

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1 W X ①②⑤	2 W X ①②③⑤	3 W X ①②③④⑤	4 W X ①②⑤	5 W X ①②③④⑤
6 A B ①②③④⑤	7 A B ①②③⑤	8 A B ①②⑤	9 A B ①②③⑤	10 A B ①②③⑤	11 A B ①②⑤	12 A B ①②③④⑤
13 C D ①②③④⑤	14 C D ①②③⑤	15 C D ①②⑤	16 C D ①②③⑤	17 C D ①②③⑤	18 C D ①②⑤	19 C D ①②③④⑤
20 E F ①②③④⑤	21 E F ①②③⑤	22 E F ①②⑤	23 E F ①②③④⑤	24 E F ①②③⑤	25 E F ⑤	26 E F ①②③④⑤
27 G H ①②③④⑤	28 G H ①②③⑤	29 G H ①②⑤	30 G H ①②③⑤		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～



W ピザ生地の作り方

- ・ミックスピザ
- ・クラムチャウダー



X 天ぷら衣の扱い方

- ・豪華天ぷら
- ・ふるふき大根



A 味付けの黄金比

- ・ぶりの照り焼き
- ・筑前煮



B 旨味を引き出す火加減・炒め方

- ・エビのチリソース煮
- ・レタス炒飯



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)