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日前までにお願い致します

<u>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</u>いただきますのでご了承下さい。

コロナ対策について

感染者拡大により、しばらくの間は作った料理・お菓子などはその場で 試食せずに持ち帰りとさせていただき、教室内での飲食は控えていただき ます。また、持ち帰り用の容器は持参していただきますようにお願いいた します。

料理教室(藤崎先生)

期日 10月 15日(土)

時間午前10時~参加費1,000円

メニュー きのこDEビビンバ・いかと里芋の煮物

柿とこんにゃくの白和え・チーズ入りクッキー

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 10月 8日(土)

時間午前10時~参加費1500円

メニュー 野菜たっぷりビビンバ・自家製韓国のり

黒糖ナツツのホットク

*ビビンバは海苔やレタスで巻いたり、丼ぶり風にしたり色々な食べ方で楽しめます

自家製の韓国海苔や韓国の定番おやつ(ホットク)など、ご家庭 で作りやすいレシピでご紹介します

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 10月 12日(水)

時間午前10時~参加費1500円

メニュー スフレチーズケーキ

*スライスチーズで作るふわしゅわなチーズケーキを作ります 口の中で溶ける美味しさをお楽しみください

麹を使った料理教室

(野田先生) わらべ詩・管理栄養士

期日 10月 13日(木)

時間 午前9時30分~

参加費 1,000円

メニュー 秋の炊き込みご飯

かぼちゃのクリームコロッケ

かぼちゃプリン

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 10月 20日(木)

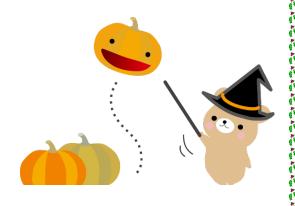
時間 午前9時30分~

参加費 1,000円

メニュー モカ味シュークリーム

グジェール(シュー皮スナック)





*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 IL260-3055 小森園・梶原