

手作りが一番!!!

2024年7月～9月
カリキュラム



☆講師 管理栄養士・フードコーディネーター
山本 理江(やまもと まさえ)

毎月入会可能です

月1回コース(A/Bクラス)
月2回コース(Cクラス)の
2コース(3クラス)からお選び下さい

コース	月1回コース
クラス	Aクラス
開講日	第1火曜日 10時～12時
受講料	3ヵ月分・3回分 19,391円+税=合計21,330円
2024年 受講日	7月2日 8月6日 9月3日

コース	月1回コース
クラス	Bクラス
開講日	第3火曜日 10時～12時
受講料	3ヵ月分・3回分 19,391円+税=合計21,330円
2024年 受講日	7月16日 8月20日 9月17日

コース	月2回コース
クラス	Cクラス
開講日	第1・3火曜日 10時～12時
受講料	3ヵ月分・6回分 36,491円+税=合計40,140円
2024年 受講日	7月2日と7月16日 8月6日と8月20日 9月3日と9月17日

※月2回コースを受講いただくと割引となります

7月2日



- ・いなり寿司(写真)
- ・うざく
- ・お楽しみの一品

7月16日



- ・豚肉と野菜の生姜焼き(写真)
- ・しょうがの甘酢漬け&トマトマリネ
- ・お楽しみの一品

8月6日



- ・夏野菜入りキーマカレー(写真)
- ・タコのコールスローサラダ
- ・お楽しみの一品

8月20日



- ・鰹のカツカツ(写真)
- ・野菜の白和え
- ・お楽しみの一品

9月3日

この日はお食事会となります。
場所が決まりましたらまたお知らせいたします。

【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17日



- ・牛肉のトマトマリネソース(写真)
- ・ナスのポタージュ
- ・お楽しみの一品

※献立内容は多少変更する場合があります。