

調理実演会で周知活動を行いました。

塩と暮らしを結ぶ運動では、2019年11月23日（祝）、熊本県熊本市の熊本県学校給食会で開催された「栄養教諭・学校栄養職員向け調理実演会」にて、周知活動を行いました。

このイベントは、熊本県の小中学校の栄養教諭や学校栄養職員、調理員の方を対象に開催されたもので、「お料理 宮本」の和食料理人・宮本大介氏による調理実演と、塩と暮らしを結ぶ運動による塩についての講座が実施されました。

宮本氏による調理実演では、実際の給食に活用できるメニューとして、ご飯、鱈の塩焼、彩りピクルス及び鰯大根の作り方が紹介されました。また、調理における塩の使い方の説明もありました。参加者の皆様は、自校でつくることを想定した質問をする等、熱心に参加しておられました。

また、塩についての講座では、暮らしに欠かせない塩の役割、塩の重要性、塩の表示ルールなどをお伝えしました。塩使いのコツなどを知ることができたと好評をいただきました。

そして、講演の最後に、塩業界と関係業界が一丸となって進めている本運動の冊子『塩と暮らしのあれこれBOOK』等をお配りしました。

当日は、約30名の参加があり、日々の給食づくりに欠かせない塩の使い方や塩を使った給食メニューについて学んでいただくとともに、給食や料理だけに限らない塩と暮らしの関わりについても、お伝えすることができました。

