

ウ 地域における食育の取組

食育の知識を有する人材の育成

食育が地域で幅広く実践されるよう、栄養士や調理師、農業者など食に関する多様な人材を食育ボランティアとして登録します。

また、地域において食生活の改善に向けた取組を進める食生活改善推進員や自主的活動グループなど食育を推進する人材の育成を図ります。

【具体的取組】

- ・食育ボランティアの登録
- ・食生活改善推進員養成講座等の実施

地域講習会等の開催

地域における食育を推進するため、食育に関する知識を備えた栄養士や調理師、食生活改善推進員等と連携し、食生活改善地域講習会や食育出前講座を実施します。

また、子育てサロン・育児サークルにおける保護者を対象とした食育出前講座や公民館等における料理教室、世代間交流を含めた高齢者対象の食事会の実施等を推進します。

【具体的取組】

- ・食生活改善地域講習会
- ・食育出前講座（再掲）
- ・料理教室やお菓子教室等の実施（公民館等）
- ・高齢者交流食事会の実施

地域における食環境の整備

飲食店等での栄養成分表示等

外食や中食を利用する機会が増加しているため、飲食店やスーパーマーケット等と連携して食事バランスガイド等の普及に努めるとともに、消費者が適切な食の選択ができるよう、栄養成分を表示する飲食店等の増加に努めます。

【具体的取組】

- ・ 栄養成分表示の店（ヘルシーレストラン）の推進
- ・ 食事バランスガイド・食生活指針の普及啓発（再掲）

特定給食施設等への援助及び指導

給食施設等の適正な栄養管理と衛生管理を図るため、健康増進法に基づく特定給食施設等に対する指導や従事者への研修を実施します。

【具体的取組】

- ・ 給食施設指導

事例 【旭川食生活改善協議会の取組】

ケンちゃん劇場

幼稚園児・小学生・高齢者対象に3色タペストリー、ケンちゃん人形などのを使い、食べ物を働き別に3色に分け、参加者と共に食べ物の力について理解を深めています。

ケンちゃん人形を使って体のしくみと食べ物の流れを知ってもらったり、3色アンパンマン号とトーマス号食べ物列車も作成し、五感を使って体験し食育を推進しています。

目ばかり・手ばかり体験

（健康まつり，農業まつり，移動食生活展等で実施）

毎日食卓にのぼる身近な野菜を使い、1日の目標摂取量である350g（緑黄色野菜120g，その他の野菜230g）を目ばかり，手ばかりで選ぶ体験クイズをして，目や手で1日に必要な野菜の量を実感してもらいます。

目や手でおおよその量を計れるようになれば，便利ですね。



（ケンちゃん劇場の様子）

エ 学校や保育所等における食育の取組

小・中学校における食に関する指導の充実

子どもたちが食の楽しさを実感し、好ましい人間関係を育み、望ましい食習慣を身に付けるよう、教育活動全体を通じ、成長・発達段階に応じた食に関する指導の充実を図るとともに、食に関する指導に中核的な役割を担う栄養教諭の配置を推進します。

保護者が食に関する理解を一緒に深められるよう、行事や給食だより等を通じて家庭との連携を図るとともに、学校における食育の推進に生かすため、地域との連携を図り、農業体験等の活動を進めます。

【具体的取組】

- ・食に関する指導の充実
- ・栄養教諭の配置
- ・保護者対象の試食会の実施や保護者へのレシピ紹介など
- ・体験活動の推進

給食における地場農産物の使用促進

子どもたちの食べ物に対する関心と理解を深めるとともに、地産地消を進めるため、給食に地場農産物を積極的に使用します。

【具体的取組】

- ・道産小麦を使用したパン・ラーメンの使用
- ・地場産野菜の使用拡大

保育所等における食育の推進

子どもたちが望ましい食習慣を身に付けられるよう、地域と連携しつつ、食材との触れ合いや食事の準備をはじめとする食に関する様々な体験や指導を行うとともに、保護者が食に関する理解と一緒に深められるよう、行事や給食だより等を通じて家庭との連携を図ります。

子どもたちの食べ物に対する関心と理解を深めるとともに、地産地消を進めるため、給食に地場農産物を積極的に使用します。

【具体的取組】

- ・ 食の体験活動の推進
- ・ 保護者対象の試食会の実施や保護者へのレシピ紹介
- ・ 親子クッキング教室
- ・ 給食における地場農産物の使用

事例 【保育所等の食育活動】

楽しく！クッキング！

「みんなで！楽しく！簡単に」をモットーに、みんなが楽しく取り組めるクッキング活動をしています。

四季折々に、旬の野菜を自分たちで収穫し調理することで、本当の「味」を知ると苦手な野菜が食べられるようになったり、作る過程をちょっぴり手伝うことで食べる意欲が膨らんでいきます。

保護者と一緒の食育活動

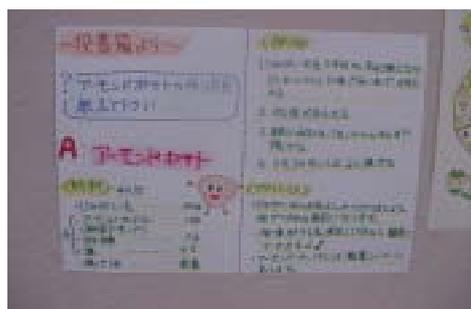
子どもたちのクッキング活動とともに、「保護者が楽しい食育」として、保護者に対しての取組にも力を入れています。

一例として展示食の横に投書箱を設置することで、給食の献立の作り方などを気軽に聞けるように工夫しています。

また、子どもたちに人気の高かったメニューのレシピや、朝食レシピの配付、保護者を交えての試食会など、保育所全体で食育活動を行うことで、家庭での食に対する意識の向上に努めています。



(カレー作りの様子)



(投書をもとに作られた給食の献立)



(人気メニュー等のレシピを配付)