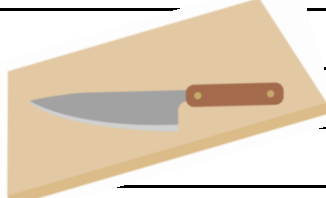


包丁名人になろう!～皮むきと千切りにチャレンジ～

包丁がうまく使えると、料理がじょうずになるよ。料理の基本である包丁づかいのポイントをしぼって、皮むきと千切りにチャレンジします。初心者にもていねいに教えます。

日 時	平成29年11月11日(土) 9:30～12:00 (※9:00受付開始)	
場 所	福島大学 調理実習室(人間発達文化学類棟1階)	
対 象	小学3年生～4年生	
募集人数	15名	
担当教員	福島大学人間発達文化学類 中村 恵子(なかむら けいこ) 先生	
参加費	500円(傷害保険料を含む) ※当日受付時にいただきます。	
留意点	食物アレルギー等でご心配な方は、下記問い合わせ先にご相談ください。	

【申込方法】

下欄「参加申込書」に必要事項を記入の上、下記の申込先へ郵送又はFAXでお申し込みください。また、インターネット(<http://wakuwaku.net.fukushima-u.ac.jp>)からもお申し込みいただけます。※お申し込み又は、講座実施の際にお知らせいただく氏名等の個人情報については、本事業の実施に関する以外に使用することはありません。

【申込締切】

平成29年11月1日(水)必着

応募者多数の場合は、抽選により参加者を決定します。参加の可否については、11月6日ごろに福島大学から通知を送付いたします。(※通知到着が遅い場合は、下記連絡先にお問い合わせください。)

【申込先・問い合わせ先】

福島大学地域連携課

〒960-1296 福島市金谷川1番地

TEL 024-548-5211 FAX 024-548-5244



こども料理教室(11/11)

参加申込書

平成29年 月 日

フリガナ 参加者氏名			フリガナ 保護者氏名				
ご住所	〒 (TEL - -)						
学 校 名	小学校	学年	年	年齢	満	才	
性別	男・女	参加される方がどのくらいに包丁に慣れているか、○を付してください。		A.ほとんど使ったことがない	B.使ったことはある	C.ときどき使っている	D.日頃からよく使っている