

マルヤナギ食育活動

体験型食育料理教室：マルヤナギ キッチンチャレンジ 神戸市東灘区と共催で食育料理教室を開催

煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社小倉屋柳本（本社：神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、神戸市東灘区が推進する食育活動に賛同し、食育協力店第1号に認定され、食育フェアなどのイベントに積極的に参加しています。その活動のひとつとして、2007年2月より年3～4回の割合で神戸市東灘区と共催で食育料理教室「マルヤナギ キッチンチャレンジ」を開催しています。このたび、本社に併設しましたキッチンスタジオでの開催が決定しましたので、お知らせします。

【概要】

- ・日時 2011年3月19日（土）・3月29日（火）10：00～13：00
- ・場所 (株)小倉屋柳本 本社1階 キッチンスタジオ
- ・対象 5歳～小学生3年生
- ・定員 10人（東灘区広報誌で募集）
- ・メニュー 押し寿司・あさりのおすまし・3色だんごあんこ添え



【テーマ】お勉強時間と調理時間の2部構成で実施します。

『旬のたべものと行事食』

お勉強内容・目的

< “旬” ってなに >

食べ物には“旬”というものがあり、季節によっておいしい時期があることを、知ってもらいます。本物の食材を使いながら、食材の一番おいしい季節をゲームを通して体感し、学んでいきます。

< 季節の行事食 ～日本の食文化を学ぶ～ >

日本には四季が存在し、季節によっては行事が存在します。行事には旬の食材を使用し、その時期ならではの意味を持った“行事食”があります。日本固有の行事食に触れてもらい、関心を持ってもらいます。

調理内容

上記メニューを子どもたちが、出来るだけ自分たちで料理をします。事前のお勉強で学んだ“旬”の食材を実際に使い、旬の食べ物や季節感について学びます。

【マルヤナギキッチンチャレンジの方針】

当社が実施する体験型食育料理教室「マルヤナギ キッチンチャレンジ」は、食材の知識や料理の技術を教えるだけの料理教室ではなく、食を通じて子どもたちが自分に自信をつけることが出来る食育料理教室を目指しています。

大人は見守ることに徹し、小さな子どもでも出来る限り一人で包丁をもって料理を作り、自分のことは自分で決め、自分の足で歩いていけるたくましい心身ともに健康な人として育てることを目的としています。