

## 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>【令和元年度の取組】</p> <p>○令和元年11月14日「80歳になっても20本以上自分の歯を保とうーよい歯でよく噛み よいからだー」をテーマに長野県・長野県教育委員会との共催により、歯っぴーながの8020 推進県民大会を開催。</p> <p>県民の皆様が生涯を通じて自らの健康を維持増進し生活していただくに当たり「食べる」ということを生命の根源、生きる力と捉え、歯と口腔衛生の大切さを再確認し共有する貴重な機会となった。大会では長野県民よい歯のコンクール表彰・長野県歯科保健文化賞表彰と8020 推進支援研修会としてスキー指導者、長野県教育委員の荻原健司氏に「歯を食いしばった私のオリンピック」と題して講演を頂いた。</p> <p>○こども8020 推進員育成事業</p> <p>健康長寿を目指すため子供の頃から歯科保健の正しい知識と生活習慣を身に着け いつまでも自分の歯で噛み、栄養をしっかりと意識し病気になりにくい体を手に入れるため県内の小学校（4,5年生対象）から参加校を募集する。（令和元年度 24校 1386名）</p> <p>○栄養士会主催在宅栄養ケアシンポジウム、県介護支援専門員資質向上研修会への講師としての参加</p> <p>健康寿命延伸においてフレイル対策が叫ばれる中、低栄養状態がフレイルの出発点になる現実から、口腔の状態悪化や機能低下がそれに及ぼす影響が大きいことを伝えるために実例などの提示をして食べること＝栄養摂取の重要性をアピールした。</p> <p>【令和2年度の取組】（予定）</p> <p>○歯っぴーながの8020 推進県民大会の開催</p> <p>例年以上に広く県民に周知し歯科保健関係者だけでなく広く一般県民の参加を集う。引きつづき口腔と食の重要性をアピールしたいと考えている。</p> <p>○令和2年8月27日 関東甲信越静学校歯科保健大会の開催</p> <p>○令和2年度 長野県学校歯科保健大会の開催 須坂市立須坂小学校</p> <p>○こども8020 推進員育成事業の継続</p> <p>○様々な職種に対してオーラルフレイル対策の重要性をご理解いただき、お口の健康維持増進が健康寿命の延伸に寄与することを啓発していきたいと考えている。</p>
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>【令和元年度の取組】</p> <p>○野菜たっぷり・適塩キャンペーン</p> <p>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</p>

団体名	取組の概要
長野県栄養士会	<p>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として、キャンペーンを実施した。</p> <p>2019年8月4日 県下7地区（大型スーパー等の商業施設）</p> <p>対象：一般県民</p> <p>内容：・1日に摂取したい350gの野菜量（緑黄色野菜を含める）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・減塩の関心を高める⇒適塩みそ汁の試飲</li> <li>・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</li> <li>・栄養相談</li> </ul> <p>○ 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5高校で6回、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。（令和元年12月末現在）</p> <p>○ 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」 4件実施（令和元年12月末現在）</p> <p>○ 長野県委託事業「社員食堂ヘルシーメニューコンテスト」</p> <p>○ 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」 健康に配慮したメニュー16食を開発（幼児のいる家庭向け、小中学生のいる家庭向け） 昨年度作成レシピ「若い世代向け」「働きざかり世代向け」「シニア向け」「郷土食・行事食」の普及啓発</p> <p>○ 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</p> <p>○ 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）</p> <p>○ 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。</p> <p>○ 糖尿病公開講座（県下7地区） 対象者：糖尿病患者及び家族、一般住民 内容：医師、栄養士、健康運動指導士等による講話や相談等</p> <p>○ お財布にやさしいレシピ集作成 若い世代を対象としたもの</p> <p><b>【令和2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 令和2年8月（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> <li>○ 糖尿病公開講座（県下7地区）</li> <li>○ フレイル予防事業（県下7地区）</li> <li>○ お財布にやさしいレシピ集作成 高齢者を対象としたもの</li> </ul>

団体名	取組の概要
長野県調理師会	<p>【令和元年度の取組】</p> <p>○ 一般県民と調理師会員が「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」事業に10支部が取組み11年になりました。</p> <p>令和元年度のしなの食大学統一テーマは、「川魚」としました。長野県には、「信州の魚たち」がたくさん住んでおり独自の食文化が育まれてきました。また、近年、「虹鱒」「信州サーモン」「信州大王イワナ」等の養殖魚の開発が盛んに行われ、信州の特産魚となっています。しかし時代の変化と共に川魚を食べる機会が減り「調理方法が分からない」「川魚は臭いが気になり苦手」という方が増えております。</p> <p>そこで、川魚の下ごしらえのポイントと美味しい調理法、魚の栄養成分について、長野県民により育まれてきた川魚料理の食文化について等、支部技能指導員が中心となって学習し調理実習を行いました。</p> <p>また、佐久地方を中心に開発されている新しい調理法「熟成鯉」についても普及を進めております。</p> <p>【令和2年度の取組】</p> <p>令和2年度のしなの食大学統一テーマは「信州の肉と伝統野菜」として実施する予定です。</p> <p>○ 県農政部が昨年に引き続き実施する「高校生による信州の“おもてなし朝ご飯”」に湯本会長が“食の専門家”として高校生に「おもてなし」について「信州らしさとは」「県産食材の活用方法」等を伝え指導しました。</p> <p>○ 「味覚の一週間」開催期間10月15日（火）～10月21日（月） 主に小学生3、4年生を対象に実施される「味覚の授業」に（一社）長野県調理師会員が講師として参加しました。</p>
長野県食品衛生協会	<p>【令和元年度の取組】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品製造事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修会 小規模な食品製造業者を対象に、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書をふまえた講習会を開催。令和元年9月2日（ホテルブエナビスタ）63名受講</li> <li>2. ノロウイルス防止セミナー 令和2年1月20日（佐久平交流センター）100名受講 （食品関係事業者、集団給食従事者、食品衛生指導員等）</li> <li>3. 食品衛生責任者養成講習会 平成31年4月～令和2年2月開催 15会場 1,700名受講</li> <li>4. 食品衛生補習講習会（製造業者）開催 令和元年9月～11月 38会場 5,400名受講</li> <li>5. 食品衛生指導員研修会 令和元年6月～7月 12会場 1,232名受講</li> <li>6. 食品衛生大会（食の安全・安心フォーラム） 令和元年10月9日 飯田文化会館 講演：新たな食品衛生管理手法の制度化について考える～HACCPの導入と消費者の利益～ 400名参加</li> <li>7. 手洗いマイスター認定講習会</li> </ol>

団体名	取組の概要
長野県食品衛生協会	<p>令和元年9月19日 33名受講</p> <p>【令和2年度の取組】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品衛生法に基づく小規模事業者（飲食店、製造業者）に対するHACCPを取り入れた衛生管理方法の普及</li> <li>2. 食の安心・安全五つ星事業とHACCPを組み合わせた事業の推進</li> <li>3. 食品衛生管理者養成及び補習講習会の実施</li> <li>4. 食品衛生大会（食の安全・安心フォーラム）の開催によるリスクコミュニケーションの推進</li> <li>5. その他、各食品衛生講習会等の実施</li> </ol>
全日本司廚士協会 長野県本部	<p>【令和元年度の取組】</p> <p>○ 昨年同様「味覚の授業」を千曲市立更級小学校で行いました。 又、県調理師会が取り組んでいる「しなの食大学」県調理師会長野市支部主催の支部別講習会や技能指導員の講習会への講師の派遣を行いました。長野県調理師会主催の料理コンクールを長野市支部主管で行い、多数の出展があり、調理師の資質及び技能の向上の為私どもの会からも大会運営及び審査員の派遣を行いました。</p> <p>【令和2年度の取組】</p> <p>○ 元年度の取組みを継続し、さらに充実し発展させていきたい。</p>
長野県 高等学校長会	<p>【令和元年度の取組】</p> <p>○各高校の取組</p> <p>（家庭科）家族の食生活を健康で安全に営むこと、食生活の文化に関心をもつこと、必要な技術を習得して充実した食生活を営むこと、健康と栄養とのかかわり、健康の保持増進に配慮した食生活の工夫などに取り組んでいる。</p> <p>（保健体育科）食事、運動、休養及び睡眠の調和のとれた生活の実践に関する適切な意志決定や行動選択ができるように取り組んでいる。</p> <p>（養護教諭）生徒の健康が食生活に大きく関係していることから、「保健だより」なども発行して「健康的な生活習慣」の普及に取り組んでいる。</p> <p>○上田千曲高校の取組</p> <p>（食物栄養科）食と健康に関する専門的な知識と技術の習得を目指し、様々な学習機会を通じて地域の食材を活用した商品開発、メニュー開発に取り組んでいる。</p> <p>例）千曲川の川魚料理、味噌造り、郷土料理（きのこ、蕎麦、おやき等）、長野県朝食甲子園参加、高校生食堂の運営 「けんこう未来食堂」：健康未来に向けた食育活動…本年度は「発酵食品」と「ACEプロジェクト」 「子ども食堂」への定期的参加</p> <p><b>目標</b> ①未来に残したい「食」を考える ②創造力、行動力で郷土を愛する心を育む ③食材や伝統の継承、発展に努める</p> <p>（定時制）長野県食生活改善推進協議会上小支部と連携して調理実習を行い、食生活の改善による生活習慣病予防に取り組んでいる。</p> <p>【令和2年度の取組】</p> <p>本年度の取組を継続し、さらに充実・発展させていく。</p>

団体名	取組の概要
長野県保育連盟	<p>【令和元年度の取組】</p> <p>1 調査研究事業</p> <p>給食委員会（委員12名）において、保育現場の実情を把握するとともに、子どもたちや保護者を含めた食育活動ができるよう調査・研究を行い、その成果を取りまとめて会員の保育園等に配布する。</p> <p>今年度は、「食事リーフレット」の改訂（元年度）及び「食物アレルギー対応マニュアル」の改訂（2年度まで）に取り組んでいる。</p> <p>2 研修事業</p> <p>毎年、長野県保育研究大会を2日間の日程で開催している。今年度は、2分科会が「食習慣形成と食を通した保育実践」、「家庭や地域との連携による食育の推進」をテーマとして研究協議を行い、保育者の資質向上を図る予定であったが、台風19号の影響により中止した。</p>
長野県私立幼稚園・認定こども園協会	<p>【令和元年度の取組】</p> <p>○ 近年食物アレルギーをもつ乳幼児が多くなり、重い症状を引き起こす園児も少なくないことから、元年度のキャリアアップ研修として全県において「食育・アレルギー対応」の研修会を行い、改めて食生活の現状・子どもの生活週間について考えた。</p> <p>【令和2年度の取組】</p> <p>○ 県下の私立幼稚園は幼児教育の無償化もあり、認定こども園に移行する園が多くなり、共働きの家庭が増えている。その影響もあるのか、朝食をゆっくり取る時間がなくパンをくわえたまま登園したり、食べないでくる子もいる。子どもの起床時間、朝食の欠食、バランスの良い食事は、保護者の生活に影響が大きいと考えられる。幼児教育無償化が及ぼす今後の養育、教育を考えた時、特に食生活の大切さは保護者の生活（食）を見直し、改善することが重要であると考え。そのような状況下の中で栄養バランスを考えた給食を提供することが大切であることから各園ともメニューの詳細を配布して家庭と連携をとっている。（自園の環境にあった食育の年間計画をたてる）</p> <p>○ スマホ社会（メディア接触）による食生活</p> <p>子どもは母乳、ミルクから離乳食、そして幼児食を経て大人と同じようになるまでに時間がかかる。その長い時間を通して、体の栄養だけでなく心の栄養もとっている。しかし、離乳食のときからテレビやスマホの画面に注目させて、その間に子どもの口に機械的に食べ物を運ぶ風景も珍しくなくなっている。また、スマホが鳴って家族の会話が中断することも多くなっている。食べることは生きて行くことに直結し、そして社会とのつながりも知ることができる。改めて保護者会の講話の中で食の大切さを話す。</p> <p>○ 6月の設置者・園長会議において、清川輝基先生の「こどもとメディア信州」についてのご講演の中で、乳幼児期の食の大切さを話していただく予定。</p>
長野県学校保健会 栄養教諭・学校栄養職員部会	<p>○部会の取組</p> <p>・<u>食に関する実態調査の実施（県教委共催）</u></p> <p>食に関する指導の充実を図ることを目的に、悉皆調査（小学校5年生・中学校2年生対象）を、3年ごとに実施し、児童生徒の食生活等の実態や経年変化を継続的に把握している。</p>

団 体 名	取 組 の 概 要
	<p>実態の分析から課題を設定し、県内のすべての学校で実施できる授業指導案や指導資料等の作成及び保護者向けリーフレットを使用した啓発等を実施している。</p> <p>○小中学校の食に関する指導の取組</p> <p>1 毎日の学校給食を教材に</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立と教科の連携 教科に関連する内容や郷土食、行事食、地場産物等を毎日の献立に意図的に取り入れ、教科の学びと食の学びをつなげる。</li> <li>・ 教育活動との連携 給食時指導、食育コーナー掲示物、全校集会等を活用する。</li> <li>・ 食に関する指導の全体計画と教科の連携 体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）、特別活動等において教科の目標に沿った指導を栄養教諭と担任等のチームティーチングにより実施する。</li> </ul> <p>2 個別的相談指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食物アレルギー対応による市町村及び学校の体制づくりと管理</li> <li>・ 偏食・肥満・痩身・スポーツ栄養等の健康課題への取組</li> </ul> <p>3 保護者・地域との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 試食会、懇談会、食育講話、親子料理教室、体験教室等の実施</li> <li>・ 学校保健委員会における実態の周知及び協議</li> <li>・ 市町村の食育推進計画及び信州 ACE プロジェクトの目標実現に向けた取組、家庭や地域への啓発</li> <li>・ 地域の食育ボランティア（食改、農村マイスター等）と連携した郷土食・行事食の伝承活動</li> </ul> <p>○今後の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各校が計画的に食育を実施できるように、食に関する様々な実態データを生かし、9年間の発達段階に応じた「食に関する全体計画」の充実を図る。</li> <li>・ 地域とのネットワークを深め、児童生徒の育ちに必要な「食」を通して将来まで健康に過ごすための意識変容につながる活動を共有し、推進する。</li> </ul>
長野県PTA 連合会	<p>【令和元年度の取組・令和2年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 引き続き、長野県PTA連合会公式フェイスブック等を通じて、食育に関するの情報発信を行っていくこと。</li> <li>○ 研修事業において、懇談テーマとして、「食育」を設定し、保護者同士で食に対する意識を高めていただくこと。 特に、家族揃っての食事は、子どもの心の成長に繋がっていくことへの意識を高めていただけるよう啓発に努めたい。</li> </ul>
長野県学校給食会	<p>【令和元年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 「学校給食に長野県産物を活用した献立コンクール」の開催 応募総数 118 件の中から書類審査で選ばれた 9 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を行った</li> </ul>

団体名	取組の概要
	<p>日時：11月24日（日） 会場：松本調理師製菓師専門学校</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 上記のコンクールの入賞献立を中心に掲載した「長野県産物を活用した学校給食献立レシピ集」の作成。（3月上旬に市町村教育委員会、学校給食共同調理場等へ配布予定。）</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        日時：10月24日（木） 会場：なんなんひろば        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 19名</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地区で実施された研修への支援）</li> <li>○ 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・教材化の講習等）</li> <li>○ 食育指導教材（各種パネル・献立レプリカ等）の貸し出し。</li> </ul>
長野県生活協同組合連合会	<p>【令和元年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 信州まるごと健康チャレンジ2019（10月～12月）        （協同組合連絡会として取り組み、JA各連、生協連、森林組合、漁協、労金、全労済、ワーカーズ、他、行政分を含めて約66万部を配布しました。）        「バランスの良い食事」を9つあるチャレンジコースのひとつに設定</li> <li>○ 大学生協食堂で食育ランチ（春・秋）        （県内大学生協の7つの食堂で実施、870食を提供、平成19年より継続、県内生協のお取引先企業各社が協賛しています。）        長野県の旬の食材を取り入れたバランスよいランチを安価で提供</li> <li>○ 産地・工場見学、商品学習交流会、産地視察交流        （食育の視点をたいせつに、消費者自身が学び・考える機会として県生協連会員生協が取り組んでいます。）</li> </ul>
長野県消費者の会連絡会	<p>【令和元年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 北信消費者連絡会の取組        ・ 安心・安全な食の提供に取り組んでおられるマンマ・ミールさんへ視察研修。        地元の農産物や自社農場での果物や野菜を使用。        地域の子供達の稲刈り、りんごの収穫などの体験農場の見学。</li> <li>○ 坂城町消費者の会の取組        ・ 信州ハムの工場見学と試食。        グリーンマーク製品の説明などをお聞きしました。</li> <li>○ アトリエ・ド・フロマージュの取組        ・ 地元のミルクを使い、無添加のチーズ作りやヨーグルトを作っている工場の視察研修および試食を行った。</li> </ul> <p>安心・安全な食への取り組みを少しでも知りたいと行いました。</p>
長野県農業会議	<p>【令和元年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 農業委員会の活動        ・ 子どもたちに地元野菜に接していただこうと、農業委員会が地元の農事組合法</li> </ul>

団 体 名	取 組 の 概 要
	<p>人と協力して遊休農地にスイートコーンを栽培し、保育園児の収穫体験を実施。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・子育て中の母親などに食や農の知識を深めていただき継続的に交流しようと、村内 3 つの女性農業団体役員と女性農業委員が実行委員会をつくり交流会を開催。女性農業委員は、すでに策定されているいくつかのプランを説明するとともに、様々な人と協力し、食や農を通して次代の農村を築いていこうと呼びかけ。</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 農業委員会組織紙「全国農業新聞」の信州版 信州産（地元食材）を使ったレシピの紹介、伝統野菜を連載して紹介。</li> <li>○ 農業委員会大会 開催日：令和元年 11 月 11 日 内 容：地域農業への理解を深め、食の生産現場と消費の距離を近づけるため、「地産地消、食育のさらなる推進」を要請。 知事・県議会議長・県選出国會議員へ要請。</li> </ul> <p><b>【令和 2 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>・食の生産現場となる農村地域の維持・活性化に向けた取組みの更なる促進（農業の担い手の育成・確保と農地の維持）。</li> </ul> </li> </ul>
長野県農業協同組合中央会	<p><b>【令和元年度の取組】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 小学校等へ「バケツ稲セット」の配布（6 J A）</li> <li>2. 子どもたちへの農業体験学習会（あぐりスクール）の開催（16 J A）</li> <li>3. 農業理解のための自 J A 作成教材の提供</li> <li>4. 親子料理教室の開催（6 J A）</li> <li>5. 食農教育に関するセミナー・シンポジウム等の開催（3 J A）</li> <li>6. 小学生を対象とした都市部からの農業体験（グリーンツーリズム、農業体験ツアー）受け入れ（6 J A）等</li> </ol>
長野県農村文化協会	<p><b>【令和元年度の取組】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 信州の風土を活かした和食（一汁三菜）の学習を進める「信州ひらがな料理普及隊」の事務局を受け持つ。「箱膳を活用した食育推進事業」が 30 年度長野県元気づくり支援事業に採択され作成した「食育パンフ」によって和食の理解、語り部としての力量がアップした。31 年度は新しく 2 団体増え箱膳体験の希望者数、回数も増えている。優良事例として「長野地域振興局長賞」をいただき会員一同なお一層のはげみになりました。</li> <li>○ 継続して取組む小中高校・公民館が増えた。ミズーリ大学コロンビア校の箱膳体験も 4 回目となり交友関係が深まっている。子ども食堂、子どもプラザにも広がった。</li> <li>○ 銀座ハチミツの会、松本市視察団など新たな視察団体も増えてきた。</li> </ul> <p><b>【令和 2 年度の取組】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 小中学校での食育活動は 4 時間目に教室での座学、給食の時間に箱膳に盛り付けて体験するパターンが好評。総合的な学習の時間と社会科 3・4 年生（昔の暮らし）</li> </ul>



団体名	取組の概要
	<p>家庭科との連携授業ができる。食べることの四つの意味（健康と栄養、人と人をつなぐ作法、命をいただく感謝の気持ち、ふるさとや自然を思う心）をきちんと伝える。学校と地域の連携で信州学を深める。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 2020年オリンピックで信州に来られる外国の方に本物の和食（一汁三菜・作法・お米文化・信州の自然観）を体験できる機会をつくりたい。ケの食（日常食）をきちんと伝えたい。</li> <li>○ 信州との関係人口（つながり人口）を増やすことに食育を活かす。ツールとして箱膳体験を使うことで信州の食文化を都会へ働きかけていきたい。</li> </ul>
関東農政局	<p><b>【令和元年度の取組】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 第3次食育推進基本計画の推進 <ul style="list-style-type: none"> <li>都県・政令指定都市食育担当者会議、セミナー（一般消費者向け）、交流会（食育実践者向け）等の開催、都県・政令市における食育推進会議、各種イベント等に参加し取組の視点等の説明を実施。（令和元年度 42回、予定を含む）</li> </ul> </li> <li>○ 農林漁業体験等の推進 <ul style="list-style-type: none"> <li>農林漁業体験や工場見学等の機会を提供するため、食や農に関する体験活動を受け入れる企業・団体や施設に関するリストを作成し、関東農政局HP上で公表。（令和元年1月末現在：280団体、長野県22団体）</li> </ul> </li> <li>○ 「食育推進ネットワーク」の活用 <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 会員間の自主的な連携を促すプラットフォーム構築 <ul style="list-style-type: none"> <li>連携を希望するネットワーク会員は「エントリーシート」に連携希望情報を記載し、「関東食育連携プラットフォーム～この指とまれ！～」(メルマガ・関東農政局HP)において情報発信。（令和元年1月末現在、68団体掲載）</li> </ul> </li> <li>(2) 関東農政局ホームページ内「食育ひろば」で、毎月食育推進ネットワーク会員の食育イベントの情報提供や活動紹介、食育の日（毎月19日）等にメルマガによる情報提供。</li> <li>(3) 関東食育推進ネットワークの活用を目的とした、「食育の未来を語る会」を開催。今年度はメンバーを公募（長野県農村文化協会事務局長 相澤啓一氏が参加）</li> </ul> </li> <li>○ 食育月間(毎年6月)の取組 <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 食育セミナー <ul style="list-style-type: none"> <li>重点課題の解決に向け、毎年テーマを定めセミナーを開催。</li> <li>テーマ：健康寿命の延伸と食育の重要性</li> <li>内容：食育推進全国大会の会場において、第3次食育推進基本計画の重点課題の一つである「健康寿命の延伸につながる食育の推進」に沿い、「健康寿命の延伸と食育の重要性」をテーマに開催</li> <li>キッコーマン総合病院院長の講演、意見交換。（6/30：甲府市アイメッセ山梨、参加者111名）</li> </ul> </li> <li>(2) エプロンシアター等ミニ講座の開催 <ul style="list-style-type: none"> <li>同大会の出展ブースにおいて、ネットワーク会員7名が講師となり、望ましい食生活や食文化の継承等について理解を深めるためのミニ講座を計13回開催（6/29～30：甲府市アイメッセ山梨）</li> <li>（長野県農村文化協会事務局長 相澤啓一氏が講師として参加）</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

団体名	取組の概要
	<p>(3) 都県・政令指定都市に食育に関するポスター掲示依頼</p> <p>①第3次食育推進基本計画、②食育に関するエビデンス part 2、③和食；日本人の伝統的な食文化</p> <p>○ 食育推進に関する実践者との連携強化 食育活動を行っている農林漁業者、食品関連事業者、消費者、教育機関、行政等が参加し、多様な連携により食育活動の活性化を図ることを目的とした「食育活動の実践に関する交流会」を開催予定（2/21）。 テーマ：令和の時代における食育～身近なところからはじめよう SDGs～ 内容：基調講演、情報提供、意見交換（多様な社会環境の変化が見込まれる令和の時代において、持続可能な17の開発目標の中に、「食育」はどのような形で取り込んでいけるのかを食育実践者と大学生によるグループディスカッション） （2/21：東京家政大学、参加予定70名）</p> <p>○ 「食料産業・6次産業化交付金（地域での食育推進事業）」 第3次食育推進基本計画等の目標達成に向け、食文化の継承や農林漁業体験機会の提供、和食給食の普及など、食や農林漁業への理解を深めるために、地域で取り組む食育活動を支援。 関東局管内では、事業実施主体34、交付金決定額（予定含む）24,249（千円）。長野県では、事業実施主体6、交付金決定額（予定含む）2,091（千円）。</p> <p>【令和2年度の取組予定】</p> <p>○ 第3次食育推進基本計画の推進</p> <p>○ 農林漁業体験等の推進</p> <p>○ 「食育推進ネットワーク」の活用</p> <p>○ 食育月間(毎年6月)の取組</p> <p>○ 食育推進に関する実践者との連携強化</p> <p>○ 「食料産業・6次産業化交付金（地域での食育推進事業）」 について、引き続き行政及び企業、食育実践者と連携して推進。</p>
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をしながら自ら実践し、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>【令和元年度の取組】</p> <p>○ 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）</p> <p>○ 生活習慣病予防事業 家庭や地域への「減塩」や「野菜摂取増」を中心とした普及啓発</p> <p>○ 「若者」「働き盛り」「シニア」の世代別講習会 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 高齢者に対しては、低栄養予防や閉じこもりによる孤立化を防ぐために、“シニアカフェ”としてコミュニティ単位でのお茶会などを開催</p>

団 体 名	取 組 の 概 要
	<ul style="list-style-type: none"> <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>○ 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>○ フレイル予防を推進するための運動を中心とした研修会の開催</li> </ul> <p>【令和2年度の取組】</p> <p>引き続き、事業を実施していく。</p>
<p>農村女性ネットワーク ながの</p>	<p>【令和元年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 「信州の味コンクール」の開催（県、長野県農村生活マイスター協会との共同開催） コンクールへの参加者及び県民が、特色のある地域食材や郷土料理の良さを見直し、健康長寿につながる食生活等について考える機会となった。 (応募総数 27 点)</li> <li>○ 「信州の食と農のセミナー」の開催（県下6地区） 一般消費者を対象に、農業の生産活動と地域の農産物・特産物を活用した料理講習・加工講習を通し、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に実施。</li> <li>○ 牛乳・乳製品利用料理講習会の開催（県下6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に実施。</li> <li>○ 学校給食への食材提供、直売、イベントへの出店協力等による地産地消の推進</li> <li>○ 農作業体験や食文化の伝承等による、子どもや消費者への食農教育の実践</li> </ul> <p>【令和2年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 引き続き、「新長野県農村女性チャレンジプラン」の基本方向「食をはじめとする農村文化の魅力の共有と発信」を会の重点活動事項として取り組んでゆく。</li> </ul>
<p>農村生活マイスター 協会</p>	<p>【令和元年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 「信州の味コンクール」の開催（県、農村女性ネットワークながのとの共同開催） コンクールへの参加者及び県民が、特色のある地域食材や郷土料理の良さを見直し、健康長寿につながる食生活等について考える機会となった。 (応募総数 27 点)</li> <li>○ 「新農村女性チャレンジプラン推進モデル事業」の実施 新長野県農村女性チャレンジプラン推進につながる事業を、各地区支部において実施。プラン推進の柱の1つである「食でつなげる知恵と技」に関する事業としては、児童館の子どもたちとの地元産小麦を使ったうどん作りや地域の伝統食・伝統行事講座など、地産地消・食育料理教室を実施した。</li> <li>○ 各地区における食育活動 学校と連携した農作業と調理の体験、学校給食への食材提供、地域農産物の活用法研究、イベントへの出店協力や講師引受け等、食と農の魅力発信と地産地消の推進につながる活動を各地区において実施した。</li> </ul> <p>【令和2年度の取組】</p>

団体名	取組の概要
長野県町村会 (軽井沢町)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 引続き、農産物の生産と活用に携わる地域の食の担い手として、食文化の傳承と創造、食と農への理解を推進する活動に積極的に取組んでゆく。</li> </ul> <p>【令和元年度の取組】※軽井沢町の事例</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 町広報で「野菜摂取と減塩」について年2回記事を掲載した。</li> <li>○ 住民課窓口にて、婚姻届を提出された方に「健康に過ごすための食事と栄養」(妊娠中に摂って欲しい栄養素について主に記載したもの)というリーフレットを配布している。</li> <li>○ 通いの場に管理栄養士が出向き、フレイルや低栄養予防について講話を行っている。</li> <li>○ 乳幼児健診、マタニティスクール、各種相談事業、特定健診、糖尿病性腎症重症化予防事業での保健指導を通して、個人に沿った健康に生活していくための食の知識の普及を行っている。</li> <li>○ 小学校と中学校で毎年食育についての授業を各学年のテーマに沿って各クラスで行っている。</li> <li>○ 保育園では毎年畑で園児が野菜の収穫を行い、野菜の形や色について話し、給食で提供している。正しい姿勢で食べることや食具の使い方について園児への授業を行っている。</li> </ul> <p>【令和2年度の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食育推進計画と一体となり策定している軽井沢町健康増進計画「第2次健康かるいざわ21」が、中間年度となるため、評価・見直しを行い計画的な食育の推進を図る。</li> <li>○ 地域の関係機関と連携し、令和元年度と同様の取り組みを実施していく。</li> </ul>
長野県市町村教育委員会連絡協議会	<p>【令和元年度の取組】</p> <p>[茅野市の事例]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食育推進計画</li> </ul> <p>第5次茅野市総合計画内の「第2次茅野市食育推進計画(元気もりもり食育プラン)」(2018年～2027年)の中に学校教育に於ける食育が位置付けられ、計画的な食育が推進されている。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;"> <p>『ち』『の』『し』で育てる元気で豊かな人づくり・地域づくり</p> </div> <p>『ち』地域の食文化を大切に守り、伝えます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校、保育園での地場産野菜、茅野市産食材、郷土料理、行事食の取り入れ</li> <li>・ 体験活動の推進</li> </ul> <p>『の』望ましい食生活で健康長寿を目指します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 月齢、年齢に合わせた栄養指導</li> <li>・ 学校保健委員会、試食会等での家庭への発信</li> <li>・ 保健指導、栄養指導の実施</li> <li>・ 食育講演会の実施</li> <li>・ 歯科指導、歯科検診の実施</li> <li>・ カミカミ献立の提供</li> <li>・ 食生活アンケート継続</li> </ul>

団 体 名	取 組 の 概 要
	<p>『し』食でコミュニケーションアップを図ります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産者と児童生徒との交流会の実施</li> <li>・食事マナーの実施</li> <li>・手作り弁当の日の実施</li> <li>・広報誌、広報チャンネルの活用</li> <li>・食育イベントの実施</li> <li>・栄養マンの活用</li> <li>・市民活動事業への参加（給食作り）</li> <li>・図書館との連携（お話献立の紹介）</li> </ul> <p>妊娠期、乳幼児期、児童・思春期、青年期・壮年期・熟年期までの各ステージごとの展開。茅野市オリジナルキャラクターを活用した生涯にわたっての食育推進。</p> <p>○調理委託先（茅野市総合サービス）との連携      栄養士・調理員が月1回の調理員会、年に2回の衛生講習会・夏期研修会を実施し、日々の衛生管理や調理技術の知識向上を図るほか、他校との情報交換や情報共有を行っている。</p> <p>○児童、生徒との交流を通しての食育      給食食材を提供していただいている地場産団体の方々を学校に招き、野菜づくりの話をしていただいたり、一緒に給食を食べたりしながら、交流を通じた食育を行っている。</p> <p>○行政と外部団体との連携した食育推進（茅野市食育推進委員会の充実）      行政の食育関連各課と外部食育関係団体の食育推進事業内容を共有し、お互いの協力を得ながら連携した食育推進を図っている。</p> <p>[諏訪地区市町村教育委員会連絡協議会の事例]      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、諏訪全体でも校長会・諏訪地区栄養士会が中心となり学校給食の向上発展と食育推進のため、研究協議会を進めている。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おり、目的別に3つの委員会を設けて活動している。</p> <p>&lt;本協議会の意義&gt;      市町村単位の栄養士会活動が基本であるが、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。各委員会の活動や報告書は諏訪地区全体の給食運営に役立っている。</p> <p>&lt;今年度の活動の一例&gt;</p>

団 体 名	取 組 の 概 要
	<p>○地区委員会</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各校給食室の施設・備品調査と課題集計、報告書作成（市町村教委も共有）</li> <li>・諏訪地区全栄養職員を対象とした食育推進研修会「食品衛生講習会」 <ul style="list-style-type: none"> <li>講師 県諏訪保健福祉事務所 食品・生活衛生課 食品衛生係</li> <li>獣医師 仲田美穂先生</li> <li>演題 「学校給食における食品衛生について」</li> </ul> </li> <li>・諏訪地区全栄養職員・給食調理員（200余名）を対象とした食育講演会 <ul style="list-style-type: none"> <li>講師 昭和大学医学部 小児科学講座 小児アレルギーエドゥケーター</li> <li>管理栄養士 長谷川実穂先生</li> <li>演題 「食物アレルギーの食事と管理」</li> </ul> </li> </ul> <p>○栄養衛生委員会</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食に使えるレシピ集の発行、塩分調査</li> <li>今年度テーマ：「美味しく楽しく食べられる適塩レシピ」</li> </ul> <p>○食育研究委員会</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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を対象とした研究会）</li> </ul> <p>茅野市立永明小学校6年：担任と栄養教諭による授業提案 家庭科「まかせてね 今日の食事～理想の朝食献立を考えよう～」</p> <p><b>【令和2年度の取組】</b> 本年度の取組を継続し、内容の充実を図っていきます。</p>