

2019年度のTFT活動報告

春 5/28 キャベツたっぷり焼売・新じゃがのジャーマンポテト・トマトとオクラの和え物・味噌汁・雑穀飯
 夏 8/1 茄子の豚肉ロール巻き・蒸し野菜豆腐ソース・夏野菜の寒天寄せ・コーンご飯・ヨーグルトレモン
 秋 11/20 鮭の金龍ちゃんちゃん焼き・董色の酢の物・宙いも入り具たくさん豚汁・ご飯
 冬 1/17 大豆肉味噌豆腐・ほうれん草の大豆和え・乾パン洋風オムレツ・みそまる・15穀米
 各回 3,935円+12,057円+5719円+2,000円=23,711円⇒給食1,185食分に。

春



好評だったキャベツたっぷり焼売をリメイクし、茨木産の野菜を使ったメニュー



2019年5月28日のTFTで
 3935円の募金が集まりました。
 この寄附金はアフリカや東南アジアの
 子どもたちの給食196食分になります。
 ご協力ありがとうございました。
 茨木高校家庭部



夏

第14回食育情報交換会 in 茨木市

「医・食・農につなげる人づくり」～未来を生きる ことまたちのために～

“食”が創る ところとからだと 地域

第14回食育情報交換会 in 茨木市役所にて年間を通じての活動紹介展示。

TFTは大阪府とも連携しVOSメニューとしても認証してもらえるように頑張った！これで市・府共に連携できたことになる。こうやってTFTメニュー提案できるのは、スカイレストラン管理栄養士の皆さんのおかげ♡

第13回食育情報交換会 in 茨木高校にて私たちが提案する食育革命と題して政策提案したことの続きがこの会でした。茨木の伝統産業だった「寒天」復活を願って夏野菜の寒天寄せと

ヨーグルトレモンの二つに濃度を変えた寒天の食感を楽しんでいただきヘルシーメニューの紹介ができました。

茨高家庭部 & スカイレストラン コラボ事業

TFT：生活習慣病予防メニューを食べて20円を寄付途上国の給食一食分に！

日本人が考えたグローバルボランティア



☆茨高寒天プロジェクト始動☆昔茨木は寒天の産地だった☆
☆今年の冬は山で寒天つくるワークショップ！☆

なぜ寒天？

茨木高校には2年で「まちづくり」という選択授業が1クラスあるのです。今年は大学生に交じって市の補助金いただいて寒天プロジェクトを動かしています。そのきっかけはマイプロジェクトアワード2018での文部科学大臣賞受賞！



よみがえる！茨木の寒天
～山からとれる海の幸～

私が住んでいる茨木市では寒天づくりが200年以上前から行われ、世界中に輸出されていました。しかしおよそ30年前に寒天づくりは行われなくなり、現在ではその存在さえあまり知られていません。このプロジェクトは昔ながらの寒天づくりを復活させ茨木市のまちおこしにつながるきっかけとしようというものです。TFTのTFTより

本日はVOSメニューにも挑戦!!
茨木保健所のサポートのもと三位一体となって市民の健康を願います♡



野菜たっぷり嬉しい～でもTFTメニューがクリア油のとりすぎに注意！塩分控えめというよりは塩塩！これらを丁寧に考えていくと、自然に和食になっていきます。世界文化遺産となった和食を今一度見直してみる必要がありますね。

茨高の食育 (学外向け)

- π 年4回TFT 5・8・11・1月 ※1/17は防災メニュー
 - π 茨キッズクッキング (小4～6年対象)
 - π 愛情ごはん(児童養護施設の子ども対象)
 - π 面白いクッキング (～中学生・保護者)
 - π 環境フェア (就学前親子エコ・ケトク)
 - π 黒井の清水の大茶会にてまちづくり移動カフェ「カフェ場」で茨高カステラ提供
 - π 安威川フェスティバルにて踊る食育ペットボトルビザと段ボールオーブン (Nifty+キッズ 子子屋の登録商標)
 - π 茨木パル子ども広場において面白いスイーツ販売
 - π 子どもたちの食の自立を願って今後の予定
- 茨木市市制施行70周年で未来茨木2018において課題研究「美食遺産」チームが最優秀賞を頂き、その中の『小さな料理人計画』に着手する。そして美味しく食べて医者いらず。町中の皆さんの力をつなぎながら健康寿命№1、産地消№1のまちにしたいきます～一緒に頑張らしましょう!!

2019. 8. 1 茨高まちづくりプロジェクト

プログラム予定	
10:00	開会の辞 茨木市健康福祉部 理事 北邊 和雄氏
10:03	基調講演 「台所で成長する ことまたち」 “弁当の日”提唱者 竹下 和男氏
11:00	「食育実践事例発表」 茨木市食育推進ネットワークより 茨木市立養精中学校・大阪ガス株式会社 茨木市立白川小学校・大阪府立茨木高等学校 壁面ポスター発表 (昼食休憩時)
11:30	昼食：TFT&V.O.S.メニュー・寒天メニュー 茨木高校 & 市役所内スカイレストラン 当日受付にて先着100名 (590円+20円)
13:15	いばらき健康マイレージ
13:30	講演Ⅰ「動物の餌ではなく、食を届ける」 (有)クローバーリーフ創業者会長 西塚 武氏
14:30	講演Ⅱ「逆手流『食べ事論』～地域づくりは食とともに～」 逆手塾 事務局長 和田 周大氏 (公財)中国地域創造研究センター 調査・研究部 地域づくりグループ
15:30	「質疑応答・心に沁みる スライドショー」 竹下和男氏・講師の皆様
16:20	閉会の辞 昇 幹夫氏

まちづくりの受講者全員がTFT参加の快挙!!

家庭部も講演会に参加し、学びを深めました!!

秋

11月20日(水)
B定食600円

映画ご盛況！ありがとう記念
特別メニュー

葬式の名人

原案・漫画原作

茨木高校家庭部×茨木スカイレストラン

TFTメニュー

ご好評につき
第3弾

雪子の極端としてロケ地となった
キンリョーフーズ工場で製造されている
焼肉のタレを使っています！
魚にもよく合い、さっぱりと食べられます。

鮭の金龍ちゃんちゃん焼き

映画に出てくる紅葉の木に咲くスミレを
イメージしました。スミレ色のカキノモト
（新潟市名産の食用菊）のシャクシャクし
た食感が楽しめます！

すみれ色の酢の物

雪子とあきおが参加していた茨木高校の
伝統行事である妙見夜行登山。
実際、参加者に炊き出しとして出される豚
汁を再現しました。

宙いも入り具だくさん豚汁

茨木高校生

×

茨木スカイレストラン



【11/20 は映画「葬式の名人」ランチ第3弾×TFT！】まち魅力発信課からの広報記事

市役所南館9階の茨木スカイレストランに、オール茨木ロケの映画「葬式の名人」全国公開ありがとうランチが登場！映画「葬式の名人」ランチの第3弾は、茨木高校家庭科部の皆さんにメニューを考えてもらい、TFT（Table for two）とのコラボです！（TFTとは、1食につき20円が開発途上国の子どもの学校給食のために寄付される取組みです）

今回も映画のシーンにちなんだメニューで栄養満点、彩りも鮮やか！

第1弾・第2弾とはメニューの中身が変わっていますので、ぜひご賞味ください。

180食限定、1食600円で提供されます。

今回で最後？かもしれない「葬式の名人」全国公開ありがとうランチを食べて、ぜひ「葬式の名人」を思い出してくださいね！

メニューのすべては映画のシーンにこだわって♡

金龍フーズも妙見夜行登山の豚汁も再現♡

董色を何で表現するか!?

随分と考え…やはり茨高とつながりのある所から、しかも川端作品とのつながりも…と欲張りしました。

政策提案で参考にさせていただいた新潟市の教育ファームと「雪国」から閃いて、食用菊『かきのもと』を使わせていただくことにしました。早速、新潟市食と花の推進課の協力を得て、送っていただき試作！

スカイレストランで使うのも初めての事でした。



冬

冬の TFT は危機管理課とコラボ 防災デーとして取り組む

高校生が糊の役目を果たして『つなぐ』ことを意識したのは、61期生が立ち上げた『茨高まちづくりプロジェクト』。新生都市計画マスタープランが『人持ち』でつながる人力タウンを掲げ、私たちが追従する！

毎年防災のためのパンフレットも配布し、ローリングストックの啓発にも取り組んでいます。こうした地道な取り組みに目を向けてくださった団体、それが国際ソロプチミスト大阪です。今年の6月Sクラブ認証を受け、茨木高校の社会貢献活動にあたたかい支援をしてくださっています！このTFT活動にも熱い視線を送ってくださいませ。私たちが、この日本に居ながらにして国際社会に貢献できる活動が、TFTです。

食卓リョウリスト協会主催の、
こども健康アイデア料理コンテスト
ともコラボしました。



龍王みそとみそまるは定番



ご協力ありがとうございました！
これからも頑張りますので
ご支援・ご協力をお願いします！