

農業体験 + 調理体験 + 食卓体験

# 触って、作って、食べよ!

## 夢扉・食卓ハピエストKids教室

小学生  
対象

丸山大介シェフと一緒に、  
触れること、作ること、  
食べることを楽しもう!

畑で野菜や土に触れてもらう農業体験や  
自分で採った野菜を料理する調理体験、  
みんなで食事を楽しむ食卓体験。  
この3つの体験が揃った新しい形の  
食体感ワークショップです。  
子どもたちの五感のすべてで  
おいしさの発見力を養います。

食卓ハピエストLab 専属シェフ

### 丸山 大介<sup>シェフ</sup>

長野県生まれ。18歳で料理の道に入り、和風旅館で和食料理を習得後、ホテル日航成田でフレンチシェフとして研鑽を積む。2014年独立。食卓ハピエストLabの活動テーマは「お腹も心も幸せいっぱい!」。



主催・運営 株式会社イング

お問合せ先:

総合学習館 株式会社イング 本社  
〒556-0011 大阪市浪速区難波中1-10-4  
南海野村ビル3F

電話番号: 06-6632-3460

受付時間: 月~金 10:00~17:00

<http://www.ing-school.jp/>

運営協力: 食卓ハピエストLab  
〒542-0081 大阪市中央区南船場1丁目17-8  
テラス南船場4F





# 農業体験 + 調理体験 + 食卓体験の

## 3つの感動体験を通して、五感を育み、

### 美味しさを発見する力を養う。

講師:食卓ハピエストLab 丸山大介(シェフ)

サポート講師:いなほ 稲葉 恵(管理栄養士)



<サポート講師>

管理栄養士

いなほ 稲葉 恵先生

親子食育教室「いなほ」を開催中。  
「食」から未来のこどもたち、そして、  
親子の笑顔づくりを応援します!

その他、プログラムに応じて食に携  
わるさまざまな専門家がサポート  
講師として登場します!お楽しみに。



小学生のお子さま・親御さんが対象のレッスンです。いろいろなプログラムから選べます!  
教室当日は丁寧にフォローしながら進めていきます。ご興味のある方は、ぜひお子さまと一緒にご参加ください!

### 美味しさと心を磨き、楽しむ力、生きる力をつける (担当:丸山)

お子さん中心の講座

2017年 11月5日	秋の畑の野菜はな〜んだ? 	自分で収穫した秋野菜(かぼちゃ・ジャガイモなど)のコロッケ 学べる調理技術=揚げる/洋風(フレンチ)	終日/10:00~16:00 場所/畑・クレオ大阪
2018年 1月14日	いろんな色のケーキ作ってみよう! 	ブルーベリーなどフルーツで色を付けた数種類のケーキ作り 学べる調理技術=混ぜる・焼く/お菓子(ヨーロッパ)	半日/13:00~16:00 場所/クレオ大阪
3月11日	だしソムリエさんとあそぼう! 	天然昆布の利き出し講座と昆布を使ったお料理3種 学べる調理技術=炊く/和風(日本)	半日/13:00~16:00 場所/クレオ大阪
5月13日	自然を感じてお肉と野菜を楽しく食べよ! 	屋外で本格的なバーベキューとホイル料理を試してみる 学べる調理技術=焼く・炊く/バーベキュー(アメリカン)	終日/10:00~15:00 場所/キャンプ場
7月8日	夏の畑の野菜はな〜んだ? 	自分で収穫した夏野菜(茄子・ズッキーニなど)と鶏肉などを使ったカレー作り 学べる調理技術=煮る/多国籍料理(インド)	終日/10:00~16:00 場所/畑・クレオ大阪
9月9日	お魚をセリ落とそう! 	お魚屋さんからお魚を買う疑似体験とそのお魚を使った料理 学べる調理技術=炒める/中華(チャイニーズ)	半日/13:00~16:00 場所/クレオ大阪
11月11日	フルーツだっておかずになる?!	自分で収穫したフルーツとかぼちゃのチョップドサラダ 学べる調理技術=和える/洋風(イタリアン)	終日/10:00~16:00 場所/果樹園・クレオ大阪
2019年 1月20日	食卓ハピエスト・キッズチャンピオン大会	自分のアイデアを丸山シェフとレシピにし、実際に調理してみる 学べる調理技術=選ぶ力/創造力	終日/10:00~16:00 場所/クレオ大阪

### 保護者の「食」への意識を高めて、食卓を笑顔にする

(担当:稲葉) パパやママのための講座/15:00~15:30/クレオ大阪

2017年 11月12日	三大栄養素の身体の役割について	
2018年 1月14日	食物アレルギーのメカニズム	
3月11日	食品添加物や農薬との付き合い方	
7月8日	酵素の力って何?	
9月9日	病気になりにくい身体づくり	
11月11日	胃腸は健康バロメーター	

1日講座 費用	半日講座 費用
<b>9,800</b> 円(税込)	<b>7,800</b> 円(税込)
親子1組(保護者1名+子ども1名) 子どもの追加料金 1,000円(税込)/人 追加1名まで 保護者1名+子ども2名の場合 10,800円(税込) ※子ども3名の場合は、保護者を1名追加し、 親子2組としてお申込みください。	親子1組(保護者1名+子ども1名) 子どもの追加料金 1,000円(税込)/人 追加1名まで 保護者1名+子ども2名の場合 8,800円(税込) ※子ども3名の場合は、保護者を1名追加し、 親子2組としてお申込みください。
<b>3講座一括受講⇒総額より5%引き</b>	
<b>全講座一括受講⇒総額より8%引き</b>	
※事前にお申込みいただけます。※お申込み状況によりお休みをいただく場合もございます。 ※7月、9月プログラムは、雨天延期	
<キャンセル料> 講座日の2日前~14日前 20%、講座日の前日 50%、講座日の当日 80%、無連絡不受講 100%	

<お申込み・お問い合わせ>下記方法にて、「お名前・性別・学年」「所属校」「メールアドレス」「電話番号」をお知らせの上、ご連絡ください。

株式会社イング(担当:森) メール/y.mori@ing-liac.co.jp TEL/06-6632-3460