

# 「第2次秋田市食育推進計画」令和元年度の主な取組

## 1 健康な心身をつくろう

担当課所室	取組の内容
特定健診課	○特定保健指導
	メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の要因となっている生活習慣を改善するため、対象者自らがその課題を認識し、行動変容と自己管理によって健康的な生活を維持できるよう、保健師または管理栄養士が個別訪問等による保健指導を実施する。
保健予防課	○女性の健康づくり教室
	女性特有の病気の予防と、健康的な生活習慣の定着を図るため、バランスのとれた食生活や運動などの講話と実技を行う。
	○栄養改善学級
	主に地域保健推進員会と協力し、望ましい食生活を確立できるよう、調理実習等を行う。
	○歯科健康講話会
	口腔機能について理解し、口腔の健康づくりに取り組むことができるよう、咀嚼力チェック、歯科医師による講話と公開相談、口腔体操等を行う。
	○健康と栄養講話会
低栄養予防と健康づくりの講話と調理実習をとおして、高齢期の望ましい食生活に関する知識の普及を行う。	
○お口の機能向上学級	
低栄養や誤嚥性肺炎等を予防し、口腔の健康づくりを継続して実践できるよう、口腔の健康や食生活等の講話、お口の体操を行う。	
○食の環境づくり推進事業	
健康づくりに取り組む飲食店等を「食の健康づくり応援店」として登録し、外食料理に関する情報提供を行う。	

子ども育成課	○保育所の給食をとおした食育支援
	給食をとおして、食べ物に興味を持ち、食べる楽しさを実感できるようにする。また、アレルギー児等へ個別に対応した給食の提供に取り組む。
子ども健康課	○地域子育て支援事業「おいしい給食つくっちゃお！」～Let's cooking～
	公立保育所の調理師が講師となって保護者とともに調理を行い、栄養バランスのとれたメニューを紹介するとともに、会食をしながら情報交換を行う。
	○食生活学級(プレママのすこやか食べルーム)
	母体の変化に合わせた食事の進め方や生活の仕方、歯科に関する講話やグループトーク等を行う。
	○離乳食教室
	乳児の保護者を対象に教室を開催し、月齢に適した離乳食の進め方や調理の仕方、望ましい食生活について講話や実技指導等を行う。
	○幼児食教室
幼児の保護者を対象に教室を開催し、幼児食の進め方や歯に関する講話、運動の実技指導等を行う。	
○むし歯予防教室	
幼児と保護者を対象に歯みがきの実技指導や食生活に関する指導等を行う。	
○幼児健康診査	
健康診査受診者と保護者に対し、家庭で実践できる食育に関する講話を実施し、情報提供を行う。	
○地域の健康教育・健康相談	
地域の要望に沿って、乳幼児期の食生活に関する情報提供や育児相談等を行う。	

河辺市民サービスセンター	○女性教育「健康料理教室」
	健康を考えた料理の実技を習得
	○育児講座「離乳食教室」
離乳食や幼児食についての指導と育児相談	
○女性教育事業「つけもの教室」	
つけものの実技の習得	
東部市民サービスセンター	○乳幼児教育「トン東キッズ」
	子どものための簡単な料理作りを実践する

## 2 食を体験しよう

担当課所室	取組の内容
環境都市推進課	○生ごみ減量推進事業
	特に食品ロス削減をより多くの市民に理解を深めてもらうため、「ごみ減量アクション」や各種キャンペーン等で効果的な情報提供に努めるほか、非常食を活用したり、野菜をまるごと使い切ったりすることをテーマとした食べきりアイデアレシピ集を作製し、活用することでさらなる意識の向上を図る。また、飲食店や家庭における食品廃棄物の減量をはかるため、引き続き「もったいないアクション」の周知、啓発活動に取り組んでいく。
産業企画課	○都市農村交流促進事業
	農山村地域活性化センター「さとぴあ」を活動拠点に、地域資源等を活用し、農業・自然体験などを実施するほか、人手不足に悩む農家と農業をサポートしたい非農業者（消費者）を結びつける援農ボランティア事業を実施する
北部市民サービスセンター	○市民教室「親子クリスマスケーキづくり」
	親子での調理実習。
	○市民教室「親子キャラクターパンづくり」
親子での調理実習。	

河辺市民サービスセンター	○青少年教育事業「親子体験まるごと塾」
	親子オムライスづくり体験、親子ウインナーづくり体験などの調理実習
	○青少年教育事業「冬休み手作り体験教室」
	親子での調理実習。

### 3 地域の食文化を学ぼう

担当課所室	取組の内容
産業企画課	○アグリビジネス普及・啓発事業
	アグリビジネスに関心のある団体等の要望に応じて研修講師を派遣する出前講座を実施するほか、アグリビジネス総合ガイドパンフレットを作成し、普及啓発に努める。
学校教育課	○まるごと秋田を食べよう給食
	秋田市内産の野菜等の食材が安定して使用可能な後学期の11月の約1ヶ月間、地場産物や郷土料理を学校給食に取り入れる。さらに、市内産および県内産の食材を使用した「まるごと秋田給食の日」には、便りや校内放送での紹介をとおして、地場産物を使用する意義について啓発する。
太平山自然学習センター	○食から秋田を知ろう～秋田市民市場を活用して～
	秋田市民市場内で市内産・県内産の農産物の買い物体験をした後、同施設内の調理室で秋田の郷土料理を調理し、会食する。
生涯学習室	○まんたらめちびっこキャンプ
	代表的な郷土料理である「きりたんぼ」づくりをとおして伝統文化継承の一翼を担う。
生涯学習室	○まんたらめ冬のファミリーキャンプ
	臼と杵を使用してもちつき体験を行い、家族間交流を深める。
生涯学習室	○青少年教室「親子クッキング教室」
	親子で秋田県産の旬の食材を用いた料理の調理法を学ぶ。

<p>東部市民サービスセンター</p>	<p>○女性学級「仁別婦人学級」</p> <hr/> <p>健康なお正月料理としての実技を習得する。</p>
<p>農業農村振興課</p>	<p>○地産地消推進事業</p> <hr/> <p>直売団体による市内産農産物等の直売会を開催するほか、学校給食における地産地消の理解を深めるため、地場産食材を使用した給食PRリーフレットの作成や学校栄養職員等を対象にしたほ場見学を行う。</p>

#### 4 食の安全について知ろう

担当課所室	取組の内容
<p>衛生検査課</p>	<p>○食品衛生に関する講習会および情報提供</p> <hr/> <p>講習会・講演会の開催、ホームページ・広報誌による情報提供</p>
<p>子ども育成課</p>	<p>○地域子育て支援事業「アレルギーわいわいだんぎ」</p> <hr/> <p>公立保育所の保育士によるアレルギー児への対応を紹介し、保護者の不安軽減に努める。</p>

#### 5 食育を広げよう

担当課所室	取組の内容
<p>子ども育成課</p>	<p>○「給食だより」を活用した食情報の提供</p> <hr/> <p>月別の給食目標や食に関する情報を掲載した「給食だより」を保護者に配布し、給食の様子や食事の状況をリアルタイムに伝えていく。</p>
<p>学校教育課</p>	<p>○食育担当指導主事による学校訪問</p> <hr/> <p>小・中学校における食育の充実を図るため、学校訪問等をとおし、指導助言を行う。</p> <p>○食育研修会</p> <hr/> <p>食育の基本理念から、教育活動全体をとおして食育を推進するための手立てについて、講義の聴講や本市の「学校における食育の手引」を活用した演習や調理実習などの活動をとおして学ぶ。</p>
<p>保健予防課</p>	<p>○栄養改善学級（再掲）</p> <hr/> <p>主に地域保健推進委員会と協力し、望ましい食生活を確立できるよう、調理実習等を行う。</p>