

子ども料理科学教室

料理を通じて、子ども達が生活の中の科学に自然と目を向けられるように工夫された10のプログラムがあります。



科学がわかると、
料理が楽しい♪

こどもお料理団

7/7(土)
10:00~
12:30

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)

2018年7月7日
江東区の
子ども向け講座
として実施

「塩の秘密」

30名枠が受付開始後30分で満杯になった。