

【IV. 指標以外の観点からの評価】

取組 No.	指標以外の観点からの評価
①	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭や学校栄養職員が、給食の時間や教科等において、「バランスのよい食事」や「朝食の役割」など、食に関する指導を行った。(小学校5年生の朝食摂取率 R5年度:89.6%) ・児童生徒の肥満の改善・予防を図るため、運動講座や食育講座など親子で行う体験的な内容に取り組み、家庭での実践意識の向上に繋がった。 ・県産品をテーマとした食育動画を作成し、県産品を活用した給食の提供とともに、県産品に対する理解を深め、小学校の学校給食の時間を活用した食育を推進した。
②	<ul style="list-style-type: none"> ・直売所の魅力や機能向上に向けて、直売所のレイアウト変更や地産地消PR資材の作成支援、先進事例研修会開催(8月)、農薬適正使用啓発等を行い、農産物の消費拡大や中山間地域の活性化等を図った。 ・郷土料理等を作ることができる食育動画を作成・配信し、その動画を見ながら実践できる県産食材セットを100家庭へ送付した。家庭での食育を推進するとともに地域の食材に触れ実際に食べることにより、県産食材を活用し、食文化の普及を図った。 ・若い世代を対象とした地域の「食」を学ぶ食文化講座と農業体験を実施した(全6回)。
③	<ul style="list-style-type: none"> ・各地域で「えらぶ・つくる・たべる」食育体験ツアーを実施し、310人の参加者が実際に生産・収穫体験から調理実習、実食等まで行うことで、「いのち」をいただいていることへの理解促進や感謝の気持ちの醸成に繋がった。

【V. 施策を構成する主要事業】

取組 No.	事業名(5年度事業)	事務事業評価	
		成果指標の達成率(%)	掲載頁
①	おおいたスクールヘルスケア事業	116.9	37
①②③	次世代へつなぐ食育推進事業	99.7	110
②	直売所を拠点とした中山間地域農業推進事業	90.1	196

【VI. 施策に対する意見・提言】

<p>○第1回大分県食育推進会議 (R5.7)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「食文化」を継承するには、若い世代に興味を持ってもらうことが重要。見せ方・伝え方を工夫するとよい。 ・食育は、行政のみが取り組むのではなく民間団体・教育現場と協力して実施するとよいと思う。講義だけでは伝わらない。実体験が非常に重要で、PTAや保護者会との連携も重要である。 	<p>○第2回大分県食育推進会議(R6.3)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・動画の視聴に終わらず、におい・手触りなど5感をフル活用させた方が、子どもたちの記憶に残る。記憶に残る活動が必要ではないか。 ・若い世代(特に小学生～高校生)への体験教室に力を入れてほしい。地域のボランティア団体の積極的な活用を望む。
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

【VII. 総合評価と今後の施策展開について】

総合評価	施策展開の具体的内容
A	<ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒の肥満対策を強化するため、学校や家庭、医療と連携して、集団指導や個別指導を進めるとともに、研修会や親子すこやか教室を実施することで、家庭での実践につなげていく。 ・直売所の魅力向上のため、店内レイアウトの変更や直売所が行う地産地消PR資材作成、農産物安全管理等の取組を支援する。 ・第4期大分県食育推進計画に基づき、食育に関する事業を効果的に実施するため、関係部局等と連携した食育に関するイベント等を通じて食育の普及啓発を推進する。また、地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を継承するため、郷土料理レシピ集(令和版)の作成、食文化講座の開催を行う。 ・県産農産物の食育動画を、その県産品が学校給食で提供される日に合わせて視聴することで、地域の食材や食文化の学習機会を創出し、地産地消の促進及び県産農作物の学校給食活用率向上を図る。