

ちがさき和食文化親子教室



お子様のみの参加
OKです。

健康的で、栄養バランスが良く、
季節を感じられる「和食」。
作って食べて学んでみよう♡



日時	座学	実習	場所
8/2(土) 10:00～12:00	・和食って？(和食のきまり、旬のこと、調理の仕方) ・夏の旬の食べ物ってなんだろう？	・夏の旬の食材で炊き込みご飯作ってみよう	「いこりあ」
8/23(土) 10:00～12:00	・だしてなんだろう？(かつお節ができるまで) ・うまみについて	・かつお節を削ってみよう ・だしの味くらべ	「うみかぜテラス」
9/20(土) 10:00～12:00	・発酵ってなんだろう？(発酵食品、発酵調味料) ・秋の旬の食べ物ってなんだろう？	・秋の旬の食材で炊き込みご飯と“味噌玉”を作ってみよう	「いこりあ」 または 「うみかぜテラス」
11/29(土) 10:00～12:50 (注:最終日は終了時間が異なります。)	・御土料理とは？ ・茅ヶ崎の御土料理ってなんだろう？ ----- ・振り返り ・修了証書授与	・神奈川県産の御土料理の“けんちゃん汁”と、茅ヶ崎の新米を味わってみよう (茅ヶ崎の御土料理お楽しみメニュー)	「いこりあ」 または 「うみかぜテラス」

場所…茅ヶ崎市男女共同参画推進センター「いこりあ」 茅ヶ崎駅北口徒歩5分
または 茅ヶ崎公園体験学習センター「うみかぜテラス」 茅ヶ崎駅南口徒歩15分
参加費…無料
教材費…¥1500(全4回分)/お子様1名につき
参加対象…小学生～中学生と保護者 (お子様のみの参加OK)
定員…25名 (先着順)

お申し込みは、 chigasaki.washokubunka@gmail.com まで。

・ちがさき和食文化親子教室参加の旨 ・参加者のお名前 ・参加者の学年
を明記いただき送信をお願いします。

(保護者同伴の場合は、保護者様のお名前もお願いします。)

主催:ちがさき和食文化継承会

後援:茅ヶ崎市教育委員会

