




食育の日（毎月19日）の取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>城陽市 城陽市立保育所</p>
<p>取組の名称</p>	<p>大豆のお話</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年11月</p>
<p>取組内容</p>	<p>【ねらい】 大豆という食材を知る</p> <p>【対象】 3、4、5歳児</p> <p>【内容】 キラキラ星の音楽に合わせて、手の洗い方を学ぶ。 大豆ができるまでのお話を写真を見ながら知る。 大豆からできる食材は何かあるのかをクイズ形式で学ぶ。 正解ができた食材の匂いを嗅いだり、見たり、触れたりする。</p> <div style="text-align: center;">    </div>
<p>成果</p>	<p>普段身近に食べている食べ物が大豆からできていることを楽しみながら知ることができました。また、きな粉が大豆からできていることを、実際にフードプロセッサーを使って実演してもらい、子ども達は大豆という食材への興味を高めることができました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>今後は、給食の中で、大豆だけではなく他の食材に対しても何で出来ているのかを考えたり、興味を持ったりする機会が増えると良いと思います。</p>


食育の日（毎月19日）の取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京田辺市 京田辺市立草内保育所</p>
<p>取組の名称</p>	<p>給食メニューから「まごわやさしい」食材をみつけよう</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年6月19日（金）</p>
<p>取組内容</p>	<p>【目的】 献立の中からいろいろな食材を見つけることを楽しみ、食べ物への興味や食べる意欲につなげます。</p> <p>【対象】 1～5歳児（90人）</p> <p>【内容】 「まごわやさしい」の食材を掲示し、給食時間に色々な食材を探しながら食べられるようにしました。</p> <div data-bbox="480 931 879 1491"> </div> <div data-bbox="895 958 1414 1182"> </div> <div data-bbox="887 1290 1070 1391"> <p>「まめ」 みつけたよ！</p> </div> <div data-bbox="1091 1205 1414 1491"> </div>
<p>成果</p>	<p>たくさんの食材を探すことで、楽しみながら職を進めることができました。特に5歳児では献立から入っている食材を予想して、探す姿もあり、食べ物への興味も広がっている様子が見られました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>クイズ形式にすることで、4、5歳児にはわかりやすく興味をもちやすい取組になりましたが、低年齢児には少し難しかったので、年齢に応じて興味、関心をもちやすい取組を今後、考えていきたいです。食材の展示や栽培を通して、さらに食材への興味を広げていきたいです。</p>


食育の日（毎月19日）の取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京田辺市 京田辺市立南山保育所</p>
<p>取組の名称</p>	<p>一休さん食育事業</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年11月17日（火）</p>
<p>取組内容</p>	<p>栄養士さんに来ていただき、2歳児が食に関するお話を聞きました。よく噛まずにごはんを食べたオオカミくんのおなかが痛くなってしまのお話（スライド）を見て、よく噛んで味わって食べることの大切さを知ることができました。</p> <p>「やさいのおなか」（きうち かつ作・絵 福音館書店）の絵本クイズも行いました。野菜の断面を見て、口々に答える子ども達。菜園や食育活動で、野菜への興味が深まっていることを感じました。</p> <div data-bbox="491 972 1382 1245" style="text-align: center;"> </div>
<p>成果</p>	<p>「よく噛んで食べようね」「お野菜もいっぱい食べようね。」とみんなで約束しました。野菜に関する絵本を保育室前に展示し、親子で送迎時に読めるようにし触れ合いの時間がより一層楽しめるようにしました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>一休さん食育事業は、今年度は2歳児のみが参加しましたが、1歳児も楽しめるような企画を検討したいです。</p>

食育の日（毎月19日）の取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>笠置町 笠置町立笠置保育所</p>
<p>取組の名称</p>	<p>紙芝居の読み語り</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年11月19日（木）、12月18日（金）</p>
<p>取組内容</p>	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・紙芝居を通して、食事や自分のからだに興味を持つ。 ・食材のさまざまな栄養や働きを知る。 <p>【対象】</p> <p>園児（0歳児～5歳児）13名</p> <p>【内容】</p> <p>紙芝居の読み語り</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「ほねほね ほ！」11月19日（木） ・「からだぽっかぽかおうえんだん」12月18日（金） 
<p>成果</p>	<p>紙芝居を見て「野菜をいろいろ食べて、元気に遊ぶ。」「お肉も食べる！」と自分なりに考え、話す姿が見られました。また献立表を見ながら「みんな、今日のおやつスイートポテトやで。“ぽっかぽかおうえんだん”や！」「他に“ぽっかぽか”は…」と食材を探す様子も見られました。食べるだけでなく食べ物が身体の中かでどのような働きをするのか、興味、関心が深まりました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>絵本や紙芝居、菜園活動を通して、食べることの楽しさや食事の大切さを感じられるよう、日々の保育の中に取り入れていきたいと思ひます。また、食への関心を更に深められるよう取り組んでいきたいと思ひます。</p>

食育の日（毎月19日）の取組


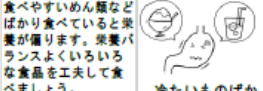




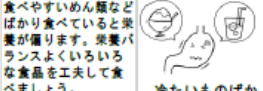



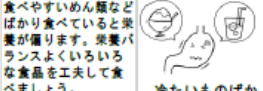


<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京田辺市立小学校全9校</p>
<p>取組の名称</p>	<p>食育の日献立（お茶給食）</p>
<p>実施時期</p>	<p>毎月19日</p>
<p>取組内容</p>	<p>京田辺市では毎月19日に「食育の日献立」を実施しています。 日本で有数の玉露の産地でもある、京田辺市の子ども達に、お茶文化を身近に親しみ、継承することを目的として、小学校給食を教材としてお茶に対する知識、興味、関心を持ってもらおうと取り組みました。</p> <div data-bbox="746 763 1385 1025" style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>子ども達の大好きなから揚げに玉露粉をまぶしているののでおいしいと好評でした</p> </div> <div data-bbox="469 999 1007 1424" style="text-align: center;">  </div> <div data-bbox="1023 1160 1417 1417" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><献立名> 牛乳、ごはん、 鶏肉の玉露揚げ、 かんぴょうのかみかみ炒め、 南瓜の豆乳味噌汁</p> </div>
<p>成果</p>	<p>お茶を使用した献立はインパクトがあり、また子ども達から「お茶のいい香りがした」「おいしかった」などと様々な感想がありました。子ども達は給食の時間を楽しみながら、お茶に対する知識や関心を深めることができました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>今後も様々なお茶献立を考案し、お茶文化を身近に親しみ、継承できるような献立を提供していきたいと考えています。</p>

食育の日（毎月19日）の取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京丹後市（京丹後市農業経営者会議）</p>
<p>取組の名称</p>	<p>たんご食の日</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年6月19日（金）</p>
<p>取組内容</p>	<p>毎月19日「たんご食の日」において、地産地消を促進するために、地元産の農産物が手に入らない市内小中学校に限り、農業経営者会議（学校給食に関する小委員会）から発注があった学校へ地元産農産物を提供しています。</p> <p>○提供学校：3校 長岡小学校、弥栄小学校、高龍小学校</p> <p>○提供食材及び量：3品目 たまねぎ：4.3kg キャベツ：6kg 葉ねぎ：1.2kg</p> <p>○提供農家 ビオ・ラビッツ㈱、愛菜館</p> <p>○配達農家 安田和幸、ビオ・ラビッツ㈱、農事組合法人田吾作</p>
<p>成果</p>	<p>地元産の農産物が手に入りにくい学校においては、少しずつ地産地消が進んでいると感じています。農家が配達することで、学校とコミュニケーションが図れています。「学校給食に関する小委員会」が実施することで、請求や支払い事務がスムーズです。</p>
<p>課題及び 今後の展望</p>	<p>午前は農家が作業で忙しい時間帯であるため、月に1度の実施が限界です。食材使用日が学校によって異なることがあるため、集荷日や納品者の調整が難しいです。献立の食材と丹後の旬の食材がずれており、提供できないことがあります。</p>

食育の日（毎月19日）の取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京田辺市 京田辺市立草内小学校</p>
<p>取組の名称</p>	<p>学校給食における「食育の日こんだて（お茶給食）」の取組、 「給食ができるまで」動画の取組</p>
<p>実施時期</p>	<p>毎月19日</p>
<p>取組内容</p>	<p>取組名：食育の日こんだての実施 実施学年等：全学年</p> <p>毎月19日に京田辺市の特産品である「お茶（玉露・抹茶）」を給食に使用し、学校給食を生きた教材として、子ども達にお茶を親しんでもらおうと毎月19日に『食育の日こんだて』として実施しました。（今年度は新型コロナウイルス感染症の影響のため9月から実施）子ども達からは「少しお茶の味がする」「おいしい」などの声が聞かれました。</p> <p>【食育の日こんだて】</p>  <p>鶏肉の玉露揚げ(9月) 手作りお茶ふりかけ(10月) ほjけの抹茶塩かけ(11月) お茶マヨサラダ(12月)</p> <p>取組名：「給食ができるまで」動画 実施学年等：全学年</p> <p>子ども達が毎日食べている給食はどのように作られているのかを学び、そして給食を作ってくださっている調理師さんに改めて感謝の気持ちを持つことを目的として、「給食ができるまで」の動画視聴を行いました。新型コロナウイルス感染症の影響により、多人数で集まることが難しかったため、給食委員会の6年生によるナレーション付きの動画を各教室で視聴しました。</p> <p>【動画を見ている様子】</p>  <p>【動画内容】</p> 

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>亀岡市立詳徳中学校</p>				
<p>取組の名称</p>	<p>食育コーナーの取組</p>				
<p>実施時期</p>	<p>毎月19日</p>				
<p>取組内容</p>	<p>取組名「食育コーナーの取組」 実施学年等：全学年 全クラス 特別活動（給食・クラブ活動・委員会活動・健康教育に関する授業）</p> <p>【目標】 保健通信を毎月食育の日に合わせて発行し、常に「食育コーナー」を設けることで食育の日19日を意識づける。月々で話題を提供することで、少しずつ食生活に関心を持つようになる。</p> <p>【内容】 食物、食事などを中心に取り上げました。 6月 学校再開 マスク着用…熱中症予防食物 6月 6月19日がなぜ「食育の日」？ 7月 しっかり朝ごはん 8月 その食生活、夏バテの原因!! 9月 10月15日は世界手洗いの日 10月 10月16日は世界食料デー ～消費期限と賞味期限～ 11月 11月24日は和食の日</p> <div data-bbox="989 1064 1404 1444" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>その食生活、夏ばての原因!! 食育</p> <p>夏に起こりやすい体調不良のことを夏ばてといいますが、冷たいものの過剰摂取は、胃腸の働きを鈍らせて夏ばての症状を悪化させるといわれています。</p> <p>……… 夏ばて予防のポイント ………</p> <table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;">  <p>普段の水分補給は水か麦茶を、大量に汗をかいた時は塩分も一緒に補給しましょう。カフェインが入っているものは、覚醒・利尿作用があるので避けましょう。</p> </td> <td style="vertical-align: top;">  <p>食べやすいめん類などばかり食べていると栄養が偏ります。栄養バランスよくいろいろな食品を工夫して食べましょう。</p> <p>冷たいものばかりだと胃腸が冷えて消化機能が低下し、食欲が落ちてしまいます。常温のものや温かいものとりましょう。</p> </td> </tr> </table> </div> <div data-bbox="470 1456 925 1960" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">食育</p> <p>10月16日は 世界食料デー</p> <p>国連によって世界の食料問題を考える日として制定されました。1人ひとりが協力し合い、「すべての人に食料を」を実現し、世界に広がる飢餓などを解決していくことが目的です。この機会に食料問題について家族で話し合ってみませんか</p> <p style="text-align: center;">しょうひ きげん しょうみ きげん</p> <p style="text-align: center;">そこで、「消費期限」と「賞味期限」</p> <p style="text-align: center;">ちがいを知っている？</p> <table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;">  <p>消費期限 品質の劣化が早い食品に表示される「安全に食べられる期限」。期限をすぎた場合は、食べない方がよいでしょう。</p> </td> <td style="vertical-align: top;">  <p>賞味期限 品質の劣化が比較的遅い食品に表示される「おいしく食べられる期限」。期限をすぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。</p> </td> </tr> </table> </div> <div data-bbox="941 1478 1412 1960" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">食育</p> <p>毎年10月15日は「世界手洗いの日」</p> <p>世界に広がれ! 石けんを使った手洗い</p> <p>世界では5歳の誕生日を迎えずに、命を終える子どもが年間540万人になるといわれています。その原因の多くは予防できる病気で、石けんを使った手洗いは簡単な予防法の一つです。</p> <p>Q. アルコールで消毒すれば手洗いをしなくてもよい？</p> <p>A. アルコール消毒は、石けんを使った手洗いのかわりにはなりません。手洗いの方法によるウイルスの除去効果を調べた研究では、アルコール消毒よりも、石けんを使って手を洗った方が、よりウイルスを減らせることが示されています。石けんを使った手洗いとアルコール消毒をあわせて行うとより効果的です。</p>  </div>	 <p>普段の水分補給は水か麦茶を、大量に汗をかいた時は塩分も一緒に補給しましょう。カフェインが入っているものは、覚醒・利尿作用があるので避けましょう。</p>	 <p>食べやすいめん類などばかり食べていると栄養が偏ります。栄養バランスよくいろいろな食品を工夫して食べましょう。</p> <p>冷たいものばかりだと胃腸が冷えて消化機能が低下し、食欲が落ちてしまいます。常温のものや温かいものとりましょう。</p>	 <p>消費期限 品質の劣化が早い食品に表示される「安全に食べられる期限」。期限をすぎた場合は、食べない方がよいでしょう。</p>	 <p>賞味期限 品質の劣化が比較的遅い食品に表示される「おいしく食べられる期限」。期限をすぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。</p>
 <p>普段の水分補給は水か麦茶を、大量に汗をかいた時は塩分も一緒に補給しましょう。カフェインが入っているものは、覚醒・利尿作用があるので避けましょう。</p>	 <p>食べやすいめん類などばかり食べていると栄養が偏ります。栄養バランスよくいろいろな食品を工夫して食べましょう。</p> <p>冷たいものばかりだと胃腸が冷えて消化機能が低下し、食欲が落ちてしまいます。常温のものや温かいものとりましょう。</p>				
 <p>消費期限 品質の劣化が早い食品に表示される「安全に食べられる期限」。期限をすぎた場合は、食べない方がよいでしょう。</p>	 <p>賞味期限 品質の劣化が比較的遅い食品に表示される「おいしく食べられる期限」。期限をすぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。</p>				

食育の日（毎月19日）の取組

取組市町村名	伊根町																																
取組団体・企業名	伊根町立伊根小学校																																
取組の名称	学校給食における「いーねランチの日」の取組																																
実施時期	毎月19日																																
取組内容	<p>取組名「いーねランチの日の取組」 実施学年等：全学年53名</p> <p>【ねらい】 伊根町で作られている食べものを知り、その良さを味わう。 伊根小学校では、食育の日に合わせて、毎月19日前後に「いーねランチの日」を設定し、給食献立から児童の地産地消への理解を深める取組を実施しています。給食時間には、今日の献立の中で伊根町で作られた食べ物は何かということを知ることができ、児童委員会が放送しています。</p> <p>特に、6月の田植えの時期にはさなぼり献立、9月の稲刈りの時期には庭じまい献立を実施し、日本人の主食である米を大切にして、豊作を祈る田楽や昔から田植えの休憩時に近所に配られたと言われていたなべずり（おはぎ）を全校で味わいながら、地域の食文化を学びました。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4">献立（4月は臨時休業により実施していない）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5月</td> <td>・えんどうごはん ・すまし汁</td> <td>・あじの塩焼き～季節の野菜添え～ ・薦池小豆の抹茶ケーキ</td> <td>・ほうれん草の磯香和え ・牛乳</td> </tr> <tr> <td>6月</td> <td>・へしこちらし ・なべずり</td> <td>・厚揚げのみそ添え ・牛乳</td> <td>・ごま和え ・すまし汁 【さなぼり献立】</td> </tr> <tr> <td>7月</td> <td>・へしこ井 ・伊根もずくときゅうりの酢の物</td> <td>・水菜の天ぷら ・みそ汁</td> <td>・じゃがいもの田楽 ・三色白玉 薦池小豆添え ・牛乳</td> </tr> <tr> <td>9月</td> <td>・ごはん ・小さななべずり</td> <td>・厚揚げの田楽 ・牛乳</td> <td>・野菜の揚げびたし 【庭じまい献立】</td> </tr> <tr> <td>10月</td> <td>・秋おこわ ・みそ汁</td> <td>・魚の塩焼き ・スップリ</td> <td>・ほうれん草のごま和え ・牛乳</td> </tr> <tr> <td>11月</td> <td>・ごはん ・焼きいも ・すまし汁</td> <td>・さばのみそ煮 か つくね焼きの甘酢あんかけ ・牛乳</td> <td>・ほうれん草のり和え か かぶの即席漬 【セレクト給食】</td> </tr> <tr> <td>12月</td> <td>・パン ・赤大根のサラダ</td> <td>・つくねバーグ ・ほうれん草のポタージュ</td> <td>・マッシュポテト ・ヨーグルトゼリー ・ジョア</td> </tr> </tbody> </table> <p>【5月～12月のいーねランチで味わった伊根町産】 精白米・もち米・黒紫米・みそ・わかめ・煮干し・魚・エンドウ豆・ほうれん草・水菜・薦池小豆・卵・へしこ・紅生姜・きゅうり・ピーマン・じゃがいも・かぼちゃ・もずく・なす・栗・丸条ねぎ・さつまいも・鶏ミンチ・かぶ・大根・にんにく・いちご など</p>	献立（4月は臨時休業により実施していない）				5月	・えんどうごはん ・すまし汁	・あじの塩焼き～季節の野菜添え～ ・薦池小豆の抹茶ケーキ	・ほうれん草の磯香和え ・牛乳	6月	・へしこちらし ・なべずり	・厚揚げのみそ添え ・牛乳	・ごま和え ・すまし汁 【さなぼり献立】	7月	・へしこ井 ・伊根もずくときゅうりの酢の物	・水菜の天ぷら ・みそ汁	・じゃがいもの田楽 ・三色白玉 薦池小豆添え ・牛乳	9月	・ごはん ・小さななべずり	・厚揚げの田楽 ・牛乳	・野菜の揚げびたし 【庭じまい献立】	10月	・秋おこわ ・みそ汁	・魚の塩焼き ・スップリ	・ほうれん草のごま和え ・牛乳	11月	・ごはん ・焼きいも ・すまし汁	・さばのみそ煮 か つくね焼きの甘酢あんかけ ・牛乳	・ほうれん草のり和え か かぶの即席漬 【セレクト給食】	12月	・パン ・赤大根のサラダ	・つくねバーグ ・ほうれん草のポタージュ	・マッシュポテト ・ヨーグルトゼリー ・ジョア
献立（4月は臨時休業により実施していない）																																	
5月	・えんどうごはん ・すまし汁	・あじの塩焼き～季節の野菜添え～ ・薦池小豆の抹茶ケーキ	・ほうれん草の磯香和え ・牛乳																														
6月	・へしこちらし ・なべずり	・厚揚げのみそ添え ・牛乳	・ごま和え ・すまし汁 【さなぼり献立】																														
7月	・へしこ井 ・伊根もずくときゅうりの酢の物	・水菜の天ぷら ・みそ汁	・じゃがいもの田楽 ・三色白玉 薦池小豆添え ・牛乳																														
9月	・ごはん ・小さななべずり	・厚揚げの田楽 ・牛乳	・野菜の揚げびたし 【庭じまい献立】																														
10月	・秋おこわ ・みそ汁	・魚の塩焼き ・スップリ	・ほうれん草のごま和え ・牛乳																														
11月	・ごはん ・焼きいも ・すまし汁	・さばのみそ煮 か つくね焼きの甘酢あんかけ ・牛乳	・ほうれん草のり和え か かぶの即席漬 【セレクト給食】																														
12月	・パン ・赤大根のサラダ	・つくねバーグ ・ほうれん草のポタージュ	・マッシュポテト ・ヨーグルトゼリー ・ジョア																														

食育の日（毎月19日）の取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>宇治市健康生きがい課 京都文教短期大学食物栄養学科（株）典座</p>
<p>取組の名称</p>	<p>適塩クリスマスランチ</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年12月24日（木）</p>
<p>取組内容</p>	<p>宇治市では、市内で健康づくりや食育活動に取り組んでいる団体や個人がつながって「宇治市健康づくり・食育アライアンスU-CHA」を形成しています。その参加団体である、京都文教短期大学の食物栄養学科の学生と、市役所食堂を運営している（株）典座が共同して「クリスマス適塩ランチ」を実施しました。「塩分控えめ」「野菜たっぷり」をテーマに学生が考案したレシピを、（株）典座にて市民や市役所職員向けに提供しました。また、学生が作製した食育ポスターを食堂内に掲示し、提供したメニューを家庭でも再現できるようにレシピを配布しました。併せて、以前に当課にて作製した「適塩のコツ集」「適塩レシピ集」を自由に取ってもらえるよう設置しました。</p> <div data-bbox="464 1081 1417 1305"> </div> <p style="text-align: center;"> 当日提供メニュー 学生作製ポスター 食堂入口の掲示 </p>
<p>成果</p>	<p>限定60食分すべて完売しました。当日提供メニューのレシピ、適塩のコツ集、適塩レシピ集、合計で20部をお持ち帰りいただきました。職員だけでなく市民の利用も見られ、適塩の取組を知ってもらえる良い機会となりました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>今回は新型コロナウイルス感染症感染拡大防止のため、学生によるアンケートや啓発活動は中止としました。来年は啓発活動等も実施したいですが、状況を見て可能な範囲で当取組の継続を検討していきたいと思っております。</p>

食育の日（毎月19日）の取組

取組市町村名	木津川市																																														
取組団体・企業名	木津川市食生活改善推進員協議会																																														
取組の名称	食育の日の取組																																														
実施時期	6月～12月までの各月の19日 (7月、9月、12月のみ20日、23日、21日)																																														
取組内容	<p>【目的】 すこやか木津川21プランにもとづき、旬・地元の食材、食文化を広め、生活習慣病の予防、改善に向けた食事の方法を理解する人を増やすことを目的としています。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>活動内容</th> <th>目的</th> <th>参加者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6月</td> <td>熱中症予防</td> <td>暑さ対策（水分）</td> <td>22名</td> </tr> <tr> <td>7月</td> <td>熱中症予防</td> <td>暑さ対策（塩分）</td> <td>14名</td> </tr> <tr> <td>8月</td> <td>エネルギーの消費と摂取</td> <td></td> <td>12名</td> </tr> <tr> <td>9月</td> <td>防災の日</td> <td>災害時の食事（ポリ袋の料理）</td> <td>37名</td> </tr> <tr> <td>10月</td> <td>防災の日</td> <td>災害時の食事（ポリ袋の料理）</td> <td>14名</td> </tr> <tr> <td>11月</td> <td>地元野菜の普及</td> <td>地元野菜を使った料理の紹介</td> <td>21名</td> </tr> <tr> <td>12月</td> <td>糖分を考える</td> <td>適切な糖分量の把握</td> <td>8名</td> </tr> <tr> <td></td> <td>合 計</td> <td></td> <td>128名</td> </tr> <tr> <td></td> <td>スタッフ</td> <td>木津川市食生活改善推進員</td> <td>3名</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>市管理栄養士</td> <td>2名</td> </tr> </tbody> </table>				活動内容	目的	参加者数	6月	熱中症予防	暑さ対策（水分）	22名	7月	熱中症予防	暑さ対策（塩分）	14名	8月	エネルギーの消費と摂取		12名	9月	防災の日	災害時の食事（ポリ袋の料理）	37名	10月	防災の日	災害時の食事（ポリ袋の料理）	14名	11月	地元野菜の普及	地元野菜を使った料理の紹介	21名	12月	糖分を考える	適切な糖分量の把握	8名		合 計		128名		スタッフ	木津川市食生活改善推進員	3名			市管理栄養士	2名
	活動内容	目的	参加者数																																												
6月	熱中症予防	暑さ対策（水分）	22名																																												
7月	熱中症予防	暑さ対策（塩分）	14名																																												
8月	エネルギーの消費と摂取		12名																																												
9月	防災の日	災害時の食事（ポリ袋の料理）	37名																																												
10月	防災の日	災害時の食事（ポリ袋の料理）	14名																																												
11月	地元野菜の普及	地元野菜を使った料理の紹介	21名																																												
12月	糖分を考える	適切な糖分量の把握	8名																																												
	合 計		128名																																												
	スタッフ	木津川市食生活改善推進員	3名																																												
		市管理栄養士	2名																																												
成果	<p>参加者数は、去年と比較して20名ほど増加しました。特に災害時の食事で、参加者が最も多かったです。また、危機管理課の協力を得て、備蓄食品、防災マップの配架など各課と連携ができました。防災食の作り方を詳しく聞かれる等、防災意識が高まっています。レシピの持ち帰りも好評でした。</p>																																														
課題及び今後の展望	<p>ポスターやフードモデルなどの媒体を使用しながら、わかりやすい説明を行い、食生活改善推進員協議会と連携し、今後も体験を通じて食の正しい知識を提供し健康な市民が増える事を目的として取り組んでいきたいです。また、防災意識が高まっており、危機管理課の協力を得て連携も併せて取り組みたいです。</p>																																														

食育の日（毎月19日）の取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>精華町</p>
<p>取組の名称</p>	<p>「食」に関する図書の紹介</p>
<p>実施時期</p>	<p>毎月19日</p>
<p>取組内容</p>	<p>毎月19日「食育の日」に、図書館において「食」に関する本を紹介しています。来館者や職員など、より多くの住民に「食育の日」の周知と「食への関心」を高めるために、図書館に配架している本の中から「食」に関する本や精華町食生活改善推進員が作成したレシピをまとめた、「あすなお喜楽クッキング」などを紹介し、貸出を実施しています。</p> <div data-bbox="687 795 1126 1133" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="517 1149 959 1487" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="967 1149 1310 1487" data-label="Image"> </div>
<p>成果</p>	<p>話題作品の紹介スペースで「食」に関する本を紹介することで、人気の料理本だけでなく、その他の「食」に関する本も貸し出され、多くの住民に、「食」に関する情報が少しずつ広がっていると考えられます。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>より多くの方に「食」への興味を高めてもらうため、多くの本を紹介できるように、紹介スペースを拡大していきたいと考えています。</p>

食育の日（毎月19日）の取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>亀岡市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>市役所公式LINEを利用した啓発の実施</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年8月～令和3年3月の毎月19日 全8回</p>
<p>取組内容</p>	<p>食育について知ってもらうとともに、食生活や健康を振り返るきっかけづくりになることを目的に、市役所公式LINEを利用して、食に関する情報を配信しました。各月のテーマは次のとおりです。</p> <p>8月「食育」、9月「こ食と共食」、10月「食料自給率と食品ロス」、11月「菓子・嗜好飲料」、12月「標準体重」、1月「バランスの良い食事」、2月「野菜摂取」、3月「食文化・和食」</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="517 936 908 1527"> </div> <div data-bbox="932 936 1355 1527"> </div> </div>
<p>成果</p>	<p>市役所公式LINEの登録者数は約1万人であり、多くの人に食育に関心を持っていただく機会になったと考えています。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>人口約8万人に対し、LINE登録者数は1万人と少ない状況です。魅力ある内容を啓発し、LINE登録者を増やし啓発していきたいと考えています。</p>