

第4章

施策の展開

第4章 施策の展開

1 具体的な取組

(1) 食から学ぶ望ましい「食習慣」と「食環境」づくり

目指す姿

- 規則正しい栄養バランスのとれた食習慣を身につけます。
- 家族や仲間と共に楽しく、味わいながら食事をします。
- 食を通じてマナーやコミュニケーションを学びます。
- 食の知識、体験を通して食事を作る力を育てます。

【市民】（個人・家族・仲間）

- ・早寝早起きで生活リズムを整え、毎日、朝ごはんを食べる習慣を身につけます。
- ・正しい知識で毎食、主食、主菜、副菜をそろえたバランスのとれた食事をできるだけ実行します。
- ・家族や仲間と食事をする日を決める等、一緒に食べる日を設けます。
- ・買い物や食事の準備、後片付けなどの手伝いを通じ、家族や仲間とのコミュニケーションを図ります。
- ・「いただきます」「ごちそうさま」の食事のあいさつをし、家族や仲間等との楽しい食事と正しいマナーを学びます。
- ・簡単な料理が作れるよう、講習会、料理本、ネットでの情報等を利用し、自分で料理する意識を高め、実行することを努めます。

【保育所・幼稚園・こども園】

- ・講話や懇談会等で、「早寝、早起き、朝ごはん」や栄養バランスのとれた食生活を推進します。
- ・楽しい雰囲気づくりで、一緒に食べる楽しさや喜びを体験していきます
- ・あいさつやお箸の使い方、食べる姿勢、食べ方等食事のマナーを伝えます。
- ・園で育て、収穫した野菜を使った料理と一緒に味わい、家庭で調理し、調理メニューや喫食した様子等の情報交換を行います。
- ・園での食育の取組を園通信、給食だより、すこやかアップカレンダー等を通して、随時発信し、家庭との交流を行います。
- ・自然体験を通して、地元の海や田畑等自然の恵みへの関心を高めると共に関わる人々への感謝の気持ちを育成します。

【小・中学校】

- ・学校だより、保健だより、給食だより、食育通信、保護者会等を通じて、児童生徒と保護者に共食の大切さの関心を高めます。
- ・ランチルームでの会食や行事などで一緒に食事をし、友人と共に楽しく食事をする場を作り、食事等の正しいマナーを伝えます。
- ・中学校で長期休暇を活用して、環境に配慮したエコクッキングの取組に努めます。
- ・中学校の家庭科で、「食生活と自立」の分野において、自分で作る弁当等の取組を学びます。また、教育活動全般(部活動・野外活動等)においても学びます。

【団体】

- ・活動を通し、共に食べる楽しさとマナーを伝えます。
- ・小中学校、園での調理実習やイベントにおいて、食への関心を高めるとともに自分で作る楽しさを伝えます。
- ・保育所、幼稚園、こども園と連携し、遊びを通して、栄養バランスのとれた食事ができるよう、食材を選ぶ力を育てていきます。

【生産・流通関係】

- ・園での調理実習を通し、地元で獲れる魚介類の種類や美味しさを伝えます。
- ・地域と連携し、地元の畑や田んぼで農業体験を企画し、作る喜びと食べる楽しさを伝えます。
- ・食に関する情報提供や提案をし、コミュニケーションを図ります。
- ・チラシ、ポスター等で地元の食材をPRしていきます。
- ・地域住民を対象に、豊かで健康な生活の実現を主旨に、食育体験学習会を開催します。
- ・食に関する情報提供や地元で採れた野菜の試食販売やPRをします。

【行政】

- ・乳幼児健診等の母子事業や特定健診、健康相談、調理実習等を通じ、食に関する情報提供や共食の大切さを伝え、食への関心を高めます。
- ・食に関する団体と情報交換を行い、支援を行うと共に協働で取り組んでいきます。

- (2) 体験を通じて、地元の自然と恵みを知り、食と人に対する感謝の気持ちと豊かなこころの育成
- (3) 郷土の文化を通して、地元の食と日本型食生活の継承

目指す姿

- 体験を通し、農水産業や生産者の業務を理解し、人や食に対する感謝の気持ちを育てます。
- 郷土料理、地元の食材、それを使った料理を伝え、作る力を身につけます。
- 米を中心とした日本型食生活を推進します。

【市民】（個人・家族・仲間）

- ・行事食、郷土料理を食事の場で取り入れ、伝えていきます。
- ・給食、市の食育活動等を通じて、日本型食生活の食事を取り入れ、実践していきます。

【保育所・幼稚園・こども園】

- ・給食を通して行事食と季節料理の充実を図り、給食だより等で各家庭へ広めていくよう努めます。
- ・給食やお米を取り入れたクッキング活動を通して、日本型食生活を家庭に伝え、広めていきます。
- ・自然体験を通して、地元の海や田畑等自然の恵みへの関心を高めると共に関わる人々の感謝の気持ちを育成します。

【小・中学校】

- ・中学校の家庭科、教育活動全般において実践します。
- ・学校給食や家庭科の調理実習を通して、日本型食生活を伝えていきます。
- ・学校給食で行事食や郷土料理を実施します。
- ・給食だより等で行事食や郷土料理の由来や作り方を伝えます。
- ・給食で近隣で収穫された野菜を使用し、自然の恵みに対する感謝の気持ちを育てます。
- ・調理実習等を通して、作って食べる楽しさと作ってくれる人への感謝の気持ちを育てます。
- ・地域の人と一緒に農漁体験をし、農業や漁業の大切さを伝えます。
- ・学習園等を活用し、育てる喜びを知る体験の機会を作ります。
- ・授業や昼食指導等で調理や地産地消 ※ の取組を学びます。

※地産地消：本計画では、主に高砂市と東播磨地区で獲れた産物の生産と消費を推進することを指します。

【団体】

- ・保育所、幼稚園、こども園での食育活動で保護者に対し、主食である米や「日本型食生活」の良いところを伝えます。
- ・各種団体と連携し、イベントの場で郷土料理、行事食、旬の料理を展示し、料理レシピを配布し、日本型食生活を伝えます。
- ・活動を通して、郷土料理や行事食の調理実習を実施します。

【生産・流通関係】

- ・米を主食とした日本型食生活の推進とPRに努めます。
- ・行政と連携し、食育イベントを開催し、体験を通して地域の食材についての情報を提供します。
- ・地元の生産者が収穫した安全・安心な米や地元で採れた季節野菜のレシピを提案します。

【行政】

- ・調理実習の場で行事食や郷土料理を実施し、作れる人を増やします。
- ・イベントや、日常業務において、ポスター掲示や衛生教育等で日本型食生活の良さを伝えます。
- ・調理実習等を通し、食材や料理方法等の知識、生産、流通等に関する情報を提供し、食への関心を高め、感謝の気持ちを育成します。
- ・郷土の食や行事食等のレシピやポスターを関係団体と連携し、スーパー等に設置し、地元の食と日本型食生活の情報を提供し、食への関心を高めていきます。
- ・食に関する団体と情報交換を行い、支援を行うとともに農業・漁業体験や料理教室など協働で地産地消の推進を取り組んでいきます。

(4) 安全・安心を合言葉に自然にやさしい食環境づくり

目指す姿

- 食の安全性、衛生の知識を知り、食を選択する力を身につけます。
- 災害に対する食の備えについて関心を高め、取組を推進します。

【市民】（個人・家族・仲間）

- ・健康と食べ物に関心を持ち、食品表示や安全性についての正確な情報を得て安全な食品を選択することに努めます。
- ・生活の中で、手洗い、うがい等の衛生について、食品の鮮度、食品表示等安全性について再確認していきます。
- ・災害に対応できるよう、備蓄食品等の情報を取り入れるよう実行に努めます。

【保育所・幼稚園・こども園】

- ・「食育栄養教室」や「歯科健康教室」を通して望ましい食習慣と食の安全確認を身につけることを指導します。
- ・手洗いやうがいの励行を通じ食の衛生と安全について指導します。
- ・備蓄食品を使った献立を提案したり、給食で実施したりして災害に対する認識を高めます。

【小・中学校】

- ・中学校の家庭科で、食品の選び方、品質の見分け方、用途に応じた選択について実習します。
- ・授業の中で、食の衛生、安全についての知識を伝えます。
- ・備蓄食品を使った献立を給食で実施し、災害に対する認識を高めます。
- ・給食だより、食育通信等で災害に対する食の備えについて、児童生徒や家庭に伝えます。
- ・中学校での野外活動において、災害時の調理方法を学習します。また、災害対策への情報を機会あるごとに提供していきます。

【団体】

- ・活動を通じて、自ら食品表示、食品の鮮度等を確認し、参加者にも伝えていきます。
- ・栄養面や安全性、備蓄に優れた日本型食生活を見直し、ご飯を主食にした食事に取り組みます。
- ・災害に備え、備蓄食品や保存食を活用した料理の実施に取り組みます。また、防災の日を意識して、バッククッキング※等の実践をします。

※バッククッキング：食材を食品用ポリ袋に入れ、お湯で加熱調理する調理方法

【生産・流通関係】

- ・講習会、地域の食育活動と協同して、地元の農水産物を紹介するとともに食の安全についての情報提供をします。
- ・食の安全において、引き続き品質チェックの強化、農薬の安全報告書の記帳指導、圃場（生産者の田畑）の確認等、安全対策に努めます。
- ・出荷された農産物について、引き続き安全性の告知を店舗で行います。

【行政】

- ・食の衛生、安全性、災害に対する備え等の正確な情報を関係事業の衛生教育や、広報、チラシ等で提供し、意識を高めます。
- ・調理実習等を通し、環境にやさしい食育として食品を無駄にしないエコ料理や保存方法等の情報提供を行います。

(5) 食育の輪を広げ、食の大切さを次世代へ伝承

目指す姿

- 市民や地域と連携し、食育活動に取り組む組織・団体・ボランティアの活動を促進します。
- 食育活動や食に関する学習の機会を増やし、食育への関心を高めます。

【市民】(個人・家族・仲間)

- ・「給食だより」や園、学校、地域の活動、広報等を通して、食育に関する情報を得るように努めます。
- ・子どもと一緒に取り組む食育の活動や地域の食育活動に積極的に参加します。
- ・子どもが園、学校で学んできた食についての活動内容を聞き、実践します。
- ・実践した食育活動を通して、食育について広めていき、地域住民の関心を高めていきます。

【保育所・幼稚園・こども園】

- ・食育の言葉と意味について、給食だより等や保護者とのふれあいの中で伝えていきます。
- ・産業振興課及び市内の漁業協同組合と連携を図り、高砂でとれる魚を知り、調理法を学ぶ体験の機会を作ります。
- ・各種団体と連携を図り、調理実習や正しい噛み方の教室、農産物の栽培体験を実施し、食育の輪を広げ、促進していきます。
- ・地域の高齢者とのふれあいの場を設け、昔から伝わる食べ物の話や会食を通して食育の輪を広げていきます。
- ・園での食育の取組を園通信、給食だより、すこやかアップカレンダー等を通して、随時発信し、家庭との交流を行います。

【小・中学校】

- ・食育の言葉や意味について、家庭科の授業や献立表、食育通信等を通して理解を高めていきます。
- ・調理実習、校外学習等において地域の団体と連携し、食育の輪を広めます。
- ・「トライやる」などで食育活動に参加できるような受け入れ先をつくり、食育の関心を高めます。
- ・家庭科の調理実習等で料理をすることの楽しさを伝え、食への関心を高めます。
- ・弁当の日等、自分で考え料理することの体験の機会を設け、生徒に作る楽しさを伝え、食の大切さを広めていきます。
- ・学校行事には、保護者や地域の方に向けて食育活動や食育のPRに努めます。
- ・食育の日に、昼食時間等を利用し、放送で食育の意味について伝えることを努めます。

【団体】

- ・各種団体が連携して実施する食育イベントで、幅広い年代が楽しむことができる食育のコーナーを設け市民との交流の中で食育の意味を広く伝えていきます。
- ・地域の会議等で食育や食育活動について広めていきます。
- ・子どもと保護者等と一緒に学ぶことにより、食の関心を高めます。
- ・若い世代の母親に朝食の大切さと子どもと一緒に料理を作る楽しさを実践を通して広めます。

【生産・流通関係】

- ・関係団体、地域と連携し、食に関する情報提供を行い、食育に関する啓発活動を行います。
- ・地域住民対象の交流を図り、食育への関心を高めるため、食育体験学習会を開催します。
- ・学校給食への地元野菜の提供や収穫体験、試食販売等で食育活動を行います。

【行政】

- ・食育推進ネットワーク協議会を通して、市民参加型の食育活動を継続していくとともにボランティアの活動の促進も図ります。
- ・広報誌、フェイスブック、ホームページ等で食育や食育活動に関する情報提供を行い、市民の食育活動への参加を促し、食育の周知に努めます。
- ・ポスターを関係団体と連携し、スーパー等に設置し、食育の言葉と意味を伝えていきます。

2 目標の設定

基本方針	項目	対象	現状値 (H27)	目標値 (H33)
食に親しみ、健全なからだところの育成	●朝食を毎日食べる人の割合	成人	86.3%	96.0%
		生徒	84.3%	90.0%
		児童	86.0%	94.0%
		幼児	94.8%	99.0%
	●積極的にバランスの良い食事をとっている人の割合 「できるだけを含む」	成人	86.9%	95.0%
	●毎日、家族や仲間と楽しく食事をする割合	成人	今回、新指標のためデータ無し	68.0%
		生徒		77.0%
		児童		84.0%
		幼児		99.0%
	●食事のとき、毎日、会話をする割合	成人	69.2%	76.0%
		生徒	62.1%	68.0%
		児童	72.4%	80.0%
		幼児	90.3%	99.0%
	★食事づくりの手伝いをしている割合 (週1回以上)	生徒	72.3%	90.0%
児童		84.0%	90.0%	
幼児		74.8%	82.0%	
人と自然に対する感謝の気持ちの育成	●地元でとれた農産物への興味の割合	成人	64.6%	70.0%
		生徒	37.4%	41.0%
		児童	50.1%	55.0%
		幼児	56.6%	62.0%
	★いただきます、ごちそうさまの挨拶を毎回する割合	生徒	65.4%	72.0%
		児童	75.0%	83.0%
食文化の継承	●郷土料理を知っている人の割合	成人	70.8%	78.0%
		生徒	72.8%	80.0%
		児童	69.6%	77.0%
		幼児	38.7%	43.0%
	◎★郷土料理を作れる人の割合	成人	53.4%	61.0%

基本方針	項目	対象	現状値 (H27)	目標値 (H33)
食品の安全性の確保 と災害対策の情報提供	● 食品を選ぶ際、 安全性に関する項目を重視する人の割合	成人	生産地 76.2%	82.0%
			賞味消費期限 71.0%	78.0%
			食品添加物 42.8%	48.0%
			原材料名 22.3%	32.0%
			製造販売者 19.9%	22.0%
			★アレルギー 物質表示 9.3%	16.0%
	◎ 非常食の備蓄を している人の割合	成人	51.2%	59.0%
「食」に関する情報発信 と推進体制の拡充	◎ 食育の言葉と意味を知っている人の割合	成人	34.2%	39.0%
		生徒	11.6%	13.0%
		児童	17.2%	20.0%
	★ 食育に関心のある人の割合 「非常にある、どちらかと言えばあるを含む」	成人	66.9%	73.0%
		生徒	51.9%	57.0%
		児童	65.5%	72.0%

★：新たな項目 ◎：重点項目

※ 成人の現状値：資料編 1 食育に関するアンケート調査 (3) 調査の対象と実施方法 成人 (1) + (2) + (3) を示す

3 高砂市民の行動目標

食育の輪の中から……

第2次高砂市民の行動目標 10

ぼっくりと一緒に
チャレンジ！
実行できそうな行動目標を
選んでみよう！

① 毎日、朝食を
食べています

② すすんでバランス
のよい食事をしてい
ます

③ 毎日、家族や
仲間と楽しく食
事をしています

④ 食事づくりの
手伝いをほとんど
毎日しています

⑤ 地元でとれた
野菜や魚について
知りたいと思いま
す

⑥ いただきます・ご
ちそうさまの
あいさつを
毎日しています

⑦ 高砂市の郷
土料理を知っ
ています

⑧ 安全・安心
のために食品
表示を見てい
ます

⑨ もしものとき、家で
水や食べ物の備え
ができています

⑩ 食育のことばと意味
を知っています