

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

【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)

*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



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～

実習

☆ムサカ(写真③)

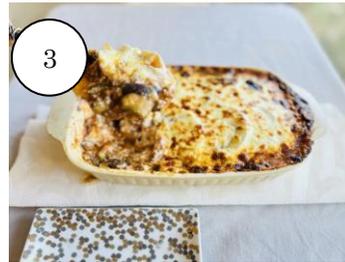
～ギリシャの「ナスとじゃが芋」を使ったヨーグルトソースグラタンです。ギリシャは「ガストロノミー(食文化&食芸術)」発祥の地です～

☆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