# 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

# 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 2月 17日(土)

時間午前10時~参加費1.000円

メニュー 麻婆大根・春菊と柿のごま和え

具だくさん卵スープ 三色いこもち

### 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 2月 16日(金)

時間午前10時~参加費1500円

メニュー おさつチーズケーキ



#### 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 2月 21日(水)

時間午前10時~参加費1500円

メニュー 炙り長芋の洋風炊き込みご飯

包み焼きハンバーグ&冬野菜のグリル

フルーツとキャロットのマリネ

麹を使った料理教室 (野田先生) わらべ詩・管理栄養士

期日 2月 15日(木)

時間 午前9時30分~ 参加費 1.000円

メニュー 中華炊きおこわ・がんもどき

白菜の変わり漬け・塩麴生チョコ

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 2月 22日(木)

時間 午前9時30分~

参加費 1,000円

メニュー パイ生地を作る

アップルパイ

パイ生地スナック





\*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