

ACON2023 プログラムガイド



プログラムNo.	B-1		
プログラム名	mocomocoキッチン		
どんなことするの？	保存食について知る&作ってみる&食べる、の講習会		
実施日時	16日 16:00~18:00 ※無料(食事提供なし) 18日 10:00~13:00 ※有料(食事提供あり)		
募集人員(各回)	6	人	最少催行人員(各回) 2 人
予約	あり・なし		最終受入時間(各回) 開催時刻までOK
※このプログラムは 有料 ・無料 です。参加費用として別途 500 円が必要です。			

実施内容

マンネリ化するキャンプ飯。
 おいしいものは食べたい。
 だからって、なんでも許されるわけじゃない…
 洗い物は増やしたくない…
 移動キャンプでの栄養価も心配…
 バリエーションが増えない…
 キャンプ飯にお悩みのそこのあなた！
 とりあえず、お越しください。



1. 腐敗って、なんぞや？キャンプ飯の敵とは!?
2. 保存食を作っちゃえ！
3. 保存食でごはんを作ろう！

簡単3ステップで、今日からあなたもキャンプ飯マスター

↑ ヒント♡

持ち物	実施場所
<ul style="list-style-type: none"> 作業用手袋(野外炊事用の軍手等) 清潔なタオル(手拭きなどの布巾にします) ナイフ(指導者は、やっぱりナイフ) 雨具 ・ 飲み物 食器セット お土産を持って帰るアイテム(特記事項) 	<p>施設配置図</p>
<p>服装・留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> 汚れてもいい服装でお越しください 実食の量は、軽く1人前です がっつりごはんご希望の方はおにぎりなどの食糧をお持ち込みください 食器類はこちらでも用意します 	
<p>特記事項&こもれびカフェで事前にやっておける事</p> <ul style="list-style-type: none"> 今回はとある保存食のお土産付きです。おうちまでもって帰れるようなジップロックや保存容器、保冷バッグなどがあると便利かもしれません…。 	