

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	広島県
取組市町村名	江田島市
取組の名称	食育体験事業 ・お米教室 ・トマト&オリーブ教室 ・お魚教室
取組内容	目的: ①農漁業や調理体験を通し、農漁業への理解や食育への興味、関心を高める。 ②体験を通して、地産地消の推進と本市の良さを見直す機会とする。 日時: ・お米教室 第1回目 6月5日(日) 10:00～12:00 第2回目 9月25日(日) 10:00～12:00 第3回目 12月4日(日) 10:00～13:00 ・トマト&オリーブ教室 第1回目 4月17日(日) 10:00～12:00 第2回目 8月7日(日) 10:00～13:00 第3回目 10月29日(土) 10:00～12:00 第4回目 2月26日(日) 実施予定 ・お魚教室 第1回目 7月4日(月) 14:00～15:30 第2回目 10月23日(日) 10:00～13:00 ※第3回目 1月29日(日) 第4回目 3月12日(日) 実施予定 場所: ・お米教室 田んぼ、大柿公民館 ・トマト&オリーブ教室 オリーブ園、能美保健センター ・お魚教室 海岸、鷺部公民館、牡蠣屋 対象者等: ・幼児とその保護者 ・参加者数 お米教室: 94名 トマト&オリーブ教室: 131+α名 お魚教室: 51+α名 内容: ・農漁業体験は農林水産課と農漁業者、調理体験は地域活動栄養士、市内飲食店等と連携し実施しました。 ・事業内容は以下のとおりです。 お米教室 年3回(田植え、稲刈り、お米の話と新米クッキング) トマト&オリーブ教室 年4回(ミニトマト苗植え体験とピザ作り、トマトクッキング、オリーブ収穫体験、トマト&オリーブクッキング) お魚教室 年4回(稚魚の放流体験、お魚クッキング、牡蠣打ち体験、牡蠣クッキング) ・栽培から収穫、喫食等、一連の流れが理解でき、体験を通して食に関心が持てるよう企画しました。 ・休日に開催したので、家族で参加した人が多く、家族ぐるみの食育を推進することができました。 ・本市の特産品や地元農産物を知る良い機会となり、本市の良さを見直す機会となりました。

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	広島県
取組市町村名	府中市
取組の名称	食育推進レストラン(府中市民病院内に設置)の運営
取組内容	目的: 府中市食育推進計画により設置した食育推進拠点として「食Naviレストラン こもれび」において食育を推進する。 日時: 病院開院日 場所: 府中市民病院内に開設 対象者等: 市民及び利用者 内容: ○ 食事メニューについて 生活習慣病予防を目的としたスマート定食, 低栄養予防を目的としてプラチナ定食を提供しています。 ○ 栄養成分表示を行っています。 ○ 毎月19日をはさむ週は学校給食の人気メニューを提供しています。 ○ 食育を普及するポスターを月ごとにテーマを決めて作成し、掲示しています。 ○ 女性こども課より保育所の食育推進風景の掲示を行いました。 ○ 減塩等のチラシ等のスタンドを設置し、減塩の普及・啓発を行っており、健康生活応援店の認証を受けました。

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	広島県
取組市町村名	竹原市
取組の名称	竹ちゃん料理コンテスト(おすすめ朝ごはんメニュー)
取組内容	目的： 児童生徒の実践力の向上や地場産物の周知, 朝ごはんの重要性を再確認するため。 日時： 平成28年7月～9月募集 10月審査会 11月表彰 1月レシピ集配布 場所： 各家庭 審査(市民館) 対象者等： 対象者(市内小中学生) 審査等： 竹原市教育委員及び事務局 後援企業(JA三原竹原営農センター、 たけはらケーブルネットワーク) 竹原市学校給食センター運営委員代表 たけはら食育未来会議会員・竹原市食生活改善推進員 内容： 毎年、食事の準備のできる子の育成をめざし、栄養バランスを考え安全な食品を選択することや、衛生的に調理を行うため必要なスキルを身につけさせたいと料理コンテストを開催しています。 また、学校給食での地場産物の活用や、学校での栽培体験と関連づけ、竹原市で栽培や生産されている食材を使用することを要件としています。 今年度は家庭で朝ごはんを作って食べようとする意欲を育てるために内容を「地場産物を使用したおすすめ朝ごはんメニュー」としました。

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	広島市
取組市町村名	広島市
取組の名称	食品ロス削減の推進
取組内容	広島市では、生ごみの約3分の1を占める食品ロスの削減を、「広島市一般廃棄物(ごみ)処理基本計画」において主要な課題の一つに位置づけて、各事業を実施しています。 (1) 「ごみ減らそうデー」の実施(6回/485名) 市民団体、事業者及び行政で構成する「広島市ごみ減量・リサイクル実行委員会」において、毎月1日を「ごみ減らそうデー」として、スーパーマーケットの店頭で、買物をされた方に、食品ロス削減の取組の呼びかけやごみ減量・食品ロスの削減に関するアンケートを実施しています。 (2) エコクッキング教室等の実施 対象を限定せず、講習会等を公民館などで実施しています。 ○ 「エコクッキング教室」の実施(4回/55名) 食材を工夫して調理し、食材の廃棄を減らす料理教室を実施しています。 ○ 「生ごみリサイクル講習会」の実施(2回/32名) ダンボールやミミズなどを使用した、生ごみのたい肥化方法を紹介する講習会を実施しています。 ○ 環境講座(6回/236名) 家庭ごみの分別・減量・リサイクルをテーマとした講座で食品ロス削減についても説明しています。 (3) 学生等と連携した取組 ○ フードドライブの実施 広島市内の大学及びフードバンクと連携し、家庭で余っている缶詰やレトルト食品等を持ち寄ってもらい、福祉団体等に寄付するフードドライブを、大学祭及び本市が开展する環境イベントで同時に行いました。 2会場で366人の方にご来場いただき、144個の食品をご提供いただきました。 ○ エコクッキングレシピの作成 若者を中心に、食品ロス削減に向けたエコクッキングを啓発するため、広島市内の大学生の協力のもと、簡単・お手軽エコレシピを作成しました。



ごみ減らそうデーの様子



エコクッキング教室の様子



フードドライブで集まった食品



エコレシピ一例