保護者各位　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和２年１月８日

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　三宿さくら幼稚園

第８２回　公開幼児教育講座

　　　　　　　　　　　　　　　　～　ともに育ちあう、親と子に　～

　講座テーマ　　「－『食事』ではなく『食時』として考える －」

　講師　　　　　 シェフ　宮本　雅彦　　　　マダム　宮本　実香

　日時　　　　　　１月２１日（火）　１０時００分～１１時３０分

　場所　　　　　　幼稚園　ホール

　申込締切　　　　１月１５日（水）

　費用　　　　　　無料

　　　　　　　　　　公開講座ですので、ご家族やお知り合いの方もお誘いいただき、多くの皆様のご参加

をお待ちしております。

＜講座のご案内＞

　料理を作って子どもに食べさせる行為は幼児期に大切なだけでなく、成人してからもまた、老後も人の

健康を維持していくために大切なことです。今回の講座ではお子様のためというだけでなく、料理そのものを楽しむためにどうしたらよいかをお伝えしたいと思います。「作っている人が楽しめる料理」になるにはどうしたらよいかをテーマに、料理を作ることから食べさせるまでの行為を『食事』ではなく『食時』として、皆様と一緒に考えたいと思っています。

〈講師紹介〉

シェフ　宮本　雅彦

　福岡出身。六本木フレンチレストラン「トレフミヤモト」オーナーシェフ。１９８８年渡仏。

　「フェルム・ドム－ジャン」（１ツ星）、「ル・ルレ」（２ツ星）、「ミッシェル・ゲラール」（３つ星）

　「ジョルジュ・ブラン」（３つ星）でポアソニエ、シェフドパティシエなど主要ポジションを歴任する。

　「ジョルジュ・ブラン」では、アジア人初めてのソーシエとして活躍。

イタリア美食倶楽部「３fffトレフ」の料理長にスカウトされ、ミラノへ移住。１９９１年帰国。

中央区勝どきの「クラブ・ニュクス」の料理長を経て、１９９６年西麻布にフレンチレストラン

「クリニャンクール」をオープン。２００４年六本木に移転し、「３fffトレフミヤモト」としてオープン。

料理雑誌やTV「料理の鉄人」など多数出演。

マダム　宮本　実香

　白百合女子大学児童文化学科卒業。フランス家庭料理のおもてなし料理・お菓子教室を３０年主宰。

　厚生労働大臣認定社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会西洋料理テーブルマナー認定講師。

　日本料理食卓作法認定講師。中国料理食卓作法認定講師。３つの食卓作法認定講師の資格修得。大学の

講習会で広くおもてなしの講義をする。フランス「リッツ・エスコフィエ料理学校」、スイス「リッチモント製菓学校」他オーストリア、イタリア料理、お菓子、テーブルコーディネイト、ヨーロッパ食卓史を学ぶ。１９９０年よりおもてなし料理・お菓子サロン「サロン・ド・グレイス」を始める。現在はフレンチレストラン「トレフミヤモト」のマダムの傍ら、休日はおもてなしクラスを開催中。フレンチ惣菜通販ブランド「トレフィーク」プロデュース。