

2023



本龍寺



私は「感動しやすい」と人から言われます。

自分でもすぐ感動すると思います。

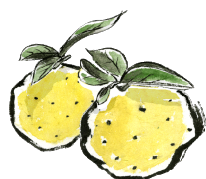
「感動する」ということは「感じて」→「動く」という言葉です。

私は、「すごいなあ」とか「嬉しいなあ」「きれいだなあ」と
感じたときだけではなく「苦しいな」「嫌だな」「くそう、負けるもんか」
と感じたときも体が動きます。

心と体が結びついているからこそ、私の人生の原動力は
心が振るえて（感動して）行動に移るのです。

一回一回のお寺の行事に、私はいつも感動をいただき、
お育ていただいていると実感します。

今年で3回目の冬の料理教室も、おいしく楽しく心を込めて、
少しでも皆さまの心に響く勉強会ができたと思います。



10月19日(木)

- 1.秋色ごはん2023ver.
- 2.里芋とレンコンの
コロッケ
- 3.まだか漬け
- 4.つくね
- 5.れんこんのすり流し
- 6.かぼちゃのプリン

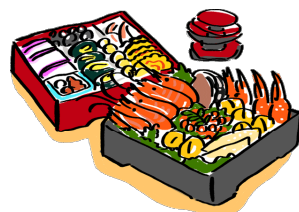
11月16日 (木)

- 1.小豆入り玄米ごはん
- 2.里芋まんじゅう
- 3.生姜のつくだ煮
- 4.大根煮
- 5.けんちん汁
- 6.さつまいも羊羹
- 7.五目豆

12月21日(木)

おせち料理 特集

& 鍋物



- ・ 時間：9時30分～13時30分
- ・ 参加費：2,500円
(材料費2,000円+会場礼500円)

〒444-1221 愛知県安城市和泉町中本郷4-1
TEL.0566-92-0505 FAX.0566-92-5212
Mail honryuji@poplar.con.ne.jp