

一般財団法人ベターホーム協会・料理教室の食育の取り組み

『ベターホームのお料理教室』や、料理本の出版などを通じて、60年以上にわたり食の知識・知恵、食文化をお伝えしています

【料理教室事業】

食に関する知識の習得

健康、時短、パン、お菓子など、様々なテーマで教室を開催しています。

食材、栄養、調理、食事のマナーなど、食に関する幅広い知識をお伝えします。

食文化の伝承

おせち、みそ作り、梅干しなど、歳時食や季節の手仕事を伝え伝統的な食文化の伝承や、食を大切にする心を育みます。

ベターホーム協会の食育パーパス

すぐに役立ち、一生使える料理の技術や知恵を伝えるとともに、料理を作ることの大切さや、食に関するさまざまな知識を広め、健康で心豊かな暮らしをサポートし、社会に貢献してまいります。

全国・老若男女すべての人へ、食の自立を応援

- ・1991年から男性専用クラスを開催
- ・親子教室や子供向け教室も開催し、食の楽しさや大切さを伝えます。
- ・オンライン教室も開催。日本全国各地から参加できます。



食材の情報発信、地産地消

教室で使用する食材は、できるだけ安心・安全な国産品を選択し、自治体との取り組みも行う。米は、千葉県の低農薬の生産者と提携。

食べもの大切運動

- ・食材を使いきる知恵「大切な食べものを無駄にしない本」を出版
- ・9月9日「食べものを大切にする日」を制定し、川柳の公募&発表

