

2020 年度 NPO 法人食育研究会 MoguMogu

ミニ菜園で収穫&プロの料理

親子で季節を 料理しよう

各月1回開催 連続講座
4月19日スタート



プロ&スペシャリストと一緒に
親子で季節の料理を楽しみませんか。

季節野菜は隣接する菜園「わくわくファーム桶川」
でみんなで収穫します。その野菜は、自分たちで
タネをまくところからスタート。10種類の季節野菜
に加え、すでに昨年から根付いているハーブや
ブルーベリーも季節ごとに収穫します。
菜園には手ぶらでどうぞ。料理も含め、食育活動
20年のMogu Moguがコーディネートいたします。

	開催日	菜園(畑)	調理室(予定)+α	講師
①	4月19日(日) 10:00~13:30	サラダ菜・ラディッシュを収穫 ハーブ(セージ)を収穫	かんたん&満腹 一皿で完成 春ご飯	毛塚 智之シェフ (パレスホテル大宮総料理長)
②	5月24日(日) 10:00~13:30	枝豆、落花生の苗を植える 小松菜、かぶの収穫	雑穀ご飯 菜園野菜でおかず2品	奥津千恵子氏 (雑穀エキスパート)
③	6月28日(日) 10:00~13:30	ジャガイモ、いんげんの収穫 ハーブの収穫 オクラ、ミニトマトの苗を植える	ジャガイモとハーブを使っ て	神田 智シェフ(オープンセサ ミ・オーナーシェフ)
④	7月21日(火) 10:00~13:30	枝豆の収穫 ブルーベリーの収穫	採りたて枝豆 ブルーベリーを使って	神田 智シェフ(オープンセサ ミ・オーナーシェフ)
⑤	8月21日(金) 10:00~13:30	落花生の収穫 オクラ、トマトなど個人収穫	ゆでたて落花生 夏野菜を使って	神田 智シェフ(オープンセサ ミ・オーナーシェフ)

※上記プログラムは変更になる場合がございますのでご了承のほど、宜しくお願い致します。

場 所 : 坂田コミュニティーセンター調理室 (桶川市坂田東 2-3-1 フレスポ桶川内)

対 象 : 3歳以上のお子様とその保護者

定 員 : 12 家族(25 名) ※申込多数の場合は抽選となります。

料理用持ち物 : エプロン 三角巾 手拭き 食器用ふきん 筆記用具 水筒 菜園用のくつ

参 加 費 : 21,500円/子ども1人+ 大人1人 ※ 5回分一括前納

(体験料・材料費・レシピ代・菜園のタネ・苗・肥料等維持費含む)

申 込 先 : NPO 法人食育研究会 Mogu Mogu 事務局

FAX またはメールのいずれかでお申し込みください。

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

お問い合わせ : 【電話】048-875-7549(不在時は留守電 土日祝休)

申込締切 : 定員になり次第

支払方法 : 事務局からの返信をもとにご入金いただき、入金確認をもって正式予約とします。

(注意事項) FAX,メールでお申し込みののち、3日以内にこちらから返信がない場合は

受付が完了していませんので、再度電話でご連絡をお願いいたします。

キャンセルの場合は、必ずお電話でご連絡ください。

キャンセル料は、初回3日前までは半額、それ以降は全額になりますのでご注意ください。

【後援】 桶川市教育委員会