

令和4年度「福津のめぐみで料理名人」実施要領

1 目的

小学生が福津市でとれた食材を使って自ら料理することにより、地産地消への理解を深める。併せて、食に対する感謝の気持ちを育み、バランスの良い食事を考えていくことにより、健康的な食生活を意識し実践する力を身につける。

2 内容

令和4年度から令和8年度までの小学校の夏休み期間において、夏休みの自由選択課題の1つとして、福津市産の食材を使った料理に挑戦し、応募用紙に写真を貼付・記入の上、各小学校を通じて市へ提出する。

市では10月末までに各小学校を通じて応募者に認定シール台紙を届ける。毎年応募することができ、すべての級に挑戦できたら認定証を進呈する。

3 対象者 市内在住の小学生

4 実施期間 小学校における夏休み期間中（令和8年度まで）

5 提出書類 応募用紙

- ・様式は市ホームページに掲載。必要事項を記載していれば同様のA4様式可。
- ・各級ごとに1枚としますが、複数級の応募可。応募用紙は返却できません。

6 提出期限 令和4年9月16日（金）

7 提出・問い合わせ先

〒811-3293 福津市中央1丁目1番1号（市役所 本館6番窓口）

福津市役所 健康福祉部 子育て世代包括支援課 丸山・権現・新堀

TEL：0940-34-3352 FAX：0940-42-6939

E-mail：hokenshi@city.fukutsu.lg.jp

13

ふくつ 福津のめぐみで料理名人



シールを集めて、^{あつ}にんていしょうをもらおう！

きゅう 級	つくる料理	※各料理には、福津市の食材をひとつは使ってみましょう。
10級	おにぎり 	お米を洗って、ご飯をたき、おにぎりをつくることできる。
9級	野菜サラダ 	3種類以上の野菜やかいそう、きのこなどを使って、サラダをつくることできる。
8級	デザート 	かんたんなデザートをつくることできる。
7級	たまご料理 	オムレツなどの卵料理をつくることできる。
6級	野菜いため 	3種類以上の野菜やきのこなどを使って、いためることできる。
5級	しる物 	こんぶやかつお節、いりこなどでだしをとり、しる物をつくることできる。
4級	にく料理 	お肉を使った料理をつくることできる。
3級	さかな料理 	お魚を使った料理をつくることできる。
2級	どんぶり・カレーラ イスなど 	主食とおかずが一緒の料理をつくることできる。 チャーハン・焼きそば・サンドイッチ・おにぎらずなど。
1級	きょうどりょうり 郷土料理	きょうどりょうり 郷土料理を調べて、つくることできる。 ちくぜん煮(がめ煮)・ゴーヤチャンプルー・冷汁など。
めいじん 名人	主食・主菜・副菜 のそろったバラ ンの良い料理 	主食(ご飯やパンやめん類など)・主菜(肉や魚や卵や大豆製品などのメインのおかず)・副菜(野菜やかいそうや、きのこなどが中心のおかず)を組み合わせ、3品以上の料理をつくることできる。



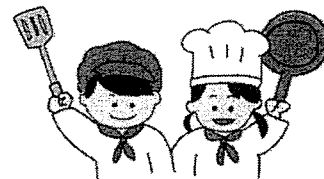
○チャレンジのポイント

- どの級からチャレンジしてもだいじょうぶです。
- 表を見て、お家の人と話し合っ**て**料理をつくってみましょう。
- 各料理には、福津市の食材をひとつは使ってみましょう。(福津市でとれる、しんせんな食材を、ぜひ調べてみてください)
- いくつおうぼしてもかまいません。おうぼ用紙は、ひとつの級につき1枚提出してください。2枚以上おうぼする時は、ホッチキスで止めてまとめてください。
- チャレンジした級は、シールをゲットできます。
- チャレンジは次の年にも続けて出来ます。すべての級のシールを集めたら、にんていしょうをゲットできます。

○おうぼ方法

A4の用紙に、(1)～(9)を記入して、写真をはって学校に提出してください。記入もれがあった場合、認定できないことがあります。提出されたおうぼ用紙はお返しできません。

- (1) 氏名
- (2) 学校名
- (3) 学年組・出席番号
- (4) チャレンジした級
- (5) 料理名
- (6) 材料名
- (7) 感想
- (8) ホームページへけいさいしてもよいか？(はい・いいえ)
- (9) レシピや動画のアンケート
- (10) 写真(写真の裏に学校名と氏名を記入してはってください)



*おうぼ用紙は、A4サイズの用紙なら何でも良いですが、市ホームページから印刷もできます。

福岡女子大学の学生さんが作成した料理動画や、神興小学校の児童のみなさんのレシピ、学校の栄養士の先生方が作成した朝ごはんレシピ動画、JA宗像のレシピを市ホームページから見ることができます。



市ホームページ
QRコード