

食いつながる食で健康プロジェクト第4弾「子ども食育」

おいしく食べるって、からだに「いい」

子ども達が待ちに待った夏休み。市では「子どもの食環境・食育」に関する取り組みを行いました。

学童期における食育講座

二本松市の健康課題ナンバリー「高血圧」。その対策には、子どもの時から適切な量の塩を摂る「適塩」が大切です。今年度は味の素株式会社様にご協力いただき「適塩みそ汁体験」を行いました。適切な塩分濃度のみそ汁に、「だし」のうまみや「香味野菜」の風味が加わることで、塩分を増やさなくても「美味しい」と感じる体験をしました。



「適塩」についてお勉強します！



「風味」を自分でカスタマイズ！



おいしくなったけど、塩分濃度は変わらなかったよ！

どんな味になったかな…？



みんなの屋台

夏祭りではアレルギー対応メニューの監修

7月27日に二本松駅前広場で「第1回にほんまつ」の夏祭り」が開催されました。「食物アレルギーを持った子どもにもお祭りを楽しんでもらえる機会をつくりたい」という二本松商工会議所青年部・女性の会の想いを受け、「特定原材料」8品目を使用しないメニューを監修・提供しました。

初めてお祭りの屋台メニューを子どもに楽しませることができて嬉しかったです。



一般的に小麦や卵が卵や使用されているパンケーキも、アレルギーフリーなので安心して食べてもらえました。



焼きそばは、米粉の麺にアレルギーフリーのソース、仕上げの醤油は小麦不使用のものを使用しました。

**特定原材料とは？**  
食物アレルギーを引き起こすことが明らかになっている食品のうち、症例数や重篤度が高い8品目のことです。

特定原材料「8品目」不使用！



◎問い合わせ…  
健康など記事全般について  
健康増進課成人保健係  
☎(55)5109 Fax(23)1714  
学童保育について  
子育て支援課子育て支援係  
☎(55)5094 Fax(22)1547