

## 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

開講：土曜・日曜 / 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、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。**

## 2018年春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	1/27	土	11:00~14:00	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			14:30~17:30		●陰陽で遊ぶ *講義&実習
③	1/28	日	10:00~12:00	小林薫音満 師範科主任講師	●『マクロビオティックな陰陽五行論』概論 *講義
④			12:10~15:00		●『五行論』に基づくメニュープランニング *調理実習
⑤			15:15~18:00		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 *前回とは異なるプログラムです。 *ワークショップ&試食
⑥	2/24	土	10:00~12:30	平田 優 ゲスト講師 「古民家レストランHazelはぜ」オーナーシェフ マクロビオティックで春のお菓子と軽食づくり *調理実習	
⑦			13:00~15:00	細川 順讚 医療コンサルタント 塩・油について考える *講義	
⑧			15:30~18:30	尾形妃禰 初級主任講師 ●春の食養生： 陰陽で考え、調理する。 *調理実習	
⑨	2/25	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	
⑩			14:00~16:30	桜井三恵子 中級主任講師 ●体質・体調と手当て *講義	
⑪	3/24	土	10:00~12:30	岡田 英貞 師範科副主任講師 マクロビオティック洋風料理の応用（春） *調理実習	
⑫			13:00~15:00	小林薫音満 師範科主任講師 ●季節別（冬～春）・身体に現れた症状から原因を考察する。 *講義	
⑬			15:30~18:30		●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	3/25	日	10:00~13:00	川内翔保子 上級主任講師 ●グルタンでスマートな重層調理を実習。 *蕪のグルタン他 *調理実習	
⑮			14:00~17:00	加藤みくこ ゲスト講師 春の薬膳 *調理実習	

注)①試作会：2018年4月8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。