

料理教室&ケーキ教室開催のご案内

いつも当社の料理教室&ケーキ教室をご利用頂き有難うございます
今月の料理教室&ケーキ教室は下記の日程で行いますのでご案内致します。
早めに電話にてお申し込み下さい。

*材料の準備もありますので前日のご予約はご遠慮下さい
ご予約は2日前までをお願い致します

また、開始時間に連絡なしで15分以上遅れる場合は参加をお断りさせていただきますのでご了承下さい。

コロナ対策について

4月より調理後の試食を再開したいと思えます。 個人的に持ち帰りを希望されるお客様は今まで通りに容器は持参していただいてお持ち帰りでも構いません。

また、調理の際は出来るだけマスクの着用にご協力下さい。

参加人数は今まで通り8名様までとさせていただきますので参加出来ない場合もありますのでご了承下さい。

料理教室（藤崎先生）

期日 8月 25日（金）

時間 午前10時～

参加費 1,000円

メニュー 冬瓜と海老の生姜煮・がね
オクラのすまし汁・フルーツゼリー

鎌下先生の料理教室

（料理研究家・食生活アドバイザー・国際薬膳食育師）

期日 8月 23日（水）

時間 午前10時～

参加費 1500円

メニュー 夏野菜とチキンのトマトカレー煮込み
自家製レモンのカッテージチーズ
じゃが芋ガレットとブドウのメープルサラダ
クミンライス

鎌下先生のお菓子教室

（料理研究家・食生活アドバイザー・国際薬膳食育師）

期日 8月 19日（土）

時間 午前10時～

参加費 1500円

メニュー ブルーベリーのクッキーマフィン

麴を使った料理教室

（野田先生） わらべ詩・管理栄養士

期日 8月 17日（木）

時間 午前9時30分～

参加費 1,000円

メニュー 豆乳塩麴鶏飯・こんにゃく白和え
おしゃれ甘酒スムージー

身体に優しいケーキ・お菓子教室

（野田先生） わらべ詩・管理栄養士

期日 8月 24日（木）

時間 午前9時30分～

参加費 1,000円

メニュー マンゴプリン
チョコレートプリン



*材料の準備もありますので早めのご予約とキャンセルの場合は2日前までにご連絡下さい

TEL 260-3055 小森園・梶原