資料 5

令和5（2023)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 ① 食育への関心	基本方針1 ② 朝食摂取	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。	○	○		○	○	○	○	○											
	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、出産までに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。	○	○		○	○	○	○	○											
	乳幼児健診時の栄養相談 （10か月児健診）	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。	○	○	○			○	○	○											
	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。	○	○	○									○							
	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。	○	○	○			○	○	○											
	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。	○	○	○	○	○	○	○	○				○							
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。		○	○				○												
	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に、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、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。					○		○	○								○			
	小児肥満等発育調査	肥満度＋20％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。		○	○	○	○	○	○	○											
	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。		○	○	○	○														
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。	○	○	○	○	○	○	○	○											
	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。	○	○	○	○	○	○	○	○											
	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。															○	○	○		
	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	学校給食の提供	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。	○				○		○	○							○	○		○	○
	学校給食を通した情報発信	児童生徒に向け、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。	○	○	○	○	○		○	○							○	○			
	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、給食で柏崎産食材の積極的な活用を推進する。 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回程度の提供を予定している。															○	○		○	○
	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。															○	○		○	○

令和5（2023)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 食育への関心	② 朝食摂取	③ 正しい生活リズム	④ 適正体重	⑤ 自分のエネルギー量	⑥ 栄養成分表示	⑦ 野菜1日3食	⑧ 塩分	⑨ 鮮度	⑨ 賞味・消費期限	⑨ 産地表示	⑩ 食料備蓄	⑪ 食生活改善推進員	⑫ 健康づくり支援店	① 地元の特産品	② 郷土料理	③ 農林漁業体験	① 学校給食における地産地消	② 地元の食材利用
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希望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。															○	○		○	○
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。	○	○	○	○	○	○	○	○											
	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。		○	○	○	○	○	○	○											
	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	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。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○			○
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。									○		○				○				○
	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。											○				○				○
	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。	○								○		○				○				○
	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。											○				○		○		○
	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。															○				○

令和5（2023)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	⑨	⑨	⑩	⑪	⑫	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	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	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。											○				○				
	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	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。															○		○		○