

## 令和 7 年度 年間取組事業結果（健康支援課）

## 1. 食育月間（6月）市役所 1 階ロビー パネル展

【内 容】庁舎内で食育に関するパネル展を実施した。今年度は初めて学校給食共同調理場に協力を依頼し、パネルやレシピを作成してもらった。具体的には「給食共同調理場の 1 日（給食ができるまでの流れ）」「学校給食レシピの配布（野菜が摂れる副菜レシピ）」などを展示した。



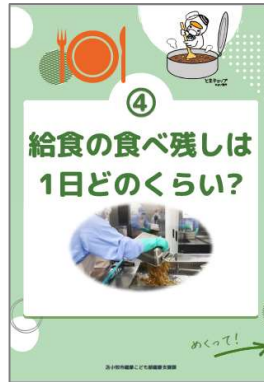
## 2. 食育月間（6月）中央図書館 ガラス展示

【内 容】歴代の学校給食食器（学校給食より借用）を展示し、食育への関心向上を図った。期間中、図書館の SNS にも写真をアップしてもらい、周知に努めた。また、ガラス台の上には「学校給食レシピ」を設置した。



### 3. 食育月間（6月）中央図書館 パネル展（クイズ）

【内 容】食育・給食に関するクイズを作成・展示した。クイズに回答した人は図書館スタッフへ回答用紙を渡し、正解数に応じてスタッフから景品（食育消しゴム）を配付していただいた。



### 4. 食生活改善普及運動月間（9月）

【内 容】市と連携協定を結んでいるファミリーマート（株）とセイコーマートの市内店舗にて、POPの掲示を行った。なお、POPの掲示可否は各店舗の判断に任せることとした。



### 5. 健康支援課の食育&健康コーナー（くらしのニュース・年4回）

【内 容】令和6年9月号（8月発行）より、市民生活課で発行している「くらしのニュース」に「健康支援課の食育&健康コーナー」を掲載している。旬の食材を使ったレシピなど、季節に即した内容で情報発信を行った。

**健康支援課の食育&健康コーナー ★9月1日は防災の日！**  
**健康・食育コラム～防災レシピ！ツナカレーパスタ～**

★材料（1人分）★

- 乾燥パスタ・・・1人前
- 水・・・適量
- ツナ缶・・・1/2缶
- カレー粉・・・2g（小さじ1）
- 醤油・・・5g（小さじ1）

★作り方★

1. パスタを半分に折り、厚手（耐熱性）のポリ袋に入れる。パスタが十分浸るくらいの量の水を入れ、袋の上をしっかりと結ぶ。
2. 沸騰した湯の中で、1を7～8分ほど湯せんして取り出す。袋の口を開けて中の水（湯）を捨てる。※やけどに注意
3. 2の中にツナ缶とカレー粉、醤油を加え、全体をちもんで味をなじませたら **完成！**

チェック！  
 乾麺や缶詰は、災害時の備蓄として役立ちます。このレシピは「バックッキング」といい、ポリ袋に食品を入れ、湯せんで調理する方法です。いざというときに覚えておきましょう！

## 6. 教育福祉センター食育コーナー（通年）

【内 容】健診等で来所する子どもと保護者に向けた掲示を行った。フードモデルや食に関する絵本を展示するほか飲料に含まれる砂糖量を示すパネルも掲示している。



## 7. 児童センターへのポスター掲示（12月～1月）

【内 容】令和5年度から、市内の児童センターで食育に関わるポスター掲示を行っている。冬休み期間に合わせて掲示を依頼し、掲示場所等はセンターに一任した。



## （その他） 3 課合同栄養士連絡協議会（11月5日）

【内 容】健康支援課、こども育成課、給食調理場の栄養士が集まって情報交換を行い、第2次苦小牧市食育推進計画の推進に寄与するもの。

令和7年度は、令和8年度の食育月間テーマや第3次苦小牧市食育推進計画に係るアンケート調査について協議した。学校や保育園では子どもに対する直接的な食育の取組はできているものの、保護者に対する働きかけに苦慮しているとのことで、これは第3次計画で注目したい「大人の食育」と関係している。