

函館市食育推進の取り組み

基本方針：健康寿命の延伸につながる食育の推進							
No	取組事業	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	所管部
1	食育月間キャンペーンの開催 6月の「食育月間」、毎月19日の「食育の日」を普及啓発し、食育の推進を図る。	市政はこだて（市広報紙）等で、食育の周知・啓発を図る。	市政はこだて（市広報紙）等で、食育の周知・啓発を図る。	はこだて健康アプリ「Hakobit」、ホームページ等で、食育の周知・啓発を図る。	・食育月間パネル展の開催 ・はこだて健康アプリ「Hakobit」、ホームページ等で、食育の周知・啓発を図る。	・食育月間パネル展in図書館～みんなに知ってほしい食生活のこと～（来場者「Hakobit」ポイント付与者）294名） ・はこだて健康アプリ「Hakobit」、ホームページ等で、食育の周知・啓発を図る。	保健福祉部
2	食生活改善普及運動の実施 健康日本21（第二次）における目標として、栄養・食生活に掲げられている項目の目標達成に向けて、食生活改善の働きかけや環境整備が促進されることをねらいとして、9月に食生活改善普及運動を実施する。	市政はこだて（市広報紙）等で、食育の周知・啓発を図る。	市政はこだて（市広報紙）等で、食育の周知・啓発を図る。	はこだて健康アプリ「Hakobit」、ホームページ等で、食育の周知・啓発を図る。	はこだて健康アプリ「Hakobit」、ホームページ等で、食育の周知・啓発を図る。	・食生活改善普及運動パネル展の開催（来場者「Hakobit」ポイント付与者）257名） ・はこだて健康アプリ「Hakobit」、市公式LINE等で、食育の周知・啓発を図る。	保健福祉部
3	はこだて市民健幸大学 市民が楽しみながら健康に関する知識を習得するとともに、運動体験や調理実習などを実践する。修了者がそれぞれの家庭、職場や地域で健康づくりを推進していくことで、市全体の健康度をアップし、健康寿命の延伸を図る。	延べ1,856人参加	（食育関係分） ・“ベジブラ！楽うまレシピ” コンテスト ・「食育講演会」 ・健幸ラーニング（食育クイズ） など	（食育関係分） ・内臓脂肪燃焼イベント みんなde健幸ウォーキング（食事講話・弁当配付） ・100万歩＋プラス（はこだて健幸FOODWEEK） など	（食育関係分） ・内臓脂肪燃焼イベント みんなde健幸ウォーキング（食事講話・弁当配付） ・食育講演会（函館市と共催） など	（食育関係分） ・Hakobit普及促進イベント（食事講話・弁当配付） ・ウェルネススタジアム内みんなde健幸ウォーキング（食事講話・弁当配付） など	保健福祉部
4	“ベジブラ！楽うまレシピ”普及事業 令和3年度に官民連携して参集した「“ベジブラ！楽うまレシピ”コンテスト」レシピやはこだて健幸応援店開発レシピを、様々な機会を利用して周知し、家庭での実践に繋げるとともに、学校や認定こども園等の給食での活用を通して、市民の野菜摂取拡大を図る。			・“ベジブラ！楽うまレシピ”事例紹介（団体編・市民編）8件 ・学校給食等でのレシピ活用7レシピを市内6ブロックで提供 ・我が家自慢の“ベジブラ！楽うまレシピ”募集（掲載数～市民考案レシピ：合計17件） ・健幸応援店レシピ：合計27件 ・スーパーマーケットでのレシピ配布や動画上映等 15店舗 ・ウェルネスフェスはこだてでのレシピの試食・配布 函館市食生活改善推進協議会と連携し、10月8日は野菜の計量体験、レシピの試食、配布を実施。10月9日はレシピの配布を実施。試食は計310食を提供。	・“ベジブラ！楽うまレシピ”事例紹介（団体編・市民編）5件 ・学校給食等でのレシピ活用5レシピを市内6ブロックで提供 ・我が家自慢の“ベジブラ！楽うまレシピ”募集（掲載数～市民考案レシピ：新規2件、合計19件） ・健幸応援店レシピ：新規8件、合計46件） ・関連イベント等での普及・啓発 食育月間パネル展in図書館～みんなに知ってほしい食生活のこと～（来場者「Hakobit」ポイント付与者）202名） ・はこだて国際科学祭でのレシピのデモンストレーション・試食（参加者51名） ・ウェルネスGAMESでのレシピの試食・配付（試食提供数…計411食、野菜計量体験・BMI測定…計270名、サンプリング配布数…計576個）	・“ベジブラ！楽うまレシピ”コンテスト応募数44作品（うち一次審査通過は12作品） ・“ベジブラ！楽うまレシピ”事例紹介（団体編）8件 ・学校給食等での活用（提供数…延べ90校22,231食） ・はこだて健康ナビへの“ベジブラ！楽うまレシピ”掲載82件（うち新規16件） ・ウェルネススタジアムでの試食体験（試食提供数…231食）レシピ集配布（配布数…392人） ・ポールスターショッピングセンターでの試食体験およびレシピ集配布（参加者116人）	保健福祉部

基本方針：健康寿命の延伸につながる食育の推進

No	取組事業	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	所管部
5	食育実践教室 令和2年度に策定した「第3次函館市食育推進計画」の基本方針である「幅広い世代」に対する食育を推進するため、料理教室等を開催し、日常生活での実践につなげ食や健康への意識を高めることを目的とする。			減塩や野菜摂取等を目的とした料理教室を3回実施 ①パパ主役！子どもと一緒にチャレンジクッキング 開催日：令和4年8月17日（水） 参加数：6組（父親6名、子ども8名） ②おいしく！減塩体験 開催日：令和4年10月9日（日） 試食数：減塩みそ汁等一式100食、だし汁 417食 ③プロに学ぶ料理教室～野菜をおいしく食べよう～ 開催日：令和5年3月9日（木） 参加数：15名			保健福祉部
6	若い世代への食育実践事業 令和2年度に策定した「第3次函館市食育推進計画」の基本方針である「若い世代への食育の推進」に向けて、子どもの食事内容を改善することで家族全体の食生活改善に繋げるために講演会を開催し、日常生活での実践につなげ食や健康への意識を高めることを目的とする。				・栄養のプロに学ぶ 食育講演会「子どもの丈夫で元気な身体をつくる食事」（参加者84名） ・料理のプロに学ぶ 料理教室「親子でチャレンジ！元気な身体をつくる食事」（参加者16組（37名：保護者16名、子ども21名））	・親子料理教室～映画「おいしい給食」コラボ企画～元気なからだをつくる給食をつくってみよう～（参加者8組16人）	保健福祉部
7	ヘルスサポートレストラン推進事業 令和2年4月より容器包装に入れられた加工食品への栄養成分表示が完全義務化となりその情勢に合わせて北海道で事業が移行されることを踏まえ、「函館市栄養成分表示の店推進事業」を移行する。		→函館市栄養成分表示の店推進事業より移行 登録店舗 71件				保健福祉部
8	はこだて健幸応援店推進事業 令和3年5月より北海道の事業に函館市独自の事業を上乗せした形で「ヘルスサポートレストラン推進事業」から移行する。 〈内容〉 ・はこだて健幸応援店“スマートバランスレストラン”の登録および三つ星登録の推進 ・はこだて健幸応援店“スマートバランスレストラン”での健康に関する情報発信 ・“ベジプラ！楽うまレシピ”開発・提供 ・“はこスマセット（主食・主菜・副菜が揃っていて、健康へ配慮したポイントがあるメニュー）”開発・提供		→ヘルスサポートレストラン推進事業より移行 登録店舗 90件 （“はこスマセット”提供店20店舗）	→登録店舗 108件 （“はこスマセット”提供店38店舗）	→登録店舗 117件 （“はこスマセット”提供店46店舗）	・HakobitやSNSでの情報発信：15回 ・はこスマセットのHakobitポイントが2倍になる『FOOD WEEK』の実施：9/1～9/30 ・『FOOD WEEK』対象店舗にチラシ設置：570枚 ・ウォーキングイベントにて、はこスマ弁当試食および栄養講話：3回	保健福祉部
9	健口教室 40歳以上の成人を対象に、歯周病予防や口腔機能の維持・増進のための実習や講話を実施する。	47名／4回	→口腔保健推進事業に統合				保健福祉部
10	口腔保健推進事業 市内の介護施設、企業・団体および小・中学校などからの依頼により、歯科医師を派遣し、オーラルフレイルの予防、口腔ケアの重要性等の講話や歯科相談などを実施する。		→「歯の学校」および健口教室事業見直しによる新規事業705名／40回	561名／29回	1724名／84回	2593名／90回	保健福祉部
11	健診結果説明会 生活習慣病予防と健康診査受診の必要性の普及啓発を行う。	健康教育 97名 パンフレット配布 25,455枚	特定健診結果通知表へ健診結果の見方など記載	特定健診結果通知表へ健診結果の見方など記載	特定健診結果通知表へ健診結果の見方など記載	特定健診結果通知表へ健診結果の見方など記載	保健福祉部

基本方針：健康寿命の延伸につながる食育の推進

No	取組事業	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	所管部
12	ヘルスメイト(食生活改善推進員)の育成 食育推進のボランティア活動を担う「ヘルスメイト(食生活改善推進員)」を養成し、支援する。	(養成事業) (中止) 0名養成 (研修事業) 研修会 0回実施	(養成事業) 8名養成 (研修事業) 研修会 2回とも中止	(養成事業) 8名養成 (研修事業) 研修会 58名/2回実施	(養成事業) 7名養成 (研修事業) 研修会47名/3回(養成講座と合同)	(養成事業) 3名修了 (研修事業) 研修会39名/2回(養成講座と合同)	保健福祉部
13	特定給食施設等への指導・助言 健康増進法第22条により、特定給食施設等の設置者に対し、栄養管理の実施の確保のため必要な指導および助言を行う。	(状況調査) 175施設 (施設指導) 0件	(状況調査) 176施設 (施設指導) 0件	(状況調査) 174施設 (施設指導) 15件実施	(状況調査) 172件 (施設指導) 16件	(状況調査) 171件 (施設指導) 12件	保健福祉部
14	からだサポートコースヘルシーランチ(特定健康診査事後事業) 函館市国民健康保険の加入者で、特定健康診査を受診し特定保健指導を利用した方に、ヘルスメイト(食生活改善推進員)が作った「ヘルシーランチ」を提供する。	延べ36名/4回	終了				保健福祉部
15	食に関する健康教育 町内会や地域団体の依頼等に基づき、生活習慣病予防やその他健康増進を目的とする栄養相談や食・栄養に関する講話を実施する。	97名/4回	53名/2回	11名/1回	64名/4回	161名/6回	保健福祉部
16	健康づくり相談 心身の健康に関する個別の相談に対し、保健師や管理栄養士が必要な指導及び助言を行い、相談者が正しい知識のもと健康管理ができることを目的とする。	14名/9回	16名/14回	22名/19回	(来所相談) 26名/11回	(来所相談) 25名/10回	保健福祉部
17	食品表示関係業務 食品表示法で規定する栄養成分表示や機能性食品、健康増進法で規定する特別用途食品や誇大広告の禁止に関する業務を行う。	相談件数 103件	相談件数 59件	相談件数 40件	相談件数 43件	相談件数 30件	保健福祉部
18	食品衛生監視指導 (施設の立入検査) 食品製造、販売施設に対して、食品衛生監視員が立入検査を実施する。	3,299件	1,820件	1,569件	1,849件	1,322件	保健福祉部 保健所
19	食品衛生監視指導 (食品の収去検査) 食中毒等の事故が発生しやすい夏期や、食品が短期間に流通する年末に、営業上使用される食品を製造・販売施設から持ち帰り、衛生試験所等において検査する。	113件	109件	165件	236件	196件	保健福祉部 保健所
20	食品衛生に関する講習会 町会、高校、老人福祉センター等から依頼を受け、一般市民向けの講習会を開催する。 (6,7月が多い。)	32名/1回	33名/1回	107名/5回	71名/4回	121名/6回	保健福祉部 保健所
21	食中毒警報の発令 食中毒が発生しやすい夏期(原則として7月1日～8月31日)において、予想気温が28℃以上の場合等に発令する。	11回発令	11回発令	11回発令	13回発令	16回発令	保健福祉部 保健所
22	食品衛生月間の実施 FMいるか等の市政広報を通じ、市民に対し食中毒予防の啓発を実施する。	7月14日(HBCラジオ) 11月17日(HBCラジオ) 7月28日(FMいるか)	7月28日(HBCラジオ) 11月24日(HBCラジオ) 7月29日(FMいるか)	8月4日(HBCラジオ) 11月23日(HBCラジオ)	8月7日(HBCラジオ) 11月23日(HBCラジオ)	7月23日(HBCラジオ) 11月25日(HBCラジオ)	保健福祉部 保健所
23	食品衛生月間の実施 食品衛生協会との共催により、本町交差点において、食品衛生を呼びかけるチラシなどを配布する。	中止	中止	中止	8月3日	8月2日	保健福祉部 保健所
24	食品衛生管理に関する講習会 事業者等の依頼による食品衛生講習会を開催する。 (6,7,12月の開催が多い。)	420名/10回	203名/6回	346名/12回	953名/22回	831名/18回	保健福祉部 保健所

基本方針：健康寿命の延伸につながる食育の推進

No	取組事業	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	所管部
25	家庭教育セミナー 保護者や教職員，地域の関係者が集まる機会に，登録講師を派遣し，家庭教育に関する学習機会を提供する。	無し	該当なし	該当なし	該当なし	「食べることの大切さ～食育や防災に役立つ簡単レシピ～」(東富岡町会)	教育委員会 生涯学習部
26	社会学級 成人を対象に，主体的な運営のもと，教養と知識・技術等を学びあうことを目的に小中学校で開設する。	新型コロナウイルス感染拡大防止のため事業中止	パン教室，美腸活講座 2講座	みそ作り体験教室，手作りパン教室 2講座	手作りパン教室，乳酸菌の働き教室 2講座	手作りパン教室，そば打ち，腸内細菌健康教室 3講座	教育委員会 生涯学習部
27	高齢者対象大学 高齢者が社会の変化に対応出来る能力を身につけ，また，経験や知識を地域社会等で生かすことを目的に開催する。	ヨーグルトのひみつ(湯川校，青柳校，亀田老大)，高齢者の栄養について(大門校)	「カラダは食べた物からできている～元気な人生100年のためのヒント～」(湯川校，亀田老大)	<ul style="list-style-type: none"> ・「命を守る”水”見直そう！水分補給」(亀田老大，湯川校，青柳校) ・「楽しく食べて100年人生すこやかに！～野菜と卵の魅力～」(亀田老大，青柳校) ・「管理栄養士による食の講座」(のべ30回：朝市校) 	<ul style="list-style-type: none"> ・「健康を支える海藻成分」(亀田老大，青柳校) ・「うま味でおいしく健康に」(亀田老大，青柳校) ・「チョコレートの世界へようこそ！」(亀田老大，青柳校，湯川校) ・「シニア世代の栄養管理」(湯川校) ・管理栄養士による「食の講座」(朝市校) 	<ul style="list-style-type: none"> ・「野菜の必要性と上手な摂り方」(亀田校，青柳校) ・管理栄養士による「食の講座」(朝市校) 	教育委員会 生涯学習部

基本方針:多様な暮らしに配慮した若い世代への食育の推進

No	取組事業	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	所管部
1	“はこだてげんきな子”食育啓発事業 小学校新1年生対象に、はこだてげんきな子 食育プラン（函館市食育推進計画）概要版配布を実施することによって、保護者や児童に対し「早寝・早起き・朝ごはん」等の食育の啓発を行い、子どもたちの食育を実践する最も大切な場所である家庭における食育の推進を図ることを目的とする。食育月間である6月に実施する。	1,637人	クリアファイルを作成し、小学校1年生に配布 1,563人	様々な機会を通じて家庭での食育推進を図る。	様々な機会を通じて家庭での食育推進を図る。	第3次計画では対象を広げ、「子ども中心」から「子どもから大人まで」に変更し、食育を推進するため概要版を配布している。（子ども対象としては廃止）	保健福祉部
2	はこだて市民健康大学 ※再掲 「健康寿命の延伸につながる食育の推進」No.3	延べ1,856人参加	(食育関係分) ・“ベジブラ! 楽うまレンピ”コンテスト ・「食育講演会」 ・健康ラーニング（食育クイズ） など	(食育関係分) ・内臓脂肪燃焼イベント みんなde健康ウォーキング（食事講話・弁当配付） ・100万歩+プラス（はこだて健康FOODWEEK） など	(食育関係分) ・内臓脂肪燃焼イベント みんなde健康ウォーキング（食事講話・弁当配付） ・食育講演会（函館市と共催） など	(食育関係分) ・Hakobit普及促進レクイエント（食事講話・弁当配付） ・ウェルネススタジアム内みんなde健康ウォーキング（食事講話・弁当配付） など	保健福祉部
3	食育実践教室 ※再掲 「健康寿命の延伸につながる食育の推進」No.5			減塩や野菜摂取等を目的とした料理教室を3回実施 ①パパ主役!子どもと一緒にチャレンジクッキング 開催日:令和4年8月17日(水) 参加数:6組(父親6名,子ども8名) ②おいしく!減塩体験 開催日:令和4年10月9日(日) 試食数:減塩みそ汁等一式100食,だし汁417食 ③プロに学ぶ料理教室～野菜をおいしく食べよう～ 開催日:令和5年3月9日(木) 参加数:15名			保健福祉部
4	若い世代への食育実践事業 ※再掲 「健康寿命の延伸につながる食育の推進」No.6				・栄養のプロに学ぶ 食育講演会「子どもの丈夫で元気な身体をつくる食事」(参加者84名) ・料理のプロに学ぶ 料理教室「親子でチャレンジ!元気な身体をつくる食事」(参加者16組(37名:保護者16名,子ども21名))	・親子料理教室～映画「おいしい給食」コラボ企画～元気なからだをつくる給食をつくってみよう～(参加者8組16人)	保健福祉部
5	離乳食教室 初めての離乳食づくりに不安を感じないようにするとともに、離乳食の試食等を通じて「食」の大切さを知ること等を目的に開催する。 〈内容〉 ・管理栄養士によるデモンストレーションおよび試食「離乳初期食（5～6か月食）」 ・管理栄養士による講話「離乳食の進め方について」	24組/3回 (新型コロナウイルス感染予防拡大防止のため3回は中止し、試食はなしで開催)	28組/4回 (新型コロナウイルス感染予防拡大防止のため2回は中止し、試食はなしで開催)	48組/6回	68組/6回	52組/6回	保健福祉部
6	歯の学校 小学生を対象に学級単位で、歯の健康に関する講話や実験観察を行い、自分の歯の大切さについて学習する。	253名/11回	→口腔保健推進事業に統合				保健福祉部

基本方針:多様な暮らしに配慮した若い世代への食育の推進

No	取組事業	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	所管部
7	口腔保健推進事業 ※再掲 「健康寿命の延伸につながる食育の推進」 No. 10		→「歯の学校」および健口教室事業見直しによる新規事業 705名/40回	561名/29回	1724名/84回	2593名/90回	
8	ちびっこあそびの広場(サン・リフレ函館, 函館アリーナ) 子育て中の親子が集い、交流する場を提供するとともに、子育てに関する情報の交換、育児・栄養相談等ができる場として「ちびっこあそびの広場」を実施し、子育て家庭への支援を図る。	1回/年(イベント中止)	1回/年(イベント中止)	なし	1回/年	1回/年	子ども未来部
9	子育てサロン 親子あそびや育児相談、仲間づくり、育児講話の中で、食育について保護者に情報提供や助言を行う。	子育てサロン 13か所	子育てサロン 13か所	子育てサロン 13か所	子育てサロン 13か所	子育てサロン 13か所	子ども未来部
10	「食育だより」の発行 食事が児童の心身の発達に与える影響など、就学前児童の保護者に対する食事の重要性について周知を図る。 (配布先) 公立保育園、公立子育てサロン	1回/月	1回/月	1回/月	1回/月	1回/月	子ども未来部
11	公立保育園行事 行事食(縁日ごっこ、焼き芋会、お餅つき、クリスマス会、節分、ひな祭り等)を通じて日本古来の文化に触れる。 「レストランごっこ」の実施:年長児を中心に、じゃが芋等を栽培し、調理する。	随時	随時	随時	随時	随時	子ども未来部
12	食材の安全性確認調査 公立保育園を対象に安全性確認のための各種調査を実施する。	公立保育園の給食食材について、以下の検査等を実施し、結果をHPに掲載 ・食品の産地調査12回(毎月1回) ・放射性物質検査15回	公立保育園の給食食材について、以下の検査等を実施し、結果をHPに掲載 ・食品の産地調査12回(毎月1回) ・放射性物質検査17回	公立保育園の給食食材について、以下の検査等を実施し、結果をHPに掲載 ・食品の産地調査12回(毎月1回) ・放射性物質検査15回	公立保育園の給食食材について、以下の検査等を実施し、結果をHPに掲載 ・食品の産地調査12回(毎月1回) ・放射性物質検査0回(国が求める検査対象品目に該当する食材なし)	公立保育園の給食食材について、国が求める検査対象品目の該当があった場合に放射性物質検査を実施し、検査結果をHPに掲載する。	子ども未来部
13	アレルギー性疾患を持つ児童の入所状況調査(全認可保育園等) アレルギー性疾患、食物アレルギーに関する調査を行う。	公立保育園:12回 (令和2年度より公立のみ4月に確認)	公立保育園:随時	公立保育園:随時	公立保育園:随時	公立保育園:随時	子ども未来部
14	児童館行事 <目的> 菜園づくり、料理のほか伝統の食文化に触れることにより、参加児童が食への興味関心を持ち、食に関する正しい知識を習得するよう意識啓発すること。 <事業内容> ・児童館菜園…児童館敷地内で種まきから収穫まで野菜作りをし、収穫祭を実施する。 ・料理教室等…うどん、そば、パン、ピザ、お菓子などを作る。 ・餅つき会…臼と杵で餅つきをし、お雑煮やきなこ餅などを食べて日本伝統の食文化を学ぶ。 ・ひなまつり会…地域の方に講師を依頼し、お茶の点て方や作法を学ぶ。	全ての児童館(23か所)および母と子の家(1か所)で、料理教室や流しソーメン、もちつき会等の行事を開催する予定であったが、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、各種行事については飲食は禁止で行った。また、畑作りと収穫祭を行った児童館については、昨年度と同様、規模を縮小して行い、収穫した野菜等は自宅に持ち帰り食した。	全ての児童館(23か所)および母と子の家(1か所)で、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、各種行事については飲食は禁止で行った。また、畑作りと収穫祭を行った児童館については、昨年度と同様、規模を縮小して行い、収穫した野菜等は自宅に持ち帰り食した。	全ての児童館(23か所)および母と子の家(1か所)で、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、もちつき会等の飲食を伴う行事は行わなかった。また、畑作りと収穫祭を行った児童館については、昨年度と同様、規模を縮小して行い、収穫した野菜等は自宅に持ち帰り食した。	全ての児童館(23か所)および母と子の家(1か所)で、新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置付けが変更された5月から料理教室を開催するほか、畑作りと収穫祭、流しソーメンやもちつき会等の行事を衛生面に注意を払い、地域の感染状況も考慮しながら実施した。	全ての児童館(23か所)および母と子の家(1か所)で、料理教室やもちつき会等の行事を衛生面に注意を払い、地域の感染状況も考慮しながら実施した。	子ども未来部
15	両親学級 妊婦等に対しての妊娠中や出産後の母子等の栄養や食生活等についての講話を行う。	111名/4回	160名/6回	209名/10回	(令和5年度から教室での講話は行わず、動画配信のみ)	(動画配信のみ)	子ども未来部

基本方針：多様な暮らしに配慮した若い世代への食育の推進

No	取組事業	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	所管部
16	乳幼児健康診査 4か月児，10か月児，1歳6か月児，3歳児の健康診査の栄養相談時に、「早寝，早起き，朝ごはん」等の食育推進に関する内容を盛り込むとともに，保護者等へ健康相談を通じて，家族全体で健全な食生活が実践できるよう支援している。 ()内は栄養士による栄養相談実施数	4,671名 (2,369名)	4,778名 (3,126名)	4,505名 (4,505名)	4,234名 (4,234名)	3,875名 (3,875名)	子ども未来部
17	のびっこ健診 幼児期における肥満は，将来，生活習慣病になる危険性があることから，幼児肥満である児を抱える保護者を対象に，適切な知識と望ましい生活習慣を身につけることができるよう指導する。	40名/12回 (延)	44名/12回 (延)	56名/12回 (延)	47名/12回 (延)	33名/12回 (延)	子ども未来部
18	地域における健康教育 子育てしている保護者や地域における子育て支援サービスに係わっている関係者などに対し，管理栄養士等による健康教育を実施し，乳幼児の健康の保持および増進を図る。	16名/2回	5名/1回	15名/2回	52名/4回	78名/5回	子ども未来部
19	各学校における食に関する指導の充実 食に関する指導に係る全体計画を作成するとともに，栄養教諭や栄養職員が中心となり，食に対する正しい知識や望ましい食習慣をめぐむよう，学校給食の時間を始め，特別活動や各教科等において計画的に指導を行っている。	・望ましい生活習慣や食習慣を形成するため，学校においては，食に関する指導に係る全体計画の改善・充実を図るとともに，栄養教諭や栄養職員が中心となり子どもの食に対する正しい知識や望ましい食習慣を育むよう，学校給食の時間をはじめ，特別活動や各教科等において計画的に指導を行うよう指導・助言を行った。 ・栄養教諭研究協議会を開催し，講師から専門的な講義を受け，栄養教諭の資質向上につなげることができた。 ・「食育に関する授業」指導案について指導・助言を行った。 ・望ましい生活習慣や食習慣を身に付けるため，朝食摂取率等については，全国・全道平均と比較し低いことから調査結果を基に，各学校に対して継続して指導・助言を行った。 ・学校教育指導（経営訪問）において，管理職を対象に，望ましい生活習慣の確立に関する指導・助言を行った。 ・文部科学省「食に関する指導の手引」を活用し，食に関する指導の充実を図るよう各学校・園に対して指導・助言を行った。	・望ましい生活習慣や食習慣を形成するため，学校においては，食に関する指導に係る全体計画の改善・充実を図るとともに，栄養教諭や栄養職員が中心となり子どもの食に対する正しい知識や望ましい食習慣を育むよう，学校給食の時間をはじめ，特別活動や各教科等において計画的に指導を行うよう指導・助言を行った。 ・学校教育指導（経営訪問）において，管理職を対象に，望ましい生活習慣の確立に関する指導・助言を行った。 ・栄養教諭研究協議会を開催し，講師から専門的な講義を受け，栄養教諭の資質向上につなげることができた。 ・「食育に関する授業」を実施する際の指導案について指導・助言を行った。 ・朝食摂取率等については，全国・全道平均と比較し低いことから調査結果を基に，望ましい生活習慣や食習慣を身に付けるための指導・助言を，各学校に対して継続して行った。 ・文部科学省「食に関する指導の手引」を活用し，食に関する指導の充実を図るよう各学校・園に対して指導・助言を行った。	・望ましい生活習慣や食習慣を形成するため，学校においては，食に関する指導に係る全体計画の改善・充実を図るとともに，栄養教諭や栄養職員が中心となり子どもの食に対する正しい知識や望ましい食習慣を育むよう，学校給食の時間をはじめ，特別活動や各教科等において計画的に指導を行うよう指導・助言を行った。 ・学校教育指導（経営訪問）において，管理職を対象に，望ましい生活習慣の確立に関する指導・助言を行った。 ・栄養教諭研究協議会を開催し，講師から専門的な講義を受け，栄養教諭の資質向上につなげることができた。 ・「食育に関する授業」を実施する際の指導案について指導・助言を行った。 ・朝食摂取率等については，全国・全道平均と比較し低いことから調査結果を基に，望ましい生活習慣や食習慣を身に付けるための指導・助言を，各学校に対して継続して行った。 ・文部科学省「食に関する指導の手引」を活用し，食に関する指導の充実を図るよう各学校・園に対して指導・助言を行った。	・望ましい生活習慣や食習慣を形成するため，学校においては，食に関する指導に係る全体計画の改善・充実を図るとともに，栄養教諭や栄養職員が中心となり子どもの食に対する正しい知識や望ましい食習慣を育むよう，学校給食の時間をはじめ，特別活動や各教科等において計画的に指導を行うよう指導・助言を行った。 ・学校教育指導（経営訪問）において，管理職を対象に，望ましい生活習慣の確立に関する指導・助言を行った。 ・栄養教諭研究協議会を開催し，講師から専門的な講義を受け，栄養教諭の資質向上につなげることができた。 ・朝食摂取率等については，全国・全道平均と比較し低いことから調査結果を基に，望ましい生活習慣や食習慣を身に付けるための指導・助言を，各学校に対して継続して行った。 ・文部科学省「食に関する指導の手引」を活用し，食に関する指導の充実を図るよう各学校・園に対して指導・助言を行った。	・望ましい生活習慣や食習慣を形成するため，学校においては，食に関する指導に係る全体計画の改善・充実を図るとともに，栄養教諭や栄養職員が中心となり子どもの食に対する正しい知識や望ましい食習慣を育むよう，学校給食の時間をはじめ，特別活動や各教科等において計画的に指導を行うよう指導・助言を行った。 ・学校教育指導（経営訪問）において，管理職を対象に，望ましい生活習慣の確立に関する指導・助言を行った。 ・栄養教諭研究協議会を開催し，講師から専門的な講義を受け，栄養教諭の資質向上につなげることができた。 ・朝食摂取率等については，全国・全道平均と比較し低いことから調査結果を基に，望ましい生活習慣や食習慣を身に付けるための指導・助言を，各学校に対して継続して行った。 ・文部科学省「食に関する指導の手引」を活用し，食に関する指導の充実を図るよう各学校・園に対して指導・助言を行った。	教育委員会 学校教育部
20	食生活調査 函館市栄養教育研究会で市内小学5年生と中学2年生を対象に食生活に関する調査を実施する（5年に1回）。			・調査期間：6月27日～7月22日 ・調査方法：無記名式のWEBアンケート調査 ・回答数：小学校5年生1,353名，中学校2年生1,340名			教育委員会 学校教育部
21	家庭配付献立表，給食だより等の配付(小・中学校) 各学校から家庭へ，毎月，学校給食献立表（献立名，主な食材，栄養量など）や，給食だより等を配布し，給食に関する情報提供を図る。	随時	随時	随時	随時	随時	教育委員会 学校教育部

基本方針:多様な暮らしに配慮した若い世代への食育の推進

No	取組事業	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	所管部
22	給食試食会 主に保護者（地域住民など）を対象に、給食の試食と栄養教諭等の講話を行い、学校給食に対する理解を図る。	各校	各校	各校	各校	各校	教育委員会 学校教育部
23	函館市学校給食基本方針の策定 学校給食あり方検討会議で函館市学校給食基本方針を策定する。	基本方針に沿った事業展開	基本方針に沿った事業展開	基本方針に沿った事業展開	基本方針に沿った事業展開	基本方針に沿った事業展開	教育委員会 学校教育部
24	学校給食用食材の調達(安全確認) 原産地および製造加工地を調査確認する。	随時	随時	随時	随時	随時	教育委員会 学校教育部
25	学校給食用食材の調達(安全確認) 使用食材の中から、抽出により細菌検査および添加物・農薬検査を実施する。	1回/年	1回/年	1回/年	1回/年	1回/年	教育委員会 学校教育部

基本方針:食文化の継承や食の循環を意識した食育の推進

No	取組事業	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	所管部
1	ヘルスマイト(食生活改善推進員)の育成 ※再掲 「健康寿命の延伸につながる食育の推進」No. 12	(養成事業) (中止) 0名養成 (研修事業) 研修会 0回実施	(養成事業) 8名養成 (研修事業) 研修会 2回とも中止	(養成事業) 8名養成 (研修事業) 研修会 58名/2回実施	(養成事業) 7名養成 (研修事業) 研修会47名/3回(養成講座 と合同)	(養成事業) 3名修了 (研修事業) 研修会39名/2回(養成講座 と合同)	保健福祉部
2	公立保育園行事 ※再掲 「多様な暮らしに配慮した若い世代への食育の推進」No. 11	随時	随時	随時	随時	随時	子ども未来部
3	児童館行事 ※再掲 「多様な暮らしに配慮した若い世代への食育の推進」No. 14	全ての児童館(23か所)および母と子の家(1か所)で、料理教室や流しソーメン、もちつき会等の行事を開催する予定であったが、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、各種行事については飲食は禁止で行った。また、畑作りと収穫祭を行った児童館については、昨年度と同様、規模を縮小して行い、収穫した野菜等は自宅に持ち帰り食した。	全ての児童館(23か所)および母と子の家(1か所)で、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、各種行事については飲食は禁止で行った。また、畑作りと収穫祭を行った児童館については、昨年度と同様、規模を縮小して行い、収穫した野菜等は自宅に持ち帰り食した。	全ての児童館(23か所)および母と子の家(1か所)で、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、もちつき会等の飲食を伴う行事は行わなかった。また、畑作りと収穫祭を行った児童館については、昨年度と同様、規模を縮小して行い、収穫した野菜等は自宅に持ち帰り食した。	全ての児童館(23か所)および母と子の家(1か所)で、新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置付けが変更された5月から料理教室を開催するほか、畑作りと収穫祭、流しソーメンやもちつき会等の行事を衛生面に注意を払い、地域の感染状況も考慮しながら実施した。	全ての児童館(23か所)および母と子の家(1か所)で、料理教室やもちつき会等の行事を衛生面に注意を払い、地域の感染状況も考慮しながら実施した。	子ども未来部
4	残さず食べよう!30・10運動 食べ残し削減等「もったいない」という気持ちを大切にしたいライフスタイルの定着を図るため、市民・事業者への広報啓発を行い、宴会や会食時の食べ残しを減らす「残さず食べよう!30・10運動」を推進する。	新型コロナウイルスの影響から、宴会時の取組である30・10運動の規模を縮小し、家庭で実践できる食品ロス削減の取組に関し、ホームページ等により周知啓発を行った。	新型コロナウイルスの影響から、宴会時の取組である30・10運動の規模を縮小し、家庭で実践できる食品ロス削減の取組に関し、ホームページ等により周知啓発を行った。	宴会時の取組である30・10運動について、家庭で実践できる食品ロス削減の取組の周知啓発に併せ、ホームページ等により周知啓発を行った。	宴会時の取組である30・10運動について、家庭で実践できる食品ロス削減の取組と併せ、ホームページ等により周知啓発を実施。	宴会時の取組である30・10運動について、家庭で実践できる食品ロス削減の取組と併せ、ホームページ等により周知啓発を実施。	環境部
5	食品ロス実態調査 本市における燃やせるごみの約4割を生ごみが占めており減量化が課題となっていることから、家庭から排出される食品ロスの実態を詳しく調査する。	家庭系燃やせるごみの試料中の食品廃棄物(厨芥類)の割合、食品ロス(直接廃棄、食べ残し)の割合、直接廃棄されたものの消費期限および賞味期限等の調査を実施。		家庭系燃やせるごみの試料中の食品廃棄物(厨芥類)の割合、食品ロス(直接廃棄、食べ残し)の割合、直接廃棄されたものの消費期限および賞味期限等の調査を実施。		家庭系燃やせるごみの試料中の食品廃棄物(厨芥類)の割合、食品ロス(直接廃棄、食べ残し)の割合、直接廃棄されたものの消費期限および賞味期限等の調査を実施。	環境部
6	食品ロス削減モニター調査 食品ロス実態調査を踏まえ、食品ロスを含む生ごみの減量化が課題となっていることから、各家庭から食品ロスがなぜ、どのくらい発生しているのかなどの実態を詳しく調査する。		内容: 各家庭で発生する食品ロスの量や原因等を日記形式で記録する「食品ロスダイアリー」により調査 調査期間:R3.6.21~R3.7.18 モニター: 主に世帯の食事作りを担っている20歳以上の市民29名(決定者30名のうち報告書提出者29名)				環境部

基本方針:食文化の継承や食の循環を意識した食育の推進

No	取組事業	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	所管部
7	てまえどり運動 「すぐに食べる」商品については、手前の商品から順番に購入することを促す啓発POPを商品棚に掲示することにより、消費者への食品ロスに対する意識づけを行うとともに、期限切れによる店舗内での食品廃棄を削減し、食品ロスの削減を図る。		実施期間：R3.6.1～R3.10.31 実施場所： コープさっぽろ、魚長(R3.7.1～)、道南ラルズ(R3.9.1～) 市内各店舗 実施内容： 啓発POP・ポスターの掲示、店内放送、消費者アンケート調査	実施期間：R4.6.1～R4.10.31 実施場所： コープさっぽろ、魚長、道南ラルズ、イオン北海道(マックスバリュ：R4.7.1～)、ホクレン商事(R4.7.1～)市内各店舗 実施内容： 啓発POP・ポスターの掲示、店内放送	実施期間：R5.6.1～R5.10.31 実施場所： コープさっぽろ、魚長、道南ラルズ、イオン北海道、ホクレン商事市内各店舗 実施内容： 啓発POP・ポスターの掲示、店内放送	ホームページにて啓発資材を提供するほか、随時周知啓発を実施。	環境部
8	フードドライブ促進事業 本市の環境フェスティバル等において、「フードドライブコーナー」を設け、家庭で余っている食品を集めてフードバンクに提供する。また、常設の市内フードドライブ実施箇所について、各種広報媒体を用いて広報を行う。			はこだて・エコフェスタ2022において、フードバンク道南協議会と連携し、フードドライブを実施。 実施日：R4.7.30 実施場所：函館 蔦屋書店 提供実績：食品285個 その他、常設の市内フードドライブ実施箇所について、ホームページ等により周知啓発を実施。	はこだて・エコフェスタ2023において、フードバンク道南協議会と連携し、フードドライブを実施。 実施日：R5.7.29 実施場所：函館 蔦屋書店 提供実績：食品142個 その他、常設の市内フードドライブ実施箇所について、ホームページ等により周知啓発を実施。	はこだて・エコフェスタ2024などのイベントにおいて、フードバンク道南協議会と連携し、フードドライブを実施 実施日：R6.7.27 実施場所：函館 蔦屋書店 提供実績：食品132個 その他、常設の市内フードドライブ実施箇所について、ホームページ等により周知啓発を実施。	環境部
9	食材使い切り料理教室 家庭から排出される生ごみの減量化を促進するため、各家庭における生ごみ排出抑制方策として、これまで毎日の調理の中で捨てられてしまう食材などを有効活用した料理教室を開催する。				毎日の調理の中で捨てられてしまう食材などを有効活用した料理教室または講習会を開催。 開催日：R5.9.6 開催場所：北海道ガス函館支店 参加人数：12名	毎日の調理の中で捨てられてしまう食材などを有効活用した料理教室または講習会を開催。 開催日：R6.10.4 開催場所：北海道ガス函館支店 参加人数：12名	環境部
10	食品ロスゼロ推進店事業 飲食店等における食べ残しなどの食品ロスを削減し、生ごみを減量する取り組みとして、食べ残した料理を持ち帰ることができる、ハーフサイズのメニュー設定があるなどの店舗等を「食品ロスゼロ推進店」としてホームページで紹介し、ステッカーや三角POPを配布して掲示してもらうことにより、食品ロスの削減を図る。				市内の飲食物提供事業者を対象に募集を行い、店舗掲示用のステッカーおよび三角POPの配布を実施。 登録店舗数：29店舗 (R5年度末時点)	市内の飲食物提供事業者を対象に募集を行い、店舗掲示用のステッカーおよび三角POPの配布を実施。 登録店舗数：33店舗 (R6年度末時点)	環境部
11	魚食普及対策協議会の設置 水産市場関連団体が、料理講習会等の開催や学校給食普及に関する調査・研究および地産地消促進に関する調査・研究等を行う。	・高校生を対象とした料理講習会 1年生：9/8 2年生：(学校側の都合で実施なし) 3年生：9/14 ・「魚と野菜の食育セミナー親子でクッキング」 ※コロナウィルス感染拡大防止のため中止 ・高校生による魚料理コンテスト 12/10開催、大妻高校食物健康科2年生34人参加 ・各種イベント、料理教室等への食材提供	・高校生を対象とした料理講習会 1年生：9/7 3年生：9/6 ・高校生による魚料理コンテスト 2/10の開催はコロナウィルス感染者発生のため中止。後日、校内審査により実施し、大妻高校食物健康科2年生38人が参加。 ・各種イベント、料理教室等への食材提供	・高校生を対象とした料理講習会 1年生：9/6 3年生：9/12 ・高校生による魚料理コンテスト 2/9開催、大妻高校食物健康科2年生18名参加 ・各種イベント、料理教室等への食材提供	・魚のさばき方講習(函館大妻高等学校) 9/11開催、3年生18名参加 9/12開催、1年生29名参加 ・魚料理コンテスト(函館大妻高等学校) 2/8開催、2年生28名参加 ・各種イベント、料理教室等への食材提供	・魚のさばき方講習(函館大妻高等学校) 9/9開催、3年生30名参加 9/10開催、1年生27名参加 ・魚料理コンテスト(函館大妻高等学校) 2/8開催、2年生27名参加 ・各種イベント、料理教室等への食材提供	農林水産部

基本方針:食文化の継承や食の循環を意識した食育の推進

No	取組事業	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	所管部
12	青果市場活性化対策 青果市場関連団体が実施する。(市場見学会の開催, 料理講習会等への支援, 青果物の普及PR等。)	<ul style="list-style-type: none"> ・「はこだてキッズタウン」※コロナウイルス感染拡大防止のため中止 ・「魚と野菜の食育セミナー親子でクッキング」※コロナウイルス感染拡大防止のため中止 ・野菜ソムリエによる果物を使ったお菓子教室※コロナウイルス感染拡大防止のため中止 ・高校生を対象とした「野菜料理コンテスト」2/9開催, 大妻高校食物健康科1年生42人参加 ・各種イベント, 料理教室等への食材提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・高校生を対象とした「野菜料理コンテスト」2/8開催, 大妻高校食物健康科1年生21人参加 ・各種イベント, 料理教室等への食材提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・高校生を対象とした「野菜料理コンテスト」2/7開催, 30名参加 ・青果物の消費拡大に向けた宣材グッズ製作 ・各種イベント, 料理教室等への食材提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・いちば見学会8/7開催, 学童クラブ26名(小学校5,6年生)参加 ・親子で手作りスイーツ教室12/10開催, 20名参加 ・野菜料理コンテスト(函館大妻高等学校)2/6開催, 1年生29名参加 ・各種イベント, 料理教室への食材提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・いちば見学会1/10開催, 学童クラブ16名(小学校4,5,6年生)参加 ・3/22開催, 19名(小学校4,5年生と保護者)参加 ・果物を使った親子で手作りスイーツ教室12/15開催, 22名参加 ・野菜料理コンテスト(函館大妻高等学校)2/4開催, 1年生30名参加 ・各種イベント, 料理教室への食材提供 	農林水産部
13	農水産物ブランド化推進事業 函館産の農水産物の手軽でおいしい食べ方や郷土料理の調理方法を知ってもらうため, 函館農水産物ブランド推進協議会(2農協, 5漁協, 函館市で組織)の主催による料理教室の開催や, テレビ放映されている料理番組を活用し連携した取組を行う。また, ここで調理してもらった料理のレシピ情報を発信することで地産地消の促進や消費の拡大を図る。	<ul style="list-style-type: none"> 1回目 スルメイカ 2回目 プリ 3回目 地元産野菜 60名(全3回合計) ※コロナウイルス感染拡大防止のため中止	NCV 函館センターが制作・放映している料理番組を活用し, 連携した取組を行った。 番組活用回数6回	<ul style="list-style-type: none"> ・NCV 函館センターが制作・放映している料理番組を活用し, 連携した取組を行う。番組活用回数11回 ・「パパ主役!子どもと一緒にクッキング」8/17開催, 10名参加 ・函館を代表する水産物である「活いか」を使った料理教室の開催9/17開催, 16名参加 	<ul style="list-style-type: none"> ・NCV 函館センターが制作・放映している料理番組を活用し, 連携した取組を行う。番組活用回数8回 ・函館を代表する水産物である「活いか」を使った料理教室の開催9/16開催, 16名参加 	<ul style="list-style-type: none"> ・NCV 函館センターが制作・放映している料理番組を活用し, 連携した取組を行う。番組活用回数10回 ・函館を代表する水産物である「活いか」を使った料理教室の開催10/26開催, 25名参加 ・函館産農水産物(函館真昆布, たら, 雪の下大根)を使った料理教室の開催2/1開催, 17名参加 	農林水産部
14	亀尾ふれあいの里管理委託 (体験農園) 管理者の農家の指導のもと, 稲作, 畑作(播種, 草取り, 収穫等)を体験する。(稲とそばの体験は4回, 他は3回) (稲, 馬鈴薯, そば, スイートコーン, イチゴ, 枝豆, さつまいも, トマト, なす)	一連体験 延べ1,278名 収穫体験 延べ335名	一連体験 延べ1,335名 収穫体験 延べ388名	一連体験 延べ3,703名 収穫体験 延べ253名	一連体験 延べ4,337名 収穫体験 延べ245名	一連体験 延べ3,569名 収穫体験 延べ414名	農林水産部
15	亀尾ふれあいの里管理委託 (市民農園) 管理者の農家の指導のもと, 利用者が自ら農作業を行い, 農作物を栽培する。	延べ3,993名/76区画	延べ3,993名/80区画	延べ3,518名/80区画	延べ3,905名/80区画	延べ4,334名/80区画	農林水産部
16	亀尾ふれあいの里管理委託 (果樹園) 利用者が自ら果樹を収穫する。 (サクランボ, ブルー, ブルーベリー)	延べ161名	延べ179名	延べ225名	延べ76名	延べ38名	農林水産部
17	市民菜園管理委託 利用者が借りた区画で自ら農作業を行い, 農作物を栽培する。利用者を対象とした栽培講習会を開催している。	延べ6,119名/103区画					農林水産部

基本方針:食文化の継承や食の循環を意識した食育の推進

No	取組事業	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	所管部
18	学校給食用食材の調達(安全確認) 入札により一括購入しているが、国産・地場産を優先して調達する。	随時	随時	随時	随時	随時	教育委員会 学校教育部
19	和食の日の設定 ユネスコの無形文化遺産に日本の「和食」が登録されたことから、平成26年6月から学校ごと(ブロック別)に月1回「和食の日」を設定し、函館産の農水産物を活用した食材で、季節感のある和食献立を実施し、給食を通じて日本人の伝統的な食文化の伝承と地域の産業や歴史、文化などを学ぶ食育の機会とする。	・毎月1回「和食の日」を設定し、市内小中学校で和食献立を実施 ・「だして味わう和食の日」チラシを全児童生徒に配付	・毎月1回「和食の日」を設定し、市内小中学校で和食献立を実施 ・「だして味わう和食の日」チラシを全児童生徒に配付	・毎月1回「和食の日」を設定し、市内小中学校で和食献立を実施 ・「だして味わう和食の日」チラシを全児童生徒に配付	・毎月1回「和食の日」を設定し、市内小中学校で和食献立を実施 ・「だして味わう和食の日」チラシを全児童生徒に配付	・毎月1回「和食の日」を設定し、市内小中学校で和食献立を実施 ・「だして味わう和食の日」チラシを全児童生徒に配付	教育委員会 学校教育部
20	郷土料理を給食に導入し、紹介 献立の多様化を図るとともに、毎年、地域の特色を生かした郷土料理を給食に取り入れ紹介することにより、児童生徒に対しては、郷土に対する関心を深め、興味を持ってもらう。	/			各校	各校	教育委員会 学校教育部
21	くじら肉を使用した給食の実施 鯨食(げいしよく)文化の継承等を目的に、くじら肉を使用したメニューを学校給食に年1回全市的に導入している。	学校給食用食材として通常使用 ・くじら竜田揚げ ・くじら汁 ・くじらの大和煮	学校給食用食材として通常使用 ・くじら竜田揚げ ・くじら汁 ・くじらのごまみそがらめ	学校給食用食材として通常使用 ・くじら竜田揚げ ・くじら汁	学校給食用食材として通常使用 ・くじら竜田揚げ ・くじら汁	学校給食用食材として通常使用 ・くじら竜田揚げ ・くじら汁	教育委員会 学校教育部
22	地場産品の取り組み(学校給食) 毎年、学校給食で使用する食材の中で、旬の地場産の野菜などを選択し、重点的に取り上げ紹介することにより、地産地消の推進を図る。1品地場産品を定め集中的に使用し紹介する。	・トマト(北斗市産)(7~10月) ・じゃがいも(9~12月) ・人参、長ねぎ(9~10月) ・キャベツ(11~1月) ・大根(雪の下大根)(1月)	・トマト(北斗市産)(7~9月) ・じゃがいも(9~12月) ・人参、長ねぎ(9~10月) ・キャベツ(11~1月) ・大根(雪の下大根)(1月)	・トマト(北斗市産)(7~9月) ・じゃがいも(9~12月) ・人参、長ねぎ(9~10月) ・キャベツ(11~1月) ・大根(雪の下大根)(1月)	・トマト(北斗市産)(7~9月) ・じゃがいも(9~12月) ・人参、長ねぎ(9~10月) ・キャベツ(11~1月) ・大根(雪の下大根)(1月)	・トマト(北斗市産)(7~9月) ・じゃがいも(9~12月) ・人参、長ねぎ(9~10月) ・キャベツ(11~1月) ・大根(雪の下大根)(1月) ○函館産野菜の食育資料配付	教育委員会 学校教育部
23	地場産品の取り組み(学校給食) 函館産昆布製品の使用普及を図る。	○学校給食用食材として通常使用 ・函館産春採り昆布 ○昆布出前講座の実施	○学校給食用食材として通常使用 ・函館産春採り昆布	○学校給食用食材として通常使用 ・函館産早煮昆布、さざなみ昆布、煮昆布、だし昆布	○学校給食用食材として通常使用 ・函館産早煮昆布、さざなみ昆布、煮昆布、だし昆布	○学校給食用食材として通常使用 ・函館産早煮昆布、さざなみ昆布、煮昆布、だし昆布 ○食育授業の実施	教育委員会 学校教育部
24	地場産品の取り組み(学校給食) 函館産食材の使用拡大を図る。	○学校給食用食材として通常使用 ・鮭 ・ぶり ・ヨーグルト ○民間主催出前講座の活用 ・ぶり(ブリたれカツ)	○学校給食用食材として通常使用 ・鮭 ・ぶり ○民間主催出前講座の活用 ・ぶり(ブリたれカツ) ・青のり(すいとん汁)	○学校給食用食材として通常使用 ・鮭 ・ぶり ○民間主催出前講座の活用 ・ぶり(ブリたれカツ) ・青のり(すいとん汁)	○学校給食用食材として通常使用 ・ぶり ○民間主催出前講座の活用 ・ぶり(ブリたれカツ)	○学校給食用食材として通常使用 ・ぶり ○渡島総合振興局主催事業による食税提供出前授業の活用 ・ぶり(ブリたれカツ)	教育委員会 学校教育部
25	地場産品の取り組み(学校給食) 地場産食材の活用に向けた仕組みを構築する。	函館産カット野菜等の通常使用 ・じゃがいも ・にんじん	函館産カット野菜等の通常使用 ・じゃがいも ・にんじん	函館産カット野菜(冷凍、アイス、ペースト)等の通常使用 ・じゃがいも ・にんじん ・さつまいも	函館産カット野菜(冷凍、アイス、ペースト)等の通常使用 ・じゃがいも ・にんじん ・さつまいも	函館産カット野菜(冷凍、アイス、ペースト)等の通常使用 ・じゃがいも ・にんじん ・さつまいも	教育委員会 学校教育部