

健康づくりマラソン大会に1,322人

「第40回阿久比町健康づくりマラソン大会」が、スポーツ村陸上競技場と周辺コースで行われ、町内外から1,322人のランナーたちが参加しました。当日は寒さが和らいだ絶好のマラソン日和。参加者らは、ジョギングの部と競技の部を合わせた9部門に分かれ、健康づくりのために心地よい汗を流しました。

今回は40回を記念し、参加者全員にアグピーをあしらったタオルがプレゼントされました。

各部門の優勝者は次の皆さんです。(敬称略)

▽小学生 4年生～6年生(男子) 2.2km 藤原光一郎(東部小学校)

▽小学生 4年生～6年生(女子) 2.2km 岡田なのは(東部小学校)

▽中学生男子3km 浅野龍毅(上野中学校)

▽中学生女子2.5 km 澤田理紗(阿久比中学校)

▽一般男子(高校生～49歳)5km 井本光紀(愛工大名電高校)

▽一般女子(高校生～49歳)5km 中川美晴(横須賀高校)

▽一般男子(50歳以上)5km 近藤正樹

▽一般女子(50歳以上)5km 安井美香



シリーズ食育 42



～1年間のまとめ～

「第2次阿久比町食育推進計画」の実施を受け、今年度のシリーズ食育では町内で生産された農畜産物を使った4つのレシピを紹介してきました。



(梅)

●愛知県農村生活アドバイザー
阿久比支部レシピ(6月15日号)

梅ごはん



(玉ねぎ)

●愛知県農村生活アドバイザー
レシピ(8月15日号)

玉ねぎシュウマイ



(米)

●あぐいぐらしの会レシピ(10月15日号)

オリーブオイルの豆ごはん



(卵)

●阿久比町食生活改善推進員
連絡協議会レシピ(12月15日号)

キャベツとベーコン入り
玉子焼き

どのレシピも食べやすく、簡単に作る事ができるものばかりですので、ぜひ町内で生産された農畜産物を使い作ってみてください。町内で生産される農畜産物は、今回紹介したもの以外にもたくさんあります。どれも新鮮でおいしいので、日頃から使っていただき、地元のものの良さを感じてください。

栄養バランスの取れた食生活を考えるきっかけになればと、11月に食事バランスガイドを載せたクリアファイルを全戸に配布しました。また、地産地消を推進するため、町内の全小学校で地域の農産物や施設のイラストマップなどを載せた食育教材を配布しました。

来年度のシリーズ食育でも、引き続き町内で生産された農畜産物を使ったレシピを紹介していきます。

■問い合わせ先 産業観光課農政係 ☎(48) 1111(内1222)