

2月の講座スケジュール

1	水		
2	木		
3	金		
4	土	11:00 ハーブ&スパイス料理入門	14:00 WholeFoodスイーツ
5	日		
6	月		
7	火		
8	水	11:00 塩麴講座<初級編>	14:00 麴で作る甘酒入門
9	木	11:00 WholeFood基礎コース①	
10	金	11:00 塩麴講座<応用編>	
11	土	11:00 WholeFood基礎コース②	17:00 低温スチーミング入門
12	日	11:00 WholeFood基礎コース⑤	17:00 ジュニアマスター認定試験
13	月		
14	火		
15	水		
16	木		
17	金	18:30 セルフヒーリング入門	
18	土	11:00 WholeFood基礎コース④@福岡	
19	日	10:00 海の精サロン	
20	月		
21	火		
22	水	11:00 オリーブオイルとパスタ	15:00 JustPicklesのピクルス入門
23	木		
24	金		
25	土	13:00 IM基礎コース②	17:00 塩麴講座<初級編>
26	日	11:00 WholeFood応用コース⑤	17:00 シニアマスター認定試験
27	月		
28	火		
29	水	14:00 麴で作る甘酒入門	18:30 国産小麦パンとワイン

■初めての方でも安心「入門講座」

■実習でレシピを習得「スキルUP講座」

■多彩な講師陣による「スペシャル講演会」

■WholeFoodな生活術「ライフスタイル講座」

■ホールフード協会の「WholeFood種まき講座」

※最新情報はHPでご確認ください。

1月の講座スケジュール

1	日	
2	月	
3	火	
4	水	
5	木	
6	金	
7	土	
8	日	11:00 WholeFood基礎コース④
9	月	
10	火	
11	水	13:00 塩麴講座<初級編> 15:30 甘酒入門
12	木	
13	金	
14	土	11:00 WholeFood基礎コース①
15	日	13:00 塩麴講座<初級編> 15:30 麴で作る甘酒入門
16	月	
17	火	
18	水	11:00 WholeFood基礎コース⑤ 17:00 ジュニアマスター認定試験
19	木	
20	金	
21	土	11:00 WholeFood基礎コース③@福岡
22	日	11:00 WholeFood応用コース④
23	月	
24	火	
25	水	14:00 JustPicklesのピクルス入門 18:30 国産小麦パンとワイン
26	木	11:00 オリーブオイルとパスタの使い方
27	金	
28	土	13:00 IM基礎コース①
29	日	11:00 魚長さんの魚料理
30	月	
31	火	

■初めての方でも安心「入門講座」

■実習でレシピを習得「スキルUP講座」

■多彩な講師陣による「スペシャル講演会」

■WholeFoodな生活術「ライフスタイル講座」

■ホールフード協会の「WholeFood種まき講座」

※最新情報はHPでご確認ください。