










【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	鹿児島県
取組市町村名	鹿児島市
取組の名称	城南保育園 魚類市場による出前授業開催
実施時期	平成29年9月8日(金)
取組内容	<p>(ねらい)魚の解体ショーを見たり、実際に魚に触れたりすることで魚に親しみをもつ。 (参加者)18名<5歳児>23名<4歳児>13名<3歳児>23名<2歳児> 15名<1歳児>8名<0歳児>9名<保護者></p> <p>【市場の仕組みの話】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・図や絵を使って市場の仕組みについての話を聞きました。 わかりやすく話してくださったので3歳以上の子どもや保護者の方々は熱心に耳を傾けていました。 <p>【魚の解体ショー】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市場のプロの方による魚の解体ショーを間近で見学しました。 キハダマグロが解体されていく様子をじっくり見学し、「わあー、すごい。」など歓声があがっていました。保護者の方々も興味深く見学していました。 <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>【魚触体験】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小さいクラスから順番にさまざまな魚を触ってみました。 怖がって嫌がる子どももいましたが、ほとんどの子どもが色々な魚の感触を味わっており、初めての体験にどの子どもも目を輝かせていました。 魚離れが進んでいる昨今、保護者にもアピールすることができ、魚を食べることの大切さを知る良い機会になりました。 <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>





【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	鹿児島県
取組市町村名	垂水市
取組の名称	味噌作り、郷土料理作り(がね・おにぎり)
実施時期	平成30年1月28日(土)
	<p>○内容</p> <p>今回は地元で採れた大豆を使っての味噌作り(麦と大豆の混ぜ合わせから完成まで)と、垂水市産の野菜を使ったがねを作成しました。お味噌づくりでは、原料になる大豆ができるまでの(種まき～収穫まで)工程を説明し、その後に麦と麴を手作業で混ぜる作業を子どもたちが行いました。</p> <p>また、市内で活躍されている女性農業者の方にお越しいただき、現在垂水市で生産している野菜の紹介を行い地元産の野菜についての理解を深める機会とし、今後の地産地消推進へと繋げることを目的として開催しました。</p> <p>○実施日 平成30年1月28日(土)</p> <p>○開催場所 垂水市生活改善センター加工室</p> <p>○参加者 小学生をもつ親子23名、市内女性農業者2名、生活研究グループ6名</p>
	     

【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	鹿児島県
取組市町村名	徳之島町
取組の名称	親子郷土料理教室
実施時期	平成29年7月18日(火), 11月18日(土)【2回実施】
取組内容	<p>平成29年7月18日(火)10:00～13:00迄 場所:保健センター調理室 参加者(親子12組32名,食生活改善推進委員3名,保健センター栄養士2名) 料理メニュー(鶏飯・油そうめん・ソーダ餅)</p>   <p>平成29年11月18日(土) 場所:北区公民館 参加者(親子20組名,食生活改善推進委員3名,保健センター栄養士2名) 料理メニュー(鶏飯・油そうめん・ソーダ餅)</p>   <p>(内容) 家庭でも簡単に親子一緒に作れる郷土料理の伝承を行う為今回、食生活改善推進委員中心として親子対象の郷土料理教室を行いました。 今まで郷土料理を作ってみたかったが、なかなか作る機会がなく、基本的な調理方法をすべて良かった。また、化学調味料を使わずだしを活用していたのでやさしい味つけでとても良かった等の意見がありました。 今後も、若い世代における郷土料理の作り方や伝承していくことの大切さを料理教室を通し伝えていきたいと思ひます。</p>