

令和8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!」 ～焼き芋&キッチンカーでお買い物～ 開催要項



1 ね ら い 親子と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11月14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」 生産過程やお米がもみ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・ジェラート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・ジェラートを買って食べます。	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。兄弟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
※参加費は受付時に集金します。おつりの必要がないように御準備ください。

9 服 装 活動しやすい服装、帽子、運動靴、防寒用の衣類(必要に応じて)

10 携行品 参加費、ハンカチまたはタオル、飲み物、軍手、室内シューズ

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.jp/pref-hiroshima-u/offer/offerList_detail?tempSeq=31816
「令和8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、「申し込む」を選択する。



申込フォーム

※申込〆切：令和8年10月29日(木) 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。
- ・本事業の食材の成分表を添付していますので、食物アレルギー対応の参考にしてください。

〈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	120g		
	たまねぎ	50g		
	人参	25g		
	じゃがいも	50g		
	牛肉	50g		牛肉
	バーモントカレー	35g		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</u> 等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。