

ひらめき☆ときめき
サイエンス
～ようこそ大学の研究室へ～
in実践女子大学 2023



科学 と 調理

の結びつきを知って面白さを発見！

『調理の不思議は科学のふしぎ
～アピオスって何？～』

対象：小学5・6年生

【講師】

生活科学部 食生活科学科

奈良一寛 教授

定員：24名

8 / 5
(土)

10:00 ~ 16:50

■会場：実践女子大学

日野キャンパス

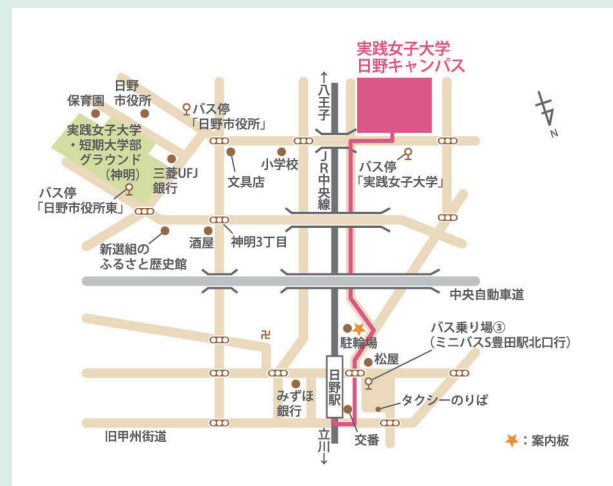
(東京都日野市大坂上 4-1-1)

JR 中央線日野駅徒歩 12分

申込締切：7/21 (金)

※先着順。

定員に達した場合は受付を
終了します。



主催：実践女子大学

講座の詳細や申し込み方法は裏面に記載されています

ひらめき☆ときめきサイエンスとは

ひらめき☆ときめきサイエンスは、大学や研究機関で行われている最先端の研究成果について、小学5・6年生、中学生、高校生の皆さんが、直に見る、聞く、触れることで、科学のおもしろさを感じてもらおう体験型プログラムです。

実践女子大学では、小学5・6年生の皆様を対象に、調理と科学の関わりについて、体験を通して理解を深めてもらうプログラムを実施します。

【講師】

生活科学部食生活科学科
奈良一寛 教授

プログラム ※受講料は不要です。

調理の不思議は科学のふしぎ

～アピオスって何？～（小学5・6年生対象）

アメリカ先住民の栄養源であったとされる「アピオス」。まだ十分に知られていない「アピオス」という新たな食材に、「調理」と「科学」を通して触れてみたいと思います。用いる材料の違いが、食感や香りにどのような影響を与えるのか、調理温度を変えると、出来上がりの色がどのように変化するのかなど、試食を取り入れながら観察してみたいと思います。

本プログラムは、「調理」と「科学」のそれぞれの楽しさを知ってもらうとともに、融合させることの学びの面白さを体験できる場を提供する講座です。

【タイムスケジュール】

10:00 - 10:20	開講式（オリエンテーション）	14:20 - 15:00	実験・実習③「異なる材料が出来上がりに与える影響」
10:30 - 11:10	ミニ講義①「新たな食材としてのアピオス」	15:10 - 15:50	質疑応答（クッキータイム）
11:20 - 12:00	実験・実習①「材料が調理操作に与える影響」		ミニ講義②「食材としてのアピオスの可能性」
12:00 - 13:30	昼食・キャンパス見学ツアー	16:00 - 16:30	まとめ
13:30 - 14:10	実験・実習②「糖の判別と性質の確認」	16:30 - 16:50	修了式

応募方法 下記のいずれかの方法でお申し込みください。

Web <https://www.jsps.go.jp/hirameki/> 日本学術振興会のWebサイトにアクセスし、専用フォームにてお申し込みください。

E-mail kenkyu@jissen.ac.jp 下記必要事項①～⑩を記載してメールを送信してください。

- | | | |
|------------|----------------|--------------|
| ①氏名 (フリガナ) | ⑥生年月日 (西暦) | 年 月 日 |
| ②住所 〒 | ⑦性別 男性・女性 | (〇印をつけてください) |
| ③学校名 | ⑧電話番号 | |
| ④学年 | ⑨メールアドレス | |
| ⑤保護者の同意の有無 | ⑩家族・学校関係者の見学有無 | |

※受講希望者は必ず保護者の同意を得ることとしています。

また、受講に際し、会場への送り迎えをご家族の方などが行ってくださいますよう、お願い申し上げます。

申し込み時にいただいた個人情報は、受講申込手続きを目的として使用し、それ以外の目的や第三者に提供することはありません。

【問合せ】 研究推進室 研究推進課 TEL 042-585-8821