

令和3年度における関係団体の取組状況

1 青森県小学校長会

活 動 内 容	
<p>青森県小学校長会として実施している事業はないが、各地区及び各小学校において次のような取組を行っている。</p>	
<p>県内9の地区において次のような取組を行っている。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 学校における「食育に関する全体計画」を作成し、実施・改善に努めている。 2 各教科、総合的な学習の時間、特別活動及び給食指導の時間等、教育活動全体を通して食育の推進に努めている。 3 食育に関する専門的な知識をもつ栄養教諭、学校栄養職員、調理員、生産者等をゲストティーチャーとして授業を実施し、食の指導に生かしている。 4 学校保健委員会において食に関する指導内容を扱い、教職員、保護者、地域の方々と共に、食について話し合う機会を設けている。 <p>例年は食育イベントを開催し、栄養教諭や学校栄養職員が給食の紹介や食に関するクイズやゲームを実施している地区もあるが、今年度はコロナの影響があり、実施することが難しい。</p>	
<p>取組の具体的なこと（他団体との連携など）</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 全小学校において、栄養教諭を活用した授業を実施している地区がある。 2 PTAが中心となり、栄養教諭や学校栄養職員をゲストティーチャーに迎え、保護者向けの研修会を実施している地区がある。（講話、給食試食会、調理実習等） 3 参観日を活用して、栄養教諭、学校栄養職員をゲストティーチャーに迎え、食に関する講演を実施した地区がある。 4 多くの学校で学校保健委員会や授業、クラブ活動等で学校栄養職員を効果的に活用している地区がある。

2 青森県中学校長会

活 動 内 容
<ol style="list-style-type: none"> 1 「家庭科」「保健体育」の授業で、食と健康等食育に関する内容を展開し、学習のねらいを達成できるようにしている。 2 生徒会の保健委員会の活動を効果的に展開し、保健委員だけでなく、全校集会等を活用し、全校生徒に健康と食の関係を理解させている。 3 学校と家庭が連携し、家庭において日本の伝統的な食文化や郷土食の良さを再認識できるよう努めている。 4 学校給食等をとおして、食の大切さを学ばせている。 (学校給食センターからの「月ごとのメニュー」「給食便り」「お知らせ」の活用など)

3 青森県特別支援学校校長会

活 動 内 容	
<p>本校長会としての事業は実施していませんが、各校の学校運営において「食育」に関する指導を位置づけており、計画的かつ継続的に取組を進めています。以下、各校の幼児児童生徒の障害等の状況に応じた主な取組を集約し、報告といたします。</p>	
取組や具体的手法や特徴的なこと	<p>授業について</p> <ul style="list-style-type: none"> 幼児児童生徒を対象とした栄養士や教員による授業等 ・学校菜園での野菜の栽培、収穫、調理 ・食事マナーについての学習 ・日本の伝統的な食事、地域の食文化や地域の産物の知識について ・栄養バランスのよい食事の摂取や偏食に対する指導 ・食中毒を含めた食に関する知識 ・校内の「栄養黑板」への掲示並びに「栄養黑板」を使った食材の学習 ・栄養士や厨房の方へのメッセージ作成 ・「給食ができるまで」をテーマにしたプレゼンソフトを使用した学習 ・食品の選び方について（食品添加物、賞味期限、消費期限、保存方法など） ・フードロスについて ・弁当の献立作成と弁当作り ・季節の食材を使った調理 ・給食委員会が作成したポスター掲示 ・青森県産品を活用したカフェメニュー開発 ・栄養士による給食を活用した食育授業の実施 ・給食委員会活動（旬の食材や食事のマナーに関するポスター作り、栄養黑板への掲示） ・放送委員会活動（給食のメニューや食材に関する一口メモの放送） ・外部講師による郷土料理教室
	<p>各研修会について</p> <ul style="list-style-type: none"> 保護者対象 ・新小1 保護者対象の給食試食会 ・PTA研修会における生きた教材としての学校給食の紹介 ・参観日における講話 教職員対象 ・初任者校内研修における食育講話 ・教職員対象の嘔吐物処理に関する研修会 ・形態食学習会 ・医療的ケアを必要とする児童生徒を含めた摂食指導
	<p>イベント的なもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学部児童による「わくわく朝会」におけるランチクイズ ・「卒業生リクエスト給食」「行事食」「ふるさと産品給食の日」「全国・県内の郷土料理給食」の実施 ・農業高校との交流学習（高校生によるりんご栽培に関する授業） ・地場産物を活用した給食や地場産物に関するクイズ、展示 ・非常時用備蓄食品の提供 ・I Food Project（青森県産品を活用した献立の作成及び調理、喫食、

	<p>生徒の実態に応じた食に関する題材の調べ学習)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・テーブルマナー講習会 ・リンゴやぶどうの房作りなどの収穫体験 ・学校畑で収穫した野菜の校内販売 ・学校HPへの掲載(献立表、食育だより) ・県内の郷土料理や県産食材や地場産物を活用した給食(ごぼう、ながいも、菊、さば等) ・非常時の給食の提供や災害時食事訓練(家庭から持参した備蓄食料を実際に食べる活動) ・県学校給食会主催の学校給食レシピコンテストへの参加
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・保健だより等によるバランスのとれた食事や朝食の大切さの指導 ・家庭へ配布する「給食だより」への食材に関する情報の掲載(行事食や旬の食材について)や校内掲示 ・食堂入口への食育コーナーの設置と紹介(給食で使われている食材や珍しい食材、季節の野菜の紹介、旬の食材の掲示) ・食に関するマニュアル等の情報共有 ・給食残量の調査 ・ほけんだよりに食に関する情報を掲載(学校HPにも掲載) ・食育に関する情報提供(ラジオ番組での給食献立紹介) ・給食献立の学校ホームページへの掲載 ・給食だよりに食材に関する情報を掲載(行事食や旬の食材) ・給食における行事食や郷土食、県産品に関する一口メモの掲示

4 青森県学校保健会

活 動 内 容	
	<ol style="list-style-type: none"> 1 健やか青森っ子プラン「健やか青森っ子生活習慣病防止対策」の実施 2 「青森県学校保健・安全・給食研究大会」の開催(誌上開催) 公開授業担当校：東通村立東通小学校、東通村立東通中学校 3 学校保健関係団体が行う健康教育に対する支援
取組の具体的な手法や特徴的なこと	県教育委員会、郡市学校保健会及び学校保健関係団体等と連携し、幼児、児童生徒の心身の健康の保持増進と健康課題を解決するため、健康教育としての食育を推進。
今後取り組みたい事項	これまで同様、健康教育の中で総合的に取り組むとともに、学校保健関係団体が行う食育に関して積極的に支援する。

5 公益財団法人 青森県学校給食会

活 動 内 容

- 1 学校給食に関する食育活動の一環として、フードモデル（農水産物36種類、教材セット）を指導教材として作成し、学校、食育関係団体等に貸出を行っている。

事業名	貸与施設数	助成対象事業者
県産品フードモデルの貸出	7ヶ所	青森市小学校給食センター等

事業名	貸与施設数	助成対象事業者
フードモデル（教材セット）の貸出	12ヶ所	おいらせ町立学校給食センター等

令和3年12月末時点

- 2 青森県PTA連合会と連携して、県内の郡市連合PTA及び単位PTA活動の「食育推進事業」に対し、経費の一部を助成する事業を行っている。

事業名	助成金額	助成対象事業者
PTA食育活動支援事業	33,900円	三沢市連合PTA 1団体 (参加人員 14名)

令和3年12月末時点

- 3 地場産品を活用した食育推進及び学校給食に対する児童生徒の関心を高めるため、青森県産の食材を使った、家庭でも簡単にでき、学校給食でも提供できる、児童生徒のアイデアを活かした青森県学校給食レシピコンテストを青森県教育委員会等と共催で実施し、食育推進の支援を行った。

開催日	開催場所	概要
令和3年10月22日	学校給食会	第1次審査 応募数 524通(30校) (小学校108通、中学校401通、特別支援学校15通)
令和3年11月26日	学校給食会	第2次審査 20件 (小学校6件、中学校10件、特別支援学校4件)

取組の具体的手法や特徴的なこと

青森県学校給食センター連絡協議会、青森県学校栄養士協議会及び青森県PTA連合会との連携を図り、食育の普及啓発を効果的に行うとともに、生産者団体等の協力を得て、地産地消の商品開発に努めたい。

6 青森県学校給食センター連絡協議会

活 動 内 容	
学校給食センターの運営を円滑に推進するために、食育及び地産地消に関する研修会等を開催し、食育事業に取り組んだ。	
取組の具体的手法や特徴的なこと	学校給食関係団体と連携して、食育事業を支援していきたい。

7 青森県養護教諭会

活 動 内 容	
<p>会員各自が、勤務校において、家庭・地域・関係機関と連携を図りながら、食育に関する内容に取り組んでいる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校栄養職員や栄養教諭と連携し、発達段階に応じた学級・学年における「食」に関する指導の計画・実施。 ・学校保健委員会等で、「食」をテーマに取り上げ、健康な体づくりについて家庭や地域と考える場の設定と実施。 ・食物アレルギーについて、職員を対象とした研修の実施。 ・参観日やPTA委員会等での「食」に関する講話や給食試食会・調理実習等の実施。 	
取組の具体的手法や特徴的なこと	<p>学校栄養職員が配置されていない学校に勤務する会員が多く、校務分掌の中でも「食育」や「給食」に携わることが多い。そのため、養護教諭が自校の実態から、多岐にわたる健康課題を「食」と関連づけながら関係職員・関係機関と連携し、実態改善に向けた取り組みを行うことができる。</p> <p>ただ、昨年度に続き、今年度も新型コロナウイルス感染症の影響を受け、例年より各校での活動は縮小あるいは削減されている。</p>

8 青森県学校栄養士協議会

活 動 内 容	
<p>1 毎年6月、11月に「ふるさと産品給食の日」を設定し、県産品や地域の産品を多く取り入れた給食を実施。</p> <p>2 県スポーツ健康課のあおもり型給食促進事業を受けて、5つのコンセプトである、「塩分ひかえめ・野菜たっぷり・あぶらほどよく・ごはんしっかり・青森に感謝」に沿った献立を作成し、家庭に向けてレシピ等を情報発信。</p> <p>3 体格から個人別に推定エネルギー必要量を算出する「栄養管理システム」を活用して、給食管理を行い、肥満改善に向けて取り組んだ。</p> <p>4 食に関する指導として、関係職員と連携し、給食時間及び学級活動・教科の時間にバランスのとれた食事のとり方、健康的な生活の過ごし方などの指導を行った。また、学校保健委員会では助言を行った。</p>	
取組の具体的な手法や特徴的なこと	<p>1 「ふるさと産品給食の日」には、給食だよりや校内放送等で県産品や地域の産品を紹介し、児童生徒、保護者に対して地産地消の啓発を図った。</p> <p>2 あおもり型給食について、県販売戦略課で開発した「できるだし」を使った減塩料理や野菜をたっぷり使ったおいしい料理などのレシピを給食だよりに掲載し、家庭での普及促進に努めた。</p> <p>3 食に関する指導では、地区ごとに生活習慣病予防のためのテーマを設け、教科と関連づけた指導（家庭科での減塩みそ汁、保健体育での生活習慣病予防）ICTを活用した指導を実施。</p>
今後重点的に取り組みたい事項	<p>1 児童生徒の肥満改善に向け、効果を上げる方策について研究していきたい。</p> <p>2 食に関する指導について、新たな日常や社会のデジタル化に対応した食育の在り方や持続可能な開発目標SDGsへの貢献も視野に、関係職員と連携して取り組んでいきたい。</p>

9 NPO法人青森県消費者協会

事業名	食の安全・安心推進事業（1回）
期 日	令和3年4月～令和4年3月
場 所	青森市
活動内容・参加者等	<p>食の安全・安心の推進について専門家を招き、講演会を開催</p> <p>6月16日（水）〔県からの受託事業〕 令和3年度消費生活大学講座 第2回 「日本が誇る健康食～お味噌汁にはいいことがいっぱい！～」 講師：料理家 瀬尾 幸子 会場：アピオあおもり 4階 県民ホール 参加者：153名（一般・高齢者）</p>
事業名	地産地消推進事業・県産食材利用推進事業（3回）
期 日	令和3年4月～令和4年3月
場 所	青森市
活動内容・参加者等	<p>県産品に親しみ、利用拡大するための料理講習会を開催</p> <p>7月4日（日） 親子で学ぼう！消費生活「親子でつくる！夏のスタミナ料理」 講師：前青森県学校栄養士協議会 会長 相馬英子氏 会場：アピオあおもり 1階 調理実習室 参加者：親子6組（保護者7名、児童9名） 一般社団法人青森県養豚協会協力</p> <p>7月25日（日） 親子で学ぼう！消費生活「親子でつくる！夏のスタミナ料理」 講師：前青森県学校栄養士協議会 会長 相馬英子氏 会場：アピオあおもり 1階 調理実習室 参加者：親子5組（保護者5名、児童5名） 一般社団法人青森県養豚協会協力</p> <p>11月28日（日） 親子で学ぼう！消費生活「親子で一緒に！クリスマス料理」 講師：青森中央短期大学食物栄養学科 特任講師 池田 友子氏 会場：アピオあおもり 1階 調理実習室 参加者：親子10組（保護者10名、児童12名） 一般社団法人青森県養豚協会協力</p>
取組の具体的な手法や特徴的なこと (他団体との連携など)	<p>消費生活大学講座では、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、講演を午前・午後の2部制を実施。事前に資料を席へ配置。テレビ会議システムを利用し、遠隔地の講師とオンラインでの講演を実施した。</p> <p>「親子で学ぼう！消費生活」では、青森県養豚協会から食材の提供により協力いただいた。</p>

10 青森県食生活改善推進員連絡協議会

事業名	おやこの食育教室
期 日	令和3年8月～
場 所	県内12ヶ所
活動内容・ 参加者等	新型コロナウイルス感染防止対策をしながら、事業を進める。 訪問活動を中心とする。おやつ（お菓子）などを添えて教材を配布する。 年長児から小学生とその保護者。（内容が理解できる年齢として、主に小学生を対象）
事業名	男性料理教室
期 日	令和3年10月～
場 所	県内4ヶ所
活動内容・ 参加者等	“密”をさけて、集める活動から、訪問活動を中心にする。 ヘルシーメニューやお惣菜などを添えて、教材を配布する。 成人男性。（男性の社会参加や仲間づくりのきっかけ提供）
事業名	生涯骨太クッキング（生活習慣病とロコモ予防）
期 日	令和3年9月～
場 所	県内8ヶ所
活動内容・ 参加者等	新型コロナウイルス感染防止対策をしながら、訪問活動を中心とする。 おかし（おやつ）やお惣菜などを添えて、教材を配布する。 地域住民、成人から高齢者。（フレイル予防をテーマに、低栄養、ロコモ、認知症予防に取り組む）
事業名	やさしい在宅介護食教室
期 日	令和3年9月～
場 所	県内4ヶ所
活動内容・ 参加者等	小人数での勉強会。 地域住民、食生活改善推進員。（老老介護の世帯増加にともない、家庭でできる介護食の学習）
事業名	生活習慣病予防のためのスキルアップ事業
期 日	令和3年11月～
場 所	若者世代7ヶ所、働き世代7ヶ所、高齢世代（シニアカフェ）16ヶ所
活動内容・ 参加者等	新しい生活様式を踏まえた“講習会”と“家庭訪問” ・若者世代～お菓子（おやつ）などを添えて教材を配布する。 ・働き世代～ヘルシーメニューやお惣菜などを添えて教材を配布する。 ・シニアカフェ～お弁当などを添えて教材を配布する。
事業名	乳幼児健診等における“だし活”伝道事業
期 日	令和3年6月～
場 所	全県実施 40市町村×3～4回 140回実施
活動内容・ 参加者等	試食提供は中止。できるだしサンプル1家族1つ配布。各市町村の方針に基づき、感染防止対策を徹底して進める。（だしで減塩できることを進める）

事業名	かんたん野菜レシピ普及事業
期 日	令和3年9月～
場 所	全県実施 24回実施
活動内容・ 参加者等	新型コロナウイルス感染防止対策をしながら、野菜簡単レシピと試食提供する。 (県民の野菜摂取量の増加を図るため)
取組の具体的 手法や特徴的 なこと(他団体 との連携など)	<ul style="list-style-type: none"> ・ ”密“ をさけるため、 ”集める活動ではなく、訪問活動” を中心とした活動。 ・ 検温、手洗い消毒の徹底、マスク着用、会員自身の健康管理の徹底。 ・ 国や各市町村の方針に基づき、感染防止対策を徹底した上で、活動を進める。

1 1 青森県生活研究グループ連絡協議会

事業名	“津軽の味っこ” 伝承料理講習会（弘前地区生活改善グループ連絡協議会）
期 日	令和3年12月22日(水)
場 所	弘前市清水交流センター 調理実習室
活動内容・参加者等	内 容：郷土料理の調理実習 ごまごはん、かすべのとも和え、大根のニシン漬け、紅鮭と竹の子のすし、長いものおとし汁 参加者：弘前市民27名、会員6名、中南地域県民局地域農林水産部1名 計34名 平成24年から開催し、今年で10年目（10回）
事業名	地元の野菜を使ってうどん作り（かみきた農とくらしの研究会）
期 日	令和3年12月11日（土）
場 所	青森原燃テクノロジーセンター（東北町）
活動内容・参加者等	内 容：長いもうどん作り 参加者：小学生及び保護者 30名 講 師：東北町特産品販売促進協議会 3名 ・長いも入りうどん作りでは、小学生がこねたり伸ばしたりと、喜んで作っていた。 ・本日の料理のレシピを説明した。
事業名	地元の食材を使った調理実習（かみきた農とくらしの研究会）
期 日	令和3年12月19日（日）
場 所	淋代地区生涯学習センター（東北町）
活動内容・参加者等	内 容：長いもの黒酢鶏なます など 参加者：一般消費者等 23名 講 師：東北町特産品販売促進協議会 2名 ・地元の食材を使って調理実習を行った。 ・本日の料理のレシピを説明した。
取組の具体的な手法や特徴的なこと（他団体との連携など）	・各地区連とも主に会員が講師となり、調理実習を通して郷土料理の伝承や地産地消を推進している。 ・新型コロナウイルス感染症の対策として、換気や衛生管理に留意して実施した。

1 2 青森県旅館ホテル生活衛生同業組合

事業名	夏期衛生管理講習会
期 日	令和3年8月18日(水) 14:00~15:30
場 所	アートホテル青森 3階「陸奥の間」
活動内容・ 参加者等	「夏場の食中毒対策について」 講師 青森県健康福祉部保健衛生課 主幹 西村秀太郎氏 参加者 19社・団体 32名
取組の具体的 手法や特徴的 なこと(他団 体との連携な ど)	青森市旅館ホテル協同組合、青森県調理師会と共催。 令和3年6月制度化された「H A C C P」導入後の課題について研修。

1 3 青森県農業協同組合中央会

事業名	バケツ稲作り体験の実施
期 日	4月上旬～
場 所	各小学校
活動内容・ 参加者等	<p>目 的 バケツ稲づくり体験を通じて、学ぶ楽しさ、栽培過程での新たな発見、達成感を促し、クラスの仲間等を協力することで、思いやりや協調性を育むため。</p> <p>対 象 希望する県内小学校</p> <p>活動内容 青森県の奨励品種「まっしぐら」の種籾とバケツを使って稲を育て、一連の作業を通して、どうやってお米ができるのかを知ってもらう。 お米やごはん、稲作文化、農業、食料の大切さなどへの理解を深めてもらうため、県内の各ＪＡと協力して実施している。</p> <p>実 績 令和3年度 実施校：39校 対象児童数：1,681人</p>
事業名	副読本「いのちをはぐくむあおもりの農林水産業」の発行
期 日	4月～
場 所	県内小学校（配布先）
活動内容・ 参加者等	<p>目 的 青森県の基幹産業である一次産業、農業・林業・水産業の正しい姿を伝えることや、農業面だけでなく、環境保全・伝統文化継承など農林水産業の果たす役割を理解してもらい、「いのち」の大切さ、「食料」の重要性を考えてもらうため。</p> <p>対 象 県内全小学生（5年生全員）</p> <p>活動内容 社会科副読本を作成・発行するため、編集委員会（県内小学校教諭、県農林水産部）を設置し、現在使用されている教科書との改訂動向など、指導に関わる内容について見直し、最新の情報を提供するための編集を経て発行。</p> <p>実 績 令和3年度版：約1万部を配布</p>
取組の具体的 手法や特徴的 なこと（他団体 との連携など）	青森県漁業協同組合連合会、青森県森林組合連合会、青森県土地改良事業団体連合会、青森県とＪＡ青森中央会等が企画・編集。
事業名	第40回青森県「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクールの実施
期 日	6月下旬～
場 所	青森県農協会館（受付、審査等）
活動内容・ 参加者等	<p>目 的 農業についての学びと、お米・ごはん食の重要性への理解を深めてもらうため。</p> <p>対 象 県内の小・中学生</p> <p>活動内容 作文・図画両部門共通のテーマとして、毎日のごはんでおいしかったことや家族とのコミュニケーション、お米・ごはん食に関しての思い出や、考えたことなどを素直な気持ちで自由に表現してもらう。</p> <p>実 績 令和3年度応募状況 作文：227点（55校） 図画：263点（66校）</p>

事業名	東奥日報社女性倶楽部「ジョシマル」を活用した農業・JAへの理解促進に係るイベントの開催
期 日	7月31日(土)、11月13日(土)
場 所	JAごしょつがる木造総合支店・選果場、園地、つがる地球村・ライアン、道の駅もりた JA八戸 五戸営農センター、道の駅とわだ、園地、匠工房
活動内容・参加者等	<p>溢れ出すおいしさにめろめろ メロンinつがる市収穫体験ツアー 県南野菜をまるっと堪能 ゴボウ収穫体験ツアー in五戸町</p> <p>目 的 (共に) 野菜や果物などの収穫や学習・視察等を通して、農業の魅力・現状を知ってもらうため。</p> <p>対 象 (共に) ジョシマル会員ら (応募方式) 20人対象。</p> <p>活動内容 県内最大の産地を誇るメロン(7月31日)や、生産量トップクラスのゴボウ(11月13日)の園地を訪れ、生産農家の苦労や創意工夫、収穫の喜びを実感させる。県産農産物をふんだんに使った料理等を味わい、自然のおいしさを再発見してもらう。</p> <p>実 績 定員20名に対し、応募が200名を超えた人気企画となった。 満足度：85% (アンケート結果より) 88名の応募があり、最終的に18名が参加した。 満足度：89% (アンケート結果より)</p>

1 4 全国農業協同組合連合会青森県本部

事業名	令和3年度やさい作品コンクール
期 日	募集期間：7月15日(木)～9月3日(金) 審査会：11月1日(月) 入賞展示：11月20日(土)～11月21日(日) 表彰式は行わず、各小学校から入賞者へ授与いただく。
場 所	募集期間：青森県農協会館 審査会：青森県農協会館 入賞展示：サンロード青森 2階 催事ホール
活動内容・参加者等	全国トップレベルの生産量を誇っているやさいがあるものの、県内若年層においてまだまだ認知度が低く、より知識を深めることと愛着を持ってもらうことを目的に、県内の小学生を対象に開催した。 応募点数：図画614点・習字(半紙)4,309点 習字(条幅)165点 合計5,088点 入賞点数：図画39点・習字(半紙)39点・習字(条幅)39点 合計117点
取組の具体的なこと (他団体との連携など)	青森市教育委員会の図画工作科部会・国語部会から推薦いただいた審査員に、審査を委嘱している。 昨年度よりもやや減少したものの、今年度も県内各校から多くの応募があったことは、本コンクールの目的や意義が各校や家庭にしっかりと浸透している証であるとの講評をいただいている。

1 5 一般社団法人青森県りんご対策協議会

事業名	若年層を対象とした青森りんご消費宣伝対策事業
期 日	通年
場 所	青森県内、全国各地
活動内容・参加者等	<p>青森県りんご果樹課等との連携や、本会の構成団体である「全国9地区青森りんごの会」とのネットワークを活かし、県内外で青森りんごの食育活動を展開。</p> <p><県内></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食用として使用するりんごの購入費の一部を助成。 2 青森県りんご果樹課が実施する小学校での「青森りんご出前授業」で使用するりんご、学童用資材の提供。 <p><県外></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 幼稚園、小学校等を対象とした「青森りんご食育授業」の実施。 2 青森県主催の「青森県知事直伝!親子で学ぶアップルスクール」への協力。 3 保育園、幼稚園、小学校、中学校、高等学校等を対象とした、学習用や給食用のりんご提供。 4 学童用資材の作製 りんごの品種やりんご作りの作業過程を紹介した下敷き、学習帳を作製し、全国各地の青果会社を通じて小学校等に配布。 5 栄養系大学へのりんご提供 管理栄養士、栄養教諭の養成課程がある全国50以上の大学を対象に、授業教材としてりんごと青森りんごの学習冊子(栄養系の学生向けに監修したもの)を配布。各大学と連携して次世代の青森りんご食育指導者の育成を行っている。 <p><共通></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 青森りんご子供向けサイトの開設 現代の生活様式(幼少期からITが身近にある環境)や授業形態の変化(小学校低学年からのタブレット端末活用やネット検索による学び)に対応するため、青森りんご食育総合サイト「青森りんごforキッズ」を開設。 これまで20年以上に渡り、全国各地で青森りんごの食育活動を継続してきた経験を生かし、子どもたちが知りたいりんごや青森県に関する情報を集約。青森県で栽培されているりんごの品種について、楽しみながら学べるゲームコンテンツなども加え、子どもたちが自主的に学び、自然な形で青森りんごに親しんでもらえるサイトとなっており、学校での食育授業や社会科授業(地元産業についての学習)、子どもたちの自主学習など広く活用可能。 2 学習資材の無料ダウンロード整備 本会が長年作製している「青森りんご品種下敷」の大人版を今年度初めて作製。青森りんご公式サイトで無料ダウンロードが可能。
事業名	青森りんごがもっと食べたくなる講座
期 日	令和3年9月、10月、12月、令和4年2月の計4回開催
場 所	Zoomを活用したオンライン開催

活動内容・参加者等	<p>全国の一般消費者を対象にりんごのことをもっと深く学びたい方を公募。各回抽選で当選した50名を対象に1時間のセミナーをオンラインで実施。参加者には事前に3種類の旬の青森りんごを送付。セミナーの中で食べ比べしながら、講師であるりんご研究者の講義を受けてもらう。</p> <p>セミナー内容は、開催後にYouTubeで公開している。</p>
事業名	青森りんご検定
期 日	通年（令和3年8月～公開）
場 所	WEB
活動内容・参加者等	<p>青森りんごやりんごにまつわる知識をクイズ形式で学ぶことができるWEB検定を公開。誰でも無料で何度でも受験が可能。</p> <p>現在、「基礎編」「超上級編」「見分けの達人編」の3種類を公開中。</p> <p>青森りんご公式サイトから受験可能。</p>
取組の具体的な手法や特徴的なこと（他団体との連携など）	<p>りんごの食べ方提案として、「スターカット」のPRをしており、特に若年層への浸透に力を入れている。</p> <p><「スターカット」とは・・・></p> <p>りんごを横にして皮つきのまま輪切りするカット方法。皮ごと食べることでりんごの栄養を無駄なく摂取でき、可食部が増えることで生ごみが少なくなりエコ。厚さを調整することで幼児や年配者にも食べやすく、スナック感覚で食べられるため、健康的なおやつとしてもおすすめ。</p> <p><青森りんごで栄養丸ごとスターカットPRサイト></p> <p>https://www.aomori-ringo.or.jp/starcut/</p>

16 公益財団法人青森県りんご協会

事業名	りんご食育授業（リモート）
期 日	令和4年2月18日（予定）
場 所	りんご協会及び園地 大阪市内小学校
活動内容・参加者等	<p>リモートによる食育及び県産りんごPR</p> <p>1/19現在、日程等を調整中。中止の判断はしていない。</p>
取組の具体的な手法や特徴的なこと（他団体との連携など）	<p>県大阪事務所から参加の連絡あり。</p> <p>大果大阪青果と共同で実施予定。</p> <p>冬場のりんご園から直接リモートをする予定。</p>

17 青森県漁業協同組合連合会

活動内容	
<p>1 青森県産水産物の品質、衛生管理面の向上に努めることで、消費者との信頼関係の構築に努めました。</p> <p>2 青森県ほたて流通振興協会との共催により、県内小学校等（4カ所）で出前授業を実施することによって、県産ほたての長期的な食育推進を図りました。</p> <p>3 食育の重要性を認識し、地場産品を活用した食育推進及び学校給食に対する児童生徒の関心を高めるための学校給食レシピコンテストに協賛し、魚食普及の推進を図りました。</p> <p>4 SNSを活用した積極的な情報発信や、動画配信サイトによる水産物の通販番組の生配信、さらにJF全漁連が運営する産直通販サイト「JFおさかなマルシェギョギョいち」にて、本県自慢の水産物を各種出品することで、本県水産物の消費拡大に努めました。</p> <p>5 本県各浜で水揚げされる旬の魚介類を都市部である青森市に集約し、漁協参加型の水産フェアを開催することで一般消費者への魚食普及に努めた。</p> <p>6 漁業者自ら漁獲した水産物を量販店において販売する「あおもりの肴フェア」を定期的で開催し、本県水産物の知名度向上や魚食推進に取り組みました。</p>	
取組の具体的な手法や特徴的なこと	<ul style="list-style-type: none"> ・ クロネコヤマトとJALとの連携による水産物の通販番組（約900件受注） ・ 県内各浜で水揚げされた旬な魚介類を持ち込み、PRした参加型イベント（2021年12月26日開催、約500名来場、3漁協5団体参加） ・ 今後も続くコロナウイルスの脅威に立ち向かうべく、漁業界全体が失った販売先や魚価の回復を図ることで、本県が誇る豊かな水産資源を安定供給し、新たな世代へ魚食文化をつなぐ取組を行った。

18 八戸水産加工業協同組合連合会

事業名	ご当地イカ料理コンテスト
活動内容・参加者等	コロナ禍のため開催できず。オミクロン株による急速な感染拡大が脅威になっており、令和4年度も開催の目途が立っていない。しかし、コロナ禍で巣籠もり状態だからこそ、食育で克服できるイカ料理イベントの開催を望む声もある。
事業名	八戸前沖さばアイデア料理コンテスト
活動内容・参加者等	コロナ禍のため開催せず。ただし、ポストコロナに対応した販路拡大およびブランドの再構築事業に着手。
取組の具体的な手法や特徴的なこと（他団体との連携など）	コロナ禍により会議も制限され、活動を自粛。

19 株式会社ユニバース

事業名	「第10回 ご当地！絶品うまいもん甲子園」田子高校出場 食材費協賛で応援 主催：一般社団法人全国食の甲子園協会 協賛：(株)シジシージャパン・キリンビバレッジ(株)など計25社
期 日	令和3年11月11日 決勝大会前のプロから調理指導を受ける 11月27日 決勝大会出場
場 所	11月11日：田子高校、11月27日：東京会場
活動内容・ 参加者等	地元食材を生かしたアイデア調理の高校日本一を競う「うまいもん甲子園」出場決定に伴い、田子高校生オリジナルメニュー「田子イチ押し 寿司」の完成度を上げるため、仙台のホテルの料理長に直接 調理指導いただきました。（当社は食材費を協賛） 決勝大会では、味・独自性・完成度の審査に加え、プレゼンで表現力・販売戦略を競い、見事準優勝し「大臣官房長賞」を受賞。
事業名	「クッキングサポート」でのメニュー提案
期 日	毎日（メニューは、1週間を火曜日～木曜日の3日間、金曜日～月曜日の4日間に分けて週2品提案）
場 所	ユニバース十和田東店内、ユニバース東青森店内
活動内容・ 参加者等	「健康・減塩・低カロリー」をテーマに、旬の食材を使用し食品メーカー様と連携してメニュー提案。
事業名	キッチンスタジオ ライブ配信
期 日	令和3年5月25日、7月31日、10月9日 計3回開催
場 所	ユニバース十和田東店、カゴメ仙台調理スタジオ（WEBでのライブ配信）
活動内容・ 参加者等	店舗にて、カゴメ調理スタジオとWebでつないだライブ配信で、メニュー提案を生中継する。コロナ禍で推奨販売など制限されている中、リモートでメニュー提案を行い、お客様からのご質問に調理師が直接答える。 （夏休みはお子さまに食べてほしい「お家で楽しく野菜メニュー」を提案）
事業名	「エコごぼう」の販売
期 日	令和4年1月19日開始（なくなり次第終了）
場 所	BH湊店、パワーズU十和田店除く全店
活動内容・ 参加者等	食品残渣を堆肥に製造（県南環境保全センター様）し、ご協力いただいている農家様に使用していただき、生産した「エコごぼう」を販売。
事業名	「ちびっこが作る 手作りピザの日」開催
期 日	令和3年8月3日開催
場 所	根城こども園（ユニバース根城店近く）、ユニバース根城店
活動内容・ 参加者等	園児による店舗でのお買物体験後、園に戻り、みんなで手作りピザを調理、出来上がりを試食。（ピザ生地だけでなく、餃子の皮や南部せんべいを使用）
事業名	「県産フェア」開催
期 日	6/9～11、9/8～10
場 所	BH湊店、パワーズU十和田店除く全店

活動内容・ 参加者等	チラシ広告で県産品フェアを開催 地場の美味しい食材、特産品をPRし、地産地消を啓蒙
事業名	「減塩」、「体にやさしい」メニュー提案
期 日	10/13～15、10/30～11/2
場 所	BH湊店、パワースU+和田店除く全店
活動内容・ 参加者等	チラシ広告で減塩商品とともに、「鶏のうま味をいかした塩分控えめレシピ」を掲載することで、毎日の食事の減塩推奨を呼びかける。（他：豆乳鍋）
事業名	「食育&健康 もっと野菜を食べよう」をテーマに野菜摂取促進の啓蒙
期 日	10/23～26
場 所	店内POP、チラシ 期日記載はチラシ実施期間
活動内容・ 参加者等	「食育&健康 もっと野菜を食べよう」をテーマに店内POPやチラシに掲載することで野菜摂取促進の啓蒙活動を実施。

20 株式会社マエダ

事業名	むつ市のうまいは日本一
期 日	令和3年8月、11月
場 所	本店、ガーラモール店
活動内容・ 参加者等	むつ市、下北の特産品の試食販売
事業名	「青森県産品まつり」の企画
期 日	毎月1回 第2週もしくは第3週の週末
場 所	マエダストア全店
活動内容・ 参加者等	・チラシで県産品の特集を組んで販売 ・普段売り場に出てない商品を見つけてお客様に紹介。
事業名	地場商品コーナーの展開
期 日	通年
場 所	マエダストア各店舗
活動内容・ 参加者等	・「地産地消」を目的に地場野菜を中心に販売。 ・全店に販売コーナーを常設。野菜や加工品などを青森県の農家さんから仕入販売。

2 1 公益社団法人青森県栄養士会

事業名	「無料栄養相談」あおもり栄養ケア・ステーション 1
期 日	令和3年度
場 所	栄養士会事務所
活動内容・ 参加者等	県民を対象に、無料で栄養相談や食育相談を実施 電話 毎週火曜日10時～12時 HP随時
備 考	令和4年度も実施予定
事業名	「サンロード青森健康促進デー」あおもり栄養ケア・ステーション 2
期 日	令和3年10月9日(土)～10日(日)
場 所	サンロード青森
活動内容・ 参加者等	減塩のぼり、減塩タペストリーの掲示、減塩チラシ ヘルシーダイアリーの配布、栄養相談 参加者 9日(22名) 10日(35名)
事業名	減塩プロジェクト事業 1 (八戸市健康パネル展2021)
期 日	令和3年10月16日(土)～20日(水)
場 所	八戸市ポータブルミュージアムはっち
活動内容・ 参加者等	減塩タペストリー、減塩パンフレット、減塩味噌汁の作り方、減塩レシピ 新型コロナウイルス感染予防の栄養のリーフレットの展示をした。 参加者 350名
事業名	「アスリートプログラム」 あおもり栄養ケア・ステーション 3
期 日	令和3年度
場 所	マエダアリーナ(青森市)
活動内容・ 参加者等	中・高校・一般のスポーツ選手を対象に食事栄養診断と栄養相談 種目は自転車、バドミントン、ボート、スキー、スピードスケート等 計13回
取組の具体的 手法や特徴的 なこと(他団体 との連携など)	青森県スポーツ科学センターとの委託事業

2 2 社会福祉法人 青森県社会福祉協議会

事業名	こども宅食おすそ分け便
期 日	奇数月：青森・三沢、偶数月：八戸、五所川原
場 所	県内4地域 青森・八戸・三沢・五所川原
活動内容・参加者等	<p>コロナ禍で特に社会的に孤立しがちな子育て家庭を支援するため、青森県社会福祉協議会では、青森県で初めてとなる「こども宅食」を開始しました。</p> <p>青森県社会福祉協議会が指定する県内各地域の「こども宅食」は「こども宅食おすそわけ便」と名乗って活動をします。</p> <p>「こども宅食おすそわけ便」は、定期的に食品等を届けることにより、社会的に孤立しがちな子育て家庭とつながりをつくることにより、必要な支援に結びつけ、小さな変化にも気づきやすい関係性を築くことを目的とするものです。</p>

2 3 一般社団法人青森県保育連合会

事業名	令和3年度給食・食育研修会
期 日	令和3年11月19日
場 所	ホテル青森
活動内容・参加者等	<p>会員施設 給食関係者及び保育関係者 153名</p> <p>1「大量調理施設の衛生管理～コロナ禍の中で～」 講師；青森県立保健大学 健康科学部 栄養学科 教授/管理栄養士 齋藤長徳氏</p> <p>2「今日からできる繋がる食育～こどもも大人も楽しく健康になれる新しい食育～」 講師：株式会社フードコミュニケーション 代表取締役 食育料理家 なぎさなおこ氏</p>
備 考	子どもの「食」の視点から豊かな人間性を育み、子どもに与える栄養の意義や発育期の栄養の特性を総合的に理解することを目的に開催

2 4 国立大学法人弘前大学 農学生命科学部

事業名	公開講座「リンゴを科学する」
期 日	令和3年12月4日(土)
場 所	ふれあいずーむ館 ふれあい広場 (藤崎町大字藤崎字中村井21-1)
活動内容・参加者等	<p>1. 積雪寒冷地のリンゴ園地における土壌中の水分・窒素成分の動態</p> <p>2. 長野県におけるリンゴ高密度植栽培について</p> <p>3. 弘前大学育成リンゴ きみと</p> <p>4. 「ふじ」とはどんなリンゴか? ~美味しさの特徴と環境の影響</p>
取組の具体的な手法や特徴的なこと(他団体との連携など)	公開講座「リンゴを科学する」は藤崎町との共催で実施した。
備 考	来年度も実施予定。

2 5 学校法人青森田中学園 青森中央短期大学

事業名	青森中央短期大学 食育講座・出前講座
期 日	令和3年6月～令和3年3月
場 所	保育施設、高齢者施設、地域施設及び青森中央短期大学（オンライン）
活動内容・参加者等	依頼先のニーズに応え、本学教員の専門性を活かしたテーマを設定し、参加者が興味を持ちながら「食」について学ぶことができる講義や調理実習を実施した。 【食育講座】 保育施設の依頼で2件実施。食事マナー、栄養バランスの講義を行った。 【食に関する出前講座】 地域市民、高齢者を対象に5件実施。フレイル予防や健康長寿のための食生活に関する講義を行った。「あおり食育検定」受検予定の高校生を対象とした出前講座では、青森県の食の魅力と食育に関する講義をオンラインで行った。
事業名	青森中央短期大学まちなかキャンパス公開講座「こころもからだも生き生き健康生活に」
期 日	令和3年8月11日、 令和3年9月1日
場 所	青森商工会議所1階 AOMORI STARTUP CENTER
活動内容・参加者等	地域の一般市民を対象に、全3回のうち2回、食と健康、食育に関するテーマで公開講座を実施した。 「青森の食文化・郷土料理について学ぶ」 「なぜ太る？太ると体はどうなるの？」
事業名	産学官共同「祝！産学官コラボ10周年選抜よくばり弁当」考案
期 日	令和3年5月～9月
場 所	青森県内
活動内容・参加者等	青森県産品を使用した、青森県民や青森県を元気にする地産地消弁当を、本学食物栄養学科の学生が考案、その販売を企業が行った。
事業名	高齢者施設における手作りおやつ提供
期 日	令和3年9月14日、9月15日
場 所	社会福祉法人中央福祉会特別養護老人ホーム三思園
活動内容・参加者等	噛む力や飲み込む力が弱くなった高齢者でも「口から食べる喜び」を感じられるように、食べやすい手作りおやつを考案・調理し、高齢者施設入所者の方に提供した。
事業名	園児と楽しむ大豆の栽培、味噌作りと調理
期 日	令和3年5月～令和4年2月
場 所	青森中央短期大学及び附属幼稚園、系列保育園
活動内容・参加者等	園児や保育者とともに、自分たちが栽培、収穫した大豆を使った味噌作りと、その味噌を使った調理までを体系的に、五感を使って体験する「栽培・加工・調理体験を通して食を楽しむ食育プログラム」を開発、実践した。このプログラムでは、園児を対象に食育講座を実施し、本学教員と学生が制作した紙芝居や食育ソングを教材に、一連の体験に合わせて大豆の育ちや食べ物のありがたさ、栄養について、楽しみながら学べるよう工夫している。

	食育講座（大豆の講話）：令和3年5月実施 味噌作り：令和4年2月実施予定 味噌を使ったクッキング：令和4年2月実施予定
事業名	保育施設での親子を対象とした調理教室
期 日	令和4年2月19日
場 所	認定こども園青森中央短期大学附属第二幼稚園
活動内容・参加者等	親子と一緒に楽しみながら調理することで、食材や料理、食べることへの興味を喚起するとともに、異なる世代間で食の楽しみを共有できる内容で実施予定。
事業名	「さかな丸ごと食育」養成講師研修会
期 日	令和4年2月23日
場 所	青森中央短期大学
活動内容・参加者等	一般財団法人東京水産振興会とNPO法人食生態学実践フォーラムが実践する、日本の豊かな魚食文化の継承と普及を目的とした、魚の生産から食卓までを視野に入れた食教育「さかな丸ごと食育」を計画、実施、評価できる人材を養成するための研修会を開催予定。
取組の具体的な手法や特徴的なこと(他団体との連携など)	青森中央短期大学は、「ヘルスコミュニケーションを用いた食育活動の展開～青森を健康長寿県とする食育拠点づくり～」をテーマに、青森県の豊かな食材と食文化を全ての世代間で楽しみながら継承するための食育活動展開事業や、地域の食育活動実践者の育成・支援事業など、青森県民の健康寿命の延伸と健康行動の変容を目指して、さまざまな食育の取組を行っている。

2 6 青森県土地改良事業団体連合会（あおり水土里ネット女性の会）

事業名	地域での食育の推進事業における「農業体験会」（たまねぎの収穫）
期 日	令和3年7月13日
場 所	青森市 奥内地区ほ場
活動内容・参加者等	農業体験を通して、自然の恵みや食の大切さを感じ、また、農業体験を通して、地域の農産物に対する愛着を深め、幅広い世代を対象に開催した。 ・参加者18名
事業名	地域での食育の推進事業における「農業体験会」（たまねぎの定植）
期 日	令和3年10月26日
場 所	青森市 奥内地区ほ場
活動内容・参加者等	農業体験を通して、自然の恵みや食の大切さを感じ、また、農業体験を通して、地域の農産物に対する愛着を深め、幅広い世代を対象に開催した。 ・参加者14名
取組の具体的な手法や特徴的なこと(他団体との連携など)	・たまねぎ生産者組合との連携