

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2024

無料

- ✓受講料
- ✓送迎バス

5/11, 6/8, 7/6

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 管理栄養学科

【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 2024



〔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）

5/11 土	にんじんシリシリサンドイッチ（β-カロテン、脂溶性ビタミン） 食品ロス削減 にんじんシリシリを作ってサンドイッチを試食します。 朝食の大切さ、野菜の摂取を学びます。
6/8 土	にんじんジャムマフィン（膨張剤の科学） 食品ロス削減 にんじんペーストを使ってにんじんジャムを作り、 マフィン生地に入れマーブル柄のマフィンを焼きます。
7/6 土	にんじん鮎菓子（糖によるでんぷんの老化防止、アミノカルボニル反応） 食品ロス削減 にんじん入り求肥餅を作り、にんじん生地の皮を焼いて包み、焼き印を押します。 和菓子文化の伝承を学びます。

〔 中高生のための各務原にんじん料理教室 2024 〕 参加申込書

住 所	〒 -	参加申込日に○を付けてください。
電話番号	* 日中連絡が取れる番号	5/11 • 6/8 • 7/6
フリガナ		* 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。
参加者氏名		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 管理栄養学科 TEL. 058 - 389 - 2200 (代) FAX. 058 - 389 - 2205