

「温度差 200℃! あつあつピザ&ひんやりアイスを作ろう」
 ~ 焼きたて・作りたてのお味はいかが ~

平成31年1月19日(土) 10:00~12:30

会場：弘前医療福祉大学短期大学部 調理実習室

講師：葛西 静男 (弘前医療福祉大学短期大学部 別科 調理師養成・1年課程 科長)

【第1部：食育講習会】 10:00~10:30

1. ピザをふっくらさせるイーストについて知ろう！
 - ・イーストは小さな生き物。イーストの生きる力(発酵)を見してみる
 - ・イーストの発酵を私たちがどのように利用しているかを学ぶ
2. 冷凍庫を使わないでアイスを冷やし固めるしくみを見てみよう！



【第2部：調理実習&試食】 10:40~12:30

1. イーストを使ってピザを作る
2. 氷と塩を使ってアイスを冷やし固める

※調理実習の試食がありますので、昼食はご持参いただくなくても結構です。

----- 【申し込み詳細】 -----

- ◆対象：小・中学生と保護者の方
- ◆定員：親子12組(25人程度) ※申し込み順
- ◆参加費：一人¥500 (調理実習材料費ほか)
 当日会場受付でお納めください。
- ◆持ち物：筆記用具、エプロン、三角巾(バンダナ)、
 手拭タオル、内履き(お子様のみ)



※弘南鉄道側の門からお入りください。案内板を掲示しています。

本学ホームページまたはファックス、電話でお申込みください。

弘前医療福祉大学

検索



FAX(0172)27-6552 / TEL(0172)27-1001 (食育教室係)

締切：平成30年12月26日(水)

定員になり次第締め切らせていただきます。

●食育教室2018 申込書

保護者氏名 (ふりがな)	電話	(日中連絡のつく番号)	
	FAX		
住所 〒			
お子様氏名 (ふりがな)	学年	性別	
	年		