

\ ひがしうら Re-Bone グルメ / ぐるぐるキャンペーン“夏トク”2024 食育体験プログラムの詳細を大公開！

食べる楽しさや大切さを学び健康な食生活を送る『食育』

東浦町では、ひがしうら Re-Bone グルメの食材「おから」と「摘果ぶどう」を利用した、『食育体験プログラム』を実施します！町内在住の小中学生とその保護者が、楽しみながら『食育』に触れることができるプログラムを用意しました。東浦町の農家、飲食店、町内外の団体・企業の協力のもと実施する、地域みなさんと一緒につくるプログラムです！

ひがしうら Re-Bone グルメで学ぼう！食育体験プログラムを実施します！

●と き 2024年7月～8月 ※各プログラムによって異なる

●内 容

ひがしうら Re-Bone グルメとは？

東浦町全体で取り組んでいる「骨折予防」をもっと身近に考えてもらいたい、また、食により元気なまちづくりと地域活性化を図りたい、そんな思いで開発されたご当地グルメです。今回は、ひがしうら Re-Bone グルメ初代食材である「おから」と「摘果ぶどう」を利用した様々な体験を実施します。

食育体験プログラムとは？

私たちの生活に欠かせない「食」ですが、食材が私たちの手元に届くまで、たくさんの人の手を経ていることは知っていますか？食材が生産され、加工・調理され、販売され私たちの元に届くという『食の循環』を、楽しみながら学び、体験できるのが『食育体験プログラム』です！

■問い合わせ

東浦町商工振興課（勤労福祉会館内）

☎0562-83-6118 担当：鈴木

『食の循環』イメージ図



食育体験プログラム一覧



食材を作る

を体験！

●摘果ぶどうを知ろう！青空教室（担当：農業振興課）

と き 8月5日（月） 9：30～11：00 ※雨天中止、雨天時は8月6日（火）

ところ ㊟（マルトミ）ぶどう園（東浦町大字森岡字南陽一区 73-1）

対 象 小学3年生～中学3年生 / 参加費 600 円

内 容 東浦町の特産品である『巨峰』。そのぶどう畑でぶどうがどのようにできるかを学びます。最後にはぶどう狩りを実施します！



加工・調理

を体験！

●夏休み親子料理教室（担当：健康課）

と き 7月26日（金）、8月2日（金） 10：00～13：00

ところ 緒川コミュニティセンター（東浦町大字緒川字屋敷式区 58-1）

対 象 小学生（保護者同伴） / 参加費 500 円

内 容 「おから」を使ったお手軽ピザランチをみんなで作ります。「摘果ぶどう」もサラダのドレッシングとして登場します！

●プロに学ぶ！おかしづくり体験（担当：健康課）

と き 7月30日（火） 13：00～15：00

ところ ル・ブラン・ネージュ（東浦町大字緒川字寿久茂 175-1）

対 象 小学4年生～中学3年生 / 参加費 500 円

内 容 ひがしうら Re-Bone グルメである、摘果ぶどうを使った「おだいちゃんフィナンシェ」をプロのパティシエと一緒に作ります！

●〈SDGs〉摘果ぶどうがタンブラーに早変わり！（担当：商工振興課）

と き 8月7日（水） 10：30～12：00

ところ （株）名古屋精密金型（東浦町大字緒川字北鶴根 66-5）

対 象 小学生～高校生 / 参加費 1,500 円

内 容 摘果ぶどうがタンブラーに生まれ変わる様子を学びます！オリジナルタンブラーの蓋作りと摘果ぶどうの生絞り体験を実施します！

●おからって何だろう？おとうふ工房いしかわでお豆腐作りと工場見学（担当：商工振興課）

と き 8月20日（火） 10：30～12：00

ところ おとうふ工房いしかわ（本社高浜工房）（高浜市豊田町 1-205-5）

対 象 小学生～中学生 / 参加費 600 円

内 容 おとうふを作る過程で生まれる「おから」について学びます。おとうふ作りを実際に体験し、おとうふ工房いしかわの工場見学を行います！



販売する

を体験！

●ドリンク売れるかな？グリーン・ラソで販売体験♪

（担当：健康課）

と き 8月8日（木） 9：30～13：00

ところ 地域の縁側 グリーン・ラソ（東浦町大字緒川字屋敷式区 61-1）

対 象 小学3年生～中学3年生 / 参加費 600 円（ランチ代）

内 容 摘果ぶどうを使ったドリンクを作り、お客さんに販売するまでを体験します。

キャンペーン期間中（7月～9月）に東浦町内飲食店等で
ひがしうら Re-Bone グルメを食べることで達成できます！



食べる

を体験！

