

聴いて

作って

食べて

学ぶ!

タマネギとお茶の 機能性

◆ 機能性食品で脳の若返り
文教大学教授 井上節子

◆ お茶の抗酸化作用
文教大学4年 菊地美佳

◆ 粉末玉ねぎの皮誕生秘話
(株)ピアンタ COO 杉田篤信

◆ 調理教室
タマネギ外皮とお茶のレシピ
文教大学4年 石田智恵美 酒井静香

後援: 茅ヶ崎市

参加費無料

定員30名!
申込みはお早めに

日 時 : 12月3日(土)

10:00~13:00(受付開始9:30~)

場 所 : 茅ヶ崎ハマミーナまなびプラザ・2F

主 催 : 文教大学健康栄養学部

連絡先 : 0467-53-2111内線285井上

持ち物 : エプロン、バンダナ、マスク、タオル



◀ 茅ヶ崎駅より神奈川中央交通バス
北口茅31・茅35、南口茅33・茅37
「団地中央」バス停下車すぐ

ご来場お待ち
しております♪

