

第2期鎌倉食育推進計画 行動計画

取り組みの柱 1 食をとおした健康づくり

- 基本施策**
 1-1 望ましい生活リズムの推進
 1-2 食と心身の健康づくりの推進
 1-3 日本型食生活の推進

行動計画（指標）	現状値（平成25年3月末第2期計画策定時）	目標値
(1) 朝食を毎日摂取するようにしましょう	幼稚園・保育園：99.2% 20～30歳代：75.0% 中学2年生：91.2% 40～60歳代：82.6% 中学3年生：94.0% 70歳以上：93.7%	中学生以下：100%に近づける 20・30歳代：90%に近づける 40歳以上：100%に近づける
(2) 栄養バランス等に配慮した食生活を送りましょう	青年期：65.0% 壮年期：64.3%	80%以上に近づける
(3) 内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）に気をつけて生活しましょう	新規	50%以上
(4) よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心をもちましょう	新規	80%以上

実施事業	実施主体（担当課）	平成25年度実績（4月～3月分）	備考
生活リズムの確立 園での生活の中で、日々の生活リズム（遊びなどの運動・食事・睡眠）をつくり、朝ごはんの大切さを学ぶ場をつくります	保育課	公立保育園は、食事と昼寝の時間を決め、自然に生活リズムを意識した行動が出来るようにした。また、食事や健康の大切さを理解するための活動を、保育の一環として、栄養士、保健師と連携で実施した。	
給食だよりの発行 保護者へ、食や健康に関する情報を提供したり、保育園の献立の作り方を紹介しています		公立保育園では、給食だよりの発行を実施した。（月1回発行）	
「バランスのとれた食事」の啓発と実践 年間調理保育計画において「バランスのとれた食事」など、食事の大切さを学ぶ機会をつくり、実践します	保育課	公立保育園では、「バランスのとれた食事」を体感できるように、日々の給食でバランスに配慮した食事を提供した。また、5歳児には調理に関わる機会を持たせ、食の大切さを指導した。	
	発達支援室	児童発達支援センターあおぞら園では、食に対するこだわり、偏りのある児童に、調理の過程を見る、調理に一部参加することなどを通じて「食事は、楽しく、面白い」という体験を積み重ね、今まで口にできなかった食材も食べてみようとする環境作りに配慮した。	
給食だよりの発行 給食だよりをとおして、朝食の大切さ、望ましい生活リズムについて家庭へ伝えます	発達支援室	児童発達支援センターあおぞら園では、「献立表」として、給食だよりの内容を含めて毎月発行した。	
	公立小学校	給食だよりの発行を実施した。（概ね月1回発行）	
給食をとおしてバランスのとれた食を学ぶ バランスのよい日本型食生活を取り入れた献立の給食を提供することで、食べる体験からバランスのよい食事の大切さを学びます	公立小学校	給食を教材として食事のバランスについて学ぶことを実践した。	

実施事業	実施主体 (担当課)	平成25年度実績 (4月～3月分)	備考
保健だより、健康だより等の発行 これらをおして、望ましい生活リズム等を見 童・生徒や家庭へ伝えます	公立 小学校 公立 中学校	実施（概ね月1回発行） 中学生向け「食育だより」（年3 回）を発行した。	
朝会、学級指導、道徳の時間を 利用した指導		年間指導計画に基づき、また指導の 必要な場面に依じて実施した。	
生活リズム強調期間の設定		長期休業中の生活指導等、年間指導 計画に基づき実施した。	
家庭科等の教科における食育 栄養バランスを考えた献立を整え、基礎的な調 理をします。		実施 （小学校では、米飯とみそ汁を中心 とした1食分の調理実習などを実施 した。中学校では、栄養を考えた食 事の献立を考え、基礎的な日常食の 調理を実施した。）	
食に関する年間指導計画を策定		全校策定	
家庭科、特活等における学習 食と安全、食品の選び方・買い方、バランスの よい食事、健康と食べものなどについて学びま す		年間指導計画に基づき家庭科、特活 等における食に関する学習を実施し た。	
小学生からの消費者教室 おやつなど、子どもにとって身近な食品につい て、成分や安全性などを学ぶ講座を開催します	市民 相談課	小学3～6年生とその保護者を対象 に、お菓子の色、飲料の甘さ、排水 への影響について実験をおし考 える教室を開催した。（4回、延べ75 人）	
乳幼児健診・乳幼児健康相談等に おける啓発 乳幼児健診等で、保護者との個別相談の時間を 設け、生活リズムの確認や食事の大切さを伝え ます	市民 健康課	6か月児育児教室、1歳6か月児健 康診査、乳幼児健康相談において食 事に関するアドバイスを実施した。 （131回、延べ1753人）	
地域食育事業・健康づくり事業の 実施 地域の活動グループ（町内会・PTA・子育て サークル等）との連携・協力により、食と健康 づくりの関係について講話等をおし伝えます		骨密度や体組成測定等とあわせて 食と健康づくりについて啓発した。 （19カ所、延べ817人） 今年度は食品表示に重点をおき実施し た。 また、鎌倉駅地下道「ギャラリー50」 において、6月の食育月間に合わせて 鎌倉市の食育活動の紹介を行った。 ・鎌倉市の食育活動の紹介 ・ペープサートの紙人形等を展示 （協力：鎌倉女子大学） ・子ども達の描いた夏野菜の絵を展示 （協力：岩瀬保育園）	
母子食育事業の実施 お子さんや保護者が、はじめて接する「食」 体験の大切さを伝えます （こんにちはあかちゃん教室、おんぶで離乳食 教室等）		初めてあかちゃんをむかえる、お母 さん・お父さんのための講座として 「こんにちはあかちゃん教室」、離 乳食の形態とあかちゃんの口の動き を学ぶ講座として「おんぶで離乳食 教室」を実施した。（24回、延べ 549人参加）	

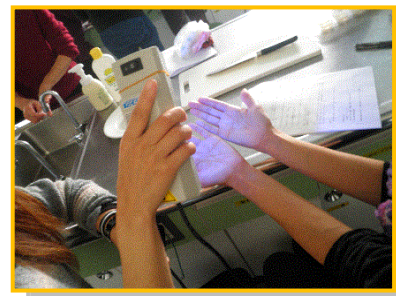


【おんぶで離乳食教室(市民健康課)】

実施事業	実施主体 (担当課)	平成25年度実績 (4月～3月分)	備考
<p>かまくら食育カレッジの開催 世代をとおり、全ての人が多面的・総合的な視点から「食」に関心をもち、一人ひとりが、鎌倉食育推進計画の「めざす姿」を実現できるよう、「食」に関するさまざまな講座を実施します</p>	教育総務課 (生涯学習センター)	手作りのよさ、楽しさを知り、安全な食について考える講座を実施した。 (3講座、延べ65人参加)	
	青少年課	幼児、小・中学生とその保護者、青年に対し、「食」に関心を持つことを重点においた講座を実施した。 (107回延べ1,606人参加)	
	市民健康課	<p>健康づくり・鎌倉の食・食と環境の視点で食育カレッジを実施した。 (「食育ってなあに」13人参加) (「食と口の健康について」10人参加) (「漁師さんに聞いてみよう！鎌倉でとれるお魚とおろし方講座～地魚丼を作って試食してみよう～」12人参加) (「家庭でできる！食品衛生のコツとノロウイルス対策」延べ32人参加) (「からだが喜ぶ！500kcalのヘルシータニタランチ」68人参加) (「伝統食を学ぼう～昔ながらのみそづくり～」21人参加)</p>	「漁師さんに聞いてみよう！鎌倉でとれるお魚とおろし方講座～地魚丼を作って試食してみよう～」は10ページに写真を掲載しています。



【秋色のお弁当をつくろう(青少年課)】



【家庭でできる！食品衛生のコツとノロウイルス対策(市民健康課)】



【伝統食を学ぼう～昔ながらのみそづくり～(市民健康課)】

実施事業	実施主体 (担当課)	平成25年度実績 (4月～3月分)	備考
地域で「野菜パワー」をテーマに実施したペープサートの掲示	鎌倉女子大学家政学部 管理栄養学科 公衆栄養学 ゼミナール	食育まつり(平成24年9月：イトーヨーカドー大船店)にて実施した「夏パテに負けるな野菜レンジャー」で使用したペープサートを市民健康課の食育啓発をテーマにした地下道ギャラリーにて展示した。	市民健康課の食育啓発をテーマにした地下道ギャラリーにて展示



【地下道ギャラリー展示
(市民健康課、鎌倉女子大学、岩瀬保育園)】

第2期鎌倉食育推進計画 行動計画

取り組みの柱 2 食をとおした人づくり

- | | |
|------|--------------------------------------------------------------------|
| 基本施策 | 2-1 食に関する体験の推進
2-2 鎌倉の食、日本の食の伝統や文化の推進
2-3 家庭、地域、学校等における共食の推進 |
|------|--------------------------------------------------------------------|

行動計画（指標）	現状値（平成25年3月末第2期計画策定時）	目標値
(1) 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」を楽しみましょう	平成25年度から指標変更	週平均10回以上
(2) 農水産業など食に関した体験をしましょう	平成25年度から指標変更	30%以上

実施事業	実施主体（担当課）	平成25年度実績（4月～3月分）	備考
給食をとおし、伝統的な食に親しむ 和食の献立を多く取り入れた給食を実施します	保育課	公立保育園では、日々の献立に、和食を意識的に多く取り入れている。夏には夏の、冬には冬の野菜や果物など、旬を意識して提供した。また、こどもの日、七夕、クリスマス、ひな祭りなどに行事食を実施した。	
	発達支援室	児童発達支援センターあおぞら園では、5月のこどもの日、7月の七夕等の季節や年中行事を意識した献立に基づく給食の提供を実施した。	
スプーンや箸などの食具の上手な 使いかたを身につける	保育課	公立保育園では、日々の給食の中で、月齢、年齢に応じた食具の使い方（スプーンの持ち方や箸の使い方）の指導を実施した。	
食に関するマナーを知る 集団生活の中で、年齢に応じた会食のマナーを身につけることを支援します	保育課	公立保育園では、日々の給食時間にクラス内での他者との関わり方や食事マナーを指導した。また、行事の時には異年齢児とグループになり、大人数での会食マナーを身につける指導を実施した。	
	公立小学校 公立中学校	昼食の準備、後片付け、当番活動を通じて、マナーの他、協力、話題づくりなど人間関係を作り、社会性を身に付けるための指導を実施した。	
「食」に関する感謝の心をはぐくむ 給食、家庭科、技術・家庭科等をとおして、食事を作ってくれた人や食べ物への感謝の心を育てます 食前後の挨拶の意味を伝え、習慣を育てます	保育課	公立保育園では、野菜の栽培や調理保育をとおし、食に関わることにより、感謝の心を育てる指導を実施した。	
	公立小学校 公立中学校	実施	
給食等の時間における、楽しい会話を とおした会食 日々の給食やランチルーム会食会、地域の方との会食会等をとおし、一緒に食べる楽しさを体験します	保育課	公立保育園では、日々の給食時間にはクラス内、行事の時には異年齢児とグループになり会食することにより、一緒に食べる楽しさを体験させた。	
	公立 小学校	ランチルームでの会食や学年間の交流給食、地域の方や学校評議員など外部の方との会食を実施した。	
鎌倉伝統の食による献立の作成 鎌倉の伝統の食であるけんちん汁の献立を作成し、次世代に伝えます	公立 小学校	鎌倉の伝統の食を取り入れた献立として、各学校でけんちん汁を実施した。	

実施事業	実施主体 (担当課)	平成25年度実績 (4月～3月分)	備考
一人暮らし高齢者の会食会等の支援 地区社協を中心とした、一人暮らし高齢者の会食会等の開催の支援と会食会等での食に関する健康教育	高齢者 いきいき課 市民 健康課	地区社会福祉協議会で、高齢者の会食会を中心に活動した。	
かまくら食育カレッジの開催 世代をとおり、全ての人が多面的・総合的な視点から「食」に関心をもち、一人ひとりが、鎌倉食育推進計画の「めざす姿」を実現できるよう、「食」に関するさまざまな講座を実施します 特に調理等の体験と会食を含めた講座で推進します	青少年課	【再掲】 幼児、小・中学生とその保護者、青年に対し、「食」に関心を持つことを重点においた講座を実施した。 (107回延べ1,606人参加)	
	教育総務課 (生涯学習センター)	【再掲】 手作りのよさ、楽しさを知り、安全な食について考える講座を実施した。 (3講座、延べ65人参加)	
	市民 健康課	【再掲】 健康づくり・鎌倉の食・食と環境の視点で食育カレッジを実施した。 (「食育ってなあに」13人参加) (「食と口の健康について」10人参加) (「漁師さんに聞いてみよう！鎌倉でとれる魚とおろし方講座～地魚井を使って試食してみましよう～」12人参加) (「家庭でできる！食品衛生のコツとノロウイルス対策」延べ32人参加) (「からだが好き！500kcalのヘルシータニタランチ」68人参加) (「伝統食を学ぼう～昔ながらのみそづくり～」21人参加)	「漁師さんに聞いてみよう！鎌倉でとれる魚とおろし方講座～地魚井を作って試食してみましよう～」は10ページに写真を掲載しています。
	市民 相談課	小学3～6年生とその保護者を対象に実験や体験をとおり啓発した。 お菓子の色、飲料の甘さ、排水への影響について実験を通し考える教室を開催した。(4回、延べ75人) 鎌倉の野菜について学び、多種の作物を栽培する七色畑での状況を体験する教室を開催した。(1回、14人)	



【鎌倉の七色畑を見に行こう（市民相談課）】

実施事業	実施主体 (担当課)	平成25年度実績 (4月～3月分)	備考
幼児食育事業「やってみよう！わくわくクッキング」の実施	市民健康課	「自分でやってみたい」という気持ちが芽生える時期の幼児を対象に、日本の食文化に触れるきっかけになるよう「おにぎり作り」や「かつおぶし削り」等の体験を行い、一緒に食べることで「共食」の良さを味わった。(19名参加)	



【やってみよう！わくわくクッキング(市民健康課)】

実施事業	実施主体 (担当課)	平成25年度実績 (4月～3月分)	備考
「園庭の梅の実を使用した自家製梅ジュース作り」	岩瀬保育園	園庭で収穫した梅の実を用いて梅ジュースを作り、運動会の練習後にみんなで味わった。	



【園庭の梅の実を使用した自家製梅ジュース作り(岩瀬保育園)】

実施事業	実施主体 (担当課)	平成25年度実績 (4月～3月分)	備考
「鎌倉女子大学の季節のお弁当レシピ」の刊行	鎌倉女子大学家政学部 家政保健学科 調理と食文化ゼミナール	旬の食材をたっぷり盛り込んだヘルシー弁当を24節季に併せて考案、また、ゼミ生が女子大生向けの弁当を考案した。料理や弁当づくりの基礎も解説つき。(出版:幻冬舎エデュケーション)	



【鎌倉女子大学の季節のお弁当レシピの刊行(鎌倉女子大学)】

第2期鎌倉食育推進計画 行動計画

取り組みの柱 3 食でつなぐ地域づくり

- 基本施策
- 3-1 生産から体の中まで、食の過程を知る体験の推進
 - 3-2 地場産物の使用の推進
 - 3-3 食をとおした地域づくりの推進

行動計画（指標）	現状値（平成25年3月末第2期計画策定時）	目標値
(1) 地元産（県内産を含む）食材を使いましょう	25.8% *地元産の（県内産を含む）食材をよく購入している人の割合	30%以上
(2) 食育の推進に関わるボランティア活動をしてみましょう	9団体（612人）	700人以上

実施事業	実施主体（担当課）	平成25年度実績（4月～3月分）	備考
栽培をとおして食べる意欲を育てる 種まき・水やり・雑草とり等手間ひまをかけ、栽培の苦労と収穫の喜びを体験します	保育課	公立保育園では、野菜や芋の苗付けや収穫を実施した。園児の成長状況に応じ指導した。	
	発達支援室	児童発達支援センターあおぞら園では、いちご、トマト、シシトウ、なす、さつま芋などの苗を植え、収穫する喜びを体験した。	
味覚体験 自分たちで育て、収穫した新鮮な野菜の味を体験します	保育課	公立保育園では、栽培から収穫までを体験し、採れた野菜を調理保育や給食の材料として使用するなど、一連の流れで経験できた。園児の成長状況に応じ指導した。	
	発達支援室	児童発達支援センターあおぞら園では、収穫した野菜をそのまま給食場で食べてみる体験とともに、収穫して目の前で調理する場面を見ることなども体験した。	



【野菜栽培(大根)保育課】

実施事業	実施主体 (担当課)	平成25年度実績 (4月～3月分)	備考
調理体験 自分たちで栽培した野菜や他の食材を使った、おやつづくりを体験します	保育課	公立保育園では、5歳児に調理保育を実施した。 (ポップコーン、サンドイッチ、味噌汁、カレー等)	



【調理保育(保育課)】

実施事業	実施主体 (担当課)	平成25年度実績 (4月～3月分)	備考
地場食材を活用した給食の実施 鎌倉産食材を給食に取り入れ、子どもたちに伝えます	保育課	公立保育園では、市内・県内産の青菜、玉ねぎ、キャベツ等を使用。野菜類については学校に準じた納品を納入業者の協力で実施した。	
	公立小学校	市内産のほうれん草やこまつな等、県内産の牛乳、たまねぎ、キャベツ、米等を使用した給食を実施した。	
	発達支援室	児童発達支援センターあおぞら園では、納入業者の協力のもと、地産地消を意識した食材の納入を実施した。 (市内産の小松菜、県内産のほうれん草、トマト、キャベツ、大根、ごぼう等)	
学校給食展の開催 地場産の食材を使った給食の様子を紹介し、学校給食の意義と役割について広く市民に理解を深めてもらいます	公立小学校	鎌倉駅地下道ギャラリーに学校給食についてのパネル展示を10月に実施した。	
季節の食材の紹介 給食室や栄養士から、季節の食材情報を発信します		旬の野菜等を取り入れた給食の提供や、給食だより等で実施した。	
生産体験学習 栽培活動をとおして、食生活が多くの人に支えられていることを学びます	公立小学校	米・野菜の栽培等、各校の年間指導計画に基づき実施した。	
食料生産に関する学習 社会科等の教科の中で、食料生産を支える人々について学びます	公立中学校	食料生産に従事している人々の工夫や努力、地域の環境条件を生かした食料生産等を各校における年間指導計画に基づき実施した。	
職場体験(キャリア教育) 総合的な学習の時間をとおした、職場体験を実施します	公立中学校	近隣の青果店、豆腐店等での職場体験を各校の年間指導計画に基づき実施した。	
親子農業体験の開催 JAさがみ鎌倉市青壮年部が、種まきから収穫まで、一連の農作業体験の場を提供します	JAさがみ鎌倉市青壮年部	第1回種まき(9/7実施) 第2回種まき・間引き(9/21実施) 第3回収穫(11/2実施) 35組参加	

実施事業	実施主体 (担当課)	平成25年度実績 (4月～3月分)	備考
秋の収穫まつりの実施 鎌倉で収穫された農産物・海産物の紹介と販売をとおり、鎌倉の食と一緒に守り育てる心をはぐくみます また鎌倉の産業の活性化をはかります	秋の収穫まつり実行委員会	秋の収穫まつり魚まつり（腰越漁協・9/29実施） （鎌倉漁協・10/6実施） 農産物品評会・秋の収穫まつり（11/23・11/24実施）	
食育事業（調理実習）における地場食材の使用 調理実習等とおし、地元産（県内産を含む）の食材を味わってもらうことで、地元の食を知り、大切に作る心をはぐくみます	市民健康課	こんにちはあかちゃん教室、おんぶで離乳食教室等の調理実習や講座で地場食材を使用し、旬の食材の良さ等を伝達した。（調理実習40回中40回使用）	
食育・農業体験研修会の実施 児童・生徒へ「食育」を伝えるため、まず、教育に携わる教職員の研修会を開催し、一人ひとりが「食とは何か」を考えます	教育センター	第1回「食育研修会」(23名参加)を実施した。 第2回「鎌倉の漁業体験研修会」(15名参加)を実施した。	
かまくら食育カレッジの開催 鎌倉の漁業紹介と調理体験の実施	市民健康課	鎌倉漁業協同組合の協力により、鎌倉の漁業紹介と魚のおろし方、食べ方について学ぶ、親子向けの講座を実施した。（10/20実施）	



【「鎌倉の漁師さんに聞いてみよう！鎌倉でとれる魚とおろし方講座～地魚丼を作って試食してみよう～」（かまくら食育カレッジ 市民健康課）】

実施事業	実施主体 (担当課)	平成25年度実績 (4月～3月分)	備考
姉妹都市物産展の開催	観光商工課	姉妹都市交流の一環として、山口県萩市、長野県上田市及び栃木県足利市の特産品と本市の農産品等を一堂に集めて即売会を開催した。 (10/11～10/12 鎌倉生涯学習センター)	



【姉妹都市物産展(観光商工課)】

実施事業	実施主体 (担当課)	平成25年度実績 (4月～3月分)	備考
鎌倉芋焼酎「吾妻鏡」や「鎌倉梅ワイン」の開発及び販売	鎌倉酒類開発協議会 鎌倉酒販協同組合	関谷の畑で育ったさつま芋「紅あずま」を使用した鎌倉芋焼酎「吾妻鏡」や鎌倉産の梅（農家、建長寺、長谷寺、一般家庭から収穫）から作られた「鎌倉梅ワイン」を販売した。	「鎌倉酒類開発協議会」は、鎌倉酒販協同組合の呼びかけにより、鎌倉商工会議所、公益社団法人鎌倉市観光協会、さがみ農業協同組合鎌倉地区及び鎌倉市で構成された団体で、平成16年3月に発足した。



【鎌倉芋焼酎「吾妻鏡」】



【「鎌倉梅ワイン」】

(鎌倉酒類開発協議会、鎌倉酒販協同組合)

実施事業	実施主体 (担当課)	平成25年度実績 (4月～3月分)	備考
鎌倉女子大学と山崎製パンとの共同商品開発	鎌倉女子大学家政学部管理栄養学科 4ゼミナール	ランチパック紫いもあん&ホイップ、紫いもシフォン、野菜ジュースのマドレーヌ、おからと豆乳の蒸しケーキを関東圏のコンビニエンスストアを中心に4月に販売した。	
福祉まつりで「鎌倉焼売」を調理、販売	鎌倉女子大学家政学部管理栄養学科 健康と食生活との関連性ゼミナール	9月に鎌倉市福祉センターにて行われた福祉まつりにおいて、60代からの男の料理教室参加者と共に「鎌倉焼売」の調理・販売を行った。(販売個数：2日間3,000個)	
(社)神奈川県栄養士会ホームページ「季節のヘルシーメニュー」へのレシピの掲載	鎌倉女子大学家政学部管理栄養学科	早春の古都鎌倉をイメージした地場産物を使ったメニューを掲載した。	
NHK総合テレビ名作ホスピタルへの「理想のおやつ」の紹介	鎌倉女子大学家政学部管理栄養学科 集団給食と栄養・食事管理ゼミナール	鎌倉芸術館にて公開収録された名作ホスピタル(NHK総合テレビ7月23日放送)で、200kcal以内で食事では補いにくい栄養素が摂れ幸福感を感じる「理想のおやつ」として HAPPYピースコーンとサマーミルクプリンを紹介した。	
市内保育所へのペープサートの出張公演	鎌倉女子大学家政学部管理栄養学科 公衆栄養学ゼミナール	秋の収穫まつりで上演したペープサート「よいしょ、よいしょ！お野菜だ～れ？」を12月18日(水)に市内保育所のクリスマス会にて公演した。	
秋の収穫まつりへの参加	鎌倉女子大学家政学部管理栄養学科 公衆栄養学ゼミナール	秋の収穫まつりに参加し、ペープサートの実施やクイズラリーを行った。	



【ペープサート:よいしょよいしょ、お野菜だ～れ】



【クイズラリー】

(秋の収穫まつりへの参加:鎌倉女子大学公衆栄養学ゼミナール)

実施事業	実施主体 (担当課)	平成25年度実績 (4月～3月分)	備考
鎌倉女子大学と(株)鎌倉ハム富岡商会とのハレの日のレシピの共同開発	鎌倉女子大学家政学部管理栄養学科 公衆栄養学ゼミナール	大切な人と囲む楽しい食卓をコンセプトに、鎌倉ハム製品を使用したレシピ12点を考案し、レシピブック「ハレの日にもお役に立てるうれしいレシピ」を発行。鎌倉ハム直営店等で配布した。	
鎌倉女子大学と(株)鎌倉ハム富岡商会とのサンドウィッチレシピの共同開発	鎌倉女子大学家政学部管理栄養学科 公衆栄養学ゼミナール	「鎌倉 つながる」をコンセプトに、鎌倉ハム製品を使用した「美味しい」「食べる喜びを分かち合える」ようなサンドウィッチレシピ18点を考案し、鎌倉ハム富岡商会ホームページ上に公開した。	



【ロングドック】



【フルーツサンド】

(鎌倉女子大学と(株)鎌倉ハム富岡商会とのサンドウィッチレシピの共同開発)

実施事業	実施主体 (担当課)	平成25年度実績 (4月～3月分)	備考
鎌倉女子大学と大船軒との商品開発及び販売	家政学部家政保健学科調理と食文化ゼミナール	7月に、大船軒100周年企画として古今鎌倉小町弁当を考案、販売した。平成25年度第2弾企画として、旬の食材を贅沢に取り入れた「冬のよくばり御膳」を考案し、1月25日～2月16日に販売した。	



【古今鎌倉こまち弁当】

(鎌倉女子大学と大船軒との商品開発及び販売)



【冬のよくばり御膳】

実施事業	実施主体 (担当課)	平成25年度実績 (4月～3月分)	備考
第3回“四季を感じる 鎌倉料理コンテスト”の開催	鎌倉商工会議所	鎌倉産の農水産物を生かし（3種以上使用）、鎌倉の魅力、鎌倉らしさを食文化の面から創出し、地産地消の促進を図るとともに、鎌倉の地域活性化につなげることを目的として、第3回“四季を感じる鎌倉料理コンテスト”を開催した。 (10/6)	



【“四季を感じる 鎌倉料理コンテスト”（鎌倉商工会議所）】

第2期鎌倉食育推進計画 行動計画

取り組みの柱 4 食からはじめる環境づくり

基本施策	4-1 食に関する場づくりの推進
	4-2 食育情報の発信体制の充実
	4-3 食の3Rの推進

行動計画（指標）	現状値（平成25年3月末第2期計画策定時）	目標値
(1) 食品表示や、食中毒の予防などの食品の安全性について関心をもちましょう	65.80%	90%以上
(2) 食物などから出るごみの発生抑制に取り組みましょう	82.60%	85%以上

実施事業	実施主体（担当課）	平成25年度実績（4月～3月分）	備考
給食だよりの発行 給食だよりをとおして、食のマナー・日本の食文化について家庭へ発信します	公立 小学校	【再掲】 給食だよりの発行を実施した。 （概ね月1回発行）	
学校給食展の開催 地場産の食材を使った給食の様子を紹介し、学校給食の意義と役割について広く市民に理解を深めてもらいます		【再掲】 鎌倉駅地下道ギャラリーに学校給食についてのパネル展示を10月に実施した。	
牛乳パックのリサイクル 給食にでた牛乳パックのリサイクルを習慣化し、環境にやさしい生活への意識をはぐくみます	公立 小学校 公立 中学校	公立小・中学校全校で実施した。 （牛乳アレルギーの児童に配慮して実施した。）	
社会科等の教科における学習 市教委作成副読本「かまくら」「わたしたちの鎌倉」を用いて、「食」ともつながる身の回りの環境を学習し、環境保全の意識をはぐくみます		各校の年間指導計画に基づき実施した。	
環境教育の実施 教科、総合的な学習の時間等をおし、身近な環境からグローバルな環境まで考える力をはぐくみます		各校の年間指導計画に基づき実施した。	
鎌倉の地域に関する学習 社会科、総合的な学習の時間等の時間をおし、鎌倉の地に興味を持つことで地域づくりへの意識をはぐくみます		地域学習の中で、鎌倉の農業や生産物等についての学習を実施した。	
開かれた学校づくり 学校行事等の開放により、地域との連携を推進します		10月に「学校へ行こう週間」を全校で実施した。	
「鎌倉市地球温暖化対策地域推進計画改訂版」及び「鎌倉市環境教育推進計画」の施策の推進 温室効果ガス削減や環境保全行動の推進について、具体的な取り組み（地産地消 など）の普及啓発を図ります	環境 政策課	環境月間パネル展示等において、チラシで普及啓発を図った。	

実施事業	実施主体 (担当課)	平成25年度実績 (4月～3月分)	備考
食に係る放射性物質濃度測定の実施 市立・私立保育園、あおぞら園、幼稚園及び小学校給食食材等並びに農産物の放射性物質濃度測定を実施します	保育課 こども みらい課 発達支援室	市立保育園、あおぞら園の給食食材及び園庭等で収穫した食材について、1日1品もしくは2品の放射性物質濃度を提供する前日（月曜日提供分は金曜日）に測定し、安全を確認した。 私立保育園及び幼稚園は施設からの申出により測定を実施した。	<担当課> 保育園：保育課 幼稚園：こどもみらい課 あおぞら園：発達支援室
	公立 小学校	市立小学校の給食に使用する東日本産の食材について、1日2検体を抽出し、給食に使用する前日に測定した。さらに、事前に測定可能な食材については、月10検体程度を測定し、安全な食材の提供に努めた。	<担当課> 学務課
	産業 振興課	市内で生産された農産物について、毎月1回放射性物質測定を行い、安全を確認した。	
環境教育 保育園・幼稚園・小学生の児童を対象とした、循環型社会の形成に向けた、「食」をとoshたごみ発生抑制・減量化及び資源化を推進します	資源 循環課	出前講座等で実施した。 ・保育園・幼稚園 8回（延べ580人参加） ・小学校 10回（延べ1004人参加） ・中学校 4回（延べ455人参加）	
秋の収穫まつりの実施 鎌倉で収穫された農産物・海産物の紹介と販売をとおし、鎌倉の食と一緒に守り育てる心をはぐくみます また鎌倉の産業の活性化をはかります	秋の収穫まつり実行委員会	【再掲】 秋の収穫まつり 魚まつり（腰越漁協・9/29実施） （鎌倉漁協・10/6実施） 農産物品評会・秋の収穫まつり （11/23・11/24実施）	
食育交流会の実施 生産者等「食」に携わる人・団体やかまから食育クラブの交流をはかり、一緒に「鎌倉の食育」を推進する体制づくりをめざします	市民 健康課	市内スーパー店にて食育交流会を実施した。（12/7） ・骨密度測定、体組成測定、乳がんしこり体験を無料で実施した。（84人参加） ・旬の食材を使用したレシピを配布した。 ・鎌倉やさいの案内や鎌倉漁業協同組合の朝市の案内を配布した。	



【食を楽しみ、はつらつ元気に！食育交流会(市民健康課)】