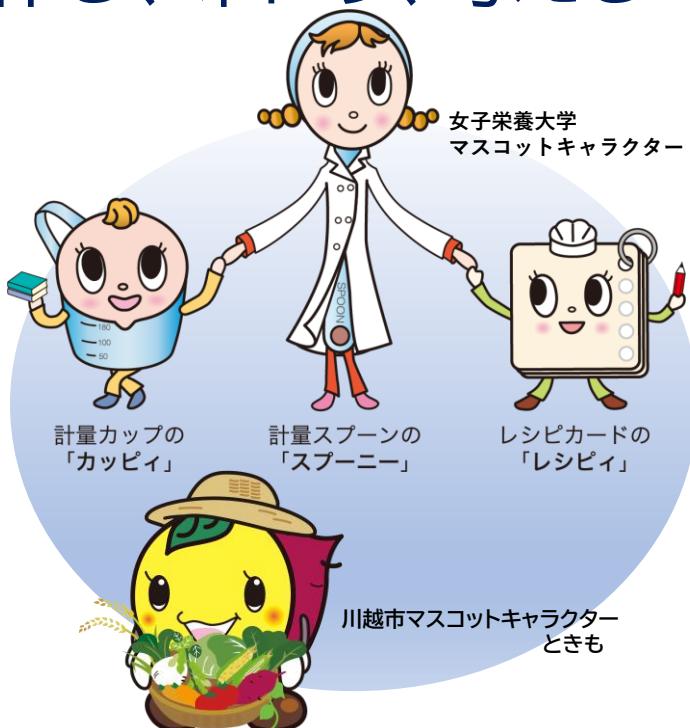


令和7年度 川越大学間連携講座 女子栄養大学共催事業

女子栄養大学の学び体験 ～作る、味わう、考える～



日時

令和8年3月17日(火曜日)
【第1部】 10時～12時(調理実習)
【第2部】 13時～15時(講義) ※第2部のみの参加可

会場

女子栄養大学
坂戸キャンパス
交通: 東武東上線若葉駅
東口から徒歩3分

参加費

【第1部・第2部通し参加】
1,000円(食材費等)
※第2部のみ参加は500円です。
(資料代等の実費)

※当日受付でお支払いください。 電子申請はこちら 

【お申込み】

令和8年2月1日(日)までに、電子申請又はFAX(裏面使用)で受け付けます。
*受講決定の連絡は、締切後、令和8年2月24日(月)頃までに、電子メール等で行います。
定員: 第1部: 20人 第2部: 40人 **(定員を超えた場合は抽選となります)**
対象: どなたでも (中学生以下は保護者同伴で御参加ください)



問い合わせ: 川越市文化スポーツ部文化芸術振興課 生涯学習推進担当

電話: 049-224-6157 FAX: 049-224-8712

E-mail: bunkashinko★city.kawagoe.lg.jp (@部分を★と表示しています)

【講義概要】

日 程	内 容	講 師
【第1部】 調理実習 10時～12時	「春の昼食献立を作ろう」 三色丼・アサリの潮汁・青菜のお浸しを作ります。 【持ち物】エプロン: 胸当てつきエプロンと三角巾 【身支度等】 服装: 動きやすく、汚れてもよい服装でお越しください。 髪: 髪が長い方は、一つにまとめてください。 爪: 食材を扱うため、爪は短く切って清潔な状態にしてください。爪が長い、ネイル等外せない場合は手袋をつけての御参加となります。 装飾品: アクセサリー(指輪、ブレスレット、腕時計、ピアスなど)は外して御参加ください。 ※当日、感染症などの症状で体調がすぐれない方は参加を御遠慮いただく場合があります。	女子栄養大学准教授 奥嶋 佐知子
※12時～13時 休憩(実食)		
【第2部】 講義 13時～15時	「グローバルな視点から見た栄養問題と食育」 日本にも様々な栄養問題がありますが、世界にはどのような栄養問題があるのでしょうか。本講座では、世界の主な栄養問題や諸外国の食事バランスに関する考え方について概説した上で、諸外国の家庭の食卓や食育活動例をご紹介します。グループワークも交えながら、世界の栄養・食について考えていきましょう。	女子栄養大学准教授 衛藤 久美

【第1部調理例】



【第2部の紹介事例】



アメリカのファーマーズマーケット



セネガル料理

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

川越大学間連携講座とは? :「もっと勉強したい」「大学の授業を受けてみたい」という市民の皆さまの生涯学習への意欲を応援するために、川越市では東洋大学、東京国際大学、東邦音楽大学、尚美学園大学及び女子栄養大学と連携して開催しています。

川越市は、「SDGs日本モデル」宣言に賛同しています。また、埼玉県SDGs官民連携プラットフォームに入会しています。

川越市文化芸術振興課 生涯学習推進担当宛

FAX 049-224-8712

FAX送信票

川越大学間連携講座 女子栄養大学共催事業に申し込みます。

ふりがな 氏 名	
参加希望 (いずれかに○)	第1部、第2部通し参加 <input type="checkbox"/> 第2部のみ参加 <input type="checkbox"/>
住 所	〒
電話番号	
Eメールアドレス	@

・電話番号は日中つながる番号（携帯電話等）を記載してください。