

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 “佐賀の赤酢” (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！

佐賀の美味しいお米から作られた日本酒。その製造過程で生まれる酒粕を活用した「佐賀の赤酢」を知っていますか？

本プレセミナーでは、赤酢を開発する企業と連携し、専門学校生や他県の短大生と一緒に商品開発に取り組んでいます。

昨年は、5種類の「佐賀の赤いお酢」を使って、料理やスイーツのレシピ開発を行いました。

未来の栄養士・調理師をめざす学生たちのアイデアが詰まったレシピの中から、美味しい一品を実際に作って味わい、佐賀の食の魅力を楽しく学びましょう。

開催日：8月6日(木)

時間：AM 10:30～12:00

場所：西九州大学・西九州大学短期大学部 佐賀キャンパス

5号館調理実習室

★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7月31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)

