参考資料

令和５年度
仙台市食育推進会議関係団体等
食育推進事業取り組み事例集

令和6年8月

★★★ 目 次 ★★★

主 体 ・ 部 署 名	ページ
各関係団体	
（一般社団法人）仙台市医師会	1
宮城県栄養士会	2
仙台市私立幼稚園連合会	3
宮城県生活協同組合連合会	4
（公益財団法人）みやぎ・環境とくらしネットワーク（MELON）	5
宮城大学	7
仙台市	
市民局生活安全安心部消費生活センター	8
健康福祉局保健衛生部健康政策課	9
健康福祉局保健所生活衛生課	10
こども若者局幼稚園・保育部運営支援課　鶴が丘保育所	11
環境局資源循環部家庭ごみ減量課	14
経済局農林部農業振興課	15
経済局中央卸売市場業務課	17
青葉区保健福祉センター家庭健康課	18
青葉区宮城総合支所保健福祉課	19
宮城野区保健福祉センター家庭健康課	20
若林区保健福祉センター家庭健康課	21
太白区保健福祉センター家庭健康課	22
太白区秋保総合支所保健福祉課	23
泉区保健福祉センター家庭健康課	24
教育局生涯学習部生涯学習課	25

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="8">一般社団法人 仙台市医師会</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="8">――――――</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="8">仙台市立学校健診　生活習慣病検査</td></tr>
<tr><td rowspan="4">推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td>〇</td><td>1-2 栄養バランス</td><td>〇</td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td>〇</td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材･郷土料理</td><td></td><td>2-2 和食文化</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材･旬の食材</td><td></td><td>3-2 食品ロス削減</td><td></td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">4-1 その他食育に関すること</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td></td><td>イ 一体的（組織横断的）</td><td></td><td>ウ 時代へ対応（新たな日常･デジタル化）</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="8">令和5年10月16日～10 月 19 日</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="8">定期健康診断（発育測定）の結果、肥満度50%以上となった小1･3･5年、中1年、高1年に在籍する者を対象に検査を実施する（小学生について、前回対象者（受検者）は対象外）。
検査結果を返却する際、学校を通して肥満の原因や肥満の予防と治療について記載された文書を配布し、食事療法や食事のとり方など食事を中心とした改善策を児童･生徒、および保護者へ周知している。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="8">宮城県栄養士会</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="8">宮城県仙台市、河北新報社、ミヤギテレビ、宮城県歯科医師会、宮城県教育委員会
（協力）宮城県栄養士会</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="8">子育て応援団すこやか 2023</td></tr>
<tr><td rowspan="5">推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td>〇</td><td>1-2 栄養バランス</td><td>〇</td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td>〇</td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材・郷土料理</td><td></td><td>2-2 和食文化</td><td></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材・旬の食材</td><td></td><td>3-2 食品ロス削減</td><td></td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">4-1 その他食育に関すること</td><td>〇</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="9"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td>〇</td><td>イ 一体的（組織横断的）</td><td></td><td>ウ 時代へ対応（新たな日常・デジタル化）</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="8">2023年10月14日</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="8">子どもを楽しく育てることのできる社会環境づくりを目指し、地域や行政、子育てに関わる団体や企業などの産官民による応援団を結成し、来場者が楽しい時間を過ごす中から、子育ての手助けになるものをひとつでも持ち帰っていただく機会の提供を目的として実施しました。
① 朝ごはんを食べよう…料理カードを使って朝ごはんを考え、朝ごはんの大切さや主食、主菜、副菜をできるだけそろえて食べるように声がけをしました。
② バランスよく食べよう…フェルトでできた食品を赤・黄・緑に分類し、バランスよく食べるように声がけをしました。
 </td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="8">仙台市私立幼稚園連合会</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="8">みやぎ幼稚園</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="8">食べることが楽しくなる食育</td></tr>
<tr><td rowspan="4">推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td></td><td>1-2 栄養バランス</td><td>〇</td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td></td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材・郷土料理</td><td></td><td>2-2 和食文化</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材・旬の食材</td><td>〇</td><td>3-2 食品ロス削減</td><td></td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">4-1 その他食育に関すること</td><td>〇</td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td></td><td>イ 一体的（組織横断的）</td><td></td><td>ウ 時代へ対応（新たな日常・デジタル化）</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="8">通年</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="8">５月に幼稚園の園庭で、年長組の園児４２名が、ミニキャロットとじゃが芋の栽培を始めた。ミニキャロットとじゃが芋は種から育て、同時にミニトマトの苗も植えた。
毎日、お当番さんが交替で水やりをし、野菜が育つ過程を観察し、７月１２日のお泊り保育の日にカレーライスにして食べることを楽しみにしていた。夕食のカレーライス作りでは、ミニキャロット、じゃが芋、玉ねぎを包丁で切る体験を行うことで、「世界一おいしいカレー」を食べることができた。五感をフルに活動させて、「育てる」「収穫する」「食べる」喜びを味わった。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="8">宮城県生活協同組合連合会</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="8">生協あいコープみやぎ</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="8">宮城の原木しいたけ見学会</td></tr>
<tr><td rowspan="4">推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td></td><td>1-2 栄養バランス</td><td></td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td>〇</td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材･郷土料理</td><td></td><td>2-2 和食文化</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材･旬の食材</td><td></td><td>3-2 食品ロス削減</td><td></td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">4-1 その他食育に関すること</td><td>〇</td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td></td><td>イ 一体的（組織横断的）</td><td></td><td>ウ 時代へ対応（新たな日常･デジタル化）</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="8">4月 23 日（日）</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="8">登米市東和町･芳賀裕さんの原木椎茸圃場を 16 家族の皆さんと見学しました。
福島第一原発事故による放射能の影響で、多数の生産者が原木椎茸栽培を辞める中、芳賀さんは圃場の落ち葉を取り除き、砂利を敷き、九州から原木を取り寄せる等の努力を重ねて、原木椎茸栽培を続けてこられました。
開会式で参加者の自己紹介をした後、原木に植菌作業をする場所や、椎茸菌が回るまで原木を保管しておくハウスを見学し、砂利の斜面を歩いて山に向かいました。この日、一番の楽しみ、椎茸の収穫体験です。原木からひょっこり生えている椎茸を発見した喜びは、皆さん隠せません！大人も子どもも夢中になって収穫しました。
原木椎茸は“林産物”と言われ、山や森を維持していくことと密接な関わりがあるそうです。斜面に井桁に積まれている原木の様子を見ても、収穫までには大変な作業があることが伺えるとともに、森の一部として栽培される原木椎茸の美味しさの理由がわかった気がしました。
コロナ禍を経て数年ぶりに産地見学ができたことは、何よりの喜びでした。今後も多くの組合員さんに産地に足を運んでいただきたいと思います。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>主体名</td><td>公益財団法人みやぎ・環境とくらし・ネットワーク（MELON）</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td>（運営協力）みやぎ生活協同組合、宮城県農業協同組合中央会、宮城県漁業協同組合、宮城県森林組合連合会
（名義後援）宮城県教育委員会、仙台市教育委員会、富谷市教育委員会、名取市教育委員会、岩沼市教育委員会、東松島市教育委員会、七ヶ浜町
（講師）株式会社仙台水産、COOP 緑の基金運営委員会、三浦農園、一般社団法人日本キリバス協会
（ブース出展）株式会社エフピコ、仙台市環境局家庭ごみ減量課、尚絅学院大学</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td>MELON みやぎ SDGs 環境アドベンチャー（MELON フェスタ）</td></tr>
<tr><td>推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>
<table>
<tr><td>1-1 朝食の習慣化</td><td></td><td>1-2 栄養バランス</td><td></td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td></td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材・郷土料理</td><td></td><td>2-2 和食文化</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材・旬の食材</td><td>〇</td><td>3-2 食品ロス削減</td><td>〇</td><td>3-3 環境負荷</td><td>〇</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">4-1 その他食育に関すること</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>
<table>
<tr><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td></td><td>イ 一体的（組織横断的）</td><td></td><td>ウ 時代へ対応（新たな日常・デジタル化）</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td>2023 年 6 月 17 日(土)11:00～15:30</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td>公益財団法人みやぎ・環境とくらし・ネットワーク（MELON）30 周年記念事業のキックオフイベントとして、MELON で人気の講話をぎゅっと凝縮したフェスタを開催しました。
ステージプログラムでは「みやぎの海・森・食、キリバス共和国と南極」をテーマにミニ講話を行いました。特に「みやぎの海～豊かな海のことを知ろう！」では、三陸でとれる魚介類や水産加工品等について、「みやぎの食～産地の近くで旬を食べよう！」では、セリをはじめ在来作物の紹介や農家の仕事等についてなど、食育にもつながる内容でお話していただきました。
そのほか、会場ではへちまたわし作り体験コーナー、企業や行政の取り組み紹介ブースなどを展開しました。

【参加者数】
・ステージ参加者 延べ 104 名
・へちまたわしづくり参加者 96 名
・クイズラリー参加者 84 名
・メロン応募者 43 名

参加された方から「いろいろな側面から環境・SDGs のことを見ていく必要があることを再認識したイベントでした。また、スタッフの皆さんが丁寧にご説明してくださり、あたたかみのあるイベントでした。ありがとうございました。」や「講話のテーマに関心があったため参加しました。」などの声が寄せられました。</td></tr>
</table>

「みやぎの海のお話」
講師：廣澤一浩氏（株式会社仙台水産）

「みやぎの食のお話」
講師：三浦隆弘氏（三浦農園・MELON理事）

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="8">宮城大学</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="8">人来田学区連合町内会</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="8">高齢者の共食を推進するイベント「お茶っこのみを推進する会」の開催</td></tr>
<tr><td rowspan="4">推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td></td><td>1-2 栄養バランス</td><td></td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td></td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材・郷土料理</td><td></td><td>2-2 和食文化</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材・旬の食材</td><td>〇</td><td>3-2 食品ロス削減</td><td></td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">4-1 その他食育に関すること</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td>〇</td><td>イ 一体的（組織横断的）</td><td>〇</td><td>ウ 時代へ対応（新たな日常・デジタル化）</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="8">令和５年12月８日～令和６年２月14日</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="8">〇地域の共食の場として、新型コロナウイルスで停滞した「お茶っこ飲み」活動を活性化
太白キャンパス近隣には、人来田小学校の通学区を中心とした ５ つの町内会があり総世帯数約 3,000、約 6,400 名の方が暮らしています。65 歳以上の高齢化率は 42%と高いエリアで、交通アクセスの課題も抱えています。宮城大学食産業政策研究室では、共食することの意義やフレイル予防など学びの場として、社会福祉協議会や地域包括支援センターの協力も得つつ、町内会の枠組みを超えた高齢者の交流の場として、新型コロナウイルス感染予防対策により停滞していた「お茶っこ飲み」活動の再開を支援しました。
また、「お茶っこ飲み」の取組では、別途開催した高齢者による宮城大学坪沼農場での稲刈り体験で収穫した米を製粉しポッケの森で製造した米粉ケーキを提供することで、地域の食と共通の話題が提供されました。「お茶っこ飲み推進の会」は計8回開催し、累計 200 名以上の参加を得ることで地域のネットワークの活性化を図りました。（令和 ５ 年度宮城県消費・安全対策交付金事業）
 </td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="8">市民局生活安全安心部消費生活センター</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="8">消費者庁食品表示課</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="8">消費生活講座</td></tr>
<tr><td rowspan="5">推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td></td><td>1-2 栄養バランス</td><td></td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td>〇</td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材・郷土料理</td><td></td><td>2-2 和食文化</td><td></td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材・旬の食材</td><td>〇</td><td>3-2 食品ロス削減</td><td>〇</td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">4-1 その他食育に関すること</td><td></td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="8"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td></td><td>イ 一体的（組織横断的）</td><td></td><td>ウ 時代へ対応（新たな日常・デジタル化）</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="8">令和５年10月26日（木） 13:30～15:30</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="8">タイトル
知っておきたい食品表示～毎日の買い物をもっとかしこく～

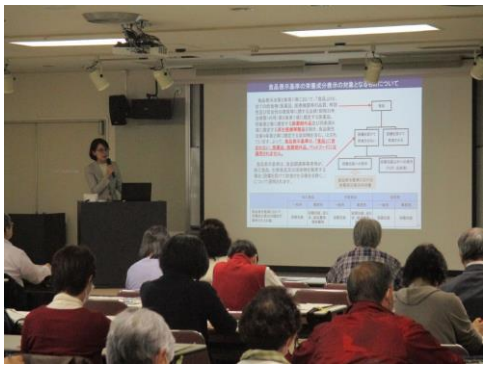
目的
食品表示について、食品の具体例を挙げて説明することで、買い物をする際に気をつけるポイントを学んでもらうとともに、普段から食品表示を意識してもらえるようなきっかけを作る。

場所
エル・パーク仙台　セミナーホール１・２

対象
市民の方100名程度

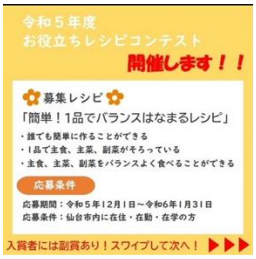
参加人数
63名

講師
消費者庁食品表示課　食品表示調査官　野尻　恵多　氏
〃　保健表示室　山本　かおり　氏

  </td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>主体名</td><td>健康福祉局保健衛生部健康政策課</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td>仙台市食育推進会議委員
大学生の食育プロジェクトに参加の学生（仙台白百合女子大学、宮城学院女子大学）</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td>健康お役立ちレシピコンテスト「簡単！1品でバランスはなまるレシピ」</td></tr>
<tr><td>推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>
<table>
<tr><td>1-1 朝食の習慣化</td><td></td><td>1-2 栄養バランス</td><td>〇</td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td></td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材・郷土料理</td><td></td><td>2-2 和食文化</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材・旬の食材</td><td></td><td>3-2 食品ロス削減</td><td></td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">4-1 その他食育に関すること</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>
<table>
<tr><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td></td><td>イ 一体的（組織横断的）</td><td></td><td>ウ 時代へ対応（新たな日常・デジタル化）</td><td>〇</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td>募集期間 令和５年12月１日～令和６年１月31日
審査会：令和６年２月26日</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td>
若い世代では、主食・主菜・副菜の組合せや量を考えて食べるといった、健康的な食生活を実践している人の割合が少なくなっていることから、若い世代をメインターゲットに、Instagram「仙台伊達なキッチン - だてきち」を用いてバランスの良い食事を実践できるオリジナルレシピを募集し、さらに優秀な作品を発信した。
「大学生の食育プロジェクト」事業とも連動し、学生による企画の参加、大学でのコンテストの周知、学生目線からの事業の評価等を行った。

【募集テーマ】 「簡単！1品でバランスはなまるレシピ」
①簡単に作れる
②1品で主食、主菜、副菜がバランスよくそろっていること
③オリジナルのもので、他のコンテストやSNS等で未公開のもの



【応募資格】 仙台市に在住、在勤、在学の方

【応募方法】Instagram「仙台伊達なキッチン - だてきち」をフォローの上、「＃だてきちバランスはなまるレシピ」をつけて、レシピ写真、材料、作り方を記載して投稿

【審査方法】1次審査：健康政策課管理栄養士による書類選考により「適合性」を審査し採点。2次審査：1次審査通過作品について、審査員（食育推進会議委員より2名）により書類および試食審査による採点し、上位者を入賞とした

【応募作品数】 21作品 （投稿者：13名）

【入賞作品】最優秀賞1作品、優秀賞4作品
Instagram・ホームページで周知
〇最優秀賞「レモン香る爽やかクリームパスタ」
〇優秀賞「鍋を汚さない！トマトチーズリゾット」
「15分でできる！あんかけ焼きそば
～香りと旨味で減塩～」
「簡単！さっぱり！丼！」
「八宝菜風あんかけごはん」

</td></tr>
</table>

主体名	**健康福祉局保健所生活衛生課**
連携機関・団体	―――
取り組みの名称	食品の安全性に関する講演会
推進の視点（該当する視点に〇）	1-1 朝食の習慣化 ／ 1-2 栄養バランス ／ 1-3 健康な歯と口 ／ 1-4 安全な食生活 〇 2-1 地元食材・郷土料理 ／ 2-2 和食文化 3-1 地元食材・旬の食材 ／ 3-2 食品ロス削減 ／ 3-3 環境負荷 4-1 その他食育に関すること
推進の方針	ア 多様なライフスタイルに対応 ／ イ 一体的（組織横断的） ／ ウ 時代へ対応（新たな日常・デジタル化）
実施期間・日時	令和６年２月21日(水)14:00～16:00
実施内容	〇目的 食品の安全性に関する講演会は、食品の安全性に関して、理解と関心を深めてもらうことを目的として、話題になった事例や健康被害事例などからテーマを設定し開催している。 令和５年度第１回せんだい食の安全サポーター会議で行ったアンケートにおいて、食の安全サポーターが高い関心を寄せているテーマとして食品添加物が挙げられた。食品添加物は、危険なものであるという誤った認識を持っている市民は多くいると考えられるため、それらの誤ったイメージを払拭し、食品添加物の安全性に関する考え方やリスク評価の進め方について理解を深めることを目的として、本講演会を開催した。 〇実施概要 1. 日時：令和6年2月21日(水)14:00～16:00 2. 場所： web 会議システムを用いたオンライン開催及び一定期間動画配信 ※インターネットに接続できずオンライン講演会を受講することが困難な希望者に対しては、動画視聴可能なライブ配信会場を当日開設 ３ 内容 (1)講演会： 本当に安全な食品とは？ ～食品のリスクについて考える～ 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部長 畝山 智香子 氏 (2)意見交換会

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="8">こども若者局幼稚園・保育部運営支援課　鶴が丘保育所</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="8">―――――</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="8">幼児の食生活調査を活かした保育所給食の取り組みについて</td></tr>
<tr><td rowspan="4">推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td>〇</td><td>1-2 栄養バランス</td><td>〇</td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td></td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材・郷土料理</td><td></td><td>2-2 和食文化</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材・旬の食材</td><td></td><td>3-2 食品ロス削減</td><td></td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">4-1 その他食育に関すること</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td>〇</td><td>イ 一体的（組織横断的）</td><td></td><td>ウ 時代へ対応（新たな日常・デジタル化）</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="8">令和５年９月</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="8">保育所給食は乳幼児期の心身の発育・発達において、重要な役割を担っており、食事提供の際には子どもの実態を把握した上で、適切に栄養管理を行う必要がある。実態把握のひとつとして子どもの食生活調査を行い、その結果と実態を踏まえた保育所給食の取り組みをまとめた。

Ⅰ.食生活調査の実施
（1）　目的
①　子どもの家庭での食生活状況を把握する
②　子どもの食に関する保護者の意見や認識を把握する
③　②より、保育所給食の献立作成や食育活動などに反映させる

（2）　対象者
保育所に在籍する０～６歳児の保護者　配付 79 枚、回答 59 枚、回収率 74.7%

（3）　調査項目
① 子どもの年齢（3 歳未満児/3歳以上児）
② 子どもの生活時間（起床・就寝時刻/朝食・夕食喫食時刻）
③ 子どもの朝食の摂取頻度
④ 保護者の朝食の摂取頻度
⑤ 子どもの朝食の内容（自由記載）
⑥ 子どもの食品群別摂取頻度
⑦ 保護者が子どもに家庭でもっと食べさせたいと思う食べ物（複数回答）
⑧ 子どもの様子で心配なことの有無
⑨ 給食に関する要望（自由記載）

（4）　結果
・子どもの朝食の摂取頻度は、97%の子どもが「毎日食べる」であった。
・保護者の朝食摂取頻度は、「食べないときがある」「まったく食べない」の回答が２２%見られた。
・朝食内容の傾向として、「主食のみ」、「主食+乳製品または果物」が多く、野菜を中心とした副菜の摂取が少ない。
・たんぱく質を多く含む食品では、肉、大豆・大豆製品、卵、魚の順に摂取頻度が低くなる傾向がみられた。</td></tr>
</table>

・保護者が子どもに家庭でもっと食べさせたいと思う食べ物は「魚・野菜」が多かった。

Ⅱ. 食生活調査を踏まえた保育所の取り組み

（1） 保育所給食の食品構成の見直し

・野菜やきのこ類、魚の提供量を増やす

（2） 食育活動の実施

・子どもが野菜類や魚をもっと食べたいと思うような食育活動の実施

（3） 保育所での取り組みに関する発信の強化

・日頃の給食の取り組みを保護者へ発信

（4） 保護者への啓発

・野菜や魚を使用した給食レシピを掲示・配付

・家庭で子どもと一緒にできる調理活動の提案

Ⅲ. 考察

・食生活調査を行うことにより、家庭での食生活の傾向を把握することができた。

・保育所で提供する食事が子どもの一日の食事の一部であり、献立を作成する上では食事全体を総合的に考える必要があることを改めて認識した。

・献立には家庭で食べる機会が少ないと考えられる食材を取り入れ、食べやすい調理法を検討して提供するなど、一日一日の献立には食育の観点より目的をもつことに意義がある。

・食事の提供にあわせて、ねらいに沿った食育活動を実施し、子ども達の食材への興味や食べる意欲を引き出すことも大切である。

・日頃から行っている活動や取り組みを保護者へ情報発信しながら、家庭とともに食を通した子どもの育ちを見守っていきたいことを伝え、食育に関する認識を共有していくことも必要である。

Ⅳ. 結語

・家庭での食生活状況の把握を目的として行った食生活調査は、家庭での食生活状況把握の他、食育に対する認識の差がみられるなど、目的以外の気づきもあった。調査から得られた食生活の課題に対する取り組みを継続しながら、家庭へも発信していきたい。

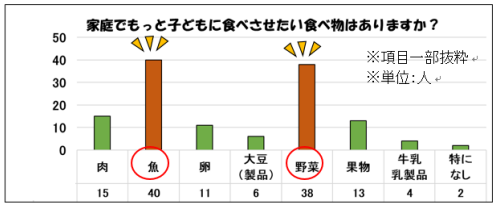
〈食育活動の充実①〉 鯖の解体ショーと鯖の味噌煮作りより

〈食育活動の充実②〉 野菜スタンプで野菜に触れる

〈保護者への情報発信①〉 栽培物の様子について

もっと食べたい食材…魚と野菜

身体の成長が著しい乳幼児期は、様々な食材からバランスよく栄養を摂る必要があります。特に**野菜と魚**は今年度の食生活アンケート結果から、今よりもっと子どもに食べさせたい食材として挙がりました。



※R5.9 実施 食生活アンケートより

保育所では、**昼食や午後おやつに野菜や魚を使用した料理をより多く提供**し、子ども達に野菜や魚をもっと好きになってもらえるよう工夫しています。

ご家庭でも野菜や魚をもっと手軽に食べられるよう、随時**人気献立を給食展示横で配付**していますので、ぜひお立ち寄りください。

〈保護者への情報発信②〉 アンケート結果を受けて、保育所での食品構成変更についての発信

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="8">環境局資源循環部家庭ごみ減量課</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="8">―――</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="8">せんだい食品ロス削減ガイドブックを活用した啓発</td></tr>
<tr><td rowspan="4">推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td></td><td>1-2 栄養バランス</td><td></td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td></td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材・郷土料理</td><td></td><td>2-2 和食文化</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材・旬の食材</td><td></td><td>3-2 食品ロス削減</td><td>〇</td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">4-1 その他食育に関すること</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td></td><td>イ 一体的（組織横断的）</td><td></td><td>ウ 時代へ対応（新たな日常・デジタル化）</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="8"></td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="8">令和３年３月発行の「せんだい食品ロス削減ガイドブック」の改訂版を発行。
余りがちな食材を使った新レシピ、食を通じてエコな暮らしを提案する「せんだい食エコリーダー」が実践する食品ロスを減らすためのひと工夫を紹介するページを追加し、食品ロス削減の様々なヒントや、家庭で取り組める方法について紹介。
また、食品ロスを記録する「せんだい食品ロスダイアリー」についても、記録期間を ４ 週間から１週間に短くすることで、取り組みやすい内容に改訂した。
ガイドブックはウェブサイト「ワケルネットからダウンロードすることが可能。

完成したガイドブックを活用した食品ロス削減講座の開催、講座の受講者等へ配付するなど、食品ロス削減に関する啓発を行った。

</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="8">経済局農林部農業振興課</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="8">仙台ターミナルビル株式会社(せんだい農業園芸センター) ほか</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="8">地産地消イベント開催</td></tr>
<tr><td rowspan="4">推進の視点(該当する視点に〇)</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td></td><td>1-2 栄養バランス</td><td></td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td></td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材・郷土料理</td><td>〇</td><td>2-2 和食文化</td><td></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材・旬の食材</td><td>〇</td><td>3-2 食品ロス削減</td><td></td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">4-1 その他食育に関すること</td><td></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td></td><td>イ 一体的(組織横断的)</td><td></td><td>ウ 時代へ対応(新たな日常・デジタル化)</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="8">夏から冬にかけて通年(詳細は下記実施内容を参照)</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="8">・仙台産農産物を使った料理教室や生産現場の見学会等を開催し、地産地消への関心を高めてもらう。

①仙台産野菜を使った料理教室
夏:8 月 10 日(木)
仙台産夏野菜を使った料理教室開催
11 人参加

〇アンケートより参加者の感想など(一部抜粋)
・今回の企画とても良かったです。地物野菜を取り入れて健康な体を作っていきたいと思います。
・地産地消は私も心がけているので、こういうイベントはとても楽しくためになりました。

冬:2 月 25 日(日)
農と触れ合う親子イベント 野菜でひな祭り寿司をつくろう
小学生親子 7 組 18 人参加

〇アンケートより参加者の感想など(一部抜粋)
・地産地消の大切さをより実感しました。親子で調理しながら学べ、大変楽しかったです。
・初めて参加しましたが、とても楽しく子供の教育にもとても良いすばらしいイベントでした。

②生産現場見学会
11 月 18 日(土)西部コース開催
小学生親子 2 組 6 人参加

〇アンケートより参加者の感想など(一部抜粋)
・子どもは野菜、お肉、魚、お花などスーパーに並んですぐに買うことが出来るものと思っている。生産している方の思いや顔を見ることができ、畑・自然との共生の中で土で育てていることを体感できた。</td></tr>
</table>

	11 月 25 日(土)東部コース開催 小学生親子 6 組 13 人参加 〇アンケートより参加者の感想など(一部抜粋) ・今まで青果の産地はそれほど意識していませんでしたが、地元の青果をもっと食べていきたいと思いました。 ③栽培・収穫体験講座(播種・収穫　両日とも参加可能な方) 播種:8 月 26 日(土)開催 小学生親子 6 組 13 人参加 収穫:10 月 21 日(土)開催 小学生親子 5 組 9 人参加 〇アンケートより参加者の感想など(一部抜粋) ・親も都会育ちで農業についてよく知らず、子供とともに学ぶことが出来てよかった。親は仙台に転居してきたため、地域のことを知る貴重な機会が出来てよかった。 ・スーパーで買うだけではわからない、野菜の栽培のことがわかりました。

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="8">経済局中央卸売市場業務課</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="8">仙台おさかな普及協会</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="8">さんま食育教室</td></tr>
<tr><td rowspan="5">推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td></td><td>1-2 栄養バランス</td><td></td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td>〇</td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材・郷土料理</td><td>〇</td><td>2-2 和食文化</td><td>〇</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材・旬の食材</td><td>〇</td><td>3-2 食品ロス削減</td><td></td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4">4-1 その他食育に関すること</td><td></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="8"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td>〇</td><td>イ 一体的（組織横断的）</td><td></td><td>ウ 時代へ対応（新たな日常・デジタル化）</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="8">令和５年10月13日（金） 10～12時</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="8">目 的：保育園や幼稚園のこども達に、調理を通して「旬」のサンマのおいしさを味わってもらい、「魚食」に対する興味を持ったり、関心を深めてもらう。

対象者：向山こども園（太白区） 園児200名

内 容：保育園や幼稚園では、こども達が自分で選んだサンマを炭火で焼いてもらい、焼きたてのサンマを食べた。
焼きたてのサンマはおいしいとの感想があった。この教室を通して、おさかなに興味を持ったこどもが増えたそうです。

園児たちのさんま選び

サンマ焼き その1

サンマ焼き その2

みんなで焼きサンマをたべます</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="8">青葉区保健福祉センター家庭健康課</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="8">こども若者局</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="8">みんなで子育てフェスタ 「やさい足りてる？測定＆ぬり絵」</td></tr>
<tr><td rowspan="5">推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td></td><td>1-2 栄養バランス</td><td>〇</td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td></td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材･郷土料理</td><td></td><td>2-2 和食文化</td><td></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材･旬の食材</td><td></td><td>3-2 食品ロス削減</td><td></td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">4-1 その他食育に関すること</td><td></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="9"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td>〇</td><td>イ 一体的（組織横断的）</td><td></td><td>ウ 時代へ対応（新たな日常･デジタル化）</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="8">令和５年９月23日(土･祝) 10:00～16:00</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="8">【目的】
仙台市民の１日当たりの野菜の平均摂取量は 293gで目標とする350g/日を下回っている。年齢別にみると、男性は20･30歳代、女性は20歳代の摂取量が少ない。生活習慣病予防のために、野菜の摂取量を増やすといった健康的な食習慣を啓発する必要があることから、親子向けイベントにて常備菜レシピ集を活用し、啓発を行った。
※常備菜レシピ集は、平成30年度より青葉区の重点事業として実施している「常備菜レシピ集作成事業」にて、常備菜レシピ集作成実行委員会で考案したレシピである。

【対象】
イベントに来場している親子（ブース来場者 225 世帯）
【内容】
・ベジメーターによる測定
・こども向けのぬり絵コーナー
・常備菜レシピ集等を配布しながら
手軽に野菜を取る方法について啓発

イベントの来場者数は 4,800 人を超えており、多くの親子連れが来場していた。当課のブースにもほとんど途切れることなく人が訪れており、野菜摂取量測定への関心の高さが伺えた。ベジスコアは A～E の 5 段階で判定され、A:充足、C:日本人の平均くらい（不足）、E:非常に不足との判定だが、D･E の判定で野菜摂取不足の方が多かった。自身の結果を見て「やっぱり野菜不足だ」という方がいる一方、「自分は食べているつもりだった」と結果に驚く方もおり、客観的に自身の食事について振り返り、野菜摂取を意識するきっかけになったと考える。また、ブースには父親の姿も多くあり、普段なかなか啓発が難しい働き盛り世代へのよい啓発の機会にもなった。

 </td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="8">青葉区宮城総合支所保健福祉課</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="8">広瀬図書館</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="8">広瀬図書館における食育啓発展示</td></tr>
<tr><td rowspan="5">推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td>〇</td><td>1-2 栄養バランス</td><td>〇</td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td>〇</td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材・郷土料理</td><td>〇</td><td>2-2 和食文化</td><td>〇</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材・旬の食材</td><td>〇</td><td>3-2 食品ロス削減</td><td></td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">4-1 その他食育に関すること</td><td>〇</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="9"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td>〇</td><td>イ 一体的（組織横断的）</td><td></td><td>ウ 時代へ対応（新たな日常・デジタル化）</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="8">令和５年 11 月（広瀬図書館開館の日時）</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="8">【ねらい】
幅広い世代の市民が利用する広瀬図書館において、「みやぎの食育月間」「とれたて仙台地産地消月間」である 11 月に、啓発ブースを設置し、食育に関する普及啓発を行った。

【日時】
令和５年 10 月 27 日～11 月 29 日

【対象】
広瀬図書館利用者

【展示内容】
啓発ブースのテーマ 「図書館で考える 食（しょく）」
サブテーマ “食べた物でつくられる私たち”“地域の食（しょく）を発見しよう”

【方法】
広瀬図書館は食育関連図書を、当課はリーフレットやレシピ等を設置した。

・展示図書
健康的な食生活、食の安全性、郷土料理、地産地消、食育絵本、等

・配布資料
ベジプラス、とれたて仙台フェア、だてきち、健康づくり関連、フレイル予防、レシピ、等
（資料配布数：191 部）

</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="4">宮城野区保健福祉センター家庭健康課</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="4">仙台スイーツ＆カフェ専門学校、原町児童館(のびすく宮城野)、食育サポーター</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="4">おやつレシピコンテスト</td></tr>
<tr><td rowspan="5">推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td></td><td>1-2 栄養バランス</td><td>〇</td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td></td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材･郷土料理</td><td></td><td>2-2 和食文化</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材･旬の食材</td><td></td><td>3-2 食品ロス削減</td><td></td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">4-1 その他食育に関すること</td><td>〇</td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="8"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td></td><td>イ 一体的(組織横断的)</td><td></td><td>ウ 時代へ対応(新たな日常･デジタル化)</td><td>〇</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="4">令和６年２月14日(水)13:00～16:00</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="4">〇目的
　おやつ作りを通して食育に関心を持つきっかけを作り、家庭での食育につなげる。また、区内の専門学校生にレシピコンテストに参加してもらうことで、若い世代が食育に関心を持つきっかけをつくる。

〇募集テーマ
　親子で簡単に手作りが楽しめるもの、野菜が食べやすいよう工夫されて使われており、砂糖や塩が控えめであるもの

〇審査･表彰
５ 作品の応募があり、①～③の各審査の合計得点により、点数の高いものを最優秀賞、次点以降から区長賞、優良賞を決定し、表彰状と副賞を送付。

①書類審査(事前審査)
宮城野区家庭健康課栄養士がレシピの適合性、普及性を審査。
②調理審査
審査員(食育サポーターおよび在宅栄養士)が調理を行い、レシピの普及性や親子調理で楽しめる内容か審査。
③試食審査:審査員(食育サポーター２団体３名、地域活動栄養士２名、原町児童館(のびすく宮城野)職員 ２ 名、宮城野区長･副区長、家庭健康課職員)による試食を行い、親子調理で楽しめる内容か、見栄え･味、独創性を審査。
最優秀賞:コーンとチーズのスコーン
区長賞:あまったおかずが大変身！カボチャのカップケーキ

〇入賞作品の紹介
・宮城野区ホームページで紹介
・配布用レシピを作成し、月間事業や健康教育等にて市民へ配布</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="8">若林区保健福祉センター家庭健康課</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="8">プロマート今泉店</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="8">プロマート＆家庭健康課コラボ企画(六郷地区健康づくり推進事業)</td></tr>
<tr><td rowspan="4">推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td></td><td>1-2 栄養バランス</td><td>〇</td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td></td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材･郷土料理</td><td></td><td>2-2 和食文化</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材･旬の食材</td><td></td><td>3-2 食品ロス削減</td><td></td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">4-1 その他食育に関すること</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td></td><td>イ 一体的(組織横断的)</td><td>〇</td><td>ウ 時代へ対応(新たな日常･デジタル化)</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="8">令和５年６月～令和６年３月</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="8">【ねらい】
六郷地区は当区の他地区と比較し、幼児の肥満や健診での有所見者割合が高いことから、令和2年度から3か年計画で「六郷地区健康づくり推進事業」に取り組んでいる。生活習慣病予防において「食」は重要な要素となることから、六郷地域唯一のスーパーであり、地域の台所的存在である「プロマート今泉店」と協同で健康づくりの取り組みを行うことにより、食生活の面からの啓発をおこなう。

【場所】 プロマート今泉店 食品売り場

【内容】
･栄養成分表示の活用についての啓発物の掲示
･栄養成分表示活用に関する資料(200 部)、レシピ類(440 部)、六郷健康レシピ(80 部)
六郷健康通信(90 部)配架

</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="8">太白区保健福祉センター家庭健康課</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="8">こども若者局</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="8">パネル展示「親子で作るモーベジレシピ」in みんなで子育てフェスタ</td></tr>
<tr><td rowspan="4">推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td>〇</td><td>1-2 栄養バランス</td><td>〇</td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td></td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材・郷土料理</td><td></td><td>2-2 和食文化</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材・旬の食材</td><td></td><td>3-2 食品ロス削減</td><td></td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">4-1 その他食育に関すること</td><td>〇</td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td></td><td>イ 一体的（組織横断的）</td><td></td><td>ウ 時代へ対応（新たな日常・デジタル化）</td><td>〇</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="8">令和５年９月23日（土・祝） ９時～16時</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="8">【ねらい】
当課では、食育推進の標語をモーニングベジタブル、略して「モーベジ！」とし、若い世代と子育て世代の朝食と野菜摂取を推進している。その一環として、子ども・子育て家庭を応援するイベント「みんなで子育てフェスタ」パネル展において、親子で楽しく作れる野菜料理を紹介し、野菜摂取を推進する。また、当課では、子育てに役立つ食育動画を仙台市公式動画チャンネル「せんだい Tube」、太白区公式動画チャンネル「太白区チャンネル」で配信しており、本パネル展でも広く啓発する。

【対象者】
子育てフェスタに参加した親子

【参加者】
4,885 名（子ども 2,239 名 大人 2,646 名）

【内容】
〇パネル展示
・親子で楽しく作れるモーベジレシピの紹介
・子どものお手伝いの紹介や、調理工夫の紹介
・朝ごはんと野菜を食べることの大切さ
・食育動画の紹介
〇リーフレット配布
・モーベジスタートガイド、モーベジレシピ
・幼児向けおすすめレシピ（食材別）紹介

当日は多くの子育て家庭がイベントに参加しており、子育てに役立つ食育情報やおいしく楽しく野菜を食べる工夫等を発信することができた。
リーフレット 82 部配付

</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="8">太白区秋保総合支所保健福祉課</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="8">秋保地区食生活改善推進員会</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="8">秋保地区食生活改善推進員会学習会</td></tr>
<tr><td rowspan="5">推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td></td><td>1-2 栄養バランス</td><td>〇</td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td>〇</td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材・郷土料理</td><td>〇</td><td>2-2 和食文化</td><td>〇</td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材・旬の食材</td><td>〇</td><td>3-2 食品ロス削減</td><td>〇</td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">4-1 その他食育に関すること</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="9"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td>ア 多様なライフスタイルに対応</td><td></td><td>イ 一体的（組織横断的）</td><td></td><td>ウ 時代へ対応（新たな日常・デジタル化）</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="8">令和５年７月25日（火）10:00～13:00</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="8">食生活改善推進員会とは、「私たちの健康は私たちの手で」を基本目標に活動する、食を通じた健康づくりのボランティア団体です。秋保管内では12名の会員が活動しています。コロナ禍以前は地域の方々を対象とした調理実習の開催やイベントでの試食提供などの活動を行っていました。コロナ禍は従来の活動ができず、座学での勉強会を続け、令和5年度より、感染症対策を講じての調理実習を再開しました。秋保地区に伝わる郷土料理の作り方を知りたいという会員の希望があり、過去に秋保地区食生活改善推進員会で作成した冊子「秋保の行事食」より、「おくずかけ」と「おはぎ」を含めた ４ 品を調理しました。会員が栽培した野菜も持ち寄り使用しました。秋保総合支所栄養指導員より、調理実習前に和食文化について、食品ロスについて講話も実施しました。だし汁を取った後のかつおぶしを使用したおかか和えも調理したり、残さず食べる声掛けをしたり、食品ロス削減も意識した活動となりました。

 </td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="8">泉区保健福祉センター家庭健康課</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="8">東北生活文化大学</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="8">「若い世代を対象とした食育」大学祭食育ブースの共催</td></tr>
<tr><td rowspan="5">推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td>〇</td><td>1-2 栄養バランス</td><td>〇</td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td></td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材・郷土料理</td><td>〇</td><td>2-2 和食文化</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材・旬の食材</td><td>〇</td><td>3-2 食品ロス削減</td><td></td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">4-1 その他食育に関すること</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="9"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td colspan="2">ア 多様なライフスタイルに対応</td><td colspan="2">イ 一体的（組織横断的）</td><td colspan="2">ウ 時代へ対応（新たな日常・デジタル化）</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="8">10 月 21 日(土) 22 日(日)両日 10:00～16:00</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="8">【ねらい】大学生等を対象に食べることの大切さを啓発し、食への関心を高め、健康について考える機会と共に、大学生自ら食育に取り組み、実践力を高める機会とする。
【対象】東北生活文化大学　家政学部家政学科 4 年生 34 名
【実施菜用】東北生活文化大学と食育推進事業連携を行っており、7 月に若い世代の食生活の課題等のレクチャーを行った後、大学祭での食育ブースの準備等を学生主体で授業内に行い、食育クイズやクイズに関する掲示物、配布するリーフレットの作成を行い活用。また、昨年度の学生が作成したニュースペーパーも掲示。大学祭当日も従事者として学生 34 名が従事。大学祭食育ブースには延べ 217 名が参加。
【成果】食育ブースに多くの方が参加し啓発の機会となった。また、ニュースペーパー等の作成を通して、自分自身の食生活の行動変容がみられた学生もおり、学生への食育啓発の一助となった。
＜食育ブースの掲示物＞

</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>主体名</td><td colspan="8">教育局生涯学習部生涯学習課</td></tr>
<tr><td>連携機関・団体</td><td colspan="8">市立小学校 PTA・社会学級</td></tr>
<tr><td>取り組みの名称</td><td colspan="8">親子食育講座</td></tr>
<tr><td rowspan="5">推進の視点（該当する視点に〇）</td><td>1-1 朝食の習慣化</td><td>〇</td><td>1-2 栄養バランス</td><td>〇</td><td>1-3 健康な歯と口</td><td></td><td>1-4 安全な食生活</td><td></td></tr>
<tr><td>2-1 地元食材・郷土料理</td><td></td><td>2-2 和食文化</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>3-1 地元食材・旬の食材</td><td></td><td>3-2 食品ロス削減</td><td></td><td>3-3 環境負荷</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">4-1 その他食育に関すること</td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="9"></td></tr>
<tr><td>推進の方針</td><td colspan="2">ア 多様なライフスタイルに対応</td><td></td><td colspan="2">イ 一体的（組織横断的）</td><td>〇</td><td colspan="2">ウ 時代へ対応（新たな日常・デジタル化）</td><td></td></tr>
<tr><td>実施期間・日時</td><td colspan="8">令和５年４月～令和６年１月</td></tr>
<tr><td>実施内容</td><td colspan="8">「早寝・早起き・朝食・あいさつ」などの子供の基本的生活習慣の確立と生活リズムの改善を推進するため，PTAや社会学級等と連携し，親子で取り組む食育講座を開設し，家庭での食育の取り組みを推進している。
〇実施時期：令和５年４月～令和６年１月
〇対象者：小学生とその保護者
〇講座内容：食育に関する講話及び調理実習
〇令和５年度実績
18 校実施　延べ開催回数 32 回　参加者数名 878 人

榴岡小学校 親子食育講座「地域の食材を使って給食のメニューを作ろう」
先生の説明後、グループに分かれて、榴岡公園の桜の塩漬けや油麩、仙台味噌を使い、給食のメニューを作りました。
「いつも子供から小学校の給食が美味しいと聞いていて、食べてみたいと思っていました。今回初めて食べて本当に美味しくて感動しました。」「家でも一緒に料理ができたらいいなと思います。」という感想が寄せられました。

 </td></tr>
</table>