

# 2023年度 山梨学院短期大学 公開講座(第15回)

## 山梨の郷土料理「ほうとう」 打って切って煮込んで日本の味を親しもう

講師：樋口千鶴 食物栄養科 准教授 管理栄養士

### 【講座概要】

ほうとうづくりを通し、山梨県の郷土料理や日本の料理と食材を紹介していきます。麺料理はさまざまな国で食べられているので、親しみやすく、身近な調理といえましょう。また、本学学生とのコミュニケーションを図り、楽しく日本の味を親しみましょう。

【開催日時】 2023年12月2日(土) 9時30分受付 10時00分～14時00分

【申込期間】 2023年10月30日(月)～11月22日(木)13時まで

【場所】 山梨学院短期大学 51号館 204調理実習室 (エプロン、バンダナをご持参ください)

【定員】 対面形式:30名 【実習費】 500円

### 【交通】

電車:JR酒折駅下車徒歩3分

お車:城東通り沿い第2駐車場をご利用ください

バス:山梨学院大学下車

### 【お申込み/お問い合わせ先】

〒400-8575

山梨県甲府市酒折2-4-5

山梨学院短期大学

TEL:055-224-1400

FAX:055-224-1396

申込フォームURL:

<https://forms.office.com/r/DDKJ0K86s8> (QRコードからもアクセス可)

### 【お申込み方法】

受講する講座名・郵便番号・住所・氏名・  
電話番号・メールアドレスを添えて「山梨学院  
短期大学ホームページ」からお申し込みください。

詳細はホームページをご確認ください。

受講料は無料です。

