

令和4（2022）年度 食育に関する取組計画

担当課	取組名(事業名)	内容(今年度の取組予定)	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	⑫	①	②	③	①	②			
			食育への 関心	朝食欠食	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	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	地元の食料利用	
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。	○	○		○	○	○	○													
	出産前のパパママセミナー1回目	個別の栄養相談を実施する。妊娠をきっかけとして、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。母親の健康と赤ちゃんの発育のために、出産までに適切な体重増加の大切さを伝える。	○	○		○	○	○	○													
	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、食事の回数が少なく離乳食がスムーズに進行していない場合や、母が負担感を感じている場合に勧奨する。健診時の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。	○	○	○				○	○	○											
	すくすく広場2回目	離乳食(初期)をスムーズに開始し、中期、後期の進め方が理解できるよう支援する(1日の生活時間に離乳食を組み込むイメージができる。食材や量、調理方法)。調理の負担感軽減のため、簡便な調理方法を提案する。	○	○	○																	
	すくすく広場3回目	幼児期の食生活のリズムを整えることで、規則的な生活リズムの習慣づけをめざす。1歳児の食事のポイントについてフードモデル等を活用して伝える。	○	○	○				○	○	○											
	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を支援する。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)。	○	○	○				○	○	○											
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。		○	○				○													
	給食だより	毎月の給食だよりに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。	○		○												○					
	園だより・食育だより	各保育園で発行する保育園だより、園児の肥満予防や食習慣についての内容を掲載する。各保育園では、定期的に食育だよりを発行し、食に関する啓発を行う。	○		○	○																
	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。公立保育園における非常時給食について、引き続き検討する。								○	○						○					
学校教育課	食に関する知識や食事マナーの習得	保健体育科や家庭科、給食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行う。	○	○	○	○	○	○	○	○												
	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。研修会を行い、栄養教諭と連携した授業についての実践力を高める機会を設定していく。	○	○					○	○	○	○										
	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。新型コロナウイルス感染症の拡大防止に努め、学習の進め方を工夫しながら実施していく。															○	○	○			
	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。	○	○	○	○	○	○	○	○												
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。	○				○		○	○							○	○			○	
	学校給食を通じた情報発信	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。献立実施等で「かしわざきの食育5か条」を啓発する。	○	○		○	○		○	○												
	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。農政課協力により、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、提供する予定。															○	○			○	○
	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。															○	○			○	○
	全市一斉地場産給食デー	11月18日に市内小中学校で柏崎産食材を使用し、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。															○	○			○	○

令和4（2022）年度 食育に関する取組計画

担当課	取組名(事業名)	内容(今年度の取組予定)	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	⑫	①	②	③	①	②		
			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 の食料利用
健康推進課	甘味飲料講座	肥満、むし歯、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。	○			○		○													
	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、望ましい生活習慣(特に朝食摂取・適正体重の維持)を啓発する。	○	○	○	○	○	○	○	○											
	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。		○	○	○	○	○	○	○											
	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、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。		○	○	○	○	○	○	○											
	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	高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施の中で、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、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。第3次食育推進計画の重点課題である朝食摂取や肥満予防、高齢者のフレイル予防に沿ったテーマで研修を行い、重点取組として地区活動での啓発につなげる。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
栄養教室(食生活改善推進員養成講座)	食生活改善推進員として活動するために必要な知識や技術を学ぶ講座を4回シリーズで行う。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				○
介護高齢課	おいしく食べて歯っぴー教室	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	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。																○			○
	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。																○			○
	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。																○			○
	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。																○		○	○
	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。																○		○	○
	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。																○			○
	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。																○			○
	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。																○		○	○
農政課	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。															○				○
	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5回秋の収穫祭を10月23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。																○			○

