

# 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

## 会員様へのお願い

今後、事前の連絡がない場合や連絡があっても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。  
また、来店されても参加出来ませんので申し訳ありませんがよろしくお願  
いいたします。

### 料理教室（藤崎先生）

期日 3月 23日（土）  
時間 午前10時～  
参加費 1,000円  
メニュー たけのご飯・きびなごのコロッケ  
菜の花と人参のおひたし  
フルーツサンド

### 濱田先生の料理教室（料理研究家）

期日 3月 22日（金）  
時間 午前10時～  
参加費 1,000円  
メニュー ビーンズストロガノフ  
きゅうりのグリルサルサソースかけ  
高野と一ふの磯辺揚げ・玄米ご飯



### 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 3月 11日（月）

時間 午前10時～  
参加費 1500円  
メニュー レモンスコーン・小豆のシナモンロールスコーン

### 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 3月 19日（火）

時間 午前10時～  
参加費 1500円  
メニュー お花の飾り巻き寿司・筍とわかめのふくめ煮  
カラフル野菜と鶏肉のぶぶあられ揚げ

### 麴を使った料理教室

（野田先生） わらべ詩・管理栄養士

期日 3月 14日（木）

時間 午前9時30分～  
参加費 1,000円  
メニュー カリフォルニア巻き・そうめん汁  
道明寺粉の桜餅

### 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 3月 21日（木）

時間 午前9時30分～  
参加費 1,000円  
メニュー 苺のミルクレープ・レモンの葉っぱ



\*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