

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市
取組の名称	幼児食教室の開催
実施時期	令和3年6月～令和3年12月
取組内容	<p><b>【目的】</b> 幼児食の具体的な調理方法及び進め方を習得することや保護者の食事作りに対する不安を解消することを目的としています。</p> <p><b>【対象】</b> 9か月～2歳未満児を育てている保護者</p> <p><b>【実施状況】</b> 通常は、大人の食事からのとりわけの食事として参加者が幼児食を実際に作り、幼児食の1回の分量、形態、味などを参加者に確認してもらいます。その際は、調味料の使用量や食事量などについて確認しました。 保護者に対しても、減塩の大切さや野菜摂取量についてのミニ講話と天然だしを使った具たくさんみそ汁の試食を行い、日頃の食習慣について振り返りと生活習慣病予防の普及啓発を行いました。</p>

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市
取組の名称	生涯骨太クッキング
実施時期	令和3年7月～令和3年10月
取組内容	<p><b>【目的】</b> 地域住民がカルシウム不足によって骨粗鬆症や骨折を引き起こさないように規則正しい食生活を身につけます。そのために、カルシウムが豊富な食材やバランスのよい食事についての普及・啓発を行います。</p> <p><b>【講師】</b> 食生活改善推進員</p> <p><b>【対象】</b> 地域住民</p> <p><b>【メニュー】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・厚揚げの香りステーキ</li> <li>・キャベツの炒め煮</li> <li>・ヨーグルトスープ</li> <li>・ヨーグルト蒸しパン</li> </ul> <p><b>【実施状況】</b> 地域住民が実際に調理、試食を行い、食生活改善推進員がミニ講話を行います。ミニ講話では、骨粗鬆症の予防として、栄養バランスのとれた食事、骨を強くするための栄養素・食材等についての話をしました。 参加者は、乳製品以外からも手軽にカルシウムをとれる方法を学べたようで、「是非家でも作ってみたい。」などの声もありました。</p>



## 食育月間以外の月の取組



提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市
取組の名称	郷土料理教室
実施時期	令和3年12月
取組内容	<p><b>【目的】</b> 長崎県内の特産品を使用した郷土料理を知り、長崎の歴史や文化などを学ぶことを目的としています。</p> <p><b>【講師】</b> 食生活改善推進員</p> <p><b>【対象】</b> 地域住民</p> <p><b>【メニュー】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・みかん寿司</li> <li>・具雑煮</li> <li>・にんじんのツナ金平、</li> <li>・甘酒寒天</li> </ul> <p><b>【実施状況】</b> 地域住民が実際に調理、試食を行い、食生活改善推進員がミニ講話を行います。ミニ講話では、郷土料理の歴史などもふまえて話をしています。 西彼杵地区特産のみかんを使用した「みかん寿司」、島原具雑煮、大村黒田五寸人参のお話し、沖縄の「しりしり」、長崎市のおくんちの際によく飲まれる「甘酒」と、県内各地の郷土料理が並ぶ献立で、参加者へ名前の由来などを紹介すると、とても興味深く聞かれている姿が印象的でした。 具雑煮は、参加者から「だしをしっかりと活かすことで、調味料が薄口しようゆだけでも大変おいしかった。」などの声も聞かれました。</p>



## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市
取組の名称	育児学級における「野菜プラス一皿」・「減塩」の啓発活動
実施時期	令和3年7月～令和2年12月
取組内容	<p><b>【目的】</b> 子育て中の母親を対象に、野菜に関する講話、天然だしを使用した具だくさんみそ汁の試食、参加者が家庭から持参した汁物の塩分測定を行い、母親自身や家族の野菜摂取状況や汁物の塩分について確認し、家族全体の健康管理へ波及することを目的とします。</p> <p><b>【講師】</b> 食生活改善推進員</p> <p><b>【対象者】</b> 育児学級に参加した母親</p> <p><b>【実施状況】</b> 食生活改善推進員が、子育て中の母親へ「成人1日あたりの野菜摂取目標量」「毎日プラス野菜1皿のすすめ」「減塩」についての講話と、天然だしを使用した味噌スープの試食を行い、日頃の家庭での汁物の味付けについて確認しました。また、家庭での味噌汁持参者に対して、塩分濃度測定を行いました。</p> <p>参加者からは、「だしだけでこんなにおいしい味がするのか。」「今後、野菜をたくさん使用し、天然だしを使うことを心掛けたい。」などの声がありました。</p> <p>また、管理栄養士が天然だしのとり方や離乳食への活用方法を説明し、天然だしの旨みを利用して減塩に繋げるよう啓発を行いました。</p>

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市
取組の名称	おやこの食育教室の開催
実施時期	令和3年7月29日
取組内容	<p><b>【目的】</b> 食事の大切さやありがたみを感じてもらい、豊かな人間性を育むことと、食に関するミニ講話を行い、保護者や子どもに食育に対する関心と理解を深めることを目的としています。</p> <p><b>【講師】</b> 長崎市食生活改善推進協議会長崎東支部</p> <p><b>【開催場所】</b> 東公民館</p> <p><b>【対象】</b> 地域の親子17名</p> <p><b>【ミニ講話】</b> 食育5つの力</p> <p><b>【メニュー】</b> 「コーンシュウマイ」「じゃが芋とツナのカレー炒め」 「小松菜としめじのコンソメスープ」「フルーツポンポン」</p>
	 

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市
取組の名称	お遊び教室における食生活改善の普及啓発
実施時期	11月
取組内容	<p>目的 子育て世代の親に、野菜の摂取の大切さについて普及する。</p> <p>対象 子育て支援教室参加者（大人7名・こども9名）</p> <p>内容 食生活改善推進員によるフードモデル(野菜 350g・野菜料理 5皿)及び紙芝居を使っての野菜摂取の普及。また、野菜料理のメニューの紹介及び「野菜たっぷりキーマカレー」と「南瓜プリン」を持ち帰り用にお渡ししました。</p>

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市
取組の名称	イベントにおける食生活改善の普及啓発
実施時期	11月
取組内容	<p>目的 野菜や減塩の大切さについて地域住民に普及することを目的としています。</p> <p>イベント名 深堀ふれあいまつり地域でまわそう市</p> <p>対象 イベント来場者</p> <p>コーナー参加者 配布物（リーフレット・野菜料理のレシピ・ポケットティッシュ）62人</p> <p>内容 野菜を1日に350g以上食べることを地域住民の方に意識していただくために、地域で開催されるイベントにおいて食生活改善推進員がフードモデルの展示や野菜に関するリーフレット、レシピの配布を行いました。</p>

【様式2】

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市
取組の名称	お正月料理教室
実施時期	11～12月
取組内容	<p>目的 お正月料理に使われる食材、料理の由来について学び、お正月の家族の団欒の一助となることを目的としています。</p> <p>対象 地域住民</p> <p>内容 食生活改善推進員が講師となり、調理実習及び試食を行いました。</p>



## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市
取組の名称	こども料理教室「学童期のバランスのとれた食事」の開催
実施時期	令和3年7月21日(水)
取組内容	<p>【目的】 調理体験や講話を通して、食事の大切さや感謝の心など食育への興味・関心と理解を深めることを目的としています。</p> <p>【講師】 長崎市食生活改善推進員(琴海支部)</p> <p>【対象】 地域の児童</p> <p>【献立】 コーンしゅうまい、じゃが芋とツナのカレー炒め、 小松菜としめじのコンソメスープ、ご飯</p> <p>【内容】 講話(エプロンシアター「なんでも食べる元気なまあちゃん」) 調理体験、試食</p> <p>【感想】 「自分で料理することができて楽しかった、どれもおいしくできた。」「家でも作ってみたいと思う。」などの感想がありました。</p>

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市
取組の名称	「ながさき健味んメニュー」(バランスのとれた食事)の開催
実施時期	令和3年11月1日(月)
取組内容	<p><b>【目的】</b> 高齢者世代を対象に、バランスのとれた食事の大切さを伝え、健康寿命の延伸を目的としています。</p> <p><b>【講師】</b> 長崎市食生活改善推進員(琴海支部)</p> <p><b>【対象】</b> 地域の高齢者サロンの参加者</p> <p><b>【献立】</b> 油淋鶏、こんにゃくごぼうの炒め物、ビーンズサラダ、みそ汁、ご飯</p> <p><b>【内容】</b> 講話(「食事バランスガイド」、「ながさき健味んメニューレシピ集」、「ながさき3MYチャレンジ」について) 調理実習、試食</p> <p><b>【感想】</b> 「だしがきいてとてもおいしかった。」「レシピ集を見ながら家でも作ってみたいと思う」などの感想がありました。</p>

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市地域包括支援センター
取組の名称	広報誌等による高齢期における食育（フレイル予防と栄養等）の周知・啓発
実施時期	随時（6月を除く4月～11月）
取組内容	地域包括支援センターにおいて、フレイル予防と栄養等について広報だよりに掲載し、自治会回覧等で周知啓発を行っている（延べ11回） なお、栄養士会の皆さまに寄稿していただいているセンターも複数ある。

【様式2】

食育月間以外の月の取組




提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市 NPO 法人ワーカーズコープ長崎 緑が丘地区子育て支援センターピクニック
取組の名称	プランターにて育成 (内容：トマト・バジル・ラディッシュ)
実施時期	トマト(5月)バジル(6月)ラディッシュ(10月)
取組内容	<p>トマトの苗の成長を見守り、利用者さんに収穫していただきました。</p> <p>バジルは、トマトの虫よけとして育てました。 現在は、鉢をかえ育成中です。</p> <p>ラディッシュは、種から育成し、利用者さんに収穫していただきました。 育てた中には、膨らまなかったものもありますが 皆さん楽しく収穫していました。</p>

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市長崎市立大手保育所
取組の名称	「だしを味わう」
実施時期	令和3年11月24日
取組内容	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 出汁の素材によって、味や香りの違いを知る。</li> <li>・ 食材を洗ったり切ったりして、出汁の味を活かしたクッキングを楽しむ。</li> </ul> <p>【内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 和食って、出汁って何だろう？の疑問から、家庭での食事・保育所での給食などを保育者や保護者と一緒に考えてみる。</li> <li>・ 昆布・カツオ・いりこの3種類の出汁の香りや味わい、違いを知る。</li> <li>・ いりこの頭、はらわたを取る下処理をしたり、昆布やかつお節に触れたり、匂いを嗅いだりして、それぞれの出汁の取り方を知る。</li> <li>・ 出汁本来の味と味噌を加えた後の香りや味の違いを感じる。</li> <li>・ 保育所で収穫した、さつま芋を使ってクッキングを楽しむ。</li> </ul> <p>【実施状況】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 子ども達が、野菜を丁寧に洗い、切る。煮えにくいもの、火をよく通したい物から炒めて、出汁3種類を加え、水も加えてよく煮る。子どもたちがリクエストした具材で彩りも良くできあがった。「保育所のお芋、甘い」「美味しい」「出汁が混ざったけどいい匂い」と言いながら、美味しそうに食べていた。</li> <li>・ 事前に保護者に家庭での出汁の取り方に聞いてみると、今回のように、本格的な出汁をとっている家庭が少なかったため、この経験を今後子どもたちが食事や出汁への興味関心が深まってくれればと感じた。</li> </ul>



## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市
取組の名称	食卓の日を推進する料理教室の開催
実施時期	以下の通り
取組内容	<p>西部ガス長崎支社(株)との共催で、毎月19日の「食卓の日」に地元の食材を使った料理で食卓を囲む機会を創出するため、19日を前に、市民を対象とした料理教室を開催しています。</p> <p>11月2日 くじらを使って！おもてなし料理          11月18日 とらふぐを、お家で食べよう！          1月18日 旬の魚を使った和風料理で初春を迎えよう！</p>
	  

## 【様式2】

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市立川原小学校
取組の名称	給食目標について
実施時期	毎月の月初め
取組内容	<p>○毎月の給食目標の掲示</p> <p>○給食目標にちなんだ掲示物・給食ニュースの掲示</p> <p>○給食目標について放送</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・給食時間に校内放送で、目標やそれにちなんだ話を放送する。</li><li>・食育に関するクイズを出す。</li></ul> <p>○給食だよりの配布</p>

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市立村松小学校
取組の名称	栽培や収穫 給食委員会の取り組み 給食目標の掲示 食育指導
実施時期	通年
取組内容	<p>2年生は1学期にトマト・きゅうり・なす・とうもろこし(生活科)、2学期に大根(生活科)、5年生は米の苗植えと収穫(総合)を行った。</p> <p>給食委員会の取り組み</p> <p><b>【毎日】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・校内放送で、今日の給食のひと言メモを紹介する。</li> <li>・アレルギー事故防止や衛生面への配慮のため、牛乳点検を実施。 (牛乳箱・牛乳パック返却箱・カードの返却確認、飲み残しのある牛乳パックのくちがシールで止められているかの点検。)</li> <li>・各クラスのパック片付けチェック (食器やはし、パン袋等が整理整頓され片付けができているかの確認。片付けがよかったクラスは放送で発表する。)</li> <li>・栄養黒板への記入。(献立名、当日の使用食材を栄養黒板へ記入する。)</li> </ul> <p><b>【地場産物使用推進週間の取り組み】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産物使用推進週間について紹介するポスターを掲示。 (地場産物使用推進週間とは何か、長崎県産品にはどのような食べ物があるのかポスターを作り、掲示した。)</li> <li>・週間中は、給食に使われている地場産物を放送にて紹介。</li> </ul> <p><b>【給食週間に向けての取り組み】</b></p> <p>給食に関するクイズや給食室の紹介を事前に iPad で録画し、給食週間中に各学級で視聴する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・5の1 調理員さんへのインタビュー</li> <li>・5の2 給食室や給食ができるまでの紹介</li> <li>・6の1、6の3 給食クイズ</li> <li>・6の2 好きな給食ランキング(全校児童へ事前にアンケートを実施。)</li> </ul> <p>月ごとの給食目標を全学級に配布し、共通目標としている。</p> <p>拠点校である村松小、関連校である長浦小、形上小、琴海中、計4校を訪問し、給食時間に食育指導を実施。各学級、学期に1回以上訪問を行っている。</p>



【様式2】

食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市三和公民館
取組の名称	(1) 自主成人講座「時短・かんたん料理」 (2) 主催講座「楽しいパンづくり教室」
実施時期	(1) 令和3年10月7日・21日・11月4日・18日 (全4回) (2) 令和3年11月19日・12月3日・16日 (全3回)
取組内容	<p>○身近な材料を活用して、手軽にできる栄養バランスを考えたおかずづくり 砂糖やバターなどの配分を考え、栄養バランスを考えパンを作る。 <b>食育(栄養のバランス)</b></p> <p>○食べることの楽しみ、おいしさを味わう。 <b>食育(食べることの楽しみ)</b></p> <p>今回は新型コロナウイルス感染症対策のため、会食は避けた。</p>

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県														
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市西公民館														
取組の名称	まかせて厨房(春)														
実施時期	4月17日、24日 7月3日														
取組内容	<p>1 目的 新鮮な材料を使って、料理の基本から学び、男の料理を楽しむ。</p> <p>2 対象者 一般成人(男性)</p> <p>3 実施内容</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>月・日</th> <th>献立</th> <th>参加者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4月17日</td> <td>ポークケチャップ 鯖缶きんぴら 味噌汁、ご飯</td> <td>12名</td> </tr> <tr> <td>4月24日</td> <td>スパゲティナポリタン アボガドサラダ もずくスープ</td> <td>11名</td> </tr> <tr> <td>7月3日</td> <td>おろし焼き 煮物 ご飯、デザート</td> <td>11名</td> </tr> </tbody> </table>			月・日	献立	参加者数	4月17日	ポークケチャップ 鯖缶きんぴら 味噌汁、ご飯	12名	4月24日	スパゲティナポリタン アボガドサラダ もずくスープ	11名	7月3日	おろし焼き 煮物 ご飯、デザート	11名
月・日	献立	参加者数													
4月17日	ポークケチャップ 鯖缶きんぴら 味噌汁、ご飯	12名													
4月24日	スパゲティナポリタン アボガドサラダ もずくスープ	11名													
7月3日	おろし焼き 煮物 ご飯、デザート	11名													

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県																						
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市西公民館																						
取組の名称	おしゃれな食卓（秋）																						
実施時期	9月22日、29日 10月6日、13日、20日、27日																						
取組内容	<p>1 目的 新鮮な材料を使って、一味違ったおしゃれな食卓を演出する。</p> <p>2 対象者 一般成人</p> <p>3 実施内容</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>月・日</th> <th>献立</th> <th>参加者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9月22日</td> <td>秋の炊き込みご飯 すまし汁 魚の香味ソース</td> <td>16名</td> </tr> <tr> <td>9月29日</td> <td>太平燕 杏仁豆腐</td> <td>15名</td> </tr> <tr> <td>10月6日</td> <td>鮭と根菜の焼き浸し 蒸し茄子 胡麻白玉</td> <td>16名</td> </tr> <tr> <td>10月13日</td> <td>そばろ寿司 浮島</td> <td>16名</td> </tr> <tr> <td>10月20日</td> <td>歌肉とじゃが芋の煮物 味噌汁 おろし和え</td> <td>15名</td> </tr> <tr> <td>10月27日</td> <td>パン シチュー リンゴのケーキ</td> <td>16名</td> </tr> </tbody> </table>		月・日	献立	参加者数	9月22日	秋の炊き込みご飯 すまし汁 魚の香味ソース	16名	9月29日	太平燕 杏仁豆腐	15名	10月6日	鮭と根菜の焼き浸し 蒸し茄子 胡麻白玉	16名	10月13日	そばろ寿司 浮島	16名	10月20日	歌肉とじゃが芋の煮物 味噌汁 おろし和え	15名	10月27日	パン シチュー リンゴのケーキ	16名
月・日	献立	参加者数																					
9月22日	秋の炊き込みご飯 すまし汁 魚の香味ソース	16名																					
9月29日	太平燕 杏仁豆腐	15名																					
10月6日	鮭と根菜の焼き浸し 蒸し茄子 胡麻白玉	16名																					
10月13日	そばろ寿司 浮島	16名																					
10月20日	歌肉とじゃが芋の煮物 味噌汁 おろし和え	15名																					
10月27日	パン シチュー リンゴのケーキ	16名																					

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県														
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市西公民館														
取組の名称	今でしょ 長崎(秋)														
実施時期	11月10日、17日、24日														
取組内容	<p>1 目的 「長崎のすばらしさ」をもう一度確かめる。 長崎の食文化や郷土料理を学ぶ。</p> <p>2 対象者 一般成人</p> <p>3 実施内容</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>月・日</th> <th>献立</th> <th>参加者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>11月10日</td> <td>カステラ巻寿司とお吸い物</td> <td>13名</td> </tr> <tr> <td>11月17日</td> <td>家庭で作れるカステラ</td> <td>16名</td> </tr> <tr> <td>11月24日</td> <td>鶏飯(といめし)と大根餅</td> <td>14名</td> </tr> </tbody> </table>			月・日	献立	参加者数	11月10日	カステラ巻寿司とお吸い物	13名	11月17日	家庭で作れるカステラ	16名	11月24日	鶏飯(といめし)と大根餅	14名
月・日	献立	参加者数													
11月10日	カステラ巻寿司とお吸い物	13名													
11月17日	家庭で作れるカステラ	16名													
11月24日	鶏飯(といめし)と大根餅	14名													

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市南公民館
取組の名称	バラエティクッキング
実施時期	7月21日、9月22日、10月20日、11月17日いずれも水曜日
取組内容	<p>1 目的 簡単でヘルシーな料理を楽しみながら作ります。</p> <p>2 対象者 一般成人</p> <p>3 実施内容 日本の洋食、エスニック、パスタなど、いろいろなメニューにチャレンジしました。</p> <p>7月21日 そら豆のニョッキ、クロスティニー、レモンカスタードを作りました。 参加者 14名</p> <p>9月22日 里芋ご飯、鮭の幽庵みそ焼きを作りました。 参加者 9名</p> <p>10月20日 中華風混ぜご飯、キャベツの華風サラダ。豆腐と椎茸のスープを作りました。 参加者 8名</p> <p>11月17日 里芋と鶏肉の豆乳サラダ、かぼちゃのシナモン蒸しパンを作りました。 参加者 9名</p>

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市南公民館
取組の名称	食改さんの男性料理教室
実施時期	10月15日(金)
取組内容	<p>1 目的 男性だけの料理教室です。みんなで楽しく料理を作って健康づくりに役立てましょう。</p> <p>2 対象者 大人男性16人</p> <p>3 実施内容 健康づくりに役立つレシピを紹介していただきました。 10月15日(金) 厚揚げの香りステーキ、キャベツと桜エビのしょうが煮、ヨーグルト蒸しパンを作りました。 参加者 8名</p>

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市南公民館
取組の名称	親子料理教室「クリスマスケーキを作ろう」
実施時期	12月18日(土)
取組内容	<p>1 目的 親子で、おいしい「クリスマスケーキ」を作ります。</p> <p>2 対象者 小中学生親子 16組(午前8組、午後8組)</p> <p>3 実施内容 家庭でも簡単に作れる「クリスマスケーキ」のレシピを指導していただきました。</p> <p>12月18日(土) (午前10:00~12:00、午後13:30~15:30) クリスマス用のケーキを親子で作りました。</p> <p>参加者 午前の部 親子8組18名(大人8名、子供10名) 午後の部 親子8組18名(大人9名、子供9名)</p>

## 食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市
取組の名称	離乳食教室の開催
実施時期	令和3年4月～令和3年12月
取組内容	<p><b>【目的】</b> 離乳食の具体的な調理方法及び進め方を習得することや保護者の離乳食作りに対する不安を解消することを目的としています。</p> <p><b>【対象】</b> 4～8か月児を育てている保護者</p> <p><b>【実施状況】</b> 通常の離乳食教室では、大人の食事からのとりわけの食事として参加者が実際に離乳食を作り、それぞれの月齢ごとの離乳食の1回の分量、形態、味などの確認を行いました。 新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から教室の時間短縮および収容人数拡大を目的に、「体験型 離乳食教室」と称した離乳食作りのミニ体験のみを行う教室を設けました。離乳食の時期ごとの形態確認や1回量の確認などを行い、体験することで、離乳食の固さや食具の使い方などについての質問もありました。参加者より、「離乳食の形態などに不安があったが、教室に参加してみて、参考になった。」などの声がありました。</p>