

高校生を対象とした食育

ひんやり★

夏の スイーツ 作り

～寒天やゼラチンの特性を活かして～

参加者募集
参加費無料



R3.6.19(Sat)

13:00 ~ 15:00

申込締切 令和3年6月14日(月)

定員20名



寒天やゼラチンはその液体を冷やすと固まる性質があります。

しかし原料が異なるため凝固温度や溶解温度、また食感の違いなどさまざまな特徴があります。

これらの特性を活かして、夏にぴったりのスイーツを作ってみませんか？

この講座への参加は高大接続入試【活動履歴活用タイプ】の活動履歴書に記入することができます。

○会場

四国大学 中央棟 10階 調理室
(徳島市応神町古川)

○講師

辻 博子
四国大学 生活科学部
管理栄養士養成課程

○持ち物

エプロン 三角巾 手拭きタオル
使い捨てマスク

●申込方法

下記申込用紙に氏名と連絡先・高校名・アレルギー食品等を
記入し郵送・FAX・持参のいずれかでお申し込み下さい。

●申込先

〒771-1192 徳島市応神町古川
四国大学 社会連携推進課

●お問合せ先

社会連携推進課 担当：久我

TEL：088-665-9953

E-mail：sudachisuishin@shikoku-u.ac.jp



切り取り

高校生を対象とした食育「ひんやり☆夏のスイーツ作り」申込用紙

氏名

高校名

連絡先 〒

電話・E-mail

備考(アレルギー食品等)



人が集まる「人」をつくる、大学。

SHIKOKU UNIVERSITY
四国大学