

安平町オーガニックフェスタ☆イベント

Changer le monde par l'assiette

未来につながる！ 地球にやさしい 食卓への旅

『たべる』を楽しむ×学ぶ



フランスの給食シェフと料理しよう！



フランスに学ぶオーガニックの魅力



語り合おう！未来の食卓のこと

2024.8.3(土) 開場受付9:30～
10:00～16:00

会場：早来学園☆まなびお

参加費：無料！

主催：安平町農業再生協議会
企画運営：NPO法人ナチュラルスクールランチアクション
講師派遣・コーディネート：NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん
協力：安平町有機農業推進協議会・北海道有機農業協同組合
後援：安平町・安平町教育委員会



安平町は北海道で初めてオーガニックビレッジ宣言をしました。
このイベントは私たちの安平町を、もっと知って、もっと好きになる特別な機会です☆
フランスの専門家を招き、親子で参加できるクッキング体験やディスカッションを通じて、
地球にやさしい未来を考えます。

Quels événements ?

子どもに、みんなに、地球にやさしいまちづくりを
『食』から考える時間をいっしょに楽しみませんか？



親子料理教室

定員：親子10組

申込み締め切り
7月19日！

10:00 - 10:15 オリエンテーション

イベントの流れや注意事項を説明します。親子で楽しく学びましょう！

10:15 - 11:00 フランス流食育プログラム

CPPフランスの栄養士・調理師メンバーによる、五感を使ったフランス流の食育体験。野菜と友達になろう！

11:00 - 12:00 親子でクッキング

安平町産の旬の食材を使って、フランスの給食シェフと一緒にオーガニックなワンプレートを作ってみよう！

エシカルな料理を一緒に楽しむ時間です。

12:00 - 13:00 交流会&試食会

みんなで作った料理を試食しながら講師陣や参加者と交流しましょう。
フランスの給食について学びながら、美味しい時間を過ごします。



ジャンジャック・ゲリエ



イザベル・ブルトニエ



講演&パネルディスカッション

定員：100名

当日参加OK
予約優先

13:30 - 16:00

フランスのオーガニック給食の専門家を迎え、特別講演とパネルディスカッションを開催します。フランスの成功事例やオーガニック給食の現状について詳しく学びましょう。

安平町長や教育長、北海道食育コーディネーターが参加し、地域の未来について一緒に考えます。参加者のみなさんとの質疑応答もあり☆
地球にやさしい食卓の未来を探るこの貴重な機会をお見逃しなく！

【ゲストパネラー】

平島美紀江 七飯町在住・のこたべ代表・北海道食育コーディネーター
「残さず食べる、食べるを残す 次世代に食べるを繋げる」
をモットーに農業支援や地域の食育推進に尽力

司会：柳田ふみ(NPO法人ナチュラルスクールランチアクション理事長)

講師紹介

ジャンジャック・ゲリエ

CPPフランス調理講師

仏・ブリュ市の元給食センター長
100%オーガニック、100%手作りの給食を実現、2023年にエコサートより有機給食調理場の認証を受けた実績をもつ

イザベル・ブルトニエ

CPPフランス栄養講師

ひとりの保護者として、学校給食改善活動をする市民団体を創立
2021年、パリで初めての100%オーガニック手作り給食の自校式小学校給食プロジェクトを成功

※どちらかみの参加もできます。

◆注意！◆

親子料理教室のお申し込み締め切りは7月19日
多数の場合は抽選となります！（安平町民優先）
7月20日ころ抽選結果をメールでお知らせします

参加お申込みフォームは右記QRコードまたは
<https://forms.gle/W9qytyc5fmUVWwYH7>
お問い合わせは nsla.sapporo@gmail.com（柳田）
または、
安平町農業再生協議会事務局 ☎0145-22-2515まで

