

第3 施策の展開

各ライフステージにおける具体的施策の展開

	子ども期	若者期	成人期	高齢者期
	0歳～中学生 基本的な生活習慣の確立とこころの食育	概ね高校生～20歳代 健全な食習慣と運動習慣の定着	概ね30歳～65歳未満 内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）の予防	概ね65歳以上 栄養バランスに配慮した食習慣と適切な運動習慣の実践
1 家庭の食育の推進 地域における	地域と大学や専門学校等との食を中心としたネットワークづくりの推進	食に関する情報を的確に見分ける知識の修得	食に関する情報を的確に見分ける知識の修得	メタボリックシンドロームや低栄養にならない食事への情報発信
2 学校・保育所等における食育の推進	日本型食生活の実践	日本型食生活の実践促進のための情報発信等	日本型食生活の実践促進のための情報発信等	
	規則正しい生活リズムの確立	規則正しい生活リズムの維持	規則正しい生活リズムの維持	
3 生活の活性化や農林漁業者 の交流	食を通じての心を大切にす心や食材や調理への関心を高める	共食の推進（家族や仲間との楽しい雰囲気での食事の実践）	共食の推進（家族や仲間との楽しい雰囲気での食事の実践）	
	小児生活習慣病予防の推進	「早寝・早起き・朝ごはん」運動の推進	「早寝・早起き・朝ごはん」運動の推進	
	望ましい食習慣の育成	内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）をはじめとした生活習慣病予防の推進	内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）をはじめとした生活習慣病予防の推進	
	地域で培われた食文化の体験	8020をめざした画の健康づくり	8020をめざした画の健康づくり	
4 国際文化交流の継承と	食の視点から地域や環境問題、食糧事情、国際問題を考える能力の育成	給食日より等食育情報の提供	給食日より等食育情報の提供	
	食の視点から地域や環境問題、食糧事情、国際問題を考える能力の育成			
5 食生活安心	保育所・学校等の給食における市内産水産物の利用促進	市民の農林漁業体験の実施	市民の農林漁業体験の実施	
	保育所・学校等の給食における市内産水産物の利用促進	市内産農水産物を使った料理教室の開催	市内産農水産物を使った料理教室の開催	
6 食生活安心	保育所・学校等の給食における郷土料理、行事食等の積極的な導入	農林漁業者による食品加工技術や調理方法の伝承	農林漁業者による食品加工技術や調理方法の伝承	
	保育所・学校等の給食における郷土料理、行事食等の積極的な導入	給食施設等における郷土料理、行事食等の積極的な導入	給食施設等における郷土料理、行事食等の積極的な導入	
7 食生活安心	家庭・給食等における正しい食事作法の伝承の実践	家庭・給食等における正しい食事作法の伝承の実践	家庭・給食等における正しい食事作法の伝承の実践	
	家庭・給食等における正しい食事作法の伝承の実践	地域住民と留学生等の料理教室の開催	地域住民と留学生等の料理教室の開催	
8 食生活安心	アジアマンズを通じた国際交流	アジアマンズを通じた国際交流	アジアマンズを通じた国際交流	
	アジアマンズを通じた国際交流	市政だよりやインターネット、講習会等による情報発信	市政だよりやインターネット、講習会等による情報発信	
9 食生活安心	福岡市栄養成分表示の店事業の推進	福岡市栄養成分表示の店事業の推進	福岡市栄養成分表示の店事業の推進	
	福岡市栄養成分表示の店事業の推進	市民、食品関連事業者、行政による意見交換会（リスココミュニケーション）	市民、食品関連事業者、行政による意見交換会（リスココミュニケーション）	

2 分野別の施策展開

(1) 家庭・地域における食育の推進

【現状と今後の方向性】

乳幼児から高齢者まで全ての市民が、いきいきと生活していくためには、健康であることが重要です。そのためには、規則正しい食生活の確立が必要ですが、朝食を毎日食べない人や食事のバランスなどを考えていない人が以前より減少したものの、朝食欠食の人がまだ見られます。

子ども期においては、朝食を毎日取っている人は約9割です。また、若者期においては、20歳代男女の朝食摂取率は食育推進計画策定前に比べると改善したものの全国平均よりまだ低い傾向があり、今後も改善を推進していく必要があります。

女性の場合20歳代では低体重(やせ)の割合が約3割と高く、改善がみられていません。やせているのが格好良いなどの風潮もあり、子どもを育ていく次世代育成の観点からも今後も継続すべき重要な課題です。

成人期においては、男性は30歳代からの肥満はやや改善したものの、女性は40歳代から肥満が増加しており、内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)が顕在化してくる働き盛りや若い母親層への生活習慣病予防対策が必要です。

高齢者期においては、1人暮らしであることや、活動量が減少することにより、食べる楽しみがなくなり栄養状態が低下する低栄養の場合と、反対に生活習慣病を発生する場合とがあります。

これらの課題を解決するためには、適切な食生活の方法(日本型食生活の推進)や生活習慣病予防に関する知識の普及啓発をさらに進めるとともに、乳幼児から高齢者まで、各ライフステージに応じた望ましい食習慣が確立できるように支援を行うとともに運動習慣の徹底等が重要です。なお、充実した食生活を維持するためには、口腔の健康が基盤となるので、食育の推進にあたっては、8020(80歳で20本以上自分の歯を保つ)をめざした歯の健康づくりも、併せて進めていく必要があります。

また、望ましい食習慣は、基本的には家庭で確立していくものですが、都市部に特徴的な核家族化などの課題があるため、コミュニティや保育所・幼稚園・学校等が一体となって食育に関する支援を行っていく必要があります。

【主な施策】

◆ ライフステージに応じた食育の取り組み

子ども期(乳幼児期)～基本的な生活習慣の確立～

乳幼児期は、離乳食からはじまり咀嚼、嚥下の機能の基本的な発達が促進されていきます。また、この時期に甘い、辛いをはじめとした味覚を習得しながら幼児期へと繋がっていきますので、この時期に大切な離乳食については保護者に教室やインターネットなどを使っての具体的な指導が大切になってきます。

幼児期は、基本的な生活習慣の確立のために朝食を毎日食べることをはじめ、生涯に亘る望ましい食習慣、たとえば嗜好などが形成されるため和食にも馴染ませることが肥満予防にも繋がっていきます。また、食物を大切に作る心の育成や、食事のマナー、衛生、子どもの好きなものばかりを与えることの問題点などを保護者に啓発していくことが大切です。具体的には各区の保健福祉センターの乳幼児健診や、離乳食教室、親と子の料理教室、公民館の家庭学級等において食の大切さ、特に朝食の摂取について保護者に対して働きかけます。

- ・妊産婦や乳幼児に関する栄養指導
- ・早寝・早起きをはじめとする規則正しい生活リズムの獲得と朝食摂取の啓発
- ・家庭における食物を大切に作る心の育成
- ・日本型食生活の実践促進

子ども期(学童期)～基本的な生活習慣の確立とこころの食育～

子ども期は、基本的な生活習慣の確立のために朝食を毎日食えることをはじめ、適切な運動習慣、肥満予防、食物を大切に作る心の育成や、食事のマナー、衛生などを関連機関と連携しながら保護者に啓発していきます。

また、心身共に健やかな子どもの育成のため、親と子の料理教室などで朝食の摂取や、家庭での食事の団欒(共食)の大切さを保護者に働きかけます。

さらに、健全な大人の食生活によってもたらされる心豊かな、子どもの自立に向けて子どもが大切にされる取り組みを推し進めて行く必要があります。

- ・早寝・早起きをはじめとする規則正しい生活リズムの獲得と朝食摂取の啓発
- ・楽しめる食卓で子どもが大切にされていると実感できる体験の積み重ね
- ・学校と連携した小児生活習慣病予防の推進
- ・家庭における食物を大切に作る心の育成
- ・日本型食生活の実践促進

若者期(概ね高校生から20歳代まで)～健全な食習慣と運動習慣の定着～

義務教育が終了する中学校卒業後朝食欠食が増加するなど高校生から食の乱れが見受けられます。世代的にみても食についての関心が低い年齢層であります。若い女性の低体重(やせ)の問題など次世代に与える影響が大きいため、若者期における対策は早急に行う必要があります。

具体的には若い世代の朝食摂取率の増加を図るため、基本的な食生活の見直しと併せて若者が利用している外食産業と連携を行いながら事業をすすめることが必要です。

また、大学や専門学校等とネットワークを構築し、健康管理部門において、学生に対する食育の推進を図り、学生食堂における栄養表示やインターネットによる食に関する情報発信等を推進していきます。

若い女性の痩身についてはマスコミも含めて社会的な運動とすることが必要と考えます。

- ・規則正しい生活リズムの維持と朝食摂取の啓発
- ・若い時期からの健全な食習慣や運動習慣についての情報発信
- ・大学や専門学校等の食を中心としたネットワークづくりの推進
- ・若い女性の痩身については特に学校、職場での働き掛けを含め対策を行う
- ・健康づくりや食生活改善に配慮したメニューやサービスに取り組んでいる店舗の拡大

成人期(概ね30歳代～65歳未満)

～内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)の予防～

成人期は、多忙な生活の中で食事が不規則になったり、外食が増えたりする一方、運動時間の確保が難しくなり、肥満を誘発しやすくなります。

この年代に対しては、職場と連携をとりながら早い時期から内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)をはじめとした生活習慣病の予防について、分かりやすい情報を発信することにより、よい運動習慣を形成し、的確に自分の食事についての質と量の見直しができるよう、食事バランスガイド等の普及啓発に務めます。

また、30代の子育て世代は、特に次世代への食育を行う時期であるため、まず自分の生活習慣病予防からさらに子どもも含めた食育推進を家族で強化していく必要があります。そのため、新たに30代世代を対象とした早期生活習慣病予防の普及啓発や教室を実施し、増加し続ける糖尿病などを予防しなくてはなりません。

充実した食生活を維持するため、8020をめざして妊婦歯科健診や歯科節目健診をきっかけとした定期歯科健診の定着化を推進します。

- ・社保被保険者、国保30代世代の健康診断に基づく早期生活習慣病予防教室「ヘルシースクール」の実施
- ・職場と連携した早期生活習慣病予防の啓発
- ・内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)をはじめとした生活習慣病についての普及啓発と予防の推進
- ・食に関する情報を的確に見分ける知識の修得
- ・充実した食生活維持のための8020をめざした定期歯科健診の定着化

高齢者期(概ね65歳以上)

～栄養バランスに配慮した食習慣と適切な運動習慣の実践～

急速な増加を続ける高齢者が生き生きと生活していく上でも、健康に過ごせる期間を長くすることが重要であり、運動習慣の徹底等とともに健全な食生活を心掛ける必要があります。

高齢者期は、家族や仲間との楽しい雰囲気での食事時間をもち、地域での健康教室等を通じて、適切な運動習慣やバランスよく食べることをはじめとするメタボリックシンドロームや低栄養にならない食事や口腔機能の向上など、健康を維持するための情報の発信を行っていきます。

- ・家族や仲間との楽しい雰囲気での食事の実践
- ・メタボリックシンドロームや低栄養にならない食事への情報発信
- ・介護予防での低栄養予防や口腔機能の向上教育の充実

◆ 地域における食育の支援のためのネットワークづくり

地域と一体となった食育の推進

自治協議会が開催する食に関する事業をはじめ、地域の高齢者や食生活改善推進員等を講師とした郷土料理の講話や地産地消を取り入れた調理実習など食育推進に向けた取り組みを支援していきます。

また、食事バランスガイド等の普及啓発や健康づくりや食生活改善に配慮したメニューやサービスに取り組んでいる「福岡市健康・食育サポート店」の拡大など、外食産業・食品流通業界と様々な場面で連携して食育を進めていきます。

- ・コミュニティ主催の家庭教育学級、乳幼児ふれあい学級等における食育推進に向けた取り組みへの支援
- ・親子料理教室や地域食生活改善推進講習会等の食を楽しむ機会の推進
- ・食事バランスガイド・食生活指針の普及啓発
- ・福岡市健康・食育サポート店事業の推進
- ・外食産業・食品流通業界との連携
- ・日本型食生活の実践促進のための情報発信等

地域の特徴を生かした食育の推進

大学・専門学校等と連携して、地域で開催している食育に関する講演会や公開講座等を通して市民への広報啓発に努めていきます。

学生ボランティアによる出前講座をはじめ、地域と行政等が連携して食育推進を行ったり、商店街での空きスペースを利用した交流事業や食の情報発信などを行っていきます。

また、玄界灘を漁場とする漁業者や、近郊農業を営んでいる生産者等と、消費者である地域住民の交流を通して農業や漁業に対する理解を深めていきます。

- ・学生ボランティアをはじめ大学等と連携した食育の推進
- ・商店街と連携した食育の推進
- ・農林水産業従事者と地域住民の地産地消・食文化伝承などに関する交流

食生活改善を実践するための人材養成と地域活動の拡充

食生活改善推進員等のボランティアは、地域活動を推進する中心的な役割を担っています。各校区で食育を推進するため熱心に活動していますが、会員数が少ない校区もあり、校区によっては十分な活動ができていません。このため、今後も人材を養成し、活動校区が広がるよう、自治協議会と連携し支援していきます。

また、栄養士や調理師等専門職による食生活や郷土料理の講演会や実習などを通して、地域における食育のリーダーを養成し活動を推進していきます。

- ・食生活改善推進員、衛生連合会員等ボランティアの養成
- ・栄養士や調理師等専門職の活用

早寝・早起き・朝ごはん食育事業

東区では、平成18年度から「毎日朝ごはんを食べるこどもを増やそう」と公民館や保育所(園)・幼稚園、小学校などに栄養士が出かけ、朝食の大切さを伝える講話や簡単に作られる朝ごはんの調理実習、食育カルタやゲームなどを実施し、子どもが基本的な生活習慣を身につけるための手助けを行う「早寝 早起き 朝ごはん事業」を行っています。

この事業は「食生活改善推進員協議会(ヘルスマイトの愛称で公民館などで食生活改善のボランティア活動を行っている団体)」と保育所(園)等と連携して、子どもプラザや育児サークルなどへも実施しています。



郷土料理の調理実習



ジュースの糖度測定

親子食育教室

博多区では、区民の「食」に関する知識と「食」を選択する力の習得、及び健全な食生活の実践を支えるため、親子を対象に、博多の郷土料理の伝承や生活習慣の予防、食中毒の予防等について学ぶ食育教室を、健康課と衛生課が協働で開催しています。



元気でいただきます応援事業

城南区では、平成17年度から「元気でいただきます応援事業」として子どもプラザでの食育相談会や、中村学園大学と食生活改善推進員協議会とともに未就学児を持つ保護者を対象にした料理講習会を行っています。平成21年度と22年度には公募したレシピや標語を掲載したカレンダーを作成し、区内の幼稚園や学校に配布しました。



元気モリモリさわらっこ事業

早良区では、幼児や小学生、その親を対象に食について学んでもらうため「元気モリモリさわらっこ事業」を平成18年から3年間実施しました。

「子どもは野菜が苦手」「忙しくて朝食を作る時間がない」などの声から、野菜をとる工夫、簡単にできるメニュー、料理の基本等を掲載したレシピ集や、子どもたちが野菜に興味を持つような紙芝居や食品カードを作成し、保育園、幼稚園、公民館、小学校に配布しました。

また、これらの媒体を使って、講習会や出前講座を実施したり、食育の日やイベントでレシピ集を配布するなど、継続的に啓発を行っています。



紙芝居と食品カードを使った講習会



表彰式の様子



めじゃーリーグに挑戦!

早良区では、メタボリックシンドローム予防のための、自主的な健康づくりを応援するため、お腹回りを測る「メジャー」と大リーグの「メジャー」を模したネーミングで実施しました。

自分で目標を立て、6ヶ月間自主トレに励んでもらう間、毎月食育の日の19日にライフスタイル記録表を送付したり、困った事があれば医師・管理栄養士・保健師が個別にアドバイスするなどのサポートをしました。頑張った選手は、MVPやさまざまな賞で表彰しました。

ライフステージに応じた食育推進事業

西区では、平成20年度から、それぞれのライフステージに合わせた食育推進事業を展開しています。

朝食の欠食率が高い高校生、大学生に向けたメッセージをポスターにし、西区内の6高校と九州大学へ配布し、校内・学生食堂へ掲示して頂きました。また、ポスターに合わせた卓上POPも作成し、学生食堂のテーブルに設置していただきました。

継続事業として、「こども料理教室」「母子巡回事業」を行いました。また、大好評の冊子「とりわけ離乳食」は増刷し、子育て中の母親を中心に配布しました。

区内の小学校へは、食事のバランスの大切さと西区の食材を紹介する「食育マップポスター」を配布しました。



乳幼児への栄養指導

各保健福祉センターでは、妊娠した人や乳幼児をもつ保護者の方々を対象に定期的に講習会を開催しています。心身ともに健やかな子どもの育成のため、基本的な生活習慣の確立を目指して、離乳食教室やマタニティスクール、乳幼児健診、母子巡回健康相談において、朝食摂取の推進やバランスのとれた食生活を中心に食育を推進しています。



離乳食教室



クイズで学ぶ歯の健康

歯科イベントでの食育コーナー

歯科医師会では、毎年、歯の衛生週間(6/4～6/10)に、市や関係団体と共催で「市民の歯を守る集い」を開催しています。

イベントでは、お口の健康と食生活の関連性を普及するため、栄養士会や食生活改善推進員が、市民に楽しく学べる工夫をこらした「食育コーナー」を実施しています。

子ども料理教室

生活改善推進協議会の主催でおやこ料理教室が開催されました。小学低学年が多く慣れない包丁もみんな練習してみました。盛りつけも工夫して、ていねいにきれいに盛りつけました。食の大切さを親子で学びみんなで楽しく料理をする機会として、食生活改善推進協議会は定期的に全区で講習会を開いています。小さいころから料理に親しみ、いろんな体験をすることで健康を保つ実践力が備わってきてます。



おやこ料理教室



男性料理教室

男の料理教室

公民館主催事業の一環として団塊世代の地域デビューを目的とした男の料理教室を開催し、終了後は自主活動グループとして毎月1回料理教室が開催されています。料理を作るという実践を通してより健康的になれるよう自己管理ができるようになります。また、地域の仲間づくりや、情報の共有化に役に立っていて、楽しみながら食育について学び、地域にとけ込めるため、人気の高い教室です。講師は校区の食生活改善推進協議会が交代でつとめています。このような男の料理教室は、公民館で確実に広がりつつあります。

取り組み事業 大学食堂と地域



大学食堂における食育

中村学園大学では栄養情報を発信しながら、学生が好ましい食習慣を培うことが出来るように、食育館という学生食堂が作られました。レシートに食事バランスガイドが表示され、同時に学生の喫食状況が全部コンピューターに蓄積出来るようになっており、エネルギーや塩分量、たんぱく量等が即時に見られますので、自分で食事の管理が出来ます。

一般の方にも開放されているので、一人住まいの方が朝早くから食事に来られることもあります。

取り組み事業 大学と地域の連携

城西中学校では、「自分で作る手作り弁当の日」に近くの中村学園大学の学生がアドバイザーとして各教室をまわり、「食」を通しての交流も行われています。

実際に自分でお弁当を作ってみた生徒達からは「前の日から準備したり大変だったけど、楽しかった」、アドバイザーの学生達からは「生徒達がカバンからお弁当を出すときの笑顔が最も印象に残った」という声が聞かれました。



取り組み事業 健康フェア・健康食パーティー

各区保健福祉センターにおいて、毎年10月に「福岡市健康習慣行事」のイベントとして、各区健康づくり推進協議会主催で健康フェアが開催されています。

健康づくり情報や、講演、実演のほか、子育て情報、健康チェックコーナーなど、各区工夫を凝らして健康づくりをおこなっています。



健康食パーティー

各区保健福祉センターにおいて、健康づくり実行委員会ならびに食育推進部の協働で毎年2月の生活習慣病予防月間にメタボリックシンドローム予防のため食事適量経験をしていただいています。どれもおいしそうですが、「私の適量は…」また、ヘルシーなメニューづくりの提案も行いなごやかなうちにパーティーはすすんでいきます。



健康フェアと健康弁当例

取り組み事業 食育イベント等



栄養士による食事バランス相談

毎年6月は食育月間、毎月19日は食育の日として平成18年度から全国的に食育の推進を実施しており、福岡市の取り組みとして、平成19年度から6月の月間にポスター展を開催しています。

平成21年には、福岡岩田屋本館地下2階特設会場にて実施し、パネルの展示と共にパソコンを活用した食事バランス診断や、栄養士による食事相談も行いました。



食育イベント

毎年10月に、福岡市と健康づくり財団の主催で、福岡市健康フェアが開催されています。

コーナーの一つとして「食育コーナー」が設けられ、平成21年度は「野菜を350g食べましょう」を目標に野菜の量を当てるクイズが食生活改善推進員の方々の協力で行われました。

取り組み事業 福岡市栄養成分表示の店事業

近年、生活スタイルが変化し、外食利用者が増加している現状から、健康づくりに配慮した食事の選択ができるように、飲食店や食品販売の事業者に対して、供給する料理・食品等の栄養成分に関する情報の提供を推進しています。

登録を希望する飲食店には、登録通知書を交付するとともに、福岡市のホームページに掲載して情報提供を行っています。

ヘルシーメニューは、日頃とれにくい栄養素等が一定の基準を満たした料理をヘルシーメニューとして表示しています。

	平成21年度	平成22年度
ほとんど毎日外食している	9.5%	7.0%
1週間に4～5日外食している	11.2%	11.9%
1週間に2～3日外食している	25.3%	24.1%
殆ど外食をしない	53.9%	56.7%



福岡市栄養成分表示の店



カルシウムたっぷり



鉄分たっぷり



野菜たっぷり



塩分ひかえめ



低脂肪

取り組み事業 福岡市健康・食育サポート店事業

平成21年度より、市内の飲食事業者呼びかけて、「朝ごはん推奨」、「食事バランスガイドの表示」、「野菜いっぱいメニュー」、「地産地消」、「ヘルシーオーダー」の対応を行う店舗に対して「福岡市健康・食育サポート店」として認証登録をおこなっています。

外食利用者が、健康づくりに配慮できる環境づくりが、今大切になっています。



登録店シール



募集チラシ

取り組み事業 あいれふウエルネスレストラン

実物大料理モデルを使って食事を選ぶ力を養う常設の食育施設が、中央区のあいれふ2階にあります。約300種類の料理モデルから、自由にメニューを組合せ、簡単なパソコン入力により、すぐさまカロリーやバランスのチェックができ、幼児から年配の方々にまで好評です。特に、小学生には社会科見学で来所した際に、ミニ食育講座を開催し、楽しく学びながら体験してもらっています。平成19年より食事バランスガイドの内容を取り入れ、食事基準なども順次改訂し、よりよいものを目指しています。



さらに、施設外へこのレストランを出前型にして持ち出し、食事バランスガイドの活用に向けた啓発を行っています。百貨店のイベント等で、これまで食育にあまり関心のなかった市民の方にも啓発することができています。

平成22年5月よりホームページでもこのレストランのソフトを体験できるようになりました。



市民糖尿病教室

平成21年度で34回を迎えたこの教室は、糖尿病を発病されている方だけではなく、一般の方々にも最新の情報を知っていただき、増え続ける糖尿病の事を体験しながら学んで頂く教室です。

医師、歯科医師、栄養士、保健師、薬剤師、校医技師など200名を超えるボランティアスタッフが市民にエールを送っています。

栄養士会による市民向け講座

食に関する専門職である栄養士が、それぞれの分野から市・県民の方々を対象に、月1回「食育講座」を定期的を開催しています。

主催は福岡県栄養士会で、食育法が成立すると共に立ち上げた市民参加型のセミナーです。



(2) 学校・保育所・幼稚園等における食育の推進

【現状と今後の方向性】

子どもの食を巡っては、発育・発達の重要な時期にありながら朝食の欠食や食事時間の不規則化、偏った栄養摂取など食習慣の乱れから、心と体の健康問題が生じています。

乳幼児期から正しい食事の摂り方や望ましい食習慣を定着させ、食を通じた人間性の形成、心身の健全育成を図るため、発達段階に応じた食育の取り組みを進めることが必要です。

小中学校・保育所・幼稚園等は、この取り組みを進める場として重要な役割を担っており、給食をはじめあらゆる機会を利用して食育の推進に努めているところです。

食育推進計画が策定された平成18年度以降、教育指導計画における食育指導計画や保育の計画等への食育の位置付けがすすんでいます。今後、更に子どもが食や健康に関する興味や関心を持つように、計画に位置づけられた食育の実践を推進していくことが求められています。

高校生については、これからの社会を生きるために、健やかな心身の育成を図ることは極めて重要です。また自らの食習慣が、次の世代へ受け継がれる事を考えさせる時期でもあるため、学校教育の中において、健やかな心身の育成について適切に指導していくことが求められます。

そのため、食育の推進については、学校長・保育所長・幼稚園長のリーダーシップのもと、関係職員の共通理解に立って各年代毎に計画的に食育の推進体制を整備し、家庭や地域などと連携しながら取り組みを行っていくことが必要です。

また、小中学校・保育所・幼稚園等の給食は、郷土料理・伝統食、外国の料理を取り入れた献立や地場産物などを生きた教材として活用することにより、食を通じて地域の特性を理解したり、食にかかわる人への感謝の心をはぐくんだり、さらに外国の食文化に対する理解を深めたりするなどの大きな役割があります。

【主な施策】

◆ 発達段階に応じた食育の取り組み

乳幼児期

乳幼児期には、健康な心と体を育てるための基本となる「食を営む力」の育成に向け、食育の基礎を培うことを目標に、小学校入学までを見通し、発育・発達に応じた食育を生活や遊びの中に取り入れていきます。

また、和やかな雰囲気の中で大人や他の園児と食べる楽しさや喜びを味わい、様々な食べ物への興味や関心をもつことにより、進んで食べようとする気持ちを育てます。

- ・食育の計画を「保育の計画」や「幼稚園教育課程」に位置付け、その評価、改善に努める
- ・食生活に必要な基本的な習慣や態度の形成
- ・食事を通して食べることを楽しみ、楽しみ合う気持ちを育てる

ア) 乳児～幼児前期(3歳未満)

乳児期には、一人ひとりの子どもの状態に合わせたきめ細やかな授乳や離乳食を与えることにより、空腹を感じるリズムを確立させます。また、大人との関わりのなかで、食の満足感を得ることができるように食べ物への興味や食べることへの意欲が高まるように努めます。

幼児前期には、いろいろな食べ物に興味を持ち、スプーン、フォーク等を使って自分から意欲的に食べようとする気持ちを育てます。

近年増加している食物アレルギーに対しては、医師、保護者、保育所職員が密に連絡をとり、適切な対応を行います。

さらに保護者に対する食事相談や食育情報の提供に努めます。

- ・生活リズムの確立
- ・密接な関係にある食欲と人間関係の基盤づくり
- ・いろいろな種類の食べものの体験
- ・楽しく食事ができる雰囲気づくり

イ) 幼児後期(3歳～就学前)

幼児後期には、運動能力やコミュニケーションの基礎的な部分が完成してきます。

このため遊びや食事などの諸活動のバランスがとれた生活を送ることで、空腹を感じるリズムを育てます。また、周囲の大人や他の子どもとの温かい関わりを通して経験した「おいしい」という気持ちが、「食べたい」という気持ち、さらに「食べよう」とする意欲へと進んでいくため、子どもたちが心身共に健全に発育するよう家庭と連携を図り食育を進めます。

- ・健康と食べ物との関係についての関心を高める
- ・食事を通じて他の人々と親しみ支え合うため、人とかかわる力の養成
- ・食体験を通して、自らも含めたすべてのいのちを大切に作る心の育成
- ・食事を通して、食材や調理への関心を高める
- ・地域で培われた食文化の体験

小学生

望ましい食習慣や基本的な生活習慣を確立するため、栄養教諭等の専門職と教職員が連携し教科指導や学級活動、総合的な学習の時間など学校教育全体を通じて、食に関する指導や体験活動を取り入れた指導を実践します。

- ・バランスのとれた朝食摂取の定着など望ましい食習慣の育成
- ・教科等と関連づけた食に関する授業の実践や体験活動の取り組み
- ・食材・献立や地域の食文化についての理解、自然の恵みや勤労への感謝の心の育成

中学生

生涯にわたり健康な生活を送る力を育むため、栄養教諭等の専門職と教職員が連携して食育指導計画を実践し、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を確立し、健康を保つ実践力を育成します。

- ・朝食欠食、「孤食」や「個食」の弊害についての理解
- ・生活習慣病と食習慣の関係を理解させ、自らの食生活を改善するための実践力を育成
- ・食の視点から地域や環境問題、食糧事情、国際問題を考える能力の育成

高校生

学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、高等学校学習指導要領にそって、保健体育科はもとより家庭科、特別活動などにおいてもそれぞれの特質に応じて、学校教育全体を通じて取り組みます。

◆ 給食の充実

生きた教材としての活用

給食は多くの食材・献立を通して、季節の料理や地産地消、郷土料理などの食文化や食品の生産・流通・消費など多くの内容について学習し体験できるため、重要な生きた教材として活用します。

- ・教科との連携や保育の計画に基づく給食献立計画の作成
- ・給食の食材を展示し見せたり、触れたりさせることによる食べてみようという気持ちの育成
- ・給食を作るときのおい、音を身近に感じる五感を使った食の体験
- ・市内産、県内産の農水産物等の積極的な利用
- ・郷土料理・伝統食などの積極的な導入による食文化の継承
- ・ランチルームなどくつろげる食環境の工夫及び支援
- ・食事を通じたコミュニケーション能力の獲得
- ・調理器具等に触れさせることによる給食への関心の醸成

◆ 食育を通じた健康状態の改善などの推進

小児生活習慣病予防対策等の推進

子どもを取り巻く社会環境の変化に伴い増加している小児生活習慣病などの健康問題は、食習慣と密接な関係があるため、食育を通じて健康状態の改善などを推進していきます。

- ・生活習慣病に関する研修会などによる知識の普及
- ・小児生活習慣病予防対策の積極的な推進
- ・食に関する個別相談の積極的な対応

◆ 家庭・地域との連携

家庭と連携した食育推進

家庭での生活リズムや食生活に対する関心や習慣は、子どもの健全育成に大きく影響します。そのため食育への取り組みは、家庭と連携し推進していきます。

- ・給食だより(食育だより)による食育情報の提供と啓発
- ・「早寝・早起き・朝ごはん」運動の推進
- ・離乳食・給食のレシピ集・朝ごはんメニュー等の配布と活用
- ・給食試食会などを活用した食育への意識啓発やアドバイス
- ・調理講習会の開催
- ・保護者に対する食事相談の充実

地域と連携した食育推進

食育への取り組みは、学校・保育所・幼稚園等の中だけにとどまらず、専門的機能を活かして、地域(公民館など)と連携を図りながら、推進していきます。

- ・保育所、幼稚園、学校と地域合同での食育イベント開催
- ・食育に関する出前講座など地域(公民館・子育てサークルなど)での食育の充実
- ・未就学児への保護者に対する「基本的生活習慣の定着」や「食事のマナー」等の啓発活動

◆ 食育推進体制の充実

食育指導計画の作成・推進体制整備

指導計画の作成にあたっては、乳幼児期から小中学生に至る発達段階に応じ、それぞれの目標を掲げるとともに、家庭や地域との連携をより一層深めることが重要です。

また、食育の推進にあたっては、学校長・保育所長・幼稚園長を中心に、それぞれの施設での推進体制を整えながら積極的に実践していきます。

- ・学校長・保育所長・幼稚園長を中心とした食育を推進するための体制整備
- ・管理職をはじめとして、食育に携わる全職員に対する研修会の実施と意識啓発

取り組み事業 生活や遊びの中での食育



食べもの絵合わせ



食育すごろく



レストランごっこ

幼児期は、毎日の生活や遊びのなかで、食に興味を持ち、食の体験を繰り返す事で、食習慣や知識を身につけていきます。

保育所の生活の中で、子ども達は、体をしっかり動かすと食事おいしいことを実感します。

レストランごっこや食育すごろく、食べ物絵合わせゲーム、食育カルタなど、いろいろな遊びを通じて、食べ物に興味を持ち、知識を深めていきます。

取り組み事業 保育所の給食

毎日の給食では、食べもののおいしさ、友だちと一緒に食べる楽しさを感じ、食への興味や関心がふくらむようにしています。

給食担当者が保育室に行って、給食の食材や作り方を実物や食材カードを使いながら説明したり、「食べるとどんな音がするのか？」など声かけをすると、食材に親しみが持てるようで、食事が進みます。

また、給食に、季節の食材や料理、地域の伝承料理を取り入れ、日本の四季や文化・風習を感じとれるようにしています。



給食食材の説明



1月誕生会メニュー
雑煮、きんとん、なます、炊き合わせ、松風焼き



2歳児の昼食

取り組み事業 学校給食



配膳風景

学校給食は、栄養のバランスを考えた献立で、成長期にある児童生徒の健康の保持増進と体位の向上に大きな役割を果たしているとともに、郷土料理や行事食等の食文化や地産地消をはじめとした生産、流通、消費等様々な内容を含んでいるので、児童生徒が毎日の食事の中で学習し体験できる生きた教材としても重要です。また、給食を通して望ましい食習慣の形成や好ましい人間関係の育成を図る等、食育において様々な役割を担っています。



食事風景



食材の展示風景

取り組み事業 給食試食会



給食センターでの試食会



小学校での親子試食会

学校給食について理解していただくため、給食の試食と、献立内容や食材の説明とともに子どもの「食」の実態等の情報提供など学校と家庭の連携を図る機会として、小中学校や給食センターで給食試食会を実施しています。

取り組み事業 学校での活動例



弁当作り実習とお別れ遠足の弁当

弁当の日の取り組みとして、家庭科で弁当作りの学習をしています。3月のお別れ遠足では自分で作ったお弁当を食べました。

P T Aの保健委員会や児童有志で、給食で出る野菜くずや食べ残しを利用した土作りに取り組んでいます。土作りを通して、給食を残すことはもったいないという意識が広がり、給食の食べ残しの減少につながっています。

食べ残しを利用した土作り



取り組み事業 食に関する指導



小学校の食に関する授業

給食時間や教科の中で栄養教諭等が専門性を生かし、その日の献立の由来や使用している食材の産地、食べ物の働き等について、実物を見せたり触らせるなどして、献立を生きた教材として活用し、学年に応じた内容で指導を行っています。

また、特別活動の時間でも、担任と連携して、食に関する指導を行うなど、学校全体で計画的に取り組まれています。



中学校の食に関する授業

取り組み事業 給食週間

毎年、1月24日から30日までの1週間を「学校給食週間」とし、学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者等の理解と関心を高め、給食のより一層の充実を図るために、全国的に各種行事等が実施されています。

福岡市の学校では、給食に関する校内放送を行ったり、ポスター展やアンケート調査を実施したりしています。また、給食を調理する職員も各クラスで給食の説明を行うなど学校全体で取り組んでいます。



調理業務員による指導



パン・米飯納入業者への感謝の寄せ書き

また、日頃給食を作っている職員やパン・米飯納入業者へ、感謝の気持ちを伝えるために児童生徒が手紙や寄せ書きを書いています。

取り組み事業 各区栄養教諭等の活動

日々の学校における食育の他に、栄養教諭等は各区毎にキャッチフレーズを作り、活動を行っています。

【東 区:東区から発信 食育の輪】

福岡の特産物「かつお菜」や志賀島「弘わかめ」などを使って保護者への料理講習会や福岡市の特産物を使用した献立の紹介、地域の食文化の伝承を行いました。



博多雑煮の実習

【博多区:博多っ子食育劇場】

好き嫌いをなく食べようのテーマで、子ども向けに博多弁での食育に関する人形劇「物知りカラスのカー太くん」などの創作・上演を行うとともにDVDを作成しました。



博多っ子食育劇場

【中央・城南区:もりもり食べて元気な中央・城南っ子】

保護者を対象に給食で食べ残しが多い食材を使用した料理講習会を開催しました。また、炊飯センターのご飯の製造工程をビデオやポスター、スライドなどで作成し、食べ残し減量のための指導資料としました。



保護者への調理講習会

【南 区:みんなで南区 食育の輪】

食の指導DVD「食育テレビくん」を作成し、南区の全小学校へ配布しました。噛むことの大切さや行事食などのテーマを決め、月に1回校内テレビで放送するなどして活用しています。

【早良区:大事に食べよう ～楽しく食育～】

食事のマナーや感謝の心を育てるパネルシアターの制作に取り組みました。各学校を巡回し、消しゴムやまめなどをつかませながら箸の使い方指導を実施しました。



箸の使い方指導

【西 区:楽しく食育～食育劇団Nishi】

給食の大切さを知ってもらうため人形劇「ゴン太の料理」を制作し、学校で上演しました。

【中学校:中学生の中学生による中学生のための給食】

市内の中学生等を対象に給食献立を募集し、優秀作品は給食の献立に採用しています。献立は生徒の皆さんに好評でした。



学校給食
料理コンテスト



食育劇団 Nishi

(3) 生産者と消費者との交流や農林漁業の活性化

【現状と今後の方向性】

農林漁業は、生命の源である食を支える大切な産業です。

福岡市の農林漁業は、新鮮な食料の供給により市民の食生活を支えるとともに、農地・森林のもつ様々な機能の発揮により、豊かな自然環境とのふれあい、潤いある景観の形成など、豊かな市民生活の場を提供しており、福岡の大きな魅力を創出しています。

食育の推進においても、市内に農林漁業が存在することは、市民が身近に食べ物の生産について見聞き、その大切さを認識するうえで非常に有意義なことであります。

しかし、農林漁業を取り巻く環境は、従事者の減少や高齢化、生産物価格の低迷など非常に厳しいものとなっております。

今後、食育の推進を図るためにも、消費者と生産者および流通関係者の交流を深めることにより、市民の理解と支援を得ながら環境と調和した農林漁業を守り育てるとともに、地産地消の推進により、市内産農林水産物の需要を高め、生産者の経営の安定を図っていく必要があります。

【主な施策】

◆ 生産者と消費者の交流や農林漁業活性化の推進

都市と農漁村の交流

都市住民と農林漁業者との交流推進や作業体験の実施により、農林漁業の必要性に対する市民の理解を深め、農漁村の活性化を図ります。

- ・市民の農林漁業作業体験の実施
- ・都市部住民と農漁村住民の人的交流

地産地消の推進

地元で生産された農水産物の消費を推進することで、市民に農林漁業を身近に感じてもらうとともに、農林水産業の生産振興を図ります。

- ・学校給食における市内産農水産物の利用促進
- ・直売所や朝市・夕市の充実支援
- ・市内産農水産物を使った料理教室の開催
- ・6次産業化による農林水産業の活性化

農林漁業者による食育推進

ふるさとの歴史の中で育まれた伝統の味や技術を市民に伝承することにより、食文化の継承を図ります。

- ・食品加工技術や調理方法の伝承
- ・生産者による野菜の栽培指導を通じた児童との交流

資源のリサイクル

食品残渣等の利活用を図ることにより、食品リサイクルの必要性について普及啓発を図ります。

- ・食品残渣の飼肥料としての活用
- ・市民参加による農業体験(生ごみコンポストの活用)の実施

市民への農林漁業情報発信

農林漁業に関する情報を積極的に発信し、その必要性について市民理解の促進を図ります。

- ・イベント、広報媒体、交流施設等を活用した情報発信
- ・市場等の食品流通施設や食品リサイクル施設を活用した食育の啓発



取り組み事業 玄海うまかもん食育事業

「魚が新鮮で美味しい街」と評価される福岡市。博多湾や玄界灘の豊かな漁場がすぐ近くにあり、新鮮な海の幸が手に入る恵まれた環境にあります。

この利点を活かし、生徒等が食としての魚に対して関心を持ち、食の大切さや楽しさを学んでもらうため、地元の新鮮な魚を教材として使い、生徒一人ひとりが実際に魚をさばくことを体験する「お魚料理教室」を中学校等で実施しています。

「お魚料理教室」では、初めて魚をさばく子どもがほとんどで、実技に真剣に取り組む姿が数多く見られます。

実施後のアンケートにおいても、「初めて魚にさわった」「大変良かった」「魚を食べる回数を増やしたい」等の回答が多数を占めており、好評を得ています。



中学校での「お魚料理教室」

取り組み事業 長浜鮮魚市場市民感謝デー等

中央区長浜にある福岡市鮮魚市場では、平成20年7月から鮮魚市場をもっと身近に感じ、魚食への関心を高めてもらおうと、毎月第2土曜日の午前9時～正午まで、長浜鮮魚市場「市民感謝デー」として、市民の皆様様に鮮魚市場の一部を開放しています。

鮮魚市場には博多湾や玄界灘、西日本の各漁場でとれた新鮮な魚介類が品数も豊富に運ばれてきます。普段は登録を行った鮮魚店などしか入れない仲卸売場では、様々な鮮魚や塩干加工品が販売され、マグロの解体ショーなどのイベントも催されます。



市民感謝デーの鮮魚市場

また、市民の皆様様に魚食への関心を一層深めていただくために、新鮮で旬の魚介類を使った簡単で美味しい家庭料理を作る「おさかな料理教室」を開催しています。参加者からは、「自分でさばいたことで苦手な魚を食べられるようになった」「ぜひ家でも魚をさばきたい」といった声を頂いています。



おさかな料理教室

取り組み事業 農林水産まつり

食の安全性・信頼性の確保を図り、生産者及び市場流通関係者と消費者の相互の理解と認識を深めることを目的に、福岡市農林水産まつりを年1回実施しています。

福岡市と農林水産業、市場流通関係団体で構成する運営委員会主催によるもので、農林水産業・市場紹介コーナー、展示・即売コーナーの他に園芸教室、工作体験、クイズ大会や調理実演等のイベントを行っています。

また、福岡市教育委員会の「食育推進コーナー」では、栄養教諭や学校栄養職員が栄養バランス診断や食育の人形劇、学校給食の献立の紹介等を行っています。また、調理業務員が学校給食の試食や給食に登場する郷土料理レシピ集の配布をして、食育に関する情報発信にも努めています。



即売コーナー



栄養バランス
診断



学校給食の
試食

取り組み事業 市民農園の拡大推進

土とのふれあい、健康づくり、人との交流、食育の推進、就農支援等、さまざまな目的で農業体験への関心が高まってきています。

福岡市では、市民の農業への理解や参画を促進するため、手軽に農業体験できる場として、市民農園の開設を推進しています。

JA福岡市またはJA福岡市東部に対して、農家の方と共同で開設する市民農園について、整地、井戸、付帯施設等の整備費の一部を補助しています。



百姓園(東区志賀島(勝馬))



ファーム博多(南区の場)

取り組み事業 食と農の体験教室

福岡市は、九州一の大都市ですが、豊かな自然に囲まれた農業が盛んな都市でもあります。春菊・ほうれん草などの葉物野菜の他、青ネギや大根、また「博多あまおう」で知られるイチゴなどいろいろな種類の作物が生産されています。そんな身近な野菜をもっと知ってもらい、新鮮で安全な野菜をおいしく食べることを提案しようと、産地見学と併せた料理教室を実施しています。

平成21年度からは、親子を対象とした「親子体験教室」として、みそづくりや収穫体験などを通して「食」と「農」のつながりに触れる機会を提供し、食育の推進にも取り組んでいます。



産地見学



親子料理教室



収穫体験

取り組み事業 交流給食

福岡市では、学校給食における地産地消を推進するため、市内産農産物の活用拡大を図るとともに、食育の推進にも取り組んでいます。

平成22年度からは、市内の小学校を対象に、学校菜園における野菜の栽培を通して、生産者と児童との交流を図る交流給食を実施しています。

生産者の指導により、児童自ら野菜の種をまき、世話をして収穫することにより、野菜や農業に興味を持ち、「食」への関心も高まっています。

収穫時には、「自分でつくった野菜はとってもおいしい。」「野菜をつくるのは、水をやったり、虫をとったり大変だった。だから大切に残さず食べないといけないと思った。」などの感想がたくさん聞かれました。



栽培体験(レタスの苗を植えました)



収穫体験(大きな大根を収穫しました)

(4) 食文化の継承と国際交流

【現状と今後の方向性】

日本文化の基底である「和食」は我が国が世界に誇る食文化であり、栄養バランスのとれた健康食です。

食生活の欧米化を受けて和食の正しい伝承が薄れる傾向にある中、食卓のマナーを含め世代を超えた伝承を家庭と学校教育のいずれからも深めることが求められます。

食に関する情報や知識、伝統や文化は世代を超えて受け継がれていきます。これらを守り普及していくとともに、行事食や望ましい日本食のマナーの継承を行っていきます。

また、福岡市は、玄界灘や自然の山々に育まれた新鮮な食材が、身近な場所で購入でき、それを活かした、博多雑煮、がめ煮、水炊きなどの郷土料理があります。また、おきゅうとや辛子明太子、博多豚骨ラーメン、もつ鍋などの食材や特産品も広く知られています。

このように食は、地域における伝統や気候風土と深く結びつくことによって地域の個性ともいふべき多彩な食文化や食生活を生み出します。

これら“福岡ならではの”の食材や郷土料理は、本市の大きな魅力の要素であり、“おもてなし”の心で、市民や来訪者に食を提供する宿泊施設や商店街の飲食店等が本市の活力ともなっていますので、食育の視点から、「地産地消」や「ヘルシーメニュー」等、適切な情報を提供することが有効と思われる。

一方、本市は、2000年に亘るアジアとの対外交流の歴史の中で、大陸から渡来する新しい食品の流通の窓口となり、現在でもアジアに開かれた国際交流都市として、留学生も多く地域住民との交流も盛んです。とくに、韓国釜山市とは広域経済圏の形成を目指しており、食に関しても、これを軸に東アジアをはじめ様々な国との国際交流を図っていきます。

【主な施策】

◆ 和食文化の継承

「栄養バランスのとれた健康食である和食」である日本食の継承

和食は、様々な食材、調理方法、味わい、食器の美しさ、盛りつけ、しつらいともてなしの心、地域の伝統的な行事との結びつきなど、多彩で豊かな内容を持つ優れた日本の文化です。

伝統的な和食では、飯、汁、菜、香の物からなる基本形があり、その素材として、基本的には、お米や出し汁、根菜類をはじめとする野菜、海藻や魚介類等が用いられていました。このように地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる和食を継承していくことが大切です。

- ・地域住民と和食料理教室の開催
- ・家庭・給食等における和食料理の実践

◆ 郷土料理、行事食・食事作法等の伝承と“福岡ならではの”の食材の普及

ボランティア活動等による地域での取り組み

校区で活動している食生活改善推進員等による、親と子の料理教室や、地域食生活改善講習会等において郷土料理や行事食に取り組み、福岡の味の伝承に努めます。

・食生活改善推進員等のボランティアの育成及び活動の支援

給食施設等の献立への導入

給食施設の献立に郷土料理や行事食を取り入れたり、食育に関する様々なイベント等で福岡の味を紹介していきます。

・給食施設などにおける郷土料理、行事食等の積極的な導入

・各種イベント等での郷土料理、行事食等の紹介

正しい食事作法の伝承

保育所・幼稚園・学校等を通じて、保護者に箸の使い方、食具の置き方・使い方など正しい食事作法について、情報を発信していきます。

・家庭・給食等における正しい食事作法の実践

福岡ならではの郷土料理や食材の普及

農林漁業団体等が学校や公民館等で、地域住民に対してみそづくりなど伝統食の技の継承を行います。

調理師等の専門家により、市民や来福者へ福岡の味の提供を行います。

かつお菜、あまおう、博多ねぎ等の“福岡ならではの”の食材を活用します。

・生産者等による伝統食の出前講座の開催

・調理師会等との連携による料理教室などの実施

・食生活改善推進員等による“福岡ならではの”の食材のレシピの開発

飲食店での「地産地消」等の食育情報提供

商店街や宿泊施設の飲食店で提供される料理で、「地産地消」や「ヘルシーメニュー」等の情報提供を普及します。

・「食育サポート店」登録の推進

◆ 国際交流

留学生等との料理教室を通じた国際交流

韓国釜山市をはじめ、日本と外国の食文化の相互理解を図っていきます。

・地域住民と留学生等の料理教室の開催

・アジアマンスを通じた国際交流

・福岡・釜山健康づくり交流事業等での食を通じた国際交流

アジアマンス

9月を中心に毎年開催しているアジアマンスでは、様々な外国の食文化にふれる催しが行われています。

期間中のメインイベントの1つである「アジア太平洋フェスティバル」では、釜山(韓国)、香港、ベトナム、タイ、カンボジア、トルコなどアジア太平洋地域の名物料理やビールその他、九州各地のご当地メニューなども味わえます。

その他、アジア太平洋・九州プラザでは、アジア各国の雑貨や食料品が手に入るなど催し物が盛りだくさんで、現地のマーケットのような商品数と雰囲気でお買い物を楽しめます。



アジア太平洋フェスティバル会場内のアジア屋台



アジアの国々と食文化の交流

アジアの国々の留学生や福岡に在住の外国人が、自国の家庭料理を参加者と一緒に調理し、会食をしながら交流と相互理解を深める福岡アジアマンス恒例のイベントです。各国自慢のおふくろの味は、毎回お皿が空っぽになるほどの人気です。

スリランカ、中国、韓国、カンボジア等の国々の料理が並びました。



福岡の郷土料理



博多雑煮



辛子明太子



がめ煮



かしわめし



水炊き



博多押し



おきゅうと



あちゃら漬



ごまさば

(5) 安全安心な食生活

【現状と今後の方向性】

「食」を取り巻く現状は、消費者ニーズが多様化する中、流通の広域化や複雑化が進む一方、表示偽装や薬物混入などの事件が頻発し、食品の安全に対する疑問や漠然とした不安が増大しています。

また、マスメディア等の広告媒体を通じて栄養や健康に関する情報が氾濫していることから、市民が食に関する正しい情報を正確に理解することが困難な状況も見受けられます。

このような食を取り巻く現状に的確に対応するため、本市では、平成21年4月に「福岡市食の安全安心の確保に関する基本方針」を改定し、「市民が食の安全安心を得ることができ都市」を目指して各種施策を展開しているところです。

この基本方針にも消費者(市民)の役割として記載しておりますが、安全安心な食生活をおくるためには、消費者(市民)自らが、食の安全に関する知識と理解を深め、行政や食品関連事業者に対し積極的に意見を表明し、正しい知識に基づく衛生的な食生活を実践する必要があります。

このような市民自らの行動をサポートするため、最新の科学的知見に基づく客観的な「食に関する情報」を市民にわかりやすく提供するとともに、情報化社会が進展する中、あふれる情報を正しく判断し、必要な情報を取捨選択できる「情報を読み解く力」の育成を進めてまいります。

【主な施策】

◆ 食品の安全性の確保

食品の検査や食品取扱施設の監視指導

市民が安心して食品を購入したり、食品関連施設を利用できるように、市場や市内に流通する食品の抜き取り検査や飲食店等の食品取扱施設の監視指導を実施します。

- ・食品取扱施設の監視、自主的衛生管理の助言
- ・市民の視点による食品の抜き取り検査
- ・学校給食をはじめとする特定給食施設等における定期衛生検査の実施

◆ 食の安全安心に関する情報発信と情報を読み解く力の育成

安全安心な食生活の実践のために

市民が食品の安全性や食生活に関する正しい情報を手に入れることができるよう、わかりやすくタイムリーな情報発信に努めます。

また、食に関する様々な情報を正しく判断し、必要な情報を取捨選択する力の育成を目指し、体験型の学習会や意見交換会など、双方向の交流を積極的に進めてまいります。

- ・市政だよりやインターネットによる情報発信
- ・講習会や情報講座・体験型講座の実施 ・情報誌等の発行
- ・市民、食品関連事業者、行政による意見交換会(リスクコミュニケーションの実施)
- ・環境にやさしい料理法の普及
- ・福岡市栄養成分表示の店事業の推進
- ・学校給食をはじめとする特定給食施設等の栄養士及び調理員等を対象とした研修の充実

取り組み事業 暮らしに役立つ情報誌「くらしメール」

暮らしに関する疑問に答える情報誌「くらしメール」を発行し、公共機関の窓口やスーパーなどの協力店で市民に配布しています。



Vol.14の内容の一例



最新号の告知ポスター

取り組み事業 体験型学習会「食の安全安心探検隊」

食の安全安心探検隊 ～スーパーディスカッション～

スーパーマーケットを舞台に、食品事業者の食の安全安心の取り組みを現場で確認したり、消費者自らが食品を選び、日頃気になる食品添加物や残留農薬の検査等を行いました。

この取組みは、消費者、食品事業者、行政が、意見交換しながら段階的に進める事により、お互いの理解が深まり、なんとなく不安と思っていたことが解消されるとともに、事業者や行政への意見もあり、三者にとって有意義な取組となりました。



食品表示や食品添加物等に関する勉強会



気になる食品をスーパーマーケットで選択



消費者・食品事業者・行政によるパネルディスカッション

取り組み事業 食中毒・感染症予防キャンペーン

食品衛生の基本である手洗いを、幼少期から正しく身につけていただくため、幼稚園や保育園に出向いて手洗い教室を開催しています。

この教室は、ニッコりんとワルもんというオリジナルキャラクターの着ぐるみが登場する寸劇をまじえた楽しい演出で、園児と一緒に手を動かしながら進めています。



ニッコりんとワルもん



佐賀食育フェスタ2010にも参加！



寸劇に聞き入る園児たち

取り組み事業 食の講演会



料理研究家の講演を熱心に聞き入る参加者

料理研究家の講演と、食品衛生の知識を身につける講習会をあわせて実施しました。

食品衛生の講習では、三択ボードを準備してクイズやアンケートを実施しながら、会場の皆さんにも参加していただきながら進めました。



三択ボードでクイズに答える参加者



クイズの出題中

MEMO
