



和食についての講座を実施しました！

（株）パソナ農援隊（0090）は、企業内学童を運営する（株）パソナフオスターと連携し、和食を **知る** ための活動を実施しました！

活動内容

（株）パソナ農援隊は、東京都内の企業内学童において、小学生を対象とした和食講座を実施しました。

「和食がもっと好きになるー夏感じる旬野菜ー」をテーマに、和食文化継承リーダーの須賀恵美氏を講師として迎え、**旬の野菜や和食の基本について学ぶ機会を提供しました。**

当日は、ピーマンの苗木を観察しながら旬の野菜への理解を深めるとともに、野菜当てゲーム、和食の配膳チャレンジ、お箸で大豆をつかむゲームなどを通じて、和食の基本である「一汁三菜」や正しい箸の使い方について楽しく学びました。

子どもたちは、**食材には旬があることや野菜が育つ過程を学び、和食文化への関心を深める機会となりました。**

今後とも、このような取組を進めていきたいと思ひます



和食について学ぶ子どもたち



お箸で大豆つかみゲーム

お問い合わせ先：（株）パソナ農援隊 03-6734-1260



和食についての講座を実施しました！

(株) パソナ農援隊 (0090) は、企業内学童を運営する (株) パソナフォスターと連携し、和食を **知る** **食べる** ための活動を実施しました！

活動内容

(株) パソナ農援隊は、東京都内の企業内学童において、小学生を対象とした和食講座を実施しました。

テーマは「味を感じる」とし、和食文化継承リーダーの蓑輪留美子氏を講師に迎えました。

当日は、**かつお節、昆布、煮干し、干しいたけなどのだし素材を観察し、和食の基本である「うま味」について学びました。**

また、合わせだしや煮干しだしを使用した**みそ汁の飲み比べを行い、味の違いを体験しました。**

子どもたちは、だしの違いや和食の特徴を楽しみながら学び、和食文化への理解を深める機会となりました。

今後とも、このような取組を進めていきたいと思います。



出汁の説明を受ける子どもたち



みそ汁（出汁）の飲み比べ

お問い合わせ先：(株) パソナ農援隊 03-6734-1260



和食についての講座を実施しました！

(株) パソナ農援隊 (0090) は、企業内学童を運営する (株) パソナフオスターと連携し、
和食を **知る** ための活動を実施しました！

活動内容

(株) パソナ農援隊は、東京都内の企業内学童において、小学生を対象とした和食講座を実施しました。

テーマは「わくわく楽しい和食のお話」とし、和食文化継承リーダーの望月真弓氏を講師に迎えました。

当日は、**和食や旬の食材についてクイズ形式で学んだ後、和食の献立づくりに取り組みました。**

また、食事の作法や箸の持ち方を学び、「**大豆つかみゲーム**」を通じて箸の使い方を体験しました。

子どもたちは、和食の特徴や旬の食材について理解を深めるとともに、和食文化に親しむ機会となりました。

今後とも、このような取組を進めていきたいと思います。



食べ物の旬について学ぶ子どもたち



和食の献立について考える

お問い合わせ先：(株) パソナ農援隊 03-6734-1260



野菜のおいしさを家庭食に生かす料理教室を開催しました！



京都青果合同株式会社（0133）は、

和食を〔知る 食べる 作る〕ための活動を実施しました！

活動内容

8月31日の「野菜の日」に合わせ、和風中心のメニューを通じて旬の野菜のおいしさを知っていただこうと、野菜ソムリエを講師に迎え、「簡単家庭ごはん きゅうり料理教室」を開催しました。

きゅうりの産地を抱える全国8県のJAによる特産野菜等の紹介に続き、一般公募で集まった29名の参加者が、講師考案のきゅうりなどを使った家庭で手軽にできる6つのレシピに挑戦しました。

素材の旨みを引き出すコツや食卓へ上手に野菜を取り入れるヒントを学ぶ、参加者にとって有意義な一日となりました。



旬の野菜を取り入れたメニュー



料理教室の様子

お問い合わせ先：（京都青果合同株式会社総務部広報：075-315-8213）