

<p>分野別施策</p>	<p>1 健康分野（1）健康分野 ①野菜バリバリ朝食モリモリ食育推進プロジェクト</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 小学校・保育所・幼稚園等における食育支援 ■ 産学官民が連携・協働した推進 ■ 高校生・大学生等の食生活習慣病予防対策の取組 ■ 大学生等を対象にした栄養表示の啓発の取組
<p>関連の目標指標</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養バランス等に配慮した食生活を送っている府民の割合 2. 朝食欠食率 3. 野菜摂取量（1日） 4. 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数 5. メタボリックシンドロームの予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実践している府民の割合 6. 食育に関心を持っている府民の割合 7. よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある府民の割合 8. 食育推進に携わるボランティアの人数
<p>主な取組み</p>	<p>■小学校・保育所・幼稚園等における食育支援</p> <p>①食育支援（H24～H27年度） 食育指導媒体の提供・貸出や、食育に関する相談対応等の側面的支援を実施。 ・実施回数：計88回</p> <p>■産学官民が連携・協働した推進</p> <p>①おおさか食育フェスタ（H24～H28年度） 府民を対象に、朝食・野菜・減塩・栄養バランス等をテーマに、食育ゲームや試食・試飲等の体験型展示ブースを設置し、食育について啓発を実施。 ・啓発回数：計5回（年1回） ・啓発者数：延べ21,408人</p> <p>②「野菜バリバリ朝食モリモリ元気っ子」推進キャンペーン（H24～H28年度） 主に子どもとその保護者を対象に、健康的な生活習慣を身につけ、より一層の実践へとつなげるための食育について啓発を実施。 ・啓発回数：計29回 ・啓発者数：延べ31,077人</p> <p>③野菜バリバリ朝食モリモリ元気っ子ポスターコンクール（H24～H28年度） 小学生を対象に、野菜・朝食摂取を広く啓発するポスターを公募し、食育の推進を図った。また、優秀作品を掲載したカレンダーを作成し、府内の全小学校に配付、広く啓発を実施。 ・実施回数：計5回（年1回） ・応募数：計21,110作品</p> <p>④「マジごはん by OSAKA “ちゃんと食べよか～”」推進プロジェクト食育ヤングリーダーフォーラム（H24～H27年度） 地域や学内で様々な食育活動を展開している高校生や大学生の活動報告発表や、その活動が継続につながる講演会を実施。 ・実施回数：計5回（年1回） ・参加者数：延べ1,118人</p>

⑤食と防災シンポジウム（H24～H28年度）

災害時の食に関する自助・共助・公助の必要性の理解を深める機会としてシンポジウムを開催。

- ・実施回数：計5回（年1回）
- ・参加者数：延べ2,130人

⑥おおさか食育通信の更新及びメールマガジンの配信（H24～28年度）

府内における食育を一層推進するため、ホームページにおいて、食育事例の紹介、食育活動を行っている団体の紹介、健康栄養情報など様々な情報を提供。

- ・ページ更新：イベントページ等更新 毎月1回
事例等リニューアル更新 年1回
- ・メールマガジン発行：毎月1回（H24～H28年度）
- ・メールマガジン登録者数：1,627人（H27年度末現在）

■高校生・大学生等の食生活習慣病予防対策の取組

①KA・RA・DA元気セミナー（H24～H25年度）

健全な食生活や生活習慣の実践を図るセミナーを実施。

- ・実施校：計26校
- ・受講者数：延べ1,088人

②指導者研修会（H24～H25年度）

教員・健康管理者等の関係者を対象に、食生活・運動等に関する理論と実践の普及を図った。

- ・実施回数：計9回
- ・受講者数：延べ261人

③NOベジNOライフセミナー（高校、H26～H27年度）

健康的な食生活を実践する力を習得できるよう、講義及び健康的な食生活の実践期間を組み込んだセミナーを実施。

- ・実施校：計28校
- ・受講者数：延べ1,435人

④高校生食育リーダー養成研修会（高校、H26～H27年度）

学生・教員等を対象に、生活習慣病の疾患や生活習慣病予防のための食生活についての講義・演習や、高校生食育リーダーの活動内容についてグループワークを実施。

- ・実施回数：計11回
- ・受講者数：延べ537人

⑤学生食堂での食育実践支援（大学、H26～H27年度）

大学の食堂利用者を対象に出前食育の実施や、食堂関係者を対象にヘルシーメニューの提供・食堂を通じた栄養情報発信を支援。

- ・出前食育 実施回数：計22回
- ・出前食育 受講者数：延べ2,461人
- ・支援施設数：計22施設

⑥学生食堂を通じた食育実践研修会（大学、H26～H27年度）

学校職員、食堂関係者等を対象に、学生食堂での食育を実践するための具体的な手法を養う研修会を実施。

- ・実施回数：計9回
- ・受講者数：延べ168人
- ・食品表示リサーチ数：延べ5,210件

主な 取組 み	<p>⑦食育ヤングリーダー育成支援事業（H24～H28 年度） 高校生及び大学生の食育活動を広く募集し、その活動を表彰・支援することで若い世代への適切な食育の知識の普及や若い世代の担い手の育成支援を実施。 ・応募校：延べ61校</p> <p>■大学生等を対象にした栄養表示の啓発の取組</p> <p>①栄養表示等リサーチ隊事業（H24～H27 年度） 栄養表示等リサーチ隊を養成し、府民等へ栄養表示・誇大表示禁止等の普及啓発や食品栄養表示の問題表示事例の情報収集を実施。 ・養成人数：延べ294人</p>
---------------	--

第2次大阪府食育推進計画 達成状況及び課題と今後の方向性

分野別施策の「達成状況」及び「課題と今後の方向性」
<p>【健康づくり課】</p> <p>■達成状況</p> <ul style="list-style-type: none"> 重点対象を中学生・高校生・大学生等に拡大し、特に産学官民の連携・協働による推進、高校生・大学生等の生活習慣病予防対策を強化した。これらの取組みは、<u>教員等指導者との連携や食堂等との協働で推進することにより、生活習慣病を予防する食育を定着させることにつながった。</u> <u>取組みの結果、子どもの野菜摂取量や朝食欠食率の改善など目標値の達成には届いていないが、第1次計画から継続して「子ども」を重点対象として取組み強化を続けたことにより、幼児期から大学生等まで中断なく推進する仕組みを確立できた。</u> 関連する目標指標である「栄養バランス等に配慮した食生活を送っている府民の割合」「食育に関心を持っている府民の割合」「よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある府民の割合」は、策定時より向上したが目標値には届かなかった。 「朝食又は夕食を家族と一緒に食べる共食の回数」は目標値を達成できた。 「メタボリックシンドロームの予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実践している府民の割合」は計画策定時と比較して進捗がみられなかった。 <p>■課題と今後の方向性</p> <ul style="list-style-type: none"> 推進の仕組みづくりや啓発による知識の普及に継続的に取り組んできたが、目標値を達成していないことから、実践者をさらに増やすことが課題である。 しかしセミナー形式、食堂での食育実践だけでは効率的な啓発が難しいことから、実践者をさらに増やす方法として、視覚的な学習効果をねらって卓上メモやポスターなどのPOPを食堂等の飲食スペースに置くなど、啓発手法に工夫が必要である また、併せて食堂等で野菜たっぷりのメニューや朝食を提供し、実践しやすい食環境の整備を強化することが必要である。

<p>分野別施策</p>	<p>1 健康分野 (1) 健康分野 ②食の環境づくり推進事業</p>
<p>■ 飲食店への啓発 ■ 大阪ヘルシー外食推進協議会事業への支援</p>	
<p>関連の目標指標</p>	<p>1. 栄養バランス等に配慮した食生活を送っている府民の割合 2. 朝食欠食率 3. 野菜摂取量 (1日) 5. メタボリックシンドロームの予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実践している府民の割合 6. 食育に関心を持っている府民の割合 13. 「うちのお店も健康づくり応援団の店」協力店舗数</p>
<p>主な取組み</p>	<p>■ 飲食店への啓発</p> <p>①「うちのお店も健康づくり応援団の店」の承認 メニューの栄養成分表示、野菜たっぷり等ヘルシーメニューの提供、健康と環境にやさしい「ヘルシーオーダー」の実施等、健康づくりに取り組む飲食店を「うちのお店も健康づくり応援団の店」として登録。 承認店舗数：12,517店舗 (平成28年1月末 (解除店舗数含む))</p> <p>②「野菜バリバリ！ヘルシー居酒屋」推進事業 (H24～H25年度) 「居酒屋」の来店者を対象に、野菜たっぷりメニューの提供や栄養成分表示の実施、店主・店員による健康栄養情報の啓発等を実施。 ・協力店舗数：延べ64店舗</p> <p>③「ヘルシー中華」推進事業 (H23～H25年度) 「中華料理店」の来店者を対象に、ヘルシー中華メニューの提供や栄養成分表示の実施、店主・店員による健康栄養情報の啓発等を実施。 ・協力店舗数：延べ6店舗</p> <p>④健康的なV.O.S.メニュー推進事業 (H26～H28年) 店主の意識改善、外食の健康的なメニューの開発等、店主のスキルアップ研修等を実施し、野菜たっぷり・適油・適塩メニュー (V.O.S.メニュー) の提供を推進。 ・V.O.S.メニュー協力店舗数：延べ49店舗 ・店主スキルアップ研修会参加者数：延べ210人</p> <p>■ 大阪ヘルシー外食推進協議会事業への支援</p> <p>①ヘルシーメニュー人気コンテストの開催 (H24～H28年度) 府内飲食店からヘルシーメニューを募集し、府民による人気投票、専門家による審査を行い、入賞メニューを決めるコンテストを実施。 ・応募数：延べ317点</p> <p>②ヘルシー外食フォーラムの開催 (H24～H28年度) ヘルシーメニュー人気コンテスト表彰式、食に関する実演ありの講演会、展示等を実施。 ・参加者数：延べ675人</p> <p>③外食アドバイザー研修会 (H24～H28年度) 「健康づくり応援団の店」協力店の推進や、府民への啓発等を円滑に推進するため、外食アドバイザーの育成及び資質向上を図った。 ・参加者数：延べ303人</p>

第2次大阪府食育推進計画 達成状況及び課題と今後の方向性

分野別施策の「達成状況」及び「課題と今後の方向性」

【健康づくり課】

■達成状況

・飲食店に対するヘルシーメニュー提供の啓発を、「居酒屋」「中華料理店」と業種を絞り込んで強化した結果、居酒屋については実施店舗数を拡大できたが中華料理店では店舗数が伸びなかった。理由としてヘルシーメニューの基準が厳しいことが考えられ、後継事業の「健康的な V.O.S. メニュー推進」では基準に幅を持たせ、業種を限定しないなどの修正を加え、大阪ヘルシー外食推進協議会の「ヘルシーメニュー人気コンテスト」と連動させて取組みを強化した。その結果、野菜たっぷり・適油・適塩の3拍子揃ったヘルシーメニューの提供に取組む店舗が年々増加した。

・来店者の約7割がV.O.S.メニューの提供を良いことと評価し、店主の約6割が来店者に勧めていた。また、店主自身も約3割が野菜を摂るようになった、食塩・油を控えるようになったなどの行動変容がみられ、「集客効果があった」など好意的な意見があった一方、「V.O.S.の意味が分かりにくい」などの意見もあった。また行政に望む支援として、「広く周知をしてほしい」「野菜の栄養等専門的な情報がほしい」などがあった。

・以上のことから、「食の環境づくり推進事業」が来店者（府民）にヘルシーメニューを利用する環境整備に繋がったと同時に、店主自身の健康づくりにも好影響だった。

・「健康づくり応援団の店」協力店舗数は、計画延長により目標値を上方修正していることから、直近値での評価はBとなったが、平成29年度末に達成状況を再度確認する。

■課題と今後の方向性

・店主の意見にもあるように、V.O.S.メニューを広く周知し、認知度を上げていくことが課題である。

・平成28年12月に「V.O.S.メニューロゴマーク」を作成したところであり、今後の取組みの方向性としては、このロゴマークのついた「V.O.S.メニュー」を飲食店や外食チェーン店などの外食、コンビニなどの中食、社員食堂や学生食堂等で提供を推進し、健康的な食事を食べる機会を増やす食環境の整備が必要である。

<p>分野別施策</p>	<p>1 健康分野（1）健康分野 ③歯と口の健康づくりと連携した推進</p>
<p>関連の目標指標</p>	<p>5. メタボリックシンドロームの予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実践している府民の割合 6. 食育に関心を持っている府民の割合 7. <u>よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある府民の割合</u></p>
<p>主な取組み</p>	<p>①全大阪よい歯のコンクール 全大阪よい歯のコンクールを実施し、歯と口の健康づくりの普及啓発を実施。 ・実施回数：毎年度実施</p> <p>②図画ポスターコンクール 関係機関と連携し、歯科疾患の予防の重要性について児童・生徒に意識づけを図るため、図画ポスターコンクールにおいて、歯と口の健康づくりの普及啓発を実施。 ・実績：毎年度実施</p> <p>③啓発冊子の作成配布（H26年度～） 間食内容を工夫し時間を決めて飲食する適切な食習慣などに関する啓発冊子（歯と口の健康づくり小読本、歯科口腔保健計画ダイジェスト版）を作成・配布し、普及啓発を実施。</p> <p>④歯と口の健康づくりについての理解を深めるため情報提供（H26年度～） 歯と口の健康づくりについての理解を深めるため保護者・児童・生徒に対し、また、市町村教育委員会や関係機関に対し、健全な発達支援を含めた情報提供を府ホームページにより実施。</p> <p>⑤歯科口腔保健推進研修会（H26年度～） 歯科保健関係者を対象にした資質向上のための歯科口腔保健推進研修会等の研修を実施。 ・研修会参加者数：71人（H27年度大阪府歯科口腔保健推進研修会）</p>

第2次大阪府食育推進計画 達成状況及び課題と今後の方向性

<p>分野別施策の「達成状況」及び「課題と今後の方向性」</p>
<p>【健康づくり課】</p> <p>■達成状況 『よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある府民の割合』については、平成28年度調査中。乳幼児期・学齢期におけるむし歯のある者の割合は減少傾向にある。 成人期における、40歳、60歳ともむし歯及びの歯周病の罹患状況が改善していない。（40歳における歯周病治療が必要な者の割合 平成24年度：43.5% 平成26年度：45.0%）。</p> <p>■課題と今後の方向性 乳幼児期・学齢期におけるむし歯のある者や成人期・高齢期における歯周病の治療が必要な者の割合の減少をめざし、歯と口の健康を、よく噛んで食べることに気を付けるなど食育を実践につなげ、自分の歯で栄養のバランスのとれた食事ができるよう、歯と口の健康と連携した食育の推進が引き続き必要。</p>

<p>分野別施策</p>	<p>1 健康分野（2）食の安全安心 ①食の安全性に関する基礎的な知識の普及</p>
<p>■ 正確・迅速でわかりやすい情報提供 ■ 食肉の加熱調理によるリスク軽減の啓発 ■ リスクコミュニケーションの充実</p>	
<p>目標 関連の 指標</p>	<p>6. 食育に関心を持っている府民の割合 9. 食の安全性に関する基礎的な知識の普及（リスクコミュニケーションの開催）</p>
<p>主な 取組 み</p>	<p>■ 正確・迅速でわかりやすい情報提供及び食肉の加熱調理によるリスク軽減の啓発 (H24～H28年度)</p> <p>食品衛生に関する正しい知識を普及させるため、府民向け衛生講習会や街頭キャンペーン等の開催、様々な媒体を用いた啓発活動に積極的に取り組みました。また、食の安全安心メールマガジン及び大阪府ホームページにより、食の安全安心に関する正しい情報をわかりやすく迅速に提供しました。特に、食肉を原因とする食中毒について重点的に啓発を行い、食中毒リスクの軽減方法として、食肉の加熱調理の重要性について普及を図りました。</p> <p>① 食品衛生講習会の開催 実施回数：483回、参加人数：延べ35,760名</p> <p>② 街頭等におけるキャンペーンの実施 実施回数：100回、参加人数：延べ88,178名</p> <p>③ 食中毒予防啓発ポスター 作成数：延べ47,800枚</p> <p>④ 広報誌等への啓発記事の掲載 掲載回数：262回、発行部数：延べ8,663,434部</p> <p>⑤ 大阪府食の安全安心メールマガジンの配信 配信件数：延べ1,555件</p> <p>⑥ 府民を対象としたイベントへの参画 「来て見て体験 in 村野浄水場」 実施回数：計3回（※H24～H26年度） 「おおさか食育フェスタ」 実施回数：計5回 「大阪府消費者フェア」 実施回数：計4回（※H25～H28年度）</p> <p>■ リスクコミュニケーションの充実（H24～H28年度） 生産から消費に至る各段階での食の安全・安心に関する情報が、府民、食品関連事業者、行政で共有できるよう、対象の異なる様々なリスクコミュニケーションを積極的に行いました。</p> <p>① 食の安全安心シンポジウム 基調講演及びパネルディスカッションを行い、意見交換を通じて府民、事業者及び行政の相互理解を深めるため開催。 【テーマ：放射性物質汚染（H24年度）、牛肉の安全性（H25年度）、 食物アレルギー（H26年度）、食品添加物（H27年度）、輸入食品（H28年度）】 実施回数：5回、参加者：延べ1,070名</p>

主な取組み	<p>② 食品安全ゼミナール</p> <p>【テーマ：食品の安全性】（※H26～H27年度） 中学生及び中学校教諭を対象に、食品のリスクに関する基礎的知識を普及し、食品の安全性に関する正しい理解の促進を図るため実施。 実施回数：2回、参加者：延べ405名</p> <p>【テーマ：食品表示】（※H28年度） 中学生及びその保護者、中学校教諭を対象に、食品表示及び食品の安全性に関する正しい理解の促進を図るため実施。 実施回数：1回、参加者：160名</p>
	<p>③ 栄養教諭や養護教諭を対象とした意見交換会（※H28年度）</p> <p>若い世代に対する波及効果を期待して、学校教育関係者を対象に、若い世代に対する波及効果を期待して、食品の安全性に関する正しい理解の促進を図るため実施。 実施回数：1回、参加者：28名</p>
	<p>④ 食の安全安心体験学習会</p> <p>事業者や行政の食の安全安心確保に関する取組を紹介し、バックヤード見学等を通じて、体験しながら食品衛生の知識について習得できる学習会を実施。 実施回数：10回、参加者：延べ210名</p>
	<p>⑤ 食の安全教室</p> <p>【支援学校の生徒対象】 手洗い方法の実習を中心とした食中毒予防法の普及啓発を実施。 実施回数：5回、参加者：延べ236名</p> <p>【留守家庭児童会の小学生対象】（※H25～H28年度） 紙芝居や歌を用いた正しい手洗い方法の説明や、焼肉模型を用いた食肉を原因とする食中毒の予防啓発を実施。 実施回数：14回、参加者：延べ405名</p>

第2次大阪府食育推進計画 達成状況及び課題と今後の方向性

分野別施策の「達成状況」及び「課題と今後の方向性」
<p>【食の安全推進課】</p> <p>■達成状況</p> <ul style="list-style-type: none"> 各世代の特徴に応じて伝える内容を工夫するとともに適切な啓発媒体を活用し、食の安全安心に関する情報を正確にわかりやすく提供しました。また、ホームページやメールマガジンを用いて、タイムリーな情報を迅速かつ積極的に提供しました。 各世代のライフステージに合わせてテーマや開催・運営の仕方などを工夫し、リスクコミュニケーションを実施し、実施回数の目標を達成しました。 <p>■課題と今後の方向性</p> <ul style="list-style-type: none"> 第3期食の安全安心推進計画（H30～H35年度）と整合性の取れた内容とするため、今後検討を重ねる。

<p>分野別施策</p>	<p>2 生産分野 ①食の生産・流通に関する体験・交流活動の促進</p>
	<p>■ 地域における多様な主体による体験の場の提供 ■ 体験・交流活動を支える人材の育成 ■ 体験・交流に係る情報の提供</p>
<p>目標 関連の 指標</p>	<p>3. 野菜摂取量（1日） 6. 食育に関心を持っている府民の割合 8. 食育推進に携わるボランティアの人数 10. <u>大阪産（もん）の認知度の向上による地産地消の推進</u></p>
<p>主な 取組 み</p>	<p>■ 地域における多様な主体による体験の場の提供</p> <p>①大阪ワインをテーマにした外国人を対象とする産地体験・見学ツアー【流通対策室】 H28.11.23 府内に在住する上海からの留学生等10名を対象に、カタシモワイナリー（柏原市）にて、大阪ワインと季節の食材を味わう産地体験・見学会を開催した。</p> <p>②おさかな絵画コンクール/地引網体験ツアー（H24～H28）【水産課】 地引網体験や魚の試食等の体験型イベントを通じ、府民が大阪湾で漁獲される魚や漁法について知る機会を提供した。 ・実施回数：計5回（年1回）</p> <p>③「いかなご」のくぎ煮教室（H24～H28）【水産課】 旬の魚「いかなご」を使った料理教室を開催した。 ・実施回数：計6回（年1または2回）</p> <p>④市場開放デーにおける食育コーナーの設置（平成24年度～29年度）【中央卸売市場】 市場を一般府民に開放する「大阪府中央卸売市場市場開放デー」（年1回）において食育コーナーを設け、追手門学院大学と協力して「模擬せり」や「食育わなげ」を実施。生鮮食料品の物流の流れや健康に関わる食材の効能などについての理解を深めた。 実施回数：模擬せり参加者 120名/年 食育わなげ参加者 約300名/年</p> <p>⑤茨木市のイベントで「キッズ市場」を実施（平成24年度～27年度）【中央卸売市場】 茨木市の一大イベント「茨木フェスティバル」で、子供たちが模擬せりを体験する「キッズ市場」を実施した。価格決定までの過程体験してもらい、加えて鮮度の高い食品の見分け方などを説明するなど、食の情報発信を行った。 実施回数：年1回 子供の参加者 約200名/年</p> <p>■ 体験・交流活動を支える人材の育成</p> <p>①農業者等からの活動リーダーの育成・確保【農政室】 都市住民をぶどう栽培の担い手として育成するため、栽培補助やビニール張りなどの基礎知識・技術を学ぶ「ぶどう塾」を開催。 ・塾生の募集（H24～28年度）：計5回（年1回） ・受講者数（H24～28年度）：58名 ・卒業生（H12～27年度）：392名</p> <p>■ 体験・交流に係る情報の提供</p> <p>※生産分野 ②大阪産農林水産物の地産地消及び大阪産品の利用促進</p> <p>■ 大阪産農林水産物の理解促進と地産地消 ■ 大阪産農林水産物を府民が身近にふれる場づくり } の記載と同じ</p>

第2次大阪府食育推進計画 達成状況及び課題と今後の方向性

分野別施策の「達成状況」及び「課題と今後の方向性」

【農政室】

■達成状況

- ・「ぶどう塾」の開催を継続して実施することにより、担い手の育成に貢献した。また、平成25年には組織的な援農活動にするため、NPO法人「太子町ぶどう塾」を発足した。

■課題と今後の方向性

- ・組織的な援農活動に取り組んでいるが、会員の高齢化やPR不足による受講生の減少、活動資金不足等が課題であり、引き続き関係機関と連携し、体験・交流活動を支える人材・担い手を育成・確保していく必要がある。

【流通対策室】

■達成状況

- ・ツアーに参加した留学生がSNSで国内外に情報発信することで大阪ワインや大阪の食材のおいしさをPRすることができた。
- ・ワインの原材料となるぶどうの栽培についても学んだことで、ぶどう栽培に興味を持ち、収穫ボランティアなどに参加したいという意見を頂いた。

■課題と今後の方向性

- ・どのように継続していくか検討が必要。関係団体と連携しながら、方向性について考えていく。

【水産課】

■達成状況

- ・体験型イベント等の開催を通じ大阪産魚介類に対する府民の関心を高めることにより、魚食普及を推進した。

■課題と今後の方向性

- ・消費者の魚離れの進行が課題となる中、引き続き魚食普及活動を通じ、大阪産魚介類の消費拡大に努める。

分野別施策	2 生産分野 ②大阪産農林水産物の地産地消及び大阪産品の利用促進
■ 学校給食への農産物の利用促進 ■ 大阪産農林水産物の理解促進と地産地消 ■ 大阪産農林水産物を府民が身近にふれる場づくり	
目標指標	3. 野菜摂取量（1日） 6. 食育に関心を持っている府民の割合 10. <u>大阪産（もん）の認知度の向上による地産地消の推進</u>
主な取組み	<p>■ 学校給食への農産物の利用促進</p> <p>①学校給食での6次産業化商品の活用を推進【流通対策室】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・H28年2月 給食献立講習会（主催 公益財団法人大阪府学校給食会）にて大阪産（もん）を使用したメニュー紹介 ・H28年7月、12月 給食物資展示会（主催 公益財団法人大阪府学校給食会）での大阪産（もん）PR <p>■ 大阪産農林水産物の理解促進と地産地消</p> <p>■ 大阪産農林水産物を府民が身近にふれる場づくり</p> <p>①農に親しむ施設についての情報提供【農政室】</p> <p>農に親しむ施設紹介として、府内の朝市・直売所や観光農園・レクリエーション農園等の情報をホームページに掲載しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・朝市・直売所：府内122箇所の店舗情報を掲載 ・貸し農園・レクリエーション農園：府内32市町の開設情報を掲載 ・もぎとり園：府内18市町の開設情報を掲載 <p>②大阪産（もん）名品事業者との連携による食育授業の実施（H24～28年度）【流通対策室】</p> <p>（株）あみだ池大黒と連携し、大阪市立堀江小学校4年生の生徒に対し、大阪産（もん）・大阪産（もん）名品の紹介を含めた食育授業を実施。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実施回数：計5回（年1回） <p>③豊かな海づくりの取り組み【水産課】</p> <p>魚庭の海づくり大会などのイベントを通じ、海底ゴミの展示会や、ボランティア団体の活動紹介により、大阪湾の環境の現状を周知するとともに、海岸清掃や稚魚の放流を行った。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元住民やボランティアの活動支援（H24～H28） クリーンキャンペーンや海岸清掃などの活動支援による漁場環境美化を実施した。 実施回数：計5回（年1回） ・有害物質等に対する安全検査体制の強化、貝毒発生時のマニュアル整備等貝毒対策の整備 平成28年4月1日付けで、有害プランクトン対策マニュアルの改正を行い、安全検査体制の強化及び貝毒発生時のマニュアル整備を行った。 ・魚介類の品質向上と「泉だこ」などのブランドづくりの推進（H25～H28） 平成25年度より、大阪産魚介類ブランド化研究会を設立し、平成28年度には「はまともちの交流会」を開催するなど、大阪産魚介類のブランドづくりの推進に向けた取り組みを実施した。

・りんくうタコカーニバル

大阪湾で獲れる水産物の普及を目的とし、大阪産水産物を用いた料理の提供及び販売、魚のタッチプール等のイベントを行った。

実施回数：計5回（年1回）※平成28年度開催をもって終了

・魚庭（なにわ）の海づくり大会

大阪湾の環境及び漁業への府民の理解を深めるため、大阪湾で漁獲された水産物の提供、稚魚放流等のイベントを行った。

実施回数：計5回（年1回）

④イベントにおける畜産物のPR【動物愛護畜産課】

地玉子、はちみつ等の畜産物のブースを出展し、PRを行った。

⑤畜産物需要拡大強化事業（H27～）【動物愛護畜産課】

パンフレット「畜産ええもんBOOK」を作成し、各種イベントでの配布や配架により、府民への広報を実施（H27作成1000部、H28改訂2000部）

⑥大阪産（もん）大集合（H24～）【流通対策室】

「大阪産（もん）」や「大阪産（もん）名品」の事業者による即売会を開催。大阪産（もん）の魅力を見分けて、知って、味わう機会を提供した。

実施回数：計5回（年1回）

第2次大阪府食育推進計画 達成状況及び課題と今後の方向性

分野別施策の「達成状況」及び「課題と今後の方向性」

【農政室】

■達成状況

- ・掲載内容について適宜内容の見直しを図り、随時更新作業を行った。

■課題と今後の方向性

- ・随時ホームページの更新作業を行ってきたが、引き続き多くの府民の方々に閲覧いただくために、掲載内容や方法を工夫するとともに、関係機関と連携し、情報を集約・発信していく必要がある。

【流通対策室】

■達成状況

- ・学校給食での6次産業化商品の活用についてはH26に「まるごとみかんペースト」、H27に「ふきの水煮」が学校給食で利用されており、生産地域以外への利用拡大につながっている。
- ・食育授業は「大阪産（もん）の意味を知ることができた」など子供たちへのPRにつながった。
- ・大阪産（もん）大集合では府民へ大阪産（もん）をPRする機会となった。

■課題と今後の方向性

- ・学校給食での大阪産（もん）活用は食材によって割高になることや下処理に手間がかかるなどの課題があるが、今後も学校給食会へのPR等を通じて給食現場での6次産業化商品の活用を推進する。
- ・また食育授業を通じた大阪産（もん）PRについて今後検討していく。
- ・大阪産（もん）ロゴマークをより多くの府民に知ってもらうため、大阪産（もん）を取り扱う販売店等には大阪産（もん）ロゴマークの使用を促す。

【水産課】

■達成状況

- ・漁場環境美化については、クリーンキャンペーン等を通じ、大阪湾の環境改善に寄与した。
- ・貝毒対策については、マニュアルの改正による検査体制の強化を行った。
- ・大阪産魚介類の利用促進については、魚食普及イベントの開催等を通じ、広くPRを行った。

■課題と今後の方向性

- ・漁場環境美化については、活動の継続を課題とし、引き続き大阪湾の環境改善に努める。
- ・貝毒対策については、健康被害の未然防止及び検査結果の迅速な公表を課題とし、改正後のマニュアルに基づく検査体制の適正運用に努める。
- ・大阪産魚介類の利用促進については、消費者の魚離れや大阪産魚介類の知名度が低いことが課題であることから、引き続きイベント等を通じ積極的にPRを行うとともに、ブランド化の検討や販路拡大に努める。

【動物愛護畜産課】

■達成状況

- ・パンフレット「畜産ええもんBOOK」を作成し、大阪もん畜産物の普及のための情報提供を実施するとともに、各種イベントへの畜産物出展も実施し、大阪産の畜産物の広報活動を行った。

■課題と今後の方向性

- ・「おおさか府民牧場」の閉鎖に伴い、畜産の現場を体験してもらう機会がなくなり、生産現場から食卓への提供までを、学ぶ機会の確保が課題である。
- ・大阪産の畜産物は生産量が少なく、大量供給、安定供給が難しいが、ブランド化を進め、付加価値による普及推進に引き続き取り組む。

<p>分野別施策</p>	<p>3 教育保育分野 (1) 教育分野</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 食に関する指導の全体計画の策定 ■ 校内指導体制の整備 ■ 研修の充実 ■ 情報の提供 ■ 学校・家庭・地域の連携の推進 ■ 学校給食の普及・充実 ■ 「おおさか食育ハンドブック」の活用 ■ 栄養教諭の活用 ■ 学校給食における地場産物の活用
<p>関連の目標指標</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養バランス等に配慮した食生活を送っている府民の割合 2. 朝食欠食率 3. 野菜摂取量(1日) 4. 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数 5. メタボリックシンドロームの予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実践している府民の割合 6. 食育に関心を持っている府民の割合 7. よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある府民の割合 10. 大阪産(もん)の認知度の向上による地産地消の推進 11. 「食に関する指導」の推進体制が整備されている小・中学校の割合
<p>主な取組み</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ 食に関する指導の全体計画の策定 ■ 校内指導体制の整備 ■ 「おおさか食育ハンドブック」の活用 ■ 学校給食における地場産物の活用 <ul style="list-style-type: none"> ・「市町村教育委員会に対する指導・助言事項」で示した。 ・食に関する指導主管課長会議や担当指導主事会及び研究協議会などで呼び掛けた。 ・地場産物を活用した学校給食献立をホームページで紹介した。 ・(H28) 全体計画の策定：100% 校内指導体制の整備：99.8% ■ 研修の充実 <ul style="list-style-type: none"> ・教職員(管理職を含む)、市町村教育委員会、学校給食関係者を対象とした研修を毎年実施した。(H24～H28) ①新規採用栄養教諭研修(年12回) <ul style="list-style-type: none"> 対象：新規採用栄養教諭 受講者数：延べ62人 ②栄養教諭10年経験者研修(年7回) <ul style="list-style-type: none"> 対象：在職期間10年目の栄養教諭 受講者数：延べ44人 ③学校給食衛生管理・食育研究協議会 <ul style="list-style-type: none"> 対象：管理職・共同調理場長 参加者数：延べ254人 ④大阪府学校給食大会 ※(公財)大阪府学校給食会との共催 <ul style="list-style-type: none"> 対象：教職員(管理職を含む)・市町村教育委員会・学校給食関係者 参加者数：延べ2682人 ⑤栄養教諭・学校栄養職員研修 <ul style="list-style-type: none"> 対象：栄養教諭・学校栄養職員 受講者数：延べ592人 ⑥学校における食育研修会 <ul style="list-style-type: none"> 対象：教職員 受講者数：延べ327人

主な取組み	⑦大阪府学校給食・食育研究協議会 対象：教職員（管理職を含む）、市町村教育委員会、学校給食関係者 参加者数：2019人
	⑧大阪府中学校給食研究協議会 対象：中学校教職員（管理職を含む）、市町村教育委員会 参加者数：延べ360人（H24～H27）
	■ 学校給食の普及・充実
	・上記研修等のほか、学校給食における衛生管理の徹底を図るため、研修や学校給食調理場巡回指導を毎年実施した。（H24～H28）
	①大阪府学校給食指導講習会 対象：教職員、市町村教育委員会、学校給食関係者 受講者数：延べ998人（H25～H28）
	②学校給食の衛生管理等に関する調査研究（巡回指導）（年10か所）
	③学校給食の衛生管理等に関する調査研究報告会 対象：教職員、市町村教育委員会 受講者数：延べ365人（H25～H27）
	・中学校給食導入促進事業（H23～H27）の実施 （H28 中学校給食実施率：93.9%）
	■ 情報の提供
	・食に関する指導主管課長会議や担当指導主事会及び研究協議会等において情報提供した。 ・ホームページや文書により情報提供した。
■ 学校・家庭・地域の連携の推進	
・各学校において、給食便りや食育便りの発行、ホームページによる情報発信、給食試食会の開催、交流給食の実施などに取り組んだ。	
■ 栄養教諭の活用	
・学校における食育の中心となる栄養教諭の配置を促進した。 （H20：140人 ⇒ H27：428人） ・栄養教諭の資質向上を図るため、研修や研究協議会を実施した。	

第2次大阪府食育推進計画 達成状況及び課題と今後の方向性

分野別施策の「達成状況」及び「課題と今後の方向性」
<p>【保健体育課】</p> <p>■達成状況</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食に関する指導の全体計画は全小中学校で策定され、校内指導体制の整備状況は現状値が99.8%でH29年度当初には100%となる見込みである。 ・中学校給食については、43市町村のうち41市町村で実施されている。 <p>■課題と今後の方向性</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各学校において食育の計画や体制は整ったが、食育を計画に沿って学校全体で確実に実施していくことに課題があるため、今後は学校評価で食育を評価することで指導内容を工夫改善しながら確実に実施することをめざす。 ・朝食の喫食率は依然として国の平均より低い状況にあるため、引き続き朝食喫食率の向上に取り組む。

分野別施策	3 教育保育分野 (2) 保育分野
<p>■ 保育所に対する食事プロセスの普及啓発</p> <p>■ 児童福祉施設関係者研修会の実施</p> <p>■ 保育所での食育の推進</p>	
関連の目標指標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養バランス等に配慮した食生活を送っている府民の割合 2. 朝食欠食率 3. 野菜摂取量(1日) 4. 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数 5. メタボリックシンドロームの予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実践している府民の割合 6. 食育に関心を持っている府民の割合 7. よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある府民の割合
主な取組み	<p>■ 保育所に対する食事プロセスの普及啓発</p> <p>■ 保育所での食育の推進</p> <p>① 「食事プロセスPDCA」改定版の作成(平成27年度) 大阪府、政令市、中核市、市町村児童福祉担当栄養士連絡会議担当者から構成するPDCA作成検委員会において改訂版を作成し、市町村へ配付</p> <p>■ 児童福祉施設関係者研修会の実施(平成24~28年度)</p> <p>■ 保育所での食育の推進</p> <p>① 児童福祉施設における食事提供ならびに関係者の指導にあたる栄養士・調理員・保育士等の資質向上を図り、食を通じた児童の健全育成に関する取組の推進に役立てることを目的として実施。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実施回数：計9回 ・参加者数：延べ1,713人

第2次大阪府食育推進計画 達成状況及び課題と今後の方向性

分野別施策の「達成状況」及び「課題と今後の方向性」
<p>【子育て支援課】</p> <p>■ 達成状況</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 保育所等において食育を進める上の参考とするため、「食事プロセスPDCA」に食育の取組み方、事例等を掲載した。 ・ 児童福祉施設研修会を毎年開催することで、食育のみならず施設での給食提供にかかる取組みに役立った。 <p>■ 課題と今後の方向性</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「食事プロセスPDCA」においては、食事摂取基準が改定される5年毎に改訂する方針である。 ・ 児童福祉施設研修会については、食育のみにかかわらず、施設において食を通じた取組の推進に役立つテーマを選定しているが、予算や会場の制限がある中で、どの程度選択の幅を広げることができるかが課題と考えている。