

食育伝道師をめざして

第26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

「食」の教育が最も注目されています。講義や料理実習を通して「食事の重要性」を学び、それを家族や周りの人に伝えてほしいとの願いをこめた講座です。今期は、「乳製品の栄養学」「お酒」「寿司」など、幅広く学びます。継続受講をおすすめします

***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** 29,760円+税=合計32,141円 (食事会の折の交通費は個人精算)

4月13日 春に美味しい料理を学びます

- ・桑名のハマグリ鍋(写真①)
- ・牛しゃぶロール(写真②)
- ・お楽しみのお品

担当講師：伊藤華づ枝



1



2

実習

5月11日 食事会

市内のレストランかバスツアーを予定しています

食事会



(イメージ写真)

担当講師 伊藤華づ枝

6月8日 各分野のプロに料理のご指導に来ていただく予定です

(講師交渉中)



(イメージ写真)

実演見学と実習

7月13日 乳製品の栄養学とブルガリア料理

乳製品の栄養素や調理方法を学びます。
ヨーグルトの国・ブルガリアを訪れた際の様子や、現地の料理もご紹介いたします。

担当講師：伊藤華づ枝



講義と実習



8月10日 ～アサヒビールセミナー～

世界各地には、料理に合うさまざまなタイプのお酒があります
古今東西、人々を魅了し続けた「お酒」の魅力とマリアージュについて、専門家に語ってもらいます。

担当講師：アサヒビール(株)中部統括本部
営業企画部 課長補佐 木下 朋和 先生

- ・ソムリエ協会認定 ソムリエ
- ・ウイスキー文化研究所認定 ウイスキープロフェッショナル
- ・ウイスキー文化研究所認定 ウイスキーセミナー講師 (WL)



講義(食事付き)



9月14日 寿司はどこから来てどこへ向かうのか

日本人が大好きな寿司。
その寿司の驚くべきルーツや専門用語などを学びます。

担当講師：伊藤華づ枝

講義



寿司の昼食付き 又は 実習

【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