

食育であかるい未来 元気なあわら

第3次 あわら市食育推進計画

令和3年3月



目 次

第1章 計画の基本的な考え方	1
1 計画策定の趣旨	1
2 計画の位置付け	2
3 計画期間	2
4 SDGsについて	3
SDGsの17の目標	3
第2章 あわら市における「食」をめぐる現状と課題	4
1 人口と世帯の状況	4
2 女性の就労状況	5
3 健康の状況	5
4 生産の状況	8
5 学校に関する現状	8
6 各アンケート結果からみる食生活の現状	9
7 これまでの目標の評価と課題	17
第3章 計画の基本理念と目標	20
1 基本理念	20
2 基本目標と基本方針	20
3 施策体系	21
4 数値目標	22
第4章 食育施策の展開	23
1 行政・農林漁業者等の関係者による施策の展開	
まなぶ 食に関心を持ち、正しい知識を学ぶ	23
えらぶ 食を選ぶ力を高め、地消地産を推進する	25
いかす 食の力を暮らしに活かす	27
たべる 楽しく、しっかり食べて、心身ともに元気に生きる	29
そだてる	
食を取り巻く環境を大切にし、食文化を伝える心を育てる	31
2 ライフステージごとの食育のポイントと取組	33

第5章 計画の推進体制	35
食育推進活動の連携図	35
資料編	36
1 あわら市食育推進計画アンケート結果について	37
2 あわら市食育推進会議条例	44
3 あわら市食育推進会議委員名簿	45
4 計画策定経過	45

第1章 計画の基本的な考え方

1 計画策定の趣旨

「食」は人が生きていく上で、欠かせないものであり、命の源です。また、おいしく楽しく食べることは、人に生きる喜びや楽しみを与え、健康で心豊かな暮らしの実現に大きく寄与するものです。

近年では、個々の価値観やライフスタイル等の多様化により、食を取り巻く社会環境が大きく変化しています。栄養バランスの偏った食事や食習慣の乱れ、肥満や生活習慣病の増加、過度のやせ、食を大切にする意識の希薄化、情報の適切な選別、地域の伝統的な食文化が失われつつあるなど多くの課題を抱えています。

このようなことから、市民一人一人が食への感謝や理解を深め、生涯にわたって心身ともに健全で、豊かな食生活を実現することが重要です。そして、その取り組みこそが「食育」であるといわれています。

あわら市では、平成23年5月に「あわら市食育推進計画」を策定し、市民や関係機関、団体等と市が連携し、食育の推進に取り組んできました。その後、平成28年3月に、前計画の基本理念・基本目標を継承しながら、「第2次あわら市食育推進計画」を策定し、市民自らの食育活動の実践を推進してきました。

新たな「第3次あわら市食育推進計画」は、これまでの成果と課題を再度見直すとともにSDGs（2ページ参照）の視点を持って進めるための必要な施策を総合的かつ計画的な指針として策定するものです。

2 計画の位置付け

本計画は、「食育基本法」第18条第1項の規定に基づく市町村食育推進計画として、国の基本計画や県の食に関する計画との整合性を図りながら、あわら市の食育の推進に関する基本的な方針と具体的取り組みについて策定するものです。

なお、「第2次あわら市総合振興計画」に示されたまちづくりの目標「action2 健康～健やかな身体を鍛え、生涯を通して元気に暮らせるまち～」を「食育」という分野から実現するための計画として位置付けるものです。

◇ 食育基本法 第18条第1項

市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

3 計画期間

計画期間は、令和3年度から7年度までの5カ年とします。

なお、食育に関する施策を計画的に進めるため、この計画で定めた目標の達成状況や成果などを定期的に検証することとし、新たな目標設定の必要性や社会情勢の変化などに応じて、随時、見直しを行います。

4 SDGsについて

「持続可能な開発のための2030アジェンダ」は、平成27年9月の国連サミットで採択された国際開発目標です。相互に密接に関連した17の目標と169のターゲットから成る「SDGs（持続可能な開発目標）」を掲げ、「誰一人取り残さない」社会の実現を目指すものです。

SDGsの17の目標



1 貧困をなくそう

1.貧困をなくそう



2 飢餓をゼロに

2.飢餓をゼロに



3 すべての人に健康と福祉を

3.すべての人に健康と福祉を



4 質の高い教育をみんなに

4.質の高い教育をみんなに



5 ジェンダー平等を実現しよう

5.ジェンダー平等を実現しよう



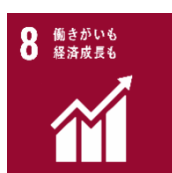
6 安全な水とトイレを世界中に

6.安全な水とトイレを世界中に



7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに

7.エネルギーをみんなに
そしてクリーンに



8 働きがいも経済成長も

8.働きがいも経済成長も



9 産業と技術革新の基盤をつくろう

9.産業と技術革新の基盤を
つくろう



10 人や国の不平等をなくそう

10.人や国の不平等をなくそう



11 住み続けられるまちづくりを

11.住み続けられるまちづくりを



12 つくる責任つかう責任

12.つくる責任つかう責任



13 気候変動に具体的な対策を

13.気候変動に具体的な対策を



14 海の豊かさを守ろう

14.海の豊かさを守ろう



15 陸の豊かさも守ろう

15.陸の豊かさも守ろう



16 平和と公正をすべての人に

16.平和と公正をすべての人に



17 パートナーシップで目標を達成しよう

17.パートナーシップで目標を
達成しよう

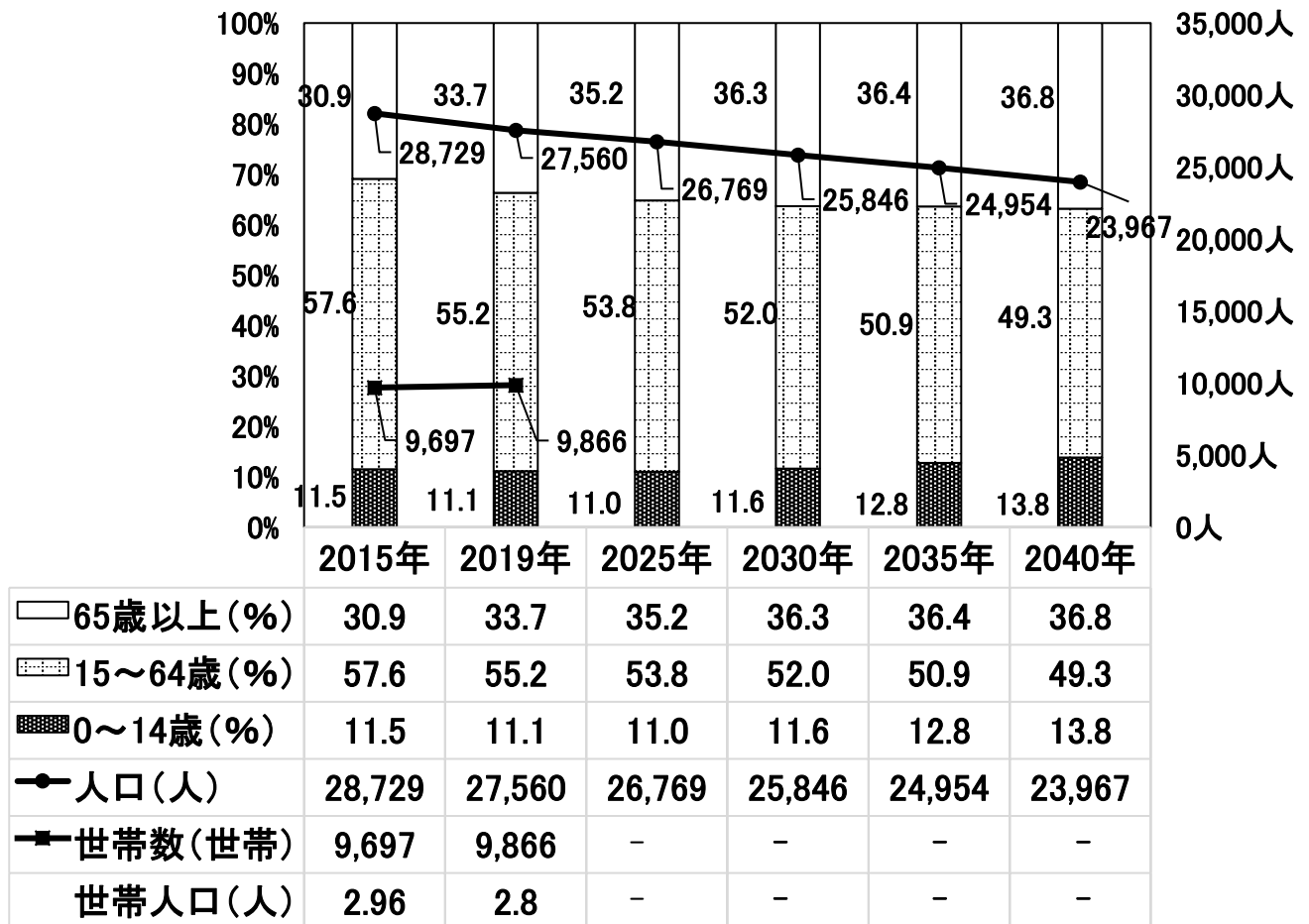
あわら市では、17の持続可能な目標のうち、2・3・4・8・12・13・17の目標を食育の推進によって貢献していきます。

第2章 あわら市における「食」をめぐる現状と課題

1 人口と世帯の状況

●人口の状況

【図1 あわら市の人口の推移・世帯の状況】



資料：あわら市人口ビジョン

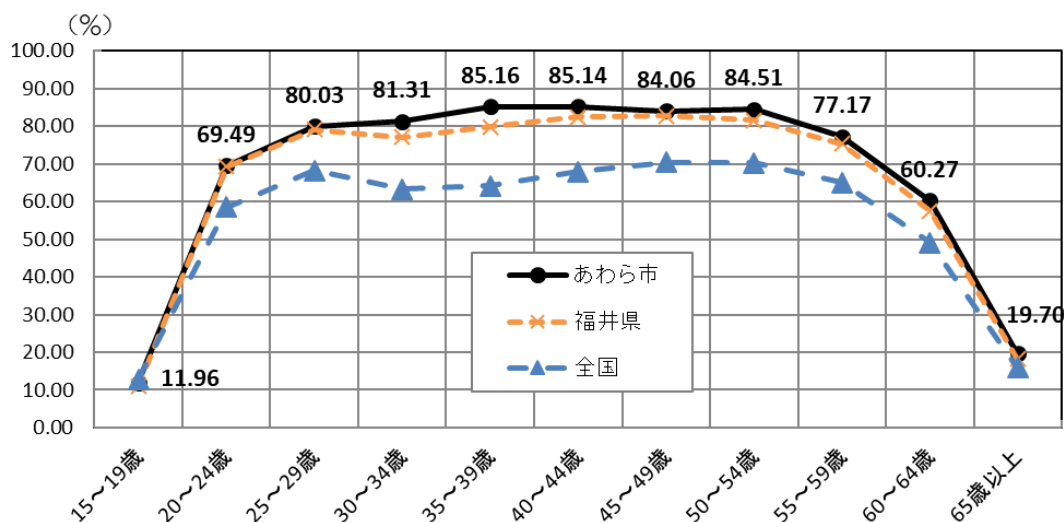
あわら市の人口は、年々減少傾向にあり、今後も減少が続くと予測されます。一方、世帯数は増加しており、世帯の少人数化が進行しています。

少子高齢化が進行し、年少人口（0～14歳）と生産人口（15～64歳）の人口減少が続くとともに、高齢人口（65歳以上）は2040年に約4割に達すると予測されます。

2 女性の就労状況

平成27年国勢調査からみたあわら市の女性の就労率は、福井県平均を僅かに上回っています。特に、全国平均では、子育て期を迎える30歳代で落ち込みが大きくなるのに対し、あわら市では、子育て期の落ち込みが少なく、女性の就労と子育てが両立していることが分かります。

【図2 女性の就労状況(平成27年)】



資料：平成27年国勢調査

3 健康の状況

(1) 健康寿命と平均寿命

あわら市の平均寿命は男女ともに県平均よりわずかに下回っていますが、健康寿命は男女ともに県平均を上回っています。

【表1 平成30年度平均寿命と健康寿命】

	男性		女性	
	あわら市	福井県	あわら市	福井県
平均寿命	80.76歳	80.92歳	86.72歳	87.07歳
健康寿命	79.57歳	79.40歳	83.91歳	83.74歳

資料：福井県健康政策課調べ

(2) 特定健康診査の状況

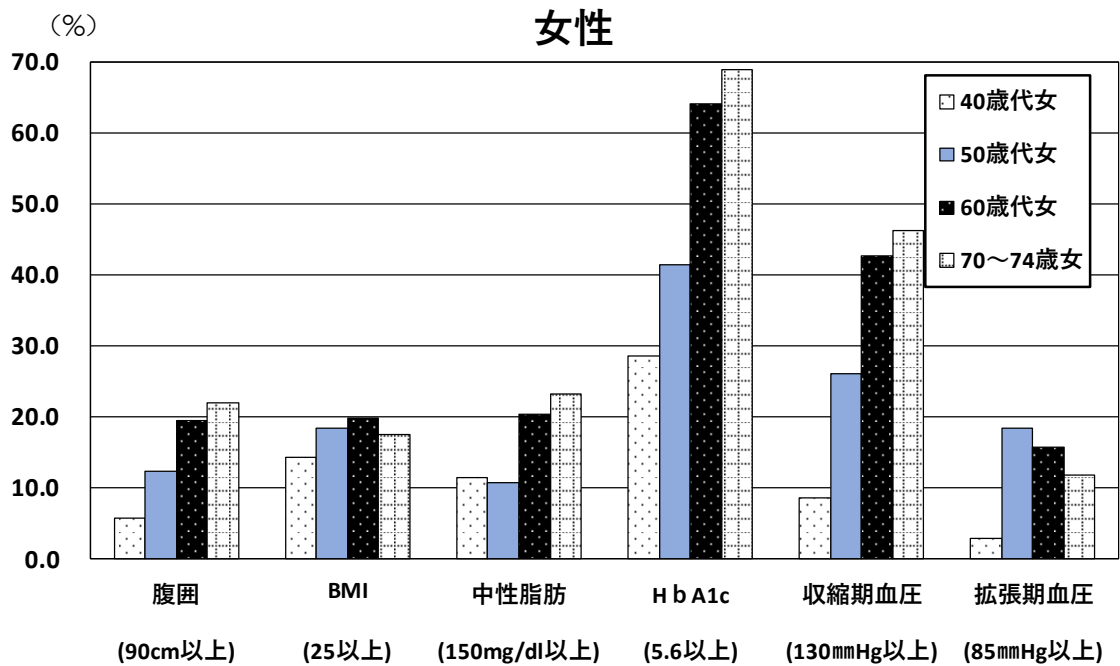
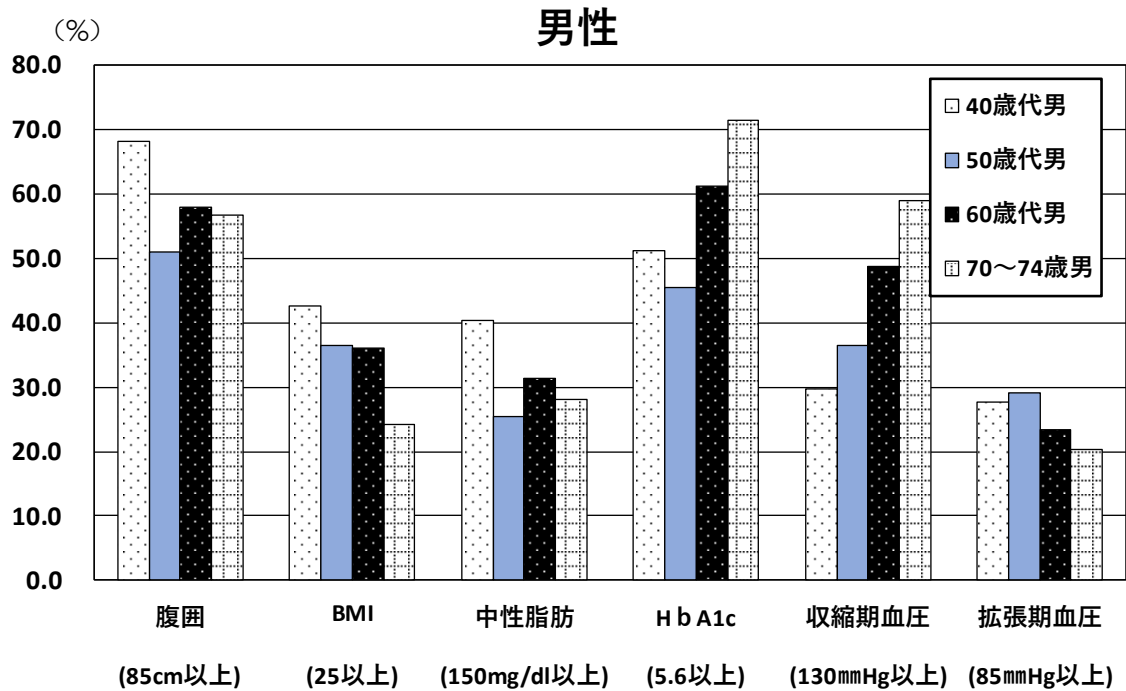
令和元年度の特定健康診査受診率は、県平均よりも低くなっています。

【表2 令和元年度特定健康診査受診率】

	対象者数	受診者数	受診率
あわら市	4,238人	1,394人	32.9%
県平均	105,653人	37,002人	35.0%

資料：あわら市市民課調べ（法廷報告）

[図3 令和元年度特定健診結果 要指導・要医療者の割合（年代、男女別）]



資料：あわら市市民課調べ（KDB）

※HbA1c…1～2カ月前の血糖の状態を示す検査値

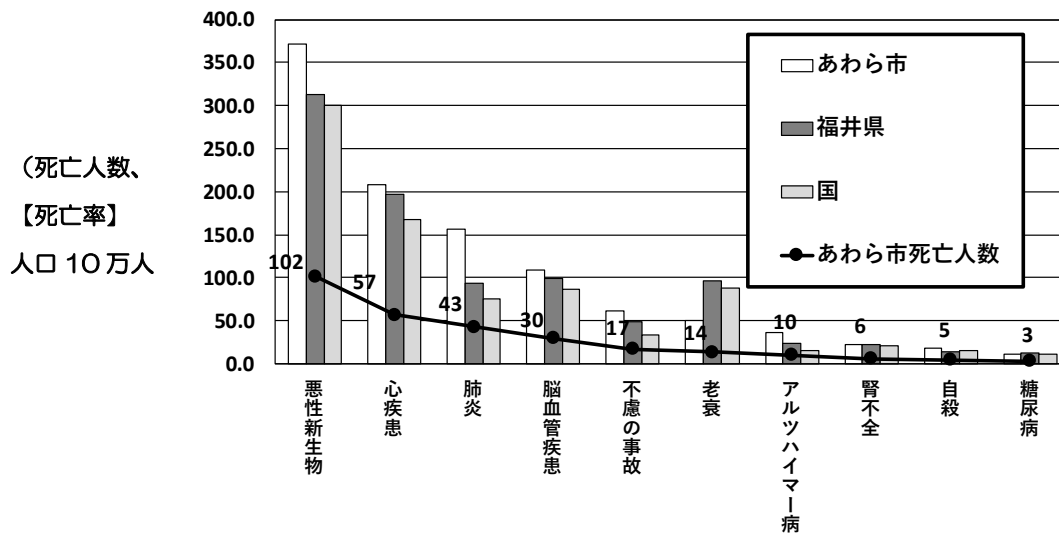
特定健診の結果を見ると、男女ともに糖尿病（HbA1c）や高血圧（収縮期血圧）で要指導・要医療者となる割合が特に高いことがわかります。また、男性では腹囲で該当となる人がどの年代層でも5割以上います。

(3) 死因別死亡状況

平成30年度におけるあわら市の主な死因別死亡数は、第1位が悪性新生物、第2位が心疾患、第3位が肺炎となっています。

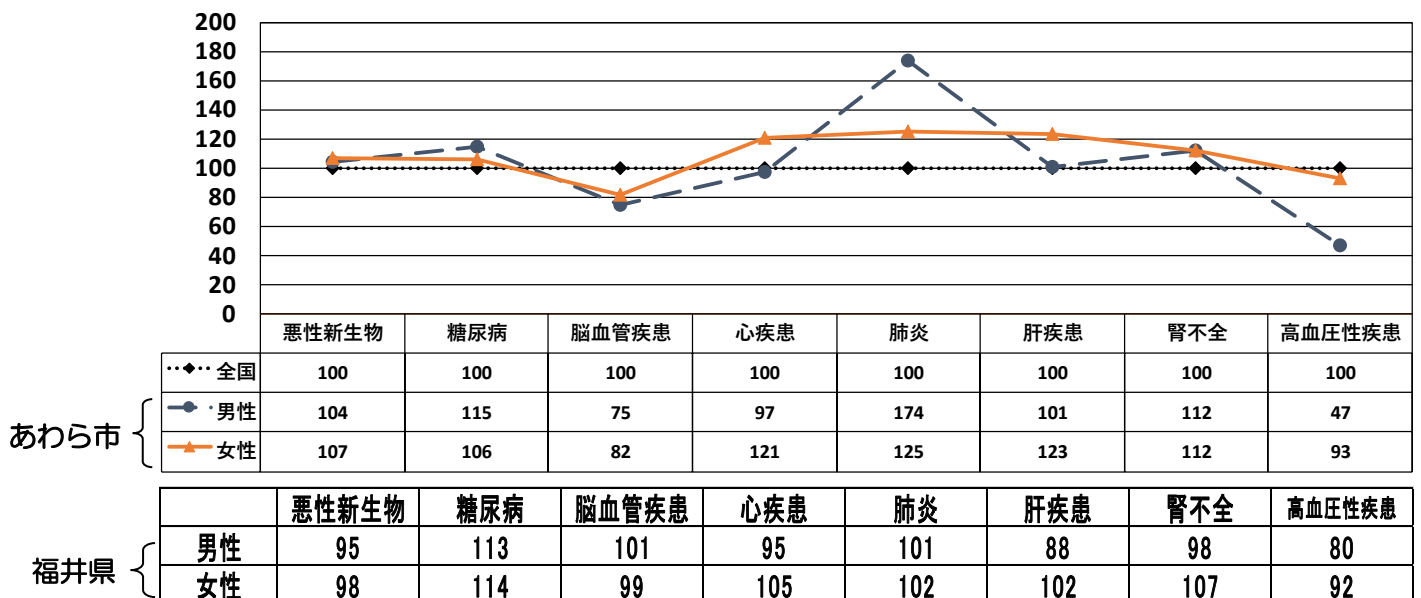
また、SMR（標準化死亡比）を国と比較すると、男性は肺炎の割合が高く、女性は肺炎や肝疾患、心疾患の割合が高くなっています。

[図4 主な死因別死亡数・死亡率（平成30年度）]



資料：平成30年度衛生統計

[図5 標準化死亡比（SMR）※]



※標準化死亡比（SMR）・・・ある地域が全国並みの死亡状況だった場合の死亡数に対して実際の死亡数がどの程度か 100 を基準に指標化したもの。

SMR：平成26年～30年（推計）
資料：福井県健康政策課調べ

4 生産の状況

あわら市の主要農作物は、水稻や大麦、大豆、そばなど、水田作によるもののほか、県内有数の園芸産地である坂井北部丘陵地では、スイカやメロン、甘藷^{かんしょ}、柿、梨などが作付けされています。

[表3 あわら市の主要農作物作付面積（令和元年度）]

品目	あわら市面積 ha	県内面積 ha	県内に占める割合 %
水稻	1,770	25,100	7.0
大麦	592	4,590	12.8
そば	372	3,350	11.1
大豆	344	1,850	18.5
スイカ	13.2	17.9	73.7
ダイコン	19.7	20.6	95.6
アールスメロン	2.7	8.8	30.7
甘藷	28.6	29.2	97.9
柿	18.7	23.7	78.9
梨	42.8	47.4	90.3

資料：農林水産統計年報

福井県坂井農林総合事務所調べ

5 学校に関する現状

あわら市では、すべての小・中学校で地場産食材を使用しており、県産・市産食材使用率ともに、福井県平均と比較して高くなっています。

[表4 学校給食食材産地別使用量]

	平成30年11月		令和元年11月	
	あわら市	福井県	あわら市	福井県
学校数（全校）	9校	276校	9校	165校
地場産学校給食実施校	9校	276校	9校	165校
実施率	100%	100%	100%	100%
使用品目数	38.0品	27.7品	34.0品	27.3品
市町産使用品目数	11品	12.4品	13品	9.8品
地場産食材使用率	61.7%	46.8%	65.1%	39.4%
市町産食材使用率	29.2%	19.2%	27.8%	15.4%

※H30年度までは全校調査、R元年度からは抽出校調査

資料：福井県農林水産部流通販売課・あわら市教育総務課調べ

6 各アンケート結果からみる食生活の現状

● 小学生 食に関するアンケート調査結果(令和元年11月実施)			
対象者	市内7小学校各学年1クラスずつ(832人)		
● 中学生 食に関するアンケート調査結果(令和元年11月実施)			
対象者	芦原中学校、金津中学校各学年1クラスずつ(148人)		
● 一般 食育アンケート調査結果(令和2年2月～令和2年5月実施) ※市民アンケートも同時に実施			
対象者	18歳以上一般市民より年代ごとに無作為抽出		
配布数	1,000人		
回収数	594人	回収率	59.4%

(1) 朝食を食べる頻度(単数回答)・・・小・中学生

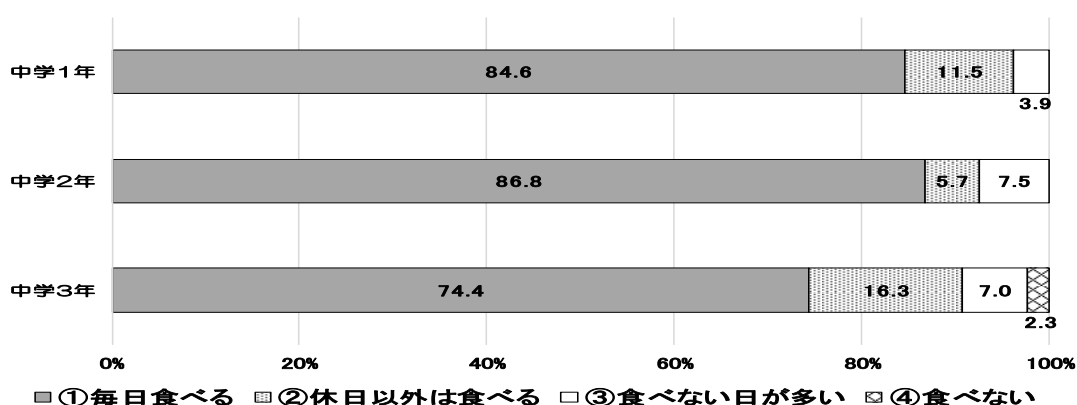
小学生では、どの学年も90%以上が毎日または休日以外は朝食を食べており、朝食を全く食べない人割合は1.5%未満となっています。

中学生では、1年生・2年生は90%以上が毎日または休日以外は朝食を食べており、朝食を全く食べない人はいませんでしたが、中学3年生では2.3%の人が朝食を食べずに学校へ来ることが多いという結果となっています。

[図6 朝食を食べている人の割合(小学生)]



[図7 朝食を食べている人の割合(中学生)]

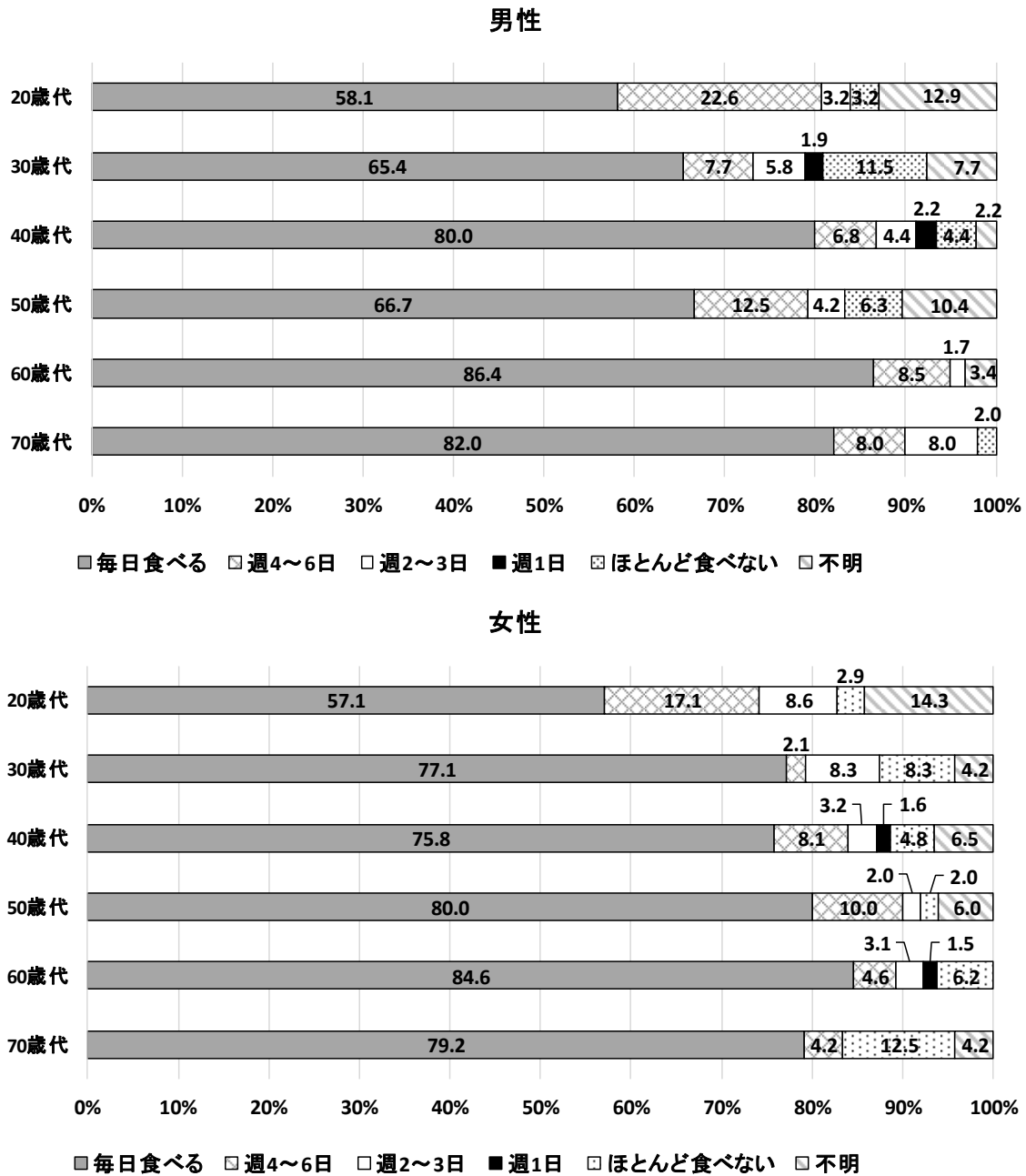


(2) 朝食を食べる頻度（単数回答）・・・一般

朝食を食べない人（「週1回」「ほとんど食べない」の合計）は、男性では30歳代で13.4%、40歳代で6.6%と、壮年期や中年期に特に多く見られました。女性では30歳代で8.3%、70歳代で12.5%となりました。

毎日朝食を食べる人の割合は、男女ともに20歳代が約6割と他の年代と比較すると低いことが分かりました。

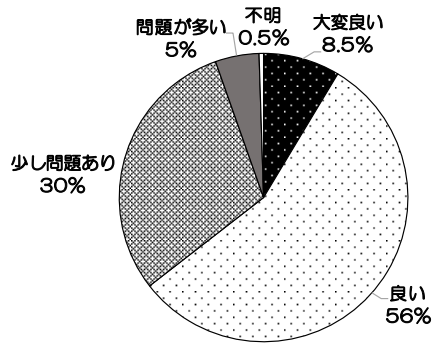
[図8 朝食を食べる頻度（一般男女別）]



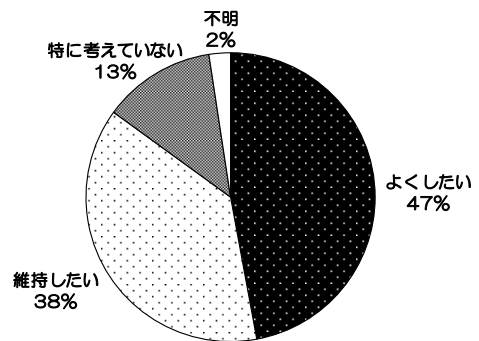
(3) 自分の食生活について（単数回答）・・・一般

自分の食生活に何らかの問題がある（「少し問題あり」「問題が多い」の合計）と考えている人が35%いる一方で、食生活を「今よりよくしたい」「維持したい」と考えている人の割合が85%と、多くの人自分の食生活に関心を持っていることが伺えます。

【図9 自分の食生活についてどう思うか】



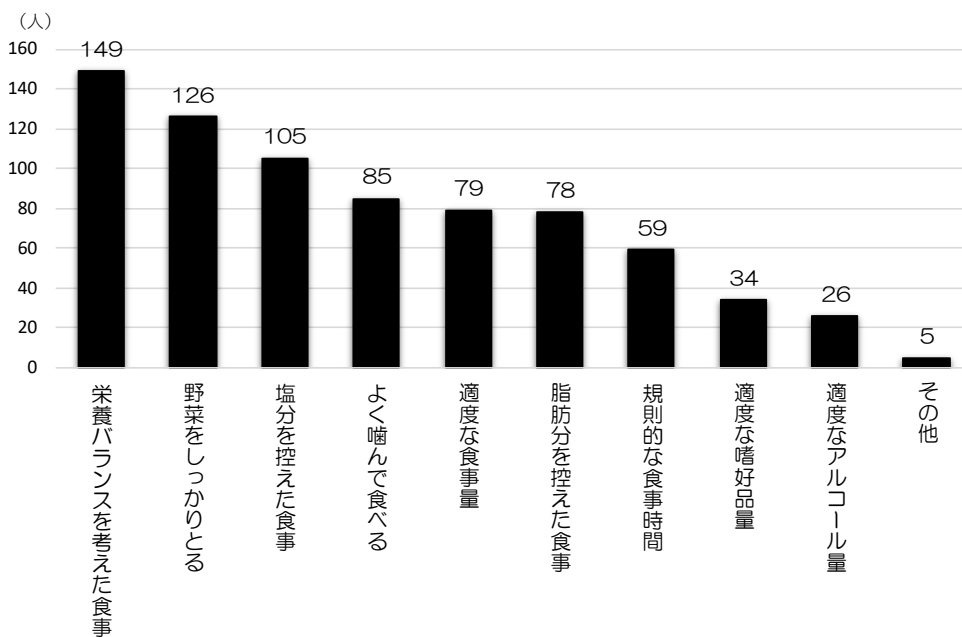
【図10 今後改善したいか】



(4) 自分の食生活で気を付けたいことは何か（複数回答）・・・一般

食生活で気を付けたいこととして、「栄養バランスを考えた食事」「野菜をしっかりとる」「塩分を控えた食事」などを挙げる人が多くなっています。

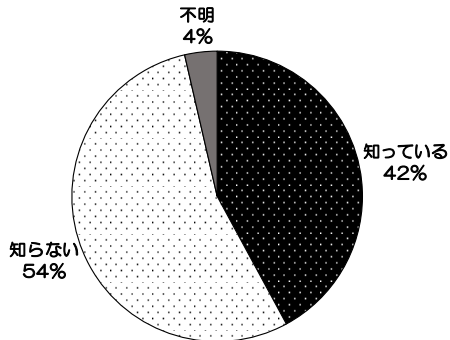
【図11 自分の食生活で気を付けたいことは何か】



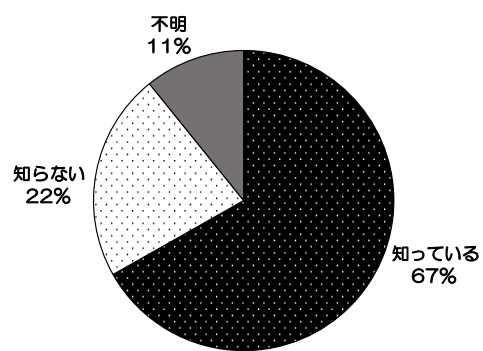
(5) 自分にとって適切な食事内容や量、体重について（単数回答）・・・一般

自分の適正な食事量や内容を知っている人が42%、適正な体重を知っている人が67%である一方、食事量や適正体重を知らない人がそれぞれ54%、22%となっています。

【図12 適切な食事量・食事内容】



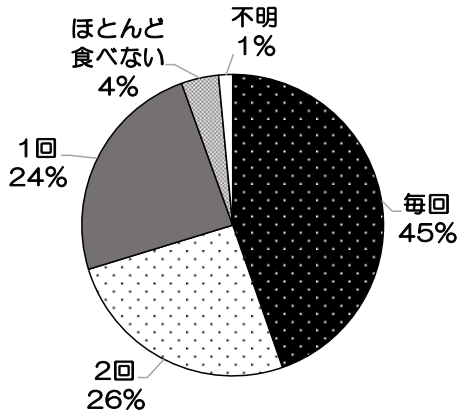
【図13 適正体重】



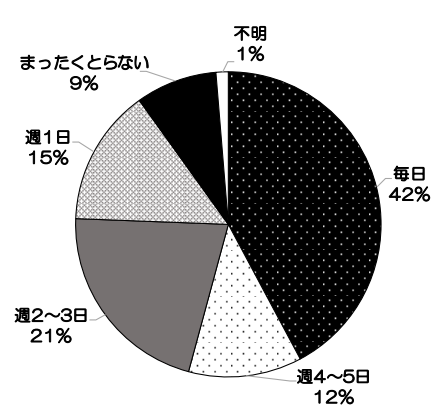
(6) 食品をとる頻度（単数回答）・・・一般

食事で毎回野菜を取っている人が45%いる反面、野菜をほとんど食べない人も4%います。また、乳製品では、約半数の人がほぼ毎日（「毎日」「週4～5日」の合計）取っています。

【図14 野菜の摂取頻度】



【図15 乳製品の摂取頻度】

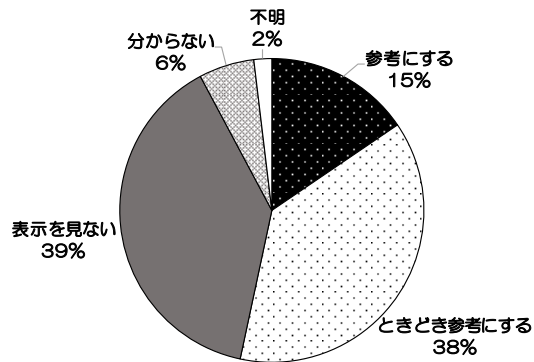


(7) 外食するときやお惣菜・調理パンなど食品を購入するときに栄養成分表示を参考に
するか、お惣菜をどれくらい利用するか（単数回答）・・・一般

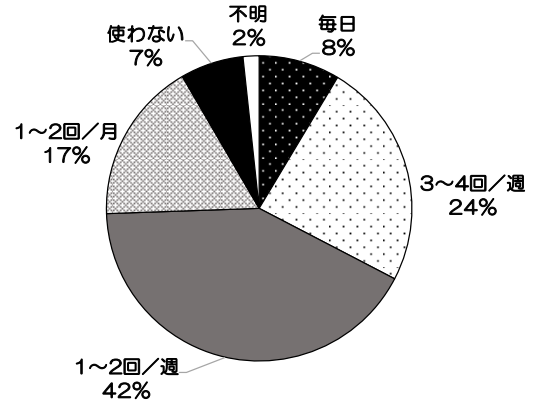
外食するときなどに栄養成分表示を参考にする人は15%にとどまり、こうした表示に
関心のない人が39%を占めています。

また、お惣菜の利用頻度は、週1～2回利用する人が42%と一番多く、毎日利用する
人が8%、全く利用しない人が7%となっています。

[図16 栄養成分表示を参考にするか]



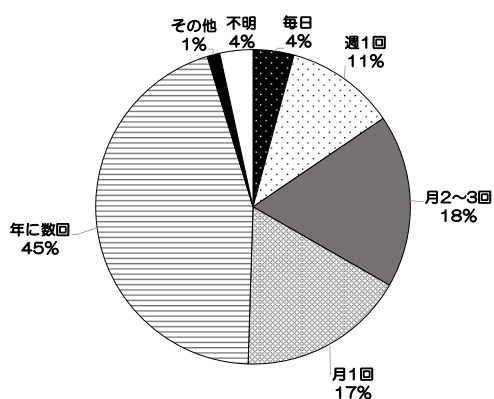
[図17 お惣菜をどれくらい利用するか]



(8) 伝承料理を家庭の食卓に取り入れている頻度（単数回答）・・・一般

伝承料理を少しでも家庭の食卓に取り入れていると答えた人は95%を占めています。

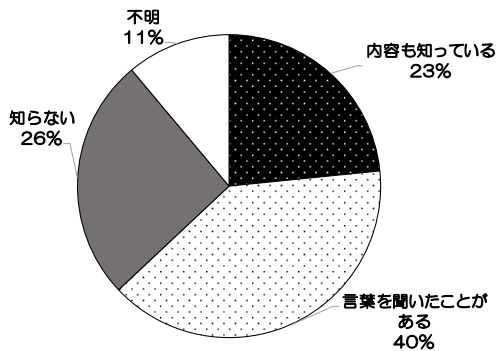
[図18 伝承料理取り入れ頻度]



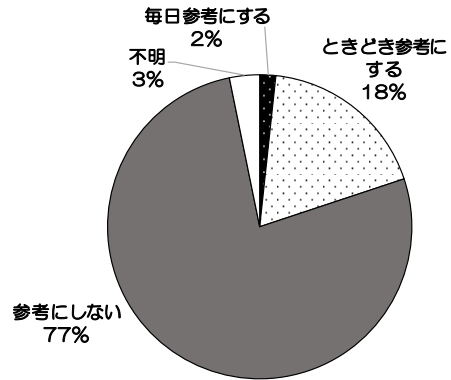
(9) 食事バランスガイドを知っているか、参考にしているか（単数回答）・・・一般

食事バランスガイドについて、内容まで知っていると答えた人は23%でしたが、このうち実際に食事バランスガイドを参考にしている人は20%にとどまっています。

[図19 知っているか]



[図20 参考にしているか]

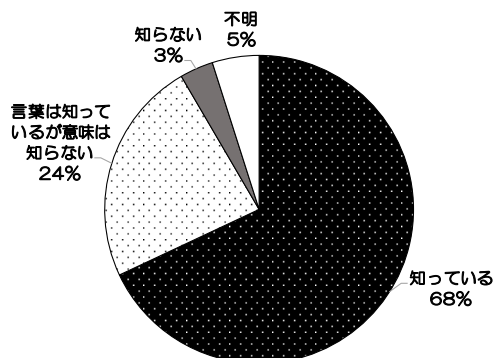


(10) 食育について知っているか、関心はあるか（単数回答）、その理由（複数回答）・・・一般

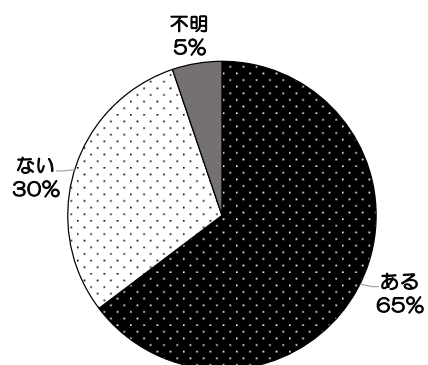
食育について、意味まで知っている人は68%であるのに対し、「意味は知らない」「全く知らない」人の割合は27%になっています。また、食育に関心があると回答した人は65%でした。

食育に関心がある理由として、「子どもの心身の健全な発育のために必要だから」「生活習慣病の増加が問題になっているから」「食生活の乱れが問題になっているから」を挙げる人が多くなっています。

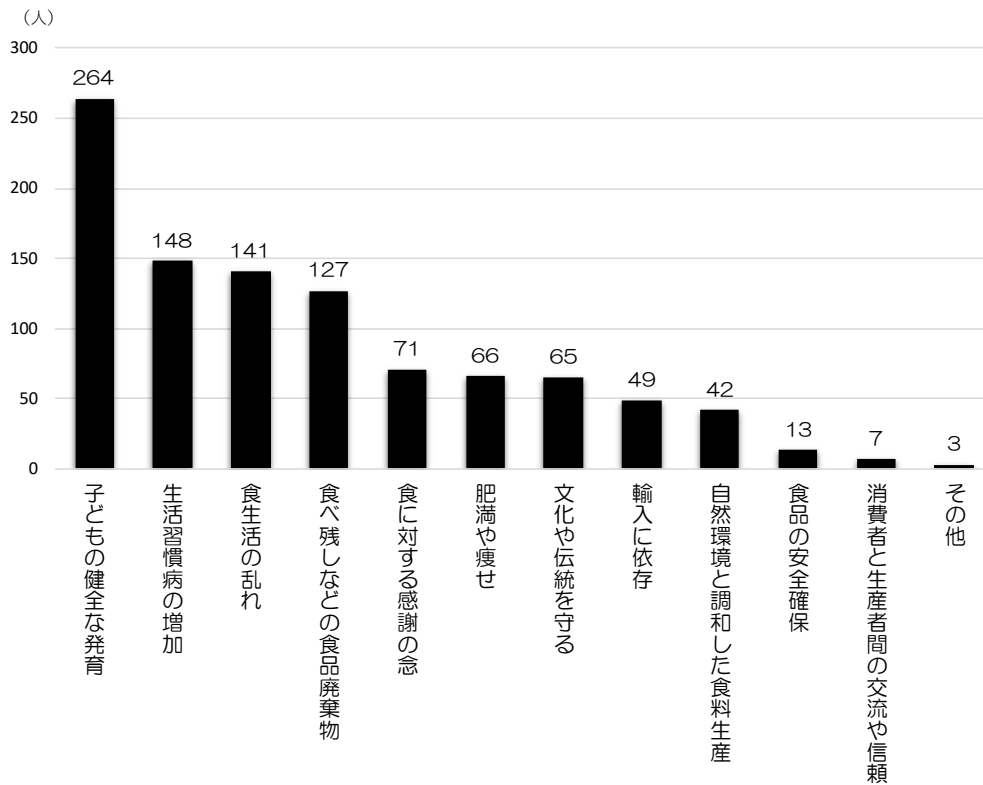
[図21 食育について知っているか]



[図22 食育に関心があるか]



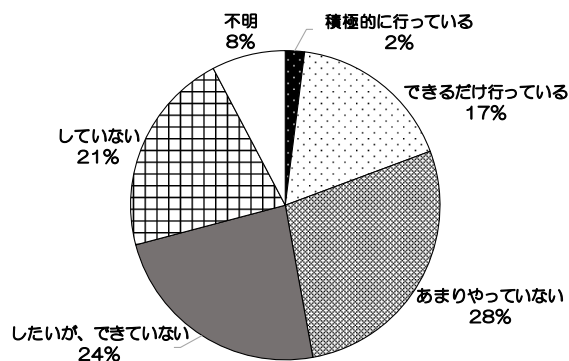
[図23 食育に関心がある理由]



(11) 食育に関する活動や行動を行っているか (単数回答)・・・一般

食育に関する活動や行動などを行っている(「積極的に行っている」「できるだけ行っている」の合計)人は18%にとどまる一方、していない(「あまりやっていない」「したいが、できていない」「していない」の合計)人が73%に上回っています。

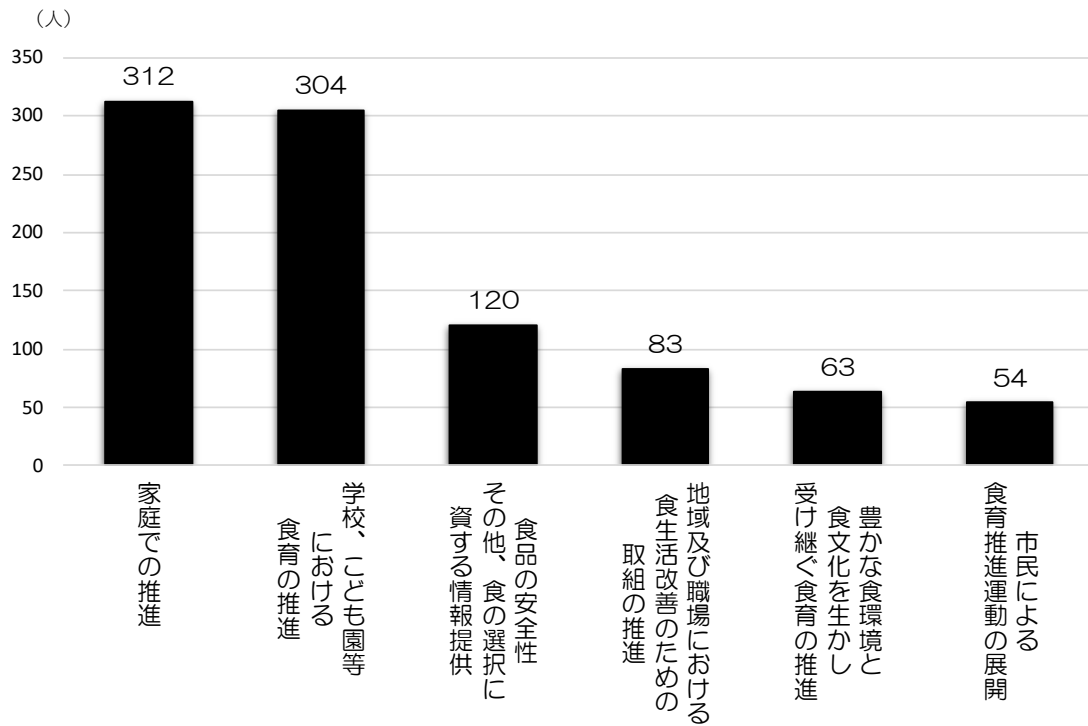
[図24 食育に関する活動や行動を行っているか]



(12) 食育を進める上で効果的だと思う取り組み（複数回答）・・・一般

食育の推進に効果的だと思う取り組みとして、「家庭での推進」「学校、こども園等における食育の推進」「食品の安全性その他、食の選択に資する情報提供」が多くなっています。

〔図25 食育を進めるうえで効果的だと思う取組〕



7 前計画の目標達成状況と課題

[表5 平成27年策定時目標の評価]

指 標	計画策定時 (平成22年度)	平成27年度	令和元年度	目標値 (令和2年度)	達成
食育に関心を持っている市民の割合	66.0%	73.0%	65.0%	90%以上	
朝食を食べない(ほとんど食べない)中学生の割合	6.6%	7.0%	6.8%	0%	
〃 20歳代男性の割合	22.0%	7.4%	3.2%	5%以下	○
〃 20歳代女性の割合	15.2%	3.1%	2.9%	3%以下	○
〃 50歳代男性の割合	4.0%	12.2%	6.3%	5%以下	
〃 30歳代女性の割合	12.1%	7.1%	8.3%	5%以下	
野菜を毎回とっている人の割合	32.0%	32.0%	45.0%	50%以上	
自分の適切な食事内容や量を知っている人の割合	38.9%	35.0%	42.0%	60%以上	
適正体重を知っている人の割合	66.3%	66.0%	67.0%	90%以上	
「食事バランスガイド」を認知している人の割合	24.0%	23.0%	23.0%	60%以上	
小・中学校の給食における食材の総使用量(重量)に占める地場食材(県産)の使用量の割合	45.0%	52.5%	65.1%	55%	○
小・中学校の給食における食材の総使用品目に占める地場食材(県産)の品目数	23.1品	27品	34品	30品	○
地域の伝統的な食材を生かした健康料理を、取り入れている家庭の割合 (伝承料理を家庭で取り入れている割合)	—	68.0%	95.0%	100%	

<評価>

(1) 食育に関心を持っている市民の割合

前回策定時と比較して、8.0ポイント減少し、65.0%と、目標は達成できませんでした。

(2) 朝食を食べない（ほとんど食べない）人の割合

平成27年度のアンケート調査（以下「27年調査」という）より、中学生の朝食を食べない人の割合は大きく変化は見られませんでした。20歳代の朝食を食べない男女の割合は27年調査より男性は4.2ポイント減少し、改善が見られました。女性は0.2ポイント減少し、2.9%と目標を達成しました。また、前計画から目標に追加した50歳代男性と30歳代女性の割合では、50歳代男性の割合は5.9ポイント減少し、6.3%と改善が見られました。30歳代女性の割合は1.2%増加し、8.3%と目標は達成できませんでした。

(3) 野菜を毎回とっている人の割合

「野菜を毎回とっている人の割合」は、27年調査時と比較し、13.0ポイント増加し、45.0%と改善が見られました。

(4) 自分の適切な食事内容や量を知っている人の割合・適正体重を知っている人の割合

「自分の適切な食事内容や量を知っている人の割合」は、27年調査時と比較し、7.0ポイント増加し、改善が見られました。「適正体重を知っている人の割合」は1.0ポイント増加し、大きな変化は見られませんでした。

(5) 「食事バランスガイド」を認知している人の割合

「食事バランスガイドを認知している人の割合」は、23.0%で変化は見られませんでした。

(6) 小・中学校の給食における食材の総使用量に占める地場食材(県産)の使用量の割合

小中学校学校給食の地場産物利用状況として、量、品目ともに目標値を達成しました。

(7) 地域の伝統的な食材を生かした健康料理を、取り入れている家庭の割合

(伝承料理を家庭で取り入れている割合)

「伝承料理を家庭で取り入れている割合」は、目標は達成できませんでしたが、27年調査時と比較し、27.0ポイント増加し、95.0%と、改善が見られました。

<課題>

(1) 食育の重要性の理解と食育活動への支援

各こども園や小中学校等では、子どもたちに調理や農業を体験させるなど、食育に力を入れています。食育は子どもにとっても重要なことですが、大人にとっても健康づくりの観点から大切です。

今回の食生活アンケートの結果では、68%の人が食育の意味を知っているのに対して、食育に関心のある人は65%に踏みとどまっています。また、実際に食育活動を行っている人は20%未満という結果になっています。食育についての関心を持ってもらい、市民自らが食育活動を積極的に行っていくことが重要です。

(2) しっかりと朝食をとる習慣を身に付ける

各こども園や小中学校では「早寝・早起き・朝ごはん」の大切さを集団生活の中で伝えています。

朝食をしっかりとすることは様々な健康効果をもたらしますが、今回の食生活アンケートの結果では、朝食を食べない中学3年生の割合が目立ちました。また、一般の回答でも朝食を食べない（週1回またはほとんど食べない）と回答した人がどの年代層にも見られました。食べないことが習慣となっている人には、まず「食べる」ことへの意識の変化を図る必要があります。

(3) 栄養バランスが優れた食生活の実践

今回の食生活アンケートの結果では、自分の食生活に何らかの問題があると考えている人が35%、正しい食生活を維持したいと考えている人が85%と多くの方が自分や家族の食生活に関心があることが分かりました。その一方で、自分の食生活について関心のない人も少なからずいます。料理教室や健康診査時の栄養相談の実施など、関心のない人に食に関心を持ってもらえるような働きかけをする必要があります。

また、栄養バランスのとれた食生活が実践できるよう、食事バランスガイドの普及啓発を行い、積極的な活用を促します。

(4) 肥満や生活習慣病の予防

肥満や生活習慣病などの予防のため、市では特定健康診査を実施し、健診結果からリスクが高い人には特定保健指導を行っています。また、健康講座や料理教室、健康レシピの試食などを実施していますが、高齢者の参加が多いのが現状です。今後は高齢期の人だけでなく若い人に向けた肥満や生活習慣病の予防と早期発見に向けた取り組みの強化が必要です。

(5) 伝統ある食文化の伝承

「おばあちゃんの味の日」を中心に、伝承料理の普及を行っていますが、食生活アンケート結果では、伝承料理の取り入れ状況は「年数回」が45%と、頻度が少なくなっています。また、伝承料理を伝える高齢層自身が伝承料理を知らない現状があります。核家族化の進行などにより、行事食や伝承料理を味わう機会が少なくなる中、若い世代に加え、その上の世代へも郷土の伝統的な食文化に触れる機会を増やすことが重要です。

第3章 計画の基本理念と目標

1 基本理念

食ではぐくむ感謝の心と健やかな身体

食育基本法において、食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として行わなければならないと明記されています。

第3次あわら市食育推進計画では、市民一人一人が豊かな心と健やかな身体を育むことが重要と考え、基本理念を「食ではぐくむ感謝の心と健やかな身体」と定め、各種施策や市民の取り組みにより推進していきます。

2 基本目標と基本方針

基本理念に基づき、具体的に計画を推進していくため、以下の5つの力を育むことを目標として掲げます。

【目標1】まなぶ ～食に関心を持ち、正しい知識を学ぶ～

基本方針

- (1) 食についての知識を深める
- (2) 各年代に応じた食育を実践する

【目標2】えらぶ ～食を選ぶ力を高め、地消地産を推進する～

基本方針

- (1) 安心・安全な食材を選択する
- (2) 地元の農林水産物について理解し、地消地産を推進する

【目標3】いかす ～食の力を暮らしに活かす～

基本方針

- (1) 食材を活かす
- (2) 食品ロスについて理解する

【目標4】たべる ～楽しく、しっかり食べて、心身ともに元気に生きる～

基本方針

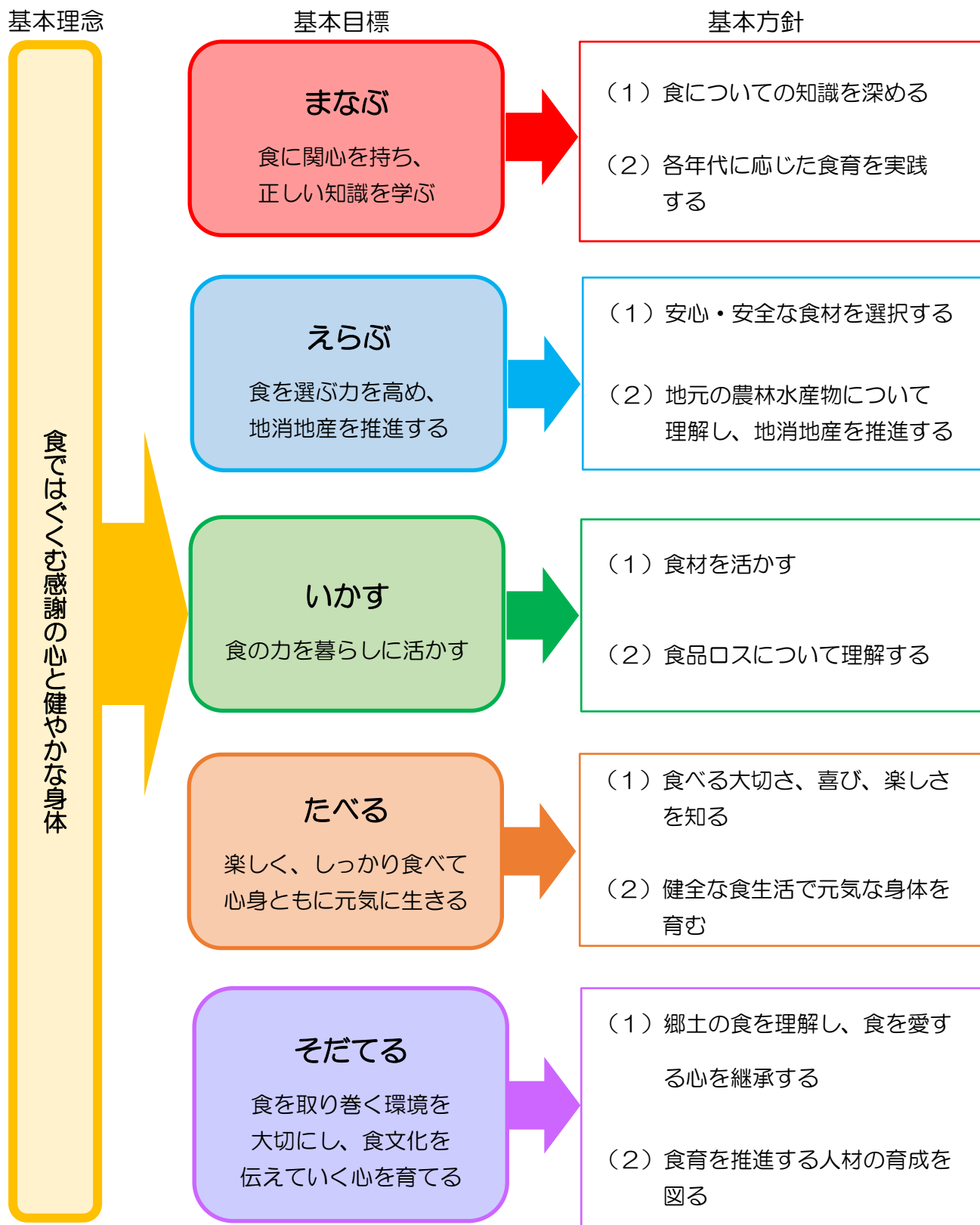
- (1) 食べる大切さ、喜び、楽しさを知る
- (2) 健全な食生活で元気な身体を育む

【目標5】そだてる ～食を取り巻く環境を大切に、食文化を伝えていく心を育てる～

基本方針

- (1) 郷土の食を理解し、食を愛する心を継承する
- (2) 食育を推進する人材の育成を図る

3 施策体系



4 数値目標

食育の推進、基本目標の達成に関する状況を客観的な指標により把握するため、定量的な目標値を設定します。

この食育推進計画の策定に合わせて実施した「食育に関するアンケート」（令和元年度）などによる「現状」の数値と、令和7年度を目標年度とした「目標値」を掲載します。

指 標	現 状	目 標 値 (令和7年度)
食育に関心を持っている市民の割合	65.0%	90%以上
朝食を食べない（ほとんど食べない）小学生の割合	4.3%	0%
〃 中学生の割合	6.8%	0%
〃 成人の割合	6.0%	5%以下
野菜を毎回とっている人の割合	45.0%	50%以上
自分の適切な食事内容や量を知っている人の割合	42.0%	60%以上
適正体重を知っている人の割合	67.0%	90%以上
適正体重に向けて努力を行っている人の割合	53.0%	70%以上
「食事バランスガイド」を認知している人の割合	23.0%	60%以上
小・中学校の給食における食材の総使用量（重量）に占める地場食材（県産）の使用量の割合	65.1%	55%*
小・中学校の給食における食材の総使用品目に占める地場食材（県産）の品目数	34品	30品*
伝承料理を月1回以上家庭で取り入れている割合	50.0%	70%以上

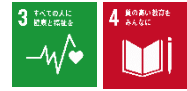
※小・中学校の給食における地場産食材（県産）の使用量及び品目数について、食材調達の上では55%と30品が適正值（限界値）と捉えています。

第4章 食育施策の展開

1 行政・農林漁業者等の関係者による施策の展開

まなぶ

1 食に関心を持ち、正しい知識を学ぶ



情報化社会といわれる現代では、正しい情報ばかりでなく、誤った情報や不要な情報なども出回っており、それらに影響され、健康を害する危険性があります。市民一人一人が食に関心を持ち、望ましい食習慣を身に付けるよう、正しい情報を発信します。

(1) 食についての知識を深める

●食に関する情報の発信

広報・ホームページでの周知、イベントでのパネル展示等、積極的な情報発信を行います。また、学校掲示板や給食だより等を活用して、児童・生徒に加えて保護者にもわかりやすく情報を提供します。



食に関する掲示物

●食育の普及啓発

毎年6月の「食育月間」、毎月19日の「食育の日」についての周知を行います。また、食育に関するイベントを実施したり、給食だより等を通して、食育についての普及・啓発を行い、食べ物や食育への関心を高めていきます。



食育月間（親子料理教室）

(2) 各年代に応じた食育を実践する

●栄養指導及び栄養教室の実施

ライフステージに応じた栄養指導や栄養教室を行います。また、食事バランスガイド等を活用し、バランスのとれた食生活と健康づくりの重要性を伝えます。

また、学校での栄養教諭を中心とした指導等を通して子どもたちが生涯にわたり健康でいきいきと生活するための自己管理能力を育てるために、各発達段階に応じた食育に努めます。

高齢者にはフレイル予防として、栄養のほか、運動や社会参加についても啓発し、健康の保持・増進を目指します。



おやつを試食会（乳幼児・親）



栄養教諭による授業（小中学生）



フレイル予防の普及啓発（高齢者）

事業名	事業内容	主体
もぐもぐ教室	離乳食の基本的な話	子育て支援課・家庭
はっぴー教室	歯の話、離乳食の個別相談乳児期の食生活についての普及啓発	
乳幼児健康診査	食事の個別相談・おやつの試食 幼児期の食生活についての普及啓発	
おばあちゃんの味の日 事業（親子料理教室）	6月の食育月間に親子料理教室を開催	健康長寿課・食生活改善推進員 家庭
食に関する指導	栄養教諭を中心とした栄養指導 食育リーダー、野菜ソムリエ等の「食育ティーチャー」による講話	こども園・学校・給食センター 家庭
給食での情報発信	給食だより、給食黒板、給食放送など	こども園・学校・家庭
地区での健康教室	地区からの依頼で健康教室や料理教室等を実施	健康長寿課・食生活改善推進員 地域・家庭
介護予防教室	すこやかクラブ、脳活性化教室等での 栄養講座の実施	健康長寿課・地域・家庭
フレイル予防講座	フレイル予防についての講座の実施	
個別栄養相談	食に関する相談窓口の設置	子育て支援課・健康長寿課・家庭
食に関する情報の発信	食に関する情報を広報・ホームページ 等で発信する	関係各課・地域・家庭
食育推進会議	食育推進計画を策定し、実施を推進する	食育推進会議委員・健康長寿課

コラム① フレイル予防で健康長寿を目指しましょう！

加齢のため心身の活力が低下した状態を「フレイル」といいます。フレイルを予防するためには、運動・栄養・社会参加の3つをバランスよく実践することが大切です。

★フレイル予防のための栄養★

・バランスの良い食事をとりましょう。

特に高齢者は、筋肉のもととなるたんぱく質や骨を丈夫にするカルシウムを多くとりましょう。

・みんなで楽しく食事をしましょう。

誰かと一緒に食事をすると食欲が高まり、多様な食品を食べることにつながります。

・よく噛んでしっかり食べましょう。

歯ごたえのあるものを噛むなど、噛む力を維持しましょう。

・むせに気をつけましょう。

お口の体操や唾液腺マッサージをして口腔機能を維持するよう心がけましょう。





食品の偽装問題や輸入食品に対する不安など、食に関する問題が依然として残る中、地域で消費する食材は地域で生産する「*地消地産」は、安全で安心な食生活へとつながります。あわら市は豊富な地場産物に恵まれているため、地消地産を推進しやすい環境にあります。生産者や販売業者、消費者がお互いの立場を理解し合い、信頼関係を深めるなど、地消地産を推進するための取り組みを行います。

(1) 安心・安全な食材を選択する

●食品品質表示の確認

調理実習や給食等において食品品質表示を確認し、安心・安全な食材を吟味します。

●リスクに関する情報提供

北陸農政局等による農薬のリスク等に関する情報を提供します。

(2) 地元の農林水産物について理解し、地消地産を推進する

●地元農産物等に対する理解と促進

各種イベント会場において、農産物及び加工品を販売する等、地元農産物についての情報提供に努めます。また、野菜選果場や直売所、農産物加工施設、農村カフェ等の整備・充実を図り、農業の6次産業化に取り組む事業者を支援します。



地元野菜の販売（市民文化祭）

●地消地産・旬産旬消の促進

直売所や食品販売店等における地場産食材の取扱量を増やします。市内の拠点施設において定期的に「地場産野菜直売市」を開催し、旬産旬消を促進します。また、飲食店や観光業者等に地場産食材の活用を促し、地消地産に勤める店をPRし利用促進を図ります。



地場産学校給食事業

直売所から学校給食や旅館等に地場産食材を提供するため、流通システムを構築し、地消地産の推進を図ります。

●地元食材の商品開発の支援

規格外の野菜や果実を活用した「スイーツ」や「カット野菜の食材セット」等の商品開発を支援、各種イベント会場での試食会や販売を行います。



おにぎりアクション

*地消地産…似た言葉として「地産地消」があるが、「生産」を起点として生産したものを消費するという考え方でなく、「消費」を起点として、地域で消費されるものを生産するという考え方の違いが根底にある。

事業名	事業内容	主体
食の安全に関する情報発信	食の安全に関する情報を広報・ホームページ等で発信する	関係各課・地域・家庭
6次産業化への支援	農家レストランオープン等に係る相談及び広報活動	農林水産課・商工労働課 生産者・販売業者・地域
地場産学校給食推進にかかる地域推進会議	食材提供のための流通システムの確立	学校給食関係者・農協・県・市 坂井農林総合事務所・教育総務課
各種イベント	地元産野菜や加工品の販売 地場産果物を使ったスイーツの販売	関係各課・生産者・販売業者・地域
地場産給食の実施	給食で地場産食材を活用するとともに、各地場産食材に関する教材の提供	こども園・学校・給食センター・ 生産者・地域
スーパー見学	スーパーにある食材について学ぶ	学校・生産者・販売業者・地域・家庭
あわらむすびプロジェクト（おにぎりアクション）	あわらむすび商品開発にご協力いただける参加店及び企業の募集	政策広報課・生産者・販売業者・地域

コラム② あわら市のおいしい特産品

さつまいも

鮮やかな紅色でまるまると太った「富津」のさつまいもは、しっとりほくほくとした味わいが特徴です。



越のルビー

ピンポン玉くらいの大きさで、大玉トマトと比べてビタミンCは1.5倍、また糖度も2~3度高い、フルーツ感覚で食べられるトマトです。



越前柿

あわら市は、越前柿の主要産地です。越前柿は刀根早生（とねわせ）や平核無（ひらたねなし）などの渋柿を炭酸ガス等で渋抜きした「合わせ柿」です。種が無く四角い形でさっぱりとした甘さとコリコリとした食感が特徴です。



メロン

あわら市は、福井県を代表するメロンの産地です。アールスメロンなど10種類以上のメロンが収穫されます。また、最近では赤肉のマルセイユメロンも登場し、好評を博しています。



梨

あわら市北部に広がる丘陵地で栽培されています。「幸水」は糖度が高く、甘みが詰まっています。その他、果汁が多く果肉が柔らかい「豊水」や甘さと酸味のバランスが良く日持ちする「新興」等があります。



スイカ

あわら市北部に広がる丘陵地で栽培されています。皮が薄くシャリ感に富んで甘みが強いのが特徴です。





農林水産物の生産現場や食品の製造、加工、流通などの現場は、食育を進める上で貴重な場であり、人々のふれあいや地域の活性化を図るためにも、その積極的な活用が望まれています。このため、家庭や学校、こども園、地域など、社会のさまざまな分野において、教育関係者や農林漁業者、食品関連事業者などの多様な主体による体験と学習の機会の創出と、食料の生産から消費に至るまでの食に関する体験活動に参加を促しながら、意欲的に食育の推進のための活動を実践できるような施策を展開します。

(1) 食材を活かす

●食材に対する関心の向上

旬の野菜や地元食材を活かした料理教室の開催、ホームページ・広報等での周知を行い、食材への関心を深めます。



収穫祭（あわら夢ぐるま公園）

●食材に関する学習内容の充実

地元食材を活用した「ふるさと給食」を推進します。また、こども園や学校において、農業体験や調理体験など、子どもたちの五感（視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚）を使った体験を取り入れ、食材への関心や食の生産に対する理解を深めます。

(2) 食品ロスについて理解する

●環境に配慮した農業生産の促進

環境保全型農業支援事業による無農薬・低農薬栽培の取り組みを促進します。

●食品ロス、食品リサイクルの推進

県の「おいしいふくい食べきり運動」を推進します。また、素材を丸ごと使った調理方法を学ぶ機会を提供し、食材の無駄や廃棄を減らすよう呼びかけます。

エコ市民会議等の活動を通して、食品の循環資源の再利用施設の見学会を実施するなど、食品リサイクルへの理解を深めます。また、ホームページ・広報等でリサイクルに関する情報を分かりやすく提供します。



↑
← エコな料理教室

●食生活・食品廃棄物等の実態把握

坂井食品衛生協会と連携し、観光業者等における食品残渣の再利用と食品ロスの実態を把握し、発生抑制と分別徹底の促進を図ります。



こども園での農業体験

事業名	事業内容	主体
食べきり運動	広報等での啓発 市観光協会、旅館組合、市商工会会員へチラシの配布を行う	生活環境課・地域・家庭
食べきり料理試食	環境展において、食べきり料理の試食会を実施し、レシピの配布を行う	生活環境課・市エコ市民会議・地域・家庭
エコな料理教室	グリーンカーテンから収穫したゴーヤを使用した料理や食材を使い切る料理を親子で体験（隔年で実施）	
調理実習、クッキング	こども園や学校での調理体験	こども園・学校・地域・家庭
田植え、稲刈り体験	米作り体験	学校・農林水産課・生産者・地域・家庭
野菜や果物の栽培・収穫体験	季節の野菜や果物を栽培・収穫体験 試食など	こども園・学校・観光振興課・生産者 地域・家庭
環境保全型農業支援事業	無農薬・低農薬等、環境に配慮した農業を行っている農業者に対して交付金の交付を行う	農林水産課・農業者
食品リサイクルの推進	食品廃棄物のリサイクル、ごみ減量化を推進するため、動物性残渣の収集運搬に要する経費に対し助成を行う	生活環境課・坂井食品衛生協会あわら支部

コラム③ 今日からできる「食品ロス削減」に取り組みましょう！

まだ食べられるのに捨てられている食べ物、「食品ロス」が日本では年間約 643 万トンとされています。大切な食べ物を無駄なく消費し、食品ロスを減らしましょう。

①食材を「買いすぎず」

「使い切る」「食べきる」

買物の前には食品の在庫を確認し、必要なものだけを買うようにしましょう。

また、買ったものは使い切る・食べきるようにしましょう。



②消費期限と賞味期限の違いを

理解しよう

★消費期限

期限を過ぎたら食べない方が
良い期限

★賞味期限

おいしく食べられる期限。それを過ぎても食べられないということはありません。

③会食・宴会時は 3010 運動

を実践しよう

★注文の際には適量を注文

★乾杯後 30 分は席を立たず
料理を楽しむ

★お開き 10 分前には席に戻り、再度料理を楽しむ。





近年、脂質の取りすぎや野菜不足による栄養の偏り、朝食の欠食といった食習慣の乱れが目立つようになり、糖尿病や高血圧症といった生活習慣病が増加しています。また、生活時間の多様化に伴い、楽しく食卓を囲む機会が少なくなりつつあります。

市民一人一人が「食」についての意識を高め、自分や家族の食生活を大切にするとともに、お互いが協力し合いながら、それぞれの生活習慣にあった食育を楽しみながら進めることが重要となります。特に、子どもたちが健全な食生活を実践することは、健康で豊かな人間性を育てていく基礎であり、子どもへの食育を通して、大人自身も食生活を見直すことが期待されることから、家庭や地域を挙げて子どもの食育に取り組みます。

(1) 食べる大切さ、喜び、楽しさを知る

●食に感謝する心の醸成

食の楽しさを実感できるよう、家庭での*共食を推進します。

行事食やバイキング給食等を給食に取り入れ、食の喜びや楽しさを感じる機会を設けます。また、給食会議や献立作成会議を開催し、調理方法の工夫や献立内容の充実に努めます。

「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつや食事マナー等をこども園や学校での農業体験や給食等を通して伝え、自然の恵みと生命あるものへの尊さや生産者、その他食に関わる多くの人々への感謝する心の醸成を図ります。



給食時の様子

(2) 健全な食生活で元気な身体を育む

●健全な食生活の実践

簡単で栄養価の高い朝食や調理方法などを紹介し、幅広い世代へ朝食の大切さを伝えていきます。また、乳幼児教室や給食時間等のあらゆる機会を通して、よく噛んでゆっくり食べる等、健全な食生活を実践するよう呼びかけます。

給食参観や学校給食試食会を通して、子どもたちだけでなく、保護者に対しても食習慣に関するアドバイスをを行います。

生活習慣病予防や健康づくりを目的とした調理実習を開催するなど望ましい食生活について普及啓発を行います。



朝ごはん応援プロジェクト（芦原小学校）



生活習慣病予防教室



給食レストラン（給食センター）

*共食…一人ではなく誰かと一緒に食事をする事

たべる

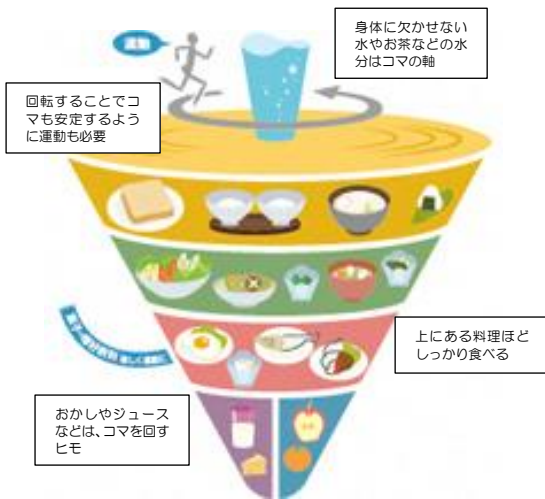
現在行われている事業

事業名	事業内容	主体
探検ツアー	親子参加による給食センター見学会	給食センター・家庭
給食試食会、保育参観	給食の試食会を行う	こども園・給食センター・地域・家庭
生活習慣病予防教室	糖尿病予防のため生活習慣改善に関する教室	市民課・家庭
特定保健指導	健診結果から自らの身体状況を確認するとともに生活習慣を見直すきっかけとなる保健指導	
低栄養予防教室	低栄養予防のための講座と調理	健康長寿課・地域・家庭
朝ごはん応援プロジェクト	バランスの良い朝食づくり	健康長寿課・食生活改善推進員・学校・家庭
市民健診健康レシピ試食	市民健康診査時に生活習慣病予防レシピの配布と試食	健康長寿課・食生活改善推進員
事業所訪問	市内事業所を訪問し、生活習慣病予防に関する話や試食会を実施	地域・家庭

コラム④ 知っていますか？1日のバランス
～「なにを」「どれだけ」食べたらいいの？～

「食事バランスガイド」は5つの料理グループ（主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物）からできていて、どれかが足りないとコマが倒れてしまいます。

どれだけ食べたらよいかの量は1つ、2つ…と「つ（SV）」で数えます。「つ」は、グループごとに数えます。たとえば、主菜をたくさん食べるために副菜を減らす、といったことはできません。



1日分	料理例
5~7 主食(ごはん、パン、麺) つ(SV) ごはん(中盛り)だったら4杯程度	1つ分 = ごはん小盛り1杯 = おにぎり1個 = 食パン1枚 = ローパン2個 1.5つ分 = ごはん中盛り1杯 = 2つ分 = うどん1杯 = もりそば1杯 = スライスパン
5~6 副菜(野菜、きのこ、海藻料理) つ(SV) 野菜料理5皿程度	1つ分 = 野菜サラダ = きゅうりとわかめの酢の物 = 長たくさん 豚汁 = ほうれん草のお浸し = ひじきの煮物 = 煮豆 = きのことソテー 2つ分 = 野菜の煮物 = 野菜炒め = 芋の煮っころがし
3~5 主菜(肉・魚・卵、大豆料理) つ(SV) 肉・魚・卵・大豆料理から3皿程度	1つ分 = 冷奴 = 納豆 = 目玉焼き1個 = 2つ分 = 焼き魚 = 魚の天ぷら = えびと大豆の刺身 3つ分 = ハンバーグステーキ = 豚肉のしょうが焼き = 鶏肉のから揚げ
2 牛乳・乳製品 つ(SV) 牛乳だったら1本程度	1つ分 = 牛乳コップ半分 = チーズ1かけ = スライスチーズ1枚 = ヨーグルト1パック = 2つ分 = 牛乳瓶1本分
2 果物 つ(SV) みかんだったら2個程度	1つ分 = みかん1個 = りんご半分 = かき1個 = 梨半分 = ぶどう半房 = 桃1個

※SVとはサービング(食事の提供量の単位)の略

そだてる

5 食を取り巻く環境を大切に、食文化を伝える心を育てる



核家族化やライフスタイルの変化、コンビニエンスストアの普及などにより、かつて身近にあった行事食や伝承料理に接する機会が減少し、親から子へ、中高年から若者へと伝えられてきた地域に根ざした食文化が、徐々に人々の記憶から忘れ去られようとしています。伝承料理など、地域の食文化が次の世代へ受け継がれていくよう、子どもから高齢者まで多世代にわたる交流の促進に取り組みます。また、市民の食に対する感謝の念や理解を深めるとともに、世界に通じる「もったいない」の精神を育むような取り組みを行います。

(1) 郷土の食を理解し、愛する心を継承する

●伝承料理の普及と世代間の交流促進

毎月 25 日は「おばあちゃんの味」の日として、給食に伝承料理メニューを継続して取り入れ、子どもたちに伝承料理の良さを伝えます。また、給食だより等に郷土料理の調理方法を掲載し、郷土の食を各家庭にも伝えます。

市の伝承料理教室やこども園・学校での郷土料理作り、子育て支援センターでの試食会、市のイベント等において昔から伝わる生活の知恵や伝承料理の教育に取り組み、地域特有の食文化を愛する心を育てます。



伝承料理教室（金津中学校）

●伝承者の育成と掘り起こし

伝承料理を伝える人を発掘、育成します。また、食生活改善推進員や地域の食に詳しい高齢者などを講師として招いた伝承料理教室を開催し、世代間交流を通して地域の食文化を次世代に継承します。

(2) 食育を推進する人材の育成を図る

●食育を推進する人材の育成、支援

食生活改善推進員、フレイルサポーターなど市民の生活に密着した活動を行うボランティアの人材育成を行います。また、スキルアップを目的とした研修会や情報交換の場を提供する等、各種団体が食育の推進にやりがいを感じられるよう、活動の支援を行います。

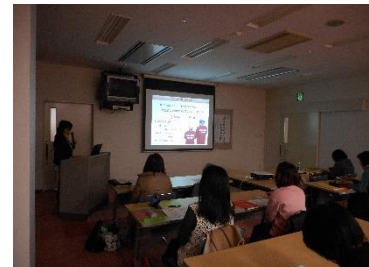
こども園や学校、地域において、望ましい食習慣の普及啓発を行う食育ボランティアや市民を講師とした料理教室の開催など市民のコミュニケーションの場を多く取り入れます。



公民館まつりでの普及啓発



放課後子ども教室推進事業



食生活改善推進員養成講座

事業名	事業内容	主体
おばあちゃんの味の日事業	子育て支援センターにて伝承料理の試食	健康長寿課・食生活改善推進員 地域・家庭
	中学生への伝承料理教室	学校・健康長寿課・食生活改善推進員・家庭
	給食での伝承料理の提供 給食だよりでの情報掲載	給食センター・こども園・学校・家庭
郷土料理作り	地域の伝承料理や和食づくり	学校・地域・家庭
蓮如の里・ふるさとの道を歩く会	休憩時に「とびつき団子」を配布し、いわれや作り方を紹介	文化学習課・ゆうゆうと輝く市民の会 地域
放課後子ども教室推進事業	子ども教室における体験の一環として、伝承料理教室を開催	文化学習課・食生活改善推進員・地域・家庭
各種養成講座	食生活改善推進員やフレイルサポーター等の人材育成	健康長寿課・地域
中央献立研究会 伝達研修会	食生活改善推進員の資質向上のため、食や健康づくりに関する講習会や調理実習を実施	坂井健康福祉センター・健康長寿課・ 食生活改善推進員

コラム⑤ 和食の文化を受け継ぎましょう。

日本は、南北に長く、四季が明確で多様で豊かな自然もあり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきました。このような、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」を「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して平成 25 年 12 月ユネスコ無形文化遺産に登録されました。



●「和食」の4つの特徴

- ①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- ②健康的な食生活を支える栄養バランス
- ③自然の美しさや季節の移ろいを表現
- ④正月などの年中行事との密接な関わり



●11月24日は和食の日

日本の秋は「実り」の季節であり、「自然」に感謝し、来年の五穀豊穡を祈る祭りなどの行事が全国各地で盛んに行われる季節でもあります。

日本の食文化にとって大変重要な時期である秋の日に、毎年一人一人が「和食」文化について認識を深め、和食文化の大切さを再認識するきっかけの日となっていくようお願いを込めて、11月24日を“いい日本食”「和食」の日と制定しています。

2 ライフステージごとの食育のポイントと取組

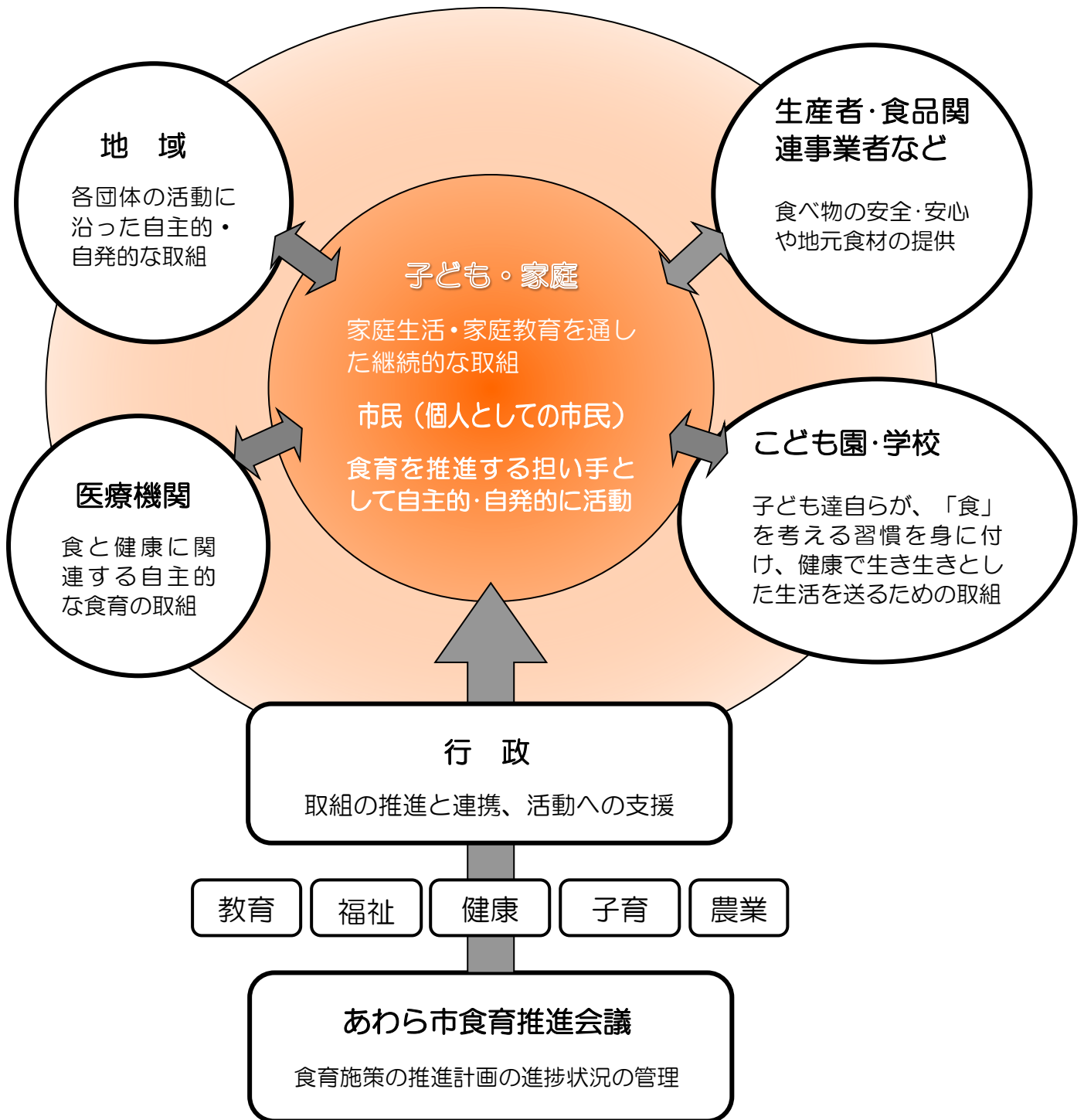
	妊娠期 (妊娠中) 	乳幼児期 (0~5 歳児) 	学童・思春期 (6~18 歳) 
食育のポイント	妊娠中の食事、栄養状態は胎児の良好な発達に影響を与える大切な時期です。また、産後の母乳や離乳食、家族全員の生涯の健康につながる食生活の基礎作りの時期でもあります。	心身の発達・成長が著しく、食習慣をはじめとした基本的な生活習慣の基礎を作り、咀嚼や味覚の形成期としても大切な時期です。乳幼児から正しい生活リズムを作ることが重要です。	心身ともに成長し、生活習慣が固定化してくる時期です。元気な心と身体を育むためにも、早寝・早起き・朝ごはんをはじめとする規則正しい生活リズムが大切です。
まなぶ	【食についての正しい知識】 市のイベントや教室に参加する	【食についての正しい知識】 こども園や学校での食育を通して、食への関心を深める	
えらぶ	【食材の選択】 食品表示を理解し、選択する 【地消地産の推進】 地場産物、旬の食べ物を知り活用する	【地消地産の推進】 地場産物、旬の食べ物を味わう	【食材の選択】 食品表示を理解し、選択する 【地消地産の推進】 地場産物、旬の食べ物を知り活用する
いかす	【食の生産に対する関心や理解】 農業・漁業等の体験を通して食べ物の大切さを知る		
	【食品ロスの削減】 調理の際は食べる量だけ作る 食材は無駄なく使い切る	【食品ロスの削減】 「もったいない」という気持ちを持っておいしく残さず食べる	
たべる	【食に感謝する心の醸成】 ・「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をし、食べ物や料理をしてくれた人への感謝の気持ちを持つ ・食事の時間を大切にし、家族や仲間と食事を楽しむ		
	正しい食事のマナーを実践する	食事のマナーを身に付ける	
	【健全な食生活の実践】 朝食を食べる習慣を身に付け、毎日3食きちんと食べる		
	栄養バランスを見直し、主食・主菜・副菜をそろえる	いろいろな食べ物を通して味覚を育て、好き嫌いなく食べる	自分の食生活を見つめ、栄養バランスの大切さを知る
そだてる	【郷土の食への理解と継承】 郷土料理、行事食を食卓に取り入れる	【郷土の食への理解】 郷土料理、行事食を味わう	【郷土の食への理解】 郷土料理、行事食を理解して味わう

	青・壮年期 (19～44 歳) 	中年期 (45～64 歳) 	高齢期 (65 歳以上) 
食育のポイント	<p>就職や結婚、子育て等、環境が大きく変化する時期です。そのため、ストレスを受けやすく、生活のリズムも不規則になりがちです。健康を意識し、健全な食習慣の維持・改善に努めることが重要です。</p>	<p>加齢に伴い、身体機能が徐々に低下する時期です。過労やストレスがたまりやすくなり、生活習慣病を引き起こしやすくなる時期でもあります。生活習慣病の予防や改善のため、望ましい食生活を実践することが大切です。</p>	<p>加齢に伴う身体の変化が生じやすい時期です。栄養状態においても個人差が大きくなります。低栄養やフレイルに注意し、適度な運動や自分に合った食生活を行うことで健康を維持することが重要です。</p>
まなぶ	<p>【食についての正しい知識】 市のイベントや教室等に参加して、食への関心を深める</p> <p>【食育の推進】 子どもたちの食育に取り組む</p>		
えらぶ	<p>【食材の選択】 食品表示を理解し、選択する</p> <p>【地消地産の推進】 地場産物、旬の食べ物を知り、活用する</p>		
いかす	<p>【食の生産に対する関心や理解】 農業・漁業等の体験を通して食べ物の大切さを知る</p> <p>【食品ロスの削減】</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理の際は食べる量だけ作る 食材は無駄なく使い切る 「もったいない」という気持ちを伝えていく 		
たべる	<p>【食に感謝する心の醸成】</p> <ul style="list-style-type: none"> 「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をし、食べ物や料理をしてくれた人への感謝の気持ちを持つ 食事の時間を大切にし、家族や仲間と食事を楽しむ 正しい食事マナーを実践し、伝える <p>【健全な食生活の実践】</p> <ul style="list-style-type: none"> 朝食を食べる習慣を身に付け、毎日3食きちんと食べる 		
	<p>バランスのとれた食事を心がけ、生活習慣病を予防・改善する</p>		<p>バランスのとれた食事を心がけ、生活習慣病・低栄養を予防する</p>
そだてる	<p>【郷土食への理解と継承】 郷土料理、行事食を食卓に取り入れ、次世代に継承する</p>		

第5章 計画の推進体制

食育推進活動の連携図

市民や各種団体と行政の連携により、強力に推進していきます。



資 料 編

1 あわら市食育推進計画アンケート結果について

調査概要

1 調査の目的

市民の「食」に対する意識や「生活状況」について実態調査することにより、食育の現状や市民意識を把握し、食育推進計画策定の検討のための基礎資料を得ることを目的に実施する。

2 調査客体

あわら市民 年齢別無作為抽出 1,000人

3 調査客体の概要

性別

男	女	不明	計	回収率
285	308	1	594	59.4%

年齢別

	18～20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代以上
男	31	52	45	48	59	50
女	35	48	62	50	65	48
不明	0	0	0	0	0	1
計	66	100	107	98	124	99

家族構成

二世代家族	三世代家族	夫婦のみ	一人暮らし	その他	不明	計
262	160	114	29	28	1	594

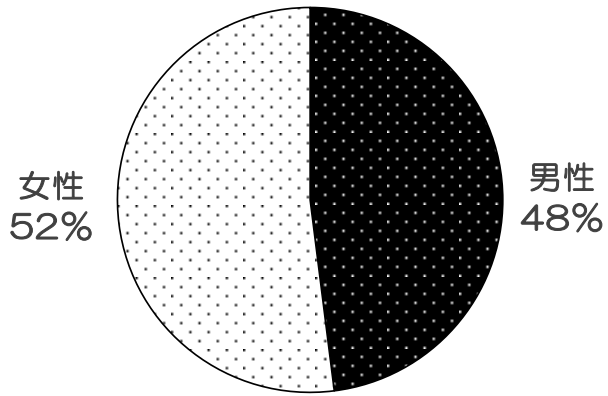
職業

会社員	公務員	自営	パート・アルバイト	農林業	漁業	専業主婦	学生	無職	その他	計
156	187	27	73	16	0	37	6	79	13	594

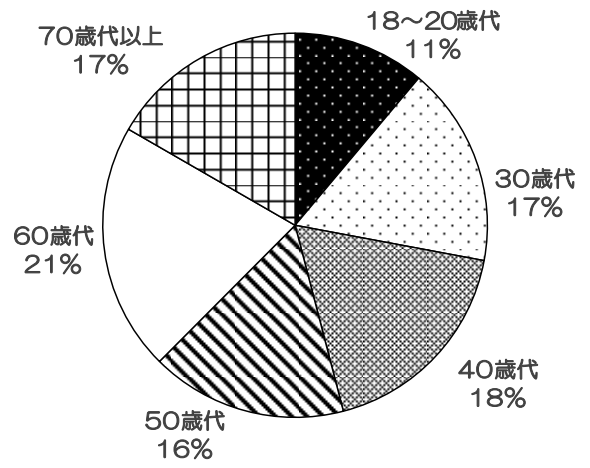
地区

温泉	山方里方	本荘	新郷	北潟	波松	金津	伊井	坪江	劔岳	細呂木	吉崎	不明	計
55	53	46	21	41	13	200	42	51	14	52	3	3	594

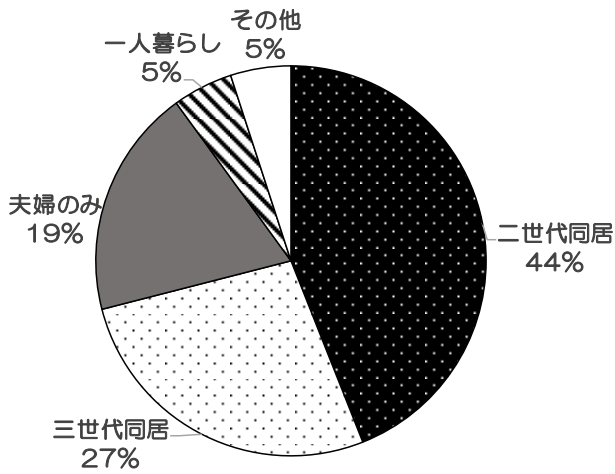
【性別】



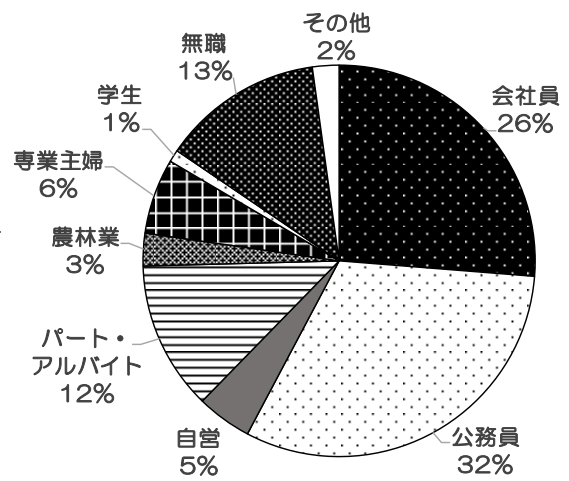
【年齢別】



【家族構成】



【職業】

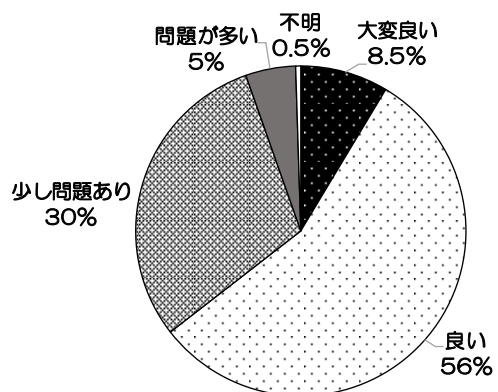


4 調査方法 郵送によるアンケート（市民アンケートと同時実施）

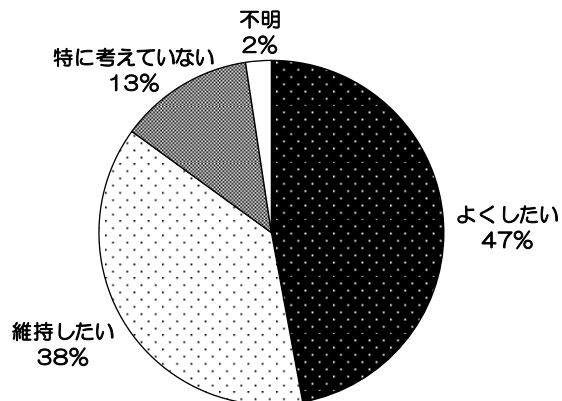
5 調査時期 令和2年2月～令和2年5月

調査結果

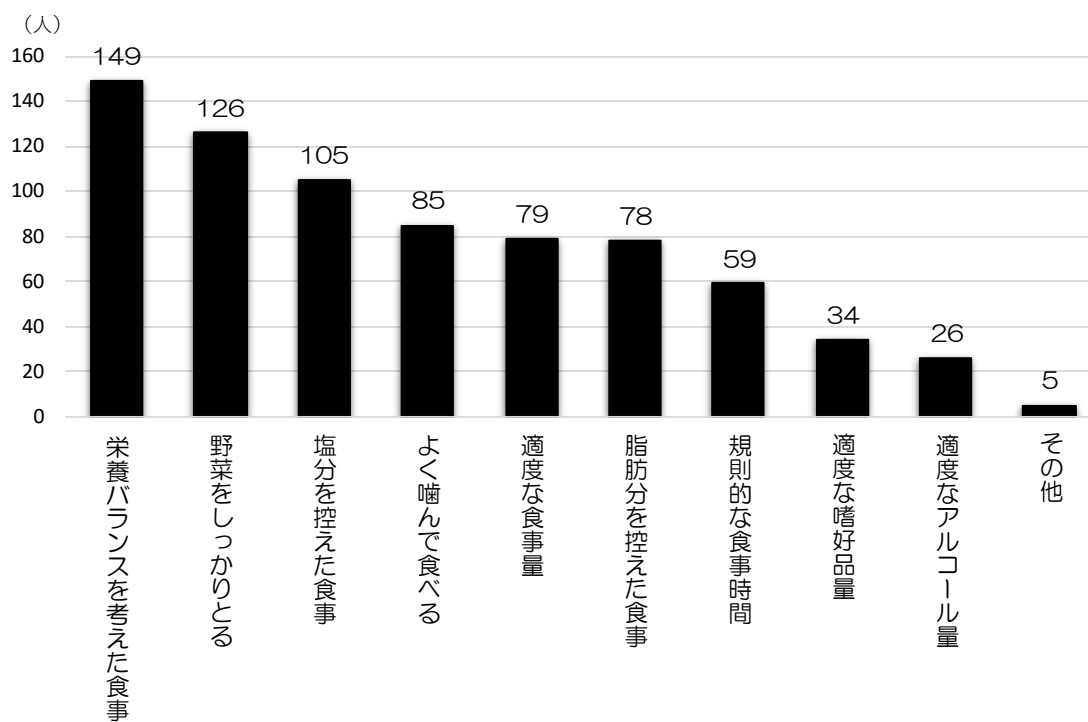
【1.食生活の状況】



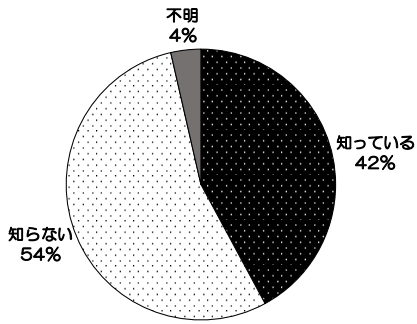
【2-1.食生活の改善について】



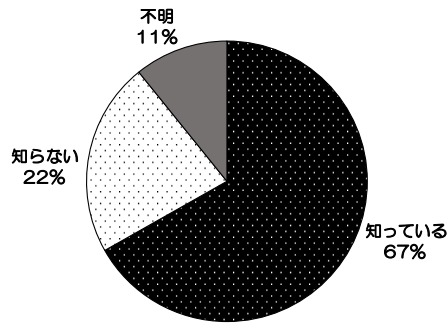
【2-2.食生活で気をつけたいこと】



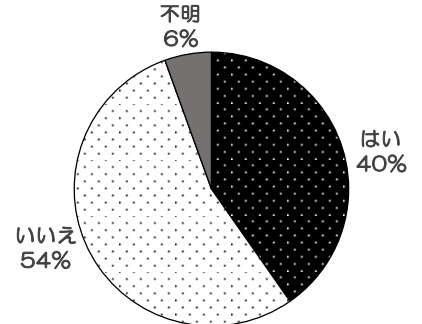
【3.食事内容と量の把握】



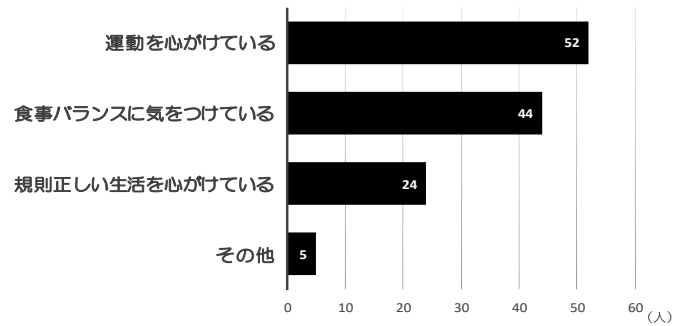
【4-1.適正体重の把握】



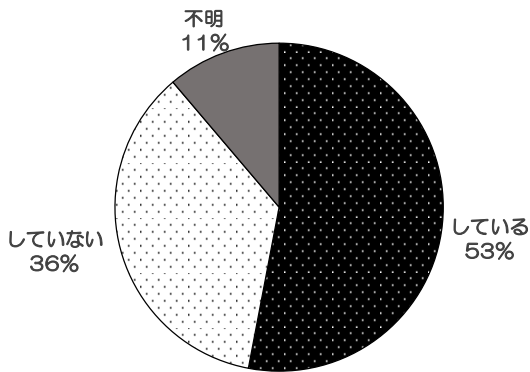
【4-2.自身は適正体重か】



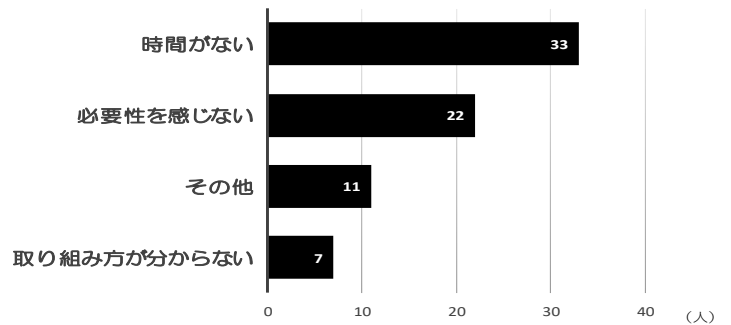
【4-3.適正体重に近づくための取り組み】



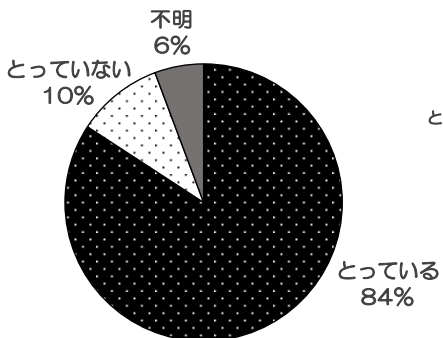
【4-3.適正体重への努力】



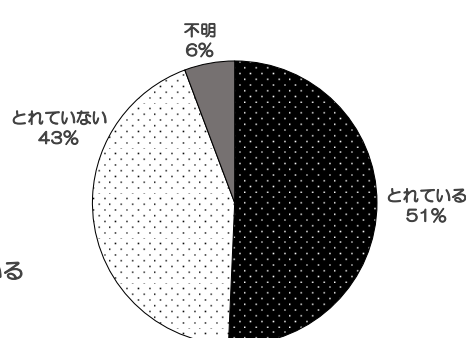
【4-3.取り組みを行わない理由】



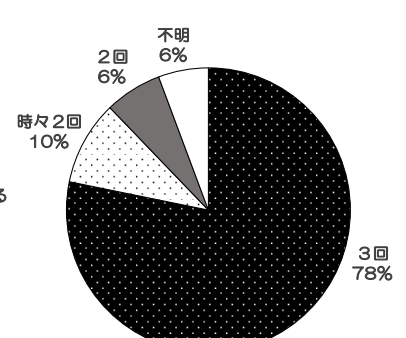
【5.十分な食事時間】



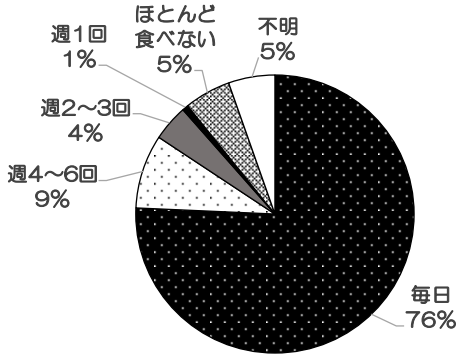
【6 家族・友人等との食事】



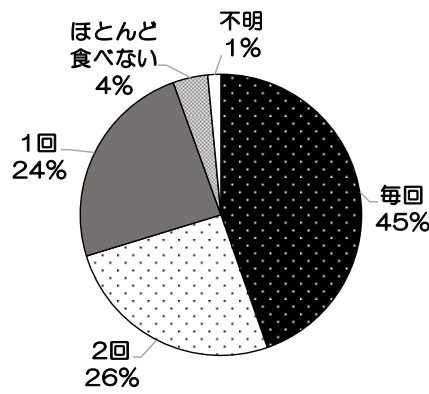
【7.1日の食事回数】



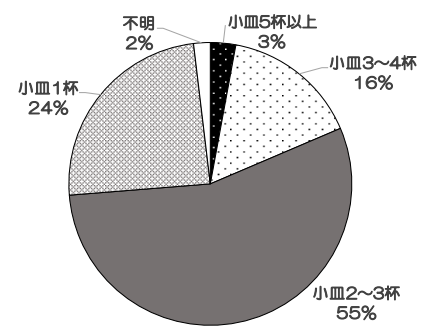
【8.朝食の摂取状況】



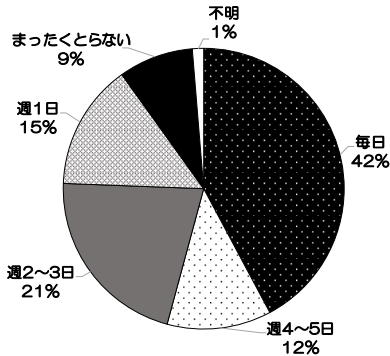
【9-1.野菜を1日に食べる回数】



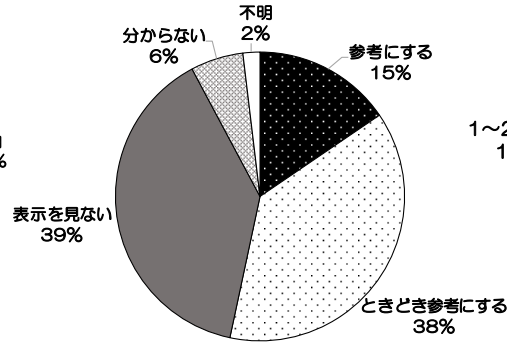
【9-2.1日の野菜摂取量】



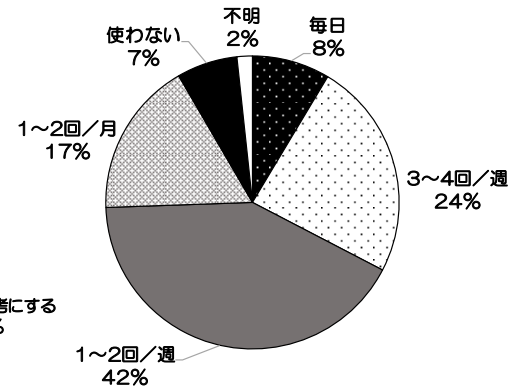
【10.乳製品の摂取状況】



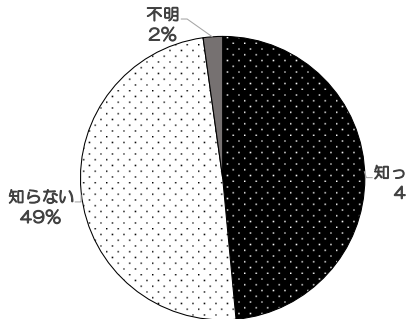
【11.栄養成分表示について】



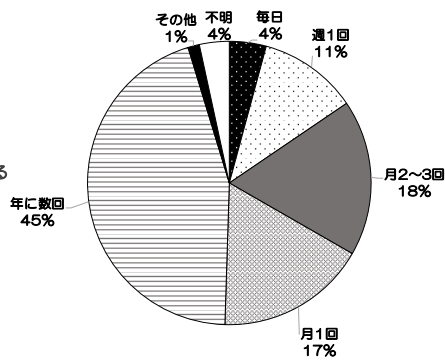
【12.総菜の利用状況】



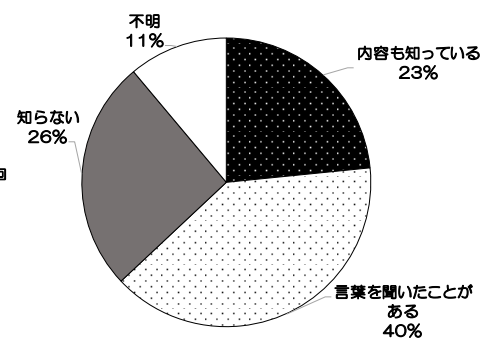
【13.「おばあちゃんの味」事業の認知度】



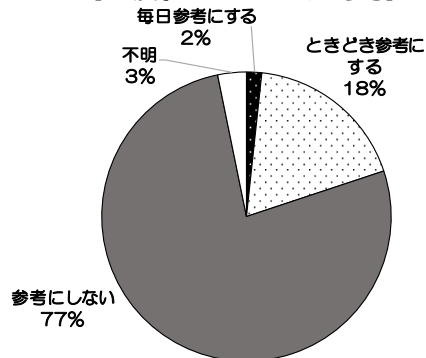
【14.家庭での伝承料理の取り入れ頻度】



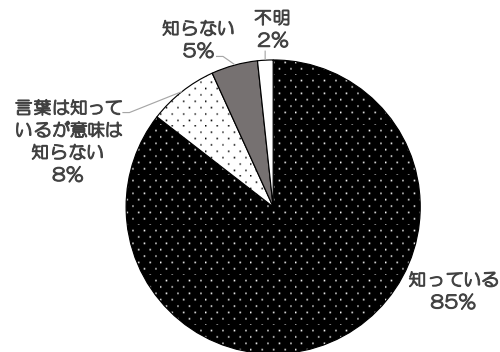
【15.食事バランスガイドの知識】



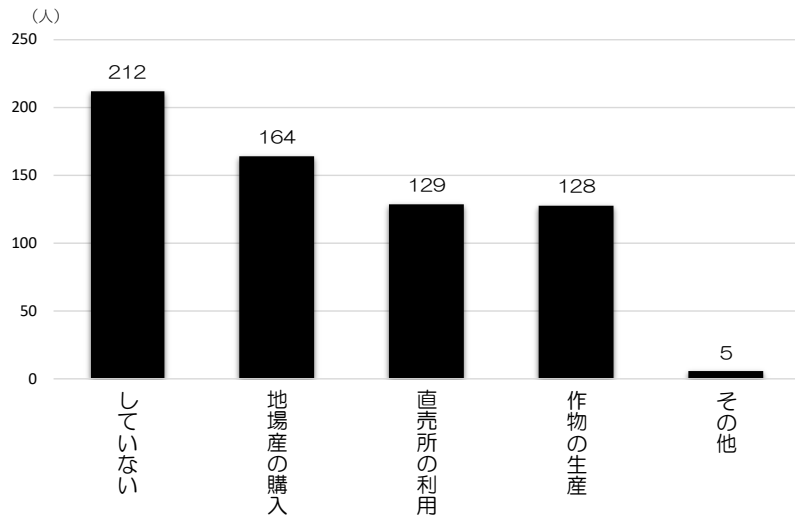
【16.食事バランスガイドの参考】



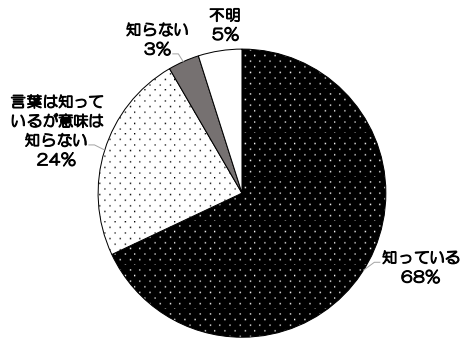
【17-1.地産地消の知識】



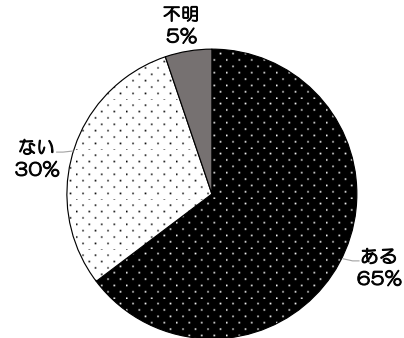
【17-2.地産地消の取り組み】



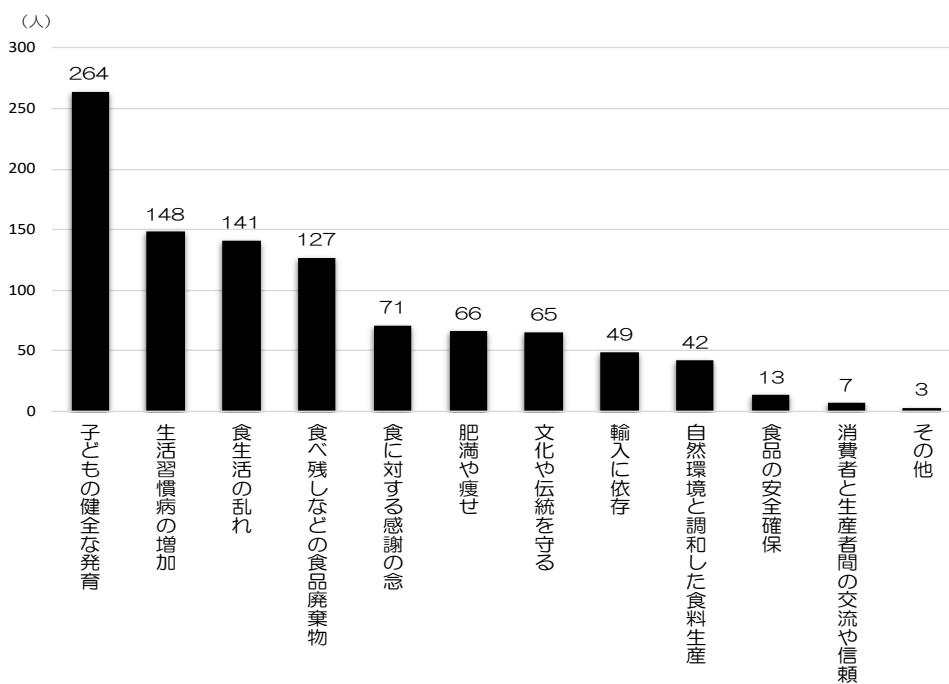
【18.食育の知識】



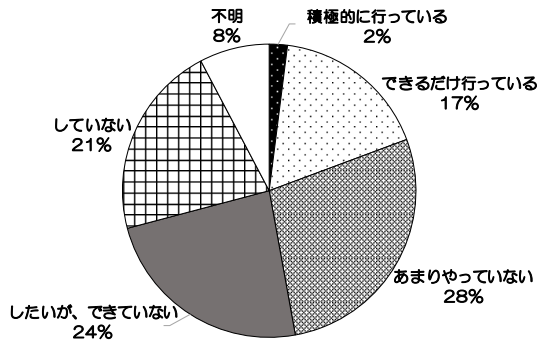
【19-1.食育への関心】



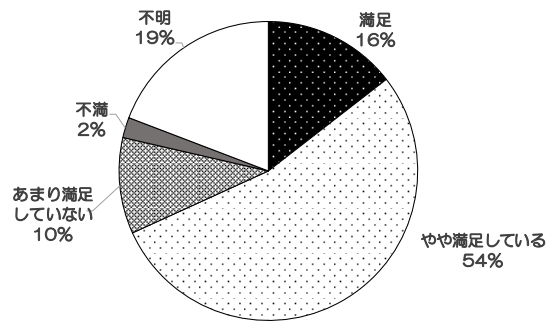
【19-2.食育に関心のある理由】



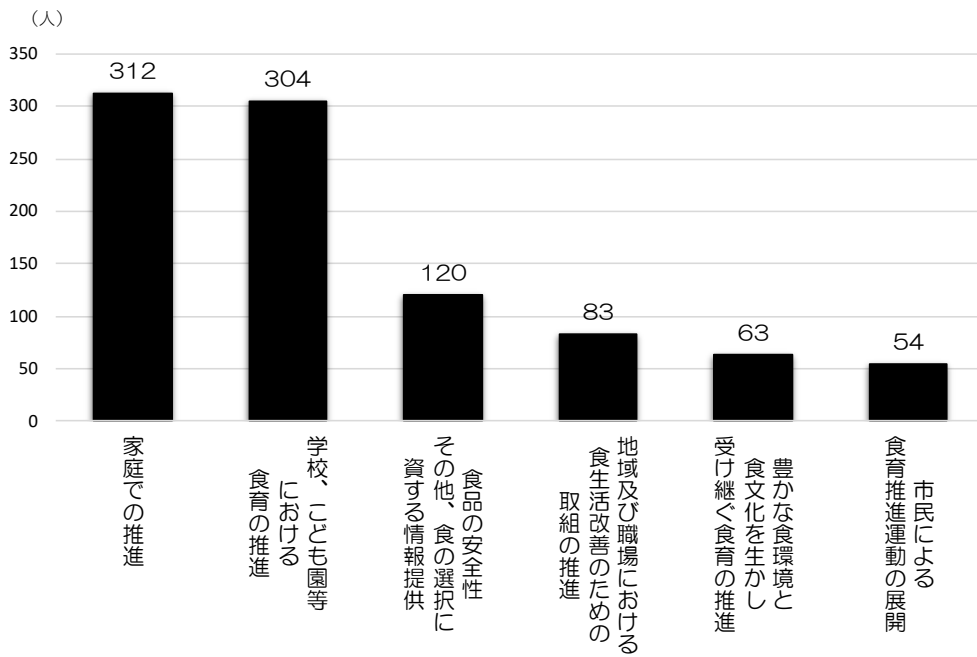
【20.食育の活動・行動】



【21.食育に関する事業の満足度】



【22.食育を進める上での効果的な取り組み】



2 あわらし市食育推進会議条例

(設置)

第1条 食育基本法(平成17年法律第63号。以下「法」という。)第33条第1項の規定に基づき、あわらし市食育推進会議(以下「推進会議」という。)を置く。

(所掌事務)

第2条 推進会議は、次に掲げる事務を所掌する。

(1) 法第18条第1項の規定による本市の食育推進計画を作成し、及びその実施を推進すること。

(2) 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

(組織等)

第3条 推進会議は、次に掲げる者のうちから、市長が委嘱し、又は任命する委員20人以上をもって組織する。

(1) 学識経験者

(2) 教育関係者

(3) 児童福祉関係者

(4) 消費者団体関係者

(5) 農業関係者

(6) 食品産業関係者

(7) 保健医療衛生関係者

(8) その他市長が適当と認めた者

2 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

3 委員は、再任されることができる。

(会長及び副会長)

第4条 推進会議に会長及び副会長を置き、委員の互選によりこれを定める。

2 会長は、会務を総理し、推進会議を代表する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

第5条 推進会議の会議は、会長が招集し、会長がその議長となる。

2 推進会議の会議は、委員の過半数が出席しなければ、開くことができない。

3 推進会議の議事は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

4 推進会議は、必要があると認めるときは、関係者の出席を求めて意見を聴き、又は関係者に対して資料の提出を求めることができる。

(庶務)

第6条 推進会議の庶務は、市民福祉部健康長寿課において処理する。

(委任)

第7条 この条例に定めるもののほか、推進会議の運営に関し必要な事項は、会長が推進会議に諮って定める。

附 則

(施行期日)

1 この条例は、公布の日から施行する。

(委員の任期の特例)

2 この条例の施行の日以後、最初に第3条第1項の規定により委嘱され、又は任命される委員の任期は、同条第2項の規定にかかわらず、委嘱され、又は任命された日から平成24年3月31日までとする。

附 則(平成29年3月28日条例第1号)抄

(施行期日)

1 この条例は、平成29年4月1日から施行する。

3 あわらし市食育推進会議委員名簿

(順不同、敬称略)

	分野	氏名	所属・役職等	備考
1	学識経験者	谷 洋子	仁愛大学名誉教授	会長
2	教育関係者	北島 康浩	学校給食部長	副会長
3	//	岡崎 知美	代表栄養教諭	
4	児童福祉関係者	高橋 真喜子	保育部会代表(私立)	
5	//	長谷川 里美	保育部会代表(公立)	
6	消費者団体関係者	高橋 紀美	連合婦人会	
7	//	赤神 敏江	フォーラムあわら	
8	農業関係者	林 恵子	農業委員	
9	//	深町 治男	JA 関係者	
10	//	長谷川 信枝	花野米レディース	
11	食品産業関係者	高田 義靖	坂井食品衛生協会あわら支部金津部会長	
12	//	伊藤 幸子	商工会女性部長	
13	保健衛生関係者	近藤 尚子	食生活改善推進員	
14	行政関係	久住 健一	坂井健康福祉センター所長	
15	//	西川 佳男	教育部長	
16	//	武田 正彦	経済産業部長	
17	//	糠見 敏弘	健康福祉部長	

4 計画策定経過

時期	会議	備考
令和2年8月24日	第1回食育推進会議	・第3次食育推進計画骨子案作成・検討
11月18日	第2回食育推進会議	・第3次食育推進計画素案検討
令和3年1月25日 ～2月8日	パブリックコメントの募集	
3月12日	第3回食育推進会議	・第3次食育推進計画最終素案検討

第3次あわら市食育推進計画

発行：福井県あわら市

発行年月日：令和3年3月

編集：あわら市健康長寿課

〒919-0692

福井県あわら市市姫三丁目 1-1

電話：(0776) 73-8023

F A X：(0776) 73-5688

E-mail：chojyu@city.awara.lg.jp