

夏休み特別企画

キッズ食育フェア

たっぷり食体験2日間

2009年8月5日(水) 6日(木)

- 場所…加古川総合庁舎内
- 参加費…¥2,500 (材料費)
- 対象…小学4年生～6年生の児童 (原則2日間参加できる方)

5日 10:00～12:00

五感で感じる食体験!

味覚・嗅覚・視覚・聴覚・触覚で味くらべ

五感をフルに使って、さまざまな食材を比べてみます。色んな発見に出会える食体験—。

地元の食材を味わったり、翌日のキッズシェフ体験に向けて、事前準備も行います。

フランスの食育授業で採用されているピュイゼ・メソッドを元にした食育ワークを行います。軽食程度の食事ができます。

■主催…東播磨生活創造センター「かこむ」
NPO法人シーズ加古川

5日 13:00～15:00

ジュニア食品安全委員会

食品の安全ってなんだろう?

スライドやクイズで食品の安全について楽しく学んだあとは、実際の“食品安全委員会委員”の方々とディベート体験。仲間の意見を聞いたり、話したりしながら、食について考えてみよう!

ジュニア食品安全委員会は参加無料です。

■主催…内閣府食品安全委員会
加古川健康福祉事務所

6日 10:00～15:00

キッズシェフにチャレンジ!

前菜からデザートまで、本格的なプチコースづくり挑戦

※前日の「五感で感じる食体験!」に参加いただく必要があります。

加古川の名イタリアン「グランデ・アルベロ」の若きオーナーシェフが、直々に調理を教えてください。

プロの技を学び、ともにコースをつくりあげた仲間たちとおいしくランチ。

最後に「グランデ・アルベロ」丸尾シェフより、キッズシェフ認定証が授与されます。

認定証をもったキッズたちは、後日「グランデ・アルベロ」にて、キッズシェフ限定の

特別メニューを食べることができます! ※後日のアルベロでのご飲食には、別途飲食代が必要です。

■主催…東播磨生活創造センター「かこむ」 NPO法人シーズ加古川

シェフ直伝!
本格イタリアン



東播磨生活創造センター「かこむ」は、NPO法人シーズ加古川が指定管理者として運営しています。

キッズ食育フェア

■内 容:① 5日(水) 10:00~12:00 五感で感じる食体験

味覚を目覚めさせる五感をフルに使った食育ワーク。翌日のキッズシェフ体験への準備も兼ねています。

② 5日(水) 13:00~15:00 ジュニア食品安全委員会

食の安全について学び、ディベート体験を交えながら食について考えます。

③ 6日(木) 10:00~15:00 キッズシェフにチャレンジ!

本格的なイタリアンブチコースを、プロのシェフに学びながら調理していきます。

※調理手順等の説明を①で行いますので、必ず両日ご参加ください。

■日 時:2009年8月5日(水) 10:00~15:00

(1日目の12:00~13:00は休憩時間です。昼食場所として創作工房を開放いたします。)

6日(木) 10:00~15:00 両日ともに開始時間の10分前には受付をお済ませください。

■参 加 費:①③の材料費計2,500円 ②のジュニア食品安全委員会は参加無料です。

■持 ち 物:スリッパ(上履き)、靴入れ(ビニール袋等)、エプロン、タオル、食器ふき、筆記具

※1日目の昼食は各自でご用意ください。①の体験内で、試食程度の味見は行います。

■場 所:加古川総合庁舎内 (加古川市加古川町天神木97-1)

1階 東播磨生活創造センター「かこむ」創作工房 (①③)

2階 県会議室 (②)

■対 象:小学4年生~6年生までの児童

保護者の方は、参加はできませんのでご了承ください。

見学は可能です。見学される場合は、スリッパをお持ちください。

■定 員:20名(定員となり次第締め切り)

■主 催:内閣府食品安全委員会、加古川健康福祉事務所

東播磨生活創造センター「かこむ」、NPO法人シーズ加古川

■お問合せ:東播磨生活創造センター「かこむ」 TEL (079) 421-1136



JR加古川駅より徒歩5分

教えてくれるシェフ



丸尾 大樹(まるお だいき)氏 「リストリア グランデアルベロ」オーナーシェフ

19歳で日本料理店にアルバイトで働き出し、20歳の誕生日にイタリアはフィレンツェに渡る。

フィレンツェのトラットリア「Cammillo」ラ・スペツツィアの一つ星レストラン

「Locanda delle Tamerici」などで修行し、2年後に帰国。

帰国後、日本のイタリア料理店などでは一切修行せず、日本料理・フランス料理店・寿司屋を経て、独立。加古川に「リストリア グランデアルベロ」をオープン

お申し込み用紙

ご記入の上、FAXにてお送りください。 **FAX (079)421-1148**

お名前

学年

住所

でんわ番号

FAX番号

包丁を使ったことがある 当てはまる方に○をつけてください → ある ・ ない

作ったことのあるお料理名

食べ物のアレルギー

※アレルギーの程度等により、参加をご遠慮いただく場合がございますので、予めご了承ください。