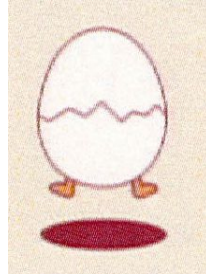
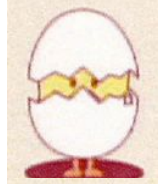



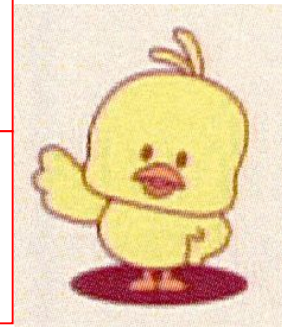
親子で作ろっ！



いっしょに作ろっ！

発明・発見の大切さを学ぶ食育

サ	イ	エ	ン	ス	★
	ク	ッ	キ	ン	グ
シ	シ	ピ	集		選



第1回～第22回より



「サイエンス・クッキングセミナー」の主旨

子供たちに、親しみやすい“食べ物”の加工（クッキング）を通して、楽しみながら理科（サイエンス）のおもしろさを体感してもらい、身近なところに発明・発見のヒントがあることを学び、自由な発想と創造性の芽を育てたいという思いから、「サイエンス・クッキングセミナー」を開催（日清食品ホールディングス・広報部／主催）しています。

「サイエンス・クッキングセミナー」の概要

（2009年7月現在）

「サイエンス・クッキングセミナー」は、子供たちの理科離れが嘆かれる社会状況と、食育への注目を背景に、2001年8月、サイエンス・クッキングのコンセプトにぴったりの、「黄身返したまご」を第1回目として、発足しました。

以来、春・夏・冬の学校休みの1日を使い、毎回、インスタントラーメン発明記念館（大阪府池田市）で、小学生の親子を対象に開催。2008年3月の春休みで、第20回目を迎えました。

事務局では、2008年8月の夏休み開催の第21回目を、「サイエンス・クッキング第2期」のスタートとしてとらえ、第1期7年間のキャリアをいしずえに、あらたな企画構成&展開を試みていく予定です。

●開催（基本として）

学校休みの1日 ①午前の部 10時～12時 ②午後の部 14時～16時（1日2回）

●講師（レギュラーとして）

八田 一 先生（京都女子大学 家政学部食物栄養学科 教授）

●参加対象

小学生と保護者（父母、祖父母など）のペア64組（128名）

（※午前の部、午後の部、それぞれ32組64名、計128名）

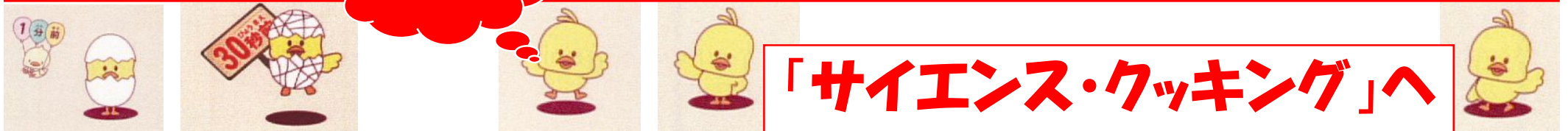
●参加方法（公募）

新聞のイベント案内、日清食品のホームページ、インスタントラーメン発明記念館のホームページなどにより、公募し、申込多数の場合は、抽選。

©2008 日清食品ホールディングス(株)広報部「サイエンス・クッキング事務局」

*編集・構成／ホワイトペンシル

ようこそ



「サイエンス・クッキング」へ