



# 第3回 親と子の未来創造塾

日時 2014年11月8日(土) 9:00~14:30

場所 とまとランドいわき 福島県いわき市四倉町長友字深町30

## 事業の趣旨目的

いわき市の未来を担う気概を持った人材を育成するために、参加者の皆様に、いわきの魅力と他者とのつながりの大切さに気付いていただくことで、子どもたちに、いわき市の未来へ明るい希望を持っていただくことを目的としています。



## 講演

### 「料理で伝える、いわき市の魅力(仮)」

講師：Hagiフランス料理店オーナーシェフ 萩春朋氏

萩氏は料理の修業のためにいわき市を離れフランスで学び、その後いわき市へ戻り、現在もいわき市を本拠地として、いわき市の材料にこだわり店を経営されています。エリゼ宮やモナコ宮殿の厨房に入るなど世界を経験し、それでも地元いわき市の風土と食材にこだわる理由、いわき市の魅力とは。そしていわき市民が未来を創造するために、料理を通して伝えたい想いは。



## トマトを収穫

調理に使う食材のひとつ「トマト」を、参加者が自分で収穫します。生産者の方々に、育てたトマトへの想いや、トマトの選び方・採り方など、いろいろ教えていただきましょう♪

収穫したトマトを使って、講師の萩氏が当イベントのためだけに考案して下さった「トマトカレー(ブイヤベース風)」と、「サフランライス」、「サラダ用ドレッシング」を作ります。調理が初めてでも大丈夫！みんなで協力しあって調理を楽しみましょう♪

## いただきます!!

## みんなで調理

できあがったら、みんなで会食！ 普段の食卓とは、レシピも素材も雰囲気もちがう“特別”な時間。会話も食事はずみませう♪

※講師や開催時間及び内容については一部変更になる場合がございます。万が一変更がある場合は追って連絡いたします。※雨天決行。  
※本事業は、検査後安全が確認されたいわき市産の食材を使用して実施します。

## 申し込み用紙

|                    |           |         |               |    |    |
|--------------------|-----------|---------|---------------|----|----|
| フリガナ<br>お子様のお名前    | 性別<br>男・女 | 学校名     | 小学校<br>中学校    | 学年 | 年生 |
| フリガナ<br>お子様のお名前    | 性別<br>男・女 | 学校名     | 小学校<br>中学校    | 学年 | 年生 |
| 一緒に参加する<br>保護者のお名前 | 性別<br>男・女 | 連絡先：住所  | 電話番号<br>(携帯可) |    |    |
|                    |           | メールアドレス |               |    |    |

### 【食物アレルギーに関するアンケート】

- 参加者の中に、食品アレルギー体質をお持ちの方はいらっしゃいますか？ 《  はい ・  いいえ 》
- 前項で《はい》とお答えの方は、食べる(飲む)事によりアレルギー反応が起きる食材を教えてください。(該当すべてにチェックしてください)  
 えび  かにか  小麦  そば  卵  乳  ピーナッツ  カシューナッツ  くるみ  大豆  ごま  牛肉  鶏肉  豚肉  あわび  いか  いくら  さけ  さば  オレンジ  キウイフルーツ  バナナ  もも  りんご  まつたけ  やまいも  ゼラチン  その他( )

※親子で参加できる方のみお申し込みください。 ※切り取らずにこのままFAXしてください。(送信先FAX 0246-25-7110)

※個人情報厳正に管理し、本事業の運営にかかわる目的以外には使用しません。