

## 2026年2月の講座ご案内

1月もあっという間に終わりましたネ！まだまだ続く寒い2月に備えて心身ともに健康に過ごしていきましょう！

月曜日コース	水曜日コース	金曜日コース	土曜日コース
 河村学園料理教室 LINE	2月4日 (3階教室) 午前10時～正午 <手軽なジャムづくり> “バナナジャム” “キウイジャム” “ロールキャベツ” “バターロール”	<b>夜</b> 2月6日 (3階教室) 午後7時～9時 <バレンタインのケーキづくり> (お持ち帰り) “ティラミスチーズケーキ” お皿をご持参ください	2月7日 (3階教室) 午前10時～正午 <バレンタインのケーキづくり> (お持ち帰り) “チョコレートケーキ” お皿をご持参ください
	2月11日 (3階教室) 午前10時～正午 “オムライス(ピラフ)” “ボルシチ” “じゃが芋と玉ねぎの オーロラソース和え”	2月13日 (ログハウス教室) <ハーブティーの会> 午前10時半～正午 免疫力アップのおはなし 	 河村学園ホームページ <a href="http://www1.rcn.ne.jp/~kawamura">www1.rcn.ne.jp/~kawamura</a>
<b>夜</b> 2月16日 (3階教室) 午後7時～9時 “大根と牛すじ肉の早煮炊き” “三色きんぴら” “ねぎみそ卵” “寒天コーヒーゼリー”	2月18日 (3階教室) 午前10時～正午 “油淋鶏(ユーリンチー)” “しょう油焼飯” “鶏卵汁(ムーシータン)”	<div> 参加料・受講料に  ついて  ・ 一般料理講座  ¥3300  ・ バレンタインケーキづくり  (18cm) ¥3600  ・ ハーブティーの会  ¥800 </div>	2月21日 (3階教室) 午前10時～正午 “油淋鶏(ユーリンチー)” “しょう油焼飯” “鶏卵汁(ムーシータン)”
2月16日 (3階教室) 午前10時～正午 “大根と牛すじ肉の早煮炊き” “三色きんぴら” “ねぎみそ卵” “寒天コーヒーゼリー”	<b>夜</b> 2月25日 (3階教室) 午後7時～9時 “油淋鶏(ユーリンチー)” “しょう油焼飯” “鶏卵汁(ムーシータン)”	 @KAWAMURA_GAKUEN_RYOURI 河村学園料理教室 Instagram	2月28日 (3階教室) 午前10時～正午 <特別講座> “サラムソーセージパン” “コーンポタージュ” “温野菜のサラダ”



### “家族のための料理作り”

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

