

自由研究こ!!

料理も科学！！

～親子で黄金チャーハンの謎を解く～

身近な所にたくさんの科学があります！

この講座では「料理」に関する科学を勉強します。
今回は黄金チャーハンの謎を解きながら「乳化」や「うま味成分の科学」について勉強してみましょう。

1. 開 講 日 平成 26 年 1 月 12 日 (日)
2. 時 間 10:30～12:00(終了時間は前後する可能性があります)
3. 会 場 等 函館工業高等専門学校 電気電子工学実験室 3
4. 受講対象 小学 5 年生～中学生と保護者(中学生は単独参加 OK)
5. 募集人数 7 組
6. 受講料 1 組 500 円 (別途保険 100 円が必要です)
7. 講 師 函館工業高等専門学校・生産システム工学科 森谷健二 (代表)
函館高専の女子学生が講師になってくれます!(予定)
8. 受付期間 平成 25 年 12 月 18 日(水)～平成 26 年 1 月 9 日(木)
期間内受付時間: 土・日・祝日および 12/27～1/3 をのぞく 9 時～17 時
なお、募集定員になりしだい締め切らせていただきますのでご了承ください。



- ・服が汚れるので必ずエフロンを持参してください!
- ・使い慣れている MY 包丁, 子供用包丁があればご持参下さい
- ・鮭が嫌いな方は変わりの食材を用意して下さい!
- ・自由研究のためにデジタルカメラを持ってきてたくさん写真を撮ろう! (携帯電話でも良いよ)

申し込み・問い合わせ先: 電話にて下記までお申し込みください

函館工業高等専門学校 総務課

電 話 : 0138-59-6345

本校ホームページ

<http://www2.hakodate-ct.ac.jp>

公開講座のホームページ

<http://www2.hakodate-ct.ac.jp/chair/>