

## 第4章 施策の展開について

### 1 家庭における食育の推進

家庭は、子どもが基本的な生活習慣を身につける上で、最も大切な食育の「学びの場」であるとともに、「実践の場」として大きな役割を担っています。

特に、乳幼児期、学童期においては、家庭での食生活は心身の成長を育むとともに、基本的な食習慣が形成される大切な場所となることから、家庭における食育推進の取組が重要です。

#### ①望ましい食習慣や知識の習得

食習慣と健康は深く関係しています。

朝食を毎日食べることは、栄養バランスに配慮した食生活や基本的な生活習慣を身につける観点から重要です。

また、栄養の偏りや食習慣の乱れを改善し、健全な食生活を実践することは、健康な身体を育むことにつながります。

こうしたことから、1日3食、食事をすることの重要性の意義や栄養バランスのとれた献立の普及、栄養に関する相談などの取組を通じて市民の望ましい食習慣や知識の習得を推進します。

主な取組	取組内容	担当課
栄養相談・家庭訪問・ ミニ講座	乳幼児期の栄養に関する正しい情報の提供や助言等を行うため、乳幼児の親を対象に栄養相談・家庭訪問・ミニ講座を実施	健康推進課
親子料理教室	子育て世帯を対象に栄養バランスや食への感謝の気持ちなど、食の大切さを伝えるため、親子料理教室を実施	健康推進課、 学校給食センター

第1章

計画の策定について

第2章

成果と課題について  
これまでの取組の

第3章

計画の基本的な  
考え方について

第4章

施策の展開について

第5章

計画の推進体制と  
進捗管理について

資料編



第1章

計画の策定について

**栄養相談**

健診結果を踏まえ、食生活や栄養の面で栄養士が個別に相談を受けています。



第2章

これまでの取組の成果と課題について

第3章

計画の基本的な考え方について

**朝ごはんを食べよう**

朝ごはんを食べないと体温が上がらず、エネルギーが不足して集中力や記憶力の低下につながります。また、朝ごはんを食べる人は睡眠の質がよい人が多いことや不眠傾向の人が少ないことが報告されています。朝ごはんを食べて脳と身体をしっかり目覚めさせましょう。

第4章

施策の展開について

**まずは簡単な食事から**

ヨーグルト、果物

おにぎり、みそ汁

ごはん、みそ汁、納豆、お浸し

第5章

計画の推進体制と進捗管理について

資料編



## ②環境にやさしい食生活の推進

食は自然の恩恵の上に成り立っており、環境とのかかわりや生産から消費までの循環について、その実態を把握し、正しく理解することが重要です。

そのため、食の生産から消費、また次の生産へとつながる「食の循環」について、理解を促す取組を推進します。

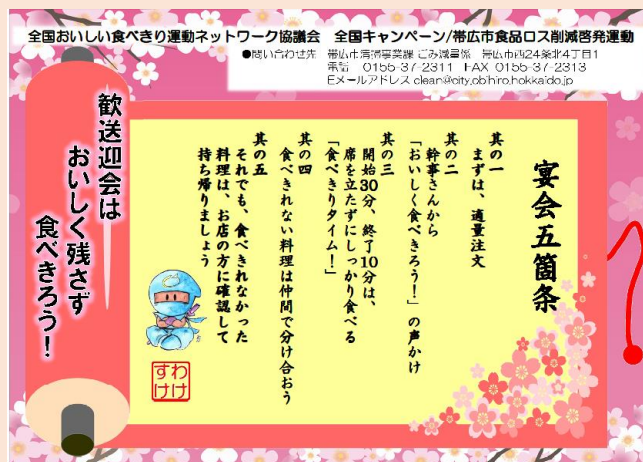
また、SDGsの観点から食品ロスの削減などの身近なことから実践できる取組や、クリーン農業、有機農業への理解の促進など、食を通じた環境負荷の軽減に対する意識啓発を行います。

主な取組	取組内容	担当課
クリーン農業等への理解促進	環境との調和に配慮した、減肥・減農薬等クリーン農業を推進し、食を通じた環境負荷の軽減に対する意識の普及啓発を実施	農政課
食品ロス削減に向けた啓発	食品ロス削減や食材の有効活用を促すための啓発活動を実施	清掃事業課

### 宴会五箇条チラシ

食品ロス削減のため、宴席や会食の機会に合わせた「宴会五箇条」チラシを作成しています。

[https://www.city.obihiro.hokkaido.jp/kurashi/gomi/kyouryoku\\_tiikikatudo/1002790.html](https://www.city.obihiro.hokkaido.jp/kurashi/gomi/kyouryoku_tiikikatudo/1002790.html)



### 3キリ運動

燃やすごみの約5割を占める生ごみを減らす方法の1つである「3キリ運動」の実践手法として、料理の食べきを推進しています。

## みんなで実践「3キリ運動」

帯広市では、燃やすごみの約5割を占める生ごみを減らすため、食材は最後まで使い切ろうの「**使いキリ**」、おいしく残さず食べようの「**食べキリ**」、生ごみはしっかりひとしぼりの「**水キリ**」、を合言葉とした「**3キリ運動**」による生ごみの減量を推進しています。

#### 使いキリ

- 買い物前には冷蔵庫の中身をチェック
- 献立を考えて使うものだけを買う物カゴへ
- 余った食材は違う料理にアレンジ



#### 食べキリ

- 料理は食べきれぬ量だけ作って残さず食べる
- 食べきれない場合は、冷蔵・冷凍で保存
- 外食時には食べきれぬ量を注文



#### 水キリ

- 使えない食材部分は洗う前に切り落とす
- 生ごみを出す前にひとしぼり
- お茶がらや果物などの皮は乾燥させる



### 食品ロスとは

本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食品を「食品ロス」と言います。日本では1年間に522万t（令和2年度推計）が捨てられています。1人当たりで換算すると1年で約41kgになり、毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てていることに相当します。

#### 食品ロスを減らすための工夫

- 必要な分だけ買おう！
- 冷蔵庫の在庫を確認しよう！
- 冷凍保存を活用しよう！
- 残さず食べよう！
- 食べきれなかったものをリメイクしよう！



ちょっとした行動で食品ロスを減らすことができます。



### ③妊産婦等や乳幼児への食育の推進

妊娠期や授乳期において、健康の保持・増進を図ることは重要です。

加えて、乳幼児期は成長や発達が著しく、生涯にわたる健康づくりの基盤となる重要な時期です。

そのため、妊産婦等の悩みの解消につながるよう食生活に関する適切な情報提供を行います。

主な取組	取組内容	担当課
乳幼児健診時の栄養相談	食事や栄養に関する助言などを行うため、乳幼児健診時に栄養相談を実施	健康推進課
ほんわかファミリー教室	妊娠中の食生活について必要な情報を提供	健康推進課
すくすく教室	離乳食の開始・進め方について講話を実施	健康推進課
子育て支援センターにおけるミニ講座・個別栄養相談	帯広市内6か所にある地域子育て支援センターに訪問し、ミニ講座や個別栄養相談を実施	健康推進課

#### すくすく教室

生後3か月の第1子を持つ親を対象に開催しています。離乳食の展示品を用意し、離乳食の開始や進め方について講話します。



## 2 学校、保育所等における食育の推進

学校や保育所等は、子どもの成長・発達段階に応じ、健全な食習慣の形成と豊かな人間性を育む上で、重要な役割を担っています。

食に関する基本的な習慣を身につける重要な時期ですが、朝食欠食の増加など食習慣の乱れが生じています。

学校や保育所等での食育の取組だけではなく、保護者に対する啓発などにより学校と家庭の両輪で子どもが食の大切さや楽しさを学び、健全な食習慣を身につけることができるよう、食育を推進します。

### ①食育指導の充実

学校現場において食育活動を実施する上で、食育活動を担う関係者との連携が重要です。

そのため、栄養教諭や食育指導専門員、食育推進サポーター等による食育指導体制を整え、学校において様々な食育活動の機会を提供します。

主な取組	取組内容	担当課
食育指導専門員による活動	栄養教諭や関係部署等と連携した食育の推進	学校教育指導課
おびひろ市民学（授業・調理実習など）	栄養教諭や食育指導専門員、食育推進サポーター等と連携した授業を実施	学校教育指導課、農政課

### 食育指導専門員による活動

令和元年度作成の「帯広らしい食育プログラム」をもとに、栄養教諭と協力しながら、市内小・中学校、義務教育学校で食育の出前授業を行っています。

日々授業内容の改善を図り、ICTを活用した新たな教材の開発等に取り組んでいます。



## おびひろ市民学とは

ふるさとの自然環境や歴史、文化、産業、地域住民とのかかわりを通して、「ふるさと帯広」に対する誇りと愛着を育み、地域社会の一員として、よりよい地域づくりに関わる子どもを育てることを目的として令和2年度より市内全小中学校でスタートしました。

食育分野は小学校1年生から始められていて、栄養教諭や食育指導専門員、食育推進サポーター等が授業を行っています。

また、学校給食の提供に必要な食材の生産、製造、流通に携わる人々の紹介とその想いを紹介する動画を製作し、おびひろ市民学での活用等を通じて、食への感謝を育むとともに、食育の推進を図ります。



いもだんごづくり



大豆についての授業



ピザづくり



石窯が無くても作れるレシピ  
(P.78 に掲載)

第1章

計画の策定について

第2章

これまでの取組の  
成果と課題について

第3章

計画の基本的な  
考え方について

第4章

施策の展開について

第5章

計画の推進体制と  
進捗管理について

資料編



## ②給食を活用した食育や地産地消の推進

学校、保育所等における給食は、子どもたちの食育の場として「生きた教材」としての重要な役割を担っています。

給食を通じて食を楽しみながら正しい食習慣を学ぶ中、「ふるさと給食」などを通じ、地場産食材や生産者への理解を深め、郷土を大切にする心を育みます。

主な取組	取組内容	担当課
給食だより・食育通信	献立や安全安心な給食の取組及び健康・栄養・食材・食生活の注意事項等についての啓発をするため、給食だより・食育通信を配付	学校給食センター、こども課
給食試食会	保育所入所児童の保護者を対象に、子ども向けの味付けや、調理方法を知ってもらうほか、乳幼児期の食生活と健康について関心を深めるため、給食試食会を実施 また、学校給食の理解促進を図るため給食試食会を実施	学校給食センター、こども課
行事食	日本の歴史と伝統的な食文化への理解を深めるため、子どもの日やひな祭り等の伝統行事にちなんだ給食を実施	学校給食センター、こども課
ふるさと給食	十勝・帯広の安全で新鮮な農畜水産物を保育所と学校の給食の食材として使用することで、児童生徒の地場産食材や生産者への理解を深め、郷土を大切にする心を育むため、ふるさと給食を実施	学校給食センター、こども課
地場産野菜等の導入促進	生産者や農協などとの連携により、地場産野菜等の導入を促進	学校給食センター、こども課
学校給食週間	学校給食の意義や役割を学ぶほか、他都市の食文化を知り、食や郷土への理解を深めるため、地場産食材を多く使用した、特別献立を給食で提供	学校給食センター



農作業・調理体験	保育所入所児童を対象に、自ら作物を育て、収穫した野菜を調理して食べるまでの一連の食の体験をさせるため、農作業・調理体験を実施	こども課
おびひろ市民学 (給食動画)	おびひろ市民学において給食動画を活用した授業を実施	学校教育指導課、 学校給食センター

### 帯広らしい学校給食の提供

学校給食において地元の農業関係者等と連携し、地場産野菜等を取り入れた、帯広らしい学校給食を提供しています。

「トカプチの恵み～おびひろふるさと給食～」(9月～11月の各月・3コース各1日)では、帯広牛と豊西牛を使った「帯広牛トンすき焼き丼」や帯広市川西農協青年部が育てた野菜を使用した「川西カレーライス」を提供するなど、地場産食材を積極的に活用し、地域の食や産業への理解促進を図っています。



### ③農作業や調理等の体験活動の充実

農作業や調理等の体験活動は、食の大切さや地場産業への理解につながる重要な役割を担っています。

また、畑作4品をはじめとした本市の主要作物を知ることは、地域農業の理解につながるため、農業を基幹産業とし、豊富な食材が揃っている地域特性を活かした農業体験学習やこどもクッキング等を行います。

主な取組	取組内容	担当課
料理体験教室	学校給食で提供しているメニューを実際に調理して食べ、給食や栄養、地場産食材についての理解を深めるため、料理体験教室を実施	学校給食センター
こどもクッキング	保育所入所児童を対象に、食への関心を高め、食を通して「楽しい」を実感してもらうため、児童自ら調理をするこどもクッキングを実施	こども課
朝食レシピコンテスト	子どもたちが家庭の中で朝食に対する意識を高めるため、自ら考案した朝食のレシピを募集し、帯広市食育推進部会で審査するイベントを実施	学校教育指導課
農業体験学習	地域農業の理解を促進するため、農業技術センターの食育展示ほ場等を活用して、農業や農作物の説明、収穫体験を実施	学校教育指導課、農政課
食育体験学習	児童会館で宿泊研修を受ける小学生を対象に、食育体験学習を実施	児童会館

#### 食育展示ほ場

小学3年生を対象に、農業技術センターのほ場で栽培している畑作4品をはじめとした農作物や農機具の紹介等を実施することで帯広市の農業について理解と関心を深めます。



#### ④食文化への理解促進

食生活の多様化や簡便化が進み、日本や地域独自の食文化が徐々に失われつつある中、地域の歴史と伝統的な食文化を理解し、継承していくことが重要です。

そのため、学校や保育所等において、地域に昔から伝わる料理や、季節・行事にちなんだ料理を提供するなどの取組を行います。

主な取組	取組内容	担当課
行事食（再掲）	日本の歴史と伝統的な食文化への理解を深めるため、子どもの日やひな祭り等の伝統行事にちなんだ給食を実施	学校給食センター、こども課
ふるさと給食（再掲）	十勝・帯広の安全で新鮮な農畜水産物を保育所と学校の給食の食材として使用することで、児童生徒の地場産食材や生産者への理解を深め、郷土を大切にする心を育むため、ふるさと給食を実施	学校給食センター、こども課
おびひろ市民学（授業・調理実習など）（再掲）	栄養教諭や食育指導専門員、食育推進サポーター等と連携した授業を実施	学校教育指導課、農政課

#### ふるさと給食

公立保育所では十勝や北海道産の食材を使用した「ふるさと給食」を、収穫時期に合わせて年4回実施しています。



### 日本型食生活のすすめ



「日本型食生活」とは昭和50年代頃の食生活で、ごはんを主食としながら、主菜・副菜に加え、適度に牛乳・乳製品や果物が加わったバランスのとれた食事です。日本が世界有数の長寿国である理由は、こうした優れた食生活が影響していると考えられています。

忙しくて準備が大変という人もいつもの食事に少しの工夫で  
バランスのよい食事に！

スーパーやコンビニの  
総菜を活用しよう



鍋料理は野菜をたくさん  
食べられる優秀メニュー



野菜が不足しがちな外食では  
サラダをプラス



### いもだんご

帯広・十勝を代表する農作物のひとつであるじゃがいもを使って家庭で手軽に作れる郷土料理です。

小学校の調理実習などで、いもだんごづくりを行っています。(はかりを使わない「いもだんご」レシピ P.79 に掲載)



食の寺子屋直歩塾流 はかりを使わない「いもだんご」レシピ

はかりを使わない「いもだんご」の作り方

- ① じゃがいもの皮をぬき、適当な大きさに切る。
- ② 切ったいもをなべに入れ、水を入れた状態で火にかける。塩ひとつまみ加える。
- ③ いもがやわらかくなったらザルにあげ、ホウリにうつし、熱いうちにうすつぶす。
- ④ 上からホウリに平らにならし、十字の線をつける。
- ⑤ あいねがとけき、1/4量を持ち上げ、あいねに片栗粉を入れてよく練る。
- ⑥ 棒状に形作り、ラップで巻いて整える。焼くときは1cm幅に切る。



## ⑤保護者への啓発の推進

子どもの食生活は保護者の食生活の影響を大きく受けるため、学校や保育所等を通じた保護者への普及啓発が必要です。

子どもが学校や保育所等で得た学びを家庭での食育活動へとつなげるために、食育の重要性や食に関する正しい知識を保護者が学ぶ機会を提供します。

主な取組	取組内容	担当課
食育講演会	子どもへの食に関する取組を推進していくため、教師向け、保護者向けなど対象やテーマを絞り、食育講演会を実施	学校教育指導課
食育リーフレット	食育に関する実態調査をもとに、小中学生、保護者、教職員を対象に実践的な内容を掲載した食育リーフレットの作成・配付	学校教育指導課
朝食レシピコンテスト (再掲)	子どもたちが家庭の中で朝食に対する意識を高めるため、自ら考案した朝食のレシピを募集し、帯広市食育推進部会で審査するイベントを実施	学校教育指導課
食育講座	保育所入所児童の保護者を対象に、乳幼児期の食に関する様々なテーマの講話を実施	こども課

### 朝食レシピコンテスト

帯広市の小中学生が考案した朝食レシピを端末や家庭のスマートフォン等を活用して応募できる活動です。

応募されたレシピは、帯広市教育委員会が設置する帯広市食育推進部会が審査します。審査結果は、リーフレットにまとめ、全家庭に配付します。

子どもたちが朝食づくりへの意識を高めたり、参加することを通して、朝食の欠食率を下げることを目指します。



### 3 地域における食育の推進

農業を基幹産業としている本市においては、食を通じた地域活性化の取組を進めています。

なかでも、地元の豊富な食材を地元で消費する「地産地消」の推進は、消費者が地域の農業や食産業への理解を深めるとともに、直売所等における生産者との交流を通じて、作り手の想いを直に感じることもつながります。

また、本市ならではの豊かな食を通じ、生産者と消費者のほか、人と人とのつながりや交流をさらに深めていくことが大切です。

地産地消の取組をはじめ、地域の農業や食に関わる産業への理解、ふれあいや食を通じた交流を深めることにより、元気な「地域」を目指します。

#### ①多様な体験活動を通じた農業理解の推進

食を生み出す場としての農業や食品の製造・加工などの現場を知ることが、食への関心を高め、地域の主要な産業をより身近なものとして理解するために重要です。

地域の農業や食産業に対する関心と理解を深めるために、市民農園や学童農園の活用や生産者との連携により農業体験の機会の提供などを行います。

主な取組	取組内容	担当課
農作業体験の場の提供	野菜の栽培などの体験を通じて、地域の農業について理解を深めることを目的として、市民農園や学童農園などの農作業体験や等身大模型を活用した搾乳体験などの場を提供	農政課
農業理解、地産地消を取り入れた講座	地域の農業や地産地消への理解を深めるため、講座を実施	生涯学習文化課



### 市民農園・学童農園

市民が野菜や花の栽培を通じて自然にふれあうことにより、余暇活動の充実を図るとともに、農業や農村に関する理解促進のため市民農園事業を実施しています。

また、市内の子供たちを対象に、播種や収穫体験を通じて自然とふれあい、食や農業に関する理解促進のため学童農園事業を実施しています。



第1章

計画の策定について

第2章

これまでの取組の  
成果と課題について

第3章

計画の基本的な  
考え方について

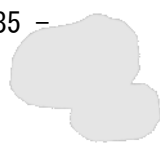
第4章

施策の展開について

第5章

計画の推進体制と  
進捗管理について

資料編



## ②直売所を通じた生産者と消費者の交流の促進

地域の特色である豊かな食を通して、生産者と消費者、地域の人同士など、多様な人と人とのつながりや交流を深め、活力ある地域づくりへとつなげていくことが大切です。

食を通じた人と人とのふれあいや交流を深めるため、地場農産物を直売する野菜市・夕市等の開催支援及びそれらに関する情報発信を行います。

主な取組	取組内容	担当課
直売所の開催支援	生産者と消費者がふれあいながら、野菜の販売・購入ができる直売所の開催を支援	農政課

### おびひろ農産物直売所マップ

市内には新鮮野菜の直売所がたくさんあります。  
ホームページには直売所の紹介動画を掲載しています。

<https://www.city.obihiro.hokkaido.jp/sangyo/nougyou/shokuiku/1005659.html>



毎週どこかで開催中! おびひろの野菜直売所



### ③地産地消の促進

地産地消の取組は、地域の食や農業に関する理解を深め、食べ物や生産者への感謝の気持ちを育むことにつながります。

地元の食材の良さを知り、地元の旬の食材を食べることは、心身の健康や豊かな食生活を実践するために大切なことです。

そのため、生産者自らが地場農産物を活用した料理教室の実施を支援するなどにより地産地消の取組を行います。

主な取組	取組内容	担当課
地場農産物を活用した料理教室	地産地消の推進や農業の理解を深めるため、生産者自らが地場農産物を活用した料理教室を実施	農政課
農業理解、地産地消を取り入れた講座（再掲）	地域の農業や地産地消への理解を深めるため、講座を実施	生涯学習文化課
直売所の開催支援（再掲）	生産者と消費者がふれあいながら、野菜の販売・購入ができる直売所の開催を支援	農政課

#### 帯広市民大学講座

帯広・十勝の地域特性を知る講座や地域づくりに役立つ講座、趣味・教養に関する講座などを年間通して開催し、生涯にわたって学ぶ機会を提供しています。

市民大学では毎月様々なジャンルの講座を提供しています。お好きな講座を選んで、お気軽にご参加ください！帯広市、十勝管内に限らずどなたでもご参加いただけます♪

くわしい内容は裏面をチェック！

Zoom受講可

**第9集 とかちマッシュの歴史**

日程: **7月5日(火) 14:30~16:00** 会場: とかちプラザ 2階 視聴覚室  
 講師: 菊地 博氏 定員: 70名  
 (農業法人鎌田きのこ(株) 代表取締役) 受講料: 無料  
 ※Zoom受講希望者は7月1日(金)までに、HPから申込み



第1章

地場農産物を活用した料理教室

市民を対象に、地元で採れた農産物をより美味しく味わってもらうため、味噌や豆腐等を作る料理教室を実施しています。



計画の策定について

第2章

これまでの取組の成果と課題について

第3章

計画の基本的な考え方について

第4章

施策の展開について

第5章

計画の推進体制と進捗管理について

資料編



#### ④若い世代をはじめとした各世代への食育推進

20～30歳代はアンケート結果等からも食への意識が低く、学業や仕事などが忙しいため、食について学ぶ機会が少なくなっています。

若い世代は食育を次世代につなげていく世代でもあり、食に関する意識を高め、健全な食生活を実践する必要があります。

そのため、若い世代や食育に関心のない人にも情報が届くように SNS 等を活用した情報提供やイベント等を通じた啓発活動を行います。

また、若い世代にとどまらず、各世代に対して切れ目のない食育活動を行います。

主な取組	取組内容	担当課
料理教室	生活習慣病予防の実践や地産地消の促進のため、地場産食材を使用した料理教室、減塩・栄養バランス食の料理教室を実施	健康推進課、生涯学習文化課
食の自立支援事業	高齢、虚弱等により介護予防や生活支援を要する高齢者に対し、計画的、有機的に配食サービスを提供することにより、高齢者の健康で自立した在宅生活を支援	介護高齢福祉課
地域リハビリテーション活動支援事業	栄養士や歯科衛生士、リハビリ職等の専門職を派遣し、介護予防に関する知識や情報を普及啓発することにより、高齢者の自主的な活動を支援	地域福祉課
高齢者学級	「健康づくり」や「食育」をテーマとした講座を実施	生涯学習文化課
健康相談	食習慣などについて取組みやすい目標をたてるほか、アドバイスをするため、特定健診の保健指導において個別の健康相談を実施	健康推進課
栄養相談	生活習慣病予防のため、栄養バランスがとれた食事について説明するなど、食生活・日常生活についての正しい知識の普及のため、個別の栄養相談を実施	健康推進課

健康づくり講座	生活習慣病やこころの健康づくりに関する知識や技術の普及啓発を図るため、健康づくり講座を実施	健康推進課
ホームページやSNSによる情報発信	若い世代にも情報が届くように SNS 等を活用し、様々な食関連情報を発信	関係各課
イベント等を通じた啓発	関係各課が開催するイベント等において、食育に関する啓発活動を実施	関係各課

### 食の自立支援事業

高齢、虚弱等により介護予防や生活支援を要する高齢者に対し、食の自立支援の観点から、十分なアセスメント及び「食」に関わるサービス（以下「配食サービス」という。）の利用調整を行い、計画的、有機的に配食サービスを提供することにより、高齢者の健康で自立した在宅生活の支援をします。



### 地域リハビリテーション活動支援事業

帯広市内で活動する自主活動団体へ、栄養士を含むリハビリ専門職を派遣し、栄養等に関する知識や技術を提供することにより、介護予防活動の継続を促します。

**65歳以上の  
団体専用**

**リハビリ専門職  
を派遣します**

令和4年度帯広市一般介護予防事業 地域リハビリテーション活動支援事業  
リハビリ専門職派遣事業

【派遣する職種】

- 栄養士
- 歯科衛生士
- リハビリ職※  
※理学療法士、作業療法士、言語聴覚士のいずれか

【派遣までのながれ】

- ① 申し込む
- ② 調整する
- ③ 当日

申込書①及び②に記入し、地域福祉課へ提出します。
 派遣決定後、決定通知が届きます。その後、専門職と日程などの詳細を調整します。
 活動日当日、指定の会場へ専門職がお伺いします。

### <SNS (Social networking service) >

登録された利用者同士が交流できる Web サイトの会員制サービス。Twitter や Facebook など。



## 4 横断的な食育の推進

食育は、栄養に関することをはじめ、規則正しい食習慣の形成、食べ物や食に関わる人への感謝の心、生産から消費までの食の循環や環境への正しい理解など、幅広い分野にわたります。

誰もが「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができるよう、市民、学校・保育所、生産者、食品関連事業者、保健医療関係者、行政等がそれぞれの役割のもと連携を図り、横断的に食育を推進します。

### ①食育に関する啓発の推進

様々な情報発信やイベント等を通じて、市民の食育に対する関心を高め、幅広い分野にわたる食育について総合的な啓発を図ります。

主な取組	取組内容	担当課
ホームページやSNSによる情報発信（再掲）	若い世代にも情報が届くように SNS 等を活用し、様々な食関連情報を発信	関係各課
食関連図書の情報提供	食文化コーナーの設置や食育月間に合わせた食関連の特設展示等により情報を提供	図書館
食関連おはなし会	食育月間に合わせておはなし会を実施	図書館
イベント等を通じた啓発（再掲）	関係各課が開催するイベント等において、食育に関する啓発活動を実施	関係各課
牛乳・乳製品消費拡大事業	様々なイベント等の機会を通して牛乳・乳製品消費拡大に向けた取組を実施	農政課



第1章

計画の策定について

第2章

成果と課題について  
これまでの取組の

第3章

計画の基本的な  
考え方について

第4章

施策の展開について

第5章

計画の推進体制と  
進捗管理について

資料編

### 食関連特設展示

図書館では毎月様々なテーマで、毎日の生活をお助けするレシピ本などの展示・貸出をしています。

展示の内容については、帯広市図書館のホームページよりいつでもチェックできます。



<https://www.lib-obihiro.jp/TOSHOW/asp/index.aspx>



### 牛乳・乳製品消費拡大事業

イベント等の機会を利用し、等身大模型を活用した搾乳体験や牛乳の無料配布等を行い、市民に酪農への理解や関心を深めてもらうことで、牛乳・乳製品の消費拡大を図っています。



## ②食育に取り組む関係者との連携の推進

食育の推進においては、行政のみならず多様な企業やグループ、個人などがそれぞれの持つ知識や技術を活かし、様々な取組を行っています。

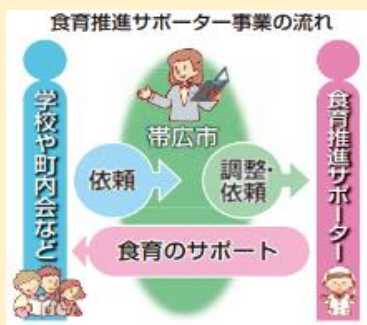
こうした関係者の取組を後押しするとともに、連携を図りながら、効果的に食育活動を行います。

主な取組	取組内容	担当課
食育推進サポーターによる活動	食育推進サポーター制度の周知を行い、学校や地域などで食育活動を実施	農政課
食生活改善推進員による活動	食生活改善推進員の養成・育成を行い、料理教室や食生活に関する啓発活動を実施	健康推進課

### 食育推進サポーターとは

平成 25 年度より、食育を推進するため、学校や町内会など地域からの依頼に応じて、食育の知識がある人などが講師として訪問する「食育推進サポーター事業」を実施しています。

農作物の栽培技術、郷土料理の作り方、栄養や健康のことなど、食に関する様々な技術や知識を持つ個人、企業、グループが「食育推進サポーター」として登録され、市民等からの依頼内容に応じて、市がサポーターと依頼者のマッチングを行っています。



#### 食育推進サポーター登録リスト

<https://www.city.obihiro.hokkaido.jp/sangyo/nougyou/shokuiku/1011040/index.html>



納豆についての授業



豆腐づくり体験

(P.80 に大豆から作る「豆腐」レシピ掲載)

### ③新たな日常や食をとりまく環境の変化を意識した食育の推進

新型コロナウイルス感染症による新たな日常に対応するため、関係各課、関係団体の取組において、オンラインを活用した食育活動などを行います。

また、新型コロナウイルス感染拡大や世界情勢の変動に伴う食をとりまく環境の変化による市民の食や健康に対する関心の高まりが見られる現状も意識しながら、各場面での食育活動を推進します。

主な取組	取組内容	担当課
オンラインを活用した食育活動	各場面において、オンラインを活用した食育活動を実施	関係各課
家庭、学校・保育所等、地域における食育の推進	食をとりまく環境の変化に対応した食育活動を実施	関係各課

#### 動画施設見学

人気の献立が出来上がるまでの工程を紹介しながら学校給食センターの魅力を発信しています。

児童生徒に大人気の「肉じゃが」やこだわりのつまんだ「オビリースープ」の調理過程が分かります。

##### 帯広市学校給食センターの秘密!肉じゃが編

美味しい学校給食がどのように作られているか知っていますか?  
今回は、帯広市の学校給食で圧倒的な人気を誇るメニュー「肉じゃが」の美味しさの秘密をご紹介します!  
普段なかなか見ることができない、給食センターの裏側を学費士のガイドと動画でお楽しみください。

> 【動画施設見学】帯広市学校給食センターの秘密!肉じゃが編(外部リンク) 



<https://www.youtube.com/watch?v=cZYhtYIXaS0>