

土曜日クラス

継続受講をおすすめします 2025年度秋期コース 受講生募集中

2025年10月～2025年12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

ディプロマ  
(修了証) 授与

第39期生募集中

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：22,336円 + 税 = 24,570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割引となります  
6ヵ月分：41,782円 + 税 = 45,960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、「伊藤華づ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 伊藤華づ枝
- ・インターティアラ・お料理サロン校長
- ・(株)ハンナプロジェクト 代表取締役
- ・料理の技と知識で心を動かす”20万人の食の教育者”
- ・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



10月11日

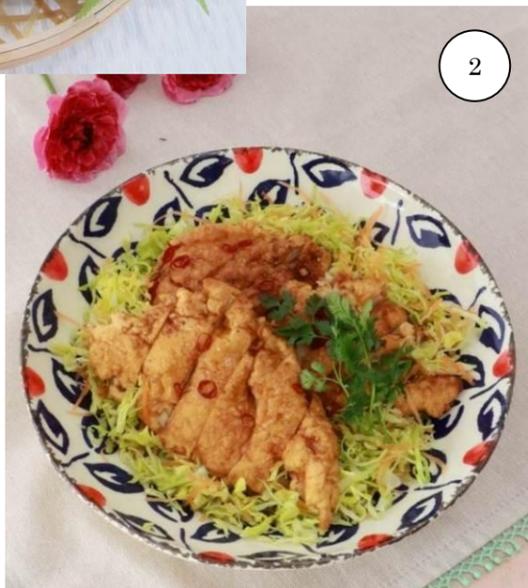
～料理教室のダントツ人気レシピのひとつである「なすみそ」を作って活用しましょう～

実習

- \*ナスみそうどん(写真①)
- \*あっさりチキン南蛮・・・料理教室の人気レシピです(写真②)
- \*お楽しみの1品



1



2

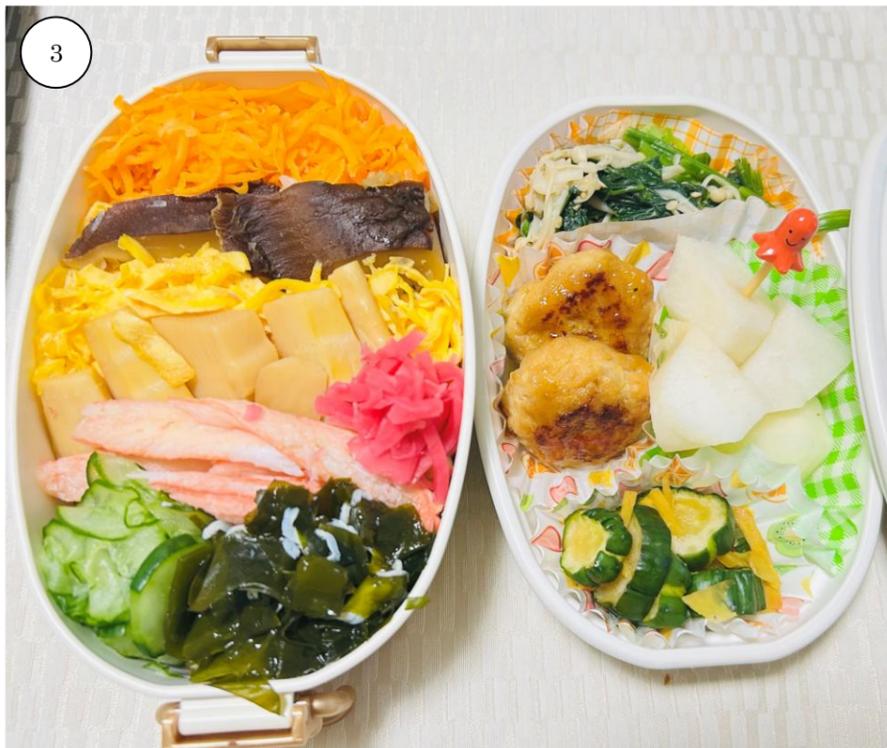
～イメージ写真～

11月8日

～NHKでご紹介した食育弁当のひとつです。家庭でのチラシ寿司としても・手巻き寿司としても楽しめます～

実習

- \*チラシ寿司弁当(写真③・左)
- \*鶏つくね・野菜のごま和え・果物の盛り合わせ(写真③・右)
- \*デザート(試食のみ)



～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  
 ヴィアール・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

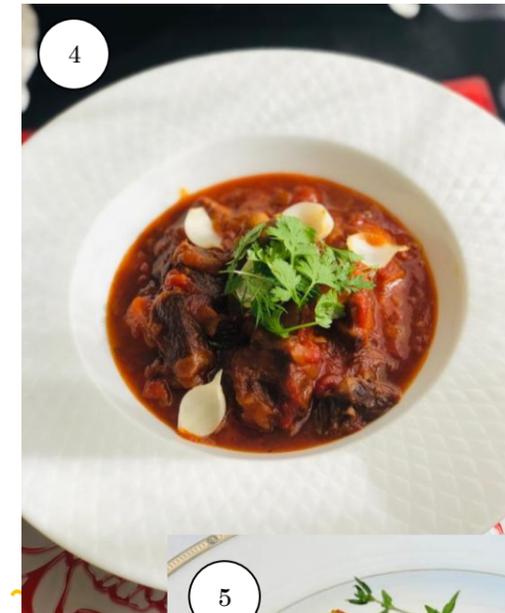


12月13日

～年末年始のおすすめ洋風レシピです～

実習

- \*牛肉の赤ワイン煮込み(写真④)
- \*魚のムニエル・トマトクリームソース(写真⑤)
- \*ベリーのロールケーキ(写真⑥)



4



5



6

※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

※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