

第3期食育推進計画の取組状況

- ・第3期奈良県食育推進計画の概要 [p1]
- ・都道府県別野菜摂取量、都道府県別食塩摂取量（男性・女性） [p4]
- ・奈良県の食育推進体制、市町村食育推進計画策定状況 [p8]
- ・基本方針1 健康づくりを推進するための食育 [p11]
 - 県健康推進課 スーパーマーケット等の中食の減塩・野菜増量化
- ・基本方針2 次世代の健全な食習慣形成のための食育 [p22]
 - 県保健体育課 社会的課題に対応するための学校給食の活用事業
- ・基本方針3 奈良県の食の魅力向上のための食育 [p33]
 - 県マーケティング課 学校給食で新鮮な県産食材を活用した「美味しい食事」を提供する仕組みの構築、地域における食育活動の支援
- ・基本方針4 食を支える食環境づくり [p43]
- ・奈良県食育推進会議委員所属団体の食育推進活動状況等 [p49]

第3期奈良県食育推進計画の概要

第3期計画の主な見直し点

- 県民の目指す姿(目標)を明らかにし、目標達成のための基本方針を設定。
- 基本方針に基づく施策毎に評価指標を設定。毎年、進捗を評価。
- 食育推進は、健康、教育、農業、食の安全・安心、担い手の育成など、取り組む分野が多岐にわたることから、関係部局の役割を明確にし、連携することにより重層的かつ効果的に食育を推進。

基本理念

「食」を通して健全な心身を培い、豊かな人間性を育む

すべての県民が、生涯にわたり様々な経験を通じて「食」に関心を持ち、「食」の安全や栄養、食文化などの「食」に関する知識を身につけ、健全な心身を培うための「食」を選択する力を養うとともに、「食」に対する感謝の気持ちや「食」を大切にすることを基本理念とする。

〔参考〕この基本理念は、「第1期奈良県食育推進計画」において奈良県がめざす食育として掲げたものであり、本計画においてその理念を継承

目指す姿

- 県民が健康的な食習慣を習得し、実践できる
- 子どもが「食」と「健康」に関心を持ち、健康的な食生活を実践できる
- 県民が県産農産物に関心を持ち、消費拡大が進む
- 県民が「食」や「食の安全」に関する知識と理解を深め、自らの食生活を適切に判断、選択できる

計画の位置づけ

- 【根拠】 食育基本法第17条第1項に規定する都道府県食育推進計画
- 【計画期間】 平成30年度～平成34年度(5年間)
- 【趣旨】 本県の食育を関係部局、関係機関・団体、県民と連携・協働しながら総合的かつ計画的に一層の推進を図るため、本計画を策定する

計画の推進体制

- 食育を推進するためには、県民や多様な主体が食育の意義や必要性について正しい理解を深めるとともに、主体的に連携・協働しながら推進することが重要であることから、県は、果たすべき役割を明確にする。
 - 関係機関・団体との連携・協働により、県民・関係者の参画を促し、県域で食育を推進する。
- 《評価の進捗管理》
主要な施策に対して、定量的な目標値を設定し、毎年進捗を評価しPDCAサイクルに基づき施策の見直しを行う。

施策推進にあたっての基本方針

食育は、健康・教育・農業・食の安心安全・担い手の育成・食文化など取り組む分野が広く、関係部局、関係機関・団体も多岐にわたることから、第3期奈良県食育推進計画では、今後5年間における食育推進に関する施策の基本方針を示し、担当部局や多様な主体と連携することにより重層的かつ効果的に推進する。

1. 健康づくりを推進するための食育

生活習慣病予防、健康増進の視点から、一人ひとりが必要な知識や技術を習得し、健全な食生活を実践できるよう、目的と対象を定めた食育を推進する。

2. 次世代の健全な食習慣形成のための食育

全ての子どもが健全な食に関する知識や実践力を身につけられるよう、家庭・地域・学校と連携し、発達段階に応じた食育を充実する。

3. 奈良県の食の魅力向上のための食育

食は、楽しみや文化的・精神的な豊かさを与えてくれるものであることから、県産物や郷土料理など魅力的な食を広く発信し、次世代に継承する食育を推進する。

4. 食育を支える食環境づくり

食に関する正しい情報を的確に得られる環境、健康的な食が身近に入手できる環境を整備するとともに、身近な地域で県民の食育を支援する人材の確保・育成等に取り組む。

基本方針1. 健康づくりを推進するための食育

【主な取組】

- (1) 減塩対策の充実
 - ・親子減塩教室の開催支援
- (2) 野菜摂取量の増加に向けた取組の充実
 - ・「まほろば元気100菜プロジェクト」の推進
- (3) バランスの良い食生活の実践支援
 - ・職域等における出前講座の開催
- (4) 生活習慣病の発症・重症化予防のための食生活改善支援
 - ・糖尿病性腎症重症化予防プログラムを活用した保健指導の充実
 - ・「減塩紙芝居」等減塩ツールを活用した特定保健指導の支援
- (5) 高齢者の低栄養予防の充実
 - ・市町村、ボランティア等との連携を強化し、低栄養予防を実践
- (6) 妊産婦・乳幼児の栄養指導の充実
 - ・健診時を活用した離乳食や幼児期の食生活と適塩等に関する啓発

主な指標	現状値	目標値 H34(2022)
減塩を目的とした事業実施市町村数	34市町村	39市町村
野菜摂取を目的とした事業実施市町村数	29市町村	39市町村
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている割合	47.6%	70%以上
肥満者(BMI25以上)の割合 (男性20～60歳代/女性40～60歳代)	男性 30.1% 女性 18.2%	男性 26.0% 女性 14.0%
5歳児の肥満傾向児の割合	男児 2.09% 女児 1.04%	減少

基本方針2. 次世代の健全な食習慣形成のための食育

【主な取組】

- (1) 保育所(園)・幼稚園等における「食」に関する体験の推進
 - ・農作物を育て、調理して食べるなど体験活動や伝統食を通じた取組の支援
- (2) 小・中・高等学校における食育の指導・体制の充実
 - ・「食育月間」や「食育の日」などを活用した食育の推進
 - ・学校給食を教材とした、望ましい食事のあり方や食習慣を身につけるため、給食時間における食に関する指導の充実
 - ・小中学校で実施している食育の内容を把握し、先進的・効果的な取組について研修会等での情報共有、教職員の資質向上
- (3) 学校給食を活かした食育の推進
 - ・地場産物活用に向け、関係機関と連携し県内での取組地域の拡大
 - ・学校給食1食あたりの野菜使用量増加に向けた働きかけ
 - ・栄養教諭・学校栄養職員等と連携し、地場産物・郷土料理を取り入れた学校給食の充実

主な指標	現状値	目標値 H34(2022)
食を通じた保護者への支援ができていると回答する保育所等の割合	67.0%	増加
学校給食において地場産物及び県内製造品を活用している割合	19.0%	増加
学校給食1食あたりの野菜使用量	小97g 中118g	増加
朝食を毎日食べていないと回答する児童・生徒の割合	小5男子 0.9% 小5女子 0.6% 中2男子 1.7% 中2女子 1.4%	減少

基本方針3. 奈良県の食の魅力向上のための食育

【主な取組】

- (1) 県産農産物のブランド力の向上
 - ・県産農産物の新鮮さや安全性を広くPRし、大和肉鶏や大和牛などの畜産ブランドの流通推進を支援
 - ・県産農産物を生産する農業者の情報発信
 - ・GAP(農業生産工程管理)の推進
- (2) 販売プロモーションの強化
 - ・メディアやイベント等で、県産農産物や農産加工品等の食の魅力発信
 - ・「大和野菜」「奈良の柿」など、県産農産物の首都圏への流通支援と販売促進
 - ・大和畜産ブランドの認証及びPR・販路拡大への支援
- (3) 地産地消の推進
 - ・「おいしい奈良産協力店」の登録促進・情報発信
 - ・飲食店と生産者のマッチングの取組推進
 - ・「地の味・土の香(朝市・直売所)」についてポータルサイトで紹介
- (4) 食文化の継承
 - ・県ホームページ等で大和の伝統野菜等の紹介及びレシピの情報提供
 - ・栄養教諭・学校栄養職員等と連携し、地場産物・郷土料理を取り入れた学校給食献立の充実

主な指標	現状値	目標値 H34(2022)
協定直売所「地の味 土の香」の売上額	57.0億円	60億円
GAP認証農場数	15農場	45農場
学校給食において地場産物及び県内製造品を活用している割合(再掲)	19.0%	増加

基本方針4. 食育を支える食環境づくり

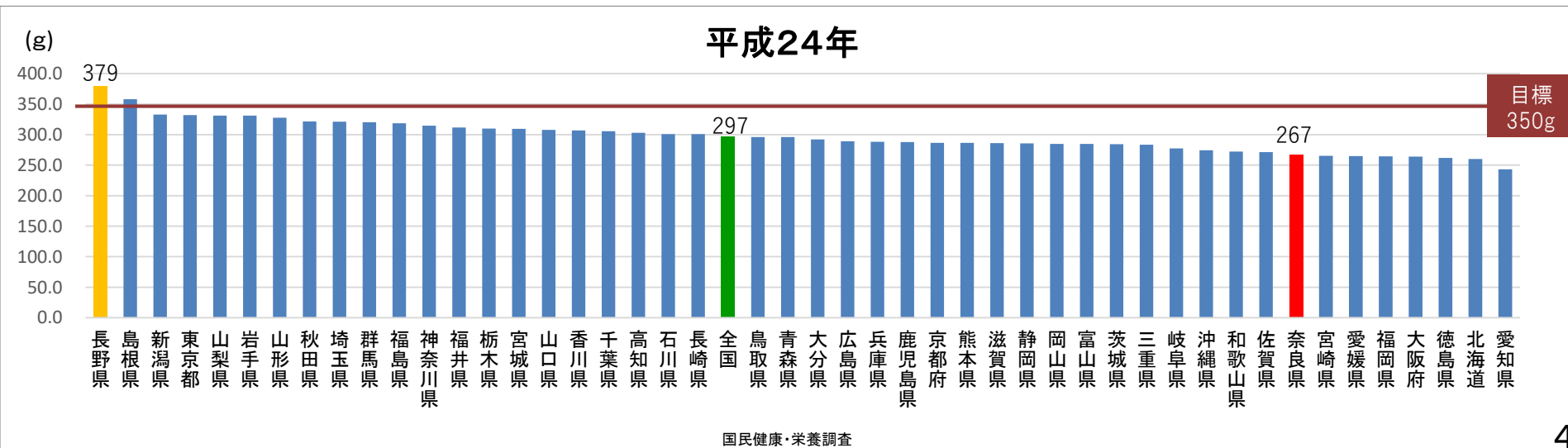
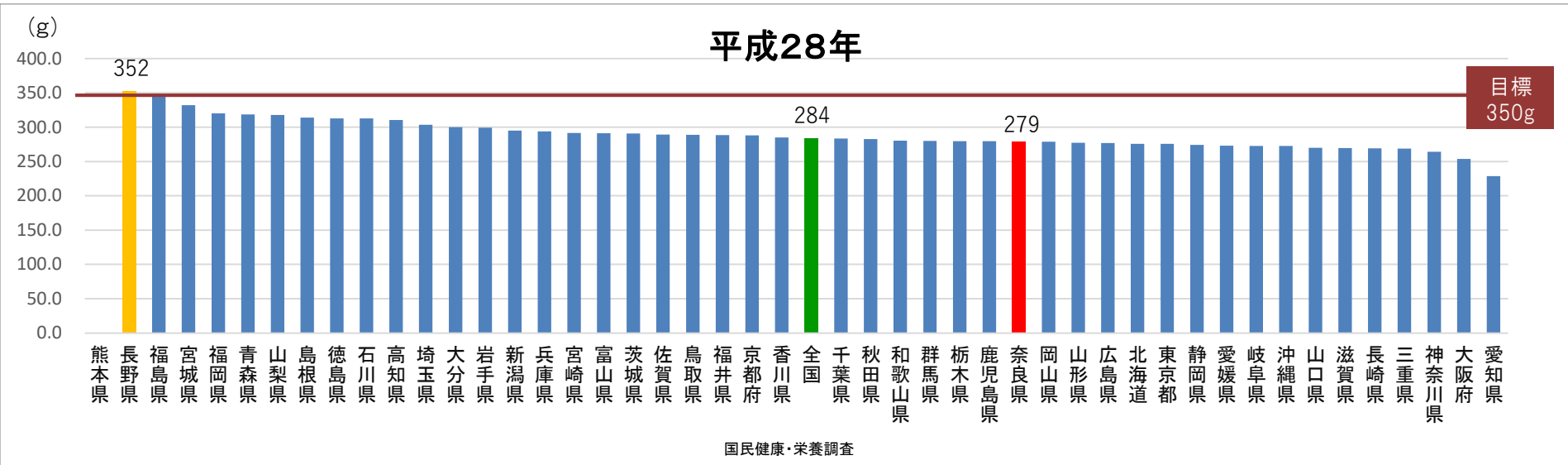
【主な取組】

- (1) 食に関するリスクコミュニケーションの推進
 - ・奈良県食品安全・安心懇話会を開催し、食品の安全・安心確保に係る施策とその推進に係る意見交換の実施
 - ・食品の安全性に関する知識の普及や消費者教育の推進
- (2) 食品衛生監視指導計画に基づく監視指導
- (3) 奈良県HACCP自主衛生管理認証制度(ならハサップ)の推進
- (4) 食(食育)の担い手の育成と活動支援
 - ・食生活改善推進員の育成、資質向上研修会の開催
 - ・なら食と農の魅力創造国際大学校(NAFIC)での食と農の担い手の育成
- (5) 県と市町村の連携による食育の推進
 - ・市町村の食育推進計画の策定支援
- (6) 多様な主体による食育推進の連携強化
 - ・奈良県食育推進会議や食育ネットワーク会議(保健所主催)における情報共有及び連携協働の取組推進
 - ・企業、ボランティア、関係団体と連携・協働した食に関する普及啓発

主な指標	現状値	目標値 H34(2022)
食品衛生監視指導計画に基づくのべ監視施設数	13,373施設	12,000施設
ならハサップ認証施設数	5施設	25施設
食育ボランティア数	3,428人	増加
食育推進計画策定市町村数	32市町村	39市町村

都道府県別野菜摂取量（男性）

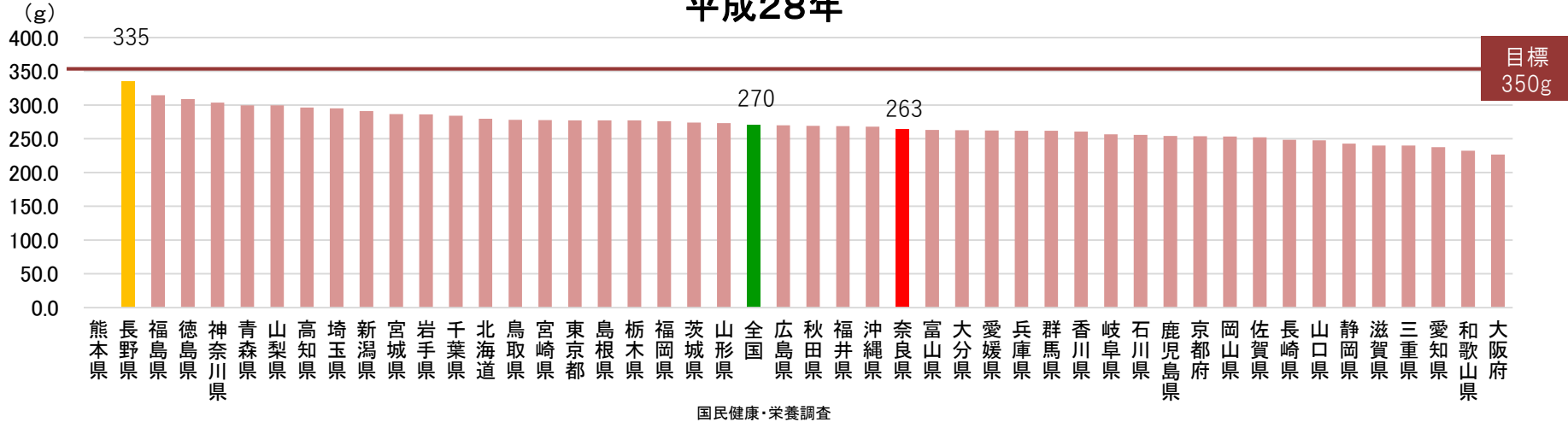
平成28年の男性の野菜摂取量は、平成24年と比較して、量にして12g増加し、全国順位は40位から30位に上昇しました。



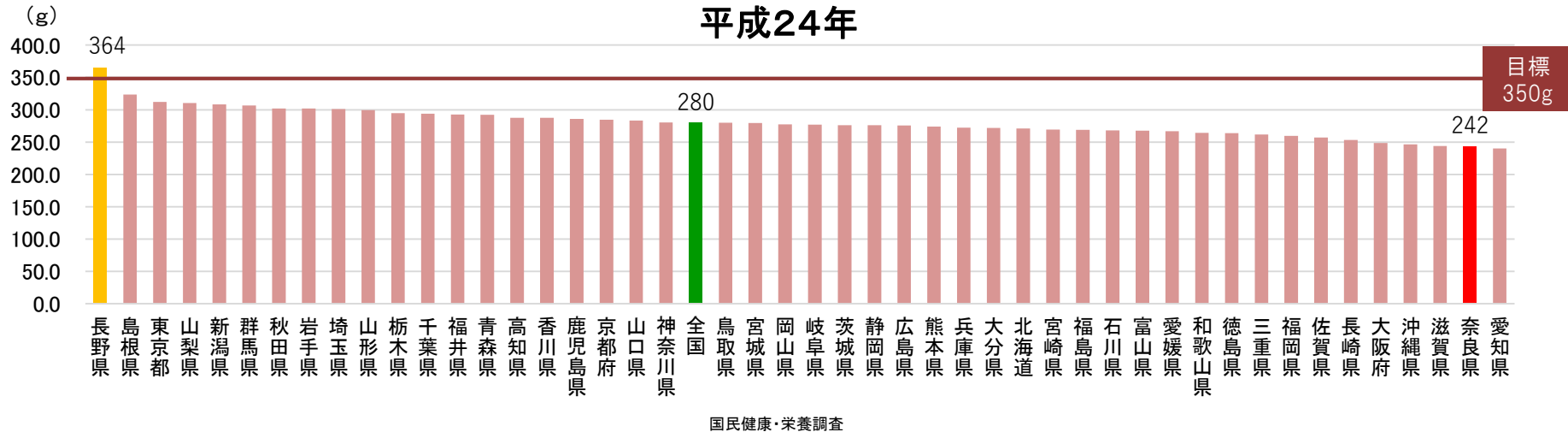
都道府県別野菜摂取量（女性）

平成28年の女性の野菜摂取量は、平成24年と比較して、量にして21g増加し、全国順位は46位から26位に上昇しました。

平成28年

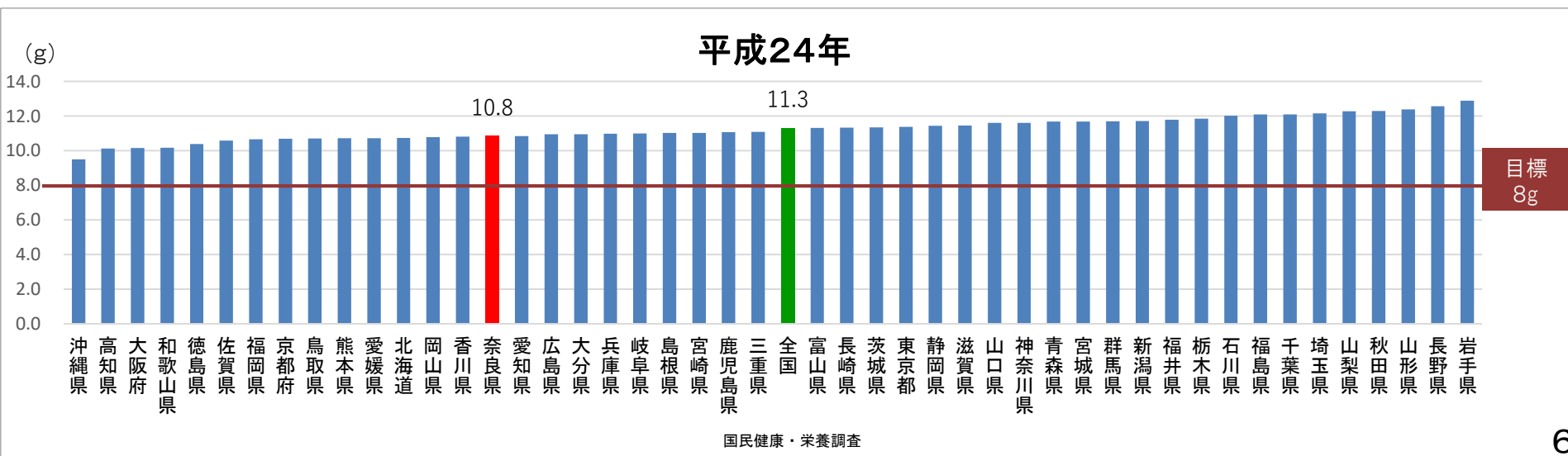
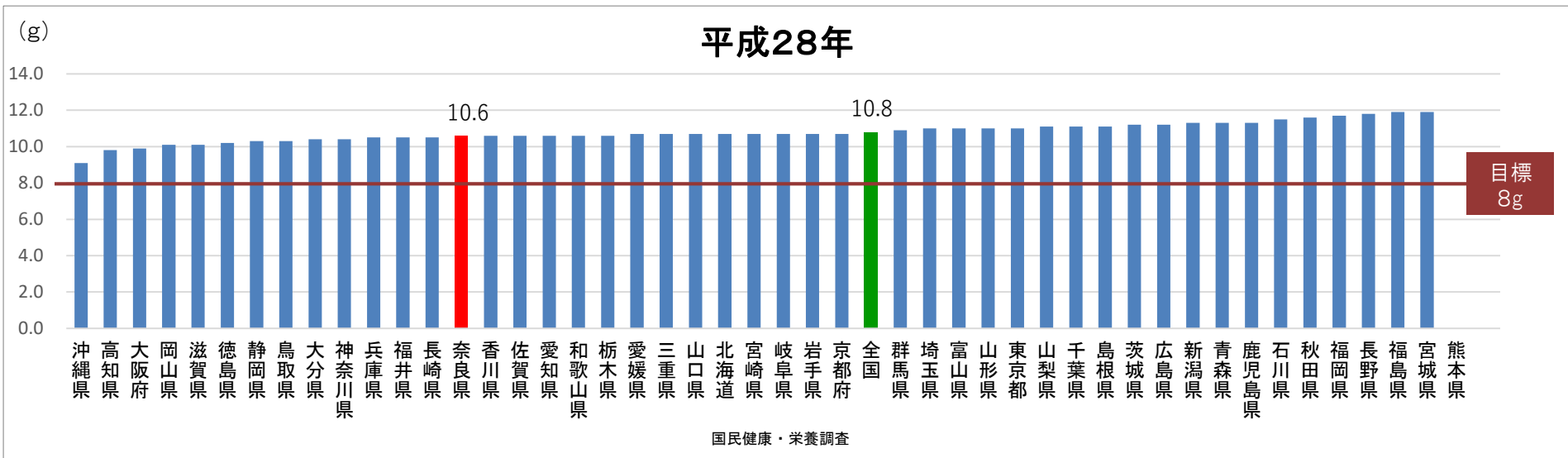


平成24年



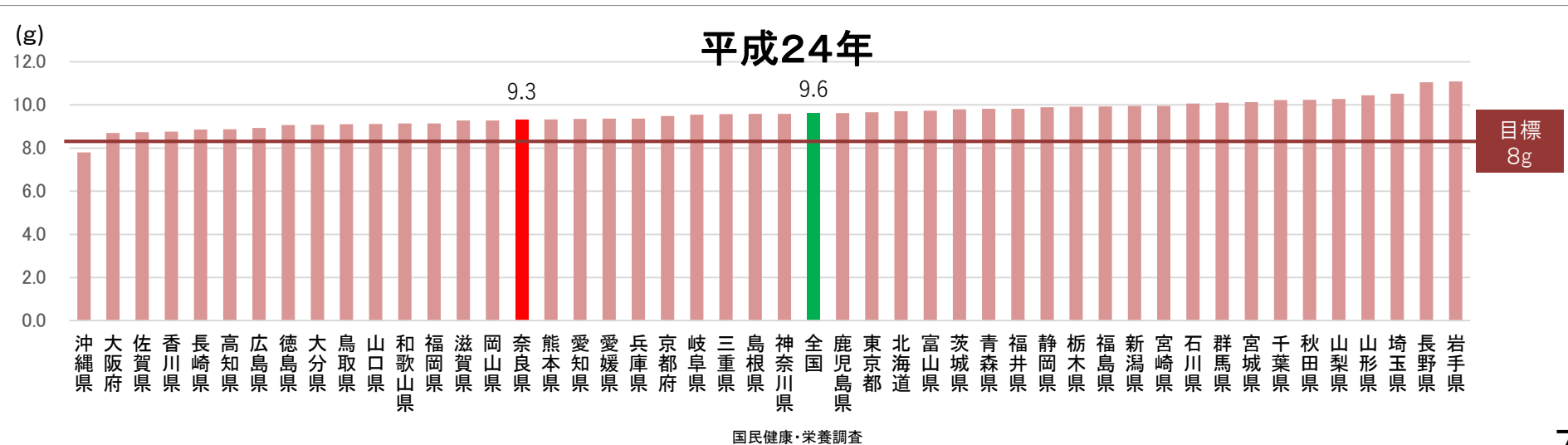
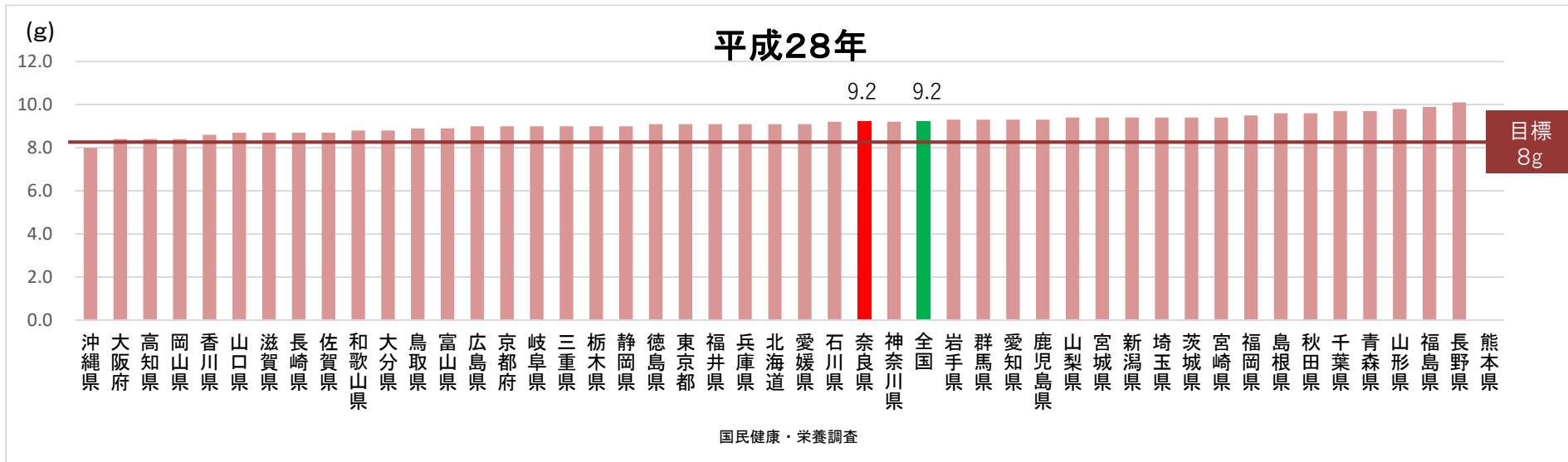
都道府県別食塩摂取量（男性）

平成28年の男性の食塩摂取量は、平成24年と比較して、量にして0.2g減少し、全国順位は15位から14位に上昇しました。



都道府県別食塩摂取量（女性）

平成28年の女性の食塩摂取量は、平成24年と比較して、量にして0.1g減少し、全国順位は16位から27位に下降しました。



奈良県の食育推進体制



市町村食育推進計画策定状況

策定年度	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29
策定市町村数	4	6	8	11	13	18	24	26	29	32	35
策定割合(%)	10.3	15.4	20.5	28.2	33.3	46.2	61.5	66.7	74.4	82.1	89.7

【未策定市町村の策定見込み時期】

策定見込み時期	市町村名
平成31年3月	河合町、下市町、天川村
平成32年3月	川上村

○平成30年度中に策定（予定）市町村数：38市町村（策定率97.4%）

○平成32年3月末までに策定予定：川上村

食育推進の取組状況

H30県予算額: 12, 053千円

基本方針1 健康づくりを推進するための食育

- 施策1 減塩対策の充実
- 施策2 野菜摂取量の増加に向けた取組の充実
- 施策3 バランスの良い食生活の実践支援
- 施策4 生活習慣病の発症・重症化予防のための食生活改善支援
- 施策5 高齢者の低栄養予防の充実
- 施策6 妊産婦・乳幼児の栄養指導の充実



指標の進捗と主な取組内容

指標	策定値	現状値	目標値(H34)
減塩を目的とした事業に取り組む市町村数	34市町村	38	39市町村
野菜摂取量増加を目的とした事業に取り組む市町村数	29市町村	34	39市町村
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている人の割合	47.6%	44.1%	70%以上
肥満者(BMI25以上)の割合(20~60歳代・男性/40~60歳代・女性)	男性30.1% 女性18.2%	男性30.0% 女性16.6%	男性26.0% 女性14.0%
糖尿病有病者の割合(50歳代)	男性8.2% 女性3.1%	—	現状維持
血圧要治療者の割合(50歳代)	男性25.8% 女性16.2%	—	男性23.2% 女性14.6%
生活習慣病のリスクを高める飲酒をしている人の割合	男性10.5% 女性6.8%	—	男性9.5% 女性4.9%
低栄養傾向(BMI20以下)の高齢者の割合	22%	19.5%	21.2%
5歳児の肥満傾向児の割合	男子2.09% 女子1.04%	男子2.01% 女子0.89%	減少
妊婦に対する歯科口腔保健指導等の実施市町村数	32市町村	—	36市町村

減塩対策・野菜摂取

親子減塩教室の開催支援

子育て世代の親子（小学生とその保護者）を対象に減塩ツールを活用し、日常生活の中で減塩の工夫を学ぶ親子減塩教室を市町村が主体となって運営、継続できるように開催支援を行う。

各保健所ごとに2市町村で実施



今後の方向性

平成27年度から県（保健所）が主体となり市町村と共催して実施。その後市町村主体の事業に組み込まれたものもあるが、人材確保が困難な状況であるため、今後はさらに当該取組が県内に定着するよう「ヘルスチーム菜良」とも協働して実施する。

食育イベント

県民の減塩・野菜摂取をさらに促進するため、保健所が商業施設等と連携して減塩の取組や野菜摂取推進を実施し、市町村やボランティア団体等と連携しながら、普及啓発活動を行う。

各保健所ごとに2回程度実施



今後の方向性

普及啓発にあたっては、パネル展示のほか、クイズや野菜350g量りなど、楽しみながら減塩・野菜摂取を身近に感じてもらう。また商業施設等が限られる東部南部地域は、啓発方法の工夫をしていく。

減塩対策・野菜摂取

まほろば元気100菜プロジェクト推進店

県民の野菜摂取をさらに促進するため、これまでの健康なら協力店を見直し、平成29年度からまほろば元気100菜プロジェクト推進店登録制度を創設。

H31.1.31現在 73店舗



今後の方向性

推進店の登録基準が曖昧で、登録後の県施策への役割も定められていないため、今後、基準の見直しを行い、登録店舗等のさらなる拡大を図る。

減塩ツールの活用

これまでに作成した「減塩紙芝居」「減塩リーフレット」「適塩ソング」「～高血圧の人のための減塩教室～実施マニュアル」「減塩のぼり」等を活用し、普及啓発を実施。



H30年度 減塩ツールの活用状況(市町村数)

減塩紙芝居	減塩リーフレット	適塩ソング	減塩教室マニュアル	減塩のぼり
10	24	13	9	21

今後の方向性

減塩ツールを作成し、各保健所・市町村を中心に工夫しながら活用している。今後も幅広く活用することで減塩対策を進める。

減塩対策・野菜摂取

県政出前トーク

県民から依頼を受けて、県の施策についての説明と意見交換を実施。

「健康寿命日本一を目指して」がテーマで、本県の健康寿命の延伸に向けた取組として、減塩・野菜摂取の取組について説明。

30年度実績（1月末現在） 3ヶ所



今後の方向性

県民の関心が高い施策を知る上で非常によい機会となっており、視覚的にも分かりやすい資料づくりを行い、データ等については最新情報を提供していく。

バランスの良い食生活実践支援

特定給食施設等への指導・支援

食育推進、衛生管理、危機管理、栄養管理等の向上を目的として特定給食施設の給食担当職員に対して、研修会の開催や巡回指導を実施する。

各保健所 2回



今後の方向性

対象が事業所から老人福祉施設まで広範囲なことから、課題によって対象施設別に開催したり、講義だけでなくグループワーク等の手法を用いる等効果的な研修会とする。

高齢者の栄養改善

栄養サマリーの活用

高齢者の栄養情報を施設間、多職種間で共有するためのツールとして「栄養サマリー」「食事形態一覧表」*を開発し、運用を進める。

(*奈良県栄養士会福祉事業部施設栄養士の会作成)

平成30年12月末現在 26施設

今後の方向性

中和保健所・吉野保健所管内で平成30年度に運用をはじめたばかりで運用施設は少ない状況。今後はスキルアップ研修等を行うことで「栄養サマリー」運用施設を拡大していく。

歯科口腔保健の充実

口腔保健支援センターの設置

市町村における歯科口腔保健事業の取組支援を強化するため、平成30年7月、県健康推進課内に「口腔保健支援センター」を設置。
生涯にわたり、自分の歯でしっかり噛んで食事ができるための支援を行う。

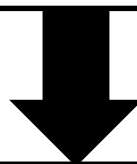


今後の方向性

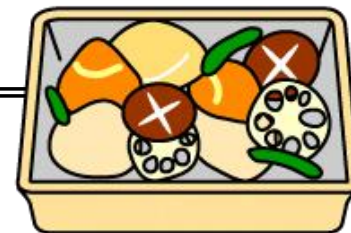
特定健診結果を活用した受診勧奨など早期に歯周病等を発見、治療する仕組みを構築する。

今後の取組内容

今後、力を入れて取り組んでいきたい内容



スーパーマーケット等の中食の減塩・野菜増量化



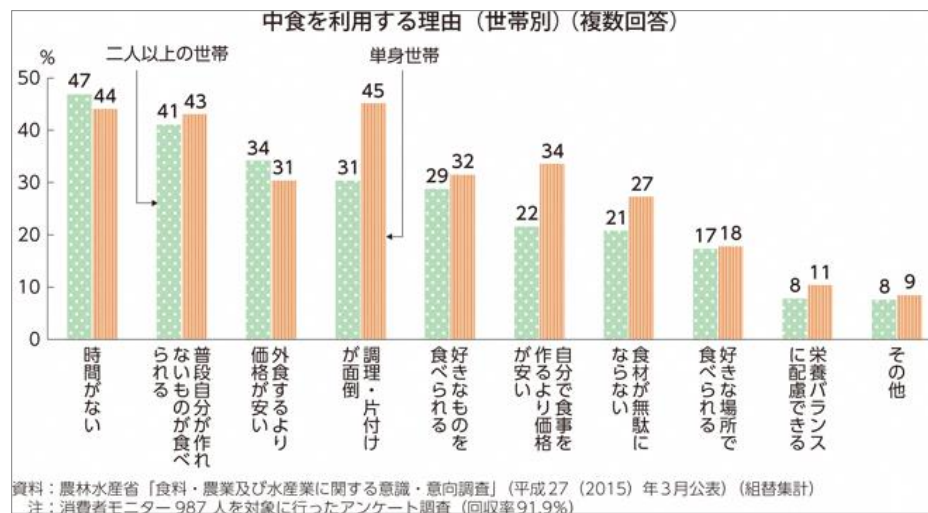
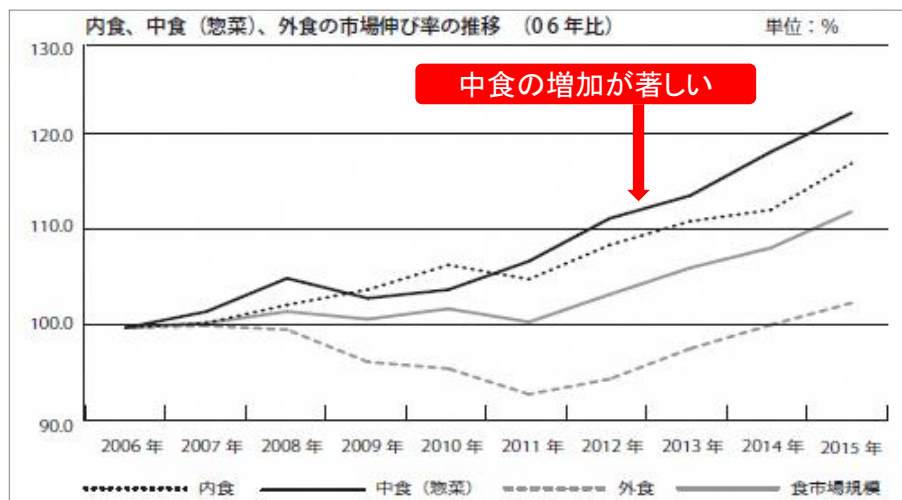
食をめぐる現状

週に1回以上の頻度で中食を利用する割合（H29食料農業農村白書）
男女ともに、30～50歳代：5割、60歳代：4割、70歳以上：3割。

「中食」の市場規模が2017年に初めて年10兆円超。
この10年で2割強伸び、今後も伸びる見込み。共働き世帯が増加し「時短需要」の拡大が背景。



中食の健康食化が重要



これまでの取組の課題等

健康寿命の延長に寄与する要因等の研究結果

平成25年度に重点的に検討すべき健康行動を国内外の多くの論文を活用し、統計手法を用いて研究し健康寿命に寄与する健康行動を特定（影響の大きいものが上位）

男性	順位	健康指標
	1位	喫煙率
	2位	食塩摂取量
	3位	飲酒量・頻度
	4位	身体活動
	5位	血圧

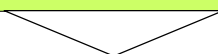
女性	順位	健康指標
	1位	食塩摂取量
	2位	身体活動
	3位	血圧
	4位	喫煙率
	5位	飲酒量・頻度



減塩（野菜摂取）の対策が重要ということで各種取組を実施

これまでの取組

○市町村の高血圧者対象減塩教室開催マニュアル作成、○地域栄養カレッジ
○減塩フェスタの開催、○親子減塩教室の開催支援、○減塩ツール（紙芝居等）を活用した啓発、
○まほろば元気100菜プロジェクト（イオンモールでの食育イベント） など



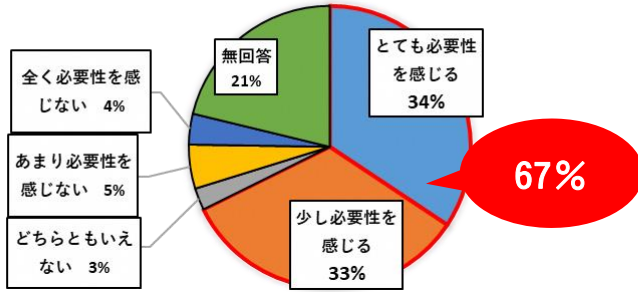
**普及啓発や一過性のイベントが中心で、
県民全体に浸透するような減塩・野菜摂取促進の具体的な取組が少ない**

～中和保健所による取組～

H30は啓発手法を再検討し、中和保健所管内でスーパーマーケットとの協働による中食の減塩化とPR啓発イベントを実施。 スーパーおくやま（上牧店）（H30.9.29）

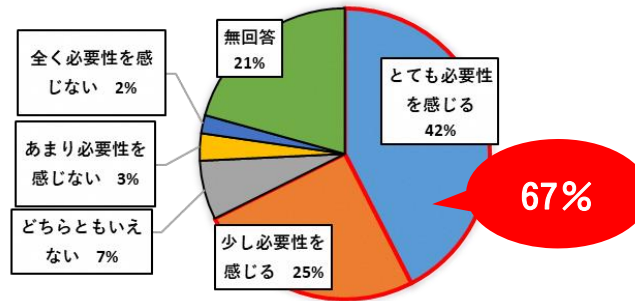
アンケート結果（198人）

食塩を減らす必要性



67%の人が食塩を減らす必要性を感じている!

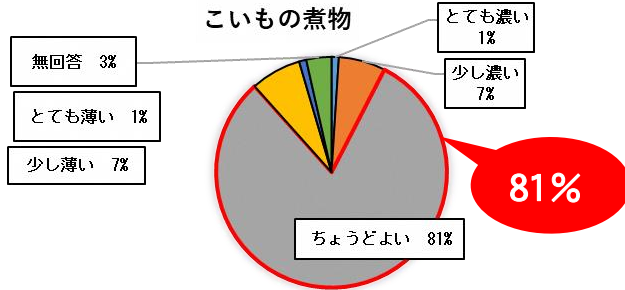
野菜を増やす必要性



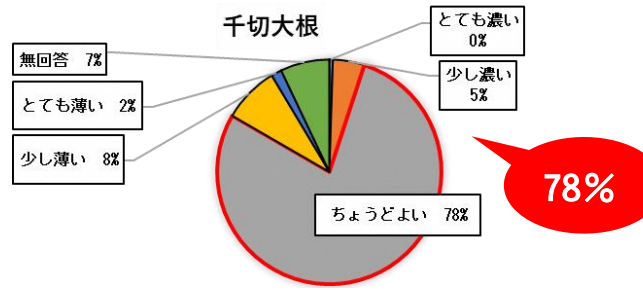
67%の人が野菜を増やす必要性を感じている!

●イベント提供時の試食(従来の3/4調味料)の味付けについて

こいもの煮物



千切大根



調味料25%カットの商品を美味しいと感じる人は約8割

今後は広範囲にスーパー等における中食の減塩・野菜増量を進める



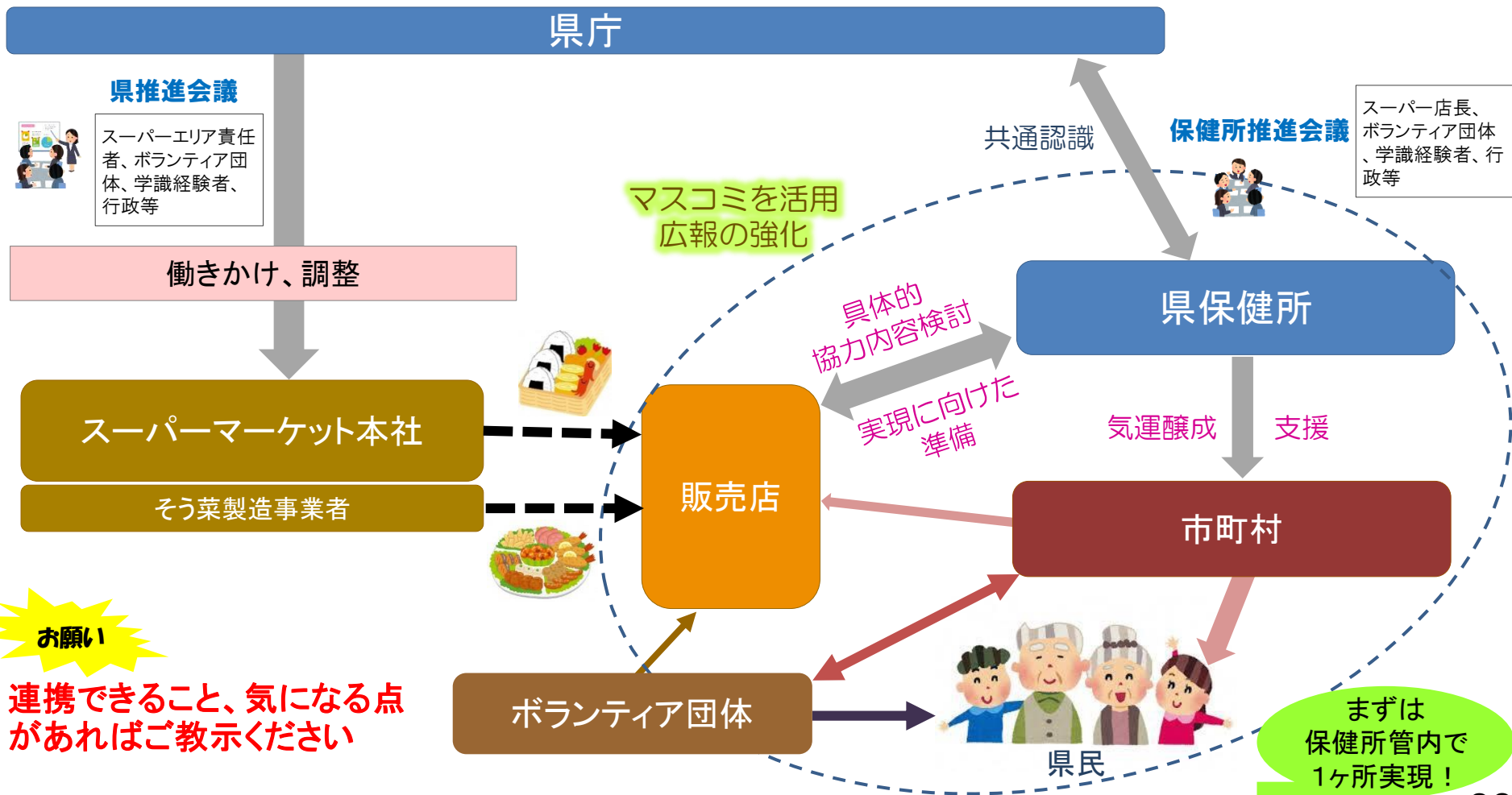
今後の具体的な方向性

具体的な取組

スーパーマーケット等と協働で、そう菜、弁当等中食の減塩・野菜増量を行う

中食を店舗内で調理しているケースが多く、減塩・野菜増量化の実現までのプロセスが短いと考えられる
→スーパーから始めて弁当業者などに拡大を目指す

実現に向けた関係図



ご意見や連携できること等

スーパーマーケットの協働は成果は高いと思いますが、道の駅や市場に地産地消のやさいが多く出ているので、そこでボランティア団体の人達が料理実演をして、食事の作り方、やさいや他の食材の利用度を理解してもらい、購入してやさいたっぷりで減塩を感じてもらうこともいいのでは。

(食団体)

販売促進活動の時などに減塩であったり、野菜や果物の1日の摂取量のアピールはしてもらえないかと思います。

(生産者)

学校給食献立においても野菜使用量の増加、減塩についてさらに研究し、取組を進めたい。

(給食団体)

- ・「まずは保健所管内で1カ所実現」と記入されていますが、スーパーマーケット本社へ働きかけ、全体的に進める方が効果的だと思います。(味にばらつきが見られそう)
- ・そう菜は何種類されるのですか？
- ・野菜の増量については、今以上にマスコミ(TV、新聞)が広報活動として効果的だと思います。

(食団体)

店舗・無店舗・夕食宅配での

- ①減塩メニュー提案 ②減塩調味料や減塩商品の普及 ③野菜の摂取提案

(事業者) 21

基本方針2 次世代の健全な食習慣形成のための食育

- 施策1 保育所（園）・幼稚園等における「食」に関する体験の推進
- 施策2 小・中・高等学校における食育の指導・体制の充実
- 施策3 学校給食を活かした食育の推進



指標の進捗と主な取組内容

指標	策定値	現状値	目標値(H34)
食を通じた保護者への支援ができていると回答する保育所等の割合	67.0%	71.8%	増加
「食育推進委員会」の開催率	小 81.5% 中 88.6% 高 77.1%	小 89.5% 中 89.6% 高 77.8% (H29)	増加
朝食を毎日食べていないと回答する児童・生徒の割合	小5男子0.9% 小5女子0.6% 中2男子1.7% 中2女子1.4%	小5男子1.1% 小5女子0.6% 中2男子2.1% 中2女子1.4% (H30)	減少
学校給食1食あたりの野菜使用量	小 97g 中 118g	小 95g 中 122g (H30)	増加
学校給食において地場産物及び県内製造品を活用している割合	19.0%	19.7% (H30)	増加

保育所等における食育の推進

保育所等の「食育計画」の評価と改善

平成30年4月改正の保育所保育指針に基づく「食育計画」の作成と評価について、具体的な研修を行う。特に、子どもの健全育成に重要となる家庭（保護者）への支援について、「食育計画」の中で実践できるように位置づける。

今後の方向性

食育計画の作成にとどまらず、内容の評価を行い、保育所としてのねらいにつながるよう支援する。

子どもの頃からの食への関心

食育作文コンテスト

次世代を担う小学生や若い世代をはじめ、あらゆる世代が「食」について考え、関心を持つことを目的に実施している。
<詳細は参考資料を参照>

③〇応募数 小学生173作品、中学生358作品 高校生577作品
合計 1,108作品



今後の方向性

食育作文の審査について、平成30年度から食の重要性を伝える活動を行っている食生活改善推進員の方々に1次審査を依頼し、子どもたちの食への思いを知ることで日々の活動の活力の源としていただいている。

小・中・高・特別支援学校における食育推進

- 食育推進状況調査の実施
 - ・小・中・高・特別支援学校
- 連絡会や研修会の実施
 - ・健康教育担当者連絡協議会…市町村・高等学校
 - ・管理職研修会
 - ・栄養教諭・学校栄養職員研修会



管理職研修会



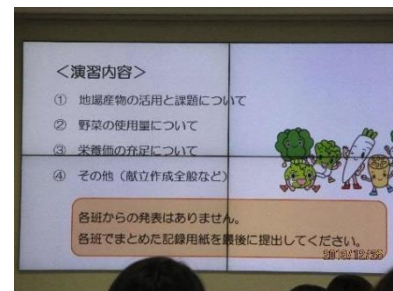
栄養教諭等研修会

今後の方向性

食育状況調査の結果を各種研修会で伝え、食育の推進に向けて働きかけている。特に、今後は、研修内容を見直し、食育推進委員会の開催率の増加等に取り組む。

学校給食を活かした食育の推進

- 学校給食における地場産物活用の推進
 - ・地場産物活用ワーキンググループ会議
(農林部マーケティング課、県学校給食会、JAならけん、保健体育課)
- 学校給食における地場産物等活用や野菜摂取の促進
 - ・地場産物等実態調査
 - ・研修会の実施
 - ・学校保健会栄養教職員部会との連携



学校保健会栄養教職員部会によるグループワーキング

今後の方向性

地場産物等の生産・流通などの課題解決に取り組むため、関係機関との連携を強化する。また、地場産物活用促進に向けた研修会を開催する。

地産地消の推進

☆「第3次食育推進基本計画」の学校給食における地場産物を使用する割合の目標値、**30%**を満たしていない。

伝統的食文化の継承

☆地域に伝わる郷土料理や伝統食を知らない子どもたちが増えている。

◎生産量が少なく手に入らない

◎流通経路が無く、手に入れる手段がない

◎給食で活用しにくい価格や規格がある

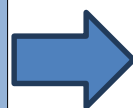
◎郷土料理や行事食を食べる習慣がない

◎行事食等を作る家庭が少なくなっている

◎食の洋風化が進み、和食を食べる機会が減った

アウトカム指標（社会的課題に対応するための学校給食の活用）

- ①地場産物流通経路の確立・生產品目の増加
- ②地場産物加工品の使用検証
（カット野菜・水煮野菜・漬け物など）
- ③開発レシピの活用と学校給食レシピ集（行事食）の作成
- ④伝統的食文化の継承（学校給食への郷土料理の活用促進）
- ⑤モデル地域での食育指導（給食指導や食に関する指導）、交流給食



◎実態調査（事前・事後）より

- ◎学校給食における地場産物活用率の向上
- ◎地場産物加工品による調理時間の短縮
- ◎学校給食における郷土料理の割合の向上
- ◎児童・生徒、家庭における地場産物の理解と野菜摂取量の増加

学校給食栄養報告（週報）

文部科学省調査

○全国平均の推移（％）

学校給食において地場産物を活用している割合

H24年度	H25年度	H26年度	H27年度	H28年度
25.1	25.8	26.9	26.9	25.8

地場産物等活用状況調査

奈良県調査

○奈良県の推移（％）

…H28年度より悉皆調査

学校給食において地場産物及び県内製造品を活用している割合

H28年度	H29年度
19.0	18.3

今後の取組内容

＜文部科学省委託事業を受託＞

平成29年度・平成30年度

「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」

これまでの取組

- モデル地域（河合町）における「地産地消の推進」「伝統的食文化の継承」
- レシピ集の作成（地場産物・行事食）
- 地産地消紹介リーフレットの作成
- 伝統的食文化の継承（学校給食への郷土料理の活用促進）
- 地場産物加工品の開発（奈良漬、大和野菜入り厚焼卵） など

課題

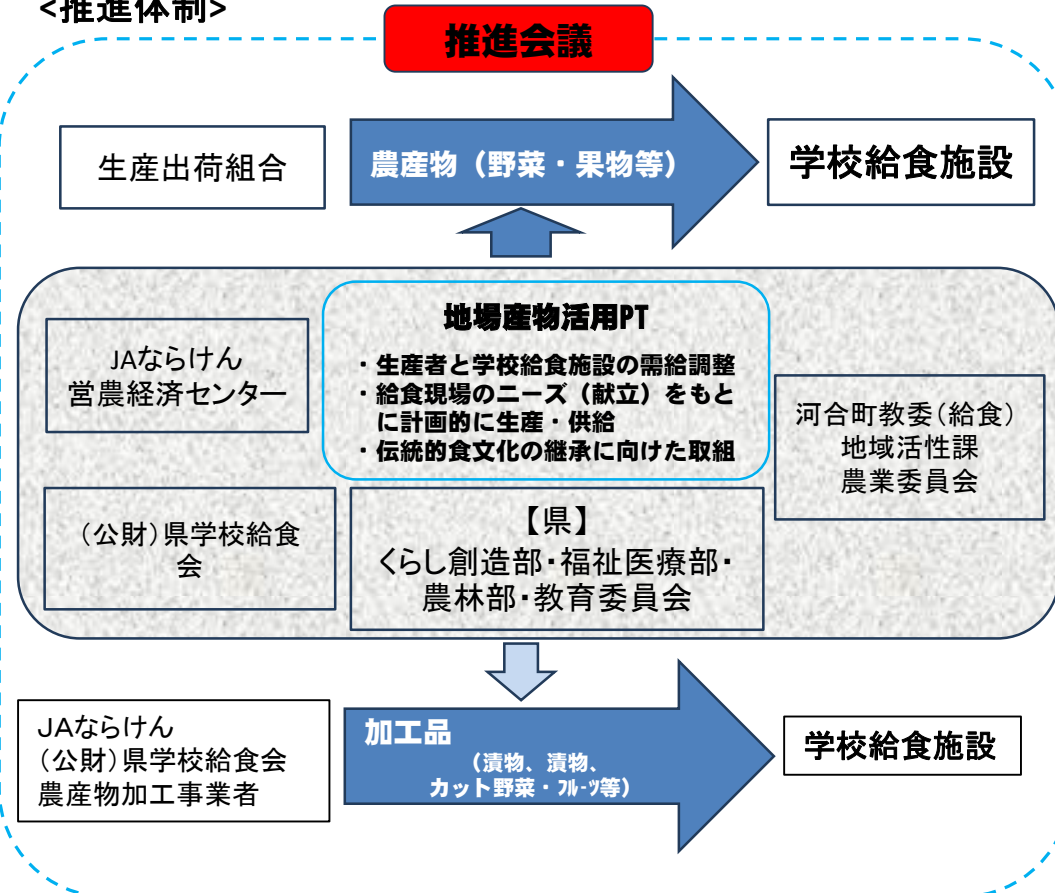
モデル地域の取組を県内の他の地域に広めること。

社会的課題に対応するための学校給食の活用事業 <奈良県>

【事業概要】 学校給食には、適切な栄養の摂取による健康の保持増進や食に関する指導での活用に加え、地産地消の推進、伝統的な文化の継承などの社会的な課題への対応が求められている。本事業では、学校給食の活用を通して課題の解決等に資する。

【現状及び課題】 本県の学校給食における地場産物の活用率は、文部科学省目標とする30%に満たず、全国的に見ても下位にある。本事業では、教育委員会・行政が連携し、学校給食における本県の課題である「地場産物の活用促進」「野菜摂取量の増加」「献立の充実・開発」について取り組む。また、地域に伝わる郷土料理を学校給食に活用することによって、子どもたちの地域理解を促し、地域産業の活性化に繋がると考える。

<推進体制>



【事業の進め方】

- 推進会議の設置
- ワーキング会議の開催

<地場産物の供給>

検討項目

- 1 流通経路
- 2 生產品目の開発
- 3 需要と供給のバランス
...量的確保
- 4 価格の安定
- 5 規格・品質の確保
- 6 加工品の開発

<伝統的食文化の継承>

検討項目

- 1 伝統的食文化（和食）
- 2 地域に伝わる郷土料理
- 3 地場産物を使った給食
レシピの開発
- 4 食に関する指導の充実
- 5 郷土愛を育む取組

【事業目的】…地場産物活用率の向上 伝統的食文化の継承

<取組内容>

- ①地場産物流通経路の確立
- ②開発レシピの活用と学校給食レシピ集(行事食)の作成
- ③地場産物加工品の開発と使用検証(調理時間の短縮など)
- ④伝統的食文化の継承(学校給食への郷土料理の活用促進)
- ⑤モデル地域食育指導(給食指導や食に関する指導(小・中)、交流給食)

【評価の指標】

- ・学校給食における地場産物活用割合や地場産物加工開発による品目数の増加
- ・学校給食への郷土料理活用率の増加他

今後、力を入れて取り組んでいきたい内容

平成31年度 文部科学省委託事業予算要求

「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」

- ・地場産物等活用率の向上
- ・伝統的食文化の継承



「つながる食育推進事業」

- ・家庭・地域を巻き込んだ食育の推進
- ・中学校における食育の推進
- ・減塩学校給食メニューの開発



現状と課題

食育については、これまで学校を中心とした多様な取組による成果が見られたものの、食を取り巻く環境が大きく変化する中、児童生徒の食に関する課題を解決するには、学校における取組だけでは限界があり、家庭を巻き込んだ取組が必要である。

事業概要

- ① 栄養教諭を中核とした関係者の連携による家庭へのアプローチ手法の開発や、望ましい食生活への理解促進を目的とした親子による体験活動等の実施など、学校を核として家庭を巻き込んだ取組を推進し、子供の日常生活の基盤である家庭における食に関する理解を深めることにより、子供の食に関する自己管理能力の育成を目指す。
- ② 学校において、家庭、地域、生産者等と連携した食育を教科等横断的な視点をもって推進し、栄養教諭を中核とした全校体制による指導・評価方法の開発を行うとともに、栄養教諭間の連携強化、研修を行うことにより、栄養教諭の実践的な指導力の向上を目指す。

あわせて、新しい学習指導要領に基づき食育を推進するため、給食の時間や各教科等の中で活用できるよう食育を体系的にまとめた中学生向けの教材の作成を行う。

事業イメージ（各モデル地域）



取組の実施・検証（各モデル地域）

児童生徒や保護者の変化に係る指標をあらかじめ設定
 ・朝食摂取、共食、栄養バランスを考えた食事、
 ゆっくりよく噛んで食べることや食事マナーに対する意識の向上及び実践、
 伝統的な食文化や行事食の学び、食事の際の衛生的な行動
 栄養教諭の実践的な指導力向上の取組の推進
 ・モデル地域の栄養教諭間の連携強化、研修の実施

効果検証・普及（文部科学省）

事業終了後に全国の取組の効果を検証
 ・各モデル地域の取組を共通指標等を基に取りまとめ
 実効性のある取組を全国へ普及
 ・報告書の作成、HPでの公表、事例発表会・会議等での周知
 教材作成により、食に関する指導を充実
 ・栄養教諭を中核とした食に関する実践的な指導の普及・充実

「平成31年度 つながる食育推進事業」事業計画(案)

1. 事業目的

本県の「食」をめぐる課題である「朝食欠食」「減塩」「野菜の摂取量」「地場産物の活用」について、栄養教諭を中核とした関係者の連携による、児童生徒の健全な食生活や地場産物を取り入れた学校給食献立の充実に関し学校を核として家庭・地域を巻き込んだ取組を推進し、食育の実践モデルを構築する。

2. 事業概要

①栄養教諭を中心に外部機関と連携し、栄養バランスのよい朝食を毎日食べ、野菜の摂取量や減塩について意識した健康的な食習慣を身に付け、食に関する自己管理能力の育成を目指す。

②地場産物を活用した学校給食献立を通して、地域の農産物等の魅力を再発見し、野菜摂取の増加を目指す。

③県内の中学校給食の実施率が急増している中、新しい学習指導要領に基づき学校給食を「生きた教材」として食育を推進するため、給食時間や各教科等の中で活用できるような食育の取組をまとめた資料作成を行い、県内の栄養教諭等の実践的な指導力の向上を目指す。

3. 事業内容

①文部科学省公募に対する企画提案書の提出

・企画提案を文部科学省に提出し、文部科学省における選考委員会にて実施県が決定され、通知される。

<参考>平成31年度...8地域・1地域当たり454万円程度

※平成30年度委託...都道府県教育委員会等から13事業の企画提案の提出

7事業決定(内訳)学校種別:小学校9校、中学校4校

【福島・福島・埼玉・三重・鳥根・山口・福岡の6県】

②モデル校の選定 中学校対象(1地域)

・モデル校は、栄養教諭が配置されている学校とし、栄養教諭が配置されていない場合は、事業を実施するにあたり栄養教諭の協力が得られる学校とする。

・モデル校は、地域の生産者や関係機関・団体等の協力を得られる学校とする。

③推進委員会の設置

・県教育委員会には、事業の円滑な実施を図るため「推進委員会」を設置する。

・推進委員会の下部組織として、「ワーキンググループ」を設置し、また県内の栄養教諭等に事業の取組を広げるため奈良県学校給食栄養研究会と連携を図る。

④事業報告会の開催

・事業の成果を県全体に広く周知普及させるため、事業報告会を開催する。

⑤全国連絡協議会への参加

・他都道府県における実践や成果を共有するために、文部科学省が主催する全国協議会に県教委・地教委・モデル校の各代表者を派遣する。

<現状と課題のキーワード>

○朝食欠食率が高い ○体力の向上 ○小・中・高等学校における食育の充実

○地場産物の活用 ○食事の手本となる献立作成 ○野菜摂取量の向上

○減塩を意識した食事

ご意見や連携できること等

学校給食の時間が短いと思う。

配膳や片付けの時間を考えると食べる時間が少なくなる。その中での意識づけの時間となると大変なのは・・特に小学校では先生方に負担になる気がします。

(生産者)

地場産物の活用を進めるための研修会や調理講習会を継続して実施します。

(給食団体)

食推員が学校側に授業の中で伝統、伝承料理、減塩工夫等のボランティア指導ができるようお願いしますが、なかなか学校側の協力を得られないので、つながる食育計画に理解していただくようお願いいたします。

(食団体)

学校給食について、引き続き、連携して事業等に取り組んでいきたい。

(給食団体)

- ・素晴らしい労力をされていると感じました。
- ・保護者会の時、生徒が給食で食べている食事を試食として少し提供されたら、地産地消の推進と伝統的食文化の継承と減塩教育になるのではと感じました。
- ・地域活動へも情報を教えていただきたい（共有したい）。地域活動もいろいろ実施しているのですが・・・

(食団体)

ならコープボランティアグループ（食育サポーター）による出前学習。

(事業者) 32

基本方針3 奈良県の食の魅力向上のための食育

- 施策1 県産農産物のブランド力の向上
- 施策2 販売プロモーションの強化
- 施策3 地産地消の推進
- 施策4 食文化の継承



指標の進捗と主な取組内容

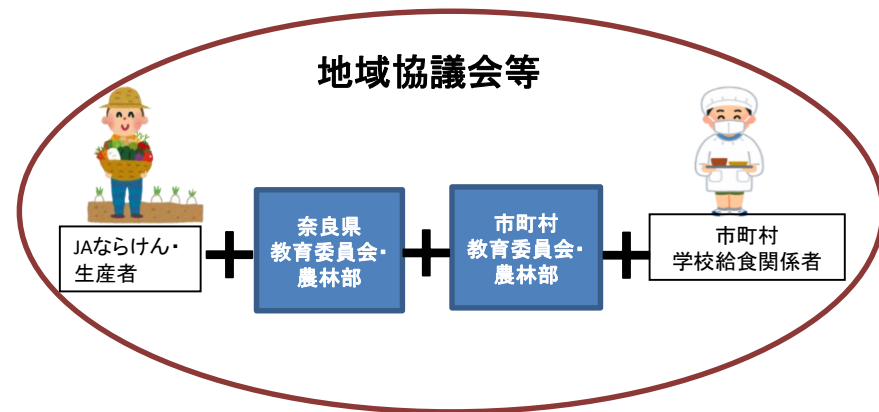
指標	策定値	現状値	目標値(H34)
協定直売所「地の味 土の香」の売上額	57.0億円	63.7億円	60億円
GAP認証農場数	15農場	88農場	45農場
学校給食において地場産物及び県内製造品を活用している割合(再掲)	19.0%	18.0%	増加

県産食材の学校給食への普及

学校給食関係機関の連携強化支援

市町村に対し、学校給食における奈良県産野菜需要量調査を実施するとともに、その需要量に基づき市町村学校給食センター等と生産者等とのマッチングを実施。

また、県、市町村及びJAならけん等による地域連絡会を設け、地域内での地場産農産物等の活用を推進するための体制づくりを行う。



今後の方向性

地域連絡会で、複数市町村にまたがる協議の場を県内各地域に設け、学校給食における県産食材の活用推進を図る。

学校給食における「美味しい食事」の提供促進

栄養教諭等の学校給食関係者に対して、県産食材を使用した美味しい学校給食の提供推進に向けて働きかけを行う。具体的には、「奈良の食だより」による県産食材情報の発信、県産食材を使用した美味しい献立を提案する調理講習会の開催、県産食材について知識を深める産地見学会の開催等に取り組む。



今後の方針

調理講習・産地見学会のテーマ食材・調理メニュー・見学先等を工夫して参加者増を図り、県産食材を使用した美味しい学校給食の提供推進につなげる。

奈良県産食材の消費拡大

協定直売所「地の味 土の香」

平成20年度から、協働でブランド力向上と地域の活性化に取り組む直売所を公募し、県と協定を締結してきた。「地の味 土の香」を中心に、奈良県産食材の新鮮さや美味しさをPRすることで、消費拡大につなげる。

平成30年12月1日現在 協定直売所数 35店舗



今後の方向性

協定直売所「地の味 土の香」の魅力向上に向けた支援を行うとともに、「地の味 土の香」のネットワーク力向上のため、新たな協定の締結を進める。

県産農産物のブランド力の向上

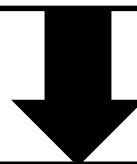
奈良県の環境にやさしい農業シンボルマーク表示制度

奈良県と協定を結んで、有機農産物やエコファーマー認定農産物の生産拡大に取り組むグループ・法人と、これらの農産物の販売店を表示する制度を創設。

「有機農産物」
「エコファーマー」 の3種類
「農産物提供店」



今後、力を入れて取り組んでいきたい内容



- 学校給食で新鮮な県産食材を活用した「美味しい食事」を提供する仕組みの構築
- 地域における食育活動の支援



学校給食の現状と課題

学校給食における県産食材の使用割合（品目数ベース）は、
29%（H24年度）から18%（H29年度）へと低下。
（※H24年度は抽出調査、H29年度は悉皆調査）

- 小規模生産農家が多く、学校給食の必要量への対応が難しい。
- 生産側の学校給食への供給体制が不十分。
- 学校給食側に県産食材の情報（種類、食べ方、入手方法等）が十分伝わっていない。
- 県産食材はコスト高というイメージを持たれている。

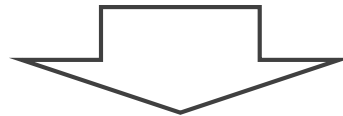


課題を踏まえた対応により、
県産食材の使用割合を、国の平均ベース
以上（26%以上）に上げていく必要がある。

学校給食への取組と課題

必要な施策

- 学校給食現場と生産現場のマッチング
- 県産食材に関する情報発信



これまでの取組

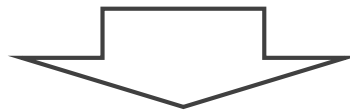
市町村学校給食センターと生産者等の
マッチング(H28～)

学校給食における野菜需要量調査(H29～)

学校給食側のニーズに応じてダイコン、
タマネギ、キャベツの生産を振興

学校給食への食材提供の状況

	H28	H29
ダイコン	739kg	182kg
タマネギ	—	579kg
キャベツ	—	15,278kg



- 市町村単位だと供給可能な種類や量が少ないなど食材に限られる。
- 地元の生産状況や美味しい食べ方(調理方法)などの情報が浸透していない

①学校給食関係機関の連携強化支援

地域連絡会



+

奈良県
教育委員会・農林部

+

市町村
教育委員会・農林部

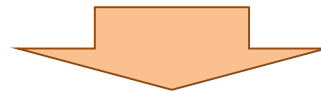
+



地域連絡会の設立 → 地域単位の広域連携

県農林部と教育委員会が連携し、地域の給食施設と市町村（農業部局・教育部局）、JAならけん等で組織。地域内での食材活用を推進する

- 食材活用を推進するにあたり関係機関で課題解決のための意見交換や情報提供を実施
- 地域単位で地場産農産物等を安定的に供給する体制を構築



需要に応じた食材の供給体制の整備

奈良県給食推進事業(H30-32)

②学校給食における「美味しい食事」の提供推進

奈良県
農林部

情報発信

県産食材の紹介・美味しい調理方法の提案



学校給食関係者
(栄養教諭等)

栄養教諭等の学校給食関係者への働きかけ(H30～)

- 「奈良の食だより」による県産食材情報の発信
- 県産食材を使用した美味しい献立を提案する調理講習会の開催
- 県産食材について知識を深める産地見学会の開催



県産食材を使用した美味しい学校給食の提供推進

奈良県地域での食育の推進事業(H29-32)

食料産業・6次産業化交付金を活用した地域における食育の推進



第3次食育推進基本計画に掲げられた目標のうち、農林水産省関係の目標※達成に向けて、地域関係者が連携して取り組む食育活動を重点的かつ効率的に推進(H29～)

支援事業(例)

・中部農村生活研究グループ協議会

【親子料理教室】

親子を対象に料理教室を開催

・NPO法人 奈良の食文化研究会

【奈良食文化の体験教室】

奈良の郷土料理等について体験教室の開催



親子料理教室

※ 農林水産省関係の目標

- ・地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす
- ・農林漁業体験を経験した国民を増やす
- ・栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす
- ・食育を推進するボランティア数を増やす
- ・地域で共食したいと思う人が共食する割合を増やす
- ・食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす

第3次食育推進基本計画及び第3期奈良県食育推進計画の
目標達成に寄与

ご意見や連携できること等

県内の農家一軒ずつの生産量が給食用としては量的に少ないと思う。集荷の仕組みがあれば、少量ずつでも集められ、一定量になるとは思います。
(生産者)

県内で生産されている野菜の収穫時期と種類及び生産量を地域（保健所単位等）別に表にした資料の提供はできます。

案として「全国学校給食週間」や「食育月間」に合わせて、学校給食の週間（仮称：大和の学校給食週間）を年3回程度設けて、奈良県産食材を50%以上活用した給食の実施に取り組んではどうか。
(給食団体)

休耕地が多い高齢化によって荒れ地となっているところを仕事につないで、若者も楽しく仕事のできる場で学校給食食材に力を入れてもらうことも大切では。
(食団体)

実際に学校給食に使えるもの、販売してもらえるものを開発、流通、確保をしていただいたうえで、地場産物の紹介、提供をお願いしたい。
(給食団体)

- ・地域のボランティア団体の代表に集まってもらって、地域野菜の特徴を伝達し、調理実習して伝達していただく。
 - ・スーパーで販売されている地場産コーナーをもう少し広くし、特徴を書く。
 - ・各地域で販売されている「朝市」のPR
 - ・学校給食と地産地消の連携はとても良いと感じました。
- (食団体)

地域での組合員活動における試食学習会や料理教室。こども料理教室などを通した学習活動。

(事業者) 42

基本方針4 食を支える食環境づくり

- 施策1 食に関するリスクコミュニケーションの推進
- 施策2 食品衛生監視指導計画に基づく監視指導
- 施策3 奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（ならハサップ）の推進
- 施策4 食（食育）の担い手の育成と活動支援
- 施策5 県と市町村の連携による食育の推進
- 施策6 多様な主体による食育推進の連携強化



指標の進捗と主な取組内容

指標	策定値	現状値	目標値(H34)
奈良県食品安全・安心懇話会の開催回数	2回	年2回	2回
ならの食に関するリスクコミュニケーションの開催回数	1回	—	1～2回
食品衛生監視指導計画に基づくのべ監視施設数	13,373施設	9,668施設	12,000施設
食品検査検体数	1,105検体	678施設	1,063検体
ならハサップ認証施設数	5施設	13施設	25施設
食育ボランティア数	3,428人	3,813人	増加
新規就農者数/年	52人	48人	増加
食育推進計画策定市町村数	32市町村	35市町村	39市町村
まほろば元気100菜プロジェクト推進店舗数	—	73店舗	増加

食の安全に関する意見交換

食品安全・安心懇話会の開催

食の安全確保のため流通する食品等の試験検査や食品取扱施設の衛生管理について、毎年策定する「食品衛生監視指導計画」に基づき、食品に関わる各段階の事業者や学識経験者及び消費者代表と行政関係各課が意見を交わす。



今後の方向性

食の安全確保のため、当該年ごとに話題となる食品を中心に監視指導計画に盛り込み、それらに関わる課題について意見交換を実施している。今後も継続して実施する予定。

なら食に関するリスクコミュニケーション

県民に知ってほしい食の安全に関する知識をあらゆる角度から講演会を開催し、情報を発信する。



今後の方向性

食に関する話題は尽きることなく、食の安全を求め県民の視点はあらゆる方角を向く。健康との結びつきを考え、年1回の開催であるが今後も継続して実施する。

食の安全に関する監視指導・支援

食品衛生監視指導計画に基づく監視指導

食品の流通量が著しく増大する12月及び食中毒の危険性が大きく増大する8月には食品の一斉取締期間を設け、食品衛生監視指導を強化し、食の安全・安心に努めている。



今後の方向性

食の安全確保のため、当該年ごとに話題となる食品を中心に監視指導を実施しています。今後も継続して実施する予定。

奈良県HACCP自主衛生管理認証制度(ならハサップ)の推進

Code x委員会の7原則12手順に基づく食品の衛生管理手法HACCPを食品業界へ普及・啓発を行うため設けた制度で、平成30年6月11日の食品衛生法改正で全施設に義務化された。

平成30年12月末現在 13施設認証



今後の方向性

改正食品衛生法により食品事業者全施設がHACCPに基づく衛生管理を義務づけられたが、県が、県内事業所の施設においてその手法を認証するのは当該制度のみ。認証事務の軽減を図るため見直しを検討中。

食の担い手の育成等

食育推進リーダー研修会

栄養改善と生活習慣病予防の推進のため、地域で活動する在宅管理栄養士・栄養士等に対し、スキルアップのための研修会を開催することで人材育成を行う。



今後の方向性

市町村の栄養士配置の現状から、地域で活動する栄養士の役割は大きく、今後も引き続き、資質向上を目的とした知識や技術習得のための研修会を実施する。

食育ボランティア研修会

食生活改善推進員をはじめ、食育ボランティアのスキルアップのために研修会を開催し、食育普及啓発活動の効果的な推進を図る。



今後の方向性

地域に根ざした効果的な食育推進活動のためにはボランティアとの連携がかかせないため、今後も引き続き、資質向上を目的とした知識習得や情報共有を図っていく。

食育推進体制の整備

計画推進会議(市町村支援)

保健所と管内市町村の情報共有及び効果的な事業展開のための意見交換を実施する。
また食育推進計画の評価等も実施する。



今後の方向性

県と市町村が連携して効果的な取組を行うことは重要であり、今後も引き続き、情報交換、グループワークなどを実施する。

今こそ はじめよう! 減塩生活! SALT

「塩」の摂り過ぎは高血圧の原因になるだけでなく、脳卒中や心臓病などの生活習慣病やがんのリスクを高めます。

項目	奈良県民の1日の塩の摂取量	日本人の1日の目標量
男性	10.6g	8g未満
女性	9.2g	7g未満

奈良県民は塩の摂り過ぎ!

食事の「減塩」これだけは、守ろう!

種類の汁は残す 汁を全て残すと... 塩 -3g

食卓でかける調味料を減らす ドレッシングを小さじ1杯減らすと... 塩 -0.3g

野菜をたっぷり食べよう 野菜に含まれるカリウムは体内の余分なナトリウムを排除する働きがあるので、減塩効果を高めます!

中和保健所地域食育ネットワーク会議

奈良県食育推進ロゴマーク



所属団体の食育推進の取組状況

所属団体等の食育推進活動状況

奈良県栄養士会

○方針

県民のQOLを高め、健康増進、健康寿命の延伸、健康格差の是正などの活動を進める。

○取組内容

栄養士会員のスキルアップ研修会(年10回以上)、ケアーステーションを充実し、県民サービスに務める。

○課題

栄養ケアー活動支援整備事業～栄養ケアー寄り添い型ソリューション事業(よりソリプロジェクト)推進中。

市町村(地域包括支援センター)で開催されている地域ケアー会議に管理栄養士・栄養士が参画し、適切な助言が行えるよう資質向上を目的とする研修会を開催し、人材養成を行っている。(県補助金の活用)

奈良県農業協同組合

女性大学を開校して3年目となるが、3期生の講座として野菜ソムリエを講師に招き、野菜の見分け方、保存方法、おいしく食べる方法などを学んでいただいた。

またダイコン、ブロッコリの植付及び収穫体験なども実施。

あぐりスクールでは小学生を対象に田植え、稲刈り、野菜の植付、収穫、地元産食材を使用した料理教室等を開催。



栄養教室の実施(栄養士会)

JAならけん女性大学
Na La Chou-Chou -ナラ・シュシュ-

第3期生募集!!

ナラ・シュシュとは、奈良とラ・シュシュというフランス語を合わせた言葉で「ラ・シュシュ」には「かわいい女性」という意味が込められています。
たくさん仲間といっしょでもがいて輝き続けましょう。

子育てや教育、仕事のことなど何でも話せる仲間を身につけていくそんな場所を提供できればと思っています。
「自分をスキルアップして輝きたい」「新しい仲間をたくさん見つけたい」「JAならけん女性大学はそんなあなたをお待ちしております。」

所属団体等の食育推進活動状況

奈良県指導農業士会

各地域の学校からの見学の受け入れ

生産者として個々に奈良産のアピールはしているが、団体としての活動はなかなかまとまらない。

地産地消は言っても食育推進活動までは行えていない気がする。

市民生活協同組合ならコープ

地産地消

JAさん、パールライスさんのご協力をいただき、「お米を育てよう！～種まきから収穫まで～」として6回連続企画を実施。

農業への関心や理解を深め、親しみをもってお米を食べてもらうことをねらいとした。

奈良県食生活改善推進員連絡協議会

地産地消、野菜たっぷり減塩

- 少子高齢化に伴い、高齢者を対象にシニアカフェに重点
- 行政とともに出前事業を開催。減塩メニューによる調理実習や味噌汁の塩分チェック
- 子ども達に伝統食、郷土料理を伝達。親子食育教室の開催

片岡の里保育園

本物の味を知ってもらう

王寺町の年越しイベントにおいて、保育園給食で使用している利尻の昆布と枕崎の鰹で出汁をとり、園児が手作りした味噌を使って豚汁400食をふるまう。

園の畑で収穫した無農薬野菜（大根、人参）も使用する。

奈良県学校給食会

「児童生徒の食生活等実態調査」の実施

過去4回と比較すると学校や家庭での野菜摂取量が増加したり、早寝早起きする児童生徒が増加した。

(H17から4年毎に実施し、今回が4回目。県内全ての小学校5年生と中学校2年生を対象に実施)

奈良県学校給食用物資開発等調査会

地場産物の活用を図るための方策や商品開発。

- 地場産物を活用した加工品の開発
- 大豆の収穫見学（大豆水煮、冷凍豆腐活用促進）

奈良県学校食育推進事業

平成30年度は49小中学校で実施。

- 学校で実施される食育に関する取組を支援

奈良県学校給食栄養研究会

地場産物を活用した献立研究、開発を行い、学校給食献立コンテストを実施。

また、研修会で朝食指導の教材作成と授業研究を行った。

今後も県との連携を継続し、郷土料理や地場産物調査への協力、さらに活用意識を高める努力をしていきたい。



第5回奈良県学校給食献立コンテスト
「我が町・我が校の自慢料理」