



小学生限定

夏休み5日間で学ぶ 連続開催講座

山口県の郷土料理

体験講座

7/20
月

海産物文化
地魚料理

8/3
月

里の食文化
外郎・和菓子作り

8/11
火

山の食文化
茶粥・カワラケツメイ

8/17
月

新しい郷土食
チキンチキンごぼう

8/30
日

山口県の郷土料理で
定食作り

山口県に伝わる郷土料理や食文化を、
見て・聞いて・作って・味わう5日間の体験講座です。
海の幸・山の幸、外郎などの郷土菓子、地域に受け継がれてきた料理を通して
山口の食の魅力を楽しく学びます。

- 会場 : 周南市学び交流プラザ 調理室 (周南市中央町4-10)
- 時間 : 10:00~12:00
- 対象 : 5日間参加のできる山口県内在住の小学生(保護者参観可)
- 持ち物 : エプロン・ハンドタオル・筆記用具・水筒・上履き
- 費用 : 3,000円/5日間 (事前決済)
- 講師 : 各回専門講師

定員
20
名

※全5回を通して同じ仲間学ぶ連続講座です。単発でのご受講はできません。

お申し込み：7/1(水)12:00~(先着順)

QRコードからお申し込みください



主催：山口こども食文化ラボ
 後援：周南市教育委員会
 お問い合わせ：山口こども食育ラボ事務局 藤原
 mail：m.fujiwara@comaki-cooking.com

