



家庭料理 (火)

食品の栄養価および機能性について学びましょう

講師 下入佐 智美

回数	月日	曜日	テーマ	内容
1	8/23	火	食品の機能性	○開講式 冬瓜と豚肉の煮物、かるかん
2	8/30	火	機能性成分	肉まん、スキムプリン
3	9/6	火	免疫賦活作用	キーマカレー、レアチーズケーキ
4	9/13	火	腸管免疫	鶏肉の白ワイン煮、アップルパイ
5	9/20	火	体内時計	○閉講式 パエリア、オレンジミルクゼリー

教材費	3,500円(5回分)
開講時間	18:30~20:30(2時間)
定員	18名(定員になり次第、締め切ります)
場所	料理講習室
準備するもの	エプロン、三角巾、筆記用具

◆材料の都合でメニューを変更する場合があります。

- ※ 遅刻や欠席をする場合は、必ず勤労青少年ホームまでご連絡ください。
- ※ やむを得ずキャンセルを希望される場合は、お早めに勤労青少年ホームまでご連絡ください。
(教材準備の関係で返金が難しい場合がございます。あらかじめご了承ください。)
- ※ 受付は7月13日(水)~7月26日(火)です。
- ※ 新型コロナウイルス対策や申し込み状況によって、日程変更や中止の可能性があります。



鹿児島市勤労青少年ホーム

〒890-0063 鹿児島市鴨池 2-32-30

TEL(099)255-5771 FAX(099)255-5750

☞yuyukan@sjcweb.jp Instagram@yuyukan_kagoshima

ホームページ 🏠 <https://www.yuyukank.com>

最新情報ページ 🏠 <https://connect.place/yuyukan/>
(コネクトカード)



▲ホームページ

申込方法についての
詳細はこちらから！
どちらからでも確認
できます。
申込期間中は申込フォ
ームも設置されます。



▲最新情報ページ