

## 御案内

平成22年1月4日



神戸市中央区諏訪山町3 - 1  
(直通)TEL. 078 - 371 - 6151  
(携帯)080 - 5363 - 5478  
FAX. 078 - 371 - 6166  
学校法人 神戸山手学園  
法人本部 管理・広報課 山本 明

「サイエンスキッチン山手」参加者(高校生対象)を募集  
2 / 6 (土) 10:30 ~ 短期大学 2 号館(参加費無料)  
< フードスペシャリスト協会・神戸山手短期大学 共催 >

神戸山手短期大学では、フードスペシャリスト協会との共催で、  
下記のような高校生対象の催しを実施いたします。

### 記

日時：2010年2月6日(土) 10時30分~14時30分(10時受付開始)

場所：神戸山手短期大学 2号館 地下1階 食の美学実習室

内容：1) 茶碗蒸しの調理で昆布と鰹節のだしの味を意識的に体験、旨味の相乗効果についての体験  
2) 簡単な比較実験により、茶碗蒸しのできあがりの違いを考えます  
3) 学生の指導でハートやお花の飾り巻きずしを作ります  
4) 調理した献立(茶碗蒸し、飾り巻き寿司、他3品)で昼食会を実施します

申込方法： 下記のいずれかの方法でお申し込みください。

- 1) 神戸山手短期大学ホームページの「サイエンスキッチン」の項目の申込フォームにて
- 2) FAXの場合、お名前・連絡先 FAX あるいは電話あるいはメールアドレスを  
明記の上、078 362 4584 まで。
- 3) お電話の場合 078 362 4788 まで(平日9時から17時)。
- 4) Emailの場合、[hara@kobe-yamate.ac.jp](mailto:hara@kobe-yamate.ac.jp) 宛に「サイエンスキッチン」の  
件名で送信してください。

詳しくは神戸山手短期大学ホームページ <http://www.kobe-yamate.ac.jp> をご参照ください。  
行事について連絡・お問い合わせ先：神戸山手短期大学生活学科 原 知子

Email [hara@kobe-yamate.ac.jp](mailto:hara@kobe-yamate.ac.jp) 電話：090 6066 8977

「茶碗蒸し」という身近な食べ物を題材にして、条件が異なるとできあがりはどう違って  
くるかを比べてみます。

日ごろ手軽に手に入る茶碗蒸しや巻きずしですが、惣菜を購入するにしても、家庭内で  
作るにしても、どう違うのか、どういうメリットデメリットがあるのか、などについて納  
得したうえで選択してみませんか。なにより、季節のお惣菜について楽しく勉強してい  
ただけると幸いです。

以上