

マクロビオティッククッキング

マスターコース（師範科）デイクラス

開講：金曜日 於：本校

- ①『講義』とある回は、講義のみで調理実習はありません。尚 テーマが違う場合は、内容も異なります。
- ②講座により、開始&終了時間が違います。事前に確認の上、ご受講ください。又 事前予約の上、ウィークエンドコースへの振替受講が可能です。
- ③都合により、講師・テーマ等が変更になる場合があります。予めご了承ください。
- ④遅刻・欠席の場合は、必ず『前日17時までに』事務局宛にご連絡願います。 当日のキャンセルは、キャンセル料（¥3,000）が生じます。ご注意願います。

2017年秋期講座カリキュラム ●：必修講座 ←師範科在席中に必ず受講願います。				
	月日	時間	講師	テーマ
①	9/1	11:00~13:00	尾形妃禰 初級主任講師	●食養生の歴史と「宇宙の秩序」無双原理の12定理・スパイラル・・・ & マクロビオティック基本の一汁一菜 *講義&試食
②	9/8	10:30~12:30	小林薫音満 師範科主任講師	●『望診』概論：体調・体質を診る *講義
③		13:00~16:00		●『望診』体質を知り、診断（メニュープランニング）に活用 *調理実習
④	9/15	11:00~14:00	品川 明 ゲスト講師 学習院女子大学 日本文化学科教授	●感性で味わう *ワークショップ&試食
⑤	9/22	11:00~14:00	川内翔保子 上級主任講師	●スマートにシンプルクッキング *長芋ハンバーグ他 *調理実習
⑥	9/29	10:30~13:00	尾形妃禰 初級主任講師	●秋の食養生： 陰陽で考え、調理する。 *調理実習
⑦		13:30~16:00		食箋につかえる料理：玄米クリーム2種・鉄火味噌 *調理実習
⑧	10/6	11:00~14:00	川内翔保子 上級主任講師	●グラタンでスマートな重層調理を実習。 *蕪のグラタン他 *調理実習
⑨	10/13	11:00~14:00	川内翔保子 上級主任講師	蓮根を丸ごと調理する *調理実習
⑩	10/20	11:00~14:00	岡田 英貞 師範科副主任	マクロビオティック洋風料理の応用 *調理実習
⑪	10/27	11:00~13:30	加藤みくこ ゲスト講師	秋の薬膳 *調理実習
⑫	11/10	11:00~13:30	平田 優 ゲスト講師・「古民家レストランHazeはぜ」オーナーシェフ	マクロビオティック秋のお菓子と軽食 *調理実習
⑬	11/17	10:30~12:30	小林薫音満 師範科主任講師	●季節別（秋～冬）・身体に現れた症状から原因を考察する。 *講義
⑭		13:00~16:00		●特定した症状を改善するためのメニュープランニング *調理実習
⑮	11/24	11:00~13:30	桜井三恵子 中級主任講師	●マクロビオティック栄養学 *講義

注) ①試作会：2017年12月3日(日)予定 於本校@池尻大橋

②師範科修了には24回のご受講が必要となります。 受講料有効期限：受講開始から4期。