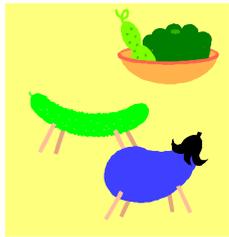


# 2025年8月の講座ご案内

暑さに負けない食事を心がけましょう！

日曜日コース	月曜日コース	水曜日コース	金曜日コース	土曜日コース
		8月6日(3階教室) 午後2時～4時 ・鶏レバーの焼鳥 ・隠し味おいしい “ポテトサラダ” ・しょう油こうじの “麻婆なす”	 www.l.rcn.ne.jp/~kawamura 河村学園ホームページ	
8月10日(3階教室) 午前10時～正午 しょう油&塩 こうじづくり教室 鶏胸肉の塩こうじ焼き 絹ごし豆腐のしょう油 こうじのせ きゅうりと豆腐の塩 こうじ和え	参加料・受講料について ・一般料理講座 ￥3300 ・ハーブティーの会 ￥800 ・ジャンボティラミスチーズケーキづくり ￥3000			
 河村学園料理教室 LINE	夜 8月18日(3階教室) 午後7時～9時 きのこそうめん 茶せんなす 揚げ出し豆腐	8月20日(3階教室) 午前10時～正午 魚介とトマトのプロバンス 風サラダ 夏野菜カレー ケークサレ(食事用ケーキ)	8月22日(3階教室) <特別講座> 午前10時～正午 生姜ごはん だし巻き卵 切り干し大根とあげの煮物 豚汁	8月23日(3階教室) “夏休み特集” 午前10時～正午 ジャンボ ティラミスチーズケーキ づくり
 @KAWAMURA_GAKUEN_RYOURI	夜 8月25日(3階教室) 午後7時～9時 茹で豚の角煮風 にんじん&ごぼうの豚肉 巻き きゅうりごはん 白玉団子の黒みつけ		8月29日(ログハウス) <ハーブティーの会> 午前10時～正午 夏バテ防止の 食材のおはなし	

ご希望の日時に変更可能な場合がございます。  
ご相談下さい。

“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にてわが家の晩御飯配信中