

わくわく
ドキドキ

食品が変化する不思議!

— 体験・観察して確かめよう —



自由研究の
ヒントに!

8 / 7
水曜日

10:00-12:00

ジュースを^{とうめい}透明にしてみよう

8 / 7
水曜日

14:00-16:00

パンはなぜふくらむの?

8 / 8
木曜日

10:00-12:00

野菜の色を利用してみよう

8 / 8
木曜日

14:00-16:00

つぶつぶゼリーをつくろう

各回 1人
500円

会場 にこわ新小岩 (西新小岩4-3 3-2)

対象 小学校5,6年生とその保護者
(区内在住・在学)

※保護者1人につき、お子様2人までお申し込みいただけます。

定員 18人 (多数抽選)



「にごったリンゴジュースと透明なのは何がちがうの？」

「目に見えないくらい小さいけど微生物ってすごい！」

食品の色や形、状態が変化する様子を、実験・実習を通して
体験・観察してみましょう。

コーディネーター 福留 奈美 先生 (健康栄養学部 食品学科 食文化研究室)

東京聖栄大学連携講座2024
食品の科学シリーズ

にごった



8 / 7

[水] 10:00~

ジュースを透明にしてみよう
ーリンゴジュースが大変身ー

講師 北村 義明 先生
(健康栄養学部 食品学科 応用微生物学研究室)

リンゴを搾っただけのリンゴジュースは
にごっていますね。けれども、透明な
リンゴジュースもあります。

透明にする方法をいくつか試して
みましょう。

ふんわり



8 / 7

[水] 14:00~

パンはなぜふくらむの？

ー酵母の発酵パワーに注目!ー

講師 山本 直子 先生
(健康栄養学部 食品学科 食品微生物学研究室)

目に見えないほど小さな生き物(微生物)の
酵母は働きもの。糖を食べて二酸化炭素を
たくさん出してパン生地を発酵させます。

自分で成形して焼いたパンの試食も
あります。

いろんな

野菜の色を利用してみよう
ータマネギの皮で草木染めー

講師 折口 いづみ 先生
(健康栄養学部 食品学科 食品学第1研究室)

「どんな色になるかな？」
いろいろな野菜を活用した染め物を
比べて、タマネギの皮で自分だけの
草木染めハンカチを
つくります。



かわいい

つぶつぶゼリーをつくろう
ー小さな丸いつぶつぶの正体は?ー

講師 貝沼 章子 先生
(健康栄養学部 食品学科 食品衛生学第1研究室)

理科の原理を応用してつぶつぶゼリーを
つくりましょう。所々で小さな比較実験
や解説を入れながら進めます。

つぶつぶゼリーの試食も
あります。



お申込み

二次元コードからお申込みください。



7月22日(月)まで

注意事項

- ・実習中は衛生上の観点からマスクの着用をお願いいたします。
- ・状況により実施内容が変更となる場合があります。