



秋の公民館講座「今でしょ長崎」で郷土料理にチャレンジ

実施日 令和5年11月に3回(予定)

秋の講座「今でしょ長崎」において、長崎の郷土料理にチャレンジしました。



下表のとおり実施予定でしたが、諸般の事情により第1回のみの実施となりました。

| 回 | メニュー | 講師 |
|-----|------------------------|----------|
| 第1回 | ・魚の酢漬け ・浦上そばろ | 峰 久代 先生 |
| 第2回 | ・島原具雑煮 | 中村 史子 先生 |
| 第3回 | ・東坡肉（角煮） ・五島うどん地獄炊き | 脇山 順子 先生 |

※上に紹介した写真は、第1回の講座の様子です。



体験を通して「和食文化」を深める

実施期間 令和5年11月20日

～長崎市立認定こども園長崎幼稚園の食育活動～

「だし」の試飲、「お米とぎ」の体験を通して「和食」について学びました。



- ・「だし」を味わい、「だし当てクイズ」を実施しました。
- ・「だし無し味噌汁」と「だし入り味噌汁」の飲み比べをしました。
- ・「ご飯」と「味噌汁」を味わい、和食について学びました。
- ・給食展示の際、「和食の日」の情報提供を行いました。
- ・「食育ビンゴ」で、「食育ピクトグラム」に関心を持ちました。