

## パクパク新聞





いち ぶつ ぜん たい しょく

## 一物全体食こんだて

#### いちぶつ ぜんたい しょく 一物全体食とは・・・

「食育」という言葉を初めて使って食の大切さをとなえた、福井市生まれ(1851年)の医師石塚 左玄先生のおしえのひとつです。

【栄養は食べ物の一部にあるのではなく全体にあるのだから、なるべくまるごとを食べるのが身体によい】という意味です。



### ~なにが まるごと?~

①ごはんに入っている【白茎ごぼう】

◆ごぼうといっても、 おもに茎を食べる ごぼうで、葉も根も 食べられます。



②てんぷらの【**ししゃも**】

◆競がら尾まで、 <u>身、ほね、かわ、内臓</u>も まるごと食べられます。

③越前柿ミックスサラダに入っている【**さつまいも**】

越前白茎ごぼうは、

が出する。 が出する が出する が出する をかけて、世代を超えて受け継が れてきた在来種の野菜です。

現在、白茎ごぼうの種は、棒江町 でしかとられていないため、全国的にも 非常にめずらしい野菜です。



## パクパク新聞





# 省塩こんだて~



## ★ 徒う塩分(食塩やしょうゆ)の量を減らすための工夫 ★

スープ

うまみの 多い野菜

のコク



粉チーズ & たまごと パン粉の

ふわふわ感

野菜のあえもの

かつお節の

うまみを プラス



Let's 手工ツク!

★ 塩分 とりすぎていませんか? ★

- □ しょうゆやソースなどをよくかける。
- □ 濃い味つけが好き
- □ ラーメンやうどんなどをよく食べる
- □ ラーメンやうどんの計を半分以上飲む
- □ スナック菓子などしょっぱい食べ物が好き

あてはまる項目が たくさんある人は、 塩分のとりすぎになっている かもしれません・・・・

福井県民は、 適正量より多く とっているのです。 そこで!

るくいけん 福井県では・・・

ふくい省塩プロジェクト



坂井市では・・・

へるしお(減塩) 健康さかい大作戦 給食では・・・

省塩(しょうえん)こんだて

に、取り組んでいます!



# パクパク新聞





## ふるさとこんだて



福井に昔から伝わる料理

~ すこ ~

すことは、ハツ頭という品種のさといもの茎「**赤ずいき**」の**酢漬け**のことです。ずいきとは、さといもの茎の部分を指す言葉で、この茎が赤紫色

をしているので「赤ずいき」とよばれ ます。おもに、大野市で栽培されています。

Qなぜ赤い色をしているの?

【赤ずいき】

茎の色の成分(アントシアニン)が

味つけの酢と反応して 繋がいる がいる がいる に発色 するのです!



【すこ】

#### Qどんないわれがあるの?

「苦い血を流す」とされ、体を清める食べ物と して食べられてきました

## 福井県じまんの"若狭牛"

#### ~若狭牛の条件~

★福井県で I 2か月以上飼育された 黒い毛の和牛 \_\_\_



●若狭牛の認定基準をクリア

※坂井市の補助事業により提供します。

ビーフシチューで いただきましょう♪

坂井市で一番たくさん飼育されていますよ。



