

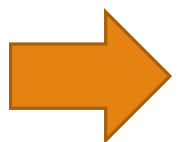


横浜市における 食環境整備の推進について

R4.2.21 横浜市健康福祉局保健事業課

現状・課題

- ・「健康に関する市民意識調査」において、「食」の項目は課題が多い。
例：バランスの良い食事、朝食欠食 など
- ・第2期健康横浜21に基づく「よこはま健康アクション Stage 2」に「食」に関する項目がなく、具体的な取組が不十分
- ・第2回評価策定部会（R3.12.21開催）委員から、食生活分野の取組内容は情報提供(啓発)に偏り、食物や食品へのアプローチが不十分と課題提起。
- ・国も、「食環境整備（づくり）」を重点的に取り組む事項として言及している。（農林水産省、厚生労働省ともに）
- ・食環境整備に関する既存事業（よこはま健康応援団）の有効性

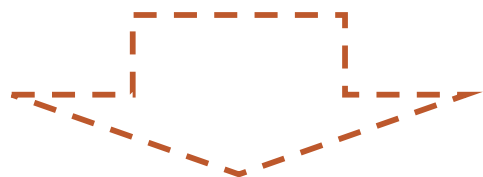


啓発にとどまらない、新たな事業展開が必要

現状（「第2期健康横浜2 1 最終評価報告書原案」より）

【行動目標に関する評価】

- ① 「バランスよく食べる」と回答した人が、目標値から離れた
- ② 1日の食塩摂取量は目標値に近づいたが、目標値には達していない
- ③ 1日の野菜摂取量は目標値に近づいたが、目標値には達していない



今後、目指す方向性

- ① バランスよく食べる人を増やす
- ② 食塩摂取量を減らす
- ③ 野菜摂取量を増やす

「現状認識」及び「方向性の明確化」
何をして、どのように
「具体的な取組」に結びつけるか？

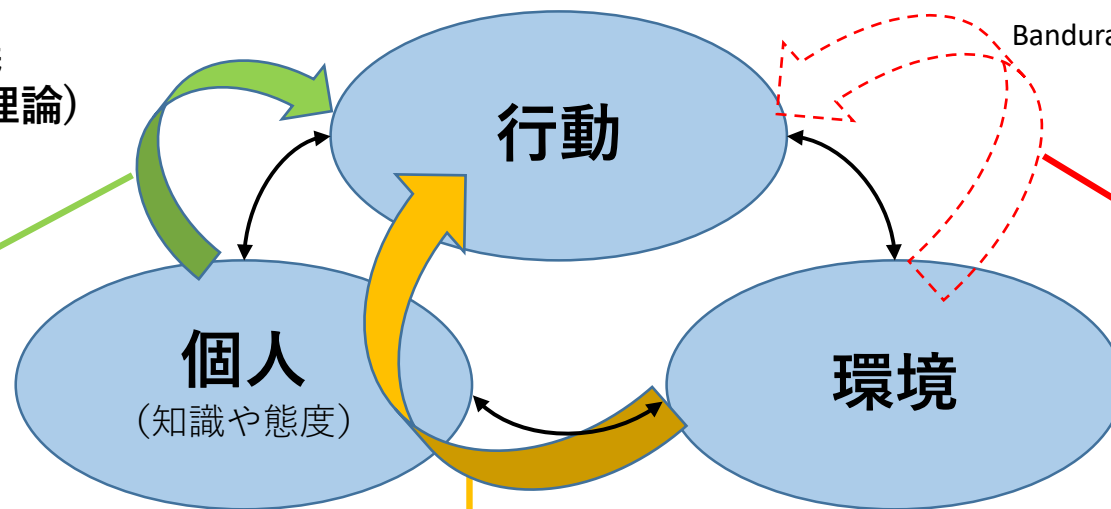
横浜市において今後必要となる取組

目標

誰もが（関心がある人も、関心がない人も）

○バランスよく食べる ○野菜を食べる ○食塩を控える 行動をする

相互決定主義
(社会的認知理論)



Bandura(1978) American Psychologist,
33:344-358

<教育的アプローチ>

動機づけのための知識（重要性）

- ・ どうしてバランスよく食べないといけないか
- ・ どうして野菜を食べないといけないか
- ・ どうして減塩が必要か

具体的な実践に関する知識（自信）

- ・ こうすれば簡単にバランスがとれる
- ・ こうやると野菜摂取アップ
- ・ こうすると減塩が簡単

<環境的・教育的アプローチ>

具体的取組例：

- ・ 食堂に、卓上ポップを置いて栄養情報の提供
- ・ WEBサイトにレシピを掲載
- ・ 栄養のポスター掲示
- ・ 店舗等でレシピや健康情報を配布

<環境的アプローチ>

人の認知を経由しない
仕掛け

意識せずに食べても、誰もが、バランスがとれている、野菜摂取量が増える、減塩できる

取組強化が必要

方針（案）

- ・ 重点的に取り組む必要のある「食環境整備」を**具体的に検討・推進**するため、「食環境整備検討会（仮）」を設置します。
- ・ 既存事業（例：よこはま健康応援団）の見直しのほか、新規事業も必要に応じて検討します。
 - ※ 「よこはま健康応援団」については、別紙参照

健康横浜 2 1 推進会議 及び各検討部会 関係図

※各計画の検討に係る部会のみ記載

- ・食育推進検討部会に**作業部会**として設置
- ・食環境整備検討会での検討内容は、**食育推進検討部会**に報告

健康横浜 2 1 推進会議

設置根拠：
横浜市附属機関設置条例 第 2 条第 1 項

役割：
健康横浜 2 1 の推進に係る総合調整、関係団体が行う健康づくり活動の支援その他健康づくりに関し必要な事項についての調査審議に関する事務を行います。

- ・健康横浜 2 1 の推進に関すること。
- ・健康横浜 2 1 の評価・策定に関すること。

設置・
委員指名

会議内容
を報告

食育推進検討部会

設置根拠：

健康横浜 2 1 推進会議運営要綱
第 7 条第 1 項

役割：

食育推進計画や、**食育の推進**に関する事項を検討

食環境整備検討会(仮)

第 2 期健康横浜 2 1 計画評価及び 次期計画策定検討部会

設置根拠：

健康横浜 2 1 推進会議運営要綱
第 7 条第 1 項

役割：

健康横浜 2 1 推進会議における「第 2 期健康横浜 2 1」の最終評価及び「第 3 期健康横浜 2 1」の策定に係る審議に向け、第 2 期計画の評価案及び第 3 期計画案を検討

歯科口腔保健推進検討部会

設置根拠：

横浜市歯科口腔保健の推進に関する
条例 第 11 条

健康横浜 2 1 推進会議運営要綱
第 7 条第 1 項

役割：

歯科口腔保健の推進に関する事項を検討

情報共有

食環境整備検討会での検討事項

- ・ 食育推進検討部会設置要綱 第2条第2号「食育の推進に関する事項」のうち、食環境整備に関する事項
- ・ (計画策定後に展開する) 具体的事業のうち、食環境整備を推進する事業

※その他の具体的事業については、食育推進検討部会の【具体的事業に係る案件】のパートにて検討

重点的に取り組むべきテーマ（案）

＜環境的・教育的アプローチ＞

○食事のバランス（主食、主菜、副菜）

～「バランスの良い食事」の認知度

第1回食育部会
でもご意見あり

＜環境的アプローチ＞

○中食を中心としたアプローチ

～・コロナ禍における、中食利用の拡大（外食の一部代替？）

・国でも重点的に取組を進める予定

食育推進検討部会や食育フォーラムに参加されていた

中食・外食関係の事業者の皆様には、

どのような仕組みだと取組みやすいか、取組み続けられるか

について、ご意見を伺いながら検討を進めたいと考えています。

食環境整備検討会 委員候補

※敬称略

氏名	所属	食育部会 委員	備考
金子 佳代子	横浜国立大学	○	・食育推進検討部会 部会長
君塚 義郎	株式会社 崎陽軒	○	・外食&中食事業者
(未定)	イオン株式会社 (株式会社ダイエー)	—	・小売店大手 ・食育に関する協定 ・食育に関する協働実績あり
(未定)	株式会社セブン- イレブン・ジャパン	—	・小売店大手 ・食育に関する協定
赤松 利恵	お茶の水女子大学	—	・食環境整備に精通 ・評価策定部会 委員

スケジュール（予定）

	R4年度				R5年度			
	4-6	7-9	10-12	1-3	4-6	7-9	10-12	1-3
市会					2定 骨子案	3定 素案	4定 パブリック報告	1定 議案審議
健横21 推進会議		● 9月		● 3月		● 8月	● 12月	
評価策定 部会	(時期未定 3回程度)				委員再任・部会設置 期間延長 →			
食育部会		● 7月		● 1月	(時期未定)			
食環境 検討会	● 6月	● 9月	● 12月		(時期未定)			

ご存知ですか？

よこはま健康応援団

バランスの良い健康メニュー、野菜たっぷりメニューなどの提供や店内終日禁煙の実施などに取り組んで、皆さんの健康づくりのお手伝いをしています!!



バランスメニュー

主食・主菜・副菜が揃ったメニューを提供しています。栄養バランス◎



野菜たっぷりメニュー

1人前で120g以上の野菜を使用したメニューです。1食で1日の必要量の約3分の1の野菜をとることができます。



栄養成分表示

エネルギー(カロリー)等を表示しているメニューです。食事からとれるエネルギーを確認することができます。



00kcal



00kcal



ヘルシーオーダー

主食の量を少なくしたり、調味料の量や種類(減塩しょうゆ、減塩ソース、ノンオイルドレッシングなど)を選択することができます。摂取エネルギーや塩分を抑えることができます。



店内終日禁煙

受動喫煙を気にせず料理をおいしく味わえます。



このステッカーが目印です



元気に働けるからだづくりに、毎日イキイキ暮らすために、「よこはま健康応援団」をぜひご利用ください。



食育推進検討部会委員の取組について

団体名	事業・取組名	実施日 (実施予定日)	実施場所	実施目的	実施計画(未実施の場合) または 実施実績(実施済の場合) (実施実績は具体的な実施内容、 参加者数等を記載してください。)	課題 (事業実施にあたっての課題、 事業実施を通じて感じている 課題等を記載してください。)	他団体との連携
横浜市 場活性化協議会	かながわ食育フェスタ出展	新型コロナウイルスの 影響により中止。	新型コロナウイルスの 影響により中止。	市場で扱う生鮮食材とその流通の仕組みを紹介し、 横浜市場本場及びその事業をPRする。	市場に関するパネル展示やクイズを行い、市場をPRする。	より多くの市民へ横浜市場をPRするには 地域イベントでの展示は向かないのでは ないかとの意見がある。	健康福祉局、資源循環局、 環境創造局と連携して ブース展開を検討。
	かながわ食育フェスタ 食育ミニ講演	新型コロナウイルスの 影響により中止。	新型コロナウイルスの 影響により中止。	市場で扱う生鮮食材とその流通の仕組みを紹介し、 横浜市場本場及びその事業をPRする。	模擬せりの披露や市場の取組の紹介を通じて市場のPRを行う。	お土産として野菜や果物を使用している ため、費用対効果があり高くない。	
	食育出前授業(青果部)	新型コロナウイルスの 影響により中止。	新型コロナウイルスの 影響により中止。	市内小学校児童を対象に、市場で扱う生鮮食材と その流通の仕組みを紹介する。あわせて、地産地消に ついて理解を深めることを目的とする。	市場で取り扱っている生鮮食材を持参し、 実物を見せながらクイズ等を交えわかりやすく講義する。	講師が少なく、後継できる 市場事業者を育てる必要がある。	教育委員会と連携し、 市内小学校(希望校)の 5年生を対象に実施予定。
NPO法人 横浜ガストロノミ協議会	食育	平成30年10月17日	蒔田南小学校	子供達への食育。	参加者約40名の子供達へ、 食の大切さ・楽しさ・横浜の農業等を教える。	多くの子供達への 食の大切さ・楽しさを教えていきたい。	横浜中央卸売市場
	料理講習会	平成30年10月30日	緑園西小学校	PTAの方への料理講習会。	参加者約30名 家庭で気軽に作るフランス料理を講習。 同時に横浜で採れた野菜を使用し横浜野菜の 美味しさを伝える。	フランス料理の素晴らしさを伝える。	横浜緑園西小学校PTA
	ヨコハマレシピ	平成31年2月	ヨコハマレシピの発行	横浜市民のからだを思い・味わう健康レシピ。	横浜市民病院とガストロノミ協議会のコラボにより 市民の健康を考えた各シェフオリジナルなレシピを 考案し1冊の本にまとめた。	食と健康の大切さ。	横浜市民病院
	食育講習会	平成31年2月11日	横浜市南区南公会堂	食育の普及啓発。	当日は雪の為参加者の参加が心配されたが 約700名の方が視聴した。食育に興味のある方が多く、 協議会も刺激を受けた。	親に対しての食育の大切を 再確認した。	横浜市南区PTA連絡協議会
	LOVE & FISH	令和3年4月	横浜中央卸売市場	コロナ禍において衰退する魚介類販売の活性化。	横浜市民に対して横浜ガストロノミ協議会シェフ10名による オリジナルレシピを考案し、市民の皆様に魚の美味しさを 再確認してもらう。	魚の美味しさもっとアピールする場を つくり、食卓で魚を食してもらいたい。	横浜魚市場卸売協同組合
一般社団法人 横浜市食品衛生協会	食中毒予防キャンペーン	令和3年7月～11月	各区食品衛生協会の協力店舗	市民の皆様へ食品衛生に関心を 持っていただけるように実施。	各区の協力店舗等でポスター20枚を掲示、チラシ200枚を 配布する。協力店舗ではアンケートを実施し協力者に 景品(食器洗い洗剤、ウェットティッシュ、マスク等)を贈呈。	例年は各区で集合形式で 開催しているため、協力店舗方式 では、やや拡がりには不十分だった。	各区生活衛生課と連携
	ノロウイルス食中毒 予防キャンペーン	例年11月	横浜駅東口 新都市ホールそごう前ひろば	市民の皆様へ最近特に増加している ノロウイルス食中毒予防キャンペーンを 冬場の食品衛生に関心を 持ってもらえるように実施。	市内全区食品衛生協会協力して、手洗いマニュアルの 講習実施する。本年度は集合形式の為に中止。	実際に手洗いをしていたのに、 設備が十分でない為、 かなりの人手を必要としている。	健康福祉局 食品衛生課と連携
公益社団法人 神奈川県栄養士会	WEB市民活動フェア	・令和2年度公開期間: 令和2年10月1日～12月20日 ・令和3年度公開期間: 令和4年1月15日～公開中	市民活動フェア特設サイト	かながわ市民活動フェア運営委員会が主催する 県民活動センターを活動拠点にする 市民ボランティアグループの活動交流と 市民への発表の機会とする。	今までの食育活動や食育関連イベントを中心に、 栄養士会の活動をパワーポイントで作成し紹介した。 ・参加者: サイトビューで1300件、 ・Facebookのリーチで5000件/月	コロナ禍の試みのため、会場での 実施ではないが、SNSを通して 幅広い世代に向けて活動の アピールができた。	市民活動ボランティア団体
	魚を使った とりわけ離乳食講習会	・令和2年6月12日、12月18日 ・令和3年7月8日、11月26日、 12月3日	青葉区栄養ケア・ステーション、 子育て拠点等のんびりんこ、いっほ	横浜中央卸売市場と連携して作成した 「とりわけ離乳食レシピ」の普及を進めながら、 若い子育て層への魚食拡大と、 親子の共食を勧める。	「とりわけ離乳食レシピ」掲載の季節の魚を使った料理教室、 離乳食教室を子育て中の親子を中心に実施する。 令和2年度2か所、令和3年度3か所で開催した。	十分な感染対策を講じて 実施したが、人数制限もあり 小規模の開催となった。	・市内の子育て拠点 ・子育て広場
	・「おすすめ かんたん レシピ」 ・「こどもが作れるレシピ」	順次掲載中	(公社)神奈川県栄養士会 ホームページ掲載	集合型の事業が中止となる状況で、 市民に寄与できる事業を検討。 家で過ごす時間が増え、料理への関心が 高まっていることから時短で簡単にできる レシピを提案する。	・手軽に作れる「おすすめ かんたん レシピ」を 栄養士会のHPに順次掲載する。 ・お家時間を楽しもう「こどもが作れるレシピ」を印刷予定	HPへのレシピ掲載だけでは、 閲覧数も限られることから、 令和3年度「こども料理レシピ」は 媒体として編集集中。	

食育推進検討部会委員の取組について

団体名	事業・取組名	第2期横浜市食育推進計画における推進テーマ及び数値目標 () :令和4年度目標値															ターゲット			
		【基本目標1】食を通じた健康づくりと食の安全を推進します					【基本目標2】豊かな食体験や、楽しい食を推進するとともに、食文化を継承していきます					【基本目標3】食に関する環境づくりを進めます					育ち・学び【乳幼児期～青年期】	働き・子育て【成人期】	総り【高齢期】	
		栄養バランスのよい食生活の推進【重点】		食の安全の推進		豊かな生活や暮らしの実践		食文化の継承		おいしさ・楽しさの充実		地産地消の推進		情報提供による環境整備	市民の食育活動との協働【重点】	企業・団体との連携【重点】				教育・体験の充実
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上がほぼ毎日の割合	朝食欠食の割合(15.0%以下)	【重点】 一日の食塩摂取量(8g(34年度))	栄養や食事の作り方等へ関心があり継続してできている市民の割合(35%)	食品の安全に関する基礎的知識を持っている市民の割合(60%)	食べ残さないことを習慣にしている市民の割合(70%)	共食の回数(週11回以上)	食にまつわる地域文化・伝統を知ることについて関心がある市民の割合	60歳代なんでも噛んで食べられる者の割合(80%) (34年度)	食事の時間が非常に楽しいまたはやや楽しい市民の割合(90%以上)	地場産物購入へ関心があり、継続してきている市民の割合(20%)	児童生徒が地産地消の良さを理解している割合(80%)	-	食育推進ボランティアの養成人数(350人以上/年)	食育フォーラムとしてイベント出展(5回/年)	食に関心を持ち、進んで実践している児童生徒の割合(小学校90%以上、中学校85%以上)	栽培や収穫体験実施する保育所等の割合(90%以上)				
横浜市 場活性化協議会	かながわ食育フェスタ出展				○			○			○	○	○		○	○		○	◎	○
	かながわ食育フェスタ 食育ミニ講演				○			○			◎	○	○		○	○		◎	◎	○
	食育出前授業(青果部)				○			○			○	◎	○			◎		◎	○	
NPO法人 横浜ガストロノミ協議会	食育																			
	料理講習会																			
	ヨコハマレシピ																			
	食育講習会																			
	LOVE&FISH																			
一般社団法人 横浜市食品衛生協会	食中毒予防キャンペーン																			
	ノロウイルス食中毒 予防キャンペーン																			
公益社団法人 神奈川県栄養士会	WEB市民活動フェア							○							◎		○		◎	◎
	魚を使った とりわけ離乳食講習会			○	○					◎	○	○	○	○	○				◎	◎
	・「おすすめ かんたん レシピ」 ・「こどもが作れるレシピ」			○	◎							○	○	○		◎			◎	◎

食育推進検討部会委員の取組について

団体名	事業・取組名	実施日 (実施予定日)	実施場所	実施目的	実施計画(未実施の場合) または 実施実績(実施済の場合) (実施実績は具体的な実施内容、 参加者数等を記載してください。)	課題 (事業実施にあたっての課題、 事業実施を通して感じている 課題等を記載してください。)	他団体との連携
公益財団法人 よこはま学校食育財団	財団ホームページ 「食育ひろば」	随時	財団ホームページ	学校給食に関する知識や安全情報、 給食食材や献立を題材とした 食育情報についてホームページを活用し、 積極的に情報提供を行う。	「作ってみよう!給食の献立」 ・①学校編 (給食相談員が学校訪問の際に 撮影した写真を学校ごとに紹介。) ・②料理編 (給食献立を家庭向きにアレンジして紹介。料理編で紹介した 料理の中で、弁当のおかずとして活用できるものを紹介する。) ・③季節の献立 (行事食を紹介する。) ・④おうち給食はじめました (家庭で作った給食メニューの写真とコメントの投稿を掲載する。) ⑤給食室ボイス (各学校の食育の取組を紹介する。)	情報発信が財団からの一方通行に なっていることを課題として 感じており、課題解決のために 閲覧者が財団ホームページを見て 作った料理とそれに対するコメントを 投稿するコーナーを新設した。	横浜市立学校 (給食実施校)
	親子料理教室	8月、12月、2月	横浜総合パン株式会社 横浜市技能文化会館 横浜市社会福祉協議会ウィリング横浜	○親子で楽しく料理をしながら、 食育について学び、豊かな食生活につなげる。 ○子どもたちが食べている給食の献立を 知ること、家庭の料理のレパートリーを 増やし、より多くの食材に関心を 持てるようにする。 新型コロナウイルス感染症拡大のため、 8月は中止、12月は実施、2月は実施予定。	・[8月]学校給食用のパンを焼いているパン工場で、 パン作り教室を行う。焼成の時間(約1時間)を 食育の時間(パンができるまで)に充てる。<中止> ・[12月]食育講話を行い、その後給食人気メニューを調理する。 市内産食材を使用する。<参加者:親子10組20名> ・[2月]給食関係者を実習講師に招き、さばの3枚おろしと いわしの手開きを実習する。おろした魚を使って、給食献立 「魚の中華煮」「いわしのハンバーグ」を調理する。 市内産食材を使用する。食育の話は、魚について 「おさかなマイスター」の講話を依頼した。 <参加予定:親子12組24名>	毎回多数の応募をいただき、 抽選で参加者を決めている。 なかなか当たらないとの感想が 応募はがきに記入されていることが ある。料理教室の回数や参加人数を 増やし、落選する方を減らしたいが、 会場の確保と他の業務との 兼ね合いが難しい。	・横浜総合パン(株) ・(株)八丁幸 ・横浜丸魚(株) ・経済局経営支援課
	給食試食会等 支援プロジェクト	6月～11月	給食実施校のうち、申請のあった学校	給食の安全・安心の信頼性向上を目的に、 市立小学校や特別支援学校等の給食試食会や PTA事業等に財団職員を派遣し、安全・安心で 良質な食材を学校に届ける工夫や財団の 取組について説明を行う。 新型コロナウイルス感染症拡大のため、 申込数2校(資料提供1校、集合型1校)。	パワーポイント資料を用いて安全・安心で良質な食材 (青果、食肉、冷凍食品等)を学校に届ける工夫、 組織的な取組、食育、地産地消等に関する説明を行う。	毎回好評をいただいているが、 コロナ禍で学校での給食試食会 開催が中止になり、実施が 難しい状態である。	横浜市立学校 (給食実施学校)
	食材塾	8月、3月	8月 横浜総合パン(株) 3月 (公財)よこはま学校食育財団 会議室	実際に食材を扱う講師を招き、栄養教諭・ 学校栄養職員・給食調理員に対して、 様々な食材の知識を説明してもらうことにより、 学校給食の物資検取や調理業務、 献立作成及び食育等に役立てる。 新型コロナウイルス感染症拡大のため、 8月は中止、3月は紙上研修の形で 開催予定。	・[8月] (1)テーマ: ～給食のパン・ごはんができるまで～ パン工場の見学会 (2)講師:横浜市総合パン協同組合 ・[3月] (1)テーマ:青果物について知ろう (2)講師:青果納入業者	学校と納入業者の認識の齟齬を 感じる時があるので、情報の共有や 意見交換をすることで、 解消に繋げたい。	・横浜総合パン(株) ・石井青果店 ・川原青果
	地産地消	11月	各給食実施校	横浜市と連携して、年に一度一斉に 市内産野菜を購入し、給食に提供する。	「AZUMA風だいこんスープ」に市内産のキャベツ、 大根を一斉供給する	配送だけで終わるのではなく、 食について児童に伝えたいという JA横浜の思いを生かせるように 財団も助力できるとよい。	・JA横浜 ・環境創造局 ・農業振興課 ・教育委員会事務局 健康教育・食育課
株式会社崎陽軒	たべものかがく (出前授業)	コロナ禍の為なし	市内小中学校	理科離れ補助、食、味への興味。	過去、市内小中学校に出前授業、20～30名	要望にて実施するが、 主体が学校側にあり、 事前にテーマ要望があると やりやすい。	
	横浜の子どもがつくる お弁当コンクール	年1回			審査委員として		・横浜すばいす主催 ・栄養士会他
ユカナガシマ クッキングサロン	ようこそカフェ (居場所づくりカフェ) における食育事業	水曜日(年間25回)	横浜市立横浜総合高校	三部生・単位制の市立高校のフリースペースに おいて、ホッと一息・相談できる・人と関われる カフェを開催している。そこで、無料のカップ1杯・ おにぎり一つを一人ひとり声かけしながら 手渡しする「ココロとカラダにしみる美味しい cooking」を展開し、食と心をツールに ココロとカラダを育てる。	年間25回水曜日。1回に130～140個のおにぎりを1日2回配布。 1回目は一部の生徒の授業終わりや二部の生徒の授業前に 当たるように12:30～、2回目は二部の生徒の授業終わりや 三部の生徒の授業前に当たるように、16:30～配布。 無償のフルーツなども同時に配布。	本来は、作り立ての温かい汁物や ちらし寿司・丼物をつ一つ装って 手渡し、その場で食することで、 生徒同士やボランティアとの交流 などにもつながるところ、完成防止の ため、しっかりラッピングした おにぎりに消費時間などを記入した シールを貼って対応する。	フルーツの無償提供や その他食品や材料の 提供を受ける。
	ココロとカラダにしみる 美味しいCOOKING in藤田夜間学級	年間15回 木曜日	横浜市立藤田中学校夜間学級	多様な環境・多様な国籍を持つ生徒達に対し、 食べることの大切さ・日本の慣習や歴史文化 などを織り交ぜた「食育」を実施。多様さを 認め合いながら、相手を思う心を育み、 人は1人ではないことを知る。	年間15回ではあるが、その会間の日曜日には、 フルーツの無償提供なども行うことで、ビタミン補給による 免疫力アップの効果も期待する	在籍生徒が宗教・アレルギーなどの 理由で食材制限がある。しかし、 それも認め合えることで 優しい心が育つ。	フルーツなどの提供企業
	横浜の子どもが作る お弁当コンクール	年間1回 夏休み前から募集、 2次審査にて各賞を決める。	さくらリビング	テーマに沿ったお弁当を考え作成することで、 自分もしくは相手のことを思いやる心を育み、 自身のココロと体の成長を見つめることで、 生きる力の一助とする。	最終審査では、調理実習を伴うことができない状況下で、 事務局側の工夫が必須となる。作品持参により、プレゼン・ 質疑応答の形式をとることで、児童生徒の違う側面を 見つけることができる。児童生徒の学びの深さにつなぐため、 次年度への意欲にもつながる。	最終審査にて実習・実食できない ため、決め手となるところが 難しいが、大人の知恵で次回も より良い審査を心掛けたい。	・各企業団体 ・教育委員会事務局 ・マリノス ・崎陽軒 ・よこはまユース ・JA横浜 ・横浜市立P連 他多くの団体
	「食」と「人権」を テーマにした講演など	令和3年5月・6月・7月	老松中	教職員と1年～3年生それぞれを対象に、 計4回実施。「食」をツールに、人により、 感じるもの吸収できることなどの違いを 知ること、違いを認め自らを知り、 自らの行動や食に対する向き合い方を学ぶ。	各回、出汁の違いで味を想像し、想定した好みと実食した場合の 違いを知るなどの実習を伴うことで、見て、感じて、 想像することの大切さを体感する	1回の人数と体験型の調和の再構築	
	「食」と「人権」を テーマにした講演など	令和4年3月	本牧中	卒業していく生徒に対し、「食」の大切さと 「食」から気付く人権意識などを伝える。	お弁当コンクールにも多くの作品を提出する学校であり、 「食」への意識のベースができていく。将来の自分のために、 何気ないことの一つ一つに意味や意義があり、学んできたこと・ 学んでいくことを改めて大切にできる心を醸成する。	体育館など広いところで、 対話形式で行いたいのが、 感染状況により、ZOOMなどを 活用する。	

食育推進検討部会委員の取組について

団体名	事業・取組名	第2期横浜市食育推進計画における推進テーマ及び数値目標 () : 令和4年度目標値														ターゲット				
		【基本目標1】食を通じた健康づくりと食の安全を推進します				【基本目標2】豊かな食体験や、楽しい食を推進するとともに、食文化を継承していきます				【基本目標3】食に関する環境づくりを進めます						育ち・学び 【乳幼児期 ～青年期】	働き・子育て 【成人期】	総り 【高齢期】		
		栄養バランスのよい食生活の推進 【重点】		食の安全の推進		豊かな生活や暮らしの実践		食文化の継承		おいしさ・楽しさの充実		地産地消の推進		情報提供による環境整備	市民の食育活動との協働【重点】				企業・団体との連携【重点】	教育・体験の充実
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上がほぼ毎日の割合	朝食欠食の割合(15.0%以下)	一日の食塩摂取量(8g(34年度))	栄養や食事の作り方等へ関心があり継続してできている市民の割合(35%)	食品の安全に関する基礎的知識を持っている市民の割合(60%)	食べ残さないことを習慣にしている市民の割合(70%)	共食の回数(週11回以上)	食にまつわる地域文化・伝統を知ることについて関心がある市民の割合	60歳代なんでも噛んで食べられる者の割合(80%) (34年度)	食事の時間が非常に楽しいまたはやや楽しい市民の割合(90%以上)	地場産物購入へ関心があり、継続してきている市民の割合(20%)	児童生徒が地産地消の良さを理解している割合(80%)	-	食育推進ボランティアの養成人数(350人以上/年)	食育フォーラムとしてイベント出展(5回/年)	食に関心を持ち、進んで実践している児童生徒の割合(小学校90%以上、中学校85%以上)	栽培や収穫体験実施する保育所等の割合(90%以上)				
公益財団法人 よこはま学校食育財団	財団ホームページ「食育ひろば」	◎			◎	○	○	◎	◎	○	◎	◎	◎	-	-	◎	-	◎	◎	○
	親子料理教室	◎			◎											◎		◎	◎	
	給食試食会等支援プロジェクト				○	◎													◎	○
	食材塾					◎													◎	
	地産地消										◎	◎								
株式会社崎陽軒	たべものかがく(出前授業)					○					○	○	○		○	○		○		
	横浜の子どもがつくるお弁当コンクール				○	○							○	○		○		○		
ユカナガシマ クッキングサロン	ようこそカフェ(居場所づくりカフェ)における食育事業																	○		
	ココロとカラダにしみる美味しいCOOKING in 藤田夜間学級																	○	○	
	横浜の子どもが作るお弁当コンクール																	○		
	「食」と「人権」をテーマにした講演など																	○		
	「食」と「人権」をテーマにした講演など																	○		

食育推進検討部会委員の取組について

団体名	事業・取組名	実施日 (実施予定日)	実施場所	実施目的	実施計画(未実施の場合) または 実施実績(実施済の場合) (実施実績は具体的な実施内容、 参加者数等を記載してください。)	課題 (事業実施にあたっての課題、 事業実施を通して感じている 課題等を記載してください。)	他団体との連携
一般社団法人 F・マリノススポーツクラブ	サッカー食育キャラバン	年度内	申込学校にて	①身体を動かす楽しさを伝える ②「食の大切さ」「早寝早起き朝ごはん」の理解	①体育の授業で身体を動かす楽しさを伝える (ボールを使つての動き等) ②給食を食べながら「食の大切さ」 「早寝早起き朝ごはん」についての講話 ※年間200回	運動能力が低下していることが 感じられること、運動出来る子、 苦手な子との差が大きい。 食に関しては興味を持って 話を聞いてくれる。 (1or2年生のため真剣。)	教育委員会事務局 健康教育・食育課
	中学校食育教室	年度内	申込学校にて	①食の正しい知識の習得。 ②ケガの予防のために「ストレッチ」。	①将来に向かっての食習慣づくり 「健康な身体を作る食生活をしよう」 中学生年代の一番成長する時の食事についての講話 ②ケガの予防のために「ストレッチ」を体験 ※年間40校	食の知識は小学生の時「給食」や 「バクバクだより」などで勉強を していると思うが、実際には実行 出来ない生徒が多いようだ。 (時間に余裕がないこともあります) 自分の食生活と比べて差がある ことに気づき、変えようとする気持ちも 出てきている生徒も多いようだ。	教育委員会事務局 健康教育・食育課
横浜市歯科医師会	横浜市介護予防事業	令和4年3月13日	WEB開催	高齢化社会において高齢者がいつまでも 生き生きと活躍できる地域社会づくりが提唱され、 その中でも「口腔の健康づくり」が重要と 考えている。オールフレイル対策など 積極的に行うことにより、多くの市民に口腔の 健康と健康寿命との関係を確認してもらう。	毎年行っている「診療所で行う口腔機能向上研修会」を R4.3月に開催予定。「オールフレイル」についての 概論やその評価法、またその予防法についての講義。	オールフレイル認知度が まだまだ低く、周知についで さらに検討する必要がある。	
	横浜市歯と口の健康週間 中央行事	令和3年6月1日	WEB開催	歯と口の健康に関する正しい知識を市民に対して 普及啓発するとともに、歯科疾患の予防に関する 適切な週間の定着を図り、併せてその早期発見 及び早期治療等を徹底することにより 歯の寿命を延ばし、もって市民の健康の 保持増進に寄与すること。	HP閲覧人数は1ヶ月で3,000人程度。コンテンツとしては、 歯みがき動画、川柳コンテスト、歯とお口の健康コラム、 歯と口のクイズ、18区における「歯と口の健康週間行事」紹介、 各種健診事業紹介など。また令和元年にキャラクター 「めばえちゃん」を生誕させ、母子口腔保健推進 (妊娠中から乳幼児期の母子とその家族の歯科疾患の予防と 口腔機能を守り、生涯にわたる健康づくりを推進する取組) に向けた取組を行っている。	例年では会場での開催で実際に 市民と触れ合う場であったが、 ここ2年はコロナの影響により 会場開催ができていない。	サンスター
	口腔疾患の予防と 口腔機能育成に関する研修	令和3年10月28日	WEB開催	保育所等に勤務する保育士・看護師が、 むし歯・歯周病等口腔疾患の予防の考え方や 知識を習得するとともに、乳幼児期における 口腔機能育成に関する知識を学ぶこと。	1、フラッシング「なぜ必要か?」どのようにするのか? 2、乳幼児の歯磨きについて 3、子どもの食機能 4、栄養と歯科疾患 5、子どもたちの食習慣 76園 77名参加	本来は、講義と実習も含む研修会。 コロナで実施ができていない。 コロナ禍における保育所での フラッシングについて、 捕食についての質問が多い。	
	乳幼児保健研修会	令和4年2月24日	WEB開催	市立保育所及び施設、民間保育所及び 横浜保育室等に勤務する施設長・保育士・ 看護師を対象に、口と心と体の関係に着目し、 子どもの口の発達や変化を捉え、 取り組むべき課題について学ぶこと。	「子どもと保育の関わり」として「口腔機能の発達」、 「口腔機能と感覚系の発達」、「食べる機能の発達プロセス」等の 講義。R2年度は86名参加。	WEB開催。	
	横浜市食育プロモーション 支援事業 (横浜市食育フォーラム)	・(第1回)平成29年2月19日 ・(第2回)平成30年2月18日 ・(第3回)平成30年11月18日	・(第1回)はまぎんホールウイアモール ・(第2回)県民共済みらいホール ・(第3回)県民共済みらいホール	口腔機能発達は乳歯の時期から歯科的管理が 重要であり、乳歯の噛み合わせの時期から 形態と機能のバランスを考慮した歯科的な 対応が必要である。	「口から子どもの食育を考える」木本教授、 「今、改めて考える乳幼児期の食育で目指すもの」堤先生、 「楽しく食事ができる子どもを目指して」深田先生 「離乳食教室を通して伝える食べる機能の獲得と食の楽しさ」 有田先生、 などの講演	コロナになってから 開催ができていない。	
横浜市食生活等 改善推進員協議会	食を通じた 市民の健康づくり推進事業	令和3.6月～令和4.3月	・横浜市内各区地区センター ・自治会館町内会館等	第2期健康横浜21計画に基づき、全世代の 市民を対象にライフステージごとに設けた 行動目標にあわせ、生活習慣の改善などに つなげる健康づくり。	・育ち学びの世代:「3食しっかり食べる」70回 ・働き子育て世代:「野菜たっぷり塩分少なめ」 「バランスよく食べる」計72回 ・移りの世代:「野菜たっぷり塩分少なめ」 「バランスよく食べる」 「口から食べるを維持する」計72回 ・各世代とも1回20人程度	コロナ禍で実演や実習が 出来なかった。働き世代の 対象者への啓発が重要だが なかなか届き切れない。	・小中学校 ・地域ケアプラザ ・自治会 ・老人会
	日本食生活協会事業	令和3.6月～令和4.3月	・横浜市内各区地区センター ・自治会館町内会館等	地域一体で取り組む健康づくりの推進。	・おや子の食育教室: 食育5つの力をテーマに朝食欠食と共食の大切さ 10区 ・生涯青太クッキング:高齢者へ低栄養・ロコモ予防 6区 ・男性の料理教室:男性の食の自立と社会参加 4区 ・やさしい在宅介護食教室: 家庭でできる在宅介護食の学習 4区 ・全世代に広げよう健康寿命延伸: 世代別に生活習慣病予防等 30事業	コロナ禍で啓発型の活動が 主だった。	・小中学校 ・地域ケアプラザ ・自治会 ・老人会
	ヘルスメイトと一緒に 健康づくり	・令和3.6月19日 ・令和3.11月27日 ・令和4.1月15日	港南台バース内無印良品	・食育の日! 野菜をしっかり食べよう ・地産地消、野菜たっぷり、減塩と防災	テーマに合わせた献立の紹介をリーフレットの配布と キッチンカウンターでの実演を交えて行った。 また、資料に基づいた説明を行った。 3日とも参加者等啓発した人数は80～100人	買物で来場している方が対象で、 短時間での啓発が難しかった。	・港南区役所 ・(株)良品計画
JA横浜	JA横浜「あぐり塾」 (全3回)(親子)	・①5月15日(土) ・②6月27日(日)雨天中止 ・③10月2日(土)	JA横浜 きた総合センター 圃場	野菜の栽培から収穫体験までを通じて 「農業・食・いのちの大切さ」を学んでもらう。	①サツマイモ苗と落花生の植付け、小松菜の収穫 ②ニンジンとミニトマトの収穫は雨天のため中止 ③サツマイモと落花生の収穫 参加者17組50名	コロナによる分散実施。	
	JA横浜「あぐり塾」 (1日)(一般)	・①8月8日(日)(雨天中止) ・②10月30日(土) ・③2月27日(日)	①旭区 ②柴シーサイドファーム ③都筑区	収穫を通じて「農業・食・いのち」の 大切さを学んでもらう。	①ブルーベリー狩り(雨天中止) ②みかん狩り 参加者78名 ③いちご狩り	コロナによる分散実施。	
	学校給食食材一斉供給	・11年9(火) ・11年16(火) ・11年18(木) ・11年25(木)	横浜市内小学校 351校	学校給食への地場産農産物供給を通じ、 横浜市内小学校の全児童等約20万人に 横浜農業や横浜産農畜産物の 理解促進・地産地消の推進を図る。	①献立「AZUMA風 だいこんスープ」 ・キャベツ351校中1,940kg ・ダイコン305校中3,848kg ②横浜市内使用学校の全児童等約20万人	農産物の収穫時期。	・環境創造局 ・教育委員会事務局 ・公益財団法人 よこはま学校食育財団
	稲作栽培指導	通年	横浜市内小学校	小学校5年生が稲作栽培を通じて、 食と農の大切さを学ぶ。	横浜市内小学校からの依頼により、田植えから稲刈り、 脱穀、籾摺り等の稲作栽培指導の実施。 25校延べ68回延べ2,283人参加	田植えや稲刈りの時期が 集中してしまう。	
	地産地消料理教室	通年	クッキングサロン ハマッツ料理教室	地場産農畜産物を使った料理を作り、 食べることで、地産地消と食と農の 大切さを学ぶ。	地場産農畜産物を使った料理を作る。 延べ47回開催、延べ507名参加	コロナ対策のため、 参加人数を減員している。	
合計(◎+○)							

【参考】推薦団体以外の
食育推進検討部会委員の取組について

団体名	事業・取組名	実施日 (実施予定日)	実施場所	実施目的	実施計画(未実施の場合) または 実施実績(実施済の場合) (実施実績は具体的な実施内容、 参加者数等を記載してください。)	課題 (事業実施にあたっての課題、 事業実施を通して感じている 課題等を記載してください。)	他団体との連携
一般社団法人 横浜すばいす (岩本委員)	第7回横浜の子どもが作る 弁当コンクール	応募期間: 6~9月初旬 一次審査: 9月25日 二次審査&表彰式: 11月6日	一次(書類)審査: さくらリビング 二次審査: さくらリビング	横浜の子どもたちが、自分で弁当を 作れるようになるための活動の一環として 「弁当コンクール」を企画した。対象は、 横浜の小・中・特別支援学校の児童生徒で、 各自が「食」に関する知識や技術とアイデアを 生かして、その年のテーマに添った弁当を考え、 作り、応募してもらうことで食育の普及行う。	今年度の応募テーマは、コロナ禍の自粛期間に 周りの人たちとの関わりを見直す機会が多かったことを考 え、 「大切な人に食べてもらいたい弁当を作ろう」とした。 市内小・中・特別支援学校の105校から1,685点と多くの 応募作品があり、その中から団体受賞者15名他に 28名の入賞者を選出し、表彰式を行った。 審査終了後は、各学校へ報告書 (ポスター形式1部・A4サイズ10部)を配布すると同時に、 横浜すばいすのHPからも市民が閲覧できるようにした。	今年度もコロナ禍で調理の 実技審査ができないため、 二次審査は弁当を持参してもらい、 アピール及び審査員との 質疑応答による審査とした。 会場は全ての研修室を借用し、 密を防ぎ人の動きを工夫した。 来場を控えていただいた家族や 学校関係者には オンライン配信を行った。 回を重ねるごとに応募者が多くなり、 レベルも高くなっているため、 審査が難しくなっている。	共催: (公財)よこはまユース 後援: ・教育委員会事務局 ・(公財) よこはま学校食育財団 ・(一財) 横浜市安全教育振興会 ・市立小中特支各校長会 ・市PTA連絡協議会 ・JA横浜 ・横浜マリノス(株) ・(株)崎陽軒 ・(株)池商
芹が谷コミュニティでとてと (特定非営利活動法人 てとてと陽だまり) (植木委員)	カレーお持ち帰りの会	毎月第二水曜日	活動拠点陽だまり 横浜市港南区	日々の食事づくり疲弊している親、保護者 向けに少しの負担減を目的としている。 また、時間が出来るとで食事の場での コミュニケーションを増やす。	毎回、50食程度の提供をして定着してきている。また、 様々な年齢層の方々に利用してもらえるようになってきた。	提供数を増やしたいので スタッフの確保が課題。	あり
合同会社coconi (菅委員)	かながわブランドキッズ特派員	8月5日	神奈川県 農協茶業センター	かながわブランドの農産物を通した 食育や地産地消の啓蒙	・「足柄茶」ができるまでを学ぶ ・お茶の淹れ方を学び、実践 ・ほうじ茶作り体験		神奈川県農政課
	かながわブランドキッズ特派員	10月10日	石川町 シェアキッチン	かながわブランドの農産物を通した 食育や地産地消の啓蒙。	・「くりまさり」というさつまいもについて学ぶ ・さつまいもクイズ ・食べ比べ ・メニュー開発		神奈川県農政課
	かながわブランドキッズ特派員	1月23日(中止)		かながわブランドの農産物を通した 食育や地産地消の啓蒙。	・「足柄茶」を食べてみよう		神奈川県農政課
	かながわブランドキッズ特派員	2月27日	関内 シェアキッチン	かながわブランドの農産物を通した 食育や地産地消の啓蒙。	・「津久井在来大豆」で味噌作り		神奈川県農政課
	ヨコハマエコスクール講座	3月29日	横浜市港南台 地区センター	身近な題材から食品ロスについて考える。	・冷蔵庫の食品ロスについて考える ・自分で作れる簡単ド レッシングの調理 ・ドレッシングの有効活用方法		温暖化対策統括本部、 港南台地区センター
合計(◎+○)							

第2期横浜市食育推進計画における推進テーマ及び数値目標 () : 令和4年度目標値															ターゲット				
【基本目標1】食を通じた健康づくりと食の安全を推進します 栄養バランスのよい食生活の推進 【重点】					【基本目標2】豊かな食体験や、楽しい食を推進するとともに、食文化を継承していきます					【基本目標3】食に関する環境づくりを進めます					育ち・学び 【乳幼児期 ～青年期】	働き・子育て 【成人期】	稔り 【高齢期】		
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上がほぼ毎日の割合	朝食欠食の割合(15.0%以下)	一日の食塩摂取量(8g(34年度))	栄養や食事の作り方等へ関心が継続してできている市民の割合(35%)	食品の安全に関する基礎的知識を持っている市民の割合(60%)	食べ残さないことを習慣(している市民の割合(70%))	共食の回数(週11回以上)	食にまつわる地域文化・伝統を知ることについて関心がある市民の割合	60歳代なんでも噛んで食べられる者の割合(80%) (34年度)	食事の時間が非常に楽しいまたはやや楽しい市民の割合(90%以上)	地産地消の推進 地場産物購入へ関心が あり、継続してできている市民の割合(20%)	児童生徒が地産地消の良さを理解している割合(80%)	情報提供による環境整備	市民の食育活動との協働【重点】 食育推進ボランティアの養成人数(350人以上/年)	企業・団体との連携【重点】 食育フォーラムとしてイベント出展(5回/年)				教育・体験の充実 食に関心を持ち、進んで実践している児童生徒の割合(小学校90%以上、中学校85%以上)	栽培や収穫体験実施する保育所等の割合(90%以上)
◎			◎	○	○		◎		◎	○	○				◎	○	◎		
							○			◎	◎	○			◎	○	◎	◎	
							○		○	◎	◎	○			◎	○	◎	◎	
							○		○	◎	◎	○			◎	○	◎	◎	
							○		○	◎	◎	○			◎	○	◎	◎	
			◎			◎		○										◎	○
1	0	0	2	1	2	0	5	0	4	5	5	4	1	0	5	5	5	5	1