

いただきます 元氣ながさき おいしか県

びわ太郎食育通信

平成27年5月 第32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/shokuiku/>

こんにちは！ほくびわ太郎です。いよいよ季節は梅雨へと突入します。この季節に気をつけたいことは、やっぱり食中毒ですよ。食べ物の管理の仕方はもちろん、手洗いなどにも十分に気を配る生活を心がけましょう！



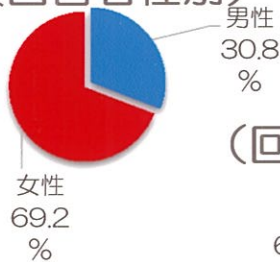
長崎県 食と食育に関するアンケートの実施結果

長崎県の取組の一環として、食や食育に関連するアンケートを実施しました。その結果の一部をご紹介します

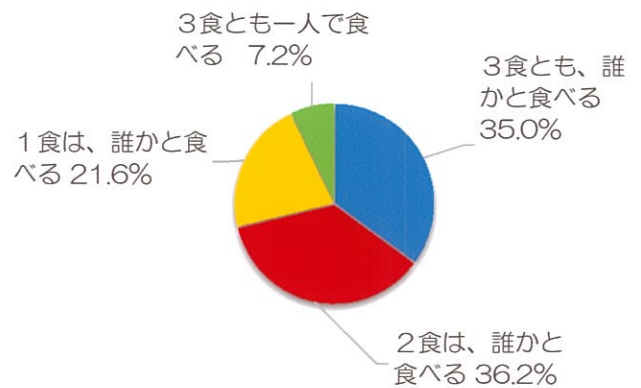
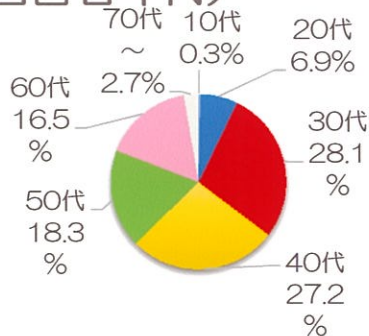
- 対象者：ながさきWEB県政アンケートモニター390名
- 調査時期：平成26年12月15日～12月30日
- 回答者：334名（回答率 85.6%）

《1日のうち、誰かと一緒に食べる頻度》

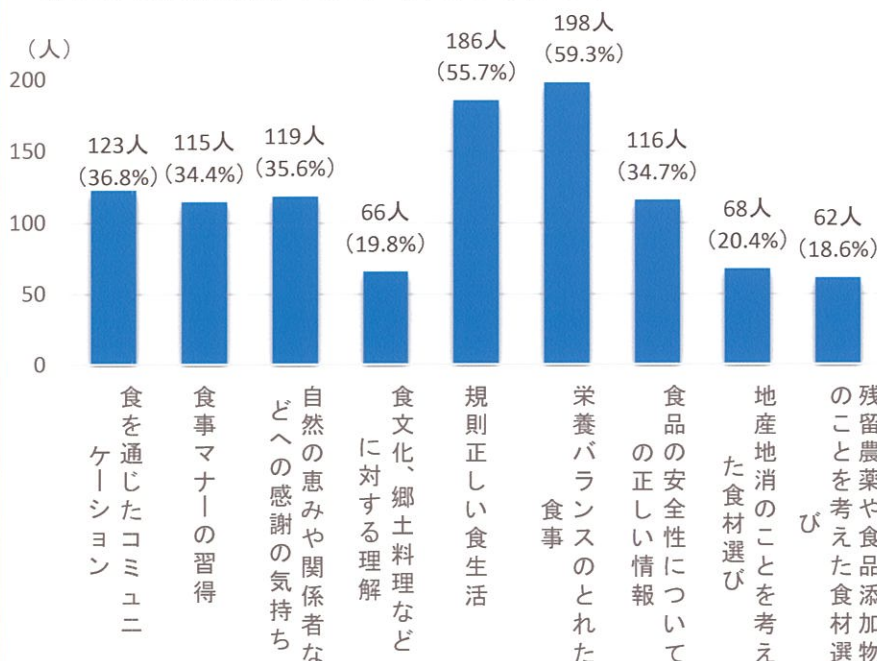
(回答者性別)



(回答者年代)



《健全な食生活実践のために重要だと思うもの》



共食（家族やお友達と一緒に食べよう！）の状況は？

皆さんにとって、重要なものって何だろう？

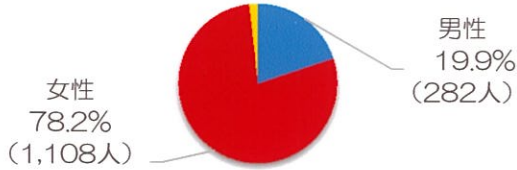
この他の調査結果は、ホームページをご覧ください。

朝食しらべ

～長崎県内大学生朝食アンケートの結果より～

長崎県内の大学に通っている大学生1,416名にききました(平成26年12～1月)

(回答者性別) 無回答4.3% (26人)

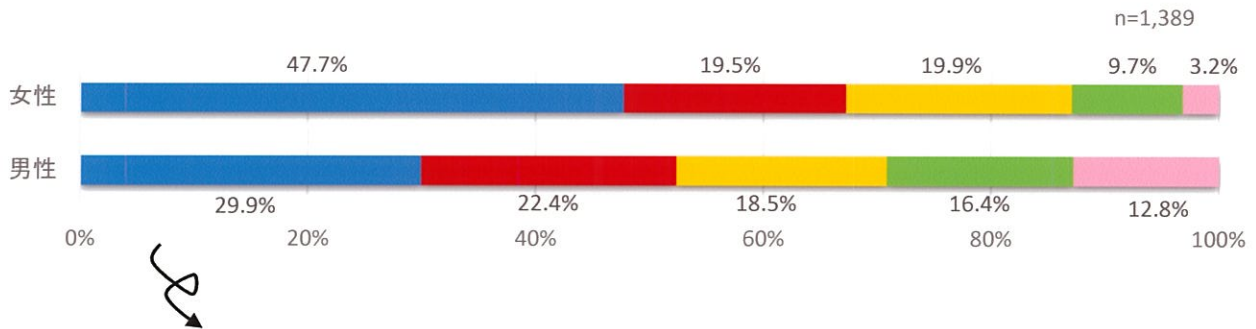


大学生の皆さま、ご協力ありがとうございました。

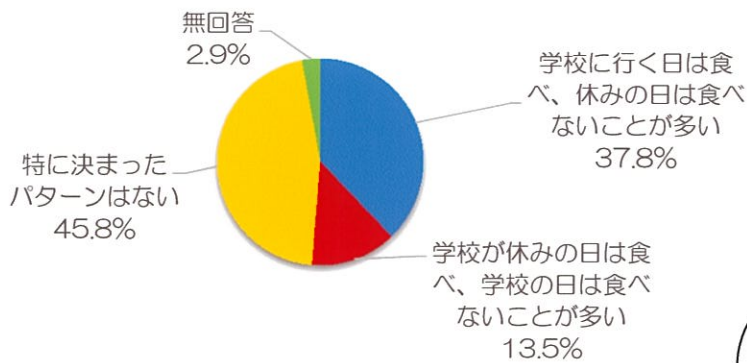


★朝食を食べる頻度はどれくらい？

■毎日食べる ■だいたい毎日食べる ■食べる時と食べない時がある ■ほとんど毎日食べない ■毎日食べない

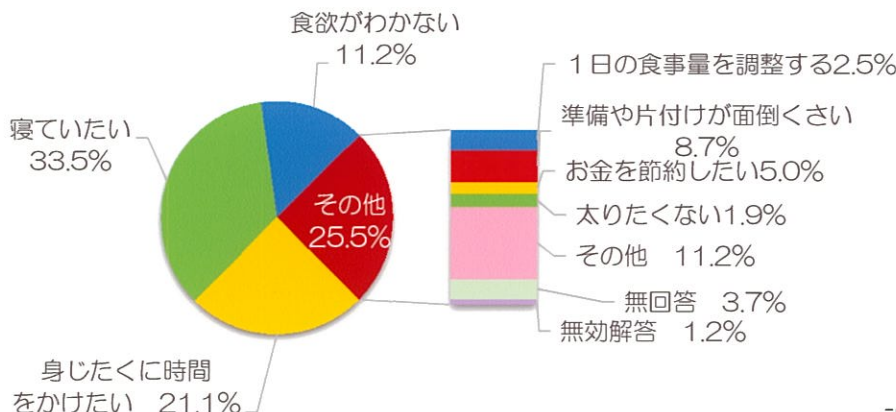


★「食べる時と食べない時がある」と答えた方に質問！…その食べ方のパターンは？



この他にも栄養バランスや調理技術、朝食の準備等について、聞きました。詳しくは、ホームページをご覧ください。

★朝食を食べない理由は？



😊 (有)北村製茶(佐々町)

- 聖和女子学院の生徒さんに、茶畑の見学や、お茶の美味しい入れ方などを説明し体験してもらいました。家でも実践できるように、一人ひとりに30gの茶葉を持って帰ってもらいました。
- させぼ食育フェアにて、おいしいお茶の入れ方などの話をしました。



聖和女子学院 食育総合学習

させぼ食育フェア

😊 波佐見町食生活改善推進協議会

健康づくり講習会「ひとりでもクッキング事業」の開催

今年で10回目の開催となりました。今年は波佐見高校3年生（4月から1人暮らしを始める生徒）が対象です。

講義では規則正しい食生活・食事のバランスが健康のために大切であることを学び、調理実習では基本であるごはんの炊き方や、味噌汁など計5品を作りました。

参加した生徒からは「食事の大切さがわかった」「料理にチャレンジしていきたい」との感想があり、今後もこのような活動を続け、若い方々へ食の大切さを伝えていきたいと思ひます。



健康づくり講習会

😊 上五島地区漁業士会

H26年度 食育お魚料理教室の開催

| 開催月 | 学年 | 参加人数 | 学校名 |
|-----|-------|------|----------|
| 10月 | 5・6年生 | 21名 | ○ 今里小学校 |
| // | 1年生 | 9名 | ○ 奈良尾中学校 |
| // | 2年生 | 22名 | ○ 魚目中学校 |
| 11月 | 1年生 | 18名 | ○ 若松中学校 |
| // | 2年生 | 12名 | ○ 北魚目中学校 |
| 1月 | 2年生 | 19名 | ○ 中五島高校 |
| // | 1年生 | 29名 | ○ // |
| // | 1年生 | 30名 | ○ 上五島高校 |
| 2月 | 児童・生徒 | 35名 | ○ 希望の灯学園 |



😊 竹嶋 巖さん(西海市)

平成27年3月に、大瀬戸小学校3年生がびわの袋かけをしました。

今年のびわは、昨年の夏に日照不足で花房が少なかったので、丁寧に袋をかけました。5月の連休過ぎに黄色い美味しいびわが食べられるのが楽しみです。



地域の活動報告・今後の予定

😊 食のコミュニケーション円卓会議(長崎市)

【平成26年度の活動】

★東京にて学習と意見交換会を開催しました★

| 開催日 | 対象 | 内容 |
|-----|----|-------------------|
| 6月 | 一般 | ○ファシリテーションの力をつけよう |
| 7月 | 〃 | ○食品照射という新技術を考える |
| 〃 | 〃 | ○食品表示基準(案)を考える |
| 9月 | 〃 | ○遺伝子組換えについて |
| 10月 | 〃 | ○食品の機能性表示制度について |
| 1月 | 〃 | ○今どきの「惣菜・中食」 |
| 2月 | 〃 | ○食品安全と消費者への情報提供 |



😊 喜々津東小学校(諫早市)

★みかん料理を作りました★ 🍊

平成27年2月に、オレンジ会のみなさん(6名)の指導を受け、3年生がみかんを使った料理を作りました。

みかん狩りで、自分たちが収穫してきたみかんを使ってのお菓子作りだったので、大変意欲的に取り組み、味も好評でした。みかんを使った「みかんゼリー」と「オレンジ蒸しまんじゅう」の2つのお菓子を作り、試食をして「家でも作ってみたい」という声が多く聞かれました。

「食べ物列車 あか・き・みどり」というテーマでペープサートを使って、わかりやすく話してくださり、食事をテーマにした紙芝居をしていただきました。子どもたちは、栄養や食事の大切さについて興味をもって聞くことができました。



😊 星美幼稚園(大村市)

【平成27年2月の活動】

《じゃがいもの収穫》

毎年、園内に植えていたじゃがいもを、今年は少し離れたところにある畑を貸していただき、年少組が植えに行きました。このじゃがいもは6月に収穫して、カレーパーティーでいただきます。大きく育つのを楽しみにしています!

《ぶた汁大会》

農家の方より頂いた大根人参などを利用して、子どもたちが野菜切りのお手伝いをしました。有志の保護者さん方にお料理していただき、お弁当といっしょにおいしいぶた汁をいただきました。





高島幼稚園(長崎市)

【平成26年度の活動】

- 7月 … 《七夕カレーパーティー》
地域の方を調理の講師として招き、子ども達は事前の食材の買い物、保護者は調理実習という形で活動し、全員で会食をしました。
- 2月 … 《親子deクッキング》
地域の特産のトマトを使ったパンケーキ作りを親子で行い、会食をしました。



寺町保育園(島原市)

【平成26年度の活動】

- 5月 … 《空豆の皮むき》
3~5歳児が空豆の皮むきを体験しました。皮、毛、実の状態など手触りを楽しみ、旬の空豆の美味しさを味わいました。
- " … 《とうもろこしの皮むき》
3~5歳児がとうもろこしの皮、毛、実の様子を観察し、手触りなどを感じて旬の味を楽しみました。
- 6月 … 《トマトの丸かじり》
全園児がトマトを皮ごと丸かじりし、旬の味を楽しみました。また、噛むことの大切さを知りました。



ひまわり保育園(東彼杵町)

【平成26年度の活動】

- 11月 … 《白菜の収穫》写真①
長靴と軍手の準備をして、収穫を行いました。植えたときよりも、大きく育っていたので、葉っぱの大きさに驚いて、とても喜びました。給食で中華丼・スープで美味しくいただきました。
- 12月 … 《もちつき》写真②
餅つきでは保護者の方と一緒にもちをついたり、お父さんたちがもちをつくときに、一生懸命掛け声をかけ盛り上がりました。お母さんとおばあちゃんたちとは、一緒におもちを丸めました。彼杵はお茶の名産地。彼杵茶を入れたお茶もちも作りました。
- 1月 … 《おやつ作り》写真③
カボチャ・スコーンを作りました。2・3人ずつでかぼちゃをつぶし、小麦粉とまぜたりと子どもには力のある作業でしたが、みんなで協力し合い頑張って作りました。焼くのは給食の先生にお願いしました。かぼちゃの風味もよく美味しくいただきました。
- " … 《野菜の収穫》写真④
4・5歳が主に収穫を行いました。葉っぱが大きかったので、みんなでかきわけながら、根元の方をしっかりと持ち、先生に手伝ってもらいながら収穫しました。キャベツと白菜は、まわりの葉っぱを少し払いながら理事長先生が取って下さいました。聖護院大根は、味噌汁と大根サラダ。キャベツは子ども達の手作りたこ焼き。白菜はスープで、美味しくいただきました。



調べてみました！



「コーン」ってとうもろこしのことじゃない？



これから6月から9月にかけてとうもろこしがおいしい季節になってきますね。コーンは『穀物』という意味です。だから、アメリカではとうもろこしのことを、「インディアン・コーン」と呼んでいるのよ。イギリスは小麦、スコットランドはオート麦、ドイツはライ麦が「コーン」なのです。

～群羊社「たべもの・食育図鑑」より～

～6月は『食育月間』毎月19日は『食育の日』～

食の現場にいらっしゃ～い

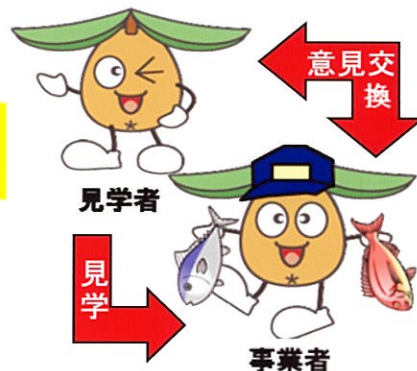
県では、消費者の皆さんが、自主的に食の現場を訪問できる仕組みをつくっています。施設見学や事業者の方との意見交換ができます。

見学対象施設 農業・食品工場・流通施設・販売店など49ヶ所

内容 施設の見学・食品の安全確保の取組みについて事業者と意見交換

費用 原則無料

申込方法 課のホームページの登録事業者リストから見学先を選び、事業者に連絡（必ず事前の予約が必要です。）



募

「誰かと食べるっておいしいね！楽しいね！」

テーマ：誰かといっしょに食べる

家族や友達と、一緒に食べる楽しさをテーマにした《標語》《写真》《絵画・ポスター》を募集します。

【募集期間】

平成27年6月1日（月）～9月30日（水） <QRコード>

【応募資格】

長崎県内に居住している小学生以上の方

【賞品】

優秀賞 各部門から1点（県産品）

佳作 全部門の中から10点程度（食育グッズ）



オリジナル作品に
応募用紙（QRコードから
でも可）をつけて郵送または

応募の作品数・部
門数の制限なし！

★作品の一部は、第三次長崎県食育
推進計画（表紙）やホームページ等
で紹介させていただきます。

募

～長崎県食育ボランティアを募集します～

あなたの食育活動の情報を発信しませんか？

地域や学校、幼稚園、保育園などで「食」や「農林水産」の知識・経験等の話、郷土料理などの調理実習、体験の受入をしていただける「食育ボランティア」を募集します。

●【募集期間】 随時募集

●【応募要件】 食育の知識、技術の指導、体験の受け入れ等を無償で行っていただける長崎県内の『個人』『団体』『企業』の方を対象にしています。



よろしく
お願
いし
ます。

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

写真も大歓迎♥

長崎県 食品安全

検索

