

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

<p>提出都道府県名 政令指定都市名</p>	<p>仙台市（宮城野区保健福祉センター家庭健康課）</p>
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	
<p>取組の名称</p>	<p>出張！健康情報お届け隊！</p>
<p>実施時期</p>	<p>11月18日～11月25日（手洗いチェッカーチャレンジは11月20日のみ実施）</p>
<p>取組内容</p>	<p>宮城野区の健康課題を周知し、身近な問題として認識するきっかけ作りとして、宮城野区中央市民センターの交流フロアを借用し、パネル展示とともに関連する健康情報を提供しました。また、新型コロナウイルス感染症予防への市民の関心が高いことから、手洗いの方法についての啓発（手洗いチェッカーチャレンジ）を行いました。</p>



②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	仙台市（若林区保健福祉センター家庭健康課）
取組市町村名 取組団体・企業名	
取組の名称	子育て支援施設における歯科保健・食育推進事業
実施時期	令和2年4月～（年間を通して実施）
取組内容	<p>【企画背景】 当区は仙台市内で比較すると幼児の肥満出現率が高く、また肥満ややせの者におやつや飲み物の与え方に関する問題が共通して見受けられるため、重点的に啓発を行っています。</p> <p>【目的・特徴】 乳幼児期より早い時期から規則正しい生活リズムの確立と、望ましい食生活や正しい歯科保健行動がとれる家庭を増やすことで、将来おこりうる肥満ややせ、むし歯の発生を予防することを目的としました。今年度は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、人を集めずにできる啓発の方法を検討しました。</p> <p>【対象】 児童館を利用する方、及び児童館だよりをご覧になる方 連携施設；区内児童館7施設（うち2児童館はパネル展示のみ）</p> <p>【実施内容】 5児童館でそれぞれ毎月発行している「児童館だより」に、歯科保健と食育の啓発記事を掲載しました。食育では、「空腹は最高の調味料」「おやつ＝お菓子は間違い!？」というタイトルで、おやつや飲み物の与え方に関する記事を掲載しました。 また、お菓子や飲み物に含まれる糖分量を表したパネルを1年間掲示し、来館者の方々にもご覧いただきました。</p> <p>【回数】 啓発記事掲載4回（歯科2回、栄養2回）×5児童館 （令和2年度中に残り2回掲載予定）</p>

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	仙台市（消費生活センター）
取組市町村名 取組団体・企業名	
取組の名称	第2回消費生活講座 「食品ロスを防ぐ冷蔵庫収納術～実は身近なSDGs～」の開催
実施時期	令和2年10月29日
取組内容	<p>食品ロス削減をテーマに、一般市民向けの講座を開催し、下記の内容について講師による講演を行いました。</p> <p>【内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品ロスの現状とSDGs ・今すぐできる冷蔵庫収納のコツ など <p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・消費生活に関することで、話題になっていることや社会問題について啓発・情報提供すること。 ・食品ロスを削減するために身近ですぐできる冷蔵庫収納の方法を紹介し、家庭で実践するきっかけをつくること。 <p>【参加人数】</p> <p>一般市民43名</p>
	

②食育月間以外の月の取組

<p>提出都道府県名 政令指定都市名</p>	<p>仙台市（健康福祉局生活衛生課）</p>
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	
<p>取組の名称</p>	<p>飲食店における持ち帰り（テイクアウト）・宅配食品に関する食中毒予防啓発</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年7月～</p>
<p>取組内容</p>	<p>新型コロナウイルスの感染拡大を受け、飲食店が新たに持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等のサービスを開始する事例が増えていることから、リーフレット「テイクアウトやデリバリーをはじめめる営業者の皆さまへ」を2,000枚作成し、郵送や窓口での配布等により営業者へ注意喚起を行いました。</p> <p>また、市ホームページや本市広報誌、地元情報誌を通じて、テイクアウトや宅配（出前）食品を速やかに食べるよう市民に広く啓発を行いました。</p> <p>【参考 URL】 「テイクアウトや宅配（出前）食品における食中毒防止について」 https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kinkyu/teikuauto.html</p> <div data-bbox="502 1227 917 1809"> <p>テイクアウトやデリバリーをはじめめる営業者の皆さまへ</p> <p>食中毒予防のポイント</p> <p>テイクアウトやデリバリーの食品は、店内で提供される食品と比べて、調理してからお客様が召し上がるまでの時間が長くなります。食中毒を防止するため、より一層の衛生管理をしましょう。</p> <p>✓ テイクアウトやデリバリーに適したメニューの選定</p> <ul style="list-style-type: none"> テイクアウトやデリバリーに適したメニューを選定する(生もの提供は避ける) 水分を切る、よく蒸しめる、濃い容器に小分けするなど痛みにくい工夫をする <p>✓ 調理する人の衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 体調不良や手形に傷がある場合は、調理しない マスクや帽子を身につけ、清潔な衣類で作業する トイレの後や盛り付け前、作業内容変更時、生肉や生魚などに触った後、使い捨て手袋をつける前には手を洗い、ペーパータオルでよく拭く(タオルは共用しない) <p>提供するメニューによっては、新しい許可がおりる場合があります!!</p> <p>仙台市</p> </div> <div data-bbox="997 1238 1412 1821"> <p>✓ 器具や設備の衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理に使用する器具や作業台は使い分け、消毒清掃をしっかりとる <p>✓ 調理時の衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 作り置きはしない 食肉等の加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱する 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管する 熱いものと冷たいものは別の容器に盛り付ける 弁当を作る場合は、ご飯は十分に完熟してから盛り付ける 高圧では調理や盛り付けをしない <p>✓ 受注、販売時の衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 無理なく調理できる数量で注文を受ける 持ち帰り用の収容容器の使用、保冷・保温グッズ等を利用し、適切な温度管理をする 早急に食べようという声で、または容器にシールを貼るなどして、お客様に伝える 食品に直射日光が当たらないよう注意し、長時間、陳列しない <p>※おろかしめ容器包装に入った弁当や惣菜を販売する場合は、原則として食品表示法に基づく表示が必要となりますが、注文に応じてその場で特製に絡めて販売する場合は(例:惣菜)は、食品表示法に基づく表示の必要はありません。</p> <p>◎テイクアウトやデリバリーを始める営業者の皆さまへ テイクアウトの食品は、持ち帰り期間を短くし、早めに食べましょう。すぐに食べることができない場合は、冷蔵庫に入れて保管しましょう。</p> <p>仙台市の仙台市各区保健福祉センター衛生課へ ● 仙台 225-2211 ● 青葉区 261-2111 ● 東区 243-1111 ● 中區 247-1111 ● 西區 252-1111</p> </div>

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	仙台市（環境局廃棄物企画課）
取組市町村名 取組団体・企業名	
取組の名称	フードドライブ
実施時期	令和2年10月1日～令和3年3月31日
取組内容	<p>最大で市内18か所（区役所等公共施設10か所及び民間商業施設8か所/常設置拠点9か所、10月及び2月のみ開設する回収拠点9か所）にフードボックスを設置し、家庭で眠っている余剰食品で賞味期限が1か月以上ある常温保存が可能なもの（缶詰・インスタント麺・レトルト食品など）を回収。回収した食品をフードバンク団体を通じて被災者・生活困窮者の支援を行っている団体・施設及び子ども食堂等に無償提供するもの。</p> <p>10月～12月の間に約3,980kgの食品を回収し、フードバンク団体に提供した。</p>