

平成24年度食育モデル事業について

1 概要

健康づくりや食文化の継承など、食に関わる多様な主体(行政・家庭・学校・地域・企業等)の相互の連携・協力を促進し、それぞれの活動分野で行われている取組みに新たな「つながり」を創出・展開することにより、地域特性を生かした食育を推進する。

また、本市計画については、概ね5年程度(平成21年度～25年度)をその期間としており、食育モデル事業を通し、食育を効率的かつ効果的に推進していくための基本となる本市計画の施策の方向性等との整合性を加味しながら事業を展開する。

なお、モデル事業については、予算措置の必要性を充分に見極めながら、実施計画への位置付けなど状況に応じた対応について随時、協議・検討しながら進めていくこととする。

2 基本的な考え方

- (1) モデル事業については、その分野に係る主体(団体等)が相互に連携・協力しながら、継続した取組みが可能であり、全市的な取組みへと展開が図れるような事業を構築・実施する。
- (2) モデル事業については、事業実施に係る課題や事業の効果等を検証しながら、食育推進委員会及び食育庁内推進会議における分野・組織横断的な協議を踏まえ、「新・市総合計画」実施計画に位置付けるなど、効果的・効率的な展開を図る。
- (3) モデル事業の取組みを市民に情報発信し、全市的な取組みとして展開されるよう、市ホームページや、いわき地域情報総合サイト等の広報媒体を活用し、随時、モデル事業の活動内容等を公表する。
- (4) モデル事業の構築・実施にあたっては、原則として既存事務事業等の見直しや予算組み替え等も考慮する。

3 平成24年度食育モデル事業 ※ 平成23年度については、予算を凍結。

上記の基本的な考え方を踏まえ、24年度の食育モデル事業については、次の事業の実施に向けて、今後、詳細な協議等を進めていくこととしたい。

なお、事業の終期については、本市計画における計画期間(25年度まで)を念頭に、その効果等を検証しながら設定することとする。

(1) いわき「ふるさとふれあい弁当」コンテスト事業(※別紙1参照)

現在実施している「ふれあい弁当デー」に合わせ、現代、核家族化が進む中で、家族でのふれあいの機会等を創出することを目的に、親子が一緒に作った弁当のレシピ等を募集。

栄養バランスなどを総合的に評価し、受賞者に対し粗品を贈呈する。

本事業を通して、食への関心度アップや本市の伝統料理に対する関心の涵養が図られる。

(2) 伝統食材を楽しく作ろうおいしく食べよう講習会事業(※別紙2参照)

伝統食材(梅干、さんまのみりん干し、味噌等)の作成体験、それらの食材を使用した料理や郷土食を作る料理教室を実施する。

本事業を通して、日本型食生活の良さや地域に伝わる食文化への理解が促進されるとともに、食文化の次世代への継承が図られる。

「いわきふるさとふれあい弁当コンテスト」の実施について

1 目 的

現在、教育委員会により、モデル事業として実施している「いわきふれあい弁当デー」については、共働きや核家族化などライフスタイルの多様化により、家族でのふれあいの機会が減少する中、親子と一緒に弁当を作ることで、家族の団らん・家庭の味を教える時間が確保されるとともに、自分で作った弁当を学校で友達と食べることで「生きる」基本となる食について考える機会の創出へと繋がっている。

当該コンテストは、「ふれあい弁当デー」実施の機会を捉え、食文化の継承や本市の伝統料理の普及啓発を図ることを目的に、関係機関等の連携・協力の下、実施するもの。

2 対 象 者 市内小中学校に在籍する小中学生

3 応募締切 平成24年9月5日(水)まで、各学校を通じて提出
(提出先:保健所地域保健課)

4 審査部門 3部門(小学校下学年、小学校上学年、中学生)

5 募集方法

各小中学校において、募集チラシ配布を行う。(市教委学校教育課へ周知等の協力依頼。)応募用紙に必要事項を記入の上、料理の写真を添付し、各小中学校で取りまとめ、平成24年9月5日(水)まで、保健所地域保健課に提出。

6 応募条件

- (1) 主食は米飯とすること。
- (2) 生ものなどの傷みややすいものや、市販の冷凍食品は使用しないこと。
- (3) メニューに工夫がされていること。(栄養バランス、盛り付けなど)
- (4) 小学生下学年の部については、子どもが手伝った部分があること。
(親子の役割分担などに工夫があること)
- (5) 小学生上学年及び中学生は本人が作ることとし、保護者は家庭の味や伝統料理を伝えるなどの助言において関わること。
- (6) 通常、自分一人が食べきれる量であること。
- (7) お弁当箱は一般的な形状のものを使用すること。
(三段重などは使用不可)
- (8) 材料費は原価350円程度までとする。
- (9) 調理時間は1時間以内とする。
- (10) 個人参加とし、チームでの参加は不可とする。

7 選考基準

- (1) 共通項目: 栄養バランス、食材の活用状況、見栄え、アイデア、味
- (2) 小学校下学年の部: 保護者との協働に関する工夫等
- (3) 小学校上学年、中学生の部: 保護者からの助言等

8 選考方法

一次審査 書類選考により、各部門から入賞者5名以内を選考する。

二次審査 一次審査通過者(入賞者)による調理及び審査員による試食等の審査により、最優秀賞・優秀賞を選定する。

- ・ 審査日程: 10月下旬の日曜日
- ・ 審査会場: いわき市総合保健福祉センターにて開催予定。
- ・ 審査内容: 調理は、小学生下学年は親子で調理(一人分)する。
小学生上学年及び中学生は、自ら調理(一人分)する。

※ 各部門とも、最優秀賞1点、優秀賞1点を選考する。

9 審査員

市農林水産担当、市教育委員会学校教育課担当者、市教育委員会保健体育課栄養士、PTA 代表、JA、調理師会(司厨士会、食品衛生協会等)

10 結果発表・表彰等

- (1) 審査結果は、市教育委員会学校教育課を経由し、学校を通じて通知する。
また、市ホームページでも発表する。
- (2) 表彰等について
 - ① 最優秀賞・優秀賞に選定された方の表彰式を実施する。(会場は、PR 効果の観点から市イベント等に合わせた実施を視野に検討。)については、11月ごろに開催される他のイベント会場にて表彰する。
 - ② 二次審査において、最優秀賞・優秀賞の選定からもれた方については、市教育委員会学校教育課を経由し、学校を通じて二次審査参加賞を贈呈する。

11 その他

- (1) 応募いただく作品は、未発表のものに限る。
なお、著作権はいわき市へ帰属する。
- (2) 入賞作品(二次審査出場)は、市ホームページ等に掲載するなど公表し、広く活用できるようにする。
- (3) 応募いただいた応募用紙、写真は返却しない。
- (4) 応募にかかる費用は、応募者の負担とする。
二次審査にかかる費用も同様とする。
- (5) 学校を通じ、応募者全員へ参加賞を進呈する。

「伝統食材を楽しく作ろうおいしく食べよう講習会」の実施について

1 目的

核家族化の進行や加工食品、外食等の利用が進む中で、親から子、孫へ食文化が引き継がれる機会が少なくなっており、各地域において継承されてきた伝統料理や行事食等の食文化の消失が危惧される。

このことから、食に対する感謝の気持ちや食文化を次世代へ継承する気持ちの涵養を促進するため、小学生及びその保護者を対象に、伝統食材の特性や作り方を一緒に学ぶ機会を創出し、食文化の継承を図ることを目的とする。

2 対象者

親子(小学生) 15組 ※ 応募多数の場合は抽選とする。

3 申込み締切 平成24年5月24日(木)

4 実施場所

事業内容により、実施場所は異なる。(※ 実施場所集合・解散)

5 事業内容

伝統食材【梅干、味噌、さんまのみりん干し、凍み大根、こんにゃく】の作成体験及びそれらの食材を使用した料理や郷土食を作る料理教室を開催する。

※ 伝統食材の作成体験に係る食材費等は参加者の実費負担とする。

《事業工程》

【6月2日(土) 会場:小川公民館】

○ 味噌作り体験

仕込みの作業を体験し、仕込んだものを持ち帰ってもらう。

《協力団体》 小川地域振興協議会

【7月22日(日) 会場:小川地区】

○ 梅干し作り体験

しその漬け込みを体験し、漬け込んだものを持ち帰ってもらう。

その後自宅で土用干しを行い、保存してもらう。

《協力団体》 小川地域振興協議会

【11月17日(土) 会場:平地区】

○ **さんまのみりん干し作り体験**

さんまを開き、漬け汁に浸す作業を体験し、漬け汁に浸した物を持ち帰ってもらい、自宅で干してもらおう。

《協力団体》 福島県漁業協同組合

【12月16日(日) 会場:小名浜地区】

○ **こんにゃく作り体験**

こんにゃく芋からこんにゃく作りを体験し、その場で試食してもらおう。

《協力団体》 いわき地区生活研究グループ連絡協議会

【1月27日(日) 会場:三和地区】

○ **凍み大根作り体験**

大根を切って干し、凍み大根作りを体験する。

《協力団体》 いわき地区生活研究グループ連絡協議会

【3月17日(日) 会場:総合保健福祉センター】

○ **調理実習**

体験実習を行った食材を使用し、調理実習を実施する。

調理したものを会食しながら、食についての意見交換等を行う。

6 周知方法

- (1) チラシ配布(市役所、各保健福祉センター、窓口等)
- (2) 報道機関投げ込み
- (3) 広報いわき(5月号)・いわき市ホームページ

7 申込み方法

電話又はFAX、Eメール、窓口

8 応募要件

伝統食材の作成体験(5回)及び調理実習の全ての行程に参加できる方