

つくる! たべる! かたづけろ!

親子が
つながる♪
食育イベント

弁当の日

“弁当の日”提唱者の
竹下先生による
講演会を開催!

弁当作りを親は手伝いません。
調理、弁当詰めから片付けまで、
すべて子どもがするのです。
弁当には点数をつけません。
評価もしません。



それが「弁当の日」です。

参加
無料

平成
30年

11月23日

金・祝

場所: 学校法人 白藤学園

〒630-8121 奈良市三条宮前町3-6 ☎0742-33-3601

実習で作るお弁当は…

- 三色ご飯
- さけのみそマヨネーズ焼き
- ほうれん草のごまあえ
- ミニトマト

当日タイムスケジュール

	大人	子ども
9:15		受付
9:30	お子さんの受付後にやわらぎホールへ移動	調理開始
9:45	受付	
10:00	講演開始	② 白藤学園調理室
	① 白藤学園やわらぎホール	
12:00	講演終了	調理終了
12:30	休憩	
	親子で試食会【白藤学園やわらぎホール】	
13:30		イベント終了

※スケジュールは都合により変更になる場合があります

お申込みは裏面へ➡

なるべく公共交通機関でお越しください。お車でお越しの方は、近隣の有料駐車場をご利用ください

① 講演会

学校法人 白藤学園 やわらぎホール

- タイトル/「子どもを台所に立たせよう」
- 時間/10:00~12:00 (受付9:45~)
- 定員/400名 (講演会のみ参加可)



講演会
講師

子どもが作る“弁当の日”提唱者
竹下 和男

教職員、小・中学校を経て、2001年に香川県・滝宮小学校でスタートした「弁当の日」の提唱者。今現在で実践校は1800校を超え、2003年に「地域に根ざした食育コンクール」で農林水産大臣賞を受賞。2014年に第8回キッズデザイン賞、消費者担当大臣賞を受賞した。食べることの大切さを学ぶ機会として、「弁当の日」をさらに全国で広げるため講演・執筆活動をしている。

② 調理実習 (小学生3~6年)

学校法人 白藤学園 調理室

- 時間/9:30~12:00 (受付9:15~)
- 定員/30名 (調理材料費500円)

※保護者の方は①講演会に必ずご参加下さい。



調理実習
講師

キッズキッチン協会公認インストラクター
木村 万紀子

奈良女子大学家政学部食物学科卒業、辻調理師専門学校卒業。同校に勤務し、専門とする「調理のサイエンス」の教鞭をとる。また、料理本の執筆・編集に携わり、料理の理論をわかりやすく伝えてきた。その後独立し、出産を機に「食育」にも力を入れ、食育の料理教室で講師をして10年になる。竹下和男先生の講演を初めて聞いた5年前に大感激し、以来先生の講演会に何度も足を運び、自ら主宰する教室で「弁当の日」を実践してきた。