

【様式 2】

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	愛知県
取組市町村名 取組団体・企業名	安城市
取組の名称	健康教室「骨骨レンジャー～ちょこっとの意識でパワーアップ！！～」
実施時期	7月5日（土）
取組内容に該当する食育ピクトグラム（複数選択可）	<input type="checkbox"/> 1 みんなで楽しく食べよう <input type="checkbox"/> 2 朝ごはんを食べよう <input checked="" type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう <input checked="" type="checkbox"/> 4 足りすぎないやせすぎない <input type="checkbox"/> 5 よくかんで食べよう <input type="checkbox"/> 6 手を洗おう <input type="checkbox"/> 7 災害にそなえよう <input type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう <input checked="" type="checkbox"/> 9 産物を応援しよう <input checked="" type="checkbox"/> 10 食・農の体験をしよう <input type="checkbox"/> 11 和食文化を伝えよう <input checked="" type="checkbox"/> 12 食育を推進しよう
取組内容	<p>●対象者：小学生以上の子と保護者</p> <p>●目的・内容 学生の学ぶ機会の創出と、食育推進を目的として、愛知学泉大学管理栄養専攻の学生による、生活習慣病予防をテーマとした料理教室を開催しました。健康教室用に作成したレシピには、安城市の特産品を使用しています。 レシピやイベント情報は公式 SNS に投稿し、PRしました。</p> <p>●活動の成果 今回は、18 名の方に健康教室に参加いただきました。また、栄養士を目指す学生に専門知識を生かしたメニューを開発していただき、健康の面から地産地消・食育を啓発することができました。</p> <p>●取組の変遷など 産官学連携事業として以前から愛知学泉大学にレシピ開発の面で御協力いただいていた。2020 年から（株）勤労食との連携で開発したメニューを市食堂で提供することで、広く市民に PR ができ、学生にとってもより良い学びに繋げることができました。2022 年では、市のイベントと絡めて、イベント参加者に PR することができました。2023 年～2025 年は、より専門的な知識を生かせるよう、講座を開講し、学生の学びの場を作るとともに、地域の方にも、健康について考える良い機会にすることができました。</p>

●取組内容の写真



【様式 2】

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	愛知県
取組市町村名 取組団体・企業名	大治町
取組の名称	愛知の郷土菓子 おしもん（おこしもん）を作ってみよう！
実施時期	2026年2月28日
取組内容に該当する食育ピクトグラム（複数選択可）	<input type="checkbox"/> 1 みんなで楽しく食べよう <input type="checkbox"/> 2 郷こはんを食べてよう <input type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう <input type="checkbox"/> 4 足りすぎないやせすぎない <input type="checkbox"/> 5 よくかんで食べよう <input type="checkbox"/> 6 手を洗おう <input type="checkbox"/> 7 災害にそなえよう <input type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう <input checked="" type="checkbox"/> 9 産地を応援しよう <input checked="" type="checkbox"/> 10 食・農の体験をしよう <input checked="" type="checkbox"/> 11 和食文化を伝えよう <input checked="" type="checkbox"/> 12 食育を推進しよう
取組内容	<p>●対象者 小学生および就学前の子どもとその保護者（原則町内在住者）</p> <p>●目的・内容 愛知県の郷土菓子である「おしもん（おこしもん）」を、親子で一緒に作り、郷土のことを知ってもらうことを目的に開催しました。おしもんは桃の節句にお雛様に供える郷土菓子で、保存料を使用しないため、桃の節句直前の親子で参加できる休日（土曜日）に開催しました。米粉を練って蒸すだけと調理方法も簡単で、家庭で再現しやすく、材料が米粉のみで小さい子どもでも安心して食べることができます。また材料の米粉は国産米（愛知県産米）を使用することで、地産地消を推奨し持続可能な地域社会づくりを推進します。また、講座の動画を撮影し、公開予定です。</p> <p>●活動の成果、今後の課題 参加者に、今後も郷土料理や郷土菓子を知り、調理する取組に参加したいか、また、SDGs にどのくらい関心があるか、アンケートを実施しました。結果は好評で、今後も参加したいとのことでした。今後も、今回と同様な取組を継続していきたいと考えています。</p> <p>●連携した背景、きっかけ 今回、菓子の他に、参加者に地元産（愛知県産）のお米を食べて、愛知県産のお米に関心を持ってもらう地産地消を推進しました。その旨を説明し声掛けしたところ、JA あいち海部に地元産のお米を提供していただきました。</p>

