

◇ 基本方針・柱における主な取組状況など

方針2 「食」に関する理解を深める食育の推進 ④食と環境の関係を考え、行動する

【計画期間内の主な取組】

区分	主な取組内容
食品ロス削減に向けた「どさんこ愛食食べきり運動」の推進	<ul style="list-style-type: none"> ○食品ロス啓発パネル展、セミナーや大学等の講座における普及啓発による推進 ○「どさんこ愛食食べきり運動」や「食べきりキャンペーン」への協力による推進 ○未利用食品のフードバンクへの寄付の促進やどさんこ食べきり協力店による推進
3Rの普及啓発活動	○3Rハンドブック等の啓発資材や3R推進フェアの開催等による普及啓発活動
環境教育の推進	○参加・体験型の環境教育プログラム等で人材育成による環境教育の推進
クリーン農業や有機農業に対する理解の促進	○パンフレットの配布やパネル展、有機農産物のPR販売等や道議会食堂でのメニュー提供、大学での講義による理解の促進

#年未年始食べきりキャンペーン

おいしく残さず 食べきろう!

いつでも どこでも おいしく食べきろう!

外食やテイクアウトでは 食べきれなかった 食べられる量を注文! 「もったいない」をなくそう!

おうちで 食べきれなかった ごちそうは リメイクしよう!

北海道 農政部食の安全推進局食品政策課 Tel. 011-204-5427
環境生活部環境保全局循環型社会推進課 Tel. 011-204-5196

参加無料!

令和3年10月30日(土) 13:00~16:30
札幌エルプラザ (札幌市北区北8条西3丁目)

第1部 学習会 13:00~14:00
講師 森 雅美 氏(有機ソノリア農業マスター)

第2部 料理教室 14:00~16:30
講師 発酵ヘルスコンサルタント 菅井 美紀子 氏

有機農産物の生産をとおして有機農業についてご紹介いたします!

有機農産物をふんだんに使った、身体が喜ぶドリンクをご紹介します!

申込方法! 別紙申込書をご郵送ください。令和3年10月22日(金)までにお申し込みください。

主催/北海道 道庁 一般消費者16名(678歳)子ども11名(4月生~6年)保護者
※お電話でのお申し込みは受付しません。
※先着順に受付、定員に達し次第締め切りさせていただきます。
※当日の持ち物等については、参加決定後にご連絡いたします。

お申込み先: slow.food@pref.hokkaido.lg.jp
お問合せ先:北海道農政部食の安全推進局(担当:山崎・長山) TEL:011-204-5401



10月は 食品ロス削減月間

生産地だからこそ「もったいない」の心を大切に!

作りすぎない 買ったまま リメイク・冷凍保存
もったいない ありがとう を大切に
捨てすぎない 賞味期限を 正しく理解

買わずに 出かける前に 冷凍確認
むきすぎない 野菜の茎や皮も 有効活用

北海道農政部食の安全推進局食品政策課



Reduce ごみの量を減らそう
Reuse 繰り返し使おう
Recycle 資源として活かそう

◇ 基本方針・柱における主な取組状況など

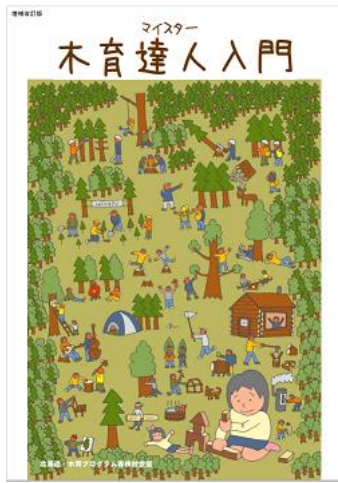
方針2 「食」に関する理解を深める食育の推進 ⑤地域の食を知り、伝える

【計画期間内の主な取組】

区分	主な取組内容
農林漁業体験活動の促進、支援	<ul style="list-style-type: none"> ○食育ファームやグリーン・ツーリズム関連施設、ふれあいファームによる促進、支援 ○栄養教諭の新任者を対象にした農業体験等の研修による促進、支援 ○北海道漁業士会や道職員による水産業や漁村に関する講座の開催による体験活動の促進、支援 ○木育マスターの育成や木育・食育に関する普及啓発イベントの開催による体験活動の促進、支援
研究所における視察の促進	<ul style="list-style-type: none"> ○(地独)道総研食品加工研究センター等の取組みの紹介による促進
食文化の継承	<ul style="list-style-type: none"> ○北海道らしい食づくり名人制度により食文化の継承



**北海道の農業にふれる
ふれあいファーム**
「ふれあいファーム」を訪問し、稲刈りや、くだもの収穫など、農作業を体験してみませんか。



食づくり名人が技とおいしさを お伝えします!

「食づくり名人が技とおいしさを
お伝えします!」

●「食づくり名人が技とおいしさを
お伝えします!」

●「食づくり名人が技とおいしさを
お伝えします!」

●「食づくり名人が技とおいしさを
お伝えします!」

●「食づくり名人が技とおいしさを
お伝えします!」

●「食づくり名人が技とおいしさを
お伝えします!」

食づくり名人が技とおいしさを お伝えします!

「食づくり名人が技とおいしさを
お伝えします!」

●「食づくり名人が技とおいしさを
お伝えします!」

●「食づくり名人が技とおいしさを
お伝えします!」

●「食づくり名人が技とおいしさを
お伝えします!」

●「食づくり名人が技とおいしさを
お伝えします!」

●「食づくり名人が技とおいしさを
お伝えします!」

◇ 基本方針・柱における主な取組状況など

方針2 「食」に関する理解を深める食育の推進 ⑥地産地消の意義を知り、実践する

【計画期間内の主な取組】

区分	主な取組内容
地産地消の促進	<ul style="list-style-type: none"> ○北のめぐみ愛食運動道民会議における情報提供や、北のめぐみ愛食レストランの認定、北海道産食材お取り寄せガイド等の啓発活動の実施、SNSでの北海道の食に関する情報発信による促進 ○漁協青年部や女性部等が行う出前講座や料理教室など、道民と地域の生産者との交流を促進による促進 ○きのこ生産者団体が開催するPRイベント活動による促進
学校給食を活用した食に関する指導の充実	<ul style="list-style-type: none"> ○食育推進研究協議会・北海道学校給食コンクールの開催、学校給食における道産食材の使用促進、栄養教諭による食に関する指導の充実



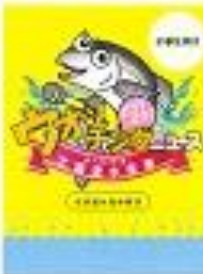
◇ 基本方針・柱における主な取組状況など

方針2 「食」に関する理解を深める食育の推進

①食に関する情報を正しく理解する

【計画期間内の主な取組】

区分	主な取組内容
食品表示等に関する法律や制度の普及啓発	<ul style="list-style-type: none"> ○食品表示制度セミナーや関係法のパンフレット等の配布、表示に係る相談対応による普及啓発 ○北海道食品機能性表示制度、道産食品独自認証制度等のSNSや展示会等の出展による制度の普及啓発
その他食に関する情報の提供	<ul style="list-style-type: none"> ○農業・農村情報誌confaの発行や、農業団体、消費者団体、経済団体等で組織する団体が取り組むPR活動による情報の提供 ○ほっかいどうお魚マップ等のHP掲載や、SNS発信による情報の提供 ○リスクコミュニケーション、ポータルサイト、メールマガジンによる情報の提供
クリーン農業や有機農業に対する理解の促進(再掲)	○パンフレットの配布やパネル展、有機農産物のPR販売等や道議会食堂でのメニュー提供、大学での講義による理解の促進(再掲)
学校給食を活用した食に関する指導の充実(再掲)	○食育推進研究協議会・北海道学校給食コンクールの開催、学校給食における道産食材の使用促進、栄養教諭による食に関する指導の充実(再掲)



北海道安心ラベル

ハタケダ博士&くりーんだね
北海道クリーン農業イメージキャラクター

