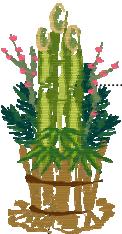


2026年1月の講座ご案内

新しい年を迎えたね。今年は午(ウマ)年ですので、なんでもウマく行きますようにお祈りいたします。

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	1月14日 (3階教室) 午前10時～正午 “だて巻き” “若草焼き” “オムライス” “とろろ昆布のすまし汁” (この回は 参加される方からの ご希望メニューです)	1月16日 ハーブティーの会 (ログハウス教室) 午前10時～正午 今回は漬物教室です。 “白菜のゆず風味” “青菜の茹で漬け” “さのこの炒め漬け” “三色野菜の生姜みそ漬け” “かぶらの三品漬け”	1月17日 (3階教室) 午前10時～正午 “焼飯(チャーハン)” “焼売(しゅうまい)” “中華風スープ” “えびマヨ”
夜 1月19日 (3階教室) 午後7時～9時 “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”	 河村学園ホームページ www1.rcn.ne.jp/~kawamura		1月24日 (ログハウス教室) 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” “かぶらのごまみそ和え” “みそねぎ卵”
1月26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” “かぶらのごまみそ和え” “みそねぎ卵”	1月28日 (3階教室) 午前10時～正午 “ひじきの五目煮” “にんじんとこんにゃくの ピリ辛きんぴら” “ちくわの磯辺揚げ” “みそねぎ卵”	 @KAWAMURA_GAKUEN_RYOURI 河村学園料理教室 インスタグラム	
夜 1月26日 (3階教室) 午後7時～9時 “バナナジャム&キュウイ ジャム” “バターロール” (米粉パン) “ロールキャベツ”		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 ¥3300(今回は料理講座です)	

“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。

L I N E・インスタグラムにてわが家の晩御飯配信中