

## 構成団体における食育の取組概要

団体名	取組の概要
長野県歯科医師会	<p>【29年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 歯っぴーながの8020推進県民大会 「よい歯でよくかみ よいからだ」をテーマに県民を対象として平成29年11月8日に開催し、県民よい歯のコンクール表彰（親と子、高齢者、障がい者施設の部）のほか、『歯を治して健康寿命を延伸しましょう（歯周病と全身疾患の関連とその対策）』と題し、口の中の健康は、すべての病気の予防となる等の内容の講演を、東京大学の鈴木淳一先生に行っていただいた。</li> <li>○ 学校歯科保健研修会 学校歯科医、養護教諭等を対象に平成29年12月8日に本会主催で学校歯科保健研修会を開催し、福岡県内田産婦人科医院の助産師 内田道子先生に『こども達にとって本当に今大切なものは何か』と題して、「口は、いのちの入り口、病気の入り口、こころの出口」であり口の中が健康なら体も心も健康になるという講演をいただいた。</li> </ul> <p>【30年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 「歯っぴーながの8020推進県民大会」及び「学校歯科保健研修会」 歯っぴーながの8020推進県民大会」及び「学校歯科保健研修会」咬むことの大切さや、口の中の健康の大切さを訴えていきたい。 「弁当の日」をもっと多くの小、中学校で実践していただき今後の生きる力や、自分の健康に生かしていただきたいと思う。</li> </ul>
長野県栄養士会	<p>信州すこやかっ子「食育」プログラムを基に、日本型食生活の大切さを学び、生涯健康でいきいきと過ごすための食生活と豊かな心を身につけるため、ライフステージを通じた食育、生活習慣病予防の食育を支部、職域事業部で推進している。</p> <p>【29年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 野菜たっぷり・適塩キャンペーン 平成29年に8月4日が「栄養の日」に制定されたことから、健康長寿を支えてきた長野県の食文化の良さを大切にしながら、改善を加え健康長寿が保たれることをねらいキャンペーンを実施した。 平成29年8月19日 県下7地区（大型スーパー等の商業施設） 対象：一般県民 内容：・1日に摂取したい350gの野菜量（緑黄色野菜を含める） ・減塩の関心を高める⇒0.8%みそ汁の試飲 ・野菜料理の展示、季節の野菜を用いた料理の試食、野菜の重さ当てクイズ ・栄養相談</li> <li>○ 長野の野菜はおいしいよコンテスト 子どもたちや保護者が、家庭において望ましい食生活を実践し、野菜好きになるよう、長野県内産野菜（緑黄色野菜の使用を条件）を使った料理のコンテストを開催。 対象：県内小中学生（応募総数120作品） 結果：〈最優秀賞〉 とうもろこしとかぼちゃのアツアツめんつゆバター ※入賞作品の作品集を作成し県内小中学校等に配布</li> </ul>

団体名	取組の概要
長野県栄養士会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食からパワーアップ高校生のための食育出前講座 食についての指導が欠けがちな高校生を対象に県内4高校で、健康づくり、食事の重要性、健康に配慮し食べ方のポイントなどについての講話を実施した。</li> <li>○ 長野県委託事業「健康に配慮した外食メニュー等開発支援」事業 6件実施（平成30年1月末現在）</li> <li>○ 上田保健福祉事務所委託事業「世代別健康に配慮したメニュー開発業務」 働き世代を対象に健康に配慮したメニュー12食を開発</li> <li>○ 信濃の国食事バランスガイドの普及 各種栄養相談や栄養講話の際に、健康づくりのための食べ方を伝えるため、長野県の郷土料理や・料理の塩分量を盛り込んだ「信濃の国食事バランスガイド」を普及</li> <li>○ 長野県長寿食堂へ献立の提供 栄養士会監修の「信州めぐみ御膳」を提供（信州食育発信「3つの星レストラン」の基準を満たす献立）</li> <li>○ 恋野菜れしびの販売（平成24年度作成） 若い世代を対象に野菜を楽しく料理して欲しいと願って作成。現在も販売中。</li> <li>○ 糖尿病公開講座（県下7地区） 対象者：糖尿病患者及び家族、一般 内 容：医師、栄養士、健康運動指導士等による講話や相談等</li> </ul> <p><b>【30年度の取組】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 野菜たっぷり・適塩キャンペーン 平成30年8月18日（県下7地区）で実施予定</li> <li>○ 食からパワーアップ高校生のための食育出前講座</li> </ul>
長野県調理師会	<p><b>【29年度の取組】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ しなの食大学 一般の方と調理師会会員が「健康で豊かな食生活について共に勉強する場」として「しなの食大学」事業を県下10支部で取り組んでいます。 29年度の「しなの食大学」の統一テーマは、「発酵食品について」として実施しました。健康や美容によいということで注目されている「発酵食品」の効果・効能について、また「肉を柔らかくする」「旨みやコクがアップする」等の調理効果など、発酵食品を普段の食生活に上手に取り入れていく調理法やレシピを支部の技能指導員が中心となって提案し実習しました。 また、調理実習の際は、地域の特性、季節感を大切にし、信州の伝統野菜、地場産品を材料とするよう心がけ、地産地消に努めてきました。</li> <li>○ 「味覚の一週間」への参加 開催時期：平成29年10月23日（月）～10月29日（日） 「味覚の授業」に長野県調理師会会員が講師として参加。</li> </ul> <p><b>【30年度の取組】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ しなの食大学 30年度の「しなの食大学」統一テーマは、「乾物」です。乾物の歴史は非常に古く、旬の季節に一番栄養価が高く美味しい食材を無駄にすることなく保存した先人の知恵を再認識するとともに、上手な戻し方、保存方法、調理方法などをしなの食大学の受講生に伝えていきたいと考えています。</li> </ul>

団 体 名	取 組 の 概 要
<p>長野県 食品衛生協会</p>	<p>【29年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 飲食店対象のHACCPの考え方に基づく衛生管理講習会 厚労省では、全ての飲食店等事業者を対象にHACCPの義務化を盛り込んだ食品衛生法等の改正を行う予定とされていることから、飲食店を対象に講習会を開催。 平成29年10月31日（信濃路） 参加者：100名 平成29年11月14日（塩尻市総合文化センター） 参加者：70名 （食品関係事業者、集団給食従事者、食品衛生指導員、行政等）</li> <li>○ ノロウイルス食中毒防止セミナー 平成29年12月8日（松本市公設地方卸売市場） 参加者：約110人 平成30年1月17日（安曇野庁舎） 参加者：約30人 （食品関係事業者、集団給食従事者、食品衛生指導員等）</li> <li>○ 食品衛生責任者補習講習会 平成29年9月～11月開催 24会場 受講者：約4,300人（食品販売業）</li> <li>○ 食品衛生責任者養成講習会 平成29年4月～平成30年3月開催 14会場 受講者：約1,500人</li> <li>○ 食品衛生大会（食の安全・安心フォーラム） 平成29年10月24日開催（佐久市交流センター） 基調講演「健康食品との付き合い方を考える ～不確かな情報に惑わされないように～」 参加者：約400人 （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、行政等）</li> <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。 平成29年10月24日及び平成30年2月15日の2回開催 認定者数62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・五つ星事業（4月～） 食品営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720店舗</li> </ul> <p>【30年度の取組（重点的・特徴的な取組、新しい取組）】（予定）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ HACCP普及啓発（4月～）</li> <li>○ ノロウイルス食中毒防止セミナー（11月～1月）</li> <li>○ 食品衛生責任者補習講習会（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） 11月9日（金）（大町市文化会館）</li> <li>○ 手洗いマイスター認定講習会</li> </ul>

団体名	取組の概要
<b>全日本司厨士協会長 野県支部</b>	<p>【29年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 「味覚の一週間」授業を中信地方の小学校で実施。 10月23日 白馬北小学校 3年生2クラス44名 10月30日 三郷小学校 5年生5クラス169名 11月6日 掘金小学校 5年生3クラス100名</li> </ul> <p>今年で7年目を迎え、北信地方から中信地方の小学校まで授業が広がった。フランスのシェフたちが「味覚の1日」を開催したことが始まりですが、長野県下の調理人の方々が講師として協力。</p> <p>【30年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 「味覚の一週間」の授業により、多くの子供たちが調理を通して楽しく学び、味覚を意識して五感を使った食の楽しみを知る授業を実施する。</li> </ul>
<b>長野県 高等学校長会</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 健全な食生活に資するため、各高校において、様々な教育機会を捉え食育に取り組んでいる。</li> </ul> <p>【29年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 学科、教科における食育 <ul style="list-style-type: none"> <li>・食物栄養科では、県内の健康食材を使ってメニュー開発、料理提供を行い、食と健康について学んでいる。</li> <li>・農業高校、商業高校では、地域の食材を活用して健康に配慮した商品開発を行っている。</li> <li>・家庭科の食生活に関する指導においては、より実践的で意欲的な力を養うため校長会家庭福祉部会主催のコンテストを実施している。</li> </ul> </li> <li>○ 特別活動等における食育 <ul style="list-style-type: none"> <li>多くの高校では、生徒に対して「保健だより」等を通じて健康的な食生活のための普及啓発を行っている。</li> </ul> </li> <li>○ 食生活改善推進員による食育講座（栄養指導、調理実習など）を実施</li> </ul> <p>【30年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>29年度の取組を継続して充実発展させる。</li> </ul>
<b>長野県保育連盟</b>	<p>【29年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 給食委員会の活動 <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食委員会（委員数：12名）を設置して委員の任期（2年）ごとに調査・研究活動を行っており、その成果を冊子に取りまとめて、県下の市町村、保育園等に配布している。</li> <li>・平成29・30年度は、平成30年4月から「保育所保育指針」が改定されることを踏まえて、「保育所保育指針の改定と食育計画づくり～保育士・栄養士・調理員の立場から～」をテーマに研究を進めていく。</li> <li>・29年度は、委員が所属する園や市町村で取り組んでいる食育活動の具体的な事例について①クッキング、②栽培、③保護者への支援、④調理室との関わり、⑤地域との関わり、⑥その他の6項目に区分して、できるだけ細かに提案・報告</li> </ul> </li> <li>○ 長野県保育研究大会の開催 <ul style="list-style-type: none"> <li>毎年「長野県保育研究大会」を2日間の日程で開催 平成29年10月21・22日（岡谷市）</li> </ul> </li> </ul>

団体名	取組の概要
長野県保育連盟	<p>内容：①分科会(17分科会の内2つは食育) ②全体会  ※17分科会のうち2つの分科会は「食育」に関するテーマを設定。  「食習慣形成と食を通じた保育実践」、「家庭や地域との連携による食育の推進」を研究テーマとして、各2園、計4つの保育園からそれぞれの園における食育に関する取組み状況や具体的な地域連携などに関する研究発表を行い、参加者による討議、意見交換を実施。</p> <p>【30年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 給食委員会の活動 <ul style="list-style-type: none"> <li>・「保育所保育指針の改定と食育計画づくり～保育士・栄養士・調理員の立場から～」をテーマに研究。</li> <li>・29年度に出された事例について、改定された保育所保育指針の「食育の推進」の項目に沿って一つひとつ検討、分類、協議を重ね、食育計画づくりの参考となるようなまとめを目指して検討する。</li> </ul> </li> <li>○ 長野県保育研究大会の開催</li> </ul>
長野県私立幼稚園・認定こども園協会	<p>【29年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 年間計画に基づく食育の取組 <p>幼児期の食体験は、心や体の成長と密接に関係し、その後の人生に大きな影響を及ぼすことから、とりわけ食育活動に力を入れています。多くの園が食育年間計画を作成し、取り組んでいます。</p> <p>(取組の内容)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・思い切り遊び、お腹が空いて、おいしく食事をする。</li> <li>・友だちや保育者と楽しく会話をし、食べることの楽しさを伝える。</li> <li>・遊びの中に食に関わるテーマを取り入れて食材に親しむ。(フルーツバスケット)</li> <li>・「いただきます」などのあいさつを習慣化して気持ちよく食事をとる。</li> <li>・園の畑やプランターを使って野菜を育て、食材への関心を高め、作ってくれる人に感謝の気持ちを持つ。 <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ ジャガイモ、人参、玉ねぎなどでカレーライス作り(園の定番)</li> <li>➢ 「トマトを育てたい」トマトの水々しさや大きさ、色の違いなどを感じたり「食べてみたい」という意欲を育てていく中で愛着が生まれ、小さなものが大きく成長する生命の不思議さを感じるなどあらゆる五感が育ちます。</li> </ul> </li> <li>・園での活動を家庭に伝え、食の大切さを共有する。</li> </ul> </li> </ul> <p>【30年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 年間計画に基づく食育の取組</li> </ul>
長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会	<p>【29年度の取組】</p> <p>小中学校における、学校給食を教材として活用した食に関する指導を展開</p> <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)から、野菜料理を食べる</li> </ul> </li> </ul>

団体名	取組の概要
<p>長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会</p>	<p>割合が半数程度であることを課題に挙げて、改善の手立ての一つとしてリーフレットを作成 (Check→Plan, Do)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・災害時備蓄食品の導入整備</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 (校内でアレルギー対応特別委員会の設置と管理)</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、農村マイスターさん等) との郷土食・行事食の伝承活動</li> </ul> </li> </ul> <p>【30年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 学校給食の充実と普及啓発の推進 <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、学校給食の充実を図る</li> <li>・『長野県児童生徒の食に関する実態調査』(2016年度)の課題解決を図るとともに2019年度の実施に向けて、啓発をさらに進める。(Check→Plan)</li> </ul> </li> <li>○ 食品ロスへの取組 <ul style="list-style-type: none"> <li>給食残食率軽減、廃棄物分別</li> </ul> </li> <li>○ 食物アレルギー対応 <ul style="list-style-type: none"> <li>各校对応委員会にて安全対策の推進</li> </ul> </li> <li>○ 給食献立作成における基礎基本の見返しと改善研究</li> <li>○ 和食、郷土食、伝承内容等食育教材にするための研修</li> </ul>
<p>長野県 PTA 連合会</p>	<p>【29年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 情報発信 <ul style="list-style-type: none"> <li>関係団体の皆様から頂いた資料を配布させていただく等の情報発信を実施。</li> </ul> </li> <li>○ 学級懇談会における話題提供 <ul style="list-style-type: none"> <li>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を推進し、興味関心を高めている。</li> </ul> </li> <li>○ SNS 等による情報発信 <ul style="list-style-type: none"> <li>連合会のホームページや Facebook (フェイスブック) による情報発信の中で、献立の紹介をはじめ、家庭教育における食の重要性についてなげかけを行っている。</li> </ul> </li> </ul> <p>【30年度の取組】</p> <p>今後も子ども達の健やかな成長と、保護者、教職員の皆様の健康づくりの基盤となる食のあり方について、気づきの機会を設けていきます。</p>
<p>長野県学校給食会</p>	<p>【29年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 「学校給食に地場産物を活用した献立コンクール」開催 (応募数 105 チーム) 平成 29 年 12 月 3 日 会場：松本調理師製菓師専門学校</li> </ul>

団 体 名	取 組 の 概 要
	<p>内容：10 チーム（栄養教諭・学校栄養職員と調理員の2名で編成される）による調理実技審査</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 『長野県産物を活用した学校給食献立レシピ集』の作成と配布</li> <li>○ 「学校給食に長野県産物を活用した調理講習会」の開催（34名参加） 平成29年10月11日 会場：伊那公民館 講師：クッキングコーディネーター 浜このみ先生 参加者：県内の栄養教諭・学校栄養職員・調理員・学校給食関係者</li> <li>○ 長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会への支援 県下17地区で研修を実施</li> <li>○ 「おいしい給食研究会」への支援・参加 栄養教諭・学校栄養職員の資質向上のため栄養教諭・学校栄養職員OBが設立した「おいしい給食研究会」への支援・参加（「和食」を中心とした調理の基本・教材化の講習会）</li> </ul>
長野県生活協同組合連合会	別紙参照
長野県消費者の会連絡会	<p>【29年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 地区消費者の会連絡会の取組 <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品工場の視察研修をして原料、品質、製造方法を学習。</li> <li>・食に関するセミナーへの参加</li> </ul> </li> <li>○ 市町村消費者の会の取組 <ul style="list-style-type: none"> <li>・地産地消の取組</li> <li>・食品工場の視察し、食品の安全について学ぶ</li> <li>・食品ロスについての学習会</li> <li>・消費生活展等へ参加し、啓発を行う。</li> <li>・食品の原料、品質、製造方法の学習会 （統一した項目ではなく各会で独自に活動）</li> </ul> </li> </ul>
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> <p>【29年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ おやこ食育教室 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>○ 生活習慣病予防事業 高血圧予防、メタボ予防、ロコモ予防など</li> <li>○ 若者や働き盛り世代対象講習会 高校生などの若者や働き盛り世代を対象とした生活習慣病予防のための講習会を開催</li> <li>○ よい食生活をすすめるための各種講習会の開催</li> <li>○ 高齢者サポートに関する事業の実施</li> <li>○ 男性の料理教室の実施</li> <li>○ 食生活指針・食事バランスガイドの普及</li> <li>○ 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> </ul>

団体名	取組の概要
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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>○ 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> </ul>
長野県農業会議	<p><b>【29年度の取組】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 農業委員会の活動 <ul style="list-style-type: none"> <li>・遊休農地の利活用と食育の推進を目的に、大根を作付けし、園児とともに収穫し、保育園や学校給食、福祉施設の食材として使用。</li> <li>・農業委員が、小学校2・3年生の大豆づくり、豆腐づくり（2年生対象）、味噌づくり（3年生対象）、給食で味わうまでトータルに応援している</li> <li>・農業委員が市内の小中学校を訪問し、野菜・果樹の品種や栽培についての話を するほか、給食の時間を通しての交流を実施</li> </ul> </li> <li>○ 農業委員会組織紙「全国農業新聞」 <ul style="list-style-type: none"> <li>・信州産（地元食材）を使ったレシピの紹介、商店との連携の取組み等を発信</li> </ul> </li> <li>○ 農業委員会大会 <ul style="list-style-type: none"> <li>開催日：平成29年11月7日</li> <li>内容：「地産地消、食育のさらなる推進」の決議 知事・県議会議長・県選出国會議員へ要請</li> </ul> </li> </ul> <p><b>【30年度の取組予定】</b></p> <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供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、子供達の収穫体験、学校給食との連携活動などへ参画</li> <li>・就農者の育成、農業生産活動に対する理解促進、地域資源の再評価や活用促進</li> </ul> </li> </ul>
長野県農業協同組合中央会	<p><b>【29年度の取組】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 県下16JAによる農業体験を中心とした取組</li> <li>○ 平成29年度JA長野県食農教育優良組織の決定（JAグリーン長野 親子ふれあい農業塾）</li> <li>○ 平成29年度JA食農教育活動実態調査の実施（16JA163活動）</li> <li>○ JA長野県食農教育推進大会の開催（平成30年3月6日予定）</li> </ul>
長野県農村文化協会	<p><b>【29年度の取組】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 信州ひらがな料理普及隊 和食の基本を伝承する「信州ひらがな料理普及隊」を5月に設立し（会員89名）、県内各地の小中学校、大学や公民館講座に講師を派遣しました。</li> <li>○ 箱膳を活用した取組 <ul style="list-style-type: none"> <li>・食への感謝や作法を学ぶ手法として日本人の伝統的食事スタイル「箱膳」を活用、指導主事・栄養教諭の先生方と研修を重ね推進しています。</li> <li>・子ども食堂、直売所での箱膳体験も実施しています。</li> <li>・善光寺大勧進や松代町の文化財施設「金箱邸」で箱膳体験を提供し、観光に訪れた方々にも好評を得ています。</li> <li>・ミズーリ州立大学も修学旅行で訪れ「箱膳」を通して信州の和食（一汁三菜）研究に役立っています。</li> </ul> </li> </ul>



団体名	取組の概要
長野県 農村文化協会	<p>【30年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 新しい信州らしいライフスタイルの提案 自然や食材が豊かな信州だからこそできる暮らし方「食べごと」の文化を発信します。（「食べごと」とは、食事の支度、料理をすることだけでなく食のまわりにある暮らしのすべてを指す言葉） コンセプトは「いのちを感じる食育」「ふるさと信州を感じる食育」。 学校現場、自治会活動、観光PRおもてなし等あらゆる場面で「信州の食の語り部」として出向きます。ご活用ください。</li> </ul>
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>
農村生活マイスター協 会	<p>【平成29年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 地産地消・食農教育及び農村文化の伝承等を実施</li> <li>○ 都市住民への農業のすばらしさ普及啓発 <ul style="list-style-type: none"> <li>・移住、訪問、販売等については15年を経過し、手ごたえが出ている。また、農業の大切さ、食の大切さを理解していただいていると信じている。</li> <li>・15年前は、農業を理解してくれる人が少なかったが、最近は農業の魅力をうらやむ声が多くなった。今年は、農家生活の知恵と工夫を伝えたい。</li> </ul> </li> <li>○ 学校給食へ食材提供</li> <li>○ 学校と連携して食農教育や農村文化の伝承を実施</li> </ul>
関東農政局	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 国の第3次食育推進基本計画の推進に係る情報提供 長野県消費者団体との意見交換（29年9月：長野市）</li> <li>○ 関東食育推進ネットワーク活動の活性化 <ul style="list-style-type: none"> <li>・HP「食育ひろば」で会員相互の情報交換・発信の支援、メールマガジンにより会員への情報提供を実施（毎月19日）</li> <li>・「みーるんビレッジ」（長野市）の活動をHP「食育ひろば」で紹介</li> </ul> </li> <li>○ 食育活動の実践に関する交流会の開催</li> </ul>

団体名	取組の概要
<p>関東農政局</p>	<p>「多様な連携で食育実践の環を広げよう」をテーマに交流会を開催（長野県農村文化協会事務局長相澤啓一氏にグループ進行役を依頼、30年2月：東京）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食育月間セミナーの開催 <ul style="list-style-type: none"> <li>「食・農・地域を知り、伝えよう日本の食文化」をテーマにセミナーを開催（長野県短期大学教授中澤弥子氏が講演、29年6月：さいたま市 361名参加）</li> </ul> </li> <li>○ ポスター、パンフレット等を活用した食育推進 <ul style="list-style-type: none"> <li>・関東農政局が作成した食育推進ポスターを長野県庁舎内へ掲示依頼（29年6月）</li> <li>・長野県が作成した食育推進パネルを、食育推進全国大会（岡山市）及び埼玉県男女共同参画推進センター交流サロン（ホテルブリランテ武蔵野内、さいたま市にて展示（29年6月）</li> </ul> </li> <li>○ 農林漁業者、農林漁業関係団体と連携した食育の推進 <ul style="list-style-type: none"> <li>・農林漁業体験や生産者との交流等を希望する消費者、学校関係者、企業・団体等とのコーディネートを実施</li> <li>・HP「食育ひろば」で教育ファーム、食品工場・市場見学等体験施設を紹介（266団体 [長野県内は22団体]、30年1月末現在）</li> </ul> </li> <li>○ 地方自治体との連携 <ul style="list-style-type: none"> <li>・管内都県・政令指定都市食育担当者会議を開催（29年7月、30年1月：さいたま市）</li> </ul> </li> </ul> <p><b>【30年度の取組】</b> 30年度の活動は、今後策定する平成30年度関東農政局食育推進方針に基づき実施</p>
<p>長野県市長会 (中野市)</p>	<p><b>【29年度の取組】</b> ※中野市の事例</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食育推進計画 <p>中野市食育推進計画（第2次）」（計画期間：平成26年度～30年度）により計画的に食育を推進した。</p> </li> <li>○ 連携強化 <p>庁内の食育関係各課の食育推進に関する進捗状況を資料として取りまとめ、その内容を情報共有することで、効率的な食育推進につなげるための連携強化を図った。</p> <p>〈国の第3次食育推進計画の重点課題を踏まえた食育〉</p> </li> <li>○ 若い世代の食育推進 <ul style="list-style-type: none"> <li>・食生活改善推進員等の地域の食育ボランティアと連携し望ましい食生活の啓発を含めた学校の授業での郷土食講習会の実施</li> <li>・学校の保護者参観等で市の健康課題を踏まえた食育の健康教育の実施等</li> </ul> </li> <li>○ 健康寿命の延伸につながる食育の推進 <p>医師会と連携し、生活習慣病の重症化予防を目的とした糖尿病性腎症予防プログラムの取組を開始</p> </li> <li>○ 食の循環や環境を意識した食育 <p>市のイベントでの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</p> </li> </ul> <p><b>【平成30年度の取組】</b>（予定）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 「中野市食育推進計画（第2次）」の最終評価と次期食育推進計画の作成 <p>地域の食育関係者や保健医療関係者等と連携した食育推進に引き続き取り組んでいく。</p> </li> </ul>

団体名	取組の概要
長野県町村会 (南箕輪村)	【29年度の取組】※南箕輪村の事例 別紙参照
長野県市町村教育委員会連絡協議会	<p>【29年度の取組】※諏訪地区市町村教育委員会連絡協議会の事例</p> <p>諏訪地区では全小中学校で“自校給食”を実施し、全校に栄養職員を配置している。市町村単位でも食育を推進しているが、諏訪全体でも諏訪校長会・諏訪栄養士会を中心に、学校給食の向上発展と食育推進のため、調査研究協議を進めている。なお、この活動は諏訪地区市町村教育委員会連絡協議会の負担金によって運営されている。この調査研究協議組織は今年度で発足 60 年を迎え、目的別に 3 つの委員会を設けて活動している。</p> <p>〈本協議会の意義〉</p> <p>市町村単位の栄養士会が基本であるが、諏訪地区全体の栄養職員が広く情報交換をし、研修を重ねる場を提供できている。また、HACCP（食品衛生管理の国際標準化）が進む中、施設設備の現状と見通しを考える上でも本組織の調査研究が役立っている。</p> <p>以下は今年度の活動の一例である。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 地区委員会 <ul style="list-style-type: none"> <li>・各校調理場の施設・備品の調査と課題の集計と報告書作成（市町村教委も共有）</li> <li>・諏訪地区の全栄養職員・給食調理員（200 余名）を対象とした講演会の実施 講師 元文部科学省学校給食調査官 田中 延子 先生 演題 「大量調理における衛生管理について」</li> </ul> </li> <li>○ 栄養衛生委員会 給食調理に使えるレシピ集の発行（各校から募集した 90 品からなるレシピ集） 今年度テーマ：「～もっと食べさせたいが、取り入れにくい食材を使った献立集～」</li> <li>○ 給食指導委員会 食育をテーマにした授業研究の実施（諏訪地区の全栄養職員対象とした研究会） 神明小 5 年：担任と栄養士による授業提案「食べて元気！ぼくらのご飯とみそ汁」</li> <li>○ その他（地域や保育園や高校、地域の食育） 市町村教委ごとに、地域や保育園や高校、地域でも食育に関する様々な取組が展開されている。例えば、富士見町では、富士見高校が新たに取り組んでいる“グローバル GAP 認証”に向けて地域や町が支援している。また、富士見町食育計画の中間評価に基づき関係諸団体が連携し、後期計画を策定している。</li> </ul>

## 平成 29 年度 食育に関する取組み

健康福祉課 健康推進係

## ■母子保健事業

＜平成 30 年 1 月 29 日現在＞

事業名	内 容	H29 年度実績 (実施回数、出席者数)
①母子健康手帳交付時	・妊娠期における食事と体重管理、生活について＜相談＞ ・食生活アンケートの実施	随時、113 名
②マタニティスクール	・妊娠期の栄養について＜講話、ワーク、試食＞	3 回×4 クール開催 (栄養 1 回×4 クール) 3/4 回実施、 妊婦 19 名、夫 1 名
③各乳幼児健診・相談		
3 ヶ月児健診	・離乳食のすすめ方の目安＜集団指導、母のみ試食＞	10/12 回実施、123 名
7 ヶ月児相談	・離乳食中期から後期のすすめ方＜集団指導、個別相談＞ 試食(食材の柔らかさ、大きさ、食べ方の確認)	10/12 回実施、134 名
10 ヶ月児健診	・離乳食後期のすすめ方＜集団指導、試食、個別相談＞	8/9 回実施、138 名
1 歳児相談	・離乳食完了期から幼児食へのすすめ方、間食について 1 歳児の 1 日に必要な食事量、卒乳にむけて ＜集団指導、試食による食べ方の確認＞	7/9 回実施、130 名
1 歳 6 ヶ月児健診	・幼児食について(バランス食)＜集団指導、個別相談＞	10/12 回実施、160 名
2 歳児相談	・箸の持ち方教室、個別相談	10/12 回実施、135 名
3 歳児健診	・3 歳児の食事について、マナーについて ＜集団指導、個別相談＞	10/12 回実施、128 名
④ステップ教室	・手作りおやつ、食育について ＜おやつ、個別相談＞ ＜集団指導＞	月 2～4 回、延 294 組 27/34 回実施、 7 回実施
⑤訪問	・個別指導、相談	随時、延 7 名
⑥育児相談、 窓口・電話相談	・個別相談	10/12 回、延 80 名 随時、延 22 名

## ■小学生への取組み

事業名	内 容	H29 年度実績 (実施回数、出席者数)
①ファミリークッキング	集団指導、調理実習、試食 (南箕輪村食生活改善推進協議会と共催)	8/5(土) 小学生 5 名 保護者 3 名 計 8 名

## ■成人保健事業

事業名	内 容	H29 年度実績 (実施回数、出席者数)
①循環器健診・特定健診	・個別相談 食品展示（し好品のエネルギーと換算糖量）	集団健診
②特定保健指導 生活習慣病保健指導	・健診結果説明、個別相談、 食品・パネル・食品の目安量展示	
③訪問	・血糖値・腎機能要注意者等への訪問、相談	延 4 名
④健康相談	・健診後の結果説明・健康相談等	96 名
⑤地域医療機関との連携	・医師より紹介、栄養指導が必要な方へ継続支援	延 26 名
⑥窓口・電話相談	・個別指導、健康相談	延 20 名

## ■高齢者介護予防事業

事業名	内 容	H29 年度実績 (実施回数、出席者数)
①ゆうゆうトレーニング教室	・講話	2 回、16 名
②介護者リフレッシュ事業	・介護をしている方との調理実習	1 回、13 名
③訪問	・包括支援センターより紹介のあった方、その他	今のところなし
④窓口・電話相談	・個別指導、健康相談	今のところなし

## ■精神保健事業

事業名	内 容	H29 年度実績 (実施回数、出席者数)
①訪問	・食事相談	延 1 名

## ■地区組織

事業名	内 容	H29 年度実績 (実施回数、出席者数)
①健康部すこやか係等 出前講座	・生活習慣病予防の食事について<講話・調理実習>	6/11 中 込 8 名 6/23 南 殿 16 名 6/30 大 泉 15 名 7/7 田 畑 19 名 9/9 神子柴 12 名
②食生活改善推進協議会	・協議会活動支援、講習会、栄養教育、 ボランティア活動の支援、まっくん食育応援団	講習会 7/8 回、 延 110 名 食育応援団(2 保育園)