

(1) 食を通じて健康な体をつくる

1-1 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

エ 講演会、情報発信、料理教室など、大学・学生等と連携しつつ、若い世代をターゲットとした新たな食育の場や機会を創出（検討）していきます。

・令和5年度の食育イベントにおいて、栄徳高校、愛知淑徳大学及び愛知医科大学等の学生に運営側として関わってもらう予定。

⇒高校生及び大学生を中心とした若い世代に新たな食育の場を提供でき、イベントの参加者に対しても食育に触れる新たな機会を創出できる。

カ 自ら料理をつくって楽しむ高齢者を増やすため、活動団体等と協力して、高齢者向けの料理教室などの活動を普及・支援していきます。料理方法や食材に関する豆知識など、高齢者の知恵やノウハウを次世代に伝承していくための情報発信やイベント開催に取り組みます。高齢者向けの食育の機会を増やしていけるよう、民間の医療機関・介護事業所などにも協力を呼びかけます。

・今年度は、高齢者の知恵やノウハウを次世代に伝承していくため昨年度より継続して、味噌づくり体験（市民対象のイベント）、おこしものづくり（平成こども塾での学校連携事業・あぐりん村）を行い、鬼まんじゅうづくり（あぐりん村）を行う予定。

⇒高齢者と若い世代が食を通じて知り合い、食に関する知識や思い出を共有することができた。

・令和5年度は、高齢者向けの料理教室や民間の医療機関・介護事業所などへ協力の呼びかけ方法を検討していく。また、次世代への食に関する知識の伝承として、新たに「つけものづくり体験」の実施を検討する。

1-3 食の安全に関する理解促進

ア 食品の安全性や栄養成分、食物アレルギーなどの正しい情報を広報・リーフレット・ホームページなどを通じて提供していきます。食を提供する民間事業者にも協力を呼びかけ、分かりやすい情報提供を促します。

・今年度は、6月の広報で食育に関する特集記事を掲載した。

⇒幅広い世代へ、食の安全に関する理解促進を促した。

・令和5年度は、食を提供する民間事業者にも協力を呼びかけ、リーフレット等の作成方法やデザイン等を検討していきたい。

(2) 食を通じて豊かな心を育む

2-1 家族や友人等と食事を楽しむ共食の推進

ア 子どもの孤食は、コミュニケーション不足や栄養の偏りなどの原因となったり、高齢者の孤食は、低栄養やうつ病などの原因となったりするといわれています。孤食が引き起こす悪影響について情報提供するとともに、家族や友人、地域の人とともに食事をする共食の大切さを啓発します。「新しい生活様式」に合わせて、在宅時間を活用して食を楽しむための情報提供を行います。

・令和5年度は、市内の「なないろカフェ・バンバン」等といった高齢者が集まって食事をしている場所を、高齢者向けに発信していくための方法や調整を行っていきたい。

・在宅時間を活用した食の楽しみ方について、検討していきたい。

イ 事業者やNPO等と連携・協力するなどして、高齢者同士や地域の子どもたちの共食の場づくりを支援します。

- ・令和5年度は、既存の共食の場を発掘するなど、既存の事業を把握していきたい。

2-2 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

イ あぐりん村において、生産者と消費者の交流を深めるイベントを開催します。料理教室や料理コンテストなどのイベントを開催し、食に関する知識や調理技術の習得につながる機会を提供していきます。

- ・あぐりん村においては、新型コロナウイルスの影響もあり、食に関するイベントは開催方法等を検討している状況であった。あぐりん村に並んでいる野菜について、あまり有名ではないものはレシピが置いてある。

⇒食に関する知識や調理技術の習得につながる機会が提供できている。

- ・令和5年度は、あぐりん村と連携し、生産者と消費者の交流を深めるイベントの開催や食に関する知識等を提供する機会を創出していきたい。

(3) 食を通じて環境に優しい暮らしを築く

3-2 農業への理解促進と地元農産物の消費拡大

ア 農業が地域に果たす多面的な役割について PR しつつ、地域で生産される農産物の利用促進に向けた啓発、情報発信を行っていきます。また、旬の農産物やその料理方法などについても学習できるように情報発信を工夫していきます。消費者に地域の生産者、農産物についての理解をより深めてもらうために、消費者と生産者との交流の機会を提供していきます。こうした交流を進める中から、消費者と生産者の想いに添った商品、サービスの開発・提供を促していきます。

・今年度は食育イベントにおいて、夏野菜を使ったレシピの配布や、野菜の成長過程の映像を流す等、旬の野菜の情報発信を行った。

⇒消費者に地域の農産物についての理解をより深めてもらうことができた。

・長久手の農産物である、真菜を広く知ってもらうため、真菜をパウダー化して加工品として使用できるよう、農協等と検討を進めている。

⇒まだ実現はできていないが、地域で生産される農作物の利用促進につながっていく。

(4) 食育を支える取組を推進する

4-1 食育にかかる人材の育成と活動の充実

ア 子ども食堂・高齢者食堂や生産者との交流イベントなど、市民が主体となって取り組む活動が活性化されるように、活動を支援する人材（ボランティア等）の育成、環境整備、情報の共有化を支援します。

・食育推進部会（庁内の食育関係各課が集まる会議）において、ボランティアの情報等を共有していきたい。