

あいち食育
いきいきレポート
2020



2020年7月
愛知県
食育推進会議

はじめに

愛知県では、食育基本法に基づき、県民一人一人が食の大切さを理解して、主体的に食育に取り組むための指針として、2016年3月に第3次愛知県食育推進計画である「あいち食育いきいきプラン2020」を作成しました。

このプランで掲げた「食育の実践による健康で活力ある社会の実現」のために、知事を会長として、学識経験者、教育関係者、保育・社会福祉関係者、医療・保健関係者、農林水産業関係者、食品関連事業・企業関係者、消費者団体関係者等により構成される「愛知県食育推進会議」を中心に、県、市町村、団体、事業者などがそれぞれの役割と特性を生かし、様々な連携・協力しながら継続的な県民運動として食育活動を展開しています。

この度、プランの4年目である2019年度に行われた県内の食育推進の取組の中から、特に①新規の取組又は5年以上継続して行われている取組、②複数の関係者が連携して行った取組をレポートとして取りまとめました。

本書が皆さんの食育活動の幅を広め、それぞれの地域にあった食育推進の一助となれば幸いです。

マークの説明



は、健康な体



は、環境に優しい暮らし



は、豊かな心



は、食育を支える取組

を表現しています。

目次

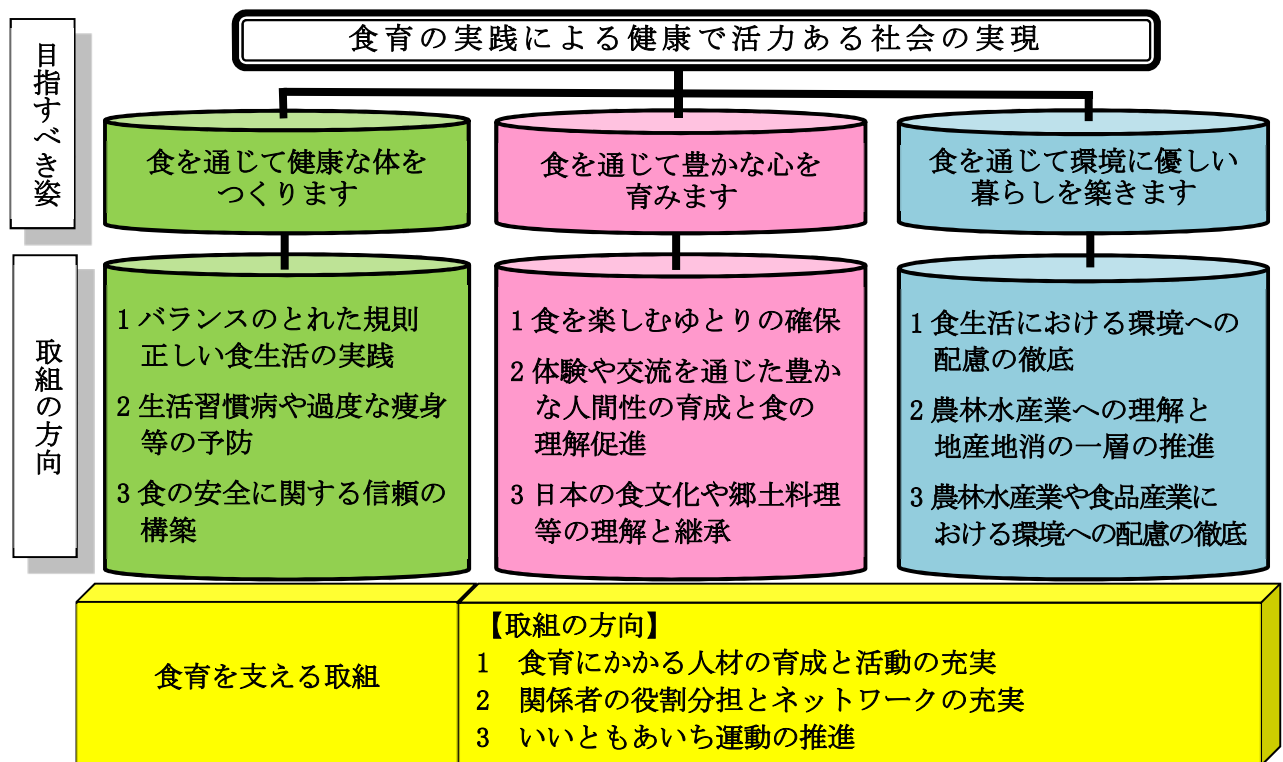
I	「あいち食育いきいきプラン 2020」について	1
II	特集1：第4回食育活動表彰について	3
III	特集2：「和食；日本人の伝統的な食文化」に関する取組について	5
IV	2019年度の主な取組の状況	9
	食を通じて健康な体をつくるために	9
1	バランスのとれた規則正しい食生活の実践	9
2	生活習慣病や過度な痩身等の予防	16
3	食の安全に関する信頼の構築	17
	食を通じて豊かな心を育むために	18
1	食を楽しむゆとりの確保	18
2	体験や交流を通じた豊かな人間性の育成と食の理解促進	20
3	日本の食文化や郷土料理等の理解と継承	30
	食を通じて環境に優しい暮らしを築くために	33
1	食生活における環境への配慮の徹底	33
2	農林水産業への理解と地産地消の一層の推進	35
3	農林水産業や食品産業における環境への配慮の徹底	36
	食育を支える取組	37
1	食育にかかる人材の育成と活動の充実	37
2	関係者の役割分担とネットワークの充実	39
3	いいともあいち運動の推進	40
V	県や関係団体の取組一覧	41
VI	食育推進に関する問合せ先	52

I 「あいち食育いきいきプラン 2020」について

「あいち食育いきいきプラン 2020」（第3次愛知県食育推進計画）は、食育基本法に基づき、愛知県食育推進会議が第1次食育推進計画「あいち食育いきいきプラン」及び第2次食育推進計画「あいち食育いきいきプラン 2015」の基本理念や成果を継承しつつ、更に食育を推進するために2016年3月に作成したものです。

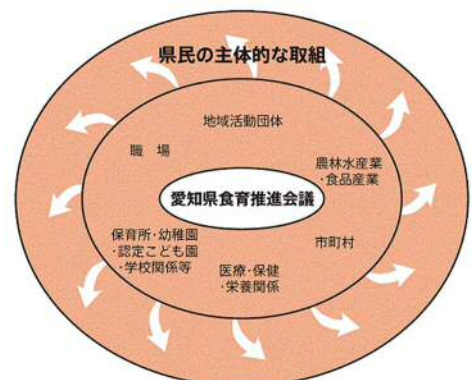
1 目指すべき姿と基本コンセプト

- このプランでは、前プランからの本県の特色である「体」、「心」、「環境」に着目した食育を継承することにより、健康で活力ある社会の実現を目指しています。
- 規則正しい食生活の実践などにより「健康な体をつくる」ことはもとより、感謝の気持ちや食を大切に作る心といった「豊かな心を育む」こと、地産地消の推進や食品の廃棄量を減らすなどの「環境に優しい暮らしを築く」ことを基本としています。



2 取組の特徴

- あらゆる世代の県民が健全な食生活を送り、心身ともに健康で豊かに暮らすためには、生涯を通じた間断のない食育が重要です。
このため、乳幼児から高齢者に至るまで、ライフステージと生活場面に応じた切れ目のない食育を進めています。
- また、食育に関する取組の実効性を高めるため、多様な関係者が、その役割と特性を生かしつつ、密接に連携・協力して、県民運動として食育を展開しています。



3 県や関係団体等の取組

食育の推進について、県や関係団体等は、あいちの食育が目指す3つの方向に則して、ライフステージと生活場面に応じ、それぞれの役割と特性を生かしつつ連携・協力して、継続的に情報提供や実践促進活動を行っています。

以下では、取組を働きかける生活場面を下記のとおりに表示

保幼 保育所・幼稚園 職場 勤務先
学校 小学校～大学 地域 その他の場所

■ 取組の体系

取組の体系	取組の目的	取組の内容	生活場面			
			保幼	学校	職場	地域
食を通して健康な体をつくるために 食を通して豊かな心を育むために 食を通して環境に優しい暮らしを築くために	食を通して健康な体をつくるために バランスのとれた規則正しい食生活の実践 生活習慣病や過度な痩身等の予防 食の安全に関する信頼の構築	ア 乳幼児期における基本的な食習慣の確立	●			●
		イ 学校における小中学生への食に関する指導のさらなる充実		●		
		ウ 小中学生の食育のための家庭への支援		●		●
		エ 高校における食育の充実		●		
		オ 青年期以降の若い世代を中心とした食育の推進		●	●	●
		カ 妊産婦や乳幼児を持つ親への食育の推進				●
		キ 高齢期における食による健康維持の推進				●
		ク 野菜摂取量を増やす取組の推進				●
		ア 子どもの肥満予防等の推進	●	●		
	イ 歯の大切さについての子どもへの啓発活動の推進	●	●			
	ウ 思春期からの過度な痩身の予防対策		●			
	エ 職場での健康診断等に基づく食生活改善のさらなる推進			●	●	
オ 地域における健康づくりの推進				●		
ア 食品表示の適正化の推進				●		
イ 食の安全に関する情報提供や意見交換		●		●		
ウ 安全に関する自主管理と情報開示の促進				●		
エ 食品と医薬品との相互作用等に対する普及啓発				●		
オ 学校給食等における食物アレルギーへの対応	●	●				
ア 給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成	●	●				
イ 家族や友人と食事をとるための環境整備			●	●		
ウ 高齢者の孤食対策等				●		
ア 乳幼児期における食とのふれあい機会の確保	●			●		
イ 少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実		●		●		
ウ 幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供				●		
ア 子どもに対する食事作法の習得	●	●		●		
イ 給食等における地場産物や郷土料理等の導入促進	●	●	●	●		
ウ 日本型食生活の推進、郷土料理等地域の食文化の継承				●		
ア 子どもに対する環境学習の推進		●				
イ 環境に配慮した食料品等の購入やリサイクル等の実践				●		
ウ 環境に配慮した食生活の実践				●		
ア 農林水産業への関心と理解を深める取組の推進		●		●		
イ 子どもに対する地産地消の理解と利用の促進		●				
ウ 青年期以降における地産地消の実践		●	●	●		
エ 直売所における生産者と消費者の交流				●		
ア 農林水産業における環境への配慮とバイオマスの利活用				●		
イ 食品関連事業者における食品廃棄物等の削減				●		
ウ フードバンク活動の普及啓発				●		
ア 保育・教育機関における推進体制の充実	●	●				
イ 社会人を対象とした推進体制の充実			●	●		
ウ 愛知県食育推進ボランティアの育成と活動の充実				●		
エ 食育に係る多様な人材の育成と活動の促進				●		
オ 食育推進資料の作成や調査の実施				●		
ア 活動主体同士の情報共有と連携の強化		●		●		
イ 既存のネットワークを活用した関係者間の情報共有				●		
ウ 食育に関する情報発信の充実				●		
ア 運動の定着促進				●		
イ 協働活動の充実				●		
ウ 県産農林水産物の利用拡大				●		

Ⅱ 特集 1 : 第 4 回食育活動表彰について

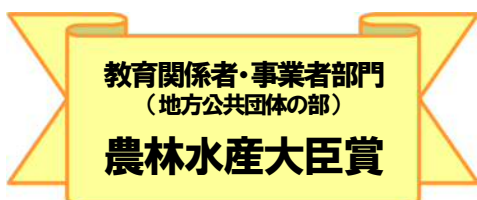
全国各地で農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動、教育活動又はボランティア活動を通じて、食育の推進に取り組む者の功績を称えるとともに、その取組の内容を広く周知し、食育を推進する優れた取組が全国に展開していくことを目的として、2016 年以降、毎年農林水産省が表彰しており、その年の食育推進全国大会において、表彰式や事例発表会が行われています。

2020 年に発表があった第 4 回表彰では、「岡崎市食育推進会議」が農林水産大臣賞を、「合資会社野田味噌商店」及び「季の野の台所」が消費・安全局長賞を受賞しましたので、活動内容について紹介します。

(2020 年 6 月 27 日・28 日に愛知県で開催する予定でした「第 15 回食育推進全国大会 in あいち」は新型コロナウイルス感染症の影響により中止となったため、表彰式及び事例発表会は中止となりました。)

食育活動表彰の詳細については、農林水産省のホームページを参考にしてください。

(<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/index.html>)



岡崎市食育推進会議 (岡崎市)

市民みんなで参画

『食育で健康～スマートウエルネスシティ～』

おかざき食育やろまい*プロジェクト

※「やろまい」は三河弁で「やりましょう」の意味。

◆活動内容

「おかざき食育やろまいプロジェクト」では、8つのシンボルプロジェクトを掲げています。その中の1つ「食育の環プロジェクト(8→∞)」では、多様な関係者をつなげ地域全体で協働して食育を推進する「関係者の環」、それぞれの世代に応じた取組を行い次世代へ伝える「ライフステージ・継承の環」を推進し、包括的食育活動に取り組んでいます。

(公財)岡崎市学校給食協会や生産者と連携し、「学校給食の食材」を切り口に、児童に対して、米づくり体験や給食センター内で給食調理を疑似体験できる「給食センター探検隊」、給食調理員が扮する「給食戦隊ツクルンジャー」による食育ショーを各種イベントや保育園等で公演し、幼少期から食と命の循環について学ぶ機会を提供しています。

また、岡崎市の健康・食育キャラクター「まめ吉」を活用した、未就学児から高齢者までが食育を身近に感じて楽しく学べる活動や市独自の食育推進ボランティアの育成等、市が多様な関係者にアプローチし、それぞれの特性を活かした活動ができるよう関係者をつないでいます。



まめ吉・給食戦隊ツクルンジャー等による食育ショー



脱穀体験

教育関係者・事業者部門
(食品製造・販売者等の部)

消費・安全局長賞

合資会社野田味噌商店（豊田市）

「味噌」を通じた食文化の継承と食育の推進

◆活動内容

小・中学生、大学生及び若い世代を中心に、食文化の継承や郷土愛を醸成することを目的に、体験に基づいた幅広い食育活動に取り組んでいます。

郷土食から地域の活性化を目指し、「とよた五平餅学会」を立ち上げ、市内の五平餅店と共に、中学生向けの五平餅作り体験講座の開催や地元大学生を「五平餅マイスター」として養成するなど、次世代に繋がる仕組みづくりを行っています。

また、若い世代を中心に手作りの良さを伝えていきたいという思いから、2017年に味噌作り体験事業「みその学校」を開設し、小学生向けの大豆栽培から味噌ができるまでの体験講座などを実施しています。実際の味噌作り体験を通して、環境と調和した生産の重要性、食の循環への理解が深まっています。



五平餅作り体験講座



味噌仕込み体験

教育関係者・事業者部門
(農林漁業者等の部)

消費・安全局長賞

季の野の台所（美浜町）

もろみの入学式から始まり成長過程を支えた後に卒業式を迎え、立派な醤油に進学するまでを見届ける、人と発酵の共存、共栄、共育の軌跡。

◆活動内容

小麦、大豆を栽培しながら、手作り醤油づくり教室を行っています。

参加者にはもろみの仕込みから醤油絞りまでを一貫して取り組んでもらっています。醤油になるまでのおよそ1年の間、何度も「もろみ」の世話をしながら少しずつ醤油に成長していく姿を共有することで、自分も関わったという主体性と、みんなで作業することによる協働の心の醸成にもつながっています。

長年、味噌作り教室を行ってきましたが、「醤油も」との思いから、試行錯誤を重ね、やっとここまでできました。醤油づくりのメインは「絞り」。醤油が滴る様子をみんなで共有、できた醤油はお裾分けしたくなり、参加した人の周りにはあたたかな空気で満たされます。



もろみの手入れ



醤油絞り

Ⅲ 特集2：「和食；日本人の伝統的な食文化」に関する取組について

1 はじめに

2013年12月に「和食；日本人の伝統的な食文化」と題し、自然の尊重という日本人の精神を体現した食に関する社会的慣習が、ユネスコ無形文化遺産として登録されました。

ユネスコ無形文化遺産登録を契機に、日本の伝統的な食文化の保護・継承の重要性が高まっており、愛知県でも、第3次愛知県食育推進計画である「あいち食育いきいきプラン 2020」から「日本型食生活の推進、郷土料理等地域の食文化の継承」として取組を啓発しています。

無形文化遺産の保護に関する条約に基づき、2021年度末に「和食」の保護・継承の取組が着実に進展していることを国がユネスコに報告することとなっており、今一度、日本的食文化の保護・継承について考えていきましょう。

2 「和食；日本人の伝統的な食文化」について

南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきました。

このような、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」を、「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して、2013年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されました。

「和食」の4つの特徴

（参照：農林水産省ホームページ「食文化」
<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/>）

(1) 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。

また、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。

(2) 健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われています。

また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿や肥満防止に役立っています。

(3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴のひとつです。季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。

(4) 正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

参考：「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」

各地域で選定された郷土料理のいわれ・歴史やレシピ等、また、郷土料理を生んだ地域の背景等についてデータベースを、農林水産省が作成し、情報発信しています。

愛知県の郷土料理については2019年度から公開されており、今後2021年度末までに全都道府県の情報が掲載される予定です。是非、御覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html



3 あいちの食文化や郷土料理について

(1) 概要

温暖な気候をはじめ、変化に富む恵まれた立地環境のなかで、愛知県の郷土料理は生まれ、育まれてきました。風土だけでなく、産業の発展や文化的な側面とも深く結びつき、現在に受け継がれています。

気候 との結びつき

夏は高温多湿で蒸し暑く、冬は晴天の日が続くのが、愛知県の気候の特徴といえます。豆みそやしょうゆなどに代表される愛知県の醸造文化は、こうした気候を利用して花開いたのです。秋冬期の露地野菜や施設野菜を中心とした野菜作りも古くから盛んに行われてきました。

地理 との結びつき

変化に富んだ地形からは、田畑や山の幸を生かした独自の料理が生まれ、受け継がれてきました。

また、伊勢湾、三河湾という豊かな漁場を控え、海の幸を料理にふんだんに利用。県内にはいくつもの河川も流れることから、鮎やうなぎなどの川魚を好む食文化も発展してきました。

産業 との結びつき

戦後、愛知用水や豊川用水などに代表される近代的な大規模農業用水の整備が行われ、全国でも有数の愛知県農業を支えてきました。また、名古屋をはじめ、東京、大阪などの大消費地が近く、流通網が早くから整っていたことも愛知県の農業の発展につながり、豊かな食文化を育みました。

文化 との結びつき

豊かな食材に恵まれた土地柄では、心に余裕が生まれ、文化の花が咲きました。「芸処名古屋」といわれるゆえんです。文化の豊穡が食を豊かにし、愛知県の多彩な食文化を生み出しました。城下町に今も和菓子の老舗が多く残るのは、茶の湯文化の浸透が影響しているからです。

(2) 主なあいちの郷土料理



もろこ寿司



きしめん



味噌煮込みうどん



かしわのひきずり



鬼まんじゅう (芋ういろ)



おしもん (おこしもん)

※レシピやこのほかの郷土料理については、以下のウェブサイトで公開しています

食育ネットあいち「あいちの郷土料理」

<https://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/mind/local.html>

4 2019年度に実施された主な取組について

あいち食育いきいきシンポジウム、地元農産物を活用した和食調理講習会の開催

愛知県食育消費流通課

●実施時期：2019年11月25日（シンポジウム）、2020年1月29日（調理講習会）

●対象者：県民

「和食」や「郷土料理」、それを支えるあいちの農産物の良さを感じ、次世代への継承を考えるきっかけとするため、シンポジウム及び調理講習会を開催しました。

それぞれの講師は、(一社)和食文化国民会議及び(一社)愛知県調理師会から御紹介いただきました。

○令和元年度あいち食育いきいきシンポジウム

～新しい時代にもう一度、和食の良さを見直そう！～

奈良女子大学の的場輝佳名誉教授から、ユーモアを織り交ぜながら、和食に含まれる栄養や生活習慣病との関係、「だし」の特徴、京都府での和食伝承の取組などについて、基調講演をいただきました。

その後、名古屋文化短期大学の鳥居久雄教授から、愛知県の食文化や郷土料理について、講演をいただきました。

当日は、県民、教育関係者、食生活改善推進員等104名の方に参加いただき、「だしの重要性、日本食の尊さ・大切さを実感しました。」「あいちの郷土料理を作りたいです。」との声が聞かれました。



○地元農産物を活用した和食調理講習会

～和食の基本「だし」と、愛知の食材や発酵調味料を学び、和食文化を継承しよう！～



碧南市の日本料理店「一灯」の長田料理長を講師としてお招きし、県産農産物を活用して、以下の5品の調理実習を行いました。

- ・鶏肉と根菜の煮物
- ・五色なます
- ・ちりめんじゃことふきのご飯
- ・八丁味噌の赤だし
- ・豆乳ムース



その後、愛知県の伝統野菜や多種多様な発酵調味料の特徴や使い方に関する講話をいただきました。

当日は県民、食育推進ボランティア等29名の方に参加いただき、「だしの重要性、日本食の尊さ・大切さを実感しました。」「あいちの郷土料理を作りたいです。」などの声が聞かれました。

シンポジウムや調理講習会で学んでいただいた内容が、参加者を中心に、家庭や地域等において広く発信いただき、和食文化や地元食材の魅力が継承されていくことを期待します。

学校給食料理講習会

公益財団法人愛知県学校給食会

- 実施時期：2019年12月25日
- 対象者：栄養教諭・学校栄養職員

児童生徒に豊かな食生活を営もうとする意欲を高めるため、学校給食では郷土料理や地場産物の利用促進など献立の充実が求められています。そこで、各地域の伝統や多様な食文化に関する調理実習や講義を開催しました。

名古屋文化短期大学の鳥居教授を講師に迎え、愛知の郷土料理や地場産物を活用した献立「たこ飯、にぎすのフライ、手作りがんどきの味噌おでん、じょじょ切り」の調理実習を行いました。

午後からは、「和食」をテーマに、マナーや盛り付け、日本の気候や風土と各地域の食文化との結びつき、愛知県の郷土料理について詳しく学びました。



参加者のアンケートからは、全員が今後の学校給食や食育活動に活かせると回答しており、学校給食の献立の充実や学校での食育活動を通して児童生徒の豊かな食生活の形成に役立つ機会となりました。今後も継続していきたいと思えます。

食育講座 教えて！じいちゃんばあちゃんの知恵 ～一緒につくろう！なつかしい味、これからの味～

北名古屋市（保健センター）、NPO法人温故知新クラブ

- 実施時期：2019年8月、10月
- 対象者：子育て世代とその子（未就学児）、小学生

若い世代にこの地方の食文化を少しでも継承したいと思いをもち地域の高齢者が、郷土料理や昔ながらの家庭料理の作り方を教える講座を実施しています。

子育て世代向けには、おこしもの（桃の節句の祝い菓子）を親子で作ったり、乾物を使った料理やかきまわし（郷土のまぜごはん）の作りました。だしの取り方のデモンストレーションをして、それを佃煮にして試食したのは好評でした。また、小学生を対象にした回では、子どもたちが自ら卵焼きを焼いて太巻き寿司を一人1本ずつ作り皆で食べました。

小学生対象の回は定員を超える応募があり非常に好評でした。一方、子育て世代の集客が難しいため、共働き世帯でも参加しやすい土日開催や保育園の協力を得て告知をしていきたいです。

2013年より郷土料理の伝承を行い、「すいとん」「ぼたもち」から始め、「巻きずしとあげずし」「夏野菜を使った料理」「かきまわし」など、いろいろな内容で試しながら実施してきました。メンバーの高齢化で活動時間や回数を極端には増やませんが、対象者に合わせた献立や開催時期を検討し、市の保育園や小学校の協力を得て積極的に募集を行うことで、徐々に参加者に広がりができています。



IV 2019年度の主な取組の状況



食を通じて健康な体をつくるために

乳幼児期から高齢期にいたるまで、ライフステージに応じた「バランスのとれた規則正しい食生活の実践」、子供の肥満予防や思春期からの過度な瘦身の予防、職場等での健康指導など「生活習慣病や過度な痩身等の予防」、及び「食の安全に関する信頼の構築」に取り組みました。

1 バランスのとれた規則正しい食生活の実践

食まる食育活動

刈谷市立重原幼稚園

●実施時期：2019年10月～2019年11月

●対象者：全園児

●内容

地域で活動する「食まる応援団」に協力いただき、「食まるファイブ※」を使って、バランスよく食べることについて学びました。

・3歳児向け

各「食まる」の名前と代表的な食べ物、食べるとどのような効果があるのかを「食まるファイブ」に紹介してもらい、いろいろな食べ物を身近に感じられるように触れ合いました。

・4、5歳児向け

目隠しをして食べ物に触れたり、「食まるカルタ」をしたりして、ゲームを通して、5色（食まる全員）揃うとバランスがとれ、元気で丈夫な体になることを学びました。

●活動の成果、今後の課題

給食を食べながら「これはにくまるだね」「ベジまる見つけた」などと話をしたり「これは何まるでしょうか？」とクイズをしたりして5色そろるように食べようと意識するようになりました。



※食まるファイブ

食まるファイブは、子供たちがバランスよく食べるための大切さをわかりやすく学べるよう、食事バランスガイドに5色で分けられた料理の仲間を代表するキャラクターです。

食まるファイブは、主食エリアの「りきまる（黄色）」、副菜エリアの「ベジまる（緑色）」、主菜エリアの「にくまる（赤色）」、果物エリアの「フルーツまる（紫色）」、牛乳・乳製品エリアの「ほねまる（白色）」の5人の食まるで構成されています。



〈取組項目：乳幼児期における基本的な食習慣の確立〉

〈取組場面：保幼〉

学校教育支援事業（出前講座）

公益財団法人愛知県健康づくり振興事業団

●実施時期：2019年7月8日、7月10日、10月10日

●対象者：県内の小中学生、教職員、保護者(希望者)

●内容

学校から、「朝食の大切さ」や「朝食と健康な生活リズム」などについて伝えてほしいという要望を受け、朝食から食生活について考えようという主旨の講座を開催しました。

児童生徒の生活習慣の事前アンケート結果から見えてきた、「朝食とこころの関係」や、「スマホの利用時間と就寝時間の関係」などを紹介し、朝食の効果や朝食をしっかり食べるための生活習慣について講話しました。いつでも簡単に栄養バランスをチェックする方法を紹介・実践したり、今後の目標を考えてもらったりして、自身の食生活を振り返る機会になることを目指しました。

●活動の成果、今後の課題

児童生徒から、「朝食の大切さが分かった」、「朝食を食べるために早く寝ようと思った」などの感想を頂きました。講座前後に行ったアンケート結果から、講座の直後は意欲が高まりますが、講座の1か月後はそれより下がってしまう傾向が読み取れました。今後は、意欲を維持するための継続的な支援方法を検討していきたいです。

〈取組項目：学校における小中学生への食に関する指導のさらなる充実〉

〈取組場面：学校〉

学校給食教室

公益財団法人愛知県学校給食会

●実施時期：2019年11月19日～22日

●対象者：県内小中学校の児童生徒の保護者

●内容

学校給食は、食の知識を学び、望ましい食習慣を養うことを目指しており、学校給食の理解と食育の発展を図るため、保護者を対象に毎年学校給食教室を開催しています。今年度も11月に愛知県学校給食総合センターで4日間開催し、計207名の保護者が参加しました。内容は、「学校給食の意義と新たな役割」の講義、学校給食献立の調理実習、「子どもたちの食生活の現状とその課題」をテーマとした講話を行いました。



●活動の成果、今後の課題

学校給食の意義や学校での食育の取組、調理実習を通して学校給食の実態を保護者の方に理解していただきました。また、栄養教諭による「子どもたちの食生活の現状とその課題」の講話により成長期の子どもたちの食生活の大切さを伝え、家庭への食育の推進を図ることができました。今後も多くの保護者に参加していただき、学校給食に対して理解を得たいと思います。



〈取組項目：小中学生の食育のための家庭への支援〉

〈取組場面：学校〉

産業フェスタでの食生活診断実施

みよし市食育推進会議

●実施時期：2019年11月3日

●対象者：市民

●内容

みよし市緑と花のセンターで開催された「産業フェスタみよし」において、食育SATシステム(株式会社いわさき製)を使用し、みよし市食育推進会議による「食生活診断」を実施しました。みよし市食生活健康推進員会会員の協力のもとで実施され、普段の食事を見直すことで、食育について考えてもらうきっかけとなりました。

また、管理栄養士による栄養バランスの指導を交えながら、食の大切さを知ってもらう機会となりました。

●活動の成果、今後の課題

当日は311名の幅広い世代の方が参加し、みよし市食生活健康推進員会の会員や管理栄養士の指導のもと、正しい食生活や栄養バランスについて知ってもらい、身近なところから食育を実践してもらうよう促すことができました。今後も広く市民へ食育推進の取組を実施していきたいです。



〈取組項目：青年期以降の若い世代を中心とする食育の推進〉

〈取組場面：地域〉

パパママ教室

小牧市保健センター

●実施時期：通年

●対象者：市民

●内容

専門職(保健師・管理栄養士・歯科衛生士)が妊娠期から必要である、口腔ケアの方法、妊娠の適正体重やバランスの取れた食事についての講話や、赤ちゃん人形抱っこ体験、父親の妊婦体験等を通して、安心して妊娠・出産・育児にのぞめるよう支援するとともに、家族と一緒に子育てができるよう、妊娠中から母親・父親としての気持ちづくりの手助けをします。

また、食生活改善推進員と協力して、汁物の塩分測定を実施、減塩の呼びかけを行っています。なお、仕事を持つ母親・父親が参加しやすいよう、休日に実施しています。

●活動の成果、今後の課題

アンケート結果から、全体を通して「とても役に立った」が9割、「少し役に立った」が1割みえました。「普段から気を付けているつもりだったけど、実際は栄養が不足していた。」、「塩分濃度に気を付けます。」、「赤ちゃんが泣いたときの対処法が知れて良かった。」など感想をいただき、参加者のほとんどが満足されたことが分かりました。

〈取組項目：妊産婦や乳幼児を持つ親への食育の推進〉

〈取組場面：地域〉

プレママごはん～知っておきたい栄養知識～

稲沢市

●実施時期：年6回（隔月）

●対象者：5～7か月頃の妊婦（参加希望の場合、夫も可）

●内容

妊娠を機に、自らの食生活を見直し、自分自身や家族の健康づくりを考え実践していけるように支援するとともに、妊婦同士の仲間づくりの場として開催しています。

食事バランスガイドを活用してバランスの良い食事や、母子健康手帳を活用して妊娠中に注意したい栄養素についての講義を行いました。間食の摂り過ぎを防ぐための菓子計量実習をし、鉄分やカルシウム豊富なレシピの調理実習をして試食しました。参加者同士の情報交換が活発で賑やかな教室です。

希望者には午後から妊産婦歯科健診にも参加いただいています。

●活動の成果、今後の課題

参加者からは、「バランス食が理解できた。」、「間食の摂り過ぎを防ぎ、必要な栄養を摂るようにしたい。」、「試食はおいしく、家でも作りたい。」、「妊婦同士話ができてよかった。」等、アンケート実施より感想をいただきました。



〈取組項目：妊産婦や乳幼児を持つ親への食育の推進〉

〈取組場面：地域〉

離乳食講習会

清須市

●実施時期：月1回（年12回）

●対象者：乳児を持つ保護者

●内容

健康推進課管理栄養士が講師となり、離乳食の作り方の実習や試食の提供、質疑応答を行っています。調理補助や試食の取り分けなど、毎回、清須市食生活改善推進員に協力いただいています。

2019年度は、主に生後5、6か月の離乳食の説明を行う「ごっくん編」を年8回、主に生後7、8か月の離乳食の説明を行う「もぐもぐ編」を年4回実施しました。作り方、食べさせ方などを伝えることにより望ましい食習慣の確立、調理技術の向上、育児不安解消を目指しています。

●活動の成果、今後の課題

2018年度から実施している事後アンケートの結果を参考に、次年度以降の講習会の開催頻度や内容の改善につなげていきます。

〈取組項目：妊産婦や乳幼児を持つ親への食育の推進〉

〈取組場面：地域〉

栄養ワンダーin あいち

公益社団法人愛知県栄養士会

●実施時期：2019年8月3日

●対象者：県民

●内容

本会で行っている「栄養相談」を拡大したものです。月2回土曜日にオアシス21(名古屋市中区)において「栄養相談」を実施していますが、具体的な数値を基に栄養相談をすることが、相談者の関心が高まり、理解し易いと考え、管理栄養士8人(通常2人)により実施しました。

管理栄養士が握力測定と骨密度測定を行い、その結果から、栄養指導を行いました。

●活動の成果、今後の課題

握力測定には50名、骨密度測定には66名の参加がありました。栄養相談は順番を待っていただくほどでした。事前に配布したPRのためのチラシを持参し、骨密度の測定を目的に参加される方もあり、本取り組みへの関心の高さも窺い知ることができました。来年度も継続していきたいと考えています。



〈取組項目：高齢期における食による健康維持の推進〉

〈取組場面：地域〉

低栄養予防料理教室「簡単・おいしい・栄養満点教室」

東郷町

●実施時期：2019年11月～2020年2月

●対象者：65歳以上の住民

●内容

いつまでも元気な身体を保つためには、フレイル予防が必要です。フレイル予防の一つの柱として「低栄養予防」があり、今までのメタボリックシンドロームの保健指導とはまるで真逆ともいえる、高齢期ならではの食事について学んでもらいたいと思いました。正しい食事内容を知ることに加え、一人暮らしの方でも簡単に調理ができる調理方法を学べる調理実習を実施しました。

●活動の成果、今後の課題

メタボリックシンドロームの指導を受けてきた方が多く「野菜を中心に」、「肉や卵は控えめに」、「カロリーは摂りすぎない」等の根付いた知識を一変させることができました。今後はすべての高齢者に対して低栄養予防の知識の普及啓発をしていくほか、すでに低栄養のリスクのある方に焦点を当てて教室の周知啓発を実施していきたいと考えています。



〈取組項目：高齢期における食による健康維持の推進〉

〈取組場面：地域〉

高齢者お楽しみ食事会

碧南市

●実施時期：通年（年3～4回）

●対象者：介護予防事業に参加している高齢者

●内容

高齢期の食生活では低栄養・骨粗鬆症予防等が重要となり、蛋白質を十分摂り、多品目を摂取することが健康寿命の延伸につながります。食事会では高齢者が普段の食生活を見直すきっかけとし、また参加者同士が食を通じて交流を深めることを目的に実施しています。

高齢者が介護予防のために定期的集まる会で、今年度は「脳を活性化する食事」をテーマに講話をした後、テーマに合った食事の紹介と試食を実施しました。

試食の献立作成や調理について、碧南市健康づくり食ボランティア協議会に協力いただきました。

●活動の成果、今後の課題

食事会を楽しみに参加される方が多く、普段の食事内容のチェック等で自身の食生活の振り返りもできています。

〈取組項目：高齢期における食による健康維持の推進〉

〈取組場面：地域〉

食育の日啓発イベント

知多市、知多市健康づくり食生活改善協議会、
名古屋学芸大学管理栄養学部学生

●実施時期：2019年6月23日、6月27日

●対象者：市民

●内容

食育月間である6月に、市内スーパーマーケットで「食育の日」の啓発イベントを行いました。今年度は「野菜を食べよう」をテーマとして、野菜レシピや野菜を手軽に摂取する方法を啓発しました。

また、名古屋学芸大学の学生による、野菜に関するクイズラリーやフレイルに関するアンケート調査を実施しました。市の公認キャラクターで知多市ふるさと観光大使の梅子も駆けつけ、イベントを盛り上げました。

●活動の成果、今後の課題

350gの生野菜や加熱野菜を展示したり、クイズラリーを実施するなど、実践的な内容を取り入れ、市民の野菜摂取に対する意識をもつ良い機会となりました。今後も同様の取組を継続していきたいと考えています。



〈取組項目：野菜摂取量を増やす取組の推進〉

〈取組場面：地域〉

「野菜別！おいしい料理レシピ集」作成

岩倉市、岩倉市食の健康づくり推進員

●実施時期：年間を通じて活動し、年度末に発行

●対象者：市民

●内容

野菜料理を毎日プラス1皿してもらうことを目的に、「野菜別！おいしい料理レシピ集」～たまねぎ・なす・キャベツ・大根～（A4版）を作成しました。2015年6月から広報（毎月）で1品ずつ紹介しています。また、「JA愛知北産直センター」や駅地下で開催される「野菜の広場」で季節毎に分けて、A5版に編集したレシピ集を買い物客に配布しています。

●活動の成果、今後の課題

季節ごとに500冊のレシピ集を作成して配布しており、周知を進めています。また、JA愛知北岩倉と協働して実施している料理教室の実習献立もこのレシピ集から抜粋し、好評を得ています。

〈取組項目：野菜摂取量を増やす取組の推進〉

〈取組場面：地域〉

市制50周年記念事業 市民トマトde健康レシピコンテスト「T-1グランプリ」

東海市

●実施時期：2019年7月1日から9月2日まで

●対象者：【トマトde健康メニュー部門】営利を目的としない個人又はグループ
【親子deトマト給食部門】東海市内の小中学校に通う児童・生徒の親子等

●内容

トマトを使用したレシピコンテストを開催しました。

・トマトde健康メニュー部門

1人前でトマト1個(80g)以上を使っているメニューを募集し、一次(書類)審査にて入賞作品5点を選出し、10月20日に二次(実技)審査を開催しました。考案者が実際にメニューを作り、審査員が試食して金賞、銀賞、銅賞、入賞作品を決定しました。

・親子deトマト給食部門

トマトやトマトの加工品を使っているメニューを募集し、書類審査にて入賞作品を選定しました。金賞・銀賞作品は2020年1月・2月にトマト給食として小中学校で提供しました。

●活動の成果、今後の課題

トマトde健康メニュー部門は100作品、親子deトマト給食部門は218作品の募集がありました。入賞作品等をまとめたレシピ集を発行し、地域での料理教室等で活用いただくなど、家庭等へのトマト料理の普及を図ります。



〈取組項目：野菜摂取量を増やす取組の推進〉

〈取組場面：地域〉

2 生活習慣病や過度な痩身等の予防

食育講演会・給食参観を通じて食の大切さを感じる

刈谷市立刈谷幼稚園

●実施時期：2019年6月

●対象者：3歳児・3歳児保護者

●内容

講演会を通して、一日に摂取する野菜の量をレプリカで見たり、おやつや清涼飲料水などに入っている油、塩、砂糖の量を実際に見たりすることでどういった物を食べさせていくとよいかを教えていただき食事の大切さを学ぶ機会としました。

愛知教育大学の藤井教授に講演いただき、講演会后、給食参観を行い、食べる量や食材などについて様子を見ながら、食事への意識を高められるようにしました。

●活動の成果、今後の課題

朝食を抜いたり、菓子パンを食べさせたりする家庭もありましたが、菓子パンからサンドイッチなどの総菜パンに果物やヨーグルトなど食事のバランスを意識して食べてくる子が増えたり、野菜嫌いの子に対して家庭でも工夫して食べさせてくれるようになりました。



〈取組項目：子どもの肥満予防等の推進〉

〈取組場面：保幼〉

小・中学校歯みがき教室

東浦町保健センター

●実施時期：通年

●対象者：町内小中学校に通う児童及び生徒

●内容

町内各小学校及び中学校へ希望を募り、希望があった学校へ歯みがき教室として出前講座を実施しています。各学年の指導テーマに沿って、歯科教育と赤染めを使用した歯みがき実習を行います。口腔内の環境が大きく変化する学童期に、口腔内の清潔を保つ大切さや、一生使う歯を守ること、そして口腔機能と食べるということの関連について、各学年の特色に合わせて教育をしています。

●活動の成果、今後の課題

小学校については、毎年依頼があり、希望の学年での出前講座は実施できています。各学校においても給食後の歯みがき時の声かけや、対象の学年以外でも養護教諭が独自で歯みがき教室を行っており、継続的な支援ができています。

生活習慣が乱れがちな中学生の歯肉炎予防がまだ十分に啓発ができていないため、今後は中学生への歯肉炎予防教室の拡充が課題です。

〈取組項目：歯の大切さについての子どもへの啓発活動の推進〉

〈取組場面：学校〉

3 食の安全に関する信頼の構築

HACCP 導入基礎研修	
	愛知県生活衛生課
●実施時期：2019年6月17日、18日、25日	
●対象者：食品事業者	
●内容 生活衛生課では、HACCPの導入を推進するため、講習会や委託事業を継続的に実施しています。2019年度についても、一般社団法人愛知県食品衛生協会に委託している食品衛生相談事業において、食品事業者を対象としたHACCP研修会を開催し、HACCPの基本的な考え方やHACCPの7原則12手順、危害分析や重要管理点の設定等について実習を含めた講習を行いました。	
●活動の成果、今後の課題 研修会の受講者は受講後、HACCPに関する一定の知識を有する者として、食品製造施設においてHACCPに基づく衛生管理を実行する等のHACCPチームの中心的な役割を果たすこととなります。今後も継続的に研修会を開催し、HACCPの導入を一層推進していきたいと考えます。	
〈取組項目：安全に関する自主管理と情報開示の促進〉	〈取組場面：地域〉

学生より提案されたレシピによるおやつ提供	
	江南市
●実施時期：2019年9月	
●対象者：保育園児	
●内容 職員研修（食物アレルギー）として、愛知江南短期大学の先生を講師として招いた際、学生に何かできることはないかと提案を受けたため、保育士、調理員にアンケート調査を実施したところ、アレルギーに困っているという声が多くありました。そこで、園児みんなが同じものを食べれるようにと、アレルギーフリーのおやつ提案を受けることとなりました。 愛知江南短期大学の学生が授業の一環として考えた、食物アレルギーフリーの手作りおやつレシピを市が提供を受け、市内16園の保育園児におやつとして提供しました。おやつを通して地域の学生と保育園児のつながりがもてました。	
●活動の成果、今後の課題 提供を受けたレシピは分量や作り方などの修正が必要であるが、新しい感覚のおやつを取り入れることができました。 夏向きのおやつレシピも提供を受けたので、2020年度に保育園児に提供する予定です。	
〈取組項目：学校給食等における食物アレルギーへの対応〉	〈取組場面：保幼〉



食を通じて豊かな心を育むために

家族や友人と楽しみながら食事をとることや、様々な農作業体験、調理実習といった体験や交流を通じて豊かな人間性の育成と食の理解促進を図るとともに、地域に伝わる郷土料理、食事作法等を継承するための取組を行いました。

1 食を楽しむゆとりの確保

食べて遊んで、食に関心をもとう

愛知県国公立幼稚園・こども園長会（名古屋市立荒子幼稚園）

●実施時期：通年

●対象者：保護者及び園児

●内容

1 学期末の夕涼み会で、3大栄養素を取り入れた製作やゲームのコーナーを設け、親子で食や栄養に関心をもてるようにしました。

2 学期には保護者対象に、講演会『病気にならない体づくり』を実施し、ビタミン・ミネラルを取り入れる大切さや、そのための食材などを学びました。また、併設する小学校で、親子による給食試食会を開催し、栄養教諭の話の聞いたり、親子で給食を食べたりしました。

P T A広報誌に、好きな弁当のおかずやおやつレシピを掲載しました。

●活動の成果、今後の課題

現代の栄養学事情を知ることで、保護者の食への関心が高まりました。また、親子で給食を食べたり楽しく語り合ったりすることで、いろいろな食物を食べる大切さや、調理の工夫などの情報交換ができました。今後も食への関心が深まるような活動を続けていきたいと思えます。



〈取組項目：給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成〉

〈取組場面：保幼〉



福笑いライス

碧南市社会福祉協議会 新川保育園

●実施時期：2020年1月8日

●対象者：2歳児から5歳児

●内容

正月料理の黒豆・田作りを使い、この一年を健康に暮らせることや豊作を祈願する食べ物であることを知らせました。

また、他にも人参、なるとも使い日本の伝統的な遊びの「福笑い」で思い思いに顔を作り、出来上がった表情を楽しみながら食べました。

●活動の成果、今後の課題

食材の形や色を見て、どこに配置しようか考えながら飾り付けをしていました。年長児では絵本で見たことや正月に食べたおせちを思い出しながら伝統的な食べ物であることに気づくことができました。



〈取組項目：給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成〉

〈取組場面：保幼〉

「シェフのスペシャルメニュー」、 「ふれあい給食会」

岩倉市

●実施時期：2019年11月19日、2020年1月28日

●対象者：市内全小中学校児童生徒

●内容

児童生徒の味覚を育て、食への知識や関心を高めることを目的として、レストランのオーナーシェフの指導のもとで調理し提供する「シェフのスペシャルメニュー」を2回実施しました。1回目は11月19日に「愛知を食べる学校給食の日」に「ふれあい給食会」と合わせて実施し、市長、市議会議員、教育委員及び市内で野菜を生産し、納入して頂いている農家の代表である農業委員等が中学校の生徒と会食し交流しました。2回目は1月28日の全国学校給食週間中に実施し、シェフが小学校を訪問して児童と交流しました。

●活動の成果、今後の課題

食材に愛知県産の農薬不使用の野菜や国産菜種油などを使用し、素材の味を生かしたメニューを提供することにより、野菜本来の旨味を味わうことができました。また、11月19日の「ふれあい給食会」では、スペシャルメニューの提供によるシェフとの交流だけでなく、生徒が普段接することの少ない市長や市議会議員等と交流を行うことにより、会食の楽しさを実感することができました。



〈取組項目：給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成〉

〈取組場面：学校〉

2 体験や交流を通じた豊かな人間性の育成と食の理解促進

自分たちで育てた野菜を収穫し、調理体験を通して食を楽しむ

愛知県国公立幼稚園・こども園長会（豊田市立足助まゆみこども園）

●実施時期：通年

●対象者：5歳児と地域の高齢者の方々

●内容

5歳児が、5月にサツマイモの苗挿しをします。苗の挿し方を保育者に教えてもらいながら、大きな芋ができることを心待ちにします。子どもたちは水やりをしたり、畑の草を取ったりしてお世話をします。秋になるといよいよ芋ほりです。地域の高齢者の方々を園にお招きし、一緒に芋ほりをします。収穫した芋は5歳児が芋きんとんを作り、高齢者の方々と園のみんなと一緒に食べます。触れ合いの中で、食べる芋は格別においしいようです。



●活動の成果、今後の課題

野菜嫌いの子も一口食べてみると「あっ、おいしい」と食べることができたり、おいしそうに食べてくれたりすることがとてもうれしかったです。こうした経験を通したうれしさや優しさ、更に誇らしい気持ちを大切にしていきたいです。

毎年、地域の方と交流を継続していることで、園外保育に出かけた時など、高齢者の方々から気さくに声をかけていただいたり、子どもたちも自分から挨拶をしたりするようになってきました。子どもたちも高齢者の方々と芋ほり会を楽しみにするようになりました。こうした触れ合いを通して、地域の方々とのかかわり方に気付いたり、自分の地域に親しみをもったりする心の育ちを考え、今後も大切にしていきたいです。



〈取組項目：乳幼児期における食とのふれあい機会の確保〉

〈取組場面：保幼〉

JAによる食育イベント

刈谷市立小垣江幼稚園

●実施時期：2020年2月17日

●対象者：全園児

●内容

JAあいち中央の新規採用職員が、園児との交流を通じて、地元で作られる野菜や果物に関心を持てるよう食育イベントを行いました。JAのキャラクター「あおみっ子ファミリー」も一緒に参加し、野菜や果物を使ったクイズを楽しく行っていただきました。



●活動の成果、今後の課題

タマネギやナシについてのクイズを通し、野菜の特性について学びました。キャラクターと触れ合い楽しみながら、野菜の種類や栄養に関心を持ったり、食べ物の大切さを再確認する機会につながりました。



〈取組項目：乳幼児期における食とのふれあい機会の確保〉

〈取組場面：保幼〉

地区の方、保護者、園児とのさつま芋を通しての3世代交流

碧南市立天道保育園

●実施時期：2019年5月～12月

●対象者：3歳児～5歳児、地域の方、地域福祉の関係者

●内容

核家族化や、共働き世帯が多くなる中、地域やお年寄りとの関りが少なくなっている為、地域をあげて3世代交流に積極的に取り組むことになりました。

5月に米袋に土を入れたものを地域の方が園庭に用意してくれ、そこに親子で苗植えをしました。子どもが水やりをし、9月下旬に地域の方と子どもで芋ほりをしました。12月の生活発表会の日に地域の方が焼き芋を焼いてくれ、それを親子で食べました。



●活動の成果、今後の課題

地域の方と触れ合うことは初めての経験でしたが、さつま芋づくりを通してつながりを作ることができました。

米袋でさつま芋を育てるのも初めての経験でした。日当たりの具合など、袋によってのさつま芋の出来に差ができてしまいました。また、発表会の日に焼き芋を食べる予定でしたが持ち帰る方が多かったので違う日の方が良かったのかもしれないと思いました。



〈取組項目：乳幼児期における食とのふれあい機会の確保〉

〈取組場面：保幼〉

地域交流会（芋掘り）

高浜市立高浜南部幼稚園

●実施時期：2019年10月22日

●対象者：3・4・5歳児

●内容

地域の高齢者の方と一緒に植えたさつま芋の生長と収穫を喜び合うことをねらいとし、地域交流会（芋掘り）を行いました。子どもたちは、自分たちで水やり、草取り等の世話をしたさつま芋が大きくなったことをとても喜んでいました。また、地域の方に芋の掘り方だけでなく、芋は掘ってから日にちをおくと甘くなる等の豆知識を教えていただき、子どもたちは目を輝かせ、「知らなかった！他にも教えて」と積極的に地域の方と交流していました。収穫した芋は後日地域の方に目の前で焼いていただき、自分で育てた芋を食べる美味しさや嬉しさを味わいました。



●活動の成果、今後の課題

子どもたちは、自分たちで栽培の経験をしたことで、「芋は土の下で育つんだよね」「焼き芋甘くて美味しかったね」と話す等、作物の生長や食への関心が高まりました。地域の方からは、「子どもの笑顔を見ると元気が出る、来年も楽しみにしている」との言葉をいただきました。

〈取組項目：乳幼児期における食とのふれあい機会の確保〉

〈取組場面：保幼〉

ごはんができるまで

高浜市立高浜幼稚園

●実施時期：2019年11月11日

●対象者：4・5歳児

●内容

地域で育てているお米や育ててくれている人のことについて知ること
で食への興味関心、大切に作る気持ちをもって欲しいと考え実施しまし
た。ごはんができるまでに必要なことやとても手間がかかっていること
を知りました。

お米に関するクイズをしたり、紙芝居を見たりして楽しく、わかりや
すく学べました。実際に稲穂に触れお米を収穫して茶碗いっぱいのお米
を収穫する大変さを実感したり、新米のおにぎりを作り自分で作る楽し
さ、おいしさを味わったりしました。

●活動の成果、今後の課題

ごはんができるまでを知り、茶碗に残っているご飯粒をきれいに集め
ようとする子が増えました。



〈取組項目：乳幼児期における食とのふれあい機会の確保〉

〈取組場面：保幼〉

男子自立クッキング

愛西市食育推進専門部会

●実施時期：2020年2月4日、2月12日

●対象者：男子高校生（3年生）

●内容

今後一人暮らしを始める場合でも、食事の面で自分の健康管理がで
きる大人を育成するために実施しています。市内にある高校の3年生男子
を対象にしており、本年度は43名の参加がありました。

この事業では、参加者である高校生が作った農産物や地元食材を使い
調理実習をし、講義では朝食や野菜摂取の大切さ、バランスのよい食事
選びのコツなどを学んでもらいます。地産地消と生活習慣病予防に目を
向けられる取り組みとなっています。

●活動の成果、今後の課題

事後アンケートにて、約9割が「参加して期待通りだった」、約8割が
「今回の料理を家でも作ってみたい」と回答していました。

高校生は、将来に向け自己管理能力を身につける大切な時期であり、朝
食の欠食や肥満・やせについても問題となっているため、対象を女子生
徒にも拡大する等の検討が必要であると考えています。



〈取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実〉

〈取組場面：地域〉

夏休み子ども農業体験教室

幸田町青年農業会議

●実施時期：2019年8月14日

●対象者：町内小学4・5・6年生

●内容

子どもたちが農業や野外活動を実際に体験し、自然に親しむとともに参加者同士の友情を育むことを目的としています。また、地元の農畜産物を使って昼食を作ることで地産地消を進め、食育の普及を推進しています。

あいち三河農業協同組合の施設を見学後、町内の農場を訪問し、なす及びぶどうの収穫体験をしました。その後、地元の農畜産物（豚肉）を使って、町内のキャンプ場で昼食のカレーライスを作りました。

●活動の成果、今後の課題

小学生にとって、とても魅力的な内容となっているため、毎年定員を上回る応募があり、教室後に行ったアンケートでは、参加者の多くから「楽しかった」という回答をいただいています。

主催が青年農業者（若手農家）ということもあり、小学生との距離が近いのも人気の理由の一つであると考えられます。今後も同様の取組を継続していきたいと考えています。



〈取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実〉

〈取組場面：地域〉

子ども魚料理教室・おいしい魚料理教室

蒲郡市、食育サポートセンタークックラボ、愛知学泉大学

●実施時期：2019年10月5日（子ども）、2020年2月7日（一般市民）

●対象者：市内小学4年～6年生とその保護者、市内在住在勤の一般市民

●内容

蒲郡で水揚げされる美味しい魚やその料理方法を知ってもらおうきっかけになればと、2005年度から実施しています。

食育サポートセンタークックラボの皆さん、愛知学泉大学浅田准教授の指導により、毎年2回蒲郡特産の魚を使用した魚料理教室を実施しています。1回は小学4年～6年生、1回は一般市民を対象としています。

●活動の成果、今後の課題

毎年参加希望者が多く、抽選になる年が続いています。アンケート結果も、「美味しかった。」「魚料理に興味があった。」「家でも作りたい。」という意見が多く、水産物の地産地消、食育に貢献している事業だといえます。



〈取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実〉

〈取組場面：地域〉

魚食の伝道師派遣事業

愛知県水産課

●実施時期：2019年5月～12月

●対象者：小学生

●内容

若い世代にあいちの水産への関心を深めてもらうため、漁業者や県職員が講師となり、小学生を対象とした漁獲物を用いたふれあい体験やサツキマスの放流体験などの出前講座を実施しました。

2019年度は、刈谷市立平成小学校を始め県内15箇所（参加者1,013人）で出前講座を開催し、小学生に県産水産物と水産業の魅力を発信しました。

●活動の成果、今後の課題

県内の小学生に、県産水産物の美味しさや本県漁業に対する理解を深めることができました。今後も小学生が興味を持つ内容と理解を深めてほしいことのバランスを取りながら、引き続き事業を実施する必要があります。



〈取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実〉

〈取組場面：学校〉

米づくり体験授業

西尾市

●実施時期：2019年5月～2020年3月

●対象者：市内小学生

●内容

西尾市内18の小学校の児童を対象に、稲づくりの農業体験授業が行われました。地域の稲作農家や農協職員を指導者として迎え、田植えや稲刈りの体験を通じて、農業や食文化に対して理解と感謝の念を育むことをねらいとした食育活動を勧めていきます。

春には、子どもたちは泥んこになりながら代掻きや田植えをし、秋には黄金色に色づいた稲を慣れない手つきで刈り取り、冬には、収穫したお米を使って、餅つき、箱寿司、巻き寿司づくりなどを行いました。

●活動の成果、今後の課題

一連の農業体験を実施することにより、食べ物が食卓に届くまでの苦労や過程を知ることができました。

また収穫したお米を使い、箱寿司などの郷土料理を調理することにより、子どもからその家庭に対しても食文化を保護・継承する機会を提供することができました。



〈取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実〉

〈取組場面：学校〉

蒲郡市子ども農業教室

蒲郡市

●実施時期：2019年10～11月

●対象者：市内小学3年生

●内容

蒲郡市は、温暖な気候を活かした柑橘やイチゴ等の栽培がさかんで、特に「みかん」の産地として有名であり、ハウスみかんについては日本を代表する産地のひとつです。

総合集出荷場の見学や地元農家のみかん園での収穫体験をしてもらうことで、地元のみかんに親しみを感じてもらおう取組にしています。総合集出荷場では、みかんの選果の様子を見学し、収穫体験では、直接農家の話を聞きながら、みかん狩りをしました。

●活動の成果、今後の課題

多くの小学3年生に見学、体験をしてもらったことで、児童、教諭ともに高い評価をいただき、今後も続けてほしいと要望を受けております。

J A蒲郡市の協力により、みかんの知識や農業、流通など通常では知り得ないことを学習できたかと思えます。



〈取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実〉

〈取組場面：学校〉

あいちの味覚たっぷり！わが家の愛であ朝ごはんコンテスト

愛知県教育委員会、公益財団法人愛知県学校給食会、東海学園大学

●実施時期：2019年11月17日

●対象者：小学校(義務教育学校(前期)を含む)、特別支援学校5・6年生

●内容

地元の食材や郷土料理を取り入れながら、家族でおいしく食べる「愛であ朝ごはん」の献立づくりや調理を通して、親子で望ましい食生活について一緒に話し合ったり、家族の絆を深め合ったりすることをねらいとしています。

今年度のテーマは、「地元の食材や郷土料理を取り入れた家族の愛を感じる愛であ朝ごはん」とし、予選を通過した10名の児童が、実際に60分間で調理をしました。服部学園理事長の服部幸應先生を始めとする審査員が試食して出来栄を審査しました。

●活動の成果、今後の課題

第14回目を迎えた今年度は、応募総数11,455点、応募学校数297校と広く県内に周知され、中には夏休みの宿題とする学校も出てきました。優秀献立をリーフレットに掲載し、県内の全ての小学校、特別支援学校5・6年生に配布して朝ごはんの大切さを啓発しています。



〈取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実〉

〈取組場面：学校〉

健康料理教室

愛西市栄養教諭・学校栄養職員部会

●実施時期：2019年12月12日

●対象者：市内小中学生保護者あるいは愛西市在中・在勤者

●内容

本市は生活習慣病の罹患率が高いことから、生活習慣病予防に効果のある「食物繊維」がたっぷりとれる内容で料理教室を開催しました。栄養教諭からの「食物繊維の効能や上手なとり方」についての講話だけでなく、健康推進課の保健師の方から「地域機関の健康増進に関する取組や地域住民の健康状態」についての講話やJAあいち海部の職員の方や地元の生産者の方から「地場産物の活用法」についての講話をしていただくことで、健康や食に関する情報を共有する場となりました。

●活動の成果、今後の課題

参加者は小・中学生の保護者だけでなく、地域の食に関心のある方々にも参加していただくことで、さまざまな年代の方と交流できる機会となりました。アンケートでは、全ての参加者が「実習で作った料理を家でも作ってみたい」と回答していたことから、地場産物や食物繊維の摂取向上に繋がるきっかけになったのではないかと考えます。



〈取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実〉

〈取組場面：学校〉

こども料理コンクール ビストロおぶちゃん

大府市

●実施時期：2019年11月17日

●対象者：市内小学生

●内容

地産地消の推進及び野菜離れの改善を目的に、キャベツを用いた朝ごはん向けのオリジナルレシピを募集しました。応募条件は小学生ペア又は小学生とその保護者ペアとし、30分以内で4人分を調理することとしました。1,009組の応募の中から書類審査で7組を選出し、実技審査を11月17日に開催し、優秀者を表彰しました。

優秀レシピのPRとして、1月25日に市民活動センターコラビア内のこらび庵にて1作品が一般提供され、2月7日には別の1作品が学校給食メニューに採用し全小中学校で提供されました。

●活動の成果、今後の課題

今年度で第9回目を迎え、最近では1,000組を超える応募があります。夏休みの課題にさせていただいたり、優秀レシピを給食に取り入れていただくなど、学校と連携をしながら取り組んでいます。

年々提出されるレシピの内容がレベルアップしており、厳正に審査が実施できるよう審査基準などの検討や改善を適宜しています。



〈取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実〉

〈取組場面：学校〉

学校給食メニューコンクール

岡崎市

●実施時期：2019年4月～7月

●対象者：市内小中学生

●内容

子どもたちの地産地消、学校給食、食育への関心を高めることを目的とし、「みんな食べたくなる！地元食材のおかず」をテーマに市内小中学生から八丁味噌、岡崎おうはん、岡崎市産の野菜等の地元食材を使用したオリジナルメニューを募集しました。書類審査及び試食審査会を経て最優秀賞1点、優秀賞2点を選定し、これら3点を学校給食の献立として提供しました。（応募総数84点、参加者112名）

今年度は、おかずの種類を「汁物、煮物、炒め物、和え物、ごはん混ぜる具、ごはんに乗せる具」に限定して募集したため、学校給食として提供可能なメニューが多数集まりました。

●活動の成果、今後の課題

参加した児童及び生徒からは「自分が考えたメニューをクラスの子に食べてもらえて嬉しい。」「岡崎おうはんを知らなかったので調べた。」、保護者からは「子どもが初めて自主的に料理に取り組んだ。」等の声が聞かれました。今後も同様の取組を継続していきたいと考えています。



〈取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実〉

〈取組場面：学校〉

学校給食フェア in あいち

公益財団法人愛知県学校給食会

●実施時期：2019年8月9日

●対象者：県民

●内容

学校給食について理解を深めることで、学校給食が食育推進の重要な場であり、食育の一層の推進を図ることができると考え、「学校給食フェア in あいち」を愛知県学校給食総合センター（豊明市）で開催しました。

食に関するゲームやクイズ、体験ブース、学校給食に関する展示および掲示、学校における食育活動事例の展示等、学校給食について子どもから大人まで幅広く楽しく学べる企画を行いました。（当日来場者：約1,100名）

●活動の成果、今後の課題

来場者のアンケートでは8割以上が「楽しかった」と回答しており、フェアを通じて学校給食の取組を紹介し、学校給食に対する理解を深めていただくとともに食育について楽しく学ぶことで食育の一層の推進を図る機会となりました。開催時期や内容等課題はありますが、今後も継続していきたいと考えています。



〈取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供〉

〈取組場面：地域〉

栄養教室

愛知県酪農農業協同組合

●実施時期：2020年1月21日、30日

●対象者：岡崎盲学校 幼・小学部児童及び中学部の生徒と教師

●内容

岡崎盲学校から「給食週間」イベントとして実施してほしい旨の連絡があったため、体験型のイベントを行いました。

どのように牛乳が作られて子供たちのところへ届くかなどを知ってもらうため、搾乳模擬体験やバター作り体験、哺乳瓶や牛乳パックの仕組の紹介などを行いました。

●活動の成果、今後の課題

目の不自由な方と接する機会があまり無く、どのように体験してもらおうと理解してもらいやすいか考えながらの対応でしたが、児童や生徒さんたちは先生方に教わりながら何でも自分達から積極的に触り、理解しようとしていましたし、触ることで先生方の反応を感じ取って色や形を想像してみえました。楽しみながら牛乳にも興味をもってもらえました。



〈取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供〉

〈取組場面：地域〉

あい農パーク春日井（春日井市ふれあい農業公園）

春日井市、T・I・Tふれあい農園共同体（ふれあい農業公園指定管理者）

●実施時期：通年

●対象者：利用者（市民、県民問わず）

●内容

幅広い世代が楽しむことができるレクリエーション型の新たな農業公園として、2019年11月に「あい農パーク春日井」を開園しました。

収穫体験農園、農業体験農園、貸し農園の3種類の農園があり、収穫体験農園は、ただ収穫するだけでなく、農園スタッフが旬の野菜の見分け方などをレクチャーし、野菜について学ぶことができます。農業体験農園は、栽培指導員が野菜の育て方を教えながら、半年又は1年間通じて、栽培から収穫まで体験できます。

また、バーベキュースペースやカフェもあり、パーク内で採れた新鮮な野菜も味わうことができ、栽培から食べることまで、一連で体験できる施設です。

●活動の成果、今後の課題

オープニングイベントでは、約4,800の方々に来園していただき、多くの方に農に触れてもらえました。2020年2月末から貸し農園が、2020年4月から農業体験農園が利用開始します。

多くの方に、あい農パーク春日井を知っていただけるよう、PRしていくことが課題の一つです。



〈取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供〉

〈取組場面：地域〉

全国お茶まつり～地元魚介類を使った西尾 Yummy 鍋の無料配布～

西尾市

●実施時期：2019年11月16日・17日

●対象者：全国お茶まつり来場者

●内容

魚離れが心配される中、西尾市で捕れた魚介類の紹介と、美味しい鍋を来場者に試食してもらうため、15年ぶりに西尾市で開催された全国お茶まつり（11月16日、17日の2日間）の会場である総合グラウンド内において、地元魚介類と地元の味噌を使った、西尾 Yummy 鍋[※]の無料配布を実施しました。

※西尾 Yummy（おいしい）鍋の定義

- ①地元で獲れた魚介類が3種類以上入っていること
 - ②魚介類だけでなくできる限り西尾の食材にこだわったものであること
 - ③愛情のこもったものであること
- 町おこしグルメとして、西尾市ならではの鍋を各店舗が、提供しています！



●活動の成果、今後の課題

2日間で600人以上の来場者が試食し、地元のおいしさを満喫しました。テント前には、使用している魚介類のパネル展示、味噌の紹介もしました。市内外の来場者へ、西尾市の美味しい食材をPRすることができました。

〈取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供〉

〈取組場面：地域〉

とよかわおもてなしレシピグランプリ！

豊川市

●実施時期：2020年1月25日（一次審査は1月15日）

●対象者：市内在住又は在勤者

●内容

「第2次豊川市食育推進計画」に基づく、「調理の機会の充実」と地産地消の推進として、豊川産農産物の認知・消費の拡大を図ることを目的として、豊川産農産物を使用したアイデア料理のレシピコンテストを開催しました。17点の応募があり、市の食育関係部局で組織する審査会で、レシピに関わる一次審査を実施し、上位6点の方に実際に調理していただき、試食審査（二次審査）を行い、最優秀賞等の賞を決定しました。

●活動の成果、今後の課題

「ほっ豊鍋」で最優秀賞に選ばれた稲垣満理さんは「豊川の野菜の魅力を伝えられたらと応募した。化学調味料を使わず、野菜の食感も見た目も工夫したので、最優秀賞でとてもうれしい。」と笑顔を見せました。

今後の課題としては、お店とタイアップして受賞された料理を提供してもらえる場を設けてもらおうと、より魅力的なグランプリになると思います。



〈取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供〉

〈取組場面：地域〉

3 日本の食文化や郷土料理等の理解と継承

子どもの気持ちに寄り添った援助を学ぼう

愛知県国公立幼稚園・こども園長会（高浜市立吉浜幼稚園）

●実施時期：2019年11月19日

●対象者：3歳児の保護者

●内容

3歳児の保護者の方に、職員による教材を使った「正しいお箸の使い方」を学んでいただきました。その後は、3歳児が初めてお箸を持つ感覚を知っていただくために、保護者の方に利き手ではない方の手を使って箸を持ち、あずき豆運びゲームに取り組んでいただきました。子どもが初めて箸を持つ感覚だと知っていただいたうえで、子どもが戸惑った時、「それでいいんだよ」「上手だね」と職員が言葉を掛ける様子を見ていただき、どんな声掛けをすると諦めずやる気が出るかを体験していただきました。また、給食風景を見て、ひとり一人の状況に合った援助の実践を見ていただいたことで食事のマナーへも関心も深めていただきました。



●活動の成果、今後の課題

子どもの気持ちに寄り添った援助の方法を学ぶことで、子どもの箸への関心へとつながりました。

〈取組項目：子どもに対する食事作法の習得〉

〈取組場面：地域〉

生産者と児童生徒の交流

大治町内小中学校

●実施時期：2019年5月～7月、2020年1月

●対象者：児童生徒

●内容

今年度、大治町内の小中学校では、大治町地産地消学校給食会（以下、町給食会）の方が栽培した12種類の野菜を40回ほど給食に使用しました。6月の「愛知を食べる学校給食の日」の前後には、各学校の給食委員会の児童生徒が、校区内の町給食会の畑を見学し、生産者から大治町の野菜の話の聞いたり、収穫体験をしたりしました。小学校では、1月の全国学校給食週間中に町給食会の方を招いた招待給食を実施しました。また、5年生を対象に大治米粉パン研究会の方を講師に「米粉パン教室」を開催しました。



●活動の成果、今後の課題

学校給食で町内産野菜を取り入れることにより、児童生徒は新鮮な野菜を味わうとともに町内で作られている野菜を知ることができました。また、その生産者から野菜を作る時の苦労や野菜を食べる子どもたちのことを思っていることなどを聞くことにより、地産地消の良さや、生産者への感謝の気持ちをもつことができました。

〈取組項目：給食等における地場産物や郷土料理等の導入促進〉

〈取組場面：学校〉

野菜収穫&五平餅づくり体験

農村輝きネット・あいち

●実施時期：2019年11月13日

●対象者：県民

●内容

食農教育に取り組む農村輝きネット・あいちの会員である農村輝きネット・豊田加茂の技人（わざびと）が、愛知県青年の家の「野菜収穫&五平餅づくり体験」と題した体験教室のうち、地域の伝統料理の五平餅づくり体験の講師を務めました。

参加者はまず、愛知県農業大学校で野菜の収穫を体験した後、技人から地元の味噌を使った五平餅づくりの体験を楽しみました。

参加者からは、地元の味が楽しめて美味しかったと好評でした。

●活動の成果、今後の課題

地域の特産物である五平餅づくりを消費者へ伝承しました。

野菜の収穫体験を通して、食育、地産地消の理解促進が進みました。



〈取組項目：日本型食生活の推進、郷土料理等の地域の食文化の継承〉

〈取組場面：地域〉

白しょうゆ博士の出前講座

碧南市

●実施時期：通年

●対象者：市内小中学校

●内容

市特産品である白しょうゆについて、理解を深めてもらうことを目的に実施しています。今年度は市内小学校6校から申込を受け、全17クラスで講座を開催しました。

講座は、まず市内醸造業者によって原材料や製造について現物を触ったり、濃口醤油と白しょうゆの香りや味を比べながら学びました。しょうゆについての話の後には、料理人によってその場で卵焼きなどを調理し、料理にするとしょうゆにどんな違いがあるのかといったことを学びました。その際、グループで話し合ったりクラスで意見を共有することで、理解を深めました。

●活動の成果、今後の課題

聞いて学ぶだけでなく、五感を多用することで生徒は最後まで集中しているように感じます。

また、生徒の感想で「おうちの人に話してみる」、「家でも使ってみよう」といった内容のものがあがり、地場産品に対して興味を持ってもらえたり、親しみを持ってくれたことを実感します。

課題としては、通常業務のある講師と自店を持つ料理人が負担にならないようにすることが挙げられます。



〈取組項目：日本型食生活の推進、郷土料理等の地域の食文化の継承〉

〈取組場面：地域〉

第8回愛知県茶会

愛知県園芸農産課

●実施時期：2019年11月9日

●対象者：商工会議所、商工会及び農業団体等の代表者など

●内容

お茶の消費拡大、お茶を活用した食育の推進及びお茶の文化の振興を図るため、「愛知県茶会」を開催しました。

大村知事が席主となり、志野流の協力の下、愛知県公館の庭園において、251名の参加者にあいちの抹茶（西尾市産）を振る舞いました。また、菓子皿は愛知県産木材で作製したものを使用しました。

公館のラウンジでは、県内の茶産地、県産茶の特長を紹介するパネルを展示したり、県産茶を使った商品を紹介したりして「あいちの茶」をPRしました。また、瀬戸陶芸協会及び常滑陶芸作家協会から借用した茶碗のパネルの展示を行いました。

●活動の成果、今後の課題

参加者には、お茶の伝統と文化に深く親しんでいただき、お茶の文化の浸透、振興が図られ、「あいちの茶」を知っていただく良い機会となりました。また、商工会議所の代表者を始め、茶に関わりのある学校生徒等を招き、県産茶の知名度向上、本県茶産業の振興につながりました。



〈取組項目：日本型食生活の推進、郷土料理等の地域の食文化の継承〉

〈取組場面：地域〉

おこしもの作り

尾張旭市立川南保育園

●実施時期：2020年2月21日

●対象者：5歳児

●内容

地域の方との触れ合いを楽しむ中で、地域の伝統行事を知らせたいと思い、愛知県で桃の節句に供えられる和菓子の一種であるおこしものを、地域のボランティア団体の方に年長児が教えてもらいながら作る体験を実施しました。米粉から作られることを教えてもらったり、木型で型どることや色粉で模様をつけることを地域の方に個別で教えてもらいながら作る体験をしました。その後は、調理員に蒸してもらい、自分で作ったものを砂糖醤油につけて喜んで食べていました。

●活動の成果、今後の課題

作り方は簡単で、さらに色粉で好きな模様を作ることで、個性あふれるものが完成し、子どもたちの満足度につながりました。家庭では経験できない子が多いため、地域の伝統行事を知る良い機会となりました。また、地域の方に説明をしてもらうことで、子どもたちはより興味をもって聞くことができました。



〈取組項目：日本型食生活の推進、郷土料理等の地域の食文化の継承〉

〈取組場面：地域〉



食を通じて環境に優しい暮らしを築くために

「もったいない」の心を持って、食べ残しを減らしたり身近な地域でとれる農林水産物を積極的に活用する地産地消を進めるなど、食べ物の消費と生産の両面から、環境への配慮に取り組みました。

1 食生活における環境への配慮の徹底

中高年・シニア環境学習推進事業		愛知県環境活動推進課
<p>●実施時期：通年</p> <p>●対象者：小学生以上(主に小学4年生以上)</p> <p>●内容</p> <p>中高年・シニア世代から先人の知恵や経験を若い世代に伝えることにより、異なる時代のことを知り、深い学びにつなげるため、小学校等に、環境学習の講師を派遣し、環境学習講座を実施しています。</p> <p>普段の生活で食品ロス削減に取り組む意識を育むため、様々な食べ物のカードや大根の写真を使ったゲーム等を通して、食品ロスについて学びました。</p> <p>●活動の成果、今後の課題</p> <p>参加児童にアンケートを実施したところ、9割以上の児童から、食品ロスについて「分かった」と回答がありました。また、講座実施前よりも学校給食の食べ残しが減る等の児童の行動の変化が見られました。</p>		
(取組項目：子どもに対する環境学習の推進)		(取組場面：学校)



食品ロス削減環境学習プログラムの作成		愛知県資源循環推進課
<p>●実施時期：通年</p> <p>●対象者：県民</p> <p>●内容</p> <p>これまで、家庭の消費行動に影響が大きい子どもを対象とした啓発資材がなかったため、小学生(中・高学年程度)を対象とした、動画やゲームで構成される「食品ロス削減環境学習プログラム」を作成し、市町村や環境学習施設に配布しました。</p> <p>また、本県の Web ページで動画やゲームを公開し、広く活用してもらえようにしました。</p> <p>●活動の成果、今後の課題</p> <p>作成した啓発資材をいかに学校、市町村イベント等で活用してもらうかが課題です。</p>		
(取組項目：環境に配慮した食料品等の購入やリサイクル等の実践)		(取組場面：地域)



ごみゼロ社会推進あいち県民会議

(「不法投棄対策部会」「ごみ減量化対策部会」「ごみ再資源化対策部会」3部会合同会議における講演)

ごみゼロ社会推進あいち県民会議

●実施時期：2019年10月10日

●対象者：ごみゼロ社会推進あいち県民会議会員（市町村職員、女性団体、事業者団体等）

●内容

国内では年間643万トンもの食品ロスが発生しており、食品ロス削減に向けて更なる取組の推進が求められています。こうしたことから、市町村職員等を始め県民会議の会員の食品ロス問題の理解を深めるため、神戸大学の石川名誉教授に「循環型社会への移行に向けて：プラスチックごみ問題と食品ロス問題」と題して講演いただきました。



●活動の成果、今後の課題

会議には62名が参加し、会議の終了後には多くの参加者が講師に質問をする姿が見られるなど、食品ロス削減に対する理解を深める機会になりました。今後も同様の取組を継続していきたいと考えています。

〈取組項目：環境に配慮した食料品等の購入やリサイクル等の実践〉

〈取組場面：地域〉

親子エコ・クッキング教室

長久手市

●実施時期：2019年8月7日

●対象者：市内在住の親子

●内容

東邦ガス(株)ガスエネルギー館の協力で、食材を上手く使い切る方法や、必要以上にごみを出さないようにし、生ごみは水切りするなど、環境に優しい生ごみの処理の方法を学び、家庭ですぐに実践してもらうことが目的です。

ガスエネルギー館館長によるエコ・クッキングの説明、クッキング講師によるデモンストレーション、調理実習、試食、ふりかえり、環境講座という流れで実施しました。

当日は、親子10組22名に参加いただきました。

●活動の成果、今後の課題

アンケート結果から、参加のきっかけは料理教室に興味がある親子ばかりで、エコに関心がある人は3割程度でした。そのため、これまでエコに関心がなかった人に、エコに関する啓発ができたと思います。

今後も間口を広げ、多くの人に啓発をする必要があると考えます。



〈取組項目：環境に配慮した食生活の実践〉

〈取組場面：地域〉

2 農林水産業への理解と地産地消の一層の推進

農業教育用資料「愛知の農業」の作成・配布

愛知県農業協同組合中央会

●実施時期：通年

●対象者：愛知県内の全小学校・義務教育学校・特別支援学校の5年生

●内容

学校教育の中で本県農業への理解を深めることを目的に、農業教育用資料「愛知の農業」を作成し、愛知県内の全小学校・義務教育学校・特別支援学校の5年生を対象に配布しました。

「愛知の農業」では、県内を7つの地域に分けて、地域ごとの特徴的な農畜産物が一目でわかるように、地図上に載せて紹介しています。生産量が全国でも上位に入る農畜産物や、愛知の伝統野菜、ICTなどの最新技術を取り入れた取り組みなどを紹介しています。また、農業が生物多様性保全に果たす役割や、地産地消の意義を学ぶことができます。

●活動の成果、今後の課題

地域の農業を学ぶ学年の児童に対し、本県農業や農業の果たす役割への理解を深めてもらう一助となりました。教師へのアンケートでも、「教科書より愛知県の農業について詳しく書かれている」との意見が多くあります。今後は、より多くの学校で「愛知の農業」を活用して頂けるよう、資料内容の向上を図ります。



〈取組項目：農林水産業への関心と理解を深める取組の推進〉

〈取組場面：地域〉

地産地消啓発イベント

安城市、愛知県立安城農林高校

●実施時期：2019年10月、12月、2020年3月

●対象者：市食堂利用者

●内容

地産地消の啓発及び学校教育との連携、産学官連携の取組として、愛知県立安城農林高校の生徒が育てた農畜産物を使用した特別メニューを市食堂で販売しました。

また、農林高校の生徒が加工品や卵などを食堂内出張販売し、農林高校の活動を通じて地産地消を啓発しました。

●活動の成果、今後の課題

利用者に向けて効果的に地産地消の啓発ができました。

また、安城農林高校生の活動を知ってもらういい機会となりました。

2019年度は下半期の実施となったため、2020年度は実施時期を検討したいです。



〈取組項目：青年期以降における地産地消の実践〉

〈取組場面：職場〉

3 農林水産業や食品産業における環境への配慮の徹底

フードバンク支援・食育の取り組み

日本労働組合総連合会愛知県連合会

●実施時期：通年

●対象者：連合愛知加盟組合員

●内容

連合愛知 30 周年事業として、フードバンク活動を発展させるにあたり連合愛知でも農園を持つことが決定され、農業事業団体の農縁塾「みんなパタ」プロジェクトと連携し、「ここあファーム」を津島市で開園しました。

ファームの畑および田んぼにおいて、年間 10 種類程の野菜やお米を育て、採れたものをフードバンクとしてセカンドハーベスト名古屋に寄付するほか、年 4 回、組合員とそのご家族を対象に、食育を兼ねた農業体験を実施する予定です。

●活動の成果、今後の課題

2020 年 1 月にファームで採れたジャガイモ 67 kg を収穫し、セカンドハーベスト名古屋に寄付しました。

課題ではありませんが、新たな取り組みであるためフードバンクの寄付や食育イベントの実施など、模索しながらの取り組みとなります。



〈取組項目：フードバンク活動の普及啓発〉

〈取組場面：地域〉





食育を支える取組

食育を効果的に推進するため、市町村を始めとする関係者との連携を図りつつ、「食育にかかる人材の育成と活動の充実」、「関係者の役割分担とネットワークの充実」及び「いいともあいち運動の推進」について取り組みました。

1 食育にかかる人材の育成と活動の充実

地域食育推進ボランティア研修交流会の開催

愛知県食育消費流通課

●実施時期：2019年9月～2020年2月

●対象者：愛知県食育推進ボランティア

●内容

県は、県民の食育の実践を支援するため、食育活動を自主的に行う愛知県食育推進ボランティア（以下「ボランティア」という。）の登録制度を設けて、ボランティアの資質向上を図っています。

県農林水産事務所ごとに県内7か所で、ボランティアと関係者が地域の実情に合わせた食育のテーマについて学び、交流を図る「地域食育推進ボランティア研修交流会（以下「研修交流会」という。）」を開催しました。本課からも、各研修交流会において、県内のボランティアの登録状況や県の食育の取組、食育いきいきプラン2020の概要等を紹介しました。

●活動の成果、今後の課題

各研修交流会では、地域の調味料や発酵文化に関する講義や、無駄のない食生活に関するワークショップ、地域の伝統食を学ぶ調理実習等、様々な手法で食育に関するテーマを学びました。7か所で総計237名のボランティア及び関係者が参加しました。



〈取組項目：愛知県食育推進ボランティアの育成と活動の充実〉

〈取組場面：地域〉

愛知県食育推進ボランティア

地域での食育を推進するため、お住まいの地域で県民の皆さんに対し食育活動を自主的に行っていた方々を「愛知県食育推進ボランティア」として愛知県が登録し、活動を支援しています。

2019年度末時点で1,004人が登録しており、2019年度の1年間で約11万人が愛知県食育推進ボランティアから食育について学びました。

○主な活動分野と内容

- 食育全般：食育全般食事バランスガイド、食生活指針 など
- 栄養・調理：生活習慣病予防、栄養バランスのよい料理講習、エコクッキング など
- 食品の安全：食品表示、食品衛生、食中毒 など
- 生産加工：地産地消、農林水産業、農林漁業体験学習、農産物加工体験 など
- 食文化：地域の食文化紹介、郷土料理紹介と調理実習、食事マナー など
- その他：食に関する紙芝居、演劇、エプロンシアター など

詳しくは、以下のウェブサイトをご覧ください。

食育ネットあいち「食育推進ボランティア」

<https://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/support/volunteer.html>

めたぼうし栄養バランス皿^{プレート}の作成

瀬戸市

●実施時期：2019年度

●対象者：市民等

●内容

「第2次いきいき瀬戸 21」健康日本 21 瀬戸市計画の推進の一環として「自分にあった食事の適量を知る市民」を増やすため、家庭において手軽に継続して食習慣の改善を行ってもらうことが疾病予防・改善に高い効果があると考え、簡単にバランスの良いおかずを盛り付けることができる皿（プレート）を作成しました。

先に作成したごはんのカロリーや量がわかる「めたぼうし健康茶わん」と一緒に使用すると、誰でも簡単にご飯とおかずを適量でバランス良く摂取することが出来ます。本体は瀬戸焼で3つの仕切りがあり、それぞれに料理で使用する食材のイラストが施されている。食器洗浄機や電子レンジにも対応しています。

なお、皿（プレート）の作成には愛知県陶磁器工業協同組合に協力いただきました。



●活動の成果、今後の課題

「せといいき健康グルメ」認定メニュー*利用者や糖尿病重症化予防教室の受講者等に配布したほか、特定健診等で個別栄養指導用ツールとして活用しました。

重量やデザイン、皿の配布先・配布方法等については、今後も検討していきます。

※「せといいき健康グルメ」認定メニュー

市内飲食店で提供されている、「低カロリー」、「減塩」、「地産地消」、「野菜たっぷり」、「バランス食」など、健康に配慮されたメニュー。

〈取組項目：食育推進資材の作成や調査〉

〈取組場面：地域〉



3 いいともあいち運動の推進

第6回いいともあいちフェア即売会 in 東三河

愛知県東三河農林水産事務所

●実施時期：2019年11月3日

●対象者：豊橋市場まつり来場者

●内容

2019年11月3日に豊橋市で開催された「豊橋市場まつり」会場内に「第6回いいともあいちフェア即売会 in 東三河」ブースを設け、愛知県産農林水産物及び加工品販売の開催支援といいともあいち運動のPRを行いました。(いいともあいちネットワーク会員 出展5店舗)



●活動の成果、今後の課題

「豊橋市場まつり」会場内で開催したことにより、多くの来場者に地元農林水産物や加工品を知っていただく機会になったように思います。

当事務所は、「いいともあいちサポーター」の募集や「いいよね！愛◎地産」のパンフレットの配布を行い、いいともあいち運動の取組を紹介しました。

また、あいち産豚肉消費拡大実行委員会の「あいちの豚肉」の保冷バッグやウェットティッシュも配布し、いいともあいち運動とともに、あいちの豚肉のPRも同時に行うことができました。

今後もいいともあいち運動のPRに努めます。



〈取組項目：協働活動の充実〉

〈取組場面：地域〉




- 1 県内の消費者と生産者が
今まで以上にいい友関係になる
- 2 **Eat more Aichi products**
(イート モア アイチ プロダク
ツ)
もっと愛知県産品を食べよう
(利用しよう)

V 県や関係団体の取組一覧

2019年度に県や関係団体などが実施した、プランで位置付けた取組は次のとおりです。

「IV 2019年度の主な取組の状況」等で紹介した取組以外の取組の内容については、愛知県食育消費流通課までお問い合わせください。

 食を通じて健康な体をつくるために		
バランスのとれた規則正しい食生活の実践		
取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛西市	大型仕掛け紙芝居「コウくんとバランスマン」	
愛知県小中学校長会 給食委員会	「生きる力」を育む、健康教育の推進と食に関する指導の充実～平成 29・30 年度の調査研究で明らかになった課題を視点とした栄養教諭の専門性を生かした食育の推進のための調査研究～	
安城市	旬の食材を使用したレシピの提供	
稲沢市	プレママごはん～知っておきたい栄養知識～	12
岩倉市、岩倉市食の健康づくり推進員	プレママと産後ママの交流会	
	「野菜別！おいしい料理レシピ集」作成	15
岩倉市、岩倉市食の健康づくり推進員、JA 愛知北産直センター	新鮮！地場産！！野菜を美味しく食べよう！！	
岩倉市食の健康づくり推進員	健康フェア（市民ふれ愛まつり）	
尾張旭市	離乳食教室	
	食育推進講演会及び学校給食試食会	
	ヤングのうちから健康みつめ隊	
	妊産婦栄養教室 だし活のすすめ～おうちで和食～	
	シニアのための栄養講座	
	骨コツヘルスアップ教室	
	親子で元気まる	
春日井市立岩成台保育園	みんなで楽しく、何でも食べる	
春日井市立貴船保育園	給食・おやつの展示食	
春日井市立瑞穂保育園	食育の日	
蟹江町	よい子の歯みがき運動	
	にこにこママフェスタ	
蟹江町給食センター	令和元年度食育講演会	
蟹江町立保育所、蟹江町給食センター	食育指導と給食試食会	
刈谷市	男性のための栄養教室	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
刈谷市学校給食センター	家庭科授業「五大栄養素」	
	小学校2年生を対象とした給食訪問	
	「食生活に関するアンケート」の実施	
刈谷市(中央子育て支援センター・南部子育て支援センター・北部子育て支援センター)	食育に関する子育て講座の開催	
	離乳食レシピの回覧及び配布	
刈谷市南部子育て支援センター	畑の栽培や収穫を通して野菜に親しもう	
刈谷市立重原幼稚園	食まる食育活動	9
清須市	乳幼児健診(10か月・1歳6か月・3歳)	
	乳幼児健康相談	
	離乳食講習会	12
	パパママ教室	
公益財団法人愛知県学校給食会	学校給食教室	10
公益財団法人愛知県健康づくり振興事業団	学校教育支援事業(出前講座)	10
公益社団法人愛知県栄養士会	栄養ワンダーin あいち	13
小牧市、小牧市生活改善実行グループ連絡研究会	小牧市協働事業「ときめきおしゃれレシピ料理教室」	
小牧市保健センター	パパママ教室	11
田原市	大人の食育 ～食の積み重ねでカラダが変わる～	
知多市	野菜を食べようプロジェクト 「野菜たっぷり!!ヘルシーメニュー」	
知多市、知多市健康づくり食生活改善協議会、名古屋学芸大学管理栄養学部学生	食育の日啓発イベント	14
知立市	3歳児健診での食育活動(食とも協力事業)	
津島市	食育キャラクター「食まるファイブ」を使用した食育紙芝居とクイズ・寸劇	
東海市	市制50周年記念事業 市民トマトde健康レシピコンテスト「T-1グランプリ」	15
東郷町	低栄養予防料理教室「簡単・おいしい・栄養満点教室」	13
東郷町給食センター	保育園児を対象とした食育の取り組み	
	学級訪問栄養士指導	
	学級訪問栄養指導	
飛島村立小中一貫教育校飛島学園	生徒による献立作成	
豊田市	「野菜の日」に向けた取組	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
長久手市	給食センター施設見学試食会	
	給食だよりの発行	
	離乳食教室	
西尾市	良いきゅうりの日～ふれあい給食～	
	西尾市観光協会食部会による食育講座	
半田市学校給食センター	夏休み親子料理教室	
半田市児童体験農業実行委員会他	児童体験農業	
半田市内小中学校	食に関する指導	
半田市保健センター	野菜の手ばかり目ばかり事業	
東浦町保健センター	赤ちゃん教室 もぐもぐ編	
	赤ちゃん教室 かみかみ編	
	マタニティ教室 食育編	
	げんきっ子教室	
碧南市	離乳食教室（前期・後期・完了期）	
碧南市	高齢者お楽しみ食事会	14
みよし市	食育講演会	
みよし市食育推進会議	産業フェスタでの食生活診断実施	11

生活習慣病や過度な痩身等の予防

取組主体、団体名	取組名称	ページ
岩倉市	健康チャレンジ教室	
岩倉市、岩倉市食の健康づくり推進員	岩倉市食の健康づくり推進員主催の栄養教室	
岩倉市、岩倉市保健推進員、岩倉市食の健康づくり推進員	保健推進員活動における栄養教室	
尾張旭市	知って得する！健康プラス教室	
春日井市立小野保育園	フッ化物洗口事業の実施	
刈谷市学校給食センター	「生活習慣病の予防」を取り上げた授業の実施	
刈谷市立刈谷幼稚園	食育講演会・給食参観を通じて食の大切さを感じる	16
清須市	健康づくり	
	市民健康講座「しなかや血管づくり」	
東浦町保健センター	小・中学校歯みがき教室	16

食の安全に関する信頼の構築

取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県食育消費流通課	食品表示110番の運営	
	研修会やパンフ等による表示制度の理解促進	
愛知県生活衛生課	現地見学型リスクコミュニケーション	
	HACCP 導入基礎研修	17
愛知消費者協会	研修会開催「食物アレルギーとの上手な付き合い方 周りの理解が子どもを助ける」	
一般社団法人愛知県薬剤師会	健康食品に関する情報提供	
岩倉市	乳と卵の除去食の提供	
尾張旭市	給食センター見学	
	皆が食べられる学校給食の日	
江南市	学生より提案されたレシピによるおやつ提供	17
小牧市、アレルギーっ子のつどい クリスマスローズ	小牧市協働事業「知りたい！アレルギーっ子の子育て」	



食を通じて豊かな心を育むために

食を楽しむゆとりの確保

取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛西市立保育園（永和、佐屋北、佐屋中央、佐織）	魚おろし見学	
愛知県国公立幼稚園・こども園長会（名古屋市立荒子幼稚園）	食べて遊んで、食に関心をもとう	18
岩倉市	「シェフのスペシャルメニュー」、「ふれあい給食会」	19
大口町	作ってみよう！食べてみよう！給食メニュー！	
春日井市	「共食」を促すための周知啓発	
春日井市立味美保育園	給食の展示食	
春日井市立大手保育園	食育の日	
春日井市立勝川北部保育園	乳幼児への食育指導	
春日井市立桃山保育園	食育の日～楽しく食べる元気な子～	
食育推進ボランティアグループ「ハピ食」	キッズシェフクッキング	
第2へきなんこども園	米・野菜を育てる	
東郷町立たかね保育園	親子の食育～会話も弾む食育活動～	
半田市立板山こども園	「手まきごはん」体験	
碧南市社会福祉協議会 新川保育園	福笑いライス	19

体験や交流を通じた豊かな人間性の育成と食の理解促進

取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛西市	親子教室	
愛西市栄養教諭・学校栄養職員部会	あいさいさん☆給食コンクール	
	健康料理教室	26
愛西市食育推進専門部会	男子自立クッキング	22
愛西市立佐屋中央保育園	夏野菜の栽培や収穫をとおして、野菜に興味をもち、命の大切さを学ぶ。	
愛知県教育委員会、公益財団法人愛知県学校給食会、東海学園大学	あいちの味覚たっぷり！わが家の愛であ朝ごはんコンテスト	25
愛知県国公立幼稚園・こども園長会 (知多市立梅が丘幼稚園)	梅ジュース作り	
愛知県国公立幼稚園・こども園長会 (豊田市立足助まゆみこども園)	自分たちで育てた野菜を収穫し、調理体験を通して食を楽しむ	20
愛知県国公立幼稚園・こども園長会 (半田市立花園幼稚園)	カレーパーティー	
愛知県食生活改善推進員協議会	あいち県民健康祭「ヘルスマイトの手作りおやつコーナー」	
愛知県水産課	魚食の伝道師派遣事業	24
愛知県酪農農業協同組合	わくわくモーモースクール	
	栄養教室	28
	酪農講座	
一宮市	こどもクッキングいちのみや	
一般社団法人愛知県薬剤師会	あいち健康の森薬草園イベント	
大府市	こども料理コンクール ビストロおぶちゃん	26
岡崎市	学校給食メニューコンクール	27
尾張旭市	夏休み！親子で探検給食センターわくわくツアー	
	あったらいいなこんな給食	
尾張旭市、JAあいち尾東	いちじく畑の見学、いちじくジャム作り講座、おこしもの作り講座	
尾張旭市立あたご保育園	野菜の栽培と調理	
尾張旭市立柏井保育園	自分たちで育てた野菜を食べよう！	
尾張旭市立西部保育園	夏野菜の栽培、育ち方に興味を持ち食への関心を深める	
尾張旭市立藤池保育園	夏野菜の苗植え体験	
尾張旭市立本地ヶ原保育園	野菜の栽培・調理	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
春日井市、T・I・Tふれあい農園共同体 (ふれあい農業公園指定管理者)	あい農パーク春日井(春日井市ふれあい農業公園)	28
春日井市立牛山保育園	野菜の栽培・収穫体験および実食	
春日井市立柏原西保育園	野菜の栽培	
春日井市立坂下北保育園、 尾張中央農業協同組合明知支店	JA ふれあい農園	
春日井市立坂下南保育園	夏野菜の栽培、収穫と地域交流の芋掘り体験と農家の方との交流会	
春日井市立神領保育園	野菜等の栽培・収穫	
春日井市立第二保育園	環境指導(食育)、野菜栽培、今日の給食	
春日井市立玉川保育園	野菜の栽培・収穫、地域交流	
春日井市立外之原保育園	野菜や果物の収穫体験を通じた地域交流	
春日井市立白山保育園	野菜の栽培	
春日井市立藤山台保育園	食育 楽しい野菜づくり	
蒲郡市	蒲郡市子ども農業教室	25
蒲郡市、食育サポートセンタークックラボ、 愛知学泉大学	子ども魚料理教室・おいしい魚料理教室	23
刈谷市	地元の食材をつかって親子で作ろう!「大豆の変身!SOYツは誰だ!?!~食まる5人をそろえよう~」コンテスト	
	親子農業体験教室・親子農作物収穫体験教室	
刈谷市立朝日幼稚園	畑でブロッコリーやジャガイモ栽培を通して食の楽しさを感じる	
刈谷市立小垣江幼稚園	JAによる食育イベント	20
刈谷市立小高原幼稚園	自分たちで野菜を育てよう	
刈谷市立富士松北保育園	大根でつながる保育園と地域の輪	
刈谷市立富士松南保育園	自分で作った野菜を食べてみよう	
清須市	食事への興味、関心	
	保育園さつまいも苗植え収穫体験	
	保育園宮重大根収穫体験	
	レジャー農園、市民農園	
	農業体験塾	
	食育まつり	
公益財団法人愛知県学校給食会	親子食育体験教室	
	学校給食フェア in あいち	27

取組主体、団体名	取組名称	ページ
幸田町	親子農業体験教室	
幸田町青年農業会議	夏休み子ども農業体験教室	23
江南市	農業教室	
江南市保健センター	親と子の栄養教室	
したら保健福祉センター	おいしい味探し体験	
高浜市立高浜南部幼稚園	地域交流会（芋掘り）	21
高浜市立高浜幼稚園	ごはんができるまで	22
知立市	大豆の播種から豆腐作り	
東郷町、東郷町施設サービス株式会社	生活習慣病予防教室	
東郷町立音貝保育園	野菜の収穫や調理	
東郷町立中部保育園	いちごジャム作り	
東郷町立和合保育園	栽培とクッキング体験～地域の方とともに～	
豊川市	とよかわおもてなしレシピグランプリ！	29
	食育ツアー～見て、作って学ぼう！～	
長久手市	朝食づくり講座	
西尾市	米づくり体験授業	24
	僕・私を作る！アイデア朝ごはんコンテスト	
	もっと地元応援！食育応援企画 スギ薬局と道の駅との連携事業	
	魚をみて・さわって・さばいて食べよう！親子で魚食教室	
	親子で稲刈り体験と箱寿司づくりに挑戦！	
	全国お茶まつり～地元魚介類を使った西尾 Yummy 鍋の無料配布～	29
半田市農業経営士会	食のフェスティバル	
碧南市立天道保育園	地区の方、保護者、園児とのさつま芋を通しての3世代交流	21
碧南市立日進保育園	親子クッキング（芋きんちゃくを作ろう）	
碧南市立鷺塚保育園	地域老人会の方たちとのもぎ取り体験（さつまいも）	

日本の食文化や郷土料理等の理解と継承

取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県園芸農産課	「かりもりの収穫と漬け込み」体験	
	第8回愛知県茶会	32

取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県教育委員会保健体育課	愛知を食べる学校給食の日	
愛知県国公立幼稚園・こども園長会 (高浜市立吉浜幼稚園)	子どもの気持ちに寄り添った援助を学ぼう	30
愛知県食育消費流通課	令和元年度あいち食育いきいきシンポジウムの開催	7
	地元農産物を活用した和食調理講習会の開催	7
安城市	食育推進啓発チラシ(幼・保・こども園 園児及び保護者向け)	
大治町内小中学校	生産者と児童生徒の交流	30
岡崎市	食文化の保護・継承のための調理体験及びふるまいの実施	
尾張旭市	農施講座「米粉ピザ作り」、「いちじくジャム作り」、 「飾り巻き寿司講座」、「みそ作り」	
尾張旭市立川南保育園	おこしもの作り	32
尾張旭市立西山保育園	おこしもの作り	
刈谷市	地元農産物を活用した学校給食提供時における生産者の 学校訪問	
刈谷市学校給食センター	刈谷市産の食材を使用した献立の実施	
北名古屋保健センター、 NPO法人温故知新クラブ	食育講座 教えて！じいちゃんばあちゃんの知恵 ～一緒につくろう！なつかしい味、これからの味～	8
清須市	人間関係とマナー	
	小学校宮重大根栽培収穫体験	
	親子料理教室	
	中学生土田かぼちゃ料理教室	
公益財団法人愛知県学校給食会	学校給食料理講習会	8
小牧市、小牧市野菜研究会	地元産野菜の販売	
新城市	クッキング教室(お節句料理づくり)	
瀬戸市	園児の食文化体験～抹茶を味わおう～	
知立市	親子おこしもの教室	
	地域の食 講習会	
飛島村、飛島村健康づくり食生活改善 協議会	すくすく教室	
西尾市	愛知を食べる学校給食の日～J A西三河から新鮮野菜寄 贈～	
	地産地消！「親子でお正月料理をつくろう」「親子で恵方 巻をつくろう」	
	地産地消！うどんづくり教室	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
農村輝きネット・あいち	野菜収穫&五平餅づくり体験	31
扶桑町、扶桑町守口大根漬物組合、株式会社扶桑守口食品	守口大根収穫体験及び粕漬け体験学習	
碧南市	白しょうゆ博士の出前講座	31
弥富市	地元の旬を味わう和食給食の日	



食を通じて環境に優しい暮らしを築くために

食生活における環境への配慮の徹底

取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県環境活動推進課	環境学習副読本「わたしたちと環境」の作成・配布	
	エコアクション推進フェアの開催	
	中高年・シニア環境学習推進事業	33
愛知県環境活動推進課、企業、環境配慮団体	東海三県一市グリーン購入キャンペーン	
愛知県資源循環推進課	食品ロス削減シンポジウム	
	食品ロス削減環境学習プログラムの作成	33
	家庭系食品ロス量実態調査	
尾張旭市	家庭用生ごみ処理機等購入補助	
	3キリ運動	
	使いキリ料理教室	
刈谷市	親子で作ろう！エコ・クッキング講座	
刈谷市学校給食センター	中学校1年生を対象とした給食訪問	
清須市	災害時の食事の備えについての啓発	
ごみゼロ社会推進あいち県民会議	ごみゼロ社会推進あいち県民会議「不法投棄対策部会」・「ごみ減量化対策部会」・「ごみ再資源化対策部会」3部会合同会議における講演	34
長久手市	親子エコ・クッキング教室	34
碧南市	エコな調理でむだなく食べよう！（料理教室）	

農林水産業への理解と地産地消の一層の推進

取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県農業協同組合中央会	農業教育用資料「愛知の農業」の作成・配布	35
安城市	地元企業への地産地消PR	
	市食堂における地産地消啓発イベントの実施	
安城市、愛知県立安城農林高校	地産地消啓発イベント	35

取組主体、団体名	取組名称	ページ
尾張旭市、J Aあいち尾東	田んぼアート	
	市役所ロビーでの特産品販売	
公益財団法人愛知県学校給食会	親子工場見学会	
瀬戸地域アグリカルチャー推進協議会	学校給食への地場食材利用拡大	
知立市	軒先販売スタンドの設置	
豊川市	とよかわ農業市	
半田市、板山池田の農地を守る会、 あいち知多農協	どろんこアカデミー	

農林水産業や食品産業における環境への配慮の徹底

取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県資源循環推進課	多量排出事業者における産業廃棄物処理計画書の作成	
愛知県水産課	県内における資源管理の促進	
尾張旭市	3010運動	
東郷町	フードドライブ	
長久手市、長久手市社会福祉協議会	フードドライブ～ご家庭に眠っている食品大募集！～	
日本労働組合総連合会愛知県連合会	フードドライブ活動	
	フードバンク支援・食育の取り組み	36



食育を支える取組

食育に係る人材の育成と活動の充実

取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県海部農林水産事務所	令和元年度海部地域食育推進ボランティア研修交流会	
愛知県漁業士協議会	料理講習会による魚食普及活動	
愛知県子育て支援課	保育士等キャリアアップ研修	
愛知県食育消費流通課	地域食育推進ボランティア研修交流会の開催	37
東三河農林水産事務所	東三河食育推進ボランティア研修交流会	
安城市	名古屋文理大学との包括連携協定	
岩倉市	岩倉市食の健康づくり推進員研修会	
清須市	望ましい食習慣	
	食生活改善推進員再教育事業	
瀬戸市	めたぼうし栄養バランス皿(プレート)の作成	38
西尾市	食育啓発用クリアファイルの作成	

関係者の役割分担とネットワークの充実

取組主体、団体名	取組名称	ページ
岡崎市	地域の魅力再発見食育推進事業	
尾張旭市	令和元年度食生活改善普及運動	
小牧市	いきいきこまき（食育ブース）	
生活協同組合コープあいち	私の健康 食習慣チェック活動 BDHQ	39

いいともあいち運動の推進

取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県食育消費流通課	いいともあいち運動シンボルマークの貼付促進	
愛知県東三河農林水産事務所	第6回いいともあいちフェア即売会 in 東三河	40



VI 食育推進に関する問合せ先

◎愛知県

名 称	電話・ファクシ	電子メール・URL
農業水産局農政部 食育消費流通課 (総合窓口、農林水産関係)	TEL 052-954-6396 FAX 052-954-6940	E-mail shokuiku@pref.aichi.lg.jp URL https://www.pref.aichi.jp/shokuiku
保健医療局健康医務部 健康対策課 (健康福祉関係)	TEL 052-954-6271 FAX 052-954-6917	E-mail kenkotaisaku@pref.aichi.lg.jp URL https://www.pref.aichi.jp/kenkotaisaku/
教育委員会事務局学習教育部 保健体育課 (教育関係)	TEL 052-954-6839 FAX 052-954-6965	E-mail hoken-taiiku@pref.aichi.lg.jp URL https://www.pref.aichi.jp/soshiki/hoken-taiiku/

◎関係団体等

名 称	電 話	URL 等
愛知県栄養教諭研究協議会	—	http://www.aichi-ek.com/
愛知県漁業協同組合連合会	052-971-3501	
愛知県経営者協会	052-221-1931	https://www.aikeikyo.com/
愛知県国公立幼稚園・こども園長会	052-793-3851	(問合せ先 名古屋市立二城幼稚園)
愛知県小中学校 PTA 連絡協議会	052-251-8820	http://www.aichi-syoucyuu-p.com/
愛知県小中学校長会	052-261-8152	http://aikochou.ec-net.jp/
愛知県食生活改善推進員協議会	052-954-6271	(問合せ先 県健康対策課内)
愛知県農業協同組合中央会	052-951-6940	http://www.chu.aichi-ja.or.jp/
愛知県農業経営士協会	052-954-6413	(問合せ先 県農業経営課内)
愛知県酪農農業協同組合	0564-53-2450	
愛知消費者協会	052-962-2530	
一般社団法人愛知県歯科医師会	052-962-8020	http://www.aichi8020.net/
一般社団法人愛知県調理師会	052-913-5271	http://kenaicho.la.cocan.jp/
一般社団法人愛知県薬剤師会	052-953-4555	https://www.apha.jp/
公益財団法人愛知県学校給食会	0562-92-3161	http://aigaku.org/
公益財団法人愛知県健康づくり振興事業団	0562-82-0203	http://www.ahv.pref.aichi.jp/ahpf/index.htm
公益社団法人愛知県医師会	052-241-4138	https://www.aichi.med.or.jp/
公益社団法人愛知県栄養士会	052-332-1113	http://www.aichiken-eiyoushikai.or.jp
社会福祉法人愛知県社会福祉協議会保育部会	052-212-5509	http://www.aichi-fukushi.or.jp/
生活協同組合コープあいち	052-703-6022	http://coopaichi.tcoop.or.jp/
日本チェーンストア協会中部支部	03-5251-4600	
日本労働組合総連合会愛知県連合会	052-684-0005	http://www.rengo-aichi.or.jp/
農村輝きネット・あいち	052-954-6409	(問合せ先 県農業経営課内)

愛知県食育推進会議

事務局 愛知県農業水産局農政部食育消費流通課

〒460-8501 名古屋市中区三の丸三丁目1番2号

電話 052-954-6396 (ダイヤルイン) E-mail shokuiku@pref.aichi.lg.jp

「食育ネットあいち」ホームページ <https://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/index.html>

デザイン/愛知県立芸術大学 佐藤直木研究室



2020年版



Aichi Food Education 2020