

手作りが一番!!!

2025年4月～6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
2025年 受講日	4月1日 5月6日 6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
2025年 受講日	4月15日 5月20日 6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
2025年 受講日	4月1日と4月15日 5月6日と5月20日 6月3日と6月17日

※月2回コースを受講いただくと割引となります

4月1日



- ・鯖の包み蒸し(写真)
- ・ひじきの韓国風煮
- ・お楽しみ一品

4月15日



- ・高野豆腐キーマカレー(写真)
- ・ヨーグルトサラダ
- ・お楽しみ一品

5月6日(祝)



- ・新玉肉巻きフライ(写真)
- ・えびのマリネ
- ・お楽しみ一品

5月20日



- ・フィッシュ&チップス(写真)
- ・ナポリタンスパゲッティ
- ・お楽しみ一品

6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 名古屋市中区東横 1-3-22 ヴィアール・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>

※献立内容は多少変更する場合があります。

6月17日



- ・肉吸い(写真)
- ・和風コールスローサラダ
- ・お楽しみ一品