



### ◇地産地消の推進

学校給食では、地産地消を推進して、できるだけ多くの地元産の食材を取り込んだメニューを作るよう心掛けています。

地場産物を活用することにより、子どもたちが、郷土への関心を高め、地域の産業や文化をより深く理解することができます。また、食べ残しも少なくなり、残食率の改善にもつながります。



また、滑川産食材を使った一品料理コンテストの開催や、市民の皆さんへの滑川伝承料理（ごんだ汁）の提供などを通し、米、野菜などの消費拡大を図っています。

#### 平成24年度実績

- ・一品料理コンテスト 小中学生の親子など 642 組の応募
- ・伝承料理ごんだ汁の提供 400 食提供
- ・市内野菜生産者団体によるなめりかわとれたて市
- ・野菜づくり講習会
- ・なめりかわとれたてランチ 100 食販売

### ◇学校給食米粉食品利用助成

生産者・農業団体、県、市が費用を一部助成し、学校給食へ富山県産コシヒカリの米粉パンを供給し、米の多様な利用の理解と学校給食の充実、米の消費拡大を図っています。（平成24年度は12回実施）

平成25年度は、さらに米粉麺、米粉調味料の導入を予定しています。



### 「食育スペシャルイベント」

#### 市制60周年記念 食育講演会

とき 10月27日(日)  
14:00～15:30  
ところ 滑川市民会館大ホール  
講師 服部 幸應さん  
演題 何をすればいいの？  
～今 食が危ない！～

「食育」ってどんなことをすればいいの？という疑問をお持ちの方も多いと思います。各自が取り組める「食育」が見つかるはずです！たくさんのご来場お待ちしております。

問合せ先 市民健康センター  
(☎475-8011)

滑川市生涯いきいき食育推進計画は平成27年までを計画期間としています。計画に沿った実践活動を開始して2力年が経過しました。3つの推進目標のうち、①元氣な子どもの育成については、幼児・児童生徒を対象にした活発な食育事業を行い、年々、定着してきています。

②健康で長生きできる人生については、今後、成人を対象とした食育の実践を通じた食からの生活習慣病予防や介護予防の取り組みを強化していきます。

③地域の活性化については、今後も一層の地産地消の推進を図るため、学校給食地場産品利用率の更なる向上や地産地消協力店の創設についての取り組みを計画しています。

これらの計画の実現には、市民の皆さんの参加と実践が大変重要です。

今後、お子さんの行事や地域活動などさまざまな食育事業の機会を有効に利用していただき、「食育の輪」が広がることにより、「食からの健康づくり」につながるよう事業を推進していきます。

## 『② 健康で長生きできる人生』における取り組み

### ◇食生活からの健康づくり [地区食育講座]

生活習慣病予防や元気で長生きするためのバランス健康食についての話や料理実習を地域に出向いて行っています。

公民館事業や高齢者介護予防サロンでの食を通じた活動は、「食生活の大切さ」を再認識する機会となり、参加者に大変喜ばれています。

平成24年度実績 開催13回 382人参加



### ◇食育事業のボランティア育成 [食育サポーター養成講座]

主に幼児や学童児を対象にした料理教室を安全かつ的確に実施できるサポーターを養成しています。包丁を使用し五感を通じた調理体験は自己達成感を味わう大切な体験です。

市内全保育所・幼稚園で実施できるよう人材育成を進めています。



## 『③ 地域の活性化』における取り組み

### ◇とやま食材ふれあい講座

子どもと地域住民と一緒に、農作業から調理などまでの作業を体験する講座を開催し、農作業の楽しさや四季折々の滑川産食材の美味しさを広めています。

#### 平成24年度実績

- ・よもぎの摘み取り・加工・焼き付け体験講座 小学生 70人
- ・夏秋野菜苗の定植・収穫体験講座 保育園児、中学生 391人
- ・じゃがいもの収穫・調理体験講座 小学生 48人
- ・枝豆の収穫・調理体験講座 小学生 80人
- ・大根の種まき・収穫・調理体験講座 小学生 33人
- ・そばの花見・収穫・そば打ち体験講座 保育園児 50人
- ・りんごの収穫・調理体験講座 保育園児 53人

