

2026年1月の講座ご案内

新しい年を迎えましたね。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
 <p>河村学園料理教室 LINE</p> 	<p>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)</p>	<p>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” “きのこの炒め漬け” “三色野菜の生姜みそ漬け” “かぶらの三品漬け”</p>	<p>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”</p>
<p>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”</p>	 <p>河村学園ホームページ www1.rcn.ne.jp/~kawamura</p>		<p>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”</p>
<p>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”</p>	<p>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”</p>	 <p>@KAWAMURA_GAKUEN_RYOURI 河村学園料理教室 インスタグラム</p>	
<p>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”</p>		<p>参加料・受講料について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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。

LINE・Instagramにてわが家の晩御飯配信中