

「(仮称)第4次宇都宮市食育推進計画」の主な新規・拡充事業

| 基本目標 | 基本施策 | 事業No. | 事業名 | 新規・ 拡充 | 取組内容 |
|--------------------------------------|------------------------|-------|----------------------------|-----------|--|
| 食を通じた 市民一人ひとりの健康 づくりを推 進します | 自然に健康になれる食環境 づくりの推進 | 1 | 自然に健康になれる食環境づくり 協力店登録事業 | 新規 | 健康的な食事を自然に(無意識に)選択できる食環境づくりに向けて、市内のスーパーマーケット等に協力店舗を募集し、協力が得られた店舗において減塩、野菜摂取促進の取組を実施する。 |
| | | 2 | 自然に健康になれる食の情報発信 | 新規 | 健康的な食事を自然に(無意識に)選択できる食環境づくりに向けて、食に関する情報を広く周知するため、協力店舗においてPOP掲示のほかSNSを活用した動画配信などを行う。また、食品の製造事業者等への減塩や野菜摂取促進に関する情報提供を行う。 |
| | | 3 | おうちごはん事業 | 新規 | 健康的な食事を自然に(無意識に)選択できる食環境づくりに向けて、スーパーマーケットや大学等と連携し、ヘルシー弁当などの健康的な中食の開発を行う。 |
| | 健全な食生活に向けた環境 づくりの推進 | 6 | 「新たな日常」に対応した食育出前 講座 | 拡充 | 「新たな日常」においても市民の健全な食習慣づくりを支援するため、若い世代から高齢者までの幅広い世代に対し、食に関するオンラインの出前講座等を実施する。 |
| | | 8 | 職場における健全な食生活推進事業 | 拡充 | 働く世代の健全な食生活推進のため、地域・職域連携推進協議会により、企業の従業員に対し、健全な食環境づくりについての普及啓発を行う。 |
| | 栄養バランスのとれた食生 活の推進 | 10 | 3歳児健康診査における栄養指導 | 拡充 | 学齢期以降の肥満及び将来の生活習慣病発症を予防するため、3歳児健康診査の会場において、3歳児やその保護者を対象に肥満や食生活に関する講話を実施する。 |
| | | 11 | 健康づくり栄養教室 | 拡充 | 働く世代や高齢者の健全な食生活推進のため、ライフステージに合わせた食生活の見直しに向けた、管理栄養士の講話やグループワーク、調理実習などを実施する。 |

| 基本目標 | 基本施策 | 事業No. | 事業名 | 新規・ 拡充 | 取組内容 |
|-----------------------------|--------------------------------|-------|-----------------------------|-----------|--|
| 食を通じた豊かな心の醸成を図ります | 多様な暮らしに対応する食育の推進 | 15 | ワーク・ライフ・バランス推進事業 | 拡充 | 食を通じた豊かな心の醸成を図るため、家族のふれあいや家族との共食を促進する講座等を実施する。 |
| | 食に感謝し、地産地消を促進する食育の推進 | 21 | 野菜摂取の促進と連携した地産地消の推進 | 新規 | 地産地消を推進するとともに、自然に健康になるための野菜摂取を促進するため、地産地消推進店の認定のほか、野菜摂取促進協力店舗におけるキャンペーンなどを実施する。 |
| 食の安全性の確保や食文化継承などの食育活動を推進します | 食の安全性に関する信頼を確保する取組の推進 | 24 | 「新たな日常」に対応した食に関する正しい知識の普及促進 | 拡充 | 「新たな日常」においても、市民自らの判断で安全な食品を選択できる環境づくりに向けて、生活に身近な食中毒予防や食品表示、食品添加物などをテーマとした出前講座や食品安全ゼミナール等をオンラインや動画配信等を活用して実施する。 |
| | | 26 | 食の安全確保に向けた食品関係施設への監視指導 | 拡充 | 製造・加工・販売段階における食の安全性を確保するため、HACCPが義務化されたことを踏まえ、食品関係施設に対し、計画的かつ効果的なHACCP監視指導を実施する。 |
| | 郷土料理や伝統料理等、優れた食文化の継承につながる食育の推進 | 28 | 小中学校における食文化の指導 | 拡充 | 児童生徒が自分たちの住む地域の食文化に対する理解を深め、郷土への愛情を育むため、給食や「宇都宮学」等において食文化の指導を行う。 |
| | | 30 | 伝統料理講習会の実施 | 新規 | 食文化への関心や理解を深め、伝統料理や郷土料理を次世代へ継承するため、年代に応じた調理実習などを実施するほか、伝統料理の再発見を事業化する。 |