

7月23日(土) 10:30~13:00

・野菜たっぷりマトカレー



・もちもちじゃが芋入りナン
・豆乳ヨーグルトのバナナラッシー
(豆乳ヨーグルトの作り方と株分け)

講師紹介：近藤貴水さん

子どもの頃から食べることを料理をすること踊ることが大好き。
27歳で留学したイギリスでベジタリアンのホストファミリーと出会い野菜料理に興味を持つ。帰国後マクロビオティックに出会い自然と共存する世界に引き込まれていく。
ヒューマンアカデミーでマクロビオティック料理講師を務めた後、神戸自然食惣菜店、京都自然食レストランの立ち上げ・運営に携わる。
2008年 KII 認定クシマクロビオティックッキングインストラクター取得
2014年3月マクロビオティックの食事と食材のお店『むすび食堂』をオープン開店中。
URL <https://www.facebook.com/musubisyokudo>

料理教室

2016

自然農 有機栽培 作 素材 使う 作

一食一食を大切に考え、
とてもやさしい味付けの献立になっています。

託児 (500円/人) あり
※ただし調理中のみ

ご希望の方は3日前まで
にお知らせください。

会場：神戸学生青年センター 1F サロン室

参加費：3000円

定員：10名 (5名を下回った場合は開催しません)

申込み：3日前までに神戸学生青年センターへ

主催 (公財) 神戸学生青年センター
協力 食品公害を追放し安全な食べ物を求める会

〒657-0064
神戸市灘区山田町 3-1-1
TEL078-851-2760
FAX078-821-5878
Email:info@ksyc.jp
URL:<http://ksyc.jp/>



●阪急六甲より徒歩3分
●JR六甲道より徒歩10分
●新幹線神戸駅よりタクシー15分