



Knowledge  
Virtue  
Art

東京家政学院大学

令和8年度  
公開講座

# 食品と加工の講座(全2回) — 味噌造り・レトルト(サンマを使って) —

伝統食品などを実際にご自分で作ることで、食品の製造工程を学べるとともに、手作りの楽しさを味わえます。



## 6/6(土)・9/5(土)

※2回参加必須 各回 13:00~15:30

※手作りした味噌は、第2回講座の日にお持ち帰りいただきます

先着順

募集期間

4/1~  
4/30

千代田三番町キャンパス

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(先着順)  
受講料：2000円(材料費・保険料込)  
対象：高校生以上  
持ち物：上履き、三角巾、エプロン、  
不織布マスク、手拭きタオル、筆記用具  
募集期間：4/1~4/30

●申込方法  
右記QRコードより、  
専用フォームにて  
お申し込みください。



先着順で受講者を決定します。定員に達した後の申し込みについては、「キャンセル待ち」として順番に登録します。講座の詳細案内は、募集期間終了後にお送りします。  
kokai@kasei-gakuin.ac.jp からのメールを受信できるよう、設定をご確認ください。

【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：042-782-9811(代表) Email：kokai@kasei-gakuin.ac.jp  
URL：https://www.kasei-gakuin.ac.jp/