

旬の食材を使って 「梅干しを仕込もう！」



令和3年度
食育事業

町内に2つある保育所の園児（年長5歳児）を対象に、旬の梅を使った「梅干しづくり」を初開催。

地元の梅と、海水100%の塩で仕込みます。約2カ月後、7月の夏土用に天日干し、完成となります。

★梅干しができるまでの説明★

- ・梅がどんな風になっているか、枝ごと見せる。
- ・青梅は体に毒だが、梅干しになると栄養価が増すということ。
- ・採ったばかりの「青梅」と追熟させた「完熟梅」の色やにおいの違いを感じてもらう。
- ・梅干しを作る時にできる「梅酢」の試食、梅干しの試食。



5月25日 米沢保育所
年長児7名が参加

5月26日 神崎保育所
年長児18名が参加



NHK 首都圏ニュース
「ちかさとコレクション」で
放送されました。R3. 5. 27



千葉日報に
掲載されました
R3. 5. 26



感想・・・初めての「梅干しづくり」であったが、梅干しをほとんどの子が、食べたことがないということに驚いた。日本の伝統食であり、旬の梅を使った梅干しは、栄養価が高く、夏の熱中症予防にも効果があるとされている。子ども達には、今しかできないこと、手間暇かけて自分たちの手で作るにより、食の大切さを感じてほしい。



落花生栽培体験・観察運動

令和3年度
食育事業

町内にある保育所と小学校を対象に落花生の栽培体験・観察運動を行う。

千葉県の特産作物として、種子から栽培し収穫までを体験する。
収穫後は、町内の味噌と合わせ、味噌ピーを作って食べる（予定）

★活動内容★

- ・千葉県特産作物振興協議会主催である「落花生栽培体験・観察運動」と町の食育事業との連携事業により、落花生の種まきを行った。
- ・種は、米沢保育所 1 k g、神崎小学校 2 k g、米沢小学校 1 k g を、それぞれ校舎内の花壇や、畑に蒔いた。

6月10日 米沢保育所
年長児 7名が参加



らっかせい Dr が登場！
落花生について、詳しく
教えてくれました。

6月11日 神崎小学校所
1年生 32名が参加



6月14日 米沢小学校
1年生 4名が参加



東京新聞 R3. 6. 13

(米沢保育所)

千葉日報 R3. 6. 24

(米沢小学校)にてそれぞれ
掲載されました。



落花生の豆まき 園児楽しむ

県の代名詞でもある特産品の落花生を、神崎町の保育所や小学校で、児童の手に届かせる。地元産の新鮮な落花生を、児童の手に届かせる。地元産の新鮮な落花生を、児童の手に届かせる。...

町では未就学児や小学生に対する食育を、今年度は毎年恒例として実施した。...

実施する米沢からは農家のさえずりが聞こえ、子どもたちは「ピーーいよよ」などとしゃべりつつ、野外活動を楽しんだ。1日...

神崎町