

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
7	8 アロマセラピー教室 リフレッシュング スクラブ  心身を浄化するような爽やかな香りのボディースクラブづくり。角質やむくみなどのケアに。 * スクラブお持ち帰り * ハーブティー付 * 持ち物: フェイスタオル1枚 10:00～11:30 定員:6名 受講料:1,800円 講師: AEAJアロマインストラクター asayo	9 フラワーアレンジメント Mother's Day Flower Gift  ・母の日のボックスアレンジ * 完成サイズ: 約10×7.5cm1個 * プリザーブドフラワーを使用 10:00～11:30 定員:10名 受講料:3,500円 講師: IRONO design 宮田彩乃	10 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かします。初めての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	11 ティータイムレシピ マンゴーパバロア  マンゴーの冷凍ピューレと純生クリームで作るコクのある贅沢なお菓子。 * 完成サイズ: 約5.8cm×18.7cm×4cmの長方形型1台 10:00～12:00 定員:10名 受講料:2,000円 講師: 今田美奈子お菓子教室 古住晴美 TAKE OUT	12 畑のご馳走クッキング グルテンフリー  ・クラウドブレッドの野菜サンド ・人参とリンゴのケーキ ・カボチャの豆乳ポタージュ 10:00～13:00 定員:7名 受講料:1,500円 講師: レシピブロッガー kitten遊び 吉田敦子	13
14	15 スイーツレッスン ヴィエノワと紅茶のサブレ  『ウィーン風の』という意味のヴィエノワ。工程はシンプルですが大きさを均一に仕上げるコツなどをお伝えします。 * 20枚程度をお持ち帰り 10:00～13:00 定員:8名 受講料:2,000円 講師: パティシエ よしの TAKE OUT	16 季節のパステルアート ブルーフラワー  ネモフィラやワスレナ草をイメージした花々の型紙を使って、世界に一つだけの作品を作ります。 * 完成サイズ: B4 13:00～15:00 定員:8名 受講料:2,000円 講師: パステルアートインストラクター おかざきさとみ	17 畑のご馳走クッキング 野菜を上手に取り入れよう!  ・ジャコと梅干の炊込みご飯 ・人参とツナのサラダ ・彩り野菜のおからナゲット ・カボチャのチーズin大福 10:00～13:00 定員:7名 受講料:2,000円 講師: レシピブロッガー kitten遊び 吉田敦子	18 『KURASHI WO TSUMUGU』 CLASS 簡単!おうちカフェの会  ・ドライカレー ・人参の柚子こしょうサラダ ・ハニーマスタードポテト ・その他常備菜 10:00～13:00 定員:9名 受講料:1,900円 講師: SAWA	19 Enjoy Life オレオマフィン  おしゃれでおいしいオレオマフィンをラッピングしてお持ち帰り。 * 4つお持ち帰り * 持ち物: 持ち帰り用の袋 10:00～12:00 定員:10名 受講料:1,800円 講師: biscuit535 TAKE OUT	20
21	22 ふんわりぱん教室 はじめてのパン作り  ふわっふわの白パン『赤ちゃんのほっぺ』を基礎からゆっくりレッスンするので初心者さんでも安心♡ * 6個お持ち帰り * デザート付 10:00～12:30 定員:8名 受講料:1,800円 講師: えちこママ TAKE OUT	23 おうちフレンチ 春野菜と雑穀のマリアージュ  ・山菜のもちあわぐらタン ・豚肉のサルティンボッカ風 ・苺のムース ・他1品 10:00～13:00 定員:10名 受講料:2,000円 講師: Le Chat Botte 主催 雑穀アドバイザー やすまゆかり	24 手打そば さか間 特別クラス 本格そば打ち体験  最重要ポイント「水回し」のコツから教えます! 茹で方のポイントなども聞けますよ♪ * 4人前を作ってお持ち帰り(そばつゆ付) * 試食用 10:00～13:00 定員:10名 受講料:2,000円 講師: 手打そば さか間店主 阪間豊 TAKE OUT	25 ハーバリウム 新クラス ピンの中に咲くお花  沢山の花材を瓶に詰め込んでオリジナルのお花の標本を作ろう * 完成サイズ: 高さ18cm 1個 * 持ち物: 持ち帰り用の袋 10:00～11:00 定員:8名 受講料:2,500円 講師: milimili	26 手ごねパン教室 ぶたちゃんのソーセージパン  かわいいソーセージパンとドーナツ形のフルーツ寒天を作ります。 * 焼き上がり4個お持ち帰り * 持ち物: 布巾2枚(手拭用と発酵用) 10:00～13:00 受講料:2,000円 先着:8組(親子ペア2名) 講師: パンシェルジュ まり TAKE OUT	27
28	29	30 手ごねパン教室 リモーネ  甘酸っぱいレモンクリームと甘いアーモンドクリームの相性抜群なマカロン風のパンです。 * 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 TAKE OUT	31			