

2024年2月度・レッスンスケジュール



日付		AM(10:30~13:00)	PM(13:30~16:00)	DN(18:30~21:30)
2月1日	木			
2月2日	金			【トワイライトレッスン&お食事会】
2月3日	土	【身体元気な源!!発酵&スパイス】醤油麹(基礎編)	14:00~16:00 【身体元気な源!!発酵&スパイス】「アップルスパイスケーキ」作り&体に良い飲料	
2月4日	日			
2月5日	月	手前味噌づくりワークショップ2024		
2月6日	火			
2月7日	水			
2月8日	木	【旬食材の日常ご飯〜ひと手間掛けて美味しい食卓】	13:30~16:00 手前味噌づくりワークショップ2024	
2月9日	金			2024年2月9日(金) 18:30~21:00 「レバー尽くし」
2月10日	土			
2月11日	日	沖縄研修家庭料理おさらい会	「塩味のガドーショコラ&チョコレートケーキ」	
2月12日	月			
2月13日	火			
2月14日	水			
2月15日	木			
2月16日	金			
2月17日	土			
2月18日	日		14:30~17:00 「りんごのタルト」	
2月19日	月	【パンレッスン】クロワッサン&デニッシュ	14:00~16:00 【おいしい食育講座】〜知っておきたい〜主食・肉・魚・野菜の食べ方〜	
2月20日	火			
2月21日	水			
2月22日	木			
2月23日	金			【第3金曜日定例のトワイライトレッスン】
2月24日	土			
2月25日	日	ケッパー酢を使ったひな祭り寿司(乳酸発酵調味料講座)	14:00~16:00 【酵素たっぷりのカラダにやさしい塩麹づくりワークショップ】(基礎編)	
2月26日	月			
2月27日	火	【旬のイタリアン&フレンチ】	【マルグリット】	
2月28日	水		15:00~17:30 麹納豆「麹菌」と「納豆菌」のダブルパワー!	
2月29日	木	10:00~13:30 「チェチ(ひよこ豆)の味噌作りワークショップ」		

※[レッスン名](#)をクリックしてください。各レッスンの詳細、申し込みのカレンダーに移行します。