

栄養系進学をめざす高校生のためのプレセミナー 食べる 考える 佐賀産“もち麦” (レシピ開発)



食健康コースの学びの体験

未来の栄養士のゼミ活動と一緒に体験してみましよう！

令和5年度、多久市で農産物を生産、販売している企業の依頼を受けて佐賀県産「もち麦」のレシピ開発を開始しました。地域企業の課題に応えるため、栄養士を目指す佐賀と長崎の短大生が授業を通してもち麦の購入と消費に繋がるレシピ考案にチャレンジして合同レシピブックを作り上げました。今回は先輩たちが開発したもち麦レシピを短大生と一緒に実践、味わいながら地域の食について学びます。

開催日：8月7日(木)

時間：AM 10:30～12:00

場所：西九州大学短期大学部

5号館 2階 調理実習室

★参加は無料！高校生15名(先着順)！

★実習着は準備します。気軽にご参加ください。



申込は8月1日(金)までに、QRコードから入力してください。

●所在地 佐賀市神園3丁目 18-15

●電話番号 0952-31-3001

(担当 地域生活支援学科 食健康コース 田中)

