




| | | | | |
|------|---------|----|----|---------------|
| 整理番号 | HT27212 | 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

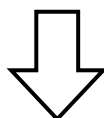
| | | | | |
|---|---|--------|--|---|
| 先生(代表者) | 米浪 直子(こめなみ なおこ)家政学部・准教授 | | |  |
| 自己紹介 | 専門分野は、栄養学および調理学です。ライフステージ別の食生活、栄養管理や調理法について研究および授業を行っています。皆さんには、学問を学ぶ楽しさを伝えたいと思います。趣味は、テニス、マラソン、そして料理！ | | | |
| 開催日時・主な募集対象 | 平成27年8月28日(金) | (対象) | 高校生 | (人数) 30名 |
| 集合場所・時間 | 京都女子大学 B 校舎(B212) | (集合時間) | 9:40 AM | |
| 開催会場(集合場所) | 京都女子大学(B211、B212、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: http://www.kyoto-wu.ac.jp/access/index.html | | | |
| 内 容 | | | | |
| <p>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、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、研究室および実験・実習室を見学し、4年生や大学院生とディスカッションを行います。</p> | | | | |
|   | | | | |
| スケジュール | | | 持 ち 物 | |
| 9:40-10:00 受付(B212) 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) 11:00-13:20 調理実習(弁当づくり)および昼食会(途中 10分休憩) 13:30-13:50 実験実習室の見学 14:00-14:40 「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 特 記 事 項 白衣・三角巾はこちらで用意します。使用後はそのままプレゼント！ | |

《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・酒井 桃子 |
| 住所： | 〒605-8501 京都市東山区今熊野北日吉町 35 |
| TEL 番号： | 075-531-7291 |
| FAX 番号： | 075-531-7216 |
| E-mail： | kenkyu@kyoto-wu.ac.jp |
| 申込締切日： | 平成27年8月18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。