

会員校長各位

東日本料理学校協会
(協会印略)

令和4年度教師資格認定研修会のお知らせ

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素協会諸事業等ご協力賜り、厚く御礼申し上げます。

「一般社団法人全国料理学校協会」教師資格認定に基づく標記研修会の件、コロナ禍ゆえ、本年度も昨年同様、インターネットを活用したオンライン配信、またはDVD形式にて実施いたします。

このような状況下ではありますが、皆様にとって有意義な研修会となるよう、オンラインorDVDだからこそできる内容や「今」だからこそお届けしたい内容でプログラムを構成いたしました。

コロナ禍により「家庭での食」そして「家庭料理」が見直されてきており、重要性も増しています。

通常とは異なる形式ですが、ぜひ、多くの皆様にご受講いただきたく、下記並びに右面の如く、ご案内申し上げます。

末筆ながら、時節柄ご自愛ご健勝のほどお祈り申し上げます。

敬具

記

受講形態 **オンライン配信(Vimeo)** または **DVD**

※オンラインは、期間内であればお好きな時間にご覧いただけます。

受講日程 **オンライン配信** 令和4年11月25日(金)～1月25日(水)

DVD(一部要返送) 令和4年11月25日(金)発送

会 費 **オンライン配信** 14,000円

DVD(一部要返送) 15,500円

申込方法 同封「申込みFAX用紙」に必要事項ご記入の上、**令和4年11月15日(火)**までに事務局へご返信願います。

※ FAX番号 03-6300-6472

※ オンライン配信orDVD受講のため、**定員**はありません。

※ メールの場合 = **higashi@touryokyo.jp** (件名=東料協研修会申込み、本文には**申込みFAX用紙記載事項**と同内容を記入願います)。

費用振込 **11月21日までに、下記口座へお振込み願います(振込手数料ご負担願います)。**

みずほ銀行 新宿支店 普通預金 No.520542 東日本料理学校協会

※ 11月22日以降は、いかなる理由でも返金できかねます。

テキスト 学校宛てまたは 受講者ご本人様宛てに、11月25日に発送

※ ご入金が確認できない場合は、テキスト等発送が遅れてまいりますので、ご注意願います。

◎注意事項 ※ 参加資格は、会員校代表者・上級取得者以上の教職員並びに生徒。

※ オンライン配信ご希望の方は、テキスト送付時に視聴方法をご案内。

※ DVDは、一部要返却となります。

※ 全課程を受講してアンケートを提出した方に、「修了証」を発行いたします。

※ 修了証は研修会終了後、所属会員校宛てにまとめて郵送いたします。

※ 修了証(12単位)は教師資格申請の際、コピーが必要となりますので大切に保管願います。

(一段階上の教師資格を申請する度に、研修会1回(12単位)受講し、修了証を取得する)

※ 12～1月中に修了証送付(資格申請)希望の場合は別途ご相談願います。

令和4年度 研修会プログラム (12単位)

<p>講演</p>	<p>「食育その41」 ※NPO日本食育インストラクター資格取得研修会と同内容</p> <p>『服部栄養専門学校』 理事長・校長／医学博士／農水省「食育推進会議」座長 服部幸應 先生</p> <p>主な内容 = なぜ食育が必要なのか、食育基本法や食育ピクトグラムのきっかけなどについて、新しい情報を盛り込みながら、お届けします！</p>
<p>実技</p>	<p>「フランス料理」</p> <p>『ラ・ロシェル』</p> <p>オーナーシェフ 坂井宏行 先生</p> <p>主な内容 = 言わずと知れたフランス料理界のスーパーシェフ。「フレンチの鉄人」坂井宏行ムッシュ。一つ一つの技はもちろん、「料理は楽しい！」という一番大切なことが感じられる楽しくステキなデモンストレーション。盛り付けにも注目。また、「ラ・ロシェル」のスペシャリテの一つ、「ロールキャベツ」を「グリーンミート(植物肉)」を使った研修会スペシャルアレンジでご紹介。</p>
<p>講演</p>	<p>「食とSDGs」 ※NPO日本食育インストラクター資格取得研修会と同内容</p> <p>『グリーンカルチャー(株)』</p> <p>CXデザイン室 室長 宮澤 亮 先生</p> <p>主な内容 = 大きく変化する世界の食の環境。「食」からSDGsを捉え、「食」でSDGsを実現する。持続可能性や多様性、フードテクノロジーの貢献などの講義。今こそ、食の未来を考えよう！また、坂井ムッシュのデモで使用の「グリーンミート」をはじめ様々なプラントベース食材もご紹介。</p>
<p>実技</p>	<p>「日本料理」</p> <p>『柳原料理教室』</p> <p>主宰／「近茶流」宗家 柳原尚之 先生</p> <p>主な内容 = 東京地区加盟校。研修会5回目のご登場。毎回わかりやすいデモと解説で大好評。1月柳原一成先生ご逝去により、「近茶流」宗家に。一成先生のお話や教室紹介動画も！</p>
<p>実技</p>	<p>「郷土料理 ～各地のお雑煮 その2～」</p> <p>『一般社団法人全国料理学校協会』 加盟校 東京のお雑煮(東京都・柳原料理教室) 京都のお雑煮(京都府「京料理 木乃婦」(キッス調理技術専門学校非常勤講師) 富山のお雑煮(富山県・総合カレッジSEO)</p> <p>主な内容 = 家庭料理のプロが集う全国組織の「全料協」だからこそできる、全国各地の伝統的なお雑煮をご紹介。それぞれの地域の歴史・気候風土・特徴などの話を交えながらのスペシャルデモンストレーション。今回は、東京と京都、そして両方の特徴を併せ持った富山という構成。</p>
<p>実技</p>	<p>「パン ～ベーグル～」</p> <p>『服部栄養専門学校』</p> <p>製菓製パン飲料教授 川瀬幸司 先生</p> <p>主な内容 = 前2回大好評だった、差し替え一切なしのパンのデモンストレーション。今回も時間制限なし、捏ね作業や発酵・焼成までパンづくりを一から全て余すところなくお届けします。今回は、家庭でも作りやすい「ベーグル」。基本のベーグルのほか、おから、トマトなど全3種ご紹介。</p>



オンライン配信動画並びにDVDの目的外利用厳禁
配信動画の違法なダウンロード、DVDの違法なコピーなど、目的外の複製・転載はかたく禁止いたします。
お取り扱いには十分ご注意願います。