

新企画！薬膳初級講座案内

中医学と現代栄養学基礎講座 10回

実践 調理実習 10回

計 20回（100時間）

13時～17時（5時間）

場所 うるま市赤道（薬膳龍花）

普段、健康管理に携わっているお仕事をされている方大歓迎です。

調理実習に関しては、一部は授業の中で
症例を検討しメニュー作製し、それを実際に作る
方法で調理実習を行う。カリキュラムに含まれています。

この授業はより、実践方の授業内容です。

是非興味のある方連絡頂きたいです。

新企画特別価格、20万円を15万円

1回目薬膳スペシャルコース カリキュラム(1回5時間×20回)

回	月日	曜日	(2時間)	(3時間)
1	7月16日	水	開講式 ・人は全て食べ物から出来ているについて	現代栄養学・薬膳について
2	8月6日	水	人間のしくみ ⇒	(気・血・津液・精)
3	8月27日	水	人間のしくみ ⇒	(蔵象学説)
4	9月3日	水	人間のしくみ ⇒	現代栄養学基礎
5	9月17日	水	人の健康・病気はなぜ??	病気になる原因
6	10月1日	水	人の健康・病気はなぜ??	病のきっかけ
7	10月8日	水	人の状態チェックのしかた	体質。血液データ見方
8	10月29日	水	病状を見極めるトレーニング	
9	11月5日	水	中医栄養学	薬膳学
10	11月19日	水	漢方薬について	薬の詳細
11	12月3日	水	実践トレーニング	(メニュー作成・調理)
12	12月17日	水	実践トレーニング	(メニュー作成・調理)
13	1月7日	水	実践トレーニング	(メニュー作成・調理)

午後13:00～17:00

1 回目薬膳スペシャルコース カリキュラム(1 回5時間×20回)

回	月 日	曜 日	午 前(2時間)	午 後(3時間)
14	1月21日	水	実践トレーニング	(メニュー作成・調理)
15	1月28日	水	実践トレーニング	(メニュー作成・調理)
16	2月4日	水	実践トレーニング	(メニュー作成・調理)
17	2月17日	水	実践トレーニング	(メニュー作成・調理)
18	2月25日	水	実践トレーニング	(メニュー作成・調理)
19	3月4日	水	実践トレーニング	(メニュー作成・調理)
20	3月11	水	総合確認！症例報告	(指導能力を確認する)

午後13:00～17:00

実践トレーニングについては、これまでの授業の確認を行ないながら
テーマをもとに、献立を作成し調理をおこなう方法です。

総合確認では、季節について説明をして皆さんに料理を振舞っていただきます。(2品)