

## ☆平成 30 年度健康づくり調理師研修会を開催しました

南多摩保健所は、9月6日（木曜日）と9月11日（火曜日）に、「野菜」をテーマとして平成30年度健康づくり調理師研修会を開催しました。

1日目は当所で、2日目は多摩市消費生活センターで行い、管内3市（日野市、多摩市、稲城市）の飲食店や給食施設の調理師・調理員、地域で市民等に調理指導を行っている方等が延36名参加しました。

1日目は、当所の食品衛生監視員が最新の食品衛生情報や食中毒の予防等について、同じく当所の管理栄養士が野菜に関する健康と食生活についてそれぞれ講義を行いました。

2日目は、野菜ソムリエプロの香月りさ先生を講師にお招きし、「野菜の美味しさ再発見～新顔野菜や子どもが苦手な野菜を美味しく食べる～」と題して、旬の野菜の特徴や野菜の保存方法、子どもが苦手な野菜や最近出回り始めた新顔野菜についての講義をしていただき、その後になんじん、ピーマン、切干し大根、ミニトマト、サラダセロリを使用した計5品の調理実演をしていただきました。参加者からは「現場ですぐに活用できそうだ。」「野菜について改めて勉強したいと思った。」「子どもが苦手な野菜を食べやすくする調理法がわかって良かった。」などの感想が寄せられ好評でした。

当保健所では、今後も地域住民の健康づくり推進のため、研修会等を通じた食環境の向上に努めていきます。

