

食育月間以外の取組実績

(食育月間を除く 4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	新潟県(長岡地域振興局健康福祉環境部)
取組市町村名	
取組の名称	働く世代の食環境整備を進める「昼食(サラ飯)充実プロジェクト」
取組内容	長岡地域振興局健康福祉環境部では、働く世代が望ましい食事選択ができる食環境整備を進めるため、地元弁当業者や地域の食の関係者と共に、昼食メニュー「ヘルシー弁当」の内容や販売促進に向け、試食をとおした検討会を開催しました。その後、「ヘルシー弁当利用促進期間」を設けヘルシー弁当のPRに取り組みました。 【検討会の開催】 10月 ○試食会に参加いただいた弁当業者の弁当    ◆弁当要件 熱量:約600kcal 野菜:120g以上 食塩:3.5g未満 ○おいしさ&ヘルシーのポイント ・主食に五穀米を使い満足感アップ ・食材を大きくカットして噛み応えアップ ・香辛料や酢、ダシのうま味等により減塩でも満足の美味しさ 等 ○検討会メンバー 健診機関や市町保健主管課の保健指導担当者、商工会議所、栄養士会、食に関するボランティア、マスコミ 等 ○試食会の様子    ○試食後の主な意見 「野菜がしっかり入っていて良かった」「満足した」「彩りが良かった」「保健指導で紹介したい」等の感想や「切り方を工夫すると噛み応えがあって満足するのでは」「味付けにメリハリをつけて」「ネーミングに工夫を」等の意見が出されました。 【ヘルシー弁当利用促進期間】 11月 弁当業者さんには、検討会での意見を踏まえ、弁当の改良と、1ヶ月間の販売促進に協力いただきました。また、検討会参加者には、保健指導時等にヘルシー弁当についてPRいただきました。今後も、検討会での意見や利用促進期間の取組状況をまとめ、働く世代の食環境整備を進めていきます。

食育月間以外の取組実績 (食育月間を除く 4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	新潟県(柏崎地域振興局健康福祉部)
取組市町村名	
取組の名称	柏刈(かしかり)地域の食文化を通じた若い世代への食育推進
取組内容	当地域では生活習慣病予防や食文化の伝承等を目指し、関係機関とともに食育の検討を行っています。検討において高校生から概ね30代の若い世代への食育を優先的に取り組む方針が合意され、食育の働きかけの視点を共有しました。今年度は食文化を通じた高校生への食育を地域の関係機関とともに取り組み、また次世代を担う若い世代に食文化を伝承するため、10年前に発刊された郷土料理レシピ集「柏刈地域の食の歳時記(かしかりちいきのしょくのさいじき)」を若い世代向けに改訂しました。 ○柏刈地域若い世代への食育の働きかけの視点 ①栄養バランスのよい食事の知識が得られる食育 ②料理を作るスキルが得られる食育 ③旬の食物(野菜や魚)の知識が得られる食育 ○関係機関 柏刈地域食育応援団(鮮魚商組合、配達弁当事業者)*、食生活改善推進委員協議会柏崎支部、農村地域生活アドバイザー連絡会、新潟県栄養士会柏崎支部、柏崎市教育委員会、刈羽村教育委員会、柏崎市、刈羽村、管内県立高等学校、柏崎地域振興局(企画振興部、農業振興部)  柏刈地域食育応援団シンボルマーク「かしかりちゃん」 * 柏刈地域食育応援団とは地域で食育を進める民間の食関係事業者。現在104事業者が加入。 ○モデル高校家庭科授業の実施(3回実施) 関係機関が講師となり、地域の食文化と郷土料理の調理実習の授業を行いました。高校生にとって地域の食文化を知り、郷土料理を作ることは、とても貴重な体験となりました。 <第1回> 高校生と関係機関の意見交換、柏刈の食文化の説明(6月) <第2回> 郷土料理といわれの説明、郷土料理のデモンストレーション(9月) <第3回> 郷土料理の調理実習(10月) 高校生の授業の感想 ・様々な食のいわれなどを聞き、ためになった。 ・家でも外でも聞く機会がないのでこの授業はとてもうれしく思った。 ・祭と食の習慣を初めて聞いて驚いた。食と地域のつながりがあることを改めて知った。 ・郷土料理や和食のすばらしさを知る良い機会になった。もっとこういう授業をしたいです！！ ・普段の授業では知れない事を教えていただいてよかった。  <調理実習献立> ・さつまいもご飯 ・いわしのつみれ汁 ・糸うりのごま酢和え ○郷土料理レシピ集「柏刈地域の食の歳時記」改訂版の発刊(H29.1) 平成17年に初版が発刊された郷土料理レシピ集「柏刈地域の食の歳時記」を、若い世代向けに改訂・発刊しました。 改訂作業では、高校生からの意見を参考にしながら、若い世代が使いやすいよう関係機関と話し合いを重ねました。 モデル高校での授業ではレシピ集に掲載されている柏刈地域の食文化や、紹介されている郷土料理を調理実習し、高校生への食育に活用しました。  ○今後の取組について 今後も、レシピ集を活用しながら、地域の食文化を通じた若い世代への食育を関係機関と連携しながら取り組む予定です。