

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1 S T ①②⑤	2 S T ①⑤	3 S T ①⑤	4 スクール休講日	5 S T ①②③
6 U V ①②③	7 U V ①⑤	8 U V ①⑤	9 U V ①⑤	10 U V ①②⑤	11 U V ①⑤	12 U V ①②③
13 W X ①②③	14 W X ①⑤	15 W X ①②⑤	16 W X ①⑤	17 W X ①⑤	18 W X ①⑤	19 W X ①②③
20 A B ①②③	21 A B ①②③	22 スクール休講日	23 A B ①⑤	24 A B ①②⑤	25 A B ①⑤	26 A B ①②③
27 C D ①②③	28 C D ①⑤	29 C D ①②⑤	30 C D ①⑤	31 C D ①⑤		
				お電話で予約受付中		Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL
				☎ 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～



- S**
- ・油淋鶏 (ユーリンチー)
 - ・焼売 (シュウマイ)
 - ・マンゴープリン



- T**
- ・アジの蒲焼
 - ・揚げ出し豆腐
 - ・即席お漬物
 - ・スイートポテト



- U**
- ・ビーフストロガノフ
 - ・バターライス
 - ・ジャガイモのポタージュ
 - ・プチトマトのコンポート



- V**
- ・親子丼
 - ・海老しんじょうのすまし汁
 - ・葛きり



- W**
- ・アサリとエビのフォー
 - ・エビのマヨネーズソース
 - ・エッグタルト



- X**
- ・彩り弁当
 - ・いちご大福



- A**
- ・肉だんごの甘酢あんかけ
 - ・カニとチンゲン菜のとろみスープ
 - ・簡単！杏仁豆腐



- B**
- ・簡単手作りナムルのビビンバ
 - ・わかめスープ
 - ・きゅうりの即席キムチ
 - ・烏龍茶ゼリー



- C**
- ・鶏と魚介のパエリア
 - ・焼き野菜のサラダ
 - ・バルサミコドレッシング
 - ・ブルドネージュ



- D**
- ・圧力鍋で作るイカ飯
 - ・ほうれん草のお浸し
 - ・あさりのお吸い物
 - ・プチドラ焼き

