

薬膳料理講習会

当院で実際に提供しています薬膳料理を、ぜひみなさまにも身近にできるものとして知っていただきたく講習会を開催いたします。この機会に是非ご参加下さい。

そもそも薬膳とは・・・一年を春夏秋冬に分け、それぞれの季節を上手に乗り切るために、漢方の食材を使用して調理したものです。
当院では予防医学の観点から、東洋医学研究所の協力により、特選メニューの中で薬膳を提供しています。

テーマ：特選メニューより～夏の薬膳～ご紹介



- ・穴子の豆豉炒め
- ・フルーツトマトと蕎麦のサラダ
- ・焼き茄子と枝豆の白味噌和え
- ・南蛮毛のスープ
- ・白木耳と柑橘類のデザート

日時：平成26年7月5日（土）

午前10時～11時

場所：北里研究所病院 4階 AB会議室

【講習内容】夏の薬膳について説明後、一部料理のデモンストレーションを行います。皆様にはお料理の一部を試食していただきます。

※時間の都合上、全料理のご紹介はできません。また、衛生上、料理の持ち帰りはご遠慮下さい。

※今回は「夏の薬膳」のご紹介です。以前参加された方は内容をご確認され、了承のうえお申込み願います。

参加費：500円（材料費・資料代含む）

申込み先：03-5791-6345（予約センター）



先着
20名

お気軽にお越し下さい。自慢のレシピがまたひとつふえるかも？！

【問い合わせ先：03-5791-6145（栄養科直通）】