

未来をひらくカキさがし。



わんぱく クッキング王

料理を作る楽しさを
基礎から学ぶプログラム

日本が世界に誇る「和食」の家庭料理に挑戦してみませんか。

学ぶ



作る



食べる



【とき】2024年1月20日(土)10:00～13:00

【ところ】広島県心調理製菓専門学校

(広島市西区塩島町2-4-1 TEL082-231-8700) ※会場までの送迎は、各自でお願います。

【講師】柿崎不二子先生(料理教室テッラ・カーサ主宰)

【対象】わんぱくをめざす小学4・5・6年生(36名)

内容

和食の作り方を基礎から楽しく学ぶプログラム。食材の選び方から大切な食材をムダにしない料理のツツまでを親切丁寧に指導。仲間たちとの共同作業を通じて、家庭料理の良さや楽しさを感じます。

申込方法

TSSホームページ(www.tss-tv.co.jp)のわんぱく大作戦コーナーから、エントリーをお願いします。

※TSSホームページから申し込みを行う際は、Eメールを必ずお送りください。
FAX申込用紙は別途発行いたしますので、またTEL(082-255-0331)までご連絡ください。※応募者多数の場合は、抽選とさせていただきます。

申込締切

12月15日(金)

参加料

おひとり様
¥1,000(税込)

わんぱく
大作戦

広島県子どもたち
の「食育」活動の場
応募するプロジェクト2023
(M-17)

料理を作る楽しさを基礎から学ぶプログラム

わんぱく クッキング王

参加者
大募集

地元産の新鮮な野菜やお米を使用。地産地消にこだわっています。

2024年
1/20
(土)

<スケジュール>

9:30	受付
10:00	オリエンテーション
10:15	調理の説明
10:30	調理実習
11:45	試食
12:15	後片付け



メニュー

- 鶏ときのこのだし炊き飯
- 鶏肉とブロッコリーの
具だくさんみそ汁
- 豚こま切れ肉で作る肉豆腐



<注意事項>

- 当日は、上履き、マスク、エプロン、タオル、筆記用具をご用意ください。
- アレルギーの心配がある場合は、事前にお知らせください。
- 雨天の場合は、会場が変更になる場合があります。

料理研究家
柿崎不二子先生

岡山県生まれ、料理教室「テッラ・カーサ」主宰、料理法人ベターホーム協会理事を務めて、広島のかさやスーパーマーケットなどの料理教室講師を担当、広島のローカルテレビ各局の料理コーナーにも多数出演。

【会場のご案内】広島県心調理製菓専門学校

●広島市西区塩島町2-4-1 ●TEL082-231-8700



★送迎の際は、近隣の駐車場をご利用ください。

子どもたち



ほうちょうを使って切るのが難しかった。でも、なべでふっとうしたときも何をいれたらいいかあててパニックになりました。でもすごく楽しかったし、おいしかった。

保護者の声



後日、ブロッコリーをゆでているときに、子どもから「茎の部分がうまくできていない」と先生がきいて、捨てたところ、先生が「おいしかった」とおっしゃいました。SDGsの精神も学んでいるようで、私も勉強になりました。

■主催/わんぱく大作戦プロジェクト2023

■後援/広島県・広島市・広島県教育委員会・広島県教育委員会・広島県医師会・広島県歯科医師会・広島県薬剤師会・広島県看護協会・(社)広島県子ども会連合会・広島市子ども会連合会・広島県PTA連合会・広島市PTA連合会・中国新聞社

わんぱく大作戦プロジェクト2023 私たちは、広島の子どもたちの「挑戦」「冒険」「発見」を応援します。



人を想う、どこまでも。
学校 鶴学園
法人



広島の子どもたちに伝えたいこと。それは、夢に向かう前向きな矢印。 www.tss-tv.co.jp/wanpaku/