




整理番号	HT25161	分野	生活	(キーワード)調理、食品衛生
------	---------	----	----	----------------

## 京都女子大学

### 食品衛生から学ぶお弁当づくり

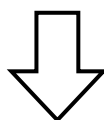
先生(代表者)	米浪 直子(こめなみ なおこ) 家政学部・准教授			
自己紹介	専門分野は、臨床栄養学、調理学です。ライフステージ別の食生活、傷病者の栄養管理や調理法について研究および授業を行っています。皆さんには、学問を学ぶ楽しさを伝えたいと思います。趣味は、テニス、マラソン、そして料理！			
開催日時・ 主な募集対象	平成25年8月3日(土)	(対象)	高校生	(人数) 30名
集合場所・時間	京都女子大学 B 校舎(B211)	(集合時間)	9:40 AM	
開催会場 (集合場所)	京都女子大学(B211、B203) 住所: 〒605-8501 京都市東山区今熊野北日吉町 35 アクセスマップ: <a href="http://www.kyoto-wu.ac.jp/access/index.html">http://www.kyoto-wu.ac.jp/access/index.html</a>			
<b>内 容</b>				
<p>夏場のお弁当づくりのポイントを、細菌検査の研究データに基づき、食品衛生学の視点から検討します。講義だけでなく、本学の伝統ある調理実習書を参考に、お弁当の調理実習を行います。衛生管理のために、加熱調理では中心温度計を使用して食品の中心温度を測定します。酢の物やサラダでは、pHメータを使用して pH を測定します。日常の調理操作を科学的に考えると、とても不思議で興味深いものです。実習後は、研究室や実験・実習室を見学し、4回生や大学院生とディスカッションを行います。</p>				
 				
<b>スケジュール</b>				<b>持 ち 物</b>
9:40-10:00 受付(B211) 10:00-10:20 開講式(オリエンテーション、科研費の説明) 10:20-11:00 実習方法の説明(途中 10分休憩) 11:00-13:30 調理実習(お弁当づくり)および昼食会(途中 10分休憩) 13:30-14:00 実験実習室の見学(途中 10分休憩) 14:00-14:50 「食品衛生学」の講義 14:50-15:10 ディスカッション、クッキータイム 15:10-15:30 修了式(アンケート記入、未来博士号授与) 15:30 終了・解散				筆記用具 手拭き
				<b>特 記 事 項</b>
				白衣・三角巾はこちらで用意します。使用後はそのままお持ち帰りください。

《お問い合わせ・お申し込み先》

所属・氏名：	京都女子大学学部事務課 竹内 裕子(たけうち ゆうこ)
住所：	〒605-8501 京都市東山区今熊野北日吉町 35
TEL 番号：	075-531-7051
FAX 番号：	075-531-7216
E-mail：	gakuji@kyoto-wu.ac.jp
申込締切日：	平成25年7月16日(火)

《プログラムのテーマと関係する科研費》

研究代表者	研究期間	研究種目	課題番号	研究課題名
米浪 直子	H18-21	基盤研究(C)	18500614	HACCP に基づく衛生管理のための実践的研究



★この科研費について、さらに詳しく知りたい方は、下記をクリック！

<http://kaken.nii.ac.jp/>

※国立情報学研究所の科研費データベースへリンクします。