

土曜日クラス

継続受講をおすすめします 2024年度冬期コース 受講生募集中

2025年1月～2025年3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
- スイーツベジタリアン
- 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・おこめマイスター



【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)

1月11日

～大人から子供まで人々の心を惹きつける味に

迫ります～

☆カレーうどん(写真①)

～かつお出汁を取って作るカレーうどんは、ダレでも惹かれます～

☆スパイシーなチキンナゲット(写真②)

～3種類のスパイスを使って、手作りのチキンナゲットを作ります。簡単でおいしいです～

☆お楽しみの1品



実習 ～イメージ写真～

2月8日

～寒い季節にぴったりのミートグラタンを

作ります～

☆ムサカ(写真③)

～ギリシャの「ナスとじゃが芋」を使ったヨーグルトソースグラタンです。ギリシャは「ガストロノミー(食文化&食芸術)」発祥の地です～

☆スペルト小麦とマグロのたっぷり野菜サラダ

～スペルト小麦(古代小麦)は近年の人気食材です。湯引きマグロと野菜を入れてサラダ仕立てにした前菜です～

☆イチゴ大福(写真④)

～レンジで5分で作れるイチゴ大福を習得します～



～イメージ写真～

3月8日

～家庭料理は魅力がいっぱいです～

実習

☆蟹あんかけ炒飯

～炒飯に蟹の身のあんをかけました。炒飯のおいしさが極まります～

☆オレガノ風味のサーモン・チーズ焼き(写真⑤)

～鮭の切り身に塩とコショウ・オレガノをふって下味をつけ、チーズムニエルにします～

☆人気の彩りきんぴら(写真⑥)

～きんぴらを作る人が少なくなりました。買って済ませる人が多いからです。でも・手作りは断然おいしいです。ごぼう・にんじん・豚肉など5つの食材で作みましょう～



～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



※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