

## 第 4 章

### 取り組みの内容

## 第4章 取り組みの内容

### 1 食育推進重点プロジェクト

重点プロジェクトは、食育先進都市に向けて、三島市の特徴ある取り組みとして、平成20年度から24年度までの計画期間内に重点的に実施する事業を位置付けています。

#### 三島らしい食育を推進するために

#### 1 (新) 三島市食育基本条例（仮称）の制定及び食育推進都市宣言の実施

三島市の食育を恒久的に進めていくため、食育への決意、基本理念や基本的な施策、市民、事業者、行政の役割を明確にした、「三島市食育基本条例」を制定するとともに、併せて、「食育推進都市宣言」を行い、全国に向け情報発信します。

#### 「健康な体を保つ」ために

#### 2 食育教室・食育出前講座

※栄養士・保健師等がボランティア団体と連携を図りながら、味覚教育・講話・料理実習等を実施し、正しい食の知識を伝えます。食育教室は、保育園・幼稚園・小中学校の園児・児童・生徒やその保護者を対象に、食育出前講座は、各種団体の依頼に応じて実施しています。

#### 3 (新) 食育健康スクール

※メタボリックシンドローム予防のため、体成分分析機等を活用して脂肪や筋力バランスなどを測定・分析し、栄養面や運動面から健康な体の作り方を学び、実践する食育健康スクールを開校します。

#### 4 健口教室

学校等に出向いての歯科医師による講話や歯科衛生士による歯科指導を実施し、歯の大切さと毎日の食生活や全身の健康とのかかわりを学習する機会を提供します。

## 「豊かな心を育む」ために

## 5 (新) 家族団らんの日（仮称）の創設

三島市食育推進市民会議の提案を受け、働き盛りの父親などとの一家団らんの機会を作るため、三島市独自の食育の日として、家族団らんの日（仮称）を創設し、市内企業等に広く協力を呼びかけ、家族がふれあう日、家族の絆を深める日の浸透・拡大を図ります。

## 6 大学生との協働による「食育元気教室」の開催

保育園、幼稚園、小中学校の園児・児童・生徒を対象に、日本大学短期大学部食物栄養学科と連携し、専門的知識と学生の感性を生かした味覚教育や快便教育など、元気な子どもを育てる食育に取り組みます。

## 「食の安全・安心」のために

## 7 (新) 三島市食育推進認定店事業

市内の飲食店などを対象に、地場産品を活用したヘルシーメニューや栄養バランス等の表示などの健康づくり協力店の中から、食育を積極的に推進する安全・安心な店を「三島市食育推進認定店」として認定し、市民にPRしていく制度を創設します。

## 8 (新) 学校給食レシピ・メニューの提供及び料理教室の開催

学校給食の良質な食材やバランスのよい食事などを家庭料理に活用し、健康的で安心・安全な食事の提供のため、学校給食のレシピやメニュー等の情報を提供するとともに、保護者等を対象に料理教室を開催します。

## 「食文化を守り、育てる」ために

## 9 (新) 親子“みしまコロッケ”料理コンテスト

子どもが好きなコロッケに着目し、「みしまコロッケ」の発掘に向けた第一歩として、各家庭独自のコロッケを地元のジャガイモや豚肉、旬の野菜などの食材で作り、おいしさを競う「親子“みしまコロッケ”コンテスト」を開催します。

## 10 ※教育ファーム（農林漁業体験学習）

自然の恩恵や食にかかわる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めること等を目的として、市・学校・農業者等が実施主体となり、箱根西麓野菜を食材にした※食農体験学習や子どもたちと学校給食納入農家との交流事業など、食の生産に関する一連の体験機会を提供します。

## 「環境を未来に引き継ぐ」ために

### 11 マイ・バッグ&マイ・ハシ持参運動の推進（環境にやさしい食育推進事業）

環境にやさしい食育を進めるため、食育教室や食育フェスタ等を通じて、買物袋（マイ・バッグ）及びお箸（マイ・ハシ）の携帯、利用を普及・啓発していきます。

### 12 食材を大切にするエコ料理の普及啓発

自然の恵みに感謝するとともに、「\*もったいない」意識を育て、\*食品廃棄物を減らすため、各種料理教室で大根などの葉や皮なども使い切る「一物全体食」を導入するとともに、広報における残りもの野菜などを利用した献立の紹介など、食材を大切にするエコ料理の普及・啓発を図ります。



食育元気教室