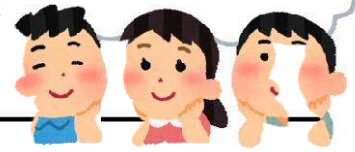


こども食育新聞

第18号

おとな用

平成30年3月 新潟市食育・花育センター 発行



「こども食育新聞」は、平成27年度に創刊しました。複数の小学校で教材としてご活用いただいたほか、いくつかの市立図書館では資料として所蔵していただき、子どもたちのみならず、多くの皆様からご愛読いただきました。

この3年の間に、毎号テーマを変え、合計17号を発行することができました。第18号は「総集編」として、過去17号のテーマを一挙に振り返ります。

こども食育新聞 バックナンバー

第1号 (平成27年7月発行)

テーマは「噛む」。よく噛むと良い理由、かみかみクイズ、かみかみ食材、おすすめレシピなどを紹介しました。



第2号 (平成27年9月発行)

テーマは「お米博士になろう!」。精米の話、うるち米ともち米の違い、新潟県のお米データ、おすすめレシピなどを紹介しました。



第3号 (平成27年11月発行)

テーマは「正しく配膳して、かこよく食べよう!」。正しい配膳方法、食事のマナー、箸の使い方のマナーなどを紹介しました。



第4号 (平成27年12月発行)

テーマは「新潟のお正月料理」。新潟の年夜の話、おせち料理のいわれ、地域によるもちの形の違いなどを紹介しました。



第5号 (平成28年2月発行)

テーマは「新潟の郷土料理」。新潟の郷土料理、地域によるのっぺの作り方の違い、笹団子のひみつなどを紹介しました。



第6号 (平成28年3月発行)

テーマは「味のひみつ」。味を感じる仕組み、五味、食べ合わせによる味の感じ方などを紹介しました。



第7号 (平成28年5月発行)

テーマは「五感で味わう」。第6号の続編として発行しました。五味の復習と、五感を紹介しました。



第8号 (平成28年7月発行)

テーマは「すごいぞ! 乾物」。代表的な乾物、乾物のひみつ、乾物を使ったおもしろ実験などを紹介しました。



第9号 (平成28年9月発行)

テーマは「東と西の食べ物比べ」。東日本と西日本で姿が異なる食べ物、食文化の違い、その理由などを紹介しました。



第10号 (平成28年12月発行)

テーマは「食べ物の“旬”を知ろう」。食べ物の旬、旬でない食材がお店に並んでいるひみつ、旬の食材の良さなどを紹介しました。



第11号 (平成29年2月発行)

テーマは「食品ロスを減らそう」。食品ロスとは何か、食品ロスを減らすための工夫、賞味期限と消費期限の違いなどを紹介しました。



第12号 (平成29年3月発行)

テーマは「災害に備えよう! 災害の時の食事」。もし災害が起きたら、ポリ袋を使った災害食、災害食のレシピなどを紹介しました。



第13号 (平成29年6月発行)

テーマは「笹だんごを知ろう」。笹だんごのいわれ、笹だんごのしぼり方、地域による違いなどを紹介しました。



第14号 (平成29年8月発行)

テーマは「知って食べよう! お魚」。料理される前の魚の姿、魚の加工品、焼き魚の食べ方などを紹介しました。



第15号 (平成29年11月発行)

テーマは「世界のお米 日本のお米」。世界の米生産量、世界の米料理、日本の米の品種、新潟で生まれた新品種などを紹介しました。



第16号 (平成29年12月発行)

テーマは「日本の行事食」。新潟の雑煮、年中行事と行事食、日本の行事ともちの関係などを紹介しました。



第17号 (平成30年3月発行)

テーマは「色々な調理法を知ろう」。調理法とは何か、色々な調理法、調理法の組み合わせなどを紹介しました。



毎号異なるテーマでお送りしてきた「こども食育新聞」。ご連絡いただければ、バックナンバーをお渡しすることもできます。



「こども食育新聞」は次号からリニューアルする予定です。パワーアップして、益々充実した内容に生まれ変わります! 楽しみにしていてくださいね♪

これからも「こども食育新聞」をよろしくお祈いします!

次号以降は
新しい発行元から
本紙をお届けします



お知らせ 発行元が変わります!

これまで「こども食育新聞」は新潟市食育・花育センターが発行してきましたが、次号から発行元が変わります。次号以降の「こども食育新聞」は **食と花の推進課** が発行します。お問い合わせは **食と花の推進課** までお願いします。