



【製造者】

府立須知高等学校 食品科学科

【主要原材料】美山牛乳

【アレルギー表示】乳

【賞味期限】製造日より2週間

【保存方法】要冷蔵

ここがこだわり

本校生徒が製造

本校食品科学科食品加工コースの生徒が製造しています。

美山牛乳を100%使用

原料には、美山牛乳と砂糖、乳製品のみを使用。素朴で自然な味わいに仕上がっています。

乳酸菌はデンマーク製

乳酸菌はデンマーククリスチャンハンセン社製の乳酸菌を使用しています。

【販売情報】

販売方法：直接販売

原則毎月第3金曜日の放課後に、校内にて販売実習を行っています。

代金支払方法：直接販売

参考価格：60円(90g)/1個

供給可能量：800個/日

詳しくは直接お問い合わせください。

京都府立須知高等学校
食品科学科

☎ 0771-82-1171

〒622-0231

船井郡京丹波町豊田下川原166-1

<http://www.kyoto-be.ne.jp/syuuchis/index.html>