

第5回 調理講習会のご案内

減塩でも美味しく食べることができる調理のコツや工夫など国立循環器病研究センターならではの調理のノウハウをお教えします。自宅でも実践できるようになりますので、是非ご参加下さい。

開催日：平成24年3月31日(土)

開催時間：13時30分～16時00分

- * 調理説明(約40分)、調理実習(約100分)、
試食・意見交換(約20分)

調理実習の献立(メニュー)

- * 1食2g未満の献立、1品の塩分0.5g以下の料理 (煮物、焼物料理)

開催場所：千里金蘭大学 5号館(旧館) 3階調理実習室

これで、あなたも薄味調理のプロ!

今回は、「秘伝のだし」教えます



参加対象者：国立循環器病研究センターの外来患者さま 及び、入院・外来患者さまのご家族

- * 募集人数…24名

持ち物：エプロン、手ふき をご持参下さい。

申し込み連絡先：国立循環器病研究センター臨床栄養部 栄養管理室

電話番号：06(6833)5012 (センター代表)

申し込み期間、受付時間：3月5日(月)～3月21日(水)の平日 午前10時～午後17時

但し、募集人数に達し次第、締め切らせていただきます

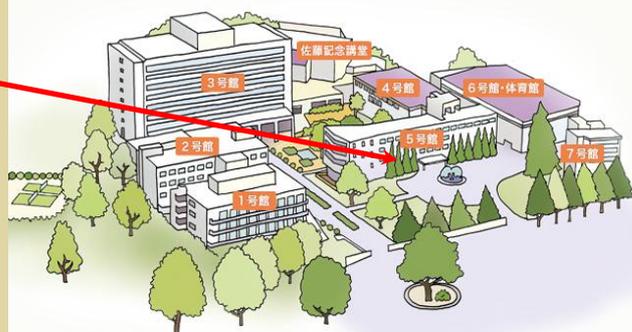
参加費用：1名につき1000円 (材料費及び資料代金として)

※参加される方は、開催時間の15分前には受付を終了していただくようお願い致します。

※申し込み後のキャンセルは3/23(月)までに連絡をしてください。それ以後、及び当日にキャンセルをされた場合は、キャンセル料をいただく事がありますのでご了承下さい。



そよぐ風に緑が揺れる、美しいキャンパス。
設備の充実した実習室など、大学構内をご案内します。



場所の案内図《千里金蘭大学》

所在地 大阪府吹田市藤白台5-25-1

最寄駅 阪急千里線「北千里」駅から徒歩 10分

千里中央(北大阪急行)駅から12番のりば発 阪急バス 金蘭会学園前下車