

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	フレンチレストランシェフ 宮本 雅彦 マダム 宮本 実香
日時	1月30日(木) 10時00分～11時30分
場所	幼稚園 ホール
申込締切	1月24日(金)
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・ドムージュアン」(1ツ星)、「ル・ルレ」(2ツ星)、「ミッシェル・ゲラル」(3ツ星)

「ジョルジュ・ブラン」(3ツ星)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。