

ありがとう!

2015.7月

7月の前払は 7日(水)・21日(水)

株式会社 山一

(本社工場) 京本市西区田崎町380
(本店営業部) 京本市西区田崎町2-2-6-1F

前払い分一箇千4年
お客様係 TEL (096) 322-7788



「和食には健康を守り保つ 機能を秘めている by 小泉武夫」

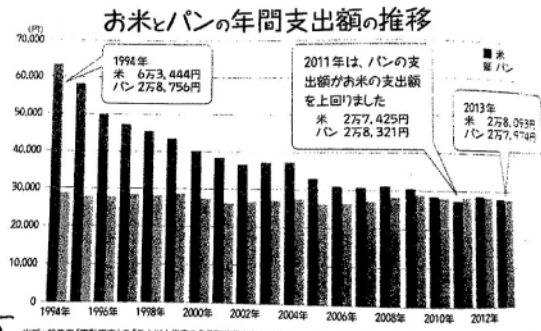
保衛的



小泉武夫氏は
東京農大名誉教授と
発酵学者。平成23年
から1年間、くまもと
「食」アドバイザー
として就任され、
くまもんと
くまもんうまもんプロモーション
商品も認定されました。

またまた聴いてきました。小泉武夫先生の講演会。2年前は「800万円の医療費借金も背負って産まれてくる赤ちゃんの話」からスタートしました。今回は「危うし! 富士山世界自然遺産の登録更新の話」で幕を開けました。世界遺産=保護遺産、保護活動がされてなければ認定取り消し、過去4件取り消されているそうです。「和食も外国産はいい」と取り消しになる恐れがあるらしく、日本人の朝食を例にとり、和朝食51%(年々減)、パン洋食49%(年増)の数字に小泉先生は危惧されています。パンや洋食って、学校の完全給食時代も過ぎた世代(社労)とその子どもたちに支えられて発展してきたと思います。パンが増えたのはよくなく、ご飯も食べなくなった!

「和食」は「5つの独自性」が認められて無形文化遺産登録されたそうです。5つの独自性とは? ①水が素晴らしい! → 世界一鉄分の少ない水、水を使う料理が発展 ②日本料理は世界一美味しい → うま味を生かす ③心で食べる → 茶道、懐石、旬、床の内、いただきます(命をいただく) ④世界一発酵食品が多い → 漬物3,000種類、和食の原則一汁三菜(発酵食品のみそ汁と漬物や納豆など) ⑤世界一ヘルシー(健康)食 → 7つの主材(根菜、葉野菜、青果、茸、大豆豆、海藻、穀物) + 副材(魚、肉、卵) というものでした。



小泉武夫氏講演会
発酵食品魔法の力
日時 2015年7月25日(土曜日)
開場 13時半 開演 14時
場所 築城大学市民ホール 大会議室
資料代 1000円 (注: 会場・会場費は別)

参加申込みは FAX096-288-0514
又ホームページから申し込み

2014年より NPO法人くまもと食農応援団 代表理事

「和食」は「5つの独自性」が認められて無形文化遺産登録されたそうです。5つの独自性とは? ①水が素晴らしい! → 世界一鉄分の少ない水、水を使う料理が発展 ②日本料理は世界一美味しい → うま味を生かす ③心で食べる → 茶道、懐石、旬、床の内、いただきます(命をいただく) ④世界一発酵食品が多い → 漬物3,000種類、和食の原則一汁三菜(発酵食品のみそ汁と漬物や納豆など) ⑤世界一ヘルシー(健康)食 → 7つの主材(根菜、葉野菜、青果、茸、大豆豆、海藻、穀物) + 副材(魚、肉、卵) というものでした。

今日7月25日(土)には 京本で講演会があります。聴かれましたらいいですね!

超3はん党だの(曹)はパン給食の食ばらさず昼休みの給食時間ど心はいも泣いて来たの(曹)は、高学年頃から週1回ご飯の登場!! その日は早く食べ終わり男子おも先に運動場へ出てドッジボールやサッカーの陣地取りをしてました。現在は完全給食も少なくなつた。高知南国市にはクワスジの炊飯器で炊き立てご飯を食べてます。

今さら 伝承! おだし教室
11:00 ~ 13:00
参加費: 1人 500円
7/4日、7/21(水) ... そうめん
8/22(土)、8/26(水) ... お子さま食育教室
お子さまの食育教室では郷土料理「だし汁」をみんなで作って食べます!

先月は伊保園の先生方、あつし学校PTA家庭教育学級、今日は保育園の保育参観、学校給食センターの管理栄養士や調理士の方に南産の伝承! おだし教室。健康維持のお役立てとしてスタートしたおだし教室でしたが、子どもたちの食育も考え方のニーズが増え、次世代への伝承活動が活発化中!!

実施時期	社名	主な品目	値上げ幅
7月1日	山崎製パン	食パン、菓子パン	1~7%
	永谷園	お茶漬け、ふりかけ	5~8%
	タカノフーズ	国産大豆の納豆	20%以上
14日	日清フーズ	小麦粉、国産パスタ	1~6%
	ロッテ	チョコレート「ガーナミルク」	10%
21日	キングジム	ファイバー、ラベルライター「テブラ」テープ	平均 5.6%
8月1日	ブルドックソース	中濃ソース	6~9%
8月から順次	三起商行	ほぼ全ての秋冬物	10~20%

※値上げ幅は概数、キングジム以外は家庭向け商品のみを示した