

【様式2】













②食育月間以外の月の取組

<p>提出都道府県名 政令指定都市名</p>	<p>鹿児島県</p>														
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>鹿児島市</p>														
<p>取組の名称</p>	<p>広報紙「かごしま市民のひろば」への「食育クッキング」の掲載</p>														
<p>実施時期</p>	<p>令和6年5・7・8・10・11月号(令和6年5・7・8・10・11月1日発行)</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 type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> </p>														
<p>取組内容</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 48%;"> <h3 style="text-align: center;">パイナップルつばさの食育クッキング</h3> <p style="text-align: center;">～誰でも作れる簡単レシピを毎月紹介～</p>  <p>※レシピはあますだんパイナップルつばささん</p> <p>■材料(8個分)</p> <table border="0"> <tr> <td>カボチャ.....150g</td> <td>春巻き皮.....4枚</td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ.....1/2個</td> <td>油(焼く用).....大さじ1</td> </tr> <tr> <td>油(炒める用).....小さじ1</td> <td>片栗粉.....適量</td> </tr> <tr> <td>鶏ミンチ.....150g</td> <td>水.....適量</td> </tr> <tr> <td>濃口しょうゆ.....小さじ1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>「塩・こしょう」.....適量</td> <td></td> </tr> <tr> <td>「マヨネーズ」.....大さじ1</td> <td></td> </tr> </table> <p>チーズを入れてあたり周りをアレンジしてみんなで楽しく作ってね♪</p>  <p>Instagramでもレシピ公開中</p> </div> <div style="width: 48%;"> <h3 style="text-align: center;">揚げずにサクサクカボチャの春巻き</h3> <p style="text-align: right;">【保健政策課 ☎03-68616003-7026】</p> <p>■作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ワタと種を取ったカボチャを一口大に切り、耐熱容器に入れ、500Wの電子レンジで6分温める(加熱が足りないときは、さらに30秒ずつ温めて調整する) ①をボールに入れ、フォークなどでつぶす 玉ねぎはみじん切りにし、油を引いて熱したフライパンに入れ、弱～中火でしんなりするまで炒める ③に鶏ミンチを入れ、火が通ったら火を止めて、濃口しょうゆを入れなじませ、粗熱が取れるまで置く ②に④と⑤を入れて、混ぜる 春巻きの皮を対角線に半分に切り、⑥を巻き、巻き終わりに⑦で作った水溶き片栗粉を塗って皮を留める フライパンに油と⑧を入れ、中火で全体に焼き色が付くまで焼く <p>(1個分の栄養成分：エネルギー96kcal、食塩相当量0.3g)</p>  <p>巻き終わりを下にして焼くのがポイント!</p> </div> </div>	カボチャ.....150g	春巻き皮.....4枚	玉ねぎ.....1/2個	油(焼く用).....大さじ1	油(炒める用).....小さじ1	片栗粉.....適量	鶏ミンチ.....150g	水.....適量	濃口しょうゆ.....小さじ1		「塩・こしょう」.....適量		「マヨネーズ」.....大さじ1	
カボチャ.....150g	春巻き皮.....4枚														
玉ねぎ.....1/2個	油(焼く用).....大さじ1														
油(炒める用).....小さじ1	片栗粉.....適量														
鶏ミンチ.....150g	水.....適量														
濃口しょうゆ.....小さじ1															
「塩・こしょう」.....適量															
「マヨネーズ」.....大さじ1															

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村名 取組団体・企業名	鹿児島市
取組の名称	市公式 SNS アカウント(Facebook、Instagram、LINE)を用いた食育に関する情報の発信
実施時期	令和6年5・7・8・10・11月1日
取組内容に該当する食育ピクトグラム(複数選択可)	 <input type="checkbox"/>  <input 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 type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>
取組内容	<p>市公式 SNS アカウント(Facebook、Instagram、LINE)を用い、食育に関する情報(広報紙「かごしま市民のひろば」へ掲載した「食育クッキング」の記事)を発信しました。</p> 

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村名 取組団体・企業名	鹿児島市
取組の名称	親子で食品ロス削減教室～みんなもできるよ！食品ロスを減らそう！～
実施時期	令和6年8月
取組内容に該当する 食育ピクトグラム (複数選択可)	<input 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 type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> 
取組内容	<p>【内容】 鹿児島市に住む小学生とその保護者を対象に、自分たちにもできる食品ロスの削減について学びながら、リサイクルゲームを行いました。</p> <p>【実施日】 令和6年8月8日（木）13時30分～15時 ※夏休みに2回実施している親子一日教室のうち1回を食品ロスに関するテーマで実施。</p> <p>【参加者数】 29組71人</p>




②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村名 取組団体・企業名	鹿児島市
取組の名称	無駄なく買って無駄なく使おう！～食品ロス削減のススメ～
実施時期	令和6年10月
取組内容に該当する 食育ピクトグラム (複数選択可)	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> </div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> </div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> </div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> </div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> </div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> </div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> </div> <div style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/> </div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> </div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> </div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> </div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> </div> </div>
取組内容	<p>【内容】 市民を対象に、食品ロスの状況や削減の必要性について理解や関心を深め、暮らしの中で実践できる取組等について学ぶ講座を実施しました。</p> <p>【実施日】 令和6年10月26日(土) 10時～11時30分</p> <p>【参加者数】 52人</p>

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村名 取組団体・企業名	鹿児島市
取組の名称	畑で遊ぼう！「吉田DEわくわく」ちびっこフェスタ&秋マルシェの開催
実施時期	令和6年11月17日（日）
取組内容に該当する食育ピクトグラム（複数選択可）	 <input checked="" type="checkbox"/>  <input 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 type="checkbox"/>
取組内容	<p>畑を活用した郷土色あふれる催しのほか、子どもたちに人気のある「ペダルなし二輪遊具」等を用いた体験・競技会や、地域と連携したマルシェなどを含む、子どもも保護者も安心して楽しく遊び、くつろげるような、温もりのあるイベントを開催した。</p> <p>【対象者】 畑イベント：概ね2歳から12歳の子どもとその保護者</p> <p>【来場者数】 約1,350名（うち、畑イベント：約150名、マルシェ：約500名）</p> <p>【実施内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・畑イベント（サツマイモ収穫体験、芋運び障害物レース、焼き芋味わい体験） ・「ペダルなし二輪遊具」（ちびっこのりだー）体験会・競技会 ・ちびっこハイハイレース ・秋マルシェ <p>【食育に関すること】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・サツマイモ収穫体験（農業体験） ・地元でとれたサツマイモを使った芋餅のふるまい、サツマイモの味わい体験（地産地消） ・秋マルシェにおける地元農産物等の販売（新鮮野菜、新米、豚汁、おこわ、ぜんざい、焼いも等）（地産地消）

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村名 取組団体・企業名	鹿児島市
取組の名称	「食材を無駄にしないレシピ」作成・配付
実施時期	令和6年7月以降随時
取組内容に該当する食育ピクトグラム（複数選択可）	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center; margin: 5px;"> <input type="checkbox"/>  </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;"> <input type="checkbox"/>  </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;"> <input type="checkbox"/>  </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;"> <input type="checkbox"/>  </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;"> <input type="checkbox"/>  </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;"> <input type="checkbox"/>  </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;"> <input type="checkbox"/>  </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;"> <input checked="" type="checkbox"/>  </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;"> <input type="checkbox"/>  </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;"> <input type="checkbox"/>  </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;"> <input type="checkbox"/>  </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;"> <input type="checkbox"/>  </div> </div>
取組内容	「食材を無駄にしないレシピ」を作成し、食品関係講座を開催する庁内部署へ提供したほか、市民向け説明会やイベント出展時に配付した。