

「子どもの食事と食物アレルギー」の開催結果

食の安心・安全に係るリスクコミュニケーションとして、平成29年11月30日（木）、「子どもの食事と食物アレルギー」を開催しました。

食と農のコンシェルジュ 伴亜紀氏による、栄養士としての現場での経験に基づいた話題提供と、地域の農産物を使用したレシピの紹介、同時に、亀岡市食生活改善推進員連絡協議会による紹介レシピの調理実演を行いました。後半は試食しながら参加者と講師が意見交換し、参加者からは、「生活に取り入れられそう」「学べる機会を増やして欲しい」などの意見が出されました。

記

■話題提供「子どもの食事と食物アレルギー」

レシピ紹介「ゆうやけご飯、さつまいももち、カブのとろみスープ」

講師：食と農のコンシェルジュ Graine 代表 伴亜紀 氏

■上記レシピの調理実演

講師：亀岡市食生活改善推進員連絡協議会 5名

■試食と意見交換

■日時：平成29年11月30日（木）10時00分～12時00分

■場所：ギャラリーかめおか 料理実習室

■参加者：20人

講演の様子



【アンケート集計結果】（5点満点）

- ・ 本日の内容はいかがでしたか
 - ①講演と実演 平均4.9点
 - ②意見交換 平均3.9点
 - ③学んだことを活かそうと思うか 平均4.8点

【参加者のアンケートから】

- ・ 特別な食材を使わずともみんなと同じものと同じように食べられることに感動しました。
- ・ とてもわかりやすく生活に取り入れられそうです。
- ・ アレルギーを持つ子の母として気持ちも楽になりました。
- ・ 亀岡の食材を使って調理され嬉しかった。
- ・ アレルギーについて学べる機会を増やしてほしいです。

意見交換の様子

