

講座番号No3		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 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	平成 22 年 7 月 3 日（土曜）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	平成 22 年 6 月 14 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22年6月15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		