



【各施設での取組みの紹介】



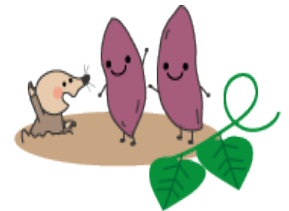
- ・【**稲城市立第五保育園**】では・・・
皮を食べられる食品はよく洗ってそのまま使用しています！



- ・【**もみの木保育園 若葉台**】では・・・
リポベジ活動しています！大根や人参、さつまいものヘタを水に浸したり、土に植え、葉を再成。葉が伸びてくる様子を楽しんだり、園で飼育しているアヒルのエサにしています。捨ててしまう野菜も使えることを知ることができます！

※リポベジとは

リボン・ベジタブルの略で、普段捨ててしまう野菜の根やヘタを活用し再び育てること



- ・【**私立コマクサ幼稚園**】では・・・
収穫した野菜を食べきるように、子どもが残さない調理の仕方を工夫しています！
じゃがいもは・・・子芋を素揚げにしたり、皮ごと蒸して甘辛くあえて食べきります。
子どもによそう時に、食べきれぬ量を一人ひとりに聞いてよそっています。



- ・【**稲城第七小学校**】では・・・
各クラスの**残菜チェック**をしています！（コロナが流行してからはやっていませんが・・・）
お昼の校内放送で給食委員会から**好き嫌いせず残さず食べよう！**など呼びかけをしています。

- ・【**稲城第三中学校**】では・・・
残飯を減らす呼びかけをしています！**完食の日**を設けるなど完食の取組みや残飯が出ない効果的な盛りつけをイラストにして提示しています。



- ・【**第一・第二学校給食調理場**】では・・・
野菜くずや**残菜**を業者に回収してもらい、堆肥化しています！

- ・【**介護老人福祉施設 ひらお苑**】では・・・
耳なしのパンを提供。余った**パンの耳**を**再利用**し、パン粥ミキサーとして提供しています！
おやつで使用しているお菓子が余ったら**冷凍保存**しておき、「ミックスおやつ」として提供しています。



・【**稲城市立病院**】では・・・

濃厚流動食品の**期限切れ防止**のため、使用患者の入院期間の確認や献立変更を適宜行っています！



・【**地域活動栄養士**】は・・・

地域の手料理グループで**野菜の葉っぱ**などの**リサイクル料理**の提案をしています！

・【**支え合う会 みのり**】では・・・

- ・廃棄する**大根の皮**を干して煮物に！
- ・**エノキタケの軸**をバターで焼いてステーキ風に！
- ・近所の農家に協力してもらい調理で出た生ゴミを堆肥として利用



・【**稲城市健康な食事づくり推進委員会**】では・・・

健康な食事づくり推進員として文化センター等で、年間ごとにテーマを決めてレシピを考案し調理実習を通し市民への健康意識向上を図っています！

令和3年度は、「**食材・食品の有効活用**」をテーマに食材を**長期保存**させるレシピの考案や**賞味期限**と**食品の正しい保存方法**等について市民に発信します！

・【**南多摩保健所**】では・・・

備蓄品として必要なものや量の例示や**ローリングストック**等の方法について、広報等で普及啓発を行っています！



※ローリングストックとは

日常生活で消費する食材などを、ある程度多めに家に備蓄しておき、古い順に使っていくこと



・【**保健センター**】では・・・

離乳食調理講習会で**大人の食事からの取り分け**の方法や**冷凍保存**の仕方等、無駄なく調理する方法等を紹介しています！

