

重点課題		1 食育の普及促進		2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進		3 保育所（園）・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進		4 環境と伝統を意識した食育の推進		5 食品の安全安心の確保	
具体的な取組		①食育の普及推進		②乳幼児・妊産婦への食育の推進 ③若年層・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進 ④保護者・地域との連携による食育の推進		⑤保育活動を通じた食育の推進 ⑥教育活動を通じた食育の推進 ⑦保護者・地域との連携による食育の推進		⑧地元産物への理解の促進と地産地消の推進 ⑨環境にやさしい食育の推進 ⑩京の伝統に根差した食育の推進		⑪生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進 ⑫市民及び食品関係事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の促進	
京都市 小学校 長会	26 年度					京都市小学校給食献立表に、児童の給食に関する作文を掲載し、食に関する理解と関心を深めている。また、同献立表に校長会学校給食特別委員会が、給食をはじめとする食に関する啓発文を掲載し、家庭への啓発を行っている。	⑥ ⑦				
	27 年度					平成26年度取組に加え、地産地消(知産知消)、京の伝統食の献立を作成し、食に関する指導の生きた教材として、学校給食の水準を高める。	⑥ ⑦				
環境政 策局地 球温暖 化対策 室	26 年度							①京エコロジーセンターにおけるエコクッキング教室等の体験学習の推進 ②京都市情報館における環境にやさしい食生活冊子「しぶちゃん」(平成23年度発行)の配信 ③DO YOU KYOTO?ホームページ等における地産地消及び環境にやさしい食育に関する取組の普及啓発	⑧ ⑨		
	27 年度							引続き実施			

重点課題		1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所（園）・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保
産業観光局中央卸売市場第一市場業務課	26年度	<p>【食の拠点機能充実事業の推進】</p> <p>①食の拠点機能充実検討会の開催</p> <p>②「食の海援隊・陸援隊（京都市中央市場会員）」会員を対象とした事業</p> <p>・講演会，食材選び方教室，産地支援活動，会報誌の発行等を実施</p> <p>③市民を対象とした事業</p> <p>・夏休み子ども市場見学会，市場見学会，子ども料理教室を等実施</p> <p>④京都市中央市場「鍋まつり」の開催</p> <p>⑤京都市中央市場市民感謝デー「食彩市」の開催（月1回第2土曜日に開催 夏期（7、8月）は除く）</p>	<p>【食の拠点機能充実事業の推進】</p> <p>③市民を対象とした事業</p> <p>・夏休み子ども市場見学会，市場見学会，子ども料理教室を等実施</p>	<p>【小学校出前板さん教室】</p> <p>・小学校出前板さん教室事業の実施</p>	<p>【京の食文化ミュージアム・あじわい館の運営】</p> <p>①歳時記に合わせた京料理やおばんざいなどの展示や試飲コーナーを実施</p> <p>②市場の新鮮な食材を使った京料理などの料理教室や老舗料亭の主人による実演付の講演会等の実施</p> <p>③大学と連携した料理教室や展示等を開催</p>	<p>【食の拠点機能充実事業の推進】</p> <p>②「食の海援隊・陸援隊（京都市中央市場会員）」会員を対象とした事業</p> <p>・講演会，食材選び方教室，産地支援活動，会報誌の発行等を実施</p> <p>③市民を対象とした事業</p> <p>・夏休み子ども市場見学会，市場見学会，子ども料理教室を等実施</p>
	27年度	26年度事業を継続実施		26年度事業を継続実施	26年度事業を継続実施	
産業観光局中央卸売市場第二市場業務課	26年度			「食肉講座（小学4～6年生，保護者）」の実施		
	27年度			<p>・平成26年8月14日（木）16組33名参加</p> <p>・平成27年3月27日（金）予定</p> <p>26年度同様，年2回開催予定</p>		

重点課題		1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所（園）・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保
産業観光局農林振興室農業振興整備課	26年度			<p>・未来の農業サポーター育成事業</p> <p>市内の小学校5校、計660人を対象に米・野菜などの植付けから管理、収穫、調理に至る一連の農作業等を体験し、地元の農家と触れ合うことで農業の果たす役割や食への理解を深める取組を実施した。</p>	<p>⑥</p> <p>⑦</p> <p>①京の旬野菜推奨事業 環境負荷が少なく、かつ栄養価の高い「京の旬野菜」の試食講習会や消費拡大イベントを実施し、地産地消及び地域農業に対する市民理解を推進した。出荷袋に予め旬マークを印字した資材や生産者カードの作成、これらとホームページとの連携に補助し、旬野菜の流通段階での「見える化」を進めた。</p> <p>②総合体験型市民農業 市民自らが農作物を栽培し食することができる体験型市民農園「久我・食農ふれあいの杜 体験農園」において地域の伝統的な食や環境の大切さを伝えるイベントの開催等、農のある暮らしの実践を推進し、食と農、環境に対する市民意識の向上を図つ</p>	<p>・生産段階における食品の安全管理</p> <p>生産者に対し、講習会や広報紙を通じて、農薬の適正使用や使用履歴の記録の徹底を指導するとともに、農産物の抜き取り検査(8品目 延580項目)を実施し、安全性確保を図った。</p>
	27年度			引き続き実施	引き続き実施	引き続き実施
保健福祉局子育て支援部児童家庭課	26年度			<p>児童館、学童クラブにおける食育に関するクラブ活動、イベント活動の実施を通して、子どもたちに食べることの大切さや楽しさを感じてもらう機会を作っている。</p> <p>例：親子で料理教室 など</p>	<p>⑤</p> <p>⑥</p>	
	27年度			引き続き実施		
保健福祉局子育て支援部保育課	26年度	<p>①食育講演会 (保育園等職員、民生児童委員対象) 「保育園(所)を中心とした食育の広がり～子どもと大人と一緒に食を楽しむ食育」</p> <p>②認可外保育施設保育従事者研修会 「食育について～子どもの</p>	<p>①各保育園(所)における展示食、食育だより等による保護者への食育の推進</p> <p>②各保育園(所)の地域子育て支援関係事業における試食会、クッキング等による食育の推進</p>	<p>②</p> <p>①「おぼんざいの日」 (1日と10日 市営保育所)</p> <p>②「みんな一緒やDAY」 (月1回 市営保育所)</p> <p>3大アレルギーを含まない献立の日(みんなと一緒に食べることを楽しむ日)</p> <p>③「食習慣チェックシート」の作成 (配布・ホームページへの掲載)</p>	<p>⑤</p> <p>⑦</p> <p>保育園(所)における「京の食文化(和食)に親しむ食育の取り組み状況」アンケート実施・まとめ</p>	<p>⑩</p> <p>保育園(所)給食衛生点検表による衛生管理の推進</p>
	27年度		引き続き実施	引き続き実施	アンケート結果をふまえた取り組みの推進	⑩ 引き続き実施

重点課題		1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所（園）・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保
教育委員会事務局指導部学校指導課	26年度		①食育指導員養成講座 基礎編実践編 ②日本料理に学ぶ食育カリキュラムモデル授業指定校公開授業 ③親子で学ぶ食育教室 ④「日本料理に学ぶ食育」に関わる食育指導員育成のための研修会を実施(年2回)	⑤ <b>1 小学校</b> (1)日本料理に学ぶ食育推進会議 年2回 (2)日本料理に学ぶ食育カリキュラム出前授業実施 16校 (3)食育スタンダード研修会の実施による取組推進 (4)食育指導員による日本料理に学ぶ食育カリキュラム授業のアシスタント (5)京都青果合同株式会社等との連携による食育授業 20校 (6)「味覚の一週間」実行委員会による味覚の授業 26年度 4校 (7)京都八百一本館における農育・食育活動 2校 (8)「弁当の日」の取組 20校程度	⑥ ・学校給食における「和食」の検討会議の実施	⑩
	27年度		①食育指導員養成講座 基礎編実践編 ②日本料理に学ぶ食育カリキュラムモデル授業指定校公開授業 ③「日本料理に学ぶ食育」に関わる食育指導員育成のための研修会を実施	③ ④ <b>1 小学校</b> (1)年2回 (2)15～16校程度 (3)(4)引き続き実施 (5)20校程度 (6)4校程度(未定) (7)2校程度 (8)未定 (9)2校程度 <b>2 中学校</b> (1)2校	⑥	

重点課題		1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所（園）・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保	
教育委員会事務局体育健康教育室	26年度			<p>①教育活動を通じた食育の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等の配置・・・小学校 栄養教諭・学校栄養職員 73名 152校配置(兼務校含む) / 小学校 給食主任 全校配置 / 中学校 食教育主任 全校配置</li> <li>・地元食材・伝統食等を取り入れた給食による食育の推進</li> <li>・食育啓発冊子の活用と特色ある取組の推進・・・各学校に配布されている「京都市版食に関する指導実践事例集」等を活用するとともに、全小学校において「食に関する指導の全体計画」を作成し、特色のある取組を推進している。</li> <li>・教職員研修会等の実施・・・教職員対象 食育研修 2回実施</li> </ul> <p>②保護者・地域との連携による食育の推進</p> <p>・学校の給食より等の啓</p>	<p>⑥</p> <p>⑦</p> <p>○地元産物への理解の促進と地産地消の推進 地元食材・伝統食等を取り入れた給食による食育の推進(再掲) ・学校給食で京野菜を使った献立の実施 (賀茂なす、聖護院だいこん、金時にんじん、万願寺とうがらし、伏見とうがらし等) ・京の伝統を伝えるおぼんざい献立の実施 (「にしんなす」や「なま節とふきの煮つけ」等)</p>	<p>⑧</p> <p>○市民及び食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の促進 集団給食施設における自主的な取組の促進 ・小学校給食衛生管理マニュアルの改定 ・給食調理員の衛生管理に係る研修会の開催 年3回</p>	<p>「京成小学校が文部科学省指定事業「スーパー食育スクール」の指定を受け、家庭や地域と</p>
	27年度			<ul style="list-style-type: none"> <li>・26年度と同様の取り組みを実施する。</li> <li>・「チャレンジクッキング」や「ふれあい給食」など、保護者・地域に、より給食に親しんでもらうための機会を拡充。</li> <li>・味わいを感じることができる食器の更新</li> <li>・献立の幅を広げるためのスチームコンベクションの試行導入。</li> </ul>	<p>⑥</p> <p>・26年度と同様の取り組みを実施する。 ・和食文化を伝えるための「和食推進の日」を設け、月に一度、より和食の特徴をもった「和(なごみ)献立」を実施。 ・漬物・和菓子など京都の伝統的な食材の学校給食での活用。</p>	<p>⑩</p> <p>26年度と同様の取り組みを実施する。</p>	

重点課題		1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所（園）・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保			
保健福祉局保健衛生推進室保健医療課	26年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食のポータルサイト「京・食ねっと」の運営</li> <li>・京（みやこ）・食育だよりの作成と配布 51,000部</li> <li>・「冬野菜フェア」での食育指導員ブースで「食育体験」</li> <li>・「くらしと健康展」で「健康に関する数字クイズ」</li> <li>・市民しんぶん区版8月号「災害に備えて今家庭でできること」配布65万部</li> <li>・食育セミナー（保健センター・支所71回1475人）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・わんぱくクッキングの実施 幼児～小学生16回301人</li> <li>・離乳食講習会の実施 94回 1,796人</li> <li>・マタニティクッキング 39回 305人</li> <li>・大学と連携による食育事業 4回 530人</li> <li>・「食情報提供事業」～「食の健康づくり推進店」の検討</li> <li>・食育指導員養成事業 60人（6期生）</li> <li>・食育指導員への活動支援 食育指導員数224人</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>②</li> <li>③</li> <li>④</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育月間事業 26回 592人</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⑧</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①京都市食品衛生監視指導計画に基づく食品関係施設の監視指導、流通食品の収去検査</li> <li>②牛レバー生食提供に対する緊急立入調査の実施</li> <li>③高病原性鳥インフルエンザの発生に伴う食鳥処理施設の緊急立入調査の実施</li> <li>④アレルギー物質に係る検査</li> <li>⑤「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の普及</li> <li>⑥リスクコミュニケーション事業の実施</li> <li>・食品工場見学会の実施（年4回）</li> <li>・食品表示講習会の実施（4回実施、59人）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⑪</li> <li>⑫</li> </ul>
	27年度						<ul style="list-style-type: none"> <li>引続き実施。</li> <li>全国的な事例が発生した場合、緊急監視を実施。</li> </ul>		

重点課題	1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所（園）・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保
------	-----------	-----------------------	-------------------------------	-------------------	--------------

## 新「京（みやこ）・食育推進プラン」の重点課題に 基づく取組

（26年度実施・27年度予定）

〈平成27年3月 食育推進部会資料を基に作成〉

### 1 食育の普及促進

重点課題	取組
<p>1 食育の普及促進</p>	<p>【環境政策局】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 京都市情報館における環境にやさしい食生活冊子「しぶちん」（平成23年度発行）の配信</li> <li>・ DO YOU KYOTO?ホームページ等における地産地消及び環境にやさしい食育に関する取組の普及啓発</li> </ul> <p>【産業観光局】</p> <p>☆ 食の拠点機能充実事業の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食の拠点機能充実検討会の開催</li> <li>・ 「食の海援隊・陸援隊（京都市中央市場会員）」会員を対象とした事業</li> <li>・ 講演会，食材選び方教室，産地支援活動，会報誌の発行等</li> <li>・ 京都市中央市場「鍋まつり」の開催</li> <li>・ 京都市中央市場市民感謝デー「食彩市」の開催（月1回第2土曜日に開催。夏期（7～9月）は除く。）</li> </ul> <p>【保健福祉局】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食育講演会（保育園等職員，民生児童委員対象） 「保育園（所）を中心とした食育の広がり～子どもと大人と一緒に食を楽しむ食育」</li> <li>・ 認可外保育施設保育従事者研修会 「食育について～子どもの体と心の健康のための食～」</li> </ul> <p>【保健福祉局】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食のポータルサイト「京・食ねっと」の運営</li> <li>・ 京（みやこ）・食育だよりの作成と配布 51,000部</li> <li>・ 「冬野菜フェア」での食育指導員ブースで「食育体験」</li> <li>・ 「くらしと健康展」で「健康に関する数字クイズ」</li> <li>・ 市民しんぶん区版8月号「災害に備えて今家庭でできること」配布65万部</li> <li>・ 食育セミナー（保健センター・支所108回3194人）</li> </ul>



## 2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進

重点課題	取組
妊産婦・乳幼児への食育の推進	<b>【保健福祉局】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>各保育園（所）における展示食，食育だより等による保護者への食育の推進</li> <li>各保育園（所）の地域子育て支援関係事業における試食会，クッキング等による食育の推進</li> </ul>
若年層・幼稚園への食育の推進	<b>【産業観光局】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>夏休み子ども市場見学会，市場見学会，子ども料理教室等を実施</li> </ul>
保護者・地域との連携による食育の推進	<b>【産業観光局】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>夏休み子ども市場見学会，市場見学会，子ども料理教室等</li> </ul> <b>【教育委員会】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>食育指導員養成講座（基礎編，実践編）</li> <li>日本料理に学ぶ食育カリキュラムモデル授業指定校公開授業</li> <li>親子で学ぶ食育教室</li> <li>「日本料理に学ぶ食育」に関わる食育指導員育成のための研修会（年2回）</li> </ul> <b>【保健福祉局】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>わんぱくクッキングの実施               <ul style="list-style-type: none"> <li>☆26年度 幼児～小学生34回597人</li> </ul> </li> <li>離乳食講習会の実施 ☆26年度 131回 2550人</li> <li>マタニティクッキング ☆26年度 54回 433人</li> <li>大学と連携による食育事業 ☆26年度 4回 530人</li> <li>「食情報提供事業」～「食の健康づくり推進店」の検討</li> <li>食育指導員養成事業 ☆26年度 52人認定（6期生）</li> <li>食育指導員への活動支援 ☆26年度末 食育指導員数224人 活動回数 1171回</li> </ul>

### 3 保育所（園）・幼稚園・学校

重点課題	取組
保育活動を通じた食育の推進	<p>【保健福祉局】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「おばんざいの日」 (1日と10日 市営保育所)</li> <li>・ 「みんな一緒やDAY」 (月1回 市営保育所)</li> <li>・ 3大アレルギーを含まない献立の日 (みんなが一緒に食べることを楽しむ日)</li> <li>・ 「食習慣チェックシート」の作成 (配布・ホームページへの掲載)</li> <li>・ 「セレクト献立」の送付 小規模保育施設等への情報提供</li> </ul>
教育活動を通じた食育の推進	<p>【産業観光局】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小学校出前板さん教室事業の実施</li> </ul> <p>【産業観光局】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「食肉講座 (小学4～6年生, 保護者)」2回</li> </ul> <p>【産業観光局】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 未来の農業サポーター育成事業 市内の小学校5校, 計660人を対象に米・野菜などの植付けから管理, 収穫, 調理に至る一連の農作業等を体験し, 地元の農家と触れ合うことで農業の果たす役割や食への理解を深める取組を実施</li> </ul> <p>【教育委員会】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 京都市小学校給食献立表に, 児童の給食に関する作文を掲載し, 食に関する理解と関心を深めている。また, 同献立表に校長会学校給食特別委員会が, 給食をはじめとする食に関する啓発文を掲載し, 家庭への啓発を行っている。</li> </ul> <p>【教育委員会】</p> <p>1 小学校</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 日本料理に学ぶ食育推進会議 年2回</li> <li>(2) 日本料理に学ぶ食育カリキュラム出前授業実施 16校</li> <li>(3) 食育スタンダード研修会の実施による取組推進</li> <li>(4) 食育指導員による日本料理に学ぶ食育カリキュラム授業のアシスタント</li> <li>(5) 京都青果合同株式会社等との連携による食育授業 20校</li> <li>(6) 「味覚の一週間」実行委員会による味覚の授業 4校</li> <li>(7) 京都八百一本館における農育・食育活動 2校</li> <li>(8) 「弁当の日」の取組 20校程度</li> <li>(9) 京都府漬物協同組合との連携によるぬかづけ教室 2校</li> </ul> <p>2 中学校</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 司厨士協会シェフによる調理実習及び食育授業 2校</li> </ul> <p>【教育委員会】</p> <p>☆26年度</p> <p>○ 教育活動を通じた食育の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養教諭等の配置・・・小学校栄養教諭・学校栄養職員 73名・152校配置 (兼務校含む) / 小学校 給食主任 全校配置 / 中学校 食教育主任 全校配置</li> <li>・ 地元食材・伝統食等を取り入れた給食による食育の推進</li> <li>・ 食育啓発冊子の活用と特色ある取組の推進 ・・・各学校に配布されている「京都市版食に関する指導実践事例集」等を活用するとともに, 全小学校において「食に関する指導の全体計画」を作成し, 特色のある取組を推進している。</li> <li>・ 教職員研修会等の実施・・・教職員対象 食育研修 2回実施</li> </ul>

<p>教育活動を通じた 食育の推進</p>	<p>☆ 27年度 26年度と同様の取り組みを実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「チャレンジクッキング」や「ふれあい給食」など、保護者・地域に、より給食に親しんでもらうための機会を拡充。</li> <li>・ 味わいを感じることができる食器の更新</li> <li>・ 献立の幅を広げるためのスチームコンベクションの試行導入。</li> </ul>
<p>保護者・地域との連携による 食育の推進</p>	<p>【産業観光局】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「食肉講座（小学4～6年生，保護者）」の実施</li> </ul> <p>【保健福祉局】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 児童館，学童クラブにおける食育に関するクラブ活動，イベント活動の実施を通して，子どもたちに食べることの大切さや楽しさを感じてもらい機会を作っている。</li> <li>・ 親子で料理教室 など ☆26年度2回</li> </ul> <p>【教育委員会】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校での給食だより等の発行・・・学校給食の献立をすべての保護者に配布し，その中で，食にかかわる事項やレシピの掲載，保護者・児童や給食関係者の感想を掲載し，食に対する理解を促進している。</li> </ul>

## 4 環境と伝統を意識した食育の推進

重点課題	取組
<p>地元産物への理解の促進と地産地消の推進</p>	<p><b>【産業観光局】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 京の旬野菜推奨事業 環境負荷が少なく、かつ栄養価の高い「京の旬野菜」の試食講習会や消費拡大イベントを実施し、地産地消及び地域農業に対する市民理解を推進した。出荷袋に予め旬マークを印字した資材や生産者カードの作成、これらとホームページとの連携に補助し、旬野菜の流通段階での「見える化」を進めた。</li> <li>○ 総合体験型市民農園 市民自らが農作物を栽培し食することのできる体験型市民農園「久我・食農ふれあいの杜 体験農園」において地域の伝統的な食や環境の大切さを伝えるイベントの開催等、農のある暮らしの実践を推進し、食と農、環境に対する市民意識の向上を図った。</li> </ul> <p><b>【教育委員会】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 地元産物への理解の促進と地産地消の推進 地元食材・伝統食等を取り入れた給食による食育の推進（再掲）</li> <li>☆ 26年度 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食で京野菜を使った献立の実施 (賀茂なす, 聖護院だいこん, 金時にんじん, 万願寺とうがらし, 伏見とうがらし等)</li> <li>・ 京の伝統を伝えるおばんざい献立の実施 (「にしんなす」や「なま節とふきの煮つけ」等)</li> </ul> </li> <li>☆ 27年度 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 26年度と同様の取り組みを実施する。</li> <li>・ 和食文化を伝えるための「和食推進の日」を設け、月に一度、より和食の特徴をもった「和(なごみ)献立」を実施。</li> <li>・ 漬物・和菓子など京都の伝統的な食材の学校給食での活用。</li> </ul> </li> </ul> <p><b>【保健福祉局】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食育月間で京野菜をテーマに事業実施 ☆ 26年度 26回 592人</li> </ul>

<p>食育の推進 やさしい環境に</p>	<p>【環境政策局】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>京エコロジーセンターにおけるエコクッキング教室等の体験学習の推進</li> <li>DO YOU KYOTO?ホームページ等における地産地消及び環境にやさしい食育に関する取組の普及啓発</li> </ul>
<p>京の伝統に根差した食育の推進</p>	<p>【産業観光局】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☆ 京の食文化ミュージアム・あじわい館の運営</li> <li>歳時記に合わせた京料理やおばんざいなどの展示や試飲コーナーを実施</li> <li>市場の新鮮な食材を使った京料理などの料理教室や老舗料亭の主人による実演付の講演会等の実施</li> </ul> <p>【教育委員会】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>学校給食における「和食」の検討会議の実施</li> </ul> <p>【保健福祉局】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>保育園（所）における「京の食文化（和食）に親しむ食育の取り組み状況」アンケート実施・まとめ</li> </ul>

## 5 食品の安全安心の確保

重点課題	取組
<p>生産から消費に至るまでの食の安全性確保に向けた取組の推進</p>	<p>【産業観光局】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>生産段階における食品の安全管理 生産者に対し、講習会や広報紙を通じて、農薬の適正使用や使用履歴の記録の徹底を指導するとともに、農産物の抜き取り検査（8品目 延580項目）を実施し、安全性確保を図った。</li> </ul>
<p>市民及び食品関係事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の促進</p>	<p>【保健福祉局】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>保育園（所）給食衛生点検表による衛生管理の推進</li> </ul> <p>【教育委員会】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>小学校給食衛生管理マニュアルの改定</li> <li>給食調理員の衛生管理に係る研修会の開催 年3回</li> </ul> <p>【保健福祉局】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>京都市食品衛生監視指導計画に基づく食品関係施設の監視指導、流通食品の収去検査</li> <li>牛レバー生食提供に対する緊急立入調査の実施</li> <li>高病原性鳥インフルエンザの発生に伴う食鳥処理施設の緊急立入調査の実施</li> <li>アレルギー物質に係る検査</li> <li>「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の普及</li> </ul> <p>○ リスクコミュニケーション事業の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品工場見学会の実施（年4回）</li> <li>食品表示講習会の実施（4回実施, 59人）</li> <li>家庭内食中毒予防講座の実施（2回実施, 18人）</li> </ul>

重点課題	1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所（園）・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保
	<p>①食育の普及推進 【地球温暖化推進室】 ・京都市情報館における環境にやさしい食生活冊子「しぶちん」（平成23年度発行）の配信 ・DO YOU KYOTO?ホームページ等における地産地消及び環境にやさしい食育に関する取組の普及啓発 【産業観光局中央卸売市場第一市場業務課】 ☆食の拠点機能充実事業の推進 ①食の拠点機能充実検討会の開催 ②「食の海援隊・陸援隊（京都市中央市場会員）」会員を対象とした事業 ・講演会，食材選び方教室，産地支援活動，会報誌の発行等を実施 ③ ④京都市中央市場「鍋まつり」の開催 ⑤京都市中央市場市民感謝デー「食彩市」の開催（月1回第2土曜日に開催 夏期（7～9月）は除く） 【保健福祉局子育て支援部保育課】 ①食育講演会 （保育園等職員，民生児童委員対象） 「保育園（所）を中心とした食育の広がり～子どもと大人と一緒に食を楽しむ食育」 ②認可外保育施設保育従事者研修会 「食育について～子どもの体と心の健康のための食～」</p>	<p>②乳幼児・妊産婦への食育の推進 【保健福祉局子育て支援部保育課】 ①各保育園（所）における展示食，食育だより等による保護者への食育の推進 ②各保育園（所）の地域子育て支援関係事業における試食会，クッキング等による食育の推進</p>	<p>⑤保育活動を通じた食育の推進 【保健福祉局子育て支援部保育課】 ①「おぼんざいの日」（1日と10日 市営保育所） ②「みんな一緒やDAY」（月1回 市営保育所） 3大アレルギーを含まない献立の日（みんなが一緒に食べることを楽しむ日） ③「食習慣チェックシート」の作成 （配布・ホームページへの掲載） ④「セレクト献立」の送付 小規模保育施設等への情報提供</p>	<p>⑧地元産物への理解の促進と地産地消の推進 【産業観光局農林振興室農業振興整備課】 ①京の旬野菜推奨事業 環境負荷が少なく，かつ栄養価の高い「京の旬野菜」の試食講習会や消費拡大イベントを実施し，地産地消及び地域農業に対する市民理解を推進した。出荷袋に予め旬マークを印字した資材や生産者カードの作成，これらとホームページとの連携に補助し，旬野菜の流通段階での「見える化」を進めた。 ②総合体験型市民農園 市民自らが農作物を栽培し食することのできる体験型市民農園「久我・食農ふれあいの社 体験農園」において地域の伝統的な食や環境の大切さを伝えるイベントの開催等，農のある暮らしの実践を推進し，食と農，環境に対する市民意識の向上を図った。 【教育委員会事務局体育健康</p>	<p>⑩生産から消費に至るまで，食の安全性確保に向けた取組の推進 【産業観光局中央卸売市場第一市場業務課】 ☆食の拠点機能充実事業の推進 ・「食の海援隊・陸援隊（京都市中央市場会員）」会員を対象とした事業 ・講演会，食材選び方教室，産地支援活動，会報誌の発行等を実施 ・市民を対象とした事業 ・夏休み子ども市場見学会，市場見学会，子ども料理教室等を実施 【産業観光局農林振興室農業振興整備課】 ・生産段階における食品の安全管理 生産者に対し，講習会や広報紙を通じて，農薬の適正使用や使用履歴の記録の徹底を指導するとともに，農産物の抜き取り検査（8品目 延580項目）を実施し，安全性確保を図った。</p>

重点課題	1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所(園)・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保
		<p>③若年層・幼稚園・学校での子供たちへの食育の推進 【産業観光局中央卸売市場第一市場業務課】 ・夏休み子ども市場見学会、市場見学会、子ども料理教室等を実施</p>	<p>⑥教育活動を通じた食育の推進 【京都市小学校】京都市小学校給食献立表に、児童の給食に関する作文を掲載し、食に関する理解と関心を深めている。また、同献立表に校長会学校給食特別委員会が、給食をはじめとする食に関する啓発文を掲載し、家庭への啓発を行っている。 ・平成27年度は前年度の取組に加え、地産地消(知産知消)、京の伝統食の献立を作成し、食に関する指導の生きた教材として、学校給食の水準を高める。 【産業観光局中央卸売市場第一市場業務課】 ・小学校出前板さん教室事業の実施 【産業観光局農林振興室農業振興整備課】 ☆未来の農業サポーター育成事業 市内の小学校5校、計660人を対象に米・野菜などの植付けから管理、収穫、調理に至る</p>	<p>⑨環境にやさしい食育の推進 【地球温暖化対策室】 ・京エコロジーセンターにおけるエコクッキング教室等の体験学習の推進 ・DO YOU KYOTO?ホームページ等における地産地消及び環境にやさしい食育に関する取組の普及啓発</p>	<p>⑫市民及び食品関係事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の促進 【保健福祉局子育て支援部保育課】 保育園(所)給食衛生点検表による衛生管理の推進  【教育委員会事務局体育健康教育室】 ○市民及び食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の促進 集団給食施設における自主的な取組の促進 ・小学校給食衛生管理マニュアルの改定 ・給食調理員の衛生管理に係る研修会の開催 年3回  【保健福祉局保健衛生推進室保健医療課】 ①京都市食品衛生監視指導計画に基づく食品関係施設の監視指導、流通食品の取去検査 ②牛レバー生食提供に対する緊急立入調査の実施 ③高病原性鳥インフルエンザ</p>
		<p>④保護者・地域との連携による食育の推進 【産業観光局中央卸売市場第一市場業務課】 ・夏休み子ども市場見学会、市場見学会、子ども料理教室等を実施  【教育委員会事務局指導部学校指導課】 ①食育指導員養成講座 基礎編 実践編 ②日本料理に学ぶ食育カリキュラムモデル授業指定校公開授業 ③親子で学ぶ食育教室 ④「日本料理に学ぶ食育」に関わる食育指導員育成のための研修会を実施(年2回)  【保健福祉局保健衛生推進室保健医療課】 ・わんぱくクッキングの実施 幼児～小学生16回301人 ・離乳食講習会の実施 94回 1,796人 ・マタニティクッキング 39回 305人</p>	<p>⑦保護者・地域との連携による食育の推進 【産業観光局中央卸売市場第二市場業務課】 「食肉講座(小学4～6年生、保護者)」の実施 【保健福祉局子育て支援部児童家庭課】 児童館、学童クラブにおける食育に関するクラブ活動、イベント活動の実施を通して、子どもたちに食べることの大切さや楽しさを感じてもらう機会を作っている。 例：親子で料理教室 など ・平成26年8月14日(木)16組33名参加 ・平成27年3月27日(金)予定 【教育委員会事務局体育健康教育室】 ○保護者・地域との連携による食育の推進 ・学校での給食だより等の発行 ・学校給食の献立をすべての保護者に配布し、その中で、食にかかわる事項やレシピの掲載、保護者・児童や</p>	<p>⑩京の伝統に根差した食育の推進 【産業観光局中央卸売市場第一市場業務課】 ☆京の食文化ミュージアム・あじわい館の運営 ①歳時記に合わせた京料理やおぼんざいなどの展示や試飲コーナーを実施 ②市場の新鮮な食材を使った京料理などの料理教室や老舗料亭の主人による実演付の講演会等の実施 【教育委員会事務局指導部学校指導課】 ・学校給食における「和食」の検討会議の実施  ③大学と連携した料理教室や展示等を開催 【保健福祉局子育て支援部保育課】 保育園(所)における「京の食文化(和食)に親しむ食育の取り組み状況」アンケート実施・まとめ</p>	