

## 平成23年度食品加工講習会（夏期講座）実施要項

### 1 テーマ『ゲル化を活かした食品加工』

### 2 主旨

家庭科指導要領には、食べ物のおいしさの要素や食品の栄養的特質と調理上の性質について科学的に理解させることが必要であるとあります。この講座では、食品のゲル化について実習し、生徒が自ら食事を作るために必要な知識・技術を修得できる能力につながっていくことができるように考えています。

### 3 期日

平成23年8月19日（金）  
 午前10時00分～午後2時40分

### 4 講習内容（実習と講義）

- ・ペクチンを利用したマーマレード作り
- ・寒天、ゼラチン、カラギナンを使ったミルクゼリー

### 5 日程

※実習進度によっては、時間が予定日程と異なることがありますが、ご了承ください。

時間	内容
9:15~45	受付
9:45~	控室集合、着替え
10:00	学長挨拶
10:10	実習・講義
12:00	昼食休憩
13:00	実習・講義
14:30	学長総評
14:40	解散

### 6 その他

- 白衣（エプロン）、白帽（三角巾）、手拭用タオルを持参して下さい。
- 昼食は各自でご用意ください。（お茶の用意はあります。）
- 参加費・材料費は**無料**です。
- 事故等に備えるための保険は本学が加入します。
- 本学公開講座の一環として修了証を交付します。

#### □参考

かんてんのお菓子いろいろ

かんてんの濃度と料理

	かんてん	水（カップ）	砂糖（g）	その他
水ようかん	1本	2	300	生あん 250g 塩少々
みつ豆用	1本	2~2.5	好みで	
泡雪かん	1本	1.5	120~150	卵白 2個分
金玉糖	1本	2	400	水あめ 80g

コツと科学の 調理事典 河野友美著 医歯薬出版株式会社より