

土曜日クラス

継続受講をおすすめします 2024年度春期コース 受講生募集中

2024年4月～2024年6月

もてなし料理とフードコーディネーター入門

食育伝道師講座より通算

第36期生募集中

ディプロマ
(修了証) 授与

めざす資格：フードコーディネーター・食育伝道師・料理研究家

もてなし料理や体に優しい料理を実習し、食文化やフードコーディネーター・栄養学についても学びます。テーブルコーディネーターやフードコーディネーターを目指す人には、受験指導も致します。

- *第2週土曜 (午前クラス) 午前10時から正午 (一部時間変更があります)
(午後クラス) 午後1時15分から午後3時15分
(1コース・6ヵ月・全6回)
- *受講料 3ヵ月分：19,337円+税=21,270円 (食事会の折の交通費は個人精算)
※6ヵ月分でお支払いいただくと1,860円割引となります
6ヵ月分：36,982円+税=40,680円 (食事会の折の交通費は個人精算)
- *持ち物 エプロン・筆記用具・箸・お持ち帰り用の密閉容器や保冷剤

【振替受講可能】 欠席される場合は、他のクラスに追加金なしで振替受講が可能です (受講日の3日前までに欠席の連絡を頂いた場合のみ・2日前～当日の欠席は振替受講不可) (ただし、「伊藤華つ枝の手料理を食べる会」クラス、「プロから学ぶ日本料理の極意」クラスは追加金が必要です)

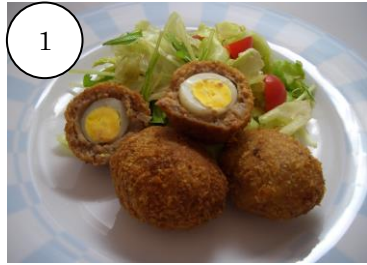
- *講師 伊藤華つ枝
子どものやさしい心を育む食育マスター
- ・株式会社ハンナプロジェクト 代表取締役
 - ・インターティアラ・お料理サロン校長
 - ・「やさしい子どもが育つ食卓」主宰
 - ・食育伝道師・管理栄養士・料理研究家
 - ・テーブルコーディネーター・調理師
 - ・フードコーディネーター
 - ・スイーツスペシャリスト
 - ・介護食アドバイザー・幼児食アドバイザー
 - ・中国茶アドバイザー
 - ・だしの探求家・豆腐マイスター



4月13日

ホームパーティー向きの料理を作ってみましょう・ホームパーティーの開き方も学びます

- ☆ミニスコッチエッグ(写真①)
- ☆ハーブチキンとアボカドのグリーンサラダ(写真②)
- ☆フルーツのヨーグルトソース(写真③)



～イメージ写真～

実習

5月11日

応用がきく基本の家庭料理を習得しましょう

- ☆カツオの手こね寿司(写真④)
- ☆チキンの照り焼き(写真⑤)
- ☆ささみとししとうの薄くず汁



実習

～イメージ写真～

6月8日

～世界の長寿食・中国の現状と課題を知る～

- ☆上海焼きそば(写真⑥) または牛肉のテンメンジャン炒め・ちしやば巻き
- ☆マラーカオ(写真⑦)
- ☆お楽しみの1品



実習

～イメージ写真～

【お問い合わせ・お申し込み先】

インターティアラ・お料理サロン
(栄中日文化センター提携)
〒461-0005 名古屋市東区東桜1-3-22
ヴィアーレ・アルベルゴ10F
(受付時間・9:00～18:00 ※但し日曜日を除く)
TEL/FAX: 052-253-6340/6344
E-Mail: intertiara-salon@outlook.jp
URL: http://www.intertiara.com



※欠席・振替などの連絡は必ずスタッフまで
直接又はお電話にてご連絡ください
TEL: 052-253-6340/6344

※献立内容や日程は変更する場合があります
※料理写真はイメージです