

お家で作れる本格西洋料理

【講座について】

山梨でも簡単に手に入るようになったフランスやイタリアの食材を紹介しながら、その食材の特性に合った調理法で、お家で簡単に手に入る調理器具を使った料理を作ります。フレンチのシェフ・管理栄養士の講師から特別な日に最適な、とにかく美味しい調理法を学んでみませんか。

講師：鈴木耕太 食物栄養科 専任講師（管理栄養士 専門調理師・調理技能士）
鈴木里菜 食物栄養科 助手（栄養士）

【開催日時】 2025年2月25日(火) 9時30分受付 10時00分～14時00分

【申込期間】 2025年1月20日(月)9時～2月10日(金)13時まで

【場所】 山梨学院短期大学 51号館 204調理実習室（エプロン、バンダナをご持参ください）

【定員】 対面形式：24名 【実習費】 1,500円

【交通】

電車：JR酒折駅下車徒歩3分

お車：山梨学院グリーン駐車場をご利用ください

バス：「山梨学院大学」下車

【お申込み/お問い合わせ先】

〒400-8575

山梨県甲府市酒折2-4-5 山梨学院短期大学

TEL:055-224-1400

FAX:055-224-1396

申込フォームURL:

<https://forms.office.com/r/rcrBZL6MGj>

（QRコードからもアクセス可）

【お申込み方法】

各講座の申込フォームに必要事項（お名前・

フリガナ、電話番号、メールアドレス）を入力し、

お申し込みください。その他、本講座の詳細は、

「山梨学院短期大学ホームページ」をご参照ください。

申込フォーム



山梨学院短期大学
YAMANASHI GAKUIN JUNIOR COLLEGE

