

土曜日クラス

継続受講をおすすめします 2024年度夏期コース 受講生募集中

2024年7月～2024年9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36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：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

【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、「伊藤華つ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)

*講師 伊藤華つ枝

子どものやさしい心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
- ・「やさしい子どもが育つ食卓」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



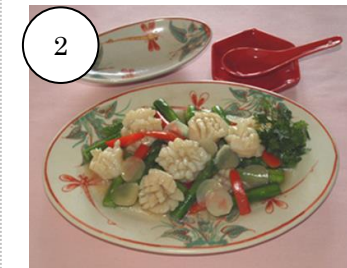
7月13日

～野菜をたっぷり食べられるのが中国料理の魅力です～

☆カラフル野菜のジャージャン麺(写真①)

☆アスパラとホタテのしょうが炒め(写真②)

☆木くらげ入りニラ玉炒め(写真③)



実習

～イメージ写真～

8月10日

食事会を予定しております

皆さまのご希望をお聞きして決定します



～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



9月14日

～古き良きヨーロッパ料理を作ります～

☆イギリスのピラフ・ケジャリー(写真④)

☆マグロとアボカドのタルタル(写真⑤)

☆白いんげん豆とレッドオニオンのツナサラダ
(写真⑥)



実習

～イメージ写真～

※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

※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