

# 大村市 食育かわら版

第1号  
平成20年8

～「<sup>らくしよく</sup>楽食」から元気で豊かな“おおむら”づくり～

大村市では「食」への感謝の心と理解を深め、子どもの頃から生涯を通じて心身ともに健康に暮らせるよう市民の皆さんとともに「食育」に取り組んでいます。

このかわら版は、市の食育の取り組みや市内で食育活動をされている方々の取組など食育に関する情報を随時お知らせいたします。

## ◎大村市の取組み

大村市では、大村市食育推進計画「<sup>らくしよく</sup>楽食から元気で豊かな“おおむら”づくり」を策定し、次の6つの基本方針の頭文字をとった「おおむらずし」運動として食育を推進します。

お 大村の子どもたちの食に対する感謝のこころと5つの力をはぐくみます。

お おいしい食事・安全な食材を支える農業・漁業・商業をめざします。

む 昔からの伝統的な食文化を引継ぎます。

ら 「楽食」で団らんの家庭から豊かな大村づくりをめざします。

ず ずーっとずっと食育推進市民運動を続けます。

し 市民の心と身体の健康づくりを行います。



## ◎地域からの発信～6月の「食育月間」における取組み

### ・大村東彼歯科医師会

6月8日、「お口の健康フェスティバル」を開催しました。お口の健康チェックや健康相談のほか、健口クッキングコーナーでは歯によいおやつ調理実習を行いました。

### ・富の原小学校

6月16日、3年生が「黒田五寸人参」の土づくりにむけてボカシ(生ごみ堆肥化促進剤)を作った後、7月15日に給食の残飯とボカシを利用した肥料づくりに取り組みました。9月から人参の種をまいて育てる予定です。

### ・ぼちぼち農園・畑の学校

畑体験のない人たちを対象に野菜づくりから料理、生ごみリサイクル等、幅広く食と健康や環境問題について楽しく勉強会を開いています。

### <年間の主なイベント>

- ・1年間に25種類程度の野菜づくり
- ・「春の野草膳」やチマキ、味噌づくり
- ・学校や町内会への生ごみリサイクル出前講座
- ・食と健康講演会 たど



## 郷土料理の冊子を作成しました！

三城町柴田地区の主婦を中心に結成された「郷土料理復活伝承クラブ」の皆さんが、約1年間の研究活動の成果を「おおむらの郷土料理」として冊子にまとめられました。

地元の食材を使った郷土料理の伝承に取り組みたいと、大村寿司や煮ごみなど全29種類のレシピが掲載されています。今後は市を通じて、各地区の食育推進に活用されます。

詳しくは国保けんこう課まで



## 食生活改善功労知事感謝状の贈呈を受けました！

地区住民の健康づくりのために食生活改善を積極的に推進し、その成果を上げている団体として「大村市食生活改善推進協議会」が長崎県知事より感謝状の贈呈を受けました。

同協議会は平成9年より市内の各地区で食を通じた健康づくりのボランティア活動を行っています。



## 『毎月19日は“食育の日”です』 ～家族で食卓を囲みましょう～

### 保育所の給食を試食

してみませんか？

19日の「食育の日」に合わせて、市内4つの保育所(竹松、池田、三城、中央)では9月より給食の試食を実施します。

※それぞれ5組の親子対象

※試食代として100円必要

—詳しくは各保育所まで—



### 『親子食育クッキング教室』

日時 8月22日(金)10:00～13:00

場所 コミセン 料理講座室

内容 地元産品を使ったカレーとデザートづくり

定員 親子18組

参加費 親子1組500円程度(保険料と食材費)

申込み 国保けんこう課まで

電話 53-4111(内線141)



食中毒に注意

しましょう



## 食育活動の情報をお寄せください。

皆様の地域や学校等における食育への取り組みやイベントで、掲載可能な情報がありましたら下記までお知らせください。  
※写真も大歓迎です。

発行元：大村市役所 国保けんこう課 健康支援係

TEL：53-4111 FAX：53-5572 E-mail：kokuho@city.omura.nagasaki.jp

ホームページ <http://www.city.omura.nagasaki.jp/>

大村市ホーム  
ページもご覧  
ください