

手作りが一番!!!

2024年4月～6月
カリキュラム



☆講師 管理栄養士・フードコーディネーター
山本 理江(やまもと まさえ)

毎月入会可能です

月1回コース(A/Bクラス)
月2回コース(Cクラス) の
2コース(3クラス)からお選び下さい

コース	月1回コース
クラス	Aクラス
開講日	第1火曜日 10時～12時
受講料	3ヵ月分・3回分 18,491円+税=合計20,340円
2024年 受講日	4月2日 5月7日 6月4日

コース	月1回コース
クラス	Bクラス
開講日	第3火曜日 10時～12時
受講料	3ヵ月分・3回分 18,491円+税=合計20,340円
2024年 受講日	4月16日 5月21日 6月18日

コース	月2回コース
クラス	Cクラス
開講日	第1・3火曜日 10時～12時
受講料	3ヵ月分・6回分 35,291円+税=合計38,820円
2024年 受講日	4月2日と4月16日 5月7日と5月21日 6月4日と6月18日

※月2回コースを受講いただくと1,860円割引となります

4月2日



- ・えびと新玉のかき揚げ丼(写真)
- ・厚揚げの梅おろし和え
- ・お楽しみの一品

4月16日



- ・チキンカツレツ(写真)
- ・紫キャベツのコールスロー
- ・お楽しみの一品

5月7日



- ・豚肉と木耳の玉子炒め(写真)
- ・もやしと豆苗のサラダ
- ・お楽しみの一品

5月21日



- ・かつおのたたき風(写真)
- ・新じゃがのとぼろ煮
- ・お楽しみの一品

6月4日

この日はお食事会となります。
場所が決まりましたらまたお知らせいたします。

【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>

6月18日



- ・トマトずき焼き(写真)
- ・スナッフエンドウのごまマヨ和え
- ・お楽しみの一品

※献立内容は多少変更する場合があります。