

# 農林水産部環境農業推進課における主な食育の取組について

## I ちばの食育を進める環境づくり

### 1 官民連携による食育活動の促進

#### (1) ちば食育ボランティア

「食育」を学校や地域、家庭などで推進するため、農業体験の受け入れや調理実習、「食」や農林水産業に関する知識等の講演など、幅広い分野の食育の取組をサポートするボランティアの募集と登録を行う。

令和7年6月末現在のちば食育ボランティアは、3,664名（団体構成員含む）

#### ○研修会の開催

ボランティア活動はコロナによる影響から徐々に回復しているが、個々のボランティアのつながりが希薄になっており、情報交換の場が求められている。そこで、今年度のちば食育ボランティア研修会は、今後のボランティア活動が十分に行えるよう、日頃の活動についての意見交換や発表の場をつくる。

#### (2) ちば食育サポート企業

社会貢献活動として自ら食育活動に取り組む企業を「ちば食育サポート企業」として登録する。対象の取組は

- ①企業・団体内で従業員等向けの食育活動として自ら推進する取組
- ②県民に対し、社会貢献活動として独自に実践する取組となっており、非営利であることを要件としている。

令和7年度6月末現在の第11期ちば食育サポート企業は51団体。

#### ③食育プログラムについて

「ちば食育サポート企業」が実施する食育プログラムをとりまとめ、県内市町村や教育委員会、関係団体に配付している。

#### 【学校参加型食育体験プログラム】

- ・対象は保育園児・幼稚園児版と小学生から大学生の2種類
- ・小学生～高校生版は、7社（12プログラム）、保育園児・幼稚園児版は、5社（7プログラム）により構成されており、様々な視点から食育を推進

#### 【いきいきシニア食育プログラム（高齢者向け）】

- ・対象はシニア層及びシニア層の生活支援者
- ・生活習慣病予防等を目的に7社（10プログラム）で行われている

#### ④ちば食育サポート企業との連携

ちば食育サポート企業であり、県と協定を締結している大塚製薬と連携し、朝食喫食啓発ポスターを6月の食育月間に県内の専門学校、大学等に配布した。

令和7年度 学校参加型食育プログラム（学校（小・中・高・大）） 【出前授業】			
プログラム名		対象年齢・学年等	
おなか元気教室		小学生・中学生・高校生・大学生・保護者	
実施企業			
千葉県ヤクルト販売株式会社			
内容			
「消化吸収の仕組み」「健康の大切さ」「腸内細菌と腸とのかかわり」などについて、生活リズムと関連付けながら学ぶ参加型授業です。「おなかの仕組み」や「排便」は子どもから大人までの共通のテーマです。対象年齢にあわせてプログラムをご用意しています。 詳細はお問合せください。 お申し込みは開催予定日の2か月前までお願いいたします。			
活動地域	県内全域（厚労省指定）	実施時間	約45分～1時間（定員あり）
費用	無料	費用	無料
電話	043-311-9980（9:00～17:00、土日祝・年末年始を除く）	メール	あり
ウェブサイト	あり	Facebook	あり
担当者	企画・広報課	担当者	佐野
参考URL	千葉県ヤクルトHP	QRコード	
備 考 随時更新（月～金）、オンライン授業可			



### (3) 食育月間（6月、11月）における啓発

国が定める6月と、県内の旬の食材が最も豊富に出回る11月を「ちばを食べよう！ちばの食育月間」として、県内各地で行われる食に関する様々な取組をとりまとめ、報道発表やホームページでの情報提供等を行い食育月間の周知を図る。

### (4) ちば食育推進大会の開催

今年度は、子育て世代をターゲットとし、より県民に食育について関心を持ってもらうことを目的にちばの食育を支えるボランティア、企業及び行政機関等が連携を図り、食育に係る各種イベントの開催やブース設置により、食育の推進を図る。

## 2 各種啓発資料の配布

### (1) 「グー・パー食生活ガイドブック」改訂版（概要版）の作成・配布

鮮度が高く栄養たっぷりでおいしい千葉県産の農畜産物や水産物を、上手に食事に取り入れたバランスのよい「ちば型食生活」を推進するための啓発。各基準の改正や新制度を反映させ改定する。

### (2) その他啓発資料の配布

鮮度が高く栄養たっぷりでおいしい千葉県産の農畜産物や水産物を、上手に食事に取り入れたバランスのよい「ちば型食生活」を推進するための啓発資料を、食育月間等で活用する。なお既存の資料等は「ちばの食育」ホームページにも掲載している。

### 【参考】「グー・パー食生活」啓発イベントの実施

令和6年度に県内小学校又は幼稚園で、「グー・パー食生活」ダンス動画を活用し、子供たちにより「グー・パー食生活」を身近に感じてもらうため、ダンスイベントを開催した。



## 3 市町村食育推進計画の策定促進

市町村が早期に食育推進計画を策定し、効果的・継続的な食育施策の推進が図られるよう、改定等の市町村に対して策定支援を行う。

### (1) 県内の市町村食育推進計画の策定状況

54市町村のうち52市町村、策定率は96.3%（令和7年3月末時点）

### (2) 策定促進に向けた取組

市町村の計画策定の進捗状況を確認し、予定年度に策定できるよう、地域食育推進会議を活用し、健康福祉センター・農業事務所等と連携し、計画策定に必要な情報の提供などの支援を行う。

### (3) 市町村推進計画推進に向けた取組

市町村食育推進計画を推進するため、食文化の継承や農林漁業体験機会の提供、など、食や農林漁業への理解を深めるために、地域で取り組む食育活動を支援。(消費・安全交付金のうち地域での食育推進事業(国庫))

実施年度	事業主体	主な事業内容
令和 7年度	千葉市	「食育のつどい」の開催、「食育情報誌」の作成・配布、「食の実践教室」の開催等
	木更津市	地元伝統料理太巻き寿司講習会の開催、農作業体験の実施
	浦安市	健康推進員の食育研修会の開催

## Ⅱ 生産から消費者までのつながりを意識した食育の推進

### 1 地産地消食育推進事業

栄養教諭を目指す学生等を対象に、県内の生産・加工現場の見学や生産者等との意見交換の場を設け、食育とともに県産農林水産物への理解醸成を図る。

内 容：農林漁業体験、地元食材を使った調理実習、生産者との交流等

地区数：1地区



### 【参考】部内各課の取組

- ・県産農林水産物販売促進（販売輸出戦略課）

県産農林水産物の販売促進を図るため、流通業者や量販店と連携して消費者・実需者に向けた千葉県フェアを開催。

- ・県産農林水産物直売所等の利用促進（農地農村振興課）

県産農林水産物直売所、収穫施設等の認知度向上と利用促進を目的とし、複数施設への来店を要件としたプレゼント企画を実施。

- ・「ちばエコ農産物」のPRイベントの開催

環境にやさしい農業生産を支える「ちばエコ農業」により生産された「ちばエコ農産物」の認知度向上のため、直売所等の「ちばエコ農産物販売協力店」と連携し、消費者に向けたPRイベントを開催。



チーパくん

令和 7 年 5 月 3 0 日  
農林水産部環境農業推進課  
0 4 3 - 2 2 3 - 3 0 8 1

## 令和 7 年度 ちばを食べよう！ちばの食育月間について

毎年6月は「食育月間」です。県では、「ちばの恵みで まんてん笑顔」をキャッチフレーズに、新鮮でおいしい県産の食材を上手に取り入れたバランスの良い食生活で、健康で笑顔あふれる暮らしにつながるよう、県内各地で、県や市町村、ちば食育サポート企業\*等が食に関する様々な取組を展開します。

※社会貢献活動の一環として食育活動を実践する企業、または、公的機関等が実践する食育活動に支援・協力する企業を登録する千葉県の制度

### 1 実施期間

令和 7 年 6 月 1 日（日）から 3 0 日（月）まで

### 2 主な取組（天候やその他の事情により、内容が変更・中止となる場合があります）

#### （1）健全な食生活の実践に向けた取組

#### ア 産学官が連携した食環境づくり「千葉市食育おむすびプロジェクト」による商品化 おむすびの販売

期 間：6月11日(水)から7月10日(木)まで

場 所：千葉県、東京都、神奈川県、山梨県のイオン、イオンスタイル

問合せ先：千葉市保健福祉局健康福祉部健康推進課（TEL：043-245-5794）

内 容：産学官（イオンリテール株式会社、千葉県立保健医療大学、千葉市）が連携し、市の食の課題解決（朝食欠食者の減少、共食の機会の増加、野菜摂取量の増加）のために、「千葉市食育おむすびプロジェクト」として栄養学科学生が考案したおむすびを商品化し販売、イベント等で啓発活動を実施します。



元気豚ケチャップライス  
（共食）

イワシきんぴらおむすび  
（朝食、野菜）

ノリノリのり佃煮  
（朝食、共食）

## イ 野菜たっぷり減塩レシピの紹介

期 間：①6月～7月 ②5月～通年

場 所：①とみらいテラス（富里市立図書館）  
②末廣農場（富里市観光・交流拠点施設）

問合せ先：富里市健康福祉部健康推進課（TEL：0476-93-4121）


内 容：「とみさと元気なまち宣言」の取組として、地区保健推進員\*がおすすめしている地元の野菜をたっぷり使用した減塩レシピを図書館では関連図書とともに、末廣農場では旬の野菜とともに紹介します。

※各地区の区・自治会長の推薦を受けて市長が委嘱し、地域の健康づくりを推進するお手伝いをする市民の方々。

ピーマンと塩昆布の炒め物～ピーマンは炒めすぎないように～

材料	分量（4人分）	作り方
ピーマン	8個	① ピーマンはヘタと種を取り、1cm幅に切る。
塩昆布（減塩タイプ）	20g	② 中火で熱したフライパンにこま油をひき、①を入れて炒め、しんなりしてきたら塩昆布、いりこまを入れてさっと炒める。
白いりこま	大さじ1	
ごま油	大さじ1	

57Kcal/塩分0.7g



塩昆布は減塩タイプを使いましょう。減塩タイプを使うことで0.3gの減塩になります。

富里市地区保健推進員協議会

地区保健推進員おすすめレシピ



店内でのレシピ紹介の様子

## ウ 若者への朝食喫食の啓発

期 間：6月中

場 所：県内大学、専門学校等（173校）

問合せ先：大塚製薬株式会社（TEL：03-3292-0011）

内 容：大塚製薬と千葉県では、朝食を毎日とる人の割合が最も低い世代への働きかけとして、県内の大学や専門学校等に対し、ポスターを配布し、朝食喫食の啓発を行います。

CHIBA × Chusaku 大塚製薬

### 今日、朝ごはん食べましたか？

朝ごはんは一日の基本。  
五大栄養素を  
バランス良く  
取ることが大切です。

朝ごはん、何を食するといいの？  
手軽に摂れるものをうまく組み合わせよう！

無塩なら：おにぎり、みそ汁、煮たまご、卵でたまご、煮たまご、煮たまご

パン系なら：サンドイッチ、サラダ、ヨーグルト

栄養バランスの良い朝ごはん  
元気な一日のスタートを！！

千葉県は大塚製薬と連携協定を締結し、皆様の健康維持・増進に取り組んでいます。

朝食喫食啓発ポスター

## (2)「食」への関心や理解を深める取組

### ア 「ちばの恵みで まんてん笑顔」食育パネル展示&野菜たっぷりメニューの提供

期 間：パネル展示 6月2日（月）から6月30日（月）の平日9時～17時  
 特別メニューの提供は、各日50食限定  
 レストラン黎明 6月25日（水）から27日（金）12時～14時  
 中チカ食堂 6月18日（水）から20日（金）12時～（お弁当での提供）  
 場 所：千葉県庁 本庁舎20階レストラン黎明、中庁舎地下1階中チカ食堂  
 問合せ先：パネル展示 千葉県農林水産部環境農業推進課（TEL：043-223-3081）  
 メニュー提供 千葉県庁生活協同組合（TEL：043-223-4670）  
 内 容：県産農林水産物を取り入れ、バランスのよい食生活の実践に向け、「グー・パー食生活」、「ふやそう野菜・へらそう塩」などのパネル展示をレストラン黎明で行います。また、千葉県庁生活協同組合では、県健康福祉部健康づくり支援課の助言のもと野菜摂取量の目標とされる350g（大人1日当たり）のおよそ半分の野菜を1食で摂れるメニューを提供します。さらに、銚子水産流通業組合連合会の協力のもと、銚子産の魚を使用したメニューも登場します。



ちばの旬カレンダー



グー・パー食生活ガイドブック概要版



昨年度のメニュー  
 県産野菜と地魚の黒アヒージョ

### イ 量販店と連携した野菜摂取の啓発

期 間：6月中  
 設置店舗：県内量販店  
 （イオン、イトーヨーカドー、フーズマーケットセクション）※50音順  
 問合せ先：味の素株式会社（TEL：080-1244-4682）  
 内 容：ちばコラボレーションシップパートナーとして登録している味の素株式会社が、県産の旬の野菜とコラボしたフェアを実施し、チラシや店頭で野菜摂取の啓発を行います。イオン4店舗では、黒アヒージョの試食も行います。



店頭POP

### (3) 子どもたちの健やかな育ちを支える取組

#### ア ワクワク！富里すいか学校給食 Day！

期 日：6月10日(火)

場 所：富里市内各小中学校及び幼稚園

問合せ先：富里市教育委員会教育部学校教育課（TEL：0476-93-7659）

内 容：市内小中学校の児童・生徒を対象に地元産のすいかを給食で提供し、給食の放送で「富里すいか」を紹介します。また、富里市立七栄小学校では、すいかの栽培を行っており、地元特産物への理解を深めています。



給食の様子

#### イ 落花生栽培体験・観察運動

期 間：通年

場 所：神崎町内各小学校及び保育所

問合せ先：神崎町まちづくり課（TEL：0478-72-2114）

内 容：千葉県特産の落花生を種播きから収穫までの栽培体験をします。



栽培体験の様子

神崎町のほか、印旛地域や海匝地域をはじめ県内各地の小中学校、保育所などで実施しています。詳細は、千葉県農林水産部環境農業推進課（TEL：043-223-3081）までお問合せください。

### 3 その他

本県は、醤油やみりんの生産量が全国1位であるほか、味噌や日本酒など様々な発酵食品がつくられています。そんな千葉県の発酵の取組をご紹介します。



チーパくん

- ・ 8月27日（水）から8月30日（土）に大阪・関西万博に「発酵」をテーマに出展します。

＜詳細はこちら＞ <https://www.pref.chiba.lg.jp/seisaku/press/2025/chiba-hakkou-release.html>

- ・ 県民の日中央行事「ちばみんフェス 2025in 香取」（6月15日開催）を、発酵文化が根付く香取市において実施します。発酵食ランチやフルーツビネガー作りのワークショップのほか、発酵マルシェや発酵グルメコーナーなど、来て、見て、触れて楽しめる「発酵県ちば」の魅力を発信します。

＜詳細はこちら＞ <https://www.pref.chiba.lg.jp/kkbunka/kenminnohi/2025chibaminfes.html>

- ・ 県内の発酵食品・調味料等を使用した学校給食を紹介します。

＜詳細はこちら＞ <https://www.pref.chiba.lg.jp/kyouiku/anzen/oripararesipi/haltukoukyuushoku.html>

### 4 問合せ先及び取組一覧について

- (1) 個別の取材にあたっては、各項目に記載している問合せ先に御連絡をお願いします。
- (2) 食育月間中、県内各地で様々な取組が展開されます。取組一覧については次の千葉県ホームページに掲載します。

<https://www.pref.chiba.lg.jp/annou/press/2025/r07-6gekkkan.html>

県では、バランスのよい食生活を実践するための「グー・パー食生活※」を紹介する動画を配信しています。

<https://www.pref.chiba.lg.jp/annou/shokuiku/goopah/goopahdouga.html>



※1食分のおかずの量を、肉や魚などの主菜はグーの大きさと厚さ2cm、野菜などの副菜は片手を広げたパーに山盛りが目安です。

