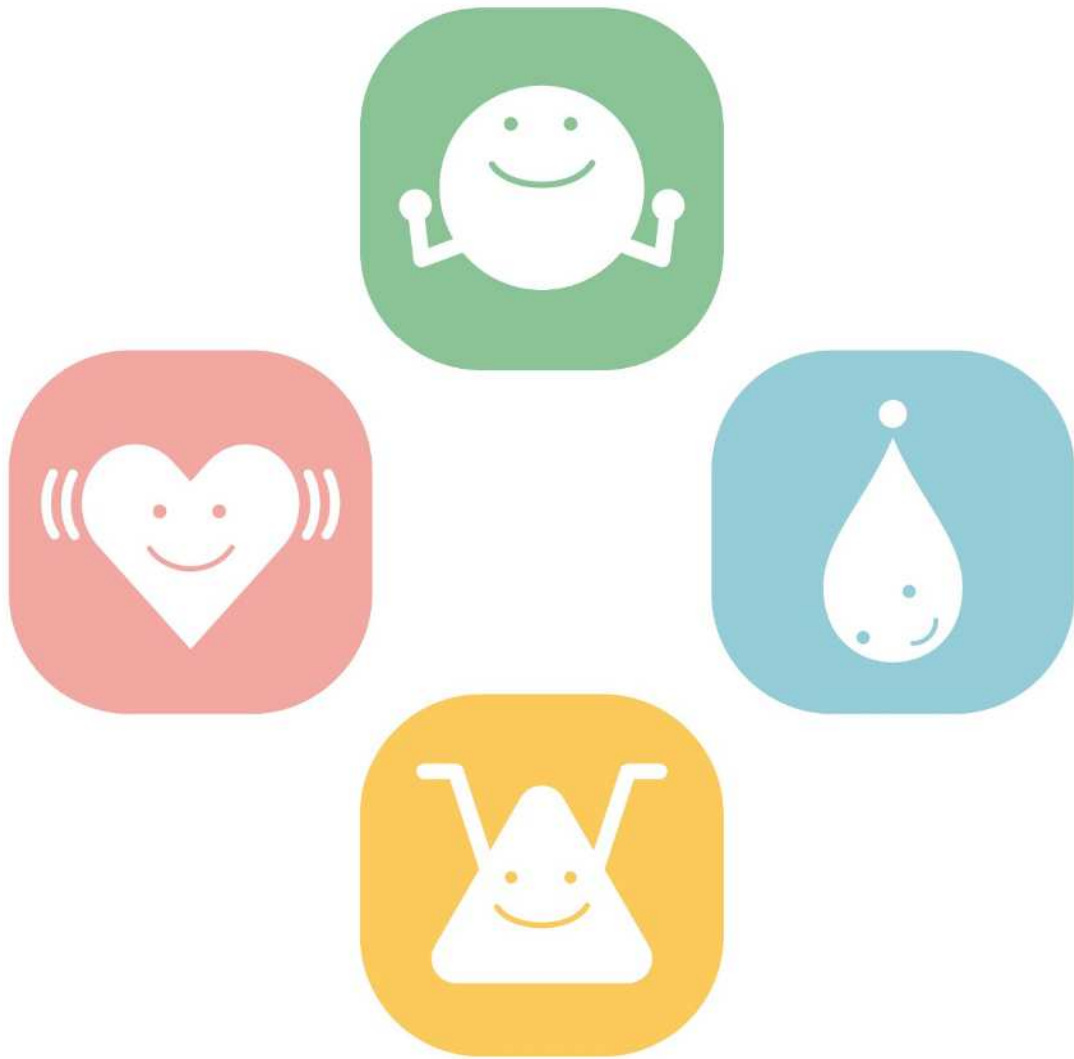


あいち 食育いきいきレポート2026



はじめに

愛知県では、食育基本法に基づき、県民一人一人が食の大切さを理解して、主体的に食育に取り組むための指針として、2021年3月に第4次愛知県食育推進計画である「あいち食育いきいきプラン2025」を作成しました。

このプランで掲げた「これまでの取組の継承とSHIN化」により食育の実践力を高めていくために、知事を会長として、学識経験者、教育関係者、保育・社会福祉関係者、医療・保健関係者、農林水産業関係者、食品関連事業・企業関係者、消費者団体関係者等により構成される「愛知県食育推進会議」を中心に、県、市町村、団体、事業者などがそれぞれの役割と特性を生かし、様々に連携・協力しながら継続的な県民運動として食育活動を展開しています。

この度、2025年度に行われた県内の食育の取組の中から、特に①新規の取組又は5年以上継続して行われている取組、②新しい生活様式・デジタル化に対応した取組③他の機関と連携して行われた取組などをレポートとして取りまとめました。

本書が皆さんの食育活動の幅を広め、それぞれの地域にあった食育推進の一助となれば幸いです。

各マークの説明



健康な体



豊かな心



環境に優しい暮らし



食育を支える

目 次

章	項 目	ページ 番号
I	特集(1)「あいち食育いきいきプラン2025」の最終年度を迎えて	3
	特集(2)「あいち食育いきいきプラン2030」について	17
II	2025年度の主な取組の状況	18
	 食を通じて健康な体をつくる取組	18
	(1)ライフスタイルに即したバランスのとれた食生活の実践	18
	(2)生活習慣病予防や適正体重維持の推進	24
	(3)食の安全・安心に関する信頼の構築	28
	 食を通じて豊かな心を育む取組	30
	(1)食を楽しむゆとりの積極的な確保	30
	(2)体験や交流を通じた豊かな人間性の育成と食の理解促進	32
	(3)日本の食文化や郷土料理等の理解と継承	40
	 食を通じて環境に優しい暮らしを築く取組	44
	(1)食生活における環境への配慮の徹底	44
	(2)農林水産業への理解と地産地消の推進	47
	(3)農林水産業や食品関連産業における環境への配慮の徹底	49
	 食育を支える取組	51
	(1)食育にかかる人材の育成と活動の充実	51
	(2)多様な関係者による役割分担とネットワークの活用	52
	(3)いいともあいち運動の推進と充実	53
III	県や関係団体の取組一覧	54
IV	食育推進に関する問い合わせ先	71

I 特集(1) 「あいち食育いきいきプラン2025」の 最終年度を迎えて

- 「あいち食育いきいきプラン2025」(第4次愛知県食育推進計画)は、食育基本法に基づき、愛知県食育推進会議がこれまでに作成した愛知県食育推進計画の基本理念や成果を継承しつつ、更に食育を推進するために2021年3月に作成したものです。

1 目指すべき姿と基本コンセプト

- このプランでは、「健康な体」「豊かな心」「環境に優しい暮らし」「食育を支える」を食育の取組の柱に据え、健康で活力ある社会の実現を目指しています。
- これまでの取組を継承するとともに、多様な主体同士の連携や新しい生活様式の実践、SDGs 達成への貢献などを踏まえ、取組を“SHIN化”(新化・進化・深化・伸化)させ、食育の実践力を高めていきます。

“SHIN化” って？

「新化」…時代に合わせた変化
「進化」…多様な発展
「深化」…質の向上
「伸化」…横展開のつながり

「S」…Sustainable(持続可能な)
「H」…Healthy(健康な)
「I」…Interesting(興味深い)
「N」…Network(連携)

食育の実践による健康で活力ある社会の実現

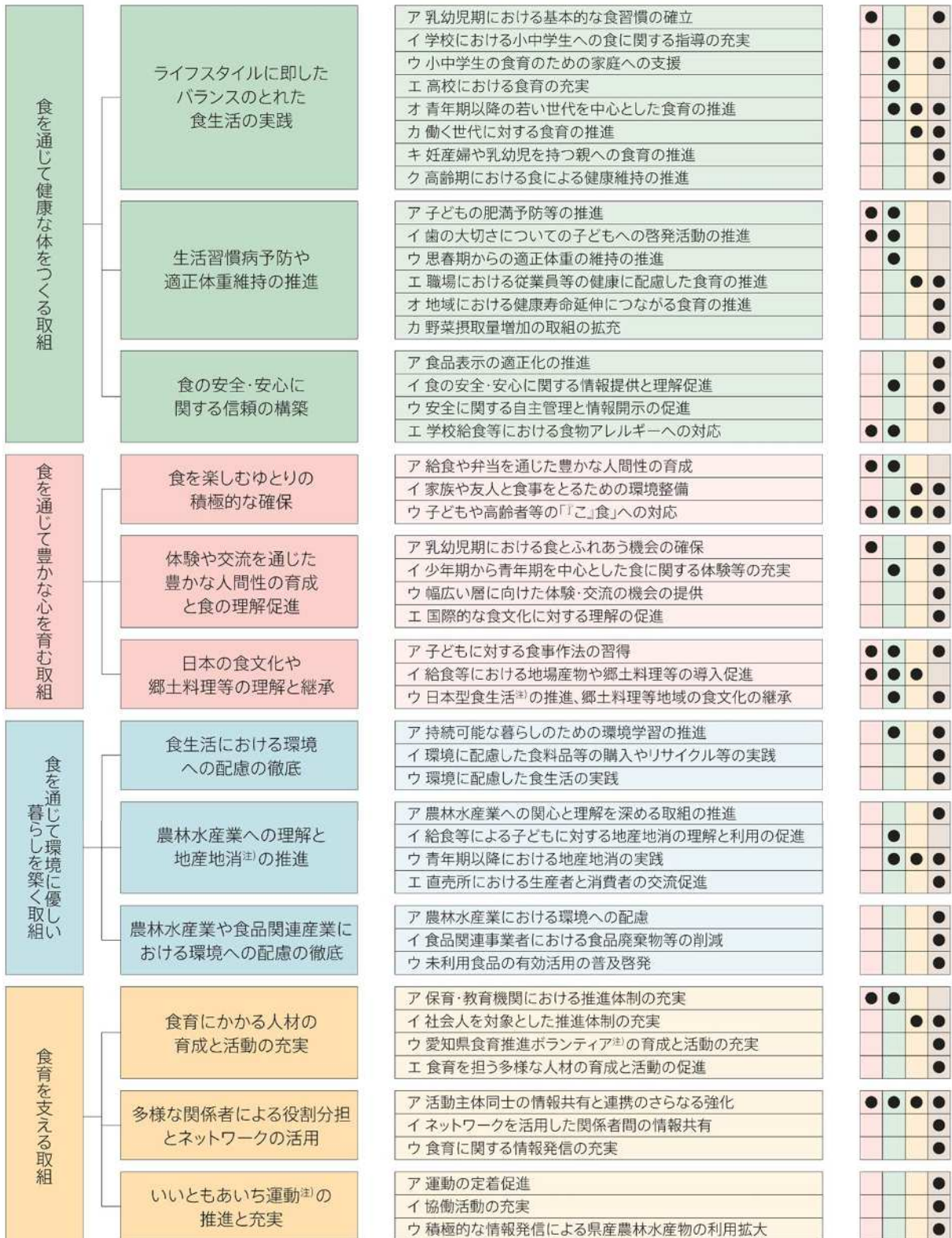


2 県や関係団体等の取組

- 食育の推進について、県や関係団体等は、あいちの食育が目指す四つの取組に即して、ライフステージと生活場面に応じ、それぞれの役割と特性を生かしつつ連携・協力して、継続的に情報提供や実践促進活動を行っています。

保幼 保育所・幼稚園・認定こども園 職場 勤務先
学校 小学校～大学 地域 その他の場所
※「保幼」「学校」には特別支援学校を含む

■取組の体系



3 これまでの取組の評価と今後の展開

(1) 「体」の視点 ア 取組の評価



(ア) ライフスタイルに即したバランスのとれた食生活の実践

- バランスのとれた規則正しい食生活を実践するため、「早寝早起き朝ごはん」運動などにより啓発をしていますが、「朝食を毎日食べる習慣がある小中学生、高校生の割合」は減少傾向です。また、若い世代（18歳から39歳）も同様に減少傾向です。

★ 朝食を毎日食べる習慣がある小中学生・高校生の割合



★ 朝食を欠食しない若い世代の割合



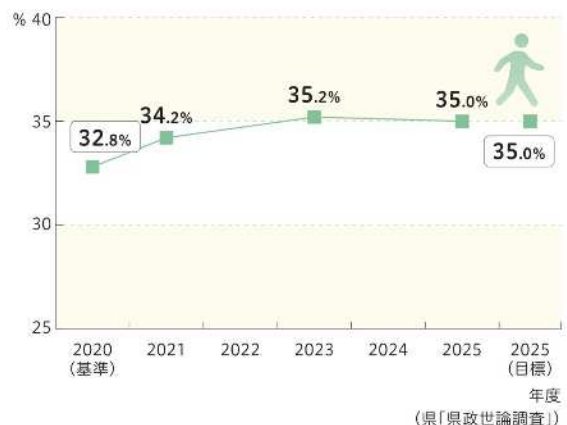
(イ) 生活習慣病予防や適正体重維持の推進

- 学校での健康診断等の結果を踏まえて、養護教諭が担任や栄養教諭と連携し、肥満・やせの予防、改善等の指導を行っていますが、「適正体重の小学生の割合」については、横ばいとなりました。
- 生活習慣病の予防のため、メタボリックシンドロームや若い女性を中心とした「やせ」などのリスクについて正しい知識の普及啓発を行ってきました。「自分の適正体重を認識し、体重のコントロールを実践している人の割合」は増加傾向で、目標を達成しました。
- しかしながら、40～60歳代の男性における肥満者の割合が3割を超えているなど、肥満・やせの人は依然として多いため、引き続き、適正体重や体形に対する正しい理解と適切な食行動について普及・啓発が必要です。

★ 適正体重の小学生の割合



★ 適正体重を認識し、体重コントロールを実践している人の割合



- 食を通じて健康寿命を延伸するためには、乳幼児期から高齢期に至るまで、歯や口の健康が重要であることから、歯の大切さについて等の啓発を行ってきました。

「永久歯にむし歯のない中学生の割合」については、増加傾向ですが、「何でも噛んで食べることができる成人の割合」については、横ばいの傾向で、目標に達していないため、さらなる取組が必要です。

★ 永久歯にむし歯のない中学生の割合

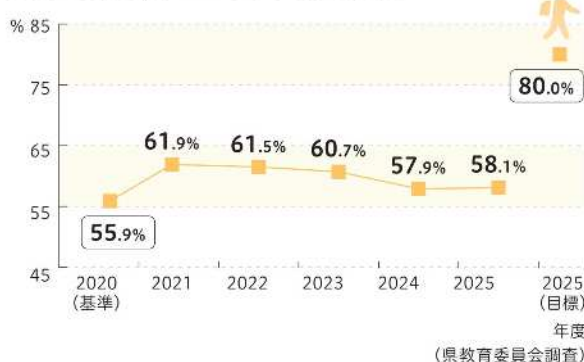


★ 何でも噛んで食べることができる成人の割合

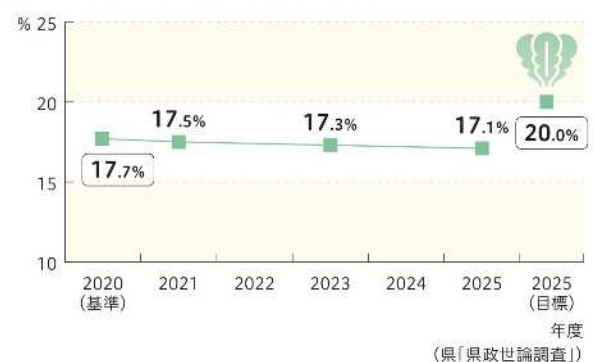


- 野菜は各種ビタミンやミネラルを含み、健康づくりに大切な食品であることから、成長期である小中学生がバランスのとれた食生活を送るために、朝食に野菜を食べよう、児童生徒や保護者に対して啓発を行っていますが、「時間がない」、「朝食が用意されていない」等の理由で、朝食での野菜摂取は進んでいません。
- 外食等の機会における野菜摂取も含めた、バランスのとれた食事を選択できる環境づくりを推進していますが、「毎日3回以上野菜を食べる成人の割合」は横ばいの状況にあります。

★ 朝食に野菜を食べている小中学生の割合



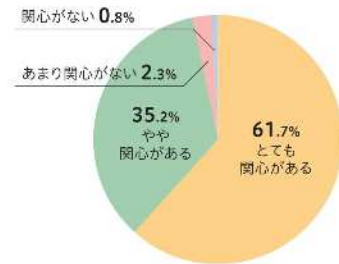
★ 毎日3回以上野菜を食べる成人の割合



(ウ) 食の安全・安心に関する信頼の構築

- 食品表示の適正化の推進や食の安全・安心に関する知識と理解が深められるよう、情報の提供を行ってきました。食の安全に対する取組への関心について尋ねたところ、「とても関心がある」が約6割となり、食の安全に対する関心の高さがうかがえます。

■ 食の安全に対する取組への関心度



(2025年度 県「消費生活モニターアンケート調査」)

イ 今後の展開

◆生涯を通じた望ましい食生活の実践

- 不規則な生活習慣等により、食生活の乱れが課題になっていることから、それぞれのライフスタイルに即した、生涯を通じた望ましい「食」と健康的な生活習慣の実践について啓発し、普及を図ります。
- 若い世代や働く世代への食育は、健康管理や生活習慣病予防の点から重要であり、望ましい食生活の実践について、大学や職場等へ支援を行います。
- 子どもの頃からバランスのとれた規則正しい食習慣を身に付け、自立した生活を始めるまでに、「食」の知識や調理技術を身に付ける取組を進めます。
また、子どもの食習慣は親の影響を深く受けることから、親世代に向けた啓発にも取り組みます。
- 高齢者においては、自分の食事を自分で整えることができるよう啓発するとともに、食事づくりの実践に向けた支援を行います。

◆健康寿命の延伸につながる生活習慣づくり

- 生活の多忙化等により、「食」に時間をかけられなくても、バランスを意識した「食」を選ぶ習慣を身に付けられるよう、啓発を行います。
- 適正体重の維持を心がけた食生活を実践することは、生活習慣病の予防や改善につながるため、肥満・やせの正しい知識を持ち、実践できるよう、子どもの頃から啓発を行います。
- 歯みがきや定期的な歯科健診などの習慣を身に付け、むし歯・歯周病を予防するとともに、乳児期から高齢期までの口腔機能の健全な育成・維持に向けて、ライフステージに応じた啓発と実践の取組を進めます。
- 主食・主菜・副菜がそろった食事は生活習慣病の予防に重要です。外食等においても野菜摂取を含めたバランスのとれた食事ができる食環境づくりを推進します。
- 食生活に関する知識について、関係機関・団体等と連携し、普及を図ります。

◆食の安全・安心に関する理解促進

- 研修会の実施等により、引き続き、食品表示を始めとした食の安全・安心に関する正しい知識の普及を図ります。
- 学校給食での食物アレルギーについては、基本方針に基づき、今後も安全性を最優先した対応を進めます。

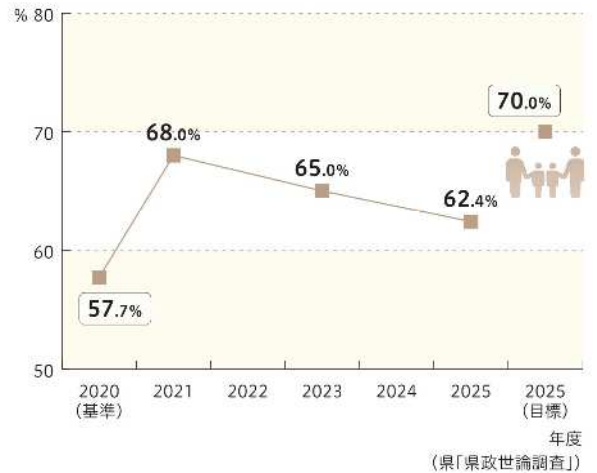
(2) 「心」の視点 ア 取組の評価



(ア) 食を楽しむゆとりの積極的な確保

- 毎月19日を「おうちでごはんの日」とし、街頭活動などで啓発等を行ってきましたが、「家族や友人と一緒に楽しく食事をする人の割合」については、2021年度に増加した以降、減少傾向にあり、企業・団体等と連携するなどにより、さらなる啓発が必要です。

★ 1日最低1食、家族や友人と一緒に楽しく食事をする人の割合



(イ) 体験や交流を通じた豊かな人間性の育成と食の理解促進

- 「農林漁業体験学習に取り組む小学校の割合」については、コロナ禍で大きく落ち込んだ後、増加傾向にあります。基準年の水準まで回復していません。体験活動の授業時間数減少等の状況の中、さらなる実施を進めるためには、各学校の工夫だけでなくPTA、地域などの協力・連携を模索・検討することも必要です。

★ 農林漁業体験学習に取り組む小学校の割合



- 農林漁業体験学習以外にも、市町村・農協等による農業塾や農林漁業体験イベントが実施されており、「県等が実施するイベントや農林漁業体験の参加者数」は、コロナ禍で一時的に落ち込んだ後増加傾向にあります。猛暑等天候の影響もあり、目標に達していません。

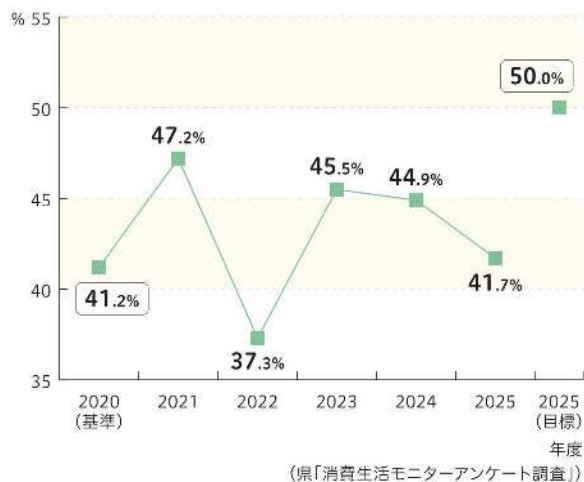
★ 県等が実施するイベントや農林漁業体験の参加者数



(ウ) 日本の食文化や郷土料理等の理解と継承

- 食文化は、その地域の自然環境との関わりの中で培われてきたかけがえのない財産です。この食文化への理解を促進し、次世代に向けた保護・継承を進めています。
- 本県特有の発酵食文化のPRなど団体・企業の取組が進んできましたが、地域社会の活力低下などにより、各地域に古くから伝わる料理や食文化等の継承が難しくなっており、「郷土料理等の食文化を家庭や地域で次世代に伝えている人の割合」は横ばい傾向で、目標に達していません。

★ 郷土料理等の食文化を家庭や地域で
次世代に伝えている人の割合



毎月**19**日は、おうちでごはんの日

イ 今後の展開

◆食を楽しむ時間や機会の確保

- 家族や友人などと一緒に食事を楽しむ時間や機会を持つことは、豊かな心を育むことにつながります。

共働き世帯の増加やライフスタイルの多様化によって、食を楽しむゆとりを確保することが難しくなっているため、ワーク・ライフ・バランスを推進するとともに、食を楽しむ時間や機会を確保することの大切さを啓発します。

- 近年、一人で食事をする「孤食」の他、複数で食卓を囲んでいても食べる物が違う「個食」、必要以上に食事量を制限する「小食」、同じ物ばかり食べる「固食」、濃い味付けの物ばかり好む「濃食」、パンや麺類など粉から作られた物ばかり食べる「粉食」などが問題となっています。

誰かと食事をすることは、心が豊かになるだけでなく、食事作法や食文化を学んだり、健康に配慮した食事を摂取したりする機会としても期待できるため、子ども食堂など、地域での共食の場づくりを促進するとともに、「おうちでごはんの日」等を活用し、家族や友人と楽しく食事をする「共食」の大切さを啓発していきます。

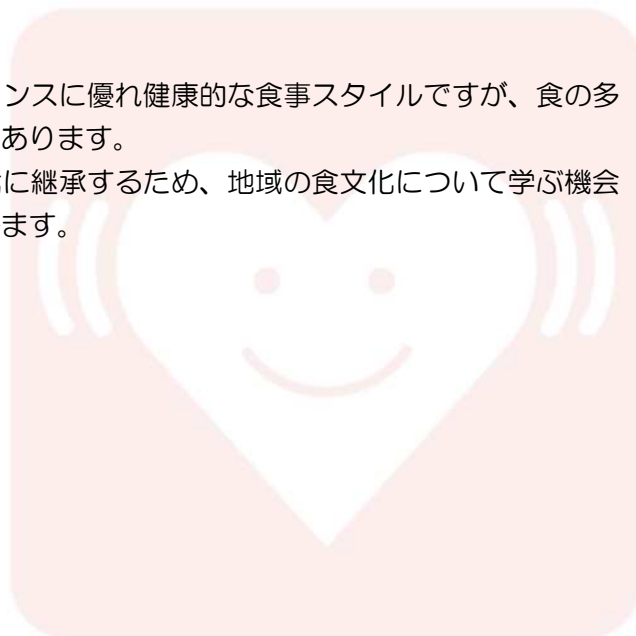
◆体験や交流を通じた食の理解促進

- 農林漁業体験は、いのちの大切さや自然の恩恵、食にかかわる人々の活動に支えられていることへの理解を深めるとともに、食に対する感謝の心を育むことにもつながるため、農林漁業体験の機会を充実させるとともに、その指導者の育成を図ります。
- 学校等における食に関する体験や交流の機会を確保するため、生産者等外部人材の活用を一層進めます。
- 消費者と生産者が相互理解を深め、信頼関係を構築できるよう、消費者と生産者がつながる機会を一層充実させます。また、食品の流通加工や食事づくりについて学ぶ機会の創出を進めます。

◆食文化や郷土料理の理解と継承

- 日本の伝統的な食文化である和食は、栄養バランスに優れ健康的な食事スタイルですが、食の多様化や継承する機会の減少等により、失われつつあります。

そのため、郷土料理等の地域の食文化を次世代に継承するため、地域の食文化について学ぶ機会の充実を図るとともに、その継承について啓発します。



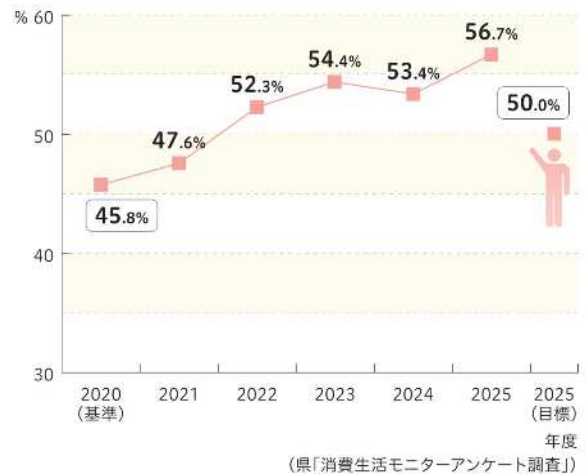
(3) 「環境」の視点 ア 目標に対する評価



(ア) 食生活における環境への配慮の徹底

- 県では、食品ロス問題について広く周知するイベントの開催やWebページでの情報発信等を通じて「無駄な買い物をしない」など、家庭でできる食品ロス削減術の啓発等を行ってきました。「無駄や廃棄の少ない食事づくりを積極的に行っている人の割合」は増加傾向であることから、意識の高まりが行動に表れています。

★ 無駄や廃棄の少ない食事づくりを積極的に行っている人の割合



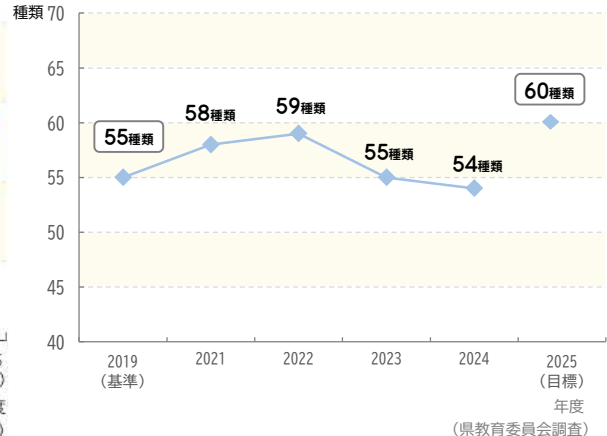
(イ) 農林水産業への理解と地産地消の推進

- 「愛知を食べる学校給食の日」の実施や学校給食県産農産物使用促進に関する各市町村の担当との意見交換会の開催を通して、学校給食における県産食品利用を進めました。しかしながら、調理場の集約化による食材規格の厳格化や物価高騰により、給食等における地域の農林水産物の利用は、進んでいません。

★ 学校給食において全食品数に占める県産食品数の割合



★ 学校給食において年間に使用した県産食品の種類



- 「県産農林水産物を優先して購入する県民の割合」は増加傾向ですが、物価高騰が続く中で、産地より価格を優先する傾向にあるため、目標に達していません。

★ 県産農林水産物を優先して購入する県民の割合



(ウ) 農林水産業や食品関連産業における環境への配慮の徹底

- 県では、環境保全に加え、環境に優しい農業活動の認定制度などにより、環境への負荷を軽減する取組を進めています。また、企業・団体等における食品ロス削減の取組を促進するとともに、その取組を広く周知し、県民の意識の啓発・高揚を図っています。
- 一方、農林水産省が実施した「食育に関する意識調査」（2025年3月公表）によると、「環境に配慮した農林水産物や食品を選んでいるか」について、36.4%の方が『選んでいない』と回答しています。その理由を確認したところ、「どれが環境に配慮した農林水産物・食品か判断する情報がない」と答えた方が最も多い結果となっているため、さらなる取組が必要です。

イ 今後の展開

◆地産地消の推進と農林水産業への理解促進

- 消費者が食卓において、農業の生産現場を想像できるような取組として、行政、学校や関係団体等による農林水産物の生産に関する体験活動があります。この活動を通じて、農林水産業についての意識や理解を深めるなど、消費者と生産者の交流を促進します。
- 学校給食や社員食堂等での県産農林水産物の活用等を通して、県民への地産地消の理解を促進します。
- さらに、生物多様性保全や多面的機能の維持など農林水産業が果たす役割への理解や地域での共同活動を推進します。

◆家庭における環境への配慮

- 毎日の食生活において、環境に配慮した取組の実践を進めるため、食品ロス削減イベントの開催などを通じて、無駄や廃棄の少ない食事づくりなど、環境に配慮することの必要性を伝えます。
- そして、食品ロス削減の取組やエシカル消費を意識した行動を促進するとともに、SDGsを意識した環境学習を推進します。

◆産業における環境への配慮

- 農林水産業や食品関連事業者等においては、引き続き、環境への配慮を促すとともに、フードバンク活動の企業等への紹介、未利用食品の活用に関する理解促進などにより、食べ物の生産・提供から生じる環境への負荷を軽減します。
- これらの産業における環境への配慮の取組について、社会的な理解が進むよう啓発します。

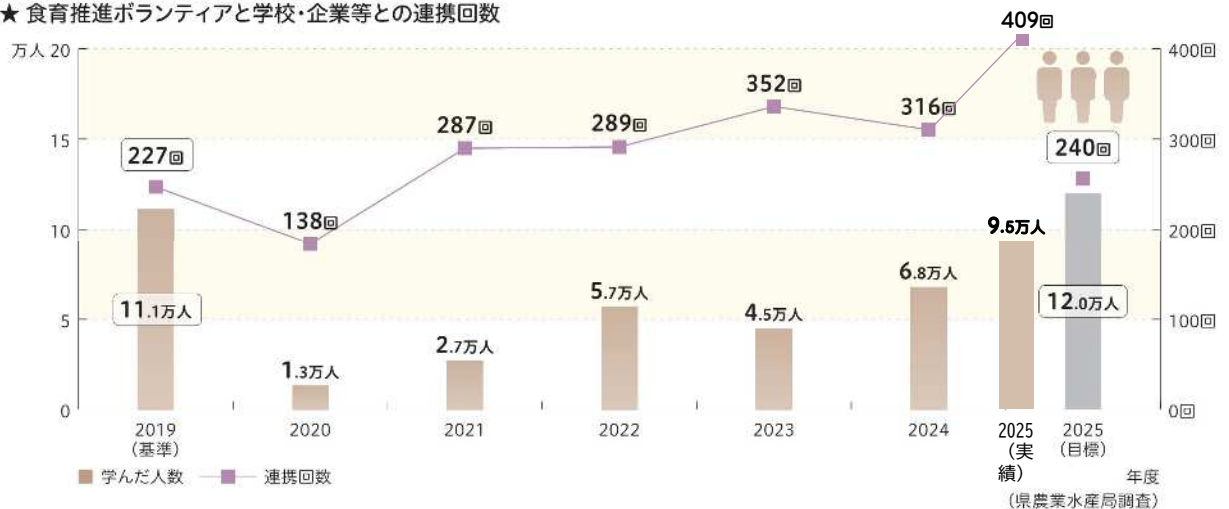
(4) 食育を「支える」視点 ア 目標に対する評価



(ア) 食育にかかる人材の育成と活動の充実

- 県では、地域で食を学ぶ機会が拡大するよう、地域で食育活動に取り組む方々に対し「愛知県食育推進ボランティア」として登録いただき、その活動を支援してきました。また、食育推進ボランティアの交流や研修の場を提供してきました。
- 食育推進ボランティアの活動はコロナ禍により活動が縮小しましたが、その後活動が回復したことから、「食育推進ボランティアから食育を学んだ人数」は、増加傾向にあります。食育推進ボランティアの高齢化が進んでいるため、対策が必要です。

★ 食育推進ボランティアから食育を学んだ人数
★ 食育推進ボランティアと学校・企業等との連携回数



(イ) 多様な関係者による役割分担とネットワークの活用

- 「食育推進ボランティアと学校・企業等との連携回数」については、行政や、各種団体等の連携した食育活動が定着してきたことにより、増加しています。
- 食育を実践している方々は、連携が図られるなど取組が深化し、積極的に食育活動をしている方がいる一方、食育への関心が低い層もみられるため、食育への興味・関心が二極化している傾向にあります。

(ウ) いいともあいち運動の推進と充実

- 「いいともあいち運動」は、県内の消費者と生産者が相互理解や交流を深めたり、地産地消を進めることで、県民みんなで県の農林水産業を盛り上げていく取組です。
- これまで、運動のシンボルマーク（あいまる）の活用促進やPR活動を行ってきた結果、「いいともあいち運動を知っている人の割合」は増加傾向ですが、目標の水準には達していません。「いいともあいち運動」のさらなる浸透を図るためには、SNSを活用するなど、効果的な情報発信や共有を行う必要があります。

★ 「いいともあいち運動」を知っている人の割合



イ 今後の展開

◆食育にかかる人材の育成

- 食育への関心が薄い層にも食の大切さを届け、県民一人一人が食育について関心を持ち、自らの理想の食生活について考えるためには、地域で食育活動を推進する方々から「気づき」を得ることが効果的です。
- また、生涯を通じて食育を学ぶことは重要であり、大人の食生活において食育を学び直し、食への関心の向上や生産や製造の現場を知る機会の増加につながるよう、社会人を対象とした大人への食育推進体制の充実や食育推進ボランティアの新規確保と活動の充実を図ります。

◆多様な関係者による連携の強化

- 活動の場があれば活動したいと考えている食育推進ボランティア向けに、活動主体同士の情報共有を図るとともに、新規ボランティアの確保に向けた働きかけを行います。
- また、食育への関心が高まるように、デジタル技術を活用した食育に関する情報発信など充実を図ります。

◆いいともあいち運動の推進と充実

- いいともあいち運動の推進に向けて、生産者団体、流通関係者、消費者団体等の相互の情報の共有化を図り、つながりを一層充実させていく必要があります。このため、各団体の取組についてSNS等を活用して情報の発信と共有化を図ります。
- また、消費者が農林水産業に触れる機会である体験イベントに関する情報を集約して発信することで、生産者と消費者がつながる機会の創出とあわせ、地産地消の推進を図っていきます。



4 「あいち食育いきいきプラン2025」における食育の目標と達成状況

(1) 食を通じて健康な「体」をつくるための目標

	項 目	基準年
①	朝食を毎日食べる習慣がある小中学生の割合	93.2% (2020)
②	朝食を毎日食べる習慣がある高校生の割合	86.0% (2020)
③	朝食を欠食しない若い世代の割合	89.1% (2020)
④	適正体重の小中学生の割合	88.8% (2019)
⑤	自分の適正体重を認識し、体重コントロールを実践している成人の割合	32.8% (2020)
⑥	永久歯にむし歯のない中学生の割合	80.6% (2019)
⑦	何でも噛んで食べることができる成人の割合	82.0% (2018)
⑧	朝食に野菜を食べている小中学生の割合	55.9% (2020)
⑨	毎日3回以上野菜を食べる成人の割合	17.7% (2020)

(2) 食を通じて豊かな「心」を育むための目標

	項 目	基準年
⑩	1日最低1食、家族や友人と一緒に楽しく食事をする人の割合	57.7% (2020)
⑪	農林漁業体験学習に取り組む小学校の割合（名古屋市を除く）	77.8% (2019)
⑫	県等が実施するイベントや農林漁業体験の参加者数	14.6万人 (2019)
⑬	郷土料理等の食文化を家庭や地域で次世代に伝えている人の割合	41.2% (2020)

(3) 食を通じて「環境」に優しい暮らしを築くための目標

	項 目	基準年
⑭	無駄や廃棄の少ない食事づくりを積極的に行っている人の割合	45.8% (2020)
⑮	学校給食において全食品数に占める県産食品数の割合	40.4% (2020)
⑯	学校給食において年間に使用した県産食品の種類	55種類 (2019)
⑰	県産農林水産物を優先して購入する県民の割合	15.4% (2020)

(4) 食育を「支える」ための目標

	項 目	基準年
⑱	食育推進ボランティアから食育を学んだ人数	11.1万人 (2019)
⑲	食育推進ボランティアと学校・企業等との連携回数	227回 (2019)
⑳	「いいともあいち運動」を知っている人の割合	22.7% (2020)

(状況...◎：達成 ○：改善 △：改善見られず 2026.5月末の状況 ◎：4 ○：5 △：11)

	2021	2022	2023	2024	2025	最終値	状況	目標(2025)
①	92.6%	90.7%	91.3%	88.9%	89.4%	89.4%(2025)	△	98%以上
②	85.7%	83.8%	83.0%	81.9%	81.5%	81.5%(2025)	△	91%以上
③	85.4%	-	86.5%	-	84.3%	84.3%(2025)	△	91%以上
④	87.1%	84.5%	88.3%	87.5%	86.9%	86.9%(2025)	△	91%以上
⑤	34.2%	-	35.2%	-	35.0%	35.0%(2025)	◎	35%以上
⑥	81.9%	84.4%	84.6%	85.3%	-	85.3%(2024)	◎	85%以上
⑦	82.3%	81.8%	-	-	-	81.8%(2022)	△	87%以上
⑧	61.9%	61.5%	60.7%	57.9%	58.1%	58.1%(2025)	○	80%以上
⑨	17.5%	-	17.3%	-	17.1%	17.1%(2025)	△	20%以上

	2021	2022	2023	2024	2025	最終値	状況	目標(2025)
⑩	68.0%	-	65.0%	-	62.4%	62.4%(2025)	○	70%以上
⑪	69.8%	71.1%	73.0%	72.9%	70.2%	70.2%(2025)	△	80%以上
⑫	13.6万人	15.0万人	16.8万人	16.5万人	14.2万人 (推定値)	14.2万(2025) (推定値)	△	18.5万人以上
⑬	47.2%	37.3%	45.5%	44.9%	41.7%	41.7%(2025)	○	50%以上

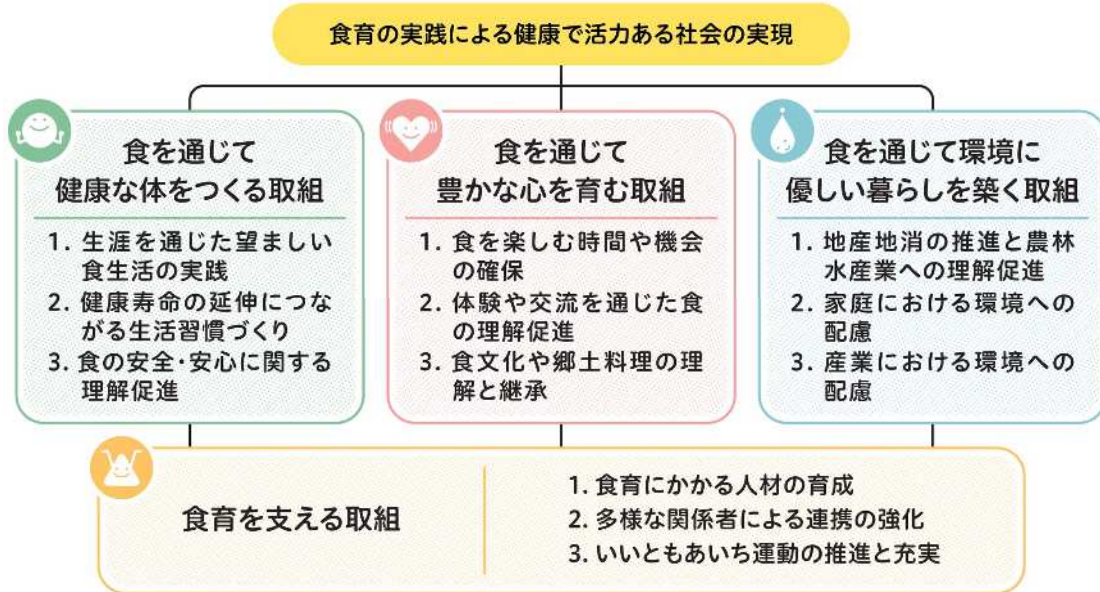
	2021	2022	2023	2024	2025	最終値	状況	目標(2025)
⑭	47.6%	52.3%	54.4%	53.4%	56.7%	56.7%(2025)	◎	50%以上
⑮	38.2%	38.0%	38.1%	36.0%	34.7%	34.7%(2025)	△	45%以上
⑯	58種類	59種類	55種類	54種類	-	54種類(2024)	△	60種類以上
⑰	13.3%	-	18.6%	-	19.6%	19.6%(2025)	○	25%以上

	2021	2022	2023	2024	2025	最終値	状況	目標(2025)
⑱	2.7万人	5.7万人	4.5万人	6.8万人	9.5万人	9.5万人(2025)	△	12万人以上
⑲	287回	289回	352回	316回	409回	409回(2025)	◎	240回以上
⑳	24.2%	-	22.2%	-	26.9%	26.9%(2025)	○	28%以上

特集(2) 「あいち食育いきいきプラン2030」について

1 目指す姿と取組の方向

- 「食を通じて健康な『体』をつくる取組」、「食を通じて豊かな『心』を育む取組」、「食を通じて『環境』に優しい暮らしを築く取組」に加え、「食育を支える取組」の4つの取組を推進し、食育の実践による健康で活力ある社会の実現を目指します。



- 「あいち食育いきいきプラン2030」では、これまでの取組を継承するとともに、
- ▶ 自ら考えて、理想の「食」を選択できる環境づくり
 - ▶ 「食」の大切さを食育への関心が薄い人にも届ける
 - ▶ 大人への食育（食育の学び直し）に焦点を当てる
- の3点を重視するポイントとし、県民一人一人が「食」について、考えて選ぶこと「Think & Choice」をテーマに掲げ食育の推進を図ります。

テーマ Think & Choice

- 「食」をめぐる環境変化の中でも、県民一人一人が「食」について考えて選ぶことを大切にする
- “Choice”には“最高”という意味もあり、一人一人が最善の選択をという思いも込めている
- 「食」の大切さへの“気づき”を積み重ねることで、自分なりの食生活を“築き”あげていく

2 取組の展開方法

- (1) ライフステージと生活場面に応じた食育
県民が心身ともに健康で豊かに暮らすために、乳幼児期から高齢期に至るまでのライフステージと生活場面に応じ、生涯を通じた食育を進めます。
- (2) 多様な関係者による食育の取組
食にかかわる多様な関係者が各々の役割と特性を生かしつつ、相互に連携・協力し合い、県民の主体的な食育の取組を促します。

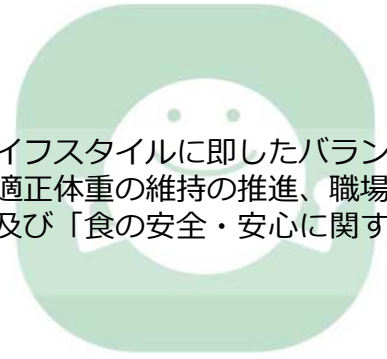


Ⅱ 2025年度の主な取組の状況

2025年度に県や関係団体などが実施した食育の取組で、報告のあった332件から項目ごとの主な取組65件を掲載しました。

食を通じて健康な体をつくる取組

乳幼児期から高齢期に至るまでライフステージに応じた「ライフスタイルに即したバランスのとれた食生活の実践」、子どもの肥満予防や思春期からの適正体重の維持の推進、職場等での健康指導など「生活習慣病予防や適正体重維持の推進」及び「食の安全・安心に関する信頼の構築」に取り組みました。



1 ライフスタイルに即したバランスのとれた食生活の実践

離乳食講習会（前期・後期）

東海市

- 実施時期：通年
- 対象者：前期：生後5か月頃の親子、後期：生後10か月頃の親子
- 内 容

離乳の進み具合は個人差があり、離乳を進める過程で不安や課題を抱えることが予想されます。親が安心して離乳を進めて行けるよう支援し、子どもの健やかな成長発達を図るため、講習会を開催しています。

前期では親のみ試食を行い、簡単な作り方や食べさせ方等について、後期では親子で試食を行い、歯科衛生士や保健師、管理栄養士が、お口の発達に合わせた離乳食の進め方等について伝えています。また、食への興味や食べる口の動きを育てるためには、保護者が一緒に美味しく食べる様子を児に見せることが大切であることも伝えています。

●活動の成果、今後の課題

前期の参加者からは、「試食でイメージがわいた」「簡単な作り方がわかってハードルが下がった」、後期の参加者からは、「食べている様子を見てもらえて安心できた」「家で食べているものより形態を進めても食べられることがわかった」等の声が聞かれ、離乳食を進める上での不安感の軽減につながっています。今後も継続して実施します。

●継続取組の変遷

実施方法を変えながら継続的に実施している事業です。来所できない対象者へ情報を届けるために、2021年からオンライン型、オンデマンド型を開始しました。今年度から後期の来所型では子どもの試食時に足のつく椅子を導入し、食べる時の姿勢の大切さについても啓発しています。



取組項目：乳幼児健診や地域の子育て支援の場を活用した実践促進

食育指導、野菜栽培・実食、今日の献立、歯磨き指導、味見当番

春日井市立第二保育園

- 実施時期：通年
- 対象者：保育園児
- 内 容

食に関する経験（野菜の栽培、味見当番など）を通して、こどもたちの健やかな育ちを大切にしています。味見当番では「どんな味かな」と感じたことを大切にし、食への興味を広げています。野菜の栽培（白茄子、オクラ、ピーマン、ブロッコリー、玉ねぎ、トマト、スイカ）では生長を見守り、収穫の喜びを味わいながら、食材を大切にする気持ちを育んでいます。

さらに白茄子を素焼きにしてもらい、試食体験を通して達成感や食べる楽しさを感じ、感謝や思いやりの心へと繋げています。

●活動の成果、今後の課題

味見当番や栽培、実食体験を通して食材や味への関心が高まり、「食べてみよう」とする姿が増えてきています。また、自分たちで育てた野菜を調理してもらい食べることで、調理してもらう感謝の気持ちと食への前向きな気持ちが育ってきています。

●取組の変遷

こどもたちが食に親しみが持てるよう、野菜の栽培活動から始めました。特に今年度は白茄子という珍しい野菜の栽培にも挑戦し、収穫への意欲に繋がりました。収穫後は試食へと繋げ、育てる喜びと食べる楽しさを感じられるようにしました。

味見当番では食べ物に興味を持ったり、食べたい意欲に繋がったりしています。



取組項目：乳幼児健診や地域の子育て支援の場を活用した実践促進

味覚の授業

東郷町立諸輪小学校

- 実施時期：2025年11月19日
- 対象者：5年生
- 内 容

シェフを講師に招き、味の種類や食の大切さを学ぶ「味覚の授業」を毎年行っています。塩味、甘味、酸味、うま味、苦味の5種類を五感を使って味わう体験をしました。子どもたちは、鼻をつまんで口に含んだり、匂いをかいだりすることで、五感を使うことの大切さを実感することができました。5年生が町内の田んぼで稲刈りした「チリリンペったんもろわ米」で作った塩むすびとだしのきいた味噌汁、シェフお手製のスイーツも味わいました。

●活動の成果、今後の課題

学校運営協議会委員の方や地域の方の協力で、ドローン種まきの様子を見学して社会科で学習したスマート農業を実感したり、稲刈り体験をしたりしてできた米を味覚を意識しながら味わう機会となりました。5年生は家庭科で、ご飯とみそ汁の調理実習を行うので、そこにもつながれるとよりいっそう学びが深まると思います。

●連携について（連携先：味覚の一週間）

フランスで始まった子どもたちのための食育活動を推進する「味覚の一週間」実行委員会がコーディネーターとなり、小学校などにシェフを派遣して行われているもので、家庭科の授業に取り入れたのが始まりです。



取組項目：学校における小中学生への食に関する指導の充実

給食だよりの発行

長久手市

- 実施時期：2025年6月、11月、1月
- 対象者：長久手市立小中学生の家庭
- 内 容

給食づくりの紹介や家庭での食育のきっかけづくりに役立てるため、児童生徒の保護者あてに給食だよりを配布しています。1学期に一度、学校給食週間等の取組みに合わせ、給食だより「ながくての給食」を発行し、学校を通じ家庭に配布、市ホームページに掲載しました。2025年度は、1学期号は「愛知の地場産物をいただきます!」を、2学期号は「11月28日(金)は長久手を食べる学校給食の日です。」を、3学期号は「1月24日から30日は全国学校給食週間でした!」を特集しました。

●活動の成果、今後の課題

朝食、食品ロス、地場産食材、食育など家庭に訴えたいテーマが多いこと、誌面の充実が課題です。

●連携について(連携先：市内各小中学校)

特集内容について、地産地消で地場産野菜を給食に取り入れています。生産量も少なくあまり知られていない地元農家の様子を広報して、児童生徒の家庭はもちろん生産者の皆さんにも給食に興味関心を持って取り組んでいただけないかと思ったことがきっかけです。



取組項目：小中学生の食育のための家庭への支援

おかざき健康・食育だより「まめ吉通信」

岡崎市

- 実施時期：2025年6月、10月、1月
- 対象者：市内園児(年長児)、小中学生とその保護者、一般市民
- 内 容

食育や健康に関する普及啓発を目的とし、おかざき健康・食育だより「まめ吉通信」を年3回発行しています。園や学校を通して市内園児(年長児)及び小中学生に配付するほか、市ホームページへの掲載、健康づくり情報提供施設等にも配架しています。今年度は6月に早寝早起き朝ごはん、10月に食品ロス、1月にバランスの良い食事をテーマとしたまめ吉通信を発行しました。なお、6月と10月は紙面配布(24,000部×2回)、1月は電子版としてホームページで公開するとともに市公式LINEでの周知を行いました。

●活動の成果、今後の課題

まめ吉通信を通して、児童・生徒だけでなくその保護者も含めた家庭に対して、食育の普及啓発を行うことができました。

より多くの児童・生徒、保護者、そして一般市民にも興味を持って見てもらえるものとなるよう、内容や発信方法等について検討していく必要があります。



取組項目：小中学生の食育のための家庭への支援

2025年度食育講演会「ヨーグルトのひみつ」

みよし市

- 実施時期：2026年2月2日
- 対象者：市民
- 内 容

2024年3月に策定した第4次みよし市食育推進計画に基づき、食を通した「人づくり 健康づくり 環境づくり」とする基本理念の実現を目指し、市民一人ひとりが食の大切さを実感し、生涯を通してより良い食生活を築けるよう、そのきっかけづくりとして開催しました。

今年度は、株式会社明治の食育担当者を講師に招き、ヨーグルトをテーマにその歴史や製造過程、乳酸菌の力等についてお話いただきました。講演会の途中には、固形のヨーグルトを振って液化し、飲むヨーグルトにしてみるという体験もあり、一人一人に合った形でヨーグルトを摂取する大切さを学びました。

●活動の成果、今後の課題

ヨーグルトという身近なものを題材としたことで、多くの人に興味を持っていただくことができました。参加者の皆さまからは、“何気なく食べていたヨーグルトについての知識が深まった”という声が聞かれ、日々口にしている食べ物についての正しい知識を身に付け、自身の食生活を振り返る機会としていただけたと感じています。



取組項目：青年期以降の若い世代を中心とした食育の推進

食育から健康づくり

愛知県春日井保健所

- 実施時期：2025年9月18日、25日
- 対象者：春日井保健所管内飲食店、食育推進協力店 等
- 内 容

目的：県民が外食等を利用する機会においてもバランスの良い食事を選択出来る環境づくりを推進するために企画しました。

内容：春日井保健所管内飲食店や食育推進協力店を対象に講習会を開催しました。

① 飲食店において栄養バランスを意識したメニューを提供出来るように、食育に関する知識の普及啓発をしました。

② 県民が外食において栄養バランスに気を付けた食生活を実践出来るように、「野菜を使った手軽に作れるレシピ」を用いて栄養成分を計算できるチラシを作成し、自店舗のメニューに活用できるよう啓発を行いました。

講習会講師

- ・管理栄養士（あいち県食育推進ボランティア）
- ・春日井保健所 管理栄養士

●活動の成果、今後の課題

講習会参加者から「食育について初めて学ぶことが出来たため良かった」「レシピは簡単で美味しそう」「野菜がたっぷりでエネルギーも高くないから作ってみたい」等と言われ、食育の関心を得ることや栄養バランスを考えたレシピ等の啓発が出来ました。今後も食環境づくりのために普及啓発をしていきたいと考えています。



取組項目：青年期以降の若い世代を中心とした食育の推進

妊産婦栄養教室 だし活のすすめ～おうちで和食～

尾張旭市

●実施時期：①2025年4月18日、②6月17日、③8月6日、④10月8日、⑤12月4日、
⑥2026年2月5日

●対象者：市内在住の妊娠中・子育て中の方

●内 容

「だし」を通して簡単な和食を学ぶことで、若い世代への減塩対策など健康的な食生活を送るための知識普及、妊娠中の方は離乳食作りがスムーズに開始できるよう理解を深めるための教室です。管理栄養士による講話・だし汁のとり方の実演、調理実習と試食、託児を実施しました。また、希望者には持参したみそ汁の塩分濃度測定を実施しました。

●活動の成果、今後の課題

【参加者】①1名②7名③2名、④4名、⑤3名、⑥2名

事後アンケートでは「沢山のだし汁を体験できてよかった」「だしをとってみたら簡単だった」「メニューをとり入れたい」などの回答がありました。



取組項目：妊産婦や乳幼児を持つ親への食育の推進

パパキッチン

稲沢市

●実施時期：①2025年7月25日、②11月20日、③2026年3月10日

●対象者：市内在住の妊婦の配偶者、概ね生後4か月未満の子の父

●内 容

新しい家族の誕生を機に、産婦の家事負担軽減及び、父の積極的な育児を目指し、父が調理を含む食に関する知識を深め実践していけるように支援することを目的としました。保健師による産後の心身の変化についての講話、管理栄養士による調理の基本となる計量や切り方について、離乳食への応用調理法の講話を行いました。また、簡単にでき、離乳食に応用できるメニューの調理実習を実施しました。

●活動の成果、今後の課題

①の参加者は4名、②の参加者は6名でした。受講後アンケートでは、「調理の基本が実習を通して学べた。」「調理実習で作ったメニューを家で実践したいと思います。」といった意見があり、調理を始めるきっかけ作りが行えました。③3月10日においても、定員12名で実施予定です。平日での開催となり、集客が課題となっているため、周知方法を検討していきたいです。

●取組実施の経緯

近年、育児休暇をとられる男性が増えてきていることを感じ、父親に対して調理を含む食に関する知識を深め実践していけるように支援が必要であると考え、実施しました。



取組項目：妊産婦や乳幼児を持つ親への食育の推進



ぱぱっと簡単！バランスよし！出張料理教室

春日井市

- 実施時期：2025年9月～11月
- 対象者：市内に住む5人以上の高齢者グループ
- 内 容

偏った単調な食事にならないよう、手軽に調理できる栄養バランスのとれた食事について伝え、低栄養を防ぐ食行動へとつなげることを目的とし、1回の教室で①～④を実施しました。①講話（低栄養予防の食事について） ②調理実習 ③試食 ④まとめ・アンケート

●活動の成果、今後の課題

講座終了後に実施したアンケートにおいて、回答者全員が「教室が食生活の振り返りや参考になった」と回答しており、手軽に調理できる栄養バランスのとれた食事を知り、意識してもらう良い機会になりました。

食材費の高騰により、1食を参加費として徴収している600円以内で実施することが難しくなっています。安価で簡単に作れる、低栄養予防のレシピを検討していく必要があります。

●連携について（連携先：春日井市食生活改善協議会）

春日井市食生活改善協議会は地域で食を通じた健康づくりを行っています。所属する会員（ヘルスマイト）は市が養成・育成しており、知識や技術に信頼が持てます。また、参加者に団体の名前と活動を周知することで、健康づくり活動の場が広がると考えました。さらにヘルスマイトに興味を持ち、加入したいと考える方が増えるのではないかと考えました。



取組項目：高齢期における食による健康維持の推進

オーラルフレイル予防のためのカムカムレシピ集の作成

清須市

- 実施時期：2025年5月～2026年3月
- 対象者：市民
- 内 容

市民を対象にしたオーラルフレイル予防のためのカムカムレシピ集を作成しました。このレシピ集は、オーラルフレイル予防に役立つ知識やおすすめの料理を掲載しており、野菜摂取を推進する市のロゴも使用し親しみやすいレシピ集にしました。制作に先立ち、食生活改善推進員対象に、歯科医師によるカムカム健康プログラムを実施し、オーラルフレイル予防への理解を深めました。

●活動の成果、今後の課題

オーラルフレイル予防の必要性和噛むことを意識した食生活を推進するための教材ができました。今後は、広く市民へ啓発していく必要があります。

●新規取組実施の経緯

健康日本21清須計画（第3次）の取組方針の一つ「歯と口の健康づくり」の推進、特にオーラルフレイル予防の推進のため、噛むことへの理解を深め、市民へ啓発できるカムカムレシピ集を作成することとなりました。



取組項目：高齢期における食による健康維持の推進

2 生活習慣病予防や適正体重維持の推進

保育園歯科健康教育

長久手市、愛知県歯科衛生士会尾張東部支部

●実施時期：2025 年6月～7 月、2026 年1 月の計9 日間

●対象者：市内保育園年長または年中児

●内 容

幼児期から歯の健康を保つことの大切さを知り、生涯にわたって歯の健康づくりに取り組むことができるように、市内保育園児を対象とした健康教育を実施しました。

歯の数・6 歳臼歯の説明、歯の役割（噛むことの大切さ）、歯磨き・うがいの必要性（むし歯の説明）、歯磨きとうがいの練習について、歯科衛生士による講話を実施しました。

●活動の成果、今後の課題

健康教育実施後、保護者向けに保育園のアプリを通じて報告を行うことで、家庭での歯みがきの習慣づけ、歯の健康づくりへの取組につながると考えています。実施後アンケートの意見を踏まえ、今後の内容について検討していきます。



取組項目：歯の大切さについての子どもへの啓発活動の推進

「手軽に作れる野菜摂取及び減塩を意識したレシピ」の人気投票から 広がる食環境づくりの環～産官学連携～

愛知県春日井保健所

●実施時期：通年

●対象者：保健所臨地実習生及び管内大学内飲食店等

●内 容

目的：2016年国民健康・栄養調査の結果において、愛知県の成人1日当たりの野菜摂取量が不足していることから、大学生等に野菜摂取と減塩を促すレシピを啓発することで若い世代の健康維持・増進を促すことを目指しました。

内容：

保健所実習生等と「手軽に作れる野菜摂取及び減塩を意識したレシピ」を作成することで、学生に野菜摂取と減塩の必要性について意識づけを行いました。

管内大学校内でレシピの人気投票を行うことで、大学生に野菜摂取と減塩の必要性について普及啓発しました。

人気投票上位2メニューを大学内の飲食店に情報提供し、飲食店に野菜摂取と減塩の必要性について普及啓発するとともに、飲食店のメニューとして提供することで自然に健康的な食事を誘導できる食環境づくりを提供出来ました。

●活動の成果、今後の課題

レシピの人気投票を行った学生から、「人気メニューは美味しそうだから作ってみたい」「他学生の投票状況も確認することが出来た」という声が聞かれ、レシピの普及啓発が出来ました。

レシピを情報提供した飲食店は、外食においても野菜摂取及び減塩の必要性について確認され、メニューに取り入れられたため、若い世代へ健康的な選択を誘導できる食環境づくりの推進が出来ました。

今後も対象者へ効果的にアプローチできる施策を企画し取組みたいです。

●デジタル化について

人気レシピは、民間レシピサイト（クックパッド）に愛知県公式のおすすめレシピとして掲載しました。食を通じた健康づくりに無関心層含む大学生へ人気投票を促す表題を作成し、他学生が選んだレシピも見えて共有することが出来るように、ネット投票ではなく、シールを張り付けるように工夫しました。



取組項目：思春期からの適正体重の維持の推進

食育の日啓発キャンペーン「美味しく食べて健康に！減塩チャレンジ」

知多市

●実施時期：2025年6月

●対象者：市民

●内 容

食育月間である6月に、「美味しく食べて健康に！減塩チャレンジ」をテーマとした啓発活動を行いました。市保健センター及び市役所に、食生活改善推進員考案の減塩・野菜レシピを設置し、ポスター、のぼり旗による啓発を行いました。

6月24日にはマックスバリュ知多新知店にご協力いただき、店頭にて啓発物品の配布と食育クイズラリーを開催しました。また、ベジミルを使った野菜摂取度測定を行い、減塩と合わせて野菜摂取についても呼びかけました。

●活動の成果、今後の課題

多くの方にレシピ等を手に取っていただき、市民の野菜摂取に対する意識づけのきっかけとなりました。また、クイズラリーの結果から減塩調味料についての認知度が低く、市民への周知方法を検討する必要があります。

●連携について（連携先：マックスバリュ知多新知店、知多市健康づくり食生活改善協議会）

マックスバリュ知多新知店：多くの市民が買い物にみえる場所であること、食育の啓発に力を入れてみえたことから、より効果的な啓発ができると考えました。

知多市健康づくり食生活改善協議会：減塩の知識や手軽に調理するためのノウハウがあること、食改活動について市民に周知する機会になることから協力を依頼しました。



取組項目：地域における健康寿命延伸につながる食育の推進



第1回栄養のつどい

生活協同組合コープあいち

●実施時期：2026年1月9日

●対象者：コープ日進店周辺にお住まいの65歳以上の方

●内 容

名古屋学芸大学・大塚製薬と連携し、コープ日進店の集会室で65歳以上の方を対象に実施。フレイル予防の観点から、体重・食事量の減少を防ぐことを目的として、身長・体重・骨密度・動脈血中酸素飽和度・ベジチェック等の測定を実施しました。コープあいちが会場の提供・ベジチェックを行い、その他の測定については結果に基づき、名古屋学芸大学管理栄養学部の学生が参加者に対して個別に簡単な栄養アドバイスをしました。

●活動の成果、今後の課題

申込み不要・参加費無料で実施し、60名の参加がありました。

●連携について（連携先：名古屋学芸大学、大塚製薬、日進市）

コープあいちと名古屋学芸大学管理栄養学部は、2022年4月に「産学連携に関する協定書」を締結しており、地域の活性化にむけて産学連携活動を推進するため相互に協力することとしています。大塚製薬より、日進市と協定を締結している企業・組織と連携したフレイル予防の取り組み実施について提案を受けたことがきっかけです。

●新規取組について

大塚製薬より、日進市と協定を締結している企業・組織と連携したフレイル予防の取り組み実施について提案を受け、開催に至りました。



取組項目：地域における健康寿命延伸につながる食育の推進



第15回もっと噛んで歯ッピーレシピコンテスト／表彰式・講演会

一般社団法人 愛知県歯科医師会

●実施時期：：①応募期間2025年6月9日～9月11日 ②表彰式2026年2月1日

●対象者：県内在住もしくは在勤、在学の方

●内 容

生涯おいしく楽しく食べ、健康を維持するためには、歯や口が健康でよく噛んで食べられることが重要です。本会では、栄養バランスを考慮した「よく噛んで食べるように工夫を凝らしたオリジナルレシピ」作品を募集し、広く県民に発信・紹介することで「8020健康長寿社会」を目指しています。レシピは「キッズ」、「地産地消」、「高齢者向け」の3部門で募集しました。2026年2月1日に愛知県歯科医師会館で行った表彰式では、入賞者12名と1団体の作品を紹介・表彰しました。また、講演会では講師の管理栄養士 手塚文栄先生に「噛む力をつける遊び・食べ物・介助のしかた」と題して簡単な実習を含めてご講演いただき、参加者は102名でした。

●活動の成果、今後の課題

3部門合計で485点の応募がありました(応募内訳キッズレシピ部門117点、地産地消部門181点、高齢者向け部門187点)。噛む回数が増える食事のレシピを考えて作ってみる過程で、簡単に早くカロリーだけを満たす食事ではなく、栄養バランスが良い食品をしっかりと歯で噛み、舌を動かして五感を使って味わいながら飲み込むことを意識した食事が心と体を満たしてくれることを実感すること、また、講演会では、よく噛んで口の機能を保つことが心と体の両方に有益であることを伝えられることを期待しています。



取組項目：地域における健康寿命延伸につながる食育の推進

『ベジチェック』を活用した健康づくり支援

生活協同組合コープあいち

●実施時期：通年

●対象者：コープあいち組合員とご家族・イベント参加者

●内 容

県内12カ所のコープあいち店舗で、月1～2回ベジチェックで推定野菜摂取量の測定会を行っています。独自のスタンプカードを作成し、6回測定する毎に粗品をプレゼント、カードに6回分の結果記入欄を設けることで参加者自身が効果検証・健康増進を実感できるようにしています。また地域のイベントや高齢者サロン・子育て支援施設、大学生協等でも測定会を実施し地域の方に野菜摂取量の向上を呼びかけています。

●活動の成果、今後の課題

今年度は店舗やイベント等合わせて300回以上測定会を実施し、のべ14,000名以上の方が参加しました。無人での機器設置ではなく、コープサポーター（コープあいちの内部資格を取得し、業務委託契約をした組合員）が測定対応することで結果に応じてアドバイスをし、対話が生まれることで測定を楽しみにされる方も増えています。

●連携について（連携先：コープ共済連、カゴメ株式会社）

コープ共済連の「健康づくり支援企画」の支援金を活用し、気軽に測定できるベジチェックを導入、健康づくりの取り組みをすすめています。レンタル元であるカゴメ株式会社とも連携してレシピ提案等を行い、地域の方々に野菜摂取を推進しています。



取組項目：野菜摂取量増加の取組の拡充

自然に健康になれる食卓づくり

愛知県清須保健所、マックスバリュ東海（株）、マックスバリュ清須春日店、
名古屋文理大学後藤ゼミ生、名古屋文理短期大学部

●実施時期：2025年10月2日～10月30日

●対象者：県民

●内 容

愛知県民の野菜摂取量向上のため自然と望ましい食行動に導くナッジ等を用いて、健康無関心層へも届くような食環境整備を目指すことを目的とし、産学官それぞれが持つ知識、技術、資源を活かしながらスーパーマーケットでの販売方法を検討・実施しました。

普段の家庭料理に野菜をプラスしていただけるよう、「野菜利用を促すPOP等掲示物」と簡単に野菜料理の調理ができる「レシピ」を名古屋文理大学後藤ゼミ生が作成し、生鮮野菜売場、カット野菜売場、冷凍野菜売場などに設置しました。

＊ナッジ：行動経済学において、人びとの行動変容をそっと促す手法

●活動の成果、今後の課題

POP等を掲示した一部の関連商品（野菜）の販売数が増えるなど、普段の料理に野菜をプラスするだけの手軽さから県民の野菜利用を促す結果となったと考えられます。産学官それぞれの強みが活かした効果的な取組となっており、今後も産学官連携して取組を継続していきたいです。



取組項目：野菜摂取量増加の取組の拡充

カリヤ×ラブベジ®キャンペーン

刈谷市

●実施時期：2025年10月14日～11月30日

●対象者：どなたでも

●内 容

過去の国民健康・栄養調査より、愛知県民の野菜摂取量が最下位という結果が出ており、刈谷市独自で実施したアンケート調査からも、1日の摂取目標量である350g以上を摂取できているのは全体のわずか1.4%という結果が出ています。そこで、味の素株式会社が実施している「ラブベジ®プロジェクト」と連携し、市内スーパーマーケット等の店舗で野菜摂取の必要性について啓発するとともに、Instagramを活用したハッシュタグキャンペーンを併せて実施することで、野菜摂取のきっかけづくりと野菜摂取量の増加を目指しました。

《刈谷市HP》

https://www.city.kariya.lg.jp/kurashi/kenkoiryo/info_kenko/1020996.html

●活動の成果、今後の課題

実績として、52アカウントから224の応募がありました。当選者向けのアンケートでは、「キャンペーンに参加するため、野菜を食べるようになった」「普段、野菜をどれだけ使っているのか気に掛けるいい機会になった」「楽しく献立を考えることができた」等の意見があり、野菜摂取量の増加につながることができたと思います。



取組項目：野菜摂取量増加の取組の拡充

3 食の安全・安心に関する信頼の構築

健康食品に関する情報提供

一般社団法人愛知県薬剤師会

- 実施時期：通年
- 対象者：県民
- 内 容

多種多様な食品が流通する現代において、個々の食品の特性を十分に理解し、自らの判断で食品を選択し適切に摂ることが求められています。

愛知県薬剤師会では、こうした現状を踏まえ、適切に健康食品を選択できるようにするための1つの参考情報として、収集した情報をまとめ、ホームページで情報提供しています。

また、愛知県市町村振興協会が主催する家庭介護者等養成研修に講師を派遣し、「高齢者が薬・健康食品と上手につきあう」をテーマに講義を3回行いました。

●活動の成果、今後の課題

販売者側の話や広告に頼らず、自分の食生活や生活習慣を見直して、何が不足していて、何が必要なかを考えることで上手に健康食品を利用できます。

消費者の方が医薬品との違いや相互作用を正しく理解し、上手に健康食品を利用できるよう情報提供に努めていきます。



取組項目：食の安全・安心に関する情報提供と理解促進

長久手市現任保育士研修

長久手市

- 実施時期：2025年7月16日、24日
- 対象者：長久手市内保育職員・子ども家庭課職員等・児童クラブ職員
- 内 容

食物アレルギーの最新情報とエピペン^(注1)の取扱いについて、理解を深めました。

(注1) エピペン…ハチ毒、食物及び薬物等によるアナフィラキシーの症状を緩和するために自己注射する補助治療剤

●活動の成果、今後の課題

人形を使ってアナフィラキシーショックのシュミレーションをして実際に体験することで流れや役割を確認することができました。

てんかん発作時に使用するブコラムの使用方法についての話や実演もあり、園で実際にエピペンやブコラムを持参しているお子さんに対する使用方法を学ぶ事ができました。

●連携について（連携先：愛知医科大漠病院看護学部）

職員研修で毎年行っており、また看護学部の学生を保育実習で受け入れています。



取組項目：学校給食等における食物アレルギーへの対応

乳と卵の除去食の提供

岩倉市

●実施時期：通年

●対象者：乳と卵の食物アレルギーを有する児童生徒

●内 容

岩倉市では全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにするため、国の「学校給食における食物アレルギー対応指針」や県の「学校給食における食物アレルギー対応の手引」に基づき食物アレルギー対応検討委員会を設置し、2017年2月に岩倉市の「学校における食物アレルギー対応の手引」を作成しました。これまでのアレルギー対応としては、飲用牛乳の提供中止・返金と詳細献立表の配布について行っていましたが、2017年9月より食物アレルギーの中でも対象者が多い、乳と卵の除去食の提供を開始しています。

●活動の成果、今後の課題

年9月より乳と卵の食物アレルギーを有する児童生徒に対し、乳と卵の除去食の提供を開始しています。他の食物アレルギーについては、対応が必要な食数や保護者・学校の要望次第で、アレルギーフリーの原材料を使用することなどにより、新たなアレルギー源の対応についての検討を継続して行っています。

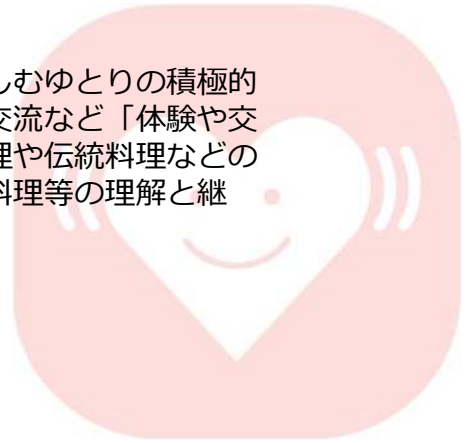


取組項目：学校給食等における食物アレルギーへの対応



食を通じて豊かな心を育む取組

家族や友人と楽しみながら食事をとることなど「食を楽しむゆとりの積極的な確保」、家庭での料理や作物栽培体験、都市と農村との交流など「体験や交流を通じた豊かな人間性の育成と食の理解促進」、郷土料理や伝統料理などの食文化の継承や食事作法の習得など「日本の食文化や郷土料理等の理解と継承」について取組を行いました。



1 食を楽しむゆとりの積極的な確保

野菜の栽培・収穫 展示食を通じた食への関心の向上

春日井市第三保育園

●実施時期：通年

●対象者：園児全体

●内 容

◎夏野菜や冬野菜の栽培や収穫

年長児が夏野菜を育てました。持ち帰った野菜を「味噌汁に入れようか」「おばあちゃんに菜っ葉をふりかけにしてもらった」など、親子の会話に取り入れられていました。他学年も野菜の生長の様子を楽しみにしたり、収穫した野菜を給食に取り入れたりしたことで、園全体で食に興味を持つことができました。

◎展示食による食への関心の向上

毎日給食を展示し、保護者が通る動線上に棚を設置し、見られるようにしています。降園時に親子で覗き、「これがおいしかった」「これは少し食べたよ」など会話が膨らんでいます。「家でも作ってみようか」と家庭の食育にもつながっています。

●活動の成果、今後の課題

給食に夏野菜を取り入れることで、低年齢児も畑の作物に興味を持つことができました。

今年度は年長児のお味見当番がクラス内で行ったので、今後は園全体に伝えられるように考えていきたいです。



取組項目：給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成

お味見当番とビュッフェ形式

春日井市立瑞穂保育園

●実施時期：2025年4月～2026年3月（ビュッフェ形式は2025年10月～2026年3月）

●対象者：お味見当番（年長児）、ビュッフェ形式（2歳児）

●内 容

給食の味見をし、こどもが五感を使って感じたことを自分の言葉で表現する取り組みをしています。様々な食材に関心を持ってほしい、食感や味を自分で感じることで食に興味を持ってほしいと思っています。味付けに興味を持ち、調理員さんに隠し味を聞いてクラスで伝えています。

ビュッフェ形式は、2歳児のこどもたちが食に興味を持つきっかけとして始めました。食事を盛りつけた食器の中から自分の好きな量を選んでトレイに乗せて席まで運んで食べたり、食べ終わった食器を自分で片付けたりしています。

●活動の成果、今後の課題

味見当番は毎日こどもたちが事務室で一口食べて感じたことをクラスで発表します。日を重ねるごとに表現が豊かになっています。

ビュッフェ形式では、自分で選んだものを楽しんで食べることで、苦手なものも食べてみようとする姿がみられます。今後も楽しく食に関心を持てる取り組みをしていきたいと考えています。



取組項目：給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成

野菜くずを活用した遊び

春日井市立柏原西保育園

●実施時期：2025年11月頃

●対象者：柏原西保育園全園児

●内 容

こどもたちが絵本を通して「みかんの皮を干してお風呂に入れる」ことに興味を持ち、他の食材も入れてみたいという声が上がりました。こどもたちとともに給食献立の食材を確認し、どの野菜に皮があるか考え、調理員との手紙のやりとりを通して、給食で使用する野菜の皮や種などのくずをもらうことにしました。皮があるもの、皮は食べているもの、皮のないものなど体験を通して学び、干して乾燥させたものをたらいに入れ、足湯や手湯として使用するという活用方法があることを学びました。また、皮やヘタなどの部分にもその野菜特有のにおいがあることも体感していました。

●活動の成果、今後の課題

こどもたちがこの体験を通して食材に興味を持ち、給食食材を話題にする姿が見られました。この活動は一学年だけではなく園全体に広がっているため継続をしていく予定です。



取組項目：給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成

ICTを活用した感謝して食べようの取組

蟹江町

●実施時期：2025年9月16日～10月3日

●対象者：小学校5年生、中学校3年生

●内 容

児童生徒に、自分たちのために工夫や手間をかけて働いている人の姿を見せることで、自分たちのことを思ってくれていることを実感し、感謝の気持ちをもって苦手な食べ物も食べようとする意欲を高めることができるだろうと考えた。そこで、調理員が給食を作る際に、子どもたちが苦手なものもおいしく食べられるように工夫していることを知らせる動画を作成することにした。

●活動の成果、今後の課題

学級担任等のアンケートから、動画を見た後の児童生徒の様子について、苦手な食べ物への挑戦や食べる量を増やそうとする児童生徒の姿が見られたり、児童生徒同士が声を掛け、給食の残しを減らそうと協力する姿が見られたりしたようだった。また、給食の残しを減らそうとする意欲とともに調理員への感謝の気持ちの高まりも見られたようだった。



取組項目：給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成

2 体験や交流を通じた豊かな人間性の育成と食の理解促進

冬野菜を育てよう

碧南市立大浜幼稚園

●実施時期：2025年10月～12月

●対象者：5歳児26名

●内 容

毎年5歳児は園の畑で夏野菜やサツマイモ等の栽培・収穫をしています。

今年はサツマイモが不作で、収穫時に子どもから「ちっちゃーい」という声が聞かれました。そのため、そのリベンジとして“冬野菜を育てよう”ということになり、クラスでの話し合いでブロッコリー、はつかだいこん、キャベツを栽培することになりました。サツマイモで失敗した経験から、毎日水をやりたり、変化を見たりするなどの世話をし育てることに決め、ボードに野菜の変化や気付いたことを書いて貼るということもしました。そうすることで少しずつ野菜が生長していくことに注目し、それをクラスの友達と伝え合い、野菜ができた時の喜びも大きくなったようです。

●活動の成果、今後の課題

栽培・収穫した野菜は家に持ち帰り、家庭で食べてもらうことにしました。保護者からは、今まで敬遠していた野菜を食べたり、家族で野菜の栽培方法等の話題を話したりし、食べる意欲につながったという意見も聞かれました。

今後も、同様な取り組みを継続し、幼児が食への興味・関心をもてるようにし、食べる意欲へとつながるようにしていきたいと考えます。



取組項目：乳幼児期における食とふれあう機会の確保

梅仕事

春日井市立桃山保育園

- 実施時期：2025年5月～8月
- 対象者：年長・年中児
- 内 容

近隣農家のご厚意で、年長・年中組の園児が梅の収穫体験をしました。脚立を使った収穫方法を農園主から直接学び、家庭で梅ジュースづくりに取り組む園児もいました。保育園では年長組が梅干しづくりに挑戦し、絵本を参考にしながら塩漬けから始め、梅酢が出る様子を観察しました。8月には天日干しの工程も体験し、成功したものもあれば失敗したものもありましたが、貴重な学びの機会となりました。衛生上の観点から保育園での試食はできませんでしたが、完成した梅干しは持ち帰り、香りを楽しみました。

●活動の成果、今後の課題

家庭では体験しにくい農業体験と伝統的な食文化に触れる貴重な機会となりました。衛生上の理由から園での試食ができない点は残念ですが、持ち帰った梅で多くの家庭で梅ジュースづくりに取り組み、親子で食に関わる体験を共有できました。今後も地域の農家と連携し、こうした実体験を通じた食育活動を継続してけたら良いと感じています。



取組項目：乳幼児期における食とふれあう機会の確保

町内保育園児の食育を目的とした農業体験等の実施

美浜町

- 実施時期：通年
- 対象者：町内の保育園児
- 内 容

幼少期より農産物の収穫体験などの農作業を経験することで、いのちの大切さや自然の恩恵、食にかかわる人々の活動などに興味を持つきっかけ作りや不慣れな農作業を園児同士で協力して行うことにより、自立的な態度、協力しあう姿勢など豊かな人間性を育むことを目的に実施。

【2025年度実施内容】

実施回数：町内5保育所で計10回の農業体験等を実施。

体験内容：タケノコ堀り、大根収穫、人参収穫、みかん狩り等

●活動の成果、今後の課題

【活動の成果】

子どもの食への関心向上や「野菜を食べることができるようになった」等の声を聞くことができた。また、四季に合わせた体験を実施することで、園児たちが地元で栽培される農産物や旬の時期を知るきっかけとなった。

【今後の課題】

継続した事業にするため、現在の農業体験受入れ先との連携強化。

事業拡大に向けて新規の受入れ農業者の確保や新たな農業体験の企画等。



取組項目：乳幼児期における食とふれあう機会の確保

栽培・収穫体験を通じて、食べ物を身近に感じよう！

蒲郡市

- 実施時期：2025年5月～11月
- 対象者：蒲郡市内公立保育園（15園）3～5歳児
- 内 容

食に対して興味を持ち、大切さを知ってもらうことを目的として、野菜類の栽培・収穫体験と収穫した野菜に触れたり、園で調理して食べる経験などを実施しました。野菜栽培では主に夏野菜（ピーマン、きゅうり、とうもろこし、オクラ、なす、スイカ等）やさつま芋を育てて、収穫後は業務員や調理員に調理をしてもらい、みんなで喫食しました。また、園によっては地元農家さんの協力による稲作体験や、焼きいも体験を実施しました。

●活動の成果、今後の課題

野菜の世話をする事でどのように育つか知り、身近に感じることで野菜が苦手な子も少しだけ食べてみようと思ってもらえるようになりました。地元農家さんの協力による食農体験では、地域のひととの世代間・地域間交流をする機会にもなっています。

●連携について（連携先：JA蒲郡市、地元農家）

JA蒲郡市（蒲郡市食育推進計画推進委員会に所属）は令和4年度に創立50周年記念事業として市内園・小中学校への野菜の苗の無償提供食農教育活動を実施されたのをきっかけに連携しています。園独自で行っていたときより、野菜のバリエーションが増えていきます。地元農家さんは園児たちが農や食に触れる機会づくりとしてボランティア活動をされており、声をかけてくださる限りお願いをしています。



取組項目：乳幼児期における食とふれあう機会の確保

減塩と野菜摂取に重点をおいたバランスのよい食生活

岡崎市食生活改善協議会、愛知県食生活改善推進員協議会

- 実施時期：2025年12月6日・12月7日
- 対象者：岡崎市の小学生までの児童とその保護者
- 内 容

親子に食育を推進し普及させる目的で愛知県からの委託により開催し、小学生17名・保護者17名が参加しました。講座では、主食・主菜・副菜・汁物の説明のついたランチョンマットを使いバランスの取れた食事の大切さについて話しました。野菜摂取ができる減塩の汁物を作ることを重点に調理実習を行いました。献立は「世界の味めぐり」と題し、主食は日本のおにぎらず、主菜はインドよりタンドリーチキン、副菜はアメリカよりチョップドサラダ、汁物はイタリアよりリボリータの具たくさんスープ、デザートは中国より杏仁豆腐でした。

●活動の成果、今後の課題

「どれも作りやすく、おいしかったので家でも作ってみたい」
「親子で作れるメニューで良い思い出になった」と感想がありました。同じ調理班の参加者同士、和気あいあいと話しが弾み楽しく料理する事ができました。



取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実

地元とうもろこしを使った親子料理教室

碧南市農業活性化センターあおいパーク

- 実施時期：2025年7月
- 対象者：親子（子は小学生を対象）
- 内容

地元でその日に採れたとうもろこしを使い、親子料理教室を開催しました。協力団体として、白だし発祥の醸造元である七福醸造株式会社（碧南市）に協力をさせていただきました。地元の農産物や醸造品を使うことでメイドイン碧南市の料理教室となりました。大人には極力手を出してもらわず、子どもたちが主体となって取り組んでもらいました。

●活動の成果、今後の課題

採れたて野菜の美味しさへの気づき、自分で調理することで料理への意欲関心の向上、白だしが碧南市発祥という認知醸成を図ることができました。大人に対しても少ない材料で多くの品数を作ることができるという新たな発見にもつながっていました。昨年は碧南市の特産品であるニンジンを使って同様の教室を開催し、非常に好評でした。今回は作物を変えてチャレンジしたが、もっといろんな作物を使ってできるなという感覚をつかむことができました。

●デジタル化について

申込はすべてオンライン化しました。開催に関する案内もすべて電子メールで送付しました。ペーパーレスを実施しました。



取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実

漁師による親子料理教室

愛知県漁業士協議会東三河地区

- 実施時期：2025年9月6日
- 対象者：小学生以下の子とその保護者
- 内容

近年、魚介類の消費が減っていることから、海、漁業、魚介類について理解を深めてもらうとともに、若い世代への魚食普及の促進を図るため、地元で漁獲された魚介類を使った料理教室を蒲郡市の三谷公民館で開催しました（参加者：4組の親子）。当日は、グループごとに漁業者から下処理方法等を学びながら様々な魚介類を調理しました。

その後、つくった料理（タコの炊き込みご飯、メヒカリの唐揚げ、ユメカサゴの煮付け等）を試食し、意見交換を行いました。

●活動の成果、今後の課題

参加者からは、「魚介類を一から調理して楽しかった」「食育のよい機会になった」といった声が聞かれ、多くの方が「今後、家庭で魚料理を増やすことを考えている」とアンケートに回答する等、魚介類に興味を持ってもらう機会になりました。

今後も同様の取り組みを継続していきたいと考えています。



取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実

こども料理教室

東郷町

●実施時期：2025年8月4日、12月26日

●対象者：東郷町在住の小学4～6年生

●内 容

小学生が日本の食文化や食と栄養に関する知識を付けたり、食に対し興味を持つ場を提供することを目的に実施しました。8月開催のこども料理教室では、「すごいぞ！大豆のパワー」というテーマで、大豆について学び、大豆から豆腐やハンバーグなどを作りました。12月開催のこども料理教室では、「簡単ご飯作り」をテーマに、自宅でこどもだけで作れるような簡単な栄養満点ごはんを作りました。

●活動の成果、今後の課題

どちらの教室も予約開始後、すぐに定員がいっぱいになる程人気でした。終了後のアンケートでは、食や栄養に普段興味がない子も「もっと知りたくなった」と回答していました。

今後も日本の伝統食や食文化について学んだり、地球環境に配慮した食事や地産地消、栄養についてなど様々なテーマを取り入れ、こども達がより食に興味を持ち、考えるきっかけになるような教室を開催していきたいと思います。

●デジタル化について

周知をポスター掲示や広報以外に、町の公式LINEへ配信し、より多くの町民が目に触れられるようにしました。また、応募も二次元コードを読み取り行うことで、電話対応の職員の負担を減らすようにしました。



取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実

地産地消！アイデアおにぎり＆ごはんがすすむおかずコンテスト

西尾市

●実施時期：（募集）2025年7月～9月、（書類審査）9月16日、
（調理審査）11月2日

●対象者：市内中学校、高等学校生徒

●内 容

西尾市と株式会社ドミーが締結した包括連携協定に基づく官民連携事業の一環として、「地産地消！アイデアおにぎり＆ごはんがすすむおかずコンテスト」を初めて開催しました。

西尾市の地元食材を取り入れ、地産地消を推進するとともに、楽しく食育に取り組むことを目的として、市内中高生を対象におにぎりとおかずのアイデアレシピを募集しました。

●活動の成果、今後の課題

授業の一環、また夏休みの宿題とした学校が多く、家族でもアイデアレシピについて考えることができ、良い機会となりました。

応募総数は252点で、中高生のアイデアを活かした斬新なレシピがたくさんありました。受賞したレシピは市内のドミー店舗、市ホームページ、Instagramにて紹介しました。



取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実

ここあファーム

日本労働組合総連合会愛知連合会

●実施時期：通年

●対象者：愛知県の児童養護施設の児童、所属組合員

●内 容

児童養護施設の子どもたちに対して、施設を卒業した後の継続支援を行うため、子どもたちとの関係づくりの一環として取り組んでいます。また、組合員とご家族に食育を学んでいただくためにも実施しています。

お米や野菜作りを実際に体験し、土と触れ合うことで食べ物について学べる機会としています。

●活動の成果、今後の課題

育てた野菜やお米はフードバンクに提供し、食べるものに困っている人や施設に無償で届けています。

●連携について（連携先：みんなパタプロジェクト）

津島市が2016年に制定した「津島市まち・ひと・しごと創生総合戦略」に基づいて2017年3月に「みんなパタプロジェクト」がスタートしました。遊休地を活用して農業体験や食育イベントの開催、地元の食材を使ったカフェや朝市の運営なども行っています。



取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供

JAファーム体験教室

あいち知多農業協同組合

●実施時期：2025年10月、12月

●対象者：組合員とその家族

●内 容

食農教育の充実と豊かなくらしづくりに取り組むことを目的として、開催しました。農作業の体験を通して、農業者とのふれあいや、農産物の生産から消費までの課程を学ぶことで農業への関心を高め、地域農業ならびにJA事業に対する理解深耕を図るとともに、「食」と「農」を発信し、地域における農業応援者の拡大につなげました。

●活動の成果、今後の課題

参加者には、毎日の食卓に並ぶ食材が畑で生まれてくる姿、生産者の経験に基づいた生の言葉、流通過程における取り組み、地元食材を使用した料理のおいしさ、農作業の楽しさ・大変さ・喜び・苦労を見て、聞いて、体験して、感じていただくことを通じて、農業理解を深めることができました。参加者の裾野を広げることが今後の課題です。

●継続取組の変遷

2024年度までは親子を対象として全2～5回を1シリーズで開催していましたが、2025年度はより多くの人に参加してもらえるよう、親子だけでなく、大人だけでも参加できる体験など、単発で複数回の開催としました。



取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供



親子で学ぶ農業塾（稲作編）

あいち尾東農業協同組合

- 実施時期：2025年5月31日（田植え）、10月18日（稲刈り）
- 対象者：15歳以下の子どもおよび保護者（30組）
- 内 容

当JAでは、地域農業への理解促進と食育の推進を目的として「親子で学ぶ農業塾」を実施しております。本事業は、親子が共に農作業を体験することで、農業の大切さや食のありがたみを実感し、家庭内での食育の深化を図るものです。田植え・収穫体験を通じて、農産物が栽培される過程を学び、地域農業への関心と愛着を育むことを目指しております。また、子会社の（株）尾東農産に農機の実演を依頼しており、地域農業者との交流を通じて農業の現状や課題への理解を深め、次世代への農業継承のきっかけづくりにも寄与しております。

●活動の成果、今後の課題

参加者からは「親子で貴重な体験ができた」との声が多く、農業や食への関心が高まる成果が見られました。一方で、継続的な参加者確保や受入体制の強化が今後の課題です。

●継続取組の変遷

過去はJAあいち尾東管内6市町で実施してきましたが、地域で応募者の偏りが大きかったこと、職員の労力軽減の観点から、H30から稲作編については本店管轄でスタートしています。



取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供

日進アグリスクール（農学校）及びオーガニック農業体験の開催

日進市

- 実施時期：通年
- 対象者：義務教育を修了した人他
- 内 容

日進市田園フロンティアパーク構想基本計画に基づき、市民の農のある暮らしづくりの実践に向け、農に触れ合う農業体験や農作業に必要な基本的知識や技術を習得できるよう、受講者のレベルに合わせた複数のコースを開講しています。今年度は、①初めての野菜づくりコース、②家庭菜園コース、③出荷・販売コース④オーガニック野菜作り体験コース⑤オーガニック米作り体験コースを開講し、主に親子連れを中心に、「農」や「食」とのふれあいや関わりの場を設けました。

●活動の成果、今後の課題

体を動かしながら家族で参加できる同事業は人気であり、参加した受講生からも「また来年も参加したい」との声もいただいています。しかし、コースによっては人気の差が生じており、メニューの見直しを必要と考える。

●継続取組について

毎年いずれの講座も、好評をいただいています。近年の野菜の高騰の影響で、自身で野菜を育てる家庭菜園の需要も高まってきていると感じています。

また、アグリスクール修了後本格的に農業を始める方もいます。



取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供

幸田町親子食育農業体験教室

幸田町

- 実施時期：2025年5月～11月
- 対象者：幸田町在住の小学2～4年生とその保護者
- 内 容

幸田町の特産物である筆柿の栽培、収穫、加工体験をととして、筆柿について理解を深めるとともに、田植えを実施し農業に親しむことを目的としています。また、筆柿に関わり、好きになってもらうことで地産地消を進め、食品関連施設などの見学により食育の普及を推進しています。

田植え体験（雨天中止）、筆柿の摘果から収穫までの体験、筆柿を使った料理教室、干し柿作り、カントリーエレベーター見学を計画・実施しました。

- 活動の成果、今後の課題

参加者アンケートからは、筆柿の収穫やカントリーエレベーターの見学が印象に残った、筆柿を始めとした果物の収穫体験や田植えをしてみたい、稲作の方法などをもっと知りたい、といった声が聞かれ、農業・食育に関心を持つ機会とすることができました。今後も同様の活動を継続し、農業・食育への意識醸成をしていきたい。

- デジタル化について

参加者募集の際、当初はチラシ配布し電話やメールでの申込受付をしていましたが、追加募集の際はLINEで周知したり、二次元コードから申込ページで入力してもらう形式するなどデジタル化を推進しました。



取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供

食育キッチンファーム

豊川市

- 実施時期：2026年1月24日
- 対象者：市内の小学4年生から6年生とその保護者
- 内 容

第3次豊川市食育推進計画に基づく計画目標の「地域につながる食育の推進」による施策事業として、小学生にも農業を身近に感じ、興味を持ってもらうことを目的に実施しました。市内の農家さん協力のもと、育てている野菜の話や収穫の方法などを学び、実際に収穫を体験します。収穫体験の後は、収穫した野菜をはじめとする豊川産農産物を使った料理教室を実施します。

2025年度は、4組8名が参加し、トマト農家・竹生さんのハウスでトマトを収穫した後、栄養士会さん考案のトマトを使ったレシピで料理教室を開催しました。

- 活動の成果、今後の課題

家庭菜園でも扱うことの多いトマトをテーマとしたので、子供だけでなく、保護者にとっても学びのある機会となりました。

参加者が少なかったため、より広く周知し、豊川市で栽培されている農産物を知ってもらうとともに、多くの方に興味を持って参加してもらうことが今後の課題です。

- 連携について（連携先：栄養士会チームたべりん）

料理教室の講師をしていただける方を探していたところ、市役所に勤務する栄養士の紹介で、栄養士会と話を進めました。双方の合意のもと、料理教室の講師を依頼しました。



取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供

食農教育開催～農を伝え農を育む～

豊橋農業協同組合青年部会

●実施時期：2025年5月16日、5月30日、6月13日、9月12日、10月24日、2026年1月6日

●対象者：豊橋中央高等学校

●内 容

食と農のスペシャリストとして、小学校での出前授業や農業イベントでの収穫体験など、長年多くの食農教育に取り組みましたが、「取組効果」や「野菜の適正価格への理解醸成」に課題を抱き、食農のターゲットを保護者や社会へはばたく高校生や大学生を対象として、農業のいいところだけでなく、本当の農業実態を伝えることを目的として実施しました。

①5月16日：テーマ「食農」出前授業とディスカッション

②5月30日：テーマ「触農」バケツ稲実習

③6月13日：テーマ「食農」野菜の食べ比べ（生食・加工）

④9月12日：テーマ「触農」キャベツ定植作業

⑤10月24日：テーマ「触農」草取り作業

⑥1月16日：中央高校発表

●活動の成果、今後の課題

出前授業に加えて農業体験することで、農業に対する考え方を大きく変え、回数を重ねるごとに農作物や農作業に対する理解が深まっていることが実感できました。

今後の課題として、誰もが食農教育に取り組めるよう「食農授業マニュアル（対応手順・基準）」を作成する必要があると感じました。



取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供

3 日本の食文化や郷土料理等の理解と継承

愛知を食べる学校給食の日

愛知県教育委員会保健体育課

●実施時期：2025年6月19日頃、秋、2026年1月24日頃

●対象者：給食を実施する公立学校

●内 容

学校給食に地場産物を使用したり、地域に伝わる食文化や食の加工技術に触れたりすることにより、児童生徒・保護者等が地域や地域の産物への理解を深め、より豊かな食生活を営むことを目的として、2007年度から「愛知を食べる学校給食の日」を実施しています。

この日は、県内の公立学校において、普段より多くの地場産物を使用した献立を提供するとともに、地場産物や地域に伝わる郷土料理・郷土の食文化等を紹介する校内放送、啓発資料作成などを行っています。

●活動の成果、今後の課題

取組により、「あいち食育いきいきプラン2025」の数値目標「学校給食において年間に使用した県産食品の種類」は、2024年度1年間の実績で54種類でした。物価高騰が続く影響か、目標の60種類にあと一歩まで迫った5年度から減少傾向が続いています。

「学校給食において全食品数に占める県産食品数の割合」については、目標45%に対し、本年度34.7%と数値に開きがあり、同様に数値が下がりました。共に達成を目指していきます。



取組項目：給食等における地場産物や郷土料理等の導入促進

「小牧を食べる学校給食の日」に小牧市産野菜を提供いただいた市内農家を小学校に招き、野菜に対応する思いを聞き児童と喫食した

小牧市

●実施時期：2026年1月27日

●対象者：小学校児童

●内 容

全校学校給食週間のうち、2026年1月27日は「小牧を食べる学校給食の日」としています。当日は市内産野菜を使用した献立とし、この日に合わせて野菜を提供いただいた市内農家を小学校に招きました。農家に野菜に対する思いを語っていただいた後、児童とともに喫食しました。児童は農家から提供された貴重な野菜を間近に見て、農家へ質問し交流を深めました。農家から野菜作りの苦労などを聞き、食に対する理解を深めることができました。

●活動の成果、今後の課題

- ・複数の市内農家からたまねぎ、だいこん、白菜、ねぎなどの給食食材を市場より安価に提供いただいている。
- ・農家の後継者不足が課題。
- ・納品量が限定的。

●継続取組の変遷について

10年以上にわたり複数の食材を提供し続けている農家を学校に招き、教室で子どもたちと触れ合う機会を作ることによって学校・給食センター・農家のつながりを深めることができました。



取組項目：給食等における地場産物や郷土料理等の導入促進

愛知の郷土菓子 おしもん（おこしもん）を作ってみよう！

大治町

●実施時期：2026年2月28日

●対象者：小学生および就学前の子どもとその保護者（原則町内在住者）

●内 容

愛知の郷土菓子である「おしもん（おこしもん）」を、親子で一緒に作ってもらい郷土のことを知ってもらうことを目的に、桃の節句である3月3日の直前の親子で参加できる休日（土曜日）に開催しました。おしもんは桃の節句にお雛様に供える郷土菓子で、米粉を練って蒸すだけと製作方法も簡単で、家庭で再現しやすく、材料が米粉のみで小さい子どもでも安心して食べることができます。また材料の米粉は国産米（愛知県産米）を使用することで、地産地消を推奨し持続可能な地域社会づくりを推進します。

●活動の成果、今後の課題

来年度も郷土料理や郷土菓子を知り製作する取組に参加したいか参加者にアンケートを実施し、参加者全員が「参加したい」と回答しました。また、SDGsの企画として満足できたかとの問いに7割の参加者が「満足」と回答しました。今後も今回と同様な取組を継続していきたいと考えていますが、米価格の高騰により原料の調達等は課題となっています。

●デジタル化について

講座中の様子を撮影しました。講座に参加できなかった人にもレシピや手順の連続写真を見ることで、郷土菓子の作り方を知ってもらおうと考えました。



取組項目：日本型食生活の推進、郷土料理等の地域の食文化の継承

全国の郷土料理や特産物を味わおう

知立市

●実施時期：2026年1月23日～1月30日

●対象者：市内小中学生

●内 容

全国学校給食週間の期間に、愛知県をはじめとする全国各地の郷土料理を提供しました。全国を各地方ごとに分け、できるだけ多くの県の郷土料理や特産物を取り入れ、全国を巡れるような献立としました。

中部地方では、愛知県の「きしめん」や「八丁みそと鶏肉のどて煮」、北海道・東北地方では、北海道の「どさんこ汁」、関東地方では、埼玉県の「ゼリーフライ」、関西地方では、奈良県の「飛鳥汁」、九州・沖縄地方では、沖縄県の「うむくじボール」等、全部で16道府県の料理を取り入れました。献立表の他に、給食時の放送や給食委員会が作成した動画、食育だより、栄養教諭による給食時間の指導等、様々なところで啓発しました。

●活動の成果、今後の課題

子供たちは、初めての献立に「ゼリーフライって名前がおもしろいね。コロッケみたい。」「うむくじボールは甘くてもちもちしておいしい。」と普段の給食の献立との違いを楽しんだり、給食委員会が作成した郷土料理の動画を見て、「今日は奈良県の料理なんだね」と学んだりする姿が見られました。今回取り上げなかった都道府県の郷土料理や地場産物についても、今後の学校給食の献立に取り入れていきたいです。

●新規取組の経緯

愛知県をはじめとした全国各地には、それぞれに豊富な地場産物や郷土料理があることを知らせ、自分の食生活にも取り入れてほしいと願い、献立作成に取り組みました。また、給食を生きた教材として活用してもらうために、委員会での動画作成や食育だよりでの啓発を行いました。



取組項目：日本型食生活の推進、郷土料理等の地域の食文化の継承

市内特産の「えびいも」を使用した献立を提供し、生産農家を小学校に招き「えびいも」についてお話をいただいた

小牧市

●実施時期：2025年12月

●対象者：小学校児童

●内 容

小牧市では、毎年12月に市内特産の「えびいも」を使用した献立を提供しています。2025年度は、生産農家の集まりである「えびいも研究会」の会長を小学校に招き、「えびいも」の特徴、生産に対する思いを語っていただきました。児童は農家から提供された貴重な「えびいも」を間近に見て、独特な形状、生産地が限られること、高級食材であることなどを学び、えびいもを使用した「みそおでん」を喫食しました。

●活動の成果、今後の課題

- ・「えびいも」は肥沃な透水性の黒土で育ち市内の特定地区で生産される。
- ・農家の後継者不足が課題。
- ・納品量が限定的。隔年で小学校と中学校に提供。

●継続取組の変遷

10年以上にわたり「えびいも」を提供し続けている農家を学校に招き、教室で子どもたちと触れ合う機会を作ることによって学校・給食センター・農家のつながりを深めることができました。



取組項目：日本型食生活の推進、郷土料理等の地域の食文化の継承

ハレの日の伝統料理『小豆入りおこわを蒸そう！』

常滑市

●実施時期：2025年4月5日

●対象者：市民

●内 容

ハレの行事が多い季節に合わせ、地域の特徴的な料理の体験を実施しました。常滑のおこわは赤飯のように着色せず、本来の糯米の色が特徴。旧製菓舗店主から、家庭でも再現できる技法を学び、地域のハレの日の伝統料理を継承することを目的としました。

常滑市中央公民館で実施し、24名が参加しました。

●活動の成果、今後の課題

参加者からは、「記念日の食卓にはいつもありました。今日、教えていただいたことをたよりに頑張ってみます。」「いつもおこわは店で注文していたので、自分で作ることができてとても良かったです。」「といった声が聞かれ、地域のハレの日の料理を楽しく学ぶ機会となりました。今後も同様の取組を継続していきたいです。

●デジタル化について

申し込み方法としてロゴフォームを活用しQRコードから簡易に応募できるようにしました。



取組項目：日本型食生活の推進、郷土料理等の地域の食文化の継承



毎月19日は、おうちでごはんの日

食を通じて環境に優しい暮らしを築く取組

食べ物の消費と生産の両面からの取組を推進するため、「食生活における環境への配慮の徹底」、「農林水産業への理解と地産地消の推進」及び「農林水産業や食品関連産業における環境への配慮の徹底」について取り組みました。

1 食生活における環境への配慮の徹底

展示「知るほど美味しい！ウナギの世界」
イベント「うなぎいきのこりすごろくで遊ぼう！」

豊橋市まちなか図書館

●実施時期：2025年9月2日～10月16日
(すごろくは9月14日のみ)

●対象者：図書館来館者

●内 容

9月27日に豊橋で開催された「うなぎサミット in とよはし 2025」に合わせ、地元豊橋の養鰻について知ってもらう展示をしました。当館がまちなかに立地することから、展示資料は単に養鰻業だけを紹介するだけではなく、まちなかにある様々な鰻店の紹介マップもつくり、ウナギが食べたいくなるように仕掛けました。同時に、日本で採れるうなぎが年々減ってきていることから、自然環境の保護について考える機会としてもらえるよう、子供対象の「うなぎいきのこりすごろく」で遊びながら学ぶイベントを実施しました。

●活動の成果、今後の課題

「鰻が生き残るのが大変!」、「最近の鰻、高いよね」といった声が聞かれ、身近な食文化である鰻を通して、自然環境保護に対する意識を持ってもらう機会になりました。また、サミットと連携したり、まちの鰻店を紹介したりすることで、まちなかの賑わいづくりにも寄与できたと考えています。



取組項目：持続可能な暮らしのための環境学習の推進

消費生活情報紙「あいち暮らしっく」の配信

愛知県県民生活課

- 実施時期：通年
- 対象者：県民
- 内 容

消費生活全般についての情報を提供することにより、主体性のある消費者を育成することを目的とした消費生活情報紙「あいち暮らしっく」を発行しました（年6回）。

そのうち、「食品ロスを減らすためのひと工夫」「あいちエコアクション・ポイント」（172号）、「いいともあいち 地産地消デジタルスタンプラリー」

「Let'sエコアクションin Aichi」（174号）に関する記事を掲載し、県民への啓発を行いました。

●活動の成果、今後の課題

今後も引き続き、地産地消や食品ロス等の情報を発信します。

●デジタル化について

各号を「消費生活情報 あいち暮らしWEB」で配信しているほか、Xや県公式LINEを活用して広く周知しています。



取組項目：環境に配慮した食料品等の購入やリサイクル等の実践

おいしく食べきりレシピコンテストinあいち

愛知県資源循環推進課

- 実施時期：2025年7月15日～12月6日
- 対象者：栄養系・調理系学校に在学する学生・生徒
- 内 容

食品ロスは国内で年間約500万トン発生しており、その約半数が家庭から生じています。食品ロス削減に向けては、家庭における取組を促す普及啓発が重要であり、とりわけ、環境問題への関心のある層に具体的な行動を促すとともに、無関心層にも身近で実践しやすい形で理解を広げる必要があります。そこで、栄養系・調理系学校に在学する学生・生徒を対象に食品ロス削減につながる調理レシピを募集し、選考過程や優秀作品を県民へ広く発信することにより、食品ロス削減への関心喚起と日常生活における行動変容につなげるため、レシピコンテストを開催しました。

●活動の成果、今後の課題

- ・「食品ロスの削減につながるレシピ」応募件数 73点
- ・コンテスト結果や入賞レシピについて、県Webページ（愛知県食品ロス削減Webサイト）や公式 Instagram アカウント等で紹介。
- ・入賞レシピ9点についてレシピカードを作成。県内の食品小売業や県・市町村施設約100箇所にレシピカードを配架。（各種約3,000部）



取組項目：環境に配慮した食生活の実践

食品ロス削減月間キャンペーン 「グッドバイ食品ロスなごや デジタルポイントラリー」

名古屋市

●実施時期：2025年10月1日～11月15日

●対象者：市民

●目的・内容

小売店・飲食店等の事業者と連携し、対象スポットで食品ロス削減アクションを実践して5ポイント以上を獲得すると、抽選で景品があたる「グッドバイ食品ロスなごや デジタルポイントラリー」を実施しました。

また、下記イベントにブースを出展し、食品ロスに関する展示を行いました。

・11月8日 なごや生物多様性センターまつり

・11月15日 名古屋市消費生活フェア なごやエシカルフェア ☆2025

キャンペーンウェブサイト

URL：https://foodlossnagoya.com/2025/

●活動の成果、今後の課題

参加者からは「食品ロスの削減を意識することができた」や「普段は行わない、てまえどりや食べ残しの持ち帰りなどを行うことができた」といった声が聞かれ、食品ロス削減に対する意識を持っていたが、実際に食品ロス削減につながる行動を実践していただく機会になりました。今後も同様の取組を継続していきたいと考えています。



取組項目：環境に配慮した食生活の実践

食品ロス削減をテーマにしたキッチンカーイベント

翼幼保園（豊田市）、魚国総本社

●実施時期：2025年6月10日

●対象者：3歳～5歳児

●内 容

本園では、給食業務委託をしている魚国総本社・創立111周年イベント企画を受け、食品ロス削減をテーマとした食育活動を行いました。割れ米、規格外米を使用したお米のジェラートを作り、園庭にキッチンカーを設置してお店屋さんごっこを楽しみながら手作りのお金で購入する体験を行いました。食材を大切にすることや食への関心を育むことをねらいとしています。

●活動の成果、今後の課題

形が違って食べられることを知り、食材を大切にすることを知る機会となりました。お店屋さんごっこで自分で買うという体験を通して社会性も育まれました。今後は日常の給食指導に結びつけ、継続的な学びへと繋げていきます。



取組項目：環境に配慮した食生活の実践

2 農林水産業への理解と地産地消の推進

農業教育用資材「愛知の農業」（冊子・動画）の作成・配布

愛知県農業協同組合中央会

- 実施時期： 通年
- 対象者： 愛知県内の全小学校・義務教育学校・特別支援学校の5年生
- 内 容

学校教育の中で本県農業への理解を深めることを目的に、農業教育用資料「愛知の農業」（冊子・動画）を作成し、愛知県内の小学校・義務教育学校・特別支援学校の5年生を対象に配布しました。

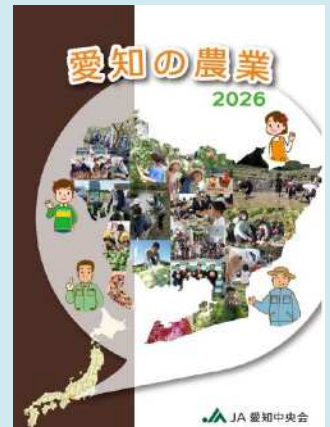
「愛知の農業」では、県内を7つの地域に分けて、地域ごとの特徴的な農畜産物が一目でわかるように、地図上に載せて紹介しています。生産量が全国でも上位に入る農畜産物や、愛知の伝統野菜、ICTなどの最新技術を取り入れた取り組みなどを紹介しているほか、地産地消の意義を学ぶことができます。

●活動の成果、今後の課題

地域の農業を学ぶ学年の児童に対し、本県農業や農業の果たす役割への理解を深めてもらう一助となりました。教師へのアンケートでも、「これからのキャリア教育のために重要だと思う」「愛知県の農業について学ぶ、信頼できる情報で編纂された貴重な資料」との意見が多くあります。より多くの学校で「愛知の農業」を活用して頂けるよう、頂いた意見をもとに内容の更新を続けます。

●デジタル化の推進

ホームページから各種冊子はデータをダウンロードできます。また、動画はYouTubeにアップロードし、常時閲覧ができるように工夫しました。



取組項目：農林水産業への関心と理解を深める取組の推進

愛知を食べる学校給食週間～江南市でとれる野菜に親しみをもとう～

江南市

- 実施時期： 2025年6月16日～6月20日
- 対象者： 市内小中学生とその保護者
- 内 容

江南市の学校給食では、毎月市内で季節ごとにとれる野菜を積極的に活用し、地産地消を推進しています。家庭配付用の献立表や給食時の放送を通して、市内の野菜の使用を知らせていますが、毎年食育月間である6月の食育の日（19日）を含む一週間については、愛知を食べる学校給食週間とし、子どもや保護者へ農家の方のメッセージも伝えることにしています。今年度も農家に取材をし、野菜を育てる思いや苦労、子どもたちへの願い等を聞き、生の声を届けるために、たよりを作成し、学校、家庭へ配付しました。

●活動の成果、今後の課題

学校では、たよりを教室に掲示したり、愛知を食べる学校給食週間に読み上げたりと、子どもたちに農家の苦労や思いを知らせることができました。「江南市の野菜を残さず食べたい」等、食材を身近に感じ、地域への愛情も養う機会となりました。今後も毎年実施していきたいと考えています。



取組項目：給食等による子どもに対する地産地消の理解と利用の促進

デザート之地場産化

日進市

- 実施時期：2026年1月26日
- 対象者：児童生徒
- 内 容

子どもの給食への関心をより高めるため、子どもが好きなデザートにおいて、地元産の農産物を積極的に活用し、地元の和菓子屋で加工した給食オリジナルのデザートを提供するようにしています。この日は、地元のサツマイモを使った和菓子「やきいも大福」を提供しました。地元の農家に協力を依頼し、農家から集めたサツマイモを地元の和菓子屋が、やきいもにして、風味豊かな味わいの大福に仕立てました。事前に、本市のカラーイラストの献立カレンダーで紹介し、子どもたちに楽しみにしてもらいました。



●活動の成果、今後の課題

子どもたちの評判がよく、その日に、やきいも大福を製造した地元の和菓子屋でも販売したところ、多くの保護者が買い求め、子どもだけでなく、保護者へも地元産の農産物のおいしさを知っていただく機会となり、地産地消を啓発することができました。

●連携について（連携先：菓宗庵、株式会社山本工務店、愛知牧場、せんごくファーム）

給食で地元のおいしい農産物を使った商品子どもたちに食べてもらいたい、地元産農産物の良さを知ってもらいたいとの合言葉の元、学校給食センターが付き合いのある地元の農家と和菓子屋をつないで実現しました。



取組項目：給食等による子どもに対する地産地消の理解と利用の促進

原木しいたけを使った料理教室

愛知県原木椎茸生産者の会

- 実施時期：2025年10月12日
- 対象者：県内在住の親子（小学生程度まで）
- 内 容

きのこの中でもスーパーなどで見かける機会が少ない原木しいたけを、より身近に感じてもらい、家庭の食卓に並ぶ機会を増やすことを目的に、みよし市のサンライズで原木しいたけを使った料理教室を開催しました。

参加した5家族17名には、会員から原木しいたけの特徴や収穫方法、購入場所について説明した後、子どもたちが実際に原木からしいたけを収穫しました。採れたてのしいたけを使い、野菜ソムリエプロの講師指導のもと、チヂミ・スープ・焼きしいたけの調理と試食を行いました。

●活動の成果、今後の課題

日常では機会のない収穫体験や、購入できる機会の少ない原木しいたけを使った調理を通して、原木しいたけを知らない層や、知っているが不安な層のこを選びがちな層への認知度向上につながりました。

また、しいたけを普段食べない子どもたちにも美味しく食べてもらうことができ、原木しいたけの魅力を実感してもらう機会にもなりました。



取組項目：直売所における生産者と消費者の交流促進

3 農林水産業や食品関連産業における環境への配慮の徹底

県内における資源管理の促進

愛知県水産課、県内漁業者

- 実施時期： 通年
- 対象者： 県内漁業者
- 内 容

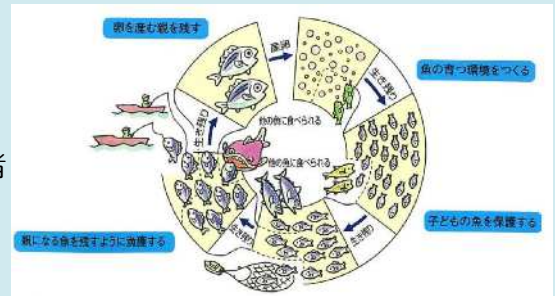
水産資源を持続的に利用するため、漁獲と再生産のバランスをとりながら資源を適切に管理することを「資源管理」といいます。

本県では、愛知県資源管理方針を定めており、漁業者はこれらに基づき、それぞれ資源管理協定を策定し、定期休漁、小型魚の放流等に取り組んでいます。

●活動の成果、今後の課題

県内漁業者へ連携を図り、資源管理を推進した結果、計19件の資源管理協定に延べ597名が取り組んでいます。
(2026年1月末現在)

水産資源を持続的に利用するため、引き続き、県内漁業者と連携して資源管理を推進します。



取組項目：農林水産業における環境への配慮

サツキマスの体験放流

木曽川漁業協同組合

- 実施時期：2025年12月17日
- 対象者：一宮市立北方小学校5年生75名
- 内 容

木曽川に親しみ、内水面漁業への理解を深めてもらうため、小学生を対象にサツキマスの放流事業を共同で実施しました。県水産課による漁業やサツキマスの説明では質問が多く、関心の高さがうかがえました。放流では、まず小学生がバケツのサツキマスを1人ずつ川へ流し、その後チューブを使って一斉に放流しました。

大きな歓声上がる貴重な体験となりました。後日、小学生から感想が届き、心に残る活動になったことを実感しました。

●活動の成果、今後の課題

実際の魚を使った放流事業、内水面漁業の紹介などで将来を担う小学生の理解が深まりました。



取組項目：農林水産業における環境への配慮

あいち海の恵み普及啓発事業による稚魚放流体験の実施

大入漁業協同組合、寒狭川下流漁業協同組合

●実施時期：2025年6月～7月

●対象者：小学校学童等

●内 容

種苗放流（あゆ・あまご）を通じて、早くから河川への親しみを持ってもらうことで、河川環境への理解・水産業への関心を持ってもらうため、管内の各漁業協同組合が実施しました。各漁業協同組合が主体となって、各小学校等とイベントを計画するなどして放流体験の日程を調整し、地元学童・園児やイベント参加者88名を対象に、計2回のあゆ・あまごの放流体験を実施しました。愛知県水産試験場職員によるあゆの生態などの出張説明も実施されました。

●活動の成果、今後の課題

参加した児童等は、自然豊かな河川への愛着を深めると共に、内水面漁業の必要性を学びました。

●連携について（連携先：愛知県水産試験場、河川管理事務所）

内水面漁業の試験研究等を行っている愛知県水産試験場のほか、河川管理事務所などの協力を得ながら、実施しています。

きっかけは、河川清掃・稚魚放流等を通じて、豊川河川環境保全の取組を広く知ってもらうことを目的としたことです。

●継続取組の変遷

地域の過疎化及び漁業協同組合員の高齢化に伴う組合員の減少に歯止めをかけようと、子供達に川とのふれあい場を設けること、河川環境の関心を持ってもらうことを目的に開始した。

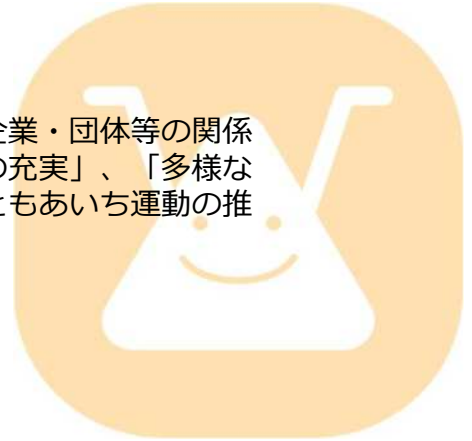


取組項目：農林水産業における環境への配慮



食育を支える取組

食育を効果的に推進するため、市町村や食育を推進する企業・団体等の関係者との連携を図りつつ、「食育にかかる人材の育成と活動の充実」、「多様な関係者による役割分担とネットワークの活用」及び「いいともあいち運動の推進と充実」に取り組みました。



1 食育にかかる人材の育成と活動の充実

令和7年度尾張旭市食育ラボ養成講座

尾張旭市

- 実施時期：2025年7月24日～11月27日（2回/月、全9回）
- 対象者：市内在住で食に関心があり、講座終了後尾張旭市食育ラボとして活動に参加できる方
- 内容
 - ①開講式・オリエンテーション
 - ②講義「健康日本21について」「食品衛生について」
 - ③講義・実習「栄養・調理の基礎知識」「食事バランスガイドについて」
 - ④講義・実習「生活習慣病について」
 - ⑤講義・実習「高齢期の食事について」
 - ⑥講義「歯・口腔の健康について」
 - ⑦講義・実技「運動と健康」
 - ⑧講義・実習「幼児期の食育」
 - ⑨修了式・ボランティア活動について日程以外に活動見学を原則1回参加
- 活動の成果、今後の課題
 - 【参加者・修了者】9名【食育ラボ入会者】8名（1名は就職のため、入会を辞退）課題は、会員の高齢化と入会後に就労や介護、育児などで活動ができなくなるような仕組み作り。
- 連携について（連携先：①瀬戸保健所②市社会福祉協議会③尾張旭市食育ラボ）
 - ①講義「健康日本21について」「食品衛生について」の講師として依頼②ボランティア活動についての講義を依頼③養成講座への協力
- 継続取組の変遷
 - 2024年度に尾張旭市健康づくり食生活改善協議会から尾張旭市食育ラボに名称を変えました。2025年度は尾張旭市食育ラボとして初めての養成講座を開催しました。



取組項目：愛知県食育推進ボランティアの育成と活動の充実

クックパッドを活用したレシピ発信

北名古屋市

●実施時期：2025年4月～2026年3月

●対象者：子どもから高齢者まで幅広く

●内 容

各事業やイベントで市民に伝えたい内容に合ったレシピをクックパッドに掲載し、配布媒体にクックパッドに飛べるQRコードを記載しています。骨粗鬆症予防の測定会ではカルシウム豊富なメニューを、野菜摂取量向上のイベント時には試食と合わせてトマトゼリーのレシピを、食育相談の際にはお悩みに寄り添った幼児食メニューなどを紹介しています。

文字だけでなく写真を掲載することで、誰でも作り方をイメージしやすく、食への関心向上につながっています。また、配布媒体が手元から無くなっても検索してレシピを活用してもらいやすく、食育の普及に効果を上げています。

URL：https://cookpad.com/jp/users/111410679

●活動の成果、今後の課題

クックパッドを通じて多くの市民にレシピを届けることができます。高齢者などデジタル媒体に触れる機会が少ない層へのアプローチが今後の課題です。

●デジタル化について

デジタルツールであるクックパッドを活用し、市民がスマートフォンやPCで手軽にアクセスできる環境を整えた。だれでも簡単に作りやすくするため、一工程ずつ写真を掲載しています。QRコードを配布媒体に記載することで、すぐにレシピにアクセスすることができ、興味をもってもらいやすいです。



取組項目：愛知県食育推進ボランティアの育成と活動の充実

2 多様な関係者による役割分担とネットワークの活用

健康教室「骨骨レンジャー～ちょこっとの意識でパワーアップ！！～」 (愛知学泉大学)

安城市

●実施時期：2025年7月5日

●対象者：愛知学泉大学学生及び講座参加者

●内 容

学生の学ぶ機会の創出と、食育推進を目的として、愛知学泉大学管理栄養専攻の学生による、生活習慣病予防をテーマとした料理教室を開催しました。健康教室用に作成したレシピには、安城市の特産品を使用しています。

●活動の成果、今後の課題

18名の方に健康教室に参加いただきました。今後も開講予定です。また、栄養士を目指す学生に専門知識を生かしたメニューを開発していただき、健康の面から地産地消・食育を啓発することができました。

●取組の変遷について

産官学連携事業として、以前から愛知学泉大学にレシピ開発の面でご協力いただいていた。2020年から（株）勤労食との連携で開発したメニューを市食堂で提供することで、広く市民にPRができ、学生にとってもより良い学びに繋げることができました。2022年では、市のイベントと絡めて、イベント参加者にPRすることができました。2023年～2025年は、より専門的な知識をいかせるよう、講座を開講し、学生の学びの場を作るとともに、地域の方にも、健康について考える良い機会にすることができました。



取組項目：活動主体同士の情報共有と連携のさらなる強化

3 いいともあいち運動の推進と充実

いいともあいち地産地消レシピコンテストを開催

愛知県食育消費流通課

●実施時期：2025年11月1日～11月30日

●対象者：県民

●内 容

地産地消をより一層推進するため、いいともあいち地産地消レシピコンテストを初開催しました。

愛知県産農林水産物を1品以上使用したオリジナルかつ未発表のレシピについて、レシピ名や原材料名、作成したレシピの画像又は動画等をInstagramに投稿してもらい、優れたレシピの考案者に県産農林水産物などをプレゼントしました。

あわせて、県と地産地消の推進をはじめとする包括協定を締結している株式会社セブン・イレブン・ジャパンと連携し、学生グループに限定した、おにぎりのレシピを募集する取組も実施しました。

●活動の成果、今後の課題

県民自らが県産農林水産物を活用したレシピを考案し、Instagramに投稿する取組により、地産地消の取組への理解と実践を促すことができました。レシピ投稿は、県産農林水産物の新たな魅力につながる機会となりました。今後も県民の地産地消の実践につながる取組を進めていきたいと考えています。



取組項目：運動の定着促進

わたし輝く、あんじょういちじく～おいしいあんじょう特産品フェア～

安城市

●実施時期：2025年8月23日、8月24日

●対象者：不特定多数

●内 容

ららぽーと安城にて、市内・市外に向けたPRを行うため、安城市のいちじくと特産品のPRを2日間実施しました。

<内容>

- ・特産物、特産物を加工した特産品の販売
- ・多肉植物の寄せ植え体験
- ・おいしいあんじょうアンバサダー川村菜由さんによる店舗紹介等
- ・ステージイベント（高校による活動紹介及びMC、新日本プロレス選手によるいちじくクイズ&じゃんけん大会など）
- ・ららぽーと安城内のカフェやレストランにおけるコラボメニューの販売

●活動の成果、今後の課題

来場者：8/23（土）1,863人 8/24（日）1,158人

物販だけではなくステージイベントも充実させたことで、イベントの集客につながり、多くの方に安城の特産物をPRすることができました。ららぽーと安城内の飲食店とのコラボメニューの販売ではいちじくのアレンジメニューを提供し、様々な食べ方をPRすることができました。



取組項目：県産農林水産物の利用拡大

Ⅲ 県や関係団体の取組一覧

2025年度に県や関係団体などが実施した、食育の取組で報告のあった332件の一覧は次のとおりです。「Ⅲ 2025 年度の主な取組の状況」で紹介した取組以外の各取組の詳細については、愛知県食育消費流通課までお問い合わせください。

食を通じて健康な体をつくる 		
ライフスタイルに即したバランスのとれた食生活の実践		
取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県栄養教諭研究協議会	愛知県栄養教諭研究大会	
愛知県春日井保健所	食育から健康づくり	21
愛知県半田保健所	社員食堂の献立名の工夫で、野菜摂取量&売上アップへ～ナッジ理論を活用した食環境づくりの取組～	
愛知県消費者協会	漢方料理教室	
あま市食育ボランティア「あまミズキ」	食育教育	
稲沢市	パパキッチン	22
岩倉市老人クラブ連合会、岩倉市	料理教室	
岡崎市	おかざき健康・食育だより「まめ吉通信」	20
尾張旭市	離乳食教室	
	親子で元気まる	
	愛知県立旭野高等学校 保健委員会「骨粗しょう症予防について」	
	妊産婦栄養教室 だし活のすすめ～おうちで和食～	22
尾張旭市、旭小学校家庭教育学級、城山小学校家庭教育学級、三郷小学校家庭教育学級	給食試食会	
尾張旭市西山保育園	冬野菜の栽培と収穫調理体験	
春日井市	離乳食動画の作成	
	ぱぱっと簡単！バランスよし！出張料理教室	23
春日井市立小野保育園	食を楽しむ	
春日井市立貴船保育園	果物の皮で手湯、足湯ごっこ	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
春日井市立第二保育園	食育指導、野菜栽培・実食、今日の献立、歯磨き指導、味見当番	19
蟹江町	毎日コツコツかにえ！ ～毎日コツコツ バランスよく！～	
蒲安市農業協同組合	高齢者向けの料理教室	
刈谷市	「食生活に関するアンケート」の実施	
	小学校2年生を対象とした食に関する指導「食まるパワーのひみつを知ろう」	
	小学校5年生を対象とした食に関する指導「どんな食事がよいのか考えよう」	
	男性のための栄養教室	
刈谷市 中央子育て支援センター・南部子育て支援センター・北部子育て支援センター	おやつのレシピ紹介	
	離乳食レシピの回覧	
刈谷市中央子育て支援センター・南部子育て支援センター	食育に関する子育て講座の開催	
刈谷市南部子育て支援センター	畑の栽培や収穫を通して野菜に親しもう	
刈谷市立富士松南保育園	旬の野菜の栽培・収穫・実食体験	
清須市	乳幼児健康診査（1歳6か月児・3歳児）	
	乳幼児健康相談	
	離乳食講習会	
	生活習慣病予防教室	
	ヘルスメイト養成講座	
	パパママ教室	
	オーラルフレイル予防のためのカムカムレシピ集の作成	23
清須市食生活改善推進協議会	ヘルスサポーター養成事業・働き世代	
	生活習慣予防教室	
	脱水症と熱中症について	
	ヘルスサポーター養成事業「住民で健康寿命をのばそう」・高齢世代	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
清須市食生活改善推進協議会	生涯骨太クッキング	
清須市内中学校（全4中学校）	食の自己管理能力の育成	
清須市立春日中学校	食の自己管理能力を育てる	
清須市立新川小学校PTA	給食試食会	
小牧市	朝ごはんを食べよう	
	離乳食教室「前期・ごっくん教室」、「後期・かみかみ教室」	
田原市	高校生地産地消レシピ開発・PR	
東海市	離乳食講習会（前期・後期）	18
東郷町	65歳の方のための出張講座「シニア世代に必要な食事～低栄養予防って？～」	
	65歳の方のための出張講座「目で見ても驚く！実際のシニア世代の食事の必要量」	
	男性のための料理教室 簡単・おいしい・栄養満点教室	
	メタボ対策からフレイル予防へギアチェンジの巻 これで体丈夫（だいじょうぶ）教室	
東郷町立諸輪小学校	味覚の授業	19
常滑市	食で子どもの未来を作る！	
	給食から学ぶ食育セミナー	
豊橋市	離乳食講習会（カミカミ教室）	
長久手市	給食だよりの発行	20
	長久手市高齢者配食サービス事業	
長久手市、食と健康を考える会	親子料理講座	
名古屋市	中日ドラゴンズの選手が出演する動画の制作及びSNS等での広告配信	
西尾市	良いきゅうりの日～ふれあい授業と学校給食への寄贈～	
	西尾市観光協会食部会による食育講座	
日進市	プチ食育・プチむし歯予防講座	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
半田市	食に関する指導	
	「地元産食材×アジア料理」給食献立募集	
	野菜の手ばかり体験	
	お達者料理教室	
碧南市	醸造のまち継承事業	
	高齢者への骨粗しょう症予防の献立レシピ配布	
碧南市社会福祉協議会 新川保育園	地産地消推進活動 赤しそ	
碧南市農業活性化センターあおいパーク	どろんこ田植え体験（春のフェスティバル内イベント）	
碧南市民図書館	おひざにだっこのおはなし会「たべるのだいすき」	
碧南市立大浜小学校、日進小学校、棚尾小学校、鷺塚小学校、中央小学校、新川小学校	ニンジン講習会	
碧南市立鷺塚保育園	地産地消事業「へきなん人参の日」	
美浜町	保育所給食訪問	
みよし市	①2025年度食育講演会「ヨーグルトのひみつ」 ②食育推進事業「手作りおこしもんでひなまつり」	21

生活習慣病予防や適正体重維持の推進		
取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県春日井保健所	「手軽に作れる野菜摂取及び減塩を意識したレシピ」の 人気投票から広がる食環境づくりの環～産官学連携～	24
愛知県清須保健所、マックスバリュ東海（株）、マックスバリュ清須春日店、名古屋文理大学後藤ゼミ生、名古屋文理短期大学部	自然に健康になれる食卓づくり	27
愛知県江南保健所	特定給食施設等講習会	
愛知県新城保健所	2025年度地域・職域連携推進事業の取組～簡単おかずレシピ～	
あま市食育ボランティア「あじさい」	食育教育	
一般社団法人 愛知県歯科医師会	第15回もっと噛んで歯ッピーレシピコンテスト／表彰式・講演会	26

取組主体、団体名	取組名称	ページ
大口町	【食環境整備事業】 おおぐちまるごと！幸せごはんプロジェクト	
尾張旭市	あなたのためのちよいやせ道場	
	タニタ健康プログラム教室	
刈谷市	小学校5年生を対象とした食に関する指導「生活習慣病にならないための食生活を考えよう」	
	カリヤ×ラブベジ®キャンペーン	27
北名古屋市	食育＆健康イベント	
清須市	食育啓発ポスターを保育園・幼稚園・保健センターに掲示	
	食育指導「よくかんでたべよう」について	
	高校文化祭における食生活改善の推進	
	食事なんでも相談、随時栄養相談	
	ベジチェックと塩分チェックシートを用いた食生活改善の推進	
	食育まつりにおける野菜摂取・塩分摂取に関する啓発	
清須市食生活改善推進協議会	カムカム健康プログラム フレイル・オーラルフレイル予防	
	出張ベジチェック・塩分チェック	
	食育まつり	
江南市	「野菜摂取」を促進するための展示およびレシピ作成・配布、野菜摂取量測定、食育講話	
小牧市	「食育だより」リーフレットの作成及び配布	
	みんなで結ぶ栄養の日inこまき	
	サロン巡回フレイル予防教室	
生活協同組合コープあいち	食deチャレンジ 健康づくり2025	
	第1回栄養のつどい	25
	『ベジチェック』を活用した健康づくり支援	26
知多市	食育の日啓発キャンペーン「美味しく食べて健康に！減塩チャレンジ」	25

取組主体、団体名	取組名称	ページ
知多市	野菜を食べようプロジェクト「野菜たっぷり！！ヘルシーメニュー」	
知立市	知立市福祉健康まつりwith 草の根フェスティバル（食育ブース）	
豊田市	野菜を食べよう！地産地食デジタルスタンプラリー	
豊橋市	食育からはじめる食環境整備事業	
長久手市	きららの里	
	栄養や食育に関する出前講座	
長久手市、愛知県歯科衛生士会尾張東部支部	保育園歯科健康教育	24
半田市	①離乳食講習会 ②だし丸くんジュニア ③カミカミ教室 ④乳幼児健診(1.6歳・2歳・3歳)	

食の安全・安心に関する信頼の構築		
取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県県民生活課	消費生活モニターに対する情報提供	
愛知県生活衛生課	食の安全・安心について語りましょう！親子で食品工場見学ツアー	
一般社団法人愛知県薬剤師会	健康食品に関する情報提供	28
岩倉市	乳と卵の除去食の提供	29
尾張旭市	食育推進講演会及び学校給食試食会	
	給食センター見学	
	あさびースマイル給食	
	もっと！あさびースマイル給食28	
蟹江町	食物アレルギー研修会実施	
小牧市	市教育委員会に学校給食食物アレルギー対応委員会を設置	
長久手市	長久手市現任保育士研修	28

食を通じて豊かな心を育む		
食を楽しむゆとりの積極的な確保		
取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛西市立佐屋中央保育園	献立ボードの作成～メニューと食材の栄養素を伝える～	
	自分でよそって食べよう	
碧のうさぎ保育園（碧南市）	保育園で野菜を育てる	
岩倉市	「ゆめミールの特別メニュー」	
尾張旭市あたご保育園	調理員との交流を通じた食育活動	
尾張旭市川南保育園	クリスマス会 会食	
尾張旭市西部保育園	野菜に興味を持って、おいしく食べよう！	
尾張旭市藤池保育園	豆まき会～調理員さん福の神に変身！～	
春日井市立岩成台保育園	旬の食材に触れ楽しく美味しく食べる	
春日井市立牛山保育園	食育指導、野菜栽培、味見当番	
春日井市立大手保育園	お味見当番（園児から園児への伝達）	
春日井市立柏原西保育園	野菜くずを活用した遊び	31
春日井市立柏原保育園	味見当番	
春日井市立下津保育園	みんなでおいしく、何でも食べよう	
春日井市立神領保育園	味見当番の取り組み	
春日井市立第三保育園	野菜の栽培・収穫 展示食を通じた食への関心の向上	30
春日井市立追進保育園	様々な取り組みから食への関心を深めよう	
春日井市立白山保育園	味見当番の導入	
春日井市立藤山台保育園	給食室との交流	
春日井市立前並保育園	味見当番	
春日井市立瑞穂保育園	お味見当番とビュッフェ形式	31

取組主体、団体名	取組名称	ページ
蟹江町	I C Tを活用した感謝して食べようの取組	32
清須市食生活改善推進協議会	ほっと一息食堂	
清須市内保育園	食に関する指導	
食を楽しむとびしまショッカン・飛島村	お昼ご飯を作ってみよう（児童館調理実習）	
高浜市立高浜南部幼稚園	カワラッキーがやってきた！～3色食品群を知ろう～	
知立市	食育活動と保護者への啓蒙	
津島市立共存園保育所	一緒に食べたい人がいるこども	
常滑市	夏休み企画 給食センターわくわく・モグモグ探検隊	
長久手市立色金保育園、東保育園、西保育園、北保育園、南保育園	赤黄緑の食材の三色分け、給食ができるまで（給食センターから園に届くまで）、箸の持ち方	
長久手市立上郷保育園	箸の持ち方、給食ができるまで、食への興味を深める	
日進市	保育園給食を活用した栄養週間の食育啓発活動	
碧南市社会福祉協議会 荒子保育園	人参（碧南美人）の食育活動	
碧南市社会福祉協議会 棚尾保育園	おやつの野菜の皮むき体験	

体験や交流を通じた豊かな人間性の育成と食の理解促進		
取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛西市、愛西市健康づくり食生活改善推進協議会	自立クッキング	
愛西市教職員会 栄養教諭部会	あいさいさん☆給食コンクール	
あいち海部農業協同組合	お出迎え授業	
愛知北農業協同組合	Let's親子農業体験	
愛知県教育委員会保健体育課、公益財団法人愛知県学校給食会、東海学園大学	あいちの味覚たっぷり！わが家の愛で(・・)あ(・)朝ごはんコンテスト	
愛知県漁業士協議会東三河地区	漁師による親子料理教室	35
愛知県農業協同組合中央会	第3回あいち食農教育表彰	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県農協青年組織協議会	子ども農家の八百屋さん	
あいち知多農業協同組合	J A ファーム体験教室	37
あいち豊田農業協同組合 女性部 上郷支部	うねべ♪わくわく学校 焼肉のたれづくり	
あいち尾東農業協同組合	親子で学ぶ農業塾（稲作編）	38
一宮市健康づくり食生活改善ボラ ンティア協議会	食ボラフェスタ「災害時の食をみんなで学んで考え ましょう！」	
一般社団法人愛知県薬剤師会	あいち健康の森薬草園イベント	
岩倉市	野菜が食べたくなる話	
岡崎市	学校給食メニューコンクール	
岡崎市食生活改善協議会、愛知県 食生活改善推進員協議会	減塩と野菜摂取に重点をおいたバランスのよい食生 活	34
尾張旭市	夏休み！親子で探検給食センターわくわくツアー	
	あったらいいなこんな給食	
尾張旭市立稲葉保育園	みかん狩り体験	
尾張旭市立柏井保育園	ラディッシュの栽培を通した食育活動	
尾張旭市立茅ヶ池保育園	お魚(さば)解体ショー	
尾張旭市立中部保育園	さつまいもの栽培と調理体験	
尾張旭市立本地ヶ原保育園	栽培を通した子どもの食育推進	
春日井市立味美保育園	バケツ稲作り、収穫	
春日井市立勝川北部保育園	年長児じゃがいもの栽培、収穫	
春日井市立上八田保育園	保育園で作ったさつまいもを食べよう	
春日井市立坂下北保育園	栽培とそれを調理したお味見体験	
春日井市立坂下南保育園	さつまいも収穫体験 地域交流	
春日井市立西部保育園	夏野菜の栽培・収穫	
春日井市立第一保育園	野菜を育てよう	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
春日井市立高座保育園	バイキング方式での配膳、野菜くず遊び	
春日井市立玉川保育園	園の畑での栽培と収穫 展示食 野菜くずの利用	
春日井市立出川保育園	野菜栽培・蔓を利用した遊び	
春日井市立外之原保育園	親子で苗植え、野菜の栽培・収穫体験	
春日井市立松原保育園	野菜の栽培・野菜くずを利用した遊び	
春日井市立桃山保育園	梅仕事	33
蒲郡市	栽培・収穫体験を通じて、食べ物を身近に感じよう！	34
	親子魚料理教室	
	蒲郡子ども農業教室	
刈谷市	しょくまるファイブとアジアのお米料理にチャレンジ！～アジア競技大会・アジアパラ競技大会を盛り上げよう！～	
	地元農産物を活用した学校給食提供時における生産者の学校訪問	
	親子農業体験教室・親子農作物収穫体験教室	
刈谷市立かりがね保育園	みんなで夏野菜を育てて食べてみよう	
刈谷市立刈谷幼稚園	小さな種から大根を育てよう	
刈谷市立東刈谷幼稚園	ほっかほっかやきいも大作戦	
刈谷市立日高幼稚園	野菜栽培	
北名古屋市立師勝小学校、清須市立春日小学校	小学校における田植え実習	
清須市	保育園さつまいも収穫体験	
	保育園宮重大根生育及び収穫体験	
	料理教室（親子料理教室、地産地消料理教室）	
	レジャー農園、市民農園	
	食育まつり	
清須市食生活改善推進協議会	夏休み子ども福祉体験（防災食について）	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
幸田町	幸田町親子食育農業体験教室	39
小牧市立第二保育園	クラスみんなで育てたすいかを味わう	
社会福祉法人 愛生館 こども園ひまわり（碧南市）	園で育てた野菜や果物の収穫	
高浜市立吉浜幼稚園	収穫したお芋で鬼まんじゅうを作ろう！	
津島市立新開こども園	野菜の栽培と収穫	
東郷町	こども料理教室	36
東郷町立音貝保育園	サツマイモの栽培とお芋のクッキングと夏野菜の栽培と収穫クッキング	
東郷町立たかね保育園	「保育園での野菜栽培、クッキングを通して」	
豊川市	食育ツアー	
	食育キッチンファーム	39
豊橋市まちなか図書館／emCMAPUS FOOD	絵本の中のお菓子づくりワークショップ	
豊橋田原広域農業推進会議	食農教育推進イベント	
豊橋農業協同組合青年部会	食農教育開催～農を伝え農を育む～	40
長久手市立長湫東保育園	卒園スープ作り	
長久手市立保育園	芋掘りと芋掘りを通しての地域の方との交流	
西尾市	米づくり体験授業	
	地産地消！アイデアおにぎり＆ごはんがすすむおかずコンテスト	36
	キューピー株式会社によるマヨネーズ教室	
	親子で麦刈り体験＆地元の小麦を食べてみよう！	
	地産地消！親子でさつまいも掘り	
	魚をみて・さわって・さばいて食べよう！親子で魚食教室	
西尾市立平坂幼稚園	園の畑で収穫体験～育ててみよう！・食べてみよう！～	
日進市	日進アグリスクール（農学校）及びオーガニック農業体験の開催	38

取組主体、団体名	取組名称	ページ
日進市農業委員会	保育園児への玉ねぎの無料配布	
日本労働組合総連合会愛知連合会	ここあファーム	37
半田市	半田市6次産業化農業者支援プロジェクト	
半田市立亀崎幼稚園	栄養士による食育活動「乾物に触れてみよう」	
ひまわり農業協同組合	わい！わい！農園	
碧南市社会福祉協議会 大浜保育園	野菜のもぎ取り体験	
碧南市社会福祉協議会 西端保育園	夏野菜の栽培	
碧南市地産地消推進協議会（農事 組合法人前浜川口農業活性化組合）	野菜のもぎとり体験の開催	
碧南市地産地消推進協議会（碧南 市健康づくり食ボランティア協議 会、生活協同組合コープあいち 碧南市農業活性化センターあおい パーク	エプロンシアターの開催 地元とうもろこしを使った親子料理教室	35
碧南市立大浜幼稚園	冬野菜を育てよう	32
碧南市立天道保育園	保育園で野菜を育てたよ	
碧南市立日進保育園	夏野菜を育てよう	
碧南市立羽久手保育園	保育園で冬の野菜を育てよう	
美浜町	町内保育園児の食育を目的とした農業体験等の実施	33
吉浜さんさん保育園（高浜市）	さつまいもの栽培・収穫をして調理をしよう	
吉浜保育園（高浜市）	野菜の種植え、収穫をしそのまま調理	

日本の食文化や郷土料理等の理解と継承		
取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県園芸農産課	守口大根の収穫体験と浅漬け作り体験	
愛知県教育委員会保健体育課	愛知を食べる学校給食の日	40
愛知県農村生活アドバイザー協会 知立市	親子で作ろう米粉のお菓子「おこしもの」教室	
大治町	愛知の郷土菓子 おしもん（おこしもん）を作ってみよう！	41
尾張旭市	農政講座「ライスバーガー作り」「米粉のパスタ作り」「みそ作り」	
蒲郡市	「愛知を食べる学校給食の日」の実施	
刈谷市	刈谷市産の食材を使用した献立の実施	
清須市	食育指導「食事のあいさつ・感謝のこころ」について	
	小学校宮重大根栽培収穫体験	
	農業体験塾	
小牧市	「小牧を食べる学校給食の日」に小牧市産野菜を提供いただいた市内農家を小学校に招き、野菜に対応する思いを聞き児童と喫食した	41
	市内特産の「えびいも」を使用した献立を提供し、生産農家を小学校に招き「えびいも」についてお話をいただいた	42
瀬戸地域アグリカルチャー推進協議会	学校給食への地場食材利用拡大	
知立市	全国の郷土料理や特産物を味わおう	42
常滑市	ハレの日の伝統料理『小豆入りおこわを蒸そう！』	43
	隠れ銘菓を味わう和菓子づくり	
長久手市食育推進支援会議	食育イベント	
長久手市平成こども塾	学校連携事業	
西尾市	地産地消！コンニャクをつくろう	
	地産地消！親子でうどんを打とう	
日進生活改善実行グループ・日進市	伝承料理講習会・親子伝承料理講習会	

取組主体、団体名	取組名称	ページ
半田市	愛知を食べる学校給食の日	
扶桑町、扶桑町守口大根漬物組合 (株)扶桑守口食品	守口大根収穫体験及び粕漬け体験学習	
弥富市内小中学校	「愛知を食べる学校給食の日」	

食を通じて環境に優しい暮らしを築く		
食生活における環境への配慮の徹底		
取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県県民生活課	消費生活情報紙「あいち暮らしっく」の配信	45
	エシカル消費普及啓発事業	
愛知県資源循環推進課	おいしく食べきりレシピコンテストinあいち	45
愛知県生活衛生課	リサイクルパンフレット「循環型社会形成の加速に向けて」の作成・配布	
尾張旭市	旬の地元野菜で3キリ・エコクッキング	
かすがい環境まちづくりパートナーシップ会議、東邦ガスネットワーク株式会社、春日井市	みんなで楽しくエコ・クッキング	
春日井市	食品ロス削減の啓発	
刈谷市	中学校1年生を対象とした食に関する指導「食べよう!自分の体のために」	
	エコ料理講座	
小牧市	廃食用油等のリサイクルの推進	
	フードドライブの実施	
komeko with U・日進市	にっしん端っこマルシェ	
生活協同組合コープあいち	SDG s エシカルチャレンジ/エシカルWEEK	
翼幼保園（豊田市）、魚国総本社	食品ロス削減をテーマにしたキッチンカーイベント	46
常滑市	常滑市フードドライブ事業	
豊橋市まちなか図書館	展示「知るほど美味しい!ウナギの世界」 イベント「うなぎいきのころすごろくで遊ぼう!」	44

取組主体、団体名	取組名称	ページ
豊橋市まちなか図書館	特集展示「食の未来 未来の食」	
名古屋市	食品ロス削減月間キャンペーン 「グッドバイ食品ロスなごや デジタルポイントラリー」	46
名古屋市立桶狭間幼稚園	「おいしく食べて みんなにここにこ」	
日進市、日進市社会福祉協議会、日進アシスト	フードドライブの実施、食品ロス普及啓発	

農林水産業への理解と地産地消の推進

取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県原木椎茸生産者の会	原木しいたけの菌打ち・収穫体験	
	原木しいたけを使った料理教室	48
愛知県農業協同組合中央会	農業教育用資材「愛知の農業」（冊子・動画）の作成・配布	47
	公式Instagram「じもとごはんin愛知」による情報発信	
あいち三河農業協同組合 岡崎しいたけ部会	菌床栽培しいたけの栽培収穫体験	
	こども食堂に対する菌床栽培しいたけの普及啓発	
岡崎市	野菜の収穫体験	
尾張旭市	ふれあい給食	
蒲安市農業協同組合	蒲安市農林水産まつり	
江南市	愛知を食べる学校給食週間～江南市でとれる野菜に親しみをもとう～	47
小牧市	市内東部地区で生産されたぶどうを使用したぶどうゼリーを市制70周年給食として小中学校に提供した	
豊川市	(1) 学校給食献立コンクールの実施 (2) 地元生産農家との給食会食会	
西尾市	にしおの食イベント	
日進市	デザート之地場産化	48
へきなんこども園	碧南人参の日の食育活動	
碧南市	第18回「ぼくたち、わたしたちにまかせて、かんたん碧南朝ごはん～朝から野菜をたくさん食べよう～」クッキングコンテストの開催	

農林水産業や食品関連産業における環境への配慮の徹底

取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県水産課、県内漁業者	県内における資源管理の促進	49
愛知県農業経営課	有機農業のつどい	
愛北漁業協同組合	水産資源や環境を守る	
木曽川漁業協同組合	サツキマスの体験放流	49
大入漁業協同組合、寒狭川下流漁業協同組合	あいち海の恵み普及啓発事業による稚魚放流体験の実施	50
東郷町	フードドライブ	

食育を支える



食育にかかる人材の育成と活動の充実

取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県漁業士協議会	料理講習会による魚食普及活動	
岩倉市	岩倉市健幸づくりサポーター（食生活改善の推進）学習会	
尾張旭市	おはなし給食	
	令和7年度尾張旭市食育ラボ養成講座	51
北名古屋市	クックパッドを活用したレシピ発信	52
へきなんこども園	食育カリキュラム	

多様な関係者による役割分担とネットワークの活用

取組主体、団体名	取組名称	ページ
安城市	ANJO-LUNCH（安城ランチ）レシピコンテスト（名古屋文理大学）	52
	健康教室「骨骨レンジャー～ちょこっとの意識でパワーアップ！！～」（愛知学泉大学）	
生活協同組合コープあいち	産学連携ミールキット商品開発・普及の取り組み	
西尾市	食育に関する情報発信	

いいともあいち運動の推進と充実

取組主体、団体名	取組名称	ページ
愛知県食育消費流通課	いいともあいち地産地消レシピコンテストを開催	53
安城市	旬の野菜を使用したレシピの発信（地産地消イベント）	
	おいしいあんじょうアンバサダー	
	わたし輝く、あんじょういちじく～おいしいあんじょう特産品フェア～	53

IV 食育推進に関する問い合わせ先

◎ 愛知県

名 称	電話・ファクシミリ	Eメール・URL
農業水産局農政部 食育消費流通課 (総合窓口、農林水産関係)	TEL 052-954-6396 FAX 052-954-6940	E-mail shokuiku@pref.aichi.lg.jp URL https://www.pref.aichi.jp/soshiki/shokuiku/
保健医療局健康医務部 健康対策課 (保健関係)	TEL 052-954-6271 FAX 052-954-6917	E-mail kenkotaisaku@pref.aichi.lg.jp URL https://www.pref.aichi.jp/soshiki/kenkotaisaku/
教育委員会事務局教育部 保健体育課 (教育関係)	TEL 052-954-6839 FAX 052-954-6965	E-mail hoken-taiiku@pref.aichi.lg.jp URL https://www.pref.aichi.jp/soshiki/hoken-taiiku/

◎ 関係団体等

名 称	電 話	Eメール・URL
愛知県栄養教諭研究協議会	—	https://www.aichi-ek.com/
愛知県漁業協同組合連合会	052-971-3501	
愛知県経営者協会	052-221-1931	https://www.aikeikyo.com/
愛知県国公立幼稚園・こども園長会	052-961-5506	(問合せ先 名古屋市立第一幼稚園)
愛知県小中学校PTA連絡協議会	052-251-8820	http://www.aichi-syoucyuu-p.com/
愛知県小中学校長会	052-261-8152	
愛知県食生活改善推進員協議会	052-954-6271	(問合せ先 県健康対策課内)
愛知県農業協同組合中央会	052-951-6940	
愛知県農業経営士協会	052-954-6413	(問合せ先 県農業経営課内)
愛知県酪農農業協同組合	0564-53-2450	
愛知消費者協会	052-962-2530	
一般社団法人愛知県歯科医師会	052-962-8020	https://aichi8020.net/
一般社団法人愛知県調理師会	052-913-5271	http://aichi-chori.or.jp/
一般社団法人愛知県薬剤師会	052-953-4555	https://www.apha.jp/
公益財団法人愛知県学校給食会	0562-92-3161	http://aigaku.org/
公益財団法人愛知県健康づくり振興事業団	0562-82-0211	https://www.ahv.pref.aichi.jp/ahpf/index.htm
公益社団法人愛知県医師会	052-241-4136	https://www.aichi.med.or.jp/
公益社団法人愛知県栄養士会	052-332-1113	https://aichiken-eiyoushikai.or.jp
社会福祉法人愛知県社会福祉協議会保育部会	052-212-5509	https://www.aichi-fukushi.or.jp/
生活協同組合コープあいち	052-703-6022	https://coopaichi.tcoop.or.jp/
日本労働組合総連合会愛知県連合会	052-684-0005	https://www.rengo-aichi.or.jp/
農村輝きネット・あいち	052-954-6409	(問合せ先 県農業経営課内)

愛知県食育推進会議

事務局 愛知県農業水産局農政部食育消費流通課
〒460-8501 名古屋市中区三の丸三丁目1番2号
電話 052-954-6396（ダイヤルイン）
E-mail shokuiku@pref.aichi.lg.jp
Webサイト「食育ネットあいち」
<https://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/>



ロゴマーク等デザイン

愛知県公立大学法人 愛知県立芸術大学 佐藤直木研究室



食育ネットあいち



<https://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/>