



城下ベジマルシェ 2023年度 2回

農業の応援をどうやってできるか!?
考えに考え抜きました。「作る」「売る」
「食べる」「出会う」「遊ぶ」活動を通じて
農を身近に。健康と環境との循環にも
寄与します。



山田正彦さん講演会

食と私たちの健康、
環境の保全是陸続き。



掛川市にオーガニック給食を実現する会 掛川オガ給って?

私たちの健康は、日々食べるものから作られます。
食に意識を向け、選択することで
環境を守り、伝統を大切にできると考えます。
子どもたちの未来へと命を繋ぐ食と農を守りたい。
オガ給はそうした地域の父母たちの
想いから始まりました。



映画『いただきます』上映会

作ること、食べることは私たちの
原点。体全体で味わう子どもたち
の姿に涙!

学校給食に有機野菜等を 取り入れるように市へ陳情

手始めに米とお茶が月1回から!
想い実現への大きな一歩。



有機野菜で給食づくり体験

苦手だと思っていた野菜が食べられた!
こんな料理法あるんだって大発見!

有機野菜の 収穫体験

土を触り、野菜を
収穫して、食べる。
湧いてきた気持ちを
シェアしよう。



勉強会や ワークショップも!



味噌作りやらいまいか!?

あなたの手に住む菌たちが
あなただけのお味噌を作ります。



一緒に活動してくれる仲間
マルシェの運営スタッフ、
協賛など募集中です!



公式LINE



Instagram

だれでもみんな食堂と連携

みんなで食べるごはんは100倍おいしい。食べて、
遊んで、楽しんで、また来たい!がうまれる場所。
Instagram → daredemo_gohan



第3回

shiroshita vege marche

城下ベジマルシェ

掛川からオーガニックの波を!
子どもたちの健康をはぐくんでいくために、
無添加無農薬を目指すお店が集う
未来につなげるマルシェ。

4/28(日)
9:30~15:00
掛川市
大日本報徳社



《主催》
掛川市にオーガニック給食を実現する会
《後援》
掛川市

《協賛》
オールスタッフ(株)/グローバルデベロップメント(株)/クリエイションジャパン(株)
けんこう堂/提坂工務店(株)/有太陽空調/株式会社こ満/株原田工務店
feel the day かぞくの命を撮る人/BLUELEAF/らぁ麵ここん/Laut. (順不同)

あおぞら自然農園
エンドウ・新玉ねぎ・新ジャガイモなど



甘酒専門店 麹家 café and STORE
自家製甘酒・甘酒を使ったドリンク



橋山食品
寄せ豆腐・豆腐ドーナツなど



タイムスケジュール

9:30~ 会場open マルシエ販売start
 11:00~大講堂 お味噌作り体験ws **出店者まん紹介 インスタLive開催予定!**
 12:00~屋外 トークtime ~しずおかオーガニック給食について~
 13:00~大講堂 キー口作りws 15:00 会場close

麦味噌づくり体験
厳選素材を使って、本物お味噌を作ってみませんか？初めて作る方、大歓迎！

大講堂 11:00~ お一人1キロお持ち帰り

お申込フォーム

予約制 定員 20名

イトウファーム
野菜・米粉スイーツ



pants coffee
無農薬・フェアトレードのコーヒー豆



食の通り道 縁集
わかめ・こんぶ・調味料・雑穀など



へんみ農園
グリーンピース・ツタンカーメンズなど豆



fukukuru coffee
自然栽培コーヒー



一般財団法人 日本菌根菌財団
菌根菌資材・エゴマ・金根米など



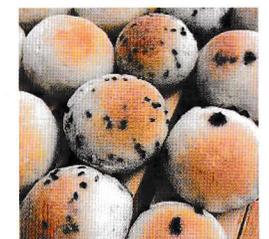
サツマイモラボ
干し芋



まるたけ堂珈琲
コーヒー豆・焼き菓子・ドリップコーヒー



あこぱん
米粉パン



chiffoncake moF
シフォンケーキ・シフォンケーキサンド



Natura
からだにやさしい雑貨
(布ナプキン・ふんどし・レフコ・よもぎ茶・小豆カイロなど)



あおぞらえほん広場

磐田市で月1回、絵本の読み聞かせや貸し出しを行っているあおぞらえほん広場さんが遊びに来てください。(午前中のみ)絵本好きさん、どなたでもどうぞ！

なちゅらるちひろファーム
野菜・野菜スイーツ



たかちゃんのお米
お米・お茶



Raw my Cafe by takedashimari
ローズスイーツ・米粉のお菓子



ナチュラルスイーツみき工房
グルテンフリー&Veganスイーツ



みのり
草木染めの衣服



宇宙キッチンナーティー
弁当・おにぎり・味噌汁・甘酒・デザート



「オウム食堂」エイミーのカレー屋
季節の薬膳カレー・豆乳チャイなど



raw lulu kitchen
ローズスイーツ



ふわゆき
米粉ノンオイルシフォンケーキ



BLUELEAF
キットパスを使ったワークショップ



旅とカレーと音楽の店 JAN
酵素玄米とカレー・ラッシーなど



epina
お弁当・おやつ・発酵麻辣油など



月と陽と〇 -tsukitohito-
チャイ・クラフトドリンク・プリスボールなど



なごみ浜岡砂丘
酵素玄米おむすび



sourire
お弁当・デザート・サンドイッチなど



morimoricurry
自然栽培スパイスカレー



あんのほなぞの
米粉マフィン



衣食住もりだくさん!
詳しくはオガ給インスタをチェック!



@ORGANIC_KAKEGAWA

キー口づくり

家庭で生ごみを処理するキー口は、多くの自治体で使用を推奨されています。キー口は土が入った箱で生ごみを微生物が分解してくれます。当日は掛川産スギ材で組立し、お持ち帰りできます。

大講堂 13:00~

予約制 定員 5名

お申込フォーム