

土曜日クラス

2023年4月～2023年6月

継続受講をおすすめします 2023年度春期コース 受講生募集中

食育伝道師講座より通算

ディプロマ
(修了証) 授与

もてなし料理とフードコーディネーター入門

第34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

※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

*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
- ・だしの探求家・豆腐マイスター



4月8日 お弁当って楽しいわ

スライドでの講義と簡単な実習・弁当箱への詰め方の実習→食事



～イメージ写真～

5月13日 旬の魚を調理する

- ☆カツオのたたき (写真①)
- ☆鯛釜飯 (写真②) 他

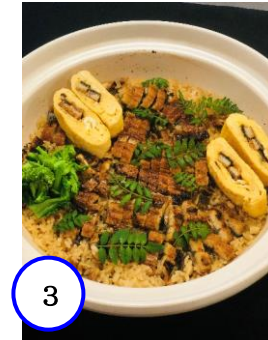


実習

6月10日

うなぎ釜飯と京のおぼんざい

- ☆うなぎ釜飯 (写真③)
- ☆じゃがいもの甘辛照り煮 (写真④) 他



実習

7月は食事会の予定です

※詳細は決定次第お知らせいたします

※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
(栄中日本文化センター提携)
〒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

