

大津市食育推進ネットワーク 関係団体活動紹介



大津市食育推進キャラクター
“おぜんちゃん”

大津市保健所衛生課

もくじ

- 滋賀大学・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 龍谷大学・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- 滋賀県栄養士会地域活動事業部大津地区・・・ 3
- 北比良グループ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- 滋賀の食事文化研究会・・・・・・・・・・・・・・・・ 4

石山っ子わくわく 親子で畑体験隊

滋賀大学・大津市石山市民センター、地域のボランティアスタッフが連携して、地域の園児・児童とその保護者を対象に滋賀大学大津キャンパス内の農場で栽培・食体験活動を中心とした食・農・環境教育を実施しています。(毎週水曜日 15:30～17:00、年間約35回実施)

*2023年度の活動報告 (p56-57)
https://www.edu.shiga-u.ac.jp/wp/wp-content/uploads/R5jisen_rpt.pdf

滋賀大学 大津キャンパス開講 「環境教育概論」

食・農・環境について、理解し、考え、行動することができる学生の育成を目指して、地域の生産者にご協力頂き、自然環境に配慮した「みずかがみ」の稲作実体験(田植え、稲刈り、炊飯・試食)や食・農・環境をテーマとしたグループでの探究的な学習を行っています。(受講生約270名)

*滋賀大学ホームページ
<https://shiga-u.jimdosite.com>

滋賀大学学生自主企画「琶ぐくみプロジェクト」

滋賀大学オリジナルブランド日本酒「滋賀大学 琶ぐくみ」の企画・運営に関わる学生自主企画団体です。お米作りから日本酒の仕込み・販売に関わる中で、一般市民(小・中学生の親子を対象)に食と農の繋がりについて体験を通じて学んでほしいという思いから、以下のようなイベントを企画・運営しています。

- 田植え体験
- 稲刈り体験
- 滋賀の郷土料理・近江の伝統野菜を使った料理の調理・試食体験

Instagramアカウント(@hagukumi_shiga)
https://www.instagram.com/hagukumi_shiga/

大学生対象 市場の料理教室の開催

市場直送旬の食材
市場の料理教室

開催日 5月14日(火)9:15~13:00
定員 30名
場所 9号館1階調理実習室
対象 農学部生・院生
参加費 1,000円
連絡先 農学部教務課
agr@ad.ryukoku.ac.jp
申込 Googleフォームから(4/30まで)

講師 キンノウ ミトシ
金納 三利 先生

功績
・「調理技能功労」
・厚生労働大臣表彰
・おうみの名工 滋賀県優秀技能者表彰

はじめてまて

テーマ
日本料理の味と形

Menu

小鉢
うるとい蜆烏賊の酢味噌掛け

蒸し物 茶碗蒸し

焼き物 鶏肉と筍の鉄焼き

お食事 鯛めし

デザート 白玉ぜんざい



膳所高校野球部への 栄養指導(学生団体)

“オール学生”栄養サポートプロジェクト

龍谷大学農学部の学生が膳所高校野球部の栄養面をデータ・食習慣の観点から全面サポート

<https://www.ryukoku.ac.jp/nc/news/entry-13771.html>

アレルギー対応子ども食堂 「スマイルシード」との連携

夏休み企画第2回みんな大好き！スイーツビュッフェ『ビュッフェを体験しよう！スイーツ&軽食』を開催

<https://www.ryukoku.ac.jp/nc/news/entry-15107.html>

Instagramの運営

滋賀県栄養士会の「若い世代への食育推進活動」の一環として、学生が朝食摂取を啓発するためのInstagramを運営中。



https://www.instagram.com/asa_jitan_recipe?igsh=Z2lramttcnpxY2xi

夏休み親子食育教室

大津市保健所主催の夏休み親子食育教室にて、簡単朝ごはんの調理実習、ミニ講話を行った。



滋賀県栄養士会 地域活動事業部大津地区



食育講座の出張開催

滋賀県栄養士会では食育講座を希望される保育園・こども園・幼稚園・児童館の保護者または職員さん向けに管理栄養士又は栄養士が出張し、食育講座を実施しています。

来年度には園児向けにも実施する予定です。お申し込みは大津市保健所衛生課宛てメールまたはFAXで、ご希望日の1ヶ月前までに。
お待ちしております。

食育講座に関する問い合わせ先：大津市保健所衛生課

メール申込：otsu1441@city.otsu.lg.jp

FAX申込：077-522-7373

北比良グループ



親子食育体験教室の講師として活動

地域の青少年育成学区民会議、社会福祉協議会(本戸学区・小松学区)が主催する親子体験教室の講師として一緒に活動しています。

・親子味噌加工体験

例年1月末に「手づくり工房 比良の里」味噌加工室で実施

・親子クッキング教室

12月木戸市民センター調理室で料理&お菓子作りの講師

北比良グループHP

<http://www.kitahira.com/>

伝統的な地域の食材と食技術を若い世代に継承

詳細は、ホームページをご覧ください。

・滋賀の食事文化研究会 ホームページ
<https://shigasyokubunken.com>

※画像はホームページより引用



ふなずし