

令和5(2023)年度 食育に関する取組報告

担当課	取組名(事業名)	①取組内容	②取組報告	③課題	④令和6(2024)年度の取組	重点取組	
						朝食摂取	適正体重
子育て支援課	母子健康手帳交付時の健康相談	母子健康手帳交付時の健康相談で、一日3食取ることの大切さやバランス食、妊娠期に大切な栄養素の摂取について啓発する。妊娠をきっかけとして、朝食を欠食していた方へ、手軽なバランス食の資料を配付し、3食取る習慣に行動変容することを促す。	母子健康手帳交付時に、バランス食の資料を全員に配付し、一日3食とバランス食について説明した。	交付時に事業や書類の説明等が増えており、健康相談をどのように行っていくか検討が必要である。	必要時、資料の見直しを行い、効果的な働きかけをしていく。妊娠期の食生活についての情報提供として、すくすくネットを紹介する。	○	○
	出産前のパパママセミナー1回目	食生活アンケートをもとに個別の栄養相談を実施する。一日3食の食事やバランスの良い食習慣について啓発する。母親の健康と胎児の発育のために、出産までの適切な体重増加の大切さや妊娠糖尿病予防のための食生活のポイントを伝える。	年6回実施し、妊婦37名が参加した。食生活アンケートをもとに、個別に朝食摂取・適切な体重増加・バランス食等のアドバイスを行った。	参加者が減少傾向にある。毎日、朝食を取っている人がほとんどだが、食事内容の偏りが見られる。	参加者が減少していることから、事業の周知やPR方法について検討していく。	○	○
	10か月健診時の栄養相談	問診時、離乳食がスムーズに進行していない場合や、母に不安感がある場合に勧奨し、個別相談を行う。短時間の相談となるため、改善のポイントを簡潔にアドバイスする。フォローが必要な場合は、子どもの栄養相談会につなげる。	年24回で100件の相談があった。継続でフォローが必要な場合には、子どもの栄養相談会につなげた。	相談希望人数が多い日は、待ち時間が長くなってしまい、相談をキャンセルされる方もいた。	相談希望者に確実に対応できるよう体制を検討する。健診受診者全員に食事のポイント等を伝えられるよう工夫していく。	○	
	すくすく広場2回目	離乳食の目的と全体の見通しが理解できるよう、具体的な進め方や簡便な調理方法等について講話を行う。	年12回実施し、154人が参加した。実際に調理したものを展示して、簡便な調理方法等の講話を行った。	離乳食開始前の参加者が多く、離乳食開始後のつまづきがある方へどのように関わることができるか検討が必要である。	子どもの栄養相談会や相談体制等を検討する。	○	
	子どもの栄養相談会	離乳食の進め方や幼児食について、対象者の状況に合わせた個別相談を行う。乳幼児健診等のフォローや養育支援が必要な保護者への支援を行う。	実12件、延べ15件の相談があった。乳幼児健診や、電話での相談時に必要な保護者へ紹介し、対象者の状況に合わせた個別相談を実施できた。	相談件数が少ない。子育て支援室での助産師相談で、離乳食の相談が増えている。必要な保護者が利用できるよう、広く相談会を周知することが必要である。	本事業の周知方法等検討していく。	○	
	すくすくネットを活用した情報発信	妊娠期や乳幼児期の食生活に関する情報を発信する。	すくすくネットへ妊娠期の食生活のポイントについて掲載した。	閲覧回数が少ない。	閲覧回数が増えるような工夫を検討する。	○	○
保育課	食に関する健康講話	主に年長児クラスを対象に、栄養士が生活リズムや朝食の大切さ、食事バランス、野菜の摂取、よく噛んで食べることなどについて健康講話を行う。料理カードやエプロンシアター、クイズ等を取り入れ、園児が自ら考えられる内容で啓発する。また各保育園では、毎月、食育の日の活動を実施する。今年度は保護者向けの食の健康講話も希望園で実施する。	公立保育園(13園)で栄養士が朝食の大切さや栄養バランス、食べたものが体の中でどう働くのか、排便の習慣等の内容について、食育媒体を活用しながら啓発をした。各園では食育年間指導計画を作成し、毎月の食育の日に食事のマナーや感謝して食べること等の講話やクイズ等、計画に沿って食育活動を実践した。保護者対象にした食の健康講話を1園で実施した。	保育課栄養士が各園で行う健康講話は単発的な関わりのため、園児の理解度の確認や園内での食育活動との整合性が見えにくい。	栄養士による健康講話は、引き続き年長児クラスを対象に実施する。各保育園では食育年間指導計画を作成し、園児の保育活動、保護者への働きかけ、地域との関わり等を考えながら食育活動を実践する。	○	
	給食だより	毎月の給食だよりに献立を掲載するとともに、栄養面や食事のマナー等の食育に関する記事や旬の食材、郷土料理を紹介する。	献立、栄養価、食のマナーに関することや、年中行事と食を絡めながら食育に関して紹介した。	保育現場から聞かれる様子では、家庭での実践につながっているのかが見えにくい。わかりやすい内容の記事を載せ、家庭への啓発が必要である。	子どもの体の成長に関することや、食を通して身に付けるマナーや食文化等を季節の年中行事等と絡めて紹介する。		
	園だより・食育だより	各園で発行する保育園だより、園児の食習慣や肥満予防についての内容を掲載する。また、定期的に食育だよりを発行し、食に関する啓発を行う。	望ましい食習慣の確立や食事バランス、肥満予防としてよく噛むことの効果、甘味飲料に含まれる糖分について記事を掲載した。家族全体で取り組むことを併せて啓発した。	園児の朝食摂取状況や給食の様子から、朝食を欠食している園児がいたり、生活習慣が乱れている様子が見られる家庭がある。	各保育園で発行する食育だより等で繰り返し啓発し、園での食育活動を保護者向けに発信する。	○	○
	保育園給食	旬の食材を可能な限り使用し、栄養バランスの良い、薄味を意識した給食を提供する。月1回、いい歯・食育の日の給食を実施し、噛み応えのある給食を提供する。毎月19日のえちごんのばくもぐランチで学校給食と一品合同献立を実施する。	季節の野菜を献立に取り入れ、栄養バランスを考慮した給食を実施した。だしは天然だしを利用し、味付けは極力薄味を心がけた。毎月18日のいい歯・食育の日の給食では、野菜や乾物類、大豆製品等を取り入れた噛み応えのある給食を提供した。年1回、非常時給食として全保育園で地震や大雪等の災害を想定した献立を作成し、献立に沿った給食を提供した。	季節の旬の食材を使用したいが、物価高騰の影響が大きく、使用する食材が定番のものに偏ってしまう傾向が見られた。	衛生面やアレルギー対応等の食の安全を第一に配慮しながら、幼児期に必要な栄養価を満たし、薄味で季節感のある、園児が食べやすい給食を提供する。また、見た目にも食欲が出るような工夫をする。毎月18日のいい歯・食育の日の給食を継続し、毎月19日のえちごんのばくもぐランチでは学校給食と一品合同献立を実施する。各保育園では、月ごとに行事食を取り入れる。		

令和5(2023)年度 食育に関する取組報告

						重点取組	
担当課	取組名(事業名)	①取組内容	②取組報告	③課題	④令和6(2024)年度の取組	朝食摂取	適正体重
保育課	小児肥満等発育調査	保育園の3歳以上児を対象に、年2回の発育調査を実施する。肥満度+15%以上に該当する園児の保護者に対して、成長曲線のリーフレットを配付し、個別相談を紹介する。	5月と10月に身長・体重から肥満度判定を行った。肥満度+15%以上の園児の保護者にリーフレットで家族で取り組む生活習慣病予防の啓発と保健師・栄養士による個別相談の勧奨を行い、1件の相談につながった。1月の給食だよりに発育調査結果に関する記事を掲載した。	肥満傾向児への個別の適量摂取や給食のおかわり等、指導が難しく、個別相談にも結びつきにくい。	保育園では、給食やおやつに適量摂取のため、配食量を調整したり、よく噛むことを促したり、肥満傾向児への配慮を園全体で取り組んでいる。個別相談につながった家庭には、相談後の3か月後に食事や運動等の生活習慣の改善状況について電話確認を行う。		○
	主食量調査	保育園の3歳以上児を対象に、家庭から持参するごはんの量を調査し、保護者に調査結果を報告する。結果とともに、年齢に応じた目安量や、生活習慣について啓発する。調査結果を各保育園の栄養目標量算定の基礎データにする。	5月と10月に家庭から持参する主食量の計測を行った。発育調査結果とあわせて結果を全園に周知した。	主食量は非常に個人差があり、園として適量摂取の周知が難しい。	引き続き、主食量調査を実施し、各保育園の栄養目標量の算定の基礎データにする。		○
学校教育課	食に関する知識や食事マナーの習得	各校の「食に関する指導計画」を基に、各教科、特別活動、給食の時間などを利用し、朝食の大切さ、栄養バランスの取れた食事の重要性、食事のマナーなどについて、児童生徒の実態に応じた指導を行う。	授業時間以外でも栄養教諭による給食指導が増加してきている。食事マナーや給食の残量を減らす活動などに取り組んだ学校が多かった。自校の児童生徒の実態をとらえようと栄養教諭が児童生徒へのアンケートを実施した。	食の指導の基となる各校の児童生徒の実態を踏まえた「食に関する指導計画」の見直しを行い、より効果的な指導に結び付けていく。	各校の実態をより踏まえた「食に関する指導計画」の見直しを行うため、11月に指導計画作成に関する研修会を実施する。	○	○
	望ましい食生活の実践力の育成	自らの食生活を見直す、日常食の調理を考え、調理活動をするなど、食生活の実践力につながる指導の充実を図っていく。より効果的な指導となるように、栄養教諭と連携した授業づくりを進める。	学校栄養研究部の研修として、中学校で、栄養教諭と教科担当が連携した「理科」の公開授業が行われた。実験をとおして「噛む」ことの大切さを生徒に意識づけた実践であり、協議会も活発に行われた。	栄養教諭から、より効果的な指導を目指して、ICTを活用した指導の実践を学びたいという要望があり、研修に結び付けていく。	学校栄養研究部の研修として、食の指導にICTを活かした実践を取り上げる。	○	
	地域と連携した食文化の学習	地域の人や生産者との連携・交流をとおして、地域の農産物や郷土料理を題材とした学習の機会を設け、地域の農産物や食文化への関心や理解を深める。あわせて、生産者に対する感謝の気持ちを持たせる。	特に小学校では、地域との交流や地域の農産物に関する活動に取り組む学校が増加した。小学校では、農林水産課から地産地消及び米山プリンセス生産者の思い等について話をしてもらい、地域の特産品の栽培をとおした地域の人との交流などの取組があった。	学校によって取組に差が大きい。他校の取組を参考に取り組みやすいところから取り組んでいく。	キャリア教育などとも関連させたり、委員会活動の中で取り上げたりするなどの工夫をしながら活動の場を広げていく。		
	小児生活習慣病予防検診	肥満度+40%以上の小中学生の親子に対して、将来の生活習慣病予防のために、小児期からの肥満改善の必要性について個別の保健指導を行う。	6月に実施した。対象者は小学生67人、中学生59人で、受診者数は小学生33人、中学生13人。保護者と児童生徒を対象に、栄養士や養護教諭、保健師が個別面談で生活習慣の改善点や取組を確認した。	受診率が低い状況が続いている。生活習慣改善の動機付けの検診でもあるが、その後の継続支援が難しい現状がある。	検診の実施方法について、医療機関への受診勧奨に変更するか検討していく。	○	○
教育総務課	学校給食の提供	主食、主菜、副菜の栄養バランスが整った給食を提供し、児童生徒が、栄養バランスを考える力や食を選択する力を習得する支援をする。	市内調理場を3グループに分け、献立検討等を行い、主食、主菜、副菜の栄養バランスが整った給食を提供した。また、給食だより等での啓発も行った。さらに、小学5・6年生や中学2年生の家庭科等の授業において、バランスの良い献立作成を行い、一部を給食でも提供した。令和6年1月のアンケートでは、「食事の時に主食、主菜、副菜を考えるか」の間に「ほとんど考えない」との回答が約2割強であった。小学校では、「食事の時に赤・黄・緑の食品を考えるか」の間に「ほとんど考えない」との回答が約3割であった。	主食、主菜、副菜の学習を中学で行うが、5人に1人は栄養バランスを考える行動の定着に課題がある。	これまでと同様に、主食、主菜、副菜の栄養バランスが整った給食を提供するとともに、調理場間で献立検討を継続して実施する。		
	学校給食を通した情報発信	児童生徒に向け、給食に関する媒体(給食だより、給食時一口メモの放送、給食指導、食に関する学校内掲示物等)で情報発信する。	全調理場において「かしわざきの食育5か条」を中心に給食に関する媒体を活用し、情報発信を行った。「かしわざきの食育5か条」を「知らない」とする小学生22.3%、中学生5.9%であり、小学生は前年比5.4ポイント増加し、中学生は前年比3.0ポイント減少した。	栄養教諭等による「かしわざきの食育5か条」を中心とした情報発信は定着しているものの、担任教諭等による児童生徒への働きかけはまちまちで、学校により給食や食に関する指導に差がみられる。	これまでと同様に、児童生徒に向け、給食に関する媒体(給食だより、給食時一口メモの放送、給食指導、食に関する学校内掲示物等)で、継続して情報を発信する。	○	○
	地場産物の給食活用	給食で柏崎産食材の積極的な活用を推進する。農林水産課協力により、柏崎産の「葉月みのり」「新之助」等ブランド米を給食で、年度末までに2回程度の提供を予定している。	学校給食地場産物供給拡大連絡会を通して、給食で柏崎産食材の積極的な活用を推進した。8月30日に「葉月みのり」、11月17日に「米山プリンセスシスター」、12月1か月間に「柏崎特別栽培米コンヒカリ」、2・3月に「米山プリンセスシスター」を全校で提供した。	柏崎産特別栽培米等主食米での地場産品供給が増え、児童生徒の関心も高まっている一方、柏崎産野菜の給食への納入量の増加が期待できない。給食で活用可能な地場野菜の生産量減少や関係者間での地場産物のとらえ方の違い等が考えられる。	これまでと同様に、給食で柏崎産食材の積極的な活用を推進する。継続して柏崎産ブランド米の給食提供の実施に向けて計画する。		
	ふるさとぱくもぐランチ	市内の小中学校および保育園の給食で、毎月の食育の日(19日頃)に一品合同献立を実施する。その際に、柏崎産野菜をはじめとした柏崎産食材を積極的に活用する。	8月を除く毎月の食育の日(19日頃)に、地場産野菜や旬の野菜を活用した一品合同献立を実施した。	地場産野菜の活用に課題がある中での合同献立のため、旬の野菜に視点がずれやすい。	これまでと同様、市内の小中学校および保育園の給食で、毎月の食育の日(19日頃)に一品合同献立を実施する。その際に、柏崎産野菜をはじめとした柏崎産食材を積極的に活用する。		

令和5(2023)年度 食育に関する取組報告

						重点取組	
担当課	取組名(事業名)	①取組内容	②取組報告	③課題	④令和6(2024)年度の取組	朝食摂取	適正体重
教育総務課	全市一斉地場産給食デー	11月17日に市内小中学校で柏崎産食材を使用し、合同献立の給食を実施する。その際、生産者等給食食材関係者が招待を希望する学校に訪問する予定としている。「全市一斉地場産給食デー給食だより特別号」で、地場産物やその生産者等を紹介する。	11月17日に県の「きらっと新潟米☆地場もん献立」とタイアップして「全市一斉地場産給食デー」を実施し、生産者等招待希望小学校6校で20名の生産者や関係職員が児童と交流した。	年1回ではあるが、全調理場統一献立のため、全市で使用可能な地場産野菜の量を確保するには、数か月前からの準備が必要であり、かつ使用可能な地場産物が品数、量ともに少ない。	これまでと同様、11月19日に市内小中学校で柏崎産食材を使用し、合同献立の給食を実施する。その際、生産者等給食食材関係者が希望校に訪問する予定としている。また、「全市一斉地場産給食デー給食だより特別号」で、地場産物やその生産者等を紹介する。		
	甘味飲料講座	むし歯や肥満、糖尿病予防等と関連づけながら、甘味飲料の飲み過ぎ予防を保育園児、小学生、保護者に啓発する。	公立保育園3園の年中・年長児26人と保護者5人、市民プラザ講座で小学生の親子11組22人に講座を実施した。飲料に含まれる糖分の計量体験を行い、糖分の取り過ぎがむし歯や肥満等につながることを伝えながら甘味飲料の飲み過ぎ予防を啓発した。	講座後も以前と同様にジュースを多く飲んでいる園児もいる。保護者も一緒に参加し、糖尿病や生活習慣病、歯科受診などの情報も直接伝えられるとよい。	保育園へ保育参観等での実施を働きかける。文化・生涯学習課等とも連携しながら、保護者世代への啓発として、今後も実施する。		○
健康推進課	学童期・思春期からの健康づくり啓発	小・中学校、高校の児童・生徒及び保護者へ出前講座を実施する。市民の健康状況を伝え、将来の健康づくりや生活習慣病予防・がん予防のために、望ましい生活習慣(特に朝食摂取)を啓発する。出前講座の具体的な内容を情報提供し、保健体育の授業や給食だより等での活用を促す。	学校栄養士へ市特定健診で糖代謝有所見者割合が高い状況について情報提供した。今年度は出前講座の依頼はなかった。保健体育の授業で活用できる具体的な実施内容について検討した。学校教育課と連携して、学校へ情報提供を行う。	小中学校ではメディアを健康課題にしている学校が多く、生活習慣病予防をテーマとした出前講座へのニーズが少ない。	養護教諭の他、保健体育の授業担当、学校栄養士が活用しやすい資料を提供していく。	○	○
	特定保健指導	内臓脂肪型肥満の要因となっている生活習慣を改善するための保健指導を行う。	特定保健指導対象者764人に対して、370人に初回面接を実施した。継続支援については、訪問、面接、電話で実施した。内臓脂肪減少をねらいとし、食習慣を含めた保健指導を行った。	特定健診で約8割はHbA1cに有所見(5.6%以上)があり、新潟県内30市町村でR3年度から2年連続ワースト1位だった。要因は様々考えられるが、特定健診質問票によると、「毎日飲酒している」「食べる速度が速い」「朝昼夕3食以外の間食や甘い飲み物を毎日とる」が2割を超えている。限られた面談時間の中で、これらの食習慣が高血糖につながることを伝える必要がある。市の高血糖の状況を周知し、血糖コントロールの大切さを啓発する必要がある。	血糖コントロールの大切さが認識できるチラシを活用し、対象者の状況に応じた保健指導を行う。	○	○
	健診結果説明会	特定健康診査の結果説明や生活習慣に関する保健指導を行う。	特定保健指導対象者以外の健診受診者(74歳以下)に対し、保健指導を実施した。健診会場で結果説明会を案内し予約をとり、32会場のうち個別指導は26会場、集団指導は6会場で実施し、527人が参加した。		血糖コントロールの大切さが認識できるチラシを活用し、糖尿病予防に向けた啓発を行う。	○	○
	糖負荷試験健康教育・結果説明会	糖負荷試験の場で、血糖値を上げないための食事について講話を行う。結果説明会では、結果に基づいた個別指導を行う。	年2回実施し、54人に対し、血糖値を上げないための食生活について伝えた。結果説明会には51人が出席し、結果の個別説明を実施した。		血糖コントロールの大切さが認識できるチラシを活用し、糖尿病の発症予防・重症化予防のための保健指導を行う。	○	○
	糖尿病予防教室	糖尿病の発症予防・重症化予防に向けた具体的な食生活や運動の生活改善方法、適正体重等を啓発する。	14人が参加し完遂率は92.9%で、ほぼ全員の生活改善習慣が身に付いた。	年末年始の過ごし方を困難と思っている参加者が多いため、指導の見直しを検討する。	今回、体組成測定結果の見方を4回目に行ったが、好評だったため序盤に行く。	○	○
	からだスッキリ講座	企業向けの出前講座。肥満をはじめとする生活習慣病予防として、適正エネルギー量の計算等を取り入れ、食事の適量、バランスなどの講話を行う。	19事業所、合計542人に出前講座を実施した。そのうち、食生活改善をテーマに5事業所、140人に実施し、3事業所が内臓脂肪減少を目的とした実践編を継続している。	健康経営を進める上で、従業員の食生活の改善が重要だが、希望する事業所が少ない。参加者アンケート結果では「朝食欠食の習慣がある」者は「満腹になるまで食べる」「甘味飲料を飲む機会が多い」「毎日飲酒する」と回答した割合が多かった。	過去に利用いただいた事業所に対しては、食生活改善のテーマが未実施であれば紹介していく。	○	○
	栄養相談会	身体状況や食習慣など、個人の状況に応じた個別相談を行う。	42件実施。そのうち13件は医療機関からの紹介であった。相談内容は血糖値改善が16件と最も多く、次いで減量、食生活全般に関するものが8件であった。	同様の相談内容で、再度利用される場合もあることから、状況に応じて、継続支援を行っていく必要がある。	疾病の発症予防・重症化予防の働きかけの場として、継続して実施する。	○	○
	糖尿病相談会	主治医の指示書を基に、保健師と栄養士、理学療法士による保健指導を個別で行う。食生活や運動の取組目標を設定し、相談会終了3か月後に検査数値や体重、生活改善の変化を確認する。	9件(40代2件、50代2件、60代8件、70代2件)実施した。利用医療機関は3か所。	利用する医療機関が限られている。医療機関から、平日の午後や土曜の開催がよいという要望や指示書について意見をいただいたこともあり、利用しやすい事業の検討が必要である。	市内医療機関へ周知し、別日での相談にも対応する。また、指示書を簡略化したため、配付資料をブラッシュアップする。	○	○
	フレイル予防啓発	介護高齢課と協働し、コツコツ貯筋体操会場に対してフレイル予防、栄養管理の重要性の啓発を実施する。	コツコツ貯筋体操新規の立ち上げ会場で、おいしく食べて歯ッピー教室として栄養講座を実施したり、ふれあい講座でフレイル予防の講話を行った。	朝食、昼食のたんぱく質摂取が不足している傾向にある。	手軽にとれる食材の常備や調理法など、実践につながる具体的な方法も併せて啓発していく。	○	○
	食育研修会(食生活改善推進員研修会)	食生活改善推進員が地域で健康づくりを普及啓発するために必要な講義や実習を行う。	年2回実施し、83名が参加した。第1回では、地区活動で朝食摂取を啓発するため、朝食にも取り入れられる手軽なメニューの実習を行った。第2回では、新たな地区活動の展開に向けて、グループワークを行い、今後の活動の場や内容などを話し合った。	会員数の減少もあり、活動が停滞している地区もある。研修会で得た知識を広く普及していくために、他の地区の推進員と連携した活動を行っていくことも必要である。	重点取組に関連するテーマで年2回の研修会を行う。引き続き、地区活動に活かせる調理実習を行ったり、媒体を提供する。併せて、地区活動の実施状況を周知し、地域での普及啓発活動の実践につなげていく。	○	○

令和5(2023)年度 食育に関する取組報告

担当課	取組名(事業名)	①取組内容	②取組報告	③課題	④令和6(2024)年度の取組	重点取組	
						朝食摂取	適正体重
介護高齢課	おいしく食べて歯ッピー教室	高齢期における口腔機能の維持、向上の必要性や低栄養予防に向けた講話を行う。栄養講話では、フレイルの簡易スクリーニングや多様性食品得点を用いて、食習慣の重要性を啓発する。	コツコツ貯筋体操新規の立ち上げ団体2団体(参加者9名)に対し、おいしく食べて歯ッピー教室として栄養講座を実施した。	新規立ち上げ団体が減少しているため、コツコツ貯筋体操の普及と絡めながら、啓発の機会を確保していく必要がある。	コツコツ貯筋体操の新規立ち上げ団体への教室を継続する。また、高齢者運動サポーター養成研修の内容に栄養講話を盛り込み実施する。	○	○
	訪問型個別指導	各事業で栄養改善が必要と認められた方に対し、管理栄養士等の専門職が訪問し必要な相談や指導を実施する。	ケアマネジャーからの依頼を受け、1件3回の訪問指導を実施した。	当事業の利用が少ない。必要な方が利用できるよう居宅介護支援事業所等への周知を継続する必要がある。	地域ケア個別会議、ケアプラン点検、介護支援専門員連絡会等において当該事業の周知を行う。	○	○
農林水産課	おさかな料理教室(年2回予定)	全年齢を対象に魚を使用した料理教室を開催する。魚をさばくことに重点をおくことで、家庭での魚食普及を行う。	第1回6月20日に開催し、7名参加。サバサンド、サバとトマトのグリル焼き 第2回は中止。	教室によって、参加者が固定している。新型コロナウイルス感染症以降、従業員数を減らした店舗が多いため、鮮魚商協同組合から講師の派遣が難しいという訴えがある。	料理教室の開催を見送り、講師確保について検討を行う。魚食普及につながるイベントを計画する。		
	夏休み親子おさかな料理教室	小学生とその保護者を対象に開催する。さまざまな魚介類を見て、触って、食べることで魚食に関する興味を高め、若年層への魚食普及を行う。	8月3日に開催し、親子7組15名が参加した。アジフライ、アジのなめろう・刺身				
	アラの認知度向上・消費拡大に関する取組	柏崎を代表する水産物として注目されているアラを、市内飲食店等と協力して料理として提供することで、地産地消の促進と魚食普及の拡大を図る。	アラ料理提供キャンペーンを6月23日～7月30日に開催し、24店舗が協力した。7月18日に市内試食会を開催し、約40人が参加した。8月22日に首都圏試食会を開催し、約20人が参加した。	高価な魚であるため、キャンペーン参加店であってもアラの仕入れを積極的に行わない店舗があった。漁獲量が少ないため、キャンペーン中であってもアラが市場に出回らないことがあった。	アラ料理提供キャンペーンを継続実施する。首都圏等への販路拡大を検討する。GI(地理的表示)登録申請に向けた資料収集を行う。		
	かしわぎき港おさかな祭り	漁業者が魚介類の直売や浜汁の無料配布等を行うことで、地場産水産物の魅力を発信し、地産地消の促進と魚食普及の拡大を図る。また、体験乗船や海洋生物のタッチプールなど体験型のイベントを実施することで水産業への関心を高める。	6月4日に開催し、約8,000人が参加した。地場産海産物の販売、浜汁無料配布、バイ貝つかみ取り、お楽しみ抽選会等	まつり後半になると人出が激減するため、開催時間を全体を通して人出が標準化するようなイベントスケジュールを考える必要がある。	催事内容について、関係団体と検討する。		
	やおやまつり・おさかなまつり	農産物を扱う柏崎青果市場、水産物を扱う柏崎魚市場を会場に開催する。卸売業者と消費者が顔を合わせて売買することで農水産物への関心を高め、消費拡大を図る。	11月12日に開催し、約8,000人が参加した。マクロ解体販売、ミニセリ市体験、神経めめ実演会、玉ねぎ・みかん詰め放題等	まつり後半になると人出が激減するため、開催時間を全体を通して人出が標準化するようなイベントスケジュールを考える必要がある。	2年に1回のまつりのため、R6年度は取組予定なし。		
	さけ豊漁まつり	谷根川に遡上したサケを活用し、サケのつかみ捕り等のイベントを行う。谷根川のサケを来場者にPRすることで、地産地消の促進と魚食普及の拡大を図る。	中止	全国的なサケ不漁に伴い祭り開催に必要な尾数が確保できず、令和5年度は中止となった。今後も温暖化による海水温上昇が継続する見込みのため、サケの遡上尾数が減少する恐れがある。	「サケのつかみ捕り」は、電子申請を活用し、先着順ではなく抽選制として公平性を保つ。サケの遡上尾数が少なかった場合の対応について、中止にするのかイベント内容を変更して行うのか検討する。		
	学校給食における地場産魚介類の提供	谷根川に遡上するサケを使用したサケミンチや柏崎近海で漁獲されるワカメなどを学校給食へ提供し、地産地消の促進と魚食普及の拡大を図る。	谷根川産のサケを使用したサケミンチ164kgを学校給食へ提供した。	サケの遡上時期が遅くなっているため、全市一斉地場産給食デーにサケミンチが確保できない恐れがある。サケミンチに異物(ゴム手袋の先端)混入があったため、今後の対応策の検討が必要である。	給食で提供可能な規格を関係者間で協議し、サケ以外の地場産水産物の提供を検討する。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画書を作成する。		
	ヒゲソリダイの認知度向上・消費拡大に関する取組	柏崎を代表する水産物として注目されているヒゲソリダイを、市内飲食店等と協力して料理として提供することで、地産地消の促進と魚食普及の拡大を図る。	11月7日、3月23日に日帰りツアーを開催し、昼食で提供した。2月4日に「冬の味覚大放しフェア」で刺身販売、2月17日にホテルオークラ「柏崎フェア」で提供した。	養殖事業主体である漁師の意向により魚体の小さい1年魚の出荷を行わなかったため、R5年度出荷尾数は400尾程と非常に少なかった。出荷尾数が少ないため大規模な販売促進はできなかった。	R5年度で種苗生産を終了するため、来年度は現在飼育中の約4,000尾を全て販売する。市民、飲食店、スーパーへPRを実施するとともに、イベント開催における協力を行う。		
	ヒゲソリダイ講演会・試食会	柏崎を代表する新たな水産物として注目されているヒゲソリダイについて講演会と試食会を開催する。講演会で地場産水産物への関心を高めると共に、試食会で地産地消の促進と魚食普及の拡大を図る。	2月3日に開催し、約30人が参加した。種苗生産を行っている海洋生物環境研究所職員およびすし作家の岡田大介氏による講演とすし、あら汁、おにぎりの試食提供を行った。	養殖事業主体である漁師の意向により魚体の小さい1年魚の出荷を行わなかったため、R5年度出荷尾数は約400尾と非常に少なかった。スーパーや飲食店で取り扱われる数が少量であったため、試食会参加者の購入意欲に答えることができなかった。	取組予定なし		
	食の地産地消フェア	7月～8月に食の地産地消推進店が地場産食材を使用した期間限定のメニューを提供するイベントを開催することで、地場産食材の普及啓発を図る。今年度は柏崎市が産地拡大を図っている「越後はちこく茶豆」「玉ねぎ」を重点的にPRする。	7月8日～8月18日に開催した。「夏を楽しむ！元気メニュー」をテーマに、「たまねぎ」「枝豆」を使用したオリジナルメニューを提供した。27店舗が参加し、2,270食を提供した。	お客様アンケートで、「もっと周知したほうが良い」との意見をいただいております。周知方法を検討する必要があります。2年連続で枝豆とたまねぎで行っているため、違う食材での開催の検討も必要である。	アンケートでは「フェアが柏崎の食材を知る、食べる機会になっている」という意見が多く、今後も事業を継続する。地産地消、柏崎食材のさらなる普及啓発および地元産品の紹介という意味を込めたイベントにする必要がある。		
食の地産地消マッチング会	市内事業者と生産者のマッチング会を開催、市内事業者において地元食材の利用拡大を図る。	開催しなかった。		食の地産地消推進店の中からは、マッチング会開催を希望する声もあることから、次年度以降は開催を検討する。			

令和5(2023)年度 食育に関する取組報告

担当課	取組名(事業名)	①取組内容	②取組報告	③課題	④令和6(2024)年度取組	重点取組	
						朝食摂取	適正体重
農 林 水 産 課	秋の収穫祭	第6回秋の収穫祭を10月22日に開催し、地場産食材や加工品を販売することで、食の地産地消を市民に広く啓発する。	10月22日に開催し、約14,000人の大勢の方が来場した。来場者からの満足度も高く、柏崎産食材への関心を高め、地産地消の啓発につながるイベントになった。また、今年度は食を育むための農業分野のPRにも力を入れ、農作業機械(トラクター)を展示するなど、多くの人に食と農業に興味を持ってもらえる内容となった。	地産地消イベントの趣旨をさらに出店者に周知し、理解していただくことで、より柏崎産食材のPRや農林水産業の振興につながる事業にしていく必要がある。事業者同士のマッチングを進める必要がある。イベント日以外での紹介や顔合わせのタイミングが必要である。	地産地消の啓発と市の農林水産業の振興を図るイベントとして、来年度以降も継続して開催する。		
	学校給食地場農産物供給拡大連絡会	学校給食について、関係機関が3か月に一度の頻度で連絡会議を開催し、野菜の生育状況などの情報交換を行うことで、地場産食材の供給量の増加を図る。市内小・中学校給食で柏崎の特色ある米(葉月みのり、新之助、米山プリンセス等)を提供することで、地産地消や農業への関心を高めるとともに、通常時の米についても新潟県特別栽培米を使用して、より安心安全な米を使用する。	関係機関が集まる連絡会を年度当初に行うことで、関係機関が連携して地場産食材の供給量の増加を図った。児童生徒の地産地消や農業への関心を高めるために、8月に特色ある柏崎米として「葉月みのり」、11月の全市一斉地場産給食デーの実施とともに柏崎産「米山プリンセス・シスター」、2月～3月にかけて「米山プリンセス・シスター」を提供した。	生産者の高齢化など様々な要因により安定供給が難しくなっている。給食に適した規格や品種への見直しや大規模農家へのシフトなど関係機関と連携しながら安定供給に努める必要がある。	来年度以降も連絡会を定期的で開催し、関係機関と連携して取組を進めるとともに、柏崎市の特色ある農林水産物の提供を継続して行う。地域という概念を導入し、JAえちご中越管内の農林水産物を地域農産物とし、構成市町村との協力体制づくりに努める。		
	農業振興支援事業	市の補助事業の活用により、園芸作物の生産拡大や六次産業化の商品開発・販路拡大を支援する。	園芸振興支援として、農業用設備・機械の整備や作業委託、資材に係る経費の一部を支援した。六次産業化支援として米の新たな商品化を支援した。	昨今の米価の下落や今後の安定した収入の確保を考えると、収益性の高い園芸作物への転換や六次産業化を進めていく必要がある。	園芸作物の生産振興、六次産業化の支援を継続して行う。		
	農業体験食を通じた体験	地元農林水産物の生産現場で、収穫、出荷、加工作業を体験するイベントを開催することで、市民の農業への関心や地元農林水産物への理解を深める。	7月22日に枝豆収穫体験(21人参加)、10月28日に親子芋ほり体験(10人参加)を実施した。多くの参加者から収穫する喜びや、農業の大変さ、六次産業化のメリットなどを理解してもらえるきっかけになった。	特になし	市民が地元の農林水産物に親しみ、生産現場を体験できる体験イベントを継続して実施する。		

担当課	取組名（事業名）	基本方針1											基本方針2			基本方針3		
		①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	①	②	③	①	②	
		食育への 関心	朝食 摂取	正しい 生活リズム	適正 体重	エネ ルギー 量	栄 養 成 分 表 示	野 菜 1 日 3 食	塩 分	鮮 度	賞 味・ 消 費 期 限	産 地 表 示	食 料 備 蓄	食 生 活 改 善 推 進 員	地 元 の 特 産 品	郷 土 料 理	農 林 漁 業 体 験	学 校 給 食 に お け る 地 産 地 消
健康推進課	糖尿病予防教室		○	○	○	○	○	○										
	からだスッキリ講座		○	○	○	○	○	○										
	栄養相談会		○		○	○	○	○										
	糖尿病相談会		○	○	○	○	○	○										
	フレイル予防啓発		○		○	○		○	○									
	食育研修会(食生活改善推進員研修会)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
介護高齢課	おいしく食べて歯ッピ-教室		○		○			○	○									
	訪問型個別指導		○		○	○		○	○									
農林水産課	おさかな料理教室 (年2回予定)								○		○			○				○
	アラの認知度向上・ 消費拡大に関する取組										○			○				○
	夏休み親子おさかな料理教室								○		○			○				○
	かしわざき港おさかな祭り								○		○			○		○		○
	やおやまつり・おさかなまつり								○		○			○				○
	さけ豊漁まつり								○		○			○		○		○
	学校給食における 地場産魚介類の提供										○			○			○	
	ヒゲソリダイの認知度向上・消費拡大に 関する取組										○			○				○
	ヒゲソリダイ講演会・試食会										○			○		○		○
	食の地産地消フェア								○		○			○	○			○
	食の地産地消マッチング会													○				○
	秋の収穫祭										○			○				
	学校給食地場農産物供給拡大連絡会													○			○	
	農業振興支援事業																	○
農業体験 食を通じた体験													○		○		○	