

2024年GW集中講座 ベーシックIIカリキュラム

©状況により、メニュー・内容・担当講師が変更、また休講及び日程変更になる場合がございます。予めご了承ください。

	日程/担当講師		内容	メニュー
	10:00~12:30	13:30~16:00		
1	5/2 (木)	森	「基本食」の大切さ 体調について	ひよこ豆入り玄米ご飯 季節の味噌汁（ワカメ・玉ねぎ・季節の野菜） 切干大根と油揚げの煮物 青菜の胡麻和え オレンジババロア
2		高桑	・・・講義・・・ 「陰陽について」	【講義内容】*軽食付き 陰陽論の歴史/マクロビオティックの陰陽の基本/色、形、 状態、味、感情の陰陽/野菜・果物の生育状況からみる陰陽
3	5/3 (金・祝)	櫻井	調理法の陰陽	いなり寿司 基本の清まし汁 小豆かぼちゃ 人参とフルーツのサラダ
4			主食の陰陽	けんちん丼 ごま風味の味噌汁 きんぴら 水ようかん
5	5/4 (土)	櫻井	季節と体調にあわせた汁物	きのこのパスタ 南瓜のポタージュ ベジミートボール コールスロー（フルーツ添え）
6			副食について	黒米入り玄米ご飯 餃子スープ チンジャオフースー 白玉だんごの黒胡麻ソース添え
7	5/5 (日)	櫻井	身体をととのえる食事	おめでとう ごま塩（8:2） 根菜の旨煮 玄米甘酒アイス
8			献立のたてかた ・・・日々の食事といただき方	おかゆパン ミレットスープ 雑穀クロケット りんごの葛煮
9	5/6 (月・祝)	森	キッチンにあるものでおこなう手当て	味噌おじや ひじき蓮根 ねぎとわかめの酢味噌和え +手当て（蓮根湯、コーレン）
10			ベーシックIIコースのまとめ	ちらし寿司（五分搗き米・もちあわ） 簡単味噌汁 ひじきの白和え 草餅入りぜんざい