

土曜日クラス

継続受講をおすすめします 2024年度秋期コース 受講生募集中

2024年10月～2024年12月

もてなし料理とフードコーディネーター入門

食育伝道師講座より通算

第37期生募集中

ディプロマ

(修了証) 授与

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：20,236円+税=22,260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割引となります
6ヵ月分：38,182円+税=42,000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

- 子供のやさしい心と賢さを育む食育マスター
- 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
- 「やさしく賢い子供が育つ食卓」主宰
- 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



【振替受講可能】 欠席される場合は、他のクラスに追加金なしで振替受講が可能です
(受講日の3日前までに欠席の連絡を頂いた場合のみ・2日前～当日の欠席は振替受講不可)
(ただし、「伊藤華づ枝の手料理を食べる会」クラス、「プロから学ぶ日本料理の極意」
クラスは追加金が必要です)

10月12日

～栄養学の基礎知識をスライドで講義します～

- ☆エビ入り中華おこわ(写真①)
- ☆白身魚と梨の甘酢あん(写真②)
- ☆ダブル出汁のひじきの煮物(写真③)
- ☆本格焼豚(実演見学と試食のみ)

実習



～イメージ写真～

11月9日

～鍋物が美味しい季節です。冬の温かい料理を実習します～

- ☆カニ鍋(写真④) ☆筑前煮(写真⑤)
- ☆ブリのフライパン照り焼き
- ☆土瓶蒸し(プレゼント献立)

実習



～イメージ写真～

【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



※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

12月14日

～南フランスの港町マルセイユの魚介料理を作りましょう～

- ☆マルセイユのブイヤベース～カリッと焼いた
フランスパン添え～
- ☆ふきとトマトのじゃこサラダ(写真⑥)
- ☆オレンジのケーキ(写真⑦)

※画像はブラッドオレンジ(赤いオレンジ)を使用したものです



実習

～イメージ写真～

※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