

日本の食を見直そう

講師：奈良佐保短期大学

特任教授 矢和多 多姫子



ヘルシーと言われる日本食を科学的に見直します。
「だし」の要素「うまみ」は日本で発見された基本味です。伝統的な日本料理から世界中の料理を日本流にアレンジした豊かな日本の食は、栄養的にも素晴らしいものです。
健康食品に頼らない健康食についてのお話です。

日時 2013年 8月 3日（土） 15:00～17:00

場所 奈良佐保短期大学 7号館レストラン鹿野園
（駐車場あります）

定員 50名

参加費 800円（テーマにちなんだ試食があります）

申込方法 FAX または メールで地域共生センター宛に
お申し込みください。

*日本フードスペシャリスト協会「食に関する一般向け啓発事業」

お問い合わせ・お申し込み

奈良佐保短期大学 〒630-8566 奈良市鹿野園町806

TEL: 0742-61-3858 FAX: 0742-61-8054

e-mail: s-gakusyu@narasaho-c.ac.jp