

食の調和から、世界の調和へ。

仏事にかかわる儀礼の一部として、
かつては、私たちの暮らしの中にも
あたりまえのようにあった”精進料理”という食文化。
いのちと環境、伝統と展望という観点から、
いま、あらためてその意義を見つめなおします。

(財)埼玉県仏教会文化講座 其の弐

精進料理ノススメ



オハナシ壺 精進料理のこころ (仮)

白澤雪俊 師
典座和尚・普門院副住職

オハナシ式 菜食が世界を救う

吉良さおり氏
Veggy Steady Go!編集長

行 茶 精進 Sweets&Tea のオヤツ

麻こころ茶屋

と き 平成22年2月17日 (水)

午後2時開演 ~ 4時30分頃終了

ところ 埼玉会館 1F

〒330-0063 さいたま市浦和区高砂 4-13-18

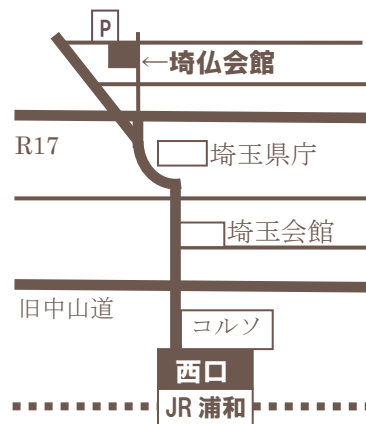
TEL048-861-2138 JR 浦和駅徒歩 15分

※駐車場僅少につき近隣Pをご利用ください。

申込み 埼玉県仏教会事務局

下記用紙にて要予約<FAX048-864-6649>

2月10日 (水) 定員 80名〆切、参加無料



「埼玉県仏教会文化講座」参加申込書

氏名 _____

住所 _____

会社・寺院名 _____

電話 _____