

「クッキングサロンハマッ子」受講者募集！

2025年4月
開催内容



お知らせ

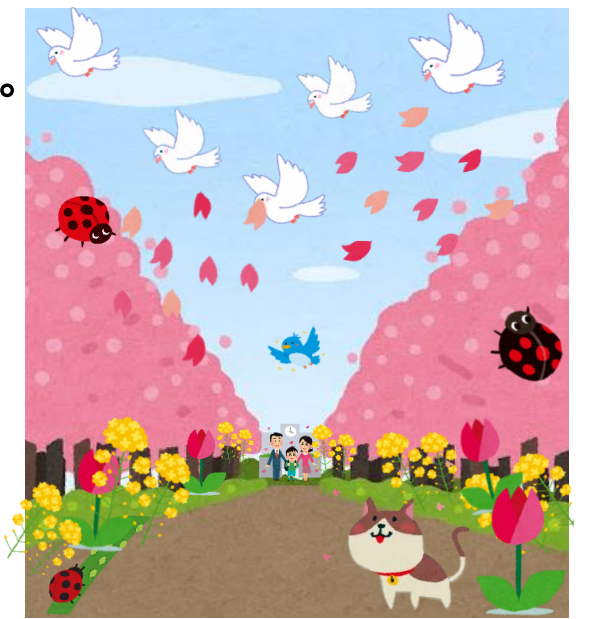
R6.4月よりWebのみのお申込みとさせていただきます。

お申込み方法

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

又は、右記のQRコードよりお願いいたします。

JA横浜 組織生活課



2/4(火)9:00~申込受付開始 6講座

4/8 (火)	<p>料理研究家 鈴木佳世子の 「春のごちそうレシピ」</p> <p>玉ねぎとベーコンのキッシュ・春のサラダ・春野菜のクリームスープ・マンマのティラミス</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~</p> <p>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>
4/9 (水)	<p>横浜野菜 de パン&スープ ~春の華やかカフェランチ~</p> <p>米粉の紅茶スコーン・イタリアンちらし寿司風ライスサラダ・アスパラガスのクリームスープ・春野菜のグリル</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~</p> <p>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>
4/11 (金)	<p>料理研究家 渡辺庸子の ~セミハードブレッドと春野菜のランチ~</p> <p>クルミとレーズンのセミハード・バルサミコチキンと季節のサラダ・春野菜のイタリア風スープ・スプリングポールクッキー</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~</p> <p>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 (木)	<p>料理研究家 鈴木佳世子の soft薬膳「春の薬膳」</p> <p>豚肉のオレンジ煮・旬菜の炒め・春の薬膳スープカレー・クルミのクッキー</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~</p> <p>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>
4/18 (金)	<p>フードコミュニケーター 荒木典子の 『春爛漫!! 旬丸っと使ったご機嫌パーティー料理』</p> <p>旬とチキンのドリア・旬と横浜野菜のアンチョビバターソテー・旬といちごのマリネ 旬とあさりのコンソメレモンスープ・いちごのパパロア</p> <p>講師：荒木 典子さん（はまふうどコンシェルジュ・Nori Foods代表）</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 16名</p>
4/23 (水)	<p>東洋医学講座 渡辺ゆうこの【東洋医学で体を知るシリーズ】 「自分の舌をみて体調をチェックしてみよう！」</p> <p>全員の舌をチェックしアドバイスします。自分の舌から身体をチェックして、自分の足りないものが何かを知ることが健康への近道になります。薬膳や必要な生活改善のためのポイントをアドバイスします。これからの自分や家族の健康を自分で作っていきましょう！ 作って家族の健康にお役立てください。 ※調理実習はありません 薬膳ランチ付き</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~</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・使い切り手袋（必要な方）

※東洋医学講座はエプロン・三角巾不要

裏面へ続く→



【受講者へのお願い】

- ・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。
- ・アレルギーのある方は講師へお申し出ください。
- ・手指に傷のある方、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。

