平成 23 年度　公開講座　子どもの食品加工教室

# 「さけるチーズを作ろう！」

日時：平成 23 年 6 月 11 日(土)
　　10:00～12:30
受付：9:20～9:50
場所：本学調理室（1 号館 2 階）
対象：小学生　30 名
　　（3 年生以下は保護者同伴）
参加費：1 人 500 円
準備するもの：エプロン、三角巾、上履き

## 講座内容

「さけるチーズ」とは、モッツァレラチーズを引きのばして固めたフレッシュチーズで、糸状にさける所が特徴です。作り方は、牛乳タンパク質をレンネットで固めた後、温めながら細長く形を作ります。お子様をはじめ、家族全員で楽しみながら作れるチーズです。うまくさけるかどうかは、作ってみてのお楽しみ！

## 講師

棟方　秀和　青森中央短期大学 食物栄養学科 准教授

## お申込み方法

参加者氏名・連絡先を、電話・FAX（裏面のＦＡＸ用紙をご利用下さい）またはメールにてご連絡ください。

公開講座担当　TEL：017-728-0121　FAX：017-738-8333　メールアドレス：csk@chutan.ac.jp

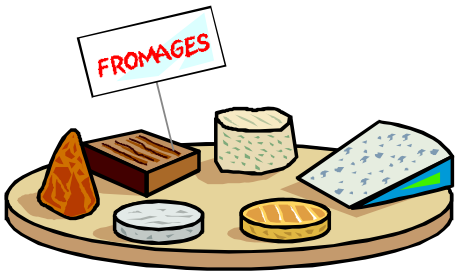
主催：青森中央短期大学　　共催：社団法人日本フードスペシャリスト協会

# ＦＡＸ送信票

青森中央短期大学　公開講座担当　行き

| | | |
|---|---|---|
| 件　名 | 青森中央短期大学　公開講座　6 月 11 日(土)<br>子どもの食品加工教室「さけるチーズを作ろう！」参加申し込み | |
| 参加<br>申込者氏名 | 子ども | （　　歳） |
| | | （　　歳） |
| | | （　　歳） |
| | 保護者 | |
| 連絡先<br>電話番号 | | |
| その他<br>連絡事項 | | |

送信先ＦＡＸ番号：０１７－７３８－８３３３




【お問合せ先】

青森中央短期大学　公開講座担当
〒030-0132　青森市横内字神田 12
TEL：017-728-0121
FAX：017-738-8333
メールアドレス：csk@chutan.ac.jp