

2026年3月の講座ご案内

弥生3月桜もからだも暖かさにほころび始めますね。

気を緩めると病気になりやすい月でもあります。注意して暮らしましょう。

月曜日コース	水曜日コース	木曜日コース	金曜日コース	土曜日コース
夜 3月2日 (3階教室) 午後7時～9時 (お持ち帰り) ビッグティラミスづくり	 河村学園料理教室 LINE		3月6日 (3階教室) 午前10時～正午 バターロール バナナジャム キウイジャム ロールキャベツ	 河村学園ホームページ www1.rcn.ne.jp/~kawamura
3月9日 (3階教室) 午前10時～正午 <米粉パン講座> “三つ編み揚げパン” “カレーパン” “チキンスープ”	3月11日 (3階教室) 午前10時～正午 “かれいの煮付け” “にんじんの和えもの” “かす汁”			3月14日 (ログハウス教室) 午前10時半～正午 “豚肉とキャベツの炒めもの” “かきの落とし焼き” “焼売(シュウマイ)”
3月16日 (3階教室) 午前10時～正午 “挽肉丼” “八朔と玉ねぎのサラダ” “かす汁” “三色野菜の漬物”	3月18日 (3階教室) 午前10時～正午 “スパゲティボロネーゼ” “ツナ入りポテトサラダ” “ボルシチ”	 @KAWAMURA_GAKUEN_RYOURI 河村学園料理教室 インスタグラム	<親子料理教室> 3月20日 (3階教室) “キャベツメニュー” 午前10時～正午 “ホイコーロ” “ロールキャベツ” “ウインナーとキャベツのサラダ”	3月21日 (3階教室) 午前10時～正午 “大根とすじ肉の早煮炊き” “かぶらの三品漬け” “かぶらの皮と葉のごまみそ和え” “みそねぎ卵”
夜 3月16日 (3階教室) 午後7時～9時 “挽肉丼” “八朔と玉ねぎのサラダ” “かす汁” “三色野菜の漬物”	夜 <月曜日> 3月23日 (3階教室) 午後7時～9時 <米粉パン講座> “三つ編み揚げパン” “スパゲティボロネーゼ” “ボルシチ”	参加料・受講料について ・ 一般料理講座 ￥3300 ・ 親子料理教室 大人￥3300 / 中人小人￥2500 ・ ビッグティラミスケーキ ￥3600		



“ 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

