

高校生  
参加募集

定員：15名

参加費無料

そこがミソ!  
味噌を  
ふか〜く  
探求!

Day1

令和4年6月18日(土)

10:00~13:00

■応募締切  
6月15日(水)

Day2

令和4年8月1日(月)

10:00~13:00

■応募締切  
7月28日(木)

この講座は  
**健康栄養学科**  
が行っています!

R4年より管理栄養士養成課程は  
**健康栄養学科**となりました



味噌は伝統的な発酵食品の調味料です。日本では地域により独自の味噌文化が発展してきました。塩分が気になりますが調理の仕方によって減塩することができます。味噌の基礎的な知識から調理の応用まで幅広く学びましょう。野菜たっぷりのお味噌汁で心もからだもにっこり・ほっこりしませんか。

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

- 対象：高校1年～3年生
- 講師：①板東 絹恵 四国大学 生活科学部 健康栄養学科
- ②辻 博子 同上
- 会場：四国大学交流プラザ 1階 TAG-RI-BA 徳島市寺島本町西2-35-8

- 日程：①令和4年6月18日(土) 応募締切6月15日(水)
- ②令和4年8月1日(月) 応募締切7月28日(木)

※6月と8月で講師は異なりますが、講座の内容は同じです  
※どちらかの日程を選んで下さい

- 持ち物：筆記用具 ※軽食つき・調理実習はありません
- 申込方法：下記の申込用紙、もしくはメール本文に氏名と連絡先・高校名 アレルギー食品等を記入し郵便・E-mailのいずれかでお申し込み下さい
- 申込・お問合せ：〒771-1192 徳島市応神町古川 四国大学 社会連携推進課 E-mail sudachisuishin@shikoku-u.ac.jp 社会連携推進課 担当：久我 TEL 088-665-9953



であう、  
つながる、  
ひろがる。



切り取り線

高校生のための食育「そこがミソ!味噌をふか〜く探求!」申込用紙

参加希望日  6月18日(土)  8月1日(月) どちらかに☑をして下さい

氏名 \_\_\_\_\_ 高校名 \_\_\_\_\_

連絡先 〒 \_\_\_\_\_

電話番号・E-mail \_\_\_\_\_

備考(アレルギー食品等) \_\_\_\_\_



人が集まる「人」をつくる、大学。

