

(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
取組の名称	親子で食育教室～しょうゆマジックを体験しよう～
取組内容	<p>【内容】 食を通じて消費生活に関心をもってもらうために、しょうゆもの知り博士を講師に招き、毎日の食事ですられるしょうゆが出来るまでを鹿児島市内に住む小学生とその保護者に、体験的に学んでいただきました。</p> <p>【実施日】 平成26年8月26日(火) 13:30～15:00 ※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。</p> <p>【出席者人数】 22組55人(子ども33人、保護者22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
取組の名称	(かごしま環境未来館) 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27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
取組の名称	(かごしま環境未来館)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15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
取組の名称	(かごしま環境未来館) 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	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。 実施日：7月17日(木) 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
取組の名称	(かごしま環境未来館) 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7日(木) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：32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
取組の名称	(かごしま環境未来館) かごしま発! 食べる地魚講座～親子編～
取組内容	<p>錦江湾に生息している魚や海洋資源が豊富であることを学び、実際にナミクダヒゲエビとヒメアマエビの観察を行い、その後、エビや地元の魚を調理し、家庭にも魚を使った料理を取り入れてもらうきっかけにしよう。</p> <p>実施日：8月8日(金) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：23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
取組の名称	(かごしま環境未来館)親子で作ろう ナンと!お茶入り夏ドライカレー～鹿児島の食材を使って～
取組内容	鹿児島県の特産であるお茶と地元の具材を使ってカレーをすることで、食に対する関心を持ってもらう。 実施日：8月22日(金) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：20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
取組の名称	(かごしま環境未来館) 米粉でパン作り
取組内容	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。 実施日：9月7日(日) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：21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
取組の名称	(かごしま環境未来館) 楽しくお魚を食べよう～夏のイタリア編～
取組内容	<p>魚の地産地消や旬産旬消を学ぶとともに、魚を美味しく食するイタリア料理のいろいろな調理法を知り、家庭に魚の料理を増やしてもらおうきっかけづくりをする。</p> <p>実施日：9月18日(木) 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
取組の名称	(かごしま環境未来館) 鹿児島・ちりめん三昧・ムダゼロクッキング♪
取組内容	鹿児島豊かな海で獲れるちりめんを使って、地産地消と食材を無駄なく使う調理法を学ぶ。 実施日：11月13日(木) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：21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
取組の名称	(かごしま環境未来館) みんなで楽しくお魚を食べよう～和食で秋編～
取組内容	魚の旬産旬消を取り入れてもらう目的で、鹿児島島の獲れる魚の種類やさばき方などを学ぶとともに、フードマイレージなど現在起こっている食に関しての環境問題も知ってもらう。 実施日：11月27日(木) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：18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
取組の名称	(かごしま環境未来館) マクロビ料理～基礎編～
取組内容	<p>地元の旬な食材を使用して、一物全体(ひとつの食材を皮までまるごと食べる)で調理するマクロビオティックの料理を学ぶとともに、環境にも人にも負荷を与えない料理の実践に繋げてもらう。</p> <p>実施日：12月5日(金) 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
取組の名称	(かごしま環境未来館) 親子で地域自慢の旬な料理～郡山そばうち編～
取組内容	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。 実施日：12月13日(土) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：15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
取組の名称	(かごしま環境未来館) 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20日(土) 場 所：かごしま環境未来館 食工房 参加者：19人</p>