

# 食

food symposium-imari

# のまちづくり シンポジウム



市民一人ひとりが健康的な生活を送るために、食生活の大切さを認識し、自らの食について考え、判断する力を身につけるための「食育」がテーマです。

日時

平成18年11月23日 木・祝

会場

伊万里市民センター

講演

演題:食育を子育ての柱として～自立に向かう意欲を育てよう!

豊食から飽食へ。さらに崩食の時代へ…。モノと情報が氾濫する豊かで便利な消費社会の中で、日本の食の基本が見えなくなってきました。あちらこちらでおかしな食べ方が目につき、ひ弱な子どもや不健康な大人が目立ってきました。

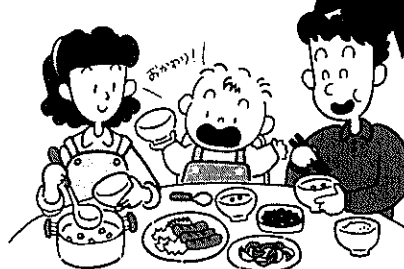
子どもたちの身体そして心の問題、増加・若年化する生活習慣病、極めて低い我国の食料自給率、日本の食は今まさに曲がり角にあると感じています。いま、子どもたちの食を考えると、どんな「食育」の視点が求められるのでしょうか。

プロフィール

1954年生まれ。奈良県出身。商品科学研究所で食ジャンルの調査研究に数多くたずさわり、2000年4月独立。食育コーディネーターとして主として子どもの食育について執筆講演。「ほねぶとネット」のウェブマスター「フードシステム学会」理事。主な著書に「栄養士&管理栄養士のための骨太な食育」(フットワーク出版社)、「食の素描(デッサン)〜7つの提案+茶のままレンジ80〜」(学習研究社)、「食育の力〜子供の心を育む〜」産経新聞連載(2005年10月〜12月)など。ほねぶとネット・子どもの食と育を考える意見交流サイト <http://homepage2.nifty.com/shokuiku>

入場無料

子どもたちによる  
だご汁づくりもあります!



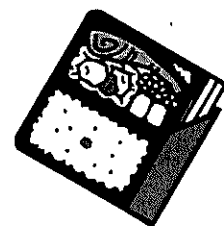
食育コーディネーター・  
ほねぶとネット主宰

大村 直己さん



## オリジナル弁当コンクール& 表彰式開催!

地元の食材を多く  
使ったお弁当を  
子どもたちがつくります



お問い合わせ先

市男女協働・まちづくり課 TEL0955-23-2115

主催/食のまちづくり推進委員会・伊万里市

# 食のまちづくりシンポジウムスケジュール

9:00	オリジナル弁当コンクール調理開始
11:00	審査
13:00	開場(文化ホール)
13:30	開会式・オリジナル弁当コンクール表彰式
13:45	基調講演 演題/食育を子育ての柱として～自立に向かう意欲を育てよう!【講師:大村直己さん】
14:50	エプロンシアター(食生活改善推進員の皆さんによる)
15:00	事例発表(この間に、子どもたちは「だご汁」づくり) ●食育推進モデル校の取り組み状況について 発表者:重見知恵さん【栄養教諭】 ●食事バランスガイドについて 発表者:村武悦子さん【栄養士】 ●新給食センターについて 発表者:畠永千津子さん【学校栄養職員】
16:00	閉会式

## オリジナル弁当コンクール実施要項

### 目的

心と体の健康づくりは、正しい食習慣からといわれています。近年、食べることを通しての教育、食を通しての人間形成という視点からの「食育」の重要性が高まっています。子どもたちが自らの弁当を作成することにより、食への関心を高め、食べることを見つめなおす手だてにつながることから、市内の小学5・6年生と中学生を対象に、オリジナル弁当の献立を募集します。

### 募集期限

平成18年11月15日(水)

### 応募方法

別紙応募用紙に、氏名、学年、献立名等を記入の上、各学校を通じてご応募ください。

### 応募対象者

市内の小学5・6年生と中学生(グループでも可/3人程度)

### 募集内容

- 調理内容  
①できるだけ地元でとれた食材を使った料理 ②自前の弁当箱でつくる(展示用1個のみ)  
同じものを、審査員試食用に皿に盛る
- 調理時間  
60分程度で調理できるもの(弁当2個分/展示用・審査員試食用)
- 食材費  
米代を除き、1000円以内(主催者で負担)とします。材料は、各自で持参してください(食材費は当日支給)

ご応募お待ちしております!



### 審査方法および表彰

平成18年11月23日(木・祝)に開催する「食のまちづくりシンポジウム」において市民センターの調理室で弁当をつくっていただきます。作っていただいた弁当を、別途決めた審査員により、審査を行います。各賞および参加賞があります。(当日、食のまちづくりシンポジウムの開会式で表彰を行います。)

### 審査基準

手軽に短時間で調理できること。地元産を多種類使っていること。いづれもよく盛られており、栄養のバランスがとれていること

# 作

## オリジナル弁当コンクール参加者募集

- 1 期 日 11月23日(祝・木)  
 食のまちづくりシンポジウム
- 2 場 所 市民センター(調理室ほか)
- 3 対象者 市内の小学5・6年生と中学生  
 (グループでも可:3人程度)
- 4 募集内容
- 調理内容 ①できるだけ地元の食材を使った料理  
 ②自前の弁当箱でつくる(展示用1個)  
 同じものを、審査員試食用に皿に盛る
  - 調理時間 60分程度で調理できるもの  
 (弁当2個:展示用、審査員試食用)
  - 食 材 費 米代を除き、1000円以内(主催者で負担)  
 とします。材料は、各自で持参してください(食材費は当日支給)
- 5 募集期限 11月15日(水)

### 6 審査方法および表彰

『食のまちづくりシンポジウム』において、市民センターの調理室で弁当を作っていただきます。作っていただいた弁当を、別途決めた審査委員により、審査を行います。各賞および参加賞があります。(当日、食のまちづくりシンポジウムの開会式で表彰を行います)

- 7 審査基準 ①手軽に短時間で調理できること  
 ②地元産を多種類使っていること  
 ③いろいろよく盛られおり、栄養のバランスがとれていること

8 応募方法 応募用紙に氏名、学年、献立などを記入の上、各学校を通じてご応募ください

9 問合先 学校教育課(☎☎3185)  
 (☎☎2615)

# 味

## 『国文化財とふるさと薬膳』参加者募集

国登録有形文化財である伊万里郷の大庄屋を務めた前田家住宅で『ふるさと薬膳』模擬レストランを開催します。

伊万里の歴史を感じながら秋の味覚をご堪能ください!

- 日 時 11月29日(水) 11時~13時半
- 参加者 50人限定(応募者多数の場合は抽選)
- 参加費 1,500円(当日徴集します)
- 場 所 前田家住宅(右記地図)
- 駐車場 伊万里玉屋の駐車場をご利用ください
- 募集期限 11月15日(水)
- 応募方法 氏名、住所、電話番号を下記までご連絡ください
- 応募・問合先 男女協働・まちづくり課(☎☎2115)  
 (☎☎7213)

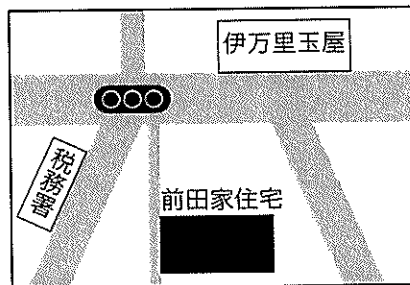
●ふるさと薬膳(説明): 郷土食を基に地元でとれる旬の食材の効能をいかした料理です

テーマ: 秋の乾燥から肺・呼吸器を守り、風対策

秋は果実や穀物が実り、山海の幸がもっとも豊富でおいしいものがたくさん出回る季節ですが、身体にとっては早くも冬支度に入る季節です。漢方では秋の食養生のポイントは、『培陽潤肺』という言葉で表し、体内の陽を育て肺系器官を潤すことを意味しています。食物では、辛味のあるもの、大根・わさび・にんにく・しょうがなどを肉や秋の魚介類と組み合わせて食べるといいでしょう。

●前田家住宅(国登録有形文化財、22世紀に残す佐賀県遺産)

伊万里郷の大庄屋を務めた前田家住宅は、民家建築では県内最大規模です。屋根は茅葺きで、佐賀県の民家の特徴づける『くど造り』の最も発達した姿を伝えています。



牛のタタキ、柿の白和えなど14品目の試食が楽しめます

