

平成 26 年度 その他の取組

1 家庭・地域における食育の推進

ライフステージに応じた取組

(区役所)

◆ 胎児期・乳幼児期

母子保健事業等において、妊娠期や乳幼児期の食や食育に関する意識づくりをはじめ、正しい知識・情報の普及や相談対応等実施するとともに、家庭での食育推進につなげるための取組(妊婦教室、離乳食講習会、乳幼児健康診査、地域ふれあい子育て教室、プレママクッキング等)を実施しています。

◆ 幼児期・少年期・青壮年期・高齢期

地域健康講座(キッズクッキング、男性料理教室、高齢者向け健康講座等)において、食育に関心を持ち、実践できるよう、ライフステージに応じた食や食育についての意識づくりや正しい知識・情報の普及、実践支援を実施しています。

特定給食施設における食育の推進

(健康局)

◆ 給食講演会

病院、介護保険施設、事業所等を対象に「日本人の食事摂取基準(2015年版)」についての講演と食育の取組についての事例発表会を行いました。(計2回)(保健所)

◆ 喫食者指導教室

給食施設(事業所)を対象に食育の充実、喫食者の健康増進に繋げる目的で「事業所食堂が健康づくりの拠点になるために」をテーマに講演会を行いました。(計2回)

◆ 給食施設巡回指導

事業所等の給食施設については、従来から栄養士未配置施設を対象に巡回指導をしていましたが、食育を進める観点から栄養士配置施設にも巡回指導を実施しました。

その他食育の推進

(区役所 健康局)

◆ 食育推進ネットワークの強化

地域に密着した継続的な食育活動を展開するため、食育関係機関や団体等が連携・協働して食育の推進が図れるよう食育推進会議を開催し、食育活動の支援を実施しています。

◆ 情報発信

広報や市、各区ホームページに食育に関する情報を掲載し、健康・栄養情報を発信しています。

2 保育・教育分野における食育の推進

《保育所》（こども青少年局）

公立保育所、公設置民営保育所、民間保育所等に対する取組

◆ 食育媒体を使用した出前食育

① 食育紙芝居を使用した食育を実施しました。

- ・朝食摂取の大切さを伝える（「あさごはんたべたかな」）
- ・手洗いの大切さを伝える（「せっけんくん」）
- ・食事のマナーを伝える（「みんなでたのしくたべたいな」）
- ・食べ物の働きについて伝える（「たべもののひみつ」）
- ・3つの食品群について伝える（「さんレンジャーのおはなし」）

② タペストリーを使用した食育

牛乳がどのように作られ、自分達のところに届くかを実物大の牛のタペストリーを使って説明しました。

◆ 就学に向けての食育

小学校入学へ向けて小学校給食の給食当番を中心に写真等を交えて伝えています。

◆ 職員への研修、支援

公立保育所の食育研究会で助言しました。また、公立保育所、公設置民営保育所、民間保育所への食育年間計画作成への促進、助言を行いました。



公立保育所での取組

◆ 配膳活動

食事のマナー・ルールの伝達や給食調理員との親近感を深め、食への関心を高めるため、給食調理員が保育室で、こどもと会話を交わしながら配膳を行いました。

食事への意欲や興味を高め、自分自身の適量などを知るため、こどもたちが盛付けや配膳を体験しました。

食欲や主体性を育成し、食材への関心を高めるため、こどもたちが食材に触れ、自ら調理して食べる体験をしました。

◆ 保護者への啓発活動

保育所での試食会を実施しました。また、「食事だより」を毎月発行しました。

食の情報誌「ぱくぱく」を年4回発行しました。

◆ 食文化の継承

日本食文化や多国籍食文化についての食育を実施しました。

◆ 菜園活動（菜園調理）

・四季折々の野菜などを所庭で栽培することにより、こどもが成長の過程を喜び野菜に対する関心・興味を引き出し、また愛着や気付きを経験します。

・菜園活動で採取した野菜などの下処理をこどもに体験させ、給食調理員が料理し、提供することを通じて「作って食べる」という体験を積み重ね、野菜を食べることへの意欲、楽しみを育みます。

◆ その他

大阪市市内環境管理計画に基づき、「CO2 の削減」、「ごみ排出量の削減」を目的とした取組として、調理室から出る廃棄食材や残食をこどもと一緒に処理、自然分解させ、その堆肥を使用して花や野菜などを育てることを通して、食物連鎖を伝えました。

《地域子育て支援センター》（こども青少年局）

地域子育て支援センター（公立保育所併設）の取組

◆ 離乳食講座

ゴックン期・モグモグ期・カミカミ期・カチカチ期の調理例の展示をしました。

素材の味、うす味をいかした調理と和風だしの作り方を紹介しました。

固さや味付けを伝える味の確認をしました。

離乳食作りでは、細かな調理技術を伝え、保護者が調理を体験しました。

◆ 食育講話講座

伝承文化と食、食の大切さ、バランスの良い献立づくり、共食の大切さ等を伝えました。

子育ていろいろ相談センターの取組

◆ 食を楽しもう講座

次のような食に関する講座及び講話を開催しています。

- ・離乳食に関する講座（初期、中期後期）
- ・アレルギーへの配慮を考えたメニュー
- ・パパのクッキング講座
- ・親子キッチン・親子でおやつ作り講座
- ・ドキドキ☆キッチン講座（小学生以上の調理体験講座）
- ・中学生クッキング講座
- ・子育て家庭の食育講座



食を楽しもう講座

《公立幼稚園》（教育委員会事務局）

- ◆ 公立幼稚園では、直接自然に触れる栽培活動を通して、感動を体験したり、生命を大切にする気持ちや探究心などを養っています。また、食材を意識できるようにしたり、食事のマナーを知らせたりするなど、タイミングを逃さず食に関する指導をしています。
- ◆ 食習慣の育成に関しては、主に昼食の時間を通して、準備から片付け、食事に至るまでの過程を大切にして指導を進めています。
- ◆ 保護者にも、食材に対する知識や食の安全等を知らせ、食育の重要性を伝えるようにしています。

《小学校・中学校・特別支援学校》（教育委員会事務局）

- ◆ 栄養教諭・学校栄養職員の未配置校への出張授業や学校給食試食会での講話等を行う、栄養教育推進事業を実施し、全ての小学校で授業を行いました。
- ◆ 給食・食育展を実施して、学校における食育や学校給食について、保護者や地域に理解を広げました。

- ◆ 小学校給食標準献立における食に関する指導資料を毎月作成し、学校給食を教材とした食育を行うための参考資料として小学校・特別支援学校へ配付しています。
- ◆ 学校給食献立コンクールを実施し、小学生が考えた献立を実際に学校給食に登場する取組を行い、食に関する興味・関心を高めました。
- ◆ 中学校用食育啓発資料「食育つうしん」、「給食で栄養を考えましょう」を作成し、全ての中学校へ配付しました。
- ◆ 中学校給食の献立や食材を紹介する啓示用食育資料「給食カレンダー」を作成して各中学校へ配付しました。
- ◆ 各学校において、食に関する指導の全体計画を作成し、学校給食を中心としながら学校教育活動全体をととした食育を進めています。

《小学校・特別支援学校給食》（教育委員会事務局）

- ◆ 学校給食献立表の家庭への配付

献立内容、調理方法、食材、分量等を記載した学校給食献立表を家庭での食生活の充実に役立てていただけるよう、全児童に配付しました。

また、食品を働き別に 3 色で表示し、併せて生活習慣病予防等の情報も提供して普及啓発に努めています。
- ◆ 学校給食・食育展の開催

保護者や児童を対象に、学校給食の啓発に重点をおいて開催しています。
- ◆ 試食会の開催

各学校において学校給食の啓発を行うとともに、食への関心を高めるため、年 1 回、保護者を対象に試食会を開催しました。
- ◆ 地産地消・郷土料理の推進

学校給食の食材については地場産物の利用増加に努めています。さらに、地場産物への理解を深め、生産する人々への感謝の気持ちを育むために、なにわの伝統野菜を学校給食に利用できるよう努めています。

また、大阪らしい料理を給食に取り入れ、充実するとともに、商都大阪が育んだ食文化を伝えています。
- ◆ ホームページの充実

給食への関心と理解を深めるため、教育委員会のホームページに学校給食のコーナーの充実に努めています。

《中学校給食》（教育委員会事務局）

- ◆ 試食会の開催

保護者を対象に試食会を開催し、中学校給食の意義や給食内容、利用方法等について啓発を行いました。
- ◆ 学校給食献立表の家庭への配付

7大アレルギーを含む食品とコンタミネーションの表示、及び献立毎の全使用食品と

使用量を記載した献立表を配付しました。

◆ 学校掲示用献立表・給食カレンダーの配付

献立表や給食カレンダーを学校内に掲示し、学校給食の意義や旬の食材、行事献立について知らせ、食育を行いました。

◆ ホームページの充実

中学校給食へ関心と理解を深めるため、教育委員会のホームページに中学校給食のコーナーを充実させました。

3 生産・流通・消費・環境分野における食育の推進

◎生産分野における食育の推進 (経済戦略局)

【大阪市農業フェアの開催・大阪エコ農産物認証事業等】

「大阪市農業フェア」では、農家の農作物栽培技術と品質の向上を目的とした市内産農作物の品評会を行い、品評会に出品された市内産の鮮度の高い良質な野菜を中心に各種農作物を即売ることにより、市民が市内産農作物に対する理解を深め、市内産農作物の消費拡大を図っています。

また、市内農業の核となる先進的な農業者を対象とした「なにわの農業塾」を新たに開催し、様々なカタチで農に携わる専門家から、活動のノウハウや考え方を5回の連続講座から学び、大阪発の新しい農業の可能性を探ります。



農業フェア

農薬・化学肥料を
5
割以上削減!



大阪  農産物

◆大阪エコ農産物認証事業の実施

安全で安心な農産物を市民に供給すると共に環境に配慮した農業に取り組む農業者を支援するため、大阪エコ農産物認証事業の実施に取り組んでいます。

◆「大阪市なにわの伝統野菜」認証表示シール及び認証表示プレート

地域資源である「大阪市なにわの伝統野菜」を新鮮な都市農業の野菜をPRする牽引役と位置付け、更なる普及啓発を図るために認証表示シール及び認証表示プレートの配付を実施しています。



◆大阪市なにわの伝統野菜について

「大阪市なにわの伝統野菜」は 100 年以上前から大阪で栽培されていたという文化的な背景を持ち、昨今では薄れてしまった季節を感じさせる野菜です。地元野菜として人気の毛馬胡瓜、玉造黒門越瓜、勝間南瓜、天王寺蕪、田辺大根、金時人参、大阪しろな、源八もの(芽じそ)の魅力をホームページ等で紹介しています。

◎流通分野における食育の推進

【市場体験ツアー・料理教室】(中央卸売市場)

中央卸売市場の果たす役割や機能を広く発信するとともに、生鮮食料品の普及を図り、食育を推進する観点から、市場体験ツアーや料理教室を実施しています。

また、各月ごとの旬の食材を使った簡単おもてなし料理の「旬の食材動画レシピ」を公開中！中央卸売市場の食材のプロたちによる豆知識も必見です。



田辺大根の生育の話



料理教室

◎消費分野における食育の推進

【エルちゃんの“わん”デー講座】(市民局)

毎月開催している「エルちゃんの“わん”デー講座」において、食の品質表示・安全分野に関するテーマを年間3回取りあげました。



メインキャラクター/エルちゃん

◎環境分野における食育の推進

【ごみ減量・3Rの推進】(環境局)

ごみ減量・3Rの推進に向けた取組の一環として、ごみの発生抑制を啓発する取組(教室)やエコ・クッキング等食材を無駄にしない取組の啓発を実施しています。引き続き、ごみ減量・3Rの推進に向けた取組としてエコ・クッキング等を実施しています。



エコ・クッキング

(*3) 3R:ごみを減らし、循環型社会を構築していくためのキーワードで Reduce(リデュース:減らす)、Reuse(リユース:再使用)、Recycle(リサイクル:再資源化)の頭文字をとったもの

4 食品の安全性の確保

【食品の安全性の確保】（健康局）

市民が安全・安心な食生活を送ることができるよう食品衛生に関する正しい知識を身につけるとともに、その理解をより深めていただくために、リスクコミュニケーション(双方向の意見交換)手法による啓発を主として、次のような施策を講じています。

- (1) 市民・食品等事業者との意見交換会の実施
- (2) 市民参加型食品衛生事業「食品安全モニター」の実施
- (3) 「大阪市食品衛生監視指導計画」策定時における市民等の意見反映
- (4) 情報提供
 - ア 保健所及び区役所保健福祉センターにおける食品等の安全・衛生等に関する相談
 - イ 市民、食品等事業者を対象とした食品衛生講習会の実施
 - ウ 本市ホームページやリーフレット等を活用し、食中毒予防に関する情報や食中毒発生状況、食品中の放射性物質検査結果等、食品衛生に関する情報提供

食品安全モニター研修

