

## 令和5年度当初予算 食育推進計画関連予算の概要

事業名	事業費	事業内容の説明
健康・栄養対策費	2,194万4千円	<p>「第3次大阪府食育推進計画」に基づく食育を推進するため、市町村や地域の関係団体等が連携・協働し、地域の特性に応じた取組みを推進。</p> <p>また、若い世代が健康的な食生活を実践しやすい環境づくりや、高齢者の適切な栄養管理に対応するため、配食事業者や市町村等と連携した食環境の整備・情報発信を実施。</p> <p>○ワクワクEXPO with 第19回食育推進全国大会 万博のコンセプト「未来社会の実験場」に即した食に特化したイベントとして、令和6年度に開催を予定している「食育推進全国大会」の企画・調整の推進。</p>
おおさか健活10 推進プロジェクト事業費	9,948万9千円	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 オール大阪による健康づくり推進事業 オール大阪での健康づくりの気運醸成・社会環境整備を推進するため、「健活10」の普及・実践を促進するイベント等の実施や健活会議での活動の共有等、公民の多様な主体との連携による健康づくり活動を展開。また、職場や地域での健康づくり活動に積極的に取り組む団体を表彰する健康づくりアワードを実施。</li> <li>2 若い世代の健康づくり推進事業 若者のヘルスリテラシーの向上を図るため、大学と連携し、大学職員向けの研修会や学生向けの啓発資料の提供を通じて健康キャンパスづくりを推進。</li> <li>3 職域の健康づくり推進事業 健康経営の普及を通じた職域での健康づくりの推進を図るため、健康経営優良法人認定取得に向けたオンラインセミナーを開催。</li> <li>4 健康格差の解決プログラム促進事業 市町村及び職域と連携した特定保健指導の実施率向上及びフレイル予防による格差の縮小に向けたモデル事業等を実施。</li> <li>5 ワクワクEXPO with 健活10事業 大阪・関西万博と連携した健康づくりの気運の醸成に向けた啓発や最新のヘルスケア体験を通じた健康づくりの意識向上及び万博への気運醸成を図る。</li> </ol>
食の安全安心推進事業費	749万6千円	<p>「大阪府食の安全安心推進条例」の基本理念に基づき、府民の健康保護のために、危機管理対策の強化、食品衛生に関する知識の普及などの施策を実施する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 食の安全安心推進事業</li> <li>2 食品衛生対策事業</li> <li>3 リスクコミュニケーション推進事業</li> </ol>
食品表示適正化推進事業	755万7千円	<p>食品の表示が、食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保に関し、重要な情報を提供するという役割を果たしていることから、事業者に対し食品表示法に基づく食品表示の適正化を推進するとともに、消費者に対し食品表示に関する知識の普及を図る。</p>

事業名	事業費	事業内容の説明
食品ロス削減対策推進事業費 (消費者行動促進支援事業)	302万円	若年層を主なターゲットとした食品ロス削減ボランティア「もったいないやん活動隊」の育成のため、食品ロスについて実践する手法を学ぶ養成講座を開催し、府民自らが食品ロス削減について発信・啓発できる機会を創出するとともに、府域全体での食品ロス削減の機運醸成を図る。
大阪産(もん)グローバル ブランド化促進事業費	1億601万2千円	<p>農山漁村の地域資源を活用し付加価値等の創出に取り組む事業者への支援等により付加価値の高い大阪産(もん)づくりを進めるとともに、大阪産(もん)のPR販売や販路拡大等を促進する。これらの取組みを進めることで、大阪産(もん)のブランド力の向上と購入機会の拡大を図るとともに、府内農林水産業及び食品関連産業の成長産業化を推進する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 農山漁村発イノベーションサポート事業</li> <li>2 農山漁村発イノベーション推進支援事業・整備事業</li> <li>3 大阪産(もん)ブランド向上事業</li> <li>4 農水産物消費拡大事業</li> <li>5 大阪・関西万博に向けた大阪産(もん)の活用拡大支援事業</li> <li>6 大阪産(もん)を活用した脱炭素化推進事業</li> </ol>
学校給食実施費	8億6660万1千円	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 府立支援学校給食調理業務委託</li> <li>2 給食センター委託事業(交野支援四條畷校)</li> <li>3 デリバリー給食実施夜間定時制高等学校</li> <li>4 府立中学校給食調理業務委託</li> <li>5 学校給食における安全性の確保 <ul style="list-style-type: none"> <li>・府立学校給食用老朽備品の更新</li> <li>・給食調理員の検便検査およびノロウイルス検査</li> </ul> </li> </ol>