

令和6年度(令和6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		大阪市	○食育リーダーの育成及び活動の促進 ・大阪市食育学生ボランティア養成講座 ○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度	72.6%	87.0%	119%	A	食育リーダーの育成及び活動の推進については、市内管理栄養士養成校の学生に対して、参加しやすいようモートを活用した講座を実施。市栄養士による講義だけではなく、調理実習等の演習や大学生自身が認識している健康や食にまつわる課題と、それに対する自らが実現可能な対応策をレポートにまとめて提出する等、講義と演習を組み合わせたカリキュラムとなっている。また、学んだ知識を活かせるよう、修了生には市が行う食育イベント等にボランティアとして従事するよう働きかけ、食育リーダーの育成とその活動支援について取り組まれた。 食文化の保護・継承については、小中高校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等を非常に多数実施。令和6年度は、減塩の視点を加え、従来の「主食・主菜・副菜」をそろえてバランスよく食べる習慣を身につけることから一歩すすみ、出汁に注目した料理教室を開催。従来の日本型食生活や箸の使い方の食べ方やマナーに加え、大阪の昆布等の出汁の文化等について講話を行うなど、「和食」の特徴である出汁の活用等の啓発に取り組まれた。また、大阪の農業と食文化を支えてきた「なにわの伝統野菜」の収穫体験やそれらを使った料理教室等も開催されており、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。 啓発資料は、食育リーダー育成講座で提出されたレポートの内容をふまえて作成することにより、若い世代が興味をもつ内容になるように工夫されており、啓発資料を食育講座で活用するだけでなく、持ち帰って各家庭で実践するよう働きかけられた。 加えて、食育推進ネットワークの参加施設・団体に事業内容と啓発資料を共有するとともに、市・各区ホームページ、各区SNSにおける食育情報等、食育に活用できるような情報を発信されている。 これらの取組による目標の達成から、第4次食育推進基本計画のデジタル化に対応した食育の推進に繋がるとともに、第4次大阪府食育推進計画の推進及び地域の食品の魅力の再発見に寄与したと考えられる。	食文化の保護・継承のための取組支援として調理実習を伴う食育講座・調理実習を伴わない食育講座を積極的に開催して計243回行った結果、栄養バランスに配慮した食生活の実践度119%、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121%、食文化の継承度147%等目標数値を達成した点は高く評価できます。 若い世代への効果的な食育の推進を図るため、大学生、親子、子ども等を対象にした食育講座を今後とも地道に積極的に続けていってほしいと思います。
				食文化の継承度	50.7%	74.7%	147%			
				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	67.8%	82.7%	121%			
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 ・若い世代の市民対象の教室 ・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	46.1%	75.8%	164%	A	食文化の保護・継承に向けた取組として、6種類の地元農産物や伝統の食材を活用した栄養バランスのとれた日本型食生活に関する講義や地域の食材（藤井寺市の特産物（いちじくや道明寺粉）、大阪エコ農産物、大阪産（もん）など）を取り入れた簡単な調理実習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、特に、栄養バランスに配慮した食生活、産地や生産者を意識した農林水産物・食品の選択方法、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法の継承などを伝え、小学生にも理解しやすいよう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された。 男性を対象とした教室では、参加者に調理の基礎や、主食・主菜・副菜を組み合わせたバランスの取れた食生活の重要性を知っていただくことを目的に、旬の食材や大阪エコ農産物等を取り入れた調理実習や宿題として家庭で調理をし、家族や友人などに振る舞い、感想などを聞いてレポートを提出していただくなどの取組を通して、家庭でも継続的な実践に取り組まれた。 各対象が有する課題に適した内容となっており、若い世代への食育推進のため、ホームページやLINEなどSNSでの情報発信に加えて、各教室の募集をオンライン窓口で行う等の工夫をされている。参加者が研修内容を家族へ伝達することや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、波及効果がみられた。 これらの取組による目標の達成から、第4次食育推進基本計画、第4次大阪府食育推進計画の推進及び地域の食品の魅力の再発見に寄与したと考えられる。	食文化の保護・継承のための取組支援として、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、若い世代の市民対象の教室、男性のための料理教室を計37回実施したことにより、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121%、栄養バランスに配慮した食生活の実践度164%、食文化の継承度183%等目標達成につながったことは高く評価できます。 バランスの取れた食の組み合わせ、地域の食材を普段の食事に積極的に取り入れることなどを推進する藤井寺市の活動については今後とも積極的に続けていってほしいと思います。
				食文化の継承度	51.6%	94.8%	183%			
				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	75.8%	92.3%	121%			
地域での食育の推進		枚方市	○食育推進リーダーの育成及び活動の促進 ・健康づくりボランティアフォローアップ研修及び活動支援 ○食文化の保護・継承のための取組支援 ・びよびよ離乳食講習会 ・ステップアップ離乳食講習会 ○農林漁業体験の機会の提供 ・小学生に対する農業・調理体験	栄養バランスに配慮した食生活の実践	91.9%	97.7%	106%	A	食育リーダーの育成及び活動の促進、食文化の保護・継承、農林漁業体験の機会の提供と3つの事業メニューに取り組まれている。 食育リーダーの育成等については、地域に根差した食育活動を実施するため、食育を含む健康づくりを担うボランティアを育成する講座を開催し、ボランティアが地域での活動するにあたり必要な知識等についての講義や演習を実施するとともに、ボランティアに対しては講義、演習を交えたフォローアップ研修会を実施された。 食文化の保護・継承については、若い世代を中心に、主食・主菜、副菜が揃った食生活ができていない人が多いことから、若い世代の保護者に対して、主食・主菜・副菜を組み合わせたバランスの取れた日本型食生活の重要性を啓発し、枚方産の野菜などの素材を生かした食事の例の提示及び地域の食文化等についての講義や調理実習を実施された。調理室の空調設備の故障により調理実習の実施は中止となったが、市販の離乳食を活用した内容に変更して実施された。乳児期から食事の基本を学ぶとともに、保護者自身の食生活を見直すきっかけにもつながった。 農林漁業体験の機会の提供については、市内の小学校5年生を対象とし、地元の農業者と連携して、主に田植え、稲刈り及び調理体験等を実施し、調理実習では地域の食材の大切さや美味しさなどに関する講話も行い、小学生への学習効果を一層高められた。一方で、予定されていた小学校での農業体験の取組について、実施されたにも関わらず多くの取組が本事業の対象外となったことに加え、協力農業者の辞退や新規に事業に取り組む小学校がなかったことにより、目標達成には届かなかった。次年度に事業を実施される際は注意いただきたい。 また、参加者が研修内容を家族へ伝達することや講義内容や取組内容を市のホームページで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みられた。 農業体験の取組では目標を達成することはできなかったが、事業全体では目標を達成しており、第4次食育推進基本計画、第4次大阪府食育推進計画の推進及び地域の食品の魅力の再発見に寄与したと考えられる。	「産地や生産者を意識して農林水産物・食品」を選ぶ者の割合の増加の達成度104%、「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」増加の達成度106%等、目標数値を上回ったことは高く評価できます。一方、農業体験者を経験した者の延べ人数が目標値に届かなくて残念でしたが、市民の食への理解増進を更に図る観点から、今後ともこのような取り組みを地道に継続することは大変有意義だと思います。枚方市民の食育活動を総合的かつ効果的に推進するための活動については今後とも積極的に続けていってほしいと思います。
				農薬体験を経験した人の延べ人数	2700人	180人	6%			
				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	72.7%	76.3%	104%			
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	栄養バランスに配慮した食生活の実践	64.6%	90.1%	139%	A	食文化の保護・継承に向けた取組として、組合員にとどまらず小学生等を対象とした出張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。 小学校への出張授業については、組合スタッフが府内小学校に赴き、将来世代を担う子どもたちに対して、日本型食生活や地域の食文化を重点的に伝えるため、伝統的に日本で食べられている大豆・豆腐をテーマに、大豆に関する講義や豆腐づくり、豆腐の食べ比べ体験を実施されることで、子どもたちの食への関心や食材知識の向上を図り、日本型食生活と地域の食文化について啓発された。 また、野菜や果物の栄養素の1つであるビタミンCの大切さを体験と学習を通して学ぶ「ビタミンCをしらべよう」等、様々な学習体験プログラムも実施され、スタッフによる「バランスのよい食事の摂り方」、「旬の食材」等説明と実習を行うことにより子どもたちの興味をひく工夫をされている。 体験内容が好評で出張授業の希望は年々増加しており、リピーターだけではなく、実施されていない小学校等からも希望があがっている。 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、食品製造メーカー等による講義や調理体験を行った後に、自社所有のミュージアムの約10種の食育に関するコーナーでの体験を通して、日本の食文化や地域食材の魅力を伝えるなど、調理体験による食への理解に加え、日本の食文化や日本型食生活の普及について総合的に理解を促す工夫をされている。 どちらの取組も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、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ている。 これらの取組による目標の達成から、第4次食育推進基本計画、第4次大阪府食育推進計画の推進及び地域の食品の魅力の再発見に寄与したと考えられる。	小学校等への出前授業含む食育講座を157回（5～3月）実施、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・学習会を29回（5～3月）実施するなど、多くのイベントを精力的に開催された結果、食文化の継承度の達成度139%、また、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達成度105%、総合評価でも達成度122%と目標達成された点は高く評価できます。今後ますます効果的かつ効率的に府民の食への関心と理解が深まるように、このような活動に継続的に取り組んでほしいと思います。
				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	89.6%	94.4%	105%			