

# 「クッキングサロンハマッ子」受講者募集！

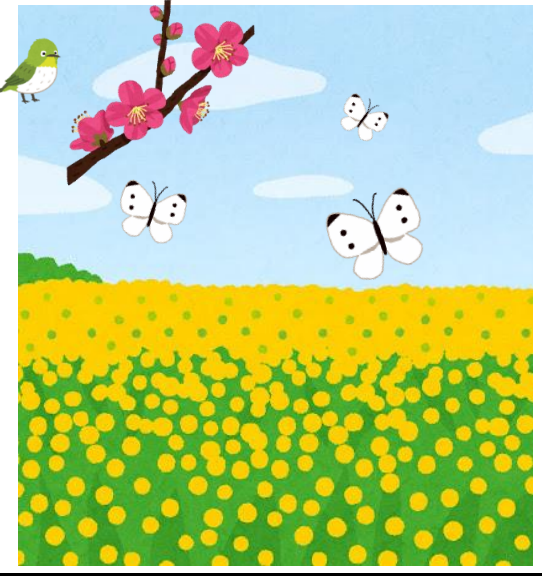
2025年3月  
開催内容

お知らせ

R6.4月よりWebのみのお申込みとさせていただきます。

お申込み方法

URL: <https://ja-cookingsalon.jp/>



1/7(火)9:00~申込受付開始 7講座

3/9(日)	<p><b>管理栄養士 富山彩の春休み親子料理教室</b>  <b>春の行事『イースター🐰親子料理教室』 Kids loves vegetables</b>                  米粉のにんじんウサギパンケーキ・エッグinハンバーグ&amp;春野菜のコンソメ煮・ミモザサラダ                  &lt;対象&gt;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                  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)                  受講料 4,000円(1組2名)                  5,500円(1組3名)                  定員 10組</p>
3/10(月)	<p><b>横浜野菜 de 世界旅行</b>                  ~やさしい辛さのスパイスとハーブで素材の味を活かす!~ モロッコ料理 “~                  モロッカンサラダ・ハリラ(モロッコ風スープ)・モロッコ風チキン・野菜たっぷりクスクス                  ※ミントティー&amp;ゴリーバ(モロッコクッキー)(試食のみ)                  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 4,000円                  定員 20名</p>
3/11(火)	<p><b>料理研究家 鈴木佳世子の</b>  <b>「桜で彩る春レシピ🌸」</b>                  春野菜の春巻き・桜のカルパッチョサラダ・春のいなり寿司・桜のケーキ                  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 11:00~13:30                  (終了予定)                  受講料 4,000円                  定員 25名</p>
3/17(月)	<p><b>「レ・サンス」渡辺シェフに教わる</b>  <b>~横浜野菜を使った簡単フランス家庭料理~</b>                  豚肉のリエットガーリックバケット・野菜のピクルスコリアンダー風味・野菜のサブレ                  講師: 渡辺 健善さん(たまプラーザ「レ・サンス」オーナーシェフ)</p>	<p>受付 10:15~                  開始 10:30~13:30                  (終了予定)                  受講料 4,500円                  定員 25名</p>
3/19(水)	<p><b>横浜野菜 de ハーブ&amp;スパイス</b>  <b>~親しいお友達とのランチ会~</b>                  ハリッサを使ってちょこっとピリッとエキゾチックなコテージパイ・                  手作りハリッサを作りましょう・                  ハーブ香る春のミモザサラダ(岩井のごま油でマヨネーズを作って)・                  巷で噂のマドレーヌ(レモンとタイム)                  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~                  開始 10:30~13:30                  (終了予定)                  受講料 4,000円                  定員 16名</p>
3/24(月)	<p><b>東洋医学講師 渡辺ゆうこの 【薬膳の基礎シリーズ】</b>  <b>「肝の働きと春の薬膳のつくりかた」</b> ※調理実習はありません                  薬膳ランチ付き                  春はイライラや自律神経の乱れやすい季節と東洋医学は考えます。食事をつくるうえで薬膳的                  ポイントを解説し、心のびやかに、過ごせるよう、うつやメンタルの落ち込みを防ぐ薬膳と養生を                  アドバイスします。                  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 40名</p>
3/27(木)	<p><b>料理研究家 高崎順子の春休み親子レッスン</b>  <b>「野菜たっぷり丼とイチゴパフェ作り」</b>                  ビビンバ風野菜たっぷり丼・基本のお味噌汁・米粉スポンジケーキで作るイチゴパフェ                  &lt;対象&gt;小学校のお子様(2名まで)と保護者の方                  講師: 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)                  受講料 4,000円(1組2名)                  5,000円(1組3名)                  定員 10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(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。
- ・手に傷のある方、ネイル等をしている方は、使い切り手袋をご持参してください。（R6.4より）
- ・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のでご了承ください。)

### ◎キャンセルの受付は、電話連絡のみとなっております。

JA横浜 組織生活課 **045-942-2319(直通)**

※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。

※施設内に駐車場のご用意はありません。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。

※料理教室は、講師も含む共同作業で行われます。そのため、運営上支障があると判断した場合、ご参加をお断りすることがあります。また、参加費は返金されませんのでご了承ください。

### 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

「クッキングサロン ハマッ子」専用ホームページのサロンレポートにて、過去に開催しましたメニュー内容等を写真入りで掲載しております。

