

「食」のスペシャリストをめざして ～「食」が好き！だから仕事に！！～

第30期生募集中

【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

2023年4月～2023年9月

ディプロマ(修了証)授与

料理が大好きという人、食を仕事にしたいと考えている人にお勧めの講座です。食のことなら何でもお任せください。多彩なカリキュラムがあなたを魅了してくれます。今期は、「チーズについての講義」や「お食い初めについての講義」などを、幅広く習得します。毎コースお楽しみとなっている食事会では、最新の調理法や盛り付けなどを学びます。料理研究家・フードコーディネーター・食育伝道師になりたいと願う、あなたの未来を広げる講座です。継続受講をおすすめします。

***第1週月曜 午前10時から約2時間半 (一部時間変更があります)**
(1コース・6ヵ月・全6回) **※献立内容や日程は変更する場合があります**
※料理写真はイメージです
***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)



***講師 伊藤華づ枝**
・インターティアラ・お料理サロン校長
・(株)ハンナプロジェクト 代表取締役
・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
・だしの探求家・豆腐マイスター

担当講師 伊藤華づ枝

4月3日 もてなし弁当を作って盛り付けてみましょう

スライドでの講義と実習→食事



～イメージ写真～



7月3日

アイスクリームを食べたいわ～そもそもアイスクリームって何？～

スライドでの講義と実習→食事

- *イカスキのパエリア (写真③)
- *抹茶アイス (写真④)
- *カッサータ (シチリアの伝統的なスイーツ) (写真⑤) 他



5月29日 (5月1日はGWのため繰り下がります)

～チーズの種類や栄養素を知り、チーズパーティーの開き方を学びましょう～

スライドでの講義と実習→食事

- *オリーブのチーズボール (写真①)
- *やわらかプリン (写真②) 他



1



～イメージ写真～



2

8月7日 夏の美味しい料理をあれこれ

実習

- *パッタイ (写真⑥) 又は ナシゴレン
- *トート・マン・プラー (タイのさつま揚げ) (写真⑦) 他



6



7

6月5日 又は 26日

～バスツアー 又は 市内の食事会～

※詳細は決定次第お知らせいたします

9月4日

日本の伝統行事を大切にしましょう～お食い初めについて学びます～

スライドでの講義と実習→食事



お食い初めの膳

※欠席・振替などの連絡は必ずスタッフまで直接又はお電話にてご連絡ください
TEL : 052-253-6340/6344

【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

