

キッズクラスの日程（2022年3～4月）

5月8日	10:00	料理	応用	スコッチエッグ
	14:00		基本	チキンピカタ
5月15日	10:00	お菓子	応用	トライフル
	14:00		基本	白玉あんみつ
5月22日	10:00	パン	応用	うずまきデニッシュ
	14:00		基本	チーズオニオン
6月5日	10:00	料理	応用	豚肉の野菜巻き、切干し大根の煮物
	14:00		基本	鶏としし唐の炒め物
6月12日	10:00	お菓子	応用	レアチーズ
	14:00		基本	ねじりパイ（はちみつ味、チーズ味）
6月19日	10:00	パン	応用	ウールロール
	14:00		基本	チョコチップ



- ・開始時間の10分前までにはお越しください。
- ・キャンセルは3日前までにお願いします。
- ・受講料は5回前納でお支払いください。
- ・お納めいただいた受講料は初回受講日から3か月及びお支払い日から4か月有効です。期限を過ぎた場合は1回のみとの差額をお支払いいただくことで受講できます。
- ・お納めいただいた受講料でご家族、お友達など、どなたでも受講できます。

向山美和子の料理教室 昭和田清水新居102-6 055-231-1133 info@mukomiko.net

-----切り取り線-----

受講申し込み票

お名前

参加者名		↓ 参加するクラスに○をつけてください。	
5月8日		応用	スコッチエッグ
		基本	チキンピカタ
5月15日		応用	トライフル（スポンジケーキを焼きます）
		基本	白玉あんみつ
5月22日		応用	うずまきデニッシュ
		基本	チーズオニオン
6月5日		応用	豚肉の野菜巻き、切干し大根の煮物
		基本	鶏としし唐の炒め物
6月12日		応用	レアチーズ
		基本	ねじりパイ（はちみつ味、チーズ味）
6月19日		応用	ウールロール
		基本	チョコチップ

* 基本クラス5回12,500円（1回のみ2,800円）、応用クラス5回14,000円（1回のみ3,100円）