

## 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待ちしております。  
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 コミュなび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しましたが、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。私たちは料理をす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ェ（ソースのシェフ）として活躍。ジョルジュ・ブランのソーシェの時、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、「クリニャンクール」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。