

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
						1
2	3	4	5	6 ふんわりぱん教室 TAKE OUT 魔法のようなパン作り  1つの生地から2種のおしゃれロールを作る欲張りメニュー♡ ・ロングウインナーロール ・シナモンロール *デザート付 *6個お持ち帰り 10:00～12:30 定員:8名 受講料:2,000円 講師:ちえこママ	7 畑のご馳走クッキング 韓国ご飯を作ろう♪  ・野菜たっぷりピビンバ ・簡単なのに本格っぽい韓国風スープ ・リンゴの豆乳プリン 10:00～13:00 定員:7名 受講料:1,500円 講師:レシピプログラマー kitten遊び 吉田敦子	8 UVレジン教室 キッズクラス バッグチャームを作ろう  スワロ&革のチャーム付きで大人可愛い♡ *完成サイズ: アイスフレイム部分(約6cm) チェーン(約20cm) *完成個数1個 10:00～12:00 受講料:1,000円 先着:8名(小学3年生以下保護者同伴) 講師:マカロンのしっぽ 増山純子
9	10 手ごねパン教室 TAKE OUT 桜あんクローバー  抹茶入りの生地で桜あんを包んで四葉のクローバーの形に成形した可愛いパンです。 *6個お持ち帰り *持ち物:布巾2枚(手拭用と発酵用) 10:00～13:00 定員:6名 受講料:2,000円 講師:パンシェルジュまり	11 おうちパーティ TAKE OUT アミューズ6種  ・鶏肉のガランティース ・スモークサーモンとチーズのロール ・ブランタード(干し鱈のペースト) ・ドライキャロットのサラダ ・他2種 10:00～13:00 定員:10名 受講料:2,300円 講師:Le Chat Botté 主催 雑穀アドバイザー やすまゆかり	12 ピラティス教室 ビギナーズクラス  ピラティスは姿勢を支える骨格筋を意識し動きます。初めての方も気持ち良く呼吸から♪ *持ち物: 飲み物・バスタオル・ヨガマット(お持ちの方) 10:00～11:30 定員:10名 受講料:1,200円 講師:ピラティスインストラクター 竹内亜矢子	13 『KURASHI WO TSUMUGU』CLASS おうちで多国籍料理の会  ・シンガポールライス ・タイ風炒め ・スペイン風オムレツ ・豆苗炒め ・その他の常備菜 10:00～13:00 定員:9名 受講料:1,900円 講師:SAWA	14 親子deスイーツレッスン おやこクラス TAKE OUT かんたんシフォンケーキ  型が無くてもおいしく焼けます♪ ・カップシフォン *5個お持ち帰り 10:00～12:30 受講料:2,000円 先着:6組(親子ペア2名) 講師:パティシエ よしの	15 箱庭教室 キッズクラス 身長計いのぼりプレート  小物入れ付身長計です。使う人に合わせた目盛りをステンシルします。鯉のぼりと多肉植物で飾り付け♪(鯉は装飾品です) *完成サイズ: 約50×15cm1個 10:00～11:30 先着:10名 受講料:1,200円 講師:Shokonature 山本勝子
16	17 スイーツレッスン TAKE OUT 基本のロールケーキ  フワフワ生地のベシクなロールケーキ。 *1本(約20cm)お持ち帰り 10:00～13:00 定員:8名 受講料:2,000円 講師:パティシエ よしの	18 おぼろ月夜  童謡『おぼろ月夜』の世界を描いてみませんか?型紙を使うのでどなたでも簡単に楽しめますよ♪ *完成サイズ:B4 *型紙付 13:00～15:00 定員:8名 受講料:2,000円 講師:パステルインストラクター おかざきさとみ	19 季節のパステルアート おやこクラス TAKE OUT いちごのシフォンサンド  シフォンケーキの2切れを可愛くトッピング。残りのシフォンケーキもお持ち帰り。 *完成サイズ:約15cm 10:00～12:00 定員:8名 受講料:2,000円 講師:biscuit535	20 Enjoy Life TAKE OUT 魔法のようなパン作り  アツアツの海老カツバーガーランチを親子で1つづつ召し上がれます♡ *デザート付 10:00～13:00 受講料:2,000円 先着:8組(追加お子様ひとり500円) 講師:ちえこママ	21 ふんわりぱん教室 おやこクラス TAKE OUT 魔法のようなパン作り  アツアツの海老カツバーガーランチを親子で1つづつ召し上がれます♡ *デザート付 10:00～13:00 受講料:2,000円 先着:8組(追加お子様ひとり500円) 講師:ちえこママ	22
23	24 手づくり石けん マカダミアナッツ&ハニー石けん  オーガニックエクストラバージンココナツオイルを使った、リッチな石けんを作ります。 *持ち物:エプロン、ゴム手袋、1ℓ牛乳パック空き容器2個、スポーツタオル、持ち帰り用の袋 10:30～12:30 定員:8名 受講料:3,000円 講師:はまぐちみゆき	25 おうちフレンチ TAKE OUT 春野菜と雑穀のマリアージュ  ・アマランサスのバーニャカウダ(お持ち帰り) ・春の焼き野菜 ・海老のもち栗クリームプーシェ仕立て ・新ごぼうのポターージュ 10:00～13:00 定員:10名 受講料:2,000円 講師:Le Chat Botté 主催 雑穀アドバイザー やすまゆかり	26 畑のご馳走クッキング 野菜畑も春だね♪  ・丸ごとトマトとタコの炊込みご飯 ・彩り野菜とクスクスのタプレ ・春キャベツのポターージュスープ ・イチゴミルクゼリー 10:00～13:00 定員:7名 受講料:2,000円 講師:レシピプログラマー kitten遊び 吉田敦子	27 マルチグリルを使って丸ごとトマトを使った炊込みご飯を作ります♪ トマトが調味料代わりになって美味しさアップしてくれます! 野菜と相性バツグンのクスクスを使ったタプレは、パーティーメニューにもなるので、ご家庭でみんなの笑顔を増やして下さい!	28	29
30						