

親子で  
楽しむ

# 食材の 魅力探検ツアー

@与謝野町

普段、日常的に食べる食材  
(卵、れんこん)の  
「ありがたさ」を知ろう！

12 / 13 (日)

10:00 ~ 14:00

毎日のように食卓に登場する食材。それらが生まれる背景には  
いろいろな方の苦労や思いが隠されています。

流通が進み、簡単に食べられるようになった現代だからこそ、  
食べることの「ありがたさ」を改めて学習しませんか。

当ツアーを通して子供たちの「食べる喜び」を育みます。

## 内容

- ①“卵の出来るまで”を学習(食物の循環について)
- ②実践！れんこんの収穫体験
- ③ランチ & 食育学習

## 🌻こんな方におすすめ！

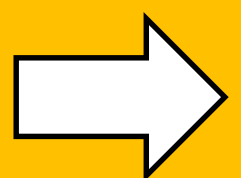
- ①子どもと、楽しくて学びになる体験をしたい
- ②地元の農家さんや料理人と交流してみたい



## 新型コロナウイルス感染症への対策

- ・完全事前申し込み制とし、当日参加はできません。
- ・マスク着用の上ご来場ください。
- ・当日受付にて非接触型体温計での検温と手指消毒を行います。
- ・体調不良者は参加をお断りしますのでご了承ください。
- ・参加者数は会場定員の約2分の1までとし、座席は一定の間隔を空けて着席していただきます。
- ・新型コロナウイルスの影響によりやむを得ず中止となる場合がございます。御了承ください。
- ・飲食の際はスタッフの指示に従ってください。

詳細  
申し込み  
は裏面へ



## 【イベント概要】

- 1.日時：令和2年12月13日（日）  
10:00～14:00
- 2.集合場所：欧風ダイニング クッチーニ(駐車場あり)  
〒629-2302  
京都府与謝郡与謝野町下山田82
- 3.参加費：大人1,500円、子供1,000円(12歳以下)
- 4.定員：10名（先着順）  
※お子さんと一緒にご参加下さい！  
※定員になり次第締め切ります

## 5.内容

- (1) “卵の出来るまで”を学習(食物の循環について)  
卵の故郷を訪れ、食材が生まれたストーリーを生産者から学ぶ
- (2)実践！れんこんの収穫体験  
日常では経験できないれんこん掘り体験  
※お子さんは着替えを持参願います。（土汚れの可能性あり）
- (3)ランチ  
料理人が作る卵・れんこんを使用したこだわり料理を提供
- (4)食育学習  
お父さん・お母さん向け子供に対する食育の大切さを学び、考える

## 6.講師

- (1) 茂籠 進 氏  
京都府農業指導士（就農歴38年）、「きょうと食いく先生」
- (2) 岩西 拓男 氏  
欧風ダイニングクッチーニ オーナーシェフ、「きょうと食いく先生」
- (3) 関 奈央弥 氏（同)tangobar 代表社員、管理栄養士

**お申し込み期限：12月7日（月）**

**以下の表に必要事項を記入の上FAXでお申し込みください**

※メールまたは電話でも受付可能(受付時、以下必要事項をお伝えください)

氏名	住所	連絡先 (携帯等)	メールアドレス

## 問い合わせ先

京都府丹後広域振興局 農商工連携・推進課 担当:足立

[TEL:0772-62-4315](tel:0772-62-4315) FAX:0772-62-4333

メール:t-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp