

# 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

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ます、教室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お願いいたします。参加する際はマスク着用・検温(来店の際)が必須となりますのでご協力をよろしくお願い致します。

また、参加人数も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 3月18日(土)  
時間 午前10時~  
参加費 1,000円  
メニュー さつますもじ・えびと野菜の天ぷら  
小松菜と山芋のごま酢あえ  
簡単チーズケーキ

### 濱田先生の料理教室(料理研究家)

期日 3月17日(金)  
時間 午前10時~  
参加費 1,000円  
メニュー キャベツと豚バラの重ね煮・にんじんきんぴら  
カリフラワーとハムのマリネ  
トマトライス

### 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14日(火)  
時間 午前10時~  
参加費 1500円  
メニュー 牛肉とレモンソースのサラダ仕立てごはん  
エビと三つ葉の変わりかき揚げ  
豆腐の和風キッシュ

### 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22日(水)  
時間 午前10時~  
参加費 1500円  
メニュー バター不使用・型無しで作るタルトです  
苺のクランブルタルト

### 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16日(木)  
時間 午前9時30分~  
参加費 1,000円  
メニュー 麴を使った大村寿司・揚げ出し豆腐  
発酵あんこの関東風桜餅

### 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23日(木)  
時間 午前9時30分~  
参加費 1,000円  
メニュー 桜の花の米粉ロール  
人参クッキー



\*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