

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>さいたま市</p>
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>さいたま市（健康増進課）</p>
<p>取組の名称</p>	<p>毎年10月は朝ごはんを食べよう強化月間</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和3年10月</p>
<p>取組内容</p>	<p>さいたま市では、朝食を食べる市民の増加を目的に、「毎年10月は朝ごはんを食べよう強化月間」として、広報・啓発活動を強化しています。その一環としてリーフレットを作成しました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="475 875 979 1574">  <p>毎年10月は朝ごはんを食べよう強化月間</p> <p>朝ごはんにおあめ!</p> <h3>紅赤のレシピ</h3> <div style="display: flex;"> <div style="width: 45%;"> <p>「紅赤芋ごはん」</p> <p>1998年、現在のさいたま市浦和区（旧水稲村）農業の山田いちさんに発見されました。</p> <p>「金時いも」とも呼ばれる紅赤は、皮も食糧の形をしています。色が鮮やかな赤紫色、味や口当たりが良い「きんとん」や「いもあん」の材料としても重宝されています。その外観の美しさ、味わい深さから「きんときん」と呼ばれています。</p> <p>【材料(4人分)】</p> <ul style="list-style-type: none"> 米……………2合 紅赤(きんときん) …… 200g程度 塩、ごま……………適量 <p>【作り方】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①紅赤は洗って、皮ごと1.5cm角切りにして、水にさらす。 ②米を洗い、水を入れ、紅赤と塩をひとつまみ加えて炊く。 ③炊きあがったら、蒸籠に盛り、ごま塩をふりかける。 <p>卵白に茶のぞりにしてあげば、忙しい朝にも手軽に食べられる朝食等に活用できる朝ごはんレシピです。</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>「紅赤さつま汁」</p> <p>1998年、現在のさいたま市浦和区（旧水稲村）農業の山田いちさんに発見されました。</p> <p>「金時いも」とも呼ばれる紅赤は、皮も食糧の形をしています。色が鮮やかな赤紫色、味や口当たりが良い「きんとん」や「いもあん」の材料としても重宝されています。その外観の美しさ、味わい深さから「きんときん」と呼ばれています。</p> <p>【材料(4人分)】</p> <ul style="list-style-type: none"> 紅赤(きんときん) …… 120g カットわかめ(乾物) …… 2.5g だし汁……………6.00g みそ……………次ぎ2 <p>【作り方】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①紅赤は洗って、皮ごと1.5cm角切りにして、水にさらす。 ②鍋にだし汁を入れ、火にかける。 ③紅赤を茹で入れる。 ④紅赤がやわらかくなったら、わかめ、みそを入れる。 </div> </div> </div> </div> <div data-bbox="475 1585 979 1861"> <p>市の特産品「紅赤」を使ったレシピを、「さいたま市女性農業者連絡会」に考案していただきました。「紅赤」で市民の興味を引き、おいしそうなお料理で食べる意欲を高め、簡単なレシピで実践につなげることがねらいです。朝食欠食の多い20～30歳代にアプローチするため、リーフレットは公立保育園(61園)の全児童の保護者へ配布したほか、保育施設、教育機関、公共施設等へ配布しました。また、地産地消の推進にも活用しています。</p> </div> <div data-bbox="475 1872 979 2056"> <p>リーフレットに掲載したレシピは、「さいたま市食育ナビ」の以下 URL からアクセスできます。リーフレット(PDFファイル)のダウンロードもできます。</p> <p>「紅赤芋ごはん」 http://genki365.net/gnks18/pub/sheet.php?id=52423</p> <p>「紅赤さつま汁」 http://genki365.net/gnks18/pub/sheet.php?id=52424</p> </div>

【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	さいたま市
取組市町村名 取組団体・企業名	さいたま市（資源循環政策課）
取組の名称	Saitama Sunday Soup（日曜日は食べつくスープ！）
実施時期	平成31年3月～（通年実施）
取組内容	<p>「おいしく減らす、食品ロス」をコンセプトに、手をつけずに捨てられることが多い食材について、余った食材は日曜日の夜にスープにして食べつくそうという解決策をさいたま市の新しいライフスタイルとして発信しています。</p> <p>食品ロスを出さない冷蔵庫整理術や余った食材でつくるスープのレシピを紹介したパンフレットを市内各所で配布しているほか、啓発動画を市内のデジタルサイネージで放映、YouTubeでの配信を行っています。</p> <p>また、Instagramのアカウントを開設し、投稿してもらったスープレシピをアカウント内で紹介するなど、双方向的な情報発信を行っています。</p>