

平成 26 年度食育モデル地区事業〈須津地区〉

須津小学校 4 年生がエコ・クッキングについて学びました

食育モデル地区事業のひとつとして、平成 26 年 7 月、須津小学校 4 年生を対象に、エコクッキング・ナビゲーターを講師にエコ・クッキングを行いました。

エコ・クッキングとは...

『環境のことを考えて「買い物」をしたり、「料理」や「かたづけ」をすること』

エネルギーを大切に使用したり、ゴミを減らしたりすることが環境をよくすることにつながります。

※エコ・クッキングは東京ガス(株)の登録商標です。

東京ガス: 炎の食情報サイト「みんなではじめよう! エコ・クッキング」

<http://home.tokyo-gas.co.jp/shoku/ecocooking/kids/index.html>



エコクッキング・ナビゲーターによるエコ・クッキングのお話

エコなお好み焼き「エコのみ焼き」を作りました



エコたわしを使ってお皿を洗う様子



エコウエスを使ってお皿をふく様子

須津幼稚園にて「育てた野菜でピザ作り」講座を行いました

平成 26 年 7 月 25 日(金曜日)、須津幼稚園の園児とその保護者を対象に、園児が園で育てたミニトマトとピーマンを使って、親子でピザ作りを行いました。

幼児期は、味覚の発達において重要な時期であるため、野菜摂取に関する親子講座を実施しました。

ピザが焼けるまでの間、野菜ソムリエによる野菜のおはなしと管理栄養士によるエプロンシアターにより、野菜への興味を深めました。



園で収穫した野菜を切る様子



管理栄養士によるエプロンシアターの様子



野菜ソムリエによるお話



おいしそうなピザができました

須津まちづくりセンターにて「おやこ de 野菜作り体験」講座を行いました

平成 26 年 8 月 23 日(土曜日)、須津小学校 1~6 年生とその保護者を対象に、畑での野菜作りと、収穫した野菜の調理・試食を行う食育講座の第 1 回目を実施しました。

第 1 回目は畑の草とり・種まきを行い、すでに実っていたナス・トマト・オクラ・ピーマンなどの野菜を収穫して、それらの調理・試食をしました。



畑でナスを収穫した子どもたち



収穫した野菜を調理する様子



ナスを生地に見立てたピザを作りました

須津小学校 5 年生が飯ごうすいさんを行いました

平成 26 年 9 月 12 日、須津小学校において 5 年生が飯ごうすいさんを行いました。

昔の火起こしの方法を体験し、火の扱いを学び、飯盒炊飯を体験することで、友達と協力して野外炊飯する楽しさを味わいました。



キャンプインストラクターの先生
による説明



昔の火起こしを体験する様子



マッチの扱いも学び、薪にうまく火が
点けられました



美味しそうにごはんが炊けました



炊けたごはんでおむすびを握って食べる様子

須津カステラが完成しました

平成 26 年 9 月 12 日、須津地区の特製カステラを開発し、完成させました。

須津地区のお茶を使ったカステラは、新聞紙の型を使って焼くのが特徴で、絵本にでてくるような大きなカステラが焼きあがります。



カステラ生地をまぜる様子



新聞紙で焼き型をつくる様子



焼きあがった須津カステラです

お月見まんじゅう作り

平成 26 年 9 月 22 日(月曜日)、須津小学校において、季節のお菓子作りを通じ日本の伝統食への理解を深めるため、お月見まんじゅう作りを行いました。

須津小学校料理クラブの児童が、(株)田子の月 商品開発室より招いた講師の指導のもと、うさぎまんじゅうと粒あんまんじゅうの二種類を作りました。



講師によるまんじゅう作りのお手本



餡を生地で丁寧に包んでいきます



真剣な眼差しでうさぎの顔を描く様子



お月見まんじゅうが完成しました

「おやこ de 野菜作り体験」講座の 2 回目を行いました

平成 26 年 9 月 27 日(土曜日)、須津小学校 1~6 年生とその保護者を対象に、畑での野菜作りと、収穫した野菜の調理・試食を行う食育講座の第 2 回目を実施しました。

第 2 回目は畑の草取りをした後、収穫した野菜を使ってスイートポテト・人参炊き込みごはん・とうがん煮物を調理しました。



収穫したさつまいもを裏ごし



採れたてのさつまいもとスイートポテト



最後に試食を行いました

れんげ米づくり『れんげの種まき』

食育モデル地区事業の一環として、須津地区のお米のPRを目的に、れんげ米を作る事業を計画し、平成26年10月15日(水曜日)須津農協青年部の指導により、須津中学校生徒がれんげの種まきを行いました。



農協青年部の方に種まきの機械の使い方を教わる様子



中学生がれんげの種を手で蒔く様子



一仕事した後みんなでおむすびを食べました

「おやこ de 野菜作り体験」講座の3回目を行いました

平成26年10月25日(土曜日)、須津小学校1~6年生とその保護者を対象に、畑での野菜作りと、収穫した野菜の調理・試食を行う食育講座の第3回目を実施しました。

第3回目は、畑で里芋を収穫し、塩茹でにして味わいました。

このとき収穫した里芋は、須津地区文化祭において、千人鍋の具材として使用され、来場者に振舞われました。



収穫した里芋と大根



採れたての里芋を塩茹でして試食しました

須津地区文化祭での活動

平成 26 年 10 月 26 日(日曜日)に開催された須津地区文化祭において、須津中ピロシキ、新・須津カステラ、須津地区の新米の販売が行われました。

また、須津地区の名物千人鍋で須津の野菜を煮込んだ芋煮と、新米のおむすびを来場者に無料配布しました。



須津中学校 1 年生が須津中ピロシキを販売する様子



新・須津カステラ販売の様子



須津産の新米を販売する様子



千人鍋で芋煮を作る様子



芋煮は来場者に無料配布されました

須津弁当が完成しました

須津地区の食材を使用した須津弁当が完成しました。

お弁当の中身には、須津地区で採れる里芋や落花生、みかん、梨ジャムなどの食材が使用され、須津の魅力がふんだんに詰め込まれています。

須津弁当は、平成 26 年 11 月 23 日(日曜日)に開催された、須津ふれあい遠足で販売されました。



完成した須津弁当



ふれあい遠足での販売の様子(1)



ふれあい遠足での販売の様子(2)

お魚解体見学

平成 26 年 12 月 19 日(金曜日)、須津幼稚園において、「お魚解体見学」が行われました。

マックスバリュ東海の滝野先生より、魚と食育についてのお話の後、ブリの解体を園児とその保護者が見学しました。魚の体の中がどうなっているのか確認し、最後に焼いたブリの切り身を試食しました。



大きなブリを解体してもらいました



園児はブリの体の中がどうなっているのか確認しました