

【株式会社玄米酵素 × 食と健康財団 × 京王プラザホテル札幌】

2025 年 8 月 3 日（日）

親子で楽しめる「学んで&食べる！食育ランチ 2025」を開催

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長 本田敏人）は 2025 年 8 月 3 日（日）に、夏休み期間中の小学生とそのご家族を対象とした「学んで&食べる！食育ランチ 2025」を開催いたします。

今回で 4 回目の開催となる、京王プラザホテル札幌の食育イベント。昨年ご好評をいただいた食育イベントをさらにパワーアップし、今年も「食べることの大切さ」をテーマに、3 つのプログラムをご用意いたしました。本イベントは、食品の安全性および食生活の改善に関する調査研究や普及啓発、食育などを行い、病気の予防や健康の増進に寄与することを目的とする食と健康財団の協賛を受けて実施するものです。生きていく上で欠かせない「食べる」ことに焦点を当て、お子様が自身の口にするものを正しく選択できる目を養っていただきたいと企画いたしました。札幌に本社を構え、「食改善で真の健康をお届けする」という理念のもと全国各地で食育セミナーや料理教室なども実施する株式会社玄米酵素（代表取締役社長 鹿内正孝）より講師をお招きして行う食育教室では、健康な身体を作るためにはどんな食べ物を食べたら良いのかをゲームを交えて楽しく学びます。ホテルスタッフによるミニテーブルマナー講座では基本的なマナーを学ぶほか、お箸で焼き魚を食べるコツも伝授いたします。学んだ後は、ホテルのシェフが考案した栄養満点のスペシャルミニお膳をお召し上がりいただけます。

▶和食を中心とした健康な身体作りをサポートするミニお膳

食育教室で学ぶ「バランス良く食べる」を実践できる、本イベント限定のスペシャルミニお膳をご用意いたしました。今年は、特に和食文化に焦点を当て、日本食の大切さを体験できる内容となっています。玄米御飯、骨付きほっけの塩焼き、具沢山味噌汁といった健康な身体づくりをサポートする和食をメインに、彩り豊かにご提供いたします。さらに、焼き魚に合わせたオリジナルソースも作っていただきます。デザートには自分でお好みの食材をトッピングする最中をご用意いたします。本イベントは夏休みの自由研究のテーマとしても最適です。また、家族で食事をする楽しさを感じていただくことはもちろん、味の組み合わせや栄養バランスを想像しながら食材を選ぶ練習の場となることも目指しています。



▲スペシャルミニお膳



▲オリジナルソース作り



▲お好み食材で最中作り

- ◆開催日時：2025 年 8 月 3 日（日）11:00 ～ 14:00
- ◆料金：大人おひとり様 5,000 円／小学生おひとり様 3,500 円（料理、ソフトドリンク、税・サービス料込）
- ◆内容：①【栄養について学ぼう！】株式会社玄米酵素 講師による食育教室  
②【実践！】ホテルスタッフによるミニテーブルマナー講座  
③【楽しく食べよう！】栄養満点のミニお膳
- ◆特典：修了証書（お子様限定）・株式会社玄米酵素 × 京王プラザホテル札幌 オリジナル箸枕
- ◆ご予約：ホテル公式ホームページより受付中 ※25 組限定

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌  
営業推進部 企画広報担当 吉田、加藤 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）