

令和7年度福山少年自然の家教育企画事業
「親子で遊んで学んで楽しんで!」開催要項



1 ね ら い 親子で一緒に自然体験などの活動を通して、親子で遊んで学び、子供たちの主体性や想像力、豊かな感性を育むとともに、乳幼児期の子育てについて学ぶ機会とする。

2 主 催 広島県立福山少年自然の家

3 期 日 令和8年1月31日（土） 9:45～14:40（受付9:30～）

4 活動プログラム

		9:30 9:45 10:00	11:00	11:30	12:30	12:45	13:00	14:30 14:40	
受付	開会	「カレーライスの準備をしよう」 親子で協力してカレーライスの具材を切ります。 ※カレーライスは食堂職員が調理します。	「落ち葉をあつめよう」 焼き芋やお金カードづくりに使う落ち葉を集めます。 ※雨天の場合は、室内で落ち葉・木の実選びとゲームをします。	昼食 みんなで仲良くカレーライスを食べます。	「お米について学ぼう」 生産過程やお米がモミから白米になるまでの過程を動画で学びます。	「お金カードを作ろう」 焼き芋と米粉のパンケーキを買うためのお金カードを作ります。	「キッチンカーに買いに行こう！&食べよう！」 お金カードを使って、お買い物ごっこ形式で焼き芋と米粉のパンケーキを買って食べます。		閉会 解散

※ 事情によりプログラムの内容を変更する場合があります。

5 会 場 広島県立福山少年自然の家 福山市金江町藁江619-2 TEL(084)935-7166

6 募集対象 未就学児のいる家族（0歳からOK。兄姉が小学生以上である場合も参加可。）

7 募集人数 15家族程度

8 参加費 大人1人500円、子供1人200円

9 服 装 活動しやすい服装、防寒用の衣類、帽子、運動靴

10 携行品 参加費、ハンカチ、飲み物、軍手

11 申込方法 広島県電子申請システムよりお申込み

【申込の手順】

① 次のURLまたは二次元コードからログインする。

（URL）https://apply.e-tumo.ip/pref-hiroshima-u/offer/offerList_detail?tempSeq=27256



申込フォーム

「令和7年度福山少年自然の家教育企画事業『親子で遊んで学んで楽しんで!』」を選択する。

② 「利用者登録せずに申し込む方はこちら」を選択する。

③ 必要事項を入力する。

④ 「確認へ進む」を選択して、記入内容を確認した後、「申込む」を選択する。

※申込〆切：令和8年1月16日（金）17時まで【※先着順ですので、定員になり次第、締め切ります。】

12 その他

- この事業は、広島県が取り組む「遊び 学び 育つひろしまっ子！」の目指す乳幼児の姿を支援します。
- 御提出いただいた個人情報は、福山少年自然の家の事業の事務のみに使用することとし、書類は適切に管理します。
- 事業の様子や作品などを写真に撮り、ホームページや広報等に使用させていただくことを予め御了承ください。
- 食事のアレルギー対応については、各家庭で判断して申込・対応をお願いします。
本事業の食材（原材料）については別紙を御確認ください。
- 食事のカレーライスは、午後に焼き芋と米粉のパンケーキ（お米のジェラート添え）を食べることを考えて、参加者の大人の人数分の量で御用意します。食事の量がもの足りないと思われる方や小さなお子さまが必要な食事等は、各自で御参考ください。

〈問い合わせ先〉

広島県立福山少年自然の家（担当：上）

〒720-0542 広島県福山市金江町藁江619-2

TEL：084-935-7166 FAX：084-935-7179

E-mail：fsshizen@pref.hiroshima.lg.jp

ホームページ：<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/fukuyamashonen/>



«カレーライス»

食品名	材料名	1人分	食品コメント	原材料表示すべき 特定原材料等
カレー	米 たまねぎ 人参 じゃがいも 牛肉 バーモントカ レー	120g 50g 25g 50g 50g 35g		牛肉 小麦、乳、 大豆、鶏肉、 バナナ、豚肉、 りんご、
福神漬け	福神漬け (大根・なす・れ んこん・なたま め・しそ)	10g		小麦、 大豆(調味料 由来)

★…コンタミネーション(コンタミ)とは:食品を製造する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入(コンタミネーション)してしまう事をいう。

《米粉のパンケーキ》

食品名	原材料	アレルギー物質
米粉のパンケーキ	米粉 ベーキングパウダー きび砂糖 塩 無調整豆乳 キャノーラ油	大豆

《お米のジェラート》

食品名	原材料	アレルギー物質
お米のミルクジェラート	牛乳(国内製造) お米 生クリーム グラニュー糖 脱脂粉乳 トレハロース 安定剤(増粘多糖類) 乳化剤(一部に乳成分を含む)	乳 ※ <u>アーモンド等</u> を使用した設備で製造しています。

※乳アレルギーをお持ちの方は、ジェラートの代わりに「ジャム」や「粉糖」等での対応が可能です。御相談ください。