

月曜日クラス

継続受講をおすすめします 2025 度 春コース 受講生募集中

2025 年 4 月～2025 年 6 月

「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34生募集中

ディプロマ
(修了証) 授与

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、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。

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

- *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：20,236円+税=22,260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：38,182円+税=42,000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
- ・㈱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



4月7日

～気候変動によって食糧確保が困難になりつつあります。保存食としての乾物の確保と活用について学びましょう～

- *かつおのたたき またはサーモンのチーズムニエル(写真①)
- *牛肉そぼろ入りの巻き寿司(写真②)
- *ひじきの煮物・ダブル出汁で作る



1



2

～イメージ写真～

6月2日(5月分)

※5月5日はゴールデンウィークのため
繰り下がります

～カビのお話をしましょう～

- *ポルペッティーノパスタ(写真③)
- *チキンナゲット(写真④)
- *アボカド・グレープフルーツ・トマトのクリーミーサラダ



3



4

～イメージ写真～

6月30日(6月分)

- *ネパールギョーザ「モモ」(写真⑤)またはカラフル野菜のジャージャン麺
- *ささ身とみょうがの春巻き(写真⑥)
- *お楽しみの1品
- *すりおろしニンジン入りホームメイドーナツ(写真⑦)



5



6



7

～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 URL: <http://www.intertiara.com>
E-Mail: intertiara-salon@outlook.jp



※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