



【製造者】

府立須知高等学校 食品科学科

【主要原材料】

府立農芸高校産牛乳(ホシタケ種)
京丹波町産黒大豆きな粉

【アレルギー表示】 乳、卵、大豆

【保存方法】 冷凍

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。

府立農芸高校産の生乳、
100%使用！

その日の絞りたて牛乳を使用し、その日のうちに製造しています。

地元丹波産の黒豆きな粉を使用

黒豆きな粉は、地元丹波産の黒大豆（黒豆）をきな粉にして、アイスクリームに入れています。

【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：150円(100ml)/1個

供給可能量：500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/syuuchihs/index.html>