

「クッキングサロンハマッ子」受講者募集！

2024年4月
開催内容



お知らせ・・・令和6年4月（6月募集分）より申し込み
受付をWEBのみとさせていただきます。

JA横浜 組織生活課

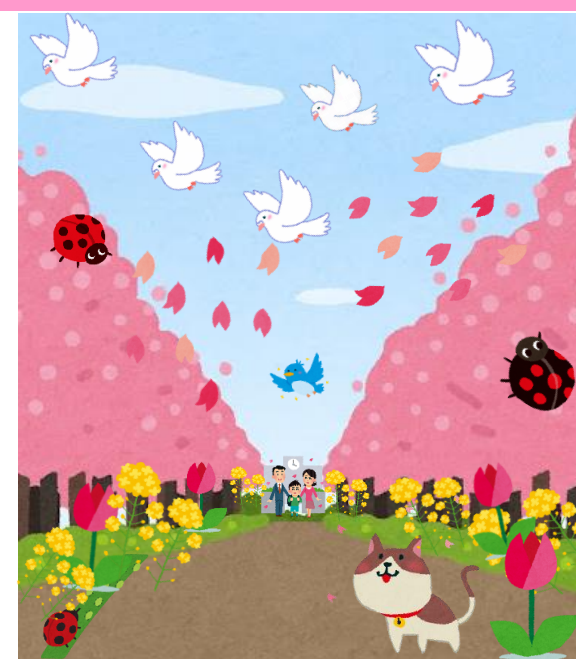
TEL [045-942-2319](tel:045-942-2319)（直通）

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/>



2/1(木)9:00～申込受付開始 7講座

4/3(水)	<p>料理研究家 山本あゆみの ～親子で冬仕込み麦麴味噌(2kg)を作しましょう！～</p> <p>【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</p> <p>※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>※お味噌のおはなしと豚汁・ ご飯の試食付き</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>
4/9(火)	<p>料理研究家 鈴木佳世子の 「ひき肉料理」</p> <p>キーマカレー・ターメリックライス・春人参のサラダ・ミートパイ</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>
4/12(金)	<p>料理研究家 渡辺庸子の 『オニオンロールで美味しい春ランチ！』</p> <p>ベーコンオニオンロールパン・アンチョビドレッシングの季節のサラダ・ サーモンのフィンランド風スープ・イチゴのゼリー</p> <p>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）</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>
4/17(水)	<p>横浜野菜 de パン&スープ ～カラダ喜ぶ春のホームパーティーメニュー～</p> <p>米粉のチーズブレッド（手成形有り）・鶏肉と春野菜のプレゼ（重ね蒸し煮）・ アボカドとレタスのリッチサラダ～糀ドレッシング添え～</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）</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>
4/18(木)	<p>料理研究家 鈴木佳世子の soft 薬膳「春の養生ごはん」</p> <p>鶏胸肉の香味マリネ・春人参の手作りドレッシングサラダ・鶏肉の中華おこわ・ 黒胡麻餡の豆腐白玉パフェ</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 10:45～ 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>
4/22(月)	<p>漢方薬剤師 渡辺ゆうこの東洋医学講座 薬膳ランチ付き</p> <p>【薬膳茶を作って飲みたい！】 ※調理実習はありません</p> <p>緑茶の季節ですね！自宅のできる緑茶のアレンジから季節に合わせた身体に合わせた薬膳茶 を自分で作って身体を丈夫にしていきましょう。 ◎薬膳茶の種類を解説し、身体に合った薬膳茶が作れるように指導します。毎日、自分で 作って家族の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・東洋医学講師） / 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>
4/24(水)	<p>横浜野菜 de 世界旅行 ～春野菜で巡る美味しいイタリア♪～</p> <p>新玉ねぎのスープ・サルティンボッカ（ローマ風お肉のソテー） 春野菜のパスタ・苺のティラミス</p> <p>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)</p> <p>受講料 3,500円</p> <p>定員 20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・使い切り手袋（必要な方）

※東洋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。
- ・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。(咳や発熱などの体調不良によるキャンセルにつきましても対象となります。ご了承願います。)

※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は、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。

