

入野協働センター 地域文化セミナー 「グローバル弁当をつくろう」の開催について

入野協働センターにおいて、高校生と地域の子どもたちが交流し、地元の食材を使ったお弁当づくりの事業を実施します。

お弁当は、オイスカ浜松国際高等学校のバレー部の皆さんが「第4回高校生うなぎ料理コンテスト(2023年開催)」にて第3位を受賞した創作料理で、ブラジル料理「フェジヨン」やフィリピン料理「アドボ」が入っており、参加する子どもたちが他国の食文化を理解するとともに地産地消を学ぶ機会ともなります。

講座は「うなぎの街」プロジェクト実行委員会が主催し、講師にオイスカ浜松国際高等学校の生徒さんをお迎えして、下記のとおり開催します。

記

- 1 講座名 グローカル弁当をつくろう
※グローバルは、国際(グローバル)と地域(ローカル)を掛け合わせた造語です。
- 2 開催日時 令和6年8月22日(木) 10時～12時30分
- 3 場 所 入野協働センター・料理教室
- 4 参加者 14名(小学4年生～6年生)
- 5 講師 オイスカ浜松国際高等学校 生徒の皆さん



- 6 主 催 「うなぎの街」プロジェクト実行委員会 実行委員長 古橋 知樹
- 7 共 催 入野協働センター(浜松市中央区入野町9858番地)
- 8 そ の 他 お弁当のメニュー
うなぎ(浜名湖産) ミニかば焼き、小松菜(浜松産) 入り卵焼き、
フェジヨン(ブラジルの煮込み料理)、アドボ(フィリピンの肉の
煮込み料理) ほか