

食育料理教室“キッチンチャレンジ” 伝統食材と夏の旬をテーマに子供だけで調理 ～神戸市東灘区と共催で、5歳～小学3年生を対象に～

日時：2019年8月22日（木）10:00～13:00 会場：マルヤナギ小倉屋 1階キッチンスタジオ

蒸し豆・煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、8月22日 本社 1階キッチンスタジオにて、5歳～小学3年生の児童を対象に「夏の旬野菜と伝統食材を使った洋食」をテーマにした体験型食育授業を実施いたします。

子供の「たくましく生きる力」を育む、子供が主役の料理教室

マルヤナギ小倉屋の体験型食育授業は、**食材の知識や調理の技術を教えるだけではなく、「食」を通じて子どもたちが自信をもつことを目指しています。**そのため、大人が見守りながら、小さな子どもでも基本的に一人で包丁を持ち調理します。

当日は、当社のキッズキッチンインストラクター指導のもと、旬の食材や日本の伝統食材について理解を深め、蒸し大豆やもち麦を使った夏のメニューを4品調理します。



大豆について（大豆のたんぱく質や、大豆が様々な食材に変身することなど）勉強します。

<実施概要>

- 日時：2019年8月22日（木）
AM10:00～PM13:00
- 場所：株式会社マルヤナギ小倉屋 1階キッチンスタジオ
〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町 4-9-21
<https://www.maruyanagi.co.jp>
- 対象者：5歳～小学3年生（神戸市東灘区広報誌で募集）
定員 10名
- メニュー：夏野菜と蒸し豆のミートソース・ニョッキ
もち麦サラダ・豆乳プリン
- アクセス：阪神『石屋川』駅から徒歩約7分
JR『六甲道』から徒歩約15分



子どもたち自身が包丁やコンロを使いながら一生懸命調理をします。



子どもたちが作り上げたドライカレー、サラダ、スープ、デザート（2018年8月撮影）