参考2

令和5年度福岡市食育推進会議
R6.1.17

FUKUOKA CITY

Food education

食育取組事例集

2023

事例集の作成にあたり

福岡市では、平成19年3月に「福岡市食育推進計画」を策定して以降、平成23年８月に「第２次福岡市食育推進計画」を、平成28年５月に「第３次福岡市食育推進計画」を、令和４年４月に「第４次福岡市食育推進計画」を策定し、総合的かつ計画的に食育を推進しています。

このたび作成した食育取組事例集につきましては、食育推進の各実施主体同士が様々な事例を共有し、新たな取組みの検討や実施、相互連携の推進につながるツールとしてご活用いただければと思います。

第4次福岡市食育推進計画の概要

基本理念

家庭、地域、学校、職場などとの連携のもと、子どもから高齢者までのすべての市民が食に関する適切な判断力を養い、心身の健康増進を図るとともに、福岡の豊かな農林水産物の活用を通し、食の大切さへの理解を深めることにより、豊かな人間性を育むこと、並びに、食育の推進を通して、持続可能な社会の実現に寄与することを目指します。

基本目標と目指す姿

■　基本目標Ⅰ：食を通じた健康づくりをすすめましょう

・充実した朝食を毎日食べている
・バランスのより食事をとっている
・生活習慣病の予防や改善のために、食生活に気をつけ実践している
・食塩の取り過ぎに気をつけ実践している
・よく噛んで、ゆっくり食べている
・食の安全に関する正しい知識を持ち、実践している

■　基本目標Ⅱ：ふくおかでとれる食材を日々の食事に活かしましょう

・福岡産のものを積極的に利用している
・福岡市の農林水産業に対する理解を深める

■　基本目標Ⅲ：食を楽しみ、ふくおかの食文化を伝えましょう

・家族や仲間と楽しく食事をしている
・郷土料理や行事食を取り入れ、次世代に伝えている
・食事の基本的マナーが身についている

■　基本目標Ⅳ：環境に優しい食生活を送りましょう

・環境に配慮した食生活を送っている
・食品ロスについて認識し、削減に取り組んでいる

事例の分類・掲載順について

実施主体について、関係機関等（50音順）、福岡市役所内部組織（組織順）の順番で掲載しております。また、各取組事例の目的について、第４次福岡市食育推進計画の４つの基本目標及びその他（食育全般や育成に関することなど）に●をつけております。

目次

	事例名称	基本目標				
		Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	全般
1	「公民館に泊まろう！防災キャンプ」～ペットボトルピザ作り～【石丸公民館】					●
2	おとな講座「美味しいコーヒーの淹れ方講座」【石丸公民館】					●
3	フードバンク団体と連携したフードドライブの取組み【エフコープ生活協同組合】				●	
4	味噌作りの実施【北崎保育園】					●
5	高齢者施設における食事イベント「喫茶トロッコ」【ケアハウスにじの森特別養護老人ホーム七樹苑】			●		
6	子ども食堂の立ち上げおよび運営【香蘭女子短期大学】	●		●		
7	県民の方々を対象とした食育の推進　実践セミナーの実施【（公社）福岡県栄養士会】	●				●
8	早良区ヘルスメイトが取り組む食育啓発活動【早良区食生活改善推進員協議会】					●
9	２歳児クラスを対象とした「給食室見学」【桜坂みらい保育園】					●
10	うどん作りでサプライチェーンを学ぼう！【社会福祉法人寿光福祉会 南片江保育園】					●
11	防災の日（９月１日）の食育【社会福祉法人福岡たちばな会】					●
12	和食の日（１１月２４日）の食育【社会福祉法人福岡たちばな会】			●		
13	純真短期大学×URアーベインルネス若久「SUNSUN　健活フェスタ」【純真短期大学】	●				●
14	健康フェスティバル２０２２【純真短期大学】	●				●
15	純真食育講座　こどもの輝く未来に！！「クッキングにチャレンジ」「サイエンスにチャレンジ」【純真短期大学食物栄養学科】	●				
16	おやじの料理教室【周船寺公民館】		●	●		
17	親子食育講座【精華女子短期大学食物栄養専攻】					●
18	親子食育講座【精華女子短期大学食物栄養専攻】	●				
19	４歳児クラスを対象「冬野菜のシルエットクイズ」【第二オリーブ保育園】					●
20	介護福祉施設における行事食の提供【第二デイサービスあおい】			●		
21	野菜や果物の花についてのクイズ掲載【中央保育園】					●
22	魚の解体ショー【中央保育園給食室】					●
23	３歳児クラス対象　とうもろこしの皮むき【月隈保育園】					●
24	介護福祉施設における行事食の提供【特別養護老人ホームあおい】			●		
25	介護福祉施設における行事食の提供【特別養護老人ホームあおい】			●		

	事例名称	基本目標				
		Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	全般
26	介護福祉施設における行事食の提供　【特別養護老人ホームあおい】			●		
27	介護老人保健施設における行事食・イベント食の実施について 【とりかい介護老人保健施設】			●		
28	お茶の紹介　【奈多愛育園】					●
29	しそジュース作り　【奈多愛育園】					●
30	５歳児クラスを対象とした「お米とぎ」 ３～５歳児を対象とした「おにぎり作り」　【中比恵ソレイユガーデン保育園】					●
31	子ども食堂 『つくって食べよう土曜昼！』　【野芥校区社会福祉協議会】			●		
32	こみせんまつり（健康マルシェ　フレイル予防コーナー） 【東区食生活改善推進員協議会】	●				
33	博多湾での漁業体験「漁船でGO！姪浜」　【福岡市漁業協同組合】		●			
34	親子 食と農の体験教室　【福岡市農畜産物消費拡大推進協議会】		●			
35	長浜鮮魚市場「市民感謝デー」　【福岡魚食普及推進協議会】		●			
36	魚料理教室（料理教室サポート事業(鮮魚市場オリジナル料理教室)） 【福岡魚食普及推進協議会】		●			
37	魚料理教室（こどもおさかな料理教室）　【福岡魚食普及推進協議会】		●			
38	食肉市場「九州産ブランド食肉フェスタ」 【福岡食肉市場㈱、（公社）日本食肉市場卸売協会】		●			
39	東区こども青少年文化祭 「ユースフェスタ・ひがし」における子どもを対象とした食育【福岡女子大学】					●
40	福岡市立こども病院・食育チームによる食育イベント　【福岡市立こども病院】	●				
41	青果市場「ベジフル感謝祭」　【ベジフルスタジアム活性化委員会】		●			
42	子どもの健全育成関連事業「めいほくっ子広場」　【姪北公民館】					●
43	夏休み子どもクッキング　【元岡公民館】					●
44	クッキング体験　【リトルワールド六本松保育園】					●
45	保育園の給食を通じた郷土料理や行事食の啓発　【こども未来局指導監査課】			●		
46	ホームページを活用した情報提供　【こども未来局指導監査課】					●
47	ケアメン（男性介護者）の料理教室「噛む×認知症予防」 【福祉局認知症支援課】	●		●		
48	レシピ動画の配信　【保健医療局健康増進課】	●		●	●	
49	福岡市地下鉄駅構内放送等を活用した啓発　【保健医療局健康増進課】	●				●
50	新生堂デジタルサイネージを活用した食育の啓発　【保健医療局健康増進課】	●				●

	事例名称	基本目標				
		Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	全般
51	オンライン料理教室『あちゃら漬けでごちそうsummer』【保健医療局健康増進課】			●		
52	「#がめ煮つくろう」レシピコンテスト【保健医療局健康増進課】			●		
53	食育ドラマ「たかまり！」の配信【保健医療局健康増進課】	●				●
54	bitescan©とガムを活用した咀嚼力アッププロジェクト【保健医療局口腔保健支援センター】	●				
55	みんなでフードロスゼロ！おいしい福岡エコ運動【環境局ごみ減量推進課】				●	
56	もったいない食品ロスをなくそう　親子クッキング【環境局ごみ減量推進課】				●	
57	幼児の保護者と若年層を対象とした啓発資料の送付【中央区衛生課】	●				
58	食中毒予防動画の作成・公開【中央区衛生課】	●				
59	みんなで楽しく　簡単レシピ料理教室【南区健康課】	●		●		
60	南区ため蔵食ゼミ【南区衛生課】	●				
61	城南区食育推進事業「元気でいただきます応援事業」【城南区健康課】					●
62	食のわくわく体験（食とくらしのリスクコミュニケーション事業）【城南区衛生課】	●				
63	食育・食中毒予防啓発チラシの作成・配布（食とくらしのリスクコミュニケーション事業）【城南区衛生課】	●				
64	中高生を対象とした食育と食品衛生についての情報発信（食とくらしのリスクコミュニケーション事業）【城南区衛生課】	●				
65	「早良区サザエさん通り食育レシピ」の動画配信【早良区健康課】	●	●			
66	若者を対象とした食中毒予防啓発【早良区衛生課】	●				
67	食の安全塾～目で見て分かるぺったん検査～お家でできる衛生チェック【早良区衛生課】	●				
68	西区食育おすすめレシピ動画【西区健康課】	●	●			
69	保存食及びポリ袋を用いた防災レシピコンテストの実施【消防局防災センター】					●
70	栄養教諭による小学校における食育の推進・食に関する指導【福岡市教育委員会給食運営課】					●
71	栄養教諭による中学校における食育の推進・食に関する指導【福岡市教育委員会給食運営課】					●
72	栄養教諭による特別支援学校における食育の推進・食に関する指導【福岡市教育委員会給食運営課】					●
73	給食の食べ残し０（ゼロ）【香陵小学校】				●	

1	「公民館に泊まろう！防災キャンプ」 ～ペットボトルピザ作り～	実施主体	石丸公民館
		連携機関	

取組の内容

●目　的

災害時にも温かい食事をとれるよう、ペットボトルや段ボールなどの身近な道具を使ってのピザ作りを体験する。

●活動内容

・実施時期　令和5年7月30日（日）
・実施場所　石丸公民館
・対象者、参加人数　小学生対象、参加者40名

・実施内容　7月30日～31日に石丸公民館にて「公民館に泊まろう！防災キャンプ」を実施。
その行事内で「ペットボトルピザ作り」をおこなった。

●活動の成果・効果

ピザ生地の材料をペットボトル内で混ぜ、外気温で発酵させた。発酵した生地はペットボトルから勢いよく飛び出した時の子ども達は驚き、楽しそうだった。
災害時でも工夫次第で温かい食事を楽しんで作れることを学んだ。

●課題、今後の展望

「防災キャンプ」では災害時の食事作りや防災テントへの宿泊、暗闇体験などをおこなった。その中でペットボトルピザ作りをおこない、災害時の大変さや防災を学ぶいい機会となった。
今後も「防災キャンプ」を開催し、その中で災害時の食事をどうやって作る体験をさせたいと考えている。

団体の紹介や食育に関するPRなど

ペットボトルピザマイスター　佐藤 和彦　先生
特許取得の「踊る食育ペットボトルピザ」の出前講座を、福岡県内だけでなく、九州各地で開催されています。

記入者（所　属）　福岡市石丸公民館
（連絡先）　TEL　881-4983　／　FAX　881-4986
E-mail　ishimaru108@jcom.home.ne.jp

2	おとな講座 「美味しいコーヒーの淹れ方講座」	実施主体	石丸公民館
		連携機関	

取組の内容

●目　的

自宅でも美味しいコーヒーを楽しめるよう、本格的なコーヒーの淹れ方を学ぶ。

●活動内容

・実施時期　令和5年3月29日（水）
・実施場所　石丸公民館
・対象者、参加人数　おとな対象、参加者12名

・実施内容　市内のコーヒーショップのオーナーに講師を依頼。
コーヒーのドリップ方法などを学んだ。

●活動の成果・効果

豆の種類やお湯の温度、ドリップの時間などの組み合わせで数パターンを試し、風味の違いを味わった。本格的なコーヒーの味やその違いを、参加者のみなさんも楽しまれていた。
コーヒーに興味のある方だけでなく、あまり普段飲まない方にも、香りや味の楽しさを知っていただけたと思う。

●課題、今後の展望

コーヒーの種類だけでも知りたいことがたくさんあり、質問も多かったため、今後も続けて開催していきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

記入者（所　属）　福岡市石丸公民館
（連絡先）　TEL　881-4983　／　FAX　881-4986
E-mail　ishimaru108@jcom.home.ne.jp

3	フードバンク団体と連携した フードドライブの取組み	実施主体	エフコープ生活協同組合
		連携機関	FB福岡、FB北九州、ふくおか筑紫FB

取組の内容

●目　的

エフコープを日常的にご利用いただいている組合員を中心に、各ご家庭でまだ使えるにもかかわらず、今までは破棄していた食材等の有効利用を模索される方々より、配達場面や店舗での回収を望む声が年々増加しており、その要望に沿った活動として始まりました。

●活動内容

・実施時期　2023年度5月、7月、9月、10月、1月、3月の計6回
・実施場所　エフコープ生活協同組合の全店舗
・対象者、参加人数　各店舗に買い物に来られる組合員さん。
・実施内容　上記開催月によって期間はまちまちですが、ほぼ第1、第2火曜日より1週間の間、各店舗の入口に回収BOX、案内ポスター等を設置し、開催。開催週の2週間前より店舗エリアを管轄している支所（配送センター）を通じ、組合員さん毎に一部ずつ、開催案内チラシを配付し情宣。

●活動の成果・効果

2023年度5月、7月の回収量は1,155.7kg。（前年同時期比99.8%）
全店舗での開催は今年度で3年目となり、認知度も高まってきたと思います。回収量については、福岡県内の各フードバンク団体を支援する、福岡県フードバンク協議会より、フードドライブを開催する一般スーパーが増加し、食品を提供する機会も増えて、個々の回収量が減ってきていますが、全体を併せると回収量は年々増加している、と聞いています。

●課題、今後の展望

次年度に向けて、各フードバンクからの要望をヒヤリングし、エフコープの店舗支援部につなぎ、より無理なく、楽しく、良い取り組みになる様、打合せを予定しております。

団体の紹介や食育に関するPRなど

年6回のうち、各フードバンク団体との協働の取組みは年5回の開催ですが、10月の「食品ロス削減月間」の際には、エフコープ主催で全支所、全店舗、本部においてもフードドライブを開催しています。
また西港支所、宗像支所、太宰府支所において、午後からの支所の空きスペースを活用した「フードパントリー」もほぼ月1回開催しております。

記入者（所　属）　エフコープ生活協同組合 組合員活動部 ネットワーク推進課
（連絡先）　TEL 0929479003　／　FAX　0929479192
E-mail　hiroyoshi-kusaba@fcoop.or.jp

4	味噌作りの実施	実施主体	北崎保育園
		連携機関	

取組の内容

●目　的

味噌が出来るまでに原料がどのように変化していくかを体験し、食に興味をもってもらう

●活動内容

・実施時期　　令和5年5月15日
・実施場所　　保育室
・対象者、参加人数　　年長児、8名

・実施内容

混ぜ合わせた煮大豆と麹にお湯を加え、麹の粒がなくなるまで手で捏ねていく。
捏ねたら、球状にし、味噌がめに叩きつけるようにして入れる。
（空気を抜くため）
この工程を体験させる。

●活動の成果・効果

当たり前のように食べている味噌が、実際は捏ねるだけでも力がいり、とても大変ということを経験できる。その工程を経験することによって、自分が作ったものに興味が湧き、残さず食べられるようになる。

●課題、今後の展望

現在、監査指導により、園で作った味噌は給食で出せないようになっているが、自分たちが作った味噌がどのように変化し、どのような味になっているのかを見て味わってもらいたい。そのためにも、もう一度給食で出せるようになればよいと思う。

団体の紹介や食育に関するPRなど

当園は、玄米和食を中心とした体によいものを提供するという主旨のもと、素材はもちろん、調味料も無添加にこだわっている。一例として、油は、国産の菜種を絞った菜種油を鹿児島県（鹿北製油）より、椎茸やヨーグルトは、大分県（下郷農協）より取り寄せている。

記入者（所　属）　北崎保育園
（連絡先）　TEL　092-809-2129　／　FAX　092-809-1445
E-mail

5	高齢者施設における 食事イベント「喫茶トロッコ」	実施主体	ケアハウスにじの森 特別養護老人ホーム七樹苑
		連携機関	大木整形リハビリ医院

取組の内容

●目　的

高齢者施設の余暇時間に美味しいおやつを食べて入居者同士や職員との交流を図るとともに、施設内の庭や畑で取れた蜂蜜や果樹を使用したおやつを提供し、より身近な食育の啓発を図る。

●活動内容

・実施時期　年間8回程度
・実施場所　特別養護老人ホーム七樹苑　ケアハウスにじの森
・対象者、参加人数　特別養護老人ホーム七樹苑入居者　70名程度
ケアハウスにじの森入居者50名中20名程度
七樹苑デイサービス利用者20名程度
・実施内容　数種類のおやつやおつまみを作り、選んで食べて頂く。
事前にポスターを掲示し、参加を促した。
ケアハウスにじの森の庭で収穫できた農産物を使用したおやつを提供する。

●活動の成果・効果

毎回多くの入居者・利用者に楽しみにして頂いています。ケアハウスにじの森の庭では日本ミツバチの養蜂を行っており毎年美味しい蜂蜜が獲れています。そのほかにも落花生やブルーベリーを栽培し、収穫できた農産物を使っておやつ作りを行いアピールすることで、より一層美味しく召し上がって頂いております。

●課題、今後の展望

コロナが流行する前は喫茶にお出しする料理を入居者と一緒に調理をしていました。今後はそのような機会も増やしていくことで、さらなる余暇時間の充実や食育推進に努めていきたいです。また、地域の方々をお招きして食を通して交流を図りたいと思います。

団体の紹介や食育に関するPRなど

社会福祉法人藤の実会は平成7年に特別養護老人ホーム七樹苑、平成10年にケアハウスにじの森を開設し、地域の皆様やご入居者、ご家族に支えられながら福祉サービスの提供に努めて参りました。お食事については皆様に食への関心を持って頂けるように、季節感のある献立や行事食、喫茶などに力を入れ、美味しいと喜んで頂けるような食事作りを心がけております。

記入者（所　属）　特別養護老人ホーム　七樹苑
（連絡先）　TEL　092-807-3720　／　FAX　092-807-3721
E-mail　s.date@fujinomikai.com

6	子ども食堂の立ち上げおよび運営	実施主体	香蘭女子短期大学
		連携機関	全国栄養士養成施設協会後援

取組の内容

●目　的

保護者が仕事や家事に追われ充分な栄養バランスの取れた食事を摂れないことや、孤食状態の子どもたちに対して食事や居場所を提供することおよび、成長期に必要な栄養を摂ることの大切さや食育ゲームなどにより共食の大切さを知らせる。

●活動内容

・実施時期	令和4年8月～10月　計4回
・実施場所	香蘭女子短期大学・食堂
・対象者、参加人数	地域の子どもとその保護者、100名
・実施内容	地域の子どもたちへの栄養バランスのとれた食事の提供および、食育ゲーム、食育指導の実施

●活動の成果・効果

参加した子どもたちに対して、栄養バランスの取れた食事を提供することで美味しい食事による必要な栄養素を摂ることの大切さや、食育ゲームなどによる食の知識や共食の楽しさを認識させることができた。講座終了後の参加者アンケートからも満足度の高いイベントであったことがうかがえた。また、世代間の交流の場としても有効であった。

●課題、今後の展望

今後も「子ども食堂」を継続することで、子どもたちに対して食事や居場所の提供をしていきたい。また、将来は子どもだけではなく留学生や子育て世代、さらに高齢者支援等地域に開かれた「子ども食堂」へと発展させたい。さらに、SDGsの目標達成項目である、「貧困をなくそう」や「飢餓をゼロに」、「すべての人に健康と福祉を」の達成にも繋げたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

香蘭女子短期大学では、平成19年より学生の積極的な研究や活動などの取り組みに,学校が資金面で援助する「アクティブ香蘭」という取り組みを実施しています。その中で食物栄養学科では、地域住民を対象とした親子クッキングなどの食育活動を継続して実施しています。令和4年度からは、子ども食堂を実施していますので、多くの方に参加していただきと思います。

記入者（所　属）　香蘭女子短期大学　食物栄養学科
（連絡先）　TEL　092-581-1538　／　FAX　092-581-2200
E-mail　shokuei@g.koran.ac.jp

7	県民の方々を対象とした 食育の推進　実践セミナーの実施	実施主体	（公社）福岡県栄養士会
		連携機関	

取組の内容

●目　的

「自分の健康を守り、豊かな食生活ができる力を育てること」をともに学び、食生活の質の向上、食事を含む生活習慣の見直しや改善に役立つ知識や知恵、実用技術の普及を目的とし実施した。

●活動内容

・実施時期　　令和4年4月1日～令和5年3月31日
毎月第2火曜 12回/年　14:00～15:00

・実施場所　　アクロス福岡　2F　セミナー室2

・対象者、参加人数　　県民の皆様（事前申込不要・無料）、定員35名

・実施内容

各分野で活躍する管理栄養士1名を講師とし、下記講演内容にて対面形式で実施。

≪各月の講演テーマ≫

4月：生活習慣病予防の第一歩！肥満を解消しよう
5月：食べることの楽しみ～いつまでも美味しく食べるためにできること～
6月：ちょっと気になる糖尿病～食生活の簡単な工夫～
7月：わたしたちにもできる！SDGs～食生活を豊かにするヒント～
8月：運動では弱体化！？～あなたに必要な食事・栄養素と運動～
※「栄養の日（8/4）/栄養週間（8/1～7）」特別記念講演イベント併催
（キウイフルーツや野菜ジュースの来場者プレゼント、機器を用いた骨密度/脳年齢の測定・測定結果の説明等）
9月：栄養成分表示を賢く活用しよう！
10月：骨の健康を保つ食事のコツ
11月：おいしく！賢く！減塩生活
12月：冬でも注意！脱水予防～正しい水分の取り方～
1月：食（食事）を調えて、毎日をすこやかに、心地よく
2月：鉄、足りてますか？～食事量が減ってきた方へ～
3月：オーラルフレイルをご存じですか？～健口体操をご一緒に～

●活動の成果・効果

管理栄養士・栄養士による当活動を通じ、栄養に関する興味や関心、知識の普及啓発を図ることができた。毎月かかさず参加いただけるリピーターの方も多く見られた。

●課題、今後の展望

今後も食育や健康づくり、生活習慣病等の疾病予防を目的に継続的に県民の公衆衛生の向上の寄与に努める。

団体の紹介や食育に関するPRなど

公益社団法人福岡県栄養士会は、管理栄養士・栄養士で構成する職能団体です。
管理栄養士・栄養士の専門的知識・技術の向上を支援するとともに、県民の個々の健全な食生活を支える地域社会作りや公衆衛生の向上を目的に事業の展開を行い、今後も食育活動を計画してまいります。

記入者（所　属）　公益社団法人福岡県栄養士会　事務局
（連絡先）　TEL　092-631-1160　／　FAX　092-631-1388
E-mail　fukuei@tempo.ocn.ne.jp

8	早良区ヘルスメイトが取り組む 食育啓発活動	実施主体	早良区食生活改善推進員協議会
		連携機関	早良区健康課

取組の内容

●目　的

対面でのリーフレット配布や声かけから、SNSを活用した情報発信まで、さまざまな方法で幅広い啓発活動を行い、健康づくりや食育に関心を持ってもらう

●活動内容

・実施時期
①博多どんたく西新演舞台　…5月3日
②「食育の日」啓発活動　…6月、10月、11月の「食育の日(19日)」
③SNSを活用した情報発信　…毎月「食育の日(19日)」など

・実施場所
①博多どんたく西新演舞台の会場(地下鉄「西新駅」北駐輪場)
②早良区役所前(6月、10月)、博多じょうもんさん入部市場入口(11月)
③早良区食進会のインスタグラム

・対象者
区民、市民など(来場者、インスタグラムを利用する若者世代など)

・啓発数
(資料の配布数等)
①100部配布
②早良区役所前(6月、10月)…各100部配布
博多じょうもんさん入部市場入口(11月)…50部配布
③令和4年度…32回投稿

・実施内容
・リーフレット配布では、早良区で作成している「サザエさん通り食育レシピ集」も配り、食育実践の声かけを行った。「博多どんたく西新演舞台」の啓発では、長生きサンバを踊ったり(令和元年度)、食育クイズを行う(令和5年度)など、楽しみながら関心を持ってもらえるよう工夫している。
・インスタグラムでは食育情報やレシピ、食進会の活動の様子などを発信している。

●活動の成果・効果

さまざまな場で啓発を行うことで、公民館で実施する料理講習会などには参加されない方や、健康づくりや食育に興味のない無関心層にも、食の大切さを働きかけることができている。また、私たち食生活改善推進員の活動をPRする機会にもなっている。

●課題、今後の展望

より幅広い啓発活動が行えるよう、まずは食生活改善推進員協議会の活動を知ってもらい、仲間を増やしていきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

私たちは、早良区食生活改善推進員です。愛称は「ヘルスメイト」といいます。
「私達の健康は 私達の手で」をスローガンに、食をテーマとした健康づくりのボランティア活動を行っています。元気な毎日を過ごすための料理教室や子ども料理教室など、様々な活動を通して地域の皆さんの健康を応援しています。

記入者（所　属）　事務局：福岡市早良区保健福祉センター　健康課
（連絡先）　TEL(092)851-6012　／　FAX(092)822-5733
E-mail　kenko.SWO@city.fukuoka.lg.jp

9	2歳児クラスを対象とした「給食室見学」	実施主体	桜坂みらい保育園
		連携機関	

取組の内容

●目　的

毎月のテーマ「食材を、触って、匂いを嗅いでみる」で体全体で食べ物に触れる機会と、給食室で調理している様子を見学することで、日々の給食や食べ物に興味関心を持つきっかけづくりをする。

●活動内容

・実施　　毎月1回
・実施場所　　保育室・給食室（給食室ドアの窓より中を覗き調理風景を見学する）
・対象者、参加人数　　2歳児4名、職員2名

・実施内容

6月お汁の味見をしてみよう！
7月塩もみきゅうり作り～自分たちで栽培したきゅうりでつくってみよう～
8月大豆は変身すると何になる？～大豆で出来た食べ物をしろう～
9月お米の～米が出来るまでと、自分で作る、ふりかけづくり～
10月きのこについて知ろう～きのこの仲間はたくさん～
11月おだしについて知ろう～どの味が好き？

※テーマ食材は当日の給食の中に使用する物にしています

夏野菜（きゅうり）の

乾燥大豆と茹で大豆の触り比べ（8月）

ふりかけ作り（9月）

毎月最後には、給食室を窓から見学します

●活動の成果・効果

食材に触れる機会を増やすことで、匂いや触った感触、振った時の音など、子ども自身がたくさんの発見をすることで、食べ物に興味関心を持つ機会になっている。給食時間にも、食育で行ったことや給食に使われている食材の事を尋ねる姿も見られ、これまで行った食育の内容を思い出すような声掛けをすると、毎月の食育の内容が思い出され、新たな発見へとつながっている。

●課題、今後の展望

楽しみながら活動を行うことで子どもたちの記憶にどのように残っていくかを考えながら計画を立てる点と、個々によって興味を持つところが違う為、全員が興味が持てるような声掛けを行っていく。食べる事の大切さを、食べ物への興味を持つことで育んで行ける食育を行いたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

桜坂みらい保育園

「育てよう！あそびを通して豊かな心と体」 を保育方針に掲げ日々保育を行っています。室内や公園、お散歩等でしっかり身体を動かし体力をつけていく「歩育（ほいく）」や野菜の栽培活動や旬のもの、身近な食材に五感を使って触れる機会を持つことで、食への興味や食べる意欲を育てる「食育」を行っています。

記入者（所　属）　桜坂みらい保育園
（連絡先）　TEL092-707-3200　／　FAX 092-707-3201
E-mail　sakurazaka@mirai-medix.co.jp

10	うどん作りでサプライチェーンを学ぼう！	実施主体	社会福祉法人寿光福祉会 南片江保育園
		連携機関	資さんうどん、千株式会社

取組の内容

●目　的

「食べる」ことのしくみを学び、「食べる」ことへの感謝の気持ちを醸成する。

●活動内容

・実施時期　令和5年8月
・実施場所　南片江保育園
・対象者、参加人数　年長児18人

・実施内容

●「生産【つくる】」・・・・資さんうどんでも大人気の「ごぼう」のお勉強
●「加工【かこう】」・・・・「ごぼう」を洗って、折って、袋につめる
●「物流【はこぶ】」・・・・切った野菜を運ぶ
●「外食【おみせ】」・・・・うどんをこねる
それぞれの「お仕事」を体験し、項目ごとに「100円」の収入を得ます。
全ての「お仕事」を終えると「400円」の収入となり、そのお金でキッチンカーで用意した「うどん」を購入するというサプライチェーンの仕組みを体験した。

●活動の成果・効果

子どもたち一人ひとりが食への興味関心を深め、サプライチェーンの仕組みを理解し、食べ物に感謝する気持ちが芽生えた。

●課題、今後の展望

自園で栽培した野菜を子どもたち自身で調理し、苦手なものでも食べようとする意欲につなげていきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

体験内容ブログURL
https://note.com/sukesanudon1976/n/n82787b263161

記入者（所　属）　南片江保育園
（連絡先）　TEL　092-407-1885　／　FAX　092-407-1775
E-mail　minamikatae@fukuoka-hoiku.com

11	防災の日(9月1日)の食育	実施主体	社会福祉法人 福岡たちばな会
		連携機関	

取組の内容

●目　的

災害時に保育園での食事は何を食べるのか、また、防災の日という日ができた由来を子ども達に伝える。

●活動内容

・実施時期　令和5年9月1日
・実施場所　4.5歳児クラスのお部屋
・対象者、参加人数　3.4.5歳児

・実施内容
・防災の日の由来のついての紙芝居
・今日試食する防災食の紹介
・フリーズドライの具をさわってみる
・防災用の水の紹介
・試食後の感想、様子を見に行く

紙芝居の様子

今回使用した防災食

フリーズドライの展示

試食中

●活動の成果・効果

子ども達には紙芝居という媒体で分かりやすかったと思う。毎年、違う防災食を紹介できるので、子ども達も興味を持ってくれていると思う。万が一、災害が起こった時に一度防災食を作ったことがあれば、給食室も迅速に対応できると感じた。

●課題、今後の展望

来年度は、違った目線で紙芝居を作ってみようと思う。(西戸崎で起こりうる災害等)また、子ども達の前で調理できるようなものを用意するのもいいかと思った。

団体の紹介や食育に関するPRなど

西戸崎保育園では一年を通して園の畑で野菜を育てて収穫したり、収穫した野菜を給食で食べたりしています。その他にも給食に使う野菜の皮むきを子ども達にお手伝いしてもらったりしています。1月にはお茶会もあり、日本文化を学ぶ場も設けています。抹茶を飲む練習をし、お茶菓子は調理員の手作り和菓子を出します。

記入者（所　属）　西戸崎保育園
（連絡先）　TEL　092603-0447　／　FAX　092-603-2303
E-mail　tachibana425@cronos.ocn.ne.jp

12	和食の日(11月24日)の食育	実施主体	社会福祉法人 福岡たちばな会
		連携機関	

取組の内容

●目　的

日頃、口にしている出汁を味わい、郷土料理を知る

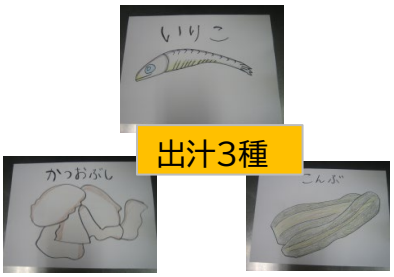
●活動内容

・実施時期　令和4年11月24日
・実施場所　4.5歳児クラスのお部屋
・対象者、参加人数　0歳～6歳　全園児

・実施内容
・出汁についてのお話
・出汁の試飲
(かつおだし、昆布だし、いりこだしの3種)
・出汁に使われているかつお節、昆布、いりこに触る
・今日の給食の話
(郷土料理…あちゃらづけ)

食育の様子

試飲の様子



出汁3種

●活動の成果・効果

3種類の出汁を同時に試飲できる機会はあまりないので、良かったと思う。朝、出汁の匂いがすると、子ども達が「今日の給食は何かなー？」と興味・関心をもつようになった。

●課題、今後の展望

保護者の方にも、お家でも出汁を使ってほしいので、給食だより等で発信していきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

西戸崎保育園では一年を通して園の畑で野菜を育てて収穫したり、収穫した野菜を給食で食べたりしています。その他にも給食に使う野菜の皮むきを子ども達にお手伝いしてもらったりしています。1月にはお茶会もあり、日本文化を学ぶ場も設けています。抹茶を飲む練習をし、お茶菓子は調理員の手作り和菓子を出します。

記入者（所　属）　西戸崎保育園
（連絡先）　TEL　092603-0447　／　FAX　092-603-2303
E-mail　tachibana425@cronos.ocn.ne.jp

13	純真短期大学×URアーベインルネス若久 「SUNSUN　健活フェスタ」	実施主体	純真短期大学
		連携機関	UR都市機構

取組の内容

●目　的

多世代交流の場を通してコミュニケーション能力・プレゼンテーション能力を磨くとともに、地域活性化に寄与することを目的とする。

●活動内容

・実施時期　　令和5年8月17日(木)
・実施場所　　若久集会所
・対象者，参加人数　　アーベインルネス若久周辺住民　59名

・実施内容

〇食生活診断コーナー
食生活診断ソフトを用いて聞き取りを行い、
1日の食事バランスについてアドバイスをした

〇健康チェックコーナー
長座体前屈や握力測定などを行い体力やフレイルリスクをチェックし、簡単なアドバイスをした

〇災害食展示コーナー
備蓄食の紹介やアレンジレシピの紹介、新聞紙を使ったスリッパ作りなどをした

〇キッチンガーデンコーナー
水耕栽培や再生栽培できる野菜の展示やレシピの紹介

〇ふれあいコーナー
折り紙で野菜や果物を折ったり食育クイズを行い
幅広い年齢の方と楽しくふれあった

〇その他暑い夏でも参加するきっかけとなるよう
かき氷をふるまった

●活動の成果・効果

2019年から年に1回、多い時には3回のイベントを実施し対象イベントには毎回参加して下さる方も増えている。興味を持っていただける分野を増やし、どの年齢の方にも自分の食事や運動のことを見直してもらうきっかけ作りができた。少し立ち寄るだけと言っていた方もそれぞれのブースを楽しみ大変満足していただけるイベントとなった。

●課題，今後の展望

今後は新しい企画を取り入れながら、地域住民の方々が食を通して健康について考えると同時に、日ごろ関わることが少ない学生と関わることができる憩いの場となり、地域に根付いたイベントとなるよう企画・運営を行っていきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

純真短期大学　食物栄養学科

本学では、地域社会に根ざした教育機関として、専門分野の特性を生かした社会貢献活動を行っています。小学生から一般の方を対象にした様々な講座を開催し、「地域社会から見える短期大学」を目指しています。

記入者（所　属）　純真短期大学　食物栄養学科
（連絡先）　TEL 092-541-1513　／　FAX 092-552-2707
E-mail

14	健康フェスティバル2022	実施主体	純真短期大学
		連携機関	筑紫丘公民館・純真学園大学

取組の内容

●目　的

市民の方々に広く健康管理の大切さを呼びかける為

●活動内容

・実施時期　　令和4年10月23日(日)
・実施場所　　筑紫丘小学校体育館
・対象者、参加人数　　市民の皆様

・実施内容

①食事バランスガイドによる食事のチェック
食物栄養学科の学生が、来場された方に聞き取りを行い
食生活の診断ソフトを用いて、食事バランスについての
アドバイスを行った。

②災害食の展示
非常時に必要となる災害食の展示に加え、
学生考案の備蓄食品を使ったオリジナル
レシピ集の配布も実施した。

③健康的な生活を送るヒントとなる
ポスター展示
栄養指導に関わる授業の中で学生が
作成したポスター等の展示を通して
食生活についての啓発活動を行った。

●活動の成果・効果

日曜日の開催ということもあり、幅広い年代の方に来場して頂いた。
来場頂いた皆様は、ゆっくりと展示を見て下さったり、栄養指導にしっかりと耳を
傾けて下さったりと、満足されている様子であった。
また、別のブースでも企画が行われていたため、予約者以外の多くの方にも
展示等を目にして頂く機会となった。

●課題、今後の展望

来場される方々は、生活に気を遣っていらっしゃる方々が多いため、今後も満足して
いただけるような内容にしていく。同時に、多くの方に来場していただき、食への関心を
持ってもらえるように努めていきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

純真短期大学　食物栄養学科
食物栄養学科では、人々の豊かな生活と健康維持に貢献できる栄養士の育成を目指して
います。「食」のスペシャリストとして、食に関わる幅広い分野で活躍する為、食・栄養・健康の
知識や技能を広く、深く学ぶことができるよう、特色あるカリキュラムを設置しております。
また、地域の皆様と、食を通して繋がることができるイベントも各種実施しております。

記入者（所　属）　純真短期大学　食物栄養学科
（連絡先）　TEL　092-541-1513　／　FAX　092-552-2707
E-mail

15	純真食育講座　こどもの輝く未来に！！ 「クッキングにチャレンジ」 「サイエンスにチャレンジ」	実施主体	純真短期大学 食物栄養学科
		連携機関	

取組の内容

●目　的

児童の健全な心身の発達と食への意識、関心を高めるとともに栄養士養成施設として、地域住民の健康づくりに寄与する。

●活動内容

・実施時期	令和5年 8月22日(火)10:00～12:00
・実施場所	純真短期大学　短大棟
・対象者、参加人数	小学生1年～6年生　 58名
・実施内容	短大生による食育講座「夏野菜について」 「クッキングにチャレンジ」(調理実習室) 夏野菜のキッシュと手洗い講座 「サイエンスにチャレンジ」(理化学実験室) 目指せ、ビタミンC博士！

●活動の成果・効果

今回もたくさんの応募をいただき講座を開催することができました。「クッキングにチャレンジ」「サイエンスにチャレンジ」を通し、参加者の食への関心、意識の向上を図ることができたと考えます。講座の前後に実施したアンケートからも参加者の満足度や学習成果を知ることができました。また、小学生同士や小学生と短大生との食を通じた交流がいかに重要であるかを再認識することができました。

●課題、今後の展望

今後も定期的に食育講座を開催していく予定です。短大生にとっては小学生との関わりが達成感に大きく影響を与えおり、栄養士を目指す短大生にとっても有意義な講座となっています。これからも栄養士養成施設で学ぶ学生が近隣地域の小学生と食を通じた交流を行うことで、教育・研究活動の成果を広く社会に還元していきたいと思います。

団体の紹介や食育に関するPRなど

「純真食育講座　こどもの輝く未来に！！」をテーマに小学生を対象とした講座を開催しています。この講座は、短期大学の本格的な実習・実験施設と身近にある材料を使って行う食育講座であり、栄養士養成校で学ぶ学生と地域の小学生との食を通じた交流は大変貴重な経験となります。今後も魅力的で有意義な講座の開催に努めたいと思っています。皆様のお申し込みをお待ちしています。

記入者（所　属）　純真短期大学　食物栄養学科
（連絡先）　TEL　092-541-1513　／　FAX　092-552-2707
E-mail　kouza@junshin-c.ac.jp

16	おやじの料理教室	実施主体	周船寺公民館
		連携機関	

取組の内容

●目　的

・料理教室を通じ、シニア世代の男性を家から地域へ一歩踏み出すチャンスにして仲間づくり、生きがいづくりの場を提供する。
・参加者相互の理解と親睦を深め、人と人との繋がりから地域活動やサークル活動への意欲を高める。

●活動内容

・実施時期　年5回（6月、8月、10月、12月、2月）
・実施場所　周船寺公民館
・対象者、参加人数　高齢男性（60歳以上）12人

・実施内容　講師は、地域の料理に詳しい方に依頼。
季節（旬）の食材を使った献立で、地産地消を心掛ける。
男性でもできる家庭話題料理に取り組んでいる。

＜過去の献立＞
・コロッケ　・ロールキャベツ　・和風パエリア　・お花の太巻き
・桜エビとあおさの焼き蓮根　・春巻き　・キンパ（韓国おにぎり）
・鶏モモ肉の野菜ロール焼き　・アスパラの豚肉炒め　・肉じゃが
・生地なしキッシュ　・具だくさん卵焼き　・春野菜餃子　・酢豚
・みそづくり　・柚子こしょう作り　・豆腐づくり　・中華春雨サラダ
・鯖の味噌煮　・ぶり大根　・筑前煮　・ローストビーフ　・よだれ鶏　等々

●活動の成果・効果

受講者が、指導者になっての、年1回のそば作りでは、公民館の事業基本である「集まる」・・地域住民の活動の場を提供、「学ぶ」・・学習を通して人材の育成を行う、「つなぐ」・・学習成果を地域住民（仲間）等と連携を図ることができた。
また、参加者がサークル参加につながった。

●課題、今後の展望

毎年（新人）参加者がいる事で仲間の輪が広がり、又、料理の楽しさを味わい、作って、食べる事
（食育・健康）を大切にしていってほしい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

公民館だより、チラシ、各町内掲示板ポスター、口コミなど。

記入者（所　属）　福岡市周船寺公民館
（連絡先）　TEL　092-806-1371　／　FAX　092-806-1395
E-mail　susenji49@able.ocn.ne.jp

17	親子食育講座	実施主体	精華女子短期大学 食物栄養専攻
		連携機関	

取組の内容

●目　的

広く市民に食育を啓発し、食育の実践を推進する。
うどん作りを通して和の心、食の大切さを楽しく学んでもらう。

●活動内容

・実施時期　2023年8月7日(月)　①9:30～11:30　②13:00～15:00
・実施場所　精華女子短期大学　120実習室
・対象者、参加人数　親子 45名　小学生26名　保護者19名

・実施内容　親子で手打ちうどんに挑戦していただき、やさしい味わいの手作りおだしと共に試食をしていただきました。

●活動の成果・効果

アンケート結果より:
「こねこねしたのが楽しかった」「自分で作ったうどんはおいしかった」「家でも作りたい！」
「簡単にだしをとれることが分かったので、、これから家でもだしを取ってみようと思います」
などの感想をいただきました。夏休みの楽しい思い出となったようです。

●課題、今後の展望

子どもの心とからだの成長を育むことのひとつに「食」があります。
今後も、親子で和の心や食の大切さを楽しく学べる場を提供していきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

精華女子短期大学　食物栄養専攻　親子食育講座は、毎年夏休みに開催しております。
講座を通して、食育の推進に取り組んでいます。
精華女子短期大学のホームページより申し込みが出来ますので、ぜひご参加下さい。

記入者（所　属）　精華女子短期大学　食物栄養専攻
（連絡先）　TEL　092-591-6331　／　FAX　092-592-3591
E-mail　takebe@seika.ac.jp

18	親子食育講座	実施主体	精華女子短期大学 食物栄養専攻
		連携機関	

取組の内容

●目　的

広く市民に食育を啓発し、食育の実践を推進する。お弁当作りを通して食事バランス・食の大切さを理解していただく。

●活動内容

・実施時期　2022年8月4日(木)10:00～14:00
・実施場所　精華女子短期大学　120実習室
・対象者、参加人数　親子 13名　小学生7名　保護者6名

・実施内容　2022年8月4日(木)10：00より、本学にて親子食育講座を開催しました。
当日は、子どもの食事に関心を持つ6組13名の親子にご参加いただきました。
教員が、お弁当作りのポイント等を概説しデモンストレーション後、実際に親子で調理実習、試食を行いました。
お弁当作りを通して食事バランス、食の大切さを理解してもらうことを目的と致しました。

●活動の成果・効果

アンケート結果より：
「親子でお弁当作りをするという体験が出来て、とても良かった。これを機会にさらに食に興味を持ちたい。」「苦手な野菜も、初めて食べることが出来た。」食育啓発、食育の実践の良い機会となった。

●課題、今後の展望

この講座を通して食と健康に興味を持ち、よりよい食生活を過ごしていただけることを願います。今後も、このようなきっかけを提供できればと思っています。

団体の紹介や食育に関するPRなど

精華女子短期大学　食物栄養専攻　親子食育講座では、お弁当作りを通して、栄養・食事バランスなど、食生活の改善、食育の推進に取り組んでいます。精華女子短期大学のホームページより申し込みが出来ますので、ぜひご参加下さい。

記入者（所　属）　精華女子短期大学　食物栄養専攻
（連絡先）　TEL　092-591-6331　／　FAX　092-592-3591
E-mail　takebe@seika.ac.jp

19	4歳児クラスを対象 「冬野菜のシルエットクイズ」	実施主体	第二オリーブ保育園
		連携機関	

取組の内容

●目　的

旬の野菜を知り、興味をもってもらう。また、その野菜が体にどのような働きがあるのかを伝え、食べ物への関心を高める。

●活動内容

・実施時期　令和5年10月31日
・実施場所　第二オリーブ保育園　くじら組の教室
・対象者、参加人数　4歳児23人　職員2人

・実施内容　子どもたちに冬野菜のブロッコリー、ほうれん草、大根、人参、かぼちゃのシルエットカードを見せて、野菜の名前を当ててもらう。
子どもたちが答えてくれたら正解の写真を見せる。
その野菜が体にどのような働きがあるのかイラストと文字で描いた画用紙で説明する。

●活動の成果・効果

野菜のシルエットを簡単なイラストにすることで、何の野菜か答えやすく、子どもたちの自信につながり、楽しみながら冬野菜への興味を持つことが出来た。また、野菜の働きをイラストと文字で表すことで、子どもたちに分かりやすく理解することが出来ていた。

●課題、今後の展望

「冬野菜のシルエットクイズ」の正解を写真ではなく、実際の野菜に触れたほうが関心が高まったと感じる。冬野菜を植えた後に行ったが、冬野菜を植える前に行った方が、より興味をもって育ててもらえたと思うので、今後検討していきたい。子どもたちが収穫して給食で提供する時に再度その野菜の働きを伝え、食べ物への関心をもつことにつなげていきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

保育園に隣接する畑があり、季節の野菜を植えて収穫まで行い、育てることの大変さを知り、農家の方や食事を作ってくれる人、食べ物への感謝を育むことができます。また、月に1回「食育の日」を設け、食事のマナーや野菜スタンプ、バケツ稲など色々な取り組みを行っています。給食の職員もクラスに足を運び、子どもたちの食事の様子を知り、子どもたちとの関わりを大切にしています。

記入者（所　属）　社会福祉法人灯心会　第二オリーブ保育園
（連絡先）　TEL　092-605-6065　／　FAX　092-609-9029
E-mail　olive2nd@aroma.ocn.ne.jp

20	介護福祉施設における行事食の提供	実施主体	第二デイサービス あおい
		連携機関	社会福祉法人葵会

取組の内容

●目　的

季節を肌で感じていただき、いつもと違った雰囲気の中で食事を行う。
外出し社会とのつながりを維持する。

●活動内容

・実施時期　令和4年5、6月　令和5年9月
・実施場所　福岡市動植物園　植物園にて
・対象者、参加人数　デイサービス利用者・デイサービス職員　10～15名程度

・実施内容　・外出レクリエーションのため、昼食をお弁当にて持参する
・外出先の植物園休憩スペースにて利用者・職員にて喫食する。

令和4年度　　令和5年度

●活動の成果・効果

日頃、外出されないご利用者や、久しぶりに植物園に来場された方もおられた。天候にも恵まれ、食欲がない方も、いつもより1品多いお弁当をご自身で最後まで味わって召し上がる。皆様、笑顔で「おいしかった」「弁当まで用意してくれたの？ありがとう」などの声聞かれる。お弁当にしたことで、いつもと違った雰囲気、また場所も植物園と緑に囲まれた場所だったため、いつもよりおいしく感じられた様子でした。

●課題、今後の展望

お弁当に詰めるため、いつも以上に衛生面に気を付け提供を行った。外出時間も限られるため、時間的にギリギリであるが、ご利用者の方々に喜んでいただけるため、今後もデイサービスと協力し継続していきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

社会福祉法人葵会は福岡市西区室見が丘の緑豊かな所に平成24年に設立されました。
「こころあるケア」をコンセプトに、ご利用者のおひとりおひとりに寄り添い、食事に関してもできる範囲ですが、個別対応を行っています。
当施設では、施設長こだわりの福岡県産「しょうゆ」を使用した食事を提供しています。

記入者（所　属）　社会福祉法人　葵会　特別養護老人ホーム　あおい
（連絡先）　TEL　092-812-5111　／　FAX　092-812-5122
E-mail　0801-jimushitsu@fukushi-aoi.sakura.ne.jp

21	野菜や果物の花についてのクイズ掲載	実施主体	中央保育園
		連携機関	

取組の内容

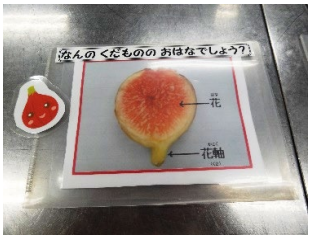
●目　的

普段目にすることが少ない野菜や果物の花がどんなものなのかを知ってもらい、野菜や果物にもっと関心を持ってもらいたいと思い、実施した。

●活動内容

・実施時期　令和5年4月～
・実施場所　給食室前
・対象者　保育園児・保護者

・実施内容　下記の花の写真と、その花をつける野菜や果物のイラストを一緒に張り出すことで、写真を見た子どもたちがそれぞれ考えられるようにした。野菜、果物各1種類ずつを、1週間ごとに入れ替えていった。



●活動の成果・効果

給食室前で足を止め、指をさしながら親子で花について話している様子が見られた。 また、給食室職員に質問をしに来てくれたり、答えを伝えに来てくれたりと、子どもたちと直接コミュニケーションを取ることも出来た。

●課題、今後の展望

今後は、野菜や果物の花についてだけではなく、魚の写真（切り身ではなくそのままの状態の物）で名前を当ててもらえるようなクイズも考えていきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

コロナ禍で、なかなか子どもたちと直接話しながらの食育を出来ずにいたので、何か給食室から発信出来たらと思い始めました。
これからも色々な形で食に興味を持ってもらえるように工夫をしていきたいと思います。

記入者（所　属）　中央保育園
（連絡先）　TEL 092-771-6010 ／ FAX 092-771-0014
E-mail

22	魚の解体ショー	実施主体	中央保育園給食室
		連携機関	

取組の内容

●目　的

スーパーで売られている魚の切身が、どんな工程で捌かれているのかを実際に自分たちの目で見ることで、命を頂くことへの感謝の気持ちを持ってほしくて実施した。

●活動内容

・実施時期　令和4年2月14日
・実施場所　中央保育園　3階ホール
・対象者　年長児40名（20名ずつ2回に分けて）

・実施内容　実際に生の鰆を、子どもたちの前で捌いた。
魚の体の仕組みや、給食で食べるまでに骨を抜いたり様々な工程があることも説明した。

●活動の成果・効果

魚を捌く様子を初めて見る子どもたちも多く、みんな真剣に説明を聞いていた。また、色々な質問をしたり、捌いた後の魚を間近で観察したり、とても興味を持っている様子だった。給食のメニューが魚料理の日に実施したので、この日は特に魚の残菜が少なく、しっかり食べていた。

●課題、今後の展望

魚以外の食材にも、給食が出来上がるまでに様々な人たちが関わっていて、食材に対しては勿論のこと、その関わった人たちへ感謝する気持ちも持ってもらえるように継続して食育を続けていきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

例年では年長児にはクッキーの手作り体験をしてもらう予定でしたが、コロナ禍で難しく、何かご家庭ではなかなか出来ないことはないかと考えてみました。手作り体験とは違った形で食の大切さを伝えられたと思います。

記入者（所　属）　中央保育園
（連絡先）　TEL 092-771-6010　／　FAX 092-771-0014
E-mail

23	3歳児クラス対象　とうもろこしの皮むき	実施主体	月隈保育園
		連携機関	

取組の内容

●目　的

夏の季節にしか味わえない生のとうもろこしを使って、食材に触れる機会を設けることで達成感や楽しさを実感し食材への興味・関心を持つきっかけを作る

●活動内容

・実施時期　令和5年8月8日
・実施場所　月隈保育園　すみれ組教室
・対象者、参加人数　3歳児　36名
職員　4名(保育士・栄養士)

・実施内容
・とうもろこしが畑ではどのようになっているか、おいしいとうもろこしの選び方や、黄色のとうもろこしの他にもカラフルなものもあることなど、写真媒体を用いて説明する
・4グループ(8人)に分かれ模造紙の上で皮付きのとうもろこしを準備し、一人1本ずつ皮むきを体験する
・中は何色？とうもろこしのヒゲは粒の数だよ！などの声掛けをしながら行った
・翌日の3時のおやつに皮を剥いたとうもろこしを提供する

●活動の成果・効果

家庭ではなかなか体験できない皮むきの体験をクラスみんなですることで、楽しみながら行うことができた。自分で剥いたとうもろこしをじっくりみつめて、友達と会話する様子もみられた。次の日、おやつでゆでとうもろこしを提供したことで自分たちの経験からいつも以上に苦手な子もとうもろこしを積極的に食べる様子もみられる。

●課題、今後の展望

とうもろこしの収穫量の変動もあるため、食材の確保が1度しかできず、他のクラスでの実施が難しかった。納品業者との相談の上、実施できる時期を早い段階で決めておく必要があった。保護者への情報提供を行うことで家庭での食育に繋がっていけばうれしい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

記入者（所　属）　給食室
（連絡先）　TEL　092-504-1519　／　FAX　092-504-1829
E-mail　tsukiguma-hoikuen@diary.ocn.ne.jp

24	介護福祉施設における行事食の提供	実施主体	特別養護老人ホーム あおい
		連携機関	社会福祉法人　葵会

取組の内容

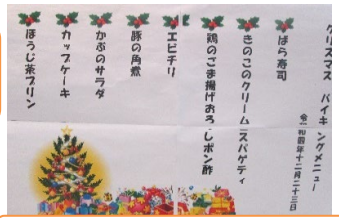
●目　的

12月のクリスマスの雰囲気を楽しんでいただき、季節の変化を感じてもらい、他のご入居者や職員との親睦を深める。

●活動内容

・実施時期　12月クリスマス時期
・実施場所　特別養護老人ホーム　あおい
・対象者、参加人数　入所者、ショートステイ、デイサービス　90名程度

・実施内容
・昼食にバイキング食を提供
・事前にメニュー表を配布し、食べたいものに印をつけてもらう
・各ユニットのキッチンカウンターにバイキング料理を並べる
・デイサービスは、テーブルの上に並べる



≪令和4年メニュー表≫

●活動の成果・効果

いつもは食事量が少ない方もこの日は召し上がることが多い。
一番人気は、「ばら寿司」であるが、意外にも煮物はあまり人気がなく洋食メニューを好まれるご入居者やご利用者が多い。毎年恒例のメニューや新しいメニューもあり、ご入居者やご利用者にとっては、楽しみな行事の一つとなっている。

●課題、今後の展望

行事食雰囲気作りを大切にし、今後も継続して実施できるようにしたい。
介護度が高い方でも、もっと味覚、嗅覚、視覚で楽しんでいただけるように飲み込みやすい食事を提供できるよう工夫していきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

社会福祉法人葵会は福岡市西区室見が丘の緑豊かな所に平成24年に設立されました。
「こころあるケア」をコンセプトに、ご入居者のおひとりおひとりに寄り添い、食事に関してもできる範囲ですが、個別対応を行っています。
当施設では、施設長こだわりの福岡県産「しょうゆ」を使用した食事を提供しています。

記入者（所　属）　社会福祉法人　葵会　特別養護老人ホーム　あおい
（連絡先）　TEL　092-812-5111　／　FAX　092-812-5122
E-mail　0801-jimushitsu@fukushi-aoi.sakura.ne.jp

25	介護福祉施設における行事食の提供	実施主体	特別養護老人ホーム あおい
		連携機関	社会福祉法人　葵会

取組の内容

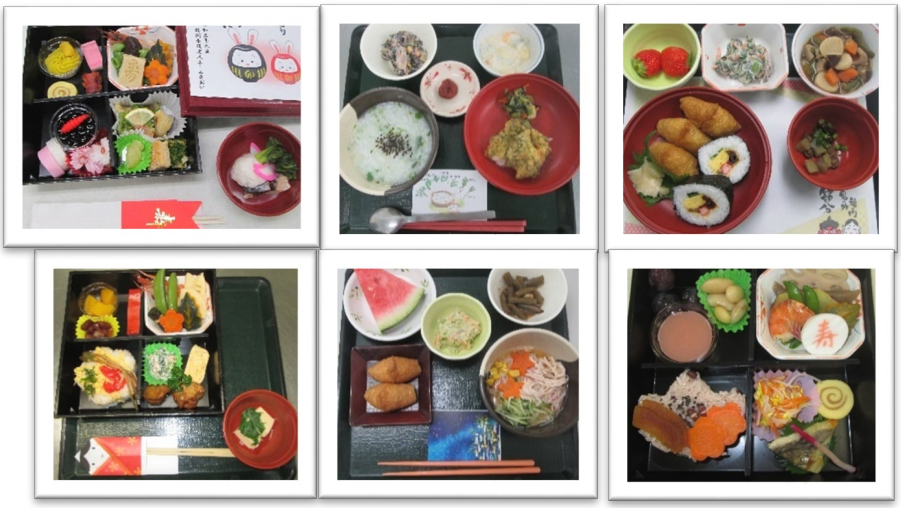
●目　的

四季折々の行事を「食」で楽しんでいただき、その季節の出来事やご家族との出来事を思い出し、周りの方々と会話を楽しんでいただく。

●活動内容

・実施時期　例年平均20回程度実施
・実施場所　特別養護老人ホーム　あおい
・対象者、参加人数　入所者、ショートステイ、デイサービス　90名程度

・実施内容
・昼食に行事食を提供
・行事内容をカードにして食事と一緒に配布した。
・蓋つきお弁当に盛付け、蓋を開けた時に楽しめるようにした。



左から
☆おせち
☆七草粥
☆節分

左から
☆ひな祭り
☆七夕
☆敬老会

●活動の成果・効果

食事を味覚、嗅覚、視覚で楽しんでもらえた。
「昔は、私も作りよった。」「昔はこんな風に作っていた」などの会話も弾んでいた。
カードは、しっかり見ていただけポケットやバッグに入れ持ち帰る方もおられた。
昔食べた味を思い出し、懐かしんでもらえる機会となった。

●課題、今後の展望

行事食雰囲気作りを大切にし、今後も継続して実施できるようにしたい。
介護度が高い方でも、もっと味覚、嗅覚、視覚で楽しんでいただけるように飲み込みやすい食事を提供できるよう工夫していきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

社会福祉法人葵会は福岡市西区室見が丘の緑豊かな所に平成24年に設立されました。
「こころあるケア」をコンセプトに、ご入居者のおひとりおひとりに寄り添い、食事に関してもできる範囲ですが、個別対応を行っています。
当施設では、施設長こだわりの福岡県産「しょうゆ」を使用した食事を提供しています。

記入者（所　属）　社会福祉法人　葵会　特別養護老人ホーム　あおい
（連絡先）　TEL　092-812-5111　／　FAX　092-812-5122
E-mail　0801-jimushitsu@fukushi-aoi.sakura.ne.jp

26	介護福祉施設における行事食の提供	実施主体	特別養護老人ホーム あおい
		連携機関	社会福祉法人　葵会

取組の内容

●目　的

四季折々の「旬」の食べ物を召し上がっていただく。
昔を思い出していただき、懐かしんでもらい他入居者との交流を深めてもらう。

●活動内容

・実施時期　秋ごろ
・実施場所　特別養護老人ホーム　あおい
・対象者、参加人数　入所者、ショートステイ　10名程度（ユニットでのレクリエーション）

・実施内容
・15時おやつ時に提供
・衛生面に注意しながらユニットごとに日程を決め実施
・ユニットキッチンのスチームオーブンや炊飯器にて調理を行った

☆ 炊飯器でふかし芋

☆ スチームオーブンで焼き芋

●活動の成果・効果

出来立ての熱々がいいと召し上がる方、いつもおやつは召し上がらない方も召し上がる。
「昔はよう食べよった」「甘くておいしい」などの声も聞かれた。
みなさん、あっという間に笑顔で完食され、お代わりする方もおられました。

●課題、今後の展望

行事食雰囲気作りを大切にし、今後も継続して実施できるようにしたい。
介護度が高い方でも、もっと味覚、嗅覚、視覚で楽しんでいただけるように飲み込みやすい食事を提供できるよう工夫していきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

社会福祉法人葵会は福岡市西区室見が丘の緑豊かな所に平成24年に設立されました。
「こころあるケア」をコンセプトに、ご入居者のおひとりおひとりに寄り添い、食事に関してもできる範囲ですが、個別対応を行っています。
当施設では、施設長こだわりの福岡県産「しょうゆ」を使用した食事を提供しています。

記入者（所　属）　社会福祉法人　葵会　特別養護老人ホーム　あおい
（連絡先）　TEL　092-812-5111　／　FAX　092-812-5122
E-mail　0801-jimushitsu@fukushi-aoi.sakura.ne.jp

27	介護老人保健施設における 行事食・イベント食の実施について	実施主体	とりかい 介護老人保健施設
		連携機関	

取組の内容

●目　的

季節を感じることができるような行事食・イベント食を実施することで、食への関心を深め、入所者（利用者）の低栄養予防に努める。

●活動内容

・実施時期　　随時
・実施場所　　とりかい介護老人保健施設
・対象者、参加人数　　入所者・通所者　計90名程度
・実施内容　　季節に合わせた行事食・イベント食などを実施。

マグロの解体ショー

そば打ち体験

クリスマス会

春の食事会

おやつカフェ

100歳のお誕生日ケーキ

●活動の成果・効果

介護老人保健施設は、病院での治療が終了し、より家庭的な雰囲気の中で、自宅での生活に戻るためのリハビリや環境調整を行なっていく施設という特長があります。
行事食やイベント食を実施することで日常の食事に変化を持たせることができます。
見た目の華やかさについつい箸が進む・・・ということもあり、楽しく食事を摂っていただける機会になっています。

●課題、今後の展望

今後もリハビリだけでなく、家庭的な雰囲気つくりに重点を置く施設として、行事やイベント等、職員一同、継続して取り組んでいきたいと思います。

団体の紹介や食育に関するPRなど

とりかい介護老人保健施設では、ご利用者様が安心して在宅生活に復帰されるまでのケアを、様々な視点からご支援しています。
その中でも、お食事については、ご自分の力で一口でも食べられるような工夫をし、摂取量を維持できるよう取り組んでおります。

記入者（所　属）　とりかい介護老人保健施設
（連絡先）　TEL　092-831-6062　／　FAX　092-831-6071
E-mail　torikairoken@kouikai.jp

28	お茶の紹介	実施主体	奈多愛育園
		連携機関	

取組の内容

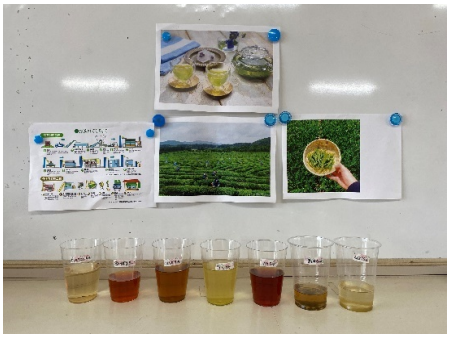
●目　的

お茶の種類ごとに色や匂いが違うことを知ることで、お茶に興味を持つ。

●活動内容

・実施時期　8月
・実施場所　本園
・対象者、参加人数　4歳児22名

・実施内容
・お茶の種類を絵を見て知る（麦茶・緑茶・紅茶・昆布茶・椎茸茶）
・お茶の葉にお湯を注いで色の変化を見る
・個別に匂いを嗅いで違いを知る
・お茶を作る工程を絵を使って話す
・活動後、園の共有部に展示をしたり、ホームページに乗せたりして他の園児や保護者にも伝える



●活動の成果・効果

・お茶にたくさんの種類があることを知り、驚いていた
・お茶の色が種類によって大きく違う事が目に見て分かったのでより興味を持つ事ができた
・実際に匂いを嗅ぐことで、一人一人感じた事を友だち同士伝え合う姿が見られた

●課題、今後の展望

・今後もより食事に興味が持てるように活動を取り入れていく（だしの種類・芋の種類など）
・お茶の試飲などもしてより興味が持てるようにする

団体の紹介や食育に関するPRなど

食育活動
・お当番活動（玉ねぎ・とうもろこし・そら豆の皮むき）、毎日給食のメニューの材料のマグネットを三食食品群に分ける
・夏野菜（トマト・ナス・オクラ・かぼちゃ・パプリカ・ゴーヤ）・冬野菜（ルッコラ・小カブ・にんじん・ほうれん草）を育てる
・だしの試飲（煮干し・かつお節・昆布）・しそジュース作り等・・・

記入者　奈多愛育園
（連絡先）　TEL　092-606-2307　／　FAX　092-606-6290
E-mail

29	しそジュース作り	実施主体	奈多愛育園
		連携機関	

取組の内容

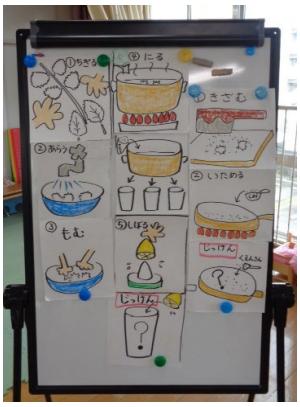
●目　的

しそジュースやふりかけの色の変化を楽しむ

●活動内容

・実施時期　6月
・実施場所　本園
・対象者、参加人数　5歳児25名

・実施内容
・しそをちぎって洗い、もむ
・しそを鍋に入れてレモンのしぼり汁をかけて色の変化を見る
・しそを刻んで炒めてクエン酸を入れて色の変化を知る
・レモン汁を加えたものはしそジュース、刻んだしそはふりかけにして実際に試食
・実験の様子を絵に描く



●活動の成果・効果

・実際にしその色の変化を見ることで、興味を持って参加する事が出来る。
・ふりかけとジュース、2種類を試食出来、味の変化を楽しむ事が出来た。

●課題、今後の展望

・科学的な色の変化を楽めるような活動を取り入れる。
・料理をする楽しさを感じられる活動を取り入れる。

団体の紹介や食育に関するPRなど

食育活動
・お当番活動(玉ねぎ・とうもろこし・そら豆の皮むき)、毎日給食のメニューの材料のマグネットを三食食品群に分ける
・夏野菜(トマト・ナス・オクラ・かぼちゃ・パプリカ・ゴーヤ)・冬野菜(ルッコラ・小カブ・にんじん・ほうれん草)を育てる
・だしの試飲(煮干し・かつお節・昆布)・しそジュース作り等・・・・

記入者（所　属）　奈多愛育園
（連絡先）　TEL　092-606-2307　／　FAX　092-606-6290
E-mail

30	5歳児クラスを対象とした「お米とぎ」 3～5歳児を対象とした「おにぎり作り」	実施主体	中比恵ソレイユガーデン保育園
		連携機関	

取組の内容

●目　的

・田植え・稲刈りを体験し、その後おこめの粒をどうやってごはんとして炊くのかを知る。
・普段食べているおにぎりを自分たちで作る喜びや楽しさを味わう。
・新米のかおりを感じる。

●活動内容

・実施時期　令和5年10月17日
・実施場所　【お米とぎ】 中比恵ソレイユガーデン保育園　にじぐみのお部屋
・対象者、参加人数　5歳児　15名
職員　1名
・実施場所　【おにぎり作り】 3～5歳児のお部屋
・対象者、参加人数　5歳児　15名　4歳児　20名　3歳児　20名
職員　6名
・実施内容　①エプロン・三角巾を正しく着用し、手洗い・手指の消毒をする
②ボールにザルを重ねお米を入れてといでいく
③3～4回水を替えながらとぐ
④給食室でお米を炊き、おやつのおにぎり用として提供する
⑤手洗い・手指の消毒、お部屋のテーブルを消毒をする
⑥着席している子どもたちの前のテーブルに一人分ずつ、ラップを置く
⑦ラップの上にごはんをのせ、包み思いおもいの形ににぎり食する

●活動の成果・効果

いつも食べているごはんを自分たちで「とぐ」ということで、真剣にでも楽しそうにしていた。おにぎり作りは「おいしくな～れ」と唱えながら上手に握れていた。三角や丸、なかにはハート型に握って各々たのしそうだった。新米の感想を聞くと「あま～い」「もちもちしている」等いろいろな声がきけた。新米であり、自分たちでとぎ・握ったお米ということもあり普段以上によく食べていた。

●課題、今後の展望

1月からは月に一回炊飯器を使ってクラスでお米を炊きます。炊きあがりのかおり、炊き立てのホカホカごはんを感じてもらいたいと思います。
家庭でのお手伝いに繋がっていくといいなと思います。

団体の紹介や食育に関するPRなど

「その子にとって今、いちばん大切なことを今、そのときに」と様々な体験を行うことを大事にしています。いも掘り遠足も、掘ってきて終わるのではなく「おいも新聞」というものを作りお家でそのおいもがどのような料理になったのか親子で調理して絵日記にして提出していただき壁に貼りだしてみんなで楽しんでいます。

記入者（所　属）　社会福祉法人春陽会　中比恵ソレイユガーデン保育園
（連絡先）　TEL　092-260-8655

31	子ども食堂『つくって食べよう土曜昼！』	実施主体	野芥校区 社会福祉協議会
		連携機関	野芥校区食生活改善推進員協議会 野芥公民館 福岡歯科大学地域連携センター

取組の内容

●目　的

「つくって食べよう土曜昼！」が、地域交流の場、食育を推進する場、栄養のある食事や温かな団らんを提供する場となり、地域の子ども達の豊な人間性を育み、生涯にわたり健やかに生きていくことができる身体の基礎作りの一助になることを願っています。

・実施時期　　月1回(土曜日の昼)
・実施場所　　野芥公民館
・対象者　　地域の子ども、大学生ボランティア、地域のボランティア
・実施内容

野芥校区社会福祉協議会を中心に、地域の子ども達と、お手伝いのボランティアスタッフがみんなで調理！出来上がった食事は、会話を楽しみながら、みんなでいただきます。
食後には、大学生等による学習の時間もあり、希望する子ども達が参加しています。
当日の献立は、本番前にヘルスメイトが試作をして考えています。手を抜かない、だし作りから始まる食事つくりを子どもたちに体験してもらいたいという想いのもと、一丸となって取り組んでいます。

●活動の成果・効果

子どもたち自身で調理することで、苦手な野菜が食べられるようになったり、「おいしかったから家でお母さんと一緒に作りたい」とレシピを持ち帰るなど、参加者に喜んでもらえる活動になっていると感じています。
調理する時も食べる時も、子どももおとなも笑顔でいっぱいです。私たちは、そんな皆さんから、いつも元気をもらっています。

●課題、今後の展望

今後も「子ども食堂」を通じて、より良い地域づくりに貢献したいと考えています。
一緒に活動をするヘルスメイトの仲間が増えるといいなと思っています！！

団体の紹介や食育に関するPRなど

野芥校区食生活改善推進員協議会(野芥校区ヘルスメイト)
「私達の健康は 私達の手で」をスローガンに、食をテーマとした健康づくりのボランティア活動を行っています。元気な毎日を過ごすための料理教室や子ども料理教室など、様々な活動を通して地域の皆さんの健康を応援しています。
野芥校区ヘルスメイトの活動の様子は、Instagram(noke_healthmate)からもご覧いただけます。

記入者（所　属）　早良区食生活改善推進員協議会
（連絡先）　TEL　851-6012　／　FAX　822-5733
E-mail　kenko.SWO@city.fukuoka.lg.jp

32	こみせんまつり （健康マルシェ　フレイル予防コーナー）	実施主体	東区食生活改善推進員協議会
		連携機関	和白地域交流センター　コミセンわじろ

取組の内容

●目　的

フレイルについて正しく理解してもらい、食を通じた低栄養予防の取り組みについて啓発する。

●活動内容

・実施時期　　令和5年2月26日（日）
・実施場所　　コミセンわじろ
・対象者、参加人数　　福岡市民（主に和白・美和台・和白東・奈多・三苫校区）　47名

・実施内容

こみせんまつりにおいて、「フレイル予防　ミニ講座」を開催した。
フレイル予防に関する資料を用いて、現在の自分の状態を振り返ってもらい、
食事のポイント（欠食せず、主食・主菜・副菜を組み合わせて食べるなど）を説明した。

●活動の成果・効果

こみせんまつりでは、地域で活動している団体の発表会も同時に開催されるため、幅広い層に対してアプローチすることができた。

●課題、今後の展望

健康について楽しく学べるこみせんまつりを通して、当協議会の活動について周知を図り、関係団体と連携して地域住民の食生活改善に貢献していきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

福岡市食生活改善推進員協議会
　食生活改善推進員（略称：食進会）は、「私たちの健康は私たちの手で」をスローガンに食を通じた健康づくりの活動を行うボランティアです。東区では、約220名が活動しており、ライフステージに応じた様々なテーマで公民館での料理教室などを実施しています。

記入者（所　属）　東区食生活改善推進員協議会
（連絡先）　TEL（092)645-1078　／　FAX（092)651-3844
E-mail　kenko.HIWO@city.fukuoka.lg.jp

33	博多湾での漁業体験「漁船でGO！姪浜」	実施主体	福岡市漁業協同組合
		連携機関	

取組の内容

●目　的

こどもを対象に漁業体験を行うことで、漁業や博多湾に対する知識を深めてもらい、漁業への理解、魚食普及を推進する。

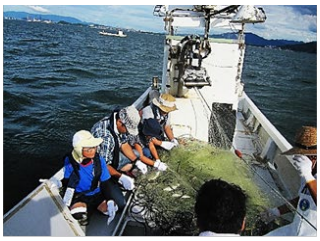
●活動内容

・実施時期　令和5年7月22日(土)
※令和2、3年度は新型コロナウイルス感染症の影響により中止

・実施場所　姪浜漁港

・対象者、参加人数　子ども(小学校4年生から中学生まで)とその保護者　15組30名

・実施内容　漁船に乗って刺網漁業を体験、漁師との交流、魚のレシピ集を配布



●活動の成果・効果

近年魚食離れが進んでいる中、漁業の体験、漁師との交流を通して、子どもに魚を身近に感じてもらうことで、漁業への理解促進、魚食普及に務めている。
体験後に実施したアンケートにおいても、「漁業の面白さや大変さが分かった」「魚を食べる機会を増やしたいと思った」などの感想を頂いている。

●課題、今後の展望

今後も引き続き実施し、漁業への理解促進、魚食普及の推進に努める。

団体の紹介や食育に関するPRなど

福岡市漁業協同組合
わたしたち漁業者は皆様の毎日の食卓に新鮮で安心・安全な魚を届けられるよう頑張っています!
イベントや水産物の情報はホームページに随時掲載しておりますので、ぜひご覧ください。

記入者（所　属）　福岡市漁業協同組合
（連絡先）　TEL　881-4300　／　FAX　883-1740
E-mail

34	親子 食と農の体験教室	実施主体	福岡市農畜産物消費拡大推進協議会
		連携機関	市(農水局)、市農協、東部農協、県酪農協、花卉農協

取組の内容

●目　的

親子を対象とした生産者との交流や市内産野菜を使用した料理教室を通じて、市民の農業への理解促進を図るとともに、「食」の大切さを見直す場を提供することで、食育を推進する。

●活動内容

・実施時期　令和4年11月5日
・実施場所　JAファーム福岡、JA福岡市「旬菜キッチン」
・対象者、参加人数　市内に居住または通勤・通学する小学3～6年生と保護者 6組13名
・実施内容　市内の生産地(さつまいもの圃場)で生産者の指導を受けながら収穫体験を行った後、収穫した農産物を使用した調理・試食

●活動の成果・効果

普段、土や作物に触れる機会が少ない子どもたちにとって、非常に貴重な経験になったとの感想が多く寄せられており、食と農のつながりを知ってもらう良い機会となっている。

●課題、今後の展望

体験教室についてより多くの市民が参加できるよう、1回あたりの参加人数及び実施回数を増やすことや、積極的な情報発信に努める。

団体の紹介や食育に関するPRなど

福岡市農畜産物消費拡大推進協議会
この協議会は消費者と生産者の相互理解を深め、市内産農畜産物の消費拡大と、地産地消の推進を図ることを目的とし活動しています。
体験教室や料理教室の参加者募集は市政だよりや福岡市のホームページで行っておりますので、せひチェックしてみてください。

記入者（所　属）　農林水産局総務農林部政策企画課
（連絡先）　TEL　092-711-4841　／　FAX　092-733-5583
E-mail　seisakukikaku.AFFB@city.fukuoka.lg.jp

35	長浜鮮魚市場「市民感謝デー」	実施主体	福岡魚食普及推進協議会
		連携機関	

取組の内容

●目　的

市場の一部を一般開放する「市民感謝デー」を実施することで、魚食普及を推進し、水産物の消費拡大を図るもの

●活動内容

・実施時期　　不定期開催（令和5年度は年6回開催）
・実施場所　　福岡市中央卸売市場鮮魚市場
・対象者、参加人数　　全世代、1回あたりの来場者約3,000名
・実施内容

普段は登録された買出人や市場関係者しか立ち入ることができない市場の一部を一般開放している。
全長200mに及ぶ仲卸売場棟内には約40店舗が軒を連ね、新鮮な魚介類や冷凍品、干物などの加工品を購入することができる。
また本マグロの解体ショーやさばき方コーナーなどのイベントも開催している。
・販売コーナー（仲卸売場棟内）：活魚・鮮魚、冷凍品、塩干加工品の販売
・フードコーナー（市場会館西側広場）
・定例イベント
お魚さばき方実演コーナー、本マグロの解体ショー、お魚さん展示コーナー
お魚ふれあいコーナー、こどもお寿司握り体験コーナー、模擬せり、じゃんけん大会など

鮮魚の販売

マグロ解体ショー

こどもお寿司握り

模擬せり

●活動の成果・効果

平成20年7月から「長浜鮮魚市場市民感謝デー」としてイベントを実施。新型コロナウイルス感染症の影響により、令和2年3月より中止となっていたが、令和4年10月より、感染症対策と両立させながらイベントを再開。幅広い年齢層が楽しむことのできる内容となっており、市民の魚食普及への興味・関心の向上に貢献している。

●課題、今後の展望

市民感謝デー開催時には、多くの来場者の車両のため、鮮魚市場近辺で交通渋滞が発生する。
来場者アンケートなどを参考にした既存のイベント拡充や、新規イベントの実施をとおして来場者の満足度向上、魚食普及の推進に努める。

団体の紹介や食育に関するPRなど

福岡魚食普及推進協議会は、福岡市中央卸売市場鮮魚市場（通称「長浜鮮魚市場」）の卸売業者、仲卸業者、関連事業者、小売業者及び開設者（福岡市）から成る組織です。市民感謝デーやこどもおさかな料理教室、料理教室サポート事業など、さまざまなイベントを行っていますので、ぜひお越しください。
長浜鮮魚市場ホームページ　http://nagahamafish.jp/

記入者（所　属）　福岡市農林水産局中央卸売市場鮮魚市場
（連絡先）　TEL　092-711-6414　／　FAX　092-711-6099
E-mail　sengyo.AFFB@city.fukuoka.lg.jp

36	魚料理教室 （料理教室サポート事業 （鮮魚市場オリジナル料理教室））	実施主体	福岡魚食普及推進協議会
		連携機関	

取組の内容

●目　的

鮮魚市場において料理教室を開催する団体・グループに対して、鮮魚代や講師料（当協議会が手配する場合に限る）の補助を行うことで、魚料理を通じた魚食普及の推進を図るもの。

●活動内容

・実施時期	随時（申請による）
・実施場所	鮮魚市場市場会館2階　料理講習室
・対象者、参加人数	魚食普及に寄与する料理教室を開催する非営利の団体やグループ 1回あたり25名程度 ※令和4年度実績：計8回，延べ166人
・実施内容	鮮魚市場において料理教室を開催する団体やグループに対して、魚食普及に寄与する区分に応じて料理講習室及び会議室の使用料、鮮魚代や講師料（当協議会が手配する場合に限る）を補助することで料理教室をサポートする。

●活動の成果・効果

近年、魚食離れが顕著になる中、1匹の魚を自分でさばいて調理する料理教室を体験することで、魚料理を身近に感じてもらい、魚食習慣を身につけてもらうことで、魚食普及に寄与している。

●課題、今後の展望

申請者が一定の団体に偏りがちなため、予算の範囲内において、その他の団体にも幅広く利用してもらう必要がある。

団体の紹介や食育に関するPRなど

福岡魚食普及推進協議会は、福岡市中央卸売市場鮮魚市場（通称「長浜鮮魚市場」）の卸売業者、仲卸業者、関連事業者、小売業者及び開設者（福岡市）から成る組織です。市民感謝デーやこどもおさかな料理教室、料理教室サポート事業など、さまざまなイベントを行っていますので、ぜひお越しください。

長浜鮮魚市場ホームページ　http://nagahamafish.jp/

記入者　（所　属）　福岡市農林水産局中央卸売市場鮮魚市場
（連絡先）　TEL　092-711-6414　／　FAX　092-711-6099
E-mail　sengyo.AFFB@city.fukuoka.lg.jp

37	魚料理教室（こどもおさかな料理教室）	実施主体	福岡魚食普及推進協議会
		連携機関	

取組の内容

●目　的

子どもやその保護者に対し、鮮魚を使った料理教室を体験することで、魚料理や魚食に親しんでもらうとともに、家庭での魚調理や魚食習慣を身につけてもらうもの。

●活動内容

・実施時期　長浜鮮魚市場市民感謝デー開催時に実施
・実施場所　鮮魚市場市場会館2階　料理講習室
・対象者、参加人数　福岡市内在住の魚食に関心のある小学3年生から中学3年生の子どもと、その保護者（引率者）
1回あたり約20名
・実施内容　※令和4年度実績：計3回、延べ46名
鮮魚代及び講師料を福岡魚食普及推進協議会が負担することで、参加者には参加費1人500円（副材料費代）で気軽に参加していただくことができる料理教室となっています。

●活動の成果・効果

近年、魚食離れが顕著になる中、子どもに1匹の魚を自分でさばいて調理する料理教室を体験してもらうことで、魚料理を身近に感じてもらい、家庭での魚調理や魚食習慣を身につけてもらうことで、魚食普及に寄与している。

●課題、今後の展望

毎月、定員を超える応募があるため、希望者全員が料理教室に参加することができていない。
※定員を超える応募の場合は、抽選により参加者を決定している。

団体の紹介や食育に関するPRなど

福岡魚食普及推進協議会は、福岡市中央卸売市場鮮魚市場（通称「長浜鮮魚市場」）の卸売業者、仲卸業者、関連事業者、小売業者及び開設者（福岡市）から成る組織です。市民感謝デーやこどもおさかな料理教室、料理教室サポート事業など、さまざまなイベントを行っていますので、ぜひお越しください。
長浜鮮魚市場ホームページ　http://nagahamafish.jp/

記入者　（所　属）　福岡市農林水産局中央卸売市場鮮魚市場
（連絡先）　TEL　092-711-6414　／　FAX　092-711-6099
E-mail　sengyo.AFFB@city.fukuoka.lg.jp

38	食肉市場「九州産ブランド食肉フェスタ」	実施主体	福岡食肉市場㈱、(公社)日本食肉市場卸売協会
		連携機関	福岡食肉販売㈱、福岡食肉市場出荷者組合　等

取組の内容

●目　的

幅広い市民層に食肉市場の役割と機能、食肉の安全性をアピールし、市場の活性化と市場が取り扱う九州産ブランド食肉の普及促進を図る。

●活動内容

・実施時期　令和元年11月4日
※令和2～4年は新型コロナウイルス感染症の影響で中止。

・実施場所　福岡市役所西側ふれあい広場

・参加人数　来場者　約10,000人

・実施内容
〇九州産ブランド牛豚肉の試食販売
〇食肉の安全性や流通の過程について学ぶことができる「まなびブース」の設置
〇牛豚や食肉市場に関するクイズ大会　等

博多和牛の試食コーナー

こどもから大人まで幅広い世代が来場

「まなびブース」では、食肉や流通についてパネルで解説

●活動の成果・効果

イベントを通じて、多くの来場者に食肉市場の役割や食肉の安全性を伝えることで、食肉の普及促進に取り組むことができている。

●課題、今後の展望

新型コロナウイルス感染症の影響で令和2～4年は開催を中止している。

団体の紹介や食育に関するPRなど

食肉フェスタでは、九州産ブランド牛豚肉の試食販売だけでなく、食肉について学ぶことができるブースを設置したり、景品が当たるクイズ大会を開催したりしています。
皆さまのご来場を心よりお待ちしています。

記入者（所　属）　福岡市農林水産局中央卸売市場市場課
（連絡先）　TEL　092-711-6404　／　FAX　092-711-6418
E-mail　shijo.AFFB@city.fukuoka.lg.jp

39	東区こども青少年文化祭 「ユースフェスタ・ひがし」における 子どもを対象とした食育	実施主体	福岡女子大学
		連携機関	東区こども青少年文化祭 実行委員会、東区役所

取組の内容

●目　的

子ども達に「食」や「健康」の大切さを伝え、福岡の食文化に対する興味関心を引き出すことを目的に福岡女子大学学生が考案した子ども向けの「食育カルタ」大会や、野菜の切れ端のスタンプで絵葉書づくりを行った。

●活動内容

・実施時期　令和4年11月27日
・実施場所　なみきスクエア　多目的室
・対象者、参加人数　子ども（幼稚園生～小学生）・約30名

・実施内容　自作の食育カルタを使ったカルタ大会を行い、絵札にちなんだ食に関する話をした。野菜の切れ端のスタンプで絵葉書を作りながら、野菜の名前をあてたり、野菜にちなんだ話をした。

食育カルタ

野菜スタンプで作った絵葉書

●活動の成果・効果

これまで新型コロナウィルス感染症流行により対面型の食育は実施が困難であったが、本取組から再開することができ、福岡市内在住の児童に対して、遊びを通して食に関する興味関心を高める活動を実施できた。また、参加児童の親世代に対しても、食育の推進を図ることができた。一方、行政の企画する地域住民を対象とした催事の中で、管理栄養士を目指す学生達が地域に向けた食育を展開することで、学生自身の食育経験につながった。

●課題、今後の展望

食育の効果を高めるために、地域の食の課題に合った食育の企画が求められる。学生達が地域との交流を通して実態を把握することができるよう、行政や地域の食の関連団体等との連携、情報の収集が必要である。

団体の紹介や食育に関するPRなど

＜福岡女子大学、福岡女子大学食育ボランティア学生ネットワーク（しょくぼねっと）＞
福岡女子大学では、管理栄養士の養成を行っています。「しょくぼねっと」は、2003年に学生により設立された食育ボランティア団体で、福岡県産の食材や郷土料理などを紹介した子ども向けの「食育カルタ」を作成したり、「食育劇」を通して食の大切さを伝え、食育を推進しています。最近では、高齢者を対象に災害に備えた食料備蓄についての展示や調理例を紹介しました。

記入者（所　属）　福岡女子大学　国際文理学部　食・健康学科
（連絡先）　TEL　092-661-2411　／　FAX　092-661-2415

40	福岡市立こども病院・食育チームによる食育イベント	実施主体	福岡市立こども病院
		連携機関	

取組の内容

●目　的

食育イベントを通して、食べることの楽しさ・大切さを知り、入院中ならびに退院後のより良い食事のあり方を体感する機会をつくる

●活動内容

・実施時期　2022年8月1日、8月8日、12月7日（計3回）
・実施場所　福岡市立こども病院
・対象者、参加人数　一般病棟に入院中の給食が提供されている患者（小児、妊産婦）
延べ約191名

・実施内容

「朝ごはんを食べよう～生活リズムを整えよう～」をテーマに、食事、歯の健康、レシピを掲載したリーフレットを配布しました（作成は管理栄養士、歯科衛生士、保育士が担当）。
朝食を食べた方には、看護師、保育士より食べたね！の声かけとともに、”食べたねシール”がリーフレットに貼られます。朝食の大切さと達成感が感じられるイベントです。

●活動の成果・効果

感染対策により対面での活動が制限される状況ではありましたが、食育の啓発（リーフレット配布）に留まらず、感染対策に留意しながら体験型（朝食を食べた達成感を得る）の取り組みができました。
入院中の子どもが「食べたよ！シール貼って！」とスタッフに駆け寄る姿があり、笑顔あふれる朝となりました。

●課題、今後の展望

一人ひとりの健やかな心と身体の成長・発達のために、より良い「食・栄養」を選択する力が育まれるように、楽しく理解＆体感できる機会を提供していきたいと思っています。

団体の紹介や食育に関するPRなど

当院の食育チームは、「食育・保育・歯育」の観点から「食・栄養」をサポートすることを目的としたチームです。看護師、保育士、歯科衛生士、管理栄養士など他職種で取り組んでいます。

記入者（所　属）　福岡市立こども病院　栄養管理室
（連絡先）　TEL　092-682-7000（代表）／ FAX　092-682-7300（代表）
E-mail　shimomura.m@fcho.jp

41	青果市場「ベジフル感謝祭」	実施主体	ベジフルスタジアム活性化委員会
		連携機関	生産者団体等

取組の内容

●目　的

毎月第3土曜日にベジフルスタジアムにおいて、青果物の試食・販売、食育体験等を開催し、市場機能の理解・促進を図るとともに、青果物の消費拡大を推進する。

●活動内容

・実施時期　毎月第3土曜日
・実施場所　ベジフルスタジアム（福岡市中央卸売市場青果市場）
・対象者、参加人数　全世代、1回あたりの来場約1,000名

・実施内容　青果市場会館棟内のセンター広場で青果物の試食・販売を実施するとともに、旬の青果物を使った食育体験イベントや市場のバックヤードツアー等を実施している。

□定例イベント
○青果物の試食・販売
○食育体験
○子ども向けイベント（クイズラリーなど）
○バックヤードツアー
○抽選会

●活動の成果・効果

平成28年6月から毎月第3土曜日を「ベジフル感謝祭」としてイベントを実施。新型コロナウイルス感染症の影響により、令和2年3月より中止となっていたが、令和4年7月より、感染症対策と両立させながらイベントを再開。再開直後は来場者数は少なかったが、毎月開催することで来場者数は増え、徐々に定着してきている。

●課題、今後の展望

公共交通機関が少なく乗用車での来場が多いが、駐車場に限りがあるため、近隣施設の関係者に協力を依頼している。
また、民間業者のウォークラリーイベント等と同日開催を行い、乗用車以外の来場者増にも努めている。

団体の紹介や食育に関するPRなど

ベジフルスタジアムでは市場ならではの新鮮な野菜や果物を販売するイベント「ベジフル感謝祭」を毎月第3土曜日に開催しています。
ベジフル感謝祭では、野菜や果物だけでなく、干物やお花等豊富な商品も販売しています。
また、料理教室や果物などが当たる抽選会なども開催しています。
みなさまのご来場を心よりお待ちしています。

記入者（所　属）　福岡市農林水産局中央卸売市場青果市場
（連絡先）　TEL　092-683-5323　／　FAX　092-683-5328
E-mail　seika.AFFB@city.fukuoka.lg.jp

42	子どもの健全育成関連事業 「めいほくっ子広場」	実施主体	姪北公民館
		連携機関	校区食生活改善推進員

取組の内容

●目　的

料理を作ることで、食べ物やそこに関わることに感謝する気持ちを育む。
自分で料理を作れることで、自立心や自尊感情を育む。
食べ物や調理の基本を学び、周りと協力する大切さを学ぶ。

●活動内容

・実施時期　令和5年7月8日
・実施場所　姪北公民館学習室・講堂
・対象者、参加人数　小学生19人

・実施内容
「お弁当をつくろう」
自分のお弁当箱に調理したごはんやおかずを詰める。
メニュー
①コーンごはん(おにぎり)
②豚肉ベジロール・ウインナーくるくる
③しゅわしゅわフルーツポンチ

●活動の成果・効果

料理をつくるためには、準備が必要で、段取りが大切だということを考えることができました。
最初は、何をしていいかわからなかった子どもも、自分から動けるようになりました。
ごはん以外は全て自分で作りました。弁当箱に詰めることも、考えないといけないことを体験できたと思います。みんな、嬉しそうに自分のお弁当を見せてくれました。

●課題、今後の展望

今回は試食は控えた方がいいと食進員さんと話し合って、お弁当づくりにしました。
次回は、試食をしながら、子どもたちの感想を聞きたいと思っています。
料理を通して、子どもたちの成長を育んでいきたいと思っています。

団体の紹介や食育に関するPRなど

「食べることは生きること」、子どもたちの事業で一番力を入れていることが食育です。
少しづつできることが増えることは、子どもに自信と生きる力をつけてくれると確信しています。
また、命に感謝し、命を大切にしてくれる子どもが増えてくれることを願っています。

記入者（所　属）　福岡市姪北公民館
（連絡先）　TEL　092-895-1075　／　FAX　092-895-1076
E-mail　meihoku146@jcom.home.ne.jp

43	夏休み子どもクッキング	実施主体	元岡公民館
		連携機関	

取組の内容

●目　的

子どもたちに、調理の体験を行わせることにより、食に関心を持たせる。積極的に家庭での料理づくりや家事の手伝いをすることで、生きる力を養える準備の出発点とする。

●活動内容

・実施時期　　令和5年8月26日(土)
・実施場所　　元岡公民館
・対象者、参加人数　　元岡小学校児童　30名

・実施内容
　〇料理(タコライス・フルーツパフェ)の説明
　〇手洗い
　〇タコライスの材料の切り方・作り方をテーブルごとに指導・実習
　〇ランチョンマット(手作り)の指導・実習(各自自由にシール等を貼りマットの作成)
　〇「いただきます」の挨拶後食事
　〇フルーツパフェの作り方の説明・実習

事前説明

各台大人と一緒に実習

ランチョンマットの説明

自分用ランチョンマット作成
(シールをはる)

●活動の成果・効果

毎年夏休みに小学校児童を対象に1回開催している。低学年は保護者同伴で募集し、衛生の基本や材料の切り方・作り方等を楽しく体験することで「食に関心を持ち、自宅でも準備や後片付けの手伝い等も積極的に行える子ども」を目指している。参加した子どもたちからは、楽しかった、また参加したいとの声が上がっている。

●課題、今後の展望

「食に関心を持ち、自宅でも準備や後片付けの手伝い等も積極的に行える 子ども」を目標にした実習後の状況等調査を行っていないので、具体的に数字で把握できる調査を行うことにより、より効果的事業の運営ができるのではないかと思われる。

団体の紹介や食育に関するPRなど

公民館には、住民の生涯学習活動や地域コミュニティ活動の支援を行うために、「集まる」「学ぶ」「つなぐ」という3つの機能がある。主催事業として人権問題学習講座、子どもの健全育成関連事業の他、地域の実情に応じて様々な事業を展開している。その中でも住民の健康づくり推進はどの公民館でも取り組んでいるところであり、食育もその一環として推進している。

記入者（所　属）　福岡市元岡公民館
（連絡先）　TEL(092)806－5132　／　FAX (092)806－5130
E-mail　motooka50@jcom.home.ne.jp

44	クッキング体験	実施主体	リトルワールド六本松保育園
		連携機関	

取組の内容

●目　的

身近な食材を使ってクッキングを楽しむ。

●活動内容

・実施時期　令和5年10月26日
・実施場所　リトルワールド六本松保育園
・対象者、参加人数　0～2歳　17名

・実施内容　3つのグループに分け、子ども達と一緒にさつま芋をつぶして調味料をを混ぜて、スイートポテトの生地を作る。出来たスイートポテトは給食室で加熱した後、15時のおやつとして提供した。

●活動の成果・効果

家庭で調理体験をする機会も少ない現状の中、友達と一緒に調理体験をする事によって、芋が苦手な子も喜んで食べていた。

●課題、今後の展望

0～2歳児の子ども達が楽しく参加出来る調理体験を色々と考えていきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

記入者（所　属）　リトルワールド六本松保育園
（連絡先）　TEL　／　FAX
E-mail

45	保育園の給食を通じた 郷土料理や行事食の啓発	実施主体	福岡市 （こども未来局指導監査課）
		連携機関	

取組の内容

●目　的

福岡の行事食や郷土料理を給食献立に取り入れ、次世代に伝えていくため。

●活動内容

・実施時期　　8月（お盆）/11月24日（和食の日）

・実施内容　　各園での食育に役立ててもらえるよう毎月福岡市の公立保育所の献立を認可保育園等に参考送付している。
8月には「あちゃら漬け」、11月には「がめ煮」を献立に取り入れている。
どちらも福岡県の郷土料理でお盆や和食の日に合わせて提供する。

↓あちゃら漬け

↓がめ煮

●活動の成果・効果

普段郷土料理に触れる機会の少ない子育て世代の保護者に対して、子どもを通じて知ってもらうことができる。
郷土料理を紹介し、実際に給食として食べてもらうことでより理解を深められると考える。

●課題、今後の展望

各保育所や関係団体等と連携し、積極的な情報収集や情報発信等に努める。今後も定期的に、郷土料理を取り入れ、給食を通じて食文化に興味を持つ機会を提供していく予定である。

団体の紹介や食育に関するPRなど

福岡市役所こども未来局子育て支援部指導監査課

本課では、保育所の特性を活かした食育が推進されるよう、市内の認可保育所などに児童の発育発達や季節感を考慮した給食献立の提供、資料の送付などを行っています。また、ホームページで、公立保育所の毎月の給食献立、おすすめ献立のレシピなど保育所の給食について紹介しています。

記入者（所　属）　福岡市こども未来局子育て支援部指導監査課
（連絡先）　TEL　092-711-4262　／　FAX　092-733-5718
E-mail　shidokansa.CB@city.fukuoka.lg.jp

46	ホームページを活用した情報提供	実施主体	福岡市 （こども未来局指導監査課）
		連携機関	

取組の内容

●目　的

福岡市のホームページに保育園給食の献立や食育だよりを掲載し、子育て世代の保護者への食育推進のための情報提供を行う。

●活動内容

・実施時期　　通年

・実施内容　　福岡市のホームページで毎月実際に保育所で提供している献立の中から「おすすめ献立」を一品選び、材料・レシピ・調理のポイントを掲載している。
また、公立保育所の月間献立表を掲載し、家庭でも実践できるよう情報提供をしている。
「食育だより」では、幼児期の食生活や幼児期の調理のポイントなど、幼児期の食育に関する情報をお知らせしている。

①令和5年度福岡市公立保育所の給食について
https://www.city.fukuoka.lg.jp/kodomo-mirai/hoikushoshido/child/hoikukyushoku_3_2_3_2_2.html
②食育だより
https://www.city.fukuoka.lg.jp/kodomo-mirai/hoikushoshido/child/hoikukyushoku_3_3.html
①　②

12 食育を推進しよう

●活動の成果・効果

保育園を利用する保護者以外にも広く情報提供ができる。
家庭での食育の取組や、日頃の食生活の参考にしてもらえる。

●課題、今後の展望

今後も継続してインターネットを活用した情報提供を行う。

団体の紹介や食育に関するPRなど

福岡市役所こども未来局子育て支援部指導監査課
本課では、保育所の特性を活かした食育が推進されるよう、市内の認可保育所などに児童の発育発達や季節感を考慮した給食献立の提供、資料の送付などを行っています。また、ホームページで、公立保育所の毎月の給食献立、おすすめ献立のレシピなど保育所の給食について紹介しています。

記入者（所　属）　福岡市こども未来局子育て支援部指導監査課
（連絡先）　TEL　092-711-4262　／　FAX　092-733-5718
E-mail　shidokansa.CB@city.fukuoka.lg.jp

47	ケアメン(男性介護者)の料理教室 「噛む×認知症予防」	実施主体	福岡市 (福祉局認知症支援課)
		連携機関	

取組の内容

●目　的

咀嚼力低下で要介護リスクが1.5倍になるという分析結果及び、咀嚼による認知症予防のエビデンスに基づき、高齢男性向けに咀嚼力向上の啓発を行うため、男性介護者向けの料理教室において、介護予防・認知症予防と咀嚼の関係のエビデンスの啓発を行うもの

●活動内容

・実施時期　令和5年2月22日(火)13時30分～16時30分
・実施場所　ふくふくプラザ(福岡市市民福祉プラザ)5階　調理室
・対象者、参加人数　男性介護者　7名
　・妻を介護しているケアメンが多数。
　・30代～80代と幅広い世代の参加あり
　※オンライン視聴の対象者は市民
・実施内容　①講話・調理実習「噛む×UMAMI」
　メニュー:がめ煮、和風パスタ
　講師:松嶋啓介氏
　②特別講演「認知症に備える」
　講師:医療法人すずらん会たろうクリニック
　院長　内田直樹先生

●活動の成果・効果

がめ煮は調味料を一切使わない調理方法であり、参加者は驚いている様子だったが、実食すると食材の「うまみ」を感じ、「おいしい」と好評だった。改めて咀嚼の大切さを実感しているようだった。和風パスタは簡単な調理方法で、「家でも作ろう」という声が多く聞かれた。大人数で一緒に調理したり実食したりすることで、男性介護者同士が話す機会となり、気分転換にもなっていた。また、特別講演では認知症について正しく理解する機会となっていた。

●課題、今後の展望

認知症の人やその家族がいきいきと暮らせる認知症にやさしいまちとなるよう、今後も様々な取組を行っていきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

認知症の人やその家族がいきいきと暮らせる認知症にやさしいまち「認知症フレンドリーシティ」を目指し、様々なプロジェクトを展開しています。

記入者（所　属）　福岡市福祉局高齢社会部認知症支援課
（連絡先）　TEL　092-711-4891　／　FAX　092-733-5914
E-mail　ninchi-shien.PWB@city.fukuoka.lg.jp

48	レシピ動画の配信	実施主体	福岡市 （保健医療局健康増進課）
		連携機関	イオン

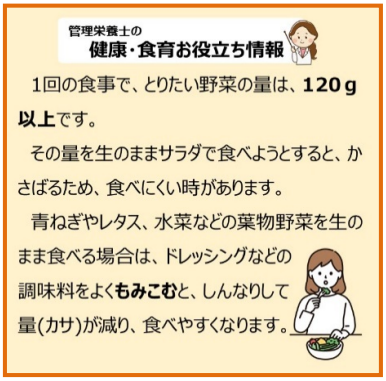
取組の内容

●目　的

新型コロナウイルス感染症拡大予防のため、既存の対面型料理教室を中止し、それに代わる取組みとして、インターネットを活用した食に関する情報発信を開始した。
非接触および時間や場所を選ばない新たな啓発ツールとして、注力している。

●活動内容

・実施時期	令和2年6月～配信開始
・実施場所（媒体）	インスタグラム、YouTube「福岡チャンネル」、LINE福岡市タイムライン、X（旧Twitter）、市HP、クックパッド、イオンショッパーズ福岡店モニター
・対象者	全世代
・配信数（ｲﾝｽﾀｸﾞﾗﾑ）	令和2年度：54本、令和3年度：52本、令和4年度：27本（令和4年度～対面型料理教室を再開。双方バランスを取りながら実施）
・実施内容	・当課で撮影・編集した、健康づくりに役立つレシピ動画を配信 ・他の料理動画、アカウントとの差別化を図るため、栄養成分を表示するとともに、管理栄養士の健康・食育お役立ち情報を掲載している



●活動の成果・効果

当課が実施する広報やイベントが届きにくく、効果的なアプローチが未だ十分にできていないSNS世代（青年期以下）にも、日常生活の中で気軽に情報に触れてもらえる機会となっており、新たな顧客の獲得につながっている。
・インスタグラム（フォロワー数）… 1,850人（令和5年8月31日時点）
・クックパッド（総アクセス数）… 547,494回（令和5年8月31日時点）

●課題、今後の展望

正確で有益な情報の発信に努め、信頼されるアカウントとして、広く市民の健康づくりに役立てるよう、定期的な配信を継続していくとともに、本事業を含む非接触型の食育の展開および対面による事業実施の両立を定着させる。引き続き、食による健康課題の解決にあたり、ターゲットの特性に応じた啓発手法等を検討したい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

健康増進課及び各区保健福祉センター健康課では、
市民のみなさんが生涯を健やかにすごすために、
栄養・食生活の改善、食育の推進に取り組んでいます。

福岡市食育推進キャラクター「いくちゃん」

記入者（所　属）　福岡市保健医療局健康医療部健康増進課
（連絡先）　TEL　092-711-4374　／　FAX　092-733-5535
E-mail　kenko.PHB@city.fukuoka.lg.jp

49	福岡市地下鉄駅構内放送等を活用した啓発	実施主体	福岡市 （保健医療局健康増進課）
		連携機関	

取組の内容

●目　的

様々な職域、年齢層へ幅広くアプローチするため、公共交通機関（福岡市地下鉄）の構内放送を活用した啓発を行う。
大学生が作成したメッセ―ジを大学生の声で発信することで、無関心層とされる若い世代の興味を引き、自身の食生活を振り返り、食育に関心を持つきっかけとなることを期待するもの。

●活動内容

・実施時期　令和2年度～
・実施場所　福岡市地下鉄駅（35駅）構内及び福岡市役所本庁舎
・対象者　福岡市地下鉄利用者
　福岡市役所本庁舎に勤務する市職員及び来庁者
・実施内容　・福岡市地下鉄駅（35駅）構内及び本庁舎で、食育に関する放送を実施。
　・「朝ごはんを食べよう」「19日は食育の日」等をテーマに、大学生が考えたメッセージを自らの声でレコーディング

レコーディングの様子

●活動の成果・効果

大学生は、メッセージを作成するにあたり、福岡市における食育の現状を調べたり、自らの食生活を振り返る等して課題を整理し、文字制限の中で、「伝わるメッセージ」となるよう検討を重ねており、発信側、受け手側双方に対し、啓発効果が期待できる取組みとなった。

●課題、今後の展望

若い世代は、その他の世代よりも栄養バランスに配慮した食生活を実践している割合が低く、肥満ややせなど、食生活に起因する課題が多いにもかかわらず、食に無関心な層でもあるため、食への興味・関心を惹きつけることが課題となっている。
若い世代が、耳を傾け「これならできるかも！」「やってみよう！」と、行動変容・習慣化につながるような効果的な取組みを検討していく。

団体の紹介や食育に関するPRなど

健康増進課及び各区保健福祉センター健康課では、
市民のみなさんが生涯を健やかにすごすために、
栄養・食生活の改善、食育の推進に取り組んでいます。

福岡市食育推進キャラクター「いくちゃん」

記入者（所　属）　福岡市保健医療局健康医療部健康増進課
（連絡先）　TEL　092-711-4374　／　FAX　092-733-5535
E-mail　kenko.PHB@city.fukuoka.lg.jp

50	新生堂デジタルサイネージを活用した食育の啓発	実施主体	福岡市（保健医療局健康増進課）
		連携機関	新生堂薬局

取組の内容

●目　的

買い物という日常生活の一部に啓発を織り交ぜ、無意識のうちに市民の食への興味・関心を惹きつけることを目的として、大型ディスプレイを活用した視認性に優れた啓発を行うとともに、広く情報発信を行う。

●活動内容

・実施時期　平成30年度～
・実施場所　市内新生堂薬局
・対象者　全世代
・掲載回数　年8～10回
・実施内容

市内の新生堂薬局に掲示依頼し、店頭に設置しているデジタルサイネージ（H1920px×W1080px）にて1か月1テーマの食育情報（静止画）を発信。

【工夫した点】
・毎月掲載データを作成する担当者やテーマを変え、マンネリ化を防ぐ
・時期に合わせた内容とする（食育月間、野菜の日など）
・情報を詰め込み過ぎず、端的に分かりやすい内容とする（詳細は市HPやインスタグラムを案内）
・市民の目を引くデザインとする

●活動の成果・効果

新生堂薬局への買い物客だけでなく、通行人の中にも立ち止まってデジタルサイネージの掲示内容を見ている様子が見受けられた。ぱっと見て内容が把握できる程度の情報量としていることから、忙しい方に対しても効果的な情報発信ができていると考える。
企業の協力を得て予算措置なしに実施している事業であり、費用対効果の面でも優れた取組みと考えられる。

●課題、今後の展望

食に無関心な層に対しては市の啓発が届きづらい現状がある。
今後も定期的な配信を継続するとともに、掲示内容の充実を図る。また、企業等と連携した食育の取組みを推進する。

団体の紹介や食育に関するPRなど

健康増進課及び各区保健福祉センター健康課では、
市民のみなさんが生涯を健やかにすごすために、
栄養、食生活の改善、食育の推進に取り組んでいます。

福岡市食育推進キャラクター「いくちゃん」

記入者（所　属）　福岡市保健医療局健康医療部健康増進課
（連絡先）　TEL　092-711-4374　／　FAX　092-733-5535
E-mail　kenko.PHB@city.fukuoka.lg.jp

51	オンライン料理教室 『あちゃら漬けでごちそうsummer』	実施主体	福岡市 （保健医療局健康増進課）
		連携機関	ミツカン

取組の内容

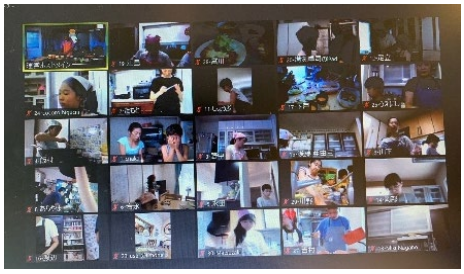
●目　的

・福岡の郷土料理「あちゃら漬け」の普及啓発
・コロナ禍における行動制限が継続される中、夏休みのイベントとして、思い出作りとして、家族でふくおかの郷土料理を学びながら、食を楽しむ機会を提供

●活動内容

・実施時期　令和3年8月7日
・実施場所　各家庭　⇔　キッチンスタジオ
・対象者、参加人数　市内の小・中学生とその保護者を含む家族30組96人（応募208組）
・実施内容　・ZOOMによるオンライン料理教室（食材は参加者宅へ事前に配送）

教室実施後、
あちゃら漬けの作り方を
YouTubeに投稿



〈メニュー〉
・あちゃら漬け
・チキン南蛮
※あちゃら漬けをリメイクしたタルタルソース
・中華風コーンスープ
・豆腐入り白玉団子のフルーツポンチ

●活動の成果・効果

本事業では、福岡の郷土料理を軸として、正しい手洗い、ふくおかさん家のうまかもん、資源回収（廃食用油の取り扱い方法）など、系統的な食の体験を通して、明日からの実践につながる効果的な取組みとなるよう工夫した。オンラインでの料理教室は初めての試みで、対面同様の臨場感を創造できるかが課題であったが、画面越しに、子ども達のいきいきとした様子が伝わってきて、手応えを感じることが出来た。

●課題、今後の展望

福岡の郷土料理である、「あちゃら漬け」、は、数種類の野菜を酢漬けにした料理で、野菜摂取や酸味を効かせることによる減塩効果が期待できる。しかし残念ながら、博多雑煮や、がめ煮と比べ、市民の認知度が低く、広く市民に親しまれているとは言いがたい状況である。「あちゃら漬け」の認知度を上げることで、行事食や郷土料理を取り入れる機会を増やすと共に、野菜摂取や減塩など食を通じた健康づくりに繋げることを目的に、引き続き、様々な取組みを実施する。

団体の紹介や食育に関するPRなど

健康増進課及び各区保健福祉センター健康課では、
市民のみなさんが生涯を健やかにすごすために、
栄養・食生活の改善、食育の推進に取り組んでいます。

福岡市食育推進
キャラクター
「いくちゃん」

記入者（所　属）　福岡市保健医療局健康医療部健康増進課
（連絡先）　TEL　092-711-4374　／　FAX　092-733-5535
E-mail　kenko.PHB@city.fukuoka.lg.jp

52	「#がめ煮つくろう」レシピコンテスト	実施主体	福岡市 （保健医療局健康増進課）
		連携機関	

取組の内容

●目　的

・「#がめ煮つくろう」は、福岡100の一環として進めている、「食」をテーマにしたプロジェクト。

・がめ煮つくりを通して、「食による健康づくり」の大切さを伝えるとともに、家庭や地域における「食」への関心を高めることを目的として、レシピコンテストを実施

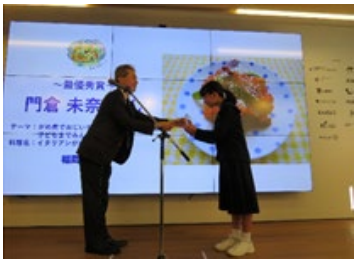
●活動内容

・実施時期　令和元年度、令和2年度

・応募数　令和元年度：1,417作品、令和2年度：470作品

・実施内容　博多の方言で「よせ集める」という意味の「がめくりこむ」から名前がついたという説もある「がめ煮」をテーマに、自由な発想・豊かな想像力でいろいろな食材をがめくりこんだオリジナル料理「創作がめ煮」のレシピを募集。

表彰式の様子



入賞作品を掲載したレシピBOOKを作成

●活動の成果・効果

応募作品はどれも、自由な発想・豊かな想像力で創造された力作揃いで、味の美味しさ、見た目の美味しさはもちろんのこと、日常ですぐに応用できる手軽さも魅力だった。また、「健康」や「家族への思いやり」「環境への優しさ」など、それぞれのレシピに込められた想いが伝わってきた。

本事業が、大切な人と「食」を楽しむきっかけとなり、「食」を通した健康づくりの意識の向上に寄与出来たものと評価している。

●課題、今後の展望

核家族化の進展や地域のつながりの希薄化、食の多様性などにより、地域や家庭で受け継がれてきた行事食や郷土料理の伝承は徐々に失われつつあるとされており、地域の行事と結びついた行事食や福岡の豊かな食材を用いた郷土料理など、長い歳月受け継がれてきた大切な福岡の食文化を次世代へつなぐ取組みは今後益々重要になってくると考えている。

団体の紹介や食育に関するPRなど

健康増進課及び各区保健福祉センター健康課では、
市民のみなさんが生涯を健やかにすごすために、
栄養・食生活の改善、食育の推進に取り組んでいます。

福岡市食育推進
キャラクター
「いくちゃん」

記入者（所　属）　福岡市保健医療局健康医療部健康増進課
（連絡先）　TEL　092-711-4374　／　FAX　092-733-5535
E-mail　kenko.PHB@city.fukuoka.lg.jp

53	食育ドラマ「たかまり！」の配信	実施主体	福岡市 （保健医療局健康増進課）
		連携機関	

取組の内容

●目　的

若者世代を対象とした効果的かつ新たな啓発手法として、同者がアクセスしやすいYouTubeを活用した啓発を実施。
堅苦しい印象の食育について、若者世代に身近なものと感じてもらえるよう、ストーリー重視のドラマ仕立てで楽しく食育について学ぶことができる動画を制作、配信。

●活動内容

・実施時期　　令和5年1～3月
・配信数　　全8話（各話3～5分程度）
・実施内容

動画の内容は、主人公（設定：市職員/健康増進課所属）が若者世代に対する食育の啓発に成功するまでのサクセスストーリー。
【工夫した点】
・1話につき啓発内容は1～2つに絞る（詰め込み過ぎると難解となる）
・動画の時間は1話あたり数分（長いと飽きる）
・動画の再生速度を上げる（タイムパフォーマンスを重視する若者世代に配慮）
・続きが見たくなるような展開とする（継続して試聴してもらうことで啓発の機会を増やす。口コミで若者世代間の啓発を広める）
・各話の最後に簡単にできるレシピを掲載（若者世代の実践につなげる）
・企画、制作、脚本、撮影、演出、出演、広報全て市職員のみで実施。既存の機材等を使い新規の予算措置なし。

●活動の成果・効果

再生回数：全話合計1,585回。
X（旧Twitter）や電話で反響をいただくなど、多くの方へ食育の啓発が実施できた。
制作や広報にあたり市内部の他部局とも連携することで、新たな予算措置をせず実施できたことは費用対効果に優れた取組みと思われる。

●課題、今後の展望

若者世代は他の世代を比べて朝食の欠食率が高く、主食・主菜・副菜をそろえたバランスのよい食事をしている割合が低いなど、食育上の課題を抱えている。
全世代への啓発とは別に、若者世代がアクセスしやすいSNS等を活用し、若者世代に特化した取組みを強化していく。

団体の紹介や食育に関するPRなど

健康増進課及び各区保健福祉センター健康課では、
市民のみなさんが生涯を健やかにすごすために、
栄養、食生活の改善、食育の推進に取り組んでいます。

福岡市食育推進キャラクター「いくちゃん」

記入者（所　属）　福岡市保健医療局健康医療部健康増進課
（連絡先）　TEL　092-711-4374　／　FAX　092-733-5535
E-mail　kenko.PHB@city.fukuoka.lg.jp

54	bitescan©とガムを活用した 咀嚼力アッププロジェクト	実施主体	福岡市 （保健医療局口腔保健支援センター）
		連携機関	㈱ロッテ、シャープ㈱、国立大学法人新潟大学、国立大学法人九州大学

取組の内容

●目　的

IoTデバイスを活用した咀嚼行動の見える化や、ガムを噛むことによる咀嚼への意識向上により、楽しみながら、よく噛むことの習慣化にチャレンジするとともに、得られた結果を啓発することで、「よく噛む」市民の増加を目指す。

●活動内容

・実施時期　　令和4年7月～令和5年3月
・実施場所　　各家庭
・対象者、参加人数　　モニター12家族（48名）
・実施内容

シャープ製のウェアラブルタイプの咀嚼計bitescanを貸し出すとともに、ロッテのキシリトールガムを提供。

① 夕食時にbitescanを使用し、家族全員で咀嚼回数を確認することにより噛む回数の意識づけ
② 1日3回ガムを噛んでもらうことにより、噛むことに対する意識づけ

事前・事後測定の結果や、貸出期間中に得られたデータにより、咀嚼行動や意識の変化を分析。

●活動の成果・効果

10家族がすべての試験を完了。平均19回夕食を家族全員で食べ、ガム咀嚼は平均で89.7%実施。
1食当たりの咀嚼回数の平均は1,232回、一口あたり咀嚼回数の平均は13.3回。
●口腔機能：咀嚼チェックガムの色変わり度合いが有意に上昇。
　　咬合力、オーラルディアドコキネシス（単音節の発音速度）は上昇傾向。
●咀嚼行動：おにぎりの摂取時間、回数ともに有意に上昇。

●課題、今後の展望

様々な機会をとらえて事業成果をPRすることで、「よく噛む」市民の増加を目指す。

団体の紹介や食育に関するPRなど

オーラルケア28（にいはち）プロジェクト
福岡市では、28本（親知らずを除く）ある永久歯を生涯健康に保ち、健康寿命の延伸とWell-beingの向上につなげるため、治療よりも予防に重点をおき、世代ごとの特性に応じた歯科口腔保健の様々な取組みを産学官オール福岡で推進しています。

記入者（所　属）　福岡市保健医療局健康医療部口腔保健支援センター
（連絡先）　TEL　092-711-4396　／　FAX　092-733-5535
E-mail　koku.PHB@city.fukuoka.lg.jp

55	みんなでフードロスゼロ！ おいしい福岡エコ運動	実施主体	福岡市 （環境局ごみ減量推進課）
		連携機関	農林水産局・経済観光文化局

取組の内容

●目　的

事業系食品廃棄物の更なる削減のために、食品ロスの発生抑制を推進しています。
福岡エコ運動を推進するため、食品ロス削減に取組んでいる飲食店・宿泊施設・食品小売店を協力店として登録し、ポスターなどで食品ロス削減への周知にもご協力いただいています。

●活動内容

・実施時期　宴会時の食べ残しゼロ啓発平成27年9月～
福岡エコ運動協力店　平成28年4月～

・実施場所　福岡エコ運動協力店及び街頭

・対象者、参加人数　福岡エコ運動協力店・市民等

・実施内容

〇協力店はポスター掲示以外の取組として、外食や宴会などで食べ残しを減らすための呼びかけや適量での提供、食材を無駄にしないための工夫なども行っています。

〇10月の食品ロス削減月間と食品需要の高まる年末年始には、福岡エコ運動協力店や街頭での広報活動等を通して食品ロス削減に向けたキャンペーンを行っています。

令和４年度ポスター

飲食店・宿泊施設

食品小売店

協力店の証

●活動の成果・効果

令和4年度の市政アンケートでは、約37パーセントの認知度がありました。
令和4年度末時点における福岡エコ運動協力店は701店舗
令和5年度からは、福岡エコ運動を更に周知するため、協力店が検索できたり、協力店からの案内などが手軽に確認できる紹介ホームページを開設します。

●課題、今後の展望

日本国内での食品ロス量は減っていますが、依然として国民一人当たり毎日お茶碗1杯分のご飯が捨てられています。その量は、世界の食糧支援量を上回っており更なる食品ロス削減が求められています。
福岡エコ運動協力店は、飲食店・宿泊施設に限られていましたが、令和2年度から食品小売店も加わり、食品ロス削減への呼びかけへの機会が進展しました。

団体の紹介や食育に関するPRなど

食べものは、様々な人達が手間暇をかけて、私たちのもとに届いています。楽しく、おいしく食べきって、食品ロスを削減していきましょう。

記入者（所　属）　福岡市環境局循環型社会推進部ごみ減量推進課
（連絡先）　TEL　092-711-4039　／　FAX　092-711-4823
E-mail：gomigenryo.EB@city.fukuoka.lg.jp

56	もったいない食品ロスをなくそう 親子クッキング	実施主体	福岡市 （環境局ごみ減量推進課）
		連携機関	西部ガスクッキングクラブ福岡

取組の内容

●目　的

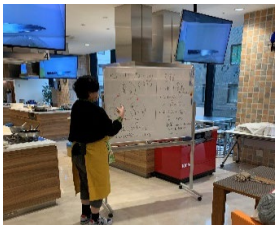
子どもと一緒に学べる機会を提供し、食品ロスに関心のない方でも、今後の食品ロスの取組みに関心を持っていただく。

●活動内容

・実施時期　令和5年3月18日(土)
・実施場所　西部ガスショールームヒナタ福岡（博多区博多駅東2-7-27）
・対象者、参加人数　小学生と保護者のペア8組16名

・実施内容　食品ロス削減を実践するため、消費しながら備蓄する「ローリングストック」を活用した料理教室

献立　『フライパンホットサンド』
『ツナマヨディップサラダ』
『カラフルしらたま』



●活動の成果・効果

親子でフードロスやローリングストック、フードドライブについて楽しく学ぶことができた。また、ローリングストックを活用した料理実習を行い、食材を無駄にしない方法について学ぶことができた。

●課題、今後の展望

「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」において、2000年度比で2030年度までに食品ロス量を半減、食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合80%という目標が定められている。そのためこの目標に寄与できるよう問題啓発と実践行動の促進に取り組んでいく。

団体の紹介や食育に関するPRなど

まだ食べられるのに捨てられる食べものを「食品ロス」といいます。
日本では年間約523万トン以上の食品が捨てられていてこのうち半分近くが家庭から出ています！！
この『もったいない』を少しでも減らす努力をしていきましょう。

記入者（所　属）　福岡市環境局循環型社会推進部ごみ減量推進課
（連絡先）　TEL　092-711-4039　／　FAX　092-711-4823
E-mail：gomigenryo.EB@city.fukuoka.lg.jp

57	幼児の保護者と若年層を対象とした 啓発資料の送付	実施主体	福岡市 （中央区衛生課）
		連携機関	

取組の内容

●目　的

幼児の保護者と若年層を対象に肉の生食による食中毒の予防について啓発する。

●活動内容

・実施時期　　令和5年3月

・実施場所　　福岡市中央区内

・対象者　　保育園（32園）の新入園児の保護者
専門学校（22校）新入生

・実施内容　　小冊子「STOP！肉の生食」計5080部を送付

●活動の成果・効果

肉の生食による若年層のカンピロバクター食中毒が多発しており、また、幼児は重症化しやすいことから小冊子を用いて若年層や幼児の保護者に肉の生食の危険性を伝えるいい機会になった。

●課題、今後の展望

今後も、必要に応じて内容を改定し送付する予定である。

団体の紹介や食育に関するPRなど

記入者（所　属）　福岡市中央区保健福祉センター衛生課
（連絡先）　TEL　092-761-7356　／　FAX　092-761-8280
E-mail　eisei.CWO@city.fukuoka.lg.jp

58	食中毒予防動画の作成・公開	実施主体	福岡市 （中央区衛生課）
		連携機関	

取組の内容

●目　的

食中毒予防について、正しい手洗い、身近な食のリスクをわかりやすく説明し広く普及する。

●活動内容

・実施時期　　令和4年3月～

・実施内容

【手洗い動画】

手洗いチェッカー、ルミテスターを使用した動画を作成し、YouTubeで公開

https://www.city.fukuoka.lg.jp/chuoku/eisei/life/tearai_douga.html

手洗い動画（Ver.洗い残し）

手洗い動画（Ver.数値化）

【持ち歩きリスク動画】

お弁当やお茶を持ち歩く際の食中毒リスクを実験した動画を作成し、YouTubeで公開

https://www.city.fukuoka.lg.jp/chuoku/eisei/life/shokuchudokuyobokeihatsudoga.html

持ち歩きリスク動画

●活動の成果・効果

動画公開のため参加人数等に制限がなく、広く食中毒予防について啓発を行うことができた。

●課題、今後の展望

今後も、さらに多くの方に見てもらうことができるよう魅力ある動画の作成に取り組んでいきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

記入者（所　属）　福岡市中央区保健福祉センター衛生課
（連絡先）　TEL　092-761-7356　／　FAX　092-761-8280
E-mail　eisei.CWO@city.fukuoka.lg.jp

59	みんなで楽しく　簡単レシピ料理教室	実施主体	福岡市 （南区健康課）
		連携機関	香蘭女子短期大学・純真短期大学 南区食生活改善推進員協議会

取組の内容

●目　的

健康な毎日が過ごせるよう、若い世代から、食生活を通じた健康づくりを実践するため、地域住民と学生・ヘルスメイトと一緒に調理し、食生活で実践していることについて情報交換を行う。

●活動内容

・実施時期	令和5年9月13日(水)	令和5年9月14日(木)
・実施場所	純真短期大学	香蘭女子短期大学
・対象者、参加人数	地域住民・短大生・ヘルスメイト 26名	地域住民・短大生・ヘルスメイト 30名

・実施内容

調理実習：　「簡単で野菜たっぷり」「主食・主菜・副菜」がそろったバランスのよい食事を調理し、みんなで食事。
郷土料理の「がめ煮」も副菜の一つとしてとりいれた。

交流会：　テーマ「減塩」「野菜摂取」について取り組んでいること、おすすめレシピ等についてグループワーク

香蘭女子短大での教室風景

●活動の成果・効果

いろいろな世代の方と一緒に調理・食事・グループワークができて、楽しかった、役に立ったとの意見が多かった。教室後のアンケートでは、教室の満足度は「満足」が8割以上だった。グループワークで減塩や野菜摂取についていろいろな情報を得ることができ、今後の食生活に実践につながった。

●課題、今後の展望

今後も年2回程度短大と連携して開催していく予定。
課題としては、若い世代の方に参加が少ない。日程・周知方法が今後の検討課題である。

団体の紹介や食育に関するPRなど

南区健康課では、市民の方を対象に、様々な事業を行い、健康づくり・食育の推進に努めています。

記入者（所　属）　福岡市南区保健福祉センター健康課
（連絡先）　TEL　092－559－5116　／　FAX　092－541－9914
E-mail　osawa.y02@city.fukuoka.lg.jp

60	南区ため蔵食ゼミ	実施主体	福岡市 （南区衛生課）
		連携機関	

取組の内容

●目　的

市民等が抱く食に対する漠然とした不安を解消するとともに、食の安全に関する正しい知識を身につけるために、事業者や行政による食の安全確保に関する取組みとして講習会等を実施。

●活動内容

・実施時期　令和4年4月～令和5年3月

・実施場所　南区内大学等及びWebでの配信

・対象者、参加人数　学生及び学校職員、地域イベント実行委員、社会福祉施設職員、保育園職員並びにSNS等の利用者

・実施内容

（1）食中毒予防に関する講習会の開催
①対面講習（手洗い講習等）　2回（57名）
②オンライン講習　6回（67名）

（2）SNS等を活用した食中毒予防の情報発信
①X（旧ツイッター）配信　11回

手洗いチェッカーを使用した手洗い講習の様子

オンライン講習の様子

X（旧ツイッター）配信

●活動の成果・効果

対面講習会は、食品衛生について直接市民へ説明でき、講習後は、活発な質疑応答が行われた。

オンライン講習会は、遠方の方でも参加しやすく、年々ニーズが高まってきている。

●課題、今後の展望

来年度も引き続き、食中毒予防に関する講習やSNSを活用し啓発していく。

団体の紹介や食育に関するPRなど

記入者（所　属）　福岡市南区保健福祉センター衛生課
（連絡先）　TEL　092-559-5162　／　FAX　092-559-5159
E-mail　eisei.MWO@city.fukuoka.lg.jp

61	城南区食育推進事業 「元気でいただきます応援事業」	実施主体	福岡市 （城南区健康課）
		連携機関	城南区子どもプラザ

取組の内容

●目　的

食に関する正しい知識を習得し、望ましい食生活を実践する市民を増やすために実施している事業の1つで、城南区子どもプラザに来られた機会に気軽に相談できるよう実施している。

●活動内容

・実施時期　　通年実施。城南区子どもプラザ：月1回。
・実施場所　　城南区保健福祉センター2階　城南区子どもプラザ（オンライン枠もあり）
・対象者、参加人数　　子どもプラザの利用者のうち希望者を対象。
令和4年度は月1回程度で合計15回151人
・実施内容

城南区子どもプラザでは、色々な専門家の相談日が設定されており、その中に栄養士の相談日を月1回設定してもらっています。
相談日は子どもプラザの通信やチラシ、ホームページなどで事前に告知し、当日、子どもプラザスタッフが利用者に、相談の有無を確認し希望者には番号札を渡しており、プラザ利用中に相談できるシステムです。
現在は、来所されないプラザ利用者にLINEビデオ通話でのオンライン相談枠も設定しています。

●活動の成果・効果

健康課の栄養相談では敷居が高いと思われている方も、いつも利用しているプラザで短時間に離乳食や幼児食、おやつの取り方などのちょっとした相談ができます。
こどもはプラザで遊びながらの相談で、退屈することなく過ごしているため、保護者も安心して相談できる場所として利用されています。

●課題、今後の展望

今後も利用者の利便性を図り、乳幼児を持つ保護者の不安を解消するために子どもプラザでの栄養相談を継続して実施していきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

城南区健康課では、離乳食教室以外に、1歳6か月児健診で「食事の何でも相談」を実施しており、特に乳幼児期の食生活の不安を解消するため保護者に対する相談の機会を増やすよう努めています。
また、乳幼児から高齢者までどの年代の方も利用できる個別対応の栄養相談を月1回実施しており、食生活に関する知識の普及や実践の支援を行っています。

記入者（所　属）　福岡市城南区保健福祉センター健康課
（連絡先）　TEL　092-831-4261　／　FAX　092-822-5844
E-mail　kenko.JWO@city.fukuoka.lg.jp

62	食のわくわく体験 （食とくらしのリスクコミュニケーション事業）	実施主体	福岡市 （城南区衛生課）
		連携機関	中村学園大学

取組の内容

●目　的

「食の安全」と「栄養」に関する正しい知識や情報を知ることで、食に関する理解を深め、食への不安を低減し、安全で健康的な食生活に活かすため、中村学園大学との連携事業として実施

●活動内容

・実施時期　令和5年8月23日（水）
・実施場所　城南保健所　1階　講堂及び栄養指導室
・対象者、参加人数　小学4年生から中学3年生の子どもと保護者
5組11名

・実施内容
・成長期に必要な栄養についての講義
・正しい手洗いの実習
・食品事業者を講師に調理実習（杏仁豆富づくり）を通じた食品衛生の学習

栄養についての講義

杏仁豆富づくり

●活動の成果・効果

参加者アンケートにおいて、回答者全員から理解が深まったとの回答であった。また、「子どもに栄養のことを伝えることができた」「食品を扱う業者さんの衛生管理を知ることができた」などの意見があり、事業を通じて、市民の安全で健康的な食生活の推進に繋げることができた。

●課題、今後の展望

応募者も多く関心が高いことから、より多くの市民に参加・周知していけるよう、実施方法やテーマ等を検討しながら行っていく。

団体の紹介や食育に関するPRなど

記入者（所　属）　福岡市城南区保健福祉センター衛生課
（連絡先）　TEL　092-831-4219　／　FAX　092-843-2662
E-mail　eisei.JWO@city.fukuoka.lg.jp

63	食育・食中毒予防啓発チラシの作成・配布 （食とくらしのリスクコミュニケーション事業）	実施主体	福岡市 （城南区衛生課）
		連携機関	中村学園大学

取組の内容

●目　的

幼児健診で来庁する保護者に対し、子どもに必要な栄養と家庭での食中毒予防について啓発する

●活動内容

・実施時期　　令和2年度～

・対象者　　健診を受ける子どもの保護者

・実施内容　　中村学園大学と共働し、幼児期のおやつをテーマに必要な栄養について伝えるとともに、子どもの食中毒予防について啓発するチラシを作成・配付。

栄養

食中毒予防

●活動の成果・効果

健診で配付することで、広く効果的に伝えることができている。

●課題、今後の展望

対象を広げた内容に紙面を改訂していく。

団体の紹介や食育に関するPRなど

記入者（所　属）　福岡市城南区保健福祉センター衛生課

（連絡先）　TEL　092-831-4219　／　FAX　092-843-2662

E-mail　eisei.JWO@city.fukuoka.lg.jp

64	中高生を対象とした 食育と食品衛生についての情報発信 （食とくらしのリスクコミュニケーション事業）	実施主体	福岡市 （城南区衛生課）
		連携機関	中村学園大学

取組の内容

●目　的

中高生の成長期に必要な栄養や食品衛生に関する情報を発信し、健康で安全な食生活の推進を図る

●活動内容

・実施時期　　令和4年度～

・対象者　　中学生、高校生　ほか

・実施内容　　中村学園大学と共働し、中学生・高校生に知って欲しい、成長期に必要な栄養や食の安全に関する情報を、学生生活のなかで取組む場面ごとに掲載したホームページ上で発信。

トップページ

ホームページへのリンク

5つの場面

●活動の成果・効果

スマホでも手軽に見ることができ、ホームページで発信することで、中高生以外の市民にも見てもらうことができる。

●課題、今後の展望

中高生に本ホームページについて広く周知していく。

団体の紹介や食育に関するPRなど

記入者（所　属）　福岡市城南区保健福祉センター衛生課
（連絡先）　TEL　092-831-4219　／　FAX　092-843-2662
E-mail　eisei.JWO@city.fukuoka.lg.jp

65	「早良区サザエさん通り食育レシピ」の動画配信	実施主体	福岡市（早良区健康課）
		連携機関	早良区食生活改善推進員協議会

取組の内容

●目　的

明るく元気なサザエさん一家の食卓をイメージした「早良区サザエさん通り食育レシピ集」の料理動画を配信し、デジタル化に対応した食育の推進を図る。

●活動内容

・実施時期　　通年（動画の配信は令和4年9月～）
・配信媒体　　YouTube（福岡チャンネル）
　　Instagram（いくちゃんねる福岡市）
　　市ホームページ
・配信数　　令和4年度　4回
　　令和5年度　8回（予定）

・実施内容

早良区では、区の豊富な食材を活かし、楽しい会話に花が咲くサザエさん一家をイメージした「サザエさん通り食育レシピ集」をライフステージ別に4種類作成し、レシピ集を活用した事業を実施している。（事業開始は平成26年度）

令和4年度からは、レシピの作り方やポイントなどをまとめた料理動画を作成し、SNSやインターネット等での配信を開始した。

レシピ集は4種類。
レシピは公募で、応募のあったレシピから、受賞した作品を掲載している。

●活動の成果・効果

新型コロナウイルス感染症の流行で従来の料理講習会や講演会等ができない時期があり、新たな取り組みとして動画配信を開始した。公民館での講習会等には参加しない住民や、SNSを活用する若い世代への啓発としても効果的な手法と考える。

●課題、今後の展望

今後も多様なアプローチで食育の推進に取り組む。料理動画については、配信とともに周知を行い、特に若い世代への啓発につなげたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

早良区では「サザエさん通り」をキーワードに市民の方に親しみやすい施策を展開しています。サザエさんの登場人物は年齢の幅が広く、いろいろな年代の方に自分のこととして「食育」について考えていただくきっかけとなればと考えています。

記入者（所　属）　福岡市早良区保健福祉センター　健康課
（連絡先）　TEL(092)851-6012　／　FAX(092)822-5733
E-mail　kenko.SWO@city.fukuoka.lg.jp

66	若者を対象とした食中毒予防啓発	実施主体	福岡市 （早良区衛生課）
		連携機関	

取組の内容

●目　的

若者や働き盛りの層に多発している鶏肉生食による食中毒の未然防止

●活動内容

・実施時期　　令和4年4月、8月、令和5年3月
・実施場所　　早良区役所、西新駅、総合図書館
・対象者、参加人数　　早良区役所利用者、西新駅利用者、総合図書館利用者
・実施内容

カンピロバクター食中毒対策として、飲食店で鶏肉料理を食べるときは、中心部までしっかり加熱したメニューを選ぶこと等を以下の方法で啓発した。

①早良区役所コミュニティビジョンに情報掲載
②西新駅デジタルサイネージに情報掲載
③総合図書館の展示ショーケースにポスター掲示
④フェイスブックに情報掲載
⑤市政だよりに情報掲載

●活動の成果・効果

様々な情報伝達の媒体を使用することで、一定の啓発効果はあったのではないかと考える。

●課題、今後の展望

対象世代に届きやすい啓発方法を検討しながら、継続して取り組んでいく。

団体の紹介や食育に関するPRなど

記入者（所　属）　福岡市早良区保健福祉センター衛生課
（連絡先）　TEL　092-851-6609　／　FAX　092-822-5733
E-mail　eisei.SWO@city.fukuoka.lg.jp

67	食の安全塾～目で見て分かるぺったん検査～お家でできる衛生チェック	実施主体	福岡市（早良区衛生課）
		連携機関	

取組の内容

●目　的

家庭における食中毒発生のリスクについて知り、食中毒予防に関する知識を習得してもらう。

●活動内容

・実施時期　令和4年7～8月

・実施場所　各家庭及び早良保健所

・対象者、参加人数　子育て世代

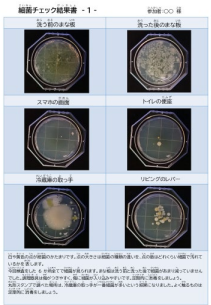
・実施内容　家庭に潜む食中毒発生のリスクを知り、食中毒予防に関する知識を習得するために、以下の事業を実施した。

①公募事業

10組20名を対象に、郵送で、設備や手指の細菌検査を実施し、保健所で培養した結果写真とともに食中毒予防に関するテキストを配布。

②普及事業

離乳食教室の参加者に、細菌検査キット及び食中毒予防に関するテキストを配布し、自宅でセルフチェックしてもらう。



●活動の成果・効果

公募事業に関するアンケート結果では、全家庭で食中毒とその予防方法について理解することができたとの回答が得られた。また、普及事業においても、全家庭で身の回りの衛生を意識するようになったとの回答が得られた。

●課題、今後の展望

公募事業については、対象とする世帯を検討しながら、今後も事業を継続していく。また、普及事業については、マタニティスクール参加者へも事業を拡大予定。

団体の紹介や食育に関するPRなど

記入者（所　属）　福岡市早良区保健福祉センター衛生課

（連絡先）　TEL　092-851-6609　／　FAX　092-822-5733

E-mail　eisei.SWO@city.fukuoka.lg.jp

68	西区食育おすすめレシピ動画	実施主体	福岡市（西区健康課）
		連携機関	西区食生活改善推進員協議会

取組の内容

●目　的

地産地消を通した食育の推進のため、豊かな土地である西区の特産品を活かしたレシピ、健康維持や食生活の改善に役立つ栄養情報などを動画で紹介した。

●活動内容

・実施時期　令和4年4月～現在

・実施場所　区Instagram（月3回程度投稿）、区Facebook・区HP（月1回投稿）、乳幼児健診等の保健所事業

・実施内容　西区ヘルスメイトや区内農家への取材を取り入れながら、西区の特産品を活かしたレシピ、健康維持や食生活の改善に役立つ栄養情報などを紹介する動画を制作し、啓発を行った。

【Instagram】

【レシピカード、SNS紹介チラシ】

レシピ動画をカード・チラシにして、所内事業にて啓発

●活動の成果・効果

・デジタル化に対応した食育推進の一例となった。

・身近なSNSにデジタル教材として情報を掲載することにより、区民はいつでもどこでも何度でも食育情報にリーチすることができ、保健所事業参加者からは好評であった。

●課題、今後の展望

・成果指標として、地産地消等の食育を実践する区民の増加を挙げていたが、適切なデータの取得が難しい。

・制作したレシピ動画について、さらに成果が上がる効果的な発信を目指す必要がある。区内農家への取材等を通して区民との交流の場を増やし、更なる検討を行っていく。

団体の紹介や食育に関するPRなど

14の関係団体からなる西区食育推進部会とともに、食育を推進しております。同部会において毎年スローガンを決定しており、令和5年度は「西区のおいしい食材で食育推進！～目指そうSDGsの実現～」をスローガンとして、他団体と連携を図りながら、西区の食育を進めてまいります。

記入者（所　属）　福岡市西区保健福祉センター健康課

（連絡先）　TEL　092-895-7075　／　FAX　092-891-9894

E-mail　kenko.NWO@city.fukuoka.lg.jp

69	保存食及びポリ袋を用いた 防災レシピコンテストの実施	実施主体	福岡市 （消防局防災センター）
		連携機関	

取組の内容

●目　的

9月1日の「防災の日」及び9月1～7日の「福岡市備蓄促進ウィークに合わせ、市民の皆さんに防災意識を高めていただくことを目的として、保存食及びポリ袋を用いた「防災レシピ」を募集し、コンテスト等を開催した。

●活動内容

・実施内容、実施時期　①第1回コンテスト　令和3年6月1日～8月15日
②第1回わくわくクッキング　令和4年1月15日
③第2回コンテスト　令和4年6月1日～8月15日
④第2回わくわくクッキング　令和5年1月21日

・実施場所　福岡市民防災センター

・対象者、参加人数　①　応募作品数37件
②　4家族　9名
③　応募作品数7件
④　10家族　21名　＋　障がい者福祉施設（1施設）　※リモートで実施

第1回わくわくクッキング

第2回わくわくクッキング（リモート）

調理の様子

●活動の成果・効果

コンテストについては令和2年度開催からたくさんの応募をいただいた。これらのレシピを使用したクッキングイベントを開催することで、防災に関する意識の向上を図ることができたと考える。また、防災レシピの調理中に発生する待ち時間を利用し、防災に関する講習やクイズを実施したことで、楽しみながら防災知識を学ぶことができたことは受講者の方々からも好評であった。

●課題、今後の展望

防災に関する知識、体験を親しみ深い「食」の分野からアプローチすることで、身近に感じていただけたのではと感じる。今後も各イベントや地域の防災訓練等でこの防災レシピについて普及していきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

コンテストに応募のあった防災レシピについては、福岡市民防災センターのホームページにて紹介していますので、是非ご覧ください。また、防災センターでは上記のレシピを含め防火、防災、救急に関する出前講習等も実施しておりますので、どうぞご利用ください。

記入者（所　属）　福岡市消防局予防部防災センター
（連絡先）　TEL　092-847-5990　／　FAX　092-847-5970
E-mail　bosai.119@city.fukuoka.lg.jp

70	栄養教諭による小学校における 食育の推進・食に関する指導	実施主体	福岡市 （教育委員会給食運営課）
		連携機関	

取組の内容

●目　的

・児童が望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食を生きた教材として活用することによって、学校における食育や食に関する指導を充実させる。
・保護者の協力の下、学級担任等と連携して、児童に対して「肥満ややせ」につながる食習慣が心身に及ぼす影響とともに、健康状態の改善に必要な知識の普及を図る。

●活動内容

・実施時期　　年間（4月～翌年3月）を通して随時
・実施場所　　福岡市立小学校 145校（R4は144校）
・対象者　　小学校1～6学年児童・保護者
・実施内容

【教科・特別活動等における食に関する指導】
学級担任等と連携した授業・給食の時間における巡回指導
委員会活動での自治的な活動を促す指導助言
学級担任が行う給食指導への資料提供

【個別的な相談指導】
食物アレルギーや食に課題をもつ児童への相談指導・給食指導

【食についての調査・啓発活動等】
児童を対象とした朝食喫食調査の実施・結果分析 → 朝食指導への活用
校内掲示物の作成・食育だよりの発行による家庭へのよりよい食についての啓発

〔小学校　食育だより〕

〔食に関する授業〕

〔調理実習：梅干し作り体験〕

〔校内探検：給食室見学〕

●活動の成果・効果

○年間を通して食に関する指導を日常的・継続的に行うことで、児童に健康的な食生活や望ましい食習慣について伝えている。（新型コロナウイルス感染症の行動制限緩和に伴い市立小144校の総指導回数も徐々に回復傾向にある〔R3：15101回・R4：23680回〕）
○定期的に食育だよりを発行することによって、保護者・家庭に向けて児童の発達段階に応じた適切な食事や栄養について、周知・啓発を行っている。

●課題、今後の展望

○毎年、朝食喫食調査を実施しているが、全国学力・学習状況調査における朝食欠食率（「朝食をあまり食べていない」・「まったく食べていない」小6児童の割合）の結果がR3：6.3%・R4：6.7%・R5：7.8%と増加傾向にあるため、今後もより一層児童への朝食指導や保護者への啓発に力を入れて取り組んでいく必要がある。

団体の紹介や食育に関するPRなど

○本市栄養教諭の小学校における取組
　本市栄養教諭は、各小学校の児童の食に関する実態をもとに、朝食や栄養バランスの整った食事の重要性はもちろん、食事への感謝の心を育み食事中のマナーを適切に身に付ける大切さや食品ロス・地産地消・生活習慣病・食料自給率等、食を取り巻く現代の課題についての指導にも取り組んでいます。児童が健康的で充実した食生活を送ることができるよう、これからも学校における食育・食に関する指導を推進していきます。

記入者（所　属）　福岡市教育委員会教育支援部給食運営課
（連絡先）　TEL　092-711-4642　／　FAX　092-733-5865
E-mail　kyushoku.BES@city.fukuoka.lg.jp

71	栄養教諭による中学校における 食育の推進・食に関する指導	実施主体	福岡市 （教育委員会給食運営課）
		連携機関	

取組の内容

●目　的

・生徒が望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食を生きた教材として活用することによって、学校における食育や食に関する指導を充実させる。

・保護者の協力の下、学級担任等と連携して、生徒に対して「肥満ややせ」につながる食習慣が心身に及ぼす影響とともに、健康状態の改善に必要な知識の普及を図る。

●活動内容

・実施時期　　年間（4月～翌年3月）を通して随時

・実施場所　　福岡市立中学校 69校

・対象者　　中学校1～3学年生徒・保護者

・実施内容

【教科・特別活動等における食に関する指導】

学級担任等と連携した授業・給食の時間における巡回指導

生徒会活動での自治的な活動を促す指導助言

学級担任が行う給食指導への資料提供

【個別的な相談指導】 食物アレルギーや食に課題をもつ生徒への相談指導・給食指導

【食についての調査・啓発活動等】

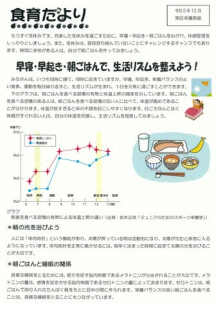
生徒を対象とした朝食喫食調査の実施・結果分析 → 朝食指導への活用

校内掲示物の作成・食育だよりの発行による家庭へのよりよい食についての啓発

栄養バランスの知識・理解を深め給食への感謝の心を育てる学校給食コンテストの実施

〔食に関する授業〕

〔給食時間中の食に関する指導〕
全校一斉オンライン形態



〔中学校 食育だより〕

〔学校給食コンテスト掲示物〕

●活動の成果・効果

○年間を通して食に関する指導を日常的・継続的に行うことで、生徒に健康的な食生活や望ましい食習慣について伝えている。（新型コロナウイルス感染症の行動制限緩和に伴い市立中69校の総指導回数も徐々に回復傾向にある〔R3：3146回・R4：5438回〕）

○定期的に食育だよりを発行することによって、保護者・家庭に向けて生徒の発達段階に応じた適切な食事や栄養について、周知・啓発を行っている。

●課題、今後の展望

○毎年、朝食喫食調査を実施しているが、全国学力・学習状況調査における朝食欠食率（「朝食をあまり食べていない」・「まったく食べていない」中3生徒の割合）の結果がR3：8.3%・R4：9.4%・R5：10.0%と増加傾向にあるため、今後もより一層生徒への朝食指導や保護者への啓発に力を入れて取り組んでいく必要がある。

団体の紹介や食育に関するPRなど

○本市栄養教諭の中学校における取組

本市栄養教諭は、各中学校の生徒の食に関する実態をもとに、朝食や栄養バランスの整った食事の重要性はもちろん、食事への感謝の心を育み食事中のマナーを適切に身に付ける大切さや食品ロス・地産地消・生活習慣病・食料自給率等、食を取り巻く現代の課題についての指導にも取り組んでいます。生徒が健康的で充実した食生活を送ることができるよう、これからも学校における食育・食に関する指導を推進していきます。

記入者（所　属）　福岡市教育委員会教育支援部給食運営課
（連絡先）　TEL　092-711-4642　／　FAX　092-733-5865
E-mail　kyushoku.BES@city.fukuoka.lg.jp

72	栄養教諭による特別支援学校における 食育の推進・食に関する指導	実施主体	福岡市 （教育委員会給食運営課）
		連携機関	

取組の内容

●目　的

・児童生徒が望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食を生きた教材として活用することによって、学校における食育や食に関する指導を充実させる。

・保護者の協力の下、学級担任等と連携し、児童生徒に対し「肥満ややせ」につながる食習慣が心身に及ぼす影響とともに、健康状態の改善に必要な知識の普及を図る。

●活動内容

・実施時期　　年間（4月～翌年3月）を通して随時

・実施場所　　福岡市立特別支援学校 7校

・対象者　　小学部1～6学年児童・中学部1～3、高等部1～3学年生徒・保護者

・実施内容

【教科・特別活動等における食に関する指導】

学級担任等と連携した授業・給食の時間における巡回指導

委員会・生徒会活動での自治的な活動を促す指導助言

学級担任が行う給食指導への資料提供

【個別的な相談指導】

食物アレルギーをもつ児童生徒や食に課題を抱える児童生徒への相談指導・給食指導

個別の指導計画を生かした食に関する指導の推進

【食についての啓発活動等】

校内掲示物の作成・食育だよりの発行による家庭へのよりよい食についての啓発

〔給食時間中の食に関する指導〕

〔給食週間の掲示物〕

〔特別支援学校　食育だより〕

●活動の成果・効果

○年間を通して食に関する指導を日常的・継続的に行い、児童生徒に健康的な食生活や望ましい食習慣について伝えている。（新型コロナウイルス感染症の行動制限緩和に伴い市立特別支援7校の総指導回数も徐々に回復傾向にある〔R3：876回・R4：1004回〕）

○定期的に食育だよりを発行することによって、保護者・家庭に向けて児童生徒の発達段階に応じた適切な食事や栄養について、周知・啓発を行っている。

●課題、今後の展望

○児童生徒の発達段階や特性を考慮し、食べ物や食に対する興味を引き出す食育・食に関する指導を進めていく必要がある。

○健康や摂食などに課題がある児童生徒への個別指導などを継続的に行う必要がある。

○児童生徒の記憶に残り、実生活に活かせるような体験学習を行っていきたい。

団体の紹介や食育に関するPRなど

○本市栄養教諭の特別支援学校における取組

本市栄養教諭は、各特別支援学校の児童生徒の食に関する実態をもとに、朝食や栄養バランスの整った食事の重要性と食事への感謝の心や食事のマナーを適切に身に付ける大切さについて指導に取り組んでいます。特別支援学校の児童生徒が健康的で充実した食生活を送ることができるよう、これからも個別の指導計画を中心として、学校における食育・食に関する指導を推進していきます。

記入者（所　属）　福岡市教育委員会教育支援部給食運営課
（連絡先）　TEL　092-711-4642　／　FAX　092-733-5865
E-mail　kyushoku.BES@city.fukuoka.lg.jp

73	給食の食べ残し0（ゼロ）	実施主体	香陵小学校
		連携機関	

取組の内容

●目　的

・食品ロスを削減することを一人一人が意識して取り組むことができる。
・好き嫌いをせず、しっかり食べることですこやかな体を育む。

●活動内容

・実施時期　R4. 9月～R5. 3月
・実施場所　各教室・給食室前
・対象者、参加人数　全校児童（420名）

・実施内容
「給食の食べ残し0（ゼロ）」の取り組み
（1）大小のおかずを片付ける時に各学級の食缶の残さいをチェックし、大小のおかず毎に給食委員会が作成した完食シールを配布する。
各学級で給食配膳食に貼布していく。
月毎にシールの枚数を集計し、上位3位までに賞状を配布した。
（2）給食片付け後に全体の残さいの量をチェックし、大、小それぞれのおかずが1リットル以下だと、給食室前に提示している配膳表にシールを貼る。
1ケ月毎に集計し、残さい量と、残さい日数を掲示した。

●活動の成果・効果

〇取り組みを進めるうちに残さいの量が減り、ほぼ毎日完食できるようになっている。

●課題、今後の展望

〇給食委員会の活動として定着できると、継続して、食べ物を好き嫌いせず食べきることを、さらに意識できると思います。

団体の紹介や食育に関するPRなど

記入者（所　属）　福岡市立香陵小学校
（連絡先）　TEL　682-0022　／　FAX　682-0063
E-mail

編集・発行
福岡市保健医療局健康増進課
〒810-8620
福岡市中央区天神1-8-1