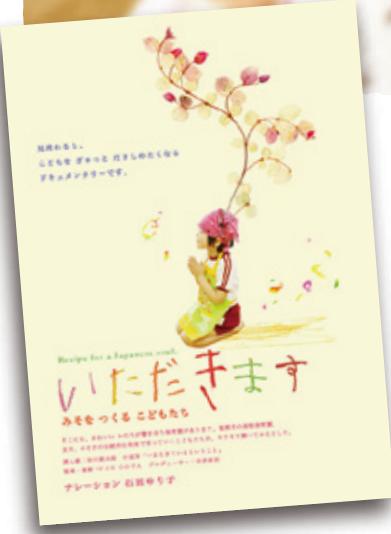


ドキュメンタリー映画「いただきます」と 「子どもがつくるごはん」の会



2016年10月23日(日) am11:30~pm2:30

▶会場 らいとぴあ21・1階ぴあルーム

▶参加費 [おむすび(白米・玄米1つずつ)+お味噌汁つき]

一般 / 1,000円

小学生以下 / 無料*おむすび等はつきません。別途ご購入いただけます。

地域通貨まーぶでお支払いのかた / 900まーぶ

暮らしづくりネットワーク北芝会員のかた / 900円

▶定員 70名 *要申し込み

10月16日までに
お申し込みください。

無料
一時保育
あり

お子さま連れの
ご入場も歓迎!

一ごはん作りは子どもにもできる。

算数や英語、そろばんやピアノの弾き方より、もしかして何よりも先に大人が子どもに教えてあげるべきことは、ごはんを作る方法？

「自分や大切な人のためにごはんを作る。その楽しみ喜びを子どもたちが知ること。」

この一見とてもシンプルなことが、子どもと周りの家族や大人をも変えていくその不思議なパワー。

福岡市のとある保育園の食育の日々や、らいとぴあ周辺の「ごはん」をめぐるできごとを覗き見て、これから子育てのこと、「子どもとごはん」をテーマに地域ぐるみで一緒に考えてみませんか。

いつの間にか当たり前だと思っていた価値観が崩れる、すうっとした感覚が訪れるかも。しません。



ドキュメンタリー映画 いただきます

映画「いただきます」は、福岡市にある高取保育園が舞台。

2015年4月から2016年3月までの1年間を追った65分間のドキュメンタリー映像詩です。

九州の中核都市・福岡市の街中にある高取保育園ですが、まるでタイムトリップしたかのように、そこでは、懐かしい日本の子育て、昔ながらの和食、みそづくりなどが継承され、子どもらしい自然な笑顔が満ちていました。

高取保育園の日常を通して、伝統和食に秘められた先人たちの英知、食がつくる魂の成長を美しい音楽にのせて綴っていきます。



©2016 「いただきます」製作委員会 .All Rights Reserved. photo:VIN OOTA

当日の食事のプロデュースは、安全な材料で、安心なごはんを日々提供する萱野のお店 510deli (ごっとうデリ)。

当日はチケットについているおむすび + お味噌汁のほかにも、一品ずつ購入していただけるかたちでお惣菜も提供します。

510 deli
×
こどもシェフ
和おかずランチ
1品
¥100

近所の小学生が放課後に集まる「びあぴあルーム」が会場です。
普段のプログラムで積み上げた料理への興味や体験をもった「こどもシェフ」たちが、510deli スタッフと一緒に腕をふるいます。



当日のタイムスケジュール

- 11:30～開場
- ごはんタイム
- 12:30～上映スタート
- 1:40～会場とのディスカッション
- 2:30 終了



<地域通貨「まーぶ」とは>

地域通貨「まーぶ」は、箕面市で流通している子どもも大人も使える地域通貨です。100まーぶ=100円として、お店で使うことはもちろん、貯めることで子ども自身の夢をかなえることもできます。

<http://www.ma-bu.org>



駐車場に限りがございますので、できるだけ公共交通機関をご利用ください。

■お申し込み・お問い合わせ

らいとぴあ21 072-722-7400

らいとぴあ21 ブログ <http://raipinews.seesaa.net/>

510 deli

大阪府箕面市萱野2-11-4
TEL 072-720-6636
<http://510kitchen.seesaa.net>

