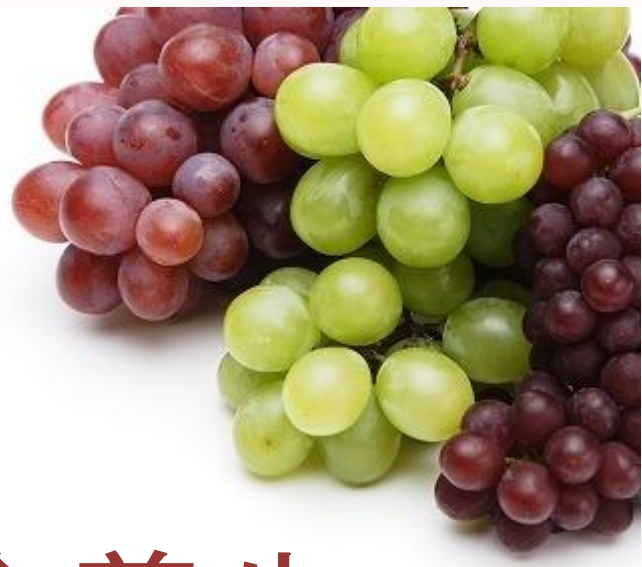


【メニュー】

薬膳ご飯
豚肉のブドウソース 野菜添え
秋の乾燥に対して潤いを与えるサラダ
蓮根スープ
杏仁デザート



平成25年度 就実短期大学 生活実践科学科主催 公開講座

チャンダムに学ぶ **秋の食養生**
「乾燥の季節にどう対処したらよいか」食品の機能性の面から考えましょう。

日時 平成25年9月21日（土） 10:00から13:00
場所 就実短期大学 T館2階 T203調理室
定員 25名（申し込み順）
受講料 1000円
参加対象 食養生に興味のある方（高校生以上の方）
当日の持参品 エプロン、三角巾、お手拭 筆記用具

申し込み方法 下記の申込票を切り離して、Fax または郵送で申し込みください。
申し込み先 **Fax : 086-271-8280**
〒703-8516 岡山市中区西川原1丁目6-1
就実短期大学生活実践科学科「公開講座」係

締切 9月5日
お問い合わせ **tel : 086-271-8121**（学生支援課分室） **086-271-8232**（担当：畦（うね））
086-271-8241（当日緊急連絡先）

切りとり

生活実践科学科 公開講座申し込み票

代表者○氏名(ふりがな)	〒	住所	電話番号

Fax または 郵送 で申し込みください。