

みやぎの食育通信

「みやぎの食育通信」は、地域食材や「食」を通じた健康づくりのための情報を発信し、県民の皆様の食生活をサポートしていきます。

Vol.
98



みやぎ食育応援団を地域の食育推進に活用してみませんか？

県では、「宮城県食育推進プラン」に基づき、県民一人一人が、食を生きる上での基本としてとらえ、「健全な食生活と心身の健康増進」及び「多彩で豊富な宮城の食材の理解と食文化の継承を通じた豊かな人間形成」という基本目標を具体的に進めて行くため、食育に取り組む上で協力を必要としている県民を専門的かつ総合的にサポートする人材ネットワークとして、**みやぎ食育応援団**を設置しています。

地域の食育活動が円滑に進めるため、みやぎ食育応援団を**活用**してみませんか？

みやぎ食育アドバイザー

地域や各団体等の要請により、深い学識や見識、専門的な知識に基づき講演会や研修会等における講師や市町村食育推進計画の作成、事業推進に対する助言などの活動を行います。



みやぎ食育コーディネーター

地域の特色を生かした食育活動を推進するため、食育に係る協力を必要とする地域や学校・保育所、各種団体等と食育に取り組む団体等の取組をコーディネートするとともに、地域の食育活動を牽引するために、自ら企画した食育活動を関係団体と連携して取り組みます。



食育に取り組む企業・団体等

それぞれの所属団体の特性や経緯、専門分野等に沿った食育活動を自ら行うとともに、みやぎ食育コーディネーター等と連携し、地域等からの要請に応じた取組に協力します。



👉「みやぎ食育応援団」と検索

食育応援団の 取組紹介

株式会社明治のバーチャル工場見学を紹介します！

明治では「健康な食生活」や「乳・カカオ豆を中心とした素材」をテーマに、お客様の“ココロとカラダの健康”を目指して**2006年より食育活動**を行っています。小学生～シニアの方まで幅広い年代の方々を対象に「食の知識・魅力・大切さ」を五感で楽しみながら学んで頂ける40種類のコンテンツをご用意しており、2022年度は東北6県で1万8千人の方にご受講頂きました。（小学生6千人、中学生2千人）
※費用＝無料、セミナー形式＝対面・オンラインから選択可能です。

今回は、コロナ禍で社会科見学や外部との交流が制限されてしまった子ども達に、少しでも外の世界を知って頂く機会を作りたい！給食で出ている牛乳が、工場でどのように作られているのかを直接工場の人とコミュニケーションを取りながら学び、食を身近に感じて貰いたい！という願いから立ち上げた“東北オリジナルコンテンツ”である「**バーチャル工場見学**」の内容をご紹介します。

バーチャル工場見学とは

まずは、明治の食育担当栄養士によるセミナーで牛乳の栄養や製造工程について学習します。次にクイズで、東北工場働く人の人数や、何を作っているかなどを学びます。事前学習が終わった所で、いよいよバーチャル工場見学に出発です。いつもの教室から、東北工場牛乳が作られている様子を事前に撮影した動画で見学してもらいます。（通常の工場見学では見る事が出来ない、内部の映像も盛りだくさん！）最後に、東北工場とオンラインで映像を繋いで児童たちと交流タイム！実際に工場働く人との交流が出来る貴重な時間に、沢山の質問が飛び交います。最後は「認定証」を貰ってバーチャル工場見学終了です。工場とのオンライン接続は全て明治のスタッフが行いますので、ネット環境がない場所でも実施可能です。ぜひお気軽にお問合せください！



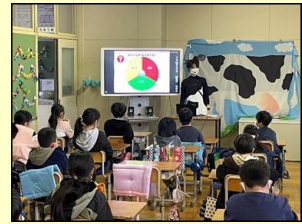
**ラジオで「みやぎの食育」を紹介します**

県では、エフエム仙台の協力によりラジオ番組「Morning Brush」（平日AM7:30～11:00）内の一枠にて、みやぎの食育の取組を紹介しています。

毎月第4火曜日午前9時05分頃の放送をチェックしてみてください。

次回5月23日火曜日の放送は、令和4年度みやぎ食育奨励賞を受賞した白石市立大平小学校の食育の取組を紹介する予定です。

児童自身や関係者がそれぞれ食育に関する役割を担い、連携・協同する取組を紹介いただきます。



外部講師による食育教室

お知らせ**第1回おおさきフードチャレンジ!料理コンテスト**

みやぎ食育応援団である「おおさき楽友会」が企画した大崎地域で生産される食材を用いた料理コンテストが初めて開催されます。

大崎地域で生産される食材を料理の一部に使用した料理レシピを令和5年5月31日まで**募集**しています。

募集は、親から子に伝えたい家庭料理を小学生と保護者の2人1組で紹介する「**食育部門**」と大切な人に作りたい料理を中学生以上の2人1組で紹介する「**おもてなし部門**」があります。

応募方法

- **レシピ応募期間** 令和5年5月31日まで
- **応募条件**
 - ①大崎地域で生産される食材をレシピの一部に使用する
 - ②分量は4人分とする
 - ③材料費（調味料含む）は2000円以内とする
 - ④1時間以内で調理可能なレシピとする。

応募用紙にレシピと必要事項を記入し、事務局あて郵送にてご応募ください。



「おおさきフードチャレンジ」と検索

料理コンテスト最終審査

料理コンテスト最終審査当日は会場で調理をしていただきます。

- **日時** 令和5年7月23日（日）
- **会場** 大崎市地域交流センターあすも
- **賞**

最優秀賞	1組
チャレンジ賞	1組
チームワーク賞	1組

入賞されたチームには大崎地域ならではの様々な商品が贈呈されます。

おおさき楽友会の活動紹介

「おおさき楽友会」は、宮城県大崎地域を中心とした料理人、農業者、流通業者、飲食店経営者、保育士、食育関係者などで構成する会です。

旬の地場産品を活用した食の提案や郷土の食文化を研究し発信する活動を行っています。

年間の主な主催事業は、地元の食材で料理のアイデアと腕を競い合う「おおさき料理対決」と新緑の時期に鳴子峡を会場に開催する食の祭典「おおさき食楽まつり」です。

お知らせ

**令和5年度の食育通信は、
5月と10月に発行します!**