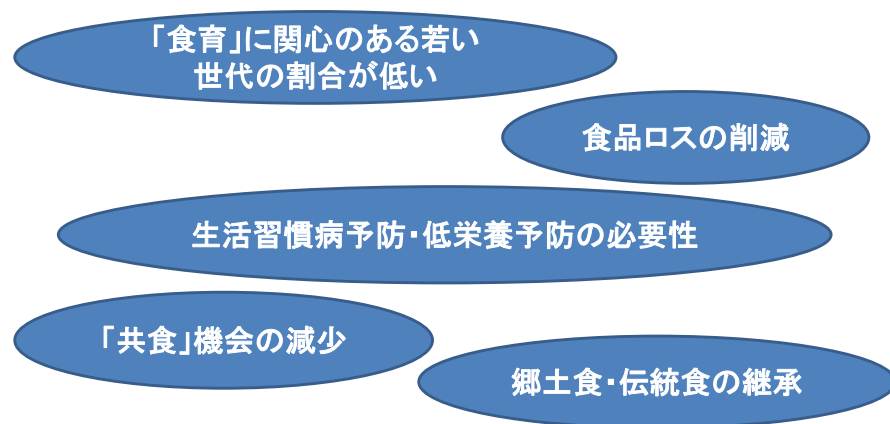


情報提供 長野県における食育の取組概要

諏訪保健福祉事務所 健康づくり支援課

1

取り組むべき課題(食育推進計画(第4次)より)



➡ ますます複雑・多様化している

3

長野県食育推進計画(第4次)について

○基本理念

信州の食でつながる人づくり・地域づくり

○策定の趣旨

新たな視点を踏まえ、食育活動を担う様々な関係者の協力・連携のもと、組織的に食育を展開するための推進計画を策定するもの。

○計画の期間

令和5年度(2023年度)を初年度とし、令和9年度(2027年度)を目標年とする5か年計画

2

食育推進計画 4つの基本分野

①若い世代への食育

妊産婦に対する働きかけや、乳幼児から基本的な生活習慣を身に付け、食を通じて家族等とのコミュニケーションを図ることにより、ゆたかな人間性を育む

②世界一の健康長寿を目指す食育

健康長寿を目指す観点から、ライフステージに応じて、生涯にわたり、自分の身体の状態にあった望ましい食生活を実践する

③食の循環と地域の食を意識した食育

食を通じて人と人との交流を深めるとともに、地域の食を次世代に伝え、郷土への理解を深める

④信州の食を育む環境づくり

食品の安全を基盤にし、食育を推進する。食育に関心を持ち、食に関する様々な実践活動や体験等の場に参加する

4

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、20歳～30歳代になっても健全な食生活を実践できるよう高校生への食育も積極的に取組みます。

県民の目指す姿

- 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はじめとして、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。
- 高校生が食生活を自己管理できる力を身に付けます。

主な指標

項目	ベース値(2022)	目標(2027)
食育に関心を持つ若い世代の割合	<2019>	
20歳代男性	22.1%	37%
20歳代女性	44.8%	60%
30歳代男性	40.7%	56%
30歳代女性	67.1%	82%
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) 41.7%	減少

5

〔学校における食育を推進しています〕

学校・家庭・地域で取り組む食育推進事業

児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけ、将来にわたり健全な食生活を営むことができるよう、学校・家庭・地域が連携し、学校全体で食育を推進する体制づくりを進めています。

○ 研修会の実施

キャリア別研修や研究協議会を実施し、学校における食育の中核となる栄養教諭等の指導力向上を図りました。また、学校給食に携わる教員、市町村担当者等を対象とした学校給食研究協議会や市町村の課長級を対象とした研修会の実施等により、市町村職員の知識向上や管理職の意識醸成を図りました。

○ 食育授業研究実践校における学校全体による食育の実践

教科横断的な「カリキュラム・マネジメント」として食育を位置づけ、学校全体で食育を実践するため、県内4校を「食育授業研究実践校」に指定。

取組内容を、栄養教諭・学校栄養職員研究協議会等で発表し情報共有を行うことにより、県全体の食育を推進しました。

〔飯田市立上郷小学校〕

◆教科：総合的な学習の時間、単元名：『KTP！上郷トレジャープロジェクト』

◆年間計画

- ① 上郷小学校や上郷の地域には、どんな宝があるかみんなで話し合おう
- ② 上郷小学校の給食室について調べて、全校に知らせよう
 - 校内放送で周知、ポスター・チラシの掲示
- ③ 給食の食材を作ってくれる農家さんについて調べよう
 - 学校給食用有機米をアイガモロボットを使って作っている農家さんの畑を見学
- ④ ③で見学した農家さんの有機米を飯田市の小中学校に宣伝しよう
 - 農家さんへインタビューし、宣伝するためのチラシとムービーを作成
- ⑤ 農家さんのニンジン作りのすごさを多くの人に知らせよう
 - 「農家さんの物語」を作って全校生徒に周知、給食でニンジンメニューを提供してもらう

〔校内放送で調査した「給食」を周知〕



〔地元農家との連携〕



〔市農業課との連携〕



【県の取組】

〔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

- 保育所給食担当者（調理担当者等）研修会を各保健福祉事務所ごとに年1回開催。
 - ・食育や給食に関する研修
 - ・各保育所での実践の事例発表、情報交換

○ 研修会の内容を各保育所で実践へ。

【参加保育所の給食レシピ紹介（実物展示・説明等）】



【食育や給食に関する研修】



6

〔若者や働き盛り世代への情報発信をしています〕

高校生の食の出前講座

高校生が食の関心を高め、将来を見据えた適切な食を実践できるようになることを目的とした講座を長野県栄養士会に委託して実施

実施例

- 若い世代の食の特徴から具体的なアドバイス
- 初めての自炊生活のポイント
- 生活習慣病予防は若い世代から
- バランスのとれた献立の立て方 など



InstagramやYouTube等のSNSを活用した普及啓発

健康づくりや食育についての関心が低い若者世代の利用率が高いSNSを活用した普及・発信を実施



5

【令和8年度長野県の取組】

若者や子育て世代へ向けた普及発信や体験の場を取り入れることにより、無関心世代への食に対する関心を高めるとともに、実践する力を育みます。

《県民文化部》

- 保育所給食担当者研修
 - ・保育所調理担当者等を対象に研修実施 など

《教育委員会》

- 学校・家庭・地域全体で取り組む食育推進事業
 - ・栄養教諭・学校栄養職員研修の実施
 - ・食育授業研究実践校における学校全体による食育の実践
 - ・「和食料理人出前講座」（公立学校共済組合連携事業）
 - ・「長野県学校給食フェア」の周知 など

《農政部》

- 若者や子育て世代への地産地消に対する意識啓発
 - ・地産地消推進キャラクター「旬ちゃん」の学校訪問、親子での食育活動等を実施

《健康福祉部》

- 信州ACE（エース）プロジェクト普及・発信
 - ・SNS等の訴求力のあるメディア媒体を活用して健康づくりの手法を発信
 - ・自分の健康状態を見える化できる体験ブースの出展 など
- ライフステージ別課題に応じた生活改善実践事業
 - ・各地域の課題に沿って、ライフステージ別の課題に応じた健康づくりを推進（高校生への食支援出前講座、子育て世代等へのバランスのとれた食生活の普及等）など

9

【県の取組】

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

信州食育発信

3つの星レストラン



登録店舗数

158 店

(R7.3末現在)

「長野県庁食堂（ししとう）」
日替わりで定食を提供

「長野県長寿食堂」



長野県庁MIDORIにH27.3/7オープン
(写真提供：関きり)

以下3つすべてに取組まれるお店です

健康に配慮したメニューの提供
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
食べ残しを減らそう協力店としての取組を実施

「kitchen&cafe ツコハレ」



健康づくり応援弁当

信州ACE弁当

以下の基準を満たすお弁当です

・エネルギー500～700kcal ・野菜140g以上
・食塩相当量3g未満 ・長野県産食材の使用



オレンヂ
「オレンヂ/長野県産食材の鮭の甘酢漬け弁当」



ふるさと弁当ころも
「タラのごろごろチリソース弁当」



イオン
「ACE弁当」

グルメ検索サイト「Delicious×Komachi」に3つの星レストラン特設サイトをオープン



- ◇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。
- ◇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)

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。

県民の目指す姿

- 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します。
- 低栄養（BMI20以下）の高齢者（概ね65歳以上）が減少します。
- 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します。
- 成人の糖尿病が強く疑われる人・予備群の割合が減少します。
- 成人の高血圧者・正常高値血圧の人の割合が減少します。
- 何でも噛んで食べられる人が増加します。

主な指標

項目	ベース値(2022)	目標(2027)
肥満者（BMI25以上）の割合	<2019> 20～69歳男性 36.2% 40～69歳女性 15.5%	30%未満 13.2%未満
低栄養傾向(BMI20以下)の高齢者の割合	<2019> 65歳以上男性 9.5% 65歳以上女性 26.4%	13%未満
成人1人1日当たり野菜摂取量	<2019> 297g	350g
成人1人1日当たりの食塩摂取量	<2019> 10.5g	7g未満
日頃よく噛むことを意識している人の割合	<2019> 56.1%	増加 10

【県の取組】

〔減塩や野菜摂取量の増加に向けた取組を進めています〕

イベントとの機会を活用し、減塩や野菜摂取量の増加に焦点を当てた普及啓発活動を実施しました。

県立大学の学園祭へブース出展

県立大学健康発達学部食健康学科の草間ゼミと県栄養士会と連携し、クイズラリー形式で楽しみながら学べる『信州食育クイズ』を実施しました。



長野県PRキャラクター「アルクマ」と企画運営スタッフ

平均寿命サミットへブース出展

ベジチェックなどの体験コーナーをはじめ、食生活や健康づくりに関するパネル等も展示しました。



学生が考案した「信州食育クイズ」も
掲示しました。

9

〔歯や口腔の健康は全身の健康とも関連があるため、ライフステージに応じた歯や口腔の健康づくりを充実させ、健康寿命の延伸を図っています〕

8020運動・歯科専門職確保推進特別事業

- 将来の職業として歯科専門職を選択する若者の増加を目指し、学齢期の児童生徒を対象に 歯科専門職の職業紹介冊子を作成しました（R.2 県内小中学校及び高等学校に配布予定）

◆歯科専門職職業紹介冊子



【小学5・6年生、中学生向け】



【高校生向け】



【キャリアフローページ（小学5・6年生、中学生向け）】



【職業紹介ページ（高校生向け）】

13

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、食を通じて人と人との交流を深めるとともに、地域の食を次世代に伝え、郷土への理解を深めます。

県民の目指す姿



- 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ます。
- 食に関する感謝の気持ちを持ちます。
- 地域で共食したい人が様々な人と共食する機会を持ちます。
- 社会課題や環境問題を自分事として捉え、エシカル表皮の趣旨や意義について理解を深めます。
- 日頃から災害の発生を意識し、自分の食事は自分で整えられることを基本とし、知識と技術を学びます。

主な指標

項目	ベース値(2022)	目標(2027)
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	<2019> 48.0%	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 81.6% 中2 77.2%	増加
1人1日当たりの一般廃棄物排出量	<2020> 807g/人・日	<2025年> 790g/人・日
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）	716店舗	1,000店舗

15

【令和8年度長野県の取組】

多様化するライフスタイルの中で、県民が年齢や自分の体に合った望ましい食習慣を身に付け実践できるよう地域・職域等との連携強化により取り組みます。

《フレイル（虚弱）予防総合推進事業》

- 周知・啓発
 - ・市町村でのフレイル予防の取組を県HPで公表
 - ・関係機関等と連携しストレッチ動画を作成
- オーラルフレイル対策の推進

《食環境整備事業》

- 3つの星レストラン登録店
 - ・ACE弁当販売届出店の拡大
- SNSを通じた登録店及びメニューの周知と利用促進



《ライフステージ別課題に応じた生活習慣の改善》

- 各地域の課題に沿って、ライフステージ別の課題に応じた健康づくりを推進（働き盛り世代の食生活改善、高校生への食生活出前講座 等）

《8020運動・口腔保健推進事業》

- 歯科専門職を配置し歯科口腔保健施策を一体的に推進
- 学齢期の児童生徒を対象とした歯科口腔保健啓発資料を作成し、学校歯科医の活動を支援
- これまでの取組を継続するとともに、成果を横展開
- 歯科健診の受診機会が少ない在宅重度心身障がい児（者）を対象に訪問歯科健診を実施

《歯科口腔保健医療提供体制構築推進事業》

- 県民会議を開催し、県の歯科口腔保健医療施策について評価・検討
- 引き続きオーラルフレイル対策タスクフォースによる検討を行う他、口腔ケア学会に参加し取組成果等を発表
- 歯科の設置がない病院に歯科専門職を派遣し、同院入院患者等に歯科口腔管理を実施
- 歯科健診受診機会の少ない大学生等を対象に歯科健診を実施し、歯科健康管理の重要性を普及啓発

《地域歯科口腔保健関係者研修事業》

- これまで「お口の健康推進員認定研修会」の開催がない市町村を中心として研修会を開催し、「お口の健康推進員」の増加を目指す、その活動を支援する

14

【地産地消・環境にやさしい農業への理解促進に向けた取組】

食の地域内循環推進事業

学校給食等における地元食材の活用や子どもたちへの食育を通じて、地域の農業や環境にやさしい農業への理解を深めるとともに、家庭や地域での消費行動の変容を促し、地産地消の拡大を図る

○市町村への「地産地消推進コーディネーター」の派遣

学校給食等における県産農畜産物の利用率を向上させるため、活用促進に取り組む学校等を対象に、県産農畜産物の活用や供給体制づくり等に詳しい専門家を派遣

【R7実績】豊丘村 木島平村 信濃町 東御市



【地産産食材を使った給食】

○食への関心が高い子育て世代への食育

幼稚園等において子どもと保護者を対象に県産農畜産物をテーマとした食育を実施

- 【R7実績】6施設（計12回）
- ・農業体験
 - ・地産地消の講話
 - ・親子給食
 - ・地産地消PR曲を遊戯に活用など



【農業体験や地産産・有機農産物を使った親子給食】

16

「おいしい信州ふーど」の魅力発信事業

○「おいしい信州ふーど」に関する情報発信

ホームページやSNSを活用し「おいしい信州ふーど」の魅力を発信中

【R6実績】 971,033アクセス ※「おいしい信州ふーど」ネット「おいしい信州ふーど」キャンペーンHP



【「おいしい信州ふーど」ネットではSHOP情報やレシピなどを紹介】

○「匂ちゃん」の幼稚園・学校訪問

給食等を通じて地元農産物や農業を学び、食への関心を育むため、長野県地産地消推進キャラクター「匂ちゃん」が幼稚園や小学校を訪問

【R7実績】 6回



17

〔食品ロスを減らすための取組を進めています〕

信州エコスタイルごみ減量推進事業

○「食べ残しを減らそう県民運動～e-プロジェクト～」協力店

食品ロス削減に取り組む飲食店、宿泊施設、小売業を協力店として募集・登録しています。

◆令和8年1月5日現在1024店舗（新規：42店舗）



協力店登録ステッカー

○「信州食べきりキャンペーン」

外食産業の食品ロスを削減するため、飲食店利用者が料理を食べきった場合に、次回来店時に割引などの特典を受けられるキャンペーンを実施しました。

◆協力店舗数 100店舗

○「信州発もったいないキャンペーン」

食べるタイミングを考えて消費期限・賞味期限間近の食品から順番に購入する「てまえどり」を呼びかけ、環境にやさしいエシカル消費を促進しています。

◆実施事業者数 33（1186店舗）

○「残さず食べよう！30・10運動」の啓発

宴会時の最初の30分と最後の10分を自席で料理を楽しみ、食べ残しを減らすことを呼びかける「残さず食べよう！30・10運動」の実施を呼びかけています。

○フードドライブの開催

事業者が抱える未利用食品や家庭で眠っている食品の寄付を促すため、Web広報誌への記事掲載などを通じて、フードドライブへの参加を呼びかけています。



信州食べきりキャンペーンポスター

19

〔県特産「きのこ」の消費拡大に向けた取組をすすめています〕

きのこ料理コンクール

○長野県特産「きのこ」の魅力発信！
県内在住・通勤通学者を対象に「きのこ」を使ったレシピを募集し、64点の応募の中から8点を実演・実食で審査。最優秀作品は全国大会へ。



実演審査の様子



最優秀賞

「きのこたっぷりのびーチーズおやき」

栄養の日キャンペーンin県庁食堂

○きのこ料理コンクール受賞レシピからきのこたっぷりのヘルシーメニューの提供、きのこレシピの配布 など ※栄養の日（8月4日）、栄養週間（8月1日～8月7日）



きのこの魅力を来場者に発信！

提供メニュー
きのこ鯖缶のトマトカレー
なすのきのこだれがけ

18

信州のきのこ利用講習会

○一般県民を対象にきのこを利用した料理教室を開催（令和7年実績5回）

【令和8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》

- 「おいしい信州ふーど」の認知度向上と利用拡大、「サステナブル」の情報発信の強化
- 地域内での消費と生産の拡大につなげるため、学校給食や企業の食堂等への有機農産物の提供に向けた取組の支援
- 伝統野菜の栽培技術の継承、生産グループの育成と生産力強化 など

《林務部》

- きのこ料理コンクール等県産きのこのPRと利用拡大 など

《環境部》

- 「信州エコスタイルごみ減量推進事業」・「食べ残しを減らそう県民運動～e-プロジェクト～」の実施
- 信州食べきりキャンペーンの実施
- 協力店の増加に向けた取組
- 「残さず食べよう！30・10運動」の実施
- 小売店と連携した「信州発もったいないキャンペーン」の実施
- ・フードバンク活動の推進 など

《県民文化部》

- 長野県版エシカル消費の推進 など

《産業労働部》

- みそ、そば、清酒等の長野県を代表する食品の品質向上に向けた取組の実施
- 県産品や地域のお店を選ぶ意識醸成・行動変容を促す「しあわせバイ信州運動」の推進 など

《健康福祉部》

- 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「食品衛生親子体験事業」の実施
- 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

20

4 信州の食を育む環境づくり



食品の安全を基盤にし、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を活かした活動を展開します。

県民の目指す姿

- 県民が食育に関心を持っています。
- 食育ボランティアの活動に参加する県民が増加します。
- 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します。
- 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みます。
- 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ちます。

主な指標

項目	ベース値(2022)	目標(2027)
食育に関心のある人の割合(15歳以上)	<2019> 46.0%	60%
食育ボランティア数	<2020> 18,780人	現状維持
市町村食育推進計画の策定割合	<2021> 62市町村(80.5%)	100%

21

〔信州の食を情報発信します〕

料理検索サイト「クックパッド 長野県公式キッチン」へのレシピ掲載

長野県の「食」を広く発信するため、「おいしい信州ふード」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。

県オリジナル食材の調理活用開発

県内の高校生が調理師会と共同で、県オリジナル食材を活用したメニューを開発しました。高校生のアイデアにプロのアドバイスが加わったこだわりのレシピを紹介します！

「ぼたんこしょうの焼きキーマカレー」
R3年度 下高井農林高校



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レシピをご紹介します！健康づくりの「ちょっとしたコツ」が満載です♪



「ACE献立」
健康に配慮した献立を県ホームページなどで紹介しています。

学校給食献立レシピ

学校給食で提供されている料理を、家庭用にアレンジしレシピ化しました

「虹鱈の黒耀みそソース」
令和7年度「学校給食に長野県産物を活用した献立コンクール」最優秀賞受賞！
(長和町立長門小学校)



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。投稿レシピ数は約300万品以上。ひと月の利用者数は約5,400万で、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、トレンドや自治体等が、レシピを始め食に関する情報を発信しています。

23

【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〕



食品関連企業や団体と連携した普及啓発



地域食育フォーラム

〔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会議や研修会を開催しています。



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。



22

〔食品の安全性の確保に関する情報提供と意見交換に常に努めています〕

食品の安全・安心懇話会

- 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、情報・意見交換会を実施して、意見や要望を反映した施策を形成を図っています。

食品の安全こども教室

- 食品の安全性に関する正しい知識と理解を深めることを目的に、県内の希望する小学校に職員が出向き、食中毒の予防方法、手洗いの大切さなど食品安全に関する正しい知識の普及を行っています。



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の食肉衛生検査所において『食品衛生親子体験』を開催しています。



24

【令和8年度長野県の取組】

県民一人ひとりが今以上に食育に関心を持ち、様々な機会を通じて食育を実践できるよう、関係機関・団体の連携を強化し、食育を推進するための環境整備と体制づくりを進めます。

《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

《健康福祉部》

- 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「食品衛生親子体験事業」の実施
- 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

《食育推進のための基盤整備》

- 県食育推進計画（第4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
 - ・ 各地域連絡会議、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。

25



山々と育む すこやかな国 長野県（健康福祉部）プレスリリース 令和8年（2026年）5月22日

信州 ACE プロジェクト特設サイト内に 食の情報に関する新コンテンツ「Eatpi」を公開します

長野県では、世界一の健康長寿をめざして「信州 ACE プロジェクト」を推進しています。プロジェクトの柱の一つである「E」は、「Eat（健康に食べる）」のこと。毎日、健康に配慮して食べることの積み重ねが大切です。そんな毎日の“食べる”をもっと楽しく、ちょっと健康的に選べるように、県内のさまざまな食のトピックを集めたサイト「Eatpi（イートピ）」を公開し、外食や中食、おうちごはん、地域の取り組みなど、日々の食生活に役立つヒントを発信します。

信州 ACE プロジェクト特設サイト内「Eatpi（イートピ）」
<https://ace.nagano.jp/eatpi/>（令和8年5月28日14時公開予定）

