

食べることは心と体を育てる

～親子でつくろう！元気なカラダ～

いちはら食育だより 第13号 2017年4月

「いちはら食育の会」は、健康の源であるよい食習慣を、子どもの頃からしっかり身につけることができるよう「親子でつくろう元気なカラダ」「食べることは心と体を育てる」を目標に活動しています。

千葉県調理師講習会で「郷土料理・調理学」の講義 「ジビエ太巻き寿司」の試食の提供



平成 28 年 4 月に、千葉県では全国で初めて「調理師による県民の食生活の向上に関する条例」ができました。食の外部化が進み、飲食店や給食施設で調理師の果たす役割が大きくなっています。

調理師は資質の向上のため、5 年に 1 回「千葉県調理師講習会」を受けるよう努めなければなりません。市原市調理師会と市原健康福祉センター（保健所）の協力で平成 28 年 12 月に実施されました。ジビエ（イノシシ肉）を使った「ジビエ太巻き寿司」の試食も振舞いました。

市原市立八幡東中学校で「郷土料理」の伝承活動をしました

市原市立八幡東中学校の 2 年生の家庭科の授業で「市原市の郷土料理を作ろう」をテーマに「とりどせ」と「牛乳ようかん」を作りました。

2 日間にわたり 2 年生の 26 人ずつに指導しました。市原市内の中学生でも「とりどせ」の事は知らず、食べたのは初めてのようでよい勉強になったようです。



いちほら食育の会で協力した平成28年度の食育に関する事業です。

	期日	内容	会場	担当	参加者
健康料理教室	4月28日(木)	春の健康(菓膳)料理	加茂公民館	木村	16名
健康料理教室	5月23日(月)	千産千消の 健康料理教室	八幡公民館	木村	16名
市原市子育てフェスタ	6月11日(土)	子どもへの食育指導	y o uホール	三宮 金井 三橋 植草 上田	30名
郷土料理の伝承 (いちほら市民大学)	10月21日(金)	講演 「市原市の食文化」 太巻き祭りずしの試食	市原市 生涯学習 センター	上田 協力会員 3名	75名
食育健康料理教室	11月19日(土)	千産千消の 健康料理教室 (千葉県栄養士会主催)	八幡公民館	木村 常泉 三宮 上田	22名
郷土料理講習会 (PTA家庭教育学級)	12月2日(金)	太巻き祭りずし体験教室 「ショウちゃん」 「二つの花」	市原市立 八幡小学校	上田 協力会員 4名	29名
千葉県調理師講習会	12月14日(水)	講義 「郷土料理」「調理学」 試食 「ジビエ太巻き寿司」	市原市 急病センター	上田 協力会員 2名	調理師 28名
発表交流会 (コープみらい)	2月6日(月)	コープみらい 地域クラブ活動紹介	y o uホール	上田	22名
郷土料理講習会 (市原栄養士会主催)	2月17日(金)	市原の郷土料理 大根、牛乳などを使って	保健センター	木村 植草 上田	20名
郷土料理講習会 (八幡東中学校 家庭科)	3月16日(木) 3月17日(金)	千産千消の 郷土料理教室 「とりどせ」 「牛乳ようかん」	市原市立 八幡東中学校	木村 上田 植草 他 栄養士2名	中学生 26名× 2回 (計52名)
健康料理教室 ふれあい料理クラブ	3月21日 (火)	春の健康料理	八幡公民館	木村	16名