

子育てサポーター研修

「塩竈市の現在の子育て事情と出来る支援 ～広げよう子育て支援の輪～」を開催しました

昨年度に実施した「塩竈市子育てサービスニーズ調査」に協力をいただいた子育て支援団体や地域のボランティアさんなどを対象に、10月6日(火)、研修会を開催しました。子育て世代の抱える問題や求められている支援などについて、活発な意見交換が行われました。

講 話

子育て世代と関わる中で感じた現在の子育て世代が求めているものについて、お話いただきました。



一般財団法人マザーウィング代表理事
仙台市子育てふれあいプラザいずみ中央
(のびすく泉中央)館長 小川ゆみ先生

グループワーク

地域の中で、子育て世代について感じることや求められていること、自分たちができることなどについて話し合いを行いました。



困っている
親子がいるのでは？
声を掛けて
あげたい

地域ぐるみで
育てることが大切。
子育てへの理解が
もっと広まって
ほしい。

今後も、子育て世代への理解や地域住民同士の日ごろからの見守りなど、必要な支援のマッチングの機会を作る取り組みを継続し、安心して子育てができるまちづくりを目指します。

問 保健センター ☎364-4786

1月24日～
1月30日は

全国学校給食週間です

学校給食の歴史

日本の学校給食は、明治時代に山形県鶴岡市で、昼食を持参できない子どもたちのために、おにぎりとお魚、漬物を用意したのが始まりです。学校給食は、栄養バランスのとれた食事によって、子どもたちの心身の成長を支えるほか、「生きた教材」として、生涯にわたって健康で充実した生活を送るための自己管理能力を育てるなどの役割があります。

塩竈のふるさと給食を作ってみよう！

本市の学校給食では、練り製品や魚を使った「ふるさと給食」を実施しています。子どもたちに魚のおいしさや、地元の産業について理解を深めてもらうための食育の取り組みです。

マグロのさっぱりステーキ



材 料(4人分)

まぐろの切り身 …… 4切れ
塩こしょう …… 少々
片栗粉:薄力粉
……………6:1の割合で適量
揚げ油 …… 適量
調味料A
[万能ねぎ …… 4～5本
濃口しょうゆ …… 大さじ1
砂糖 …… 大さじ1
酢 …… 大さじ1/2

作り方

- ①まぐろに塩こしょうで下味をつける。
- ②片栗粉と小麦粉を合わせて、①にまぶして油で揚げる。
- ③万能ねぎは小口切りにしておく。
- ④サラダ油で万能ねぎを炒め、調味料Aを加えてタレを作る。
- ⑤揚げたまぐろに④をかけて完成！



◀塩竈市学校給食栄養士会では、市フェイスブックで食育の情報発信を始めました。こちらも、ご覧ください。

問 教育総務課保健食育係 ☎355-8461