

第3次 阿久比町食育推進計画

令和4▶13年度

食で育む健やかな心とからだ
～家庭から、地域へ広げ、つなげる食育～



令和4年3月
阿久比町

目 次

| | | |
|-----|--------------------------------------|----|
| 第1章 | 計画策定の概要..... | 1 |
| 1 | 計画策定の趣旨 | 1 |
| 2 | 計画の位置づけ | 3 |
| 3 | 計画の期間 | 3 |
| 4 | 計画の策定体制 | 4 |
| 第2章 | 食をめぐる現状と課題..... | 5 |
| 1 | 本町の概要 | 5 |
| 2 | 食をめぐる現状と食育に関する意向調査結果 | 6 |
| | (1) 食を通じて健康な体をつくる（「体」の視点） | 7 |
| | (2) 食を通じて豊かな心を育む（「心」の視点） | 11 |
| | (3) 食を通じて環境に優しい暮らしを築く（「環境」の視点） | 15 |
| | (4) 食育を支える（「支える」視点） | 19 |
| 3 | 意向調査結果まとめ..... | 21 |
| 4 | 食に関する課題 | 22 |
| | (1) 食を通じて健康な体をつくる（「体」の視点） | 22 |
| | (2) 食を通じて豊かな心を育む（「心」の視点） | 23 |
| | (3) 食を通じて環境に優しい暮らしを築く（「環境」の視点） | 24 |
| | (4) 食育を支える（「支える」視点） | 25 |
| 第3章 | 食育推進の基本的な考え方..... | 26 |
| 1 | 基本理念..... | 26 |
| 2 | 基本目標..... | 27 |
| 3 | 計画の体系 | 29 |

| | |
|------------------------------------|----|
| 第4章 食育推進の展開..... | 31 |
| 1 食を通じて健康な体をつくる..... | 31 |
| 「体」の視点 | |
| (1) ライフスタイルに即したバランスのとれた食生活の実践..... | 31 |
| (2) 生活習慣病予防や適正体重維持の推進..... | 33 |
| (3) 食の安全・安心に関する信頼の構築..... | 34 |
| 2 食を通じて豊かな心を育む..... | 35 |
| 「心」の視点 | |
| (1) 食を楽しむゆとりの積極的な確保..... | 35 |
| (2) 体験や交流を通じた豊かな人間性の育成と食の理解促進..... | 37 |
| (3) 日本の食文化や郷土料理等の理解と継承..... | 38 |
| 3 食を通じて環境に優しい暮らしを築く..... | 39 |
| 「環境」の視点 | |
| (1) 食生活における環境への配慮の徹底..... | 39 |
| (2) 農林水産業への理解と地産地消の推進..... | 40 |
| 4 食育を支える..... | 41 |
| 「支える」視点 | |
| (1) 食育に関する情報提供の充実..... | 41 |
| (2) 食を通じた連携強化..... | 42 |
| | |
| 第5章 一人一人が取り組む食育..... | 43 |
| | |
| 第6章 計画の推進に向けて..... | 45 |
| 1 推進体制..... | 45 |
| 2 進行管理..... | 45 |
| 3 数値目標..... | 46 |

| | |
|---------------------------|----|
| 参考資料..... | 47 |
| 1 策定の経緯..... | 47 |
| 2 阿久比町食育推進委員会設置要綱..... | 48 |
| 3 令和3年度阿久比町食育推進委員会委員..... | 49 |
| 4 食育関連事業一覧（令和3年度）..... | 50 |

第1章 計画策定の概要

1 計画策定の趣旨

食は、生きるために必要不可欠なものであり、心とからだの健康を保ち、活力ある人生を送るための基礎となるものです。

今日では、私たちの周りには多くの食べ物であふれ、豊かな食生活を送ることができるようになりました。しかし、その一方では、栄養の偏りや不規則な食習慣を要因とする生活習慣病の増大や、痩せることへの願望からの摂食障害が社会問題になったり、農林水産物の生産や郷土料理などの食文化に接する機会が少なくなったり、食を支える人々の活動や食文化への理解を深めることが難しくなっています。加えて、食べ残しや賞味期限切れなどで廃棄される食べ物はわずかに減少傾向にあるものの、依然として一定の割合で発生が見られるなど、食にかかる様々な問題が懸念されています。

このような様々な問題に対応するため、国は平成17年7月に「食育基本法」を施行するとともに、平成18年3月に「食育推進基本計画」を決定し、食育を国民運動として推進してきました。

愛知県は、平成18年3月、条例により「愛知県食育推進会議」を設置し、同年11月「あいち食育いきいきプラン」（愛知県食育推進計画）を作成し、食育を総合的かつ計画的に推進してきました。その結果、食育は着実に進展していますが、依然として食をめぐる様々な課題は残っています。そこで愛知県は、食育の実践による健康で活力ある社会の実現をめざしていくために、令和3年3月に「あいち食育いきいきプラン2025」（第4次愛知県食育推進計画）を作成し、さらに食育を推進するため、取り組みを進めています。

こうした中、本町では、平成24年3月に「阿久比町食育推進計画」を、平成29年3月に「第2次阿久比町食育推進計画」を策定し、町民一人一人が食に関する意識を高め、生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性を育むために、幅広い分野の関係者が連携して、食育に関する施策に取り組んできました。現行計画の策定から5年を経過し、令和4年3月で満了を迎えることから、食育を取り巻く状況の変化を踏まえ見直しを行い、新たな計画として「第3次阿久比町食育推進計画」を策定します。

食育とは？

生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであり、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ことです。

市町村の食育推進計画とは？

食育基本法（平成17年6月17日法律第63号）では、次のように定められています。

（市町村食育推進計画）

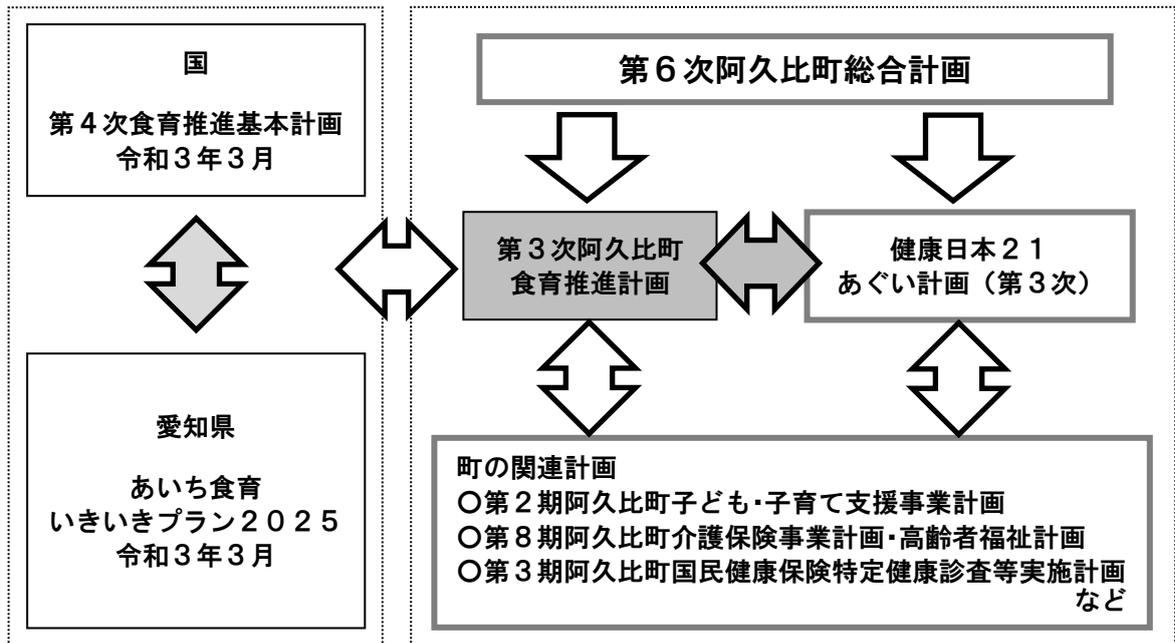
- 第18条** 市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。
- 2** 市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあつては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。



2 計画の位置づけ

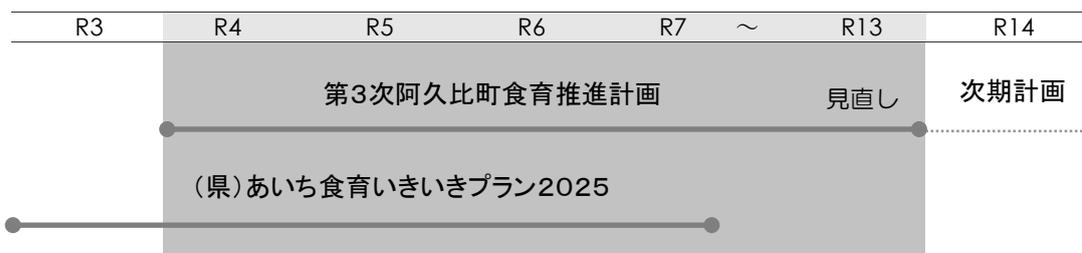
本計画は、食育基本法第18条第1項に基づく市町村食育推進計画として位置づけられます。国が策定した「第4次食育推進基本計画」及び愛知県が策定した「あいち食育いきいきプラン2025」を踏まえ、本町の食育の推進に関する基本的な事項について定めるものです。

また、上位計画にあたる「第6次阿久比町総合計画」や関連計画との整合を図ります。



3 計画の期間

本計画の期間は、令和4年度から令和13年度までの10年間とし、計画期間中に状況の変化などが生じた場合には、必要に応じて見直すこととします。



(1) 委員会の開催

本計画の策定にあたっては、庁内関係課及び食育に関係する町民の代表者及び食育関連団体の代表者、食や健康に関する専門家で構成する「食育推進委員会」を設置して、食育推進計画の策定や食育の推進に向けた協議、検討を行いました。

(2) 実態調査の実施

本計画の策定にあたって、町民の食育に関わる意識や実態を把握するため、令和2年8月に「食育」に関する意向調査を実施しました。実施状況は下記のとおりです。

| 対 象 | 配 布 数 | 有効回収数 | 有効回収率 |
|-------------------|--------|-------|-------|
| 町内在住の20歳から80歳代の男女 | 2,000通 | 919通 | 45.9% |

(3) パブリックコメントの実施

計画の素案を役場等の窓口で閲覧するとともに、ホームページを通じて広く周知し、パブリックコメントの実施により、計画に対する意見を募りました。



第2章 食をめぐる現状と課題

1 本町の概要

(1) 人口の推移

本町の人口は、令和3年では平成28年に比べ223人（0.8%）増加し、28,595人となっています。

年齢階層別で見ると、0～14歳と65歳以上人口の占める割合は増加傾向にあり、15～64歳人口は減少傾向にあります。0～14歳人口は、令和3年では平成28年に比べ251人（5.5%）増加していますが、総人口に占める0～14歳人口の割合は、平成28年の16.2%、令和3年の16.9%とほぼ横ばいです。65歳以上人口は、令和3年では平成28年に比べ361人（5.1%）増加しており、総人口に占める65歳以上人口の割合も、平成28年の25.0%に比べ、令和3年では26.1%に上昇し、高齢化が進んでいます。

図表 人口の推移

単位：人、%

| 年齢階層 (総人口に占める割合) | 平成28年 | 平成29年 | 平成30年 | 令和元年 | 令和2年 | 令和3年 |
|---------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 0～14歳 | 4,595 (16.2) | 4,762 (16.6) | 4,805 (16.8) | 4,866 (16.9) | 4,873 (17.0) | 4,846 (16.9) |
| 15～64歳 | 16,685 (58.8) | 16,667 (58.1) | 16,591 (57.9) | 16,547 (57.6) | 16,414 (57.3) | 16,296 (57.0) |
| 65歳以上 | 7,092 (25.0) | 7,242 (25.3) | 7,264 (25.3) | 7,333 (25.5) | 7,368 (25.7) | 7,453 (26.1) |
| 総人口 | 28,372 | 28,671 | 28,660 | 28,746 | 28,655 | 28,595 |

「住民基本台帳」（各年4月1日登録人口）参考

(2) 世帯数と平均世帯人員の推移

人口の増加に伴い、世帯数は、令和3年では10,875世帯となっています。

一方、平均世帯人員は、年々減少しており、令和3年では2.63人にまで減少し、核家族*化が進んでいます。

図表 世帯数と平均世帯人員の推移

単位：世帯、人

| | 平成28年 | 平成29年 | 平成30年 | 令和元年 | 令和2年 | 令和3年 |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 総世帯数 | 10,269 | 10,425 | 10,549 | 10,650 | 10,760 | 10,875 |
| 平均世帯人員 | 2.76 | 2.75 | 2.72 | 2.70 | 2.66 | 2.63 |

「住民基本台帳」（各年4月1日登録世帯数）参考

※ 核家族

社会における家族の形態の一つ。「夫婦のみ」「夫婦と未婚の子供」「父親また母親とその未婚の子供」の世帯を指す。

本町では、平成28年から令和3年の間に人口は緩やかに増加し、65歳以上の高齢者数は増え、今後も高齢化社会が進むと予想されます。また、愛知県の調査では、女性の社会進出が進み、共働き世帯と専業主婦世帯の世帯数については、共働き世帯は増加し、専業主婦世帯は減少していくことも予想されております。

このような社会の構造の変化に加えて、令和2年には新型コロナウイルス感染症が拡大し、テレワークの普及や「新しい生活様式」が求められるなど、社会を大きく変える出来事もありました。

また、国は「SDGs※アクションプラン2019」において、国連サミットで採択されたSDGsに係る「あらゆる人々が活躍する社会」の実現に向けた「次世代の教育振興」施策として、平成30年12月に「食育の推進」を位置づけました。

第3次阿久比町食育推進計画では、これらの社会の変化を認識し、SDGsの達成に貢献する食育の取り組みも推進していく必要があります。

ここでは、「体」「心」「環境」「支える」の4つの視点で、その背景となる社会情勢並びに平成28年10月及び令和2年8月に実施した意向調査結果を記載しました。

持続可能な開発目標（SDGs）の推進

平成27年（2015年）9月の国連サミットで、2030年に向けて、17の目標と169のターゲットからなる『持続可能な開発目標（SDGs）』が採択されました。

本町では、「第6次阿久比町総合計画」において、基本目標に関連するSDGsの目標を示しており、その達成に取り組んでいます。

そのため、本計画においても、持続可能な開発目標（SDGs）の理念を踏襲し、計画の評価にあたり、総合的に勘案していきます。



※ SDGs（エス・ディー・ジーズ）

2015年9月の国連サミットで150を超える加盟国首脳に参加のもと、全会一致で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に掲げられた「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）」のこと。

(1) 食を通じて健康な体をつくる（「体」の視点）

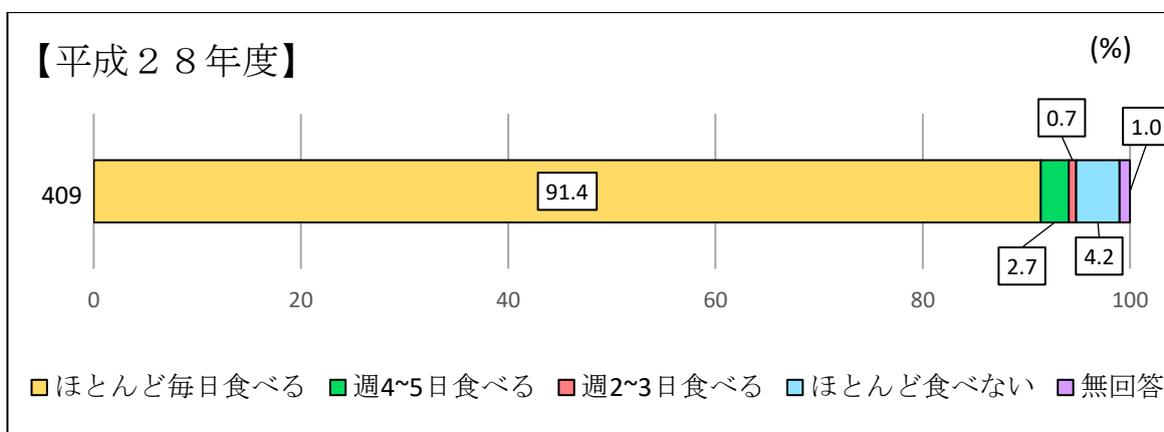
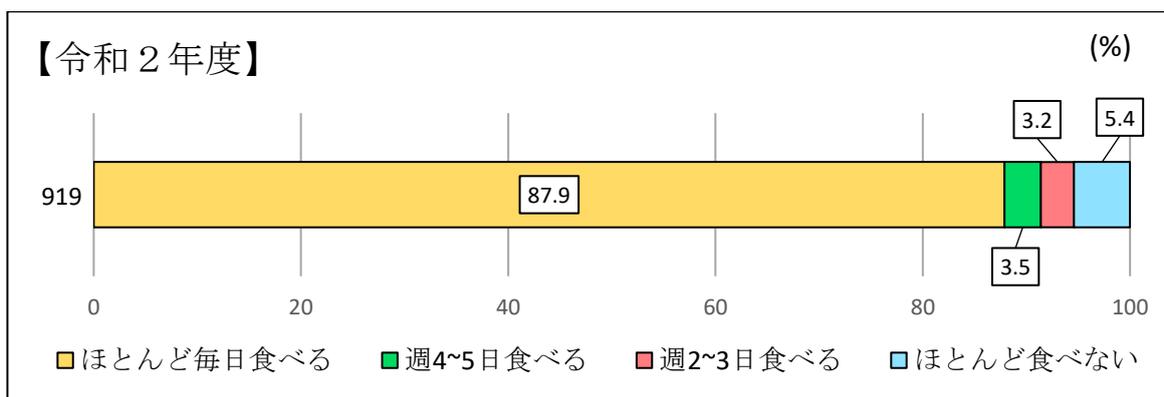
社会情勢の変化や背景

- 食生活の多様化により、米を中心とし、多様な副菜から成る栄養バランスに優れた日本型食生活*が崩れてきています。
- 子どもの食を取り巻く社会環境が変化し、栄養の偏りや朝食欠食といった食生活の乱れに起因する、肥満や小児生活習慣病の増加が指摘されています。
- 近年、インターネットの普及により、誰でも自由に情報を発信できたり、膨大な情報の入手が可能となったりしましたが、なかには、誤った食に関する情報や科学的根拠に乏しい情報も見受けられています。

意向調査結果等

◎朝食の摂取状況

朝食の摂取状況は、「ほとんど毎日食べる」の割合が87.9%で最も高くなっていますが、平成28年度の調査結果と比較すると、3.5ポイント減少しています。

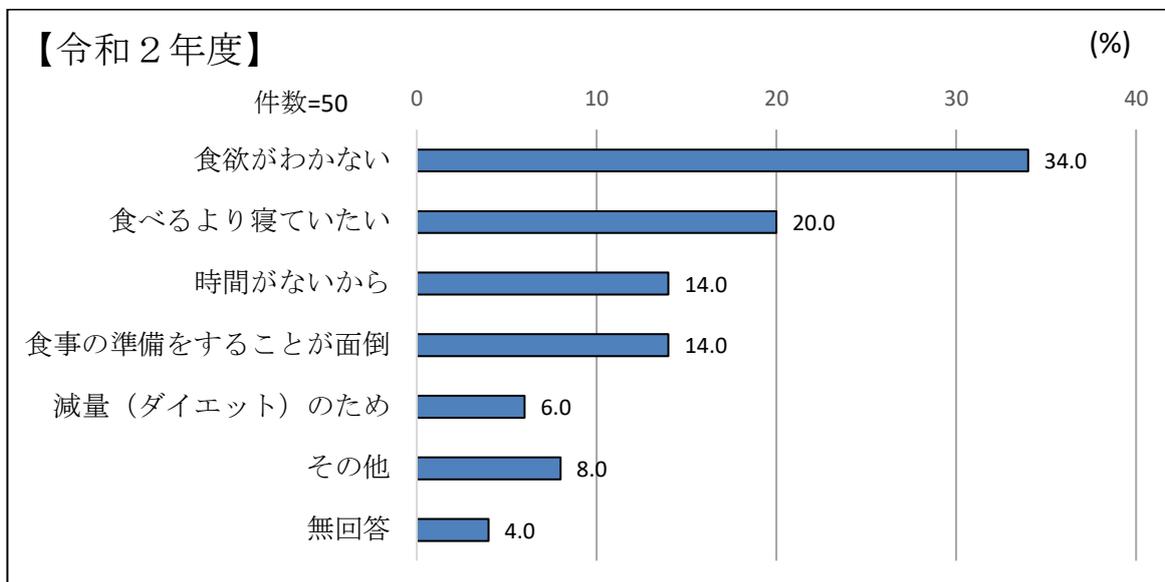


※ 日本型食生活

1970年代（昭和50年頃）に我が国で実践されていた、主食である米を中心とし、魚、肉、野菜など多様な副食に果物などが加わった、栄養バランスのとれた食事のこと。

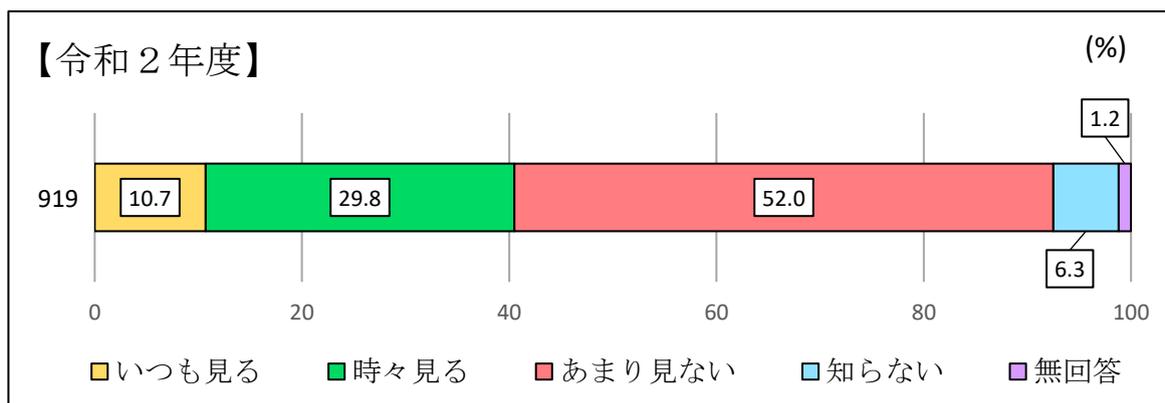
◎朝食を食べない理由（「ほとんど食べない」と回答したうち）

朝食を食べない理由は、「食欲がわからない」の割合が34.0%で最も高く、次いで「食べるより寝ていたい」（20.0%）、「時間がないから」「食事の準備をすることが面倒」（ともに14.0%）となっています。



◎食品栄養成分表示を参考にすること

食品を買う時や外食をする時にエネルギー等の食品栄養成分表示を参考にしているかどうかについては、「あまり見ない」の割合が52.0%で最も高くなっています。



◎小中学校における肥満度の状況

肥満度の状況についてみると、痩せの子ども割合は、中学校の女子で上昇傾向にあり、一方、肥満の子ども割合は小・中学校の男子・女子ともに上昇傾向にあります。

図表 痩身傾向（肥満度マイナス 20%以下）の児童の割合

単位：%

| 区 分 | | 平成 27 年度 | 平成 28 年度 | 平成 29 年度 | 平成 30 年度 | 令和元年度 |
|-----|----|----------|----------|----------|----------|-------|
| 小学校 | 男子 | 1.5 | 1.5 | 1.6 | 1.7 | 1.5 |
| | 女子 | 1.6 | 1.6 | 1.5 | 1.6 | 1.5 |
| 中学校 | 男子 | 2.8 | 2.6 | 2.3 | 2.5 | 2.5 |
| | 女子 | 3.0 | 3.4 | 3.4 | 3.7 | 3.6 |

「健康日本 21 あぐい計画」(第 3 次)参考

図表 肥満傾向（肥満度 20%以上）の児童の割合

単位：%

| 区 分 | | 平成 27 年度 | 平成 28 年度 | 平成 29 年度 | 平成 30 年度 | 令和元年度 |
|-----|----|----------|----------|----------|----------|-------|
| 小学校 | 男子 | 7.3 | 7.4 | 7.3 | 7.4 | 7.9 |
| | 女子 | 5.8 | 6.0 | 5.6 | 5.8 | 6.3 |
| 中学校 | 男子 | 8.0 | 8.5 | 8.1 | 8.6 | 8.8 |
| | 女子 | 7.2 | 7.5 | 7.1 | 7.4 | 7.8 |

「健康日本 21 あぐい計画」(第 3 次)参考



◎メタボリックシンドローム該当者・予備群の状況

メタボリックシンドローム該当者は、男性で31.8%、女性で12.3%となっています。メタボリックシンドローム予備群は、男性で17.2%、女性で6.5%となっています。

性別年齢別にみると、男性の60～64歳でメタボリックシンドローム該当者が約4割、男性の50～54歳で予備群が約3割と高くなっています。

図表 メタボリックシンドローム該当者・予備群の状況

単位：%

| 区 分 | | メタボリックシンドローム該当者 | メタボリックシンドローム予備群 | 非該当者 |
|--------|---------|-----------------|-----------------|-------|
| 男 性 | 総数 | 31.8 | 17.2 | 51.0 |
| | 40～44 歳 | 15.0 | 10.0 | 75.0 |
| | 45～49 歳 | 18.8 | 28.1 | 53.1 |
| | 50～54 歳 | 25.6 | 30.8 | 43.6 |
| | 55～59 歳 | 33.3 | 13.9 | 52.8 |
| | 60～64 歳 | 42.3 | 15.4 | 42.3 |
| | 65～69 歳 | 30.0 | 18.0 | 52.0 |
| | 70～74 歳 | 33.6 | 15.6 | 50.8 |
| 女 性 | 総数 | 12.3 | 6.5 | 81.2 |
| | 40～44 歳 | 0.0 | 0.0 | 100.0 |
| | 45～49 歳 | 4.0 | 4.0 | 92.0 |
| | 50～54 歳 | 9.1 | 4.5 | 86.4 |
| | 55～59 歳 | 12.2 | 7.3 | 80.5 |
| | 60～64 歳 | 19.7 | 7.7 | 72.6 |
| | 65～69 歳 | 14.2 | 8.7 | 77.1 |
| | 70～74 歳 | 10.8 | 5.4 | 83.8 |

「特定健康診査結果」（令和元年度）参考

(2) 食を通じて豊かな心を育む（「心」の視点）

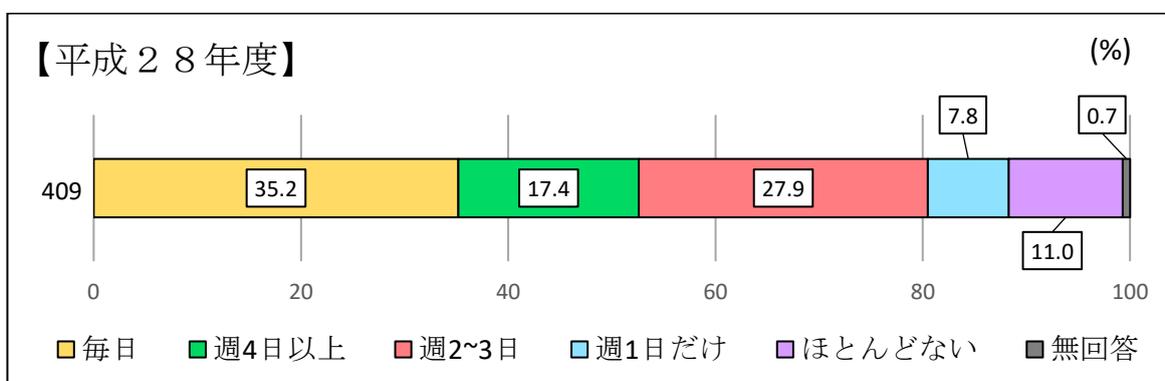
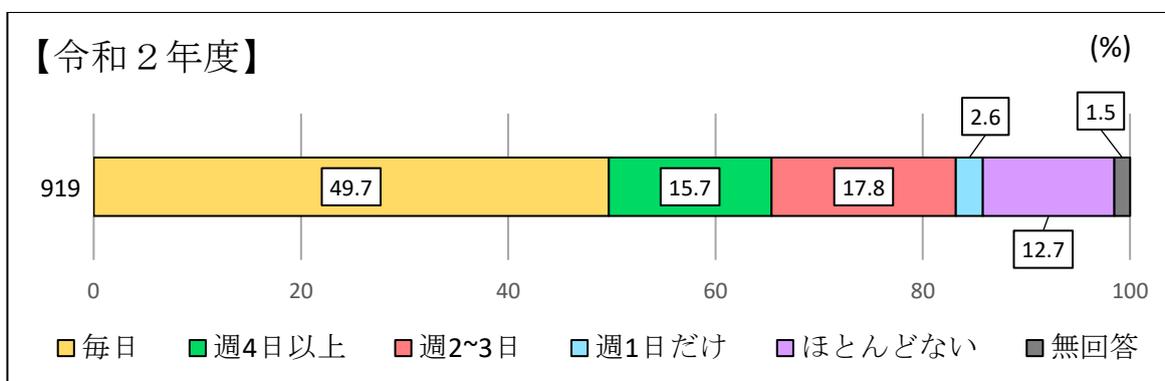
社会情勢の変化や背景

- 女性の社会進出が進み、共働き世帯が増加したことや、核家族世帯や単独世帯が増加し、家族形態や生活スタイルが変化しています。その結果、家族団らんの機会が減少し、家族がばらばらに食べる「孤食」が問題になっています。さらに、単独世帯の高齢者の「孤食」は、栄養バランスの偏りにもつながるため、地域での共食※の場が求められています。
- 核家族化の進展や地域社会の活力の低下などにより、各地域に古くから伝わる料理や食文化等の継承が難しくなっています。
- 栄養バランスに優れ、健康的な食事スタイルである日本の食文化を見つめ直すとともに、食文化への理解を促進し、次世代に向け保護・継承されることが期待されています。

意向調査結果等

◎家族そろっての夕食の回数

家族そろっての夕食の回数は、「毎日」の割合が49.7%で最も高く、平成28年度の調査結果と比較すると、14.5ポイント増加しています。

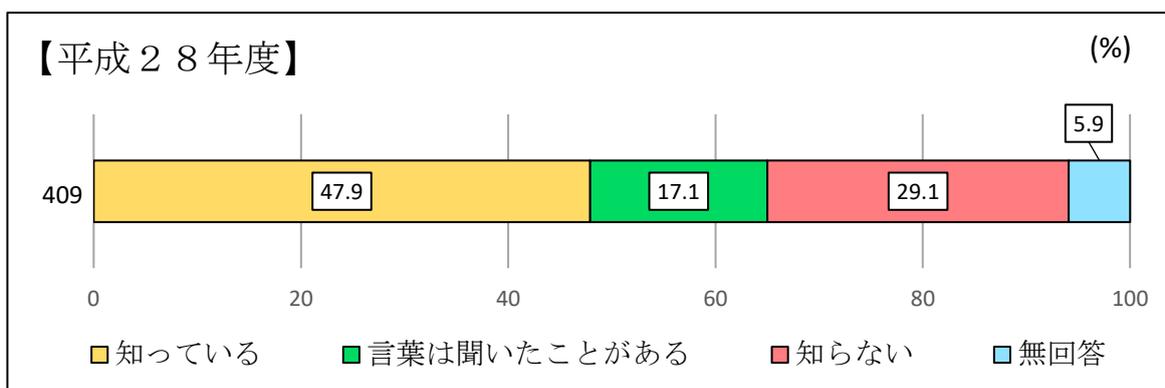
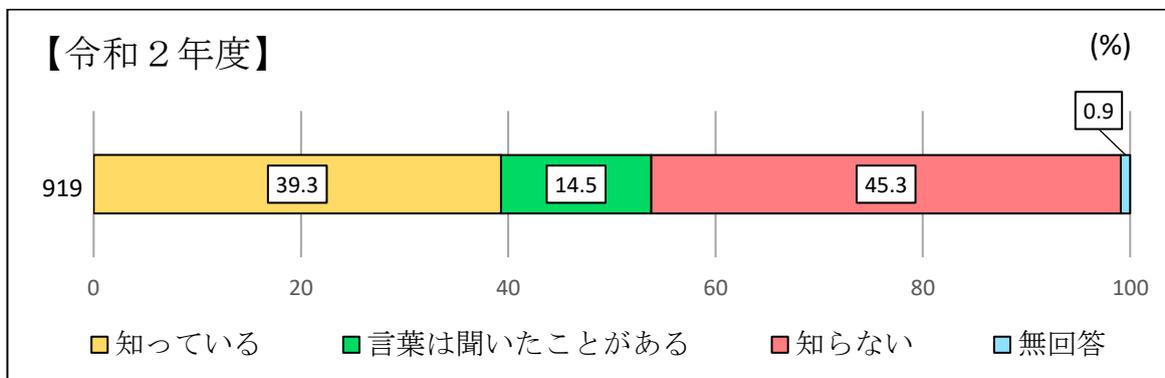


※ 共食

複数の人が一緒に食事をとること。孤食に対していう。

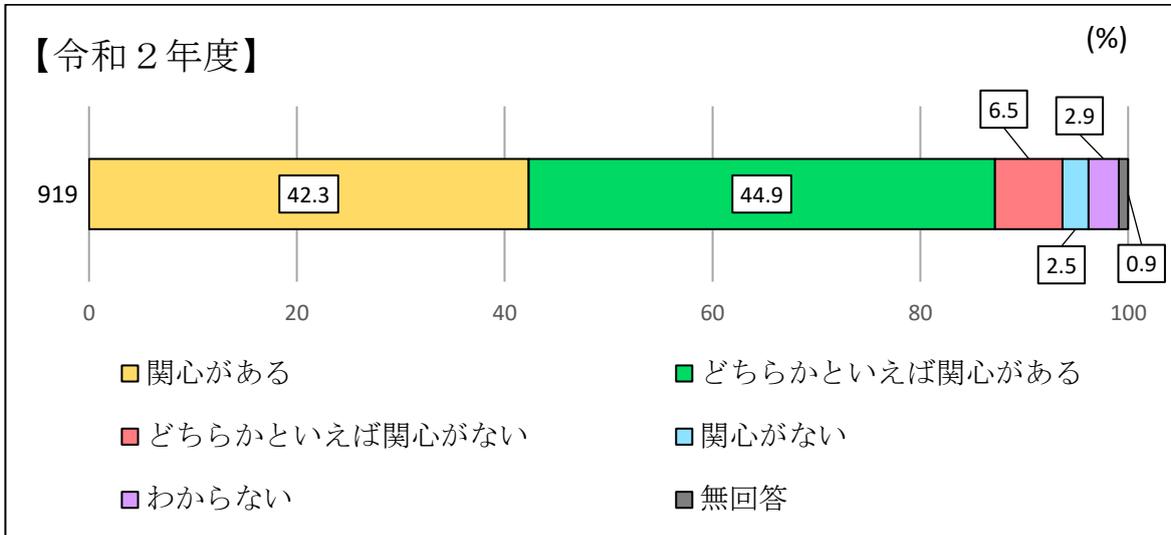
◎阿久比町の郷土食の認知度

本町の郷土食の認知度は、「知っている」39.3%、「言葉は聞いたことがある」14.5%の53.8%となっております。（平成28年度調査は、「おこしもの」と「箱ずし」に限定しています。）



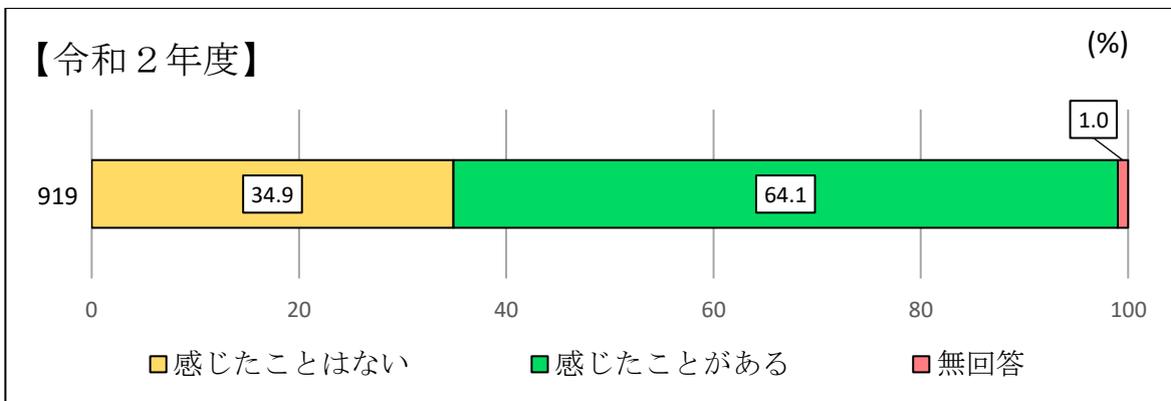
◎食の安全への関心度

食の安全への関心度は、「関心がある」42.3%、「どちらかといえば関心がある」44.9%の87.2%となっています。



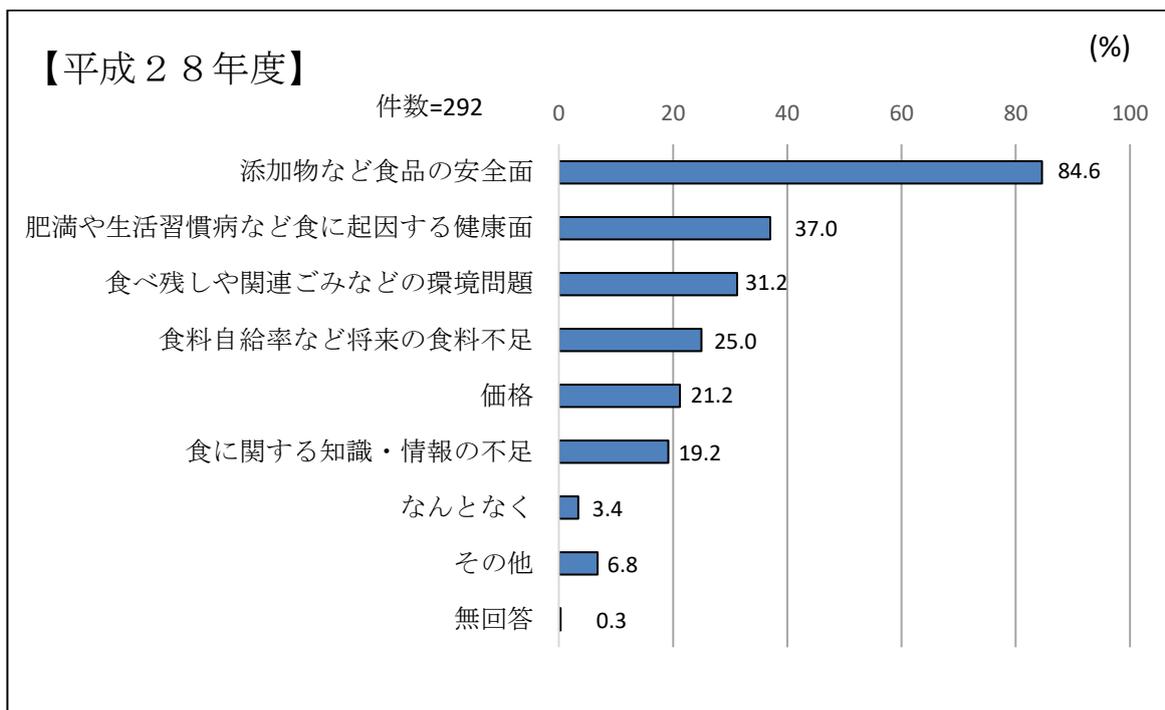
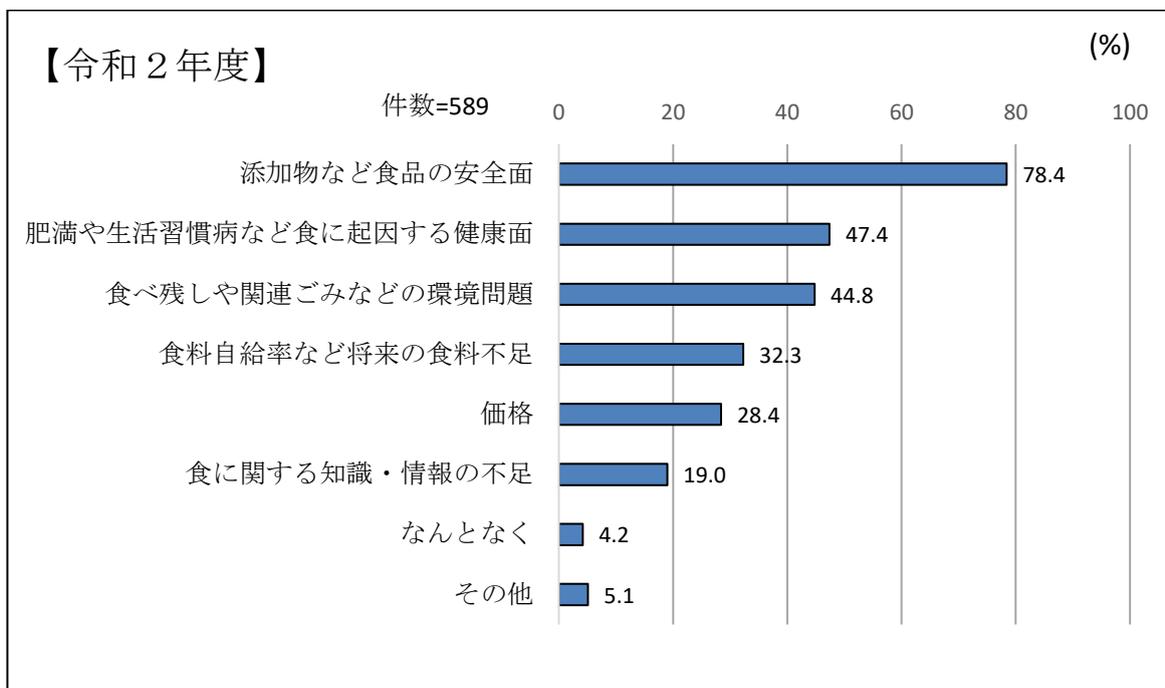
◎食に関する不安の有無

食に関する不安の有無は、「感じたことがある」の割合が64.1%、「感じたことはない」の割合が34.9%となっています。



◎食に関して感じたことがある不安（複数回答可）

「食」に関して感じたことがある不安は、「添加物など食品の安全面」の割合が78.4%で最も高く、次いで「肥満や生活習慣病など食に起因する健康面」47.4%、「食べ残しや関連ごみなどの環境問題」44.8%、「食料自給率など将来の食料不足」32.3%となっています。



(3) 食を通じて環境に優しい暮らしを築く（「環境」の視点）

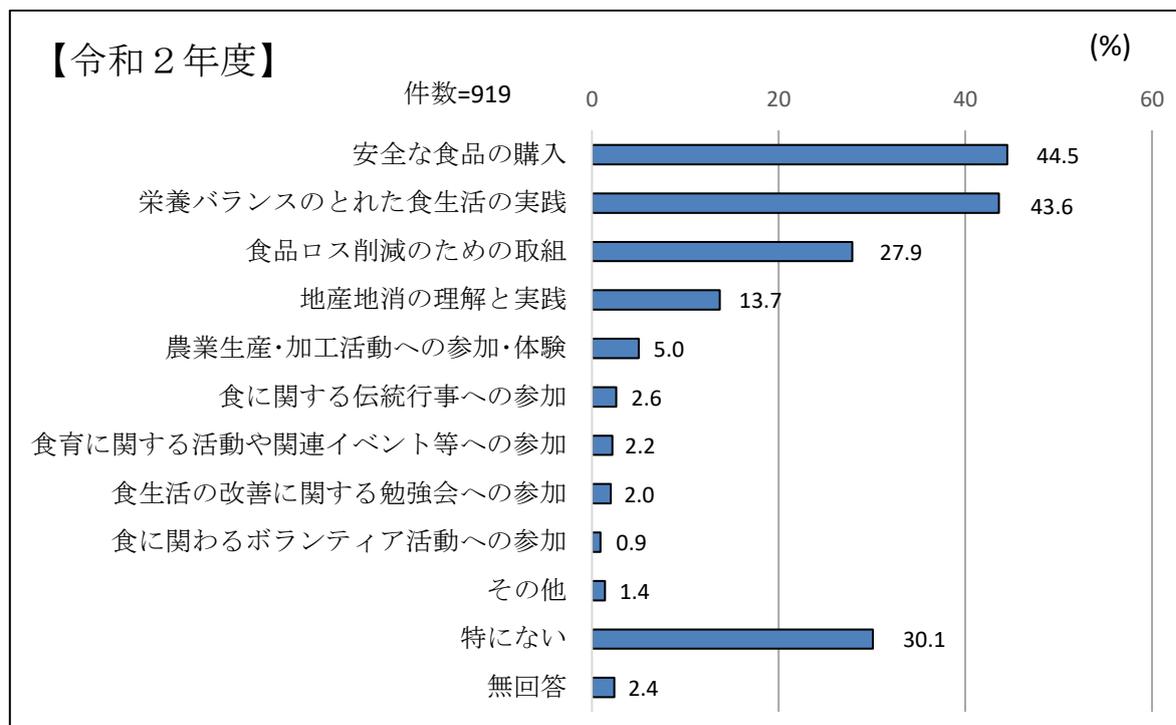
社会情勢の変化や背景

- 我が国の食料自給率は、カロリーベースで38%（令和元年度）であり、海外から多くの食料を輸入している一方、食べ残しや消費期限・賞味期限切れなどに伴う食品の廃棄（食品ロス*）が、年間約612万トン（平成29年度）発生していると推計されています。食品ロス量は、わずかに減少傾向にあるものの、依然として一定の割合で発生しています。また、令和元年10月に食品ロス削減を国民運動として進めるため、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行され、食品ロスに対する関心が高まっています。
- 近年では、フードドライブ*やフードバンク活動*による未利用食品の活用の動きが高まるなど、食品を無駄にしない活動も増えています。

意向調査結果等

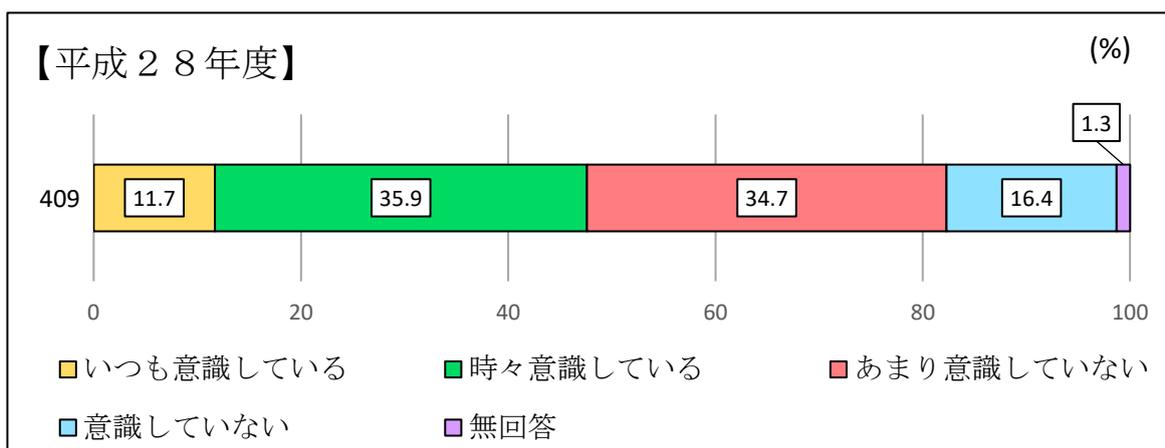
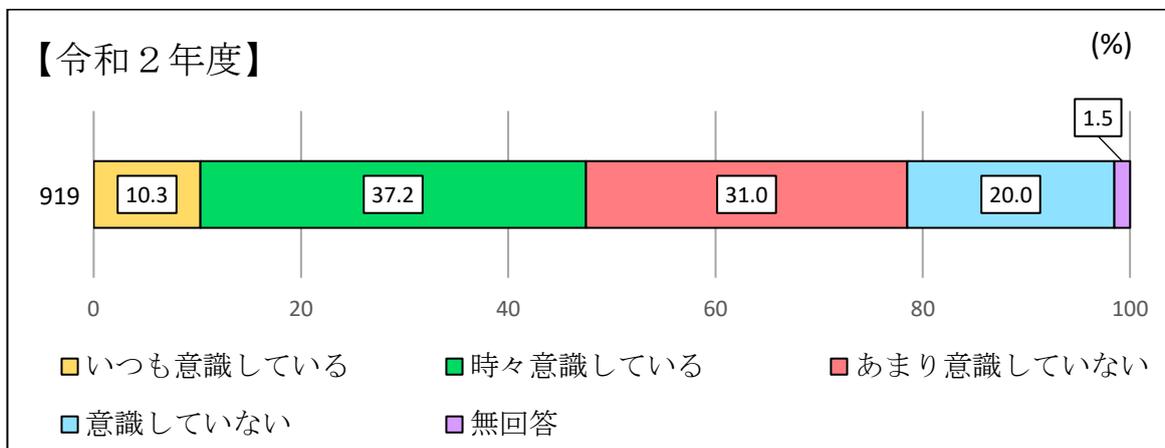
◎「食育」に関して行っている活動や行動（複数回答可）

「食育」に関して行っている活動や行動は、「安全な食品の購入」の割合が44.5%で最も高く、次いで「栄養バランスのとれた食生活の実践」43.6%、「食品ロス削減のための取り組み」27.9%、「地産地消の理解と実践」13.7%となっています。また、「特にない」は30.1%となっています。



◎地元産の農畜産物の購入の意識度

地元産の農畜産物の購入の意識度（関心度）は、「いつも意識している」10.3%、「時々意識している」37.2%の47.5%となっています。平成28年度の調査結果と比較すると、0.1ポイント減少しています。



※ 食品ロス

食べ残しや売れ残り、可食部の過剰除去などにより、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品。日本国内で、年間約600万トン発生しています。

※ フードドライブ

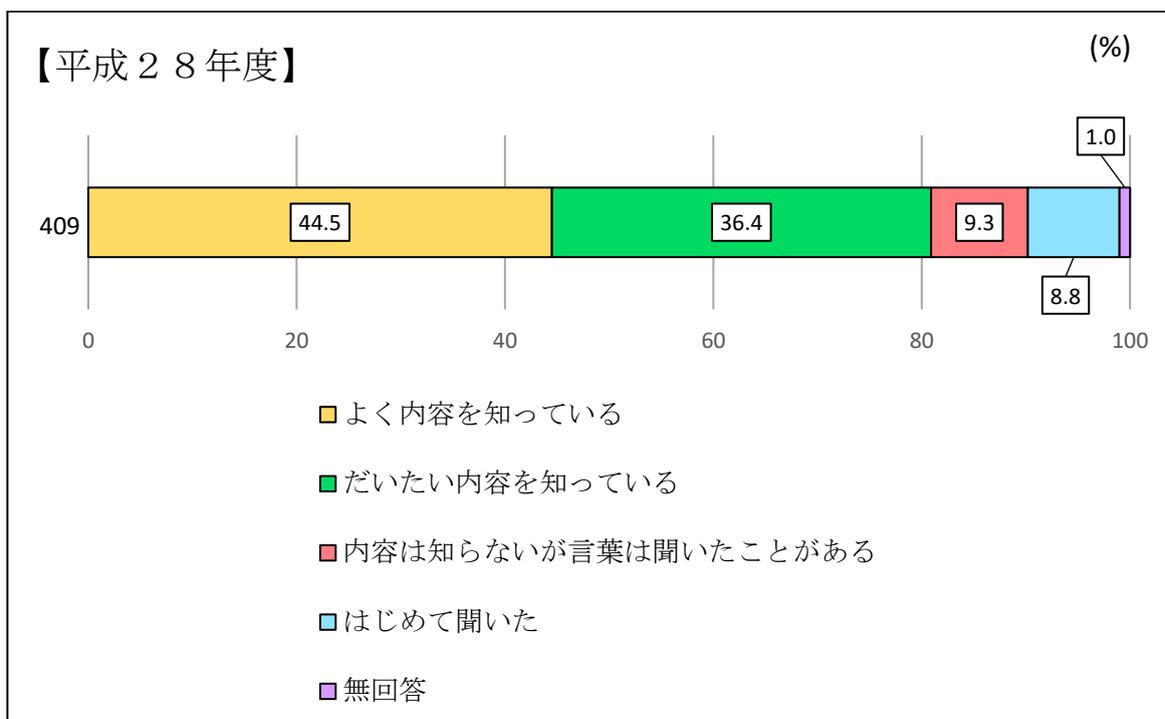
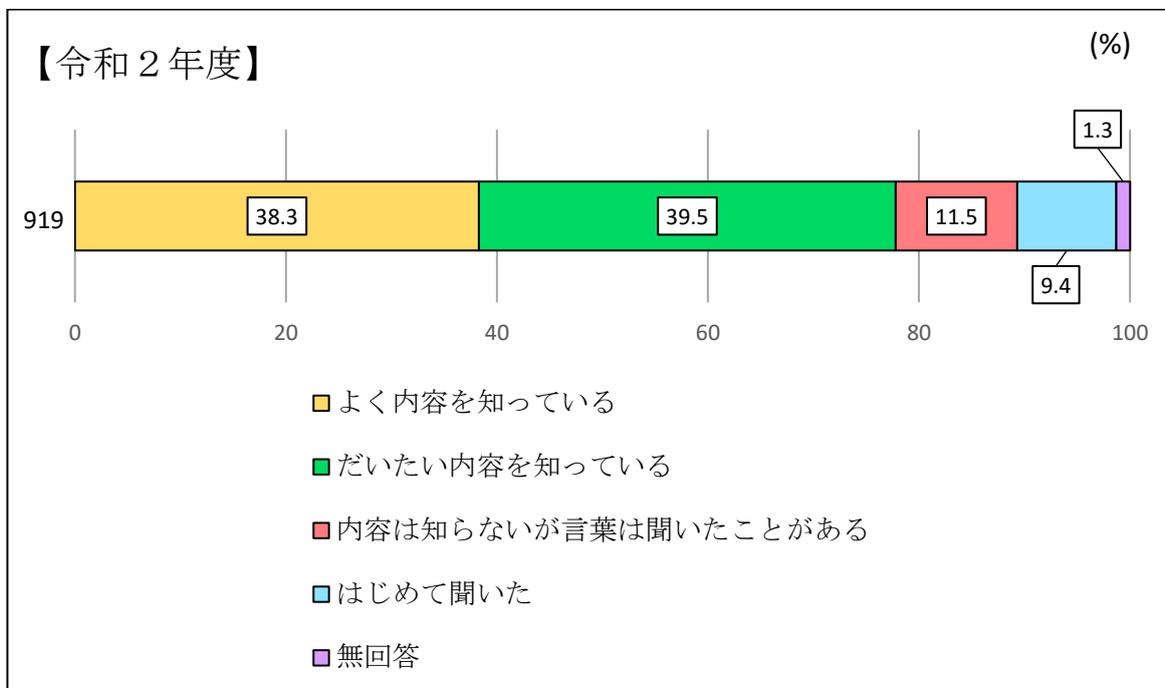
家庭で余った食品を持ち寄り、それらをまとめて、それを必要とする人々や福祉施設などにフードバンクなどを通じて届ける活動。

※ フードバンク活動

企業からの包装の傷み等により、品質に問題がないにもかかわらず市場で流通できなくなった食品や、家庭等で余った食品を、NPO等が企業や農家、個人等から寄付を受け、生活困窮者などに配給する活動。

◎「地産地消」の認知度

「地産地消」の認知度は、「よく内容を知っている」38.3%、「だいたい内容を知っている」39.5%の77.8%となっています。平成28年度の調査結果と比較すると、3.1ポイント減少しています。



◎家庭ごみにおけるごみの状況

布類、金属類をはじめとする5つの項目で、平成28年度よりごみの回収量は増加している傾向にあります。

項目別にみると、厨芥類*は、令和2年度では平成28年度に比べ200.53t（10.0%）増加しています。

図表 ごみ回収量

| 項目 | 平成28年度 | 平成29年度 | 平成30年度 | 令和元年度 | 令和2年度 |
|------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 紙類(kg) | 766,138 | 650,602 | 596,957 | 631,988 | 663,021 |
| 布類(kg) | 20,559 | 17,996 | 18,616 | 21,855 | 31,635 |
| 金属類(kg) | 94,022 | 93,153 | 95,955 | 94,047 | 106,751 |
| 生きビン類(本) | 16,113 | 13,989 | 11,196 | 9,792 | 9,390 |
| カレット(箱) | 11,139 | 11,085 | 10,567 | 10,069 | 9,841 |
| ペットボトル(kg) | 64,074 | 65,311 | 68,845 | 73,861 | 79,058 |
| 厨芥類(t) | 2,008.21 | 2,364.67 | 1,637.73 | 1,693.39 | 2,208.74 |
| 廃プラ(kg) | 196,100 | 201,690 | 214,090 | 221,050 | 236,430 |

「建設環境課資料」参考



※ 厨芥類

調理場から出るごみ類。野菜くずなどの生ごみをはじめとする可燃ごみ。

(4) 食育を支える（「支える」視点）

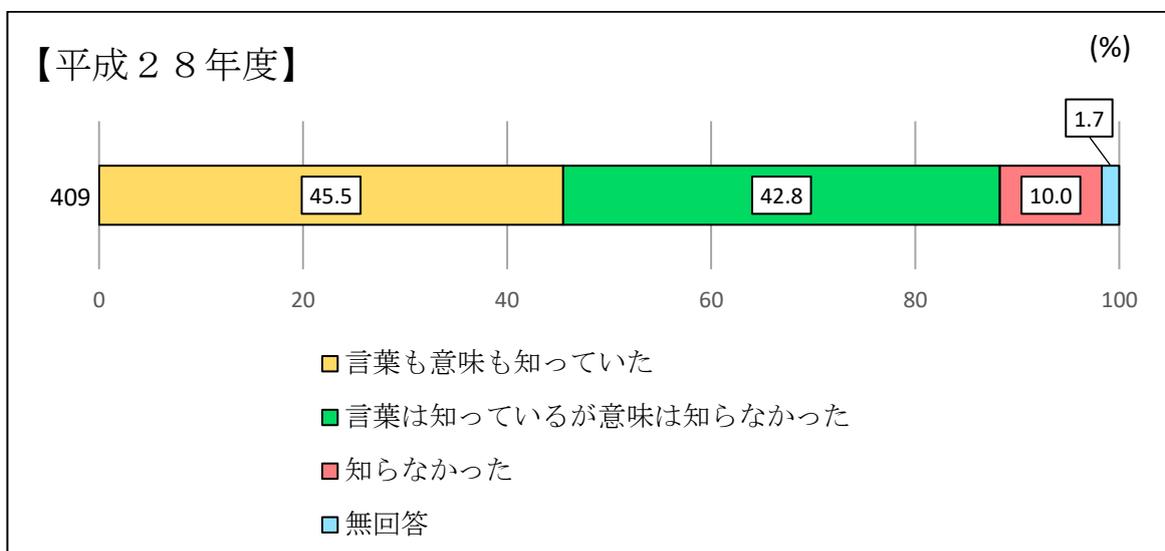
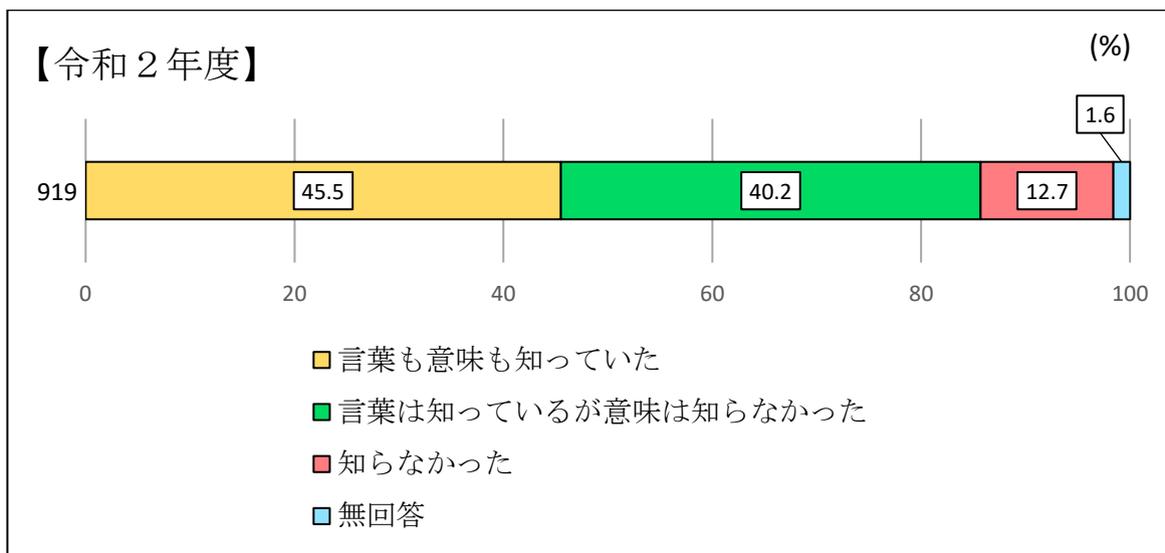
社会情勢の変化や背景

- 核家族化が進んだことにより、祖父母から孫への食文化の継承機会が少なくなっています。また、共働き世帯が増えたことにより、家族がそろって食事をする時間や家庭で子どもが調理を手伝う機会の減少等により、これまで家庭で行われてきた食育の機会が減っています。そのため、地域や学校等での食育の推進の重要性が高まっています。

意向調査結果等

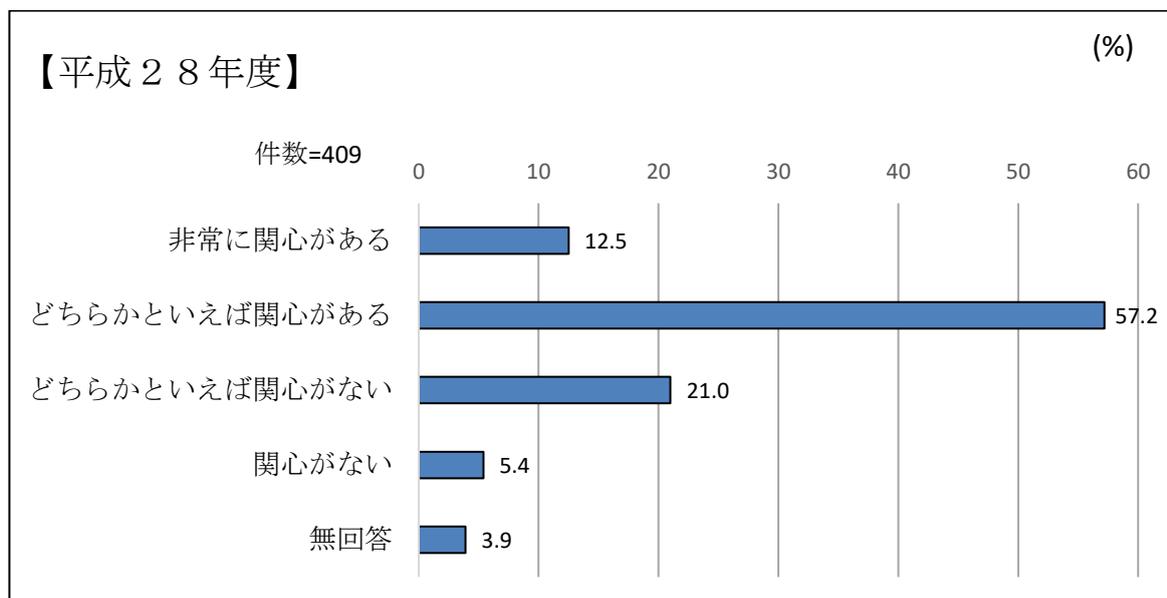
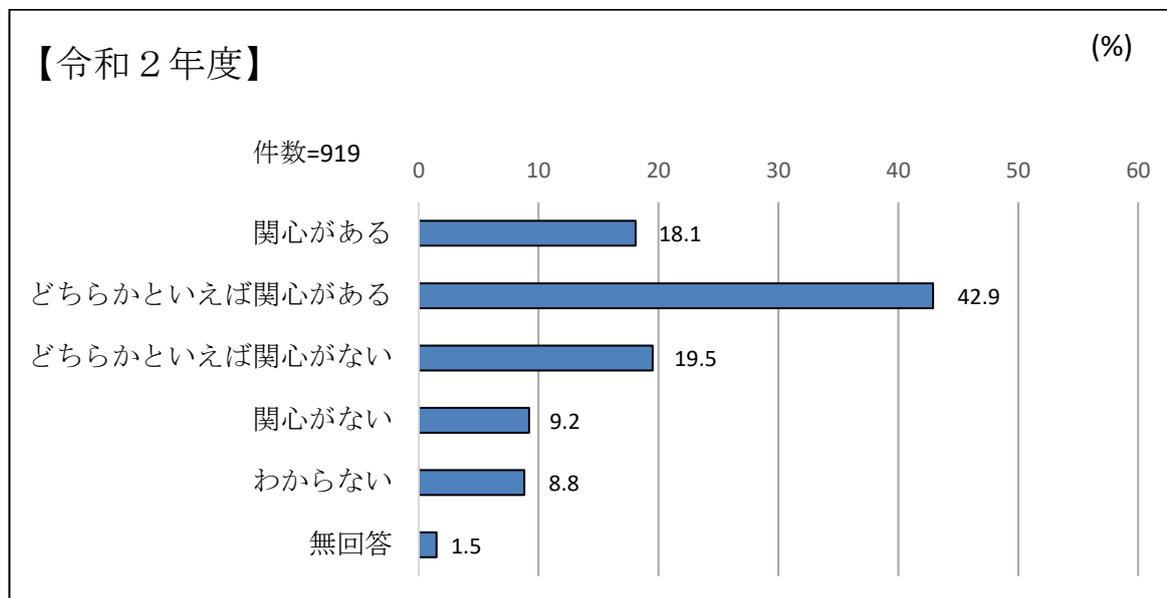
◎食育の認知度

「食育」の認知度は、「言葉も意味も知っていた」45.5%、「言葉は知っているが意味は知らなかった」40.2%の85.7%となっています。



◎食育への関心度

「食育」への関心度は、「関心がある」18.1%、「どちらかといえば関心がある」42.9%の61.0%となっています。



3

意向調査結果まとめ

8項目の内、11現状値を平成28年度の基準値と比較したところ、基準値より改善がみられた項目は、「家族そろって夕食を週4日以上とる割合」です。しかし、ほとんどの項目で基準値より改善がみられない状況にあり、特に「食育に関心のある人の割合」は大きく減少しています。改善されなかった項目に対し、重点的に食育の取り組みを進めていく必要があります。

| 項 目 | 基準値 (平成28年度) | 現状値 (令和2年度) |
|------------------------------------|--|--|
| 1 食を通じて健康な体をつくる 「体」の視点 | | |
| 朝食の欠食割合 | 4.2% ^{*1} | 5.4% ^{*1} |
| 肥満の割合 (現状値は令和元年度の数值) | 小学生(男子) 7.4% (女子) 6.0% 中学生(男子) 8.5% (女子) 7.5% | 小学校(男子) 7.9% (女子) 6.3% 中学生(男子) 8.8% (女子) 7.8% |
| 2 食を通じて豊かな心を育む 「心」の視点 | | |
| 家族そろって夕食を週4日以上とる割合 | 52.6% | 65.4% |
| 郷土食の認知度の割合 | 47.9% | 39.3% |
| 3 食を通じて環境に優しい暮らしを築く 「環境」の視点 | | |
| 食品ロス削減のための取り組みを行っている人の割合 | 28.4% | 27.9% |
| 地元産の農畜産物の購入の意識の割合 | 47.6% ^{*2} | 47.5% ^{*2} |
| 地産地消の認知度の割合 | 80.9% ^{*3} | 77.8% ^{*3} |
| 4 食育を支える 「支える」視点 | | |
| 食育に関心のある人の割合 | 69.7% | 61.0% |

※基準値は平成28年度、現状値は令和2年度「食育」に関するアンケート調査より

※1 アンケート調査項目、朝食の摂取状況の「ほとんど食べない」を集計

※2 アンケート調査項目、地元産の農畜産物の購入の意識度の「いつも意識している」と「時々意識している」を集計

※3 アンケート調査項目、地産地消の認知度の「よく内容を知っている」と「だいたい内容を知っている」を集計

(1) 食を通じて健康な体をつくる（「体」の視点）

昭和50年代半ばの食生活は、米を中心に水産物、畜産物、野菜など多様な副食から構成され、栄養バランスに優れた食生活が実現していましたが、近年では、エネルギーや食塩などの過剰摂取や野菜の摂取不足など、栄養の偏りがみられます。

生活の基礎となる「食」は、健康と密接な関わりを持つことから、規則正しく、栄養バランスのとれた食生活を実践できるよう促進する必要があります。

課題

○ライフスタイルの多様化や「食」に関する環境の変化により、生活習慣病が問題になっています。健康志向が高い一方で、中高年の男性においてメタボリックシンドロームの該当者や予備群の人が多く、また、中学生を中心に、肥満気味の生徒の姿がうかがえ、生活習慣病予防に向けて、適正体重を維持するための栄養バランスに関する正しい知識を普及する必要があります。

○朝食の欠食割合について、平成28年度調査結果と比較すると、欠食の割合の改善がみられないことから、規則正しい食生活の実践を促進する必要があります。

○近年、食の安全に関する問題が多く発生し、食の安全性や食物アレルギーに対する関心が高くなっています。食の安全の知識を身につけ、選択力を向上することが大切です。また、食物アレルギーの理解を深めることが必要です。一方で、生産者や事業者などにおいては、法令遵守（コンプライアンス）の徹底が求められます。

(2) 食を通じて豊かな心を育む（「心」の視点）

家族や友人と一緒に食を楽しむ時間を持つことは、食事作法や食に関する感謝の心の体得、食文化の継承等に役立ち、幼少期には豊かな心を育むことにつながります。しかしながら、共働き世帯の増加や、個々のライフスタイルの多様化によって、食を楽しむゆとりを確保することが難しくなっています。

近年、一人で食事をする「孤食」の他、複数で食卓を囲んでいても食べる物が違う「個食」、必要以上に食事量を制限する「小食」、同じ物ばかり食べる「固食」、濃い味付けの物ばかり好む「濃食」、パンや麺類など粉から作られた物ばかり食べる「粉食」などが問題となっています。

食を通じたコミュニケーションは、食の楽しさを実感し、豊かな心を育むことができると考えられるため、家族や友人、地域の人など、だれかと一緒に楽しく食卓を囲む機会を持つように心がける必要があります。

課 題

- 家庭、学校、職場などで、会話をしながら楽しく食べることなどコミュニケーションをとりながらの食事は、心の癒し・心の安定をもたらします。家族そろって夕食をとる割合については改善がみられていますが、今後も継続的に、家族や友人と食事をとることのできるゆとりの確保が求められます。
- 農業体験の機会を充実させ、体験活動などを通じて、自然からの恩恵や生産者などへの感謝の気持ちを育む取り組みが重要となります。
- 食文化への理解を促進し、継承するための取り組みを推進するとともに、時代に合った味付け等、新しい郷土料理の創出にも理解を進めていく必要があります。

(3) 食を通じて環境に優しい暮らしを築く（「環境」の視点）

豊かになった現代社会では、日常生活において食料が豊富に存在することが当たり前のように受け止められ、食べ残しなどの問題が生じています。食品ロス削減への関心が高まる中、無駄や廃棄の少ない食事づくりなど、日々の生活の中で、環境に配慮することの必要性について理解を深めることが大切です。

地域で生産された農林水産物を地域で消費することは、輸送において使用される石油資源やエネルギーの軽減につながります。地産地消の取り組みや役割を理解し、地元産の農林水産物等を優先して購入したいと考える市民の増加につなげていくことが重要となります。

課 題

○毎日の食生活における環境への配慮に関する理解を深め、無駄や廃棄の少ない食事づくりなど、環境に配慮した食生活の実践に取り組む人づくりを推進する必要があります。

○地産地消という言葉を知っている人の割合は、7割以上となっていますが、平成28年度より若干減少しています。また地元産の農畜産物の購入については、平成28年度と比べて横ばい状態となっています。今後も継続的に、地場産物の周知や、家庭や地域、学校などでの地場産物の活用を図るなど地産地消を推進する必要があります。

(4) 食育を支える（「支える」視点）

食育を推進していくためには、町民一人一人が食育の意義や必要性などを理解し、日常の食生活の改善につなげていくことが大切です。また、家庭を中心に、行政や保育園・幼稚園・学校、地域、関連団体、ボランティアなどで、相互の支え合いや協力をしながら食育の活動を継続的に行っていくことが重要です。

課 題

- 令和2年度における本町の食育に関心のある人の割合は61.0%であり、増加傾向にある県全体の割合（76.2%）より低い水準にあります。今後も幅広い年代に対する食育の取り組みが必要です。
- 食育に関する様々な情報提供が求められており、情報の一元化を図っていくとともに、普及啓発が必要とされています。
- 学校を中心とした食育の展開が期待されており、関係機関と連携を強化し、学校教育から家庭への食育につなげるとともに、さらに、地域で食育を広げていくためのネットワークの構築が必要です。



望ましい夜食や間食のとり方を考えよう（阿久比中学校）

第3章 食育推進の基本的な考え方

1 基本理念

本町は、阿久比川を軸にその両側を農地が囲み、肥沃な農地が米づくりに適していることから、古くから米づくりが盛んで、阿久比米は町の特産品となっています。現在では、都市近郊の利便性を生かした住宅地と田園風景が調和したみどり豊かな住環境を有するまちです。こうしたみどり豊かな自然環境は、様々な恵みをもたらす貴重な財産であり、本町の「食」もその中で育まれてきました。

「食」は命の源であり、健康で生き生きとした人生を送るためには、望ましい食習慣を身につけることが大切です。そのため、町民一人一人が食育の意義や必要性を理解し、家庭を中心に、地域、学校、保育園、幼稚園、生産者、流通や販売に関わる事業者、関係団体などと相互に連携を図りながら、食育の活動を継続的に行っていくことがとても重要となります。本計画では、前回の基本理念を引き継ぎながら、町民一人一人が主体的に行動していく取り組みを進めるため、実践することに意識を向けています。

また、「食」は、からだの成長だけでなく、心の成長にとっても大切です。「食」を通じて食べることの楽しさを実感し、自然の恩恵に感謝するとともに、地域の自然や環境と深い関わりのある食文化を理解し、郷土を愛する心を育てていくことが重要となります。

町民一人一人が、食に関心を持ち、食を楽しみ、健全な食生活を実践する基本的な力を身につけ、健やかな心とからだ、豊かな人間性を育み、生涯を通じて生き生きと暮らせることを目指して、「食で育む健やかな心とからだ～家庭から、地域へ広げ、つなげる食育～」を本計画の基本理念に掲げ、本町の食育を推進します。

食で育む健やかな心とからだ
～家庭から、地域へ広げ、つなげる食育～

2

基本目標

本町の食に関する課題を踏まえるとともに、基本理念の達成をめざして、4つの基本目標を設定し、本計画を推進します。

基本目標 1

食を通じて健康な体をつくる 「体」の視点

乳幼児期から高齢期に至るまでライフステージに応じた「ライフスタイルに即したバランスのとれた食生活の実践」、子どもの肥満予防や思春期からの適正体重の維持の推進、職場等での健康指導など「生活習慣病予防や適正体重維持の推進」及び「食の安全・安心に関する信頼の構築」に取り組みます。

基本目標 2

食を通じて豊かな心を育む 「心」の視点

私たちが普段口にしている「いただきます」、「ごちそうさま」、「もったいない」という言葉には、動植物の命や食に関わった人々への感謝の念、あるいは物を大事にする心が込められています。こうした思いを大切にしながら、家族や友人との食事等を通じて互いの心にふれあうとともに、子どもから大人までが食に関する感謝の念や食文化等への理解を深め、豊かな人間性を養うことが重要です。このため、家庭などでの食卓を囲む団らんの機会や地域における食を通じた交流など、食を通じたコミュニケーションの機会の充実を図ります。

また、「食」に関するイベントなどに参加したり、農業体験などを通じて、地域の人や生産者と交流を深め、自然の恵みや食に関わる生産者などに感謝する心を育みます。

基本目標 3

食を通じて環境に優しい暮らしを築く 「環境」の視点

家庭での食べ残しや食品の廃棄を減らしたり、地域の農林水産物を積極的に消費・利用することが、環境への負荷の軽減につながります。調理の工夫などにより食べ残しを減らすといった生活環境に配慮した取り組みを推進し、環境への負荷を減らしながら、食環境を改善していきます。

基本目標 4

食育を支える 「支える」視点

町民一人一人が食育の意義や必要性などを理解し、日常の食生活の改善につなげていくため、家庭を中心に、行政や保育園・幼稚園・学校、地域、生産者、関連団体、ボランティアなどで、相互の支え合いや協力をしながら食育の活動を継続的に行っていくことが重要です。

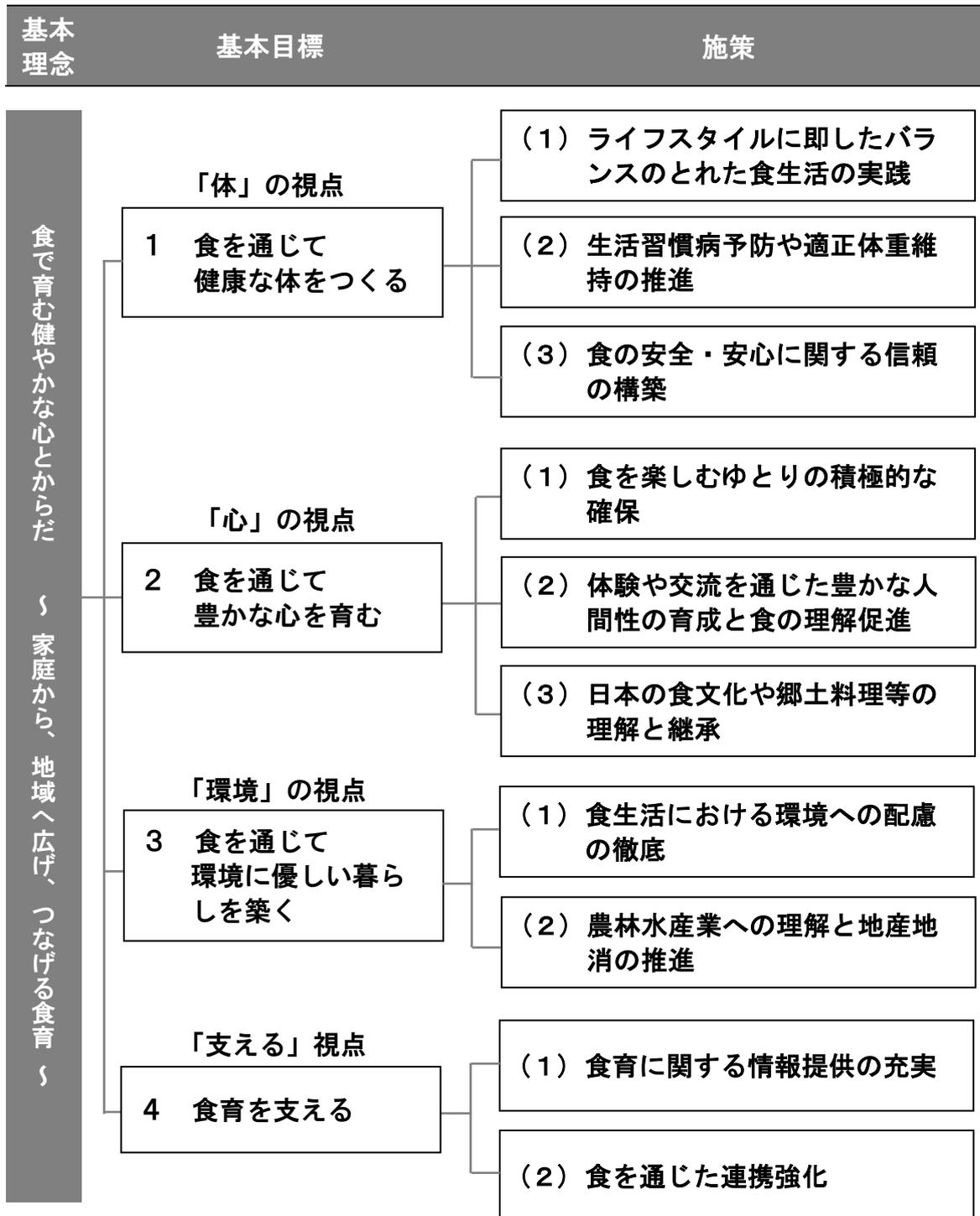
このため、食育に関する情報提供・啓発活動を充実するとともに、地域で食育を広げていくためのネットワークを構築します。



新給食センター見学（栄養士）

3 計画の体系

4つの基本目標に応じて取り組むべき施策を体系化し、食育の推進を図っていきます。





男性料理教室
(食生活改善推進員)

給食センターって
どんなところ？
(栄養士)



第4章 食育推進の展開

1 食を通じて健康な体をつくる（「体」の視点）

(1) ライフスタイルに即したバランスのとれた食生活の実践



子どものころから栄養バランスに関する知識を持つことができるよう、青少年期も含めた幅広い年代に対して、栄養バランスに関する正しい知識の普及に努めます。

また、主食である米を中心として魚や肉等の主菜や野菜等の副菜がバランスよく整った食事を実践できるように、日本型食生活について周知を図り、栄養バランスのとれた食生活に取り組みめるように推進します。

取り組み内容

家庭

- お米を主食に主菜、副菜をバランスよく食べましょう。
- 和食を中心とした栄養バランスのとれた食事をしましょう。
- 食品に関する正しい知識を学び、食品を選択する力を身につけましょう。
- 料理の味つけは、薄味を心がけましょう。
- 外食や中食[※]を利用する時は、栄養成分表示などを意識して、栄養バランスが偏らないように気をつけましょう。
- 1日に必要な野菜の量を食べましょう。

取り組み内容

地域

- 食品販売店や飲食店などでは、栄養成分などの表示を積極的に行いましょう。
- 地域活動団体では、栄養成分表示の見方を学ぶ機会を提供しましょう。

※ 中食

惣菜や弁当などの調理済みの食品を持ち帰って、自宅などで食べること。

取り組み内容

行政

- 学校では、食に関する活動や授業を通じて、食や健康に関する知識を学ぶ機会を提供します。
- 学校、幼稚園、保育園では園だより・給食だよりを通じて、健康や栄養に関する情報提供を行います。
- 保健センターでの教室や講習会を活用して、妊娠期・乳幼児期における栄養に関する知識を学ぶ機会を提供します。
- 健康相談や乳幼児の健診を通じて、食と生活に関する知識を普及します。
- 食生活改善推進員などと連携し、わかりやすく実践的な食生活や野菜を食べることの大切さを普及します。
- 子どもの基本的な生活習慣の確立や生活リズムの向上につながる「早寝早起き朝ごはん」運動*を推進します。
- 阿久比サタデースクール*の場を活用して、あぐいぐらしの会の協力を得て一緒に朝食の準備をし、朝食を食べる機会をつくります。



「かぼちゃはかせになろう」（ほくぶ幼稚園）

※ 阿久比サタデースクール

「早寝早起き朝ごはん」全国協議会の委託を受けて始まり、よりよい生活習慣・学習習慣の形成のために、中学生の希望者を対象に行う中学生土曜朝塾。

※ 「早寝早起き朝ごはん」運動

子どもたちが健やかに成長していくための適切な運動、調和のとれた食事、十分な睡眠という基礎的な生活習慣の確立や生活リズムの向上のために文部科学省が全国展開している運動。

(2) 生活習慣病予防や適正体重維持の推進



生活習慣の基礎をつくるため子どもの頃から、規則正しい生活を送ることができるよう、また、一日のスタートである朝食を欠かさず食べ、自分で食習慣を管理できる力を身につけるための取り組みを進めていきます。

生活習慣病を予防するため、若年期からのメタボリックシンドロームについて、食と運動の視点からの予防対策に努めます。また、食と深く関わっている歯の健康の維持・増進をめざします。

| | 取り組み内容 |
|----|---|
| 家庭 | <ul style="list-style-type: none"> ○早寝・早起きを習慣にして、朝ごはんを必ず食べましょう。 ○毎日3食食べましょう。 ○日々の生活の中で体を動かす工夫をしましょう。 ○適正体重を知り、体重管理をしましょう。 ○生活習慣病予防のため、健診を受けましょう。 ○歯とお口の健康維持に対する意識を高めましょう。 ○よく噛んで、ゆっくり味わって食事をしましょう。 |
| 地域 | <ul style="list-style-type: none"> ○子ども会などを通じて、保護者が規則正しい食習慣を習得する機会を提供しましょう。 ○職場などでの年1回の健診の実施に努めましょう。 ○壮年期・高齢期における運動の機会を設けましょう。 |
| 行政 | <ul style="list-style-type: none"> ○小学校、中学校の授業を通じて、生活習慣について正しい知識を学ぶ機会を提供します。 ○健康維持・増進のための運動を推進します。 ○生活習慣病予防のための教室を開催します。 ○特定健診や各種検診などの受診率の向上を図ります。 ○介護予防事業などを通じて「食べること（栄養とお口の健康）」を学ぶ機会を提供します。 |

(3) 食の安全・安心に関する信頼の構築



食の安全、安心を意識して行動できるよう、消費者が食の安全に関する知識と理解を深め、食を選択したり、食品衛生に気をつけることができる力を育みます。また、生産者や事業者などが食の安全、安心に関する意識をより一層高めるための普及と啓発に努めます。さらに、食物アレルギーの理解を深めます。

| | 取り組み内容 |
|----|---|
| 家庭 | <ul style="list-style-type: none">○食品表示や食品の見分け方の知識を学び、食の選択力をつけましょう。○食事の準備から後片づけまで、衛生管理に気を配りましょう。 |
| 地域 | <ul style="list-style-type: none">○関係団体は、積極的に食の安全に関する知識の普及を行いましょよう。○生産者や食品関連事業者は、法令遵守（コンプライアンス）を徹底しましょう。○生産者や食品関連事業者は、生産・製造過程の情報を、正確に、消費者にもわかりやすく示すよう心がけましょよう。 |
| 行政 | <ul style="list-style-type: none">○学校教育の中で食品工場や給食センターの見学を通じて、食の安全や食育に対する関心を高める機会を提供します。○ホームページや広報紙などにより、食品衛生に関する情報提供を行います。○無農薬・低農薬による農業への取り組みの普及に努めます。○食物アレルギーに関する情報の提供や共有を行い、食物アレルギーの理解を深めます。 |

(1) 食を楽しむゆとりの積極的な確保



近年、女性の社会参加等が進み共働き世帯の増加や核家族化の進行、ライフスタイルの多様化により、家族団らんの機会が減少する中、家庭での楽しい食事や手伝いなどを通じて、食べる楽しさや食への関心・興味を深めるため、家族団らんの大切さを啓発します。また、家族や友人、地域の人など、だれかと一緒に料理をしたり、楽しく食卓を囲んだりする食を通じたコミュニケーションの機会の充実に努めます。

取り組み内容

家庭

- 家族そろって、食事ができる時間（日）を増やしましょう。
- 家族みんなで食事の準備や後片づけを手伝いましょう。
- 家族や友人、地域の人たちと食に関する話題を楽しみましょう。
- 地域で行われる食を通じたイベントなどに積極的に参加しましょう。

取り組み内容

地域

- 企業や食品販売店、飲食店などにおいて、「食育月間※」や「食育の日※」を普及しましょう。
- 子ども会や、高齢者サロンなどにおいて、楽しく食べられるような地域交流の機会を提供しましょう。
- 地域での行事やイベントにおいて、食を通じた世代間交流などの機会を提供しましょう。

※ 食育月間

内閣府が定めた、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の国民の浸透を図るための月間（毎年6月）。国、地方公共団体、関係団体、だけでなく、家庭、学校、保育所、職場等に対して、これを食育実践の契機とするよう呼びかけることとしている。

※ 食育の日

内閣府が定めた、食育推進運動を継続的に展開し、食育の一層の定着を図るための日（毎月19日）。食育の日には、各地で様々な食育の普及啓発活動が展開されている。

取り組み内容

行政

- 「おうちでごはんの日※」の周知を図り、家庭での食に関わるコミュニケーションの啓発を図ります。
- ワーク・ライフ・バランス※などの情報提供を通じて、家族団らんの大切さを啓発します。
- 地域の方との調理、食事交流の機会を設けることにより、食を通じたコミュニケーションの充実を図ります。
- 公民館での料理講座などを通じて共同で料理をつくる喜びや共食による食の楽しさを実感するため、親子による食を通じたコミュニケーションの機会を提供します。
- 生産者と消費者の交流の機会を設け、農業への理解と支援、食への関心を高めるよう啓発を行います。
- 学校給食の時間に子どもと生産者の食事交流の場を設け、生産者の実体験による苦労や喜びを知ることで、農業への理解や食への興味を深めるよう働きかけます。



朝ごはんを食べる大切さを考えよう（英比小学校）

※ おうちでごはんの日

愛知県が定めた、食育の日である毎月19日。早めに帰宅して、家族や友人と一緒に食卓を囲むよう勧めている。

※ ワーク・ライフ・バランス

個人が仕事上の責任を果たしつつ、結婚や育児をはじめとする家族形成のほか、介護やキャリア形成、地域活動への参加等、個人や多様なライフスタイルの家族がライフステージに応じた希望を実現できるようにすること。

(2) 体験や交流を通じた豊かな人間性の育成と食の理解促進



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るため、作物の栽培や料理の体験をしたり、農産物の生産現場や食品の製造工程などを知る機会の充実を図ります。

| | 取り組み内容 |
|----|--|
| 家庭 | <ul style="list-style-type: none"> ○食を通じた体験活動に積極的に取り組みましょう。 ○食物を育てるなど、自然とふれあう機会をつくりましょう。 ○生産者などに感謝し、「いただきます」、「ごちそうさま」を言いましょう。 |
| 地域 | <ul style="list-style-type: none"> ○生産者は、農業体験や酪農を学ぶ機会などを提供しましょう。 ○食品加工事業者は、食品加工の現場を見学する機会などを提供しましょう。 |
| 行政 | <ul style="list-style-type: none"> ○幼稚園や保育園において、自分たちで野菜を育てるとともに、育てた野菜を使って調理を行い、食に対する興味、関心を高め、感謝の気持ちを持つように啓発します。 ○小学校において、農業への理解を深めるため、農業体験を充実します。 ○料理教室などを通じて、調理の機会を提供し、食への関心を深めます。 ○食品製造・加工過程の見学を実施するなど、事業者と連携し食育を推進します。 ○阿久比町元気な家族農園※において、野菜を育てることで自然の恵みに感謝する心を養い、野菜を育てながら培われていく人間関係を通して、地域農業への理解を深めます。 |

※ 阿久比町元気な家族農園
 町民の方などが気軽に参加し、野菜や花などを作ることができる貸農園のこと。

(3) 日本の食文化や郷土料理等の理解と継承



地域の風土や食材を活かした昔ながらの料理や行事食、家庭に受け継がれる料理の良さを理解し、継承していくため、伝統料理や郷土料理、行事食に関する情報提供や伝承の機会の充実を図ります。

| | 取り組み内容 |
|----|---|
| 家庭 | <ul style="list-style-type: none">○家庭の味を子どもたちに伝えましょう。○行事食を家庭で作りましょう。○郷土料理や行事食について学び、話し合い、次代へ伝えましょう。 |
| 地域 | <ul style="list-style-type: none">○地域で高齢者などによる郷土料理の伝承の機会を持ちましょう。○食品関連事業者は、郷土料理や行事食について、作り方などの啓発を行いましょう。○イベントなどを通じて、郷土料理等の食文化を伝えましょう。 |
| 行政 | <ul style="list-style-type: none">○給食において、郷土料理や行事食を取り入れ、その意義や由来などについて情報提供を行います。○学校では、食に関する授業において、日本の食文化や地域の食文化の学習を充実し、食文化の継承に対する理解と意識の向上を図ります。○農業体験を通じて、広く町民に地元の特産物を認識してもらうとともに、食への関心を育みます。○地域に伝わる郷土料理や行事食などの講座、料理教室などを通じて、普及・啓発を行います。 |

(1) 食生活における環境への配慮の徹底



身近な食生活における環境への負荷の軽減のため、環境にやさしい料理の普及啓発に取り組むとともに、食品廃棄などに対する「もったいない」という意識の浸透に努めます。また、農業や食品加工業においても、環境への配慮を徹底し、環境への負荷を軽減します。

| | 取り組み内容 |
|----|--|
| 家庭 | <ul style="list-style-type: none"> ○食品の賞味期限などの情報を活用するなど、計画的に食品を購入することで、食品を無駄にしないようにしましょう。 ○適正な食事量を知り、食事を作りすぎないようにしましょう。 ○「もったいない」の精神を忘れず、生ごみの削減に取り組みましょう。 ○油を流さないなど、エコライフ※に取り組みましょう。 ○食材の無駄を少なくする食事作りをしましょう。 ○好き嫌いをすることなく、残さず食べましょう。 |
| 地域 | <ul style="list-style-type: none"> ○関係団体は、フードマイレージ（食べ物の輸送距離）について学ぶ機会を提供しましょう。 |
| 行政 | <ul style="list-style-type: none"> ○環境教育を推進する中で、環境と食の関わりについて学習する機会を提供します。 ○食べ残しをしないよう啓発するとともに、残菜の堆肥化などにより、食品廃棄物の減量に取り組めます。 ○講習会やイベントなどを通じて、リデュース（ごみ発生抑制）やリユース（再利用）を広げる啓発を行います。 ○化学肥料や農薬の使用などによる環境への負荷をできるかぎり軽減する環境保全型農業の支援に努めます。 |

※ エコライフ

地球に負担の少ない生活スタイルのこと。

(2) 農林水産業への理解と地産地消の推進



地場産物に関する情報提供を充実するとともに、地場産物を給食や様々なイベントや教室などにおいて積極的に活用し、地産地消を積極的に推進します。

| | 取り組み内容 |
|----|---|
| 家庭 | <ul style="list-style-type: none"> ○地元の食材の良さを知り、周りの人に伝えましょう。 ○地元の食材や旬の食材を使って料理をしましょう。 |
| 地域 | <ul style="list-style-type: none"> ○食品販売店は、地場産物の販売を積極的に行いましょう。 ○飲食店は、地場産物を取り入れた料理を提供しましょう。 ○関係団体は、地場産物を活用したメニューの考案や料理の紹介を行い、普及に取り組みましょう。 ○生産者は、積極的に消費者と交流する機会を持ちましょう。 ○地域活動団体や、農産物の生産者、食品関連事業者などが連携し、地場産物を活用した地域の活性化を図りましょう。 |
| 行政 | <ul style="list-style-type: none"> ○給食において、地場産物の活用を推進します。 ○農産物の生産状況や地場産物の販売所などの情報を収集し、マップやホームページを作成して情報発信し、地産地消を推進します。 ○様々なイベントや農産物直売所などにおける地元産の米や地場野菜、加工品などの販売を支援し、生産者の顔が見える地場産物の販売を促進します。 ○直売イベントにおいて地場産物や郷土料理の販売や啓発を行い、消費の拡大を図ります。 ○あぐいブランド認定品※を広く周知させることで、地場産物を身近に感じてもらい、地産地消の促進を図ります。 |

※ あぐいブランド認定品

阿久比町観光協会会員の中から、“阿久比町”がイメージできる名称の商品、阿久比町内で栽培・生産された農作物、またはそれを使った飲食物を認定したものを。

(1) 食育に関する情報提供の充実



「食」に興味を持ち、自ら積極的に「食」に関する情報収集を行うためにも正しく、わかりやすい情報を発信するとともに、広く情報が伝わるよう、食品購入の機会や地域の活動などを有効に活用し、「食育」に関する情報提供や啓発に努めます。

取り組み内容

家庭

- 食に関心を持ちましょう。
- 食に関する知識を高め、食育の必要性を理解しましょう。
- 食に関する正しい情報を積極的に収集し、知識をつけましょう。

取り組み内容

地域

- 食品販売店などでは、食に関する情報提供を積極的に行いましょう。
- 関係団体は、「食育月間」や「食育の日」を普及しましょう。
- 「食育の日」を活用して、地域全体で、食に関する情報提供を行いましょう。

取り組み内容

行政

- 学校給食や給食だよりなどを通じて、栄養、食文化、食材などに関する情報提供を行います。
- PTA や各種懇談会などを通じて、生活・学習の基盤となる食生活の充実を啓発します。
- 健康教育を通じて、生活習慣病予防や健康増進など、健康や食に関する正しい知識を普及します。
- ホームページや広報紙などにおいて食育に関する情報発信を行い、食育の広報活動を充実します。
- 地域に出向き、栄養の講話や実習などにより、食育を啓発します。
- 学校給食の時間に、その日の献立にまつわることや食に関することなどの話をし、食育の知識を普及します。

(2) 食を通じた連携強化



様々な組織や人々による食育の活動を地域に根づかせていくため、食育に関する人材や関係団体の育成に努めるとともに、行政だけでなく、近隣地域も含めた教育機関、保健福祉機関、食の生産、流通、販売に関わる事業者、関係団体やNPO（非営利団体）、ボランティアなどを含めた関係者が連携し、社会の様々な場において、積極的に食育を推進できるよう、町民との協働によるネットワークの構築を図ります。

| | 取り組み内容 |
|----|--|
| 家庭 | <ul style="list-style-type: none"> ○地域の食を通じたイベントなどに積極的に参加しましょう。 ○家庭において、積極的に食育に取り組みましょう。 |
| 地域 | <ul style="list-style-type: none"> ○関係団体は、食に関するイベントに積極的に参画しましょう。 ○関係団体は、相互に連携し、食育を推進しましょう。 ○食育の日を活用して、地域全体でイベントを行うなど、食育に関する取り組みをしましょう。 |
| 行政 | <ul style="list-style-type: none"> ○地域で食を通じた健康づくり推進の活動を行っている食生活改善推進員など、食育に係わる人材の養成とともに、その活動を支援します。 ○調理従事者・職員などに対して、食育や資質向上に向けた研修会を開催します。 ○食育に関わる担当者の連絡会議を開催し、関係機関の連携を強化します。 |

第5章 一人一人が取り組む食育

食育の推進にあたっては、行政だけでなくあらゆる世代の市民が主体的に行動することが大切です。それぞれのライフステージや生活場面に応じた食育をできることから取り組みましょう。

| | 乳幼児期（0～5歳） | 青少年期（6～22歳） |
|-------------------|--|--|
| 食を通じて健康な体をつくる | <ul style="list-style-type: none"> ○好き嫌いをしないで食べられるようにしましょう。 ○早寝早起きや睡眠等の基本的な生活リズム、基本的食習慣を身につけましょう。 ○いろいろな食べ物を味わい、味覚を育てましょう。 ○よく噛んで食事をする習慣を身につけましょう。 | <ul style="list-style-type: none"> ○朝食を始めとする規則正しい食習慣の重要性を理解し、毎日実践しましょう。 ○栄養と食品の正しい知識に基づいて自ら判断できる能力を身につけましょう。 ○生活習慣病に関する知識を持ちましょう。 |
| 食を通じて豊かな心を育む | <ul style="list-style-type: none"> ○家族や友達と一緒に食事をするこの楽しさを味わいましょう。 ○簡単な調理や片づけの手伝いをしましょう。 ○様々な料理を口にし、食に興味を持ちましょう。 ○季節や行事にちなんだ料理を楽しみましょう。 | <ul style="list-style-type: none"> ○家族や友達と一緒にの食事を楽しみながら、マナーや思いやりの大切さを実感しましょう。 ○食事のマナーを身につけましょう。 ○季節や行事にちなんだ料理や地域独自の食文化、旬の食材を知り、関心を持ちましょう。 |
| 食を通して環境に優しい暮らしを築く | <ul style="list-style-type: none"> ○食品の種類を少しずつ覚えていきましょう。 ○保護者は、適切な食事の量を与えるようにしましょう。 | <ul style="list-style-type: none"> ○食品の製造過程やごみが社会に及ぼす影響などを学習しましょう。 ○地域の農林水産物を知り、親しみを持ちましょう。 |
| 食育を支える | <ul style="list-style-type: none"> ○食に興味を持ちましょう。 ○家庭において、家族間を中心とした食育に取り組みましょう。 | |

| 成年・壮年期（23～64 歳） | 高齢期（65 歳～） | |
|--|---|-------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ○朝食を始めとする規則正しい食習慣を維持するとともに、子どもにも規則正しい食習慣が身につくよう環境を整えましょう。 ○生活習慣病や痩身等への知識を持ち、食事の自己管理をしましょう。 | <ul style="list-style-type: none"> ○健康状態に合わせた適切な食事内容を理解し、実践しましょう。 ○3食の食事をきちんととり、低栄養にならないように心がけましょう。 ○規則正しい生活習慣を続け、適度な運動を心がけましょう。 | 食を通じて健康な体をつくる |
| <ul style="list-style-type: none"> ○仕事と生活の両立を意識し、家族や友人と食を楽しむゆとりを持ちましょう。 ○地元の食材や旬の食材を使って料理をしましょう。 ○食材や料理を作ってくれた人への感謝を忘れないようにしましょう。 | <ul style="list-style-type: none"> ○家族や友人と食を楽しむ機会を増やしましょう。 ○食を通じて、異年齢との交流に努めましょう。 ○家庭の味や郷土料理・行事食を次の世代へ伝えましょう。 | 食を通じて豊かな心を育む |
| <ul style="list-style-type: none"> ○「もったいない」の精神を忘れず、生ごみの削減に取り組みましょう。 ○地域の農林水産物を、積極的に利用しましょう。 | <ul style="list-style-type: none"> ○「もったいない」の精神や、環境に優しい食生活の知恵を次の世代へ伝えましょう。 ○地域の農林水産物を使った料理を次の世代へ伝えましょう。 | 食を通じて環境に優しい暮らしを築く |
| <ul style="list-style-type: none"> ○食に関する情報を常に収集しましょう。 ○食に関わる活動に主体的に参加しましょう。 | <ul style="list-style-type: none"> ○食に関わる体験を子どもや孫、地域の方々に積極的に伝えましょう。 | 食育を支える |

第6章 計画の推進に向けて

1 推進体制

食育を推進するにあたっては、町民、教育・保育関係者、農業・食品関連事業者、行政などの多様な関係者が連携しながら、協働して取り組む必要があります。

このため、町全体の食育の推進を図るため、庁内における関係各課をはじめ、食育に関連する団体の代表者や学識経験者、地域で「食」に関わっている関係者で組織される「阿久比町食育推進委員会」により、関係団体などのネットワークの強化を図るとともに、本計画の進捗状況を把握し、食育に関する取り組みの評価を行い、計画の推進に努めます。

2 進行管理

計画を着実に推進するため、この計画に盛り込まれた施策や事業の進捗状況とその効果などを「阿久比町食育推進委員会」などにおいて、点検・評価します。

また、計画の実効性を確保するため、数値目標を設定し、町民へのアンケート調査に基づき、それらの目標値の評価を行います。



3

数値目標

計画の推進にあたり、以下の数値目標を設定し、計画の達成状況を管理します。

数値目標の項目については、4つの基本目標に即した形で、「食育」に関する意向調査から必要な項目を考慮し、本町の状況を改善するための目標値を設定しました。

| 項 目 | 現状値 (令和2年度) | 目標値 | 備考 |
|------------------------------------|--|--|----|
| 1 食を通じて健康な体をつくる 「体」の視点 | | | |
| 朝食の欠食割合 | 5.4% ^{※1} | 4.0% | |
| 肥満の割合 (現状値は令和元年度の数値) | 小学生(男子) 7.9% (女子) 6.3% 中学生(男子) 8.8% (女子) 7.8% | 小学生(男子) 7%以下 (女子) 5.5%以下 中学生(男子) 8%以下 (女子) 7%以下 | |
| 2 食を通じて豊かな心を育む 「心」の視点 | | | |
| 家族そろって夕食を週4日以上とる割合 | 65.4% | 70%以上 | |
| 郷土食の認知度の割合 | 39.3% | 50%以上 | |
| 3 食を通じて環境に優しい暮らしを築く 「環境」の視点 | | | |
| 食品ロス削減のための取り組みを行っている人の割合 | 27.9% | 50%以上 | |
| 地元産の農畜産物の購入の意識の割合 | 47.5% ^{※2} | 60%以上 | |
| 地産地消の認知度の割合 | 77.8% ^{※3} | 80%以上 | |
| 4 食育を支える 「支える」視点 | | | |
| 食育に関心のある人の割合 | 61.0% | 90%以上 | |

※現状値は、令和2年度「食育」に関するアンケート調査より

※1 アンケート調査項目、朝食の摂取状況の「ほとんど食べない」を集計

※2 アンケート調査項目、地元産の農畜産物の購入の意識度の「いつも意識している」と「時々意識している」を集計

※3 アンケート調査項目、地産地消の認知度の「よく内容を知っている」と「だいたい内容を知っている」を集計

参考資料

1 策定の経緯

| 日 程 | 内 容 |
|--------------------|---|
| 令和2年8月6日 ～8月25日 | 「食育」に関するアンケート調査の実施 |
| 令和3年2月25日 | 阿久比町食育推進委員会（書面） 【議題】 <ul style="list-style-type: none">・令和元年度及び令和2年度の食育の取り組みについて・アンケート調査結果について・町広報への記事掲載計画について |
| 令和3年11月2日 | 阿久比町食育推進委員会（書面） 【議題】 <ul style="list-style-type: none">・第3次阿久比町食育推進計画（案）について |
| 令和4年2月1日 ～2月28日 | パブリックコメント実施 |
| 令和4年3月24日 | 阿久比町食育推進委員会 【議題】 <ul style="list-style-type: none">・パブリックコメントについて・第3次阿久比町食育推進計画（案）について |

(設置)

第1 阿久比町食育推進計画（以下「食育計画」という。）を進めるにあたり、関係者等の意見を反映させ、食育推進に関しての重要事項を協議する機関として阿久比町食育推進委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(協議事項)

第2 委員会は、次に掲げる事項を協議する。

- (1)食育計画の推進に必要な事業の計画及び評価に関すること。
- (2)食育計画の策定及び変更に関すること。
- (3)その他食育計画の推進に必要な事項。

(組織及び任期)

第3 委員会は、次に掲げる委員をもって組織し、町長が委嘱する。

- (1)児童教育について知識経験を有する者
- (2)児童保育について知識経験を有する者
- (3)家庭教育について知識経験を有する者
- (4)医師
- (5)健康づくりについて知識経験を有する者
- (6)消費生活団体の代表者
- (7)農業団体の代表者
- (8)商工団体の代表者
- (9)愛知県農村生活アドバイザー
- (10)愛知県食育ボランティア
- (11)愛知県の職員
- (12)町の職員

2 委員の任期は、1年とする。

(会長及び副会長)

第4 委員会に会長及び副会長を置く。

- 2 会長は、委員会を代表し、会務を総理する。
- 3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときは、その職務を代理する。

(委員会の運営)

第5 委員会は、会長が招集し、議長となる。

- 2 委員会は、委員の半数以上が出席しなければ開催することができない。

(庶務)

第6 委員会に関する庶務は、建設経済部産業観光課において処理する。

(雑則)

第7 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関して必要な事項は、町長が別に定める。

附 則

- 1 この要綱は、平成24年4月1日から施行する。
- 2 阿久比町食育推進計画策定委員会設置要綱（平成23年8月31日）は、廃止する。

3

令和3年度阿久比町食育推進委員会委員

(順不同、敬称略)

◎：会長 ○：副会長

| 要綱規定 | 氏 名 | |
|------------------------|---------------------|---------|
| (1) 児童教育について知識経験を有する者 | 英比小学校栄養教諭 | 下郷 加奈子 |
| (2) 児童保育について知識経験を有する者 | いしざかやまこどもえん長 | 佐治 慶 |
| (3) 家庭教育について知識経験を有する者 | 主任児童委員 | 平井 則和 |
| (4) 医師 | 町医師団代表 あぐい南クリニック | 新海 佳苗 |
| (5) 健康づくりについて知識経験を有する者 | 食生活改善推進員代表 | ◎山崎 憲子 |
| (6) 消費生活団体の代表者 | あぐいくらしの会会長 | ○宮崎 和歌子 |
| (7) 農業団体の代表者 | JA あいち知多阿久比事業部長 | 山本 敦 |
| (8) 商工団体の代表者 | 町商工会事務局長 | 田島 和夫 |
| (9) 愛知県農村生活アドバイザー | 県農村生活アドバイザー | 杉浦 恵美子 |
| (10) 愛知県食育ボランティア | 県食育ボランティア | 鈴木 博子 |
| (11) 愛知県の職員 | 知多農林水産事務所農政課長 | 森本 孝 |
| (12) 町の職員 | 学校教育課給食係長 | 平野 麻里 |

4

食育関連事業一覧（令和3年度）

| 事業名 | 概要 | 事業主体 |
|-------------|---|-----------------------|
| 親子料理教室 | 親子でお米を使った料理に挑戦し、食への関心を高める。 | あぐい くらしの会 |
| 手づくり味噌講習会 | 地産地消を推進し、添加物なしの安心できるみそを作り、自作のみそを食す喜びを感じてもらう。 | あぐい くらしの会 |
| パッククッキング | パッククッキングによる日常食作り。 | 食生活改善 推進員 |
| 離乳食講習会 | 離乳食の進め方について講習を行い、乳汁のみの栄養摂取から固形の食べ物による栄養摂取への適切な移行、咀嚼機能の発達等を支援する。 | 食生活改善 推進員 健康介護課 |
| フレイル講話 | 食を中心にもっと元気な体を取り戻す方法の提示。 | 食生活改善 推進員 |
| 男性料理教室 | 旬の食材を使い、簡単な料理をすることで、男性の食への関心を高める。 | 食生活改善 推進員 |
| 梅の加工講習会 | 地元でとれた梅を使った料理の講習を行い、地産品に興味を持ってもらう。 | 県農村生活 アドバイザー |
| 稲刈り体験 | 田植え、稲刈りなどの体験。 | JA あいち 知多阿久比 |
| 野菜づくりや収穫体験等 | 料理で使う野菜を育てたり、地域の方のご厚意による収穫体験等を通じて食への関心を高める。 | 保育園 幼稚園 |
| れんげ米の取り組み | れんげを肥料とした、低農薬・低化学肥料による稲作を推進する。 | 阿久比米 れんげちゃん 研究会 |
| 保育園・幼稚園での食育 | 友達と一緒に食事をする楽しさを感じるとともに、食事に必要な習慣を身につける。 | 子育て支援課 栄養士 |
| 食に関する指導計画 | 各教科及び総合学習、学級活動、給食などを通じた取り組み。 | 教育委員会 |

| | | |
|-----------------------------|--|---------------|
| 総合的な学習の時間での取り組み | 阿久比の美味しいお米を作ろう。 | 教育委員会 |
| 愛知を食べる学校給食の日 | 地域の農産物や旬の食材を使用することで、地域や県産物への理解を深め、地域に伝わる食文化や食の加工技術に触れる機会とする。 | 給食センター 栄養士 |
| 給食だより 食に関する指導 | 町内の小中学校へ給食だよりの発行や食に関する指導を行い、食への関心を高める。 | 給食センター |
| 阿久比町立学校給食センター「AGUMOGU」の施設見学 | 普段食べている給食ができあがる過程を見学することで、食の大切さを学び、関心を深める。 | 給食センター |
| 広報掲載 | 食に関する情報を広報に掲載し、食への関心を高める。 | 産業観光課 |



第3次阿久比町食育推進計画

発行日 令和4年3月
発行 阿久比町
編集 阿久比町建設経済部産業観光課
〒470-2292
愛知県知多郡阿久比町大字卯坂字殿越 50
電話 0569-48-1111 (代) FAX 0569-48-0229 (代)



阿久比町マスコットキャラクター
アグピー