

基本目標 2 食の大切さを実感し、豊かな心を育みます ～共食の推進～

視点2：こころ

家族や友人と楽しく食卓を囲む「共食」を実践することが、食育の第一歩です。家庭だけでなく、地域において共に食べる楽しさを体験することで食への関心を高め、コミュニケーションを豊かにすることが求められています。引き続き、視点2の基本目標の達成に向け、(1) 食を通じたコミュニケーションの確保【表 2-1】、(2) 食に関する様々な体験の充実【表 2-2】、(3) 食の伝統技術や文化の継承について【表 2-3】、施策の方向性を設定し、基本施策を推進します。

(1) 食を通じたコミュニケーションの確保【表 2-1】：拡充事業

基本施策（事業名など）	担当課 関係課	取組み の分野	方針
① 食育の日の啓発活動の推進 ・「毎月 19 日は秦野市民の食育の日、家族そろって食べよう DAY！」の市内企業等への普及啓発 ・庁内ポータルサイト掲示板及び SNS 等での食育の普及啓発 ・食育月間（6 月）における家族団らんと共食の推進	健康づくり課 教育指導課 学校教育課 保育こども園課 幼稚園、保育園、こども園、小学校、中学校	家庭 学校等 地域 企業	拡充

(注) * がついた語句は、参考資料の「6 用語解説」に、五十音別に掲載しています。

基本施策（事業名など）	担当課 関係課	取組み の分野	方針
② 給食（共食）を通じたコミュニケーションの促進 ・ <u>こども園等における調理保育活動等</u> ・ 給食試食会における保護者などとの交流 ・ 市民主体によるデイサービス※など、介護予防事業における交流	健康づくり課 保育こども園課 保育園、こども園 小学校、中学校 高齢介護課	  	拡充
③ 企業における食育活動の推進 ・ 特定給食施設等における食育活動	秦野センター (県保健所)		継続

（2）食に関する様々な体験の充実【表 2-2】

基本施策（事業名など）	担当課 関係課	取組み の分野	方針
④ 家庭における食農体験の推進 ・ 体験型農業の利用促進	農産課 高齢介護課	 	継続
⑤ 幼稚園、保育園、こども園、小学校、中学校等における農業体験等の促進 ・ 各小学校、中学校における農業等体験学習の促進 ・ 総合的な学習、生活科の時間における農業体験と調理実習	教育指導課 学校教育課 幼稚園 保育園 こども園 小学校、中学校	 	継続
⑥ 地域との連携による食の体験活動の促進 ・ 幼稚園、保育園、こども園等における食の体験学習の促進 ・ 生産者グループ協力による「親子地場産野菜教室（教育ファーム）」等の実施 ・ 市内企業と地域との連携による食育	農産課 幼稚園 保育園 こども園	  	継続

(3) 食の伝統技術や文化の継承【表 2-3】

基本施策（事業名など）	担当課 関係課	取組み の分野	方針
<p>⑦ 給食における地場産物や郷土料理、和食等の導入の促進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学校給食における地場産物や郷土料理等の導入の促進 ・農業生産者等による総合的な学習による食育活動 ・幼稚園、こども園等における郷土料理づくり等の推進 	<p>学校教育課 農産課 小学校、中学校、幼稚園、保育園、こども園 教育指導課</p>	<p>家庭</p> <p>学校等</p> <p>地域</p>	<p>継続</p>
<p>⑧ 社員食堂における地場産物や郷土料理等の導入の促進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特定給食施設等におけるメニューへの地場産物の活用や、食文化を伝える和食や郷土料理の導入など 	<p>秦野センター （県保健所）</p>	<p>企業</p> <p>地域</p>	<p>継続</p>
<p>⑨ 地域における郷土料理、和食等の食文化継承の促進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・そばうち、お月見、もちつき、飾り寿司、太巻きづくり、さつまいも料理など、地元につながる料理を学ぶ「ふるさと料理教室」による郷土料理や和食等の食文化継承の促進 ・国際理解講座「世界の料理」や県人会活動*の促進 ・地域、企業等と協働による「アイデア料理コンテスト」等の実施による郷土料理等の普及啓発 ・地産地消月間の実施による食のまちづくり 	<p>生涯学習課</p> <p>市民自治振興課</p> <p>健康づくり課 農産課</p> <p>農産課</p>	<p>家庭</p> <p>地域</p> <p>企業</p>	<p>継続</p>

case 1 庁内ポータルサイト掲示板を活用した食育

～「毎月19日は食育の日、家族そろって食べようDAY!」～

毎月19日は食育の日を周知し、家族や仲間と一緒に楽しく食べることをすすめる記事を庁内のポータルサイト掲示板に載せています。

また、職員からの提案や食育情報として、我が家の朝食メニューやお勧めメニューのレシピや写真を掲載しています。



お勧めメニューで好評だった「鶏胸肉の天ぷら」と、いちじくとクルミのソーダブレッド

case 2 管理栄養士による園児への食育

こども園の4・5歳児を対象に、楽しく食に関する知識を習得し、望ましい食習慣や食事マナー、コミュニケーションを身につけるための食育を管理栄養士が行っています。また、子どもたちの発育にあった離乳食や幼児食をすすめるために、給食の時間にあわせて0～3歳児クラスへの巡回も、引き続き実施しています。



case 3 お皿にいっぱい秦野の味～アイデア料理コンテスト

市内の小・中学生を対象に、秦野の文化の継承を図るために開催されています。伝統的な郷土料理に加え、秦野の特産物を使いオリジナル料理を募集したコンテストです。

また、入賞した優秀作品を、地産地消を応援する“はだの産農産物応援サポーター店”が期間限定メニューとして提供する“地産地消アイデア料理を食べよう月間”が開催されます。



(秦野市食生活改善推進団体主催、秦野ガス(株)、秦野商工会議所共催、秦野市後援)

【地産地消月間ではプロがアレンジしたアイデア料理を提供します】

丹沢秦野塩焼きそばとそば粉と落花生粉の餃子セット



case 4 企業と地域との連携による食育

市内の事業所において、最新のガス機器を設置した調理台を使い地元レストランのシェフ等を講師に、旬のレシピや和食、洋食、中華料理、デザートなど、アイデア盛りだくさんの料理講座を行っています。

子ども向けの料理教室等も行っており、地元企業と地域の食育活動団体やサークル等の食育活動の拠点となっています。

その他にもショールームは、様々なコミュニティ活動の場として使用されており、ピラティス、アロマ、フラワーアレンジメント等、豊かな心とからだの健康づくりを意識したワークショップの場として親しまれています。

