

平成27年6月11日

都内私立中学高等学校
校 長
技術・家庭科担当教諭 殿
関 係 教 職 員

一般財団法人 東京私立中学高等学校協会
会 長 近藤 彰郎
東京私学教育研究所長 清水 哲雄
専門系教科研究会委員長 西村 弘子
(共催：公益財団法人 東京都私学財団)

専門系教科研究会（技術・家庭、家庭）「実技講習会①」のご案内
「東京ガス studio+G ギンザで食育とラ・クチャーナ・エスプレッサを学ぶ」

冠省 標題にありますように専門系教科研究会（技術・家庭、家庭）では、実技講習会を下記の通り開催いたしますので、ご案内申し上げます。

今回は、東京ガス studio+G ギンザのご協力により、東京ガスの食育の取り組みと、旬の素材を使い段取りよく20分で4品調理をするラ・クチャーナ・エスプレッサをご紹介します。

夏期休暇中ではございますが、是非ともご参加くださいますよう、お願い申し上げます。

記

1. 日 時 平成27年7月30日（木）10：30～14：00（受付開始 10：00～）
2. 場 所 東京ガス studio+G ギンザ（トウキョウガス スタジオプラスジーギンザ）
中央区銀座7-9-15 GINZAcube 5F（裏面案内図参照）
※当日のご連絡は、協会携帯電話 TEL 090-4432-2886 まで
3. 内 容 **【第一部】東京ガスの食育の取り組みについて**
食材を選択し、調理し、食べて片づけるという、一連の食の体験を通して環境への配慮をともなった食の自立と、料理のおいしさがわかる五感の育成を目指す食育の取り組みを紹介

【第二部】ラ・クチャーナ・エスプレッサの解説と調理実習
*実習内容 ①ブロッコリーのフジッリ（パスタ） ②なすのオムレツ
③グリルチキン ④きのこのスープ ⑤黒糖水ようかん
(今回は学校の調理実習で実施できるよう秋の食材を使用。また20分で4品調理の献立①～④に加え、実習で役立つデザート⑤も、20分の時間外になりますが教えていただきます。)
4. 持 参 品 筆記用具、エプロン、ハンドタオル、髪の長い方はヘアゴム
(動きやすい靴でお越しください。ハイヒール、オープントウなどはお避け下さい。)
5. 定 員 30名（申し込み順⇒定員になり次第締め切ります）
6. 参 加 費 無 料（当協会会員各校の拠出金と（公財）東京都私学財団からの補助金で運営しております）

7. 申込方法 7月3日(金)までに、WebまたはFAXにてお申込みください。

※申し込み後、ご欠席される場合は必ずご連絡をお願い申し上げます。

URL <http://k.tokyoshigaku.com>

一般財団法人東京私立中学高等学校協会 東京私学教育研究所
専門系教科研究会(技術・家庭、家庭) 担当：船江・大垣・佐瀬

FAX 03-3263-0560 TEL 03-3263-0544

《案内図》 ■交通のご案内

東京メトロ銀座線・丸の内線・日比谷線「銀座」駅より徒歩5分
JR各線「新橋」駅より徒歩5分



切り取らずにそのままFAXしてください。送り状は不要です。

専門系教科研究会(技術・家庭、家庭)「実技講習会①」参加申込書

[7月30日(木)実施]

学 校 名	氏 名(ふりがな)
	◇夏期休暇中連絡先.....(.....)

上記の通り参加申し込みいたします。

東京私学教育研究所 御中

平成 27 年 月 日

校長 (印)

※FAX受理、受付完了等の連絡は省略いたします。(本申込書をお送りいただいた時点で受付完了です)
申込確認が必要な方は、下記にご記入ください。後日、申込書受理書をFAXでお送りします。

・希望する

理由等	FAX番号:
-----	--------