人・街・未来にやさしい
大東ガス　スクールガイド

2026年
12月

大東ガスのガスをご利用のお客さま 700円

大東ガスのガスをご利用でないお客さま 800円

プチクッキング予約時間

①１０：１０（スタート１０：２０）②１１：５０（スタート１２：００）
③１３：３０（スタート１３：４０）④１５：１０（スタート１５：２０）

開催カレンダーをご確認のうえ、参加を希望される店舗に直接ご予約ください。

予約受付（お電話または店頭）※電話優先

①前営業日16:00～18:00　留守番電話不可。

②当日10:00～各店舗先着順にて承ります。

DAITOでんきご利用のお客さま

日時指定でのプチクッキング予約が可能です。

※最後のページをご覧ください。

ご家族・ご友人同士での参加も可能です。

グループでの応募は、代表者がお申し込みください。申し込みの際にグループ全員のフルネーム/**大東ガスのガスをご利用している方**・**大東ガスのガスをご利用でない方**の人数をお伝えください。

グループで申し込める人数は、各店舗ごとに異なります。

持ち物：お持ち帰り用の容器、マイバッグ・ハンドタオル・手袋(必要な方のみ)

●富士見●

☎049-268-5525

ミニシュトーレン2種

～プレーン・紅茶とオレンジピール（オリジナル）～

10ｃｍｘ15ｃｍ・2個



日	月	火	水	木	金	土
29	30	1	2	3	4	5
		○	休	○	○	○
6	7	8	9	10	11	12
○	○	○	休	×	×	○
13	14	15	16	17	18	19
○	○	×	休	○	×	×
20	21	22	23	24	25	26
○	○	×	休	○	○	○
27	28	29	30	31	1	2
○	休	休	休	休		

●志木●

☎048-470-1925

アーモンドプラリネの
塩キャラメルのロールケーキ

18㎝



日	月	火	水	木	金	土
29	30	1	2	3	4	5
		×	休	×	×	○
6	7	8	9	10	11	12
×	×	○	休	○	○	×
13	14	15	16	17	18	19
×	○	×	休	×	○	○
20	21	22	23	24	25	26
×	◎	○	休	○	○	○
27	28	29	30	31	1	2
×	休	休	休	休		

●朝霞●

☎048-460-4550

ポテトと豆腐の
ヘルシーキッシュ

Φ15㎝H5～6㎝



日	月	火	水	木	金	土
29	30	1	2	3	4	5
		×	休	○	×	×
6	7	8	9	10	11	12
○	○	○	休	×	×	○
13	14	15	16	17	18	19
○	○	◎	休	○	○	×
20	21	22	23	24	25	26
○	×	×	休	○	○	○
27	28	29	30	31	1	2
×	休	休	休	休		

●川口・鳩ケ谷●

☎048-285-8422

桃のデコレーションケーキ

～生地にはドライフルーツ入り～

12ｃｍ



日	月	火	水	木	金	土
29	30	1	2	3	4	5
		○	休	○	×	○
6	7	8	9	10	11	12
○	◎	×	休	○	×	×
13	14	15	16	17	18	19
×	○	○	休	×	○	×
20	21	22	23	24	25	26
○	×	○	休	○	×	○
27	28	29	30	31	1	2
×	休	休	休	休		

○…全日開催 ×…開催なし △…②③④の開催 ◎…１日２回受講可能　※赤文字は変更点です。

年末年始休暇のお知らせ（12/28～1/6）

F1204　料理



2026/12/04 (金) 10:30-13:30
2,500円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 斉藤　幸四郎

鶏もも肉のポワレ～サフランソース／ズッキーニの詰め物／ティーカップイチゴのショートケーキ

皮がパリッとした鶏もも肉のポワレに、サフランの香りとコクのあるソースがおもてなしにもピッタリ。嬉しいデザート付きです。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。
定員：12名
申込期限：11月20日（金）

F1205　その他

持ち帰り講座



2026/12/05 (土) 10:30-13:30
2,300円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 川口　淑恵

玉ねぎ塩麹を作ろう！※デモ&試食⇒じゃがいもと鱈の玉ねぎ塩麹グラタン、大根サラダ～玉ねぎ塩麹のドレッシング、お楽しみデザート

玉ねぎ塩麹は玉ねぎ、麹、塩で手軽に作ることができます。和洋中どんなお料理にも活用できる発酵万能調味料を作りましょう！※容器はこちらで用意いたします。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。
定員：8名
申込期限：11月21日（土）

F1206　キッズ



2026/12/06 (日) 10:30-14:00
2,500円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 木村　倫代

クリスマスツリーランチプレート／クリスマスミニケーキ／おまけのスープ

チキン、スモークサーモン、マッシュポテト等をツリーに飾り付けしたクリスマスプレートをお子様が2食分作ります。※保護者の方はご試食の時間に再来店していただきます。

対象：小学生
定員：6名
申込期限：11月22日（日）

F1210　料理



2026/12/10 (木) 10:30-14:00
1,800円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 田中　久美子

アクアパッツァ／鶏ごぼうおこわ／かぼちゃのチーズいももち／たたききゅうりとたたき長芋の中華風／チョコサラミ

耐熱ビニールを使って防災・時短に役立つ美味しいお料理をご紹介します。お土産付き。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。
定員：12名
申込期限：11月26日（木）

F1211　パン

持ち帰り講座



2026/12/11 (金) 10:30-14:00
2,200円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 岡本　潤子

シュトレンブレッド／しょっぱいクグロフ

クリスマスの雰囲気が漂うワンローフのパンをご紹介。ブリオッシュ生地にドライフルーツやナッツ、シナモンの入った一品。長時間発酵で作るクグロフはしょっぱいバージョンで。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。
定員：12名
申込期限：11月27日（金）

F1215　料理



2026/12/15 (火) 10:30-13:30
2,000円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 橋本　ひとみ

羊肉のスパイシービリヤニ／ナスのターメリック焼き／シンプルダール豆のスープ／紅茶

スパイスと羊肉、香り高い長粒種のお米（バスマティライス）の豪華な炊き込みご飯を作ります。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。
定員：12名
申込期限：12月1日（火）

F1218　パン

持ち帰り講座



2026/12/18 (金) 10:30-14:00
2,100円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 荻山　和也

カフェモカとナッツのシュトーレン（手仕込み1本）／フライドオニオンブレッド（機械仕込み4個）

コーヒーとチョコレート風味のナッツをたっぷり使ったシュトーレンと、香ばしいフライドオニオンのパンを作ります。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。
定員：12名
申込期限：12月4日（金）

F1221　カルチャー



2026/12/21 (月) 10:30-12:30
4,400円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 仲村　有希子

赤色系花々のハーフリース

壁に飾って楽しむアレンジメントです。赤色系のプリザーブドフラワーやドライフラワー、アーティフィシャルフラワーを組み合わせて華やかな雰囲気に仕上げます。初心者の方も美しく完成出来ますので安心してご参加くださいませ。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。
定員：6名
申込期限：12月7日（月）

F1222　料理



2026/12/22 (火) 10:30-13:00
2,200円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 吽野　英里

イタリアンミートボール／ビーツのポタージュ／レモンクリームパスタ

バルサミコ酢を使ったコクのあるミートボール、色鮮やかなビーツを使ったポタージュ、簡単でさっぱりとしたクリームパスタを作って頂きます。クリスマスや年末年始のパーティ料理にぴったりです。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。
定員：12名
申込期限：12月8日（火）

F1225　料理



2026/12/25 (金) 10:30-13:30
3,000円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 永吉　峰子

和風ローストビーフ／サーモンと大根のカルパッチョ／さつま芋と黒豆の茶巾絞り／たたきごぼう／お雑煮

お家で簡単にできて華やかに見えるおせち＆ごちそうメニューを管理栄養士がお伝えします。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。
定員：12名
申込期限：12月11日（金）

S1201　料理



- **2026/12/01(火) 10:30-13:30**
- **2,200円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師]叶野　英里

<お正月料理>
五色なます／丹後のばらちらし／黒豆のチーズ和え

おもてなし料理や年末年始に使える料理、おせちリメイクのメニュー。どれも簡単に作れます。毎年の定番料理になるかもしれません！

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。
定員:8名
申込期限：11月17日(火)

S1203　料理



- **2026/12/03(木) 10:30-13:30**
- **2,200円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] かわごえ　直子

牡蠣とベーコンと白菜のリゾット ～柚子ポンズを添えて／森のマルシェタルティーヌ／冬野菜のピクルス／Wなアップルティー

冊子にも掲載されたおもてなしメニュー。ワンランク上にする為の味付けのコツと盛り付けを伝授。

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。
定員:8名
申込期限：11月19日(木)

S1204　パン

持ち帰り講座



- **2026/12/04(金) 10:30-14:15**
- **2,500円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 塩野　浩代

リングピッツァ（手ごね全員、18cm1個持ち帰り)／サヴァラン（機械捏ね1個試食のみ）

年末やクリスマスの集まりなどに楽しめる華やかなリース型のリングピッツァに季節のお野菜などを入れてお楽しみ頂きます。試食のみの機械捏ねはサヴァラン。季節の果物とクリームをのせてリッチでおしゃれなスイーツパンに仕上げます。

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。
定員:6名
申込期限：11月20日(金)

S1206a　パン

持ち帰り講座



- **2026/12/06(日) 10:30-13:00**
- **3,000円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 相原　菜月

【お手軽に】フルーツ＆ナッツの本格シュトレン(2本/ラッピング付き)

昨年と同じシュトレンです！5種の自家製洋酒漬けナッツ＆フルーツとたっぷりのバターを使って本格的な製法で風味豊かに作ります(日持ちは約1ヵ月)。事前準備はスタッフにお任せ。ナッツ＆フルーツを混ぜ込む作業からスタートです♪ご家庭ではなかなか作れない贅沢な美味しさをお楽しみください。

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。
定員:8名
申込期限：11月22日(日)

S1206b　パン

持ち帰り講座



- **2026/12/06(日) 14:00-16:30**
- **3,000円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 相原　菜月

【お手軽に】フルーツ＆ナッツの本格シュトレン(2本/ラッピング付き)

昨年と同じシュトレンです！5種の自家製洋酒漬けナッツ＆フルーツとたっぷりのバターを使って本格的な製法で風味豊かに作ります(日持ちは約1ヵ月)。事前準備はスタッフにお任せ。ナッツ＆フルーツを混ぜ込む作業からスタートです♪ご家庭ではなかなか作れない贅沢な美味しさをお楽しみください。

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。
定員:8名
申込期限：11月22日(日)

S1207　パン

持ち帰り講座



- **2026/12/07(月) 10:30-15:00**
- **3,500円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 相原　菜月

【中級編】贅沢ナッツ＆フルーツの本格シュトレン(２本/ラッピング付)
お値段以上のシュトレンです！
7種の自家製洋酒漬けナッツ＆フルーツとたっぷりの発酵バターを使って本格的なシュトレンを作ります(日持ちは約1ヵ月)。昨年と作り方を変えてプレーン生地・ナッツ＆フルーツ生地の2層にすることで芳醇で味の濃いシュトレンが作れます。中種作りから始めるので自宅での再現性も◎です！

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。
定員:8名
申込期限：11月23日(月)

S1212　パン

持ち帰り講座



- **2026//12/12(土)10:30-14:30**
- **2,300円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川口　淑恵

こねないオレンジブリオッシュパン／プチパン／お楽しみスープ

白神こだま酵母を使って美味しいパンを焼きましょう！こねないオレンジブリオッシュパンはボウルに材料を入れてゴムベラで混ぜるだけで、オレンジの香りのふんわりとしたおいしいパンです。デモンストレーションでスープを作ります。

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。
定員:8名
申込期限：11月28日(土)

S1213　パン

持ち帰り講座



- **2026/12/13(日) 10:30-13:30**
- **2,500円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川村　進

チャーシューまん／花巻パン

お持ち帰り講座。チャーシューまん4個花巻パン4個。もっちり生地の中には、ジューシーなチャーシューの旨みがたっぷりです。

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。
定員:8名
申込期限：11月29日(日)

S1215　スイーツ

持ち帰り講座

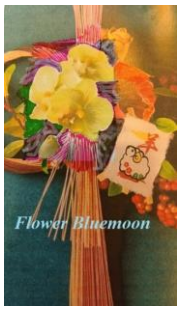


- **2026/12/15(火) 10:30-14:30**
- **2,500円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 笹野　浩之

かぼちゃサブレ／お赤飯

冬至にぴったりな、カボチャを使った和洋折衷の焼き菓子をご紹介します。生のカボチャをふっくらと蒸し上げ、丁寧に練り上げた特製の中餡（あん）を使用。今回が初登場のメニューですが、プロならではの技をしっかり伝授いたします。もう一品は、お赤飯です（こちらはデモンストレーションのみとなります）。
※作業時間の都合や農産物の仕入れ状況により、メニューの変更や、一部試食のみとなる場合がございます。あらかじめご了承ください。
対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。
定員:8名
申込期限：12月1日(火)

S1217　カルチャー



- **2026//12/17 (木) 11:00-12:30**
- **4,000円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師]　福田　知美

『HANA*遊びクラフト』モダンお正月飾り

アーティフィシャルフラワーで作るモダンなお正月飾り。今年はソフトカラーでファレノを使ったデザインです。玄関飾りでもお部屋のインテリアでも素敵ですよ。

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。
定員:10名
申込期限：12月3日(木)

S1220　スイーツ

持ち帰り講座



- **2026/12/20 (日) 10:30-14:00**
- **3,000円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師]　木村　倫代

マロンオペラのクリスマスケーキ

15cm角 チョコレート生地とモンブランクリーム大人のクリスマスケーキです。アーモンド風味の生地とモンブランクリームにアクセントはカシスを使って仕上げます。

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。
定員:10名
申込期限：12月6日(日)

A1201　スイーツ

持ち帰り講座



2026/12/01 (火)
10:30-14:00
2,800円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 川口　淑恵

さつまいもの2層仕立てのバスク風チーズケーキ

スペインのバスク地方発祥の表面の焦げ目が特徴的なチーズケーキをさつまいものやさしい甘みとクリームチーズの濃厚なコクがたまらない2層仕立てで作ります。

対象:大人
定員:4名
申込期限：11月17日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A1204　紅茶

持ち帰り講座



2026/12/04 (金)
10:30-13:30
2,400円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 大嶋　雅子

ロンネフェルト紅茶とダンディーケーキ

フルールとナッツを贅沢に使ったダンディーケーキは、薫り高いロンネフェルトの紅茶と良く合います。今回はクリスマスの雰囲気にケーキも紅茶もアレンジして作りましょう。（作ったケーキはお持ち帰りいただきます）

対象:大人
定員:4名
申込期限：11月20日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A1205　料理



2026/12/05 (土)
10:30-13:30
2,200円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] かわごえ　直子

牡蠣とベーコンと白菜のリゾット ～柚子ポンズを添えて／森のマルシェタルティーヌ／冬野菜のピクルス／Wなアップルティー

冊子にも掲載されたおもてなしメニュー。ワンランク上にする為の味付けのコツと盛り付けを伝授。

対象:大人
定員:4名
申込期限：11月21日(土)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A1211　その他

持ち帰り講座



2026/12/11 (金)
10:30-13:30
2,800円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 吽野　英里
<パテ・ド・カンパーニュづくり（パウンド型１本分お持ち帰り）＞※デモ＆試食⇒パテ・ド・カンパーニュ／サラダ／パン

フランス料理のオードブルの定番のパテ・ド・カンパーニュを１本作ってお持ち帰り頂きます。
ワインに合わせても、パンに合わせてもおしゃれな食卓になること間違いなしです。年末年始のパーティー料理にもピッタリ！
日持ちもするので数日間は楽しめます。

対象:大人
定員:4名
申込期限：11月27日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A1219　スイーツ

持ち帰り講座



2026/12/19 (土)
10:30-14:00
3,500円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 中島　真佑

クリスマスショートケーキ（約16センチ×16センチ四角１台）

クリスマスを彩る、華やかないちごのショートケーキを作ります！ふわふわのスポンジの焼き方、真四角のデコレーションの仕方をお伝えします。サンタさんをのせて可愛らしく仕上げましょう！

対象:大人
定員:4名
申込期限：12月5日(土)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A1222　その他

持ち帰り講座



2026/12/22 (火)
10:30-13:30
2,000円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 橋本　ひとみ

カクテギ作り／甘辛ダレの大根ご飯／豆腐のテンジャン

恒例の大根キムチを作ります。約一キロお持ち帰り。豆腐のテンジャンは具だくさんのみそ汁のような韓国の定番料理。

対象:大人
定員:4名
申込期限：12月8日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

K1204　パン



2026/12/04 (金)
10:30-14:00
2,300円（税込）
持ち帰り講座

[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
[講師] 荻山　和也
栗と杏子のパンオフリュイ（手仕込み1本）／コーンとチーズとペッパーのパン（機械仕込み4個）／黒インゲンマメとチキンのスープ（デモンストレーション）
栗の渋皮煮と、ドライアプリコット、大納言鹿の子をたっぷりと使った和風のパンオフリュイと、黒コショウの効いたコーンのパン、黒インゲンマメを使ったトマト味のスープを作ります。
対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。
定員：4名
申込期限：11月20日（金）

K1208　パン



2026/12/08 (火)
10:30-14:00
2,500円（税込）
持ち帰り講座

[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
[講師] 川口　淑恵
ヴァンルージュのトルジュ／プチパン／里芋のスープ

白神こだま酵母を使って美味しいパンを焼きましょう！赤ワインと赤ワインに漬け込んだレーズンを生地に贅沢に練り込み、華やかな香りと色合いのヴァンルージュのトルテと小麦の味わいが引き立つプチパンを作ります。デモでスープを作ります。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。
定員：4名
申込期限：11月24日（火）

K1211　料理



2026/12/11 (金)
10:30-13:30
2,200円（税込）
〔店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
[講師] かわごえ　直子

牡蠣・ベーコンと白菜のリゾット～柚子ポンズを添えて／森のマルシェタルティーヌ／冬野菜のピクルス／Wなアップルティー

冊子にも掲載されたおもてなしメニュー。ワンランク上にする為の味付けのコツと盛り付けを伝授。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：4名
申込期限：11月27日（金）

K1217　パン



2026/12/17 (木)
10:30-14:00
2,400円（税込）
持ち帰り講座

[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
【講師】岡本　潤子

シュトレンベーグル／ブリオッシュ／オニオングラタンスープ

ドライフルーツやナッツ、スパイスが入ったシュトレンベーグルと長時間発酵で作るバターたっぷりなブリオッシュを作ります。オニオングラタンスープはデモのみです。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：4名
申込期限：12月3日（木）

K1221　パン



2026/12/21 (月)
10:30-14:00
2,200円（税込）
持ち帰り講座

[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
[講師] 田中　久美子

イーストシュガードーナツ（5本）／ チョコオールドファッション（5個）／ 手羽元とトマトのスープ

タイプの違う2種類のドーナツを作ります。 ふわふわとカリカリを同時に持ち帰り！

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：4名

申込期限：12月7日（月）

K1225　スイーツ



2026/12/25 (金)
10:30-14:00
3,000円（税込）
持ち帰り講座

[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
[講師] 木村　倫代

クリスマスストロベリーボックス（15㎝角）
いちごとクリームで彩る、夢いっぱいのクリスマスケーキ。かわいらしいデコレーションでクリスマスを華やかにしますよ♪※箱はこちらで用意いたします。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：4名

申込期限：12月11日（金）

年末年始休暇のお知らせ

日頃は、プチフラムをご利用いただきありがとうございます。
プチフラム全店舗では、誠に勝手ながら
下記日程を冬期休暇とさせていただきます。

12/27 日	12/28～ 1/6 月 ～ 水	1/7 木
通常営業	定休日	通常営業

DAITOでんきご利用のお客さま必見
日時指定のプチクッキング予約ができます♪

開催期間

開催期間　１２月４日(金)～１２月２７日(日)
予約開始日　１２月１日(火)～１２月２５日(金)
予約受付時間　11時～18時

併用予約が可能です！

対　象

- DAITOでんき新規ご加入者さま、および既にDAITOでんきをご利用いただいているお客さま限定！
  大人気のプチクッキングがご予約いただけます！！
- 期間中、各店舗1回ずつ(**1世帯２セット・２名まで**)ご予約が可能です。グループでの応募は出来ません。
- ご希望のお日にちの2営業日前までにご予約ください。　この機会に是非ご検討ください。

● **新しくDAITOでんきにお申込みいただくお客さま**
・ご来店またはホームページでDAITOでんきへのお申し込みの上、ご予約下さい。
・DAITOでんきへのお申し込みには、現在ご利用の電気　の検針票が必要となります。必ずご持参ください。
● **DAITOでんきをご利用のお客さま**
・お電話でご予約下さい。ご予約をされるお客さまは ご予約時DAITOでんきのご利用確認をさせて頂きます。

※ご予約は先着順となるためお申し込み状況によりご希望のお日にちにご予約が取れない可能性があります。予めご了承願います。
※本制度は、同時開催しておりますが、ご予約できる開催日時やメニューは店舗により異なります。

DAITOでんきでガスも電気もセットでおトク！

ガス料金も 2%おトクに！