

令和4年度 食と健康部会活動報告

●個別施策1 生活習慣病予防・改善のための食育推進

昼食時間に食情報を発信

食堂喫食スペースに小型モニターを設置し、動画を放映しました。

「主食・主菜・副菜をそろえる」、「おいしく減塩1日マイナス2g」に加え、お店のメニューをバランスよく選ぶコツも紹介し、健康無関心層へも働きかける内容にしました。



久留米市庁舎レストラン
9月1日～9日



三潴総合福祉センター内食堂
9月21日～29日

<利用者のコメント>

○昼食時に自然と目に入り、見やすい。 ○食堂のメニューの良さや選び方が分かった。など

くるめ健康づくり応援店 利用促進への取組

「くるめ健康のびのびポイントアプリ」内のキャンペーンとして、くるめ健康づくり応援店で飲食すると、アプリ内のポイントを付与する取り組みを行いました。

ポイント付与による動機付け（メリット）により、応援店の利用を促すことを目的に企画しました。

※くるめ健康のびのびポイントアプリとは
ウォーキングやけんしん受診など、毎日の健康づくりで
ポイントを貯めて、特典の抽選に応募できる。久留米市
国保加入の方が対象。



●個別施策2 生涯を通じた切れ目のない食育推進

地域で、動画で、生活習慣病予防を啓発

生活習慣病予防のための食事のポイントと献立・レシピの紹介を行っています。
食生活改善推進員の方々により、地域では感染予防対策をとりながら調理実習を行うなどの活動を継続しています。
また、同じメニューを YouTube 動画でも配信しておりいつでも手軽に何度でも視聴できます。
動画はイベントや食育教室でも活用しています。



おすすめ献立を動画で紹介しています→



新たに作成したポスターを配布

市内の高校や大学等 18 校に、
バランスのよい食事や減塩のコツに
に関するポスターを配布しました。



口腔機能の向上など高齢者の食育推進

昨年度は実施回数や人数を制限しながら行いましたが、今年度は新型コロナ感染症の発生状況を見ながら、例年の実施回数にできる限り近づけて開催しています。



令和4年度 地産地消部会 活動報告

●個別施策1 農業体験等を通じた食と農の理解促進

①農業体験や生産者との交流による食への感謝と農業への理解促進

J A青年部等の協力により学童農園事業を実施し、田植えや稻刈りなど体験を通して、児童の食への感謝と農業への理解促進に向けた支援をしました。

また、ふるさとくるめ農業まつりにおいて、農業・農産物の情報発信を行うとともに、地産地消推進店の出店等を行い、食と農への理解促進に努めました。



(市内小学校での学童農園事業)



(農業まつりでの地産地消推進店通り)

②農業・農村の持つ多面的機能の理解促進

市立中央図書館の企画展『農業 in 久留米』にあわせて、農業の多面的機能を明示したパネルの展示やチラシの設置を行い、市民への啓発を行いました。

市内の小学6年生2,937人を対象に、久留米産農産物である「藤山なし」を配付するとともに、農業・農村の多面的機能を紹介したチラシを配付して、周知及び理解促進に努めました。



(中央図書館でのパネル展示)



(多面的機能紹介チラシ)

●個別施策2 地産地消の推進

①久留米産農産物を購入しやすい環境整備

「キラリ久留米」や「くるっぱ」のロゴマークを久留米産農産物の包装資材やシール作成に対して支援を行い、久留米産農産物を認識しやすくするとともに、市内スーパー等での地場産農産物販売コーナーの表示を強化するため、PR資材の配付やPR動画を放映できるモニターを設置した。

また、地産地消推進店のPRチラシを作成し、広報くるめ(8月号)に折り込み、全戸に周知するとともに、公共施設等にも配布した。



(久留米産農産物へのロゴマーク貼付)



(市内スーパー等での表示の強化)

②地産地消の意識啓発

市庁舎1階ロビーで、食育月間(6月)や野菜の日(8月31日)にあわせて、地産地消動画の放映やリーフレットの設置を行い、周知を図った。

そして、食生活改善推進員協議会と連携し、感染対策を行いながら、久留米産農産物を使った料理講習会を開催している。



(市庁舎1階ロビーでの地産地消動画放映)



(食生活改善推進協議会と連携した料理教室)

〈食の循環部会〉

保育園・小学校や地域などで、生ごみを活用した「土づくり・堆肥づくり・野菜づくり」などの食の循環体験を通して、“ものを大切にする心を育む”生ごみリサイクルアドバイザー派遣事業を実施した。

また、「親子で学ぼう！ふりかけづくり講座」として、小学生とその保護者を対象におなかに優しいふりかけづくり、食で健康を整えることについての講習会を行った。

(主な事業)

1. 「生ごみリサイクルアドバイザー派遣事業」
2. 「生ごみリサイクル講習会」
3. 「エコ・クッキング動画」久留米信愛短期大学の学生が考案した使い切りレシピを動画で紹介。」

●生ごみリサイクルアドバイザー派遣



生ごみリサイクル（大地コンポスト）

アドバイザーが園児にお話をしている様子（左）。米ぬかと混ぜた生ごみを土に戻す様子（右）。



生ごみリサイクル（段ボールコンポスト）

アドバイザーが紙芝居で説明をする様子（左）。参加者が基材を混ぜている様子（右）。

●生ごみリサイクル講習会



「親子で学ぼう！ふりかけづくり講座」

講師が食で健康を整えることについて講習（左）。小学生とその保護者でお腹に優しいふりかけ作りを行う様子（右）。

●食品ロス削減パネル展



「食品ロス削減パネル展」

J R久留米東西自由通路・久留米市役所2階にてパネル展示を行った。パネルについては、食品ロス削減に有効なてまえどり推奨登録店などを紹介。

●エコ・クッキング動画等を久留米市エコチャンネル（YouTube）にて配信



久留米市エコチャンネル（YouTube）にて久留米信愛短期大学の学生が考案した使い切りレシピ動画やコンポストで生ごみリサイクル動画、食品ロス削減動画を配信。