



後援／桶川市

## 親子で季節を育てて料理しよう

小さな菜園で、親子でさまざまな野菜やハーブを育て、収穫したら併設の施設内の調理室で、みんなで料理します。

月 1 回、計 6 回の連続講座です。そのうち菜園作業の後、キッチンで料理する日が 4 回。そのなかの 2 回はプロのシェフが登場します。

菜園は途中から個人区画を設け、会員限定で出入り自由とします。春から夏にかけて、おいしい体験、一緒にしませんか。

春夏コース

場所 埼玉県桶川市 坂田コミュニティセンター(フレスポ桶川)

第 1 回 3 月 7 日(日) じゃがいもほか、春野菜の植え付け

第 2 回 4 月 18 日(日) 小松菜、ラディッシュなどの収穫

【室内】料理教室(手作りソーセージ予定)

第 3 回 5 月上旬(日) カブほか収穫 【室内】料理教室(内容未定)

第 4 回 6 月上旬(日) 人参収穫/個人区画スタート(ミニトマト、いんげんなど)

【室内】料理教室(未定)

第 5 回 7 月上旬(日) じゃがいも・ブルーベリー収穫 【室内】料理教室(未定)

第 6 回 7 月下旬(日) 枝豆ほか収穫 畑の片付け

日曜日 10:00~12:00(料理教室のある日は 13:30 解散)◆参加費 21,800 円/1 家族

春夏コース 募集受付 2021 年 2 月 15 日(月)~22 日(月)正午

秋冬コースも企画中

第 1 回 9 月上旬(日) 秋野菜の植え付け

第 2 回 10 月上旬(日) 落花生の収穫 【室内】料理教室&お月見のしつらえ

第 3 回 11 月上旬(日) ミニ大根ほか収穫 【室内】料理教室(ピザをつくってチーズを楽しもう)

第 4 回 12 月 中下旬(日) ブロッコリー、芽キャベツ収穫/ 【室内】料理教室(ローストチキン)

第 5 回 1 月上旬(日) 白菜、キャベツの収穫 【室内】料理教室(小正月・鏡開き、繭玉づくり)

第 6 回 2 月下旬(日) 畑の手入れ(クワ体験、耕運機体験)

### 【注意事項】

★応募者多数の場合は、抽選ののち、結果は 2 月 26 日(金)までに全員の方にご連絡します。

★FAX、メールでのお申し込みの場合、申し込み後 3 日以内にこちらから返信がない時は、受付が完了していませんので、再度電話にてご確認をお願いします。 ★キャンセルの場合は、必ず電話でご連絡ください。

お問い合わせ・お申し込み 電話・FAX・メールにてお申し込みください。

※ 参加者全員のお名前(ふりがな)・子どもは学年と性別・連絡先のお電話(FAXの有無)をお知らせください。

NPO 法人 食育研究会 Mogu Mogu 事務局

【電話】048-875-7549(平日 10 時~14 時、土日祝休)

【FAX】048-875-7509

【メール】 [mogumogu@tamagosha.com](mailto:mogumogu@tamagosha.com)



公民館における新  
型コロナウイルス  
感染拡大予防  
ガイドラインに準拠