

「クッキングサロンハマッ子」受講者募集!

2022年7月
開催内容

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。



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/>



5/2(月)9:00～申込受付開始 5講座

7/7(木)	<p>料理家 成澤文子の ～フライパンで軽い煮込みレッスン～ 鶏肉の軽い煮込み・モッツアレラのサラダ・フレッシュトマトとパプリカのリゾット 講師：成澤 文子さん (料理家・管理栄養士・はまふうどコンシェルジュ)</p>	<p>受付 10:15～ 開始 10:30～13:30 (終了予定) 受講料 <u>4,500円</u> 定員 <u>12名</u></p>
7/12(火)	<p>料理研究家 鈴木佳世子の 「元気が出る夏レシピ」 夏野菜のココナッツカレー・もち麦とカラフル野菜のチョップドサラダ・ スパイシーチキン・甘酒とブルーベリーのレアチーズケーキ 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 10:45～ 開始 <u>11:00～13:30</u> (終了予定) 受講料 <u>3,500円</u> 定員 <u>20名</u></p>
7/20(水)	<p>横浜野菜 de キャンプ料理 ～おうちでも出来る夏のエスニック料理～ カオパット サパロット(タイ風パイナップルチャーハン)・ サテアヤム(インドネシア風焼き鳥 ピーナッツソース添え)・ キュウリとブルーベリーのガスパチョ・パイナップルのフィズ(ノンアルコール) 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)</p>	<p>受付 10:15～ 開始 10:30～13:30 (終了予定) 受講料 <u>3,500円</u> 定員 <u>16名</u></p>
7/22(金)	<p>冷凍生活アドバイザー 根本早苗の ～デパ地下風サラダ(野菜の食べ比べ付き)～ タコとキュウリのデリサラダ・ナスとエビのタイ風サラダ・デリ風キャロットラペ 冷凍トマトのエスニックライス・冷凍野菜のスープ・簡単チーズケーキ ※野菜を上手に冷凍するためのテクニック講座付き 講師：根本 早苗さん (野菜ソムリエプロ・料理研究家・冷凍生活アドバイザー・食生活指導士)</p>	<p>受付 10:15～ 開始 10:30～13:30 (終了予定) 受講料 <u>3,500円</u> 定員 <u>16名</u></p>
7/27(水)	<p>横浜野菜 de 世界旅行 ～夏野菜&豆腐干でヘルシー上海料理～ きゅうりとホタテの中華サラダ・トマトと卵の酸辣湯風スープ・ 豆腐干で上海焼きそば・清涼感たっぷり苦瓜ゼリー 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)</p>	<p>受付 10:15～ 開始 10:30～13:30 (終了予定) 受講料 <u>3,500円</u> 定員 <u>16名</u></p>

5/6(金)9:00～申込受付開始 1講座

7/25(月)	<p>中医学講師 渡辺ゆうこの ～症状別シリーズ【肌荒れ・シミ・アトピー性皮膚炎】 ◎肌の問題を東洋医学的に解説。自分でできる、体質に合わせた薬膳や生活習慣をアドバイス。 美肌を目指す講座です。薬膳(薬膳茶付き)を食べながら楽しんで学びましょう。 ◎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)</p>	<p>受付 10:45～ 開始 11:00～13:30 (終了予定) 受講料 4,000円 定員 <u>40名</u></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)

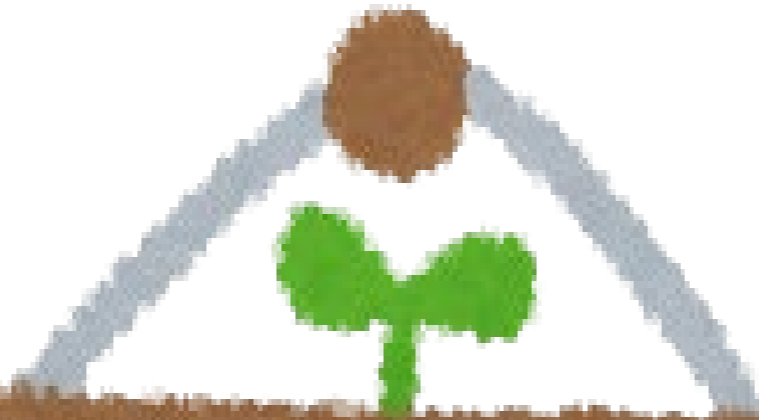
裏面へ続く→



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。

【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。

