

① 食育月間の取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>鹿児島市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>総合学習「おおくす」の授業と連携した食育指導</p>
<p>実施時期</p>	<p>6月</p>
<p>取組内容</p>	<p>「鹿児島の食べ物について知ろう」 4年生の総合学習「おおくす」の時間で、「食べ物から見てくる鹿児島」について学習し調べてまとめていきます。 授業を通してこれから各自調べるテーマを見つけ、食べ物を通して鹿児島を再発見していく学習の準備の授業となっている。 導入では3年生の時に学校農園でさつまいもを栽培したことに触れ、鹿児島県の地図や地形の特徴を紹介しました。 (資料として鹿児島県学校給食会より鹿児島県の地図やかごしまの農業ジュニア版などを活用)</p> <div data-bbox="454 1070 1508 1332"> </div> <p>鹿児島県の郷土料理や由来など給食の献立から紹介しました。郷土料理にはそれぞれ由来があり、季節や地域の行事など地場産物の活用深く関わり、受け継がれてきた食文化について学習しました。</p> <div data-bbox="454 1534 1508 1848"> <p>←ワークシート</p> <p>↓ (平川びわ・奄美の鶏飯・ねったぼ・きびなごなど紹介)</p> </div> <p>今回の学習を通して、自分のテーマを決めて、本やインターネットを活用し新聞作りを行います。</p>

【様式1】

③ 食育月間の取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>鹿児島市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>ミニ企画展の実施</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年6月5日（水）～6月30日（日）</p>
<p>取組内容</p>	<p>ミニ企画展の実施</p> <p>図書館 YA（ヤングアダルト）コーナー奥に、食育展示スペースを設けました。食事のバランスや栄養素のことだけでなく、咀嚼や手洗い、テーブルマナーといった幅広い範囲の食育関連図書を集めました。児童書、絵本のほか、郷土料理等の一般図書を集めどの世代も興味を持っていただけるように展示しました。</p> <p>スペースの一部には、本市保健政策課作成の「Let's 食育」パンフレットと「第三次かごしま市食育推進計画」のポスターを配置しました</p> 

【様式1】

① 食育月間の取組

取組市町村名	鹿児島市
取組団体・企業名	
取組の名称	「おはなしの時間」での読み聞かせ
実施時期	令和元年6月20日（木）、6月27日（木）

取組内容

「おはなしの時間」での読み聞かせ

鹿児島市立図書館では毎週木曜日15時30分から、幼児・小学生・保護者を対象とした読み聞かせ活動として「おはなしの時間」を実施しています。

6月は食育月間ということで、期間中は食べ物に関連する本や、食べ物が登場人物の本を読んでもらいました。

実施日	主に読んだ作品	参加人数
6月20日	ブタのドーナツやさん	4人
6月27日	おとがあふれてオムライス	8人
	おいし〜い	
	ひつじばん	
参加人数合計		12人



【様式 1】

①食育月間の取組

取組市町村名 取組団体・企業名	鹿児島市
取組の名称	鴨池公民館前期講座「食卓を彩る家庭料理」の実施
実施時期	令和元年（5月16日、23日、30日） 6月6日、20日
取組内容	<p>鴨池公民館前期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」4月号などで募集し、料理講座を開催しました。</p> <p>対象：鹿児島市内に居住又は勤務する一般成人（定員 20 名） 場所：鹿児島市鴨池公民館 調理室 趣旨：料理の基本を学び、身近な素材や季節感あふれる旬素材を使った家庭料理の楽しさを味わう。</p> <p>実施日・内容</p> <p>6月 6日 参加者数 11人</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・韓国風のり巻き</li> <li>・豆苗と長芋のにんにく炒め</li> <li>・エキゾチックガスパチョ</li> <li>・ピーマンとピーナツとじゃこのごま風味炒め</li> <li>・トマトのシフォンケーキ</li> </ul> <p>6月 20日 参加者数 12人&lt;防災クッキング&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・簡単ツナずし</li> <li>・サバ水煮缶と豆のトマトソース</li> <li>・乾燥野菜とコーンの和え物</li> <li>・トマトジュースに血行促進をプラス</li> <li>・コンデンスミルクを使ったデザート3種</li> <li>チアシードのスムージー</li> <li>コーンフレークをレーズンミックス</li> <li>豆腐を小豆のデザート</li> <li>・乾パン入りチーズケーキ（ローリングストック対策）</li> </ul>

## 【様式 1】

## ① 食育月間の取組

取組市町村名 取組団体・企業名	鹿児島市
取組の名称	城西公民館前期講座「こだわりのパスタ料理」の実施
実施時期	令和元年（5月14日、21日、28日）6月11日、25日（7月2日、16日）
取組内容	<p>城西公民館前期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」4月号などで募集し、料理講座（パスタ料理）を開催しました。</p> <p>対象：鹿児島市内に居住又は勤務する一般成人（定員 20 名） 場所：鹿児島市城西公民館 調理室 趣旨：いろいろなパスタ料理を学びながら、自分なりのこだわりパスタを作ります。</p> <p>実施日・内容</p> <p>6月11日 &lt;バーニャカウダーのスパゲティ&gt; 参加者数12人</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ バーニャカウダーソース作り</li><li>・ まぜて盛り付け</li></ul> <p>6月25日 &lt;ラゲー系のスパゲティ（ラザニア）&gt; 参加者数12人</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ ミートソース、ホワイトソース作り</li><li>・ 焼き上げ、盛り付け</li></ul>

【様式 1】

① 食育月間の取組

取組市町村名	鹿児島市
取組団体・企業名	
取組の名称	城西公民館前期講座「城西ふっくらパン工房」の実施
実施時期	令和元年（5月22日、29日）6月12日、26日（7月24日、31日、8月7日）
取組内容	<p>城西公民館前期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」4月号などで募集し、料理講座（パン作り）を開催しました。</p> <p>対象：鹿児島市内に居住又は勤務する一般成人（定員 20 名）          場所：鹿児島市城西公民館 調理室          趣旨：いろいろなパン作りを学びながら、自分なりのパンを作ります。</p> <p>実施日・内容</p> <p>6月12日 &lt;あんパン&gt; 参加者数 21 人</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ こね</li> <li>・ 発酵</li> <li>・ まるめ</li> </ul> <p>6月26日 &lt;調理パン&gt; 参加者数 22 人</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ こね</li> <li>・ 発酵</li> <li>・ まるめ</li> <li>・ ウインナー、ベーコン・コーンマヨネーズ</li> </ul>

【様式 1】

① 食育月間の取組

取組市町村名	鹿児島市
取組団体・企業名	
取組の名称	城西公民館前期講座「パパッと簡単！バランス弁当」の実施
実施時期	令和元年（5月13日、27日）6月10日、24日（7月8日、22日、29日）
取組内容	<p>城西公民館前期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」4月号などで募集し、料理講座（ヘルシー弁当作り）を開催しました。</p> <p>対象：鹿児島市内に居住又は勤務する一般成人（定員 20 名）          場所：鹿児島市城西公民館 調理室          趣旨：健康料理を取り入れた、おいしくヘルシーなお弁当作りを学びます。</p> <p>実施日・内容</p> <p>6月10日 参加者数18人</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 豚肉の甘辛煮</li> <li>・ 厚揚げのカレーチーズ焼き</li> <li>・ なすピー</li> <li>・ チンゲン菜とベーコンの中華風</li> </ul> <p>6月25日 参加者数21人</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ いかチリ</li> <li>・ ハムコーンカップ</li> <li>・ なすの照焼き</li> <li>・ ほうれん草のナッツ和え</li> </ul>

【様式1】

① 食育月間の取組

取組市町村名	鹿児島市
取組団体・企業名	
取組の名称	谷山市民会館講座「男性料理入門」
実施時期	5月23日、6月6日、6月20日、7月11日、7月18日
取組内容	<p>谷山市民会館前期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」4月号などで募集し、「男性料理入門」講座を行いました。</p> <p>目的：料理の基本を学びながら、食材を生かした手軽なおいしい料理を作る。          対象者：男性（青年・成人・高齢者）          人数：25人          講座内容：全5回</p> <p><u>1回目（5月23日）参加者：21人</u>          [メニュー] ・ グリーンピースごはん          ・ 豚肉と夏野菜のオイスターソース炒め          ・ 新たまねぎの和風サラダ</p> <p><u>2回目（6月6日）参加者：22人</u>          [メニュー] ・ ドライカレー          ・ ゆで茄子のわさび醤油かけ          ・ もずく汁</p> <p><u>3回目（6月20日）参加者：22人</u>          [メニュー] ・ 油そうめん          ・ 卵とトマトの中華スープ          ・ たたききゅうりとたこの梅あえ</p> <p><u>4回目（7月11日）参加者：18人</u>          [メニュー] ・ ごはん ・ なめことレタスのみそ汁          ・ ゴーヤチャンプル          ・ 海苔のつくね焼き</p> <p><u>5回目（7月18日）参加者：22人</u>          [メニュー] ・ ごはん ・ おくらのスープ          ・ 鮭のムニエル          ・ アボガドのサラダ</p>



## 【様式1】

## ① 食育月間の取組

取組市町村名 取組団体・企業名	鹿児島市
取組の名称	伊敷公民館前期講座「エコなイタリアン」の実施
実施時期	令和元年（5月23日、30日）6月6日、13日、20日、27日
取組内容	<p>伊敷公民館前期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」4月号などで募集し、料理講座（イタリア料理）を開催しました。</p> <p>対象：鹿児島市内に居住又は勤務する一般成人（定員20名）  場所：鹿児島市伊敷公民館 調理室  趣旨：食生活を豊かにするために、料理の基本について学びながらエコなイタリアン料理を知り、調理します。</p> <p>実施日・内容</p> <p>6月6日 &lt;夏のイタリアン&gt; 参加者数11人  ・クルダイオーロ                      ・トウモロコシの冷たいスープ  ・サルティンポッカ                      ・クラフティ</p> <p>6月13日 &lt;秋のイタリアン&gt; 参加者数13人  ・ライスコロッケ                      ・鶏肉のマリネ焼き野菜添え  ・ビワのコンポートゼリー</p> <p>6月20日 &lt;手打ちパスタを作ってみる&gt; 参加者数12人  ・カルボナーラ                      ・トマトのグリル  ・オレンジとグレープフルーツのミントシロップ  ・スズキの生ハム包みアンチョビソース</p> <p>6月27日 &lt;エコなイタリアンパーティ料理&gt; 参加者数12人  ・フライパンでパエリア  ・ホタテとパプリカのパテ      ・バーニャカウダ  ・簡単ティラミス</p>

## 【様式 1】

## ① 食育月間の取組

取組市町村名 取組団体・企業名	鹿児島市
取組の名称	武・田上公民館前期講座「お父さんの料理入門」の実施
実施時期	令和元年（5月7日、14日、21日、28日） 6月11日
取組内容	<p>武・田上公民館前期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」4月号などで募集し、料理入門講座を開催しました。</p> <p>対象：鹿児島市内に居住又は勤務する一般成人（定員 20 名） 場所：鹿児島市武・田上公民館 調理室 趣旨：包丁の握り方から、簡単なメニューのやさしい調理法を楽しく学び、仲間とのふれあいを深める。</p> <p>実施日・内容 6月 11日 参加者数 18 人</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 鯆の香草焼き</li><li>・ ポテトサラダ</li><li>・ スープ</li></ul>

【様式1】

① 食育月間の取組

取組市町村名	鹿児島県
取組団体・企業名	
取組の名称	公民館講座「ヘルシー！ミートクッキング」(全5回予定)
実施時期	6月27日 (7月4日・11日・18日・25日) ※4日は大雨により中止
取組内容	<p>簡単で、身体にやさしいヘルシー肉料理の作り方を学び、家庭生活に活かしました。</p> <p><u>6月27日(木) 10:00~12:00</u>            メニュー：ごはん、アボカドとチーズの肉巻き、            切り干し大根とツナの和え物、中華スープ            参加人数：9人</p> <p><u>7月実施のメニュー(予定)</u>            ○ごはん、手羽中のオレンジ煮、白菜とハムのサラダ、さつまいもの豆乳チャウダー</p> <p>○牛肉ときのこの焼うどん、もやしと長芋の酢の物、トマトスープ</p> <p>○きのこたっぷりのビビンバ、にがうりとささみのサラダ、もずくと豆腐のスープ</p> <p>○きんぴらごはん、タンドリーチキン、コーンサラダ</p>

## 【様式1】

## ① 食育月間の取組

取組市町村名	鹿児島県
取組団体・企業名	鹿児島市郡山公民館
取組の名称	公民館講座「プロに学ぶ料理のポイント」
実施時期	6月13日・20日・27日
取組内容	<p>調理のプロに学びながら、料理をおいしくするワンポイントについて学び、日常の家庭料理に生かしました。</p> <p>6月13日（木）10:00～13:00 メニュー：シューマイ、麻婆豆腐、杏仁豆腐、ワンタンスープ 参加人数：6名</p> <p>6月20日（木）10:00～13:00 メニュー：コロッケ・野菜添え、トマトといかの冷製スパゲッティ、パイナップルゼリー 参加人数：6名</p> <p>6月27日（木）10:00～13:00 メニュー：鶏ごぼうご飯、米なすの田楽、擬製豆腐、わらび餅 参加人数：6名</p>

## 【様式1】

## ① 食育月間の取組

取組市町村名	鹿児島県
取組団体・企業名	鹿児島市生涯学習プラザ
取組の名称	生涯学習プラザ講座「すぐに役立つ「和食の基本」講座」
実施時期	6月1日、6月8日、6月15日
取組内容	<p>出汁のとり方や味付け、ご飯の炊き方。魚のさばき方など、日常の料理に役立つ和食の基本を学びました。</p> <p>○6月1日（土）10：00～13：00 出汁のとり方、大根のかつらむき、ご飯たきの基本</p> <p>○6月8日（土）10：00～13：00 郷土の食材を使った基本的な料理、味付けの基本、包丁の研ぎ方の基本</p> <p>○6月15日（土）10：00～13：00 魚さばきの基本、揚げ物の基本など</p>

## 【様式1】

## ① 食育月間の取組

取組市町村名 取組団体・企業名	鹿児島市
取組の名称	生涯学習プラザ講座「ニコニコファミリーの愛情手料理講座」
実施時期	6月16日、6月23日、6月30日
取組内容	<p>栄養のバランスを考慮した安心して食する簡単な料理について学習する。食育について考えるとともに、家族の絆を深める機会としました。</p> <p>○6月16日（日）10:00～13:00 栄養のバランスを考えた簡単にできる子どものための調理実習</p> <p>○6月23日（日）10:00～13:00 子どもの苦手な野菜などをおいしく食するアイデア調理法の実習</p> <p>○6月30日（日）10:00～13:00 家族団らんで楽しく調理できるレシピを学ぶ</p>