

No.1950

令和6年  
(2024年)

6月25日

発行/葛飾区 編集/広報課

# 広報 かつしか

〒124-8555 立石5-13-1 ☎03-3695-1111 毎月5・15・25日発行

## 目次

- ▶ かつしか便り (お知らせ・講座など) 2面
- ▶ すくすく子育て 8面
- ▶ シニアライフ 10面
- ▶ 休日応急診療 11面
- ▶ 産業・しごと 12面
- ▶ スポーツ 14面

4

令和6年(2024年)6月25日 No.1950

広報 かつしか

葛飾区は

SDGsを推進しています

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



## 協働のまち 葛飾

地域の皆さん・事業者・区が「地域をより住みやすく、より良いまちにしよう」と考えて協力する「協働」の取り組みが区内に広がっています。

【担当課】 政策企画課協働推進担当  
☎03-5654-8177



▲福留さんによる「ふわふわ・とろとろの卵デザートを作る教室」の様子

### 東京聖栄大学

「目に見えないモノ・コトを“科学の視点”でとらえ理解する力を育てたい」そう話してくれたのは、東京聖栄大学食品学科食文化研究室教授の福留奈美さんです。

東京聖栄大学は令和4年度から、身近な食品や科学にもっと興味を持ってもらいたいという思いから「調理・食品の科学」をテーマに区と協働で夏休みの親子向け講座を開催しています。昨年度は「食品加工の不思議」というテーマで「ふんわりふくらむ蒸しパン

作り」や「焼くとおいしくなるパイナップルケーキ」などを調理・試食する講座を実施しました。

夏休みの自由研究のヒントが含まれているのも人気の理由の一つで、観察・体験した現象や学んだ原理を応用して、家でも行える内容になっています。受講した方からは「お菓子作りで科学を考えるきっかけになった」「新しい発見があった」などの感想が寄せられました。

福留さんは「キッチンで起こる

不思議な現象に注目し『なぜ?』『どうして?』の答えを見つけるために、小学生には少し難しい内容でも教えないというのではなく、耳から入る情報に体験を組み合わせることで分かりやすく伝える工夫をしています。

調理や加工は、食品の化学変化や物理的現象として説明できることが多くあります。理屈が分かれば「面白い」につながります。また、調理の理論が分かれば、誰でもおいしく作って食べることができま

す。東京聖栄大学では、講座の他にも区と連携して「かつしかの元気食堂推進事業」や、図書館での食育に関する絵本の読み聞かせなども実施しています。今後も区民の皆さんの健康の維持・増進を図る取り組みをしていきたいです」と話してくれました。

今年度も食品の科学シリーズ講座を開催します。  
詳細は8面をご覧ください。



## 東京聖栄大学連携講座2024 食品の科学シリーズ

## 食品が変化する不思議

区民大学単位認定講座。

食品の色や形、状態の変化を、実験や実習を通して体験・観察します。

**日**内 下表のとおり **会**にこわ新小岩(西新小岩4-33-2)

**対**区内在住・在学の小学5・6年生と保護者各回18人

**費**1人500円 **方**オンライン申請で、7月22日(月)まで(多数抽選)。**担**生涯学習課 ☎03-5654-8475



▲オンライン申請

日時	内容
8/7(水) 午前10時～正午	ジュースを透明にしてみよう リンゴジュースが大変身
8/7(水) 午後2～4時	パンはなぜ膨らむの? 酵母の発酵パワーに注目
8/8(木) 午前10時～正午	野菜の色を利用してみよう タマネギの皮で草木染め
8/8(木) 午後2～4時	つぶつぶゼリーをつくろう 小さな丸いつぶつぶの正体は?