

# 富岡市第2次食育推進計画（概要版）

富岡市では、平成20年度から平成24年度までの5年間“富岡市食育推進計画”を推進してきました。その結果を評価・見直し、“富岡市第2次食育推進計画”を策定しました。計画期間は、平成25年度から平成29年度までの5年間です。

## 食育推進の基本方針

### 食の知識・実践

食に関する知識を身につけ、食の大切さを理解して実践することが必要です。

### 連携した食育活動

家庭・学校・地域等が連携し、楽しく「食」について学びます。また食育の輪を市内に広げます。

### 食文化の継承と地産地消

地元の食材を使った伝統的な食文化を、次世代に伝えることが必要です。

### 食の安全・安心

安心な食生活を送るためには、それぞれの立場で安心・安全の確保に努めることが必要です。

## 食育スローガン「とみおかの食」

**と**みおかの元気な食は家庭から 家族そろって「いただきます」

**み**んなで楽しく学ぼう「食べること」

**お**こそう地域の食育活動

**か**んがえよう食べること、広めよう食育運動

**の**うさんぶつ(農産物)、地産地消を進めよう

**し**ょうらい(将来)へつなごう富岡郷土食

**く**わしく見よう食品表示

### とみおかの食



いただきます

## 富岡市の今！ 「食」をめぐる現状



### 時間がないから朝ごはんを食べない！？

毎日朝食を食べる割合は、87.4%でした。20代男性の朝食欠食率は48.8%と高い結果でした。朝食を食べない主な理由は、時間がない・余裕がない。

朝ごはんは、1日の元気のもと！子どもは学力アップ、大人はメタボ予防につながります。

※そのためには※

- ・「早寝・早起き・朝ごはん」を心がけよう
- ・まずは食べる習慣を身につけよう。慣れてきたら、主食・主菜・副菜のそろったメニューで



### 富岡市の郷土料理を4人に1人が知らない！？

富岡の郷土料理には、「こしね汁」「おきりこみ」「おやき」などがあります。4人に1人は、郷土料理を知らないという結果でした。昔ながらの“おふくろの味”を若い世代に伝えましょう。

※郷土料理を作ってみたいと思ったら※

- ・市のホームページで、「こしね汁」「かぶら汁」の作り方を紹介。



### 「地産地消」知っていますか？

「地産地消」を知っている割合は、58.6%。「地産地消」とは、地元の食材を地元で消費することで。地元農産物の消費拡大は、地域の活性化につながります。

※地産地消をすすめるために※

- ・食材の産地に関心を持つ
- ・地元食材を6割以上使った創作郷土料理・伝統料理を市のホームページや保健センターで紹介



### 夏休みは、親子で料理教室へGO！

食のボランティア団体「食生活改善推進委員会」は、夏休みに公民館等で“親子料理教室”を開催しています。郷土料理や親子で楽しめる料理を実習します。

※興味がある方は※

- ・公民館報を確認したり、近所の食生活改善推進員さんにお尋ねください



### 「食中毒予防の3原則」の認知度は、19.2%！

食中毒予防の3原則とは、食中毒の原因菌を「つけない・増やさない・やっつける」！！

※安心・安全に食べるために※

- ・食品の保存・加熱方法に気をつける
- ・調理前・食事前には、しっかり手洗いをする

