



イタリアンのシェフと一緒に 季節を料理しよう

**開催
日時**

**11月30日(土)
10:00~15:20**

会場

**桶川市
坂田コミュニティセンター 調理室
桶川市坂田東2-3-1**

畑に入って、自分の手で季節の野菜をとって、そのままキッチンへ。プロの指導の下、おいしい料理に仕上げみんなで一緒に「いただきます」。そんな楽しいひと時を、ここ桶川坂田コミュニティセンターで過ごしませんか。



畑は敷地入り口そばの「わくわくファーム桶川」です。桶川の秋の野菜を使って、親子でおいしいひと時の思い出を作りましょう。

コーディネーターは、食育イベント15年キャリアのNPO法人食育研究会 Mogu Moguです。なお、当日は食事のあとにカスミスーパー店内食育ツアーも予定しています。食べ物の背景が想像できる人が、たくさん育ちますように。



当日指導：神田 智

1957年旧大宮市生まれ。高校卒業後、都内のフランス料理、イタリア料理の専門店にて修行。

1990年に独立し、現在のさいたま市見沼区深作に「オープンセサミ」を開業。野菜のおいしいアンティパスト、ソースのおいしいパスタ料理他、多彩なメニューで人気店となる。

青少年の育成ボランティア歴も長く、地元をはじめ学校、公民館など様々な場所で食育活動をしている。NPO法人食育研究会 Mogu Mogu 理事。

当日協力：

「レストランセル ペペネーロ」オーナーシェフ 倉地 佑一
1979年桶川市生まれ。「オープンセサミ」で修行ののち、都内のイタリアンフレンチを経て2016年にさいたま市北区土呂町にて独立開業。

イベント詳細

○当日のメニュー……季節のスープ、イタリアン風味 季節の野菜パスタ、生ハム添えデザート
※野菜は「わくわくファーム桶川」から収穫しますが、その他はシェフが準備したものを 사용합니다。

○参加費……子ども 1人/1,500円 (3才~小学6年生)
大人 1人/2,500円

○定員……24名
(3歳以上の親子優先。ご友人同士でも構いません。年齢上限はありません)

○お申込み方法……メールまたはファックスでお申込ください。事務局からの返信をもとにご入金いただきます。入金確認をもって、予約成立とさせていただきます。
※キャンセル料は5日前から2日前まで半額 前日・当日の場合は全額となります。

○締め切り……定員に達し次第、受付終了となります。

○お申込み先……NPO法人食育研究会 Mogu Mogu 事務局

FAX 048-875-7509
メール mogumogu@tamagosha.com

○お問合せ……NPO法人食育研究会 Mogu Mogu 事務局

電話 048-875-7549
(留守番電話対応アリ)

●主催／ミナツド運営協議会

●企画・運営／NPO法人食育研究会 Mogu Mogu
おいしいね、を応援する

●後援／桶川市、桶川市教育委員会

