

近年の社会経済構造や価値観・ニーズなどの変化に伴い、「食育」はいのちをつなぐ要素、心身の健康をつくりだす要素として一層重要となっています。



「食育」は、食育基本法の前文において、「生きる上での基本であって、教育の三本柱である知育、徳育、体育の基礎となるべきもの」と位置づけられています。そこで、市民一人ひとりが、さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる「食育」を推進することにより、健康で豊かな富士見市の実現と市民の生涯にわたる健康の保持および増進を目指すことを目的に、「富士見市みんなで取り組む食育推進条例」を平成27年3月27

日に制定しました。この条例では、食育を推進するための基本理念について、右の事項を定めています。



## 「富士見市みんなで取り組む食育推進条例」 基本理念

- 1 市民一人ひとりが、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い知識および理解を深め、生涯にわたって健全な食生活を実践すること
- 2 食に対する感謝の気持ちを育むとともに、豊かな心を培うこと
- 3 食育において重要な役割を有している家庭、保育所、学校などでは、積極的な食の環境づくりに努めること
- 4 食生活において基本となる安心安全な食品および食の環境が守られるよう推進すること
- 5 地域の食文化および特性を生かし、地産地消を推進すること

## ～食中毒に気をつけましょう～

問合せ／朝霞保健所 ☎048-461-0468

夏季は食中毒が多く発生する時期です。肉やレバーを食べるときには次の点に注意しましょう。

1. 食肉（特にレバーなどの内臓）を調理するときは、中までしっかり加熱しましょう（目安：75℃で1分間以上）
2. 食肉は購入してから調理するまでの間、低温（10℃以下）で保存しましょう
3. 焼肉やバーベキューをするときは、生肉用のトングと焼きあがった肉用のお箸に分けて使用しましょう
4. 野菜、果物、調理済みの食品は、生肉やその肉汁と接触しないようにしましょう
5. 肉の調理に使用した包丁やまな板などの器具類は、その都度、洗浄消毒しましょう
6. 調理前や生肉に触った後、トイレの後は、手指の洗浄消毒をしましょう