



食の安全と食育に関する情報提供

いただきます  
元気ながさき おいしか県

# びわ太郎 食育通信



新年のご挨拶



新年明けましておめでとうございます。

皆様には、お健やかに新春をお迎えのことと存じます。

昨年は、「食育の官民連携プロジェクト事業」を中心に、「長崎県食育推進ネットワーク」においても、多様な関係者の皆様と連携・協働しながら、食育の推進に取り組んでまいりました。

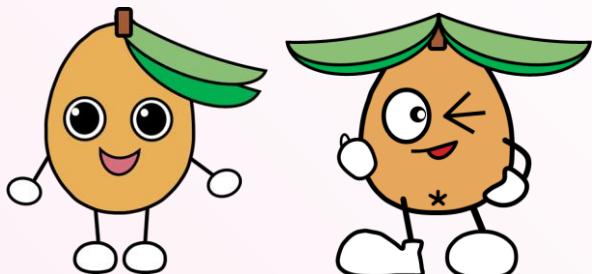
また、昨年12月に開催いたしました「長崎県食育フェスタ」では、皆様の多大なるご支援とご協力を賜り、多くの県民の皆様にご参加いただき、盛況のうちに終了することができました。この場をお借りして、心より感謝申し上げます。

さて、県では「第5次長崎県食育推進計画」を現在策定中で、本年4月からの実施を予定しております。この計画では、国の食育推進基本計画を踏まえ、「生涯を通じた心身の健康を支える食育」「持続可能な食を支える食育」「長崎県の特色ある食文化の継承」の3つの方向性に沿った施策を展開し、県民や関係者の皆様とともに食育の推進に取り組んでまいりたいと考えております。

結びに、本年も変わらぬご支援とご指導を賜りますようお願い申し上げますとともに、皆様のますますのご健勝とご多幸を心よりお祈り申し上げます。

長崎県県民生活環境部

食品安全・消費生活課長 岩永俊一



12 食育を  
推進しよう



令和7年度「食育フェスタ」開催しました  
たくさんのご来場ありがとうございました



長崎駅コンコースの様子



開会式の様子



健康チェックイベント  
明治安田生命保険相互会社



第6回長崎県食品ロス削減  
ポスターコンテスト  
資源循環推進課



食育アプリ  
「もぐもぐタウン」の紹介  
大塚製薬株式会社



角煮を挟んで食す体験  
角煮家こじま



「共家事・共育て」  
男女参画・女性活躍推進室



大学生食育向上委員会  
食品安全・消費生活課



ぬり絵コーナー  
食品安全・消費生活課



骨の健康度測定  
雪印メグミルク株式会社



健康革命キャンペーン他  
国保・健康増進課



## 令和7年度「食育推進活動表彰」受賞者の紹介



令和7年12月21日(日)、令和7年度「食育推進活動表彰受賞者」の表彰式を行いました。地域の中で食育を広めるために、すばらしい活動を続けられている皆さまを称える表彰です。受賞者の喜びに満ちた笑顔で賞状を手にしている様子が印象的でした。



### 有限会社シュシュ 所在地:大村市

農産物直売所や観光農園の事業は、25年間にわたり継続されています。現在、手作り体験教室では7種類のメニューを提供し、累計参加者は10万人に達しました。参加者は親子で協力して料理を作り、食の大切さや楽しさを共有し、家族の絆を深める貴重な時間となり、地域の旬の食材を活かした郷土料理づくりを通じて、地元の食文化を広められています。こうした取り組みにより、食の恵みへの感謝の心を育み、食育の推進にも大きく貢献されています。

### 有限会社 シキシマ 所在地:南島原市

日本発祥の食品である蒲鉾をもっと知ってもらうため、工場見学や体験を通じて「作る楽しさ」と「できたての味わい」を提供し、8年間継続されています。地元では、小中学生を中心に、地産地消や食育の普及に取り組み、地域の水産業の活性化や観光客には、子どもから大人まで幅広い世代に向けて島原半島の食の魅力を発信し、地域の食育の拠点として活動されています。

### 社会福祉法人 長崎恵愛福祉会 ほほえみ保育園 所在地:長崎市

幼児期は人生の土台となる大切な時期であり、この時期に「食べるものの基礎」を育むことが重要だと考え、日々の生活の中で食育を通じて「生きる力」を身につけ、健康な体と心を育てることを目的として10年間継続され、食育活動を実践されています。子どもの思いや興味に寄り添いながら、保育園と子ども、さらに地域を巻き込み、生活の中で共に学び合い、食育に関するさまざまなプロジェクトでつながり、子どもたちが自ら考え、体験し、成長できる場を広げられています。

### さざなみ保育園 所在地:佐々町

朝食摂取等の取り組みとして保護者に朝食についてのアンケートやその結果をもとに保護者面談を行っています。農業体験・地産地消の取組として、佐々町の北村製茶へ毎年出向き、工場見学し、収穫したお茶の葉は園児が家庭に持ち帰り、保育園では翌日の昼食に、お茶の葉と魚のかき揚げを提供されています。こうした取り組みを通じて、食育を推進されています。

### 歯なまる元気グループ 所在地:諫早市

地域の人たちと協力し、保育園や幼稚園を訪問して「むし歯工プロンシアター」を行ったり、歯みがきカレンダーを配布したりしています。子どもの年齢に合わせ音楽に合わせて歯みがきをする取り組みや、小学校での歯みがき指導も実施しています。こうした活動を通じて、子どもたちに楽しくむし歯予防の考え方を広め、食育を推進されています。



## 令和7年度「食育啓発作品コンクール」の表彰

令和7年12月21日(日)、令和7年度「食育啓発作品コンクール」の優秀賞及び佳作の表彰を行いました。食育への関心を高めることを目的に、共食や朝ごはんの大切さなど、食育ピクトグラムをテーマに募集した絵画や標語の優秀作品を表彰です。  
受賞者の喜びに満ちた笑顔で賞状を手にしている様子が印象的でした。



**絵画** 優秀賞！おめでとうございます！



タイトル:幸せを和食で  
大村市立大村中学校 2年生  
横田 侑奈 さん

**標語** 優秀賞！おめでとうございます！

いただきます！

「こ食」なくそう

家庭から

長崎県立長崎東中学校 1年生  
川崎 凜春 さん



**表彰式の様子**



# 長崎県食品の安全・安心シンポジウム

賞味期限、正しく知っていますか？  
-ガイドライン見直しから考える食品の安全-

2026年

2月17日

火

入場無料 (先着100名様)

14:00～16:00 (13:30より開場)

●会場 長崎歴史文化博物館ホール(長崎市立山1丁目1番1号)

※駐車場に限りがありますので、公共交通機関をご利用ください。

基調講演 「食品期限表示の設定のためのガイドライン見直しについて」

いぎみ

しづのぶ

講師：五十君 静信氏

東京農業大学

教授・食品安全研究センター センター長



五十君教授は、国立感染症研究所食品衛生部にて室長を務めた後、国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部で室長・部長を歴任。食品衛生分野における長年の研究と行政実務の経験を活かし、2018年より東京農業大学教授に就任されています。

また、2024年には「賞味期限表示の設定ガイドライン見直し検討会」の座長を務め、食品表示制度の改善に向けた議論をリードされました。食品安全・衛生管理の専門家として、学術界と実務の両面で活躍されています。

パネルディスカッション「賞味期限についてみんなで考えよう」

パネリスト(予定)：五十君教授、事業者又は消費者 2名

ファシリテーター：長崎大学 副学長 井上 徹志氏



【応募方法】二次元コード・FAX・メールのいずれかよりご応募ください。

- 右のQRコードから入力フォームにアクセスしお申込みください。
- FAX/095-828-1014 ● E-mail/s16070@pref.nagasaki.lg.jp



## 【問合せ先】

〒850-8570 長崎市尾上町3-1 長崎県 食品安全・消費生活課  
電話：095-895-2366 Eメール：s16070@pref.nagasaki.lg.jp

主催：長崎県

後援：生活協同組合 ララコープ。

# 長崎県キッズ食品安全教室の開催

6 手を洗おう



12 食育を  
推進しよう



食品安全に関するクイズや質疑応答等を通じて、小学生が食品の安全性に興味を持ち、理解を深めることを目的とした「食品安全教室」を開催しました。

○開催日:令和 7 年 12 月 12 日

○開催場所:佐世保市立吉井南小学校 参加者:39 名

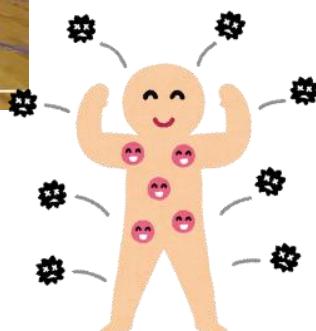
○内容:食品の安全に関するクイズとレクチャー(講師:県食品安全・消費生活課)



○開催日:令和 7 年 12 月 29 日

○開催場所:島原市立第二小学校 参加者:91 名

○内容:食品の安全に関するクイズとレクチャー(講師:県食品安全・消費生活課)



# 長崎県食育推進ネットワーク会員の活動報告



# 社会福祉法人うみのほし会 うみのほし保育園 ～だし汁について知ろう！～ 令和7年11月18日(火)

令和7年11月18日(火) 参加者: 19名

11月24日は“いい日本食”にちなんだ「和食の日」です。

この日に向けて、子どもたちと一緒に“だし”について学ぶ活動を行いました。

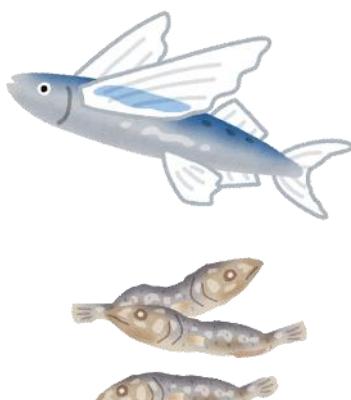
昆布・かつお節・煮干し・しいたけなど、だしを取るためのさまざまな食材を見たり触ったりして、実際に飛魚(あご)も紹介しました。実物を前にすると、「お魚だ！」「とびうおってこんな形なんだね」と、興味津々の子どもたち。

また、煮干し・かつお節・昆布の試食や、だしのみ／水+味噌／だし+味噌 の3つを飲み比べ、五感を使って味の違いを感じました。

試食では「魚のにおいがする～」「かたい！」「おいしい！」など、たくさんの発見の声が聞かれました。飲み比べでは、だしと味噌が合わさった味に「これだ！」「おいしい～！」と嬉しそうな表情を見せてくれました。

翌日には、「おうちはあごだしだったよ！」と教えてくれる子もあり、家庭での会話にもつながったことが伝わってきました。

粉末だしが中心になりつつある今、素材そのものを見たり味わったりする経験は、とても貴重だと感じます。これからも和食のおいしさや食文化に親しめる機会を大切にしていきたいと思います。



# おいしいたべきり みんながえがお

た ぶん ちゅうもん わ のこ た へ しょくひん  
食べられる分だけ注文・みんなで分けて・残さず食べて、減らしていこう！食品ロス



8 食べ残しを  
なくそう



## 「おいしい食べきり」 ぜんこくきょうどう 全国共同キャンペーン

12月から1月は外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンの実施期間です



キャンペーンサイト公開中

消費者庁 食べきりキャンペーン



すみっコぐらし™  
©2025 San-X Co., Ltd. All Rights Reserved.

# ながさき

# けんみん 健味弁当 フェア

ながさき健味弁当を  
食べて、味の素（株）  
の商品をゲット！

## 第1弾

### 減塩おじょううずセット

2026年

販売  
期間

1月15<sup>木</sup>日から28<sup>水</sup>日まで

ベジコねえさん



それぞれ10名に  
プレゼント！

## 第2弾

### 野菜びよりセット

2026年

販売  
期間

2月5<sup>木</sup>日から18<sup>水</sup>日まで



お弁当に貼ってある  
応募シール（図はイメージ）  
が目印です。

#### ながさき健味弁当 の例

\*お弁当の内容や盛り付け方、価格は店舗ごとに異なります。

##### ●イオン・マックスバリュ

（一部の店舗を除く）

健康革命！

豚生姜焼き弁当



雲仙しまばら鶏の唐揚弁当  
(カレーマヨ付き)



##### ●まるたか生鮮市場・フレッシュハウス

（計4種類を販売）

鶏のごま味噌焼き弁当



挽肉のキャベツ包みと  
長崎揚げ弁当



ながさき健味ん（けんみん）弁当は、長崎県民の食生活の課題解決をめざして考案された①～⑥の  
「ながさき健味んメニュー」の基準を満たすお弁当のことです。

①主食・主菜・副菜がそろっている

④食塩相当量は3.0g未満

②エネルギーは500～700kcal

⑤揚げ物・炒め物などの油料理が重ならないようにする

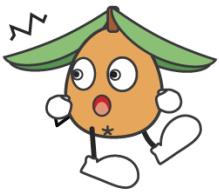
③野菜類は100g以上

⑥牛乳・乳製品及び果物を適宜加える

（きのこ・海藻類を含みいも類は除く）

## 『まちがいさがし』

間違いは、7箇所！ 間違いを見つけて観察力や集中力を使って脳を活性化させましょう。



**88号の答え** ①音符 ②ミカンの大きさ ③画鉢の色 ④飾りの色  
⑤犬の口の大きさ ⑥チューリップの数 ⑦カーテンのしわ

※89号の答えは、ホームページに掲載中！

[https://www.pref.nagasaki.jp/shokuhin/shokuiku/information/list.php?ct\\_id=9](https://www.pref.nagasaki.jp/shokuhin/shokuiku/information/list.php?ct_id=9)





## 長崎県食育推進ネットワーク会員募集中

### 長崎県内の企業・団体等の皆さんへ

県では「長崎食育推進ネットワーク」を立ち上げ、多様な関係者と連携・協働することで、食育の推進体制を強化し、食育活動をさらなる県民運動として展開してまいります。

ネットワークの詳しい内容や入会方法については、  
ホームページをご覧ください。

長崎県食育推進ネットワーク会員一覧は、こちら→

会員数 55 (1月15日時点)



12 食育を  
推進しよう



### インスタグラム・X 配信中



食品の安全・安心対策及び食育推進関係の情報を食育キャラクターの「びわ太郎・こびわ」と共に発信します。  
「フォロー」よろしくお願いします。

⇒<https://www.instagram.com/shokuhinanzensyouhi/>

Instagram



12 食育を  
推進しよう



### 毎月発行「びわ太郎食育通信」について

「びわ太郎食育通信」のお知らせメールアドレスをご登録お願いします。

URL <https://forms.office.com/r/w1rcRbcQZY>



### 長崎県食品安全・消費生活課

《送り先》〒850-8570 長崎市尾上町 3-1

《電話》095-895-2366

《メールアドレス》[s160701@pref.nagasaki.lg.jp](mailto:s160701@pref.nagasaki.lg.jp)

