

〒 [redacted]

福津市 [redacted]

[redacted] 様

&lt; [redacted] &gt;

令和6年7月26日

福津市長 原 崎 智 仁  
(こども家庭部こども課)

## 「福津市子育て応援券」の送付について

日頃より福津市行政の推進にご理解ご協力いただき、まことにありがとうございます。

食費等の物価高騰に直面し、家計に影響を受けている子育て世帯に対し、生鮮食品等の購入に係る費用の支援をすることにより、地産地消による食育を推進し、子どもたちの食の確保とともに、安心な子育てを応援するため、基準日(令和6年7月1日現在)において中学校修了前までの児童を監護する子育て世帯へ、指定直売所(あんずの里市、お魚センターうみがめ、ふれあい広場ふくま)で使用できる子育て応援券1万円分(一世帯あたり)をお送りします。

この子育て応援券をご活用いただき、地産地消で丈夫な体づくりにお役立てください。

## 記

1 送付対象者 令和6年7月1日現在、住民基本台帳に記録されている平成21年4月2日以降に出生した児童を監護する方、または、その児童の属する世帯の世帯主

## 2 同封の書類

- ① 子育て応援券・・・1冊(500円券×20枚)
- ② 子育て応援食育推進事業のご案内・・・1枚
- ③ 福津市子育て世代包括支援センターからのお知らせ・・・1枚
- ④ 指定直売所チラシ・・・各1枚

&lt;お問い合わせ&gt;

福津市こども家庭部こども課

家庭児童相談係

TEL:0940-39-3148

今年もやります！  
物価高騰に  
負けない

## 子育て応援食育推進事業のご案内



子育て中の保護者の皆さまへ

### 「福津のめぐみ 笑顔につながる みんなの食卓」



第2次福津市食育推進計画

これは、食でつながるまちづくりを進める本市のキャッチフレーズ（『第2次福津市食育推進計画』）です。ここには、福津市だけでなく全国の人々を幸せにするそんな食（めぐみ）が、福津にはたくさんあるということ、市民の皆さまが認識し誇りに思っていたらいいという願いが込められています。

様々な物の価格の上昇が止まらず、子育て世帯の皆さまにおかれましては不安を抱えながらの生活が続いていることと思います。厳しい状況は続いておりますが、新鮮でおいしい福津産の食材を摂ることで、ご家族みんなが元気で健やかに過ごしていただく一助になればという思いでございます。

令和6年7月 福津市長 原崎 智仁

### Q1. どこで使えるの？（使用可能なお店）

A 1. 福津市内にある3つの指定直売所

- ・あんずの里市
- ・お魚センター うみがめ
- ・ふれあい広場 ふくま

で使用できます。

### Q2. いくら使えるの？（対象金額）

A 2. 500円の応援券が20枚綴りの10,000円分の応援券を  
お届けします。

※応援券ご利用分の差額に対し、おつりはできません。

※※3つの指定直売所以外では使用できません。

### Q3. いつから使えるの？（使用期限）

A 3. 令和6年8月1日から令和6年11月30日まで。

裏面に続きます。必ずご確認ください！



## 3つの直売所を紹介します♪

### あんずの里市

市北部、国道495号沿線のあんずの里にある農水産物を中心とした直売所です。野菜やお花、あんずの里で採れたあんずの実を加工した商品も人気です。

住所：〒811-3521  
福津市勝浦1667-1



### お魚センター うみがめ

津屋崎漁港で水揚げされた、近海の旬の魚介類や加工品のほか、農産物も販売しています。毎週日曜日には隣接するアーケードで朝市が開かれます。

住所：〒811-3304  
福津市津屋崎4丁目47-18



### ふれあい広場 ふくま

西郷川沿いにある福間の新鮮な野菜・果物・手作り農産加工品などがあり、夏はクリームスイカ、秋は新米が人気です。

住所：〒811-3207  
福津市上西郷539-1



お問い合わせは



福津市役所 こども課 家庭児童相談係  
電話：0940-39-3148

## 小学生対象 「福津のめぐみで料理名人」作品募集！



夏休みに料理にチャレンジしてみませんか？

夏休みの自由選択課題の1つとして、福津市産の食材を使った料理作品を募集します。

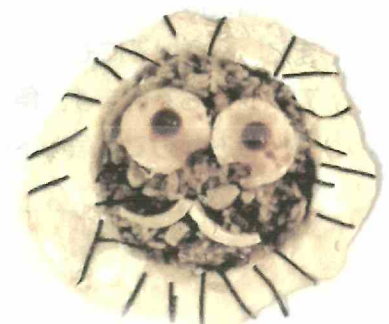
10級のおにぎり、9級の野菜サラダなど全部で11級あります。

どの級からでもチャレンジすることができ、チャレンジした級の認定証を全員にお渡しします。詳しくは、▼QRコードより市ホームページをご覧ください。



問い合わせ先 福津市子育て世代包括支援課 TEL 0940-34-3352

### 令和5年度の作品紹介





## 地産地消で、からだも地域も元気に！

福津市は季節ごとに楽しめる旬の野菜や果物、沿岸からの海の幸など豊富な食材に恵まれた地域です。生産者の顔が見える地元産の旬の食材は、何より新鮮で栄養もたっぷりで安心なものです。これらの食材を使う「地産地消」は、地元ならではの味を楽しみながら、生産者を市民が応援することでもあり、元気な地域をつくることにつながります。

地元の旬の食材は、産直市場の「あんずの里市」「ふれあい広場ふくま」「お魚センターうみがめ」で手に入ります。ぜひ旬の食材を味わってみてください。

### ○夏が旬の野菜や果物

トマト・きゅうり・なす・オクラ・ピーマン・ズッキーニ・枝豆  
かぼちゃ・青じその葉・モロヘイヤ・つるむらさき・スイカなど。



### ○夏野菜の働き

夏野菜には、紫外線から身を守るための抗酸化作用があるβ - カロテン、ビタミンC、ビタミンEなどが豊富に含まれます。また、水分やカリウムも多く含んでおり、水分を補いつつ、カリウムの利尿作用により熱をもった体を冷やしてくれる働きもあります。

### ○目標 350g、あなたの野菜摂取は足りていますか？

野菜、海藻、きのこから1日で350g以上摂取するのが目安です。小鉢なら1日5皿が目安です。体内で多くの大切な働きをしている野菜を毎食取り入れて、健康の維持・増進につなげましょう。

### ○夏が旬の魚介

あじ・鯛・キス・あなご・サザエ・アワビ・やりいかなど。

### ○魚の栄養

魚介類は、良質の動物性のたんぱく質を含みます。  
また、ビタミン(D、E、B12)や必須ミネラル(カリウム、カルシウム、マグネシウム等)などの栄養素、ω-3脂肪酸(DHA、EPA)をはじめとする多様な機能性成分など、私たちの体に必要なものが多く含まれています。



### ○お魚を食べよう！

魚料理は、刺身をはじめ、煮魚、焼き魚、天ぷらなど、さまざまな料理を楽しむことができます。また、和食以外にもオリーブ油やハーブ、白ワインをふりかけフライパンで蒸し焼きにするなど洋風アレンジもできます。魚の下処理が面倒な方は、切り身や缶詰を利用することもできます。お魚センターうみがめでは魚の下処理もしてくれるので便利です。