

食育推進計画

分野	施策	計画掲載 ページ	R6年度事業計画	R6年度実績	R7年度事業計画	市の担当課
健康寿命の延伸に つながる食育の推進	①ライフステージに沿った食育 の推進 ②生活習慣病の予防と健康づく りのための食育の推進	P114～116	○健康はつかいち21推進協議会との連携 ・食のアンケート実施 ・健だまっこ部会レシピ作成・配布 ○食生活改善推進員との連携 ・JAひろしまとの野菜の日のイベントでの啓発 ・健康づくり交流会における、フレイル予防に関する食育と運動を結びつけた取り組み ・日本食生活協会からの委託事業 ・あいブラザまつりでの野菜摂取・減塩などの普及啓発 ○地域栄養士会、広島国際大学と連携した、あいブラザまつりでの食育啓発 ○西部保健所、大竹市と連携したベジチェック集計表を活用した野菜摂取に関する啓発 ○健診結果説明や特定保健指導での栄養相談を通して、生活習慣の改善促進(廿・大・佐・宮) ○ハートビクスなどの健康教室での食育と運動を結びつけた講座と実技	○健康はつかいち21推進協議会との連携 ・食のアンケート実施(785件回収) ・健だまっこ部会レシピ作成(2/14) ○食生活改善推進員連絡協議会との連携 ・こどもの料理教室(7/29、20人参加)(廿) ・やさいの日普及啓発(台風のためイベント中止)(廿) ・健康づくり交流会(10/28、20人参加)(廿) ・献血での試食提供(10/11、1/16 各50人分試食提供)(廿) ・JA広報紙掲載による食育推進(全)(大竹市と交互で年5回掲載) ・日本食生活協会からの委託事業(シニアカフェを佐伯支部、骨太クッキングを吉和支部で計3回実施)(全) ・地域活動栄養士会、広島国際大学、山陽女子短期大学と連携した、あいブラザまつりでの食育啓発(11/3、体験型栄養相談、ベジチェック、減塩についての啓発動画上映、フードロスについての啓発資料展示、延べ386人参加)(全) ・ウオーキングリーダー交流会(11/30、31人参加)(全) ○西部保健所、大竹市と連携したベジチェック集計表を活用した野菜摂取に関する啓発 ⇒西部保健所より、大竹市と廿日市市の比較をした集計表の作成 ○健診結果説明会での栄養相談の実施(合計5回、107人実施) ○高血圧に関する健康教育の実施(3/11、31人参加) ○市職員に対するみそ汁の塩分チェックによる減塩啓発(100人) ○ハートビクス(健康教室)での食育と運動を結びつけた講座と実技 (6回実施、延187人参加)	○健康はつかいち21推進協議会との連携 ・朝食コンテスト実施 ・食のアンケート実施 ・健だまっこ部会レシピ作成・配布 ○食生活改善推進員連絡協議会との連携 ・こどもの料理教室(廿) ・やさいの日普及啓発(廿) ・健康づくり交流会(廿) ・献血での試食提供(廿) ・JA広報紙掲載による食育推進(全) ・ウオーキングリーダー交流会(全) ・日本食生活協会からの委託事業(全) ・地域活動栄養士会、広島国際大学、山陽女子短期大学と連携した、あいブラザまつりでの食育啓発(全) ○西部保健所、大竹市と連携したベジチェック集計表を活用した野菜摂取に関する啓発 ○健診結果説明会での栄養相談の実施 ○ハートビクス(健康教室)での食育と運動を結びつけた講座と実技	健康福祉総務課
			○離乳食講座・離乳食相談・育児相談・乳幼児健診での食育に関する啓発の実施	○離乳食講座(全域18回)、個別相談(大野14回)、育児相談(全域33回)、10か月面談(全域45回)、1歳6か月児健診(全域45回)、3歳6か月児健診(全域45回)、にて栄養士による講座や相談等、食育に関する啓発を実施した。	○離乳食講座・離乳食相談・育児相談・10か月面談・1歳6か月児健診・3歳6か月児健診・5歳児健診(相談)での食育に関する啓発の実施	子育て応援室
			○栄養バランスの良い献立作成と保育園給食の提供 ○食育の日の取組実施 ○給食展示食の実施 ○給食だより及び献立表の配付 ○給食試食会の実施 ○食生活アンケートの実施 ○野菜の日、和食の日の啓発及びレシピ配布 ○食物アレルギー対応及び個別配慮	○栄養バランスや彩り・組み合わせ等に配慮し、保育園給食の献立を作成し、提供した。 ○毎月19日の食育の日や給食展示食、給食だよりなどを通して、食に関する情報を園児と保護者に発信した。 ○給食試食会の実施により、保護者へ給食の魅力を伝えるとともに保育園でのこどもたちの喫食の様子を見る機会を作った。 ○食生活アンケートを公立保育園15園で2歳児、4歳児の保護者を対象として行い、集計を行った。 ○8月31日が野菜の日であることを周知できるよう、野菜を使った保育園メニュー4品のレシピを公立保育園の保護者に向け配布した。また、11月24日が和食の日であることを周知できるよう、保育園の和食メニュー4品のレシピを公立保育園の保護者に向けて配布した。 ○アレルギー児など食事配慮の必要な園児に対し、アレルギーを除去した食事や代替食の提供を行った。	○栄養バランスの良い献立作成と保育園給食の提供 ○食育の日の取組実施 ○給食展示食の実施 ○給食だより及び献立表の配付 ○給食試食会の実施 ○食生活アンケートの実施 ○野菜の日、和食の日の啓発及びレシピ配布 ○食物アレルギー対応及び個別配慮	こども課
			○学校における食に関する指導の全体計画に基づく指導の実施 ○給食だよりやチラシの配布による啓発 ○給食センターでの食育事業を通した食育の普及啓発 ○大野学校給食センター見学試食会 ○大野学校給食センター探検ツアー ○大野学校給食センター親子試食会	○学校における食に関する指導の全体計画に基づく指導の実施 ○給食だよりやチラシの配布による啓発 ○給食センターでの食育事業を通した食育の普及啓発 ・大野学校給食センター見学試食会 7回(6月、7月、9月、10月、11月、12月、1月)実施 参加者数合計 77人 ・大野学校給食センター探検ツアー 2回(7/25午前・午後)実施 参加者数合計 132人(午前 69人、午後63人) ・大野学校給食センター親子試食会 2回(2/19、2/26)実施 参加者数合計 54人(2/19 親子19組、2/26 親子7組) 第4回大野学校給食センター学校給食フェスタの開催(来場者数約200人)	○学校における食に関する指導の全体計画に基づく指導の実施 ○給食だより等の配布による啓発 ○給食センターでの食育事業を通した食育の普及啓発 ・第5回大野学校給食センター学校給食フェスタの開催 ・大野学校給食センター見学試食会 ・大野学校給食センター探検ツアー ・大野学校給食センター親子試食会	学校教育課
			【市民センター】 ○食育講座の実施	【市民センター】 ○食育講座の実施 (9事業438人参加)	【市民センター】 ○食育講座の実施	まちづくり支援課
			○地域の魚介類を使用した料理教室を開催し、郷土料理や魚介類の多様な調理方法の紹介を行う	○大野学校給食センター主催の第4回学校給食フェスタに参加し、大野あさりの歴史や文化について紹介した。	○地域の魚介類を使用した料理教室の開催を検討。	農林水産課

分野	施策	計画掲載 ページ	R6年度事業計画	R6年度実績	R7年度事業計画	市の担当課
健康寿命の延伸に つながる食育の推進	①ライフステージに沿った食育 の推進 ②生活習慣病の予防と健康づく りのための食育の推進		○健康おおの21食と歯の部会との連携(大) ・健康を守る集いでの食育啓発(3/9実施。減塩レシピの配布、クイズ、食事及び栄養に関する展示、101人参加) ・ウオーキング講習会でのスムージーの提供(9/17実施) ○乳幼児健診や育児相談等における栄養相談(大) ○40代からの運動入門での栄養に関する講座の実施(全6回教室の内、3回実施) ○一体的実施におけるフレイル予防カフェ、歯と口腔に関する講座等の実施 ○食生活改善推進員連絡協議会との連携(吉) ・食のアンケート実施 ・ミニ伝達講習会(交流ウオーキング・認知症カフェ等)の実施 ・日本食生活協会からの委託事業 ・すこやかプラザまつりでの試食提供及びやさいの日および減塩等の普及啓発 ○フレイル予防の指導及び健康教育の実施(吉) ○熱中症予防の普及啓発(吉) ○健康はつがいち21推進協議会との連携(宮) ・食の部会にて高齢者への食事提供 ・健康相談・健康チェックデーにて栄養士による栄養相談 ○健康はつがいち21佐伯地域会(3食食べよう会)との連携(佐) ・幼児教室参加者に対する食育の話し ○離乳食講座実施(佐)	○健康おおの21食と歯の部会との連携(大) ・健康を守る集いでの食育啓発(3/9実施。減塩レシピの配布、クイズ、食事及び栄養に関する展示、101人参加) ・ウオーキング講習会でのスムージーの提供(9/17実施) ○乳幼児健診や育児相談等における栄養相談(大) ○40代からの運動入門での栄養に関する講座の実施(全6回教室の内、3回実施) ○一体的実施におけるフレイル予防カフェ、歯と口腔に関する講座等の実施 ○食生活改善推進員連絡協議会との連携(吉) ・食のアンケート実施 ・ミニ伝達講習会(交流ウオーキング・認知症カフェ等)の実施 ・日本食生活協会からの委託事業(生涯学習太くッキング講座) ・すこやかプラザまつりでの試食提供及びやさいの日およびフレイル予防等の普及啓発 ○フレイル予防の指導及び健康教育の実施(吉) ○熱中症予防の普及啓発(吉) ○健康はつがいち21佐伯地域会(3食食べよう会)との連携(佐) ・幼児教室参加者に対する食育の話し ・「食育博士いよう3兄弟」の媒体を用いて食生活改善推進員が講座をした。 ○離乳食講座実施(佐) ・2回実施。母子延べ41人。 ○健康はつがいち21推進協議会との連携(宮) ・食の部会にて高齢者への食事提供 ・健康相談・健康チェックデーにて栄養士による栄養相談	○健康おおの21食と歯の部会との連携(大) ・健康を守る集いでの食育啓発 ・ウオーキング講習会での軽食の提供 ○乳幼児健診や育児相談等における栄養相談(大) ○40代からの運動入門での栄養に関する講座の実施(大) ○一体的実施におけるフレイル予防カフェ、歯と口腔に関する講座等の実施 ○食生活改善推進員連絡協議会との連携(吉) ・食のアンケート実施 ・ミニ伝達講習会(交流ウオーキング・認知症カフェ等)の実施 ・すこやかプラザまつりでの試食提供及びやさいの日およびフレイル予防等の普及啓発 ○フレイル予防の指導及び健康教育の実施(吉) ○熱中症予防の普及啓発(吉) ○健康はつがいち21佐伯地域会(3食食べよう会)との連携(佐) ・幼児教室参加者に対する食育の話し ○離乳食講座実施(佐) ○健康はつがいち21推進協議会との連携(宮) ・食の部会にて高齢者への食事提供 ・健康相談・健康チェックデーにて栄養士による栄養相談	各支所
			○通いの場や介護予防教室で、低栄養等高齢期に必要な栄養指導を実施 ○高齢者低栄養予防指導及び健康教育の実施(廿・大・佐・宮・吉)	○通いの場やサロン等で、低栄養予防に関する健康教育を実施した。 ○高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施において、低栄養リスクのある方に対し、栄養士等から栄養指導を実施した。	○低栄養のリスクのある人へ栄養指導を実施 ○通いの場や介護予防教室等で、低栄養予防指導及び健康教育の実施(廿・大・佐・宮・吉)	地域共生社会推進室
			○通いの場や介護予防教室で、低栄養等高齢期に必要な栄養指導を実施	○通いの場について、栄養についての講座を実施(13回/年)。介護予防教室においても、低栄養予防の講話及び、栄養に関するグループワークを実施。	○通いの場や介護予防教室で、低栄養等高齢期に必要な栄養指導を実施	高齢介護課
食の循環や環境を 意識した食育の推進	①食品ロス削減の取組の推進 ②食の安全性の知識の提供	P117～118	○イベントやSNSを活用して、食品ロスに関する啓発を行い、食品ロス削減のための取り組みを分かりやすく発信する ○食生活改善推進員と連携したこどもの料理教室などでの食の安全性の知識の提供	○イベントなどを活用して、食品ロスに関する啓発を行い、食品ロス削減のための取り組みを分かりやすく発信(11/3 あいプラザまつりで食品ロス削減についての啓発ならし展示、循環型社会推進課作成のちらし配付) ○食生活改善推進員と連携したこどもの料理教室などでの食の安全性の知識の提供 ・こども料理教室(7/29実施、20人参加)	○イベントやSNSを活用して、食品ロスに関する啓発を行い、食品ロス削減のための取り組みを分かりやすく発信する ○食生活改善推進員と連携したこどもの料理教室などでの食の安全性の知識の提供	健康福祉総務課
			○菜園活動の実施 ○食育の日の取組実施	○菜園活動を実施し、作物を育てることで生産者や調理をする人へ感謝の気持ちを持って食べることができるよう学ぶ機会とした。 ○食事のマナーや食べ物の興味・関心が持てるよう毎月19日の「食育の日」に合わせて食育を実施した。	○菜園活動の実施 ○食育の日の取組実施	こども課
			○調理員等を対象とした夏季研修会の開催 ○調理過程の食品ロスの削減に関する指導	○調理員等を対象とした夏季研修会の開催 7/22実施、参加者数:39名 ・調理過程の食品ロスの削減に関する指導 ○学校給食における地場産物の積極的な活用 - R6年度学校給食における地場産物の使用割合:55.0% ○地場産物を使用した献立やレシピを給食だよりや食育だより、市ホームページに掲載	○調理員等を対象とした夏季研修会の開催 ○学校給食における地場産物の積極的な活用 ○地場産物を使用した献立やレシピを給食だよりや食育だより、市ホームページに掲載	学校教育課
			○学校給食における地場産物の積極的な活用	○吉和学校給食センターに有機農業をテーマとした地元生産者との繋がりを取材して、給食における管理栄養士の工夫等を広報に掲載した。	○地元農業者を交えた有機農業の取組講演会を検討	農林水産課
			○食中毒予防について、宮島の食を推進する会の会員、住民に対してリーフレットを渡して周知する(宮)	○食中毒予防について、健康相談などの事業を利用して、住民に対してリーフレットを渡して周知した。(佐) ○食生活改善推進員の研修会にて食中毒について講座を実施し、各地区で実施する伝達講習会で、住民に伝達をお願いした。(佐)	○食中毒予防について、健康相談などの事業を利用して、住民に対してリーフレットを渡して周知する(佐)	各支所
			○令和6年度食品ロス削減推進業務(委託先:廿日市商工会議所) ・「食品ロス削減協力店」の推進 ・特設サイトの作成・管理 ・啓発グッズの作成 ・PR動画の作成・宣伝 ・フードドライブのPR ・イベントの実施	○令和6年度食品ロス削減推進業務(委託先:廿日市商工会議所) ・「食品ロス削減協力店」…登録数27店舗 ・特設サイト「はつがいちmottainai大作戦」をオープン ・啓発グッズ(ポスター・ステッカー・てまどリPOP)を制作、協力店に配付 ・PR動画「食品ロスを減らそう」を制作・SNSや庁舎内等で放映 ・フードドライブの周知チラシを制作、施設見字に来る小学生やイベント参加者に配付 ・イベントへの出展「ゆめはつフェスティバル」はつがいち環境フェスタ2025	○令和7年度食品ロス削減推進業務(委託先:廿日市商工会議所) ・「食品ロス削減協力店」登録の推進 ・食品ロス削減啓発グッズ及びPR動画の制作 ・特設サイトでの食品ロス削減に関する情報発信 ・フードドライブの普及 ・イベントへの出展 ・学生、事業者との連携(レシピ制作等)	循環型社会推進課
共食の推進、食文化の 継承活動の推進	①食を通じたコミュニケーションの 充実 ②食文化の継承活動の推進		○食生活改善推進員連絡協議会との連携 ・伝達講習会やイベントを通しての幅広い世代を対象とした郷土料理や行事食の提供と食文化の継承	○食生活改善推進員連絡協議会との連携 ・伝達講習会やイベントを通しての幅広い世代を対象とした郷土料理や行事食の提供と食文化の継承(全体実績:集会95回、対話・訪問507回) ・JA広報紙のレシピ掲載による食文化継承活動の推進(全体実績:大竹市と交互で年5回掲載、廿日市市HP食推掲載箇所からJAひろしまHPレシピにリンクするよう調整)	○食生活改善推進員連絡協議会との連携 ・伝達講習会やイベントを通しての幅広い世代を対象とした郷土料理や行事食の提供と食文化の継承 ○JA広報紙のレシピ掲載による食文化継承活動の推進 ○健康はつがいち21推進協議会(地域会等)との連携 ・朝食コンテスト実施	健康福祉総務課
			○行事食や郷土料理の提供 ○クッキングの実施	○セタのそうめんや節分のいなり寿司などの行事食や、「佐伯汁」など廿日市の郷土料理を献立に取り入れ、様々な味付け、食材を使ったメニューを幼児頃から経験できるように公立保育園15園の給食で提供した。 ○手作りクッキーなどを年長組が作り、他学年の園児に喫食してもらうクッキングを行った。	○行事食や郷土料理の提供 ○クッキングの実施	こども課

分野	施策	計画掲載ページ	R6年度事業計画	R6年度実績	R7年度事業計画	市の担当課
共食の推進、食文化の継承活動の推進	①食を通じたコミュニケーションの充実 ②食文化の継承活動の推進	P119～120	○大野学校給食センター学校給食フェスタの開催 ○食文化の継承をテーマに、児童生徒・家庭・地域への情報を発信	○大野学校給食センター学校給食フェスタの開催 ・第4回大野学校給食センター学校給食フェスタの開催(来場者数約200人) 「未来へつなぐ食文化」をテーマに、食文化にまつわるブースを用意した食育イベント。 アンケートで食文化について学ぶ事が「できた」「まあまあできた」と回答した人の割合96% ○食文化の継承をテーマに、児童生徒・家庭・地域への情報を発信 ・はつかい給食だよりを各小・中学校へ配布・掲示(チラシ11,000枚配布) ○学校給食において、郷土料理の日などを設定し、全国学校給食週間の取組を継続。 ○和食給食を基本とし、郷土料理や行事食の献立を積極的に提供	○学校給食において、郷土料理の日などを設定し、全国学校給食週間の取組を継続 ○和食給食を基本とし、郷土料理や行事食の献立を積極的に提供	学校教育課
			○地場の魚介類を使用した料理教室を開催し、郷土料理や魚介類の多様な調理方法の紹介を行う	○大野学校給食センター主催の第4回学校給食フェスタに参加し、大野あさりの歴史や文化について紹介した。	○地場の魚介類を使用した料理教室の開催を検討。	農林水産課
			○市民センター・健康おおの21食と歯の部会による共催(大) ・夏休み子どもクッキング ○健康おおの21食と歯の部会との連携(大) ・親子みそづくり教室 ○食生活改善推進員連絡協議会との連携(吉) ・食のアンケート実施 ・ミニ伝達講習会(交流ウオーキング・認知症カフェ等)の実施 ・JAだよりを通じて、地域料理(はな寿司)の紹介 ・ふれあい交流センター事業(親子の料理教室)の協力 ○食生活改善推進員による減塩、野菜摂取、タンパク質摂取などのレシピによる伝達講習会(佐)	○市民センター・健康おおの21食生活と歯の健康づくり推進部会による共催(大) ・夏休み子どもクッキング(7/30実施、11人参加) ○健康おおの21食生活と歯の健康づくり推進部会との連携(大) ・親子みそづくり教室(1/18実施、16人参加) ○食生活改善推進員連絡協議会との連携(吉) ・食のアンケート実施 ・ミニ伝達講習会(交流ウオーキング・認知症カフェ等)の実施 ・JAだよりやすこやかプラザまつり等を通じて地域でとれた野菜等を利用したレシピの紹介 ・ふれあい交流センター事業(親子の料理教室)の協力 ○食生活改善推進員による減塩、野菜摂取、タンパク質摂取などのレシピによる伝達講習会(佐) →28回実施(延べ344人参加)	○市民センター・健康おおの21食生活と歯の健康づくり推進部会による共催(大) ・夏休み子どもクッキング ○健康おおの21食生活と歯の健康づくり推進部会との連携(大) ・親子みそづくり教室 ○食生活改善推進員連絡協議会との連携(吉) ・ミニ伝達講習会(交流ウオーキング・認知症カフェ等)の実施 ・JAだよりやすこやかプラザまつり等を通じて地域でとれた野菜等を利用したレシピの紹介 ・ふれあい交流センター事業(親子の料理教室)の協力 ○食生活改善推進員による減塩、野菜摂取、タンパク質摂取などのレシピによる伝達講習会(佐)	各支所
			○地域での共食の場として、こども食堂や、高齢者サロンなどへの参加呼びかけ	○生活支援コーディネーターを中心に、地域食堂やサロンといった共食の場の把握を行った。 ○関係機関等とも連携しながら、共食の場への参加の呼びかけや、そのような場が多世代交流の機会となるよう働きかけや周知を行った。	○地域の情報を共有しつつ、共食の場の増加や参加する人を増やすような支援を継続する。	地域共生社会推進室
			○地域での共食の場として、こども食堂や、高齢者サロンなどへの参加呼びかけ	○高齢者サロンや通いの場への参加を呼びかけた。	○地域での共食の場として、こども食堂や、高齢者サロンなどへの参加呼びかけ	高齢介護課
農林水産業や多様な主体との連携による食育の推進	①農林漁業体験の推進 ②地産地消の推進	P121～122	○食生活改善推進員連絡協議会との連携 ・地場産物を使用した料理教室を開催し、地場産物の利用促進を行う。	○食生活改善推進員連絡協議会との連携 ・地場産物を使用した料理教室を開催し、地場産物の利用促進を実施(上記全体実績参考) ・JA広報紙のレシピ掲載による地産地消の推進を実施(上記全体実績参考)	○食生活改善推進員連絡協議会との連携 ・地場産物を使用した料理教室を開催し、地場産物の利用促進を行う。	健康福祉総務課
			○菜園活動の実施 ○近隣農家との連携 ○給食に地元産食材の活用	○菜園活動を実施し、作物を育てることで生産者や調理をする人へ感謝の気持ちを持って食べることができるよう学ぶ機会とした。 ○いちご農園でのいちご狩りなどを通して近隣農家との連携を図った。 ○お米や野菜など、地元産の食材を給食に取り入れた。	○地域との連携 ○給食に地元産食材の活用	こども課
			○各校において、生活科や総合的な学習の時間、家庭科等の授業で、米作りや菜園・収穫活動、調理活動等を実施し、食べ物の大切さや自然の恵みについて学ぶことができるよう取り組む ○学校給食における地場産物の積極的な活用	○各校における生活科や総合的な学習の時間、家庭科等の授業で、米作りや菜園・収穫活動、調理活動等を実施し、食べ物の大切さや自然の恵みについて学ぶことができるよう取り組む。	○各校において、生活科や総合的な学習の時間、家庭科等の授業で、米作りや菜園・収穫活動、調理活動等を実施し、食べ物の大切さや自然の恵みについて学ぶことができるよう取り組む ○学校給食における地場産物の積極的な活用	学校教育課
			【市民センター】 ○地元食材を活用した料理教室の実施	【市民センター】 ○地元食材を活用した料理教室の実施(5事業149人参加)	【市民センター】 ○地元食材を活用した料理教室の実施	まちづくり推進課
			○地場の魚介類を使用した料理教室を開催し、郷土料理や魚介類の多様な調理方法の紹介を行う ○広島湾七大海の幸普及促進実行委員会と連携し、広島湾で漁獲される魚介類の消費拡大を図る ○子どもたちの農作物や農業生産への理解を深めるとともに、地域農業への関心を高めていくため、生産者との連携・交流を通じた食育の推進を図る	○大野学校給食センター主催の第4回学校給食フェスタに参加し、大野あさりの試食提供や体験学習イベントを実施した。 ○広島湾七大海の幸普及促進実行委員会と連携し、広島湾で漁獲される魚介類の消費拡大を図った。 ○吉和学校給食センターに有機農業をテーマとした地元生産者との繋がりを取材して、給食における管理栄養士の工夫等を広報に掲載した。	○地場の魚介類を使用した料理教室の開催を検討。 ○広島湾七大海の幸普及促進実行委員会と連携し、地元水産物の消費拡大を図る。	農林水産課
			○まるくる大野の食育推進リーダーと連携した食育事業の推進(大) ○食生活改善推進員連絡協議会との連携(吉) ・JAだよりを通じて、きのこ料理や郷土料理(はな寿司)の紹介 ○地産地消の啓発など産業部門との連携(佐)	○まるくる大野の食育推進リーダーと連携した食育事業の推進(大) ・夏休み子どもクッキング、親子みそづくり教室 ○食生活改善推進員連絡協議会との連携(吉) ・JAだよりやすこやかプラザまつりを通じて、きのこ料理や地域でとれる野菜を使ったレシピの紹介 ○食生活改善推進員連絡協議会との連携(佐) ・JAだよりを通じて、特産品を使った料理の紹介 →フロッコーを使った料理(パンキッシュとフロッコースープ)を食生活改善推進員10名で撮影に挑んだ。	○まるくる大野の食育推進リーダーと連携した食育事業の推進(大) ・夏休み子どもクッキング、親子みそづくり教室 ○食生活改善推進員連絡協議会との連携(吉) ・JAだより等を通じて、きのこ料理や地域で収穫される野菜を使ったレシピの紹介 ○食生活改善推進員連絡協議会との連携(佐) ・JAだよりを通じて、地域の特産物(イチゴや長なす)を使った料理の紹介	各支所