

「クッキングサロンハマッ子」受講者募集!

2023年12月
開催内容

お願い・・・開催日直近のキャンセルが、増加しております
申込を確認し、早めの連絡をお願いいたします



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/>



10/2(月)9:00~申込受付開始 8講座

12/12(火)	<p>料理研究家 鈴木佳世子の 「クリスマスのごちそうレシピ」 鶏肉のローストオレンジ風味・スプリングロールサラダ・きのこペンネのミートグラタン・クリスマスドームケーキ(ズコット)</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 10:45~ 開始 11:00~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円</p> <p>定員 25名</p>
12/13(水)	<p>横浜野菜 de 三河味醂特別企画 年末年始に大活躍!「味醂使い」を学ぶレッスン ~パンやスイーツにも使える味醂の極意~ 米粉のパネトネ風カップケーキ・鶏の味醂焼き 冬野菜グリル添え・和風ミネストローネ・味醂でホットワイン(ノンアルコール) ※味醂の使い方講座&味比べ付き ※杉浦味醂「愛櫻」ミニボトル付き ※講座付きレッスンのため、一部実習なしで提供</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~ 開始 10:30~14:00 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円</p> <p>定員 20名</p>
12/14(木)	<p>料理研究家 田部井美佳の ~キッチンからSDGs Vol.3 楽しくムダを出さない術~ アレンジで鶏ロースト使い切り(クスクスとハーブのローストチキン、チキンのオープンサンド、クリスマスサラダ)・フライパン de 米粉のベジピザ・ゆず風味のホワイト野菜ピクルス ※性格別診断テスト&対策、無駄を出さない買い物&ストック術講座</p> <p>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)</p> <p>受講料 4,000円</p> <p>定員 16名</p>
12/16(土)	<p>管理栄養士 富山彩の ※野菜クイズあり 『🍷クリスマス親子料理教室🍷』🍎Kids loves vegetables🍓 雪だるまのチキントマトクリームシチュー・ツリーサラダ・ミニいちごタルト <対象> 幼稚園年長~小学校6年生までのお子様(2名まで)と保護者の方</p> <p>講師: 富山 彩さん(管理栄養士・なのはなキッチン主宰)</p>	<p>受付 10:15~ 開始 10:30~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円(1組2名) 5,500円(1組3名)</p> <p>定員 10組</p>
12/20(水)	<p>横浜野菜 de アイディア家庭料理 ~おつまみにもなる小さなおかずたち~ 鶏モモ肉と長ネギの和風グラタン・カブとベーコンの炒め物・キュウリと笹藪餅のサラダ・蒸し野菜のカレーソース掛け</p> <p>講師: はまキッチン 菊地 多久美さん(野菜ソムリエプロ・料理研究家・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)</p> <p>受講料 3,500円</p> <p>定員 16名</p>
12/25(月)	<p>中医学講師 渡辺ゆうこの 「薬膳スープを作ってみよう!」 ※薬膳ランチ付き ※調理実習はありません 様々な薬膳スープで身体を丈夫にしていましょ。薬膳スープの種類を解説し、体に合ったスープが作れるように指導します。毎日自分で作って健康にお役立てください。</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~ 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>
12/26(火)	<p>親子で学ぶ「横浜地産地消」 野菜摂取量アップ 「たすベジレシピBOOK」付き ~横浜野菜を使った「おせち」メニューを作ろう!~ 冬野菜のお煮しめ・カラフル大根なます・サツマイモたっぷり栗きんとん(実習は2品程度) ※横浜生産者のお話、野菜ワーク&クイズ大会あり 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名まで追加の場合(プラス1,000円)</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~ 開始 10:30~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円(1組2名) 5,000円(1組3名)</p> <p>定員 10組</p>
12/27(水)	<p>料理研究家 山本あゆみの ※お味噌のおはなしと豚汁・ご飯の試食付き ~親子で冬仕込み麦麴味噌(2kg)を作っちゃおう!~ 【対象】幼稚園生~中学3年生までのお子様(2名まで)と保護者の方 ※味噌はお持ち帰りいただきます ※調理実習はありません ※味噌樽を包む大きめのハンカチ又はバンダナ等と持ち帰り用の袋をご用意ください</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~ 開始 10:30~13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,000円(1組2名) 4,500円(1組3名)</p> <p>定員 12組</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→





【お客様へのお願い】

- ・入室後の手洗い・アルコール消毒と調理前に再度手洗いをお願いします。
- ・トイレへ行かれる際は、エプロン・三角巾を外し、入室時には手洗いとアルコール消毒をお願いします。
- ・アレルギーの方は講師へお申し出ください。
- ・手に傷、ネイル等をしている方は、使い切り手袋のご着用をお願いします。(JAでご用意しています)
- ・切り傷、火傷、ケガ等をした(させた)場合は、自己責任となりますのでご了承ください。
- ・原則、料理の持ち帰りは禁止です。やむを得ず持ち帰る場合は、自己責任をお願いします。
- ・調理中の携帯電話の使用はご遠慮ください。

キャンセル料について

開催日の平日2日前(土・日・祝日・年末年始を除く)よりキャンセル料として、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からのお申込登録後、受付完了の返信メールが届きます。

システム障害等で届かない場合は、JA横浜 組織生活課(☎942-2319)までお問い合わせください。

※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。

※定員に満たない場合や諸事情で、中止となる事がありますので予めご了承ください。

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。

