

令和7年度 食育・地産地消事業実績

農政課①

事業名等	実施期日	実施場所	参加対象者	参加者数	実 施 内 容	備考
紫波の食ナビによる食と農の情報提供	随時		一般市民	—	紫波の食ナビによる食育パートナーの活動の様子や小中学生の食農体験、今日の給食、おすすめレシピ、紫波町農畜産物の旬情報等の食農情報を発信する。	紫波の食ナビHP閲覧数 71,365件 紫波の食ナビインスタグラム 閲覧数106,560件 フォロワー672人 (昨年度末から+100人) 紫波の食ナビ クックパッド (R7.11.4開設) 閲覧数115,135件
食育パートナーの登録及び活動支援	随時		食育パートナー	—	食育パートナーを発掘、育成し、食育パートナーの活動促進を図り、支援する。	個人: 10人(昨年度末から+1人) 団体: 8団体
食育の日・食育月間を活用した普及啓発	随時		一般市民	—	食育ビクトグラムを活用した、わかりやすい食育情報を発信する。	
食農体験プログラム施策化事業 (町内保育園等の農業体験)	①8月26日 ②9月4日 ③9月8日 ④9月9日 ⑤9月17日 ⑤10月3日 ⑦11月4～6日	①水分地区 ②～④長岡地区 ⑤赤沢地区 ⑥長岡地区 ⑦赤石地区	①赤石うさぎ保育園 ②虹の保育園、 赤石うさぎ保育園 ③赤石幼稚園赤石保育園 ④オガール保育園 ⑤オガール保育園 ⑥佐比内保育所 ⑦星山絵本の森保育園	①15人 ②35人 ③49人 ④29人 ⑤29人 ⑥ 5人 ⑦46人	①玉ねぎ収穫体験 ②～④⑥枝豆収穫体験 ⑤パプリカ収穫体験 ⑦りんご収穫体験 町内6つの保育園等を対象に農業体験をマッチング。 新たに農業体験をを発掘することができた。	①農事組合法人水分農産 ②～④⑥農事組合法人ゆいっこの里大草 ⑤山田昭雄氏 ⑦有限会社高橋農産
つくろう 伝えよう 紫波のごつつおう	① 6月17日 ② 7月15日 ③ 9月17日 ④10月15日 ⑤ 1月20日 ⑥ 2月17日	JAいわて中央 紫波支所 パープルパレス 調理室	一般町民	①15人 ②17人 ③11人 ④13人 ⑤11人 ⑥16人	新たな食の匠の後継者を発掘・育成するとともに今後の継続的他事業化に向けた検討を行うため、「紫波食の匠の会四つ葉のクローバー」として活動する食の匠5名による調理講座を実施。	実施メニュー ①さなぶり料理 ②もどき料理 ③秋の味覚を使った料理 ④もち料理 ⑤昔ながらのおやつとひつつみ ⑥南部小麦料理
わんぱくまつり	6月17日	日詰小学校	日詰小学校3年生	45人	紫波町の農業について写真を使用し学習。学校給食に使われている紫波町産の食材から食材の旬について学習した。また、学校給食センター教諭が児童とみそ汁を考案、9月9日の学校給食にて、町産食材を活用した「わんぱくみそ汁」を提供した。	
地域食育活動のマッチング支援	2回	町内	町内企業 紫波総合高等学校 町内こども食堂等	—	農事組合法人水分農産と地域で活動することも食堂等を繋ぎ、規格外野菜の提供を支援。株式会社いわちくと岩手県立紫波総合高等学校を繋ぎ、産学連携での食育の取り組みを支援した。	

農政課②

事業名等	実施期日	実施場所	参加対象者	参加者数	実 施 内 容	備 考
紫波町産業まつり	10月19日 10月20日	サンビレッジ紫波	一般市民	—	野菜ソムリエとして町内外で活動されている方々、町内の花き農家さんとコラボし、お野菜クイズ、フラワーアレンジメント体験などのイベントや食育・地産地消に関するアンケートを実施。食や農について学び、親しむことができる機会となった。	アンケート回収:200件 お野菜クイズ 紫波の花を使ったフラワーアレンジメント体験 食育・・・地産地消事業展示
豚肉給食出前授業	11月12日	紫波東小学校	紫波東小学校3年生	27人	岩手中央農協養豚専門部会及びJAいわて中央、全農、いわちくと共に地域の子どもたちに食の大切さや養豚に励む生産者の想いを知ってもらおうと出前授業を実施。授業後、養豚専門部会から提供いただいた岩手しわ豚2頭を使用した給食を生産者と囲み、地元食材を使用した給食を味わいました。	提供メニュー:しわ豚と大根のべつこう煮
第三次紫波町食育・地産地消推進計画策定に係る調査・ワークショップ	通年	町内	一般市民	26人	アンケート調査の精査、計画の進捗状況の把握、分析、市民活動の状況把握をし、第三次計画策定のため、意見聴取を行った。	

健康福祉課

事業名等	実施期日	実施場所	参加対象者	参加者数	実 施 内 容	備考
幼児の健診診査	12回	はつらつホール	乳幼児の保護者	418人	栄養相談および栄養指導	
乳幼児相談	30回	はつらつホール	乳幼児の保護者	428人	栄養相談および栄養指導	
パパママ教室	5回	はつらつホール	妊婦とその夫	60人(31組)	妊娠中の食事と栄養についての講話 栄養相談及び栄養指導	
もぐもぐ離乳食教室	12回	はつらつホール	7～8カ月児を持つ保護者	36人	離乳食の進め方についての講話 だし汁と味噌汁の試飲 栄養相談及び栄養指導	
幼児教室	1回	はつらつホール	幼児教室に通う親子	1組(2人)	親子でおやつ作り	
食育事業への協力	10回	地区公民館 情報交流館	町民	79人	公民館主催健康講座 子育て支援講座 等	
食生活改善推進員協議会の食育事業支援	通年	地区公民館	町民	574人	食生活改善推進員協議会主催の食育事業への支援(野菜摂取量測定、減塩・適塩普及活動、高齢者の低栄養予防、災害時の食事等)	従事者:59人
町広報誌による情報提供	9回		町民	—	健康食のレシピや食に関する情報発信	

環境課

事業名等	実施期日	実施場所	参加対象者	参加者数	実 施 内 容	備考
ごみ減量・分別説明会の開催	5月29日 10月2日 12月7日 1月25日 2月15日	紫波第一中学校 野沢公民館(赤石) 高木公民館(赤石) 大日堂公民館(赤石)	生徒 一般町民	生徒 283人 一般町民 67人 計 350人	・ごみ減量・分別説明会を実施し、「食品廃棄物の削減」について普及啓発を行った。(計5回) ・産業まつりの会場で「しわエコまつり」を開催し、ごみ減量、分別の普及啓発を行った。 ・広報誌「しわねっと」7月号にて「ごみ分別・減量説明会」を掲載し、周知を図った。	
「食品ロス削減」の普及啓発	12月1日～ 1月31日	役場庁舎内	一般町民	—	・「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンにより、役場庁舎内に「食品ロス削減」のポスターを掲示し普及啓発を行った。	
「エコ・ショップしわ」認定店による「ごみ減量」の取り組み	随時	町内	エコ・ショップしわ認定店(34店舗)	—	・ごみの減量及びリサイクルなど環境に優しい店作りを行っている小売店・飲食店を「エコ・ショップしわ」として認定。ごみ減量化、リサイクルの推進等に取り組んでいる。	

商工観光課

事業名等	実施期日	実施場所	参加対象者	参加者数	実 施 内 容	備考
ツーリズム・民泊体験受け入れ	開催なし				令和8年度に日野市の小学生家庭を対象とした親子農泊事業を実施するべく、企画検討を行った。	
うちエコごはん講座	①10/29 ②11/20	町内	一般	①7名 ②7名	地元の旬の食材を無駄なく使い、光熱費を押さえた調理方法を学ぶ講座を開催した。(紫波みらい研究所実施)	

学校給食センター①

事業名等	実施期日	実施場所	参加対象者	参加者数	実 施 内 容	備考
「学校給食一口メモ」などによる情報発信	17回	各小・中学校	児童・生徒・保護者	—	食の楽しみ、関心の醸成を図るため、献立表の「学校給食一口メモ」や「センターだより」等により食に関する情報発信を行った。	学校給食一口メモ:12回 給食センターだより:5回
栄養教諭による食の指導	72回	各小・中学校	児童・生徒	—	児童生徒の食に関する知識、意識を養うため、各学校との連携のもと、栄養教諭による食に関する指導、教育を行った。	小学校:63回 中学校:9回
「学習ふりかえり給食」「読書給食」の実施	40回	各小・中学校	児童・生徒	—	学習と食体験の相乗効果による理解向上を図るため、授業や本に登場した食物や料理を献立に採用する給食を実施した。	学習ふりかえり給食:36回 読書給食:4回
「よくかむ給食」「減塩・適塩の日給食」の実施	20回	各小・中学校	児童・生徒	—	噛むことや減塩適塩の大切さを啓発するため、毎月19日の食育の日に「よくかむ給食」、28日の減塩適塩の日に「減塩・適塩の日給食」としてテーマに沿った献立を提供した。	よくかむ給食:10回 減塩・適塩の日給食:10回

学校給食センター②

事業名等	実施期日	実施場所	参加対象者	参加者数	実 施 内 容	備 考
「紫あ波せお29推進月間」の開催	10月29日～ 11月29日	各小・中学校	児童・生徒	—	10月29日(とり肉の日)から11月29日(いい肉の日)を「紫あ波せお29推進月間」とし、地産地消を意識しながら地場産の鶏・豚・牛肉を味わう機会を提供した。	鶏肉の塩麴焼き しわ豚と大根のべっこう煮 もちもち牛のビーフカレー
地場産加工品推進献立の提供	5回	各小・中学校	児童・生徒	—	日常的に地場の食品に親しむ機会を提供するため、地場産食材を材料にした加工品を献立に使用した。	紫あ波せカレーコロッケ:3回 紫あ波せポテトコロッケ:2回
郷土食伝統食献立の提供	22回	各小・中学校	児童・生徒	—	「学校給食一口メモ」等の情報と関連づけて、地域の食文化に関心を寄せる契機とするため、郷土料理や季節の行事食等を献立に取り入れた。	郷土食、伝統食:10回 行事食:12回
「希望献立」「作成献立」の実施	9回	各小・中学校	児童・生徒	—	食指導の理解や食への関心を深める機会とするため、児童生徒が食指導での学習や日々の給食喫食経験を生かして作成した献立を提供した。	
食材生産者との交流	11月12日	紫波東小学校	児童・生徒・食材生産者	紫波東小学校 3年生 27人 生産者等 5人	岩手中央農協養豚専門部会、株式会社いわちく及び町が連携し、生産者との交流を通して地元食材を知ってもらう「出前授業」を行い、その際、当該部会から寄贈された豚肉を使用した献立を提供した。	
地場産食材の利用推進	随時	—	学校給食組合等	—	学校給食組合との随時協議等により連携し、食材の安定確保や利用可能な食材の掘り起こし等を図るほか、情報交換など地場産食材利用の維持、拡大に努めた。	

学校教育課

事業名等	実施期日	実施場所	参加対象者	参加者数	実 施 内 容	備 考
「弁当の日」推進事業	随時(学校において計画実施)	小・中学校及び校外	全小中学校(8校)の児童生徒	延べ 5,965人	家庭において、児童・生徒が家族と一緒に弁当を作ることにし、食への関心や興味、知識を高めた。学校だより等で周知し、メニューの検討や食材の購入、調理、盛り付け、弁当箱洗いなどを家庭で選択して実践した。親子協力や段階別の弁当づくりを通して、食への関心と感謝の気持ちを育成した。実施後は学級で感想を共有し、栄養バランスや簡単なレシピの紹介、家庭科での弁当作りとも関連付けながら継続的に指導した。	中学校2校で未実施
農作業等体験活動	随時(学校において計画実施)	小・中学校及び校外	全小中学校(8校)の児童生徒	延べ 1,427人	各学校において、地域の協力を得ながら農作業体験を実施し、自然の恩恵や食文化への理解を深めた。サツマイモやジャガイモ、ミニトマト、枝豆、オクラ、キャベツ、リンゴ、水稻などの栽培や収穫を体験した。定植・種まきから草取り、水やり、観察、収穫まで継続して関わることで、作物の成長や季節との関係を学んだ。さらに、梅漬けや稲作体験など地域の食文化にも触れ、食への関心や感謝の気持ちを育む取組となった。	小学校1校 中学校2校で未実施
調理体験活動	随時(学校において計画実施)	小・中学校及び校外	全小中学校(8校)の児童生徒	延べ 1,630人	各学校において、食材の特性を生かしたり、地域や季節、食事を提供する相手を想定して献立を考えたりしながら、実際に自分たちで調理する取組を行った。味噌汁やご飯、野菜炒め、ひつみほのほか、白玉団子などの菓子づくりなど多様な調理体験を実施した。収穫物を活用した料理や郷土料理、梅漬け、防災食づくりにも取り組んだ。家庭科担当や担任に加え、地域人材講師、防災士、自然の家職員、地元事業者等の協力を得て、実践的な学びを深めた。	

生涯学習課①

事業名等	実施期日	実施場所	参加対象者	参加者数	実 施 内 容	備考
橋本善太顕彰事業「わんぱくまつり」	6月17日	日詰小学校	小学3年生	52人	橋本善太の功績を講話で学び、農政課から町の農産物について学ぶ。その後、給食メニューを考える。	
みそ作り教室	11月8日	中央公民館	地区住民	15人	食の匠に教わりながら、手作りみそに挑戦する。	
子ども酒かすお菓子作り教室	7月26日	紫波町情報交流館 キッチンスタジオ	小学生	10人	ファーブルトン。お菓子を作りながら、自由研究にもなる。	
ヘルシー料理教室	6月28日	紫波町情報交流館 キッチンスタジオ	地区住民	6人	酒粕料理教室 キーマカレー、ツナから手作りサラダ、パウンドケーキ	
親子伝統食作り教室	1月24日	中央公民館	小学生親子	15人	食の匠に教わりながら、伝統食(きりせんしょ)を作って味わう。	
酒かす料理教室	2月14日	日詰公民館	地区住民	6人	旬の食材を使用し、季節毎の料理とマナーを学ぶ	
男の料理教室	8回	古館公民館	地区住民	80人	季節の食材を利用して調理実習しながら交流を図る	
美味しい手料理教室	5回	古館公民館	地区住民	88人	季節の料理、郷土料理作りをしながら交流を図る	
小正月を楽しむ会	1月	古館公民館	地区住民	56人	小正月行事を通じて、世代間交流を図る	
にこにこひろば	1回	水分公民館	未就学児親子	10人	食育鍋を使った炊飯実習など	
紫水会	4回	水分公民館	地区住民	27人	季節の食事・伝統食などの調理実習	
冬休みみそ作り教室	1回	水分公民館	小学生親子	10人	小学生親子が食の匠からみそ作りを学ぶ	
ひなまんじゅう作り	1回	水分公民館	小学生親子	11人	食の匠から季節の伝統食を学ぶ	
にこにこひろば	1回	志和公民館	幼児、保護者、地区住民	34人	味噌作り	

生涯学習課②

事業名等	実施期日	実施場所	参加対象者	参加者数	実 施 内 容	備考
みずき団子作り	1月	志和公民館	幼児、保護者、地区住民	85人	みずき団子づくり、雪田植えて高齢者と交流	
知っ得！！ベジ食べる	1回	志和公民館	地区住民	15人	野菜ソムリエさんから旬の野菜を使った料理を学ぶ	
志和地区食生活改善推進協議会	6回	志和公民館	地区住民	52人	地元食材を使った料理の講習や情報交換の場	
男の料理教室	2回	志和公民館	地区住民	12人	季節の食材を利用して調理実習しながら交流を図る	
お役立ち料理教室	2回	志和公民館	地区住民	14人	地場産品を使った料理やおやつ作りを学ぶ	
酒かす料理教室	6月14日	赤石公民館	地域住民	20人	紫波町産の酒かすを使った料理教室	
あかいしキッズ	7月28日 8月4日 8月19日 12月25日 12月26日	赤石公民館	小・中・学生、高校生	84人	おにぎり、郷土食作りなど	
夏休み子どもぶら座	①8月4日 ②8月5日	彦部公民館	親子	①25人 ②26人	①季節の野菜を使ったスムージーづくり ②レンジで簡単デコレーションケーキ作り	
楽しい園芸	9月3日	彦部公民館	成人	12人	農薬の正しい使用方法と土づくりについて学習し地産地消栽培につなげる	
地区老スポーツ教室	3回	彦部公民館	高齢者	90人	仲間と交流しながら会食する機会を作るため、地産地消を心掛けた食事の提供	
いこいのぶら座	2回	彦部公民館	高齢者	50人	手間をかけずに簡単にできるお料理の紹介と会食	
親子ひな祭り会	2月28日	彦部公民館	親子	13人	講師の更生保護女性の会の皆さんに地元で伝わる雛まんじゅう作りを教わり、まんじゅうに合わせて抹茶をいただいた	
彦部の歴史を深める会	9回	彦部公民館	成人	270人	地場産品を使った家庭料理の紹介	
食育・農業体験「ピカリン農園」	5月～10月	佐比内公民館	幼児、小学生親子 地区住民	4人	さつま芋苗の植え付け、さつま芋収穫体験	

生涯学習課③

事業名等	実施期日	実施場所	参加対象者	参加者数	実 施 内 容	備考
酒粕料理教室	7月	佐比内公民館	地区住民	10人	整腸作用・血圧上昇を抑える効果のある酒粕を使った料理作り	
郷土料理講座	11月	佐比内公民館	地区住民	13人	地域の食材・寄席豆腐を使用した豆腐プリン作り	
小学生ステップアップ教室	8月6日～7日 1月8日～9日	赤沢公民館	赤沢地区小学生	延べ 118人	小学生夏休み冬休みステップアップ教室に於いて、赤沢地区食生活改善推進委員協議会等の協力により、地元食材による昼食作り	
中学生社会参加活動 (世代間交流事業)	8月15日	旧赤沢児童館	赤沢地区中学生、フェ ステバル参加者	推定 150人	社会参加活動「赤沢サマーフェステバル」に於いて、中学生屋台での販売	
郷土食講座	1月9日	赤沢公民館	地区住民	10人	地区食生活改善推進員協議会主催 地区の産物を使った郷土食作りの支援	
赤沢秋のタベ	12月2日	赤沢公民館	地区住民	43人	特産である赤沢のワインのすばらしさを知り、県産食材と共に地元住民が楽しむ機会を開催	
世代間交流 「みずき団子作り」	1月	長岡公民館	児童館、小中学生、 地区住民	98人	地域に残る小正月行事の伝承と意義を学習 地元婦人会によるおこわ・きりせんしょ作り	
女性の料理教室	11月	長岡公民館	地区住民	12人	レストランシェフから学ぶ女性の料理(地元食材)	
男の料理教室 「まかせて厨房」	3回	長岡公民館	地区住民	27人	新鮮な食材を使って、料理の基本から学び、男の料理を楽しむ	
ひなまつり	2月	長岡公民館	地区住民	34人	雛人形の由来・食の巧による雛まんじゅうづくり指導とお話	

こども課

事業名等	実施期日	実施場所	参加対象者	参加者数	実 施 内 容	備考
児童施設での農業体験・調理体験	随時	各児童施設	児童	5,025人	各児童施設において、農作物の栽培や収穫など一連の農業体験や自分たちの育てたものを調理して食べる体験をした。 農業体験・・・トマト、きゅうり、ピーマン、にんじん、オクラ、なす、さつまいも、じゃがいも、とうもろこし、枝豆、かぼちゃ、大根、いちご、スイカなど 調理体験・・・カレー、トマトソース、ミートソース、フライドポテト、いももち、ピザ、きゅうりの塩もみ、ピーマン炒め、野菜スティック、みそ汁、おでんなど	農業体験 延べ 2,027人 調理体験 延べ 2,998人
食に関する情報の発信	随時	各児童施設	保護者	-	子どもの活動や給食の提供、おたよりの配布、保育参観時の給食試食会などを通して、保護者に食についての情報を発信した。 また、子育て応援センターでは食育講座を開催し離乳食の試食やパンフレットを配布した。	