

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、収穫したての野菜を使ってみんなで料理します。

期間は約半年、だいたい月 1 回のペースで計 6 回の連続講座です。畑が 6 回。そのうち料理をする日は 4 回で、そのうちプロの料理人が 2 回登場します。

ただ、当分の間、調理室では試食まで。できた料理はご家族で採れたて野菜と一緒に持ち帰りいただくことになります。ぜひ、自分で収穫したお野菜を季節と共にご家庭でもお楽しみください。



日 時 : 日曜日 10:00~12:00(料理教室のある日は 13:30)

第 1 回 9 月 12 日 (日) 秋野菜の植え付け

第 2 回 10 月 10 日(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 12 日(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(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)

場 所 : 埼玉県桶川市坂田コミュニティーセンター(フレスポ桶川)と、隣接の菜園

対 象 : 親子

定 員 : 10 家族 ※申込多数の場合は抽選となります。

持ち物 : エプロン・三角巾・手拭き・筆記用具・水筒・持ち帰り用の紙袋、畑用くつ、手袋

参加費 : 21,800 円/家族 (料理は 3 才以上でお願いします)(体験料・材料費・レシピ代)

申込先 : NPO 法人食育研究会 MoguMogu 事務局

電話・FAX・メールのいずれかで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、連絡先の電話(FAXの有無)をお知らせください〉

【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

優先者締め切り : 7 月 30 日(金)正午まで

公民館における新型
コロナウィルス感染
拡大予防
ガイドラインに準拠