

令和7年度 主催事業「家族でつくろう！ワインナーづくり」実施要項

- 1 目的
- ・豚肉と天然羊腸を用いたオリジナルワインナーづくりを通して、食について日常生活に必要な基礎的な理解を図り、それらの技能を身に付ける。
 - ・家庭生活を大切にする心情を育み、親子や仲間の絆を深め、人間関係をよりよくしようと工夫する実践的な態度を養う。
- 2 主催 福井県立芦原青年の家
- 3 日時 令和8年1月24日（土）、25日（日） 両日とも9：30～12：30
- 4 会場 福井県立芦原青年の家 サイエンスルーム
- 5 指導者 当所員
- 6 内容
- | | |
|------------|------------|
| 受付（エントランス） | 9：00～9：30 |
| 開講式・諸注意 | 9：30～9：35 |
| 製作、後片付け | 9：35～12：30 |
| 閉講式・解散 | 12：30 |
- 7 対象と定員 小学生の子どもを含む家族。各日とも10家族まで。1家族5人以内。
- 8 参加費 1家族 2,500円
- 9 準備物 エプロン、バンダナ、マスク、手拭きタオル、持ち帰り用の入れ物（タッパ）、調理用手袋（ニトリル製がよい）
- 10 申し込み（方法およびスケジュール）
- チラシに記載のQRコードのみの受付です。
参加希望日、代表者名、E-Mailアドレス、住まいの市町、電話番号、
参加者全員の人数、参加する大人の人数、
参加する子どもの人数（未就学児の数は含まない）を入力してください。
・申込み〆切 … 12月24日（水）正午まで
・当落の通知（メール） … 12月28日（日）までに
- 11 その他
- ・アレルギー表示対象品目28品目中：豚肉
 - ・火を扱うので、やけどの危険があります。安全面上、未就学児はサイエンスルームには入れません。食堂で過ごすことになりますので、あらかじめご了承ください。
 - ・生肉を扱うので、会場内の温度は低めにしてあります。防寒対策をお願いします。