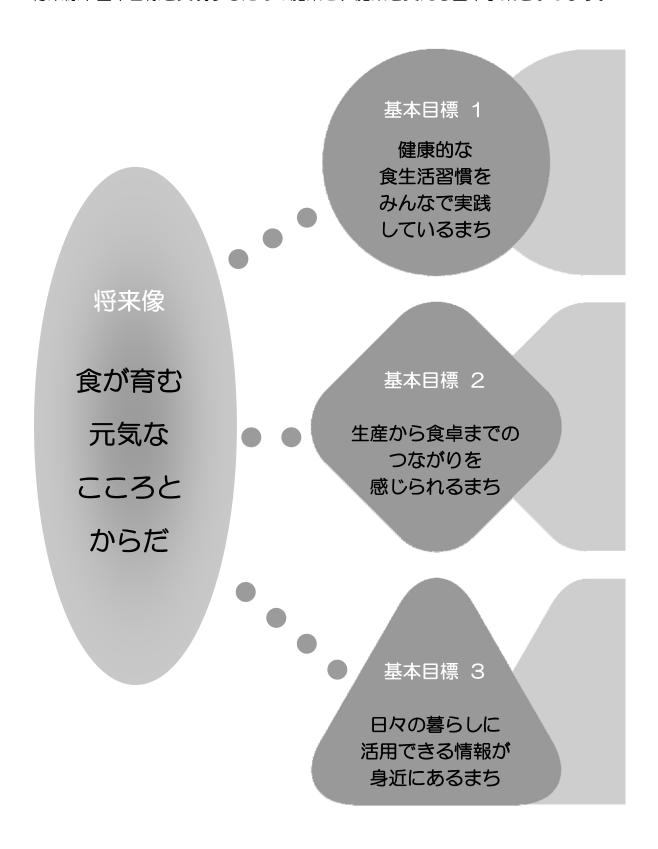
第4章 施策と事業

1 施策体系

将来像や基本目標を実現するための施策と、施策を支える基本事業を示します。



施策

基本事業

- 1 乳幼児と保護者の食育の推進
- ・妊娠期、乳幼児期の栄養相談、栄養指導の実施
- ・保育園での食育の充実
- ・保護者の意識啓発
- 2 児童・生徒の食育の推進
- ・子どもと保護者の調理体験の実施
- ・保護者向け食育講座の実施
- ・給食を活用した食育の実施
- ・健康的な食生活に関する学習の充実

3 成人の食育の推進

- ・男性向けの料理教室の実施
- ・食を通じた生活習慣病予防対策の実施
- ・食への関心を高める料理教室の実施
- 4 高齢者の食育の推進
- ・高齢者の食の自立・栄養改善の支援

1 地産地消の推進

- ・地場農産物の購入機会の提供
- ・地場農産物の活用

2 農環境の保全

- ・農地の保全
- ・食の資源循環の推進
- ・安心できる農業の推進

- 3 ふれあい農業の推進
- ・保育園、小・中学校における農業体験の推進
- ・市民全般を対象とする農業体験の推進
- ・市民農園等の推進
- ・農業への関心・知識を高める仕組みの推進

1 食文化の伝承

- ・保育園、小・中学校における日本型の食事の 取り入れ
- 2 食の安全に関する情報提供
- ・食品の安全性に関する情報の提供
- 3 食や食育に関する情報や体験の機会の提供
- ・食育の知識の普及啓発
- ・食事バランスガイドの普及
- ・食や食育に関する体験の機会の提供
- 4 食育の担い手の支援
- ・食育の地域活動の促進
- ・食育推進ネットワーク会議による食育の推進







2 施策の内容

施策を支える基本事業(◆)と、基本事業を構成する既存事業及び新規事業(表)を示します。 なお、表中の「指標」欄に示した★は、計画の進行管理で使用する、第5章の「計画の取組指標」 の対象事業であることを示します。

基本目標 1 健康的な食生活習慣をみんなで実践しているまち

施策1:乳幼児と保護者の食育の推進

子どもの発育・発達段階に応じた情報提供、相談、指導を行います。

◆ 妊娠期、乳幼児期の栄養相談、栄養指導の実施

妊婦健診、乳幼児健診などの機会を活用し、食の大切さを学び、子どもの発育・発達に応 じた食を理解・実践できるよう、栄養相談や栄養指導を充実します。

また、歯科検診等の機会を通じ、虫歯の予防・治療に加え、誤嚥(食べ物や異物が気管内 に入ってしまうこと)や窒息を防ぐよう、子どもの口腔機能の発達に応じた食べ物・食べ方 について情報提供等の支援を行います。

事業名	事業内容	担当課	指標
	妊娠中期の妊婦を対象に妊娠中に必要な栄養指		
 プレパパママ教室	導を行い、調理実習を通して実践につなげる。	健康支援課	.
プレハハママ叙至	また妊娠中の母子に関する歯科保健についても)	*
	指導を行う。		
ヤングママ	1歳から3歳までの幼児をもつ保護者が調理実	净 本	+
クッキング	習をしながら食の大切さを学習する。	健康支援課	*
	幼児とその保護者が一緒に調理しながら、親子		
親子クッキング	の会話や食の大切さを学習し、健康に対する意	健康支援課	
	識を高める。		
	来所者の多い乳幼児健診時に離乳食教室、おや		
乳幼児健診などで	つ教室、ヨチヨチ赤ちゃん歯みがき教室、むし	健康支援課	
の栄養・歯科教室	歯予防教室を同時開催し、各月齢にあった食習)	*
	慣や栄養、歯科保健の大切さを学ぶ。		
親子歯みがき教室	3歳から未就学までの幼児とその保護者を対象		
(フッ素塗布)	に、歯みがき指導、フッ素を使用した歯質強化、	健康支援課	
(フッ糸空間)	う歯予防を行う。		





事業名	事業内容	担当課	指標
	5~7か月の乳児を持つ親同士が交流を図りな		
育児学級	がら、食育の基礎となる離乳食について、試食	/ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
(赤ちゃん学級)	を通して理解を深め、実践できるように支援す	健康支援課	*
	వ .		
	乳幼児健診や育児相談で、個々の状況に合わせ		
個別栄養指導	て管理栄養士や保健師が栄養相談を行う。また、	健康支援課	
	必要にあわせ訪問指導や電話相談も行う。		

◆ 保育園での食育の充実

子どもの健康づくりを第一にした給食の充実を図るとともに、発達段階に応じた栄養指導、 食事のマナーの指導を行います。また、食べ物を身近にとらえ、偏食をなくすよう、調理体 験を取り入れます。

なお、栄養士と保育士が連携して取組を進めるとともに、保育園同士で互いの食育の取組 について情報を共有し、更なる推進に役立てます。

事業名	事業内容	担当課	指標
完全給食事業 (保育サービス)	伝統食の体験や日本型の食事を取り入れた献立、素材選び、子どもの健康づくりを第一にした給食の充実を図る。	こども福祉課	



●保育園での食事の様子





事業名	事業内容	担当課	指標
保育園栄養士会 議による食育の 情報共有	保育園全園の栄養士が調理保育等の食育に関する情報交換を行い、各園での食育推進に努める。	こども福祉課	
保育園食育計画 の推進	保育園全体の取組として策定した食育計画に基 づき、食材の栽培・収穫等の体験や調理保育、 食に関する情報提供に取り組む。	こども福祉課	
調理保育の実施	収穫した野菜等を利用した調理保育を実施する。調理保育では各年齢に合わせた作業を考慮し、様々な調理を体験する。	こども福祉課	*
公設公営保育園における食育委員会を通じた食育の推進	公設公営保育園において、食育委員会を設置し、 全職員に対する食育の園内研修や、食育の集い 等行事の実施、食育だよりの発行、食材のマグ ネットを掲示する食育ボードを実施する。また こども福祉課の栄養士と給食室調理員が給食・ おやつ会食を行い、子どもの喫食状況を確認す る。	こども福祉課	*

◆ 保護者の意識啓発

保護者に対して食に関する意識啓発を行い、自宅で行う食事づくりを支援します。さらに、 地域の子育て家庭を対象に、食育に関する講習会や体験の機会を充実します。

事業名	事業内容	担当課	指標
保育園での食育	年2回の「食育・健康だより」の発行や、レシ		
に関する事業の	ピの提供、給食サンプルの展示、給食参観・試	こども福祉課	
実施	食会を実施し、保護者に対する意識啓発を行う。		
地域の子育て家	子育て支援センターを中心に、地域の子育て家		
庭に対する食育	庭に対し、管理栄養士による食育講座や離乳食	こども福祉課	
の推進	相談の実施など、食に関する支援を行う。		



施策2:児童・生徒の食育の推進

学習や体験を通じて、児童・生徒が自らの食習慣について考える機会を提供します。

◆ 子どもと保護者の調理体験の実施

子どもに料理の楽しさを学んでもらうとともに、食と健康の関係も学べるような講座等を 実施します。また、親子で協力して調理しながら、親子の会話や食の大切さを学習し健康に 対する意識を高めるような講座等を実施します。

事業名	事業内容	担当課	指標
 キッズクッキング	小学4年生から6年生までの児童が、他の学校の	健康支援課	
	児童と調理実習をしながら食の大切さを学ぶ。		
親子クッキング	小学1年生から3年生までの児童とその保護者		
(小学生とその保	が調理をしながら、親子の会話や食の大切さを学	健康支援課	
護者を対象)	習し、健康に対する意識を高める。		
	児童センター・児童館で、主に小学校低学年を対		
児童センター・児	象に、おにぎり作りなど比較的簡単な調理体験を		
章館での調理体験	することで、食と調理への興味を育てる。また、高	こども福祉課	
単版 くり 神経	学年を対象に、お菓子作りなどのより発展的な調		
	理体験をすることで、食に対する知識を深める。		



●親子クッキングの調理風景



事業名	事業内容	担当課	指標
親子そば打ち体験	そば粉からそばができるまでを、親子で協力しな	牛涯学習課	
教室	がら学ぶ。	土涯子白味	
子ども料理教室	子どもに料理の楽しさを学んでもらう。	生涯学習課	
	小学生とその保護者を対象に「親子で作ろう、朝		
	ごはん」をテーマに夏休みに実施。朝食の大切さ	学校教育課	*
親子料理教室	と親子で料理の楽しさを体験する機会を提供する。		
	小学生とその保護者を対象に、親子で料理の楽し	牛涯学習課	
	さを体験する機会を提供する。	土庄子省禄	*



●親子料理教室の試食風景

◆ 保護者向け食育講座の実施

子どもを持つ親を対象に、子どもの成長に応じた食の知識や、自らの健康にもつながるような、食の基礎を学習する講座を実施します。

事業名	事業内容	担当課	指標
食育講座	子どもを持つ親を対象に食の基礎を学習する。	生涯学習課	*



◆ 給食を活用した食育の実施

一日三食のうち一食を担う学校給食を通じ、栄養面の配慮はもちろん、食に関する正しい 知識と望ましい食習慣が身につくように食に関する指導を充実します。なお、栄養教諭や栄 養士、調理士等、食の専門家を活用した指導により、食育を進めます。

事業名	事業内容	担当課	指標
給食指導	学校給食を通し、食に関する正しい知識と望ま	学校教育課	
	しい食習慣を身につける。		
	耐熱、強度にも優れた強化磁器に、市の花サツ		
学校給食強化磁器	キ、市の木イチョウをデザインした温かみのあ	学校教育課	
導入	る食器を使用し、児童・生徒が楽しく食事がで	子仪叙目珠	
	きる環境を整える。		

◆ 健康的な食生活に関する学習の充実

子どもと家庭に対して、正しい生活習慣が身につけられるように指導するとともに、正し い食生活や運動も含めた健康づくりを啓発します。

事業名	事業内容	担当課	指標
	小児期における生活習慣病、小児肥満、アレル		
	ギー性疾患等やその予防に関し、子どもと家庭		
	に対して朝食をきちんととる等、正しい生活習		
小児生活習慣病	慣が身につけられるように指導するとともに、		
対策	食生活を通した健康づくりを啓発する。幼児健	学校教育課 	
	診時に開催しているおやつ教室や「食事の悩み		
	事」相談などにより食生活を通した健康づくり		
	を啓発する。		
	心身の健康を保つため、「早寝・早起き・朝ご		
	はん」など生活習慣を見直す働きかけや、運動		
健康教育の充実	に親しみ、正しい健康知識を身につける学習を	学校教育課	
	進める。また、学校保健を通して、正しい食生		
	活などの教育を進める。		



施策3:成人の食育の推進

家族ぐるみで適切な食習慣を実践し、生活習慣病予防に取り組むような支援を行います。

◆ 男性向けの料理教室の実施

男性を対象に料理の基礎を習得するとともに、健康についても学習するような教室を実施 します。特に、何をどれだけ食べたらよいかという食事の基本が身につき、自ら調理すると きだけではなく、外食や中食を選ぶ際にも役立つような内容とします。

事業名	事業内容	担当課	指標
男の料理教室	男性を対象に料理の基礎を習得する機会を提供する。	生涯学習課	*

◆ 食を通じた生活習慣病予防対策の実施

メタボリックシンドロームの該当者や予備軍を抽出し、早い段階で生活習慣病を予防するよう、特定健康診査の制度の周知、受診率の向上を図ります。また、自らの食事や運動などの生活習慣を改善・維持できるよう促す制度として、特定保健指導の実施率を高めます。

歯周疾患検診の受診を促し、特に高齢者は口腔機能が低下し飲み込みにくくなる傾向にあることから、口腔の健康保持を図ることを支援します。

健診結果の見方や、生活習慣の改善(運動・栄養)について学び、生活習慣病になりにくい食事を試食するなど、生活習慣病予防につながる講座を実施します。

事業名	事業内容	担当課	指標
	40歳から74歳までの医療保険加入者を対象		
特定健康診査・特定	にメタボリックシンドロームの観点から各種	 	
保健指導	検査を行い、必要度(積極的支援・動機づけ支	健康支援課 	*
	援)に応じて保健指導を行う。		
	食と歯科の関連の深さを重視し、歯と口腔内の		
歯周疾患検診・相談	健康を保つため、歯科検診、ブラッシング指導	健康支援課	*
	等を行う。		
	健診を機に、簡単に作れるバランスのとれた献		
健康食試食会	立を試食することにより、生活習慣病予防につ	健康支援課	
	いて学ぶ。		
メタボ対策講座、	メタボリックシンドロームの改善と予防のた		
男性のための料理	めの、生活習慣(栄養・運動)について学ぶ。	健康支援課	*
教室	800人 土心白頂(木良・建動)に 2016 子心。		

◆ 食への関心を高める料理教室の実施

料理教室を通じて食への関心が高まるよう、体によい食材を取り入れた料理講座や、手打ちうどん・そば作りを学ぶ講座などを、地域のボランティア等と連携し、実施します。

事業名	事業内容	担当課	指標
料理講座	35歳以下の勤労者を中心に、「季節のテーブル」	産業支援課	
	として簡単に季節感のある料理づくりを行う。		
手打ちうどん教室	地域に伝わるうどん作りを学習する。	生涯学習課	
手打ちそば教室	そばの打ち方を基礎から学習する。	生涯学習課	

施策4:高齢者の食育の推進

食の面から、より健康的で自立した生活ができるよう支援を行います。

◆ 高齢者の食の自立・栄養改善の支援

男の料理教室やヘルパー対象の調理教室を通して、栄養バランスに配慮するなどの自立した食生活を送れるよう支援します。

事業名	事業内容	担当課	指標
高齢者の食の自立 支援事業	栄養士が自宅訪問して行う栄養指導や、男の料		
	理教室、ヘルパー対象の調理教室を通じた、地	長寿あんしん課	*
	域型の食に関する生活習慣支援を行う。		
配食サービス	心身の機能低下により自ら食事をとることが困		
	難な高齢者にバランスのとれた食事を提供し、	長寿あんしん課	
	栄養指導を受ける費用を補助する。		



基本目標 2 生産から食卓までのつながりを感じられるまち

施策1:地産地消の推進

「顔の見える農業」を進め、地場消費の拡大と食育の推進を図ります。

◆ 地場農産物の購入機会の提供

地産地消を合言葉に、地域の人たちに新鮮で安く、おいしい、安全な農産物を購入できるよう、庭先販売所の設置を促進し情報を提供します。また「JA(全国農業協同組合)(以下「JA」と表記)あさか野・和光農産物直売センター」の周知、和光市民まつり農産物共進会の実施などを通じ、農家・JA・市が連携して和光市産の農産物の周知を行って地産地消を進めます。

事業名	事業内容	担当課	指標
農産物直売セン	農業者が行う直売、庭先販売の施設設置を支援		
ター、庭先販売	である。	産業支援課	*
の促進	9 る。		
古書では1001月出	直売所の情報(地図や外観写真)をインターネッ	産業支援課	
直売所情報の提供	トや紙媒体(和光市みどころマップ)で提供する。	<u></u>	
和光市民まつり農	農産物が一堂に集められ、農業者と市民がふれ	杂类 土拉钿	
産物共進会の実施	あう場所とする。	産業支援課	



●和光農産物直売センター





◆ 地場農産物の活用

小・中学校と連携し、学校給食への和光市産農産物の取り入れを、更に充実します。また、地場農産物を使った料理教室を更に推進します。

事業名	事業内容	担当課	指標
学校給食への地場		公 坎勒李钿	+
農産物の取り入れ	学校給食への地場農産物の取り入れを進める。	学校教育課 	*
地場農産物を使っ	和光市産の農産物を活かした料理を教える教室	辛 类士运訊	
た料理教室の実施	等を開催する。	産業支援課	

施策2:農環境の保全

優良農地の保全や環境保全型農業の取組を進め、消費者が安全・安心できる食料の供給を図ります。

◆ 農地の保全

市内の農地は食の身近な生産現場であることから、農業就労者の高齢化や後継者不足により発生している遊休農地について、担い手への利用集積(意欲のある農業者への計画的な農地の貸し借り)を進めるほか、緑肥作物や景観作物の栽培を推進し、農地の環境保全を図ります。

事業名	事業内容	担当課	指標
優良農地の保全	担い手への農用地利用集積を進めるほか、土壌改善		
	を目的とした緑肥作物の栽培や、市民の目を楽しま	産業支援課	
	せるような景観作物の栽培を行い、保全を図る。		



●景観作物の例(コスモス)



食の資源循環の推進

環境負荷の軽減に向けた循環型農業や、農業用廃プラスチックの収集処理等、食における 資源循環を推進します。

事業名	事業内容	担当課	指標
循環型農業の推進	環境負荷の軽減に向けた循環型農業を支援する。	産業支援課	
農業廃棄物の再資源	環境負荷軽減のための農業用廃プラスチックを	産業支援課	
化の推進	収集処理する。	庄未又]友际	
生ごみたい肥化に取	生ごみをたい肥化し、市民農園等で活用するなど、	資源リサイクル課	
り組む活動の支援	食に関する資源循環に取り組む活動を支援する。		
給食残菜等のたい肥	市内の小・中学校で発生する給食残菜等をたい	資源リサイクル課	
化の推進	肥化する資源循環の取組を進める。	学校教育課	



●生ごみたい肥化に取り組む活動の例

安心できる農業の推進

市民および農家に対し、エコファーマー制度及び埼玉県特別栽培農産物認証制度の周知、 認証の拡大を図ります。

事業名	事業内容	担当課	指標
エコファーマーの 促進	エコファーマー制度の周知、認証の拡大を図る。	産業支援課	*
低農薬、低化学肥料 を利用する環境保 全型農業の促進	特別栽培農産物認証制度等の周知、生産拡大、推進を図る。	産業支援課	



全国共通エコファー マーク



●埼玉県特別栽培農 産物の認証マーク











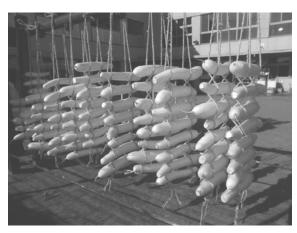
施策3:ふれあい農業の推進

市民が直接農業にふれられる機会を提供し、農地の持つ多面的な役割への理解を広めます。

◆ 保育園、小・中学校における農業体験の推進

保育園や児童センター・児童館及び小・中学校において、食べ物の育っていく過程や、食べ物に関する興味と知識を深める農業体験を実施します。

事業名	事業内容	担当課	指標
保育園での農業体	野菜等の栽培・収穫を通じて、食材に親しむ農業体	こども福祉課	•
験の推進	験を実施する。	- CCも触性球	*
	児童センター・児童館において、幼児親子又は小学		
児童センター・児童	生が、地域の農家の協力のもと、さつまいも掘り、		
館での農業体験の	じゃがいも掘り等を体験する。体験を通じ、食べ物	こども福祉課	
推進	の育っていく過程や、食べ物に関する興味と知識を		
	深める。		
農業後継者倶楽部			
による保育園・幼	保育園・幼稚園児が農業者との交流を図りながら、	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
稚園児の収穫体験	収穫体験できる機会を提供する。	産業支援課	
の開催			



●たくあん用の大根干し



事業名	事業内容	担当課	指標
学校教育における農業体験の推進	小・中学校の敷地内や、郊外の農地などを活用したり、埼玉県の推進する学校ファーム(農場)を整備するといった、農業体験の取組を進める。		*



●北原小学校農園

市民全般を対象とする農業体験の推進

農業者と交流しながら、種まき・除草・収穫などの農作業を体験する機会を提供します。

事業名	事業内容	担当課	指標
駅前農業体験教室	農業に対する理解を深めるため、親子で農業を	産業支援課	
の開催	学ぶ機会を提供する。	<u> </u>	
農業後継者倶楽部	市民が農業者との交流を図りながら、収穫体験		
による収穫体験の	できる機会を提供する。	産業支援課	*
開催	CCの機力を提供する。		
観光農園の推進	農業者が生産した農産物を、利用者自ら収穫す	産業支援課	4
既兀辰囷仍推進	る機会として「観光農園」を実施する。	生未义版ဲ	*

市民農園等の推進

市民が年間を通じ、土とふれあい、農作物を育てる楽しみを体験できるよう、市民農園の 貸し出しを充実するとともに、農業者が運営する体験型農園の立ち上げを支援します。

事業名	事業内容	担当課	指標
市民農園の活性化	土とふれあい、農作業を体験する場として市民	産業支援課	
	農園を運営する。		*
農業体験型農園の	農業者自らが運営する体験型農園実施を支援す	安坐士控制	
推進	 వ.	産業支援課	











◆ 農業への関心・知識を高める仕組みの推進

農や食への関心を高めるよう農業知識・技術の習得の場として、農業関連講座を実施します。 また、農作業における人手不足解消、市民の余暇の充実のために、援農ボランティア制度 を、基本的な実技講習を行う農業研修講座を含め実施します。

事業名	事業内容	担当課	指標
農業関連講座の	農や食への関心を高めるよう農業知識・技術の	安坐士控制	
実施	習得の場を提供する。	産業支援課	
援農ボランティ	農作業における人手不足の解消、市民の余暇の	産業支援課	
ア制度の推進	充実のためのボランティア制度を推進する。	<u> </u>	



●作物の種まきの時期や収穫までの作業を勉強



●じゃがいも収穫、除草作業の様子



基本目標 3 日々の暮らしに活用できる情報が身近にあるまち

施策1:食文化の伝承

日本型の食事や季節に応じた行事食や伝統食について、理解が深まるよう支援します。

◆ 保育園、小・中学校における日本型の食事の取り入れ

保育園、小・中学校及び学童保育で、お月見などの伝統行事と結びついた食文化の体験や、野菜や魚、海藻などを積極的に取り入れた日本型の食事に基づく献立を積極的に取り入れます。

事業名	事業内容	担当課	指標
日本型の食事の給	行事食・伝統食を取り入れた季節感のある献立	こども福祉課	
食への取り入れや	や、米飯を主食とする日本古来の食文化を大切		*
体験の推進	にした献立を実施する。	学校教育課	



●たくあんづくりの説明に聞きいる園児たち



●新倉ふるさと民家園の餅つき









施策2:食の安全に関する情報提供

健康的な生活を送れるよう、食品の安全に関する情報を提供します。

◆ 食品の安全性に関する情報の提供

食品の安全性に関する情報を、広報やインターネットを通じて提供します。また食品衛生 月間(8月)や健康まつり、消費生活展等の機会を活用して情報提供・意見交換を行います。

事業名	事業内容	担当課	指標
食品の安全性に関	市民にとって分かりやすいように、食品の安全		
する情報の発信	性に関する情報を、広報やインターネットを通	健康支援課	*
	じて提供する。		
健康まつり	健康食の試食会のほか、健康相談コーナー、血	健康支援課	
	管推定年令測定等を実施する。		
消費生活展	市民活動推進課と市内消費者団体が連携し、実	市民活動推進課	
	施する。	1145次点到推進球	



●消費生活展



施策3:食や食育に関する情報や体験の機会の提供

日頃の食生活に活用してもらえるよう、食や食育に関する情報を提供し、また体験の機会を提供 します。

食育の知識の普及啓発

食や食育に関する情報を、広報やインターネットを通じて提供します。また健康まつりな どのイベントで相談を行うほか、事業者による取組や情報発信を支援します。

事業名	事業内容	担当課	指標
	広報や市のホームページに栄養コラムやレシピ		
食や食育に関する	などの食育の記事を掲載する。	健康支援課	
情報提供の推進	食育に関する活動の情報を提供し、市内の食育	その他関係各課	*
	の取組を活性化する。		

「ホクホク根菜のカラメル煮」

【材料】(2人分)

大根 輪切り幅4cm バター 大きじ1杯 にんじん 砂糖 大さじ2杯 1/2本 力ボチャ 1/8個 しょう油 大きじ1杯 エリンギ 2本 顆粒だし 小さじ1杯 大根の葉 適量 かつお節 1バック 水 100cc 適量

※水気を飛ばして作る煮物です。洋風筑前煮とでも言えるでしょうか ゴボウやレンコンなどの根菜類が良く合います。お試しを。

【作り方】

大根・にんじんは乱切り、カボチャは小さめの乱切りに。

エリンギは縦2等分にさく。 その1

大根の葉は細かく刻んでおく。(仕上げの飾り用に使う)

鍋に砂糖(大さじ2)と大さじ1杯ほどの水を入れ弱火でじっくり加熱し、カラメルを作 その2 る。(加熱していくと砂糖水が茶色くなり、見た目にも粘りが出てくるのが分かります。 さらに加熱すると細かく泡立つのでそこで火を止めてください)

カラメルの温度がある程度下がったら、バター・大根・にんじん・カボチャを入れる。 軽く炒めたら、水・しょう油・かつお節を入れて煮込む。

水気が無くなってきたら、一度火を止めて味を染み込ませる。 熱が取れたら、エリンギを入れてさらに煮詰める。

その5 仕上げに塩で味を整える。皿に盛ったら上に大根の葉を散らして完成。

●和光市ホームページ「和光の"旬"野菜」の掲載内容(例:「今月の料理」)







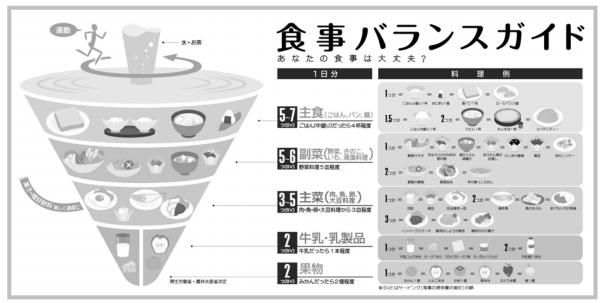




◆ 食事バランスガイドの普及

市内の公共施設等の拠点に食事バランスガイドのポスターやパンフレットなどを掲示し、 市民の食育への関心を喚起します。

事業名	事業内容	担当課	指標
	市内の公共施設等の拠点で、食事バランスガイ	健康支援課	
	ドのポスターやパンフレットなどの掲示を進		
食事バランスガイ	め、市民の食育への関心を喚起する。		
ドの普及	また、市内の飲食店や食品小売業者に対し、食		
	事バランスガイドのポスターやパンフレットな		
	どの掲示に協力する事業者を増やす。		



●食事バランスガイド(資料編に別添)

◆出典:農林水産省ホームページ http://www.maff.go.jp/j/balance_guide/b_about/index.html#a1

◆ 食や食育に関する体験の機会の提供

自立した食生活の習得や、食を通じたコミュニケーションの楽しさを体験する機会を提供 します。

事業名	事業内容	担当課	指標
	公民館で小学4年生から6年生までが異年齢の		
通学合宿を通じた	交流を行う、2泊3日の通学合宿を通じて、自立		
食の体験の機会の	した食生活を身につけるとともに、食を通じた	生涯学習課	
提供	コミュニケーションの楽しさを体験する機会を		
	提供する。		





施策4:食育の担い手の支援

地域ぐるみの食育につながるよう、担い手の支援を行います。

◆ 食育の地域活動の促進

食育に関心ある市民活動団体等が行う活動について、団体から市民への情報提供の支援や、活動場所の確保のための情報の提供を行います。このことにより、食育に取り組む市民を増やすとともに、活動する人同士がつながり、協力しあうなど活動の活性化につなげることを目指します。

事業名	事業内容	担当課	指標
	家庭や地域での市民主体の健康づくりを推進す		
	るために、地域で食育を推進していく核となる		
地域で活動する団	人材の育成や、活動に関する各種情報提供を行	健康支援課	
体等への支援	う。地域の人材が小・中学校の総合学習の時間	その他関係各課	
	や公民館活動に協力するなど、連携した取組を		
	進める。		

和光市内を中心に活動する「食文化研究会」が、食育と伝統食の取組で、財団法人あしたの日本を創る協会の「あしたのまち・くらしづくり活動賞」の主催者賞(平成21年度)を受賞しました!



小学校の総合学習で味噌づくり



たくあん漬けで地域ぐるみで食育

●食育に関する活動情報のイメージ(食文化研究会の取組)

◆出典: 財団法人あしたの日本を創る協会ホームページ http://www.ashita.or.jp/prize/21/21summary.htm









◆ 食育推進ネットワーク会議による食育の推進

食育推進ネットワーク会議を開催し、食育の活動を連携して効果的に進めます。

事業名	事業内容	担当課	指標
食育推進ネット ワーク会議による 食育の推進	市民・市民活動団体・事業者・学校・保育園・ 関係団体などが構成する食育推進ネットワーク 会議を開催して、食育活動を連携して効果的に 推進する取組を行う。	健康支援課その他関係各課	*





●和光市産の農産物を使った料理講習会

農業体験センターでは、地場農産物の大切さを学ぶとともに、農業に対する理解を深めるため、和光市産の農産物を使った料理教室を開催しています。

写真は、胡麻を使った料理教室の風景です。もち米も含め和光市で採れた食材をふんだんに使って料理をしました。







