

大阪市食生活改善推進員協議会×大阪市保健所の取り組み

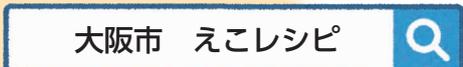
食材と栄養をムダにしない「エコレシピ」の作成

・食材を無駄にしない
 ・エネルギーを無駄にしない
 ・調理過程で水を汚さない
 等の環境に配慮したレシピ集を
 大阪市保健所と協働で作成、
 大阪市ホームページ、
 大阪市公式クックパッドページに
 掲載しています。



クックパッドはこちらから

エコの取り組み



大阪市食生活改善推進員協議会 第8回 食育活動表彰消費・安全局長賞を受賞

未来に繋ぐエコ食育活動～「ちょうどいい食事」で～

健康維持のためには、各々の【ちょうどよい量】を食べることが大事です。
 そしてその【ちょうどよい量】の食事を作るための買い物、
 調理工程における食品ロスと生ごみ削減、そしてそれを食べること、
 さらに余った食品をムダにしないためのちょっとした工夫が
 エコに繋がります。

大阪市食生活改善推進員協議会が行っているこのようなエコ食育活動

- ・調理実習等のリアル講座
- ・大阪市との連携のもとホームページやクックパッドのデジタルツールを活用した啓発活動

が評価され、第8回食育活動表彰において消費・安全局長賞を受賞しました。



パッククッキング

災害時のための 「パッククッキングレシピ」の作成

パッククッキングとは？

食材と調味料をポリ袋に入れ、沸騰したお湯の中に入れて加熱調理するレシピで、災害時にも少量の食事づくりにも活用できます。

大阪市保健所と協働で作成、大阪市ホームページに掲載するとともに、各区において調理実習のメニューに採用し啓発を行っています。

