

【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	山梨県
取組市町村名	南部町
取組団体・企業名	食生活改善推進員会
取組の名称	たけのこまつりでの特産品たけのこのPR
実施時期	4月13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"/> 1 みんなで楽しく食べよう  <input type="checkbox"/> 2 納ごはんを食べよう  <input type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう  <input type="checkbox"/> 4 太りすぎないやせすぎない  <input type="checkbox"/> 5 よくかんで食べよう  <input type="checkbox"/> 6 手を洗おう  <input type="checkbox"/> 7 災害にそなえよう  <input type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう  <input type="checkbox"/> 9 产地を応援しよう  <input type="checkbox"/> 10 食・農の体験をしよう  <input type="checkbox"/> 11 和食文化を伝えよう  <input checked="" type="checkbox"/> 12 食育を推進しよう 
取組内容	たけのこまつりにおいて、南部町の特産品である「たけのこ」のPRを行うために、食生活改善推進員が「たけのこの天ぷら」を調理し、販売を行いました。また、たけのこの美味しい食べ方や調理方法について知ってもらうために、購入者にたけのこ料理のレシピ配布を行いました。
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <h3>たけのこ料理</h3> <h4>レシピ</h4>    <p>南部町食生活改善推進員会</p> </div> <div style="text-align: center;"> <h3>たけのこ部位別調理法</h3>  <p>鶴先 (Tip): 先端に近い、やわらかい部分。酢の物、和え物、炊き込みご飯などに向く。</p> <p>茎皮 (Stem skin): 先端を切り落とし、外皮を除いた肉質の白くやわらかい部分。酢の物や和え物に向く。</p> <p>中央部 (Central part): ほどよい歯ごたえのある部分。煮物、炒め物、炊き込みご飯、和え物、天ぷらなど幅広い調理法に合う。</p> <p>根元 (Root base): 繊維が多くて固い部分。繊維を切るよう薄切りや千切りをして使う。煮物、炒め物、揚げ物に向く。</p> <p>南部のたけのこ豆知識 ～生産地・栽培方法について～</p> <p>南部町内全域、孟宗竹林のある場所、特に富士御堂地区・万沢陵墓地区の生産が多い。早いところは3月下旬より収穫でき、5月の連休頃まで続く。隔年で収量が異なるのも特徴の一つ。</p> </div> </div>

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	山梨県
取組市町村名	南部町
取組団体・企業名	食生活改善推進員会
取組の名称	
実施時期	12月5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"/> 1 みんなで楽しく食べよう  <input type="checkbox"/> 2 糖ごはんを食べよう  <input type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう  <input type="checkbox"/> 4 太りすぎないやせすぎない  <input type="checkbox"/> 5 よくかんで食べよう  <input type="checkbox"/> 6 手を洗おう  <input type="checkbox"/> 7 災害にそなえよう  <input type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう  <input type="checkbox"/> 9 産地を応援しよう  <input type="checkbox"/> 10 家、農の体験をしよう  <input type="checkbox"/> 11 和食文化を伝えよう  <input type="checkbox"/> 12 食育を推進しよう 
取組内容	<p>食生活改善推進員会では年1回、愛育会正副分班長会議において学習会を行っています。今年度は生活習慣病予防をテーマにお味噌汁の塩分濃度測定・生活習慣病クイズ・洗口液体験を行い、21名が参加しました。</p> <p>お味噌汁の塩分濃度測定は18名の方にご協力いただき、結果とともに、塩分濃度の目安について、減塩お味噌汁を作るためのコツを伝えました。</p>  