



おめでとうございます！ 第14回食育賞受賞者へ表彰状授与

令和2年度に決定した佐賀県食育賞について、新型コロナウイルスの感染拡大による影響で食育ネットワークさかの総会が中止となり、表彰状の授与が遅くなりましたが、12月16日（木）に各受賞者へ表彰状を授与させていただきました。各受賞者の方々の活動内容をご紹介します。

< ボランティア部門（1団体1個人） >

☆ みゆきの里 加工グループ ☆

嬉野市役所で表彰状授与をさせていただきました。

こども園や学校と連携して、昔ながらの製法で味噌、漬物、梅干しなどの体験活動や子どもたちが農業体験で収穫した芋を使ったスイートポテト作り体験など様々な指導をしていただき、食の伝統文化の継承と地産地消を推進されています。

子どもたちが、自分たちで作ったもののおいしさを知り、野菜が苦手な子どもでも野菜を食べられるようになるなどの効果も得られるなど、その取り組みが評価されました。



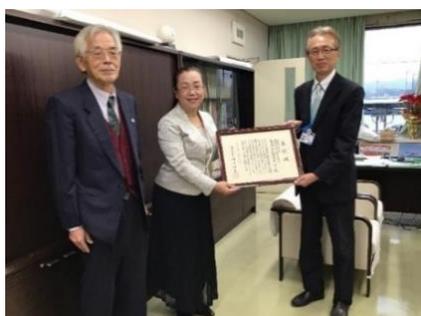
<教育関係者・事業者部門（1団体1個人）>

☆太良町学校給食センター☆

太良町役場で表彰状授与をさせていただきました。

生産者、家庭、地域と連携して、地元生産者の姿が見える「うまかもん給食」、全児童生徒がおにぎりを作り持参する「おにぎり弁当大作戦」、小学校において地元生産者と一緒に給食を食べる「ふれあい給食」など地道な取組を継続的に実施されています。

鶏肉、豚肉、牛肉や野菜など地元産の食材を利用した給食を通じて、児童生徒に食のありがたさ、食のつながり、生産者への感謝や自分でおにぎりを作ることによる実践力の向上などが評価されました。



☆諸岡 直さん☆

佐賀女子短期大学で表彰状授与をさせていただきました。

「SDGsの達成に向けた食育活動に挑戦していく栄養士の育成」のため、平成18年度より全国の短期大学では初であり唯一とも言える有機・無農薬農業実習を導入されました。

栽培活動を中心とした「食農教育」では、農業体験学習や食文化体験学習を地域と連携して展開されています。

食農教育の可能性を追求し、同教育の改善・開発・推奨等、多様な教育・研究活動に取り組み、食の循環や環境を意識した食育の推進が評価されました。



受賞者された皆さま、
おめでとうございます！



佐賀県立キャリア
たべんぼくん

「家族だんらん 2021-2022」小学生の食育標語作品募集中!!

佐賀新聞社との共催で、県内の小学生を対象に「家族だんらん 2021-2022 食育標語コンクール」を行っています！

標語の入賞作品 24 点は、「家族だんらん食育カレンダー」に掲載し、県内すべての新入学児童に贈ります。令和 4 年 1 月 3 1 日必着で募集しています。

詳しくは下記ウェブサイト又は「家族だんらん 2021-2022」でも検索できます。

<https://www.saga-s.co.jp/feature/kazoku-danran/index>

◎応募・お問い合わせ

〒840-8585 佐賀市天神 3-2-23

佐賀新聞社 営業局 広告部「食育標語コンクール」係

TEL 0952-28-2141 FAX 0952-29-4709

メール dan-ran@saga-s.co.jp

たべんぼくんからのお知らせ

※たべんぼくんは、**常時、無料**で着ぐるみセットの貸し出しを
できますので、まずはメール(syokuiku@pref.saga.lg.jp)か、
お電話(0952-25-7069)にてご相談ください。



減塩を意識していますか?

食塩（ナトリウム）のとり過ぎは、生活習慣病の原因になることがわかっています。
厚生労働省では成人男性 7.5g 未満 成人女性 6.5g 未満を目標量と定めていますが、最近の調査によると 3g 程度上回っている現状があります※。日ごろから「減塩」を意識し、できることから実践していきましょう。

※厚生労働省「令和元年 国民健康・栄養調査結果の概要」

(20 歳以上の食塩摂取量の平均値 10.1g、男性 10.9 g、女性 9.3 g)



減塩の工夫

<p>うま味を 利かせる</p>	<p>酢や香味野菜、香 辛料を活用する</p>	<p>麺類のスープは 残す</p>	<p>調味料の使い過 ぎに気をつける</p>	<p>加工食品を とり過ぎない</p>
----------------------	-----------------------------	-----------------------	----------------------------	-------------------------

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。

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

【12月・1月に掲載した記事の紹介】

- ・第42回牛乳・乳製品利用料理コンクール優秀賞（佐賀県牛乳普及協会）
- ・笑顔でさいこうマルシェ in 県民ホール（佐賀県）
- ・「おめでとうございます！」第14回佐賀県食育賞授与（佐賀県）
- ・食育講演会 佐賀商業高校（佐賀県）
- ・「今年もお世話になりました。よいお年をお迎えください。」（佐賀県）
- ・「今年もよろしく願いいたします。～七草がゆはいかがですか～（佐賀県）

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）
〒840-8570 佐賀市城内一丁目1-59
電話：0952（25）7069 FAX：0952（25）7327
E-mail：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/>

