



Global Compact  
Network Japan

国際学院は、グローバルコンパクト・ネットワーク・ジャパンに加入し、正会員となりました。  
国際学院埼玉短期大学公開講座は、さらに質の高い学びを地域の皆様に提供してまいります。

学院創立 60 周年記念  
令和 5 年度 国際学院埼玉短期大学公開講座  
全国調理師養成施設協会共催 食育教室 2023



— 食品ロス削減の取組み —

くず野菜を利用して  
ちょっとリッチな料理を  
つくりましょう



開催日時 9月30日(土)  
9:00~12:30

講師 田中 祐作  
本学特任教授  
元パレスホテル大宮総料理長

申込方法など詳細は裏面をご覧ください。



- 1.主催・会場 国際学院埼玉短期大学
2. 共 催 全国調理師養成施設協会（食育教室 2023）
3. 講 師 田中 祐作  
 本学特任教授・元パレスホテル総料理長
4. 内 容 普段は捨ててしまうような野菜の皮などを活用し、おいしい「ブイヨン・ド・レギュームをつくります。そのブイヨンで魚料理を調理し、さらにブイヨンの材料として使用したくず野菜でカレーライスをつくります。  
 食品ロス削減を意識しながら、おいしい料理をつくりましょう。
5. 開催日時 令和5年9月30日（土）9：30～12：30
6. 対 象 18歳以上の方
7. 定 員 24名
8. 受講料 2,000円
9. 申込み (1)申込期間 令和5年8月3日（木）～8月31日（木）
- (2)申込方法 こちらのQRコード・リンクから必要事項を入力してお申し込みください。本学HPにも掲載します。 <https://questant.jp/q/R05KGchori>
- (3)応募結果 応募者多数の場合は抽選となります。結果は申込期間終了後に、メールで全員にお知らせいたします。  
 講座開講日の1週間前までに連絡がない場合にはお問い合わせください。
10. その他 (1)受講料の納入方法および当日の持ち物等については、応募結果通知の際にご連絡いたします。  
 (2)本学には駐車場がありませんので、車での来校はご遠慮ください。  
 (3)ご提示頂いた個人情報は、公開講座の運営及び本学各種事業のご案内送付の目的でのみ使用いたします。



申込み・問合せ：  
 国際学院埼玉短期大学 公開講座担当  
 〒330-8548  
 さいたま市大宮区吉敷町 2-5  
 TEL 048-641-7468  
 E-mail [tiikirenkei@kgef.ac.jp](mailto:tiikirenkei@kgef.ac.jp)

 国際学院埼玉短期大学  
 KOKUSAI GAKUIN SAITAMA COLLEGE

