

第4次大仙市食育推進計画

令和6年度～令和10年度



令和6年3月

秋田県大仙市

大仙市食育推進会議

はじめに



大仙市では平成20年12月に「大仙市食育推進計画」を策定以来、5年ごとに見直しを行い、平成31年3月には「第3次大仙市食育推進計画」を策定し、実践的な食育の取り組みを継続して推進してまいりました。

食育は、生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるべきものと位置付けられるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくむものであることから、特に子ども達に対する食育に力を入れているところであります。

本市は「人が生き 人が集う 夢のある田園都市」を将来都市像に掲げ、その実現に向けた取り組みを積極的に進めている中で、令和4年5月には、世界の共通目標であるSDGsの達成と持続可能なまちづくりに取り組む優れた自治体として「SDGs未来都市」に選定されております。これを機に、自然環境の保全や経済産業の振興、若者活躍や基幹産業である農業と融合させた「食農育」にも力を入れており、地産地消の推進や農業の魅力発信、生産者と消費者の交流促進を図るなど、食育を未来に向けて持続的に発展させていくことが重要であると考えております。

また、従前の計画におきましては、朝食を毎日摂っている方の割合や適性体重である方の割合など、目標未達成の項目が存在しております。昨今の新型コロナウイルス感染症の流行時における3密回避等の感染対策により、多くの食育事業が中止を余儀なくされたことがその一因と考えており、食育の取り組みを継続して実施していくことの重要性を改めて実感したところであります。

今般、「第3次大仙市食育推進計画」の計画期間が終了することに伴い、コロナ禍を経たこれまでの取り組みの成果や課題を検証し、感染症の感染拡大状況下にも対応した食育の指針となる「第4次大仙市食育推進計画」を策定いたしました。

本計画の策定にあたり、貴重なご意見、ご提言をいただきました大仙市食育推進会議の委員の皆様をはじめ、関係者ならびに市民の皆様に深く感謝を申し上げますとともに、本市の食育がますます発展することをご祈念申し上げまして挨拶といたします。

令和6年3月

大仙市長 老松博行

目 次

第1章 計画の策定にあたって

- 1 計画の趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 2 計画期間・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- 3 計画の位置づけ・・・・・・・・・・・・・・・・ 2

第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

- 1 第3次大仙市食育推進計画の概要・・・・・・・・ 3
- 2 市の事業と関連する取り組みの評価・・・・・・・・ 5
- 3 食育推進団体等の取り組み・・・・・・・・ 3 1

第3章 第4次大仙市食育推進計画について

- 1 基本理念・基本方針・基本目標・・・・・・・・ 3 4
- 2 具体的な取り組みと目標について・・・・・・・・ 3 5
- 3 ライフステージに応じた食育のポイント・・・・ 5 3

第4章 計画の推進に向けて

- 1 計画の推進体制について・組織・周知方法・・ 5 4
- 2 大仙市食育推進ネットワーク体系図・・・・・・・・ 5 5

- 資料編・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5 6

第1章

計画の策定にあたって

第1章 計画の策定にあたって

1 計画の趣旨

食は命の源であり、私たち人間が生きていくために欠かせないものです。

国が平成17年に制定した「食育基本法」では、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基盤となるべきものと位置付けられております。市民一人一人が「食」についてさらに意識を高める食育の推進に取り組んでいくことが必要とされています。

こうした中、大仙市では平成20年12月に「大仙市食育推進計画（平成20年度～平成25年度）」を策定し、市民の皆様と共に食育の普及に取り組んできました。

続いて、平成26年3月には「第2次大仙市食育推進計画（平成26年度～平成30年度）」を策定し、計画のコンセプトを「周知」から「実践」、平成31年3月には「第3次大仙市食育計画（平成31年～令和5年度）」を策定し、前計画よりも総合的に推進する内容に再編しました。

また、食育に関連する団体等で構成する「大仙市食育推進会議」を毎年開催し、食育に関する情報交換や連携を構築しながら、家庭、地域、保育所、学校、職場など、様々な生活場面で食育が実践されるよう取り組んできました。

この結果、食育を推進する団体数が徐々に増えており、食育に関する取り組みも活発になってきています。

第4次大仙市食育推進計画は、これらの実状を踏まえながら、国や秋田県の食育計画とも整合性を図り、引き続き、多くの市民や関係団体が食育に取り組むための「新たな食育推進の指針」として、策定するものです。

なお、本計画には、平成27年国連サミットにおいて採択された、「持続的な開発のための2030アジェンダ」で掲げられた「持続可能な開発目標（SDGs）」の達成に資するものです。

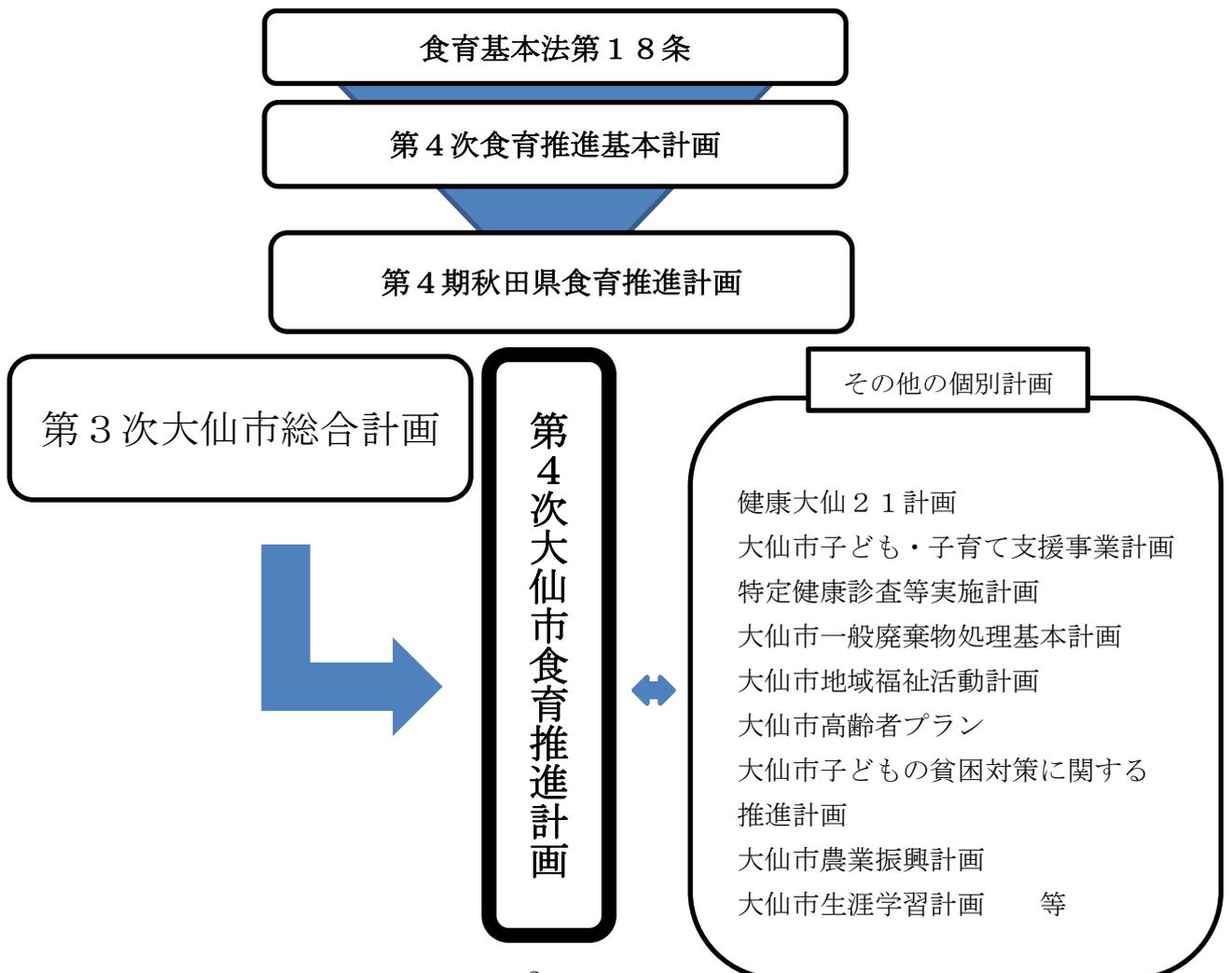
2 計画期間

国の第4次食育推進基本計画（令和3年～令和7年度）や、秋田県の第4期秋田県食育推進計画（令和3年～令和7年度）の計画期間を踏まえ、本計画の計画期間を令和6年～令和10年度までの5年間とします。

3 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法（平成17年法律第63号）第18条第1項に基づく「市町村食育推進計画」として位置づけるものであり、国の「第4次食育推進基本計画」や秋田県の「第4期秋田県食育推進計画」の趣旨を踏まえて策定するものです。

また、本計画は「第3次大仙市総合計画」を上位計画とし、その他の関連する市の個別計画との整合を図っています。



第2章

第3次大仙市食育推進計画の評価

第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

1 第3次大仙市食育推進計画の概要

第3次大仙市食育推進計画では、市民誰もが食育に親しみ、楽しく実践できるように普段の生活の中で取り組みやすい要素を盛り込みました。



(1) 基本理念

「健康で 食を楽しく 大切に」

豊かな自然や田園に囲まれた環境と、季節折々の多彩な食材、郷土に伝わる固有の食文化を活かして、市民が「健康で 食を楽しく 大切に」を実践できる食育の推進を目指します。

特にこれまで重点的に取り組んできた「子どもの食育」「食農育」を継続するとともに、「食品ロスの削減」「減塩と野菜摂取」「食文化の継承と活用」「食の安全・安心」についても、取り組みます。



(2) 基本方針

食育は、家庭、保育所等・学校、地域、職場などあらゆる生活場面で実践することが大切です。生産者や小売業者、行政など食に関するあらゆる関係機関の密接な連携のもと、市民が楽しく「食」について考えることができる取り組みが必要です。施策の推進にあたり、次の5項目を基本方針とします。

1. 市民主体の食育を推進します。
2. 乳幼児期からの食育を推進します。
3. 食育関係団体等と連携して食育を推進します。
4. 基幹産業である農業の特性を活かした食育を推進します。
5. 長期的な視点に立ち、食育を継続して実践できる環境づくりを推進します。



(3) 基本目標

1. 食に感謝し食べ物を大切にします。
2. 食を通じて健康づくりを推進します。
3. 地域の農業や食産業への関心を高めます。
4. 郷土料理や行事食などの食文化を継承します。
5. 食の安全・安心への理解を深めます。



秋田県大仙市
大仙市食育推進会議

第3次大仙市食育推進計画冊子

第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

2 市の事業と関連する取り組みの評価

市では第3次大仙市食育推進計画に基づき、5つの基本目標ごとに食育の取り組みを推進してきました。

また、取り組みを推進するにあたっては、各年度において具体的な年度計画と実績評価を行い、取り組みの充実を図ってきました。

ここでは、第3次大仙市食育推進計画の評価が可能な令和4年度までの取り組みについて、5つの基本目標ごとに評価します。

基本目標1

「食に感謝し食べ物を大切にします」の実績

担当部署：教育指導課、学校給食センター			
事業名	事業内容	事業実績	評価
1 食育年間計画等に基づく食育事業の推進 <小・中学校>	◎各学校の実情に合わせた食育年間計画等を作成し、学校の教育活動全体を通して、食に関する資質・能力を育成する。	●大仙市内全小・中学校で、食に関する指導の全体計画に基づき、大仙市食育推進計画の目標、各学年の指導目標にあわせ指導助言や協力、資料提供を行った。	●各校が地域の特性を生かした年間指導計画を作成し、食に関する教育活動を展開している。機を捉え食育の推進を図る助言や協力、資料提供を行ってきた。
2 学校における給食指導(学校給食週間) <小・中学校>	◎給食を通じて食に対する興味・関心を高める。 ◎食事のマナーを身に付ける。	●学級全体で食事の約束を確認したり、栄養のバランスについて学習したりすることで、偏食がある児童生徒に配慮しながら、楽しい給食時間となるように工夫した。 ●継続的な給食の時間における食の指導を通して、箸の使い方、食器の並べ方、話題の選び方などの食事のマナーを身に付けられるようにした。 ●令和3年度・令和4年度：食事の会話や食事の仕方について、新しい生活様式に応じた給食指導を行った。	●コロナ禍において食事の会話や食事の仕方について、新しい生活様式に応じた給食指導が指導の中心となった。今後は栄養バランスやマナー面の指導も含め、「楽しい給食時間」の指導の在り方を検討する必要がある。
3 食べ物や生産者へ感謝する心を育む <小・中学校>	◎給食を通じて、食べ物を大事にし、食物の生産等に関わる人々への感謝の心を育てる。 【感謝の心】	●給食時の校内放送等で、献立内容や地場産食材及び生産者の情報を提供した。 ●各校の食育年間指導計画に基づいて、SDGsや食循環の視点も含めて環境や資源に配慮した食生活ができるよう継続的に指導した。	●給食時の校内放送を活用し、献立内容や地場産食材などを紹介することで、食への興味・関心を高めることができた。また、SDGsの視点を取り入れながら、食と日常生活のつながりを意識させた指導を継続していく必要がある。
4 弁当の日 <小・中学校>	◎食事が多くの人々の苦労や努力によって支えられていることを理解できるようにする。 【感謝の心】	●各校の実情に合わせて、児童生徒が家庭で弁当を作る機会を設定した。	●各地域、各校の実態に合わせて、小中連携しながら弁当の日を実施している。家庭へも弁当の日の意義を発信し、理解と協力を得て、行うことができた。

第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

<p>5 学校給食センター見学 <小・中学校> <学校給食センター></p>	<p>(小・中学校) ◎学校給食センターの見学等を通して、給食に関わる人々への感謝の心を育てる。 【感謝の心】 (学校給食センター) ◎児童生徒等の学校給食への関心を高める。</p>	<p>(小・中学校) ●栄養教諭や学校栄養士の学校訪問の際に、写真や調理器具等を提示しながら給食に関わる人々への関心を高めた。 ●コロナ禍で調理場内の直接的な見学は難しいが、調理する様子の動画や実際の調理器具に触れる体験を通して、給食や食への関心を高めた。また、調理員の仕事内容も紹介した。 (大仙市初任者研修) (採用1年目教職員対象) ●給食センター見学を実施した。調理場内の設備紹介や食物アレルギー対応、郷土料理への理解など、多岐にわたる食に関わる分野についての理解を深めた。 (学校給食センター) ●実際に調理する様子や調理器具の映像を見せながら、給食センターで働く人や施設設備について説明した。</p>	<p>●大仙市初任者研修において研修内容に施設見学と栄養教諭の講話を設定した。教職員が食に関する理解と関心を高める機会となっている。 ●給食づくりに関わる人達や調理過程を紹介することで給食に対する興味・関心を高めることができた。 ●食に関する指導の中で、給食センターに戻ってきた食べ残した給食の様子を紹介する機会を設けることで、食べ物を大切に作る気持ちや作ってくれた人達への感謝の気持ちをもつ機会とすることができた。</p>
<p>6 学校給食週間 <学校給食センター></p>	<p>◎学校給食の歴史や、役割を理解することにより、食べ物を大切にし、生産者などの給食に関わる人たちへの感謝の心を育てる。</p>	<p>●全国学校給食週間期間に合わせて、地場産物活用や郷土料理などを取り入れて、特色ある給食を実施した。 ●給食だよりや校内掲示などを活用し、学校給食への理解を深める機会とした。</p>	<p>●全国学校給食週間期間に合わせて、地場産物を活用し、郷土料理や特色ある給食を取り入れながら実施することができた。学校や家庭へもお便り等を通して、発信していく。</p>
<p>7 大仙市学校給食和食の日 <学校給食センター></p>	<p>◎日本の自然や歴史から生まれた和食文化を通して、食べ物を大切にし、生産者に感謝する心を育てる。</p>	<p>●11月24日「和食の日」に合わせて、令和2年度・令和3年度：郷土料理や地域農産物を取り入れ、だしを味わう給食を提供した。 令和4年度：和食のよさを味わえる給食を提供した。 ●給食だより、給食時間の放送等を活用して、和食文化について紹介し、和食の良さを見つめ直す機会とした。</p>	<p>●11月24日の「和食の日」に合わせて、和食のよさを味わう給食を提供してきた。この機会を活用し、和食文化や和食の良さなどを学校や家庭へも発信していく日として継続していきたい。</p>
<p>8 学校給食の残渣を再利用した肥料の利用 <学校給食センター></p>	<p>◎残渣で作られた肥料が、畑や花壇に利用されていることを紹介し、環境教育に興味、関心をもたせる。</p>	<p>●残渣を生ごみ処理機で堆肥化させ、地域の小・中学校で畑や花壇に活用してもらった。</p>	<p>●学校給食の残渣を生ごみ処理機で堆肥化させ、地域の学校や畑、花壇に活用してもらうことで食の循環や環境教育へと生かすことができた。しかし、定期異動等により、担当者へ堆肥活用の情報がうまく伝達されていないことがあるため、学校給食センター側から堆肥活用への継続的な周知を行う必要がある。</p>

第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

担当部署：健康増進センター			
事業名	事業内容	事業実績	評価
1 第3次大仙市食育推進計画の普及	◎家庭での取り組みを啓発する。	<ul style="list-style-type: none"> ●「家庭版第3次大仙市食育推進計画」を全戸配布し、家庭での取り組みを推進した。食生活改善推進員育成研修会や幼児健診時に家庭版の内容について情報提供した。 ●ヘルスマイト通信に食育推進計画の基本目標の内容を取り入れ、情報発信を行った。 ●地域版お知らせカレンダーを活用して、家庭で取り組む食育についての情報発信の拡大を図った。 ●市広報を活用し、第3次大仙市食育推進計画の結果を踏まえ、減塩と野菜摂取、共食の拡大について情報提供した。 	<ul style="list-style-type: none"> ●市広報や地域版お知らせカレンダーを活用した。 ●調理実習が中止になった教室内容については、動画配信を活用して実施した。 ●市のホームページ等を有効活用するために、DXの活用による、オンライン研修等を開催する環境づくりが必要である。
2 食育の日の普及	◎「食育の日」を啓発する。	<ul style="list-style-type: none"> ●市広報の「ヘルスマイトさんの健康レシピ」コーナーに「毎月19日は食育の日」を挿入した。食育のエビデンスの情報提供を行い、地域での普及活動時の活用を図った。 ●「食育の日」のPR活動のためにキャンペーンを実施した。 <p>令和3年6月19日(火)300人配布</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●「食育の日」のキャンペーンを毎年実施し、PR活動を重ね、地域で普及啓発した。 ●行政、教育関係者、ボランティア団体等が相互の理解を深め、連携・協働し推進していく必要がある。
3 食育教室	◎保育所、学校との連携による食育教室（お話、ゲーム、クイズ、調理実習等）などの開催を通じて、食育に関する啓蒙活動を展開する。	<ul style="list-style-type: none"> ●令和2年度は新型コロナウイルス感染症予防のため食育教室等を中止した。令和元年度に小学校5・6年生と中学校1・2年生を対象に実施した家庭での野菜摂取状況や塩分摂取に関するアンケート結果を分析し、その結果を協力校に報告した。 ●食育に関する（減塩等）リーフレットを作成し、小・中学校と連携した事業時に配布した。 ●コロナ感染予防対策として、「食育通信」に切り替えて、食文化について小中学校への食育の啓蒙活動を実施した。 	<ul style="list-style-type: none"> ●新型コロナウイルス感染症予防のため中止していた食育教室を今後再開させ、保育園、学校等への食育に関する啓蒙活動を拡大していく必要がある。

第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

4 食品ロス の削減の 推進	◎「食品ロス削減推進法」を啓発する。	<ul style="list-style-type: none"> ●食品ロスに関するリーフレットを作成し、食生活改善推進員に情報提供するとともに、市のホームページを活用し、家庭での食品を計画的に購入し、食べ残しを減らすための情報提供を行った。 ●広報等を利用して情報提供を実施した。 ●「FM はなび」において、家庭で取り組む「食品ロス削減」についての情報発信を実施した。 	<ul style="list-style-type: none"> ●市広報やFM はなびを活用し、家庭で取り組む食品ロス削減についての普及啓発ができた。 ●食品の生産、製造から加工、流通、販売、消費までのフードチェーン全体で取り組む必要がある。 *フードチェーンとは 生産・加工・流通・販売・消費の流れのこと
-------------------------	--------------------	---	---

担当部署：子ども支援課

事業名	事業内容	事業実績	評価
1 年間食育 計画等の 作成	◎年齢や個人にあった食育活動を行うため年間食育計画を作成し、職員や家庭との情報共有によって連携を図る。	<ul style="list-style-type: none"> ●給食会議や園内研修を通して園児の嗜好や口腔発達状態などの情報を職員で共通理解し、保護者とも話し合い各年齢・個人に合った食育計画を作成し実施した。 ●園だよりや送迎時等の会話連絡帳、離乳食情報交換ノートなどにより情報交換を行い、園の食育担当者と保護者が連携した食育活動を行った。 	<ul style="list-style-type: none"> ●給食会議や食育研修を通して、各クラスの喫食状況や給食時の様子、食育計画に関する子ども達の様子などを職員間で共通理解することができた。 ●連絡帳や離乳食情報交換ノートの活用によって、家庭での状況、園での状況を相互理解でき、一人一人に合わせた食事を提供することができた。
2 給食を通 じた食へ の理解と 学習	◎給食を通じて食に対する興味・関心を高める。 ◎食事のマナーを身に付ける。	<ul style="list-style-type: none"> ●野菜の栽培・収穫、食育絵本の読み聞かせなど、「食を見る・触る・味わう」という直接的な活動を通して食への興味・関心を更に育んだ。 ●「いただきます」や「ごちそうさま」の挨拶を通して食べ物や食に携わる人への感謝の気持ちを育み、命の尊さを伝えた。 ●楽しく食事をする中で、食事時の姿勢や食具の持ち方、食器の正しい並べ方等について子ども達と確認しながら、基本的なマナーを身に付けた。 ●2歳児で手作り教材を利用してスプーン指導（三点持ち）、3歳児で箸の指導を行った。また保護者へのお便りを通じて正しい箸の持ち方を家庭でも進めてもらった。 	<ul style="list-style-type: none"> ●日々の給食でも、料理や食材に興味を持つようになり、苦手なものも食べてみようとする姿が見られた。 ●食事前後の挨拶が自然とできるようになった。 ●箸の持ち方や食器を置く位置に気を付ける姿が見られた。年間を通して伝えていくことで、少しずつマナーについて学習していくことができた。 ●食への興味・関心が高まっただけでなく、食べ物を大切にする心、農家の方や食事を作ってくれる人への感謝の気持ちが育ち、残食が減った。

基本目標1の総評

基本目標1に基づく取り組みでは、保育所・学校においては食育年間計画等を作成し、教育活動全体を通じて、食に関する能力を育成する環境が整いました。これにより、給食を通じて食に対する興味・関心を高め、食事のマナーを身につけ、食べ物や生産者への感謝する心を育む指導が継続的に行われました。

また、家庭では、食育に関心を持ち家族がそろって食事をする際に、食育に取り組めるよう、園だよりや送迎時等での会話、連絡帳、離乳食情報交換ノートを活用した情報交換を行い、食育担当者と保護者が連携した食育活動を行いました。

なお、新型コロナウイルス感染症の拡大により、食育教室などが実施困難な時期においては、「食育通信」を発行し、また野菜の栽培・収穫、食育絵本の読み聞かせなどによる、「食を見る・触る・味わう」という直接的な活動を継続して食への興味・関心を育みました。

こうした取り組みにより、家庭や地域で食育に取り組む気運が醸成されたことにより、数値目標では「食に関心を持っている人」、「食べ残しを減らす」に関連する項目に改善がみられました。今後も継続的に取り組んでいく必要があります。



第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

基本目標2「食を通じて健康づくりを推進します」の実績

担当部署：教育指導課、学校給食センター			
事業名	事業内容	事業実績	評価
1 むし歯予防(歯磨き指導やフッ化物洗口等の実施) <小・中学校>	◎歯磨き等の大切さを理解し、健全な食生活に正しい歯磨きの仕方を身に付ける。 【心身の健康】	●小・中学生(希望者)を対象に、週1回のフッ化物洗口を継続して実施し、歯の健康と全身の健康増進を図った。 また、パンフレット配布などを通して、フッ化物洗口の有用性と安全性を説明し、実施率の向上を図った。 ●むし歯予防の重要性について、歯科医や歯科衛生士と連携した指導を行った。 ●令和2年度：児童生徒会または保健委員会等による啓発活動(通信、ポスター、全校集会等)を行った。	●各校において委員会活動(児童会活動・生徒会活動)を中心に虫歯予防や歯磨きの大切さの啓発に取り組んでいる。 ●小・中学生(希望者)を対象にしたフッ化物洗口の取り組みが継続して実施されている。歯科医や歯科衛生士と連携した指導も含め、歯の健康についての取り組みが進められている。
2 給食を通じた食育推進 <小・中学校> <学校給食センター>	(小・中学校) ◎給食を通じて、子どもたちの心身の成長や健康増進の上でのバランスの良い食事のとり方を身に付ける。 【食事の重要性】 (学校給食センター) ◎成長期にある児童生徒の健康の保持増進を図る。 ◎健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養う。	(小学校) ●栄養教諭や学校栄養士による食育に関する授業を行った。 ●給食時間の校内放送で食に関する話題や食事のとり方等の情報を提供した。 ●令和2年度・令和4年度：児童生徒会または給食委員会等による啓発活動(通信、ポスター、全校集会等)を行った。 (学校給食センター) ●栄養のバランスがとれた豊かな食事を提供した。 ●給食時間の校内放送で食べ物や食事のとり方等の情報提供を毎日実施した。 ●栄養教諭や学校栄養士による給食時間の学校訪問で食に関する授業を行った。 ●年間を通じて給食に関する資料を提供した。	●各校において委員会活動(児童会活動・生徒会活動)を中心に心身の成長やバランスの良い食事について啓発に取り組んでいる。 ●学級担任と栄養教諭、養護教諭が連携して食に関する授業を行うことができた。 ●給食時の校内放送で食に関する話題や情報を紹介することで、給食時間が豊かになるように取り組むことができた。



第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

担当部署：健康増進センター			
事業名	事業内容	事業実績	評価
1 むし歯予防 (歯磨き指導やフッ化物洗口等の実施)	◎園児に歯磨き習慣の励行とフッ化物洗口を行い、むし歯予防に努める。 ◎小、中学校（希望者）を対象に、週1回フッ化物洗口を継続して実施し、歯の健康と全身の健康増進を図る。	●各園と協力・連携し、フッ化物洗口の有用性と安全性を保護者に理解してもらい、実施に努めることで効果的な虫歯予防の推進を図った。 ●小中学校と連携・協力し新型コロナウイルス感染拡大防止を考慮した体制や実施方針の情報提供等を行うことで、フッ化物洗口を継続して実施できる体制を整え、実施率の向上に努めた。	●コロナの状況下でも各園・小中学校と協力・連携し保護者の理解を得て、安全に配慮し実施することができた。市内小中学校、保育園、こども園におけるフッ化物洗口実施率は約100%を推移しており、高い実施率を保っている。
2 母子手帳交付時の妊婦栄養相談 パパママ教室	◎妊婦を対象に食に関する正しい知識を普及し、望ましい食生活の定着を図る。 	●母子手帳交付時に妊婦栄養相談を実施するとともに、フードモデルの展示と1日350gの野菜摂取についての説明を行った。また、「塩分チェックシート」を実施し、減塩に対する意識づけをした。 ●パパママ教室において、料理カードを使ったバランスのよい食事の演習と、1日350gの野菜をとるための食品カードを使った演習を行った。令和元年度には減塩マップ・カリウムマップの展示の他、減塩の野菜スープの試食、昆布やかつお節のだし汁の試飲と作り方を説明し、レシピを配布した。	●妊娠糖尿病、妊娠高血圧症候群等を予防するために、野菜摂取と減塩の重要性を啓発することができた。 ●個別の栄養相談は、今後の食生活を見直すきっかけとなり、それぞれに対して気づきや意識付けに効果があるので、引き続き継続していく必要がある。
3 母乳育児の推進	◎妊産婦を対象に母乳育児推進のための支援を進める。 	●母子手帳交付時に、産後6か月まで利用できる母乳育児相談補助券（3枚）を交付し利用を推進し、出産後の母乳育児に関する不安や悩みの解消に繋げた。 ●母乳育児の推進を図るために、アプリを通じて相談券の利用を奨励した。 ●こんにちは赤ちゃん訪問で、授乳の相談や支援を行った。	●こんにちは赤ちゃん訪問、乳幼児健康診査、乳幼児健康相談等を通じて、切れ目のない支援ができた。

第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

<p>4 乳幼児健診</p> <p>乳幼児健康相談</p> <p>離乳食教室</p> <p>5歳児相談会</p>	<p>◎乳幼児健診等では、月齢や対象に応じた離乳食、幼児食に関する助言や支援を行う。</p> <p>◎乳幼児期から、薄味やよくかんで味わって食べる習慣を身につけるために、保護者が自ら健康管理を実践できるように支援する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●4か月児健診時に昆布だしの試飲と簡単だし汁のとり方を情報提供した。 ●令和元年度：前期離乳食教室において、昆布だしと野菜茹で汁の試飲と簡単だし汁のとり方を情報提供した。後期離乳食教室では、保護者のみそ汁塩分濃度測定を実施した。 ●市のホームページに作成した手作り離乳食の動画をアップし、子育てアプリで離乳食について情報発信した。 ●予約による個別乳幼児健康相談の他、要望による個別乳幼児健康相談に対応、実施した。 ●7か月児健診と2歳6か月児歯科健診等では、離乳食や幼児食について助言や支援を行った。 ●7か月児健診、1歳6か月児健診、3歳児健診、離乳食教室時に配布するパンフレットを写真等が多く見て分かりやすいパンフレットを使用した。 ●1歳6か月児健診時、調理のポイントと食べにくい食品についてのパネルを展示した。 ●2歳6か月児歯科健診時、飲み物の糖分に関する展示をした。 ●3歳児健診時、よく噛んで味わって食べる習慣を身につけるためのリーフレットを作成し配布した。また、「今から防ごう！子どもの肥満」と「食事でこんな心配ごとはありませんか」のパネルを展示した。 ●離乳食教室では手作り離乳食の動画を活用しながら実施した。 ●オンラインにて、栄養相談を実施した。 ●5歳児相談会時に、食事や栄養に関する講話及び個別栄養相談を実施した。 	<ul style="list-style-type: none"> ●市のホームページに手作り離乳食動画をアップし、健診時やアプリ（母子モ）等で普及を図ることができた。 ●乳幼児健康診査・5歳児相談会と生まれてから就学前まで切れ目のない支援ができた。また、電話や乳幼児健康相談等で随時支援をすることができた。
--	---	--	---



第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

<p>5 食事バランスガイド等の啓発活動</p>	<p>◎バランスのとれた食習慣の定着化を図るために、それぞれの対象に合わせた食事バランスガイド等の普及を図る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●母子手帳交付時の栄養相談において、「食事バランスガイド」の説明をした。 ●2歳6か月児健診時にバランスのとれた食事のポスターを展示した。 ●食生活改善推進員養成講座において、「食事バランスガイド」を用いて「バランスのとれた食事」について演習した。 ●小・中学校との連携事業においては、料理カードを活用したバランスのとれた食事についての演習を行った。 	<ul style="list-style-type: none"> ●各年代に合わせた食事バランスガイドを活用し、バランスのとれた食習慣の普及啓発ができた。
<p>6 食生活改善推進員育成研修会 食生活改善推進員養成講座</p>	<p>◎食・栄養に関する最新の情報提供や学習会を行い、推進員としての資質の向上を図るとともに、組織活動の活性化を図る。</p> <p>◎健全な食生活の普及・啓発を通じて、市民の健康づくりの自主的なボランティア活動を行う食生活改善推進員を養成し会員の増加を図る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●令和2年度は合同育成研修会や支部の育成研修会をヘルスマイト通信に変更し、食・栄養等に関する最新の情報を推進員に発信した。 ●合同育成研修会では、乳製品を使用したおやつレシピと各支部ごとに作成した野菜レシピの学習を行った。 ●各支部育成研修会で各地域の推進員が学習を深め、共通の理解のもとで、郷土料理や作成したレシピ等の普及を図った。弁当や総菜などの市販品購入時の食事バランスについての学習を行った。 ●育成研修会・養成講座において、減塩と野菜摂取を推進するための学習を行った。 	<ul style="list-style-type: none"> ●各支部育成研修会や合同育成研修会を通じて、食・栄養に関する最新の情報提供を行い推進員の資質の向上につながった。 ●会員の高齢化に伴い、会員数が大幅に減少傾向である。会員数の増加に向け、PR活動を積極的に行う必要がある。
<p>7 地域伝達講習会</p>	<p>◎地域住民に対して、食生活健康づくり等に関する講習会等を開催し、望ましい食生活、運動習慣の啓発に努める。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●令和元年度は、だしを活用した減塩と野菜摂取の推進をした。 ●令和2年度は、推進員による伝達講習会を、対話や訪問による活動に変更した。 ●令和3年度は、弁当や総菜などの市販品購入時の食事バランスについての学習を行った。 ●令和4年度は、調味料に関する減塩方法と野菜摂取の推進をした。 ●「家庭でできる簡単レシピ」のリーフレットの作成と配布を行い、野菜摂取の推進をした。 ●市広報の「ヘルスマイトさんの健康レシピ」では、【地域で採れる野菜を使った簡単レシピ】をテーマにレシピの紹介を行った。 	<ul style="list-style-type: none"> ●家庭でできる簡単レシピの作成・配布や広報のレシピ掲載を通じて、広く野菜摂取と減塩レシピの普及拡大につながった。 ●伝達講習会を通じて、地域住民へ望ましい食生活の普及啓発を実施できた。

第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

<p>8 地域介護 予防活動 支援事業</p>	<p>◎食生活改善推進員を対象に、低栄養予防についての学習会を開催するとともに、地域において伝達講習会を開催し、高齢者の低栄養予防を図る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●低栄養予防に関する知識を普及するため、介護予防事業において、低栄養予防のレシピ配布と展示、利用相談を行った。 ●地域介護予防教室並びに伝達講習会等で、食品摂取の多様性について普及した。 ●男性の料理教室の開催の拡大を図った。 ●食生活改善推進員がシニアカフェ事業を開催し、高齢者の低栄養予防の知識を普及した。 	<ul style="list-style-type: none"> ●食生活改善推進員に低栄養予防についての研修会を行うとともに、食生活改善推進員によるシニアカフェ事業や男性の料理教室事業を通じて地域に低栄養予防の知識の普及拡大につながった。
<p>9 歯周病検診 妊婦歯科 健診</p>	<p>◎成人歯周病検診受診率向上を目指す。また、歯周病を早期発見することで、生活習慣の改善を図る。</p> <p>◎食生活や健康に支障を生じるむし歯や歯周病予防のために、歯科検診の充実を図り、8020運動を推進する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●令和2年度より事業名を分かりやすく伝えるため歯周病検診に変更して実施した。 ●成人歯周病検診受診率向上のため、啓発用ポスターを作成し医療機関等に掲示を依頼した。また年代ごとの特徴を捉えた案内通知を発送した。まずは検診を受けて自身の口腔内の状況を把握し、必要に応じ生活習慣改善を図った。 ●他の検診時に案内チラシを配布し、歯周病についての啓発を行った。未受診者には、はがきの送付と電話での勧奨を行った。 ●母子手帳交付時に妊婦歯科健診受診券を発行し、妊娠期の口腔衛生について保健指導の実施や受診の流れを説明するとともに受診勧奨を行った。産科医療機関からの受診勧奨も依頼することで受診率の増加を図った。 ●アプリによる妊婦歯科健診の受診勧奨を継続した。 	<ul style="list-style-type: none"> ●50歳の受診率が減少しているため、働き盛りの年代の受診者増加につなげるための取り組みが必要と考えられる。市公式LINEの活用や、肝炎ウイルス検診、骨粗鬆症検診受診時の勧奨など、効果的な方法を検討していく。 ●未受診かつ通院状況不明者も多いと思われる。未受診かつ電話連絡のなかった者への勧奨方法等、受診率向上に向けての取り組みについては検討が必要。 ●産科医療機関やアプリを通して妊婦歯科健診の受診勧奨を行ったところ、受診率にわずかな増加が見られた。しかし、大幅な変化はなかったため、今後も積極的に勧奨し受診の必要性を周知する必要がある。



第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

<p>10 特定健康 診査 特定保健 指導</p>	<p>◎内臓脂肪症候群（メタリックドーム）に着目し、糖尿病、高血圧症、脂質異常症等の生活習慣病の予防を図るための健康診査を実施する。</p> <p>◎健康診査の結果に基づき、保健指導が必要な対象者に特定保健指導を行い、肥満に起因する生活習慣病の予防を図る。</p>	<p>●【特定健診】集団健診に加え医療機関方式も実施した。コロナ禍では新型コロナウイルス感染症予防のための対策を講じながら健診を実施した。</p> <p>●令和4年度は国保ヘルスアップ事業を活用し、事業委託によるAIを活用した受診勧奨を実施し、受診率向上を図った。</p> <p>●【特定保健指導】毎月に対象者を抽出し、対象者に案内通知、電話によりタイムリーな参加勧奨を実施した。さらに、対象者が取り組みやすい3か月間または6か月間の指導プログラムにして実施した。</p> <p>●特定保健指導参加者に「塩分チェックシート」を実施し、減塩の意識付けを行った。調味料からの減塩の工夫を紹介し、高血圧予防のための食事指導を実施した。</p> <p>●特定保健指導参加者にBDHQ食事調査を実施し、肥満に起因する生活習慣病予防を図るための食事指導を実施した。希望者には、みそ汁塩分濃度測定を行い、より身近な食生活について栄養指導が出来た。</p> <p>●40歳の方へ減塩、脂質異常予防に関する内容の資料を作成、送付し健康の意識付けや食生活の改善方法等の情報を提供した。</p> <p>●糖尿病重症化予防事業では、医療機関から依頼があった糖尿病治療中患者への保健指導を実施し、医療機関との連携を強化した。</p>	<p>●健診Web予約システムを導入し、いつでも予約できる体制を整えたほか、日曜健診の再開、乳子宮及び大腸がん検診の追加検診を実施するなど受診しやすい環境整備をすることができた。</p> <p>●コール・リコールによる受診勧奨は主に5大がん（肺、胃、大腸、乳、子宮）検診無料対象者へのハガキ勧奨を実施。受診率向上につながったが、居住地域により勧奨後の受診状況に偏りがある。より効果を上げるため勧奨する日程、時期、会場について再考の必要がある。</p>
---	--	---	---



第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

<p>1 1 成人健康 相談 健診結果 事後指導</p>	<p>◎病態別の栄養指導を行う。 ◎健診結果に基づいて生活習慣病等予防のための個別栄養相談を実施し、健康な食生活をおくるための支援をする。</p>	<p>●予約による成人の健康相談を実施した。 ●健診の事後指導として、健康教育や個別栄養相談を行なった。 ●タニタ活動量計を活用した健康相談を実施した。</p>	<p>●予約による成人の健康相談を実施する環境が整った。 ●健診の事後指導として、健康教育や個別栄養相談を定着した。 ●タニタ活動量計を活用した健康相談を継続的に実施した。</p>
<p>1 2 健康づくり 事業</p>	<p>◎運動や心の健康づくりの組織を対象に、健康づくりのための食に関する情報を発信する。</p>	<p>●マイスターの会員に対して毎回サラダ通信を発行し、情報提供を実施した。 ●マイスター養成講座にて、減塩に対する意識づけを行った。</p>	<p>●マイスター養成講座やマイスター会員へ向けて、健康づくりのための食に関する情報を発信し、会員の知識向上につながった。</p>



第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

担当部署：子ども支援課			
事業名	事業内容	事業実績	評価
1 三色食品群を意識した食事の推進	◎三色食品群のイラストや栄養ポスター等を掲示して、バランスよく食べる事の大切さを伝える。	<ul style="list-style-type: none"> ●三色食品群についてイラストや手作りのキャラクターを使用して学ぶ機会を設け、食育活動において関連する食品の色分けを繰り返し話すことで理解を深めた。 ●ポスターや絵本、パズルなどにより、食品の持つパワー（栄養素）について分かりやすく知らせ、更なる興味・関心につなげた。 ●見たり触ったりと五感で感じ、どのように身体に働くのかについて教材等を活用して知らせた。 ●給食だよりを活用して家庭にも情報を提供した。 	<ul style="list-style-type: none"> ●三色食品群を掲示することで、その日給食で使用した食材の栄養バランスをひと目で知ってもらい、給食に使用されている食材のもつ栄養について関心を高めることができた。 ●食材のバランスが健康へつながることを理解してもらうことができ、苦手なものも食べてみようとする姿が見られた。 ●実際に食材に触れる体験をすることにより、食べ物と体の関係に興味をもつことができたり、好き嫌いをしないで残さず自分で食べてみようとしたり、食への意識を高めている。
2 給食を通じた食についての情報発信(継続)	◎給食は食育の生きた教材となるよう、食品の種類・働き・栄養などについて情報発信をする。	<ul style="list-style-type: none"> ●給食に使用している旬の食材の実物を見せながら、栄養や働きについて伝え、料理の由来や地場産品についても知らせた。 ●栽培し収穫した食材を給食に利用し、旬の食材の皮むきをするなどして、より食の理解を深めた。 ●行事食や伝統食を献立に多く取り入れ、食に関心をもってもらう工夫をした。 ●バランスの良い食事について給食だよりや展示物を通して家庭へ発信した。おすすめレシピを紹介した。 	<ul style="list-style-type: none"> ●野菜の皮むきを体験することで、野菜を食べてみようとする姿が多く見られた。 ●収穫した野菜を利用したメニューの作り方を伝えることで家庭でも作ってもらえるようになった。 ●玄関に食育に関するポスターなどの展示をしたり、給食だよりや給食のサンプルを置いたりすることによって、保護者と園児で食材や栄養について話すきっかけをつくることができた。
3 歯磨き習慣の励行とフッ化物洗口の実施による虫歯予防	◎虫歯を予防するため、歯磨きの習慣づけとフッ化物洗口を行う。	<ul style="list-style-type: none"> ●年長児にはフッ素洗口（希望者のみ）の実施、3歳児未満には仕上げ磨きなどを行い、食後に歯をきれいにすることを習慣付けさせた。 ●6月4～10日に「歯と口の健康週間」の情報を発信し、歯むくことを意識させるメニューを提供した。 ●11月8日（=いい歯の日）にもよく歯むくことを意識させる献立を提供した。 ●絵本や紙芝居で歯の大切さを知らせ、虫歯予防に努めた。 	<ul style="list-style-type: none"> ●絵や写真等の展示物から歯の大切さを知り、歯磨きが習慣になってきている。歯の磨き方が丁寧になり、虫歯のある子は早めに治療するようになった。 ●噛み応えのあるメニューを提供することで、噛む力が付いてきているように見られる。また、良く噛んで食べることで、唾液がたくさん出てその唾液がむし歯予防に繋がることを知り、良く噛んで食べることへの意識が高まった。

基本目標2の総評

基本目標2に基づく取り組みでは、食を通じた健康づくりを推進するためにさまざまな取り組みが行われました。

フッ化物洗口事業が、市内全ての保育所等や小学校・中学校と協力し、フッ化物洗口の有効性と安全性が保護者に理解され、定着することでむし歯予防の推進を図ることができました。

また、新型コロナウイルス感染症の拡大により、市のホームページや、子育て支援アプリを利用した健康教育等のオンライン相談が開始され、助言や支援を実施する環境が整えられました。

特定健康診査等については、新型コロナウイルス感染症拡大防止を考慮して、地区割制の健診体制にくみかえたため、受診率が減少したものの、事業委託によるAIを活用するなどの取り組みを行い、健康診査結果に基づき、保健指導が必要な対象者に対しては、特定保健指導では、肥満に起因する生活習慣病の予防のために、タニタ活動量計を活用した内容を追加して実施しました。

基本目標2に関連する数値目標では、「減塩を心がけている市民の割合」、「1日350gの野菜摂取を心がけている市民の割合」が50パーセント以下であることから、引き続き取り組みを継続していく必要があります。



基本目標3「地域の農業や食産業への関心を高めます」の実績

担当部署：教育指導課、学校給食センター			
事業名	事業内容	事業実績	評価
1 地域との連携による生産体験 ふるさと体験 学習推進事業 <小・中学校>	◎日常の食事は、地域の農産物と関連していることを理解する。 【食文化】	●各校の実情やコロナの感染拡大状況に応じて、地域の方々やJAからの協力を得ながら、稲作や野菜、サツマイモ等の生産体験の機会を設定した。	●コロナの感染拡大に伴い、計画を変更しなければならない活動もあったと思われる。地域と連携し、地域の食産業を知る機会と捉え推進を図る必要がある。
2 地域農産物の活用 <学校給食センター>	◎地域の農産物や食産業への関心を高める。	●地域農家や生産者と連携して、積極的に給食に地域農産物を取り入れた。また、給食だより等で使用食材の情報を学校や家庭へ継続的に発信した。	●地域食材を積極的に給食に取り入れ、給食だよりや給食ひとロメモなどを活用しながら学校や家庭に発信することができた。



第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

担当部署：子ども支援課			
事業名	事業内容	事業実績	評価
1 地域との連携による農業体験活動	◎地域の生産者団体等と連携し、農業体験活動を通して農業の魅力を学ぶ。	<ul style="list-style-type: none"> ●保育士の指導の下、園児自身で野菜の苗植え、栽培、収穫を行った。 ●地域の老人クラブの方による、園の畑の手入れの協力により、コロナ禍でも地域の方が直接園児と接しない形で交流を行った。 ●JAカントリーの協力により脱穀から精米の過程を観察したり、営農の協力のもと園内でバケツ稲作を行うなど、より近くで農業に触れた。 ●園内の畑に野菜の種や苗を植え、水やりなどを行い、成長や収穫の喜びを感じられるようにした。 ●農家や老人クラブ、JAから話を聞いたり、摘み取り体験をしたりして、生産者の姿を知った。畑をお借りした地域の方に収穫した野菜のお礼をし、人との触れ合いを大切にした。 ●大曲農業高校との交流をもち、伝統野菜について種まきから収穫まで行い保護者にも情報発信した。 	<ul style="list-style-type: none"> ●野菜の栽培、世話を通して、野菜の成長や収穫の喜びを味わうことができ、収穫した野菜を給食に出すことで、残さずに食べようとする姿が見られた。 ●収穫した野菜を家庭に持ち帰り、連絡帳を通して収穫した野菜を使用した食事の様子についてやり取りすることで家庭を巻き込んだ食育となった。 ●農業について話を聞いたり、実際に体験したりすることで、生産者の大変さを感じ、感謝の気持ちを育むことができた。 ●生産者との交流を通じて季節の野菜や地元で栽培されている農産物を見たり、味わったりすることで、農産物への興味・関心が高まった。
2 地場農産物の取り入れ	◎給食に地場農産物を取り入れ、地産地消や地域農業への関心をもたせる。	<ul style="list-style-type: none"> ●旬の食材や地場農産物について、事前にお話しや映像などで知らせ、食べる意欲と地域農業への関心を深めた。 ●地場農産物の栽培（アスパラ・枝豆等）収穫し、給食に取り入れることで収穫した野菜に触れる機会を作った。 ●大仙市特産品のモロヘイヤや、園児が収穫した地場農産物（枝豆・そら豆・トウモロコシ）を献立に取り入れ、毎月大仙市産の食材を使用した給食を食べる日を設けた。 ●地場農産物の実物や、収穫の様子を見せながら、給食に地場農産品が多く使われていることを知らせ、地域農業への関心を高めた。 	<ul style="list-style-type: none"> ●旬の食材を知ってもらい、その時期の味や香り、美味しさを味わうことで、地域の食への関心を高めることができた。 ●地場農産物にはどのようなものがあるか知ること給食に使用している地場農産物にも、興味をもって食べるようになった。 ●給食に地場農産物を出すことで、子どもたちや保護者にも旬の地場農産物を知ってもらうきっかけになった。



第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

担当部署：農業振興課・農村整備課			
事業名	事業内容	事業実績	評価
1 学校給食 地場農産物 供給推進 会議 <農業振興課>	◎生産者・J A・学校給食センター・農業振興課で構成する会議を開催し、積極的な地場農産物の利用について協議することを目的とする。 	●生産者とJ A、学校栄養士が、直接話し合える機会を設けた。 ●令和2年度は2回会議を開催し、地場農産物の利用率の向上や食材の供給体制・調達計画等の情報交換を行った。 ●令和3年度新型コロナウイルス感染症の感染拡大により、開催が1回となったが、地場農産物の利用率の向上や食材の供給体制・調達計画等の情報交換を行った。 ●令和4年度は9月に会議を開催し、地場農産物の利用率の向上や食材の供給体制・調達計画等の情報交換を行った。	●生産者とJ A、学校栄養士が、お互いの要望や意見を交換し、直接話し合える機会となっている。この会議で出された要望や意見を食材の供給体制や調達計画へ今後どのように生かしていけるかが課題である。
2 地場農作物・郷土食の取り組み <農業振興課>	◎旬の地場産物を学校給食に取り入れることで、地場産物の良さを知ることが目的とする。 	●学校給食に地場農産物を取り入れることで、地産地消を推進した。 ●地元にとどのような魅力のある農畜産物があるのかが分かり、地元への愛着形成につながった。 ●学校給食に杜仲豚と市産食材をふんだんに使用した「だいせんカレー月間」を設け、地元にとどのような農畜産物があるのかがわかり、地元への愛着形成につながった。 ●レシピをホームページで紹介することで、地場産品への関心を高め、地産地消を推進した。	●令和3年度からは、給食センターと連携し、学校給食に地場農畜産物をふんだんに使用した特別給食の日を設けることで、地場産物への関心を高め、地場農畜産物や農産加工品の利活用の推進にもつながっている。
3 大仙市秋の稔フェア <農業振興課> <農林整備課> (継続)	◎直売フェスタで対面販売を行い、消費者が直接農産物を見ながら会話をする中で、農産物の特性やレシピなどを学ぶ機会になる。 ◎振興作物の紹介や農業の取り組みに関する情報を発信し、農業への関心を高めることを目的とする。	●令和2年度は新型コロナウイルス感染症対策のため、規模を大幅に縮小し、「だいせん軽トラ市」による新鮮な野菜や農産加工物の販売に限定した。 ●令和4年度は10月29日～11月4日の7日間にわたり、大仙市で秋田県種苗交換会が開催され、「軽トラ市」、「農工商フェア」、「農業と食」イベントなどを通じ、地場農産物の魅力や安全性をPRした。また、農業の取り組みに関する情報を発信し、農業への関心が高まった。	●新型コロナウイルスの感染拡大により、開催中止や規模を縮小して開催した年もあったが、消費者と生産者が直接ふれあう機会を設けることで、生産者側の生産意欲の向上にもつながり、地場農産物の魅力や安全・安心を消費者へPRできた。 ●種苗交換会の「農業と食」イベントなどを通じて、市の農業の取り組みを広く発信でき、関心が高まった。

基本目標3の総評

基本目標3に基づく取り組みでは、地域の農業や食産業への関心を高める取り組みを推進しました。

新型コロナウイルスの感染拡大により、秋の稔りフェア等のイベントの開催中止や規模を縮小して開催した年もありましたが、消費者と生産者が直接ふれあう機会を設けることは、生産者側の生産意欲の向上にもつながり、地場農産物の魅力や安全・安心を消費者へPRできました。特に種苗交換会の「農業と食」イベントでは、市の農業の取り組みを広く発信でき、関心が高まりました。

地域では、生産者・JA・学校給食センター・農業振興課で構成する会議を開催し、積極的な地場農産物の利用について協議し、生産者とJA、学校栄養士が、お互いの要望や意見を交換し、直接話し合える機会となっています。この会議で出された要望や意見を食材の供給体制や調達計画へ今後どのように生かしていけるかが今後の課題であります。

また、保育所等においては、地域の老人クラブの方による、園の畑の手入れなどは、直接園児と接しない形で交流を行い、地域との連携による農業体験活動が定着してきています。



第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

基本目標4「郷土料理や行事食などの食文化を継承します」の実績

担当部署：教育指導課、学校給食センター			
事業名	事業内容	事業実績	評価
1 家庭科授業や調理クラブ等で郷土料理や伝統料理の調理 <小・中学校>	◎郷土料理や伝統料理の調理を通して、地域の食文化を尊重する態度を養う。 【食文化】	●地域の方やJ A女性部と連携し、家庭での実践につながるよう手軽に作れる料理を学ぶ機会を設定した。	●コロナの感染拡大に伴い、計画が中止・縮小となった活動もあったと思われる。地域と連携して地域の食文化を知る機会と捉え、推進を図る必要がある。
2 学校給食週間 <小・中学校> <学校給食センター>	(小・中学校) ◎学校給食週間に合わせて、食べ物を大事にし、感謝の心を育てる。 【感謝の心】【食文化】 (学校給食センター) ◎地域の食文化について理解や関心を深める。	●給食時の校内放送で、郷土料理や地産物を取り入れた献立について紹介した。 ●1月24日～30日「全国学校給食週間」に合わせて、郷土料理や地域農産物を取り入れた給食を提供した。 ●給食日より、給食時間の放送等を活用し、情報発信した。	●1月24日～30日の「全国学校給食週間」に合わせて、地域の食材を取り入れたり、郷土料理を取り入れたり、特色のある給食を提供してきた。また、学校給食の意義や役割について考える期間となるようにお便りや掲示資料を活用し、発信していくことができた。
3 大仙市学校給食和食の日 <小・中学校> <学校給食センター>	(小・中学校) ◎和食の四つの特徴を知ること、日本食文化を尊重する態度を養う。 【食文化】 (学校給食センター) ◎日本の自然や歴史から生まれた和食のよさや文化について理解や関心を深める。	(小・中学校) ●学校報、保健日より、食育日より等を通じて、ユネスコ無形文化遺産登録理由、日本の伝統的な食文化の素晴らしさを紹介し、日本食文化への関心を高めた。 【和食の四つの特徴】 (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の表現 (4) 年中行事との密接な関わり (学校給食センター) ●1月24日「和食の日」にあわせて、郷土料理や地域農産物を取り入れ、だしを味わう給食を提供した。 ●給食日より、給食時間の放送等を活用し、情報を発信した。	●和食の日を活用し、日本の伝統的な食文化の素晴らしさや日本食文化、和食文化への関心を高められるように毎年継続して実施することができた。引き続き、和食のよさを味わえる給食を提供できるように献立を工夫していく。



第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

担当部署：健康増進センター			
事業名	事業内容	事業実績	評価
1 地域農産物 ・食文化の継承	<p>地場農産物、郷土料理、行事食等に触れる機会を設け、次世代へ継承する取り組みを推進する。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ●令和元年度：秋の稔りフェア「食育コーナー」において【大仙市の行事食マップ】を作成し展示した。 ●ヘルスマイト通信に令和元年の稔りフェアで実施した「教えてくださいあなたの思い出『行事食』」集計結果についての情報提供を行った。 ●小・中学校の家庭科の授業、調理クラブ等で収穫した農産物の調理や、郷土料理等の指導を行った。 ●令和2年度は新型コロナウイルス感染症予防のため食育教室等を中止した。 ●地域住民へ行事食の調理実習を実施した。 ●食育通信を通じ、小中学校へ令和4年度：郷土料理や伝統野菜について、令和3年度：郷土料理・食文化に関する情報を発信した。 	<ul style="list-style-type: none"> ●コロナの状況下では、食育通信を通じた郷土料理や食文化についての情報提供を行った。今後は小中学校へ郷土料理の調理実習を再開させ、実際に郷土料理に触れる機会を設け、家庭や地域での伝承につなげていく必要がある。

担当部署：子ども支援課			
事業名	事業内容	事業実績	評価
1 郷土料理や行事食などの取り入れ	<p>◎給食に、季節に応じた郷土料理や行事食（ひな祭り・こどもの日・七夕など）を取り入れる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●教材やサンプルを使用し、郷土料理についての由来や風景を知らせ、食文化への関心を促した。 ●地場農産物を活用し、季節に応じた郷土料理（ふるさとメニュー）や行事食を提供した。 ●郷土料理、行事食などを献立表に掲示し、園や家庭でも話題にできるようにした。 ●郷土料理を取り入れたクッキング活動を実施した。 	<ul style="list-style-type: none"> ●地元の旬な食材や伝統的な郷土料理を知り、つくる・味わうことで、食文化への関心が高まった。 ●行事食や郷土料理によって季節を感じることができた。行事食の意味や大切さを伝えることで身近に感じて食事することができた。 ●地域の食材や献立を取り入れ、おたよりでも発信することで伝統的な料理や食材を知ってもらった機会となった。



基本目標4の総評

基本目標4に基づく取り組みでは、郷土料理や行事食などの食文化を保育所等・小中学校を通じて、情報を家庭へ発信しました。

また、新型コロナウイルス感染拡大に伴い、さまざまな事業計画が中止・縮小となった活動もありましたが、地域と連携して地域の食文化を知る機会として、食育通信を作成し、小中学校へ令和3年度には「郷土料理・食文化に関する情報」を、令和4年度には「郷土料理や伝統野菜に関する情報」を発信しました。

基本目標4に関連する数値目標では、「郷土料理や地場産業の活用を心がけている市民の割合」が減少していることから、保育所等、小中学校での家庭科授業や調理クラブ等で調理実習を再開し、郷土料理についての情報提供を継続していく必要があります。

一方で、小中学校においては、「和食の日」について、和食の4つの特徴を知ること、日本の伝統的な食文化の素晴らしさを給食だよりで紹介し、日本食文化、和食文化への関心を高めました。

伝承料理



1 2月8日病焼き（やまいやき・やめやき）

「悪しきもの（病）を流す」意味合いで、焼き餅（おやき）を真っ黒になるまで焼き、川に流すという習わしがありました。これが現在では、12月8日に焼き餅（おやき）を食べ一年間の無病息災を祈る日として定着しつつあります。

第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

基本目標5「食の安全・安心への理解を深めます」の実績

担当部署：教育指導課、学校給食センター			
事業名	事業内容	事業実績	評価
1 給食だより、保健室だより、学校報の発刊、昼の校内放送<小・中学校>	◎食事の準備や調理、後片付けを行う際の安全や衛生、日常食べている食品、品質や栄養面及び安全面について理解する。 【食品を選択する能力】	●給食だよりや学校報、昼の放送等を活用して、給食の食材や献立、栄養素など、食についての情報を発信した。 ●令和4年度：学校報で食に関する授業の風景を紹介した。	●学校報や保健だよりを通して、食に関する授業風景を家庭へ紹介した。また、給食だよりを通して、地域の食材や食に関わる情報などを発信することができた。
2 食物アレルギーがある児童生徒への除去食、代替食の提供<小・中学校> <学校給食センター>	◎食物アレルギーがある児童生徒が、他の児童生徒と同じように給食を楽しめるよう、学校全体で食物アレルギーを理解する。 【食品を選択する能力】	●「大仙市食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、学校と給食センターが連携し、安全な給食（除去食、代替食）を対象児童生徒に提供した。	●「大仙市食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、学校と給食センターが連携し、安全な給食を対象児童生徒に提供することができた。 ●食物アレルギー児童生徒数や個々が抱えるアレルギー数が年々増加しており、状況や実態に応じたマニュアルの見直しを検討する必要がある。
3 手洗い教室<小学校> <大曲食品衛生協会>	◎ルミテスターで手洗い実験をすることを通して、手洗いの重要性に気付き、正しい手洗いの仕方を身に付ける。 【心身の健康】	●令和2年度：市内小学校8校に、令和3年度：市内小学校5校に、令和4年度：市内小学校6校（3年生：222名、1部2年生と4年生を含む）に、大曲食品衛生協会の協力を得て手洗い教室を実施した。	●令和元年度より実施。手洗い実験が児童にとって実感を伴った活動となり、手洗いの重要性に気付き、正しい手洗いの仕方を身に付けることに結び付いている。
4 安全で安心な学校給食の実施<小・中学校> <学校給食センター>	◎児童生徒が安全に楽しく食事ができるよう、新しい生活様式に合わせた安全・安心な給食活動を実施する。 ◎衛生面に配慮した給食の準備や後片付けができるようにする。	●手洗いの徹底、対面を避けた座席等、新型コロナウイルス感染症対策を講じた上で給食活動を行った。 ●食材は、地場産、国産品を優先して使用した。 ●手洗い、給食当番の体調や服装などを毎日点検した。	●令和2年度からは、手洗いの徹底、対面を避けた座席等、感染症対策を講じた上で給食活動が徹底されていた。



第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

担当部署：健康増進センター			
事業名	事業内容	事業実績	評価
1 食物アレルギーについての知識の普及	乳児健診、離乳食教室等の食育教室において、食物アレルギーについての知識を普及する。	<ul style="list-style-type: none"> ● 1歳6か月児健診時にアレルギーに関するリーフレットを作成し配布した。 ● 子育てアプリに「離乳食に注意が必要な食品」・「食物アレルギーの予防アドバイス」（4か月児用）をアップした。 ● 乳幼児健診、離乳食教室等において、食物アレルギーについての基本的な知識の普及をした。 ● 食生活改善推進員に対して、食品表示の中で食物アレルギーの学習を行い知識の普及を図った。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 乳幼児健診、離乳食教室等において、食物アレルギーについての知識の普及を行った。今後も最新の情報を周知していく。
2 手洗いキット等使用した食中毒や感染症予防の啓発活動	食品の安全性や食品衛生に関する正しい知識と技術を身につけるための講習会を開催する際に、食中毒や感染症予防のための正しい手洗い方法を身に付けてもらう。	<ul style="list-style-type: none"> ● FMはなびでは、食中毒予防についての情報を発信した。 ● パパママ教室、前期離乳食教室、保育所等・学校との連携事業、食生活改善推進員養成講座、伝達講習会等において、手洗いキットを活用した正しい手洗いについての演習や、動画による正しい手指の消毒についての学習を行った。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 感染症予防のため、手洗いや手指の消毒が重要視されるようになり関心が高まっていた。実践を交えながら、正しい方法の普及啓発ができた。



第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

担当部署：子ども支援課			
事業名	事業内容	事業実績	評価
1 園だより・給食だより等の活用	◎園だより・給食だより等を用いて、給食や食に関する情報を家庭に発信する。	<ul style="list-style-type: none"> ●毎月の献立予定表や給食だよりを配布し、人気の給食メニューのレシピや食材の切り方や固さなどの離乳食の進め方を紹介、さらに食育の様子などの発信を通して、保護者への情報発信を行った。 ●保護者参観ができていないため、園だよりやクラスだよりに写真を載せて取り組みをわかりやすく伝えた。サンプルケースにその日の給食を展示し、送り迎えの際保護者に見てもらった。 ●毎月おすすめレシピを配付し、年度末にレシピ集を各家庭に配付した。 ●子ども達の食べている様子などを、写真を交えながら家庭に伝えた。 ●園での食育指導や活動をお便りを通して知ってもらい家庭への啓蒙につなげた。 	<ul style="list-style-type: none"> ●給食だよりや献立を通じて家庭での意識が子どもたちの食へと向けられるようになってきている。 ●展示している給食サンプルを曜日ごとに年齢別で展示することで、各年齢ごとの食事量や食べやすい形状を家庭と共通理解できるようになった。 ●おたよりは食について園と家庭をつなぐツールとして役に立っており、園の食育活動に興味・関心を持ってもらえるようになってきた。 ●保護者より給食レシピに関する質問をもらうなど、園の給食に関心を持ってもらうことができた。
2 食品の品質及び安全性に対する自己判断能力の定着	◎食品を見る目を養うために、子ども達が直接食材に触れ、新鮮さや味の違いに気付くことが出来るようになる。	<ul style="list-style-type: none"> ●食中毒の危険性をパネル等を用いて伝え、正しい手洗い方法を身に付けて食中毒を予防した。 ●実際に触れたりにおいをかぐなどの行為から食材の新鮮さや触感の違いに気づく力を育んだ。 ●給食では安全な食材が使用されていることを伝え、スーパーでの食材探索や、クッキングなどにより、食品材料表示や賞味期限などの判断を自らできるように指導した。 ●正しい手洗いうがい方法を身に付け、食中毒・感染症予防に取り組んだ。 ●野菜の水やりなどを通して成長を見守り、実の大きさの変化や、新鮮な野菜の食べ頃の時期を感じられるようにした。 ●給食がどのような食材でできているか、その食材がどんな所で作られているかなどを伝え、安心安全な食品の大切さを知らせた。 ●スーパーでの食材探検やクッキング活動により、食品の安全性・品質を、自分で判断できる力の育成につなげた。 	<ul style="list-style-type: none"> ●野菜の栽培や収穫など、旬の野菜に触れることによって、新鮮で安全な食品について理解を深めることができた。 ●野菜の収穫など食材に触れる機会を多く作ったことで給食や食に対する興味・関心が高まり、収穫した野菜を探しながら食べる姿が見られた。 ●正しい手洗いの指導にイラストを使い、分かりやすく伝えることができた。 ●クッキングの材料をスーパーで買いながら、食品材料表示を見てどのようなものが入っているかを知ることができた。 ●食品添加物にはどのようなものがあるか、体への影響などを知ること、安全性を自分で判断する能力を育てることができた。

<p>3 食物アレルギーによる事故防止のための除去食・代替食の提供</p>  <p>ダニ カビ</p>	<p>◎医師の診断書・指示書に基づき、アレルギー児への対応として、除去食・代替食を提供する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●入園・進級時の保護者との面談や聞き取りと年1回の医師記入のアレルギー疾患生活指導票を提出してもらい、その内容に変更がある場合はその都度、再提出をしてもらった。給食提供前の給食担当者と保育士との連携（献立確認、代替食の確認）をした。診断書、生活指導票をもとに、除去食や代替食を個別トレイで提供し、給食を食べる時の誤食が起きない座席の配置とした。 ●半年または年に一回、医師により生活管理指導表の提出をしてもらい、その後医師の指示に従って給食を提供した。誤食防止のために、アレルギーのある子の、おぼん・食器に記名し区別して提供した。 ●職員会議や食育会議を通じて、アレルギーのある子に関する職員間の共通認識を図った。 ●食物アレルギー対応カードを利用して、調理担当者と保育担当者とのダブルチェックで誤食の防止に努めた。 ●アレルギー児専用の食器・食具を準備し使用した。 ●「なかよし給食デー」を設け、一切のアレルゲン食材を使用せず、安心して楽しくみんなと食べられる日を設けた。 	<ul style="list-style-type: none"> ●保護者と定期的に面談することで、子どもの食物アレルギーの家庭での対応状況、園での対応について情報共有できた。保護者には、毎日の給食やおやつにアレルゲンが入っていないか、また入っていた時の代替品はなにかを事前に通知して意思疎通できた。 ●食事提供の際には、必ずダブルチェックをして提供する等、アレルギー対応について確認体制が整っているため事故なく実施できている。子どもたちも、アレルギー児のメニューが違うことを理解して喫食している。 ●個別トレイの使用により、誤配膳を防ぐことができた。 ●在園児の食物アレルギーの原因食材を使用しないことで、みんなと同じテーブルで同じ給食を食べる機会をつくることができた。 
---	--	--	--

基本目標5の総評

基本目標5に基づく取り組みでは、食の安全・安心への理解を深め食物アレルギーに関する知識の普及、食品の品質及び安全性に対する自己判断能力の定着、食物アレルギーによる事故防止のための除去食・代替食の提供を、園日より、給食日より等を通じて家庭への啓蒙につなげることができました。

さらに、新型コロナウイルス感染症防止として、正しい手洗い、うがい方法を身に付け、手洗いの徹底、対面を避けた座席等、感染症対策を講じた上での給食活動が徹底されていきました。

一方で、学校給食では、「大仙市食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、学校と給食センターが連携し、安全な給食を対象児童生徒に提供していますが、食物アレルギー児童生徒数や個々が抱えるアレルゲン数が年々増加しており、状況や実態に応じたマニュアルの見直しを検討する必要があります。

第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

【第3次計画の食育推進目標値の達成状況】

No.	目標達成のための指標	H30年度	R1年度	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度 (目標値)	評価
1	食育に関心を持っている人の割合	28.2%	69.8%	63.8%	62.7%	71.2%	80%	B
2	朝食を毎日とる割合 (小学6年生)	96.2%	96.2%	実施無し	97.4%	96.2%	98%	C
3	朝食を毎日とる割合 (中学3年生)	97.1%	97.1%	実施無し	96.3%	93.9%	92%	A
4	食事の食べ残しを減らす工夫 や心がけている人の割合	34.5%	38.3%	38.5%	35.6%	44.0%	40%	A
5	適正体重の市民の割合	62.7%	62.1%	60.8%	62.5%	62.2%	70%	C
6	減塩を心がけている市民の割合	—	29.1%	30.1%	26.3%	37.9%	40%	B
7	1日350gの野菜摂取を心がけている市民の割合	—	15.0%	13.5%	14.8%	14.9%	20%	B
8	主食・主菜・副菜を組み合わせ た食事を心がけている市民 の割合	—	47.5%	42.6%	38.0%	45.3%	50%	B
9	郷土料理や地場産物の活用を 心がけている市民の割合	60.9%	66.9%	62.0%	63.6%	64.1%	80%	B
10	地場農産物(野菜21品目重量 割合)の学校給食使用率	50.5%	47.2%	44.2%	49.5%	48.3%	50%	C
11	栄養成分表示を考慮して購入 を心がけている市民の割合	—	16.9%	10.7%	12.0%	16.8%	20%	B

【評価について】

A：目標を達成した。

B：目標は未達成だが改善傾向にある。

C：目標を未達成で改善がみられない。

3 食育推進団体等の取り組み

第3次大仙市食育推進計画の実施期間中、食育を推進する市内の関係団体でも様々な取り組みが行われました。



○秋田おばこ農業協同組合

■おばこめぐりスクール(農業体験・生物調査)

市内小学校を対象に毎年実施している「おばこめぐりスクール」では、「田植え」「稲刈り」等の農作業体験や収穫した新米を使用した料理教室などを実施し、地域の生産者とのふれあいの場を設け、「農業」、「食べ物」の大切さ、「地域の伝統食」について楽しく学んでもらいました。

また、収穫した新米の販売体験を「しゅしゅえっとまるしゅ」にて開催しました。

実施田を活用した「田んぼ生き物調査」では、子ども達が暮らしている地域に生息する貴重な動植物を実際に田んぼに入って採取し、図鑑を使用して生き物の特徴について調べました。



○株式会社タカヤナギ

■「弁当の日」の食材紹介

市内の小中学校で実施している「弁当の日」にあわせておすすめの食材やメニューを紹介しました。

■親子の食材の勉強会

メーカーと共同で開催。食材のもつ効能や含有の高い成分について親子で学びました。

■「食のチカラ®」の推進

食べ物のチカラで元気をつくる。をテーマに、食材に含まれる栄養素を紹介し、健康な食生活のお手伝いをしました。

■「地産地消」の推進

全国に誇れる地元食材の販売や伝統食材など食文化の育成に取り組み、地産地消を推進しました。

■健康、安心・安全な食生活の推進

健康で安心・安全な「食」にこだわった商品を提供しました。



第2章 第3次大仙市食育推進計画の評価

○農村婦人研究会ひまわり婦人学級

■農村婦人研究会

令和5年度3月に実施。おひな様用のちらし寿司ケーキと吸い物を作りました。



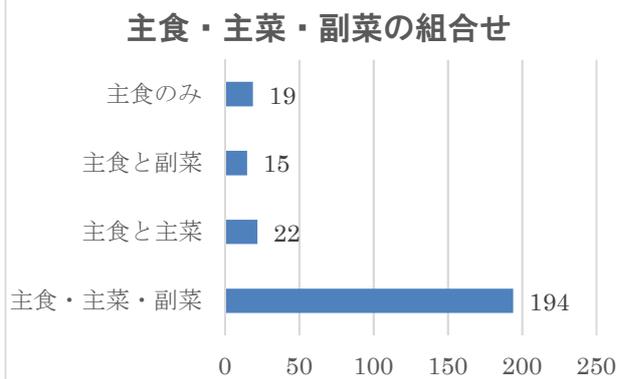
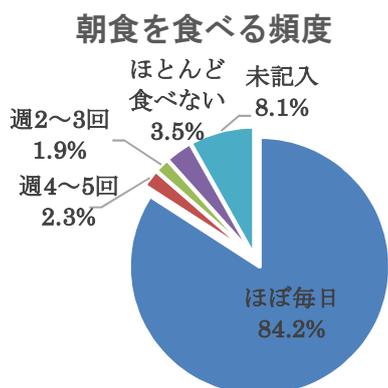
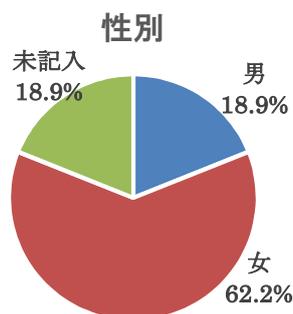
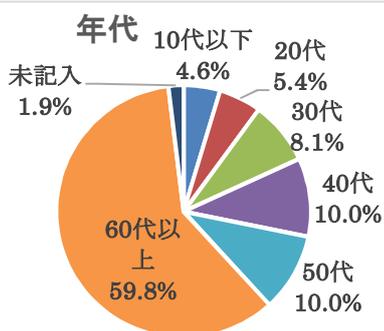
■ひまわり婦人学級

令和5年2月に伝統料理講習会を実施。八杯豆腐と納豆汁を作りました。

朝食アンケート集計（秋の稔りフェア、きょうわ祭、南外地域祭）

総数	259
年代別	
10代以下	12
20代	14
30代	21
40代	26
50代	26
60代以上	155
未記入	5
合計	259

性別	
男	49
女	161
未記入	49
合計	259



朝食を食べる頻度は、ほぼ毎日が84.2%と多かった。

食事の内容については、主食・主菜・副菜の揃ったバランスの良い食事をしている人が多かった。

朝食を食べる頻度が多く、バランスの良い食事が多い結果となったのは、60代以上の女性の回答が多かったためと考えられる。

第3章

第4次大仙市食育推進計画について

第3章 第4次大仙市食育推進計画について

新型コロナウイルス感染症が世界的に流行した体験から、感染拡大予防対策を講じた、家庭での食育の在り方を考慮し、第4次大仙市食育推進計画では、市民誰もが食育に親しみ、楽しく実践できるように、デジタルツールやインターネットの活用についても盛り込みました。

また、これまで重点的に取り組んできた「子どもへの食育」と「食農育」を継続するとともに、「食品ロスの削減」「減塩と野菜摂取」「食文化の継承と活用」「食の安全・安心」についても、力を入れて取り組むこととしています。特に「食品ロスの削減」については、事業コストや環境負荷の増大の観点から課題となっており、農業団体・食品関連事業者は、地産地消や多様な消費者ニーズにあった生産の開発などを進めております。また、消費者は食品ロス削減についての行動が求められており、食育により、食への感謝を深め、環境に配慮した食生活を推進する必要があります。

加えて、国際的な観点として、「SDGs（持続可能な開発目標）」にも、栄養改善や教育、持続可能な生産消費形態の確保などの食育に関係深い取り組みを追加しています。

基本理念・基本方針・基本目標には、これらの要素や特徴が集約されており、新たな計画の概要が一目できるように再編しました。

更に、5つの基本目標に応じて、家庭での取り組みを实践させるために「保育所等・小・中学校」「食育関係団体等」「市」の3つの分野ごとに行動目標を掲げています。

数値目標では、これまでの取り組みで、達成できなかった項目は引き継ぎ、本計画から重点的に取り組むこととした内容に応じて新たな数値目標を追加しています。

1 基本理念・基本方針・基本目標

基本理念

「健康で 食を楽しく 大切に」

豊かな自然や田園に囲まれた環境と、季節折々の多彩な食材、郷土に伝わる固有の食文化を活かして、市民が「健康で 食を楽しく 大切に」を実践できる食育の推進を目指します。

基本方針

食育は、家庭、保育所等・学校、地域、職場など、あらゆる生活場面で実践することが大切です。

大仙市では食育に関する施策の推進にあたり次の5項目を基本方針とします。

- ① 市民主体の食育を推進します。
- ② 乳幼児期から始める食育を推進します。
- ③ 食育関係団体等と連携して食育を推進します。
- ④ 基幹産業である農業の特性を活かした食育を推進します。
- ⑤ 長期的な視点に立ち、食育を継続して実践できる環境づくりを推進します。

基本目標

1. 生涯を通じた食育を推進します。
2. 食を通じて健康づくりを推進します。
3. 地域の特性を生かした農産物等を活用します。
4. 郷土料理や行事食などの食文化を継承します。
5. 食の安全・安心と環境に関する理解を深めます。

コラム1 食育で育てたい「食べる力」

- ① 心と身体の健康を維持できる。
- ② 食事の重要性や楽しさを理解する。
- ③ 食べ物の選択や食事づくりができる。
- ④ 一緒に食べたい人がいる。(社会性)
- ⑤ 日本の食文化を理解し伝えることができる。
- ⑥ 食べ物やつくる人への感謝の心。



「食育マーク」農林水産省著作

生涯にわたって「食べる力」＝「生きる力」を育むことが重要です。

2 具体的な取り組みと目標について

基本目標1 生涯を通じた食育を推進します

SDGs ロゴマーク



共食 みんなで楽しく食べましょう

家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事で、心も体も元気にしましょう。

★共食をするとよいところ

- ①絆が深まり心の栄養となります。
- ②知識を伝え学び合い、成長を感じる場になります。
- ③心身の健康状態をくみ取れます。
- ④食事のバランスが良くなります。
- ⑤社会性やマナーが身につきます。



朝食欠食の改善 朝ごはんを食べよう

朝食を食べて生活リズムを整え、健康的な生活習慣につなげましょう。

★朝ごはんを食べるとよいところ

- ①必要なエネルギーをとることができます。
- ②便通をよくします。
- ③体温を活動しやすい温度に上昇させます。
- ④脳のエネルギーを補給します。



食育の推進 食育を推進しよう

生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組を推進しましょう。

★ライフサイクルに応じた食育

妊娠（胎児）期	健康の確保のため適切な食生活を実践しましょう。
乳幼児期	食べる意欲の基礎をつくり、食の体験を広げましょう。
学童期・思春期	食の体験を深め自分らしい食生活を実現しましょう。
青年期・成人期	健全な食生活を実践し次世代へ伝えましょう。
高齢期	食を通じた豊かな生活の実現をしましょう。 次世代へ食文化や食に関する知識や経験を伝えましょう。

第3章 第4次大仙市食育推進計画について

保育所等・小・中学校

- ◆ 年間食育計画等を作成し食育を推進します。
- ◆ 給食を通じて食への関心を高め、食事のマナーを学習できるよう支援します。
- ◆ 「大仙市学校給食和食の日」を実施し、和食の良さを伝えます。
- ◆ 「早寝・早起き・朝ごはん」運動を給食だより・園だよりを通じて推進します。

食育関係団体等

- ◆ 保育所等・学校と連携し、若い世代の食育を推進します。
- ◆ 食をテーマにしたイベント等を開催し、食への関心を高めます。
- ◆ 高齢者が食事を楽しみながら交流できる機会を提供します。

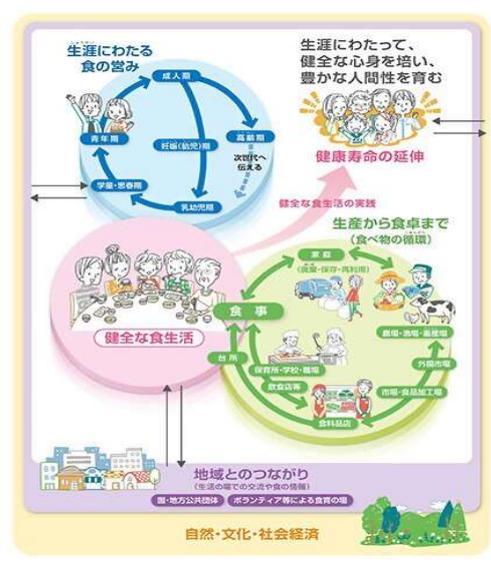
市

- ◆ 保育所等・学校の食育活動を支援します。
- ◆ 食育関係団体等と連携し、「早寝・早起き・朝ごはん」について、食育月間（6月）や食育の日（毎月19日）を中心に啓発活動を行います。
- ◆ 家庭、地域、保育所等・学校、食育関係団体等と行政の連携を図り、地域全体で食育を推進します。
- ◆ 「早寝・早起き・朝ごはん」についての資料等をウェブサイトに掲載します。
- ◆ 子ども食堂等、食育につながるこどもの居場所づくりを行おうとしている団体等に対して助言をするなどの支援を行います。

コラム2 食育の環（わ）

「食育の環」とは、生産から食卓までの「食べ物の循環」、こどもから高齢者、そして次世代へといった「生涯にわたる食の営みの循環」を示します。

また、食育は、豊かな自然、先人から受け継がれてきた文化、社会経済といった環境と密接な関係を持ち、生活の場としての地域とのつながりとも関連しています。



基本目標2 食を通じて健康づくりを推進します



栄養バランスの良い食事

バランス良く食べよう

SDGs ロゴマーク



主食、主菜、副菜を組み合わせた食事で、バランスの良い食生活につなげましょう。

減塩や野菜・果物摂取にも努めましょう。

★主食、主菜、副菜を組み合わせた食事をするとよいところ

- ① バランス良く栄養素や食品をとれます。
- ② ビタミンなどの栄養素が不足している人が少ないです。
- ③ バランスの良い食事は長寿と関係します。
- ④ 病気のリスクの低下に関係します。



生活習慣病の予防 太りすぎない・やせすぎない

適正体重の維持や減塩に努めて生活習慣病を予防しましょう。

★適正体重維持のよいところ

- ① 太りすぎは、がん、循環器疾患、糖尿病などの生活習慣病の原因になります。
- ② やせすぎの若い女性では、骨量減少や低出生体重児出産のリスクがあります。
- ③ やせすぎの高齢者では、虚弱の原因となります。

★適正体重を保つためには

- ① 定期的に体重測定をしましょう。
- ② 規律正しい・バランスの良い食生活を心がけましょう。
- ③ 適度な運動を行いましょう。
- ④ 睡眠や休養をしっかりととりましょう。
- ⑤ 休肝日をつくり、節度ある飲酒を心がけましょう。

★塩をとりすぎるとどうなるの？

- ① のどが渇きやすくなります。
- ② 体がむくみやすくなります。
- ③ 血圧が上昇します。
- ④ 胃への負担が大きくなります。(胃がんにかかるリスクが上がります。)



歯や口腔の健康 よく噛んで食べよう

口腔機能が十分に発達し維持されることが重要ですので、よく噛んでおいしく安全に食べましょう。

★しっかり噛んで食べると

- ①満腹感が得られ、食べ過ぎ、ドカ食いを防止します。
- ②視床下部からホルモン（神経ヒスタミン）が分泌され食欲を制限します。
- ③交感神経が刺激され、代謝が活発になり消費カロリーが増加します。
- ④うす味、少量でも十分な満腹感が得られます。
- ⑤唾液の分泌量が増えて口の中の汚れを洗い流します。

★手軽に「噛む回数」を増やすコツ

- ①歯ごたえのある食材を取り入れます。（ごぼう・レンコン・たけのこなど）
- ②食材は大きめにカットします。
- ③スマホやテレビを見ながらの「ながら食べ」はやめましょう。
- ④やわらかい食べ物は避けます。
- ⑤一口の量を少なくします。
- ⑥自分の噛む回数を数えながら食べます。
- ⑦食べる時間を計りながら食べます。



災害への備え 災害に備えましょう

いつ起こるかも知れない災害を意識し、非常時のための食料品を備蓄しておきましょう。

★不足しがちな栄養素とは

①たんぱく質

たんぱく質不足は、筋力や免疫力の低下を起こします。
（肉や魚の缶詰・レトルト食品・豆や高野豆腐など）

②ビタミン・ミネラル・食物繊維

野菜不足により、便秘・口内炎などの体調不良を起こします。
（じゃがいも・にんじん・野菜ジュース・ドライフルーツなど）

★備蓄におすすめ食材

水・缶詰・レトルト食品・味噌汁・スープ・乾物・保存食・菓子・し好品

★防災グッズ

カセットコンロ・ボンベ・アルミホイル・ラップ・紙皿

★備蓄食品の選び方

栄養バランスや使い勝手を考えて各家庭に合った食品を選びましょう。

第3章 第4次大仙市食育推進計画について

保育所等・小・中学校

- ◆ 園児や児童・生徒に歯磨き習慣の励行とフッ化物洗口を行い、むし歯予防に努めます。
- ◆ 保育所等では、3つの食品群の栄養や働きと、バランスの良い食事の大切さを伝えます。
- ◆ 小・中学校では教育活動全体を通じて、食と健康の関連について理解できるよう支援します。
- ◆ 給食は、食育の生きた教材となるよう、食品の種類・働き・栄養バランスの良い食事のとり方について情報発信します。

食育関係団体等

- ◆ 「減塩」と「野菜摂取」につながる取り組みを推進します。
- ◆ 食を通じた健康づくりを支援します。
- ◆ 災害時備えた食材を使用したレシピを普及します。

市

- ◆ 妊産婦を対象に、食に関する正しい知識を普及し、望ましい食生活の定着を図ります。
- ◆ 母乳育児を推進します。
- ◆ 高齢者を中心に低栄養予防の普及啓発に努めます。
- ◆ 特定健診、特定保健指導、健康づくり、介護予防に関する事業で食生活の改善を支援します。
- ◆ 歯科医師会等と連携し、むし歯や歯周病の予防と歯科検診の充実を図り8020運動を推進します。
- ◆ 乳幼児健診や離乳食教室等を通して、「うす味」習慣の定着と望ましい食習慣を身に付けられるよう支援します。
- ◆ 「食事バランスガイド」の普及に努めるとともに、食生活、健康づくりに関する教室等で、生活習慣の改善を支援します。
- ◆ 災害時に備えた食料備蓄「ローリングストック」を研修会、ホームページ等を活用して普及します。

コラム3 災害時に備えた備蓄方法「ローリングストック」とは、普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つための方法です。



基本目標3 地域の特性を生かした農産物を活用します。



地産地消の推進

産地を応援しましょう

SDGs ロゴマーク



地域でとれた農林水産物や被災地食品等を消費することで、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減につなげましょう。

★地産地消のよいところ

消費者にとっては

- ①身近な場所から新鮮な農産物を得ることができます。
- ②消費者自らが生産状況等を確認でき、安心感が得られます。
- ③食と農について親近感を得るとともに、生産と消費の関わりや伝統的な食文化について、理解を深める絶好の機会となります。
- ④環境に優しい生活につながります。

生産者にとっては

- ①消費者との顔が見える関係により、地域の消費者ニーズを的確にとらえた効率的な生産を行うことができます。
- ②流通経費の節減により、生産者の手取りの増加が図られ、収益性の向上が期待できます。
- ③生産者が直接販売することにより、少量な産品、加工・調理品も、さらには場合によっては不揃い品や規格外品も販売可能となります。
- ④対面販売により消費者の反応や評価が直接届き、生産者が品質改善や顧客サービスに前向きになります。

生産と消費をつなぐ者にとっては

- ①市町村や栄養士には、学校給食で地場農畜産物を利用することで、生徒等の食育の推進につながります。
- ②スーパーマーケットには、地場農産物コーナーの設置で新鮮で安心な農産物を求める消費者を確保できます。
- ③料理店や旅館には、地元食材を活用した特徴のあるメニューを提供することで、地元や観光客を集めることができます。
- ④食品製造業者には、地元食材を利用することで、流通経費や環境負荷の軽減につながります。

保育所等・小・中学校

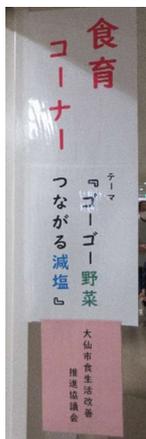
- ◆ 給食に地場農産物を積極的に取り入れ、地域農業への関心を高めます。
- ◆ 地域食材を積極的に給食に取り入れ、給食だよりや給食ひとロメモなどを活用し、使用食材の情報を学校や家庭に発信します。
- ◆ 毎月大仙市産の食材を使用した給食を食べる日を設け、給食だよりや今日の献立ボードに使用した地元産の食品をお知らせします。
- ◆ 収穫体験を通じて、地元産の新鮮な食材を見る・触る・味わうことで、地元農産物への関心を高めさせます。

食育関係団体等

- ◆ 直売フェスタで対面販売を行い、消費者が直接農産物を見ながら会話することで農産物の特性やレシピなどを学ぶ機会を設けます。
- ◆ 地場農産物の魅力をPRし、消費拡大を図ります。
- ◆ 地場農産物等の生産、加工、販売を促進します。
- ◆ 食育関係団体が相互に交流を図り、食育活動を推進します。
- ◆ 地元の旬の野菜を使ったレシピを広報等に掲載し地場産野菜を啓蒙します。

市

- ◆ 地域の産業祭、秋の稔りフェア、都市農村交流の直売イベント等を通じて、地場農産物等のPRと消費拡大を図ります。
- ◆ 振興作物の展示や農業の取り組みに関する情報を発信し、農業への関心を高めます。
- ◆ 学校給食における地場農産物の利用率を向上させるため、生産者、JA、学校給食センター、農政部局等の連携を図ります。
- ◆ 優れた農畜産物や発酵食品等による産地のブランド創出に取り組みます。
- ◆ 地域の食材や伝統野菜を使用したレシピを広報等を活用し紹介します。



基本目標4 郷土料理や行事食などの食文化を継承します



農林漁業体験

食・農の体験をしよう

SDGs ロゴマーク



農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めましょう。

★農林漁業体験をするとこんないいこと

- ①食べ物を大切にする意識や食べ物への関心を持つようになります。
- ②野菜を食べる量が増えます。
- ③食に対する感謝の気持ちが高くなります。
- ④旬の野菜や郷土料理などを知ることができます。
- ⑤食事の好き嫌いがなくなります。
- ⑥食べ残しが少なくなります。
- ⑦主食・主菜・副菜をそろえた食事ができます。
- ⑧緊張や不安、怒りが低下します。
- ⑨心の健康状態が良くなります。
- ⑩社会参加が多いことや地域の結束が強くなります。
- ⑪体を動かす量が多くなります。
- ⑫野菜や果物を食べる量が多くなり、バランスの良い食事ができます。
- ⑬ストレスホルモン値が低くなります。
- ⑭栄養に関する知識が高くなります。

コラム4 ★人の輪（わ）

～農林水産業や農村漁村を支える多様な主体とのつながりの深化～

食料の生産から消費等に至るまでの食の循環は、
多くの人々の様々な活動に支えられています。

そのため、感謝や理解を深めることが大切になります。

一方では、ライフスタイル等の変化により、食事を通じて
生産者を思い浮かべる機会が減っています。このため、
農業体験や地産地消の推進など、食の循環を担う多様な
主体のつながりを広げ深める食育の取り組みを推進します。





日本の食文化の継承 和食文化を伝えよう

地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切に、
次の世代への継承を図りましょう。

★日本の伝統的な食文化「和食」の特徴

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



★子どものライフステージの特徴にあわせた食文化を学ぶ場をつくりましょう。

授乳期 子どもの食のスタートとなる大切な時期

- ①安心と安らぎの中で食欲を満たす心地よさを味わう体験をさせましょう。

離乳期 「食べる力」を身につける出発点で、大人の食の仲間入りをする時期

- ①おなかがすくリズムをもたせましょう。
- ②いろいろな食品に親しませましょう。
- ③見て、触って、自分で進んで食べる体験をさせましょう。
- ④だしと食材の持ち味を尊重した和食を楽しませましょう。

幼児期 味覚をはじめ、多様な感覚が発達する時期

- ①食べたいもの、好きなものを増やしましょう。
- ②食事のマナーを身につけさせましょう。
- ③家族と一緒に食べることを楽しませましょう。
- ④栽培、収穫、調理を通じてわくわくしながら、食べ物にふれさせましょう。



学童期 さまざまな学習を通じて、食に関する幅広い知識を習得する時期

- ①1日3回の食事や間食のリズムをもたせましょう。
- ②食事・栄養のバランスを学ばせましょう。
- ③仲間と一緒に食べることを楽しませましょう。
- ④自然と食べ物との関わり、地域と食べ物との関わりに関心を持たせましょう。

思春期 生涯にわたる健康づくりの基盤をつくる最も大切な時期

- ①家族や仲間と一緒に食事づくりや準備に関わらせましょう。
- ②自分の身体を大切にできる力を育てましょう。
- ③一緒に食べる人を気遣い、楽しく食べましょう。





保育所等・小・中学校

- ◆ 給食に郷土料理や行事食などを取り入れます。
- ◆ 家庭科授業や調理クラブ等で郷土料理や伝統料理の調理を行います。
- ◆ 学校給食週間で、地域の食材を使用した家庭料理や郷土料理を実施し、地域の食文化を伝えます。
- ◆ 和食の日を設け、和食の四つの特徴を知ることによって日本食文化を尊重する態度を養います。
- ◆ 食べ物を大事にし、感謝の心を育てます。

食育関係団体等

- ◆ 郷土料理や地元特産品を活用した取り組みを推進します。
- ◆ 季節催事などを通じて、旬な食材や行事食を食卓へ届けます。



市

- ◆ イベントなどで郷土料理や地場農産物を使った加工品等の販売を促進します。
- ◆ 広報、ホームページ等を通じて食育通信の中で郷土料理や地場農産物を使った加工品、和食文化等を情報発信します。
- ◆ 学校給食を通じて、日本の自然や歴史から生まれた和食のよさや文化について理解や関心を深めます。
- ◆ 郷土料理などにふれる機会を設け、郷土の食文化の普及と次世代への継承に努めます。

コラム5 ★和食文化の和（わ）

～日本の伝統的な和食文化の保護・継承～

和食文化を守り、伝えることは食生活の文化的な豊かさを将来にわたって支える上で重要です。また地域活性化や食料自給率の向上につながるなど持続可能な食に貢献することが期待されています。さらに、和食は栄養バランスに優れ、長寿国である日本の食事は世界的にも注目されています。

一方、グローバル化などにより、和食文化が十分に受け継がれず、その特色が失われつつあるため、伝統的な地域の和食文化を次世代に継承する食育を推進します。



基本目標5 食の安全・安心への理解を深めます



食の安全 ①手を洗おう

食品の安全性等についての基礎的な知識をもち、自ら判断し行動する力を養いましょう。

★手洗いって何で必要？

人の手には、目に見えない細菌やウイルスがついています。これらは食中毒の原因になります。

手洗いをしないと、手から食品に細菌やウイルスがついてしまいます。

★手洗いって効果があるの？

手を洗うと、手についた細菌やウイルスをおとすことができます。

★手洗いっていつするの？

ご飯を食べる前、トイレの後、調理前・調理中・調理の後、鼻をかんだ後、動物とふれあったり世話をした後、咳・くしゃみをした後、外出した後等

コラム6 ★衛生的な手洗い順について

※指輪、腕時計を外す

<p>1</p> <p>流水で手を洗う</p>	<p>2</p> <p>両手を洗うのに十分な量の洗剤を取りましょう</p> <p>洗剤を手取る</p>	<p>3</p> <p>手のひら、指の腹面を洗う</p>	<p>4</p> <p>手の甲、指の背を洗う</p>
<p>5</p> <p>指の間（側面）、股（付け根）を洗う</p>	<p>6</p> <p>親指・拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う</p>	<p>7</p> <p>指先を洗う</p>	<p>8</p> <p>手首を洗う</p>
<p>9</p> <p>洗剤を十分な流水でよく洗い流す</p>	<p>10</p> <p>手を拭き乾燥させる</p>	<p>11</p> <p>アルコールによる消毒 （爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく擦り込む）</p>	<p>12</p> <p>2度洗い</p> <p>2度洗いが効果的です。2～9の手順を繰り返しましょう。</p>

ペーパータオルが望ましい

食の安全 ②食中毒を予防しましょう

★食中毒予防のポイント

～原則食中毒菌を「つけない、増やさない、やっつける」



①買い物

日用品などを先に買い、その後に食品を買いましょう。特に生鮮食品や冷蔵・冷凍の必要なものは食品の中でも最後に買いましょう。

②買ってきた食品の保存

買い物から帰ったら、表示を確認して、冷蔵や冷凍の必要な食品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。

③調理前

食材や食器にさわる前はもちろん、生の肉・魚介類・卵にさわったり、料理の途中でトイレ、ゴミ箱にふれる、おむつ交換、ペットにふれた後は必ず手を洗いましょう。

④調理中

包丁やまな板は、肉、魚介類用、野菜用と別々にそろえて、使い分けるとより安全です。加熱する食品は中心まで十分に加熱しましょう。

⑤食事中、食後

作った料理は長時間、室温で放置しないようにしましょう。調理後はすぐに食べ、残ったものは室温で放置せず、冷蔵庫に入れましょう。

⑥後片付け

食後の食器や調理器具は、放っておかず、できるだけ早く洗いましょう。タオルやふきんは、清潔な乾燥したものを使いましょう。

コラム7 妊娠中に注意が必要な食中毒菌がいます。

妊娠中は、一般の人よりもリステリア菌に感染しやすくなり、赤ちゃんに影響がでることがあります。リステリア菌は、食品を介して感染する食中毒菌で、塩分にも強く、冷蔵庫でも増殖します。

★気をつけた方がよい食品

- ・ナチュラルチーズなどの乳製品
- ・コールスローなどのサラダ
- ・生ハムなどの食肉加工品
- ・スモークサーモンなどの魚介類加工品



※冷蔵庫に長時間保存され、加熱せずそのまま食べられる食品は、食中毒の原因となりえますので注意が必要です。

食の安全 ③食物アレルギーに気をつけましょう

食物アレルギーは免疫にかかわる症状です。



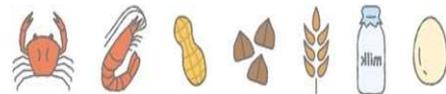
★食物アレルギーとは？

- ・食べ物に対する免疫の過剰な反応です。
- ・年齢、原因食物、重症度に応じて「安全のために原因食物を除去すること」だけでなく、「食べられる範囲まで食べながら治すこと」を見据えながら支援を行いましょう。

★食物アレルギーに関する表示をよく見ましよう。

- ・食物アレルギー症状を起こすお子さんのために、通っている保育所や学校に原因食品や症状を詳しく説明しておきましょう。食物アレルギーに配慮した行動が全ての人に求められます。

コラム8 食物アレルギーに関する表示



★必ず表示される8品目（特定原材料）

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、くるみ

★表示がすすめられている20品目（特定原材料に準ずるもの）

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、牛肉、キウイフルーツ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

★紛らわしい表示（特定原材料名を含み誤認されやすいが除去対象としない）

特定原材料	除去が不要な原材料・食品添加物
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳酸菌、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、 乳化剤（一部乳由来あり）、カカオバター ココナッツミルクなど
小麦	麦芽糖、麦芽（一部小麦由来あり）

★ライフステージ別の食物アレルギーの支援

〈乳児期〉

離乳食の開始、進行の支援

- ・食物アレルギーでも、離乳食の開始や進行は遅らせないようにしましょう。
- ・医師より指示された原因食物を除去させながら、厚生労働省策定「授乳・離乳の支援ガイド」に基づいて、通常どおり開始、進行しましょう。
- ・初めての食物を与えるときは、体調のよいときに、新鮮な食材を、十分に加熱し、少量から与えましょう。
- ・保護者が念のために摂取開始を遅らせている食物がないか摂取している食物の種類を確認しましょう。
- ・皮膚にかゆみを伴う湿疹がある場合は、医師の指示のもとで早期に湿疹の改善を目指し、離乳食を開始しましょう。



〈幼児期～学童期〉

集団給食での食物アレルギー対応の支援

- ・家庭とは異なる大量調理の特性などを伝え、保護者に対して施設側の安全性重視の姿勢を理解してもらいましょう。

食べられる範囲を広げるための支援

- ・除去していた食物は慣れない味であること、除去した食物を食べ進めることに対する不安な気持ちを受け止めましょう。
- ・好きな料理、好きな味付けを聞き出し、できるだけ抵抗なく除去していた食物を食べられるように子どもに合った調理方法を伝えましょう。
- ・食べられる範囲を広げていくメリットを伝えましょう。

〈学童期以降〉

除去解除の目標設定の支援

- ・病気の管理が保護者から子ども自身に移行する時期のため、親や担任、主治医が協力しながら、成長にあわせたサポートをしましょう。





環境への配慮（調和） 食べ残しをなくそう

SDGsの目標である持続可能な社会を達成するため、環境に配慮した農林水産物・食品ロスの削減を進めたりしましょう。



★食品ロスとは

- ・本来食べられるのに捨ててしまう食品をいいます。食べ物を捨てることはもったいないことで、環境にも悪い影響を与えてしまいます。

★食品ロスの現状

- ・日本では1年間で約570万トンもの食べ物が捨てられています。これは、日本で暮らす一人の分量に換算すると、年間約45kg。毎日お茶碗で一杯分のご飯に近い量を捨てていることになります。

★食品ロスの分類

- ①事業を伴って発生する食品ロス・・・事業系食品ロス（279万t）
- ②各家庭から発生する食品ロス・・・家庭系食品ロス（244万t）

★事業系食品ロスの分類

- ①食品製造業・・・125万t
- ②食品卸売業・・・13万t
- ③食品小売業・・・62万t
- ④外食産業・・・80万t



★食品ロスを減らすためには

- ①「もったいない」という思いをもちましょう。
- ②無駄な買い物を減らしましょう。
- ③食べきれる分量の料理を注文しましょう。
- ④奥から商品をとらずに、陳列されている賞味期限の早い物から順番に買しましょう。
- ⑤賞味期限の近い値引き商品を買しましょう。

コラム9 使いやすい&食品ロスが防げる！冷蔵庫整頓術

冷蔵庫の収納率は7割を目安にしましょう。「どこに」「なにが」「どのくらいあるか」を把握できていないと、食品ロスの発生につながります。定期的に冷蔵庫内をチェックして、整理しましょう。

第3章 第4次大仙市食育推進計画について

保育所等・小・中学校

- ◆ 園だより・給食だより・学校報などで、給食や食に関する情報を家庭に伝えます。
- ◆ 保育所等では給食サンプルの展示・給食参観・おやつ参観などを通じて、食に関する情報を発信します。
- ◆ 正しい知識や情報に基づき、食品の品質及び安全性を自分で判断できる能力を身に付けられるよう支援します。
- ◆ 学校給食では、安全・安心な地場産食材や国産食材の活用を進めます。
- ◆ 給食での食物アレルギーによる事故を防止するため、主治医の指示書や大仙市食物アレルギー対応マニュアルに基づき、保護者と連携して安全・安心な除去食・代替食を提供します。

食育関係団体等

- ◆ 食の安心・安全に関する学習会の開催や情報発信に努めます。
- ◆ 食品産業に関わる団体は、安全・安心な食品の提供に努めます。
- ◆ 消費者が「生産者情報」や「流通経路」の確認ができるように、トレーサビリティシステム（生産履歴管理システム）※の運用に努めます。
- ◆ 10月の食品ロス削減月間にヒカリオ広場の電光掲示板、イオンのインフォメーションパネルを利用して情報提供します。
- ◆ 旬の食品の食品ロスを防ぐためのレシピの提供と保存方法についての情報提供をします。

市

- ◆ 食中毒予防のための情報提供や注意喚起を行います。
- ◆ 食品購入に伴う問題や困り事への相談支援を行います。
- ◆ ルミテスターを使用し、正しい手洗い方法を学習する機会を設けます。
- ◆ 離乳食教室や乳幼児健診で、食物アレルギーに関する情報を提供します。
- ◆ 食品ロスを削減するため、各種イベント、市のホームページ、FMはなびを利用して、料理の食べきりの呼びかけの啓蒙活動を実施します。

※ トレーサビリティシステム とは？

各事業者が食品を取り扱った際の記録を作成・保存しておくことで、食中毒や異物混入などの問題が発生した際に、その原因が取り扱い過程のどこで生じたのか遡及し、拡大防止のために流通経路の追跡調査をすることができる仕組み。

第3章 第4次大仙市食育推進計画について

【第4次大仙市食育推進計画の目標値】

No.	目標達成のための指標	R4年度 (現状値)	R10年度 (目標値)	
1	食に関心を持っている人の割合	71.2%	80%	
2	毎日朝食を食べている、食べない日もあるが朝食を食べている児童の割合(小学5年)	95.2%	97%	
3	毎日朝食を食べている、食べない日もあるが朝食を食べている生徒の割合(中学2年)	95.4%	96%	
4	肥満傾向の児童・生徒の出現の割合 (小学5年男子と中学2年男子の平均)	16.0%	15%	
5	肥満傾向の児童・生徒の出現の割合 (小学5年女子と中学2年女子の平均)	11.6%	11%	
6	食事の食べ残しを減らす工夫や心がけている市民の割合	44.0%	50%	
7	郷土料理や地場産物の活用を心がけている市民の割合	64.1%	80%	
8	適正体重の市民の割合	62.2%	70%	
9	減塩を心がけている市民の割合	37.9%	40%	
10	1日350gの野菜摂取を心がけている市民の割合	14.9%	20%	
11	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を心がけている市民の割合	45.3%	50%	
12	栄養成分表示を考慮して購入を心がけている市民の割合	16.8%	20%	
13	地場農産物(野菜21品目重量割合)の学校給食使用の割合	48.3%	50%	

第3章 第4次大仙市食育推進計画について

- No.1. No.6. No.7 No.9 No.10 No.11 No.12. : 1歳6か月児健診・3歳児健診時の保護者に実施している「食育に関するアンケート調査」結果
- No.2 No.3 : 全国体力・運動能力、運動習慣等調査
(対象は小学5年と中学2年)
「朝食を食べるか ①毎日食べる ②食べない日もある ③食べない日が多い ④食べない」の設問において①②を選択した児童生徒の割合
- No.4 No.5 : 全国体力・運動能力、運動習慣等調査
(対象は小学5年と中学2年)
本調査の肥満傾向児の算出方法により肥満度が20%以上の児童生徒の割合
- No.13 : 地場農産物の学校給食使用率について、
今計画では変更の少ない21品目
(じゃがいも、にんじん、ほうれん草、ピーマン、長ネギ、キャベツ、なす、ごぼう、きゅうり、大根、白菜、トマト、生しいたけ、アスパラガス、小松菜、さやいんげん、かぼちゃ、さといも、たまねぎ、しめじ、まいたけ) で目標値を設定した

3 ライフステージに応じた食育のポイント



食育は、子どもから高齢者までのあらゆる世代が生涯を通じて取り組むべきものですが、食に関する環境や生活スタイルの違いの課題は世代ごとに異なるために、ライフステージに応じた食育を推進する必要があります。

- (1) 乳・幼児期（就学時前の子ども）
 - ・家族や友達と一緒に食事をさせましょう。
 - ・食事の手伝いなどの経験から、食べることの楽しさや大切さを学ばせ、食への興味をもたせましょう。
- (2) 児童生徒期（小・中学生）
 - ・生涯にわたって健全な食生活を実践する能力を育ませましょう。
 - ・学校と家庭が連携、協力し、学校給食を通じて食に関する正しい知識を身につけさせましょう。



- (3) 青年期（高校生・大学生・39歳まで）
 - ・周囲との関りや体験などを通じて、食に関する理解や関心を深めましょう。
 - ・自ら食生活の改善に取り組みましょう。



- (4) 壮年期（40歳～74歳まで）
 - ・食に関する幅広い知識や経験を身につけましょう。
 - ・食を楽しみながら、健全な食生活を実践しましょう。
 - ・これまでに得た食に関する知識や経験を生かしましょう。
 - ・生活習慣病などを予防し体調にあった食生活をしましょう。

- (5) 高齢期（75歳以上）
 - ・低栄養を予防し、適切な栄養を取りましょう。
 - ・適正体重を維持する食生活をしましょう。



第4章

計画の推進に向けて

第4章 計画の推進に向けて

1 計画の推進体制について

第4次大仙市食育推進計画の推進にあたっては、食育が市内の様々な生活場で展開されるように、市民を中心に保育所等・学校、地域、関係団体、行政が連携して取り組むことを目指します。

また、取り組みの全体的な進行管理を大仙市食育推進会議で行い、これに付随する事務事業や関係者間の連絡調整を大仙市食育推進委員会で行います。

● 組織

大仙市食育推進会議

市内の食育と関連する学識経験者、農業関係者、教育関係者、商工関係者等で構成し、大仙市食育推進計画の策定及び計画に基づく取り組みの管理を行い、市の食育の充実を図ります。

大仙市食育推進委員会

市の食育事業を担当する部署等で構成し、大仙市食育推進計画に基づく食育推進事業の実施及び関係機関間の連絡調整を行います。

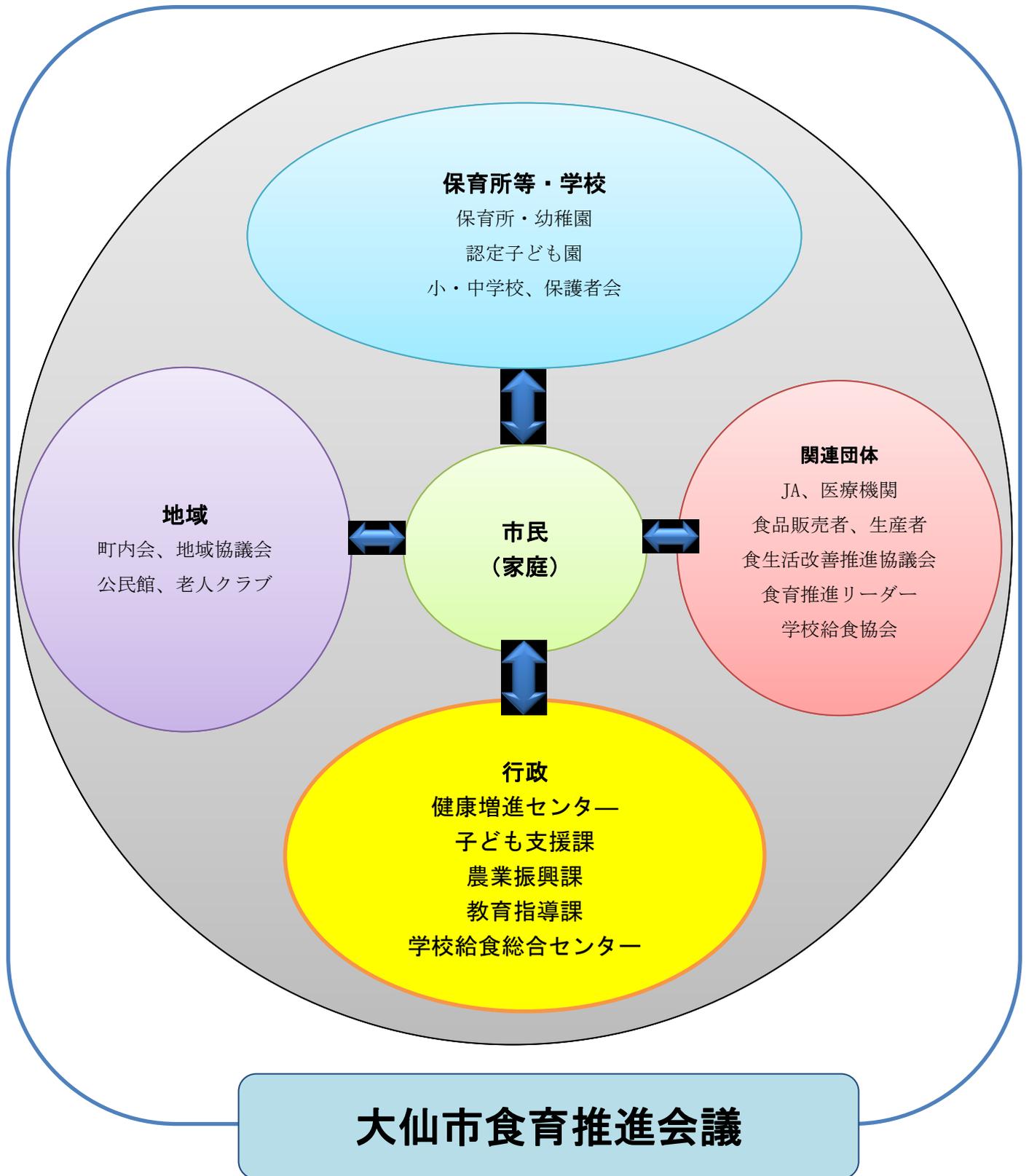
● 周知方法

計画の周知

本計画書を市内関係機関に配布するとともに、市のホームページや広報等でも広く周知します。

また、「第4次大仙市食育推進計画（家庭版）」を全戸に配布し、家庭や地域への周知を図ります。

大仙市食育推進ネットワーク体系図



資料編

大仙市食育推進会議委員名簿

No.	所 属 ・ 職 名	氏 名
1	大曲仙北医師会会長	三 浦 俊 一
2	大曲仙北歯科医師会理事	富 塚 説 子
3	秋田おばこ農業協同組合常務理事	長 谷 川 正
4	株式会社タカヤナギ営業企画部部長	中 川 大 志
5	大仙市学校給食協会事務局長	佐 藤 彰 洋
6	大仙市食生活改善推進協議会会長	佐 藤 啓 子
7	大仙市PTA連合会会長(大曲中学校)	金 谷 朋 浩
8	大曲保育会保護者	竹 谷 浩 子
9	大空大仙保護者 (おおたわんぱくランド)	高 橋 健 太
10	大仙市老人クラブ連合会女性委員長	八 嶋 み つ 子
11	食育推進リーダー	今 野 シ オ 子
12	食育推進リーダー	米 澤 智 美

大仙市食育推進会議要綱

(設置)

第1条 大仙市食育推進計画を作成し、その実施を推進するため、大仙市食育推進会議（以下「推進会議」という。）を置く。

(所掌事務)

第2条 推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

(1) 食育基本法（平成17年法律第63号。以下「法」という。）第18条第1項に規定する本市の食育推進計画を作成すること。

(2) 前号の食育推進計画に基づき、その実施を推進すること。

(組織)

第3条 推進会議は、次に掲げる者のうちから、市長が委嘱又は任命する委員25人以内をもって組織する。

(1) 学識経験者

(2) 農業関係者

(3) 教育関係者

(4) 商工関係者

(5) その他市長が認める者

(任期)

第4条 委員の任期は、2年とし、再任されることを妨げない。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会長及び副会長)

第5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、会長に事故あるとき又は欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 推進会議の会議（以下この条において「会議」という。）は、会長が招集し、その議長となる。

2 会議は、委員の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。

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

4 会長は、必要があると認めるときは、会議に関係者の出席を求め、意見又は説明を聴くことができる。

(庶務)

第7条 推進会議の庶務は、健康福祉部健康増進センターにおいて処理する。

(補則)

第8条 この要綱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、別に定める。

附 則

この要綱は、平成20年7月23日から施行する。

附 則

この要綱は、平成22年10月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成30年4月1日から施行する。

大仙市食育推進委員会委員名簿

組織名	部署名	職名	氏名
大仙市	子ども支援課	次長	田口 美和子
		主事	佐々木 萌花
	農業振興課	課長	杉山 真矢
		主幹	高橋 マユミ
	学校給食総合センター	所長	佐々木 満智子
		栄養教諭	長澤 香
	教育指導課	次長	藤原 秀一
		主幹	富樫 朋哉
社会福祉法人 大曲保育会	大曲南保育園	栄養士	渡部 亜希子
社会福祉法人 大空大仙	おおたわんぱくランド (すくすく園)	栄養士	和賀 光李
大仙市 (事務局)	健康増進センター	次長	生田目 晴美
		参事	菅原 恵
		主任	沼倉 綾子
		主事	須田 優奈
		主事	小野寺 祐香
		主事	齊藤 美緒
		主事	鈴木 花歩
		保健衛生支援員	加澤 昌子

大仙市食育推進委員会設置要領

(設置)

第1条 大仙市食育推進計画（以下「計画」という。）の策定、見直し及び推進に当たり、庁内及び関係機関において必要な情報収集、検討及び計画素案を作成するとともに、具体的な施策を推進するため、大仙市食育推進委員会（以下「委員会」という。）を置く。

(所掌事務)

第2条 委員会の所掌事項は、次に掲げるとおりとする。

- (1) 食育推進計画の作成に関すること。
- (2) 庁内及び関係機関の連絡調整に関すること。
- (3) その他食育の推進に関すること。

(委員会)

第3条 委員会は、子ども支援課長、農業振興課長、教育委員会教育指導課長、学校給食総合センター所長、健康増進センター所長、その他食育に係る職員及び関係機関の職員のうちから、委員20人以内をもって組織する。

(委員長及び副委員長)

第4条 委員会に委員長及び副委員長を置き、委員長には健康増進センター所長を、副委員長には委員長が指名する者をもって充てる。

- 2 委員長は、会務を総理する。
- 3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるとき又は欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第5条 委員会は、委員長が必要に応じ招集し、その議長となる。

- 2 委員長は、会議の内容に応じ、必要な委員のみを招集することができる。

(事務局)

第6条 委員会の事務局は、健康福祉部健康増進センター内に置く。

(補則)

第7条 この要領に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、別に定める。

附 則

- この要領は、平成21年4月1日から施行する。
この要領は、平成23年4月1日から施行する。
この要領は、平成30年4月1日から施行する。

食育ピクトグラム及び食育マーク

第1 趣旨

本規約は、農林水産省が著作権法（昭和45年法律第48号）第61条1項の規定により著作者から著作権を受けた「食育ピクトグラム」及び「食育マーク」（以下「ピクトグラム等」という。）の利用に関し、必要な事項を定めるものとする。

第2 ピクトグラム等の目的

ピクトグラム等は、食育の取組をわかりやすく単純化して表現したものであり、食育に関心の低い者も含め、幅広く、食育の取組について情報発信、普及・啓発を行うことを目的として定めるものとする。

第3 図柄及び利用上の注意事項

- (1) 食育ピクトグラムのデザインは別図1の、食育マークのデザインは別図2のとおりとする。
- (2) ピクトグラム等を利用する者（以下「利用者」という。）は、食育の取組についての情報発信及び普及・啓発を目的として、資材、食品等の商品の包装、ポスター、リーフレット、店頭のPOP、ウェブページ、書籍、名刺、バッチその他食育の普及・啓発に資する物にピクトグラム等を個々又は一括で利用することができる。
- (3) 利用者は、ピクトグラム等を改変して利用してはならない。ただし、印刷物又は容器包装のデザイン上、モノクロを選択しても差し支えない。
- (4) 利用者は、ピクトグラム等の本体に重ならない範囲で、上下左右に文字を書き込んで利用することができる。ただし、併記する文字は、第2の目的及びそれぞれのピクトグラム等が示す趣旨を逸脱してはならない。
- (5) 利用者は、新たな食育ピクトグラムを追加してはならない。

第4 利用料

ピクトグラム等の利用料は、無料とする。

第5 著作権及び禁止事項

- (1) ピクトグラム等に関する著作権は、農林水産省が有する。
- (2) ピクトグラム等の商標登録の出願をしてはならない。また、ピクトグラム等と誤認される類似のマークについて、利用し、又は商標登録の出願をしてはならない。

第6 利用者の義務等

- (1) 利用者は、関係法規を遵守するとともに、ピクトグラム等の機能を損ない、又は権利の喪失を招くことのないように努めるものとし、次のアからオまでのいずれかに該当する場合は、ピクトグラム等を利用することはできない。
 - ア 特定の政治、宗教、募金活動、反社会的勢力に関するものに利用すること。
 - イ 公序良俗に反するものに利用すること。
 - ウ 法令・規制等に違反するものに利用すること。
 - エ 本規約に反して利用すること。
 - オ その他、第2の目的等に照らし、消費者行政・食育課が不適切と認める場合。
- (2) 利用者は、第三者が著作権を侵害しようとしている事実を発見した場合は、直ちに消費者行政・食育課に通知するものとする。
- (3) 利用者は、ピクトグラム等の利用に関し、第三者との係争、審判、訴訟等が生じたときは、その対応をその都度消費者行政・食育課と協議して決定するものとし、当該係争、審判、訴訟等に要した費用は、利用者が負担するものとする。
- (4) 利用者がピクトグラム等を利用した商品等の瑕疵により第三者に損害を与えた場合は、農林水産省は一切の責任を負わない。

第7 利用期間

利用期間は設けないこととする。ただし、消費者行政・食育課は、ピクトグラム等の改変等の事由により、ピクトグラム等の利用に係る状況の変化が生じた場合は、利用者に対し、ピクトグラム等の利用に終了する旨を指示することができる。

附 則

本規約は、令和3年10月7日から施行する。

第4次 食育推進基本計画の基本的な方針

食育推進計画は、食育基本法に基づき、食育の推進に関する基本的な方針や目標について定めています。第4次食育推進計画では、これまでの5年間の取組みによる成果と、SDGsの考え方を踏まえ、多様な主体と連携・協働し、今後5年間、3つの重点事項を柱に取組と施策を推進していきます。

食育により、社会全体で連携・協働して持続可能な食料システム（フードシステム）を構築することが期待されています。

3つの重点事項

本計画では、日本人の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食育をめぐる状況を踏まえ①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進②持続可能な食を支える食の推進③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進に重点を置いた取組が求められます。



食育とSDGsの関係性

「持続可能な開発のための2030アジェンダ」は、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」社会の実現を目指しています。

SDGsの目標には、「目標2．飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する」、「目標4．すべての人々への包摂的かつ公正な質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する」、「目標12．持続可能な生産消費形態を確保する」などの食育との関係が深い目標があります。



食育基本法

(平成十七年六月十七日法律第六十三号)

最終改正：平成二七年九月一一日法律第六六号

前文

第一章

総則（第一条—第十五条）

第二章

食育推進基本計画等（第十六条—第十八条）

第三章

基本的施策（第十九条—第二十五条）

第四章

食育推進会議等（第二十六条—第三十三条）

附則

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、

日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の中で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に

推進するため、この法律を制定する。

第一章 総則

(目的)

第一条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

(国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成)

第二条 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、行われなければならない。

(食に関する感謝の念と理解)

第三条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

(食育推進運動の展開)

第四条 食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

(子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割)

第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

(食に関する体験活動と食育推進活動の実践)

第六条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

(伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献)

第七条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

(食品の安全性の確保等における食育の役割)

第八条 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見

交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

(国の責務)

第九条 国は、第二条から前条までに定める食育に関する基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

(地方公共団体の責務)

第十条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(教育関係者等及び農林漁業者等の責務)

第十一条 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下「教育等」という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体（以下「教育関係者等」という。）は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者及び農林漁業に関する団体（以下「農林漁業者等」という。）は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と

相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする。

(食品関連事業者等の責務)

第十二条 食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体（以下「食品関連事業者等」という。）は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

(国民の責務)

第十三条 国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

(法制上の措置等)

第十四条 政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

(年次報告)

第十五条 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

第二章 食育推進基本計画等

(食育推進基本計画)

第十六条 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする。

2 食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

二 食育の推進の目標に関する事項

三 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項

四 前三号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3 食育推進会議は、第一項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを農林水産大臣に報告し、及び関係行政機関の長に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。

4 前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

(都道府県食育推進計画)

第十七条 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県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「都道府県食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 都道府県（都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあっては、都道府県食育推進会議）は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

(市町村食育推進計画)

第十八条 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。

2 市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあっては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

第三章 基本的施策

(家庭における食育の推進)

第十九条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

(学校、保育所等における食育の推進)

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずる

ものとする。

(地域における食生活の改善のための取組の推進)

第二十一条 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

(食育推進運動の展開)

第二十二条 国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるようにするとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

る。

(生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等)

第二十三条 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生の抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

(食文化の継承のための活動への支援等)

第二十四条 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

(食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進)

第二十五条 国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に資する

ため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関する研究者等の国際的交流、食育の推進に関する活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を講ずるものとする。

第四章 食育推進会議等

(食育推進会議の設置及び所掌事務)

第二十六条 農林水産省に、食育推進会議を置く。

2 食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

一 食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。

二 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)

第二十七条 食育推進会議は、会長及び委員二十五人以内をもって組織する。

(会長)

第二十八条 会長は、農林水産大臣をもって充てる。

2 会長は、会務を総理する。

3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

(委員)

第二十九条 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

一 農林水産大臣以外の国務大臣のうちから、農林水産大臣の申出により、内閣総理大臣が指定する者

二 食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、農林水産大臣が任命する者

2 前項第二号の委員は、非常勤とする。

(委員の任期)

第三十条 前条第一項第二号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 前条第一項第二号の委員は、再任されることができる。

(政令への委任)

第三十一条 この章に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

(都道府県食育推進会議)

第三十二条 都道府県は、その都道府県の区域における食育の推進に関して、都道府県食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、都道府県食育推進会議を置くことができる。

2 都道府県食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、都道府県の条例で定める。

(市町村食育推進会議)

第三十三条 市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。

2 市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。

附 則 抄

(施行期日)

第一条 この法律は、公布の日から起算して一月を超えない範囲内において政令で定める日から施

行する。

附 則 （平成二十一年六月五日法律第四九号）

抄

（施行期日）

第一条 この法律は、消費者庁及び消費者委員会設置法（平成二十一年法律第四十八号）の施行の日から施行する。

附 則 （平成二七年九月一日法律第六六号）

（施行期日）

第一条 この法律は、平成二十八年四月一日から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。

一 附則第七条の規定 公布の日

（食育基本法の一部改正に伴う経過措置）

第四条 この法律の施行の際現に第二十五条の規定による改正前の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれている食育推進会議は、第二十五条の規定による改正後の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれる食育推進会議となり、同一性をもって存続するものとする。

（政令への委任）

第七条 附則第二条から前条までに定めるもののほか、この法律の施行に関し必要な経過措置は、政令で定める。

第4次大仙市食育推進計画

令和6年3月

発行 大仙市・大仙市食育推進会議

〒014-0027

大仙市大曲通町1番14号

大仙市健康福祉部健康増進センター

TEL 0187-62-9301 FAX 0187-62-9302
