

「各務原にんじんの歌と体験で育む、 未来の『食の主人公』たち」

乳幼児期



各務原にんじんの歌と体操で
楽しく食育(保育所)



規格外各務原にんじん給食考案

学童期



各務原にんじんの歌と体操で楽しく食育
(小学生)

開催 7月26日(金)
11:30~13:30

東海学院大学管理栄養学科
もったいない!をなくそう
子ども食堂
食品ロス削減と共食の機会

東海学院大学管理栄養学科の学生が
学内の食品残渣から堆肥をつくり大事に育てた夏野菜(規格外)と
大学内に設置したフードドライブでご協力いただいた食料を
おいしい栄養バランスの良い献立に仕上げました。
地元の夏野菜をたっぷり使った栄養豊かなランチをお楽しみください。
※フードドライブ設置: 東海学院大学さまじい・とーかい

子ども100円
同伴者・シニア
200円

Menu
11:30~13:30
規格外野菜Café さまじい・とーかい
ランチ(夏野菜たっぷりカレーセット)
規格外の夏野菜たっぷりカレー
フードドライブの食材で副菜とデザート
※先着50名様限定、なくなり次第終了します。
※アレルギー対応食の提供は致しかねます。

会場
岐阜県各務原市那加桐野町2-43番地
東海学院大学 西キャンパス新3号館5階
規格外野菜Café「さまじい・とーかい」
※駐車場は「さまじい・とーかい」駐車場をご利用ください
(詳しくは大学ホームページをご確認ください)。
お問い合わせ先
東海学院大学管理栄養学科 TEL 058-389-2200(代)

東海学院大学管理栄養学科 共催 各務原市

規格外各務原にんじん
こども食堂



「選ぶ、食べる、未来が変わる。 各務原にんじんで考える、食の未来！」

思春期



各務原にんじんレシピ本考案 中高生のための各務原にんじん料理教室 地産地消と野菜摂取量向上



青年期

各務原にんじんで学ぶ 野菜摂取量向上の取組み

各務原にんじん 食品ロス削減料理教室



サルベージ・パーティー

家庭で余剰となった食材と規格外各務原にんじんを「救出(サルベージ)」し、即興で調理するイベントを企画しています。限られた食材から栄養バランスとおいしさを両立させた一品を創り出す。このチャレンジを通して、食の未来を考えていきます。



各務原にんじん 学食メニュー考案

各務原にんじんサルベージ・パーティー

