

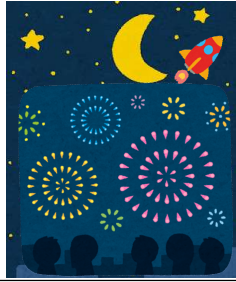
「クッキングサロン ハマッ子」受講者募集！

2026年8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



6/1(月)9:00~申込受付開始 8講座

8/4 (火)	<p>料理研究家 鈴木佳世子の 「スパイスと発酵の夏ごはん」 シーフードカレー・発酵ドレッシングのコールスロー 夏野菜の簡単ピクルス・フルーツとチーズクリームのパイ 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 4,500円 定員 25名</p>
8/5 (水) 8/6 (木) 8/7 (金)	<p>「野菜レストランさいとう」の食育クッキング 「野菜レストランさいとう」の夏休み親子の食育クッキング 横浜夏野菜たっぷりの煮込みハンバーグ トマトクリーム仕立て 旬菜彩りサラダを旨味たっぷりの米ぬかを使ったドレッシングで ※ライスとスイカなど季節の果物がつきます（仕入れの都合により当日のメニュー変更もあります） <対象> 小学校1年生~中学校3年生までのお子様(2名まで)と保護者の方 講師：齊藤 良治さん「野菜レストランさいとう」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 親1名・子1名 4,500円 親1名・子2名 6,000円 定員 各日10組</p>
8/18 (火)	<p>管理栄養士 富山彩の 『夏休み親子料理教室🍷』🍎Kids loves vegetables🍉 ニース風サンドイッチ・重ね煮ラタトゥイユ・フロマージュブラン風デザート <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 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 親1名・子1名 4,500円 親1名・子2名 6,000円 定員 10組</p>
8/19 (水)	<p>はまキッチン 調味料企画 ~ごま油で食欲アップ! 真夏の台湾ごはん~ 米粉で作るグアバオ(台湾風バーガー)・オクラとみょうがの即席和え 冬瓜と干しエビのスープ・豆花~ブドウを添えて~ ※胡麻油のお土産付き 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) 受講料 4,000円 定員 16名</p>
8/20 (木)	<p>料理研究家 鈴木佳世子の soft薬膳「夏も涼風飲茶」 丸ごと海老餃子・黒酢ドレッシングの青菜サラダ 冷しゃぶと香味野菜の冷やし麺・フルーツとヨーグルトの杏仁風 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 4,500円 定員 25名</p>
8/26 (水)	<p>東洋医学講座 渡辺ゆうこの【症状別シリーズ】 「ちくちくとする胸の痛み」「不眠」そして「股関節の痛み」の理由を 知って少しでも和らぐ薬膳を考えましょう! 胸が時々、ちくちく痛い方は不眠にもなりやすく、明け方に足がつって目が覚めたり、 ひどくなると股関節が痛くなったりします。東洋医学で体を見ていくと原因は同じことが多いです。 理由を学んで薬膳で少しでも症状がふえないようにしていきましょう。 ※薬膳ランチ付き（調理実習はありません） 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) 受講料 4,000円 定員 40名</p>

〈持ち物〉マスク(任意)・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。

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。

