

栄養専門学校 活動紹介

栄養専門学校では、毎年テーマを決めて栄養教室や栄養セミナーを開催しています。今年のテーマは「魚」。近年、消費量が減少している魚の栄養価値や魚をおいしく食べるひと工夫など、魚の魅力をお伝えする講習会を開催しました。

栄養教室



平成 25 年 11 月 8 日（金）・9 日（土）の 2 日間にわたり、学生の企画運営による栄養教室を開催しました。

一日目は、学生の家族や知人を対象に、栄養指導班による発表を行いました。注目される魚の栄養や新鮮な魚の見分け方、調理方法など紹介し、魚屋さんで教えてもらった、さばのみそ煮をご試食いただきました。

昼食には、“さかなコース～海の恵み～”と題してあじのマッシュポテトロール、魚介と野菜のテリーヌなど、栄養バランスを考えながら目でも楽しめる食事を、洋食のコース仕立てで提供しました。

二日目は、近隣の小学生とその保護者を対象に、魚肉ソーセージを手作りする親子クッキングを行いました。学生があじの三枚おろしの実演を行った後、手作りした魚肉ソーセージをピザの具材にして試食し、大好評の講習会となりました。



学生が考案したオリジナルキャラクター
「魚肉ソーセージーズ」です

栄養セミナー

1月23日（木）に、市民の方を対象に「知ろう！食べよう！お魚セミナー」を開催しました。大阪府立環境農林水産総合研究所の鍋島靖信氏の「大阪湾の魚よもやま話」、大阪市立環境科学研究所の中間昭彦氏の「お魚栄養学～魚を食べて心も体もしあわせに～」の講演の後、学生が「魚をおいしく食べよう」と題して発表しました。アンケートでは、魚の良さを再認識できた、魚をたくさん食べたくなったなどのご意見をいただきました。



大阪市立環境科学研究所では、環境、衛生、栄養などに関する質問を受け付けています。質問は、郵便や電話で気軽にお寄せ下さい。

〒543-0026 大阪市天王寺区東上町 8 番 34 号 電話 06-6771-3043

大阪市立環境科学研究所 調査研究課企画グループ

ホームページアドレス http://www.city.osaka.lg.jp/shisei_top/category/893-33-4-0-0.html