



和食についての講座を実施しました！

(株) パソナ農援隊 (0090) は、企業内学童を運営する (株) パソナフォスターと連携し、和食を **知る** ための活動を実施しました！

活動内容

(株) パソナ農援隊は、企業内学童において、小学生を対象に、和食についての講座を実施しました (テーマ：「和食がもっと好きになる」、講師：和食文化継承リーダー 須賀 恵美 様)。前半は、**食材の野菜に注目し、クイズを交えながら、野菜の観察などを行いました。**後半は、チームに分かれてゲーム。①箱に入っている野菜当てゲーム、②和食の配膳チャレンジ③お箸で大豆つかみゲーム (お箸の使い方を学びました)

子どもたちは、野菜の観察を通じ、野菜は「生きている」こと、食材には「匂」があること、和食の基本は「一汁三菜」であることを楽しく学びました。和食について、改めて「知る」きっかけになりました。

今後とも、このような取組を進めていきたいと思えます。



「一汁三菜」の説明を受ける子どもたち



箱の中の野菜は何でしょう

お問い合わせ先：(株) パソナ農援隊 03-6734-1260



親子で作ろう！岐阜の野菜たっぷり和食と端午の節句の柏餅

東海学院大学医療栄養学科（0068）は、味の素株式会社、岐阜県健康推進課、岐阜新聞社と連携し

和食を〔 **知る** **食べる** **作る** 〕ための活動を実施しました！

活動内容

東海学院大学医療栄養学科の学生が、味の素株式会社、岐阜県健康推進課、岐阜新聞社と連携し、親子料理教室を継続的に開催しています。

地産地消を大切に、旬の地元産野菜をふんだんに活かして野菜摂取量向上と減塩を両立する和食メニューを考案。端午の節句にちなんだ伝統的な柏餅作りも体験していただきました。

今後も、産学官で連携し、地域の健康づくりと豊かな和食文化を次世代へ繋ぐ食育活動に取り組んでいきます。

お問い合わせ先：（東海学院大学医療栄養学科/058-389-2200(代)）



味の素株式会社による和食を「知る」講座の様子



東海学院大学学生による料理講座「作る」の様子