

## 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、2020年2月8日（土）に開催された「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、千葉県内の学校栄養教諭や学校栄養職員の方を対象に開催されたもので、日本料理店「紀風」の和食料理人・城田澄風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。

調理実演では、城田氏から給食に活用できるメニューとして、「たっぷり野菜を鶏もも肉でつないだメンチカツ」（主菜）、「カリフラワーと人参の土佐酢マリネ」（副菜）、「春葱と若布、油揚げの赤だし味噌汁」（汁物）の3点が紹介され、効果的な塩の使い方も交えた実演がありました。実際に給食でつくることを想定した質問が参加者から多数挙がり、非常に熱心に聴講されている様子でした。

塩についての講座では、塩と暮らしの関わり、塩の重要性、塩のつくり方、日本の塩事情、表示ルールなどをお伝えしました。参加者から、普段当たり前のように使っている塩について、改めて知ることができたと好評をいただきました。

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、35名の参加者があり、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。



## 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10月9日（水）に開催された「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、町田市内の小中学校の栄養教諭や学校栄養職員の方を対象に開催されたもので、「紀風」の和食料理人・城田澄風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。

城田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、レモン果汁に漬けこんだ鶏もも肉のオープン焼き、白インゲン豆のマヨネーズサラダ、白菜と春雨の卵スープ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、学校給食で実際に利用すること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、塩と暮らしの関わりや、日本の塩事情、塩の作り方、塩の表示ルールなどをお伝えしました。なかなか深掘りしない塩について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40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。

