

# 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)**

7月10日 日本料理はどこから来て、どこへ向かうのか  
又は 出汁の魅力に迫る

日本料理の実習・麺つゆの作り方・出汁の取り方などの実習。



茶そばの鉄板焼き (麺つゆの作り方)



だし巻き卵 (出汁の取り方)

～イメージ写真～

7月31日(8月14日はお盆休みのため繰り上がります)

午前クラス・午後クラス合同で居酒屋「華ちゃん」夏祭り

<開始時間>正午～

<内容>午前クラスと午後クラスの合同で、居酒屋メニューの実演見学とメニューの説明を聞き、居酒屋メニューをあれこれと召し上がって頂きます。

<メニュー例>いわゆる居酒屋料理だけでなく、ローストポーク・ヨークシャープディング、フルーツパフェなどの洋風メニューもあります。

1ドリンク付き。2杯目以降は有料です。



～イメージ写真～



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

9月11日

市内での食事会 又は バスツアー  
又は 講義&実習

※詳細は決定次第お知らせします



～イメージ写真～

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