

【様式2】

食育月間以外の月の取組
(6月を除いた4月～12月までの実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名	長崎市
取組の名称	くじら料理教室
実施時期	平成29年11月10日(金)
取組内容	<p>【県・市町連携体験型食育事業】 長崎と捕鯨の歴史は古く、今も県民一人あたりの鯨肉年間消費量は全国でも一位にあるなど、鯨は長崎の地域に根付いた食材となっておりますが、特に若い世代は食べる機会が少なくなっています。 長崎県の「長崎県と市町との連携による体験型食育事業」を活用し、子どもたちへの鯨料理の調理体験を通じた長崎の鯨食文化の継承を目的として、次のとおり市内小学校において「くじら料理教室」を開催しました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・場所 長崎市立三重小学校 ・主催 長崎市水産農林政策課、長崎県食品安全・消費生活課 ・協力 長崎県食育ボランティア ・講師 長崎くじら食文化を守る会 会長 川島明子氏(学校法人川島学園 副学園長) ・対象 6年生26名 ・内容 鯨料理の調理、試食(鯨カツ、鯨炊き込みご飯、鯨味噌汁)、長崎の鯨食文化や鯨の栄養とその効果等に関する講話



【様式2】

食育月間以外の月の取組 (6月を除いた4月～12月までの実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名	雲仙市
取組の名称	おさかなを使った簡単和食料理教室の開催
実施時期	平成29年10月24日(火)
取組内容	<p>【県・市町連携体験型食育事業】 長崎県食品安全・消費生活課、雲仙市生涯学習課、健康づくり課が連携し、子育て中の母親を対象に「おさかなを使ったカンタン和食教室」を開催しました。</p> <p>地域の食育ボランティアである「ジャガールズ」には調理の補助スタッフとして参加協力していただき、環境政策課に食品ロスの講話をしていただきました。</p> <p>講師に市内の料理人を迎え、和食の基本である魚の捌き方やだしのとり方など教えていただきました。子育て中の母親を対象としたため託児の利用も可能とし、参加人数13名中8名の託児の利用があり、安心して参加していただきました。</p> <p>参加者からは「子どもに魚をもっと食べさせたい」「自宅でも作りたい」「子どもを預けられてよかった」という感想がありました。</p>



市民会館UNZEN (長崎県・市町連携体験型食育事業) 随時有り!

おさかなを使った カンタン和食教室

おしなまき
・調理実習(和食)
・環境政策課にて
「おさかな・食品ロス」



日 時: 平成29年10月24日(火) 午前10時～午後1時
場 所: 吾妻町ふるさと会館 調理実習室、2階和室
対 象: 乳幼児～小学生までの子育て中のお母さん
定 員: 16名(定員になり次第締切り)
参加費: 無料
持参品: エプロン、三角巾(バンダナ)、手拭用タオル
講 師: 山口 忠志 氏(くずし創業 たち華 料理長)

お申込み期間 → 10月2日(月)～10月13日(金) 午前9時から午後5時まで
(お申し込みは随時)

※お申し込みの際は、お名前と電話番号を必ずお知らせください。お申し込みの受付は先着順となります。

お申込み先
お問い合せ

雲仙市教育委員会 吾妻町在(ふるさと会館内)
☎ 0957-38-3108

主催: 雲仙市教育委員会・吾妻町ふるさと会館
雲仙市健康づくり課、長崎県食品・安全消費生活課
協力: ジャガールズ(子育て支援サークル)

【様式2】

食育月間以外の月の取組
(6月を除いた4月～12月までの実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名	波佐見町
取組の名称	はさみ炎まつり 親子でみそ作り体験
実施時期	平成29年11月5日(日)
取組内容	<p>はさみ炎まつり 食育ブースで「親子でみそ作り体験」を開催しました。</p> <p>今回は「身体に良い食材(品)を自ら選択する力を身につけること、生活習慣病予防について親子で学ぶこと」を目的とし、小学生の親子(40組101名)を対象に行いました。</p> <p>原味噌醤油本店さんにご協力をいただき大豆の栄養や身体への影響、そして作り方について実際に指導していただきみそを作っていました。</p> <p>大豆と麴を混ぜてこねる作業は親子で一生懸命に力を合わせ、袋から麴が飛び出して大笑いしたり、「麴ってこんなにおいがするとね～!」「これがみそになると?」など会話を楽しみながら作業する姿がありました。知識の習得のほか、親子間のコミュニケーションの場にもなっていました。</p> <p>体験づくりの最後には、標準濃度(0.8%)のみそ汁の試飲を行いました。</p> <p>煮干しや鰹節など、素材からしっかりと出汁をとることで、標準濃度のみそ汁でも充分にうま味が引き出せること、そして生活習慣病などを予防するために適正な塩分濃度を知り、家庭で実践していくきっかけ作りができたと思います。</p> <p>今後も、親子で楽しみながら食育や生活習慣病予防のための知識の習得ができる場を多く増やしていきたいと思います。</p>

