

## 構成団体における食育の課題等について

団体名	食育の取組	課題
長野県歯科医師会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 「歯っぴーながの 8020 推進県民大会」で食育をテーマに開催 平成 24 年度：人は噛みしめる（噛む）ことで成長する～食で育む心と体～ 平成 26 年度：クイズで語る おもしろ食育最前線 平成 27 年度：口の中から見えてくるもの～見直してみよう 食生活の常識～ 平成 28 年度：あなたの健康は歯と口から</li> <li>○ 「長野県学校歯科保健大会」で研修会を隔年開催 平成 24 年度：食卓の向こう側に見えるもの</li> <li>○ 「長野県歯科医師会学校歯科保健研修会」を毎年開催 平成 25 年度：食育と学校歯科保健 平成 27 年度：子どもを台所に立たせよう 平成 29 年度：子どもたちにとって本当に今大切なものは何か（仮題）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 昨年度から再開した「こども 8020 推進員育成事業」については、学校歯科医と養護教諭の先生方と協力して<u>食に関する啓発活動をこどもの頃から進めていく必要がある。</u> <b>（未来を担う子どもの食育）</b></li> <li>○ 生活習慣病の共通因子である砂糖の過剰摂取や喫煙は、むし歯や歯周病の要因でもあるため、関係する<u>多職種の方々との連携を一層深める事業展開を引き続き検討</u>する必要がある。 <b>（信州の食を育む環境づくり）</b></li> </ul>
長野県栄養士会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 若者の野菜摂取量について 長野県民の野菜摂取量が減少傾向にあることを踏まえ、食の自立を目前にした高校生へのアプローチが必要であると考え、H29 年度から高校 3 年生を対象に食育出前講座を実施している。</li> <li>○ 食塩摂取量について 長野県の食文化の伝承にも配慮しながら、減塩という課題解決に向けた食事の有り方について啓発していきたい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 若者の野菜摂取量について 野菜を食べることを意識していない生徒が見られた。<u>若い時から、適切な料理の組み合わせ、又は食料構成を知り、具体的に行動して、健康を考えて市販品を組み合わせる、簡単な食事が男女ともに自分で作れる、などの習得をねらいとした課外での学習機会を増やすことが課題</u>である。 <b>（健康づくりと食育）</b></li> <li>○ 食塩摂取量について 食塩摂取量は、県民健康・栄養調査結果を見ると、減少傾向が見られ、脳血管疾患の年齢調整死亡率は減少傾向にある。しかし、食塩摂取量は、目標とする数値には届いていない。一方で、食文化の伝承も食育の課題と考えられる。当県にとって、<u>食文化の伝承を図りつつ、食塩摂取量を減少させていくことの両立は、難しい課題</u>である。 <b>（健康づくりと食育）</b></li> </ul>

団体名	食育の取組	課題
長野県栄養士会		<p>○ 高齢者の食事 70, 80 歳代の元気な高齢者が増えている。中には、太ることやコレステロールを心配して、食事制限をする方、あるいは高齢だからそれほど食べなくても良いと考え、小食傾向にする方も見受けられる。ライフステージを通じた食育という観点で、<u>高齢者のフレイル予防に着目し、適正とされるBMI 21.5～24.9 を維持できる高齢者にとって望ましい食事についての正しい情報提供、特にたんぱく質をじゅうぶん摂ることなどを伝える活動が必要である。</u> (健康づくりと食育)</p>
長野県調理師会	<p>○ 開講から9年目を迎える一般消費者を対象とした「しなの食大学」の今年のテーマは、「発酵食品」。 味噌、醤油、漬物、納豆、酢、かつお節等、また、世界にもチーズ、ワイン、ヨーグルト等たくさんの種類がある。</p> <p>○ 南北に長い長野県には、豊富な食材があり「おいしい信州ふード」として、普及してきた。昨年度、調理師会では、地域の特徴を活かした「信州産オリジナル食材」を複数使用したレシピを作成し、支部講習会を開催して調理師の皆さんに広めている。</p>	<p>○ 長い歴史と先人の知恵によって育まれてきた発酵食品について、特徴、健康効果、発酵食品を使った郷土料理等を<u>学び、普段の生活に上手に取り入れた調理法を提案し、普及すること</u>で「健康長寿長野県」の維持に役立つことが必要。 (信州の食の理解と継承)</p> <p>○ さらに「おいしい信州ふード」のメニュー開発を進め、<u>県内外のお客様に提供することで、地産地消に努めていく必要がある。</u> (信州の食の理解と継承)</p>
長野県食品衛生協会	<p>○ ノロウイルス食中毒防止セミナー H28.12.8開催(岡谷市イルフプラザ) 参加者:約100人 (食品関係事業者、集団給食従事者、食品衛生指導者、行政等)</p> <p>○ 食品衛生責任者補習講習会 H28.9～11月開催 25会場 受講者:約4,200人(食品製造者)</p> <p>○ 食品衛生責任者養成講習会 H28.5月～H29.3月開催 14会場 受講者:約1500人</p> <p>○ 食品衛生大会(食の安全・安心フォーラム) H28.10.25開催(長野市若里市民文化ホール) 基調講演「正しく知ろう!食物アレルギーへの理解と対応」 参加者:約450名 (食品関係事業者、食生活改善推進員、消費者団体、一般消費者、行政他)</p>	<p>○ 近年の食中毒発生予防には<u>衛生的な手洗いの知識の普及と実践が重要</u>である。 (信州の食の理解と継承)</p> <p>○ 食品業者が取り組んでいる<u>食品衛生管理を消費者にわかりやすく五つの星で店舗等に掲示し、消費者がお店を選ぶ時の1つの目安としていただく必要がある。</u> (信州の食の理解と継承)</p>

団体名	食育の取組	課題
長野県食品衛生協会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 手洗いマイスター認定講習会 近年の食中毒発生予防には衛生的な手洗いの知識の普及と実践が重要であることから、一定のカリキュラムを終了した食品衛生指導員を「手洗いマイスター」に認定し普及を図った。 H28.6.20及び9.13の2回開催 認定者数49人 また、手洗いマイスターにより保育園で「手洗い教室」を開催した。</li> <li>○ 食の安心・安全・五つの星事業（4月～） 食品業者が取組んでいる食品衛生管理を消費者にわかりやすく五つの星で店舗等に掲示し、消費者がお店を選ぶ時の1つの目安としていただくため全国で取組んでいる事業で県内でも28年度からスタートした。 参加店 約650店舗</li> </ul> <p>【29年度重点的・特徴的な取組や今後新たに取組む内容】（予定）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ノロウイルス食中毒防止セミナー（11月～1月）</li> <li>○ 食品衛生責任者講習会（9月～12月）</li> <li>○ 食品衛生責任者養成講習会（4月～3月）</li> <li>○ 食の安心・安全五つ星事業（4月～）</li> <li>○ 食品衛生大会（食の安全・安心フォーラム） 10月24日（火）（佐久平交流センター）</li> <li>○ 手洗いマイスター認定講習会</li> <li>○ HACCP導入に向けて講習会（9月～12月）</li> </ul>	
全日本司厨士協会長野県支部	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 子ども達に正しい味と食事の楽しさを知って欲しいので、小学校を訪問し、授業を行っている。</li> <li>○ 29年度も「味覚の一週間」の授業を実施していく。</li> <li>○ 長野ガスが主催する親子クッキングコンクールで書類選考、実技審査を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>子ども達が正しい味と食事の楽しさを知ることが大事。</u> <b>（未来を担う子どもの食育）</b></li> <li>○ <u>口の中で味覚をどのように感じているかということ、調理を通じて楽しく学ぶ取組が必要。</u> <b>（未来を担う子どもの食育）</b></li> </ul>
長野県保育連盟	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 保育連盟の給食委員会（委員数12名）では、2年を1サイクルとして、食育に関する調査研究事業を実施し、成果品として冊子を発行し、県下の各保育園等に配布している。 平成25・26年度「0歳児からの食育」 平成27・28年度「食物アレルギー対応マニュアル～長野県版～」</li> <li>○ 毎年開催している長野県保育研究大会において、全17分科会中食育に関する分科会を2つ開催し、合計4つの保育園から各園における食育に関する取組内容などのレポートを発表してもらい、参加者と討議・協議を行っている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>食育の取組の成果を、いかに県下の各園（会員数555園）に浸透させていくか、又食育に関して各園がいかに地域との交流を深めていくか、</u>などが課題である。 <b>（信州の食を育む環境づくり）</b></li> </ul>

団体名	食育の取組	課題
長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 教職員との連携 <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校内における食育推進体制づくり</li> <li>・食に関する全体計画、各学年の年間指導計画作成と評価、改善</li> <li>・関連する教科や特別活動、総合的な学習等における食に関する指導</li> <li>・伝統的郷土食、行事食や地場産物の積極的計画的な活用</li> <li>・『長野県児童生徒の食に関する実態調査』（3年に1回） 課題を絞り、改善の手立てを考え、実践（Plan, Do, Check）</li> <li>・災害時備蓄食品の導入整備</li> </ul> </li> <li>○ 個別指導 <ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギー対応による体制づくりと管理</li> <li>・食事摂取基準に照らした偏食・肥満・痩身等の健康課題への取組み</li> <li>・スポーツ栄養指導</li> </ul> </li> <li>○ 保護者・地域との連携 <ul style="list-style-type: none"> <li>・市町村の食育ネットワーク参画により、食育計画目標に向けた取組み</li> <li>・信州 ACE プロジェクトの取組み、家庭や地域への啓発</li> <li>・試食会、懇談会、食育講話、親子料理教室、体験教室等の実践</li> <li>・学校保健委員会での研究調査発表・協議</li> <li>・食育ボランティア（食改さん、農村マスターさん等）との郷土食・行事食の伝承活動</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 第3次食育基本計画の具体的施策をふまえ、<u>学校給食の充実を図る必要がある。</u> (未来を担う子どもの食育)</li> <li>○ <u>給食献立作成における基礎基本の見返しや、改善研究をすることで、子ども達にバランスの良い食事を伝えていく必要がある。</u> (未来を担う子どもの食育)</li> <li>○ 『長野県児童生徒の食に関する実態調査』（2016年度）のデータ分析し、課題を明確にして全小中学校へ周知、さらに改善を図るために新たなプランを作成していく必要がある。 (Action, Plan) (未来を担う子どもの食育)</li> <li>○ <u>給食残食率軽減、廃棄物分別による食品ロスへの取組が必要である。</u> (信州の食の理解と継承)</li> <li>○ <u>食物アレルギー対応の研究をふまえ、各校における「アレルギー対応委員会」の設置等、安全対策の推進が必要。</u> (信州の食の理解と継承)</li> <li>○ <u>和食、郷土食、伝承内容等食育教材にするための研修をしていく必要がある。</u> (信州の食の理解と継承)</li> </ul>
長野県PTA連合会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 理事会で資料を配布して情報発信。 また、小中学校での学級懇談会において、食育をテーマとした話題提供やディスカッションの推進を行い、興味・関心を高めていく。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>小中学生を育てる保護者の立場として感じることは、朝食の欠食や、食生活の乱れ、また、家庭で共に食事をする機会の減少がみられる。子どもを育てていく大事な時期に、食への関心を高める機会を設ける事が重要であるのではないか。</u> (未来を担う子どもの食育)</li> </ul>

団体名	食育の取組	課題
長野県 学校給食会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 学校給食関係団体、機関に対する食育の情報提供</li> <li>○ 貸出可能な食育関連教材の充実</li> <li>○ 安心安全な地場産物の提供、国内産食材の活用</li> <li>○ パン、めん、米飯委託加工業者に対する衛生管理指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>学校給食用食材の提供を通じた地産地消の推進が必要。</u> (信州の食の理解と継承)</li> <li>○ <u>学校給食用食材の提供を通じて多様な主食の提供をしていく。</u> (信州の食の理解と継承)</li> </ul>
長野県農業会議	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 遊休農地の解消、農業体験活動や食文化の継承 <ul style="list-style-type: none"> <li>・遊休農地を活用した子ども達や消費者との交流</li> <li>・市町村で取り組まれている農業小学校への参加</li> <li>・子ども達の収穫体験、学校給食との連携活動などへ参画</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 平成 28 年 4 月に施行された改正農業委員会法に基づき、農業員会組織の法令必須業務として「農地利用の最適化の推進が位置付けられたことから、担い手への農地集積、遊休農地対策、新規参入の促進が、最重要課題である。</li> <li>○ 就農者の育成、<u>農業生産活動に対する理解促進</u>、地域資源の再評価や活用促進などにつなげていくことが課題である。</li> </ul> <p style="text-align: right;">(信州の食の理解と継承)</p>
長野県農村文化協会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 子どもたちへの食育推進 学校や保育園や公民館で箱膳を使った体験給食を進めている。 箱膳を使うことの効果として、食に向き合う姿勢（構え）ができて、栄養バランス（口中調味）や礼儀作法、しつけ、感謝、共食の大切さなど深く学習することができる。特に日本人独特の食べ方「口中調味」のできない小中学生が4人に1人という調査結果もあり、「児童生徒の食事状況等調査報告書」に「ごはんとおかずをかわるがわる食べる」という項目が2005年より加えられている。</li> <li>○ 大人・観光客への食育推進 信州の食材を活かした和食（一汁三菜）や「おもてなしの食」を箱膳の醸し出す空間を利用して提供している。ホテルや食品工業、観光地の食施設で効果が認められ活用が始まっている。</li> <li>○ 講師、和食アドバイザーの派遣 和食アドバイザー取得者や市町村の食育講座受講生らでつくった「ひらがな料理普及隊」が箱膳を使った食の語り部となって協力している。平成 29 年 4 月現在 83 名登録。学校や公民館、観光 PR に活用できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>取組状況が北信中心で、県下全域に広がっていない。</u> (信州の食を育む環境づくり)</li> </ul>

団体名	食育の取組	課題
長野県食生活改善推進協議会	<p>○ 「私達の健康は、私達の手で」をスローガンに「住民参加型ボランティア」として、健康なまちづくりを支えるために学習しながら実践し、それをお隣さんお向かいさんへ伝えるため、地域の状況に応じた活動を推進している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康づくりのための研修会・学習会で学び、実践し、地域に伝える活動</li> <li>・ 食生活改善のための活動</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 食育アドバイザーとして、子どもと親への「おやこ食育教室」の開催（子どもに食べる事の大切さを伝える食育活動の実施）</li> <li>② 生活習慣病予防事業の実施（高血圧予防、メタボ予防、ロコモ予防など） 今年度は新たに高校生などの若者も対象とした生活習慣病予防のための講習会を開催</li> <li>③ よい食生活をすすめるための各種講習会の開催</li> <li>④ 高齢者サポートに関する事業の実施</li> <li>⑤ 男性の料理教室の実施</li> <li>⑥ 食生活指針・食事バランスガイドの普及</li> <li>⑦ 食文化の伝承の活動（保育園・小・中・高等学校等での郷土食普及講座）</li> <li>⑧ 8020 推進員として歯の健康と食生活推進のための活動</li> <li>⑨ 食料資源を大切に、ごみを出さない等生活環境のための活動</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>若い世代の朝食欠食が多いが、高校生への働きかけが必要。</u> (健康づくりと食育)</li> <li>○ <u>県民の塩分の摂りすぎに対する普及啓発を継続して実施してきているが、まだ、摂りすぎの人が多い。</u> (健康づくりと食育)</li> <li>○ <u>若いころから野菜の摂取量を増やすための料理の普及が必要。</u> (健康づくりと食育)</li> <li>○ <u>親子に対して、主食・主菜・副菜のそろった食事の普及が必要。</u> (未来を担う子どもの食育)</li> </ul>

団体名	食育の取組	課題
農村女性ネットワークながの	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 信州の味コンクールの開催 特色ある地域食材や郷土料理の見直しと、地産地消の普及啓発活動の更なる推進を図る。なお、健康に配慮した食生活へのきっかけを作り、健康づくりへの取組を推進するため、昨年度から「信州ACE（エース）プロジェクト賞」を設け、授与している。</li> <li>○ 信州の食と農のセミナーの開催（県下9地区） 農業の生産活動や、地域の農産物・特産物を活用した料理講習・加工講習を通じ、消費者に積極的に地域農産物を活用してもらうとともに、食や農に関する理解を深め、農業の応援団になってもらうことを目的とする。</li> <li>○ 牛乳・乳製品利用料理講習会の開催（県下9地区） 一般消費者を対象に、栄養バランスが良く、カルシウムを多く含んだ牛乳・乳製品を利用した料理講習会を実施することにより、牛乳・乳製品料理を普及し、国産牛乳・乳製品の需要の拡大を図ることを目的とする。</li> <li>○ 学校給食への食材提供、直売等による地産地消の推進</li> <li>○ 農作業体験や伝統文化・食文化の伝承等による児童生徒への食農教育の実践</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 「野菜ジュースを飲めば野菜を食べなくてもよい」などの間違った解釈を、<u>土に触れ、本物の野菜を収穫して食べる食育活動を通して、直していく必要がある。</u> (信州の食の理解と継承)</li> <li>○ 小さいころの味覚は、生涯続く。市販のものだけでなく、<u>自分が手伝って栽培・収穫したもの、調理を手伝ったものを食べて、味を覚えていくことが大事。</u> (信州の食の理解と継承)</li> <li>○ <u>地域でいろいろな活動をしている人たちと一緒に活動することを通して、地域全体の食育に対する意識を高めることが必要である。</u> (信州の食を育む環境づくり)</li> </ul>
農村生活マイスター協会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 地域の子供たちと一緒に、玉ねぎや大豆、米の栽培をしている。作るだけでなく味噌、豆腐を作り食について一緒に考える時間を持ってきた。</li> <li>○ 米の栽培も耕起、肥料散布、代掻き、田植え、管理、収穫までやる事で米の大切さを学ぶ。</li> <li>○ 都会の大学生を対象に、おやき作りや、玉ねぎ栽培</li> <li>○ 玉ねぎはマイスターの食農部会で栽培したものを学校給食に納めている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>農業者の高齢化により、事業を受け入れることができず、中止になる事業もある。</u> (信州の食を育む環境づくり)</li> </ul>

団体名	食育の取組	課題
長野県市長会 (中野市)	<p>(中野市の現状)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 平成28年度の中野市健康診断の結果では、19～29歳代の約3人に1人の34.0%が高血糖の状況となっている。また、30歳代においては、44.3%、40歳代では58.0%と高血糖の方が極めて多い状況にある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 今後一層、<u>若い世代、子育て世代の食育の推進が重要</u>となっている。 (健康づくりと食育)</li> <li>○ 若い世代、子育て世代は、<u>学校の児童生徒の保護者や働き盛り世代であり、仕事や育児に多忙であることから、学校や企業などと連携し、機をとらえて健康づくりや食育について考える機会を提供することを通じて、効率的かつ効果的に食育が展開できるような地域との関係づくりを進めていくことが課題。</u> (健康づくりと食育)</li> </ul>
長野県町村会 (南箕輪村)	<p>(南箕輪村の現状)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 若い世代の食事のバランス。(働き世代、妊婦、子どもの食事)特に、働き世代では、アプローチできる場面が少なく、現状の把握ができない。</li> <li>○ 転入者(若い子育て世代等)が多い。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 若い世代の食事のバランス。(働き世代、妊婦、子どもの食事)特に、<u>働き世代では、アプローチできる場面が少なく、現状の把握ができないため、かかわりを持つことが難しい。</u> (健康づくりと食育)</li> <li>○ 転入者(<u>若い子育て世代等</u>)が多いため、<u>地域や家庭の伝統料理を知らず、知る機会も少なく、受け継がれにくい。</u> (信州の食の理解と継承)</li> </ul>