



# 2024年12月の講座ご案内



いよいよ師走です。1年を振り返ってよかったこと&嬉しかったことを思い出しましょう～

	火曜日コース 12月3日		<p>《受講料》</p> <p>一般料理講座 ￥3300 甘酒にしんずし (※￥8000・半分￥4000) ※上記お値段は目安です。時期的に材料費が若干上下します。</p> <p>クリスマスケーキづくり ￥3000 チョコレートケーキ ￥3300 ハーブティーの会 ￥800</p> <p>※ご希望の日時をお伝えいただければご相談に応じます (木曜日除く)。2名様以上で承っております。</p>
	<p>夜</p> <p>① 午前10時～正午 ローストビーフ ブラウニー ほうれん草の白和え</p> <p>② 午後7時～9時 ＜クリスマスメニュー＞ ローストビーフ ブラウニー スープミネストラ</p>		
	12月10日 ＜おせちメニュー＞		<p>今月のフリー講座 (ご希望の日時で実施します(木曜日除く))</p> <p>① 鶏レバーの生姜煮・ムーシータン 白菜とブロッコリーのあさりあんかけ</p> <p>② 牛すじ肉の煮込み・羽二重餅 れんこんとこんにゃくの白和え</p>
	<p>夜</p> <p>① 午前10時～正午 田作り・黒豆・卵のさらさ焼き・棒挽肉の照り醤油焼き・栗きんとん</p> <p>② 午後7時～9時</p>		
	12月17日 ＜甘酒にしんずし＞ にしん・鮭・数の子が入ります。		水曜日コース
	<p>① 午前10時～11時</p> <p>② 午後3時～4時</p>		<p>12月18日 ＜甘酒にしんずし＞ にしん・鮭・数の子が入ります。</p> <p>① 午前10時～11時</p> <p>② 午後3時～4時</p>
	12月22日 ＜クリスマスケーキ作り＞ 午前10時～正午 いずれかお選び下さい		金曜日コース
	<p>① フルーツ入りロールケーキ</p>		<p>12月20日 ＜ハーブティーの会＞ 午前10時～正午 今月は「貧血」について おはなしです。</p>
12月23日 ＜クリスマスケーキ作り＞ 午前10時～正午 いずれかお選び下さい		<p>昨年ケーキ教室に参加された方々の作品</p>	
① フルーツ入りロールケーキ			



お申し込み先：河村学園

電話番号 0770-25-3257 随時募集中です。

LINE・インスタグラムにて毎日わが家の晩御飯配信中

