

講座番号 No2

小学生対象親子講座

食品開発者による

<“バター”と“裂けるチーズ”の手作り体験>

定員 12組

(最大 36名)

講師

東京聖栄大学 食品学科教授

井筒 雅

講座
内容

牛乳を原料とした乳製品には多くの種類があります。その中から、“バター”と“裂けるチーズ”を手作りしてみませんか。これらができる理由をわかりやすくお話します。さらに、これらの乳製品を深く理解するために、コロイドとレオロジーという学問の一部を、実験をしながら紹介します。実験材料は、台所にある食品で、皆さんが常日頃食べている物ばかりです。よく知っている食品で、レオロジーの研究室のドアを開けてみましょう。

実施日時

21年10月10日(土曜日) 10:00から12:00

会場

東京聖栄大学 (JR新小岩駅より徒歩1分)

参加対象者

小学生(4~6年生)とその保護者 ※保護者1人対して、お子様2名までのご応募は可能ですが、未就学児の入室はご遠慮ください。

申込み方法

往復ハガキでご応募ください。

ご応募締切日

21年9月18日【必着】 応募者多数の場合は抽選になります。
※応募結果は返信ハガキにてお知らせします。発送は21年9月19日予定です。

費用

1組あたり 1,000円

持ち物

エプロン、手拭い(タオル)、筆記用具