

●目的

高校生が食の安全について関心を持ち、知識を身に付けることで、食の安全について正しい判断ができる消費者の育成を図る。

●活動内容

- ・実施時期
- ・実施場所
- ・対象者, 参加人数
- ・実施内容

平成28年8月～11月 全4回

福岡市立 福岡女子高等学校等

食物調理科1年生 40名

第1回 (8月31日)

- ・食品衛生基礎講座+手洗い実習

- ・食中毒事例検討(グループワーク)

第2回 (9月14日)

- ・イオン福岡伊都店売り場・バックヤード見学

- ・事業者との意見交換(グループワーク)

第3回 (10月12日)

- ・福岡市食肉市場, 食肉衛生検査所見学

- ・職員との意見交換(グループワーク)

第4回 (11月2日)

- ・「食の安全安心新聞」制作

※ 情報発信: 「食の安全安心新聞」の掲示



手洗い実習



スーパーマーケットの見学



「食の安全安心新聞」の掲示



食肉市場・食肉衛生検査所の見学

●活動の成果・効果

施設見学や手洗い実習, グループワークを通し, 食品衛生の知識や重要性を学ぶことで, スクール実施前後において, 食の安全に関する取組みを実践している生徒の割合[※]が上昇した。(45%→97.4%)

※第3次食育計画(「安全安心な食生活を送るための項目」)の全項目を「いつも」「時々している」生徒の割合

●課題, 今後の展望

・高校生は食への不安や関心がまだ低い世代であると思われるため, 食の安全に関心を持つきっかけや自分で情報を読み解き, 考え, 自分の意見を人に伝えられるようになる効果的なプログラムを検討したい。

- ・啓発の対象を福岡女子高以外にも広げていきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

記入者(所属)
(連絡先)

西区保健福祉センター衛生課

TEL 092-895-7095 / fax 092-891-9894

E-mail eisei.NWO@city.fukuoka.lg.jp