

いただきます 元気ながさき おいしか県 びわ太郎食育通信

平成25年6月 第24号 長崎県食品安全・消費生活課
電話 095-895-2366 FAX 095-824-4780
長崎県食育のホームページ
<http://www.pref.nagasaki.jp/shokuhin/>

～『食育』ってなに？～

みなさんこんにちは！ぼくびわ太郎です。「食育」という言葉もずいぶん浸透して、身近に聞くことが多くなってきましたね。今回は改めて「食育」とは何かをお話しします！

『食育とは生きる上での基本であって、知育・德育・体育の基礎となるものであり、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること』

-内閣府ホームページより-



地域からの発信

椿が丘保育園(長崎市)

椿が丘保育園は、長崎市南部にある定員60名の保育園です。「共育 遊育 感動いっぱい 笑顔いっぱい」という保育理念のもと、豊かな経験や遊びの中から、子どもたちの成長を育んでいきたいと考えております。「食べたいな」「さわりたいな」「知りたいな」子どもたちが、そんな積極的な意欲を持って体験することができるよう、子どもたちの成長・発達にあわせた食育活動を大切にしています。

「子ども畑は宝箱です」

保育園には、小さな畑があります。そこでは、子ども達が季節を通して、いろんな野菜を育てています。畑の土の匂い、くわの重さ、生きた本物の野菜、それを食べる虫たち。

そういった、普通の自然の中で出会う体験や活動は、どんな教材にも勝る宝箱です。



「苦いけど、おいしか～」

子ども達の中には、もちろん、野菜が苦手な子だっています。でも、自分たちで育てた採りたての野菜は特別なんです。それは、自分で一生懸命お世話をしたから。自分で種をまいて、水まきをして、大事に育てた野菜だから。そんな愛情たっぷりの野菜だから、大人でも苦手なゴーヤを、「先生おいしかね～」なんて言って、食べているんですよ。

「子ども畑はフル回転」

夏にはトマト・キュウリ・なす・ゴーヤなどの夏野菜をつくっています。採れたての夏野菜がその日の給食で出てきたり、お泊り会では、採れた野菜をみんなで切って、カレーにして頂いています。秋には収穫したサツマイモで焼き芋会。冬には、大根や玉ねぎを収穫して、たくあんをつくりました。一年を通して保育園の畑はフル回転中なのです。



「自分たちでつくる合鴨米」

保育園の子ども畑では体験できないこともあります。田植えや稻刈り、脱穀などの体験は、長崎市西海町（にしうみまち）の長崎合鴨農園の協力を得て、行っております。この活動を通して、一粒のお米ができるまでの大変さや、命を頂くというありがたさを実感し、「食」への興味関心を深めています。この米づくり体験は、希望される保護者の方にも参加して頂き、親子で一緒に体験してもらっています。

「楽しく食べること」「命を頂くこと」言葉ではなく、たくさんの体験の中で育みたいものです。そんな心と体で感じる食育活動を、これからも大切にしていきます。



じゃがいもの芽には毒があるって、本当?

本当よ。芽にはソラニンという毒が含まれているわ。また、じゃがいもが日に当たると緑色になるけど、そこにもソラニンが多いの。植物が毒を持つのは外敵から身を守るためにだけ、その部分を人が食べると腹痛やめまいを起こすので、芽の部分をよく取り除いて調理しないと危ないのでよ。

また、家庭菜園などで作られた未熟で小さいじゃかいもは、全体的にソラニンやチャコニンを多く含んでいることもあるので、注意が必要なの。

～群羊社「たべもの・食育図鑑」・農林水産省のホームページより～

※今回から新しく「こびわちゃんの調べてみました！」コーナーを設けました。次号もお楽しみに！



ボランティア活動報告

蛭子 アサさん（佐世保市）

【H24年度の活動】

- 2月… おからキッシュ、サケの酒粕鍋、鶏ひき肉の油揚げ包み、水菜鍋を作りました。
- 3月… ひな餃子、ねぎのスープを作りました。
- // 公民館まつりで、「山菜ごはん」「いりこの佃煮」ポテトサラダを挟んだ「揚げサンドパン」を作って販売しました。好評でした。
- // ボランティア食事サービスでは、「押し寿司」「三色白玉のひな吸いもの」「ひな餃子」「さくらもち」「ほうれん草やセリ、つくしのおひたし」など、春らしいメニューでとても喜ばれました。



西 すみ子さん（大村市）

【H25年度の予定】

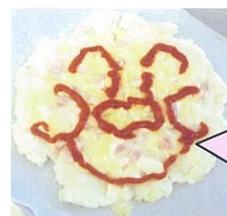
- 9月… 町内の女性会員とみそ作り講習といきなり団子を作りました。
- 12月… 「3世代交流クリスマス会」で子ども達に「ケーキ」「いきなり団子」作りの指導、育成会のお母さん方と「きのこご飯」「昆布の煮物」「だご汁」を作り、町内の三世代交流会を開催しました。
- // 三城保育所で「じゃがいもピザ」と「ミニカップケーキ」作りを指導しました。



クリスマス会
三世代交流



保育所での
調理指導



じゃがいも
ピザ

上五島地区漁業士会（上五島町）

～平成24年度に開催した食育お魚料理教室～

開催月	対象	参加者数	メニュー
10月	今里小学校	27名（3~6年）	アジフライ
//	北魚目中学校	20名（2年生）	アジフライ
//	魚目中学校	26名（2年生）	サバフライ
11月	奈良尾中学校	13名（1年生）	アジフライ
//	若松中学校	26名（1年生）	アジフライ
12月	中五島高校	32名（2年生）	アジのハーブ焼き、アジのたたき、大根といかの煮物、ぶり刺身等
//	//	21名（1年生）	同上
1月	上五島高校	38名（1年生）	アジと豆腐のハンバーグ、ブリのみぞれ汁、ブリ刺身、いかそうめん等
2月	希望の灯学園	28名（児童・生徒）	アジの刺身、アジのフライ、ブリの刺身、ブリ大根、イカフライ等



新聞に
掲載された
記事

😊 竹嶋 巖さん（西海市）

3月4日に、瀬戸小学校3年生がびわの袋かけをしました。5月の連休過ぎには、美味しいびわを食べられるように丁寧に作業をしました。



😊 長崎県食生活改善推進連絡協議会

～H24年度「ひとりでもクッキング事業」の活動～

日	高校名	人員	内容
9月	壱岐高校	190	健康教育後、テキストを一人ずつ声をかけながら手渡しし、栄養士と保育士を同席し、意見交換の場を設けた
10月	諫早商業高校	40	家政科の生徒を対象に、郷土料理を取り入れた献立の調理実習（鶏飯・鼻はじき・ぬっぺ・ぶどうゼリー）や、由来、旬の食材の話
2月	波佐見高校	18	4月から1人暮らしを始める生徒を対象に、早寝早起き・朝ごはんの大切さ、BMIの求め方、栄養バランスについての講習会と調理実習
〃	島原中央高校	160	食事の適量とバランス、お米のとぎ方についての講話、調理実習（茄子のチーズ丼・鮭のホイル焼き・豆腐のみぞ汁）
〃	口加高校	165	3年生の集会時にテキストを配布し、食の大切さと一人暮らしの自炊生活に役立て欲しい事を伝えた
〃	壱岐商業高校	95	一人ずつ声をかけながらテキストを配布



各高校でのテキスト配布や調理指導の様子

『ひとりでもクッキング事業とは？』
高校卒業生を対象に実施。高校卒業後は一人暮らしを始める人も多いため、一人暮らしをしても偏った食生活を続けないように食に関する正しい知識を身につけ、みずから料理する習慣をつけることにより、自立した食生活を送れるように支援するため「ひとりでも！クッキング」のレシピ集を贈呈しています。

😊 宮崎さん（食育推進県民会議委員）

- ☆ 目的：若い世代へ健康づくりに関する知識ときっかけをつくる
栄養と運動の講義と実習（今回は栄養でした）
- ☆ 対象者：琴海地区の育児中の親子
- ☆ 参加者：児童館や育児学級・相談を利用している親子を中心でした。13組 こども19人、ボランティア8人

参加者のお母さんたちはゆっくりと調理に取り組めて、よくお話をされ楽しそうでした。「こんな時間がほしい」などの感想もきかれました。

社協と共同で行う事業なので、子どもの託児ボランティアをお願いし実施することができ若い世代からの学習会の要望もありますが、託児ができずになかなか計画することができません。参加した母親からは「子どものことを気にかけずに集中して話が聞けるので、参加しやすい」との声が聞かれました。

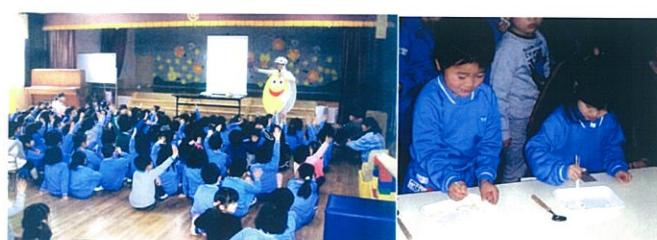


😊 大塚製薬(株)長崎出張所（長崎市）

H25.2月、時津幼稚園にて、園児と保護者を対象に大豆について話をしました。大豆を普段から食べることの大切さや、大豆を使ったゲームを通じて、子どもたちに、より身近な存在として大豆文化を伝えることに繋がりました。活動後は各クラス毎に『大豆栽培セット』をプレゼントし、今後は大豆を育てる体験機会を設けました。



だいすくん



参加する園児の様子

開催された時津幼稚園からもこの日の活動報告が届いているよ！





地域の活動報告・今後の予定

☺ 時津幼稚園（時津町）

【H24年度の活動】

- 2月… 食育教室を開催しました。大塚製薬(株)の社員の方が大豆について話をしてくださいました。紙芝居仕立てのわかりやすいお話と、楽しいゲームを交えて学習しました。
- 毎年2、3月は、年長児が昼食時に180mlの牛乳を飲んでいます。また、預かり保育希望の園児のおやつは、野菜を使ったり、体によいバランスのとれたおやつを手作りしています。他にも「いのち」を頂いて生かされている事への感謝の気持ちを育むことを絵本などを用いて学んだり、菜園で苗を植え、育てて収穫し、食べています。



☺ 向陽幼稚園（大村市）

- H25.5月… 「ファミリーデー」…全園児とその保護者が、学年ごとに分かれて食育のことを学びながら親子でサンドウィッチ、おにぎり、フルーチェを作りました。
- “ ” … 年少、年中児が、ボランティアくらぶ「きらきら」さんのパネルを使った楽しい食育講座に参加しました。
- “ ” … 年長児がいちご摘み、じゃがいも掘り、玉ねぎ掘りを体験しました。収穫したものをその場で食べたり、持ち帰って楽しみました。



【今後の予定】

- 9月 … 保護者を対象に「給食試食会」を開催しました。他にも保護者向けの食育講話もあります。
- 10月 … 全園児がさつまいも掘りを体験します。一部は収穫を喜びながら、蒸して各クラスで食べます。

☺ 妙宣寺保育園（大村市）

【H24年度の活動】

- 6月～10月… 4、5歳児が稲作りをしました。溝を利用して稲作り、収穫、脱穀などを経験し、おにぎりクッキングに挑戦しました。また、梅干作りに挑戦しました。
- 2～5歳児が、年間を通して夏野菜の栽培から収穫、クッキングを行ないました。



☺ 認定こども園深江幼稚園（南島原市）

2月に年長児が大根の甘酢漬けにチャレンジしました。25本の大根を全て収穫し、洗いました。自分でピーラーを使って皮をむき、8等分にした大根を塩漬けにしました。あっさり風味のパリパリとした食感。子ども達も大喜びで食べて年少、年中児もいただきました。お家にはお土産に持ち帰りました。



大根の収穫と皮むきの様子

～大根漬けレシピ～

- 大根 5kg ○ 砂糖 500g
- 塩 200g ○ 酒 270cc
- 醋 180cc

- ① 大根の皮をピーラーで薄くむく。それを塩で漬け込む。大根の重さの3倍の重しをする。
- ② 1昼夜で水が上がったら水分を切り、漬物用ビニール袋で、砂糖・酢・酒を混ぜその中に漬け込む。しっかり口をふさぐ。(重しはしない)
- ③ 3日目に出来上がり。

☺ 山口小学校（南島原市）

【H24年度の活動】

- 「弁当の日」…5、6年生がH24年の2学期から、実施。
- 「秋の遠足」「長崎美術館鑑賞」「送別遠足」…1～4年生の希望者が、高学年は自分でお弁当を作り、中学年は保護者と一緒に作り、低学年は作ってもらったおかずを弁当箱につめて参加しました。
- 年間を通して、お茶、サツマイモ、玉ねぎ栽培や米づくりを実施し、保護者の協力のもと収穫したものを販売したり、調理したりしています。



☺ 喜々津東小学校（諫早市）

【H24年度の活動】

オレンジ会のみなさん（7名）の指導を受け、みかんを使った料理を作りました。また、食育の一環として、栄養指導を受けました。

～事業成果と今後の課題～

子どもたちは、みかん狩りで自分たちが収穫してきたみかんを使ってのお菓子作りだったので、大変意欲的に取り組み、味も好評でした。みかんを使った『みかんゼリー』と『オレンジまんじゅう』の2つのお菓子作り試食をしました。家でも作ってみたいという声が多く聞かれました。

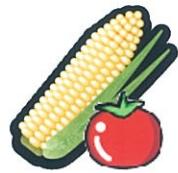
『食べ物列車　あか・き・みどり』というテーマでペーパーサートを使って、分かりやすく話してくださりました。食事をテーマにした紙芝居をしていただきました。子どもたちは、栄養や食事の大切さについて興味をもって聞くことができました。



☺ 今福保育園（松浦市）

【H25年度の予定】

- 6月上旬 … 4、5歳児がじゃがいも掘りを体験します。
- 6月下旬 … 5歳児がミニトマトの苗を植えます。
- 8月 … 5歳児がとうもろこしの皮むきとミニトマトの収穫を体験します。
- 10月 … 3~5歳児がいも掘りをします。
- 10~2月 … 0~4歳児とその保護者が保育参観後、一緒に給食の試食会をします。
- 1月 … 5歳児が保護者と一緒にカレーを作ります。



☺ 天竜保育園（佐世保市）

【H24年度の活動】

- 7月… 園児、保護者、地域の方を対象に夕涼会を開催しました。
- 9月… 園児、保護者、地域の方を対象に敬老交流会を開催しました。
- 12月… 保護者にを対象に給食試食会を行いました。
- // もちつき会
- 3月… 収穫祭で大根ひきを行ないました。
- // 園児と保護者で野菜を使ってクッキングをしました。



☺ 若松保育所（新上五島町）

【H24年度の活動】

- 7月… 食生活改善グループによる食育のエプロンシアター
- 1月… 調理師による食育パネルシアター『ワン太くんのお弁当作り』



ま
す
食
育
だ
よ
り
を
発
行
し
てい

☺ 公益社団法人長崎県栄養士会（長崎市）

【H24年度の食生活・栄養セミナー活動】

- 5月… 「おいしく食べて内蔵脂肪を減らそう」
- 7月… 「子どもの食べる力を豊かに育てるために」
- 9月… 「季節の味、長崎の味で元気アップ！」
- 10月… 「外食をかしこく食べて健康づくり」
- 11月… 「噛みにくい・のみ込みにくい人へのおいしい食事づくりのポイント」
- 12月… 「おとなの食育～今日から始めようスマート食生活～」
- 2月… 「ほんとうにすごい野菜のパワー」

【H25年度の予定】

- 5月… 「パフォーマンスを高める栄養
スポーツをする子どもの食事！」
- 8月… 「ぱぱっともう一皿！野菜料理」（講話・調理実習）
- 10月… おいしく食べて今日も健康～お惣菜の上手な活用法～
- 11月… 中食って知っていますか？～食事療法への活用～
- 12月… 「ぱぱっともう一皿！野菜料理」（講話・調理実習）
- 2月… 食材を活かして健康づくり～地産地消で学ぶ食生活の知恵～



おとなの食育



ほんとうにすごい野菜のパワー

24年度 各市町の取り組み紹介

五島市 副菜コンテストを開催

次の3項目を条件に、副菜コンテストを開催しました。

- ①70g以上の野菜、海草、きのこを使っていること
- ②簡単に作ることができること
- ③材料、調味料が身近で入手できること

野菜が増えることで「生活習慣病の予防・改善」「日本型食生活」「地元地消」につながればと考えています。

入賞の12作品をホームページや広報ごとう、食育フェスタなどで紹介、その他勉強会に取り入れています。

今後は、健診後の結果説明時に配布し、広めていきたいと考えています。



野菜の手巻きサラダ



川棚町 「健康かわたな21計画」に基づき、取組中

現在、第2期健康かわたな21計画を推進中で、「子どもたちが人や自然との交流を通して、食と生命の大切さを感じながら元気に生活できる町づくり」を目指して活動しています。

実際の活動は、川棚町住民や食育に携わる各関係機関で構成された健康かわたな21推進委員会が行っており、自然や農業との触れ合いを通して食育を推進する「みんなでふれよう農と自然部会」、料理を通して食育を推進する「親子でキッチン部会」、食に関する講演会や発表会を通して食育を推進する「一緒に聴こうでよか話部会」の3部会に分かれて活動しています。

みかん狩り体験、小学校PTAとの親子料理教室（食生活改善推進員も協力）、手打ちうどん作り体験、食品添加物に関する講演会を開催しました。

波佐見町 ~ライフステージにおける食育活動~

本町では、食生活改善推進員の協力のもと、各ライフステージにおける食育活動を精力的に行っています。

中でも、小学生を対象とした「親子料理教室」や高校生を対象とした「健康づくり講習会」は、継続的な活動となっています。

「親子料理教室」では、子ども達の「料理をする力」や「早寝・早起き、朝ごはんの大切さ」について学ぶ場となっています。



「健康づくり講習会」では、春から1人暮らしを始める生徒を対象に、規則正しい食生活習慣や生活習慣病予防について講習を行っています。

調理実習では、ご飯の炊き方やみそ汁の作り方など基礎的な料理について学びます。料理教室や講習会に参加される皆さんには、真剣にまた楽しそうに学習を行っているようです。



松浦市福島町 「食の文化祭」

「家庭料理集合」として、地元の食材で地元食、郷土料理を見直すことを目的として、ヘルスマイトが持ち寄った家庭料理や、子どもたちが作った料理やおやつ等、約50品を季節の花と共にテーブルに並べて、小中学生の弁当の日の体験発表や食改の活動の展示などを行いました。

参加者からは、「これだけの料理を作るパワーに圧倒された」、「福島の食文化のすばらしさに感動したし、もっと伝えていって欲しい」などの感想がありました。みそ汁の塩分濃度測定や料理の試食などで笑顔とほっこりした温かさに包まれたひとときでした。

平戸市 食を通じた留学生との国際交流

JICA（国際協力機構）研修生が本市に来られた際に、食生活改善推進員が日ごろの活動や、郷土料理の由来等について紹介しました。

その後、懇親会で郷土料理を振る舞い、JICA 研修生、長崎大学関係者、中学生、中学校教諭、食生活改善推進員、市民病院職員、保健セカ-職員が交流を深めました。

この取組みにより、JICA 研修生への周知はもちろんのこと、中学生や地域の住民へ食生活改善推進員の活動および郷土料理の普及啓発にも繋がっています。



時津町 留学生のための料理教室

時津町国際交流協会が主催し、今年で3回目となる「留学生のための料理教室」に、時津町食生活改善推進員が参加し、中国、台湾、イギリス、アメリカからの留学生たちと「食」を介した交流事業を行いました。

皆で筑前煮、卵焼き、おにぎりづくりにチャレンジしました。むいている野菜がどこかに飛んで行ったり、卵焼きが黒焦げになったりと、終始笑いが絶えない教室でした。

学生達は皆満足げで、「帰ってからホストファミリーにも作ってあげたい」と楽しそうに帰って行く学生もいました。

佐世保市 「食育スタンドの協働作成」

第2次佐世保市食育推進計画の重点課題の具体的な取組として、管理栄養士養成校との協働により「食育スタンド」を作成しました。

食事バランスガイド・1日に必要な野菜の量・1SVの野菜を使った料理・地産地消等の情報を掲載することとし、学生の自由な発想のもと作成することができました。

食育スタンドの配布先は、「健康づくり応援の店」登録店舗と特定給食施設等です。スタンドの追加を依頼する施設もあり、施設を利用する市民へ食育の啓発、健康づくりへの意識が高まることを期待しています。



保育所「野菜づくり」紹介

学校「弁当の日」紹介

豆つかみゲーム

東彼杵町 ふるさとふれあいまつり 「食育コーナー」

町内の保育所、小・中学校、ボランティア団体の食育活動の様子を展示紹介しました。また、豆つかみゲームや骨密度測定、足指力測定等の健康チェックも実施し、幼児から高齢者まで幅広い年代の方に楽しく参加いただきました。

対馬市 対馬食育フェスタ

平成24年12月2日に対馬市公会堂（豊玉町）で第4回目となる対馬食育フェスタが開催されました。

講演会、栄養士会による食べ物クイズ、野菜の重さ当て、学校給食の歴史コーナー等のほか、講演会終了後には、対馬西あなご試食会と軽トラック市も行われ大盛況のうちに終わりました。

今年度は歯の衛生週間と食育月間にあわせ、6月16日（日）に「歯はっと笑顔フェスティバル」と「対馬食育フェスタ」の2大イベントを同時開催します。





大村市 「食育の日・クイズで学ぶ大村の食・健康」

市民アンケートの結果から第1次計画策定時より「食育」という言葉の認知度や関心度が低迷している状況が明らかになり、平成24年度は、第2次食育推進計画の市民への啓発を強化する必要がありました。

そこで、6月の食育強化月間には広報紙に特集を掲載しました。また、大村市食育推進実行委員会事業において、「食育の日・クイズで学ぶ大村の食・健康」という企画を行いました。6月から隔月で食育の日に、HPやちらしで、クイズを発信し、市民から解答を集めました。クイズの内容を食育推進計画のことや健康、郷土料理のことなど、市民へ啓発したいものとし、情報発信しました。

今後も、継続して食育に関する情報提供を行い、食育の認知度や関心度を上げていきたいと思います。

これが最後の
クイズです!

... ~Part V 2月号~

大村市は、平成23年6月に第2次食育推進計画を策定しました。
食育とは、豊かな経験をおとす「食」に関する知識と「食」を通して身を磨く力や習慣。重要な生き方を実践することができる人間を育てるこだわりです。食育が市町の課題としており、市長にいる職員として毎月19日を食育の日としています。全館で様々な取り組みが行われています。そこで当月は、食育の日における食育(6月・8月・10月・12月・2月)の10月に食育・健康クイズを市民の皆様に見てもらいたいです。ご質問をいたしましたらお手元に持ってきて、市の新鮮野菜セットなどをプレゼントいたします。

ハガキも、またはインターネット(www.city.oita.lg.jp)、携帯電話下記QRコード、FAX
よりご質問下さい。ハガキには、①店舗・店名・②住民・③郵便番号、④このクイズの問題をどうから
読むか?、⑤この質問を誰に読むか?の5項目の上記の、下記住所・番地へ郵便にてお送り下さい。
返信期限日: 3月19日

問 题

Q1. 市生歩道会員は健康のために「1日うち〇〇回以上歩く」ことを目標とした、「歩きング〇〇」運動を推奨しています。さて、〇〇には数字に入る数字は?
次のA～Cの中から選んでください。
A. 30 B. 60 C. 80

Q2. 「歩く習慣の良い」という意味であります。もちろん運動でもありますですが、一般的に1日の適量はピールでいいとどのくらいまでが標準ですか?
次のA～Cの中から選んでください。
A. 500ml缶 1本 B. 350ml缶 2本 C. 800ml缶 2本

Q3. 毎月19日は「食育の日」として定められています。では、「食育月間」は毎月
でしょうか?次のA～Cの中から選んでください。
A. 3月 B. 6月 C. 11月



壱岐市 クッキングレシピ集が完成

「壱岐市ヘルスマイト」監修のカード式レシピ集ができました。このレシピ集は市と協同で、市報「ヘルスマイトさん」の「クッキングレシピ」に掲載したものや、「活きいきすこやか21*野菜グループ」の推進活動でスーパーや地場産品の直販所で配布したレシピをもとに作成しました。

地場産品の野菜や魚介類を多く使用しているのが特徴

で、調理実習でも大好評です。今後も、レシピカードを増やしながら、地産地消を目的とした食育の推進に役立てていきます。



島原市 新たはじめた食育推進の取り組み

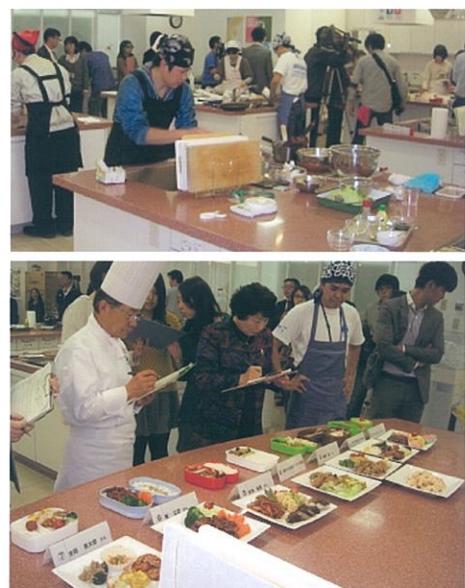
★生ごみたい肥化推進事業

島原市立第三小学校と島原幼稚園、向陵保育園をモデルとして、実施しました。ごみの減量、リサイクルの意識を高めるとともに、たい肥を利用し、野菜の栽培体験等を行っています。



★食育普及イベント

食育を市民へ普及するため、商店街の空き店舗を利用し、食生活改善推進員が中心となり、食育の日PRイベントを9月19日に実施しました。130名の市民が、野菜のとり方や標準みそ汁の試飲などを通じて食育の大切さに触れる機会となりました。



長崎市 主な食育活動

- ・弁当男子コンテストの開催（11月23日（金・祝）、参加者7名）
- ・親子料理教室（長崎市食生活改善推進員による、地域で親子を対象とした調理実習及び講話。8回実施、計246名参加）
- ・市立、私立保育所の保育士・栄養士・調理員を対象とした各種研修会の開催
- ・小学生親子クッキングの開催（8月7日（火）、
参加者11組・24名）
- ・生産者出前講座の実施（小学校 計7校）
- ・お魚さばき体験教室の実施（小学校 計10校、PTA計1校）
- ・学校給食料理レシピコンクールの開催（小中学生を対象に、応募総数198点。優秀賞は課題・自由部門とも各2点。優秀作品は今後、学校給食の献立に採用）



南島原市 「朝ごはんコンテスト～みそ汁編～」

朝食を毎日食べる人の増加・栄養バランスのよい朝食の定着をめざして、「朝ごはんコンテスト」を開催し、日本人の朝食の定番である“みそ汁”のレシピを市民に募集しました。

応募作品には、地元野菜をふんだんに使ったものから、特産のそうめんを使用したもの、牛乳やチーズを入れたオリジナリティあふれるものまで、バリエーション豊富なみそ汁がありました。

金賞は、柚子胡椒を練りこんだ肉団子が入った「プロジェクトMS」が選ばれました。



長与町 夏休み子ども料理教室

長与町食生活改善推進員協議会（サラダ会）では公募の夏休み子ども料理教室以外に、長与町の学童さんに向けて子ども料理教室を行っています。一回の教室に24名の参加があり、わいわい楽しくやっております。

参加されるお子さんはみんな真剣にお話を聞いて、料理も一生懸命作っています。



昨年はタコライス、卵スープ、フルーツポンポンを作りました。



新上五島町 卒業後の食生活についての取り組み

新上五島町の大半の子どもたちは進学や就職で親元を離れます。そこで中学3年生を対象に、「自分たちの健康は自分で守る」という自立への意識づけの機会として卒業前に健康教室を毎年実施しています。

骨密度を測定し、骨の成長を促進、阻害する食生活について媒体の展示やクイズを交えて講話をしています。



雲仙市 健康増進計画「健康うんぜん21(第2次)」策定

雲仙市では、平成25年3月末に雲仙市健康増進計画「健康うんぜん21(第2次)」を策定しました。

本計画には、雲仙市食育推進計画を盛り込んでいます。

詳しくは、雲仙市のホームページに掲載していますのでご覧ください。

【雲仙市のホームページ】<http://www.city.unzen.nagasaki.jp/>



諫早市 食育月間の取り組み

食育の周知のため、パネル展を市役所や図書館、公民館などで実施しました。

例年食育月間に実施していますが今回は食事バランスチェック及び栄養相談、お米パン・適正塩分濃度のみそ汁の試食を行い、「見て・味わって・考えてみる機会」としました。





～6月は「食育月間」毎月19日は「食育の日」～

今回、新しく『食育ボランティア』に登録いただいた方を紹介します。現在、ご登録いただいておりますボランティアの皆様をはじめ、今後もどうぞよろしくお願ひいたします。

【団体】

団体・企業名	活動分野
長崎合鴨農園	○農林水産物の生産
農事組合法人 守山女性部加工組合	○食文化の伝承と地産地消
農事組合法人 サンエスファーム	○食品の製造・加工・流通

農長崎
合鴨加守
工山
組女
性部ファン
一エムス

◇「大学生の朝ごはんの写真＆コメント」をホームページで紹介しています

◇「食育活動の取組事例」をホームページにアップしました。

島原農業高校における食育の取り組み

北松農業高校における食農教育

平戸市立ひらど幼稚園の食育～命を育て、命をいただき、命をつなぐ～

上五島地区漁業士会における食育・魚食普及の取り組み

ホームページのご案内

上五島地区漁業士会
(漁業士による実演)平戸市立平戸幼稚園
(どっこいしょ!)島原農業高校
(エプロンシアター)北松農業高校
(お魚料理講習会)

写真＆コメント募集

家族や友達と、会話を楽しみながらゆっくり食べる食事は、心もからだも元気にしてくれます。

そこで、写真と写真に関するコメントを募集します。

- ・写真(2Lサイズ)またはデジタル写真(1MB以上)で1年内に撮影したもの

- ・写真に関するコメント150字以内(会話形式可)

- ・対象／小学生以上

- ・申込／6月30日(日)まで



あなたの食育活動の情報を発信しませんか？

地域や学校、幼稚園、保育園などで「食」や「農林水産」の知識・経験等の話、郷土料理などの調理実習、体験の受入をしていただける「食育ボランティア」を募集します。

詳しくは、食品安全・消費生活課までおたずねください。

●【募集期間】平成25年度6月3日(月)～8月30日(金)

●【応募要件】食育の知識、技術の指導、体験の受け入れ等を無償で行っていただける長崎県内の『個人』『団体』『企業』の方を対象にしています。



この紙面への掲載の参考とさせていただきます

県内各地域での食育に関する取り組み、お知らせ
をお寄せください。

《送り先》〒850-8570

長崎市江戸町2-13

長崎県食品安全・消費生活課

TEL 095-895-2366

FAX 095-824-4780

《ホームページ》長崎県 食品安全 食育

検索

写真も大歓迎!

