Feel Cooking
⇓
料理を感じる

料理を通じて
感覚を養う





親子de

Feel Cooking

親子でフィールクッキング

ここがポイント

1 料理を通じて味覚、嗅覚視覚、聴覚、触覚の五感を感じる

2 甘味、塩味、旨味、酸味苦味の五味が基本テーマとなった内容になる

3 大人の役割は料理を教えるのではなく、子どもを信じて見守りに徹する

開催日	内　容
10/24 ㊏	甘　味 **おいもたっぷりお月見メニュー** 里芋のお団子・スイートポテトスティック・ポテトチップス
11/3 ㊋㊗	塩　味 酸　味 **手作り味噌＆お鍋で炊く究極の塩むすび** 大豆の水煮で簡単味噌作り・三杯酢の漬物 お鍋で炊いたご飯で究極の塩むすびに挑戦
11/22 ㊐	旨　味 **野菜たっぷり旨味たっぷりのすいとん** すいとん・かつお節削り体験
12/13 ㊐	苦　味 **旬の野菜を使ったクリスマスメニュー** 春菊入りベーグル・チキンナゲット・ポテトサラダ
12/26 ㊏	Special **日本の伝統おせち料理(ワンプレートおせち4種)** だて巻き(卵焼き風)・富士山かまぼこ・紅白なま酢 幸せ煮物(大豆/結び昆布/お花人参/ちくわ)

その他

時　間
10:00〜12:00

場　所
東御市中央公民館
調理室

対　象
年長〜小学生の親子

定　員
各回 6組

参加費
各回　3,300 円/組
5回チケット 13,750 円/組
※材料費込み

お申込みについては裏面をご参照ください　裏面へ

お問合せ
一般社団法人
Sany TOMI
☎0268-55-3330
mail：info@sanytomi.com
https://sanytomi.com/

五感で味わう料理体験!

Feel Cookingは、料理が出来るように、上手になるための料理教室ではありません!!

味覚、嗅覚、視覚、聴覚、触覚といった五感をフルに使って、食材や料理そのものを深く感じることを大切にしています。

毎回、**「甘味」「塩味」「旨味」「酸味」「苦味」**の五味を基本テーマに据え、その一つに焦点を当てた内容で開催しています。五感を研ぎ澄まし、新しい発見と感動を味わえるプログラムです。

講　師



上原　泉
うえはら　いずみ
フードコンシャスネス教育指導者

- 東御市公立保育園保育士
- 楽育ひろばtomi主催「里山探検」スタッフ
- フィールドネーム「いっちゃん」

時間・会場

10:00〜12:00

東御市中央公民館
調理室

対　象

年長〜小学生の親子

※小学5年生以上は子どものみで参加可

定　員

各回　6組

参加費

各回　3,300円/組
5回チケット　13,750円/組
（各回550円お得！）
※材料費込み

申　込

QRコードをスマートフォンで読み込み、必要事項を入力の上、お申し込みください。

https://sanytomi.com/event/feel-cooking-2026/

お支払いについて

お申込みから1週間以内にお支払いをお願いいたします。
お支払い方法については申込フォームにてご案内いたします。

キャンセルについて

実施1週間前までのキャンセルの場合 全額返金
実施2日前までのキャンセルの場合 半額返金
実施1日前以降のキャンセルの場合 返金なし











お問合せ
一般社団法人 Sany TOMI
☎0268-55-3330
mail：info@sanytomi.com
https://sanytomi.com/