高校生対象
参加費無料

別府大学
令和元年度　第2回
食物栄養科学部公開セミナー
食物栄養学科 ＆ 発酵食品学科

食物アレルギーでも安心♪
甘酒を使った優しいデザートを作ろう！

9月21日（土）

10：00～12：00
（受付9：30～）

別府大学食物栄養科学部
35号館1階実習食堂

甘酒の作り方と効能を勉強します。
また、小麦粉・卵・牛乳を使わず、食物アレルギーの方でも安心して食べられる甘酒を使ったデザートも作ります。

講師

講義担当

発酵食品学科
講師　塩屋　幸樹

調理担当

食物栄養学科
教授　高松　伸枝

ぜひお友達を誘って一緒にご参加ください！もちろん一人での参加も大歓迎です♪

申込方法▷▷　材料準備の都合上、9月13日（金）までにＦＡＸ（別紙参加申込用紙に記入）、またはメール（氏名・高校名を明記）にてお申し込みください。

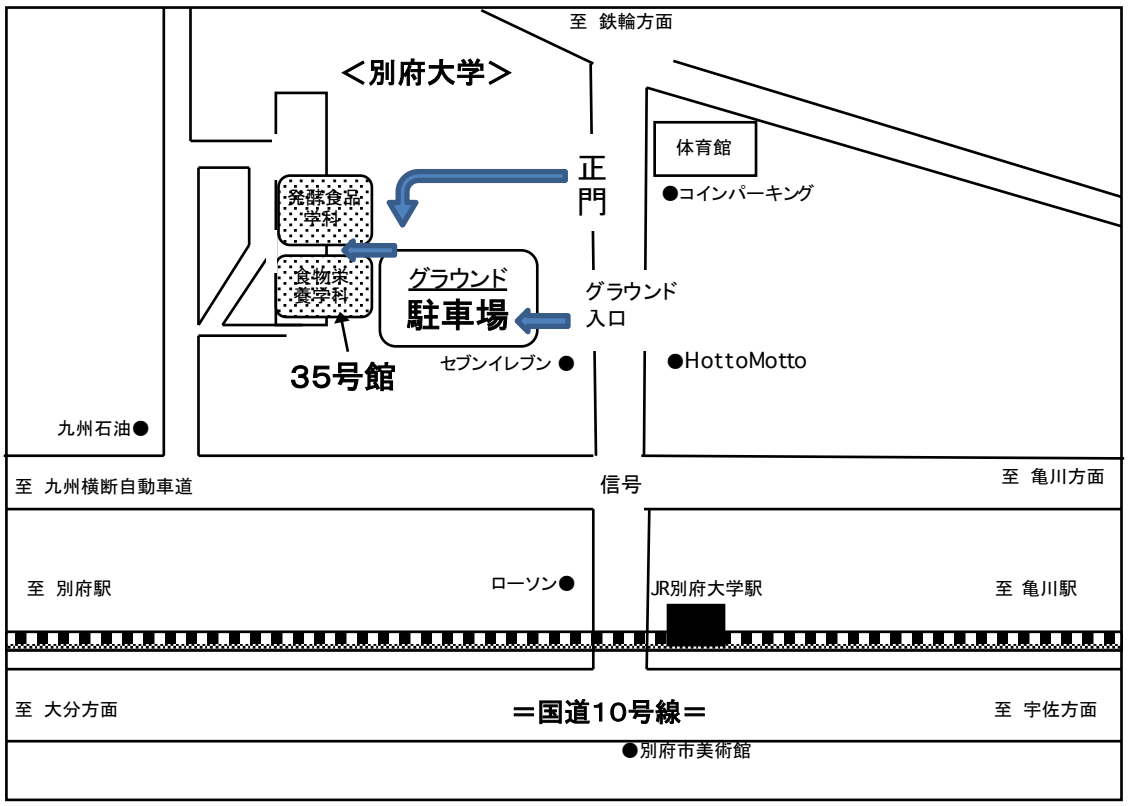
問い合わせ・申し込み：別府大学食物栄養科学部事務室
〒874-8501 別府市北石垣82
Tel:0977-66-9630　Fax:0977-66-9631　email：daishoku@nm.beppu-u.ac.jpまで

令和元年度　第2回食物栄養科学部公開セミナー　参加申込書
(食物栄養科学部事務室　　FAX 0977-66-9631)

学校名	高等学校
学校住所 電話番号	〒 TEL：　　FAX：
参加者氏名（学年の記入、又は該当に〇をして下さい）	
学年：　　年 教職員・保護者	
学年：　　年 教職員・保護者	
学年：　　年 教職員・保護者	
学年：　　年 教職員・保護者	

＊申し込み後、欠席される場合は電話でご連絡下さい（TEL：0977-66-9630）

＜別府大学およびセミナー会場案内図＞



＊学内は建物が入り組んでいます。迷った際はご連絡下さい。（TEL：0977-66-9630）