

武蔵野市食育推進計画の実施状況

基本施策		事業内容	現行計画期間中の実施状況	
施策				
主な事業				
1. ライフステージの特性に応じた食育の推進				
1. 妊娠期から子育て期への食育				
1	1	望ましい食習慣の形成と口腔機能発達のための支援	<ul style="list-style-type: none"> ・このとり学級 ・離乳食教室 「はじめて教室」「もぐもぐ教室」「かみかみ教室」（健康課） 離乳食講習会（子育て支援施設） ・保育所のひろば事業における、離乳食や幼児向けおやつを試食 ・食事講座、食事レシピの掲示 ・乳幼児健康診査・発達相談、妊婦歯科健康診査 ・乳幼児歯科相談、電話や面接による個別相談 ・食事相談、食・なんでも相談 	<ul style="list-style-type: none"> ・このとり学級（妊娠期）は12回実施し119組参加。母子手帳交付時に食事に関するリーフレットを配布している。 ・離乳食教室は初期～完了期まで4教室を令和4年度は計35回実施し、計773組参加。離乳食の話と口腔ケアの話をしている。 ・乳幼児健康診査は、3～4か月児健診での離乳食集団講話は848人、個別相談9件。1歳6か月児保育相談での個別相談161件、3歳児健診での個別相談87件。1歳6か月児保育相談来所者に向けて、食事のバランスの整え方に関する独自のチラシを配布している。 ・幼児歯科健康診査と同日に実施している「むし歯予防教室」は24回実施、105組参加。むし歯予防の観点で望ましい食事について啓発している。 ・妊婦健康診査の一環で歯科健診を実施し、口腔の健康状態向上に努めている。 ・保育園や0123施設などの子育て支援施設でも、食に関する講演会や相談会を実施。子ども協会立保育園やこども園の栄養士と連携して実施している。
1	1	体験を通して、食への関心を高める食育	<ul style="list-style-type: none"> ・2歳・3歳児向け親子でおやつ作り ・野菜収穫体験 ・3歳児向け事業「りんご組」 ・乳幼児・保護者対象の料理教室 ・小学校給食体験講座（3～5歳児の保護者） ・親子食育ウォーキング教室、チャレンジキッズ教室、食べ力のびのび教室 	<ul style="list-style-type: none"> 地域の幼児に向けて、体験型の食育事業を実施。 ・こども園の3歳児向け事業「りんご組」（登録制）こども園給食の試食、1回、8人。 ・小学校給食体験講座 2回、23人。小学校入学前の保護者に対し、調理場見学や給食試食を実施。 ・0123施設 2歳・3歳ひろばで平成30年度は簡単なおやつ作りを実施していた（5回、54人）が、コロナで中止。
1	1	保育園給食を活用した食育	<ul style="list-style-type: none"> ・給食の提供、野菜の皮むき・さやだし ・食事指導、出前料理、野菜の栽培・収穫 ・食材の話、料理保育、保護者試食会 ・給食献立表・給食だより・給食レシピ配布 	<ul style="list-style-type: none"> 【野菜の栽培・収穫】 延べ78回 【野菜の皮むきなど】 延べ34回 【食事指導】 延べ15回 【食材の話】 13回 【出前料理】 延べ16回 【料理保育】 延べ12回

武蔵野市食育推進計画の実施状況

基本施策		事業内容	現行計画期間中の実施状況
施策			
主な事業			
2. 学齢期への食育			
1	2	<p>学習指導要領に基づいた、教育課程に位置付けられた食育</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「食に関する指導の全体計画」に基づいた食育の実践（食事の重要性・心身の健康・自ら判断できる能力・感謝の心・社会性の向上・食文化の理解等） ・食育推進モデル校の指定 ・食育リーダー研修会 ・地域人材の活用 	<p>指定食育推進モデル校（3校）の取組みが、食育リーダーを中心として全校に食育が取り込まれるようになり、給食主任・クラス担任が給食・食育振興財団の栄養士と共にTT授業を行うなど、家庭科・社会・学級活動の単元で実施されている。</p>
1	2	<p>学校給食の充実と給食を通じた食育</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の提供、栄養指導、調理員のクラス訪問 ・食育授業、調理クラブ指導、バイキング給食 ・交流給食、調理実習と調理場見学 ・給食時間の校内放送、保護者試食会 ・給食だより・調理場だよりの発行 ・ホームページ・SNSによる情報発信 	<ul style="list-style-type: none"> ・安全に配慮した食材の選定、食材本来の味を大切にする手作り調理、食文化を伝える和食献立などを特色とした学校給食を提供している。 ・給食を通じた食育として、栄養士の栄養指導や調理員のクラス訪問等により、食に関する知識や作り手側の思いを子どもに伝えている。また、すべての小中学校で週1回程度、当日の献立をもとに産地や生産者、栄養の話を取り上げたおたよりを発行。保護者に向けては、北町調理場、桜堤調理場の対象校において、給食食材やメニューについておたよりで情報発信している。小学校6年生対象のバイキング給食は、コロナの影響でバイキング形式からお祝い給食（通常給食に数品プラス）に変更したが、全校で実施している。保護者向け試食会を調理場2か所で開催し、給食への理解を深めてもらう場としている。 ・教諭と栄養士のチームティーチングによる食育授業や、中学校の調理クラブで給食・食育振興財団職員による指導を行っている。 ・フェイスブックによる情報発信を週1回程度実施している。
1	2	<p>地域における食育</p> <ul style="list-style-type: none"> ・遊びのミニ学校「料理教室」、夏休み親子教室 ・食育出前型教室 ・チャレンジキッズ教室 	<ul style="list-style-type: none"> ・夏休みコミュニティ食堂として、夏休み期間中にコミュニティセンター2か所で食事を提供。計4回実施、203人参加。テイクアウト方式。 ・市民会館「子どもワークショップ」（子ども向け料理教室）1回、12人。「遊びのミニ学校」（親子向け料理教室）1回、6組12人。

武蔵野市食育推進計画の実施状況

基本施策		事業内容	現行計画期間中の実施状況
施策			
主な事業			
3. 若年層への食育			
1	3	<p>自ら健康管理する力を高めるための支援</p> <ul style="list-style-type: none"> ・若年層健康診査結果を活用した情報提供新規 ・歯科健康診査 ・健康相談・健康なんでも相談、インボディ測定会 ・血圧科学セミナー、食事ハート診断、消費生活講座 ・消費者スクール、料理講座、食文化講座 	<ul style="list-style-type: none"> ・令和3年度から若年層保健指導としてメタボリックシンドローム基準該当者にリーフレットと動画で情報提供。令和3年度は57人、令和4年度は54人に実施。 ・すべての年代に向けた相談事業として、予約制の健康相談は15回27人、随時の健康なんでも相談は159件の栄養相談があった。食事内容を基にした栄養価計算と個別のアドバイスを行う「食事ハート診断」はすべての年代で37人に実施。体脂肪測定と栄養講座を行う「知って得するからだのセミナー」は、11回実施し、104人参加。 ・武蔵野プレイスや市民会館などの生涯学習施設において、成人に向けた食関係の講座を実施。
1	3	<p>効果的な食情報の発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「クックパッド 武蔵野市の公式キッチン」の活用拡充 ・様々な手段を用いたイベントや食情報の発信（インターネット、SNS、むさしのFM、チラシ等） 	<p>すべての年代に向けた情報発信を実施。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・インターネットの料理レシピサービス「クックパッド」に公式キッチンを開設し、学校給食や健康をテーマにしたレシピを発信している（令和5年5月末現在446レシピ）。レシピ更新の際には、野菜摂取を呼びかける文言とともにSNSで周知している。 ・食育の特設サイトを開設して市の取組みを発信している。 ・むさしの食育フェスタや、令和元年度までのむさしの給食・食育フェスタでは、給食の試食や各種体験を通して市の食の取組みを発信。 ・令和3年度までは食育のポスターを作成して市内に掲示していた。 ・健康づくり事業団のメールマガジン等でもレシピなどの健康情報を発信している。

武蔵野市食育推進計画の実施状況

基本施策		事業内容	現行計画期間中の実施状況
施策			
主な事業			
4. 壮年期への食育			
1	4	生活習慣病を予防し豊かな食生活を送るための支援	<ul style="list-style-type: none"> ・歯科健康診査 ・健康診査結果を活用した栄養教育新規 ・健康相談・健康なんでも相談（再掲） ・インボディ測定会（再掲）、血圧科学セミナー（再掲） ・食事ハート診断（再掲）、消費生活講座（再掲） ・消費者スクール（再掲）、料理講座（再掲）、食文化講座（再掲） <p>・すべての年代に向けた相談事業として、予約制の健康相談は15回27人、随時の健康なんでも相談は159件の栄養相談があった。食事内容を基にした栄養価計算と個別のアドバイスを行う「食事ハート診断」はすべての年代で37人に実施。体脂肪測定と栄養講座を行う「知って得するからだのセミナー」は、11回実施し、104人参加。</p> <p>・武蔵野プレイスや市民会館などの生涯学習施設において、成人に向けた食関係の講座を実施。</p>
1	4	効果的な食情報の発信	<p>すべての年代に向けた情報発信を実施。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・インターネットの料理レシピサービス「クックパッド」に公式キッチンを開設し、学校給食や健康をテーマにしたレシピを発信している（令和5年5月末現在446レシピ）。レシピ更新の際には、野菜摂取を呼びかける文言とともにSNSで周知している。 ・食育の特設サイトを開設して市の取組みを発信している。 ・むさしの食育フェスタや、令和元年度までのむさしの給食・食育フェスタでは、給食の試食や各種体験を通して市の食の取組みを発信。 ・令和3年度までは食育のポスターを作成して市内に掲示していた。 ・健康づくり事業団のメールマガジン等でもレシピなどの健康情報を発信している。

武蔵野市食育推進計画の実施状況

基本施策		事業内容	現行計画期間中の実施状況	
施策				
主な事業				
5. 高齢期への食育				
1	5	一人ひとりの身体状況や生活習慣に合わせた食事のとり方に関する支援	<ul style="list-style-type: none"> ・健康診査（再掲）、おいしく元気アップ教室 ・男性のための料理講習会 ・生活習慣病予防料理講習会 ・介護者のための料理講習会 ・地域会食会指導、配食サービス ・消費生活講座（再掲）、料理講座（再掲） ・食文化講座（再掲） 	<p>介護予防事業「おいしく元気アップ教室」は年間5期、計15回実施し、延べ128人が参加。フレイル予防のための栄養講話を行っている。</p> <p>高齢者食事学研究会による各種料理講習会や、会食の場を利用した栄養教育はコロナで中止しているが、研究会が作成した「シニアのためのレシピ」を年間4号発行し健康的なレシピや食情報を発信している。また、研究会作成のレシピ動画を市ホームページで発信している（年1回作成）。</p> <p>テンミリオンハウス・いきいきサロンで、高齢者食事学研究会による栄養講話を令和4年度から開始した。10回実施し、93人が参加。</p>
1	5	口腔機能の維持・向上のための支援	<ul style="list-style-type: none"> ・歯つらつ健康教室（再掲） ・摂食嚥下支援事業拡充 ・在宅高齢者訪問歯科健診 ・高齢者福祉施設訪問歯科健診 ・口腔ケア教室 	<p>口腔機能の維持・向上のために集団教室や高齢者施設と連携した事業を実施。</p> <p>集団教室として「歯つらつ健康教室」は延べ146人（年間3期、計15回）参加。</p> <p>個別の支援として「摂食嚥下支援事業」や「在宅高齢者訪問歯科健診」を実施。「高齢者福祉施設訪問歯科健診」は5つの高齢者施設で11回、延べ98人に実施。「口腔ケア教室」は12施設で17回、延べ195人に実施。</p>

武蔵野市食育推進計画の実施状況

基本施策		事業内容	現行計画期間中の実施状況
施策			
主な事業			
2. 地域と連携した食育の推進			
1. 食の循環に関する連携			
2	1	<p>食への関心を高め、理解と感謝の気持ちを育てるための生産体験の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市民農園、農業ふれあい公園での農体験プログラム ・保育所・子育て支援施設での農業体験 ・セカンドスクール（友好都市）、棚田体験（友好都市） 	<ul style="list-style-type: none"> ・市内 8 か所の農地を市民に貸出している。 ・関前の農業ふれあい公園で子ども向けや全世代向けに農業体験教室を実施。全世代向けは個別区画10か月44世帯、共同栽培7か月14世帯。吉祥寺東町農業公園を令和2年に開設し、農業体験教室を個別区画10か月11世帯、共同栽培9か月9世帯に実施。 ・保育所での野菜の栽培・収穫体験を公立4園で78回実施。 ・子育て支援施設での農業体験として子ども協会0123はらっばで平成30年度にとうもろこしもぎ1回147名。令和2年度以降コロナで中止し、今後は生産縮小のため実施困難。 ・セカンドスクールで小中学生が友好都市で稲刈り・そば打ち等を体験。 ・友好都市での親子稲作体験事業を実施。田植えと稲刈りで計10家族34人。
2	1	<p>生産者との交流と地産地消の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・このとりベジタブル事業 ・農産物直売所マップの配布、学校給食での利用 ・JA東京むさし新鮮館、農産物直売所 ・アンテナショップ麦わら帽子、農家見学会 ・家族で体験大根づくり 	<p>市内生産者と協力し、生産者と市民をつなぐ取組みを行っている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・出産した家庭に農産物直売所のチケットを配布する「このとりベジタブル事業」は令和5年1月1日時点で7,156枚、1,431,200円分の利用実績がある。 ・農家の庭先販売や麦わら帽子を活用して地産地消を推進。農産物直売所マップにまとめて市内各所で配布している。 ・JA東京むさし新鮮館では市内産農産物を通年で販売するほか、イベント等での直売会を実施。 ・農家見学会を実施（1回30組61人）。
2	1	<p>食品ロス低減と食品リサイクルの推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・廃食用油の回収、食品ロス低減の啓発 ・3R環境講座、フードバンク ・規格外野菜の利用促進 ・Ecoパートナー認定事業（食品関連事業者による食品残渣抑制・生ごみ資源化） 	<ul style="list-style-type: none"> ・廃食用油の回収は、令和2年度954kgの回収実績。令和2年度をもって廃止。 ・食品ロス低減の啓発として、食育フェスタにて講座を実施。吉祥寺駅でポスター掲示、レシピカード配布。主にクリーンむさしのを推進する会の会員を対象に出前講座を3回実施。 ・3R推進事業として、連携協定を締結しているフードシェアリングサービスの周知活動を実施。また、フードバンク事業者向けにエコReゾーン内に冷蔵庫を貸出。 ・規格外野菜を学校給食で積極的に使用している。 ・Ecoパートナー認定事業は、事業活動においてごみの発生を可能な限り抑制し、生ごみ・雑紙の全量資源化を実現した事業者に対してその功績を認定する制度。27社。

武蔵野市食育推進計画の実施状況

基本施策		事業内容	現行計画期間中の実施状況
施策			
主な事業			
2. 食を通じたコミュニケーションに関する連携			
2	2	地域の力を活用した食のコミュニケーションの推進	<ul style="list-style-type: none"> 市関連団体や高齢者施設と連携して、共食の場を提供している。 給食・食育振興財団の「夏休みコミュニティ食堂」はコミセン2か所で2回ずつ開催、計203人参加。 境南小学校において実施していた、ふれあい給食、だんらん給食は地域の方と給食を介して交流する事業であったが、コロナで中止になり再開については未定。 市民の集いの場で食事メニューの提供と栄養講話を行う会食会指導は、令和元年度2件32人が参加した。令和2年度以降コロナで中止。 テンミリオンハウス利用者に500円程度で食事を提供している。いきいきサロンでは以前1か所で提供していたが現在は実施せず。 特別養護老人ホームやデイサービスセンターで主に高齢者に食事を提供している会食型食事サービスは、ゆとりえでは50日間延べ利用者数19名、親の家では192日間延べ利用者数2,611名。ほか2か所はコロナで中止している。
3. 栄養ケアを必要とする人への支援に関する連携			
2	3	栄養ケアに関する多職種連携の充実	平成30年度以降、管理栄養士が参加した協議会はなかった。
2	3	多職種連携した栄養ケアの支援の検討	<ul style="list-style-type: none"> 摂食嚥下支援事業拡充 在宅ケアの必要な人への訪問支援の検討新規 認定栄養ケア・ステーションの設置の勸奨等、地域で相談できる窓口の設置の研究新規 摂食嚥下支援事業を高齢者施設や歯科医師会と連携して実施。在宅ケアの必要な人への支援として、高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施における、低栄養予防のためのハイリスク・ポピュレーションアプローチについて関係課で検討している。認定栄養ケア・ステーションは現在市内で2か所が認定されている。

武蔵野市食育推進計画の実施状況

基本施策		事業内容	現行計画期間中の実施状況
施策			
主な事業			
3. 市民が地域の中で継続して食育を実践するための情報発信と環境づくり			
1. 食に対する理解を深め、食育を実践するための情報発信			
3	1	すべての年代に向けた、多様な手法による情報発信	<ul style="list-style-type: none"> ・ クックパッドを活用した情報発信拡充 レシピー、野菜・栄養情報、食のイベント情報の掲載 むさしのFMでのレシピー紹介 レシピーを再現する機会の提供 ・ 食育月間（6月）に合わせた情報発信 食育のしおり、ポスター、チラシ ・ 食育の日（毎月19日）に合わせた情報発信 クックパッドへのレシピーの掲載 SNSでの発信 ・ イベントにおける情報発信 Musashinoごちそうフェスタ むさしの給食・食育フェスタ 子育てフェスティバル ・ 市報、ホームページ、むさしのすくすくナビ、メールマガジン <ul style="list-style-type: none"> ・ インターネットの料理レシピサービス「クックパッド」に公式キッチンを開設し、学校給食や健康をテーマにしたレシピーを発信している（令和5年5月末現在446レシピー）。レシピー更新の際には、野菜摂取を呼びかける文言とともにSNSで周知している。 ・ 食育の特設サイトを開設して市の取組みを発信している。 ・ むさしの食育フェスタや、令和元年度までのむさしの給食・食育フェスタでは、給食の試食や各種体験を通して市の食の取組みを発信。 ・ 令和3年度までは食育のポスターを作成して市内に掲示していた。 ・ 健康づくり事業団のメールマガジン等でもレシピーなどの健康情報を発信している。
2. 多様な関係者の連携による食育の推進			
3	2	多分野にまたがる市内食育担当課・庁外関係機関の連携と、計画の適正な進行管理・評価	<ul style="list-style-type: none"> ・ 市内食育担当課連絡会議：元年度から武蔵野市子ども協会が、令和3年度からごみ総合対策課が新たに参加した。 ・ 庁外関係機関との連携：むさしの食育フェスタにおいて市内の外部団体と連携（栄養専門学校、料理教室）
3	2	専門職の活用と、質の維持・向上に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ・ 研修会や意見交換会の開催の検討新規 <p>専門職を活用しての研修会や意見交換会は実施しなかった。</p>