

			基本方針1															基本方針2			基本方針3	
			①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑨	⑨	⑩	⑪	①	②	③	①	②		
担当課	取組名(事業名)	内容(今年度の取組予定)	食育への関心	朝食摂取	正しい生活リズム	適正体重	エネルギー量の自分の	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	地元の食材料用		
健康推進課	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。 今年度から名称を「健診結果がわかる会」とし、指導されるのではなく、体の中で起こっていることを理解し、実践することを目的とする。		○	○	○	○	○	○	○												
	健診結果がわかる会(特定健診結果説明会)	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。 今年度から名称を「健診結果がわかる会」とし、指導されるのではなく、体の中で起こっていることを理解し、次年度の特定健診結果が改善できることを目的とする。		○	○	○	○	○	○	○												
	糖負荷試験健康教育・結果説明会	糖負荷試験の空き時間に、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。	○	○	○	○	○	○	○	○												
	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。		○	○	○	○	○	○	○												
	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。 今年度からは新講座「交代勤務の食事のとり方」を新設した。		○	○	○	○	○	○	○												
	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。		○		○	○	○	○	○												
	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。		○	○	○	○	○	○	○												
	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。		○		○	○		○	○												
	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。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			○	
	ソフィアセンターでの啓発	図書館と連携し、6月に食育月間の特設コーナーを設けて来館者に向けて朝食摂取の啓発を行い、簡単レシピや関係図書を紹介する。	○	○					○													
広報かしわざき・ホームページ掲載	広報やホームページで朝食摂取に関する記事を掲載する。		○																			
介護高齢課	おいしく食べて歯ツピ-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行い、食習慣の重要性を啓発する。		○		○			○	○												
	訪問型個別栄養相談事業	各事業等で栄養改善が必要と認められたものに対し、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。		○	○	○	○		○	○												
農林水産課	アラの認知度向上・消費拡大に関する取組	幻の高級魚として注目されるアラを、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。											○			○				○		
	アラ試食会	幻の高級魚として注目されるアラの試食会を開催する。 試食会においてアラ漁等についてPRし、地場産水産物への関心を高めると共に、地産地消の促進と魚食普及の拡大を図る。											○			○				○		
	かしわざき港おさかな祭り	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、漁船見学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。									○		○			○		○		○		
	夏休み親子おさかな料理教室	小中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、調理して、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。									○		○			○		○		○		
	出張おさかな料理教室	小中学校からの要請を受けて開催する。さまざまな魚介類を見て、調理して、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。									○		○			○		○		○		
	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。									○		○			○				○		
	さけつかみ捕り体験(仮称)	谷根川に遡上したサケを活用し、サケのつかみ捕りイベントを行う。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。									○		○			○		○		○		
	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水産物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。											○			○			○			
	食の地産地消フェア	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「かぼちゃ」を重点的にPRする。											○			○	○			○		
	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。														○				○		
	秋の収穫祭	第8回秋の収穫祭を10月26日（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。											○			○						
	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。 今年度は市内小・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。														○			○			
	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。																		○		
	農業体験食を通じた体験	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。市民や市内団体が行っている農業体験をホームページに掲載を可能とすることで、市民が農業に触れる機会を増やす。														○		○		○		
地産地消に関するふれあい講座の実施	「柏崎市の農業ってどんなことをしているの?～お米や野菜のおはなし～」を実施し、要望のあった市民、団体に対し、柏崎市の農業に触れながら、食の地産地消の意識向上を図る。	○														○				○		
地産地消に関する市民アンケート調査	第4次地産地消推進計画の策定や意識調査のため、市民の地産地消食材の購入等に関するアンケートを実施する。											○								○		