

託見付き
(要予約)
全3回講座

安城市民企画講座

選択で未来も変わる！ 有機・自然栽培とは？



有機栽培や自然栽培の違いとは？日頃のお野菜選びで未来が変わります。座学で基礎知識と農業から始まった地域社会への広がりを学び、自然栽培や有機栽培のお野菜を使用するクッキングでお腹も心も癒される講座です。

日にち 2026年6月17日・7月1日・7月15日 [全日水曜日]

時間 9:30~11:30

場所 へぎしんギャラクシープラザ
(住所：安城市桜町17番11 安城市役所隣)

○6月17日(水) 1階 講座室

○7月1日(水)・7月15日(水) 2階 クッキングルーム

対象 15名(市内在住・在勤又は在学の18歳以上の方)

参加費 2,300円 (受講料300円・食材費2,000円/クッキング2回分)

※託見別途 1名1回300円・定員10名(生後6ヶ月~未就学児)

6月17日(水)

【座学】

有機食材・有機農業(自然栽培)って何??

大府市のおおぶニックのWA代表「つむぎて農園」や、カフェ「つむぎてや」の経営をされている杉山修一さんに、基本の基から分かりやすく教えてもらいます。お野菜を選ぶ視点も変わるかも!?
素朴な疑問も大歓迎♪

7月1日(水)

【講話とクッキング】

身体に必須なミネラルのお話とクッキング+発酵飲料「ミキ」の試飲♪

「旬の野菜でクッキングサロン」を運営、保育士でもある仙田佳代子さんのミネラルの大切さと地球環境への繋がりについてのお話と、ミネラルふりかけ・ねりねり味噌汁・煮干しのオイルサーター・黒ゴマペーストを調理します☆

7月15日(水)

【クッキング】

シンプル、季節の野菜をいかした、野菜だけのスープとマリネサラダ

安城市のプラントベース(主に植物由来の材料を使用)のお弁当屋「cafe polku」代表の加藤大貴さんから、家庭でお子様も一緒に食べやすいメニューを作ります。マルシェに出店されており、お料理のコツなども聞きやすいですよ。

※食事は大人だけでゆっくりと。アレルギーはご相談下さい。



お申込み
お問合せ

安城市生涯学習課へWEBまたは電話

☎ 0566-76-1515 9:00~17:00(祝日を除く月曜休)

申込期間 4月2日(木) 9:00~4月9日(木) 17:00



主催：安城市教育委員会生涯学習課 企画・運営：Foods for Children安城

申し込み

FFC安城
(団体紹介)



申込方法詳細

4/2(木)9:00~4/9(木)17:00に市公式ウェブサイト「市民企画講座」のページまたは二次元コードからお申し込みください。



抽選結果

4/10(金)16:00以降に市公式ウェブサイトに掲載される抽選結果をQRコードの「市民企画講座抽選結果」からご確認ください。



※定員に達しなかった講座は4/10(金)以降電話で申し込みを受け付けします。
(先着順)

※参加費の支払方法、持ち物等のご案内を抽選結果ページ内に記載します。

※託児（生後6ヶ月～未就園児）を受付できる人数には限りがありますので、受講者が定員に満たない場合でも託児がお受けできない場合があります。

