

いただきます 元気 ながさき おいしか県

びわ太郎食育通信

平成22年5月18日 第12号 長崎県食品安全・消費生活課

電話 095-895-2366 FAX 095-824-4780

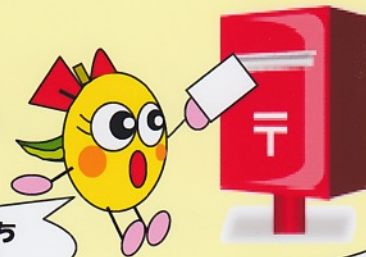
長崎県食育のホームページ <http://www.pref.nagasaki.jp/shokuhin/>



みなさんこんにちは！ほく、びわ太郎です。もう覚えてもらえましたか？もうすぐ季節が梅雨へと移り変わっていきます。長崎を代表する花、紫陽花がとても綺麗に咲くので、ほくは梅雨も大好きです！そうそう、6月は「食育月間」ですよ～。
この季節は食べ物の管理にも充分に気をつけて下さいね。

びわ太郎食育通信は長崎県のこんな所に届いています。

- 公立幼稚園
- 私立幼稚園
- 公立保育所
- 私立保育園
- 公立小学校
- 私立小学校
- 公立中学校
- 私立中学校
- 各市町
- 食育ボランティア
- 県庁内各関係課
- 食育推進県民会議委員
- 各県立及び政令市保健所
- 各市町教育委員会
- 食育推進地域ネットワーク会議委員



こんなに沢山の人が読んでいますね！

第5回食育推進全国大会 さが食育フェスタ2010

平成22年6月12日(土)・13日(日)佐賀市文化会館・県総合体育館にて行われます。内容は次の通り。

- シュガーロード検定
- 呈茶のマナー体験
- 食育クイズ
- シシリアンライス試食
- 延だご汁作りと試食
- 盃まんじゅう作りと試食
- シュロの葉を使ったハエたたき作り
- 長海苔巻き作りと試食
- 蕎麦打ち体験と試食
- 煎茶の入れ方と試食
- 食材を五感で感じる
- 消化器について体験型学習コーナー
- 和朝食の食材の食べ比べ

詳しくはコチラまで

《佐賀県くらしの安全安心課》

TEL 0952-25-7096
FAX 0952-25-7327

さがの食育

検索

第5回食育推進全国大会
さが食育フェスタ2010
平成22年6月12日(土)・13日(日)開催！
佐賀市文化会館・県総合体育館(佐賀市)

佐賀県くらしの安全安心課 さがの食育
TEL 0952-25-7096 FAX 0952-25-7327

九州で食育推進全国大会が開催されるのは初めてです！ぜひ、この機会に「さが食育フェスタ2010」に行き、食に関する色々な体験をされてみてはいかがでしょうか！



今回も沢山の食育活動報告が届きました。みなさんが地域や学校などで活発に活動されている様子を知ることができて、ほくも嬉しいです。これからも長崎県の各地域からの様々な活動の報告が、ほくのところに届くのを楽しみに待っています！



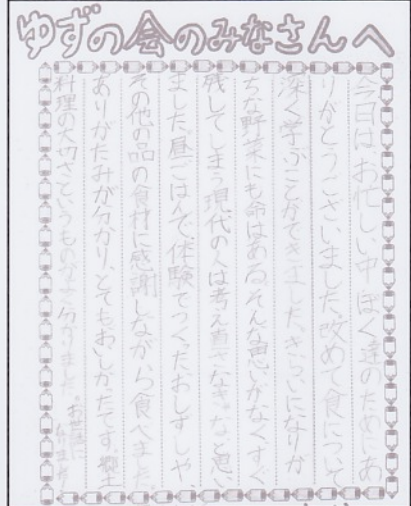
ボランティア活動報告

😊 柚木ゆずの会 (佐世保市)

「現代の子ども達は食の大切さに理解が少ない」「好きなものがご馳走であると思って食べている。」と感じました。そこで6年生の卒業の祝いに郷土料理のお祝いを共に作って食事してもらおうと思い、今年で9回目。中学校にも同様に実施しました。子ども達や、担任の先生からお礼の手紙が届きました。



郷土料理を作る様子と、食事を楽しむ様子



子どもたちからのお礼の手紙

😊 竹嶋 巖さん(西海市)

- ・ 2月12日、大瀬戸町多以良地区公民館にて、多以良小学校3年生が自分で育てた大豆で豆腐を作りました。
- ・ 2月28日、竹嶋農園にて瀬戸小学校3年生を対象に、親子で自分たちのびわ約2000個に袋をかけました。5月の中旬には町内の学校給食に提供します。
- ・ 3月9日、瀬戸小学校にて、4年生を対象に椎茸作りに挑戦しました。原木31本に種駒を1000個埋め込みました。大瀬戸町は森林が多く全体の83%を占めています。



豆腐作り



びわの袋かけ



椎茸の種駒埋め

😊 蛭子 アサさん「かがやき教室」(佐世保市)

- ・ 2月23日、今年も料理好きの方の集まりで郷土の野菜や果物を使って楽しい料理教室を開きました。家庭に残っている餅を使って、「餅のピザ風」を作りました。気取らない軽食で好評でした。
- ・ 橙のドレッシングを作りました。手作りで懐かしくなる味でした。
- ・ 3月21日、中里皆瀬地区公民館祭りにて、揚げサンドパン、桜餅、混ぜご飯、ポン酢を作り、販売しました。揚げサンドパンと、ポン酢は初めての出品でしたが、評判もよくすぐに売り切れました。
- ・ 3月23日、リンゴとさつま芋焼きを作りました。簡単で甘く出来上がり、満足のいく美味しさでした。また、ホットケーキミックス粉を使って、ごまパン、きな粉パンを作りました。

蛭子アサさんの生徒さんから「料理を習うだけでなく、材料の持つ性質や栄養、健康管理まで教えてください」という声が届きました。





😊 おさなご園（島原市）

- ・ 2月 毎年恒例の行事で、保護者の畑で獲れた大根を干して漬け、たくあんを作ります。ひな祭りで会食しました。
- ・ 5月 よもぎの葉を獲りに行き、よもぎだんごを作ります。
- ・ 5月 「子育て支援おさなごころころフェスタ」を開催します。対象は地域の方々や保護者で、小学校プラスバンドの演奏や、カレー会食、和太鼓などの催しがあります。
- ・ 6月 梅と、らっきょうを漬けます。



😊 佐々町立中央保育所（佐々町）

- ・ 2月26日「お弁当を作ろう」と題し園児2～5才児を対象に、かまどで炊いたご飯をラップにつつみ、おにぎりを作りました。ふりかけは園で作ったゴマのり塩。その他に、玉子焼きや、すり身の五目揚げ、園で収穫したブロッコリーなど、思い思いに弁当箱に入れていただきました。
- ・ 3月2日バーガークッキングをしました。マイバーガーを作って食べました。
- ・ 秋から冬にかけて、学童農園で収穫した沢山の太根を使って切干大根や、馬のり大根、大根のかんころなどを作りました。また、『はがため』（梅しそや梅肉、干し柿などを入れて作ったもの）も食べました。子ども達も漬物が大好きようで、保護者からもレシピを下さいと注文があるほどです。



😊 さざなみ保育園（佐々町）

- 6月 … 5歳児が、わらを使って納豆を作りました。
- 7月 … 保護者を対象に給食の試食会を行いました。
- 8月 … 家庭で育児中の親子を対象に、給食の試食会を行いました。
- 11月 … 5歳児が、カレーを作りました。また、2歳児がおにぎりを作りました。
- 12月 … 4歳児がクッキーを作りました。
- H22.1.2.3月 … 5歳児はクッキーとピザ作り、1歳児は3月にホットケーキを作りました。
- 7月 … 保護者を対象に給食の試食会を行う予定です。



😊 柚木幼稚園（佐世保市）

- ・ 3月12日、園の生ゴミリサイクル（菌ちゃん畑）で育てたブロッコリー、ほうれん草を収穫し、おいしくいただきました。
- ・ 3月16日、プランターで育てた稲。やっともみすりをし、飯ごうで炊いておにぎりパーティーをしました。
- ・ 3月19日、卒園式。菌ちゃん畑で収穫した大根をたくあん漬けにしました。おいしく出来ました。また、それをきれいにラッピングし、たくあん卒園式をしました。

春野菜の
植え付け準備
中です！



😊 進徳幼稚園（佐世保市）

- ・ 『カレーを作ろう』… 11月19日、園児は野菜を洗ったり皮をむいたり切ったりし、先生が牛肉や野菜を炒めてカレーを作りました。出来上がったら、ご飯にかけていただきました。
- ・ 『もちつき』… 12月2日、みんなで餅を丸め、きな粉や砂糖醤油をつけて食べました。
- ・ 『白かぶ スープ作り』… 春に種をまいてプランターで育てた白かぶの苗を間引きしたものを使い、コンソメのスープに白かぶ、豆腐、人参、わかめを入れてスープにして食べました。また、3月にはプランターの白かぶが大きくなったものを全部収穫し、かつおだしのスープに、白かぶ、人参、豆腐を入れて食べました。



😊 沼津中学校（彦根市）

- ・ 11月2日、全学年で栄養及び食事バランスについて考え、弁当のメニューを作りました。11月24日は1年生、25日は2年生、26日は3年生でお弁当の作成と試食をしました。各自、創意工夫をした弁当を作成する事が出来ました。



☺ 雲仙市食生活改善推進員連絡協議会

2月7日、市民を対象に雲仙市郷土食フェアが開催されました。雲仙市の郷土食や地産地消への関心を高める取り組み、基調講演やシンポジウムをはじめ、一般参加による料理コンテストがありました。

雲仙市食生活改善推進委員連絡協議会では、各支部の郷土料理の試食提供（180食）をしました。内容は大豆うどんや、※イギリスなど全14品です。

※『イギリス』… イギス草という紅藻類の海藻を練り上げ具を入れたもので、カルシウムの多いさっぱりとした見た目も美しい郷土料理



※イギリス（参考写真）

☺ 対馬地区漁業士会

6月から11月にかけて5回、魚料理教室を開催しました。参加者は大船越小学校5年生（13名）、今里中学校等の生徒（29名）、東部中学校の生徒と保護者（25名）、比田勝幼稚園の園児と保護者（55名）、乳幼児をもつお母さん（13名）です。魚のおろし方や調理実習を行いました。



🌸 県からのお知らせ

～6月は「食育月間」毎月19日は「食育の日」～

○食育ボランティアを募集します。

地域や学校などで、食育に関する知識を広めたり、調理実習、体験活動などを行っているだけの「食育ボランティア」を募集します。

●対象…食育活動に取り組む個人、団体、企業

●募集期間…H22年8月1日（日）～H22年8月31日（火）

○長崎県農政課からのお知らせ

「食の安全・安心」への国民的関心が高まる中、長崎県では「ながさき農産物地産地消運動推進本部」を設置し、消費者の視点に立った地産地消運動の展開を図って参りましたが、地産地消をさらに進め、県民総参加の取り組みとするために県民意識の醸成に幅広く活用する事を目的として地産地消推進のロゴマークとキャッチコピーを製作しました。

応募作品数はロゴマークとキャッチコピー合わせて1421点でした。その中から決定したのはこちらです。

《ロゴマーク》



《キャッチコピー》

こだわり おかわり 長崎産

※ ロゴマーク及びキャッチコピーの使用を希望するときは、県の地産地消ホームページに掲載する使用ガイドラインをご確認のうえ、「ながさき地産地消推進ロゴマーク及びキャッチコピー使用届出書」を県農政課まで提出して下さい。

びわ太郎食育通信に掲載する食育活動の情報をお寄せ下さい

この紙面への掲載の参考とさせていただきます。

県内各地域での食育に関する取り組み、お知らせをお寄せ下さい。

《送り先》〒850-8570
長崎市江戸町2-13
長崎県食品安全・消費生活課
TEL 095-895-2366
FAX 095-824-4780

《ホームページ》

長崎県 食品安全

検索

写真も大歓迎

