

土屋品子は国会議員唯一の栄養士として食育を推進しています

農と食でつなぐ食育で命の大切さを子供達に伝えましょう！



しなちゃん
衆議院議員 **土屋品子のキッチン便り** NO:2

品子レシピ **人参とセロリのきんぴら** 医食同源で医療費削減！



①免疫力アップで夏風予防 ②食欲増進 ③食物繊維で整腸効果

＜材料&作り方＞3～4人分

人参 200g(大1本) セロリ 300g(葉も含め太め2本位) 油大1・1/2 酒大1
みりん大1 砂糖 好みで 醤油大 1・1/2 赤唐辛子少々 塩 適宜

- ① 人参は縦長に6本位に切り、きんぴらゴボウの要領でそぎ切りにする(ピーラーでそぎ切りも良い)セロリの茎は斜め薄切りに、葉は5センチ位に切る。
- ② 鍋に油を入れ、人参を中火で軽く炒め、次にセロリを入れ、柔らかくなったらセロリの葉を入れ炒め、酒・みりん・さとう・醤油・小口切赤唐辛子・塩の順に入れ炒め味を整える。 ※セロリの葉は茎より栄養豊富、セロリだけのきんぴらも美味

土屋品子の生活に密着した視点—「食育で知育・徳育・体育の基礎を」実践

2005年の食育基本法の施行後も引き続き食育に力を注ぎ以下具体的活動を推進しています

- 1・「食」の安全・安心に関する環境整備の推進
- 2・子供達が心身ともに健康に育つよう、専門知識豊富な学校栄養教諭の増員に尽力
- 3・世界的食糧危機が叫ばれる中、地産地消を推進するコミュニティ施設への助成強化活動等

プロフィール ✨与党唯一の埼玉県内小選挙区選出 女性国会議員

1952年生まれ。春日部市在住。大学卒業後、香川栄養専門学校卒業。栄養士。調理師。製菓衛生士。料理研究者としてテレビ・雑誌等で活動。ホームヘルパー2級。短大客員教授。1996年に衆議院議員に初当選し4期目。外務大臣政務官、環境副大臣を歴任。現在 党政調副会長、首都圏整備委員長。