

レストラン経営は社会の縮図！  
小・中・高校生対象の食育事業  
「森とレストラン」を愛媛県松野町にて開催。

小・中・高校生対象 こどもレストランプログラム

# 「森とレストラン」

## 9.20 (金) - 9.23 (月)

レストランは、食材や料理だけでなく、経営やマネジメント、人間関係、コミュニケーションも含め色々なことを学べる、社会を集約した場です。生産者巡りから、メニュー開発、オペレーション、サービス、マネジメントなど、ゼロから3日間かけて、こどもたちだけでレストランを作り上げるプログラムです。

### Day1

チェックイン  
目黒集落探検

### Day3

農家体験  
メニュー会議  
仕込み・買い出し

### Day2

なめとこハイキング  
食材探究ツアー

### Day4

レストラン営業

## 企画担当者の想い



共催：株式会社Chef's Room  
代表取締役 CEO 竹矢匠吾

地元の方々のあたたかさに触れた森の国Valley(愛媛県松野町目黒)からの帰路はいつも幸せな気持ちになるんです。これまで以上に未来につながること、子どもの食育に関わることをしたいと考えようになりました。レストランは、食材だけでなく、経営やマネジメントや人間関係も含めていることを学べる、社会を集約した場です。だからこそ、こどもたちに、レストラン経営を体験して、食のこと、お金のこと、人との繋がりのことをたくさん学んでほしいと思っています。

## 概要

【日程】2024年9月20日(金)～23日(月)  
【募集対象】  
小学4～6年生:6名(調理スタッフのポジション)  
中学生:2名(料理長・副料理長のポジション)  
高校生:2名(経営者・支配人のポジション)  
【参加費】46,000円(食費、宿泊費などを含む)

下記 URL よりお申込ください。  
<http://forms.gle/g8QgCAZyw7VYrHW18>

■ご予約・お問い合わせ：株式会社サン・クリア 担当：井上美羽



080-1269-6261



[miu@oriental-web.co.jp](mailto:miu@oriental-web.co.jp)

詳細・お申込

