

# 第5章 食育推進の施策展開

## 1 それぞれの役割に応じた食育の推進

### 目的1 健康を意識した食生活を送る（健康増進）

- 【目標】
- ① 規則正しい生活リズムを身に付ける
  - ② 望ましい栄養や、食事のとり方を理解し実践できる
  - ③ 食品の品質や、安全性について判断できる

【3次計画の課題】

- ・健康のための生活リズムを整える
- ・栄養バランスのよい食生活を実践する

### 【家庭での取組】

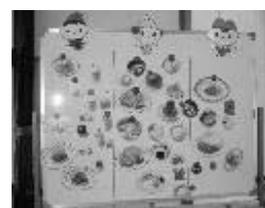
- 早寝・早起き・朝ごはんを実践しましょう。
- 主食・主菜・副菜をそろえてバランスよく食べましょう。
- 野菜は、毎日1人350g以上（1日小皿5皿分←1皿70g程度）食べることを目指しましょう。※成人の場合
- 自分の体重に関心を持ち、適正体重を維持しましょう。
- 間食（おやつ）・夜食の食べ方に気を付けましょう。
- よく噛みゆっくり食べましょう。
- 天然のだしを利用して、薄味を心掛けましょう。
- 食品表示（栄養成分表示）を暮らしに役立てましょう。
- 日中に適度な運動を行い、良い睡眠をとりましょう。

### 【保育所・認定こども園の取組】

- 「早寝・早起き・朝ごはん」の大切さについて、健康カードや出前講座等を通し、保護者に啓発し共有します。
- 家庭の生活リズムに影響を与えないよう、園での食事時間・午睡時間に配慮します。
- 「かみっこソング」を保育に活用し、噛むことの大切さを啓発します。
- 関係団体と連携し、保護者に食事メニュー（噛むことを意識したメニュー、簡単メニュー等）の提案を行い、家庭の食生活を支援します。
- 「おたより」の発行やホームページを利用し、家庭に情報発信を行います。
- 三角食べを意識できるよう指導します。
- むし歯予防のため、正しい磨き方や食後の歯磨き習慣を身に付けられるよう指導します。歯科健診の結果を家庭に知らせ、必要があれば治療を勧めます。（治療済みの報告の義務付け等）

#### 《給食》

- 「おたより」で給食献立やその食材を知らせ、保護者に情報を提供します。
- 子どもの食事の適正量を啓発します。  
（ワンプレートにならない盛り付け、展示食、手ばかりの周知等）
- 給食試食会を実施します。
- 「3つの食品群」について、給食を教材として子どもが栄養バランスについて関心が持てるよう指導します。



## 【幼稚園の取組】

- 早寝・早起き・朝ごはん運動を展開していきます。
- 基本的な生活習慣や、歯みがきなども身に付けられるよう指導します。
- 「朝食チェック」により、朝食喫食を啓発します。
- 「お弁当参観」や「親子クッキング」により、子どもと保護者の食に関する意識の向上を促します。
- 保健師・栄養士等の外部講師による講演会の実施によって、「健康づくり」についての保護者の知識を高めます。
- 「園だより」「クラスだより」の発行を通して、保護者に幼児期の食についての情報提供をします。



## 【学校の取組】

- 早寝・早起き・朝ごはん運動を展開していきます。
- 毎月の献立表及び給食だよりを発行し、保護者への情報発信を行います。
- 児童生徒への食に関する指導を通し、家庭へも啓発します。
- 小児生活習慣病予防健診の事後指導を充実します。
- 学校給食を教材として活用し、食に関する指導を実施します。



## 【行政の取組】

### 《保健》

- 望ましい生活習慣と食生活のリズムについて普及・啓発します。
- 朝食摂取の効果を啓発し、栄養バランスのよい朝食について普及・啓発します。
- 野菜の栄養価値や上手に野菜をとる方法等を広め、市民の野菜摂取向上に努めます。
- 塩分過剰摂取からの健康問題を伝え、減塩に向けた取組を推進します。
- メタボリックシンドローム（内臓脂肪型肥満）の予防や改善に取り組みます。
- 学校と連携して、小児期からの生活習慣病予防に努めます。
- 栄養成分表示店協力店の普及を図ります。
- 食品表示に関する知識を広めます。（食品の産地・栄養成分・添加物等）
- うわじま健康マイレージ（うわじま歩ポ）登録者を増やし、運動を奨励します。



### 《産業》

- 講習会等を通して、安全・安心な農水産物が生産できるように支援します。

## 【地域の取組】

- 食生活改善推進協議会は、地域の「健康づくり」を啓発します。
- 公民館の学級・講座において、「早寝・早起き・朝ごはん」の大切さや栄養バランスについて、調理実習も取り入れながら啓発します。
- 地域の食に関する情報提供を行います。

## 目的2 生きる力となる食を大切に作る心を持つ（人間形成）

- 【目標】
- ① 食に関心を持ち、おいしく楽しく食べることができる
  - ② 食への感謝の気持ちを持つことができる
  - ③ 食べ物を無駄にせず、食品ロス削減に取り組むことができる

### 【3次計画の課題】

- ・食事づくりへの興味関心を高める
- ・幼児期からの共食の啓発
- ・もったいないという気持ち、食への感謝の気持ちを持つ

## 【家庭での取組】

- 家族と一緒に食事作りや準備に関わり、食を楽しむ機会を持ちましょう。
- 栽培や収穫等の体験を通して、食に興味や関心を持ちましょう。
- 家族と一緒に食べる機会を増やし、食卓でのコミュニケーションを大切にしましょう。
- 感謝の気持ちを込めて、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。
- 作りすぎや食べ残しを減らす等、「もったいない」という気持ちを持ちましょう。
- 食べ物を大切にし、食品ロス削減に努めましょう。

## 【保育所・認定こども園の取組】

- 様々な教材を活用し、保育の中で食の関心を高めます。
- 生き物の飼育、菜園活動を通して、収穫の喜びや恵みに感謝すると共に「命」を感じる心を育てます。
- 地域の生産物を知らせることで、生産者への感謝の気持ちや、生まれ育つ地域への愛着を育てます。
- 地域食材を活用し、地域の人々（生産者など）との連携した活動を通し、食への関心を高め、感謝の気持ちを育むと共に、人との触れ合う楽しさや大勢で食べる楽しさを伝えます。
- 園外保育により、農業、漁業、商業を見学し、食への関心や食に関わる人々への感謝の気持ちを育てます。
- 食事時のあいさつにより、感謝の気持ちを育てます。
- ダンボールコンポスト等「食のリサイクル」活動を体験する中で「もったいない」の気持ちを育てます。
- クッキングや食育集会を通し、おいしく楽しく食べることができるよう取り組みます。



### 《給食》

- 給食試食会などを通し、保護者へ食に関する様々な情報発信を行うことで食への関心を高めます。
- 配膳などを通し、食に関わる身近な人への感謝の気持ちを育てます。
- 食育だよりを通し「共食」の大切さを啓発します。

## 【幼稚園の取組】

- 幼児と保護者が一緒に食育活動に参加する中で、食への興味関心を高めます。
- 野菜栽培や農業体験を通して、食に興味や関心を持たせ、命をいただく大切さを知らせます。
- 生産者と関わり、食物に対して感謝の気持ちを持つと共に「もったない」の気持ちを育みます。
- 食事は、みんなで食べるとおいしく、楽しいことに気付かせ、家庭にも共食の大切さを知らせていきます。
- 食事時のあいさつにより、感謝の気持ちを育てます。



## 【学校の取組】

- 給食試食会を通し、保護者への情報発信を行い、食に関する家庭の関心を高めることに努めます。
- 食物は自然の恩恵に成り立っていることや食事は動植物の命をいただいていることなど、命の大切さを指導します。
- 農業体験など体験学習を通して、命を大切に作る心や食に対する感謝の気持ちを育みます。
- 食事のあいさつに感謝の意を込めることを指導します。
- 食材や給食に関わる方々への感謝の気持ちを育み、残食ゼロに努めます。



## 【行政の取組】

- 「食育の日」や「食育月間」の普及・啓発に努め、食育を推進し周知します。（広報、パネル展示など）
- 食育に関する様々な出前講座、健康教育等を行います。
- 幼児期から「共食」の大切さについて、普及・啓発します。
- 食品ロス削減について啓発します。
- 元気うわじまサポートバンク（食育の人材バンク）の運用促進を図り、栽培や収穫体験等を推進します。



## 【地域の取組】

- 関係機関や団体は、食育活動を積極的に広報します。
- 公民館の学級・講座において、「親子の調理実習」や「野菜等の栽培・収穫の体験活動」の機会を提供し、保護者に食の大切さを伝えます。



## 目的3 食文化を大切に継承する（地域活性化）

- 【目標】
- ① 地産地消（地元食材の利用促進）を進める
  - ② 宇和島の食（恵）を知り、生活の中に取り入れる
  - ③ 郷土の味を伝承する

【3次計画の課題】

- ・ 地場産物の積極的利用の促進
- ・ 郷土料理の普及啓発

### 【家庭での取組】

- 宇和島産の食材の良さを知り、意識して選び、家庭の食卓にあげるようにしましょう。
- 家庭の味、おふくろの味を大切にしましょう。
- 年中行事を大切にし、旬の食材を使って季節を楽しみましょう。
- 郷土料理に関心を持ち、家庭で作ったり食べたりする機会を持ちましょう。
- 主食が米飯の日本型食生活の良さを理解し、和食を積極的に取り入れましょう。
- 地元の産業に興味を持ちましょう。

### 【保育所・認定こども園の取組】

- 園外保育や遠足などにより、地域の農産物に触れる機会を作ります。
- 郷土料理や行事食のいわれについて、行事等を通して子どもたちに伝えます。
- 宇和島の特産物（みかん、米、魚等）を、園児や保護者・祖父母に啓発します。
- 姿勢や正しい食具の使い方、食器の並べ方等、基本的なマナーを身に付けるようにします。
- 「食育だより」等を利用して、郷土料理・地場産物・行事食についての情報を保護者に提供します。
- 関係機関との協働により、地場産物のおいしさを伝えます。
- 関係機関との協働による、地場産物食育推進事業を通して、うわじまの食の恵みを伝えます。

#### ＜給食＞

- 食育の日には地元食材や愛媛県産の食材を積極的に使用し、その食材を紹介することで地元産物への関心を高めます。
- 郷土料理や季節の行事食を、給食献立に取り入れます。
- 給食では、天然だしを使用します。
- 米を中心とした給食を実施することで、日本型食生活を推進します。



### 【幼稚園の取組】

- 園外保育や遠足などにより、地域の農産物に触れる機会を作ります。
- 関係機関と連携し、地場産物のおいしさを伝えます。
- 地元食材を使った料理教室などを行い、地産地消の大切さについて啓発します。
- 「お弁当参観日」などで、米中心の日本型食生活についての意識向上を図ります。
- 基本的なマナーを身に付けるよう指導します。
- 郷土料理や行事食のいわれについて、保育教材を使って子ども達に伝えたり、それらにちなんだ行事を行ったりします。
- 「おたより」等を利用して、郷土料理・地場産物・行事食についての情報を保護者に提供します。



## 【学校の取組】

○各教科等において、担任と栄養教諭が地域の人材・関係機関と協力して地域の食文化についての学習を進めます。

### 《給食》

- 郷土料理や季節の行事食を取り入れ、食への関心を持てるようにします。
- 給食に地域の食材や愛媛県産食材を積極的に使用し、和食を取り入れます。
- 楽しい給食を目指し、マナーや発達段階に応じた食べる力を身に付けるように努めます。
- 地元の食材を活用した給食を提供します。



## 【行政の取組】

### 《保健》

- 料理の講習会等で、地場産物を活かした内容で地産地消を啓発します。
- 食生活改善推進協議会と連携し、郷土料理を普及します。
- 宇和島の食の恵みや郷土の料理を、市の広報・ホームページ等で紹介します。

### 《産業》

- 産直施設（きさいや広場等）や産業まつり等イベントにおいて、地産地消を啓発し地場産物販売を促進します。
- 市推奨品制度により、地域特産品のPRを行います。
- おさかな普及協議会と協働し、魚食普及に努めます。
- 農林漁業関係者による体験活動の推進により、市民に「食」への理解を深めます。
- 飲食店に対し、地場産物を活用した特産品ブランドの推進支援を行います。
- 6次産業化をサポートし、地場産物をPRします。

## 【地域の取組】

- 公民館の学級・講座において、郷土料理・地産地消・日本型食生活を伝えます。
- 食生活改善推進協議会は、地元食材を使った料理講習会等を開催します。
- 食生活改善推進協議会は、郷土料理に関する知識の普及と情報提供を行います。
- 食生活改善推進協議会は、新しい郷土料理の創出に取り組み、その普及を図ります。

## 【生産者・事業者の取組】

- イベント等で郷土の料理を販売し、伝承に努めます。
- 農林漁業関係者による体験活動の推進により、市民に生産への理解を深めます。
- 各直売所において、生産者による地場産物の販売を促進していきます。
- 産業まつり等イベントや産直施設（きさいや広場等）で、市民に地産地消の啓発を行います。
- 地場産物をPRして、普及します。
- 講座等で地元の魚に対する関心を高め、市民が魚を食べる機会を増やすことに努めます。
- 幼児期からの魚に対する興味を高め、食材としての魚を好きになってもらうことに努めます。



## 2 ライフステージに応じた食育

生涯にわたって健やかで心豊かな生活を送るためには、それぞれの年代に応じた食生活が大切です。市民一人ひとりの取組を2-①に、分野別事業の取組を2-②に示しました。



### ①市民一人ひとりの取組

| 目的            | ライフステージ                         | 乳幼児期  | 学童・思春期  | 青壮年期   | 前期高齢期  | 後期高齢期  |
|---------------|---------------------------------|---|---|--|--|--|
|               | 《年齢》                            | 《おおむね0～5歳》  | 《おおむね6～18歳》   | 《おおむね19～64歳》   | 《おおむね65～74歳》   | 《おおむね75歳以上》  |
| 目標            | 特徴                              | ●心身の機能や食行動の発達が著しく、生理的機能が自立する時期。<br>●食事の楽しさを知ることや、五感を使う経験をすることが必要。 | ●心身ともに成長し、望ましい生活習慣や生活リズムを身に付け、実践する時期。<br>●食習慣の基礎を確立することが重要。 | ●健全な食生活を送り、体力の維持増進に努める時期。<br>●自分自身の生活状況にあわせた食事と運動を心がけることが重要。 | ●食を通して豊かな生活を実現し、次世代へ伝える時期。<br>●望ましい食習慣の維持や生活習慣を守り、健康管理に努めることが大切。 | ●心身の機能に様々な変化が生じ、低栄養などがおこりやすい時期。<br>●栄養状態を保ち、健康寿命を延ばすことが重要。 |
|               | 実践目標                            | お腹が空くリズム・正しい食習慣を身に付ける<br>(規則正しい排便リズムも)                            |   | 1日3食を規則正しく食べ、健やかな食生活を実践する                                    |  |  |
| 健康を意識した食生活を送る | ・健全な食生活のリズムを身に付ける               | 朝食を食べる  |   | 朝食を毎日食べる   |  |  |
|               | ・自分の適量を知り、主食・主菜・副菜をそろえバランスよく食べる | 保護者が子どもの適量を知る   | 自分の食生活を見つめ直し、バランスを考えて食べる                                    | 自分に合った食量を取り、生活習慣病を予防する                                       |  | 低栄養に気を付けバランスよく食べる  |
|               | ・野菜を350g食べる                     | 野菜を好んで食べる   | 野菜のよさを知り、毎食食べる  | 野菜のよさを知り、350g(5皿)以上食べる                                       |  |  |
|               | ・間食のとり方に気を付ける                   | 保護者が時間と量を決めて与える   | 適量を知り、間食・夜食のとり過ぎに注意する                                       |  |  | 適量を知り、間食(捕食)を上手にとる   |
|               | ・適正体重を維持する                      | 保護者が子どもの正しい成長を把握する  | 肥満・やせの正しい知識を学びコントロールする                                      | 適正体重を維持する  |  |  |
|               | ・よくかんで味わって食べる                   | かむ力を育てる   | 歯ごたえのあるものをよくかむ習慣を付け味わって食べる                                  |  | よくかんで飲み込む習慣を付ける  | よくかんでゆっくり食べ誤嚥に注意する   |
|               | ・歯の健康を守る                        | 歯ブラシに慣れ、歯みがきの習慣を付ける<br>仕上げ磨きをする                                   | 定期的に歯科健診を受け、食後の歯みがき習慣や正しいブラッシング方法を身に付け実践する                  |  |  | 定期的に歯科健診を受ける   |
|               | ・運動習慣を身に付ける                     | 体を動かし、しっかり遊ぶ  | 積極的に運動する  | 積極的に生活に運動を取り入れる  | 適度な身体活動量を維持する  |  |
|               | ・「食の安全」についての知識を身に付ける            | いろいろな食品があることを知る   | 食品を判断するための表示を知る   | 食品表示(産地・栄養成分・添加物など)を参考にして選ぶ                                  |  |  |
|               | 生きる力となる食を大切にすることを心を持つ           | ・食育に関心を持つ   | 食について知らないことを学ぶ  | 食について知らないことを学ぶ 自分の知っていることを教える                                |  |  |
| ・味覚を育てる       |                                 | 素材の持ち味を活かした料理を味わい味覚を育てる   | いろいろな食体験を通して味覚を育てる  | 素材の持ち味を活かし、うす味を実践する  |  |  |
| ・みんなで食事を楽しむ   |                                 | 食事の時間を大切にし、家族、仲間との「共食」を楽しむ  |   |  |  |  |
| ・あいさつをする      |                                 | 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをする  |   |  |  |  |
| ・食への感謝の気持ちを養う |                                 | 食物に命があることを知る  | 農林漁業体験を通して食べ物を知り、感謝の心を持つ                                    | 食への感謝の心を次世代に継承する   |  |  |
| ・食事づくりに興味を持つ  |                                 | 食事づくりや準備に関わり手伝いすることを楽しむ   | 基本的な調理技術を身に付け食事づくりを楽しむ                                      | 食事づくりを実践して、次世代に継承する  |  |  |
| ・食品ロス削減に努める   |                                 | 食べ物を残さず「もったいない」の心を持つ  |   |  |  |  |
| 食文化を大切に継承する   | ・地場産物に関心を持つ                     | 地場産物や旬の食べ物を知る   |   | 地元の食材を知り、地産地消を推進する   |  |  |
|               | ・地元食材を利用する                      | 地元でとれた食材を意識して選んで食べる(米・魚・みかんなど)                                    |   |  |  |  |
|               | ・郷土料理や昔ながらの料理に関心を持つ             | 郷土料理や行事食(おせち料理など)に親しむ   |   | 郷土料理や行事食に関する意識を高め実践する  | 郷土料理や行事食を取り入れ、次世代に伝承する   |  |
|               | ・日本型食生活を実践する                    | 和食に親しむ  | 日本型食生活のよさを知り、米中心の食事をする                                      |  |  |  |
|               | ・食事のマナーを身に付ける                   | 箸の使い方や食事のマナーを身に付ける  | 正しい食事のマナーを習得し、実践する  | 食事のマナーや日本の食文化を次世代に継承する                                       |  |  |

## ②ライフステージに応じた分野別事業の取組

| ライフ<br>ステージ<br>分野     | 妊産婦期               | 乳幼児期（0～5歳）  |                            |  | 学童・思春期<br>（6～18歳）              | 青壮年期<br>（19～64歳）                                | 前期高齢期<br>（65～74歳） | 後期高齢期<br>（75歳以上） |  |
|-----------------------|--------------------|---|----------------------------|--|--------------------------------|---|-------------------|------------------|--|
|                       |                    | 家庭  | 幼稚園                        | 保育所<br>認定こども園                                    | 学校                             |   |                   |                  |  |
| 保育所・認定こども園・幼稚園・学校・福祉課 |                    |   | 幼稚園教諭の健康教育<br>園内活動・各種講座の利用 | 栄養士・保育士・調理員の健康教育<br>食のリサイクル活動の実施<br>園内活動・各種講座の利用 | 食に関する指導<br>調理実習<br>地場産物・郷土料理など |   |                   |                  |  |
|                       |                    |   | 地場産物食育推進事業                 | 収獲活動を通じた給食・食育集会                                  |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    |   | 職員研修                       |  |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    |   |                            | 食育計画の作成  |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    |   |                            | 給食展示による適正量の啓発                                    | 給食だより<br>給食試食会                 |   |                   |                  |  |
|                       |                    |   |                            | 発育段階に合わせた栄養管理                                    |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    |   |                            | 給食（弁当）でのマナー指導                                    |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    |   |                            | 郷土料理・行事食・和食の実施、推進                                |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    |   |                            | 給食献立に地場産物活用                                      |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    |   |                            | 健康カード・子育て講座の開催・「食育だより」・給食試食会「食育の日」に関連する行事等       |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    |   | 随時個別相談                     |  |                                |   |                   |                  |  |
| 農林商工課・観光課<br>水産課      |                    | イベント・パンフレット等で情報を提供                                |                            |  |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    | 地場産物の商品開発・PR活動 講座等の共催・連携                          |                            |  |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    | 各イベントでの食を楽しむ機会の提供                                 |                            |  |                                |   |                   |                  |  |
| 保険健康課                 | 妊婦訪問（随時相談）<br>妊婦相談 | 健康診査時の指導・相談（3か月、1.6か月、2歳、3歳、5歳）<br>健康相談（8か月）・育児相談 |                            |  | 依頼による個別相談                      | まちの健康相談室<br>依頼による個別相談                           |                   |                  |  |
|                       | パパママスクール           | 健康づくり出前講座（乳幼児・学童・成人）                              |                            |  |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    |   |                            | 小児生活習慣病予防事業                                      | 思春期出前講座                        |   |                   |                  |  |
|                       |                    | 依頼健康教育  |                            |  |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    | 宇和島保健所と連携し、栄養成分表示協力店の開拓                           |                            |  |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    | パネル展・広報・講座・講話等での啓発                                |                            |  |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    | 食生活改善推進員養成講座<br>元気うわじまサポートバンク会員への勧誘               |                            |  |                                |   |                   |                  |  |
| 生産者・ボランティア・自治等の組織     | 食生活改善推進協議会         | 市委託事業（生活習慣病予防、子どもの食育推進事業等）等の実施                    |                            |  |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    | 宇和島版食事バランスガイド及び宇和島の味レシピ集を利用した健康づくりと地産地消の推進        |                            |  |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    | ふるさとの味研究会・郷土料理講習会                                 |                            |  |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    | ヘルシーメニューコンテスト                                     |                            |  |                                |   |                   |                  |  |
| 農林漁業関係者               |                    | 「地場産物食育推進事業」での連携                                  |                            |  |                                | えひめ食農教育推進事業                                     |                   |                  |  |
|                       |                    | おさかなびっぴちパーティー                                     |                            |  |                                | 食文化普及事業<br>さかな屋大将のお魚さばき方教室<br>私にもできる！お刺身盛り合わせ教室 |                   |                  |  |
| 公民館                   |                    | 家庭教育支援事業  |                            |  |                                |   |                   |                  |  |
|                       |                    | 各種講座及び学級  |                            |  |                                |   |                   |                  |  |
| 元気うわじまサポートバンク         |                    | 様々な食育の取組  |                            |  |                                |   |                   |                  |  |

### 3 3次計画からの取組の強化について

2次計画の取組の効果や課題をふり振り返りながら、それぞれの役割を考慮し、連携を深めながらさらに充実して推進します。

|                    | 健康を意識した食生活を送る   | 生きる力となる食を大切にすることを   | 食文化を大切に継承する  |
|--------------------|---|---|--|
| (関係団体) 農林課         | <ul style="list-style-type: none"> <li>●各種イベントにおけるパネル展示(例:ブラッドオレンジにおけるアントシアニン効果等)</li> <li>●健康教育での連携・協力</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●他課との連携事業(みかんジュース搾り体験等)の充実</li> <li>●生産者による、他課との連携事業の充実</li> <li>●農業体験の充実</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●生活研究協議会による食文化交流活動(例:宇和島・鬼北のふるさとの味めぐり)</li> <li>●産業まつりのイベント充実</li> </ul>                      |
| (関係団体) 水産課         | <ul style="list-style-type: none"> <li>●健康教育での連携・協力</li> </ul>  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>●「魚食」の普及啓発</li> <li>●地域水産品のPR</li> <li>●おさかな普及協議会との連携事業の充実</li> </ul>                         |
| 観光課 商工             |   |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>●産直施設やイベントで地産地消啓発と地場産物販売促進</li> <li>●地域特産品のPR</li> <li>●6次産業や地場産物を活用した特産品ブランドの推進支援</li> </ul> |
| 福祉課                | <ul style="list-style-type: none"> <li>●「早寝・早起き・朝ごはん」運動の普及啓発</li> <li>●年齢に応じた食事バランスの普及啓発</li> <li>●噛ミン30の普及啓発</li> <li>●「かみかみメニュー」の給食での実施</li> <li>●保護者へのメニューの提案</li> <li>●出前講座の充実●個別相談の充実</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●共食について普及啓発</li> <li>●生産者や地域との交流活動の充実</li> </ul>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>●給食での地場産物の利用</li> <li>●地場産物食育推進事業の充実</li> </ul>   |
| 認定こども園 保育所         | <ul style="list-style-type: none"> <li>●「早寝・早起き・朝ごはん」運動を家庭と連携して推進(取り組み方を工夫する)</li> <li>●歯科健診の結果を知らせ、治療をすすめ、報告を義務づけ</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>●地域の人々(生産者等)との連携により、感謝の気持ち、食への関心を啓発</li> <li>●「もったいない」という気持ちの育成</li> </ul>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>●給食を通してマナーの啓発</li> <li>●食育だよりを通して郷土料理や行事食への関心を啓発</li> </ul>                                   |
| 幼稚園                | <ul style="list-style-type: none"> <li>●「早寝・早起き・朝ごはん」運動を家庭と連携して推進</li> <li>●「共食」の大切さを啓発</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●栽培活動等を通して、食への関心を啓発</li> <li>●生産者との関わりを通して、感謝の気持ちや命を大切にする気持ちを育む</li> </ul>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>●関係機関と連携した地場産物の啓発</li> <li>●郷土料理や行事食のレシピ紹介</li> <li>●食事マナーの啓発</li> </ul>                      |
| 学校                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>●「早寝・早起き・朝ごはん」運動の推進</li> <li>●小児生活習慣病予防事業の推進</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●給食指導の充実(命を大切にする心、感謝の気持ちを育む指導)</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●地場産物(野菜・魚・柑橘)を活用した学校給食の充実</li> </ul>   |
| (生涯学習) 公民館         | <ul style="list-style-type: none"> <li>●「早寝・早起き・朝ごはん」の大切さや栄養バランスについて、調理実習も取り入れながら啓発</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●親子の調理実習や、野菜等の栽培収穫などの体験活動の場の提供</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●郷土料理教室開催</li> <li>●地産地消・日本型食生活の推進</li> </ul>   |
| (食生活改善推進協議会) 保険健康課 | <ul style="list-style-type: none"> <li>●望ましい生活リズムの普及啓発</li> <li>●栄養バランスのよい朝食について普及啓発</li> <li>●野菜の栄養価値や上手に野菜をとる方法の普及啓発</li> <li>●減塩に向けた取組の推進</li> <li>●小児生活習慣病予防事業の充実</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>●「共食」の大切さについて普及啓発</li> <li>●食への関心を高める講座の実施</li> </ul>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>●郷土料理や地場産物の普及啓発(食生活改善推進協議会と連携)</li> </ul>   |
| 食育連絡会              | <ul style="list-style-type: none"> <li>●栄養バランスのよい朝食の啓発</li> <li>●野菜摂取啓発</li> <li>●栄養成分表示店の開拓</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>●食品ロス削減について検討</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>●郷土料理の普及啓発</li> </ul>   |
|                    | ●元気うわじまサポートバンクの運用促進   |   |  |
|                    | ●食育の周知活動・・・パネル展、イベント、広報、ホームページ等   |   |  |
|                    | ●会議の開催 連携による継続的な食育の推進体制   |   |  |