

令和6年度食育関連事業報告一覧

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	通年	回数:17回 指導者数:105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	通年	1歳6か月児、3歳児ともに毎月2回程度実施。 回数:48回 指導者数:61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	通年	回数:3回 相談者数:5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	通年	回数:11回 相談者数:21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	通年	窓口:8回(8人) 電話:5回(5人) 訪問:3回(3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)	通年	回数:4回 参加者数:47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。	通年	270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	通年	回数:4回 参加者数:23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	通年	回数:3回 参加者数:48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	通年	回数:6回 指導者数:8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	通年	回数:4回 指導者数:8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	通年	回数:2回 指導者数:3人
13	個別栄養相談	窓口や電話、訪問による栄養相談	通年	窓口:12回(12人) 電話:23回(23人) 訪問:9回(14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	通年	回数:4回 参加者数:31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	通年	回数:29回 参加者数:554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)	通年	回数:109回 参加者数:1,388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	通年	回数:77回 参加者数:4,245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	通年	回数:96回 参加者数:1,157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	通年	回数:22回 参加者数:466人

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等による支部推進員への研修会	通年	回数:7回 参加者数:99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	通年	回数:3回 延参加者数:23人
22	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	通年	回数:10回 うち調理実習7回 延参加者数:87人
23	広報掲載「食生活改善推進員さんおすすめレシピ」	季節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	通年	①夏野菜のマリネ ②フルーツきんとん ③ポテトとツナのカレット
24	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	通年	月に1回以上更新 更新数:12回
25	こども園等での食育の取組み	各こ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	通年	・さつまいもや夏野菜などの栽培・収穫体験 ・収穫した食材や季節の食材などを使った調理実習 ・給食での行事食や郷土料理などの提供
26	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:市内全小中学校 児童生徒(約4,800人) 内容:学校給食において、地元の野菜を取り入れる
27	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:市内全小中学校 児童生徒(約4,800人) 内容:郷土料理、カミカミニュー等学校給食の献立に取り入れる
28	地場産給食	地場産給食の日(月2～3回)	通年	対象:市内全小中学校 児童生徒(約4,800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
29	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:市内全小中学校 児童生徒(約4,800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食育授業を行う
30	食育だより	食育だよりの発行	通年	対象:市内調理場管内小中学校 児童生徒(約180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
31	放送原稿	放送原稿の発行(月2回程度)	通年	対象:市内全小中学校 児童生徒(約4,800人) 内容:食育の日や行事食、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
32	ホームページ掲載「家庭向けの食育情報」	小中学生の子どものいる世帯向けの食育情報を掲載	通年	対象:全市民 内容:家庭向け食育情報をホームページに公開
33	ひたアグリスクール	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(目的) ・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性を持つ場を提供すること ・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	6月～1月	対象者:日田三隈高等学校生徒 主 催:日田市 連 携:JAおおいた日田梨部会、日田梨研究同志会、ICHISMON、anaikim、岩田屋久留米店 内 容: ・梨を使ったお菓子の開発 ・開発商品のパッケージデザイン研修 ・選果場視察、梨収穫体験、及び梨栽培概要の説明 ・開発商品の販売
34	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	7月	対象:昭和学園 調理科3年生24名 講師:山荘「天水」総料理長 栗秋氏、高須主任 内容:川魚(アユ・ヤマメ・ホンモロコ・ウナギ)を食材に提供
35	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～1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)を提供(から揚げ) 津江小中学校・前津江小中学校・東漢中学校では水産授業を行った。
36	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:208回 延べ:1,807人
37	世代間交流により食文化の継承	行事食等の伝承	随時	さつまいもの苗植えや収穫、収穫後の焼き芋を楽しんだり、もちつきや郷土料理の実習等を地域の高齢者と一緒に楽しみ学ぶ。 回数:15回 延べ318人
38	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:48回 延べ:872人
39	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:9回 延べ 206人
40	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:2回