

「クッキングサロンハマッ子」受講者募集！

2026年3月
開催内容



お申込み方法

Webのみのお申込みとさせていただきます。

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 組織部組織生活課



1/6(火)9:00～申込受付開始 7講座

| | | |
|-------------|---|--|
| 3/9 (月) | <p>「レ・サンス」渡辺オーナーシェフに教わる ～横浜野菜を使った簡単フランスおもてなし料理～</p> <p>とうふとクリームチーズのディップ 野菜スティック添え・自家製パン 鶏モモのキノコ詰めピネグル ジャガイモピューレ添え・ デザート アングレーズソース淡雪添え</p> <p>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～</p> <p>開始 10:30～13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,500円</p> <p>定員 25名</p> |
| 3/10 (火) | <p>料理研究家 鈴木佳世子の 「春のごちそうレシピ」</p> <p>アクアパッツァ・春菊のポタージュ・手作りマヨネーズと春のサラダ・ 柑橘香る米粉のパウンドケーキ</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> |
| 3/14 (土) | <p>管理栄養士・料理研究家 富山彩の 『カルシウムたっぷり♪親子料理教室 🍎Kids loves vegetables👩🏻👧🏻』</p> <p>青菜と干しエビの混ぜご飯・厚揚げと新じゃがのそぼろ煮・ 切り干し大根とわかめの甘酢和え・きなこケーキ</p> <p><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～</p> <p>開始 10:30～13:30 (終了予定)</p> <p>受講料 4,500円(1組2名) 6,000円(1組3名)</p> <p>定員 10組</p> |
| 3/18 (水) | <p>横浜野菜 de おもてなし料理 ～春のお祝い！イースター料理～</p> <p>デビルドエッグ・イースターサラダ・ほうれん草と卵のタルト・キャロットケーキ</p> <p>講師：はまキッチン 木村 滋子さん（野菜ソムリエプロ・管理栄養士・料理研究家）</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> |
| 3/19 (木) | <p>料理研究家 神山寿恵の 《春のカンタンお祝い膳》優しい一汁三菜で心も体も軽やかに</p> <p>塩麴と桜海老の春色混ぜ込みご飯・新玉ねぎのポタージュ・鶏むね肉の梅しそロール・ スナッフえんどうと帆立のレモン塩麴和え・新ジャガの香味和え</p> <p>講師：神山 寿恵さん（料理研究家・104Cook labo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 20名</p> |
| 3/25 (水) | <p>東洋医学講座 渡辺ゆうこの【薬膳の基礎シリーズ】 「自分の体質を調べて、舌もみてチェックし、何を食べたら良いか？を学ぼう」 今回は一人一人の自分の体質を調べてから、その体質に合わせた薬膳を選ぶ方法を 学びます。健康の為の一生、役に立つ知識になります。 ※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> |
| 3/26 (木) | <p>料理研究家 高崎順子の春休み親子レッスン ～ファミリーで作る春野菜ランチ&いちごスイーツ～</p> <p>春野菜と鮭のホイル焼き・春キャベツのスープ・いちごのスコップケーキ</p> <p><対象> 小学校のお子様(2名まで)と保護者の方</p> <p>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～</p> <p>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> |



<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。

尚、メールによるキャンセルの受付はしておりません。

JA横浜 組織部組織生活課 **045-942-2319(直通)**

受付時間 9:00~16:00(平日)

※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 組織部組織生活課(☎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。

