



食で脳の若返り

～驚異のオニオンピールパワー～



普段は捨ててしまう、タマネギの皮。高い**抗酸化作用**があることはご存知でしょうか。

そもそも抗酸化とは何なのか？ タマネギの皮っておいしいの？抗酸化作用からタマネギの皮の食べ方まで、**楽しくおいしく学びましょう！**

専門の先生と栄養学部の学生による、食事のお話です。

- 🍷 日 時 🍷 7月16日（土）10：30～12：30
（10：00～ 受付開始）
- 🍷 場 所 🍷 文教大学湘南校舎1402教室
- 🍷 参加費 🍷 無料
- 🍷 主 催 🍷 文教大学健康栄養学部
- 🍷 連絡先 🍷 0467-53-2111内線285 井上
- 🍷 申込方法 🍷 チラシをご覧ください

* 大学へは公共交通機関をご利用してお越しください

老若男女 大歓迎！
お気軽にお越しください

タマネギ外皮を
用いた**お菓子の試食も**
ございます！



～たくさんのご応募をお待ちしております～