

[教育機関向け]

令和4年度 サッポロさとらんど 「子ども学習農園 体験学習プログラム」 のご案内（募集要項）



《はじめに》

サッポロさとらんど（札幌市農業体験交流施設）は、市民のみなさまに「農と食」を身近に感じ、興味を持っていただくことにより、農業の振興に資するためにつくられた施設です。

平成27年度から、子ども達が、農作物を育て、調理し食べる体験を通じて農業を学べる「子ども学習農園」の利用をスタート致しました。

「子ども学習農園」には、子ども農園（2,500㎡）と子ども食育広場（1,000㎡）があります。「子ども農園」では、ジャガイモ・タマネギ・トウモロコシ・サツマイモなどを栽培する予定です。「子ども食育広場」には、石窯と野外炉、その他に流し台、調理台などが設置されています。

農業の知識・経験が豊富な園芸相談員（元北海道農業改良普及員）の専門的な話を聞くことができます。事前に打ち合わせの中でご相談いただければ、「さっぽろの農業」や「大豆のお話」、「玉ねぎのお話」、「フードリサイクル」など学校授業に沿った内容のお話もできます。更に要望があれば、農に関する子どもたちの素朴な質問にも、対応いたします。

生活科や理科の栽培学習はもちろん、野外調理施設を使った家庭科の学習にもご利用いただけます。また、1年を通して同じ作物について調べることができる総合的な学習に適したコースなど、いろいろなコースがありますので、ご希望の内容を選択いただき、「サッポロさとらんど 子ども学習農園」を体験学習の場として是非ご活用ください。

〔子ども食育広場主な施設〕



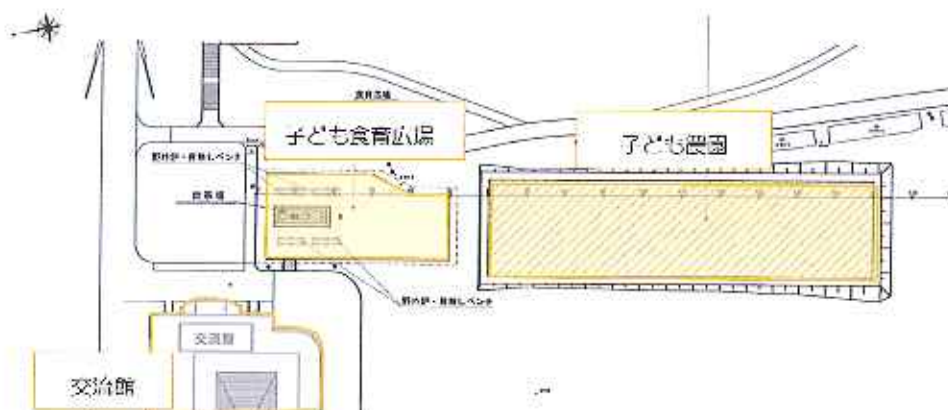
（野外炉）



（調理台・洗い場）



（石窯）



「子ども学習農園 体験学習プログラム」は以下の4コースで実施いたします。

※体験の際には、毎回園芸相談員から作物などのお話をいたします。

コース名	体験内容		所要日数 所要時間	家庭科	生活科	理科	総合
Aコース 「自らの手で収穫」	収穫 体験	収穫可能時期の作物を収穫 します。 3 ページで収穫作物を選択して ください。	半日 1~1.5 時間		○	○	
Bコース 「つくって食べよう (1回)」	収穫 調理 体験	収穫可能時期の作物を収穫 し、収穫した作物を調理して 食べる内容です。 3 ページで収穫作物の選択、5 ページで調理体験内容の選択を してください。	半日 2~3 時間	○	○	○	○
Cコース 「植えて育てる (通年)」	栽培 収穫 体験	栽培したい作物を選び、種・ 苗を植え(1回目)、草取り (観察)(2回目)をし、収 穫(3回目)する内容です。 3 ページで栽培したい作物を選 択、4 ページを参考に各回の日 程を決めてください。	通年 2~3 日 各回共に 1~1.5 時間 (2回目を省略 するコースも可 能です)		◎		
Dコース 「とことん追求！」	栽培 収穫 調理 体験	栽培したい作物を選び、種・ 苗を植え(1回目)草取り(観 察)(2回目)をし、収穫し た作物を調理して食べる(3 回目)内容です。 3 ページで栽培したい作物を選 択、4 ページを参考に各回の日 程を決めて頂き、5 ページで調 理体験内容の選択をしてくだ さい。	通年 2~3 日 各回共に 1~1.5 時間 (2回目を省略 するコースも可 能です) 3 回目 2~3 時間	○			◎



体験する作物の収穫体験内容と料金（全コース共通）

下記の表から、体験する作物を選んでください。

（栽培収穫体験をご希望の方は、次の頁をご覧ください。）

各コース共通収穫体験表

作物名	収穫体験 料金	収穫時期												体験内容
		7月			8月			9月			10月			
		上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	
ジャガイモ	(1株/150円)	収穫												スコップ&手でジャガイモを掘る
		品種：キタアカリ												
トウモロコシ	(1本/100円)				収穫									1株の大きいトウモロコシをもぎ取る
								時期により品種が異なります						
タマネギ	(3個/100円)				収穫									タマネギを3個抜き取り、根を切る
								2品種から選べます（北極星、北もみじ2000）						
サツマイモ	(1株/300円)							収穫						サツマイモの茎を切り、土を手で覆り サツマイモを抜く
											品種：徳門金時			

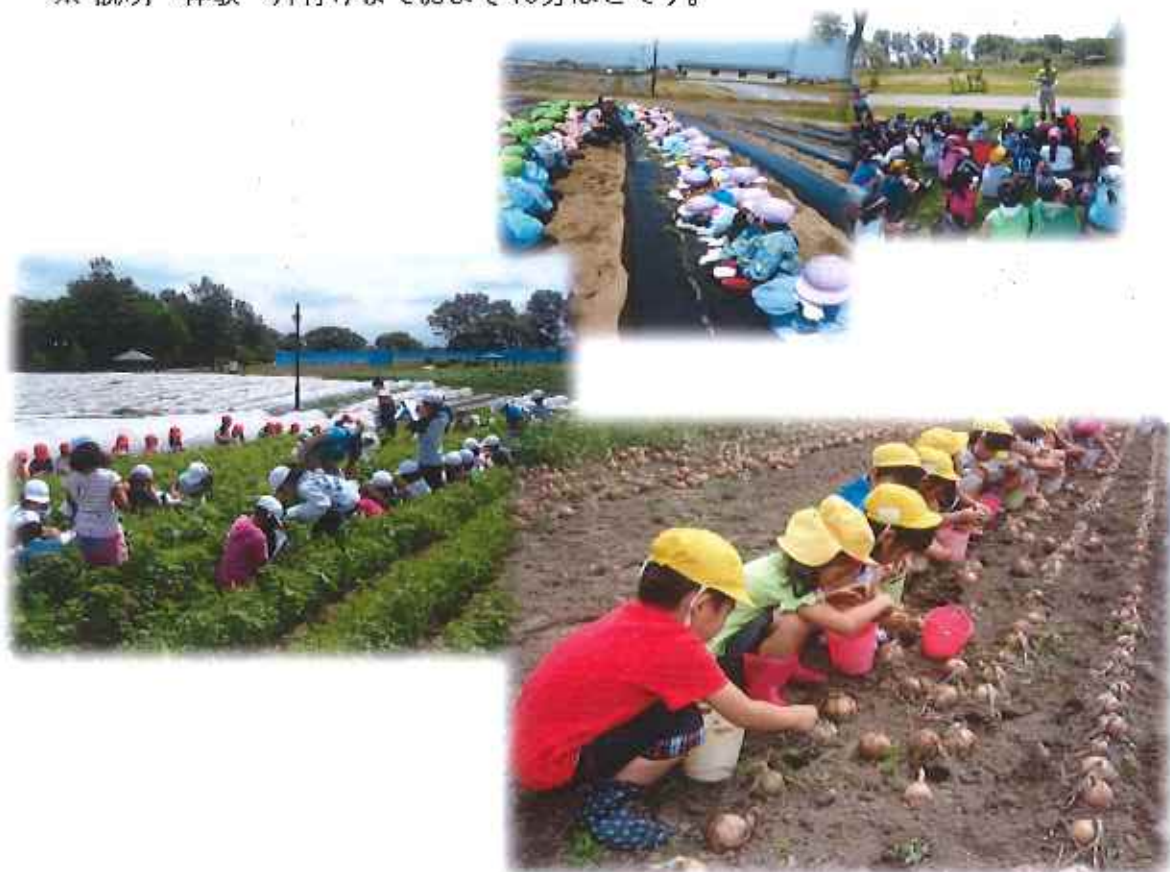
※ 作物の生育の関係上、収穫時期が変更となる場合がございます。

※ 天候などによって収穫量が増減する場合がございます。あらかじめご承知おきください。

※ 収穫体験料金の（ ）内は、収穫物の予定しているお持ち帰りの量です。

持ち帰る量を増やしたい場合は、体験料金を増額して対応もできます。ご相談ください。

※ 説明→体験→片付けまでおよそ45分ほどです。



栽培収穫体験の日程と作業内容（C・Dコース共通）

子ども学習農園栽培作物スケジュール

作物名	5月			6月			7月			8月			9月			10月			
	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	
ジャガイモ	植え付け			除草			収穫												
トウモロコシ		種まき		除草・土寄せ						収穫									
タマネギ	植え付け			除草						収穫									
サツマイモ			植え付け		除草						つる上げ			収穫					

C・Dコース共通栽培収穫体験内容&日程

作物名	1回目 作業内容	2回目 作業内容	3回目(2回目) 作業内容
ジャガイモ 	75cmの畝間に30cm間隔で種芋を植える 1人 種芋 1個～5個	植えつけた所、通路の草取りを行う	植えつけた所のジャガイモをスコップ&手を使い収穫する
	5月上旬～中旬 平日の内1日	6月上旬～下旬 平日の内1日	7月上旬～下旬 平日の内1日
トウモロコシ 	75cmの畝間に30cm間隔で種を播く 1人 種 2粒～20粒	植えつけた所の草取りをし、土寄せを行う	植付けた所のトウモロコシの1番子をもぎ取る
	5月中旬～6月上旬 平日の内1日	6月上旬～下旬 平日の内1日	8月中旬～9月中旬 平日の内1日
タマネギ 	30cmの畝間に15cm間隔で苗を植える 1人 苗 1本～10本	植えつけた所の草取りをします	植付けた所のタマネギを抜き、根を切る
	5月上旬～中旬 平日の内1日	6月上旬～下旬 平日の内1日	8月中旬～9月中旬 平日の内1日
サツマイモ 	1.4mの畝間に30cm間隔で苗を植える 1人 苗 1本～3本	植えつけた所の草取りをします	植付けた所のサツマイモの茎を切り、土を手で掘り1本づつ収穫する
	5月下旬～6月上旬 平日の内1日	6月下旬～7月上旬 平日の内1日	9月下旬～10月上旬 平日の内1日

※ 1回目、2回目だけの体験（収穫体験をしない）の場合、料金はいただきません。
収穫後に支払をお願いいたします。

調理体験の内容と料金（B・Dコース共通）

調理体験は、子ども食育広場（屋外）と交流館調理室（屋内）があります。

1 そのまま調理体験（茹でる、焼く、蒸す）

B・Dコース共通調理体験〔茹でる、焼く、蒸す〕表

場所	子ども食育広場		交流館調理室		
	野外炉	石窯			
所要時間	20分～1時間程度（量・作物により差有）				
対応人数	100名程度		40名程度		
使用料金	無料 ※炭は各自持込	無料	無料		
調理方法	茹でる	焼く	焼く	蒸す	茹でる
ジャガイモ	○	○	○	○	○
エダマメ	○	△	△	○	○
トウモロコシ	○	○	○	○	○
サツマイモ	○	○	○	○	○
ラッカセイ	○			○	○
タマネギ		○	○		



※ 炭は、各自持ち込みしていただきます。

※ 対応人数は目安です。調理する食材や、グループに分かれて時間差をつければ人数を増やすこともできますので、ご相談ください。

2 調理加工体験

※ 調理加工体験は小学生以上を対象とさせていただきます。

調理加工体験

調理名	カレーライス		石窯ピザ作り	
場所	子ども食育広場 野外炉&交流館調理室		子ども食育広場 石窯&交流館調理室	
所要時間	1～2時間程度 		1～2時間程度(枚数で時間に差有) 	
調理内容	収穫したジャガイモ・ニンジン・タマネギを切り、鍋で炒め、カレーを作る。米は炊飯器で炊く。 ※ お米は、各自でご用意ください。		収穫したタマネギ・トマト等を切り、ピザ生地に載せ石窯で焼く 石窯2基で4枚焼ける(1枚4分程度) ピザ生地(22cm/枚) 4等分したピース。	
材料費	①収穫体験作物 (ジャガイモ・ニンジン・タマネギ)	20円程度/人	⑤収穫体験作物 (タマネギ・ミニトマト)	10円程度/人
	②その他の材料 (カレー粉・肉・サラダ油・米)	130円程度/人	⑥その他の材料 (ピザ生地・ピザソース・チーズ他)	90円程度/人
合計	①+②	150円程度/人	⑤+⑥	100円程度/人

※ その他の調理加工については、お問い合わせください。

さとらんどにある道具で対応できるものは、できるだけ対応いたします。

※ 申し込みの段階で、調理室が使えないことがございます。

使えない場合は、外の子ども食育広場のみの使用になります。

※ 調理加工体験をご希望の方は、実施日の3ヶ月前までにご連絡下さい。

食べ切りバター体験

じゃがいもを石窯で焼いている間に
1人 8gくらいのバターをつくり
じゃがバターで食べてみよう!!




場所：交流館ホール
人数：100名
時間：10分
料金：100円/人




各コースごとのモデルケース

Aコース（収穫体験）

内容	収穫可能時期の作物を収穫します
体験作物	トウモロコシ 
体験料金	100円/1人

所要時間	時間	内容	対応者
1~1.5 時間	9:30	さとらんど交流館到着 お手洗い、給水を済ませる	先生
	9:45	子ども学習農園 子ども食育広場集合	先生
	9:50	園芸相談員による「野菜の〇〇〇な話」	さとらんど
	9:55	作業準備（長靴・軍手）	先生
	10:00	子ども農園に移動・集合	先生
	10:10	作業説明・収穫体験開始	さとらんど
	10:40	収穫体験終了	さとらんど
	10:45	子ども食育広場へ移動・集合	先生
	10:50	園芸相談員との質疑応答	さとらんど
	11:00	終了	


Bコース（栽培収穫体験）

内容	1回目：種・苗を植える 2回目：草取り（除草） 3回目：収穫 ※ 2回目を省略するコースも可能です
体験作物	ジャガイモ 
体験料金	150円/1株（1株で5~8個くらい収穫できます）

所要時間	時間	内容	対応者
各回とも 1~1.5 時間	9:30	さとらんど交流館到着 お手洗い、給水を済ませる	先生
	9:45	子ども学習農園 子ども食育広場集合	先生
	9:50	園芸相談員による「野菜の〇〇〇な話」	さとらんど
	9:55	作業準備（長靴・軍手）	先生
	10:00	子ども農園に移動・集合	先生
	10:10	作業説明・体験作業開始	さとらんど
	10:40	体験作業終了	さとらんど
	10:45	子ども食育広場へ移動・集合	先生
	10:50	園芸相談員との質疑応答	さとらんど
	11:00	終了	




Bコース（収穫調理体験）

内容	収穫可能時期の作物を収穫し、収穫した作物を子ども食育広場で調理します。
体験作物	サツマイモ 
体験料金	300円/1株（1株で4~6本程度収穫できます） サツマイモは、収穫後1~2週間経過しないと美味しく食べれないため、朝早の朝、前夜でさとらんどで収穫しておいたサツマイモを使用します。 （収穫したサツマイモの内1本をさとらんどのサツマイモと交換していただきます。）

所要時間	時間	内容	対応者
2~3 時間	9:30	さとらんど交流館到着 お「手洗い、給水を済ませる	先生
	9:45	子ども学習農園 子ども食育広場集合	先生
	9:50	園芸相談員による「野菜の〇〇〇な話」	さとらんど
	9:55	作業準備（長靴・軍手）	先生
	10:00	子ども農園に移動・集合	先生
	10:10	作業説明・収穫体験開始	さとらんど
	10:40	収穫体験終了	さとらんど
	10:45	子ども食育広場へ移動し調理準備	先生・さとらんど
	10:55	石窯にリツマイモを入れ焼く 大きさ、数で焼き時間に差があります 焼き時間内は、自由時間です	さとらんど
	11:30	焼き上がり、食べる	さとらんど・先生
	11:45	子ども食育広場に集合	先生
	11:50	園芸相談員との質疑応答	さとらんど
	12:00	終了	

Bコース（栽培収穫調理体験）

内容	1回目：種・苗を植える 2回目：草取り（除草） 3回目：自分達で栽培した作物を収穫し、「子ども食育広場」や「交流館、喫茶室」を利用して調理をする ※ 2回目を省略するコースも可能です
体験作物	タマネギ 
体験料金	120円/3日 石窯ピザ（1人1/6ピース）100円

所要時間	時間	内容	対応者	
1・2回目 1~1.5 時間	9:30	さとらんど交流館到着 お手洗い、給水を済ませる	先生	
	9:45	子ども学習農園 子ども食育広場集合	先生	
	9:50	園芸相談員による「野菜の〇〇〇な話」	さとらんど	
	9:55	作業準備（長靴・軍手）	先生	
	10:00	子ども農園に移動・集合	先生	
	10:10	作業説明・体験作業開始	さとらんど	
	10:40	体験作業終了	さとらんど	
	10:45	子ども食育広場へ移動・集合	先生	
	10:50	園芸相談員との質疑応答	さとらんど	
	11:00	終了		
	3回目 2~3 時間	9:30	さとらんど交流館到着 お手洗い、給水を済ませる	先生
		9:45	子ども学習農園 子ども食育広場集合	先生
		9:50	園芸相談員による「野菜の〇〇〇な話」	さとらんど
9:55		作業準備（長靴・軍手）	先生	
10:00		子ども農園に移動・集合	先生	
10:10		作業説明・体験作業開始	さとらんど	
10:40		収穫体験終了	さとらんど	
10:45		子ども食育広場へ移動し調理準備	先生・さとらんど	
10:55		石窯にピザを入れ焼く（約15分） 焼場で調理、焼く、食べるをおこなってください 焼き時間内は、自由時間です。	さとらんど・先生	
11:45		子ども食育広場に集合	先生	
11:50		園芸相談員との質疑応答	さとらんど	
12:00		終了		



※ 体験料金の（ ）内はお持ち帰りできる量の見込みです。天候や収穫する品種によって、収穫量が当初予定より増減することもありますので、ご了承ください。

また、持ち帰る量を増やしたい場合は、体験料金を増額していただければ可能ですのでご相談ください。

《お申込み方法》

- (1) いずれのコースも、申込書に必要事項をご記入いただき、2月28日（必着）までにFAXまたは直接窓口にてお申込みください。
- (2) 当方の受付控えをお送りした時点で正式のご予約となります。
- (3) 希望参加校が多数の場合には、抽選させていただく場合もございますので、あらかじめご承知ください。

《お申込み後の流れ》

- (1) 希望参加校が多数の場合には、受付期間終了後直ちに当方にて厳正な抽選を行い、受入校を決定いたします。抽選の結果、落選した場合には、日程の変更を当施設の担当職員と打ち合わせをしていただきます。
- (2) 受入が決定した学校は随時、当施設の担当職員と打ち合わせをしていただき、日程や内容について決定させていただきます。また、体験日が近づきましたら下見と直前打ち合わせをお願いいたします。
- (3) 学習計画・内容等に関し、補足授業のご希望がございましたら、別途協議させていただきます。

《農作業・食育体験学習に際しての注意事項》

- (1) 農作業体験に必要な道具等は、当施設で準備いたしますが、ジャージ・長靴・軍手等の作業に必要な服装は各自ご準備ください。
- (2) 食育体験学習に必要な道具（鍋、網、鉄板、調理道具）は、当施設で準備いたしますが、食べる際の道具（皿、箸等）は各自ご準備ください。
- (3) 野外炉を使用する際は、炭が必要です。炭は、各自で順備していただきます。
- (4) 体験料金のお支払は、収穫、調理体験をおこなった日にお支払していただきます。
- (5) 雨天など天候により体験ができない場合もございますので、必ず体験期間内で予備日を設けてください。
- (6) 申込み受付期限（2月28日）を過ぎてのキャンセルはご遠慮ください。
- (7) 体験作業中の体験者の過失等によって発生した事故については、原則として「授業時間内での事故」としてお取り扱いいただきます。当施設の構造上・運営上の瑕疵以外の責は負いませんのでご了承ください。
- (8) 当日お越しの際は、第6駐車場を、ご利用いただくと便利です。また、さとの広場やさとらんど交流館ホールを昼食・休憩場所としてご利用いただけますので、事前にお申し付けください。

子ども学習農園 体験学習プログラム以外の利用について

- ◎ 学校等子ども主体の団体向けに、下記のプログラムを用意しています。
(体験料金・体験人数等はお問い合わせください。)
- ◎ 遠足や、PTA活動(親子体験)などご活用ください。
- ◎ 炊事遠足は平日予約が可能です。
人数によって子ども食育広場か炊事広場をご利用いただけます。

さとらんどスタディープログラム

	体験概要
手づくり	バター ソーセージ 大豆加工(とうふ、きなこ、味噌等) トマト加工(ジュース、ケチャップ) 石窯ピザ
牧場	えさやり
農園	畑のお世話



さとらんど 1日体験プログラム(例)

9:30 さとらんど交流館集合
さとらんどについてのお話
10:00 子ども学習農園・体験農園
野菜のお話と収穫体験
10:45 食育広場
石窯を使ってピザを焼く
12:00 昼食
13:00 牧場へ移動
牧場のお話、えさやり
14:00 手づくりバター体験
14:30 ~15:00
報告会



体験のお申し込み・体験内容のお問い合わせは
サッポロさとらんど さとらんどセンター

Tel: 011-787-0223

担当 北瀬 佐藤

サッポロさとらんど 子ども学習農園体験学習プログラム 申込書

学校名(年組)	(年 組)							
体験コース	Aコース ・ Bコース ・ Cコース ・ Dコース							
体験作物	ジャガイモ ・ トウモロコシ ・ タマネギ ・ サツマイモ							
調理体験	石窯 ・ 野外炉 ・ 交流館調理室							
調理方法	茹でる ・ 焼く ・ 蒸す ・ 加工							
料理名	ピザ ・ カレー ・ その他()							
体験人数	名(引率	名)	人数×収穫体験料金				円=	円
			人数×調理体験料金				当施設で記入します	
1回目	令和	年	月	日(曜日)	時	分~	時	分
1回目 予備日	令和	年	月	日(曜日)	時	分~	時	分
2回目	令和	年	月	日(曜日)	時	分~	時	分
2回目 予備日	令和	年	月	日(曜日)	時	分~	時	分
3回目	令和	年	月	日(曜日)	時	分~	時	分
3回目 予備日	令和	年	月	日(曜日)	時	分~	時	分
担当者氏名								
連絡先	〒							
	TEL() - FAX() -							

※複数コース希望の場合は、申込書をコピーしてご利用ください。

《申込日》 令和 年 月 日 (曜日)

さとらんど
受付印

〒007-0880
札幌市東区丘珠町 584 番地2
TEL 011-787-0223
FAX 011-787-0947

