



## 食を楽しむ体験型食育イベントを開催しました!!

栄養士でフードアナリストの笠井奈津子さんをお迎えして、楽しく食べてココロとカラダを育む「体験型食育イベント」が開催されました。

笠井さんの講話では、食事カウンセリングに携わられた経験から「ハッピーな気持ち」が大切で、消化にもいいとのこと、参加者は互いを誉め合い、会場には笑顔があふれました。

調理実習では、缶詰やレトルト食品を使用し、炊飯器や電子レンジで調理します。忙しい現代人、1日50gのたんぱく質を摂取するためには、時短も必要です！気負うことなく、料理を楽しむこと、「食べたいものを、楽しい雰囲気の中でお楽しみいただく」ことが一番のスパイスです。



## 食育ネットワークさが新規会員の御紹介!!

### ○川田食品 さま

佐賀・有明海の伝統的な味として親しまれてきた「むつごろう」を使った昔ながらの甘露煮や、タレ漬込みをし乾燥させて手軽に食べられるようにした丸干し、むつごろうの粉末を混ぜた新感覚のサブレなど様々なタイプのむつごろう商品を地元佐賀よりお届けされています。

### ○株式会社 Agrish さま

アイメック農法によるフルーツトマトの生産者さんです。

おいしく、きれいに、健康に！

アイメック農法で育ったトマトは栄養成分が約3倍！健康栄養成分が非常に多く含まれています。

### ○株式会社 えこびと農園 さま

九州の大地で風味豊かな「えごま」を栽培、加工、お届けする農園さんです。

直営のレストランではココロとカラダに美味しいお食事も提供されています。

### ○たにぐちファーム さま

味にこだわった珍しいトマトをご夫婦お二人で生産されています。

「安心して食べられるトマト」をモットーに目で見ても楽しみ、食べて笑顔になる野菜を作られています。

### ○ドライブイン鳥 さま

「ドライブインとーりー♪」のCMでおなじみの企業様です。

新鮮な鳥肉と、秘伝のたれで、年間十万人のお客様に愛され続けています。

### ○大富牧場 さま

約50年続いている酪農牧場です。

食品加工部をご担当されている奥様の作った「牧場プリン3」は日にちが経つにつれ、熟成し、味が変わるといふ楽しいプリンです。(くれぐれも消費期限内にお召し上がりください)

### ○玄海漬 株式会社 さま

唐津が世界に誇る珍味「玄海漬」を現社長6代目のもと、引き継がれた伝統の味を守りながら作り続けられています。

### ○いな吉 さま

小城市小城町でご夫婦二人で安心して食べられるゴマを手作りされています。手作りのため1日200袋を生産するのが精一杯だそうです。

メールアドレスの新規登録・変更、担当者の変更をご希望される場合は、いつでもご連絡ください。よろしく申し上げます♪



各会員の皆様の素敵な取組みがありましたら、ぜひ事務局までご一報ください。取材にお伺いさせていただきます。

## 食の安全・安心講演会

# 「食品添加物の評価について」を開催します!!

みなさんが商品を購入する際の判断材料として重要な役割を果たしている食品表示。

そこに表示されている食品添加物について、内閣府食品安全委員会から講師をお招きして講演会を開催します。詳しくは <http://www.pref.saga.lg.jp/kiji00334432/index.html> をご覧ください。下記の内容をご記入の上、FAX・はがき・メールでお申込み下さい。

皆さまのご参加をお待ちしております。

- ・日時：令和元年12月19日(木)13時から受付開始
- ・場所：佐賀市天神2丁目1-36 グランドはがくれ フラワーホール

お申し込み先：佐賀県くらしの安全安心課 〒840-0815 佐賀市天神3丁目2-11

FAX：(0952)24-9567 メール：[kurashianzen@pref.saga.lg.jp](mailto:kurashianzen@pref.saga.lg.jp)

# たべんぼくんの食育ふれあい活動！！

11月は食育推進強化月間です。やがて大人になる子どもたちにとって、「早ね・早おき・朝ごはん」などの望ましい食習慣を身につけることはとても大切なことです。特に、朝から遊びや勉強に励む子ども達にとって、「朝ごはん」は重要なエネルギー源と言われています。

正しい食習慣について考えてもらうきっかけになればと思い、子どもたちに大人気の食育キャラクター「たべんぼくん」が保育園などに出向き、子どもたちと触れ合いながら「朝ごはん」の大切さを伝えています。今年は「くるみっこ（吉野ヶ里町）」と「ちよだ保育園（神崎市）」にお伺いしました。



## 第13回佐賀県食育賞候補者の募集！

県では平成19年度に「佐賀県食育賞」を設け、毎年度食育推進に顕著な功績があった個人又は団体等を表彰しています。

現在、第13回佐賀県食育賞の候補者を募集しております。

今年度から表彰部門など表彰のルールが大幅に変わりました。昨年度以前よりも表彰対象者の幅が広がり、また今年度からは一部自薦も可能になりました。食育をずっと頑張られてきたけれども対象外だった方は、是非この機会にお申込みいただければと思います。

詳しくは(<http://www.pref.saga.lg.jp/kiji00371691/index.html>)をご覧ください。

なお、応募締切は12月23日です、

皆様の御応募お待ちしております。

# 毎月19日 第3金・土・日は 食育の日です！

正しい食習慣づくりは、子どもだけでなく大人にとっても大切です。毎月19日は国が定める食育の日ですが、佐賀県では、それに加え、週末にゆっくりご家庭で食育について考えていただけるように第3金・土・日曜日を食育の日と定めています。

自然の中で生まれた食べ物は、私たちの身体の中で生きる力になるまでつながっています。「何をどう食べればよいのか」食を選択する力を身につけることは、とても大切です。普段の生活の中でも、食事のマナーを学んだり、食べ物のことを考えて、さまざまな経験を通して「食べる力」を育てましょう。

## 食育関連行事

くらしの安全安心課では、佐賀県内で開催される食のイベントをホームページ「さかの食育 ごはんだ〜い好き」でお知らせしています。皆様からのイベント情報をお待ちしております。→<http://www.pref.saga.lg.jp/list02447.html>

- ・「10/6 しょうゆ蔵の蔵開き」告知（丸秀醤油）
- ・「10/19 いろこを使った料理教室」告知（NPO 法人浜-街交流ネット唐津）
- ・「11/17 イクメンキッチンお魚編@りんく in 唐津」告知
- ・「(12/1 開催) 唐津めしんしゃー漁師飯」発表会告知（NPO 法人浜-街交流ネット唐津）
- ・「(12/23 まで募集中) 第13回佐賀県食育賞候補者を募集しています」（佐賀県）

**さかの食育 in FB** <https://www.facebook.com/560005244175185/>

【9・10月に掲載した記事の紹介】

- ・夏休み子ども料理教室（富士公民館）
- ・食まなび塾（西九州大学食育サポートセンター）
- ・01a！ブラジル料理教室（川上公民館）
- ・シニア料理教室（西与賀公民館）
- ・令和元年度「食で育む生きる力」講演会（佐賀県・九州大学）
- ・今シーズン最初の味噌作り（ふるさと先生嘉瀬）
- ・年に1度のしょうゆ蔵の蔵開き（丸秀醤油）

食育ネットワークさが事務局（佐賀県くらしの安全安心課 食育・計量担当）

〒840-0815 佐賀市天神三丁目2-11 電話：0952（25）7069 FAX：0952（24）9567

E-mail：[syokuiku@pref.saga.lg.jp](mailto:syokuiku@pref.saga.lg.jp)

ホームページ：さかの食育 ごはんだ〜い好き

<http://www.pref.saga.lg.jp/web/shokuiku.html>

facebook：さかの食育 in FB

<https://www.facebook.com/560005244175185/>