

2017年春休み 特別プログラム

英語で楽しむ お寿司づくり



和食は2013年12月、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。中でも寿司は、和食の代表として世界中の人々に愛されています。このプログラムでは、お寿司の作り方を学ぶと同時に、お寿司作りに関連した英語の料理用語に親しむことを目的としています。さらにプログラムJ（中学生）では、お寿司作りを通して日本の食文化を英語で伝える表現を身につけます。

*対象学年は17年3月現在

	プログラムE 対象：小学5～6年生*	プログラムJ 対象：中学1～3年生*
開催日時	3月26日(日)、3月29日(水)、4月1日(土) 11:30～13:30 2時間	3月27日(月)、3月30日(木)、4月4日(火) 11:30～14:00 2時間30分
調理内容	お寿司（握り9貫、軍艦巻き2個、海苔巻き1本） 味噌汁（豆腐、大根、人参） ※焼鳥1本、和菓子付き	お寿司（握り9貫、軍艦巻き2個、海苔巻き1本） 味噌汁（豆腐、大根、人参） 焼鳥2本 ※和菓子付き
英語レベル	料理指導自体は日本語で行います。 お寿司を握る（squeeze）、海苔で巻く（roll up）など、お寿司づくりで用いる英単語を使えるようにします。	料理指導自体は日本語で行いますが、英語での指導を併用します。 お寿司が日本文化に溶け込んだ歴史を簡単な英語センテンスで表現できるようにします。 （将来、留学を目指す人にも最適です）
教材	寿司づくり英単語 日本語&英語レシピ	寿司の歴史、寿司作り英単語&フレーズ 日本語&英語レシピ
受講料	8,000円（税込）	9,500円（税込）
定員	各日程14名	
申込方法	<p>①Sakura cook大阪・本町スタジオに電話 06-6626-9088 で予約をお取りください。その際、児童・生徒氏名と学年、保護者名、電話、メールアドレスが必要です。 ※収集した個人情報は本目的以外には使用いたしません。 食品アレルギーがある場合は、アレルギー対応食材をご用意しますので必ず申し出てください。</p> <p>②予約後3日以内に、受講料を以下の口座にお振込ください。 児童・生徒氏名を入力してください。3日以内に振込がない場合、予約はキャンセルとなります。 【振込先口座】三菱東京UFJ銀行 信濃橋支店 普通 0202225 カ) インバウンドグループ</p> <p>③振込確認後、受講票・地図をメールで送付しますので、当日ご持参ください。 【キャンセルポリシー】 開催3日前の17時まで：全額返金 開催前日の17時まで：50%返金。それ以降の返金はございません</p>	



Sakura Cook

Sakura cook 大阪・本町スタジオ（地下鉄本町駅21・22番出口より1分）

〒550-0011 大阪市西区阿波座1-2-19 椿堂ビルディング2F

【電話】06-6626-9088 【メール】contact@sakuracook.jp

Sakura cookは、株式会社インバウンドグループが運営する訪日外国人向け料理教室です

www.sakuracook.jp