

料理の雑学博士をめざす

希望者には雑学博士号
(修了証)を授与
3,500円+税



担当講師 伊藤華づ枝

◆第4期生 募集中◆

講師 伊藤華づ枝

- ・インターティアラ・お料理サロン校長
- ・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・だしソムリエ

意外と知らない料理用語や食の歴史など、食にまつわる雑学は人生をより楽しくするものです
料理の用語やいわれを、画像を見ながら楽しく学びます
毎回、食事付き。希望者に修了書授与(別途)
6回のうち1回はテーブルマナー習得の食事会付きです(食事代金は受講料に含んでいます)

- * 第1週金曜・午前10時～12時(一部時間変更があります)
- * 受講料 6ヵ月分 25,740円+税=27,799円(食事会の折の交通費は個人精算)
- * テキスト「家庭の幸せレシピ」1,200円(定価1,296円・希望者のみ)
- 「食生活全般論」1,200円(定価:1,890円・希望者のみ)
- 「私の完熟レシピ」1,200円(定価:1,575円・希望者のみ)

10月5日

マンガ本「美味しんぼ」にみる～真実の味・恋の味～

かつて一世を風靡したグルメマンガ本の中から、真実の味とは何かについてお話しします。



11月2日

香辛料の調理学～スパイスを制する者が「食の世界」を制する

今、外食産業はスパイス戦争とも言われる程、その活用方法について深く研究をはじめています。様々な種類のスパイスの効能や、各国の料理などをご紹介します。スパイスの魅力におぼれる講義です。



12月7日

世界の料理

～食育クイズで楽しみながら学びます～

料理名にはドラマがあります。

* 優勝者にはプレゼントをご用意しています *



2月1日(1月分)*1月4日はお正月休みのため繰り下がります

お食事会を予定しています

※食事場所は決定次第お知らせします



3月1日(2月分)

豆の栄養学について学びます

中東などの地域に多く見られる豆料理。豆料理の多いエジプトやモロッコなどの食生活をご紹介します。人類にとって「豆」の栄養素が果たした役割についてお話しします



3月29日(3月分)

超高齢社会を生きる

ロコモティブシンドロームについて学びます

人は加齢に伴い、体力や筋力が低下し、骨折などを引き起こして、「寝たきり」や「要介護になる」可能性が高まります。十分な栄養摂取(特にたんぱく質が重要)と共に、運動の重要性を管理栄養士の立場から講義します



カリキュラムは予告なく変更する場合があります

【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・9:00～19:00 ※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