

# 「クッキングサロンハマッ子」受講者募集!

お知らせ・・・4/1より機構改革で担当部署が**組織生活課**へ変更となりました。  
電話番号(直通)も変わりました。

2022年6月  
開催内容



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/>



4/11(月)9:00～申込受付開始 4講座

6/9(木)	<p><b>料理研究家 山本あゆみの</b> ～カフェ風ランチで楽しむ、初夏の発酵料理～</p> <p>ゆでキャベツとアンチョビのサラダ・塩麹鶏胸肉のピカタ・ いろいろ野菜の豆乳味噌スープ・ミニトマトのコンポート 甘酒ヨーグルト添え</p> <p>講師：山本 あゆみさん (野菜ソムリエプロ・料理研究家・発酵食スペシャリスト・フードライター)</p>	<p>受付 10:15～</p> <p>開始 10:30～13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 3,000円</p> <p>定員 16名</p>
6/14(火)	<p><b>料理研究家 鈴木佳世子の</b> 「台湾料理を作しましょう」</p> <p>台湾ミンチのご飯・シャントウジャン(台湾朝ご飯の定番スープ)・豆苗のおひたし・ 九龍球(クーロンキュウ)パフェ</p> <p>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)</p>	<p>受付 10:15～</p> <p>開始 10:30～13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 3,000円</p> <p>定員 25名</p>
6/15(水)	<p><b>横浜野菜 de ハーブ&amp;スパイス</b> ～フレッシュなジェノベーゼソース&amp; ちょっとスパイシーなアラビータソース～</p> <p>初夏の香り!バジルを使ったジェノベーゼソース・ 完熟トマトとスパイスのコラボ!アラビータソース・ Wソースが決め手!!ジューシーでボリュームなアメリカンスタイルバーガー・ アラビータソース de カポナータ風スープ</p> <p>講師：はまキッチン 加藤 葉子さん (野菜ソムリエプロ・料理研究家・青果業代表)</p>	<p>受付 10:15～</p> <p>開始 10:30～13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 3,000円</p> <p>定員 16名</p>
6/22(水)	<p><b>横浜野菜 de パン&amp;スープ</b> ～米粉パンと初夏野菜のヘルシーランチ～</p> <p>米粉のオニオンチーズブレッド・トマトたっぷり 夏野菜のチキンカチャトゥラ・ 枝豆香る豆乳ムース ※復習の米粉付き</p> <p>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)</p>	<p>受付 10:15～</p> <p>開始 10:30～13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 3,000円</p> <p>定員 16名</p>

4/13(水)9:00～申込受付開始 1講座

6/27(月)	<p><b>中医学講師 渡辺ゆうこの</b> 「五臓(肝心脾肺腎)シリーズ:脾(胃)」</p> <p>◎胃が痛む、胃の膨満感、食欲が出ない胃弱などの体質の改善に薬膳での調整方法を 教えます。家族の体、自分の体を薬膳で調整しましょう。</p> <p>◎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(漢方薬剤師・中医学講師) / 鈴木 佳世子さん(料理研究家)</p>	<p>受付 10:45～</p> <p>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>
---------	--	---

<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、組織生活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る場合があります。  
※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 ハマッ子の対応】

- ・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。

### 【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。
- ・食事の際は黙食にご協力をお願いします。
- ・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。

