



長野県における食育の取組概要

	(頁)
1 若い世代への食育	・・・ 2
2 世界一の健康長寿を目指す食育	・・・ 8
3 食の循環と地域の食を意識した食育	・・・ 17
4 信州の食を育む環境づくり	・・・ 26

1 若い世代への食育

乳幼児期から保育所、幼稚園、小・中学校での食育に取り組むとともに、高校生や20歳～30歳代の若い世代も自ら「学ぶ」ことを通して食育を進めます。

目指すべき姿

- 子どもの親や、20歳～30歳代の若い世代が、食育に関心を持ちます。
- 家族や友人、地域などで様々な人たちと一緒に楽しく食事をする機会を持ちます。
- 幼児期から、毎日朝食を食べることを始めとして、基本的な生活習慣を身に付けます。
- 小中学生や高校生及び20歳～30歳代の若い世代が、自分に必要な食事を選択できるような知識を持ちます。
- 子ども達が、バランスのとれた食事を準備できるスキルを身に付けます。

主な指標

項目	ベース値(2016)	目標(2022)
食育に関心を持つ若い世代の割合		
20歳代男性	18.1%	33%
20歳代女性	48.5%	63%
30歳代男性	32.0%	47%
30歳代女性	57.2%	72%
ひとり又は子どもだけで朝食を食べる児童・生徒の割合	(小5) 28.1% (中2) 39.1%	減少

【県の取組】

〔学校・家庭・地域が連携して、子供の食育を推進しています〕

学校・家庭・地域全体で取り組む食育推進事業

子どもたちが望ましい食習慣を身につけ、健全な食生活を実践できるよう、家庭・地域との連携のもと、学校における食育を推進しています。

○ 「和食料理人出前講座」の実施

公立学校共済組合長野支部と連携して、信州の名工である和食料理人を希望する学校（小・中・高・特別支援）へ派遣しました。



○ 飲食店等と連携して学校給食メニューを提供する『学校給食フェア』を実施



長野県庁10階 食堂



学校における食育の生きた教材「学校給食」を地域の皆さんに広く紹介しました



おひさまレストラン
みーるマ〜マ



ホテル信濃路
レストラン ら・ぼむ

栄養教諭・学校栄養職員研修

○ 栄養教諭・学校栄養職員の資質向上のため研修を実施

・新規採用栄養教諭、現任の栄養教諭・学校栄養職員に対する研修

3

〔保育所における食育を推進しています〕

保育所給食担当者研修会

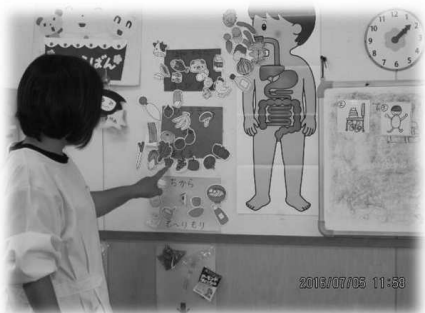
○ 保育所における食育や給食に関する研修会を保育所の調理担当者を対象に開催

各保健福祉事務所ごとに年1回開催



研修会での調理実習

○ 研修会の参加者の各保育所での実践



子どもたちへの食育



食育コーナーの掲示で保護者にも情報発信

4

【関係機関・団体等の取組】

長野県高等学校長会

- 学科・教科における食育
- 特別活動における食育
- 食生活改善推進員による食育講座

など

食生活改善推進員による
高校での料理教室



長野県保育連盟

- 給食委員会の活動
- 長野県保育研究大会において「食習慣形成と食を通じた保育実践分科会」など



長野県私立幼稚園・認定こども園協会

- 園の畑やプランターを使っての野菜栽培やカレーライスづくり

など

長野県PTA連合会

- 小中学校の学級懇談会において話題提供やディスカッション
- SNS等による情報発信

など



PTA連合会フェイスブックより

長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会

- 小中学校における学校給食を教材として活用して、

食に関する指導実施

- 偏食・肥満・やせなどの個別指導
- 保護者、地域と連携した食育の取組み

など



長野県学校給食会

- 学校給食に地場産物を活用した献立コンクール」の開催
- 学校給食に県産農産物を活用した調理講習会の開催



5

【関係機関・団体等の取組】

長野県歯科医師会

- 学校歯科保健研修会の開催

長野県食生活改善推進協議会

- おやこ食育教室の開催
- 高校生を対象とした食育の講座



おやこ食育講座

長野県栄養士会

- 長野の野菜はおいしいよコンテスト
- 高校生のための食育出前講座

など



長野の野菜はおいしいよ
コンテスト

市町村

- 乳幼児健診やマタニティスクール等における食育
- 育児相談
- 学校において市の健康課題を踏まえた食育

など



栄養講座(南箕輪村HPより)



全日本司厨士協会长野県本部

- 小学校における「味覚の授業」

など



市町村教育委員会

- 給食調理に使えるレシピ集の発行
- 食育をテーマにした授業研究の実施

など

6

【平成30年度長野県の取組】

若者へ向けた普及発信により、無関心世代への食に対する関心を高めるとともに、体験を通じた「学び」に取り組みます。

《教育委員会》

- 学校・家庭・地域全体で取り組む食育推進事業
 - ・「和食料理人出前講座」の実施（公立学校共済組合連携事業）
 - ・「長野県学校給食フェア」の開催 など

《県民文化部》

- 保育所給食担当者研修
 - ・保育所調理担当者を対象に研修実施 など

《農政部》

- 体験的食育の推進
 - ・農業体験等を通じて、食を大切に作る心や働く大切さ、農作業の楽しさなどを学ぶ

《健康福祉部》

- 信州ACE（エース）プロジェクト普及・発信事業
 - ・SNS等を利用して若者の興味を惹く健康づくりの手法を発信
 - ・県内大学生が「Eat」について学びながら健康づくりに取り組むとともに情報発信
- 健康ボランティア活動強化事業
 - ・栄養士、食生活改善推進員等と県内大学生が交流し学びの場を創出 など 7

2 世界一の健康長寿を目指す食育

県民一人ひとりが生活習慣病の予防と改善につながる望ましい食習慣を身につけられるよう、県、市町村、関係機関・団体等の連携と協力による取組により、食育を推進します。

目指すべき姿

- 肥満（BMI25以上）とやせ（BMI18.5未満）の人が減少し、適正体重を維持する人が増加。
- 低栄養（BMI20以下）の高齢者（概ね65歳以上）が減少。
- メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）が強く疑われる人・予備群の割合が減少。
- 成人の糖尿病が強く疑われる人・予備群の割合が減少。
- 成人の高血圧者・正常高値血圧の人の割合が減少。
- 何でも噛んで食べられる人が増加。

主な指標

項目	ベース値(2016)	目標(2022)
肥満者（BMI25以上）の割合		
20～69歳男性	35.2%	28%
40～69歳女性	19.6%	19%
低栄養傾向(BMI20以下)の高齢者の割合		
65歳以上男性	10.3%	現状維持
65歳以上女性	23.6%	22%
成人1人1日当たり野菜摂取量	304g	350g
成人1人1日当たりの食塩摂取量	10.3g	8g
日頃よく噛むことを意識している人の割合	58.4%	58.4%

【県の取組】

コンビニやスーパー、飲食店等と連携して、塩分や野菜の量に配慮したACE弁当・メニューを提供しています。

■ 「ACE弁当」

セブンイレブン、サークル K、ツルヤ、おぎのや、王滝 など（コンビニは現在メニュー更新中）

取組例 (弁当)

- 長野県とセブン-イレブン・ジャパンの共同企画「信州ACE弁当」



- 「王滝」と保健福祉事務所の共同企画弁当

H28.11～販売
「信州ACE弁当(あんかけ鶏唐揚げ)」

- ・①H26.11～12②H27.5～6③H28.3～5
- ・④H28.7～8⑤H28.11～販売
- ・H26.11月 長野・山梨地区 販売第1位
- ・県内セブンイレブン428店舗とイトーヨーカ堂で販売



■ 弁当だけじゃない！ この夏、働き盛り世代に、コンビニ商品の組み合わせを提案!!

健康づくりにおすすめの1食分目安

- ・エネルギー500～700kcal
 - ・野菜おおよそ140g ・食塩相当量3g未満
- に近づく組み合わせを紹介しました！



9

ACE弁当・メニューの情報をグルメ検索サイトに掲載しています。

■ 3つの星レストラン

取組例 (飲食店)

県庁・飯田合庁、デニス、長野県長寿食堂 など

3つの星レストランは、以下3つすべてに取り組まれるお店です！

- 1 健康に配慮したメニューの提供
- 2 長野県産食材の利用や長野県の食文化継承の取組を実施
- 3 「食べ残しを減らそう協力店」としての取組を実施



登録店舗数

120店
(H29.7末現在)

(写真提供：(株)きちり)



長野駅ビルMIDORIにH27.3/7オープン

グルメ検索サイト **Delicious×Komachi** に
信州食育発信 3つの星レストラン特設サイトをオープン！

ランチや女子会の場所選びにもおすすめ!!

- ◇ 登録店舗を地域別に検索可能
→ 地域を選択すると、そのエリア内の登録店舗が表示され、さらにお店の詳細情報を見ることができます。(H29.7.18開設)
- ◇ 完全禁煙（信州おいしい空気のお店）の情報を掲載



<https://www.deli-koma.com>で検索！
(パソコン・スマートフォン両対応)

☆グルメ検索サイト「Delicious×Komachi」とは

長野県の月刊タウン情報誌「長野Komachi」(刊：株式会社長野ごまち)の掲載店舗を中心に、県内約4,500の飲食店をデータベース化し、店舗の情報や写真・記事を掲載して紹介するグルメサイト。



10

社員食堂健康づくり応援メニューコンテストを実施しました。

第1回 (H28.2月) ～“野菜たっぷり、塩分ひかえめ”～

【最優秀賞】

佐久合同庁舎食堂
((株) あんでーくく)



鶏と野菜のリンゴ生姜ソース
野沢菜と切干大根の白和え
きのこ白菜のみそ汁

【優秀賞】

■ VAIIO(株) 食堂
((株) 魚国総本社)

【優良賞】

- 上松電子(株) 食堂(直営)
- (株) 八十二銀行本店食堂 (エムサービス(株))
- (株) コヤマ食堂 ((株) デリクックちくま)
- 富士電機(株) 松本工場食堂 (ジー・エフ・フードサービス(株))

第2回 (H29.8月) ～働き盛り世代の肥満予防～

【最優秀賞】

VAIO(株) 食堂
((株) 魚国総本社)



鶏と豚肉の甘酒チリソース
信州きのこ田舎みその肉みそ豆腐
信州野菜の塩麹マリネ 具沢山みそ汁

【優秀賞】

オリンパス(株) 長野事業場辰野食堂
(NOC日本アウトソーシング(株)
オリンパス総合サービス)



【優秀賞】

伸和コントロールズ(株) 食堂
((株) ミールケア)



【優良賞】

- (株) ダイイチコンポーネッツ食堂 (直営)
- 長野労働金庫食堂 ((株) デリクックちくま)
- イトーヨーカ堂長野店食堂 ((株) セブン&アイ・フードシステムズ)

社員食堂関係者の研修会 (H28.2月)



- 主食・主菜・副菜がそろっている
- エネルギー500～700Kcal程度
- 野菜の使用量140g以上
- 食塩相当量4g未満 (3g以上の場合はできるだけ減塩の工夫)
- 脂質エネルギーの割合は20～30%
- 長野県産の食材をできるだけ使用
- 1食の材料費400円以内

献立の基準



ACE弁当・メニューの提供は、県下各地域に広がっています！

大学生とのコラボで健康づくりを応援 ～ACEメニュー・弁当・イベントなど学生と保健福祉事務所が共同企画～

■ 県短期大学 × 県庁食堂「ししとう」



★県短生がメニューを考案

県短期大学の健康栄養専攻の学生が「働き盛り世代の生活習慣病予防」をコンセプトに考えた日替わり定食

H29.10.23～27
「ながの果物語り」一環事業として、長野地域の旬の果物を使ったメニューを日替わりで提供

主菜は魚のフルーツソースカレー風味「りんごとカレーの相性抜群！カレー粉でおいしく減塩！」

学生による減塩などのワンポイントアドバイス



■ 松本大学 × 株式会社「王滝」

「世界健康首都会議」で提供された『カラフル健康ランチBOX』カラダの内側からフルに活動できますように…そんな願いをこめて仕上げました(株)王滝で予約販売中

主菜はサワラのきのこあんかけ「だし風味を効かせ、少ない塩分でもおいしく！」



★松本大生が「健康弁当」考案

3つの星レストランに「道の駅」が登録 (3店舗 H29.10末現在)

■ 道の駅 木曽川源流の里 きそむら お食事処「げんき茶屋」(木祖村)



信州産「福味鶏(ふくみどり)」
(※)
を使った「ミニ山賊定食」

■ 道の駅 おがわ ふるさと伝統館 食事処「味菜」(小川村)



(↑写真は関東道の駅ホームページより)

(※)信州福味鶏・・・県内の指定農場の平飼鶏舎にてのびのびと飼育された信州を代表する銘柄鶏で、長野県農協直販(株)の登録商品。(農協直販ホームページより)

地元の西山大豆を使った「西山大豆のおからコロッケ定食」



■ 道の駅 大桑 グルメリアきらく(大桑村)



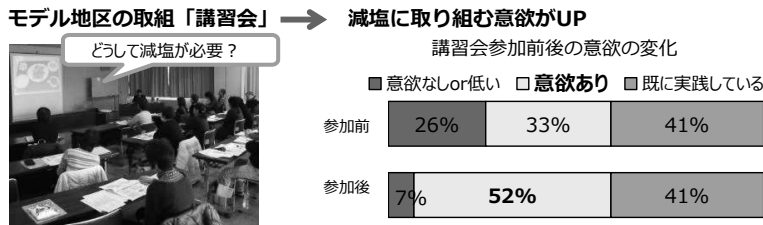
おいしい信州ふーど『信州サーモン』や、木曽郡南部産コシヒカリを使った「信州サーモン定食」

〔地域の課題に応じた、食生活の改善に取り組んでいます〕

地域に応じた減塩の取組をモデル地区で実施し、その成果を広く普及します
 これまで減塩できていなかった人が平均 1 g の減塩に成功！！

- 実施地域と参加者 駒ヶ根市(28人)、阿智村(57人)、木祖村(29人)、信濃町(25人)、飯山市(70人)、山形村(35人)
- プログラムの内容と主な成果

モデル地区における取組の成果① 減塩に取り組む意欲がUP！



「意欲」は結果に大きく影響

減塩の効果

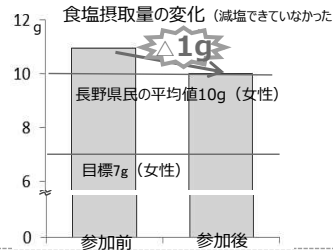
「意欲なしor低い」の人 取組後 ±0g

「意欲あり」の人 取組後 -1.1g

既に実践している人 取組後 -0.6g

モデル地区における取組の成果② これまで減塩できていなかった人が平均 1 g 減塩に成功！

モデル地区の取組「減塩のコツ」を体験 → 日ごろの食事で減塩を実践



成功した人が実践したトップ5

- ① 漬物の回数を減らす
- ② かけ醤油等をやめる
- ③ 汁物の回数を減らす
- ④ 麺類の汁を残す
- ⑤ 菓子類の回数を減らす

■ 地域課題に応じた減塩等モデル事業の概要

- ・長野県は全国に比べて脳血管疾患死亡率が高く、その危険因子の1つである食塩の摂取量は全国第2位。
- ・県内6つのモデル地区で、減塩に関する参加型プログラムを実施。
- ・参加者には、尿中食塩排泄量を測定して参加前後の食塩摂取量がどのくらい変化したか確認し、効果を「見える化」しています。

13

〔歯や口の健康は全身の健康とも関連があるため、乳幼児期から高齢者まで、生涯を通じた8020達成に向けた取組を推進しています〕

8020運動推進特別事業・8020運動普及啓発事業

○県民の歯科保健に対する意識の高揚を図るため、県民大会や良い歯のコンクールを実施するとともに、学校での歯科健診の質の向上を図る取組をしています。

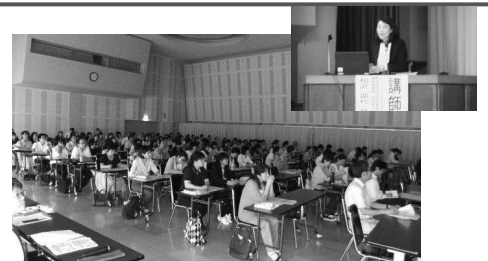


[県民よい歯のコンクール 表彰式典・審査会]



長野県歯科保健推進センター事業

- 市町村歯科保健担当者研修会
 - 成人期の歯科健診受診率向上のための普及啓発研修会
- 小児期のむし歯予防としてのフッ化物応用推進研修会
 - 全国のフッ化物洗口事業や新潟県の取組の報告
- 在宅重度心身障がい児者の訪問歯科検診（委託事業）



[フッ化物応用推進研修会]

14

【関係機関・団体等の取組】

長野県歯科医師会

- 「歯っぴーながの8020推進県民大会」の開催 など



長野県栄養士会

- 野菜たっぷり適塩キャンペーン
- 長野県長寿食堂への献立提供
- 糖尿病公開の開催 など



350gの野菜の展示

野菜たっぷり適塩キャンペーン

長野県食生活改善推進協議会

- 生活習慣病予防に関する講習会の開催
- 男性の料理教室の開催
- 高齢者向け料理教室の開催 など



男性料理教室



みそ汁の塩分チェック

市町村

- 医師会と連携し、糖尿病性腎症予防プログラムの取組
- 「介護リフレッシュ事業」等の開催 など



糖尿病に関する情報提供

【平成30年度長野県の取組】

健康課題を「見える化」し、働きざかり世代や、高齢者の低栄養予防のための食育に取り組みます。

《健康課題まるごと「見える化」「気づき」プロジェクト》

- 地域の健康課題を「見える化」、「明確化（気づき）」し、県支援チームが市町村のデータ分析や事業評価の支援

《食環境整備》

- 県内大学生によるSNSを活用したACEメニューの情報発信
- 3つの星レストラン登録店及びACE弁当販売届出店の拡大
- 社員食堂「ヘルシーメニュー人気上昇作戦セミナー」（仮）の開催など

《ライフステージ別課題に応じた生活習慣の改善》

- 若い世代、子育て世代へのバランスのとれた食生活の普及
- 高齢期の適切な栄養摂取に関する普及啓発

《フレイル（虚弱）予防総合推進事業》

- 「長野県版」人材育成研修プログラムの開発と普及
- オーラルフレイル対策の推進
- 介護予防推進モデル事業

《信州ACEプロジェクトEat普及啓発キャンペーン》

- スーパーマーケットや直売所等において地域農産物を活用したイベントを開催
- コンビニ及びスーパーにおいて、店舗で販売される惣菜等を使った野菜摂取の普及啓発

《8020運動推進特別事業》

- 8020運動の推進を図るための県民大会

《8020運動普及啓発事業》

- 県民よい歯のコンクールを実施

《歯科疾患予防事業》

- むし歯予防のための普及啓発研修
- 歯科保健医療サービス提供困難者への歯科保健医療推進 など

3 食の循環と地域の食を意識した食育

生産から消費、廃棄に至るまでの一連の「食」の循環を意識しながら、地産地消など様々な体験活動等を通じて食を「学び」、関係者とともに食育を社会や地域で推進します。

目指すべき姿

- 地域の農畜産物や食文化へ関心を持ち、信州農畜産物の利用などによる郷土への理解を深める。
- 食に関する感謝の気持ちを持つ。
- 食品ロスの削減に取り組む。
- 食品に関する信頼できる情報に基づき、適切な判断をし、健全な食生活を行うことのできる知識を持つ。

主な指標

項目	ベース値(2016)	目標(2022)
作ることができる郷土料理や伝統食が1種類以上ある県民の割合	47.5%	増加
食べ物を残すことをもったいないことだと思う児童生徒の割合	小5 80.2% 中2 78.5%	増加
1人1日当たりの一般廃棄物排出量	〈2015〉 836g/人・日	〈2020年〉 795g/人・日
「おいしい信州ふード」SHOP登録数	1,298店	1,600店
食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む飲食店の増加 (県産農産物利用の飲食店、弁当)	869店舗	1,000店舗

17

【県の取組】

〔信州農畜産物への理解を深め、地産地消の取組を推進しています〕

「おいしい信州ふード(風土)」プロジェクト推進事業

自然豊かな信州の風土が育んだ県産農畜産物の統一ブランドである「おいしい信州ふード(風土)」の認知度向上を図りながら、県民自らによる地産地消の取組を促進

○「おいしい信州ふード(風土)」WEEKの取組

地域性豊かな「おいしい信州ふード(風土)」の「物語」を活用し、地域ならではの食材を使ったメニューなどをPRをしています。

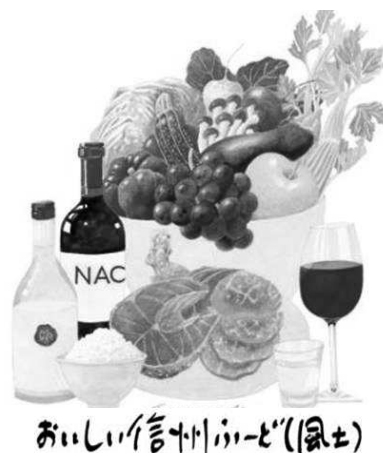
<主な取組事例>



きのこたっぷりのつけ焼きそば(北信)



地場産そばでガレットづくり(上伊那)



おいしい信州ふード(風土)

○地産地消シンポジウム (H29.11.8:長野市)

農産物の地産地消に取り組む皆さんが一堂に会し、基調講演・先進事例の発表から地産地消の取組の大切さを学びました。



18

○「おいしい信州ふーど(風土)」ネット

県産農産物を活用した料理レシピや
イベント情報等をタイムリーに発信。

<http://www.oishii-shinshu.net/>



○ 旬ちゃんの学校訪問

○ 長野県司厨士会等との連携による味覚の授業

子どもたちが料理づくりを通して、「甘味」「塩味」「酸味」「苦味」「うま味」の5つの味覚と、食の大切さ、地産地消の取組を分かり易く学びました。



19

〔食品の安全性の確保に関する情報提供と意見交換に努めています〕

みんなの食品安全・安心会議

○ 県下10か所の保健福祉事務所では、県民の皆さんと食品関係者に食品の安全性に関する知識と理解を深めるとともに、県民、事業者、行政の相互理解を目的に、学習会や食品の製造現場等の見学、意見交換などを実施。



食品衛生親子体験事業

○ 親子で食品の安全性に関する知識を深めるため、夏休み期間中に県内3か所の食肉衛生検査所や保健福祉事務所において『食品衛生親子体験』を開催。



スーパーマーケットの店頭、バックヤードの見学



手洗いがきちんとできているか、菌を培養し確認



細菌などを顕微鏡で観察



「安全な食肉ができるまで」資料(DVD)

20

〔食品ロスを減らすための取組を進めています〕

『チャレンジ800』ごみ減量推進事業

○「食べ残しを減らそう県民運動～e-プロジェクト～」

小盛り、ハーフサイズ等、それぞれに可能な食品ロス削減に取り組む

「食べ残しを減らそう県民運動～e-プロジェクト～」協力店

(飲食店、宿泊施設、小売業)を増加

◆平成29年3月末現在 617店舗⇒平成30年1月末現在693店舗



協力店 登録ステッカー

○「信州発もったいないキャンペーン」もったいない！まだ、食べられるのに!!

「消費期限及び賞味期限間近な値引き食品」を購入し使い切ることは、食品ロス削減につながる行動であることを、県民の生活に身近な小売店と連携し、県下統一デザインのポスター及びポップを掲示して呼び掛けた。

◆実施事業者数 15 (117店舗)

◆実施時期 平成29年10月



小売店の値引き販売コーナーなどに掲示した啓発用POP

21

【関係機関・団体等の取組】

長野県調理師会

○「発酵食品」をテーマとした、「しなの食大学」の開催

○味覚の一週間への参加 など



長野県農業会議

○市町村で取り組んでいる「農業小学校」への参加

○遊休農地を活用した子ども達と消費者の交流 など



長野県農業会議HPより

長野県農業協同組合中央会

○県下16JAによる農業体験

○JA長野県食農教育推進大会の開催 など



(JA長野県HPより)
桃の収穫を体験する参加者



JAグリーンながのHPより

長野県農村文化協会

○信州ひらがな料理普及帯による和食の伝承

○「箱膳」を活用した研修会の推進 など



一汁三菜の箱膳



22

【関係機関・団体等の取組】

農村女性ネットワークながの

- 信州の味のコンクールの開催
- 信州食と農のセミナーの開催
- 農業体験や食文化の継承などの食農教育の実践など



信州味のコンクール



農村生活マイスター協会

- 農村文化、農家生活の伝承
- 学校給食への食材提供 など



長野県食品衛生協会

- 飲食店対象の衛生管理講習会
- 食品衛生大会の開催
- 手洗いマイスター認定講習会 など



手洗いの結果を確認

長野県消費者の会連絡会

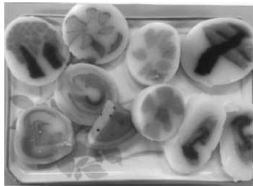
- 食品工場への視察研修
- 各市町村において地産地消の取組、食品ロスの学習会の開催 など

23

【関係機関・団体等の取組】

市町村

- フードバンク事業の開始等で、食の循環や環境を意識した食育を推進
- 学校における郷土食講習会の開催 など



郷土食のやしょうま

市町村教育委員会

- H A C C Pを踏まえた、施設設備を考えるための調査研究の実施
- 栄養士、調理員を対象とした衛生管理講習会の開催 など



関東農政局

- 農林漁業体験と体験希望者のコーディネート
- 教育ファーム、食品工場、市場見学等の体験施設の紹介
- 食育月間セミナーの開催 など



農林漁業体験
(関東農政局HPより)



平成29年度 食育月間セミナー
平成29年6月28日
関東農政局

食育月間セミナー
(関東農政局HPより)

24

【平成30年度長野県の取組】

信州農畜産物や地域の食への理解を深め、食を大切にする心を育てるとともに、食に関する情報を発信します。

《農政部》

- 「おいしい信州フード」の認知度向上と消費拡大
- 農産物直売所や都市農村交流施設等の整備
- 信州伝統野菜認定委員会や生産者等による情報交換会議の開催 など

《環境部》

- 「“チャレンジ800”ごみ減量推進事業
- ・「食べ残しを減らそう県民運動
～e-プロジェクト～」の実施
- ・「残さず食べよう！30・10運動」の実施
- ・長野県ごみ減量情報発信サイト「信州ごみげんねっと」の活用
- ・食品ロス削減のため、小売店と連携した「信州発もったいないキャンペーン」の継続実施 など

《林務部》

- 山の幸生産振興対策

《企画振興部》

- 地域の魅力や資源の発掘、農村体験を軸とした商談会などを実施し農山村の活性化

《産業労働部》

- みそ、そば、清酒等の長野県を代表する食品、飲料の製造加工技術の向上を図るための品評会等を開催
- 「発酵・長寿」ブランド形成事業 など

《健康福祉部》

- 食品の安全性の確保に関する情報や意見交換の実施
- 親子で食品の安全性に関する知識の普及と相互理解を図る。
- 食中毒の発生、違反食品の発見等の情報を電子メール等により配信 など

25

4 信州の食を育む環境づくり

子どもから高齢者まで途切れることなく食育が進むような体制づくりを進めるとともに、食育ボランティア活動が活発に行われてきたという本県の特長である「自治の力」を活かした活動を展開します。

目指すべき姿

- 県民が食育に関心を持つ。
- 食育ボランティアの活動に参加する県民が増加する。
- 生産から消費に至るまでの食に関する様々な実践活動・体験等の場に参加する県民が増加する。
- 子どもから成人、高齢者に至るまで、生涯にわたって、各ライフステージに応じた食育に取り組む。

主な指標

項目	ベース値(2016)	目標(2022)
食育に関心のある県民の割合	48.0%	60%
食育ボランティア数	18,435人	20,000人
市町村食育推進計画の策定割合	51市町村 (66.2%)	100%

【県の取組】

〔県民の皆さんに「食育」を発信。みんなで食育に取り組みます〕



事例発表

信州の食を育む県民大会

上小地域の食育活動の展示



地域食育フォーラム
(北信保健福祉事務所)

〔食育ボランティアの活動を支援します〕

食生活改善推進員の育成や活動を支援するとともに、活動強化につながる研修会を開催



健康ボランティア活動強化事業

農業リーダー育成事業（農村女性活動支援）



農村女性を対象とした研修会の開催やグループ活動を支援しています。

27

〔信州の食を情報発信します〕

長野県の「食」を広く発信するため、料理検索サイト「クックパッド 長野県公式キッチン」を開設しています。

「おいしい信州ふード（風土）」を使用したレシピや、健康づくり応援レシピなど、おいしくて健康的な信州の食材を使ったレシピを紹介しています。

野菜ソムリエ考案レシピ

考案：野菜ソムリエコミュニティながの
テーマ：「おいしい信州ふード（風土）」品目を使用した簡単料理。

「白菜コースローサラダ
ミルフィーユ仕立て」
★「長野県公式キッチン」第1弾レシピ



信州ACEプロジェクト健康づくり応援献立

「野菜やきのこをたっぷり」
「塩分控えめでも美味しく」をテーマに、ご家庭で手軽にできるヘルシー献立をご紹介します！
健康づくりの「ちょっとしたコツ」が満載です♪



「ほうれん草とりのり和風サラダ」
★「和風サラダ」の人気検索で
トップ10入り！



学校給食献立レシピ

実際に学校給食で提供されている料理を家庭用にアレンジ、レシピ化しました！懐かしい給食レシピも見つかるかも？

「絶賛！給食レシピ まめマメ味噌汁」
★「まめ」の人気検索でトップ10入り！



「簡単！信州きのこのマリネ」

★「きのこのマリネ」の人気検索でトップ10入り！



野菜ときのこがたっぷり、ヘルシーなのにボリュームは満点！味噌のkokやマリネの酸味など様々な味が楽しめる献立です。

★第1弾「健康づくり応援(ACE)献立」

クックパッド「長野県公式キッチン」はこちら
<http://cookpad.com/kitchen/9907870>

【クックパッド公式キッチンとは】・・・「クックパッド」は、クックパッド(株)が運営する、H10年3月サービス開始の日本最大の料理レシピサービス。H28.9月時点の投稿レシピ数は248万品以上。ひと月の利用者数は5,500万人以上で、20～30代女性の多くが活用しています。サイトの「クックパッド公式キッチン」では、タレントや自治体等が、レシピを始め食に関する情報を発信しています。

28

〔若者や働き盛り世代への情報発信〕

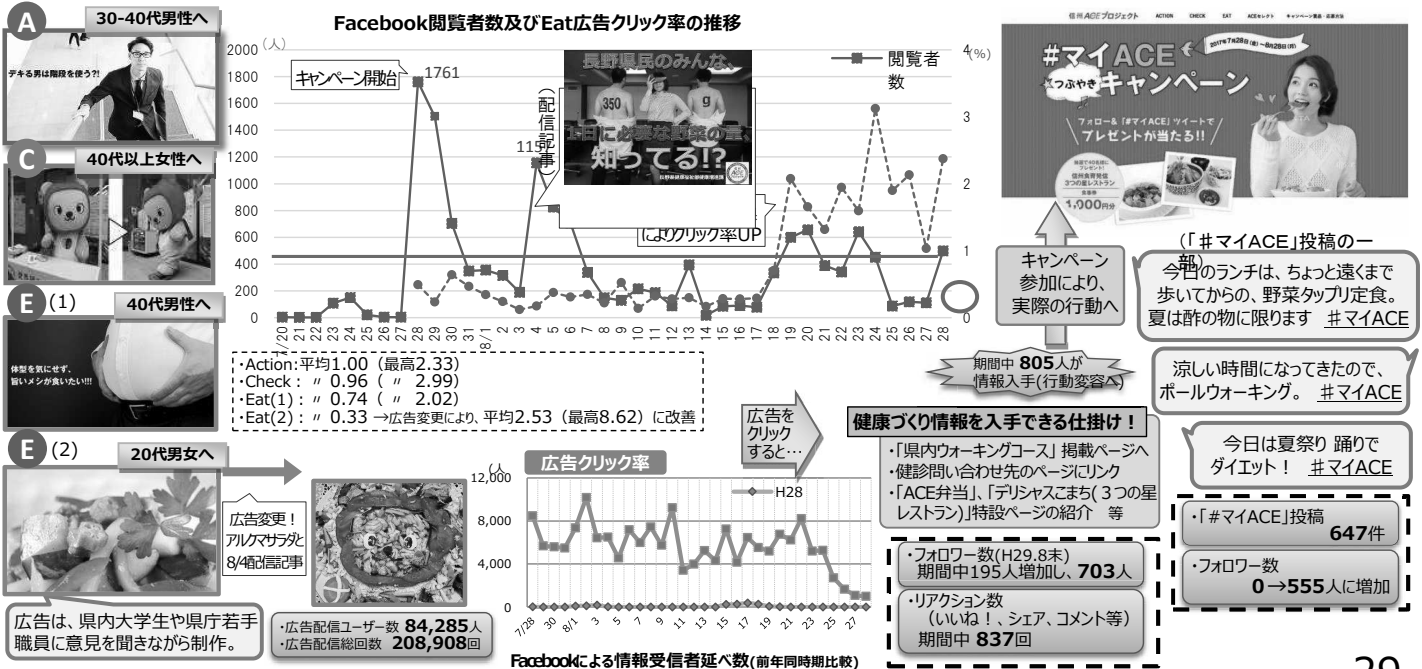
SNS（facebook、Twitter）を活用してキャンペーンを展開

- 仕事に勉強、プライベートに忙しい“若年層～働き盛り世代”を対象
- 日常的に利用するSNSを使って、健康づくりに興味を持ってもらえるきっかけづくりで、行動変容につなげる

Facebookで健康づくり広告を発信



Twitterで「#マイACE」つぶやきキャンペーン



〔関係機関・団体等の取組〕

市町村・市町村教育委員会

- 食育推進計画の推進、他課との連携 など



食育推進会議

市町村

- 地区組織活動への支援 など



食育ボランティアの活動支援



関東農政局

- 地方自治体との連携
- 関東食育ネットワーク活動による情報発信
- 食育活動の実践発表等の交流会の開催
- ホームページ等による情報発信 など

加入してみませんか!
関東食育推進ネットワーク

食育活動による、親子で収穫体験、食育イベント開催

食育に取り組んでみたいけど何をしたらよいかわからないという方、食育に関心のある方、「関東食育推進ネットワーク」に加入してみませんか。
※加入費は無料です。

(主な活動の内容)
企業への研修依頼、企業交流会などを通じた情報交換、会員の取組紹介やイベント、セミナーなどの開催、農関係等入会団体や食育関係セミナーの開催などの紹介

(加入できる方)
「食育を実践している」又は「これから食育を実践しようとしている」、「食育に関心がある」団体又は個人
※志料・郵送料を目的とする場合など、本ネットワークの適切な運営に支障が生じる恐れがある場合は、加入できません。

(申込方法等)
関東食育推進ネットワーク事務局(関東農政局地域振興課)までご連絡下さい。
関東食育推進ネットワーク事務局
TEL: 048 (740) 0391 FAX: 048 (740) 0081
関東農政局HP「食育ひろば」
http://www.maff.go.jp/kanto/soyo_an/soyokai/soyoku/index.html

農科水産省

【平成30年度長野県の取組】

食育ボランティアの育成を推進するとともに、健康課題の「見える化」を推進し市町村への支援に努めます。

また、多様な主体の「自治力」をつなぎ、食育推進の体制整備を図ります。

《農業リーダーの育成（農村女性活動支援）》

- 農村女性を対象とした研修会の開催やグループ活動の支援等

《健康ボランティアの支援》

- 健康ボランティアの食生活改善推進員を養成・育成

《市町村への支援》

- 健康課題を「見える化」し市町村における健康づくりを支援

《食育推進のための基盤整備》

- 県食育推進計画（第3次）を県民運動として推進するため食育に携わる関係者が相互に連携し、県民の食育活動の実践を促進。

- ・ 信州の食を育む県民会議の開催
- ・ 信州の食を育む県民大会の開催
- ・ 県下10圏域において地域連絡会議、食育地域フォーラムの開催
- ・ 信州の食の情報発信

信州の食材を生かした健康に配慮したメニューや食育情報をクックパッド等の情報ツールを活用して発信。