

【小学生対象】夏休みに、親子で楽しめる「食育教室」を開催

本格的なフランス料理の料理実演を間近で見ながら、気さくな雰囲気シェフと交流
お子様でも食べやすく仕上げた、大人と同じミニコースでテーブルマナーの基礎も学べます

京王プラザホテル札幌(代表取締役社長 池田純久)では、2022年8月7日に、小学生対象の「ホテルシェフ プレゼンツ! 見て&食べる! 食育教室」を開催いたします。京王プラザホテル札幌のシェフたちが、日々触れている食材や調理法の奥深さ、食べることの楽しさや大切さなど、子供たちに「食」の魅力を伝えたいと考案しました。

食育とは、「生きる上での基本であって、様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるもの」と定義され(厚生労働省「日本の食育」リーフレット)、SDGsの考え方を踏まえた内容として近年関心が高まっています。



「食育教室」は2部構成となっています。最初に総料理長をはじめとするホテルシェフによる、本格的なフランス料理(コンソメドゥーヴル、ラウトウイユ)の調理実演をご覧ください。シェフと楽しく交流するなかで、「食べ物を大事にする感謝の心」や「好き嫌いせずに栄養バランスよく食べること」の大切さを学ぶことができます。次に、農家から仕入れたこだわりの北海道産野菜を使用したミニコースをご賞味いただきます。お子様でも食べやすく仕上げたフランス料理を召し上がりながら、国内外VIPなどの接客経験も豊富なホテルスタッフと一緒にテーブルマナーの基礎を体験いただけます。

食育教室終了後には、総料理長から修了証書が授与されます。普段お子様と過ごす時間が少ないと感じているご家庭や、子供たちに新鮮な体験をさせたいと考えているご家庭に、夏休みの思い出としてお楽しみいただけるイベントです。

■開催日時：2022年8月7日 11:00～13:00

■料 金：大人 おひとり様 5,000円、小学生 おひとり様 2,000円
(ミニコース、ソフトドリンク、税・サービス料込) ※10組 20名様限定

■内容：①【シェフと交流しながら学ぶ!】総料理長による料理実演

- ・コンソメドゥーヴル…規格外の野菜や普段は食材として使用されない部分を使って、京王プラザホテル札幌伝統のレシピで仕上げます。
- ・ラウトウイユ …栄養は豊富ですが、苦みやえぐみがあるピーマンなど、苦手なお子様が多い野菜も、調理法の工夫により美味しさを引き出し、食べやすくアレンジします。

②【美味しく食べて学ぶ!】大人と同じミニコースでテーブルマナー

- ・十勝北王農林産とうもろこし冷製クリームスープとホテル伝統のコンソメドゥーヴルのジュレ
- ・サロマ黒牛と知床ポークロース肉の自家製ハム入りミートローフのパイ包み焼き
恵庭 山下農園・安平 谷川農園の野菜を添えて ほか

- 特典：①シマエナガピンバッジ付き紙製コック帽(お子様限定)
- ②修了証書(お子様限定)

■ご予約：2022年6月30日 11:00より、ホテルHPにてご予約受付開始

■ご注意：※大人のみでのご参加はご遠慮ください。※小学生のお客様は、保護者同伴でご参加ください。
※衛生上の配慮から、お客様による調理作業はございません。※写真はイメージです。イベント当日はホテルスタッフはマスクを着用いたします。



本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
営業戦略室 企画広報担当 加賀谷、遠山、吉田 まで
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>



◀詳しくはこちら
ホテルHP
イベント詳細
ページ