



# 「キッズ・キッチン」にきてね!



- 場 所：食文化館 キッチンスタジオ
- 対 象：年中児・年長児・小学1年生
- 定 員：各20名（定員を超えた場合は抽選）
- 参加費：キッズ・キッチン 3,000円（小浜市民は1,000円）  
オプション 500円
- 持ち物：箸（マイ箸運動をすすめています）
- オプション：キッズ・キッチン前日または当日に、それぞれのテーマに沿った体験型オプションをご用意しています。詳細はお問合せください。

★オプションの時間帯については、AMはキッズ・キッチンの時間帯より前（早朝）に実施予定。PMについては、午後1時～5時までの間に実施予定。但し、オプション内容等により、時間帯が予定と違う場合もありますので、ご了承下さい。

●申し込み  
電話、FAX、E-mail又は、食文化館HPの申し込みフォームよりお申し込みください。

電話 0770-53-1000 FAX 0770-53-1036

E-mail [syoku-machi@city.obama.lg.jp](mailto:syoku-machi@city.obama.lg.jp)

食文化館HP

<http://www1.city.obama.fukui.jp:8080/mermaid>

（FAX、E-mailの場合は参加希望日、時間帯、保護者名、参加するお子様の名前（ふりがな）、小学校または保育園・幼稚園名、年齢、利き手、食物アレルギーの有無、住所、電話番号および**オプション参加の有無**を記入してください。）

【お問合せ】 御食国若狭おばま食文化館 TEL 0770-53-1000

キッズ・キッチン 実施日	オプション 実施日	申込受付期間	キッズ・キッチン テーマ	オプション内容
5/6(日) 10:30~12:30	5/6(日) AM	4月16日(月)~4月26日(木)	魚をさばこう①	<b>定置網の魚選別</b> 定置網であがった魚を海岸で選別しながら、魚の名前や特徴を学びます。その後キッズ・キッチンでは、ひとり一匹ずつ魚をさばきます。
6/17(日) 10:30~12:30	6/16(土) PM	5月28日(月)~6月7日(木)	すがたをかえる大豆	<b>豆腐店の見学と豆腐作り体験</b> 「すがたをかえる大豆」は小学3年生の国語の教材です。豆腐店での豆腐作り体験、翌日のキッズ・キッチンでの石臼きな粉ひきなど、大豆がどのような食品にすがたをかえるのかを学びながら料理を作ります。
7/22(日) 10:30~12:30	7/21(土) PM	7月2日(月)~7月12日(木)	「いただきます」のころ	<b>寺院にて茶道体験</b> 市内の名刹にて茶道を体験し、幼いながらもお行儀に気をつけて、穏やかな時間を過ごしていただきます。翌日のキッズ・キッチンでも、「食べるということは命をいただくこと」を体得し、感謝する心が持てるよう働きかけます。
8/5(日) 10:30~12:30	8/4(土) PM	7月17日(火)~7月26日(木)	「はっこう」ってなあに	<b>老舗お酢醸造元の見学とお楽しみ体験</b> 老舗お酢醸造元の見学と試飲をします。翌日のキッズ・キッチンでは、「はっこう」をキーワードに、体に優しい料理を作ります。
8/19(日) 10:30~12:30	8/19(日) AM	7月30日(月)~8月9日(木)	魚をさばこう②	<b>せり&amp;魚市場見学</b> 普段一般客が入れない早朝のせりを見学し、その後魚市場を訪問します。プロに魚の名前や選び方を教わり、キッズ・キッチンでは、ひとり一匹ずつ魚をさばきます。
9/23(日) 10:30~12:30	9/22(土) PM	9月4日(火)~9月11日(火)	お米の魅力	<b>食文化館で餅つき</b> 新米を使って餅つき体験をします。翌日のキッズ・キッチンでは、精米、ガラス鍋や羽釜を使った炊飯、米粉を使ったお菓子作りなど、米の魅力を存分に味わってもらいます。
10/7(日) 10:30~12:30	10/6(土) PM	9月18日(火)~9月27日(木)	小浜の郷土料理	<b>農園で収穫体験</b> 無農薬栽培された何種類もの秋野菜を自分で収穫し、それらを使って、小浜のハレの日の郷土料理を作ります。
11/4(日) 10:30~12:30	11/3(土) PM	10月15日(月)~10月25日(木)	体にやさしい手作りカレー	<b>農園で収穫体験</b> 無農薬栽培された何種類もの野菜を自分で収穫し、それらを使って、翌日のキッズ・キッチンでカレーを作ります。スパイスを何種類も組み合わせた本格カレーです。
12/9(日) 10:30~12:30	12/8(土) PM	11月19日(月)~11月29日(木)	おせち料理	<b>食文化館で餅つき</b> 臼と杵を使って餅つきをし、鏡餅の飾り付け等を習います。翌日のキッズ・キッチンでは、お雑煮をはじめ、伝統的なおせち料理をつくり、行事食の大切さを学びます。
3/24(日) 10:30~12:30	3/23(土) PM	3月4日(月)~3月15日(木)	桜の季節がやってくる	<b>マイ箸（若狭塗箸）づくり</b> 若狭塗箸を研ぎ出し、オリジナルの箸をつくります。翌日のキッズ・キッチンでは、鯛やちらし寿司など、春を感じさせるハレの日の献立を作り上げ、4月からの、入学や進級に自信がもてるよう働きかけます。

【参加費の変更について】：キッズ・キッチン拡大編では20人の参加者に対して、スタッフが10人から12人必要であり、準備等も含めた拘束時間も一般的な料理教室よりも長くなります。また、食材に関しても出来る限り地産の良質のものを選んでおりますが、これまでは、それらに係る経費の大半を小浜市が負担しておりました。今年度からは、参加料をそれらの経費とさせていただきます。どうぞ、ご理解いただけますよう、お願いいたします。

【オプションについて】キッズ・キッチンの内容に併せて、毎回オプション体験のプログラムが用意されていますが、参加は自由です。また、オプションだけの参加も可能です。オプション体験に関する詳細は、お問い合わせください。