

令和7年度

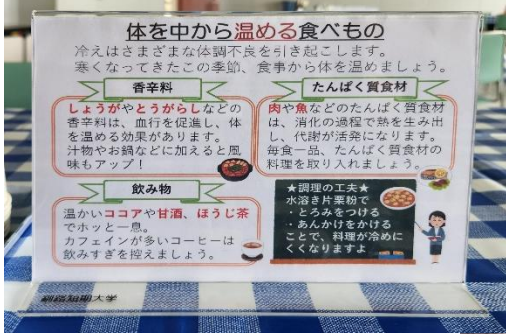


# 食育の取組報告




釧路市食育推進協議会





## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	I 健康づくり	III 食の理解を深める
取組実施主体	釧路短期大学	
取組の名称	地域食堂「コア大空食堂」	
実施時期	令和7年6月21日、10月18日 令和8年2月7日	
取組内容	<p>釧路短期大学 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、地域の方へ提供を行っています。（10月、2月は食物アレルギーゼミと合同で実施）</p> <p>6月：熱中症・夏バテに負けない体づくりのためのメニュー ごはん、クリームシチュー、小松菜塩昆布サラダ、カットフルーツ（オレンジ） ・卓上メモ→ビタミンC・B<sub>1</sub>、水分・塩分補給について</p> <p>10月：寒さを乗り切るためのメニュー ごはん、中華スープ、麻婆豆腐、春雨サラダ、豆花（トウファ） ・卓上メモ→体を温める食べ物、調理の工夫</p> <p>2月：特定原材料不使用、みんなで食べられる安心メニュー ビビンバ丼～なんちゃって卵入り～、味噌汁、根菜のかき揚げ、豆乳わらび餅 ・卓上メモ→食物アレルギー、アレルゲン食材の代替の工夫</p>	
		
		
		



## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	I 健康づくり	III 食の理解を深める
取組実施主体	釧路短期大学	
取組の名称	「栄養・食品かるた」を活用した食育	
実施時期	令和7年7月3日、17日	
取組内容	<p>高齢者のフレイルは要介護状態のリスクとなり、食事面から予防・改善するためにはたんぱく質を中心にバランスよく、3食しっかり食べることが大切であることから、そのきっかけづくりとなるよう「栄養・食品かるた」の活用を試みました。</p> <p>かるたを通して楽しみながら「自分の食生活を振り返る」「食事に関わる困りごとに気づく」「他者の話を参考にすることにより健康的な食生活のこころがけ、取組みに繋がることを目的としています。</p> <p>臨床栄養学ゼミ所属の学生が、通所サービス「おたっしゃサービス」にて利用者様に体験していただきました。</p> <p>読み札：食品名とその食品に含まれる栄養素やその働き 取り札：表→食品のイラスト 裏→「食」に関する質問がかいてあり、取った人が答える (好きな食べ物、昨日食べたものなど)</p>	
		

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<div style="display: flex; justify-content: space-around; background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px;"> <span>I 健康づくり</span> <span>II 子どもを育む</span> <span>III 食の理解を深める</span> </div>						
取組実施主体	釧路消費者協会 釧路市（市民生活課）						
取組の名称	釧路消費生活講座「道産米を使った料理教室」						
実施時期	10月29日						
取組内容	<p>・釧路消費者協会と市市民生活課の共催で、北海道産米消費拡大事業の一環として実施しました。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">講師</td> <td>合同会社 Emi&amp;バルデラエミ 代表取締役 小西 綾 氏</td> </tr> <tr> <td>参加者</td> <td>30名</td> </tr> <tr> <td>料理</td> <td>米粉のスペイン風ピサ、シーフードとチキンの本格パエリア 米粉のシフォンケーキ</td> </tr> </table> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;">   </div>	講師	合同会社 Emi&バルデラエミ 代表取締役 小西 綾 氏	参加者	30名	料理	米粉のスペイン風ピサ、シーフードとチキンの本格パエリア 米粉のシフォンケーキ
講師	合同会社 Emi&バルデラエミ 代表取締役 小西 綾 氏						
参加者	30名						
料理	米粉のスペイン風ピサ、シーフードとチキンの本格パエリア 米粉のシフォンケーキ						

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; background-color: #4a86e8; color: white;">I 健康づくり</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; background-color: #4a86e8; color: white;">II 子どもを育む</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; background-color: #4a86e8; color: white;">III 食の理解を深める</div> </div>						
取組実施主体	釧路消費者協会						
取り組みの名称	牛乳・乳製品を使った料理教室						
実施時期	11月12日						
取組内容	<p>・釧路消費者協会で、北海道産牛乳・乳製品消費拡大事業の一環として実施しました。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">講師</td> <td>栄養ステーションるーぷ 佐藤 あゆ美 氏</td> </tr> <tr> <td>参加者</td> <td>30名</td> </tr> <tr> <td>料理</td> <td>チーズと大豆のコロコロ混ぜ込みご飯 ヨーグルト味噌のチキンソテー 白い三平汁、ホエイと粉のしっとりパウンドケーキ</td> </tr> </table> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;">   </div>	講師	栄養ステーションるーぷ 佐藤 あゆ美 氏	参加者	30名	料理	チーズと大豆のコロコロ混ぜ込みご飯 ヨーグルト味噌のチキンソテー 白い三平汁、ホエイと粉のしっとりパウンドケーキ
講師	栄養ステーションるーぷ 佐藤 あゆ美 氏						
参加者	30名						
料理	チーズと大豆のコロコロ混ぜ込みご飯 ヨーグルト味噌のチキンソテー 白い三平汁、ホエイと粉のしっとりパウンドケーキ						

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	Ⅲ 食の理解を深める
取組実施主体	釧路市消費者協会 釧路市（市民生活課・環境事業課）
取組の名称	食品ロス削減パネル展
実施時期	10月14日～10月30日 イオンモール釧路昭和 10月20日～10月26日 コープさっぽろ貝塚店
取組内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・10月の「食品ロス削減月間」に合わせ、市環境事業課と連携し、市内商業施設で開催しました。</li> <li>・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ました。</li> </ul>
	 <p>イオンモール釧路昭和</p>
	 <p>コープさっぽろ貝塚店</p>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	Ⅲ 食の理解を深める
取組実施主体	釧路市（環境事業課）
取組の名称	食品ロス削減の普及啓発
実施時期	通年
取組内容	<p>釧路市では、「おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」に参加し、食品ロス削減を目的とした普及啓発活動を実施しています。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ます。</p> <div data-bbox="528 891 1267 1406" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">「食品ロス」削減のおいしい食べきり運動</p> <p style="text-align: right;">ページ番号1004157 更新日 2025年10月29日</p> <p style="text-align: right;">印刷  大きな文字で印刷 </p> <p>日本は食材の多くを海外から依存している一方で、令和5年度には年間464万トン（農林水産省・環境省推計公表値）の食品がまだ食べられるのに捨てられています。        まだ、食べられるのに捨てられている食品のことを「食品ロス」といい、全国的にも大きな問題となっています。        このことから、福井県が事務局となり、全国の自治体等に参加を呼びかけ、平成28年10月10日に「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」が設立され、釧路市も参加しています。        食べ物を無駄にするのは、もったいないことです。        おいしい食べ物を適量で残さず食べるために、出来ることは何かないか？        身近なことから何か始めてみませんか？</p> <p style="text-align: center;">● <a href="#">全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会(外部リンク)</a> ◯</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>くらしの中のエコろがけ</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>デ</b> 電気も省エネ 断熱住宅</p> <p><b>コ</b> ごだわる楽しさ エコグッズ</p> <p><b>カ</b> 感謝の心 食べ残しゼロ</p> <p><b>ツ</b> つながるオフィス テレワーク</p> </div> </div> </div>
	釧路市ホームページ
	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center; font-size: small;">全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 全国キャンペーン</p> <p style="text-align: center;"><b>年末年始の外出時&amp;テイクアウト時は おいしく残さず 食べきろう！</b></p>  <p style="text-align: center; font-size: small;">忘新年会では… 「宴会五箇条」「30・10運動」を実践しよう</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① まずは、清酒注文</li> <li>② 幹事さんから「おいしく食べきろう！」の声かけ</li> <li>③ 開始30分、終了10分は、席を立たずにしっかり食べる「食べきりタイム！」</li> <li>④ 食べきれない料理は仲間で分け合おう</li> <li>⑤ それでも食べきれなかった料理は、お店の方に確認して持ち帰りましょう</li> </ol> <div style="display: flex; justify-content: space-between; font-size: x-small;"> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center; background-color: #f96; padding: 2px;">お持ち帰り時の注意点</p> <p>食べきれなかった料理を持ち帰る際には、お店の方の説明をよく聞いて、食中毒のリスクなどを十分に理解しましょう。 安全においしく召し上がっていただくためご自身でしっかり管理しましょう。</p>  </div> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center; background-color: #f96; padding: 2px;">テイクアウト時は…</p> <p>テイクアウトでも、独断は禁物！おいしく食べられる量の注文を心がけましょう。</p>  </div> </div> </div>
	食べきり運動啓発ポスター

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	Ⅲ 食の理解を深める
取組実施主体	イオン北海道株式会社、釧路市（環境事業課）
取組の名称	フードドライブ
実施時期	通年（毎月5日～11日の期間）
取組内容	<p>イオン釧路昭和店と釧路市は、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、サービスカウンター前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しています。</p> <p>家庭で消費されずに残っている、未開封で賞味期限内の加工食品を店舗で回収し、必要とされている団体に届けることによって、食品廃棄物削減に繋がっています。</p> <p>【令和6年度回収実績】 2,301個、616キロ</p>



## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="background-color: #4a90e2; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 5px;">I 健康づくり</div> <div style="background-color: #4a90e2; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 5px;">II 子どもを育む</div> </div>
取組実施主体	釧路市食生活改善協議会 釧路市（音別町行政センター保健福祉課）
取組の名称	親と子の料理教室
実施時期	令和7年11月16日
取組内容	<p><input type="checkbox"/>目的</p> <p>親子で調理実習に取り組むことで栄養バランスのとれた食事や望ましい食習慣の習得を目指し、生活習慣病の予防を図ります。</p> <p><input type="checkbox"/>対象者・参加者</p> <p>音別小学校の児童とその保護者 2組4名</p> <p><input type="checkbox"/>内容</p> <p>釧路市食生活改善推進員の指導のもと、「ハムたまおにぎり」「ふきと油あげのみそ汁」「キャベツとツナのいそべあえ」「サクサクチョコパイ」の調理実習と試食を行いました。</p> <p>保健福祉課管理栄養士からは、ジュースに含まれる砂糖の量に関する講話とクイズを行いました。</p>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	Ⅲ 食の理解を深める
取組実施主体	釧路市食生活改善協議会
取組の名称	音別産ふきの普及活動
実施時期	令和7年度
取組内容	<p><input type="checkbox"/>目的 音別地区の特産品であるふきの普及を図る。</p> <p><input type="checkbox"/>内容 音別地区の特産品であるふきを活用したレシピを考案し、レシピ集の発行、料理教室での紹介等を行いました。考案したレシピは「ふきの水餃子」「ふきの春巻き（カレー風味）」「ふきジャムと米粉のパウンドケーキ」の3品です。</p> <p>試作品作りの際には株式会社美警様より音別産のふき水煮を提供いただきました。また、地域おこし協力隊山菜等振興推進員の協力のもと、本活動の情報発信も行いました。</p>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="background-color: #4a90e2; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 5px;">I 健康づくり</div> <div style="background-color: #4a90e2; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 5px;">II 子どもを育む</div> </div>
取組実施主体	釧路市（音別町行政センター保健福祉課）
取組の名称	小・中学生口腔衛生教室
実施時期	令和7年10月30日
取組内容	<p><input type="checkbox"/>目的</p> <p style="padding-left: 20px;">口腔衛生に対する正しい知識を持ち、健全な生活習慣・食習慣を身につけ実践することにより、う歯・歯周疾患の発生予防を図ります。</p> <p><input type="checkbox"/>対象者・参加者</p> <p style="padding-left: 20px;">音別小学校5・6年生 14名</p> <p style="padding-left: 20px;">音別中学校1～3年生 14名</p> <p><input type="checkbox"/>内容</p> <p style="padding-left: 20px;">歯科衛生士を講師に迎え、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いました。</p>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	I 健康づくり																														
取組実施主体	釧路市（音別町行政センター保健福祉課）																														
取組の名称	地区組織（釧路市食生活改善推進員）の養成・育成																														
実施時期	令和7年4月～令和7年3月																														
取組内容	<p>□目的</p> <p>主体的に健康づくりを行うことの必要性や重要性について認識し、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を養成及び育成します。</p> <p>□対象者</p> <p>養成：釧路市民 食のボランティアに興味のある方（食生活改善協議会入会希望者） 育成：食生活改善推進員</p> <p>□実績</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">養成講座</th> <th colspan="2">再教育</th> <th colspan="2">育成指導</th> <th colspan="2">会議・研修</th> </tr> <tr> <th>回数</th> <th>延人数</th> <th>登録数</th> <th>修了者数</th> <th>回数</th> <th>延人数</th> <th>回数</th> <th>延人数</th> <th>回数</th> <th>延人数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>7</td> <td>30</td> <td>5</td> <td>22</td> <td>1</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">※R7年12月末実績</p> <p>□内容</p> <p>養成：規定のカリキュラムに沿って養成講座を実施します。 育成：組織の育成と活動の支援を行います。</p>	養成講座				再教育		育成指導		会議・研修		回数	延人数	登録数	修了者数	回数	延人数	回数	延人数	回数	延人数	-	-	-	-	7	30	5	22	1	3
養成講座				再教育		育成指導		会議・研修																							
回数	延人数	登録数	修了者数	回数	延人数	回数	延人数	回数	延人数																						
-	-	-	-	7	30	5	22	1	3																						

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	Ⅱ 子どもを育む	Ⅲ 食の理解を深める
取組実施主体	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、釧路市（水産課）	
取組の名称	魚食普及事業	
実施時期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・釧路おさかな教室：9～3月</li> <li>・釧路産水産物の提供：2月予定</li> </ul>	
取組内容	<p>・釧路おさかな教室</p> <p>釧路産水産物のPRや魚食普及を目的として、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いました。令和7年度は全22回開催、人数は延べ559人になる予定です。</p> <p>・釧路産水産物の提供</p> <p>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年より実施してきました。今年度は、2月に約75食（通園児45名、職員30名）提供する予定です。</p> <div data-bbox="448 1171 903 1509" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="448 1554 903 1892" data-label="Image"> </div>	

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 10px;">Ⅱ 子どもを育む</div> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 10px;">Ⅲ 食の理解を深める</div> </div>
取組実施主体	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、釧路市（水産課）
取組の名称	人材養成事業
実施時期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・夏休み親子水産加工体験教室：8月8日</li> <li>・加工体験教室：11月6日、12月18日（随時）</li> </ul>
取組内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・夏休み親子水産加工体験教室            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しました。令和7年度は8月8日にイワシの缶詰、ホッケの天ぷらかまぼこ作りを行い、人数は小学生 12、保護者 10 名という結果になりました。</li> <li>・市民向け加工体験教室            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いました。令和7年度は、11月6日、12月18日に秋鮭の飯寿司作り講習会を実施し、人数は大人 20 名という結果になりました。</li> </ul>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<span style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 2px 10px; border-radius: 10px;">Ⅱ 子どもを育む</span> <span style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 2px 10px; border-radius: 10px; margin-left: 10px;">Ⅲ 食の理解を深める</span>	
取組実施主体	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、釧路市（水産課）	
取組の名称	釧路の水産業についての知識の普及	
実施時期	・出前講座：7～10月	
取組内容	・出前講座 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しました。内容としては、釧路の水産業の現状や水産加工について等の内容で、令和7年度は全4回開催し、人数は127名（小学生57名、大人70名）を対象として実施しました。	

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	I 健康づくり      II 子どもを育む      III 食の理解を深める
取組実施主体	阿寒農業協同組合青年部
取組の名称	出前授業
実施時期	令和7年11月12日(水) 釧路市立山花小中学校 令和7年11月15日(土) 釧路市立阿寒小学校
取組内容	<p>阿寒農協青年部ではこれまで、主に市内小学校において「出前授業」を開催してきた。釧路の酪農について、青年部員がスライドを使って説明。また、昼食時には地元食材である阿寒丹頂黒和牛等を使っての調理実習の実施及び、よつ葉乳業株式会社の「根釧牛乳」を提供するといった食育活動を行っている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・山花小中学校では小学生全生徒を対象にくしろ酪農について、青年部員より説明、授業中に根釧牛乳の試飲を実施した。</li> <li>・阿寒小学校では 2、3年生を対象にくしろ酪農について、青年部員より説明、授業中に根釧牛乳の試飲を実施した。</li> </ul> <p>本年度についても部員による調理実習は行わず、根釧牛乳と合わせて食材を提供し、各学校の授業の一環としてハンバーガー作りを行ってもらい、食べていただいた。</p>



--	--


## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	Ⅱ 子どもを育む      Ⅲ 食の理解を深める	
取組実施主体	釧路市農業農村経営生産推進会議	
取組の名称	牛乳消費拡大事業	
実施時期	4月～3月	
取組内容	<p>地域の産業である酪農業を応援するため、北海道釧路商業高等学校（流通経済科）3年生と連携し、「脱脂粉乳」を使用した新商品開発に取り組んだ。本取組に参加した高校生は、地域の牧場や牛乳の流通経路などを見学し、地域の酪農や牛乳消費の実態について学びを深めた後、新商品の企画立案に挑戦。高校生が企画立案した商品の製造は、パンとスープの店 Jimico.に依頼し、「MO～っちりスティック」が完成。完成した新商品は販売実習会にて、高校生が実演販売を行った。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>	



## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 10px;">Ⅱ 子どもを育む</div> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 10px;">Ⅲ 食の理解を深める</div> </div>
取組実施主体	釧路市農業農村経営生産推進会議
取組の名称	食育授業
実施時期	①令和7年5月9日 ②令和7年12月19日
取組内容	<p>市内幼稚園や保育園において、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他、ミルクカーや牛のエサなどを展示した。</p> <p>② 釧路市立認定こども園阿寒幼稚園（令和7年5月9日）          ②釧路風の子認定こども園（令和7年12月19日）</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;">     </div>


## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	I 健康づくり      II 子どもを育む
取組実施主体	釧路市（こども育成課 釧路市子育て支援総合センター）
取組の名称	子育て教室「はじめての離乳食」
実施時期	① 令和7年4月23日      ③令和7年10月24日 ② 令和7年6月27日      ④令和8年 1月30日
取組内容	<p>□目的</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・離乳食の進め方と基本を学ぶ。</li> </ul> <p>□対象者・参加人数</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生後4カ月～6カ月の乳児の母親・その家族</li> <li>① 12組 25名    ② 9組 21名    ③ 25組 53名    ④ 24組 51名</li> </ul> <p>□内容・特徴</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・主に第1子を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ています。</li> <li>・講師はこども育成課の管理栄養士が担当し、保育園の給食提供にまつわる情報も取り入れることで、より实际的で身近に取り入れやすい内容となっています。</li> <li>・第1子の母親は、離乳食に対する不安やとりかかるまでの抵抗感が強い方が多く、講話を聴いた後は、「大変勉強になった」「大事なポイントがわかり、安心して離乳食作りができる」と、ほぼ参加者全員が満足したという感想を寄せています。</li> </ul>
	


## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	I 健康づくり      II 子どもを育む
取組実施主体	釧路市（こども育成課 釧路市子育て支援総合センター）
取組の名称	子育て講座「親子でにっこり！楽しい食事」
実施時期	令和8年3月10日
取組内容	<p>□目的</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・乳幼児期の子ども達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</li> </ul> <p>□対象者・参加人数</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・0歳～就学前の子を持つ母親・その家族、妊婦、子育てに携わっている方</li> <li>・20組予定</li> </ul> <p>□内容・特徴</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食事を通し、生きる基盤を作っていくという土台にたち、大人も一緒に楽しい食事になるよう、子どもがいる家庭の食事作りのポイントを伝える内容となっています。</li> <li>・地産地消の話も取り入れ、食材選びや調理の工夫をすることで、食事作りに対する負担感を軽減し、子どもとの生活を楽しんでもらいたいというねらいを持っています。</li> <li>・講座の中で、参加者同士の短時間のグループワークも取り入れ、身近な疑問や工夫を伝え合う取り組みも大変好評です。</li> </ul>
	 

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	I 健康づくり      II 子どもを育む
取組実施主体	釧路市（こども育成課 釧路市子育て支援総合センター）
取組の名称	子育て講座「おいしく楽しく離乳食」
実施時期	① 令和7年 5月21日 ② 令和7年10月 8日
取組内容	<p>□目的</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・簡単、手軽にできる食事について知る</li> </ul> <p>□対象者・参加人数</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・0歳～1歳（離乳食完了まで）</li> <li>① 20組41名      ② 12組25名</li> </ul> <p>□内容・特徴</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・離乳食を始める家庭も、現在進めている家庭も食事を通し、生きる基盤を作っていくという土台にたち、大人も一緒に楽しい食事になるよう、子どもがいる家庭の食事作りのポイントを伝える内容となっています。</li> <li>・食材選びや調理の工夫をすることで、食事作りに対する負担感を軽減し、子どもとの生活を楽しくしてもらいたいというねらいを持っています。</li> <li>・同じ食材で手軽にできる献立の試食もあり、「見る」「聞く」「食べる」があり、大好評な講座です。</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: center;">「豚汁」と「鮭と青菜の混ぜ込みごはん」</p>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	Ⅰ 健康づくり	Ⅱ 子どもを育む	Ⅲ 食の理解を深める
取組実施主体	釧路市（こども育成課 保育係）		
取組の名称	給食だよりの配付		
実施時期	毎月		
取組内容	<p>□目的</p> <p>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。</p> <p>□対象者</p> <p>保育園・認定こども園の保護者</p> <p>□内容・特徴</p> <p>配布した給食だよりは、私立保育園等にもデータ提供し、在園児の保護者 へ配布している。また、ホームページにも毎月掲載し、これから入園を検 討する方へも情報提供している。</p> <div data-bbox="718 1344 1085 1904" style="text-align: center;">  <p>給食だよりの表紙には「給食だよりの配付」とあり、保育園のロゴとキャラクターが描かれています。また、「おせち料理」や「七草風スープ」のレシピページも掲載されています。</p> </div>		

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">I 健康づくり</div> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">II 子どもを育む</div> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">III 食の理解を深める</div> </div>
取組実施主体	釧路市（こども育成課 保育係）
取組の名称	食育事業「おなか元気教室」
実施時期	令和7年8月～9月
取組内容	<p>□目的</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>外部講師を招いて、食べ物の消化や吸収の仕組みを知る。</li> </ul> <p>□対象者・参加人数</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>釧路市公立保育園・認定こども園4園の園児 150名</li> </ul> <p>□内容・特徴</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>パワーポイントを見ながら、食べ物が体内で消化・吸収される仕組みを学ぶ。</li> <li>腸の模型を用いて、実際の小腸と大腸の長さを体験する。</li> <li>良いうんちを出すための生活習慣について学び、「早寝、早起き、朝ごはん、朝うんち」を全員で提唱する。</li> <li>腸内に住み着く良い菌（ビフィズス菌）が悪い菌（大腸菌）を退治する様子を動画で視聴する。</li> <li>食育ボードを使用して、園児が当日のカレーライスの食材を3つの栄養素別に分類する。</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;">   </div>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	I 健康づくり      II 子どもを育む
取組実施主体	釧路市（こども育成課 保育係）
取組の名称	食生活アンケート調査
実施時期	令和8年1月
取組内容	<p><input type="checkbox"/>目的 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</p> <p><input type="checkbox"/>対象者、対象数 釧路市公立保育園・認定こども園の園児233名の保護者</p> <p><input type="checkbox"/>内容・特徴 例年、基本項目（朝食の摂取状況やそれに係る生活時間）の他、テーマを決めて保護者へ協力を依頼してアンケート調査を実施し、給食だよりや園内の掲示等で、結果を周知している。 今年度は、食事のマナーについて普段から心がけていることを聞いた。その結果、保護者が普段から心がけていることは、①食前食後の挨拶、②食べる時の姿勢、③好き嫌いなく食べる・残さず食べる、④食事前の手洗い、⑤箸の持ち方の順に多かった。 また、保育園や認定こども園へ食事について期待することは、①栄養のバランス、②食事のマナー（箸の持ち方・姿勢等）、③安全な食材の使用、④好き嫌いをなくする、⑤旬の食材の使用、⑥地元食材・料理の提供の順に多かった。</p>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<input type="checkbox"/> I 健康づくり <input type="checkbox"/> II 子どもを育む <input type="checkbox"/> III 食の理解を深める
取組実施主体	釧路市（こども育成課 保育係）
取組の名称	親子食育の日（給食試食会）
実施時期	令和8年1月14日～1月28日
取組内容	<input type="checkbox"/> 目的と内容 <ul style="list-style-type: none"> <li>・保育参観日に親子で給食を食べ、家庭での食事作りの参考や、給食を通じて食事が話題になるきっかけとなる。</li> <li>・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う。</li> </ul> <input type="checkbox"/> 対象者・参加人数 釧路市公立保育園・認定こども園4園の保護者 約248名

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	I 健康づくり	II 子どもを育む	III 食の理解を深める
取組実施主体	釧路市（健康推進課）		
取組の名称	(1) 乳幼児健康診査 (2) 妊婦相談 (3) キッズ健診を主体とする栄養改善に向けた総合的事業 (4) 若者健診結果説明会 (5) くしろ健康まつり (6) 健康教育		
実施時期	(1)・(2)・(6) は通年実施、(3) は5～2月に随時実施 (4) は5月以降通年実施 (5) は10月5日に開催		
取組内容	<p>(1) 乳幼児健康診査          幼児及び保護者を対象とし、身体計測、医師による診察、保健師による問診及び保健指導、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っています。</p> <p>(2) 妊婦相談          妊産婦及びその家族を対象とし、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ています。</p> <p>(3) キッズ健診を主体とする栄養改善に向けた総合的事業          小学生（4～6年）の児童及び保護者を対象とし、保健師による保健の授業、管理栄養士による栄養教育、生活習慣病予防健診（血液検査含む）、健診結果に基づいた親子健康ワークショップの開催などを、総合的に実施しています。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;">   </div>		

(4) 若者健診結果説明会

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っています。

(5) くしろ健康まつり

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、また、釧路歯科医師会の協力により歯科健診、相談、口腔がん検診等を行いました。その他、釧路市医師会、釧路薬剤師会、市立釧路総合病院等、様々な関係機関が参加し、健康に関する普及啓発を行っています。

(6) 健康教育

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しました。


## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	Ⅱ 子どもを育む
取組実施主体	釧路市教育委員会（学校教育課）
取組の名称	ふるさと給食
実施時期	6,10,1月
取組内容	<p>ふるさとの食材を通じて、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回程度実施しています。令和7年度は6月ふき、阿寒ポーク、10月たら、阿寒ポークの2回実施しています。</p> <p>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7年度は令和8年1月頃に実施しています。</p>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	I 健康づくり      II 子どもを育む
取組実施主体	釧路市教育委員会（学校教育課）
取組の名称	小学生フッ化物洗口（口腔健康管理事業）
実施時期	令和7年6月～令和8年3月
取組内容	令和7年度の6月より市内の全小学校でフッ化物（フッ化ナトリウム水溶液）による洗口を開始。※令和元年度2月～令和4年度までコロナウイルスの感染拡大の影響により中止していました。

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">I 健康づくり</div> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">II 子どもを育む</div> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">III 食の理解を深める</div> </div>
取組実施主体	J A阿寒女性部の紹介で釧路市地域おこし隊と農林課農林振興係による出前授業
取組の名称	「牛さんなにが好き」
実施時期	令和7年5月9日
取組内容	<p>0歳児～5歳児までが参加し、いつも見かける牛について、いつも飲んでいる牛乳について学ぶ機会を設けていただきました。</p> <p>○牛の生態から問題が出題され、何本の牛乳が出来るか、どんなご飯を食べるか、重さはどのくらいかなどクイズ形式で楽しく学ぶことができました。</p> <p>○実際の餌をみると大きくて硬い餌を食べていることがわかりました。牛の角もありましたが、実勢に触ってみてその硬さや大きさに牛の強さを想像することが出来ました。</p> <p>○模擬牛による乳しぼり体験をしました。</p>
	

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px;">Ⅱ 子どもを育む</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px;">Ⅲ 食の理解を深める</div> </div>												
取組実施主体	釧路市 (児童発達支援センター 野のはな園)												
取組の名称	野菜の栽培および収穫												
実施時期	令和7年5月～9月												
取組内容	<p>&lt;目的&gt;</p> <p>ジャガイモ植えやインゲンマメの種まきなどの野菜の栽培や収穫をとおり、自然と親しみ、野菜に興味関心を持つとともに、収穫した野菜ででき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ます。</p> <p>&lt;対象&gt;</p> <p>児童発達支援センター 野のはな園 通園児 54名</p> <p>&lt;内容&gt;</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">① ジャガイモ植え</td> <td style="padding-left: 20px;">5月8日～5月15日</td> <td style="padding-left: 20px;">参加園児 49名</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">② インゲンマメの種まき</td> <td style="padding-left: 20px;">6月12日</td> <td style="padding-left: 20px;">参加園児 6名</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">③ インゲンマメの収穫</td> <td style="padding-left: 20px;">8月12日,25日</td> <td style="padding-left: 20px;">参加園児 7名,8名</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">④ ジャガイモの収穫</td> <td style="padding-left: 20px;">8月25日～9月2日</td> <td style="padding-left: 20px;">参加園児 46名</td> </tr> </table>	① ジャガイモ植え	5月8日～5月15日	参加園児 49名	② インゲンマメの種まき	6月12日	参加園児 6名	③ インゲンマメの収穫	8月12日,25日	参加園児 7名,8名	④ ジャガイモの収穫	8月25日～9月2日	参加園児 46名
① ジャガイモ植え	5月8日～5月15日	参加園児 49名											
② インゲンマメの種まき	6月12日	参加園児 6名											
③ インゲンマメの収穫	8月12日,25日	参加園児 7名,8名											
④ ジャガイモの収穫	8月25日～9月2日	参加園児 46名											

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; background-color: #4a90e2; color: white;">I 健康づくり</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; background-color: #4a90e2; color: white;">II 子どもを育む</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; background-color: #4a90e2; color: white;">III 食の理解を深める</div> </div>
取組実施主体	釧路市（児童発達支援センター 野のはな園）
取組の名称	地産地消を推進した給食献立の実施
実施時期	令和7年7月22日 令和7年7月30日
取組内容	<p>&lt;目的&gt;</p> <p>「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し、地元で収穫された農林水産物を地元で消費する地産地消を推進することを目的としています。</p> <p>&lt;対象&gt;</p> <p>児童発達支援センター 野のはな園 通園児 42名</p> <p>&lt;内容&gt;</p> <p>① 釧路産パプリカ入りチンゲン菜と卵のスープ 7月22日（火） 喫食園児32名</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <input type="checkbox"/>玉子 <input type="checkbox"/>チンゲン菜 <input type="checkbox"/>パプリカ  <input type="checkbox"/>だし汁 <input type="checkbox"/>コンソメ <input type="checkbox"/>醤油 <input type="checkbox"/>みりん <input type="checkbox"/>片栗粉 </div> <p>② 釧路産昆布入りトマトときゅうりのサラダ 7月30日（水） 喫食園児29名</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <input type="checkbox"/>トマト <input type="checkbox"/>きゅうり <input type="checkbox"/>昆布 <input type="checkbox"/>いりごま  <input type="checkbox"/>てんさい糖 <input type="checkbox"/>醤油 <input type="checkbox"/>酢 <input type="checkbox"/>ごま油 </div>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 10px;">I 健康づくり</div> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 10px;">II 子どもを育む</div> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 10px;">III 食の理解を深める</div> </div>
取組実施主体	釧路市（児童発達支援センター 野のはな園）
取組の名称	食育指導の実施
実施時期	令和7年12月10日
取組内容	<p>&lt;目的&gt; 給食で提供されている魚を使用して、食に対する興味関心を高め、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います。</p> <p>&lt;対象&gt; 児童発達支援センター 野のはな園 通園児 49名</p> <p>&lt;内容&gt; テーマ 「魚」 日時 12月10日（水）11:00～11:25 参加園児 36名</p>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px 15px; background-color: #4a90e2; color: white;">Ⅱ 子どもを育む</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px 15px; background-color: #4a90e2; color: white;">Ⅲ 食の理解を深める</div> </div>
取組実施主体	釧路市（児童発達支援センター 野のはな園）
取組の名称	給食参観日おける給食試食の実施
実施時期	令和8年1月21日～27日
取組内容	<p>&lt;目的&gt; 実際に提供している給食の試食をとおして味付や形態、色彩などを保護者に知ってもらい、家庭での食事作りの参考に繋げることを目的としています。</p> <p>&lt;対象&gt; 児童発達支援センター 野のはな園 通園児保護者 試食希望者</p> <p>&lt;内容&gt; 令和8年1月21日（水）～27日（火）の5日間 喫食家庭22名 【1月21日（水）】 ・大根の味噌汁 ・サケのザンギ ・親子煮 ・青菜のツナ和え 【1月26日（月）】 ・豆腐とカニ風味のスープ ・はんぺんのチーズフライ ・大豆の洋風煮 ・切り干し大根のサラダ 【1月27日（火）】 ・豚汁 ・鶏肉の照り焼き ・納豆 ・菜の花和え風</p>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	I 健康づくり
取組実施主体	釧路市（介護高齢課）
取組の名称	短期集中予防サービス（口腔機能向上プログラム）
実施時期	令和7年9月20日～12月20日
取組内容	<p>《目的》</p> <p>保健および医療の専門職が短期間において提供するプログラムの利用を通じ、要介護状態となることを予防し、その居宅において自立した活動的で生きがいのある生活を営むことができるよう支援することを目的としています。</p> <p>《対象》</p> <p>釧路市民の方で、以下のいずれかに当てはまる方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.65歳以上で「基本チェックリスト」の結果等で特に口腔機能において予防や改善が必要と判断された方。</li> <li>2.介護保険の要支援認定を受けている方。</li> </ol> <p>《R7年度参加者》10名</p> <p>《内容》</p> <p>3か月1コース（計4回）の実施となっており、歯科医師や歯科衛生士、言語聴覚士などが口の中の健康を保つ方法や呼吸法・体操などを指導します。正しく口腔の手入れをしながら、全身の体力をつけることができます。</p> <p>《URL》</p> <p>釧路市ホームページ 短期集中予防サービス  <a href="https://www.city.kushiro.lg.jp/kenfuku/fukushi/1004926/1004968/1004976.html">https://www.city.kushiro.lg.jp/kenfuku/fukushi/1004926/1004968/1004976.html</a></p>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	I 健康づくり
取組実施主体	釧路市（介護高齢課）
取組の名称	介護予防継続教室
実施時期	通年
取組内容	<p>《目的》</p> <p>住み慣れた地域の身近な会場において、釧路市介護予防プログラム「わかがえりレッスン」を継続受講し、元気でいきいきと生活し、要介護・要支援状態になることを予防・遅延することを目的としています。</p> <p>《対象》</p> <p>おおむね 65 歳以上の釧路市民で、要介護・要支援認定を受けておらず、「短期集中予防サービス」「おたっしゃサービス」に通っていない方。</p> <p>《令和7年度参加者》 11月末現在 334名</p> <p>《内容》</p> <p>介護予防プログラム「わかがえりレッスン」を実施しています。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ます。</p> <p>《URL》</p> <p>釧路市ホームページ 一般介護予防事業 介護予防継続教室  <a href="https://www.city.kushiro.lg.jp/kenfuku/fukushi/1004926/1004968/1004969.html">https://www.city.kushiro.lg.jp/kenfuku/fukushi/1004926/1004968/1004969.html</a></p>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<span style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px;">Ⅱ 子どもを育む</span> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; margin-left: 20px;">Ⅲ 食の理解を深める</span>
取組実施主体	地産地消くしろネットワーク（事務局：釧路市産業推進室）
取組の名称	親子で地産地消バスツアー
実施時期	8月
取組内容	<p>釧路市内の小学生とその保護者を対象に、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、地元産業や地場産品の認知度向上と家庭での消費拡大を図っております。</p> <p>令和7年度実績は12組24名の参加となりました。</p> <p>URL  <a href="https://www.city.kushiro.lg.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/006/411/2508145.pdf">https://www.city.kushiro.lg.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/006/411/2508145.pdf</a></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>地産地消くしろネットワーク</p> <p>2025年8月14日</p> </div> <div style="text-align: right;">  </div> </div> <p style="text-align: center; color: green; font-weight: bold;">夏休み阿寒で体験！～親子で行こう♪牧場・農園ツアー～を実施しました！</p> <p><b>【概要】</b> 生産現場等の見学・体験を通して、地場産業や地場産品への理解を深めてもらう地産地消バスツアーを実施しました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■日時 2025年（令和7年）8月1日（金）9時15分～15時</li> <li>■対象 釧路市内の小学3年生～6年生とその保護者</li> <li>■参加 12組 24人</li> </ul> <p><b>【実施内容】</b> 第14回目となった今回は、釧路市阿寒町を巡るバスツアーを企画し、佐藤牧場さん、レストラン鶴さん、山崎農園さんのご協力を得て、実施しました。</p> <p><b>【10：40～佐藤牧場】</b> 最初に牧場や酪農についてのお話を聞き、搾乳体験やミルク作り体験を行いました。間近で見ると大きな牛の迫力や子牛の力の強さに皆さん驚いていましたが、体験を終えたお子さんからは楽しそうな笑顔を見ることができました。牛舎の中には、自動で動く『餌やり機』が！佐藤牧場さんでは、機械の力も上手に使いながら、200頭近い牛をたった4人でお世話されていることにもみなさん大変驚かされていました。</p> <p><b>【12：00～レストラン鶴】</b> お昼は、赤いベレー内のレストラン鶴さんにて和定食をいただきました。エソシカ肉を使用したおかずや、JA阿寒さんからご提供いただいた『根釧よつ葉牛乳』も皆さんに飲んでいただきました。</p> <p><b>【13：00～山崎農園】</b> 山崎農園さんでは、キャベツ・とうきびの収穫体験とハウスの見学をさせていただきました。硬いキャベツの芯を切るのに、お子さんたちは苦戦している様子がありましたが、お父さん・お母さんと協力して見事収穫することができました！今回のバスツアーは、普段の生活では中々体験できないことを、お子さんたちが生き生きと取り組んでいた姿が印象的でした。今後もイベント等で地産地消を推進していきたいと思っております。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;">      </div> <div style="margin-top: 10px;"> <p><b>くしろ産食材の「どこで買える？」</b> 「どこで食べられる？」を解決！ 販売店や飲食店の<b>最新情報</b>を 発信中！</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: center; font-size: small;">↑Facebook ↑Instagram</p> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px; font-size: small;"> <p>事務局：釧路市産業振興部産業推進室 （担当）石田・本間 TEL：0154-31-4550 FAX：0154-22-8972</p> </div> </div>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<span style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px 15px;">Ⅱ 子どもを育む</span> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px 15px; margin-left: 20px;">Ⅲ 食の理解を深める</span>
取組実施主体	地産地消くしろネットワーク（事務局：釧路市産業推進室）
取組の名称	親子で地産地消体験
実施時期	1月
取組内容	<p>釧路市内の小学生とその保護者を対象に、地場産品に触れる体験と地場産品を使用した親子でつくる料理を通して、地場産品の認知度向上と家庭での消費拡大を図っております。</p> <p>令和7年度実績は11組22名の参加となりました。</p> <p>URL：<a href="https://www.city.kushiro.lg.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/006/411/2601091.pdf">https://www.city.kushiro.lg.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/006/411/2601091.pdf</a></p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>地産地消くしろネットワーク</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>2026年1月20日</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>釧路市 City of Kushiro</p> </div> </div> <p style="text-align: center; color: green;"><b>「親子で地産地消体験～地場産品で思い出を作ろう！～」を実施しました！</b></p> <p><b>【概要】</b> くしろの地場産品について理解を深める機会として、親子で参加できるイベントを実施しました。</p> <div style="background-color: #e0f0ff; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>■日時 2026年（令和8年）1月9日（金）10：00～14：30      ■対象 釧路市内の小学3年生～6年生とその保護者      ■参加 11組 22人</p> </div> <p><b>【実施内容】</b></p> <p><b>【午前】</b> 「福ふく（ン）」店主の福永様に講師をお願いし、地場産品を使用した料理体験を行いました。 地場産品満載の美味しい料理をつくることができました！</p> <p>☆メニュー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・浜中産鹿肉のキーマカレーまん</li> <li>・道東産豚肉と首別産椎茸の肉まん</li> <li>・釧路さざみ昆布と厚岸産とろろ昆布のお吸い物</li> <li>・根釧牛乳のみるくもち</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p><b>【午後】</b> 「丸善木材（株）」の鈴木様に講師をお願いし、釧路産カラマツを使用した体験を行いました。 地元の木材について学びたい機会となりました！</p> <p><b>【内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・くしろの木材についてのお話</li> <li>・釧路産カラマツを使用した「箱いす」づくり 箱いすは本棚やぬいぐるみ置き、踏み台としてもご使用いただけます！</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p>皆さまに地産地消への関心を持っていただけるような活動を今後も行ってまいります。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 20px;"> <div style="width: 45%;"> <p><b>くしろ産食材の</b> 「どこで買える？」 「どこで食べられる？」を解決！ 販売店や飲食店の<b>最新情報</b>を 発信中！</p> </div> <div style="width: 10%; text-align: center;">  <p>↑ Facebook</p> </div> <div style="width: 10%; text-align: center;">  <p>↑ Instagram</p> </div> <div style="width: 35%;"> <p>事務局：釧路市産業振興部産業推進室 （担当）石田・本間 TEL：0154-31-4550 FAX：0154-22-8972</p> </div> </div>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	Ⅲ 食の理解を深める
取組実施主体	地産地消くしろネットワーク（事務局：釧路市産業推進室）
取組の名称	大人の地産地消体験バスツアー
実施時期	11月
取組内容	<p>くしろ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への理解を深めてもらうことを目的に開催しています。</p> <p>URL：<a href="https://www.city.kushiro.lg.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/006/411/25111112.pdf">https://www.city.kushiro.lg.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/006/411/25111112.pdf</a></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>地産地消くしろネットワーク</p> <p>2025年12月10日</p> </div>  </div> <p style="text-align: center;"><b>「大人の地産地消体験バスツアー～音別町を知ろう！～」を実施しました！</b></p> <p><b>【概要】</b> 生産現場等の見学・体験を通じて地場産品や地場産品について理解を深めてもらう地産地消体験バスツアーを実施しました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 60%;"> <p>■日 時 2025年(令和7年)11月11日(火) 9:00～16:30</p> <p>■参加 15人(釧路在住)</p> <p>■訪問 釧路市音別町</p> <p>①株式会社大塚製薬工場釧路工場 ②ルート38音別館おんぼーと ③市橋建設株式会社菊芋事業所</p> </div>  </div> <p><b>【実施内容】</b></p> <p>【10:40～(株)大塚製薬工場釧路工場見学】 各種輸液製品の製造を行っているKNO製造工場を見学させていただきました。高度なオートメーションにより衛生的に生産しながら業務を行っている様子に、皆様深く関心を持たれていました。</p> <p>【11:50～ひまり堂(昼食)】 お昼は、ひまり堂さんの地場産品満載弁当をご用意しました。 露のカレー・春巻き・音別産の自然薯を使った肉巻きフライや、鮭のムニエル、露と菊芋を使った福神漬ならぬ“富貴神漬”の他、音別町産カボチャを使用したバスクチーズケーキのデザートも付いていました！また、市橋建設(株)菊芋事業所職員皆様のご厚意で、音別町特産菊芋・露・椎茸を使用した「健康汁」と「菊芋揚げ煎茶」も振る舞っていただきました。 昼食の辺りから参加者様同士の交流も多く見られ、楽しまれている様子がこちらにも伝わってきました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 60%;"> <p>【12:30～富貴紙すき体験】 昼食後は、ルート38音別館おんぼーとの富貴紙工場で、音別町特産露の皮を活用したハガキサイズの富貴紙作りに挑戦していただきました。1枚はそのまま露の繊維の模様を楽しんでいただけでも、もう1枚は形・色が様々な切紙を自由に選んでいただき、それらを一緒に置いてオリジナルな1枚を作成していただきました。体験を終え、「難しかったけど貴重な体験ができました！」「富貴紙について詳しく知ることができて良い機会となりました」など、たくさん笑顔が見られました。</p> </div>  </div> <p>【14:00～市橋建設(株)菊芋事業所】 音別町特産菊芋畑で今が旬の菊芋掘りの体験をしました。菊芋畑へ到着前、空が真暗となり雨が心配でしたが、到着後には明るくなって風も止み、一安心。菊芋が収穫できるまでの過程や、調理方法などを教えていただきながら、楽しい芋掘りとなりました。袋いっぱい持ち帰った菊芋、「料理して早く食べたいです！」と皆様お話しされていました。帰りの車中で、バスツアーの感想をお聞きしたところ「またこのようなイベントがあれば参加したいです！」「楽しいイベントをありがとうございます！」など嬉しいお声をたくさんいただきました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 60%;">  </div> <div style="width: 35%;">  </div> </div> <p>音別町の産業や地場産品について学び、体験を行ったバスツアー。こちらを読まれている皆様もぜひ、魅力たっぷりの音別町へ遊びに行ってみてくださいね！これからも、釧路の産業を深く知ることができる「地産地消体験イベント」などを通じて地産地消を推進していきたいと思っております。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 20px;"> <div style="width: 30%;"> <p><b>くしろ産食材の</b> 「どこで食べる？」 「どこで食べられる？」を解決！ 販売店や飲食店の<b>最新情報</b>を 発信中！</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>↑ Facebook ↑ Instagram</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p>事務局：釧路市産業振興部産業推進室 (担当)石田、本間 TEL:0154-31-4550 FAX:0154-22-8972</p> </div> </div>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	Ⅱ 子どもを育む Ⅲ 食の理解を深める
取組実施主体	地産地消くしろネットワーク（事務局：釧路市産業推進室）
取組の名称	出前授業
実施時期	7月～12月
取組内容	<p>釧路市内の小学校を対象に、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、出前授業を行っています。</p> <p>令和7年度実績は18校732名（うち、食育関係12校406名）に地産地消・地場産品についての授業を行いました。</p> <p>URL：<a href="https://www.city.kushiro.lg.jp/sangyou/sanshien/1006404/1006409/1006411.htm">https://www.city.kushiro.lg.jp/sangyou/sanshien/1006404/1006409/1006411.htm</a></p>



地産地消くしろネットワーク

2026年1月26日



地産地消くしろネットワーク

2026年1月26日



## 2025年度 エゾシカ出前授業を実施しました！

## 【概要】

地産地消の運動の取り組みを促進するため、全道的に食害等の深刻な被害を出しているエゾシカをテーマに講義とエゾシカ肉を使用した調理実習を実施しました！

## 《実施校》

・美原小学校	9月9日(火)	6年生	46人
・鳥取小学校	9月10日(水)	6年生	53人
・阿寒湖義務教育学校	11月5日(水)	6年生	11人
・清明小学校	11月21日(金)	5年生	59人
・新陽小学校	12月16日(火)	6年生	13人
・東雲小学校	12月23日(火)	5年生	19人



## 【実施内容】

釧路の魅力ある地場産品に興味・関心を持ってもらうため、今年度のエゾシカ出前授業を市内小学校6校で行い、楽しく美味しい学びの授業を実施しました。

出前授業では、はじめに地産地消くしろネットワーク事務局から釧路の地場産品や地産地消、エゾシカ等についてクイズを交えながらお話をしました。

調理実習の講師には、(株)イーアンドイト代表取締役のカワ田良太さんを招き、阿寒町の(有)阿寒グリーンファームのエゾシカ肉を使用した「メンチカツ」や「ザンギ」を作りました。

「メンチカツ」は、食材を混ぜ、衣をつけて揚げる工程を、「ザンギ」では、エゾシカのすね肉ともも肉を使い、すね肉担当班・もも肉担当班に分かれました。すね肉は、なかなか切ることができず苦戦しながらも協力し合い、上手に調理することができました。出来上がった「メンチカツ」「ザンギ」は、根拠はつ葉牛乳と一緒に試食しました。



この実習を通して、「見る」「触れる」「食べる」という体験してもらいました。実習の最後には講師から、エゾシカ肉の調理方法や優れた栄養面についてわかりやすく説明していただきました。エゾシカ肉は高たんぱく低脂質で成長期に必要な鉄分が豊富に含まれた食材です。エゾシカ出前授業の感想を聞くと、「かわりたいたく美味しかった！」「家でも作ってみよう！」「エゾシカ肉はどこで買えるの？」とたくさんの子どもたちに大好評な授業となりました。

今後もこのような取り組みを通して、エゾシカ肉を含めた地場産品の良さや、地産地消への理解を深めていきたいと思います。

## くしろ産食材の

「どこで買える？」

「どこで食べられる？」を解決！

販売店や飲食店の最新情報を発信中！



↑ Facebook



↑ Instagram

事務局：釧路市産業振興部産業推進室  
(担当) 石田・本間  
TEL：0154-31-4550  
FAX：0154-22-8972

## 2025年度 オロナミンC出前授業を実施しました！

## 【概要】

地産地消の運動の取り組みを促進するため、釧路の地場産品である大塚食品(株)のオロナミンCを題材に、出前授業を実施しました！

## 《実施校》

・大塚毛小学校	7月18日(金)	3年生	12人
・音別小学校	7月23日(水)	3・4年生	8人
・山花小中学校	10月8日(水)	1～6年生	9人
・釧路小学校	10月17日(金)	4年生	32人
・青葉小学校	12月4日(木)	3年生	50人
・昭和小学校	12月25日(木)	3年生	95人



## 【実施内容】

今年度のオロナミンC出前授業は、市内小学校6校で実施しました。

出前授業では、はじめに地産地消くしろネットワークから釧路の地場産品や地産地消についてクイズを交えたお話をしました。

その後、大塚製薬(株)からは、「オロナミンCが音別川の綺麗な水から作られていること」や「釧路工場で作っているものは北海道内はもちろん、道外にも出荷されていること」などを、お話や映像でわかりやすく説明していただき、出題されたクイズは、子どもたちに大好評でした。

また、2025年はオロナミンCが誕生して60周年を迎えたとお話を聞いた際には、「おめでとう！」などと可愛い反応がありました。

講義の後は、「オロナミンC」と釧路で生産された生乳で作っているよつ葉乳業(株)の「根拠はつ葉牛乳」を1:1で割った「オロナミンミルク」を作り、地産地消を実体験しました。

子どもたちは、「バナナみたいな味がする。不思議！」「家でも作ってみたい！」などと笑顔を見せてくれました。

今後もこのような取り組みを通して、オロナミンCや根拠はつ葉牛乳を含めた地場産品の魅力や地産地消への理解を深めていきたいと思います。



## くしろ産食材の

「どこで買える？」

「どこで食べられる？」を解決！

販売店や飲食店の最新情報を発信中！



↑ Facebook





↑ Instagram

事務局：釧路市産業振興部産業推進室  
(担当) 石田・本間  
TEL：0154-31-4550  
FAX：0154-22-8972

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	I 健康づくり
取組実施主体	釧路市（国民健康保険課）
取組の名称	国保特定保健指導の実施
実施時期	通年
取組内容	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っています。糖尿病や高血圧症などの生活習慣病になる前に生活や食事に気を配り、生活習慣病の前段階であるメタボリックシンドロームを予防・改善しようという取組みです。



## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	I 健康づくり	III 食の理解を深める
取組実施主体	(一財) 釧路市民文化振興財団 (釧路市教育委員会 生涯学習課)	
取組の名称	市民学園講座「託児付き子育て応援講座」料理教室	
実施時期	通年(令和7年5月~12月)	
取組内容	<p>●講座のねらい 子育て世代の保護者が心身をリフレッシュしたり、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ます。</p> <p>●対象 市内在住で未就学児(6歳まで)がいる保護者。</p> <p>●実施日と内容(令和7年度実績) 講座の一環として、料理教室を実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・5月21日(木)『パンづくり教室』参加者24名</li> <li>・6月18日(水)『イタリア料理教室』参加者24名</li> <li>・7月23日(水)『フランス料理教室』参加者23名</li> <li>・9月24日(水)『お子様ランチ教室』参加者17名</li> <li>・11月5日(水)『ケーキづくり教室』参加者16名</li> <li>・12月10日(水)『クリスマス料理教室』参加者24名</li> </ul>	
		

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 10px;">Ⅱ 子どもを育む</div> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 10px;">Ⅲ 食の理解を深める</div> </div>
取組実施主体	(一財) 釧路市民文化振興財団 (釧路市教育委員会 生涯学習課)
取組の名称	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
実施時期	令和7年11月1日(土)
取組内容	<p>●講座のねらい 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、生きる知恵を身に着けます。</p> <p>●対象 市内在住の小学校3年生～中学校3年生(定員24名)</p> <p>●実施日と内容(令和7年度実績) 講座の一環として、料理教室を実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・11月1日(水) 子ども料理教室 『お菓子づくりを楽しもう』 参加者20名</li> </ul> <p>・栄養士・料理研究家の指導の下、アップルパイやマフィン、オレンジゼリーの3品を作成しました。準備から片付けまで協力し合い、楽しくお菓子作りをすることができました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;">   </div>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 10px;">Ⅱ 子どもを育む</div> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 10px;">Ⅲ 食の理解を深める</div> </div>
取組実施主体	(一財) 釧路市民文化振興財団 (釧路市教育委員会 生涯学習課)
取組の名称	市民学園講座「まなぼっとわくわく体験隊」 「料理教室」釧路でとれたお魚をつかった料理に挑戦
実施時期	令和7年11月29日(土)
取組内容	<p>●講座のねらい 花の栽培活動、ニュースポーツ体験、野外活動、宿泊体験活動、料理教室など年間を通して様々な体験をします。</p> <p>●対象 市内在住の小学校4年生～6年生(定員24名)</p> <p>●実施日と内容(令和7年度実績) 講座の一環として、料理教室を実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・11月29日(土) 参加者17名</li> <li>・釧路市水産課の事業に載る形で、市職員と講師のもと料理教室を行い、ホッキカレーとカレーのフィッシュ&amp;チップスの2品を作成しました。</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;">   </div>

## 食育の取組報告

食育推進計画 基本目標	<div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">I 健康づくり</div> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">II 子どもを育む</div> <div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">III 食の理解を深める</div> </div>
取組実施主体	(一財) 釧路市民文化振興財団 (釧路市教育委員会 生涯学習課)
取組の名称	ふれあい料理教室
実施時期	令和7年11月12日(水)
取組内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>●講座のねらい <ul style="list-style-type: none"> <li>・地元で採れる魚介・野菜などの食材を利用した料理教室を企画・実施し、地産地消、市民交流を図ります。</li> </ul> </li> <li>●対象 <ul style="list-style-type: none"> <li>・釧路市民</li> </ul> </li> <li>●実施内容(令和7年度実績) <ul style="list-style-type: none"> <li>・ヤンニョムチキン、チャプチェ、トッポギ</li> <li>・参加人数 13名</li> </ul> </li> </ul> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">     </div>

