

大学生のための
食育セミナー

新潟の食の 魅力を知る

試食あり
ごはんと「のっぺ」
を味わう

先着各100名
第2回目は第1回参加者を優先
受講料無料



1回目 10月19日(土) 13:30~16:00
会場 | 新潟県立大学 1313講義室および「ぱれっと」

講演1 味噌・醤油から新潟を考える
講師 / 山崎醸造(株) 広井伸行 (味噌技能士1級/公認醤油官能検査員)

講演2 郷土料理からみる新潟の食と農
講師 / 料理研究家 石田恭子

実演 蒸しカマドでごはんを炊く
(有)小田製陶所 小田正雄

2回目 11月30日(土) 13:30~15:00
会場 | 新潟県立大学 1313講義室

あなたの食べ方を調べてみませんか?
(結果をお返します)

講師 / 村松芳多子 (本学教員)
渡邊 令子 (本学教員)

大学生のための食育セミナー

試食あり
ごはんと「のっぺ」
を味わう

新潟の食の魅力を知る

1回目

10月19日(土)

13:30~16:00

新潟県立大学 1313講義室
および「ぱれっと」

講演1

味噌・醤油から新潟を考える

講師/山崎醸造(株)

広井伸行 (味噌技能士1級/公認醤油官能検査員)

講演2

郷土料理からみる
新潟の食と農

講師/料理研究家 石田恭子

実演

蒸しカマドでごはんを炊く

(有)小田製陶所 小田正雄

2回目

11月30日(土)

13:30~15:00

新潟県立大学 1313講義室

あなたの食べ方を調べてみませんか?

(結果をお返します)

講師/村松芳多子 (本学教員)・渡邊令子 (本学教員)

● 会場地図

新潟県立大学

〒950-8680

新潟市東区海老ヶ瀬471番地



参加申込票

e-mailで必要事項をお知らせいただくか、切り取らずにFAXでお申し込みください。

■ mail : unp_cshn@unii.ac.jp ■ FAX 025-270-5173

※定員になり次第締切らせていただきます。

フリガナ				男	・	女
氏名						
本学の場合	国際地域学部	・	人間生活学部	1年生	・	2年生
				3年生	・	4年生
他大学の場合	_____ 大学 _____ 学部 _____ 年生					
	連絡先住所 〒 _____					
メールアドレス	※メールアドレスは、本学・他大学とも必ずご記入ください。					

※個人情報は、講座の運営にのみ利用いたします。