

# **【資料 4】**

## **令和7年度主な食育の取組**

## ①「セルフチェックツールの周知啓発」 (担当課：健康局保健所保健課)

### 概要

健康日本21（第三次）の栄養・食生活に関する目標に掲げられている「適正体重維持」の増加・栄養バランス・減塩等につなげる取組「セルフチェックツール」の周知啓発に取り組む。

#### 神戸市の健康・栄養課題

- ・ 20～60歳代男性の肥満者の割合が増加（2018⇒2023）
- ・ 20～30歳代女性のやせの割合が減少（2018⇒2023）
- ・ 適正体重維持者の割合が減少（2018⇒2023）
- ・ 40～74歳女性のやせの割合が全国平均を上回っており、2次医療域比較において全国で最も割合が高い
- ・ 75歳以上の女性のやせの割合が増加傾向であり、他都市と比較しても高い

健康日本21（第3次）の目標値（令和14年）を達成できていない

#### 【取組内容】

簡単に、①食事量チェック②栄養バランスチェック③塩分チェックができるツールとなっており、自身の食生活を振り返るきっかけとなる。

- ・ 市食育ポータルサイト「こうべ食フレ！」での掲載
- ・ 食生活通信の配布（セルフチェック編、乳幼児編）
- ・ 健康創造都市参画企業を通じた働く世代への啓発
- ・ 若い世代対象のイベントでチラシ配布



② 「オーラルフレイル※対策事業」 (担当課：健康局保健所保健課口腔支援センター)

オーラルフレイル予防を目的としたチェック事業および啓発を実施

オーラルフレイルチェック事業

身近な地域の歯科医院にて口腔機能チェックを行い、フレイル予防、健康寿命の延伸をめざす。

【対象者】 65歳・75歳の市民

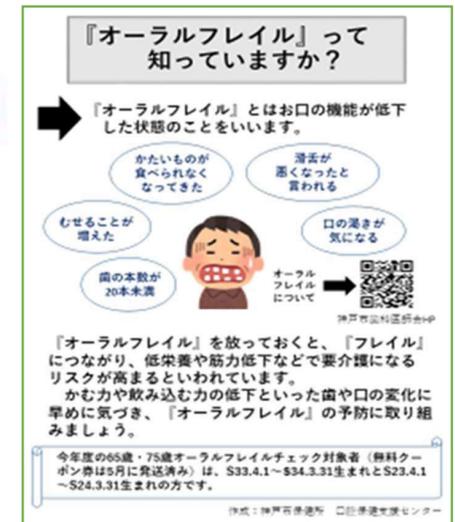
【時期】 無料クーポン券を5月に発送。利用は年度末まで。

【場所】 市内の歯科医療機関 587カ所 (R7年4月1日現在)

【内容】 口腔機能のチェック

①かみ合わせ ②かむ機能 ③口の乾燥 ④飲み込む機能 ⑤滑舌等

【実績】 R6年度 65歳 2,778人 (15.3%)、75歳 2,960人 (12.9%)



※ オーラルフレイルとは、口の機能のささいな衰え。放置すると要介護状態になるリスクが高まる。

国保医療費通知での啓発

### ③ 「小学校フッ化物洗口事業」 (担当課：健康局保健所保健課口腔支援センター)

#### 概要

神戸市の「小学生のむし歯ゼロ」を目標に、むし歯予防効果が高い（最大80%）フッ化物を利用して健康格差の縮小をめざす。R7年度から全校展開を開始。



#### 【R7 取り組み内容】

- (1) 家庭へのフッ化物洗口液の配付  
全校（164校）の5・6年生を対象に、家庭でフッ化物洗口液ができるよう洗口液を配付
- (2) 重点校での集団フッ化物洗口を実施（5校）  
外部人材を活用し、週1回の洗口を実施

#### 【R6実績】

- (1) 5・6年生の保護者へ洗口液を配付（4校）
- (2) 5年生を対象に学校で集団洗口（2校）
- (3) 2・3年生を対象にフッ化物塗布（3校）

保護者向けリーフレット

## ④ 学校給食を通じた食育の推進 【教育委員会】

概要：学校給食を生きた教材として、食育を推進。

対象：小学校・中学校・義務教育学校・特別支援学校の児童・生徒

### ○ 特色ある献立の工夫

- ・ 季節料理、行事食、郷土料理、兵庫県産特産給食の提供
- ・ ラグビー日本代表（7月）・ヴィッセル神戸（2月）応援メニュー（小学校・特別支援学校）
- ・ 中学校給食アイデアメニューの優秀作品の提供（中学校）

### ○ 地産地消の推進

#### 地場産物の積極的活用

- ・ BE KOBE農産物（こまつな・キャベツ・チンゲンサイ 等）
- ・ 神戸市産給食用野菜（じゃがいも、玉ねぎ、人参）
- ・ 神戸市産食材を使用した加工品（しらす干し、みそ 等）



季節料理（4月）  
ごはん・さわらのたつたあげ・若竹に・花見だんご

## ⑤ 「K O B E ストップ the 食品ロス」 運動 (担当課：環境局資源循環課・事業系廃棄物対策課)

### 1. 概要

事業者やNPOと食品ロス削減に取り組みやすい仕組みづくりを行い、事業者と連携した啓発キャンペーンやフードドライブを実施。

### 2. 取組内容と実績

- ・ フードドライブ：117箇所(累計132箇所)で実施 (R7.12月末時点)。回収量は約32トﾝ (R6実績)
- ・ 神戸市フードバンク活動支援助成金：1,000千円× 2 団体 (R6実績)
- ・ 食品ロス削減協力店：登録店舗数は211店舗 (R7.12月末時点)
- ・ てまえどり：協力事業者・団体数は582店舗 (協力事業者の市内店舗累計数 (R7.12月末時点) )



(てまえどりPOP)

### 3. 啓発キャンペーン

- ・ 9/29,30 さんちか夢広場「さんちか×神戸市 フードドライブ」
- ・ 10/25,26 須磨海浜公園「SUMArt DAYS」
- ・ 11/4 神戸大学「環境保全推進センターシンポジウム2025」
- ・ 11/15 コープこうべ「地域つながるフォーラム2025」



(さんちか夢広場)

## ⑥ 「保育所等での食事提供を通じた取組」 (担当課：こども家庭局幼保事業課)

### 概要

給食の調理工程の動画撮影を活用した食育の取組み

〔ねらい〕 食べることに興味をもつ、食に関わる人や物への感謝の気持ちを育む

#### 【R7年取組み内容】

- ①ハヤシライス食材の下処理から大きな鍋で調理、盛付までの一連の作業を動画撮影
  - ②ハヤシライスの献立の日に保育士のクイズや説明を交えながら動画を視聴
  - ③昼食としてハヤシライスを食べる
- 取組みの効果：給食や調理への関心が高まった、児と調理士の関わりが深まった



大きなお鍋!



すごい湯気!

## ⑦ 「マーケットの開催支援」 (担当課：経済観光局農水産課)

### 概要

市民が神戸産農水産物にアクセスできる機会の創出として、日常的に神戸産農水産物を購入できるマーケットを開催。消費者と生産者との交流が生まれ、農漁業について知っていただく機会にもなり、地産地消を推進。

### (令和7年度の取り組み内容)

#### ■ マーケットの開催支援

- ・ EAT LOCAL KOBEファーマーズマーケット (東遊園地ほか)
- ・ ウェルアベニューマルシェ (西神中央)
- ・ 海と、魚と、(長田)
- ・ TARUMI FISH MARKET (垂水)
- ・ 浜ごこち (東須磨)



EAT LOCAL KOBE  
ファーマーズマーケット



ウェルアベニューマルシェ



フィッシュマーケット

⑧ 「食に関する情報提供」 (担当課：健康局食品衛生課)

概要

食中毒予防のため、様々なツールにより情報提供・啓発を実施しています。

- ・ポスター・リーフレット作成・配布 (計20,900枚)
- ・食中毒予防に関する動画のYouTube配信
- ・デジタルサイネージでの放映
- ・メールマガジン等による情報発信



肉の生食は危険です!  
**生の鶏肉は食べないで!**

鶏刺身や鶏たたきが食中毒の原因に!

食鳥処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率 **67.4%**

「新鮮だから生でも安全」は間違いです!  
さばきたての鶏肉の約70%が食中毒菌カンピロバクターに汚染されています。

肉料理を食べるときのポイント

- 肉は十分に加熱 (75℃で1分以上)
- 肉を焼くときは専用の箸やトングを
- 生肉に触れた手や器具はしっかり洗浄・消毒

神戸市 / 一般社団法人 神戸市食品衛生協会  
神戸市のホームページもご覧ください。食肉の生食はやめましょう!

## ⑨市民の食課題解決プロジェクトチーム「食べとう？KOBE」との取り組み

(担当課：健康局保健所保健課)

### 概要

#### 【食べとう？KOBEとは】

神戸市内に本社を構える食品関連企業等9社により結成された市民の食課題解決プロジェクトチーム

#### 【発足経緯】

令和2年度に神戸市が実施した事業「K O B E子育て応援レシピ」の協力企業（つなぐラボ「withコロナKOBE応援プラットフォーム」より公募）が「食課題解決のために、企業同士が連携すれば、もっとできることがあるのではないかと議論を重ね、令和4年度に発足に至った。

#### 【「食べとう？KOBE」と神戸市が協働で実施した主な取組（R6～7）】

- ・ バランス良く食べとう？夏休み親子クッキング
- ・ 食べとう？KOBE防災レシピコンテスト
- ・ 防災レシピ集の作成（神戸学院大学「防災女子」とコラボ）



バランス良く食べとう？夏休み親子クッキング



食べとう？KOBE防災レシピコンテスト



防災レシピ集（防災女子コラボ）