

「クッキングサロン ハマッ子」受講者募集!

2024年7月
開催内容

お知らせ

4月よりWebのみのお申込みとさせていただきます。

お申込みは

URL: <https://ja-cookingsalon.jp/>

又は、右記のQRコードよりお願いいたします。



5/1(水)9:00~申込受付開始 9講座

7/ 5 (金)	料理研究家 渡辺庸子の ～手作りナンで美味しい夏ランチ!!～ フライパンで作るもちりナン・タンドリーチキン・パプリカのヴィシソワーズ・ トウモロコシのチョップドサラダ・ココナッツミルクゼリー 講師：渡辺 庸子さん (パンコーディネーターアドバンス・栄養士・パン教室Orange主宰)	受付 10:15～ 開始 10:30～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円 定員 16名
7/ 9 (火)	料理研究家 鈴木佳世子の 「夏の元気が出るレシピ」 スパイシーポーク・カレー風味のごはん・夏野菜のフリッタータ・ フルーツとレアチーズのデザート 講師：鈴木 佳世子さん (野菜ソムリエ・料理研究家・料理教室主宰)	受付 10:45～ 開始 11:00～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円 定員 25名
7/16 (火)	タイ料理研究家 岡田みどりの 【暑い夏に負けないタイ料理メニュー】 パネンムー(豚肉のパネンカレー)・ゲンジュータオフ(豚ひき肉と豆腐のスープ)・ ソムナムカーオポート(トウモロコシのソムナム)・ココナッツアイスクリーム 講師：岡田 みどりさん (フードコーディネーター・フードアナリスト・タイ料理教室主宰)	受付 10:15～ 開始 10:30～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円 定員 16名
7/17 (水)	横浜野菜 de 世界旅行 ～南部アメリカ～魅惑のフュージョン料理 シュリンプクレオール・フライドオクラ・サザンポテトサラダ・ ベニエ&バナナフォスター 講師：はまキッチン 木村 滋子さん (野菜ソムリエプロ・料理研究家・管理栄養士)	受付 10:15～ 開始 10:30～13:30 (終了予定) 受講料 3,500円 定員 20名
7/18 (木)	料理研究家 鈴木佳世子の s o f t 薬膳「韓国料理」 ズンドゥブチゲ・緑豆春雨のチャプチェ・マンドゥ(韓国餃子)・スイカとミントのゼリー 講師：鈴木 佳世子さん (野菜ソムリエ・料理研究家・料理教室主宰)	受付 10:45～ 開始 11:00～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円 定員 25名
7/22 (月)	東洋医学講師 渡辺ゆうこの【症状別シリーズ】 <small>◎薬膳ランチ付き ※調理実習はありません</small> ガンができる始まりと経過を知って予防や回復を目指そう ◎ガンも身近な病気になりました。できればなりたくない、なったあとは何に気を付けて生活したら良いか?などを解説し、おすすめの食材や生活習慣を楽しくアドバイスします。 講師：渡辺 ゆうこさん (漢方薬剤師・東洋医学講師) / 鈴木 佳世子さん (料理研究家)	受付 10:45～ 開始 11:00～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円 定員 40名
7/24 (水)	横浜野菜 de パン&スープ ～夏野菜で楽しむ!韓国風ランチ～ 米粉のもっちりホットク・夏野菜の冷製スープ(ネング)・ヤンニョムチキン・ 水キムチ(デモ&試食) 講師：はまキッチン 高崎 順子さん (野菜ソムリエ上級プロ・手作りパン研究家)	受付 10:15～ 開始 10:30～13:30 (終了予定) 受講料 3,500円 定員 16名
7/29 (月)	管理栄養士・料理研究家 富山彩の 『夏休み親子料理教室🍷』🍷Kids loves vegetables🍷 まろやか夏野菜酢豚・中華風コーンスープ・白玉フルーツポンチ 【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 講師：富山 彩さん (管理栄養士・なのはなキッチン主宰)	受付 10:15～ 開始 10:30～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円(1組2名) 5,500円(1組3名) 定員 10組
7/31 (水)	料理研究家 高崎順子の 夏休み親子レッスン 「やさしいスパイスカレー&ナン」 <small>※野菜のプチ講座&教材付き</small> 10種の夏野菜入りドライカレー・手作りナン・果物たっぷりリースゼリー 【対象】小学生以上のお子様(2名まで)と保護者の方 講師：高崎 順子さん (野菜ソムリエ上級プロ・手作りパン研究家・食育マイスター)	受付 10:15～ 開始 10:30～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円(1組2名) 5,000円(1組3名) 定員 8組

〈持ち物〉マスク・エプロン・三角巾・手拭き用タオル・筆記用具・(東洋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、使い切り手袋をご持参してください。
(R6.4より)
- ・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。(咳や発熱などの体調不良によるキャンセルにつきましても対象となります。ご了承ください。)

※キャンセル料の受付は、電話連絡のみとなっております。

JA横浜 組織生活課 **045-942-2319(直通)**

※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 045-942-2319(直通)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 ハマッ子

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。

