

# 第2次野田市食育推進計画

素案

野田市

# 目 次

|  |       |
|--|-------|
| <b>第1章 計画の基本的事項</b>                          |       |
| 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     |
| <b>第2章 食をめぐる現状と課題について</b>                    |       |
| 1 地産地消・農業における現状と課題                           | 4     |
| 2 保育所(園)・幼稚園における現状と課題                        | 4～5   |
| 3 学校等の統計結果から見える現状と課題                         | 6～20  |
| 4 アンケート調査結果から見える現状と課題                        | 21～33 |
| 5 第1次計画の数値目標と達成状況                            | 34    |
| 6 今後の課題                                      | 35    |
| <b>第3章 食育推進の基本理念と基本目標</b>                    |       |
| 1 食育推進の基本理念                                  | 36    |
| 2 食育推進の基本目標                                  | 36    |
| 3 計画の体系                                      | 37    |
| <b>第4章 食育施策の展開</b>                           |       |
| 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 地産地消の推進                                    | 38～39 |
| 2 農業に関する体験活動の推進                              | 40～41 |
| 3 食の循環や環境を意識した取組の推進                          | 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を推進します。 |       |
| 1 ライフステージに合わせた食育の推進                          | 42～53 |
| 2 地域における食育の推進                                | 54～56 |
| 3 関係者との連携の強化                                 | 57    |
| 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の推進                        | 58～60 |
| 2 学校における食育の推進                                | 61～65 |
| <b>第5章 指標及び目標値</b>                           |       |
| 1 指標及び目標値                                    | 66    |
| 2 目標達成に向けた主な取組                               | 67～68 |
| <b>第6章 計画の推進体制</b>                           |       |
| 1 計画の推進体制                                    | 69    |
| 2 計画の推進のための役割                                | 70～71 |
| 3 計画の進行管理                                    | 71    |

# 第1章

## 計画の基本的事項

- 1 計画策定の趣旨
- 2 計画の位置付け
- 3 計画の期間



## 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伴い、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。同法に基づき、食育推進基本計画（平成 18 年度～平成 22 年度）、第 2 次食育推進基本計画（平成 23 年度～平成 27 年度）を策定し、平成 28 年 3 月に策定した第 3 次食育推進基本計画（平成 28 年度～令和 2 年度）では、「実践の環を広げよう」をコンセプトに掲げ、5 つの重点課題「若い世代を中心とした食育の推進」、「多様な暮らしに対応した食育の推進」、「健康寿命の延伸につながる食育の推進」、「食の循環や環境を意識した食育の推進」、「食文化の継承に向けた食育の推進」を柱に食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進しています。

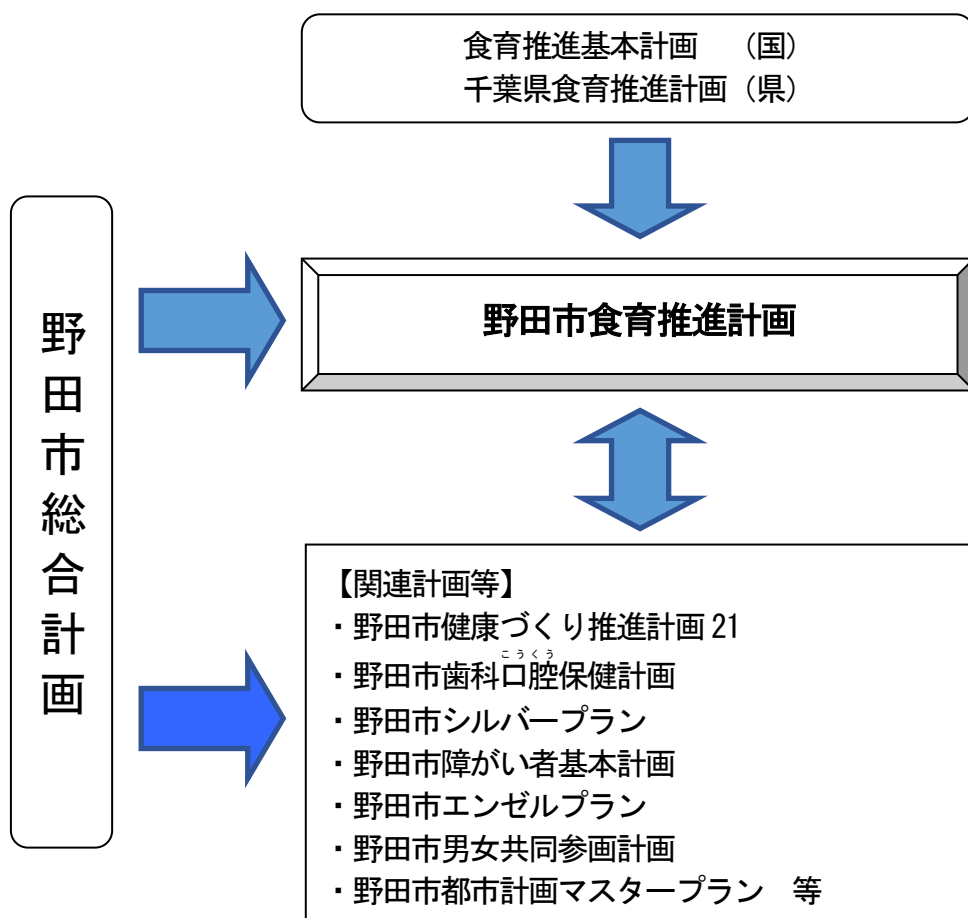
また、千葉県では、平成 20 年 11 月策定の第 1 次千葉県食育推進計画に続き、平成 25 年 1 月に第 2 次計画として、「ちばの恵みで まんてん笑顔」を策定し、目標達成に向け、食育を幅広い県民運動として展開するとしています。さらに、平成 28 年 12 月に第 3 次計画として、「ちばの恵みを取り入れたバランスのよい食生活の実践による生涯健康で心豊かな人づくり」を基本目標として、世代別の視点を取り入れ再構築しました。

野田市におきましても、第 1 次計画で掲げた基本理念を継承するとともに、これまでの食育推進の現状や課題を踏まえ、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、未来を担う子供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、地域全体での食育を推進するため、「第 2 次野田市食育推進計画」を策定しました。

## 2 計画の位置付け

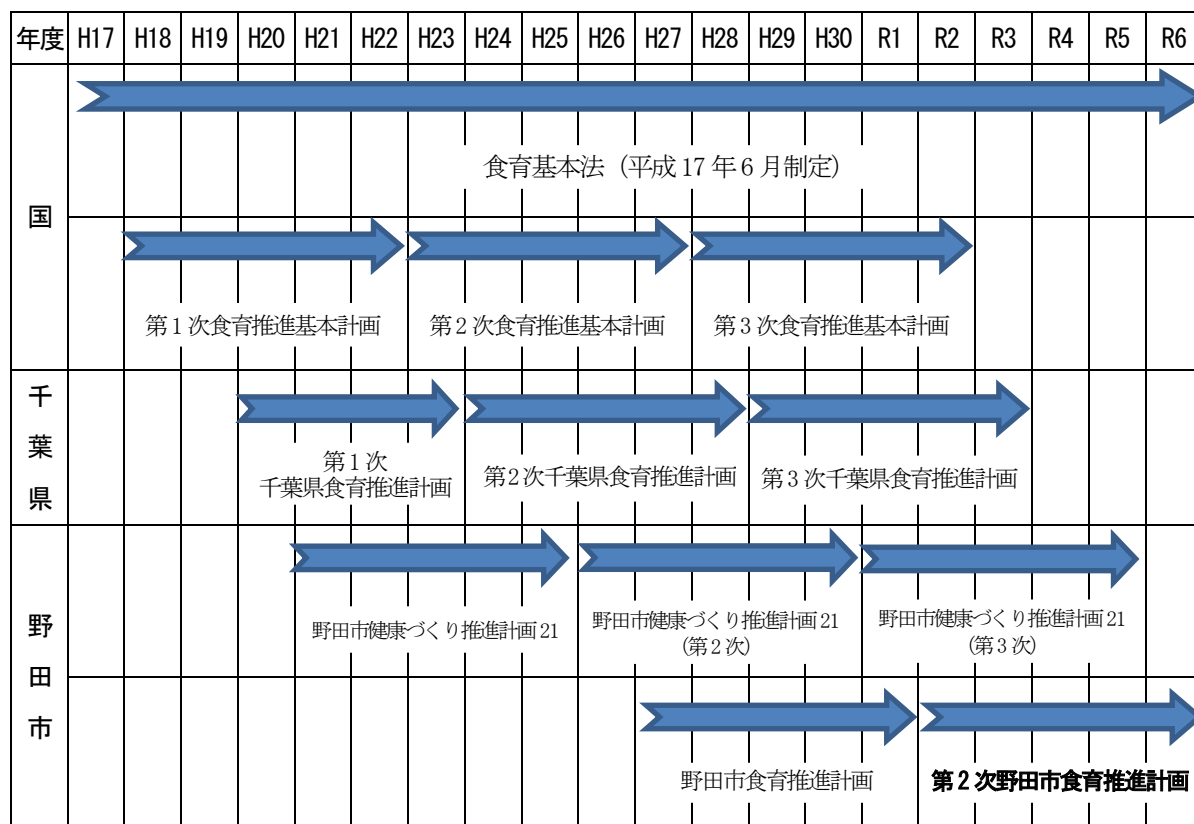
野田市食育推進計画は、食育基本法の目的や基本理念を踏まえ、同法第 18 条に規定する当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策について定める「食育推進計画」で、国、県の食育推進計画や市の各種計画との整合を図るものとします。

また、野田市総合計画では、基本目標に定めている 6 項目のうち「基本目標 2 生き生きと健やかに暮らせる都市」及び「基本目標 3 豊かな心と個性を育む都市」に対する基本方針の中で、健全な食生活に向けた取組及び子供の健やかな成長に資する環境づくりを進める施策として、食育に関する事業を行うこととしています。



### 3 計画の期間

計画の期間については、令和2年度から令和6年度までの5年間とします。







# 第2章

## 食をめぐる現状と課題について

- 1 地産地消・農業における現状と課題
- 2 保育所(園)・幼稚園における現状と課題
- 3 学校等の統計結果から見える現状と課題
- 4 アンケート調査結果から見える現状と課題
- 5 第1次計画の数値目標と達成状況
- 6 今後の課題



## 1 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、川間地区では枝豆、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。

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りますが増加しており、平成30年度の農業委員会の調査では、市内に83ha、農地の約3%の耕作放棄地が見られ、解消対策が課題となっています。

### (2) 安全・安心な農産物についての現状と課題

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の食の安全性に対する不安や不信感が高まっている現代だからこそ、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掛けています。

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するとともに、農産物直売所やちば東葛農業協同組合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ともに、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。

## 2 保育所（園）・幼稚園における現状と課題

### (1) 保育所（園）における現状と課題

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。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。しかし、近年、保護者の就労状況の多様化など、ライフスタイルの変化を受け、子供たちの生活リズムは、遅寝・遅起き・朝食抜きなど、基本的な生活習慣が乱れがちです。食生活や睡眠などの生活習慣、生体リズムの乱れは、子供の健康に悪影響を及ぼし、ひいては体力の低下や集中力の欠如など、精神面に与える影響も指摘されています。子供の「早寝・早起き・朝ごはん」を習慣化するため、家庭の保護者にも幼児期の望ましい生活

習慣への理解を促す必要があります。

また、保護者への食生活アンケートでは、保育所の給食に、「バランスの良い食事」を期待するという意見が多く寄せられており、子供たちの健康に対する関心の高さも伺えました。保育所では、給食が家庭におけるバランス食の手本となり、家庭での望ましい食生活の定着を目指すとともに、様々な行事や通信などを通じて、子供の食に対する保護者の関心をより高めていく必要があります。

さらに、保育所（園）は、地域の子育て家庭に対しても、積極的な子育て支援に努めることとされており、食を通じた保護者同士の交流の場の提供や相談の場など、地域の子育て家庭を支える取組が求められています。

## **（２）幼稚園における現状と課題**

幼稚園では、給食時間や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図り、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、直接的あるいは子供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。

### 3 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

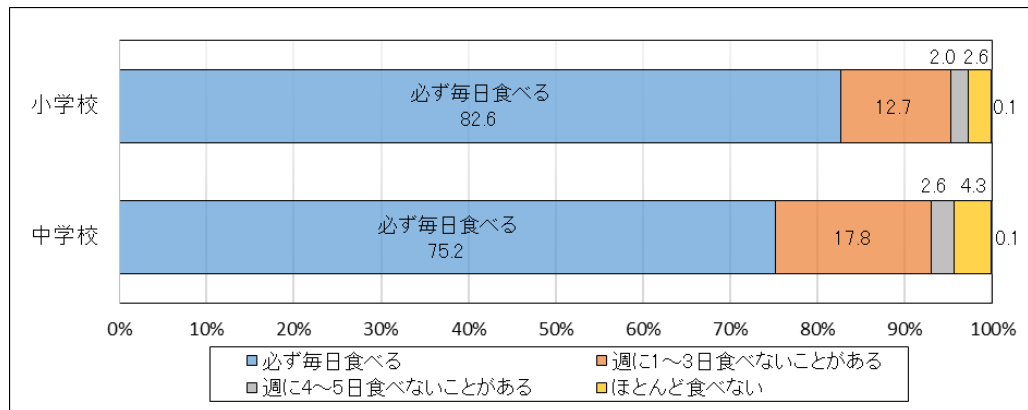
毎年市内の小中学校の児童生徒を対象に、野田市学校栄養士部会による「食生活アンケート」を実施している。

##### 【平成30年度食生活アンケート調査】

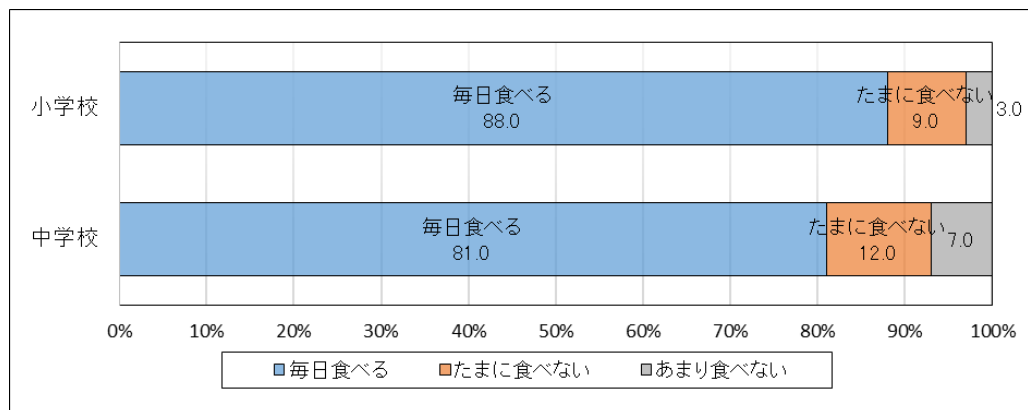
|      |  |
|------|--|
| 調査数  | 5,697人                                       |
| 調査対象 | 小学校4年生から6年生まで各学年2学級以上<br>中学校1年生から3年生まで各学年2学級 |
| 調査期間 | 平成30年11月                                     |
| 調査方法 | アンケート用紙に各自が学校で記入                             |

○朝食を食べますか？

##### 【平成30年度】

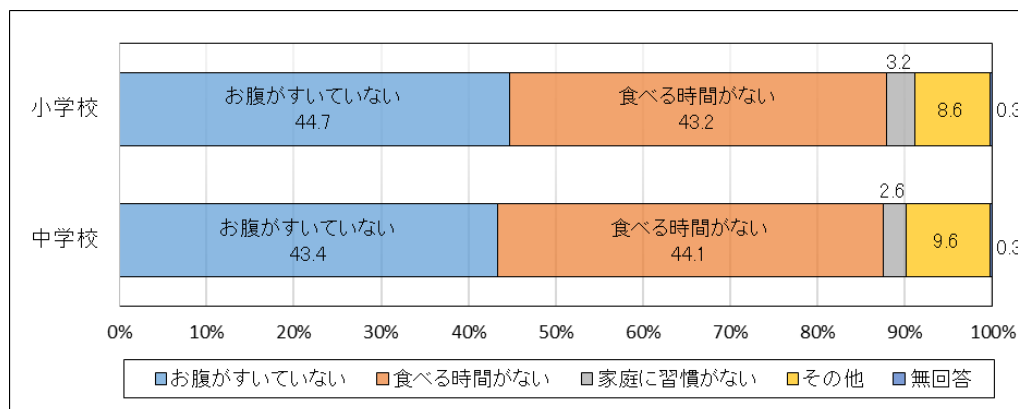


##### 【平成24年度】

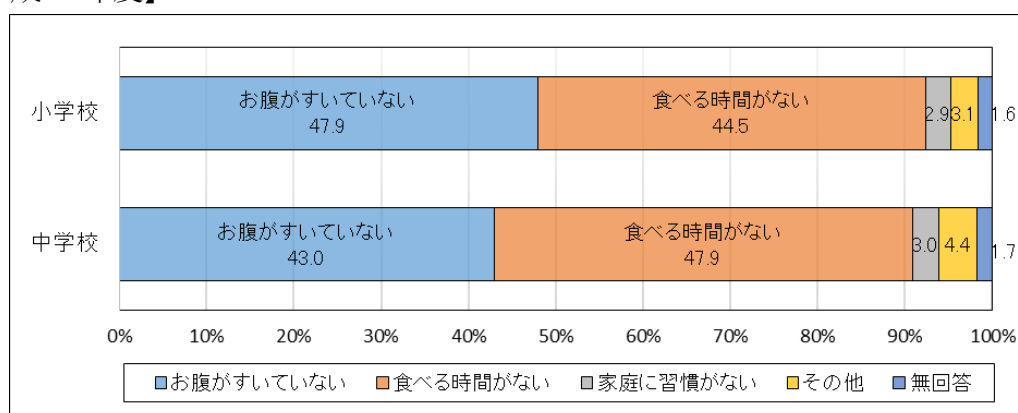


○食べない理由は何ですか？

【平成30年度】



【平成24年度】



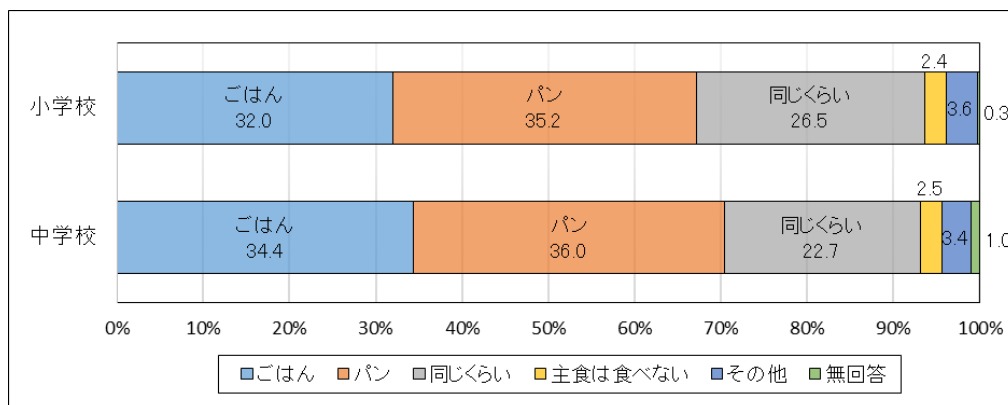
朝ごはんの欠食率については、第1次計画策定時に利用した平成24年度のアンケート結果と比較して、小中学生ともに「毎日食べる」が減少し、「週に1～3日食べないことがある」が増えています。食べない理由としては、「<sup>おなか</sup>お腹がすいていない」「時間がない」で90%近くとなり、起床から登校までの時間がないことが分かります。

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、全ての子供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ことが必要です。

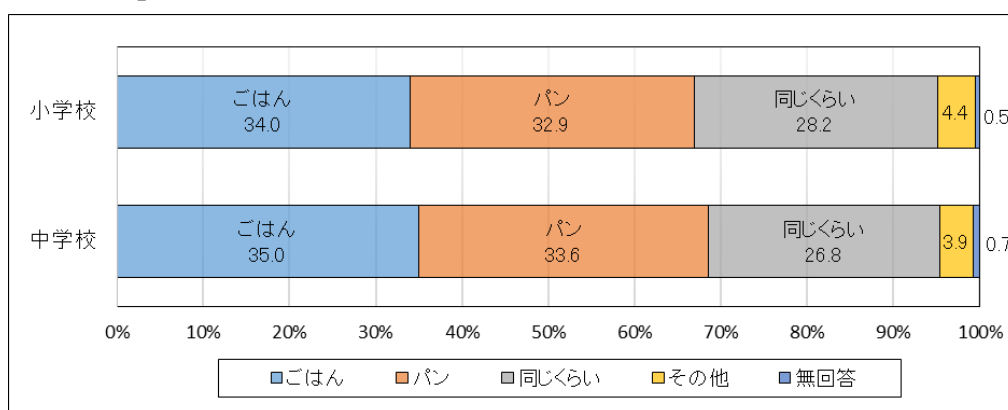
また、欠食が多い子に対しては、家庭の生活状況を確認し、経済的や人的な援助の必要性を確認することが必要です。

○朝食の主食は何ですか？

【平成30年度】



【平成24年度】

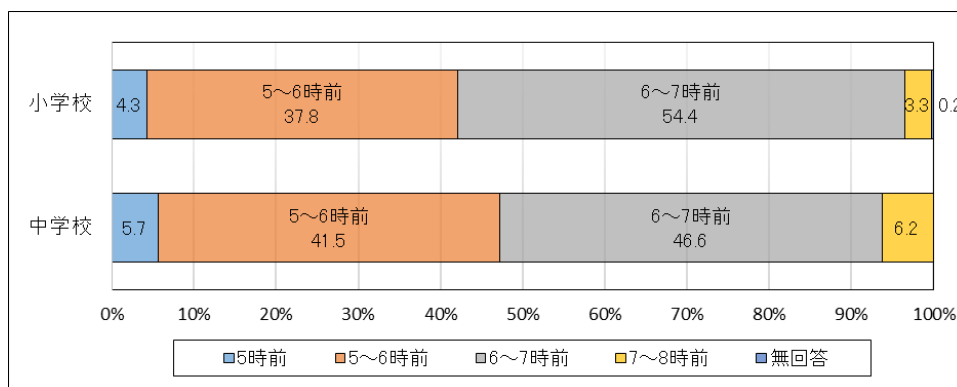


朝ごはんの主食については、平成24年度の結果と比較して、ごはんを食べる割合が小中学生ともに減少しています。

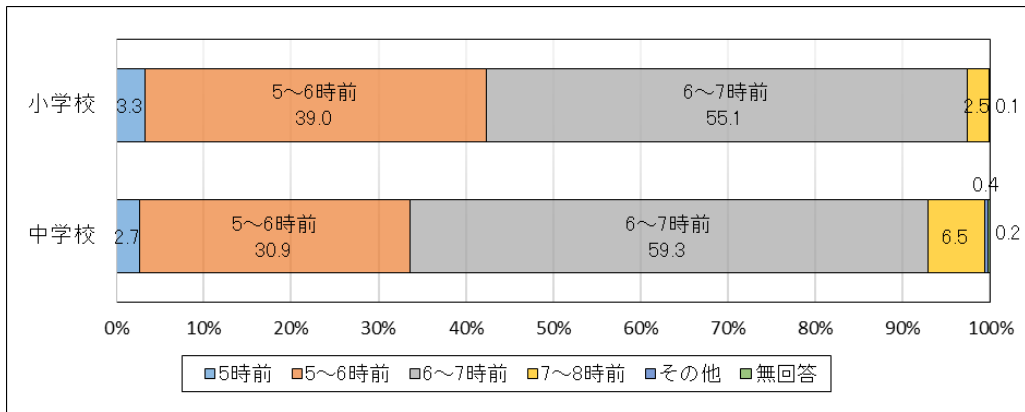
さらに、主食としてのごはんとパンの割合が逆転し、パンを食べる子供が多くなり、ごはん離れの状況が伺えます。学校給食でもごはんを主食とする和食の良さや伝統を家庭に伝えていく必要があります。

○ふだんの起床時刻は？

【平成30年度】

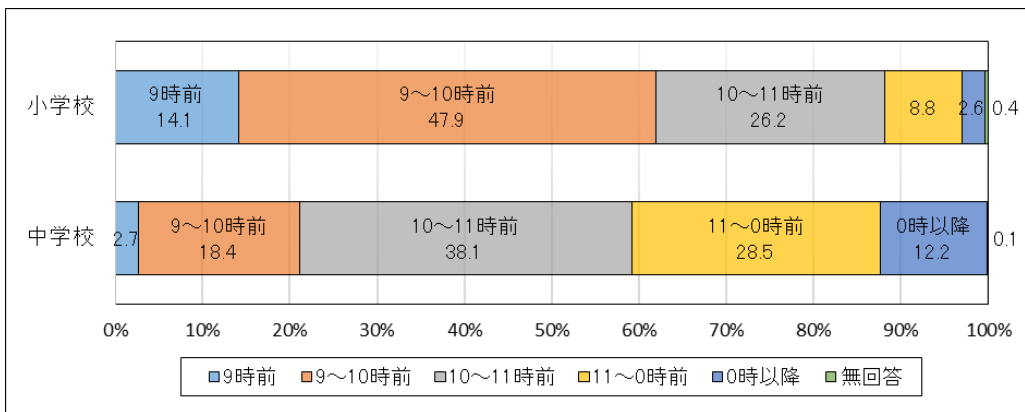


【平成24年度】

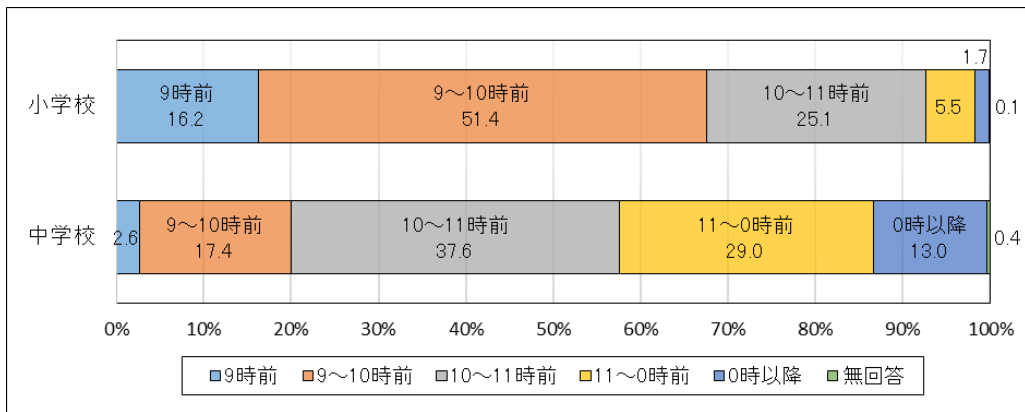


○ふだんの就寝時刻は？

【平成30年度】



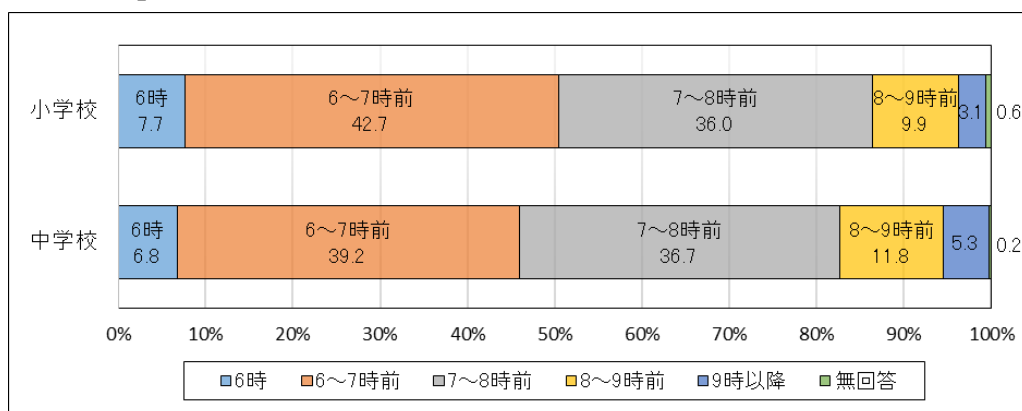
【平成24年度】



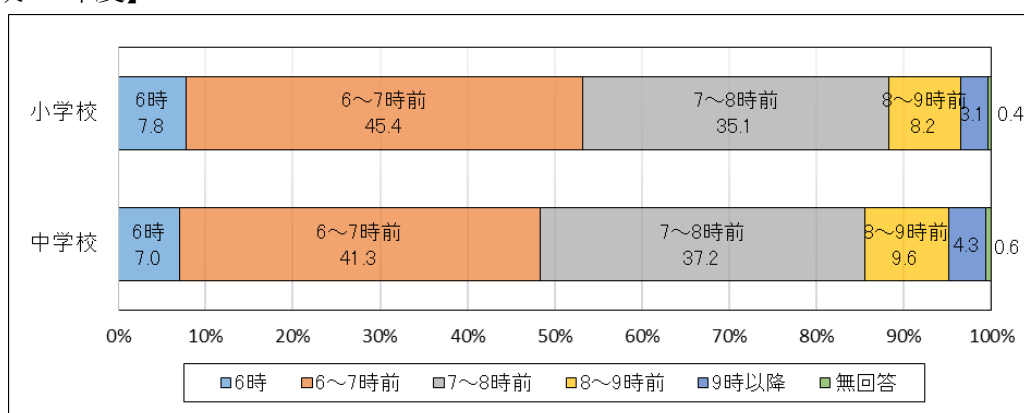


## ○ふだんの夕食時刻は？

### 【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%以上減少しており、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。

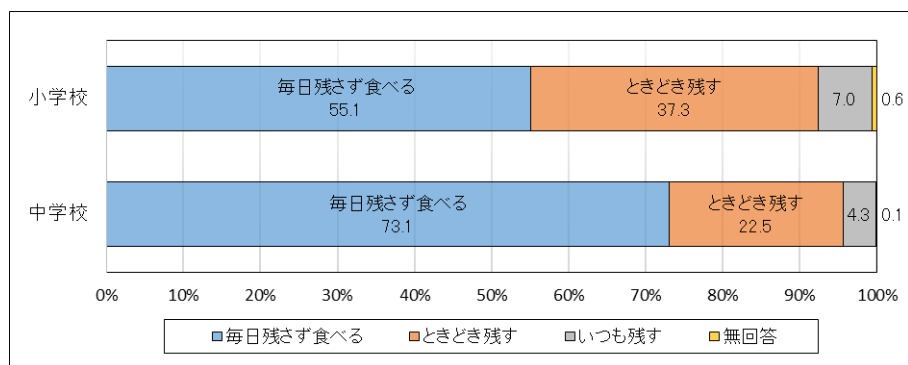
就寝時刻は、平成 24 年度の結果と比較して、中学生では大きな変化は見られませんが、小学生では9 時前に就寝する児童の割合が2.1%減少し、9～10 時前に就寝する児童の割合が3.5%減少しており、その影響で10～11 時前に就寝する児童の割合が1%以上、11～0 時前に就寝する割合が3%以上増加していることから、就寝時刻が遅くなる傾向にあり、睡眠時間が十分に取れていない可能性があると考えられます。

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、就寝時刻が遅くなる傾向につながり、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。

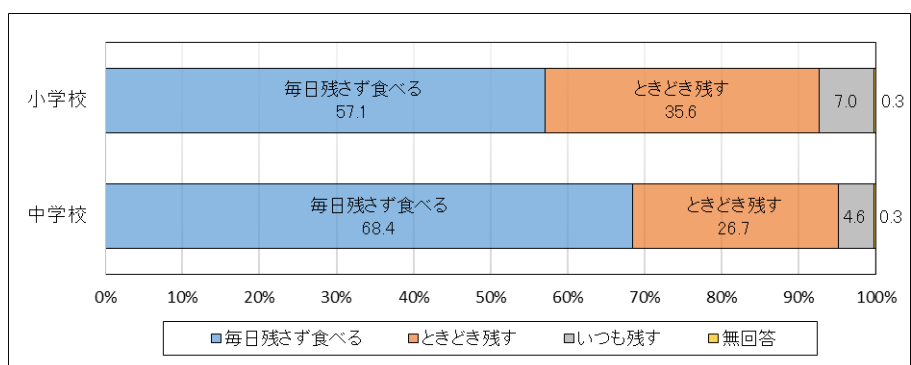
児童生徒の食習慣は、保護者の就労時間や食や健康に関する家庭での意識と密接な関係があることから、朝食の喫食率の増加のため、野田市全体において家庭への啓発に取り組むことが必要です。

○給食を残さず食べますか？

【平成30年度】

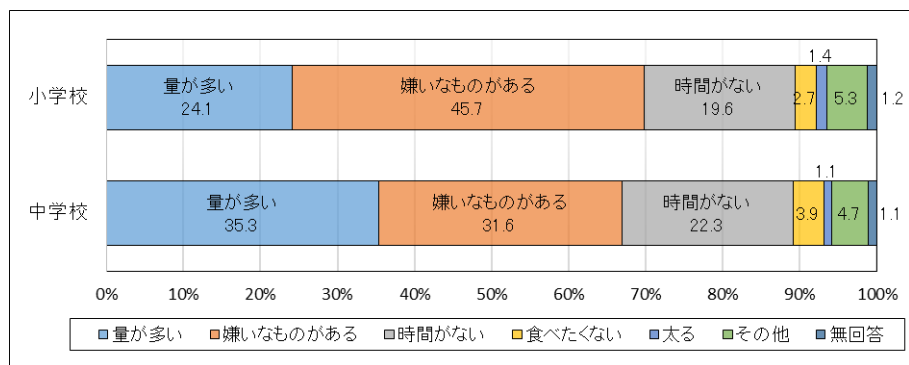


【平成27年度】

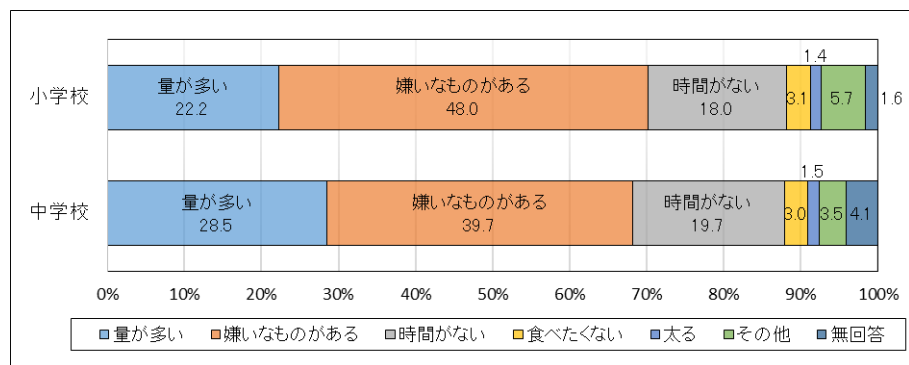


○給食を残す理由は何ですか？

【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、平成 27 年度の結果と比較すると、中学生は毎日残さず食べる傾向が高いですが、小学生は毎日残さず食べる割合が減少し、時々残す割合が増加しており、毎日残さず食べる傾向が低い傾向にあります。

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が、理由として「嫌いなものがある」の割合が一番高い状況です。

児童や生徒が感謝の心を持ち、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ことが必要です。

## (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

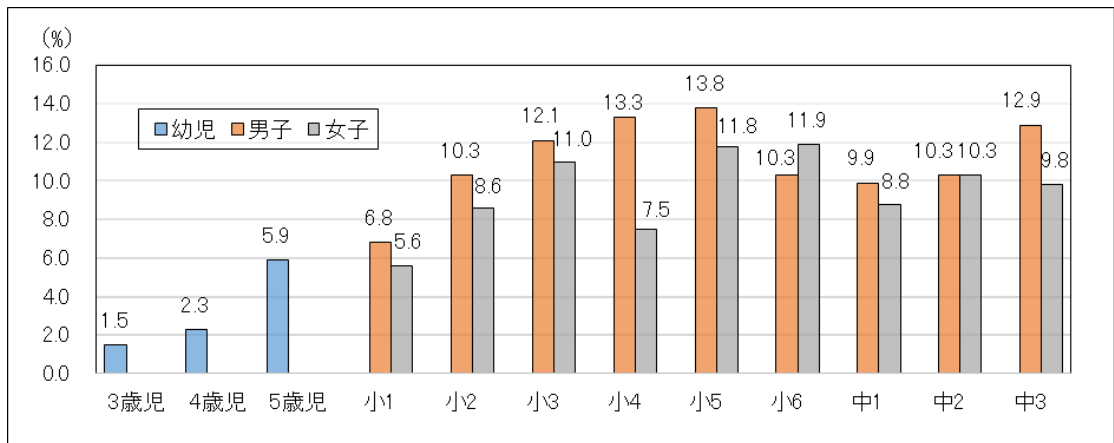
児童生徒の生活習慣病対策として、昭和58年度より、野田市学校保健会が主催する野田市小児期における生活習慣病対策委員会（平成6年度までは小児肥満傾向対策委員会）において、市内保育所、幼稚園、小中学校の肥満傾向児、やせ傾向児について継続して状況調査、保健指導を続けています。

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、男子の方が高く、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。

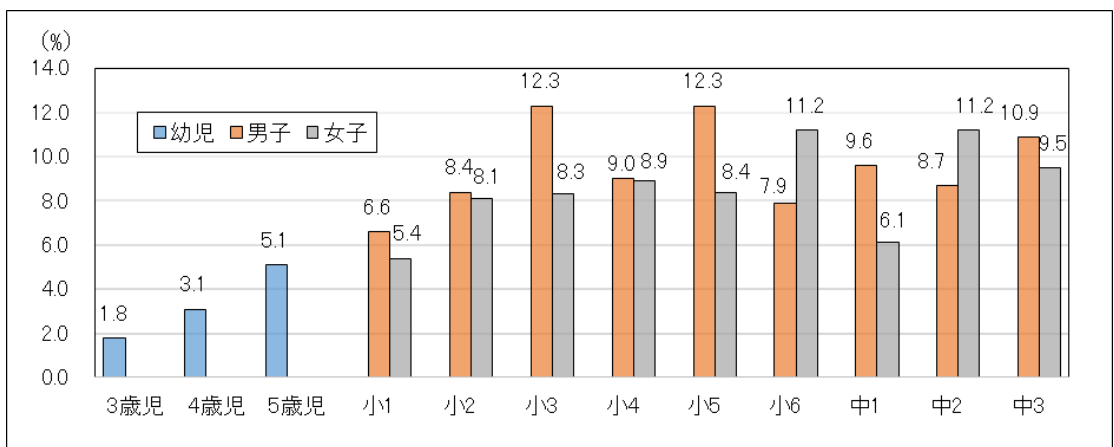
また、やせ傾向児については、男子が2.0%（平成24年度は1.6%）女子は1.6%（平成24年度は1.8%）で、小学6年生以上になると、逆転して男子の割合が高くなり、男子は増加傾向、女子は減少傾向にあります。

### ○肥満傾向児の割合（肥満度20%以上）

#### 【平成30年度】

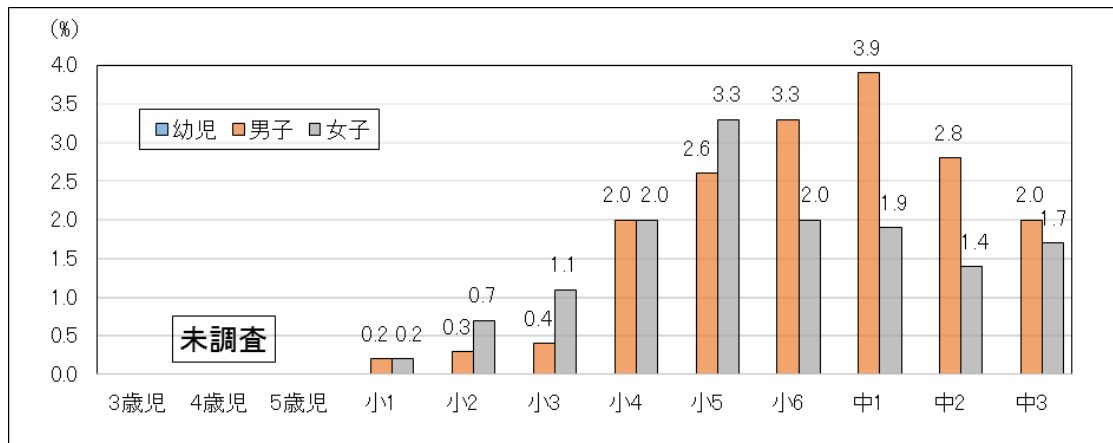


#### 【平成24年度】

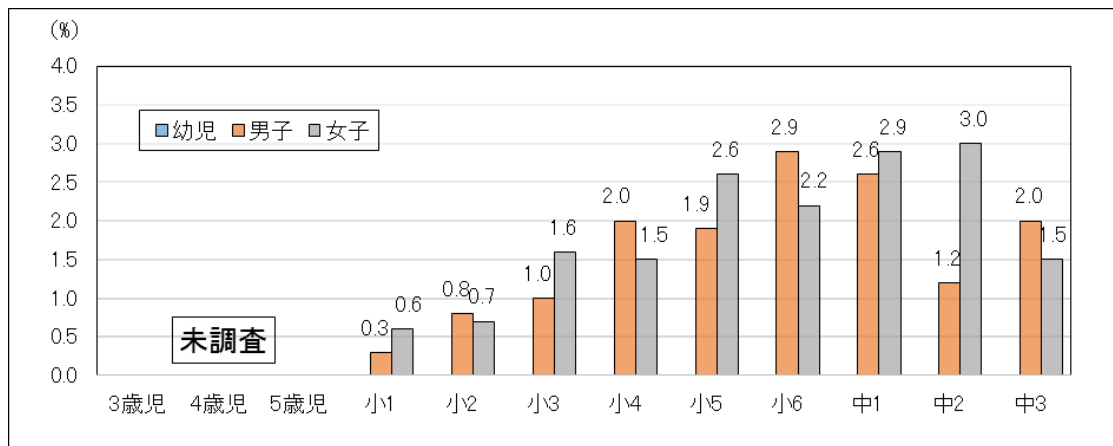


○やせ傾向児の割合（肥満度-20%以上）

【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<br>中学校1校 | 小学5年生<br>中学1年生 |
|              | さつまいも作り（栽培）       | 小学校3校  | 小学1,2年生他 | 小学校11校<br>中学校2校 | 小学1年生他         |
|              | 大豆（枝豆）作り（栽培）      | 小学校1校  | 小学3,4年生  | 小学校8校           | 小学3年生          |
|              | じゃがいも作り           | —      | —        | 小学校6校           | 小学6年生他         |
|              | ゴーヤ作り             | —      | —        | 小学校5校           | 小学4年生          |
|              | 味噌作り              | 小学校5校  | 小学3,4年生  | 小学校5校           | 小学3年生          |
|              | 豆腐作り              | 小学校2校  | 小学3年生    | 小学校4校           | 小学3年生          |
|              | 落花生作り（栽培）         | 小学校1校  | 小学1,2年生  | 小学校3校           | 小学3,4年生        |
|              | スイートポテト作り         | 小学校1校  | 小学2年生    | 小学校3校           | 小学2年生          |
|              | とうもろこし作り（栽培）      | 小学校1校  | 小学3,4年生  | 小学校3校           | 小学3年生他         |
|              | ナス作り              | —      | —        | 小学校2校           | 小学3年生          |
|              | いんげん作り            | —      | —        | 小学校2校           | 小学4年生          |
|              | オクラ作り             | —      | —        | 小学校1校           | 小学3年生          |
|              | きな粉作り             | 小学校1校  | 小学3年生    | 小学校1校           | 小学3年生          |
|              | 呉汁作り              | 小学校1校  | 小学3,4年生  | —               | —              |
|              | 醤油作り              | 小学校1校  | 小学3年生    | —               | —              |
|              | ほうれんそう収穫          | 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を考えよう    | —      | —        | 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          |
|              | 始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    | —               | —              |
|              | 工夫しよう朝の生活         | 全小学校   | 小学6年生    | —               | —              |
|              | 工夫しよう楽しい食事        | 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 20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<br>ほうれんそうの収穫体験 | 小学校 1校  | 小学3年生  | —       | —       |
|             | 枝豆作り 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  | —       | —       |
|             | 野菜のお家はどこかな           | 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   |
|             | かむことの大じさ             | —       | —      | 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  | —       | —       |
|             | ほうとう作り               | 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   |
|             | よい体作り                | —       | —      | 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  | —       | —       |
|             | (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  | —       | —       |

|                | 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    | (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<br>中学校3校 | 小学3年生他<br>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   | —              | —               |
|                | 魚博士になろう                                     | 小学校1校  | 小学2年生   | —              | —               |
|                | 野菜の秘密を知ろう                                   | 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分けよう | 中学校1校                                       | 特別支援学級 | —       | —              |                 |
| 企業等協力事業        | 味覚教室<br>(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<br>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<br>(プリマハム)                      | —      | —       | 小学校1校          | 小学5年生           |
|                | 親子豆腐作り(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<br>(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<br>(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<br>コミュニケーション<br>(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<br>(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。野田市の子供たちに食育として、何を教えていくのかを市内全体で共通理解することが必要です。



#### (4) 学校給食の地産地消の取組における現状と課題

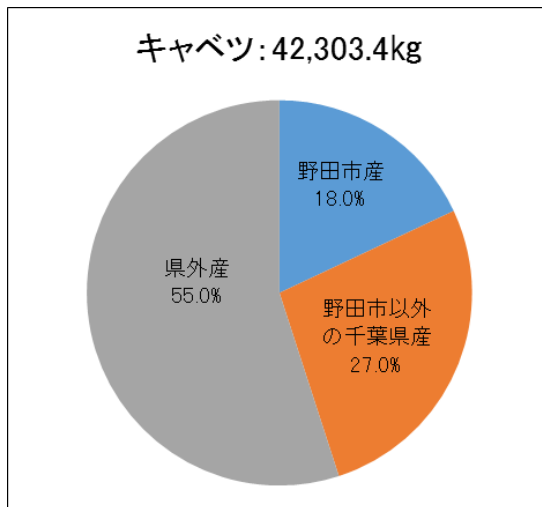
##### 【地元農家からの購入状況】

| 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、<br>福田第二小、川間小、<br>尾崎小、東部中、<br>南部中、岩名中<br>野田給食センター、<br>関宿給食センター | 692        | 17,760 | ほうれんそう、小松菜、<br>枝豆、キャベツ、<br>ブロッコリー、にんじん、白<br>菜               |
| 2   | 五木                                 | 北部小、岩木小、<br>七光台小、北部中、<br>川間中、岩名中                                       | 9,727      | 13,941 | ほうれんそう、小松菜、<br>キャベツ、ジャガイモ、<br>キュウリ、しょうが、玉ねぎ、<br>人参、なす、枝豆    |
| 3   | 4Hクラブ<br>鶴奉、三ヶ尾、<br>船形、岡田、<br>木間ヶ瀬 | 南部中<br>野田給食センター、<br>関宿給食センター   | 10,179     | 15,458 | 大根、人参、長ねぎ、<br>キュウリ、ジャガイモ、<br>キャベツ、ナス、白菜                     |
| 4   | 木野崎                                | 南部小、福田第一小、<br>山崎小、二ツ塚小、<br>みずき小、南部中、<br>福田中                            | 4,574      | 2,432  | ほうれんそう、長ねぎ  |
| 5   | 三ツ堀                                | 東部小、福田第一小、<br>二ツ塚小、福田中   | 579        | 348    | 白菜、小松菜、長ねぎ、<br>キャベツ、ジャガイモ                                   |
| 6   | 西三ヶ尾                               | 南部小、みずき小、<br>南部中   | —          | 352    | ほうれんそう、長ねぎ  |
| 7   | 西三ヶ尾                               | 福田第二小  | 523        | 308    | 白菜、小松菜、枝豆、<br>なす、キュウリ、<br>とうもろこし、トマト、<br>キャベツ、ジャガイモ、<br>玉ねぎ |
| 8   | 船形                                 | 川間小、七光台小、<br>川間中   | —          | 110    | ブロッコリー、いちご  |
| 9   | 鶴奉                                 | 東部小、南部小、<br>福田第一小、岩木小、<br>七光台小、<br>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 |   |

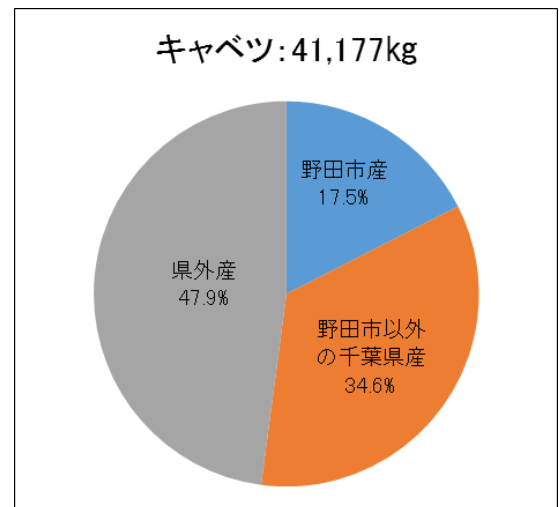
6月の「全国食育月間」と11月の「ちばを食べよう！ちばの食育月間」に、児童や生徒、家庭に対して、野田市の食材への関心を深めるため、野田産の食材を活用した給食を提供しています。平成30年度の取組は、6月の食育月間「のだの恵みを味わう日」には、枝豆とナスを、11月のちば食育月間「見つけるのだ！食べるのだ！のだの恵みを味わう給食の日」には、ほうれんそうとネギを活用した献立を各校で提供しました。今後は、市内全体に産直野菜をバランスよく供給できる仕組みを検討し、地産地消や食育の充実を図ることが必要です。

【学校給食における野田産野菜主要6品目の割合】

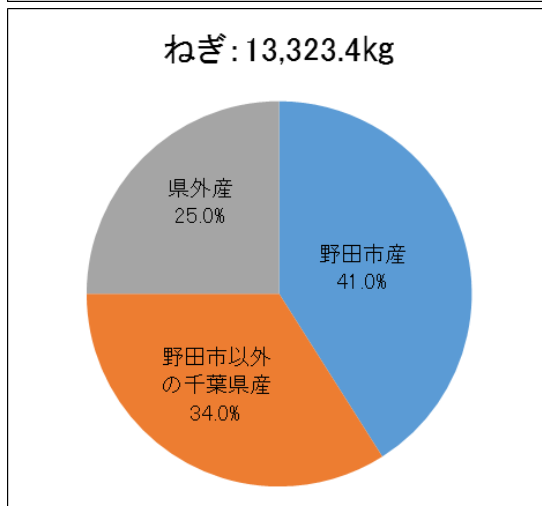
平成24年度



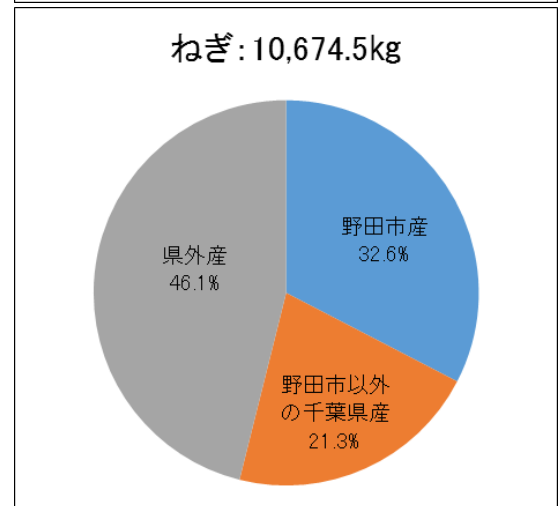
平成30年度



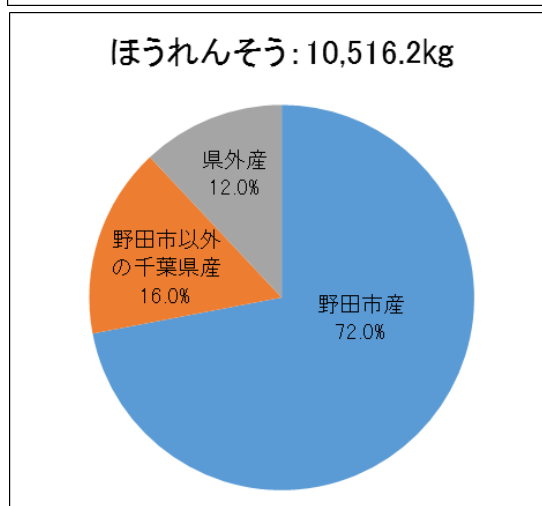
ねぎ: 13,323.4kg



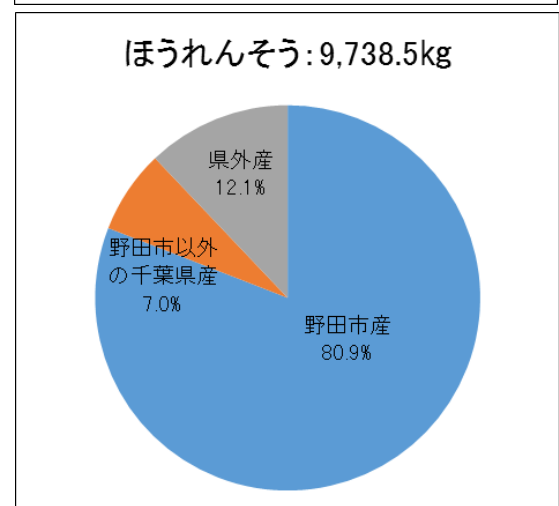
ねぎ: 10,674.5kg



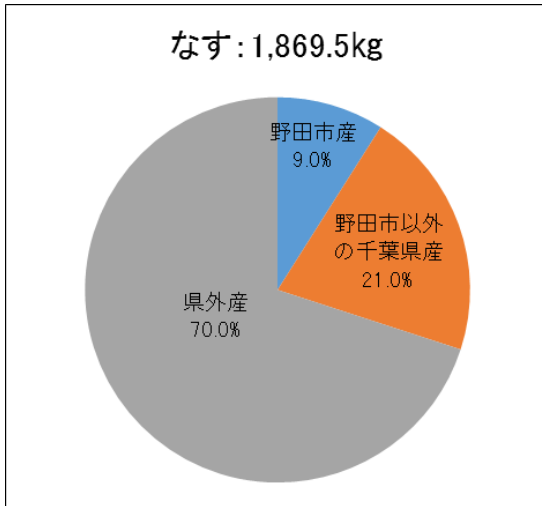
ほうれんそう: 10,516.2kg



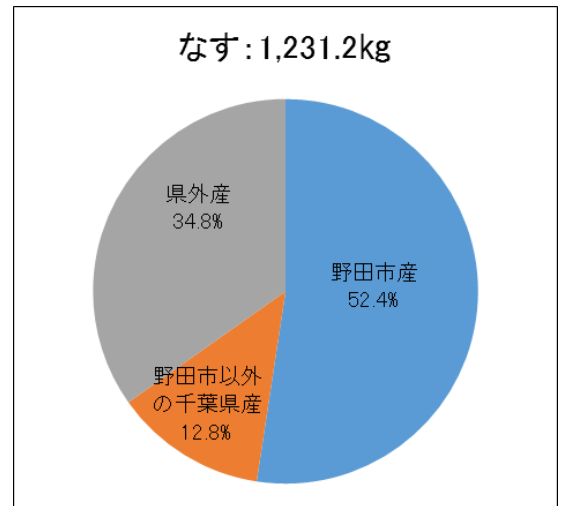
ほうれんそう: 9,738.5kg



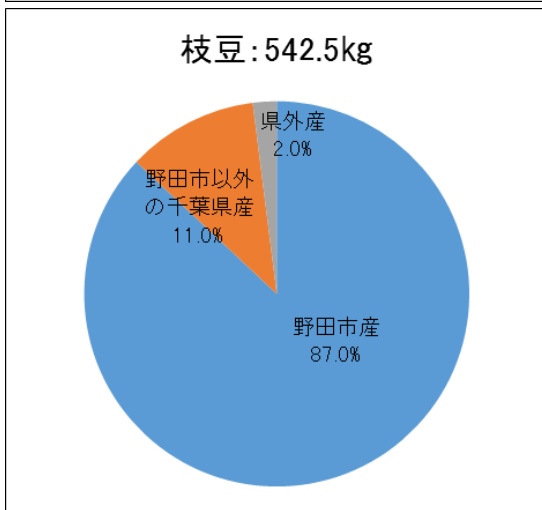
平成24年度



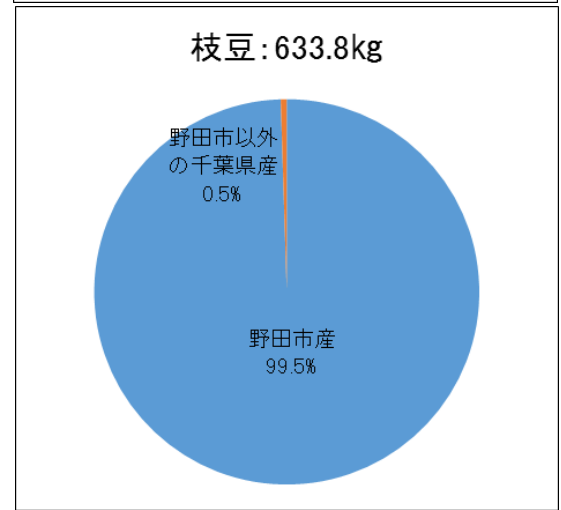
平成30年度



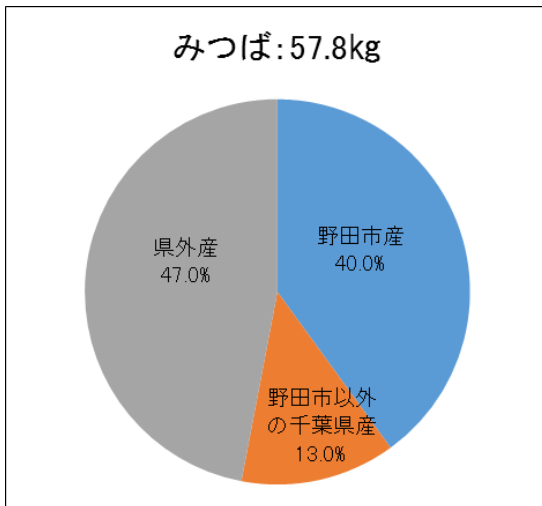
枝豆: 542.5kg



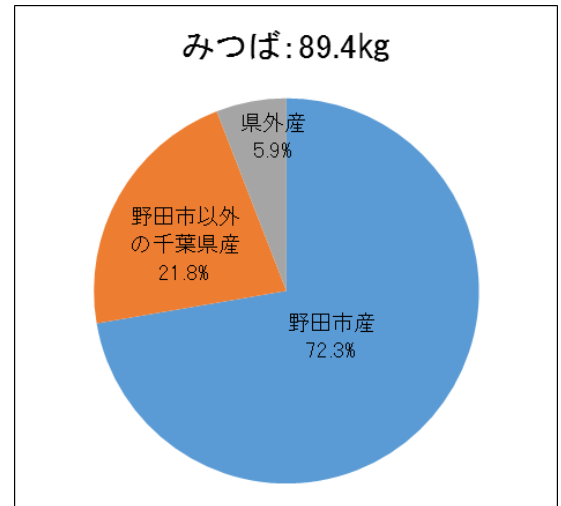
枝豆: 633.8kg



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枝豆、ほうれんそうについては、生産農家が多いため、市内全体として、使用割合が高くなっています。また、キャベツについては、産地直送で納入する農家が少なく、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。全体的には、食育月間の取組等により、使用割合が増加しています。

## 4 アンケート調査結果から見える現状と課題

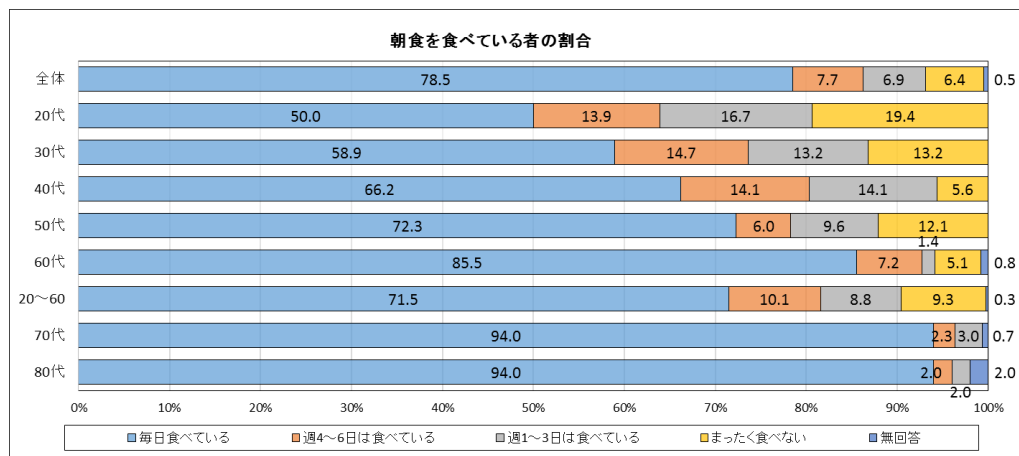
### 【健康に関するアンケート調査】

|           |                           |
|-----------|---------------------------|
| 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日から平成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%                |

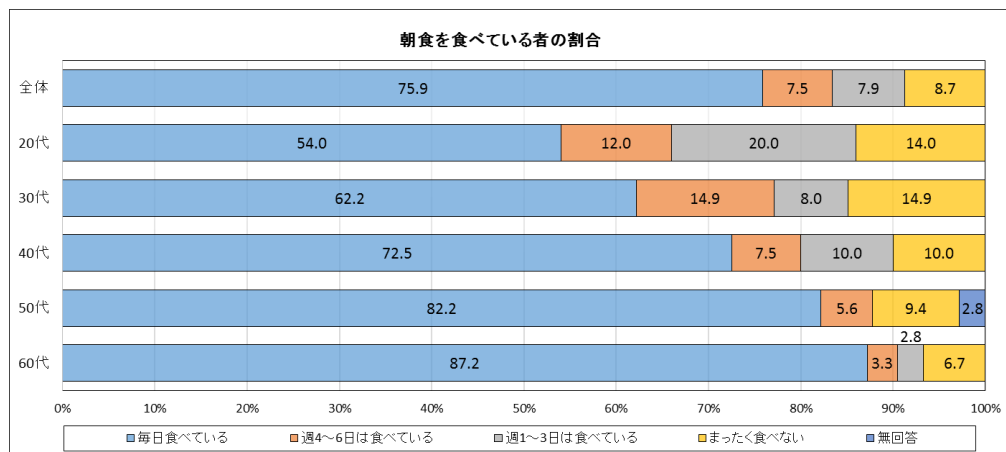
### (1) 不規則な食事

朝食を毎日食べている人の割合は、20代から60代では71.5%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】

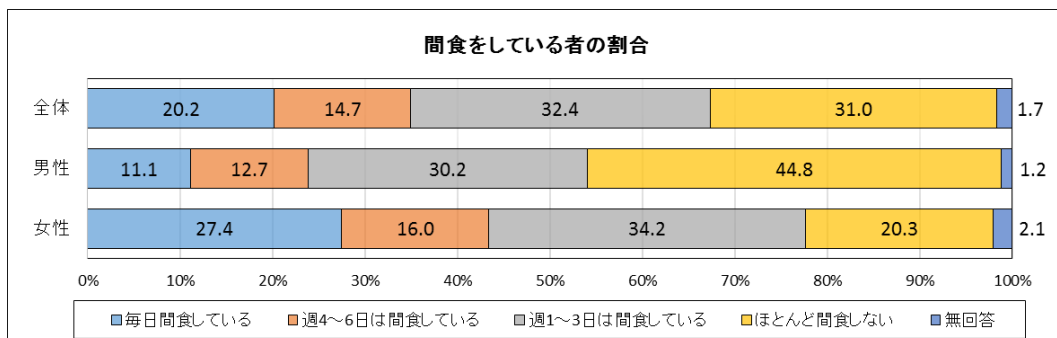


### 【平成24年度】

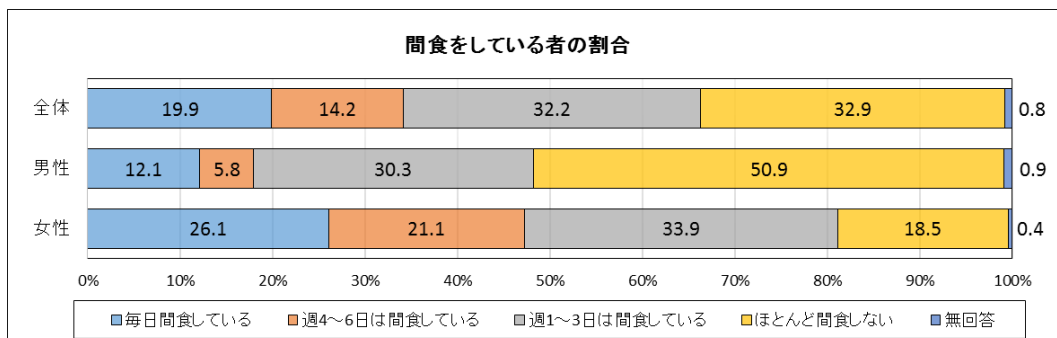


週に1日以上間食（夜食を含む。）をしている人の割合は、前回調査と比較して大きな変動はありませんが、全体で67.3%となっています。男性の約4割がほとんど間食をしないと回答したのに対し、女性では約8割が週に1日以上間食をしているという結果となり、27.4%の方は毎日間食をしています。間食のとり過ぎは、食事量や栄養バランスに影響が出るだけでなく、特に深夜の間食（夜食）では肥満等健康上の問題も指摘されていることから、規則正しい食生活を送ることの大切さを伝えていくことが必要です。

【平成29年度】



【平成24年度】

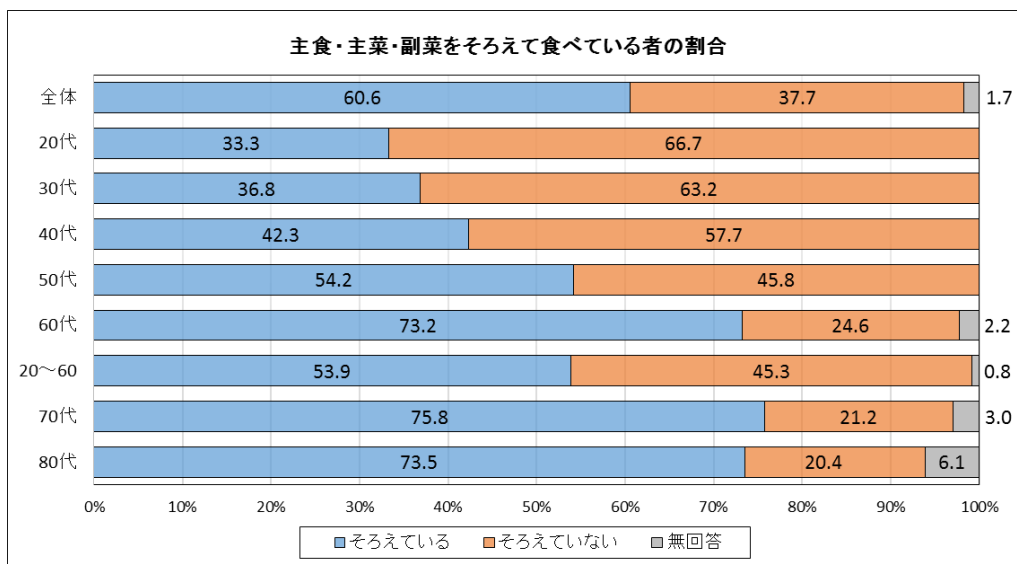


## (2) 栄養バランスの乱れ等

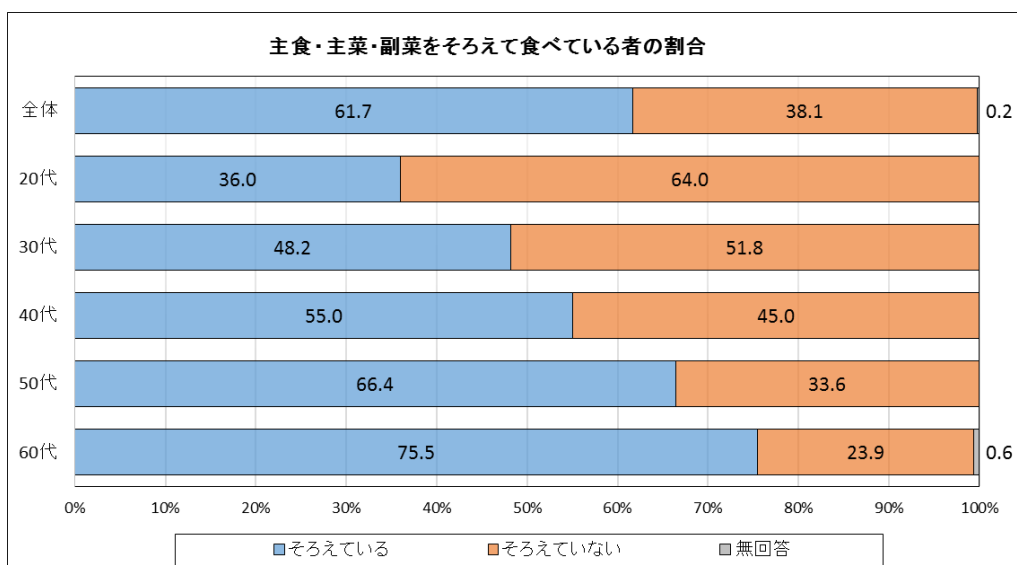
### ① 主食・主菜・副菜をそろえて食べている人

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す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】

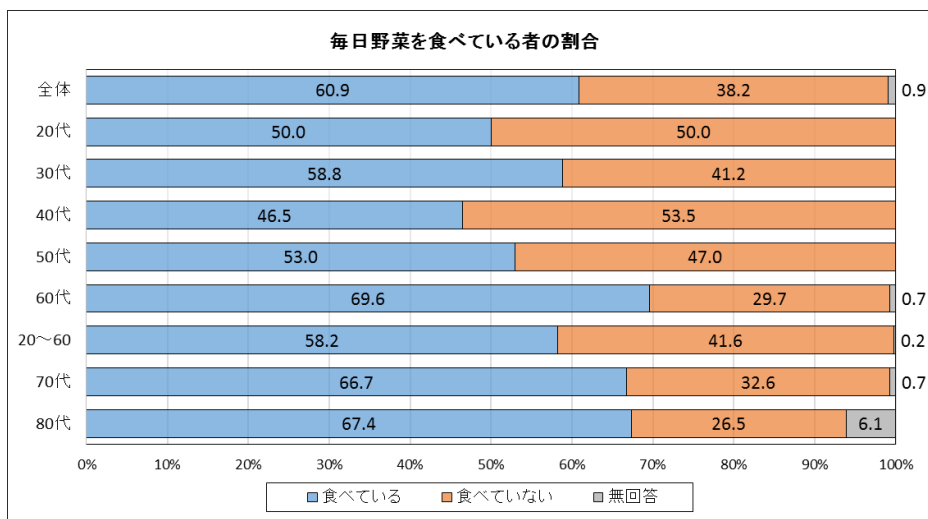


## ② 毎日野菜を食べている人

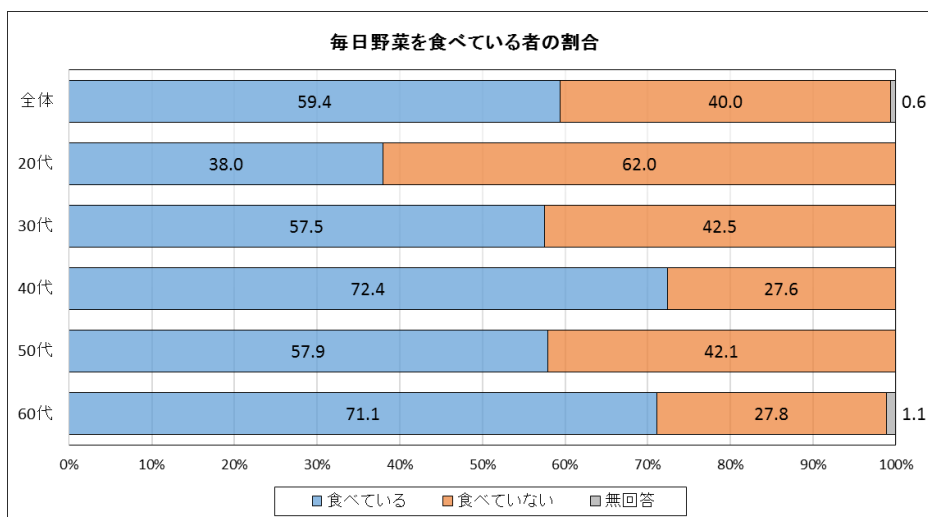
毎日野菜を食べている人の割合は、全体の約6割の人が、毎日野菜を食べています。前回調査と比較して20代が大きく増加し、40代は大きく減少しています。

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、約4割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半数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掛かること、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、手軽に野菜を摂取でき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】

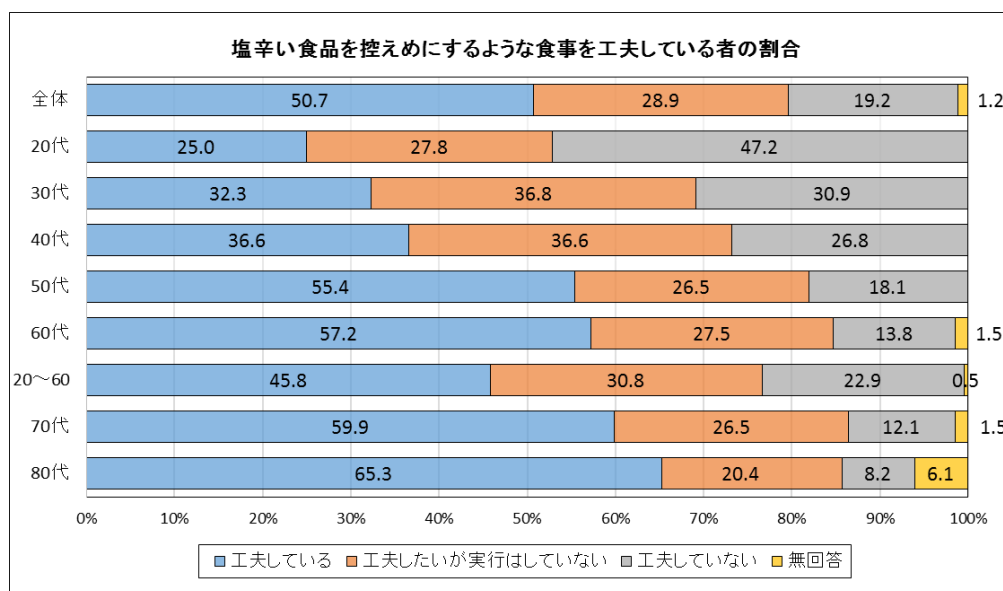


### ③ 塩辛い食品を控えめにするよう食事を工夫している人

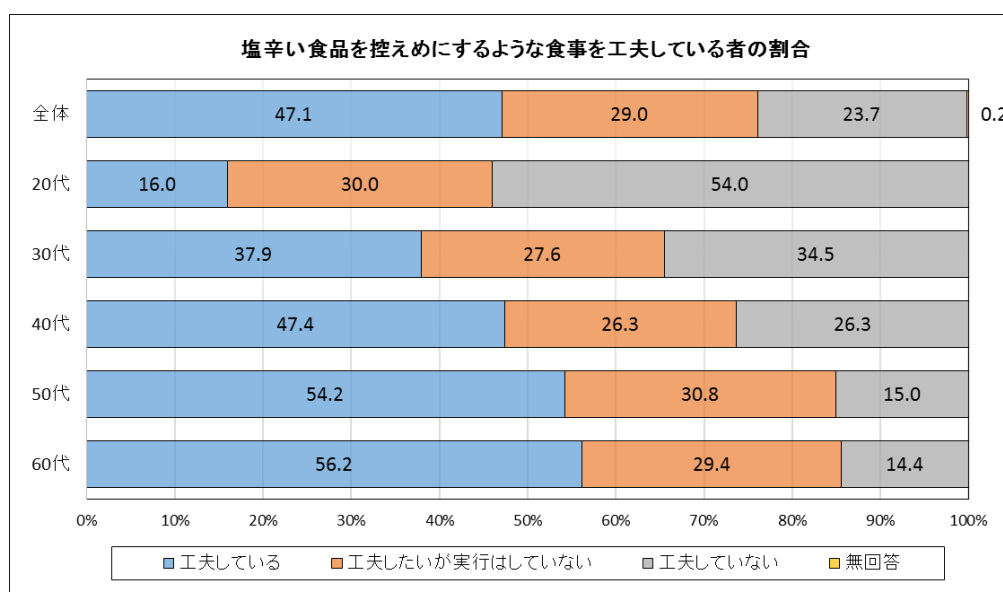
塩辛い食品を控えめにするよう食事を工夫している人の割合は、全体では50.7%で半数程度の割合となっており、20代から60代では45.8%で半数に満たない状況となっており。特に20代から40代の意識が低い結果となっています。若い世代が外食や中食（惣菜類そうざいなどの購入）などを利用する割合が高いと推測されます。減塩は、血圧を低下させ循環器疾患や生活習慣病の予防にもつながることから、意識を改善させるための情報提供が必要です。

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】



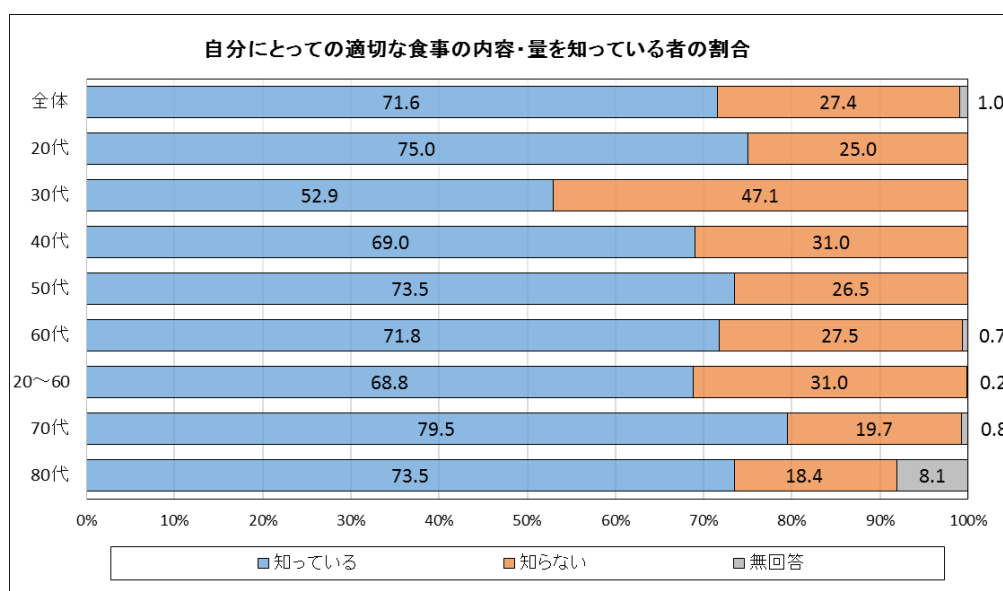


#### ④ 自分にとって適切な食事の内容・量を知っている人

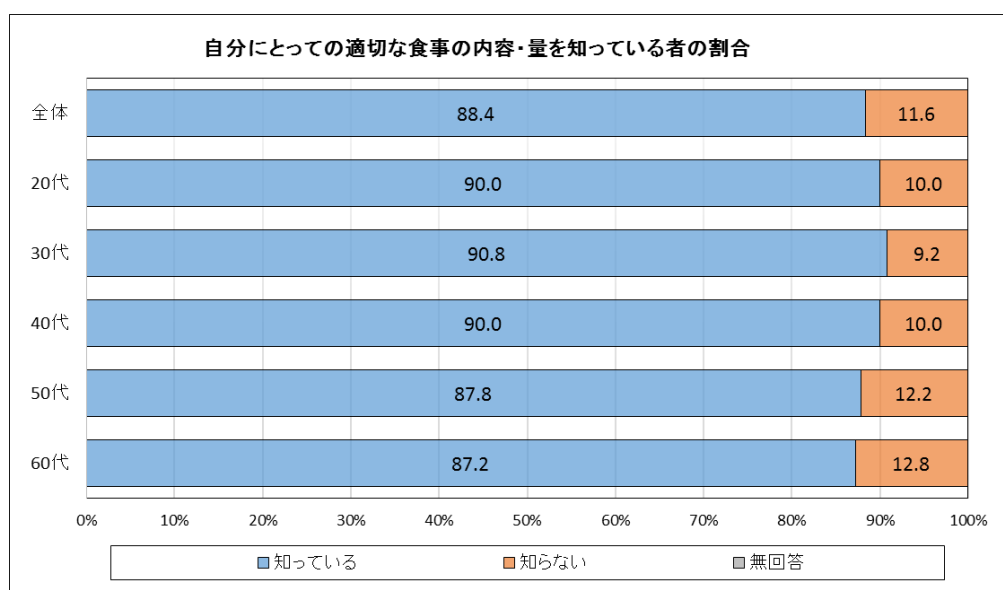
自分にとって適切な食事の内容や量を知っている人の割合は、20代から60代では68.8%で、前回調査の88.4%より悪化しており、70代と80代は、前回の各年代の調査結果よりも低い割合です。

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、食事から摂取す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。

##### 【平成29年度】



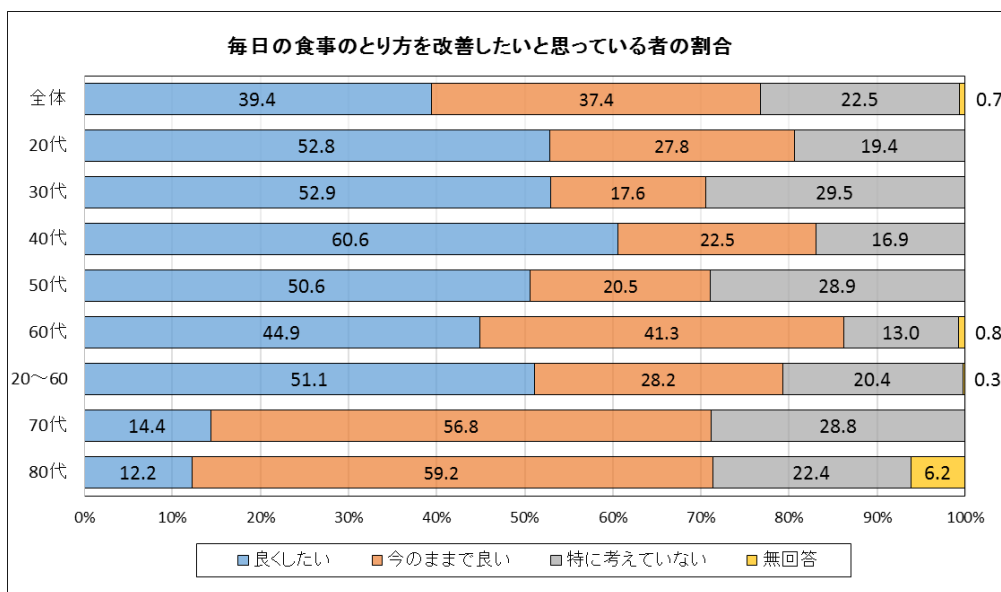
##### 【平成24年度】



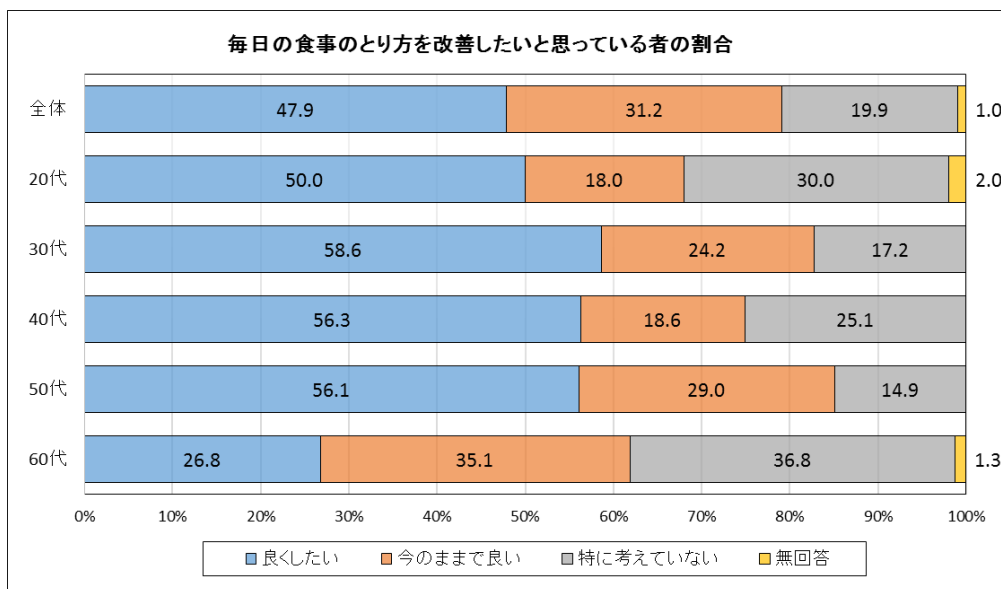
### ⑤ 毎日の食事のとり方を改善したいと思っている人

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】



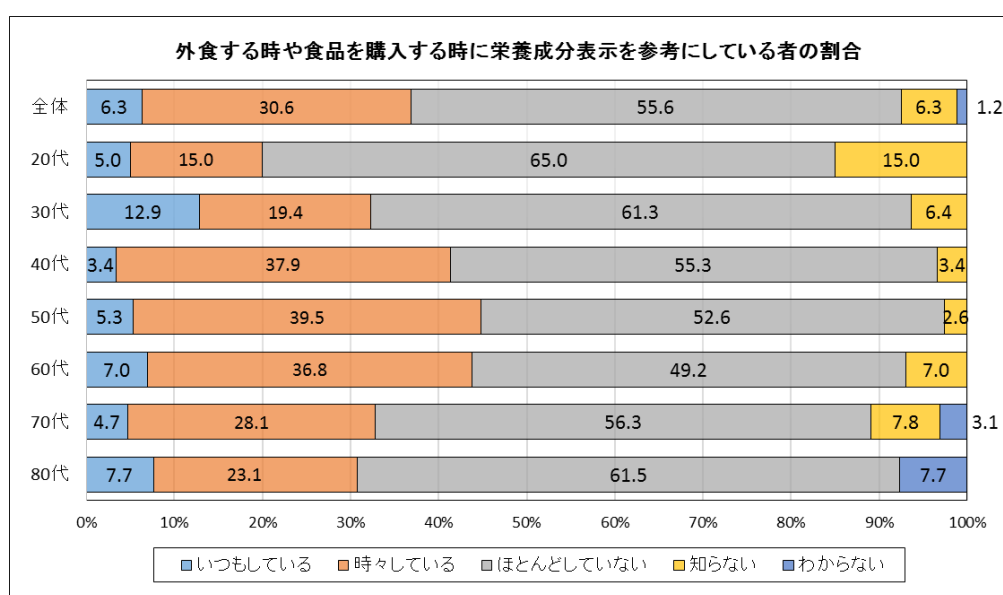
## ⑥ 外食するときや食品を購入するときに栄養成分表示を参考にする人

外食するときや食品を購入するとき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。

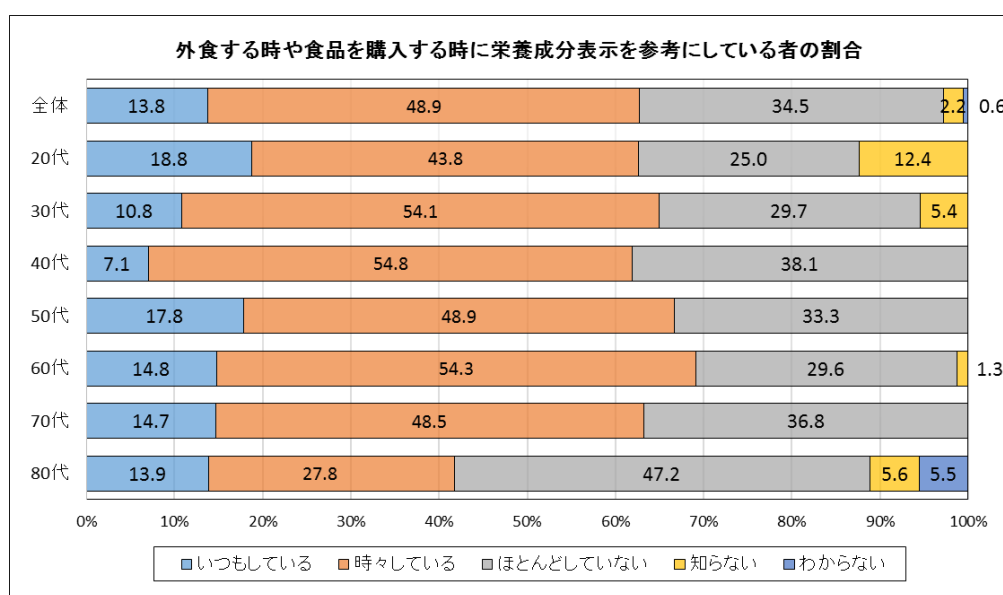
生活習慣病等は、健全な食生活に欠かせない食に関する知識や判断力の低下が大きな要因と考えられることから、正確で適正な情報提供を進め、食品を選択できる力を一層養っていくことが必要です。

【平成29年度】

(男性)



(女性)



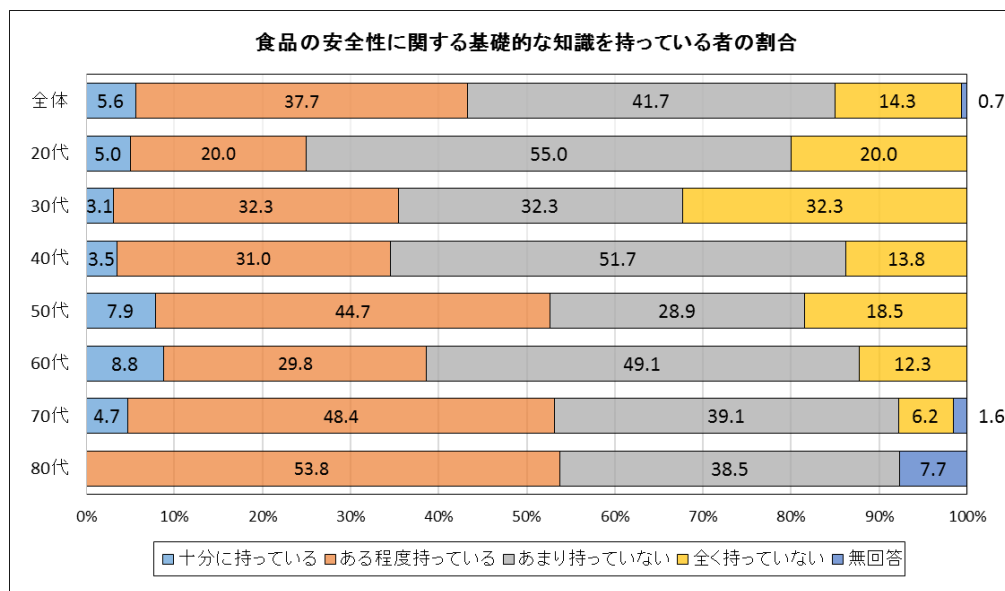
## ⑦ 食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている人

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、各年代ともに、女性は「十分に持っている」「ある程度持っている」の回答が男性よりも多く、全ての年代で半数を超えています。一方、男性の半数近くが「あまり持っていない」「全く持っていない」と回答しています。

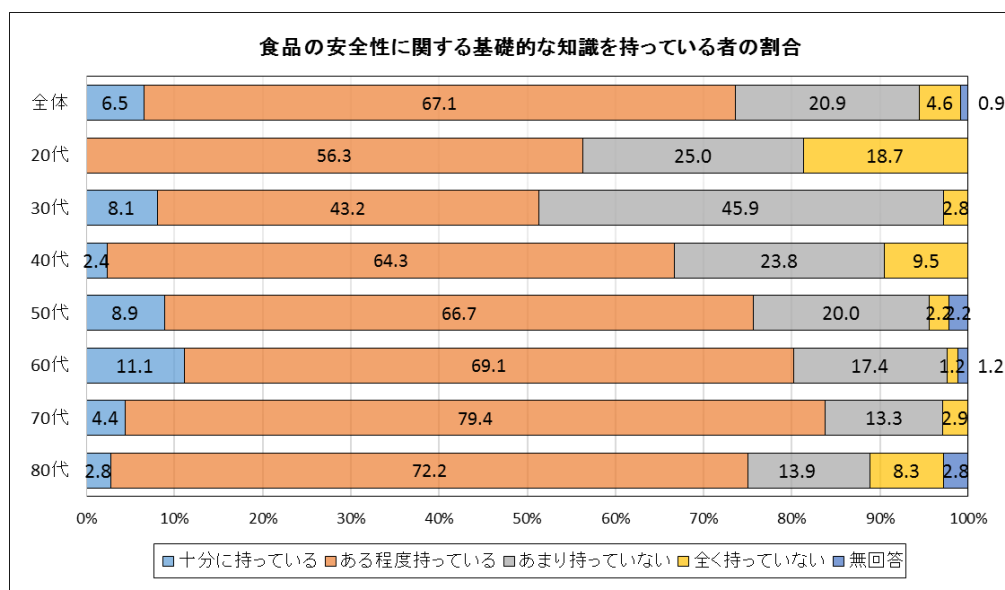
生活習慣病等は、健全な食生活に欠かせない食に関する知識や判断力の低下が大きな要因と考えられることから、食品の安全性等に関する正しい知識の普及・啓発を図り、食品を選択できる力を一層養っていくことが必要です。

【平成29年度】

(男性)



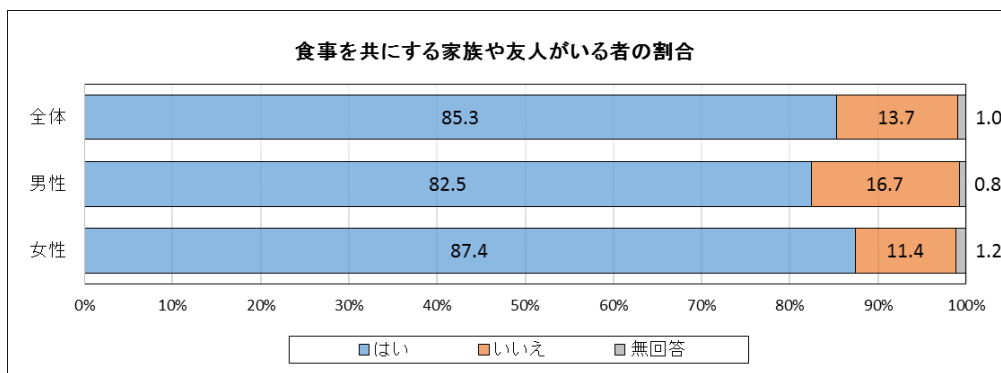
(女性)



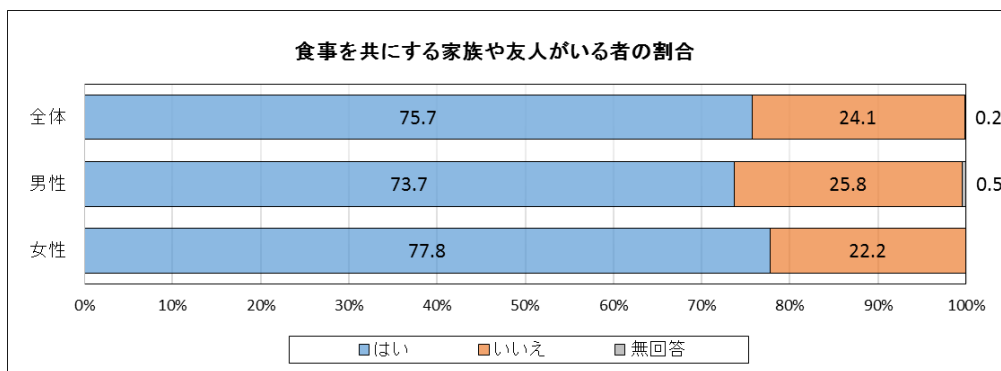
### (3) 孤食

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。栄養を摂取することだけが、食事の目的ではなく、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】

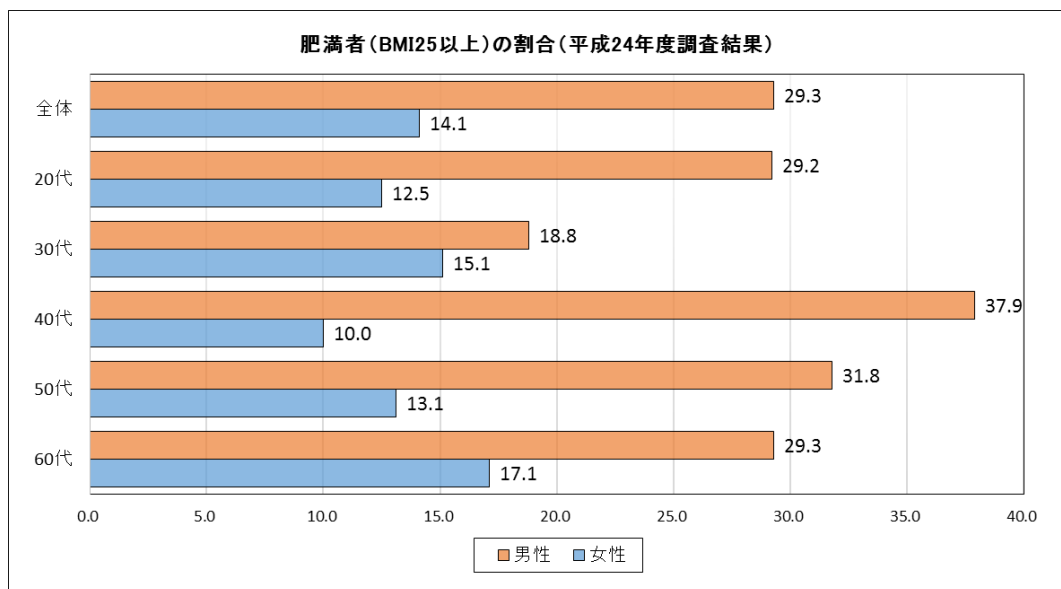
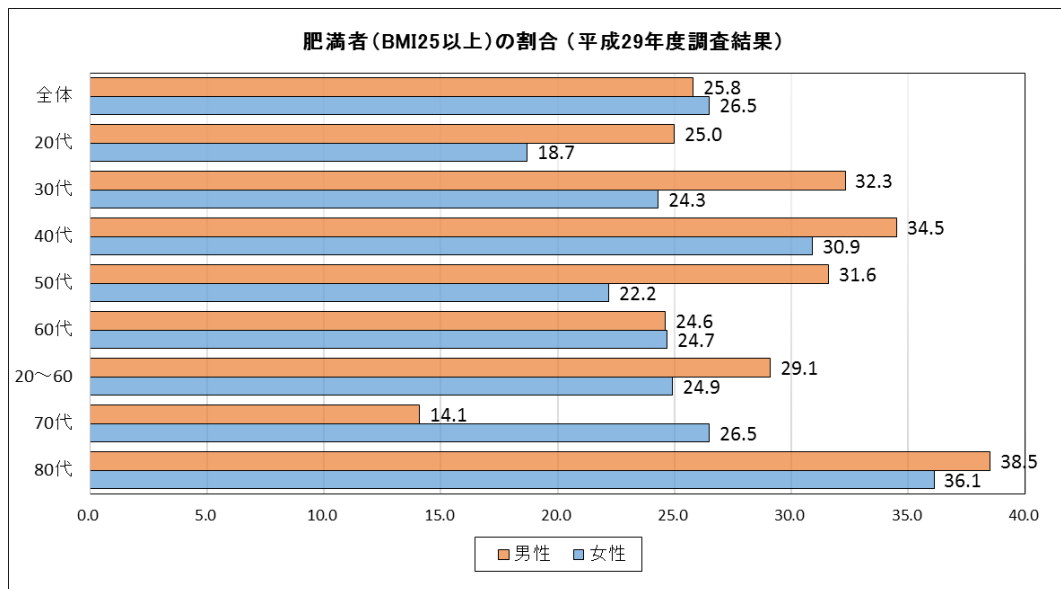


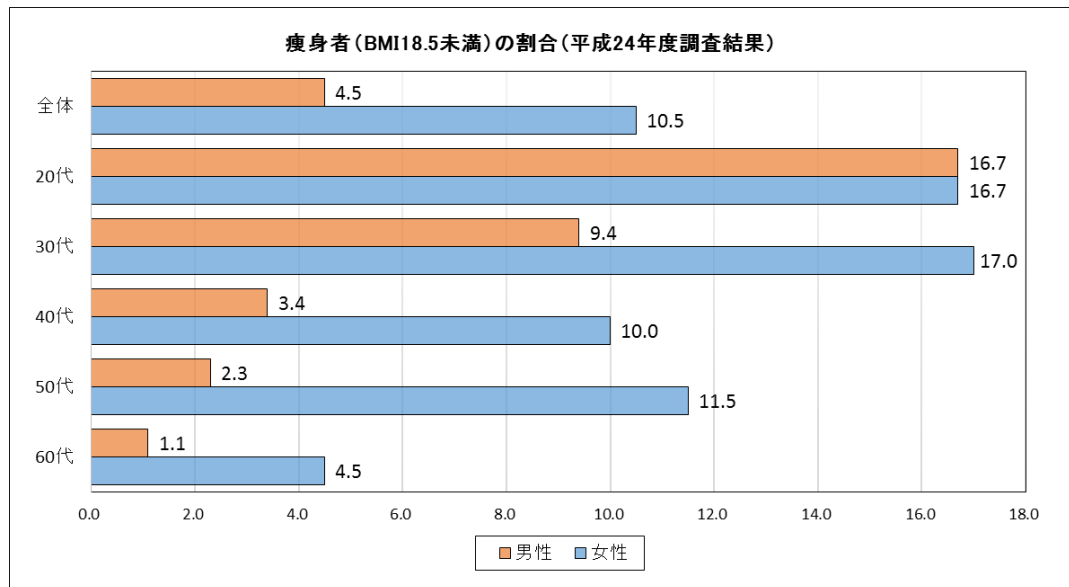
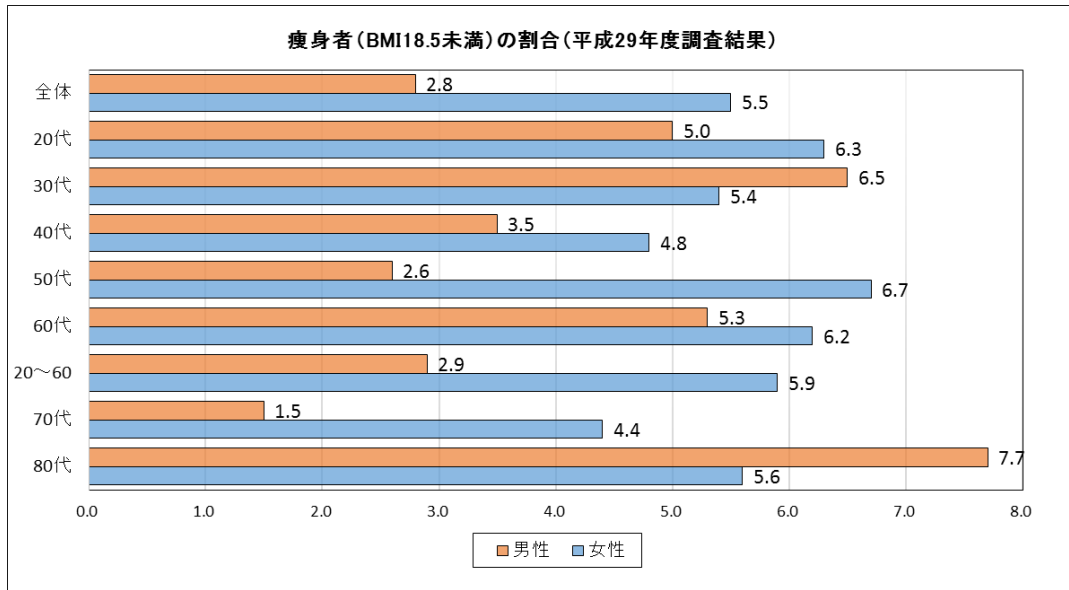
【平成24年度】



#### (4) 体格と生活習慣病等

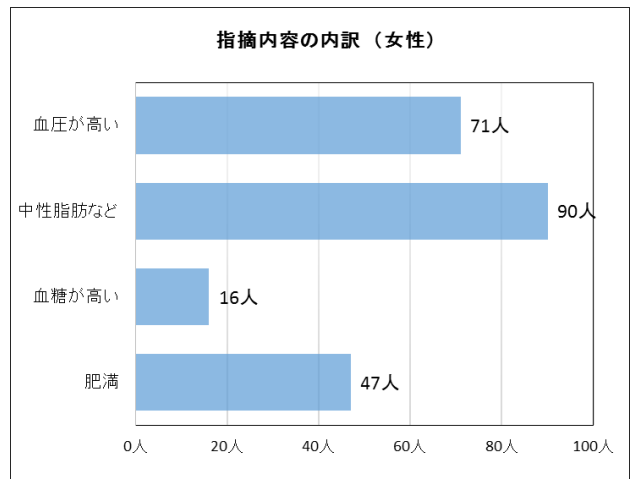
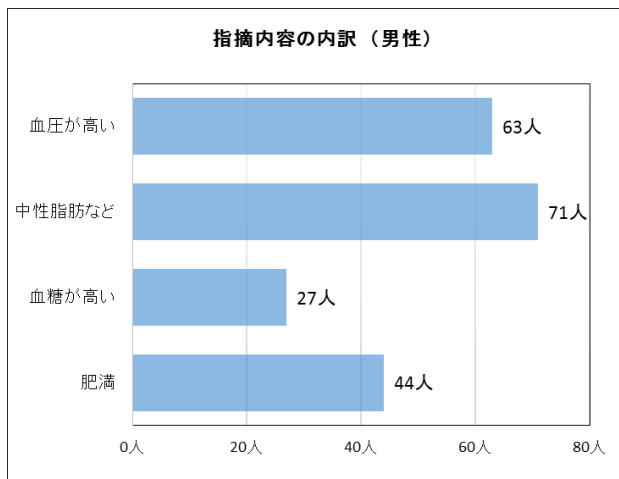
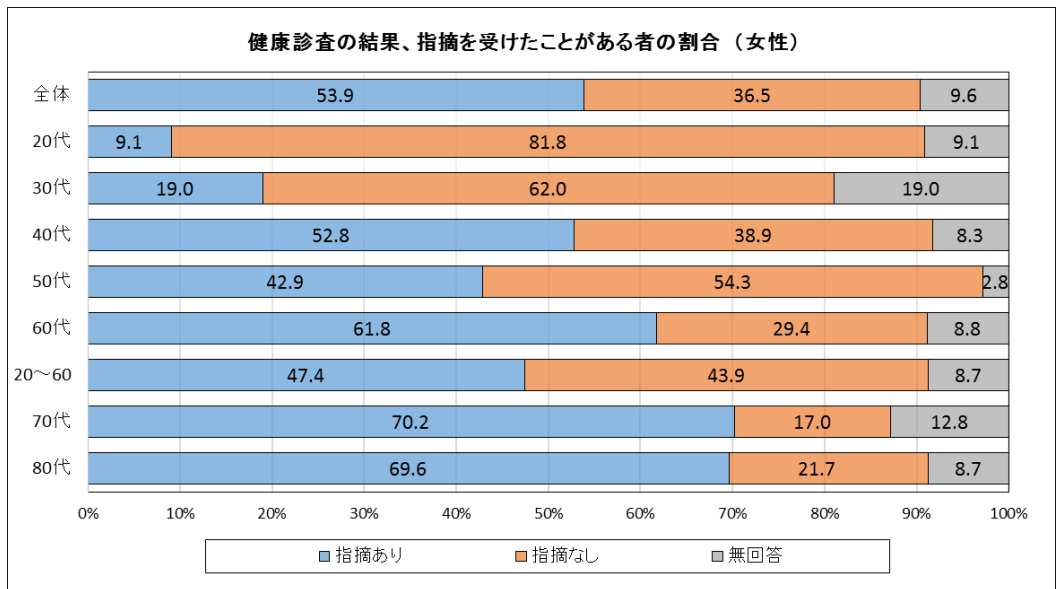
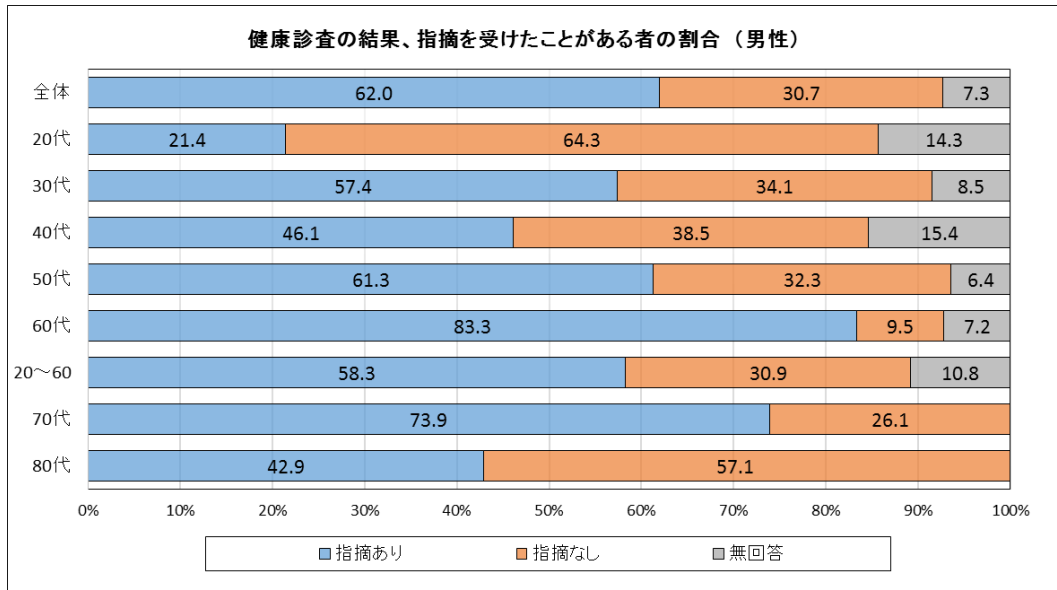
BMI25 を超える「太りすぎ」の割合が男性は30代を除き、改善傾向にあります。女性は20代から60代で「太りすぎ」の割合が大幅に増加しています。また、不妊・低体重児の出生や生まれた児の生活習慣病のリスクが指摘される「やせすぎ」、「やせぎみ」の割合については、20代から50代で前回調査より改善しています。





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、積極的な健康教育を行っていく必要があります。





## 5 第1次計画の数値目標と達成状況

第1次計画の数値目標の達成状況は、以下のとおりです。

【評価】○:現状値が目標値を達成

△:現状値が目標値を達成していないが策定時の数値より改善

×:現状値が目標値を達成せず策定時の数値より悪化

| 三つの柱 |  | 指標                                 |                              | 第1次策定時<br>(H24)        | 目標値              | 現状値<br>(H29 H30) | 評価 |
|------|--|------------------------------------|------------------------------|------------------------|------------------|------------------|----|
| 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を送れるよう“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)      | ×  |
|      |  |                                    | 30歳代の割合                      | 62.2%                  |                  | 58.9% (H29)      | ×  |
|      |  | 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)      | ×  |
|      |  |                                    | 30歳代の割合                      | 48.2%                  |                  | 36.8% (H29)      | ×  |
|      |  | 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)<br>(県の現状値) | 85%以上<br>(県の目標値) | 41.7% (H29)      | ×  |
|      |  |                                    | 成人女性                         | 84.2% (H23)<br>(県の現状値) | 87%以上<br>(県の目標値) | 51.5% (H29)      | ×  |
|      |  | 外食や食品を購入するとき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)<br>(県の現状値) | 60%以上<br>(県の目標値) | 36.9% (H29)      | △  |
|      |  |                                    | 成人女性                         | 63.5% (H23)<br>(県の現状値) | 70%以上<br>(県の目標値) | 62.7% (H29)      | ×  |
|      |  | 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)<br>(県の現状値) | 70%以上<br>(県の目標値) | 60.4% (H29)      | △  |
| 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)       | ×  |
|      |  |                                    | 中学校1～3年生の割合                  | 6.3%                   | 0%               | 6.9% (H30)       | ×  |
|      |  | 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、ほうれんそう、みつば、なす、ねぎ、キャベツの6品目 | 44.5%                  | 60%              | 59.2% (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)       | ○  |

## 6 今後の課題

地産地消・農業、保育所（園）・幼稚園における課題や学校等の統計結果、アンケート調査結果及び第1次計画の達成状況を基に、食をめぐる現状を踏まえつつ、第2次計画を策定するに当たり認識すべき課題について、次のように整理しました。

- 地域の食育推進の活動団体や関係機関に加え、事業所等との連携を強化し、行政が中心となり、市民や各種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、食育推進のための体制の整備に取り組むことが必要です。
- 食を取り巻く社会環境が変化する中であっても、郷土料理や発酵食品、保存食などの優れた伝統的な食文化が十分に継承されず、その特色が失われることがないように、次世代を担う子供たちへ伝えつなげていくためには、家庭を始め、様々な関係者が連携・協働した取組が必要です。
- 食料を海外に大きく依存する我が国において、大量の食品廃棄物を発生させ、環境への負荷を生じさせていることから、食に関する感謝の念や理解を一層深めることは引き続き重要であり、生産から消費に至る食の循環を意識し、食品ロスの削減等環境にも配慮することが必要です。
- 食育活動やイベントなどの事業への参加について、リピーターが多く、新規の参加者が少ないことが大きな課題であり、また、様々な事業や取組に関して情報提供の不足があるため、参加につながらない状況があります。食育に関する情報の普及啓発の方法や内容等を工夫し、食育に関心が持てるきっかけづくりを進めていくとともに、正しく食育に関する情報を選択できるよう、食育の取組に参加しやすい環境づくりが必要です。
- 第1次計画の達成状況から、望ましい食育が十分に進んだとは言えない状況です。第1次計画の数値目標を達成していない指標は、基本的には継続して取り組む必要があり、特に数値が悪化した指標に関しては、より一層、推進することが必要です。

# 第3章

## 食育推進の基本理念と基本目標

- 1 食育推進の基本理念
- 2 食育推進の基本目標
- 3 計画の体系



## 1 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

食育の推進の目的は、私たち一人一人が、食を通じて健全な心身を培い、豊かな人間性を育てて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。本計画の実施に当たっては、第1次計画で定めた基本理念を継承し、更なる食育の推進を図ることとするため、「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す。

## 2 食育推進の基本目標

食育の基本理念に基づき、具体的に計画を推進していくため、第1次計画の現状と課題を踏まえ、「の・だ・し」の三つの柱を基本目標として、施策を推進します。

### ●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。

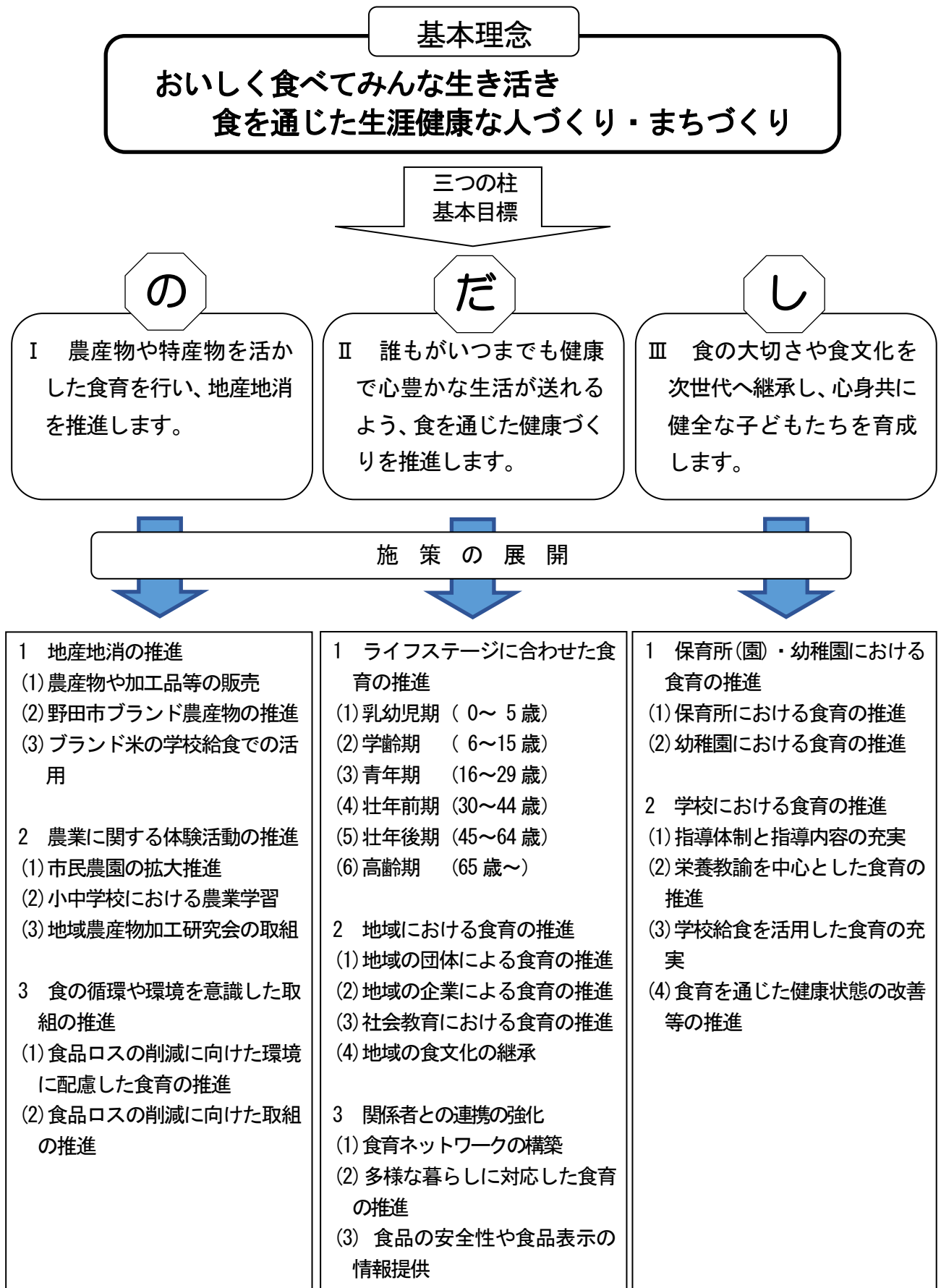
だ

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



# 第4章

## 食育施策の展開

- 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。
- 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を推進します。
- 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。





# 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 地産地消の推進

### (1) 農産物や加工品等の販売

農産物直売所ゆめあぐり野田は、市が整備し農業者や農業団体などが農事組合法人を組織し、販売を行う公設民営の施設で、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います。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苗を植え、摘み取りを行っています。

今後も、集客が見込まれるイベントや新たな企画を実施することで、特産品のPRや直売所の利用促進を図るとともに、取扱品目や販売量の拡大に努めます。

また、新しい風を取り入れる目的として、新規生産者や若手生産者の受入れを積極的に行います。



(農産物直売所ゆめあぐり 野田の黒酢米コーナー)

### (2) 野田市ブランド農産物の推進

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。認定基準を明確にし、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「野田市ブランド農産物認定制度」を設けています。

ブランド農産物の認定マークを表示することにより、消費者は安全で安心な野田産の農産物が見て分かるようになることで地産地消を進めることができます。



特に、黒酢米については、産地ぐるみで減農薬減化学肥料に取り組んだ玄米黒酢を使用した水稻栽培であり、全国に類を見ない規模であるため、ちば東葛農業協同組合と連携して、行事やテレビ取材の受入れなどを通じて積極的にPRをします。

また、市報や産業祭などの行事においても安全で安心な地元農産物としてPRをします。

### (3) ブランド米の学校給食での活用

米飯給食については、環境にやさしい農業に賛同した農家による「玄米黒酢を使用し、減農薬で栽培された黒酢米」や(株)野田自然共生ファームによる「有機農法を取り入れた減農薬の江川米」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黒酢米や江川米を購入しています。

ちば東葛農業協同組合では、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。また、黒酢米から加工した発芽玄米も月に1回から2回使用し、発芽玄米入り御飯を提供しています。

今後も、ブランド米を学校給食にとどまらず、保育所給食等に活用することで、安全で安心な給食を提供するとともに、地産地消を推進します。



## 2 農業に関する体験活動の推進

### (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か所開設されていますが、需要に応じて、今後更に拡大を検討します。



(ふれあい貸農園 野田市東宝珠花)

### (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。

野田自然共生ファームの市民農園での体験学習に、市内小学校の児童が参加し、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、子供たちの農業への理解につなげるとともに、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ます。



(枝豆の収穫体験)



(収穫した呉汁を味わう児童)



### (3) 地域農産物加工研究会の取組

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、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みます。



(野田産大豆を利用した豆腐作り)



(市内小学校の味噌作り支援)



(野田産米を利用した太巻き寿司作り講習会)

## 3 食の循環や環境を意識した取組の推進

### (1) 食品ロスの削減に向けた環境に配慮した食育の推進

一人一人が食べ物の大切さを再認識し、「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶などの食に対する感謝の心や「もったいない」の意識を深めることで、生産から消費に至る食の循環を理解しながら、食品ロスの削減に向けた環境に配慮した食育を推進します。

### (2) 食品ロスの削減に向けた取組の推進

食べ残し等の食品廃棄を減らすことや、無駄のない計画的な食品の購入、廃棄の少ない食事作りなどの家庭でできる取組に加え、様々な体験活動や適切な情報発信等を通じて、自然に感謝の心や理解が深まっていくよう配慮しながら、食品ロスの削減に向けた取組を推進します。

## 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、ライフステージを乳幼児期から高齢期までの段階に分け、それぞれの段階で目指す食育の目標を定め、目標の実現に向け、具体的な方針に沿って、施策の展開を図ります。

#### (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、身体の発育、味覚の形成、そして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、子供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、食べる意欲を育てていくことが必要です。

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。
- ・ 早寝、早起き、朝ごはんの習慣を身に付ける。
- ・ 十分に遊び、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、食や食事作りに関心を持つ。
- ・ 保育所（園）や幼稚園からの食に関する情報提供について、保護者が認識する。

#### 【主な施策】

##### ○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、おやこの食育教室、健康づくり料理講習会の開催等）の支援



(おやこの食育教室)



(野田市産の枝豆や黒酢米を使用)

○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

・給食の時間の活用

内容：体を形成する時期に栄養のバランスが必要になることから、給食の制度を充実させる。

・栽培活動・収穫体験・調理の体験活動

・おやこの食育教室

対象：園児

内容：食生活改善推進員による食育人形劇の鑑賞

○生涯学習課

・家庭教育学級

対象：2～5歳児の保護者

内容：家庭教育に関する講座の一環としての食育に関する講演、講座、調理実習等

○共通

・食育に関心を持つ保護者を増加させるため、また、食育活動やイベントに参加したことのない関心が低い保護者に対して、食育に関する情報の普及・啓発の方法や内容等を工夫し、誰もが食育に関心が持てるような情報発信を行う。

※ 市のホームページやチラシに各種講習会の様子(写真)や参加者の声を掲載する。

※ SNS（ソーシャルネットワークサービス）等を通じて効果的に情報を発信する。

## (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、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼす時期でもあります。

この時期の後半は、子供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、子供にとって友達と一緒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】

- ・食べ物の働きやバランスの良い食事について知る。
- ・バランスよく三食を適量に食べる習慣を身に付ける。
- ・早寝、早起き、朝ごはんの習慣を身に付ける。
- ・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作りをし、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の心を持つ。
- ・学校からの食に関する情報提供について、保護者が認識する。

### 【主な施策】

#### ○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）

内容：食生活改善推進員による食育活動（おやこの食育教室等）の支援





(調味料の計量等の体験を通じた食育活動)

#### ○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、「のだの恵みを味わう日」の取組
- ・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

- ・休耕地等を活用した農業学習  
対象：市内小中学校  
内容：米作りの支援
- ・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

#### ○生涯学習課

- ・家庭教育学級（再掲）  
対象：小学生の保護者及び児童  
内容：家庭教育に関する講座の一環としての親子対象の調理実習等

#### ○共通

- ・食育に関心を持つ保護者を増加させるため、また、食育活動やイベントに参加したことのない関心が低い保護者に対して、食育に関する情報の普及・啓発の方法や内容等を工夫し、誰もが食育に関心を持てるような情報発信を行う。（再掲）

### (3) 青年期 (16～29 歳)

子供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。
- ・バランスよく三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。
- ・体調の変化や適正体重を知り、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し、コミュニケーションを楽しむ。
- ・食事作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。
- ・発信される食育に関する情報に関心を持ち、積極的に参加する。

#### 【主な施策】

##### ○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）
- ・離乳食講習会（再掲）

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、保護者に対する生活習慣病予防や健康の維持・増進を目的とした講話

- ・健康づくりフェスティバル

対象：市民

内容：各種イベントを通じ、来場者が楽しみながら健康について学び、体験して、健康づくりに対する意識の向上を目指します。

- ・食生活改善推進活動の支援（再掲）

対象：市民

内容：食生活改善推進員による食育活動（おやこの食育教室、健康づくり料理講習会の開催等）の支援

#### ○学校教育課

- ・サマースクール（再掲）

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。

#### ○生涯学習課

- ・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食育に関する講演、講座、調理実習等

- ・家庭教育学級（再掲）

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食育に関する講演、講座、調理実習等

#### ○共通

- ・食育に関心を持つ人を増加させるため、また、食育活動やイベントに参加したことのない関心が低い層に対して、食育に関する情報の普及・啓発の方法や内容等を工夫し、誰もが食育に関心を持てるような情報発信を行う。（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遣い、適正体重や栄養バランスに配慮した食事や生活習慣を実現することが重要です。

また、家庭においては子供に食の楽しさや大切さを伝え、子供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、食生活に生かす。
- ・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、食生活に生かす。
- ・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。
- ・発信される食育に関する情報に関心を持ち、積極的に参加する。

## 【主な施策】

### ○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

#### ・離乳食講習会（再掲）

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、保護者に対する生活習慣病予防や健康の維持・増進を目的とした講話他

#### ・健康づくりフェスティバル（再掲）

#### ・食生活改善推進活動の支援（再掲）

対象：市民

内容：食生活改善推進員による食育活動（おやこの食育教室、健康づくり料理講習会の開催等）の支援



（子育て世代へ向けた食事作りのアドバイス）

## ○学校教育課

- ・サマースクール（再掲）

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。

## ○生涯学習課

- ・家庭教育学級（再掲）

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食育に関する講演、講座、調理実習等

- ・公民館講座（再掲）

## ○共通

- ・食育に関心を持つ人を増加させるため、また、食育活動やイベントに参加したことのない関心が低い層に対して、食育に関する情報の普及・啓発の方法や内容等を工夫し、誰もが食育に関心が持てるような情報発信を行う。（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、生活習慣病の発症予防や重症化を防ぐことが重要です。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す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。
- ・発信される食育に関する情報に関心を持ち、積極的に参加する。

### 【主な施策】

#### ○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）
- ・健康づくりフェスティバル（再掲）
- ・食生活改善推進活動の支援（再掲）



（バランスのとれた食事についての講話と調理実習）

#### ○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
- ・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PR

#### ○生涯学習課

- ・公民館講座（再掲）

#### ○共通

- ・食育に関心を持つ人を増加させるため、また、食育活動やイベントに参加したことのない関心が低い層に対して、食育に関する情報の普及・啓発の方法や内容等を工夫し、誰もが食育に関心が持てるような情報発信を行う。（再掲）

## (6) 高齢期 (65 歳～)

高齢期は、退職や子供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。加齢による身体の変化と体力の低下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。
- ・低栄養予防や要介護状態への移行の防止のため、介護予防に配慮した食生活を実践する。
- ・発信される食育に関する情報に関心を持ち、積極的に参加する。

### 【主な施策】

#### ○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)
- ・健康づくりフェスティバル (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：食事の配達及び安否確認

#### ○生涯学習課

- ・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（再掲）

○介護保険課

- ・のだまめ学校

対象：市民

内容：介護予防や健康に関する知識の向上のための様々な講座の中で「認知症予防の栄養講座」や「腸から健康を考えるのだ！」などの食育に関する講座を実施



(のだまめ学校での各種講座)

○共通

- ・食育に関心を持つ人を増加させるため、また、食育活動やイベントに参加したことのない関心が低い層に対して、食育に関する情報の普及・啓発の方法や内容等を工夫し、誰もが食育に関心を持てるような情報発信を行う。（再掲）



## 2 地域における食育の推進

### (1) 地域の団体による食育の推進

地域の多様な世代を対象に、食生活改善推進員（ヘルスマイト）等のボランティア団体が中心となり、各種健康教室を開催し、食を楽しみながら学ぶ機会を創出し、協力して料理をつくり、おいしく食べる機会を提供することで、共に食べる喜びや食への満足感を高めることにつなげます。

#### ① 食育に関わる人材育成の推進

食育を推進するための担い手として、食生活改善推進員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 食生活改善推進員による食育活動の推進

食生活改善推進員が地域のコミュニティと連携し、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活動を推進します。



(食生活改善推進員考案 枝豆しょうゆまんじゅう)

#### ③ 「ちば型食生活」の普及啓発

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)」の普及啓発について、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) 地域の企業による食育の推進**

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や出前授業、体験活動など様々な取組の活用を通じて、外部機関と連携した効果的な食育を推進することで、野田市の特産物や食に対する子供たちの関心を育みます。

## **(3) 社会教育における食育の推進**

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と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。

また、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はありますが、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ます。

食育についても、本来、家庭が基本となっ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。子供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ます。

### **① 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ります。

### **② 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ます。

## **(4) 地域の食文化の継承**

平成 25 年 12 月に「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことも踏まえ、地場産物等を活かした郷土料理や伝統食、発酵食品や保存食などの伝統的な食文化について、関心と理解を深め、継承を推進します。

### **① 学校給食への郷土料理等の導入**

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市の食文化を、学校給食や様々な体験活動等を通して継承します。

### **② 発酵食品や保存食の継承**

野田市には、醤油や味噌、漬物などの発酵食品や保存食の食文化が継承されていることから、イベントへの参加や事業者との連携などにより、市民が地域の発酵食

品等を食べたり、食品作りを体験したりするなど、その食文化に触れる機会を増やすとともに、シティプロモーションの活動と連携し、市内外に野田市の食文化を発信します。

さらに、新たに開発された商品など、地場産農産物を活用した食品について地元での消費を増やすため、生産者や食品関連事業者と交流する機会を提供します。

### 3 関係者との連携の強化

#### (1) 食育ネットワークの構築

食育に関する施策の実効性を高めていくため、市が中心となって、食育を進める家庭や保育所・幼稚園、小中学校等の教育機関、地域、民間団体・事業者等が、それぞれの特性を生かした食育に取り組んでいけるようにネットワークを構築します。

また、食育活動を行っている市民団体やボランティア団体などの取組が市民に周知されるよう、情報発信の充実を図ることで、食を通じて人や地域がつながり、食の環を広めていきながら、食育の取組を推進します。



(健康づくりフェスティバル)

#### (2) 多様な暮らしに対応した食育の推進

少子高齢化が進む中、世帯構造や社会環境も変化し、単独世帯やひとり親世帯が増えています。また、家庭生活の状況が多様化する中で、家庭や個人の努力のみでは、健全な食生活の実践につなげていくことが困難な状況も見受けられることから、地域や関係団体等の連携・協働を図るとともに、全ての市民が健全で充実した食生活を実現できるよう、コミュニケーションや豊かな食体験にもつながる共食の機会の提供等を行う食育を推進します。

#### (3) 食品の安全性や食品表示の情報提供

平成27年から栄養成分表示の法律が改正され、栄養成分表示が分かりやすく統一され、より食品の情報が分かるようになり、食品の成分表示を見る習慣をつけることが、食事に対する意識を高めることにつながることから、食品提供者が食品の安全性に努め、栄養成分表示を行うとともに、消費者においても、食品の安全性や栄養成分表示に関する知識と理解を深め、自らの食を自らの判断で正しく選択することができるよう、習得機会の提供や啓発などを推進します。

### 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の推進

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や家族関係づくり、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、ふだんの生活や遊び、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）における食育の推進

###### ① 子供の育ちを支える食育の推進

『保育所保育指針』では、「保育所における食育は、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こと。」とし、保育所における積極的な食に関する取組を求めています。さらに、それは、「子供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供に成長していくことを期待するものであること。」とされています。

各保育所（園）では、食育を保育の一環として位置付け、健康な生活の基礎として、食を営む力の育成に向けて、その基礎を培うために、子供たちの食育を推進します。

###### 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供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ます。

###### ③ 給食を通じた食育の推進

日々の給食を通じて、様々な食材に触れ、共に食べる楽しみや食事マナーを知らせるなど、年齢に応じた関わりの中で、食べ物への興味・関心を育みます。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、給食に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、給食に取り入れるなど食をより身近に感じられる体験を通して、食への興味や関心を育みます。



さらに、野田市産黒酢米やその他の野田市産食材を積極的に給食に使用することで、地域にある特産物を知らせるとともに生産者や食材に対する感謝の心を育み、生物多様性に取り組みます。

#### ●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
- ・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



(プチクッキング：カレー・おにぎり)



いもなえ  
(芋苗体験)

(野菜の収穫)

#### ④ 保護者への支援

子供の食に関する営みを豊かにするためには、保育所（園）だけでなく、家庭と連携して食育を進めていくことが大切です。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要としています。一人一人の家庭での状況を把握しつつ、助言をすることや乳幼児期の食の大切さを伝えること、さらに、食事のサンプル展示や食事、おやつを含めた保育参観や試食会等を通じて、子供の食に対する保護者の関心を促します。

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、保護者と子供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います。

## ⑤ 地域の子育て家庭への支援

保育所（園）には、地域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います。

### ●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に、簡単にできる幼児食や手作りおやつ作り方の指導を行います。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います。

#### ・食事相談会

市内の乳幼児を持つ保護者を対象に、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ます。

## (2) 幼稚園における食育の推進

### 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みます。それにより、子供が和やかな雰囲気の中で教諭やほか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、直接的あるいは子供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ます。

### ●具体的な取組

#### ・給食の活用

給食実施施設を拡充し、成長期の子供たちに栄養バランスの取れた給食を提供する。

#### ・栽培・収穫・調理等の体験活動の実施、おやこの食育教室の開催等

## 2 学校における食育の推進

### (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、野田市食育推進計画における数値目標や学校における食育の数値目標及び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、子供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）

#### ② 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

| 学年      | 教科 | 体験活動    | 内容                          | 関係者                             |
|---------|----|---------|-----------------------------|---------------------------------|
| 小学1,2年生 | 総合 | さつまいも作り | 苗植え、収穫、スイートポテト作り            | 土地改良区                           |
| 小学1,2年生 | 総合 | 落花生作り   | 種まき、経過観察、刈取り                | 農政課、<br>東部農地・水・環境保全会            |
| 小学3,4年生 | 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 | 農政課、<br>みそ造り指導員<br>東部農地・水・環境保全会 |



| 学年      | 教科  | 体験活動      | 内容                   | 関係者   |
|---------|-----|-----------|----------------------|---|
| 小学3,4年生 | 総合  | とうもろこし作り  | 種まき、刈取り、ポップコーン作り     | 農政課、<br>東部農地・水・環境保全会  |
| 小学3年生   | 社会科 | ほうれんそうの収穫 | 収穫体験                 | 給食食材生産者   |
| 小学5,6年生 | 総合  | 米作り       | 田植え、経過観察、<br>稲刈り、餅つき | 野田市自然共生ファーム、<br>みどりのふるさとづくり<br>実行委員会、<br>婦人会いきいきクラブ、<br>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。ちば食育サポート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

| 学年    | 教科     | 内容                          | 関係者          |
|-------|--------|-----------------------------|--------------|
| 小学3年生 | 社会科・総合 | 醤油工場見学：<br>私たちの野田市・醤油ができるまで | キッコーマン(株)    |
| 小学3年生 | 社会科・総合 | 工場見学：給食の牛乳ができるまで            | 雪印メグミルク(株)   |
| 小学3年生 | 学級活動   | 出前授業：ビデオ鑑賞・バター作り            | 雪印メグミルク(株)   |
| 小学4年生 | 保健体育科  | 出前授業：おなか元気教室                | (株)ヤクルト本社    |
| 小学5年生 | 学級活動   | 出前授業：味覚教室                   | 東葛レストランサミット  |
| 小学6年生 | 総合     | 出前授業：おさかな教室・調理実習            | 一般社団法人大日本水産会 |



(出前授業：味覚教室 東葛レストランサミット)

## (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みます。

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、地産地消の推進や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、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

### ① 学校給食を教材として活用した食育の充実

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。

また、1月の全国学校給食週間には、毎年異なるテーマで市内共通献立を作成し、子供たちの食への興味や関心が高まるよう取り組みます。

さらに、学校給食を生きた教材として活用し、給食の食材、生産者及び調理従事者への感謝の気持ちや食べ物に対する「もったいない」の気持ちを養い育てるとともに、給食の残食率などを通して、児童生徒が自ら食品ロスについての関心を高める取組を推進します。



(全国学校給食週間での献立 インドネシア料理 (左) ロシア料理 (右))

## ②「ちば型食生活」の推進

### ・学校給食における地場産物の活用

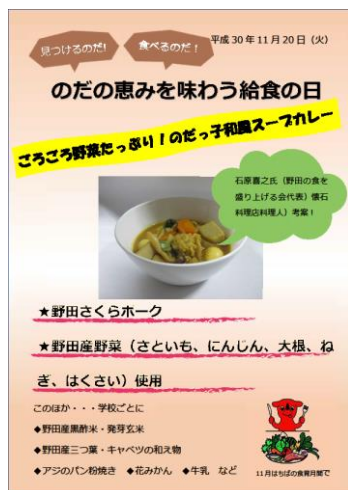
学校給食において地場産物を活用することは、地域の食文化の理解や食べ物への感謝の心の育成という観点から食育の推進には重要です。そこで、学校給食における地場産物の活用を推進し、地場産物を使った料理や献立を工夫します。

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、児童生徒や家庭に対して、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ます。6月の食育月間「野田の恵みを味わう日」には枝豆とナスの献立を、11月の「ちば食育月間」では、「見つけるのだ！食べるのだ！野田の恵みを味わう給食の日」として、野田の食を盛り上げる会の方と協働して、地元食材を活用した献立を各校で提供します。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ます。

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かけます。

### ●主な地場産野菜

ほうれんそう、にんじん、こまつな、枝豆、ねぎ、なす、きゅうり、だいこん、ブロッコリー、みつば、さつまいも等



(野田の恵みを味わう給食の日)



(レシピを考案したシェフと会食)

### ・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を推進し、食物繊維、ビタミン、ミネラル摂取の観点から、今後も黒酢米の発芽玄米や大麦等も取り入れます。

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

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

###### ・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。

###### ・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。

# 第5章

## 指標及び目標値

- 1 指標及び目標値
- 2 目標達成に向けた取組



# 1 指標及び目標値

前回の目標値を達成していない項目に関しては、継続して施策に取り組む必要があり、特に、数値が悪化した項目に関しては、より一層の施策展開をしていくことが必要です。

| 三つの柱 |  | 指標項目 |                                    | 現状値<br>(H29 H30)               | 目標値<br>(R6) |         |
|------|--|------|------------------------------------|--------------------------------|-------------|---------|
| 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。             | 1    | 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                   | 293 人 (H30) | 400 人以上 |
|      |  | 2    | 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                | 272 人 (H30) | 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を推進します。 | 3    | 朝食を毎日食べている人の増加                     | 20 歳代の割合                       | 50.0% (H29) | 80%以上   |
|      |  |      |                                    | 30 歳代の割合                       | 58.9% (H29) |         |
|      |  | 4    | 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                       | 33.3% (H29) | 55%以上   |
|      |  |      |                                    | 30 歳代の割合                       | 36.8% (H29) |         |
|      |  | 5    | 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                 | 60.9% (H29) | 70%以上   |
|      |  | 6    | 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                           | 41.7% (H29) | 85%以上   |
|      |  |      |                                    | 成人女性                           | 51.5% (H29) | 87%以上   |
|      |  | 7    | 外食や食品を購入するときに栄養成分表示を参考にする人の割合の増加   | 成人男性                           | 36.9% (H29) | 60%以上   |
| 成人女性 | 62.7% (H29)                              |      |                                    | 75%以上                          |             |         |
| 8    | 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            | 成人   | 60.4% (H29)                        | 80%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。    | 9    | 朝食を欠食する児童・生徒の減少                    | 小学校 4~6 年生の割合                  | 4.6% (H30)  | 0%      |
|      |  |      |                                    | 中学校 1~3 年生の割合                  | 6.9% (H30)  | 0%      |
|      |  | 10   | 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)          | 10.4% (H30) | 7.2%以下  |
|      |  |      |                                    | 肥満度+20%以上の生徒の割合 (中学生)          | 10.3% (H30) | 8.9%以下  |
|      |  | 11   | 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、ほうれんそう、みつば、なす、ねぎ、キャベツの 6 品目 | 59.2% (H30) | 60%以上   |



## 2 目標達成に向けた主な取組

| 番号          | 指標項目  |   | 現状値             | 目標値   |         |
|-------------|---|---|-----------------|-------|---------|
|             | 該当頁   | 目標に達成に向けた取組   |                 |       |         |
| 1           |   | 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    | 293 人 | 400 人以上 |
|             | P40   | 市民農園の拡大推進<br>⇒需要に応じて、今後更に拡大を検討します。  |                 |       |         |
| 2           |   | 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 | 272 人 | 300 人以上 |
|             | P39   | 農産物直売所ゆめめぐりにおける農産物や加工品等の販売<br>⇒集客が見込まれるイベントや新たな企画を実施することで、特産品のPRや直売所の利用促進を図るとともに、取扱品目や販売量の拡大に努めます。          |                 |       |         |
| 3<br>4<br>5 |   | 朝食を毎日食べている人の増加  | 20 歳代の割合        | 50.0% | 80%以上   |
|             |   |   | 30 歳代の割合        | 58.9% |         |
|             |   | 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        | 33.3% | 55%以上   |
|             |   |   | 30 歳代の割合        | 36.8% |         |
|             |   | 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  | 60.9% | 70%以上   |
|             | P47   | ヘルシークッキング教室   |                 |       |         |
|             | P49   | ⇒生活習慣病予防や健康の維持・増進を目的とした講話、調理実習を行う。  |                 |       |         |
|             | P47   | 食生活改善推進活動の支援  |                 |       |         |
|             | P49   | ⇒食生活改善推進員による食育活動（おやこの食育教室等）の支援を行う。  |                 |       |         |
|             | P48   | 家庭教育学級  |                 |       |         |
| P50         | ⇒家庭教育に関する講座の一環としての食育に関する講演、講座、調理実習等を行う。   |   |                 |       |         |
| P54         | 「ちば型食生活」の普及啓発<br>⇒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）」の普及啓発について、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。 |   |                 |       |         |
| 6           |   | 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            | 41.7% | 85%以上   |
|             |   |   | 成人女性            | 51.5% | 87%以上   |
|             | P48 P50<br>P51 P53  | 共通<br>⇒食育に関心を持つ人を増加させるため、また、食育活動やイベントに参加したことのない関心が低い層に対して、食育に関する情報の普及・啓発の方法や内容等を工夫し、誰もが食育に関心を持てるような情報発信を行う。 |                 |       |         |



| 番号      | 指標項目  |  | 現状値                          | 目標値    |       |
|---------|---|--|------------------------------|--------|-------|
|         | 該当頁   | 目標に達成に向けた取組  |                              |        |       |
| 7<br>8  | 7   | 外食や食品を購入するときに栄養成分表示を参考にする人の割合の増加   | 成人男性                         | 36.9%  | 60%以上 |
|         |   | 成人女性   | 62.7%                        | 75%以上  |       |
|         | 8   | 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  | 成人                           | 60.4%  | 80%以上 |
|         | P57   | 食品の安全性や食品表示の情報提供<br>⇒食品の安全性や栄養成分等に関する知識と理解を深め、自らの食を自らの判断で正しく選択することができるよう、習得機会の提供や啓発などを推進します。   |                              |        |       |
| 9<br>10 |   | 朝食を欠食する児童・生徒の減少  | 小学校 4～6 年生の割合                | 4.6%   | 0%    |
|         |   |  | 中学校 1～3 年生の割合                | 6.9%   | 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)  | 10.4%                        | 7.2%以下 |       |
|         |   | 肥満度+20%以上の生徒の割合 (中学生)  | 10.3%                        | 8.9%以下 |       |
|         | P45   | 食生活改善推進活動の支援<br>⇒食生活改善推進員による食育活動（おやこの食育教室等）の支援   |                              |        |       |
| P65     | 生活習慣・食習慣の改善等の推進<br>⇒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。<br><br>一人一人に応じたきめ細かな健康相談や指導の推進<br>⇒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。<br><br>サマースクールの開催<br>⇒野田市生活習慣病対策委員会が中心となり、指導内容を企画し、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。 |  |                              |        |       |
| 11      |   | 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、ほうれんそう、みつば、なす、ねぎ、キャベツの6品目 | 59.2%  | 60%以上 |
|         | P64   | 学校給食における地場産物の活用<br>⇒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。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、野田産の食材を活用した給食を提供します。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ます。 |                              |        |       |



# 第6章

## 計画の推進体制

- 1 計画の推進体制
- 2 計画の推進のための役割
- 3 計画の進行管理

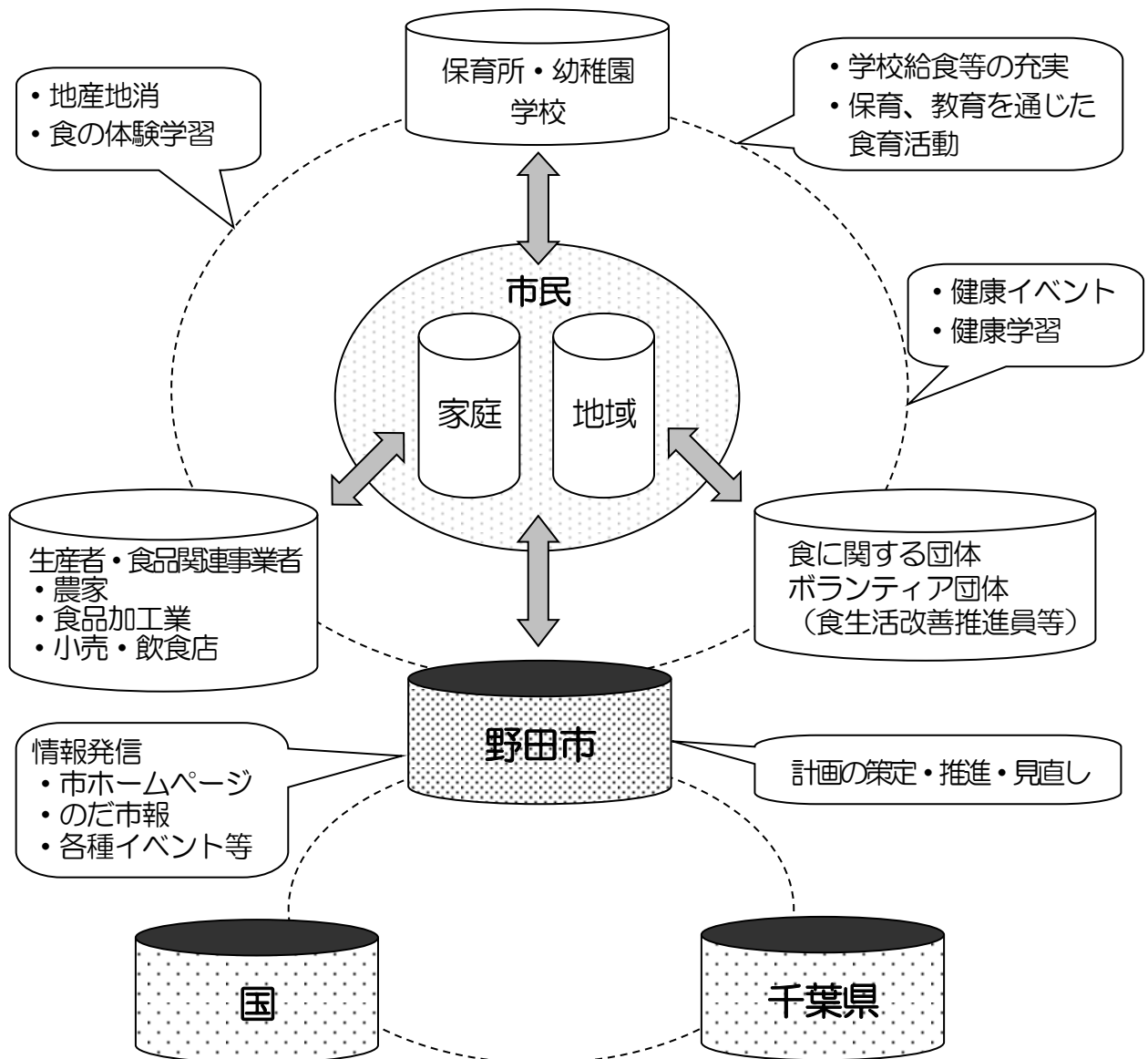


# 1 計画の推進体制

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、関係機関や各種団体等との連携を深め、食育推進体制の充実を図ります。

さらに、先進地域の取組事例などの情報収集や検証を行い、野田市に合った実践活動を取り入れ、食育推進のための施策を実施します。

## ●連携・ネットワークのイメージ図



## 2 計画の推進のための役割

食に関する活動は、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、食に関する市民団体やボランティア団体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、子供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ことが必要です。

保育所においては、各園で作成した食育計画の基で、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、子供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います。

#### **(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下に、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、望ましい食習慣の形成や、社会性・協調性を養い育てることに留意した指導を行います。あわせて、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、食育の趣旨を十分に理解し、食べ物の安全・安心や地元食材を提供するとともに、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、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) 市民団体・ボランティア団体**

食育活動を行っている市民団体や食生活改善推進員などのボランティア団体においては、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、情報の発信及び環境の整備等を積極的に行い、総合的な計画の推進を図ります。

### **3 計画の進行管理**

計画の推進に当たっては、関係部局が相互に連携し各種施策を推進するとともに、中間年を目途に達成状況の確認を行い、再度計画を見直す必要がある場合には、中間見直しを実施します。