

東海学院大学/各務原にんじん産学官連携事業

“地域発！いいもの”応援事業

In 東海学院大学

中高生のための 各務原にんじん 料理教室 2023

無 料

✓ 受 講 料
✓ 送迎バス

5/13. 6/17. 7/8. 8/5. 8/6

土

土

土

土

日

2021年度から取り組む第4次食育推進基本計画では、「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」と共に「持続可能な食を支える食育の推進」が重点事項となり、実践する国民を増やすことが求められます。

小・中学校で取り組まれる食育の推進を継承していく目的を込めて、今回、中高生を対象とした産学官連携プロジェクト（各務原にんじんの普及）をテーマとし、「食品ロス削減の推進」を兼ねて地元特産の“各務原にんじん”を使用した料理教室を開催します。この機会にぜひご参加ください。

〔受付〕 9:30～ 〔料理教室〕 10:30～12:00 〔定員〕 各40名（定員に達した場合は受付終了）

〔お申し込み方法〕

▶ 次の何れかの方法でお申し込みください。

①Eメール ninjin@tokaigakuin-u.ac.jp
②TEL 058 - 389 - 2200 (代)
(平日 9:00 ～ 17:30 受付)
③FAX 058 - 389 - 2205
④郵送 〒504 - 8511
岐阜県各務原市那加桐野町5-68番地
東海学院大学「にんじん料理教室」係

〔送迎バスのご案内〕

▶ 大学のホームページでお知らせいたします。

URL
<http://www.tokaigakuin-u.ac.jp/>

上記開催日の運行時間をご確認のうえ、お越しください。

* 感染症の流行状況や悪天候等により、予定を変更する場合があります。

各務原市産業活力部農政課内 各務原人参ブランド推進連絡協議会事務局 TEL.058-383-1130

〔主催〕各務原人参ブランド推進連絡協議会〔後援〕農林水産省東海農政局 岐阜県教育委員会 各務原市 各務原市教育委員会

詳細は裏面へ▶

中高生のための 各務原にんじん料理教室 2023

〔受付場所〕 東海学院大学 東キャンパス 〔受付〕 9:30～ 〔料理教室〕 10:30～12:00

〔持ち物〕 エプロン、三角巾、上靴 *アレルギー食の対応はいたしかねます。

〔内容〕 農林水産省「食育に関する意識調査(令和2年3月)」参考に企画 〔定員〕 各40名 (定員に達した場合は受付終了)

5/13 土	にんじんジャムのクレープ(ペクチン・糖・酸の加熱によるゲル化) 食品ロス削減 にんじんのペースト入りクレープ生地を焼き、にんじんジャムを作って塗ります。 規格外野菜の活用を学びます。
6/17 土	にんじんスコーン(膨張剤の科学) 食品ロス削減 にんじんのペーストを使ってにんじんスコーンを焼きます。 規格外野菜の活用を学びます。
7/8 土	にんじん大福(糖によるでんぷんの老化防止) 食品ロス削減・地産地消と食文化の伝承 にんじんのペーストを使ってにんじん入り求肥餅を作り、あんを包みます。 和菓子文化の伝承を学びます。
8/5 土	にんじん蒸しカステラ(メレンゲの科学) 食品ロス削減・野菜摂取量の増加 おろしにんじん入り蒸しカステラを作り、卵白の「起泡性」を学びます。 野菜摂取量の増加について学びます。
8/6 日	にんじん入りホットケーキ(アミノカルボニル反応) 食品ロス削減・朝食を食べよう にんじん入りホットケーキを作り、焼き色のきれいな理由を学びます。 朝食の大切さを学びます。

〔 中高生のための各務原にんじん料理教室 2023 〕 参加申込書

住 所	〒 -	参加申込日に○を付けてください。 5/13・6/17・7/8・8/5・8/6
電話番号	* 日中連絡が取れる番号	* 複数可 (各料理教室先着40名に達した場合は受付終了) * 感染症の流行状況や悪天候等で予定を変更する場合があります。
フリガナ		学校
参加者氏名		科 年生

* ご記入いただきました個人情報は、当事業の目的以外には一切使用いたしません。

* 参加者は保険に加入します (保険料無料)。

〔お問い合わせ先〕 東海学院大学「にんじん料理教室」係 TEL. 058 - 389 - 2200 (代) FAX. 058 - 389 - 2205