

もっとおいしく もっと楽に パッククッキング教室

パッククッキングとは…

耐熱性のポリ袋に食材を入れ、袋のままお湯で煮る（湯せんする）調理法のことです。

「真空調理」に近く、災害時の非常食づくりや、アウトドア・時短料理として注目されています。

日程:令和8年2月8日(日)

時間:10:00~13:00(受付 9:45~)

場所:まちなか交流センター くるる キッチンスタジオ



内 容:パッククッキングでデザート含む6品作成

対 象:那須塩原市民

定 員:15名

参加者:300円/人

持ち物:エプロン・三角巾・参加費

申込み:下記 事務局まで

締 切:2月2日(月)

主 催:那須塩原市食生活改善推進員協議会

【市食生活改善推進員協議会事務局】

那須塩原市健康増進課

TEL 0287-63-1100

FAX 0287-63-1284

(講座名、氏名、住所、電話番号を御記入ください)

メール

kenkouzoushin@city.nasusushiobara.tochigi.jp



私たち、地域の
「食生活改善推進員」
が担当します