

野田市食育推進計画 (素案)



平成 年 月

目 次

第1章 計画の基本的事項

1	計画策定の趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・	1
2	計画の位置付け・・・・・・・・・・・・・・・・	2
3	計画の期間・・・・・・・・・・・・・・・・	3

第2章 食をめぐる現状と課題について

1	家庭における現状と課題・・・・・・・・	4
2	保育所（園）・幼稚園・学校における現状と課題・・・・・・・・	5
	（1）保育所（園）	
	（2）幼稚園	
	（3）学校	
	1）アンケート結果から見える児童・生徒の現状	
	2）食に関する指導の現状と課題	
	3）学校給食における地産地消の取組の現状と課題	
3	地域における現状と課題・・・・・・・・	20
	（1）アンケート結果から見える市民の現状と課題	
	（2）地域におけるボランティア団体等の取組の現状と課題	
	（3）社会教育における取組の現状と課題	
4	地産地消・農業における現状と課題・・・・・・・・	31
	（1）土地利用の現状	
	（2）安全・安心な農産物についての現状と課題	
5	野田市における食に関わる取組・・・・・・・・	33
	（1）行政としての取組	
	（2）地域（市民）における取組	

第3章 食育推進の基本理念と目標

1	野田市における食育推進の基本理念・・・・・・・・	36
2	基本理念を具体化する三つの柱・・・・・・・・	36
3	計画の体系・・・・・・・・	37
4	食育推進に当たっての指標・・・・・・・・	38

第4章 食育施策の展開

農産物や特産物を活かした食育を行い、地産地消を推進します。

- 1 安全・安心な農産物の生産・・・・・・・・・・ 39
 - (1) 玄米黒酢による水稻栽培
 - (2) 「野田市ブランド農産物」の推進
 - (3) 有機堆肥の利用促進
- 2 地域農産物加工研究の取組・・・・・・・・・・ 44
 - (1) 地域農産物加工研究会の活動
- 3 地産地消の推進・・・・・・・・・・ 46
 - (1) 地場農産物の販売《農産物直売所ゆめあぐり野田》
 - (2) ブランド米の学校給食での活用
- 4 農業体験の推進・・・・・・・・・・ 48
 - (1) 市民農園の拡大推進
 - (2) 小・中学校における農業学習

誰もがいつまでも健康で心豊かな生活が送れるよう“食”を通じた健康づくり施策を推進します。

- 1 ライフステージに合わせた食育の推進・・・・・・・・・・ 49
 - (1) 乳幼児期（0～5歳）
 - (2) 学齢期（6～15歳）
 - (3) 青年期（16～29歳）
 - (4) 壮年前期（30～44歳）
 - (5) 壮年後期（45～64歳）
 - (6) 高齢期（65歳～）
- 2 地域における食育の推進・・・・・・・・・・ 59
 - (1) 「ちば型食生活」の普及啓発と実践
 - (2) 地域・ボランティア団体による食育推進活動
 - (3) 社会教育における食育
- 3 食育を支える社会環境の整備・・・・・・・・・・ 60
 - (1) 食育に関わる人材の育成
 - (2) 食育ネットワークの構築

“食”の大切さや食文化を次世代へ継承し、心身共に健全な子どもたちを育成します。

- 1 保育所（園）、幼稚園における食育推進・・・・・・・・・・ 62
 - （１）保育所（園）における食育
 - （２）幼稚園における食育
- 2 学校における食育の指導体制と指導内容の充実・・・・・・・・ 65
 - （１）指導体制と指導内容の充実
 - （２）栄養教諭を中心とした食育の推進
- 3 学校給食を活用した食育の充実と地産地消の推進・・・・・・・・ 74
 - （１）学校給食の充実
 - （２）「ちば型食生活」の推進
- 4 食育を通じた健康状態の改善等の推進・・・・・・・・・・ 75
 - （１）生活習慣・食習慣の改善等の推進
 - （２）個別指導の充実
- 5 子育て家庭への食育推進・・・・・・・・・・ 77
 - （１）家庭教育支援の充実
 - （２）地域の団体、企業等による食育活動

第5章 計画の推進体制

- 1 計画の推進・・・・・・・・・・ 79
 - （１）計画の推進体制
 - （２）計画推進のための関係者の役割

第 1 章

計画の基本的事項

1 計画策定の趣旨

現代社会では、生活習慣や食生活の変化、ライフスタイルの多様化等にもない過食や欠食、栄養バランスの偏りや不規則な食事が原因となる生活習慣病が増加しています。

また、食の安全性への不安や食の大切さに対する意識の希薄化等、食に関する様々な問題が生じています。

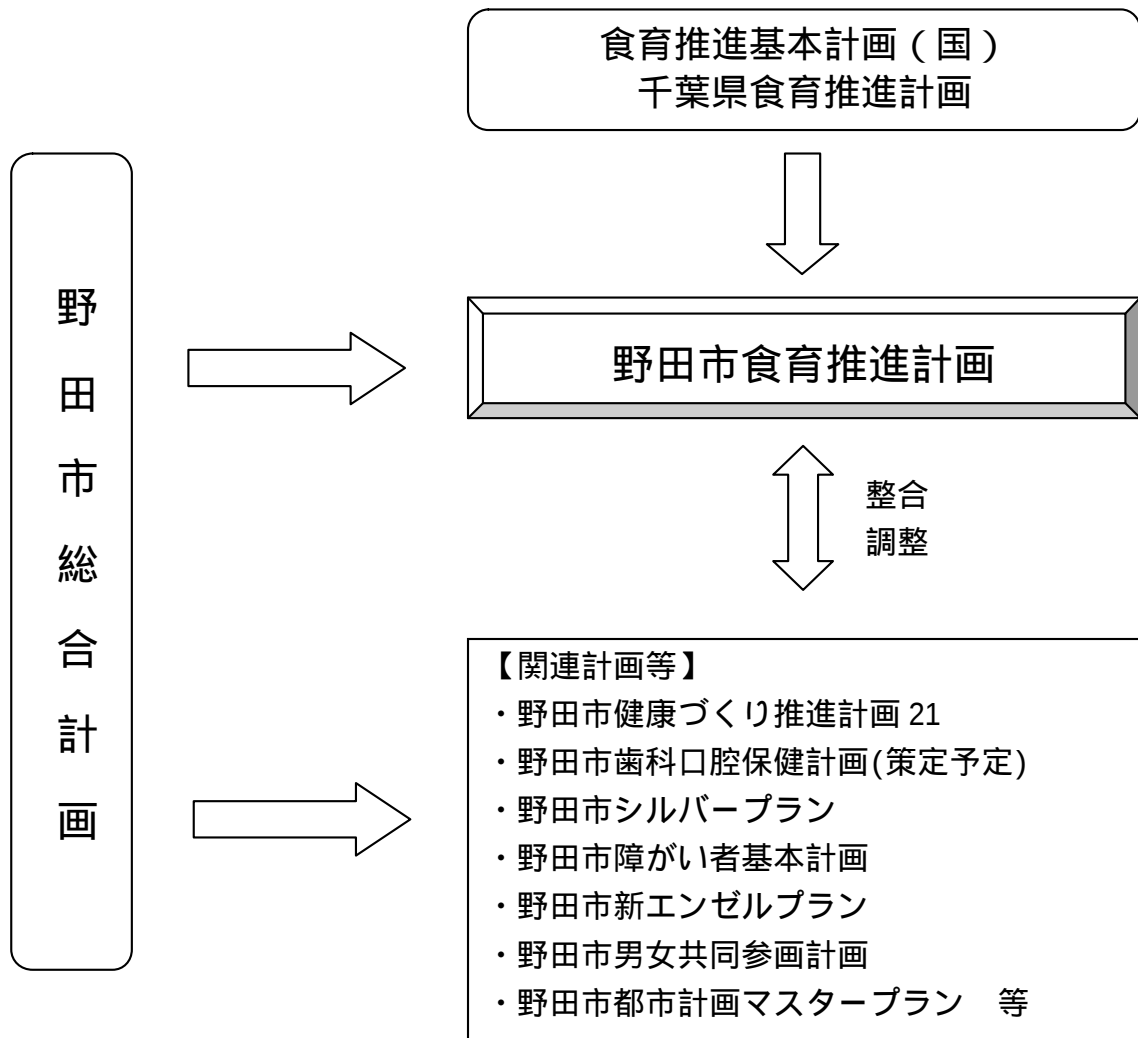
このような状況の中、生涯にわたって健全な身体を培い、豊かな人間性を育むことを目的に、平成 17 年 6 月に食育基本法が制定されました。食育基本法では、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎になるものと位置付け、様々な体験を通して「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる人間を育てることとしています。そして、平成 18 年 3 月には食育推進基本計画が策定され、全国的に様々な食育施策が展開され、平成 23 年には「周知」から「実践」への理念の下、第 2 次食育推進基本計画が策定されています。

また、千葉県では、平成 20 年 11 月策定の第 1 次千葉県食育推進計画に続き、平成 25 年 1 月に第 2 次計画として「ちばの恵みで まんてん笑顔」を策定し、目標達成に向け、食育を幅広い県民運動として展開するとしています。

これらの背景を受け、野田市におきましても、市民一人一人が生涯にわたり健康で生き生きとした生活を送り、また、未来を担う子どもたちが正しい食生活の知識を身に付け、食の大切さを認識できるよう、地域全体での食育の推進を目指して「野田市食育推進計画」を策定します。

2 計画の位置付け

本計画は、食育基本法の目的、基本理念を踏まえ、同法第 18 条に基づく市町村食育推進計画として位置付け、国、県の食育推進計画や市の各種計画との整合を図るものとします。



3 計画の期間

本計画は、平成 27 年度から平成 31 年度までの 5 年間を計画期間とします。
 なお、社会情勢の変化等を踏まえ、計画期間内であっても必要に応じて見直しを行います。

年度	平成 17	平成 18	平成 19	平成 20	平成 21	平成 22	平成 23	平成 24	平成 25	平成 26	平成 27	平成 28	平成 29	平成 30	平成 31
国	食育基本法（平成17年6月制定）														
		第1次食育推進基本計画 （H18～H22）					第2次食育推進基本計画 （H23～H27）								
千葉県				第1次 千葉県食育推進計画 （H20～H23）				第2次 千葉県食育推進計画 （H24～H28）							
野田市	野田市総合計画														
					野田市健康づくり推進計画21 （H21～H25）				野田市健康づくり推進計画21 （第2次） （H26～H30）						
											野田市食育推進計画 （H27～H31）				

第 2 章

食をめぐる現状と課題について

1 家庭における現状と課題

家庭は食の中心的な場であり、特に子どもにとって、健全な食習慣の定着のためには家庭での食が大切です。

しかし、近年の様々な社会経済情勢等の変化は、家庭の食をめぐる状況にも影響をもたらし、様々な問題が顕在化してきています。

(1) 栄養の偏りや不規則な食事

食事の欧米化、外食や既製品の利用に伴う脂質や塩分の過剰摂取や野菜不足等による栄養の偏り、多忙な生活や夜型の生活リズムに伴う朝食の欠食や間食等の不規則な食事が原因となった肥満や過度のダイエットによる痩身、またそれらに起因した生活習慣病が増加しています。市民の健康を守り、次世代の健全な育成を図るためには、バランスの良い食事や規則正しい食生活が大切である事を知らせていく必要があります。

(2) 食事環境の変化

単独世帯の増加や女性の社会進出等の社会情勢の変化の中で、調理や食事を家の外に依存する食の外部化が進展し、食の簡易化、簡便化志向が高まっています。

また、生活時間の多様化、食事環境の変化等によって、家族や友人と楽しく食卓を囲む機会が少なくなりつつあります。家族が暮らしている環境下においても、一人だけで食事をする「孤食」や、家族一緒に食卓で特段の理由もなく別々の料理を食べる「個食」が見受けられます。

家庭の食卓は食育の原点であり、特に子どもへの食育を推進していく大切な時間と場であると考えられることから、可能な限り、家族が同じ食卓を囲んで共に食事を取りながら、コミュニケーションを図る「共食」を推進していく必要があります。

(3) 食に対する意識の変化

日常生活において食料が豊富に存在することを当たり前のように受け止め、食べ残しや食品の廃棄を大量に発生させており、また、多忙な日常を送る中、食への感謝の気持ちが薄れ、食の大切さに対する意識が希薄になってきています。

食に関する様々な活動や体験を通じ、生産の苦労や食べ物の大切さを正しく理解することで、自然の恩恵や生産者などへの感謝の念を持ち、食を

大切にする心を育んでいく必要があります。

(4) 食の安全性に対する不安や不信感の高まり

我が国は食品の多くを外国に依存しており、輸入食品等に対する残留農薬や食品添加物等への不安が高まっています。また、近年では食品への放射性物質による影響が懸念されています。

そうした市民の不安を軽減し、安心して食生活を送れるよう、正しい情報発信や相談体制の充実を図っていく必要があります。

2 保育所(園)・幼稚園・学校における現状と課題

子どもたちが健やかに成長していくためには、調和の取れた食事、適度な運動、十分な休養・睡眠が必要不可欠です。しかし、近年この基本的な生活習慣の乱れが指摘され、学習意欲・集中力等の低下の要因の一つとされています。このように子どもたちの食生活をめぐる問題が大きくなる中で、子どもの健全な育成に重要な役割を果たしている保育所(園)・幼稚園・学校等はその改善を進めていく場としても大きな役割を担っています。

(1) 保育所(園)

乳幼児期は、望ましい生活リズムや食習慣の定着、食を通じた豊かな人間性の形成・家族関係づくり、食を営む力の基礎作り等、生涯にわたる人間形成の基礎を培う大切な時期です。

しかし、乳幼児は主体的にそれらを形成していくことが困難なため、生活を共にする保護者等の生活習慣をそのまま引き継いでいく傾向があります。保護者の就労時間・就労形態等も多様化しており、遅寝・遅起き・朝食抜きといった子どもたちの社会現象につながっています。その結果、「早寝・早起き・朝ごはん」という基本的な生活リズムの育成にも影響を及ぼしています。

『保育所における食育に関する指針』において、保育所(園)は乳幼児が一日の生活時間の大半を過ごすところであり、保育所(園)における食事の意味は大きいと明記しています。

また、保育所(園)における食育は生涯にわたって健康で質の高い生活を送る基本として「食を営む力」を育成することとしており、その基礎を培うために、市では、「おいしく楽しく食べよう！」を大目標とし、「できるだけ多くの食べ物や料理を味わう」「健康になるための食べ方を知

る」「食べることを通して、基本的な習慣や態度を身に付ける」の三つを目標に掲げています。これらの目標を基に、各保育所（園）で各々の特性を考慮した柔軟な食育計画を作成し、活動に取り組んでいます。

さらに、保育所（園）では、食育を通して在宅の子育て家庭の不安を軽減する取組として食事相談会等を実施するとともに、保育所（園）が中心となり食と遊びの講習会を実施し在宅の子育て家庭の支援を行っています。

食育活動の具体例（年齢に応じた対応）

「できるだけ多くの食べ物や料理を味わう」

- ・園庭での野菜栽培、収穫の経験を通して多くの食べ物を知る
- ・給食のメニューを聞いたり、食べ物の歌を歌ったりする
- ・絵本、紙芝居で食べ物の話を聞く

「健康になるための食べ方を知る」

- ・収穫した野菜の下処理、水洗い、皮むきをする
- ・食と遊びの講習会を開催する
- ・食事相談会を開催する

「食べることを通して、基本的な習慣や態度を身に付ける」

- ・給食中に食事のマナーの話をする（三角置き・三角食べ等）
- ・食事の姿勢、箸の持ち方、手洗いうがいの指導をする
- ・食前、食後の挨拶、よく噛んで食べるよう指導する
- ・給食の当番活動を実施する

保育所には、家庭・地域社会と連携を図りながら、子どもたちが食を通じて健康な心と体を育み、人と関わる力を養えるような保育が求められています。また、子どもたちが、伝承されてきた様々な文化の理解や郷土料理に関心を持ち、全ての命を大切にするとともに、野菜の栽培等の活動を通じて素材に目を向け、調理することへの興味・関心が育まれるよう配慮する必要があります。

保護者への食生活アンケートの中では、給食に期待することとして、「バランスの良い食事」という意見が多く寄せられています。さらに、定期的

に発行している栄養だよりで取り上げてほしい内容として、「献立紹介」「栄養の知識」という声も多く寄せられています。

また、保育所（園）では、在宅子育て家庭への支援の強化及び家庭と地域社会の連携をより深めるため、発信する媒体の内容充実や活用性の高い情報提供を行っていくことが課題であると考えます。

（２）幼稚園

幼稚園は、幼児が生涯にわたる人間関係の基礎を培う場です。食材との触れ合いや食事の準備を始めとする食に関する様々な体験を通じて、幼児期からの適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着を通して、心と体の健康など豊かな人間性の育成を図る必要があります。しかし、社会の状況を見ると、家族そろっての食事や団らんが難しい家庭も増え、核家族の増加等により保護者の子育てに対する家族の支援が減り、不安も大きくなっている現状があります。

このことから、各幼稚園で各々の特性を考慮した柔軟な食育計画を作成し、活動に取り組んでいます。

また、幼稚園は地域や家庭の教育及び子育てを支援する役割も担っているため、幼稚園が家庭や地域をつなぐ拠点となり、直接的あるいは子どもたちを介して間接的に食育に関する情報を提供する等して、家庭や地域を啓発・支援し、効果的な食育を展開する必要があります。

食育活動の具体例（年齢に応じた対応）

食事のマナーを身に付け友達と楽しく食事をする

- ・給食時間の挨拶や当番活動を実施する
- ・給食時間に食事の姿勢、箸の持ち方を指導する
- ・サンドイッチ作り、お菓子作り、餅つきなどの行事を実施する

収穫した野菜を食べることで様々な食材に関心を持つ

- ・野菜作り（ミニトマト、なす、きゅうり）を実施する
- ・収穫体験（さつまいも、にんじん、キウイフルーツ）を実施する
- ・焼き芋パーティー、スイートポテト作り等を実施する

食べる力を身に付ける

- ・給食時間によく噛んで食べるよう指導する
- ・手洗いうがいの指導をする
- ・栄養士や食生活改善推進員が行う栄養についての人形劇等を鑑賞する

(3) 学校

1) アンケート結果から見える児童・生徒の現状

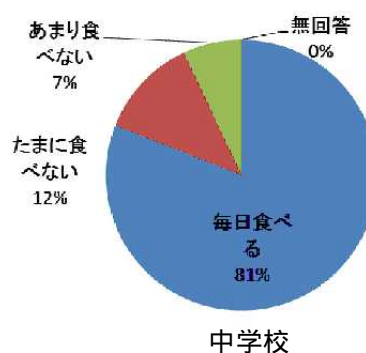
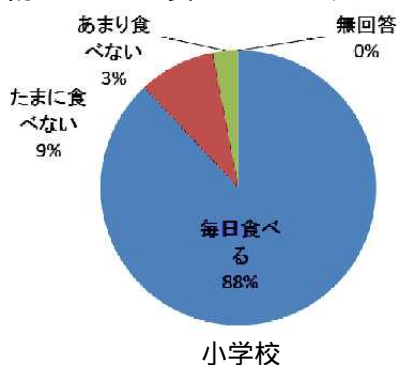
児童・生徒の実態と課題

野田市学校栄養士部会では、平成 13 年度から毎年、市内の小中学校の児童生徒を対象に『食生活アンケート』を実施し、食に関する指導や、給食指導に役立ててきました。このアンケート結果から見てくる児童生徒の現状及び課題は、次のとおりです。

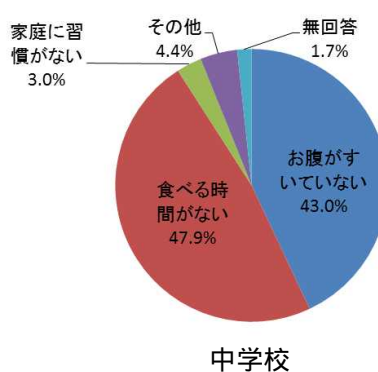
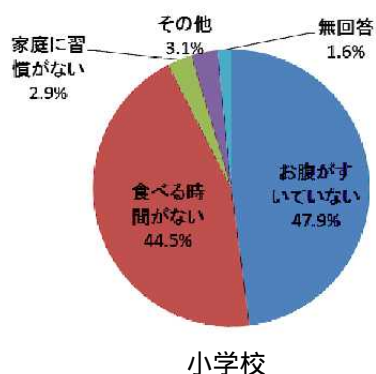
平成 24 年度アンケートの概要

調査数	3389 人
調査対象	小学校 4 年生から 6 年生まで各学年 2 学級以上 中学校 1 年生から 3 年生まで各学年 2 学級
調査期間	平成 24 年 11 月
調査方法	アンケート用紙に各自が学校で記入

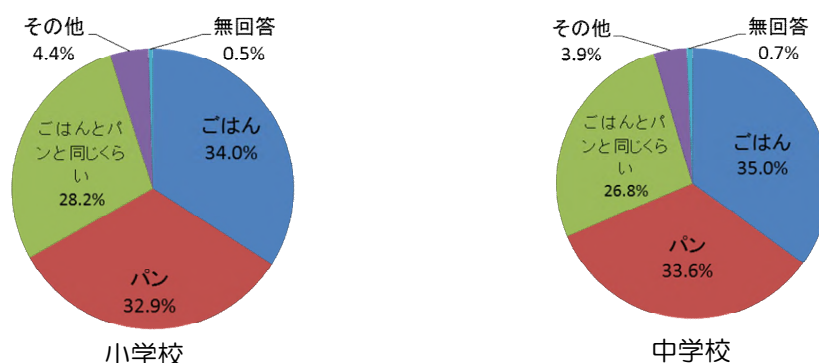
●朝ごはんを食べていますか？



●朝ごはんを食べてこない理由は何ですか？



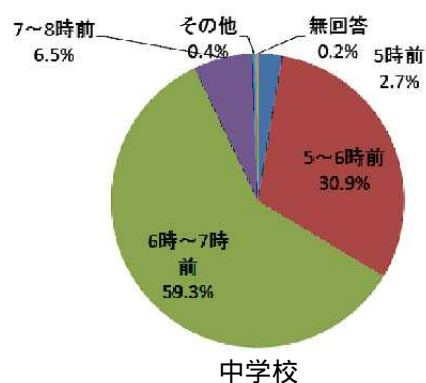
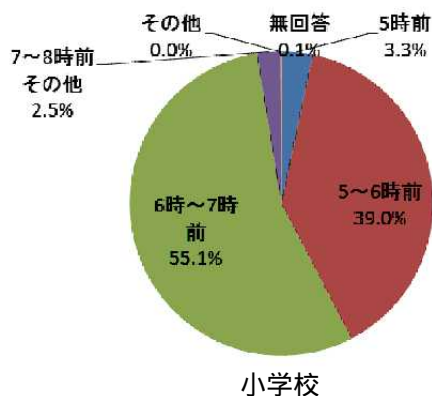
●朝ごはんの主食は何を食べることが多いですか？



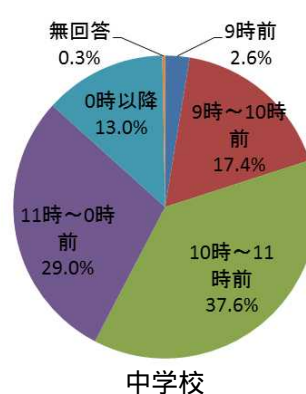
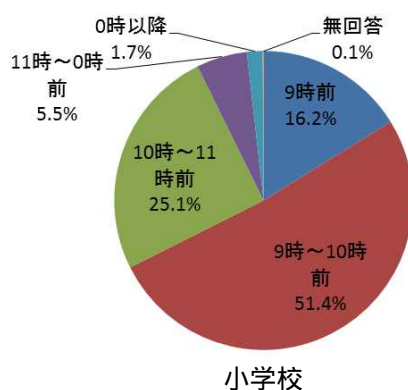
朝ごはんの欠食率については、小学校は平成 23 年度の結果（毎日食べる 88%、たまに食べない 9%、あまり食べない 3%）と比較して、朝ごはんを食べない児童の割合は変わりませんでした。中学校は、平成 23 年度の結果（毎日食べる 81%、たまに食べない 11%、あまり食べない 8%、無回答 1%）と比較すると「毎日食べる」割合は変わらないものの、「あまり食べない」が減少し、「たまに食べない」が増加しました。このことから、あまり食べていなかった生徒がたまには食べるようになったと考えられ、中学生に対する、朝ごはんの大切さの指導が徐々に成果をあげてきたと考えられます。朝ごはんを食べることは、学力向上や心身の健全な発育に欠かせないことから、これからも継続して、全ての児童生徒が朝ごはんを食べて登校できるよう、保護者及び児童生徒の両者にしっかりと意識付けを図る必要があります。

また、平成 22 年度より、「ごはん・パン・同じくらい」の 3 項目に分けて朝ごはんの主食についてアンケートを取っています。平成 22 年度から平成 24 年度までの経緯は、「ごはん 39%→37%→36%・パン 33%→33%→34%・同じくらい 25%→26%→27%」となっており、ごはんを主食とする児童生徒の割合は減少傾向です。この傾向を見ると、将来的にはパンとごはんの割合が逆転する可能性が考えられます。学校給食でのごはんの回数を増やしたり、ごはんの大切さ、日本食の良さや伝統を伝えていく必要があります。

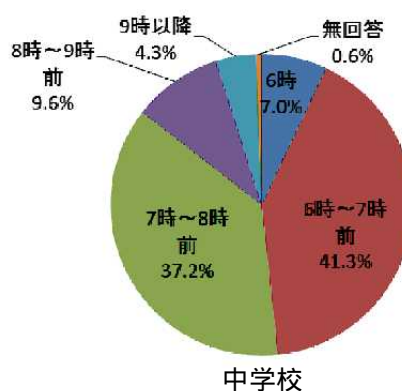
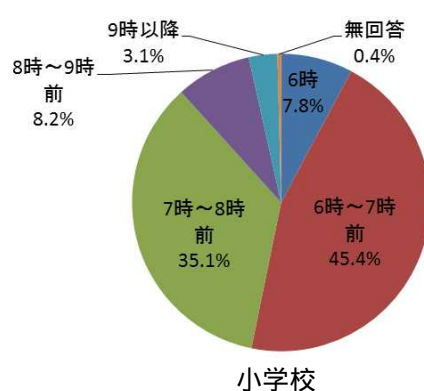
●何時に起きていますか？



●何時に寝ていますか？



●夕食の時刻は何時ですか？



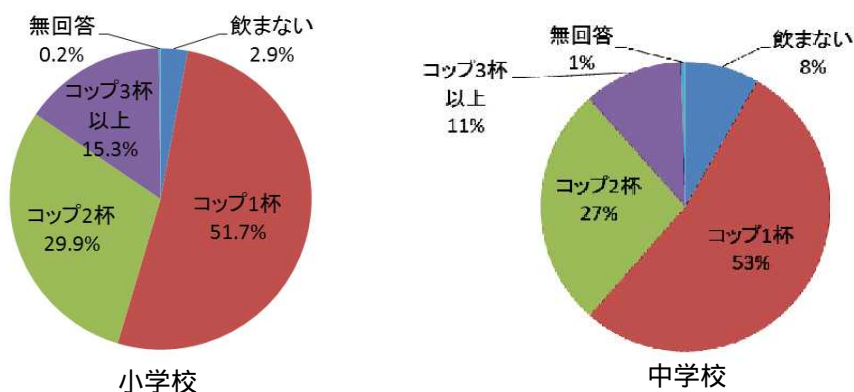
起床時刻、就寝時刻、夕食時刻のいずれも過去5年を比較して大きな変化は見られませんでした。夜 11 時以降に就寝する子は、小学校で 7.2%、中学校では 42.0%と半数近くに上り、睡眠時間が十分に取れていないことが考えられます。

また、夕食時刻が9時以降の子も小学校で 3.1%、中学校では 4.3%おり、このことが就寝時間も遅くし、更には起床時刻の遅れによる朝食欠食にも

つながっている可能性があると考えられます。

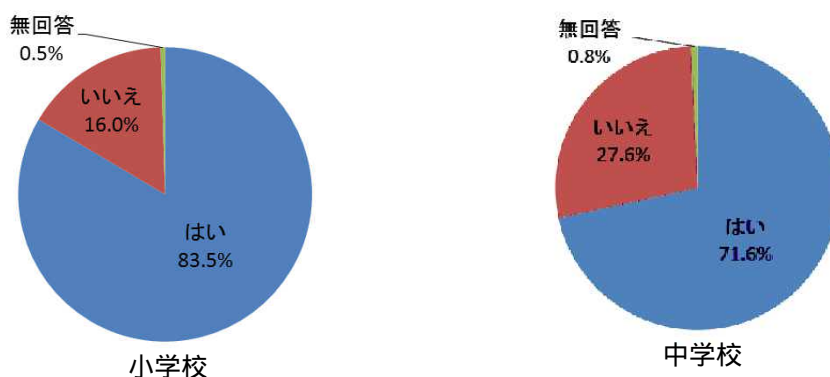
児童生徒の食習慣は、保護者の就労時間や食や健康に関する意識と密接な関係があることから、朝食の喫食率増加のため、野田市全体で、家庭への啓発に取り組む必要があります。

- 1日にどのくらい牛乳を飲んでいますか？



牛乳については、1日にコップ1杯飲むと答えた児童生徒が小中学校ともに半数を超えていました。成長期に十分なカルシウムを摂取することが生涯の健康状態を左右することから、家庭においてコップ1杯の牛乳を飲む習慣をさらに身に付けさせる必要があります。食材購入の多くは保護者が行うため、保護者にもその必要性を啓発する必要があります。

- 食事の時に3色の栄養のなかま(中学校は6群)をどれも食べるように意識していますか？

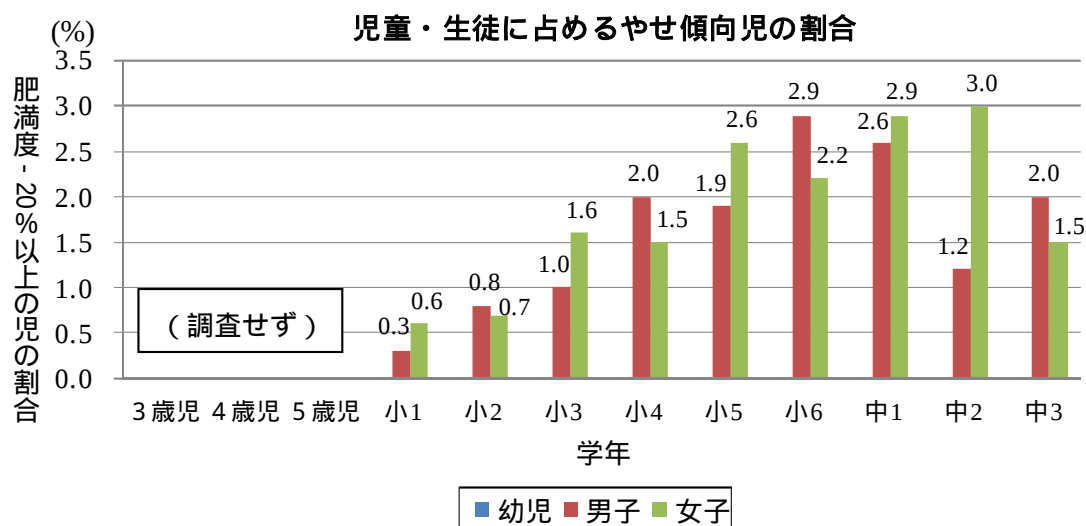
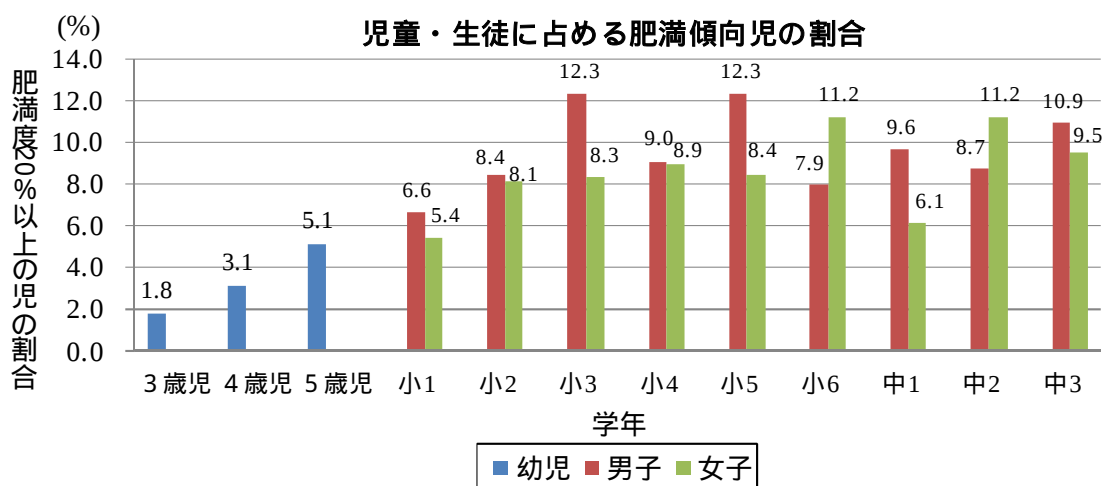


食事の時に栄養を意識して食事をとっているかの問いに対しては、年度ごとに意識している割合が高くなっており、食育の成果が表れているものと考えられます。今後も、児童生徒が、好き嫌いだけでなく、自身の健康を考えて食品を選択する力を身に付けさせていく必要があります。

児童生徒の肥満及びやせ傾向の状況

児童生徒の生活習慣病対策として、昭和 58 年度より、野田市学校保健会が主催する野田市小児期における生活習慣病対策委員会（平成 6 年度までは小児肥満傾向対策委員会）において、市内保育所、幼稚園、小中学校の肥満傾向児、やせ傾向児について継続して状況調査、保健指導を続けています。

平成 24 年度の野田市の小中学校における肥満やせ傾向は、次のグラフのとおりです。肥満傾向児は男子が高く、小学校 6 年生、中学校 2 年生では女子が逆転しています。小学校と中学校を合わせると、男子は 10.0%（平成 23 年度は 9.6%）、女子は 8.3%（平成 23 年度は 8.7%）とほぼ横ばいとなります。また、やせ傾向児については、男子が 1.4%（平成 23 年度は 1.8%）、女子は 1.8%（平成 23 年度は 1.7%）でした。女子は、肥満傾向児の減少傾向があり、やせ傾向児の増加傾向があります。



2) 食に関する指導の現状と課題

平成 24 年度食に関する指導全体計画作成校 小学校 12 校 (60%)
中学校 5 校 (46%)

単独調理場の小学校では、食に関する指導の全体計画の作成率が高まっていますが、中学校や栄養士が在籍していないセンター校の小中学校では、作成率が低い状況となっています。このため、栄養士が在籍していない学校での作成を進め、学校長のリーダーシップの下、学校全体に周知していく必要があります。

平成 24 年度 学校における食に関する指導の実施状況

	内容	学校数	対象
もの作り・栽培・収穫体験	米作り (田植え、草取り、稲刈り、脱穀等年間を通した米作り体験)	小学校 13 校	5、6 年生
	大豆栽培	小学校 1 校	3、4 年生
	みそ作り	小学校 5 校	3、4 年生
	呉汁作り	小学校 1 校	3、4 年生
	しょうゆ作り	小学校 1 校	3 年生
	豆腐作り	小学校 2 校	3 年生
	きなこ作り	小学校 1 校	3 年生
	さつまいも栽培、調理実習	小学校 2 校	1、2 年生
	さつまいも栽培、焼きいも大会	小学校 1 校	全校児童
	落花生栽培	小学校 1 校	1、2 年生
	とうもろこし栽培	小学校 1 校	3、4 年生
	ほうれん草収穫	小学校 1 校	3 年生
	そば打ち体験	小学校 1 校	6 年生
	さつまいも収穫、スイートポテト作り	小学校 1 校	2 年生
教科等における食育指導	(家庭科)		
	はじめてみようクッキング	全小学校	5 年生
	元気な毎日と食べ物	全小学校	5 年生
	くふうしよう朝の生活	全小学校	6 年生
	くふうしよう楽しい食事	全小学校	6 年生
	食生活と自立	全中学校	1～2 年生

	内容	学校数	対象
教科等における食育指導	(総合的な学習)		
	大豆を食べると体にどんなよいことがあるだろうか	小学校 1 校	3 年生
	一日のスタートは朝ごはんから	小学校 1 校	3 年生
	ほうとう作り	小学校 1 校	4 年生
	給食の旅	小学校 1 校	4 年生
	(社会科)		
	農家の仕事 ほうれん草の収穫体験	小学校 1 校	3 年生
	えだまめ作りについて、農家より話を聞く	小学校 1 校	3 年生
	(社会科、総合的な学習)		
	醤油工場見学 しょうゆの作り方と歴史	小学校 18 校	3 年生
	メグミルク工場見学 牛乳ができるまで	小学校 6 校	3 年生
	(生活科)		
	とうもろこしと触れ合おう	小学校 1 校	1 年生
	給食センターの 1 日	小学校 1 校	1 年生
	野菜のおうちはどこかな	小学校 1 校	特別支援学級
	野菜を育てよう 夏野菜の栽培	小学校 1 校	2 年生
	空豆と触れ合おう	小学校 1 校	2 年生
	(理科)		
	オクラを育てよう	小学校 1 校	3 年生
	植物の成長、ゴーヤの栽培	小学校 2 校	4 年生
	インゲン豆を育てよう	小学校 1 校	5 年生
	消化と吸収	中学校全校	2 年生
	(道徳)		
	給食自慢	小学校 1 校	1 年生
	はしが上手に持てるかな	小学校 1 校	2 年生
	(保健)		
	育ちゆく体とわたし	小学校 3 校	4 年生
	(体育)		
	食生活と健康	中学校 1 校	3 年生

	内容	学校数	対象
教科等における食育指導	(学活)		
	給食について知ろう	全小学校	1年生
	牛乳の栄養	小学校2校	1年生
	野菜のパワーを知ろう	小学校2校	1年生
	元気列車を走らせよう	小学校2校	1年生
	魚はかせになろう	小学校1校	2年生
	やさいのひみつをしろう	小学校1校	2年生
	すききらいになくなんでも食べよう	小学校6校	2年生
	正しいマナーについて知ろう	小学校1校	2年生
	給食とわたしたちの食生活	小学校1校	2年生
	朝食の大切さについて	小学校3校	2年生
	3つの仲間にたべものをわけよう	中学校1校	特別支援学級
企業等協力事業	(大日本水産会出前授業) おさかな教室及び調理実習	小学校1校	6年生
	(ヤクルト出前授業) おなか元気教室 早寝・早起き・朝ごはん・朝ウンチの大切さについて	小学校1校	4年生
	(県食品衛生対策室授業) 食品の安心安全に関するリスクコミュニケーション	小学校1校	5、6年生
	(東葛レストランサミット) 味覚教室	小学校1校	5年生
	(雪印メグミルク出前授業) バター作り	小学校1校	3年生

各学校の栄養教諭・栄養職員は、学校ごとの食に関する指導の全体計画に基づき、給食時間はもとより、授業及び様々な学校生活の場面において食育に取り組んでいます。しかし、取組状況については、学校間で差がある状況です。

野田市内小中学校としての「食に関する指導全体計画の基本」を作成し、野田市の子どもたちに食育として、何を教えていくのかを市内全体で共通理解する必要があります。

3) 学校給食における地産地消の取組の現状と課題

学校給食では、児童生徒に地場野菜への興味関心を持たせ、地産地消を推進することを目的として、地元農家から野菜を購入しています。

平成 23 年度及び 24 年度における地元農家からの購入状況

生産者		納入学校	23 年度 年間(kg)	24 年度 年間(kg)	主な使用野菜
1	(五木)	北部小 岩木小 七光台小 北部中 川間中 岩名中	14,466	9,727	ほうれんそう・ こまつな・キャベツ・ きゅうり・しょうが・ たまねぎ・にんじん・ じゃがいも
2	(木野崎)	南部小 福一小 山崎小 二ツ塚小 みずき小 南部中 福田中	2,521	4,574	ほうれんそう ねぎ
3	(鶴奉)	東部小	883	692	ほうれんそう こまつな・えだまめ
4	(西三ヶ尾)	福二小	652	523	はくさい・こまつな キャベツ・じゃがいも
5	(三ツ堀)	福一小 二ツ塚小	614	579	はくさい・こまつな キャベツ・じゃがいも
6	(目吹)	東部小 みずき小	22	18	なし
7	(鶴奉)	東部小	33	28	みつば
8	(西三ヶ尾)	野田センター	888	-	ほうれんそう・ねぎ・ はくさい・えだまめ さつまいも
9	(中里)	川間小	321	0	こまつな ほうれんそう

生産者		納入学校	23 年度 年間(kg)	24 年度 年間(kg)	主な使用野菜
10	4 H クラブ (鶴奉) (木間ヶ瀬) (岡田) (三ヶ尾) (船形)	川間小 野田センター 関宿センター 東部中	—	10,179	葉物野菜 だいこん にんじん きゅうり トマト等
	計		20,400	26,320	

平成 24 年度から、若手農業家の組織である 4 H クラブからの納入が開始され、野田市学校給食センターと野田市関宿学校給食センターの地場産野菜の使用が大幅に増加しました。

しかし、現在産直農家との取引がない学校も 2 校あります。

今後も継続して野田産野菜の使用が少しでも増加するように、生産者と連携を取り、使用予定量及び生産予定量、品質や価格について調整を行っていく必要があります。

また、地元の農家の方に、社会科の学習や農業体験活動でお世話になることで、給食に食材を納入してくださる農家の方への感謝の気持ちがより高まるとともに、農業や食についての興味関心も高まると考えられます。今後も学校側が計画し、農家の方の理解と協力を求めていく必要があります。

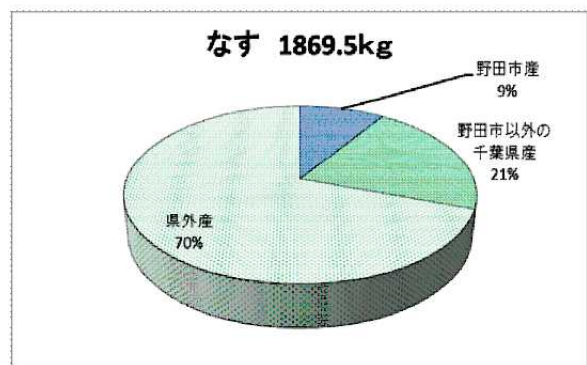
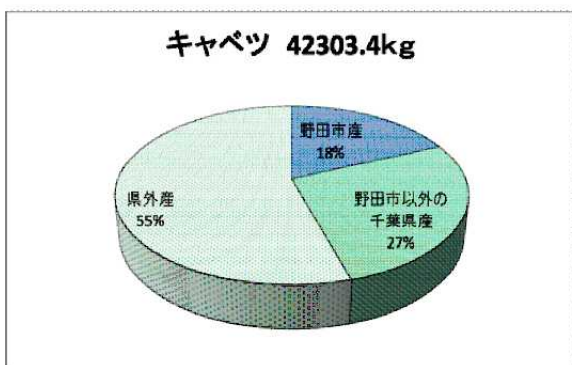
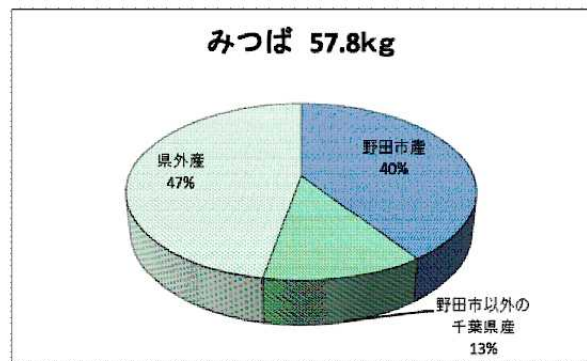
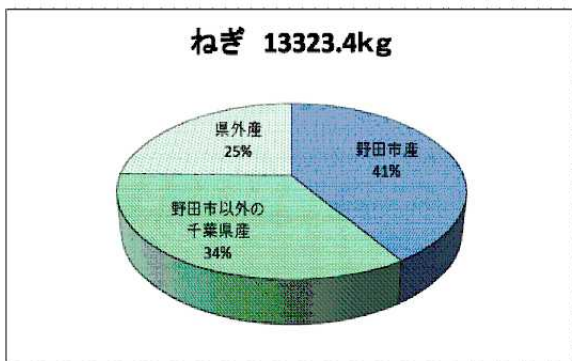
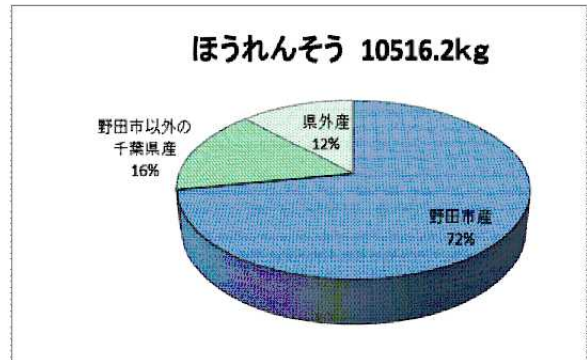
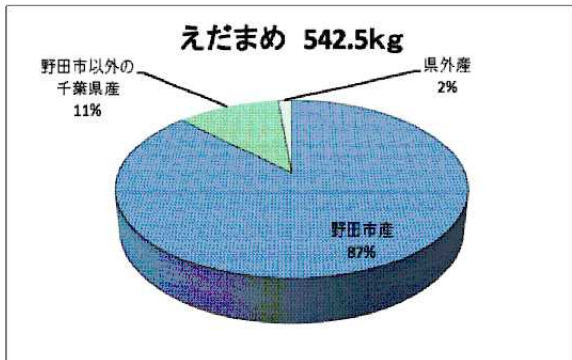
学校給食における野田産野菜の使用割合

学校給食で使用する野菜の中から、野田市で生産量が比較的多い次の 13 品目について、毎月産地と使用量の調査を実施しています。

13 品目：えだまめ、ほうれんそう、みつば、なす、ねぎ、キャベツ、
にんじん、はくさい、かぶ、トマト、じゃがいも、しゅんぎく

平成 24 年度に野田産の使用割合の多い品目は、えだまめ、ほうれんそう、みつば、なす、ねぎ、キャベツの 6 品目でした。

学校給食における野田産野菜主要 6 品目の使用割合



(平成 24 年度野田産野菜の使用数量調査より)

このうち、市場への出荷量が多いえだまめ、ほうれんそうについては、八百屋から購入しても、野田市産が納入される場合が多いため、市内全体として、使用割合が高くなっています。また、みつばについては、使用頻度が少ないため、全体としての割合が高くなっていると思われます。なす、ねぎ、キャベツについては、平成 24 年度は産地直送で納入する農家が限られていたり、野田市の生産時期が限られているため使用割合としては低くなっています。

3 地域における現状と課題

野田市では、全ての市民が、自分らしく生き生きと地域で生活ができ、こころ豊かなまちづくりを目指して、平成 17 年に「野田市健康づくり推進計画 21」を策定しました。社会全体で個人の健康づくりを支え、各関係者が連携しながら市民の健康づくりを推進しています。

さらに、平成 25 年度にはその評価と課題の整理を行い、引き続き市民の健康づくりを推進すべく第 2 次計画を策定しました。その際の評価と計画の基礎資料とするため、次のとおり“健康に関するアンケート調査”を実施しました。

調査数	1,200 人
調査対象	20 歳から 69 歳までの市民
調査期間	平成 24 年 9 月 20 日から平成 24 年 11 月 30 日まで
調査方法	郵送による配布及び回収
回収数	507 人
回収率	42.2%

(1) アンケート結果から見える市民の現状と課題

このアンケート集計結果から見てくる市民の現状及び課題は、次のとおりです。

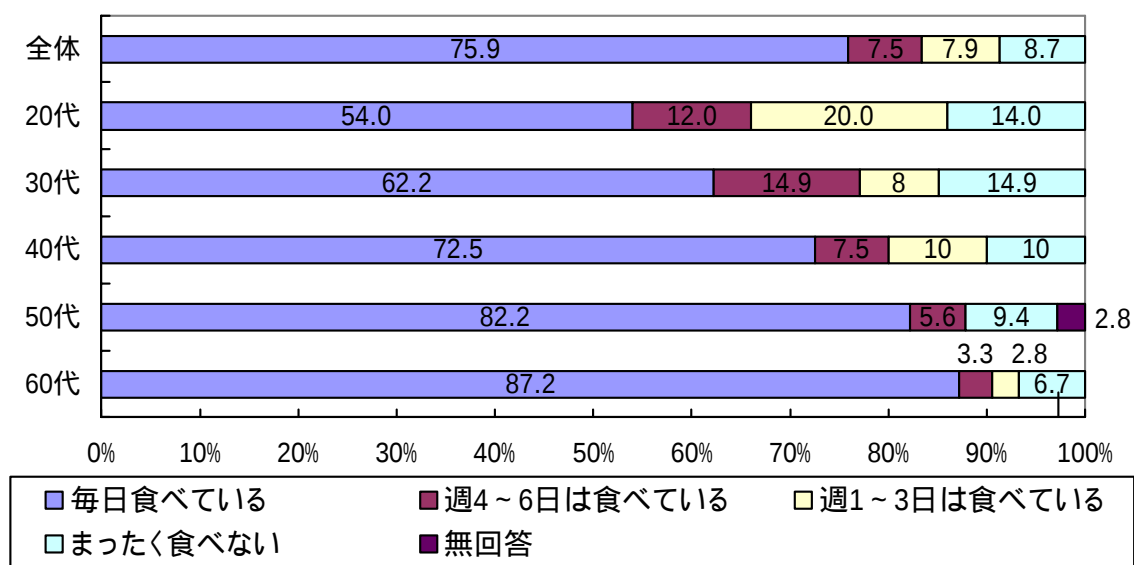
1) 不規則な食事

朝食を毎日食べていると回答した人の割合は、全体では 75.9%となっていました。そのうち 20 代では 54.0%、30 代では 62.2%と低くなっています。つまり、40～50%の方は週 1 日以上朝食を欠食しており、特に約 15%の方は、全く朝食をとっていないという回答でした。朝食の欠食は、昼食・夕食の過食につながる可能性もあることから、肥満や生活習慣病発症のリスクを高めたり、エネルギー供給不足による体調不良等、多くの問題が指摘されていることから、様々な機会を通じて、朝食をとる事の大切さを伝えていく必要があります。

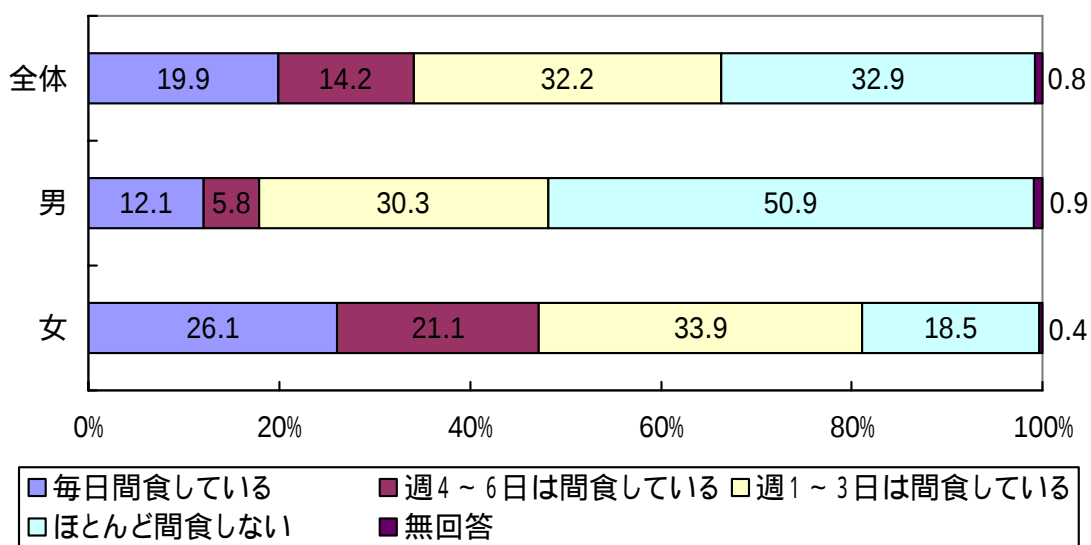
また一方で、週に 1 日以上間食（夜食を含む。）をしていると回答した人の割合は、全体で 66.3%となっています。男性の約半数がほとんど間食をしないと回答したのに対し、女性では約 80%の方が週に 1 日以上間食をしているという結果となり、26.1%の方は毎日間食をしています。間食のとり

過ぎは、食事量や栄養バランスに影響が出るだけでなく、特に深夜の間食（夜食）では肥満等健康上の問題も指摘されていることから、規則正しい食生活を送ることの大切さを伝えていく必要があります。

朝食を食べている者の割合



間食(夜食を含む)をしている者の割合

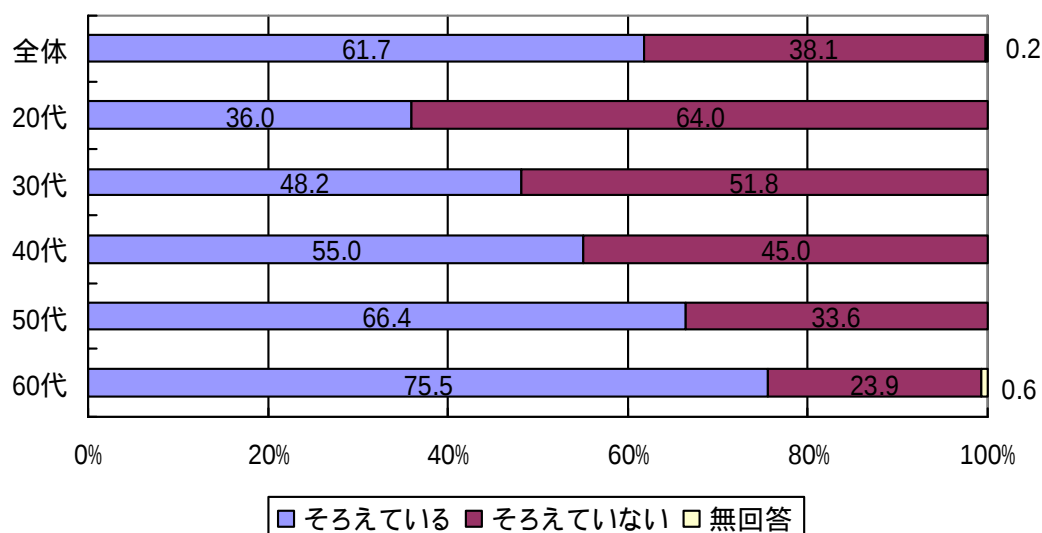


2) 栄養バランスの乱れ等

主食・主菜・副菜をそろえて食べている人

主食・主菜・副菜をそろえて食べることでバランスの良い食事をとることができますが、全体では約 40%の人がそろえて食べていないと回答しています。三つをそろえて食べていると回答した人の割合は、年代別で見ると、20代で 36.0%、30代でも 48.2%と低く、年代が上がるにしたがって、主食・主菜・副菜をそろえた食事をしている人の割合が高くなっていることから、特に若い年代の人々に食事をバランス良くとることの大切さを伝えていく必要があります。

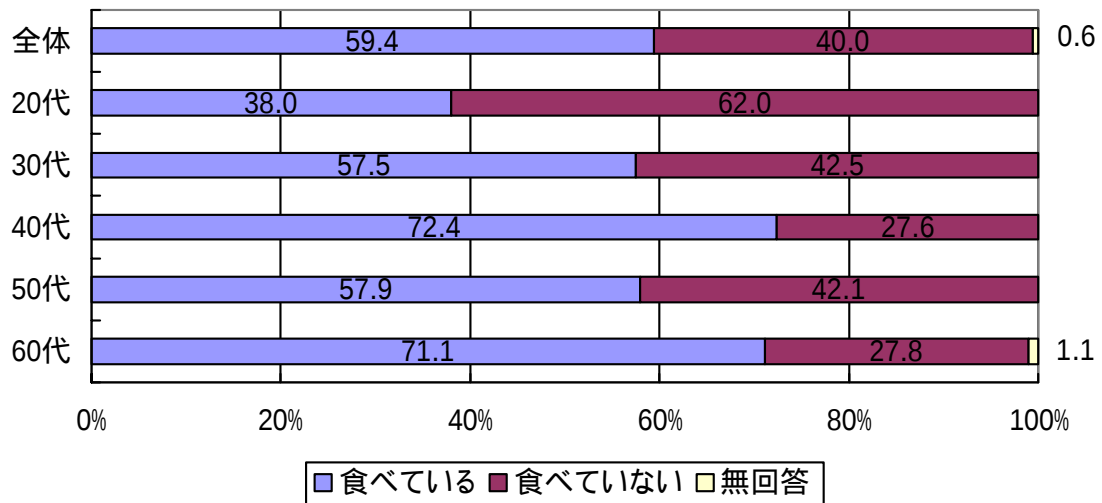
主食・主菜・副菜をそろえて食べている者の割合



毎食野菜を食べている人

循環器疾患やがんの予防に効果的に働くカリウム、食物繊維、抗酸化ビタミン等の栄養素は野菜に多く含まれており、それらの栄養素を野菜から適量摂取するには、1日 350 g 以上の野菜をとることが必要とされています。必要量の野菜を摂取するためには、野菜のおかず（副菜）を積極的にとることが必要ですが、毎食野菜を食べていると回答した人の割合は全体で 59.4%にとどまり、約 40%の方は毎食野菜を食べていないと回答しています。特に、20代では毎食野菜を食べていると回答した人の割合が 38.0%と低くなっています。原因として、外食や中食の利用頻度が高いことや野菜の調理に手間がかかること、食事自体の欠食等が考えられることから、野菜を摂取することの大切さを伝えていくとともに、手軽に野菜が摂れるレシピやポイントの紹介等、情報を発信していく必要があります。

毎食野菜を食べている者の割合

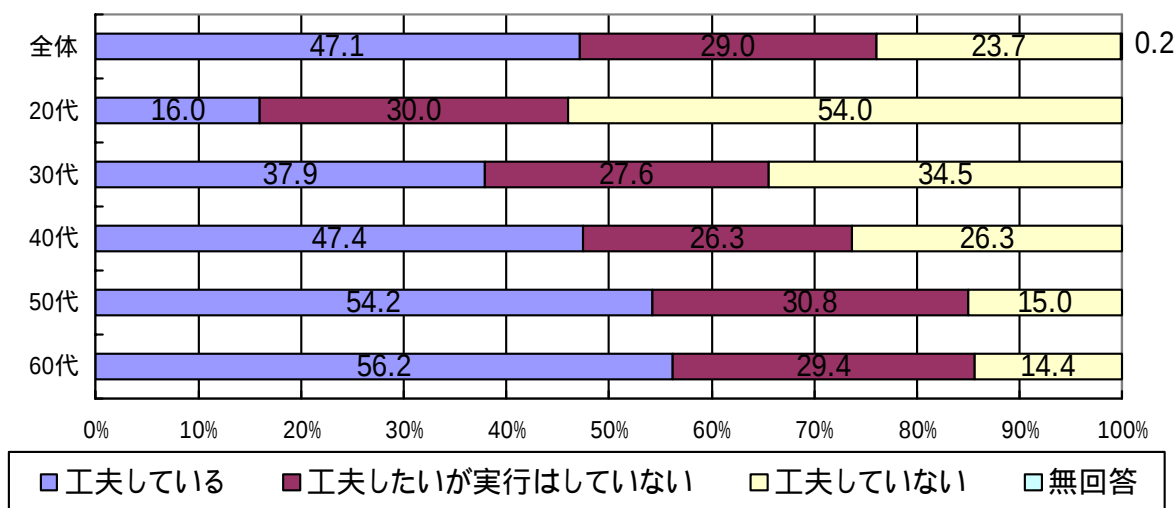


塩辛い食品を控えめにするような工夫をしている人

日本人の食事摂取基準(2015年版)では、1日の塩分摂取量を男性で8.0g未満、女性で7.0g未満とすることを目標としています。これに対し、全国の成人の1日当たりの平均食塩摂取量は、男性11.3g、女性9.6g(1)、千葉県民ではさらに高く男性12.1g、女性10.2g(2)となっています。食塩の過剰摂取は、高血圧などの生活習慣病発症の一因になるとされています。減塩を行うことで、循環器や脳血管疾患等の予防効果も期待されることから、一人一人が減塩を意識した食生活を心掛けることが大切ですが、塩辛い食品を控えめにするような食事の工夫をしていると回答した人の割合は、全体で47.1%にとどまっており、特に20歳代で16.0%と低くなっています。また、29.0%の人は、工夫したいが実行はしていないと回答しています。生活習慣病を予防するためには、青年期から適切な食習慣を身に付けておくことが大切であることから、若い世代の人々に減塩の大切さを伝えていくとともに、工夫したいが実行できていない人の理解を深め、実際の行動へと結び付くよう、積極的に情報発信や教室の充実を図っていく必要があります。

- (1) 平成24年度国民健康・栄養調査(厚生労働省)
- (2) 平成24年度県民健康・栄養調査(千葉県)

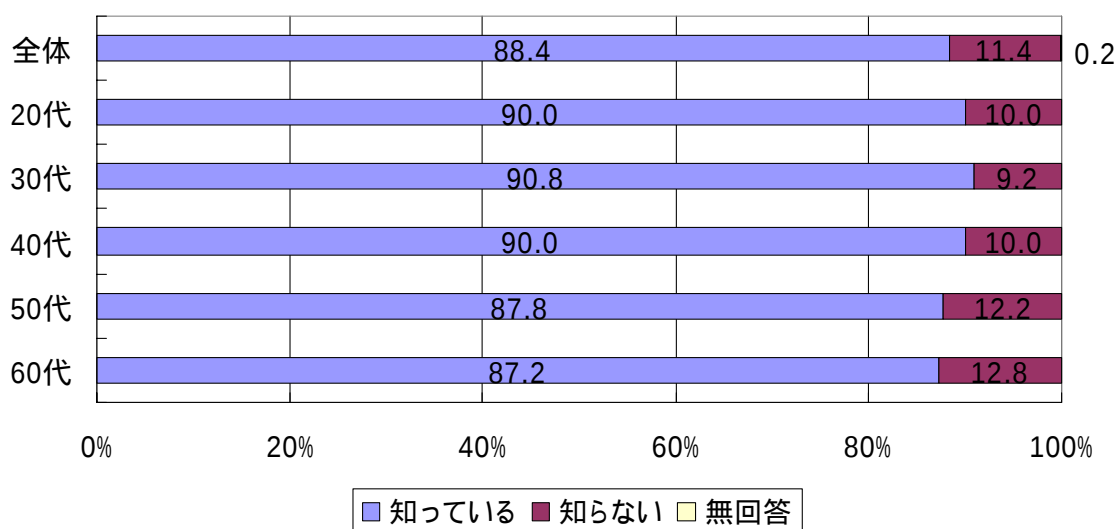
塩辛い食品を控えめにするような食事を工夫している者の割合



自分にとって適切な食事の内容・量を知っている人

自分にとって適切な食事の内容や量を知っていると回答した人の割合は、全体では 88.4%で、年代別に見ても各年代とも約 90%が自分にとって適切な食事を知っていると回答しています。食事の適量は、性別や体格、活動量等によってそれぞれに異なり、食事からとるエネルギー量と活動により消費されるエネルギー量のバランスが崩れると、体重が増減したり、食事バランスが乱れると、高血圧や脂質異常症、動脈硬化といった生活習慣病の要因にもなりかねません。より多くの市民が、自分にとって適切な食事の内容や量を知り、健康的な生活が送れるよう、行政として情報提供や教室の充実を図っていく必要があります。

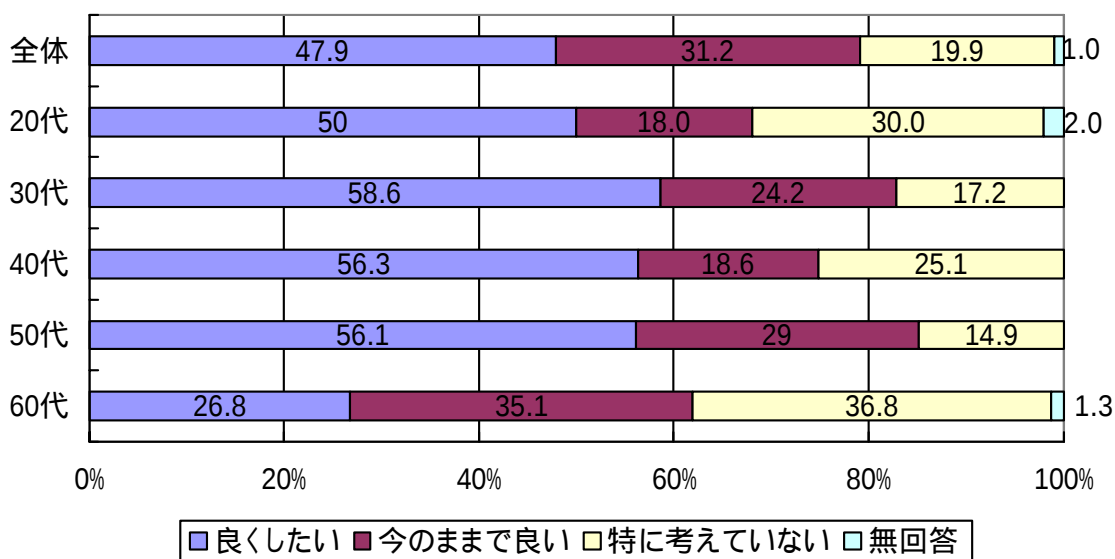
自分にとっての適切な食事の内容・量を知っている者の割合



毎日の食事のとり方を改善したいと思っている人

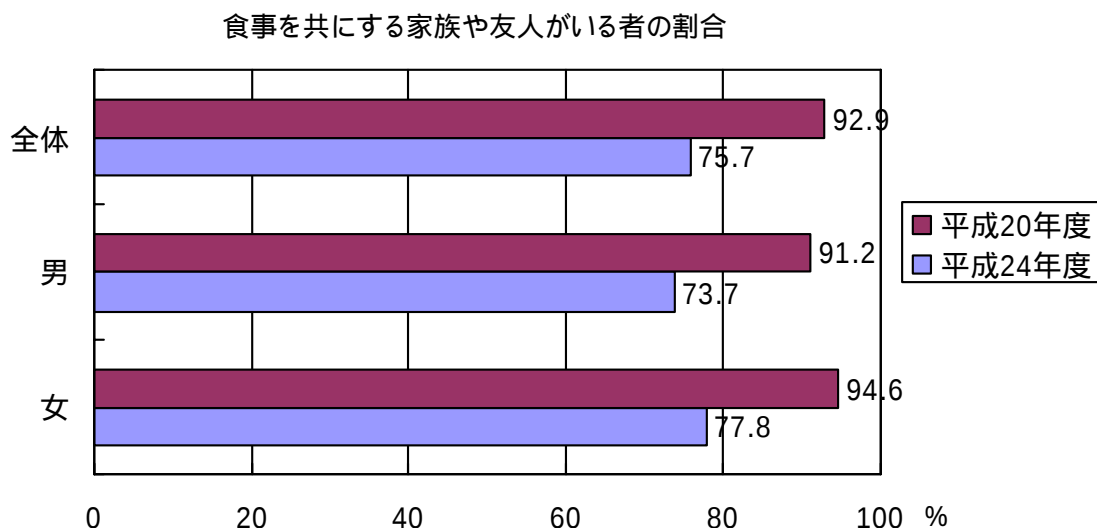
毎日の食事のとり方を改善したいと思っている人の割合は、全体では47.9%となっており、60代を除き各年代で50%以上の方が改善したいと回答しています。食事のとり方について何らかの問題を抱えており、改善意欲を持っている方が多いことから、それを後押しする施策が必要であることが伺えます。

毎日の食事のとり方を改善したいと思っている者の割合



3) 孤食

食事を共にする家族や友人がいる人の割合は、全体で75.7%となっており、平成20年度と比べると、全体で17.2%減り、男女共に一人だけで食事をしている（孤食）者の割合が増加しています。食事は栄養を摂取することだけが目的ではなく、家族や友人とのコミュニケーションを深め、マナーを習得するためにも重要な役割を果たしています。人との関係が希薄になりがちな現代こそ、家族や友人と食卓を囲み、食を通じたコミュニケーションの機会を増やす必要があります。

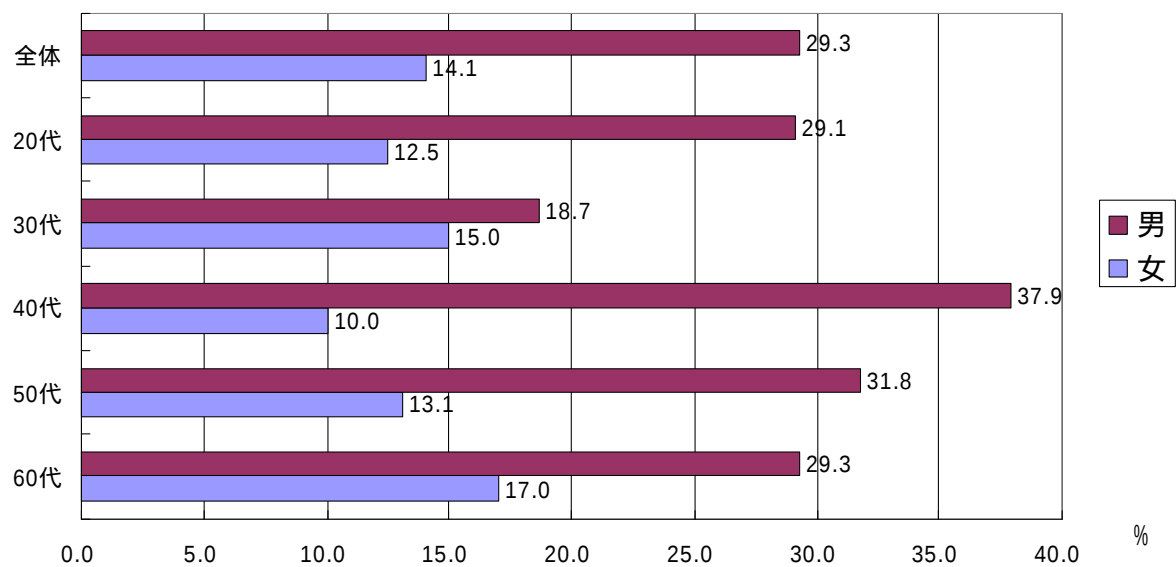


4) 体格と生活習慣病等

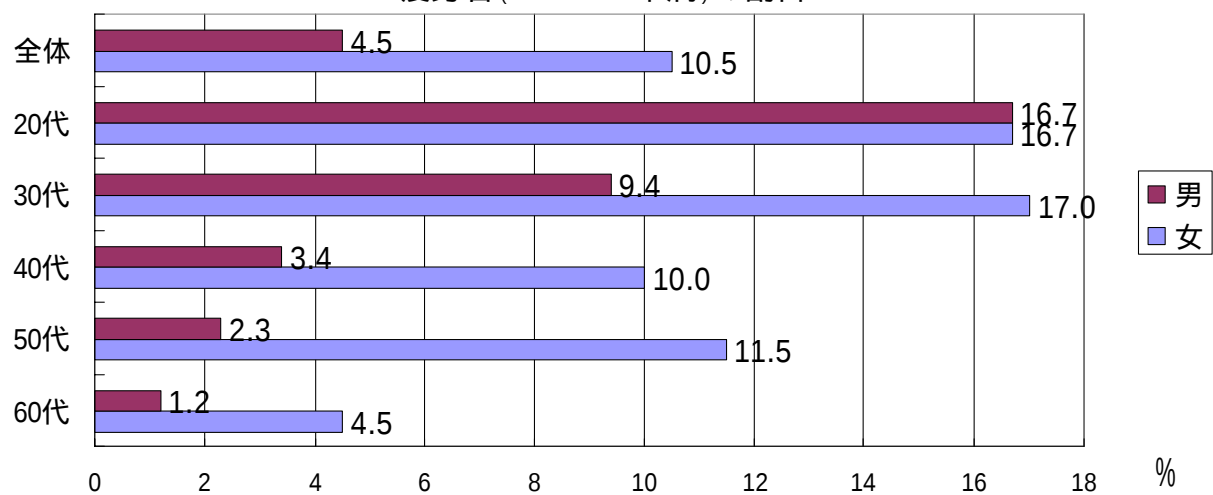
BMIが25を超える「太りすぎ」の人の割合は、40代、50代の男性で30%を超えて他の年代より高くなっており、一方で、BMIが18.5未満の痩身の方は、20代、30代の女性が約17%で高くなっています。

また、過去1年間に健康診査を受診された方のうち、血圧、血糖、血中脂質、肥満のいずれかについて指摘を受けた人の割合は、男性で75.5%、女性で64.7%でした。特に40代以上の男性、50代以上の女性では、約70～90%と高率で何らかの指摘を受けています。指摘の内訳としては、男性では血圧が最も多く、次いで中性脂肪、肥満となっており、女性では中性脂肪が圧倒的に多くなっていて、男女間で違いが見られます。それらは、いずれも生活習慣病発症の要因ともなることから、食習慣や運動習慣等について正しい理解と知識を持ち実践することで、自身の健康状態を保持できるよう、積極的な健康教育を行っていく必要があります。

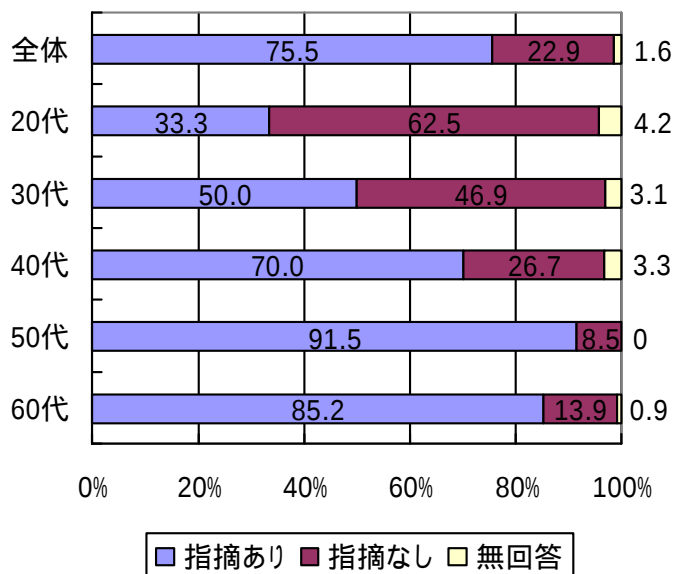
肥満者 (BMI25以上) の割合



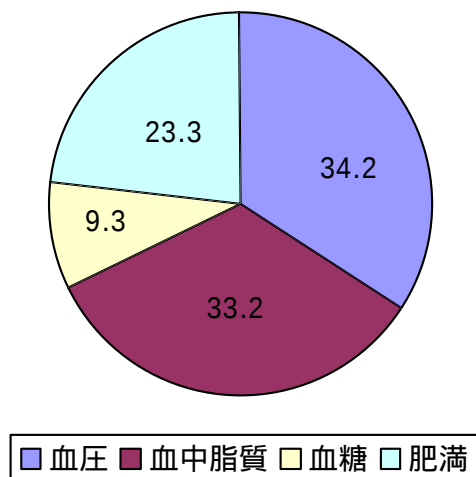
痩身者 (BMI18.5未満) の割合



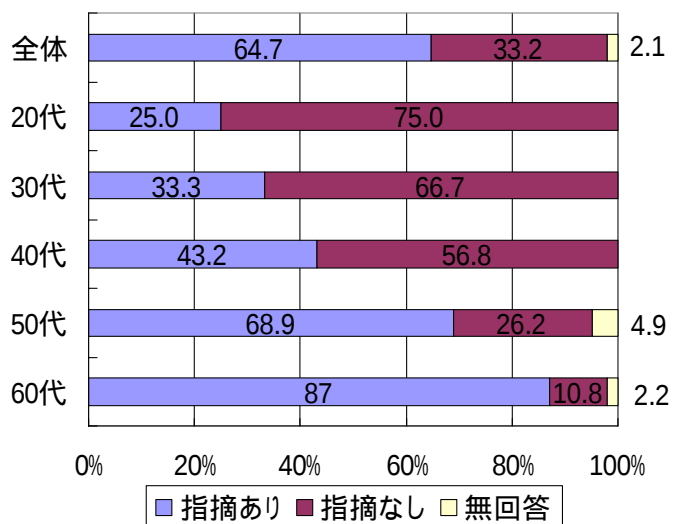
過去1年以内に受診した健康診査で血圧、血糖、血中脂質、肥満の項目に指摘を受けた者の割合(男性)



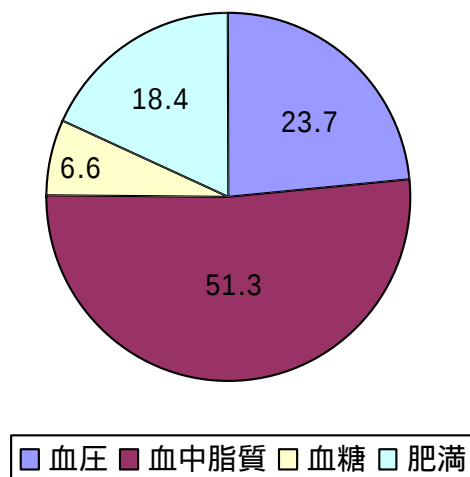
(男性) 指摘内容の内訳 (%)



過去1年以内に受診した健康診査で血圧、血糖、血中脂質、肥満の項目に指摘を受けた者の割合(女性)



(女性) 指摘内容の内訳



(2) 地域におけるボランティア団体等の取組の現状と課題

地域は、コミュニティを育む場であり、乳幼児期から高齢者まで、生涯を通して生活を営む場でもあります。市民一人一人が健康で生き生きと暮らしていくためには、ライフステージに応じた食育を地域ぐるみで推進していく必要があります。

現在、野田市食生活改善推進員を始めとした様々なボランティア団体が講習会を開催する等、地域に根ざした食育活動を行っています。また、毎年、保健栄養教室を開催し、地域の食育推進活動の担い手である食生活改善推進員の養成に取り組んでいます。

地域での食育を推進するためには、今後も市民の食生活改善や健康づくりに取り組むボランティアの育成や活動の支援に努めていく必要があります。

(3) 社会教育における取組の現状と課題

公民館は、地域住民にとって最も身近な学習拠点というだけでなく、市民の交流の場としても重要な役割があります。各公民館においては、より市民に身近な社会教育の場として、多様な講座を開催しています。高齢化や核家族化が進む現代においては、社会教育を通して、地域をあげた「家庭の教育力の向上」や「伝統文化の継承」などの取組の推進が求められています。このことから、今後も住民のニーズや地域の実情に応じ、食に関わる講座の開催等、社会教育の充実を図っていく必要があります。

過去に開催した“食”に関わる公民館講座

講座名	内容	主催
食の安全～放射性物質への対応について～	食の安全に関する正しい情報を理解する。	中央公民館
年末年始の食事と健康	調理実習	
男性のための塩麴・しょうゆ麴の料理講座	日本の伝統的な調味料である塩麴やしょうゆ麴を使った調理実習。	東部公民館
初心者のための手打ちうどん講座	初心者を対象に、手打ちうどんづくりの基礎から学ぶ。	
そば打ち入門教室	調理実習	北部公民館
おいしく食べて健康を保つ韓国料理講座	調理実習	

主催	内容	主催
南部梅郷女性大学	調理実習（あったか野菜で冬も元気に）	南部梅郷公民館
家庭教育学級	調理実習（親子でピッツア作り）	
防災実践教室 「いざは普段なり」	調理実習（非常時の“食の知恵袋”）	
お茶の小百科 「学べる梅郷喫茶」	紅茶や日本茶について学ぶ。	
舌と足で学ぶ 「発酵と復興」	発酵食品にかかわる食文化について学ぶ。	
家庭教育学級	調理実習（太巻きずし作り）	
きほんの食卓	調理実習	
福田女性大学	しょうゆの話と食育の話 （NPO日本食育インストラクター協会の食育講座）	福田公民館
男性の料理教室	調理実習	
季節の料理物語	日本の食生活の豊かさを実感する。	川間公民館
男の料理	男性が手軽な料理の楽しさを学ぶ。	
春の和菓子作り教室	調理実習	関宿中央公民館
料理教室	調理実習 年8回	関宿公民館
災害時に役立つ 料理教室	保存食作りや保存食・乾物等をつかった料理の実習	二川公民館
お手軽料理教室	初心者や料理の苦手な方でも簡単ですばやく出来る丼物を作る。初心者や若年者層向けに休日に開設。	
地産・地消の料理教室	野田市の旬の食材を使った家庭料理の実習。特に野田市の名産である枝豆を使った様々な料理を学び、郷土料理の呉汁などを作る。	
レディス・コム・	ケーキに託された歴史再発見！ 代表的なヨーロッパのケーキの歴史を学びながら、ケーキ作りを体験。	
	ヘルシーな料理にチャレンジしよう！ 魚料理を使った本格的な調理法を学ぶ。	木間ヶ瀬公民館
こだわりの蕎麦打ち 上級道場	蕎麦打ち経験者対象、蕎麦打ちの上級技の披露と習得を研修する交流広場。	

4 地産地消・農業における現状と課題

(1) 土地利用の現状

野田市は千葉県の北西部に位置し、利根川を挟んで茨城県と、江戸川を挟んで埼玉県と、利根運河を挟んで千葉県柏市、流山市と隣接する三方を河川に囲まれた場所に位置しています。本市の農地は、利根川、江戸川沿いの沖積層からなる水田地帯と中央の関東ローム層からなる台地の畑作地帯に大別され、特に東部の利根川流域において広大な農地が広がっており、これらの地域では、畑作物と水稻が相半ばする形で作付けされています。

特に畑作については、木野崎、目吹、川間地区ではえだまめ、ほうれんそう、しゅんぎく等、岡田、大山地区では、キャベツ、トマト等が盛んに栽培されています。また、北部の関宿台町地区を中心に酪農も営まれています。

耕地は、畑 1,735ha、水田 1,252ha（課税台帳）となっています。農業従事者の減少や高齢化により耕作放棄地が徐々にではあるが増加してきており、平成 24 年度の農業委員会の調査では、市内に 102ha、農地の約 5 % の耕作放棄地が見られ、解消対策が課題となっています。

野田市の就農者の年齢構成

年齢（歳）	男（人）	女（人）	計（人）	構成割合
15～19	1	0	1	102 人 全体の 5.8%
20～24	4	2	6	
25～29	14	4	18	
30～34	17	5	22	
35～39	20	8	28	
40～44	19	8	27	
45～49	22	23	45	1,649 人 全体の 94.2%
50～54	42	51	93	
55～59	80	116	196	
60～64	137	145	282	
65～69	140	126	266	
70～74	188	172	360	
75～79	137	116	253	
80～84	61	46	107	
85 以上	18	29	47	
計	900	851	1,751	

（2010 年世界農業センサスより）

(2) 安全・安心な農産物についての現状と課題

本市では、減農薬・減化学肥料による水稻栽培として、玄米黒酢農法による水稻栽培を進めています。輸入食品の残留農薬問題等“食”の安全性に対する不安や不信感が高まっている現代こそ、地場産の安全・安心な食品の栽培を拡大していく必要があると考え、慣行栽培からの転換を働きかけています。また、産業祭や関宿城まつり等のイベントに出店し、幅広く野田産農産物をPRすると共に農産物直売所やJAちば東葛管内の農協まつり等で黒酢米の無料配布を行う等地元食材の普及促進に関する取組を行っています。今後は、販路の拡大を図ると共に、地場産食材を選択する意欲を持った市民が増えていくよう働きかけていく必要があります。

5 野田市における食に関わる取組

野田市では、行政各課における健康、教育、生産現場での活動や保育所、幼稚園、学校での給食を生きた教材とする食育や農業体験、野菜づくり体験等が積極的に行われています。また、地域（市民）においても野田市食生活改善推進員等のボランティア団体が食育に関わる積極的な活動を展開しています。

（１）行政としての取組

担当課	取組内容
保健センター	・ ライフステージごとの食に関する教室の実施と栄養相談の実施 [母子関係] - 両親学級、離乳食講習会、食育講座、３か月児健康診査、１歳６か月児健康診査、３歳児健康診査、栄養相談会 [健康増進関係] - 保健栄養教室、ヘルシークッキング教室、骨太教室、健康相談、特定健診・特定保健指導、栄養相談会 ・ 食育に関する情報提供の充実 - 野田市健康づくりフェスティバル、食育の日、食育月間における取組 ・ 市民の食生活改善活動の支援
保育課	[子育て家庭への支援] ・ 食と遊びの講習会 ・ 栄養士による食事相談会 [保育所における主な取組] ・ 保育士、調理員を中心とした食育の推進 ・ 食に関わる体験活動を通じた食育への取組 ・ 保育所給食への地場産物の活用 ・ 行事食、郷土料理等の積極的な取組 - おたのしみ給食の実施 ・ 給食試食会、給食だより発行等による家庭との食育の連携 ・ 発達状態に応じた児童への対応 ・ 食物アレルギーのある児童への対応 （給食だよりによる栄養士からの情報提供）

担当課	取組内容
学校教育課	・ 栄養教諭・学校栄養職員を中心とした食育の推進 ・ 教科等と関連付けた食育活動の実践 ・ 食に関わる体験活動を通じた食育への取組 ・ 学校・幼稚園給食への地場産物の活用 ・ 行事食、郷土料理等の積極的な取組 ・ 給食試食会、給食だより発行等による家庭との食育の連携 ・ 食物アレルギー、肥満・やせ傾向児童、生徒への対応
農政課	・ 食の安全への取組 玄米黒酢を活用した特別栽培米の生産 江川地区の有機減農薬の米の生産 ・ 地場農産物の消費拡大への取組 小学校における味噌づくり支援、市民向け講習会 (味噌作り、豆腐作り、太巻き寿司作り) 農産物直売所における地場農産物の販売 ・ 消費者の農作業体験への取組 江川地区の水田型市民農園、農家開設型市民農園等
高齢者支援課	・ ひとり暮らし給食サービスの実施 ・ ひとり暮らし配食サービスの実施
社会教育課	・ “食”に関わる公民館講座の開設 ・ 家庭教育学級を通じた取組

（２）地域（市民）における取組

野田市食生活改善推進員は、「１日３食バランスよく適量摂取しよう」「塩分・脂肪・糖分は控えめに」をスローガンに市民の食生活を改善し、疾病予防と健康の保持増進を図るための普及啓発活動をしています。

●「野田市食生活改善推進員」の主な活動

地域における活動

- ・健康づくり料理講習会
- ・おやこ・こどもの食育教室

専門部の活動

- ・人形劇部・・・健康づくりフェスティバルでの公演
市内幼稚園、中学校等での公演や授業
 - ・広報部・・・「食生活改善推進員だより」年２回発行
 - ・運動部・・・生活習慣病予防のための運動普及
ウォーキング「ふさのくに歩いて健康まっぷ」の活用
介護予防のための「えだまめ体操」の普及
 - ・伝承料理部・・・野田市名産の枝豆等を使った料理の普及
 - ・食育推進部・・・各ライフステージに合わせた食育事業の実施・普及
- 食生活展示会「野田市健康づくりフェスティバル」への参加
保健センター事業等への協力
- ・保健栄養教室、ヘルシークッキング教室、離乳食講習会等の手伝い
 - ・「ひとり暮らし給食サービス」への協力（高齢者支援課より依頼）



第3章

食育推進の基本理念と 目標

1 野田市における食育推進の基本理念

おいしく食べてみんな生き生き
“食”を通じた生涯健康な人づくり・まちづくり

食育推進の目的は、私たち一人一人が、食を通じて健全な心身を培い、豊かな人間性を育んでいくことにあります。これは、健康で文化的な生活の基礎となるものであり、ひいては地域の活力の源になるものです。こうした観点から、「おいしく食べてみんな生き生き“食”を通じた生涯健康な人づくり・まちづくり」を本市における食育推進の基本理念としました。

2 基本理念を具体化する三つの柱

食育推進の基本理念に基づき、三つの柱のもとに、施策を推進します。また、三つの柱の頭文字を「の・だ・し」とする事で、より市民に親しみやすい基本目標となる事を目指しています。

●三つの柱

の

農産物や特産物を活かした食育を行い、地産地消を推進します。

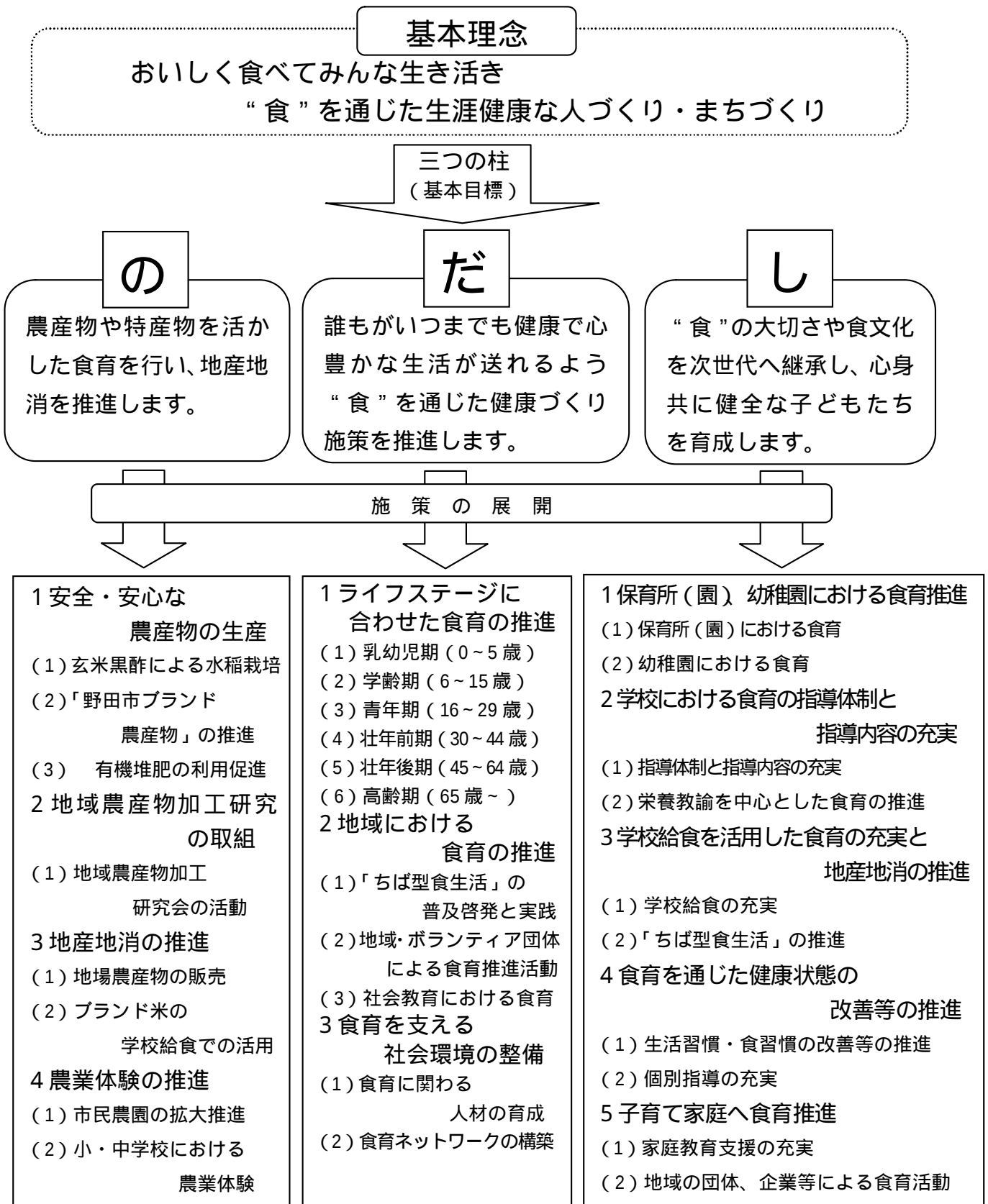
だ

誰もがいつまでも健康で心豊かな生活が送れるよう“食”を通じた健康づくり施策を推進します。

し

“食”の大切さや食文化を次世代へ継承し、心身共に健全な子どもたちを育成します。

3 計画の体系



4 食育推進に当たっての指標

基本理念を具体化する三つの柱を踏まえ、本市における取組の成果を客観的に把握するため、以下の指標を設定します。

三つの柱		指標		現状 (H24)	目標値
の	農産物や特産物を活かした食育を行い、地産地消推進します。	家庭菜園に関心のある人の増加	農家開設型貸農園利用者数	329 人	400 人以上
		地産地消に貢献している人の増加	直売所における 1 日平均利用者数	291 人	300 人以上
だ	誰もがいつまでも健康で心豊かな生活が送れるよう“食”を通じた健康づくり施策を推進します。	朝食を毎日食べている人の増加	20 歳代の割合	54.0%	80%以上
			30 歳代の割合	62.2%	
		主食・主菜・副菜をそろえた食事をしている人の増加	20 歳代の割合	36.0%	60%以上
			30 歳代の割合	48.2%	
		野菜料理を積極的に食べる人の増加	毎食野菜を食べている人の割合	59.4%	70%以上
		自分の食生活に問題があると思う人のうち、改善意欲のある人の割合の増加(注1)	成人男性	76.1%	85%以上
			成人女性	84.2%	87%以上
		外食や食品を購入する時に栄養成分表示を参考にする人の割合の増加(注2)	成人男性	36.3%	60%以上
			成人女性	63.5%	70%以上
		食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている人の割合の増加(注3)	20 歳以上	56.5%	70%以上
し	“食”の大切さや食文化を次世代へ継承し、心身共に健全な子どもたちを育成します。	朝食を欠食する児童・生徒の減少	小学校4~6年生の割合	2.9%	0%
			中学校1~3年生の割合	6.3%	0%
		児童・生徒の肥満傾向児の減少	肥満度+20%以上の児童の割合(小学生)	8.9%	7.2%以下
			肥満度+20%以上の生徒の割合(中学生)	9.4%	8.9%以下
		学校給食において主な地場産物を使用する割合の増加	枝豆、ほうれん草、みつば、ナス、ねぎ、キャベツの6品目	44.5%	60%
		食に関する指導の年間計画及び全体計画を作成している学校の割合の増加		45%	100%

*注 1~3 の指標については、第二次千葉県食育推進計画の現状(H23)及び目標値と同一とし、次回調査時に野田市の現状を把握します。

第 4 章

食育施策の展開

農産物や特産物を活かした食育を行い、地産地消を推進します。

1 安全・安心な農産物の生産

減農薬、減化学肥料に取り組むエコファーマーが栽培する「安全・安心」と黒酢農法による水稻栽培が品質・特性を高める「こだわり栽培」により、二つのブランド要素を備えた農産物として、黒酢米の栽培に取り組んでいます。

今後は、ブランド力を更に向上させるために、多様な生き物を営む地球環境を整えていくことにより、野田市の農産物が安全・安心であることを強くアピールし、また、「環境にやさしい農業」を推進するために、これまで場で焼却されていた稲わら・もみ殻を収集し、堆肥化して有効利用する取組により、ブランド価値を高めたいと考えています。

(1) 玄米黒酢による水稻栽培

野田市では、平成 21 年度から玄米黒酢農法による水稻栽培を木野崎・目吹・船形の 3 地区（260ha）、平成 24 年度には関宿地域を加えた 4 地区（355ha）、平成 25 年度は小山地区を加えた 5 地区（482ha）、更に平成 26 年度には 520ha とその作付面積は市内水田の約 5 割まで増加しており、特別栽培米（ちばエコ米）の生産をしています。

今後も、玄米黒酢農法を更に推進し、地場産の安全・安心な特別栽培米の普及・拡大を図っていきます。

● 空中散布の様子



水稻の玄米黒酢農法の概要

水稻を栽培するに当たり、生育過程における節目（分げつ期・幼穂形成期・減数分裂期・登熟期）に葉面散布や水口流し込みをすることによって、酢酸が持っている殺菌効果により病原菌を減少させます。また、水稻が玄米黒酢に含まれるアミノ酸等の成分を吸収し、強く健やかで病気に負けない株を育成することを目的とし、米の収量増加・食味や保存性の向上・いもち病予防に効果があるとされています。

1) 玄米黒酢農法による水稻の試験栽培結果について

柳耕地における試験栽培の区画（平成 20 年度）

黒酢散布区	薬剤散布区	黒酢 + 薬剤散布区
10ha	30ha	20ha

害虫発生状況

三つの区画全てにおいて生育後期に紋枯病の発病及びカメムシの発生が見られたものの、収量等に影響を及ぼすほどの発生は見られませんでした。

収量調査

三つの区画全てにおいて平均的な収量であり、黒酢散布区画においても従来の薬剤空中散布を施した栽培方法と同等の収量が得られたと判断しました。

食品栄養成分分析

三つの区画からそれぞれ採取した玄米サンプルの成分分析を業者に依頼した結果、各サンプルともに食品成分表の数値とほぼ同水準の数値でした。

上記のとおり、農薬による本田病害虫防除を実施しなくても、品質の低下及び収量減等は見られませんでした。これにより、安心・安全な水稻生産の実践を目指し、本田での防除を、農薬を使用する従来の農法から玄米黒酢を使用する方法に切り換え、市内水稻生産者に広く普及しました。

(2)「野田市ブランド農産物」の推進

1) ブランド農産物の認定について

野田市では、市内で生産される農産物について、認定の基準を満たしたものを、野田市ブランド農産物として認定し、販売しております。付加価値を高めることで販路の拡大を図り、もって消費者に信頼される、安全で安心な農産物を推進することを目的として「野田市農産物ブランド化認定制度」を設けています。



この制度により、認定した農産物に、この認定マークは表示されています。

野田市が認定した農産物は、安全で安心な栽培方法により生産された農産物です。

申請件数及び認定件数、認定シールの販売状況（平成 27 年 3 月 31 日現在）

年 度	申請件数	申請者数	認定件数	認定者数	認定シールの販売状況
22 年度	62 件	218 人	62 件	218 人	5,768 枚
23 年度	6 件	227 人	6 件	227 人	19,330 枚
24 年度	6 件	230 人	6 件	230 人	15,300 枚
25 年度	6 件	272 人	6 件	272 人	12,000 枚
26 年度	6 件	269 人	6 件	269 人	16,200 枚

（平成 23 年度からは防除組合による一括申請）

農産物の名称

・米（玄米黒酢農法によるちばエコ米・江川産米）

今後の認定の見込みについて

米については、玄米黒酢農法による水稻栽培の作付面積が、今後増加する見込みであることから、更なる認定件数の増加が見込まれます。今後、野菜についても、認定の申請が増えるよう、広く推奨していきます。

2) ブランド農産物の普及促進について

産業祭等での黒酢米等の無償配布

平成 26 年度は、毎年実施していた産業祭・関宿城まつりでの出店に加え、
ＪＡちば東葛農業まつり（野田市・柏市・船橋市）等、12 のイベントに出
店し、合計 3,536 袋の黒酢米を無料で配布しました。

●写真は黒酢米の配布風景

（ＪＡちば東葛農業まつり[野田市] | 関宿城まつり[野田市]）



●写真は出展風景

（ＪＡちば東葛農業まつり[野田市] | 配布している 2 合（300g）入の黒酢米）



ブランド米をＪＡで販売

ＪＡちば東葛の協力により船橋市の農産物直売所「ふなっこ畑」や野田
市内ＪＡちば東葛各支店及び管内経済センターでブランド米（玄米黒酢農
法によるちばエコ米）の販売をしています。

ブランド米を学校給食に

米飯給食については、学校給食会を通して野田産米を購入し、炊飯業者が炊飯し、各学校に搬送していましたが、環境にやさしい農業に賛同した農家による「玄米黒酢農法によるちばエコ米」や㈱野田自然共生ファームによる「有機減農薬の江川米」の生産が拡大してきたことから、学校給食会を通さずに、直接市内の農家から玄米黒酢農法によるちばエコ米等を購入し、炊飯業者に搬送することにしました。

ＪＡちば東葛では、学校給食米を安定的に供給するため、木間ヶ瀬地先にある農協倉庫を改修し、千葉県と野田市の補助を受け、精米施設を整備しました。この施設で精米した米を炊飯業者や自校式米飯給食の学校へ直接納品しています。

（３）有機堆肥の利用促進

「資源循環型農業」と「環境にやさしい農業」を推進するためには、有機質の堆肥の利用が有効です。市内で発生する剪定枝、草・落ち葉、もみ殻等を活用した良質な堆肥の利用促進により、環境保全型農業を推進することで、より付加価値があり持続性の高い農業の振興や野田市ブランド農産物の生産を推進します。

2 地域農産物加工研究の取組

野田市では、地域で生産される農産物を利用した安全で健康的な加工に取り組み、食育支援及び地産地消・消費拡大を推進しています。

大豆を始めとする地域農産物を利用した市民向け講習会（味噌作り、豆腐作り、太巻き寿司作り）の実施、市内小学校における味噌作りの支援を行っています。

（１）地域農産物加工研究会の活動

地域農産物加工研究会では、地場農産物を利用したレシピを研究し、試作することにより、農産物加工技術者の養成と知識や技術を向上させる取組を行っています。

- 野田産の枝豆を使った枝豆春巻き



- 野田産の枝豆を使った枝豆ようかん



- 野田産の米を使った鮭ときゅうりの混ぜずし



また、市民向け講習会や市内小学校における味噌作り支援では、講師として加工研究会員が指導に当たっています。

今後も、地場農産物の有効利用や消費拡大を更に推進するよう、幅広い活動に取り組んでいきます。

●野田産大豆を利用した豆腐作り



●野田産米を使用した太巻き寿司作り講習会



●野田産大豆を使用した味噌作り・市内小学校の味噌作り支援



3 地産地消の推進

(1) 地場農産物の販売《農産物直売所ゆめあぐり野田》

野田市内の農業者や農業団体、園芸福祉の一環として障がい者団体等が生産する農作物や加工品等の安全・安心な商品を、卸売業者等を通さずに市民の皆さんを始め多くの方に直接販売しています。

野田市の特産品である枝豆や新鮮な朝採り野菜、果物を四季折々豊富に取りそろえており、野菜、果物の栽培者は特産品の品質向上や「安全・安心に！」を心掛け、新鮮で良質な商品を供給しております。特に6月から7月にかけて販売する枝豆は、土や管理方法にこだわり、丁寧に一つ一つ手作業で種を植え、摘み取りを行う、農産物直売所ゆめあぐり野田ならではのおすすめの特産品となっております。

今後も、特産品のPRや利用促進に努めるとともに、地産地消推進のため、取扱品目や販売量の拡大に努めていきます。

1) 野田市の名産商品

野田のしょうゆを使った煎餅や揚げもちを始め、野田市ならではのお菓子等を店内で販売しております。加工品出品者は、保健所からの許可を取得し、衛生面に細心の注意を払うことで、商品の販売をしています。手作りパンや小麦まんじゅう等、レパートリーも豊富にあり、その時期や季節によって様々な種類の商品が並びます。野田市の特産品、枝豆を使った「枝豆アイス」もおすすめです。

ゆめあぐり野田おすすめ商品



○野田の枝豆

ゆめあぐり野田の看板商品であるふっくらとしたコクのある味わいの枝豆です。直売所一押し商品です。



○黒酢米

疲労回復や美容健康、殺菌力の強化等の特徴のある黒酢を散布して育てられた環境にも体にも優しいお米です。こちらは「ちばエコ農産物」認定商品にもなっております。



○自家製加工品

地元農家の採れたて野菜を使ったお惣菜も数多く取りそろえております。特に、自家製小麦まんじゅうは人気の商品です。

(2) ブランド米の学校給食での活用

平成22年10月から、学校給食における米飯については、学校給食会を通さずに、JAちば東葛が黒酢米と江川米を直接市内の農家から購入し、炊飯業者等への納品を行っています。

今後も、ブランド米を学校給食に活用することで、安全で安心な給食を提供するとともに、地産地消を推進していきます。

4 農業体験の推進

(1) 市民農園の拡大推進

市民の余暇活動として、草花や野菜等の栽培を楽しみ、健康的でゆとりある生活を送り、地域の活性化、農地の保全、「農」への理解、市民と土との触れ合いを目的として、市が設置した「ふれあい貸農園」を市民に貸し出しています。

その他、農家の方が経営し、開設する「市民農園」を推進しています。

現在、市民農園は 11 箇所開設されておりますが、需要に応じ、今後更に拡大を検討していきます。

●ふれあい貸農園

野田市東宝珠花（8000 m²・区画数 228 区画）



(2) 小・中学校における農業学習

市内の小・中学校では、休耕地を利用した農業学習を行っています。平成 23 年度には「野田自然共生ファーム」の市民農園での体験学習に、福田第一・第二小学校の児童 81 人が参加しました。また、校外学習として「田んぼの学校」等で年々農業体験学習を行う学校が増えています。

今後も、休耕地を児童・生徒の学びの場として有効に活用し、子どもたちの農業への理解につなげていきます。

誰もがいつまでも健康で心豊かな生活が送れるよう“食”を通じた健康づくり施策を推進します。

1 ライフステージに合わせた食育の推進

市民一人一人が生涯を通して生き生きと楽しく豊かな暮らしをしていくためには「食」への関心を高め、より良い食習慣を身に付けていくことが大切です。野田市では、人のライフステージを乳幼児期から高齢期までの6段階に分け、それぞれの段階で目指す食育の目標を次のように定めます。

乳幼児期(0～5歳)

食べる意欲を育み、食べる楽しさを知る。

学齢期(6～15歳)

「食」の体験を通して、選択する力を育て、「食」への関心を広げる。

青年期(16～29歳)

「食」に関する知識や、経験を深め、自己管理する力を育てる。

壮年前期(30～44歳)

自らの食生活を確立し、次世代に「食」の大切さを伝える。

壮年後期(45～64歳)

食生活を見直して、生活習慣病を予防し、食の経験を生かし、伝える。

高齢期(65歳～)

自らの「食」を楽しみ、食文化を伝え広め、「食」を守り伝える。
栄養バランスを考え、「食」によって健康を維持していく。

(1) 乳幼児期 (0 ～ 5 歳)

食習慣を始め生活習慣の基礎づくりが始まり、身体発育や味覚の形成等の感覚機能・そしゃく機能等の発達が著しい時期です。「食」に関しては、乳児期には安心と安らぎの中での授乳や離乳食を通じて、子どもとの信頼関係を育み、幼児期には、「食」の体験を通じて、食への興味や関心を高め、食べる意欲を育んでいく必要があります。

食習慣を始めとした生活習慣の基礎を身に付ける上で、この時期の担い手は保護者であり、保護者の意識や行動が大きく影響してきます。

〔 目標 〕

食べる意欲を育み、食べる楽しさを知る。

〔 具体的な方針 〕

- ・ 食事のリズムや生活習慣の基礎を身に付ける
- ・ 十分遊び、お腹がすいて食べるリズムを持つ
- ・ 離乳食、幼児食を通して飲み込む力・かむ力を身に付ける
- ・ いろいろな素材の味を楽しみ、味覚を育てる
- ・ 家族や保育所、幼稚園の友人と一緒に食べる楽しさを知る
- ・ 「いただきます」や「ごちそうさま」の挨拶を身に付ける
- ・ 自ら食べ、食器やはしを使う意欲を持ち、食を楽しむ
- ・ 栽培、収穫、調理を通じて、“食”や“食事づくり”に関心を持つ

目標の実現に向け、具体的な方針に沿い、次の施策の展開を図ります。

保健センター

・ 両親学級

対象：妊婦と配偶者

内容：妊娠・出産・育児に関する講話と実習

・ 離乳食講習会

対象：おおむね6か月児とその保護者

内容：乳児の発達や離乳食についての講話、調理デモンストレーション、個別相談、交流会他

・ 乳幼児健診

対象：3か月児、1歳6か月児、3歳児

内容：計測、内科診察、歯科診察（1歳6か月児、3歳児のみ）

個別相談（育児・栄養・歯科等）

- ・栄養相談会

対象：市内在住・在学・在勤の方

内容：食事や栄養に関する個別相談

- ・子育て相談会

対象：市内在住の乳幼児とその保護者

内容：育児や栄養に関する個別相談、計測

- ・食生活改善推進活動の支援

対象：市民

内容：食生活改善推進員による食育活動（幼稚園、中学校等での食育人形劇公演、おやこ・こどもの食育教室、健康づくり料理講習会の開催等）の支援

保育課

[保育所における主な取組]

- ・食育計画の作成
- ・保育活動における保育士、調理員を中心とした食育の推進
- ・食に関わる体験活動を通じた食育への取組
- ・保育給食への地場産物の活用
- ・給食への行事食や郷土料理の提供
- ・家庭との連携と保護者支援
- ・「食育月間（6月）」の普及

[地域の子育て家庭への支援]

- ・食と遊びの講習会
対象：市内在住の乳幼児とその保護者
内容：調理実習（幼児食・おやつ等）、乳幼児保育、親子遊び
- ・食事相談会
対象：市内在住の乳幼児の保護者
内容：食物アレルギーや離乳食等食事全般に関する個別相談

学校教育課

[幼稚園における主な取組]

- ・食に関する指導計画の作成
- ・給食（弁当）の時間の活用
- ・栽培活動・収穫体験・調理の体験活動
- ・食育教室
対象：園児
内容：野田市食生活改善推進員による食育人形劇の鑑賞

（２）学齡期（６～１５歳）

生活習慣が形成される時期で、食に関する関心や判断力を養い、基本的な食習慣を固める大切な時期です。

この時期の後半は、子どもから大人への移行期に入り、自分に合った食生活を選択できる力を身に付けていくことが重要です。食習慣の習得は保護者に依存していますが、徐々に保護者への依存は少なくなります。学校生活は、子どもにとって友達とともに学ぶ大切な場であり、給食や教科学習を通じて、食の知識やマナーを学び、食の楽しさや大切さを体験できる重要な場であることから、家庭と学校が連携し、規則正しい食習慣を身に付けていくことが重要です。

〔目標〕

「食」の体験を通して、選択する力を育て、「食」への関心を広げる。

〔具体的な方針〕

- ・食べ物働きやバランスの良い食事について知る
- ・バランスよく３食を適量に食べる習慣を身に付ける
- ・いろいろな素材を生かした料理を通して、味覚の基礎を身に付ける
- ・「食」の知識や体験を深め、選択・判断する力を身に付ける
- ・家族や友達と楽しく食事づくりをしたり、食べることで「食」を通じたコミュニケーションを図る
- ・食べ物と環境について知る
- ・食事マナー・作法を学ぶ
- ・家庭の味、郷土の味、行事食、伝統食を経験する
- ・農業体験等を通して食べ物と自然を大切にするとともに生産等に関わる人々へ感謝する心を持つ

目標の実現に向け、具体的な方針に沿い、下記の施策の展開を図ります。

保健センター

- ・食育講座
対象：小学生以上の市民
内容：食に関する講話や体験、調理実習
- ・栄養相談会（再掲）
- ・食生活改善推進活動の支援（再掲）

学校教育課

- ・栄養教諭・学校栄養職員を中心とした学校全体での食育の推進
内容：給食喫食時教室訪問、食育だよりの発行、肥満傾向児童・生徒への指導
- ・教科等と関連付けた食育活動の実践
- ・食に関わる体験活動を通じた食育への取組
内容：米作り、味噌作り、野菜栽培、そば打ち体験、味覚教室、弁当作り他
- ・学校給食への地場産物の活用
内容：野田産黒酢米、江川米の使用、農家から地場産物を産地直送などにより納入
- ・サマースクール
対象：参加を希望する市内小学校の３年生以上の児童とその保護者
内容：食事・運動・睡眠について正しい生活習慣、食習慣を親子で楽しく学ぶ
- ・学校給食展
対象：市民
内容：給食内容や地産地消の状況、衛生管理について展示

農政課

- ・市民農園等を活用した農業学習
対象：市内小中学校
内容：大豆や米、野菜作りの支援
- ・地域農産物加工研究会活動の支援
対象：市内小中学校
内容：野田産大豆を使用した味噌作り、味噌の天地返しの支援

社会教育課

- ・公民館講座
対象：市内在住・在勤・在学の方
内容：市民講座の一環としての料理教室

おやこ・こどもの食育教室の様子



（３）青年期（１６～２９歳）

子どもから大人への移行の時期であり、身体的な発達ほぼ完了し、食生活や健康の自己管理が必要となる時期です。

青年前期では、進学や受験等による生活習慣の変化に伴い、食生活の乱れが起こりがちです。食の大切さを認識して、より望ましい食生活を送るための食に関する知識を習得し、適切な食事を選択できる力を身に付けることが大切です。

青年後期では、進学や就職等に伴い、ライフスタイルがめまぐるしく変化する時期です。「食」に関する知識や経験を深め、それぞれに合った食生活や健康管理を自ら実践することが重要です。

〔目標〕

「食」に関する知識や、経験を深め、自己管理する力を育てる。

〔具体的な方針〕

- ・栄養バランス、適量を判断し、自己管理する力を身に付ける
- ・バランスよく３食食べる習慣を確立する
- ・朝食を欠食しないための生活時間を管理する
- ・体調の変化を知り、食生活を改善できる力を付ける
- ・家族や友人等とともに、食事を取りコミュニケーションを楽しむ
- ・食事づくりに積極的に参加する
- ・「食」を通じた環境問題や世界の食糧事情を理解し、無駄のない生活を実践する
- ・体験を通して食料の生産、流通から食卓までの過程を理解する

目標の実現に向け、具体的な方針に沿い、次の施策の展開を図ります。

保健センター

- ・ヘルシークッキング教室

対象：市民

内容：生活習慣病予防や健康の維持・増進を目的とした講話、調理実習

- ・食育講座（再掲）
- ・栄養相談会（再掲）
- ・食生活改善推進活動の支援（再掲）

社会教育課

- ・公民館講座（再掲）

(4) 壮年前期 (30 ~ 44 歳)

この時期は、仕事や育児等、社会的にも家庭においても心身ともに充実した活動的な時期です。一方で、仕事や家庭の問題等でストレスを受けやすく、生活リズムも不規則になりがちです。定期的に健康診断を受診し、生活習慣病等の予防にも気をつかい、自分に合った望ましい食事や生活習慣を実現することが重要です。また、家庭においては子どもに食の楽しさや大切さを伝え、子どもの食環境を整える担い手であることを認識し、自ら望ましい食習慣を実践することが大切です。

〔 目標 〕

自らの食生活を確立し、次世代に「食」の大切さを伝える。

〔 具体的な方針 〕

- ・ 食生活を自己管理する
- ・ 次世代を育てることを通して、食習慣、生活習慣ともに整える
- ・ 定期的に健康診断を受け、自らの健康と食事を管理する
- ・ 食事や生活習慣と生活習慣病発症との関連についての知識を持ち、食生活に活かす
- ・ 家族や友人と関わりを持ちながら食事を楽しむ
- ・ 食の安全に関する知識を持ち、食生活に活かす
- ・ 環境に配慮した食生活を家族で実践する
- ・ 地産地消と食文化を次世代に伝える
- ・ 家族で農業等を体験する機会を持つ

目標の実現に向け、具体的な方針に沿い、次の施策の展開を図ります。

保健センター

・ 骨太教室

対象：40 歳以上の市民

内容：ロコモティブシンドローム予防や骨の健康を維持するための講話と運動、
レシピ紹介、試食、骨密度測定

・ 保健栄養教室（食生活改善推進員養成講座）

対象：70 歳以下の女性市民

内容：生活習慣病予防や健康づくりのための講話、運動 調理実習等

・ 食育講座（再掲）

・ ヘルシークッキング教室（再掲）

・栄養相談会（再掲）

・特定健診・特定保健指導

対象：野田市国民健康保険加入者で40歳以上75歳未満の方

内容：健康診断の実施と必要度に応じた生活習慣改善のための相談・教室の開催

・食生活改善推進活動の支援（再掲）

社会教育課

・家庭教育学級

対象：2～5歳児・小学生の保護者

内容：家庭教育に関する講座の一環としての料理教室

・公民館講座（再掲）

（５）壮年後期（45～64歳）

壮年後期は、働き盛りの時期ですが、次第に体の機能が低下し、健康や体力に不安を感じ始める一方、健康に対する意識が高まる時期でもあります。健康状態に合わせて、食生活を見直し、生活習慣病を予防することが重要です。また、食に関する自身の知識や経験を活かし、積極的に地域活動に関わり、行事食や郷土料理を次世代に伝える等、食育の推進役も担っています。

〔目標〕

食生活を見直して、生活習慣病を予防し、食の経験を生かし、伝える。

〔具体的な方針〕

- ・定期的に健康診断を受け、生活習慣病予防等、自らの健康を管理する
- ・望ましい食習慣、運動習慣等規則正しい生活リズムを目指す
- ・ちば型食生活を基本としたバランスの取れた食事に親しむ
- ・家族や友人と食事をとることを大切にする
- ・ボランティアや地区活動等に参加し、食の大切さを伝える
- ・食の安全に関する知識を持ち、家族や地域の仲間に広げる
- ・家庭の味、郷土の味、行事食、伝統食を伝える

目標の実現に向け、具体的な方針に沿い、次の施策の展開を図ります。

保健センター

・食育講座（再掲）

・ヘルシークッキング教室（再掲）

- ・骨太教室（再掲）
- ・保健栄養教室（食生活改善推進員養成講座）（再掲）
- ・栄養相談会（再掲）
- ・特定健診・特定保健指導（再掲）
- ・食生活改善推進活動の支援（再掲）

農政課

- ・地域農産物加工研究会活動の支援

対象：市内在住の市民

内容：味噌作り・太巻き寿司作り・豆腐作り等の地産地消の支援

社会教育課

- ・公民館講座（再掲）

（６）高齢期（６５歳～）

高齢期は、退職や子どもの自立等により生活環境が大きく変化し、心身共に状態に個人差が大きくなる時期です。加齢による心身の変化に合った望ましい食習慣を意識するとともに、定期的に身体機能の状態をチェックし、変化を把握するよう心がけることが大切です。

豊かな知識と人生経験を活かし、家族や友人、地域に対して、健全な食習慣や食文化を継承し、心身共に豊かな生活を送ることが求められています。

〔目標〕

自らの「食」を楽しみ、食文化を伝え広め、「食」を守り伝える。
栄養バランスを考え、「食」によって健康を維持していく。

〔具体的な方針〕

- ・ちば型食生活を基本としたバランスのとれた食事をする
- ・定期的に健康診断を受け、自らの健康状態に合った食生活を送る
- ・食生活を整え、生き生きと日々の生活や地域での役割を楽しむ
- ・孤食を防ぐため、家族や友人等と一緒に楽しく食事をする
- ・食の安全に関する知識を持ち、家族や地域の仲間に広げる
- ・ボランティアや地区活動等に参加し、食の大切さを伝える

- ・家庭の味、郷土の味や行事食、食生活の知恵を次世代に伝える
- ・家庭菜園に取り組む等、食べ物の生産から食卓までの流れに関わり、次世代へ伝える

目標の実現に向け、具体的な方針に沿い、次の施策の展開を図ります。

保健センター

- ・食育講座（再掲）
- ・ヘルシークッキング教室（再掲）
- ・骨太教室（再掲）
- ・栄養相談会（再掲）
- ・特定健診・特定保健指導（再掲）
- ・食生活改善推進活動の支援（再掲）

高齢者支援課

- ・ひとり暮らし給食サービス

対象：おおむね 65 歳以上のひとり暮らしの高齢者

内容：調理実習及び会食

- ・ひとり暮らし配食サービス

対象：おおむね 65 歳以上の単身世帯及び高齢者のみの世帯で老衰・心身の障がい及び傷病等の理由により調理が困難な方

内容：食事の配達

社会教育課

- ・公民館講座（再掲）

農政課

- ・地域農産物加工研究会活動の支援（再掲）

- ・市民農園の開設

対象：野菜作りを楽しみたい市民、農地を活用したい農家

内容：利用者と農園主の仲介、農園の P R

2 地域における食育の推進

近年は、脂肪の過剰摂取や不規則な食生活により肥満や糖尿病等の生活習慣病発症の低年齢化が進んでいます。それを予防するためには、適切な食生活についての正しい知識を身に付け、実践することが大切です。このため、地域コミュニティや保育所、学校、家庭等と連携しながら地域における食育に取り組んでいます。

(1) 「ちば型食生活」の普及啓発と実践

千葉の食材を多彩に取り入れ、米を主食として、農産物、畜産物、野菜等の主菜、副菜で構成される「ちば型食生活」は、炭水化物、たんぱく質、脂質等栄養バランスが優れています。健全な食生活を送るため、「何をどれだけ食べたらよいか」を分かりやすく示した“グー・パー食生活ガイドブック(ちば型食生活食事実践ガイドブック)”の普及啓発を、地域コミュニティやボランティア団体等、様々な団体と連携して行います。



(2) 地域・ボランティア団体による食育推進活動

地域コミュニティや食生活改善推進員等のボランティア団体と連携し健康づくり料理講習会の開催や地域の郷土料理の継承、地元特産品を使ったレシピ紹介等、地域に根ざした食育を推進します。

食生活改善推進員による健康づくり料理講習会の様子
テーマ：『男性の料理』



テーマ：『おいしさ一番！！野田の枝豆料理』



- 献立
ごはん、枝豆入り油揚げの袋煮
ゆでなすのグリーンソース、
枝豆入りはんぺん焼き、梨

（３）社会教育における食育

市内公民館で開催する市民講座等において、市民がそれぞれのライフステージに応じた食事の摂り方や調理の仕方等を学び“食”に関する興味や知識を広げるための機会を提供します。

３ 食育を支える社会環境の整備

食育は様々な分野にわたる取組であり、市や関係団体等多くの関係者が一体となって取り組んでいく必要があります。食育に関する機運を盛り上げ、効果的に推進するため、食育に関わる人材育成や食育の普及啓発に取り組めます。

（１）食育に関わる人材の育成

食育は、市民一人一人が自ら健全な食生活を実践することが重要です。各種関係機関や食育に関わるボランティア等が密接に連携・協力しつづけて一体となって食育を推進するため、食生活改善推進員（ヘルスメイト）等の身近な地域で食育を推進する人材を育成し、その活動を支援します。

(2) 食育ネットワークの構築

食育の機運を盛り上げるため、行政が中心となって、家庭、地域、学校、関係団体等、食に関わる関係者でネットワークをつくり、イベントの開催や食育の出前講座の実施等、地域の実情に応じ、連携・協働による食育を推進します。

●健康づくりフェスティバルの様子



“食”の大切さや食文化を次世代へ継承し、心身共に健全な子どもたちを育成します。

1. 保育所（園） 幼稚園における食育推進

乳幼児期は、望ましい生活リズムや食習慣の定着、食を通じた豊かな人間性の形成・家庭関係づくり、食を営む力の基礎作りなど、生涯にわたる人間形成の基礎を培う大切な時期です。

そこで、普段の生活や遊び、食事の時間を通じて食べる喜びや楽しさを実感できる食育活動を推進します。

（1）保育所（園）における食育

1）子どもの育ちを支える食育の推進

『保育所保育指針』において、保育所（園）における食育は「健康な生活の基本としての“食を営む力”の育成に向け、その基礎を培うこと」を目標とするとしています。さらに、子どもが生活と遊びの中で、意欲をもって食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子どもに成長していくことなどに留意して実施しなければならないとしています。

その基礎を培うために、市では、“おいしく楽しくたべよう！”を大目標とし、「できるだけ多くの食べ物や料理を味わう」、「健康になるための食べ方を知る」、「食べることを通して、基本的な習慣や態度を身に付ける」の三つを目標に掲げています。これらの目標を基に、各保育所（園）で各々の特性を考慮した柔軟な食育計画を作成し、活動に取り組んでいきます。

2）食育計画に基づいた食育活動の推進

野田市では、食育の充実を図るため、全保育所（園）において食育計画を作成し、保育士、栄養士、調理員等が連携して子どもたちの発達に応じた食育活動を行っています。今後も実情に対応しながら、食育活動に一貫性や連続性が保たれるよう、計画の評価を行い、各保育所（園）の食育計画に基づいた食育活動を推進していきます。

3) 給食を通じた食育の推進

保育の中に伝統的な日本文化（節句、七夕、十五夜等）を取り入れ、給食で関連した行事食を提供することにより、保育と食事を一体化して旬の食材に触れ、日本の四季や季節の食べ物を知らせていきます。

また、園児が栽培・収穫した野菜を安全確認した上で、給食に取り入れる等“食”をより身近に感じられる体験を通して、“食”への興味関心を育んでいきます。さらには、積極的に野田市産の食材を給食に使用することで、地域の食文化を知るとともに、生産者や食材に対する感謝の心を育み、食材納入業者も含め、地域の中で健全な子どもたちを育てていけるよう、意識啓発を行っていきます。

● 具体的な取組

給食時の献立紹介、三角置き・三角食べの推奨、食育絵本の読み聞かせ、パネルシアターの実施、異年齢との会食、テラスでの青空給食の実施 等



野菜の栽培・収穫・試食、プチクッキング（おにぎり・カレー等）の実施、地域の方々との芋苗体験、球根植え体験、芋煮会の実施 等



4) 保護者への支援

子どもの食を考える時、保育所（園）だけでなく、家庭と連携・協力して食育を進めていくことが不可欠です。食に関する子育ての不安・心配を抱えている保護者も少なくなく、『保育所保育指針』では、保護者に対する支援も重視しています。

保育所（園）では、今まで蓄積してきた乳幼児の“食”に関する知識、経

験、技術を「子育て支援」の一環として提供し、保護者と子どもの育ちを共有して健やかな食文化の担い手を育てていくことが求められており、食に関する相談や情報の発信等の様々な取組を通じて保護者支援を行っていきます。

5) 地域の子育て家庭への支援

保育所（園）には、在宅の子育て家庭に対しても、保育を通じて蓄積された子育ての知識、経験、技術を活用し、相談・支援することができる機会を積極的に作っていくことが求められています。

野田市においても、地域の親子を対象とした講習会や食事相談会の開催等、“食”を通じた保護者同士の交流の場の提供や促進を図っていくことで、保護者の食に関する意識を高めるとともに、少しでも育児不安軽減の手助けができるよう支援を行っていきます。

● 具体的な取組

・ 食と遊びの講習会

市内の乳幼児を持つ保護者を対象として、簡単にできる幼児食や手作りおやつ作り方の指導を行っています。また、親子で楽しめる簡単な遊びを紹介し、地域の子育て家庭の支援を行っています。

・ 食事相談会

市内の乳幼児を持つ保護者を対象として、離乳食やアレルギー対応等、その他食に関する様々な不安や悩みについて、管理栄養士による個別面談を実施しています。

(2) 幼稚園における食育

1) 豊かな人間性を育てる食育の推進

幼稚園は、幼児が生涯にわたる人間関係の基礎を培う場として、食に関する様々な体験を通じて、豊かな人間性の育成を図る必要があります。このことから、各幼稚園で各々の特性を考慮した柔軟な食育計画を作成し、食に関する体験活動に取り組んでいきます。それにより、子どもが和やかな雰囲気の中で教諭や他の幼児と共に食べる喜びや楽しさを味わい、様々な食べ物への興味や関心を持ち、進んで食べようとする気持ちが育つように指導しています。

2) 保護者・地域の子育て家庭への支援

核家族の増加等により保護者の子育てに対する家族の支援が減り、不安も大きくなっている現状があります。このことから、幼稚園には、地域や家庭の教育及び子育てを支援する役割もあります。幼稚園が家庭や地域をつなぐ拠点となり、直接的あるいは子どもたちを介して間接的に食育に関する情報を提供する等、家庭や地域を啓発・支援することで、効果的な食育を展開していきます。

- 具体的な取組

給食（弁当）時間の活用、栽培・収穫・調理等の体験活動の実施、食育教室の開催 等

2 学校における食育の指導体制と指導内容の充実

(1) 指導体制と指導内容の充実

1) 食に関する指導の全体計画及び年間指導計画の作成と活用の推進

学校における食育は、家庭科、体育（保健）等の各教科、給食の時間、特別活動等の様々な教科内容に密接に関わっているため、計画的・継続的・組織的指導を進めなければなりません。そのため、学校における食育の目標や具体的な取組の方針を示した食に関する指導の全体計画を作成することが重要です。まず、野田市としての基本の全体計画を作成し、それを基にした各校の全体計画及び年間指導計画の見直し、また全ての学校での作成を働き掛けます。

各教科・領域における食育の推進を図り、食に関する学習を通して、子どもたち自身に食生活をより良くしようとする実践的な態度を育てます。

〔主な教科・領域〕

- ・ 家庭科、技術・家庭科（食に関すること）
- ・ 社会科（食料生産消費に関すること）
- ・ 体育科、保健体育科（健康に関すること）
- ・ 生活科（栽培活動に関すること）
- ・ 理科（植物や動物の体のつくりや食物連鎖に関すること）
- ・ 特別活動（給食活動や学級活動に関すること）
- ・ 総合的な学習（健康や農業体験等に関すること）

学年別目標と指導の内容 【小学校】

学年	小 1	小 2	小 3	小 4	小 5	小 6
目指す子どもの姿	食べることの楽しさ・大切さを知る		食べ物の大切さがわかる		健康を考えて簡単な食事を作ることができる	
給食時間	残さず食べよう	色々な食べ物の名前を知ろう	協力して楽しい給食にしよう	食事にふさわしい会話をしよう	給食を 5 大栄養素に分けてみよう	給食は主食・主菜・副菜・汁物を組み合わせていることを確認しよう
学級活動	朝ごはんを食べよう 給食の約束	朝ごはんを食べよう (生活リズム) おはし名人になろう 牛乳ってすごいね	朝ごはんを食べよう (赤・黄・緑の食品の働きを知ろう)	おすすめの朝ごはんを考えよう 間食のとり方を考えよう	自分で作ろう朝ごはん 魚博士になろう	家族と一緒に朝ごはん かむことのひみつをみつけよう
社会			わたしの町みんなの町 働く人と私たちの暮らし ものしりしょうゆ館見学としょうゆ作り体験 メグミルク工場見学	住みよい暮らしを作る (ごみの処理と利用) わたしたちの県	わたしたちの国土 わたしたちの生活と食糧生産	日本の歴史 世界の中の日本
理科			しぜんのかんさつをしよう しょくぶつをそだてよう	季節と生き物(ツルレイシの栽培) もののあたたまり方	植物の発芽と成長 植物の花のつくりと実や種子 もののとけ方	体のつくりとはたらき 植物の成長と日光や水とのかかわり 生物とそのかんぎょう
生活	がっこうたんけん おおきくなあれ	花ややさいをそだてよう				
家庭科					始めてみようクッキング 元気な毎日と食べ物	くふうしよう朝の生活 くふうしよう楽しい食事
保健体育			毎日の生活と健康	育ちゆく体とわたし		病気の予防
道徳	毎日を気もちよく 元気にあいさつ	ありがとうがいっぱい	みんなにささえられているわたし	わたしたちの国の文化に親しもう	自分の一日は自分でつくる	生きてるんだね 自然とともに
総合的な学習の時間			大豆作り 味噌作り	落花生作り 味噌作り	米作り	米作り
家庭・地域・社会との連携	・学校だより、食育(給食)だより、保健だより等の発行 ・給食試食会、家庭教育学級、後援会、公民館活動等の実施					
個別相談指導	・保護者からの申し出により、食物アレルギー対応・肥満指導等を実施 ・定期健康診断の結果・日常の食生活の様子等から個別相談指導が必要な児童を対象に実施 ・校長・学級担任・養護教諭・栄養教諭(学校栄養職員)等が連絡をとり合い必要に応じて保護者や医療機関と連絡を図る					
地場産物の活用	野田市や千葉県で収穫された米・牛乳・野菜・魚介類等の活用					

学年別目標と指導の内容 【中学校】

学年	中 1	中 2	中 3
目指す子どもの姿	健康を考えて自らの食生活に活かすことができる		
給食時間	給食を通して栄養素の働きを復習し、中学生の栄養の特徴を確かめよう		健康と食事の関わりを理解した上で、栄養バランスのとれた食事を選択・調理しよう
学級活動	スポーツと食事について考えよう	ダイエットについて考えよう 食事のマナーを学ぼう	ファストフード・コンビニエンスストアの賢い利用について考えよう
地理・歴史・公民	伝統的な生活とその変化	日本の農林水産業	わたしたちの生活と現代社会 地球社会とわたしたち
理科	植物の生活と種類	動物の生活と生物の進化	
家庭科	食生活と自立		
保健体育			健康な生活と病気の予防
道徳	心もからだも元気でいよう	人々の善意や支えにこたえたい	我が国を愛しその発展を願う
総合的な学習の時間	キャリア教育		
家庭・地域・社会との連携	・学校だより、食育（給食）だより、保健だより等の発行 ・給食試食会、家庭教育学級、後援会、公民館活動等の実施		
個別相談指導	・保護者からの申し出により、食物アレルギー対応・肥満指導等を実施 ・定期健康診断の結果・日常の食生活の様子等から個別相談指導が必要な児童を対象に実施 ・校長・学級担任・養護教諭・栄養教諭（学校栄養職員）等が連絡を取り合い必要に応じて保護者や医療機関と連絡を図る		
地場産物の活用	野田市や千葉県で収穫された米・牛乳・野菜・魚介類等の活用		

平成○年度 野田市立○小学校 食に関する指導の全体計画（例）

学校教育目標
心豊かでたくましく学ぶ子

↓

食に関する指導目標
食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。 食物を大事にし、食物の生産等に関わる人々への感謝する心をもつ。 食生活のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

↓

低学年	中学年	高学年
・食べ物に興味関心をもつ。 ・好き嫌いせずに食べようとする。 ・いろいろな食べ物の名前がわかる。 ・朝ごはんを毎日食べてくる。	・健康に過ごすことを意識して、いろいろな食べ物を好き嫌いせず食べようとする。 ・地域の産物を知る。 ・朝ごはんをバランスよく食べてくる。	・楽しく食事することが、人と人とのつながりを深め豊かな食生活につながることをわかる。 ・食品をバランスよく組み合わせて食べることの大切さを理解し、1食分の食事が考えられる。 ・朝ごはんの大切さを知り、毎日バランスのよい朝ごはんを食べてくる。

特別活動	給食時間	前 期		後 期	
		低	・給食の約束を知ろう。・仲良く食べよう。	低	・食べ物に関心をもとう。・食べ物を大切にしよう。
		中	・給食のきまりを覚えよう。・食品について知ろう。	中	・食べ物の 3 つの働きを知ろう。・食べ物を大切にしよう。
		高	・楽しい給食の時間にしよう。 ・食べ物 の 働 き について知ろう。	高	・食べ物と健康について知ろう。・感謝して食べよう。
		・セレクト給食		・セレクト給食 ・6年生お楽しみ給食会	
		野田産米や地域でとれる野菜の使用。旬の食材を取り入れる。行事食。郷土食。給食ひとくちメモの活用。			
	学級活動	・朝食の大切さを知ろう		・健康によい食事のとり方を知ろう	
	学校行事	・発育測定・修学旅行・林間学校・運動会 ・全校徒歩遠足（お弁当の日）		・○小万博 ・たてわり給食会・もちつき集会	
児童活動 委員会活動	・栄養黑板 ・放送による献立紹介等の日常活動 ・片付け調べ ・縦割り会食会		・栄養黑板 ・放送による献立紹介等の日常活動 ・片付け調べ ・お別れ会食会		

教科との関連		1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	6 年
	社 会			・わたしの町 みんなの町 ・働く人と私たちの暮らし ・ものしりしょうゆ館見学	・住みよい暮らしを作る ・わたしたちの県	・わたしたちの国土 ・わたしたちの生活と食糧生産	・日本の歴史 ・世界の中の日本
	理 科			・自然の観察をしよう ・植物を育てよう	・季節と生き物（ツルレイシ） ・もののあたたまり方	・植物の発芽と成長 ・植物の花のつくりと実や種子 ・もののとけ方	・人の体の作りと働き ・植物の成長と日光や水とのかわり ・生物と環境
	生 活	・がっこうたんけん ・おおきなあれ	・花ややさいをそだてよう				
	家 庭					・はじめてみようクッキング ・元気な毎日と食べ物	・くふうしよう朝の生活 ・くふうしよう楽しい食事
	体 育			・毎日の生活と健康	・育ちゆく体と私		・病気の予防
総合的な学習						・米作り体験活動	
道 徳		・毎日を気もちよく元気にあいさつ	・ありがとうがいっぱい	・みんなにささえられているわたし	・わたしたちの国の文化に親しもう	・自分的一天は自分でつくる	・生きてるんだね自然とともに
地域社会との関わり		学校だより、給食だより、保健だより、学校給食試食会等により、給食について家庭・地域の理解と協力を求めるとともに、家庭における食生活改善への関心を高める。					
地 場 産 物 活 用 方 針		地場産物の活用は、地域の人と人のかかわりを深め、地域の食文化の理解にも役立つことから、学校給食での活用を推進し、生きた教材として食に関する指導を行う。					
個別相談指導の方針及び取り組み方		アレルギー疾患や偏食、肥満や痩身など個人の健康課題を持つ児童について、その実態を良く把握し、担任や養護教諭、栄養教諭が連携しながら児童や保護者に個別相談等を行う。					

平成○年度

野田市立○小学校 食に関する指導の年間計画（例）

	給食指導目標	指導内容	取り入れたい食品			特別給食 (行事食)	食に関する授業
			学校作物 使用の給 食	地場産物	旬の食材		
4月	給食の準備をきちんとしよう。	・清潔な身支度について ・給食の約束について ・後片付けについて		ほうれんそう	キャベツ たけのこ アスパラガス	お弁当給食 「自分で作ろう！おいしいお弁当」	給食について知ろう (1年)
5月	食事の衛生に気をつけよう。	・手洗いをしっかりしよう。 ・配膳台を清潔にしよう。		キャベツ そらまめ	そらまめ たまねぎ	端午の節句	そらまめのかわむき (1年)
6月	よく噛んで食べよう。 歯を丈夫にする食べ物について考えよう。	・よく噛んで食べることの大切さを知る。 ・よく噛んで食べる習慣を身につける。 ・歯を丈夫にする食品について知る。			トマト	カミカミ給食 千葉県民の日 創立記念日 給食試食会	牛乳の秘密を知ろう (1年)
7月	夏を元気にのりきる食事をしよう。	・夏が旬の食材を知る。 ・水分摂取の大切さを知る。	じゃがいも	きゅうり なす	とうもろこし すいか ゴーヤ	七夕	やさいのひみつを探ろう (2年)
9月	規則正しい生活リズムで丈夫な体を作ろう。 朝食を食べよう。	・1日3回の食事をとることの大切さを知る。 ・朝食の大切さを知る。			さんま ごぼう ぶどう さといも	セレクト給食	1日のスタートは朝ごはんから (3年)
10月	バランスよく食事をしよう。	・食べ物ののはたらきを知る。 ・苦手な食べ物も食べようとする意欲をもたせる。		ほうれんそう	米 柿	月見 セルフお弁当給食	
11月	給食に使われている野菜を知ろう。	・野菜の栄養について知る。	さつまいも	ほうれんそう ねぎ 大根	れんこん きのこ りんご	セレクト給食	うまみのひみつ (5年)
12月	寒さに負けない食事をしよう。	・かぜの予防と食べ物の関わりを知る。	もち米	ほうれんそう ねぎ 大根	みかん だいこん りんご ブロッコリー	冬至	給食の献立をたてよう (6年)
1月	感謝して食べよう。	・給食ができるまでの過程を知り、給食に関わる人々に感謝して食べる。 ・自然の恵みの大切さを知らしめ、感謝の気持ちを持って食事をする。・心をこめてあいさつする。		ほうれんそう ねぎ 大根	白菜	七草がゆ 6年生おすすりめ献立	
2月	食べ物と健康について考えよう。	・望ましい食事のとり方について考える。 ・栄養を考えた食事を考える。	みそ	ほうれんそう ねぎ 大根	いよかん はるか	節分	すくすく育てわたしのからだ (4年)
3月	1年間の給食について考えよう。	・1年間の給食のふりかえりをする。		ほうれんそう ねぎ 大根	いちご 清美オレンジ	ひな祭り 6年生バイキング 卒業祝い	

● 具体的な取組

教科	単元名	内容	学年	形態
家庭科	元気な毎日と食べ物	元気に過ごすために食べ物の働きを知る。	小学5年生	T T ()
	くふうしよう楽しい食事	給食1食分の献立を考える。	小学6年生	T T
社会科	わたしの町 みんなの町	醤油の作り方と歴史を調べる。	小学3年生	
	わたしたちの県	千葉県の特産物について調べる。	小学4年生	
	わたしたちの生活と食糧生産	給食の材料の産地を調べる。	小学5年生	
理科	生き物と養分	じゃがいもを栽培し、でんぷんについて学習する。	小学6年生	
体育科	毎日の生活と健康	朝ごはんの大切さについて知る。	小学3年生	T T
生活科	がっこうたんけん	給食室について知る。	小学1年生	T T
特別活動	よく噛んで食べよう	よく噛んで食べることの、大切さを知る。	小学4年生	T T
	生活リズムをととのえよう	早寝・早起き・朝ごはんの生活リズムについて学習する。	小学2年生	T T
家庭科	わたしたちの食生活	栄養バランスの取れた朝食献立を考える。	中学1年生	T T
保健 体育科	健康な生活と病気の予防	生活習慣病予防について知る。	中学2年生	T T

T Tとはチームティーチングの略で、複数の教職員で指導に当たることをいう。



2) 効果的な学習のための学習資料の活用

各学校における食育の学習が効果的に行われるように、食育資料として千葉県が作成した資料や、野田市独自の資料を活用して取り組んでいきます。

〔主な学習資料〕

- ・食に関する学習ノート「いきいきちばっ子」
- ・食生活を考えよう

3) 体験活動を取り入れた効果的な食育の推進

効果的な食育を推進するために、各教科等における取組の中で栽培活動や調理等、地域の生産者等の協力を得て様々な体験活動を取り入れ、指導内容を充実します。

農業団体や生産者が提供する体験活動の活用

農業体験を通じて、「食べ物や生命の大切さ」を知り、「生きる力」を身に付けるとともに、農業への理解を深めます。

● 具体的な取組

教科	体験活動	内容	学年	関係者
総合	さつまいも作り	苗植え・収穫・スイートポテト作り	小学1・2年生	土地改良区
総合	落花生作り	種まき、経過観察、刈取り	小学1・2・4年生	市農政課 東部農地・水・環境保全会
総合	大豆作り	種まき、経過観察、刈取り、 さや出し 呉汁作り、みそ作り	小学3・4年生	市農政課 みそ造り指導員 東部農地・水・環境保全会
総合	とうもろこし作り	種まき、刈取り、ポップコーン作り	小学3・4年生	市農政課 東部農地・水・環境保全会
社会科	ほうれん草収穫	収穫体験	小学3年生	給食食材生産者
総合	米作り	田植え、経過観察、稲刈り、餅つき	小学5・6年生	野田市自然共生ファーム みどりのふるさとづくり 実行委員会、婦人会 いきいきクラブ 土地改良区



地域の多様な人材を活用した食育の推進

食に関する知識や経験を有する人材を活用して、食に関する指導を進めます。児童生徒に地域の良さを理解させたり、愛着を持たせたりする上で有意義と考えられます。企業等による出前授業や工場での体験・見学、調理実習等、学校と企業が連携した食育活動を推進します。



● 取組事例

教科	内容	学年	関係者・関係団体
社会科・総合	もの知りしょうゆ館見学 私たちの野田市・醤油ができるまで	小学３年生	キッコーマン株式会社
社会科・総合	工場見学 給食の牛乳ができるまで	小学３年生	雪印メグミルク株式会社
学級活動	出前授業 ビデオ鑑賞・バター作り	小学３年生	雪印メグミルク株式会社
保健体育科	出前授業 お腹元気教室	小学４年生	株式会社ヤクルト本社
社会科	農家の仕事（収穫体験）	小学３年生	学校給食野菜の生産者
学級活動	出前授業 味覚教室	小学５年生	東葛六市レストランサミット
総合	出前授業 おさかな教室（学習・調理実習）	小全校児童	日本水産株式会社

（２）栄養教諭を中心とした食育の推進

１）栄養教諭と教職員が連携した食育の推進

学校における食育は、校長のリーダーシップの下、栄養教諭や学校栄養職員、養護教諭、家庭科担当教諭を始めとする健康教育に関わる教員等や、教職員全体が連携して食育を推進します。

2) 学校・家庭・地域が連携した食育に関する取組の推進

児童生徒の食については、家庭が担う部分が大きいため、学校での指導内容や食に関する情報を保護者に積極的に提供し、家庭と連携して取り組んでいきます。

各学校で、保護者や地域の方々を対象に、給食試食会を開催し、学校給食の食事内容について理解をしていただくとともに、正しい食習慣や食事内容、安全安心な食品について説明する機会とします。

また、小学校では、「お弁当の日」を設けて、親子で相談しながら子どもたち自身が弁当づくりに取り組み、県が主催する「いきいきちばっ子オリジナル弁当コンクール」に応募していきます。

また、学校保健委員会を充実させ、学校や地域における健康の問題を協議し、健全な児童・生徒の育成を推進していきます。

● 学校保健委員会の構成メンバー

教職員・保護者・学校医・学校歯科医・学校薬剤師・地域の方々

地域に住む生産者や食に関する活動をしている方と連携し、農業体験等を通じて、地域の食文化や特産物への理解を深めるための活動を充実させます。



3 学校給食を活用した食育の充実と地産地消の推進

(1) 学校給食の充実

1) 学校給食を生きた教材として活用した食育の推進

食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けるために、献立内容を教科等の内容と関連付け、学校給食を生きた教材として活用した効果的な学習の実践を推進します。

2) 学校給食への郷土料理等の導入と地域の食文化の継承

豊かな自然に囲まれ、醤油の町としての歴史と文化が残る野田市では、農産物を生かした郷土料理が伝えられてきました。こうして育まれてきた「野田」の食文化を、学校給食や様々な体験活動等を通して継承していきます。

- 献立例

ハンバーグのもろみソースかけ、枝豆ごはん

- 体験活動

小麦まんじゅう作り、呉汁作り

(2) 「ちば型食生活」の推進

1) 学校給食における地場産物の活用

学校給食において地場産物を活用することは、地域の食文化の理解や食べ物への感謝の心の育成という観点から食育の推進には重要です。そこで、学校給食における地場産物の活用を推進し、地場産物を使った料理や献立を工夫します。また、地場産野菜が増えるよう、学校給食に直送で納入していただける農家を増やしていきます。

- 主な地場産野菜

ほうれんそう、にんじん、こまつな、えだまめ、ねぎ、なす、きゅうり、だいこん等



11月の『千産千消デー』、1月の全国学校給食週間には『野田市内統一献立』を行い、家庭にも周知し地産地消を推進するよう呼び掛けます。

2) 米飯給食の推進

米を主食とし、多様な副食から構成される「ちば型（日本型）食生活」の良さを見直し、望ましい食生活を営むために米飯給食の拡大をするとともに、食物繊維摂取の観点から、今後も発芽玄米や大麦等も取り入れていきます。

さらに、玄米黒酢を使って生産した特別栽培米の「黒酢米」及び有機肥料・減農薬で生産した「江川米」を購入し、より安全安心で低価格な米飯給食を実施します。

4 食育を通じた健康状態の改善等の推進

(1) 生活習慣・食習慣の改善等の推進

1) 「早寝 早起き 朝ごはん」の取組の促進

児童生徒が自らの食生活を考え、食に関する実践力を身に付けるとともに、自分の健康は自分で守るという意識を養います。学校教育全体を通じて「運動、食事、休養」に関する基本的な生活習慣や体力作りの基礎を指導するとともに、家庭においても「早寝 早起き 朝ごはん」等、生活リズムを整えるための取組を促進します。

また、併せてよくかんで食べることの大切さを指導していくことで、心身ともに健康な児童生徒を育成します。



(2) 個別指導の充実

1) 一人一人に応じたきめ細かな健康相談や指導の推進

朝食欠食、孤食、偏食等の食生活の乱れや肥満傾向・痩身傾向児童生徒の増加、生活習慣病の若年化、食物アレルギーの児童生徒の増加等個別に指導することが望ましい場合が増えてきています。そこで、児童生徒の健康の保持増進のため、きめ細かな配慮のもと、保護者はもとより学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員、学校医等、学校全体で連携して個別指導の取組を推進します。

2) サマースクールの開催

野田市生活習慣病対策委員会が中心となり、毎年8月に『サマースクール・生活を見直そう』を開催します。医師会、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員、体育主任、保健主事が、食事・運動・睡眠についてそれぞれ担当し、指導内容を企画します。正しい生活習慣、食習慣について親子で楽しく学ぶ機会を持ちます。



5 子育て家庭への食育推進

(1) 家庭教育支援の充実

家庭教育は、それぞれの家庭で行われる教育であり、全ての教育の出発点です。しかし、近年、少子化、核家族化、地域の結び付きの希薄化など、子育て家庭を取り巻く環境は変化し、家庭の教育力の低下が懸念されています。食育についても、本来、家庭が基本となっていて行われるものであり、父母、その他の保護者が取り組む食育は重要です。子どもたちの健全育成の観点からも家庭の役割を十分認識し、家庭の教育力向上を図るための取組を推進していきます。

1) 公民館における食育活動の充実

より地域市民に身近な公民館での食育活動等を充実させることにより、子育て世代に対する食育の普及及び啓発を図ります。

各公民館での“食”に関する講習会や講座の開催

各公民館で行っている“食”に関わる講座や食生活改善推進員による健康づくり料理講習会等を通じて“食”への興味を育み、子育て家庭の食生活改善を図っていきます。

家庭教育学級を通じた食育

各公民館が主催する家庭教育学級の幼児コース、小学コースにおいて、食育に関する講座も開催し、子育て家庭への食育を積極的に推進していきます。

また、小学校就学時健康診断の際の家庭教育学級では“食”についての講座を開催する事で、より多くの保護者の正しい食生活への理解と食育の普及、啓発を図っていきます。

2) 農業体験の推進

農家と連携して、枝豆や江川米等の野田市ブランド農作物の収穫体験等を行うことで、親子の農業体験を推進していきます。

（２）地域の団体、企業等による食育活動

食育活動を行っている団体等の自主活動や食育に積極的な企業が行う工場見学、体験活動等を通じて、野田市の特産物や“食”に対する子どもたちの興味関心を育みます。

第 5 章

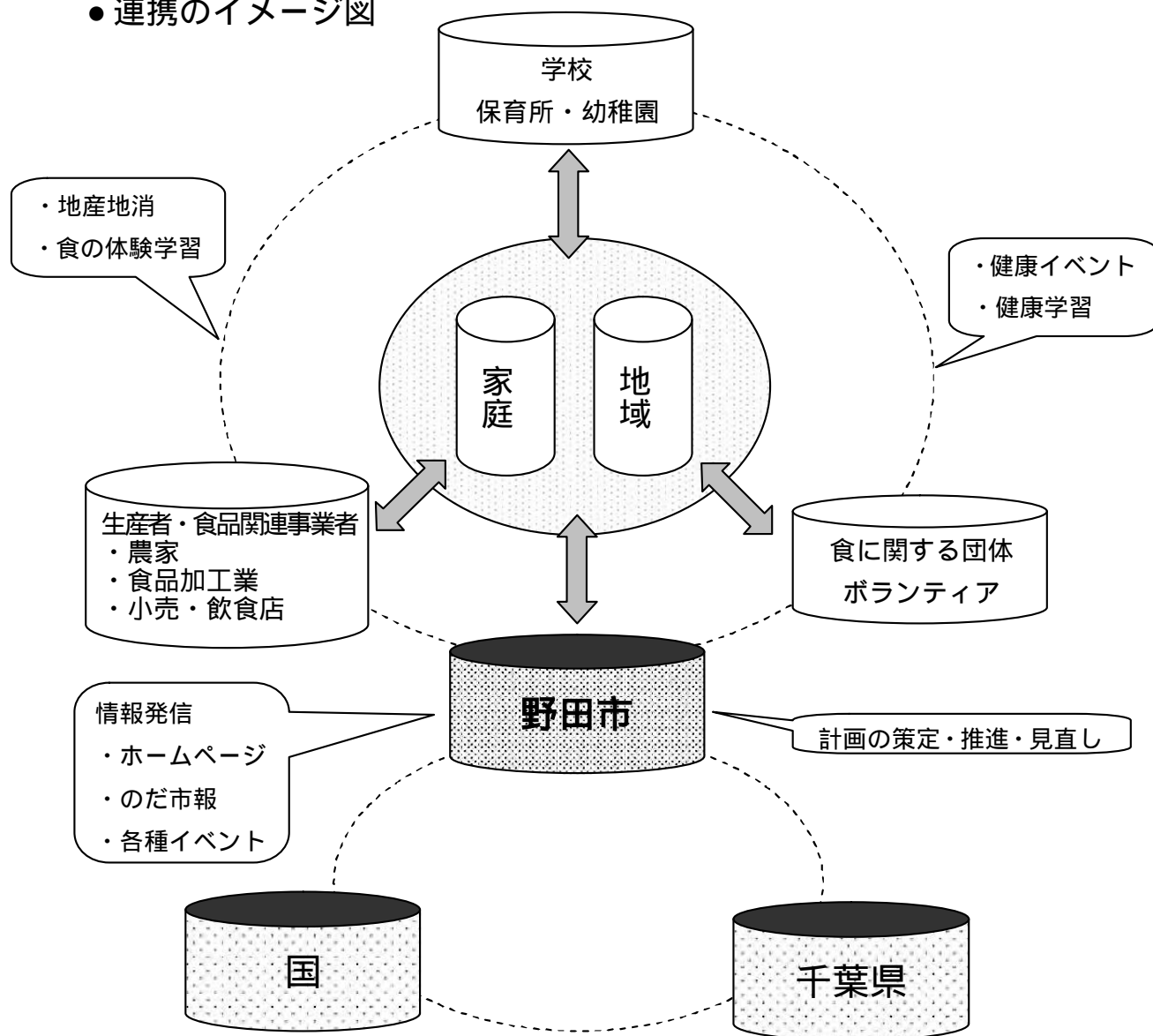
計画の推進体制

1 計画の推進

(1) 計画の推進体制

食育は、様々な分野と密接な関わりがあります。食育の推進に当たっては、市民（家庭と地域）を中心として、関係機関・団体と市（行政）がそれぞれの役割に応じて主体的に活動するとともに、あらゆる関係者が連携、協力して推進していくことが大切です。市の関係各課が協力して食育に取り組む体制を整備するとともに、関係機関や団体、ボランティア等との連携を深め、食育推進体制の充実を図ります。

●連携のイメージ図



(2) 計画推進のための関係者の役割

食に関する活動は、現状においても行政のみならず、市民(家庭、地域)、教育機関(保育所、幼稚園、学校)、生産者、食品関連事業者等それぞれの活動の中で実践されている取組が多数あります。

新たに実践主体それぞれが「食育」という視点に立ち、共通の認識を持ち、役割を分担しながら連携を図り、取組を実践していくことが大切です。

1) 市民

食育の推進には、市民一人一人が、食に関する正しい知識と理解を深め、自ら判断する力を付けて、実践することが重要です。

2) 家庭

「食育」を推進していく中で家庭の役割は非常に大きく、実践の基本となります。家庭では、子どもの発達段階に応じて、食に関する基本作法の理解や健全な食習慣等を身に付ける役割が期待されるとともに、大人自らが“食”について意識を高め、年齢、性別に関係なく家庭生活を通じて継続的な「食育」の実践をしていくことが求められています。

3) 地域

地域は、市民の生活の拠点であり、生涯を通して人々の食生活に影響を及ぼすものです。地域の公民館や施設、農地など、身近な場所で、食に関する講座を開催したり農業体験を行う等、食を楽しむ機会や体験できる機会を提供することにより、地域で市民が主体的に「食育」に取り組める環境を整えることが求められています。

また、地域住民はそれぞれの地域の特色を生かし、特産品や郷土料理に親しみながら、住民相互の触れ合いと交流を通じ、食文化の継承や地産地消の推進、健全な食習慣の実践のための活動等に取り組むことが重要です。

4) 保育所

保育所は、家庭とともに基本的な食習慣を身に付ける大切な場です。このため、この時期に家庭と連携して、楽しく食べる体験を積み重ねることで、食への関心を育んでいくとともに、食のマナー等、食に関する基本を指導していく必要があります。保育所においては、各園で作成した食育計画のもとで、給食を提供するとともに保護者への情報の発信等、正しい食習慣が身に付くよう指導を行います。

5) 幼稚園

幼稚園は、子どもたちの望ましい食習慣の基礎を作る重要な場です。いろいろな食材との触れ合いや食事の準備を始めとした様々な食体験等を通じて、適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着を図るとともに、教師や友達等と一緒に楽しい食体験を積み重ねていくことで、食育の基礎作りを行っていきます。

6) 学校

学校における食に関する指導では、健康教育の一環として、望ましい食習慣を身に付け実践できる力を育成することが大切です。そのためには、学校長のリーダーシップのもと、全ての教員等が連携し、各教科・領域において発達段階に応じた指導を行うことが必要です。また、学校給食を生きた教材として活用し、好ましい人間関係の形成や、社会性・協調性のかん養にも留意した指導を行います。合わせて、家庭や地域との連携を深めるため、学校での取組について情報を発信していきます。

7) 生産者・食品関連事業者

生産者・食品関連事業者等においては、「食育」の趣旨を十分理解し、食べ物の安全・安心や地元食材の提供とともに、各関係者が学校や地域、行政等の取組への積極的な協力や参加、また食品の生産や製造について理解するための場や体験学習の場の提供等が期待されます。

8) 食に関する団体・ボランティア

食に関する団体やボランティアにおいては、それぞれの組織の目的や役割に応じて、教室の開催やイベントを通じて情報発信する等、関係諸団体や行政等と連携をしつつ、自主的な活動を推進していくことが期待されます。

9) 行政

市民や関係団体等が食育への取組を主体的に推進できるよう関係者間のネットワークを構築し、食育に関する指導者の養成・情報の発信・環境の整備等を積極的に行い、総合的な計画推進を図ります。