

肝疾患のための 料理教室

令和7年
3月22日
10時~^土

食生活によって脂肪肝は改善する可能性があります。
脂っこいイメージの中華料理も工夫すればカロリーOFFできます。
私たちと一緒に調理して学びませんか？

場所 高槻中学校/高校 調理実習室

料金 500円(おひとり/現地払い/現金のみ)

定員 25名程度(参加は申込者とご家族・ご友人1名まで)

持ち物 エプロン、タオル、三角巾

受付 令和7年1月6日~

メニュー予定

宮保鶏丁(鶏肉のカシューナッツ炒め)

海鮮とアボカドのサラダ仕立て

酸辣湯(サンラータン)

デザート

※メニューは仕入れ状況によって写真と変わることがあります。

お申込みやご質問は、下記までご連絡下さい。

申込時にアレルギーの有無など聞き取りさせていただきます。

大阪医科薬科大学病院 肝疾患センター(患者総合相談室内)

電話 072-683-1221(代)

後援:高槻市

