



**5歳からの食育
チャリティファミリークッキングを開催します。
～家族で作ろう♪ Let's! 和ごはん デコいなり寿司～**



2019年4月26日
大阪ガス株式会社

大阪ガス株式会社（社長：本荘 武宏）と株式会社大阪ガスクッキングスクール（社長：山内 通生）は、食育月間^{※1}の6月9日に、5歳から小学生のお子さまと保護者を対象とした食育チャリティイベント「5歳からの食育 チャリティファミリークッキング」を開催します。このイベントは、東日本大震災等被災地復興支援の一環として2011年から毎年開催しており、今回で9回目となります。

当社では、子どもたちが食を通じて健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるよう食育活動を推進しており、2017年から「和食だし体験講座」を開始し、小学校の出前講座を中心に多数の皆様にご好評いただいています。

今年、農林水産省が推進する「Let's!和ごはんプロジェクト」^{※2}の一環として、和食をテーマに「家族で作ろう♪ Let's!和ごはん デコいなり寿司」と題し、和食の味の決め手となるだしについて、産地や種類、健康への効果などを紹介するとともに、だしのうま味の相乗効果について味覚体験を交えながら調理実習し、楽しく学んでいただける企画をご用意しています。

当日は、このイベントの趣旨にご賛同いただいた各社、団体様にも食材、資料提供などご協力いただきます。

今回ご参加いただいた方の参加費は、全額東日本大震災等の被災地支援に寄付させていただきます。

今後もDaigasグループは、被災地復興の支援とともに、食育活動を通じて、次世代の育成に努めてまいります。

※1 2016年の食育推進基本計画で、食育月間を6月、食育の日を毎月19日と制定。（内閣府）

※2 当社は、2018年度から農林水産省が推進する「Let's!和ごはんプロジェクト」に参加しています。これは、味覚が形成される子どものうちに、身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やすことで、和食文化の保護・継承につなげていくためのプロジェクトです。

http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan_project.html

概要は、以下のとおりです。

- 日 時 : 2019年6月9日(日)
午前の部 10:00~12:30
※クッキングスクール堺、奈良、滋賀は 10:30~13:00
午後の部 14:00~16:30
※堺・奈良・滋賀は「午前の部」のみ開催
- 場 所 : 大阪ガスクッキングスクール6会場
(淀屋橋・堺・奈良・神戸・京都・滋賀の6会場)
- 対 象 : 5歳~小学6年生のお子さまと保護者(定員216名)
- 内 容 : ①“和食だし”体験講座
和食と“だし”の魅力を知ります
和食だしの味覚体験をします(昆布、かつお節など)
かんたんで、おいしいだしの取り方を学びます
②“和食だし”を使ったデコいなり寿司などの調理実習
お花のデコいなり寿司
オクラと昆布のみそ汁
鶏ささみとカラフル野菜の焼き浸し
だしがらを使った逸品
季節のフルーツ
ほうじ茶
- 参加費 : 親子2人1組3,000円(追加お一人につき、1,500円(大人・子ども同額))
※参加費全額は東日本大震災等の被災地支援に寄付させていただきます
(過去8回通算で延べ2,269名の親子が参加、その参加費全額の総額3,403,500円をDaigasグループ“小さな灯”運動を通じて東日本大震災等の被災地の支援に寄付しています)
- 主 催 : 大阪ガス株式会社、株式会社大阪ガスクッキングスクール
- 協 力 : 一般社団法人日本昆布協会、大阪鯉節類商工業協同組合
- 粗 品 : ご参加の皆さま全組に『食育絵本』『おだしの冊子』
『和食の時間(すごろくゲーム付)』や『まな板シート』『ファイルでバック』
などをプレゼントします。
- 申込み方法 : ホームページ : <https://www.og-cookingschool.com>
- 受付開始日 : 2019年5月1日(水) 21:00~WEB専用受付
お電話での受付開始日につきましては、各スクールで異なりますので
ご確認ください。

以上