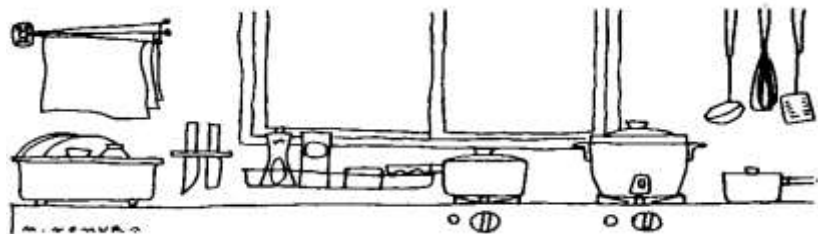


2018年2月20日(火)

13:00~16:00



毎日、何気なく口にする食事はわたしたちの身体のもとになるもの。
食物アレルギーを持つお子さまのお母さんはもちろん、ご自身の体調管理、ご家族
の健康が気になる方、お気軽にご参加ください。



会場：静岡市南部生涯学習センター 2階料理実習室

会費：一人1,500円

対象：小学生以下の子の保護者 16人

内容：・食物アレルギーを持つ子どもでもおいしく食べられるおやつづくり。
・自然農法や身体にやさしい「食」と日々のたしなみについてのお話。

講師：牧 美穂 (Rama organic cafe & shop)

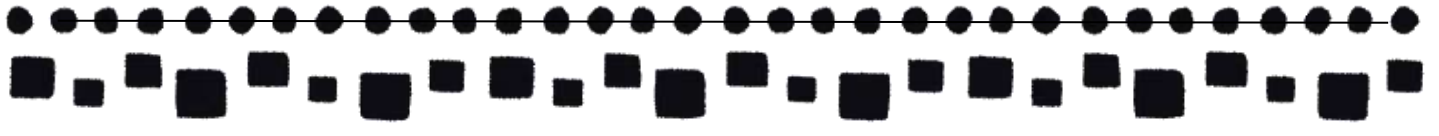
申込み：1月27日(土)必着までに、往復はがきまたは静岡市生涯学習センターHPにて
お申し込みください。http://sgc.shizuokacity.jp/ (多数抽選/1枚1人)

心身ともに健やかに過ごすために、「食」について見つめ直してみましょう。
当日のメニューは裏面をご参照ください。

子どものおやつ

[全1回]

暮らしの手しごと



メニュー

静岡で無農薬・無肥料の自然農法によって育った野菜やオーガニックの調味料を使用します。

- 季節の果実のローケーキ
- 米粉スコーンとヴィーガンクリーム
- 野菜まん
- 自家製フルーツティー

※ヴィーガン・・・絶対菜食主義者・純粹菜食主義者



※写真はイメージです



講師：牧 美穂 (Rama organic cafe & shop)

静岡で食と日々の在り方について提案しているお店「Rama」。無肥料・無農薬で自家栽培された野菜を使い、肉・魚・卵・乳製品等を使用しない一期一会の精進料理を提供している。食を暮らしの営みとし、その他日常に在る「生きること」について、食以外の様々な方面からも考え探求し、アプローチしている。



■交通案内 (バス) ■

JR 静岡駅南口から「みなみ線 内回り(中田経由)」にて約 15 分、「駿河区役所・静岡新聞社前」下車 徒歩約 5 分



※駐車台数に限りがありますので、なるべく公共交通機関でお越しください。満車時は駐車できませんので予めご了承ください。

