

「クッキングサロンハマッ子」受講者募集!

2023年8月
開催内容

お知らせ・・・開催日直近のキャンセルが、増加しております
申込を確認し、早めの連絡をお願いいたします



JA横浜 組織生活課
TEL **045-942-2319 (直通)**
045-942-2312 (代表)
受付 9:00~16:00
(土・日・祝日・年末年始を除く)
URL: <https://ja-cookingsalon.jp/>



6/1(木)9:00~申込受付開始 9講座

8/2 (水)	<p>「野菜レストランさいとう」の夏休み親子料理教室 「野菜レストランさいとう」の食育クッキング</p> <p>横浜の夏野菜たっぷりのミートボールカレー・ さいとうのオリジナルドレッシングで食べるサラダ ※季節の果物がつきます(仕入れの都合によりメニュー変更もあります)</p> <p><対象> 小学校1年生~中学校3年生までのお子様(2名まで)と保護者の方</p> <p>講師: 齊藤 良治さん(「野菜レストランさいとう」オーナーシェフ)</p>	<p>受付 10:15~ 開始 10:30~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 親1名・子1名 4,000円 親1名・子2名 5,500円</p> <p>定員 各日9組</p>
8/3 (木)		
8/4 (金)		
8/7 (月)	<p>「レ・サンス」渡辺オーナーシェフに教わる ~横浜野菜を使った簡単フランス家庭料理~</p> <p>ガスパチョスープ カッペリーニ添え・鳥胸肉のソテー野菜のディグセル・ デザート: テュイル(洋風せんべい)</p> <p>講師: 渡辺 健善さん(たまプラーザ「レ・サンス」オーナーシェフ)</p>	<p>受付 10:15~ 開始 10:30~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 5,000円</p> <p>定員 25名</p>
8/8 (火)	<p>料理研究家 鈴木佳世子の 「夏バテ防止の中華レシピ」</p> <p>担々麺・揚げない油淋鶏・夏の中華サラダ・マラーカオ</p> <p>講師: 鈴木 佳世子さん(野菜ソムリエ・料理教室主宰)</p>	<p>受付 10:45~ 開始 11:00~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円</p> <p>定員 25名</p>
8/9 (水)	<p>管理栄養士 富山彩の『夏休み親子料理教室』 🍎横浜野菜大好き! Kids love vegetables🍓</p> <p>夏野菜たっぷりタコライス・キュウリとワカメのひんやりスープ・ ぷるぷるフルーツ寒天 ※ミニ野菜クイズ大会あり</p> <p><対象> 幼稚園年長~小学校6年生までのお子様(2名まで)と保護者の方</p> <p>講師: 富山 彩さん(管理栄養士・なのはなキッチン主宰)</p>	<p>受付 10:15~ 開始 10:30~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 親1名・子1名 4,000円 親1名・子2名 5,500円</p> <p>定員 10組</p>
8/23 (水)	<p>横浜野菜 de 世界旅行 ~夏野菜で巡る日本の郷土料理~</p> <p>うちな一天ぷら(沖縄)・丸茄子田楽(京都)・だし(山形)・ずんだ餅(宮城)</p> <p>講師: はまキッチン 木村 滋子さん(野菜ソムリエプロ・管理栄養士)</p>	<p>受付 10:15~ 開始 10:30~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 3,500円</p> <p>定員 20名</p>
8/28 (月)	<p>中医学講師 渡辺ゆうこの 【東洋医学で体を知る~五臓】</p> <p>体の仕組みを知って病気を予防するための生活習慣と食事法をアドバイス ◎【五臓】肝・心・脾・肺・腎と病気の関係を知って、自分で病気を予防し家族の健康を 作っていきましょう! ※薬膳ランチ付き ※調理実習はありません</p> <p>講師: 渡辺 ゆうこさん(中医学講師) / 鈴木 佳世子さん(料理研究家)</p>	<p>受付 10:45~ 開始 11:00~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円</p> <p>定員 40名</p>
8/30 (水)	<p>はまキッチン特別企画! 横浜野菜講座 入門編 ~知って得する横浜野菜の魅力~</p> <p>◎横浜野菜セミナーと美味しいワンプレートランチ付き ※横浜野菜ノート(レシピ)とバインダー付き ※調理実習はありません</p> <p>講師: はまキッチンプレゼンツ</p>	<p>受付 10:45~ 開始 11:00~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 3,500円</p> <p>定員 36名</p>

〈持ち物〉エプロン・三角巾・手拭きタオル・筆記用具(中医学講座はエプロン・三角巾はいりません)

裏面へ続く→





【お客様へのお願い】

- ・入室後の手洗い・アルコール消毒と調理前に再度手洗いをお願いします。
- ・トイレへ行かれる際は、エプロン・三角巾を外し、入室時には手洗いとアルコール消毒をお願いします。
- ・アレルギーの方は講師へお申し出ください。
- ・手に傷、ネイル等をしている方は、使い切り手袋のご着用をお願いします。(JAでご用意しています)
- ・切り傷、火傷、ケガ等をした(させた)場合は、自己責任となりますのでご了承ください。
- ・原則、料理の持ち帰りは禁止です。やむを得ず持ち帰る場合は、自己責任でお願いいたします。
- ・調理中の携帯電話の使用はご遠慮ください。

キャンセル料について

開催日の平日2日前(土・日・祝日・年末年始を除く)よりキャンセル料として、全額でのお支払いとなります。ご了承ください。

※キャンセルの受付は、電話連絡のみとなっております。

※WEBからのお申込登録後、受付完了の返信メールが届きます。

システム障害等で届かない場合は、JA横浜 組織生活課(☎942-2319)までお問い合わせください。

※お申込みいただいた個人情報は、当料理教室を開催・運営するにあたり必要となる業務に使用し厳重に管理します。

※お車でのご来場を禁止させていただいております。お車でお越しの際は近隣の駐車場をご利用ください。

※季節事情等によりメニューの変更がある場合があります。

※定員に満たない場合や諸事情で、中止となる事がありますので予めご了承ください。

クッキングサロン ハマツ子

横浜市営地下鉄センター北駅2番出口より徒歩1分
JA横浜都筑中川支店3F 都筑区中川中央1-26-6

JA横浜公式ホームページにて、過去に開催されたクッキングサロンの様子が掲載されていますので、どうぞご覧ください。

