

(様式4)

食育パートナーシップ事業 ～ 子育て世代・働きざかり世代の食育推進 ～

健康福祉事務所名 明石健康福祉事務所

1 食育推進状況

食育推進課題	◇県食育推進計画(第2次)の重点課題である①未来を担う世代への食育推進 ②子育て世代の食育力の強化 に取り組む上で、特に子育て世代・働きざかり世代に対するアプローチが不十分。 ◇個人や家庭の食育をより推進するため、関係者による食育の情報発信や関係機関相互の連携を強化し、食育を推進するシステムづくりが必要。
推進方策	◇昨年度に引き続きアプローチが不十分な子育て世代や、またその指導者を対象に食育実践活動及び食育推進の啓発、関係者と連携しながらすすめていく。 ◇上記の内容充実を図るため、関係機関・地域団体と連携し、兵庫県食育推進計画(第2次)の取組みの柱に沿って、今年度は「ひょうごの食文化の継承と創造」を盛り込み、食育実践活動を展開する。
進捗状況	引き続き小学校PTAと連携し事業を実施することができた。今年度は子育て世代やその指導者にも実施し、幅広く食育を推進することができた。

2 食育関係者

【関係団体】
明石市立小学校 PTA
明石市連合 PTA
明石いずみ会
明石栄養士会
明石保育協会
兵庫県漁業協同組合連合会
あかし女性農業者わ・は・は塾
兵庫南農業協同組合
【市行政】
明石市教育委員会学校教育課
明石市こども未来部こども育成室
明石市市民・健康部健康推進課
明石市産業振興部農水産課
【県行政】
播磨東教育事務所
加古川農林水産振興事務所
加古川農業改良普及センター
明石健康福祉事務所

3 食育パートナーシップ実践活動の概要

実施テーマ	子育て世代・働きざかり世代の食育推進		
対象及び参加者数	食育実践活動①一般県民22名、食育実践活動②保育所給食関係者47名、食育実践活動③二見西小学校PTA22名、食育実践活動④谷八木小学校PTA名17名		
課題及び目標	(1) 子育て世代・働きざかり世代の食育実践力の向上 (2) 小学校PTAの食育推進のモデル化、継続して食育活動が行える体制整備		
事業内容	日時・場所	内 容	講師・運営スタッフ
	①8月17日(水) 12:30～13:00 健康福祉事務所	子育て世代の食育の現状・課題と実践例について(講話)、ヘルシーメニュー冊子による啓発・明石市食育基本方針(情報提供)	明石いずみ会 健康福祉事務所
	②8月25日(木) 8月26日(金) 16:00～16:30 市立保健センター	講話「明石の旬・郷土料理を食べよう～保護者に対する 栄養導媒体の活用について～」ヘルシーメニュー冊子による啓発、明石市食育基本方針について(情報提供)	健康福祉事務所 明石市健康推進課、明石市こども育成室
	③10月13日(木) 10:00～13:00 市立二見西小学校	災害に負けない家庭の備えのポイント(講話) 備蓄食品の調理・試食(調理実習)	栄養士会、PTA 健康福祉事務所
	④11月18日(金) 10:00～13:00 市立谷八木小学校	明石の郷土料理と地産地消について(講話) 地元の食材を使った飾り寿司(調理実習)	わ・は・は塾、 PTA、健康福祉事務所
評価結果	・小学校PTAとの連携や、子育て世代とその指導者が集う場で実施することでアプローチが不十分だった世代へ効果的に啓発できた。関係機関・団体と連携して活動を実施し、来年度以降も食育活動を行う体制整備ができた。 ※学んだことの実践意欲(実践してみる) ⇒食育カフェ①③④100%、②89% ※学んだことの波及(誰かに伝えようと思う) ⇒食育カフェ①③④100%(②-) ※食育への関心が高まったと感じる割合 ⇒食育カフェ①③④100%、②87%		

子育て・働きざかい世代への食育推進

平成28年度 食育実践活動の取り組み

兵庫県では、県民の皆様が豊かな人間性を備え、心身ともに元気（健康）で、明るい家庭が地域に広がり、地域の元気をつくることを基本理念とした「食育推進計画（第2次）」を策定し、「子育て世代」に重点を置いた食育力の強化に取り組んでいます。

その一環として、平成26年度から、明石市、地域団体等と連携しながら、市内小学校PTAを対象に、「食」や「健康」をテーマとした「出前型食育講座（食育カフェ）」を実践しました。また、今年度は一般県民や保育所給食関係者へ幅広く食育推進について啓発及び情報提供しました。



食育パートナーシップ会議

【1回目】実施日：H28年7月5日

【2回目】実施日：H29年3月3日

各団体・関係機関の食育の取り組み状況や課題等について情報共有し、地域においてさらに連携を強め、幅広く食育推進していけるよう話し合いを行いました。

食育カフェ

災害に負けない家庭の備え

明石市立二見西小学校 PTA 人権教育推進部研修

□講話「災害に負けない家庭の備え」
□調理実習「みんなで非常食を調理してみよう」
明石栄養士会

いざという時の心の備え
災害時の食に備える！



主な備蓄食品の特徴や必要な備えなど



買い置き食材のレシピ紹介



- ・「何を」「どのように」「どれくらい」備蓄したらよいか、具体的なことがわかってよかったです。
- ・備蓄食、持出袋を用意しようと思いました。
- ・「買い置き食品のレシピを家でもつくってみます。（参加者の感想より）」

備蓄用食糧の
α化米ご飯・ピラ
マジック Pasta、温めずに
おいしいカレー等を試食

食育カフェ

地元食材で伝統料理を食べよう

明石市立谷八木小学校 PTA 研修

□調理実習「地元食材で伝統料理を食べよう」

□講話「野菜とお米のおはなし」

あかし女性農業者わ・は・は塾

- ・初参加でしたが、大変楽しくできました。
- ・ちょっと手間をかけると、おいしく見た目もよくなって、料理が楽しくなりました。
- ・今後、娘とやってみます。
- ・野菜の選び方も教えていただけてよかった。
- ・お米、海苔がとてもおいしかった。
- ・普段スーパーで買うので、ふぁ～みんSHOP（産直市場）で買ってみたいと思いました。
(参加者の感想より)

明石のりとお米で
つくるサンタ巻き
ずし・巴巻き



包丁を酢水にくぐらせて切ります♪



生産者による野菜のおはなし・お米のおはなし



子育て世代・保育所給食関係者へ講話・情報提供

親子料理教室

講話「子育て世代の食育の現状・課題
と実践例について」



食生活アンケート結果説明

保育所給食研修会

講話「明石の旬・郷土料理を食べよう
～保護者に対する 栄養導媒体の活用～」



メニュー提案を含めた、給食だより用媒体提案

情報提供「ヘルシーメニュー冊子による啓発、WEBサイトの紹介」「明石市食育基本方針について」