

2023 家庭科教員対象の「ユニバーサル調理実習」勉強会

今年度も群馬大学にて、食物アレルギーに対応した三大アレルゲン除去の「ユニバーサル調理実習」勉強会を実施いたします。昨年度は20名（小学校・中学校・高等学校・大学）の先生方にご参加いただきましたが、今年度は、小学校と中学校の先生方のみを対象に開催いたします。（参加費は無料）

下記の通り、第1回、第2回の参加者を募集いたしますので、ご興味のある先生方は、是非ご参加ください。お待ちしております。

第1回 2023年8月1日（火） 群馬大学荒牧キャンパス8号館(旧N棟)2階調理学実習室
13:00-16:30 「ユニバーサル調理実習」勉強会①

- *ミニ講義
- *調理実習と試食
- *まとめ

米粉と人参の蒸しパン・コーンポタージュ
チキンハニーマスタード・豆乳と甘酒のプラマンジェ

第2回 2023年8月2日（水） 群馬大学荒牧キャンパス8号館(旧N棟)2階調理学実習室
13:00-16:30 「ユニバーサル調理実習」勉強会②

- *ミニ講義
- *調理実習と試食
- *まとめ

さくらご飯・鱈汁・油揚げの照り焼き
南瓜のそばろあんかけ・ほうれんそうのごま和え

第1回・第2回ともに、調理内容は一部変更になる場合もあります

勉強会講師：佐藤 佐織（群馬大学共同教育学部家政教育講座）

【申し込み方法】

左記のQRコードを読みとり、必要事項を記入し送信してください。

<https://forms.gle/oxkGDtLJ4reueqLv8>

※7月24日（月）までにお申し込みください。

※調理実習は各日先着16名とさせていただきますが、両日参加ご希望の方は、参加者多数の場合どちらか1回の参加とさせていただきますので、第1希望・第2希望のご記入をお願いします。（人数の偏りがある場合はご希望に添えないかもしれません）

【調理実習参加時の持ち物】

エプロン・三角巾・マスク・ふきん2～3枚・上靴（調理学実習室は土足禁止のため）



問い合わせ先 群馬大学共同教育学部家政教育講座 佐藤佐織研究室
〒371-8510 群馬県前橋市荒牧町4-2
Tel: 027-220-7346 e-mail: saori.s@gunma-u.ac.jp

本勉強会の実施は、JSPS 科研費 21K02483 の助成を受けています。