

食

を学ぼう！

2025年度・新企画

フードスタディ ゼミ 参加者募集

活動内容

本学ライフプランニング学科の教員とともに調理実習、試食を行いながら、現代の食に関する理解を深めていきます。日常生活におけるひと工夫で、豊かになる食卓、そしてよりよい社会をつくるきっかけを見つけることができる【フードスタディ】を体験します。また、本企画は現役大学生も協力し、みなさんのゼミ参加をサポートします。

実際の大学生活についてもお気軽にご相談ください！



＼対象／

高校生1～3年生

同伴者参加については
ご相談ください



＼参加費／

0 円



＼定員／

10名（先着順）

開催日時・内容・申込方法

裏面をご確認ください

大阪樟蔭女子大学 学芸学部
ライフプランニング学科
フードスタディコース
担当教員：坂根・野間・濱田

詳細はこちらから



SHOIN_FOODSTUDY

大学公式LINE



2025年度 フードスタディ・ゼミ

時間 15:00 - 17:00

申込方法



場所 本学芳情館
フードスタディキッチン

QRコードから
お申込みください



SCHEDULE

2025 **4/26** (土)

テーマ: **米**

お米は研ぐのが基本？
数種類の米を食べ比べしながら、
おいしい炊き方のコツ、そして最近の【米騒動】の背景にある日本の農業政策について理解を深めましょう。

2025 **7/26** (土)

テーマ: **オリーブオイル**

オリーブオイルのボトルはなぜ色が濃い？
【香りと味】を楽しむテイスティングをしながら、食用油の種類と特徴を学びます。

2025 **9/13** (土)

テーマ: **バター**

バターとマーガリンの違いは？
無塩・有塩バター、国産とフランス産のバターを食べ比べながら、日本の酪農業の現状と課題について理解を深めます。

2026 **2/28** (土)

テーマ: **マヨネーズ**

国内大手のブランド、海外製、そして手作りのマヨネーズをそれぞれ比べながら、マヨネーズの原料である卵の食システムと毎日の食の選択について考えましょう。

お問い合わせ



sakane.masafumi@osaka-shoin.ac.jp

※件名には「フードスタディ・ゼミ」とご入力ください。