

# つくる! たべる! かたづけける!

## 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  
29年

# 9月3日

# 日

# はぐくみセンター

奈良市保健所・教育総合センター

### ① 講演会 (市民、教育関係者、学生等)

- タイトル/「生きる力を育てるために、今できること」
- 時間/10:30~12:00 (受付10:00~)
- 定員/200名 (講演会のみ参加可)
- 場所/はぐくみセンター 9階 大講座室



子どもが作る“弁当の日” 提唱者  
**竹下 和男**

教職員、小・中校長を経て、2001年に香川県・海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。

講演会  
講師

### ② 調理実習 (小学生3~6年)

- 時間/9:30~13:00 (受付9:15~)
- 定員/40名
- 場所/はぐくみセンター 8階 家庭科研修室
- ※保護者の方は①講演会に必ずご参加下さい。



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4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。

調理実習  
講師

### 当日タイムスケジュール

	大人	子ども
9:15		受付
9:30		開始
10:00	②見学 (調理実習8F) 受付	②調理実習 (8F)
10:30	開始	※お弁当は【子ども本人の】 【親に渡す分】 の2つ作ります
12:00	①講演会 (9F)	親子で試食会 【公園】 or 【はぐくみセンター内】
13:00		イベント終了

**お申込みは裏面へ⇒**