



※写真はイメージです。



JA 祭

Miicaさんプレゼンッ

一緒に作って食べるこども食堂

地球とつながる エシカル料理教室

ミーカさん&エウさんと
ルーから作る米粉カレー



先着
25名
(小学生以上)

参加
無料

エシカルってなあに？私たちの食べ物はどこからやってくるの？
誰が作ったの？人と地球の健康にとってエシカルな農業とは？
作り手の顔が見える、サステナブルな食の循環。

親子参加
OK!

11/19[日]
9:30-12:00

学生さんも
いっしょにやれ

みはらしの丘 あいさい広場
アグリカルチャーセンターキッチンスタジオ
〒773-0017 徳島県小松島市立江町炭屋ヶ谷47-3

JA祭 Miicaさんプレゼンツ 一緒に作って食べることも食堂 地球とつながるエシカル料理教室

徳島産のエシカル農産物を使って、ルーから作るオーガニック米粉カレーをみんなで作って食べる料理教室です。

フランスの給食から、卵アレルギーの人も食べれる美味しいマヨネーズの作り方も紹介します。

小松島産の一楽米の有機米の米粉を使用し、スパイスや野菜の旨味を引き出した、
化学調味料無添加の誰もが美味しく食べれるカレーを作ります。(卵、乳製品、小麦粉不使用)

また2023年は世界雑穀イヤーの年。

世界農業遺産に認定された“にし阿波急傾斜地農業”で作られた栄養価の高い雑穀も料理に取り入れていきます。

[フードクリエイター Miica Fran氏とCPPフランス公認講師/CPPジャパン(だんだん)の本田恵久氏とのコラボ企画です]

PROFILE

講師プロフィール

フードクリエイター

Miica Fran / ミーカ・フラン氏

南フランスで家庭料理を学び、東京から徳島の山に移り住む。循環する食と農、オーガニック、プラントベース、フードロス、ゼロウェイスト、サステナブルライフ、未来の給食など、様々なテーマで循環する暮らしを通して活動に取り組んでいる。上勝でのゼロウェイストキッチンプロジェクトやイノブプロジェクトでシェフや講師として参加。子供から大人まで参加出来る料理教室を不定期で開催。また安心安全な作物を作ってくれる農家さんのお手伝いでボランティア活動も行っている。



CPPジャパン

NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん
代表理事/学校給食コーディネーター

本田 恵久氏

食品工学科卒業、20代から地産地消やオーガニックの商品開発に取り組む。

フランスでオーガニック農家レストラン
経験後、イギリスに移住。

2020年からCPPフランスと給食の
オーガニック化に取り組む。



必要事項をご記入の上、FAXもしくはメールにてお送りください

FAX: 0885-38-0456

MAIL: sancyoku@ja-higashitks.or.jp

参加申し込みされた方には、事務局より開催前日までに登録メール宛に詳細をご案内いたします。

※上記の方法が難しい方は、電話(0885-38-0112)にてお問い合わせください。

25名に達し次第締切

●持ちもの:エプロン、三角巾(バンダナ、タオル、帽子ok)、ハンカチ(お手拭き)、レシピなどメモを取る方は筆記用具をご持参ください。

ふりがな		電話※	
氏名※		携帯	
住所※	(〒)	FAX	
		メール アドレス※	
その他	ご意見等ありましたらご記入ください。		

※個人情報については、本研修会または、お問い合わせに関する資料、送付以外の目的には使用いたしません。

※印の箇所は必ずご記入ください。

◎応募先・お問い合わせ

みはらしの丘あいさい広場

773-0017 小松島市立江町炭屋ヶ谷47-3 TEL.0885-38-0112

FAX.0885-38-0456

MAIL:sancyoku@ja-higashitks.or.jp

11/18・19
同時開催
イベント



詳しい情報はこちらから！



ホームページ



facebook



LINE



Instagram