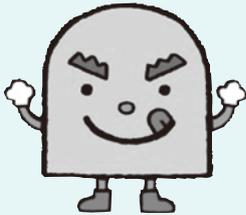


一般部門 平成24、25年度に市内で行った食育活動



吉浜児童センター 母親クラブ ひまわり

—子どものために家庭の母親から食育—

子どもの栄養バランスを考えるのは「家庭」なので、母親から食育を行っています。

栄養バランスのよい子どもが食べやすい食事や高浜の郷土料理などを、家庭で作れることをめざして、調理実習を中心に月1～2回活動しています。これまで、とりめし、箱寿司、いがまんじゅう、餃子、ピザなどを作りました。



カワラッキー賞

健康づくり推進委員 ひがしグループ

—自分の身体を見つめ直そう—

地域でウォーキング、体操、調理実習などの「健康づくり」の普及活動をしています。翼小学校での夏祭り「e-デー」、高取公民館祭



では、生活習慣病予備軍である子どもの肥満に着目し、子ども対象に「おやつダーツ」を行いました。おやつのカロリーをごはん何杯分に換算して、親子でおやつのとり方を考えてもらいました。

株式会社魚国総本社名古屋本部

—100周年フードキャラバン—

会社の創業100周年を機に、「日本の^{おい}美味しい」を知ってほしい、残っていてほしいという想いでスタートしました。



給食が栄養摂取だけでなく、人とのふれあい、食べ物・健康などを学ぶ大切な時間になるように、給食提供している翼幼稚園で、園児を対象に「お米の紙芝居」を行い、「お米ピザ」を提供しました。

高浜市地域婦人会連絡協議会

—おいしく食べて、たのしく運動—

小学生の親子対象に、健康体操&おやつ作りの講座を「高浜^{まち}の学校」で行いました。米文化を大切にしたいとの思いを込めて「おやつおにぎり」を作り、調理手順だけでなく、食事作法や普段の食生活で心がけたいことも子どもたちに伝えました。「健康」をテーマに、「みんな元気で四世代」とうたい、大家族たか



はまをめざしています。

梅野 エリカ メグミ

—ブラジルの食文化を紹介—

ブラジルのお菓子や家庭料理などの紹介をとおして、ブラジルのことを知ってもらう講座を行いました。親子対象に行ったブラジル家庭料理体験講座(高



浜の学校)では、ピカジニョ(ブラジル風肉じゃが)やブラジルのジュースを味わってもらいました。食からブラジルのことを身近に感じてもらえたらと思います。

美味良酒 マルア

—おいしい・楽しい・安心♡—

家庭の料理人対象に国産米100%できている三河の本みりんを使った家庭料理の紹介として、料理教室を開催しました。



本みりんのまろやかで上品な甘さに参加者は驚いていました。店では、大人対象にカワラッキーの「おいしく朝ごはんを食べられるお酒の飲み方」パンフレットを配布しています。

特定非営利活動法人 だいすきっす

—すべての子どもたちと食を通じて幸せを創る—

住んでいるまちの郷土料理を知り、触れながら食文化や食べ物の恵みを体感できるような活動として、お田植え祭、親子とりめし教室、お米収穫祭を行いました。小学生、幼稚園・保育園



児を中心に、「高浜とりめし学会」や市民有志と協力して、吉浜地区で「お米を自分たちで作る」体験をし、とりめし教室で「ごはんを作る」体験を行いました。