

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

農と食を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:14

品子レシピ **冷やし蒸しなす** ... 健康は最強の生活防衛
医食同源で医療費削減！



①調節機能有 ②食欲増進 ③抗酸化成分で免疫力アップ

＜材料＆作り方＞3～4人分

なす中6ケ 調味料(にんにく1かけ+※豆板醤 小さじ1/2+酢大さじ1
砂糖小さじ1/2+ごま油 1・1/2+塩さじ1+醤油大さじ2)※四川豆板醤(シセントウバンジャ
ン)唐辛子とソラマメのみそとして瓶詰で市販されている。かけ汁は好みでポン酢他

- ① なすはへたを取り、蒸し器で柔らかくなるまで(約15分)強火で蒸す。
- ② 蒸せたら竹串で細かく裂いて冷やす。
- ③ 調味料を合わせてにんにくをつぶして入れ、かけ汁を作っておく。

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。