

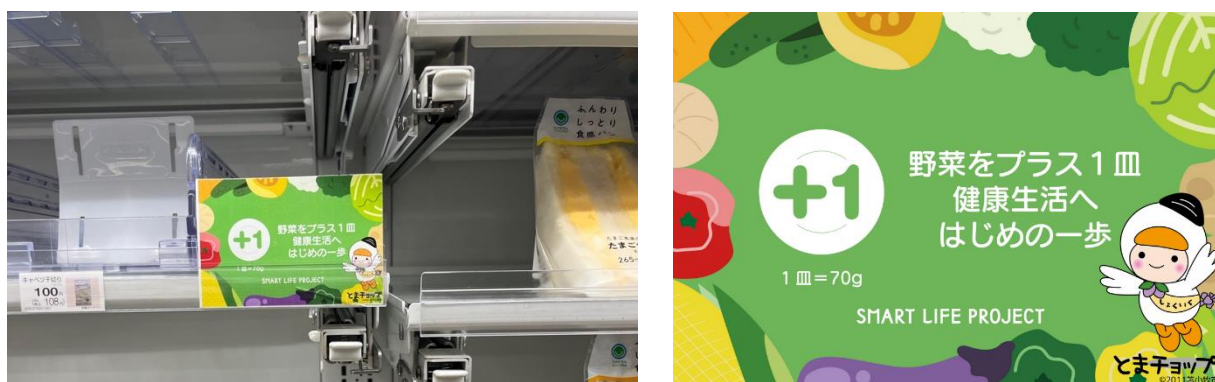
1. 食育の日（19日・毎月）

【内 容】健康支援課Instagramを利用し、毎月19日に野菜を使ったレシピと豆知識コラムの投稿を行う。健康支援課Instagramのフォロワーは786人（令和6年9月24日現在）であり、年々増加傾向。



2. 食生活改善普及運動月間（9月）【NEW】

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



3. 健康支援課の食育&健康コーナー（くらしのニュース・年4回予定）【NEW】

【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」を掲載する。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う。

健康支援課の食育&健康コーナー 旬の食材でおいしく！今月は地産地消レシピ

今月号から、旬の食材を使った管理栄養士のオリジナルレシピのほか、食育や健康に関するコラムなどを定期的に発信します。今回は秋鮭とじゃがいもを使ったレシピのご紹介です。

～秋鮭を食べよう！鮭じゃが～

◆材料（2人分）

- ・じゃがいも 2個
- ・にんじん 1/3本
- ・たまねぎ 1/2個
- ・鮭 2切れ
- ・片栗粉 適量
- ・バター 適量
- ・酒 大さじ2
- ・砂糖 大さじ1
- ・みりん 大さじ1
- ・しょうゆ 大さじ2
- ・水 100cc

◆作り方

- 1 じゃがいもとにんじんを切り、耐熱容器に入れ、レンジ（500w）で5分加熱する。
- 2 たまねぎはくし切りにする。鮭は一口大に切り、表面に片栗粉をまぶしておく。

4. 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う。

5. 児童センターへのポスター掲示（時期検討中）

【内 容】昨年度に引き続き、市内の児童センターで食育に関わる掲示を行う。

1 月に学校給食週間があるため、その時期に実施したいと考えているが詳細は検討中。

（その他） 3 課合同栄養士連絡協議会

【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、第二次苦小牧市食育推進計画の推進に寄与する。時期は 12 月頃を予定している。