

7/7 土

10:00~

12:30

こどもお料理団

料理を科学しよう!

知らなかった! 塩の秘密

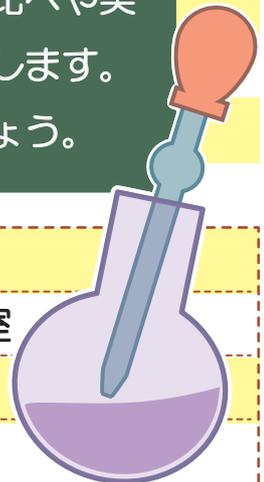


ほうれん草をゆでる時にどうして塩を入れるんだろう?

トマトに塩を振るのはなぜ?



塩はおいしい料理を作るのに大切な調味料ですが、実は味を決めるだけでなく、食材の甘さを引き出すなど、様々なところで大活躍しています。家庭で何気なく使っている塩の味比べや実験などを通して、今まで知らなかった塩の役割に注目します。料理を科学の観点から見直して楽しく料理を作りましょう。



講師	NPO 法人市民科学研究室
場所	男女共同参画推進センター(パルシティ江東内) 3階 調理実習室
人数	小学校4年生~6年生 24人(申込順・定員になり次第締切)
受講料	300円(材料費)
持ち物	エプロン・三角きん・タオル1枚・ふきん2枚(食器洗い用)・筆記用具
申込み	平成30年6月6日(水) 午前9時~ 電話、窓口、ホームページにて受付

【お申込み・お問合せ】江東区男女共同参画推進センター

〒135-0011 江東区扇橋 3-22-2 (パルシティ江東内)

TEL / 03-5683-0341 FAX / 03-5683-0340

HP アドレス / <http://www.city.koto.lg.jp/kurashi/jinken/danjo/center/kouza/index.html>

受付時間 / 午前9時~午後9時(第2・4月曜日休館 ※祝日の場合は開館)