

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います。 個人的に持ち帰りがよい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 4月 21日（金）
時間 午前10時～
参加費 1,000円
メニュー ぎょうざ・春雨の中華サラダ
かぼちゃのトマト煮・ふっのだご（よもぎ団子）

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 4月 18日（火）
時間 午前10時～
参加費 1500円
メニュー 旬の魚と椎茸の香味フライ・アサリの炊込みご飯
新じゃがいものこってり甘煮
新玉葱とブロッコリーのタルタル温サラダ

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 4月 22日（土）
時間 午前10時～
参加費 1500円
メニュー チーズフロスティングとキャロットケーキ

麴を使った料理教室

（野田先生） わらべ詩・管理栄養士
期日 4月 13日（木）
時間 午前9時30分～
参加費 1,000円
よもぎを使って健康に！
メニュー よもぎご飯・よもぎの白和え
よもぎ団子・よもぎ茶

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 4月 20日（木）
時間 午前9時30分～
参加費 1,000円
メニュー 苺のレアチーズケーキ
鍋で作る苺大福



*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