

参加者募集
です♪

こめ油を使った料理講習会

こめ油は、玄米を精米してできる米ぬかから生まれた植物油です。原料のお米が国内のみで賄えるものが多く、安全な国産100%の原料で食べられる油です。
ですので、玄米由来の栄養素をたっぷり含み、ドレッシングなどの生食ではもちろん、加熱調理にもおすすめです。今回は、そんなこめ油を使った料理講習会を開催します。
久しぶりの料理講習会です、みなさんの参加をお待ちしております。

＊日時 2023年4月5日（水）
10:30～13:30（予定）

＊場所 パル枚方組合員会館
枚方市大垣内町 3-3-1（地図参照）

＊内容 ・こめ油について
築野食品工業（株） 担当者
・グループに分かれてクッキング
・試食＆交流

＊メニュー ごはん、メイン、サラダ、スープ
デザート、すべてにこめ油を使います

都合により、メニューの詳細は当日のお楽しみ
とさせていただきます

＊持ち物 エプロン 三角巾



京阪「枚方市駅」より徒歩8分
枚方市駅南口出口よりふれあい通を通り、郵便局と税務署の間を直進 京阪バス官公庁より徒歩5分

※会館には駐車場はありません

＊必ず申し込みをしてください

お申し込みは…

【応募締め切りは、3月24日（金）】
おおさかパルコ・組合員サービスセンター
（火～金9時から18時、月・土9時から17時）
0120-299-070
072-856-7671
（携帯電話の場合 有料）
0120-299-230（FAX）
応募多数の場合は、抽選とさせていただきます
（結果は、郵送でお知らせいたします）

＊当選の方には「参加者体調管理表」を提出いただきます

＊マスクの着用をお願いします

＊当日37.5度以上の発熱のある方は参加できません

枚方やまだ地域活動委員会

＊受付させていただいた個人情報に関しましてはこの取り組み以外に使用しません。
＊1 当日午前7時の時点で開催地（市町村単位）または見学先に暴風警報・大雨洪水警報が発令された場合、中止となります。
7時以降に発令された場合も中止となります。
＊2 当日大阪府下または見学先に震度5以上の地震が発生した場合、中止となります。
＊3 その他パルコが危険と判断した場合、中止となります。
＊1～3の「中止」のお知らせはホームページでもお知らせします。
＊視覚・聴覚に障がいをお持ちの方はガイドヘルプ・手話ボランティア制度を利用し参加することができます。