

大阪スローフード協会「食育」活動レポート

「食育」をテーマに大小さまざまな活動を実行中。その一部をご紹介します。

大阪スローフード協会／平成24年の主な活動報告

- 1月 芦屋市立浜風小学校PTA対象「お茶講座」
つぼ市製茶本舗株
- 2月 「夕学の会」美々卯本店
- 3月 JR三越伊勢丹「朝食セミナー・ごはんのおとも」
ライスフレンド株

大阪スローフード協会総会

- 4月 「夕学の会」ピストロ BuBu (丸永株直営店)
- 6月 NHKカルチャー大阪教室「梅講座」
紀州田辺うめ振興協議会
- 7月 食卓から始める食育①
「石窯で焼く、ピザ作り」六甲バター株・六甲山牧場

- 8月 川西市北陵地区「親子つけもの講座」百姓市起

食卓から始める食育②
「調理師学校で生徒体験・ごま油活用術」
竹本油脂株・学育成調理師専門学校

食卓から始める食育③
「お菓子工場見学とタルト作り」株中島大祥堂

- 9月 食卓から始める食育④
「親子で相判り体験」道の駅かなん

- 10月 「いくらで親子食育体験 PART7」
北海道漁連・大阪中央卸売市場

食卓から始める食育⑤
「ノルウェーサーモンの食育」
ノルウェー水産物審議会・大起水産

- 11月 「第5回 おおさか食育フォーラム」KKRホテル大阪
川西市PTA連合会厚生給食委員会
「加工でんぶんって何？」松谷化学工業株

●今年も、さまざまな食育活動を計画中です。ちちゃんとや協会のホームページなどで発表しますので、チェックしてください。



夕学の会「ピストロ BuBu」



いくらで親子食育体験PART7



大阪スローフード協会 特別講座 第1回「お漬物」6/26(水)開催します!

参加者
募集

ちちゃんとフレンズの皆さまへ
大阪スローフード協会からの特別講座のご案内です。

昔はどこの家庭にもあったぬか床。でも、面倒などの理由で激減しているのが現状です。当協会では「つけもの文化」を大切にしたいとの思いから、小学校で「おつけもの授業」を毎年行ってきました。今では、のべ400人の生徒が家庭でぬか床の手入れをし、お漬物を食べています。

発酵食品が見直されている今日、「お漬物」について楽しく学べる講座を始めます。

これから夏野菜が出回ります。おいしい「ぬか漬け」で夏の準備をしましょう。

【内容】

- ◎野菜を漬けて、ぬか床と共に持ち帰りいただけます。
- ◎お漬物の食比べ、**「キャベツのシャカシャカ漬け」**も体験。

- 日 時／平成25年6月26日(水) 10:00～13:00
- 会場／大阪市中央卸売市場本場 調理実習室 市場協会 業務管理課16階
- 定員／ちちゃんとフレンズ40名(お子様不可) ※お申込みは下記をご覧ください
- 会費／2,000円(食材費・昼食代込) ※当日、会場でお支払いください
- 主催／大阪スローフード協会
- 応募締切／6月10日(月)

申込多数の場合は抽選にて参加者を決定。当選者には6月11日(火)以後ご連絡致します。

参加のお申込はお電話で **06-6365-8631**
ホームページからURL **http://www.o-sfa.jp**

