地域郷土食（太巻き寿司）調理教室参加者募集要項（親子）

１　目　的 近年の都市化の進展による核家族化もあり、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法、地場産農林水産物への理解が薄れてきていることから、食育コンシェルジュを講師に地域郷土食である「太巻き寿司」調理教室を開催し、地場産農林水産物・農業への理解を増進させることを目的とする。

２　実施日時 令和７年７月２７日（日）

　午前１０時から午後１時まで（調理、試食、片付けを含む）

※集合時間：午前９時５０分

３　会　場 桜井公民館調理実習室

木更津市桜井新町４－２

４　対　象 市内小学校の児童（４・５・６年生）と保護者

５　定　員 １２人（６組程度）

寿司のイラスト

中程度の精度で自動的に生成された説明※応募多数の場合は抽選により決定。応募者全員に抽選結果をお知らせします。

６　内　容

1. 調理実習

「みんなで巻こう！楽しく学べる～太巻き寿司～」

・基本の巻き方をマスター！

・季節と地域の食材で彩り豊かな太巻きを作ります

・作ったお寿司はその場で美味しくいただきます！

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　講師：きさらづ食育コンシェルジュ

⑵試食

７　参加費 1人３００円（材料・傷害保険料等込み）

　　　　　　　　　　　※参加費は当日会場で集金します。

　　持ち物　　　　エプロン、三角巾・水筒・手拭きタオル

８　申込期間　 6月13日（金）から6月30日（月)

９　申込方法　　参加申込フォーム又は市ホームページに掲載している申込書によりEメール、郵送、ファックスで申込み。

　　　　　　　　　　　Eメール：nousui@city.kisarazu.lg.jp

FAX：0438-23-0075

10　その他

1. 人数分の食材を用意しておりますので、参加できなくなった場合は、必ず開催日の３日前までに木更津市経済農林水産課（℡0438-23-8445）までご連絡ください。

なお、前日または当日のご連絡となった場合は、キャンセル料をいただくことがありますので、ご了承ください。

1. 食中毒予防のため、下痢・腹痛・発熱等の症状がある方は参加をお控えください。
2. 木更津市ホームページ等掲載などのため、当日写真撮影をさせていただくことがあります。