

資料提供(投げ込み) 令和7年10月17日(金)	
場所 津市政記者室	
事務担当課	
所 属	職・氏 名
津市立三重短期大学事務局 大学総務課 (電話059-232-2341)	大学総務課長 山口 かおり

津市立三重短期大学「国際調理実習（世界の料理）」の 実施について

津市立三重短期大学では、「国際調理実習」を年2回実施しており、津市市民交流課協力のもと、津市国際交流協会より講師派遣をいただき、本学食物栄養学科の学生がさまざまな国の料理や食文化を学んでいます。津市在住の外国出身の方から指導を受けることによって、本場の料理を体験実習する機会となっています。

2回目となる今回は、フィリピン出身の先生をお招きし、フィリピン料理を学ぶ調理実習を下記のとおり実施します。

記

1 日時

令和7年10月23日(木) 9時～12時

2 内容

フィリピン料理の調理実習

メニュー エビのシニガン（フィリピンスープ）

アドボ（鶏肉の煮込み料理）

カモテキュー（揚げさつまいも）

3 場所

津市立三重短期大学 15教室（調理室）

4 受講生

食物栄養学科の2年生 13名

5 問い合わせ

津市立三重短期大学 食物栄養学科 教授 駒田亜衣

（電話059-232-2341（代表））