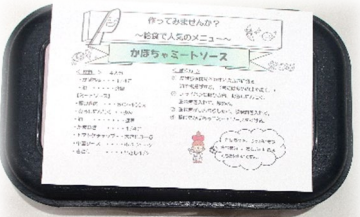
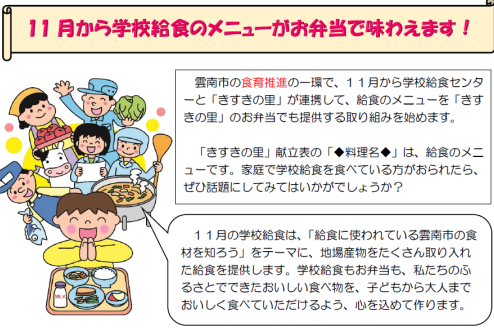


【様式 2】

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>島根県</p>
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>雲南市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>働き世代応援食育弁当（学校給食提供の減塩レシピを用いた配食弁当）</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和3年11月～ 週1～3回程度</p>
<p>取組内容</p>	<p>・雲南市食育ネット会議において、減塩対策を意図した青壮年期に対する自然に健康になれる食環境づくりの取り組みの1つとして、昨年度の取り組みを発展する形で提案し、実施しました。</p> <p>・今年度は、学校給食レシピを、配食弁当事業を行う市内社会福祉法人へ提供し、その法人は、そのレシピを配食弁当の一品に採用し、利用者に提供しました。</p> <p>・配食の際には、栄養教諭が作成した啓発チラシをメニューの紹介に併せて配布しました。（啓発チラシ配布は月1回程度）</p> <p>・法人が選択した給食レシピは、事前に配布する献立表に「◆は雲南市学校給食メニューです」と記載し、給食メニューであることの周知を図っています。</p> <p>・利用者からは、給食で同じメニューを食べた子どもと会話が弾んだとの声が寄せられました。</p> <div data-bbox="587 1272 912 1303" style="text-align: center;"> <p>[啓発チラシを弁当と一緒に配布]</p> </div>  <div data-bbox="1072 1272 1353 1303" style="text-align: center;"> <p>[栄養教諭作成の啓発チラシ]</p> </div>  <div data-bbox="619 1706 874 1738" style="text-align: center;"> <p>[弁当に採用したメニュー]</p> </div>  <div data-bbox="1002 1675 1449 1796" style="text-align: center;"> <p>作ってみませんか？ ～給食で人気のメニュー～ かぼちゃミートソース</p> </div> <div data-bbox="992 1809 1168 1998" style="font-size: small;"> <p><材料> 4人分 ・かぼちゃ・・・1/4コ ・油・・・適量 【ミートソース】 ・豚ひき肉・・・60～100g ・おろしにんにく・・・少々 ・油・・・適量 ・たまねぎ・・・1/4コ ・トマトケチャップ・・・大さじ3～5 ・中濃ソース・・・小さじ1～2 ・さとう・・・小さじ1/2</p> </div> <div data-bbox="1200 1796 1439 1921" style="font-size: small;"> <p><作り方> ① かぼちゃは食べやすい大きさに切る。油で煎揚する。（または多めの油で焼く。） ② フライパンに豚ひき肉、おろしにんにく、玉ねぎを入れて、炒める。 ③ 玉ねぎがしんなりしたら、調味料を入れる。 ④ 揚げたかぼちゃにミートソースをかける。</p> </div> <div data-bbox="1241 1930 1455 2011" style="font-size: x-small;"> <p>かぼちゃを、じゃがいもやさつまいも、さといもに変えてもおいしいですよ。</p> </div>