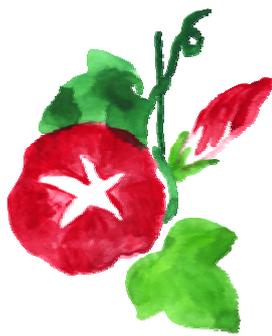




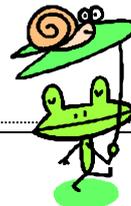
# 2025年6月の講座ご案内

いよいよ6月、梅雨到来ですね！米不足に負けない料理作りをしましょう！

月曜日コース	火曜日コース	水曜日コース	金曜日コース	土曜日コース
	 夜		6月6日(ログハウス) 午前10時～正午 <ハーブティーの会> 今月は体の中でも一番大切な“歯”のお話です。	6月7日(ログハウス) 午後3時～5時 <特別講座> ・鶏胸肉の照り醤油焼き ・切り干し大根と揚げの煮もの ・新玉ねぎレタスの甘酢サラダ
 @KAWAMURA_GAKUEN_RYOURI 河村学園料理教室 インスタグラム	6月10日(3階教室) 午前10時～正午	6月11日(ログハウス) 午後7時～9時	 河村学園ホームページ <a href="http://www1.rcn.ne.jp/~kawamura">www1.rcn.ne.jp/~kawamura</a>	 夜
6月16日(3階教室) 午前10時～正午 コーヒー シフォンケーキ <ホールでお持ち帰り>	6月17日(3階教室) 午前10時～正午 小麦粉でつくるガレット タンドリーチキン オニオンスープ	夜 6月18日(ログハウス) 午後7時～9時 小麦粉で作るガレット タンドリーチキン オニオンスープ	6月20日 午前10時～正午 <貴重な米利用メニュー> にんじんごはん 煮干しとにんじんの和え物 白身魚のみそソースかけ	6月21日(3階) 午後7時～9時 <たのしいスイーツ作り2品> コーヒーブラマンジェ プレーンババロア & みかんジャムソースかけ

### 参加料・受講料について

- ・ 28日ガレットを楽しむイベント ¥1800 (ハーブティー付き)
  - ・ 一般料理講座 ¥3300
  - ・ ハーブティーの会 ¥800
- ・ たのしいスイーツ作り2品 ¥3000
- ・ コーヒーシフォンケーキづくり ¥2500



6月28日

- <ガレットを楽しむイベント>  
 小麦粉でつくるガレット  
 ブロッコリーのごまマヨネーズ和え  
 にんにく卵スープ  
 ハーブチキン  
 A: 午前11時～午後1時  
 B: 午後2時～午後4時



河村学園料理教室 LINE

## “料理づくりは健康づくりの一助”

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・Instagramにて毎日わが家の晩御飯配信中

ご希望の日時  
 に変更も可能な  
 場合がございます。  
 ご相談下さい。