

日時: Date

3月10日(日)

13:00 - 16:00

場所: Venue

香川県社会福祉総合センター

【高松市番町 1-10-35】

6階 調理実習室

エプロンを御持参ください

お問合せ: Contact

(公財)高松市国際交流協会

高松市番町 1丁目 11-16 アイパル香川 2階

TEL : 087-837-6003

E-mail: tia-admi@hi.enjoy.ne.jp

【お申込みは、協会事務局で受付しております】

内容: Contents

ハラル、ベジタリアン、ヴィーガンという食習慣に関する言葉を聞いたことがありますか？日本では、まだまだあまり認識がない言葉ですが、世界では食料品店やレストランなどでよく使われています。今回のワークショップでは、実際にハラル、ベジタリアン、ヴィーガンの説明を聞いて、実際に作って、食べて楽しく学びます。食習慣を通じて多文化共生への認識の促進を図ります。

【ハラル】

イスラム法で合法であるとされるものや行為。ハラールともいう。イスラム教ではコーランに基づき、豚肉や酒を含むアルコールなどを口にする事は禁じられている。

【ベジタリアン】

菜食主義者。肉や魚などの動物性食品をとらず、野菜・芋類・豆類など植物性食品を中心とする。

【ヴィーガン】

完全菜食主義者。肉や魚などの動物性食品に加え、たまご、乳製品、はちみつといった動物性食品も一切取らない。

参加費: Fee

1,000 円/人

【定員 : 30 名】

3/1(金)までに  
事前申込み要

# 世界の食習慣

# WORKSHOP

ハラル・ベジタリアン・ヴィーガン食を知って・作って・食べよう

講師

Lecturers

【ハラル料理】  
ガルダ・ユサビラ  
Galdha Yusabilla  
インドネシア出身

【ベジタリアン料理】  
カナル・サンジェヤ・ラズ  
Khanal Sanjaya Raj  
ネパール出身

【ヴィーガン料理】  
プージャ・カンタワル  
Pooja Kanthawar  
アメリカ出身