

令和5年度佐世保市食育推進会議資料に対するご質問等一覧表

令和5年7月27日(木)	当日配布 資料	会議後 差替
佐世保市食育推進会議		

質問者	資料 番号	ページ	事業NO. 事業項目	ご質問内容	担当課	回答(説明)
松尾修委員	1	一覧のP1	番号2 高校生への食育 推進事業	令和4年度実施校、令和5年度予定校を伺いたい。	健康づくり課	<p>【令和4年度 実施校(資料配布)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・佐世保西高等学校</li> <li>・佐世保工業高等学校</li> <li>・佐世保東翔高等学校</li> <li>・聖和女子学院高等学校</li> <li>・佐世保工業高等専門学校</li> <li>・久田学園高等学校</li> </ul> <p>※4校にブースを出展する予定としていましたが、新型コロナウイルスの感染対策でブース出展が困難となったため、予算の可能な範囲でより多くの高校へ啓発できるよう、上記6校に資料を配布しました。</p> <p>【令和5年度 予定校(ブース出展)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・佐世保北高等学校</li> <li>・西海学園高等学校</li> <li>・佐世保実業高等学校</li> <li>・九州文化学園高等学校</li> </ul> <p>※この他、文化祭の開催がない久田学園高等学校においては、コロナ禍前から3年生を対象に食育に関する資料を配布していましたので、今年度も継続して実施します。</p>
江頭委員	1	一覧のP5	番号37 スマート・ライフ・プロ ジェクトの推進	リーフレット・POPが見たい。	健康づくり課	<p>例年、9月の食生活改善普及月間に合わせて、啓発テーマが設定され、テーマに沿って啓発ツールが更新されます。家庭での調理だけではなく、お弁当や総菜の利用の中でも主食・主菜・副菜をそろえた食事をとるよう啓発資料が作成されています。</p> <p>令和5年度の啓発ツールは未公表のため、令和4年度のツールの一部をお配りしています。</p> <p>これらのポップをラミネート加工し、市内の生産者市場等に掲示していただきました。</p> <p>主食・主菜・副菜をそろえることは、通年で啓発していく必要があるため、第4次佐世保市食育推進計画に基づき、掲示の協力店を増やし、より多くの市民に食生活改善の意識づけができればと考えています。</p>
松尾修委員	2	P1	番号27 親子クッキング	コロナ禍のため完全オンラインとなった事業もあるが、今後ハイブリットや対面に移行するのか、オンラインを継続するか等、理由を含めて伺いたい。	幼児教育センター	<p>親子クッキングは、3歳以上の就学前幼児とその保護者を対象に夏休み期間中に開催し、親子と一緒にクッキングを楽しみ食への興味関心につながることを目的としています。</p> <p>コロナ禍前は、実演と試食・講話を行い、体験型として大変好評な講座でありました。</p> <p>コロナ禍では、オンライン開催とし実施してきましたが、参加者が少なく対面での有効性が見えませんでした。また、開催にあたり実演状況をリアルに映し出す技術・時間的な配分、それに伴う機材や人的な配置等、不十分であったため問題や課題がありました。</p> <p>今後は対面・体験型で従来の親子クッキングに戻し、体験の良さを活かした食への興味関心につなげたいと考えています。</p>
		P2	番号30 子ども期歯科保健 研修会		学校保健課	<p>今年度より、対面式での開催を計画しています。対面を基本としていますが、より多くの方々に参加していただきたいということ、感染拡大に備えるという理由からオンラインとのハイブリット形式も計画しています。対面であるほうが、オーディエンスの反応が伝わりやすく、研究テーマについて考えがより深まりやすい利点があるので、できる限り対面で行うようにしたいと考えています。</p>
熊本委員	3	P7	番号55 と畜場見学、検査体験	対象に中学生も入っているが、案内は学校をとおしてのものか、それとも通さない形のものか。	食肉衛生検査所	<p>今年度は実施方法を見直しており、一時的に中学生の受け入れ(検査体験)は中止しています。</p> <p>なお、これまでは中学生向けを実施する場合、受け入れ人数が少数となることから、学校は通さず広報せぼや市ホームページで募集していました。</p>



【店舗での掲示の様子】



## 食事をおいしく、バランスよく

主食・主菜・副菜は、健康な食事の第一歩。多様な食品から、からだに必要な栄養素をバランスよくとる秘訣は、毎日の食事で、主食・主菜・副菜を組み合わせる食べることです。若い世代を中心にバランスのとれた食事がとりにくくなっている状況がみられます。

● 主食・主菜・副菜とは

	ごはん、パン、めん類などで、炭水化物を多く含み、エネルギーのもとになります。		魚や肉、卵、大豆製品などを使ったおかずの中心となる料理で、たんぱく質や脂質を多く含みます。		野菜などを使った料理で、ビタミンやミネラル、食物繊維などを多く含みます。
--	--	--	---	--	--------------------------------------

9月は食生活改善推進局・健康増進推進月局です。