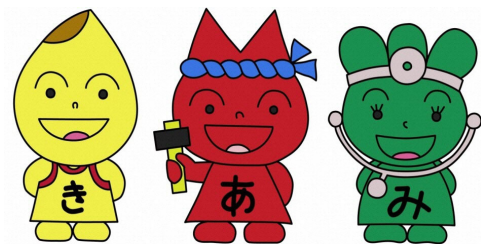


IV 食育推進の施策展開

- 1 第3次藤沢市食育推進計画の体系図
- 2 めざす姿と市の取組



ふじさわバランストリオ

1 第3次藤沢市食育推進計画の体系図

〈大目標〉

市民一人ひとりが生涯健康であるために、自分に適した食生活を送る力を育む

重点目標	めざす姿	主な市の取組
(1) 健康寿命の延伸につながる食育の推進	1日3食バランスよく食べる、野菜を食べる、よく噛んで食べる等、ライフステージに応じた適切な食生活を理解し実践する	<ul style="list-style-type: none"> ・両親学級(マタニティクラス) ・乳幼児の教室 ・保育園における食育の推進 ・学校での給食を通じた食生活の指導 ・ふじさわ市きゅうしよくフェア ・公民館等での料理講座 ・特定保健指導 ・食育講演会 ・お口の健康フェスティバル ・成人歯科健康診査 ・給食を通じた健康増進 ・食生活改善推進員や食サポーターの養成、支援 ・介護予防事業
(2) 食の循環や環境を意識した食育の推進	食品ロス削減や地産地消等、食の循環や環境について理解を深め、実践する	<ul style="list-style-type: none"> ・保育園や学校での地産地消推進 ・市民向け地産地消講座、イベント ・「おいしい藤沢産」ウェブサイト等による情報発信 ・市内産物の利用と推進 ・食品ロス削減に向けた取組 ・食品衛生監視指導計画に基づく施策の推進 ・消費生活講座 ・栄養表示適正化の普及
(3) 食文化の継承に向けた食育の推進	和食や行事食、食事の作法等、伝統的な食文化について理解し、次世代へ継承する	<ul style="list-style-type: none"> ・保育園や学校での食文化継承の推進 ・公民館等での生活伝承祭 ・地域における食文化継承の推進
(4) 若い世代への食育の推進	若い頃から適切な食生活を理解し実践することで生活習慣病の予防等につなげる	<ul style="list-style-type: none"> ・若い世代へ向けたバランスの良い食生活等の普及啓発 ・食育講演会 ・給食を通じた健康増進の推進 ・外食における食環境整備 ・食育講座 ・公民館の乳幼児家庭教育学級での料理教室 ・夏休み子ども料理教室 ・学校での保護者への食育 ・公民館等での子ども料理教室



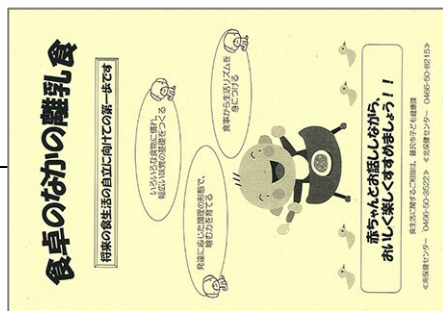
2 めざす姿と市の取組

食育の目標につながるための、取組ごとのめざす姿と、家庭、学校、地域等、様々な場面における市の取組を紹介します。

重点目標 1 健康寿命の延伸につながる食育の推進


No.	取組ごとのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
1-1	妊娠中から、バランスの良い食事のために、「主食・主菜・副菜」をそろえる習慣を身につけ、生涯を通して家族の適切な食生活が実践できる	両親学級 (マタニティクラス) 	食事バランスガイドを用いた「主食・主菜・副菜」のバランスについての講義やマタニティランチの試食等を通して、妊娠（胎児）期から適切な食生活を送り、家族の食事や健康の大切さを理解できるように支援します。	妊婦 乳幼児の 子どもを 持つ保護者	子ども健康課 
1-2	乳幼児の発育や発達に 応じた離乳食と幼児食の 進め方を理解し、食事を 通した生活リズムの形成 等、乳幼児期の適切な食 生活を実践する	乳幼児の教室 ・ ごっくん教室 ・ もぐもぐ教室 ・ 離乳食教室～実践編～ ・ ぱくぱく教室 ・ 食物アレルギー教室	乳幼児の発育、発達に応じた育児方法や離乳食の進め方についての教室を開催します。 食物アレルギーに関する情報や食事の工夫を紹介し、保護者が食生活での不安や負担を軽減し、親子ともに食事の時間を楽しくする目的で教室を開催します。		乳幼児講座
1-3		幼児健康診査・育児相談等 における食生活相談	健康診査後のフォローとして栄養相談を行い、保護者の食生活に対しての不安感を軽減するため、支援します。		

No.	取組ごとのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
1-4	乳幼児の発育や発達に応じた離乳食と幼児食の進め方を理解し、食事を通じた生活リズムの形成など、乳幼児期の適切な食生活を実践する	若年妊産婦育児支援事業 (地区活動)	個別相談や集団指導を通して、母子ともに健やかな食生活を送ることができるよう支援します。	妊婦 乳幼児の 子どもを 持つ保護者	子ども健康課
1-5		未熟児保健指導教室			
1-6	調理実習を通してバランスの良い食生活について理解や実践ができる	出前講座	公民館及び幼稚園等で、バランスの良い食生活についてなどを目的に調理実習や講演会等の出前講座を行います。		
1-7	乳幼児の発育や発達段階にふさわしい離乳食と幼児食の進め方を理解し、食育に関心を持って、適切な食生活を実践する	食育パンフレットの配布	健診、相談、教室等の各種母子保健事業で食育パンフレットを配布し、バランスの良い食生活の大切さを伝えます。 (楽しく食べよう離乳食・離乳食レシピ・食卓のなかの離乳食・おいしいだしで離乳食・子どもの食事をおいしく楽しく！・幼児期の食生活等)		
1-8	妊娠中から、バランスの良い食事のために「主食・主菜・副菜」をそろえる習慣を身につけ、生涯を通して家族の適切な食生活が実践できる	妊娠中の食生活における「食事バランスガイド」を用いた指導	「食事バランスガイド」を使って、主食・主菜・副菜の基本形にあわせて食事を整える指導を行い、妊娠中の体調管理や、家族の食生活の基礎づくりについて考えるための支援をします。 〈食事バランスガイドについてはこちら〉 農林水産省ウェブサイト 「食事バランスガイド」について→		

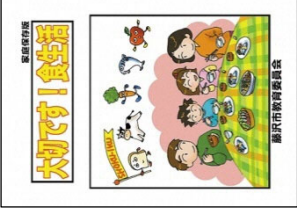



「食卓のなかの離乳食」パンフレット



No.	取組ごとのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
1-9	戸別訪問による丁寧な助言を通して食生活の悩みや不安を解消し、楽しい食生活が実践できる	地区別訪問	離乳食の進め方等、個別の相談に応じ、食事に关する悩みを改善し、楽しく子育てができるよう支援します。	妊婦 乳幼児の 子どもを 持つ保護者	子ども健康課
1-10	楽しく食事をする中で、食べる意欲を育て、食事に必要な基本的な習慣や態度を身につける	保育園における食育の推進	楽しく食べる豊かな経験を重ね、「食を営む力」の基礎を培うことを目標にし、保育課程を基にした食育計画を実施します。 各年齢に添ったねらいを定め、保育園職員・栄養士の連携により食育活動を行います。 6月の食育月間にはテーマを決めた給食の提供をします。	園児	保育課
1-11	自分で作る楽しさを知り、より美味しく食べる。また、食への関心を高め、それに携わる人々に感謝の気持ちを持つ	クッキング保育	食に関する関心・理解を培うことを目的として、調理実習を行います。食材を洗うことや調理器具の取扱い等、調理過程の理解につなげます。		 保育園給食
1-12	保育園の給食内容や食育の実態を紹介することで、家庭での食生活や食育に生かすことができるようにする	試食会や懇談会と献立レシポの配布	試食会や懇談会では、保育園の給食内容の説明や、日頃の喫食状況を伝えながら、「乳幼児期の食生活の大切さ」について理解を深めてもらいます。 家庭での給食献立の活用を目的に、献立レシポの配布も行います。	園児 保護者	

No.	取組ごとのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
1-13	給食を通して、望ましい食生活の習慣を身につける	給食を通じた食生活の指導 	学校給食を生きた教材として活用しながら、子ども達が食の大切さやマナー・好ましい人間関係を学び、正しい食のあり方や望ましい食生活習慣を身につけ、心身の健全な発達を図るため、各学校において食に関する指導を継続して行います。	児童 生徒	学校給食課
1-14	保護者や市民が、試食会を通して小中学校給食に対する理解を深める	学校給食試食会  中学校給食試食会	学校と家庭・地域の連携による食育の推進を図るため、保護者向け給食試食会に加え、きゆうしよくフェア等を利用して一般市民に対しても試食会を開催し、小中学校給食に対する理解を深めます。	児童・生徒 保護者 一般市民	
1-15	望ましい食習慣等や学校給食に対する理解を深める	ふじさわ市きゆうしよくフェア  きゆうしよくフェア	毎年1月の給食週間の時期に、児童生徒の絵を中心に学校での食育の取組に関する展示を行い、学校給食に対する理解を深めたり、子ども達が望ましい食習慣を身につけたりすることで、心身ともに健全に発達できるよう啓発活動を行います。また、講演会等を盛り込んだ大規模なきゆうしよくフェアを5年ごとに開催します。		



No.	取組ごとのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
1-16	成長期の児童やその家族が望ましい食生活について意識し実践する	「大切です！食生活」配布 	家庭での食生活に関する啓発冊子「大切です！食生活」を、年度初めに小学校及び白浜養護学校の新入学児童の家庭に配布し、児童が成長期において健全な発達ができるだけでなく、家族が正しい食のあり方や望ましい食生活習慣を身につけられるよう普及啓発を行います。	1年生の保護者 転入学児童の保護者	学校給食課
1-17	食育を効果的に行うよう、指導者に対し研修を行う	指導者を対象とした研修会	主に栄養教諭・学校栄養士を対象に研修会の実施や情報提供及び資料提供を行い、食に関連する教科や特別活動等の時間に、各学年に応じた食に関する指導を効果的に行うよう支援します。	栄養教諭・ 学校栄養士	
1-18	バランスの良い食事について理解し、簡単な調理ができる	学校における食育の推進 (家庭科)	家庭科などの時間に教材を活用して食に関する指導を行います。 【小学校】主食・主菜・副菜のそろった食事についての理解や、ご飯・みそ汁などの簡単な調理ができるように指導します。 【中学校】炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラルなど栄養の特徴を踏まえた献立を考え、肉・魚・野菜等を使用した簡単な日常食の調理と、適切な衛生管理ができるよう食品や調理器具の取り扱いについて指導しています。	小学校高学年 中学生	教育指導課



No.	取組ことのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
1-19	栽培や収穫等の体験を通して食育への関心を高める	学校における食育の推進 (生活科、総合的な学習)	生活科や総合的な学習の時間に地域の協力等を得て、米や野菜の収穫や栽培等の体験的な学習を行い、食育への関心を高めるよう指導します。 【小学校低学年生活科】学校で育てたサツマイモやミニトマトなどの野菜を収穫し、味わいます。 【小学校中学年～中学校】米や野菜の栽培から収穫までを体験し、収穫した作物を味わいます。	小学校低学年 小学校中学年 ～中学生	教育指導課
1-20	日々の食事や給食について理解し関心を高める	学校における食育の推進 (学級活動)	年間指導計画に基づき、学級活動等の時間に、栄養教諭・学校栄養士等による食に関する指導を行い、日々の食事や給食への関心を高めたり、食事の大切さへの理解を深めたりします。	小学生 中学生	 栄養教諭講話



○栄養教諭

栄養教諭とは、児童、生徒への食や栄養の指導、給食の管理等を担当する教員で、平成17年度に制度が創設されました。このため、栄養教諭は生きた教材である学校給食の管理と、それを活用した食に関する指導を一体のものとして行うことにより、教育上の高い相乗効果をもたらす等、各学校における食育の推進において中心的な役割を担っています。



No.	取組ごとのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
1-21	健康や食育、地産地消等について理解や関心を深める	公民館等での料理講座	公民館事業として、健康や食育、地産地消等を一コマとして、講習会形式で料理教室を実施します。	市民	生涯学習総務課 (各公民館)
1-22	健診結果から食生活を見直し、生活習慣病の予防につなげる	特定保健指導 (特定健康診査後の支援)	こくほ(特定)健康診査の結果に基づき、メタボリックシンドロームと判定された方に、医師・保健師・管理栄養士等が食生活を含めた生活習慣を見直すサポートを行い、生活習慣病の予防につなげます。	藤沢市国民健康保険加入者 (40歳から75歳未満の方)	保険年金課
1-23	食育に関心を持ち、バランスの良い食生活等について理解や実践ができる	食育月間、食育の日における普及啓発 食育講演会	毎年6月の食育月間及び毎月19日の食育の日に、食育への関心を高めるため、ポスター・リーフレットを作成し、普及啓発を図ります。 毎年6月の食育月間に、市民に向けた食育講演会を行い、食育への関心を高めます。 地域で食生活改善活動を行うため、基本的な食に関する知識の習得及び実践のための技術について、講座を実施します。	市民	健康増進課 
1-24	 食育講演会	公民館及び地区等での食育の推進をめざした出前講座			食育ポスター
1-25					

No.	取組ごとのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
1-26	食事と関連の深い歯・口腔の役割や口腔の健康管理するために正しい知識を習得する 	お口の健康フェスティバル 	藤沢市歯科医師会と共催で、歯の衛生週間（毎年6月4日～10日）にあわせ、歯科医師、歯科衛生士によるお口の健康相談を実施しています。また、栄養士による栄養相談・食生活改善普及のゲーム等を通して、食事と関連の深い歯・口腔の健康について普及啓発を行っています。	市民	健康増進課 藤沢市歯科医師会
1-27		お口と食のわくわく教室	親子を対象に、口腔の健康管理するために「むし歯にならないためのおやつ・飲み物選び」や「自分にあった食事量を知る」等、体験学習を通して、歯磨き習慣や健全な食生活の実践につなげます。	小学生と その保護者	健康増進課
1-28	歯・口腔の役割や口腔の健康管理するために正しい知識を習得し、歯科疾患の予防に取り組む	児童クラブ歯みがき教室	市内全児童クラブにおいて、歯・口腔の役割や歯科疾患予防について正しい知識を身につけ、自分の体は自分で守ることができるよう健康教室を開催しています。	小学生	
1-29	かかりつけ歯科医を持ち、定期的に歯科健康診査を受ける	成人歯科健康診査	歯科疾患の予防と早期発見、口腔衛生の意識づけを推進し、市民が生涯にわたって健康で快適な生活を送れるよう歯科健康診査を実施し、歯周病の予防につなげます。	市民	健康増進課 藤沢市歯科医師会

No.	取組ごとのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
1-30	自分の健康や運動・食事等の生活習慣について振り返り、健全な食生活や運動習慣を実践する	生活習慣病予防教室、相談 	健診結果が気になる方等に対して、糖尿病、脂質異常症、高血圧等の生活習慣病予防のための教室や相談を行い、健全な食生活や運動習慣の実践につなげます。  生活習慣病予防相談	市民	健康増進課
1-31	給食施設でのヘルシーメニュー提供や栄養に関する情報提供等、働く世代が健康づくりを実践できる環境をつくる	給食を通じた健康増進の支援	学校、事業所等の特定給食施設を対象に、適切な栄養管理を実施できるよう、個別指導や集団指導を通し、給食を通じた利用者の健康増進を支援します。	特定給食施設	
1-32	市民が外食で健康づくりを実践できる環境をつくる	健康づくり応援団協力店による食環境整備	市内飲食店を対象に、野菜メニューや栄養バランスのとれたメニューを提供するお店を認証し、市民が健康づくりに取り組めるよう食環境を整備します。	飲食店 市民	

○特定給食施設

健康増進法において、特定かつ多数の人に対して継続的に食事を提供している給食施設のうち、栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定められている施設です。病院、学校、保育所、高齢者施設、事業所等、食数や施設の種別により分類されます。給食は、喫食者が適切な栄養を確保し、健康の保持・増進をできるだけでなく、日常の食生活において望ましい食事を選択できる力をも身につける場として、健康づくりの一端を担っていく重要なものです。特定給食施設は、喫食者の栄養を確保し、健康の保持・増進を図り、かつ利用者に対する栄養教育をはじめ、家庭や地域社会の食生活改善を図る等、与える影響は大きく、市民の栄養改善に占める役割は非常に重要なものであるため、適切な栄養管理ができるよう、保健所が支援を行っています。

○健康づくり応援団（食サポーター・協力店）

〈食サポーター〉

食サポーターとは、藤沢市健康増進計画（第2次）における、健康づくりに関するボランティア（健康づくりサポーター）のうち、栄養や食生活に関わるボランティアです。養成講座修了後、本市の健康づくりに関するイベント等において、普及啓発を行います。

〈協力店〉

市民の健康づくりを支援するため、野菜メニューの提供を行っている飲食店を「ふじさわベジプラス店」として、さらに栄養バランスの良いメニューを「ふじさわバランス三ツ星メニュー」として認証し、外食の環境整備を行っています。




ふじさわベジプラス店


① 単品のメニューで野菜 70 g 以上 ② 1食あたりの野菜 120 g 以上

ふじさわバランス三ツ星メニュー


- ・ 1食あたりの野菜 120 g 以上
 - ・ エネルギー量は 1食あたり (A) 450～650kcal 未満と (B) 650～850kcal 未満の 2段階
 - ・ 食塩相当量は、(A) 3 g 未満、(B) 3.5 g 未満
 - ・ エネルギー産生栄養素バランス (※) は、たんぱく質 13～20%、脂質 20～30%、炭水化物 50～65%の範囲
 - ・ 料理の組み合わせの目安は「主食+主菜+副菜」と「主食+副食(主菜・副菜)」
- 協力店認証ステッカー


※エネルギー産生栄養素バランス：たんぱく質、脂質、炭水化物の割合が、総エネルギー摂取量に占めるべき割合（%エネルギー）。「日本人の食事摂取基準（2020年版）」の目標に準ずる。



No.	取組ごとのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
1-33	講話や調理実習を通してバランスの良い食生活について理解や実践ができる	公民館等での栄養・食生活に関する講話や調理実習（食生活改善推進事業）	藤沢市食生活改善推進団体四ツ葉会や藤沢栄養士の会さつき会により、地域において、バランスの良い食生活についての講話や実習を行い、市民の健康増進につなげます。	市民	健康増進課
1-34	食や健康づくりについて学び、地域で活動する人を増やす	食生活改善推進員の養成	食生活改善推進員養成講座では、食や健康づくりに関する講座や実習を行います。 講座修了後は、藤沢市食生活改善推進団体四ツ葉会に入会し、地域で食育活動を行います。		
1-35		健康づくり食サポーターの養成・支援	食サポーター養成講座では、野菜摂取や減塩について学び、講座修了後は食育のイベント等で普及啓発を行います。		
1-36	食や健康づくりについての情報を正しく理解し、健全な食生活を実践する人を増やす	イベント等での栄養相談や普及啓発	本市主催のイベント等において、栄養相談や健康チェックなどを行い、健全な食生活についての普及啓発を行います。		
1-37		地域での健康教育	地域団体等からの依頼により、栄養・食生活に関する講話を行います。	市民等	



No.	取組ごとのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
1-38	食育担当者が効果的に食育を実践できるよう支援する	食育担当者研修会	地域において健全な食生活を推進するため、食育に関わる職員を対象に研修会を行います。	市内保育所・幼稚園・学校等で食育に関わる職員	健康増進課
1-39	事業者や技能職と連携し、食に関する情報提供を行う	食品関連事業者と連携した食育の推進	市内の商店街・店舗等への情報提供や関連事業への参画等の働きかけに努めます。	事業者	健康増進課 産業労働課
1-40		技能職における食育の推進	技能職の「食育」に関する課題について、情報提供と普及啓発を行います。	技能職	産業労働課
1-41		情報提供の充実を図る	「勤労ふじさわ」等の広報誌による定期的な事業紹介を行い、わかりやすい広報活動に努めます。	市民	
1-42	高齢期の食事や口腔機能を改善し、フレイル予防につなげる	65歳からの介護予防事業 (一般介護予防事業) 	市内各地で講演会や講座を実施し、高齢期の食事や栄養改善、口腔機能向上のための普及啓発を行います。	市民	地域包括ケア システム推進 室

重点目標 2 食の循環や環境を意識した食育の推進

No.	取組ごとのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
2-1	農作物の栽培や収穫、調理体験を通して、地産地消の理解や関心を深める	クッキング保育 生産者との交流	農作物を育て、クッキング保育で皮むきや調理をすることで、より具体的な体験を通して食べ物への関心と理解を深めます。 保育園近隣の畑で、生産者の作業を見学し、農業への理解と感謝の気持ちを育てます。	園児	保育課
		給食での藤沢産農水産物等の使用	給食において、積極的に藤沢産の食材を使用します。 市内生産者提供の農産品（アイガモ米・そら豆・大豆・小麦粉等）を関係機関と連携し、給食で使 用できるように推進します。		
2-2	保育園給食における食品ロスの削減に取り組む	食品ロスの削減につながる食育活動	食育活動や偏食指導等の取組により、食べ物を大切にする気持ちを育て、給食の食べ残しを減らします。		

No.	取組ことのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
2-3	藤沢産農水産物等を使用した学校給食の充実を図り理解を深める	給食での藤沢産農水産物等の使用	学校給食の地産地消を図り、食と農の理解を深めるため、地場産の「アイガモ米」や市内で栽培された新米のほか、市内産の大豆やわかめ、青果、シラス等を小中学校給食で使用できるよう、関係機関と協力し、藤沢産農水産物等を使用した「ふじさわランチ」の充実を図ります。	小中学校 白浜養護学校	学校給食課 
2-4	食料生産に対する理解と関心を深め、感謝の心を育む	食べ物や生産者への感謝の心を育てる	学校給食を生きた教材として活用した食材の紹介や体験学習等により、食料生産に対する理解と関心を深めます。また、地産地消推進モデル校においては、生産者直納の野菜を給食に積極的に使用し、生産者と児童の交流活動を通して苦労や努力を知り、感謝の心を育てます。	児童 生徒	ふじさわランチ
2-5	学校給食における食品ロスの削減に取り組む	食品ロスの削減につながる食育活動	食べ物を大切に作る気持ちや給食だよりの取組等により、給食の食べ残しを減らします。		
2-6	藤沢産農水産物等に対する知識・理解を深め、地産地消を推進する	地産地消推進計画の推進	生産者・消費者・事業者及び市が一体となって、「地産地消」に取り組み、市の特色ある農水産業の持続的な発展及び健康的で豊かな市民生活の実現を目的とします。	市民 生産者 消費者 事業者	農業水産課

No.	取組ことのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
2-7	<p>藤沢産農水産物等に対する知識・理解を深め、地産地消を推進する</p> 	<p>藤沢産利用推進店による環境整備</p>	<p>藤沢産農水産物やその加工品等を積極的に利用する飲食店等を、藤沢産利用推進店として認定し、周知することで、藤沢産農水産物等への理解と意識向上につなげます。</p>	市民	農業水産課
2-8	 <p>地産地消講座</p>	<p>地産地消講座</p>	<p>藤沢産農水産物等の生産現場の見学会や料理講座等を開催し、藤沢産農水産物等に対する知識・理解を深めてもらい、地産地消の重要性を伝える講座です。</p>		
2-9	<p>地産地消講座</p>	<p>食育講座</p>	<p>種まき、収穫、調理までを一連で学び、食と農の理解を深めるための講座です。</p>		
2-10		<p>援農ボランティア養成講座</p>	<p>農家のもとでボランティアを行うために必要な知識や技術を身につけるための講座です。</p>		
2-11		<p>園芸まつり・農産物品評会</p>	<p>市内産の野菜や花等の品質を部門別に審査し表彰します。審査後は即売会を開催しています。</p>	<p>市民 野菜・花卉 (かき)・ 果樹農家</p>	
2-12		<p>果樹共進会・品評会</p>	<p>果樹園内の管理や果実の生育状況を審査する共進会と、果実の品質を審査し、即売する品評会を行います。</p>	<p>市民 果樹農家</p>	

No.	取組ことのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
2-13	藤沢産農水産物等に対する知識・理解を深め、地産地消を推進する	地産地消イベントの開催	農業・畜産業・水産業が一体となったイベントを開催し、地産地消の普及啓発に努めます。	市民	農業水産課
2-14		畜産ふれあいまつり	乳牛、肉牛、肉豚、鶏卵の品評会とあわせて、牛の体重当てコンテストや動物ふれあいコーナー等を行い市民との交流を通して畜産に対する理解を深めます。	市民 畜産農家	
2-15		水産普及啓発イベント	漁業体験を通して、水産業の理解を深めます。	市民	
2-16		漁港見学	市内小学校の児童を対象に、学校教育と連携を図り、漁港の役割や水産物の流通のしくみについて、施設見学を通して学習する機会を提供していきます。	小学生	
2-17		「おいしい藤沢産」ウェブサイト等による情報発信	「おいしい藤沢産」ウェブサイトやメールマガジン、フェイスブック等のSNSを活用して、旬の藤沢産農水産物等や直売所、藤沢産利用推進店、イベント・講座等の情報を市民に発信します。	消費者 生産者 事業者	

No.	取組ごとのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
2-18	藤沢産農水産物等に対する知識・理解を深め、地産地消を推進する	地産地消レシピの紹介 	旬の農水産物等を使用したレシピや、藤沢産農水産物等の丸ごと使い切りレシピ等を「おいしい藤沢産」ウェブサイト等で紹介します。	市民	農業水産課
2-19	野菜の収穫体験を通して食への理解や関心を深める	公民館での収穫体験事業	公民館事業において、学校教育で実施しにくい野外体験として、実際に野菜等を収穫します。	小学生	生涯学習総務課(各公民館)
2-20	食品ロスについて理解し、食品ロス削減のための行動を実践する人を増やす	食品ロスの現状を把握・理解するための取組 食品ロス削減に向けた取組	市内の食品ロスの現状を把握するため、可燃ごみ分析結果を情報提供し、食品ロス削減への理解を深めます。 企業と連携し、フードシェアリングを推進します。	市民	環境総務課
2-21	 食品ロス啓発マーク	食品ロス削減に向けた取組	講演会やイベント、本市ウェブサイト等により、食品ロス削減のための情報提供と啓発を行います。	市民	環境総務課 健康増進課
2-22		食品ロス削減に向けた取組			

No.	取組ごとのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
2-23	食の安全と安心の確保を図る	食品衛生監視指導計画に基づく施策の推進	食品衛生法に基づき策定した藤沢市食品衛生監視指導計画に従い、監視指導や収去検査を実施することにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生防止に努め、食の安全と安心の確保を図ります。	市内食品営業施設・市内流通製造食品	生活衛生課
2-24	食品衛生に関する知識の普及啓発を行う	情報提供、出張講座の推進	本市ウェブサイトやリーフレットを活用して、食品に関する情報提供を行うとともに、要請に応じて出張講座を開催し、食品衛生に関する知識の普及啓発に努めます。	市内在住・在勤・在学者	
2-25	食に関する情報提供を行い、消費者が正しく選択できるよう支援する	消費生活講座	市民（消費者）向けに、日常生活に関わりの深い消費生活問題（食品関連）について、トラブルに巻き込まれないように、必要な知識や情報を提供することを目的として、消費生活講座を開催します。	市民	市民相談情報課
2-26	栄養成分表示を活用し、適切な食品選択を行うことで健康増進に役立てる	栄養成分表示等適正化の推進	食品関連事業者が適正に栄養成分表示等を行えるよう指導・支援します。また、栄養成分表示等が市民の健康の保持・増進のために活用されるよう、普及啓発を行います。	食品関連事業者 市民	健康増進課

○食中毒を防ごう

食中毒と言うと、飲食店等での食事が原因と思われがちですが、家庭の食事で発生する危険性がたくさん潜んでいます。

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1 食品の購入

- 密に運ばれてきた食品は、できるだけ早く冷蔵庫や冷凍庫へ入れてください。
- 消費期限などの表示を確認してください。
- 肉・魚はそれぞれ分け包むか、ひとりでパック。
- 冷蔵食品は、冷蔵庫で保管してください。
- 冷凍食品は、冷凍庫で保管してください。
- タオルやふきんは清潔なものに交換してください。
- こまめに消毒してください。
- 調理器具は、洗剤を付けてよく洗ってください。
- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。
- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。

point 2 家庭での保存

- 肉・魚は、できるだけ早く冷蔵庫や冷凍庫へ入れてください。
- 冷蔵食品は、冷蔵庫で保管してください。
- 冷凍食品は、冷凍庫で保管してください。
- タオルやふきんは清潔なものに交換してください。
- こまめに消毒してください。
- 調理器具は、洗剤を付けてよく洗ってください。
- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。
- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。

point 3 下準備

- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。
- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。
- タオルやふきんは清潔なものに交換してください。
- こまめに消毒してください。
- 調理器具は、洗剤を付けてよく洗ってください。
- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。
- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。

point 4 調理

- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。
- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。
- タオルやふきんは清潔なものに交換してください。
- こまめに消毒してください。
- 調理器具は、洗剤を付けてよく洗ってください。
- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。
- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。

point 5 食事

- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。
- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。
- タオルやふきんは清潔なものに交換してください。
- こまめに消毒してください。
- 調理器具は、洗剤を付けてよく洗ってください。
- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。
- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。

point 6 残った食品

- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。
- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。
- タオルやふきんは清潔なものに交換してください。
- こまめに消毒してください。
- 調理器具は、洗剤を付けてよく洗ってください。
- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。
- 肉・魚は、できるだけ早く加熱してください。

食中毒予防の3原則 ▶ 食中毒を「付けない、増やさない、やっつける」

厚生労働省



○食品の表示

平成 27 年 4 月に食品表示法が施行され、JAS 法、食品衛生法、健康増進法の食品表示に関する基準が食品表示基準にまとめられました。また、加工食品には主な栄養成分（エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量）の表示が義務化されました。何がどれだけ含まれているのか確認する習慣を身につけ、健康づくりに役立てましょう。




○食品添加物

食品添加物は、保存料、甘味料、着色料、香料等、食品の製造過程または食品の加工・保存の目的で使用されるものです。厚生労働省は、食品添加物の安全性について食品安全委員会による評価を受け、人の健康を損なうおそれのない場合に限って、成分の規格や、使用の基準を定めたいえ、使用を認めています。また、食品添加物を使用した加工食品には、食品添加物の名称や使用用途等をその食品の表示に記載することが義務づけられています。

重点目標3 食文化の継承に向けた食育の推進

No.	取組ごとのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
3-1	行事食や食文化を体験し、関心を深める	保育園における食文化継承の推進	季節ごとの行事食や食文化の体験を通して、食べ物への関心と理解を深め、感謝の気持ちを育てます。	園児 保護者	保育課
3-2	学校給食を通して、食文化や伝統料理等を学ぶ	学校における食文化継承の推進 	学校給食において、季節ごとの行事食や伝統料理等を提供し、それらにまつわる食材やいわれを紹介する等、食文化や伝統料理について学習する機会を作ります。 自分の食生活は、他の地域や諸外国とも関わりがあること、昔から伝わる料理や、季節・行事にちなんだ料理があることなどを学び、食文化や食に関わる歴史を理解し、食への関心を深めます。	児童 生徒	学校給食課
3-3	マナーを守り、楽しく食事をする	「給食指導の手引き」の活用	担任や栄養教諭・学校栄養士を中心に、給食時間に食事のマナーを学び、みんなで楽しく安全に食事ができるように指導します。		
3-4	和食や行事食、食事の作法等、伝統的な食文化について理解し、次世代へ伝える人を増やす	地域における食文化継承の推進	公民館等の食育講座や本市ウェブサイト等による情報提供を通して、和食や行事食、食事の作法等、伝統的な食文化継承について普及啓発を行います。	市民	健康増進課

重点目標 4 若い世代への食育の推進

No.	取組ごとのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
4-1	妊娠中から、バランスのよい食事のために「主食・主菜・副菜」をそろえる習慣を身につけ、生涯を通して家族の適切な食生活が実践できる	両親学級 (マタニティクラス) (再掲)	食事バランスガイドを用いた「主食・主菜・副菜」のバランスについての講義やマタニティランチの試食等を通して、妊娠(胎児)期から適切な食生活を送り、家族の食事や健康の大切さを理解できるように支援します。	妊婦とその家族	子ども健康課
4-2	栄養教諭・学校栄養士や調理員から料理について学び実践する	夏休み子ども料理教室  子ども料理教室	食育につながる内容を企画し、小学生を対象に、栄養教諭・学校栄養士や調理員が講師となり、公民館事業として夏休みに調理実習を行います。	小学生	学校給食課
4-3	保護者への食育に関する情報提供	保護者への食育	食育だより(給食だより)や啓発冊子「大切です! 食生活」の配布や、給食試食会等を通じて、食育に関する情報提供・普及啓発を行います。	小中学生の保護者	
4-4	食材や調理方法について理解し実践できる	公民館等での子ども料理教室	公民館事業として食育に関する調理実習を行います。	小学生	生涯学習総務課(各公民館)
4-5	子どもの食事やおやつ栄養バランスについて理解する	公民館の乳幼児家庭教育学級での料理講座	乳幼児家庭教育学級参加者(乳幼児の保護者)を対象に、子どもの栄養バランスに留意した食事やおやつの作り方についての講座を実施します。	市民	

No.	取組ごとのめざす姿	取組	概要	対象者	担当課等 (実施主体)
4-6	食育に関心を持ち、バランスの良い食生活等についての理解や実践ができる	食育月間、食育の日における普及啓発（再掲）	毎年6月の食育月間及び毎月19日の食育の日に、食育への関心を高めるため、ポスター・リーフレットを作成し、普及啓発を図ります。	市民	健康増進課
4-7		食育講演会（再掲）	毎年6月の食育月間に、市民に向けた食育講演会を行い、食育への関心を高めます。		
4-8		公民館及び地区等での食育の推進をめざした出前講座（再掲）	地域で食生活改善活動を行うため、基本的な食に関する知識の習得及び実践のための技術について、講座を実施します。		
4-9	給食施設でのヘルシーメニュー提供や栄養に関する情報提供等、働く世代が健康づくりを実践できる環境をつくる	給食を通して健康増進の支援（再掲）	学校、事業所等の特定給食施設を対象に、適切な栄養管理を実施できるよう、個別指導や集団指導を通して、給食を通して利用者の健康増進を支援します。	特定給食施設	
4-10	市民が外食で健康づくりを実践できる環境をつくる	健康づくり応援団協力店による食環境整備（再掲）	市内飲食店を対象に、野菜メニューや栄養バランスのとれたメニューを提供するお店を認証し、市民が健康づくりに取り組めるよう食環境を整備します。	飲食店 市民	
4-11	講話や調理実習を通してバランスの良い食生活について理解や実践ができる	公民館等での栄養・食生活に関する講話や調理実習（食生活改善推進事業）（再掲）	藤沢市食生活改善推進団体四ツ葉会や藤沢栄養士の会さつき会により、地域において、バランスの良い食生活についての講話や実習を行い、市民の健康増進につなげます。	市民	