



## 2025年1月の講座ご案内

明けましておめでとうございます。今年も目標を持ってがんばりましょう～



火曜日コース	水曜日コース	金曜日コース	土曜日コース	
1月7日(特別講座) 午前10時～正午 煮込みミニハンバーグ ポトフ にんじんとかぼちゃの グラッセ	<b>《受講料》</b> 一般料理講座 ￥3300 親子料理教室 ￥4900(2名) ハーブティーの会 ￥3300 レーズン蒸しカステラ ￥3000 ※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。	 1月24日 <ハーブティーの会> 午前10時～正午 今月は“お弁当づくり” 豚バラ肉と小松菜の豆板醤炒め チャプチェ ポロニアソーセージのフライ きなこアンダギー	1月18日 <親子料理教室> 午前10時～正午 きな粉アンダギー さつま芋ドーナツ カルボナーラ	
1月14日 午前10時～正午 揚げ餅のカレー鍋 卵のさらさ焼き つき大根の炒め煮			1月24日 <ハーブティーの会> 午前10時～正午 今月は“お弁当づくり” 豚バラ肉と小松菜の豆板醤炒め チャプチェ ポロニアソーセージのフライ きなこアンダギー	<b>今月のフリー講座</b> (ご希望の日時で実施します (木曜日除く)) 1: 白身魚のれんこん蒸し 贅沢茶碗蒸し 切り干し大根の はりはり漬け 2: レーズン蒸しカステラ ※今後、白大福・よもぎ太 福・羽二重もちなども 予定してます。
1月21日 午前10時～正午 チーズフォンデュ ペペロンチーノ チョコレートムース		1月21日 午後7時～9時 チーズフォンデュ ペペロンチーノ チョコレートムース	1月29日 午前10時～正午 煮込みミニハンバーグ ポトフ にんじんとかぼちゃのグラッセ ココアブラマンジェ	
<b>夜</b> 1月21日 午後7時～9時 チーズフォンデュ ペペロンチーノ チョコレートムース	<b>夜</b> 1月29日 午前10時～正午 煮込みミニハンバーグ ポトフ にんじんとかぼちゃのグラッセ ココアブラマンジェ	<b>夜</b> 1月31日 午後7時～9時 煮込みミニハンバーグ ポトフ にんじんとかぼちゃのグラッセ ココアブラマンジェ		

“料理作りを身につけることは一生の財産！”

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



@KAWAMURA GAKUEN RYUJIRI  
河村学園料理教室Instagram



河村学園ホームページ



河村学園料理教室LINE