

マクロビオティッククッキングスクール リマ

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 テーマが違えば内容は異なります。
- 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。ご注意願います。

2020年9月期カリキュラム

	月日	時間	講師	テーマ
①	9/4	11:00~14:00	岡田 英貞 リマ校長	マクロビオティック洋風料理の応用：塩の使い方 *調理実習
②	9/11	11:00~14:00	高桑 智雄 リマ講師・桜沢如一資料室長	桜沢如一の宇宙観・ウィルス観 *講義・軽食付
③	9/18	11:00~14:00	角元 康代 リマ講師	「手当て法」：外用手当てを体感する *ワークショップ&実習
④	9/25	11:00~14:00	細川 順謙 ゲスト講師・医療コンサルタント	免疫力をあげて、ウィルスに克つ *講義・軽食付
⑤	10/2	11:00~14:00	平田 優 ゲスト講師 「古民家レストランHaze」オーナーシェフ	マクロビオティックのお菓子と軽食 *調理実習
⑥	10/9	11:00~14:00	森 騰廣 リマ専任講師	基本食「鉄火味噌」をつくる！ *調理実習
⑦	10/16	11:00~14:00	加藤みくこ 桜沢流普茶料理師範・国際中医薬膳指導師	秋の薬膳 *調理実習
⑧	10/23	11:00~14:00	助川ひろこ リマ講師・管理栄養士・食物健康科学士(修士)	マクロビオティックと玄米菜食、その有効性と注意点 *講義&調理実習
⑨	10/30	11:00~14:00	角元 康代 リマ講師	「手当て法」：内用手当てを体感する *ワークショップ&実習
⑩	11/6	11:00~14:00	大島 弘鼓 リマ講師・栄養士 ライフデザインメソッド&個性心理学コーチ	秋からの暮らしに活かす手当てと料理 *講義&調理実習
⑪	11/13	11:00~14:00	中島 デコ ゲスト講師・「ブラウズフィールド」主宰	環境を考え、ムダなくスマートに調理する！ *調理実習
⑫	11/20	11:00~14:00	岡田 英貞 リマ校長	マクロビオティック中華料理：季節のヌーベルシノワ *調理実習

◎修了式：2020年12月6日(日)11時~@本校 修了式後に「リマパーティー」を開催予定：13~15時予定
※ただし、今後の状況により、延期または形式を変えての開催になります。予めご了承ください。

マクロビオティッククッキングスクール リマ

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。ご注意願います。

2020年9月期カリキュラム

No	月日	曜日	時間	講師		テーマ
①	9/5	土	11:00~14:00	岡田 英貞	リマ校長	マクロビオティック洋風料理の応用：塩の使い方 *調理実習
②			15:00~18:00	高桑 智雄	桜沢如一資料室・室長	桜沢如一の宇宙観・ウィルス観 *講義・軽食付
③	9/6	日	10:30~13:30	細川 順讚	ゲスト講師・医療コンサルタント	免疫力をあげて、ウィルスに克つ *講義・軽食付
④			14:30~17:30	角元 康代	リマ講師	「手当て法」：外用手当てを体感する *ワークショップ&実習
⑤	10/3	土	11:00~14:00	森 騰廣	リマ専任講師	基本食「鉄火味噌」をつくる！ *調理実習
⑥			15:00~18:00	平田 優	ゲスト講師 「古民家レストランHaze」オーナーシェフ	マクロビオティックのお菓子と軽食 *調理実習
⑦	10/4	日	11:00~14:00	加藤みくこ	桜沢流普茶料理師範・国際中医薬膳指導師	秋の薬膳 *調理実習
⑧			15:00~18:00	檜山扶佐子	リマ講師・foo's café「檜氣」オーナーシェフ	基本食をかんだん・おいしく応用する *調理実習
⑨	11/7	土	11:00~14:00	大島 弘鼓	リマ講師・栄養士 ライフデザインメソッド&個性心理学コーチ	秋からの暮らしに活かす手当てと料理 *講義&調理実習
⑩			15:00~18:00	角元 康代	リマ講師	「手当て法」：内用手当てを体感する *ワークショップ&実習
⑪	11/8	日	11:00~14:00	助川ひろこ	リマ講師・管理栄養士・食物健康科学士(修士)	マクロビオティックと玄米菜食、その有効性と注意点 *講義&調理実習
⑫			15:00~18:00	岡田 英貞	リマ校長	マクロビオティック中華料理：季節のヌーベルシノワ *調理実習

◎修了式：2020年12月6日(日)11時~@本校 修了式後に「リマパーティー」を開催予定：13~15時予定
※ただし、今後の状況により、延期または形式を変えての開催になります。予めご了承ください