

日本に伝わる文化や自然の恵みを 味わおう

Concept コンセプト

『和食』は単なる料理だけではありません。

家族みんなが健康でしあわせに暮らしていくために、長年培ってきた自然を大切にする心、食の知恵や工夫までも含めた日本の食文化です。

この食文化は伝統的な年中行事と深く関りがあり、四季折々自然の恵である食を分け合い、食の時間を共にすることで家族の絆を深めることもできます。

日本に伝わる季節ごとの行事に込められた願い、その季節感を献立や盛り付けで楽しみ味わうこと、さらに食材を活かす調理の知恵を大切にしていきたいと考えています。

子どもたちに和食文化を伝え、食への興味や感謝の気持ちを引き出したい！！

子どもたちの『楽しく食べる力』を育みたい！！

そして、家族と「作る・食べる・語る」楽しむ食事ができることを目指しています。

私たち、和食文化継承リーダーが、手軽に始められる『日本の食文化体験』をお届けします。

Product 教室内容

■対象：子ども、親子 ■時間：1時間30分～2時間

1) おはなしキッチン 《食にまつわるお話と五感を使った食育体験》

実際のもを視て、聴いて、匂って、味わったり、触れて…五感を使って興味をフルに引き出します。さらに、昔の人の知恵や願いを知り、伝え続けたい食文化を学びます。

子どもの好奇心や探求心をくすぐる内容です。

- (例)
- ・お正月やおひな様など行事のお話とまつわる食べもの
 - ・お米の大冒険と鍋ごはん体験
 - ・いろいろなだし体験
 - ・姿を変える大豆と味噌づくり (冬季のみ)
 - ・全国のお味噌体験

※ご希望に応じたメニューを一緒に考えることも出来ます！



全国のお味噌体験

2) カフェ 《季節のお菓子作り教室》

旬の食材を使ったお菓子作りや行事にまつわるお菓子を作りで季節感を楽しみます。

- (例) ・ お月見だんご
・ 桜もち
・ カボチャのマドレーヌ
・ さつまいもの鬼蒸しパン



※ご希望に応じたメニューを一緒に考えることも出来ます！

Cost 費用

- 1 講座 20,000円
- 前日準備 5,000円
- 交通費は公共交通機関での換算になります
- その他 食材費や消耗品代は別途かかります
参加状況や打ち合わせ回数によって、費用が変わる場合があります



Subsidy 助成金

私たちは京都府認定「きょうと食いく先生」に任命されています。
京都府に必要書類を申請していただくと京都府より助成金がおりの場合がありますのでぜひ、ご相談ください。申請が受理されましたら、上記の費用が変わってきます。
申請先：農林水産部農政課 食の安全・食育係 (☎075-414-5654/5652)

Information インフォメーション

五感で学ぶ料理教室 ククラボ

〒612-8036 京都市伏見区桃山町立売 47 睦美幼稚園キッチンラボ内
メール：kitchenlabo.mothers@gmail.com
Instagram：cook-laboratory

(五感で学ぶ料理教室ククラボ)

