

総括表「食育の取組報告」

No.	取組実施主体	取組の名称	実施時期	取組内容
1	釧路短期大学	地域連携「コア天空食堂」	6月15日 10月19日 2月1日	釧路短期大学の生活科学科食物栄養専攻で臨床栄養学ゼミに所属する学生が健康づくりに関するテーマとそれに沿ったメニューを考えて調理し、地域の方へ提供を行った。
2	釧路市消費者協会 市民生活課	釧路市消費生活講座 (道産米を使った料理教室)	11月6日	北海道産米消費拡大事業の一環として実施。
3	釧路市消費者協会	牛乳・乳製品を使った料理教室	11月19日	乳製品消費拡大事業の一環として実施。
4	釧路市消費者協会 市民生活課・環境事業課	食品ロス削減パネル展	10月1日～ 10月15日、 10月18日～ 10月28日	食品ロスの現状を知ってもらうことを目的とし、食品ロスの現状や削減の考え方、実践例などを紹介したパネルを展示した。
5	環境事業課	食品ロス削減の普及啓発	通年	市ホームページを通じて、食品ロス削減の重要性や家庭で取り組める具体的な方法を発信するほか、忘新年会シーズンには飲食店で啓発ポスターを掲示し、適量注文や食べきりを推奨している。
6	環境事業課	フードドライブ	通年	食品廃棄物削減の取り組みを推進するため、「イオン釧路昭和店」内の、食品セルフレジ横に専用コーナーを設置し、令和5年4月から、毎月5日～11日の期間に定例として実施。
7	釧路市食生活改善協議会 音別保健福祉課	親と子の料理教室	9月1日	音別小学校の児童とその保護者を対象に調理実習と試食を行った。
8	釧路市食生活改善協議会	キクイモ普及活動	9月1日	音別地区の特産品であるキクイモの普及。
9	音別保健福祉課	小・中学生口腔衛生教室	10月31日 11月14日	音別小学校3～4年生・音別中学校1～3年生を対象に、う歯予防や歯肉炎予防に関する講話、ブラッシング指導等を行った。
10	音別保健福祉課	地区組織(釧路市食生活改善推進員)の養成・育成	4月～3月	地域での住民のリーダーとなり、健康づくりを実践できる食のボランティアの養成及び育成。
11	釧路市水産業対策協議会 釧路市水産加工振興協議会 釧路市漁業協同組合 釧路市東部漁業協同組合 阿寒湖漁業協同組合 釧路機船漁業協同組合 水産課	釧路おさかな教室	9月～3月	市内小学生及び市民団体等を対象に釧路産水産物の調理やさばき方実習を行った。
11	釧路市水産業対策協議会 釧路市水産加工振興協議会 釧路市漁業協同組合 釧路市東部漁業協同組合 阿寒湖漁業協同組合 釧路機船漁業協同組合 水産課	釧路産水産物の提供	2月(予定)	釧路産水産物の提供を通じた魚食普及を目的として、野のはな園通園児を対象に平成30年より実施。今年度は、2月に約75食(通園児45名、職員30名)提供予定。
12	釧路市水産業対策協議会 釧路市水産加工振興協議会 釧路市漁業協同組合 釧路市東部漁業協同組合 阿寒湖漁業協同組合 釧路機船漁業協同組合 水産課	夏休み親子水産加工体験教室	8月9日	釧路産水産物の加工体験教室等を通じた釧路産水産物のPRや魚食普及を目的とし、市内小学生とその保護者を対象に加工体験教室を実施。
12	釧路市水産業対策協議会 釧路市水産加工振興協議会 釧路市漁業協同組合 釧路市東部漁業協同組合 阿寒湖漁業協同組合 釧路機船漁業協同組合 水産課	加工体験教室	11月7日 12月18日	釧路産水産物のPRや魚食普及を目的とし、釧路市民を対象に加工体験教室を行った。
13	釧路市水産業対策協議会 釧路市水産加工振興協議会 釧路市漁業協同組合 釧路市東部漁業協同組合 阿寒湖漁業協同組合 釧路機船漁業協同組合 水産課	公立大学での講義	10月 ～ 11月	釧路地域の水産業をより身近なものとして理解してもらうため、各分野の専門家を招き、釧路の水産業についての知識や魚食普及の推進を目的として実施。
13	釧路市水産業対策協議会 釧路市水産加工振興協議会 釧路市漁業協同組合 釧路市東部漁業協同組合 阿寒湖漁業協同組合 釧路機船漁業協同組合 水産課	出前講座	10月	釧路の水産業についての現状を知ってもらい、知識や魚食の普及を推進させることを目的として講座を開催。
14	阿寒農業協同組合	出前授業	10月19日 11月12日	阿寒農協青年部員がスライドを使い、対象小学生にくしろ酪農について分かりやすく説明した。また、根釧牛乳の試飲を行った。
15	釧路市農業農村経営生産 推進会議	牛乳消費拡大事業	4月 ～ 3月	地域の産業である酪農業を応援するため、「根釧牛乳」を使用した商品開発、市内の飲食店等が牛乳・乳製品を使った料理やスイーツを提供するフェアを開催した。

総括表「食育の取組報告」

No.	取組実施主体	取組の名称	実施時期	取組内容
16	釧路市農業農村経営生産推進会議	食育授業	11月19日	ことぶき認定こども園において、牛乳に関する食育授業を実施。クイズや模擬牛を使用した搾乳体験のほか、ミルカーや牛のエサなどを展示した。
17	こども育成課 (子育て支援拠点センター)	子育て講座「おいしく楽しく離乳食」	5月22日 10月9日	乳幼児の健康な食生活について知識や情報を知り、健康な身体作りや食への関心をもつこと、簡単、手軽にできる食事について知ることを目的に実施。
18	こども育成課 (子育て支援拠点センター)	子育て講座「親子でにつこり！楽しい食事」	3月11日	乳幼児期の子どもの食習慣にかかわる必要な知識について学び、健康な身体作りや、食への関心を持ってもらうことを目的に実施。
19	こども育成課 (子育て支援拠点センター)	子育て教室「はじめての離乳食」	4月25日 6月21日 10月16日 1月29日	主に第1子育てる家庭を対象としており、離乳食の基本的な知識について学び、乳児期から、食べることが楽しいと感じられるような対応や環境作りの大切さを伝える。
20	子ども育成課 (保育係)	食生活アンケート調査	9月～1月	釧路市公立保育園・認定こども園の園児の保護者を対象に給食の提供や、食育の参考とするためアンケート調査を実施。
21	子ども育成課 (保育係)	給食だよりの配布	毎月	毎月の献立をお知らせして給食で提供しているメニューを周知する。また、食について(保育園で提供している献立の作り方、季節の行事と食、地産地消、栄養についてなど)情報提供を行う。
22	子ども育成課 (保育係)	地産地消の日	10月3日	地元釧路産の「さんま」を使用した「さんまのバーベキューソース」を提供、給食時に栄養士からも説明をし、食材の普及啓発を図る。
23	子ども育成課 (保育係)	食育授業「へんしんたべもの！これな～んだ？」	8月～9月	食材がどんな過程を経て、どんな食品になったのかを知ってもらうため、釧路市公立保育園・認定こども園の園児を対象に実施。
24	子ども育成課 (保育係)	親子食育の日(給食試食会)	1月14日 ～ 1月28日	保育参観時に親子で給食を食べ、家庭での食事作りの参考や、給食を通じて食事を話題にするきっかけにしてみよう事を目的に実施。また2歳児クラスの保護者には、栄養士から朝食や食事バランスの大切についての講話を行った。
25	健康推進課	乳幼児健康診査	通年	乳幼児及び保護者を対象とし、身体計測、医師による問診及び診察、保健師による保健指導、管理栄養士等による栄養指導、幼児の場合は、歯科医師による口腔内の診察を行う。
25	健康推進課	妊婦相談	通年	妊産婦及びその家族を対象と市、母子健康手帳交付時や、電話、訪問等により、保健師及び助産師等が、妊娠・出産・育児に関する個別相談に応じる。
25	健康推進課	キッズ健診結果説明会	10月 ～ 12月	小学5～6年生の児童及び保護者を対象とし、生活習慣病予防健診(血液検査含む)の受診結果に基づき、数人の集団方式と、個別方式を併用し、保健師により、食生活や運動などの生活習慣に関する保健指導を行う。
25	健康推進課	若者健診結果説明会	5月以降 通年	18～39歳の市民を対象とした若者健診(生活習慣病予防健診)受診結果に基づき、保健師が個別に肥満改善やメタボリックシンドロームの発症及び重症化予防のための保健指導を行う。
25	健康推進課	くしろ健康まつり	10月20日	北海道栄養士会釧路支部の協力により、栄養相談コーナーの設置並びに野菜350gの重さあてクイズを実施。釧路歯科医師会の協力により歯科健診、相談、口腔がん検診等の実施。
25	健康推進課	健康教育	通年	企業、サークルなどの依頼に応じ、保健師が各ライフステージに応じた健康の保持増進に関する講話を実施。
26	釧路市教育委員会	ふるさと給食	6月、10月	ふるさと食材を通じて、ふるさと釧路の素晴らしさを再認識してもらうために平成2年度から年3回程度実施。令和6年度は6月ふき、阿寒ポーク、10月たらの2回実施。鯨肉給食は平成16年より実施し、令和4年からふるさと給食として提供しており、令和6年度は令和7年3月頃に実施予定。
27	釧路市教育委員会	鹿肉給食	6月	地場産業の振興及び地域資源の活用を目的に、エゾシカ肉の有効活用に取り組み、その一環として平成19年からエゾシカ肉を学校給食で提供開始。令和6年度は市内小中学校で「もみじ味噌ちゃんこ汁」や「もみじちゃんこ汁」を提供した。
28	釧路市教育委員会	小学生フッ化物洗口 (口腔健康管理事業)	7月 ～ 3月	市内の全小中学校でフッ化物(フッ化ナトリウム水溶液)による洗口の実施。
29	阿寒保健福祉課 (認定こども園阿寒幼稚園)	クッキングと食育教室	10月8日	畑に植えたかぼちゃを利用してかぼちゃ団子づくりを実施。かぼちゃ団子や給食メニューに使われた食材が体にどのような影響があるのか、(栄養素)について学ぶ食育教室の実施。
30	児童発達支援センター	野菜栽培・収穫	5月～9月	自然と親しみ、野菜に興味関心を持つとともに、収穫した野菜を使用した給食を食べようとする気持ちを育てることを目的として、種まき、芋植えなどの野菜の栽培や収穫を実施。
31	児童発達支援センター	地産地消を推進した給食献立の実施	5月～8月	地元でとれた農水産物を地元で消費する地産地消を推進するため、「地元でとれた食材の良さを理解しもっと愛用しよう」をコンセプトに、釧路産の食材を使用した給食を実施。
32	児童発達支援センター	食育指導の実施	7月26日 ～9月3日、 7月4日 ～9月5日、 10月29日 ～11月15日	色々な食材の話しや、実際の食材を見たり触れたりすることで興味関心を高め、給食を食べようとする気持ちを育てることを目的として実施。

総括表「食育の取組報告」

No.	取組実施主体	取組の名称	実施時期	取組内容
33	児童発達支援センター	施設見学会における食育の取組の展示	7月、11月	市内の保育園や幼稚園、認定こども園や児童発達支援事業所などの施設を対象に実施した「児童発達支援センター施設見学会」において、食育コーナーを設け、食育の取り組み内容を来訪者に対して情報発信を行った。食育コーナーには、日頃の食育指導実施の様子や使用した教材を展示した。
34	児童発達支援センター	給食試食の実施	1月22日 ～ 2月3日	提供している給食の味や形態等の内容を、試食をとおして保護者に知ってもらい、家庭での食事作りの参考や食生活の意識づけにつながることを目的として実施。
35	介護高齢課	短期集中予防サービス（口腔機能向上プログラム）	9月21日 ～ 11月30日	歯科衛生士や言語聴覚士などが、口の中の健康を保つ方法や呼吸法・体操などを指導する。
36	介護高齢課	介護予防継続教室	通年	介護予防プログラム「わかがえりレッスン」を実施。レッスンの中では、噛む・飲み込む力の訓練のための口腔ケアが含まれ、顔・舌体操や構音訓練などを実施している。
37	地産地消くしろネットワーク	出前授業	7月～12月	釧路市内の小中学生を対象に、くしろの産業と地場産品への関心や理解を深めてもらうため、地元を支えている企業の方を講師に招き出前授業を行った。
38	地産地消くしろネットワーク	親子で地産地消バスツアー	8月	釧路市内の小中学生とその親を対象に、釧路市の産業の見学や地場産品を使用した体験等を通して、釧路市の産業や地場産品の認知度向上と家庭での消費拡大を図る。
39	地産地消くしろネットワーク	大人の地産地消体験バスツアー	11月	釧路市を代表する産業や自然について「知る」、「食べる」、「作る」をテーマに、地場産品の魅力や地産地消の取組・理解を深めてもらうことを目的に開催。
40	地産地消くしろネットワーク	親子で地産地消体験	1月	釧路市内の小中学生とその親を対象に、地場産品に触れる体験と地場産品を使用した親子で作れる簡単料理を通して、地場産品の認知度向上と家庭での消費拡大を図る。
41	国民健康保険課	国保特定保健指導の実施	通年	市国保特定健康診査を受診し、特定保健指導の対象となった方に、生活習慣改善のポイントなどの保健指導を行う。
42	（一財） 釧路市民文化振興財団	ふれあい料理教室	11月7日	地元で採れる魚介・野菜などの食材を利用した料理教室の企画・実施。
43	（一財） 釧路市民文化振興財団	市民学園講座 「まなぼっとシニア講座」 「いきいき女性講座」 農園活動	5月～8月	心豊かなセカンドライフに必要な、健康・家庭生活の充実・釧路の自然社会問題などを幅広く学び、学習成果をボランティア活動等に活かすことを目的に実施する「まなぼっとシニア講座」及び、女性の教養や趣味の向上、心身の健康づくりを通して、いきいきと新たな活動へ向かう意欲を培うことを目的として実施する「いきいき女性講座」の一環として、農園活動を合同実施。
44	（一財） 釧路市民文化振興財団	市民学園講座 「まなぼっとわくわく体験隊」	5月～1月	種まきから収穫までの農業体験野外活動・料理教室など年間を通していろいろな体験をすることを目的に実施する講座の一環として、農園活動を実施。
45	（一財） 釧路市民文化振興財団	市民学園講座 「子育て応援講座」料理教室	5月～12月	子育て世代の保護者が心身をリフレッシュし、生活を豊かにするために必要な知識や技術等を身につけることを目的に実施する講座の一環として、料理教室を実施。
46	（一財） 釧路市民文化振興財団	市民学園講座 「子どもチャレンジ」 子ども料理教室 お菓子づくりを楽しもう	11月2日	新しい友達と工作・実習などの作る喜び、自然に触れ合う体験を通じ、生きる知恵を身に付けることを目的として実施する講座の一環として「子ども料理教室」を実施。栄養士・料理研究家を講師に招き、キャロットケーキ、白玉とうふ団子を調理した。