令和 4 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)

「食品と加工講座」

味噌造り、柑橘類のシロップ瓶詰づくり

第1回:6月4日(土) 13時00分~16時00分 味噌を手作りします。仕込んだ味噌は第2回講座の時に お持ち帰りいただきます。

第2回:9月10日(土)13時00分~16時00分 柑橘類のシロップ瓶詰づくり

講師:林一也(人間栄養学部 人間栄養学科 教授) 編貫 仁美(人間栄養学部 人間栄養学科 助教)

定 員:16名(先着順)

会 費:2,000円 受付時に現金にてお支払いいただきます。

おつりのないようにご用意ください。

持ち物:エプロン、上履き、筆記用具、不織布マスク

対象者:一般

締 切:5月22日(日)17時OO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。

> 後日ご案内とあわせて当日の提出書類等をメールにて返信いたしま すので、当日受付時にご提出ください。

【問い合わせ先・申込先】

東京家政学院大学 学術・社会連携室「公開講座」係 〒102-8341 東京都千代田区三番町22番地

TEL: 03-3262-2879 E-mail: kokai@kasei-gakuin.ac.jp URL https://www.kasei-gakuin.ac.jp/

