

【福岡】 WholeFood 応用コース 10月土曜クラス

第1回 2017年10月21日(土)

(ガイダンス /10:50-11:00 クッキング /11:00-13:30 講義 /14:00-16:00)

クッキング1:「ベジブロスを使いこなそう」 講師:タカコナカムラ

講義1 : ナチュラルクリーニング 講師:森田美香

第2回 2017年11月18日(土)

(クッキング /11:00-13:30 講義 /14:00-16:00)

クッキング2:「低温スチーミングと旨塩麴」 講師:安枝栄子

講義2 : 有機野菜と有機認証、遺伝子組み換えについて 講師:時枝みゆき

第3回 2017年12月16日(土)

(クッキング /11:00-13:30 講義 /14:00-16:00)

クッキング3:「乾物の使い方」 講師:タカコナカムラ

講義3 : 経皮毒「家庭内農薬」 講師:山下玲夜

第4回 2018年1月20日(土)

(クッキング /11:00-13:30 講義 /14:00-16:00)

クッキング4:「フードクリニック」 講師:タカコナカムラ

講義4 : セルフケア実践法 講師:タカコナカムラ

第5回 2018年2月17日(土)

(クッキング /11:00-13:30 講義 /14:00-16:00)

クッキング5:「ホールフードなおもてなし料理」 講師:タカコナカムラ

講義5 : 身近な環境問題と私たちの健康 講師:タカコナカムラ

*講義スケジュール、講師、内容は変更となる場合があります。

*最終日講座後『WholeFood シニアマスター認定試験』あります。
(希望者のみ)