



KEIWA GAS COOKING SCHOOL

# 京和ガスの料理教室 2026

## 5月

申込受付期間 4/1 [水] - 4/15 [水]

9 [土]・16 [土] 10:30-12:30

おやこ教室 ★

リクエストメニュー (2024.11)

フライドチキン  
ビスケット



コーン入りのコールスロー

講師 堀祐子先生 保護者1名に対し  
定員 親子8組16名 お子様(5歳以上  
受講料 ¥3,500 小学生まで)1名  
まで

12 [火] 10:30-12:30

スイーツキッチン ★

初夏に合うさわやかスイーツ

ブルーベリー  
レアチーズケーキ  
15cm丸型1台

講師 風見雅江先生  
定員 一般12名  
受講料 ¥3,200

19 [火] 10:30-13:00

焼きたてパン ★

こねないハードパン

枝豆の  
リュスティック 4コ  
クランベリーの  
リュスティック 2コ

講師 風見雅江先生  
定員 一般12名  
受講料 ¥2,800

20 [水] 10:30-13:00

カフェごはん

骨を丈夫にするカフェごはん

ししゃもと油揚げの炊込みご飯  
じゃこと豆苗のクリーム白和え  
鯖缶でミネストローネ

講師 風見雅江先生  
定員 一般16名  
受講料 ¥2,800

21 [木] 10:30-13:30

藤屋さんの和菓子 ★

あやめ上用饅頭  
葛饅頭  
練り切り(あやめ)

講師 特別講師 志賀進一先生  
定員 一般16名 受講料 ¥3,500

25 [月] 10:30-13:00

BC(バランスコンディショニング)

フライパンDE広島風お好み焼き  
具たくさんのお味噌汁

健康増進のための特別教室  
楽しく体を動かして  
呼吸・姿勢・体幹を鍛えましょう!

講師 堀祐子先生 受講料 ¥2,500  
定員 女性12名

27 [水] 10:30-13:00

世界のかまどから

中国(四川)

よだれ鶏  
汁なし担々麺  
トマトと卵の炒め物

講師 堀祐子先生 受講料 ¥3,000  
定員 一般16名

## 6月

申込受付期間 5/1 [金] - 5/15 [金]

6 [土]・13 [土]

10:30-12:30

おやこ教室

米粉で作る手打ちうどん

サラダうどん  
めんつゆ



講師 風見雅江先生 保護者1名に対し  
定員 親子8組16名 お子様(5歳以上  
受講料 ¥3,500 小学生まで)1名  
まで

16 [火]・17 [水]

10:30-13:00

すずめ庵

店主に学ぶ

手打ち蕎麦  
そばがき

柏市豊四季にある人気店  
「手打ちそばすずめ庵」  
店主。最高級の国産そば  
粉を使用した手打ちそば  
と、季節の食材を使った  
ランチや会席料理など  
多彩なメニューを展開。  
そば打ち教室も開催して  
おります。

講師 特別講師 高橋弘人先生  
定員 一般5組10名  
受講料 1組 ¥5,000  
ご家族、お友達など  
2人1組でお申し込みください

18 [木]

10:30-13:30

焼きたてパン ★

塩パン2種

こちらが  
手ごね

塩バターパン 5コ  
ココアとチョコチップの  
塩パン 3コ

講師 風見雅江先生  
定員 一般12名  
受講料 ¥2,800

22 [月]

10:30-13:00

BC(バランスコンディショニング)

鯖缶とおからのドライカレー  
茄子のサブジ  
マンゴーラッシー

健康増進のための特別教室  
運動の後に低カロリー  
高タンパクな料理でさらにUP!

講師 堀祐子先生 受講料 ¥2,500  
定員 女性12名

24 [水] 10:30-12:30

世界のかまどから タイ ★

タイ風海老炒飯  
豚ひき肉のスパイシーサラダ  
マンゴープリン

講師 堀祐子先生 受講料 ¥3,500  
定員 一般8名

27 [土] 10:30-13:00

米粉教室 ★

米粉の  
クリームシチュー  
米粉パン

株式会社RICE MORE  
代表取締役・管理栄養士  
として、米の魅力を伝え、  
おなかとこころに寄り添う  
料理を届けます。

講師 特別講師 熊谷里奈先生 定員 一般16名  
受講料 ¥3,500

2025年  
人気メニュー

30 [火] 10:30-12:30

作り置き 梅

青梅で梅シロップ } 小瓶で持ち帰り★  
完熟梅で梅ジャム }  
ヨーグルトゼリーにジャムをのせて

講師 堀祐子先生 受講料 ¥3,500  
定員 一般8名

★印はお持ち帰りとなります。お持ち帰りは早めにお召し上がり頂き、衛生管理をお客様の責任においてお願い致します。★印以外のお持ち帰りはご遠慮ください。※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。

### 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

キャンセル受付等  
お問い合わせ

京和ガスホールコム  
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。

### 当日のお持ち物

- 受講料
- 筆記用具
- エプロン
- マスク
- 室内履き

※取得した個人情報は料理教室の運営以外  
には使用いたしません。  
※料理教室へのお申し込みは、お一人様につき  
1)毎月4回までとさせていただきます。  
※グループでお申し込みの場合は、2名様まで  
とさせていただきます。  
※お申し込みに不備があった場合は、ご案内  
いたしません。  
※教室開始5分前までにお越しください。  
※食材調達等の都合によりメニューが変更に  
なる場合がございます。

### 衛生管理について

#### 弊社の取り組み

- スタッフのマスク着用
- こまめな手指の手洗い、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

#### お客様へお願い

- 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
- 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

Follow Me

京和ガス公式

Instagram



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