令和８年度国際学院埼玉短期大学公開講座
さいたま市委託事業／産学官連携・地産地消推進の取組

スペシャル講座（全2回）

パレスホテル大宮のシェフに学ぶ、さいたま市産食材の逸品

第1回

パレスホテル大宮 総料理長
講師 **毛塚 智之**

11/28（土）

午前の部　9：00−12：00／午後の部　13：30−16：30

「一皿のキャンバスから伝える食の楽しさ」

さいたま市産リーキと若鶏のポトフ
さいたまヨーロッパ野菜
「カリフローレ」添え

さいたま市産リーキと
アトランティックサーモンの
カネロニ仕立て

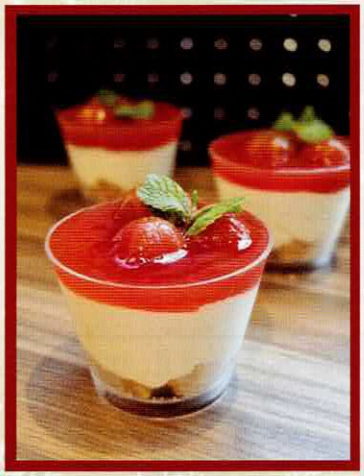
第2回

パレスホテル大宮 製菓料理長
講師 **伊東 正弘**

12/5（土）

午前の部　9：00−12：00／午後の部　13：30−16：30

「家庭でできる簡単スイーツの秘話」



さいたま市産
プチぷよチーズケーキ

さいたま市産
プチぷよとチーズのロールケーキ

《 ご案内 》

令和８年度 国際学院埼玉短期大学公開講座

さいたま市委託事業 / 産学官連携・地産地消の取組

パレスホテル大宮のシェフに学ぶ、さいたま市産食材の逸品

スペシャル講座（全２回）

1.主催・会場　国際学院埼玉短期大学

2. 講　師　第1回 毛塚 智之 氏（パレスホテル大宮 総料理長）
第2回 伊東 正弘 氏（パレスホテル大宮 製菓料理長）

3. 内　容　第1回【講義と洋食の調理】
パレスホテル大宮 総料理長を講師に迎え、「一皿のキャンバスから伝える食の楽しさ」をテーマとした講義の後に、さいたま市産の西洋ねぎ「リーキ」を使用した洋食の調理を行います。

第2回【講義とスイーツの調理】
パレスホテル大宮 シェフパティシエを講師に迎え、「家庭でできる簡単スイーツの秘話」をテーマとした講義の後に、さいたま市産のミニトマト「プチぷよ」を使用したスイーツの調理を行います。

4. 開催日時　第１回 令和8年11月28日（土） 午前の部：9:00～12:00、午後の部：13:30～16:30
第２回 令和8年12月5日（土） 午前の部：9:00～12:00、午後の部：13:30～16:30

5. 対　象　18歳以上で、さいたま市内在住・在勤の方（学生を除く）

6. 定　員　午前の部 24名 ・ 午後の部 24名

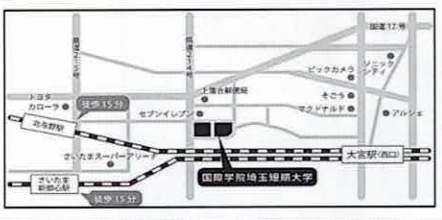
7. 受講料　6,000円（全2回）

8. 申込み　(1)申込期間 令和8年10月1日（木）～10月23日（金）
(2)申込方法 こちらのQRコード・リンクから必要事項を入力してお申し込みください。本学ホームページの申込フォームからもお申込みいただけます。
①午前・午後の希望（2日間とも同じ時間帯で受講いただきます）
②氏名、③郵便番号・住所、④電話番号、⑤年代、⑥メールアドレス
※お住まいがさいたま市以外の方は、⑦お勤め先（さいたま市内）
(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、メール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)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 tiikirenkei@kgef.ac.jp



Global Compact Network Japan　学校法人国際学院は、2018 年 12 月、国連グローバル・コンパクトに署名し、グローバル・コンパクト・ネットワーク・ジャパンの正会員となりました。

国際学院埼玉短期大学 KOKUSAI GAKUIN SAITAMA COLLEGE　SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。