

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	日本型食生活の良さを理解し、実践していただけるよう、主食である米にこだわり、和食の料理教室の開催や愛知県の伝統文化である、みその手づくり教室などを楽しく開催しています。さらに、食材の生命力を大切にするため、「旬にこだわる」「素材を生かす」事を大切に、できるだけ「有機農業」や「自然農法」で育てられた食材を使用し、安全な調味料を使って行います。 心身の健康を願い、「元気になる食事法」をお伝えします。
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。										