

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 2025

無 料

✓ 受講料
✓ 送迎バス

5/10. 6/7. 7/5.

土

土

土

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 | tokaigakuin-u@tokaigakuin-u.net |
| 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 医療栄養学科 |

〔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。

中高生のための 各務原にんじん料理教室 2025

〔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6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)

5/10 土	にんじんスノーボールクッキー(粉類の性質)
	食品ロス削減 にんじんペーストに、薄力粉、コーンスターチアーモンドプールなどで生地を作り、クルクルと丸めてボールクッキーを焼きます。
6/7 土	にんじんジャムマフィン(ジャムの科学)
	食品ロス削減 にんじんペーストでジャムを作り、マフィン生地の中に模様を描いて、焼きます。野菜のジャム瓶詰は保存ができることを学びます。
7/5 土	にんじん入りマヨマフィン(膨張剤の科学)
	食品ロス削減 にんじんをすりおろし、野菜類を加えてマヨネーズ味のマフィンを焼きます。朝食にも向く、オレンジ色のマフィンです。

〔 中高生のための各務原にんじん料理教室 2025 〕 参加申込書

住 所	〒 -
電話番号	* 日中連絡が取れる番号
フリガナ	
参加者氏名	

参加申込日に○を付けてください。

5/10 • 6/7 • 7/5

* 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。

学校

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 医療栄養学科 TEL. 058 - 389 - 2200 (代) FAX. 058 - 389 - 2205