

◆岩手県食育推進計画 県以外の主体の取組状況（令和6年度）

I 望ましい食習慣の形成に向けた食育の推進

●施策

- 1 幼児等の健全な食習慣の形成
- 2 小学生・中学生・高校生の健全な食習慣の形成
- 3 生涯にわたる健全な食習慣の形成

皆さんに期待すること					
家庭	幼稚園・保育所	学校	地域	食品関連事業者	市町村
<ul style="list-style-type: none"> ・毎日、朝食を食べる（準備する）習慣を身に付ける。 ・「早寝・早起き・朝ごはん」を実践する。 ・家族全員又は誰かと一緒に食卓を囲み、楽しい会話をしながら食事をする機会を作る。 ・一日に2回は、主食・主菜・副菜が揃った食事を食べる（準備する）よう心がける。 ・自分の歯で何でも噛めるように口腔の健康を保ち、よく噛んで食べる習慣を身に付ける。 ・学校が開催する給食交流会などの食に関する行事へ参加する。 ・学校が実施する食生活に関する取組を参考に、健全な食生活を実践する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの食への興味や意欲を喚起するとともに、望ましい食習慣を育成するための取組を実施する。 ・家庭の食生活に関する相談への助言を実施する。 ・家庭や地域に給食を試食する機会を提供する。 ・子どもの口腔の健康づくりを行い、よく噛んで食べる習慣の形成に取り組む。 ・「早寝・早起き・朝ごはん」の習慣形成に取り組む。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校教育活動全体を通じた児童生徒への食に関する指導を実施する。 ・家庭に対する啓発活動を実施するとともに、食育に関する様々な情報を提供する。 ・子どもの口腔の健康づくりを行い、よく噛んで食べる習慣の形成に取り組む。 ・「早寝・早起き・朝ごはん」の指導を実施する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・歯科医療関係者等による口腔の健康づくりの実施により、自分の歯で何でも噛めるように口腔の健康を保ち、よく噛んで食べる習慣の形成・維持に取り組む。 ・近隣住民等に健康的な食生活に関する情報を提供する。 ・学校が開催する給食交流会などの食に関する行事へ参加する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店での栄養成分表示を積極的に進める。 	<ul style="list-style-type: none"> ・乳幼児健診や各種事業を通じた子どもの健康と食に関する相談体制を充実させる。 ・子育て世代（20～40歳代）が参加しやすい方法による健康や食に関する各種教室を積極的に開催する。 ・食生活改善推進員を養成する。 ・歯科医療関係者等と連携して住民の口腔の健康づくりを実施し、自分の歯で何でも噛めるように口腔の健康を保ち、よく噛んで食べる習慣の形成・維持に取り組む。 ・家庭や学校、地域が連携して行う食育に関する行事や活動を支援する。

県以外の主体の取組状況

取組状況	補足(委員)
<p>【事業者団体等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・親子食育教室や男性のための料理教室の開催。 ・食生活改善推進員団体が地域において適量・適塩等の健全な食生活の定着に向けて啓発を実施。 ・栄養士会において乳幼児の栄養、食生活に関する相談を実施。 <p>【教育振興運動】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子ども、家庭、学校、地域、行政の役割と責任を明確にし、互いに連携しながら地域の教育課題解決のための取組を実施。 <p>【市町村】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・保育園で野菜の栽培や調理体験を通じた食育の取組を実施。 ・朝食の大切さを伝える普及啓発展示の実施。 ・食育講座(栄養士の講話、ヘルシー栄養教室等)を実施。 ・かみかみ週間の実施、「食育の日・よくかむ給食」の実施。 ・図書館と連携し、「食」に関する本の企画展を実施。 <p>【生活研究グループ連絡協議会】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・盛岡地方生活研究グループ連絡協議会が盛岡農業高校人間科学科2年生の生徒を対象に、3種の豆による3種のみその仕込み、おこわ、がんづき、けえの汁、黒豆のお汁粉、豆すつとぎ作りの実習を指導。 ・紫波郡生活研究グループ連絡協議会が紫波総合高校ライフデザイン系列2、3年次生徒を対象に、ひつつみ、バラ寿司、がんづき、かまやき作りの実習を指導。 	<p>「いわて生活協同組合」として</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コロナ禍以降開催していなかった様々な料理教室を開催。親子での調理自習も開催。 ・子育てママ向けに栄養士を招いての離乳食指導を実施。また、冷凍離乳食などの便利な食品を紹介。 ・子育て中のママたちを対象に歯科医師や歯科衛生士を招いて子どもの口腔ケア、歯みがき指導の仕方などを学ぶ場を開催。 <p>「JA全農いわて」として</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学生スポーツ大会協賛 <p>大会協賛を通じて参加小学生及び保護者・指導者に対し、体作りに必要なバランスのとれた「食事の大切さ」と「食を支える国内農業の重要性の理解促進」を図った。小学生のソフトボール、卓球、バレーボール、ミニバスケットボール、柔道の各種大会において、チラシ、ノベルティの配布、広告掲出、参加賞・副賞提供(県産農畜産物)を実施した。</p>

Ⅱ 食の安全安心を支える食育の推進

●施策

- 1 食の安全安心に関する知識の普及と理解の増進
- 2 食品情報の提供と食品表示の適正化の推進

皆さんに期待すること					
家庭	幼稚園・保育所	学校	地域	食品関連事業者	市町村
<ul style="list-style-type: none"> ・リスクコミュニケーションへの参加に努める。 ・食品表示や食中毒、食物アレルギーなどの食の安全について知識と理解を深める。 ・食品表示を有効活用する。 ・牛肉・米トレーサビリティ制度により伝達された産地情報を、商品選択の参考とする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食の時間や家庭科など関連する教科等の時間において、食品表示や食中毒、食物アレルギーなどの食の安全について学ぶ。 ・食品の生産・製造・加工、流通・販売について学ぶ。 ・リスクコミュニケーションへの参加に努める。 			<ul style="list-style-type: none"> ・リスクコミュニケーションへの参加に努める。 ・食の安全安心の確保に関する情報を分かりやすく、適切に提供する。 ・食品の生産・製造・加工、流通・販売の仕組みなどの食の安全安心に関する学習を支援する。 ・食品に関する情報提供を推進する。 ・食品表示を適正に行う。 ・関係法令の順守及びトレーサビリティに必要な取組(牛肉・米穀等の取組情報の記録・保存及び産地情報の伝達の実施)を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者に対し、食品表示や食品衛生等に関する普及啓発を行う。
県以外の主体の取組状況					
取組状況			補足(委員)		
【事業者団体等】 <ul style="list-style-type: none"> ・親子食育教室や男性のための料理教室の開催。 ・食生活改善推進員団体が地域において適量・適塩等の健全な食生活の定着に向けて啓発を実施。 ・栄養士会において乳幼児の栄養、食生活に関する相談を実施。 			<u>「いわて生活協同組合」として</u> <ul style="list-style-type: none"> ・食の安全・安心に関する学習会へ参加。 <u>「JA全農いわて」として</u> <ul style="list-style-type: none"> ・県内農業高校生(畜産専攻)に対して、牛肉の流通と品質の見方及び実際に農業高校の農場に伺い、牛の飼養管理の研修会を実施。また、学習した生徒たちが全農本所(東京都大手町)主催の『和牛甲子園』へ出場し、肉牛生産に関する学びを深めた。 		

Ⅲ 食料供給県としての特性を生かした食育の推進

●施策

- 1 農林漁業体験などを通じた生産への理解の増進
- 2 食文化や食生活の継承

皆さんに期待すること					
家庭	幼稚園・保育所	学校	地域	食品関連事業者	市町村
<ul style="list-style-type: none"> ・生産現場の体験や生産者との交流により、農林水産業に対する理解を深める。 ・四季折々の家庭行事などで郷土料理や行事食をつくり、楽しく食卓を囲む。 ・県産食材や地元で取れる季節の食材を使った家庭料理を心がける。 ・祖父母や親から“我が家に伝わる料理”を積極的に学び、次世代に伝える。 ・食べ残しをしない。 ・食材は使い切り、料理くず等を出さないよう調理方法を工夫する。 ・マイボトルやマイ橋を活用するなど、使い捨てプラスチックの使用をできるだけ控える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生産現場の体験や生産者との交流により、農林水産業に対する理解を深める。 ・行事や実習等の体験を通じて、幼児期から地域の食文化に触れる機会を提供する。 ・地元食材や県産食材、郷土料理や伝統料理を給食に取り入れる。 ・給食、お弁当を残さず食べる「もったいない」の習慣を培う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生産現場の体験や生産者との交流により、農林水産業に対する理解を深める。 ・農林漁業の体験活動を通じて、地域の食材に対する理解を深める。 ・地元食材や県産食材、郷土料理や伝統料理を学校給食に取り入れ、食に関する指導の生きた教材として学校給食を活用する。 ・家庭に対する啓発活動、情報提供を行う。 ・給食、お弁当を残さず食べる「もったいない」の習慣を培う。 ・食品ロス削減に関する理解を深める。 	<ul style="list-style-type: none"> ・農林水産業の多様な体験の機会を提供する。 ・地域行事や共食事業等の機会を活用し、地元食材や県産食材を取り入れるとともに、郷土料理を食して伝える機会を提供する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・農林水産業の多様な体験の機会を提供する。 ・食品廃棄物について、発生抑制と減量化により最終的に処分される量を減少させる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・農林漁業体験学習関係者の連携を推進する。 ・食文化や郷土料理の継承関係者間の連携や、食の匠等による伝承活動のための環境づくりを推進する。 ・食文化や郷土料理を継承できる人材を育成する。

県以外の主体の取組状況	
取組状況	補足(委員)
<p>【小中学生等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農林漁業体験学習の実施。 <p>【市町村】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地場産農産物や郷土料理を取り入れた学校給食の提供。 ・食育月間にあわせて、地場産農畜産物を取り入れた学校給食、保育所における地産地消給食・県産食材給食の提供を実施。 ・食育月間にあわせて、学校で郷土食の紹介や調理実習、食育教室を実施。 	<p><u>「いわて生活協同組合」として</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・親子では「ミニトマト、リンゴ、サツマイモの収穫体験」を開催。

IV 地域に根ざした食育の推進

- 施策
- 1 食育推進運動の展開
- 2 市町村や地域における食育の推進

皆さんに期待すること					
家庭	幼稚園・保育所	学校	地域	食品関連事業者	市町村
<ul style="list-style-type: none">・家庭等で食卓を囲む機会を充実させる。・親子や世代間におけるコミュニケーションを確保する。・買い物、料理、配膳の手伝い、食前・食後の挨拶等により、食に関する基礎を学ぶ。・学校や保育所、地域が行う食に関する勉強会や体験的な活動に子どもと一緒に積極的に参加する。	<ul style="list-style-type: none">・食育だより、給食展示、給食の試食会等を通じて学校給食や食に関する指導内容を家庭と共有する。・保護者会等を通じて食に関する指導を行う。		<ul style="list-style-type: none">・関係機関と連携し、講習会、親子料理教室などの実施に努める。・幅広い世代における食育関連のリーダー育成に努める。	<ul style="list-style-type: none">・食育に関する理解を深め、各事業者の事業活動などの特色に応じた食育活動を進める。	<ul style="list-style-type: none">・食育を推進するための適切な組織を形成するとともに、市町村食育推進計画を策定する。・市町村食育推進計画に基づき、学校や保育所、地域などと連携し、計画的に食育の施策を展開する。・ホームページ、広報等を通じた食育に関する情報提供を行う。

県以外の主体の取組状況	
取組状況	補足(委員)
<p>【事業者団体等】</p> <ul style="list-style-type: none">・岩手県食育推進ネットワーク会議において、県民の食育への理解と関心を深めることを目的に、食育標語コンクール及び食育推進ポスターコンクールを実施。(県と共催)	<p>「いわて生活協同組合」として</p> <ul style="list-style-type: none">・4～6歳児を対象とした店舗での「お買い物体験」を複数回開催。サンドイッチの材料を子どもたちが買って来て、その後親子で作って食べる取り組み。

【市町村】

- ・学校で給食だより等による食育指導、調理実習等を実施。
- ・ホームページや各広報誌等で食育を普及啓発。

「JA全農いわて」として

- ・いわて牛・いわて短角牛給食の日

11月29日「いい肉の日」の日に「いわて牛・いわて短角牛学校給食の日」と称し、県内の小・中学校へ県産牛肉の提供を実施。いわて牛・いわて短角牛が使用された学校給食を食べてもらい、食の豊かさの継承と岩手県産牛肉についての理解醸成を図った。（県下24市町村、341校（70,021名）、計1,479kg）

- ・和牛甲子園出品牛販売会の実施

東京都中央卸売市場食肉市場にて1月17日（金）に開催された第8回和牛甲子園に盛岡農業高等学校から出品された牛を（株）いわちくが1頭購買して、その後、2月8日（土）いわて生協にて『和牛甲子園販売会』を（株）いわちくと協賛開催し、和牛甲子園に携わった生徒も店頭に立ち、お客様への紹介やチラシ配布等して、授業では学べない食育活動として実施した。

- ・酪農出前授業の実施

県内の小学生を対象に、乳牛および牛乳に係る座学や、県内乳業メーカーの牛乳の飲み比べ、バター作り、乳牛とのふれあい（乳しぼりなど）を体験してもらい、酪農の理解醸成を図った。（県内17か所の小学校で実施）

「岩手県食品衛生協会」として

- ・食品による健康被害の発生防止と食品衛生への理解と関心を深めていただくために、8月の食品衛生月間に各支会が次の「食品衛生思想の普及向上事業」を保健所との共催により実施した。

ア）消費者等による一日食品衛生指導員、食品衛生講習会

イ）テレビ・ラジオ等による食中毒予防キャンペーン、同スポットCM

ウ）広報紙、ポスターの掲示による食中毒予防の注意喚起

エ）手洗いチェッカーを用いた手洗い講習会

オ）集客施設におけるリーフレット・エンボス手袋等の配布

・ノロウイルスによる健康被害の発生防止とノロウイルスに関する的確な情報を提供するために、11月～1月のノロウイルス食中毒予防強化月間に保育所、学童クラブ等において講習会を10回実施した。