

たまごと砂糖の あま〜い関係

Day 1

6/17 10:00
(土) 13:00

応募締切: 6/14(水)

Day 2

7/15 10:00
(土) 13:00

応募締切: 7/12(水)

卵を使った料理には、だし巻たまごや温泉たまご、茶わん蒸し、親子丼、オムライス、芙蓉蟹(かにたま)、プリンやパンケーキなどがあり、日本料理や西洋料理、中国料理やスイーツに幅広く利用されています。焼いたり、蒸したり、煮たりするような調理操作はすべて卵が持つ優れた特徴を活用したものです。

今回は砂糖を使って卵を科学します。たまごと砂糖のあま〜い関係について学びましょう。

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年生～3年生

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

TAG-RI-BA

SHIKOKU UNIVERSITY
Study Cafeteria

講師 Day1: 板東 絹恵

四国大学 生活科学部 健康栄養学科

Day2: 辻 博子

同上

持ち物 筆記用具

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

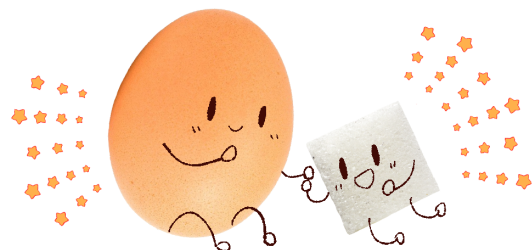
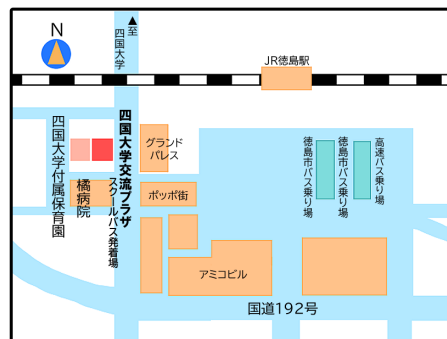
申込先 〒771-1192 徳島市応神町古川

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: 菱井

TEL: 088-665-9953

E-mail: sudachisuishin@shikoku-u.ac.jp



(切り取り)

高校生のための食育「たまごと砂糖のあま〜い関係」申込用紙

参加希望日 ☐ 6月17日(土) ☐ 7月15日(土) 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。



SHIKOKU UNIVERSITY
四国大学