

ありがとっ!



(本社・工場) 熊本市西区田崎町380

(本店営業部) 熊本市西区田崎2-2-6-1F

削りぶしー筋45年!

お客様係 TEL

(096)322-7788



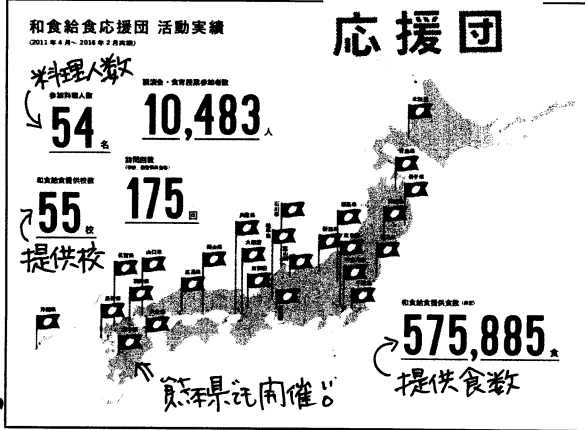
「子どもたちの食をなんとかしたい!」 そんな取り組みに参加します!

2016年3月号「弁当の日」、
7月号「和食給食応援団」
をご紹介していきあのて
その号も読み返してみて
ください...

9月6日(水)には和食給食応援団の九州地区のキックオフが初めて
開催されました。農林水産省が和食給食推進のため

取り組んでいる事業で、未来を担う子どもたちに日本の伝統的な
食文化である「和食」の魅力を知らせてもらう目的で
3年前にスタートしました。この日は大阪、福岡、
熊本の和食料理人6人が結集し、調理実演
会が開催され、季節毎の献立を披露、参加し
た学校給食関係者50人は熱心に聞き入って
いました。今後も山一は協力を応援していきます。

和食
給食
応援団



全国に60名ほどの和食料理人が各地の小中学校を訪問し、栄養教諭、学校職員と連携して和食給食献立の開発やおだしの取り方などの食育授業、和食給食の調理・提供する活動です!

9月25日(日)には「弁当の日」を2001年から始められた竹下和男先生の

講演会をお聴きしました。「はなちゃんのみそ汁」でみなさんご存知の安武はなちゃん一家とも親交が深く、全国の小中学校に「弁当の日」を広げるため休まず講演活動をされています。この日の演題は『子どもを台所に立たせよう～「くらしの時間」を家庭に～』。子どもが料理に関心を持ち始めるのは3～9歳(ピク5歳)、味覚が発達する時期と重なるため、この時期に子どもを台所に立たせ料理に参加させることがとても大切だと力説されました。今の大学生の食の実態を例に挙げ、先生はおっしゃいました。「人は置かれた環境に適応する。人は環境を変えられる能力も持っています。だから弁当の日を毎月1回設けることにより、献立を考え買い物へ行き、早起きして弁当を作り、学校でみんなと見せ合いっこしながら互いを労い、帰宅後弁当箱を洗う環境に適応し、その環境(弁当の日への取り組み)をもっと上手に早く美味しく一品多くできないかと工夫し変えていく能力が高まります。大人になるための準備をさせましょう。」

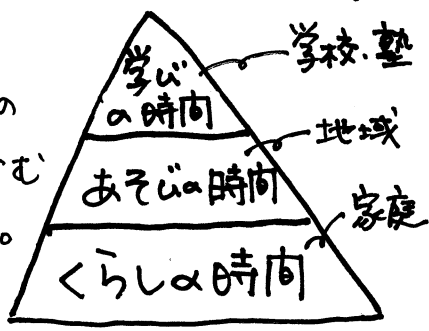


進化する「弁当の日」!!

大学生の食の現状

朝ごはんを食べない
アイスクリーム、菓子パン、プリン、ケーキ、ウイダー、チョコバーなどのおやつ(お菓子)がご飯代わり。結果、砂糖のとり過ぎでうつ病の大学生が増えているそう... その子たちの子供を育て親になるんです。子の食が古くして当然です。これらをもっと増やしていくと和食を継いでいく責任を持って食いつめなければ!!

この「大人になるための準備」が家庭で育む「くらしの時間」です。親として一緒にがんばろう!



伝承! おだし教室 再開:
お待たせしました! 10月からがんばります。
11:00~13:00が ￥1,000 参加費
10/19(水)・29(土) 試食うどん