

継続受講をおすすめします 2023 年度秋期コース 受講生募集中

月曜日クラス

「食」のスペシャリストをめざして ～「食」が好き！だから仕事に！！～

第31期生募集中

ディプロマ（修了証）授与

【めざす資格】
食育伝道師・フードコーディネーター・料理研究家

2023 年 10 月～2024 年 3 月

料理が大好きという人、食を仕事にしたいと考えている人にお勧めの講座です。食のことなら何でもお任せください。
多彩なカリキュラムがあなたを魅了してくれます。今期は、「チーズについての講義」や「お食い初めについての講義」などを、幅広く習得します。
毎コースお楽しみとなっている食事会では、最新の調理法や盛り付けなどを学びます。
料理研究家・フードコーディネーター・食育伝道師になりたいと願う、あなたの未来を広げる講座です。継続受講をおすすめします。

*第1週月曜 午前10時から約2時間半（一部時間変更があります）
(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）

※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



担当講師 伊藤華づ枝

*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
- ・INTERTIARA 「食育相談室」代表
- ・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

【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）

10月2日 盛り付け上手をめざしましょう

スライドでの講義と実習→食事

日本料理を作ってホームパーティーを開きます



11月6日 鍋物の種類とその楽しみ方

スライドでの講義と実習→食事

寄せ鍋、カニ鍋、ちゃんこ鍋のみならず、世界にはポトフなどもあります。その楽しみ方を学びます



12月4日 洋菓子誕生の秘話をお話します

スライドでの講義と実習→食事

クリスマスパーティに、お役立てください



1月29日 韓国の宮廷料理やサムゲタンを実習します

※1日はお正月のため繰り下がります

スライドでの講義と実習→食事

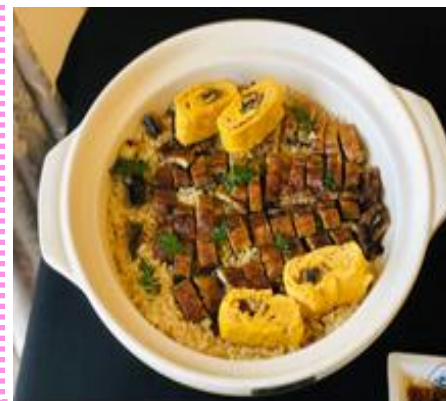
韓国の食文化について学びます



2月5日 魚を楽しむ

スライドでの講義と実習→食事

おいしい魚介類やその調理法・予防医学としての栄養学を学びます



3月4日または25日～お楽しみの食事会～

バスツアーか市内の食事会・月曜日のマダムクラスと同時開催予定

※詳細は決定次第お知らせいたします

※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

【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

