



夏休み！大阪産（もん）DE 親子クッキング



難易度 ★

8月



農家直送！鮮度バツグンの大阪産（もん）の農産物を使って親子クッキングを楽しみましょう♪
4Hクラブの取り組みや生産エピソード、美味しい食べ方や保存方法なども楽しく学べます。

大阪4Hクラブ 農家のみなさま



藪崎 喜子氏
ミニトマト



北 睦良氏
大粒ぶどう



谷川 久弥氏
デラウェア



河部 遼氏
スイカ

お土産付き



※写真はイメージです

☆4Hクラブとは・・・将来の日本の農業を支える若手農家が集まって活動している団体。
4Hとはそれぞれ頭脳（Head）、技術（Hand）、心（Heart）、健康（Health）の頭文字を指し、それぞれを磨くことでより良い農業の未来をつくるという意味がある。

Menu / メニュー

- ・食パンカップで作るトマトピザ
（お一人2コ・※1コ持ち帰り可）
- ・ぶどうと白くまさんのミニパフェ
- ・しゅわしゅわ♪スイカサイダー

Point / 学べるポイント

- ・野菜・果物の
おいしい食べ方・保存方法
- ・大阪産（もん）について



★当日は野菜・果物の販売会も開催します！

Price / レッスン料金

¥2,000

おひとりさま（税込・前納制）
（1組3名まで）



実食
持ち帰りレッスン

Detail / レッスン詳細



1回完結



料理実演あり



実習形態
1組



遅刻
15分まで



参加年齢
5歳以上のお子さまと保護者
（1組3名まで）

School・Date / 開催場所・開催日時 講習時間 150分(予定)

大阪ガスクッキングスクールハグミュージアム

8月11日

（月・祝）

14:00～16:30

※【写真撮影承諾のお願い】

講習会の記事を大阪府環境農林水産部、大阪府4Hクラブ連絡協議会、マスコミ、大阪ガスクッキングスクールの告知物、大阪ガス関係の社内報告書などに掲載予定です。また大阪ガスクッキングスクールが受ける取材を元にしたメディアの記事に掲載する場合がございます。取材がある場合は取材先の情報は当日お知らせいたします。講習風景やお客さまの写真を撮影し使用させていただく場合がございます。ご了承頂いた方のみご参加いただけます。

※使用予定の野菜、果物は生育状況により変更する場合があります。

※先着順にて受け付けます。※規定の人数に満たない場合、やむを得ずレッスンを中止することがございます。

※食物アレルギーをお持ちの方は、ご自身の責任でご参加をお願いいたします。使用食材については、スクールにお問い合わせください。

▼WEBサイト



レッスンのお申込みはWEBから！

大阪ガス クッキング 検索

<https://www.og-cookingschool.com/>