

令和5年8月22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」の実施状況について
(令和4年度実施報告及び令和5年度事業計画)

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4年度事業計画	令和4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」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。	朝食啓発リーフレットを作成し、地域の広場やなばり子育てLINEを通して情報提供を行いました。
	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"> 「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。 児童生徒の基本的な生活習慣について、全国体力・運動能力、運動習慣等調査に項目があることから、各校に市内の児童生徒の状況を伝え、各校の調査結果を分析し、課題解決に向けた指導を進めるよう促しました。
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"> 母子健康手帳発行教室において栄養指導を行います。 妊産婦へ健診の結果を基に栄養指導を行います。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。(24回) 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。 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。
「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、多職種の保健医療従事者が授乳及び離乳に関する基本的な事項を共有し、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・多職種の関係者を対象に、「授乳・離乳の支援ガイド」の周知を行い、支援の平準化を図ります。	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。
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の指導を行い、健やかな生活習慣の形成を図ります。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 1歳6か月児健康診査(24回) 3歳6か月児健康診査(24回) 乳幼児健康相談(12回) かがやき健康相談(12回) 離乳食教室(11回) 3歳6か月時健康診査時では、「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。

(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4年度事業計画	令和4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	子育て世帯の親子を対象に「野菜を使った料理」「栄養バランスのとれた食事」をテーマに調理実習を中心とした食育講座を行います。	<ul style="list-style-type: none"> ・食育講座を開催しました。(全2回) 第1回：9月24日 「親子料理教室 野菜を使ったスイーツ作り」 (3組・7人参加) 第2回：11月1日 「大人の料理教室 彩り野菜でワンランクアップ料理」 (4人参加) ・市内企業が11月26日に開催した「ぱ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397件の中から3組の親子が実技大会に参加しました。
	文化生涯学習室	放課後子ども教室において調理体験事業を行います。	放課後子ども教室において、子どもたちが自分で料理を作り、食について学ぶ調理体験を実施しました。 (5回)
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。	地域活力創生室の協力のもと「#名張感動」投稿キャンペーン2022お楽しみ企画として「家族で楽しむ共食(トモシヨク)」の投稿を募集しました。Instagramで23件の投稿がありました。

施策の取組内容	担当室	令和4年度事業計画	令和4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"> ・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8回) ・市内各地で地域づくり組織などにより子ども食堂が運営されています。(なばりこども食堂、こども食堂—ブックカフェー、つつじが丘地域「おにぎりクラブ」、すずらん台地域「なかよし食堂」) 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。
	健康・子育て支援室		<ul style="list-style-type: none"> ・名張市食生活改善推進協議会が、12月21日に放課後児童クラブ「いろえんぴつ」で親子の食育講座を開催し、だしの話と試飲を行いました。(34人参加)

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4年度事業計画	令和4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"> 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。 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（園）の実践交流と情報交換を行います。 	<ul style="list-style-type: none"> 各校の「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」について提出を求め、計画的・系統的に取り組めるよう指導助言を行いました。 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2月13日に開催し、本推進計画の確認とともに各校（園）の実践交流と情報交換を行いました。
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"> 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。 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 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、各校での取組の参考にしました。 栽培活動（野菜）、農業体験活動（田植え、ぶどう栽培）等を通して、地域住民や保護者と連携した体験活動を行うとともに、その成果を学校通信やホームページで発信しました。
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しての個別相談体制を充実させます。	教育総務室	<ul style="list-style-type: none"> 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。 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。 	<ul style="list-style-type: none"> コロナ禍における健康管理も含め、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。 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。
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。	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した。

施策の取組内容	担当室	令和4年度事業計画	令和4年度実施報告
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"> ・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学校ホームページ等で発信します。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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をするとともに、朝食メニューコンクールへの積極的な参加を啓発し、6校282人から応募いただきました。
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、安全を最優先に引き続き対応しました。
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"> ・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、通常給食でも地場産物の活用を意識して献立作成及び発注を行いました。 ・「バリっ子給食」を28回、「みえ地物一番給食の日」を22回、加えて寄贈いただいた「伊賀牛肉」を使った「牛汁」献立を実施し、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。

施策の取組内容	担当室	令和4年度事業計画	令和4年度実施報告
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"> 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「七夕にゆうめん」、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。 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。
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、給食施設の整備手法等を検討を行います。	中学校給食の実施に向けて、次年度に実施方式、事業手法の詳細な検討と「基本計画」の策定を行うための基本構想の作成を行いました。また、実施に係る民間活力等導入可能性調査業務委託業者を選定しました。

(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4年度事業計画	令和4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"> 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。 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 各幼保施設（28施設）ごとに作成の食育計画に基づき食育を推進しました。 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を2月13日に開催し、蔵持こども園が食育実践報告を行いました。
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"> 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。 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。 11月24日の「和食の日」に合わせて、11月21日の給食に煮干しだしを使った献立「さつまいもの味噌汁」を取り入れ、子どもたちにだしをと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。
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"> 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。 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 保育所・認定こども園、地域型保育施設の26施設で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。

施策の取組内容	担当室	令和4年度事業計画	令和4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	新型コロナウイルス感染症の感染予防に努め、子どもたちが楽しく食事ができる和やかな雰囲気づくりに取り組みます。	新型コロナウイルス感染症の感染予防のため、パーティションを置く、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、友だちの顔を見ながら楽しく食事をする工夫をした園もありました。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"> ・ 6月15日・10月26日に国津出張なかよし広場において離乳食のレシピ紹介(ベビーフードを活用したレシピ等)、食に関する相談への対応を行いました。(計10組参加) ・ 1月11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。(3組参加)
子どもの発育及び発達の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の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"> ・ 保護者から家庭での様子を朝の受入れ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。 <p>市の統一献立使用施設 11施設 園独自献立使用施設 15施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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。特に3歳以上児は、保育所や地域の畑で地域の人の協力を得ながら栽培に取り組みました。
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(なばな味噌汁、タケノコのかき揚げ、若竹汁)を提供し、夏はスイカをおやつとして取り入れました。

施策の取組内容	担当室	令和4年度事業計画	令和4年度実施報告
<p>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。</p>	<p>保育幼稚園室</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・レシピ紹介や食育だより、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。 ・給食試食会はコロナウイルス感染症の影響で実施困難ですが、写真等を使用して保護者へ情報提供を行います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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進めました。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、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。 ・おやつ試食会を実施しました。 ・写真やお便りを使用して給食の情報提供を行いました。 ・保護者へ給食献立表や給食だよりでレシピ紹介による食に関する情報提供を行いました。

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4年度事業計画	令和4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。	「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。
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	市内の高校等にバランスの取れた食事「日本型食生活」についての情報提供を行います。	名張高校と連携し、学生340人を対象に朝食アンケートを実施しました。学生がアンケート結果や朝食の大切さについての朝食啓発動画を作成し、市公式ユーチューブや子育てライン等で配信、また、市公式インスタグラムで名張の冬の伝統野菜「タネ菜」を使ったレシピを公募し、紹介しました。
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、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"> ・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。 ・健診結果説明会において75歳以上のオーラルフレイル指導対象者へ歯科衛生士が個別指導を行いました。(30人) ・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。
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。	<p>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・声掛けを兼ねて実施しました。</p> <p>市配食サービス(週3回まで) 平均利用者数 154.6人 延べ19,243食</p> <p>配食ボランティア(概ね週1回) 9地域・9団体 延べ19,501食</p>

施策の取組内容	担当室	令和4年度事業計画	令和4年度実施報告
	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。 ・健診結果説明会にて75歳以上でBMI18.5以下の対象者に、個別に栄養指導を行いました。(17人)
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。	・まちじゅう元気!!リーダーフォローアップ研修にて、食育SATシステムを体験し、栄養価や食事のバランスについて振り返る機会を提供しました。(79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が活動する場を提供します。	・食育の推進に関わるボランティアに協力を依頼し、「ベジメータ®SE」体験会を開催しました。(8地域10か所)
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。	朝食啓発リーフレットを作成し、関係機関に提供及び啓発を依頼しました。
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。	今後の地域での活動に活かせるように、体験型のまちじゅう元気!!リーダーフォローアップ研修会を実施しました。体験学習では、食育SATシステム・フレイルチェック・インボディ測定を実施しました。(79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4年度事業計画	令和4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に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に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。	みどりの食料システム戦略推進交付金を活用した事業のうち「有機農業産地づくり推進」に取り組むべく準備を進め、有機農業の生産振興及び有機農産物の地域内消費を目指し、令和5年度以降に取り組むべき事業内容について計画しました。
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に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に関連するパンフレットを設置し、啓発を行いました。
	商工経済室	消費者から信頼を得る正しい食品表示について事業者へ指導を行います。	生しいたけの原産地表示方法の変更に伴う猶予期間（令和4年3月30日～9月30日）が終了し、生しいたけを扱うとれたて名張交流館において、生産者とスタッフで表示の再確認をしました。

(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4年度事業計画	令和4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。	地域経営室	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・新型コロナウイルス感染症の感染対策を留意しながら住民が参加できるイベントの開催の周知や協力を行います。 	新型コロナウイルス感染症の影響により食に関するイベントは中止になることが多かったものの、感染症対策をしながら子ども食堂、収穫・調理体験等が行われました。特に国津地域では、鮎の塩焼きやこんにやくづくり、地元食材を使って料理の提供等も行われました。
	文化生涯学習室	放課後子ども教室において調理体験事業を行います。	郷土料理や伝統料理など地域の食文化を学ぶ調理体験等は新型コロナウイルス感染症の影響により、未実施となりました。
	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ぶきっかけをつくります。	ふるさと学習「なばり学」の学習をはじめ、給食で地元の食材や郷土料理が出された時には、給食時に紹介を行い、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。	地域活力創生室の協力のもと「#名張感動」投稿キャンペーン2022 お楽しみ企画として「家族で楽しむ共食（トモシヨク）」の投稿を募集しました。Instagramで23件の投稿がありました。

施策の取組内容	担当室	令和4年度事業計画	令和4年度実施報告
<p>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。</p>	<p>人権・男女共同参画推進室</p>	<p>隠街道市に併せ、市人権センターが人権啓発まちづくりリーダー養成事業として、市多文化共生センターと共に「国際理解～多文化共生の意識高揚を図る 世界の食を楽しもう：国際屋台村」を出店し、市内に在住する外国人の方々の母国料理を紹介しつつ、食文化を通じた国際理解を進めます。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法の改正（令和3年6月1日～）に伴い、食品衛生責任者の設置や調理・出店場所の条件が厳しくなったため、隠街道市の出店を見送りました。 ・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！」で外国人住民数の上位6か国の料理と食文化を紹介しました。
	<p>商工経済室</p>	<p>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。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・国津地区の農業者らが名張の冬の伝統野菜「タネ菜」を栽培し、消費復活に取り組んでいます。直売所をはじめ12月には市役所ロビーで売り出し、生育状況をみながら随時販売を行っていきます。 ・物産振興会が中心となり、市内事業者と協働して、地元の食材（いちご）を使った飲食メニューを作り「ぐるっと名張～春の好い～ちゅっ♡編」を実施しました。

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4年度事業計画	令和4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」を昨年度より作付面積を拡大して開催し、農家と都市住民の交流を図りました。(25家族99人参加) 5月29日 苗植付 7月31日 除草作業 10月2日 収穫
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に設置している市民農園を貸し出しました。 ・名張市障害者アグリ雇用推進協議会に委託し、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。	国津の杜あららぎ工房において、地元木材を使った巣箱やイス作りの体験教室を開催するなど、農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」、地元の文化に触れ親しみ植林を体験する「無形民俗文化財保全事業」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、社会見学や校外学習でぶどう狩りに訪れ、生産者の思いに触れることができました。 ・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ぶことができました。

(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4年度事業計画	令和4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	名張の農産物を各種媒体を活用し、周知します。	名張市の新たな特産品としての確立を目指し育成中の「タネ菜」について、生産者の市役所ロビーでの直接販売や、市広報で名張の伝統野菜として紹介すること等により周知を図りました。
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の設置によりPRしました。また、令和5年度に取り組み予定の有機農業産地づくり推進事業と連携したマルシェ等の開催について検討しました。
	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」を開催し、生産者と消費者との交流の機会を図りました。(13回)
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	事業所魅力再発見事業を通じ、食育を意識した消費者交流の有益性を事業者に啓発します。	とれたて名張交流館において、市内小学生が考案したレシピ(名張の豚汁等)を紹介しました。
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。	国の中山間地域所得確保推進事業の取組において、令和3年度に新たな名張の特産品候補として浮上したタネ菜、山椒、ジュニパーベリーについて引き続き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	名張商工会議所が進めている「名張ブランド」確立を支援することによって、地元産品の広報活動を推進します。	地元産品を広くPRするため、10月1日、2日の両日、ホッケーのマスターズ日本代表が市内ホッケー場で強化合宿を行った際、市内の物産の一部をお土産品リストとしてまとめ、選手等の皆さんに案内しました。

(3) 地産地消の取組

施策の取組内容	担当室	令和4年度事業計画	令和4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	<ul style="list-style-type: none"> ・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、次年度以降実態把握及び検討を進めました。
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の増加と売上増を図ります。	とれたて名張交流館では、構成団体の協力による新米フェアなどのイベント開催や、FMなばりなどでの情報発信を行いました。
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。	<ul style="list-style-type: none"> ・国の食料産業・6次産業化交付金を活用した、観光果樹園等の運営の拠点となる農家カフェの施設整備を支援しました。 ・国の中山間地域所得確保事業を活用し、受託事業者と共に名張の新たな特産品開発や農産物の高付加価値化を図る取組を進めました。
	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。	引き続き、商談会や販売機会の情報について、事業者・団体へ情報共有を図りました。

施策の取組内容	担当室	令和4年度事業計画	令和4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"> ・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、通常給食でも地場産物の活用を意識して献立作成及び発注を行いました。 ・「バリっ子給食」を28回、「みえ地物一番給食の日」を22回、さらに寄贈いただいた「伊賀牛肉」を使った「牛汁」献立を実施し、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。
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。	「タネ菜」の市役所ロビー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。
	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。	新鮮な地元野菜やイベント情報などをInstagramを通じて発信し、売上増・消費増を図りました。

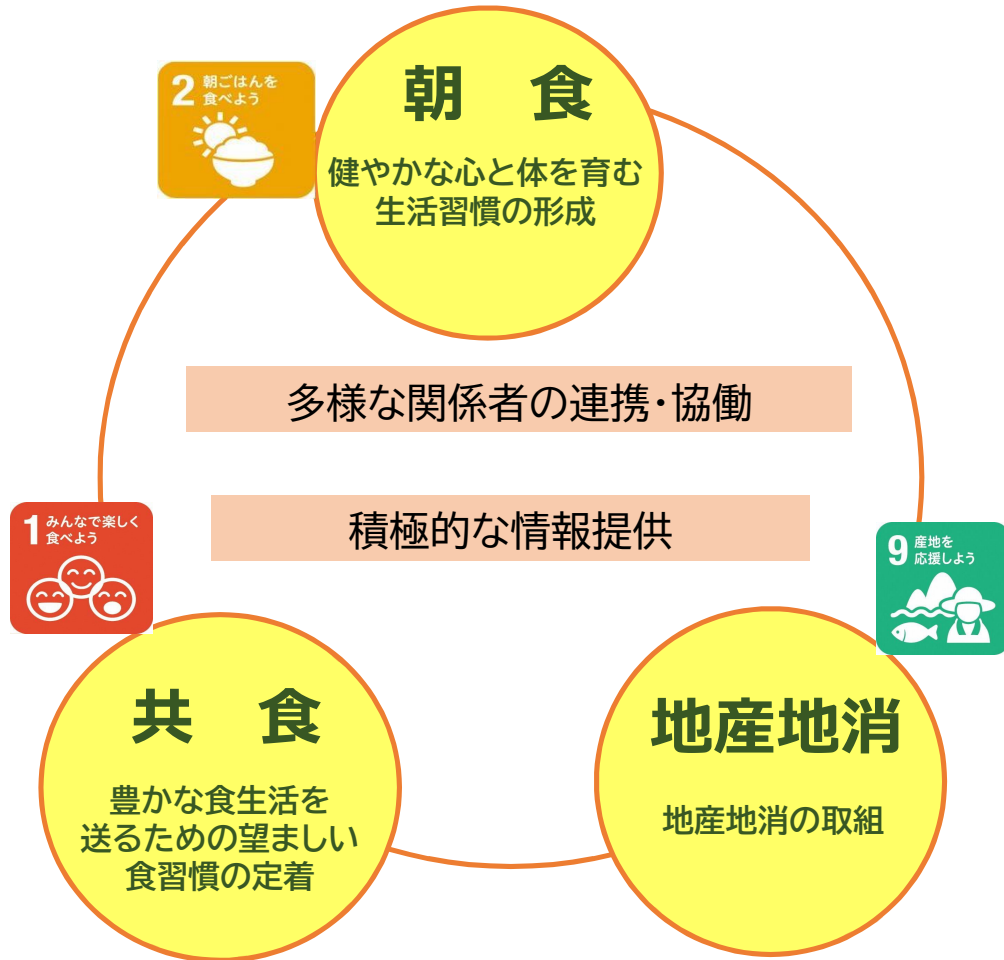
(4) 観光交流の促進や農山村の活性化に関する取組

施策の取組内容	担当室	令和4年度事業計画	令和4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みます。	観光交流室	東奈良名張ツーリズム・マーケティングの取組において、「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。	<ul style="list-style-type: none"> ・東奈良名張ツーリズム・マーケティングの取組において、11月に外国人誘客に向け広域周遊ツアーを実施し、海外の旅行会社6社に対し「伊賀牛」のセールスとモニタリングを実施しました。 ・名張市の取組において、12月にUNWTOガストロノミーツーリズム世界フォーラムに出展し、名張の日本酒のプロモーションを行いました。
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。	<ul style="list-style-type: none"> 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、里山等の整備や保全活動の取組を支援しました。 中山間地域等直接支払交付金（12組織） 多面的機能支払交付金（23組織） 森林・山村多面的機能発揮対策交付金（2組織）

(5) 食品ロス削減の取組

施策の取組内容	担当室	令和4年度事業計画	令和4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	昨年度作成した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。	市内事業所主催の「ぱ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に掲載するなど、イベントや環境学習などを通じて食品ロス削減の推進・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3回、場所：教育センター) 9月17日 ラップの芯で万華鏡、ペン立てづくり (児童13人、保護者11人参加) 11月26日 水引で壁飾りをつくろう (児童14人、保護者13人参加) 1月28日 牛乳パックでティッシュケースづくり (児童4人、保護者3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！二十面相出没店」の登録拡大に取り組みます。	コロナ禍のため「完食！二十面相出没店」登録拡大の取組を十分に実施できませんでした。

名張市ばりばり食育推進計画食でもっと「まちじゅう元気!!」



令和4年度取組状況

- ・朝食啓発リーフレットを作成し、地域の広場やなばり子育てLINEを通して情報提供を実施しました。
 - ・なばり子育てLINEで毎月19日（食育の日）に、朝食リーフレットや、献立、食中毒予防等、食に関する情報提供を実施しました。
 - ・みえの地物が一番！朝食メニューコンクールの応募作品（市内6校282名）の中から、名張産の食材を使用したレシピを「とれたて名張交流館」において配布したり、なばり子育てLINEで紹介しました。
 - ・保育所（園）では「ほけんだより」で朝ごはんの大切さを保護者に啓発しました。また、三重県が作成した生活習慣チェックシートを活用し、家庭と保育所（園）のやり取りに活用しました。
 - ・「#名張感動」投稿キャンペーン2022お楽しみ企画として「家族で楽しむ共食（トモシヨク）」の投稿を募集した。期間中に23件の投稿がありました。
 - ・名張市の新たな特産品として育成中の「タネ菜」を名張市役所のロビーで直接販売を行いました。おすすめレシピと一緒に、名張の伝統野菜であることをPRしました。
 - ・名張高校と連携して実施した、学生対象の朝食アンケートの結果を基に、朝食の大切さを伝える朝食啓発動画を作成し、この動画を名張市公式YouTubeに配信しました。
- また、学生に「タネ菜」を使ったレシピの作成を依頼し、レシピをInstagramで紹介しました。

朝食啓発リーフレットを作成



モリモリ食べて
元気モリモリ!

朝ごはんは元気の源 みなもと

朝ごはんが大事な3つの理由

エネルギー補給!

ブドウ糖は、脳のエネルギー源。でも体の中に蓄えておくことができないので、朝ごはんを食べないとブドウ糖が不足し集中力がなくなります

健康第一!

朝ごはんを食べないと、1回の食事量が増え、肥満や生活習慣病につながることもあります

学力アップに!

毎日、朝ごはんを食べている子どもほど、学力調査の得点が高い傾向にあります

小学生が考えた! / 栄養バランスのととのった朝ごはん



つっぴのちひろと野村 瑞貴さんのレシピ

忙しい朝でも大丈夫
簡単レシピをご紹介!

<メニュー>
わかめとしらすのあじり
麻汁
だしませ卵
サラダ



家族と一緒に / ごはんを食べてますか?

一緒にごはんを食べる共食(トモシヨク)で、健康で規則正しい食生活へ

- できることから少しずつ…
- 少し早起きして、家族で朝食を
 - 少し早く帰って、家族で夕食を
 - 家族で料理し、一緒に食事を

問合せ先 名張市役所 健康・子育て支援室 ☎ 63-6970

なほい子育てLINEで配信



毎年6月は

「食育月間」

毎月19日は「食育の日」

○朝ごはん、食べていますか？

朝、時間が無いからと朝ごはんを抜いていませんか？
午前中、からだは動いても頭はボンヤリ、ということになりがちです。朝ごはんを食べて、脳とからだをしっかりと目覚めさせ、元気に一日をスタートさせましょう！

○まずは簡単な朝ごはんからトライ！！

STEP①



ヨーグルト・りんご

STEP②



おにぎり・具たくさん味噌汁

STEP③



ごはん・納豆・具たくさん味噌汁・
ほうれん草のお浸し

増えたおうち時間を上手に使って
栄養バランスにも気を付けた朝ごはんをとりましょう！！

なほい子育てLINEで配信

食育講座Ⅱ

大人向け料理教室

彩り野菜でワンランクアップ

MENU

- ・黒酢酢豚
- ・DELI サラダ
- ・中華コーンスープ
- ・ごまプリン

野菜をおいしく調理し、簡単にバランスのとれた食事作りを体験しませんか？

11月1日(火)
10:00~12:00

名張近鉄ガス2階 料理教室にて
※駐車場は近鉄ガス隣の「近鉄桔梗が丘有料駐車場」(1時間100円)をご利用ください

◆ 10/5(水)~10/22(土)までに電話または窓口にお申込ください ◆
こども支援センターかがやき ☎67-0250

対象：子育て中の保護者 参加費：1500円
定員：9名(先着順) 託児：4名

※エプロン、ふきん、三角巾、筆記用具をお持ちください

親子で作ろう!



毎月19日は食育の日

【材料】(12個分)

餃子の皮	12枚
さつまいも	100g
(砂糖	20g)
揚げ油	適量
(塩	お好みで)

【作り方】

- ①さつまいもは皮をむき一口サイズにカットする。
- ②お鍋に①のさつまいもを入れて、さつまいもが浸かるくらいの水を入れる。
- ③②に砂糖(お好みで)入れて中火でコトコト煮る。
- ④③のさつまいもがペースト状になるくらいまで煮つめる。
- ⑤餃子の皮に④のさつまいもペーストを入れてつつみ
- ⑥お好みで塩をパラパラとふるい、お召し上がりください♪



朝食メニューコンクールから 名張産の食材を使用したレシピを 「とれたて名張交流館」で配布

名張の豚汁

材料（2人分）

豚肉……………25g
大根……………50g
人参……………15g
たまねぎ……15g

ごぼう………… 15g
こんにゃく…… 10g
ごま油… 小さじ1/2
だし汁…………300ml
みそ……………小さじ2

作り方

- ① 豚肉を一口大に切る。
- ② 大根をちょう切り、人参を半月切り、たまねぎを薄切り、ごぼうをささがき、こんにゃくを細切りにする。
- ③ ごま油で①を炒め、②を加えてさらに炒める。
だしを加えて煮る。野菜がやわらかくなったらみそを溶かし入れる。

毎日野菜をプラス1皿



朝ごはんを食べよう



ホットドッグ

材料（1人分）

ロールパン……2個
ウインナー……2本
キャベツ…… 40g
油…… 小さじ1/2

★カレー粉…… ひとつまみ
★塩・こしょう……少々
★砂糖…… ひとつまみ
★マヨネーズ…… 小さじ1
ケチャップ……適量

作り方

- ① キャベツをせん切りにする。
- ② ①を油で炒め、★で味をつける。
- ③ ウインナーとパンをオーブントースターで焼く。
- ④ パンに②と③をはさむ。お好みでケチャップをかける。

毎日野菜をプラス1皿



朝ごはんを食べよう



ピーマンとにんじんの ごまあえ

材料（2人分）

ピーマン……………2個
人参…………… 1/3本
★めんつゆ（2倍濃縮）… 小さじ2
★すりごま……………小さじ1

作り方

- ① ピーマンと人参を細めのせん切りにする。
- ② 耐熱容器に①を入れ、ラップをして電子レンジ（500W）で2分加熱する。
- ③ ②が冷めたら水気を絞り、★で和える。

毎日野菜をプラス1皿



朝ごはんを食べよう



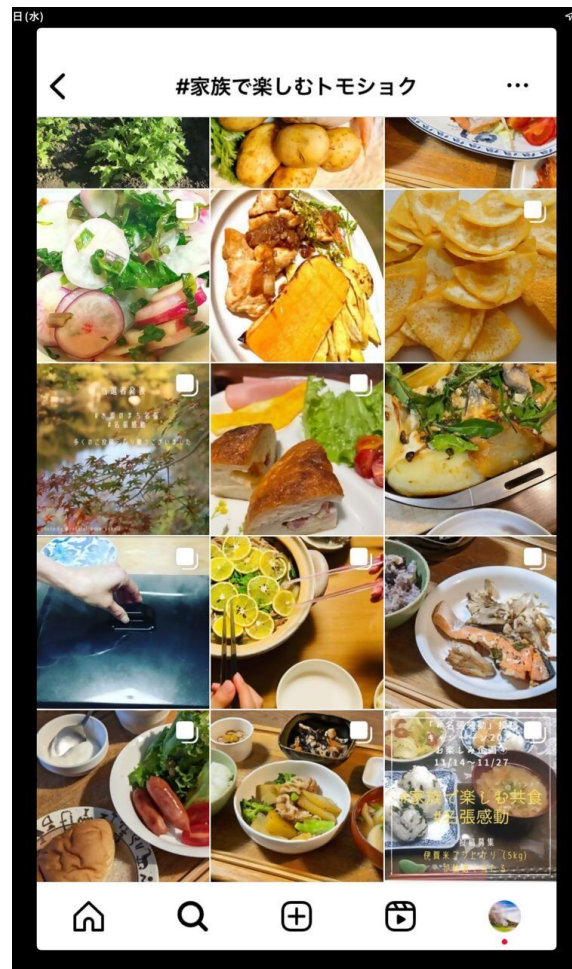
「#名張感動」投稿キャンペーン 家族で楽しむ共食

「#名張感動」投稿
 キャンペーン2022
 お楽しみ企画④
 11/14~11/27

家族で楽しむ共食
 #名張感動

投稿募集
 伊賀米ゴシヒカリ(5kg)
 が使われた料理





投稿数 23件



伊賀米コシヒカリ 5kg 3名



いいね!: mayumina_117、他2人

hanako_0702 ♡

みんなで一緒にご飯を食べる時、「新しい生活様式」を取り入れるようにして、先にお料理を小分けにしてるんだって。

♡

おいしく楽しく♡♡

#kuroshiba

#shiba

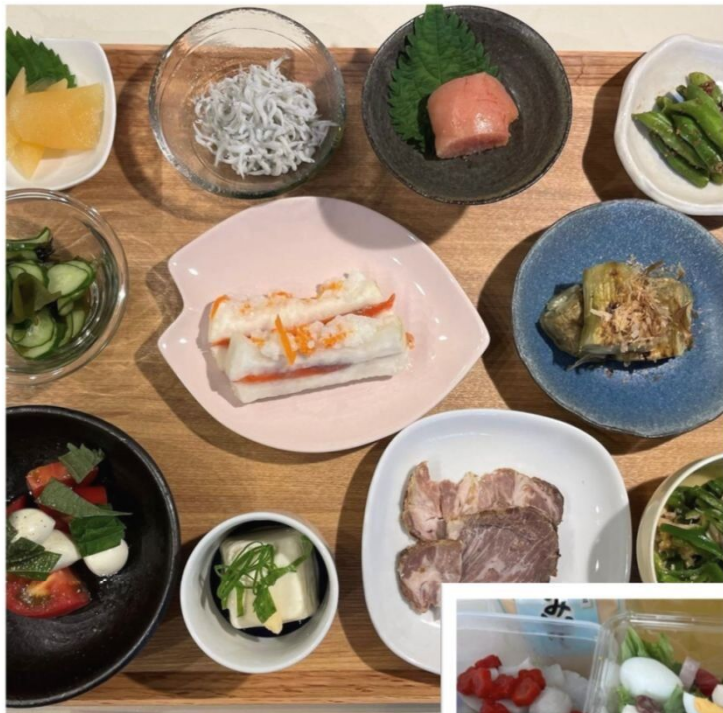
#dog

#柴犬

#shibainu

#名張感動

#家族で楽しむトモシヨク



隠（なばり） やさい「タネ菜」



名張の伝統野菜「タネ菜」はアブラナ科で奈良の「大和まな」と共通の祖先をもつ葉物野菜です。



タネ菜の調理例



- ちくわ巻き、寒天寄せ
- ゆず味噌和え、白和え、チーズかけ、
- すまし汁
- たね菜ときのこのスパゲティ、
- ミネストローネ、スムージー 等

名張市食生活改善推進協議会提供

タネ菜の調理例

- 無限たね菜、からし和え
- たね菜とツナの炒め物、
- しらすのアヒージョとたね菜のパスタ
- たね菜と豚しゃぶ、
- たね菜と油揚げの煮物、
- たね菜と里いものあっさり煮 等

名張市ボランティア楽食会提供

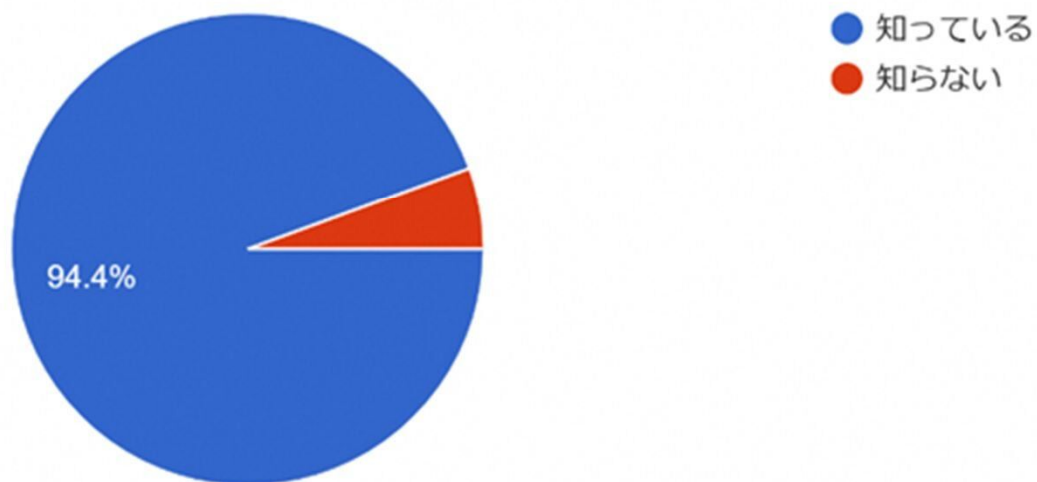


名張高等学校 朝食アンケート結果

- ・回答者数：340 名
- ・期間：9/12～9/20
- ・対象学年：1 学年～3 学年（教職員を含みません。）

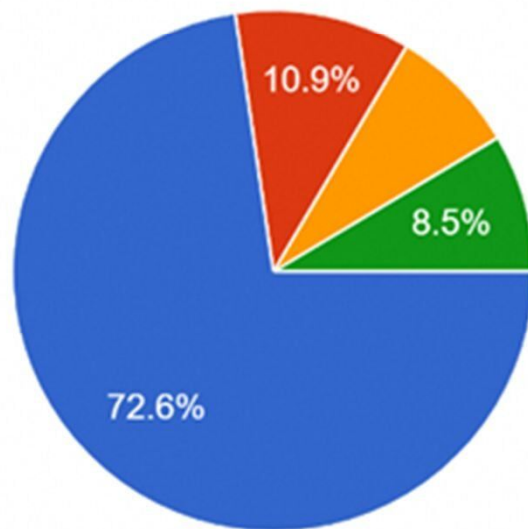
Q1. 朝食をなぜ食べた方がいいか知っていますか？

340 件の回答



Q2. あなたの朝食を食べる頻度を教えてください。

340 件の回答



- ほとんど毎日
- 週に4～5日
- 週に2～3日
- ほとんど食べない



名張高校
タネ菜のメニュー



タネ菜と卵のスープ



タネ菜のグラタン



お浸し



名張高校
タネ菜のメニュー



タネ菜のパスタ



タネ菜の玉子焼き



フィッシュバーガーの
タネ菜炒め



タネ菜の玉子焼き



名張高校
タネ菜のメニュー



タネ菜と竹輪の
ポンマヨごま和え



炒め煮びたし



タネ菜鍋



キムチ鍋



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
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、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。
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"> ・母子健康手帳発行教室において栄養指導を行います。 ・妊産婦へ健診の結果を基に栄養指導を行います。
「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・多職種の関係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。
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5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「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。
	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。
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。
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5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"> ・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。 ・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。
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"> ・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。 ・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。
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しての個別相談体制を充実させます。	教育総務室	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。
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。
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"> ・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。 ・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。

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画
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。
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。

(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
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"> ・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。 ・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。
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"> ・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。 ・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。
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。
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"> ・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。 ・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。

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
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。
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を養成する「栄養教室」を開講します。
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5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。
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。
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	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。

(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
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。	地域経営室	・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。
	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。
	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。
	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。

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
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"> ・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。
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。

(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
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	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。
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。
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	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。

(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
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。
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	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。
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	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。
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。
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。

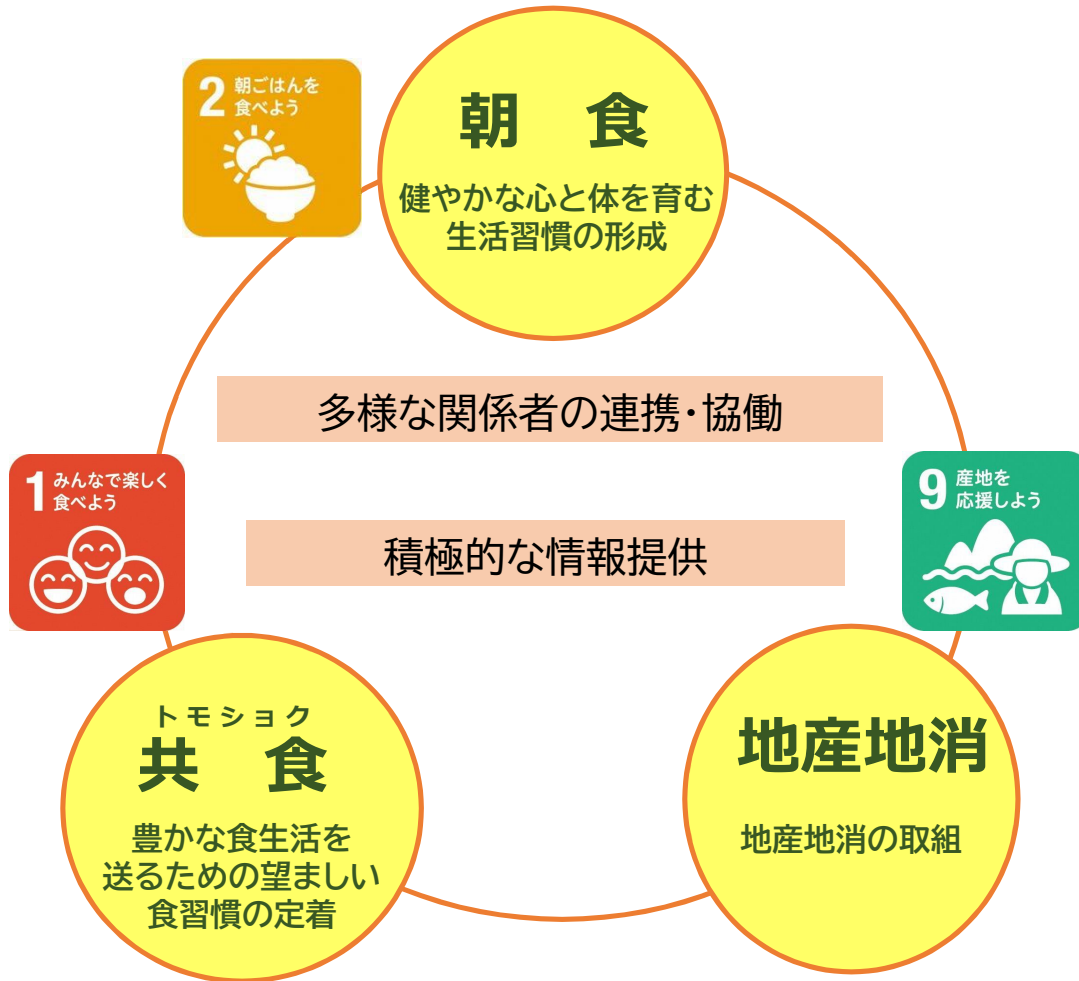
(4) 観光交流の促進や農山村の活性化に関する取組

施策の取組内容	担当室	令和5年度事業計画
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めます。	観光交流室	<ul style="list-style-type: none"> ・「食」をテーマにした観光商品やツアーの企画に取り組めます。 ・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 ・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。
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。

(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
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。
	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。
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。

名張市ばりばり食育推進計画食でもっと「まちじゅう元気!!」



令和5年度事業計画

- ・本気で「朝食」
- ・「朝食」をみんなに伝えたい
- ・クッキングコンテストで「共食」
トモシヨク
- ・給食で「共食」
トモシヨク
- ・観光で「地産地消」