

【様式2】

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	長崎県佐世保市
取組市町村名 取組団体・企業名	佐世保市 佐世保市幼児教育センター
取組の名称	父親向けオンライン食育講座
実施時期	令和3年10月17日(日) 10:00~11:00
取組内容	<p>「パパが作るお昼ごはん!～フライパン1つで簡単パスタ～」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講師：長崎国際大学 教授 古賀 貴子 氏 ・参加者：乳幼児の子を持つ父親 9名 ・目的：乳幼児をもつ父親が、「食の大切さ」について、講話や実習を通して学ぶ機会とする。また父親が作った料理を家族と一緒に試食することで家族のコミュニケーションを深め、父親の家事、育児参加を促す場とする。 ・内容：【1】調理の実演（チキンコーンクリームのパスタ、みかん寒天） 【2】食に関する講話（事前質問に対する回答含む） <p>・今年度は、新型コロナウイルス感染防止のため、オンライン配信としました。</p> <p>・講座の周知に関しては、きらきら広場に来所する母親にチラシを手渡し、市内の公共施設や支援センターを中心にポスター設置を依頼、SNSや母子手帳アプリなどを活用しました。</p> <p>・参加者が父親であることから、講話や実演も父親目線での内容に絞り、実演では材料の紹介や野菜を洗って皮をむく所から開始し、肉類は最後に切るか、まな板を替える（牛乳パックをまな板代わりに使用する）等のワンポイントアドバイスも丁寧に伝えてもらいました。</p> <p>・参加者も画面越しにメモを取り、頷きながら真剣に話を聞いている姿が見られました。</p> <p>・1時間という限られた時間ではありましたが、調理の時間の合間に講話をするなど、講師の時間配分もスムーズでした。</p> <p>・アンケート集計では「子どもに必要な栄養が思ったより多かったのでびっくりした」「フライパンだけで出来るパスタ、さっそく作ってみようと思います」「オンラインで参加できるのが手軽で良かった」等の感想が聞かれました。</p>

【様式2】

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	長崎県佐世保市																
取組市町村名 取組団体・企業名	佐世保市 佐世保市幼児教育センター																
取組の名称	離乳食オンライン講座～お母さんと赤ちゃんのにこにこ教室～																
実施時期	5/27（木）、7/15（木）、9/14（火）、12/7（木） <u>同日2講座開催</u> ① 後期（9～18か月）9：30～10：30 ②前期（5～8か月）11：00～12：00																
取組内容	<ul style="list-style-type: none"> 離乳食オンライン講座「お母さんと赤ちゃんのにこにこ教室」 講師：長崎国際大学 教授 古賀 貴子 氏 参加者： <table border="1" data-bbox="668 763 1331 1010"> <thead> <tr> <th></th> <th>前期参加者</th> <th>後期参加者</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5/27（木）</td> <td>10名</td> <td>6名</td> </tr> <tr> <td>7/15（木）</td> <td>11名</td> <td>4名</td> </tr> <tr> <td>9/14（火）</td> <td>15名</td> <td>6名</td> </tr> <tr> <td>12/7（火）</td> <td>8名</td> <td>4名</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> 内容：【1】離乳食と食育の講話（事前質問に対する回答を含む）<u>40分</u> 【2】調理の実演 <u>20分</u> （前期）10倍粥・基本の野菜煮・じゃがいもとツナのホワイトソース・ トマトの湯むきと種取り （後期）だしの取り方・みそスープ・ぎせい豆腐・レバーペーストサンド 例年、対面で実施している離乳食講座ですが、今年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、テレビ会議システム「Zoom」を活用しオンライン配信にしました。 講座の内容を前期（生後5か月～8か月）、後期（生後9か月～18か月）の2講座に分け、対象を市内在住の乳幼児の保護者、妊婦さんとして開催しています。受付は、専用のweb申し込みフォームを利用し、食に関する事前質問も同時に受け付けています。事前質問に関しては、講話の中で講師に回答をしてもらっています。 前期受講者は4か月の乳幼児健診でも周知をお願いしていることから、離乳食開始前の方も参加されています。後期受講者は参加者が伸び悩んでいます。離乳食を食べ始めてから生じた新たな悩みや2、3回食への移行のタイミングなど、具体的な質問が多く聞かれます。講話の内容も具体的な根拠をもとに丁寧に話されるので、参加者からも「ネットの情報が多すぎて不安だったので詳しく聞くことができ良かったです」等の感想が聞かれました。調理の実演やオンライン開催については、「実際に調理する様子をオンライン上で見ることが出来、離乳食に対する不安が軽減できました」「コロナ禍で外出が難しいので、自宅で気軽に安心して参加出来て良かったです」等の感想が聞かれました。 			前期参加者	後期参加者	5/27（木）	10名	6名	7/15（木）	11名	4名	9/14（火）	15名	6名	12/7（火）	8名	4名
	前期参加者	後期参加者															
5/27（木）	10名	6名															
7/15（木）	11名	4名															
9/14（火）	15名	6名															
12/7（火）	8名	4名															

【様式 2】

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	長崎県佐世保市
取組市町村名 取組団体・企業名	佐世保市保健福祉部 健康づくり課 環境部 廃棄物減量推進課
取組の名称	アイデアクッキングコンテスト
実施時期	【募集期間】令和3年7月21日(水)～令和3年8月31日(火) 【最終審査】令和3年11月27日(土)
取組内容	<p>【目的】</p> <p>イベントをとおして、家族そろって食事をする事、食事づくりを行うことなどの各家庭での基本的な食習慣の見直しを図ります。実際に食品ロス削減行動を体感し、身近に感じてもらうことで、食品ロスに対する理解を深め、今後、家庭内において食品ロスの削減行動へ移行していくことを目的とし、すでに家庭内において食品ロスの削減行動を行っている市民の取り組みを集約して広く情報発信し、取り組みの輪を広げるためアイデアクッキングコンテストを実施しました。</p> <p>健康づくり課では平成17年度から「ヘルシークッキングコンテスト」を実施しており、令和3年度は「食品ロス」をテーマにしたレシピの募集を予定していました。廃棄物減量推進課でも、令和3年度に同様のイベントを計画しており、双方のイベントの目的や実施内容が合致したため、令和3年度は共催で実施することとなりました。</p> <p>【募集内容】</p> <p>家庭内において、食品廃棄物が必ず発生し、日常生活とは切り離せない「料理」に焦点を当て、市民からの食品ロス削減レシピには、①一般家庭で料理ができる②通常捨ててしまう部位や余りやすい食品を使用している③他のコンテストやインターネットなどで未公表のもの等の条件をつけ募集しました。</p> <p>【応募総数】 399作品</p> <p>【審査方法】</p> <p>一次審査は、事前審査にて選出された16作品を審査し、上位8作品が二次審査・最終審査に進出しました。二次審査では選出された8作品の調理動画をホームページにて公開し、市民によるWEB投票を行い、その結果を点数化しました。11月27日(土)に実施した最終審査では、12名の審査員に二次審査で使用した調理動画の視聴による審査としました。アイデアの斬新さ、食品ロスを減らす工夫、手軽に作ることができるか、などを評価項目としました。例年は、入選者による調理と審査員の試食を会場で実施し、審査していますが、今回はどのような方法でコロナ禍においてコンテストの開催ができるか検討し、動画を用いての審査で実施することにしました。</p> <p>【結果】</p> <p>二次審査の点数と最終審査の点数との合計で最優秀賞1名・優秀賞3名・アイデア賞4名を決定。入賞作品は、レシピ集にまとめ後援団体や、入賞者の在籍している学校等へ配布し、佐世保市のホームページや広報させば及び、クックパットにてレシピの紹介を行います。集まった食品ロスアイデアについても、今後普及していく予定です。</p> <p style="text-align: right;">最優秀賞作品 「茶々っとうめんチーズせんべい」</p> 

【様式2】

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	長崎県佐世保市
取組市町村名 取組団体・企業名	佐世保市保健福祉部健康づくり課
取組の名称	「食育実践者ネットワーク会議」
実施時期	令和3年5月20日（木）～令和3年6月18日（金）
取組内容	<p>【目的】 地域で食生活支援を必要とする市民へ、統一性のある継続した栄養相談等の実施についての情報や意見交換を行うため、市内の保健・医療・福祉分野の業務に携わっている管理栄養士・栄養士が一堂に会し、栄養指導の方法や食事の提供状況について情報を交換することを目的としています。</p> <p>【対象者】 市内の特定給食施設等に勤務する管理栄養士・栄養士及び給食運営に携わる職員 ※例年であれば「在宅管理栄養士・栄養士、管理栄養士養成施設の職員（管理栄養士・栄養士）、教育委員会管轄施設の管理栄養士・栄養士」も対象としていますが、今回は当課管轄の給食施設を対象とした内容となるため対象から除外しました。</p> <p>【内容】 ①日時：令和3年5月20日（木）～令和3年6月18日（金） ②議題：「給食施設における災害時の備え」 ③議題設定理由：近年、自然災害が予測もしないスケールで発生し、市民に不安と衝撃を与えています。給食施設においても利用者や職員の安全を確保するために危機管理体制の整備が求められています。しかし、体制整備が思うように進まない施設も多い現状です。そこで、本会議において各施設における災害時の危機管理体制状況について情報の共有を行い、体制整備の推進をはかるために設定しました。 ④開催方法：昨年度の会議において調査を行った各給食施設における災害時の危機管理体制状況の結果報告が主であったことや、新型コロナウイルス感染症対策のためにホームページ上に資料を掲載し、対象者には閲覧後アンケートの回答を求めました。 ⑤結果：今回初めてホームページ上に資料を掲載し開催しました。参加施設数及び参加者数は、通常の会場集合形式の場合よりも多かったことから今後も研修会等において、このような開催方法を取り入れていきたいと考えています。また、今回の研修内容が施設全体で取り組まなければならない事項のため、資料の共有も管理栄養士・栄養士のみならず施設管理者や事務担当者などにも行っていただくことができました。施設によって状況が違うため、すぐに行うことは難しいですが、今後体制整備を行うきっかけづくりになったのではないかと思います。</p>

【様式2】

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	長崎県佐世保市
取組市町村名 取組団体・企業名	佐世保市 佐世保市幼児教育センター
取組の名称	調理講習会「親子クッキング」(オンライン開催)
実施時期	令和3年 8月18日(水) 10:00~11:00まで 令和3年 8月19日(木) 10:00~11:00まで
取組内容	<ul style="list-style-type: none"> ・調理講習会(おやつ作り) ・講師:長崎短期大学 谷口 英司 氏 ・参加者:就学前幼児の保護者 8月18日(水)・・・8組 8月19日(木)・・・8組 ・目的:幼児向けの調理実習に参加することで、栄養のバランス手作りのよさを再確認し、保護者の食育への関心を高める。 ・内容:調理の実演 家庭にある材料や器具で手軽に作れて親子で楽しめるお菓子作り に挑戦してみよう :アンケート <p><メニュー>「かんたんスコーンとカスタードクリーム」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今回の親子クッキングは、コロナ禍であることからオンライン開催とし、資料については参加者に事前配布といたしました。 ・お菓子作りは、子育て中のお母様方にとって興味関心があっても、“時間がかかる”“ハードルが高い”などの声が聞かれることがありました。 講話では、細かな計量は必要ではないことや、プロが作るようにはこだわらなくてもいいことなど話され参加者にとって取り組みやすい内容に感じました。 ・オンラインでの開催では、参加者へ事前に資料を送付しました。参加者の中には実演に合わせてお菓子作りに取り組む親子の姿があるなど、講習会をオンラインで行う効果的な方法を知る機会にもなりました。 ・カスタードクリームは、レンジを使って簡単に作ることができました。講師からは、カスタードクリームを使いシュークリームやバナナトーストのトッピングにするなど、応用したお菓子作りの紹介がありました。 ・今回のお菓子作りは、身近な材料を使い短時間でできるということで、参加者から「コロナ禍での家庭時間に是非チャレンジしたい。」の感想が寄せられるなどおやつ作りを通して食への関心が高まり食育につながる内容となりました。

【様式2】

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	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	雲仙市
取組の名称	家庭で楽しく食育（親子料理）
実施時期	7月～8月
取組内容	<p>コロナ禍により、集団での親子料理教室の開催が困難な状況にあったため、小学校育友会と連携し、家庭で親子料理をする機会を提供しました。</p> <p><参加者数> （1）小学3年生26名と家族</p> <p><実施内容></p> <ul style="list-style-type: none"> ・資料やレシピを参考に、食材購入などの準備、調理、試食までを各家庭で実施しました。 ・食材は、地元の野菜を意識して使用してもらうようにしました。 ・資料やレシピは、PTA・学校・健康づくり課が連携して準備しました。 <p><感想></p> <p>3年生</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分で作ると楽しくておいしかった。 ・野菜を切るのが難しかった。 ・雲仙市の食材はブロッコリーの他にも色々な野菜があることを知った。 ・家族がおいしいと言って食べてくれて嬉しかった。 ・これから色々な料理に挑戦していきたい。 <p>保護者</p> <ul style="list-style-type: none"> ・雲仙市で育った野菜を意識しながら購入した。子どもも楽しそうな様子だったので、また親子で作りたい。 ・大人はヒヤヒヤしながら、子どもの調理を見守った。自ら考えながら作ることで子どもの成長を知る機会になった。 ・自分で作ると苦手な野菜も食べようとしたり、普段食べない野菜も食べてくれた。 ・時間がある日は子どもとゆっくり料理していきたいと思った。 ・一緒に作った日から時間があれば料理の材料を切ってくれるようになった。料理の楽しさを知る良いきっかけとなったと思う。

【様式2】

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	長崎県佐世保市
取組市町村名 取組団体・企業名	佐世保市保健福祉部健康づくり課
取組の名称	「食育実践者研修会」
実施時期	令和3年7月6日（火）～令和4年3月31日（木）
取組内容	<p>【目的】 食育推進の役割を担う人材（食育実践者）に対し、資質向上のための研修会を実施することで、健康づくりの協力者を育成し、地域住民への食育の理解と推進をはかるものです。</p> <p>【対象者】 食生活改善推進員及び運動普及推進員養成講座受講者、食生活改善推進員 ※令和3年度養成講座カリキュラム及び研修会の一項目として実施</p> <p>【内容】</p> <p>①日時：令和3年7月6日（火）～令和4年3月31日（木）</p> <p>②議題：「災害時の備え～家庭備蓄のすすめ～」</p> <p>③議題設定理由：令和2年度に実施した「佐世保市食育に関するアンケート調査」によると、食育の取り組みのうち、「災害時の非常食を常備することに関心を持つこと」に取り組んでいる割合は、他の項目と比較すると低い状況です。しかし、この項目について「取り組めていないが今後取り組みたい」と思っている割合は高く、市民の関心が高い項目です。そこで、本研修会において食育実践者が近年の災害の現状を学び、対応方法や非常食、災害時の食事を含む備えについての知識を深め、地域住民への推進をはかります。</p> <p>④開催方法：提供していただいた動画を令和3年7月6日（火）に会場にて上映予定でしたが、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のために、佐世保市ホームページに掲載して対象者に閲覧を促し、閲覧後に Web アンケートに回答していただく方法に変更して開催しました。 ※令和2年度に（公社）長崎県栄養士会主催の県民公開講座にて講師を務められた日本防災士会 長崎県支部 旭 芳郎氏の講演内容を撮影した動画を、長崎県栄養士会が保有していたため、長崎県栄養士会にデータの提供を依頼し、動画を提供していただきました。</p> <p>⑤課題：Web による開催としましたが、対象者には動画の視聴が困難な様子で、閲覧数が伸びていません。</p>

【様式2】

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	長崎県佐世保市
取組市町村名 取組団体・企業名	佐世保市 佐世保市幼児教育センター
取組の名称	幼児食調理講習会「幼児向けの食事作り」(オンライン開催)
実施時期	令和3年10月13日(水) 10:00~11:00 令和3年10月14日(木) 10:00~11:00
取組内容	<p>調理講習会(幼児食作り)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講師：管理栄養士 野々村 洋子 氏 ・参加者：就学前幼児の保護者 10月13日(水)・・・5名 10月14日(木)・・・1名 ・目的：幼児向けの調理実習に参加することで、栄養のバランスや手作りの良さを再確認し、保護者の食育への関心を高める。 ・内容：調理の実演 ：講話 ～3つの器を基本に毎日の健康を維持しましょう～ *成長期に必要な栄養素について ：アンケート <p><メニュー> 「サンマの炊き込みご飯」 「たまごとなめこのお吸い物」 「れんこんのずんだ和え」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今回の献立は、旬の食材を使った和食メニューでした。サンマを使った炊き込みご飯の紹介では、画面越しに魚の下処理の仕方を丁寧に分かりやすく説明されるなど、ひと手間かけるポイントを学ぶことができました。 ・参加者からは、「普段使わない食材ばかりでした。調理の過程や子どもの発達によっていろんな料理にしてたべられるのがわかりました。」との感想が寄せられました。講習会に参加されたことで、食に関する意識が高まり刺激となったのではないかと思います。 ・野々村先生の講話では、“食事”について栄養面ばかりではなく、“成長発達”と“発育”を関連付け分かりやすく丁寧に話をさせていただきました。また、食事だけではなく、おやつや飲み物への配慮の大切さにも触れられ、幼児期の必要な栄養量についてお話を聞くことができました。 ・今回のオンラインでの講習会は、当日キャンセルができるなど受講者が少なく、多くの対象者に参加いただけるように周知方法について検討していく必要があると考えています。