

地域食育連携協働事業報告（守山区）

連 携 先	名古屋市守山児童館
取 組 の 名 称	離乳食講座
実 施 時 期	令和元年8月1日（木）
取 組 内 容	<p>【目的】 離乳食の知識向上と悩みの軽減を目的とする。</p> <p>【対象者と参加人数】 守山児童館利用の乳幼児とその保護者20組、合計41名</p> <p>【実施内容】</p> <p><守山児童館の講話> ・小学生への食育（栽培・収穫）の紹介</p> <p><集団講話> ・離乳食・幼児食の調理工夫 ・熱中症予防と水分補給 ・食中毒予防 ・野菜摂取 ・食品表示</p> <p><個別相談> ・離乳食の進め方 ・食物アレルギー</p> <p><試食メニュー> 名古屋女子大学管理栄養士実習生がレシピを考え、試食作成しました。 ・ツナと野菜のおかゆ ・野菜のホットケーキ</p>

地域食育連携協働事業報告（守山区）

連 携 先	食育応援隊 S.H.T（食育ひろめ隊） 鈴木幸恵氏
取 組 の 名 称	食育セミナー「うす味でおいしく」
実 施 時 期	令和2年2月13日（木）
取 組 内 容	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none">・健康なごやプランの普及とともに、減塩についての知識や調理方法を伝え、家庭での実践につなげる。・食育応援隊と協働することにより、食育の普及を行うとともに、応援隊の活動として、だしの知識を普及していただく。 <p>【対象者と参加人数】</p> <p>20歳以上の守山区民、6人</p> <p>【実施内容】</p> <ol style="list-style-type: none">1 講話 健康なごやプラン、減塩の必要性、だしの効用2 食べ比べ 調味料の違い、旨味を加える、塩分量の違い3 調理実習・試食 野菜たっぷりみそ汁、生野菜サラダ、トマト麻婆豆腐4 調味料に含まれる塩分量5 食育推進計画の共通テーマ「知って納得 食品表示」  <p>だしの取り方実習</p>