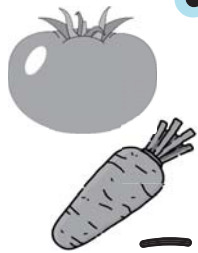


栄養クッキング めだか+プラス



こどもクラス・親子クラス 受講生募集

こどもクッキングは“5歳~小学生”の異年齢がたのしく受講できます。予約は今すぐ受付できます。
「ぶちとまとクラス:5・6・7歳」「にんじんクラス:6・7・8・9歳」「かぼちゃクラス:9・10・11・12歳」

【当期・特別料金】 初回体験 **2,880円** 90分 (材料費込)

◇3回分回数券 8,500円 (@2,833円) ※3か月有効

◇単発受講もできます 1回 3,800円

◇マンツーマン受講もご予約可

1回 5,800円 (ご家族プラス1名 1,500円)

金曜・土曜中心

※詳細時間割はお尋ね下さい。

☆簡単予約・事前入金制

☆各クラス定員6名(キャンセル待ち制度有)

☆欠席は振替可(1か月内、連絡無しは無効)

※当日欠席は手数料500円申し受けます

「エプロン・三角布・マスク・お手ふき用ミニタオル・水筒(お茶)・おはし(スプーン・フォーク)」は各回ご持参下さい(各100円で貸出可。お茶は1本150円です)。

旬・香り・色・形・味・風味・効能など、からだ全体で感じて五感で味わう“健康料理”を、食育を含ませた内容で実施する授業です。栄養士・管理栄養士の先生がメインとなり、子どもの適応年齢や思考を考慮しながら、たのしく学べる“体験型授業”です。食の好き嫌いに関係なく、季節の食に触れ、命を感じ、栄養を考え、健康を意識して料理と向き合います。

栄養セントラル学院での、クッキングコーディネータの養成実績や、各種料理献立作成・撮影・フードコーディネートなど長年携わってきた経験を活かして、付加価値の高い料理教室「クッキング+プラス」を開催いたします。

この「+プラス」に意味があると感じています。当講座では、さまざまな+プラスをかたちにしていきます。

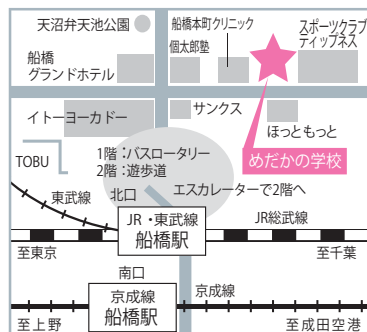
子どもクラスでは、より“安全性”に留意して指導します。たとえば、包丁を一同に持たせるのではなく、ひとり一人の手元を見ながら、習熟度をはかりつつ、道具も順序立てて安全にとり入れていきます。食材も安心して新鮮なものをえらび、また新鮮で栄養価の高い食材をえらぶコツなども丁寧に組み入れ指導していきます。偏食やや小食は自我が芽生える成長過程ではよくあることですが、大切なのは食材の形や味、においを感じ、調理をし、会話しながら楽しく食べる経験をすることです。

夏休みには、化学的要素も含ませ、食材の特質や調理工程を追いながらたのしく学べるよう、クッキング自由研究も適宜含ませていきます。初めてのお子さまでも安心に受講できます。夏バテ知らずの健康料理を体感ください。

◇お子様の糖尿病やアレルギー除去食など親子食事療法料理クラスもあります◇



ケイウッドビル3階です



2016.6.6



めだかの学校

Eiyo

福祉医療分野27年の実績
栄養セントラルグループ

●お問い合わせ・お申込みは 船橋市本町6-4-23 ケイウッドビル3階 JR船橋駅北口徒歩3分 スポーツクラブティップネス隣

受付対応時間:平日及び土曜11:00~夕方迄 TEL047-423-8877(代) FAX047-423-8851(代)