

令和6年8月20日  
全員協議会資料  
福祉子ども部 健康・子育て支援室

「第2次名張市ばりばり食育推進計画」の推進状況について

## 1. 家庭における食育の推進

### (1) 健やかな心と体を育む生活習慣の形成

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
朝食を摂ることや早寝早起きを実践することなど、子どもの健やかな生活習慣の形成のため、「早寝早起き朝ごはん」の運動等を学校や地域等の協力を得ながら推進します。	健康・子育て支援室	「地域の広場」等において「早寝早起き朝ごはん」を基本とした生活リズム定着の必要性の啓発を行います。	「早寝早起き朝ごはん」のリーフレットを用いて、地域の広場で啓発を行いました。
	学校教育室	「早寝早起き朝ごはん」について、学校からの通信や学校ホームページ等を活用し、引き続き保護者や地域に啓発を行い、児童の基本的な生活習慣の形成を図ります。	<ul style="list-style-type: none"> <li>「早寝早起き朝ごはん」について、学校通信やホームページ等を活用し、保護者や地域に啓発を行いました。</li> <li>児童生徒の基本的な生活習慣については、全国体力・運動能力、運動習慣等調査にも項目があることから、食育担当者会において市内の児童生徒の状況を各学校に伝えるとともに、調査結果を分析し、課題解決に向けた指導を進めるよう促しました。</li> </ul>
妊娠期及び授乳期における望ましい食生活の実現のため、「妊産婦のための食生活指針」等を活用した栄養指導を行います。	健康・子育て支援室	<ul style="list-style-type: none"> <li>母子健康手帳発行教室において栄養指導を行います。</li> <li>妊産婦へ健診の結果を基に栄養指導を行います。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>母子健康手帳発行教室を開催し、栄養指導を実施しました。(26回)</li> <li>妊婦健診の結果、栄養指導が必要であった妊婦に指導を行いました。</li> <li>妊娠8か月の人を対象にリーフレット「妊娠中の食事のポイント」を送付しました。</li> </ul>
「授乳・離乳の支援ガイド」に基づき、妊産婦や子どもに関わる多機関、多職種保健医療従事者が授乳及び離乳に関する基本的事項を共有し、妊娠中から離乳の完了に至るまで、支援内容が異なることのないよう一貫した支援を推進します。	健康・子育て支援室	妊産婦や子どもに関わる多機関・多職種の関係者が妊娠中から離乳の完了に至るまで一貫した伴走型相談支援が実施できるよう支援します。	<ul style="list-style-type: none"> <li>6月の子育て支援員研修で、離乳食について講義をしました。</li> <li>医療機関と情報共有し、一貫した指導・支援を行いました。</li> <li>2月17日に「がんばりすぎない離乳食教室」を開催し、とりわけ離乳食の調理実習を行いました。(7組・10人参加)</li> </ul>

# 令和5年度取組

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
乳幼児健康相談や乳幼児健康診査等において、健やかな生活習慣の形成に向けた基本的な生活や食習慣についての指導を行います。	健康・子育て支援室	各健康診査及び健康相談において基本的な生活や食習慣について指導を行い、健やかな生活習慣の形成を図ります。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各健康診査、各相談及び離乳食教室において指導を行いました。</li> <li>1歳6か月児健康診査（24回）</li> <li>3歳6か月児健康診査（24回）</li> <li>乳幼児健康相談（12回）</li> <li>かがやき健康相談（12回）</li> <li>離乳食教室（11回）</li> <li>・ 3歳6か月児健康診査時に「早寝早起き朝ごはん」のリーフレットを用いて管理栄養士が指導を行いました。</li> </ul>

## (2) 豊かな食生活を送るための望ましい食習慣の定着

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
子どもが料理をする体験を通じて、望ましい食習慣を学び、食事を楽しむ機会を提供する活動を進めます。	健康・子育て支援室	子育て世帯を対象に「親子で作る朝食レシピ」「野菜を使った簡単レシピ」をテーマにした食育講座を実施します。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育講座を開催しました。(全2回)</li> <li>第1回：9月9日 「親子で簡単！子どもが喜ぶ朝食メニュー」(7組・17人参加)</li> <li>第2回：11月2日 「大人向け料理教室 カラダにしみる中華ごはん」(7人参加)</li> <li>・名張近鉄ガス株式会社が11月5日に開催した「ばりっこレシピコンテスト」の審査に協力しました。応募総数433件の中から3組の親子が実技大会に参加しました。</li> </ul>
	文化生涯学習室	放課後子ども教室において調理体験等の活動への支援を行います。	放課後子ども教室において、食習慣や食事の楽しさを学ぶ事業実施を促し、親子でお弁当作り、竹巻パン作り、お菓子作り等の活動を実施しました。
家族等と食卓を囲み、楽しく食事をし、コミュニケーションを図る「共食(トモシヨク)」の推進に取り組みます。	健康・子育て支援室	クッキングコンテストを開催し、「共食(トモシヨク)」の周知を行います。	市内企業が開催した、クッキングコンテスト応募用紙に「共食(トモシヨク)」の説明を掲載し、小学校児童等約4,000人に配布しました。

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
食に関する学習や体験活動を通じて、家庭と地域等が連携した食育の推進を図ります。	子ども家庭室	食に関する学習や体験の機会を提供する活動への支援を行います。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市が委託しているひとり親家庭学習支援ボランティア事業において、原則第3日曜日を食育の日とし、保護者同伴の下、食に関する学習を行いました。(計12回)</li> <li>・子ども食堂、子どもへの食支援を実施している団体、市、社協で構成する連絡会を立ち上げ、情報共有を行いました。</li> <li>・食材を持ち寄り、子どもと一緒に料理を作る取組が行われている子ども食堂もあります。</li> </ul>

## 2. 学校、幼稚園、保育所（園）及び認定こども園等における食育の推進

## (1) 学校における食育の推進

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
各学校では食育担当者を位置付け、校内食育推進体制を整えるとともに、学習指導要領に基づき、各学校で作成された食育全体計画・年間指導計画により食育を推進します。	学校教育室	<ul style="list-style-type: none"> <li>各学校で作成する「学校教育計画」のうち、「食に関する指導の全体計画」及び「食に関する指導の年間指導計画」を見直し、計画的に取組を進めます。</li> <li>市内の学校、幼保施設の食育担当者を対象とした食育実践交流会を開催し、本推進計画の確認とともに各校の実践交流と情報交換を行います。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各学校へ「食に関する指導の全体計画」及び「食に関する指導の年間計画」の提出を求め、計画的・系統的に取り組めるよう指導、助言を行いました。</li> <li>学校、幼保施設の食育担当者を対象とした食育実践交流会を2月2日に開催し、本推進計画の確認とともに、各学校（所、園）の実践交流と情報交換を行いました。</li> </ul>
給食や昼食の時間、家庭科・特別活動はもとより、各教科や道徳科、総合的な学習の時間等を活用し、体験活動を取り入れながら食育を推進します。	学校教育室	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校、幼保施設の食育担当者等による実践の交流で情報交換を行い、各校での取組に取り入れていきます。</li> <li>地域や保護者と連携した体験活動を実施し、活動成果を学校からの通信や学校ホームページにて発信します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校、幼保施設の食育担当者等による実践の交流で情報交換を行い、各学校での取組の参考としました。</li> <li>学校の実態に合わせて地域住民や保護者と連携した栽培活動（野菜）、農業体験活動（田植え、ぶどう栽培）等の体験活動を行い、その成果を学校通信やホームページで発信しました。</li> </ul>
肥満とやせが心身の健康に及ぼす影響など健康状態の改善に必要な知識を普及するとともに、食物アレルギー等、食に関する健康課題を有する子どもに対する個別相談体制を充実させます。	教育総務室	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康状態の保持増進及び改善に必要な情報を学校からの通信や学校ホームページ等で発信します。</li> <li>食物アレルギー等を有する児童の保護者と面談し、学校での対応を協議します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康状態の保持増進及び改善に必要な情報を保健だよりや給食だより等で発信しました。</li> <li>食物アレルギーを有する児童の保護者と面談を行い、学校での対応等について協議を行いました。</li> </ul>

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
効果的な食育推進を図るため、学校、家庭、地域、関係団体等が連携し、協力した取組を推進します。	学校教育室	市内の学校、幼保施設の食育担当者を対象とした食育実践交流会を開催し、地域や各種団体との連携を基にした取組や、連携の工夫、家庭への朝食の必要性の啓発について情報交換を行い、各校の取組に反映します。	学校、幼保施設の食育担当者を対象とした食育実践交流会を開催し、地域や各種団体との連携を基にした取組や、連携の工夫、家庭への朝食の必要性の啓発について情報交換を行い、各校の取組に反映しました。
栄養教諭の専門性を活用する等、食に関する指導の充実に取り組み、家庭での食習慣の定着が図られるよう、学校から家庭に食育に関する情報提供を行います。	学校教育室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・担任と栄養教諭が連携し、朝ごはんの大切さや食事のマナー等についてタブレット等を活用しながら食の指導を行い、指導内容について学校からの通信やホームページ等で発信します。</li> <li>・朝の健康観察や生活リズムチェック等での朝食摂取の有無を確認する取組の推進や朝食メニューコンクールへの積極的な参加の促進を行い、朝食への興味・関心の喚起を図ります。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育月間を中心に栄養教諭が担任と連携し、朝ごはんの大切さや食事のマナー、食の指導を行い、子どもが食に対して関心を持てるようにしました。子どもが学んだことを、学校からの通信やホームページで発信し、家庭と共有しました。</li> <li>・朝の健康観察や生活リズムチェック等での朝食摂取の有無を確認する取組を推進するとともに、「みえの地物が一番！朝食メニューコンテスト」への積極的な参加を啓発しました。（5校273人が応募）</li> </ul>
食物アレルギー疾患を持つ児童に対しては、児童の実態を把握した上で、除去食対応等安全な学校給食を提供します。	教育総務室	食物アレルギーがある児童には、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）、「名張市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」等に基づき、安全を最優先に引き続き対応します。	食物アレルギーがある児童には、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）、「名張市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」等に基づき、安全を最優先に対応しました。

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
地場産物を学校給食の食材に活用した「バリっ子給食」を推進することで、名張の自然、文化、産業等に対する児童の理解を深めるとともに、それらの生産等に携わる人たちへの感謝の気持ちを育みます。	教育総務室	「バリっ子給食」「みえ地物一番給食の日」の実施、通常給食における地場産物の活用を意識した献立作成を行うとともに、取組を学校からの通信や学校ホームページ等にて周知を図ります。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・納入業者・生産者と調整しながら、引き続き「バリっ子給食」「みえ地物一番給食の日」を推進しました。また、これらの日以外においても地場産物の活用を意識して献立の作成及び食材の発注を行いました。</li> <li>・今年度は「バリっ子給食」を28回、「みえ地物一番給食の日」を22回、加え、名張産の無農薬無化学肥料栽培の小松菜とさつまいもを使った給食を3回実施し、地域のことについて理解を深め、生産等に携わる人たちへの感謝の気持ちを育みました。</li> </ul>
学校給食において郷土料理等の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れ、和食の継承を推進します。	教育総務室	郷土料理や行事食等を食に関する指導の全体計画に組み入れ、計画的に学校給食で提供し、和食の継承を推進します。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・昔から食べられてきた食材を使用し、5月に「さびらきごはん」「かしわもち」、6月に「かたやき」、7月に「七夕にゅうめん」、1月に正月献立等、行事食や伝統料理を取り入れ、児童に食文化を伝えました。</li> <li>・献立に和食を多く取り入れ、伝統的な和食文化を給食を通じて伝えました。</li> </ul>
中学校給食の実施に向けた取組を進めます。	教育総務室	中学校給食の実施に向けての給食会計の公会計化や、給食施設の整備手法等の検討を行います。	中学校給食の実施に係る民間活力等導入可能性調査の結果から、PFI手法（BTO方式）で実施することとし、市の方向性を定めた基本計画を策定しました。

## (2) 幼稚園・保育所（園）及び認定こども園等における食育の推進学校における食育の推進

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
幼稚園教育要領、保育所保育指針、幼保連携型認定こども園教育・保育要領に基づき、各幼稚園、保育所（園）及び認定こども園等で作成された食育計画に沿った食育を推進します。	保育幼稚園室	<ul style="list-style-type: none"> <li>各幼保施設において作成の食育計画に基づき食育を推進します。</li> <li>学校、幼保施設の食育担当者を対象とした食育実践交流会に参加し、情報交換を行います。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各幼保施設（25施設）にて作成の食育計画に基づき、食育を推進しました。</li> <li>学校、幼稚園、保育所（園）及び認定こども園の食育担当者等による実践交流会が2月2日に開催され、みはた虹の丘こども園が食育実践報告を行いました。また、各施設の食育の取組の成果や課題等について情報交換を行いました。</li> </ul>
自ら進んで食べようとする気持ちを育てるために、食べ物への興味や関心を高める活動を取り入れます。	保育幼稚園室	教育・保育活動の中で、子どもたちの食べ物への興味や関心の向上が見込まれる活動を多く取り入れます。	<ul style="list-style-type: none"> <li>食べ物や野菜に関する絵本を整え、園庭では米や季節の野菜を栽培し水やりや草引きをしながら育てました。</li> <li>育てた野菜を給食に取り入れるなど年齢や発達に応じた教育保育活動を展開し、食べ物への興味や関心を高める取組を行いました。</li> <li>11月24日の「和食の日」に合わせて、11月22日の給食に煮干しだしを使った献立「豆腐とさといもの味噌汁」を取り入れ、子どもたちにだしを取る前の昆布や煮干しを見せるなどして、だしの話をしました。</li> </ul>
自然の恵みとしての食材や、調理してくれた人への感謝の気持ちを育むよう努めます。	保育幼稚園室	<ul style="list-style-type: none"> <li>地域や保護者の協力を得ながら栽培活動を多く取り入れます。</li> <li>栽培、収穫した食べ物を給食に取り入れ、自然の恵みとしての食材料を認識し、感謝の気持ちと命を大切にする気持ちを育む取組を行います。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>園庭での米や季節野菜の栽培、食事の前の「いただきます」の挨拶など、年齢や発達に応じた教育保育活動を展開し、食材や調理してくれた人への感謝の気持ちを育む取組を行いました。</li> <li>保育所（園）及び認定こども園、地域型保育施設の25施設ではNPO法人から寄贈された新米を調理して食し、お礼の手紙を渡しました。</li> </ul>

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
友達と楽しく食べられるよう、和やかな雰囲気づくりを心掛けます。	保育幼稚園室	クラスごとに教室で食べるだけでなく、異年齢と一緒に食べたりする機会を設けるなどして、食事が楽しいコミュニケーションの場でもあるように取り組みます。	新型コロナウイルス感染症の感染予防のため、同じ方向を向いて食べる等の対策をしました。座る間隔を空け、口の字になるなど、友達顔を見ながら楽しく食事をする工夫をした園もあれば、天気の良い日にテラスに出て、異年齢が見える環境で給食を食べる機会を設けた園もありました。また、食事前の机や手指消毒等、清潔な環境の中で子どもたちが安全に楽しく食事ができるようにしました。
地域の子育て家庭からの乳幼児の食に関する相談への対応や情報提供等に努めるほか、地域の関係機関等と連携しつつ、積極的に食育を推進します。	保育幼稚園室	在宅の子育て家庭からの乳幼児の食に関する相談の対応及び情報提供に努めます。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 6月21日と10月25日に国津出張なかよし広場において朝食についての話や旬の食材を使ったおやつを紹介、食に関する相談への対応を行いました。（合計6組参加）</li> <li>・ 2月27日に赤目保育所マイ保育ステーションで食育講座を開催しました。子どもの食事の普段の様子を聞き取りながら進め、食事の悩み等に寄り添いました。（7組参加）</li> </ul>
子どもの発育及び発達過程に応じた食事の提供、食育の実施が行えるよう家庭や地域の協力を得ながら推進します。	保育幼稚園室	家庭との連絡を密に取りながら、子どもの発育及び発達過程に応じた食事を提供するように努めます。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 保護者から家庭での様子を朝の受入時や連絡ノートからこまめに聴取し、子どもの状態を把握し、発育及び発達に応じた食材の選択、調理形態に配慮しました。</li> </ul> <p>市の統一献立使用施設 11施設 園独自献立使用施設 14施設</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各幼保施設における食育計画に基づき、各年齢に応じた食育活動を実施しました。また、3歳児以上は、保育所や地域の畑で地域の人との協力を得ながら栽培に取り組みました。</li> </ul>

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
給食献立には、旬の食材を活用し、様々な食材が味わえるようにするとともに、手作りを心掛けます。	保育幼稚園室	栄養価が高く、美味しい「旬」の食材を献立に活用し、様々な食材を味わえる給食献立の作成、手作りの給食の提供に取り組みます。	春はなばなやタケノコを使った献立（なばなの和風あえ、タケノコのかき揚げ、若竹汁）を提供し、夏はスイカを、秋はりんごを使ったりんご蒸しパンをおやつとして取り入れました。
保護者との連携を密にし、離乳食やアレルギー対応食など子どもの状況に応じた給食の提供に努めます。また、給食試食会や献立表を通じて食に関する情報提供を行います。	保育幼稚園室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・離乳食やアレルギー対応食などは、保護者との連携を密に取って提供します。</li> <li>・給食試食会や食育だより、献立表を通じて保護者への食に関する情報提供を行います。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・離乳食提供は、保育施設と保護者が家庭での様子を共有して進めました。</li> <li>また、食物アレルギー対応食は医師の指示書を基に給食での対応を保護者、施設長、調理員及び管理栄養士で協議して細心の注意を払いながら提供しました。</li> <li>・今年度は試食会を実施した園もあり、実施していない園は写真やおたよりを活用して給食の情報提供を行いました。</li> <li>・給食献立表や給食だよりでレシピ紹介をし、保護者への食に関する情報提供を行いました。</li> </ul>

## 3. 地域及び職場における食生活改善のための取組と食文化の継承

## (1) 健康寿命の延伸に向けた取組

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
ごはんを主食としながら、主菜・副菜に加え、適度に牛乳・乳製品や果物が加わった、バランスのとれた「日本型食生活」の実践を促進します。	健康・子育て支援室	「日本型食生活」に関する情報を市ホームページ等を用いて効果的な周知を行います。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「日本型食生活」に関するリーフレットを「二十歳のつどい」で配布しました。</li> <li>・地域の健康教育で「日本型食生活」について啓発しました（38人参加）</li> </ul>
市内の高校等と連携をとり、「日本型食生活」の実践に向けた具体的な取組の情報提供を行います。また、生徒・学生が自ら発信することで、情報拡散へとつなげる取組を支援します。	健康・子育て支援室	市内の高校等に「日本型食生活」についての情報提供を行います。	食生活改善協議会が高校等で料理実習を実施し、健康保持のための適切な食生活の普及を行いました。（生徒22人参加）
健康づくりを推進する計画である「健康なばり21計画」を通して、健全な食生活の実践につながる取組を推進します。	健康・子育て支援室	生活習慣病の発症予防と重症化予防に重点を置き、健康教室等で健全な食事や運動について指導を行います。	15地域において健診結果説明会を実施し、食事や運動など生活習慣について指導しました。
歯と口腔の健康づくりの推進を目的とした「歯と口腔の健康づくり計画」と連動し、食育を推進します。	健康・子育て支援室	口腔機能の低下による低栄養を防ぐため、後期高齢者健診を個別医療機関で受診した方を対象にオーラルフレイルの重症化予防に取り組みます。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の健康教育で、オーラルフレイルについて啓発しました。</li> <li>・後期高齢者健診を受診した75歳以上85歳未満の方でオーラルフレイル指導対象者へもぐもぐパワー教室を開催し歯科衛生士が指導を行いました。（11人）</li> <li>・妊娠8か月の人を対象にリーフレット「妊娠中の歯の健康」を送付しました。</li> </ul>

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
低栄養予防やフレイル予防といった高齢者の活力を維持する食育を推進します。	介護・高齢支援室	単身・高齢者世帯の方に、市の配食サービス事業や各地域での配食ボランティア活動により、栄養バランスの取れた食事の提供を継続して行います。	単身・高齢者世帯の方を対象に、栄養バランスの取れた食事の提供を見守りと声掛けを兼ねて実施しました。 市配食サービス（週3回まで） 平均利用者数 160.4人 延べ 19,656食 配食ボランティア（概ね週1回） 9地域・9団体 延べ20,221食
	健康・子育て支援室	フレイル予防の取組として健康教室等で食事や運動について指導を行います。	・地域の健康教育で低栄養予防について啓発しました。 ・後期高齢者健診を受診した75歳以上85歳未満の方でBMI18.5未満の対象者にもぐもぐパワー教室を開催し栄養指導を行いました。（1人参加）
栄養成分表示を活用し、自分に応じた食品を選択できることで、減塩や肥満予防等の健康づくりを推進します。	健康・子育て支援室	健康教室等で健全な食事や食品の選択について指導を行います。	市民公開講座で高血圧をテーマに高血圧の予防や減塩の工夫について講演会を実施しました。（119人参加）
地域で活動する食育の推進に関わるボランティア（「名張市食生活改善推進協議会」「名張市ボランティア楽食会」等）の活動を支援します。	健康・子育て支援室	食育の推進に関わるボランティアを養成する「栄養教室」を開講します。	食ボランティアを養成する栄養教室を開催し、新たに4人が食ボランティアとして活動を始めることになりました。
企業等と連携を取り、生活習慣病の予防及び改善や健康づくりにつながる健全な食生活の実践に向けた取組を推進します。	健康・子育て支援室	企業へ健全な食生活実践を啓発するための情報提供を行います。	企業に出向き、がん検診の啓発や生活習慣病予防について講座を開催しました。（60人受講）

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
まちじゅう元気!!リーダー、地域づくり組織等の様々な団体と、多様に連携、協働し、自然に健康になれる食環境づくりに向けた取組を推進します。	健康・子育て支援室	各地域でまちじゅう元気!!リーダー等の活動を支援します。	介護予防・フレイルをテーマにまちじゅう元気!!リーダーフォローアップ研修会を開催しました。(115人参加)

## (2) 食の安心・安全に関する取組

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
生産から消費までの食べ物の循環を意識し、健康な生活や環境に配慮した適切な「食」の選択が行えるよう、食品の安全性に関する情報を提供します。	市民相談室	市役所内の情報発信コーナー等で関連するパンフレットを設置し、啓発を行います。	市役所内の情報発信コーナー等で関連するパンフレットを設置し、啓発を行いました。
国・県等と連携を図り、食の安心・安全確保のための情報提供を行います。	農林資源室	日本型直接支払制度の一つである環境保全型農業直接支払交付金事業の推進を通じ、有機農業や化学肥料・化学合成農薬を低減する取組の推進、GAP（農業生産工程管理）認証の取得の推進による農産物の安全性、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保する取組を支援します。	名張市有機農業推進会議を設置し、地元有機農産物を使った「食」が楽しめる名張を目指して、今後取り組むべき事業内容等について協議しました。
安全と健康を考えた食品選択の実行に向け、食品表示について周知を図る取組を支援します。	市民相談室	市役所内の情報発信コーナー等で関連するパンフレットを設置し、啓発を行います。	市役所内の情報発信コーナー等で関連するパンフレットを設置し、啓発を行いました。
安全と健康を考えた食品選択の実行に向け、食品表示について周知を図る取組を支援します。	商工経済室	地場産品を取り扱うとれたて名張交流館として、スタッフが食品表示の正しい知識を持ち、より理解を深めるため、研修やセミナーに参加します。	8月3日に三重県が主催する「食品表示研修会」に参加し、食品表示などについて理解を深め、会員に対し周知を図りました。

## (3) 食文化の継承に向けた食育の推進

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
料理教室や体験活動等に、郷土食や伝統料理を取り入れることにより、食文化の普及と継承につなげます。	協働のまちづくり推進室	・地域づくり組織等に体験活動等、食文化の継承に関わる視点を取り入れるよう呼び掛けを行います。	各地域づくり組織において、各地域の特色を生かしながら、収穫、調理体験等が行われました。国津地域においては鮎の塩焼き、また錦生地域では家庭料理大集合など地元食材を使って料理の提供等工夫を凝らしたイベントが行われました。
	文化生涯学習室	放課後子ども教室において、地域の食文化について学ぶ活動への支援を行います。	放課後子ども教室において、地域の食文化を学べる活動の実施を促し、地域伝統の千年杵や打杵を使った餅つき大会が行われるなど、郷土で根付く食文化の継承に努めました。
	学校教育室	ふるさと学習「なばり学」で郷土食や伝統料理について知り、子どもたちが体験を通して学びきっかけをつくりまします。	ふるさと学習「なばり学」の学習をはじめ、献立表や給食時の校内放送などで、地元の食材や給食として出された郷土料理の紹介を行い、郷土への理解や関心が持てるようにしました。
共食（トモシヨク）を通して、和食、食事のマナー等の食習慣が受け継がれていくように取組を支援します。	健康・子育て支援室	市民へ「共食（トモシヨク）」について市ホームページ等を用いて効果的な周知を行います。	市公式ラインにて共食（トモシヨク）の啓発を行いました。
食品関連事業者等と連携し、名張の食文化の魅力の再発見に取り組みます。あわせて、世界の食文化やフードダイバーシティ（食の多様性）についての理解を促します。	人権・男女共同参画推進室	名張市多文化共生センターと共に、多文化共生展示会「名張で世界とつながろう！」で市内の外国人住民数の多い国の料理や食文化について紹介し、国際理解を進めます。	・名張市多文化共生センターと共に、多文化共生展示会「名張で世界とつながろう！」で市内の外国人住民数の多い国の料理や食文化について紹介し、国際理解を進めました。 ・名張市の外国人住民数上位6位までの国（1位 ベトナム、2位 フィリピン、3位 中国、4位 ブラジル、5位 韓国・朝鮮、6位 タイ）を紹介しました。
	商工経済室	食文化の魅力再発見を市内事業所の売上増加への支援の一つとして事業者へ提案します。	「食べてだあこ」名張のお菓子でおもてなし条例による販売を実施しました。（5回、市庁舎1階）

## 4. 生産者と消費者との交流及び地産地消における食育の推進

## (1) 農林業体験を通じた取組

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
農山村地域の持つ特性や資源を活用し、農山村地域と都市住民との農林業体験等を通じた交流を支援します。	農林資源室	「市民親子体験農業さつまいもづくり」等の催しの開催を通じ、農山村と都市住民の交流を図ります。	「市民親子体験農業さつまいもづくり」を開催し、市内農山村と都市住民の交流を図りました。 (26家族104人参加) ・5月29日 苗植付 ・8月5日 除草作業 ・10月1日 収穫作業
市民が、余暇、生きがい、教育、子育て、福祉等、様々な目的で「農」に触れあうことができるよう、体験等の場の創出を図ります。	農林資源室	・住宅地域と農山村地域が共存する本市の地域特性を活かし、定年後の余暇活動や子育て世代の情操教育の場等、誰もが気軽に農作業を体験できる市民農園等の環境整備に努めます。 ・農業と福祉分野との連携等、他分野との連携による取組を推進します。	・南古山及び上比奈知地内の「市民農園」を貸し出し、市民が農に触れる機会の創出を図りました。 ・みはたメイハンランド内「名張市めばえファーム」において、障害者の就労に向けた訓練や日中の居場所づくりとしての農作業を名張市障害者アグリ雇用推進協議会に委託し、農福連携による取組を実施しました。
農林業作業体験希望者を受け入れている生産者の活動を支援します。	農林資源室	農林業作業体験希望者を受け入れている生産者の活動を支援します。	はぐくみ工房あららぎにおいて、地元木材を使った一輪挿しケースや竹あかりづくりの体験教室を開催するなど、市内農山村と都市住民の交流を図りました。
学校等での農林業体験学習や生産現場の見学学習の機会の充実を図ります。	農林資源室	みえ森と緑の県民税市町交付金を活用した学校林整備事業や森林環境教育を推進します。	小学校が実施する「学校林整備事業」やフィールドワーク学習等の「森林環境教育推進事業」を実施しました。
	学校教育室	ふるさと学習「なばり学」をきっかけとして、伊賀米、牛、ぶどう、メロンなど飼育・栽培の土地を訪れ、生産者の思いに触れたり、田植えなどの農業体験の取組を推進します。	ふるさと学習「なばり学」をきっかけとして、米、牛、ぶどう、メロンなどの飼育地・栽培地を訪れ、生産者の話を聞き、命の大切さや飼育・栽培の苦労などを学びました。

## (2) 生産者、食品関連事業者と消費者との交流に関する取組

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
名張の農産物やその生産活動などを広報誌、インターネットなどを活用し紹介します。	農林資源室	名張市の農産物を各種媒体を活用し、周知します。	名張の新たな特産品として確立しつつある「タネ菜」を、生産者による市庁舎1階での直接販売をすること等により、周知を図りました。また、万博首长連合主催の万博弁当プロジェクト第2弾で「タネ菜」が採用され、令和6年1月18日に万博弁当ビュッフェにて提供されました。
名張の農産物や加工品の即売会、マルシェ等のイベント開催の支援と情報発信を行い、生産者と消費者との交流の機会を図ります。	農林資源室	生産者と消費者の交流を図れるよう直売所のPRに努めるとともに、マルシェ等の開催、支援に取り組みます。	農産物直売所マップを庁舎等に設置しPRに努めました。また、令和6年3月23日に名張市制施行70周年記念事業の一環で、市庁舎周辺を会場に「オーガニックマルシェ」を開催しました。
	商工経済室	名張の農産物の直売施設である、とれたて名張交流館において、生産者が直接販売を行う「対面販売」企画を通じて、生産者と消費者との交流の機会を図ります。	とれたて名張交流館において「対面販売」を合計6回開催し、生産者と消費者との交流の機会を図りました。
食品関連事業者等は、消費者と接点を有していることから、食品関連事業者等が行う健康に配慮した商品やメニューの提供、食に関する情報や知識の提供といった活動の取組を支援します。	商工経済室	とれたて名張交流館を通じ、消費者に対して、食に関する情報やメニューの提供などを図ります。	とれたて名張交流館において名張産の旬の食材の活用方法等の情報を、POPやインスタグラム等を活用し、広くPRを行いました。

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
魅力的な名張ブランドの物産品を広く消費者に紹介します。	農林資源室	市ホームページ等を活用し、名張ブランドの特産物を広く消費者に周知します。	令和3年に新たな名張の特産品候補として浮上したタネ菜、山椒、ジュニパーベリーを引き続き育成し、特産品として確立できるよう取り組むとともに、消費者への有効な周知や販路開拓について検討を進めました。
	商工経済室	新たに設立した名張市産業活性化推進協議会（通称：ナウダツ）を通じ、お土産や新しい商品などの開発支援とともに、地元産品の広報活動を推進します。	G7三重・伊勢志摩交通大臣会議において名張の菓子等が提供されたことを受け、とれたて名張交流館においてPOPやInstagram、ふるさと納税サイトでPRを行いました。大阪モーターショーやB1グランプリ等のイベントでは、地元産品の広報活動を推進しました。また、市内酒蔵の材料を使用した酒まんじゅうの販路の拡大を図りました。

## (3) 地産地消の取組

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
市内産農産物直売所と販売農家を支援し、市民へ地場産物を提供します。また、農産物直売所等の情報を、直売所マップや広報誌、インターネットなどを活用し紹介します。	農林資源室	・伊賀ふるさと農業協同組合などと連携し市内産農産物直売所と販売農家を支援し、市民へ地場産物を提供します。 ・「青空ネット伊賀」など活用し、市内の農産物直売所の情報を周知します。	青空市マップの設置により市内の青空市、農産物直売所の周知に努めました。また、地域内での需給調整について、次年度以降に実態把握及び検討を進めていきます。
伊賀米、伊賀牛など名張産の品質の高い地場産物の市内での消費を促進します。	農林資源室	伊賀米、伊賀牛など名張産の品質の高い地場産物の市内での消費を促進します。	伊賀米振興協議会や伊賀産肉牛生産振興協議会と連携し、地場産物の市内消費を促進しました。
	商工経済室	名張の農産物の直売施設である、とれたて名張交流館での取扱量と売上増を図ります。	とれたて名張交流館において、構成団体と協働し、イベントの開催や、各種メディアでの情報発信を行い、売上増を図りました。
農産物の生産から加工、販売まで行う6次産業化の取組を支援します。	農林資源室	農業者と流通、加工、販売業が連携して行う6次産業化を支援します。	有機農業者と加工業者との連携に向け、有機農産物を使った加工品の試作を実施しました。
	商工経済室	販路拡大を見込み6次産業化を進める事業者への支援として、商談会や販売機会の案内を含めた情報提供を行います。	商談会や販売機会の情報について、事業者・団体等への情報共有を図りました。

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
学校給食等に地場産物を積極的に使用します。	教育総務室	「バリっ子給食」「みえ地物一番給食の日」の実施、通常給食における地場産物の活用を意識した献立作成を行います。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・納入業者・生産者と調整しながら、「バリっ子給食」「みえ地物一番給食の日」を推進しました。また、これらの日以外においても地場産物の活用を意識して献立の作成及び食材の発注を行いました。</li> <li>・今年度は「バリっ子給食」を28回、「みえ地物一番給食の日」を22回、加えて、名張産の無農薬無化学肥料栽培の小松菜とさつまいもを使った給食を3回実施し、地域のことについて理解を深め、生産等に携わる人たちへの感謝の気持ちを育みました。</li> </ul>
名張の農産物の情報や調理方法などを発信し、地場産物の消費につなげます。	農林資源室	地元産の農産物の加工等に係る消費者向けの催し等の開催や情報発信を通じ、地場産物の消費拡大を図ります。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「タネ菜」の市庁舎1階や直売所での販売時には、名張の伝統野菜としての説明に加え、調理方法やおすすめメニューレシピについてもPRしました。</li> <li>・「山椒」の生産、販路及び消費の拡大に向け、市内事業者により山椒を活用したメニュー等の試作が行われました。</li> <li>・「三重地物が一番！朝食メニューコンクール」に応募した、作品のレシピを青空ネット伊賀を通して、農産物直売所8か所に配布しました。</li> </ul>
	商工経済室	とれたて名張交流館での売り場造成の中で農産物情報や調理方法などをPOP等で表現し、売上増・消費増を図ります。	とれたて名張交流館において、名張産の旬の食材やイベント開催情報をPOPやインスタグラム等を活用し、売上増・消費増を図りました。

## (4) 観光交流の促進や農山村の活性化に関する取組

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
特産品である伊賀米、伊賀牛、地酒、ぶどう、お菓子などをはじめ、地元「食」を生かした観光資源の開発に取り組めます。	観光交流室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食」をテーマにした観光商品やツアーの企画に取り組みます。</li> <li>・市内観光関連事業者を対象に、地元農産物の使用状況や今後の導入意向等について調査を行います</li> <li>・名張高校の総合ビジネス系列の学生が青蓮寺で作られたぶどうを使った商品企画（企画した商品は、市内飲食店で商品化する）及び販売実践する取組を支援します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食」をテーマにした観光商品やツアーの企画に取り組みました。</li> <li>・市内観光関連事業者を対象に、地元農産物の使用状況や今後の導入意向等についてアンケート調査を行いました。</li> <li>・名張高校の総合ビジネス系列の学生が青蓮寺で作られたぶどうを使った商品企画を行い、市内飲食店で商品化した後、市内外のイベントで販売実践する取組を支援しました。</li> </ul>
農山村地域の多様な主体が取り組む農地、農業用施設、里山等の整備や保全活動を支援します。	農林資源室	条件不利地の農用地の生産活動を支援する中山間地域等直接支払制度や地域の共同活動を支援する多面的機能支払制度のほか、森林・山村多面的機能発揮対策交付金を活用し、農地、農業用施設、里山等の整備や保全活動を支援します。	<p>国の日本型直接支払交付金制度、三重県緑化推進協会（三重森林づくりと学びの里地域協議会）の森林・山村多面的機能発揮対策交付金を活用し、農地、農業用施設等の整備や保全活動の取組を支援しました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・中山間地域等直接支払交付金(13組織)</li> <li>・多面的機能支払交付金(23組織)</li> </ul>

## (5) 食品ロス削減の取組

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画	令和5年度実施報告
イベントや環境学習等により、食品ロス削減の推進・啓発を行います。	環境対策室	食品ロス削減啓発冊子の食品ロス削減レシピを拡充するとともに、イベントや環境学習、ホームページなどを通じて食品ロス削減の推進・啓発を行います。	名張近鉄ガス株式会社主催の「ばりっ子レシピコンテスト」に審査員として参加し、そのレシピを市ホームページなどに掲載するなど、イベントや環境学習、ホームページなどを通じて食品ロス削減の推進及び啓発を行いました。
	市民相談室	教育センターと連携し週末教育事業のエシカル工作教室のイベントでのパンフレットの配布等で食品ロスの啓発を行います。	教育センターと連携し、週末教育事業のエシカル工作教室のイベントで食品ロス等の啓発を行いました。(全4回、教育センター) 1月11日 牛乳パックで紙づくり(紙すき) (児童12人、保護者10人参加) 1月16日 水引でお正月の箸袋をつくろう (児童17人、保護者15人参加) 1月27日 ラップの芯で万華鏡、ペン立てづくり (児童16人、保護者16人参加) 2月10日 エコおひなさまづくり (児童19人、保護者17人参加)
小売店や飲食店等に対し、食品ロス削減の協力依頼を行います。	環境対策室	事業系食品ロス減少を図るため、食品ロス削減に協力いただける「完食!二十面相出沒店」の登録拡大に取り組みます。	新型コロナウイルス感染症対策の規制が緩和された年であったため、感染状況等の様子や営業状況などを見ながら飲食店等への訪問再開を検討していくこととしました。令和5年度は市ホームページにおいて「完食!二十面相出沒店」を募集し、登録拡大に取り組みました。

## 目標値

項目		策定時 (平成30年度)	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	目標値 (令和6年度)
①	朝食を毎日食べている児童の割合（小学6年生対象） 「全国学力・学習状況調査」朝食を「毎日食べている」「どちらかといえば食べている」と回答した割合	93.3%	95.3%	92.5%	95.4%	95.0%	95.1%	97.0%
	朝食を毎日食べている生徒の割合（中学3年生対象） 「全国学力・学習状況調査」朝食を「毎日食べている」「どちらかといえば食べている」と回答した割合	92.0%	96.1%	91.8%	93.0%	92.0%	92.1%	97.0%
②	学校給食における名張産食材を使用する割合 「学校給食における地場産物活用状況調査」食材数ベース	20.8%	23.7%	23.7%	23.3%	20.2%	23.3%	30.0%
③	児童生徒の肥満傾向児の割合 「学校健康状態調査」肥満度20%以上の児童生徒の割合	7.9%	8.4%	8.7%	8.9%	9.7%	9.4%	6.0%
④	40歳以上の肥満者の割合 名張市国民健康保険被保険者のうち40歳以上75歳未満の人が特定健康診査を受診しBMIが25%以上の人の割合	26.2%	27.6%	28.1%	29.3%	27.5%	27.1%	20.0%
⑤	特定健康診査受診率（国民健康保険） 【データヘルス計画】名張市国民健康保険被保険者のうち40歳以上75歳未満の人が特定健康診査を受診した割合	42.4%	43.1%	43.3%	43.9%	44.1%	42.6%	60.0%
⑥	健康な暮らしを送っていると感じている市民の割合 【市民意識調査】	77.8%	81.6%	81.5%	81.7%	82.0%	80.0%	83.0% ※（令和4年度）
⑦	名張の農産物（米・果樹・野菜等）の消費量や知名度が高まっていると感じる市民の割合 【市民意識調査】	46.6%	42.4%	43.8%	42.1%	43.3%	—	47.3% ※（令和4年度）
	参考） 名張市の農産物を消費している市民の割合（地産地消の割合）					68.1%	66.3%	73.8% ※（令和8年度）

※目標値は、総合計画で設定する目標値・目標年度としています。

## 1. 家庭における食育の推進

### (1) 健やかな心と体を育む生活習慣の形成

施策の取組内容	担当室	令和6年度事業計画
朝食を摂ることや早寝早起きを実践することなど、子どもの健やかな生活習慣の形成のため、「早寝早起き朝ごはん」の運動等を学校や地域等の協力を得ながら推進します。	健康・子育て支援室	「地域の広場」等において「早寝早起き朝ごはん」を基本とした生活リズム定着の必要性の啓発を行います。
	学校教育室	「早寝早起き朝ごはん」について、学校からの通信や学校ホームページ等を活用し、保護者や地域に啓発を行い、児童の基本的な生活習慣の形成を図ります。
妊娠期及び授乳期における望ましい食生活の実現のため、「妊産婦のための食生活指針」等を活用した栄養指導を行います。	健康・子育て支援室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・母子健康手帳発行時に栄養指導を行います。</li> <li>・妊産婦へ健診の結果を基に栄養指導を行います。</li> </ul>
「授乳・離乳の支援ガイド」に基づき、妊産婦や子どもに関わる多機関・多職種関係者の保健医療従事者が授乳及び離乳に関する基本的事項を共有し、妊娠中から離乳の完了に至るまで、支援内容が異なることのないよう一貫した支援を推進します。	健康・子育て支援室	妊産婦や子どもに関わる多機関・多職種関係者が妊娠中から離乳の完了に至るまで一貫した伴走型相談支援が実施できるよう支援します。
乳幼児健康相談や乳幼児健康診査等において、健やかな生活習慣の形成に向けた基本的な生活や食習慣についての指導を行います。	健康・子育て支援室	各健康診査及び健康相談において基本的な生活や食習慣について指導を行い、健やかな生活習慣の形成を図ります。

## (2) 豊かな食生活を送るための望ましい食習慣の定着

施策の取組内容	担当室	令和6年度事業計画
子どもが料理をする体験を通じて、望ましい食習慣を学び、食事を楽しむ機会を提供する活動を進めます。	健康・子育て支援室	子育て世帯を対象にした「がんばりすぎないおうちごはん」をテーマにした食育講座を実施します。
	文化生涯学習室	放課後子ども教室において、食習慣や食事の楽しさを知る事業実施を勧めるとともに、生涯学習講座等で食育についての取組を推進します。
家族等と食卓を囲み、楽しく食事をし、コミュニケーションを図る「共食（トモシヨク）」の推進に取り組みます。	健康・子育て支援室	「共食（トモシヨク）」について市ホームページ等を用いて効果的な周知を行います。
食に関する学習や体験活動を通じて、家庭と地域等が連携した食育の推進を図ります。	子ども家庭室	食に関する学習や体験の機会を提供する活動への支援を行います。

## 2. 学校、幼稚園、保育所（園）及び認定こども園等における食育の推進

## (1) 学校における食育の推進

施策の取組内容	担当室	令和6年度事業計画
各学校では食育担当者を位置付け、校内食育推進体制を整えるとともに、学習指導要領に基づき、各学校で作成された食育全体計画・年間指導計画により食育を推進します。	学校教育室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各学校で作成する「学校教育計画」のうち、「食に関する指導の全体計画」及び「食に関する指導の年間指導計画」の見直しを行い、計画的に取組を進めます。</li> <li>・学校、幼保施設の食育担当者を対象とした食育実践交流会を開催し、本推進計画の確認とともに各学校の実践交流と情報交換を行います。</li> </ul>
給食や昼食の時間、家庭科・特別活動はもとより、各教科や道徳科、総合的な学習の時間等を活用し、体験活動を取り入れながら食育を推進します。	学校教育室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校、幼保施設の食育担当者等による実践の交流で情報交換を行い、各校での取組に取り入れていきます。</li> <li>・地域や保護者と連携した体験活動を実施し、活動成果を学校からの通信や学校ホームページにて発信します。</li> </ul>
肥満とやせが心身の健康に及ぼす影響など健康状態の改善に必要な知識を普及するとともに、食物アレルギー等、食に関する健康課題を有する子どもに対する個別相談体制を充実させます。	教育総務室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康状態の保持増進及び改善に必要な情報を学校からの通信や学校ホームページ等で発信します。</li> <li>・食物アレルギー等を有する児童の保護者と面談し、学校での対応を協議します。</li> </ul>
効果的な食育推進を図るため、学校、家庭、地域、関係団体等が連携し、協力した取組を推進します。	学校教育室	市内の学校、幼保施設の食育担当者を対象とした食育実践交流会を開催し、地域や各種団体との連携を基にした取組や、連携の工夫、家庭への朝食の必要性の啓発について情報交換を行い、各校の取組に反映します。

施策の取組内容	担当室	令和6年度事業計画
栄養教諭の専門性を活用する等、食に関する指導の充実に取り組み、家庭での食習慣の定着が図られるよう、学校から家庭に食育に関する情報提供を行います。	学校教育室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・担任と栄養教諭が連携し、朝ごはんの大切さや食事のマナー等についてタブレット等を活用しながら食の指導を行い、指導内容について学校からの通信やホームページ等で発信します。</li> <li>・朝の健康観察や生活リズムチェック等での朝食摂取の有無を確認する取組の推進や朝食メニューコンクールへの積極的な参加の促進を行い、朝食への興味・関心の喚起を図ります。</li> </ul>
食物アレルギー疾患を持つ児童に対しては、児童の実態を把握した上で、除去食対応等安全な学校給食を提供します。	教育総務室	食物アレルギーがある児童には、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）、「名張市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」等に基づき、安全を最優先に対応します。
地場産物を学校給食の食材に活用した「バリっ子給食」を推進することで、名張の自然、文化、産業等に対する児童の理解を深めるとともに、それらの生産等に携わる人たちへの感謝の気持ちを育みます。	教育総務室	「バリっ子給食」「みえ地物一番給食の日」の実施、通常給食における地場産物の活用を意識した献立作成を行うとともに、取組を学校からの通信や学校ホームページ等にて周知を図ります。
学校給食において郷土料理等の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れ、和食の継承を推進します。	教育総務室	郷土料理や行事食等を食に関する指導の全体計画に組み入れ、計画的に学校給食で提供し、和食の継承を推進します。
中学校給食の実施に向けた取組を進めます。	教育総務室	中学校給食の実施に係る施設整備及び運営を行う事業者の選定に向けた取組を進めます。

## (2) 幼稚園・保育所（園）及び認定こども園等における食育の推進学校における食育の推進

施策の取組内容	担当室	令和6年度事業計画
幼稚園教育要領、保育所保育指針、幼保連携型認定こども園教育・保育要領に基づき、各幼稚園、保育所（園）及び認定こども園等で作成された食育計画に沿った食育を推進します。	保育幼稚園室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各幼保施設において作成の食育計画に基づき食育を推進します。</li> <li>・学校、幼保施設の食育担当者を対象とした食育実践交流会に参加し、情報交換を行います。</li> </ul>
自ら進んで食べようとする気持ちを育てるために、食べ物への興味や関心を高める活動を取り入れます。	保育幼稚園室	教育・保育活動の中で、子どもたちの食べ物への興味や関心の向上が見込まれる活動を多く取り入れます。
自然の恵みとしての食材や、調理してくれた人への感謝の気持ちを育むよう努めます。	保育幼稚園室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域や保護者の協力を得ながら野菜等の栽培活動を多く取り入れます。</li> <li>・栽培、収穫した食べ物を給食に取り入れ、自然の恵みとしての食材料を認識し、感謝の気持ちと命を大切にすることを育む取組を行います。</li> </ul>
友達と楽しく食べられるよう、和やかな雰囲気づくりを心掛けます。	保育幼稚園室	クラスごとに教室で食べるだけでなく、異年齢で一緒に食べたりする機会を設けるなどして、食事が楽しいコミュニケーションの場でもあるように取り組みます。
地域の子育て家庭からの乳幼児の食に関する相談への対応や情報提供等に努めるほか、地域の関係機関等と連携しつつ、積極的に食育を推進します。	保育幼稚園室	在宅の子育て家庭からの乳幼児の食に関する相談の対応及び情報提供に努めます。
子どもの発育及び発達過程に応じた食事の提供、食育の実施が行えるよう家庭や地域の協力を得ながら推進します。	保育幼稚園室	家庭との連絡を密に取りながら、子どもの発育及び発達過程に応じた食事を提供するように努めます。

施策の取組内容	担当室	令和6年度事業計画
給食献立には、旬の食材を活用し、様々な食材が味わえるようにするとともに、手作りを心掛けます。	保育幼稚園室	栄養価が高く、美味しい「旬」の食材を献立に活用し、様々な食材を味わえる給食献立の作成、手作りの給食の提供に取り組みます。
保護者との連携を密にし、離乳食やアレルギー対応食など子どもの状況に応じた給食の提供に努めます。また、給食試食会や献立表を通じて食に関する情報提供を行います。	保育幼稚園室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 離乳食やアレルギー対応食などは、保護者との連携を密に取って提供します。</li> <li>・ 給食試食会や食育だより、献立表を通じて保護者への食に関する情報提供を行います。</li> </ul>

## 3. 地域及び職場における食生活改善のための取組と食文化の継承

## (1) 健康寿命の延伸に向けた取組

施策の取組内容	担当室	令和6年度事業計画
ごはんを主食としながら、主菜・副菜に加え、適度に牛乳・乳製品や果物が加わった、バランスのとれた「日本型食生活」の実践を促進します。	健康・子育て支援室	「日本型食生活」に関する情報を市ホームページ等を用いて効果的な周知を行います。
市内の高校等と連携をとり、「日本型食生活」の実践に向けた具体的な取組の情報提供を行います。また、生徒・学生が自ら発信することで、情報拡散へとつなげる取組を支援します。	健康・子育て支援室	市内の高校等に「日本型食生活」についての情報提供を行います。
健康づくりを推進する計画である「健康なばり21計画」を通して、健全な食生活の実践につながる取組を推進します。	健康・子育て支援室	生活習慣病の発症予防と重症化予防に重点を置き、健康教室等で健全な食事や運動について指導を行います。
歯と口腔の健康づくりの推進を目的とした「歯と口腔の健康づくり計画」と連動し、食育を推進します。	健康・子育て支援室	口腔機能の低下による低栄養を防ぐため、後期高齢者健診を受診した方を対象にオーラルフレイルの重症化予防に取り組みます。
低栄養予防やフレイル予防といった高齢者の活力を維持する食育を推進します。	介護・高齢支援室	単身・高齢者世帯の方に、市の配食サービス事業や各地域での配食ボランティア活動により、栄養バランスの取れた食事の提供を継続して行います。
	健康・子育て支援室	フレイル予防の取組として健康教室等で食事や運動について指導を行います。
栄養成分表示を活用し、自分に合った食品を選択できることで、減塩や肥満予防等の健康づくりを推進します。	健康・子育て支援室	健康教室等で健全な食事や食品の選択について指導を行います。
地域で活動する食育の推進に関わるボランティア（「名張市食生活改善推進協議会」「名張市ボランティア楽食会」等）の活動を支援します。	健康・子育て支援室	食育の推進に関わるボランティアの活動の支援を行います。

施策の取組内容	担当室	令和6年度事業計画
企業等と連携を取り、生活習慣病の予防及び改善や健康づくりにつながる健全な食生活の実践に向けた取組を推進します。	健康・子育て支援室	企業へ健全な食生活実践を啓発するための情報提供を行います。
まちじゅう元気!!リーダー、地域づくり組織等の様々な団体と、多様に連携、協働し、自然に健康になれる食環境づくりに向けた取組を推進します。	健康・子育て支援室	各地域でまちじゅう元気!!リーダー等の活動を支援します。

## (2) 食の安心・安全に関する取組

施策の取組内容	担当室	令和6年度事業計画
生産から消費までの食べ物の循環を意識し、健康な生活や環境に配慮した適切な「食」の選択が行えるよう、食品の安全性に関する情報を提供します。	市民相談室	市庁舎内の情報発信コーナー等で関連するパンフレットを設置し、啓発を行います。
国・県等と連携を図り、食の安心・安全確保のための情報提供を行います。	農林資源室	有機農業や化学肥料・化学合成農薬を低減する取組の推進、GAP（農業生産工程管理）認証の取得の推進による農産物の安全性、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保する取組を支援します。
安全と健康を考えた食品選択の実行に向け、食品表示について周知を図る取組を支援します。	市民相談室	市役所内の情報発信コーナー等で関連するパンフレットを設置し、啓発を行います。
安全と健康を考えた食品選択の実行に向け、食品表示について周知を図る取組を支援します。	商工経済室	とれたて名張交流館において、スタッフが食品表示の正しい知識を持ち、会員や来店者に対し周知を図るため、研修会やセミナーに参加します。

## (3) 食文化の継承に向けた食育の推進

施策の取組内容	担当室	令和6年度事業計画
料理教室や体験活動等に、郷土食や伝統料理を取り入れることにより、食文化の普及と継承につなげます。	協働のまちづくり推進室	地域づくり組織等に体験活動等、食文化の継承に関わる視点を取り入れるよう呼び掛けを行います。あわせて、各地域における取組についても積極的に発信するよう呼び掛けを行います。
	文化生涯学習室	放課後子ども教室において、地域の郷土食や、伝統的な道具等を使った料理に関わる事業実施を促します。
	学校教育室	ふるさと学習「なばり学」で郷土食や伝統料理について知り、子どもたちが体験を通して学ぶきっかけをつくりま
共食（トモシヨク）を通して、和食、食事のマナー等の食習慣が受け継がれていくように取組を支援します。	健康・子育て支援室	市民へ「共食（トモシヨク）」について市ホームページ等を用いて効果的な周知を行います。
食品関連事業者等と連携し、名張の食文化の魅力の再発見に取り組めます。あわせて、世界の食文化やフードダイバーシティ（食の多様性）についての理解を促します。	人権・男女共同参画推進室	名張市多文化共生センターと共に、多文化共生展示会「名張で世界とつながろう！」で市内の外国人住民数の多い国の料理や食文化について紹介し、国際理解を進めます。
	商工経済室	名張の食文化の魅力再発見を、市内事業者の売上げ増加への支援の一つとして事業者へ提案します。

## 4. 生産者と消費者との交流及び地産地消における食育の推進

## (1) 農林業体験を通じた取組

施策の取組内容	担当室	令和6年度事業計画
農山村地域の持つ特性や資源を活用し、農山村地域と都市住民との農林業体験等を通じた交流を支援します。	農林資源室	「市民親子体験農業さつまいもづくり」等の催しの開催を通じ、市内の農山村と住宅地域住民の交流を図ります。
市民が、余暇、生きがい、教育、子育て、福祉等、様々な目的で「農」に触れあうことができるよう、体験等の場の創出を図ります。	農林資源室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・住宅地域と農山村地域が共存する本市の地域特性を生かし、定年後の余暇活動や子育て世代の情操教育の場等、誰もが気軽に農作業を体験できる市民農園等の環境整備に努めます。</li> <li>・農業と福祉分野との連携等、他分野との連携による取組を推進します。</li> </ul>
農林業作業体験希望者を受け入れている生産者の活動を支援します。	農林資源室	農林業作業体験希望者を受け入れている生産者の活動を支援します。
学校等での農林業体験学習や生産現場の見学学習の機会の充実を図ります。	農林資源室	みえ森と緑の県民税市町交付金を活用した学校林整備事業や森林環境教育を推進します。
	学校教育室	ふるさと学習「なばり学」をきっかけとして、伊賀米、牛、ぶどう、メロンなどの飼育地や栽培地を訪れ、生産者の思いに触れることや、田植えなどの農業体験の取組を推進します。

## (2) 生産者、食品関連事業者と消費者との交流に関する取組

施策の取組内容	担当室	令和6年度事業計画
名張の農産物やその生産活動などを広報誌、インターネットなどを活用し紹介します。	農林資源室	名張の農産物を各種媒体を活用し、周知します。
名張の農産物や加工品の即売会、マルシェ等のイベント開催の支援と情報発信を行い、生産者と消費者との交流の機会を図ります。	農林資源室	生産者と消費者の交流を図れるよう直売所のPRに努めるとともに、マルシェ等の開催、支援に取り組みます。
	商工経済室	とれたて名張交流館において、生産者と消費者との交流の機会を図ります。
食品関連事業者等は、消費者と接点を有していることから、食品関連事業者等が行う健康に配慮した商品やメニューの提供、食に関する情報や知識の提供といった活動の取組を支援します。	商工経済室	とれたて名張交流館を通じ、食に関する情報を店内表示等で消費者に提供します。
魅力的な名張ブランドの物産品を広く消費者に紹介します。	農林資源室	市ホームページ等を活用し、名張ブランドの特産物を広く消費者に周知します。
	商工経済室	とれたて名張交流館やその構成団体、また、名張市産業活性化推進協議会（通称ナウダツ）や各種イベント等を通じ、地元産品の広報活動を行います。

## (3) 地産地消の取組

施策の取組内容	担当室	令和6年度事業計画
市内産農産物直売所と販売農家を支援し、市民へ地場産物を提供します。また、農産物直売所等の情報を、直売所マップや広報誌、インターネットなどを活用し紹介します。	農林資源室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・伊賀ふるさと農業協同組合などと連携し、市内産農産物直売所と販売農家を支援するとともに、市民へ地場産物を提供します。</li> <li>・「青空ネット伊賀」などを活用し、市内の農産物直売所の情報を周知します。</li> </ul>
伊賀米、伊賀牛など名張産の品質の高い地場産物の市内での消費を促進します。	農林資源室	伊賀米、伊賀牛など名張産の品質の高い地場産物の市内での消費を促進します。
	商工経済室	とれたて名張交流館において、市内での消費を促進します。
農産物の生産から加工、販売まで行う6次産業化の取組を支援します。	農林資源室	農業者と流通、加工、販売業が連携して行う6次産業化を支援します。
	商工経済室	商談会や販売機会の拡大などの情報提供を行います。
学校給食等に地場産物を積極的に使用します。	教育総務室	「バリっ子給食」「みえ地物一番給食の日」の実施、通常給食における地場産物の活用を意識した献立作成を行います。

施策の取組内容	担当室	令和6年度事業計画
名張の農産物の情報や調理方法などを発信し、地場産物の消費につなげます。	農林資源室	地元産の農産物の加工等に係る消費者向けの催し等の開催や情報発信を通じ、地場産物の消費拡大を図ります。
	商工経済室	とれたて名張交流館において、地場産物をPRします。また、ふるさと納税提供品においても名張の地物産業の魅力を伝え、市外での消費拡大につなげます。

## (4) 観光交流の促進や農山村の活性化に関する取組

施策の取組内容	担当室	令和6年度事業計画
<p>特産品である伊賀米、伊賀牛、地酒、ぶどう、お菓子などをはじめ、地元の「食」を生かした観光資源の開発に取り組みます。</p>	<p>観光交流室</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・伊賀米や有機野菜の生産者が主体となった農業体験の企画・造成を支援します。また、体験で収穫した「伊賀米」や「伊賀牛」などの特産品を組み合わせたツアーも造成します。</li> <li>・名張高校の総合ビジネス系列の学生が特産品等を使った商品企画及び販売実践の取組を支援します。</li> </ul>
<p>農山村地域の多様な主体が取り組む農地、農業用施設、里山等の整備や保全活動を支援します。</p>	<p>農林資源室 農村整備室</p>	<p>条件不利地の農用地の生産活動を支援する中山間地域等直接支払制度や地域の共同活動を支援する多面的機能支払制度のほか、森林・山村多面的機能発揮対策交付金を活用し、農地、農業用施設、里山等の整備や保全活動を支援します。</p>

## (5) 食品ロス削減の取組

施策の取組内容	担当室	令和6年度事業計画
イベントや環境学習等により、食品ロス削減の推進・啓発を行います。	環境対策室	食品ロス削減啓発冊子の食品ロス削減レシピを拡充するとともに、イベントや環境学習、市ホームページなどを通じて食品ロス削減の推進・啓発を行います。
	市民相談室	教育センターと連携し、週末教育事業のエシカル工作教室のイベントでのパンフレットの配布等により、食品ロスの啓発を行います。
小売店や飲食店等に対し、食品ロス削減の協力依頼を行います。	環境対策室	事業系食品ロス減少を図るため、食品ロス削減に協力いただける「完食！二十面相出没店」の登録拡大に取り組みます。