

食育の日の取組実績 (4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	新潟市
取組市町村名	新潟市
取組の名称	料理教室「伝えたい新潟の味 秋を楽しむ家庭料理」の開催
取組内容	平成28年9月の「食育の日」にあわせ、新潟市食育・花育センター 調理実習室において、料理教室「伝えたい新潟の味 秋を楽しむ家庭料理」を開催しました。対象は、一般成人32名です。定員を上回る応募があり、倍率は1.4倍となりました。 講師は、新潟市内で料理教室を主宰する、片桐 佳子 先生です。講師の指導のもと、新潟の秋らしい郷土の味、秋のおはぎ、さんまの南蛮酢、なめこの茶碗蒸し、きのこ汁の4品を調理しました。 秋のお彼岸が近いこともあって、今では家庭で作る機会が少なくなった「おはぎ」をご指導いただきました。あんこ、ずんだ、ごま、きなこの4色おはぎです。あんこを家で炊いたことのない若い参加者もあり、料理教室中は、活発に質問が飛び交いました。  講師によるデモンストレーション  秋刀魚の骨は骨せんべいに  茶碗蒸しにはなめこのあんを  秋らしい献立 南蛮酢に使った秋刀魚の骨は油で揚げて骨せんべいにするなど、講師からは、食材を無駄なく使い切るための工夫や、その大切さについてもお話がありました。 手間を惜しまず、心を込めて料理をすることの大切さ、郷土の味を作り伝えることの素晴らしさを学ぶ、有意義な講座となりました。

食育の日の取組実績 (4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	新潟市
取組市町村名	新潟市
取組の名称	職員食堂における「食育の日」メニューの提供
取組内容	「食育の日」の取組として、6月19日および10月19日に、食育や食事バランスガイドの普及・啓発を図るため、市役所本館地下食堂および市役所分館地下食堂、秋葉区役所となりハイランク食堂において、「食育の日」特別メニューを提供しました。 食堂は、新潟市職員だけでなく、一般市民の利用も可能です。 ○市役所本館・分館 地下食堂 ・たっぷり野菜の油淋鶏定食 / 550円(6月) ・サーモン南蛮タルタルソース定食 / 550円(10月) ○秋葉区役所となり ハイランク食堂 ・天ぷら定食 / 550円(6月) ・鮭の焼き漬け定食 / 600円(10月)  本館・分館地下食堂 6月のメニュー  本館・分館地下食堂 10月のメニュー  ハイランク食堂 6月のメニュー  ハイランク食堂 10月のメニュー これらのメニュー提供を周知するチラシを作成し配布したほか、市ホームページや広報誌へ掲載するなど、職員だけでなく、市民への積極的なPRを実施しました。