

別紙「子ども和食セッション2026」タイムテーブル

※参加費の記載がない講座は、無料

内容	事前予約	事前予約 (3つまで選択できます)							
	講演	料理教室			授業				
内容	「おさかな」 料理講習会	1. おさかな 定食	2. 太巻き 祭りずし	3. だんご	4. かつお	5. こんぶ	6. わかし	7. みそ 仕込み	8. みそまる
		予約数	60組	10組/回 500円/組	20組/回 500円/組	12組/回	10組/回	10組/回	10組/回
担当	服部学園 西澤先生	服部学園 森先生	千葉伝統郷土 料理研究会	三信化工	にんべん	日本昆布協会	榮木樓總本舗	マルコメ	ミノド
場所	別館 ANNEX 2・3階	2階 第2実習調理室	2階 第3実習調理室	3階 第5実習調理室	4階 食品加工室	5階 51番教室	6階 64番教室	3階 実験室	4階 42番スタジオ
10:00				①10:00~ 11:00	①10:00~ 10:45	①10:00~ 10:30			①10:00~ 10:30
11:00		①10:50~ 11:50	①10:50~ 11:50		②11:10~ 11:55	②11:00~ 11:30	①11:00~ 11:45	①10:50~ 11:50	②10:45~ 11:15 ③11:30~ 12:00
12:00	12:00~ 13:00			②11:30~ 12:30					
13:00						③13:10~ 13:40	②13:10~ 13:55	②13:10~ 14:10	④13:10~ 13:40
14:00		②13:30~ 14:30	②13:30~ 14:30		③13:30~ 14:15	④14:10~ 14:40			⑤13:55~ 14:25
15:00					④14:40~ 15:25	⑤15:10~ 15:40	③14:30~ 15:15	③14:40~ 15:40	⑥14:40~ 15:10 ⑦15:25~ 15:55

内容	事前予約 (3つまで選択できます)				カードラニー対象 (A~D 全て体験すると、プレゼントあり!) 終日、予約なしで受講可			
	授業				ブース			
内容	9. つけもの	10. しょうゆ	11. お抹茶 体験	12. うなぎ	A. おこめ	B. みそ	C. さとう	D. はし
	予約数	20組/回	10組/回	9組/回	10組/回	—	—	—
担当	東海漬物	日本醤油協会	伊藤園 むすびえ	mum Holdings	フレンチス	マルコメ	ウェルネオシュガー	三信化工 いただきますinfo はしわたし研究所
場所	3階 第5調理実習室	5階 52番教室	B1階 マナーホール	6階 63番教室	1階 第1調理実習室	3階 実験室	4階 第6調理実習室	5階 54番教室
10:00			①10:00~ 10:30		おク 米イ 博士ス になと4 ろう種 う!の はん の食 べ比 べで、	い ろ 食 べ 比 べ し て み よ う	砂温 糖度 にで つ変 わ い て る い ろ 糖 い ろ ヒ 学 ミ ツ う!	し和 和食 食工 材房 の作 標はし 本置 はし 置 き も 作 っ て
11:00		①10:30~ 11:15	②10:40~ 11:10 ③11:20~ 11:50	①10:50~ 11:40				
12:00								
13:00			④13:10~ 13:40	②13:10~ 14:00				
14:00	①13:20~ 14:20	②13:10~ 13:55	⑤13:50~ 14:20 ⑥14:30~ 15:00					
15:00	②14:50~ 15:50	③14:40~ 15:25	⑦15:10~ 15:40	③14:40~ 15:30				