家政学科会

同窓生の社会科見学

味の素(株)川崎工場見学＆「貴賓室」で優雅な競馬観戦

今回は、味の素(株)川崎工場にて「ほんだし®」コースの施設見学と本格的な削り節体験をいたします。「ほんだし®」は職人の手で丹精込めて燻し分けた鰹節を８つの工程を経て美味しいほんだしを完成させています。料亭のような芳醇なかつおだしの香りに気分もほっこり。その後、リニューアルされた川崎競馬場へ。「競馬はブラッドスポーツである」と言葉があるように優れたサラブレッドが人馬一体となって、走り抜ける姿を、エレガントで高級感のある「貴賓室」を貸し切り、ゆっくり贅沢に競馬観戦を楽しみましょう。

川崎競馬組合について・・・川崎競馬は、神奈川県と川崎市が構成する一部事務組合「神奈川県川崎競馬組合」が主催しています。

日　時：11月14日(木)９時50分
集　合：京急川崎駅（詳細は別途お知らせ）
場　所：味の素（株）川崎工場、川崎競馬場
（工場の都合により中止になる場合があります。）
参加費：2,800円（昼食代は自己負担）
定　員：20名
申込み：メール（申込み方法参照）
締切り：10月31日(木)定員になり次第締切り

JR川崎駅―(徒歩：約５分)―**集合場所：京急川崎駅**―(２駅：４分)―鈴木町駅―味の素工場見学―鈴木町駅―(１駅：１分)―港町駅―昼食・川崎競馬場貴賓室にてレース見学―自由解散

調理学講習会

茶懐石を愉しもう

茶懐石とは、茶道流のおもてなし「茶事」の中で提供されるお食事のことです。茶懐石は日常生活の中ではなかなか触れる機会がありませんが、素材を大切に一品一品を丁寧に作り上げる日本料理の伝統であります。空間、お道具に限界はありますが少しでも身近に感じていただけると嬉しいです。

今回は簡単ですが向付から最後のお菓子とお抹茶まで召し上がっていただきます。皆さまには下記のお品を作っていただきます。

向付「鯛の昆布〆」
煮物椀「季節の真丈」
強肴「季節のおひたし」

講師は茶懐石をはじめ和食をご専門にお料理教室を主宰され数々のお茶事には出張で懐石を作られている田島季詩子さんです。

日　時：11月30日(土)　10時～13時20分（予定）
場　所：青山学院中等部家庭科調理室
参加費：3,500円
定　員：20名
申込み：メール（申込み方法参照）
締切り：10月31日(木)　定員になり次第締切り

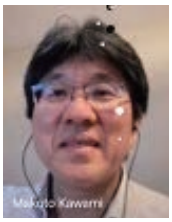
◆申込方法◆

１．参加講座名　２．氏名　３．ふりがな
４．卒年　５．学科　６．住所
７．電話（携帯）番号
メール件名に「参加講座名」を入力してください。
１つの講座につき１回１名のメールでお申込みください。
各講座とも定員になり次第締切りとさせていただきます。
参加費は申込み後、返信メールにて振込先をお知らせいたしますのでお振込みをお願いいたします。

〈申込先メールアドレス〉
aotandosokasei1111@gmail.com
（青山学院女子短期大学同窓会家政学科会）
上記アドレスからのメールを受信できるように設定してください。メールが届かない場合は迷惑メールフォルダに入っている場合がございますのでご確認ください。
お子様の参加はご遠慮願います。

学科会総会開かれる

第36回家政学科会総会が５月18日に開かれました。
2023年度事業報告、決算報告、2024年度事業計画案、予算案が承認されました。



今年は、顧問の河見誠先生が米国在住でしたので、ビデオ通話でご参加いただきました。支部からは東北、四国、九州の方々の出席があり、お互いの活動の報告を行い、今後に活かせたらと有意義な時間を過ごすことができました。

さっと耳より いい～はなし

新米の季節、ふっくら艶やかなご飯は食欲が増しますね。お米のおいしさをワンランクアップさせる方法「冷蔵庫浸水」のご紹介です。

食品保存容器に磨いだお米と1合につき200㎖の水加減を目安にいれます。冷蔵庫で半日から1日置きます。その後は「早炊き」で炊飯するだけです。出かける前や前の晩に、夕食用、明日のお弁当用と準備できる上においしく炊き上がります。

冷蔵庫で浸水させれば衛生面で安心ですね。