

小売店様主催 マクロビオティック料理セミナー
 「子供と一緒にクッキング おいしく・たのしいマクロビオティック」
 もあな保育園 (神奈川県横浜市)



日 時：2016年4月9日(土) 10:00～13:00
 場 所：もあな保育園 (神奈川県横浜市)
 講 師：リマ・クッキングスクール 森 騰廣 講師
 参加人数：大人17名、子ども14名、スタッフ7名、合計38名

今回のマクロビオティック料理セミナーは、神奈川県横浜市にある「もあな保育園」さんで、開催いたしました。「もあな保育園」さんは、自然の中で様々な体験をすることで、自ら学ぶ力を育む「森のようちえん」スタイルをとりいれ、極力農薬を使わない野菜を使用した和食中心の給食や、畑を運営するなど、食育にも大変力をいれています。

参加者は保育園に通われている親子やスタッフ、また在園児以外の食育に関心のある方やリマ・クッキングスクールの生徒、計38名。子ども達の元気な声を聞きながら、賑やかな雰囲気の中でセミナーが開始しました!



▲リマ・クッキングスクール 森 騰廣 講師

親子で作る『ニョッキ』は、小さなお子さまでも一緒に作ることができ「とても楽しかった」「家でも作ってみたい!」との声が多く聞かれました。『おかゆパン』や、『オーサワキッズシリーズ(カレー・パスタソース)』等も試食い



▲大人から子どもまで 皆でつくったニョッキ

ただき、こちらも大好評。

試食後の講義は、子ども達には遊べる空間が設けられていたので、大人の皆さんにはゆつくりと講義を聞いていただくことができました。

最後に、理事の関山氏より「保育園の年齢の子どもを抱える親にとって、食品は特に気を遣っている分野であり、今回のセミナーを通し、改めて食の大切さを知っていただけたのは大変良い機会となった」というお言葉をいただきました。参加者の方々からも「子連れで参加できる機会はあまりないので、定期的開催して欲しい」との声もあり、とても満足度の高いセミナーとなりました。



楽しく試食しました!▶

～今回のメニュー～

- 玄米ご飯・分搗き米(オーサワキッズシリーズ こどものベジカレー)
- ジャガ芋のニョッキ(オーサワキッズシリーズ こどものベジパスタソース)
- おかゆパン、ひとくち小豆ようかん、レーズンパイ、薪火晩茶



OHSAWA
 3681
 オーサワキッズシリーズ
 こどものベジカレー
 200g(100g×2袋)474円(税込)



OHSAWA
 3682
 オーサワキッズシリーズ
 こどものベジパスタソース(ミートソース風)
 140g(70g×2g)401円(税込)

～アンケートのお声～

- 「食の大切さを改めて実感」
- 「ニョッキは子どもと遊びながら作れるので、家でも作りたい!」
- 「子連れでこういう場に参加できることがなかったので、嬉しかった」
- 「レトルトの味が良かったので、孫を預かった時に使ってみたい」

オーサワジャパンでは、小売店様主催の様々なセミナーをご用意しております。セミナー企画にご興味のある店舗様は、お気軽に営業本部までお問い合わせください。

レポート:オーサワジャパン 瀬角