

佐賀中学校で魚の調理実習

2月15日(水)、佐賀中学校で魚料理の調理実習を行いました。食生活改善推進員(食改)が学校を訪問し、魚の煮付け、野菜をたくさん使った副菜・汁物、デザートなど多くの調理をしました。

魚の煮付けの調理では、魚の口から割りばしを入れ、捌かずに内臓を取り出すつぼ抜きを体験しました。生徒らは初めて行う作業もありましたが、食改さんに教えてもらいながら、手際よく調理をすすめていました。

調理後、生徒らは、「初めてやることもあったが、新しい料理を習得できてよかった。家でもやってみたい」などと話しました。

食改の濱田恵さんから、「魚料理は生活習慣病の予防にもなるので、若いうちから食べてほしい。お家でもぜひ料理のお手伝いをしてください」との話もあり、とても有意義な時間となりました。



インバウンドの「食」についての勉強会

2月20日(月)、(一社)黒潮町観光ネットワーク主催の『インバウンドの「食」についての勉強会』が開催されました。

講師は、フードダイバーシティ(株)の守護彰浩代表取締役。ベジタリアンやヴィーガンなど食に制限のある人たちへの理解や、「違いよりも、共通点を見る」ことによる料理の工夫について話しました。

参加者は、実際に高知県名物の田舎寿司を例に、ヴィーガンでも食べられるように、カツオだしではなく、昆布だしを使用するなど、アイデアを膨らませていました。南アフリカ出身で黒潮町在住のティモニックさんは、実際に、ヴィーガンとして日本で困難だったことやその中でも嬉しかった対応など、経験談を話しました。



はじめまして!

わたしたちが『スマートフォン活用サポーター』です

スマホのお悩みを
いっしょに
解決しましょう

この認定証が目印です

企画調整室
CIO 補佐官
由比良雄

地域住民課
人権啓発係
西田和晃

出納室
大方出納係
原 奈津眉

健康福祉課
福祉係
山本省太

総務課
財務係
山崎聖良

海洋森林課
商工係
吉門 要

建設課
水道係
前田由希

産業推進室
産業推進係
下谷太陽

教育委員会
就学前教育係
野村浩平

住民課
取納係
都築智美

情報防災課
情報推進係
樋本秀也

情報防災課
情報推進係
酒井真哉

産業振興課
産業振興係
酒井大稀

企画調整室
デジタル推進係
中屋力信

議会事務局
山崎あゆみ

情報防災課
情報推進係
小橋正裕

役場(各課)にいます。お気軽に声をかけてください!

※所属は令和5年3月時点のものです