



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・ジャパンに加入する正会員です。
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。



さいたま市委託事業

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

祝・さいたま市政令都市移行20周年



さいたま市の魅力発信！

～講義と、さいたま市産「紅赤」を使った調理～

全3回

① 【講義】 11月25日(土) 10:00～11:30

さいたま市の魅力や情報について
やさしくお話しします。

講師：武内道郎(本学教授)



② 【調理】 12月2日(土) 9:30～12:30

「紅赤とは？」の短い講義のあとに、紅赤を使った
美味しい洋食をつくります。

講師(調理)：田中祐作

(本学特任教授・元パレスホテル大宮総料理長)

講師(講義)：古俣智江(本学准教授)



③ 【調理】 12月9日(土) 9:30～12:30

紅赤を使った美味しいスイーツを
つくります。

講師：米澤澄子(本学講師・元パティシエ)



申込方法など詳細は裏面をご覧ください。

《 ご案内 》 — さいたま市委託事業 —

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

さいたま市の魅力発信！



1. 会 場 国際学院埼玉短期大学
2. 講師・内容

①[講義 (90 分)] 講師：武内 道郎 (国際学院埼玉短期大学教授)
さいたま市の魅力や情報についてやさしくお話しします。
「幸福度ランキング」「住みたい街ランキング」「SDGs 先進度調査」でも注目のさいたま市。その魅力、歴史、自然、文化、食、教育など、市内にあります国際学院埼玉短期大学で「埼玉学」を担当する講師による楽しいお話しです。

②[紅赤のお話し(約 20 分)] 講師：古俣 智江 (国際学院埼玉短期大学准教授)
[紅赤を使用した洋食 (約 160 分)] 講師：田中 祐作 (国際学院埼玉短期大学
特任教授・元パレスホテル総料理長)
さいたま市で誕生した紅赤の特徴などについて、わかりやすくお話しします。
その後、紅赤を使用したテリーヌ、チーズガレット、つくね重ね揚げ、アラン
チャーニをつくります。

③[紅赤を使用したスイーツ (180 分)] 講師：米澤 澄子 (国際学院埼玉短期
大学講師・元パティシエ)
紅赤を使用したモンブランとどらやきをつくります。
4. 開催日時

①令和 5 年 11 月 25 日 (土) 10:00 ~ 11:30
② 12 月 2 日 (土) 9:30~12:30
③ 12 月 9 日 (土) 9:30~12:30
5. 対 象 市内在住または在勤で、18 歳以上の方 (学生は除く)
6. 定 員 24 人
7. 受講料 1,000 円
8. 申込み

(1)申込期間 令和 5 年 11 月 1 日 (水) ~11 月 12 日 (日)

(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/R5saitama-miryoku>
①郵便番・住所、②氏名 (ふりがな)、③電話番号、④メールアドレス

(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。
9. 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、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。



