

令和4年6月23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 平方 邦行
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） 「実技研修会」のご案内 ～地産地消の夏野菜を用いた調理実習～

向暑の候 先生方におかれましては益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。

2020年のコロナ禍以降、家庭科教育において、長らく調理実習が実施できない状況が続いてきましたが、感染対策を万全にするなど、創意工夫しながら再開に漕ぎ付けた学校も増えてきたようです。

このような中、今回は学校法人村川学園東京山手調理師専門学校のご協力により、SDGsを意識した実技研修会を開催いたします。本研修では、調理科学の実験として鰹・鮪・煮干しの出汁を飲み比べ、調理実習は世田谷区産の野菜やコンポストで作った肥料で育てた大葉を材料に行います。地産地消や循環型農業などは、いずれもSDGs実現への取り組みでもあります。授業づくりをはじめ、今後の家庭科教育に資するものとなれば幸いに存じます。

夏期休暇中ではございますが、久々となります実技研修会への皆様のご参加をお待ちしております。

記

1. 日 時 **令和4年8月23日（火）10：00～14：00（受付開始 9：30）**
※当日の緊急連絡は、協会携帯電話 TEL 090-4432-2886 まで
2. 会 場 **東京山手調理師専門学校** 世田谷区深沢 8-19-19 ※裏面案内図をご参照ください。
3. 内 容 **地産地消の夏野菜を用いた調理実習**
<調理科学> 出汁について 鰹出汁、鮪出汁、煮干し出汁の飲み比べ
<調理実習> 椀物（やきなすなど）、出し巻き卵の野菜あんかけ、
料亭風素麺～夏野菜をのせて～
<見 学 > コンポスト
4. 講 師 **東京山手調理師専門学校 日本料理専任講師 まつたに ゆきひろ 松谷 幸宏 先生**

【講師プロフィール】

29歳の時に大阪にある「茶月庵」で料理長として働き、その後、京都ロイヤルホテルにおいて「うらら亭」など3店舗の統括料理長を務める。



5. 定員 **35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. 持参品 エプロン、三角巾、ハンドタオル、髪の長い方はヘアゴム、筆記用具
また、動きやすい靴でのご参加をお願いいたします。

8. 申込方法 **7月20日(水)までに東京私学教育研究所HPよりお申込みください。**

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



9. お願い
- ①当日は、こまめな手洗い・手指消毒とマスクの着用をお願いいたします。
 - ②参加申込人数分の材料を運営費で準備いたします。参加キャンセル(欠席)の際は、食品ロスや欠席の方の材料費の発生を防ぐため、なるべくお早めにご連絡ください。

新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点や災害等の事由から、実施方法(オンライン研修を含む)・プログラムの変更や中止(延期)となる場合があります。その際には web 申込時にご入力いただいたメールアドレスへ迅速にご案内させていただきます。

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: 松田・山本

TEL 03-3263-0544

《案内図》



○東急田園都市線(準急または各停を利用)
「桜新町駅」より徒歩9分

○目黒駅・都立大学駅から
東急バス 黒07 弦巻営業所 行
「深沢中学入口バス停」より徒歩2分

※公共交通機関を利用してお越しください。