



KEIWA GAS COOKING SCHOOL

京和ガスの料理教室 2025



7月

申込受付期間 6/2 [月] - 6/16 [月]

5 [土] 10:30-12:30

親子米粉教室

親子でピザ作り

米粉のピザ

生地から作ります

特別講師 熊谷里奈先生

消化器内科と心療内科で勤務している管理栄養士。
お米の消費量は年々減少傾向。米粉といえば流山市！
を目指してお米の良さを広める活動をしています。
～おなかに寄り添い、こころに寄り添う料理教室～

講師／熊谷里奈先生
定員／親子8組16名
受講料／¥3,500

保護者1名に対し
お子様(5歳以上
小学生まで)1名まで

11 [金] 10:30-13:30

焼きたてパン

こねないエビパン

ベーコンとマスタードと大葉のエビ

3本

ウインナーのカレー風味エビ

2本

講師／風見雅江先生
定員／一般12名
受講料／¥2,800

12 [土] 10:30-13:00

おとこ飯

ガッツリ中華飯

パイコー飯

台湾風かつ丼

塩もみきゅうり

春雨スープ

講師／堀祐子先生
定員／一般16名
受講料／¥2,800

男性歓迎！
女性も
参加できます

15 [火] 10:30-13:00

レジュールウーラーの
パティシエ スイーツ

ブルーベリーのベイクドチーズケーキ
はちみつレモンのゼリー
リンゴ飴

特別講師 中野勝利先生

おたかの森東にあるケーキ店「パティスリーレジュールウーラー」の
店主。ホテルやイタリアンレストランでシェフパティシエを務めた後、
流山で開業。店名はフランス語で「幸せな日々」という意味があり、
店内には幸せがあふれる素敵なケーキや焼き菓子が並んでいます。

定員／一般16名
受講料／¥3,500

23 [水] 10:30-13:00

夏休み!キッズ教室

味覚のレッスン

五感を使う

スティック寿司

カスタードプリン

講師／堀祐子先生
定員／子ども16名
受講料／¥2,800

小学3～6年生の
お子様限定

※教室までの送迎をお願いいたします

※お申込み時のTELはご連絡のつく保護者の方の電話番号をお願いいたします。

※食材のアレルギー等は考慮しておりません。詳しくは直接お問い合わせください。

25 [金]・26 [土]・30 [水] 10:30-12:30

夏休み!おやこ教室

ふるふるゼリー

6こ

カルピス風ドリンク

1本

濃縮タイプ

講師／風見雅江先生
定員／親子8組
受講料／¥3,500

お子様を含み1家族3名参加可
(お子様は5歳以上小学生まで)

※人数によって受講料、料理の量は変わりません

31 [木] 10:30-13:00

BC(バランスコンディショニング)

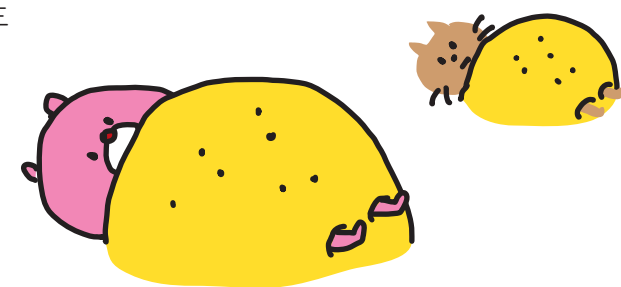
身体の外からも中からも美しく

みょうがと豚しゃぶの冷やし麺

甘酒と豆乳のスムージー ベリー風味

なりたい自分になれる体づくり！
正しい姿勢と正しい体の動かし方に特化した椅子を
使った運動と、高タンパク低カロリーな時短メニュー！

講師／堀祐子先生
定員／女性12名
受講料／¥2,500



8月

申込受付期間 7/1 [火] - 7/15 [火]

5 [火] 10:30-12:30

夏休み!キッズ教室

チョコチップとバナナのマフィン 3コ

ハムとチーズのマフィン 3コ

講師／風見雅江先生
定員／子ども16名
受講料／¥2,800

小学3～6年生の
お子様限定

※教室までの送迎をお願いいたします

※お申込み時のTELはご連絡のつく保護者の方の電話番号をお願いいたします。

※食材のアレルギー等は考慮しておりません。詳しくは直接お問い合わせください。

8 [金] 10:30-13:00

カフェごはん

食欲進むさっぱりランチ

枝豆ともち麦ごはん

香味だれの豚しゃぶ

なすときゅうりのアジアン風マリネ

講師／風見雅江先生
定員／一般16名
受講料／¥2,800

20 [水] 10:30-13:00

季節の料理

夏野菜料理

魚香茄子(茄子のスパイシー炒め)

きゅうりのキュウちゃん風漬物

ミニトマトのコンポート

講師／堀祐子先生
定員／一般16名
受講料／¥2,800

23 [土]・27 [水]・28 [木] 10:30-12:30

夏休み!おやこ教室

三角スコーン チョコ&チーズ 各4コ

チョコレートプリン アルミ型1コ

講師／堀祐子先生
定員／親子8組
受講料／¥3,500

お子様を含み1家族3名参加可
(お子様は5歳以上小学生まで)

※人数によって受講料、料理の量は変わりません

25 [月] 10:30-13:30

焼きたてパン

トマトを使ったパン

トマトブレッド はこちらが手ごね アルミ型 2コ

カルツォーネ トマトソース、ハム、チーズを包む 2コ

講師／風見雅江先生
定員／一般12名
受講料／¥2,800



★印はお持ち帰りとなります。お持ち帰り後は早めにお召上がり頂き、衛生管理等お客様の責任においてお願い致します。

※すべてのコースに共同作業が含まれます。教室を円滑に進めるために、ご理解・ご協力をお願い致します。

★以外のお持ち帰りはご遠慮ください。

申込方法

ホームページから
お申し込みください<https://www.keiwagas.co.jp/>※応募多数の場合は抽選となります。
※メニュー内容、開催日時等詳しくはホームページにてご確認ください。当社にて
抽選当選
した方応募締切日後
10日前後に郵送にて
当選をお知らせ落選
した方自動的に
キャンセル待ち

- 受講料
- エプロン
- 室内履き
- 筆記用具
- マスク

当日のお持ち物

キャンセル受付
ご連絡先

京和ガスショールーム G・more
TEL 04-7178-5120 (営業時間 9:00～17:00)
※キャンセル等お問い合わせは営業時間内とさせていただきます。

衛生管理に
ついてスタッフの
マスク着用こまめな手指の洗い、
アルコール消毒定期的な
換気教室開始前・終了後に
教室内備品を消毒マスクの着用を
お願いいたしますご来店時の手指消毒に
ご協力ください

お客様へお願い
咳・発熱・倦怠感など体調に
少しでも不安のある方は
ご来店をお控えください



状況により
中止となる場合がございますので
予めご了承ください

<https://www.keiwagas.co.jp/>