

第4章 食育の推進【第4次焼津市食育推進計画】

第1節 基本理念

基本理念

食育で はぐくむ 健康と豊かな人生

～ 食で活き活き 焼津の海と大地の恵み ～

生涯にわたって健康的な生活を送る上では、栄養バランスの整った規則正しい食習慣を身につけることが必要不可欠です。特にライフスタイルの多様化が進む現代においては、その人の生活習慣や価値観が形成される幼少期から理想的な食生活を実践していくことがますます重要となっています。

また、家族や親しい人と食事をともにすることは、円滑なコミュニケーションを築くとともに、日常生活における幸せの源にもなります。

さらに、地元でとれる食材を地域で味わうとともに、地域に根差した食文化にふれることは、食への感謝の心と地域への愛着を育てるにつながります。

このように、食は健全な心と体をつくる礎であり、食育を推進することは感性豊かな人間性の形成に寄与するものです。

全ての市民が健康的な食生活を実践する力を身につけることで、心身ともに健やかな生活を送ることができるよう、本計画においては「食育で はぐくむ 健康と豊かな人生」を基本理念とし、食育の推進を図っていきます。

第2節 基本方針

基本理念の実現を目指して、食育推進計画においては以下の2つの基本方針を掲げ、施策の展開を図ります。

基本方針1 食育による生活習慣病の予防と改善

本市においては、高血圧や糖尿病等の生活習慣病有病者の割合が高くなっていることから、食育推進の観点からも、その予防と改善に取り組むことが必要となっています。生活習慣病の予防と改善には、食生活の改善が必要不可欠であり、個人や家庭において栄養バランスに配慮した規則正しい食生活を送れるよう働きかけや支援を推進していくことが重要です。

生活習慣病の症状は、主に40歳代以降に顕在化するのですが、こうした症状は文字どおり、それまでの生活習慣・食習慣がもたらすものです。発症予防により早期から取り組むため、県の「第4次静岡県食育推進計画」が掲げるスローガンである「0歳から始まるふじのくにの食育」に沿って、子どもの頃からの正しい食生活の定着に向けた啓発を推進していきます。特に、20～30歳代をはじめとした青年期においては、食に対する意識が低く食生活が乱れがちであることや、過度なやせ志向等の食に関する課題が多くあることから、重点的に食生活の改善を図ります。

重点目標

指標	出典	現状値 2023(令和5)年度	中間目標値 2029(令和11)年度	最終目標値 2035(令和17)年度
食育に関心を持っている人(20歳以上)の割合	①	66.1%	80.0%	90.0%

出典：①健康・食育に関するアンケート調査結果

基本方針2 地元の特産物を活用した市民活動の推進

基幹産業である水産業において、水揚げ量、金額ともに全国において上位の実績を誇る本市は、日本を代表する「水産文化都市」です。本市では多種の水産物が水揚げされ、それに伴う水産加工業は県下一の加工品生産量を誇ります。また、農業においても、トマトや梨、米などの農産物の栽培が盛んとなっています。そして、こうした特産物は、焼津市独自の食文化を形成しており、世代を超えて継承すべきものとなっています。

この大切な食文化の継承に取り組むことによって、市民の健全な心と体をはぐくみ、地域への愛着を深めていきます。また、地元の特産物を活用した取組を市民と連携・協働のもと進めることにより、地域の活力の創出を図っていきます。

加えて、食に関する大きな社会課題である食品ロスの削減に向けた取組を推進することで、食を通じた環境保全や、食の持続可能性について考える機会を創出していくきます。

重点目標

指標	出典	現状値 2023(令和5)年度	中間目標値 2029(令和11)年度	最終目標値 2035(令和17)年度
食育の推進に関わる活動等に参加している人または参加したい人(20歳以上)の割合	①	17.4%	21.0%	25.0%

出典：①健康・食育に関するアンケート調査結果

第3節 施策の体系

基本方針	基本施策	取組目標
基本方針 1 生活習慣病の予防と改善 食育による	基本施策 1 食で体をはぐくむ	<p>A 覚えよう、自分に必要な『質』と『量』</p> <p>B よく噛んで、味わって食べよう、みんなで朝ごはん</p> <p>C つくってみて、食べてみて</p>
基本方針 2 市民活動の推進 地元の特産物を活用した	基本施策 2 食で心をはぐくむ	<p>D 食卓で、つなげよう広げよう、人の和</p> <p>E 地域の食で、まちを元気に</p> <p>F 感謝して食べよう、自然の恵み</p>

第4節 施策の展開

基本方針1 食育による生活習慣病の予防と改善

基本施策1 食で体をはぐくむ

現状と課題・基本認識



- 高血圧や糖尿病、メタボリックシンドローム等の生活習慣病は、日頃の食生活や生活習慣の乱れから発症につながります。本市においては、高血圧・糖尿病の所見が多いことから、生活習慣病の発症予防において、食生活の改善によるアプローチの必要性がうかがえます。
- 20歳以上の市民を対象とした健康・食育に関するアンケート調査結果では、男性において約3～4割がBMI指数にて「肥満」に該当したことから、適正な食事量に関する周知・指導の重要性がうかがえます。
- 一方で、国・県は次世代の健康の確保を図るため、若年層の女性のやせの減少に向けた取組を重点的に推進しています。適正体重に関する理解促進や、体型と健康を維持する上で適切な食事量・栄養摂取について周知・啓発を図ることが必要です。
- 健康・食育に関するアンケート調査結果における「食育への関心度」は、『関心がある』が66.1%、『関心がない』が27.2%となっており、『関心がある』が上回っています。『関心がある』は、前回計画よりやや増加し6割以上を維持しているものの、数値目標の達成には至っていません。
- 朝食を毎日食べる割合は、全体では8割を超えていましたが、年代別でみると、20歳代・30歳代においては約6～7割にとどまっています。児童・生徒においても、小学5年生は約9割、中高生は約8割と、年齢が上がるとやや低下していることから、若い世代の朝食摂取率向上のための取組が重要であることがうかがえます。
- 事業者・団体等アンケート調査の結果から、偏食のこどもが増加していることがうかがえます。乳幼児に向けた食育に関する講座の機会を充実させるとともに、家庭における食育を実践できるよう周知・啓発していくことが重要です。
- 近年のコロナ禍によるライフスタイルの変化によって、家庭で料理をする人の増加がみられます。また、調理済みの食品・持ち帰り弁当を家庭に持ち帰って食べる「中食(なかしょく)」の普及がいっそう進んでいます。時間・コストだけでなく栄養面についても考慮し、上手く組み合わせて食生活に取り入れることが必要です。
- 料理をすることは、献立を考える、食材を選ぶ、手先を動かすことなどにより、心身に良い影響を与えます。また、食に親しみ、食に关心や興味を持ち、食材を選ぶ力や食材に感謝する気持ちをはぐくむ大切な機会ともなります。

課題解決に向けた方向性

【健康的な食事の実践】

- ✓ 主食・主菜・副菜の3つが揃った、栄養バランスに配慮した食生活についての知識を普及する。
- ✓ 日々の活動に必要な食事の質と量について、適切な知識の普及・啓発を図る。
- ✓ 肥満・やせすぎ・過度なダイエットのリスクについて周知・啓発し、適正な食事量についての理解促進を図る。
- ✓ 減塩や、野菜の增量を意識した食品選びなどの消費者行動と、食品提供事業者の取組を通じた、健康的な食を実践できる環境づくりを推進する。

【正しい食習慣の実践】

- ✓ 栄養バランスのとれた朝食を中心とした、規則正しい食習慣の定着に向けた啓発を図る。また、食習慣の乱れを個々の問題とするのではなく、家庭・学校・地域・行政が一丸となって改善に向けた取組を推進する。
- ✓ 「早寝・早起き・朝ごはん」の励行により、子どもの健康的な生活習慣の定着を推進する。
- ✓ 児童・生徒の共食機会の増加を図るため、園・学校を通じた啓発を行う。

【料理をする力の定着】

- ✓ 誰でも簡単に作れる料理や栄養バランスのとれた料理のレシピに関する情報を提供する。
- ✓ 子どもの頃から、料理・調理を体験する機会を積極的に持つことで、食への関心を高め、日常的に料理と関わる習慣が身につくようにする。
- ✓ 成人男性や親子を対象とした料理教室や講座等、誰もが料理する力を習得するきっかけづくりを充実させる。

取組目標A 「覚えよう、自分に必要な『質』と『量』」

行政が推進する取組

- 各種講座・教室・講演会等を通じて、バランスの良い食事、減塩、適切な量の食べ方等の健康的な食生活について啓発します。
- 妊婦健診や乳幼児健診等において、母親と乳幼児のそれぞれに適した、栄養バランスのとれた食生活についての知識の普及及び指導を行います。
- 保育や教育の場において、給食等を通じて、主食・主菜・副菜の栄養バランスのとれた食事をとる習慣と正しい知識が身につくよう、幼児・児童・生徒に指導します。
- 広報紙やホームページ、イベントなどを活用して、食の安全に関する情報提供を行います。
- 食の安全に関する専門分野の講師による講座等を実施し、食の安全に関する正しい知識の普及・啓発を図ります。
- 保健所と連携しながら、食中毒の防止や食品衛生に関する啓発を行います。

【主な取組】

取組名	取組内容	担当課
乳幼児健康診査	生活習慣病予防に着目した内容で、乳幼児の心と体を育てる「良い食習慣」の基礎づくりとなるよう、6～7か月児健康相談、1歳6か月児健診、3歳児健診の機会において栄養相談を実施します。	健康づくり課
離乳食講座（地域子育て支援センター）	保護者が子どもの発達に合わせた離乳食の進め方ができるよう、子育て講座の一環として、未就園児の保護者向けに離乳食講座を実施するとともに、保護者が相談できる場を提供します。	子育て支援課
食に関する指導（保育所・幼稚園）	バランスの良い食事について学ぶため、絵本や紙芝居等を用いて、園児に食品分類や栄養素に関する指導をします。また、園だより等により家庭にも啓発します。	保育・幼稚園課
食に関する授業（小中学校）	栄養バランスの良い朝食をとることにつながるよう、授業の中で望ましい具体的な食事内容について指導します。	学校教育課
食に関する健康教育	妊娠期・乳幼児期・学齢期・成人期をとおして、栄養バランスのとれた正しい食生活・食習慣についての知識の普及のため、離乳食教室や地域、保健委員、老人クラブ、他団体等からの依頼による健康講座を実施します。	健康づくり課
栄養相談	妊娠期・乳幼児期・成人期をとおして、栄養バランスのとれた正しい食生活・食習慣についての知識を普及するため、母子栄養相談、成人栄養相談を実施します。	健康づくり課

取組名	取組内容	担当課
病院レシピによる生活習慣病予防	健康づくりに関心のある市民や高齢者、志太榛原地区の医療・介護職員を対象に、生活習慣病予防対策に関する講義を開催します。	病院栄養科
健康づくり食生活セミナー	食生活から起因する疾患や生活習慣病を予防するため、適正な食生活の普及や調理実習をとおして健康の保持増進を図るセミナーを実施します。	健康づくり課
ひとり暮らし高齢者等「食」の自立支援事業	在宅のひとり暮らし高齢者等に「食」をとおして生活の改善と健康の増進を図るため、バランスのとれた食事（弁当）の支援と訪問による見守りを実施します。	地域包括ケア推進課
消費生活情報の啓発	食の安全に関する知識の普及・啓発のため、食品表示や食品安全に関する情報を提供します。	くらし安全課
食中毒予防の啓発	食中毒の予防のため、食中毒警報の発表に伴う周知・広報を行います。また、食品衛生協会の食中毒防止月間における啓発事業へ参画します（広報車による巡回等）。	健康づくり課
食育の日・食育月間における啓発	食育の普及のため、毎年6月の「食育月間」及び毎月19日の「食育の日」「共食の日」において、行事等を通じた広報啓発活動を実施します。	健康づくり課

市民（家庭）に求められる取組

- 生活習慣病の発症予防のため、塩分・糖質・脂質のとりすぎに気をつけ、野菜を多くとるようにして、栄養バランスのとれた食生活を心がけましょう。
- 健康増進につながる食に関する正しい情報を選択する力を身につけましょう。
- 自分に合った食事の量を把握し、適正な体重の維持に努めましょう。
- 食の安心・安全に関する情報への関心を高め、食材を選ぶ際は栄養成分表示を活用しましょう。
- 衛生面を意識し、食事の前には手洗いをしましょう。

地域（事業者・団体など）に求められる取組

- 市内のスーパー・飲食店は、減塩などを含め、栄養バランスに配慮した食品の販売・提供を心がけましょう。
- 栄養成分表示や食品の産地等、食に関する正しい情報を提供しましょう。
- 健康づくり食生活推進協議会は、保健委員等の関係機関と連携し、イベントへの参加や食に関する講座・教室を開催し、栄養バランスのとれた食生活について啓発を行います。

保育所・幼稚園・学校等に求められる取組

- こどもが食べる食事の味付けや量に関する理解が深まるよう、保護者に対し、保育参観等を活用して、給食を試食する機会を設けます。
- 家庭科等の授業を活用し、成長期に必要な栄養バランスのとれた食事についての学習や調理実習等を実施します。
- クッキングコンテストやメニュークールなどへの積極的な参加に努めるとともに、栄養バランスなどについての理解・関心の喚起を図ります。
- こども本人だけでなく保護者に対しても、配付物等を活用して栄養バランスの大切さや肥満・やせすぎ・過度なダイエットの防止等について啓発します。
- 給食の試食や見学の機会を通じて、栄養面と衛生面に配慮された給食について学ぶ機会の提供に努めます。
- 食物アレルギーなどの食に関する健康課題のあるこどもについて、生活管理表等を用いた情報の把握と配慮に努めます。

数値目標

指標	出典	現状値 2023(令和5)年度	中間目標値 2029(令和11)年度	最終目標値 2035(令和17)年度
栄養バランスや塩分のとり方に気を配っている人(20歳以上)の割合	①	64.0%	70.0%	76.1%
野菜をほぼ毎食食べる人の割合	①	3歳児 63.2% 小5 71.3% 中2 81.9% 高2 77.5% 20歳以上 75.6%	3歳児 78.0% 小5 78.0% 中2 83.0% 高2 78.0% 20歳以上 78.0%	3歳児 80.0% 小5 80.0% 中2 84.0% 高2 80.0% 20歳以上 80.0%
添加物など食品の安全性に気をつけている人の割合	①	45.6%	50.0%	55.0%

出典：①健康・食育に関するアンケート調査結果



【健康づくり食生活セミナー】のようす

取組目標B 「よく噛んで、味わって食べよう、みんなで朝ごはん」

行政が推進する取組

- 保育や教育の場において、「早寝・早起き・朝ごはん」を励行し、家族そろって食事をとる習慣の定着を図るなど、こどもに規則正しい生活習慣が身につくよう指導していきます。
- 各種講座・教室・講演会等を通じて、「早寝・早起き・朝ごはん」を励行するとともに、家族そろって食事をとる習慣やよく噛んで食べることの大切さについて周知します。
- 歯ごたえのある食材を選ぶ、食材は大きく厚めに切るなど、自然に噛む回数が増える食品選びや調理法についての知識の普及をとおして、何でもよく噛んで食べる習慣の定着を図ります。

【主な取組】

取組名	取組内容	担当課
食育講座（地域子育て支援センター）	正しい食生活に関する知識の普及のため、子育て講座の一環として、未就園児の保護者向けに食育講座を実施したり、保護者が相談したりできる場を提供します。	子育て支援課
食に関する指導（保育所・幼稚園）	正しい食生活の習慣が身につくよう、絵本や食に関する教材の使用や実際の食事をとおして、好き嫌いなく楽しく食事をすることが元気のもとになることを園児に伝えます。	保育・幼稚園課
食に関する授業（小中学校）	日常における食事の大切さを学ぶため、小学校高学年、中学校の家庭科で「食事の役割」の学習や栄養教諭による「食に関する指導」の中で、人と一緒に楽しく食事をするための工夫について考える機会を設けます。	学校教育課

市民（家庭）に求められる取組

- 早寝早起きを心がけるとともに、朝食をしっかり食べて、規則正しい生活を送りましょう。
- 食育への関心を高め、こどもたちのお手本となるような食生活を実践しましょう。
- 食生活に関する相談や教室等を積極的に利用し、自身の食生活の改善に努めましょう。
- 食事の時間を、家族等との団らんの機会としてだけでなく、正しい食生活の実践の場として捉え、楽しみながら食事をしましょう。

地域（事業者・団体など）に求められる取組

- 食に関する講座・教室等を開催し、正しい食習慣について啓発を行いましょう。

保育所・幼稚園・学校等に求められる取組

- 給食の時間や家庭科等の授業において、朝食を必ず食べることや共食の大切さ、何でもよく噛んで食べることなど、正しい食習慣に関する指導を充実させます。
- こども本人だけでなく保護者に対しても、配付物等を活用して規則正しい生活の実践や朝食の大切さについて啓発していきます。

数値目標

指標	出典	現状値 2023(令和5)年度	中間目標値 2029(令和11)年度	最終目標値 2035(令和17)年度
朝食を毎日食べる人の割合	①	3歳児 95.9% 小5 88.4% 中2 79.3% 高2 80.2% 20歳以上 84.4%	3歳児 97.0% 小5 92.0% 中2 83.0% 高2 88.0% 20歳以上 87.0%	3歳児 98.0% 小5 95.0% 中2 89.0% 高2 95.0% 20歳以上 90.0%
よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある人の割合	①	小5 84.0% 中2 75.9% 高2 82.2% 20歳以上 76.5%	小5 85.0% 中2 78.0% 高2 83.0% 20歳以上 78.0%	小5 86.0% 中2 80.0% 高2 84.0% 20歳以上 80.0%
野菜から食べる、間食をしない、食べ過ぎないなど食べ方に気をつけている人(20歳以上)の割合	①	52.3%	53.5%	55.0%

出典：①健康・食育に関するアンケート調査結果

取組目標C 「つくってみて、食べてみて」

行政が推進する取組

- 栄養バランスのとれた手軽な料理のレシピ集を作成し、広報への掲載やSNS、健康アプリでの配信により、情報提供を進めます。
- 食に関する教室の中で、栄養バランスに配慮した手軽なレシピを扱う調理実習を行うことで、正しい食習慣の定着を図ります。
- 成人男性や親子等を対象とした、調理する力の定着・実践するきっかけづくりを目指す料理教室や食に関する講座等を開催します。
- 保育や教育の場において、調理体験や保護者と子どもが一緒に料理をする機会の充実に努めます。
- 家庭科の授業等において、栄養バランスや彩りに配慮した献立づくりや調理実習等を行います。

【主な取組】

取組名	取組内容	担当課
食に関する指導（保育所）	旬の食材や行事食を知ってもらうため、4・5歳児がクラスごとクッキングの機会を設け、メニューを工夫して楽しみます。	保育・幼稚園課
食に関する指導（幼稚園）	食事作りの楽しさを体験してもらうため、園や近隣農地で収穫した作物を用いた調理体験を行います。	保育・幼稚園課
食に関する授業（小中学校）	食に関する知識が身につくよう、家庭科の授業や栄養教諭による「食に関する指導」の中で、栄養バランスや彩りに配慮した献立を意識した献立づくりを行います。	学校教育課
健康レシピの広報への掲載	健康づくりに関する啓発として、地域の地場産品や旬の食材を活用し、手軽で栄養バランスのとれたレシピを広報紙やホームページに掲載します。	健康づくり課
健康づくり食生活セミナー	食生活から起因する疾患や生活習慣病を予防するため、適正な食生活の普及や調理実習をとおして健康の保持増進を図るセミナーを実施します。	健康づくり課
地域交流センター料理教室	成人男性、親子などの料理をする力を身につけるため、地域交流センター主催講座において料理教室を実施します。	スマイルライフ推進課
病院食の料理レシピ紹介	生活習慣病対策につながる料理を普及させるため、市立病院の料理レシピを入院患者に配布するとともに、ホームページ・情報誌等に掲載します。	病院栄養科

市民（家庭）に求められる取組

- 家族みんなで食事の支度に積極的に参加しましょう。また、幼少期から進んで調理を体験するなど、料理をつくる楽しさを学びましょう。
- 性別・年齢を問わず料理に関心を持ち、簡単な料理を自分でつくる力を身につけましょう。
- 食事を考える際は、栄養バランスに配慮するようにしましょう。

地域（事業者・団体など）に求められる取組

- 親子等で調理体験ができるイベント等の機会を設けましょう。

保育所・幼稚園・学校等に求められる取組

- 自分たちで栽培した野菜等の身近な食材を使い、調理の楽しさや食べる喜びを体験できるよう、「クッキング保育」や調理体験の機会を充実させます。
- 食事をつくることへの関心を高めるため、こどもたちが保護者とともに料理をする機会の充実に努めます。

数値目標

指標	出典	現状値 2023（令和5）年度	中間目標値 2029（令和11）年度	最終目標値 2035（令和17）年度
家族と一緒に食事をつくることがある児童・生徒の割合	①	小5 61.1% 中2 46.6% 高2 34.0%	小5 63.0% 中2 48.0% 高2 37.0%	小5 65.0% 中2 50.0% 高2 40.0%

出典：①健康・食育に関するアンケート調査結果



【健康レシピの広報紙への掲載】（※例：マグロステーキ）

基本方針2 地元の特産物を活用した市民活動の推進

基本施策2 食で心をはぐくむ



現状と課題・基本認識

- 家族や仲間とそろって食事をする「共食」は、規則正しい食習慣の実践につながるとともに、コミュニケーションをとることで食事をより楽しいものにします。また、食を通じてコミュニケーションをとることは、会話を楽しむことによって人とのつながりを深め、ストレスの軽減にもつながります。
- しかし、健康・食育に関するアンケート調査結果における家族との共食の頻度をみると、小学生、中学生、高校生と年齢層が上がるごとに頻度が減少しているようすがみられます。また、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響により、感染防止策の一環として「黙食」が実践されていたこともあります。以前よりも共食の機会を得られていない子どもがいることも考えられます。家族そろって食事をする機会の増加や、地域の学校、住民同士が集まる場、事業者・団体等において食を通じたさまざまな交流機会を充実させることが必要です。
- 20歳以上の市民を対象とした健康・食育に関するアンケート調査結果における「地域の特産物を使った料理の認知度」は、全体でみると「知らない」という方がおおむね6割を占めており、『知っている』という方は3割にとどまっています。地元の特産物に関する情報の周知をはじめ、農業や漁業の体験事業をとおし、地元の食への関心をもち、その食にふれられる機会の提供を図っていくことが重要です。
- 地元でとれた食材を地域で消費する地産地消は、新鮮で安全・安心な食材が手に入ることから市民の健康づくりに大きく寄与します。加えて、地域の特産物や伝統的な食文化について学ぶことにもつながり、地域への愛着形成にもつながります。
- 農業や漁業等の栽培・収穫体験を子どもの頃から経験することは、生産者への感謝はもちろん、食べ物自体への感謝の気持ちをはぐくむとともに、自然環境への配慮や地域で獲れる食材への理解促進や愛着形成にもつながります。
- しかし、20歳以上の市民を対象とした健康・食育に関するアンケート調査結果における「農業・漁業体験を経験した人」の割合は23.2%にとどまっています。生産者や食材への感謝の気持ちを育てるためにも、より多くの市民が農業・漁業体験の機会を持つことが必要です。
- 食品ロスは大きな社会問題であり、環境への配慮・貧困問題の解決を図る上で喫緊の課題となっています。本市の学校給食においても、主食・副食ともに1割程度が残食となっている現状があります。食材を買いすぎないこと・作りすぎないこと・食べ切ることを市民一人ひとりが意識し、食品ロス削減に向けてできる行動を実践していくことが必要です。

課題解決に向けた方向性

【共食によるコミュニケーションの推進】

- ✓ みんなで楽しく食卓を囲む機会の大切さについて周知・啓発し、家族そろっての食事を促す。また、家族と暮らしていても、ひとりで食事をとる「孤食」や、家族一緒の食卓でもそれぞれが好きなものを食べる「個食」を減らす。
- ✓ 地域における、食を通じた交流機会を充実させる。

【地域の食に親しむ機会の充実】

- ✓ 地域の特産物や食文化に関する情報提供・学習機会を充実させるとともに、地域の食を楽しむ機会の充実を図る。
- ✓ 地産地消の促進を通じて、地元の農産物・水産物等への理解や親しみを深める。
- ✓ 「日本型食生活」が維持・浸透するよう、水産文化都市焼津市が誇る魚食の普及を推進する。

【自然の恵みへの感謝】

- ✓ 農業や漁業等に関する体験機会を拡充する。
- ✓ 「もったいない」という意識のもと、食べ物に感謝し、食べ物を買い過ぎない、作り切る、食べ切ることにより食品ロスの削減を図る。

取組目標D 「食卓で、つなげよう広げよう、人の和」

行政が推進する取組

- 保育や教育の場において、給食や食に関するイベントへの地域住民の参積極的な参加を促し、親子の食に関するコミュニケーションの拡充や世代間交流の促進を図ります。
- 児童・生徒及び保護者に対し、給食の試食や給食センターの見学等の実施をとおして、学校給食について、体験を通じて学ぶ機会を提供します。
- 共食の大切さについて、健康教育や健康に関するイベント、広報等を通じて啓発します。

【主な取組】

取組名	取組内容	担当課
保育所での食育イベント	食に関するコミュニケーションの拡充を図るため、保育参加、食育フェアのほか、焼津漁協などの協力によりお魚解体ショーを実施します。	保育・幼稚園課
幼稚園での食育イベント	食に関するコミュニケーションの拡充を図るため、各園の年間行事において、地域の人や保護者と会食をし、一緒に食事をとることの楽しさを体験する機会を提供します。	保育・幼稚園課
学校での食育イベント	食の大切さを周知するため、各校において、工夫を凝らした食育事業の公開やお便りでの話題提供を行います。	学校教育課
学校給食センターの見学	学校給食への理解を深めるため、学校給食センター見学会を実施します。	学校給食課
家庭教育学級での食育イベント	子育て家庭内における栄養バランスのとれた正しい食生活の啓発のため、食育に関する講座、講演会、料理教室などを実施します。	スマイルライフ推進課
地域交流センター料理教室	親子を対象に野菜摂取の増加や朝食の摂取等を促すため、健康づくり食生活推進員による料理教室を実施し、食事作りを通じた親子のコミュニケーションを図ります。	スマイルライフ推進課 健康づくり課

市民（家庭）に求められる取組

- 家族がそろって食事をする時間（日）を増やしましょう。
- 家族等と食事をする機会を通じて、食事のマナーを身につけましょう。
- 食事の時間を家族や仲間との団らんの機会と捉え、食事をしながら会話を楽しみましょう。

地域（事業者・団体など）に求められる取組

- ひとり暮らしの高齢者等に対し、会食等の機会を提供し、コミュニケーションを図りましょう。
- 地域住民が家族そろって参加できる、食に関するイベントなどを企画・開催しましょう。

保育所・幼稚園・学校等に求められる取組

- 給食を話題とした親子のコミュニケーションが図られるよう、保護者に対し、給食に関する情報を提供します。
- 給食参観や親子給食等の機会を充実させます。
- 給食の時間等を活用し、友達と楽しんで食事をする習慣の定着を図ります。
- 食育関連の事業に地域住民による参加・支援を得られるようにするなど、食育を通じた多世代交流の機会の充実を図ります。
- 食に関する内容を含めた集団宿泊体験を通じて、児童・生徒のコミュニケーションの拡充を図るとともに、責任感・協調性・主体性・忍耐力等社会に出る上で必要な能力をはぐくみます。

数値目標

指標	出典	現状値 2023（令和5）年度	中間目標値 2029（令和11）年度	最終目標値 2035（令和17）年度
ふだん食事を一人で食べる児童・生徒の割合（朝食・夕食）	①	【朝食】 小5 22.9% 中2 40.5% 高2 52.6% 【夕食】 小5 1.1% 中2 3.4% 高2 12.3%	【朝食】 小5 18.8% 中2 39.0% 高2 51.3% 【夕食】 小5 0.8% 中2 3.2% 高2 11.2%	【朝食】 小5 14.6% 中2 37.6% 高2 50.0% 【夕食】 小5 0.4% 中2 3.0% 高2 10.0%

出典：①健康・食育に関するアンケート調査結果

取組目標E 「地域の食で、まちを元気に」

行政が推進する取組

- 食に関するイベントを開催するとともに、他団体等によるイベントの開催を支援することで、地場産物の普及と食を通じた住民同士の交流促進を図ります。
- 地元の農業や漁業についての学習機会を提供し、地場産物に関する知識の普及・啓発を図ります。
- 地場産物を使った商品の開発支援や、各種メディアやSNSを通じた情報発信、ブランド化の推奨等を通じて、本市の地場産物の社会的な価値の向上とPRを図り、市民の関心の向上と愛着の醸成を図ります。

【主な取組】

取組名	取組内容	担当課
食を楽しむイベント	焼津の食の魅力を満喫してもらうため、魚フェスや焼津ぐるめぐりなどの取組を推進します。	商工観光課
焼津さかなセンターのイベント支援	魚食普及と水産都市焼津をPRするために焼津さかなセンターで開催されるイベントを支援します。	水産振興課
新商品の開発支援	地域の食を盛り上げるため、地域資源を活用した新事業・新製品の開発を行う市内企業に対し、商品開発からテストマーケティングまでを一貫して支援します。	商工観光課
地元農産物のPR	地産地消の推進を図るため、焼津市農業振興会と連携し、地元農作物の直売を通じ、PRを行います。	農政課
地場産物を活用した学校給食の提供	児童・生徒の、地域の自然や産業に対する感謝の念をはぐくむため、焼津市の地場産物である水産加工品などを学校給食の献立に取り入れ、提供します。	学校給食課

市民（家庭）に求められる取組

- 四季折々の行事食や伝統食、郷土料理等を家庭において楽しみ、次世代に継承しましょう。
- 焼津市ならではの郷土料理や地場産物を使った料理について理解を深め、積極的に家庭で楽しみましょう。
- 焼津市が誇る魚や水産加工品をはじめとする地場産物について知り、家庭での食事に取り入れましょう。
- 食材の旬を知り、旬の食材を積極的に料理に取り入れましょう。

地域（事業者・団体など）に求められる取組

- 四季折々の行事食や伝統食、郷土料理等の食文化を家庭に伝えましょう。
- 農業・漁業従事者や食品関連事業者から、地場産物を使ったメニューを市民に向けて紹介しましょう。

保育所・幼稚園・学校等に求められる取組

- 行事食や伝統食、郷土料理、地場産物を使った料理を給食に取り入れることで、児童・生徒が地域の食文化にふれる機会を充実させるとともに、学校給食における地産地消を推進します。
- 地場産物を調理体験において活用し、味わうことで地場産物への親しみと関心を促進します。

数値目標

指標	出典	現状値 2023（令和5）年度	中間目標値 2029（令和11）年度	最終目標値 2035（令和17）年度
魚を食べることが好きな児童・生徒の割合	①	小5 52.0% 中2 52.2% 高2 68.4%	70.0%	75.0%
学校給食における県内食材の使用率	②	53.0%	54.0%	55.0%

出典：①健康・食育に関するアンケート調査結果

②市学校給食課集計値

取組目標F 「感謝して食べよう、自然の恵み」

行政が推進する取組

- 保育や教育の場において、種まきから収穫までの栽培体験や、その産物を使った調理・食事の体験の機会を充実させます。
- 親子で参加できる農業体験教室の実施により、地元の農業・農作物について学ぶ機会を提供し、地元の農産物への理解促進を図ります。
- 漁業や魚食の体験機会を提供し、本市が誇る食文化への理解促進を図ります。

【主な取組】

取組名	取組内容	担当課
魚食の普及	幼年期から魚を食べる習慣を身に付け、魚に親しんでもらうため、市内園児を対象に開催されるおさかな体験教室を支援します。	水産振興課
農業体験（保育所・幼稚園）	食に関する関心や感謝の気持ちをはぐくむため、園内で野菜を栽培したり、地域での農業体験をしたりして収穫、調理して食べる機会をつくります。栽培活動は地域の方やＪＡの職員の協力を得て行います。	保育・幼稚園課
栽培体験（小学校）	生き物への親しみを持ち、大切にしようとする心をはぐくむため、小学校生活科において、野菜の栽培・収穫を行います。	学校教育課
漁業体験	漁港の役割を理解してもらうため、県に協力して「焼津漁港見学会」を開催します。	漁港振興課

市民（家庭）に求められる取組

- 食品を無駄にしないよう、食品の購入は計画的にし、余分な食品を買わないようにしましょう。
- 消費期限等の情報をチェックして、食品ロス削減を図りましょう。
- 適正な食事量を把握し、食事をつくりすぎないようにしましょう。また、外食でも食べ残しをしないようにしましょう。
- 食事の際は「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをし、食に対する感謝の気持ちを表しましょう。
- 農業・漁業に関するイベントなどに、積極的に参加しましょう。

地域（事業者・団体など）に求められる取組

- 多くの市民が農業・漁業体験や見学等に参加できる機会をつくりましょう。
- 地域の多様な事業者・団体によるネットワークを構築し、周知や情報提供に努めましょう。

保育所・幼稚園・学校等に求められる取組

- 農業や漁業の体験を通じて、自分たちで栽培する楽しみや収穫する喜びを味わう機会を提供します。
- 芋掘りや果物狩りなどの体験を通じて、旬の食材を知るとともに、食材への関心の向上を図ります。
- 食べ物の生産・加工現場の見学を通じて、食べ物がつくられる過程を知ることで、生産者等に対する感謝の気持ちをはぐくみます。

数値目標

指標	出典	現状値 2023(令和5)年度	中間目標値 2029(令和11)年度	最終目標値 2035(令和17)年度
学校給食における残食率	①	6・11月平均 主食 8.6% 副食 13.8%	6・11月平均 主食 8.6% 副食 13.8%	6・11月平均 主食 8.6% 副食 13.8%
農業・漁業体験を経験した人（20歳以上）の割合	②	23.2%	30.0%	37.0%

出典：①市学校給食課集計値

②健康・食育に関するアンケート調査結果