

1月	日	月	火	水	木	金	土
Start	1	2	3	4	5	6	7
10:00							
18:30							
	8	9	10	11	12	13	14
10:00	みそ			①	男応用		パン
18:30	キ料応			①			
	15	16	17	18	19	20	21
10:00	キ菓応				男基本		パ-ティ
18:30	キ菓基			パ-ティ			
	22	23	24	25	26	27	28
10:00	キパ応			②	男応用		②
18:30	キパ基			②			
	29	30	31				
10:00							
18:30							

● 料理クラス

①	②
カキのグラタン プレーンオムレツ スープペーザーヌ	ブロッコリーの海鮮あんかけ 鶏手羽先の煮込み 白菜の浅漬け中華風

● パーティクラス

ぶり大根、ひじきの煮物、 五目豆、春菊のお浸し、 赤だし、花びら餅	ウールロール タラモパン 豚と白菜のスープ
---	-----------------------------

● パンとスープのクラス



● みそ作り 8日10:00

手作りみそ 出来上がり約3キロ



2月	日	月	火	水	木	金	土
Start				1	2	3	4
10:00					男基本		
18:30							
	5	6	7	8	9	10	11
10:00	キ料理			①	男応用		VD
18:30	キ料応			①			ケーキ
	12	13	14	15	16	17	18
10:00	VD				男基本		パ-ティ
18:30	ケーキ			パ-ティ			
	19	20	21	22	23	24	25
10:00	キパ応			②	祝		②
18:30	キパ基			②			
	26	27	28				
10:00							
18:30							

● 料理クラス

①	②
ブイヤベース ゆで豚のマリネ チョコレートムース	高野豆腐のエビ巻き れんこんの揚げ物 なめことわかめのおろし和え

● パーティクラス

鱈のクラムブル ほうれん草と トマトのキッシュ スコーン、みかんのジャム



● ケーキクラス

バレンタイン ケーキ教室 (詳細は後日です)

