

和の美学～特別編～ 「親子で学ぶ 覚えておきたい和食のお作法」

東京ガスでは2019年2月、【和の美学～特別編～ 「親子で学ぶ 覚えておきたい和食のお作法」】を開催します。2018年12月26日より受付を開始します。

「和の美学」はユネスコの世界無形文化遺産に登録された「和食」にスポットをあてた教室です。旬の和食材や和の道具など、それぞれのテーマのもと和食文化をお楽しみいただいています。

今回は特別編の親子教室として、幼少期に身に付けておきたい箸の持ち方や食器の並べ方、食事のマナーなど一生役立つ「和食の作法」を、基本の一汁三菜の料理と共に分かりやすく楽しくご紹介します。

お子さまが「箸使い」を学ぶ際には、日常使いから贈答用まで幅広くラインナップする「銀座夏野」の箸をご用意いたします。調理実習後、その箸で実際にご試食いただいた後は、お土産としてお持ち帰りいただけます。

豊かな食体験や食卓での家族や人との関わりの中で育まれる「食べる力」は、生きる意欲や好奇心、協調性など将来の社会生活において必要とされる「生きる力」も育み、子どもたちの元気な未来の基礎となります。日常に根ざした和食文化を家族で大切にして、子どもの「食べる力」を育みませんか？



【和食の作法】

- ・お箸のマナーを学ぼう（協賛：銀座夏野）
- ・和食器の並べ方、知ってる？

【メニュー】

- ・豆腐とワカメの味噌汁（煮干しでだしをとり、旬のワカメの味噌汁を作ります。）
- ・ブリの照り焼き風（冬に美味しいブリをたれにつけて焼きます。）
- ・卵のお宝茶巾絞り（ふんわり炒り卵にカニ、枝豆、チーズを入れて茶巾にします。）
- ・ほうれん草のごま和え（練りゴマで作るエノキ茸入り栄養満点のごま和えです。）
- ・ご飯

【開催場所・日時・定員】

開催場所	住所	日時	定員
東京ガスキッチンランド葛飾	葛飾区青戸 4-2-8	①2月3日(日) 10:30~13:00	8組 16名
東京ガスキッチンランド世田谷	世田谷区新町 3-1-9	①2月23日(土) 10:30~13:00 ②2月24日(日) 10:30~13:00	各回 9組 18名
東京ガスキッチンランド八王子	八王子市明神町 3-3-9	①2月3日(日) 10:30~13:00	9組 18名
東京ガスキッチンランド川崎	川崎市川崎区小川町 6-1	①2月17日(日) 10:30~13:00 ②2月17日(日) 14:30~17:00	各回 9組 18名
東京ガスキッチンランド浦和	さいたま市南区 別所 7-1-1	①2月10日(日) 14:00~16:30 ②2月23日(土) 14:30~17:00	各回 9組 18名
東京ガス新宿ショールーム	新宿区西新宿 3-7-13 新宿パークタワー1階	①2月23日(土) 10:30~13:00 ②2月24日(日) 10:30~13:00	各回 12組 24名
東京ガス横浜ショールーム	横浜市西区 みなとみらい 3-5-1 MARK IS みなとみらい 4階	①2月17日(日) 10:30~13:00	16組 32名

【対象】4歳から小学校2年生のお子さまとその保護者

【参加費用】2人1組 5,000円(税込)

※受講料には教室で使用するお子さま用の箸の本体代を含みます。

※箸のデザインはお選びいただけません。

【申込期間】2018年12月26日(水)~2019年1月15日(火)

【問合せ先】東京ガスコミュニケーションズ内 東京ガス料理教室事務局

TEL 03-5405-7068(月~金 10:00~17:00、土・日・祝日休み)

コース詳細・お申し込みはこちら <http://www.tg-cooking.jp/>



東京ガスは、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、将来の食嗜好の骨格となる味覚が形成される子どものうちに和食の味や食べ方の体験の機会の増加を促し、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。食品製造業者、流通業者、中食・外食業者のみならず、レシピや調理家電など食にかかわる事業者と行政とが一体となって、和食につながりを持つ関係者が官民協働で、子どもたちや忙しい子育て世代に、身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やしても

らうための取組を推進しています。