

【様式 1】

① 食育月間の取組

<p>提出都道府県名 政令指定都市名</p>	<p>名古屋市</p>
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>名古屋市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>保育所給食における「なごやめし」の実施及び「食育月間」に関する情報発信</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和 5 年 6 月</p>
<p>取組内容に該当する食育ピクトグラム（複数選択可）</p>	<p> <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  </p>
<p>取組内容</p>	<p>1. 「なごやめし」を取り入れた保育所給食の実施          市立の公立保育所と一部の民間保育所において、地域にちなんだ食材、料理を盛り込んだ「なごやめし」給食を実施した。          （「手羽先風からあげ」「小倉サンド」「五目きしめん」「赤みそを使用した献立」）</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>2. 保護者用配布資料「給食だより」における食育に関する情報発信          「食品ロス」をテーマに食の大切さの啓発を行った。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>給食だより</b> <span style="float: right;">令和 5 年 6 月</span></p> <p style="text-align: center;"><b>食品ロスを減らそう</b></p> <p>いまだ知らない、食品ロスってなんだろう？食べ残し、食べれば栄養になるけれど、捨てればゴミになります。ゴミを処分するためには、多額の費用が使われます。食べ物を無駄にしないよう、食卓でも食品ロスを減らすためにできることをしましょう！</p> <p>【食品ロスとは？】</p> <p>本来食べられるのに、捨てられてしまう食品のこと          ①「食べ残し」 ②期限切れなどで食べずに捨ててしまう「賞味期限」          ③野菜の皮や骨などの「副産物」</p> <p>【食品ロスの削減】 </p> <p>①家で残った食品は「食品ロス」減 50% 削減（農林水産省「食品ロス削減推進計画」令和 5 年度版）          園児一人当たりで減らす目標（削減率 1 割）※ 115 名の園児 6 名の園で目標達成していることに誇ります。「もっといい！」ですね！</p> <p>【食品ロスを減らすために私たちができる事】 </p> <p>【減らす】 食べ残さない（食べ残しが出た場合は給食係の中からの在庫を調整する）          【減らす】 「賞味期限」を確認し、安全に食べられる期間  「食べ残し」          【減らす】 「賞味期限」が尽きた食べ物は、捨てずに食べ残さないように          【減らす】 食品ロスに気づいたら、減らすためにできること          ・食べ残した食品を減らす          ・食べ残した食品を減らす          ・食べ残した食品を減らす          ・食べ残した食品を減らす          ・食べ残した食品を減らす</p> <p>※園では、野菜の皮や骨を減らすために、園児に食べ残しを減らす取り組みを行っています。家庭でも食品ロスに減らす取り組みをお願いします。</p> <p style="text-align: right;">※食品ロス削減を推進する</p> <p>◎レシピ例（10名分）◎</p> <p>【材料】（総量 4 人分）          じゃがいも 270g（中 2 個）、赤味噌 24g（大さじ 2 杯）、塩 4g（小さじ 1 杯）          調味料（お好みで）：おろしにんにく、おろししょうが、おろししょうが、おろししょうが</p> <p>【作り方】          ①じゃがいもは皮をむいてゆで、熱いうちにつぶす（お好みで塩をまぶす）。          ②おろしたじゃがいもに赤味噌を混ぜ、①のじゃがいもを混ぜ、よく混ぜる。          ③お好みで調味料を、お好みで混ぜる。          ④フライパンを熱く、油をひき、②をスプーンですくって丸く成型して焼く。          ⑤お好みで食べる。</p> <p style="text-align: right;">子ども食育推進課 食育推進係 食育推進係</p> </div>