

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		1 C D ①②③⑤	2 C D ①②③⑤	3 C D ①②③⑤	4 C D ①②⑤	5 C D ①②③④
6 E F ①②③④	7 E F ①②⑤	8 E F ①②③⑤	9 E F ①②③⑤	10 E F ①②③⑤	11 E F ①②⑤	12 E F ①②③④
13 G H ①②③④	14 G H ①②⑤	15 G H ①②③⑤	16 G H ①②③⑤	17 G H ①②③⑤	18 G H ①②⑤	19 G H ①②③④
20 I J ①②③④	21 I J ①②⑤	22 I J ①②③⑤	23 I J ①②③④	24 I J ①②③⑤	25 I J ①②⑤	26 I J ①②③④
27 I J ①②③④	28 I J ①②⑤	29 I J ①②⑤	30 I J ①②③	31 スクール休講日	お電話で予約受付中 06-6538-0880	

都合により開催していない場合がございます。ご了承くださいませ。 時間帯：①11：00～ ②13：00～ ③15：00～ ④17：00～ ⑤19：00～



C 包丁トレーニング

- ・スパゲティミートソース
- ・コンソメスープ



D 正しいだしのとり方

- ・あじの塩焼き
- ・炊き込みご飯
- ・お吸い物



E おいしいご飯の炊き方

- ・酢豚
- ・中華スープ
- ・ご飯



F 手作りソース・ドレッシング

- ・サーモンムニエル タルタルソース
- ・手作りドレッシングのサラダ
- ・ミネストローネ



G 素材の下ごしらえ

- ・さばの味噌煮
- ・かぼちゃのそぼろあんかけ



H 色々な切り方

- ・八宝菜
- ・粟米湯（スーミータン）



I 無添加 手作りマヨネーズ

- ・ロールキャベツ
- ・手作りマヨネーズの角切りサラダ



J だし巻き玉子のコツ

- ・手まり寿司
- ・赤だし
- ・だし巻き玉子