

## 第2章 これまでの取組と評価

### I 県の取組と評価

第3期計画においては、関係各課の各種の施策により、県民一人ひとりが食育の「6つの力」を身につけられるよう食育を推進してきました。

#### 〈第3期大分県食育推進計画 施策体系〉

##### (1) 情報の収集・共有・発信と普及・啓発

①情報の収集・共有・発信

②普及・啓発

③食育活動者への支援

##### (2) 健やかに食を楽しむ心豊かな人づくり・活力ある地域づくり

①食べ物を選ぶ力

②地域素材や旬の味がわかる力

③地域の食文化を活かした料理ができる力

④食べ物のいのちを感じる力

⑤元気な体がわかる力

⑥食卓でマナーを学ぶ力

〈平成28年度～令和2年度の施策ごとの主な取組と成果〉

## (1) 情報の収集・共有・発信と普及・啓発

### ①情報の収集・共有・発信

#### ●イベント等での情報発信

▽各種まつり、フェスタといったイベント等で各種媒体により食育に関する情報を発信するとともに、県民の「食」に関する意識や食育に対する意見の収集に努め、施策に反映させました。

▽健全な食生活の実践や食品の安全性に関する情報の発信や、地域で行われている様々な食育の取組事例をまとめた冊子「大分県食育ノススメ」の発行など積極的に紹介しました。

### ②普及・啓発

#### ●第13回食育推進全国大会 in おおいたの開催（平成30年度）

▽「若者や親子世代に対して食育の大切さを伝える」、「健康寿命日本一の契機とする」、「地域の食文化を守り継承する」という3つの目標を掲げ、来場者に少しでも食の大切さを訴求することとしました。

また、「みんなでかたろう 食育のすすめ～うまい！楽しい！元気な大分～」を大会テーマに設定し、一方的に“聴く”のではなく、一緒に食について学ぶ参加型・体験型行事を関係団体と連携して実施しました。

#### ●広報などを通じた啓発活動

▽「食育月間」等において市町村や関係団体と連携した広報などを通じた啓発活動を行うことで、食育の普及と定着を図ることができました。

### ③食育活動者への支援

#### ●食育に携わる人材の掘り起こしと食育活動者のスキルアップ

▽食育活動者を食育講演会や親子料理教室などに派遣する「おおいた食育人材バンク」派遣事業や食育活動者を対象にした研修会を実施することにより、食育活動者のスキルアップを図ることができました。

## (2) 健やかに食を楽しむ心豊かな人づくり・活力ある地域づくり

### ① 食べ物を選ぶ力

- 生活習慣病※予防のための地域におけるライフステージに応じた講習会等の実施  
▽世代のニーズに合わせた講習会等を実施することで、より実践的な食生活改善の推進につながりました。
- 栄養教諭や学校栄養職員等と学級担任等との連携による食に関する指導の実践  
▽各教科等や給食の時間において、学校給食を生きた教材として活用し指導をしたことで児童生徒の自己管理能力の育成につながりました。



栄養教諭による食に関する指導の推進

- 市町村が行う高齢者の通いの場等への栄養士を含む専門職派遣の実施  
▽高齢者が集う場に専門職を派遣したことで、高齢者が自分自身の健康に関する知識を習得するとともに、その知識を地域に広げていく活動の促進につながりました。
- 食の問題への正しい知識と理解ができるようになるための取組  
▽事業者や消費者に対し食物アレルギーや食品表示等食の問題に関する講習会や意見交換会等を実施したことにより、正しい知識の習得や相互理解の促進につながりました。
- 未来を担う子どもたちに向けた食の安全・安心に関する正しい理解、知識、技術の習得を図るための学習会の実施  
▽小学校、保育所等への食の安全こども教室の実施により、手洗いの重要性などの知識の習得につながりました。
- 小中学生などを対象とした養殖・加工場の現場見学や意見交換会等の実施

▽ブリやヒラメの養殖場に小学生を招き、職場体験や目の前の魚を試食する機会を設けたことにより、県産魚のおいしさや流通などの理解促進につながりました。

## ②地域素材や旬の味がわかる力

### ●子どもに向けた食育のための教室

▽料理教室等を通じて楽しく学ぶことで、望ましい食生活の普及と「食育の力」を養うことができました。

▽県内各地で児童生徒に対して、水産教室や料理教室等を実施しました。また、幼稚園での干物七輪焼き体験を行うことで、魚食普及や水産業の理解促進を図りました。

### ●学校給食における児童生徒への食育

▽「学校給食1日まるごと大分県」（11月中）や「食育の日」等（毎月19日前後）に県産農林水産物を活用した学校給食を提供したことで、児童生徒が地域の食材や旬の食材について理解を深める機会となりました。

▽7月に県産農林水産物を活用した「学校給食夏野菜カレーの日」を設けたことにより、多くの小中学校で県内産のトマトやなす、ピーマン等を使ったカレーが提供され、児童生徒の食育につながりました。

### ●県産農林水産物の地産地消PR

▽イオン九州大九州マルシェ（福岡）や卸売市場（京都）で、育ドル娘（別府大学短期大学食物栄養科）と連携して県産農林水産物をPRすることで、幅広い層に周知することができました。

▽健康的でバランスの良いごはんを中心とした日本型食生活<sup>\*</sup>と地産地消の推進を目的とし、保育所や幼稚園でのおにぎり教室などのPR活動を実施した結果、県産米の消費拡大の促進を図ることができました。

▽「大分しいたけシンボルマーク」等を活用したしいたけのPR強化や、学校給食関係者と連携した乾しいたけ商品の開発等により、地産地消の推進を図ることができました。

▽県産養殖マグロの未利用部位を用いた商品開発を行い、新たな商品の地産地消の取組を推進しました。

▽大手コンビニとの協働により県内の高校生・大学生を対象とした「次世代応援地産地消商品開発コンテスト」を開催したことで、若い世代に県



産農林水産物への関心や活用を意識づけることができました。

▽直売所の魅力や機能の向上を図るため、店舗レイアウト変更や地産地消・旬の産品をPRする資材作成を支援することにより、集客アップと直売所の活性化に取り組みました。

▽農林水産祭や地産地消フェア、直売所スタンプラリー等を開催することで県産農林水産物のPRや販売促進を行いました。

▽県産農林水産物を活用している飲食店「とよの食彩愛用店※」で「おおいたご馳走スタンプラリー」を開催することで、「とよの食彩愛用店※」の知名度アップを図りました。



農林水産祭（別府公園）



おおいたご馳走スタンプラリー

### ③地域の食文化を活かした料理ができる力

#### ●調理の力を身につけるための料理教室の実施

▽対象者の年代やニーズに合わせて工夫した料理教室を行うことで、実践力を身につけることができました。

#### ●大分の特産物、しいたけを使った料理の普及

▽料理教室や料理コンクールの開催により、大分の特産物であるしいたけを使った料理の普及を図ることができました。

#### ●栄養教諭や学校栄養職員等との連携による食に関する指導の実践

▽各教科等において郷土料理や地域の食材を使用した調理実習を実施したことで、児童生徒が地域に伝わる料理に対する興味関心を高めることができました。

#### ●伝承料理の調査研究や料理教室の実施

▽平成28年に竹田市が調査研究を実施。平成30年の食育推進全国大会では、各市町村の郷土料理を展示し、県内外から参加した来場者を楽しませました。

大分県しいたけ料理コンクール（令和2年度受賞作品）

椎茸味噌焼おにぎり

出品者コメント

豆味噌（赤みそ）を卵黄で練り、乾しいたけと鶏ミンチを加えた“素朴でありながら味わい深い味噌ダレ”がポイントです。  
つい、「もう1個食べたい!」と思ってしまう「しんけん美味しい焼きおにぎり」です。

材料（4人分）

- 【しいたけのうま煮】  
乾しいたけ・・・ 8枚  
しいたけの戻し汁・・・ 2カップ  
三温糖・・・ 大さじ2  
賽いりしょうゆ・・・ 大さじ1強  
【味噌ダレ】  
(A)豆味噌（赤みそ）・・・ 大さじ1強(25g)  
(A)卵黄・・・ 卵黄1/4個  
(A)三温糖・・・ 大さじ2  
(A)酒・・・ 小さじ2  
(A)みりん・・・ 小さじ1  
しいたけのうま煮・・・ 4枚分  
鶏ひき肉・・・ 40g  
白ねぎ・・・ 1/4本(15g)  
ごま油・・・ 大さじ1  
【ご飯】  
米・・・ 1合  
押し麦・・・ 大さじ3(30g)  
しいたけの戻し汁・・・ 270ml  
いりごま・・・ 大さじ2  
ごま油・・・ 大さじ2  
大葉・・・ 4枚



調理方法

- (1) しいたけのうま煮を作る。乾しいたけを戻し、軸は取っておく。
- (2) しいたけの戻し汁を濾し、(1)のしいたけと鍋に入れて火にかける。沸騰したらアクを取って煮る。
- (3) 砂糖を加えて、5分程度更に煮る。醤油を入れて煮汁がなくなるまで煮て火を止める。
- (4) 味噌ダレを作る。(3)で作ったうま煮の4枚と白ねぎをみじん切りにする。(しいたけは粗く切る)
- (5) フライパンに油をひき、白ねぎを炒める。香りがたったら、ひき肉を加えてほくしながら炒める。ひき肉の色が変わったら、刻んだうま煮を加える。
- (6) 鍋に(A)を入れて、全体をよく混ぜ合わせしておく。
- (7) 鍋に火をかけ、木ベラで混ぜながら煮詰める。(焦げないように、火加減と鍋底に注意する)
- (8) ころみがしっかりついたら火を止め、(5)を加えて全体を混ぜる。
- (9) 焼きおにぎりを作る。うま煮で使ったしいたけのもとし汁を使用して、麦ご飯を炊飯しておく。
- (10) 炊きあがったら10分蒸らし、全体を混ぜる。
- (11) おにぎりを4つ握り、両面にいりごまをつける。
- (12) フライパンにごま油をひいて表面をこんがり焼く。
- (13) 焼きおにぎりの上に、(8)の味噌ダレをぬり、しいたけのうま煮を乗せる。
- (14) 大葉をひいたお皿に盛り付けたら完成。

令和2年度

最優秀賞

しいたけの肉詰めあんかけ

出品者コメント

しいたけの肉詰めをあっさり食べやすいように大根を加えてあんかけにしました。食感を出すために肉詰めにレンコンを加えています。

材料（4人分）

- 大きめしいたけ・・・ 8個  
大根・・・ 1/4本  
豚ミンチ・・・ 400g  
刻みネギ・・・ 少量  
レンコン・・・ 50g  
玉葱・・・ 1/2個  
卵・・・ 1個  
おろし生姜・・・ 少々  
おろしにんにく・・・ 少々  
酒・・・ 少々  
片栗粉・・・ 少々  
塩・胡椒・・・ 少々  
醤油・・・ 小さじ1  
～あんかけ～  
顆粒だし・・・ 大さじ1  
醤油・・・ 大さじ3  
みりん・・・ 大さじ2  
砂糖・・・ 大さじ2  
水・・・ 150cc  
片栗粉・・・ 少々



調理方法

- (1) 椎茸の軸を切って片栗粉をまぶしておく。
- (2) レンコンをみじん切りに、大根はすりおろしておく。玉葱をみじん切りにする。ボウルに豚ミンチ・レンコン・酒・おろしにんにく・醤油・おろし生姜・塩・胡椒・卵を入れて混ぜ合わせる。
- (3) (2)を椎茸に詰める。
- (4) 肉詰めした椎茸を15分間蒸し器で蒸す。
- (5) 鍋にあんかけの調味料を入れ火にかける。最後に水溶き片栗粉でとろみを付ける。
- (6) お皿に蒸した椎茸の肉詰めをのせ、上にあんかけをかけ、大根おろし・刻みネギをのせる。

令和2年度

優秀賞

- 食生活改善推進協議会との連携による郷土料理教室の実施  
▽大学生に対して大分県の郷土料理教室を実施することで、地域に伝わる郷土料理の調理方法を伝承することができました。
- 国東半島宇佐地域世界農業遺産※認定地域の食文化の伝承  
▽食育活動者への世界農業遺産に関する研修会や創作郷土料理の開発により、食文化の伝承を通じて世界農業遺産のPRができました。
- 次代に残したい大分の郷土料理レシピのホームページへの掲載  
▽県ホームページに郷土料理レシピを公開することで、地域での食育に活用され、食文化継承につながりました。
- 創作郷土料理の開発・発信 ▽大分県の創作郷土料理を開発し、動画サイトへのレシピ掲載やオンラインでの料理教室を実施により、幅広い世代へ情報発信することができました。

オンライン郷土料理講座

## 自宅で新しい大分を食べよう オンライン郷土料理講座 第4回

大分の食材の魅力と各地で伝えられてきた郷土料理をもとに、誰もが手軽にオシャレに作れて、しかも美味しい創作郷土料理ができました。創作した各地のシェフがオンラインで指南します。



がめ煮風あんかけ焼きそば

コロナ禍を避けた新しい生活様式が求められています。自宅で料理する機会の増えた今こそ、豊かな食材を活かしたふるさとの料理を作ってみませんか？大分の誇る食材をセットにしてご自宅にお届けします。料理の手ほどきは自分で評判のシェフがオンラインで行います。大分から離れて暮らすあなたにも手軽に作れます。ZOOM 未経験の方には事前にテストします。

**第4回**  
**日田・玖珠の料理**  
(日田市・玖珠町・九重町)

日時：10月11日(日)  
10:30~13:30

講師：佐々木 美徳  
(有限会社 資産 代表取締役)

メニュー  
がめ煮風あんかけ焼きそば  
たらおさ  
柚子蜜へこやき



#### ④食べ物のいのちを感じる力

- 牛とのふれあい、牛乳を調理して食べる活動の実施  
▽学校関係者や生産者等と連携し、幼稚園・小学校等での酪農体験教育や、一般消費者を対象とした酪農イベントを開催することで県産牛乳への理解の醸成を図ることができました。

▽大学生に対して酪農体験を実施することで、酪農業や乳製品の生産流通などの理解を深めてもらうことができました。

●大分の特産物、しいたけ栽培について学ぶ機会の提供

▽幼稚園・小学校等でのしいたけの駒打ちや収穫体験教室を開催することで、栽培方法などの理解の醸成を図ることができました。



しいたけの駒打ち教室



しいたけの収穫体験教室

●土づくりを基本とした有機農業<sup>\*</sup>や化学合成農薬・化学肥料を低減する環境保全型農業<sup>\*</sup>の推進

▽国際水準の農業生産工程管理（GAP<sup>\*</sup>）の認証取得を支援し、本県のJGAP<sup>\*</sup>認証農家数は青果物分野で全国第2位となりました。

▽県独自制度として、安心いちばんおおいた産農産物認証制度<sup>\*</sup>や、大分県版GAP認証制度<sup>\*</sup>を創設し、GAP<sup>\*</sup>に取り組む生産者の裾野を拡大しました。

▽農薬指導士<sup>\*</sup>の育成や資質向上のため、独自の取組として3年ごとの更新制を導入しました。

▽有機農業者のグループ化や、大手量販店等の大口需要にも対応した販売のネットワーク化により、県産有機農産物の購入機会を拡大しました。

▽オーガニックフェスタ<sup>\*</sup>の開催支援、シェフや野菜ソムリエ<sup>\*</sup>等と連携した情報発信や試食、料理体験等のイベントを通じ、県産有機農産物に対する消費者の理解醸成や消費拡大を図ることができました。

▽天敵昆虫の導入など、総合的病害虫・雑草管理（IPM）<sup>\*</sup>技術の普及を推進できました。

●養殖漁場の環境負荷軽減

▽環境モニタリング調査を実施し、環境負荷軽減のための基礎データ収集を行いました。

●「ごみ」や「エネルギー」の問題を意識した身近なエコライフ<sup>\*</sup>の実践や地球温暖化防止などの環境意識の醸成



▽食材の使い切りやエネルギー効率の高い調理方法等のエコレシピの提案、飲食店の協力による外食時の食べ残しを減らす食品ロス\*削減の啓発を行うことにより、環境保全に繋がる食品廃棄物の削減意識の醸成が図ることができました。

## ⑤元気な体がわかる力

### ●バランスのよい食生活の普及と実践の定着化

▽調理実習等の健康教室を通じて、幅広い世代に適切な食生活の普及ができました。家庭でも取り組める内容を紹介することで、実践につながりました。

### ●市町村が行う健診業務や介護予防事業等による高齢者に必要な情報の提供

▽県民へ広く周知でき、対象者に合わせた健康情報等を提供するよい機会となりました。

### ●乳幼児期から高齢期にいたるまで、よくかんで食べるための歯と口の健康づくり

▽食育推進全国大会や毎年11月の大分いい歯の推進月間でも咀嚼チェックガム等を用い、幅広い年齢に対し、よく噛んで食べること重要性の普及啓発を行いました。

### ●学生食育推進サポーター（FES）による食育活動の実施

▽別府市内の大学に通う学生を対象に学生食育推進サポーター（FES）養成講座を開催し、食育活動に取り組む学生を育成し、学生食育推進サポーターによる一人暮らし食生活サポートセミナーやお弁当の日の実施などの食育活動を行いました。

### ●健康に配慮した食事を提供する飲食店等の拡大と充実

▽適切な健康情報を提供し、健康に配慮した食事を提供する飲食店等の店舗数を拡大できました。

## ⑥食卓でマナーを学ぶ力

### ●学校給食や各種料理教室等を通じた食事マナーや礼儀作法を身につけられる機会の提供と家庭での食育に結びつくための取組

▽給食の時間を中心に学級担任や栄養教諭等が食事のマナーについて指導を行いました。

▽食育人材バンク登録人材が食卓のマナーを取り入れた講話・実習を行うことで、食卓でマナーを学ぶ力を育むことができました。

## 第3期大分県食育推進計画 数値目標及び実績一覧

評価方法 100%以上：A（達成）、90%以上100%未満：B（概ね達成）、80%以上90%未満：C（達成不十分）

施策	数値目標	単位	策定時				
			H27	H28	H29		
1 情報の収集・普及・啓発	(1) 情報の収集・共有・発信	1 消費者を対象とした講習会の開催	回	2	2	2	
	(2) 普及・啓発	2 食品・生活衛生課が実施する食育キャンペーン等の普及啓発回数	回	1	2	2	
	(3) 食育活動者への支援	3 おおいた食育人材バンクの登録者数	個人・団体	78 (H26)	86	90	
2 健やかに食を楽しむ心豊かな人づくり・活力ある地域づくり	(1) 食べ物を選ぶ力	4 消費者を対象とした講習会の開催	回	2	2	2	
	(2) 地域素材や旬の味の味が分かる力	5 学校給食での地場産物の活用	%	76.6 (H26)	74.6	75.6	
		6 地産地消キャンペーン参加団体・店舗数	団体・店	459 (H26)	484	463	
	(3) 地域の食文化を生かした料理ができる力	7 学校給食において、月に1回「食育の日」等を決めて、地場産物や郷土料理を活用し、食育に取り組む学校の割合	%	75.7 (H26)	75.6	86.8	
		8 食育人材バンク講師派遣での調理指導回数	回	56 (H26)	57	58	
	(4) 食べ物のいのちを感じる力	9 安心いちばんおおいた産農産物認証制度及びGAP認証農家数	戸	193 (H26)	379	537	
	(5) 元気な体がわかる力	10 朝食を毎日食べる割合	小学校5年生	%	89.8	89.7	90.3
			中学校2年生	%	89.4	89.2	88.9
			高校1年生	%	91.5	90.9	90.9
		13 3歳児健診における一人平均むし歯本数	本	0.88 (H26)	0.86	0.72	
	(6) 食卓でマナーを学ぶ力	14 食育活動者による啓発活動のうち食事マナーを取り入れた割合	%	96.6 (H26)	85.7	87.1	

第2章 これまでの取組と評価  
1 県の取組と評価

分)、80%未満：D(著しく不十分)

実績値			評価値	評価値 算出法	達成率	評価	目標値	達成状況の補足説明、 達成できない理由など	所管課
H30	R1	R2							
2	3	0	1.8	平均値	90%	B	2	新型コロナウイルス拡大の影響により令和2年度の講習会を中止	食品・生活衛生課
2	2	1	1.8	平均値	90%	B	2	新型コロナウイルス拡大の影響により令和2年度の食育月間の普及啓発を中止	食品・生活衛生課
104	104	106 (策定時)	106	最終 年度値	112%	A	95	食育推進全国大会により食育人材のネットワークが広がった。	食品・生活衛生課
2	3	0	1.8	平均値	90%	B	2	新型コロナウイルス拡大の影響により令和2年度の講習会を中止	食品・生活衛生課
75.6	75.6	76.0	76.0	最終 年度値	95%	B	79.6	積極的な活用に取り組んでいるが、天候や価格の影響を受けやすいことや、量の確保が困難な場合があるため。	体育保健課
493	503	511 (策定時)	511	最終 年度値	100%	A	510		地域農業振興課
86.7	84.2	85.8	85.8	最終 年度値	105%	A	81.7	地域食材や自分の住む地域へ理解を深める機会として捉え、取り組む学校が増加。	体育保健課
61	61	22 (策定時)	59.3	平均値	99%	B	60	新型コロナウイルス拡大の影響により令和2年度の調理指導回数は大幅に減少	食品・生活衛生課
629	604	623	623	最終 年度値	82%	C	760	県独自認証(安心いちばんおおいた産農産物認証制度及び大分県版GAP認証制度)がR2年度末に終了し、より高度な認証制度(JGAP、GLOBALG.A.P、ASIAGAP)に絞った推進へ方向転換したため。	地域農業振興課
89.4	89.8	90	90.0	最終 年度値	97%	B	93.0	横ばい傾向の要因として、生活習慣や家庭環境の変化による影響が考えられる。	体育保健課
88.2	88.2	88.3	88.3	最終 年度値	95%	B	92.5		
90.6	89.6	91.4	91.4	最終 年度値	97%	B	94.0		高校教育課
0.66	0.60	-	0.60	最終前 年度値	133%	A	0.80		健康づくり支援課
86.4	93.0	-	93.0	最終前 年度値	93%	B	100		食品・生活衛生課

## 2 市町村の取組

各市町村食育関連事業の実施状況をみると、市町村においては家庭、保育所・こども園・幼稚園、学校、地域での食生活改善のための事業や生産者と消費者の交流、食文化の継承など地域に根ざした取組が盛んに行われており、その取組は第1期計画策定以降、広がりを見せています。

### 〈主な内容〉

#### ・家庭における食育の推進

両親学級(ママパパクラス)、乳幼児検診・相談、離乳食講習会、親子料理教室、こども料理教室、ひとりぐらし前自炊教室、男性料理教室、食育教室、栄養教室、各種料理レシピ発信・配布、各種PR活動(食育計画・食育の日・地産地消の日)、食育だより発行、野菜摂取拡大事業

#### ・保育所・こども園・幼稚園・学校における食育の推進

クッキング保育、栄養教諭による食育授業やPTA講演会、早ね・早起き・朝ごはん運動の推進、給食を通じた食育活動(四季折々の行事食給食、給食での地場産物使用、生産者との給食交流会、給食試食会、給食だより・食育だよりを活用した家庭への情報提供等)お弁当の日、食事マナー講習、農業体験学習、食育の日の取組、児童クラブにおける朝食摂取率向上の取組み

#### ・地域における食生活改善のための取組推進

食生活改善推進員研修会・活動支援、栄養改善料理教室、健康教室、介護予防普及啓発、児童館食育教室、減塩調理実習、減塩みそ汁試飲、減塩・ヘルシーメニュー提供店認定および普及事業、野菜摂取拡大事業、ロングテーブル(共食の推進)、こども食堂運営



ロングテーブル in 玖珠(玖珠町)



男性料理教室(中津市)

- ・生産者と消費者の交流促進、環境と調和のとれた農林水産業の活性化  
児童生徒農業体験活動、野菜づくり講演会、安全・安心農業推進事業（土づくりや有機農業についての普及啓発等）、体験農園、学校給食地産地消推進、ふるさと給食の日、生産者との給食交流会、学校給食フェスタ（給食センターの見学等）、米粉料理教室、魚の料理教室、エコ料理教室、3きり運動



3きり運動（使いきり・食べきり・水きり）（大分市）

- ・食文化の継承のための活動への支援等  
郷土料理教室、世界農業遺産関連の食文化の継承、地域行事を通じた世代間交流による食文化の継承、水産業の学習や養殖魚への給餌体験、地域食材の学習・調理実習等
- ・食育推進運動の展開  
食育キャンペーン事業、ホームページ・市報・広報による情報発信、食育かるた普及事業、生涯健康「元気な食卓」推進事業（野菜たっぷりレシピの普及啓発・調理実習等）、地球温暖化防止キャンペーン、学校給食ポスター展
- ・食品の安全性、栄養その他食生活に関する調査、研究、情報の提供  
市民食品衛生講座、給食関係者向け食中毒予防講習会、保育所・こども園等での食育と食中毒講話、食品表示講習会、朝ごはんアンケート、食生活アンケート、野菜たっぷり減塩メニュー試作・研究