

施策評価調書(2年度実績)

				施策コード	I-5-(5)		
政策体系	施策名	健全な食生活と地域の食をはぐくむ食育の推進	所管部局名	生活環境部		長期総合計画頁	55
	政策名	安全・安心を実感できる暮らしの確立	関係部局名	生活環境部、福祉保健部、農林水産部、教育庁			

【Ⅰ. 主な取り組み】

取組No.	①	②	③
取組項目	健全な食生活を実現できる県民の育成	魅力あふれる「地域の食」づくり	食をはぐくむ環境との共生

【Ⅱ. 目標指標】

指 標	関連する 取組No.	基準値		2年度			6年度	目標達成度(%)				
		年度	基準値	目標値	実績値	達成度	目標値	25	50	75	100	125
i 朝食を毎日食べる児童生徒の割合(小5)(%)	①	H26	90.0	93.0	90.0	96.8%	95.0					

【Ⅲ. 指標による評価】

評価	理 由 等		平均評価
i 概ね 達成	高校・大学と連携して、朝食喫食率向上を図るため、朝シャキーン実行委員会を設置し、若者世代の食生活実態調査を実施した。また、関係者と連携し、食育イベント等での普及啓発を行ったことにより、目標値を概ね達成した。		概ね 達成

【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の中で、児童生徒に対し「バランスのよい食事」や「食文化」等について指導を行った。 ・児童生徒の肥満の改善・予防を図るため、推進地域において食習慣・生活習慣の改善に向けた実践例の創出に取り組んだ。 ・「おおいた食の日」におおいた食育人材バンク登録者等食育活動者を対象とした研修会を実施し、家庭における若者世代の食生活改善や新たな生活様式に対応した食育を推進した(1回、58名)。
②	<ul style="list-style-type: none"> ・直売所のレイアウト変更(6店舗)や地産地消PR資材作成(4店舗)への支援により直売所の魅力や機能向上を図るとともに、直売所に対し農産物の安全管理の推進等を図った。 ・地域の共食応援モデル事業として、余剰の青果等を子ども食堂で活用できるシステム(中津市、佐伯市)を構築するとともに、子ども食堂利用者に対する収穫体験及び料理講座(9回)により、食べ物への感謝の気持ちを育む取り組みを実施した。
③	<ul style="list-style-type: none"> ・食育人材バンク登録者による農林水産業の学習や体験を18回実施し、参加者の「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(2年度事業)	事務事業評価	
		成果指標の達成率(%)	掲載頁
①	スクールヘルスサポート事業	111.9	31
①②③	おおいたの食育ステップアップ事業	96.8	106
②	直売所魅力・機能向上事業	90.1	195

【VI. 施策に対する意見・提言】

<p>○第2回大分県食育推進会議 (R2.11)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・郷土料理の伝承について、インターネットでダウンロードして、おうちでできるように小学生、中学生、高校生、大人の対象に併せたレシピや動画を作成してはどうか。使いやすいような、使いたくなるような、そういうレシピを発信してほしい。 ・デジタル化の推進だけでなく、従来の体験型の食育も併せて実施してほしい。 	<p>○「第4期大分県食育推進計画」素案に対する県民意見(R3.1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・立派な推進計画ができていますが、問題はこの実効性を本当に見据えているのか。推進計画をどれだけわくわくしながら、県民に伝え落として、継承していくかが重要。
---	--

【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、全体指導による健康意識の改善を引き続き行いながら、家庭と連携して、個別対応を進めていく。 ・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「おおいた食の日」イベントや食育の普及啓発を推進する。 ・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、新商品開発等の取り組みを支援する。 ・次世代への郷土料理伝承のための食育講座動画の作成や、県産品キットの開発により、家庭における食育の推進を図る。 ・各世代が参加し、収穫から調理まで体験できる食育体験ツアーを実施する。