# 令和7年度　青島北地区交流センター生涯学習講座 学習計画表

講座名　　【新】　世界一美しいテーブルマナー講座

講　師　海野　秀三郎　　時　間　9:30～11:00

曜　日　　第3金曜日　　会　場　学習室3　　20名

200万人以上の接客経験と、シティホテル支配人・リゾートホテル総支配人として培った実績をもとに、和食・洋食・中華のテーブルマナーを分かりやすくお伝えします。
格式ある場での振る舞いを学ぶだけでなく、お子様やお孫様にマナーを伝える力も身につけられる内容です。
信頼を築くための一歩を、この講座で始めてみませんか？

| | 講座日 | 講　座　内　容 | 備　考<br>（持ち物、服装、教材費等） |
|---|---|---|---|
| 1 | 5/16 | ★開講式　和食の基本マナー<br>和食の食事の流れ<br>（先付け、椀物、主菜、副菜、御飯、デザート）<br>正しい箸の持ち方、使い方　和食の食器の扱い方（器の持ち方、食器の使い分け） | 受講料　3，200円（8回分）<br>教材費　　600円（8回分）<br>筆記用具 |
| 2 | 6/20 | 和食の食べ方と礼儀<br>魚の食べ方（骨の取り方、刺身や寿司の食べ方）<br>ご飯の食べ方（お茶碗の持ち方、食べる際の礼儀）　汁物の飲み方（椀物の飲み方） | 筆記用具 |
| 3 | 7/18 | 和食の食卓での会話とマナー<br>食事中の会話のポイント（口を閉じて食べる、食べるスピードの配慮）<br>食後のマナー<br>（食事の終わり方、お礼の言葉） | 〃 |
| 4 | 9/19 | 洋食の基本マナー<br>洋食の食事の流れ<br>（前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート）<br>フォーク・ナイフの使い方、順番<br>グラスやカップの使い方、ワインのマナー | 〃 |
| 5 | 10/17 | 洋食の食べ方と礼儀<br>ナイフとフォークの使い方<br>（切る・食べる・置く）<br>スープの飲み方<br>（スプーンの使い方、音を立てない）<br>肉料理の食べ方（骨付き肉やステーキ） | 〃 |
| 6 | 11/21 | 洋食の食卓での会話とマナー<br>食事中の礼儀（咀嚼音や音を立てないこと）<br>サーバーの持ち方・ディナー皿の持ち方 | 〃 |
| 7 | 12/19 | 中華料理の基本のマナー<br>中華料理の食事の流れ<br>（前菜、スープ、主菜、ご飯、デザート）<br>箸の使い方、円卓の回し方<br>取り分けのマナー | 〃 |
| 8 | 1/16 | 中華料理の食べ方と食卓マナー<br>中華料理の食べ方（大皿料理の取り分け方、スープの飲み方）<br>食卓での会話やマナー<br>★閉講式 | 〃 |

予備日　2/20