

夏休み こども料理教室

～郷土を知ろう、ごはんを作ろう～

先人たちが紡いできた“つるおか”の郷土の味。

お父さんお母さん、おじいちゃんおばあちゃんと一緒に
地域の食改さんから、鶴岡ふうど(風土)のプロたちから
この機会に教わってみませんか？

羽 黒

Menu

- ①だだちゃ豆のあんかけ
- ②だだちゃ豆のごはん
- ③とうもろこしの味噌汁
- ④チキン南蛮



※写真はイメージです※

- 日時 : 2023年8月20日(日) 10:00開始
会場 : 泉地区地域活動センター (羽黒町荒川字谷地堰11-
講師 : 鶴岡市食生活改善推進協議会 羽黒地域の皆さん
鶴岡ふうどガイド 原田 二三子さん
伊藤 和佳さん
参加料 : 1組2,000円(1組2人分の材料で調理)
定員 : 8組(保護者1名に対し、お子様2名まで)
※調理は保護者とお子様と一緒にいきます。
※定員以上の申し込みがあった場合、抽選となります。
持ち物 : エプロン・三角巾・筆記用具・飲み物
子供用スリッパ(内履き)・マスク
※調理中のマスク着用をお願いします。
※こまめな水分補給を、各自でお願いします。

応募方法は
裏面へ！

応募方法

専用フォーム

下記URLまたは右のQRコードを読み取り、必要事項を入力して下さい。



<https://forms.gle/ZfjuUNdDYyUdWkzEA>

電話 0235-35-1185

保護者氏名(漢字・よみがな)と年齢、お子様の氏名(漢字・よみがな)、年齢と学年、電話番号をお伝えください。

応募締切

8月14日(月)

17:00まで

※参加の可否は8月15日(火)17:00までに、専用フォームで応募された方にはメール、電話で応募された方には電話でお伝えします。

※個人情報の取り扱いについて、申込時にいただいた情報は、必要な連絡や参加者名簿に使用します。「法令などで要求された場合」を除き、第三者に提示・開示いたしません。

1. 郷土を知ろう

鶴岡地域の特徴について

“鶴岡ふうどガイド”さんから学ぼう!

“鶴岡ふうどガイド”とは?



“鶴岡ふうど(food×風土)ガイド”は、鶴岡の食文化を活かし、自ら鶴岡の「食文化」を題材に体験観光や講座の企画、視察対応など要望に応じ、総合的に「食」の案内ができるガイドさんなのです!

2. ごはんを作ろう

“つるおか”で採れる食材を使って

ごはん(郷土料理)を作ろう!

“食改さん”に教わろう!



食生活改善推進協議会、通称“食改”は「私たちの健康は私たちの手で～のばそう健康寿命、つなごう郷土の食～」をスローガンに、地域活動を通して、食生活の改善、運動の普及推進を図っている、全国組織のボランティア団体なのです!

ざっくりタイムテーブル

- 10:00 開始・あいさつ
- 10:05 郷土を知ろう(ふうどガイドさん)
- 11:00 ごはんを作ろう(食改さん)
(調理時間1時間30分～2時間)
- 12:30 みんなでいただきます!
- (13:00)
- 13:30 閉会・おわり
- (14:00)

※お願い※

保護者の方は、お子様の調理補助をお願いいたします。当日、救急箱を用意いたしますが、ケガなどには十分ご注意ください。よろしくお願いいたします。

令和5年度

主催:鶴岡食文化創造都市推進協議会
〒997-8601 鶴岡市馬場町9-25
問合せ:0235-35-1185



食文化創造都市
鶴岡
City of Gastronomy
TSURUOKA

