

大阪ガスネットワーク(株)京滋事業部 コミュニティグループ



大 南

近 東 北

和食だし体験

和食の魅力“美味しいだしを味わってみよう！”

●プログラム内容

- 和食と“だし”を知ります。
- かんたんにおいしい“だし”のとり方を学びます。
- 地元産の食材などを使った“だし”の効いたメニューを調理実習します。
- “和食だし”の味覚体験をします。（昆布・カツオ・合わせ出し）
- 「だしがら」で佃煮を作ります。
- まとめ
和食だし体験講座の冊子を配布します。
*調理実習をしないプログラムもあります。
ご要望に応じます。ご相談ください。



●対象、参加条件

小学校（高学年）、PTA、親子

●実施期間

通年（平日）

●定員

15名以上～要相談

●場所

学校の家庭科教室、調理実習室等

●フィールド

屋内

●参加費

無料（食材費用のみ必要）地元で採れた野菜を使用（地産地消）



ごはん(鍋で炊飯)
みそ汁
つくだ煮

●申込方法、〆切、申込先

電話、HPにて

<https://network.osakagas.co.jp/effort/shokuiku/wadashi.html>

●問合せ先

団体名：大阪ガスネットワーク（株）京滋事業部 コミュニティグループ

住所：草津市西大路町5-34

電話：077-566-0950

HP URL <https://network.osakagas.co.jp/effort/ed/index.html>

検索名：大阪ガスネットワークのSDGs & エネルギー環境教育