



Let's パッキングクッキング

※パッキングクッキングとは・・・

ポリ袋に食材を入れ、湯煎で加熱する調理方法で、災害等でライフライン（水道・ガス・電気）が途絶えた際の対応方法として注目されています。

定員25名
(先着順)

日時:平成29年9月10日(日)

10:30~14:00 (受付 10:00~)

会場:北ふれあいセンター調理実習室

(岡山市北区谷万成2-6-33)

※会場へのお問い合わせはご遠慮ください。

講師: 勝野 訓江

(岡山県栄養士会岡山市支部 管理栄養士)

○パッキングクッキングによる調理実習

「ひじきごはん」「ソーセージのラタトゥイユ」「フルーツケーキ」

※材料として、大豆、豆乳、パイナップル(缶詰)を用います。

○講話 「『もしも』の時の食の備え」

準備物: エプロン、三角巾、てふき、筆記用具

材料費: 500円(当日、受付にて申し受けます)

【申し込み方法】

裏面申し込み用紙によるFAXまたはお電話で
(公社)岡山県栄養士会(下記)までお申し込みください。

申し込み締め切り: 8月31日(木)

【申し込み・問い合わせ先】

公益社団法人
岡山県栄養士会

〒703-8278
岡山市中区古京町 1-1-17
TEL (086) 273-6610
FAX (086) 273-6667



FAX 086-273-6667

(公社) 岡山県栄養士会

岡山市支部主催講座

Let's **パッククッキング**

開催日：平成 29 年 9 月 10 日 (日)
10:30~14:00 (受付 10:00~)

会場：北ふれあいセンター調理実習室

に申し込みます。

参加者氏名	年齢	電話番号 (日中つながる連絡先)

※定員に達した場合にのみ、ご連絡いたします。

※材料には、大豆、豆乳、パイナップル(缶詰)を用います。

【申し込み・問い合わせ先】

公益社団法人
岡山県栄養士会

〒703-8278
岡山市中区古京町 1-1-17
TEL (086) 273-6610
FAX (086) 273-6667