

エンゼル・キッチン構想

対象：小学生程度の野菜が嫌いな子供、及びその親

【子ども】野菜嫌いな子どもが野菜を栽培、収穫、調理して、作る喜びを体感し、偏食を克服する。生命の大切さを知る。

【保護者】親子で共同作業を行ない、保護者に食育・農業に対して関心をもってもらい、地産地消・市民菜園参加の促進を行なう。

案：自分で夏野菜を作ってカレー・サラダを食べる

●実施ファクター等

参加形態	親子応募	児童館・学童保育所
作付け場所	遊休農地	農家の農地
野菜づくり指導者	農家	J A指導員・農業センター技師
調理指導者	生産者料理専門家・インド料理専門家	市栄養士
調理場所	市民センター調理室	
参加料	高め・2000円程度	低め・200円程度（保険代）
主催者	各個人	アクション会議

●会計

参加料2,000円徴収×参加者30人の場合

調理実習講師代	1.5万円
材料代	5千円
食器代	5千円（生分解性食器）
栽培指導・管理委託料	2.0万円
苗代等	1.5万円

●スケジュール

栽培（播種・定植）：ゴールデンウィーク中 5月3日

収穫・カレーとサラダ調理： 7月上旬 7月1日

野菜こよみ

ピーマン（嫌いな野菜1位）	5月上旬定植→7月上旬収穫
ナス（嫌いな野菜3位）	5月上旬定植→7月上旬収穫
ジャガイモ（好きな野菜2位）	5月上旬定植→7月上旬収穫（本来は4月上旬定植）
ニンジン（好きな野菜3位）	4月上旬播種→7月上旬収穫
さやインゲン	5月上旬播種→7月上旬収穫
タマネギ	あらかじめ準備