

じゆらけんきゆう
自由研究の
ヒントに!!

おいしく変身!

シヨクヒンカコウ フシギ
食品加工の不思議

カンサツ
一つくって観察してみよう

8/7 10:30~12:30
(月) ヨーグルトが飲み物のものに大変身!

8/7 15:00~17:00
(月) 乳から見える世界いろいろ!

8/8 10:30~12:30
(火) ふんわり、ふわふわ! ふくらむ不思議

8/8 15:00~17:00
(火) 焼くとおいしくなる不思議!

各回
1人
500円

※オンライン受講者
無料

※
オンラインなら
どなたでも
参加できます!!

たいしやう
対象

くわいざいじゆう ざいがく げんそく おんせいじゆう
区内在住・在学の小学生（原則3年生以上）と
その保護者 ※会場参加の場合

ていじん
定員

たすうちゆうせん
会場：20人（多数抽選）
オンライン：100人

かいじゆう
会場

ウイメンズバル
だんじやびやうどうすいしん
（男女平等推進センター）
葛飾区立石5-27-1

くわ じゆん さん
詳しくは裏面をご覧ください

※
Zoomで講座の様子をリアルタイム配信します。オンライン参加の方は、無料でご受講いただけます。

おいしく変身! シヨクヒンカコウ フシギ 食品加工の不思議

一つくって観察してみよう

応募方法

応募フォーム（下のQRコード）に入力するか、ハガキに①～⑦をご記入の上、お申し込みください。

- ①「東京聖栄大学連携講座2023」
- ②希望参加方法 ※回ごとに変更可
「会場」または「オンライン」
- ③参加希望回の日付・時間帯 ※複数可
「〇月〇日」・「午前」または「午後」
- ④住所 ⑤電話番号
- ⑥保護者氏名（フリガナ）・年齢
- ⑦お子様の氏名（フリガナ）・学年

※オンライン希望の場合、必ず応募フォームにてお申し込みください。

応募フォーム

応募締切



7/14
(金)

注意事項

- ・未就学児はご入場いただけません。
- ・会場参加の場合、保護者とお子様それぞれ受講料がかかります。
- ・調理実習中は、衛生上の観点からマスク着用をお願いいたします。
- ・講座の様子を撮影し、オンライン受講者にZoomでリアルタイム配信します（事前申込制）。会場に参加している方が動画に映る可能性がありますので、あらかじめご了承ください（映像の録画配信はせず、オンライン受講者が動画を録画することも禁止します）。
- ・オンライン参加の方で、スマートフォンやタブレット端末から視聴する場合は、Zoomアプリのインストールが必要です。また、視聴にかかる費用（通信料など）は自己負担となります。Wi-Fi環境が整った場所での視聴を推奨いたします。

「牛乳はどうやってチーズになるの？」

「どうしてケーキはふくらむの？」

食品の形状や味を変えたり新しいおいしさを生み出したり、保存性を高めるための「食品加工」にはナゾがいっぱい。その不思議な世界をのぞきにきてください!

8/7

(月)

午前

ヨーグルトが飲み物に大変身!

— 手作り酸乳飲料 —

講師 片山佳子先生

(健康栄養学部 食品学科 食品加工学研究室)

まるやかで甘酸っぱ〜い「酸乳飲料」をヨーグルトから手づくりします。家に帰っているいろいろなヨーグルトでつくってみましょう!

乳から見える世界いろいろ!

— 乳の七変化、チーズの観察 —

講師 谷本守正先生

(健康栄養学部 食品学科 食品開発研究室)

ヒトがウシさんからいただく乳は、さまざまな乳製品に加工されます。チーズを通して、乳成分の変化の様子を実感してみましょう。

8/7

(月)

午後

8/8

(火)

午前

ふんわり、ふわふわ! ふくらむ不思議

— 蒸しパン作りに挑戦 —

講師 篠原優子先生

(健康栄養学部 食品学科 食品学第2研究室)

ベーキングパウダーで作る蒸しパンと重曹を使うものでは何が違うのかな?色、におい、味、食感...五感を使って確かめてみましょう!

焼くとおいしくなる不思議!

— ”色白”パイナップルケーキ —

講師 荒木裕子先生

(健康栄養学部 食品学科 食品学第1研究室)

こんがりキツネ色もいけれど、温度と時間をコントロールして”色白”のケーキを焼いてみませんか。かわいい型で形づくります。

8/8

(火)

午後

状況により、実施内容
が変更又は中止となる
可能性があります。

応募・お問い合わせ

〒124-8555 葛飾区立石5-13-1

葛飾区教育委員会事務局

生涯学習課 区民大学係

☎03-5654-8475 (直通)

主催 葛飾区教育委員会