

2022年度 柴田学園大学短期大学部 出前講座一覧

料理

講座名	講座内容	受講対象	定員	担当講師	申込番号
津軽の食文化の特徴	津軽の特徴的な食文化について、伝統食材や郷土料理を紹介しながらお話します。	高校生 一般	制限 なし	北山 育子	1
津軽のおやつを作しましょう	今、米粉が注目されています。昔なつかしい米粉を使った手軽なおやつを作ります。	高校生 一般	20名	北山 育子	2
手作りで加工食品を作ろう① ～風味が違う2種類のソーセージ～	2種類の組み合わせの香辛料を使い、添加物を含まないソーセージを手作りします。ソーセージはホットドッグにさせていただきます。	小学生 中学生 高校生 親子	30名	安田 智子 吉村小百合	3
手作りで加工食品を作ろう② ～牛乳から作る乳製品～	塩分量を好みで調節して、健康を考えたバターやカッテージチーズ、乳酸飲料のカルピスを手作りします。				4
ステキ女子は和食から ～和食の基本～	和食調理の基本を学びましょう。	中学生 高校生 親子	20名	安田 智子 中島 里美 宮地 博子	5
おいしく作ろう Happy Lunch ～弁当の基本～	「3, 1, 2弁当箱法」を知っていますか？栄養バランスの良い弁当、キャラクター弁当に挑戦します。				6
Let's Try! パーティメニュー	ピザは生地から発酵させ、トマトソースも手作りします。プリンアラモードやカラフルサラダで食卓を彩るパーティメニューを作しましょう。				7

健康・保健・保育

講座名	講座内容	受講対象	定員	担当講師	申込番号
ノロウィルスの予防と対策	過去の事例を紹介し、ノロウィルスの予防と対策について解説します。要望があれば、嘔吐物の処理方法について演習を行います。	保育所職員 福祉施設職員			8
離乳食の進め方 ～家庭で活かせるアドバイス～	月齢に合わせた離乳食の進め方の基本と、離乳食を食べさせる時に気をつけたいことを解説します。	保育所職員	制限なし	中島 里美	9
保育所におけるアレルギー対応	保育所におけるアレルギー対応ガイドラインについて解説し、ロールプレイングを通してアレルギー対応について理解を深めていただきます。				10
教育現場での熱中症「0」を目指して	熱中症対策について、WBGT（暑さ指数）を基に解説します。また脱水症対策についても解説します。	教職員 保育所職員	20名	宮地 博子	11
お家で絵本を読んでいますか？	絵本の読み聞かせによる効果やポイントなど、わかりやすくお話しします。	保育所保護者	20名	江莉川淳子 佐々木美子	12
身近な道具を使った運動あそび	新聞紙やタオルなど身近なものを使う遊びを紹介します。	小学生 中学生 高校生 一般	40名	今 和香子	13

実用・教養

講座名	講座内容	受講対象	定員	担当講師	申込番号
マーケティングってなんだろう？	なぜ、あの商品は売れるのに、この商品は売れないのか？ その謎に迫ってみよう！	高校生 一般	制限なし	兼平 拓道	14
行動経済学ってなんだろう？	なぜ、人は500円のジュースを買ってしまうのか？そんな私たちの奇妙な行動を考えてみよう！				15
WordPressを使ってかんたんホームページ作成	CMS（Contents Management System）であるWordPressを使用して、コーディング作業なしで簡単にホームページを作成する。	高校生	4名	佐藤ゆかり	16
病院やクリニックで発行される領収書を見てみよう	同じ診療内容でも領収書の金額が前回と異なることがあります。それはなぜなのか？わかりやすく解説します。	一般	20名	小野美沙子	17

※ 上記講座を希望される際は、利用予定日の1ヶ月前までにお申し込みください。

※ 材料費・保険料は受講者負担となります。（講座によっては傷害保険の加入が必要となります。）

申込み・問い合わせ先 〒036-8503 弘前市上瓦ヶ町25番地
柴田学園大学短期大学部 地域文化センター 出前講座係
TEL 0172-32-6151 FAX 0172-32-6153
E-mail jc_chibunsen@shibata.ac.jp URL <https://jc.shibata.ac.jp>