

2020(令和2)年10月27日

健康増進「さしより野菜」新レシピを開発

～期間限定 ホテルのランチbuffetで提供～

【経緯】

本市とANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイ(熊本市中央区)が連携し開発したオリジナルレシピメニューを、期間限定のランチbuffetで提供します。

これは、本市が取り組む食生活改善により健康増進を目指す「さしより野菜」プロジェクトの一環として行うもので、10月30日(金)から12月31日(木)まで、同ホテルの「グルメランチ&スイーツbuffet」にて日替わりで提供します。

なお、初日の30日は同ホテルにて担当職員が質問にお答えいたします。取材をご希望の場合は10月29日(木)正午までに別紙様式にてご連絡ください。

【目的・ねらい】

オリジナルレシピ開発は平成30年度に続き2回目です。前回開発したレシピは、宇城市内各地域の料理教室でレシピ講習を実施するなど、地域への浸透を図ってきました。今回、新たに開発したレシピをランチメニューとして提供し、目で見て味を確認することで、さらなる啓発・実践につなげます。

また、宇城市産の野菜をふんだんに盛り込むことで、地元の野菜を県内外にPRするとともに、消費拡大につながることを期待しています。



生姜の香りの茄子のマリネ
ナッツとピクルス添え



グリルしたさしより野菜マリネ



宇城の椎茸入りイタリア風揚げパン
“ゼツポレ”

- | | | |
|---|-------------------------|--|
| 1 | 実施期間 | 令和2年10月30日(金)～12月31日(木)
11時30分～14時30分(ラストオーダー 14時) |
| 2 | 実施場所 | ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイ
レストラン「サンシエロ」 |
| 3 | レシピ
(3種) | ・生姜の香りの茄子のマリネ ナッツとピクルス添え
・グリルしたさしより野菜のマリネ
・宇城の椎茸入りイタリア風揚げパン “ゼツポレ” |
| 4 | 料金
(サービス料、税込) | 【平日】大人 2,200円 小学生 1,100円 幼児 700円
【土日祝】大人 2,400円 小学生 1,200円 幼児 800円 |

問い合わせ 健康福祉部健康づくり推進課 植野課長 小野田課長補佐
〒869-0502 熊本県宇城市松橋町松橋 396-1
TEL:0964-32-7100(直通) FAX:0964-32-6688

10/30(金)さしより野菜ホテルランチ 取材希望シート

取材ご希望の際は必要事項をご記入の上、令和2年10月29日(木)正午までに
上記FAX番号宛てご送信ください。

会社名	
部署	
氏名 (2人まで)	・ ・
電話番号	
FAX番号	
備考	カメラ撮りを希望する場合 スチール： 台 ムービー： 台

※提出後に参加者人数の変更が生じた場合は、ご連絡をお願いします。

さしより野菜とは？

さしより野菜とは、食事の際に、さしより(熊本弁で「まず、とりあえず」という意味)野菜から食べようという意味です。食事の最初に食物繊維の豊富な野菜や海草、きのこ類をふんだんに使った料理を食べることにより、血糖値の急上昇を抑え、糖尿病の予防につながります。また、野菜類を先によく噛んで食べることで満腹感が高まり、主食の炭水化物の摂りすぎ防止、ひいてはダイエット効果も期待できます。

宇城市さしより野菜・たっぷり野菜プロジェクト

平成26年～28年度の国保特定健康診査の結果をみると、二度以上高血圧者の割合が県内14市で最も高く、熊本県全体の割合と比べても大きく上回っています。またHbA1c6.5%以上の高血糖者の割合が平成28年度では8.5%と、宇城市、熊本県ともに年々増加しています。併せてメタボリックシンドローム該当者の方も増加傾向にあり、それにより人工透析、虚血性心疾患、脳血管疾患のリスクが高くなるといった、本市における健康課題が浮き彫りになってきました。

また、平成23年度に行われた県民健康・栄養調査の結果から、野菜の平均摂取量は男性266g、女性255gと、摂取目標である350gに約100g(小鉢1.5皿分)不足していました。

宇城市では、以前から「副菜もう1品運動」に取り組んでいますが、このさしより野菜プロジェクトを通して、より野菜に着目した取り組みを進めていきます。