

兵庫県立阪神昆陽高等学校

但馬屋食品の「おから」
松谷化学の「希少糖」
を使った

平成28年度 第1回

地域ふれあい調理講習会

日時

平成28年9月27日(火)
10:00~12:00

- 場 所 阪神昆陽高校 調理実習室2 (B棟1F)
内 容 おからや希少糖を使った創作料理の講習
参加費 500円 (材料費として当日徴収します)
持ち物 エプロン、手拭タオル
応募方法 お電話でお申込みください。
(072-773-5145)
応募締切 平成28年9月12日(月) 午後5時まで



但馬屋食品株式会社

関西を代表する豆腐の老舗メーカーです。とうふの製造過程でできた厳選「おから」をご提供いたします。おからは食物繊維やカルシウムを多く含むヘルシーな食材です。



松谷化学工業株式会社

でん粉加工の総合メーカーです。でん粉でできた「希少糖含有シロップ」をご提供いたします。希少糖には、体脂肪を低減し糖の消化吸收を穏やかにする働きがあります。



お問い合わせ

兵庫県立阪神昆陽高等学校

〒664-0027 伊丹市池尻7丁目108番地
TEL 072-773-5145 FAX 072-773-5162
担当 池本(いけもと)、柘田(ますだ)