

令和5年度(令和5年度当初) 消費・安全対策交付金事業 事後評価結果一覧表

目的	目標	事業実施主体	事業実施方法	目標値及び実績			大阪府の自己評価		第3者の意見
				目標値	実績	達成度	総合評価	評価の概要	
地域での食育の推進		藤井寺市	食文化の保護・継承のための取組支援 ・赤ちゃんクッキング ・幼児クッキング ・小学生親子クッキング ・20歳以上の市民対象の教室 ・男性のための料理教室	栄養バランスに配慮した食生活の実践	43.9%	65.1%	148.0%	A	食文化の保護・継承にむけた取組として、赤ちゃんや小学生等とその子どもがいる保護者や男性等を対象とした地元農産物や伝統の食材や栄養バランスのとれた日本型食生活に関する講義や料理教室等を多数実施された。 赤ちゃんや幼児、小学生がいる保護者や小学生対象の教室については、藤井寺市特産のいちじくや道明寺粉を使った調理実習を行うとともに、紙芝居等を用いて大阪産(もん)の歴史や道明寺粉の由来など食材にまつわる背景も説明した。 男性対象の料理教室では、調理の基礎、栄養バランスに重点を置き、旬の食材、地元農産物を取り入れた調理実習を行うだけでなく、家で家族にふるまい、家族の感想等についてレポートを提出することにより、知識や技術の定着を図った。 各対象に合わせた内容となっており、赤ちゃんのいる保護者対象の教室では、オンライン受講を実施し、自宅や保育先からの参加も促した。また、新しい対象者や若い世代にも参加しやすいように募集方法について、市広報紙だけでなく、市HP、LINEやSNSなどを活用し、オンライン窓口を活用している。 参加者が教室で学んだことを家庭に持ち帰り、家族に伝達することで、家庭においても地元農産物や伝統の食材等について理解が進むとともに、講義内容やレシピを市のホームページに掲載することにより、講義を受けない市民についても、波及効果が考えられる取組となった。 これらの取組により、目標を達成しており、食文化の保護・継承にむけた取組に資すると考える。
				食文化の継承度	49.5%	93.3%	188.0%		
				産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者の割合	77.4%	92.2%	119.0%		
地域での食育の推進		熊取町農業祭実行委員会	食文化の保護・継承のための取組支援 ・地域の伝統料理「熊取雑煮」の試食 ・地元ブルーベリーを使った新たな特産品の試食	食文化の継承度	78.3%	87.5%	111.0%	A	食文化の保護・継承のための取組として、熊取ふれあい農業祭という多くの町民が集まるイベントを活用して実施された。 地域の伝統料理「熊取雑煮」を知るための取組については、調理専門学校と連携し、地元産さといももち米を使った地域の伝統料理「熊取雑煮」の展示やレシピの説明・配布を行うとともに、調理人による調理指導や試食を実施した。 また、地元農産物を使った料理を知る取組では、熊取町ブランド認定品「くまどりやもん」に認定された地元産ブルーベリーを使った新たな特産品のお披露目や試食会を実施し、併せて同じくくまどりやもん」に認定された地元産さといもを使い、様々な事業者がオリジナルの地元特産コロッケ通称「まころ」を作ってPRする「オリジナルくまころコーナー」を開設し、楽しく食文化を学ぶ取組を実施した。 若い世代が集まりやすい場所にてイベントのチラシを配布し、若い世代の参加を促す工夫もされており、熊取町のホームページで熊取雑煮や地元農産物を使った料理のレシピを公開することで本イベントに参加できなかった町民や町外の人も郷土食や特産品を知ってもらえるよう情報発信することで、地域の食文化や地元農産物への関心や理解を推進し、食文化の保護・継承の推進が図られる取組となった。 これらの取組により、目標を達成しており、食文化の保護・継承のための取組に資すると考える。
				産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者の割合	97.3%	97.3%	100.0%		
地域での食育の推進		株式会社京阪百貨店	課題解決にむけたシンポジウムの開催 ・食育イベントの実施	栄養バランスに配慮した食生活の実践	43.8%	86.7%	197.0%	A	栄養バランスに配慮した食生活の実践及び産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者の割合の増加にむけ、食育フェスタの開催及びレシピの作成・配布に取り組みされた。 食育フェスタについては、栄養や食育を専門として学んでいる大学生と連携し、健康チェックの実施し、野菜の必要摂取量や栄養バランス、地元食材の価値について説明した。 また、食育レシピについても、大学と連携し、大学生が提案して作成した地域や旬の食材を活用した郷土料理や栄養バランスに配慮した食育レシピ、食育啓蒙ビデオ等を店頭で配架するだけでなく、毎月店頭にて説明しながら、配布も実施した。 大学生と連携しながらこれらのイベントやレシピの作成・配布をすることで、同世代への啓蒙の効果が高まることと、百貨店で食育フェスタの開催や食育レシピの配布等を行うことで、百貨店への来店にも参加を促し、普段、食や食育に関心が高い方にも食や食育に関する体験や普及啓蒙できた。また、参加者が学んだことを、家庭や地域に持ち帰り伝えることで、その家庭や地域に普及啓蒙が促進され、次世代への継承の基盤形成につながる取組となった。 これらの取組により目標を達成しており、栄養バランスに配慮した食生活の実践や産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者の割合の増加といった課題に解決に資すると考える。
				産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者の割合	77.4%	90.0%	116.0%		

令和5年度(令和4年度補正) 消費・安全対策交付金事業 事後評価結果一覧表

地域での食育の推進		大阪市	食文化の保護・継承のための取組支援 ・調理実習を伴う食育講座及び調理実習を伴わない食育講座 ・啓発資料の作成・配布	栄養バランスに配慮した食生活の実践	77.9%	92.5%	118.0%	A	食文化の保護・継承や日本型食生活の実践にむけた取組として、小中高生や乳幼児をもつ親子等を対象とした食育講座や調理実習などを非常に多数実施されるとともに、バランスよく食べること、日本型食生活、箸の使い方等の食べ方のマナー等に重点をおいたレシピ等の啓発用資料を作成し、食育講座で活用。啓発資料を持ち帰り、各家庭で実践するよう働きかけた。 各講座は、栄養士による「バランスのよい食育」や日本型の食事、食事のマナーなど望ましい食習慣を促す内容や、なわの伝統野菜の収穫体験やそれらを使った料理教室など地元農産物や伝統の食材を知ることができる内容となっており、栄養バランスに配慮した食生活の実践や食文化の保護・継承の推進が図られる取組となった。 また、各区で食育推進ネットワークを立ち上げ、本ネットワークの参加施設・団体が事業内容と啓発資料やレシピ資料を共有するとともに、作成したレシピ資料については、大阪市ホームページ、大阪市食育情報発信Facebook、クックパッド公式キッチン「大阪市たべやんレシピ」等で情報発信されており、地域全体に家族全体の食生活習慣の改善へ繋げる取組となった。 これらの取組により、目標を達成しており、食文化の保護・継承や日本型食生活の普及・推進に資すると考える。
				食文化の継承度	46.5%	73.1%	157.0%		
				産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者の割合	75.3%	85.2%	113.0%		
地域での食育の推進		大阪いずみ市民生活協同組合	食文化の保護・継承のための取組支援 ・小学校等への出前授業含む食育講座 ・製造メーカー、NPO等を講師とした食文化継承等の調理体験・学習会	食文化の継承度	63.6%	86.4%	135.0%	A	食文化の保護・継承や日本型食生活の実践にむけた取組として、組合員にとどまらず小学生等を対象とした出前授業による食育講座や製造メーカー等を講師とした調理体験・学習会を非常に多数実施された。 出前講座については、組合スタッフが府内小学校に赴き、日本型食生活や地域の食文化等についての講義だけでなく、日本で伝統的に食べられている大豆や豆腐をテーマに学習会や豆腐作り、食べ比べ等の体験も実施した。また、食品製造メーカー等を講師とした調理体験及び学習会では、食品製造メーカーや生産者、NPO等による講義や調理体験を行った後に、自社所有のミーティングの食育コーナーで参加者に日本型食生活や地域の食文化を体験学習する取組を実施した。 講義だけでなく、実習、見学など体験を組み合わせることにより、日本の食文化や地域食材に興味を持ちやすく、理解を促す内容となっている。また、参加者が家庭に帰って家族に伝えることにより、その家族や地域の方々等にも広がり、多くの府民の食への理解、日本型食生活の普及及び食文化の保護・継承の推進が図られ、次世代につながる取組となった。 これらの取組により、目標を達成しており、食文化の保護・継承や日本型食生活の普及・推進に資すると考える。
				産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者の割合	96.6%	98.2%	101.0%		