

神戸市民の食課題解決のため市内企業で結成されたプロジェクトチーム「食べとう？KOBE」主催 8/21「バランスよく食べとう？夏休み親子クッキング」にて マルヤナギ蒸し豆・兵庫県産もち麦を使った調理実習を実施！

蒸し豆・煮豆・佃煮メーカーの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 柳本勇治）は、参画中の神戸市民の食課題解決のための市内企業で結成されたプロジェクトチーム「食べとう？KOBE」が、2024年8月21日（水）に開催する親子向け食育イベント「バランスよく食べとう？夏休み親子クッキング」に講師として参加します。使用する食材を子供だけでお買い物し、「兵庫県産もち麦」を使用したもち麦おにぎりや、蒸しサラダ豆入りスープを含むメニューを調理いたします。夏休みの機会に親子で楽しく「栄養バランス」について学んでもらうことが出来る食育イベントです。マルヤナギでは、「食べとう？KOBE」参画メンバーと共に、神戸市民の食育推進に向けて今後も取り組んでまいります。

「バランスよく食べとう？夏休み親子クッキング」概要

開催日時：2024年8月21日（水） 10時～13時（受付開始：9時30分）

開催場所：健康ライフプラザ 4階 ライフキッチン（兵庫区駅南通5-1-2）

対象：小学1～4年生の子供と保護者

定員：12組（1組につき大人1名+子ども1名）

申込方法：神戸市イベントサイト「おでかけ KOBE」にてお申し込みください。

※申込多数の場合は、抽選を行います。

申込期間 2024年7月19日（金）～8月8日（木）

内容：1) お買い物体験

実習で使用する食材をコープこうべ兵庫店さん(同じ建物内)で子供だけでお買い物

2) 調理実習・ミニ講和

「食べとう？KOBE」参画企業の食材を使い主食・主菜・副菜・スープ・デザートメニューを実習し、自然に栄養バランスが整えられる体験をしていただきます。

【メニュー】神戸の味！ソース焼ビーフン、もち麦おにぎり、季節のサラダ、ミネストローネ、ゼリーポンチ

※メニューは変更になる可能性があります。

参加費：無料

主催：食べとう？KOBE・神戸市健康局（協力 コープこうべ兵庫店）

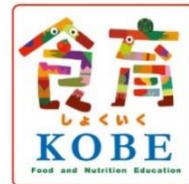


マルヤナギ「兵庫県産もち麦」を使ったもち麦おにぎり ※イメージ

「食べとう？KOBE」について

神戸市内に本社を構える食品関連企業等全9社により2023年3月に結成した、市民の食課題解決のためのプロジェクトチームです。このチームは、令和2年度に神戸市が実施した事業「KOBE 子育て応援レシピ」に参画した企業が「食課題解決のために、企業同士が連携すれば、もっとできることがあるのではないか」と議論を重ねて発足に至ったものです。今後も引き続き神戸市と連携し、さらなる食育の推進に取り組んでまいります。

食でつなごう！笑顔と健康



参画企業（五十音順）

エム・シーシー食品株式会社、オリバーソース株式会社、カネテツデリカフーズ株式会社、ケンミン食品株式会社、生活協同組合コープこうべ、フジッコ株式会社、株式会社プロアクティブ、株式会社マルヤナギ小倉屋、六甲バター株式会社

お問い合わせ先

●取材やセミナー内容に関すること

食べとう？KOBE 事務局

神戸市中央区京町 83 三宮センチュリービル 3F

（株式会社プロアクティブ内）

担当：盛島（もりしま） E-mail：morishima@pac.ne.jp

●申込に関すること

神戸市健康局保健所保健課 食育・栄養指導担当

E-mail：tabetoukobe@office.city.kobe.lg.jp