

# 令和4年度食育関連事業実施一覧

日田市

No.	事業名	概要	実施時期	実施状況
1	乳児健診	7か月児を対象とした健診 離乳食についての個別相談、指導		回数: 23回 指導者数: 117人
2	幼児健診	1歳6か月児、3歳児を対象とした健診 幼児食についての個別相談、指導		1歳6か月児、3歳児ともに毎月2回程度実施。 回数: 52回 指導者数: 105人
3	5歳児発達相談会	5歳児発達相談会で希望者を対象に個別相談及び指導を実施		回数: 3回 相談者数: 3人
4	乳幼児相談 (すくすく相談)	乳幼児を対象とした個人相談及び指導を実施		回数: 12回 相談者数: 27人
5	個別乳幼児相談	乳幼児を対象とした窓口や電話、訪問による栄養相談		窓口: 6回(6人) 電話: 13回(13人) 訪問: 8回(8人)
6	たまご学級	妊婦とその家族を対象とした健康教室及び出産に向けた育児教室(夜間に開催)		回数: 4回 参加者数: 75人
7	母子健康手帳交付	母子健康手帳交付時に保健、栄養、歯科等の教育を実施。 妊娠中の生活全般の留意事項や妊産婦のための食生活指針や食事バランスガイド、食品表示について普及啓発。		333人
8	離乳食教室	4か月～6か月の乳児の保護者を対象に月齢に応じた作り方・与え方を習得できるよう、講話や個別相談を実施		回数: 4回 参加者数: 25人
9	おやつ教室 (子育てサロン)	乳幼児の保護者や参加を希望する幼児とともに、簡単にできるおやつ作り等を通して、食の大切さや共食の大切さ等の講話を実施	随時	回数: 2回 参加者数: 31人
10	特定保健指導	特定保健指導対象者に栄養指導を実施		回数: 7回 指導者数: 4人
11	健診結果説明会時栄養指導	栄養指導が必要な方及び希望者に対して個別に栄養相談を実施		回数: 11回 指導者数: 19人
12	健康栄養相談	特定保健指導対象者でトレーニングジムの利用者を対象に個別指導を実施	随時	回数: 12回 指導者数: 12人
13	個別栄養相談	窓口や電話、訪問による栄養相談	随時	窓口: 6回(7人) 電話: 25回(25人) 訪問: 1回(2人)
14	生活習慣病予防講話	団体や教室参加者を対象に生活習慣病予防のための講話を実施	随時	回数: 8回 参加者数: 43人
15	低栄養予防講話	ミニデイや老人クラブ、団体等に低栄養予防のための講話を実施	随時	回数: 31回 参加者数: 376人
16	栄養改善料理教室	町内ごとにうす味、バランス食、野菜たっぷりメニュー等を普及するための料理教室を開催(レシピ提供等活動支援を含む)	随時	回数: 93回 参加者数: 1,095人
17	栄養改善伝達料理講習	市栄養士から講習を受けた食生活改善推進員の指導によるうす味、バランス食、野菜たっぷりメニューの伝達講習会など	随時	回数: 49回 参加者数: 1,289人
18	高齢者の料理教室	高齢者を対象とした料理教室。食生活改善推進員が指導者となり地区や町内の公民館等で実施	随時	回数: 112回 参加者数: 1,156人
19	食生活改善推進員研修会	食生活改善推進員の活動を支援するための研修を実施。子ども料理やうす味、バランス食、野菜たっぷりメニュー、郷土料理の伝承等を普及するための調理実習及び講話、運動実技を実施		回数: 18回 参加者数: 291人

No.	事業名	概要	実施時期	実施状況
20	食生活改善推進員支部研修	栄養士から指導を受けた支部長による支部推進員への研修会		回数: 27回 参加者数: 303人
21	食育サポーターフォローアップ講座	食生活改善推進員の中から養成した「食育サポーター」のためのフォローアップ研修会を実施		回数: 3回 延参加者数: 22人
22	男性料理教室サポーター養成講座	調理未経験の男性に向けて支援を行えるよう、食生活改善推進員の中からサポーターを養成		回数: 4回 延参加者数: 15人
23	食生活改善推進員養成講座	地域の健康づくりの担い手である食生活改善推進員を養成するため、講話や調理実習等を実施		回数: 11回(欠席者対応1回を含む) うち調理実習7回 延参加者数: 72人
24	広報掲載「食生活改善推進員さんおすすめレシピ」	地元の食材を使ったおすすめレシピを食材の特徴も併せて掲載		①かぼちゃのレモン煮 ②カラフルサイダー寒天 ③鮭と牛乳入り炊き込みごはん ④エビと野菜の巾着煮
25	Cookpadにおける公式キッチン開設およびレシピ掲載	減塩、野菜たっぷり、離乳食、郷土料理等を掲載 平成29年11月開設		月に1回以上更新 更新数: 12回
26	ジビエでつなぐ森とまち「ひたジビエ」ブランド化事業	日田市獣肉処理施設が10月より再開したため、以降の給食食材に「ひたジビエ」を提供	令和5年 1月30日 ほか	学校給食で「ジビエカレー」等を提供
27	高校生の川魚を使った調理実習時の食材提供	旅館の料理長を講師に招いて、高校調理科の生徒が川魚を使った料理「鮎のムニエル、鮎飯ほか」の調理方法について学習する際、内水面利活用推進協議会が食材の川魚を提供	9月	対象: 昭和学園 調理科1年生32名 講師: 山荘「天水」総料理長 栗秋氏、高須主任 内容: 川魚(アユ66匹・ヤマメ80匹)を食材に提供
28	市内の一部学校給食への食材提供	川魚食文化継承のため、内水面利活用推進協議会が川魚を学校給食の食材として提供	11月～2月	対象: 天瀬・大山・前津江・中津江・上津江管内の全小中学校 内容: 川魚(アユ・ヤマメ)計1,157食分を提供(から揚げ) 東溪小では、ヤマメについての水産授業を行った。
29	各種料理教室	公民館等で実施する子どもから高齢者を対象とした調理実習	随時	回数: 146回 延べ: 1,018人
30	世代間交流により食文化の継承	行事食等の伝承	随時	さつま芋の苗植えや収穫、収穫後の焼き芋を楽しんだり、七夕、節分、ひなまつり、もちつき等行事食を地域の高齢者と一緒に楽しみ学ぶ。 回数: 4回 延べ120人
31	各種体験学習会	公民館等で実施する子どもから高齢者を対象とした体験学習	随時	回数: 33回 延べ: 310人
32	各種講話	公民館等で実施する子どもから高齢者を対象とした食育講話	随時	回数: 5回 延べ 125人
33	各種だよりの発行	公民館が発行するたよりの中でレシピを紹介	随時	回数: 7回
34	地産地消の取り組み	地元の食材を、学校給食に使用する(生産者の発掘含む)	通年	対象: 市内小中学校 児童生徒(約4,900人) 内容: 学校給食において、地元の野菜を取り入れる
35	献立を活用した食育の取り組み	食育に繋がるテーマをもって、給食の献立に取り入れる	通年	対象: 市内小中学校 児童生徒(約4,900人) 内容: 郷土料理等学校給食の献立に取り入れる
36	地場産給食	地場産給食の日(月2～3回)	通年	対象: 市内小中学校 児童生徒(約4,900人) 内容: 「1日まるごと大分県」「地場産給食の日」等取り入れる
37	食育授業	食育授業(要請に応じて 年間200時間程度)	通年	対象: 市内小中学校 児童生徒(約4,900人) 内容: 要請のあった小中学校に出向き、希望のテーマに合わせて食育授業を行う
38	食育だより	食育だよりの発行	通年	対象: 市内小中学校 児童生徒(約400人) 内容: 食事の重要性や心身の健康などの内容を盛り込んだ食育だよりを発行する
39	放送原稿	放送原稿の発行(月2回程度)	通年	対象: 市内小中学校 児童生徒(約4,900人) 内容: 栄養素や料理の由来など、その日の給食にまつわる内容の放送用原稿を配布し活用してもらう
40	こども園等での食育の取り組み	調理体験(おやつ作り)をととし、食育活動を実施		年長児が自ら、食材を購入してレシピを参考におやつを作る。

No.	事業名	概要	実施時期	実施状況
41	子ども園等での食育の取り組み	各子ども園等で調理体験や農業体験等、様々な食育活動を実施		さつまいもや夏野菜の苗植え体験や収穫、梅ジュース作りなどを通して、食べ物と体との関わりを知ってもらう活動を行う。
42	ひたアグリスクール	<p>日田梨選果場の見学、収穫体験、日田梨を使った加工品開発</p> <p>(目的)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産現場に訪れ、農業に直接触れ、体験してもらうことで農業へ親しみと感心を持つ場を提供すること</li> <li>・梨を活用した商品開発や販売促進に取り組むためのスキルを高めること</li> </ul>	6月～1月	<p>対象者: 日田三隈高等学校生徒</p> <p>主催: 日田市</p> <p>連携: JAおおいた日田梨部会、日田梨研究同志会、御菓子司日田とらや、梶原食品、anaikim</p> <p>内容:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・梨を使ったどら焼きやドレッシングの商品開発</li> <li>・開発商品のパッケージデザイン研修</li> <li>・選果場視察、梨収穫体験、及び梨栽培概要の説明</li> </ul>