



四国大学は、これまでの 100 年を礎に、これからの 100 年を創造します。

報道関係者 各位

令和6年7月11日 四国大学/四国大学短期大学部 学長 松重 和美

四国大学生活科学部主催

あるでよ!!四国大学 おやこ de クッキング について

四国大学では、地産地消、地元食材の認知向上、調理体験による食育活動を推進しております。 この度、生活科学部の人間生活科学科、健康栄養学科、児童学科の学生主体による「おやこ de クッキング」を開催いたします。大学生のお姉さん・お兄さん達と一緒に、親子で地元の特産品を使った料理を楽しく作って美味しく食べることで、子どもたちの食べ物に対する関心を高め、食育推進につなげます。

また、調理後は輪投げや魚つりなど子ども達の遊びの場も設けています。詳しい内容と申し込み方法については、別添のチラシでご確認ください。

ご多用中とは存じますが、開催告知や当日取材をご検討くださいますよう、よろしくお願いいたします。

■ 開催日: 第1回 8月10日(土) 第2回 9月14日(土)

第3回 10月 5日(土) 第4回 11月 2日(土)

第5回 12月14日 (土)

■ 時 間: 10:00~13:30

■ 場 所: 四国大学中央棟(A館)10階調理室

■ 参加料: 無料

■ 定 員: 各回8組まで(一組4名まで、3歳未満は同伴可)

■ 申 込: 各回実施日の3週間前までに申込フォームに必要事項を入力

申込者多数の場合は抽選、実施日の2週間前までに参加可否を連絡



<本件に関する問合せ先>

四国大学生活科学部 教授 高橋 啓子

mailto: keiko-takahashi@shikoku-u.ac.jp tel: 088-665-9368



##Z de 99#29

e<re>Lesseles</re>

9F14B

(土) 徳島の特度品を 使って

レンコンハンバーグ なると全体大学学術 10**月**5日

(土) 魚の三枚おろし に挑戦

兼料理他

11月2日 (土)

性島の特産品を 使って

> 地元会材を使った デーズを併定使

12月14日

徳島の特産品 を使って

お茶しみメニュー

14★★遊びのコーナーもあるよ★★

参加人数 各回8組まで(参加費無料)

※一編4名まで (3歳未満は同伴可) でお申し込みください

申込〆切 実施日の3週間前まで

※参加希望書が多い場合は抽選とさせて頂きます 当落については実施日の2週間前にメールでご連絡します

持参物 エプロン 三角巾 マスク 上版き(お子様) ルンカチ

場所 四国大学中央棟(A館) 10F 調理室

お間(1合わせ TEL: 088-665-9368

E-mail:keiko-takahashi@shikoku-u.ac.jp

〒771-1192

徳島県徳島市応神町古川戎子野123-1

·加维达は こちらから



中央標 10F

会場・駐車場のご案内 ※車でお越しの場合は正門から お入りください

主催 四国大学 生活科学部