



大阪成蹊短期大学



大阪ガスネットワーク
Daigas Group

第10回 食育シンポジウム

子どもたちの成長につながる“つくる力”

日 時：2023年 2月 4日 (土) 10:20開始 (開場受付10:00～)

場 所：大阪成蹊短期大学 大阪市東淀川区相川3丁目10-6
(阪急相川駅より東へ300m)

対 象：教育、保育、行政関係者、一般

参加費：無 料

講師：竹下和男氏
弁当の日提唱者



綾川町立滝宮小学校校長、高松市立国分寺中学校校長を歴任。滝宮小学校長の時、子どもひとりで作らせる「弁当の日」をスタート。国分寺中学校でも実践し、その教育効果を実証し、保護者・地域ぐるみの食育を実践。退職後、平成22年から日本全国で幼児教育も含めた講演・執筆活動をされている。著書多数。

プログラム

*新型コロナウイルス感染防止対策は、大阪府の方針に従って開催いたします。

10:20 - 10:30 開会あいさつ

(第1部) 10:30 - 12:00 基調講演「子どもたちの成長につながる“つくる力”」

講師 “弁当の日” 提唱者 竹下和男氏

(第2部) 12:00 - 12:10 「大阪成蹊短期大学の食育活動」

12:10 - 12:20 「大阪ガスネットワーク (Daigasグループ) の食育活動」

(第3部) 12:30 - 13:45 「和ごはん こども茶屋」での食事提供「おにぎり&おみそ汁」

(第4部) 13:50 - 14:30 (株)雨風社長 豊田実氏講演「おみその話」

14:40 - 15:40 みそづくり 参加費 1000円 (材料込み)

15:50 - 16:00 閉会



同時開催!

おしごと体験

「和ごはん こども茶屋」参加者募集!

ガスを使っておにぎりとおみそ汁をつくり、シンポジウム参加の皆さまに昼食として召しあがっていただきます。



日 時：2月 4日 (土) 受付10:00 開始10:10～

対 象：5歳～小学生

受 付：先着 30名 1月 25日 (水) 締切

参加費：1000円

応募方法：裏面のQRコードからお申し込みください。



※こども茶屋のみのご参加はご遠慮ください。

※当日、安全上の配慮はいたしておりますが、万一、やけど、傷などの傷害を負われた場合、責任を負いかねます。予めご容赦ください。

※食物アレルギーには対応していません。

※今後の広報や活動記録としてHP等に公開することを目的に、当日写真撮影をさせていただきます。



※こども茶屋参加費は、Daigasグループ“小さな灯”運動を通じて「あしなが育英会」へ寄付し、東日本大震災遺児の心の傷を癒す施設として竣工した「レインボーハウス (仙台 石巻 陸前高田)」の運営資金に役立てていただきます。

社会に多くの栄養士を輩出している大阪成蹊短期大学栄養学科と、社会貢献活動の一環として食育活動を推進している大阪ガスとは、これまで連携して食育シンポジウムを計9回開催し、毎回、多数の皆さまにご参加頂いてきました。今回は「つくる力の大切さ」に焦点を当て、竹下和男氏のご講演と(株)雨風(糀など製造販売)の社長 豊田実氏ご講演、みそづくり体験を実施します。

コロナ禍を経て、持続可能な社会に向けて、大学と企業、地域、行政、学校、団体が連携し、食の大切さを伝えることは大切です。この機会が未来の子どもたちの健全な成長の一助となることができたら幸いです。

※「Let's! 和ごはんプロジェクト」とは、食の嗜好や味覚が形成される子どものうちに和食の味や食べ方を体験することを推進する農水省の取り組みです。和食に関わる関係者と行政が一体となって、子どもたちや忙しい子育て世代が、身近・手軽に健康的な和ごはんを食べる機会を増やすことにより、将来に向けた和食文化の保護・継承につなげていくことを目的としています。

大阪ガスネットワークは大阪ガスの食育活動を2022年4月に継承し、「和食だし体験講座」などの食育活動を実施しており、「Let's! 和ごはんプロジェクト」にも参加しています。

主催：大阪成蹊短期大学、大阪ガスネットワーク株式会社

後援：大阪府教育委員会、大阪市東淀川区、大阪府PTA協議会、大阪市PTA協議会、大阪市教育委員会、豊中市教育委員会、池田市教育委員会、吹田市教育委員会、高槻市教育委員会、箕面市教育委員会、摂津市教育委員会、公益社団法人大阪府栄養士会 産経新聞社、一般社団法人全国栄養士養成施設協会（順不同）

協賛：株式会社伊藤園

申し込みは、QRコードからご入力ください。

<https://docs.google.com/forms/d/1Gfqfg1sU8HtbX0FdKM698g0dy1-f0eUWlffOIkssdNY/edit>



お問い合わせ：

食育シンポジウム事務局（大阪成蹊短期大学 栄養学科）

Tel：06-6829-2570

平日9時～17時 但し、12/27～1/5は除く

Mail：taniguchi-n@osaka-seikei.ac.jp

* いただきました個人情報は本イベントにのみ使用いたします



ホームページより引用……

①みそは自分で作れる○

みそは
自分で作れる



自画自賛のものを意味する「手前味噌」という言葉があるとおり、かつて「みそ」はそれぞれの家庭で作られるものでした。毎年丹精込めて仕込むみその味が、慣れ親しんだ一家の味となっていました。

②手作りみそは活きたみそ☀

手作りみそは
活きたみそ



江戸時代の食の解説書「本朝食鑑」では「医者殺し」と書かれているほど、みその健康効果は評価されていました。発酵食品である活きたみそは常に発酵を続けているため、市販商品としての陳列にはむかないのです。

②みそ作りは楽しい♪

みそ作りは
楽しい



みそ作りの楽しみは通年を通してさまざまです。なんといっても仲間と一緒に和気あいあいとした体験が一番の思い出になります。