


| | |
|------------|--|
| 団体名 | MOA食育ネットワーク名古屋 |
| ウェブサイト URL | — |
| 団体概要 | 日本の伝統食を継承し、普及拡大を進めています。 特に和食としての基本である。「味噌作り」や鰹節昆布の出汁取りを行い。旬の野菜を活用し人間本来持っている自然治癒力が旺盛になり「元気になる食事法」を行っています。 |
| 活動内容 | <ul style="list-style-type: none"> ・「元気になる食事法」のテキストの学びと実習を行っています。 ・初春頃に手作り「みそ作り」を各地域で開催しています。 ・そのほか「コンニャク作り」「豆腐作り」「棒葉寿司」「梅干し作り」「お菓子作り」等を行っています。 ・食をテーマとした食事会及びミニセミナーを開催している。 |
| 活動写真 |  |

<学校や地域からの活動依頼について> ●…応じられる項目

| 分野 種別 | 食事のバランス | 生活習慣病予防 | 食材の選び方 | エコクッキング | 地産地消 | 農林水産体験 | 食事マナー | 伝統料理・食文化 | 食品表示 | 食品衛生・食中毒 | その他 |
|----------|--|---------|--------|---------|------|--------|-------|----------|------|----------|-----|
| 講話 | | ● | ● | | ● | | | ● | | | ● |
| 体験・実習 | ● | ● | | | | | | ● | | | |
| 紙芝居・演劇等 | | | | | | | | | | | |
| 備考 | その他「早寝・早起き・朝ごはん」規則正しい生活から家族で健康生活を実践する。 | | | | | | | | | | |