

## 2019年度 東北女子短期大学 出前講座一覧

No.	講座名	講座内容	形態(分野)	受講対象者	定員	担当講師
1	津軽の豊かな食文化	津軽の特徴的な食文化について、伝統食材や郷土料理を紹介しながらお話しします。	講話 (料理)	高校生 一般	制限なし	北山 育子
2	「自炊力」を身につけよう	料理をもっと気楽に、楽しむことから始めましょう。初めてでもおいしく作れます。	実習 (料理)	高校生 大学生 一般	20名	
3	伝えたい“津軽の食”	津軽の特徴ある食文化、郷土料理について解説し、調理実習をします。	実習 (料理)	高校生 一般	30名	北山 育子 玉田真梨菜 伏見沙也加
4	手作りで加工食品を作ろう① ～風味が違う2種類のソーセージ～	2種類の組み合わせの香辛料を使い、添加物を含まないソーセージを手作りします。スパイシーなタイプとマイルドなタイプがあり、味の違いを楽しむことができます。ソーセージはホットドックにさせていただきます。	実習 (料理)	小学生 中学生 高校生 親子	30名	安田 智子 吉村小百合
5	手作りで加工食品を作ろう② ～牛乳から作る乳製品～	塩分量を好みで調節して、健康を考えたバターやカッテージチーズ、乳酸飲料のカルピスを手作りします。出来上がったバターとカッテージチーズはクラッカーに乗せていただきます。				
6	ステキ女子は和食から ～和食の基本～	和食調理の基本を学びましょう。	実習 (料理)	中学生 高校生 親子	20名	安田 智子 中島 里美 宮地 博子 玉田真梨菜
7	おいしく作ろう Happy Lunch ～弁当の基本～	「3, 1, 2弁当箱法」を知っていますか？ 栄養バランスの良い弁当、キャラクター弁当に挑戦します。				
8	Let's try! パーティーメニュー	ピザは生地から発酵させ、トマトソースも手作りします。プリンアラモードやカラフルサラダで食卓を彩るパーティーメニューを作りましょう。				
9	ノロウイルスの予防と対策	過去の事例を紹介し、ノロウイルスの予防と対策について解説します。	講話 (健康・保健)	保育所職員 福祉施設職員	制限なし	中島 里美
10	離乳食の進め方 ～家庭で活かせるアドバイス～	月齢に合わせた離乳食の進め方の基本と、離乳食を食べさせる時に気をつけたいことを解説します。		保育所職員		
11	幼児のための簡単手作りおやつ	幼児のおやつの役割について解説し、家庭で簡単にできる手作りおやつを調理実習します。	実習 (料理)	保育所保護者		
12	天野式幼児リトミック (初級編)	天野式幼児リトミックについて学び、実際に楽しみながらやってみよう!	演習 (幼児体育)	高校生 保育者	20名	田中 恵
13	つまみ細工をしてみませんか	つまみ細工は、正方形の布を折りたたんで作ります。ブローチや蝶ピンなどを製作します。	演習 (趣味)	高校生 一般	20名	宮野 洋子
14	一目刺しをしてみませんか	刺し子の技法のひとつである一目刺しをカラフルな糸で製作します。				
15	マーケティングってなんだろう?	なぜ、あの商品は売れるのに、この商品は売れないのか? その謎に迫ってみよう!	講話 (教養)	高校生 一般	制限なし	兼平 拓道
16	行動経済学ってなんだろう?	なぜ、人は500円のジュースを買ってしまうのか? そんな私たちの奇妙な行動を考えてみよう!				
17	はじめてでもできる! これであなたもExcel マスター	あなたの体重・血圧等、身近な数値データを使って、Excelの基本的な機能と操作方法をわかりやすくマスターできます。	演習 (実用)	高校生 一般	20名	玉利 朱里 佐藤ゆかり

※ 上記講座を希望される際は、利用予定日の1ヶ月前までにお申し込みください。

※ 材料費・保険料は受講者負担となります(講座によっては傷害保険の加入が必要となります)。

申込み・問い合わせ先

〒036-8503 弘前市上瓦ヶ町25番地 東北女子短期大学 出前講座係

TEL 0172-32-6151 FAX 0172-32-6153 E-mail tibunsen@toutan.ac.jp URL http://www.toutan.ac.jp