

【様式2】

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	福島県
取組市町村名 取組団体・企業名	桑折町 健康づくりコンソーシアム「こおり健康楽会」
取組の名称	ビタミンスムージー事業
実施時期	令和5年8月6日(日) 令和5年11月5日(日)
取組内容に該当する 食育ピクトグラム	
取組内容	<p>生活習慣病を予防するために、地元の野菜や旬の果物を使ったスムージーを作成し、試飲を行いました。多くの方の健康意識を高めるために、健康イベントに合わせて令和5年度は2回実施しました。</p> <p>1回目は、8月の日曜日に桑折町役場において「夏休み健康まつり」を開催し、幅広い年齢層（家族連れ）の来場がみられました。旬の桃「まどか」とトマトを使ったスムージーを227人が試飲しました。「とてもおいしくて家でも作ってみようと思った。」等の声が聞かれました。</p> <p>2回目は11月5日の日曜日に、桑折町屋内温水プール・多目的スタジオ「イコーゼ！」において、「こおりヘルスアップDAY2023」を開催し、約500人が参加しました。桑折町発祥のりんご「王林」と人参を使ったスムージーは、子どもから大人まで大好評でした。</p> <p>また、企業や薬剤師会等と連携し、1日の推定野菜摂取量や体組成測定等と併せて実施したことから、「野菜は充分とっていると思っていたが、ずい分少なくてびっくり。今後意識してとるようにします。」「野菜不足や筋肉量がわかって、これからの生活の参考になりました。」「楽しかったですし、野菜をもっと食べないとダメ!!って事に気付きました。」「健康についていろいろ考えてみたいと思います。」等、楽しく参加し、今後の改善へのきっかけとなった様子でした。</p>
	

【様式2】

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	福島県																																										
取組市町村名 取組団体・企業名	三春町																																										
取組の名称	M's Kitchen ～学校給食をおうちで作っちゃおう～																																										
実施時期	毎月																																										
取組内容に該当する 食育ピクトグラム																																											
取組内容	<p>三春町の学校給食で実際に提供している、町の特産品を使用したメニューや、子どもたちに人気のメニューなどを家庭向けにアレンジし、その調理過程を町公式 YouTube で公開しています。</p> <p>レシピは毎月の町広報にも掲載しており、QR コードで YouTube にアクセスして動画を閲覧できるようにしています。</p> <p>M's Kitchen URL</p> <p>https://youtube.com/playlist?list=PLrruVJZwnBXL2NESYsGJOh2CgDffAv4I0&si=ha8r1SezhiLXmnhV</p> <p>QR コードからもアクセスできます </p> <table border="1"> <tr> <td>材料A</td> <td>もち米</td> <td>40g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>*木綿豆腐</td> <td>15g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>*豚ひき肉</td> <td>50g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>*鶏ひき肉</td> <td>50g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>*長ねぎ</td> <td>1/3本 (20g)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>*たけのこ (水煮)</td> <td>25g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>*干しいたげ</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>*おろししょうが</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>*食塩</td> <td>少々 (0.8g)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>*しょうゆ</td> <td>小さじ1/2 (3g)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>*みりん</td> <td>小さじ1/3 (2g)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>*清酒</td> <td>小さじ1/2 (2g)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>*ごま油</td> <td>小さじ1/2 (2g)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>*片栗粉</td> <td>小さじ2 (6g)</td> </tr> </table> <p>材料 (2人分)</p>	材料A	もち米	40g		*木綿豆腐	15g		*豚ひき肉	50g		*鶏ひき肉	50g		*長ねぎ	1/3本 (20g)		*たけのこ (水煮)	25g		*干しいたげ	1g		*おろししょうが	1g		*食塩	少々 (0.8g)		*しょうゆ	小さじ1/2 (3g)		*みりん	小さじ1/3 (2g)		*清酒	小さじ1/2 (2g)		*ごま油	小さじ1/2 (2g)		*片栗粉	小さじ2 (6g)
材料A	もち米	40g																																									
	*木綿豆腐	15g																																									
	*豚ひき肉	50g																																									
	*鶏ひき肉	50g																																									
	*長ねぎ	1/3本 (20g)																																									
	*たけのこ (水煮)	25g																																									
	*干しいたげ	1g																																									
	*おろししょうが	1g																																									
	*食塩	少々 (0.8g)																																									
	*しょうゆ	小さじ1/2 (3g)																																									
	*みりん	小さじ1/3 (2g)																																									
	*清酒	小さじ1/2 (2g)																																									
	*ごま油	小さじ1/2 (2g)																																									
	*片栗粉	小さじ2 (6g)																																									

【様式2】

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	福島県
取組市町村名 取組団体・企業名	喜多方市
取組の名称	アイデミDAY「食のバランスチェック」
実施時期	令和5年10月15日(日)10:00~15:00
取組内容に該当する 食育ピクトグラム	
取組内容	<p>ひとづくり・交流拠点複合施設アイデミきたかたのイベント「アイデミDAY」において、来場者を対象にした「食のバランスチェック」を開催しました。</p> <p>会津大学短期大学の協力をいただき、実物大の教育用食品模型「フードモデル」を活用して、普段の食事をイメージしたりバランスを考えて模型を取分け、その栄養バランスをチェックできるコーナーを設置しました。</p> <p>子どもと保護者が栄養バランスを一緒に考えたり、それぞれに考えた結果を見比べたりと、栄養について理解を深めるきっかけとなりました。</p> <p>○アイデミDAYの様子</p> 