

先着順  
要申込

食育 × 環境

# 江戸時代の 食生活から学ぶ 料理教室

私たちの食生活には、フードロスやエネルギーの大量消費といった食の問題がたくさんあります。江戸時代の食文化である、米と汁物をベースとした「一汁一菜」の考え方には、それらを解決するヒントが隠されているんです。毎日が忙しい学生でも自宅で簡単にできる昔ながらの食生活を通して環境問題に取り組もう！

12/3日 | 12:00~15:00  
京エコロジーセンター

対象 高校生、大学生

定員 20人 (先着順)

参加費 500円

メニュー 炊き込みご飯、きのこ大根のお味噌汁、季節野菜のごまあえ

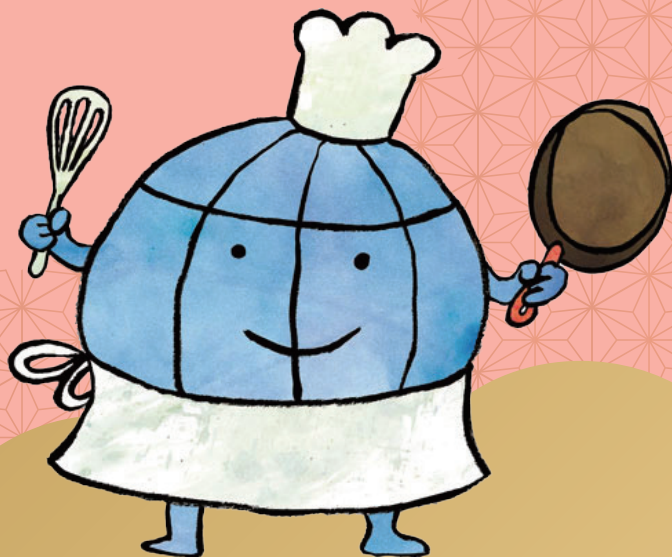
持ち物 エプロン、三角巾、マスク

申込方法 電話・HP・来館にて

受付期間 11月5日~11月21日



◀ 申込方法など詳しくはHPイベント情報をご覧ください



講師 山本 優子氏 (YONkitchen 代表 / きょうと食いく先生)

京都と大阪を中心に「つくるたべる えがおになる」をテーマに、食べることの大切さ、楽しさを伝える食育ワークショップ“YONkitchen”を企画・実施。キッズプラザ大阪で20年以上、食育の講師を務める一方、京都市内の幼稚園の給食室で大量調理もこなす異色の管理栄養士。

〒612-0031 京都市伏見区深草池ノ内町13  
TEL.075(641)0911 FAX.075(641)0912  
受付時間：開館日の午前9時~午後9時  
休館日：木曜日(祝日の場合は翌平日)、  
12月28日~1月3日



京都市環境保全活動センター  
みやこ エコロジーセンター  
(指定管理者：公益財団法人京都市環境保全活動推進協会)

京阪電車 「藤森駅」下車 西へ徒歩約5分

地下鉄・近鉄 「竹田駅」下車 東へ徒歩約12分

市バス 105・南5・臨南5・南8「青少年科学センター前」下車 南へ徒歩約2分