

令和7年12月17日

大森双葉幼稚園

第97回 公開幼児教育講座 ～ともに育ちあう、親と子に～

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22日（木）10時30分～11時30分

場 所 大森双葉幼稚園 ホールまたはプレイルーム

申 込 コミュニティ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。

申込締切 1月21日（水）

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。私たちは料理を作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エ（ソースのシェフ）として活躍。ジョルジュ・ブランのソーシエの時、イタリアの美食クラブ「3fff 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、「クリニヤンクール」をオープン。2004年、店を六本木に移転し、店名も「3fff 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イ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。