＊＊ Leçon de Juin　6月レッスン＊＊

6月テーマ:梅雨のジメジメした空気で体がだるくなるのを
ふせぐ食べ物をたべよう

＊初級コース＊

ステックサラダ+おにぎり

包丁で野菜を切ってみよう！

サランラップの使い方も学びます

特別持物:ソースを入れる容器

＊中級コース＊

＊てりやき　ハンバーグ+梅ソースサラダ＊

基本の料理　第2弾ハンバーグを作ります

また、サラダは梅ソースドレッシング

＊上級コース＊

＊豚肉のしそ巻　梅肉あまからソース＊

梅の酸っぱさが体を元気にしてくれます

また上級コースらしく、

夏の暑さで腐らないコツを学びます

+季節の一品

げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび	どようび	にちようび
おかしレッスン詳細は、後日公式LINEにて		1	2 ①中級コース 16:30～18:00	3 ①中級コース 16:30～18:00	4	5 ①おかしレッスン 13:00～14:30
6 ①中級コース 16:30～18:00	7 ①中級コース 16:30～18:00	8 ①中級コース 15:30～17:00	9 ②中級コース 16:30～18:00	10 ②中級コース 16:30～18:00	11	12
13 ②中級コース 16:30～18:00	14	15 ②中級コース 15:30～17:00	16 上級コース 16:30～18:00	17 上級コース 16:30～18:00	18 ①おかしレッスン 10:00～11:30	19 ①おかしレッスン 13:00～14:30
20 ①上級コース 16:30～18:00	21 上級コース 16:30～18:00	22 初級コース 15:30～16:30	23	24 初級コース 16:30～17:30	25 ②おかしレッスン 10:00～11:30	26 ②おかしレッスン 13:00～14:30
27 ②上級コース 16:30～18:00	28	29 ②おかしレッスン 15:30～17:00	30			

＊Clémentine クレモンティーヌ＊

〒215-0005　川崎市麻生区千代ヶ丘4-14-23

TEL:044-955-8604(9：00～18：00)

公式LINEのQRコード

料理レッスン専用

HPのQRコード

レッスン情報満載♪

https://clementine.cedo.jp/