

第3章 食育の推進【食育推進計画】

1. 基本理念

食育で はぐくむ 健康と豊かな人生 ～食で生き生き 焼津の海と大地の恵み～

市民一人ひとりが規則正しく、栄養バランスが整った食事をすることによって、健康な体を保つことができます。また、家族や親しい人と共にする食事は、人と人とのコミュニケーションを円滑にさせ、日々の生活に楽しみや生きる喜びを与えるとともに、バランスのよい食生活習慣を身につけることにもつながります。

さらに、地元でとれる食材で食卓を彩ることにより、四季折々の地域の行事とともに継承されてきた情緒ある食文化を理解しながら、感性豊かな人間性が育まれます。

このように、食は健全な心身と豊かな人間性の源であり、食育は知育、徳育及び体育の基礎となるものです。

すべての市民が食に関する力を身につけ、いきいきと健康で心豊かな生活を送るため、「食育で はぐくむ 健康と豊かな人生」を基本理念とし、食育を推進します。

2. 重点目標

(1) 食育による生活習慣病の予防と改善

生活習慣病による死亡者数が増加しており、その予防と改善は、食育推進の観点からも、重点的に取り組むべき課題となっています。

生活習慣病の予防と改善には、食生活の改善が不可欠であり、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、個人や家庭に向けた働き掛けや支援を進めていくことが重要です。生活習慣病の症状がみられ始める中高年（40 歳以上）世代になってからではなく、子どものうちから正しい食生活を身につけられるよう、保育や教育の場、地域や各種団体の活動において、早い段階からの啓発を進めます。特に、20 歳代の若い世代では、他の年代と比べると食に対する意識も低く、食生活も乱れがちな傾向がみられ、改善に向けた取り組みが必要です。

(2) 地元の特産物を活用した市民活動の推進

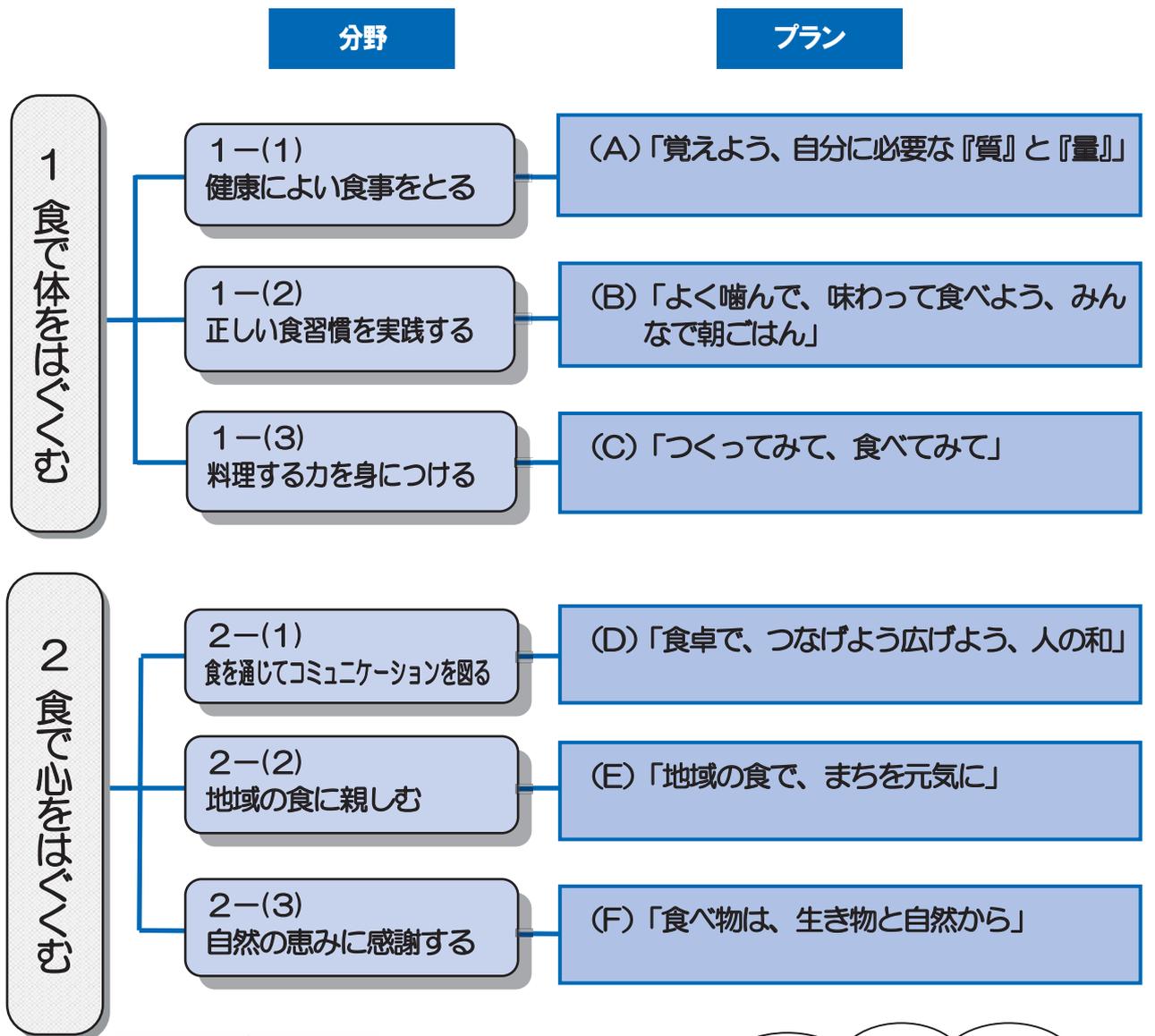
本市は、水産業を基幹産業としており、全国的にも水揚げ量、金額ともに上位の実績を誇っています。多種の水産物が水揚げされ、それに伴う水産加工業は、県下の加工品生産量となっています。また、農業についても、トマト、いちごなどの農産物の栽培が盛んです。

これらの地元の新鮮な特産物を活用し、地産地消や焼津ならではの食文化の継承に関する取り組みを推進することにより、市民の健全な体と心を育み、まちへの愛着を深めます。また、地元の特産物を活用した取り組みを市民主体で進めることにより、市民と地域の活力の増進につなげます。

数値目標

指標	出典	現状値 2016(平成28)年度	目標値 2022(平成34)年度
食育に関心を持っている人(20歳以上)の割合	H28年健康・食育に関するアンケート調査	63.4%	90.0% (増加)
食育の推進に関わる活動等に参加している人(20歳以上)の割合	H28年健康・食育に関するアンケート調査	2.4%	5.0% (増加)

3. 施策体系図



4. 施策の展開

1 食で体をはぐくむ

1-（1）健康によい食事をする

現状・課題

- ◆近年、食生活の欧米化などに伴い、脂肪を多くとりすぎることによってコレステロール値が高くなり、動脈硬化による心筋梗塞が多発するようになるなど、食生活に起因する生活習慣病が問題となっています。肥満や生活習慣病の増加がみられる一方、若い世代を中心としたやせ過ぎによるリスクも指摘されるようになってきており、両面からの改善を図らなければなりません。
- ◆平成28年度焼津市健康・食育に関するアンケート調査では、食の安全性に不安を感じている市民の割合は68.3%と多い中で、健康に悪影響を与えないための食品の選択の仕方や調理方法などの知識がある市民は50.5%にとどまり、特に20歳代では34.0%と低い状況です。私たちの身の回りには、食に関する多くの情報があふれていますが、そこから正しい情報を選び、健全な食生活につなげることが課題となっています。

課題解決に向けた方向性

- ◇「主食」、「主菜」、「副菜」の3つがそろったバランスのよい食事など、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。
- ◇日々の身体活動に必要な食事の質と量について適切な知識の普及・啓発を進める。
- ◇肥満だけでなく、食事を減らすダイエットや、やせ過ぎにもリスクがあるということについて、周知・啓発を行う。
- ◇食の安心・安全に関する知識の普及・啓発を行い、食を選択する力の習得を促進する。
- ◇減塩や野菜の増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り組みにより、健康的な食の環境づくりを推進する。
- ◇「食生活指針」の活用を啓発する。



医食同源
食は医なり

数値目標

指 標	出 典	現 状 値 2016(平成 28)年度	目 標 値 2022(平成 34)年度
栄養バランスや塩分のとり方に気を配っている人(18歳以上)の割合	総合計画に関する市民意識調査	36.3%	増加
野菜をほぼ毎食食べる人の割合	H28年健康・食育に関するアンケート調査	3歳児 72.6% 小5 64.8% 中2 74.4% 高2 64.8% 20歳以上 78.1%	80.0% (増加)
添加物など食品の安全性に気をつけている人の割合	H28年健康・食育に関するアンケート調査	52.3%	80.0% (増加)

市民（家庭）に求められる取り組み

- 生活習慣病予防のため、塩分、糖分、脂肪分のとり過ぎに注意し、野菜を多くとるなど、栄養バランスに配慮した食生活を心掛けます。
- 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す。
- 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す。
- 食品表示を見るなど、食の安心・安全に関する情報への関心を高めます。
- 食事の前には手洗いをするなど、衛生面に気をつけます。

地域（事業者・団体など）に求められる取り組み

- 行政や健康づくり食生活推進協議会との連携により、イベントへの参加や食に関する講座や教室を開催し、栄養バランスのとれた食生活について啓発を行います。
- スーパーや飲食店では、減塩などを含め、栄養バランスに配慮した食品の販売や提供を心掛けます。
- 栄養成分表示や食品の産地などの食に関する正しい情報を提供します。

保育所・幼稚園・学校に求められる取り組み

- 子どもが食べる食事の味付けや量に関する理解を深めるため、保護者に対して保育参観、食育フェアなどにおいて給食の試食機会の充実に努めます。
- 家庭科などの授業を活用し、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などを実施します。
- クッキングコンテストやメニューコンクールなどへの積極的な参加に努め、栄養バランスなど、食についての理解・関心を喚起します。
- 保護者に対しても、栄養バランスや肥満・やせ過ぎの防止などについて啓発します。
- 給食の試食や見学を通して、栄養面と衛生面に配慮された給食を学ぶ機会の提供に努めます。
- 食物アレルギーなど食に関する健康課題を持つ子どもに対し、生活管理表等を用いて情報の把握と配慮に努めます。

行政の取り組み

プランA 「覚えよう、自分に必要な『質』と『量』」

- ・各種の講座、教室、講演会などを通じて、主食、主菜、副菜の栄養バランスのとれた食事や「日本型食生活」、減塩や野菜の増量、野菜を先に食べる習慣などが健康につながることを啓発します。
- ・妊婦健診や乳幼児健診などにおいて、母親、乳幼児の栄養バランスのとれた食生活の指導や知識の普及に取り組みます。
- ・保育や教育の場で、給食などを通じて、主食、主菜、副菜の栄養バランスのとれた食事について幼児・児童・生徒の知識と習慣が身につくよう努めます。
- ・各種の講座、教室、講演会などの中で、太り過ぎも、やせ過ぎも、将来の健康を害するという知識の普及に努めます。
- ・広報やホームページ、イベントなどを通じて、食の安全に関する情報提供を充実します。
- ・食の安全に関する専門分野の講師による講座などを実施し、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、食中毒予防や食品衛生に関する啓発を行います。

事業項目	取り組み内容
健康づくり食生活セミナー事業	健康づくり食生活セミナーカリキュラムに「生活習慣病予防のための食生活」、「バランス良い食事」、「食中毒予防のポイント」を組み、啓発を実施します。
乳幼児健康診査事業	生活習慣病予防に着眼した内容で、乳幼児の健康保持、増進のため6～7か月児健康相談、1歳6か月児健診、3歳児健診の栄養相談を実施します。
栄養相談事業	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の普及のため、母子栄養相談、成人栄養相談を実施します。
健康教育事業	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、子育て教室や地域、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。
介護予防・生活支援サービス事業（サービスC：栄養改善プログラム）	低栄養状態のおそれのある介護予防・日常生活支援総合事業対象者・要支援者に、栄養・食事指導、実習等の栄養改善プログラムを実施します。
高齢者配食事業	「食」を通して生活の改善が必要な独居高齢者世帯等に対し、バランスのとれた食事（弁当）の提供と訪問による見守りを実施します。
地域子育て支援拠点事業	子育て講座の一環として、未就学児の保護者向けに離乳食講座や食育講座を実施します。

事業項目	取組み内容
病院レシピによる生活習慣病予防事業	健康づくりに関心のある市民や高齢者と志太榛原地区の医療および介護職員を対象に生活習慣病予防対策の講義と料理実習を開催します。
魚食普及事業	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。
食に関する授業（小中学校）	栄養バランスよく朝食をとるために、家庭科の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。
食に関する指導（幼稚園・保育園）	絵本、紙芝居等で園児に食品分類や栄養素に関する指導をします。また、園だより等によりバランスの良い食事について家庭にも啓発します。
消費生活啓発事業	食の安全に関する知識の普及・啓発のため、消費生活展等において、食品表示や食品安全に関する情報を提供します。
食中毒予防啓発事業	食中毒警報の発表に伴う周知、広報を行います。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）。



1－（2）正しい食習慣を実践する

現状・課題

- ◆近年、若年層や子どもの食事習慣の乱れが問題視されています。本市においても、朝食を欠食する一般成人は年代が下がるに伴って割合が高く、20歳代では4割近くになっています。また、幼児や児童・生徒でも欠食がみられます（P75～76）。
- ◆また、家族そろって食事をする「共食」の頻度が高いことが、子どもの栄養バランスの向上のためにも重要であると言われていますが、家族の誰かと一緒に食べる機会は、小・中・高校と年齢層が上がるにしたがって減少しています（P77）。
- ◆事業者・団体ヒアリング調査では、「早寝・早起き・朝ごはん」という言葉を、もっと家庭に訴えていった方が良いとの意見も寄せられています。
- ◆いつ何を食べるかにとどまらず、「よく噛むこと」が肥満、むし歯や歯周病の予防、発音や表情、脳の活性化などにより効果があることが明らかとなっており、咀嚼の大切さの周知を図ることも重要です。

課題解決に向けた方向性

- ◇正しい食習慣の確立のために、習慣の乱れを個々の問題として見過ごすことなく、家庭、学校、地域、行政などが一体となって取り組む。
- ◇朝昼晩3食しっかり食べる規則正しい生活についての啓発を行う。
- ◇「早寝・早起き・朝ごはん」の励行により、主に子どもの生活リズムを整えることを推進する。
- ◇児童・生徒の共食機会の増加を図るため、園・学校を通じて、保護者への啓発を行う。

数値目標

指 標	出 典	現 状 値		目 標 値	
		2016(平成28)年度		2022(平成34)年度	
朝食を毎日食べる人の割合	H28年健康・食育に関するアンケート調査	3歳児 88.1%		3歳児 98.0%	
		小5 85.8%		小5 95.0%	
		中2 79.1%		中2 89.0%	
		高2 85.1%		高2 95.0%	
		20歳以上 84.4%		20歳以上 90.0%	(増加)
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	H28年健康・食育に関するアンケート調査	小5 82.8%		小5 増加	
		中2 71.7%		中2 80.0%	
		高2 69.6%		高2 80.0%	
		20歳以上 72.7%		20歳以上 80.0%	(増加)
野菜から食べる、間食をしない、食べ過ぎないなど、食べ方に気を付けている人(18歳以上)の割合	総合計画に関する市民意識調査	31.8%		55.0%	
				(増加)	

市民（家庭）に求められる取り組み

- 早寝早起きをし、朝ごはんをしっかりと食べるなど、規則正しい生活を送ります。
- 食育への関心を高め、子どもの見本となるような食生活を実践します。
- 食生活に関する相談や教室などを、積極的に利用します。
- 食事の時間を家族など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す。

地域（事業者・団体など）に求められる取り組み

- 市と連携し、食に関する講座や教室などを実施して、正しい食習慣について啓発を行います。

保育所・幼稚園・学校に求められる取り組み

- 給食の時間や家庭科などの授業において、朝食の欠食をしないことや共食の大切さ、よく噛んで食べることなど、正しい食習慣に関する指導の充実を図ります。
- 保護者に対しても、規則正しい生活や朝食の大切さなどを啓発します。

行政の取り組み

プランB 「よく噛んで、味わって食べよう、みんなで朝ごはん」

- ・保育や教育の場で、「早寝・早起き・朝ごはん」の励行や、家族そろって食事をとる習慣を身につけるなど、子どもの生活リズムを整える取り組みを進めます。
- ・各種の講座、教室、講演会などの中で、「早寝・早起き・朝ごはん」の励行や、家族そろって食事をとる習慣、よく噛んで食べることの大切さについて知識の普及を図ります。
- ・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を普及します。

事業項目	取り組み内容
食に関する授業（小中学校）	小学校高学年、中学校の家庭科で「食事の役割」を学習する中で、日常の食事の大切さを知るとともに、人と一緒に楽しく食事をするための工夫について考えます。
食に関する指導（幼稚園・保育園）	絵本や食に関する教材の使用や、実際の食事をとおして正しい食生活の習慣を身につけ、好き嫌いなく楽しく食事することが元気のもとになることを学びます。
地域子育て支援拠点事業	子育て講座の一環として、未就学児の保護者向けに離乳食講座や食育講座を実施します。

1－（3）料理する力を身につける

現状・課題

- ◆近年、外食や、調理食品、持ち帰り弁当などの「中食（なかしょく）」の普及による「食の外部化」が進んでいるといわれています。日常生活において栄養バランスのよい食生活を実践するためには、栄養バランスのとれた食事の知識を深めるとともに、年齢・性別を問わず、誰もが料理をする力を身につけることが必要です。
- ◆さらに、料理は、献立を考える、食材を選ぶ、手先を動かすことなどにより、心身によい影響を与えます。また、食を楽しみ、食に関心や興味を持ち、食べ物を選ぶ力や感謝する気持ちを育む大切な機会ともなります。

課題解決に向けた方向性

- ◇誰でも簡単に作れる料理、栄養バランスのとれた料理など、料理に関する情報を提供する。
- ◇子どもの頃から料理や調理を体験する機会を積極的に持ち、食に対する関心を高め、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する料理教室や講座、実演などの機会を充実させ、誰もが料理をする力を習得するきっかけづくりをする。

数値目標

指 標	出 典	現 状 値		目 標 値	
		2016(平成 28)年度		2022(平成 34)年度	
自分で料理したり、料理を手伝ったりしている人(20歳以上)の割合	H28年健康・食育に関するアンケート調査	男性	35.1%	男性	50.0%
		女性	88.3%	女性	90.0%
					(増加)
家族と一緒に食事をつくることのある児童・生徒の割合	H28年健康・食育に関するアンケート調査	小5	65.1%		増加
		中2	45.7%		
		高2	33.2%		

市民（家庭）に求められる取り組み

- 家族みんなが食事の支度に積極的に参加し、また、幼少期から進んで調理の体験をするなど、料理を作る楽しさを学びます。
- 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作る力を身につけます。
- 栄養のバランスのとれた食事作りを心掛けます。

地域（事業者・団体など）に求められる取り組み

- 親子などで調理体験ができるイベントなどの機会を提供します。

保育所・幼稚園・学校に求められる取り組み

- 栽培した野菜など身近な食材を使い、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拡充します。
- 食事作りへの関心を深めるため、保護者とともに子どもたちが料理をする機会の充実に努めます。

行政の取り組み

プランC 「つくてみて、食べてみて」

- ・栄養バランスのとれた手軽な料理のレシピについて、広報やレシピ集などにより、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調理実習を行い、正しい食習慣が身につくようにします。
- ・成人男性、親子などを対象とした、調理する力を身につけるための料理教室や食に関する講座を開催します。
- ・保育や教育の場で、調理体験や保護者とともに調理をする機会の充実に努めます。
- ・家庭科の授業などにおいて、栄養バランスや彩りに配慮した献立づくりや調理を行います。

事業項目	取組み内容
病院食の料理レシピ紹介事業	生活習慣病対策の料理普及のため、市立病院の料理レシピを入院患者に配布します。また、ホームページ・情報誌等に掲載します。
健康レシピ広報掲載事業	地域の地場産品等を活用し、栄養バランスのとれた手軽なレシピを広報誌に掲載します。
健康づくり食生活セミナー事業	栄養バランスの取れたレシピの調理実習を行います。
公民館料理教室事業	成人男性、親子などの調理をする力を身につけるため、公民館主催講座において料理教室を実施します。
食に関する授業（小中学校）	家庭科の授業の中で、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。
食に関する指導（幼稚園）	園や近隣農地で収穫した作物を用いた調理体験や季節の行事に合わせた料理（柏餅・団子等）づくりを行います。
食に関する指導（保育園）	3歳以上児がクラスごとクッキングの機会を設け、旬の食材や行事食を知ったり、メニューを工夫して楽しみます。

「三つ子の魂、百まで」
小さい頃からの食習慣や
生活リズム、栽培・調理体験、
親子で実践しましょう。



2 食で心をはぐくむ

2-（1）食を通じてコミュニケーションを図る

現状・課題

- ◆少子高齢化や核家族化、ライフスタイルの多様化により、家族と一緒に食卓を囲む機会が減少し、ひとりで食事をする「孤食」が問題視されています。また、家族一緒に食卓で特段の事情もなく別々の料理を食べる、いわゆる「個食」の増加も指摘されています。本市の児童・生徒においても「孤食」の状態が見受けられ、小・中・高と年齢層が上がるにしたがって、その割合は高くなっています（P78）。
- ◆食を通じたコミュニケーションは、食の楽しさを実感し、人々に精神的な豊かさをもたらすものであるとともに、共食の頻度が栄養バランスや食習慣に影響を与えていると言われています。家族団らんでの食事をする機会の増加や、地域の学校や事業者・団体などにおける食を通じたさまざまな交流の機会の充実が必要です。

課題解決に向けた方向性

- ◇楽しく食卓を囲む機会の大切さについて、周知・啓発を行い、家族団らんの食事を促す。
- ◇家族と暮らしていても、ひとりで食事をする「孤食」や、家族一緒に食卓でもそれぞれ好きな料理を食べる「個食」を減らす。
- ◇地域における食を通じた交流機会を拡充する。

数値目標

指 標	出 典	現 状 値 2016(平成28)年度	目 標 値 2022(平成34)年度	
ふだん食事を1人で食べる児童・生徒の割合(朝食・夕食)	H28年健康・食育に関するアンケート調査	【朝食】	減少	
		小5		14.6%
		中2		37.6%
		高2		54.3%
		【夕食】		
		小5		0.4%
中2	6.6%			
		高2	21.8%	

市民（家庭）に求められる取り組み

- 家族がそろって食事できる時間（日）を増やします。
- 食事の機会を通じて、食事のマナーを身につけます。
- 食事の時間を家族や仲間との団らんの機会ととらえ、食事をしながら会話を楽しみます。

地域（事業者・団体など）に求められる取り組み

- ひとり暮らしの高齢者などに対し、会食などの機会を提供し、コミュニケーションを深めます。
- 地域住民が家族で参加できる食に関するイベントなどを開催します。

保育所・幼稚園・学校に求められる取り組み

- 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、保護者に対する給食の情報の提供に努めます。
- 給食参観や親子給食の機会を充実します。
- 給食の時間などを活用し、友達と楽しんで食事をする習慣が身につけられるようにします。
- 食育関連の事業に地域住民の参加や支援を得るなど、食を通じた地域交流の機会の充実に努めます。
- 食を含んだ集団宿泊体験を通じ、児童・生徒のコミュニケーションの拡充や責任感、協調性、忍耐力などを育みます。

行政の取り組み

プランD 「食卓で、つなげよう広げよう、人の和」

- ・保育や教育の場において、給食や食のイベントに保護者や地域住民の参加を促し、親子の食に関するコミュニケーションや世代間交流を拡充することに取り組みます。
- ・児童・生徒の保護者に対し、給食の試食や給食センターの見学などを実施し、体験的に学校給食について、共に学ぶ機会を提供します。
- ・共食の大切さについて、健康教育や健康イベント、広報などを通じて啓発します。

事業項目	取り組み内容
学校食育イベント事業	親子給食や食育授業の公開、懇談会や便りでの話題提供等、各校の工夫により食の大切さを家庭にお知らせします。
幼稚園食育イベント事業	各園の年間計画に従い、行事（餅つき、団子づくり等）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します。
保育所食育イベント事業	保育参加、食育フェアを通じて、親子で学び、食に関するコミュニケーションを拡充します。
学校給食センター見学事業	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。
学校給食センター試食体験事業	学校給食への理解を深めるため、保護者団体、地域団体などからの希望により、学校給食センターでの試食の受け入れをします。
家庭教育学級食育イベント	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。
公民館料理教室	健康づくり食生活推進員による料理教室を実施し、食事づくりを通じた親子のコミュニケーションを図ります。

2- (2) 地域の食に親しむ

現状・課題

- ◆地域の食文化や食に関する知識が、近年の核家族化や地域住民同士の関係の希薄化などにより、世代間で伝承されにくくなっています。本市においても、郷土料理や地域の特産物を使った料理を知っている人の割合は、24.7%となっています（P79）。
- ◆本市は日本有数の漁港を抱える市であるものの（P82）、魚を食べることが好きな児童・生徒は、6～7割程度にとどまっています（平成28年度焼津市健康・食育に関するアンケート調査）。魚食の普及は、伝統的な「日本型食生活」の維持や浸透にもつながります。
- ◆地域でとれた食材を地元で消費する地産地消は、新鮮で安心できる食材が手に入るため、市民の健康に寄与し、さらに、地域の特産物や食文化を再認識することにより、まちへの愛着にもつながります。
- ◆事業者・団体ヒアリング調査では、「学校や老人ホームでのお茶の試飲を計画したい」、「古くからある在来作物は祭りや行事食とも深く結び付いており、市の歴史や伝統食を知る上でも、市民に広く知ってもらえるようにしたい」、「地元の海洋深層水からの自然塩を使うことは、地産地消にもつながるので、もっと普及や調理での使い分け等が進むとよい」などの意見が寄せられています。

課題解決に向けた方向性

- ◇地域の特産物や食文化に関する情報提供や学習機会、地域の食を楽しむ機会の充実を図る。
- ◇地産地消の促進により、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、魚食の普及を推進する。

数値目標

指 標	出 典	現 状 値		目 標 値	
		2016(平成28)年度		2022(平成34)年度	
地場産物を知っている児童・生徒 (小学生3つ以上・中学生5つ以上)の割合	市小中学校食育推進委員会集計	小学生 99.0%	中学生 92.0%	小学生 99.0%	中学生 92.0%
魚を食べることが好きな児童・生徒の割合	H28年健康・食育に関するアンケート調査	小5 61.7%	中2 61.2%	75.0%	75.0%
学校給食における県内食材の使用率	市学校給食課集計	62.6%		向上	

市民（家庭）に求められる取り組み

- 四季折々の行事食や伝統食、郷土料理など、家庭の味を次世代に継承します。
- 郷土料理や地場産物を使った料理について理解を深め、積極的に家庭で活用します。
- 魚や水産加工品をはじめとする地場産物を知り、食事に取り入れます。
- 食材の旬を知り、積極的に旬の食材を食事に取り入れます。

地域（事業者・団体など）に求められる取り組み

- 行事食や伝統食、郷土料理などの食文化を家庭に伝えます。
- 農業・漁業関係者、食品関連事業者などにおいて、地場産物を使った献立を市民に紹介します。

保育所・幼稚園・学校に求められる取り組み

- 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、児童・生徒が地域の食文化に触れる機会を提供します。
- 地場産物を使った調理を体験し、味わうことで地場産物への関心を高めます。

行政の取り組み

プランE 「地域の食で、まちを元気に」

- ・食に関するイベントを開催するとともに、NPO団体などによるイベントの開催を支援し、地場産品の普及や食を通じた住民の交流の拡充を図ります。
- ・地元の農業や水産業についての学習機会を提供し、地場産物に関する知識を身につけられるようにします。
- ・商品の開発支援、マスコミやSNSなどへの情報発信・ブランド化の推奨などにより、地場産物の社会的な価値の向上とPRを図り、市民の関心や愛着度が高まるよう努めます。

事業項目	取り組み内容
「さば祭り」参画事業	地元の食材である「小川のさば」の認知度を高め、鯖の消費を高めるため、さば祭り実行委員会に参画し魚食普及に努めます。
焼津「鯉三昧」事業	水産都市焼津を代表する食材の一つである鯉をPRするため、鯉三昧実行委員会を支援し、魚食普及に努めます。
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するため開催される焼津さかなセンターのイベントを支援します。
ネオ焼津プロジェクト（新事業展開支援事業）	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。
地元農産物PR事業	焼津市農業振興会と連携し、市内の主要農産物、直売所のガイドマップを作成し、公民館などの公共施設への配架と物産展などのイベントで配布しPRを行います。
地場産物を活用した学校給食の提供	児童・生徒に対し、地域の自然や産業に対する感謝の念を育むため、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。水産加工品の使用割合は献立回数の5割以上の頻度を目指します。

2- (3) 自然の恵みに感謝する

現状・課題

- ◆農業や漁業などの食に関する体験（栽培、収穫体験など）を、子どもの頃から行うことは、生産者はもちろん、食べ物自体への感謝の気持ちを育むとともに、自然環境への配慮や、地域でとれる食材への理解や愛着にもつながります。
- ◆一般市民（20歳以上）で、農林漁業体験などの食に関する体験をしたことのある人の割合は、32.4%にとどまっています（平成28年度焼津市健康・食育に関するアンケート調査）。より多くの市民が、農業・漁業体験の機会を持つことにより、自然の恵みに対する感謝の気持ちを醸成していくことが必要です。
- ◆事業者・団体ヒアリングでは、幼稚園・保育園児が見学できる生産・加工現場（企業）や、さつま芋掘りやみかん狩りなどをさせてもらえる農家の紹介を希望する声が複数寄せられています。
- ◆国の「第3次食育推進基本計画」では、食品ロスの軽減が重点課題と位置付けられています。焼津市においても、回収された可燃ごみの組成分析（中身の調査）をすると、可燃ごみの中に生ごみ（食べ残しや余分な野菜くずなど）や未開封の食品、消費期限切れの食品が捨てられていることが多くあります。生ごみは水分を多く含むため、可燃ごみ全体の約4割を占めており、ごみの減量化の観点からも「食品の食べ切り」や「食材の使い切り」を呼びかけています。

課題解決に向けた方向性

- ◇農業や漁業などの食に関する体験機会を拡充する。
- ◇食べ物に感謝すること、食べ残しをなくすなど、「もったいない」という意識の醸成を図る。

数値目標

指標	出典	現状値 2016(平成28)年度	目標値 2022(平成34)年度
学校給食における残食率	市学校給食課集計	主食 2.9% 副食 5.3%	減少
農業・漁業体験を経験した人 (20歳以上)の割合	H28年健康・食育に関する アンケート調査	32.4%	37.0% (増加)

市民（家庭）に求められる取り組み

- 食品を計画的に購入することや余分な食品を買わないこと、消費期限などの情報を活用することなどにより、食品ロスを削減し、食品を無駄にしないようにします。
- 適正な食事量を把握し、食事を作り過ぎないようにします。また、外食でも食べ残しをしないようにします。
- 食に対する感謝の気持ちを表す「いただきます」、「ごちそうさま」のあいさつをします。
- 農業・漁業体験イベント等に、進んで参加します。

地域（事業者・団体など）に求められる取り組み

- 多くの市民が農業・漁業の体験や見学等に参加できる機会を提供します。
- 地域の多様な事業者・団体とのネットワークを構築し、広報や情報提供に努めます。

保育所・幼稚園・学校に求められる取り組み

- 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。
- 芋ほり、梨狩り、たけのこ狩りなどを体験し、旬の食材を知るとともに食べ物への関心を高めます。
- 食べ物の生産・加工現場を見学し、食べ物が作られる過程を知ること、生産者などに対する感謝の気持ちを育みます。

行政の取り組み

プランF 「食べ物は、生き物と自然から」

- ・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拡充します。
- ・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、地元農産物への理解の促進を図ります。
- ・漁業や魚食の体験機会を提供し、理解の促進を図ります。

事業項目	取り組み内容
栽培体験事業（小中学校）	小学校生活科において、野菜の栽培を行い、収穫、調理して食べる機会を作ります。
農業体験事業（幼稚園・保育園）	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作ります。
農業体験事業	親子農業体験教室を開催します。
漁業体験事業	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。
魚食普及事業	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。

