



第2号(平成24年3月発行)

# おいしいとやま食べきり運動 つう たペキリン しん★

富山市では、家庭や外食時での食べ残しを減らし、おいしい富山の食材を食べることを目的とした「おいしいとやま食べきり運動」を展開中です。この「たペきりんつうしん」では、食べきるための様々な取り組みや活動などを紹介していきたいと思います。

## たペキリンバッグ～たくさんのご応募、ありがとうございました。

広報2月5日号で、たペキリンバッグプレゼントのお知らせをしたところ、たくさんのご応募をいただきありがとうございました。ご応募いただいたみなさまのお手元には、すでにたペキリンバッグが届いていることと思います。

この「たペキリンバッグ」は、持ち運びに便利な巾着型になっています。お弁当箱入れや小物入れとして利用してもいいかもしれませんね。

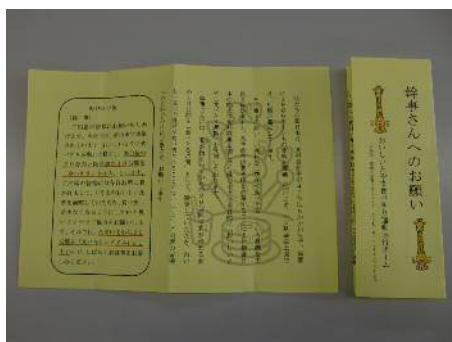
「たペキリンバッグ」を活用し、食べ残しを減らすためのあなたのアクションをぜひ始めてみてください。



## 歓送迎会シーズンです。幹事さん、食べきりの呼びかけを！

少しずつ暖かくなってきたと思ったら、もうすぐ歓送迎会の季節です。たペきりんつうしんの創刊号でも触れましたが、宴会の席での食べ残しはとて多いのが現状です。

そこで、幹事さんへ、食べきりの呼びかけをお願いしたいのです。



宴会の開会後の20分間と閉会前の10分間を「食べキリンタイム」として、食事を満喫できる時間にしてみてください。

おいしく食べることができれば、出席者も満足ですし、お店側も気持ちよくお皿を下げられます。

食べきり運動の実行チームでは「幹事さんへのお願い」というチラシを作成しています。興味のある方はぜひご一報ください。

# たべキリンシール、大好評です！



たべキリンシールです。

おいしいとやま食べきり運動のキャラクター、「たべキリン」をデザインしたシールは、主にイベント会場などで配布していましたが、かわいらしいキリンの絵が好評だったので、昨年11月に市内の保育園・幼稚園のうち、配布の希望を問い合わせしてみたところ、61施設より要望がありました。

各園では、主に給食の時間に使ってもらえることを想定してお送りしましたが、子供たちはシールが大好きなようで、予想以上に喜んでいただけました。

このシールを通して、子供のころから、おいしく食べきる心を育ててほしいと思います。

～たべキリンシールをこんな風に使っています～

(保育園・幼稚園からのコメント)



食べきり週間を設け、給食の時に好き嫌いなく食べきったら、ノートにはっています。シールを励みにがんばっています。

クラスごとに、食べ残しがなかった日に、クラスのカレンダーにシールをはっています。クラスに連帯感が生まれます。

保護者を招いて給食試食会を行う際にシールを配布しています。食の大切さを学びあう機会にしたいです。

食べきり運動を知ってもらい、各家庭で食べきることができたら、シールをあげています。家庭でも食べきり運動が広まればいいです。

毎月食育の日に、給食をおいしく食べることができたら、出席ノートにシールをはっています。食への関心も高まるようです。

食事の面で頑張ったときにももらえる、園独自のシールをさらに10枚集めると、たべキリンシールをあげています。

# みんなでおいしくたべキリン！

～給食を残さずおいしく食べきる取り組みをしている幼稚園や小学校を紹介します～

## 富山市立豊田小学校

昨年11月に、食べキリン運動がありました。

クラスごとに、残さず食べきったら、クラスにはってある表に、給食委員がシールをはってくれます。

期間は一週間。全部の日にシールをはってもらえたクラスには、給食委員から賞状がもらえます。

さらに、そのクラスには、特別なご褒美がもらえます。

それは「しあわせのスープ」とよばれるもので、いろいろな形に型抜きされたニンジンが入っているスープなのです。いつ、そのスープが出るかはわからないので、子どもたちはとても楽しみにしていたみたいです。

そして、とある日の給食の時間。かぼちゃのポタージュの中に星型のニンジンが！

みんなとても「しあわせー！！」な気持ちになりました。

これからも給食を残さずおいしく食べきってくださいね。



食べキリン運動やっています



食べきりの賞状をもらいました

## さみどり幼稚園

さみどり幼稚園では、自園給食を行っているため、欠席者の分を減らしたり、毎日の残量を見ながら適正な量の調理をしたりすることが可能です。そのため、ほとんど残り物は出ず、毎日おいしく食べきっています。

たべキリンシールは、一週間、毎日給食を残さずに食べたら幼稚園の連絡帳にはってもらえます。このシールが欲しくて、嫌いなものでもがんばって食べられるようになった子どももたくさんいるそうです。みんな、本当にたべキリンが大好きなんですね。

さらに、園では食育に力を入れています。給食の材料を、食材カードを使って栄養別に分類したり、食材を産地別に分類した地図を廊下にはったりして、子どもたちが食への関心を持つ工夫をしています。

これからも、食への関心を持ち続け、きれいな食べきることができる大人になってほしいです。



海、畑など食材の産地を表した地図



赤、黄、緑の3つの栄養素に分類



# 食べきり運動協力店を紹介します

連山 岩くら

富山市牛島町18-7 アーバンプレイス14階  
電話 076-444-5252

【こんな取り組みをしています！】

○ランチタイムには、ご飯の量を、超大盛り、大盛り、やや大盛り、普通、小盛り、半分 など6段階の量を、お客様のご要望に応じて提供しています。

○懐石料理のときは、お料理の材料や調理法について説明するなど、一声かけています。

【たベキリンプランをご利用ください】

当店では平成24年12月末日までの期間限定プランとして、お得な「たベキリンプラン」を実施しています。

10名様以上のご宴会2時間コース(飲み放題つきプラン)で、お料理を残さず食べきっていただいたら、幹事さんに1,000円のギフト券を差し上げます。

20名様以上の場合は、幹事さんに2,000円のギフト券

30名様以上の場合は、幹事さんに3,000円のギフト券を進呈します。

さらに、ドリンク類も全員きれいに飲みきっていただいた場合には、「飲みキリン」ということで、当店オリジナル焼酎ボトルを1本プレゼントいたします。



## たベキリレシピ&アイデア集

～みなさんからお寄せいただいたアイデアを紹介します～

★我が家では、賞味期限が切れて食材を無駄にしてしまうことが多かったので、食材の賞味期限をカレンダーに記入しています。

★ひじきの煮付けが残ったら押し寿司にします。ご飯の間にひじきをサンドして上に錦糸卵、紅生姜などをのせれば、見た目もきれいでおいしいです。

★だし汁を取った煮干は、お好みで醤油と唐辛子などでカラ炒りすると、カルシウムが取れておいしいですよ。

☆食材をムダにしないアイデアや食べきり料理、リメイク料理などのレシピを募集中です。写真(画像)を添えてご応募ください。ご応募いただいた方には粗品を進呈いたします。

「おいしいとやま食べきり運動実行チーム」事務局  
〒930-8510 富山市新桜町7-38 富山市消費生活センター  
TEL 076-443-2123 FAX 076-443-2176 <http://tabekiri.jp>

