

食環境科学部 Presents

おいしい科学実験講座

～高校生のみんな!おいしい科学を体験しよう!～

2024年4月に埼玉県朝霞市に移転する東洋大学食環境科学部が、高校生向けに実験講座を開催します!本講座では、食環境科学部の素敵な先生と一緒に、調理、実験、講義を通して「調理」の中に隠されているサイエンスを体感することを目的としています。自分で作った料理を食べながら、調理科学に親しんで、充実した夏の日を過ごしてみませんか。

この講座で得たものはきっと大学進学・学科選択にも繋がることでしょう。ご参加お待ちしております!

日時 **8月8日(火)**

10時00分～12時30分(受付開始:9時45分～)

場所 **埼玉県立所沢北高等学校 家庭科室**

参加費 **無料**

定員 **先着20名**

締切 **7月30日(日) 17時まで**

<簡単申し込みQRコード>



カラフル中華麺



実際に体験!



～講師紹介～



講師: 露久保 美夏 | Mika Tsuyukubo

所属: 食環境科学部 食環境科学科



【所さんの目がテンなどのテレビ番組で活躍中】



調理をすると食材には様々な物理化学的変化が起こります。作って、食べて、変化の謎について科学的に迫ってみましょう!

講師: 後藤 顕一 | Kenichi Goto

所属: 食環境科学部 食環境科学科



調理を科学の目で見ると様々な現象が見えてきます。新しい食の学びの世界、STEAMの全てを体験しましょう!

講師: 宮西 伸光 | Nobumitsu Miyanishi

所属: 食環境科学部 食環境科学科



植物色素七変化!?アントシアニンの不思議な性質を体験しよう!



【お知らせ】
本講座で使用しているアレルギー特定原材料および特定原材料は以下のものです。



卵



乳



小麦



豚肉

●お問い合わせ先● 東洋大学 食環境科学部実験講座担当 電話: 0276-82-9104

東洋大学

諸学の基礎は哲学にあり

“新しい食の未来を創造する”

食環境科学部 食環境科学科 健康栄養学科 フードデータサイエンス学科

2024年4月から埼玉県・朝霞市に移転するよ!