



# からだの中から 元気を作る。

手軽にできるホットドリンクや  
スイーツを楽しみながら、  
今話題の薬膳の基本を学びましょう。

## 公開講座

# 2月25日(土)

## 13:30~15:00

調理実習室 (B33)

冬は乾いた空気や暖房で  
のどや肌を傷めやすい季節です。  
そこで今回は  
インナーケアの  
効果を意識した食材  
「白きくらげ」や「クコの実」を使った  
デザートスープをご紹介します。



### 開催要領

講師 木下 賀律子  
豊橋創造大学短期大学部  
キャリアプランニング科教授  
国際中医薬膳師

開催日時 平成29年2月25日(土)  
13:30~15:00

場 所 調理実習室 (B33)

定 員 20名  
\*申込が定員を超えた場合は抽選になります。

受講料 500円  
\*当日お釣りの無いようにお持ちください。

持ち物 エプロン

申込期間 2/9(木)~2/20(月)まで  
\*受講者の方には受講票を発行します。

お申し込み方法 電話・FAX・Eメールにて住所、氏名、電話番号をお知らせください。  
〒440-8511 豊橋市牛川町松下20-1 豊橋創造大学 地域貢献センター  
TEL:050-2017-2130(受付専用) FAX:050-2017-2112

【個人情報について】お申込みいただきました個人情報は、豊橋創造大学にて厳重に管理いたします。  
特定の事情がない限りご本人の了承なく、第三者に開示・提供することはありません。

お問い合わせ TEL:050-2017-2106(地域貢献センター)/E-mail:exten@sozo.ac.jp

主催：豊橋創造大学短期大学部キャリアプランニング科