

★コース案内★

どの月からでも参加できます。入会金無料！

はじめてのうちごはん	うちごはん料理教室	パン教室
		
<p>料理初心者のためのコース 料理を全くしたことがない人でも おいしい料理が作れるようになります。 料理を作るのが楽しくなりますよ！</p>	<p>先生のお手本を見ながら楽しく安心して学べます。 料理のコツや食材のアレンジなど役立つことがいっぱい！ 三礼先生のおいしいレシピが作れるようになります。</p>	<p>焼きたてパンのおいしさが味わえます 生地作りから仕上げまで自分で作ってお持ち帰り。 オーブンがあれば誰でも手こねでおいしいパンがお家でも作れるようになります♪</p>
<p>金曜 10:30～12:30 (＼) 参加費 月2回 9,350円 (材料・税込) テキスト 5,280円 (初回のみ)</p>	<p>火曜 19:00～21:00 (第1,3) 木曜 10:30～12:30 (＼) 木・金曜 18:00～20:00 (＼) 土曜 10:30～12:30 (＼) ※上記の開催日から参加できる日を2回選んで下さい。 参加費 月2回 9,350円 (材料・税込) テキスト 5,280円 (初回のみ)</p>	<p>金曜 13:30～16:00 (第1,3) 土曜 13:30～16:00 (第1) ※上記の開催日から参加できる日を選んで下さい 1回 4,620円 (材料費・税込) 4回チケット 17,600円 (材料費・税込)</p>
親子クッキング	面白お魚講座	お菓子教室
		
<p>親子でたのしくクッキング。食に興味をもちながら食べることの大切さが学べます。</p> <p>親子クッキングにくると…</p> <ul style="list-style-type: none"> ①達成感があじわえる ②親子のコミュニケーションがとれる ③家でお手伝いができるようになる ④苦手な食材が克服できるきっかけになる ⑤好奇心がそだち、感覚がとぎすまされる ⑥感謝のきもちがそだつ 	<p>お魚が苦手な方でも、きっと面白くなる！</p> <p><初級編></p> <ul style="list-style-type: none"> 第1回 魚の扱い方について (下処理・魚の部位・魚の種類) 第2回 鰯の手開きの仕方・鰯料理・つみれ汁 第3回 いかの下処理・わたの取り方・筒切り・えびの背わたの取り方・こしのおり方 第4回 魚の三枚おろし・さば料理 <p><中級編></p> <ul style="list-style-type: none"> 第1回 アジの下処理・ぜいごの取り方・つぼ抜き仕方・串の打ち方 第2回 魚の3枚卸し・皮のひき方・刺身 第3回 いかの皮のむき方・飾り切り 第4回 すし飯の作り方・カキの下処理 	<p>お菓子作りにチャレンジ！！ 一人一台作ってお持ち帰りします。 月ごとにメニューが変わります。 好きなお菓子だけ参加することもできます。</p> <p>1回 4,840円</p>
<p>親子で1回 3,300円(税込み) ※お父さん、お母さん、おじいちゃん、おばあちゃんでもOKです。お子さん2人目からは1,100円追加となります</p>	<p><初級編> 4回コース 19,800円 (材料費・税込み) <中級編> 4回コース 23,100円 (材料費・税込み)</p>	<p>ワークショップ・特別講座</p>  <p>梅干し、かぶらずし、キムチ漬け、お重詰めおせち料理、お菓子作り、プロの直伝など様々なイベントを企画しています。詳しくはホームページへ</p>

<お申し込みについて>

電話またはメールで1週間前までに予約をお願いします。

<持ち物>

エプロン、筆記用具、手拭きタオル

お問い合わせ・お申し込みのお電話はこちら

TEL 076-482-4549

総合カレッジSEO 富山校
富山市高田527情報ビル1F
<https://seo-school.com/uchigohan>
info@seo-school.com