

令和7年度 高校生のための食育

ひんやり★

夏の スイーツ 作り

参加者募集
参加費無料

定員
15名

R7.6.28(SAT)

10:00-13:00

～寒天やゼラチンの特性を活かして～



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 **自己アピール**
入試で「**アピールできる取組**」として活用することができます。

日時

令和7年6月28日(土) 10:00～13:00

応募締切: 6/24(火)

講師

辻 博子 四国大学 生活科学部
健康栄養学科

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

対象

高校1年生～3年生
※定員15名

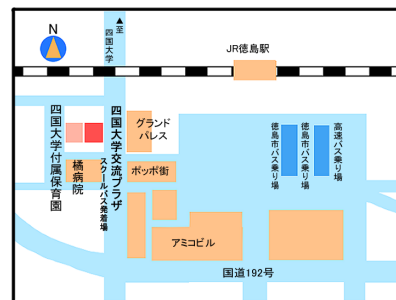
持ち物

筆記用具



TAG-RI-BA

SHIKOKU UNIVERSITY
Study Cafeteria



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・お問合せ先

〒771-1192 徳島市応神町古川 四国大学 社会連携推進課 担当: 武市
TEL 088-665-9953 E-mail sudachisuishin@shikoku-u.ac.jp

-----切り取り線-----

高校生のための食育「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～」申込用紙

開催日時 令和7年6月28日(土) 10:00～13:00 ※応募締切 6月24日(火)

氏名

高校名

連絡先 〒

電話番号・E-mail

備考(アレルギー食品等)



つむぐ、つながる、はばたく
SHIKOKU UNIVERSITY

1925 ▶ 2025 100th Anniversary