

明治三十八年九月一日開場

創設 每日授業 **女子割烹家養成科**

女子割烹家として學校教場に教鞭を取らんとする者。家庭教師として割烹の研究をなさんとする者の爲に新設する所なり。故に授業を毎日とし教授法を新撰し費用を節約し、割烹に附屬すべき各科を實用的に教授す

規 則

(學 期) 三ヶ月 第一回三十八年九月始業同十一月卒業

(學 科) 日本料理、西洋料理、女子作法、造花、茶道、包方、活花、作法以下の各科は割烹必用の物、故に學科中に加へ授業する事とす

表 間 時	前		後	
	日	午	日	午
日	十八時より 二時まで	實 習	四一時より 五時まで	造 花
月	十九時より 二時まで	心 得	五二時より 六時まで	茶 道
火	十九時より 二時まで	實 習	四一時より 五時まで	作 法
水	十九時より 二時まで	心 得	四一時より 五時まで	包 方
木	十九時より 二時まで	實 習	五二時より 六時まで	復 習
金	休 日			
土	十九時より 二時まで	復 習	五二時より 六時まで	活 花

(學 費) 東 修 金 壹 圓 月 謝 金 參 圓
 原料費 料理實習費用 同 茶 道 活 花 包 方 造 花 白 辨 圓

◎但學生に限り原料費を要せず習學する事を得
 ◎◎地方より來り習學する者の爲に寄宿を許す費用一ヶ月金七圓程度とす
 ◎學費は東修金は入學の節、其他の費用は毎月五日迄に納むるものとす

(卒業證) 三ヶ月間全科修學者に授與す

○本養成科に附て問合せを要する事あらば申入るべし

東京市京橋區鈴木町十一番地

大日本割烹學會 教場

主任 石井泰次郎