

連絡先 電話：0854-83-8084 FAX：0854-82-9731 E-mail：uchida-daisuke@iwamigin.jp

名称

地元食材を利用した食育講座および調理実習

実施時期

平成27年12月9日(水)

場所

県立男女共同参画センターあすてらす

対象者

大田市立大田幼稚園の5歳児と保護者、食育関係者、生産者

参加者数

約50名

講師

吉田保育所(社会福祉法人ほほえみ福祉会)
杉原幸江所長

目的

県内で先進的な食育の取組をしている保育所の活動事例を学び、米を中心とした、食育の視点で安心できる食について考え、地元食材の消費拡大につなげるための講演会及び調理実習を開催した。調理実習では、ほとんどの食材は大田市内で生産されたものを使い、安心な地元食材を使った和食のおいしさを再認識した。

感想

我が家の食事を見直すきっかけとなりとても良かったです。地産地消! 心掛けます。とにかく!! まず朝のパンをお米に変えたいと思います。薄味も心掛けます。うちの子の怒りっぽい性格、協調性の無いところ、今までの食事が悪かったのかな…と反省です。(保護者)



連絡先 電話：0854-82-0221 E-mail：ko-seibu@iwamigin.jp

名称

元気大学 食育講座

実施時期

平成27年12月8日(火)

場所

長久まちづくりセンター

講師

専門調理食育推進指導員 片地 六治郎 氏

レシビ

かつお節と昆布のだし汁、立冬のなます、煮物、切魚の煮つけ

感想

- 日本料理の考え方や基本を学び、料理実習を通して、名人から技術指導を受け、おいしく食べて元気になる方法を学習しました。
- 日本料理の基礎や料理の順序などを教えてもらい、たいへん参考になった、新たな学びでよかったと好評でした。



連絡先 電話：0855-72-0633 FAX：0855-72-0635 E-mail：nari-teramoto@town.shimane-kawamoto.lg.jp

名称

小児生活習慣病予防教室 ～調理実習～

実施時期

平成27年12月14日(月)

継続年数

22年

参加者数

川本小学校4年生児童21名、川本町食生活改善推進員4名、学校・役場職員4名、計29名

内容

生活習慣病について理解を深め、将来にわたっての健康を考えた食習慣を子どもの頃から身につけさせることを目的とする。川本町の特産品である“えごま”を献立に取り入れ「えごまわやさしい」をキーワードにすることにより、体が健康になる食事を考えると共にえごまの働きを理解できた。学校の「総合的な学習の時間」の中でえごまを種から育て収穫する体験をしており、今回はその中で作ったえごまを調理したので、より一層関心を高めることにつながった。



メニュー

“えごまわやさしい”を全部使った体にやさしい食事を作ろう！

- ごはん、えごまふりかけ ●なっとうあえ
- あじのこうみ焼き ●川本野菜のみそ汁
- ミルクわらびもち えごまきなこがけ

児童の感想

- わたしはいつものごはんに、赤・黄・緑のすべてを食べることができていませんでした。今日の調理実習でいろいろなことが学べたのでとても勉強になりました。
- みんなで作ったごはんはすごくおいしかったです。生活習慣病にならないように、今日のように楽しく料理をつくってみたいです。

連絡先 電話：0855-87-0533 FAX：0855-87-0533 E-mail：hyakusho@ohtv.ne.jp

名称

黒ニンニク作りと田舎料理体験

実施時期

平成27年10月10日(土)・11月7日(土)の2回

継続年数

3年

内容

ジャンボニンニクで作る黒ニンニク講座と押し寿司づくり
落花生と里いもの収穫体験をしていただいた。(体験料2,000円)
それぞれ10名の参加があった。



今回はしまね田舎ツーリズムキャンペーン2015として実施した。

場所が分かりにくかったとの意見が有りましたが皆さん満足された様子で、又来たいと感想ありました。

21 比之宮連合自治会

連絡先 電話：0855-82-2354 FAX：同左 E-mail：ueken5003@ivory.plala.or.jp

名称 公民館活動を通じて料理体験

実施時期 平成27年度中に6～8回 継続年数 4年以上

内容

にこにこ健康教室、運動サークル、あけぼの学級、婦人会と児童とのふれあい交流会 など公民館を利用して活動している団体が「あられ・赤飯づくり」「みそ汁の塩分量チェック」「地元食材を使った料理」など、いろいろな機会をとらえて料理体験をしている。

22 美郷町食生活改善推進協議会

連絡先 電話：0855-75-1932 FAX：0855-75-1505 E-mail：sakamoto-chie@town.shimane-misato.lg.jp

名称 おやこの食育教室

実施時期 平成27年8月8日(土)、9月10日(木)

継続年数 2年

対象者 町内2つの保育園の園児並びに保護者

参加者数 園児36人、保護者23人

内容

食育5つの力について、調理実習、会食

メニュー

おにぎらず、鶏肉のトマトクリーム煮、
ごぼうのごま風味サラダ、いきなりだんご、
3種類のスープ(みそ味、トマト味、牛乳味)

感想

- おにぎらずを初めて作ったが、簡単にできて良かった。
- 子供が包丁を使っている所を初めて見る事が出来た。
- みんなで作って楽しかった。

調理実習を通して、親子の交流や食育に関して考えてもらえる機会となった。



連絡先 電話：0855-22-1253 FAX：0855-22-1253 E-mail：kosodate@city.hamada.shimane.jp

名称

保育所給食担当者等栄養管理研修会 「地産地消推進事業～はまだ産直めぐり～」

実施時期 平成27年11月30日(月) 13:00～17:00

事業概要 保育所給食担当者を対象に、市内の農産物生産現場や産直市場の見学、野菜の収穫体験、農産物講座を実施し、保育所給食での地元農産物の消費拡大を図る。また、消費者と生産者の交流を図り、安全安心な浜田産農産物の良さをアピールする。

対象者 浜田市内保育所給食担当者等 参加者数 20名

感想

参加者からは大変好評だった。特に生産者の話しと収穫体験は非常に喜ばれ、地元の農産物への関心をより高めることにつながったと思われる。また、見学受け入れについては生産者の方も大変意欲的だった。農産物講座では、野菜ソムリエから野菜の特徴やおいしい食べ方などを紹介していただいた。給食での地元農産物の使用については、各園でも取り組んでおられるが、規格や量など献立に併せた野菜の提供に対応できるかなど問題点も多い。このような機会を通じて、生産者やJAなど関係機関とつながりを深め、地産地消の取り組みを推進していきたい。



収穫体験



生産者の説明

連絡先 電話：0855-24-8531 FAX：0855-24-8532 E-mail：kkf-hp@iwami.or.jp

名称

魚の解体・味覚の話

実施時期 5月 継続年数 4年

参加者数 〈魚にふれる〉2～5歳児 118名
〈味覚の話〉5歳児 37名

内容



私たち社会福祉法人誠和会の5園では、飲食店の経営をされており、日本味覚教育協会味覚授業講師をしておられる方に来ていただいて、実際に魚に触ったり、魚の解体をしていただくことで、魚への興味を深め、魚にも命があることに気付くことが出来るような体験活動をしている。また、命をいただいていると感じながら食事が出来るように、その魚を使つての料理(切り身を焼く、シーチキン作りなど)を作り、食べるという活動もしている。

それに合わせて、5歳児は実際に鰹と昆布の合わせだしを飲んだり、100%カカオを食べたり、砂糖・塩・酢をなめるといった体験をしながら、味には日本独自の5つの味があり、それを感じていくことの大切さを教えていただくという活動もしている。

感想

魚の解体は、内臓があったり、血が流れたりすることを見て、子どもたちそれぞれが、色々なことを感じる事が出来たようだった。味覚のお話も、いつも何気なく食べている物にも色々な味があるということに気付き、味覚への関心が深まったように思う。