

『甘酒づくり&麴パワーで絵を描こう!』

主催：あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター

日本食に欠かせない調味料である味噌やしょうゆ、みりんは、麴（こうじ）菌の働きで作られています。最近話題の塩麴も、麴菌の作用で様々な食材のおいしさを引き出しています。

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センターでは、小中学生を対象に、米麴を使った甘酒づくりや麴菌の働きを学ぶ体験教室を開催します。

夏休みの課題などにいかがでしょうか。必ずお申込みのうえご参加ください。

1. 親子科学教室の内容（なお、内容については変更する場合があります。）

- ・甘酒づくり体験（実習）
- ・麴と酵素の働きの解説、食品工業技術センターの紹介（座学）
- ・麴液を使ったお絵描き体験（実習）

2. 日時：令和元年7月25日（木） 13：30～16：30ごろまで

3. 会場：あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター（裏面参照）

名古屋市西区新福寺町2-1-1

TEL(052)325-8092(直通) FAX (052)532-5791

4. 参加費：無料（必ずお電話でお申込のうえご参加ください。）

5. 対象：小学校3年生から中学生までのお子様とその保護者

（必ず保護者同伴でご参加ください。）

6. 申込締切：令和元年7月18日（木）必着（先着順で締め切り）

7. 申込方法：お電話でお申込下さい。（052）325-8092（直通）

（受付時間 9:00～17:00 ただし12:00～13:00除く）

* 科学実験を行いますので**15組30名程度**とさせていただきます。

* 先着順で締切らせていただきますので、お早めにお申し込み下さい。

お電話での申込後に、参加される方のご確認のため、以下のことをFAX（裏面）またはメール（件名に「親子科学教室参加申込」と記入）でご連絡ください。

FAX:(052)532-5791 メールアドレス:acist-shokuhin@pref.aichi.lg.jp

- | |
|--|
| ①参加される方（保護者の方とお子様）のお名前、お子様の学年
②ご住所、ご連絡先（電話番号、FAX番号、メールアドレスなど） |
|--|

8. 持ち物：①科学実験を行いますので、多少汚れても良い服装（エプロン、手ふきタオル等）

②空のペットボトル（500mL 1本）

③筆記用具

9. 問合せ先：電話 (052) 325-8092(直通) 担当 発酵バイオ技術室 近藤

■食品工業技術センターへのアクセス

FAX (052) 532-5791

あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1
TEL (052) 325-8092(直通) FAX (052) 532-5791
メールアドレス：acist-shokuhin@pref.aichi.lg.jp

【地下鉄】

- ・鶴舞線「庄内通」下車2番出口西へ徒歩12分

【市バス】

- ・名駅11号系統又は栄25号系統「上堀越町」下車徒歩3分
- ・名駅13号系統「鳥見町」下車徒歩6分など

【タクシー】「名古屋駅」より約20分

【自動車】国道22号線堀越交差点東すぐ



参考 食品工業技術センター ホームページ をご覧ください。

<https://www.aichi-inst.jp/shokuhin/access/>

「親子科学教室 甘酒づくり&麴パワーで絵を描こう」FAX申込書

令和元年7月25日(木)

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター（発酵バイオ技術室）

ふりがな	保護者		お子様	
お名前				
お子様の学年	小学・中学 年生			
ご住所	〒			
ご連絡先	TEL (昼間にご連絡可能な電話番号)		FAX	
メールアドレス	@			

ご記入いただいた個人情報は、この親子科学教室の申込み確認、ご連絡のみに利用させていただきます。