

案

あいち 食育いきいきレポート2025



2025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、2021年3月に第4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2025」を作成しました。

このプランで掲げた「これまでの取組の継承とS H I N化」により食育の実践力を高めていくために、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、様々に連携・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、2024年度に行われた県内の食育の取組の中から、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新しい生活様式・デジタル化に対応した取組 ③他の機関と連携して行われた取組 など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。

各マークの説明



健康な体



豊かな心



環境に優しい暮らし



食育を支える

目 次

章	項 目	ページ 番号
I	「あいち食育いきいきプラン2025」について	3
II	特集(1)「農林漁業体験の推進」について	5
	特集(2)第9回食育活動表彰について	7
III	2024年度の主な取組の状況	8
	 食を通して健康な体をつくる取組	8
	(1)ライフスタイルに即したバランスのとれた食生活の実践	8
	(2)生活習慣病予防や適正体重維持の推進	17
	(3)食の安全・安心に関する信頼の構築	20
	 食を通して豊かな心を育む取組	21
	(1)食を楽しむゆとりの積極的な確保	21
	(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	23
	(3)日本の食文化や郷土料理等の理解と継承	30
	 食を通して環境に優しい暮らしを築く取組	34
	(1)食生活における環境への配慮の徹底	34
	(2)農林水産業への理解と地産地消の推進	37
	(3)農林水産業や食品関連産業における環境への配慮の徹底	38
	 食育を支える取組	39
	(1)食育にかかる人材の育成と活動の充実	39
	(2)多様な関係者による役割分担とネットワークの活用	41
	(3)いいともあいち運動の推進と充実	42
IV	県や関係団体の取組一覧	44
V	食育推進に関する問い合わせ先	59

I 「あいち食育いきいきプラン2025」について

○「あいち食育いきいきプラン2025」（第4次愛知県食育推進計画）（以下「プラン2025」という。）は、食育基本法に基づく愛知県の食育推進計画で、2021年4月からスタートしました。

○プラン2025は、「健康な体」「豊かな心」「環境に優しい暮らし」「食育を支える」を食育の取組の柱に据え、健康で活力ある社会の実現を目指しています。これまでの取組を継承するとともに、多様な主体同士の連携や新しい生活様式の実践、SDGs 達成への貢献などを踏まえ、取組を“SHIN化”（新化・進化・深化・伸 化）させ、食育の実践力を高めていきます。

“SHIN化” って？

「新化」…時代に合わせた変化

「進化」…多様な発展

「深化」…質の向上

「伸化」…横展開のつながり

「S」…Sustainable(持続可能な)

「H」…Healthy(健康な)

「I」…Interesting(興味深い)

「N」…Network(連携)

食育の実践による健康で活力ある社会の実現



○あらゆる世代の県民が健全な食生活を送り、心身ともに健全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、様々な関係者が、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。



○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4つの取組に即して、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。

保幼 保育所・幼稚園・認定こども園 職場 勤務先
学校 小学校～大学 地域 その他の場所
※「保幼」「学校」には特別支援学校を含む

■取組の体系

食を通じて健康な体をつくる取組	ライフスタイルに即した バランスのとれた 食生活の実践	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 働く世代に対する食育の推進	●	●	●	●
		キ 妊産婦や乳幼児を持つ親への食育の推進	●	●	●	●
		ク 高齢期における食による健康維持の推進	●	●	●	●
		生活習慣病予防や 適正体重維持の推進	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 思春期からの適正体重の維持の推進	●		●	●	●	
エ 職場における従業員等の健康に配慮した食育の推進	●		●	●	●	
オ 地域における健康寿命延伸につながる食育の推進	●		●	●	●	
カ 野菜摂取量増加の取組の拡充	●		●	●	●	
食の安全・安心に 関する信頼の構築	ア 食品表示の適正化の推進	●	●	●	●	
	イ 食の安全・安心に関する情報提供と理解促進	●	●	●	●	
	ウ 安全に関する自主管理と情報開示の促進	●	●	●	●	
	エ 学校給食等における食物アレルギーへの対応	●	●	●	●	
食を通じて豊かな心を育む取組	食を楽しむゆとりの 積極的な確保	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 子どもや高齢者等の「こ食」への対応	●	●	●	●
	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	ア 乳幼児期における食とふれあう機会の確保	●	●	●	●
		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	●	●	●	●
		エ 国際的な食文化に対する理解の促進	●	●	●	●
	日本の食文化や 郷土料理等の理解と継承	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 ^{※1} の推進、郷土料理等地域の食文化の継承		●	●	●	●	
食を通じて環境に 暮らしを築く取組	食生活における環境 への配慮の徹底	ア 持続可能な暮らしのための環境学習の推進	●	●	●	●
		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	●	●	●	●
	農林水産業への理解と 地産地消 ^{※2} の推進	ア 農林水産業への関心と理解を深める取組の推進	●	●	●	●
		イ 給食等による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促進	●	●	●	●
	農林水産業や食品関連産業に おける環境への配慮の徹底	ア 農林水産業における環境への配慮	●	●	●	●
		イ 食品関連事業者における食品廃棄物等の削減	●	●	●	●
ウ 未利用食品の有効活用の普及啓発		●	●	●	●	
食育を支える取組	食育にかかる人材の 育成と活動の充実	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 ^{※3} の育成と活動の充実	●	●	●	●
		エ 食育を担う多様な人材の育成と活動の促進	●	●	●	●
	多様な関係者による役割分担 とネットワークの活用	ア 活動主体同士の情報共有と連携のさらなる強化	●	●	●	●
		イ 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	●	●	●	●
	いいともあいち運動 ^{※4} の 推進と充実	ア 運動の定着促進	●	●	●	●
		イ 協働活動の充実	●	●	●	●
ウ 積極的な情報発信による県産農林水産物の利用拡大		●	●	●	●	

Ⅱ 特集(1)「農林漁業体験の推進」について

農林漁業体験は、農林水産物の生産現場に対する関心や理解を深めるだけでなく、食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや食に関わる人々の様々な活動に支えられていること等について理解を深める上で重要です。

また、農林漁業体験を経験した子どもは、食べ物を大切にする意識や食べ物への関心を持つようになり、食べ残しが少なくなる等、生活習慣にも良い影響を及ぼすと言われています。

このため、プラン2025では、「食を通じて豊かな心を育むため」の取組の一つとして、農林漁業体験を位置づけ、その実施を推進しています。

1 県の取組について

愛知県食育推進ボランティアの派遣

農林漁業体験活動など、地域で様々な食育の推進活動を自主的に行っている方を「愛知県食育推進ボランティア」として登録しています。

学校や地域で、農林漁業体験活動等の指導者を探している方にボランティアを紹介し、マッチングを行っています。



実践マニュアルの作成

どの小学校等でも無理なく農林漁業体験学習に取り組めるよう、実践のための具体的な手引や実践事例を盛り込んだ『食育のための農林漁業体験学習実践マニュアル』を作成しています。

地域の団体等の取組に対する支援

国の交付金※を活用して、市町村や団体等、地域の関係者が連携して取り組む農林漁業体験機会の提供、地域の食文化の継承などの食育推進活動に対して、支援をしています。

※消費・安全対策交付金のうち地域での食育の推進

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/torikumi.html>

＜支援対象となる食育推進活動＞

- ▶ 農林漁業体験機会の提供
- ▶ 生産者と消費者の交流イベントの開催
- ▶ 学校給食における地場産物活用
- ▶ 地域食文化の継承
- ▶ 地域における共食の場の提供 等

県食育Webサイト「食育ネットあいち」による情報発信

食育推進ボランティアの活動や派遣の手引、県内で行われる食育イベントの情報や農林漁業体験実践マニュアルなどの参考資料等を掲載しています。

また、県内の農業体験施設や教育ファーム・酪農教育ファームのリンクも掲載しています。

ぜひ、愛知県の食育Webサイト「食育ネットあいち」を御覧ください！

URL： <https://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/>



2 あいち食農教育表彰について

「あいち食農教育表彰」は、愛知県教育委員会とJAグループ愛知との食育に関する連携協定の一環として、子どもの「心」と「体」の健康に資する農業体験、農業生産者・JA・行政・企業等との連携、その他農業理解につながる食育の推進等、食と農の大切さを学ぶ活動（食農教育活動）を実践している学校を表彰するもので、2023年度から始まりました。

<第1回(2023年度)審査結果>

★最優秀賞（教育委員会賞）
岡崎市立豊富小学校

★優秀賞（JA愛知中央会長賞）
蒲郡市立蒲郡西部小学校
安城市立桜林小学校

第1回最優秀賞の取組はJA愛知中央会のYouTubeチャンネルで公開しています（<https://www.youtube.com/watch?v=Q7kFZtKeikQ>）



<第2回(2024年度)審査結果>

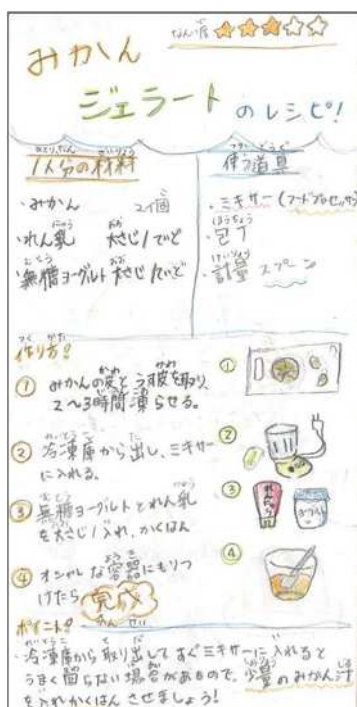
★最優秀賞（教育委員会賞）
蒲郡市立蒲郡西部小学校

★優秀賞（JA愛知中央会長賞）
岡崎市立常磐南小学校
岡崎市立六ツ美中部小学校

第2回 最優秀賞

蒲郡市立蒲郡西部小学校

もったいないを ほっとけない
～摘果みかんの利用とバイオネストの活用～



摘果ミカンを活用したレシピ

約50年前に校内に植えられたみかんの木を活用し、5年生を中心に、毎年、食や農に関する取組を行っています。

2024年度は、栽培の途中で間引かれた摘果みかんを有効利用するため、試行錯誤しながら、メニューを開発しました。栄養教諭や6年生にも意見を聞き、5つのレシピにまとめました。

また、「農業の基本は土づくり」と教わったことから、雑草を活用した腐葉土作りに取り組みました。

さらに、4年生を中心に、みかんの剪定枝や枯れ葉等を用いて「バイオネスト」によるサステナブルな腐葉土作りにも取り組みました。



「バイオネスト」を使った腐葉土作り

※バイオネスト

植物の剪定枝や幹などを利用して作る堆肥場のこと。

名前の由来は「バイオ(bio)＝生命」と「ネスト(nest)＝巣」から来ています。

Ⅱ 特集(2) 第9回食育活動表彰について

「食育活動表彰」は、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、全国各地で食育の推進に取り組む者の功績を称えとともに、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。

2025年に発表があった「第9回食育活動表彰」では、知多市健康づくり食生活改善協議会が消費・安全局長賞を受賞されましたので、活動内容についてご紹介します。

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。

農林水産省HP 食育活動表彰

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



ボランティア部門
食生活改善推進員の部
消費・安全局長賞

知多市健康づくり 食生活改善協議会(知多市)

全世代へ健康づくりの輪を広げる食育活動
～減塩・バランスの良い食生活の実践～

小学生親子を対象とした「親子クッキング教室」や、高校生向けの「食育講座」、男性を対象とした「ヘルシークッキング」、高齢者を対象とした「サロンでの講話」など、幅広い世代に向けた食育活動を実施しています。

また、知多市の広報誌などを活用し、長年の活動で培ったアイデアレシピを広く発信し、全世代に健康づくりの輪を広げることを目指して取り組んでいます。



親子で楽しく料理に挑戦



大人気の「男性ヘルシークッキング」は
リピーターも多数



アイデア満載レシピ集



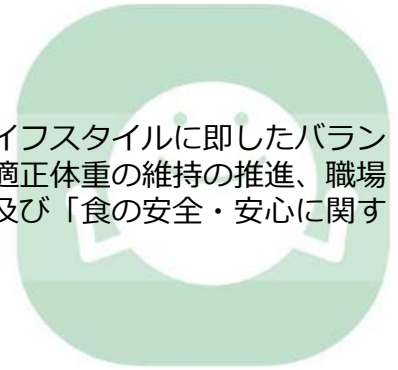
広報誌の
レシピには
栄養価や
二次元コードも
掲載

Ⅲ 2024年度の主な取組の状況

2024年度に県や関係団体などが実施した食育の取組で、報告のあった292件から項目ごとの主な取組62件を掲載しました。

食を通して健康な体をつくる取組

乳幼児期から高齢期に至るまでライフステージに応じた「ライフスタイルに即したバランスのとれた食生活の実践」、子どもの肥満予防や思春期からの適正体重の維持の推進、職場等での健康指導など「生活習慣病予防や適正体重維持の推進」及び「食の安全・安心に関する信頼の構築」に取り組みました。



1 ライフスタイルに即したバランスのとれた食生活の実践

野菜を育てて、みんなで食べよう

刈谷市立富士松南保育園

●実施時期：2024年5～12月

●対象者：5歳児

●内容

野菜を自分で育てて食べたり、生長過程や葉・花・実のなり方の違いに気付いたりし、さらに野菜に興味をもって欲しいと思い取り組みました。

- ・夏はナス、こどもピーマン、オクラから自分で育てたい野菜を選び、一人一鉢で育て、毎日世話をして家庭に持ち帰りました。また、学年合同でスイカを植え、収穫し園で食べました。
- ・地域の方の協力を得て畑を借り、サツマイモを植え、秋に収穫して一人1本持ち帰り、残りは園の調理員に調理してもらい、全園児で食べました。
- ・冬は、地域のJAの方に種まき、間引きのやり方を教えていただきながら大根を育てて収穫をしました。また、家庭に持ち帰り、家族とメニューを相談したり、給食の献立を見ながら、何に入れられるかを考えたりしました。

●活動の成果、今後の課題

観察の中で「茎の色が違う」「花が枯れると実がなる」などと気付いたことを話したり、水やりの中で野菜の生長を喜んだりしていました。また、収穫した野菜に合う料理方法について家庭や園で話し合う姿が見られました。

●連携について(連携先：JAあいち中央)

JAあいち中央から「刈谷の名産の大根を育てよう」と地域の幼稚園・保育園に種と肥料袋をいただき育てました。



取組項目：乳幼児期における基本的な食習慣の確立

離乳食教室

尾張旭市

●実施時期：①2024年5月16日、②7月18日、③9月19日、④11月7日、⑤2025年1月22日、⑥3月19日

●対象者：生後4か月以降の子を持つ保護者

●内 容

管理栄養士による離乳食の講話・調理実習と試食を実施し、月齢に沿った離乳食の作り方や食事形態を学ぶための教室を開催しました。託児を実施し、お子様連れでも参加しやすい教室になっています。また、離乳食教室で紹介するメニューを市ホームページ上で動画配信をしています。

●活動の成果、今後の課題

【参加者】①8名②7名③10名④8名⑤8名

事後アンケートでは「有意義だった」「離乳食を始めやすくなった」「託児ができたので集中して参加できた」などの回答が多くありました。

●デジタル化の推進について

離乳食教室で紹介するメニューを市ホームページ上で動画配信をしています。

参加申し込みや事後アンケートでLoGoフォームを活用しました。



取組項目：乳幼児期における基本的な食習慣の確立

早寝早起き朝ごはんで朝うんち

小牧市

●実施時期：虫歯予防月間（2024年6～7月）

●対象者：市内21園の保育園に通う児とその保護者

●内 容

虫歯予防月間を中心に、市内21園の全保育園を歯科衛生士と訪問し、望ましい食習慣について講話を行いました。2024年度は「早寝早起き朝ごはんで朝うんち」をテーマに、エプロンシアターを用いて園児にもわかりやすいよう説明しました。さらに2024年度からは保護者へ向け「朝ごはん通信」を発行し、子どもたちのより良い食習慣について理解を深めます。「朝ごはん通信」ではおやつやカルシウム摂取などにも触れており、子どもの食事について理解するきっかけづくりになるよう取り組んでいます。

●活動の成果、今後の課題

例年1,300名以上の幼児に話を聞いていただいています。家庭で「早寝早起き運動」について食卓の話題に上がったとの声も聞いています。

●デジタル化の推進について

年長児のみの配布であった紙媒体「朝ごはん通信」を、だれでも閲覧可能なように、市ホームページに掲載しました。



取組項目：乳幼児期における基本的な食習慣の確立

おいしく食べて みんな にこにこ

愛知県国公立幼稚園・こども園長会（名古屋市立おりべ幼稚園PTA）

●実施時期：2024年9月～

●対象者：おりべ幼稚園保護者

●内 容

子どもの食べ物の好き嫌いで悩む保護者に、時短レシピや苦手食材の取り入れ方の工夫等、役立つ情報を発信することを目的として、保護者からアイデアを募集して冊子にして配布しました。また、配信期間を2週間程度設け、「災害時の食の備え～食べることは元気の発信源！～」の動画を各家庭でも視聴できるようにし、食を絡めた防災への意識を高める取組もしました。

●活動の成果、今後の課題

各家庭の工夫したレシピや子どもが喜びそうなメニューを教えてもらい、今後の食事作りや弁当作りに生かすことができました。また、動画視聴では、災害時の食の大切さを学び、備蓄品を見直すきっかけになりました。動画形式のセミナーは、小さい子がいる家庭にとっても時間を気にせず視聴することができ好評でした。

●新規取組について

弁当のおかずのマンネリ化、子どもの食べ物の好き嫌いで悩む保護者の声や、近年頻繁に起きている地震への備えについて知りたいという声が聞かれたので取り組みました。



取組項目：乳幼児期における基本的な食習慣の確立

すくすく教室

飛島村、食を楽しむとびしまショッカン

●実施時期：2024年5月23日、9月5日、11月20日、2025年2月6日

●対象者：2021～2022年度生まれの幼児とその保護者、子育て支援センターの利用者

●内 容

目的：幼児期の食事の与え方、生活習慣などが成長に大きな影響を与えることから、正しい知識とバランスのとれた食事についての普及と、食生活改善ボランティアとの世代間交流を図る

内容：保育士による親子遊び、管理栄養士の講話、食生活改善ボランティアによる試食提供

●活動の成果、今後の課題

食生活改善ボランティアがおすすめの子どもが喜ぶ野菜レシピの試食を提供し、野菜が苦手な子どもにも好評でした。



取組項目：乳幼児期における基本的な食習慣の確立



食生活における知識や技能、判断力を身に付けよう

清須市内各小中学校

- 実施時期：通年
- 対象者：小中学校全児童生徒
- 内 容

食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健全な食生活に関する知識や技能を身に付けます。また、食生活や食の選択について、自ら管理したり判断したりできる能力を養います。さらに、健康な食生活の実現と、食文化、生産等に関わる人々に感謝する心を養います。

これらを踏まえ、「栄養素」「食事のとりかた」「生活習慣病・健康」「地産地消」「食品ロス」「給食センターの仕事」等を題材に、栄養教諭、出前授業、委員会活動等により、発達段階に応じた授業や活動を行いました。

●活動の成果、今後の課題

小学校では、命や食べ物を大切にする気持ち、健康によい食事のとりかた、生産者や食事を作る人への感謝の気持ちなどを育むことができました。

中学校では、栄養素の働きや生涯健康に過ごすための病気の予防や生活習慣について考え、食生活への判断力や実践力を伸ばすことができました。今後は、食事や健康について、自ら考え判断していく力が必要であると考えています。

●デジタル化の推進について

タブレット端末を活用して、給食センターの仕事の内容を動画で見せました。調理の工程や工夫などがよく伝わり、給食に携わる人の思いを、より実感できるようにしました。



取組項目：学校における小中学生への食に関する指導の充実

むらいげんさい

給食を通して豊橋市の偉人「村井弦斎」について知ろう！

豊橋市

- 実施時期：2025年1月
- 対象者：豊橋市立小中学校及び特別支援学校児童生徒
- 内 容

豊橋市出身であり、「食育の父」とも呼ばれる「村井弦斎」について、豊橋市の児童生徒への認知度を高めることを目的に、村井弦斎にゆかりのある献立を提供しました。

村井弦斎の著書「食道楽」の中で摂取を推進していた玄米及び、同書の中で紹介されたカレーライスを経典にアレンジした「村井弦斎の豆入りカレー」などの提供を行いました。

献立の提供に併せ、「村井弦斎」について紹介するPowerPointを作成し、全学校へ配付することで食べながら学びを深めることができました。

●活動の成果、今後の課題

児童生徒と同じ出身であることでより身近な存在に感じ、自らが住む地域への誇りや愛着心を養うことができました。また、「食育」そのものについて改めて学ぶきっかけとなりました。今後、より児童生徒の中で「村井弦斎」という存在を根付かせていくには、継続的な実施が必要であると考えています。

●連携について(連携先：豊橋村井弦斎研究会)

「村井弦斎」にゆかりのある献立を提供するにあたり、本市にて村井弦斎を広める活動を行う上記研究会と連携をとり、レシピの紹介や資料の提供等いただきました。

また、献立の提供に合わせ、近隣学校にて本研究会による村井弦斎に関する講演会が行われました。



取組項目：学校における小中学生への食に関する指導の充実

西尾市観光協会食部会による食育講座

西尾市

●実施時期：2024年9～2025年1月

●対象者：市内小学生

●内 容

西尾市観光協会食部会への委託事業として、市内飲食店等が市内10小学校で食育の出前授業を実施しました。数多くある西尾市の農水産物を身近に感じてもらい、食や地産地消への関心を高める目的で実施しています。

2024年度は、一色産うなぎや抹茶についての話、西尾の食材を使った料理、さけるチーズ作り、西尾の抹茶に合う和菓子作り、学校で収穫したさつまいもを使ったパン作りなどを通して、西尾市の農水産物について楽しく学びました。

●活動の成果、今後の課題

外部講師が授業を実施することにより、普段聞くことのできないお話を聞くことや体験できない調理実習ができ、地元の農産物等を理解する良い機会でした。今後は、より学校の希望にあった講座を実施できるよう、講座内容を検討していきたいと考えています。



取組項目：学校における小中学生への食に関する指導の充実

親子で元気まる

尾張旭市

●実施時期：2024年7月24日

●対象者：市内在住の小学1～2年生とその保護者

●内 容

市民の生活習慣の改善、健康の保持・増進を図ることを目的に、夏休みの思い出作りに親子で健康を考えていただく機会として開催しました。

大人は元気まる測定（バイク・長座体前屈・上体起こしなどの体力測定）、こどもは、ネットDE元気まる（パソコンを使って普段の生活に当てはまるものを選択する）と握力測定をし、親子遊びや食育講話（食育紙芝居）、野菜を使ったおやつを試食を実施しました。また、野菜を食べる大切さを啓発するために「お野菜食べたぞカード」を配布しました。

●活動の成果、今後の課題

【参加者】 小学1～2年生4名、保護者3名

お野菜食べたぞカード提出数 5枚

●連携について(連携先：尾張旭市食育ラボ)

委託事業として食育紙芝居の実施と調理補助を依頼しました。



取組項目：小中学生の食育のための家庭への支援

愛知県栄養教諭研究大会

愛知県栄養教諭研究協議会

- 実施時期：2024年8月
- 対象者：県内の公立学校に勤務する栄養教諭・学校栄養職員
- 内 容

I市の小学校では、給食の魚料理の残食が多かったことから「魚のよさに気づき、自ら食べる子の育成」を目指しました。家庭科等の授業で、児童がだし汁を味わったり、魚と肉の脂の違いを学んだり、魚を使った和食の料理を考えたりする実践を行いました。

また給食では、魚料理を定期的に提供するとともに、魚の良さを伝える資料を作成して、給食の時間に指導しました。その結果、魚料理を苦手と答える児童は実践前の半分以下となり、魚料理の残食量も減りました。

T市の中学校では、事前の市の調査で「栄養バランスを考えて食べる」と答えた生徒が全体の約3割であったことから「自分の体に必要な栄養素と食事量を考え、実生活に生かすことが出来る生徒の育成」を目指しました。

生徒が「なりたい自分の姿」を明確にし、そのために必要な栄養素を調べて、調理したり工夫した点を意見交換したりする場を、学校行事の「MY弁当の日」と関連させて3回設けました。

その結果、必要な栄養素や適切な食事量を意識して食べる生徒が増えました。研究大会では、この2市が食育実践を発表し、それをもとに、2つの分科会に分かれて、会員同士で研究協議を行いました。

●活動の成果、今後の課題

分科会では、実態把握、実践内容、児童生徒の変容、最終的な取組の評価等について協議しました。

多くの栄養教諭・学校栄養職員が、自分の勤務する市町村や学校で同様の課題を抱えているため、当事者意識をもって発表内容を捉え、活発に議論することができました。

研究大会終了後の参加者のアンケートから、栄養教諭・学校栄養職員が、学んだ内容を自分の学校に持ち帰り、児童生徒のために活かそうとする姿勢が伺えました。



取組項目：小中学生の食育のための家庭への支援

朝食講座

長久手市、食と健康を考える会

- 実施時期：2024年7月22日
- 対象者：長久手市内在住の小中学生親子
- 内 容

生活習慣を獲得する時期に、親子で栄養や食事について考えること、一緒に調理や試食をすることにより、食の楽しさや大切さを学ぶことを目的として実施しました。また、小中学生の朝食の欠食率を下げることも目的としています。

管理栄養士による、栄養バランスのよい朝食の大切さに関する講義と、朝食レシピ（フライパンホットサンド、ポテトチップスサラダの盛り付け、手作りラムネ）の調理実習及び試食を実施しました。

●活動の成果、今後の課題

参加者からは、「親子で参加できて良かった」、「楽しかった」という回答が多数ありました。

また、食事で楽しいと感じるときについては、「好きなものを食べるとき」、「家族みんなで食べるとき」、「自分で作ったり手伝ったものを食べるとき」との回答が多数ありました。

参加者はもともと食習慣に関して意識の高い人が多いため、広く知識の普及啓発ができるようにする必要があります。



取組項目：小中学生の食育のための家庭への支援

食育教育

あま市食育ボランティア「あまミズキ」

- 実施時期：2024年10月～2025年3月
- 対象者：子育て支援センターに来所された母親と父親
- 内容
第2次あま市食育推進計画の中間評価において、小中学生および20歳代の女性の朝食欠食、野菜摂取量不足が大きな課題としてあげられました。
その課題の改善に向けた取り組みの1つとして、子育て支援センターを利用されている若い世代への食育教育を4か所の子育て支援センターで各1回実施しました。
 - ①ポスターにより国、県、あま市を比較した野菜摂取量を示し、あま市は野菜の摂取量が不足していることを周知。
 - ②食育ボランティアが作成した「かんたんに作れる手作りレシピ集」を使い、野菜が摂取できるレシピを紹介。離乳食中の母親の関心が高く栄養相談の多い、だしの取り方についても紹介。
- 活動の成果、今後の課題
計4回実施し、24人の参加がありました。
- 新規取組について
若い世代へ周知する機会として子育て支援センターでの食育教育を計画し、保育課と調整により実施しました。



取組項目：青年期以降の若い世代を中心とした食育の推進

高校生地産地消レシピ開発・PR

田原市

- 実施時期：2024年4月1日～2025年3月31日
- 対象者：市内臨海企業で働く人（特に若者）
- 内容
 - ①地元農産物を使用することによる地産地消の推進
 - ②食事に野菜を取り入れることの重要性とレシピの普及地元でとれる農産物を使用したレシピを開発し、地元で働いている人に実際に食べてもらい、地産地消の推進と食事に野菜を取り入れることの大切さをPRするため、市内高校（愛知県立成章高等学校）、市内臨海企業（トヨタ自動車株式会社、トヨタ生活協同組合）と協力し普及啓発を実施しました。
- 活動の成果、今後の課題
市内高校とトヨタ生協がコラボし地元の農産物を使用したレシピを年間で6品開発し、トヨタ自動車株式会社田原工場の食堂にて前期・後期に分けてレシピを社食の1品として提供しました。提供時には実際に生徒が出向き、食堂を利用する社員に向けてPRを実施しました。
提供したレシピはどれも好評で、ぜひ今後も協力して続けていきたいとお話をいただいています。
LoGoフォームを使用したアンケートの結果と、PR実施時の社員へのインタビューでいただいた意見をもとに来年度以降も新たな地産地消レシピを考案する予定です。



●デジタル化の推進について

レシピを田原市公式クックパッドに掲載し、クックパッドの二次元コードが掲載されたPRカードを作成しました。手元のスマホ一台でレシピを閲覧できるようにしました。



取組項目：青年期以降の若い世代を中心とした食育の推進

利用者に野菜を食べてもらうための工夫 ～ナッジ理論を活用した食環境整備～

愛知県半田保健所

- 実施時期：2024年9月
- 対象者：事業所給食の利用者
- 内 容

県では、外食等を利用する機会においてもバランスの良い食事を選択できる環境づくりを推進する「あいち食の健康チャレンジ」を実施しています。

本取組の一環で、事業所において、働き盛り世代の野菜摂取量向上のために、人々の自発的な行動を促す「ナッジ理論」を用いた食環境づくりの働きかけを行いました。カフェテリア方式の社員食堂で、野菜をメインに使用した副菜について、使用食材、味付け、調理方法を変えずに、利用者の選択を促すような魅力的な献立名にアレンジして提供しました。（例：かぼちゃの煮物→ほくほくかぼちゃの煮物）

●活動の成果、今後の課題

従来の献立名で提供した同じ期間（17日間）の売上割合（売上数を来客数で除した割合）と比較したところ、約8割の日程で売上割合が高くなり、そと後押しするナッジ理論の活用は有効であると推察できました。

今後、他の事業所でも同様の効果が得られるかを確認し、食環境整備の推進を図りたいと思います。

●連携について（連携先：ファイザー・ファーマ株式会社（事業所）、コンパスグループ・ジャパン株式会社（委託給食））

働き盛り世代の食選択行動を変えるきっかけを検証するため、管内の給食施設からランダムに1施設を選出しました。



取組項目：働く世代に対する食育の推進

大人の食育教室Ⅱ「和食と発酵調味料の美味な関係」

常滑市

- 実施時期：2024年10月30日
- 対象者：市民
- 内 容

ユネスコ無形文化遺産登録後、注目度の高い「和食」のおいしさのヒミツは発酵調味料にあると言われています。地元企業、盛田株式会社の社会貢献活動として、発酵調味料の種類や成分、和食との相性についての講義を依頼、毎日の食生活に役立つヒントを学ぶ講座を実施しました。

常滑市中央公民館で開催し、33人の参加がありました。

●活動の成果、今後の課題

参加者からは「資料を読み直し、発酵調味料等を積極的に食生活に取り入れたいと思いました。試飲や試食も他の参加者と楽しく共有でき、充実した時間となりました。」「発酵調味料が何種類もあることを知ったので、色々とうようにしたいと思います。」「食育の正しい教育はよいと感じました。知識が広まることはよいことです。」といった声が寄せられ、地元企業と連携しながら市民の関心の高い内容で食育事業を実施することができました。

●デジタル化の推進について

申し込み方法としてLoGoフォームを活用しQRコードから簡易に応募できるようにしました。



取組項目：働く世代に対する食育の推進

シニアのための栄養講座～しっかり食べて健康長寿～

大府市健康づくり食育推進協議会

●実施時期：①2024年6月26日、②2024年7月31日

●対象者：65歳以上の大府市民

●内 容

「暮らしと健康の調査（2022年）」の結果をまとめたJAGES知多北部広域連合地域診断書より、大府市は低栄養者（BMI18.5未満のやせ）が多いという結果が出ました。

特に大府中学校区が知多、東海、大府、東浦の17地区中最下位でした。この結果から、低栄養者を減らすため、背景要因にアプローチした講座が必要であることが分かりました。

この講座では、食育推進協議会主催で、第1回は社会福祉協議会の地域づくりコーディネーターとともに、食の地域資源を紹介しながら地域に特化した低栄養予防講座を開催しました。第2回は身近な地域資源を活用した簡単でたんぱく質がしっかりとれるメニューを紹介し、調理実習を行いました。

●活動の成果、今後の課題

食育推進員の寸劇や管理栄養士、地域づくりコーディネーターの講話を通して、低栄養について身近な問題として改めて考えるきっかけを参加者に与えることができました。具体的な低栄養予防対策として何をしたらよいのか参加者に周知することができました。

課題としては、講話が主体であったため、長く集中して話を聞かれる方が少ない状況でした。今後は参加者が飽きないような講座内容を検討していく必要があります。



取組項目：高齢期における食による健康維持の推進

65歳からのやさしい栄養教室

刈谷市

●実施時期：2025年1月

●対象者：65歳以上の人

●内 容

高齢の単身者や高齢者のみの世帯が増えている中、家族構成の変化や病気などにより、従来出来ていた調理が突然出来なくなった状況でも、簡単に栄養バランスの整った食事がとれるような知識を習得することを目的に教室を開催しました。

教室の内容は、「フレイル予防」についての講話とカット野菜や電子レンジを活用したレシピの紹介、参加者による調理実習です。2024年度は「刈谷市食と健康づくりの会」のボランティア団体に講師の派遣を依頼しました。1月に2回開催し、参加者は合わせて24名でした。

●活動の成果、今後の課題

電子レンジ等の活用方法を知ること、バランスの良い食事を簡単に作ることができる、という意識の変化が参加者にみられました。毎日の食事に早速取り入れていきたいという意見も多く、参加者同士の交流も図れて楽しく参加できた、との意見も多くありました。

●連携について（連携先：刈谷市食と健康づくりの会）

食と健康づくりの会の会員としての自主的な地域活動につなげていただきたいと思います。



取組項目：高齢期における食による健康維持の推進



2 生活習慣病予防や適正体重維持の推進

食育啓発ポスターを保育園・幼稚園・保健センターに掲示

清須市

●実施時期：通年

●対象者：保育園幼稚園園児と保護者、保健センターを利用する市民

●内 容

2008年より「成長期のための食生活指針」その他をテーマにして年1回、西春日井市町保育園栄養職員部会にてポスターを作成し、保育園・幼稚園にて掲示しています。

また、保健センターにも同様のポスターを掲示しました。2024年度は「よくかんでたべよう」をテーマに「ゆっくりあじわう」「ひとくちをすくなく」「おくばでしっかりかむ」を伝え、肥満予防、よく噛む大切さを伝えました。

●活動の成果、今後の課題

保育園の登園・降園時に保護者や園児に、また、市内保健センターに掲示し乳幼児健診等で来所した市民へ見て頂きます。食生活を見直すきっかけの1つとして活用しています。今後もテーマを検討し、作成します。



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

いきいきいなざわ減塩教室 ～野菜・果物プラス1、おいしく減塩マイナス1～

稲沢市

●実施時期：①2024年8月6日、②2025年3月18日

●対象者：一般市民

●内 容

稲沢市では高血圧症の市民の割合が県内でも高く、高血圧予防について広く市民に啓発する必要がありました。そこで、減塩の必要性について学び、意識を高め日常生活での工夫等を知ること、高血圧や脳梗塞等の生活習慣病を予防することを目的としました。

保健師による血圧や生活習慣病、運動の講義と、栄養士による減塩の工夫、作る時・食べる時のポイントなどの講義、食生活改善推進員による、同じ塩分量の食品の食べ比べや、塩分の多い食品、少ない食品のクイズを実施しました。

●活動の成果、今後の課題

①の参加者は、16名でした。講義だけではなく、食べ比べやクイズを行ったことで、より減塩について理解が深められたと思います。事後アンケートでも、「汁物の具を多めにする。」や「購入時に成分表を確認する。」など、具体的な実践目標が書かれていました。

また、②の参加者は12名でした。

①では、「減塩のレシピをもっと知りたい。」といった意見もあったため、2024年度の教室が終了後、再度検討したいと思います。

●連携について(連携先：稲沢市食生活改善協議会)

保健師、栄養士からの健康教育に加え、食生活改善推進員のコーナーを設けることで、参加者が減塩をより身近に感じるのではと考え、依頼しました。また、食生活改善推進員の活動の場を広げるため連携しました。



取組項目：地域における健康寿命延伸につながる食育の推進

食生活改善事業「寄り道 栄養プチレッスン」

春日井市

●実施時期：2024年6月26日、9月27日、2025年1月31日

●対象者：一般

●内 容

市民の健康づくりを推進するため、株式会社良品計画と連携して講座を実施しました。タイムパフォーマンスを求める世の中であることも考慮し、「時短」「簡単」を意識した料理や自然と望ましい食行動ができる料理を提案しました。講座は予約制で定員は30人です。春日井市食生活改善協議会に調理補助を依頼しています。

講座の内容は①実演調理②栄養に関するワンポイントアドバイスの紹介③試食④アンケート回答の流れで実施し、講座の時間は30分です。2024年9月27日実施回から1日2回開催としています。

●活動の成果、今後の課題

公共施設ではなくショッピングモール内の店舗で講座を実施することで、普段市の講座に参加する機会がない方や、たまたま買い物で店舗に居合わせた市の事業を知らない方にも啓発できました。講座終了後のアンケートでは毎回満足度が高く、「家で作ってみたい」「残りがちな食材の新たな活用方法が知れた」「参考になった」などの声がありました。

●連携について(連携先：株式会社良品計画)

2021年10月21日に春日井市と株式会社良品計画が『春日井市の「感じ良い暮らしの向上」に関する連携協定』を結んだことがきっかけです。春日井市の地域活性化に意欲のある無印良品イース春日井から、国内でも珍しく店舗内に備えられたキッチンカウンターの利用許可をいただけたため、連携が実現しました。



取組項目：地域における健康寿命延伸につながる食育の推進

防災クッキング講座

北名古屋市

●実施時期：2024年10月2日

●対象者：北名古屋市民

●内 容

大地震等への緊張感が高まる中で、食料備蓄に関する知識を深めるとともに、実際に調理・喫食することで災害に備える意識を向上させるため開催しました。

災害時を想定し、ポリ袋や計量に紙コップを使用しながら、5品（主食・主菜・副菜・汁物・デザート）を調理しました。ランチョンセミナー形式をとり、調理したものを食べながら、避難場所別の備えや食料備蓄についての基礎知識の講義を行いました。当日の参加者は15名で、30～40代の方も参加されました。

●活動の成果、今後の課題

講座後のアンケートでは、「災害時の備えについて理解が深まった。」「今後の生活に講座内容を取り入れたい。」などの回答があり、家庭での備えに対する意識を持ってもらう機会になりました。

年間を通した継続的な事業ではないので、啓発の効果をはかるのが難しい点が課題です。

●連携について(連携先：北名古屋市食生活改善推進協議会)

市の食育推進に長く携わっているため、事業委託をしました。
合わせて保健センターが携わり、市の管理栄養士が講義を担当しました。



取組項目：地域における健康寿命延伸につながる食育の推進

株式会社名古屋グランパスエイト等と連携した朝食摂取に関する動画の配信

名古屋市

●実施時期：2024年9月～2025年3月

●対象者：市民

●内 容

株式会社名古屋グランパスエイト及び東海学園大学との連携により、朝食摂取率の向上を目的とした動画を制作するとともに、制作した動画をSNS広告等として配信しました。

①質の良い睡眠編(森島 司選手)

②勉強の集中力アップ編(倍井 謙選手)

③仕事の集中力アップ編(三國 ケネディエブス選手)

市公式ウェブサイト「まるはっちゅ〜ぶ」(Youtube)

URL：<https://www.city.nagoya.jp/dogakan/category/303-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0.html>

●活動の成果、今後の課題

制作した動画はYouTubeやInstagram、Xにて広告動画を配信するだけでなく、名古屋市の食育ウェブサイト「なごや食育ひろば」、イベント(消費生活フェア)及び、シネアド、地下ビジョン放映と幅広く紹介し、若い世代への広報にも力を入れました。YouTubeは再生回数が22万回と多くの方に見ていただきました。今後も啓発動画を作成するとともに、広報にも力を入れます。



取組項目：地域における健康寿命延伸につながる食育の推進

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

●実施時期：通年

●対象者：市民

●内 容

市内飲食店に協力していただき、野菜量140g以上、エネルギー500～700kcal程度、食塩相当量3.0g以下の認定基準にあうメニューを「野菜たっぷり！！ヘルシーメニュー」として認定しています。

外食でもしっかり野菜がとれる環境をつくり、市民の健康に対する意識の向上と野菜摂取量の増加を目的としています。

また、喫食者へアンケートを実施し野菜摂取に対する意識やヘルシーメニューの認知度等を調査した他、市広報やケーブルテレビで取り上げ、市民への周知に力を入れました。

●活動の成果、今後の課題

喫食者数や認知度は少しずつですが上昇し、多くの市民に利用いただいています。一方で店舗・メニュー数が伸び悩んでおり、参加店舗へのフォローアップや飲食店への周知が課題となっています。

●連携について(連携先：知多市商工会)

2015年度にヘルシーメニューの実施に伴い、多くの飲食店が加入されている知多市商工会と連携し、各店舗への協力を依頼しました。



取組項目：野菜摂取量増加の取組の拡充

3 食の安全・安心に関する信頼の構築

食の安全・安心について語りましょう！親子で食品工場見学ツアー

愛知県生活衛生課

●実施時期：2024年8月7日及び8月19日

●対象者：県内在住の小学生とその保護者

●内 容

愛知県では、県民の皆様に関心する正しい知識と食の安全・安心への取組みについて知っていただくため、食品の製造工程を見学した後、消費者、食品事業者及び行政の三者で意見交換を実施する、現地見学型リスクコミュニケーションを開催しています。

2024年度は県内の食品工場2施設（乳酸菌飲料製造施設及び冷凍うどん製造施設）で開催し、参加者計57名（うち児童30名）に対し工場見学、手洗い教室及び意見交換を行いました。

●活動の成果、今後の課題

イベント後に行ったアンケートでは、参加児童全員が「今日のツアーは勉強になった」若しくは「まあ勉強になった」と回答しました。また、保護者からは「消費者の元に安全な食品を届けるために徹底した品質管理がされていることが分かり、食の安全への興味が高まった。」といった声が聞かれました。

今後も同様の取組を継続していきたいと考えています。

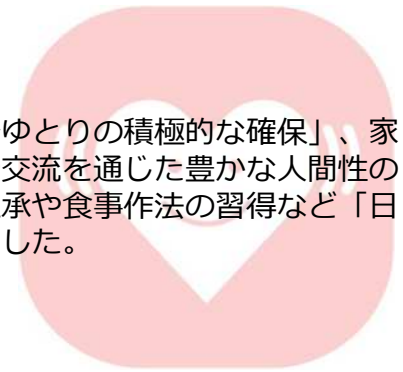


取組項目：食の安全・安心に関する情報提供と理解促進



食を通じて豊かな心を育む取組

家族や友人と楽しみながら食事をとることなど「食を楽しむゆとりの積極的な確保」、家庭での料理や作物栽培体験、都市と農村との交流など「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」、郷土料理や伝統料理などの食文化の継承や食事作法の習得など「日本の食文化や郷土料理等の理解と継承」について取組を行いました。



1 食を楽しむゆとりの積極的な確保

お味見当番とらいおん食堂

春日井市立瑞穂保育園

●実施時期：2024年8月～2025年3月

●対象者：年長児（22名）

●内 容

給食の味見をし、子どもが五感を使って感じたことを自分の言葉で表現する取り組みをしています。様々な食材に関心を持ってほしい、触感や味を自分で感じることで食に興味を持ってほしいという思いで始めました。

らいおん食堂と名付け、9月2週目から毎週金曜日に、自分で自分の給食を皿や茶わんによそう取り組みをしています。食具の使用方法、自分でよそう体験が食べることの楽しさにつながっていくことを期待しました。

●活動の成果、今後の課題

味見当番は給食を一口食べて感じたことをクラスで発表します。日を重ねるごとに表現が豊かになっています。この取り組みを通して苦手な食材を克服した子もいました。らいおん食堂では自分で自分の量を決めるので、ほとんど残食がありません。今後も楽しく食に関心が持てる取り組みをしていきたいと考えています。

●デジタル化の推進について

コドモンのアプリで保護者にらいおん食堂の様子をドキュメンテーションで画像配信しました。子どもたちが真剣にご飯や汁をよそう写真にコメントをつけ、保護者とイメージが共有できるよう工夫しました。

●新規取組について

園長が7月に食育に関する研修を受け、全職員に伝達をした中で、味見当番と自分でよそう取り組みの紹介があり、年長組の担任が子どもたちに話したところ、興味を持ったことで実践につながりました。



取組項目：給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成

ゆめミールの特別メニュー

岩倉市

- 実施時期：2024年12月1日から20日のうち7日
- 対象者：全小中学校児童生徒
- 内 容

2024年度も新しい給食メニューを実施するため、小中学生の自由なアイデアで、「岩倉の給食といえばこれ！」と言える岩倉市の定番メニューを募集しました。3年目となる今年は、「岩倉市のカルシウムたっぷりメニュー」をテーマとし、あわせて味付けのりのパッケージイラストも募集して、岩倉市の特産物を含む食材を使用した「ゆめミールの特別メニュー」を12月に実施しました。
アイデア献立名：カルシウムたっぷり！！おいしくて小松ちゃん菜シチュー、骨を元気に！カルシウムふりかけ、カルシウムい〜わハヤシ、骨コツナムル、カルシウムたっぷり岩グラタン、いわくらん卵スープ

●活動の成果、今後の課題

アイデアは全部で200名以上の小中学生から応募があり、選ばれた6品のメニューと8作品のパッケージイラストが献立として提供されました。

食材に岩倉産の地元食材を多く使用することにより、地元の農産物に対し関心を深め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

市制30周年記念「楽しいがいっぱい給食」

日進市

- 実施時期：2024年10月8日
- 対象者：市内小中学生
- 内 容

日進市は、2024年10月1日に市制30周年を迎え、テーマである「たのしいをいっぱい作る」を学校給食でも実現したいと考えました。そこで、地元のレストラン「あさくまステーキ」や地元の農家の方にご協力いただき、スペシャルな献立で子どもたちと一緒に市制30周年をお祝いする計画を立てました。特別な給食を提供するにあたっては、クラウドファンディングで市民の方などから資金を募り応援していただくことにしました。その結果、献立として「知多牛入りハンバーグのあさくまステーキソースがけ」や「葡萄のふくおか」のぶどう果汁を使用した「日進市産ぶどう果汁入りゼリー」などを提供することができました。給食当日は、放送原稿を市内全小中学校に配布し、給食時間に校内放送で献立紹介を行いました。

●活動の成果、今後の課題

「葡萄のふくおか」の校区である赤池小学校には、市長、教育長、葡萄生産者の福岡さんが訪問し、「市制30周年記念～たのしいがいっぱい給食」を子どもたちと一緒に楽しみました。普段、接する機会のない方々との会食は、子どもたちにとって特別な時間となりました。今後も、市長、教育長、生産者などを各学校に招き、一緒に会食する機会も継続していきたいと思います。



取組項目：給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成

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

稲を育ててお米を食べよう

高浜市社会福祉協議会 中央保育園

●実施時期：2024年5～11月

●対象者：5歳児44名

●内 容

ご飯は何から出来ている？お米はどうやって育つの？

毎日食べているお米について知らないことがいっぱい。そこで、5歳児がバケツで稲を育てることにしました。5月に苗植えを行い、水を切らさないように気をつけたり、稲穂をスズメから守るため案山子を作ったりしました。台風の際は稲が折れないようにと雨風が当たらない所に移して、稲を守りました。

10月に実ったお米は5歳児がハサミで刈り取って脱穀し、すり鉢と野球ボールを使って粳摺りを体験した後、JAさんが目の前で機械を使って精米してくれました。

その後、JAさんと一緒にお米パーティーをしておにぎりを食べました。自分たちが大切に育てたお米の味は格別だったようです。

●活動の成果、今後の課題

取組を通して米になるまでの時間や労力などを知り、様々な工程を経てご飯として食べられることが分かりました。また、収穫の喜びを味わい、米への関心や感謝の気持ちがもてるようになりました。今後も食育を通して、子ども達に様々な体験をさせていきたいです。



取組項目：乳幼児期における食とのふれあう機会の確保

地産地消～地域の方と一緒に野菜作り～

東郷町立たかね保育園

●実施時期：2024年5月

●対象者：年長児

●内 容

野菜が苦手な子どもが増えているので、野菜に親しんでほしいという思いから、地域で自然農法を行っている方に来てもらいました。苗を植える前に野菜の種クイズを行いました。種の写真を見てどんな野菜か当てていくのですが、子どもたちは真剣な表情で「知ってる！」「見たことある」などと言いながら取り組んでいました。農家の方に教わりながら自分たちで畑を耕し、苗植えや水やりをすることで、苗が生長する様子や野菜が大きくなっていくことを楽しみにする子どもの姿がありました。収穫した野菜はそのまま食べたり調理したりしておいしくいただきました。

●活動の成果、今後の課題

農家の方に何度か来ていただいたことで子どもたちは、親しみを持って接する姿がありました。また、自分たちで育てたことで野菜が苦手な子も手で触れたり少し口に入れてみたりすることもありました。地域の方や野菜が身近に感じられたと思います。今後も地域の方と交流しながら取組を継続していきたいと考えています。



取組項目：乳幼児期における食とのふれあう機会の確保

野菜のもぎとり体験の開催

碧南市地産地消推進協議会（農事組合法人前浜川口農業活性化組合）

- 実施時期：2024年5月～2025年2月
- 対象者：市内幼稚園、保育園、こども園
- 内 容

碧南市地産地消推進協議会では、5月にたまねぎ、6月にじゃがいも、9月にさつまいも、12月にだいこん、2月ににんじんと年を通して、希望する保育園等の園児を対象に、旬の野菜のもぎとり体験を開催しています。

農園の管理やもぎとりの指導は、農事組合法人前浜川口農業活性化組合の職員が行い、野菜の収穫体験を通して、地元農産物や旬の食材への関心を深めることを目的に行っています。

●活動の成果、今後の課題

野菜の収穫体験を行った園児は、自分の手でもぎとった野菜を抱えて、「何を作ってもらおうかな」「たくさん収穫できて嬉しい」と野菜に関心を持った様子でした。旬の時期に旬の野菜の収穫体験を行うことで楽しく地元の野菜について学ぶことができました。

幼稚園5園、保育園12園、こども園3園、
延べ44回、1,318人が体験



取組項目：乳幼児期における食とのふれあう機会の確保

親子魚料理教室

蒲郡市

- 実施時期：2024年10月
- 対象者：市内小学4～6年生とその保護者
- 内 容

魚の知識の取得及び水産物の消費拡大を目的に、地元で水揚げされる水産物を使用して魚料理教室を開催しました。

2024年度は、地元で水揚げされたニギスを使用した「ニギスの梅しそ春巻き」や「いかめし」など、魚を使ったメニューを中心に作りました。当日は、参加者にニギスやイカを捌く行程から挑戦してもらいました。（2日間開催、参加者計14名）

また、会場にコンポストを用意し、調理で発生した生ごみはコンポストに入れ、堆肥として再利用できることを参加者に説明しました。

●活動の成果、今後の課題

参加者からは、「魚をさばく機会がなかなかないので楽しかった、またやってみたいと思った」といった感想がありました。本教室が魚や魚料理に関心を持つ機会にはなっていますが、一過性のものとするのではなく、継続的に水産物の地産地消につなげる必要があります。

●連携について(連携先：愛知学泉大学 石川講師)

2004年4月に蒲郡市漁協女性部連絡協議会との意見交換の中で、水産物の消費について、「魚の食べ方を教えなければ食べない」、「学校給食では地元の魚があまり使われていない」などの意見があり、地元で水揚げされる魚を使用した料理教室を開催しようという動きになりました。



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

牛乳のひみつ～森永ミルク教室～

常滑市

●実施時期：2024年8月3日

●対象者：小学生と保護者

●内容

牛乳やヨーグルトの栄養についてと、100歳まで元気にすごすためにおなかから健康にしていこう「腸からつくるウェルビーイング」のお話を聞き、牛乳を使っのアイス作り体験を実施しました。常滑市青海公民館で実施し、40人の参加がありました。

●活動の成果、今後の課題

市民が親子で普段何気なく食べている食品の栄養素を学び、またその食品で調理体験をすることができ、食を通じた学びを親子で体験することができました。「100歳まで健康に過ごす」ために食と健康が重要であることを周知する機会になりました。

●新規取組について

森永乳業株式会社では、次世代成長支援としてオンライン出前授業をはじめとする取り組みを行っており、昨年実施した事業の中で同社と連携していたこと、他部署で同社の製品を活用していた等をきっかけに、企業のCSR講座を依頼しました。



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

食育ツアー

豊川市

●実施時期：2024年7月23日

●対象者：市内の小学4年生から6年生とその保護者

●内容

第3次豊川市食育推進計画に基づく計画目標の「地域につながる食育の推進」による施策事業として、小学生にも気軽に「食と農」に親しみ、興味を持ってもらうことを目的に実施しているものです。市内の出荷場や加工工場の見学をして、農産物や加工品がどのようにして手元に届くのか学んだ後、テーマとなった野菜をはじめとする地元の野菜を使って料理をしています。

2024年度は、新設されたJAひまわり総合集出荷センターで出荷の様子を見学し、その後、トマトを使った料理教室を開催しました。

●活動の成果、今後の課題

参加者は6組12名。JAひまわりに豊川市の農産物についても話をいただいたため、豊川産農産物に興味を持ってもらうことができました。その後の料理教室では、実際に調理したことで、より記憶に残る経験になったと考えています。見学先の選定含め、市場や加工工場など幅広いジャンルの施設見学を実施することで、多くの人に興味を持って参加してもらうことが今後の課題です。



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

ひがしうらRe-Boneグルメで学ぼう！ 食育体験プログラム

東浦町食育推進委員会

- 実施時期：2024年7～8月
- 対象者：町内在住の小学生から中学生とその保護者（プログラムにより対象年齢が異なる。）
- 内 容

ひがしうらRe-Boneグルメとは？

東浦町全体で取り組んでいる「骨折予防」をもっと身近に考えてもらいたい、また、食により元気なまちづくりと地域活性化を図りたい、そんな思いで開発されたご当地グルメです。今回は、ひがしうらRe-Boneグルメ初代食材である「おから」と「摘果ぶどう」を利用した様々な体験を実施しました。

食育体験プログラムとは？

食材を作る、加工・調理、販売する、食べるという『食の循環』を、楽しみながら学び、体験できるのが『食育体験プログラム』です。2024年には6つの食育体験プログラムを実施しました。東浦町の農家、飲食店、町内外の団体・企業の協力のもと実施する、地域のみなさんと一緒につくるプログラムです。

「食材を作る」を学ぶ「摘果ぶどうを知ろう！青空教室」では、ぶどう畑でぶどうがどのようにできるかを学び、最後にはぶどう狩りを実施しました。「加工・調理」を学ぶ「プロに学ぶ！おかしづくり体験」では、実際のお菓子屋さんの店舗で、ひがしうらRe-Boneグルメである、摘果ぶどうを使った「おだいちちゃんフィナンシェ」作るなど、地域資源を知ってもらえるような取り組みを行いました。

●活動の成果、今後の課題

プログラム終了後アンケートより、94%の人がプログラムをよかったと回答していました。今後の課題として、楽しんでもらうのはもちろん、プログラムで学んだ内容を持ち帰ってもらえるように伝え方を工夫していきたいです。今後もこのような取り組みを続けていきたいです。



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

へきなん特産品de 親子クッキング

碧南市農業活性化センターあおいパーク

- 実施時期：2025年1月
- 対象者：小学生
- 内 容

農業体験による土との触れ合い、食育推進、本市の特産品である“白だし”やブランドニンジン「へきなん美人」のプロモーションを目的に開催しました。

碧南市農業活性化センターあおいパーク内にある「もぎとり体験農園」にて、ニンジンの収穫体験を行い、自分で収穫したニンジンと白だしを使って4品を作る親子料理教室を行いました。白だし発祥の醸造元である七福醸造株式会社に協力していただきました。参加対象は、親子（子の年齢は小学生）としました。

●活動の成果、今後の課題

採れたて野菜の美味しさへの気づき、自分で収穫した野菜を調理することで料理への意欲関心の向上、白だしが碧南市発祥という認知醸成を図ることができました。親に対しても少ない材料で多くの品数を作ることができるという新たな発見にもつながっていました。

参加していただいた方へのアンケートでは満足度が非常に高い結果となりました。

今後は、ニンジンに限らず様々な作物で開催をしていきたいです。



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

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

愛知県教育委員会保健体育課、公益財団法人愛知県学校給食会、東海学園大学

- 実施時期：2024年10月20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、家族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。テーマを、昨年までと引き続き「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」としました。

本選では、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。女子栄養大学および女子栄養大学短期大学部の香川明夫学長を審査員長に迎え、5名の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

9月12日に予選を行い、10月20日に本選を開催しました。各校の夏季休業中の宿題のあり方が変わり、応募学校数236校、応募総数7,006点と数は減りましたが、提出されてきた献立は力作ぞろいでした。今後も、食の知識や調理技術の習得、食事を作る人への感謝の気持ちを育成するため、コンテストを開催していきます。



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

子ども農家の八百屋さん

愛知県農協青年組織協議会

- 実施時期：2024年8～11月（応募開始は7月）
- 対象者：愛知県内の子ども（小学生から高校生）と保護者
- 内容

名古屋市と豊橋市の農家の協力のもと、農産物の定植から管理、収穫、販売までを子どもとその家族に体験してもらうことで、農業の楽しさ、魅力を伝えるだけでなく、農家が抱える課題（適正な農産物の価格など）も、理解してもらうことを目的としています。

農産物の販売は、愛知県、JA愛知中央会、JAあいち経済連が共催するイベント「あいちの農林水産フェア」で行い、売上はすべて能登半島地震の被災地へ募金しました。

●活動の成果、今後の課題

合計5家族が参加し、参加者からは好評をいただき、「農業の大変さや価格形成の難しさを実感できた」「貴重な体験だった」などの声が寄せられました。

農家の負担など、反省点・改善点を踏まえ、次年度に向けて企画内容を改善していきます。

●新規取組について

愛知県農協青年組織協議会がこれまで取り組んできた食農教育は「収穫体験」や「定植体験」のような、ごく一部の農作業を体験するものが主でした。

そこで、定植から販売（値付け）までの一連の工程を体験できるイベントを行うことで、子供たちにより深く農業を理解してもらうため、2024年度新たに実施しました。



取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供

食農教育推進イベント

豊橋市

●実施時期：2024年7～11月

●対象者：豊橋・田原市民

●内 容

豊橋・田原市民を対象に豊橋田原産農産物の認知度向上及び消費促進を目的とし、道の駅とよはしてとうもろこしとうすらいもの収穫体験、豊橋田原地域の農業PR イベントを開催しました。農業PRイベントでは、豊橋田原の農産物に関するT or T（豊橋or田原）クイズラリーや地元の野菜を使ったゲーム、せり体験などを行い、食と農について楽しく学んでいただきました。イベントは2024年7月6日、7日に開催し、2日間で計12,251名の方にご参加いただきました。

●活動の成果、今後の課題

豊橋・田原地域に住む方々に収穫体験や農業PRイベントを通して農業や農産物への理解を深め、食の大切さを実感していただくことが出来ました。今までやっていたことに加え、今後新たな取り組みをどう行っていくかが課題です。

●連携について(連携先：田原市、JA豊橋、JA愛知みなみ)

2007年4月より、豊橋・田原地域における農業・農村のIT化、農産物輸出及び食農教育等、時代のニーズに対応した農業分野における先進的な取り組みと、農業の活性化を図ることを目的として豊橋田原広域農業推進会議にて連携して事業を実施しています。



取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供

ノウカサバイバー(食農教育ボードゲーム)体験会開催

名古屋学芸大学 地域連携推進研究機構

●実施時期：2024年6月1・2日、2025年3月8日

●対象者：主に子どもとその保護者

●内 容

2023年度、農林水産省の掲げる“みどりの食料システム戦略”を元に、本学学生が農林中央金庫や農林水産省東海農政局の協力を得て、食農教育ボードゲーム；ノウカサバイバー（対象年齢は小学4年生以上。経済と環境の両方に配慮しながら農業の課題を学ぶことができる。また、食料自給率や少子高齢化など現実起こっている問題にも触れることができる。）を開発しました。

2024年度は、“わくわくEXPO with 第19回食育推進全国大会”及び“とうごうSankakuマルシェ”にて、学生によるノウカサバイバーを体験できるブースを開設しました。

わくわくEXPO with 第19回食育推進全国大会では、農業や環境に関する理解度の変化、ボードゲームは楽しいか、農業と環境に関する価値観／倫理観の変化、ボードゲームを体験したことにより学ぶ意欲が高まったかを質問紙調査法、観察法により評価しました。

●活動の成果、今後の課題

学生を起点に、多くの学び合いの機会を創造することができました〔①多学部の学生、②学生と教員、③学生とゲーム参加者（主に子どもとその保護者）、④学生と食・農業関係団体（例えば、アイチョイス、JAバンク、JA愛知中央会等）〕。特に④については、今なお拡大中です。新たな教材を開発するかどうか、今後の検討課題です。



取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供



あいち健康の森薬草園イベント

一般社団法人愛知県薬剤師会

●実施時期：通年

●対象者：県民

●内 容

県民が薬草を通じて心とからだの健康づくりを行い、自然との共存や薬・食を学ぶことができる場として、あいち健康の森薬草園において毎月イベントを実施しています。食に関しては、身近なものでできる薬膳づくり、カレー粉作り、薬研で作る七味唐辛子、簡単薬膳サムゲタン風スープ作りなど、体験型のイベントを行いました。

また、食中毒予防やオタネニンジンに関する講義を行いました。

●活動の成果、今後の課題

参加者の感想から、「新たなお料理を知れて、今後活用できそうです」「簡単な調理で薬膳が味わえるレシピを教えていただけて楽しかったです。」等、大変好評な企画となりました。

終了後のアンケートでは参加者の9割以上が「薬草を活用したい」と回答する等薬草に興味を持ってもらう機会になりました。

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：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供



毎月**19**日は、おうちでごはんの日

3 日本の食文化や郷土料理等の理解と継承

食事のマナー、衛生について

長久手市立上郷保育園

- 実施時期：2024年6月5日、2025年2月13日
- 対象者：長久手市立上郷保育園年少児クラスと年長児クラス
- 内 容

年少児に対しては箸の持ち方を知らせ、食事をするときの姿勢や、食器の持ち方等絵カードを使ったり、実際に園児の姿を見て確認したりしながら、マナーを知らせました。また、年長児に対しては、衛生的な手の洗い方について、視覚的に知らせるとともに実際に手洗いをする試みで身につくようにしました。

●活動の成果、今後の課題

園児に視覚的にわかりやすく知らせるとともに、問題形式を取り入れ、興味を持って取り組めるようにすることで、身につけることができました。



取組項目：子どもに対する食事作法の習得

学校給食への地場食材利用拡大

瀬戸地域アグリカルチャー推進協議会

- 実施時期：2024年4月～2025年3月
- 対象者：市内小中学校児童・市内保育園園児
- 内 容

市内の小中学校児童等に地域の農産物や農業者を知ってもらうため、農業者、農業関連団体、卸売事業者及び行政等が連携して、給食で使用する農産物を地域で作ри、学校給食へ提供しています。

地元農産物の提供時期にあわせて、地元小学校児童による収穫体験を実施しました。また、食育と地産地消に関するノートを作成し、「愛知を食べる学校給食の日」にあわせて、地元小学校児童に配布しました。

●活動の成果、今後の課題

取り組み開始から、提供回数及び提供品目数は順調に増加しています。現在提供している品目の安定的な生産及び供給が課題です。



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

愛知を食べる学校給食の日

弥富市内小中学校

- 実施時期：2024年6月
- 対象者：市内小中学校
- 内 容

学校給食において、愛知県産の食材や食材を加工したものを使用した献立を市内全小中学校で実施しました。献立の内容は、海部地区で収穫された米を炊飯した「ごはん」を中心に、愛知県産の生姜や赤しそを使用した「鶏肉の赤しそソースかけ」や愛知県産のキャベツやきゅうりを使用した「野菜の香り漬け」、愛知県産の大根やねぎ、大豆を加工した豆腐や油揚げを使用した「愛知のみそ汁」、愛知県産の食材を使用したデザートです。この日を献立や愛知県産の食材を紹介する資料を作成し、児童生徒及び家庭に啓発しました。

●活動の成果、今後の課題

地元でとれる食材を給食に積極的に使用することで、児童生徒が自分たちが住む地域の自然や文化、産業に目を向けさせるとともに、農家の方をはじめとする生産者の苦労や願い、作り手や自然への感謝の心を育むよい機会となっています。

2021年度より地域の青果と連携して、月に1回2品まで地場産物を指定して納品してもらっていますが、同じような食材を指定してしまうことが多いです。

今後は、いろいろな地場産物を取り入れて、地場産物推進を進めていきたいと思います。



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

白菜の収穫体験と漬物講習会

愛知県園芸農産課

- 実施時期：2024年12月9日
- 対象者：県民
- 内 容

近年、伝統食である漬物の需要が減少傾向にあることから、愛知県産の野菜や漬物への関心を高めていただき、消費を促進するため、白菜をテーマにした「白菜の収穫体験と漬物講習会」を開催しました。

(当日参加者：23名)

講習会は、女性9人の生産者団体「VAC (Vegetable Active Club)」による白菜の収穫体験や講話、株式会社香味小夜子の柴田氏による漬物のレシピ講座と簡単な漬物作り体験など、盛りだくさんの内容で実施しました。

開催日は天候にも恵まれ、参加者は生産者のアドバイスを受けながら白菜を収穫しました。講話では、夏の高温によって白菜栽培に苦労した話などがあり、参加者は熱心に耳を傾けていました。また、レシピ講座や漬物作り体験では参加者から活発な質問があり、充実した講習会となりました。

●活動の成果、今後の課題

参加者からは、「野菜について考える機会はありませんでしたので良かったです。」、「漬物を食べる習慣がなかったが、作って食べてみたい。」といった声があり、愛知県産の野菜と漬物について考える貴重な機会となりました。

近年、若い世代を中心に漬物離れともいわれていますが、この講習会をきっかけに愛知県の野菜と漬物に関心を高めていただきたいと思います。



取組項目：日本型食生活の推進、郷土料理等地域の食文化の継承

クッキング教室

新城市

●実施時期：2025年3月1日

●対象者：市民

●内 容

第4次新城市食育推進計画の施策として掲げる「食文化の継承」を目的として「お節句料理」をテーマにクッキング教室を開催しました。

レシピの考案及び講師として農村輝きネット・しんしろにご協力いただき、お花ずし、切り餅で三色ひなあられ、いちご姫（餅）の3品を作りました。

参加者の中には行事食を作ったことがないという方もみえて、講師の方に教えていただきながら一緒に楽しく取り組んでみえました。

●活動の成果、今後の課題

昨今は行事食に親しむ機会が減少していますが、季節のイベントと食を結びつけ、実際に調理し楽しみながら学んでいただくことで食文化の継承につながる良い機会となりました。

クッキング教室で習ったことを家庭で話題にあげ、また実践していただくことで、一層の推進につながると考えます。

●連携について(連携先：農村輝きネット・しんしろ)

地域での食育推進活動をはじめ、毎月市の広報誌に掲載するレシピを提供いただいていること等の実績を踏まえ、ご協力をお願いしました。



取組項目：日本型食生活の推進、郷土料理等地域の食文化の継承

地産地消である郷土料理の伝承活動

農村輝きネット・海部

●実施時期：2025年2月4日

●対象者：農村輝きネット・海部、安城生活改善グループ

●内 容

地産地消である郷土料理の伝承と安城生活改善グループとの交流を目的に、郷土料理（もろこの箱寿司、あらめ巻き、レンコンのかば焼き・うま煮・はさみ揚げ、ニンジンジュース、ニンジンドレッシング、ういろう）を一緒に調理し食しました。年中行事とともに伝承されている郷土料理の調理のコツ等を情報交換して、良い交流ができました。

●活動の成果、今後の課題

非常に良い交流並びに情報交換ができ、輝きネット・海部会員として郷土料理の伝承の重要性を再確認する良い機会となりました。

今後も他地域との交流を行い、郷土料理の伝承活動を広く行っていきたいと考えています。



取組項目：日本型食生活の推進、郷土料理等地域の食文化の継承

全国の郷土料理を知ろう

知立市

●実施時期：2025年1月24日～31日

●対象者：市内小中学生

●内 容

全国学校給食週間の期間に、愛知県をはじめとする各地の郷土料理を提供し、全国を巡れるような献立としました。

味噌煮込みうどんや煮味噌といった味噌料理は【愛知県】、様々な食材を煮込んで作るめった汁は【石川県】、じゃがいも団子を使ったいも団子汁は【北海道】、ちゃんこ鍋にちなんだちゃんこ煮は【東京都】、ざぶざぶ煮するという意味のざぶ汁は【宮崎県】といった5つの地域の料理を取り入れました。

献立表の他に、給食時の放送や給食委員会が作成した動画、食育だより、栄養教諭による給食時間の指導等、様々なところで啓発しました。

●活動の成果、今後の課題

「今日の団子は北海道の料理だからいつもと違うんだ」と普段の給食の献立との違いに気付いたり、給食委員会が作成した全国の郷土料理の動画を見て、「今日は宮崎県の料理なんだね」と学んだりする姿が見られました。

今回、取り上げなかった都道府県の郷土料理や地場産物についても、今後の学校給食の献立に取り入れていきたいです。



取組項目：日本型食生活の推進、郷土料理等地域の食文化の継承



食を通じて環境に優しい暮らしを築く取組

食べ物の消費と生産の両面からの取組を推進するため、「食生活における環境への配慮の徹底」、「農林水産業への理解と地産地消の推進」及び「農林水産業や食品関連産業における環境への配慮の徹底」について取り組みました。



1 食生活における環境への配慮の徹底

教科や食品ロス、SDGs と関連させた食に関する指導

蟹江町

●実施時期：2024年4月～2025年3月

●対象者：蟹江町内小学校4年生

●内容

学校生活の中で自分たちが出している給食の「食べ残し（食品ロス）」を知らせ、食品ロスを自分事と考え、これからの生活に生かすことができるよう、社会科「ごみの処理と活用」に関連付けた動画を作成して、各小学校へ提供しました。

また、学校給食に食品ロス削減献立を取り入れるなどして、食品ロス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

実際の給食の食べ残し写真を見せることで視覚的に食品ロスの現状を知らせることができました。

指導前後で行ったアンケート調査「食事をするときに心がけていることはありますか」の問いでは「自分の食べられる量に調整し、残さず食べるようにしている」と回答した児童は、指導前の49.6%から指導後は67.4%に17.8ポイント増加しました。

また、給食時には、給食の準備をもっと早くできるようにしようとする姿や「食べきろう」と声をかけ合う姿が見られるようになりました。



取組項目：持続可能な暮らしのための環境学習の推進

エシカル消費普及啓発事業

愛知県県民生活課

- 実施時期：通年
- 対象者：県民
- 内 容

消費生活情報「あいち暮らしっく」への記事掲載や、消費生活講座などでエシカル消費を広く普及啓発したほか、エシカル消費ポータルサイト「私が変わる 未来を変える エシカル×あいち」においてエシカル消費に関する情報を発信しました。

また、県内2か所の商業施設において、エシカル商品の展示・販売やワークショップを実施する「あいちエシカルパーク」を開催するとともに、身の回りにあるエシカルなものの写真をInstagram又はXに投稿いただくキャンペーンを実施したほか、引き続き、県内でエシカル消費に取り組む事業者等を「エシカル×あいち」メンバーとして募集し、ポータルサイトで情報発信を行いました。

●活動の成果、今後の課題

引き続き、エシカル消費について、より関心を持っていただけるよう、参加体験型イベントの開催や、SNSを活用した情報発信により、広く県民に普及啓発し、認知度を高めるとともに、日々の生活におけるエシカル消費の実践を促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

SDGs ワークショップ

大治町

- 実施時期：2024年11月2日
- 対象者：町内在住小学生
- 内 容

本町ではこどもからSDGsに親しみを持ってもらえるよう「こどもからSDGs おおはるからSDGs」のスローガンのもと啓発活動を行っており、今回は、SDGsの取組の一つである食品ロスをテーマとした「SDGsワークショップ」を開催しました。

当日は、大治町ハツ屋防災コミュニティセンターにて、愛知淑徳大学の学生団体パスレル様を講師に迎え、食品ロスに関するクイズや柿のタルトタタン、普段捨てられてしまうことが多い柿の皮を使ったチップス作りを行いました。（当日参加者13名）

URL：https://www.town.oharu.aichi.jp/5389.htm

●活動の成果、今後の課題

参加者からは「ほかの食材でもフードロスメニューを調べようと思った」「楽しく料理を知ることができた」といった声が聞かれ、食品ロス削減に対する意識を持ってもらう機会になりました。

取組項目：環境に配慮した食生活の実践

みんなで楽しくエコ・クッキング

かすがい環境まちづくりパートナーシップ会議、
東邦ガスネットワーク株式会社、春日井市

●実施時期：2025年2月1日

●対象者：小学生以上の子どもとその保護者

（かすがい環境まちづくりパートナーシップ会議会員、エコファミリー登録者に限る）

●内 容

環境のことを考えて「買い物・料理・片付け」をするエコ・クッキングが環境負荷の低減につながります。

当日は春日井市の東部市民センターにて行い、4組6名の方にご参加いただきました。生ごみの水分を減らし焼却処分がしやすくなるチラシごみ入れの作製、火を使う際に鍋底からはみ出ないようにしてガスの無駄な消費を抑えること、食器を洗う際に油分を先に新聞紙で拭き取ることで水の汚れを少なくすること、ゆで汁を使うことで水の使用を減らすこと等、料理におけるエコポイントの解説を受け、親子で楽しく学ぶことができました。

●活動の成果、今後の課題

参加者の方々からは、楽しく学ぶことができたと好評でした。今後も継続して開催し、市民の環境への関心を高めていけるよう取組んでまいります。



取組項目：環境に配慮した食生活の実践



2 農林水産業への理解と地産地消の推進

社員食堂・学生食堂における県産農林水産物のメニューフェアを実施

愛知県食育消費流通課

●実施時期：2024年9月16日～11月15日

●対象者：県民

●内 容

地産地消のより一層の推進を図るため、企業の社員食堂や大学の学生食堂において、県産農林水産物のメニューフェアを実施しました。

「地産地消デジタルスタンプラリー」参加店舗の中から連携先のモデル店舗として2企業の社員食堂（22か所）と2大学の学生食堂（3か所）を選び、社員食堂では県産農林水産物を使用した日替わりメニューを、学生食堂では学生が県産農林水産物を選定し、レシピ開発したメニューを提供していただきました。

提供食数は47,000食を超え、県産農林水産物に多くの方に触れていただくことができました。

●活動の成果、今後の課題

若い世代や働き盛り世代に向けたPRを強化するため、本メニューフェアを実施し、これらの世代に、普段の食生活においてSDGsに貢献できる行動として地産地消をPRすることができました。今後も同様の取組を実施し、県民への地産地消のより一層の浸透・定着を図りたいと考えています。

●デジタル化の推進について

スマートフォン等を活用したデジタル方式によるスタンプラリーを実施し、その参加店舗からメニューフェア実施店舗を選定しました。デジタルスタンプラリーとメニューフェアを連携させることで繰り返し食堂に足を運びきっかけとなり、PR効果が高まりました。



取組項目：青年期以降における地産地消の実践

とうもろこしの収穫体験

岡崎市

●実施時期：2024年9月

●対象者：市内小学生親子

●内 容

2022年に、食育推進計画により実施した市民アンケート調査において、岡崎市民の地産地消の認知度は48.4%と上がっているが、地元農林水産物を意識して購入している人は増えておらず、国内産であればよいと考えている人が増加していることが分かりました。そこで、岡崎市内の小学生とその保護者を対象に岡崎市内の畑で野菜の収穫体験と試食を行うことにより、地産地消のメリットを感じてもらうとともに、食べ物への感謝の気持ちや大切さを知る機会とすることを目的としました。

●活動の成果、今後の課題

定員10組のところ30組の応募者があり、収穫体験の注目度の高さを感じました。収穫したばかりのとうもろこしをその場で調理し、試食することで新鮮な野菜のおいしさを感じるとともに、地産地消のメリットを感じてもらえたと思います。



取組項目：直売所における生産者と消費者の交流促進

3 農林水産業や食品関連産業における環境への配慮の徹底

有機農業のつどい

愛知県農業経営課

- 実施時期：2024年11月18日
- 対象者：有機農業者、消費者、流通加工業者、行政等
- 内 容

有機農業の定着、消費者への理解促進を図るため、「有機農業のつどい」を名古屋市港区イオンモール名古屋茶屋において開催し、150名が参加しました。

学識経験者、有機農業に取り組む自治体や農業者、有機農業での就農を支援する団体、有機農業で生産された農産物を取り扱う流通業者等を招き、事例発表やパネルディスカッションを行い、有機農業を進めるために何を必要とされるのか等について討議しました。

また、愛知県農業総合試験場の研究成果や、機械メーカーによるアイガモロボットの展示など最新の取組の展示や、マルシェ（出店者数6）も同時に実施しました。

●活動の成果、今後の課題

参加者アンケートでは、ほぼすべての人が「理解ができた」と回答し、有機農業を推進するには、販路の確保、消費者の理解推進などが必要との声が聞かれるなど、有機農業についての理解を深めてもらうよい機会になりました。

今後も農業者、消費者、流通関係者等の相互理解を深めるため、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：農林水産業における環境への配慮

ここあファームHazu

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：県民
- 内 容

フードバンクに農作物を提供するため、津島市に「ここあファーム」として農園事業をスタートしました。この度、三河地方に新たな農園を開園し、「東三河フードバンク・フードバンクにしろ」に農作物を提供しています。

西尾市（旧幡豆郡）に農園を作る事から「ここあファームHazu」と命名しました。

農作物の一部はここあファームHazuのイベントとして、連合愛知加盟組織の組合員とそのご家族に収穫して頂き、フードバンクの取組みについて理解を進めました。

●活動の成果、今後の課題

サツマイモ・玉ねぎ・人参など日持ちが良い根菜類を中心として提供しています。2024年からお米の寄付も検討しており、5月に田植えを計画しています。

●連携について（連携先：みんなパタプロジェクト）

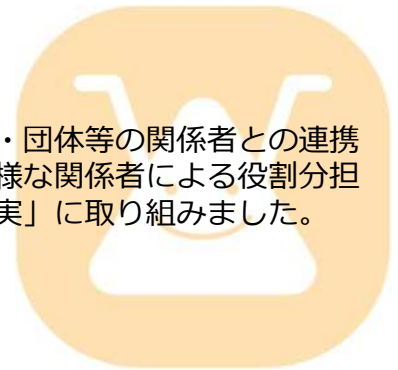
津島市の「ここあファーム」で連携している「みんなパタプロジェクト」が「ここあファームHazu」においても管理・運営に携わっています。



取組項目：未利用食品の有効活用の普及啓発

食育を支える取組

食育を効果的に推進するため、市町村や食育を推進する企業・団体等の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」、「多様な関係者による役割分担とネットワークの活用」及び「いいともあいち運動の推進と充実」に取り組みました。



1 食育にかかる人材の育成と活動の充実

食ボラだから知れる学べる災害・防災知識

一宮市

- 実施時期：2024年10月31日
- 対象者：一宮市食生活改善ボランティア協議会
- 内 容

近年、災害への備えは必要不可欠です。しかし災害の規模や被害を想定することは難しいため、まずは災害時でも平常時に近い食事をするために、何がどのくらい必要かを知り、備えておけることを市民の皆さんと一緒に考えてみようと思いこの事業を企画しました。

市が支援する食育ボランティア、一宮市食生活改善ボランティア協議会員の皆さんと一緒に災害時の食についての備えを考える研修会を実施しました。49名が参加し、ローリングストックについて学び、家庭でできる備えについて活発に話し合い、多くの意見を聞き、学ぶことができました。

●活動の成果、今後の課題

研修会を協同で行うことで企画から運営方法、まとめまで会員の皆さんも一緒に学ぶことができました。研修会からの市民目線に沿った様々な意見を参考に、家庭でローリングストック可能な備蓄食品リストを作成しました。

来年度より市と一宮市食生活改善ボランティア協議会協同で、この資料等を活用した市民参加教室の開催を予定しています。

●新規取組について

近年、地震や津波、台風や洪水などの自然災害が頻発しており、ボランティアの方々の中で防災意識の高まりを感じる意見が多く出ていたためです。



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

料理講習会による魚食普及活動

愛知県水産課（愛知県漁業士協議会）

- 実施時期：2024年7～10月
- 対象者：県民
- 内 容

地域漁業者のリーダーとして県から認定された漁業士で組織される愛知県漁業士協議会は、都市部の消費者等と交流を図り、水産業普及指導員の指導のもと、魚食普及活動に長年取り組んでいます。

2024年度は県内6カ所で実施しました。

●活動の成果、今後の課題

講習会には、一般県民158人の参加があり、海、漁業、魚介類について、理解を深めてもらうことができました。



取組項目：食育を担う多様な人材の育成と活動の促進

食育啓発用グッズの作成

西尾市

- 実施時期：通年
- 対象者：市民
- 内 容

食育推進や食育事業での活用を目的とし、食育啓発用グッズとしてクリアファイルを作成しました。

西尾市で栽培されている農畜水産物をより周知するべく、西尾市の特産物マップを掲載しました。

また、西尾市内小中学校にて提供されている学校給食のレシピを掲載し、活用できるグッズとしました。

●活動の成果、今後の課題

料理教室や食育に関するイベント等で、参加者に配布しました。西尾市内では、どんな農畜水産物がどこで生産されているのか、などが分かり、地元農畜水産物について学び、地産地消を意識してもらう良い機会になりました。

今後も、西尾市の特産物や食育に関する情報を周知できるような、啓発用グッズを作成していきたいと考えています。



取組項目：食育を担う多様な人材の育成と活動の促進

2 多様な関係者による役割分担とネットワークの活用

産学連携ミールキット商品開発・普及の取り組み

生活協同組合コープあいち

●実施時期：2024年12月

●対象者：コープあいち組合員

●内 容

食分野を学ぶ名古屋女子大学短期大学部の学生のみなさんと、コープあいち・デリア食品・東海コープと一緒に、ミールキット『白身魚のゆずレモンソースがけ』を商品開発しました。

“子どもたちに食べてほしい食材、不足しがちな栄養素を摂れる”ことを目指し、誰もが食べやすい、でもちょっと家庭では作りにくいアレンジメニューという事で考案しました。

●活動の成果、今後の課題

宅配では初めての産学連携商品でしたが、商品コンセプトである「子どもに魚を食べさせたい」「どうしても肉のメニューが多くなりがち」という、ご家庭の悩みを解決する一助となるよう、お子さんでも食べやすい味付けの魚メニューとして学生のみなさんがレシピを開発したという点に共感いただけ、組合員から目標数以上の注文をいただきました。

●新規取組について

東海コープ商品検査センターでは、2023年度に名古屋女子大学・金城学院大学と栄養関係の共同研究を検討し、その打合せを進める中で大学側がミールキットに興味を持たれました。食品について学ぶ学生に、レシピ開発から商品化へのプロセスを学ばせたいとのことでした。



取組項目：活動主体同士の情報共有と連携のさらなる強化



3 いいともあいち運動の推進と充実

いいともあいちクイズ実施と岡崎市地元グルメ販売

愛知県西三河農林水産事務所

●実施時期：2024年11月30日

●対象者：県民

●内 容

県産農林産物の紹介及び地産地消を啓発するため、いいともあいちネットワーク会員とともに「岡崎市東公園あしのべ池・はとが池秋のため池ウォークラリー」へ出展しました。

- ・いいともあいちクイズ実施：164名参加
- ・いいともあいち運動に関する展示とパンフレット等の配布
- ・岡崎市地元グルメ販売（竹千代フランク、最強汁、岡崎おうはん加工品等）

●活動の成果、今後の課題

クイズ参加者たちが家族で県産農林産物について話すきっかけになっていたほか、地元グルメに興味を持ち購入していただく機会に繋がり、効果的に地産地消を啓発できました。

●連携について（連携先：いいともあいちネットワーク会員（岡崎市農務課、深瀬畜産）、岡崎市中山間政策課、農業土木関係機関等）

地元のいいともあいちネットワーク会員のPRに繋げるため、岡崎市中山間政策課に相談し会員の方にグルメ販売していただきました。



取組項目：協働活動の充実

旬の野菜を使用したレシピの提供とメニューの販売（地産地消イベント）

安城市

●実施時期：3か月に1回程度

●対象者：市民

●内 容

特産品のPR、地産地消及び野菜摂取量の向上に向けた取り組みとして、旬の野菜を利用したレシピを、安城市の広報誌、市公式ウェブサイト内「旬の野菜を使ったレシピ」及びSNS（Instagram）に掲載しました。

また、掲載したレシピは、市役所食堂でスペシャルメニューとして販売を行いました。

メニュー販売日には、市健康推進課が作成している健康カレンダーの配布等を行うことで、食育推進を図りました。

<https://www.city.anjo.aichi.jp/zigyo/nogyo/syokuiku/backnumber.html>

●活動の成果、今後の課題

2024年度は前年度よりもイベントの回数を減らしましたが、スペシャルメニュー販売日が平日の昼間ということもあり、リピーターばかりで新規の方が来ないため、本来の目的である食育推進や地産地消PRに繋がっていないのが現状です。

●デジタル化の推進

安城市農畜産物特産品協議会（特産品PR等を目的とした、安城市やJAあいち中央等で組織する団体）の公式SNSでレシピやイベント情報を投稿し、より幅広い世代にPRを行いました。

●連携について（連携先：株式会社勤労食）

各関係団体が共通する「食育」という項目で、実際に体験、体感してもらうことが重要という意見が一致したためです。



取組項目：県産農林水産物の利用拡大

あいち食育サポート企業団 食育イベント

あいち食育サポート企業団

- 実施時期：通年
- 対象者：県民
- 内 容

「あいち食育サポート企業団」は、食育に積極的に取り組もうとする、愛知県発祥の企業が集まって、2007年10月に結成された団体です。「おいしく」「たのしく」をモットーに様々な食育活動に取り組み、食を通じて「健康なからだ」「豊かなこころづくり」を応援しています。

現在11社が加盟しており、食育に関する活動を行っています。加盟企業はカゴメ、カネハツ食品、コーミ、昭和、敷島製パン、中部飼料、浜乙女、ポッカサッポロフード&ビバレッジ、丸越、隆祥房、ヤマナカです。

HP：<https://aichishokuiku-support.com/>

●活動の成果、今後の課題

スーパー「ヤマナカ」の店舗で食育イベントを毎月1～2回開催しています。イベントを開催している店舗では次回開催を楽しみにされる方も増えています。6月は食育月間、11月はいいいともあいちにちなんで、毎週土日に「食育リーフレット」の配布をヤマナカ店舗で開催します。

●デジタル化の推進について

HPを2022年にリニューアルし、2024年はインタグラムのアカウントも開設してイベント開催時は告知を行っています。



取組項目：県産農林水産物の利用拡大



「いいいともあいち運動」って知ってる？

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

[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)



Ⅳ 県や関係団体の取組一覧

2024年度に県や関係団体などが実施した、食育の取組で報告のあった292件の一覧は次のとおりです。「Ⅲ 2024年度の主な取組の状況」で紹介した取組以外の各取組の詳細については、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 		
ライフスタイルに即したバランスのとれた食生活の実践		
取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県栄養教諭研究協議会	愛知県栄養教諭研究大会	13
愛知県国公立幼稚園・こども園長会 (名古屋市立おりべ幼稚園PTA)	おいしく食べて みんな にこにこ	10
愛知県半田保健所	利用者に野菜を食べてもらうための工夫 ～ナッジ理論を活用した食環境整備～	15
あま市食育ボランティア「あまミズキ」	食育教育	14
岩倉市老人クラブ連合会、岩倉市	簡単に出来る料理教室	
大治町	乳児健診・9か月児相談・1歳6か月健診・3歳児健診	
	保健推進員主催 料理教室	
大府市健康づくり食育推進協議会	シニアのための栄養講座～しっかり食べて健康長寿～	16
尾張旭市	離乳食教室	9
	給食センター見学	
	親子で元気まる	12
	健康メニュー「簡単！栄養満点！わが家のごはん～食べたらみんなハッピー♪～」	
	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	
尾張旭市、尾張旭市立白鳳小学校家庭教育学級	給食センター見学&試食会	
尾張旭市立西部保育園	食育体験の実施と食育情報の発信	
春日井市	モグモグごっくん教室、カミカミ歯っぴー教室	
	学校給食啓発ポスターの募集	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
春日井市立牛山保育園	食育指導・夏野菜栽培・足湯	
春日井市立下津保育園	みんなでおいしく、何でも食べよう	
春日井市立貴船保育園	喫茶店ごっこ	
春日井市立第二保育園	食育指導、野菜栽培・実食、今日の献立、歯磨き指導、味見当番	
蒲郡市	応募献立の募集・実施	
刈谷市	「食生活に関するアンケート」の実施	
	小学校2年生を対象とした食に関する指導「食まるパワーのひみつを知ろう」	
	小学校5年生を対象とした食に関する指導「どんな食事がよいのか考えよう」	
	65歳からのやさしい栄養教室	16
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	食育に関する子育て講座の開催	
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	おやつレシピ紹介	
	離乳食レシピの回覧	
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	
刈谷市立富士松南保育園	野菜を育てて、みんなで食べよう	8
清須市	子育てアプリ「キヨスマ」へ食育に関わる記事を掲載	
	乳幼児健康診査（1歳6か月児・3歳児）	
	乳幼児健康相談	
	離乳食講習会	
	食育指導「食事のあいさつ・感謝のこころ」について	
	食育指導「食べ物の働きを知る」について	
	パパママ教室	
	ベジチェックと塩分チェックシートを用いた食生活改善の推進	
清須市内各小中学校	食生活における知識や技能、判断力を身に付けよう	11

取組主体、団体名	取組名称	ページ
清須市立西枇杷島小学校、古城小学校、新川小学校、桃栄小学校、清洲小学校、清洲東小学校	給食センターの一日と食育への理解	
清須市立西枇杷島小学校	味噌の製造を通して、伝統食材を学ぶ	
小牧市	早寝早起き朝ごはんで朝うんち	9
	離乳食教室「前期・ごっくん教室」、「後期・かみかみ教室」	
	サロン巡回フレイル予防教室	
第2へきなんこども園	野菜を育てる	
田原市	高校生地産地消レシピ開発・PR	14
知立市	絵本の時間	
東郷町	マタニティクラス初期編	
	65歳の方のための出張講座「シニア世代に必要な食事～低栄養予防って？～」	
	65歳の方のための出張講座「目で見て驚く！実際のシニア世代の食事の必要量」	
	男性のための料理教室 簡単・おいしい・栄養満点教室	
	メタボ対策からフレイル予防へギアチェンジの巻 これで体丈夫（だいじょうぶ）教室	
常滑市	大人の食育教室 お酢博士に学ぶ「酢の知られざる魅力」	
	大人の食育教室Ⅱ「和食と発酵調味料の美味な関係」	15
	日々の暮らしに取り入れたい薬膳入門編	
	家庭教育学級「給食に学ぶ子どもの健康と食生活」	
飛島村、食を楽しむとびしまショッカン	すくすく教室	10
豊橋市	給食を通して豊橋市の偉人「村井弦斎」について知ろう！	11
豊橋市、生活協同組合コープあいち	ここにごサークル巡回栄養相談	
長久手市	給食たよりの発行	
	長久手市高齢者配食サービス事業	
長久手市、食と健康を考える会	朝食講座	13

取組主体、団体名	取組名称	ページ
西尾市	良いきゅうりの日～ふれあい授業と学校給食への寄贈～	12
	西尾市観光協会食部会による食育講座	
日進市	幼児食教室	
碧南市	醸造のまち継承事業	
	高齢者への低栄養予防レシピ配布と試食	
碧南市社会福祉協議会 棚尾保育園	地産地消推進活動「きゅうり」「赤しそ」「碧南人参」	
碧南市地産地消推進協議会（碧南市健康づくり食ボランティア協議会、生活協同組合コープあいち）	エプロンシアターの開催	
碧南市立大浜小学校、日進小学校、棚尾小学校、鷺塚小学校、西端小学校、中央小学校、新川小学校	ニンジン講習会	

生活習慣病予防や適正体重維持の推進		
取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県国公立幼稚園・こども園長会（半田市立成岩幼稚園）	親子歯科指導	
一般社団法人愛知県歯科医師会	第14回もっと噛んで歯ッピーレシピコンテスト／食育講演会	
稲沢市	いきいきいなざわ減塩教室～野菜・果物プラス1、おいしく減塩マイナス1～	17
岡崎市	三河武士ごはん	
尾張旭市	あなたのためのちょいやせ道場	
	タニタ健康プログラム教室	
春日井市	歯科保健指導	
	食生活改善事業「寄り道 栄養プチレッスン」	18
蟹江町	健康教室開催（第1弾）高血糖予防・改善のひと工夫（第2弾）運動・食事を深掘り	
刈谷市	小学校5年生を対象とした食に関する指導「生活習慣病にならないための食生活を考えよう」	
北名古屋	防災クッキング講座	18

取組主体、団体名	取組名称	ページ
清須市	食育啓発ポスターを保育園・幼稚園・保健センターに掲示	17
	しなやか血管づくり教室	
	健康づくりワークショップ ～食とからだについて考える～	
	食育まつりにおける野菜摂取・災害時の備えに関する啓発	
	「おうちで からあげまぶし」のレシピ開発及び啓発による減塩・野菜摂取の推進	
	食事なんでも相談、随時栄養相談	
	野菜摂取推進のためのロゴの作成	
小牧市	「食育だより」リーフレットの作成及び配布	
	防災食を作ってみましょう（市ホームページ）	
生活協同組合コープあいち	食deチャレンジ 健康づくり	
	『ベジチェック』を活用した健康づくり支援	
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」	19
豊田市	野菜を食べよう！地産地食デジタルスタンプラリー	
豊橋市	食育からはじめる食環境整備事業	
長久手市	保育園歯科健康教育	
	栄養や食育に関する出前講座	
名古屋市	株式会社名古屋グランパスエイト等と連携した朝食摂取に関する動画の配信	19
	食育講演会	
みよし市	食育講演会 「伝統野菜から学ぶ～地元ならではの『食』文化～」	

食の安全・安心に関する信頼の構築		
取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県県民生活課	消費生活モニターに対する情報提供	
愛知県子育て支援課	愛知県保育士等キャリアアップ研修	
愛知県生活衛生課	食の安全・安心について語りましょう！親子で食品工場見学ツアー	20
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	食育推進講演会及び学校給食試食会	
	あさびースマイル給食	
	もっと！あさびースマイル給食28	
長久手市	長久手市現任保育士研修	

食を通じて豊かな心を育む		
食を楽しむゆとりの積極的な確保		
取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛西市立佐屋中央保育園	味見当番！～今日のメニューを自分の言葉で伝えよう～	
岩倉市	ゆめミールの特別メニュー	22
尾張旭市立茅ヶ池保育園	カレー作りを出来るようになろう	
尾張旭市立藤池保育園	食育活動 ～調理員さんにおにぎりを握ってもらいました～	
尾張旭市立本地ヶ原保育園	子どもの食欲推進	
春日井市立岩成台保育園	食への興味・関心を引き出す取り組み	
春日井市立上八田保育園	年長児による味見当番活動	
春日井市立大手保育園	園内での野菜等の栽培・収穫 食育の日（行事食）	
春日井市立小野保育園	野菜の栽培と収穫	
春日井市立柏原保育園	味見当番～いつもよりおいしいよ！～	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
春日井市立勝川北部保育園	乳児組2歳児の食事の配膳	
春日井市立坂下北保育園	給食の紹介	
春日井市立高座保育園	展示食・夏野菜の栽培・給食当番・お味見当番	
春日井市立追進保育園	ご家庭でも給食の味を！	
春日井市立白山保育園	給食当番の導入	
春日井市立瑞穂保育園	お味見当番とらいおん食堂	2 1
知立市立新林保育園	食育活動	
知立市立高根保育園	食育活動を通して興味・関心を広げよう	
長久手市	きららの里	
日進市	保育園給食を活用した栄養週間の食育啓発活動	
	市制30周年記念「楽しいがいっぱい給食」	2 2
碧南市社会福祉協議会 大浜保育園	きゅうり食育	
碧南市社会福祉協議会 西端保育園	おやつ野菜の皮むき体験	
碧南市農業活性化センターあおいパーク	サンタキャラ弁をつくろう！（クリスマスイベント内）	

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
愛西市教職員会 栄養教諭部会	あいさいさん☆給食コンクール	
愛西市食育推進専門部会	自立クッキング	
愛西市立保育園（佐屋中央保育園・佐織保育園）	いちご農園見学	
愛知県教育委員会保健体育課、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	2 7
愛知県国公立幼稚園・こども園長会（高浜市立吉浜幼稚園）	人参って、どうやって育つのかな・・・	
愛知県食生活改善推進員協議会（阿久比町食生活改善推進員協議会）	親子食育教室	
愛知県農業協同組合中央会	第2回あいち食農教育表彰	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県農協青年組織協議会	子ども農家の八百屋さん	27
碧のうさぎ保育園（碧南市）	保育園で野菜を育てる	
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	29
岡崎市	学校給食メニューコンクール	
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	
	農政講座「米粉ピザ作り」「ライスバーガー作り」「みそ作り」	
尾張旭市立あたご保育園	野菜の栽培や調理を通じた食育活動	
尾張旭市立稲葉保育園	稲刈り体験	
尾張旭市立柏井保育園	ホットケーキクッキング	
尾張旭市立川南保育園	収穫野菜の調理	
尾張旭市立中部保育園	冬野菜の栽培	
尾張旭市立西山保育園	食に関する体験や交流を通し、食への関心や豊かな心を育む	
春日井市、トヨタエンタプライズ・岩間造園共同事業体（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）	
	稲作体験	
春日井市立味美保育園	野菜の栽培と収穫	
春日井市立柏原西保育園	園の畑での栽培と収穫	
春日井市立坂下南保育園	野菜の栽培・収穫 地域交流	
春日井市立神領保育園	野菜の栽培	
春日井市立西部保育園	里芋ってどんな味？	
春日井市立第一保育園	野菜を育てよう	
春日井市立第三保育園	野菜の栽培・収穫（夏・秋野菜）	
春日井市立玉川保育園	園の畑で栽培と収穫	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
春日井市立出川保育園	野菜栽培	
春日井市立外之原保育園	野菜の栽培・収穫体験や、地域の方の畑での収穫体験	
春日井市立藤山台保育園	野菜の栽培	
春日井市立前並保育園	野菜の栽培、収穫体験	
春日井市立松原保育園	野菜の栽培	
春日井市立桃山保育園	楽しく食べる元気な子	
蒲郡市	栽培・収穫体験を通じて、食べ物を身近に感じよう！	
	親子魚料理教室	24
	蒲郡子ども農業教室	
刈谷市	「切り干し大根おすすめレシピ～しょくまる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	
刈谷市立かりがね保育園	夏野菜をみんなで育てて食べてみよう	
刈谷市立さくら保育園	さつまいも栽培～鬼まんじゅうを作ろう！～	
刈谷市立平成幼稚園	野菜を育てて食べよう	
清須市	保育園さつまいも収穫体験	
	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	
幸田町	幸田町親子食育農業体験教室	
江南市	親と子の栄養教室	
小牧市立三ツ淵保育園	小学生からいただいた新米を味わう。	
社会福祉法人オールフェアリー、尾張旭市立はんのき保育園	楽しくおいしく食べよう	
たかとりこども園（高浜市）	落花生の栽培を通しての発見や豆まきへの思い	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
高浜市社会福祉協議会 中央保育園	稲を育ててお米を食べよう	23
東郷町立音貝保育園	すー1 ラーメン、オープンします	
東郷町立たかね保育園	地産地消～地域の方と一緒に野菜作り～	23
東郷町立中部保育園	畑で育ててみんなでクッキング	
東郷町立南部保育園	旬の野菜を和食でいただく。	
常滑市	こどもクリスマス料理教室	
	牛乳のひみつ～森永ミルク教室～	25
	とこなめでバナナ?!バナナ農園見学会	
	かぞくで農園体験（薩摩芋・落花生の収穫）	
豊川市	食育ツアー	25
	食育キッチンファーム	
豊橋市	食農教育推進イベント	28
長久手市立保育園	おこしもの作り	
	芋掘りとおいもパーティー	
	米ができるまで一年を通して体験する	
名古屋学芸大学地域連携推進研究機構	ノウカサバイバー(食農教育ボードゲーム)体験会開催	28
西尾市	米づくり体験授業	
	僕・私が作る! アイデア朝ごはんコンテスト	
	親子で田植え体験&米袋を作ってみよう!	
	地産地消! 親子でさつまいも掘り	
	魚をみて・さわって・さばいて食べよう! 親子で魚食教室	
日進市	日進アグリスクール（農学校）の開催	
日進市農業委員会	保育園児の玉ねぎ収穫体験	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
日本労働組合総連合会愛知県連合会	ここあファーム食育イベント	
東浦町食育推進委員会	ひがしうらRe-Boneグルメで学ぼう！ 食育体験プログラム	26
ひかりこども園（高浜市）	食育・クッキング	
碧南市社会福祉協議会 新川保育園	地産地消 食育事業	
碧南市地産地消推進協議会（農事組 合法人前浜川口農業活性化組合）	野菜のもぎとり体験の開催	24
碧南市農業活性化センターあおい パーク	へきなん特産品de 親子クッキング	26
	どろんこ田植え体験（春のフェスティバル内イベント）	
碧南市立築山保育園	自分達で選んだ野菜を育てたよ！！	
碧南市立天道保育園	地域の方とのさつまいも掘りと 焼きいも会	
碧南市立日進保育園	神社の梅を使って、梅干しと梅シロップ作り	
碧南市立羽久手保育園	保育園で冬の野菜を育てよう	
碧南市立鷺塚保育園	保育園で冬野菜を育てよう	
吉浜さんさん保育園（高浜市）	さつまいもの栽培・収穫をして調理をしよう	

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	白菜の収穫体験と漬物講習会	31
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	
蟹江町、蟹江町立保育所	箸指導と減塩指導	
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	
	刈谷市産の食材を使用した献立の実施	
清須市	小学校宮重大根栽培収穫体験	
小牧市	小牧を知る学校給食の日	
新城市	クッキング教室	32

取組主体、団体名	取組名称	ページ
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	30
知立市	全国の郷土料理を知ろう	33
長久手市食育推進支援会議	食育イベント	
長久手市平成こども塾	学校連携事業	
長久手市立上郷保育園	食事のマナー、衛生について	30
日進生活改善実行グループ、日進市	伝承料理講習会・親子伝承料理講習会	
農村輝きネット・海部	地産地消である郷土料理の伝承活動	32
農村生活アドバイザー（知立市）	親子で作ろう 米粉のお菓子「おこしもの」教室	
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	
弥富市内小中学校	愛知を食べる学校給食の日	31

食を通じて環境に優しい暮らしを築く		
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
愛知県県民生活課	消費生活情報「あいち暮らしっく」の配信	
	エシカル消費普及啓発事業	35
愛知県産業振興課	環境啓発用パンフレット作成	
大治町	SDGs ワークショップ	35
かすがい環境まちづくりパートナーシップ会議、東邦ガスネットワーク株式会社、春日井市	みんなで楽しくエコ・クッキング	36
春日井市	食品ロス削減の啓発	
蟹江町	教科や食品ロス、SDGs と関連させた食に関する指導	34
刈谷市	中学校1年生を対象とした食に関する指導「食べよう！自分の体のために」	
	エコ料理講座	
小牧市	廃食用油等のリサイクルの推進	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
生活協同組合コープあいち	SDGsエシカルチャレンジ2024	
名古屋市	消費生活フェアの実施	
名古屋市	食品ロス削減月間キャンペーン「はち丸とめざせ！食品ロスゼロなごや大作戦」	

農林水産業への理解と地産地消の推進		
取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県食育消費流通課	社員食堂・学生食堂における県産農林水産物のメニューフェアを実施	37
愛知県農業協同組合中央会	農業教育用資材「愛知の農業」（冊子・動画）の作成・配布	
	公式Instagram「じもとごはんin愛知」による情報発信	
大口町の保育園	「大口町産の食材を多く使った給食」の実施	
岡崎市	とうもろこしの収穫体験	37
尾張旭市	ふれあい給食	
西尾市	地産地消！コンニャクをつくろう	
	地産地消！親子でうどんを打とう	
碧南市	第17回「ぼくたち、わたしたちにまかせて、かんたん碧南朝ごはん～朝から野菜をたくさん食べよう～」クッキングコンテストの開催	
碧南市社会福祉協議会 荒子保育園	「碧南人参」の食育指導	
碧南市民図書館 本館	こどもとしょかんまつり行事「ルーペで読み解け！秘密の暗号文」	

農林水産業や食品関連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
愛知県水産課、県内漁業者	県内における資源管理の促進	
愛知県農業経営課	有機農業のつどい	38
小牧市	フードドライブの実施	
東郷町	フードドライブ	
常滑市	常滑市フードドライブ事業	
日進市、日進市社会福祉協議会、日進アシスト	フードドライブの実施、食品ロス普及啓発	
日本労働組合総連合会愛知県連合会	ここあファームHazu	38

食育を支える



食育にかか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
愛知県小中学校長会給食委員会	栄養教諭の専門性を生かした、豊かな心と健やかな体を育む食育の推進と充実のための調査研究	
愛知県水産課（愛知県漁業士協議会）	料理講習会による魚食普及活動	40
一宮市	食ボラだから知れる学べる災害・防災知識	39
岩倉市	岩倉市健幸づくりサポーター（食生活改善の推進）学習会	
尾張旭市	おはなし給食	
清須市	食生活改善推進員の育成	
西尾市	食育啓発用グッズの作成	40
美浜町	保育所給食訪問	

多様な関係者による役割分担とネットワークの活用

取組主体、団体名	取組名称	ページ
安城市	地産地消イベント（愛知県安城農林高等学校）	
	ANJO-DON（安城丼）レシピコンテスト（名古屋文理大学）	
	健康教室「健康家族になろう！～かんたん！おいしい！スリムクッキング♪」（愛知学泉大学）	
岡崎市	おかざき健康・食育だより「まめ吉通信」	
生活協同組合コープあいち	産学連携ミールキット商品開発・普及の取り組み	4 1
日高小学校 給食委員会	食まるファイブといっしょに生活レベルアップ！！ ～食まるファイブ、日高小に再び参上！の巻～	

いいともあいち運動の推進と充実

取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県西三河農林水産事務所	いいともあいちクイズ実施と岡崎市地元グルメ販売	4 2
あいち食育サポート企業団	あいち食育サポート企業団 食育イベント	4 3
安城市	旬の野菜を使用したレシピの提供とメニューの販売（地産地消イベント）	4 2
	おいしいあんじょうアンバサダー	
	わたし輝く、あんじょういちじく～おいしいあんじょう特産品フェア～	

V 食育推進に関する問い合わせ先

◎ 愛知県

名 称	電話・ファクシミリ	E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/soshiki/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/soshiki/kenkotaisaku/
教育委員会事務局教育部 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	Eメール・URL
愛知県栄養教諭研究協議会	—	https://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	052-621-6033	(問合せ先 名古屋市立大高幼稚園)
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://aikochu.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	https://www.chu.aichi-ja.or.jp/
愛知県農業経営士協会	052-954-6412	(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	https://aichi8020.net/
一般社団法人愛知県調理師会	052-913-5271	http://aichi-chori.or.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	0562-82-0211	https://aichi-kenko.or.jp/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	https://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	https://www.aichi-fukushi.or.jp/
生活協同組合コープあいち	052-703-6022	https://coopaichi.tcoop.or.jp/
日本労働組合総連合会愛知県連合会	052-684-0005	https://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
Webサイト「食育ネットあいち」
<https://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/>



ロゴマーク等デザイン

愛知県公立大学法人 愛知県立芸術大学 佐藤直木研究室



食育ネットあいち



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