



令和6年度 東京家政学院大学 公開講座

千代田三番町キャンパス（1号館1201教室）



食品と加工の講座（全2回）



I. 味噌造り II. レトルト（畜肉を使って）

第1回目は味噌についてのお話と、大豆、麴を使って実際に味噌を造ります。第2回目は畜肉を使ったレトルト食品を作ります。また、味噌の樽開けをします。



日時：第1回：6月22日（土） 13時00分～15時30分

第2回：9月21日（土） 13時00分～15時30分

講師：林 一也（人間栄養学部 人間栄養学科 教授）

綿貫 仁美（人間栄養学部 人間栄養学科 助教）

定員：28名（応募者多数の場合は抽選）

受講料：2,000円 ※受付時に現金にてお支払いいただきます。

お釣りの無いようにご用意ください。

対象：高校生以上

持ち物：エプロン、不織布マスク、手拭きタオル、上履き、筆記用具

締切：6月7日（金） 17時00分

●申込方法：QRコードを利用してお申し込みください。

※本学ホームページからも申し込みできます。

申込締切日後に、抽選結果をメールにてお知らせいたします。

受講決定者には、後日、ご案内をメールにてお送りいたします。

【お問い合わせ・申込先】

東京家政学院大学 社会連携室 「公開講座」係

TEL 042-782-9838

E-mail: kokai@kasei-gakuin.ac.jp

URL <https://www.kasei-gakuin.ac.jp/>

