

第4章 具体的施策の展開について

1 重点的に取り組む施策

重点項目

1

子どもから高齢者まで幅広い世代への食育の推進

早い段階から食に関する正しい習慣や知識を身につけ、健全な食生活を実践する力を育み、生涯を通じた食育を推進します。

1 食育の日及び食育月間における取り組みの促進

食育に対する理解を深め、食育推進活動への積極的な参加を促すため、6月の「食育月間」には関係機関・団体が連携し、普及啓発活動の展開を図ります。

また、一年を通じて継続的に食育推進運動を展開するため、毎月19日の「食育の日」に保育園・幼稚園、学校等において、食育をテーマとした体験活動や周知を行い、その一層の充実と定着に努めます。

2 食育に関する情報発信

自らが食生活の改善、実践に取り組めるよう、広報やケーブルテレビ、様々な機会を通して食育を学ぶ場と情報提供を図ります。

また、SNS（ソーシャルネットワークサービス）等を活用し、若い世代や食育に対する無関心層への啓発に努めます。



ケーブルテレビ「お料理レシピ」



「食育に関連する図書の展示・貸出」

3 世代に応じた食育の推進

乳幼児期を含む子どもの頃からの基本的な生活習慣づくりを形成するため、「早寝早起き朝ごはん」運動を推進するとともに、乳幼児の保護者に対して、個人や家庭環境の多様性を踏まえた指導や啓発に努めます。

食育を通じて、生活習慣病の予防等や健康寿命の延伸を図るため、引き続き、食塩摂取量の減少に向けた取り組みや主食・主菜・副菜がそろった栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を推進し、個人の健診結果に応じた栄養指導や運動指導等の充実を図ります。

また、各ライフステージに応じた食べ方等の支援、80歳になっても自分の歯を20本以上保つことを目的とした「8020（ハチマル・ニイマル）運動」、ひとくち30回以上噛むことを目標とした「噛ミング30（カミングサンマル）」の推進を通じて、乳幼児期から高齢期までの生涯にわたる歯と口の健康づくりのための食育を推進します。

4 保育園・幼稚園、学校における食育の推進

保育園・幼稚園においては、成長や発達段階に応じて、望ましい食習慣を定着させるとともに、食べる喜びや楽しみ、調理する人への感謝の心を育むなど、豊かな食に関する体験を積み重ねていくことができるよう、食育計画を作成し、保育・教育に携わる関係者や保護者、地域の多様な関係者等が連携した取り組みを推進します。

学校においては、健康で健全な食生活に関する知識や食習慣を身につけ、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られるよう、食に関する指導計画に基づく、給食時間等での栄養教諭による指導や校内放送、教材作成・配布等の充実を図り、給食試食会や保護者向け講演会など、栄養教諭等を中核とした、学校、家庭、PTA、関係団体等が連携・協働した取り組みを推進します。

また、食に関する指導と関連付けた活用がされるよう、学校給食を「生きた教材」として活用した食育を推進します。



調理員との交流「今日の献立を知る」



「給食だより・献立表等の配布」

5 地域・ボランティア団体における食育の推進

食生活改善推進員を始め、食育ボランティア等が地域で行う料理教室や体験活動等を通して、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を提供します。

また、草の根活動としての地域における活動が活発化し、自発的に行う活動が展開されるよう研修会や講習会などを開催し活動を支援するとともに、関係者間の情報共有に努めます。

取り組み事例



保育園「栄養教室」



幼稚園「梅干し作り体験」



小・中学校「栄養教諭による食に関する指導」



志賀高等学校「健康講座」



食生活改善推進員「減塩普及活動」



「食育月間・食育の日の普及啓発」

地域の伝統的な行事や作法と結びついた食文化、郷土料理への理解を深め、伝統的な食文化を守り、次世代に継承するための食育を推進します。

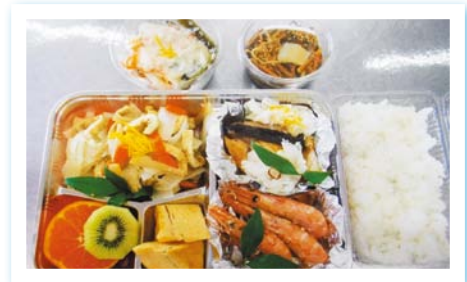
1 地域の食文化の保護・継承

伝統的な食文化について子どもが早い段階から興味・関心を持って学ぶことができるよう、保育園・幼稚園、学校給食等において、地域の食材を生かした郷土料理や行事食を献立に取り入れるとともに、風習や食事の作法などを学ぶ取り組みを推進します。

また、食生活改善推進員等のボランティアが行う料理教室や体験活動等において、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味を取り入れることで、食文化の普及と継承を図るとともに、食育に関わる多様な関係者が連携し、地域に埋もれた郷土料理や行事食、地域の食材などをまとめ、保護・継承するよう努めます。



「郷土料理を取り入れた献立」



料理教室「郷土料理・行事食弁当」

2 食文化の情報発信

地域で培われてきた食文化や郷土料理の歴史、ゆかりなどを地域や次世代へ伝え、つなげていくことができるよう、ケーブルテレビやインターネット等を活用し、情報発信に努めます。

また、「和食；日本人の伝統的な食文化」の、ユネスコ無形文化遺産への登録の趣旨を踏まえ、和食の栄養バランスの良さや伝統的な食文化を大切にして次世代に継承していくための食育を推進します。

郷土料理・行事食

地域に伝わる郷土料理は、地域の食材を上手に活用して、風土にあった食べ物として作られ、行事食は、季節ごとの行事やお祝いの日食べる特別な料理として、家庭や地域で食べられてきました。



「鶏肉とごぼうのすまし汁」



「赤飯」



「どぼづけ」



「いなり寿司」



「かぶし」



「こくしょ」

食料の生産から消費等に至るまでの食の循環が、自然の恩恵や食に関わる様々な人々の活動により成り立ち支えられていることに理解を深め、食を大切にする心の育み、食を通じた交流や環境と調和のとれた食育を推進します。

1 食に関する体験活動の推進と食を通じた交流の促進

地域の農林漁業や生産、流通に関わる人々の営みなどについて関心や理解を深めるため、保育園・幼稚園、学校などにおいて農林漁業体験や出前授業等の取り組みを行い、体験活動や学習する場を設けます。

また、「新たな日常」に対応しつつ、工場・施設見学、調理体験や出前講座、食に関する情報提供等を通じ、幅広い世代に対して、生産者等との交流や様々な体験の機会を提供するよう努めます。

2 地産地消の推進

地場産物の利用促進を図るため、直売所などでの直接販売や地場産物を活用した商品・加工品の開発に努めます。

また、食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の上に成り立っていることについて、理解を深め、感謝の心を育むよう、学校給食などへの地場産物活用に向けて、関係機関が連携・協働し、食材需要に対応できるよう生産・供給体制の構築に努めます。



直売所での販売「テント市」



志賀町が厳選した逸品「志賀町優良特産品」

3 地場農林水産物の情報発信

特産品を始め、地場農林水産物の広報拡大や理解促進を図るため、多様な関係者が連携し、インターネットや啓発媒体、イベント等を通じて広く情報発信するように努めます。

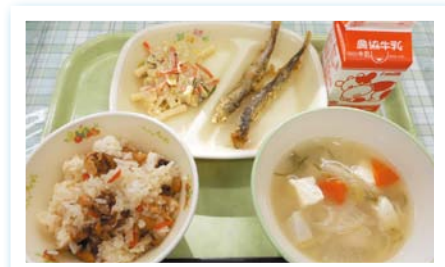
4 食品ロスの削減の推進

食品ロスの削減への理解と関心を深め、「もったいない」という意識を始め、食べることは動植物の命をいただき、生産者を始めとして多くの人々によって支えられていることを実感できるよう、動植物の命を尊ぶ機会となるような様々な体験活動や情報発信等に努めるとともに、10月の「食品ロス削減月間」に様々な関係者が連携し、食品ロスの削減の推進に努めます。

取り組み事例



出前講座「りんご博士になろう」



「地場産物を取り入れた給食」



イベント「地場産物をPR」



アンテナショップ「特産品を販売」

2 数値目標

食育を町民運動として推進するため、多くの関係者の理解のもと、共通の目標を掲げ、その達成を目指して協力して取り組みます。

このため、重点的に取り組む施策については数値目標を設定し、食育の取り組みを推進するものとします。

	項目	現状値 (令和3年度)	目標値 (令和8年度)
1	朝食を欠食する子供の割合	1歳6か月児	16.0%
		3歳児	15.6%
		小学6年生	4.0%
		中学3年生	1.0%
2	栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数	8回	12回
	学校給食における地場産物を使用する割合 (金額ベース)	60.8%	90%以上
	学校給食における国産食材を使用する割合 (金額ベース)	88.1%	90%以上
3	食育の推進に関わるボランティアの数	84名	増加

【資料】

- No. 1 : 1歳6か月児・3歳児の現状値は、令和元年度版健康づくりの指標
小・中学生の現状値は、令和3年度「全国学力・学習状況調査」(文部科学省)
- No. 2 : 令和3年度学校における地場産物に係る食に関する指導の取組状況調査
令和3年6月、11月の学校給食栄養報告(石川県教育委員会)
- No. 3 : 令和3年度志賀町食生活改善推進員と食育ボランティアの登録数