



# 「子ども和食セッション」

～ 見て・触って・食べて・楽しく学ぼう ～

お子さまに「和食」に触れる機会を提供し、興味関心を高めていただくイベント。  
保護者の方も一緒に「和食っていいね!」をぜひ体感してください。

お申込みはこちら →



URLはこちら

<https://washokujapan.jp/kodomo-washoku-session/>

下記をご確認いただきお申込みください

- 日時 2023年7月16日(日) 9:00~16:00
- 場所 服部栄養専門学校 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4
- 対象 小学校4・5・6年生と保護者(2人1組)
- 募集人数 200組(400名) 締切 7月12日(水) (定員になり次第締切)
- 参加費 無料
- 内容 ○7教室(25分~45分/1授業) 各教室 定員10組 (先着順)  
○3ブース(終日) ○講演(予約制)

“和食博士”  
になろう!

7教室 当日ご希望の教室を選んでいただきます(詳細別紙:時間制) ※複数参加可 各教室 定員10組

- 1.「かつお」(担当:にんべん) かつおぶしを知ろう(45分)
- 2.「こんぶ」(担当:日本昆布協会) こんぶだしを味わおう(30分)
- 3.「しお」(担当:伯方塩業) しおを知ろう(40分)
- 4.「さかな」(担当:大日本水産会) えびを食べてみよう(40分) ※アレルギーの有る方はお控えください
- 5.「おこめ」(担当:プレナス) いろいろなおこめを食べてみよう(25分)
- 6.「しょうゆ」(担当:日本醤油協会) しょうゆを五感でかんじてみよう(45分)
- 7.「まめ」(担当:フジッコ) 豆ってすごい! ゲームをしながら楽しく学んじゃおう(40分)

3ブース 終日体験できます(9:00~16:00)

- A.「はし」(担当:三信化工・いただきます.info・はしわたし研究所) はしおきを作るよ
- B.「すばいす」(担当:エスビー食品) しちみつがらしを作ろう
- C.「みそ」(担当:マルコメ) いろいろなみそを味わってみよう


講演 ※予約のみ ア イ 各50組 お申込みの際、ア・イを選択しご予約ください

- ・食育 親子で楽しく料理を作ろう 服部 幸應(服部栄養専門学校 理事長・校長)
- ・簡単なだしの取り方・レシピ 西澤 辰男(服部栄養専門学校 日本料理主席教授)

ア 11:00~11:20(服部幸應) 11:20~12:00(西澤辰男)

イ 15:00~15:20(服部幸應) 15:20~16:00(西澤辰男)

解散

共催 :  一般社団法人和食文化国民会議

伝えよう、和食文化を。



厚生労働大臣指定・専修学校認可  
学校法人 服部学園 服部栄養専門学校

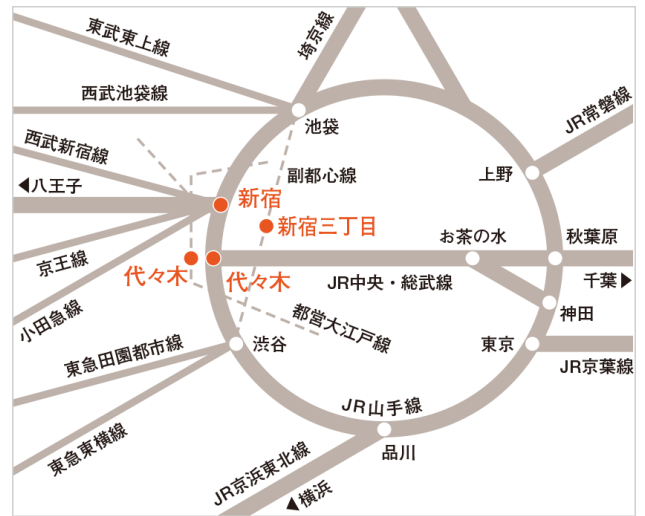
※コロナウイルス感染対策を施し、開催いたします。

※イベントの様子を伝えるため会場内で写真・動画撮影をし、Web上での公開を予定しております。

写真や動画に写りこむ可能性がございます。ご了承ください。(一部、取材させていただく場合があります。)

※昨年の様子 <https://washokujapan.jp/kodomo-report/>

●会場までのアクセス



- ・JR 代々木駅東口徒歩 3 分
- ・新宿駅ミライナタワー改札口・新南改札口徒歩 5 分
- ・都営大江戸線代々木駅 A2 出口より徒歩 4 分
- ・東京メトロ副都心線新宿三丁目駅 E8 出口より徒歩 3 分