

もてなし料理とフードコーディネーター入門 (旧:食育伝道師をめざして)

第32期生募集中

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。

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

- *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: 19,337円+税=21,270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1,860円割引となります
6ヵ月分: 36,982円+税=40,680円 (食事会の折の交通費は個人精算)
- *持ち物 エプロン・筆記用具・箸・お持ち帰り用の密閉容器や保冷剤



*講師 伊藤華づ枝

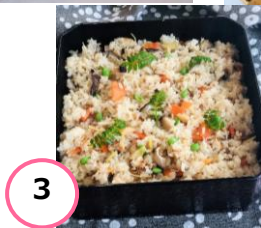
- ・株式会社ハンナプロジェクト 代表取締役
- ・インターティアラ・お料理サロン校長
- ・INTERTIARA「食育相談室」代表
- ・食育伝道師・管理栄養士・料理研究家
- ・テーブルコーディネーター・調理師
- ・フードコーディネーター
- ・スイーツスペシャリスト
- ・介護食アドバイザー・幼児食アドバイザー
- ・中国茶アドバイザー
- ・だしソムリエ・豆腐マイスター

※カリキュラムや日程は予告なく変更する場合があります

4月9日

天ぷらについて学びます～天ぷらのルーツを探すと意外な事実が！！～

- *山菜とエビの天ぷら(写真①)
- *イカと春キャベツのごま酢みそ和え
- *白魚の柳川小鍋(写真②)
- *貝柱ときのこの炊き込みご飯(写真③)



5月14日

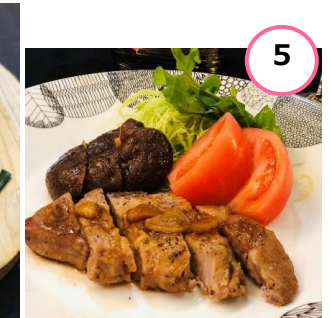
タイのエスニック料理を学びます

- *パッタイ(タイの焼きそば) (写真④) 又は ガパオライス
- *トードマンプラー(さつま揚げ)
- *ソムタム(青パパイヤの辛いサラダ)

又は

夏を元気に乗り切る肉レシピ

- *かんたん豚テキ(写真⑤)
- *新玉ねぎとホタテの黒酢ドレッシングサラダ
- *お楽しみのデザート



6月11日

市内での食事会

又は

バスツアーの予定です

※詳細は決定次第お知らせします

【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・9:00～18:00 ※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

