


②食育月間以外の月の取組

| | | | |
|----------------------------|--|--|--|
| <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>学級活動における食に関する指導</p> | | |
| <p>実施時期</p> | <p>10月～11月</p> | | |
| <p>取組内容</p> | <p><実施例>福平小学校</p> <p>栄養教諭が食に関する指導へ参画し、学級活動で学級担任とTTによる指導を行っています。</p> <p>① 低学年(1・2年)</p> <p>1年生では「食事のマナー」(楽しい給食・食事のあいさつ・はしの持ち方)について学び、2年生では「楽しい給食」(給食ができるまで・感謝して食べよう)というテーマで学習しています。1年生では、箸の持ち方の練習を手作り指導教材で学び、豆運びの練習を行いました。2年生では給食室の作業の様子を動画で紹介し、勤労感謝の日にあわせて給食室へのお手紙を作成作りの事前授業を行いました。</p> <p>② 中学年(3・4年)</p> <p>3年生では「望ましい食習慣」(よくかんで食べよう・食べ物の働きを知ろう)について学び、4年生では「望ましい食習慣」(野菜をすきになろう)を学習します。給食の献立をもとに毎日のランスや食べ物の働きについて学び、食べることの意義を理解できるよう授業を行いました。</p> <p>③ 高学年(5・6年)</p> <p>5年生では「望ましい食習慣」(朝食について・生活リズムについて)6年生では「望ましい食習慣」(生活習慣病を予防しよう)について学習します。5年生では食事調査の結果を基に、朝食の大切さや食事の見直しについて学習しました。6年生ではおやつアンケートを基にじょうぶな体を作っていけるように家庭科や保健での学習と連携した内容で学習しました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> | | |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|---|
| 取組市町村名 | 鹿児島市 |
| 取組団体・企業名 | |
| 取組の名称 | 青年会館講座「はじめてでもおいしく作れる和食講座」 |
| 実施時期 | 9月4日・11日・18日・25日 10月2日・9日・16日・23日 |
| 取組内容 | <p>目的：自然の恵みをおいしくいただく和食の心得を学ぶ。 対象者：青年（15歳～概ね40歳） 人数：定員20人、受講者11人</p> <p>1回目（9月4日） 参加者：11人 ご飯、味噌汁、焼き魚、小松菜のお浸し、ひじきの煮物</p> <p>2回目（9月11日） 参加者：10人 炊き込みご飯、お吸い物、煮物、茶碗蒸し</p> <p>3回目（9月18日） 参加者：9人 ご飯、魚の甘酢あんかけ、ポテトサラダ、ブロッコリーの和え物</p> <p>4回目（9月25日） 参加者：10人 ご飯、豚汁、魚の柚庵焼き、春菊としめじのお浸し</p> <p>5回目（10月2日） 参加者：11人 ご飯、味噌汁、肉じゃが、白和え、トマトのお浸し</p> <p>6回目（10月9日） 参加者：10人 ご飯、のり汁、鯖の味噌煮、筑前煮</p> <p>7回目（10月16日） 参加者：10人 ご飯、けんちん汁、豚肉の生姜焼き、切干大根の煮物</p> <p>8回目（10月23日） 参加者：9人 イワシの蒲焼き丼、吉野汁、かぼちゃプリン</p> |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|--|
| 取組市町村名 | 鹿児島市 |
| 取組団体・企業名 | |
| 取組の名称 | 生涯学習プラザ講座 「シニアのためのヘルシークッキング講座（夏編）」 |
| 実施時期 | 7月24日・31日・8月7日 |
| 取組内容 | <p>高齢者を対象に、栄養バランスのとれた食生活を楽しむことができるよう、和食を中心とした簡単な家庭料理の作り方を学習しました。</p> <p>【対象者】 おおむね60歳以上の方（定員12人）</p> <p>【場 所】 生涯学習プラザ 食工房</p> <p>【趣 旨】 高齢期に必要な栄養素をバランス良くとるための簡単便利な調理方法を学ぶ。</p> <p>【内容等】</p> <p>7月24日（水） 参加者13人 メニュー 鶏ごぼうバーグ／海老とトマトのピリ辛和え／ 雑穀ご飯／フルーツヨーグルト／さやいんげんのピカタ</p> <p>7月31日（水） 参加者13人 メニュー 魚のきのこあんかけ／トマトのスープ／ 枝豆ご飯（強化米入り）／豆乳羹／ゴーヤのナムル</p> <p>8月7日（水） 参加者13人 メニュー フライパンチキンパエリア／とうもろこしのすり流し／ 手作りドレッシング de ミックスサラダ／コーヒーゼリー</p> |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|--|
| 取組市町村名 | 鹿児島市 |
| 取組団体・企業名 | |
| 取組の名称 | 生涯学習プラザ講座 「かごしま茶再発見！～お茶でヘルシーライフ～」 |
| 実施時期 | 10月3日・10日・17日・24日 |
| 取組内容 | <p>かごしま茶について、効能やおいしい淹れ方など実技を交えながら学び、日常生活における生かし方について学習しました。</p> <p>【対象者】一般成人（定員20人） 【場 所】生涯学習プラザ 食工房 【趣 旨】かごしま茶の効能やおいしい淹れ方などについて、実技を交えながら学ぶ。</p> <p>【内容等】</p> <p>10月16日（水） 参加者15人 メニュー お茶はじめ～心なごみのお茶の淹れ方～（上級煎茶）</p> <p>10月23日（水） 参加者14人 メニュー お茶の種類</p> <p>10月30日（水） 参加者14人 メニュー お茶と健康～お茶の効果を期待して～（玉露）</p> <p>11月6日（水） 参加者13人 メニュー かごしま茶を楽しむ～品種を使って～ （受講生による品種のブレンド）</p> |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|---|
| 取組市町村名 | 鹿児島市 |
| 取組団体・企業名 | |
| 取組の名称 | 生涯学習プラザ講座 「シニアのためのヘルシークッキング講座（秋編）」 |
| 実施時期 | 10月12日・19日 |
| 取組内容 | <p>高齢者を対象に、栄養バランスのとれた食生活を楽しむことができるよう、和食を中心とした簡単な家庭料理の作り方を学習しました。</p> <p>【対象者】 おおむね60歳以上の方（定員12人）</p> <p>【場 所】 生涯学習プラザ 食工房</p> <p>【趣 旨】 高齢期に必要な栄養素をバランス良くとるための簡単便利な調理方法を学ぶ。</p> <p>【内容等】</p> <p>10月12日（土） 参加者12人 メニュー 炊込みケチャップご飯／厚焼き玉子／ピーマンの肉詰め／黒糖羹</p> <p>11月19日（土） 参加者10人 メニュー きのご飯／ゆで鶏／ブリの鍋照り／大根とニンジンのクルクル／いんげんのマヨ和え／さつまいもの甘煮</p> |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|---|
| 取組市町村名 | 鹿児島市 |
| 取組団体・企業名 | |
| 取組の名称 | 生涯学習プラザ講座 「レッツ・トライ！ お茶料理」 |
| 実施時期 | 10月26日・11月9日・16日 |
| 取組内容 | <p>お茶抽出液やお茶殻・粉末茶などあらゆる形態のお茶を使用して、安価で健康に良く美容にも役立つ料理の作り方を学習しました。</p> <p>【対象者】一般成人（定員15人） 【場 所】生涯学習プラザ 食工房 【趣 旨】いろいろな形態のお茶を使用して、家庭でもつくれるお茶料理の作り方を学ぶ。</p> <p>【内容等】</p> <p>10月26日（土） 参加者 12人 メニュー 豚肉の緑茶煮／お茶殻チャーハン</p> <p>11月9日（土） 参加者10人 メニュー ふわふわパンケーキ／ギリシャヨーグルト</p> <p>11月16日（土） 参加者9人 メニュー 緑茶パスタ／じゃこの佃煮</p> |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|--------------------|--|
| 取組市町村名 取組団体・企業名 | 鹿児島市 |
| 取組の名称 | 中央公民館 公民館講座 「男の料理教室」 |
| 実施時期 | 5月10日・24日・6月14日・28日 |
| 取組内容 | <p>中央公民館前期講座として、鹿児島市の広報紙「市民のひろば」及び「公民館だより」の4月号などで募集し、「男の料理教室」を行いました。</p> <p>【対象者】鹿児島市内に居住又は勤務する一般成人（定員20人） 【場 所】鹿児島市中央公民館 調理室 【趣 旨】男性を対象に、料理の基本と栄養について学び、身近な食材を使って実習した。</p> <p>【内容等】</p> <p>5月10日（金） 参加者13人 メニュー 豚のしょうが焼き</p> <p>5月24日（金） 参加者13人 メニュー 魚の照り焼き／なすの味噌炒め</p> <p>6月14日（金） 参加者13人 メニュー あんかけ焼きそば／チャーシュー</p> <p>6月28日（金） 参加者13人 メニュー 煮込みハンバーグ／ポテトサラダ</p> |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|--|
| 取組市町村名 | 鹿児島市 |
| 取組団体・企業名 | |
| 取組の名称 | 中央公民館 公民館講座 「親子スイーツ作り教室 I・II」 |
| 実施時期 | 7月25日・8月2日 |
| 取組内容 | <p>中央公民館夏季講座として、鹿児島市の広報紙「市民のひろば」及び「公民館だより」の6月号などで募集し、「親子スイーツ作り教室 I・II」を行いました。</p> <p>【対象者】親子 【場 所】鹿児島市中央公民館 調理室 【趣 旨】スイーツの作り方を学びながら親子のふれあいを深める。 【内容等】</p> <p>7月25日（木） 参加者18人（9組） メニュー クッキー／ゼリー</p> <p>8月2日（金） 参加者18人（9組） メニュー どら焼き／ゼリー</p> |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|--|
| 取組市町村名 | 鹿児島市 |
| 取組団体・企業名 | |
| 取組の名称 | 中央公民館 公民館講座 「男の料理教室」 |
| 実施時期 | 10月8日・11月5日・19日・12月3日 |
| 取組内容 | <p>中央公民館後期講座として、鹿児島市の広報紙「市民のひろば」及び「公民館だより」の9月号などで募集し、「ふわふわ手作りパン工房」を行いました。</p> <p>【対象者】鹿児島市内に居住又は勤務する一般成人（定員20人）</p> <p>【場 所】鹿児島市中央公民館 調理室</p> <p>【趣 旨】誰でも作れる本格的なパン作りの技法を学び、料理の楽しさを味わった。</p> <p>【内容等】</p> <p>10月8日（火） 参加者18人 メニュー 手こねパンの基本</p> <p>11月5日（火） 参加者17人 メニュー あんぱん</p> <p>11月19日（火） 参加者18人 メニュー ライ麦入りパン</p> <p>12月3日（火） 参加者19人 メニュー ピッツァ</p> |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|---|
| 取組市町村名 | 鹿児島市 |
| 取組団体・企業名 | |
| 取組の名称 | 鴨池公民館 公民館講座 「食卓を彩る家庭料理」 |
| 実施時期 | 5月16日23日・30日 |
| 取組内容 | <p>鴨池公民館前期講座として、鹿児島市の広報紙「市民のひろば」及び「公民館だより」の4月号などで募集し、「食卓を彩る家庭料理」を行いました。</p> <p>【対象者】鹿児島市内に居住又は勤務する一般成人（定員20人） 【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の素材を使った家庭料理の楽しさを味わう。</p> <p>【内容等】</p> <p>5月16日（木） 参加者19人 メニュー 黒ゴマご飯／カレーみそスープ／カンパチの粕漬焼き／ 添え野菜3種／バスクチーズケーキ</p> <p>5月23日（木） 参加者19人 メニュー さわらのピカタ／体力上昇スープ／ コロコロサラダと絶品人参ドレッシング／ ディルのチーズクッキー／オクラ水</p> <p>5月30日（木） 参加者17人 メニュー カラフル野菜のケーキサレ／鮭の変わりマヨネーズ焼き／ ニガウリサラダ／菜果なます／すいかのゼリー</p> |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|---|
| 取組市町村名 | 鹿児島市 |
| 取組団体・企業名 | |
| 取組の名称 | 鴨池公民館 公民館講座 「親子でパティシエ体験1、2」 |
| 実施時期 | 7月20日・27日 |
| 取組内容 | <p>鴨池公民館夏季講座として、鹿児島市の広報紙「市民のひろば」及び「公民館だより」の6月号などで募集し、「親子でパティシエ体験1、2」を行いました。</p> <p>【対象者】 小学校3～6年生とその保護者 【場 所】 鹿児島市勤労女性センター 調理講習室 【趣 旨】 お菓子の作り方を学びながら親子のふれあいを深める。 【内容等】</p> <p>7月20日（土） 参加者30人 メニュー リンゴとくるみのタルト／ココナッツシェイク</p> <p>7月27日（土） 参加者26人 メニュー リンゴとくるみのタルト／ココナッツシェイク</p> |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|--------------------|--|
| 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 公民館講座 「はじめてのパンづくり」 |
| 実施時期 | 10月8日・11月5日・12月3日 |
| 取組内容 | <p>鴨池公民館後期講座として、鹿児島市の広報紙「市民のひろば」9月号及び「公民館だより」の8月号などで募集し、「はじめてのパンづくり」を行いました。</p> <p>【対象者】鹿児島市内に居住又は勤務する一般成人（定員16人） 【場 所】鹿児島市勤労女性センター 調理講習室 【趣 旨】パンづくりの技法を学びながら、料理を通して仲間づくりを進める。 【内容等】</p> <p>10月8日（火） 参加者15人 メニュー マヨネーズパン／アーモンドクッキー</p> <p>11月5日（火） 参加者15人 メニュー 調理パン（手ごね）／スコーン</p> <p>12月3日（火） 参加者12人 メニュー ピザ／パウンドケーキ</p> |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|--|
| 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 公民館講座 「こだわりのパスタ料理」 |
| 実施時期 | 5月14日・21日・28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」などで募集し、13人が受講しました。</p> <p>【対象者】鹿児島市に居住又は勤務する一般成人（定員20人） 【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る。</p> <p>【内容等】</p> <p>5月14日（火） 参加者11人 メニュー あさりのスパゲティ</p> <p>5月21日（火） 参加者11人 メニュー トマトソースのスパゲティ</p> <p>5月28日（火） 参加者12人 メニュー クリームソースのスパゲティ（手打ちパスタ）</p> <p>7月2日（火） 参加者10人 メニュー ピッツァ</p> <p>7月16日（火） 参加者11人 メニュー フライパンで作るパエリア</p> |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|---|
| 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 公民館講座 「城西ふっくらパン工房」 |
| 実施時期 | 5月22日・29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」などで募集し、23人が受講しました。</p> <p>【対象者】鹿児島市に居住又は勤務する一般成人（定員20人） 【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る。 【内容等】</p> <p>5月22日（水） 参加者22人 メニュー 手こねパンの基本</p> <p>5月29日（水） 参加者23人 メニュー ライ麦パン</p> <p>7月24日（水） 参加者21人 メニュー シナモンロールパン</p> <p>7月31日（水） 参加者21人 メニュー デニッシュパン</p> <p>8月7日（水） 参加者20人 メニュー ミックスピッツァ</p> |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|--------------------|---|
| 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 公民館講座 「パパッと簡単！バランス弁当」 |
| 実施時期 | 5月13日・27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」などで募集し、25人が受講しました。</p> <p>【対象者】鹿児島市に居住又は勤務する一般成人（定員20人） 【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ぶ。 【内容等】</p> <p>5月13日（月） 参加者20人 メニュー 鶏むね肉のみそマヨネーズ焼き／鱈のチリソース／ 彩りきんぴら／エリンギのうま煮</p> <p>5月27日（月） 参加者20人 メニュー サーモンのチーズフライ／こんにゃくのピリ辛炒め／ 袋煮／ブロッコリーと人参のごま和え</p> <p>7月8日（月） 参加者18人 メニュー ピーマンの肉詰め／厚揚げのごま照焼き／南瓜の春巻</p> <p>7月22日（月） 参加者16人 メニュー ぶりのごま衣焼／ハム巻きオクラ／ ほうれん草のチーズ焼き／しめじとちくわの照焼き</p> <p>7月29日（月） 参加者17人 メニュー 白身魚のカレー粉焼き／ささみの照焼き／ ブロッコリーのごまマヨ和え／人参きんぴら</p> |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|--|
| 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 公民館講座 「親子うきうきクッキングⅠ・Ⅱ・Ⅲ」 |
| 実施時期 | 7月23日・30日・8月6日 |
| 取組内容 | <p>城西公民館夏季講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」などで募集し、65人が受講しました。</p> <p>【対象者】鹿児島市に居住又は勤務する小中学生とその保護者（定員20人） 【場 所】鹿児島市城西公民館調理室 【趣 旨】親子で料理づくりを楽しみながら、親子のふれあいを深める。 【内容等】</p> <p>7月23日（火） 参加者21人 メニュー つくね丼</p> <p>7月30日（火） 参加者21人 メニュー オムライス</p> <p>8月6日（火） 参加者23人 メニュー ミートローフ</p> |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|--------------------|--|
| 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 公民館講座 「手軽にできるシニア料理」の実施 |
| 実施時期 | 10月11日・25日・11月8日・22日・29日・12月20日 |
| 取組内容 | <p>城西公民館後期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」などで募集し、14人が受講しました。</p> <p>【対象者】鹿児島市に居住又は勤務する高齢者（定員20人） 【場 所】鹿児島市城西公民館調理室 【趣 旨】手軽にできて、おいしくヘルシーな料理の基本を学び、健康づくりに役立てる。</p> <p>【内容等】</p> <p>10月11日（金） 参加者14人 メニュー 魚の包み焼き／ごま和え</p> <p>10月25日（金） 参加者14人 メニュー 豚肉とネギの炒め／ワンタンスープ</p> <p>11月8日（金） 参加者14人 メニュー キーマカレー／コブサラダ</p> <p>11月22日（金） 参加者14人 メニュー 鶏とごぼうの炊き込みご飯／のり汁</p> <p>11月29日（金） 参加者14人 メニュー 麻婆茄子／涼拌三絲</p> <p>12月20日（金） 参加者15人 メニュー ロール白菜／ジャーマンポテト</p> |


【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|---|
| 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 公民館講座 「エコなイタリアンクッキング」 |
| 実施時期 | 10月17日・24日・31日、11月7日・14日 |
| 取組内容 | <p>谷山市民会館後期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」などで参加者を募集し、「エコなイタリアンクッキング」講座を実施しました。</p> <p>【対象者】成人（定員22人） 【場 所】谷山市民会館 【趣 旨】環境にやさしい、簡単でおいしいイタリア料理を作る。 【内容等】</p> <p>10月17日（木） 参加者21人 メニュー ライスコロッケ／鶏肉のマリネ焼き野菜添え／梨のコンポートゼリー</p> <p>10月24日（木） 参加者21人 メニュー クルダイオーロ／サルティンポッカ／トウモロコシの冷たいスープ／クラフティ</p> <p>10月31日（木） 参加者19人 メニュー カルボナーラ／トマトのグリル／スズキの生ハム包みアンチョビソース／オレンジとグレープフルーツのミントシロップ</p> <p>11月7日（木） 参加者19人 メニュー フライパンでパスタ／ミネストローネ／グリーンアスパラのグリーニア／マチェドニア</p> <p>11月14日（木） 参加者20人 メニュー フライパンでパエリア／簡単ティラミス／ホタテとパプリカのパテ／バーニャカウダ</p> |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|--|
| 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 公民館講座 「親子で郷土のおやつ作り教室」 |
| 実施時期 | 7月30日・31日 |
| 取組内容 | <p>谷山市民会館夏季講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」などで参加者を募集し、「親子で郷土のおやつ作り教室」を実施しました。</p> <p>【対象者】小・中学生の親子 【場 所】谷山市民会館 【趣 旨】親子で協力し、鹿児島の伝統的なおやつを作る。 【内容等】</p> <p>7月30日（火） 36人（15組） メニュー じゃんぼ餅／かるかん</p> <p>7月31日（水） 36人（15組） メニュー さつまぼうろ／春駒</p> |
| |  |
| | 【活動の様子】 |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|---|
| 取組市町村名 | 鹿児島市 |
| 取組団体・企業名 | |
| 取組の名称 | 吉野公民館 公民館講座 「親子で楽しい夏休み～竹筒ごはんづくり～」 |
| 実施時期 | 8月4日 |
| 取組内容 | <p>吉野公民館夏季講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」などで参加者を募集し、竹筒ごはんづくりやそうめん流しを実施しました。</p> <p>【対象者】親子 【場所】吉野公民館 【趣旨】親子で楽しく竹筒ごはんをつくりながら、ふれあいを深める。 【内容等】 8月4日（日） 24人 メニュー 竹筒ごはん／そうめん</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div> |


【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|--------------------|---|
| 取組市町村名 取組団体・企業名 | 鹿児島市 |
| 取組の名称 | 吉野公民館 公民館講座 「時短！お手軽クッキング」 |
| 実施時期 | 10月4日・11日・18日・25日・11月1日 |
| 取組内容 | <p>吉野公民館後期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」などで参加者を募集し、手軽に作れる栄養バランスのとれた料理づくりを実施しました。</p> <p>【対象者】成人 【場 所】吉野公民館 【趣 旨】手軽に作れる栄養バランスのとれた料理を作り、日々の家庭料理に生かせるようにする。</p> <p>【内容等】</p> <p>10月4日（金） メニュー 野菜と鶏肉を使った料理</p> <p>10月11日（金） メニュー 塩こうじからあげ／天ぷら／おはぎ</p> <p>10月18日（金） メニュー ミートローフ／サラダ／フレンチトースト</p> <p>10月25日（金） メニュー 親子丼／さばの味噌煮／お好み焼き</p> <p>11月1日（金） メニュー チキン南蛮／グラタン／鶏ハム／カボチャケーキ／ピザ</p> |


【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|---|
| 取組市町村名 | 鹿児島市 |
| 取組団体・企業名 | |
| 取組の名称 | 伊敷公民館 公民館講座 「親子でピザづくり」 |
| 実施時期 | 8月3日 |
| 取組内容 | <p>【対象者】親子（定員19人）</p> <p>【場所】伊敷公民館</p> <p>【趣旨】生地から親子で協力して調理し、おいしいピザをつくります。</p> <p>【内容等】</p> <p>8月3日（土） 参加者19人（8組）</p> <p>メニュー ピザ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 生地をつくる。（分量を計り、こねる） 2 野菜など、トッピングの材料を切る。 3 生地を広げ、切った野菜などのトッピングをのせる。 4 焼く。 |
| |  |
| | <p><感想></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ピザづくりはたいへんでした。でも楽しかったです。また、作りたいです。 ・ ピザの生地づくりが楽しかったです。盛り付けも楽しかったです。 ・ 親子で一緒につくることができ、よい経験になりました。 |


【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|--|---|
| 取組市町村名 | 鹿児島市 |
| 取組団体・企業名 | |
| 取組の名称 | 伊敷公民館 公民館講座 「和菓子づくり」 |
| 実施時期 | 令和元年10月21日・28日・11月11日・18日・25日・12月2日 |
| 取組内容 | <p>【対象者】成人（定員15人）</p> <p>【場所】伊敷公民館</p> <p>【趣旨】日本の文化を感じ、四季の練りきりの作り方を学びます。</p> <p>【内容等】</p> <p>10月21日（月） メニュー ききょう／なでしこ／もみじ（秋の上生菓子）</p> <p>10月28日（月） メニュー 桜／なの花／うぐいす（春の上生菓子）</p> <p>11月11日（月） メニュー 朝顔／バラ／びわ（夏の上生菓子）</p> <p>11月18日（月） メニュー 寒牡丹／南天／みかん（冬の上生菓子）</p> <p>11月25日（月） メニュー 菊／柿／紅葉（秋の上生菓子）</p> <p>12月2日（月） メニュー 梅／山茶花／クリスマス和菓子（冬の上生菓子）</p> |
|  | |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|---|
| 取組市町村名 | 鹿児島市 |
| 取組団体・企業名 | |
| 取組の名称 | 伊敷公民館 公民館講座 「家庭料理でおもてなし」 |
| 実施時期 | 令和元年10月9日・23日・11月6日・27日・12月11日 |
| 取組内容 | <p>【対象者】成人</p> <p>【場所】伊敷公民館</p> <p>【趣旨】おもてなしと家庭生活に役立てるために、料理の基本について学びます。</p> <p>【内容等】</p> <p>10月9日（水） メニュー 豚肉のロール焼き／茄子のしょうが風味</p> <p>10月23日（水） メニュー ミートコロッケ／コロコロ野菜のきんぴら</p> <p>11月6日（水） メニュー グラタン／コプサラダ</p> <p>11月27日（水） メニュー 押し寿司／茶碗蒸し</p> <p>12月11日（水） メニュー 煮込みハンバーグ／ジャーマンポテト</p> |
| |  |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|--|
| 取組市町村名 | 鹿児島市 |
| 取組団体・企業名 | |
| 取組の名称 | 武・田上公民館 公民館講座 「お父さんの料理入門」 |
| 実施時期 | 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」などで募集し、19人が受講しました。</p> <p>【対象者】鹿児島市に居住又は勤務する一般成人（定員20人） 【場 所】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>【内容等】</p> <p>5月7日（火） 参加者19人 メニュー 鶏もも照り焼き／小松菜とツナの煮びたし／みそ汁</p> <p>5月14日（火） 参加者19人 メニュー 炒り煮／春雨の酢のもの／すまし汁</p> <p>5月21日（火） 参加者17人 メニュー 夏の花ぷら／ソーメン寄せ／即席漬</p> <p>5月28日（火） 参加者19人 メニュー 麻婆豆腐／中華サラダ／スープ</p> <p>6月11日（火） 参加者18人 メニュー 春の香草焼き／ポテトサラダ／スープ</p> |

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

| | |
|----------|---|
| 取組市町村名 | 鹿児島市 |
| 取組団体・企業名 | |
| 取組の名称 | 武・田上公民館 公民館講座 「親子で楽しむクッキングⅠ・Ⅱ」 |
| 実施時期 | 7月26日・8月9日 |
| 取組内容 | <p>武・田上公民館夏季講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」などで募集し、53人が受講しました。</p> <p>【対象者】小中学生とその保護者（鹿児島市に居住又は勤務）（定員10組） 【場 所】武・田上公民館 調理室 【趣 旨】親子で料理づくりを楽しみながら語らい、ふれあうことで親子のきずなを深める。</p> <p>【内容等】</p> <p>7月26日（金） 参加者27人 メニュー ジューシーハンバーグ／ペイザンヌスープ／デザート</p> <p>8月9日（金） 参加者26人 メニュー グラタン／オープンサンド</p> |