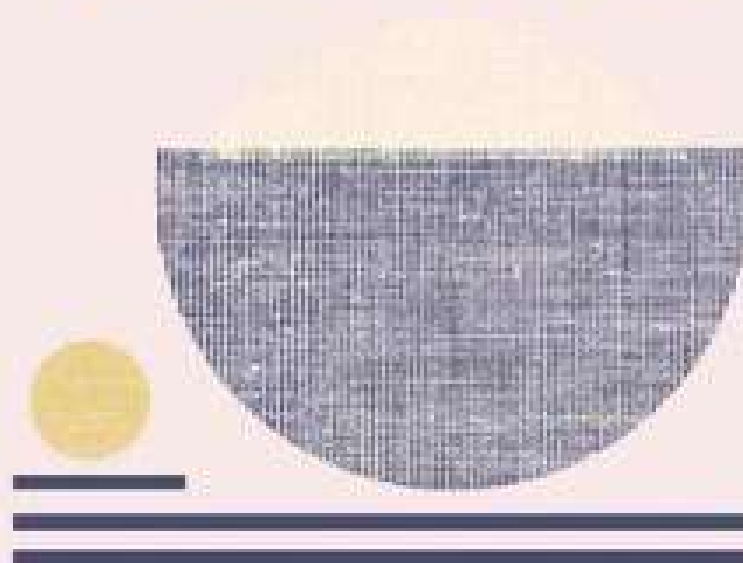


親子で楽しく夏の自由研究

適塩メニュー

動画制作講座



我が家の適塩メニューを動画で紹介しませんか？

全く初めての方でもたった2日で動画が作れるようになる
簡単スマホ動画制作講座です

2回連続講座です

日時 令和7年8月7日（木） 14時～16時

8月19日（火） 14時～16時

場所 中宇治yorin2Fうじテレビ
(宇治妙楽17-8)

参加費 ペアで500円 先着10組
(ご家族でお申し込みください)



お申込み・問い合わせ うじテレビ

ujitv3@gmail.com

090-3994-7595

主催 うじテレビ 宇治市未来をつくる食育推進事業補助金を活用しています

「適塩」が健康に良いということは知っていても
実際に適塩料理を作る機会は少ないと思います。
そこで、適塩料理を作るプロセスを動画にすることで
適塩料理を作るキッカケとし、同時に動画制作も学べる
ユニークな講座です！

1回目の講座内容

スマホを使っでの撮影と編集。
宿題として参加者それぞれが適
塩料理を作り、そのプロセスを
動画にします。

(動画が完成するまで講師が
丁寧にフォローします)

2回目の講座内容

完成した宿題動画に講師が
アドバイス
スキルアップを目指します。

さらに料理の達人による
適塩料理を美味しくするための
アドバイスもあります。

動画制作講師

森田誠二（うじテレビ）
40年間のテレビ局勤務の後、
同志社大学や京都文教大学などで
講師として映像制作を教える。

適塩料理講師

島津たま糸（若葉の会）
宇治市食生活改善推進員協議会
「若葉の会」で様々な料理講習会
を開催している。

こんな動画を作ります



適塩レシピ集を参考にします



【参加条件】

次世代を担うお子様と一緒に参加してください。動画制作はステッカーや
アニメを使って行いますのでお子様でも退屈せずに楽しく学べます。