

第 97 回 公開幼児教育講座 ～ともに育ちあう、親と子に～

下記の通り、公開幼児教育講座を行います。

公開講座ですので、ご家族やお知り合いの方もお待ちしております。多くの皆様のご参加をお待ちしております。

講座テーマ 「食事」ではなく「食時」として考える

講 師 宮本 雅彦 先生 宮本 実香 先生（料理家）

日 時 1 月 28 日（水）10 時 00 分～11 時 00 分

場 所 三宿さくら幼稚園 ホール

申 込 ①コミュなびのアンケートメールにてお申込みください。

※お知り合いの方が参加希望の場合は、幼稚園に直接ご連絡いただくか、
アンケートメールの伝言欄にその旨を記載してください。

②一般の方は、幼稚園 HP 【申込・お問い合わせ】よりお申込みください。

お子様の氏名のところは参加される方のお名前を入力してください。

お問合せのところに「1 月 28 日（水）公開幼児教育講座参加希望」と入力してください。

申込締切 1 月 26 日（月）

費 用 無 料

<講座内容>

「食育」という言葉が普通に聞こえるようになりだいぶ久しくなりましたが、食育にも様々なアプローチから考察されるようになってまいりました、今回の講演は皆さまが一生を通じて、料理をより楽しめるようにどうしたらよいのかを、お子様の食を通じてお話させて頂きたいと思っております。また「作っている人が楽しめる料理」になるようにはどうしたらよいのか私たちは料理をすることから食べさせるまでの行為を、私達は「食事」ではなく「食時」として保護者の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

福岡県出身。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。

（一ツ星）・（二ツ星）・（三ツ星）レストランで就業し、「ジョルジュ・ブラン」（三ツ星）で、アジア人初めてのソーシェ（ソースのシェフ）として活躍。ジョルジュ・ブランのソーシェの時、イタリアの美食クラブ「3 fff トレフ」の料理長にスカウトされミラノに移る。オーナーの死後 1991 年帰国。中央区勝どきの「クラブ・ニュクス」の料理長などを経て、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、店を六本木に移転し、店名も「3 fff トレフミヤモト」として新たにオープンする。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。

フランス家庭料理でのおもてなし料理・お菓子教室を 25 年間主宰。厚生労働大臣認定

西洋料理テーブルマナー・日本料理食卓作法・中国料理食卓作法 3 つの食卓作法認定講師の資格修得。

大学の講習会などで広くおもてなしの講義をする。フランスやスイス、オーストリア、イタリアなどで料理、お菓子、テーブルコーディネートヨーロッパ食卓史を学ぶ。1990 年より港区西麻布でおもてなし料理・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、お店の休日にはレストランにてお料理お菓子クラス「サロン・ド・グレイス」を開催中。