

2026年GW集中講座 ベーシックⅠカリキュラム

マクロビオティック料理の基本を学ぶ 自身や家族が喜ぶメニュー

◎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	
集中講座				
11：00～14：00 15：00～18：00				
1	4/25 (土)	櫻井	マクロビオティックの ベースとなる食事	玄米の洗い方・塩のはかり方 基本食：玄米ご飯・味噌汁 切干大根と高野豆腐の煮物・漬物・玄米甘酒 ◎いただき方：一口30回噛んでみましょう
2		未定	おいしい玄米ご飯を炊く	玄米ご飯 味噌汁（玉ねぎと麴） 車麴のフライ 温野菜添え 果物のフルーチェ風
3	4/26 (日)	平沢	マクロビオティックの だしの取り方	押し麦入り玄米ご飯 葛仕立ての清まし汁 車麴と玉ねぎの煮物 出し殻昆布と椎茸の佃煮
4		高桑	・・・講義・・・ 「マクロビオティックについて」	【講義内容】＊デイ：軽食、エンド：デザート付 マクロビオティックのルーツと思想／穀物菜食・身土不二・ 一物全体／基本となる食べ方、食材の選び方 ※教本として『マクロビオティックガイドブック』使用
5	4/27 (月)	鎌田	野菜の扱い方と 基本の調理法	ほうとう 青菜の磯和え 人参の蒸し煮 フルーツ羹（粉寒天Ver）
6		未定	陰陽表をみる！	玄米ご飯 季節野菜のそぼろあんかけ けんちん汁 麴まんじゅう
7	4/28 (火)	平沢	甘みについて （白砂糖をひかえる理由）	玄米粥 八宝菜 切干大根サラダ パパロア風（チョコレート風味）
8			調味料について	きび入り五分搗きご飯 わかめスープ ベジ酢豚（大豆ミート） 米ぬかクッキー
9	4/29 (水・祝)	未定	身体をととのえる食事 （内用手当て）	小豆入り玄米ご飯 鰻もどき りんご葛餅 三年番茶をつかって：梅醤番茶
10		鎌田	ベーシックⅠコースのまとめ	発芽玄米ご飯 野菜スープ 大豆唐揚げ 梅酢ゼリー（棒寒天Ver）