

もてなし料理とフードコーディネーター入門 (講座名変更・旧:食育伝道師をめざして)

第30期生募集中

ディプロマ
(修了証) 授与

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

もてなし料理や体に優しい料理を実習し、食文化やフードコーディネーター・栄養学についても学びます。テーブルコーディネーターやフードコーディネーターを目指す人には、受験指導も致します。

***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** 3ヵ月分 17,430円+税=19,173円 (食事会の折の交通費は個人精算)
6ヵ月分 34,260円+税=37,686円 (食事会の折の交通費は個人精算)

4月10日 カフェご飯

女性たちのあいだで、おしゃれなカフェ巡りが人気です。だれでも作れるおいしいカフェご飯を習得しましょう。フルーツカッティングの実演と実習もあります。



実習

フルーツサンドイッチ (いちご) (写真①)
エビフライサンド (写真②)
エビのビスクスープ (写真③)
どんぶりパフェ (写真④) など

5月8日

沖縄料理

沖縄の食文化について学び、沖縄料理を作りましょう。



沖縄の人気料理店
「ゆうなんぎい」



講義と実習



沖縄料理
ブーチャンプルー (写真⑤)
ソーキそば (写真⑥)
アシテビチ (写真⑦)



琉球漆器
琉球王国の宮廷料理を盛る器で東道盆(トウンダーンボン)と呼ばれています



担当講師 伊藤華づ枝

***講師** 伊藤華づ枝
・株式会社ハンナプロジェクト 代表取締役
・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・豆腐マイスター

6月12日

市内での食事会又はバスツアー

※詳細は決定次第お知らせします



～イメージ写真～

食事会又はバスツアー

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 ヴィアール・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