

かんてんぱぱ<sup>®</sup>

KANTENPAPA  
かんてんぱぱ  
親子ワークショップ  
WORKSHOP

多量の野菜

春の

めぶきを知ろう！

2017.3.29.wed

かんてんぱぱガーデン 健康パビリオン2F

低学年 10:00-12:30 / 高学年 14:00-16:30

### もうすぐ春

草木はいっせいに芽を出し、  
鮮やかな緑が目まぶしい季節です  
動き出たくでムズムズしている人もいれば  
眠くて眠くてとうとうしてばかりの人も……  
そんな春の不思議と旬の食材はとても深い関係があります  
旬の味を体験しながら  
パワーの源「めぶき」の秘密を  
親子で学ぶワークショップに参加してみませんか  
きっと、家族の色が少し緑に輝いて  
心と体がワクワクしてくるはずです

## ワークショップの概要

# かんてんぱぱ親子ワークショップ 「春のめぶきを知ろう！」

**開催日** 2017年3月29日(水)

**時間** 〈低学年の部〉10:00-12:30(受付9:30~)  
〈高学年の部〉14:00-16:30(受付13:30~)

**場所** 伊那食品工業株式会社  
かんてんぱぱガーデン内 健康パビリオン2F

**対象** 〈低学年の部〉小学校1~3年  
〈高学年の部〉小学校4~6年

**定員** 各回親子15組(定員になり次第受付終了)

**参加費** 大人1名 & お子様1名 / 2,500円(お子様2人目から1,000円追加)

**募集期間** 2月20日~3月24日

**持ち物** エプロン、ハンカチ、三角巾(バンダナ)、マスク、筆記用具

家庭の健康ヒントを食を通して親子で学ぶ体験型ワークショップです。季節の変化が体に与える影響を知り、体に必要な旬の食材について学びます。

**【レクチャー】**季節の変化が体に与える影響を、自然界の様子と比べながら「めぶき」の条件について考え、春の特徴を学びます。実際の野菜を触ったり食べたりしながら、五感で旬食材の特徴を知る経験をします。

**【調理実習】**子どもでも簡単に調理できる「大根もち(かんてんぱぱ商品)」を作り、好きな春の旬食材をトッピングします。



## ナチュラルレシピ 自然の処方箋とは



自然の処方箋

株式会社アンバーラボが「自然に学ぶ、先人に学ぶ」を基本コンセプトに、次世代にその生きた知恵を伝える活動です。「体験と学びの場(ワークショップ)」を提供することによって、未来を担う子どもたちに手渡していこう!という共通コンセプトのもと、2016年より、かんてんぱぱとアンバーラボの両社が活動を始めました。

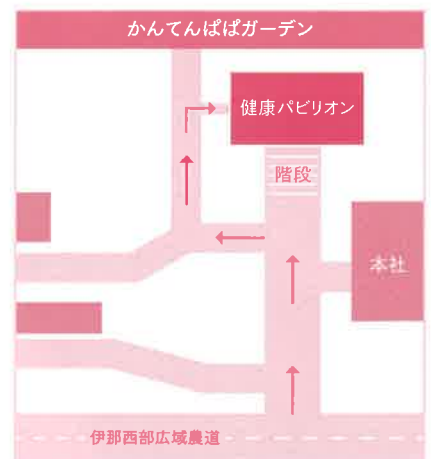
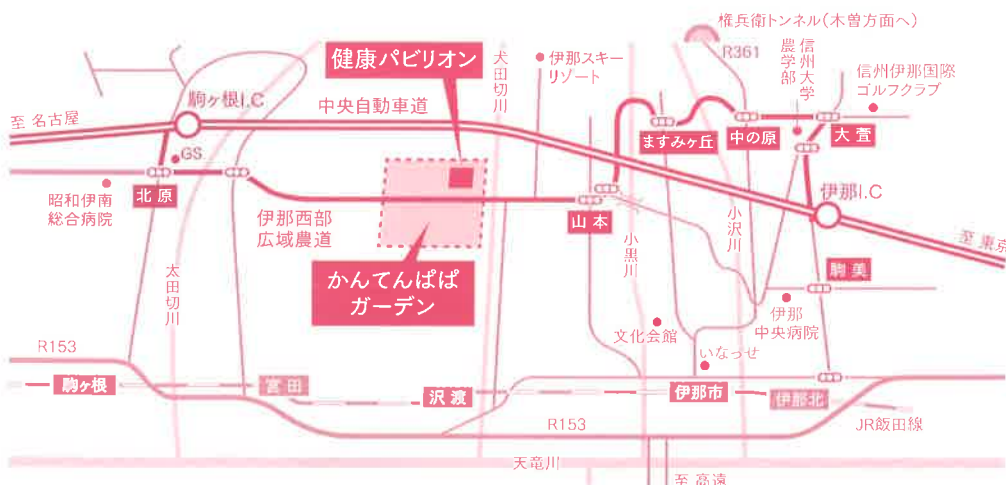
## タイムスケジュール

午前の部	午後の部
9:30 受付	13:30 受付
10:00 挨拶、アイスブレイク 同室にて、前方で子ども向け、後方で保護者向けレクチャー開始	14:00 挨拶、アイスブレイク 同室にて、前方で子ども向け、後方で保護者向けレクチャー開始
10:50 調理実習(各班ごとに親子で調理)	14:50 調理実習(各班ごとに親子で調理)
11:20 試食タイム	15:20 試食タイム
12:15 参加者記念撮影、閉会の挨拶	16:15 参加者記念撮影、閉会の挨拶
12:30 解散	16:30 解散

## アクセス

伊那食品工業株式会社 かんてんぱぱガーデン内 健康パビリオン2F

〒399-4497 伊那市西春近(広域農道沿い) TEL.0265-78-2002 (住所から地図検索する場合は「伊那市東春近木夏原10695-1」で検索)



お申し込み・連絡先

伊那食品工業株式会社 経営企画室ワークショップ係 石田・山崎  
TEL 0265-78-1121(平日9:00~18:00) FAX 0265-78-3970

主催:伊那食品工業株式会社  
企画制作:株式会社アンバーラボ