

【保存版・受講方法】

yakuzen story 食薬膳士 2 級 16 期

本講座は、季節ごとの食養生を学ぶための 1 年間シリーズ講座
代謝をスムーズにしながら、季節と調和する
バランスの良い食事を選ぶチカラを養います

受講期間:2024 年 2 月~1 年間

視聴可能期間:2 年間

◆食薬膳士 2 級 資格取得講座

- ・受講期間:2024 年 2 月~2025 年 1 月まで 舞子 marine キッチンにて
- ・年間の動画教材をオンラインレッスンページにて
- ・対面レッスンに参加できないときは ZOOM 又はアーカイブ受講に振り替え可能

<動画レッスン視聴方法>

[スクール HP オンラインレッスンページ](#)「2 級 17 期」ページにてお届け

① ↑リンクをクリック

② パスワード『 **mystory241722** 』を入力してログイン

<ZOOM レッスン参加方法>

参加 URL は各回同じ・個別レッスンもこちらから

<https://us02web.zoom.us/j/89560734408?pwd=eTIveDhCU1Bja0xhQ2JqY3BpaFVMZz09>

ミーティング ID: 895 6073 4408

パスコード: storycook

<質問フォロー>

- ・講座内容に関する質問にはLINEグループ「ノート」にて受付け。コメントから回答します。
過去の質問も「ノート」から確認できます。
- ・在籍期間は申込み月から 2 年
- ・講座内容以外の質問にもなるべくお答えしますが、個人の体調や体質に関してのご質問はフォローができないためお答えしかねます。個別体質診断*をご利用ください。

参加はコチラ→質問専用 LINE グループ <https://line.me/ti/g/AwCpvtEToC>

<資格認定試験について>

- ・毎年 2 回実施(16 期生は 2025 年 1 月予定)
- ・受験可能期間:申込日から 1 年以上、2 年未満
- ・内容:薬膳の基本、テキストを見ながらメニュー作りなど
- ・講座が進む中で認定課題あり

◆レッスン日程

[レッスンカレンダー](#)「2 級 ZOOM レッスン」「料理 ZOOM レッスン」それぞれチェック

*2 級座学は参加希望日を

*料理は自由参加のため、参加の場合に連絡ください →[ご連絡は公式 LINE](#)へ

◆オリジナル薬膳レシピ 200 点

会員専用レシピページ[「薬膳 recipe lab」](#) 1 年間無料閲覧可能

① ↑リンクをクリック

② パスワード『 **story202311** 』を入力してログイン

*パスワードはクラス変えごとに変更。都度ご連絡します。

<使用方法>

https://youtu.be/5HQULpVFuc8?si=skhEK5LCYBDuyxS_

◆個別 ZOOM フォローレッスン

初回 60 分+2 回目以降 30 分×3回

・「カラダチェック記録カード」に体調を記入し、舌の画像と併せて公式 LINE へ送信してください。

・利用可能期間はお申し込み日より 1 年

*体質は常に変化します。ZOOM で行った体質チェックとアドバイスは 5 日間を目安に行い、それ以降は続けないようにしましょう。

体調を根本的に調えるには 2 級講座を実践しましょう。

*ZOOM は「2 級講座」と同じ URL からお入りください

4 回目以降のご相談も可能です

・会員価格でご家族、知人のご相談も対応します。

体質チェックを行っていない方のご相談は受けかねます。

<一般> 初回 20,000 円 2 回目以降 8,800 円/60 分

<会員> 5,500 円/60 分

◆食薬膳士 1 級

受講期間 2024 年 9 月～2025 年 2 月

*日程は 6 月頃に決定。7 月に予習用動画ページ、テキストをご案内します。

◆ご連絡先

・講座内容に関する質問

→ 食薬膳士 2 級 LINE グループの「ノート」にて

質問用 LINE グループはこちらからご参加ください <https://line.me/ti/g/AwCpvbETOC>

・事務局

課題提出、オンラインレッスン操作方法、お申し込みなど、講座運営に関するご連絡

→ スクール公式 LINE 「yakuzen story 槇玲」

→ メール yakuzenstory.manage@gmail.com

・レッスンリリースのお知らせなど一斉配信は、yakuzen@rescipe-school.net よりお届け

◆その他

・本講座は著作権法で保護されている著作物です。ご家庭内以外での利用はできません。

修了後プロコースに入ると商用利用が可能です。

・本講座は受講生が健康維持するための知識を提供するもので医療行為ではありません。

受講に関しましては動画ページ内の受講規約をご確認ください。