

食育月間以外の取組実績

（食育月間を除く 4月～12月の実績）

提出都道府県名 政令指定都市名	愛媛県
取組市町村名	新居浜市
取組の名称	環境出前講座の実施
取組内容	市民の環境に対する関心や理解を深め、環境への負荷の少ない社会を築くことを目的に、新居浜市地球高温化対策地域協議会の事業として、環境出前講座を実施しています。 協議会登録団体の中から講師を募り登録された講師が、受講希望の団体に対し、環境に関する解説等を行います。   平成28年12月13日（火）10時00分から10時45分までの間、すみかキッズえひめ（新須賀町）において、環境出前講座を開講しました。「残りもの、まるごと食べる！！」をテーマに、新居浜市食生活改善推進協議会 秦 榮子会長が0歳から5歳までの保育園児40名を対象に、食の大切さ、楽しさを伝えました。

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く 4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	愛媛県
取組市町村名	大洲市
取組の名称	「料理お見合いイベント」の開催
取組内容	目的 「第2次大洲市食育推進計画」に基づき、料理を通じたイベントを開催する。 これから家庭を築く年代に出会いの場を設け食育啓発を行うことで、将来、豊かな食生活を生涯にわたって営み健康で楽しい人生をおくることができるよう支援する。 主催 大洲市(連携課:大洲市保健センター、子育て支援課、農林水産課、商業産業課、教育委員会) 大洲市食育推進会議、大洲市地産多消推進協議会 協力機関:えひめ結婚支援センター 開催日時及び場所:平成28年12月11日(日) 9:30～(受付9:00) 大洲市総合福祉センター 応募人数及び当日参加人数 【定員:概ね25～40歳までの男性20名(大洲市在住優先) 女性20名】 ・応募人数:男性38名 女性23名 ・当日参加人数:男性19名 女性18名 内容 9:00～ 受付 9:30～ 開会、プロフィールトーク(1対1) 11:00～ クッキング (大洲産食材、昔ながらの食材、郷土食、栄養バランスに配慮した献立9品) 12:00～ 会食(適量摂取を意識したバイキング形式) 13:00～ カラー相性診断 14:00～ フリートーク、マッチング 15:00～ 閉会、カップル引き合わせ その他 ・参加者全員に、プチプレゼント(大洲市老舗店の菓子詰め合わせ) ・成立カップルに、お食事券贈呈(大洲市内の地産地消推奨飲食店で使用可能)
	成果:成立カップル3組 [参加者の感想] ・楽しくおいしく勉強にもなりました。参加してよかったです。 ・レシピをいただいたので、ぜひ家で作りたいと思います。かぼちゃプリンがおいしかったです。かぼちゃ嫌いだけど(笑)。ほうれん草ケーキも初めて食べました。 ・今日のお見合いイベントお世話になりました♪調理実習もカラー相性診断もとても楽しくて、とても美味しかったです!! [協力機関からの意見] ・この地域でこれだけの応募数があったのは(特に女性)珍しいことです。 ・大好評だったので是非、年に何回か開催していただけると嬉しいです。 ・イベントのサブタイトルや内容に魅力を感じたらこんなにも応募数が増えるということが主催者実施アンケート結果からわかり、こちらも今後の勉強になりました。 <感想> ・応募人数が多く、大変好評なイベントになりました。 ・若い世代に大洲(郷土)を知っていただきやすいよう、また、健康につながる食品を使いながら調理実習を行ったことで、男女が協働し、これからの食生活や子育て、栄養バランスについての知識や技術を普及することができました。



食育月間以外の取組実績

(食育月間を除く 4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	愛媛県
取組市町村名	松前町
取組の名称	第4回松前町産業まつり「たわわ祭」の出店
取組内容	【日時】 平成28年11月12日(土)・13日(日) 9時～16時 【開催場所】 まさき村店舗前駐車場(エミフルMASAKI敷地内) 【主催】 松前町・松前町産業連携推進協議会 【協力期間】 エミフルMASAKI・まさき村・その他産業関係団体及び企業 【事業内容】 特産品等の展示販売、飲食等の実演販売、企業展示・PR、団体によるバザーなど 地域の食育アドバイザーとして活躍する松前町保健栄養推進協議会に協力いただき、町食育推進計画の推進において町オリジナルで考えた地産地消のご当地バーガー「まさきバーガー」・「まさきサンド」を100食限定で出店販売しました。今年で3回目の出店となり、年に1回の提供のため、リピーターで購入を希望する者も多く、午前中で完売となり、町内外の方へ松前町の地産地消のPRとなりました。 「まさきバーガー」  使用材料(町特産物) ライスバンズ: はだか麦と特別栽培エコ米「にこまる」をハモの骨のだしで炊いた麦ご飯 ハンバーグ: ハモのすり身と皮、玉ねぎ、ねぎ、ひまわり油 ソース: 梅ソースの和風仕立て 「まさきサンド」  サンドパン: はだか麦パン フライ: ハモの切り身 ひまわり油 レタス・トマト タルタルソース: 卵・玉ねぎ 年に1回の販売だけでなく、常時販売して欲しいとの要望もあるが、メニュー作成の目的は、購入するものではなく町内の各家庭で作れるヘルシーバーガーとして普及させ、将来的に新郷土料理となることを目指しています。基本レシピも公開し、要望があれば、講習会を開催し住民に普及させています。自分の好みでアレンジも楽しみながら家族みんなで作ってもらえるバーガーを今後も目指します。