

土曜日クラス

継続受講をおすすめします 2021年度秋期コース 受講生募集中

2022年1月～2022年3月

食育伝道師講座より通算

第31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)

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: 17,428円+税=19,170円 (食事会の折の交通費は個人精算)  
※6ヵ月分でお支払いいただくと660円割引となります  
6ヵ月分: 34,255円+税=37,680円 (食事会の折の交通費は個人精算)



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

## 1月8日

### カニをテーマにお話しします

冬はカニが美味しい季節です。カニの生態・栄養価なども学びましょう。



北海道の  
タラバ蟹(写真①)  
毛蟹(写真②)  
花咲蟹(写真③)

## 2月12日

### ホカホカの飲茶を楽しむ

～おいしい中国茶も飲みましょう～

<予定メニュー>

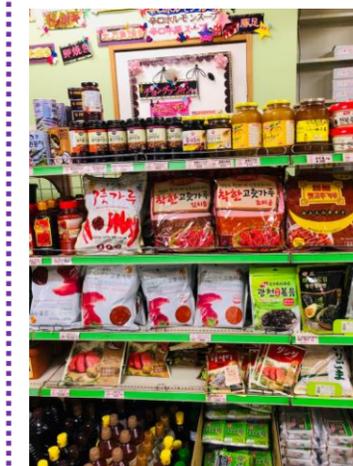
- \*黒酢の酢豚 \*大根餅
- \*イカと野菜の中華風サラダ など



## 3月12日

### 午前クラス・午後クラス合同で 食材店巡り & お食事

※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