

マクロビオティッククッキング

マスターコース（師範科）エンドクラス

- 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、ディ・ウィークエンドへの振替受講は可能です。
- 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。ご注意ください。

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。						
No	月日	曜日	時間	講師		テーマ
①	9/9	土	10:30~12:30	尾形妃樺怜	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			13:00~15:30			●秋の食養生： 陰陽で考え、調理する。 *調理実習
③			16:00~18:30			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
④	9/10	日	10:00~13:00	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
⑤			13:30~16:30	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
⑥	10/14	土	10:30~13:30	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
⑦			14:00~17:00	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
⑧	10/15	日	10:00~12:00	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
⑨			12:30~15:30			●『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
⑩			16:00~18:30			加藤みくこ
⑪	11/11	土	10:30~13:00	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
⑫			13:30~15:30	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
⑬			16:00~19:00			●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
⑭	11/12	日	10:00~13:00	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
⑮			13:30~16:00	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。