

IV 基本的施策

施策1 家庭における食育の推進

家庭での食事は、子どもから大人まで市民一人ひとりが、心身ともに健康に暮らすための基本となります。そして、子どもの頃に身につけた食習慣は、生涯を通じた健康づくりへとつながっていきます。

食に関する知識や選択力、調理力、食を大切にする心を育めるよう、地域ぐるみ、学校ぐるみで連携しながら、家庭における食育を推進します。

取組 家庭の健康づくり

● ライフステージに応じた栄養相談の実施

子育て中の保護者などに対し、育児における食生活面の疑問や不安を解消し、成長段階に応じた支援を行い、望ましい食習慣の習得を促します。

また、市民一人ひとりの健康状態に応じた栄養相談を実施します。

● 食に関する学習の場の提供

妊産婦や子育て中の保護者などに対し、教室や講座を通して、食生活に関する正しい知識を普及し、家族の健康づくりを推進します。

離乳食講習会

子育て中のお母さんを対象に
栄養士が、離乳食の基礎知識やポイントをお話ししています。
調理の方法も学ぶことができます。



● 食の自立支援

高齢者・障害者に対し、健康で自立した食生活をおくるために、個々に応じた栄養や歯に関する相談などを実施します。

取組 調理力の向上

● 食に関する体験活動の提供

調理実習などの場を通じ、地域の人や親と子がふれあいながら食育を実践していく力を育てる場を充実させます。

幼児から小学生低学年までを対象
親子の料理教室

地域のヘルスメイトさんと一緒に
おいしいおやきを作りました。



取組 家庭教育力の充実

● 家庭教育における知識の習得

小・中学校及び幼稚園などのPTAにおける家庭教育学級や、地域の食に関連する団体による調理実習、食に関する講話を通じて、基本的な食習慣の知識の習得や親子の絆を深めるための取組を支援します。

● 食に関する情報提供の充実

学校や保育所、行政などあらゆる場から、インターネット、給食だより、健康教室、講座など様々な媒体や機会を通して、食習慣や食文化、健康づくりについて発信します。

給食だより

●「おだわらっ子の約束」の推進

子どもたちに身につけてほしいことを、10の約束にまとめています。約束の中には、「早寝 早起きして 朝ご飯を食べます」「もったいないことをしません」「どんな命でも大切にします」など、食習慣の習得や食を大切にすることを育む約束が含まれています。

この約束の内容を、家庭、地域、学校などが一体となって、推進します。

おだわらっ子の約束

《基本理念》しっかりした躰や生活規範を身につけた子どもは、幸せになれる。

- 1 早寝 早起きして 朝ご飯を食べます
- 2 明るく笑顔であいさつします
- 3 「ありがとう」「ごめんなさい」を言います
- 4 人の話をきちんと聞きます
- 5 もったいないことをしません
- 6 どんな命でも大切にします
- 7 決まり 約束を守ります
- 8 人に迷惑をかけません
- 9 優しい心で みんなと仲良くします
- 10 「悪いことは悪い」と言える勇気を持ちます

おだわらっ子は、この約束を守って幸せになります。

おとなたちも、この約束を、自ら守り、おだわらっ子に語り続けます。

そして、輝く小田原の未来を築きます。



シンボルマーク

大人と子どもの心が握手して、「おだわらっ子の約束」を守ろうとの決意を表しています。

施策2 学校、保育所等における食育の推進

家庭や地域と連携し、学校、保育所等における子どもの健全な食生活の実現と心身の成長を図ります。

取組 学校における食育の推進

● 食に関する指導内容を充実した学校づくり（未来につながる学校づくり推進事業）

子どもの学びと育ちを地域ぐるみで支えていく学校づくりをめざして、小田原の良さを活用した特色ある学校づくりを推進していく中において、食育への取組を重点項目に掲げ、子どもの食に対する正しい知識と実践力を養っていきます。

<生産活動からつながる食の活動>

- ・ 学校農園による栽培活動や農業体験～稲作や畑作（野菜作り、そば作り）等を通して、生産活動の工夫や苦労、感謝の心を育てます。
- ・ 収穫の喜びを味わう～餅つき、芋煮会等を行い、収穫したものを調理し、味わうとともに、お世話になった人との交流を行います。
- ・ バスケット栽培などの生産方法の工夫体験。



<地域の産物と人材の活用>

- ・ 梅ジュース、梅ジャム作り
- ・ かまぼこ作り体験
- ・ 地域の人材を活用した農業体験

● 食育年間指導計画の作成

学校教育活動全体を通じた食育を推進するため、給食指導と教科・特別活動を含めた食育年間指導計画を作成します。（平成24年までに全学校で作成）

● 学校栄養職員・栄養教諭を中心とした、学校・家庭・地域への食育啓発

学校栄養職員・栄養教諭が、食に関する年間指導計画に基づき、教科等と関連した食育授業を展開するとともに、保護者を対象とした給食試食会・学校保健委員会などの各種行事や給食だよりを通して家庭や地域に向けて食育を啓発します。また、学校給食が授業の生きた教材として活用できるよう献立を工夫します。

給食試食会

小・中学校の保護者を対象にした給食試食会の様子です。
学校栄養職員・栄養教諭による食育講話も行われています。

探し中

食に関する指導・授業

学校栄養職員、栄養教諭による食に関する指導・授業の様子です。
年間指導計画を作成し、教科等と関連した授業を行います。
また、生きた教材として給食を活用しています。

写真：新しいものに変更



取組 学校給食を活用した食育の推進

● 地場産物を利用した学校給食の実施

地元の農産物（たまねぎ、さといも、みかん、キウイ、ほうれん草、小松菜など）や水産物（アジ、かます、かまぼこ製品）を積極的に給食に使用するとともに、小田原献立やかながわ産品食品デー、かまぼこ献立を実施し児童生徒に生きた教材として学校給食を活用しています。

また、学校給食食育講演会や学校給食展を開催し、成長期を中心にした食生活に関する正しい知識の普及活動を行うほか、地元の食材を使った親子料理教室を開催し郷土を愛し、食育を実践していく子どもや家庭の健康づくりを推進します。

地場産を活用した学校給食の献立

地元のだまねぎ、さといも、みかん、キウイ、小松菜、ほうれん草、アジ、かます、かまぼこ製品を積極的に給食に使用しています。



ご飯、牛乳、おでん、
小松菜ともやしの煮浸し、みかん



ご飯、梅干し、牛乳、
アジのひもの、五目金平

11月15日のかまぼこの日に
かまぼこを使った給食を実施して
います。
献立は、かき揚げうどん、牛乳
小田原かまぼこ、煮豆でした。



学校給食展

パネル展示や給食実物展示、野菜折り紙教室他、食品カードを使った朝食指導など食育啓発活動を実施しています。



小田原献立・かながわ産品食品デー
地産地消メニュー



ご飯、牛乳、アジハンバーグ、
豚汁、キウイフルーツ



麦ご飯、ふりかけ、牛乳、
アジのひもの、里芋の煮物、みかん

地元の食材を使った親子料理教室
～学校給食への理解と関心を深める～

夏休みに地元の魚や野菜を使用
して、小・中学生親子を対象に実施
しています。



取組 幼稚園における食育の推進

● 食に関する指導内容を充実した学校づくり（未来につながる学校づくり推進事業）

子どもの学びと育ちを地域ぐるみで支えていく園づくりをめざして、小田原の良さを活用した特色ある園づくりを推進していく中において、食育への取組を重点項目に掲げ、子どもの食に対する正しい知識と実践力を養っていきます。

<幼稚園での学習活動>

- ・ 先生や友達と食べることを楽しむ。
- ・ 栽培活動を通して、野菜も生きていることを実感したり、収穫の喜びを感じたりする。
- ・ 簡単な調理や教師の手伝いをする。

取組 保育所等における食育の推進

● 食育の年間計画の作成

保育課程に食育を位置づけ、保育所毎に食育の年間計画を作成しています。

● 発達段階に応じた食事体験の充実

月齢・年齢・個人に合わせた、食事体験を通して、食べる意欲を育みます。また、離乳食や食物アレルギー児・摂食障害児など個人に対応した食事作りを行います。

● 友だちや地域の人との会食の場の提供

保育士・栄養士・調理員などの大人と一緒に食べる経験や友だちと楽しく食べる経験をします。

また、地域の高齢者を招き、昔の遊びを学び、一緒に食事をしながら色々な話を聞くなどして、他の人と一緒に食べたい、誰かと共に食べるほうがおいしいと感じられる心を育てます。

会食の様子

●日本の食文化の提供

保育の中に伝統的な文化を取り入れ（節分・ひなまつりなど）給食で行事食を提供することにより、保育と食事が一体となり、生活の中で日本の文化と食事を知るようになります。

また、旬の食材に触れ、食べることにより日本には四季があり季節によって食べ物の種類や味が違うことを知るようになります。

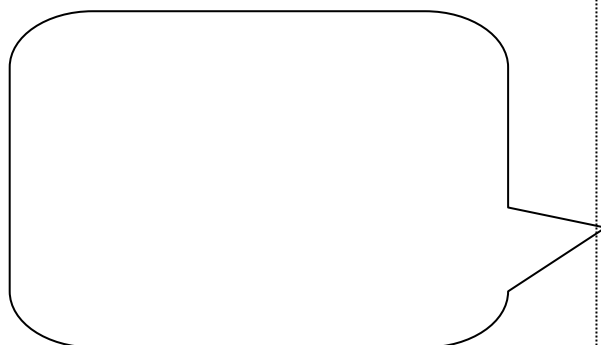
毎月の「食育の日」には献立内容を工夫し、子どもたちが「食」について考える機会を提供します。



●生きる力・生活力の充実

自園で園児が栽培・収穫した食材を給食にとりいれます。収穫した食材を利用してカレー作りや焼き芋大会など子どもの発達段階に応じて調理作業に携わります。

また、毎日の園生活の中で野菜の皮むきやすじ取りなどお手伝いをして食事作りに関わります。買い物も体験します。



収穫したものを食べている様子

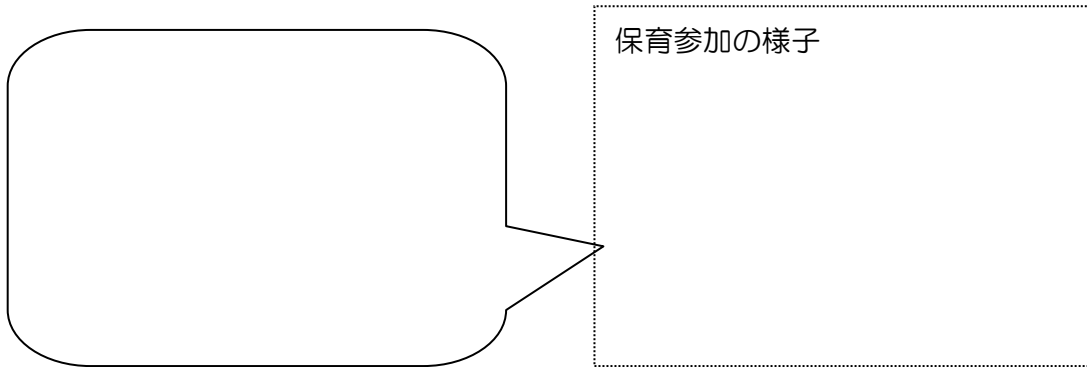
●家庭への食事支援や情報提供の充実

保育参加などで保護者に試食会を実施し、発達段階に応じた食事を体験することにより家庭での食事づくりへの情報提供を行います。

離乳食や食物アレルギー児への除去食や代替食を提供することにより保護者への情報提供・食事支援を行います。

毎月の給食だよりで健康な体をつくるための食事について情報提供を行います。

毎日提供する食事をサンプルケース内に展示や作り方を伝えることにより子どもと保護者が食事について話し合う場を提供し、保護者へ食事についての情報提供を行います。



● **地場産物使用促進**

積極的に小田原産の食材を給食に使用することにより、生産者や食材に対する感謝の心を育てます。また、食材納入業者も含め地域の中で子ども達を育てていくよう意識啓発をしていきます。

施策3 地域における食生活改善のための取組の推進

地域には様々な年代、ライフスタイルの人たちが暮らしています。生活習慣病の予防や食生活の改善など、それぞれの暮らし方に応じた健康づくりを行えるように、団体等と連携した食育を推進します。また、食育に関するボランティアの活動を支援します。

取組 生活習慣病等の予防対策

● 健康状態に応じた栄養相談の実施

疾病管理に関する不安や健康づくりに関する疑問などを解消し、生活習慣や食習慣、健診の結果などをもとに改善点を見つけ、望ましい食習慣の習得を促します。

● 食の自立支援（再掲）

高齢者・障害者に対し、健康で自立した食生活をおくるために、個々に応じた栄養や歯に関する相談などを実施します。

● 生活習慣病予防や高齢者の栄養改善に関する学習の場の充実

保健センターや地域の公民館などにおいて、調理実習や栄養教室、運動教室など健康づくりに関する教室を開催します。地域の人たちがふれあいながら、日ごろの生活習慣や食習慣を見直し、基礎知識を身につけることにより、生活習慣病予防や健康寿命の延伸を図ります。

地域における栄養教室

何をどれ位食べたらよいのか、よく噛んでゆっくり食べることの大切さなどを分かりやすく伝えます。

フードモデルや料理カードの教材も使います。



● 特定保健指導の実施

40歳から74歳までの小田原市国民健康保険加入者の方を対象に、生活習慣病を予防するために、健診の結果に基づき必要に応じて、医師・保健師・管理栄養士などが、受診者に生活習慣における改善の支援・アドバイスを行います。

● 食や健康に関するイベントの開催

行政や関係団体などが一体となり、健康チェックや個別相談、情報提供、調理実習などを行うイベントを開催し、市民の健康に対する意識の高揚を図ります。

◆小田原栄養士会による栄養相談



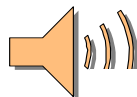
取組 食に関する普及啓発

● 食や健康づくりに関わるボランティア団体などの養成と活動支援

地域に根ざした活動をしている食生活改善推進員（ヘルスマイト）や健康おだわら普及員などのボランティアの養成、資質向上のための研修を実施しています。また団体の活動を支援します。

● 地区栄養教室や減塩味噌汁試飲会などの実施

健康おだわら普及員の健康づくり運動実践活動事業の一環として、地区に応じて栄養教室（調理実習）や減塩味噌汁試飲会を実施します。



生活習慣病を予防しましょう

施策4 食育推進運動の展開

市民一人ひとりの食育への関心を高め、市民、教育関係者、農業者、漁業者、食品関連事業者などの民間団体の自発的な食育活動を支援し、食育を推進します。

取組 関係者との連携による推進

● 食の団体との連携による地場産を使った料理教室の推進

若い保護者や子どもを対象とした親子の料理教室や地場産の食材を使った料理教室の普及活動の場を広げて、推進します。

取組 食育推進のための意識啓発

● 学校等での食育計画作成を推進

幼稚園・保育所等、小学校、中学校において、学校ごとの食育計画作成をすすめています。各学校の特色を活かし、子どもの食に関する取組を示します。

● 「食育月間」や「食育の日」の普及活動

国民運動として、食育を推進していくために、毎年6月の「食育月間」、毎月19日の「食育の日」に合わせた食育普及活動を、親子ぐるみ、学校ぐるみ、地域ぐるみで行います。

取組 関連した市民運動との連携（8020運動、環境保全）

● 歯の健康と食育の推進

市民とふれあうイベントや様々な機会を通じて、虫歯・歯周疾患の予防や歯・口の健康づくりの普及啓発をします。

講演会等で、市民に最新の歯の健康と食育について学習できる場を提供します。

◆小田原歯科医師会による歯科相談



● **生産からつながる食の循環への支援**

毎日の食生活は、生産から加工・流通・ごみの問題まで、多くの側面とかがわっています。食卓で味わう食事の材料は、主に店で売られ、店に流通する前は食品工場加工され、その前は、農業や水産業の現場で育てたり、とってきたりしたものです。

食事後の残り物は、再び家庭の外へと出ていきます。食べ物など有機物の一部は、肥料となって土に戻ります。

家庭の食卓を食の学びの場ととらえ、子どもと一緒に買い物に出かけたり、市場や産地の見学会等に参加するなどの機会を通して、食の循環への理解を深めます。

● **家庭における食育体験を支援**

生ごみ堆肥化により、できた堆肥の使い方の紹介を生ごみサロンなどの市民集会で、各家庭のミニ菜園やプランター菜園での野菜づくりを支援します。

● **食育ネットワークの構築（企業、NPO、各種団体）**

企業、NPO、各種団体などと食育ネットワークを広げ、情報の共有化し、共催で行うイベント活動を行います。

施策5 生産者と消費者の交流の促進及び環境と調和のとれた

農林水産業の活性化

生産者と消費者が交流することで、農林水産物の生産が自然の恩恵の上に成り立ち、生産者や加工品製造業者など多くの人々の活動に支えられていることへの理解を深め、地産地消と環境に配慮した食料生産を推進します。

取組 生産者と消費者の交流の促進

● 体験の場の提供

地域に存在する、食を生み出す生産の現場は、食育を進めていくための貴重な資源です。この場を利用し、市民を対象に体験の場を提供することで、農業者、漁業者との交流や農業・漁業への理解を推進します。

【農業体験】

- ・ 食と農の体験学習：農業体験を通じ、生産者と消費者の交流機会を拡大し、地域の風土や産業、食と農について理解を深めます。
- ・ オーナー事業：生産者と消費者が交流する交流型農業を推進します。
- ・ 市民農園：都市住民と農業者との交流を通じ、都市農業への理解と関心を深めます。

○都市農業とは、農業が都心に近い位置で行われているのが特徴です。小田原市の場合は、さらに交通の便が良く、観光資源も豊富なため、市民にも自然と触れ合う機会を提供しやすい恵まれた環境となっています。

◆食と農の体験学習

ホウレンソウの収穫、いちご狩り、梨狩り等の体験を行い、収穫した農産物について学習します。



◆オーナー事業

- ・たまねぎオーナー制度
 - ・みかんの木オーナー制度
- ※たまねぎオーナー制度：
畑一区画のオーナーになり、定植から
収穫までを体験できます。



【漁業体験】

毎年8月の小田原みなとまつりの中で、魚の種苗（稚魚）を放流します。
小さな魚の資源についても学ぶことができます。

◆小田原みなとまつりにおける種苗放流

魚たちが住み、卵を安心して
産むことができるように。
豊かな恵みをもたらす海を
大切に守りましょう。



【小田原みなとまつり・動く市政教室・遠足】

小田原みなとまつりなどを始め、さまざまな催しを通じて小田原の水産業への理解と、魚食の普及に努めています。

動く市政教室では、鮮魚の水揚げや市場で流通等、実際の現場での体験やビデオ学習を行い、生産者や市場関係者の取組を理解していただいています。

小学校等の遠足では、魚市場を見学してもらうことにより、小田原の水産業の現場を肌で感じてもらい、魚についての親しみを持っていただいています。

【小田原みなとまつりでの魚食普及イベント】

魚のおろし方の実演や魚料理の講習会を開催し、魚（アジ）を利用した料理を試食するなど、魚に親しんでもらいます。

アジは小田原漁港で水揚げされる代表的な魚です。

小田原みなとまつりでは、さばき方やひものづくり、創作料理など、様々なアジの調理方法がわかります。



● イベントや品評会の開催

消費者への農林水産物や地場農産物を使った加工品のPR、及び、農水産物の優良な品種の育成及び栽培技術・品質の向上を目的とし、イベントや品評会を開催し、かつ地産地消を推進します。

- ・ **農業まつり**：生産者と消費者の相互理解を深め、地産地消を進めるとともに、収穫の喜びを分かち合い、都市農業の発展を図ります。
- ・ **農産物品評会**：小田原市の農産物を広く紹介するとともに、栽培技術及び品質向上を図り、生産の安定を目指します。
- ・ **小田原市農産物加工品普及推進事業**：地域に根ざした農産物加工品のあり方を検証するとともに、市民に新鮮で安心・安全な地場農産物の消費拡大を図ります。

◆農産物品評会（果実品評会）



◆小田原市農産物加工品普及推進事業



農産物の生産者が自ら作ったジャム等の加工品の新商品を試作販売します。

朝ドレファ〜ミ♪での試作販売会

JA かながわ西湘が経営する、大型農産物直売所

●食育拠点機能の活用

市民が交流し、食育について考える場を提供します。

◆梅の里センター・みのり館の活用



地域で収穫できる農産物の加工体験等に利用することで、交流の場を提供します。

◆漁業・港の朝市



毎週土曜日の朝、小田原漁港にて港の朝市を開いています。

地元で水揚げしたばかりの魚を見て触れることで、旬の食材を知り、鮮魚の良し悪しや調理方法などを知ることができます。

取組 地産地消の促進

「地産地消」とは、地域で生産された物を、その地域で消費することをいいます。

「地産地消」は、生産者と消費者が近い関係にあるため、人とのつながりを感じながら、新鮮で安全・安心なものを食べることができます。また、輸送に伴う距離が短いため、環境への負荷が減ります。さらに、地産地消を促進することは、より地域に親しみを持ち、地域の食に関する感謝の気持ちを醸成するとともに、農業、水産業など地域産業の活性化にもつながります。

小田原市には、地域に食を生み出す自然や生産現場があります。地域の産品を広くPRするとともに、生産の現場を体験する機会を提供するなどして、地産地消を促進します。

● 体験の場の提供（再掲）

地域に存在する、食を生み出す生産の現場は、食育を進めていくための貴重な資源です。この場を利用し、市民を対象に体験の場を提供することで、農業者、漁業者との交流や農業・漁業への理解を推進します。

● 地場産の魚を使った料理教室の開催

一般の男性を対象に、小田原産の魚を使った料理教室を開催しています。魚のさばき方を学びながら、簡単にできる料理に挑戦してもらい、できたものを実際に食べてもらって、魚食について親しんでもらっています。

● イベントや品評会の開催

消費者への農水産物や地場加工品のPR、農水産物の優良な品種の育成及び栽培技術・品質の向上を目的とし、かつ地産地消につながるイベントや品評会を開催します。

<事業例>

◆おでんサミット



◆小田原城名物市



小田原おでんやかまぼこドック、梅干、ひものなど小田原自慢の名産品の販売を行います

◆小田原おでん祭り



◆かまぼこ桜まつり



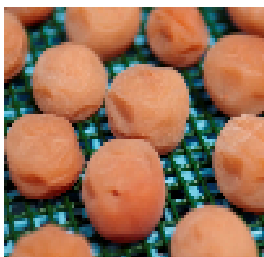
- ◆ 農業まつり（再掲）
- ◆ 農産物品評会（再掲）
- ◆ 小田原市農産物加工品普及推進事業（再掲）

● 地域産物のPR事業

市内の農水産物や地場加工品を市内外に広くPRするとともに、小田原市のブランドイメージの向上を図ります。小田原市内で生産される農産物の計画的な生産出荷を推進し、また、PR事業等により農産物の消費拡大・販売促進を目指します。

小田原の持つ自然、歴史、文化、そこから生み出される特産品。その特徴を生かした「小田原ブランド」の確立を進めることによって、地域と特産品のブランド力の相乗効果による地域の振興を目指します。

◆小田原産物ブランド向上事業



十郎梅と塩のみで作る梅干しのブランド化を進めています。

※十郎梅：

梅干し用の梅の中でも最秀品と
言われています。

◆小田原ブランド推進事業



小田原で収穫される梅、みかん、レモンを使用したワインを小田原の特産品として販売しています。

取組 環境に配慮した取組の推進

食を通じて環境に優しい暮らしを考えることで、環境問題を身近な存在として考えるきっかけを作ります。

● 生ごみ堆肥化事業

家庭から出る生ごみを堆肥化し資源の循環を体験することにより、環境問題を身近な存在として考える意識啓発を行います。

段ボールコンポストなどによる各家庭単位での堆肥化の取組や、小学校の大型生ごみ処理機を使用した地域単位での堆肥化の取組を行います。また、毎月「生ごみサロン」を開催し、相談や情報交換を行うとともに、できた野菜や花の展示会イベントを行うなど、参加者との交流を通じて普及を図ります。

段ボールコンポスト
生ごみという資源が循環する過程を手軽に体験できます。



家庭での取組



生ごみサロン
参加者の集いの場です。堆肥化の相談・情報交換・イベントなどを行います。

取組 教育ファームの推進

実際に農業を営んでいる地元の方々から、直接農作業などの指導を受ける場を子どもたちに提供していただき、農業や農業を取り巻く環境を知る機会とし、食や農業への理解を深めます。

- ・ **水稻栽培体験学習**：地元小学生が田植え・稲刈りを体験することで、米の大切さや米を取り巻く状況等の理解を深める機会を作ります。

【田植え】

地元農家の方から指導を受け、小学生が苗を一把ずつ植えます。

【稲刈り】

収穫の際も、稲を鎌で一把ずつ刈り取り、掛け干しを行い、収穫の喜びを味わいます。

水稻栽培体験学習



施策6 食文化の継承、展開のための活動の支援

小田原の豊かな食文化や数々の特産物を守るには、市民一人ひとりが食を大切に
する意識を持ち、次世代に伝えていくことが必要です。

また、地域の特色ある食文化を新たに発見し、豊かで彩りあるおだわらの食文化を
継承するために食の団体の育成等の取組を推進します。

取組 伝統ある食文化の継承と促進

● 名産品・特産品の紹介

小田原の伝統食品であるかまぼこ、ひもの、梅干、和菓子を紹介し、名産品・特産
品への理解を促し、地域における消費に繋げていきます。

消費者への情報発信として、名産品・特産品を紹介したパンフレットの配布や、か
まぼこ、ひもの、梅干し、和菓子の製造工程が見える動画を発信しています。

● 学校、保育所等の給食を通じた食文化の啓発

給食を通じた栄養教育や地場産物を使った献立、行事食を提供することにより、子
ども達及び保護者に向けて、地域の食文化の啓発に努めます。

● 郷土料理の継承と促進

おだわらシルバー大学や尊徳祭などの生涯学習関連事業において、各種団体の協力
を得て、郷土料理の継承と促進を図ります。

取組み 食文化の担い手の育成

● 食に関するボランティアの支援

地域ぐるみで食文化の継承を推進するために、食生活改善推進員等の食育ボラン
ティア団体、グループの育成等を支援します。

● 昔ながらの梅干し作りを伝承

東海道五十三次の宿場町として栄えた小田原市名産の梅干は、箱根越えをする旅人
の元気の源として大活躍をしました。大切に育てた梅を塩だけで漬けた昔ながらの伝
統の梅干し作りを、講習会等で現代に伝えます。

施策7 食品の安全性、栄養、

その他食に関する調査、研究、情報提供

様々な食品や情報が氾濫している中、健全な食生活をおくるために、自らの判断で食品を選別する力が求められています。

県等と連携し、食品の安全性、栄養に関する適切な情報を発信し、食品の安全性や衛生に関して学習する場の提供を行い、支援します。

取組 食の安全性に関すること

● 食の安心・安全に関する講座の開催

消費者問題が高度化、多様化する現代社会にあって、特に食の安心・安全等に関連するテーマで「くらしの講座」を開催し、消費者の知識の向上を図ります。



食に関する専門家を講師にお招きし、食に関する講座を開催します。

● 学校、保育所等における給食での取組

集団給食を提供している学校、保育所等において食の安全や衛生の徹底を図ります。

● 情報提供

食の安全・安心にかかわる情報を、ホームページなどのメディアを通じて広く提供します。

取組 栄養に関すること

● 食生活や栄養に関する調査の推進

地域の食や健康づくりに関する団体と行政が、身近な食生活や栄養に関する問題を考え、地域の食を知るためのアンケート調査や塩分測定等を実施しています。

● 広域における栄養の情報共有化

栄養に関わる専門職種等で構成される会議等で、神奈川県や近隣地域の栄養に関する情報を共有化し、地域における市民の栄養改善事業につなげています。