

# ～報告&お知らせ～



## 食育推進ネットワーク会議を開催しました

(平成25年10月18日開催)

### 調理実習「旬のかごしまを味わおう!!」

食育の目標の1つである「鹿児島県の「食」を味わおう」をテーマとして、地元の食材を美味しく味わう調理方法やメニューのヒントなどについてご講話いただいた後、会員の皆さんが和気あいあいと調理実習を行いました。

講師 鹿児島市食育推進支援員  
城西プロフェッショナルカレッジ調理師養成学科長  
花田 賢一 氏

実施献立 ・ごはん ・黒豚ミンチの中華風煮込み  
・鹿児島県近海産魚介類のマリネサラダ  
・鹿児島県産野菜のスープ ・紅さつまのクレームブリュレ



### 鹿児島県産野菜のスープ

#### 材 料

冬瓜	100g	(カボチャのニョッキ)
へちま	100g	カボチャ 200g
トマト	1個	小麦粉 60g
茄子	1/2本	卵黄 1個
玉葱	1/2個	塩 小さじ1
長インゲン	2本	水 800cc
手羽先	4本	油・塩・胡椒

#### 作り方

- ①各野菜を適当な大きさにカットする(カボチャ以外)
- ②カボチャを蒸し焼きにして裏ごし、卵黄、小麦粉、塩を合わせ、カボチャのニョッキを作る
- ③鍋に油をしき、①の野菜(トマト以外)をソテーする
- ④③に水、下処理した手羽先を加え10分ほど煮込み、塩、胡椒で味をととのえる(途中でカボチャのニョッキとトマトを加える)

### 食育推進ネットワークとは

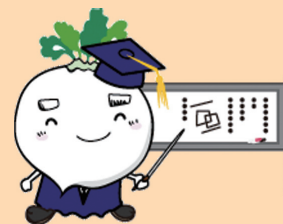
食育活動を展開している団体等が、お互いの情報交換、交流を進め、活動の協力等を行い、「かごしま市食育推進計画」に基づいた食育を進めていくことを目的としています。ネットワークでは一緒に食育に取り組む団体・個人の参加を随時募集しています。詳しくは鹿児島市健康総務課までご連絡ください。(電話099-216-1492)

### 鹿児島市食育推進支援員を派遣します

市民のみなさんが、食育実践活動を行う際の諸問題や課題について、必要な支援・情報提供などを行う「食育推進支援員」を派遣いたします。

食育に興味のある団体が開催する研修会などで、ぜひご活用ください。

申込み及び問合せは、鹿児島市健康総務課までご連絡ください。(電話099-216-1492)



### 派遣内容のご紹介(郡山児童センター)

- ◆名称 子育て支援事業 ママのための食育講座
- ◆日時 平成25年12月9日10:00～11:00
- ◆参加者 母13名 乳幼児0歳～4歳19名(合計32名)
- ◆支援の内容 講義 おせちのいわれや盛り付けについて  
実演 さつま雑煮
- ◆食育推進支援員名 田中 辰子(管理栄養士)
- ◆感想

おせちのいわれと縁起、素材の調理法、壺から与の重への盛り付けのきまりなど詳しく教えていただき好評でした。

子育て支援活動の「ママのための食育講座」として取り組み、毎回成果をあげることができ感謝しています。

