第3次食育推進計画

資料　3

令和３（2021)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今後の課題、方向性	基本方針1 ① 食育への関心	基本方針1 ② **朝食欠食**	基本方針1 ③ 正しい生活リズム	基本方針1 ④ **適正体重**	基本方針1 ⑤ 自分のエネルギー量	基本方針1 ⑥ 栄養成分表示	基本方針1 ⑦ 野菜1日3食	基本方針1 ⑧ 塩分	基本方針1 ⑨ 鮮度	基本方針1 ⑨ 賞味・消費期限	基本方針1 ⑨ 産地表示	基本方針1 ⑩ 食料備蓄	基本方針1 ⑪ 食生活改善推進員	基本方針1 ⑫ 健康づくり支援店	基本方針2 ① 地元の特産品	基本方針2 ② 郷土料理	基本方針2 ③ 農林漁業体験	基本方針3 ① 学校給食における地産地消	基本方針3 ② 地元の食材利用
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に、一日3食取ることの大切さと、バランス食について啓発する。 妊娠をきっかけとして、朝食を欠食していた方も、3食取る習慣に行動変容することをめざす。	母子健康手帳交付時に記入していただいている確認票を基に、朝食の欠食が多い方を把握し、一日3食取る食習慣の大切さについて伝えた。	交付時に短時間で分かりやすく伝えるため、パンフレットなどの活用を検討していく。	○	○		○	○	○	○	○											
	出産前のパパママセミナー 1回目	プレパパ・ママに、妊娠期に必要な栄養や望ましい食習慣（一日3食、バランス食、甘味飲料、塩分量等）、適正な体重コントロールについての栄養講話、個別相談を行う。 妊娠を機に自分と家族の食生活を見直す機会とする。	年6回開催し、32人の妊娠初期の妊婦と夫18人が参加。個別相談19件。「糖分・塩分の取り過ぎなど、分かりやすかった。」「妊娠中、産後、栄養バランスのとれた食事など、意識しようと思えた。」等の声があった。	コロナ禍の影響もあり、参加者数が減少傾向にある。来年度は事業を見直し、3回から2回コースへ再構成される。集団での栄養講話がなくなるため、今後はテキストや個別相談での対応となる。妊娠初期のバランスの良い食事の習慣について、発信の仕方を検討していく必要がある。	○	○		○	○	○	○	○											
	出産前のパパママセミナー 2回目	個別相談を実施し、チェックリストで日頃の食習慣について確認する。母子健康手帳の経過（体重、尿糖など）を基に、個々の状況に応じた保健指導を行う。	年5回開催(新型コロナウイルス感染防止のため1回中止)し、妊娠中期の妊婦54名が参加。個別相談で、簡単なチェックリストで不足しがちな食材の確認を行った。「栄養の話は、産後も勉強になる話だった。」等の声があった。	来年度から、事業の見直しにより栄養指導は個別相談のみとなる。限られた時間の中で、バランス食について分かりやすく伝えるため、テキストや配布資料の修正予定。	○	○		○	○	○	○	○											
	乳幼児健診時の栄養相談 （10か月児健診）	離乳食の完了期に向けたスムーズな移行の支援として、個別相談を行う。問診時に離乳食が2回食の場合等に勧奨する。 健診時の短時間の相談となるので、改善ポイントをアドバイスする。	10か月健診年24回で138名が個別の栄養相談を受けた。基本的な離乳食の進め方、3回食への移行、ミルクの量など質問内容は様々で、希望する方は多かった。 継続支援が必要な方には、子どもの栄養相談会につなげた。	相談希望が多いと、待ち時間が長くなる場合があり、健康推進課栄養士と相談しながら、スムーズに実施できるように検討していく。また、相談に対する答えが標準化できるように今後も話し合いをしていく。	○	○	○			○	○	○											
	すくすく広場 3回目	1歳児の食事のポイントについて講話を行う。幼児期の食生活のリズムを整えることに連動し、規則的な生活リズムの習慣づけをめざす。食の自立を通して、食の楽しさを伝える。	年11回開催し、92人の児に保護者が付き添い参加。幼児期の食生活のポイントや食事を基本とした生活リズムを整える必要性を伝えた。質問票では、食べムラや遊び食べの困り感が多く聞かれていた。	食の自立に向けてどのように進めると良いか悩んでいる方が多く、個別相談も多い。テキストの修正やフードモデルの工夫を検討していく。	○	○	○			○	○	○											
	子どもの栄養相談会	離乳食の進め方や幼児食についての個別相談を行う。 10か月健診後のフォローや、養育支援が必要な保護者の支援。 1時間程度、ゆったりと時間をかけて対象者に合わせた指導を行う（フードモデル、個別の食事リズムのタイムスケジュールの作成等）。	相談会は年12回開催。日程が合わず、別日で調整した方を合わせ14組の親子が参加した。継続の方2組。管理栄養士と1時間程度の個別相談を実施した。3回食への移行についての相談が多かった。	10か月健診時に個別相談を受けた方の参加も多かった。今後も10か月健診の栄養相談後のフォローのひとつとなるようにつながりをもって実施していきたい。	○	○	○			○	○	○											
保育課	食に関する健康講話	主に年長児クラスのみ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、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。	公立保育園（15園）では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紙芝居や料理カード、食育媒体を活用しながら啓発をした。各園では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を講話やクイズ等を通して実施した。	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。各保育園では園児の活動、保護者への働きかけ、地域との関わり等を考え食育年間指導計画を作成し、保育園職員が食育を意識して実践する。	○	○	○				○											
	給食だより	毎月の給食だよりに毎月の献立の紹介とともに、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。	給食だよりには献立、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。	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	各保育園で発行する保育園だよりに、園児の肥満予防や食習慣についての内容を掲載する。	園だよりで毎年実施している体格調査の結果状況や生活習慣病予防について記事を掲載した。	春と秋に実施する体格調査の結果や生活習慣に関する記事を掲載する。	○		○	○															
	保育園給食	旬の食材を可能な限り利用し、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回はいい歯・食育の日の給食を実施し、噛み応えのある給食や食育に関する啓発を行う。	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日はいい歯・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。 公立保育園では、各園で非常時（自然災害や調理器具の故障等）の給食対応を検討し、9月に非常時給食を提供した。	幼児期に必要な栄養価を満たした、季節感のある、園児が食べやすい給食を提供する。薄味で見た目にも食欲がでるような工夫をする。毎月18日のいい歯の日の給食では噛み応えのある食材を使用し、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。 引き続き、非常時給食の検討し、見直しを行う。	○						○	○				○							

担当課	取組名（事業名）	①取組内容	②取組報告	③今後の課題、方向性	食育への関心	朝食欠食	正しい生活リズム	適正体重	自分のエネルギー量	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	健康づくり支援店	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	地元の食材利用
学校教育課	学校の教育活動を通じた食育計画の作成	すべての学校が第3次食育推進計画を受け、児童生徒の実態や地域の実情、学習指導要領を踏まえて「食に関する指導」の全体計画を作成や見直しを進めていく。	昨年度、すべて学校で「食に関する指導」の全体計画を作成し、今年度は各学校でより自校の実態を踏まえた見直しを進めた。	市の重点、地域の状況、小中の連携などの視点をより意識した見直しを進めていくようにする。	○																		
	食に関する知識や食事マナーの習得	給食の時間や特別活動の時間などを利用し、朝食の大切さ、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する。新型コロナウイルス感染症の拡大防止に努めながら実施していく。	各学校で児童生徒の実態に応じた指導がなされていた。朝食については、生活リズムを整えることとの関連から、強調週間を設けるなどして生活習慣の見直し中で実践された学校もあった。	児童生徒への指導を通して意識を高めるとともに、家庭との連携を取りながら進めていくようにする。	○	○	○	○	○		○												
	望ましい食生活の実践力の育成	各校の「食に関する指導」の全体計画を基に、家庭科、保健体育科、学級活動、総合的な学習の時間などで計画的に実施する。栄養教諭と連携し、授業の充実を図っていく。新型コロナウイルス感染症の拡大防止に努めながら実施していく。	学校栄養研究部の研修として、栄養教諭と合同で実施した家庭科の公開授業が行われた。連携・協働した授業づくりのモデルが具体的に提示され、有意義な機会となった。	いろいろな教科等で栄養教諭と連携した効果的な授業が展開されるように実践を積み重ねていくとともに、公開授業をとおして具体的に学んでいく。	○	○	○	○	○		○	○											
	食文化の学習	地域の人や生産者を講師として、郷土料理や地域の農産物を利用した調理体験等の機会を設けることに努める。新型コロナウイルス感染症の拡大防止に努めながら実施していく。	小規模校の中には感染が縮小した時期に地域の人を講師に笹団子づくりをした例もあった。新型コロナウイルス感染症の影響で、どの学校も調理活動は実施を控えるところが多く、活動が難しかった。	新型コロナウイルス感染症の拡大防止を踏まえて、ICT機器の活用をとおして地域の人とかかわるなどの活動も工夫していくことも考えていく。															○	○	○		
	農業体験	生活科や総合的な学習の時間などで、生産者、地域の人やJAの協力・助言を受けて米や野菜などを栽培する。収穫の喜びや生産者への感謝の気持ちを育む。	外部の講師を迎える体験活動は、新型コロナウイルス感染症の影響で縮小されていた。	児童生徒にとって、体験は欠かせないことで、体験をとおして学ぶものは大きい。新型コロナウイルス感染症の拡大防止を踏まえ活動の工夫を考えていく。															○	○	○		
	小児生活習慣病予防検診結果説明会	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。	小児生活習慣病予防検診は、対象者111人のうち41人が受診した。検診時に受診者と保護者へ保健師、栄養士等による個別面談を行い、日頃の生活習慣を確認しながら肥満改善に向けた保健指導を実施した。結果説明会は実施しなかった。	対象となっていても受診する児童生徒が減少している。検診について、保護者が必要性を理解して受診行動につながるよう、わかりやすい周知の工夫が必要である。 毎年、対象になる児童生徒が多い。学校と連携しながら、家庭への働きかけを継続していく。	○	○	○	○	○	○	○	○											
教育総務課	学校給食	主食、主菜、副菜の栄養バランスが整った食事を提供し、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。	栄養バランスが整った給食提供に取り組むとともに、各調理場栄養士が、児童生徒に向け、授業や給食時指導で栄養バランスや食の選択に関する指導を実施した。	主食、主菜、副菜の栄養バランスが整った食事を提供し、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継続する。	○				○		○	○							○	○		○	
	学校給食を通した情報発信	給食に関係する媒体（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。	給食に関係する媒体で児童生徒に向けて情報発信するとともに、調理場や栄養士による給食時指導の様子を市SNSで発信した。 「かしわざきの食育5か条」について献立を実施したり、給食時にうたを流すなどで啓発した。	給食に関係する媒体（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）、市のSNS等を活用し、児童生徒や保護者に広く情報発信する。 各調理場で「かしわざきの食育5か条」の認知度を上げる取組をする。	○	○		○	○		○	○							○	○			
	地場産物の給食活用	学校給食地場産物供給拡大会議を通して、柏崎産食材を積極的に給食で活用する。	給食での地場農産物等の使用量は、令和2年度に比べ、若干増加したが、天候不良や生産者の減少等により、使用量増加が伸び悩んでいる。	学校給食地場産物供給拡大会議での課題等を調理場栄養士と共有し、柏崎産食材の活用量の増加を検討する。															○	○		○	○
	えちゴンのふるさとばくもぐランチ	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。	給食実施月の食育の日（19日頃）に、毎回、一品合同献立を実施した。その際に柏崎産食材を活用する献立を積極的に取り入れた。	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）に一品合同献立を継続実施する。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。															○	○		○	○
	全市一斉地場産給食デー	11月19日に市内小中学校で柏崎産食材を使用し、全品合同献立を実施する。希望校に生産者等給食食材関係者が給食時の訪問を行う予定。 全市一斉地場産給食デー給食だよりで、生産者や地場産物の加工現場等を紹介する。	市農政課の協力により11月19日の「全市一斉地場産給食デー」に、柏崎市認証米「米山プリンセス」を全小中学校で提供した。また、希望のあった6校に生産者等給食食材関係者15名が給食時の訪問を行った。 授業に稲作を取り入れているクラスに、米山プリンセスの生産者が訪問し、児童の一層の興味関心を高めた。	毎年の給食恒例事業として、11月19日に市内小中学校で柏崎産食材を使用し、全品合同献立を実施する。希望校に生産者等給食食材関係者が給食時の訪問を行う予定。 全市一斉地場産給食デー給食だよりで、生産者や地場産物の加工現場等を紹介する。															○	○		○	○
健康推進課	甘味飲料講座	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。	市民プラザ講座で小学生の親子5組10人、1園の年長児20人に講座を実施した。飲料に含まれる糖分量の計量体験を行い、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。	保育園や生涯学習課等と連携しながら、園児や小学生、保護者世代への啓発として、今後も実施する。	○			○		○													

担当課	取組名（事業名）	①取組内容	②取組報告	③今後の課題、方向性	食育への関心	朝食欠食	正しい生活リズム	適正体重	自分のエネルギー量	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	健康づくり支援店	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	地元の食材利用
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や情報提供を実施する。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、健康を意識した生活習慣（特に朝食摂取・適正体重の維持）を啓発する。	小学校3校、中学校1校で出前講座を実施し、84人が参加。学校保健委員会や移行学級で、朝食の効果（学力・体力の向上、肥満・やせの予防等）を紹介しながら朝食摂取の大切さや適正体重の維持について啓発した。保護者にも働きかけることで、家族ぐるみの健康づくりにつながった。	啓発方法を検証して内容を充実させ、がん予防の要素も取り入れながら実施する。事業の周知方法や学校への働きかけ等を検討し、実施校の増加につなげていく。	○	○	○	○	○	○	○	○											
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。	特定保健指導対象者（積極的・動機づけ支援）を抽出し、特定保健指導会（予約制の個別面談）を48会場469人に対し実施した。参加できない対象者には別日で訪問等を行った。継続支援については、訪問や面接、電話で実施した。	令和2年度の実施率が52．6%と伸び悩んでいる。案内文書を含め、勧奨方法等の見直しを図る。		○	○	○	○	○	○	○											
健康推進課	特定健診結果説明会	特定健康診査の結果説明、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、予約制の個別面談を実施した。参加できない対象者には結果を郵送した。31会場482人に実施。	結果説明会に参加するメリットを案内ハガキ等で周知し、参加率向上を図る。また、毎年健診を受ける大切さや生活改善の必要性に関するチラシを、健診結果に同封する。	○	○	○	○	○	○	○	○											
健康推進課	糖負荷試験健康教育・結果説明会	糖負荷試験時には、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、生活習慣改善について個別指導を行う。	特定健診受診者で40～64歳の糖負荷試験基準該当者のうち、健康管理センター会場で糖負荷試験を受けた者に対し実施した。糖負荷試験当日に集団指導（30分）と2週間後の個別結果説明を実施した。42人に実施。	医療機関受診対象者の受診率が低い。糖尿病発症予防や重症化予防のため、継続支援を行いながら、医療機関受診につなげていく。	○	○	○	○	○	○	○	○											
健康推進課	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、体重コントロールについて啓発する。	全4回で、17人が参加した。肥満該当者7人のうち、6人に体重減少が見られた。効果判定血液検査で、血糖とHbA1cが基準より高い7人のうち、改善したのは3人だった。	より改善効果を出すために、1グループの人数を最大5人から4人までとし、きめ細やかな支援ができるようにする。ハイリスク者に対し、個別面談が実施できるよう、体制を見直す。		○	○	○	○	○	○	○											
健康推進課	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。	4つの企業が実施し、そのうち1つの企業が生活習慣病予防に関するテーマだった。1コース全3回（2・3・5月）で、3月時点では、参加者7人全員の体重と体脂肪率が減少し、骨格筋率は増加していた。	5月に3回コースが終了する企業には、令和4年度の健診結果までフォローするとともに、「広報かしわざき7月号」にモデル企業として紹介する。 引き続き、チラシの配布や企業訪問を実施し、より多くの企業が利用できるよう働きかけていく。		○	○	○	○	○	○	○											
健康推進課	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。	38件実施。そのうち8件は医療機関から、4件は地域包括支援センター等からの紹介であった。相談内容は血糖値改善が12件、食事内容の確認、改善が12件と最も多く、次いで減量が多かった。	疾病の発症予防・重症化予防の働きかけとして、継続して実施する。		○	○	○	○	○	○	○											
健康推進課	糖尿病相談会	主治医の指示書を基に、保健師、栄養士による保健指導を個別で行う。また、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。	30代から70代の12人が参加した。医療機関を通じて予約しているからか、仕事を休んで参加している者も多かった。相談会から概ね3か月後、HbA1cと体重、生活改善状況を電話で確認したところ、11人中10人のHbA1cが減少し、8人は体重が減少した。	利用する医療機関が固定化しているため、より多くの医療機関が患者を紹介しやすくなるよう働きかけていく。		○	○	○	○	○	○	○											
健康推進課	フレイル予防啓発	高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施の動きの中で、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の啓発を実施する。	コツコツ貯筋体操163団体1,807人に対し、フレイルに関したチェックを行い、個々への啓発とともに、必要に応じて個別の相談を実施した。	高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施の事業の取組として、コツコツ貯筋体操会場に対し、フレイル予防の啓発を継続的に実施する。		○		○	○		○	○											
健康推進課	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、98人が参加した。新型コロナウイルス感染症のため、調理実習はせずに、レシピを配布し、地区活動等に取り入れてもらうこととした。講義は食品衛生と食中毒予防、食育をテーマに行った。	朝食摂取、肥満予防、フレイル予防等の重点課題に沿ったテーマで研修会を行い、地区活動での啓発につなげる。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○			○
介護高齢課	おいしく食べて歯ッピ-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。	コツコツ貯筋体操新規立ち上げ団体2団体（参加者17人）に対して、栄養講話を実施した。	新型コロナ感染症の影響もあり、新規立ち上げ団体が減少しているため、高齢期における栄養改善に関する普及啓発の場を増やしていく必要がある。		○		○			○	○											
介護高齢課	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。高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施の事業の一つと位置付けている。	利用者1名3回の訪問を実施した。調理実習の内容を普段の生活に取り入れるなど生活改善がみられた。	高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施の取組と連携し、利用者数の増加を目指していく。		○		○	○		○	○											

担当課	取組名（事業名）	①取組内容	②取組報告	③今後の課題、方向性	食育への関心	朝食欠食	正しい生活リズム	適正体重	自分のエネルギー量	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	健康づくり支援店	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	地元の食材利用
農林水産課	おさかな料理教室	一般成人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。	6月22日に開催し、9人が参加した。 柏崎産のマダイを使用した「鯛の塩釜」等を調理することによって、地場産食材の魅力や地産地消についてPRを行った。	引き続き、地場産水産物や旬の水産物を使用したメニューを組むことで、地場産食材の魅力発信や地産地消の推進に努める。											○				○				○
	夏休み親子おさかな教室	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5日に開催し、7組17人が参加した。 柏崎産のマダイを使用した「鯛の塩釜」等を調理することによって、楽しく料理を作りながら若い世代への魚食普及、地場産水産物のPRを行った。	地場産水産物を使用しつつ、子どもが楽しめる調理方法を取り入れることで、若い世代への魚食普及と地場産水産物のPRに努める。											○				○				○
	フレッシュおさかな教室	18歳～35歳までの方を対象に開催する。 手軽な魚の調理法について講習を行うことで、魚離れが進む青年層への魚食普及を行う。	3月12日に開催し、7人が参加した。 春に旬を迎える柏崎産のマダイを使用した「鯛の塩釜」等を調理することによって、地場産食材の魅力や地産地消についてPRを行った。	年齢要件（18歳～35歳）を設けているため、一般向けのおさかな料理教室と比較して参加者が少ない傾向がある。今後は年齢要件の見直しや開催時期を調整することによって、より効果的に魚食普及や地場産水産物のPRが行えるようにする。											○				○				○
	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、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。	新型コロナウイルス感染症の影響により中止となった。	多くの来場者で賑わうイベントであるため、新型コロナウイルス感染防止対策の徹底が求められる。国・県等のイベント開催指針や感染動向を注視しながら開催の可否について判断することになるが、当イベントを開催することで、柏崎における水産業の活性化や地場産水産物のPRに努めたい。											○				○		○		○
	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。	新型コロナウイルス感染症の影響により中止となった。	多くの来場者で賑わうイベントであるため、新型コロナウイルス感染防止対策の徹底が求められる。国・県等のイベント開催指針や感染動向を注視しながら開催の可否について判断することになるが、当イベントを開催することで、柏崎における水産業の活性化や地場産水産物のPRに努めたい。											○				○				○
	さけ豊漁まつり	谷根川にそ上するサケを活用し、サケのつかみ捕り、人工授精体験、鮮魚・加工品等の販売を行う。 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。	新型コロナウイルス感染症の影響により中止となった。	県外からの来場者が多く、新型コロナウイルス感染防止対策の徹底が求められる。次回からは、谷根川産のサケをPRするための主力イベントである「サケのつかみ捕り」を中心に開催し、イベント規模を縮小する等の対策を講じながら開催できるように調整したい。											○				○		○		○
	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未利用魚（エソ類など）を使用したすり身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。	谷根川産のサケミンチを、調理場へ361kg提供した。 未利用魚の利用については、予定していたエソ類のまとまった漁獲量がなかったため試作することができなかった。	引き続き、谷根川産のサケを使用したサケミンチを調理場へ納めることで地場産食材の魅力発信や地産地消の推進に努める。今後は魚類だけにとらわれず、海藻等も視野に入れながら地場産食材の提供に取り組んでいきたい。											○				○			○	
	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。	新型コロナウイルス感染症の影響により中止となった。	ヒゲソリダイの試験養殖は今年度で3年目の取組となったため、徐々に認知度・人気の向上が図られていると感じている。これまでは講演・試食会の2部構成で行ってきたが、開催内容（講演・試食会という流れ）がマンネリ化しつつあるため、新しい開催内容について検討したい。											○				○				○
農政課	食の地産地消フェア	11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行う。	11月6日～28日に開催し、18店舗が参加。 料理を1,261食、持ち帰り総菜を427食提供した。	参加者アンケート（614人回答）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、今後も事業を継続したい。今年度はコラボ企画など内容を変えて実施したが、来年度以降、さらにフェアの内容を見直し、推進店制度の参加への機運を醸成する。また、フェアをとおして地産地消、柏崎食材の普及啓発する。															○	○			○
	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。	新型コロナウイルス感染症の影響により中止となった。	これまでの開催によるマッチングは既に目的を達しているが、農業をはじめとした異業種間交流が重要であることから、今後、関係者のニーズを把握したうえで、必要な事業を推進していく。															○				○
	秋の収穫祭	第4回秋の収穫祭を10月24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。	新型コロナウイルス感染症の影響により中止となった。	昨年・一昨年と中止を余儀なくされている状況だが、コロナ禍でできる開催方法を検討し、今年は開催に向けて進めたい。地場産農林水産物や加工品等を販売し柏崎の食を市民にPRする。																			

担当課	取組名（事業名）	①取組内容	②取組報告	③今後の課題、方向性	食育への関心	朝食欠食	正しい生活リズム	適正体重	自分のエネルギー量	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	健康づくり支援店	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	地元の食材利用
農政課	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2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。	関係機関が集まる連絡会を、約2か月に一度の頻度で6回開催し、情報交換を行った。	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、生産者の意識の醸成、また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を図る。															○			○	
	地域営農支援事業	市の補助事業（地域営農支援事業）の活用により、園芸作物の生産拡大や六次産業化に必要な施設、機械の整備を支援する。	園芸振興支援として3者へパイプハウス、1者へ農業用機械の整備をを支援、六次産業化支援として1者へピザ窯、焼き芋機の整備を支援した。	米価下落等の影響により、米生産を取り巻く状況が不安定であることから、今後、より一層の園芸振興と六次産業化によるリスク分散と新たな販路等の拡大による農業所得の向上への取組が必要。来年度からは、これまでの地域営農支援事業を園芸生産拡大支援と六次産業化支援に独立化するとともに、園芸生産拡大支援の内容を一部拡充することで、上記取組を支援する。																			○
	農業体験	地元農産物の生産現場で、農産物の収穫、出荷、加工作業を体験するイベントを開催することで、市民の地元農産物への理解を深める。	7月31日に枝豆収穫体験（28人参加）、11月20日に里芋収穫加工体験（15人参加）を実施した。昨年度できなかった試食や調理についても実施することができ、新潟県栄養士会から派遣された講師による里芋料理2品を調理。里芋の効能や調理のポイントなどを紹介した。 ※3月5日の苺の収穫体験は中止。	参加者には収穫作業だけでなく、出荷調整作業の見学やおいしい調理法の講義など幅広い体験を通して地元食材への理解を深めてもらう。また、体験開催について若手農業者と協力するなど、新たな開催方法を検討する。															○		○		○