

素材をアレンジしてご飯のお供:ふりかけを作ろう ーふりかけでおいしく栄養補給ー

講師：中川裕子 食物栄養科 教授 管理栄養士
牧野美咲 食物栄養科 助手 管理栄養士

【講座について】

ふりかけといえば、子どもたちのご飯のお供として活用するご家庭が多いと思います。そこで今回は、かつお節・さば節をベースに栄養満点の素材を加えて、世代を超えてご飯が進む、「ふりかけ」を作ります。ご家庭にあるお鍋と電子レンジで調理し、彩りと食感を楽しみながら、自分好みのオリジナルふりかけ作りに挑戦してみてください。



【開催日時】 2024年12月14日(土) 9時30分受付 10時00分～13時00分

【申込期間】 2024年11月5日(火)～11月29日(金)13時まで

【場所】 山梨学院短期大学 51号館 106食品加工室 (エプロン、バンダナをご持参ください)

【定員】 対面形式:24名 【実習費】 1,000円

【交通】

電車:JR酒折駅下車徒歩3分

お車:山梨学院グリーン駐車場をご利用ください

バス:「山梨学院大学」下車

【お申込み/お問い合わせ先】

〒400-8575

山梨県甲府市酒折2-4-5 山梨学院短期大学

TEL:055-224-1400

FAX:055-224-1396

申込フォームURL:

<https://forms.office.com/r/452msRKaev>

(QRコードからもアクセス可)

【お申込み方法】

各講座の申込フォームに必要事項(お名前・

フリガナ、電話番号、メールアドレス)を入力し、

お申し込みください。その他、本講座の詳細は、

「山梨学院短期大学ホームページ」をご参照ください。

申込フォーム



山梨学院短期大学
YAMANASHI GAKUIN JUNIOR COLLEGE

