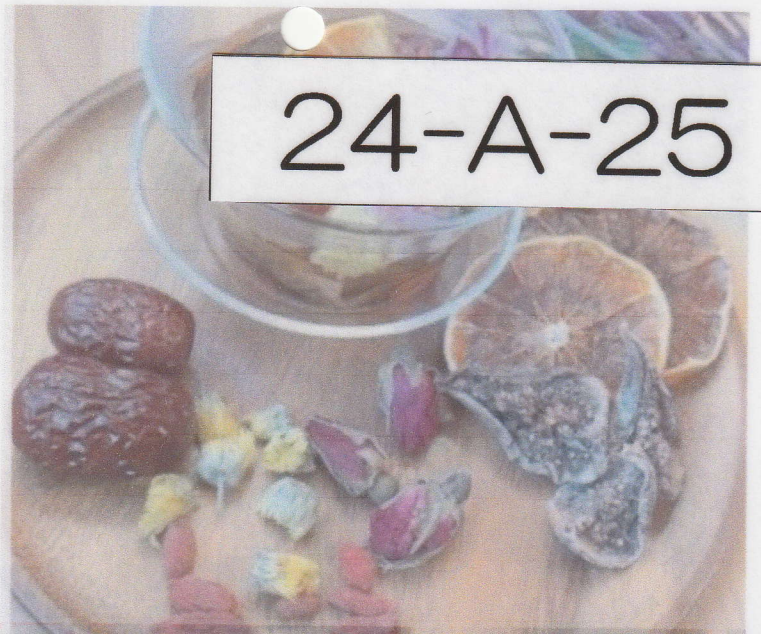
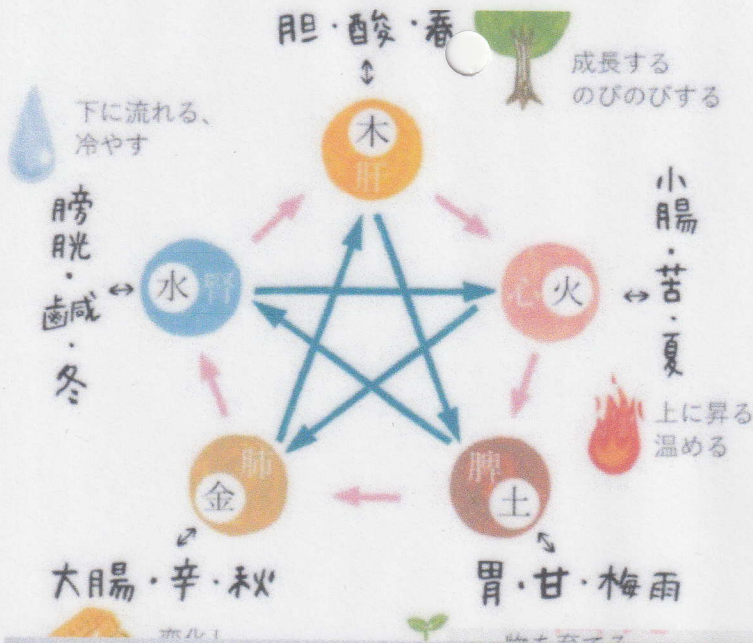


24-A-25



かしま灘塾での薬膳茶の時間の様子

夢見る大人の家庭科室

自分にあった薬膳茶をブレンド
発酵の基礎・お手軽薬膳養生

四季に寄り添い身体にやさしい食事のこと

第2土曜日

10:00-13:00
高松公民館

毎回 薬膳の基礎・理論と実習。
偶数月は季節の薬膳茶と発酵・ナチュラル
スイーツ作り。調味料仕込み。奇数月は●
発酵深掘り。発酵調味料を用いてクッキング
。

TEA世界のお茶/文化
TEA中国茶・台湾茶を楽しむ
かしま灘楽習塾 講師とみだみき