

子供アドベンチャーカレッジ 2023 参加者募集！

司厨士協会神奈川県本部では、2023年8月17日(木)に横浜市内在住または在学の小学校4年生～6年生を対象に、「食の多様化について。ホテルシェフと一緒に調理&試食を楽しもう」を実施いたします。

横浜市内のホテルシェフと一緒に「食の多様化」を学び、実際に調理・試食体験しましょう！

番号・プログラム	横浜市教育委員会配布ちらし No.29 「食の多様化について。ホテルシェフと一緒に調理&試食を楽しもう」
実施団体	一般社団法人 全日本司厨士協会 関東総合地方本部神奈川県本部
実施日時	2023年8月17日(木曜日) ① 10:00～12:00(1回目) ②14:00～16:00(2回目) ※完全入れ替わり制
実施場所/ アクセス	横浜技能文化会館 〒231-0031 横浜市中区万代町2丁目4番地7 TEL:045-681-6551 ・JR根岸線[関内駅]南口から徒歩5分 ・横浜市営地下鉄ブルーライン [伊勢佐木長者町駅]出口2から徒歩3分 ※有料駐車場(予約不可)入庫車両制限があり。 ※当プログラムに関するお問い合わせは、会場ではなくページ下の問い合わせにお願い申し上げます
プログラム 参加対象/定員	横浜市在住または在学 小学校4～6年生 各回17名 合計34名 応募者多数の場合は抽選となります 先着順ではございません
同伴者について	講座時間:保護者同席 調理時間:保護者は別室に待機 ※未就学児・乳幼児・小1～小3に関して 同伴可能ですが調理実習に参加はできません。
当日スケジュール 横浜市技能会館 室内での実施	① 1回目 9:40 受付開始 10:00～10:30 講座 食の多様化について(ホテル対応エピソードなど)・質問 10:30～10:40 トイレ休憩、調理実習準備 10:40～12:00 試食 後片付け 振り返りの時間 ② 2回目 13:40 受付開始 14:00～14:30 講座 食の多様化について(ホテル対応エピソードなど)・質問 14:30～14:40 トイレ休憩、調理実習準備 14:40～16:00 試食 後片付け 振り返りの時間

調理メニュー	フラワーおにぎり デザート
参加費	無料
申し込み方法	必要事項を記入の上、青色「お申込み」ボタンにてご応募ください。 ※メール1通につき子ども(講座/調理実習受講者)1名まで ※ただし兄弟姉妹での参加の場合は1つのメールで送ってください

注意事項	講座のみ、また調理実習のみの参加は不可となります 調理について：簡単な工程で切る、炒める等あります 包丁について：通常の大人サイズ 調理台について：高さは一般的な大人仕様となります 試食について 調理実習後、調理室にてお子様に試食していただきます。 お持ち帰りについては衛生上お断り申し上げます。
参加代	無料
抽選結果について	希望者多数の場合は抽選となります※先着順ではありません。 抽選結果(当/落)は申し込みいただいたメールアドレスに7月21日より順次7月25日までに申込者にメールにてお知らせいたします。 【ご注意】 ※当選後、他の方への譲渡はできません。お盆シーズンですので計画的なお申し込みをお願いいたします
問い合わせ	一般社団法人 全日本司厨士協会 関東総合地方本部神奈川県本部 事務局担当：石田 E-mail：kanagawa_ajca0335@yahoo.co.jp 電話番号：045(261)0335 不定休のため、返信に2~3日かかることを予めご了承ください。