

●令和3年度食育実施事業【健康づくり課】

健康-1	事業名： 令和2年度食育推進検討会報告書の配布
対象	栄養、食育関係、子ども、学校関係及び行政職員など
内容	作成部数 570部 食育推進関係部署（小中学校校長会、など）へ配布 その他区民（区政情報コーナー）
備考	媒体：食育検討会報告書

健康-2	事業名： 地域活動栄養士への支援（栄養オンライン講習会）
対象	地域で活動する栄養士
内容	講習会の開催 日時：令和4年3月9日（水） テーマ：「健康食品の正しいつきあい方」 講師：城西大学 薬学部 教授 清水 純氏 参加人数：35人
備考	Webexを使用したオンラインでの講習会を実施した。

健康-3	事業名： ホームページによる情報提供
対象	区民
内容	<ul style="list-style-type: none"> 平成24年4月から健康教育及び食育活動の推進のため、ホームページを活用して[健康バランスメニュー]の紹介をした。 平成27年度から食環境整備として開始した「おおた健康メニュー協力店」を、ホームページを活用して区民への普及を図った。 令和2年度より「かんたん離乳食の作り方（動画、レシピ）」「妊娠期の食事のポイントとレシピ」を掲載した。 令和3年度より「おおたの食育」「やさいを食べようぴょん」「食育クイズに挑戦！」など、新しいページを掲載した。
備考	

健康-4	事業名： 若者への食育啓発事業
対象	区民
内容	<ul style="list-style-type: none"> 若い世代に向けて、将来の生活習慣病予防につなげるため、大田区内商店街の店舗 やコンビニエンスストアでポップ等を掲示し、ミニパンフレットを配布して、野菜摂取を促した。 新たな配布先として、高等学校、専門学校にポスターを掲示した。
備考	

●令和3年度食育実施事業【健康づくり課】



ミニパンフレット

健康-5	事業名：おおた健康メニュー協力店 [※] （食環境整備として）
対象	飲食店
内容	<ul style="list-style-type: none"> 平成27年度より開始した、食を通じて区民の健康づくりを応援する事業である。 登録店舗には「野菜たっぷりメニュー」を提供してもらい、「健康メニュー協力店ステッカー」を店頭に掲示する。 チラシ、ホームページを作成し、区民への普及を行った。 令和3年度協力店登録店舗数：30店舗 登録店累計：42店舗
備考	



協力店
チラシ



●令和3年度食育実施事業【健康づくり課】

健康-6	事業名：栄養成分表示の普及・啓発
対象	区民
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養成分表示の義務化について食品業者への周知を行った。（食品衛生講習会でのちらしの配布） ・ホームページに栄養成分表示に関する記事を掲載した。
備考	

栄養成分表示 していますか？
2020年4月1日から容器包装に入れられた、消費者に販売される加工食品・添加物には**栄養成分表示の表示義務**があります。

2020年4月1日から新たな食品表示規制が完全施行となり、栄養成分表示の義務がされました。容器包装に入れられた一部加工食品及び添加物には、食品表示基準に基づき、栄養成分の量及び単量包装の表示(栄養成分表示)の義務が付けられています。パッケージに以下の【新表示例1・2】のようないずれかの一項目に該当し、栄養成分表示を表示しなければならない食品です。(※1以外の場合は、食品表示法違反となります。)
また、食品表示基準の施行により、栄養成分表示の方法や単位表示、アレルギー表示等の方法も変更されています。

【新表示例1】ワッケー

栄養成分表	
エネルギー	450 kcal
たんぱく質	3.0g
脂質	12.4g
炭水化物	20.0g
食塩相当量	0.5g

【新表示例2】ローズハム

栄養成分表	
エネルギー	100 kcal
たんぱく質	6.3g
脂質	7.0g
炭水化物	0.5g
食塩相当量	50.0mg

お問い合わせ先 大田区健康課 健康づくり課 電話 3744-1683
大宮区健康課 電話 3764-0661 調布区健康課 電話 3726-4145
東田中健康課 電話 5713-1761 稲村・野田中健康課 電話 3743-4161

食品業者向けチラシ

一般用加工食品を製造、加工、輸入、販売される **消費者庁**
食品関連事業者の皆様

正しく理解していますか？
小規模の事業者における栄養成分表示の省略

○小規模の事業者が販売する^{※1}食品は、栄養成分表示を省略することができます^{※2}。

○ただし、小規模の事業者が製造した食品でも、スーパー等販売する事業者が小規模ではない場合、その食品を販売するときには栄養成分表示が必要です。

○この場合、必ずしも製造者(小規模の事業者)が栄養成分表示をする必要はなく、販売する者(スーパー等小規模ではない事業者)が表示をしても構いません。

※1 食品表示基準において「製造者の食品の専ら販売の標榜(商品名)を標榜して製造・加工・輸入された食品に限ります。
※2 小規模の事業者とは、「製造者の食品の専ら販売の標榜(商品名)を標榜して製造・加工・輸入された食品に限ります。小規模ではない事業者が製造した食品でも、スーパー等販売する事業者が小規模ではない場合、その食品を販売するときには栄養成分表示が必要です。」と規定されています。

この商品の栄養成分表示は省略できます。

この商品の**栄養成分表示は省略できません。**

※1 食品表示基準において「製造者の食品の専ら販売の標榜(商品名)を標榜して製造・加工・輸入された食品に限ります。
※2 小規模の事業者とは、「製造者の食品の専ら販売の標榜(商品名)を標榜して製造・加工・輸入された食品に限ります。小規模ではない事業者が製造した食品でも、スーパー等販売する事業者が小規模ではない場合、その食品を販売するときには栄養成分表示が必要です。」と規定されています。

表示例 ヨーグルト

栄養成分表示
加工食品等にはエネルギー、栄養成分の含有量が表示されています。これを栄養成分表示といいます。
私たちは、栄養成分表示を読み解き、活用することで、エネルギーや栄養素をどのくらい摂ることができるか知ることができ、健康づくりに役立てることができます。

栄養成分表示を活用してみませんか？(消費者庁作成)→[リスト1\(PDF:110KB\)](#)

表示例 ヨーグルト

さらに詳しい情報はこちらをご覧ください。
[栄養成分表示の活用\(消費者庁ホームページ\)](#)

ホームページ掲載記事

健康-7	事業名：食育タペストリーの作成
対象	保育園児、学校児童
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・「薄味に慣れておいしく減塩」「はしのつかいかた」「よくかんで食べよう」の3枚を作成し、各課で食育を実施した。 ・食育を一目でわかりやすく子どもたちに伝える媒体として作成した。
備考	

薄味に慣れておいしく減塩

減塩することで、食品中の塩分(塩)や糖分(糖)などの塩分や糖分(糖)が減少します。少塩とした工夫で減塩でもおいしい料理を作ることができます。

料理をするときの工夫

- 【調味料】お醤油、お味噌、お酢、お酒、おだし、お塩、お砂糖、お粉、お油、お水、お酢、お酒、おだし、お塩、お砂糖、お粉、お油、お水
- 【調味料】お醤油、お味噌、お酢、お酒、おだし、お塩、お砂糖、お粉、お油、お水
- 【調味料】お醤油、お味噌、お酢、お酒、おだし、お塩、お砂糖、お粉、お油、お水

食べるときの工夫

- 【調味料】お醤油、お味噌、お酢、お酒、おだし、お塩、お砂糖、お粉、お油、お水
- 【調味料】お醤油、お味噌、お酢、お酒、おだし、お塩、お砂糖、お粉、お油、お水
- 【調味料】お醤油、お味噌、お酢、お酒、おだし、お塩、お砂糖、お粉、お油、お水

はしのつかいかた

はしのもちかた
うえのはしをうごかす

はしのマナー
しよさず刺さたまま、たてのめし、はしをさかたかたんにし、はしをさかたかたんにし、はしをさかたかたんにし

よくかんで食べよう

よくかむことは、ほかにいへば、よくかむことが大切です。よくかむことで、消化を助けることができます。よくかむことで、消化を助けることができます。

よくかんで食べると、こんなに良いことがあります!

- よくかむことで、消化を助けることができます。
- よくかむことで、消化を助けることができます。
- よくかむことで、消化を助けることができます。

よくかんで食べるためのポイント!

- よくかむことで、消化を助けることができます。
- よくかむことで、消化を助けることができます。
- よくかむことで、消化を助けることができます。