

# 「クッキングサロンハマッ子」受講者募集!

お申込み・・・クッキングサロンハマッ子HPまたは電話にてお申込みください。

2022年5月  
開催内容



JA横浜 地域ふれあい課  
TEL: 045-942-2316 (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/>

4/1より担当部署が組織生活課へ  
変更になります。  
045-942-2319 (直通)



3/1(火)9:00~申込受付開始 6講座

月2回開催 5/10(火) 5/20(金)	料理研究家 鈴木佳世子の 「おうちで楽しむアフタヌーンティー」 デコレーションチョコバー・フルーツタルト・スコーン・ミニエビカツバーガー 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)	※同じ講座のため1人1講座になります。	受付 10:45~ 開始 11:00~13:30 (終了予定) 受講料 3,000円 定員 各10名
5/19(木)	料理研究家 渡辺庸子の ~オートミールと春野菜のヘルシーランチ~ 人気のオートミールロール・春野菜のクラムチャウダー・ 彩りを楽しむミモザサラダ アンチョビソース・オートミールのサクサククッキー 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 3,000円 定員 10名
5/25(水)	横浜野菜 de 世界旅行 ~おうちで本格北イタリアン♪~ ミラノ風サフランリゾット・横浜野菜 de イタリアンサラダ・ ミラノ風カツレツ フレッシュトマトソース・パナコッタ苺ソース 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 3,000円 定員 10名
5/26(木)	料理研究家 田部井美佳の 「五月晴れのいろいろ豆ごはん」 巻いてたんで豚肉の厚揚げ煮・そら豆と桜エビの炊き込みごはん ザワークラウト風キャベツのサラダ 酢大豆と酢玉ねぎ添え・カラフル水無月(和菓子) 講師: 田部井 美佳さん(野菜ソムリエプロ・料理研究家・料理教室主宰)		受付 10:15~ 開始 10:30~13:30 (終了予定) 受講料 3,000円 定員 10名
5/28(土)	横浜野菜 de 親子レッスン ~旬の新玉ネギを楽しむ~ 新玉ネギと豚肉の生姜焼き・オニオンライス・丸ごと玉ネギのミネストローネ・ 季節の果物 ※野菜のプチ講座&教材付き 保護者1名、小学生以上のお子さん1名のペアで参加 ※お子さん1名まで追加可能(プラス1,000円) 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・食育マイスター)		受付 10:15~ 開始 10:30~13:30 (終了予定) 受講料 3,500円 (1組) 定員 8組

3/4(金)9:00~申込受付開始 1講

5/23(月)	中医学講師 渡辺ゆうこの 「むくみ改善のための薬膳&薬膳茶」 ◎五臓(肝心脾肺腎)の働きからなぜ?むくむのかを解説。 むくみの理由を知り自分で作れる薬膳とむくみにくくなる予防習慣を教えます。 ◎薬膳ランチ付き ※調理実習はありません 講師: 渡辺 ゆうこさん(漢方薬剤師・中医学講師) / 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 20名
---------	---	--	---

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



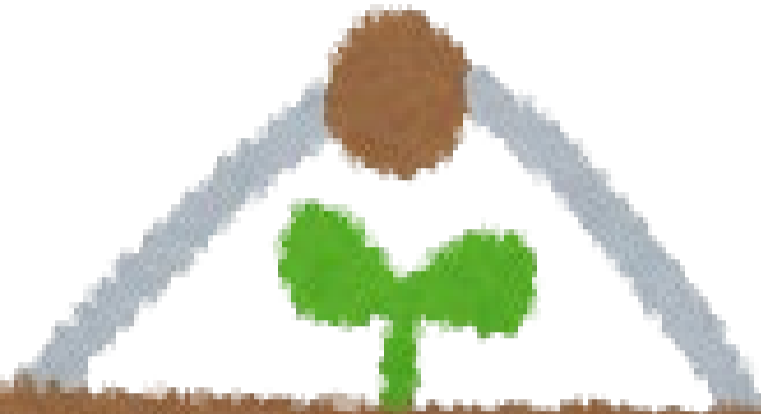
裏面へ続く→



## キャンセル料について

- ① 開催日の2日前(土・日・祝日・年末年始を除く)
  - ② ①以降に本人または同居家族等にコロナウイルスを疑われる症状(咳や発熱等)がある場合
- ※①、②に該当する際は、全額でのお支払いとなります。ご了承ください。  
キャンセルおよびキャンセル待ちの受付は、電話連絡のみとなっております。

※WEBからのお申込みで、返信が届かなかった場合は、上記の地域ふれあい課まで確認をお願いします。  
※お申込みいただいた個人情報、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ります。  
※新型コロナウイルス感染症の状況や定員に満たない場合等で、中止となる事がありますので予めご了承ください。



## 新型コロナウイルス感染症予防策について

### 【クッキングサロン ハマツ子の対応】

- ・担当講師の毎朝の検温、マスク着用を徹底します。
- ・サロン内のアルコール消毒を徹底します。
- ・換気扇、ドアの開放、24時間換気システムを使用し教室内の換気を行います。
- ・着席の際、対面にならないよう座席を指定させていただきます。
- ・ソーシャルディスタンス確保のため、1テーブル少人数での実施といたします。

### 【お客様へのお願い】

- ・本人または同居家族等にコロナウイルスを疑われる症状(咳や発熱等)がある場合は、受講をご遠慮ください。
- ・家を出る前に検温をお願いします。
- ・入室前の検温にご協力ください。
- ・受講および実習中は、マスク・使いきり手袋のご着用をお願いします。(使いきり手袋はJAでもご用意しています)
- ・教室にアルコール消毒液を設置しています。教室への入退室の際、レッスン前には、手指の消毒にご協力をお願いします。  
併せて、石けんでの手洗いををお願いします。
- ・お手洗い等、教室から途中退席される際は、エプロンを外し、入室の際には手洗いとアルコール消毒をお願いします。
- ・海外から帰国された方は、帰国された日から14日間は受講を控えてください。

### 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。

