

第10回 子ども科学カレッジ

卵の調理の不思議

卵はそのままゆでたり焼いたりするだけでなく、牛乳や砂糖と混ぜてプリンにしたり、ケーキを作る時には泡立てて使います。卵はなぜ調理によって色々な形に変化するのでしょうか？今回の講座ではその理由について考えます。



**講師：お茶の水女子大学大学院
人間文化創成科学研究科 佐藤 遥子 先生**

日時：10月8日(土) 14時～16時

会場：文京区教育センター

対象：文京区内在住・在学の小学4年生～中学生

申込：9月10日(土)から

定員：30名(先着順) 参加費：無料

○ 申し込み方法など詳しくは、教育センターHP及びチラシをご覧ください。

文京区教育センター

**文京区湯島4-7-10
TEL(5800)2591**



ポイントライリーの対象です。