

令和元年度第1回野田市保健医療問題審議会次第

日 時 令和元年8月1日（木）

午後1時30分から

場 所 保健センター3階大会議室

1 開 会

2 会長挨拶

3 市長挨拶

4 議 題

第2次野田市食育推進計画の策定について

- ・第2次野田市食育推進計画の策定について（諮問）
- ・野田市における食育の現状と課題について

5 閉 会

【資料1】 第1次計画における取組状況と課題

【資料2】 健康づくりアンケート調査結果から見える現状と課題

【資料3】 学校の統計結果から見える現状と課題

【資料4】 第1次計画の数値目標と達成状況

野田市における食育の現状と課題について

第1次計画における取組状況と課題 **資料1**

(1) 第1次計画の食育施策の取組状況・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

基本目標Ⅰ 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
- 2 地域農産物加工研究の取組
- 3 地産地消の推進
- 4 農業体験の推進

基本目標Ⅱ 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
- 2 地域における食育の推進
- 3 食育を支える社会環境の整備

基本目標Ⅲ “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
- 2 学校における食育の指導体制と指導内容の充実
- 3 学校給食を活用した食育の充実と地産地消の推進
- 4 食育を通じた健康状態の改善等の推進
- 5 子育て家庭への食育推進

健康づくりアンケート調査結果から見える現状と課題 **資料2**

(1) 不規則な食事・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 2

(2) 栄養バランスの乱れ等・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 4

①主食・主菜・副菜をそろえて食べている人・・・・・・・・・・ 1 4

②毎日野菜を食べている人・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 5

③塩辛い食品を控えめにするような工夫をしている人・・・・・・・・ 1 6

④自分にとって適切な食事の内容・量を知っている人・・・・・・・・ 1 7

⑤毎日の食事のとり方を改善したいと思っている人・・・・・・・・ 1 8

⑥外食する時や食品を購入する時に栄養成分表示を参考にする人・・・・ 1 9

⑦食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている人・・・・・・・・ 2 0

(3) 孤食・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 1

(4) 体格と生活習慣病等・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 2

学校の統計結果から見える現状と課題 **資料3**

(1) 食生活アンケート結果から見える現状と課題・・・・・・・・・・ 2 4

(2) 児童生徒の肥満及びやせ傾向結果から見える現状と課題・・・・ 3 0

(3) 食に関する指導における現状と課題・・・・・・・・・・・・ 3 2

(4) 学校給食の地産地消の取組における現状と課題・・・・・・・・ 3 6

第1次計画の数値目標と達成状況 **資料4**・・・・・・・・・・・・ 3 9

野田市食育推進計画における取組状況と課題

資料1

整理番号	目標番号	基本目標	大分類番号	大分類	中分類番号	中分類	小分類番号	小分類	計画ページ	施策	取組実績(H27～H30)	評価及び課題(次期計画に向けた)	担当課
1	I	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	(1)	玄米黒酢による水稲栽培			39	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。	黒酢散布面積 H27:496ha H28:511ha H29:519ha H30:508ha	横這い状態から緩やかな減少傾向に転じてきている生産者数と生産数量の維持が課題である。	農政課
2	I	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	(2)	「野田市ブランド農産物」の推進			41	「野田市農産物ブランド化認定制度」を設けて、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していきます。米については、玄米黒酢農法による水稲栽培の作付面積が、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。	ブランド認定件数 H27:260件 H28:265件 H29:220件 H30:162件	ブランド認定件数は黒酢米生産者と運動しているため、黒酢を使用した水稲栽培と同じく横這い状態から緩やかな減少傾向に転じてきている生産者数の維持が課題である。	農政課
3	I	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	(3)	有機堆肥の利用促進			43	「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・落ち葉を活用した良質な堆肥ともみ殻を活用した畜産系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。	資源搬入量 H27:5,059t H28:5,102t H29:4,798t H30:5,262t 堆肥搬出量 H27:2,338t H29:2,791t H29:3,300t H30:2,872t	昨年度の剪定枝等の搬入量は5,262トンとなり、過去5年間で3回目の5,000トンを超えて高止まりの状況が続いており、4月から実施した、料金の改定による搬入量の抑制効果も限定的となっている。更に、製品化には14か月が必要なことから、敷地内で滞留するチップや発酵過程の未成熟堆肥、製品化を待つ未成熟堆肥の量が過大となる状況が続いており、作業性が低下しているため、臭気の発生や小規模な自然発火の現象がみられる状況となっている。	農政課
4	I	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。	2	地域農産物加工研究の取組	(1)	地域農産物加工研究会の活動			44	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。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。	主に野田市の特産物である枝豆を利用したレシピの研究、試作をしました。また、新たなレシピの考案のため市外、県外へ赴き、加工体験や直売所訪問の視察研修も実施しました。市内小学校での味噌づくり支援は、3・4年生を対象に実施し、大豆に関する知識を深める学習へ貢献いたしました。(H27～H30)	野田市の特産物である枝豆を利用したレシピの研究、試作を継続的に実施できており、また味噌づくり支援において大豆に関する知識を深める学習へ貢献した。今後の課題としては、考案した新たな枝豆等のレシピの啓発及び普及が挙げられる。また、農産物加工技術者の高齢化が進んでいるため、新たな加工技術者の養成が重大な課題である。	農政課
5	I	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。	3	地産地消の推進	(1)	地場農産物の販売			46	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、農産物直売所ゆめめ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。	農産物直売所ゆめめぐり野田 販売金額 H27:152,268,451円 H28:150,157,161円 H29:145,723,341円 H30:138,750,785円	近年の販売金額が減少傾向にあることから、売上向上のための対策が必要である。また、運営に関わる農業者の高齢化が進んでいるため、新たな人材の確保・養成が課題である。	農政課
6	I	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。	3	地産地消の推進	(2)	ブランド米の学校給食での活用			47	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。	納入実績 H27:153,110kg H28:140,580kg H29:131,580kg H30:133,995kg	近年、横ばいもしくは微減の納入実績ではありますが、今後も引き続きブランド米の活用を拡大していくことで、地場品の関心の向上と地産地消への貢献に寄与していきたい。	農政課
7	I	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。	4	農業体験の推進	(1)	市民農園の拡大推進			48	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。	ふれあい貸農園利用区画数 H27:183区画 H28:183区画 H29:183区画 H30:181区画 農家開設型市民農園数 H27:10園 H28:9園 H29:10園 H30:11園	農園の利用区画数はほぼ横ばいとなり、一定の利用をいただいている。ふれあい貸農園では、水はけが悪く貸出不能となっている区画の整備が課題である。農家開設型市民農園では、需要のある地域にバランスよく設置しているかが課題である。	農政課
8	I	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。	4	農業体験の推進	(2)	小中学校における農業学習			48	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、休耕地を見学・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。	農業学習実施回数 H27:12回 H28:17回 H29:17回 H30:6回	例年市内小学校等で農業体験学習を継続実施しており、子どもたちの農業への理解に寄与しているが、今後更なる活動を拡大していきたい。	農政課
9	II	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	(1)	乳幼児期			50	両親学級・妊娠期及び授乳期の食生活に関する講話	年間7回実施し、妊娠中の食生活についてはBMIや減塩等について講話を実施し、食生活の重要性を伝えた。	参加者からは内容について好評を得ているので、引き続き実施していく。また調査では、子育て世代である20～30代において、朝食を毎日食べている人の割合、主食・主菜・副菜をそろえて食べている人が減少傾向であるので、目標達成のため朝食の重要性や食事バランス、減塩についての情報提供方を検討する。	保健センター
10	II	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	(1)	乳幼児期			50	離乳食講習会：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	年間12回実施し、離乳食の進め方や調理方法、また事故予防等について講話を実施した。	講習会を実施することで、授乳・離乳の支援ガイドに沿った離乳食の正しい進め方等の知識の普及ができた。また、参加者へのアンケートから、講習会内容は好評を得ているので、引き続き講習会を実施していきたい。また、参加者数にばらつきがあるので、講習会の周知等の方策について検討する。	保健センター
11	II	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	(1)	乳幼児期			50	乳幼児健診：計測、内科診察、歯科診察(1歳6か児、3歳児のみ)、個別相談(育児・栄養・歯科等)	乳幼児健診において集団指導および個別相談を実施した。	離乳食や食物アレルギー等の知識の普及および保護者の育児に関する不安を軽減することができたので、引き続き集団及び個別相談を実施する。	保健センター
12	II	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	(1)	乳幼児期			51	栄養相談会：食事や栄養に関する個別相談	毎月3回実施し、離乳食や食物アレルギー等の個別相談を実施した。	栄養相談を実施したことで、離乳食や食物アレルギー等の知識の普及および保護者の育児に関する不安を軽減することができたので、引き続き集団及び個別相談を実施する。	保健センター
13	II	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	(1)	乳幼児期			51	子育て相談会：育児や栄養に関する個別相談、計測	毎月2回実施し、離乳食や食物アレルギー等の個別相談を実施した。	離乳食や食物アレルギー等の知識の普及および保護者の育児に関する不安を軽減することができたので、引き続き集団及び個別相談を実施する。	保健センター
14	II	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	(1)	乳幼児期			51	食生活改善推進活動の支援：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	人形劇や食育カルタ等を使用し、正しい食生活の普及啓発を実施した。	子どもたちにもわかりやすく啓発することができたので、継続して普及啓発を実施する。	保健センター
15	II	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	(1)	乳幼児期			51	保育所における食育計画の作成	食育推進基本計画に基づき、各保育所の環境や入所児童に合わせて、毎年食育計画を作成し、保育の一環として食育の取組みを行うとともに、計画の評価を行うことで、一貫性や連続性がある食育活動を実施した。	各園の食育活動が計画的に実施できたことから、引き続き、食育を保育の一環と捉えて、日々の生活や遊びの中で、食育が展開されるよう、園の全体計画に基づいて、食育計画を作成するとともに、結果に基づき評価を行い、次の計画へとつなげていく。	保育課
16	II	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	(1)	乳幼児期			51	保育所における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	食べ物に関する紙芝居、絵本の読み聞かせや異年齢との会食、空食給食などを通して、食べる楽しみや食事マナー等を知らせた。また、カレー作り等のクッキング体験では、調理員が子ども達に切り方や調理法を指導するなど、直接関わりながら、食材や調理への興味・関心を育んだ。	子ども達にとって身近な保育士、調理員が中心となって日々の保育活動や遊びの中で、食育を推進することができたので、引き続き、楽しみながら“食”への興味を育めるよう、働きかけを工夫していく。	保育課

野田市食育推進計画における取組状況と課題

資料1

整理番号	目標番号	基本目標	大分類番号	大分類	中分類番号	中分類	小分類番号	小分類	計画ページ	施策	取組実績(H27～H30)	評価及び課題(次期計画に向けた)	担当課
17	II	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	(1)	乳幼児期			51	保育所における食に関わる体験活動を通じた食育への取組	畑や園庭菜園での野菜作りやそこで収穫された野菜を使用したブテックキング体験、企業を活用した調理や体験活動、芋苗植え等を通じた地域住民との交流等をとおして、楽しみながら、調理や食への興味を育むとともに、食べ物の尊さや感謝の念の醸成を図った。	体験活動を通じて子ども達の食に対する興味や関心を育成することができたので、今後も、野菜作りなどの体験から得られる多くの経験を通し、五感を通じて“食”と触れ合える機会を増やしていく。ブテックキング体験等により、達成感や充実感を味わわせ、意欲を育てていく。	保育課
18	II	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	(1)	乳幼児期			51	保育所における保育給食への地場産物の活用	直営保育所では、年間を通して米は野田産黒酢米を使用した。ほうれん草、枝豆も野田市産に限定して使用し、その旨、保護者にも献立表を通じて、周知した。	直営保育所給食では、年間を通して地場産食材を活用し、また、保護者にも行事や献立表を通じてアピールすることができたので、引き続き、可能な限り地場産食材を活用し、地産地消を推進するとともに、保護者も含めてその良さを知らせ、生産者や食材への感謝の心を育てていく。また、指定管理保育所についても、地場産食材の使用について、積極的に活用するよう働きかけていく。	保育課
19	II	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	(1)	乳幼児期			51	保育所における給食への行事食や郷土料理の提供	節句(七草、ひな祭り、七夕など)やクリスマス(お楽しみ給食)等の行事の際は、給食でも特別献立を提供し、食べることを楽しむとともに、各行事をおして、保育活動とも連携しながら、日本の食文化を知らせた。	行事食の提供を通じて、行事とそれに纏わる食文化等を知らせ、興味を育むことができたので、引き続き、行事に合わせた食事を提供し、食べる楽しさを味わわせるとともに、保育と関連して、行事と食べ物との関係やその由来、いわれなどについて、興味を持たせ、伝承していく。	保育課
20	II	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	(1)	乳幼児期			51	保育所における家庭との連携と保護者支援	保育所からの通信や日々の連絡帳、給食を含めた保育参観等を通して、保育所における“食”の取組みや保育所での食事の様子等を、保護者に伝えていくことで、家庭での食育への関心の高まりを図った。また、家庭からの食に関する悩みや相談にも適宜応じることで、家庭での状況を把握するとともに、保護者支援を行った。	通信や日々のコミュニケーションの中で保護者に対し、保育所における食育活動への理解を促すとともに家庭での様子を知るなど、家庭と連携して食育に取り組むことができたので、引き続き、家庭と保育所が互いに情報を共有し、連携していくことで、保護者にも食育により関心を持ってもらい、効果的に食育を推進していく。また、子どもの食に関する不安や悩みを持つ保護者の相談に応じるなど、保護者支援を行っていく。	保育課
21	II	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	(1)	乳幼児期			51	保育所における「食育月間(6月)」の普及	毎月、保育課より発行している“栄養だより”を通じて、入所児童の全家庭に対し、食育月間の周知を行うとともに、保育所における食育の基本方針等についても周知を図った。	直営保育所入所児の全家庭に周知を図ることができたので、より多くの家庭で「食育月間」が認知され、家庭での食育の実践にもつながるよう、引き続き「食育月間」を周知していく。	保育課
22	II	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	(1)	乳幼児期			51	食と遊びの講習会:調理実習(幼児食・おやつ等)、乳幼児保育、親子遊び	地域の子育て家庭への支援として、市内の乳幼児を持つ保護者を対象として、手軽にできる幼児食や手づくりおやつ(調理実習)と親子で楽しめる遊びの紹介等を行った。	講習会を通じ、幼児食に対する正しい知識や技術の普及と保護者のリフレッシュや親子関係の構築を図ることができたので、引き続き、幼児期の“食”への理解を促すだけでなく、親子遊び等を通じた保護者同士の交流やリフレッシュの場として、地域の子育て家庭を支援していく。	保育課
23	II	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	(1)	乳幼児期			51	食事相談会:食物アレルギーや離乳食等食事全般に関する個別相談	地域の子育て家庭への支援として、市内の乳幼児を持つ保護者を対象として、離乳食や幼児食、アレルギー、その他の食に関する不安や疑問について、栄養士による個別相談を行った。	個別相談により、保護者の食に対する疑問や不安に応えることで、地域の子育て家庭に対する育児支援をすることができた。子どもの食に関する悩みが子育てに対する不安の一因となることもあるため、食事相談を行うことで、不安を軽減するなど、引き続き、地域の子育て家庭を支援していく。	保育課
24	II	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	(1)	乳幼児期			51	幼稚園における食に関する指導計画の作成	指導計画を毎年作成している。	各園で食に関する指導計画を作成することができたので、今後も継続していく。	学校教育課
25	II	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	(1)	乳幼児期			51	幼稚園における給食(弁当)の時間の活用	「いただきます」等給食だよりを保育者が読み上げ、各園で給食時間を活用している。お弁当参観、ポットケーキパーティーなど親子で楽しむ機会を設けている。	各園で給食やお弁当の時間を活用して食育を推進することができたので、今後も継続していく。	学校教育課
26	II	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	(1)	乳幼児期			51	幼稚園における栽培活動・収穫体験・調理の体験活動	ミニトマト・きゅうり等の栽培・収穫 ジャガイモ、サツマイモを栽培、収穫し、カレーパーティー、お芋パーティー、みそ汁パーティーを開催した。	各園で栽培活動及び収穫体験、調理の体験活動を行うことができたので今後も継続して行っていく。	学校教育課
27	II	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	(1)	乳幼児期			51	幼稚園における食育教室:野田市食生活改善推進員による食育人形劇の鑑賞	遠足でアイスクリームやお菓子の工場見学、学校栄養士による紙芝居を実施した。	工場見学や学校栄養士の食育を実施することができたので、今後はそれに加えて野田市食生活改善推進員との連携も図っていく。	学校教育課
28	II	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	(2)	学齢期			52	食育講座:食に関する講話や体験、調理実習	年2回実施し、食文化や食育に関する講話・調理実習を実施した。	参加者数が伸び悩んでいるので、周知等の検討が必要である。また調査では、20～30代において、朝食を毎日食べている人の割合、主食・主菜・副菜をそろえて食べている人が減少傾向であるので、目標達成のために学齢期から朝食の重要性や食事バランスについての情報提供を実施するため、方策を検討する。	保健センター
29	II	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	(2)	学齢期			52	栄養相談会(再掲)	毎月3回実施し、食生活や食物アレルギー等の個別相談を実施した。	食生活や食物アレルギーの正しい知識の普及ができたので、今後も実施する。また、調査では、20～30代において、朝食を毎日食べている人の割合、主食・主菜・副菜をそろえて食べている人が減少傾向であるので、目標達成のために学齢期から朝食の重要性や食事バランスについての情報提供を実施するため、方策を検討する。	保健センター
30	II	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	(2)	学齢期			52	食生活改善推進活動の支援(再掲)	健康づくりフェスティバル等での人形劇やおよこの食育教室で食育カルタ等を使用し、正しい食生活の普及啓発を実施した。	子どもたちにわかりやすく啓発することができたので、継続して普及啓発を実施する。	保健センター
31	II	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	(2)	学齢期			53	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: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	給食時間の教室訪問による指導、全校で食育便りの発行を実施した。肥満傾向児童・生徒への指導はH30年度より「すこやかノート」を改訂して、生活習慣検査の結果も生かせるようにした。また、指導の状況報告を市で取りまとめるようにした。	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をすることができたが、栄養教諭及び栄養職員配置状況により学校間に差が生じているため、給食センター栄養教諭の学校訪問の機会を増やしていく必要がある。	学校教育課
32	II	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	(2)	学齢期			53	教科等と関連付けた食育活動の実践	総合学習及び社会科、家庭科、生活科などで食育と関連付けた授業を小学校は18校で行った。中学校で9校で実施した。	教科等と関連付けた食育活動の実践をすることができたが、推進役となる栄養教諭及び栄養職員配置状況により学校間に差が生じているため、給食センター栄養教諭の学校訪問の機会を増やしていく必要がある。	学校教育課
33	II	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	(2)	学齢期			53	食に関わる体験活動を通じた食育への取組: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	米作りは小学校14校で実施。サツマイモづくりは13校1園、枝豆(大豆)作りは9校で実施し、味噌づくりや豆腐作りにつなげるなど、ほとんどの学校で体験活動を行った。	学校給食への地場産物の活用や食に関わる体験活動を通じた食育への取組を行うことができたが、中学校では実施校は少ないため、農政課や野田の食を盛り上げる会とのさらなる連携が必要と考える。	学校教育課
34	II	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	(2)	学齢期			53	学校給食への地場産物の活用: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	H27～28に若手農家との取引が倍増、「野田の恵みを味わう給食の日」の取組などを通して、新たな地元食材の啓蒙につなげた。	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することができたが、天候不順などにより野田市産の作物の収穫に影響もあるが、今後も積極的に産地直送野菜を使用していく。	学校教育課

野田市食育推進計画における取組状況と課題

資料1

整理番号	目標番号	基本目標	大分類番号	大分類	中分類番号	中分類	小分類番号	小分類	計画ページ	施策	取組実績(H27～H30)	評価及び課題(次期計画に向けた)	担当課
35	II	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	(2)	学齢期			53	サマースクール: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	毎年度開催。参加数H27年:27人 H28年:33人 H29年:33人 H30年:18人	サマースクールにおいて、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ことができたが「すこやかノート」の指導を受けている児童の参加が少ないので、今後も4年生から6年生の全児童対象に募集し、正しい生活習慣及び食習慣について学ぶ機会とする。	学校教育課
36	II	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	(2)	学齢期			53	学校給食展:給食内容及び地産地消の状況、衛生管理について展示	給食内容及び地産地消、衛生管理の状況の展示、着の正しい持ち方を教えるための「豆つまみ競争」を実施した。	学校給食展において、給食内容及び地産地消の状況、衛生管理について展示することができたが、今後も学校給食展を活用し、市民に地産地消の取組や給食において黒酢米を提供していることの周知を図っていく。	学校教育課
37	II	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	(2)	学齢期			53	市民農園等を活用した農業学習:大豆や米、野菜作りの支援	農業学習実施回数 H27:12回 H28:17回 H29:17回 H30:6回	例年市内小学校等で農業体験学習を継続実施しており、子どもたちの農業への理解に寄与しているが、今後更なる活動を拡大していきたい。	農政課
38	II	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	(2)	学齢期			53	地域農産物加工研究会活動の支援:野田産大豆を使用した味噌作り、味噌の天地返し支援	市内小学校:5校にて総合学習支援として実施(天地返し:4年生 味噌作り:3年生) H27:天地返し 12クラス 味噌作り 10クラス H28:天地返し 10クラス 味噌作り 11クラス H29:天地返し 11クラス 味噌作り 11クラス H30:天地返し 11クラス 味噌作り 10クラス	現在、市内小学校5校で実施しており、地域農産物加工研究会活動に寄与している。今後更なる野田産大豆の普及のために、実施校の増加が必要である。	農政課
39	II	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	(2)	学齢期			53	公民館講座:市民講座の一環としての料理教室	別紙のとおり	別紙のとおり	生涯学習課
40	II	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	(3)	青年期			54	ヘルシークッキング教室: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	年4回実施し、生活習慣病予防についての講話・調理実習を実施した。	青年期の参加者数が少ないので、内容や周知等が課題である。また調査では、20代の半数以上が「毎日の食事のとり方を改善したい」と思っているため、目標達成のために青年期に向けた食事バランスの整え方等の情報提供方を検討する。	保健センター
41	II	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	(3)	青年期			54	食育講座(再掲)	年2回実施し、食文化や食育に関する講話・調理実習を実施した。	青年期の参加者数が少ないので、内容や周知等が課題である。また調査では、20代の半数以上が「毎日の食事のとり方を改善したい」と思っているため、目標達成のために青年期に向けた食事バランスの整え方等の情報提供方を検討する。	保健センター
42	II	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	(3)	青年期			54	栄養相談会(再掲)	毎月3回実施し、生活習慣病予防等の個別相談を実施した。	青年期の参加者数が少ないので、内容や周知等が課題である。また調査では、20代の半数以上が「毎日の食事のとり方を改善したい」と思っているため、目標達成のために青年期に向けた食事バランスの整え方等の情報提供方を検討する。	保健センター
43	II	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	(3)	青年期			54	食生活改善推進活動の支援(再掲)	健康づくり料理講習会を各地区で実施し、講話・調理実習を通して生活習慣病予防等の知識の普及啓発を図った。また、健康づくりフェスティバルにおいて、正しい食生活の普及啓発や地産地消の取組について情報提供を実施した。	講習会においては青年期の参加者数が少ないので、内容や周知等が課題である。また調査では、20代の半数以上が「毎日の食事のとり方を改善したい」と思っているため、目標達成のために青年期に向けた食事バランスの整え方等の情報提供方を検討する。	保健センター
44	II	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	(3)	青年期			54	公民館講座(再掲)	別紙のとおり	別紙のとおり	生涯学習課
45	II	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	(4)	壮年前期			55	骨太教室: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	ロコモティブシンドローム予防についての知識の普及・啓発を実施した。	教室参加者からは内容について好評を得ているので、今後も引き続き実施していく。壮年前期の参加者数が伸び悩んでいるので、周知等に課題がある。また調査では、壮年前期における「主食・主菜・副菜をそろえた食事をしている人」の割合が減少しているため、目標達成のために、壮年前期に向けた食事バランスの整え方やロコモティブシンドローム予防等の情報提供方を検討する。	保健センター
46	II	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	(4)	壮年前期			55	保健栄養教室(食生活改善推進員養成講座):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	年6回実施し、生活習慣病予防等の講話、実習を実施した。	教室参加者からは内容について好評を得ているが、参加者数が伸び悩んでいるので、周知等に課題がある。また調査では、壮年前期における「主食・主菜・副菜をそろえた食事をしている人」の割合が減少しているため、目標達成のために、壮年前期に向けた食事バランスの整え方等の情報提供方を検討する。	保健センター
47	II	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	(4)	壮年前期			55	食育講座(再掲)	年2回実施し、食文化や食育に関する講話・調理実習を実施した。	講座参加者からは講座内容について好評を得ているが、参加者数が伸び悩んでいるので、周知に課題がある。名称についても講座内容が参加者に理解しやすくなるよう検討が必要である。また調査では、壮年前期における「主食・主菜・副菜をそろえた食事をしている人」の割合が減少しているため、目標達成のために、壮年前期に向けた食事バランスの整え方等の情報提供方を検討する。	保健センター
48	II	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	(4)	壮年前期			55	ヘルシークッキング教室(再掲)	年4回実施し、生活習慣病予防についての講話・調理実習を実施した。	教室参加者からは内容について好評を得ているが、参加者数が伸び悩んでいるので、周知に課題がある。名称についても教室の内容が参加者に理解しやすくなるよう検討が必要である。また調査では、壮年前期における「主食・主菜・副菜をそろえた食事をしている人」の割合が減少しているため、目標達成のために、壮年前期に向けた食事バランスの整え方等の情報提供方を検討する。	保健センター
49	II	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	(4)	壮年前期			56	栄養相談会(再掲)	毎月3回実施し、生活習慣病予防等の個別相談を実施した。	相談者の生活習慣の見直し・改善につながったので、今後も引き続き実施する。また調査では、壮年前期における「主食・主菜・副菜をそろえた食事をしている人」の割合が減少しているため、目標達成のために、壮年前期に向けた食事バランスの整え方等の情報提供方を検討する。	保健センター
50	II	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	(4)	壮年前期			56	特定健診・特定保健指導: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	保健師、管理栄養士、歯科衛生士等の職種が協力し、生活習慣改善のための相談、教室を実施した。	自身の生活習慣を見直すためには特定健診を受診することが必要である。しかし、現在の受診率は35%程度なので、受診率を向上させるための方策検討が課題である。また、保健指導は参加者の生活習慣の見直しにつながっているため、今後も引き続き実施するが、参加者数の増加に向けて指導や周知等の方策を検討する。	保健センター
51	II	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	(4)	壮年前期			56	食生活改善推進活動の支援(再掲)	健康づくり料理講習会を各地区で実施し、講話・調理実習を通して生活習慣病予防等の知識の普及啓発を図った。また、健康づくりフェスティバルにおいて、正しい食生活の普及啓発や地産地消の取組について情報提供を実施した。	講習会参加者やフェスティバルの来場者からは内容について好評を得ているので、今後も食生活改善推進員と協力し実施する。また調査では、壮年前期における「主食・主菜・副菜をそろえた食事をしている人」の割合が減少しているため、目標達成のために、壮年前期に向けた食事バランスの整え方等の情報提供方を検討する。	保健センター
52	II	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	(4)	壮年前期			56	家庭教育学級:家庭教育に関する講座の一環としての料理教室	別紙のとおり	別紙のとおり	生涯学習課
53	II	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	(4)	壮年前期			56	公民館講座(再掲)	別紙のとおり	別紙のとおり	生涯学習課

野田市食育推進計画における取組状況と課題

資料1

整理番号	目標番号	基本目標	大分類番号	大分類	中分類番号	中分類	小分類番号	小分類	計画ページ	施策	取組実績(H27～H30)	評価及び課題(次期計画に向けた)	担当課
54	II	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	(5)	壮年後期			56	食育講座(再掲)	ロコモティブシンドローム予防についての知識の普及・啓発を実施した。	講座参加者からは講座内容について好評を得ているが、参加者数が伸び悩んでいるので、周知に課題がある。名称についても講座内容が参加者に理解しやすくなるよう検討が必要である。また調査では、壮年期における「主食・主菜・副菜をそろえた食事をしている人」の割合が減少しているため、目標達成のために、壮年期に向けた食事バランスの整え方等の情報提供方を検討する。	保健センター
55	II	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	(5)	壮年後期			56	ヘルシークッキング教室(再掲)	年6回実施し、生活習慣病予防等の講話、実習を実施した。	教室参加者からは内容について好評を得ているが、参加者数が伸び悩んでいるので、周知に課題がある。名称についても教室の内容が参加者に理解しやすくなるよう検討が必要である。また調査では、壮年期における「主食・主菜・副菜をそろえた食事をしている人」の割合が減少しているため、目標達成のために、壮年期に向けた食事バランスの整え方等の情報提供方を検討する。	保健センター
56	II	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	(5)	壮年後期			57	骨太教室(再掲)	年2回実施し、食文化や食育に関する講話・調理実習を実施した。	教室参加者からは内容について好評を得ているので、今後も引き続き実施していく。また調査では、壮年期における「主食・主菜・副菜をそろえた食事をしている人」の割合が減少しているため、目標達成のために、壮年期に向けた食事バランスの整え方やロコモティブシンドローム予防等の情報提供方を検討する。	保健センター
57	II	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	(5)	壮年後期			57	保健栄養教室(食生活改善推進員養成講座)(再掲)	年6回実施し、生活習慣病予防等の講話、実習を実施した。	教室参加者からは内容について好評を得ているが、参加者数が伸び悩んでいるので、周知等に課題がある。また調査では、壮年期における「主食・主菜・副菜をそろえた食事をしている人」の割合が減少しているため、目標達成のために、壮年期に向けた食事バランスの整え方等の情報提供方を検討する。	保健センター
58	II	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	(5)	壮年後期			57	栄養相談会(再掲)	毎月3回実施し、生活習慣病予防等の個別相談を実施した。	相談者の生活習慣の見直し・改善につながったので、今後も実施する。また調査では、壮年期における「主食・主菜・副菜をそろえた食事をしている人」の割合が減少しているため、目標達成のために、壮年期に向けた食事バランスの整え方等の情報提供方を検討する。	保健センター
59	II	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	(5)	壮年後期			57	特定健診・特定保健指導(再掲)	保健師、管理栄養士、歯科衛生士等の職種が協力し、生活習慣改善のための相談、教室を実施した。	自身の生活習慣を見直すためには特定健診を受診することが必要である。しかし、現在の受診率は3割程度なので、受診率を向上させるための方策検討が課題である。また、保健指導は参加者の生活習慣の見直しにつながっているため、今後も引き続き実施するが、参加者数の増加に向けて指導や周知等の方策を検討する。	保健センター
60	II	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	(5)	壮年後期			57	食生活改善推進活動の支援(再掲)	健康づくり料理講習会を各地区で実施し、講話・調理実習を通して生活習慣病予防等の知識の普及啓発を図った。また、健康づくりフェスティバルにおいて、正しい食生活の普及啓発や地産地消の取組について情報提供を実施した。	講習会参加者やフェスティバルの来場者からは内容について好評を得ているので、今後も食生活改善推進員と協力し実施する。また調査では、壮年期における「主食・主菜・副菜をそろえた食事をしている人」の割合が減少しているため、目標達成のために、壮年期に向けた食事バランスの整え方等の情報提供方を検討する。	保健センター
61	II	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	(5)	壮年後期			57	地域農産物加工研究会活動の支援:味噌作り・太巻き寿司作り・豆腐作り等の地産地消の支援	市民を対象に、味噌・太巻き寿司・豆腐作りの講習会を開催 講習会参加人数 【味噌作り】 H27:24名 H28:19名 H29:14名 H30:32名 【太巻き作り】 H27:25名 H28:31名 H29:28名 H30:22名 【豆腐作り】 H27:12名 H28:7名 H29:9名 H30:21名	例年、一定の方々には味噌・太巻き寿司・豆腐作りの講習会に参加して頂き、地産地消へ寄与できているものと考えている。地場農産物の知識及び加工技術の更なる拡大のため、市民向け講習会の啓発及び普及活動の推進が課題である。また、既存の講習会の他に、新たな講習会の開発、新たな加工技術者の養成が重要である。	農政課
62	II	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	(5)	壮年後期			57	公民館講座(再掲)	別紙のとおり	別紙のとおり	生涯学習課
63	II	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	(6)	高齢期			58	食育講座(再掲)	年2回実施し、食文化や食育に関する講話・調理実習を実施した。	講座参加者からは講座内容について好評を得ているが、参加者数が伸び悩んでいるので、周知に課題がある。名称についても講座内容が参加者に理解しやすくなるよう検討が必要である。また調査では、他の世代と比べ栄養バランスが整った食事をする方が多いので、引き続き高齢期の栄養バランスの整え方等の情報提供を実施する。	保健センター
64	II	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	(6)	高齢期			58	ヘルシークッキング教室(再掲)	年4回実施し、生活習慣病予防についての講話・調理実習を実施した。	教室参加者からは内容について好評を得ているが、参加者数が伸び悩んでいるので、周知に課題がある。名称についても教室の内容が参加者に理解しやすくなるよう検討が必要である。また調査では、他の世代と比べ栄養バランスが整った食事をする方が多いので、引き続き高齢期の栄養バランスの整え方等の情報提供を実施する。	保健センター
65	II	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	(6)	高齢期			58	骨太教室(再掲)	ロコモティブシンドローム予防についての知識の普及・啓発を実施した。	教室参加者からは内容について好評を得ているので、今後も実施する。また調査では、他の世代と比べ栄養バランスが整った食事をしていない方が多いので、引き続き高齢期の栄養バランスの整え方やロコモティブシンドローム予防等の情報提供を実施する。	保健センター
66	II	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	(6)	高齢期			58	栄養相談会(再掲)	毎月3回実施し、生活習慣病予防等の個別相談を実施した。	相談者の生活習慣の見直し・改善につながったので、今後も実施する。また朝食、他の世代と比べ栄養バランスが整った食事をする方が多いので、引き続き高齢期の栄養バランスの整え方等の情報提供を実施する。	保健センター
67	II	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	(6)	高齢期			58	特定健診・特定保健指導(再掲)	保健師、管理栄養士、歯科衛生士等の職種が協力し、生活習慣改善のための相談、教室を実施した。	自身の生活習慣を見直すためには特定健診を受診することが必要である。しかし、現在の受診率は3割程度なので、受診率を向上させるための方策検討が課題である。また、保健指導は参加者の生活習慣の見直しにつながっているため、今後も引き続き実施するが、参加者数の増加に向けて指導や周知等の方策を検討する。	保健センター
68	II	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	(6)	高齢期			58	食生活改善推進活動の支援(再掲)	健康づくり料理講習会を各地区で実施し、講話・調理実習を通して生活習慣病予防等の知識の普及啓発を図った。また、健康づくりフェスティバルにおいて、正しい食生活の普及啓発や地産地消の取組について情報提供を実施した。	講習会参加者やフェスティバルの来場者からは内容について好評を得ているので、今後も食生活改善推進員と協力し実施する。また調査では、他の世代と比べ栄養バランスが整った食事をする方が多いので、引き続き健康づくり料理講習会等を通じ、高齢期の栄養バランスの整え方等の情報提供や献立の紹介を実施する。	保健センター

野田市食育推進計画における取組状況と課題

資料1

整理番号	目標番号	基本目標	大分類番号	大分類	中分類番号	中分類	小分類番号	小分類	計画ページ	施策	取組実績(H27～H30)	評価及び課題(次期計画に向けた)	担当課
69	II	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	(6)	高齢期			58	地域農産物加工研究会活動の支援(再掲)	市民向け講習会を開催した。	市民を対象に、味噌・太巻き寿司・豆腐作りの講習会を実施し、一定の方々へ例年参加頂き、地産地消へ寄与できていると考える。今後、新たな講習会の開発及び加工技術者の養成が課題。	農政課
70	II	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	(6)	高齢期			58	市民農園の開設:利用者や農園主の仲介、農園のPR	農家開設型市民農園数 H27:10園 H28:9園 H29:10園 H30:11園	農園の利用区画数はほぼ横ばいとなっており、一定の利用をいただいている。農家開設型市民農園では、需要のある地域にバランスよく設置していけるが課題。	農政課
71	II	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	(6)	高齢期			58	公民館講座(再掲)	別紙のとおり	別紙のとおり	生涯学習課
72	II	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	(6)	高齢期			58	ひとり暮らし給食サービス:調理実習及び会食	ひとり暮らし老人の偏りがちな食事を改善するため、食生活改善推進員の指導を受けながら調理及び会食をして、老人の孤立感の解消と地域との交流を図りました。新規利用者が少ないこと及び食生活改善指導についてはその役割を十分に果たしたことから、平成29年度で事業を終了しました。 実績 H27 実施回数:18回 延利用者:312名 H28 実施回数:18回 延利用者:315名 H29 実施回数:17回 延利用者:273名	特になし。	高齢者支援課
73	II	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	(6)	高齢期			58	ひとり暮らし給食サービス:食事の配達	概ね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で調理が困難な方に、1日1回夕食の配達を行い、食生活の改善及び安否確認を行いました。 実績 H27 延配食数:28,164食 利用実人員:220名 H28 延配食数:27,772食 利用実人員:229名 H29 延配食数:24,571食 利用実人員:243名 H30 延配食数:22,782食 利用実人員:229名	市で実施する配食サービスは、食生活の改善及び健康の増進を図ると同時に、利用者に手渡しすることにより安否確認を行っています。近年、民間の配食事業者の増加や、デイサービス利用の際介護事業者が用意した弁当を持ち帰るケースが増えていることから、市の配食サービス利用者は減少しているため、事業の在り方を改めて検討する必要があると考えています。	高齢者支援課
74	II	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。	2	地域における食育の推進	(1)	「ちば型食生活」の普及啓発と実践			59	干菜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いいか」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。	各事業において、「グー・パー食生活」を活用した講話、調理実習をおこなった。また、健康づくりフェスティバルにおいて、ちば型食生活リーフレットの配布を実施した。	各事業において「グー・パー食生活」を使用することで、食事の目安量をわかりやすく伝えられたので、今後も活用していく。また、「毎日の食事のとり方を改善したいと思っている人」の割合が20代から60代で半数前後であるので、正しい食生活の更なる普及啓発のために、「ちば型食生活」を活用した教室運営を行う。	保健センター
75	II	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。	2	地域における食育の推進	(2)	地域・ボランティア団体による食育推進活動			59	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。	健康づくり料理講習会を各地区で実施した。また、食生活改善推進員専門部(地産料理部)による講習会を通して、地元特産品を使用したレシピの普及を実施した。	講習会参加者からは好評を得ており、市民の健康意識アンケートでも「毎日の食事のとり方を改善したいと思っている人」の割合が半数前後はいることから、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今後も講習会を実施していく。	保健センター
76	II	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。	2	地域における食育の推進	(3)	社会教育における食育			60	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。	別紙のとおり	別紙のとおり	生涯学習課
77	II	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。	3	食育を支える社会環境の整備	(1)	食育に関わる人材の育成			60	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。	保健栄養教室や食生活改善推進員各種研修会を実施した。	教室参加者からは内容について好評を得ているが、参加者が伸び悩んでいるので、周知等に課題がある。保健栄養教室の参加者数を増加させるための方策を検討する。また、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、その活動を支援する。	保健センター
78	II	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。	3	食育を支える社会環境の整備	(2)	食育ネットワークの構築			61	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。	食育ネットワーク構築検討会を実施した。	食育ネットワーク構築検討会では各課の情報交換が主になっていたため、更なるネットワーク構築のための方策の検討を行う。	保健センター
79	III	“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	(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	62	『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、①「できるだけ多くの食べ物や料理を味わう」、②「健康になるための食べ方を知る」、③「食べることを通じて、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。	野田市の基本目標を実現するため、毎年、具体的な目標や活動内容等を記した食育計画を作成し、各保育所の環境や入所児童の状況に合わせて計画的に食育活動に取り組んだ。	野田市の基本目標を実現するための具体的方策として、各園の食育計画作成し、それに基づいて食育活動を実施することで一貫性や連続性のある活動を展開することができたので、引き続き、各保育所の環境や入所児童の状況に合わせて、食育計画を作成し、計画的に食育活動に取り組んでいく。	保育課
80	III	“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	(1)	保育所(園)における食育	2)	食育計画に基づいた食育活動の推進	62	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。	各保育所の環境や入所児童の状況に合わせて、毎年食育計画を作成し、食に関する絵本、紙芝居等の読み聞かせや給食の時間の活用など、保育の一環として食育に取組むほか、野菜作りやプチクッキング体験、企業を活用した食育体験など、計画に基づいて食育の取組みを行った。また、毎年度、計画の評価を行い、次年度の計画へとつなげていくことで、一貫性や連続性のある食育活動を実施した。	各園の食育活動が計画的に実施できたことから、引き続き、食育を保育の一環と捉えて、日々の生活や遊びの中で、食育が展開されるよう、園の全体計画に基づいて、食育計画を作成するとともに、結果に基づき評価を行い、次の計画へとつなげていく。	保育課
81	III	“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	(1)	保育所(園)における食育	3)	給食を通じた食育の推進	63	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”への興味関心を育てていきます。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。	節句(七草、ひな祭り、七夕など)やクリスマス(お楽しみ給食)等の行事の際は、給食でも特別献立を提供し、食べることを楽しむとともに、各行事とおして、保育活動とも連携しながら、日本の食文化等を知らせた。また、各保育所の畑や園庭菜園で、様々な野菜を育て、生長していく様子を観察したり、収穫した野菜を給食や食育活動に活用し、食する経験をとおして、食べ物への興味・関心を育んだ。生物多様性に関わる取組として、給食に野田産の黒酢米やほうれん草、枝豆などの地場産物を取り入れることで、給食をとおして、季節を感じ、地元の野菜、味等を知らせるとともに、保護者にも試食会や献立表への表示等により地場産野菜の使用をPRし、食を通じて、自然への理解を促した。	給食を通じて、食文化や地元産食材への理解を促すとともに野菜栽培等の活動により、食べ物の生育についても知り、食べる意欲を育むことができた。引き続き、行事に合わせた食事を提供することで、食べる楽しさを味わわせるとともに、保育と関連して、行事と食べ物との関係やその由来、いわれなどについて、興味を持たせ、伝承していく。また、野菜作りなどの体験から得られる多くの経験を通し、五感を通じて“食”と触れ合える機会を増やしていくとともに、プチクッキング体験等により、達成感や充実感を味わわせ、意欲を育てていく。給食では、引き続き、可能な限り地場産食材を活用し、地産地消を推進するとともに、保護者も含めてその良さを知らせ、生産者や食材への感謝の心を育むことで、生物多様性に取り組んでいく。更に、指定管理保育所についても、同様の取組が推進されるよう働きかけていく。	保育課

整理番号	目標番号	基本目標	大分類番号	大分類	中分類番号	中分類	小分類番号	小分類	計画ページ	施策	取組実績(H27～H30)	評価及び課題(次期計画に向けた)	担当課
82	Ⅲ	“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	(1)	保育所(園)における食育	4)	保護者への支援	63	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ます。	保育所からの通信や日々の連絡帳、給食を含めた保育参観等を通して、保育所における“食”の取組みや保育所での食事の様子等を、保護者に伝えていくことで、家庭での食育への関心の高まりを図った。また、家庭からの食に関する悩みや相談にも適宜応じることで、家庭での状況を把握するとともに、保護者支援を行った。	通信や日々のコミュニケーションの中で保護者に対し、保育所における食育活動への理解を促すとともに家庭での様子を知るなど、家庭と連携して食育に取り組むことができた。	保育課
83	Ⅲ	“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	(1)	保育所(園)における食育	5)	地域の子育て家庭への支援	64	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助けができるよう支援を行っています。	市内の乳幼児を持つ保護者を対象として、“食と遊びの講習会”や“食事相談会”を開催し、幼児食への理解を促すとともに、“食”に関する様々な悩みや疑問等について、個別相談を行うことで、不安を解消するとともに、幼児期の“食”への関心を育むための取組みを行った。	講習会を通じ、幼児食に対する正しい知識や技術の普及と保護者のリフレッシュや親子関係の構築を図ることができた。また、食事相談により保護者の不安を軽減し、子育て家庭の保護者支援をすることができた。	保育課
84	Ⅲ	“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	(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	64	豊かな人間性を育てる食育の推進 幼稚園は、幼児が生産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と関心を持ち、進んで食べようとする気持ちが育つよう指導しています。	各幼稚園で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だ。	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むことができたので、今後も継続して取り組む。	学校教育課
85	Ⅲ	“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	(2)	幼稚園における食育	2)	保護者・地域の子育て家庭への支援	65	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。	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などで取り組んだ。	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・支援することができたので、今後も継続して家庭や地域を支援していく。	学校教育課
86	Ⅲ	“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。	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	65	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。	野田市の全体計画を作成。また、各校の食に関する指導の全体計画もすべての学校で作成。	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ることだったが、作成した全体計画があまり活用されていない学校では、食育の取組も少ない。全教職員の共通理解を図り、食に関する学習を通して、子ども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る必要がある。	学校教育課
87	Ⅲ	“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。	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	2)	効果的な学習のための学習資料の活用	70	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ます。	活用できていない。	食に関する指導の授業では、各教員がワークシートを作成したり、教科書を使用することが多いため、「いきいきばっ子」の活用は少なかったが特に問題はなかったためこの部分は削除する。	学校教育課
88	Ⅲ	“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。	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	3)	体験活動を取り入れた効果的な食育の推進	71	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。	小学校では、福田、南部、東部、関宿、北部地区の学校が地域の生産者等の協力を得て農産物づくりの体験活動を行っている。	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、指導内容を充実することができたが、中央地区の学校では田や畑が近くにないため、体験活動は難しい現状があるため、工夫して取り組む必要がある。	学校教育課
89	Ⅲ	“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。	2	学校における食育の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	1)	栄養教諭と教職員が連携した食育の推進	72	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。	栄養教諭等を中心に教職員との連携のもと推進した。	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、教職員全体で食育に取り組むことができたが、推進役となる栄養教諭及び栄養職員配置状況により学校間に差が生じているため、給食センター栄養教諭の学校訪問の機会を増やしていく必要がある。	学校教育課
90	Ⅲ	“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。	2	学校における食育の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	2)	学校・家庭・地域が連携した食育に関する取組の推進	73	児童生徒の食については、家庭が担う部分が大いため、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自身がお弁当づくりに取り組み、県が主催する「いきいき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。	H29～30年度は試食会にて、学校給食に使用している黒酢米についてのクイズ大会を実施するなどして、給食内容や地産地消の取組への理解を深める機会となり、開催校も増加した。(H30:722人参加)	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むことができた。お弁当の日は、学校で取り組んでいる学校は多いが、県のコンクール参加校が少ない現状であるため、保護者との食育の連携の機会として参加を呼び掛けていく必要がある。	学校教育課
91	Ⅲ	“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	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	74	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。	小学校で、家庭科「1食分の献立を考えよう」で子どもたちが考えた献立や、献立コンテストで選ばれた献立を給食で実施した。また、枝豆やそら豆の鞘取りや収穫体験をした食材を給食で活用している。	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することができたが、推進役となる栄養教諭及び栄養職員配置状況により学校間に差が生じているため、給食センター栄養教諭の学校訪問の機会を増やしていく必要がある。	学校教育課
92	Ⅲ	“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	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	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	74	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。	郷土料理としては、一部の学校で学校給食で呉汁を提供している。H29年度より、茹で枝豆は6月の食育月間では、「野田の恵みを味わう日」に市内一斉に提供している。	農産物や醤油を生かした料理の提供を推進することができたが、郷土料理である呉汁は手間がかかるため、すべての学校の給食で提供するのには難しいので、ゆで枝豆など新鮮な野田の枝豆を食べる取組を継続していく。	学校教育課
93	Ⅲ	“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	学校給食を活用した食育の充実と地産地消の推進	(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	74	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。	ほうれん草、ニンジン、小松菜、枝豆、ネギ、ナス、キュウリ、大根はできるだけ地元農家より産地直送で購入。6月食育月間の「野田の恵みを味わう日」には枝豆となすを、また、11月の「ちば食育月間」の「見つけるのだ！食べるのだ！」の日の恵みを味わう給食の日」にはほうれん草とネギを活用した献立を各校で提供している。	学校給食において地場産物を活用することができたので、今後も地元農産物の活用を推進するとともに、地元のレストランオーナー等にレシピ提供を依頼するなどして地場産物を使った料理や献立を工夫する。今後も産地直送で納入していただける農家の募集をしていく。	学校教育課
94	Ⅲ	“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	学校給食を活用した食育の充実と地産地消の推進	(2)	「ちば型食生活」の推進	2)	米飯給食の推進	75	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、ビタミン、ミネラル摂取の観点から、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。	黒酢米、江川米を直接農協から購入し週3.5回は米飯が主食の献立を提供。さらに黒酢米から作った発芽玄米を月2回提供している。	米飯給食の拡大をするとともに、食物繊維、ビタミン、ミネラル摂取の観点から、野田産発芽玄米も活用できるようになったので、安全安心な黒酢米、江川米を活用した米飯給食を今後も継続して実施する。	学校教育課

野田市食育推進計画における取組状況と課題

資料1

整理番号	目標番号	基本目標	大分類番号	大分類	中分類番号	中分類	小分類番号	小分類	計画ページ	施策	取組実績(H27～H30)	評価及び課題(次期計画に向けた)	担当課
95	Ⅲ	“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。	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	75	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。	朝食についての授業を14校で実施。その結果H29年度は一時的に小中学校とも毎日食べる子が増加した。	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ことができたが、早寝早起き朝ごはんについては、各家庭の生活習慣を変えていくための様々な社会的取組が必要である。また、家庭の意識を変えていくには継続した取組が不可欠である。そのためにも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う必要がある。	学校教育課
96	Ⅲ	“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。	4	食育を通じた健康状態の改善等の推進	(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	76	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。	新規あるいは対応変更の食物アレルギーの子の面談を実施。肥満指導の個別指導の申込は、H29年度⇒H30年度で小学校56人⇒80人、中学校29人⇒34人に増加し、すこやかノートを活用して実施した。また指導により改善した子供の数も25人⇒52人に増加した。	個別指導の取組を推進することができたので、他の児童生徒の中でのすこやかノートのやり取りに配慮をしながら、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さらに個別指導の取組を推進することが必要である。	学校教育課
97	Ⅲ	“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。	4	食育を通じた健康状態の改善等の推進	(2)	個別指導の充実	2)	サマースクールの開催	76	野田市生活習慣病対策委員会が中心となり、毎年7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。	毎年7月末に開催。H30年度は川間公民館、川間小学校プールにて開催し、4年生以上の18人の児童が参加。生活習慣・食習慣について楽しく学んだ。	毎年7月に『サマースクール・生活を見直そう』を開催することができたので、生活習慣に課題のあると思われる子の参加は少ないことや、公民館が会場の場合は、調理室の定員の関係で人数制限が生じるなどの課題があるが、今後も正しい生活習慣、食習慣について親子で楽しく学ぶ機会として継続していく。	学校教育課
98	Ⅲ	“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。	5	子育て家庭への食育推進	(1)	家庭教育支援の充実	1)	公民館における食育活動の充実	77	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。	別紙のとおり	別紙のとおり	生涯学習課
99	Ⅲ	“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。	5	子育て家庭への食育推進	(1)	家庭教育支援の充実	2)	農業体験の推進	77	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。	農家開設型市民農園数 H27:10園 H28:9園 H29:10園 H30:11園	農園の利用区画数はほぼ横ばいとなり、一定の利用をいただいている。農家開設型市民農園では、需要のある地域にバランスよく設置していけるかが課題。	農政課
100	Ⅲ	“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。	5	子育て家庭への食育推進	(2)	地域の団体、企業等による食育活動			78	食育活動を行っている団体等の自主活動やちば食育サポート企業による食育セミナー、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。	東葛レストランサミットによる味覚教室を5校実施。食育サポート企業による食育セミナーや体験学習を6校実施。ものしりしょうゆ館、グリコ工場見学を13校2園実施。	食育サポート企業による食育セミナー、食育に積極的な企業が行う工場見学、体験活動を行った学校もあったが、地域の団体や企業との連携に学校差があるため、活用している学校の内容や成果を全体周知して、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てる必要がある。	学校教育課

平成30年度 食に関わる公民館講座一覧

開催公民館	開催日	講座名	講師等	対象	ライフステージ	回数	受講者数	内容	課題
関宿二川	11月9日	家庭教育学級	料理研究家 池田博子	関宿小学校・二川小学校に通学している児童をもつ保護者	(子)学齢期(親)青年期・壮年期	1	17	「みんなが笑顔になるお寿司づくり」～お花の太巻き寿司にチャレンジ～	親子で作る楽しい時間の提案として必要と考え、引き続き講座を開催する予定である。
二川	10月18日 10月31日	さわやか女性教室	料理研究家 池田博子	成人女性	青年期・壮年期	2	26	お手軽一品料理 簡単に作れる料理	料理実習を通して食育に関する情報交換の場を提供する。また、地域の食文化向上を目指すことから今後も、内容を工夫しながら引き続き講座を開催する。
二川	6月20日 6月27日 7月4日 7月10日 7月18日	野菜料理教室	料理研究家 池田博子	成人女性	青年期・壮年期	5	50	家庭で生かせる野菜料理作りを体験した。	地域野菜の地産地消を向上させ、野菜料理体験を通して食育推進を図ることから、更に地産地消の対象となる野菜等に着目しながら引き続き講座を開催する。
二川	10月25日 11月8日 11月15日 11月29日	バラエティ太巻き寿司教室	料理研究家 池田博子	成人女性	青年期・壮年期	4	55	色鮮やかに見える、太巻き寿司作りを学ぶ講座	太巻き寿司作り教室は参加希望者も多く、好評な講座であった。地域の食育及び食文化向上を目標に、今後もさらなる工夫を重ねた太巻き寿司作り教室の講座を引き続き講座を開催する。
福田	10月26日	家庭教育学級	料理研究家 勝田雅子	福田第一、第二、二ツ塚小学校の1～6年生児童の保護者、児童	(子)学齢期(親)青年期・壮年期・壮年後期	1	12	親子での料理作りを通じて、食文化に対する理解を深め、親子の絆を深める。(パン作り)	親子関係をさらに深めることで、公民館が人づくりを通じて地域社会への貢献を推進していく必要があることから、引き続き、講座を開催する予定である。
木間ヶ瀬(関宿中央)	10月28日	家庭教育学級「親子でピザを作ろう」	料理講師 橋本博之	木間ヶ瀬小・関宿中央小の保護者	(子)学齢期(親)青年期・壮年期	1	29	ピザが家庭でもできることを学び、親子で楽しみながら作る事を通して、食への関心を深めたり、より良い親子関係を築いたりすることを目指す。	食への関心を深めたり、良好な親子関係を目指したりするためには、楽しい関わりを多く持つことが望ましいため、今後も同様の講座を計画する。
北部	9月14日	家庭教育学級北部コース	日本食育インストラクター協会	北部小、岩木小、七光台小保護者	青年期・壮年期	1	31	食を通して“人”の心も体も“良く”豊かに“育む”	子どもへの理解を深め、心身ともに健やかに育てるための家庭教育のあり方を学ぶことが必要と考えることから、引き続き講座を開催する予定である。
中央	7月27日	家庭教育学級小学コース(中央コース)「選べる講座2コース ①お母さんのキムチ作り」	料理研究家 笠井白水	小学生の保護者	青年期・壮年期	1	8	日本以外の食文化について理解を深めるとともに、保護者同士の交流をしながら、キムチ作りについて学ぶ。	料理をつくることをとおして、保護者同士の交流、より良い家庭について考える良い機会となっているため、引き続き講座を開催する。
東部	10月12日	家庭教育学級東部コース「子どもが喜ぶパン作り」	料理研究家 勝田雅子	小学生の保護者	青年期・壮年期	1	16	食文化に理解を深めるとともに、保護者同士の交流をしながら、パン作りについて学ぶ。	親子で食への関心を深める良い機会となっており、子どもの健やかな成長を支援するためにも、引き続き同様の講座を開催する。
関宿中央	10月25日	家庭教育学級幼児コースあすなろ「子どものおやつ」	保健センター管理栄養士	2～5歳児の保護者	青年期・壮年期	1	19	おやつ必要性、好ましいおやつづくり方や量を学びながら調理する。	管理栄養士から学んだ、栄養面を考慮した手作りおやつは受講者から好評だったことから、今後も実施を検討していきたい。
福田	6月7日 6月14日 6月21日 7月5日 7月12日	夏のおもてなし菓子づくり教室	料理研究家 勝田雅子	市内在住・在学・在勤の人	青年期・壮年期・壮年後期・高齢期	5	77	家族や仲間との楽しいひとときのため、また、お客様のおもてなしとして使用できるお菓子の作り方、飾り付け方を学ぶ。	身近なお菓子はどのように作られるのか、お菓子作りに関心を持ち、完成したお菓子を通して家族・友達・来客者とのコミュニケーションにも役に立つため、今後も開催する。
福田	1月11日	福田女性大学	(株)キッコーマン専門講師	市内在住の女性	青年期・壮年期・壮年後期・高齢期	1	118	「豆乳で美容と健康！～豆乳の栄養と料理メニューを知ろう～」のテーマで講義を聴講する。	健康に良いと言われる大豆から作られた豆乳の健康効果を知り、豆乳を使用した様々な料理方法を学ぶことで、豆乳(大豆)の健康効果を知る良い機会となるため、今後も継続を検討したい。
福田	2月8日	福田女性大学	佐伯和美	市内在住の女性	青年期・壮年期・壮年後期・高齢期	1	19	お菓子(ケーキ・プリン)の作り方を学び、家族での団らん時、また来客時のもてなしとしてのお菓子づくりを学ぶ。	身近なデザートであるケーキやプリンの作り方を学ぶことで、来客時のもてなし、また、家族でのコミュニケーションを増やす機会ともなることから、今後も同様の講座を実施したい。
福田	11月7日 11月22日 12月5日	野田の名店のシェフが教える冬の家庭料理講座	コメ・スタ野田市本店料理長 橋本博之 中国家庭料理采工房料理長 小堀雅之 割烹旅館水明荘料理長 壬生田紀夫	市内在住・在学・在勤の人	青年期・壮年期・壮年後期・高齢期	3	51	日常作る家庭料理をシェフの技術と工夫で更に美味しくする料理方法を和食・中華・イタリアンから学ぶ。	野田市内の代表的な料理店のシェフの料理方法を学び、ひと工夫することで更に美味しく料理する方法を学び、食育を考える良い機会となることから、今後も引き続き同様の講座開催を検討したい。
南部梅郷	11月22日	家庭教育学級南部梅郷コース	料理研究家 池田博子	南部小・山崎小・みずき小児童の保護者	壮年期	全6回講座の内の1回	23	「子どもが喜ぶクッキング」をテーマとした調理実習を実施する。	家庭で作れるおやつレシピを習得できたことに加え、参加者同士の仲間づくりにもつながっていることから、今後も実施を検討したい。
関宿	6月14日 7月5日 9月6日 10月4日 11月1日 12月6日	料理教室	料理研究家 池田博子	市内在住在勤の方	壮年後期・高齢期	6	5	お手軽アレンジクッキング	野田の食材で作る料理方法を学ぶことで友人などをもてなす機会や交流の場の提供ができると考え、引き続き講座を開催する。

平成30年度 食に関わる公民館講座一覧

開催公民館	開催日	講座名	講師等	対象	ライフステージ	回数	受講者数	内容	課題
中央	11月16日	婦人会員講座「食品の安全と安心～最近の報道事例から考える食の安全について～」	キッコーマンアカデミー	成人女性	壮年後期・高齢期	1	53	報道されている遺伝子組み換え、残留農薬、食中毒などの事例から、食の安全と安心の違いを学び、健康維持のための知識を高める。	食品の購入・料理に多く携わる女性を対象に、食の安全・健康維持を考える良い機会となっているため、引き続き講座を開催する。
東部	6月14日～7月3日	皆で楽しくおもてなし料理	菜工房料理長 小堀雅之他	成人	壮年後期・高齢期	4	12	旬の食材を使ったおもてなし料理を学ぶ。	食文化を考える良い機会をなっており、参加者同士の交流・親睦につながっているため、今後も引き続き講座を開催する予定である。
関宿中央	10月24日 11月14日 12月12日 1月16日 2月6日	やる気じゅうぶん！男の料理教室	料理研究家 池田博子	男性	壮年後期・高齢期	5	75	家庭で手軽にできる料理づくりにチャレンジし生活面での自立や料理を通して家族とのコミュニケーションを図る。	受講生同士が楽しく交流しながら調理を学び、受講生から講座継続の要望があるため、引き続き講座の開催を検討したい。
南部梅郷	6月27日 7月11日	発酵を学ぼう～夏を乗り切る食文化～	一般社団法人日本糀文化協会代表理事 大瀬由生子	市内在住・在勤・在学の方	壮年後期、高齢期	2	40	糀や酢といった発酵食品を用いた調理実習を通して、夏を乗り切る先人の知恵を学習する。	日本の食文化についての関心が非常に高く、抽選漏れで受講できなかった人も生じたことから、今後も実施を検討したい。
南部梅郷	10月17日 11月21日	市民講座 大人の栄養教室 賢い食べ方を学ぼう	のだまめ学校((株)THF)より管理栄養士・健康運動指導士 長敏江、健康運動指導士 小澤多賀子	市民	壮年後期、高齢期	2	27	太り過ぎ・痩せ過ぎを防ぐ賢い食べ方や、認知症予防につながる食生活について学習する。	高齢期の望ましい食生活を学ぶことは健康寿命を延ばすことにつながるから、多くの人に参加してもらえるような工夫が必要である。
中央	11月9日	いきいきライフセミナー「楽しく食べて健康に！～健康実現に必要な大人の食育ワークショップアドバイス～」	キューピー(株)	高齢者	高齢期	1	71	マヨネーズを使用した料理や栄養について学ぶとともに、健康実現のため高齢者の食事の摂り方について考える。	高齢者の健康維持を考える良い機会となっているため、引き続き講座を開催する。
東部	12月13日	サークルあさひ「季節の食材を使って～」	サークルあさひ会長 石井佐喜子	サークルあさひ会員	高齢期	1	18	食文化に理解を深めるとともに、保護者同士の交流をしながら、季節の食材を使った料理について学ぶ。	食文化を考える良い機会となっているため、引き続き講座を開催する。
南部梅郷	11月15日	梅郷ふれあい大学	一般社団法人日本糀文化協会代表理事 大瀬由生子	いきいきクラブ南部支部会員	高齢期	全6回講座の内の1回	57	「世界に誇る日本の発酵文化」と題した講演会により、発酵食品の魅力について学習する。	日本の食文化についての関心が非常に高く、普段の食生活にも直結する内容であり、講演についても好評であったので、今後も実施を検討したい。
福田	6月1日	福田長寿大学	雪印メグミルク(株) 専門講師	福田地区在住の65歳以上の方	高齢期	1	95	福田長寿大学の講座として、「健康は骨から！～骨の役割・骨への栄養素を知る～」のテーマで雪印メグミルク(株)専門講師から講義を聴講する。	高齢者の健康維持のために必要となる栄養素を考えるうえでの良い機会となることから、今後も引き続き実施を検討したい。
福田	9月14日	福田長寿大学	正伯和美	福田地区在住の65歳以上の方	高齢期	1	10	お菓子(ケーキ)の作り方を学び、家族での団らん時、また来客時のもてなしとしてのお菓子づくりを学ぶ。	身近なデザートであるケーキの作り方を学ぶことで、家族でのコミュニケーションを増やす機会ともなることから、今後も同様の講座を実施したい。
木間ヶ瀬	10月3日 10月17日 10月31日	家庭の味講座 「うどん打ち、小麦饅頭、巻物」	料理指導者 邑楽勇 料理指導者 石塚とよ 館長 鈴木壽三夫	市内在住・在勤・在学の方	高齢期	3	16	家庭の味を学び、楽しい食卓で健康的なからだづくりをすることを旨とする。	本講座により、活動を通じた地域社会への貢献や交流、親睦へとつなげられることを目的としているため、引き続き同様の講座を開催する。

平成30年度食生活改善推進員活動報告

●健康づくり料理講習会 24回 参加者 427人 推進員 145人

地区名	番号	月日	参加者数	推進員数	内容	
中央	1	7月9日	18	6	『ちよつとひと息 おやつタイム』 ～おやつと上手につきあおう！～	枝豆体操 実施
	2	8月29日	24	7	『備えて安心！缶詰め・乾物活用術』 ～使い慣れればいつもの味～	枝豆体操 実施
	3	11月16日	19	6	『ムリなく 楽しく おいしく減塩』 ～味わう力を身につけよう！～	枝豆体操 実施
中根	1	6月29日	14	8	『ちよつとひと息 おとなのおやつ』 ～おやつと上手につきあおう！～	
	2	8月31日	22	8	『備えて安心！缶詰め・乾物活用術』 ～使い慣れればいつもの味～	枝豆体操 実施
	3	11月22日	20	7	『ムリなく 楽しく おいしく減塩』 ～味わう力を身につけよう！～	枝豆体操 実施
東部	1	7月5日	20	6	『ちよつとひと息 おやつタイム』 ～おやつと上手につきあおう！～	
	2	9月13日	14	6	『備えて安心！缶詰め・乾物活用術』 ～使い慣れればいつもの味～	枝豆体操 実施
	3	12月7日	19	6	『ムリなく 楽しく おいしく減塩』 ～味わう力を身につけよう！～	
南部	1	7月13日	17	6	『ちよつとひと息 おやつタイム』 ～おやつと上手につきあおう！～	
	2	8月31日	22	6	『備えて安心！缶詰め・乾物活用術』 ～使い慣れればいつもの味～	
	3	12月5日	18	5	『ムリなく 楽しく おいしく減塩』 ～味わう力を身につけよう！～	
北部	1	6月28日	18	6	『ちよつとひと息 おやつタイム』 ～おやつと上手につきあおう！～	
	2	8月24日	14	6	『備えて安心！缶詰め・乾物活用術』 ～使い慣れればいつもの味～	枝豆体操 実施
	3	11月22日	17	5	『ムリなく 楽しく おいしく減塩』 ～味わう力を身につけよう！～	
川間	1	7月3日	21	6	『ちよつとひと息 おとなのおやつ』 ～おやつと上手につきあおう！～	
	2	8月28日	21	6	『備えて安心！缶詰め・乾物活用術』 ～使い慣れればいつもの味～	
	3	11月21日	17	6	『ムリなく 楽しく おいしく減塩』 ～味わう力を身につけよう！～	
福田	1	6月26日	15	6	『ちよつとひと息 おやつタイム』 ～おやつと上手につきあおう！～	枝豆体操 実施
	2	8月28日	13	6	『備えて安心！缶詰め・乾物活用術』 ～使い慣れればいつもの味～	枝豆体操 実施
	3	11月28日	8	6	『ムリなく 楽しく おいしく減塩』 ～味わう力を身につけよう！～	枝豆体操 実施
関宿	1	7月9日	18	5	『ちよつとひと息 おやつタイム』 ～おやつと上手につきあおう！～	
	2	8月20日	18	5	『備えて安心！缶詰め・乾物活用術』 ～使い慣れればいつもの味～	
	3	12月4日	20	5	『ムリなく 楽しく おいしく減塩』 ～味わう力を身につけよう！～	

●専門部（事業・打合せ等含む） 55回 推進員 409人

部名	回数	推進員数	内容
人形劇	9	52	<ul style="list-style-type: none"> ・7/6 船橋市推進員との交流会 ・健康づくりフェスティバルの上演 10/14 野田 6回 子ども 40名 おとな 48名 10/28 関宿 7回 子ども 20名 おとな 38名
広報活動	14	97	食生活改善推進員だより2回発行 自治会班回覧
地産料理	18	119	<ul style="list-style-type: none"> ・枝豆しょうゆまんじゅうの試作(自主研修) 7/6 船橋市推進員との交流会用まんじゅう作成 ・枝豆しょうゆまんじゅう講習会 1/17 参加者23名 推進員12名
食育推進	8	63	<ul style="list-style-type: none"> おやこ、子どもの食育教室の企画・運営 ・おやこ、こどもの食育教室3回開催 (7/23 野田 子ども 12名 保護者 8名 推進員 9名) (7/27 野田 子ども 13名 保護者 8名 推進員 10名) (8/3 関宿 子ども 12名 保護者 8名 推進員 6名)
運動	6	78	<ul style="list-style-type: none"> ふさのくに歩いて健康まっぶのウォーキング ・みずきコース(参加者 8名 推進員 18名) ・福田コース(参加者 12名 推進員 18名)

アンケート調査結果から見える現状と課題

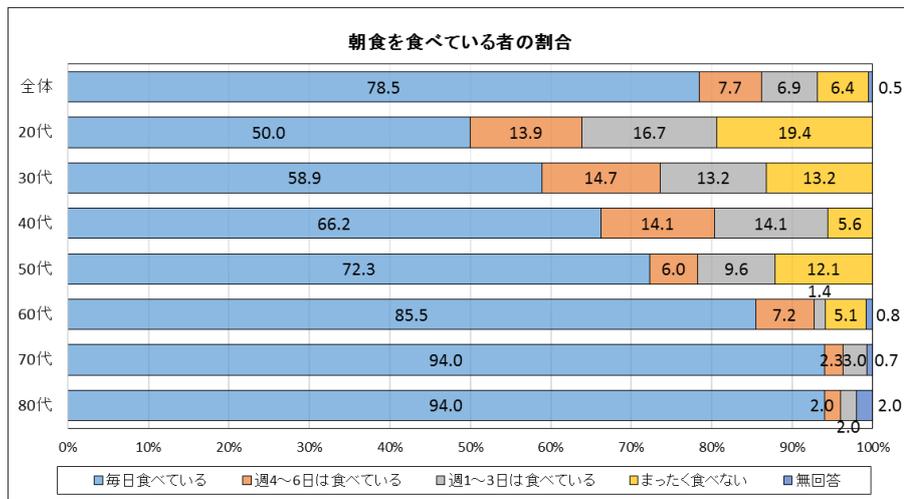
【健康に関するアンケート調査】

調査対象及び調査数	20歳以上の市民 1,200人
調査期間	平成29年9月20日～平成29年10月31日まで
調査方法	郵送による配布及び回収
回収数及び回収率	578人 48.2%

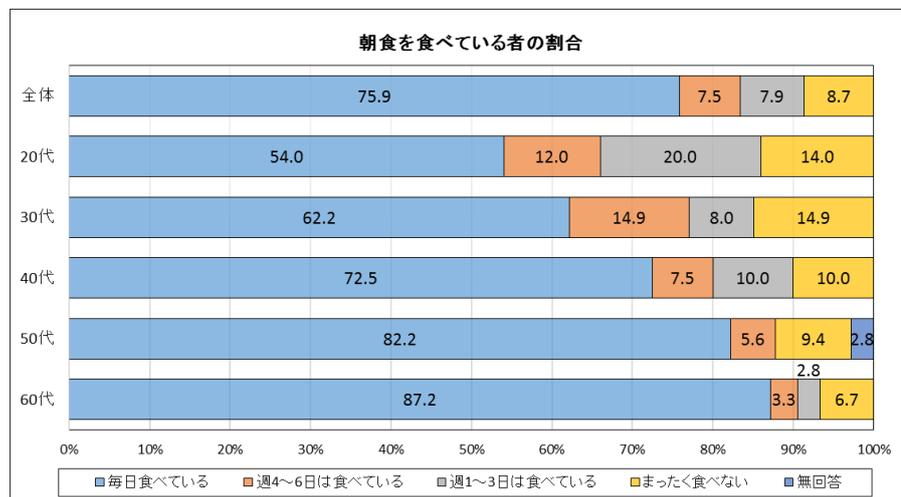
(1) 不規則な食事

朝食を毎日食べている人の割合は、20代から60代では71.8%で、前回調査（平成24年度）の75.9%より減少しており、全ての年代で割合が減少しています。また、年代が上がるにつれて割合が増加していますが、20代から30代では5割程度になります。これは、青年期までは家族が準備した朝食を摂取できていたものの、社会的に自立する時期に入って、朝食を準備し摂取することが難しくなっている実態があります。1日のスタートは朝食からといっても過言ではなく、脳の目覚め、体温の上昇、肥満の予防、快便・便秘予防などの効果があることから、**特に割合の低い20代、30代の改善が求められ、若い世代を中心に意識改革のための情報提供が必要です。**

【平成29年度】

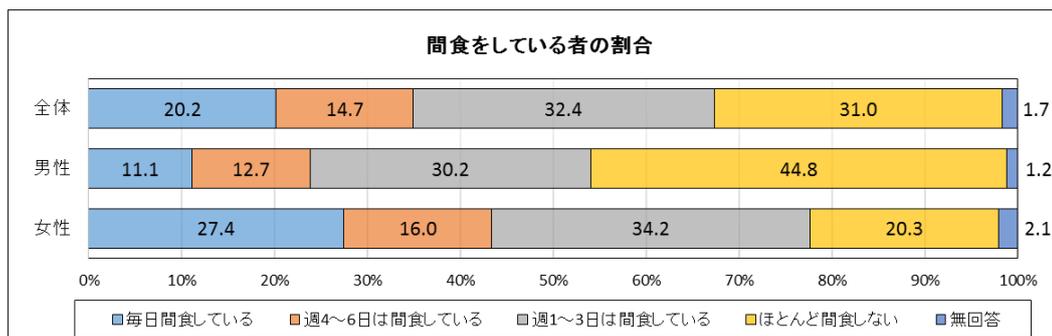


【平成24年度】

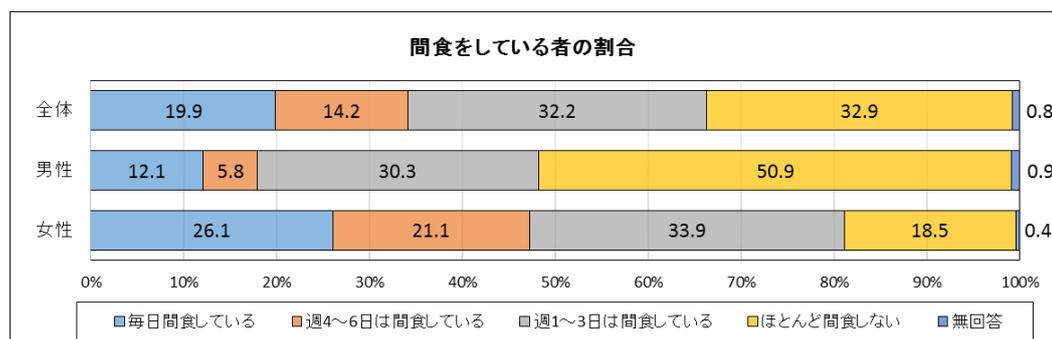


週に1日以上間食（夜食を含む。）をしている人の割合は、前回調査と比較して大きな変動はありませんが、全体で67.3%となっています。男性の約4割がほとんど間食をしないと回答したのに対し、女性では約7割が週に1日以上間食をしているという結果となり、27.4%の方は毎日間食をしています。間食のとり過ぎは、食事量や栄養バランスに影響が出るだけでなく、特に深夜の間食（夜食）では肥満等健康上の問題も指摘されていることから、**規則正しい食生活を送ることの大切さを伝えていくことが必要です。**

【平成29年度】



【平成24年度】

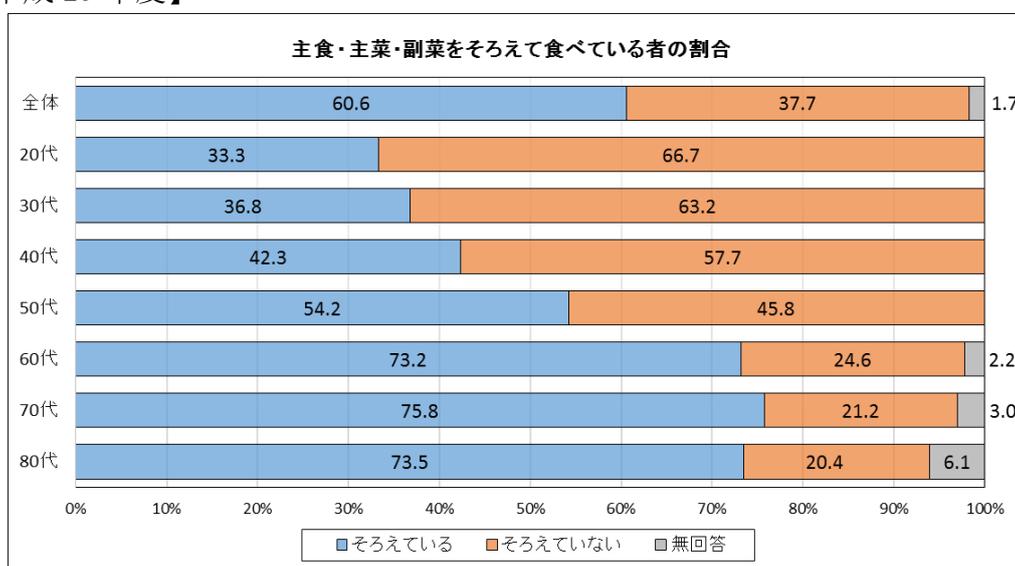


(2) 栄養バランスの乱れ等

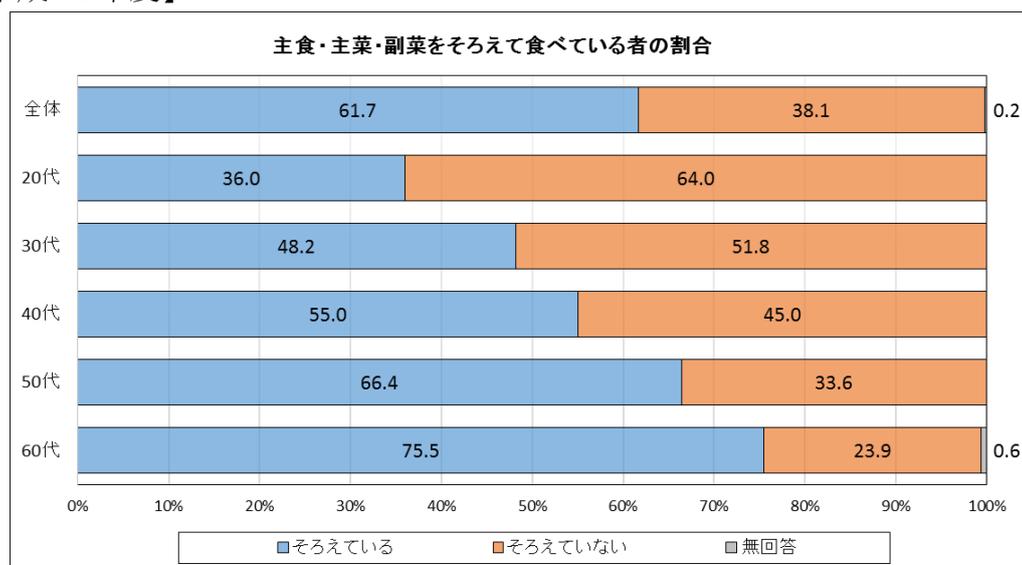
①主食・主菜・副菜をそろえて食べている人

主食・主菜・副菜をそろえて食べている人の割合は、20代から60代では53.9%で、前回調査と比較して減少しています。特に30代から50代が10%以上減少しており、食事バランスが悪化傾向にあります。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37.7%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33.3%、30代でも36.8%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生活習慣病の予防のためにバランスの良い食事が求められます。**

【平成29年度】



【平成24年度】

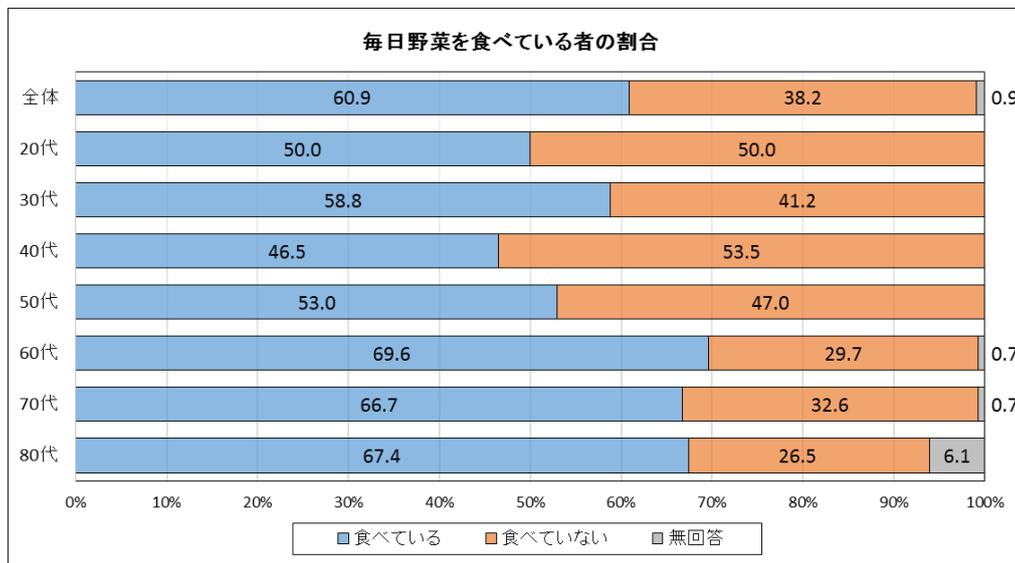


②毎日野菜を食べている人

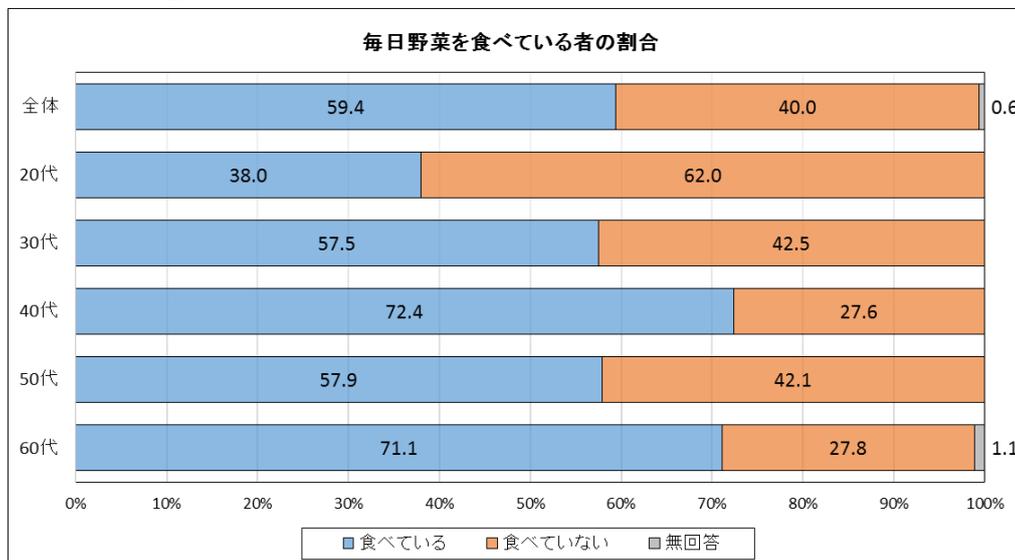
毎日野菜を食べている人の割合は、全体の約6割の人が、毎日野菜を食べています。前回調査と比較して20代が大きく増加し、40代は大きく減少しています。

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350gの野菜を摂取す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、毎日野菜を食べていると回答した人の割合は全体で60.9%にとどまり、約40%の方は毎日野菜を食べていないと回答しています。特に、20代では毎日野菜を食べていると回答した人の割合が50.0%とやや低くなっています。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の情報発信が必要です。**

【平成29年度】



【平成24年度】

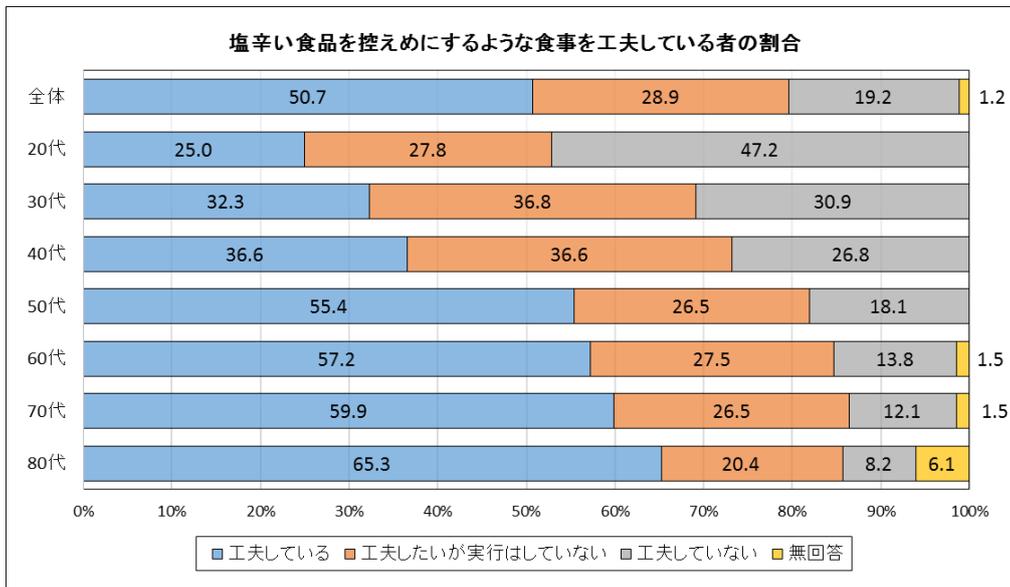


③塩辛い食品を控えめにするよう食事を工夫している人

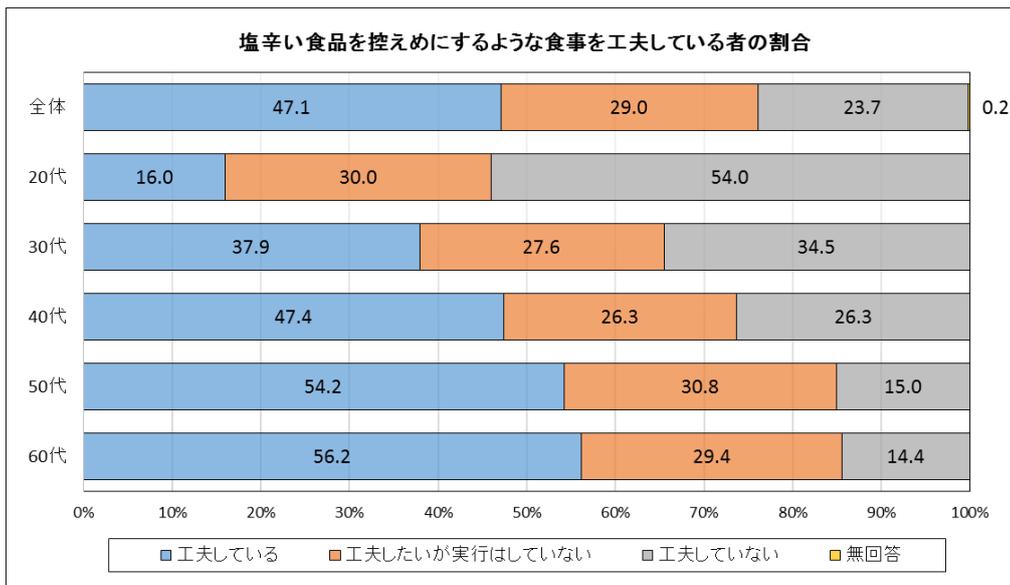
塩辛い食品を控えめにするよう食事を工夫している人の割合は、全体では50.7%で半数程度の割合となっており、20代から60代では45.8%で5割に満たない状況となっております。特に20代から40代の意識が低い結果となっております。若い世代が外食や中食（惣菜類などの購入）などを利用する割合が高いと推測されます。減塩は、血圧を低下させ循環器疾患や生活習慣病の予防にもつながることから、**意識を改善させるための情報提供が必要です。**

なお、日本人の食事摂取基準（2015年版）では、1日の目標摂取量は、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。

【平成29年度】



【平成24年度】

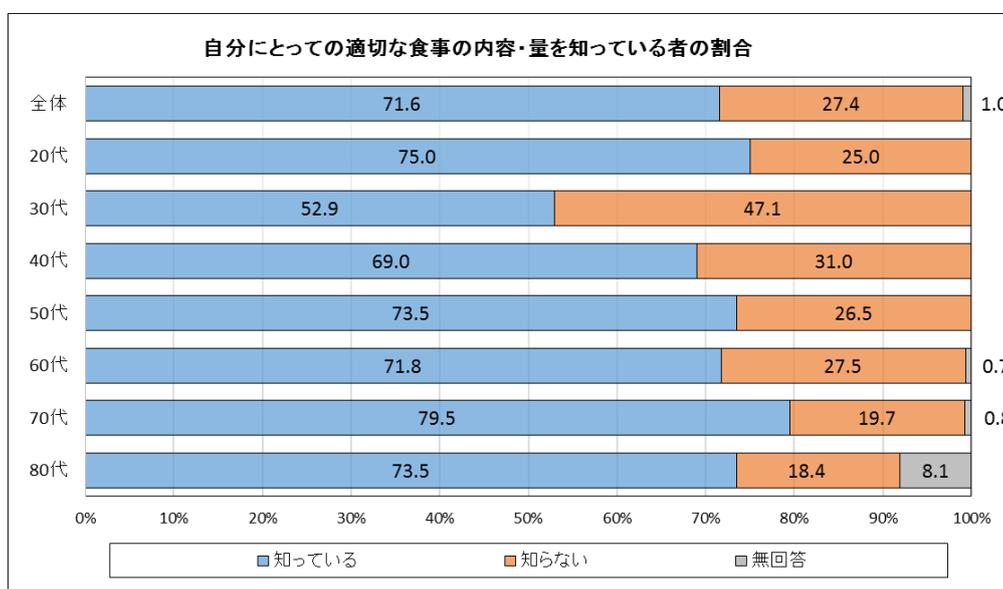


④自分にとって適切な食事の内容・量を知っている人

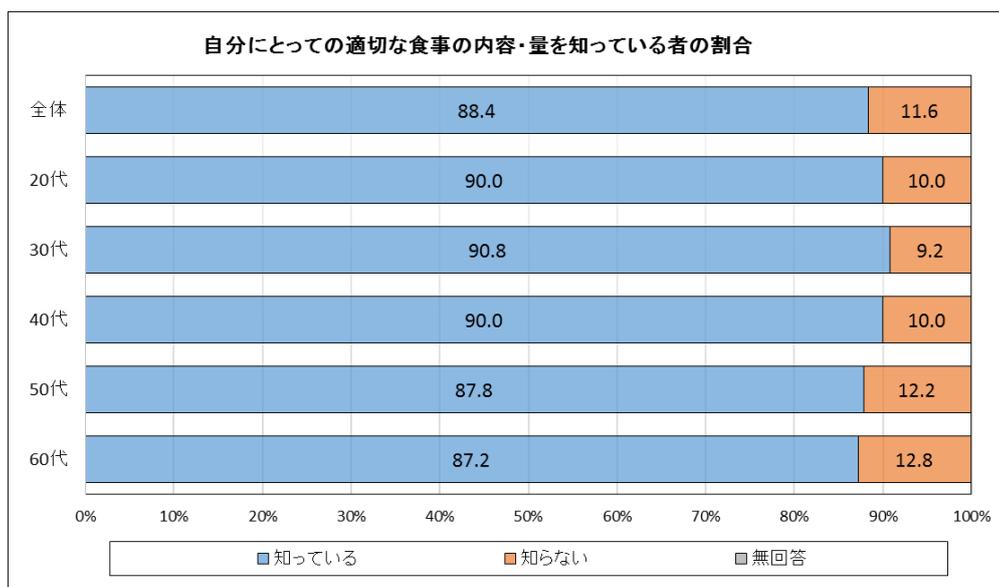
自分にとって適切な食事の内容や量を知っている人の割合は、20代から60代では68.8%で、前回調査の88.4%より悪化しており、70代と80代は、前回の各年代の調査結果よりも低い割合です。

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ことが必要です。**

【平成 29 年度】



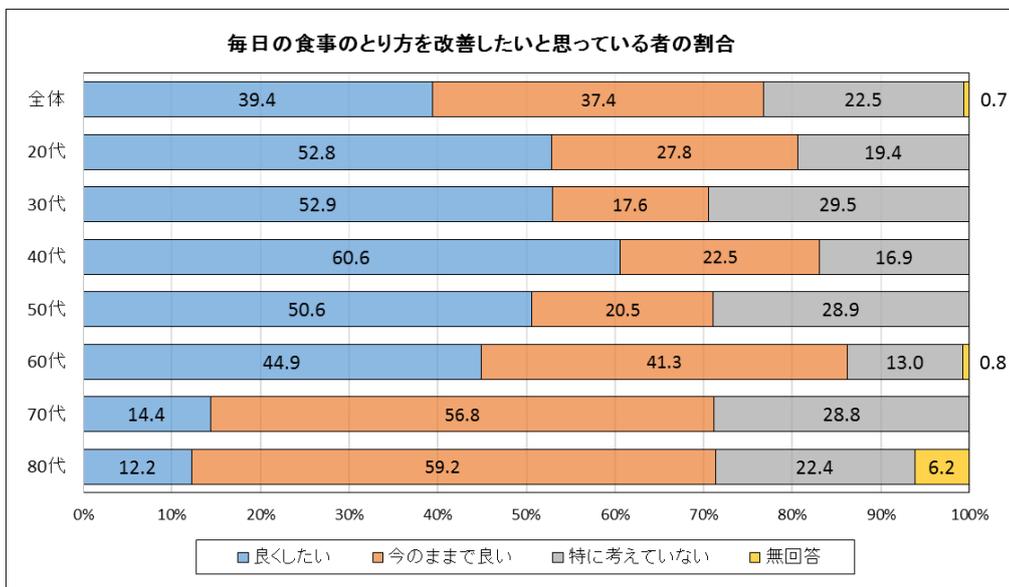
【平成 24 年度】



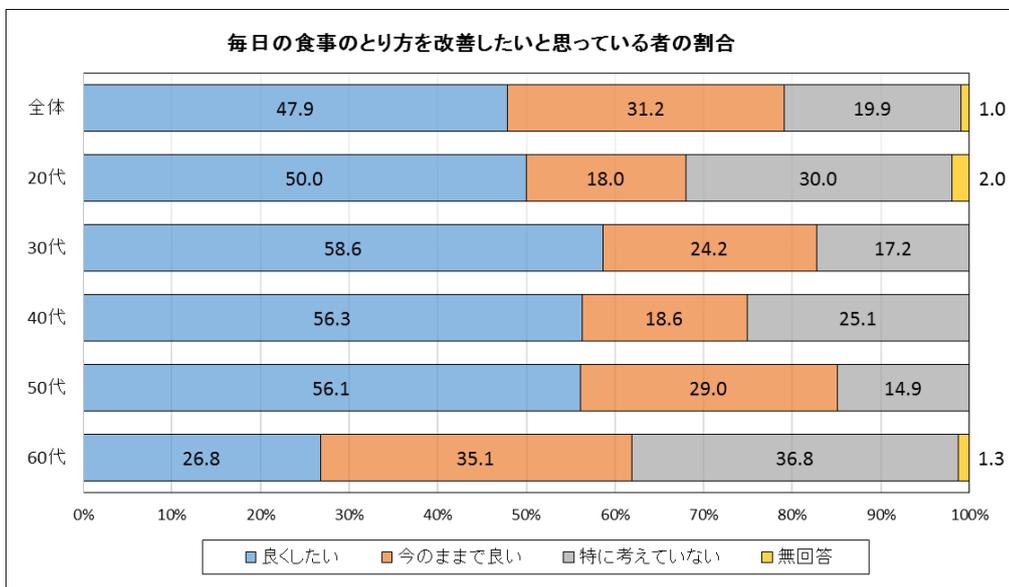
⑤毎日の食事のとり方を改善したいと思っている人

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 39.4%となっており、20代から60代で半数前後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す。**

【平成 29 年度】



【平成 24 年度】



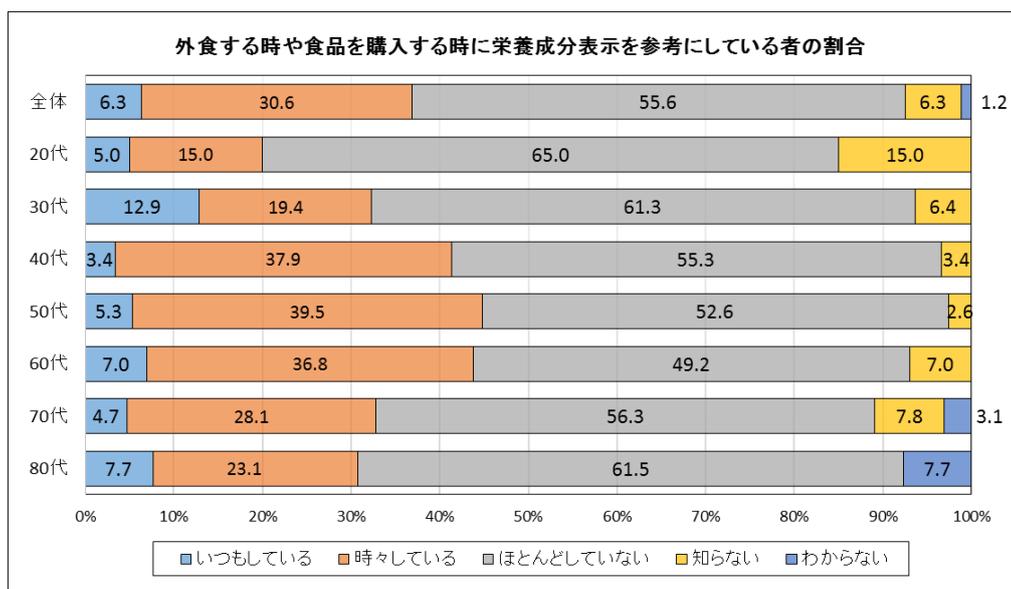
⑥ 外食する時や食品を購入する時に栄養成分表示を参考にする人

外食する時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は、各年代ともに女性は「いつもしている」「時々している」の回答が男性よりも多く、男性の半数近くが「ほとんどしていない」と回答しています。

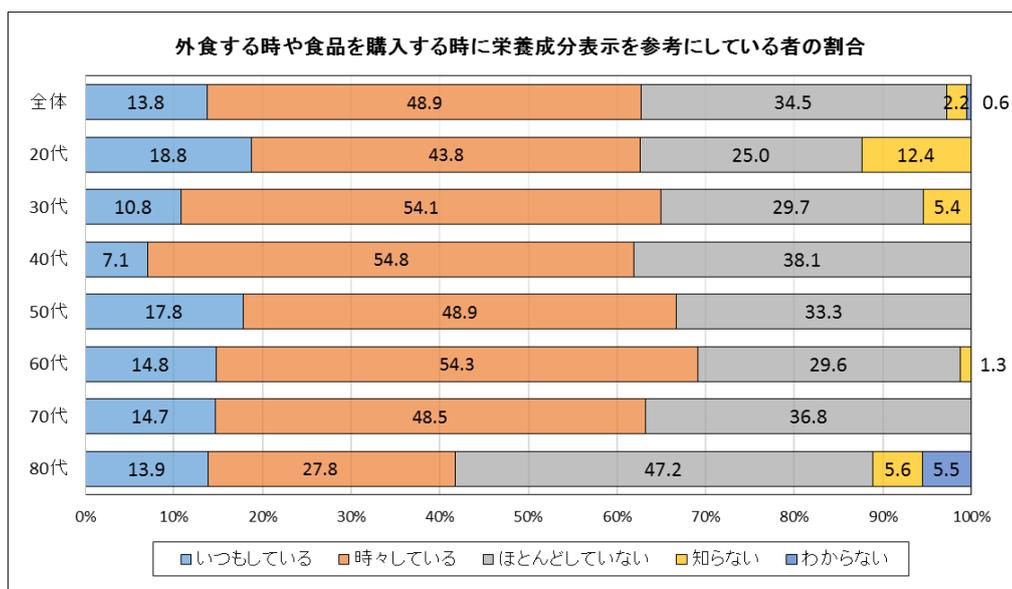
生活習慣病等は、健全な食生活に欠かせない食に関する知識や判断力の低下が大きな要因と考えられることから、**正確で適正な情報提供を進め、食品を選択できる力を一層養っていくことが必要です。**

【平成 29 年度】

(男性)



(女性)



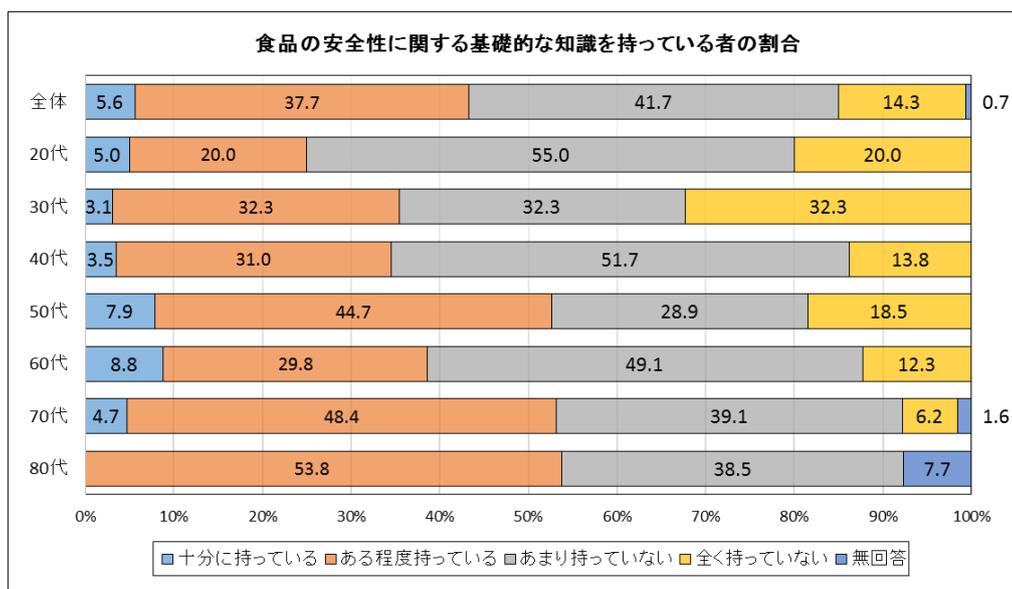
⑦食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている人

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は、20代、30代、40代の男性で「十分に持っている」「ある程度持っている」と答えた人が少なく、女性では全ての年代で半数を超えています。

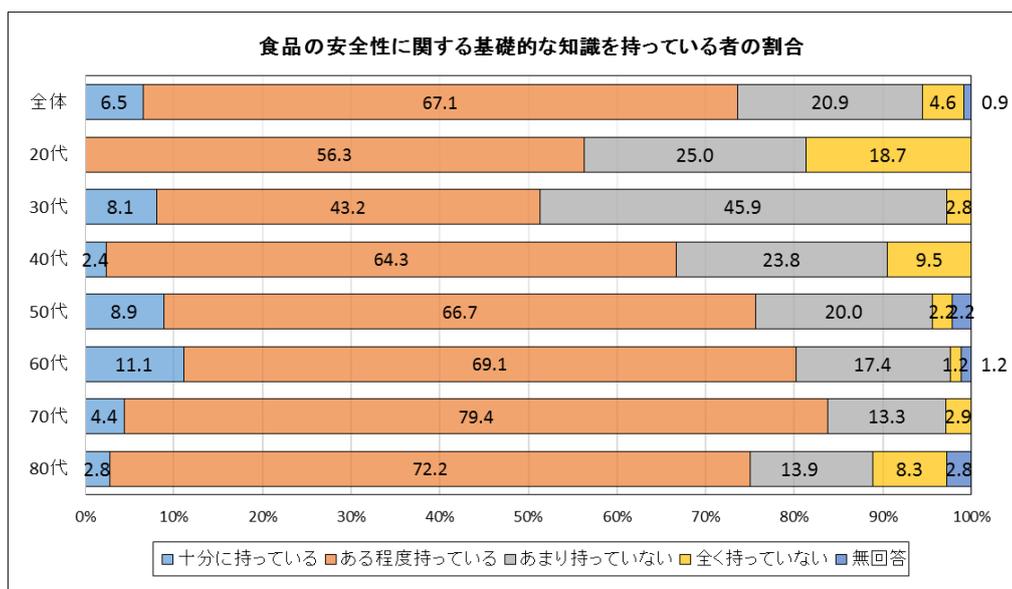
生活習慣病等は、健全な食生活に欠かせない食に関する知識や判断力の低下が大きな要因と考えられることから、**食品の安全性等に関する正しい知識の普及・啓発を図り、食品を選択できる力を一層養っていくことが必要です。**

【平成 29 年度】

(男性)



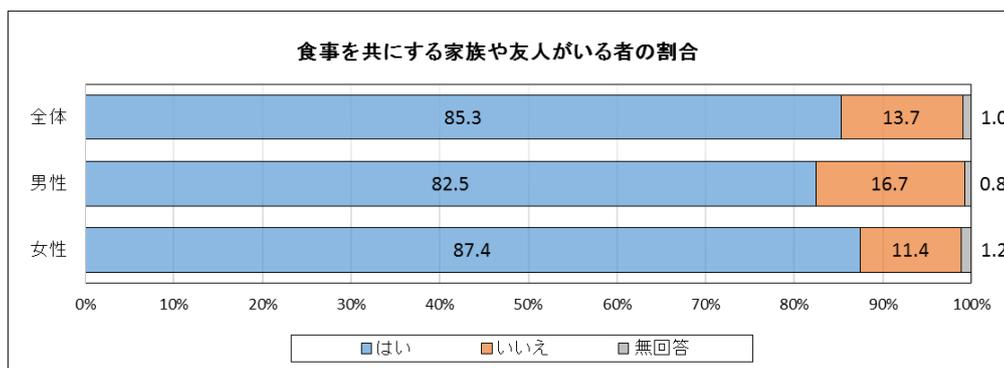
(女性)



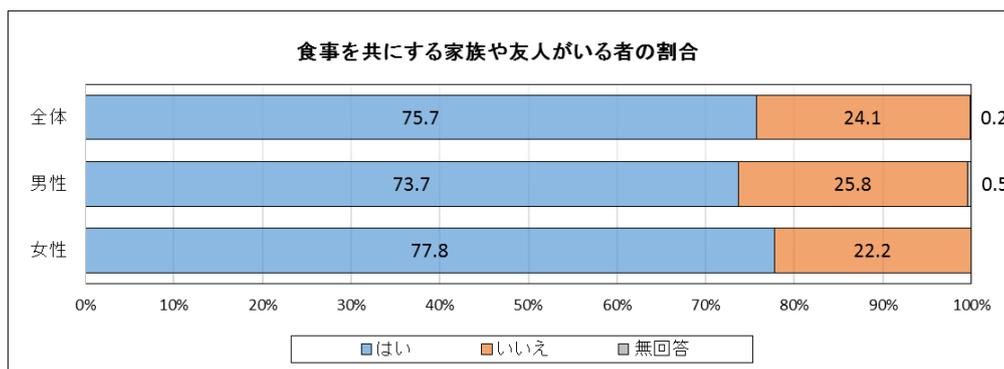
(3) 孤食

食事を共にする家族や友人がいる人の割合は、全体で 85.3%となっており、前回調査の 75.7%から 10%程度増加しています。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。**

【平成 29 年度】

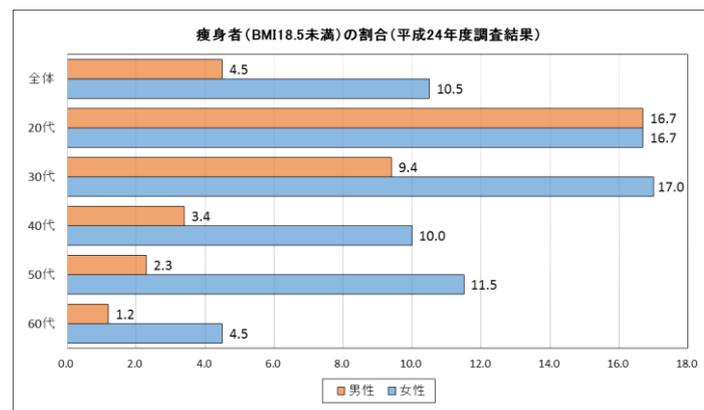
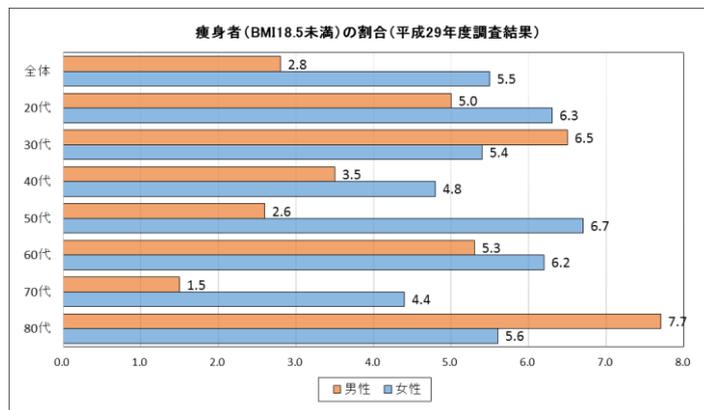
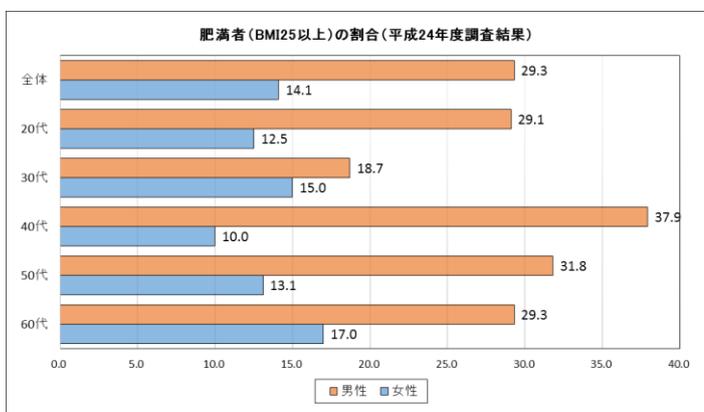
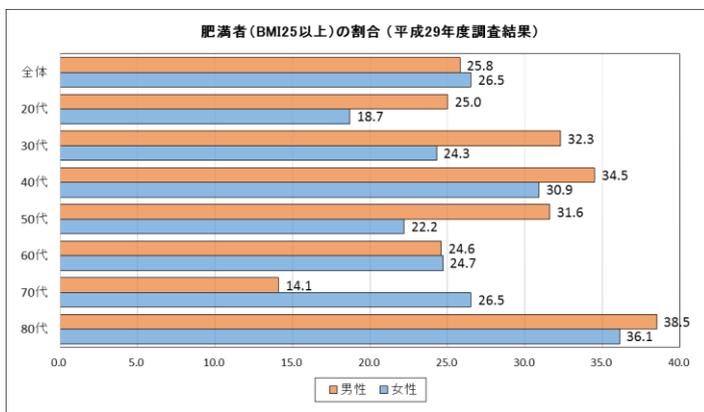


【平成 24 年度】



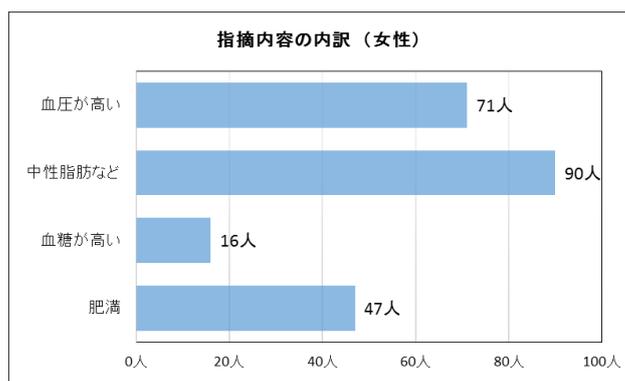
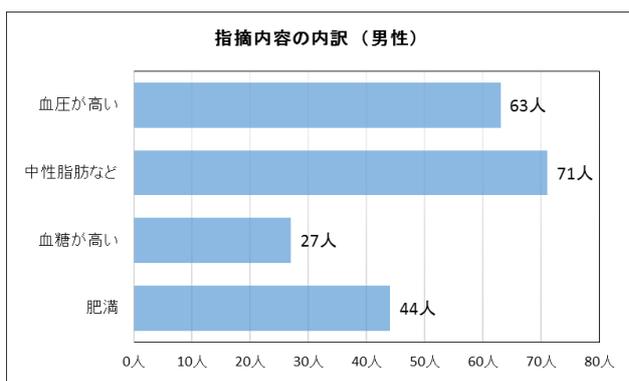
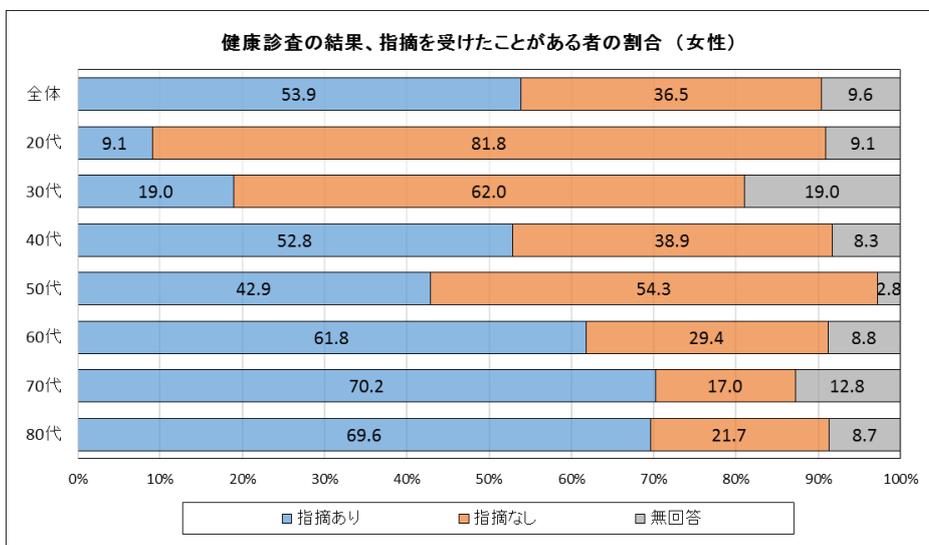
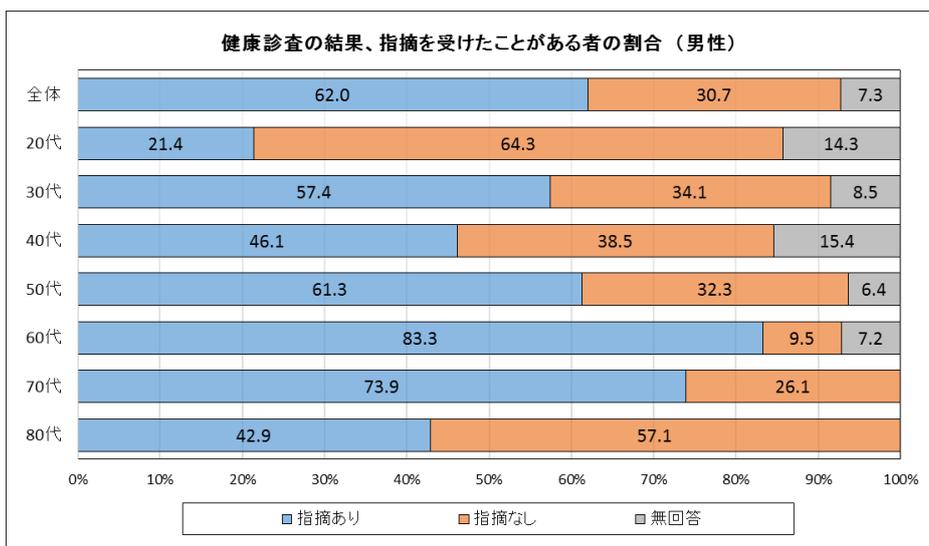
(4) 体格と生活習慣病等

BMI25 を超える「太りすぎ」の割合が男性は 30 代を除き、改善傾向にあります。女性は 20 代から 60 代で「太りすぎ」の割合が大幅に増加しています。また、不妊・低体重児の出生や生まれた児の生活習慣病のリスクが指摘される「やせすぎ」、「やせぎみ」の割合については、20 代から 50 代で前回調査より改善しています。



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62.0%、女性で53.9%でした。特に50代から70代の男性、60代以上の女性では、60%以上の高い割合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、女性とも中性脂肪が最も多く、次いで血圧が高い、肥満となっております。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に、積極的な健康教育を行っていく必要があります。**



学校等の統計結果から見える現状と課題

(1) 食生活アンケート結果から見える現状と課題

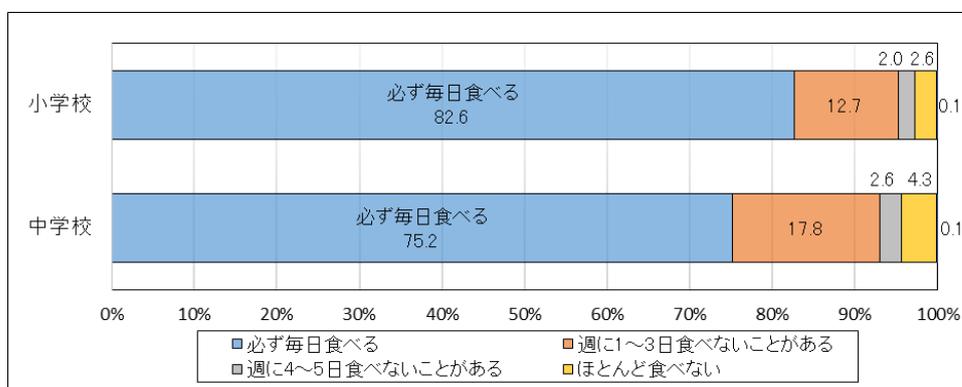
毎年市内の小中学校の児童生徒を対象に、野田市学校栄養士部会による「食生活アンケート」を実施している。

【平成 30 年度食生活アンケート調査】

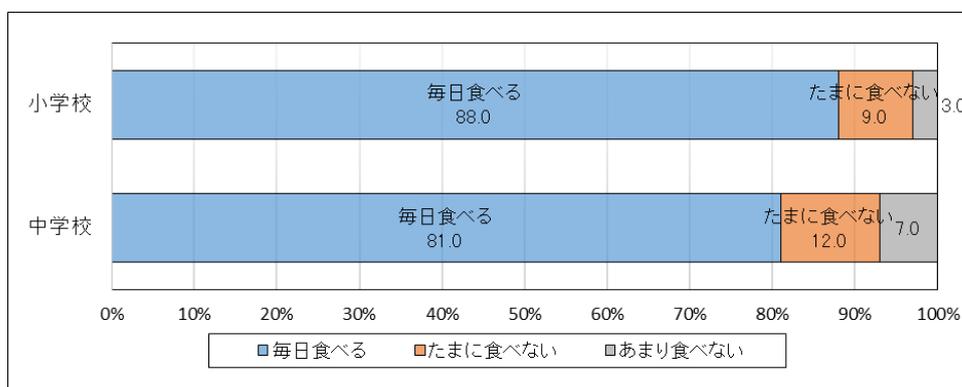
調査数	5,697 人
調査対象	小学校 4 年生から 6 年生まで各学年 2 学級以上 中学校 1 年生から 3 年生まで各学年 2 学級
調査期間	平成 30 年 11 月
調査方法	アンケート用紙に各自が学校で記入

○朝食を食べますか？

【平成 30 年度】

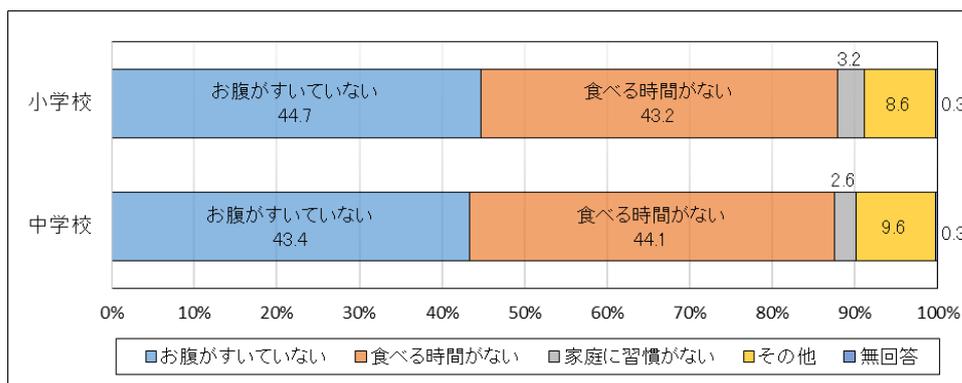


【平成 24 年度】

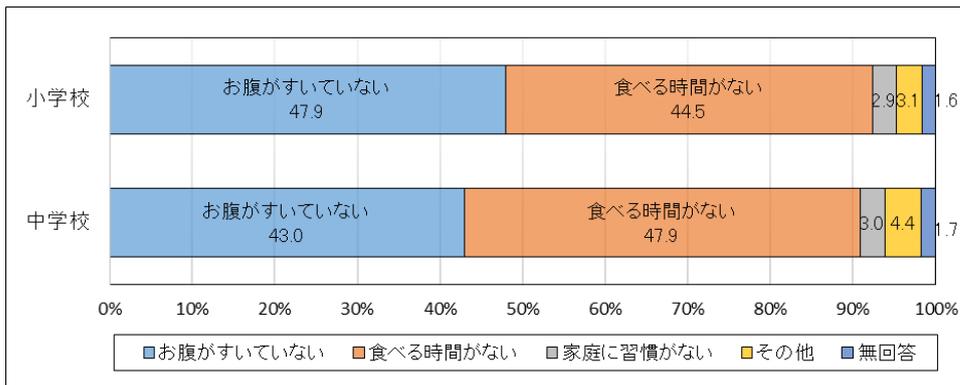


○食べない理由は何ですか？

【平成 30 年度】



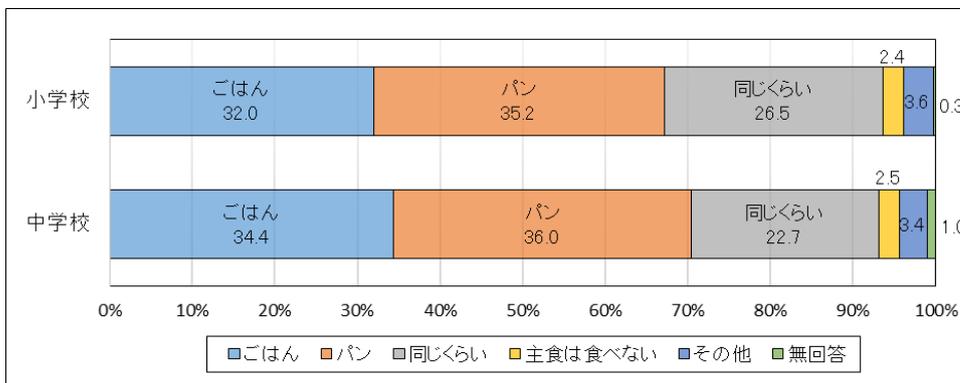
【平成 24 年度】



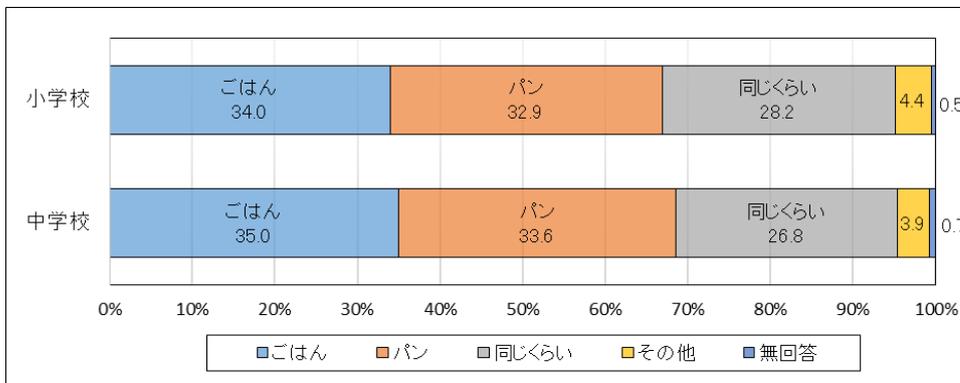
朝ごはんの欠食率については、第 1 次計画策定時に利用した平成 24 年度のアンケート結果と比較して、小中学生ともに「毎日食べる」が減少し、「週に 1～3 日食べないことがある」が増えています。食べない理由としては、「お腹がすいていない」「時間がない」で 90% 近くとなり、起床から登校までの時間がないことがわかります。朝ごはんを食べることは、学力向上や心身の健全な発達に欠かせないことから、**全ての子どもが朝ごはんを食べて登校できるよう、保護者及び児童生徒に意識付けを図る必要があります。また、欠食が多い子に対しては、家庭の生活状況を確認し、経済的や人的な援助が必要でないかを確認する必要があります。**

○朝食の主食は何ですか？

【平成 30 年度】



【平成 24 年度】

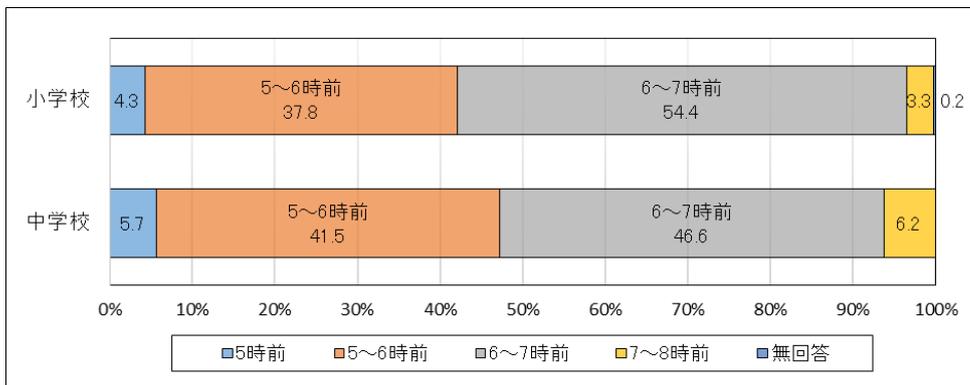


朝ごはんの主食については、平成 24 年度の結果と比較して、ご飯を食べる割合が小学生で 2% 減の 32.0%、中学生で 0.6% 減の 34.4% となっています。さらに、ごはんとパンの割合が逆転し、パンを食べる子どもが多くなり、ごはん離れの様子が伺えます。**学校給食でのごはんの回数を増やしたり、ごはんの大切さ、日本食の良**

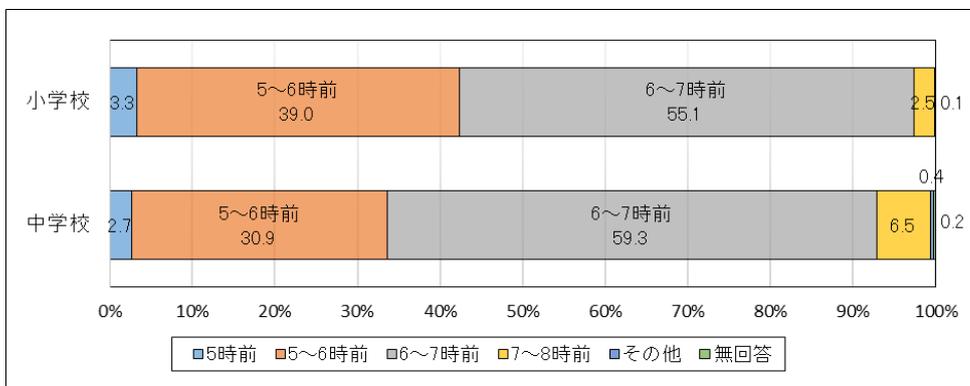
さや伝統を家庭に伝えていく必要があります。

○普段の起床時刻は？

【平成 30 年度】

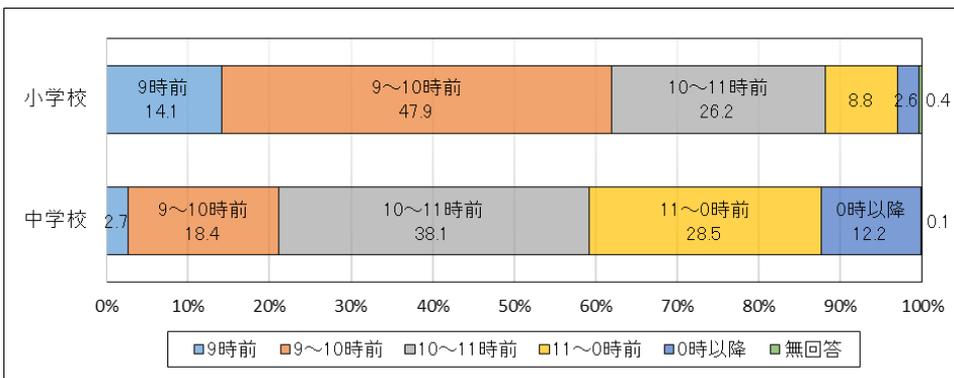


【平成 24 年度】

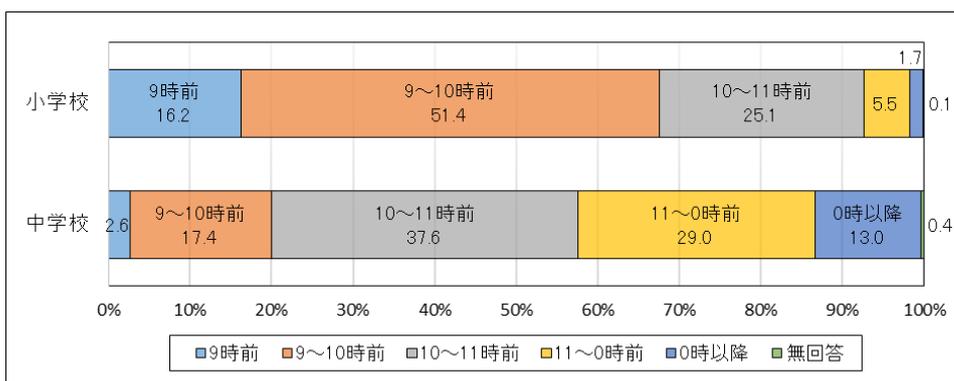


○普段の就寝時刻は？

【平成 30 年度】

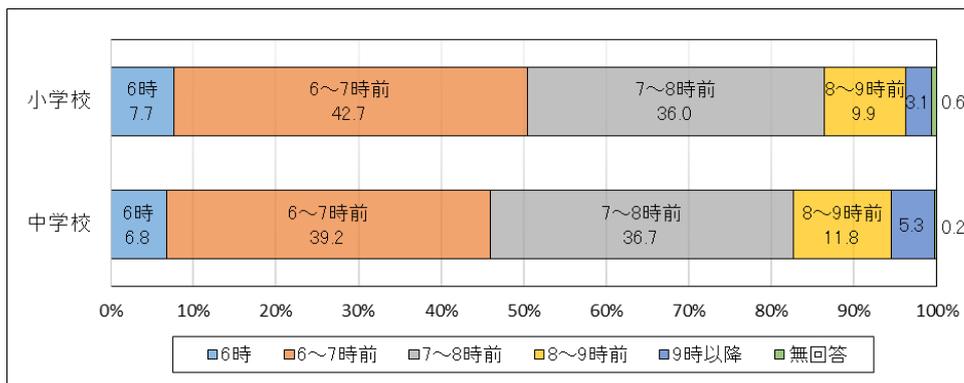


【平成 24 年度】

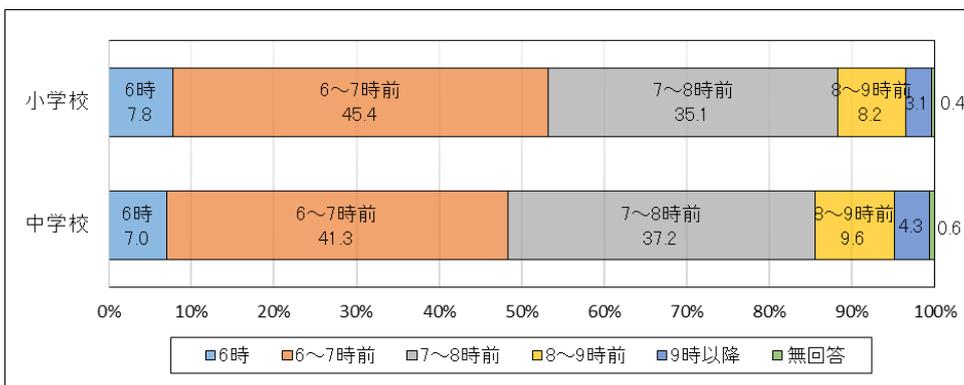


○普段の夕食時刻は？

【平成 30 年度】



【平成 24 年度】



起床時刻は、平成 24 年度の結果と比較して、小学生では大きな変化は見られませんが、中学生では 5 時前に起床する生徒の割合が倍増し、5～6 時前に起床する生徒の割合が 10%以上増加し、逆に 6～7 時前に起床する生徒の割合が 10%以上減少しています。

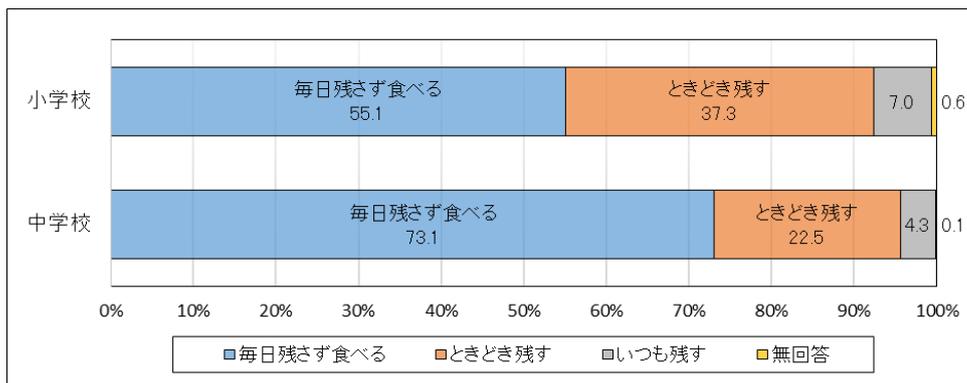
就寝時刻は、平成 24 年度の結果と比較して、中学生では大きな変化は見られませんが、小学生では 9 時前に就寝する児童の割合が 2.1%、9～10 時前に就寝する児童の割合が 3.6%減少しており、その影響で 10～11 時前に就寝する児童の割合が 1%以上、11～0 時前に就寝する割合が 3%以上増加しています。

夕食時刻は、平成 24 年度の結果と比較して、8 時前までに夕食をとる割合が小中学生とも 2～3%程度減少し、8 時以降に夕食をとる割合が増加していることから、就寝時間の遅れ、さらに、睡眠時間が十分に取れていない可能性があると考えられます。

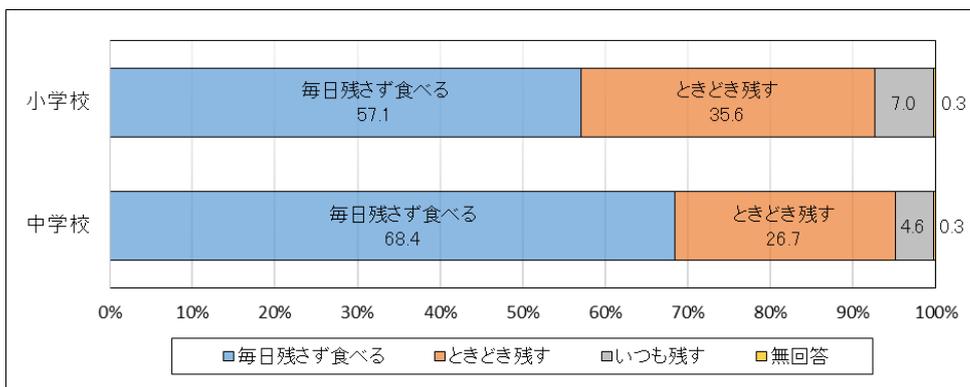
児童生徒の食習慣は、保護者の就労時間や食や健康に関する家庭での意識と密接な関係があることから、**朝食の喫食率増加のため、野田市全体で、家庭への啓発に取り組む必要があります。**

○給食を残さず食べますか？

【平成 30 年度】

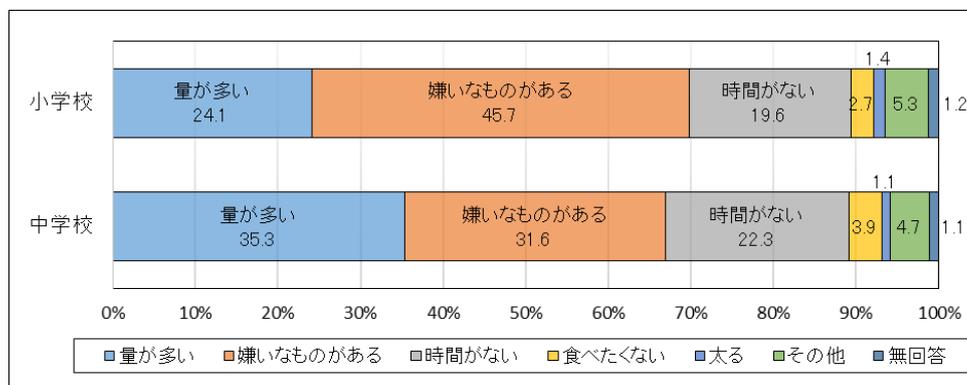


【平成 27 年度】

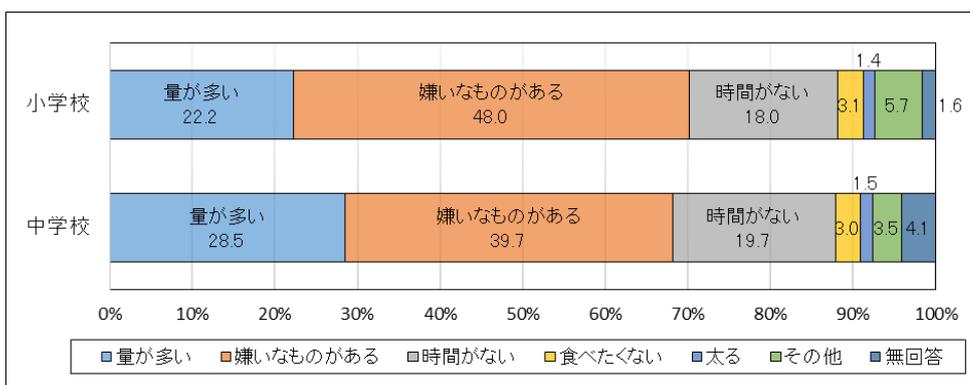


○給食を残す理由は何ですか？

【平成 30 年度】



【平成 27 年度】



給食を残さず食べることについては、中学生の方が、毎日残さず食べる傾向が高いですが、平成 27 年度の結果と比較すると、小学生は、時々残すことが多くなっています。また、中学生は、毎日残さず食べる傾向が高くなっています。

また、給食を残す理由については、小中学生とも、「量が多い」、「時間がないから」が増加傾向にあります。

児童生徒が好き嫌いだけでなく、自分の健康を考えて給食を残さず食べる意識を啓発する必要があります。

(2) 児童生徒の肥満及びやせ傾向結果から見える現状と課題

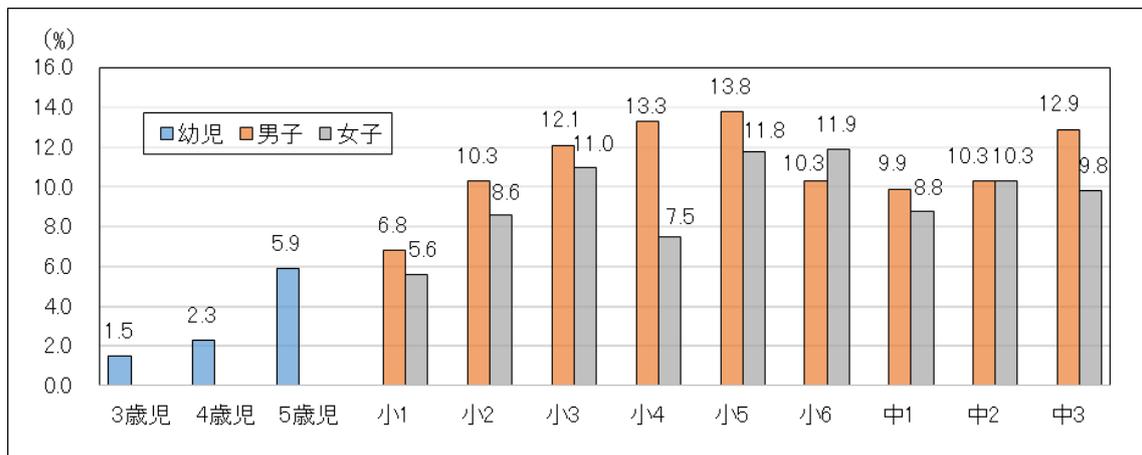
児童生徒の生活習慣病対策として、昭和 58 年度より、野田市学校保健会が主催する野田市小児期における生活習慣病対策委員会（平成 6 年度までは小児肥満傾向対策委員会）において、市内保育所、幼稚園、小中学校の肥満傾向児、やせ傾向児について継続して状況調査、保健指導を続けています。

平成 30 年度の野田市の小中学校における肥満やせ傾向は、**肥満傾向児については、男子が高く、小学 6 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 11.1%（平成 24 年度は 9.5%）、女子は 9.5%（平成 24 年度は 8.6%）と男子女子とも増加傾向にあります。**

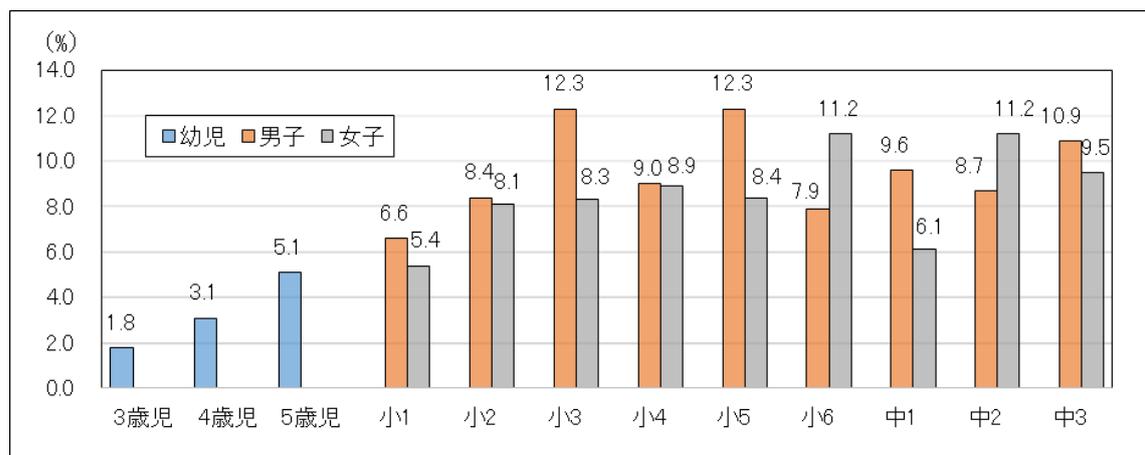
また、**やせ傾向児については、男子が 2.0%（平成 24 年度は 1.6%）女子は 1.6%（平成 24 年度は 1.8%）で、小学 6 年生以上になると、逆転して男子の割合が高くなります。男子は増加傾向、女子は減少傾向にあります。**

○肥満傾向児の割合（肥満度 20%以上）

【平成 30 年度】

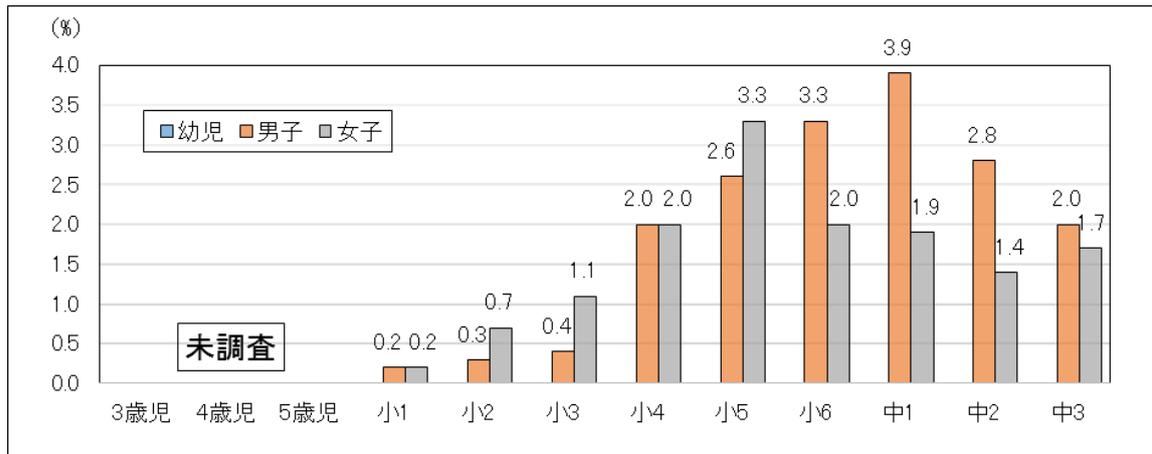


【平成 24 年度】

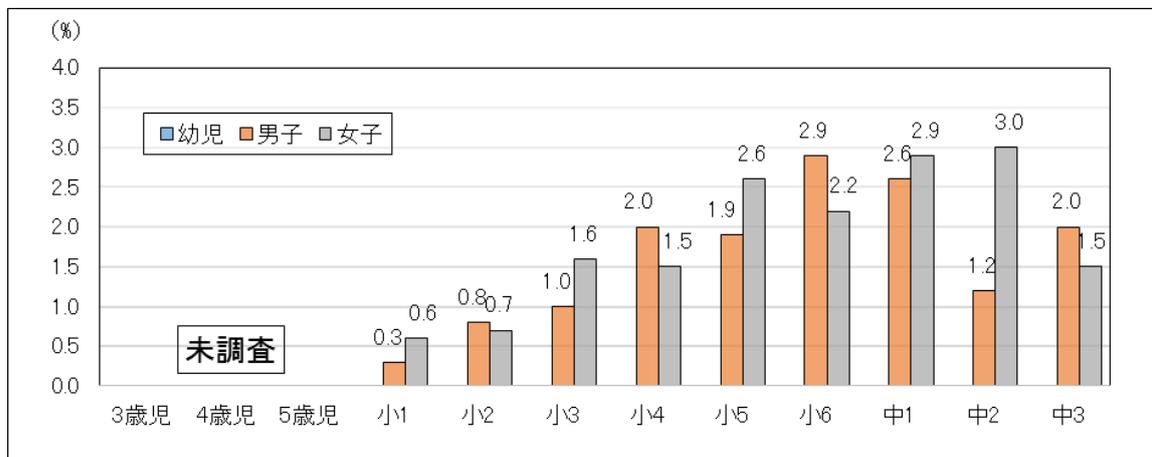


○やせ傾向児の割合（肥満度－20%以上）

【平成 30 年度】



【平成 24 年度】



(3) 食に関する指導における現状と課題

【学校における食に関する指導の実施状況】

	内容	H24		H30	
		学校数	対象	学校数	対象
もの作り・栽培・収穫体験	米作り（総合）	小学校 13 校	小学 5, 6 年生	小学校 13 校 中学校 1 校	小学 5 年生 中学 1 年生
	さつまいもづくり（栽培）	小学校 3 校	小学 1, 2 年生 他	小学校 11 校 中学校 2 校	小学 1 年生他
	大豆（枝豆）づくり（栽培）	小学校 1 校	小学 3, 4 年生	小学校 8 校	小学 3 年生
	じゃがいもづくり	—	—	小学校 6 校	小学 6 年生他
	ゴーヤづくり	—	—	小学校 5 校	小学 4 年生
	味噌づくり	小学校 5 校	小学 3, 4 年生	小学校 5 校	小学 3 年生
	豆腐づくり	小学校 2 校	小学 3 年生	小学校 4 校	小学 3 年生
	落花生づくり（栽培）	小学校 1 校	小学 1, 2 年生	小学校 3 校	小学 3, 4 年生
	スイートポテトづくり	小学校 1 校	小学 2 年生	小学校 3 校	小学 2 年生
	とうもろこしづくり（栽培）	小学校 1 校	小学 3, 4 年生	小学校 3 校	小学 3 年生他
	ナスづくり	—	—	小学校 2 校	小学 3 年生
	いんげんづくり	—	—	小学校 2 校	小学 4 年生
	オクラづくり	—	—	小学校 1 校	小学 3 年生
	きな粉づくり	小学校 1 校	小学 3 年生	小学校 1 校	小学 3 年生
	呉汁づくり	小学校 1 校	小学 3, 4 年生	—	—
	しょうゆづくり	小学校 1 校	小学 3 年生	—	—
	ほうれん草収穫	小学校 1 校	小学 3 年生	—	—
	そば打ち体験	小学校 1 校	小学 6 年生	—	—
	教科等における食育指導	(家庭科)			
バランスの良い食事を考えよう		—	—	小学校 5 校	小学 5 年生
給食の献立を考えよう		—	—	小学校 4 校	小学 6 年生
バランスの良い朝食考えよう		—	—	小学校 2 校	小学 6 年生
お米について知ろう		—	—	小学校 2 校	小学 5 年生
バランスの良い 1 日の食事を考えよう		—	—	小学校 1 校	小学 6 年生
食品群別摂取量の目安		—	—	中学校 4 校	中学 2 年生
はじめてみようクッキング		全小学校	小学 5 年生	—	—
元気な毎日と食べ物		全小学校	小学 5 年生	—	—
くふうしよう朝の生活		全小学校	小学 6 年生	—	—
くふうしよう楽しい食事		全小学校	小学 6 年生	—	—
食生活と自立		全中学校	中学 1, 2 年生	—	—

	内容	H24		H30	
		学校数	対象	学校数	対象
教科等における食育指導	(社会科)				
	しょうゆ工場見学	小学校 18 校	小学 3 年生	小学校 13 校	小学 3 年生
	メグミルク工場見学	小学校 6 校	小学 3 年生	小学校 1 校	小学 3 年生
	スーパーマーケット見学	—	—	小学校 1 校	小学 3 年生
	白井の梨について	—	—	小学校 1 校	小学 4 年生
	世界の食事について	—	—	中学校 1 校	中学 1 年生
	農家の仕事 ほうれん草の収穫体験	小学校 1 校	小学 3 年生	—	—
	えだまめ作り農家より話を聞く	小学校 1 校	小学 3 年生	—	—
	(生活科)				
	花や野菜を育てよう	—	—	小学校 2 校	小学 2 年生
	とうもろこしと触れ合おう	小学校 1 校	小学 1 年生	—	—
	給食センターの 1 日	小学校 1 校	小学 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	小学 2 年生	—	—
	空豆と触れ合おう	小学校 1 校	小学 2 年生	—	—
	(総合)				
	大豆について知ろう	小学校 1 校	小学 3 年生	小学校 8 校	小学 3 年生
	フードロスについて	—	—	小学校 1 校	小学 6 年生
	噛むことの大切さ	—	—	小学校 1 校	小学 5 年生
	餅つき	—	—	小学校 1 校	小学 5 年生
	一日のスタートは朝ごはんから	小学校 1 校	小学 3 年生	—	—
	ほうとうづくり	小学校 1 校	小学 4 年生	—	—
	給食の旅	小学校 1 校	小学 4 年生	—	—
	(保健)				
	健康的な生活	—	—	小学校 2 校	小学 3, 4 年生
	育ちゆく体と私	小学校 3 校	小学 4 年生	小学校 1 校	小学 6 年生
	病気の予防・生活習慣病の予防	—	—	小学校 1 校	小学 6 年生
	よい体づくり	—	—	中学校 2 校	全中学生
	(理科)				
	無脊椎動物の解剖と調理	—	—	小学校 1 校	小学 3 年生
	オクラを育てよう	小学校 1 校	小学 3 年生	—	—
	植物の成長 ゴーヤの栽培	小学校 2 校	小学 4 年生	—	—
	インゲン豆を育てよう	小学校 1 校	小学 5 年生	—	—
	消化と吸収	中学校全校	中学 2 年生	—	—

	内容	H24		H30	
		学校数	対象	学校数	対象
教科等における食育指導	(算数)				
	給食の材料で計算式を作ろう	—	—	小学校1校	小学6年生
	(道徳)				
	給食自慢	小学校1校	小学1年生	—	—
	はしが上手に持てるかな	小学校1校	小学2年生	—	—
	(体育)				
	食生活と健康	中学校1校	中学3年生	—	—
	(学活)				
	給食について知ろう	全小学校	小学1年生	小学校11校	小学1年生
	朝食の大切さ	小学校3校	小学2年生	小学校6校 中学校3校	小学3年生他 中学2年生
	好き嫌いなく何でも食べよう	小学校6校	小学2年生	小学校2校	小学1,2年生
	野田の地場産物について知ろう	—	—	小学校2校	小学2,4年生
	生活リズムについて	—	—	小学校1校	小学4年生
	食べ物の働き	—	—	小学校1校	小学3年生
	牛乳の栄養	小学校2校	小学1年生	—	—
	野菜のパワーを知ろう	小学校2校	小学1年生	—	—
	元気列車を走らせよう	小学校2校	小学1年生	—	—
	魚はかせになろう	小学校1校	小学2年生	—	—
	やさいのひみつをしろう	小学校1校	小学2年生	—	—
	正しいマナーについて知ろう	小学校1校	小学2年生	—	—
給食とわたしたちの食生活	小学校1校	小学2年生	—	—	
3つの仲間に食べ物をわけよう	中学校1校	特別支援学級	—	—	
企業等協力事業	味覚教室 (東葛レストランサミット)	小学校1校	小学5年生	小学校3校 中学校1校	小学5年生他
	味覚教室(味の素)	—	—	小学校1校	小学5年生
	ミルク教室(明治乳業)	—	—	小学校1校	小学2年生
	チョコレート教室	—	—	小学校1校	小学4年生
	冷蔵庫をのぞいてみよう (プリマハム)	—	—	小学校1校	小学5年生
	親子豆腐づくり(豆腐店)	—	—	小学校1校	小学3年生
	親子料理教室(乳業協会)	—	—	小学校1校	小学6年生
	おさかな教室及び調理実習 (大日本水産会出前授業)	小学校1校	小学6年生	—	—
	おなか元気教室 (ヤクルト出前授業)	小学校1校	小学4年生	—	—
	食品の安心安全に関するリスク コミュニケーション (県食品衛生対策室授業)	小学校1校	小学5,6年生	—	—
	バター作り (雪印メグミルク出前授業)	小学校1校	小学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。**

(4) 学校給食の地産地消の取組における現状と課題

【地元農家からの購入状況】

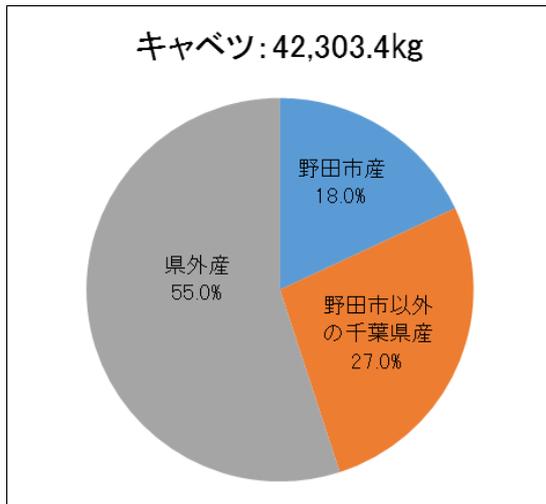
生産地		納入学校	年間購入量 (kg)		H30：主な使用野菜
			H24	H30	
1	鶴奉	東部小、南部小、 福二小、川間小、 尾崎小、東部中、 南部中、岩名中 野田給食センター、 関宿給食センター	692	17,760	ほうれん草、小松菜、 えだまめ
2	五木	北部小、岩木小、 七光台小、北部中、 川間中、岩名中	9,727	13,941	ほうれん草、小松菜、 キャベツ、ジャガイモ、 キュウリ、生姜、玉ねぎ、 人参、なす、えだまめ
3	4Hクラブ 鶴奉、三ヶ尾、 船形、岡田、 木間ヶ瀬	南部中 野田給食センター、 関宿給食センター	10,179	15,458	大根、人参、長ねぎ、 キュウリ、ジャガイモ、 キャベツ、ナス、白菜
4	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	4,574	2,432	ほうれん草、長ねぎ
5	三ツ堀	東部小、福一小、 二ツ塚小、福田中	579	348	白菜、小松菜、長ねぎ、 キャベツ、ジャガイモ
6	西三ヶ尾	南部小、みずき小、 南部中	—	352	ほうれん草、大根、 長ネギ
7	西三ヶ尾	福二小	523	308	白菜、小松菜、えだまめ、 なす、キュウリ、 とうもろこし、トマト、 キャベツ、ジャガイモ、 玉ねぎ
8	船形	川間小、七光台小、 川間中	—	110	ブロッコリー、いちご
9	鶴奉	東部小、南部小、 福一小、岩木小、 七光台小、 みずき小、北部中	28	50	みつば
10	目吹	東部小、みずき小	18	—	—
計			26,320	50,759	

6月の「全国食育月間」と11月の「ちばを食べよう！ちばの食育月間」に、児童生徒や家庭に、野田市の食材への関心を深めるため、野田産の食材を活用した給食を提供しています。平成30年度の取組は、6月の食育月間「野田の恵みを味わう日」には枝豆とナス、11月の「ちば食育月間」の「見つけるのだ！食べるのだ！ののだの恵みを味わう給食の日」にはほうれん草とネギを活用した献立を各校で提供しました。

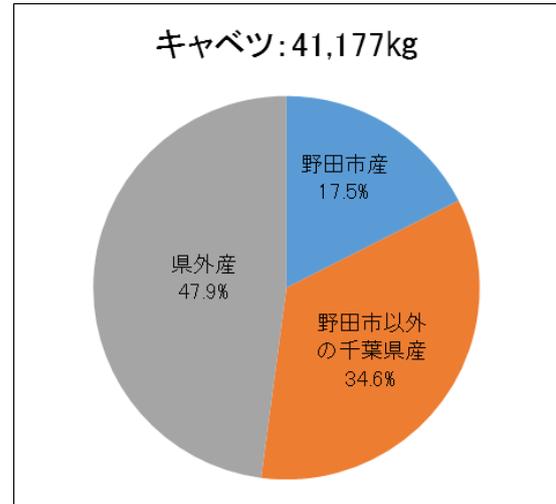
今後は、市内全体に産直野菜をバランスよく供給できる仕組みを検討し、地産地消や食育の充実を図る必要があります。

【学校給食における野田産野菜主要 6 品目の割合】

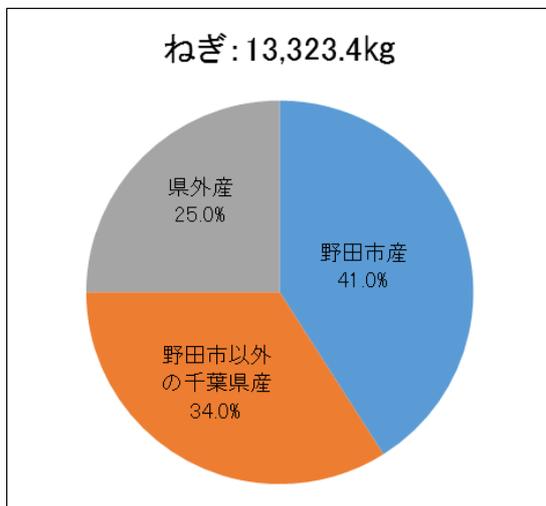
平成 24 年度



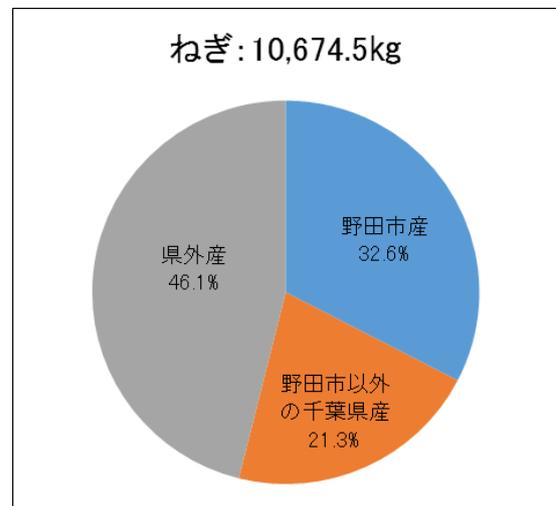
平成 30 年度



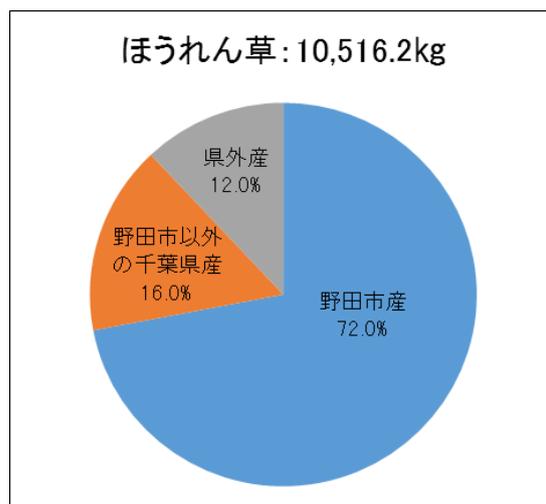
ねぎ: 13,323.4kg



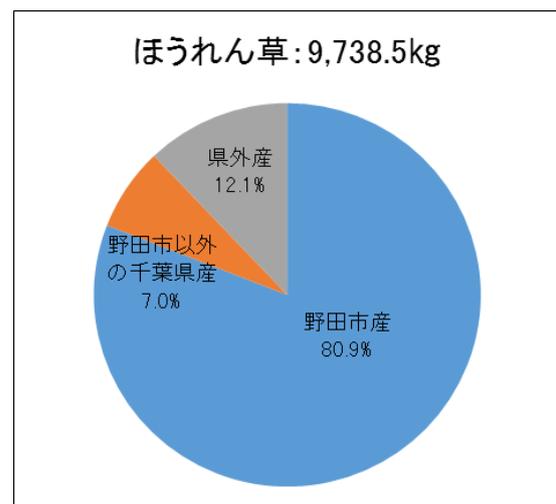
ねぎ: 10,674.5kg



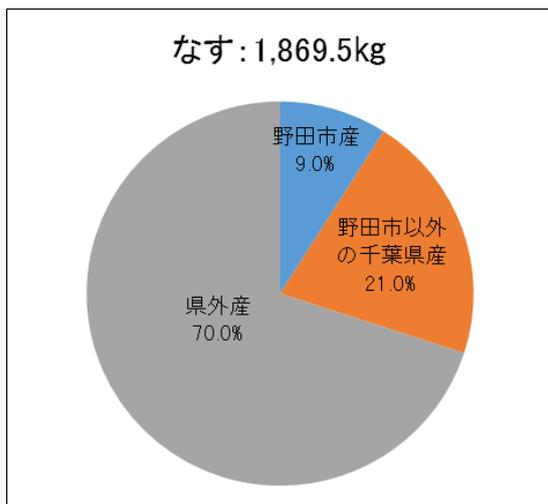
ほうれん草: 10,516.2kg



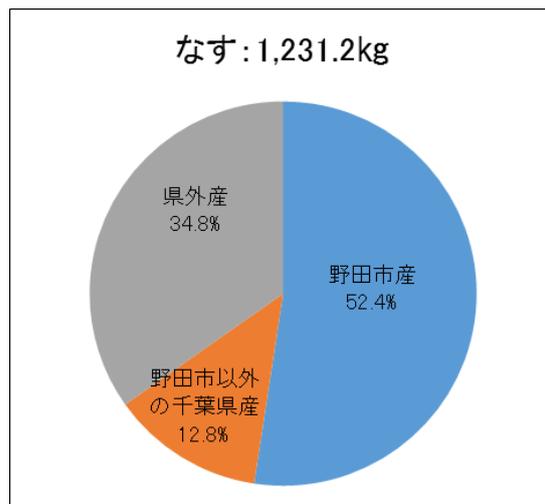
ほうれん草: 9,738.5kg



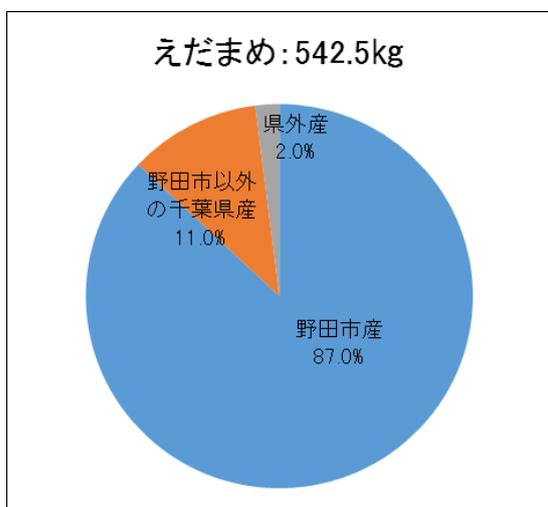
平成 24 年度



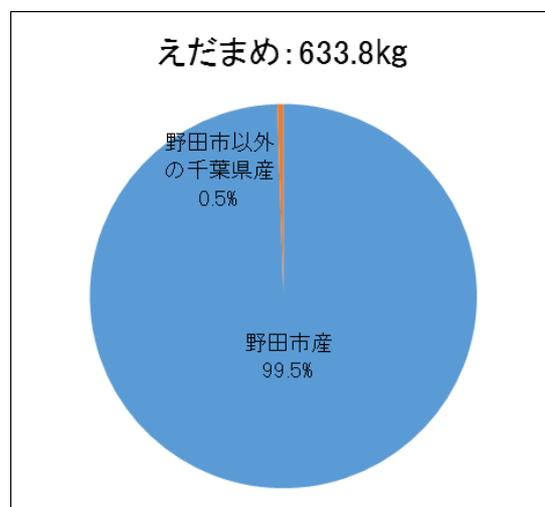
平成 30 年度



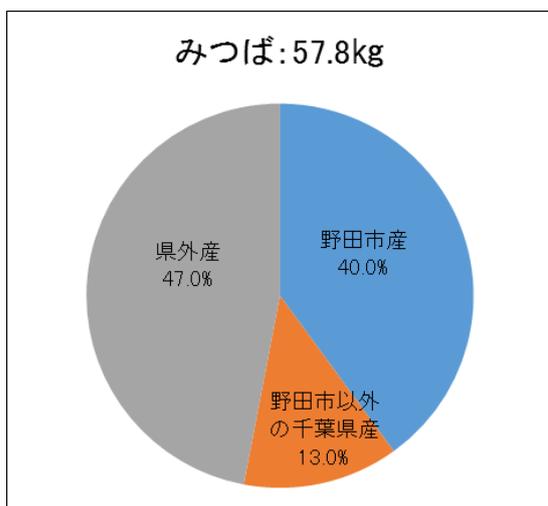
えだまめ: 542.5kg



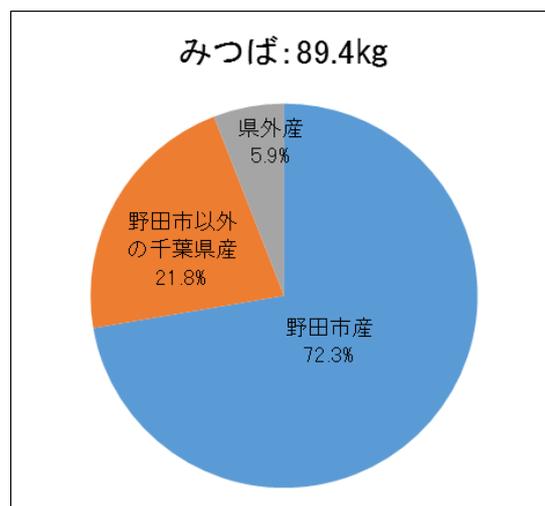
えだまめ: 633.8kg



みつば: 57.8kg



みつば: 89.4kg



主要 6 品目の野田市産の平均割合は、平成 24 年度の 44.5%と比較して、59.2%で増加しています。

市場への出荷量が多いえだまめ、ほうれん草については、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、なす、ねぎ、キャベツについては、産地直送で納入する農家が限られ、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。

第 1 次計画の数値目標と達成状況

三つの柱		指標		第 1 次 策定時 (H24)	目標値	現状値 (H29 H30)	評価	県の 現状値 (H29)
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。	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	293 人(H30)	×	—
		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	272 人(H30)	×	—
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	50.0% (H29)	×	43.9%
			30 歳代の割合	62.2%		58.9% (H29)	×	56.7%
		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	33.3% (H29)	×	28.3%
			30 歳代の割合	48.2%		36.8% (H29)	×	33.4%
		野菜料理を積極的に食べる人の増加	毎日野菜を食べている人の割合	59.4%	70%以上	60.9% (H29)	△	—
		※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	成人男性	76.1% (H23) (県の現状値)	85%以上 (県の目標値)	66.8% (H29) (県の現状値)	×	—
			成人女性	84.2% (H23) (県の現状値)	87%以上 (県の目標値)	77.6% (H29) (県の現状値)	×	—
		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	成人男性	36.3% (H23) (県の現状値)	60%以上 (県の目標値)	36.9% (H29) (野田市の現状値)	△	40.0%
			成人女性	63.5% (H23) (県の現状値)	70%以上 (県の目標値)	62.7% (H29) (野田市の現状値)	×	64.2%
		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	20 歳以上	56.5% (H23) (県の現状値)	70%以上 (県の目標値)	60.4% (H29) (野田市の現状値)	△	57.7%
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%	4.6% (H30)	×	2.6%
			中学校1~3年生の割合	6.3%	0%	6.9% (H30)	×	4.6%
		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	10.4% (H30)	×	—
			肥満度+20%以上の生徒の割合(中学生)	9.4%	8.9%以下	10.3% (H30)	×	—
		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%	56.3% (H30)	△	—
		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%	100% (H29)	○	98.5%

※千葉県生活習慣に関するアンケート調査結果による

○:目標値を達成

△:目標値を達成していないが策定時の数値より上昇

×:目標値を達成せず策定時の数値より下降