

佐渡市健康推進協議会金井支部 活動紹介

「楽しく!和気あいいと!みんなであらゆる活動しよう」を合言葉に、男性2人、女性54人で活動しています。



会員研修では、郷土料理の調理実習、ウォーキング、ミュージックケア、保育園食育教室での「おこしかた作り」、歯科教育を含む紙芝居やエプロンシアターなどを行います。園児の可愛い仕草と笑顔、おこしかたも皆上手です。健康学習会や地域の茶の間で料理を作ったり、生活習慣病予防寸劇「金井いきいき健康バス」を上演したり、年3回の男性対象の「俺の料理」では、年々参加者も増え、私達全員の笑いのしわも年々増える傾向大となっています。

これからも笑顔と健康寿命が伸びますように、一緒に楽しく活動できましたら、うれしく思っています。

シリーズ食を通して 9 佐渡を元気に!

残したい 佐渡の郷土料理 長芋きんとん

材料(4人分)

長芋:600g
砂糖:100g
金時豆:100g
砂糖:80g
塩:少々



作り方

- ①長芋を蒸かして、皮をむき、マッシャーでつぶし、砂糖を加える。柔らかい時は少し火にかける。
- ②金時豆は、一晩水に浸しておき、踊らないように煮て、柔らかくなったら砂糖、塩少々で甘めに味をつける。
- ③豆の皮がやぶれないように、豆がつぶれないように気を付けること。
- ④①と②を混ぜあわせる。
- ⑤茶巾絞りをして仕上げる。

「第9回全国学校給食甲子園」県代表として表彰

全国の学校給食で提供されている郷土を代表する料理を競う「第9回全国学校給食甲子園」(特定非営利活動法人21世紀構想研究会主催)で、佐渡市で初めて畑野学校給食センターが地区(県)代表として表彰されました。地元食材や郷土食の要素を取り入れ、食育を考えるねらいで実施しており、今年度は全国2,157施設から2次選考で57施設の中の1施設として選ばれました。

アスパラガスや豆腐など13品目の佐渡産食材を使った献立は、「昆布ごはん、揚げ出し豆腐の梅かつおがけ、アスパラガスのねりごま和え、とびうおのすりみ汁、牛乳、佐渡産みかん」です。

現在、市内の学校給食では、旬の地場産物を使った佐渡市統一献立を設け提供しています。進学、就職などで佐渡を離れていく人も多量中、地元佐渡を愛し、夢と誇りを持つ教育の充実が図られるよう、今後も学校給食では地場産物を積極的に取り入れた給食を提供していきます。

お問い合わせ 市教育委員会学校教育課 学校給食係 ☎23-4894



1月18日は『118番の日』です

118番は、海上保安庁の緊急通報用電話番号です。海上における事件・事故など次のような場合に通報してください。

- ・海難や人身事故に遭遇した、または目撃した。
 - ・油の排出等を発見した。
 - ・見慣れない船、不審な船を発見した。
 - ・密航・密輸事犯等の情報を得た。
- ※「いつ」、「どこで」、「なにがあった」などを簡潔に落ち着いて通報してください。

第九管区海上保安本部 総務課 広報・地域連携室

☎025-285-0118

ホームページ <http://www.kaiho.mlit.go.jp/09kanku/>

海の「もしも」は118番



☎JCGF