

食の安全に関する地域意見交換会 の取組について

新潟県福祉保健部生活衛生課

施策8 消費者、食品関連事業者、県の相互理解の推進

- 県は、消費者、食品関連事業者、県の相互理解を進めるため、食の安全に関する地域意見交換会等のイベントを開催

県内各地の保健所で、手洗い講習会やきのこ講習会等を開催

【魚沼保健所】

町のパン屋さんと一緒にパン作りと手洗い講習会

- 日 時：令和7年8月5日（火）13時40分から16時まで
- 場 所：魚沼市ボランティアセンター
- 講 師：①手洗い講習会 魚沼市食品衛生協会
手洗いマイスター、食品衛生指導員
- ②パン作り講師 魚沼市内の営業者
- 参加者：魚沼市内外の小学生とその保護者 8組（17人）

手洗い講習会

手洗いマイスターから「正しい手洗い」の方法を学び、実践してみました。蛍光クリームを塗った手を洗ってみて、ブラックライトを当ててみます。洗い残しがあると、青白く光ります。光らなくなるまでしっかり手洗いできたところで、「手洗い名人認定証」をお渡ししました。



手洗いマイスターから洗い方を教わります。



みんなで洗ってみよう！

パン作り

上村先生からパンの作り方を教えていただきました。米粉パンミックス、ドライイースト、水、油を混ぜ合わせてこねます。きれいに成形して、オーブンで焼いて完成です。お好みでジャムやあんこを入れたり、サンドイッチにして食べました。



上村先生からパン作りを教わりました。



みんなで作ってみよう！

参加者の感想 小学生

●手洗い講習会

- ・いつもの手洗いでは洗えていないことがわかってよかったです。
- ・手洗いの重要性がよくわかりました。

●パン作り

- ・パンの生地をこねたり丸めたりできて面白かった。
- ・家でも作ってみたいと思いました。

参加者の感想 保護者の方々

●手洗い講習会

- ・イラストやブラックライトがあってわかりやすかったです。
- ・手洗いがこんなに大変だとは思いませんでした。

●パン作り

- ・楽しく簡単にできて、家でも作ってみようかと思えます。
- ・地元の料理人の方を講師に迎えるという経験が子供たちにはあまりないので、毎年楽しみにしています。