

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(消費生活センター)
取組の名称	親子で食育教室～お塩のヒミツ～
取組内容	<p>【内容】 鹿児島市に住む小学生とその保護者に、食を通じて消費生活に関心をもってもらうために、毎日の食事で使われる塩について、選択する際のみめ知識や役立つ情報などを、簡単な実験を交えながら体験的に学んでいただいた。</p> <p>【実施日】 平成27年8月7日(金) 13時30分～15時 ※夏休みに2回実施している親子一日教室のうち1回を、食に関するテーマで実施した。</p> <p>【出席者人数】 17組40人(子ども23人、保護者17人)</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	みんなで楽しくお魚を食べよう～春のイタリアン編～
取組内容	魚の地産地消、旬産旬消を知り家庭に取り入れてもらう。地元の豊富な食材(魚)を知ることに関心を持ち食卓にのる機会を増やす。 実施日: 4月19日(日) 場 所: かごしま環境未来館 食工房 参加者: 25人

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	郷土料理「酒ずし」
取組内容	<p>鹿児島の気候風土にあった歴史のある郷土料理を伝承していく目的で「酒ずし」作りを学ぶ講座を開催。地元の海の幸・山の幸を使い、旬の食材・地産地消に繋がる料理を作り、昔と現在の食の違いなどを知ることで、食を見直すきっかけにも繋げる。</p> <p>実施日：4月26日(日) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：24人</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	昔ながらの手作りみそ講座
取組内容	<p>国産の材料を使い、手間と時間をかけ手造りすることで無添加で安心・安全なおいしい味噌ができることを体感する。味噌の材料となる大豆の育て方や季節に合わせた味噌の作り方を学ぶとともに食の観点から環境についても考える。</p> <p>実施日：5月14日(木) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：25人</p> <p>実施日：9月17日(木) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：28人</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	かわいい♥おいしい♥エコごはん♥～デコ寿司～
取組内容	<p>地産池消。添加物・農薬に配慮した食材を使用して、ごみの出ない調理の仕方、生ごみの処理方法、重曹に効果的な使い方、水を汚さない工夫、エネルギーの上手な使い方などを紹介しながらエコクッキングのポイントを伝える。</p> <p>実施日：5月22日(金) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：15人</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	失敗なし!我が家で簡単梅干作り
取組内容	梅干しを簡単に失敗なく作れる方法を紹介し、家庭で実践してもら う。薬効の高い梅の活用を勧め、旬産旬消、地産地消を学ぶ。 実施日:5月29日(金) 場 所:かごしま環境未来館 食工房 参加者:25人

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	親子で作ってグリーンティータイム!～松元お茶うけ編～
取組内容	<p>地元で採れる旬の食材が、栽培・輸送に無駄なエネルギーを使わない いうえに栄養価が高いことを知る。歳時食について親子で学び、家 庭に伝統の味を取り入れてもらう。</p> <p>実施日：6月28日(日) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：25人</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	きゅうりキムチ&ビビン冷麺で夏を元気に乗り切ろう!～旬の食材を使って～
取組内容	<p>旬の野菜を使ったキムチなどの作り方や暑い夏を乗り切るための料理を知り、夏バテを食事から対処する方法を学ぶ。 地元の食材を使うことによって鹿児島の食材の豊かさを知る。</p> <p>実施日：7月16日(木) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：25人</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市（かごしま環境未来館）
取組の名称	親子deエコな買物&クッキング
取組内容	親子で買物をしながら旬や地産地消のほか、グリーンコンシューマーのコンセプトを学び、日常での行動に活かせるようにする。 実施日：7月23日（木） 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：19人

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	わくわく子どもクッキング
取組内容	<p>子どもが主体的になっで行う料理講座。自分が作った料理を食べることで食に関心を持ってもらうとともに、洗剤、水、ごみ、添加物についても学ぶ。</p> <p>○調理メニュー ごはん、味噌汁、じゃがいものそぼろ煮、とうふ団子</p> <p>実施日：8月25日(火) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：16人</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	らくチン♪おうちで爽やかランチ
取組内容	<p>地元の旬の食材を使って、環境にも体にも優しいおしゃれなランチを作ることを学ぶ。食材を無駄なく使い切ることやフードマイレージについても学ぶ。</p> <p>実施日：9月4日(金) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：21人</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	日本のお米を食べよう～米粉でクッキング～
取組内容	<p>地元の米粉を使った調理を通して、地産地消・食料自給率・フードマイレージについて学ぶ。家庭でも米粉を取り入れてもらうきっかけづくりにする。</p> <p>実施日：9月6日(日) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：13人</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	健康維持のためのお話講座～やさしくはじめるマクロビオティック～
取組内容	<p>無農薬・有機栽培の穀物や野菜、海藻を使用して旬を大切にすることで、身体 of 自然治癒力を無理せず高めてくれる健康増進料理を学び、環境にも優しいことを知ってもらう。</p> <p>実施日：9月18日(金) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：21人</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	やさしくはじめるマクロビオティック～実践編～
取組内容	<p>地元の旬な食材を用いて、一物全体で調理する料理を学ぶ。ごみを出さない、動物性の食材は極力控えるなど、環境にも人にも負荷を与えないクッキングの実践。</p> <p>実施日：10月16日(金) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：20人</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	時短で体と地球に優しい重ね煮クッキング
取組内容	<p>砂糖や科学調味料を使用しない、野菜のうま味を最大限に引き出す「重ね煮」を知ってもらい、素材の持つ性質を利用した調和のとれた調理法を家庭に取り入れてもらう。</p> <p>実施日：10月27日(火) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：19人</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	圧力鍋で早わざクッキング～おせち先取りアレンジメニュー～
取組内容	<p>圧力鍋を使って余熱を上手く利用して調理することでガスを使う時間が減ること、地元の食材を多分に使った煮込み料理を短時間で美味しく作る方法を学ぶ。</p> <p>実施日：10月29日(木) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：20人</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	鹿児島・ちりめん三昧・ムダゼロクッキング♪
取組内容	<p>鹿児島で獲れるちりめんを使って、手軽にできるアレンジ料理を学ぶとともに、余った食材を無駄なく使い切ることの大切さや地産池消につなげる。</p> <p>実施日：11月12日(木) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：25人</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	みんなで楽しくお魚を食べよう～和食で秋編～
取組内容	<p>魚の旬産旬消を取り入れてもらうため、鹿児島獲れる魚の種類やフードマイレージなどの食の環境問題にも触れながら、魚のさばき方をはじめ様々な調理法を学ぶ。</p> <p>実施日：11月17日(火) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：18人</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市（かごしま環境未来館）
取組の名称	自然食でおうちごはん
取組内容	<p>マクロビオティックの理論に則った一物全体・身土不二の理論も組み入れながら、地元でとれた旬な食材を使い、冬に向けて体を温める料理を学ぶ。調理の際に食材を皮までまるごと使ったり、なるべく生ごみを出さない工夫をしたりして、自宅でも家族でエコなクッキングが続けられるようにする。</p> <p>実施日：11月19日（木） 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：18人</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	知ると変わる!! 気になる食品添加物
取組内容	<p>普段何気なく口にしている、現在の食生活とは切っても切り離すことの難しい食品添加物のメリット、デメリットを実験と講話を通して学ぶ。また、地産地消、昔ながらの保存食、純粋な食材からできたものが体にも環境にも優しいことに気付いてもらう。食品添加物がすべて悪いわけではなく、消費者が何を選択するかは、その人と考え次第。食と環境のつながりを理解し今後の暮らし方や考え方のきっかけにする。</p> <p>実施日：12月10日(木) 場 所：かごしま環境未来館 多目的ホール 参加者：35人</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	親子で地域自慢の旬な料理～郡山そばうち編～
取組内容	<p>鹿児島市郡山地域で採れる旬な食材(そば粉)を使って簡単に作れるそばの打ち方を親子で学び、身近で採れる食材の豊富さや昔から伝わるレシピを知ってもらう。</p> <p>実施日：12月12日(土) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：12人</p>

(様式2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(かごしま環境未来館)
取組の名称	郷土料理「豚骨」
取組内容	<p>鹿児島の気候風土にあった歴史のある郷土料理を伝承していく目的で「豚骨」作りを学ぶ講座を開催。郷土料理の良さや地産地消について学んでもらう。</p> <p>実施日：12月19日(土) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：18人</p>