



Global Compact
Network Japan

国際学院は、グローバルコンパクト・ネットワーク・ジャパンに加入し、正会員となりました。
国際学院埼玉短期大学公開講座は、より質の高い学びを地域の皆様に提供してまいります。



「若鶏モモ肉のコンフィ・砂肝のコンフィ」
※写真は予定しているメニューの一例です。

2019年度 国際学院埼玉短期大学公開講座

夏に食べたい
おもてなし料理



7/27 (土)
10:00~13:00

講師 **田中祐作**
(本学特任教授)

《 ご案内 》

2019 年度国際学院埼玉短期大学公開講座「人づくりを科学する」

夏に食べたいおもてなし料理

1. 主催・会場 国際学院埼玉短期大学
2. 講 師 田中 祐作（本学特任教授）
略歴 ホテルサンルート東京、東京プリンスホテルを経て昭和 63 年パレスホテル大宮入社、平成 26 年から平成 30 年 9 月退職まで総料理長を務める。
平成 27 年度より本学客員教授、平成 31 年度より健康栄養学科特任教授。
一般社団法人全日本司厨士協会関東総合地方本部埼玉県本部会長、
エスコフィエ・フランス料理協会委員、シェフクラブさいたま委員ほか。
3. 内 容 旬の食材を使い、夏のおもてなしにぴったりのフランス料理を作ります。
(調理実習)
4. 期 日 2019 年 7 月 27 日 (土) 10:00 ~ 13:00
5. 対 象 18 歳以上の方
6. 定 員 30 名
7. 受 講 料 2,000 円
8. 申 込 み (1) 申込期間 2019 年 6 月 15 日 (土) ~ 7 月 6 日 (土)
(2) 申込方法 往復はがき又は E メールにて、次の事項を明記のうえお申し込みください。
①講座名 おもてなし料理
②郵便番号・住所 ③氏名 (フリガナ) ④年齢 ⑤性別 ⑥電話番号
(3) 応募結果 応募者多数の場合は抽選となります。結果は申込期間終了後にお申込みいただいた方法で全員にお知らせいたします。講座開講日の 1 週間前までに連絡がない場合にはお問い合わせください。
9. そ の 他 (1) 受講料の納入方法および当日の持ち物等については、応募結果通知の際にご連絡いたします。
(2) 本学には駐車場がありませんので、車での来校はご遠慮ください。
(3) 修了者に修了証書を交付します。
(4) 年度内は本学図書館をご利用いただけます。
(5) ご提示頂いた個人情報は、公開講座の運営及び本学各種事業のご案内送付の目的でのみ使用いたします。

申込み・問合せ：
国際学院埼玉短期大学 公開講座担当

〒330-8548

さいたま市大宮区吉敷町 2-5

TEL 048-641-7468

E-mail tosyokan@kgef.ac.jp

HP <http://sc.kgef.ac.jp/>

