

2018年7月24日・25日の2日間

会場:製粉会館(東京都中央区日本橋兜町15-6)

## 【1日目】9時50分開始~16時30分終了予定

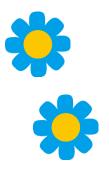
- ▶『大麦の健康効果 βグルカンの効用 』
- ▶『原木乾しいたけ~千年にも及ぶ貴重な伝統自然食品』
- ▶【昼食タイム】▶調理実習『ソフトフランス生地(塩パン・総菜パン)』
  - 【2日目】10時20分開始~16時10分終了予定
- ▶調理実習『家庭で気軽に作る中華料理』料理研究家 杵島直美先生 (お昼は実習したものを試食♪) ▶【20分休憩】
- ▶『ご存知ですか?「こめ油」』
  『パスタって、なーに?』



お話と調理実習を組み合わせた充実の2日間 参加事件 2日間で4000円※

参加費は、2日間で4,000円※

是非、この機会に様々な知識を習得してみませんか。 ※1日でも同額※振込後の参加費は返金いたしかねます。



食に感心のある方 学生の方、どなたでも

参加可能です

お問い合わせ・お申し込みは「一般社団法人栄養改善普及会」小林まで 03-3409-3232 【ホームページからの申込みもできます】

FAX 03-3409-3235

一般社団法人栄養改善普及会 宛



## 食物実技講習会 参加申込書

ファックス送信日 平成 年 月 日

お名前(必須)		男	-	女
フリガナ(必須)				
ご自宅ご住所(必須)	<del>=</del>			
お電話番号(必須)				
ご勤務先名				
ご住所	₹			
お電話番号				
資料等の送付先 (必須)	ご自宅 ・ご勤務先 ・ その他(	)		
	その他の場合			
	<del>-</del>			
本講習会をお知りになった理由	案内が届いた · 知人の紹介( その他(	)		

## =参加費のお振込み先=

みずほ銀行青山支店 普通 3181029 一般社団法人栄養改善普及会 参加費 4,000 円 \*恐れ入りますが、振込手数料はご負担下さい。