

【評価ステップ1】 4つの推進の柱に沿った取り組みの実績

現計画では、一つの基本目標を掲げ、目標達成のための4つの推進の柱に沿って、市民とともに、食に関わる様々な関係機関や行政が、それぞれの特徴を活かしながら、連携・協働して取り組みを進めている。具体的には、下記のように、推進の柱毎に、課題に沿った取り組みの方向性を掲げ、特に若い世代や食育に関心が低い層をターゲットにした取り組みを展開してきた。

推進の柱① 食を通じた健康づくりを実践しよう

取り組みの方向性	おもな取り組み
市民、特に若い世代が自主的に活動する機会を増やします	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページ、イベント、店舗内での情報発信 ・レシピコンテストや商業施設等でのPR活動 ・自主的な市民活動の支援や、情報発信 ・大学生等、若い世代の自主的な活動の支援
情報発信し、親子を取り巻く様々な場面をとらえ、情報発信と支援を充実させます	<ul style="list-style-type: none"> ・保育所、保育園、幼稚園での講座、保育参観、給食だより等で、乳幼児の保護者に情報発信 ・小中学校での「食に関する指導」の充実、給食試食会、給食だより等での保護者への啓発 ・妊産婦、乳幼児の食生活相談、育児教室、講座の実施 ・保育所、保育園、幼稚園、児童館、学校等食育担当者向け研修会、情報交換会の開催、実践研究の推進
大学等関係機関と連携し、若い世代の健康づくりについて積極的に啓発します	<ul style="list-style-type: none"> ・大学、専門学校等への情報発信や媒体提供 ・大学生の企画による、若い世代むけのレシピ、媒体作成 ・大学祭やイベントでの学生による啓発活動の支援
働き盛り世代への積極的な啓発と、健康相談の機会を増やします	<ul style="list-style-type: none"> ・企業、団体等への生活習慣病予防に関する情報提供や、健康教育、健康相談の実施 ・町内会等地区組織との連携による、健康や食生活に関する講座の実施 ・特定保健指導、健康づくり相談
健康づくりのための食情報が手に入りやすい環境をつくります	<ul style="list-style-type: none"> ・市民が誰でも参加できる、健康づくりや食生活のイベントの開催 ・食品販売事業者、飲食店等からの、食や健康に関する情報発信

取り組みの方向性		おもな取り組み
体験の場をつくる	乳幼児からの日々の食育活動を充実させます	<ul style="list-style-type: none"> ・保育所、保育園の食育計画に基づく、毎日の食事を通じた食事のマナーや食事前後の衛生習慣の働きかけ ・子供や親子を対象とした産地見学、農作物の栽培・収穫体験、収穫物の給食への利用
	食事づくりなどを体験する場を増やします	<ul style="list-style-type: none"> ・子育て関係機関が連携した乳幼児の保護者、児童向けの調理体験講座 ・大学生等若い世代向けの体験型イベント ・地域の幅広い年代が参加できる食育講座

【仙台市立向山小学校の取り組み ～ランチルームでの給食指導～】

教職員や保護者、ボランティアの協力により整備した手作りのランチルームで、各学級月1回程度、栄養教諭と一緒に会食し、月の目標や季節の行事に沿って、食材や栄養、食事のマナーなどの話をしています。給食調理員との会食もあります。



【宮城県栄養士会の取り組み ～いい日いい汗栄養まつり～】



最新の健康・栄養情報、食事診断、健康相談、栄養講話、実際の体験などを通じて普及啓発するイベントを、様々な健康づくり関係団体と連携して、開催しています。



【仙台市健康福祉局健康政策課の取り組み ～大学生の食育プロジェクト～】

学生が自らのアイディアで媒体作成や食育啓発に取り組むことにより、同年代の若者に食の大切さを浸透させ、食への関心を高めることをめざした取り組みです。学生向けの自炊ガイド、減塩をすすめるロゴマーク、レシピなどを作成し、イベント等で啓発しました。



推進の柱② 地域の食文化を伝えあおう

取り組みの方向性	おもな取り組み
地域のつながりをベースに、お互いに食文化を伝えあう活動をすすめます	<ul style="list-style-type: none"> ・保育所，保育園，幼稚園の給食や行事での，郷土料理や行事食の取り組み ・学校給食を通じた，児童・生徒への行事食・郷土料理の伝承 ・献立表・給食だより等による保護者への啓発 ・地域の祭り，イベントでの郷土食の紹介 ・地域の食材や郷土料理に関する講座

【湯本保育所の取り組み～凍み大根づくり～】

大根の収穫から干す作業を体験することで、寒さを利用して凍らせて乾燥させるという昔からの知恵を伝えることが出来ました。給食にも利用し、みんな残さず食べました。



【幼保連携型認定こども園 みどりの森の取り組み

～お月見会で3色おはぎを食べよう～

園の畑で栽培した数種類の豆（枝豆、あずき、落花生）を使って、宮城の郷土料理でもあるずんだを含めた、3色おはぎを作ることにしました。

自分たちの手で一つ一つ収穫し、職員とともにおはぎを調理、お月様を眺めながら味わいました。



【食生活改善推進委員会の取り組み ～地産地消・大人の食育講座～】



市民センターと協働で大人向けの食育講座を実施しました。

たけのご飯，おくすかけ，茄子のずんだ和え，はっと汁，しそ巻，がんづきなどを，地域住民の皆さんと調理しました。

推進の柱③ 地産地消をすすめよう

取り組みの方向性	おもな取り組み
子供たちの身近な場で地産地消を実践します	<ul style="list-style-type: none"> ・保育所, 保育園の給食, 学校給食に地場産の食材を, 関係機関と連携して積極的に活用
仙台市ならではの特色を活かした生産・流通関係者との交流・体験の場をつくりま	<ul style="list-style-type: none"> ・地場産品の普及活動や直売の支援, 消費者向け学習会, メディアでの情報発信 ・生産現場の見学会, 農作業体験会の実施実施 ・生産者と消費者の交流をはかるイベント ・学童農園, レクリエーション農園 ・児童向け, 大学生向けの体験講座 ・地場産品を利用した商品開発

【公益財団法人 みやぎ・環境とくらし・ネットワークの取り組み ～仙臺農塾～】

20～30歳代の社会人を対象に実施している連続講座。主に仙台市内の飲食店を会場に、美味しい食事を味わいながら、生産者や加工業者などから「現場の話」を聞くことができます。農作業体験もあります。



【あいコープみやぎの取り組み ～夏の産地交流～】



産直提携している農産生産者を組合員親子が訪問し、生産現場の見学や農作業体験を通して、より安全で環境負荷の少ない農業をめざす生産者の工夫や苦勞を知り「食と農」を学びました。

【仙台市中央卸売市場の取り組み

～夏休み親子市場見学会～

仙台おさかな普及協会、やさい・くだもの普及委員会の主催で、小学生の親子向けに見学会を実施しています。セリの様子など、普段は見られない早朝の市場を見学することで、魚や野菜・果物の流通の仕組みを学べます。



推進の柱④ 食品を選ぶ確かな目を持とう

取り組みの方向性	おもな取り組み
食品の安全性に関する正しい情報を積極的に伝えます	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページ、パンフレット等での市民への情報発信 ・市民向けイベント、セミナー、講演会の実施等、正しい知識を学ぶ機会の創出 ・食品の安全性確保のための、食品等営業施設、給食施設に対する監視指導 ・食品関係営業者に向けた、FAX 等によるタイムリーな情報発信 ・食品関係営業者向けの講習会、事業経営者セミナー

【仙台市消費生活センターの取り組み ～消費生活情報誌「ゆたかな暮らし」の発行～】

消費生活情報誌「ゆたかな暮らし」を隔月で発行し、食品を摂取する上で注意すべきこと、また、日常生活で目にする食品の表示についての解説などを、広く消費者に周知しています。



【仙台市保健所生活衛生課の取り組み ～せんだい食の安全情報アドバイザーによる農業生産現場の見学～】

市民への食品衛生普及活動を担う人材の育成を目的として選任された「せんだい食の安全情報アドバイザー」が「地産地消推進サポーター」の生産者と連携して、農作物の生産現場を見学し、農薬の管理方法や使用方法等の実態を確認することで、生産現場における食品の安全性確保対策について理解を深めました。

実施内容は仙台市ホームページでPR しました。

