

令和4（2022）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来年度の取組 | 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、妊婦が記入した確認票をもとに、朝食を欠食している方に対して、一日3食とる習慣について声かけを行った。 | 交付時に事業や書類の説明等が増えており、食生活についての健康相談をどのように行っていくか検討が必要である。 | 現在配布している資料の見直し、ポイントを絞った健康相談の進め方について検討を行う(妊娠期に朝食をとるメリット。ちょい足しの提案)。妊娠期の子育てガイドの記載を栄養士と検討し、ポイントを説明する(妊娠初期:葉酸、カルシウム、鉄分、タンパク質を意識してとる)。 | ○ | ○ |
| | 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。 | 今年度から3回から2回コースに変更となり、参加申込みのオンライン受け付けを開始した。年6回開催し、妊娠初期から中期の妊婦62人が参加。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を行った。 | コロナ禍以降、参加人数が減少傾向にある。特に、生活習慣が気になる方、特定妊婦など支援が必要な方の参加率が低い。 | 母子健康手帳交付時に生活習慣に心配がある妊婦への声かけを継続し、セミナーへの参加を勧奨する。妊娠期の健康課題(やせ傾向の妊婦と低体重児の関係性、妊娠糖尿病の食事等)については、丁寧な個別指導を行う。 | ○ | ○ |
| | 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。 | 年24回で112人が個別相談を受けた。3回食への移行の他、食事やミルクの量、食べむら、手づかみ食べ等の相談が多かった。食事例とあわせて、10か月児の食事のポイントや手づかみ食べのポップを掲示した。 | 未満児での入園が増えており、入園に向けての離乳食の進め方や卒乳の相談もある。生活リズムを整えることについても一緒に周知していく必要がある。 | 個別フォローにつなげるため、子どもの栄養相談会の周知・PRを行う。 | ○ | |
| | すくすく広場2回目 | 離乳食の目的や完了期までの具体的な進め方について講話を行う。 | 年12回開催し、155人が参加。調理の負担軽減のため、簡便な調理方法を提案した。 | 比較的受講率は高くなっているが、参加していない方や、離乳食開始後につまづきがあった方へどのように関わることができるか検討が必要。 | 10か月健診までの間に相談できる、子どもの栄養相談会等を周知していく。 | ○ | |
| | 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利用して伝える。 | 年12回開催し、80人が参加。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。 | 今年度で終了となるため、食の自立に向けてどのように進めると良いか周知方法を検討していくことが必要。 | これまで配布していた資料を自由に持ち帰れるようにジャングルキッズに設置する。すくすくネットでの情報発信を検討する。 | ○ | |
| | 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を行う。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)。 | 相談日と別日の実施と合わせて15組の親子が参加した。継続支援の方は4組。離乳食がうまく進まない、食事量が増えない等の相談が多かった。 | 保健師や助産師、療育担当が関わっているケースが数件あることから、多職種と連携した支援が必要である。 | すくすく広場や乳幼児健診後のフォローの場のひとつとして、相談会の周知・PRを行いながら実施する。 | ○ | |
| 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。料理カードやエブロンシアター、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。 | 公立保育園(13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を講話やクイズ等を通して実施した。 | 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。 | 保育現場から聞かれる様子から、家庭での実践につながっているのかが見えにくい。さらに家庭への啓発が必要だと考える。 | 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。 | 望ましい食習慣の確立や食事バランスについて、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。 | 朝食の摂取や甘味飲料の啓発が、家庭全体の定着に繋がっていない様子が見受けられる。 | 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。 | | ○ |

令和4（2022）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来年度の取組 | 重点取組 | |
|-------|------------------|--|--|---|--|------|------|
| | | | | | | 朝食摂取 | 適正体重 |
| 保育課 | 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の提供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。 | 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。非常時給食については私立保育園にも働きかけ、市内全保育園で1回ずつ実践できた。 | 季節の旬の食材を使用したいが、天候や物価高騰等の影響もあり、食材が定番の食材に偏ってしまう傾向が見られた。 | 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。 | | |
| 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。 | 朝食指導、マナー指導、残量を減らすなどの指導が、各校で取り組まれていた。児童が家庭科の時間に「バランスのよい献立」を考え、この献立が学校給食に取り入れた例もあった。 | 家庭への理解啓発、連携した取組が欠かせない。さらなる家庭への意識づけ付けをしていく必要がある。 | 保護者の意識を高める活動を工夫し、取組を継続していく。 | ○ | ○ |
| | 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。 | 学校栄養研究部の研修として、栄養教諭と担任が合同で実施した授業公開が行われた。綿密に準備されて授業で、タブレットの活用もあり、大変良いモデルの授業であった。協議会も活発に行われた。 | 栄養教諭と連携した授業の実施が各校で行われているが、まだ実施が少ない。 | 研修会等をとおして、栄養教諭の専門性を生かした授業についての進め方を学び、計画的に実施していくことをさらに進めていく。 | ○ | |
| | 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。 | 地場産給食デーにあわせて、地域の農業生産者やさけ・ます増殖事業協会の方などを招いて話を聞く活動を実施した。感染防止に努めながら栽培した野菜を使った調理実習、親子で一緒に給食を食べながら食事のマナーや量について学ぶ、学校田でのこめ作りなどの活動が行われた。 | コロナ禍でもあり、地域との連携した取組の実施がない学校も見られた。 | 各教科やキャリア教育等とも関連させたり、委員会活動の中で取り上げたりするなど、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。 | 検診対象者は小学生は77人、中学生は54人。受診者は小学生33人、中学生13人。今年度も新型コロナウイルス感染症対策として、結果説明会は実施せず、検診当日に保護者と児童生徒を対象に個別面談による生活の振り返りを行った。 | 昨年度と比較すると対象者数が増加しているが受診率は35%前後を推移している。受診する児童生徒の保護者は生活改善が必要なことを理解しているが、継続が難しいと感じている。 | 保健師・栄養士が保護者と面談できる機会なので、生活の具体的な改善を促す機会として、保健指導を継続する。 | ○ | ○ |
| 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。 | 食材費の高騰により、栄養士が望む献立とならないこともあり、対応に苦慮した。栄養士により、指導方法の得手不得手があり、指導方法や媒体の共有化が難しい。 | 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。 | 給食に関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SNSで発信した。 | 児童生徒向けの情報発信は、各調理場栄養士が工夫し、充実してきているが、保護者を含めた市民への情報発信には、内容や頻度等が課題である。 | 給食に関する情報を児童生徒に加え、保護者にも届くよう情報発信の方法を調理場栄養士と検討、協議する。 | ○ | ○ |
| | 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。 | 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。 | 天候不順による農作物の収穫量減少や人為的な影響により、地場産物の納品量が、減少した。 | 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とともに、地場産物の給食への導入意義、方法を関係者と再確認する。 | | |
| | 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。 | 毎月の食育の日に、地場産物を活用したいが、地場産の食材納品が、品数、量ともに減少した。 | 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して実施する。 | | |
| | 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。 | 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、生産者等訪問の希望のあった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。 | 「全市一斉地場産給食デー」の取組が、学校により温度差があり、生産者等訪問の希望にも、偏りが見られる。 | 生産者等の訪問による児童生徒の関心の高まり等変化をとらえる工夫を調理場栄養士と協議、検討する。 | | |

令和4（2022）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来年度の取組 | 重点取組 | |
|--------------------|--|--|---|---|---|------|------|
| | | | | | | 朝食摂取 | 適正体重 |
| 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。 | 公立保育園3園の年中・年長児31人、市民プラザ講座で小学生の親子8組16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。 | 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。保育園では感染症予防のため、園児のみが対象となっている。保護者向けの資料配付等、啓発方法を検討していく。 | 保育園や生涯学習課等と連携しながら、保護者世代への啓発として、今後も実施する。 | | ○ |
| | 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。 | 小学校3校、中学校2校で出前講座を実施し、261人が参加。学校保健委員会や移行学級で、生活習慣病（主に糖尿病）予防のための生活習慣として、朝食摂取等の大切さを啓発した。児童生徒の生活目標に保護者からのコメントをもらい、親子で健康を考える機会となった。 | 実施校を増加させるように、参加者が関心を持てるテーマの設定や周知方法の検討が必要である。高校への働きかけが実施できていない。 | 参加者に好評だった「集中力」をテーマに追加する。年度当初に事業周知するとともに、必要に応じて未実施の学校へ働きかけながら、小中学校において計画的に実施できるよう検討していく。 | ○ | ○ |
| | 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。 | 4月末時点で326人に実施した。特定保健指導会に参加できない対象者へは個別に面接や訪問等を行った。継続支援については、訪問や面接、電話で実施した。 | 実施率が伸び悩んでいる（2年度52.6%、3年度48.1%）。参加者にとって短時間でも有意な情報が提供できるようにスタッフの技量を高める必要がある。 | 参加勧奨の方法や実施体制の見直しを図る。 | ○ | ○ |
| | 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。 | 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。29会場404人参加。 | 参加率が低い（17.1%）。参加者が来年もまた参加したいと思えるような、有意義な説明会が求められる。 | 参加勧奨の方法や実施体制の見直しを図る。 | ○ | ○ |
| | 糖負荷試験健康教育・結果説明会 | 糖負荷試験時に、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。 | 62人が参加した。糖負荷試験日の講話を見直し、〇×クイズにするなど参加者が主体的に聞ける内容にした。結果説明会は個別に対応した。 | 医療機関受診対象者の受診率が低い。糖尿病型に該当した者は特に翌年度以降の経過や食生活の改善を確認する必要がある。 | 継続支援を行いながら、医療機関の受診につなげていく。 | ○ | ○ |
| | 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。 | 11人が参加し完遂率は100%で、ほぼ全員の生活改善習慣が身に付いた。 | 最終日に血液検査の効果をより出すため、初回から参加者の生活改善をサポートする。 | 教室の流れの見直しを行う。 | ○ | ○ |
| | 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。 | 12企業のうち、食生活に因んだ講話を行ったのは4企業だった。そのうち3企業は継続的に効果を見ている。 | 企業のニーズにあった食生活のアプローチを検討する。 | 担当者の企業訪問に同行する。 | ○ | ○ |
| | 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。 | 31件実施。そのうち9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12件で最も多く、次いで減量が7件と多かった。 | ケアマネジャーが同席するケースも数件あることから、多職種と連携した支援が必要である。 | 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。 | ○ | ○ |
| | 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。 | 9件実施した。そのうち8件が同機関の紹介で、他1件は平成31年5月以来だった。医師会の協力を得て、医師会報（秋598号）に「事業拡大について協力依頼」を掲載した。 | 糖尿病相談会を利用する医療機関が少ない。相談会を利用したことによって、患者の食生活が改善したことをPRする必要がある。 | 市内内科診療所に調査を行い、利便性向上の方法を検討する。住民の認知度を上げるため、11月号の広報かしわざきに相談会を利用している医療機関の記事を掲載する。 | ○ | ○ |
| | 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。 | 161会場で実施し、1,721人が参加した。たんぱく質の重要性を紙芝居やフードモデルで示したり、家庭で実践しやすいよう手軽に常備できる食材の資料やレシピを配布した。 | 食事の重要性を理解できても、実践は難しいという声もあるため、引き続き手軽に実践できる具体的な方法の提示が必要である。 | 次年度のコツコツ貯筋体操会場での啓発テーマはオーラルフレイルであるが、資料配布などを通して、食事面での啓発も行っていく。 | ○ | ○ |
| 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、95名が参加した。第1回では、食推活動の重点取組である朝食摂取、肥満予防、フレイル予防について、市の現状や取組方法を周知し、啓発用チラシやレシピ、媒体を提供した。第2回では、地区活動にいかせるお弁当メニューの調理実習を行った。 | コロナ禍により、地区活動で研修内容を伝達する調理実習の機会が減少しているため、手軽に地区活動で活用できる啓発媒体の提供が必要である。 | 重点取組に関連するテーマで年2回の研修会を行う。地区活動にいかせる調理実習を取り入れたりと、媒体を提供する。 | ○ | ○ | |
| 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。 | 4回シリーズで食育、生活習慣病予防、食品衛生などの講話や調理実習を行い、5名が修了した。 | 新型コロナウイルス感染症の影響もあり、会員による勧誘が難しく、前回に引き続き参加者が少ない結果となった。年々、会員が減少しているため、教室参加者を増やすための検討が必要である。 | 推進員活動のPRを強化するとともに、教室参加者の増加に向けて、教室の周知、勧誘方法を改めて検討する。 | ○ | ○ | |
| 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。 | コツコツ貯筋体操新規立ち上げ団体2団体（参加者22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、高齢期における栄養改善に関する普及啓発等も含めて、コツコツ貯筋体操の普及をすすめていく必要がある。 | コツコツ貯筋体操の普及に向けてコツコツ貯筋体操まつりでの啓発や高齢者運動サポーターの育成を進める。 | ○ | ○ |

令和4（2022）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来年度の取組 | 重点取組 | |
|-------|-------------------------|--|---|--|---|------|------|
| | | | | | | 朝食摂取 | 適正体重 |
| 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。 | ケアマネや地域包括支援センターからの相談はあったものの事業の対象とならず、利用にはつながらなかった。 | 関連した問い合わせも少ないため、居宅介護支援事業所等への啓発を増やしていく必要がある。 | 地域ケア個別会議、介護支援専門員連絡会等での啓発を実施する。 | ○ | ○ |
| 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。 | 第1回6月21日に開催し、5名参加。マダイの昆布締め、マダイのカルパッチョ 第2回3月11日に開催し、11名参加。タイの塩釜焼き、タイのみそ漬け | コロナ対策のために募集人員を減らして開催しているが、参加状況は定員に満たない場合が多い。本来の定員で開催できるようになった場合に参加者数増加を図る必要がある。 | 調理室本来の収容人数に合わせて参加者を募集する。参加者数の増加を目的とした情報発信の強化（広報かしわざき、市ホームページ以外の周知）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。 | 6月25日～7月31日に開催し、割烹や寿司店等14店舗が参加。ポスター、のぼり旗等で柏崎産のアラをPRした。 | 販促ツール（のぼり旗、ポスター等）の刷新や、集約化が必要。 | アラの認知度向上の取組が始まってから2年目であるため、今後も継続的な取組が必要 販促ツールを見直して効果的かつ効率的な宣伝を行う。 | | |
| | 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。 | 8月4日に開催し、親子7組15名が参加した。さばサンド、さばとトマトのグリル焼き | 簡単につくることができて、子どもが興味をもってくれるメニューの選定が必要。 | 調理室本来の収容人数に合わせて参加者を募集する。参加者数の増加を目的とした情報発信の強化（広報かしわざき、市ホームページ以外の周知）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。 | 中止 | 新型コロナウイルス感染防止対策の徹底。販売物の増強、臨時イベントの実施など開催時間全体を通じて楽しめる仕掛けが必要。 | 4年ぶりの開催となり、前回開催時とは状況が異なる部分が多いことから関係者と催事内容について協議を行う。 安全面を考慮した開催内容の見直しを行う（遊覧船事故を受けて、漁船の体験乗船中止等について検討）。 | | |
| | 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。 | 中止 | 新型コロナウイルス感染防止対策の徹底。販売物の増強、臨時イベントの実施など開催時間全体を通じて楽しめる仕掛けが必要。 | 4年ぶりの開催となり、物価高騰など前回開催時とは状況が異なる部分が多いことから、やおやまつり側（青果市場）と催事内容について十分な協議を行う。 | | |
| | 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。 | 11月20日に開催し、約1,500人が参加。サケのつかみ捕り、加工品の販売等を行った。 | 新型コロナウイルス感染防止対策の徹底。販売物の増強、臨時イベントの実施など開催時間全体を通じて楽しめる仕掛けが必要。 | 応募が殺到する「さけのつかみ捕り」の予約方法について検討が必要。 交通渋滞対策（シャトルバス手配、催事内容の制限等）が必要。 | | |
| | 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ったサケミンチ315kgを学校給食に提供した。11月18日には、全市一斉地場産給食デーにて、サケミンチ（サケを使ったメンチカツ）が提供された。地場産ワカメの提供は、業者が提供形態を試験中。 | サケ以外の地場産水産物の提供について検討していく。 | 地場産ワカメ等のサケ以外の地場産水産物の提供について引き続き検討する。 給食で提供可能な要件（規格、即座に使用できる形態等）を満たせる地場産水産物について関係者と協議する。 | | |
| | 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。 | 1月25日に陸上養殖中のヒゲソリダイを取り上げて出荷を開始し、市SNSを用いて情報発信を行った。出荷されたヒゲソリダイは、市内飲食店を中心に提供された。 | 生産数の増加。 持続的な生産体制の確保。 | 令和5年度の出荷可能尾数は約4,000尾の見込。 令和5年度は、令和7年1月の出荷に向けて5,000尾の稚魚を生産して今後の生産尾数増加に備える。 | | |
| | 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。 | 中止 | 新型コロナウイルス感染防止対策の徹底。講演を聞いてから試食するという流れで、過去に2回イベントを実施した。開催内容や方法がマンネリ化しつつあるので、内容について再考する必要がある。 | 開催内容を刷新し、新規参加者の獲得できる開催方法を検討する。 | | |
| 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。 | 今年は開催時期を柏崎市が産地拡大を図っている園芸品目である「たまねぎ」「枝豆」の旬の季節に合わせ、7月30日～8月21日に開催した。テーマを「夏を楽しむ！元気メニュー」とし、「たまねぎ」「枝豆」を使用したオリジナルメニューを提供。27店舗が参加、料理を903食、持ち帰り総菜を1,006食提供した。 | お客様のアンケートの中で、「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。 | 参加者アンケート(359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。より地産地消、柏崎食材の普及啓発を図る事業になるよう内容を検討したい。 | | |

令和4（2022）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来年度の取組 | 重点取組 | |
|-----|------------------|--|---|---|---|------|------|
| | | | | | | 朝食摂取 | 適正体重 |
| 農政課 | 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。 | 中止 | | 食の地産地消推進店の中からは、マッチング会を開催してほしいとの声もいただいていることから、次年度以降は開催を検討したい。 | | |
| | 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。 | 3年ぶりに開催し、約11,000人の大勢の方が来場した。来場者アンケートでは、9割以上の方からご満足いただき、柏崎産食材への関心を高め、地産地消の啓発に繋がるイベントになった。 | 本来のイベントの趣旨を出店者に周知し、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繋がる事業にしていくことが必要。イベント当日の会場周辺道路の混雑。 | 地産地消の啓発と柏崎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。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）を提供することで、地産地消や農業への関心を高める。 | 関係機関が集まる連絡会を、約2か月に一度の頻度で5回開催し、情報交換を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。子供たち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「新之助」、1月～2月にかけて「鎌田養鶏の養生卵」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に開催し、関係機関と連携して取り組みを進めるとともに、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。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ことが必要である。 | 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30日に枝豆収穫体験（22名参加）、11月6日に新道柿収穫体験（16名参加）を実施した。3月25日には魚市場競り見学と谷根川サケの稚魚放流体験を実施予定。農作物の体験に加え、魚関係の体験も実施することができた。 | 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 | 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 食料利用 |
| 健康推進課 | 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) | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ | ○ | | | | ○ |
| | 栄養教室(食生活改善推進員養成講座) | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ | ○ | | | | ○ |
| 介護高齢課 | おいしく食べて歯っぴー教室 | | ○ | | ○ | | | ○ | ○ | | | | | | | | | | | |
| | 訪問型個別栄養相談事業 | | ○ | | ○ | ○ | | ○ | ○ | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | ○ | | | | ○ | | ○ | | | ○ |
| 農政課 | 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 | | | | | | | | | | | | | | ○ | | ○ | | | ○ |