

初心者の方から  
スキルアップを目指す方まで

受講生  
募集中

# 2024 料理・菓子教室



改めて知ろう日本料理（基礎）  
～出し汁の引き方～

3/7(木) 10:00～13:00 (受付 9:30～)

講師：松尾 靖子 先生



旬の莓を使った莓タルト

3/15(金) 13:00～16:00 (受付 12:30～)

講師：松雪 容子 先生



春の養生ごはんでセルフケア

3/22(金) 10:00～13:00 (受付 9:30～)

講師：田中 美香子 副校長

定員

各講座 16人  
定員になり次第締め切ります

参加費

2,000円  
当日、開催場所にて現金でお支払いください

持ち物

エプロンと三角巾をご準備ください

お申込み

0952-22-2001  
(平日9:00～15:00)  
お電話または申込フォームにてお申し込みください

開催場所

メディカルセンター1階  
すこやかキッチンスタジオ  
〒840-0054 佐賀市水戸江1丁目12-10

申込フォーム



【主催】

西九州大学佐賀調理製菓専門学校

〒840-0842 佐賀市多布施 2丁目 7-44

問い合わせ先 (平日9:00～15:00)



0952-22-2001



n-s-choriseika@leaf.ocn.ne.jp

# 本校講師陣による公開講座【内容】

**3/7(木) 10:00~13:00**



日本料理の基本として出汁の引き方を学び、  
出汁を使った料理を楽しみます。

◆メニュー

・竹の子御飯    ・若竹汁    ・竹の子の土佐煮



**3/15(金) 13:00~16:00**



旬な苺を使って、美味しいタルトを作りませんか？  
サクサクのタルト台に、カスタードクリームを絞って  
組み立てます。誰もが思わず笑顔になる苺のタルトです。

**3/22(金) 10:00~13:00**

初春の養生のポイントは冬の間のためこんだ不要なものを  
体の外へ出してあげること。身近にある旬の食材を使用して、  
薬膳コーディネーターが日々の生活に活かせる薬膳を  
伝授します。



## 社会人生徒募集

◆募集内容（1年課程）

※令和6年4月1日現在で満22歳以上の方

◆募集学科

- ・調理師科（専門課程）※高卒以上  
卒業と同時に調理師の免許と食育インストラクターの  
資格が取得できます。
- ・パティシエ科（一般課程）※中卒以上  
卒業と同時に製菓衛生師国家試験受験資格とカフェク  
リエーター3級資格が取得できます

入学手続き金  
20万円  
免除

▼くわしくはこちら



主催

西九州大学佐賀調理製菓専門学校

〒840-0842 佐賀市多布施 2 丁目 7-44

ホームページ



インスタグラム

