

令和6年8月6日

報道各位

勝山市 健康体育課

【市制施行70周年記念事業・ちょいチャレ応援事業】

70品目で作る押し寿司作り体験の開催について

みだしの件について、下記のとおり開催しますのでお知らせします。

記

1. 日 時 令和6年8月28日(水) ①11:00から
②12:00から
2. 会 場 勝山市福祉健康センターすこやか
3. 対 象 市民70名(各回35名募集)
4. 内 容 食で市制70周年をお祝いしようと、勝山市食生活改善推進員協議会のメンバーが企画しました。勝山の地場野菜を中心に70品目の食材を使って具材を作ります。市の新たな特産品「やまのサーモン」も具材に加える予定です。野菜や大豆を使ったり、塩分控えめにするなど、体にやさしい具材となるよう工夫しました。参加者には、自分の好みの具材を選んで横半分に切った牛乳パックに詰めてもらい、「自分だけの一本」を作ります。
5. 主 催 勝山市食生活改善推進員協議会

イメージ図(3人分)



問い合わせ先

健康体育課 健康増進係 担当 平泉
TEL:0779-87-0888 FAX:0779-87-3522
e-mail:choju@city.katsuyama.lg.jp

勝山市食生活改善推進員協議会 担当 柊家
TEL:0779-88-3700

食で市制 70 周年を祝おう

70 品目で作る押し寿司作り体験募集



勝山の地場野菜を中心に 70 品目を使い 70 本の押し寿司作りをします。勝山市の新たな特産品「勝山 やまのサーモン」を具材に加えて市制 70 周年をお祝いしましょう。参加したい方は、健康増進係までお申し込み下さい。

日時 令和 6 年 8 月 28 日(水)

場所 勝山市福祉健康センター「すこやか」

受付 多目的ホール

■押し寿司つくり体験

定員 一般市民 70 人 要申込 (締め切り 8/21)
(小学生は保護者同伴、中学生以上は一人でも可)

内容 省塩、野菜中心、福井 100 彩ご飯の大豆料理などから具材を検討した 70 品目等
と今回は勝山の新しい特産品「やまのサーモン」も具材に加えて牛乳パックを使った
押し寿司を一人 1 本作る。

時間 ①10:30 受付

11:00 35 人 押し寿司づくり

②11:30 受付

12:00 35 人 押し寿司づくり



各自の完成した押し寿司と一緒に記念撮影します

イメージ図(3 人分)

受付場所 多目的ホール

参加費 無料

持ち物 エプロン、三角巾、寿司を持ち帰る袋

申込 健康体育課 健康増進係 TEL : 0779-87-0888

主催 勝山市食生活改善推進員協議会

