

親子向け食育体験

農場で収穫体験 & 農業機械の見学と、ご自宅で調理体験 & 試食！

東京都では、東京産農産物への理解を深め、食に関する知識と食を選択する力を習得していただくため、親子向け食育体験を開催します。

とうきょう元気農場において、サツマイモとダイコン*の収穫体験 & 農業機械の見学を行います。その後、収穫した野菜を親子でご自宅にて調理し、試食を行っていただき、料理の写真や感想を報告していただきます。

親子で楽しみながら食について学び、体験しませんか？皆様のご参加をお待ちしています！

*作付けの状況により、サツマイモのみになる場合があります。

※とうきょう元気農場は、東京都が八王子市内の都有地を活用して、平成23年4月に開設した農場です。八王子市内のJAや農業者、NPO法人により設立された「とうきょう元気農場生産組合」が、都内の学校給食等に向けて野菜を生産しています。

日時

令和5年**11月25日(土)** 13:00 ~ 16:20 (小雨決行)

対象

都内在住の年中から小学生の子どもと保護者の親子(保護者同伴)

定員

都内在住の親子**20組程度**(※子どものみ・大人のみ参加はできません)

- ・保護者1名につき、子ども2名まで(子どもは、年中から小学生まで)
- ・応募多数の場合は抽選
- ・参加の可否は、ご登録いただいたメールアドレス宛に11月中旬までを目途にご連絡させていただきます。

行程

Aコース(収穫体験+農業機械の見学コース) または
Bコース(収穫体験コース) を選んでいただきます。



【Aコース】 13:00 JR八王子駅集合 → 収穫体験 & 農業機械の見学^{*1*}
(とうきょう元気農場) → 16:20頃 JR八王子駅解散
→ ご自宅にて調理 → 報告^{*2}

【Bコース】 13:00 JR八王子駅集合 → 収穫体験^{*1} (とうきょう元気農場)
→ 15:30頃 JR八王子駅解散 → ご自宅にて調理 → 報告^{*2}

- *1 荒天時等により収穫体験を行うことができない場合は、調理体験のみに変更させていただくことがあります。
- *2 収穫した野菜をご自宅にて調理し、**12月15日(金)**までに事務局へ料理の写真と感想を報告していただきます。なお、報告していただいた内容は、東京都のホームページ等で紹介させていただきます。
- *3 **Aコース**については、農場見学をしながら農業機械の見学を行います。**30分程度徒歩での移動**があります。途中、休憩場所等がないので、お子様の体力にご配慮ください。

参加費

無料(集合場所までの交通費は自己負担となります。)

問い合わせ先

親子向け食育体験事務局(株式会社ウルフスタイル内)

電話番号: 03-6264-0577

メールアドレス: syokuiku@wolfstyle.co.jp



申込方法は裏面をご覧ください

申込方法

メールアドレス (syokuiku@wolfstyle.co.jp) に
下記の項目を記載の上、ご応募ください。



<件名>親子向け食育体験の申し込み

<本文>

- ①希望するコース (A または B) (記載例: A コースを希望)
- ②申込者代表者名
- ③申し込み人数 (大人、子どもの人数)
※保護者1名つき、子ども2名まで。子どもは、年中～小学生まで。
- ④子どもの年齢 (記載例: 小学校1年生)
- ⑤住所
- ⑥携帯電話番号 (緊急時の連絡先)
- ⑦メールアドレス
- ⑧過去にこのイベントへ参加したことがある場合は「あり」と記載をお願いします。

※ご記入いただいた個人情報は、当イベントの運営管理の目的に利用し、他の目的に使用することはありません。

申込締切

令和5年 **11月2日(木)**

持ち物

飲み物、汚れてもよい服装 (長ズボンなど活動しやすい服装)
汚れてもよい靴又は長靴 (履き替える場合)

※収穫した野菜を入れる袋と軍手はこちらで用意します。

※更衣室はございません。

注意事項

- 集合場所からの移動はバスで行います。
車に酔いやすい方は、当日酔い止めの服用をお願いします。
- 当日、広報用の撮影を行います。
東京都 HP 等に掲載する場合がございますのでご了承ください。

収穫した野菜の調理体験・試食について

参加者が収穫した野菜を持ち帰り、収穫した野菜を自宅で調理します。
料理の写真や感想を **12月15日(金)までに**「親子向け食育体験事務局」まで報告
していただきます。
レシピをお渡しするので、レシピを参考にして調理してみてください。
レシピ以外の料理でもOKです。
後日、都のホームページ等で紹介しますので、掲載可能な内容で報告をお願いします。
(荒天時等により収穫体験を行うことができない場合は、調理体験のみに変更させていただくことがあります。)



主催  東京都

リサイクル適性 
この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。


古紙・バルク配合率80%再生紙を使用