

令和7年度 公開講座



江戸時代の料理をつかって食べよう



(写真はイメージです)

大江文庫に所蔵された料理書などに書かれた江戸時代に作られた料理を実際に調理し、食べることで、限られた食材や調味料で工夫した当時の人々の食事を学びます。現代の食生活にも生かせるヒントがあります。

東京家政学院大学 千代田三番町キャンパス

8月26日(火) 11時00分 ~13時30分

講師：伊藤 有紀

(現代生活学部 現代家政学科 准教授)

定員：20人(最少催行人数10人・抽選)

受講料：1000円(材料費・保険料込)

対象：小学校高学年以上(小中学生は保護者同伴)

持ち物：上履き、三角巾、エプロン、ハンドタオル、
筆記用具

締切：8月1日(金) 16時00分

●申込方法

下記QRコードより、専用フォームにてお申し込みください。

抽選結果は締切日以降にメールでお知らせします。受講決定時に公開講座の詳細案内をお送りします。

【お問い合わせ】

東京家政学院大学 社会連携室「公開講座」係

TEL：042-782-9838

Email：kokai@kasei-gakuin.ac.jp

URL：https://www.kasei-gakuin.ac.jp/

