

第3次鹿島市食育推進基本計画

平成28年度～平成32年度



平成28年3月
佐賀県 鹿島市

〇は じ め に (計画策定の趣旨)

「食」は生命の源であり、すべての人々が生涯にわたって健康で心豊かに暮らしていくためには、毎日の健全な食生活の実践が重要です。

近年、社会経済を取り巻く環境がめまぐるしく変化する中、市民のライフスタイルや価値観、ニーズが多様化し、私たちの食生活も大きく変化しています。食べたいものを、いつでも、どこでも食べられる便利な社会になった一方、食を大切にする意識が希薄になり、家族揃って食事をする機会の減少や、朝食の欠食、不規則な食事による生活習慣病の増加、食の安全性の問題など食に関する様々な問題が生じています。

このような状況を踏まえ、平成28年3月に国が第3次食育推進基本計画を策定、佐賀県も第3次佐賀県食育推進基本計画を策定し、国民及び県民が生涯を通じて取り組むための食育を総合的に推進しています。

鹿島市でも、平成19年7月に第1次食育推進基本計画、平成24年3月に新たな指針となる第2次食育推進基本計画を策定し、家庭、学校、地域、企業、行政などがそれぞれ役割に応じて、連携及び協力しながら食育を総合的かつ計画的に推進してきたところです。

その結果、市民の食育に対する関心は徐々に高まってきているものの、健全な食生活の実践には十分に結びついておらず、さらなる取り組みを進めることが必要となっています。

また、鹿島市は豊かな自然を生かした農林水産業が盛んで、その生産から消費までを理解し、食の大切さや感謝の心、いのちの尊さを知るなど食と農について正しい知識を習得することにより、心身ともに健康で豊かな食生活を送れるよう努めることが必要です。

これらを踏まえ、前計画の計画期間が終了することから、これまでの食育推進の成果と課題の整理及び検証を行い、妊娠期から、乳幼児、若者、壮年、高齢者に至るまで、あらゆる世代の市民を対象とした今後の食育施策を総合的かつ計画的に推進するため、新たな課題に対応した「第3次鹿島市食育推進基本計画」を策定し、より一層食育の推進に取り組んでまいります。

この計画の策定にあたっては、貴重なご意見やご提言をいただきました鹿島市食育推進基本計画策定委員の皆様や関係各位に対しまして、厚くお礼申し上げます。

平成28年3月

鹿島市長 樋口久俊

〇食育の語源

「食育」は、新語ではなく、わが国では明治時代以降、体育や知育とならぶものとして用いられてきた。明治31年には、石塚佐玄(いしづかさげん)が『通俗食物養成法』のなかで「今日、学童をもつ人は、体育も智育も才育もすべて食育にあると認識すべき」と、明治36年に出版された村井弦斎(むらいげんさい)著の『食道楽』の中で、「小児には徳育よりも、智育よりも、体育よりも食育が先。体育、徳育の根元も食育にある。」と「食育」について記述している。

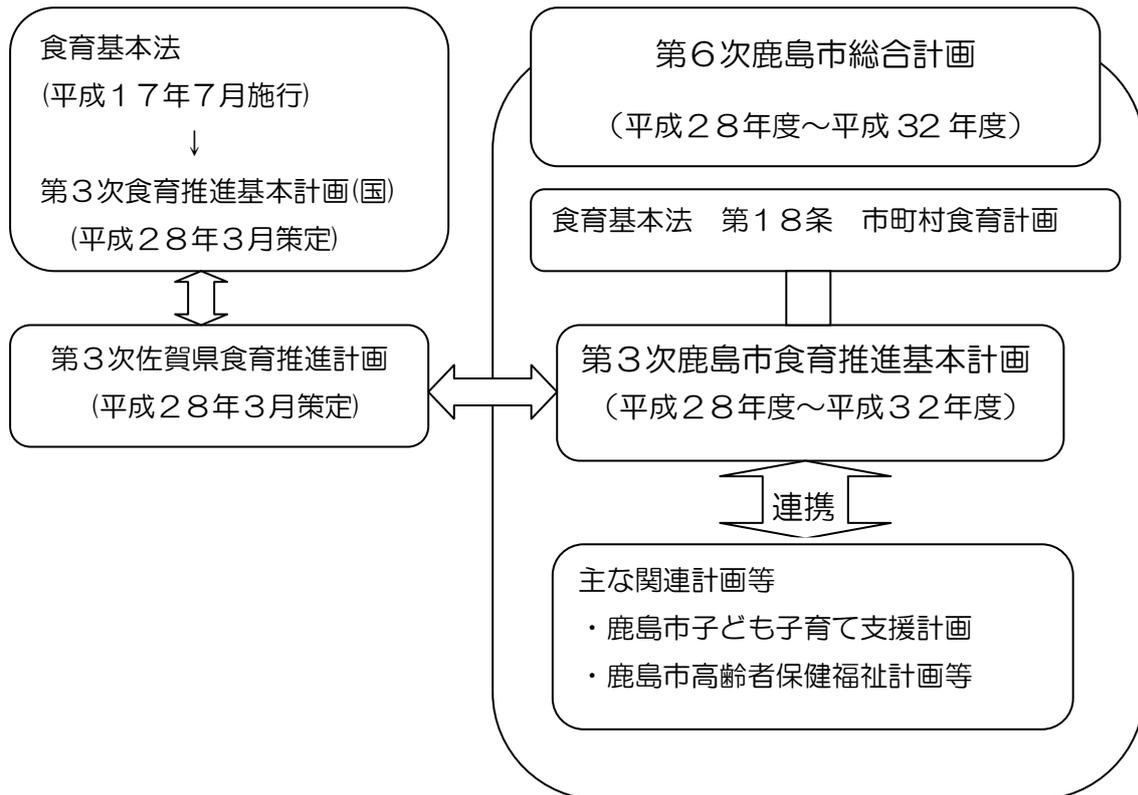
目 次

I. 計画の策定にあたって	1
1. 計画の位置づけ	1
2. 計画の期間	1
II. 鹿島市の現状と課題	2
1. 市の概要	2
2. 市民の健康状態	3
3. 各食育の場における取り組みの評価と課題	5
(1)家庭・地域における食育推進の評価と課題	5
(2)幼稚園・保育所・認定こども園における食育推進の評価と課題	7
(3)小学校・中学校における食育推進の評価と課題	7
(4)農林水産業における食育推進の評価と課題	10
(5)食品の加工・流通・販売の分野における食育推進の評価と課題	11
III. 食育の概念と目指すべき方向	12
1. 食育の概念	12
2. 目指すべき方向	12
3. 食育体制の推進	13
IV. 家庭・地域における食育の推進	14
1. 食育の啓発	14
2. 健康寿命の延伸につながる食育の推進	16
3. 地域における食育の推進	16
4. 伝統的な食文化継承活動の推進	17
V. 各食育の場における食育の推進	18
1. 幼稚園・保育所・認定こども園における食育の推進	18
2. 学校における食育の推進	21
3. 農林水産業における食育の推進	23
4. 食品の加工・流通・販売の分野における食育の推進	26
VI. 生涯にわたるライフステージに応じた具体的な食育の取組	27
VII. 現状と目標値	28
資 料	
1. 鹿島市食育に関するアンケートの集計結果	29
2. 鹿島市食育推進基本計画策定委員名簿	38
3. 鹿島市食育推進基本計画策定委員会設置要綱	39

I. 計画の策定にあたって

1. 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法第18条第1項に基づく市町村食育推進計画として位置づけられるもので、国、県の食育推進計画、さらには「第6次鹿島市総合計画」をはじめとする本市の他の計画との整合性を図りつつ、市の食育を推進する上での基本的な指針とするものです。



○食育基本法第18条第1項

市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているとき、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

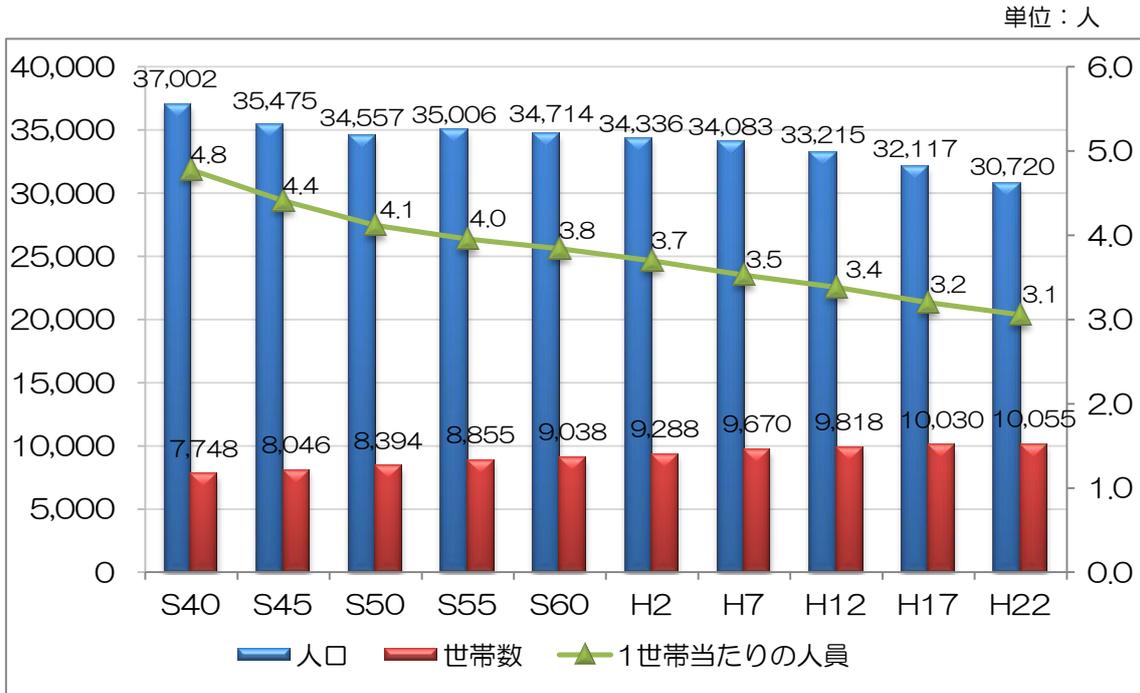
2. 計画の期間

この計画の推進期間は、平成28年度から平成32年度までの5年間とします。

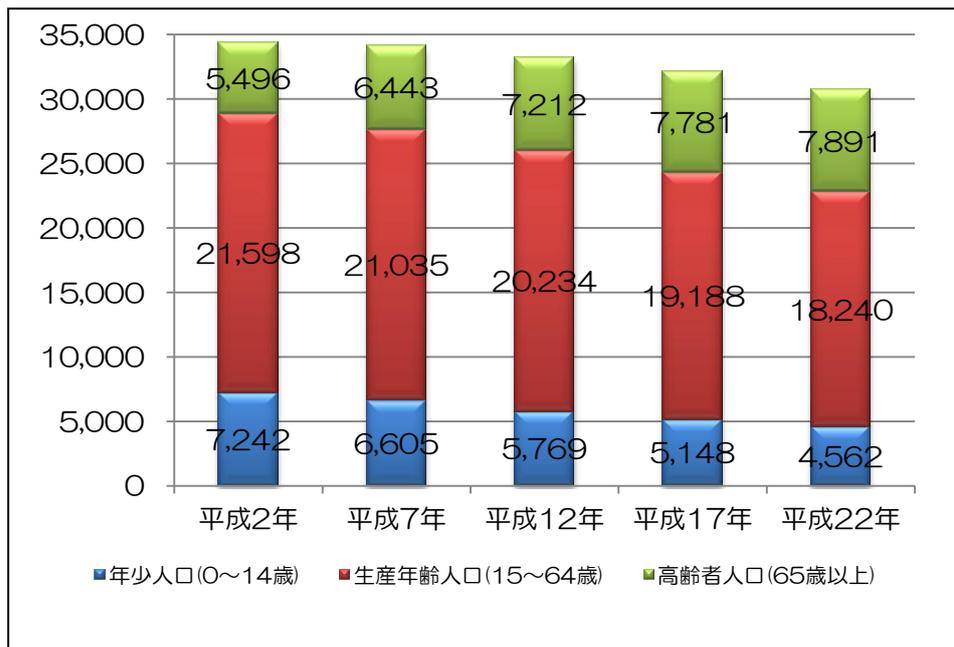
Ⅱ. 鹿島市の現状と課題

1. 市の概要

鹿島市は65歳以上の人口が年々増加し、0～14歳の年少人口が減少しており、少子高齢化が進んでいます。また、全国や佐賀県と比較すると共働き家庭、3世代同居は多いですが、年々減少しています。



(総務省「国勢調査」)

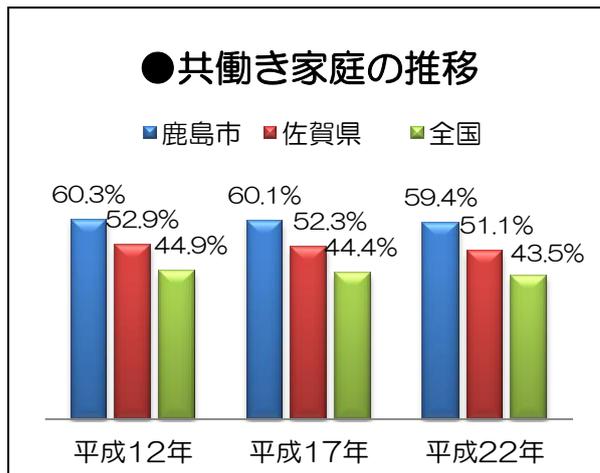


県内ランキング

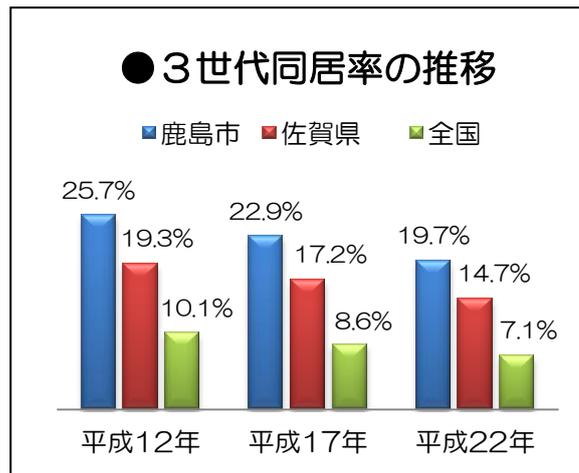
年少人口割合 4位
14.6%
生産年齢人口 14位
60.8%
高齢者人口割合 8位
24.6%

(平成22年国勢調査)

(総務省「国勢調査」)



(総務省「国勢調査」)



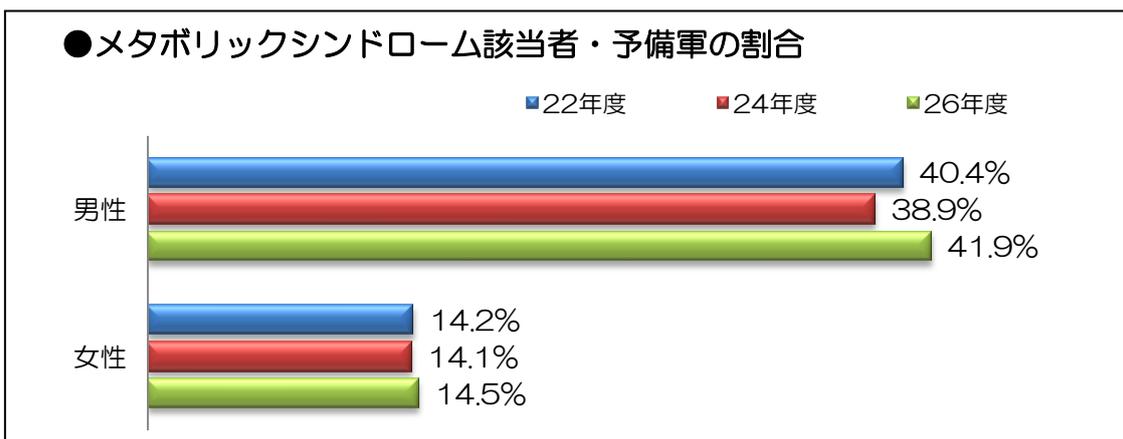
(総務省「国勢調査」)

2. 市民の健康状態

平成22年度から平成26年度に鹿島市が国民健康保険被保険者に実施している特定健診の結果から、メタボリックシンドローム該当者・予備群の割合(※注1)は男女共に増加傾向にあり、特に男性の増加率が大きくなっています。男性と女性のメタボリックシンドローム該当者・予備群の割合を比較すると、男性の方が女性より約3倍程度多い結果が出ています。

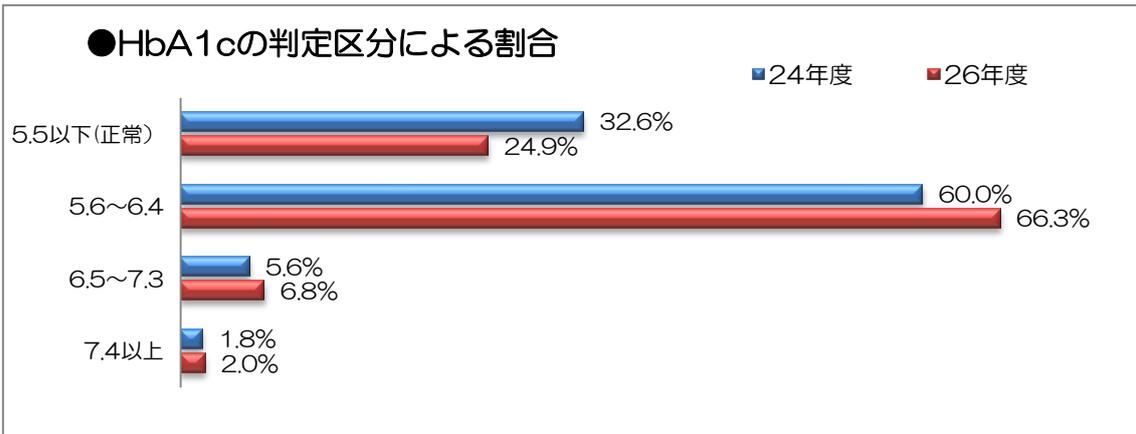
HbA1cの判定(※注2)では、「正常」の割合は平成26年度は減少しており、「正常高値から糖尿病が強く疑われる」「3大合併症の危険性が出てくる」の割合も増加しています。

また、高血圧の判定結果(※注3)では、「正常血圧」は減少しており、「正常高値血圧」「I度高血圧」の割合は増加しています。



(※注1)

メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群) 該当者
 内臓脂肪の蓄積をベースに高血圧・高血糖・脂質異常などの動脈硬化の危険因子を2つ以上もつ状態のこと
メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群) 予備群
 内臓脂肪の蓄積をベースに高血圧・高血糖・脂質異常などの動脈硬化の危険因子を1つもつ状態のこと

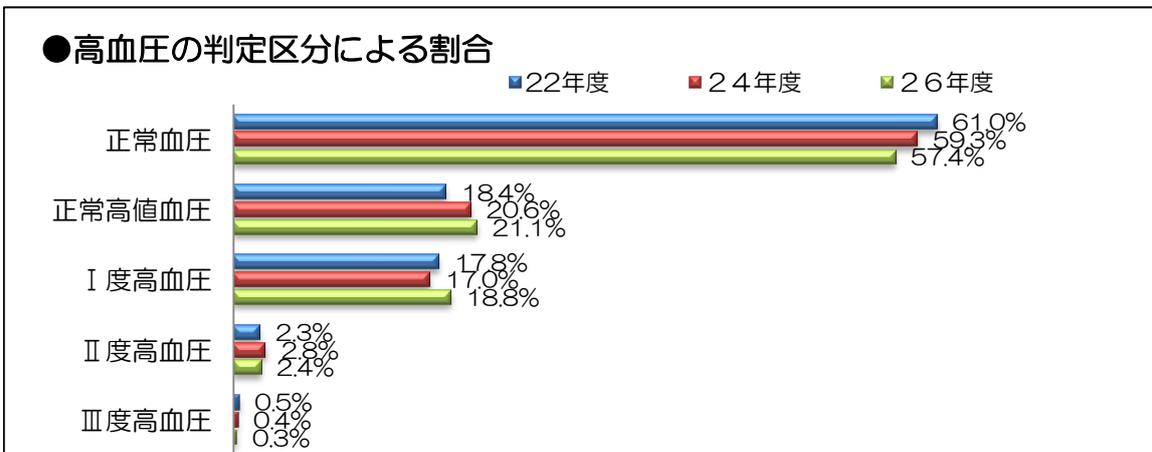


(※注2)

HbA1c(ヘモグロビンエーワンシー)
 血液中のHbA1cを調べると、過去1~2ヶ月間の血糖値の平均を知ることができます。検査当日の血糖値が良好でも、HbA1c値が高ければ、日々の血糖コントロールが不良だったということになります。

HbA1c 5.5%以下・・・正常
 5.6~6.4%・・・正常高値~糖尿病の可能性を否定できない
 6.5~7.3%・・・糖尿病が強く疑われる
 7.4%以上・・・糖尿病が強く疑われる(3大合併症の危険性が出てくる)

※3大合併症…糖尿病性網膜症、糖尿病性腎症、糖尿病性神経障害



(※注3)

分類	収縮期	拡張期
正常血圧	<130	かつ <85
正常高値血圧	130~139	または 85~89
I度高血圧	140~159	または 90~99
II度高血圧	160~179	または 100~109
III度高血圧	≥180	または ≥110

(資料 鹿島市国保特定健診結果)

3. 各食育の場における取組の評価と課題

(1) 家庭・地域における食育推進の評価と課題

①食育に関する情報提供

広報紙やホームページにより、食育に関する情報を提供し、普及と啓発に努めました。食育月間や食育の日に合わせ、朝ごはんの重要性やバランスの良い食事などの情報を発信しました。

また、毎月食育の日である 19 日に食生活改善推進員による「食改さんの料理教室」を開催し、米粉を使った料理や郷土料理、旬の野菜や魚を使った料理等の普及に努め、食育の日のPRにつなげました。

成人期アンケートの結果（資料P35）、食育の認知度は、「食育の言葉や意味まで知っている」と答えた人は 49%で、前回アンケート結果と同じでした。食育の関心度は、「関心がある」と答えた人が 34%で、前回アンケート結果より 3%高くなっており、食育の関心度は高まっています。

今後もさらに食育について理解を深めるために、食育について様々な情報を積極的に発信し、食に関する正しい知識について学ぶ機会の提供が必要です。

②生涯にわたるライフステージに対応した食育の推進

生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進するため、子どもから高齢者に至るまで、誰もが食に関心を持ち、食に関する正しい知識を持ち、心身ともに健全な食生活を実践することが重要です。

そのため、各種相談や教室などさまざまな事業で、乳幼児期から高齢期までライフステージに応じた食育の推進に努めました。

成人期アンケートの結果、朝食をほとんど毎日食べている人の割合は 20 歳代が一番少なく、次いで 40 歳代、30 歳代の順に少ない結果でした。また、食事バランスに心がけている人の割合は 40 歳代が少なく、食育の言葉も意味も知っている人の割合は 20 歳代が一番少ない結果でした。

成人期アンケートの結果から、20～40 歳代の若い世代において、朝食の欠食が多いこと、食育への認知度が低いことなど見られたため、若い世代に対する食育の推進が必要です。

③生活習慣病予防など、健康づくり事業の推進

鹿島市が国民健康保険被保険者に実施している特定健診の受診率は、平成 23 年度は 43.7%、平成 24 年度は 40.7%、平成 25 年度は 39%、平成 26 年度は 41.1%で、県内でも高い受診率でした。特定保健指導の実施率は、平成 23 年度は 25.8%、平成 24 年度は 26.4%、平成 25 年度は 33.7%、平成 26 年度は 34.1%と徐々に伸びてきたものの県内では低い状況です。また、鹿島市は、男性のメタボ予備軍が多く、脳血

管疾患・高血圧・重症化した糖尿病で治療している人が多い状況にあります。

特定健診未受診者対策としては、受診勧奨通知、電話や訪問による勧奨、また、委託医療機関での個別健診に加え、地区公民館での集団検診を実施するなど受診率向上に努めてきました。

生活習慣病予防対策としては、特定健診の結果からメタボリックシンドローム該当者や予備軍の方へ健診結果に基づいた個別保健指導の実施や高血圧予防教室などを実施しました。また、医療機関に委託してより専門性の高い生活習慣病予防教室の実施に努めました。

成人期アンケートの結果、「メタボリックシンドロームについて内容まで知っている人」は68%で、前回アンケート結果と比較するとメタボリックシンドロームに対する認知度は横ばいです。

メタボリックシンドロームは、運動不足や食べすぎなどの生活習慣の積み重ねが原因となって起こりやすくなるため、バランスのとれた食生活や適度な運動など実践することで、病気の予防につながります。

今後もメタボリックシンドロームについて情報提供し、特定健診・特定保健指導の受診率向上と高血圧・糖尿病・脂質異常症の有所見者の減少に努め、生活習慣病予防対策をさらに充実させていくことが必要です。

④地域活動を通じた食育

地域において食生活の改善や健康づくりを推進する活動を行っている食生活改善推進協議会では、「食改さんの料理教室」のほか地域婦人会を対象に地区公民館で「生活習慣病予防講習会」「正月料理講習会」を実施し、季節料理や郷土料理、米粉料理の普及やバランスのとれたメニューの提供により食生活改善につながるよう努めています。あわせてロコモ予防の講話など運動指導も実施しています。

また、地区公民館や保育所では親子を対象に「親子料理教室」、小学校では高学年を対象に「次世代育成料理教室（なかよし食育料理教室）」を開催し、次世代育成のため、子どもたちが食の知識を得る実体験の場として、料理を作ることの楽しさにふれ、体を作るための重要な食について考えるきっかけづくりに取り組んでいます。

高齢者への低栄養予防や自立のための食生活改善活動として、区長会・民生委員会の協力によるひとり暮らしや高齢者のみの世帯への会食会を実施し、みんなで楽しく食べる機会の確保や孤独感の解消に努めました。また、高齢者福祉施設の協力のもと実施している配食サービスなどを通じて、栄養の改善と健康増進を図るとともに安否確認を行う取り組みも実施しています。

成人期アンケートの結果、郷土料理を食べたことがある人は56%で、とくに20～30歳代が少ない傾向でした。

地域において今後も関係機関、関係団体と連携協力しながら、更なる食育活動に取り組んでいく必要があります。

(2) 幼稚園・保育所・認定こども園における食育推進の評価と課題

幼児期における食育として、「食に関心を持つ」「食べることを楽しむ」「健康な心と体を育てる」ということに着目して取り組みました。

各園ではいも掘り体験や野菜の栽培などを行い、自分たちで収穫した物を使った食を通して食への関心を高めています。

園での昼食時は、園児たちは友だちとの食事を楽しみながら摂ることができているようです。

しかし、中には基本的な食事のマナーができていない園児も見受けられるので、保護者との連携を図りながら支援をしていくことが必要です。

また、幼児期アンケートの結果（資料 30）からもわかるように、朝食を摂れていない子や偏食の子がいるようです。

社会情勢の変化による保護者の勤務時間に左右され、就寝時間・起床時間が遅くなっている状況が少なからず影響していると思われます。

各園や家庭での取り組みのみならず、事業所等も含めたワークライフバランスの推進を図っていくことが必要です。

(3) 小学校・中学校における食育推進の評価と課題

学童期・思春期は心身の発育・発達とともに体力・運動能力が急速に高まり、個性が確立する大切な時期です。児童生徒が望ましい食習慣と自己管理能力を身につけ、自らの健康を保持増進していく能力を培っていくために、小・中学校においては6つの項目に重点を置いて4年間取り組んできました。評価と課題について検証し、今後も食育の推進に取り組むことが重要です。

①推進体制の充実

学校ごとに年間指導計画を作成することを目標として取り組んだ結果、「食に関する指導の全体計画」「食に関する指導の年間計画」の策定は100%を達成することができました。また、学校給食においては「学校給食年間指導計画」を作成し、学校給食を通じて発達段階に応じた指導に取り組みました。

策定した年間指導計画を元に、学校給食を生きた教材として活用するほか、教科教育や学級活動、総合的な学習の時間等、学校教育活動全体を通じて食育に取り組みます。

②学校における「食育」の授業の実施

鹿島市内の小・中学校においては、食の専門的な知識を持つ栄養教諭等と学級担任で発達段階に応じた食に関する授業を実施してきました。意識を高めるとともに、食生活を見直し、実践に繋げる機会となりました。

小学校5年生及び中学2年生に対する食生活実態調査の結果、朝食を毎日食べる子

どもの割合は平成27年には小学校89.8%、中学校86.7%と小学校はわずかに減少し、中学校はわずかに増加しました。5年間の変化を見てもわずかに増減しており、停滞しています。

児童生徒の自己管理能力を養うために、今後も栄養教諭等と学級担任との連携によって食に関する授業を実施し、発達段階に応じた食育の充実を図ります。



栄養教諭による食育授業

③食に関する体験活動の推進

総合的な学習の時間や生活科・家庭科などの時間に食に関する体験活動を推進してきました。生産に関わる人に接したり、児童生徒自らの手で栽培、調理などの体験をしたりすることで、生産者への感謝の念を育むとともに、生産した食物を食すことで「食」への関心を高めることにつながっています。

今後も農漁業体験や料理などを体験させ、関心を高めるとともに、感謝の心や郷土愛を育みます。

④給食を活かした食育の推進

学校給食指導年間計画に従って、月ごとの目標にあわせて指導教材を作成し、食の専門的な知識を持つ栄養教諭等が各学校を訪問して、発達段階に応じた指導を行いました。共通の教材を使用して全学校に指導を行うことで、鹿島市全体で統一した指導を行うことができました。また、毎日の給食で、感謝の心や食事のマナー及び栄養バランスのとれた食事のとり方を理解し、好き嫌いしないで食べようとする態度を育てました。

児童生徒の興味・関心を高めることができましたが、実生活に定着させるために、継続的な指導を続けます。

⑤学校給食の充実

○必要な栄養量の確保

成長期にある児童生徒の健康の保持増進、体力の向上を促すために、栄養のバランスを考えて献立作成をしています。特に日常生活において不足しがちな栄養

素を補うため、鉄、食物繊維等の摂取に努めています。

○地場産物の活用

鹿島の食材を使用する「鹿島うまかばい給食」を毎月実施しました。給食に地場産の食材を積極的に活用することにより、児童生徒が食材を通して地域の自然や文化、産業等への理解を深めたり、生産に携わる人々の苦勞にふれたりすることにより、食に対する感謝の気持ちを育みました。学校における副食の地元産の利用割合について平成23年が41.1%でしたが、平成27年は30.7%と減少しました。さらなる推進に努めます。

○魅力ある学校給食

児童生徒に「わが家のおすすめみそ汁」を募集して給食で実施したり、給食に星型やハート型のにんじんを入れた「ハッピーキャロット給食」を実施したりするなど、児童生徒の興味や関心を高めました。「鹿島うまかばい給食」のときには、生産者や畑の写真を掲載したおたよりを発行し顔が見える給食作りをすることで、感謝して残さず食べようとする心を育ててきました。また、行事食や日本の郷土料理を取り入れる「日本の味めぐり給食」を実施することにより、地域の食文化への理解を深めました。行事食や郷土料理、児童生徒のアンコール給食を実施するなど、興味関心を高めるような給食作りに努めます。

⑥学校・家庭・地域の連携

食生活改善協議会の協力でなかよし料理教室を毎年実施しています。また、総合的な学習の時間に漁協の協力で「手漉きの海苔体験」をしたり、蒲鉾づくりに挑戦したりするなど、地域の食文化について、児童生徒が早い段階から関心をもち、理解し、継承していこうとする心を育ていけるように努めています。

また、児童期の食育は家庭の果たす役割が重要であるため、授業参観日における食育の授業公開や学校給食試食会等を通じて保護者への啓発に取り組みました。給食やおすすめ朝ごはんのレシピを給食だよりに掲載し、栄養教諭による食育講演会等を通して、食育の重要性や適切な栄養管理に関する知識等の啓発に努めています。

今後も学校、家庭、PTA、関係団体等が連携・協力した取り組みを推進します。



小学校のバイキング給食



親子料理教室

(4) 農林水産業における食育推進の評価と課題

本市の主要産業である農林水産産業（農業・畜産・水産など）の視点から食育推進を図ることは重要であり、消費者のニーズに沿った高品質で安全・安心な農作物や畜産物、水産物を、安定的に供給できる農林水産業のあり方を確立し、生産体制の整備に努めるとともに、市民が「食」を自らの問題として農林水産業に関心を持ち、役割や重要性を理解することができる施策を展開することが必要です。

①「食農学習」の推進

子どもたちが農林水産業の役割や重要性を理解し、地元農産物へ関心を持つことを目的に、鹿島市農業体験推進事業では平成 24 年度から平成 27 年度までに計 11 園の園児が農業活動体験を行い、学校給食で地元農産物を紹介する鹿島の味体験事業は計 10 回（平成 27 年 10 月現在）実施し、食農学習の増進を図りました。

食農教育を推進する市内各団体については「食と農絆づくりプロジェクト」を活用し、地元の食材を使った料理教室等を行い、農業や農産物に対する理解を深めました。

②「地産地消」の取組

平成 26 年 4 月に開館した鹿島市産業活性化施設「海道^{みち}するべ」では、市内事業者との地元産物を使った加工品の共同開発や、市内の個人・団体・事業者向けの加工教室の開催など、地産地消メニューの開発、加工、特徴ある商品づくりに向けた支援を行ってきました。

医療機関・福祉施設・保育所等の給食等における地場産品の利用割合は、平成 27 年 10 月現在 60.5%であり平成 22 年度の 52.3%から増えてきています。地場農産物については、条件があれば利用したいという意見も含めて、利用したいという意見が多数ありますが、その利用拡大については、依然として「種類が少ない」「必要な量が揃わない」「価格が高い」等の問題があり、引き続き旬の時期や品目を考慮したメニュー作りを行うなど工夫していく必要があります。

広報紙による情報発信については、第二次鹿島市食育推進基本計画策定後 4 年間、地産地消を推進するイベントの紹介記事や、地元農産物を使った加工品の紹介記事など計 34 回の掲載を行い、普及啓発・PRに努めました。

地元食材を積極的に利用する「さが地産地消の店」登録店は平成 27 年 3 月現在 4 店舗あり、今後も継続して登録店拡大に向けた取組、既存登録店の情報発信等を行う必要があります。

③「都市農村交流」の拡大

都市農村交流についても、グリーン・ツーリズムや収穫祭など各イベントの紹介記事など広報紙による情報発信を積極的に行いました。

都市農村交流実践団体や観光関係者については、「食と農絆づくりプロジェクト」

で開催された先進事例研修会への参加など、都市農村交流活動と観光の連携に向け取り組みました。

(5) 食品の加工・流通・販売の分野における食育推進の評価と課題

地場の安全安心な産物を活用・PRするため、平成26年4月に開館した鹿島市産業活性化施設「海道^{みち}するべ」において市内事業者と連携し、地場産物を使用した加工品の共同開発に取り組みました。

これまで栽培工程において破棄されていた青みかんやアスパラの切り下、市内のジュース工場の搾汁工程において生じる副産物の有効利用に成功、30品目の加工品開発に至りました。

これらの商品は海道^{みち}するべでのテスト販売や市内各店舗での販売を開始、イベント等でのPRなど販路拡大の支援にも取り組みました。

さらに、市内にある素材の発掘と有効活用を図るため、高付加価値を持った加工品の研究開発にも着手、市内酒蔵から出される酒粕を使用したソース、市内農家が生産する黒にんにくを使用したソース、高機能性大豆を使用したディップの開発に成功しました。

これらは、鹿島の地域性を活かした特色ある商品であることから、市内のみならず、市外においても今後販路を拡大していく必要があります。

鹿島市地場産業振興協議会が実施する「鹿島ブランド」認定事業においては、これまでの13品目に加え、平成24年度より新たに21品目を鹿島ブランドに認定、市内外で開催される物産展等への出展や販路拡大活動の支援に取り組みました。これについても、今後継続した取り組み、支援が求められます。



鹿島市産業活性化施設「海道^{みち}するべ」

Ⅲ. 食育の概念と目指すべき方向

1. 食育の概念

鹿島市では食育を次のように定義します。

- 人間の生活に最も大切な「食」を通して、いのちの尊さを学び、自分自身と家族の心身の健康を維持する方法を身につける
- 食について学び、家族及び地域の人々、歴史、文化との結び付きを確認できる人を育てる
- 地域の特性を見つめ直し、地域で育まれてきた食や農、自然環境等を生かして豊かな食文化を継承し、育んでいく

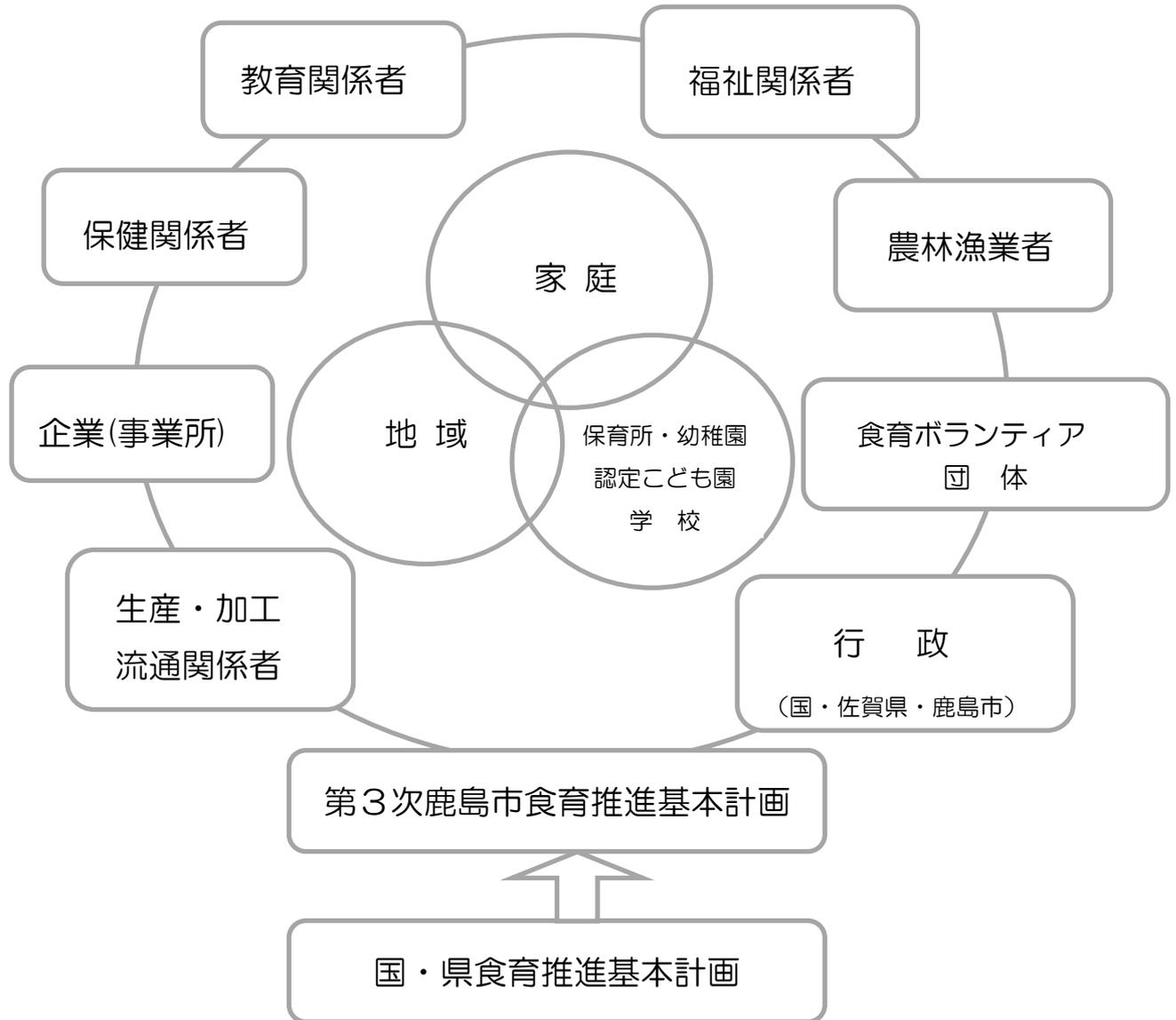
2. 目指すべき方向

- ① 食でつながる健康寿命の延伸
 - ・健康づくりや生活習慣病予防に取り組む
 - ・栄養のバランスのよい食事を心がける
- ② 食で育む豊かな心
 - ・食を通していのちの尊さを実感し、感謝の念と豊かな心を育てる
 - ・家族が食卓を囲み、食事の楽しさや大切さを実感し、家族の絆を深める
 - ・家族形態や生活の多様化に対応した健全で充実した食生活を推進する
 - ・若い世代に食に関する知識を深め、食への意識を高める
- ③ 食で学び伝える鹿島の文化
 - ・鹿島の発酵文化や伝統的食文化を継承する
 - ・食農体験学習など様々な活動を通して、地域及び郷土を理解する
- ④ 安全・安心な食の生産と理解
 - ・地産地消を推進する
 - ・安全・安心な農産物の生産、提供を促進する
 - ・食農体験学習を通して、安全・安心な食を選択する力を身につける
- ⑤ 食育に関する情報提供と交流
 - ・様々な広報手段により、食育の理解を深め、実践を促す
 - ・農業体験や交流活動を推進し、鹿島への理解を深める

3. 食育推進の体制

計画の推進は、市民一人ひとりが「食」に関心を持ち、積極的に「食育」を実践することが必要です。推進するためには、様々な組織がそれぞれの役割に応じて主体的かつ多様に連携・協働しながら活動します。

(イメージ図)



IV. 家庭・地域における食育の推進

家庭は、生涯を通して個人の食習慣に大きな影響を与える最も大切な食育の場です。特に乳幼児期学童期においては、家庭での食生活は心身の成長を育むとともに、基本的な食習慣が形成され望ましい食習慣や知識の習得に必要な場となります。

また、食に関する情報や知識、伝統や文化など家庭を中心に共有され、世代を超えて受け継がれていきます。家族で食事を共にすることはコミュニケーションを図り、子どもの頃からの食事マナーや挨拶などの食や生活に関する基礎について習得したり、食の楽しさを実感することのできる大切な機会です。

家庭での食育を推進していくためには、家族と食卓を囲むことの重要性について啓発し、親子のふれあいや家族団らんなどを通して、食事を作る人や生産した人々への感謝の心を育み伝統や文化を受け継いでいくとともに、食についてのマナーや健康を保持増進する食生活の考え方を身につける実践の場という役割を担い、日々の生活の中で繰り返し食育を実践し次世代に伝えつなげていくことが重要です。

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します。それぞれの地域の特色を生かし、その地域の個性豊かな食材や郷土料理に親しみながら、住民相互のふれあいと交流を通じ、食文化の継承や地産地消の推進、食に関する学習や体験活動などに地域住民が主体的に取り組むことが重要です。

1. 食育の啓発

市民が望ましい食習慣を身につけ、食に関する正しい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よう、家庭での食育を啓発します。

また、旬の食材や食材本来の味を知るなどいのちの源である食への理解を深めます。

①毎日朝ごはんを食べる

「早寝・早起き・朝ごはん」運動を推進します。特に「朝ごはんを食べること」は1日を気持ちよくスタートさせ、体力や気力、集中力を高め、基本的な生活習慣の確立や生活リズムの向上につながるため、朝ごはんの重要性をすべての年代に啓発します。

②家族や友人等と一緒に食事する共食の推進

家族と一緒に料理や食事をする大切さや楽しさを感じ、豊かなところが育つよう家族そろって食卓を囲む大切さを啓発します。

家族と一緒に食事する事が難しい場合は、友人や近所の人等と一緒に楽しく食事する共食の機会を持つことを啓発します。

③「食育月間（6月・11月）」「食育の日（毎月19日と第3金・土・日曜日）」の推進

食育への意識を高め、実践を促すために定められている「6月と11月の食育推進強化月間」や国が定める毎月19日に加え、佐賀県で定められている第3金・土・日曜日の「食育の日」について推進します。

④若い世代への食育の推進

20歳代、30歳代の若い世代は、子育ての世代、またはこれから親になる世代であり、食育を次世代に伝えつなげていく世代です。この世代の人たちが食に関する知識を深め、意識を高めてもらうことは次世代の子どもたちが健全な食生活を送ることにつながります。

そのため、若い世代への食の大切さや望ましい食習慣など食に関するさまざまな情報の普及や啓発を行います。また、父親母親になる人たちに妊娠期から食の大切さの理解を深めたり、小さな子どもを持つ母親等へ離乳食、幼児食教室などの事業の実施、幼稚園・保育所、学校などにおけるさまざまな活動を通して、食に関する知識や意識、スキルの向上を図り、家庭での実践につなげられるよう支援します。

⑤食育に関する情報提供

食育に関する正しい情報を市報やホームページなど様々な広報により積極的に発信し、各種事業等を通して啓発し充実させることで、食育の重要性を広めます。



マタニティスクール栄養講話



幼児食教室

2. 健康寿命の延伸につながる食育の推進

生涯にわたって健康的な食生活を送ることは、健康づくりや生活習慣病予防になり健康寿命の延伸につながります。

生活習慣病予防対策として、市では鹿島市国民健康保険被保険者に対し、特定健診受診率向上に努め、糖尿病等の生活習慣病を予防し疾病を早期に発見し治療につなげるとともに、必要な人に個別に生活習慣や食生活の改善のため健診結果に基づく栄養指導や保健指導等を行い継続した取り組みを進めます。また、生活習慣病予防教室を実施し生活習慣病の予防・改善を図ります。

その他の保健事業において、食生活の改善や、栄養・運動を含む健康相談、栄養教室などによる健康づくり事業を推進します。

3. 地域における食育の推進

地域では、家庭や学校、行政などのほか、農林漁業や食品の製造、販売に携わる人や団体など様々な立場で食育に取り組んでいます。これらの組織がそれぞれの役割に応じて、連携しながら食育を推進していくことが重要です。

地域では関係団体による様々な農林漁協体験活動を通じた食育活動が行われています。食生活の改善や健康づくりを推進する活動を行っている食生活改善推進員による家庭や地域で食を通じた生涯にわたる健康づくり活動を推進します。

また、鹿島の郷土料理や伝統料理を取り入れた料理教室を実施し食文化の継承に努めます。

地域において子どもや一人暮らしの高齢者などの共食の機会や食体験活動を推進します。家族や生活の多様化に対応し、ひとり親家庭や一人暮らし高齢者等に健全な充実した食生活を送れるよう支援します。



食改さんの料理教室



骨粗しょう症検診栄養講話

4. 伝統的な食文化継承活動の推進

日本の伝統的な食文化である「和食」は平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されました。食育活動を通じて、和食や食事の作法などを含めた伝統的な食文化の保護や継承も必要です。

鹿島市には、酒、漬物、味噌、醤油、粕漬などの発酵食品、「むつごろう」などの郷土料理や行事食である「ふなんこぐい」などの伝統的な食文化があります。また、自然の恵みを受けた米やみかん、有明海の恵みであるのりやむつごろうなどの豊富な農水産物が恵まれています。

日本の伝統的な食文化や家庭で受け継がれてきた料理や味を受け継ぎ、豊かな農水産物や発酵食品、鹿島市独自の伝統的食文化を地域や次世代に継承していくことが重要です。そのためには、家庭を中心に地域で学べるようにすることが大切です。

食生活改善推進協議会による料理教室などの活動を通して、伝統的食文化の継承に努めます。

また、保育園幼稚園や学校などの給食を通して、食文化の継承や郷土への理解を深めます。

鹿島市発酵研究会では、発酵のよさを身近に感じてもらい、さらに健康に良いことを伝え、発酵文化の香る街「鹿島」を知ってもらうことを目的にさまざまな活動をされています。

【発酵食品】

鹿島市は五穀豊穡である米と麦などを使い、江戸時代から清酒が製造され、醸造業が中心でした。その後、家庭でこうじ菌を利用して「手前味噌」と呼ばれる保存性の良い自家製味噌や醤油・有明海の海産物や豊かな農産物から漬けものを造り、その味は代々家庭の味として受け継がれてきました。漬物、味噌、醤油、粕漬など発酵作りが盛んになり、郷土の味として食卓を支えてきました。今日、発酵食品は健康食品としても注目をあつめています。

【ふなんこぐい】

「ふなんこぐい」は昆布で巻いた鮎を大根やごぼうなどと一緒に煮込んだ郷土料理ですが、この「ふなんこぐい」の鮎や野菜を売る「ふな市」が、300年以上も昔から毎年1月19日に肥前浜宿酒蔵通りに立ちます。その昔、商家や酒造元、網元などは奉公人や蔵男たちを主座に据えて労をねぎらい、ご馳走を振舞いました。このような席には普通、鯛料理が出されますが、有明海ではあまりとれず、そのうえ高価だったので、鯛によく似た鮎を代用したのが「市」の始まりと言われています。

鹿島では二十日正月に「ふなんこぐい」を供える慣わしがあります。



V. 各食育の場における食育の推進

1. 幼稚園・保育所・認定こども園における食育の推進

幼児期の食育は、生涯にわたる食生活習慣の基礎となり、この時期で養った食生活習慣は、今後の食への嗜好・関心・興味に大きな影響を与えます。

このようなことから、幼稚園の幼稚園教育要領、認定こども園の幼保連携型認定こども園教育・保育要領、保育所の保育所保育指針でも次のように「食育」という言葉が明記されました。

	幼稚園
	幼稚園教育要領（文部科学省）
明記された年月	2008年3月改定
明記されている章	心身の健康に関する領域「健康」の内容の取扱い
内 容	健康な心と体を育てるためには、食育を通じた望ましい食習慣の形成が大切であることを踏まえ、幼児の食生活の実情に配慮し、和やかな雰囲気の中で教師や他の幼児と食べる喜びや楽しさを味わったり、様々な食べ物への興味や関心を持ったりするなどし、進んで食べようとする気持ちが育つようにすること。

	認定こども園
	幼保連携型認定こども園教育・保育要領（内閣府）
明記された年月	2015年4月施行
明記されている章	食育の推進
内 容	<p>ア 園児が生活と遊びの中で、意欲を持って食にかかわる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う園児に成長していくことを期待するものであること。</p> <p>イ 乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食事の提供を含む食育の計画を作成し、教育及び保育の内容に関する全体的な計画並びに指導計画に位置付けるとともに、その評価及び改善に努めること。</p> <p>ウ 園児が自らの感覚や体験を通して、自然の恵みとしての食材や調理する人への感謝の気持ちが育つように、園児と調理員とのかかわりや、調理室など食に関する環境に配慮すること。栄養教諭や栄養士等が配置</p>

	<p>されている場合は、専門性を生かした対応を図ること。</p> <p>エ 体調不良、食物アレルギー、障害のある園児など、園児一人ひとりの心身の状態等に応じ、学校医、かかりつけ医等の指示や協力の下に適切に対応すること。栄養教諭や栄養士等が配置されている場合は、専門性を生かした対応を図ること。</p>
--	--

	保育所
	保育所保育指針（厚生労働省）
明記された年月	2009年4月改定施行
明記されている章	健康及び安全
内容	<p>1. 子どもが生活と遊びの中で、意欲を持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を期待するものであること。</p> <p>2. 乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食事の提供を含む食育の計画を作成し、保育の計画に位置付けるとともにその評価及び改善に努めること。</p> <p>3. 子どもが自らの感覚や体験を通して、自然の恵みとしての食材や調理する人への感謝の気持ちが育つように、子どもと調理員との関わりや、調理室など食に関わる保育環境に配慮すること。</p> <p>4. 体調不良、食物アレルギー、障害のある子どもなど、一人ひとりの子どもの心身の状態等に応じ、嘱託医、かかりつけ医等の指示や協力の下に適切に対応すること。栄養士が配置されている場合は、専門性を生かした対応を図ること。</p>

これらから共通していえることは、「食べることを楽しむ」、体験等を通じての「食への関心」が挙げられ、教育のひとつとして、食育をしなければならなくなりましたが、食育教育を行う一方で、「朝食欠陥」、「肥満」、「偏食」、「基本的マナー」等といった幼児期での食育問題も出てきています。

そのため、幼稚園・認定こども園・保育所だけ、家庭だけで問題解決をするのではなく、幼稚園・認定こども園・保育所、家庭が連携を取り、幼児期にあった食育を進める取り組みをする必要があります。

(1) 食育推進の取り組み

- 幼稚園・認定こども園・保育所で策定した計画の実践、また計画を策定していない幼稚園・認定こども園・保育所に計画を策定するように助言します。
- 幼稚園・認定こども園・保育所の食育関係職員へのさらなる食育に対する意欲の向上に努めます。
- 幼稚園・認定こども園・保育所、家庭の連携の強化に努めます。

(2) 園児への目標と指導方法

平成24年度以降の目標に掲げているように次の3つを目標とします。

- ①食の大切さを理解する。
- ②食事中の基本的マナーを習得する。
- ③食材と触れ合う機会を持ち、食への関心を養う。

子どもへの指導方法として、認定こども園・保育所では、給食等を通じて実施し、幼稚園では、給食が義務付けられていないことから、教育計画の1つとして計画します。

○食材を学ぶ

「絵本」「食材カード」を活用し食材への興味・関心を持たせる。

○食材と接する

農業体験を通じ、食材がどこで・どのように・どうやって育っているかを学ぶ。

○食材を調理する

調理体験により、自分で調理することの楽しさや大変さを学ぶ。

○食材を食べる

食べることは楽しいと感じることを大切にしながら、ただ食べるだけでなく、食べる際の基本的マナーを身に付けさせる。

(3) 家庭との連携

幼稚園・認定こども園・保育所からの食育だより等の発行、給食メニュー表の掲示等で家庭へ情報提供をし、家庭からは家での子どもの様子を聞き、お互いに連携を深めます。



親子食育教室

2. 学校における食育の推進

社会状況の変化に伴い、子どもたちの食の乱れや健康への影響がみられることから、学校には、子どもへの食育を進めていく場として大きな役割を担うことが求められています。

(1) 推進体制の充実

食育推進担当者や栄養教諭等を中心に食育を進めるとともに、家庭・地域との連携による発達段階に応じた食育を推進します。また、学校ごとに「食に関する指導の全体計画」「食に関する指導の年間指導計画」を作成し、学校給食を生きた教材として活用するほか、教科教育や学級活動、総合的な学習の時間等、学校教育活動全体を通じて食育に取り組みます。

(2) 学校における「食育」の授業の実施

食の専門的な知識をもつ栄養教諭等と担任との連携によって全学級で食に関する指導を行い、発達段階に応じた食育の充実を図ります。

食育推進強化月間には各学校で、食育に関する集会の開催や標語作りなどの取組を行い、児童生徒の食育に関する意識の高揚を図ります。

朝食を毎日食べる児童生徒の割合の増加を目標に、今後、さらなる啓発と実践への支援を進めます。

(3) 食に関する体験活動の推進

総合的な学習の時間や生活科・家庭科などの時間に食に関する体験活動を推進します。生産に関わる人に接したり、児童生徒自らの手で栽培、調理などの体験をしたりすることで、生産者への感謝の心や郷土愛を育むとともに、生産した食物を食すことで「食」への関心を高めます。

(4) 給食を活かした食育の推進

給食に使用されている食品の栄養的な働きについて、発達段階にそって学校給食をもとに児童生徒が興味・関心を高める指導媒体を活用して指導することで、知識の定着を図ります。地場産物について学んだり、教科の学習で得た知識を、給食を通して確認したりします。

また、毎日の給食で、感謝の心や食事のマナー及び栄養バランスのとれた食事のとり方を理解し、好き嫌いしないで食べようとする態度を育てます。

(5) 学校給食の充実

① 必要な栄養量の確保

成長期にある児童生徒の健康の保持増進、体位の向上を促すために、栄養のバ

ランスを考えて献立作成をします。特に家庭で不足しがちな栄養素を補うため、鉄、食物繊維等の摂取に努めます。

②地場産物の活用

地域の生産者団体等との連携を図り、給食に地元産の食材を積極的に活用し、児童生徒が食材を通して地域の自然や文化、産業等への理解を深めたり、生産に携わる人々の苦勞にふれることにより、食に対する感謝の気持ちや残さず食べようとする心を育てます。米飯給食では平成27年度の米は100%鹿島市産を使用しており、今後も継続していきます。

③魅力ある学校給食

旬の食材や地場産物の使用を推進し、和食給食の献立の開発を行うとともに、行事食や日本の郷土料理を取り入れることにより、和食や地域の食文化への興味と理解を深め、郷土への愛着心を育てます。また、児童生徒のアンコール給食を実施して、「食」への関心を高めます。

(6) 食育を通じた健康状態の改善等の推進

栄養教諭は、学級担任、養護教諭、学校医等と連携して、保護者の理解と協力の下に、児童生徒への指導において、過度の痩身や肥満が心身の健康に及ぼす影響等健康状態の改善等に必要な知識を普及するとともに、食物アレルギー等食に関する健康課題を有する児童生徒に対しての個別的な相談指導を行うなど、望ましい食習慣の形成に向けた取り組みを推進します。

(7) 学校・家庭・地域の連携

効果的な食育の推進を図るために、学校長のリーダーシップの下、栄養教諭を中核として、学校、家庭、PTA、関係団体等が連携・協力した取組を推進します。

児童期の食育は家庭の果たす役割が重要であるため、授業参観日における食育の授業公開や学校給食試食会等を通じて保護者への啓発に取り組みます。また、学校・学級だよりや給食だより、食育講演会等を通して、食育の重要性や適切な栄養管理に関する知識等の啓発に努めます。

さらに、地域の人たちや生産者との交流給食、食文化の継承を目的としたなかよし料理教室などの取り組みを推進します。

3. 農林水産業における食育の推進

農林水産業は私たちに良質な食料と資源を供給するとともに、国土の保全、水源のかん養、自然環境の保全、良好な景観の保持、文化の継承など様々な役割を有しています。

わが国は恵まれた自然条件や「食」に対する国民の関心が高い食料消費大国ではあるものの、食料自給率はわずか40%程度と主要先進国の中でも最低水準となっており、食料の多くを輸入に頼らざるを得ない食料輸入大国でもあります。

また食の安全に関する問題は、依然として発生しており、後を絶たない状況であることから、消費者の食への安全・安心に対する関心は高まる一方であり、生産・加工・流通などの食品関連事業者が食の安全・安心の確保と衛生管理の向上に取り組むことが求められています。また一方で、食に関する情報が氾濫し、正しい情報を適切に選別し活用することが困難な状況も見受けられているため、消費者においても食に関する知識と理解を深めるように努めることが求められています。

鹿島市は、多良岳山系からの水源やラムサール条約湿地にも登録された「肥前鹿島干潟」を有する有明海など自然豊かな地域で農業が盛んです。併せて土作りを基本とした農作物の安全性を確保する効果の高い有機農業、化学合成肥料や農薬の使用低減栽培などの環境保全型農業を推進してきました。

また農林水産業の盛んな本市の特徴を活かし、地元農産物を使った料理教室や農業体験等の生産者と消費者の交流などの推進も行ってきました。

このように農林水産業の体験活動を通じて食と農林漁業の絆を深めながら、食料の生産・加工・流通に関する知識を学び、地元食材の利用促進や農山漁村の重要性を理解し実感することが引き続き重要だと考えられます。

今後も鹿島市の多彩な食文化と新鮮な農林水産物を活かし、食の大切さとそれを生み出す農林水産業について正しく学習する[食農学習]、新鮮で安全・安心な食材を提供し、生産者と消費者を結びつける[地産地消]、農林水産業の生産に関する体験活動や人々との交流を深める[都市農村交流]を基本としてさらなる食農学習推進を行い、全ての市民が農林水産業を理解し、食と農に対する正しい知識を習得することにより、健康で豊かな食生活を実現できるよう努めます。

(1)「食農学習」の推進

農林水産業は私たちの生活に密接に関わっており、その良質な食料と資源を供給する農林水産業の役割や重要性を理解・体験することに主眼をおきながら、「食」と「農」のつながりを実感し、自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の理解に向けた体験活動の推進と機会提供を継続します。

特に保育施設や小中学校における、子どもたちとその保護者に対する食農学習や鹿島の郷土料理を継承する取組みを推進することにより、食における農林水産業の重要性や地域とのつながりを再認識し、市民が自ら食について考える習慣を身に付け、健

全な食生活を実現できるよう、食農学習のさらなる増進を図ります。

次世代を担う子どもたちが豊かな人間性を育むうえで健全な食生活は重要な役割を担うことが考えられるため、食の原点である生産面から農の重要性についての理解を深め、生産者と消費者や社会環境との密接な関係について学ぶことができる農業体験、生産者との交流、料理教室などを保育や教育の現場において推進します。

また、鹿島の農水産物や郷土料理について関心を高めると同時に、地元への愛着と理解を深めるため、食文化の伝承や地産地消の取り組みを進め、このような取り組みが地域振興や地域交流にも結びつくことを実感できるよう取り組みの工夫にも努めます。

(主要施策)

- ・ 子どもたちを対象に、播種、栽培、収穫、食など一連の作業を行うことにより農業と食の大切さを学習する農業体験活動を推進します。
- ・ 地元農水産物、自分で収穫した食材を使用した料理教室を推進します。
- ・ 給食で子どもたちに地元農産物を紹介し、地元農産物の素晴らしさと郷土への誇りを育む鹿島の味体験事業を実施します。
- ・ 郷土料理教室や伝統的な食文化を継承する地域活動を推進します。

(2)「地産地消」の推進

新鮮で安全かつ安心して食べられる農水産物の確保や、消費者と生産者の交流促進は食育推進の上からも大変重要です。市民の方へおいしい地元農水産物を提供するために、多様な農水産物の生産と加工、及び地元への流通を図る生産者と食品関連業者が連携した農商工連携による地産地消を推進します。

また消費者から求められる食の安全・安心に応えるためには、有機農業などの環境保全型農業を推進するとともにそれらを地元で販売すること、産地表示の徹底や効果的なPRによる生産者・消費者の顔の見える関係づくりを構築します。

さらに、地域行事や様々なイベントで地産地消の意義や地場産物を使用した料理を紹介することにより、鹿島の地場産物や郷土料理の普及啓発・理解促進を図ります。消費者においても地元農水産物利用に対する理解を深め、積極的に地元食材を購入するなど地産地消を自主的に行うことが望まれます。

これらの活動を推進することにより地場農産物の品質・信頼性の向上、ブランド力強化を図り、地域活性化・地域間交流の促進を深めます。

(主要施策)

- ・ 生産者と加工所、市場、直売所、販売店などの農商工連携による地場産物の供給体制強化に努めます。また消費者が求める安全な農産物を安定して供給できるように生産品目の増加や環境保全型農業を推進します。
- ・ 地産地消メニューの開発、加工、特徴ある商品づくりに向けた支援を行います。
- ・ 学校、保育所、医療機関、及び福祉施設の給食における地場産物の利用を増やすこ

- とにより、食育、地産地消を推進します。
- ・ 消費者が地元農水産物を購入するなど積極的な地産地消の取り組みを推進します。また広報紙・ホームページなどによりその啓発を行います。
 - ・ さが地産地消の店登録を推進し、地場産物に触れ合う機会提供と地域交流の場づくりを行います。
 - ・ 地産地消や食文化の伝承を契機とする地域振興行事や地域交流を促進します。

(3)「都市農村交流」の拡大

農村の豊かな自然や美しい景観の中で農作業の体験などを通じ、旬の農産物を美味しく味わう体験型学習やグリーン・ツーリズムは、訪れた人々にとって余暇を楽しみながら心身を癒すことが出来るとともに、農林水産業の理解促進や食への関心・感謝の気持ちを産み出します。受入側の農村にとっても農産物の生産や販売の拡大、自然環境や農村景観への意識高揚、地域文化の継承や農村生活への理解促進など直接的な現金収入、都市住民との交流が期待できます。鹿島市についてもみかん収穫や芋掘り、海苔すき、棚じぶ体験などが行われていますが、一つの施設で滞在、体験、交流を行うことは難しいことから、観光業と連携し、都市農村交流を実践する個人、団体の連携や組織化を進めることにより、受入体制の充実を図っています。

今後も地域の自然や伝統文化に根ざした鹿島らしい体験・交流を推進すると共に、観光業と連携し地域全体での都市農村交流を実践することによって食と農への理解促進や農業振興、地域の活性化を図ります。

(主要施策)

- ・ 都市農村交流に取り組む人材の育成と、事業を行う個人・団体の組織化を推進し、さらなる受入体制の強化を図ります。
- ・ 生産者や観光業者、民宿、飲食店や直売所などの連携を強化し、地域が一体となった交流を促進します。
- ・ 広報紙、ホームページなどにより情報を発信し、都市住民と農林漁業者の交流を促進します。

4. 食品の加工・流通・販売の分野における食育の推進

これからの食育活動を推進するため、食品の加工・流通・販売の分野において、その安全性の確保は基本的な役割であり、地場の安全・安心な産物を活用した食品の提供は重要な課題となります。食料の多くを海外からの輸入に頼る現状において、食の安全・安心を守るためにも生産者や加工業者、販売業者が主体的かつ多様に連携し、生産から消費までを一連の循環として捉えた取り組みが重要と考えられます。

そのためにも、鹿島市産業活性化施設「海道^{みち}するべ」を拠点とし、生産者と消費者との交流促進による信頼関係の構築や、市内特産物をはじめとする地域資源を有効利用した新たな食品開発、市民や事業者を対象とした食の重要性を伝える取り組み等を支援します。

また、大学とも連携し、農産物の持つ機能性の調査研究及び分析を行い、市民の食生活を通じた健康増進のため、科学的知見に基づく高機能食材の普及やこれらを使用した加工品の開発に取り組みます。

さらには、消費者の多様なニーズに応えるためにも、農業者・漁業者・関係団体との連携を強化し、地域食材の利用促進や多様な品目の生産体制の定着を目指します。

鹿島市産業活性化施設「海道^{みち}するべ」

地元の農林水産物やさまざまな地域資源の研究や加工、人の交流や産業間の連携を通じて、新たな地域活力の創造や産業活性化を図るために、次の3つを大きな柱とした市の産業活性拠点施設です。

地域農業の再生に向けた取り組み

- ・ 農業の試験・研究や農業者の研修

6次産業化・農商工連携に向けた取り組み

- ・ 1次産業者の加工研修
- ・ 流通、販売の促進や産業間の交流と連携
- ・ 新しい食の研究開発

観光資源としての活用

- ・ 市内外との交流と情報発信拠点
- ・ 農業体験を通じた若者の活動
- ・ 既存観光資源や道の駅鹿島との連携



Ⅵ. 生涯にわたるライフステージに応じた具体的な食育の取り組み

取 り 組 み				
	本人・家庭の取り組み	幼稚園・保育所・認定こども園・学校の取り組み	関係団体・地域等の取り組み	行政の取り組み
妊産婦期	<p><妊産婦期></p> <ul style="list-style-type: none"> ・規則正しい食習慣を身につけ、朝、昼、夕の食事をきちんととりましょう ・食事バランスや栄養について理解し、食についての正しい知識や情報を身につけましょう ・妊婦健康診査を受けましょう 妊娠23週まで⇒4週間に1回 妊娠24～35週まで⇒2週間に1回以上 妊娠36週以降出産まで⇒毎週1回 			<p><保健分野></p> <ul style="list-style-type: none"> ・母子健康手帳発行時における妊娠期の栄養指導パンフレット「おなかのなかからはじめましょう～栄養士より～」配布 ・定期的な妊婦健康診査の受診勧奨 ・マタニティスクールでの妊娠期栄養指導と試食、レシピの紹介
乳幼児期	<p><乳児期></p> <ul style="list-style-type: none"> ・できるだけゆったりとした環境で授乳し、親子の愛着を実感しましょう ・毎日同じリズムで授乳や離乳食をあげるよう努めましょう ・成長に合わせて授乳や離乳食の回数、進め方を理解し、実践しましょう ・まわりの人は母子を支援し、授乳しやすい環境づくりに努めましょう <p><幼児期></p> <ul style="list-style-type: none"> ・早寝、早起き、朝ごはんを実践しましょう ・食事のあいさつやマナーを身につけましょう ・残さず食べましょう ・家族で料理を作り、後片付けなどの手伝いをしましょう ・食事の時はテレビを消して、会話を楽しみながら食べましょう 	<p><幼稚園・保育所・認定こども園></p> <ul style="list-style-type: none"> ・朝食の大切さを理解させる ・食事の中の基本的マナーを習得させる ・農業体験や調理体験を通じて食材と触れ合う機会を持ち、食への関心を養う ・給食のおたより等による家庭への情報提供と家庭と園相互の連携に努める 	<p><母子保健推進協議会></p> <ul style="list-style-type: none"> ・赤ちゃん全戸訪問 <p><食生活改善推進協議会></p> <ul style="list-style-type: none"> ・親子の食育教室の開催 ・伝統的な食文化の継承 <p><農産加工直売所></p> <ul style="list-style-type: none"> ・パン作り、味噌づくりなどの体験教室、料理教室 ・玉ねぎなどの植付け、収穫体験 	<p><保健分野></p> <ul style="list-style-type: none"> ・赤ちゃん相談、4ヶ月児、1歳6ヶ月児健診、3歳6ヶ月児健診での栄養士による栄養相談 ・離乳食教室、幼児食教室の開催 ・乳幼児訪問の実施 ・家族団らんの食事を推進 <p><福祉分野></p> <ul style="list-style-type: none"> ・保育所等へ食育推進の情報提供等のサポート
児童・生徒期	<p><児童・生徒期></p> <ul style="list-style-type: none"> ・早寝、早起き、朝ごはんを実践しましょう ・家族と一緒に楽しみながら食べましょう ・食事のあいさつやマナーを身につけましょう ・料理を作ったり、後片付けなどの手伝いをしましょう ・残さず食べましょう ・食に関わる全ての人や物に感謝しながら食べましょう ・給食の献立でバランスのとれた食事内容を理解しましょう ・給食で使用されている地域の特産品を知りましょう ・PTAや学校主催で行われる食育に関する講演会や給食試食会に積極的に参加しましょう ・伝統的食文化や家庭に伝わる料理について知り、家庭で料理しましょう 	<p><学校></p> <ul style="list-style-type: none"> ・基本的な生活習慣や望ましい食習慣を身に付けさせる ・給食で、感謝の心や食事のマナー及び栄養のバランスのとれた食事のとり方を身に付けさせる ・地元食材の理解と生産者への感謝の気持ちを育む ・給食時間を活用して、仲間と一緒に会食する楽しさを味わわせる ・保護者への食育の授業公開や給食試食会を開催し、学校と家庭が連携した食育を推進する ・総合的な学習の時間や生活科、家庭科などの時間に食に関する体験活動を推進する ・食の専門的な知識をもつ栄養教諭等と担任が連携し食育の授業を実施する ・食物アレルギーへの対応を学校全体で実施する <p><給食センター></p> <ul style="list-style-type: none"> ・親子料理教室を開催する ・献立表や給食だより等を通じた啓発活動や、情報の発信 ・学校給食に地元食材を利用し、地産地消を推進する 	<p><食生活改善推進協議会></p> <ul style="list-style-type: none"> ・なかよし食育料理教室の開催 ・伝統的な食文化の継承 <p><農業協同組合></p> <ul style="list-style-type: none"> ・市内小学校対象 田植え～稲刈り ・市内小学校へもち米の提供 ・市内小学校対象 味噌作り教室 ・市内小学校児童対象 そば蒔き～そば打ち体験 ・小学生と保護者対象 食育料理教室 <p><漁業協同組合></p> <ul style="list-style-type: none"> ・市内小学校対象 海苔採苗から海苔ができるまでの体験学習（海苔抄き体験・海苔摘み体験等） ・市内小学校対象 魚介類とのふれあい（タッチプール） ・のりPR活動 <p><農産加工直売所></p> <ul style="list-style-type: none"> ・パン作り、味噌づくりなどの体験教室、料理教室 ・玉ねぎなどの植付け、収穫体験 	<p><農林水産分野></p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食への地元農産物の利用を促進 ・農業体験学習活動の推進 <p><福祉分野></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ひとり親家庭の子どもへの配食サービスの実施 
青年期・壮年期・高年齢期	<p><青年期・壮年期・中年期></p> <ul style="list-style-type: none"> ・朝ごはんを食べましょう ・家族団らんの食事を心がけましょう ・主食、主菜、副菜をそろえた食事をし、生活習慣の予防に努めましょう ・食べ残しを減らし、食品ごみを出さないようにしましょう ・年に一回特定健診など健康診断を受けましょう ・伝統的食文化を大切に、次世代に伝えるよう心がけましょう ・積極的に地元食材を購入するなど、地産地消を自主的に行いましょう <p><高齢期></p> <ul style="list-style-type: none"> ・朝ごはんを食べましょう ・家族や友人と一緒に食べる機会を持ち、楽しんで食べましょう ・主食、主菜、副菜をそろえた食事心がけるなど、低栄養状態予防のためバランスのよい食事を心がけましょう ・食べ残しを減らし、食品ごみを出さないようにしましょう ・伝統的な地域の食文化を次世代に伝えましょう 		<p><食生活改善推進協議会></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食改さんの料理教室の実施 ・高齢者食生活改善教室の実施 ・生活習慣病予防教室の実施 ・地区伝達講習会の実施 <p><農業協同組合></p> <ul style="list-style-type: none"> ・梅干、漬物講習会の開催 ・野菜作り教室の開催 ・味噌、豆腐作り教室 ・郷土料理教室の開催 ・成人病検診の実施 <p><漁業協同組合></p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元の食材を使った料理講習 ・のりPR活動 <p><社会福祉協議会></p> <ul style="list-style-type: none"> ・一人暮らしや高齢者世帯への会食会の開催 <p><老人クラブ連合会></p> <ul style="list-style-type: none"> ・高齢者料理教室の開催 	<p><保健分野></p> <ul style="list-style-type: none"> ・朝ごはんの重要性の啓発 ・食育に関する情報提供 ・家族団らんの食事や知人等との共食の推進 ・「食育強化月間」や「食育の日」の推進 ・特定健診の受診勧奨と特定保健指導の実施 ・生活習慣病予防教室、健康教室の実施 ・成人健康相談の実施 ・介護予防教室の開催 ・高齢者教室の開催 ・出前講座の開催 ・高齢者会食会、配食サービスの実施 <p><農林水産分野></p> <ul style="list-style-type: none"> ・地産地消や都市農村交流の啓発や情報発信 <p><食品の加工・流通・販売分野></p> <ul style="list-style-type: none"> ・市内特産物を有効利用した新たな食品開発 ・科学的知見に基づく高機能食材の普及促進 ・実証実験を通じた新たな農作物の栽培促進と生産体制の定着

Ⅶ. 現状と目標値

具体的施策の効果や計画の達成度を確認するため、5年後を目処に以下の目標値を設定します。

項目	現状		目標		担当分野
	年度	数値	年度	数値	
1 朝食を毎日食べる園児の割合 (幼稚園・保育所・認定こども園)	H27	92.4%	H32	97%	福祉分野
2 朝食を毎日食べる児童の割合 (小学校)	H27	89.8%	H32	92%	教育分野
3 朝食を毎日食べる生徒の割合 (中学校)	H27	86.7%	H32	88%	教育分野
4 朝食を毎日食べる者の割合 (成人)	H27	82.6%	H32	88%	保健分野
5 家族団らんの食事をしている人の割合 (週3日以上)	H27	68.4%	H32	75%	保健分野
6 毎食「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをする (幼稚園・保育所・認定こども園)	H27	87.2%	H32	90%	福祉分野
7 主食・主菜・副菜をバランス良く食べるように心がけている割合	H27	72.5%	H32	78%	保健分野
8 鹿島市国保特定健診受診率	H26	41.1%	H32	60%	保健分野
9 鹿島市国保特定健診受診者のうちメタボリックシンドローム (該当者・予備軍)の割合	H26	26.2%	H32	22.9%	保健分野
10 鹿島市国保特定健診受診者のうち糖尿病及び予備軍の割合 (HbA1c5.6%以上)	H26	74.9%	H32	66%	保健分野
11 メタボリックシンドロームを認知している人の割合	H27	68.2%	H32	80%	保健分野
12 食育に関心がある人の割合	H27	33.8%	H32	40%	保健分野
13 学校における食育推進計画の作成率	H27	100%	H32	100%	教育分野
14 学校給食における副食の地元産(県内産)の利用割合 (佐賀県の「学校給食における県産農産物等の利用状況調査」による)	H27	41%	H32	55%	農林水産分野
15 医療機関、福祉施設、保育所等における地場産品の利用割合	H27	60.5%	H32	65%	農林水産分野

資 料

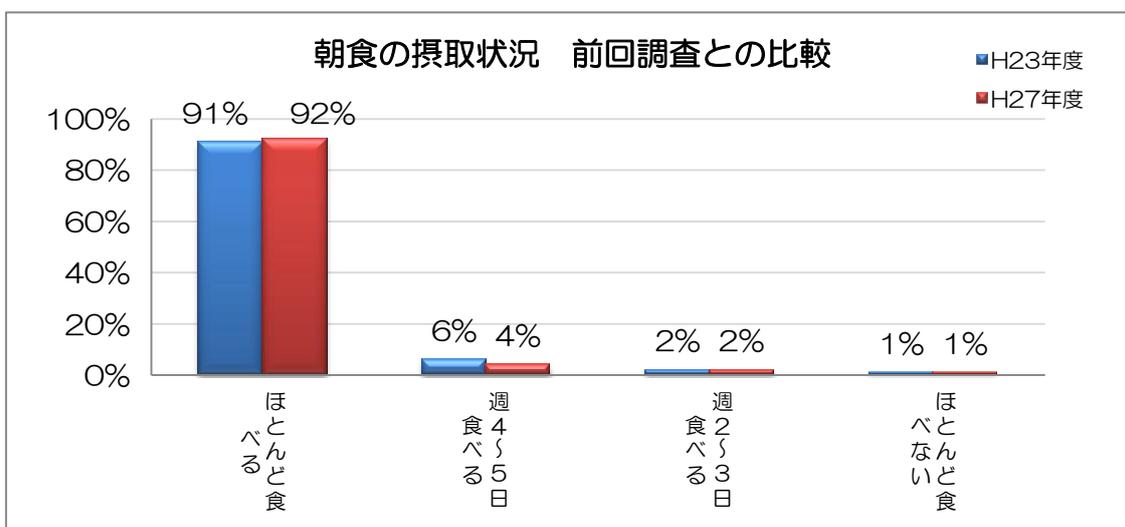
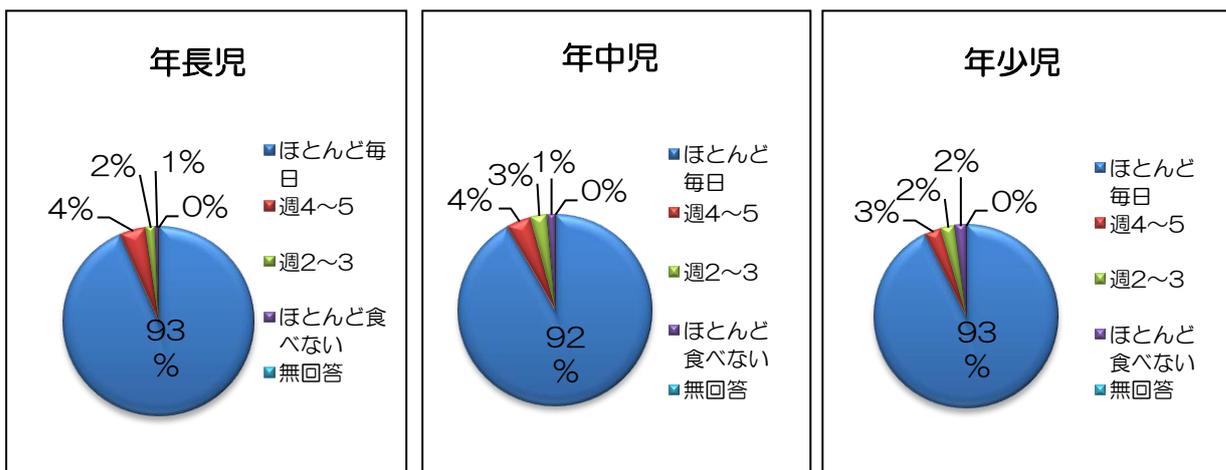
1. 鹿島市食育に関するアンケート集計結果

「第2次鹿島市食育推進基本計画」を見直し、新たな「第3次鹿島市食育推進基本計画」を策定するにあたり、住民の食生活や食習慣の実態、食育に対する意識や理解、意見などを把握し、計画づくりの参考資料として活用するためにアンケート調査を実施しました。

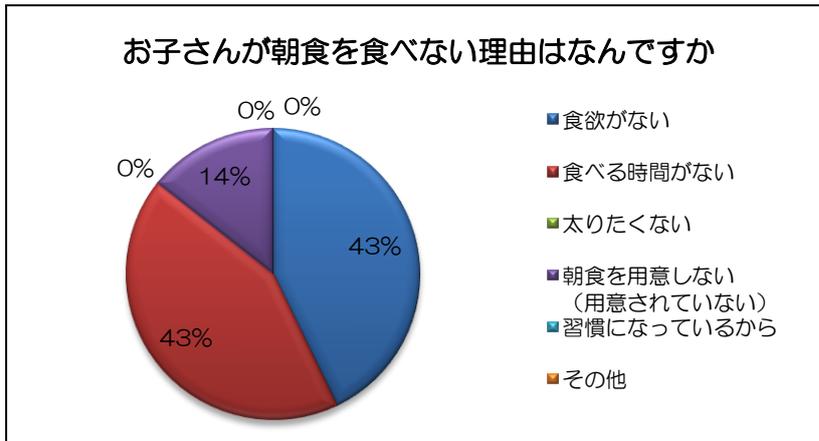
(1) 幼児期の食生活について

「第3次鹿島市食育推進基本計画に係るアンケート」(市内幼稚園・保育園児)
 実施時期：平成27年9月
 対象者：幼稚園・保育所の3歳児～5歳児の保護者
 対象人数：771人
 回答者：618人 回答率：80.2%

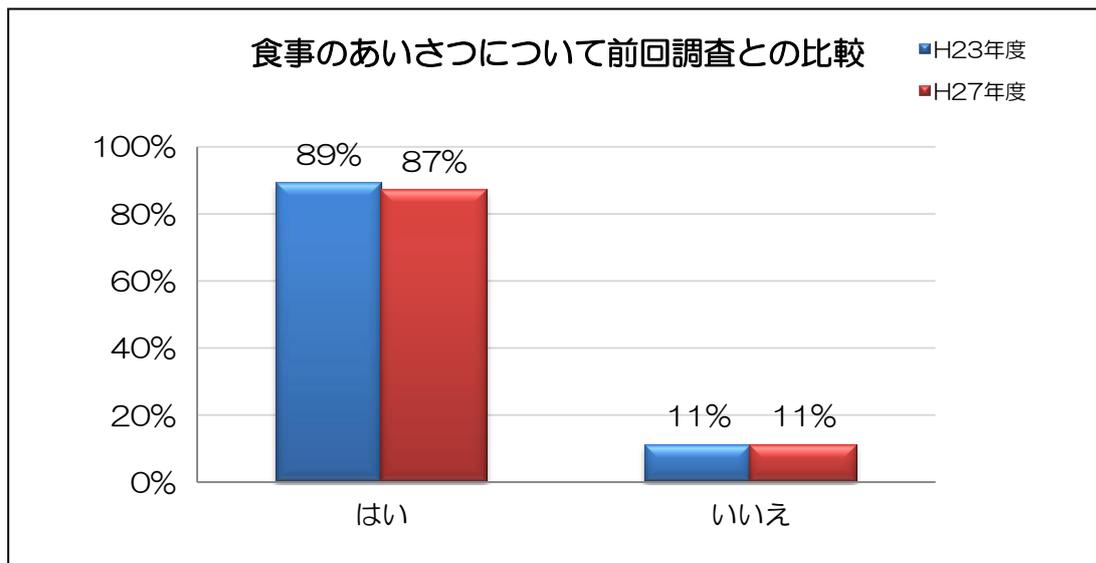
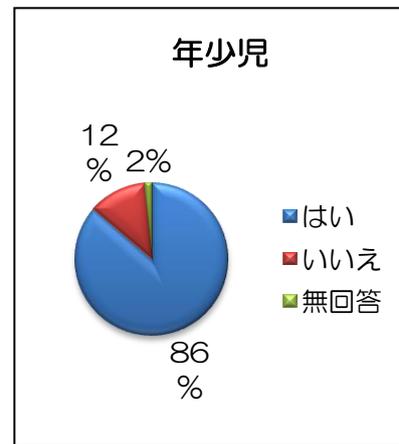
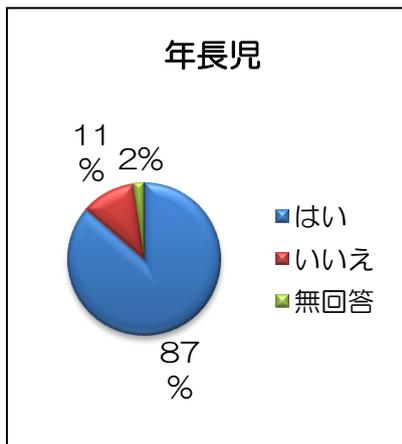
●朝食の摂取状況



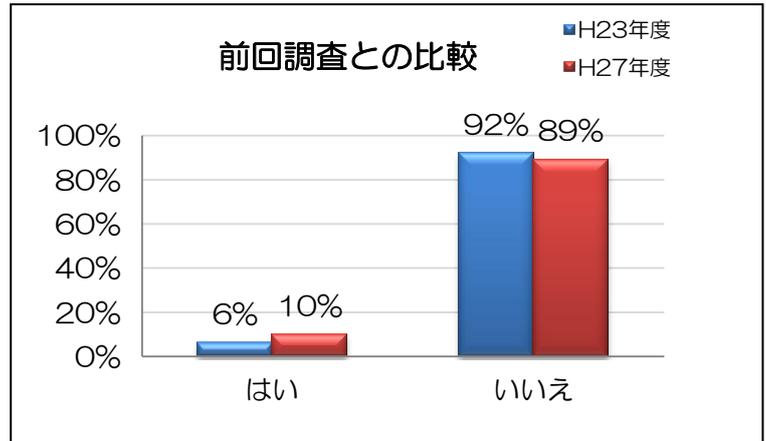
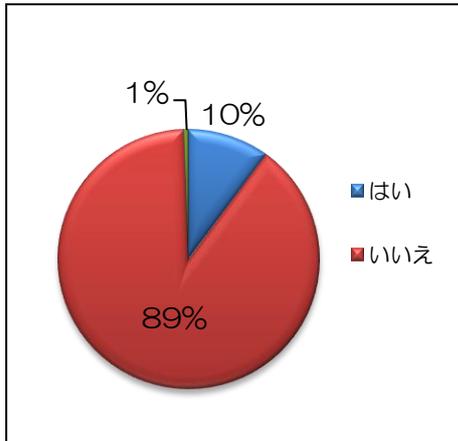
●朝食を食べない理由



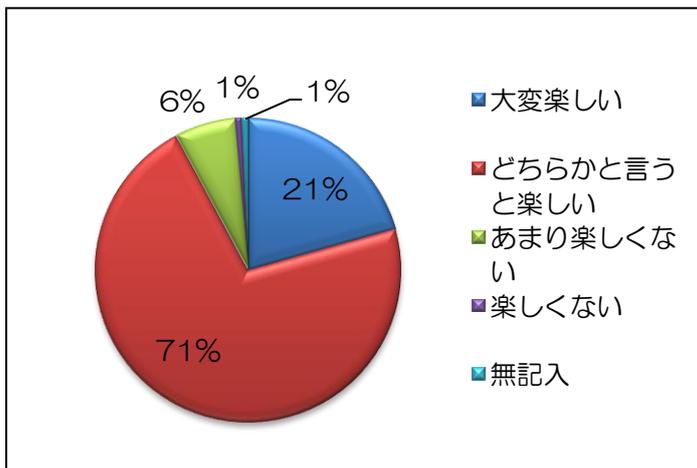
●食事前後のあいさつをしているか



●子どもがひとりで食事（孤食）することがあるか



●子どもは楽しく食事しているか



◎朝食をほとんど食べる・4～5日食べるが全体の96%でした。H23年度との比較では大きな変化はみられません。

ほとんど食べないと回答をした理由として、子どもが「食欲がない」「食べる時間がない」「時間がない」等の理由がありました。

食事のマナーの1つである「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつは、全体で87%しているという結果でした。年代から見ると年長児と年少児がしていない傾向にあります。H23年度との比較ではあいさつをしているこどもが減少していました。

子どもがひとりで食事をする（孤食）ことがあるこどもは10%でした。H23年度との比較では4%増加していました。

食事を大変楽しくしている・どちらかというとなjoyableが全体の92%でほとんどのこどもが楽しく食事をしているようです。

保護者からは、「嫌いな物を保育園では食べるが、家では食べない」「日によって食べムラがある」「仕事で帰りが遅くなり、起床、就寝時間が遅い、朝食が簡単なものだけというサイクルになってしまっている」などの意見がありました。

(2) 小・中学生の食生活について

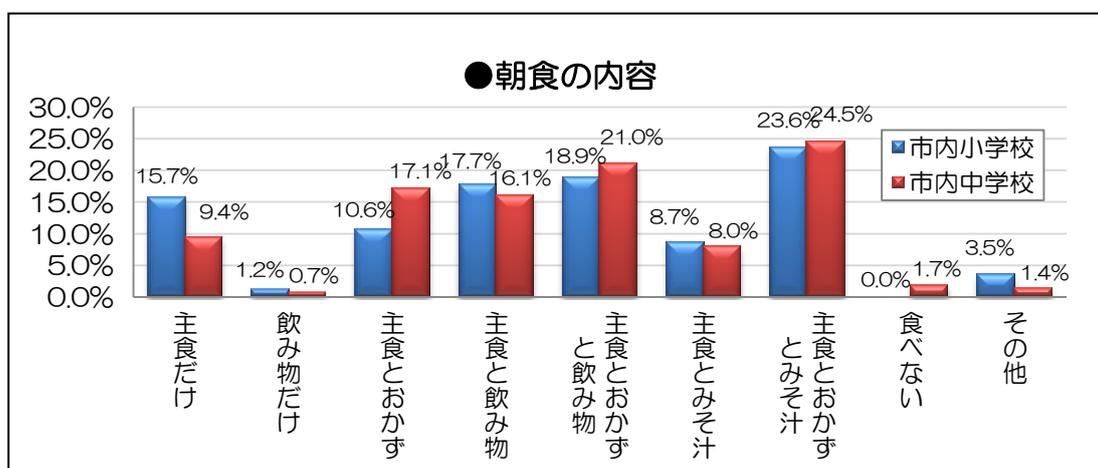
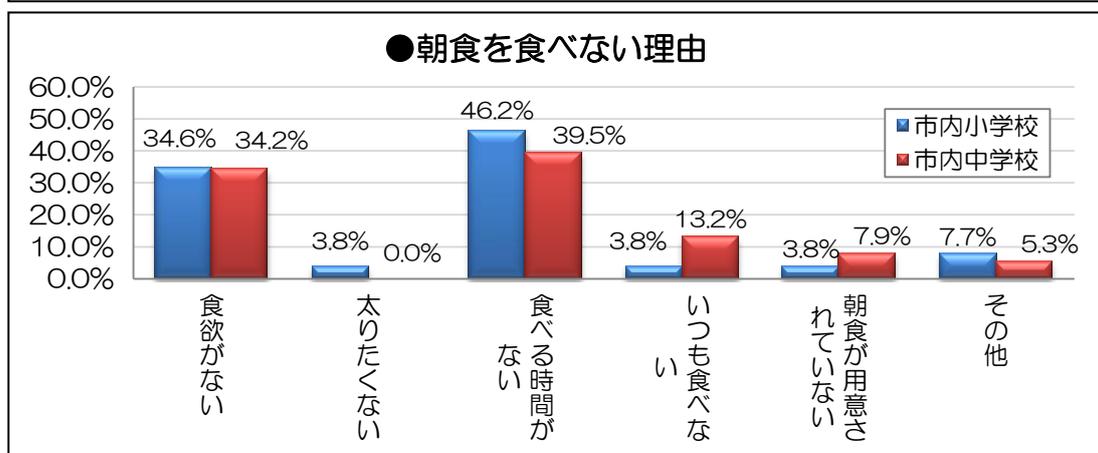
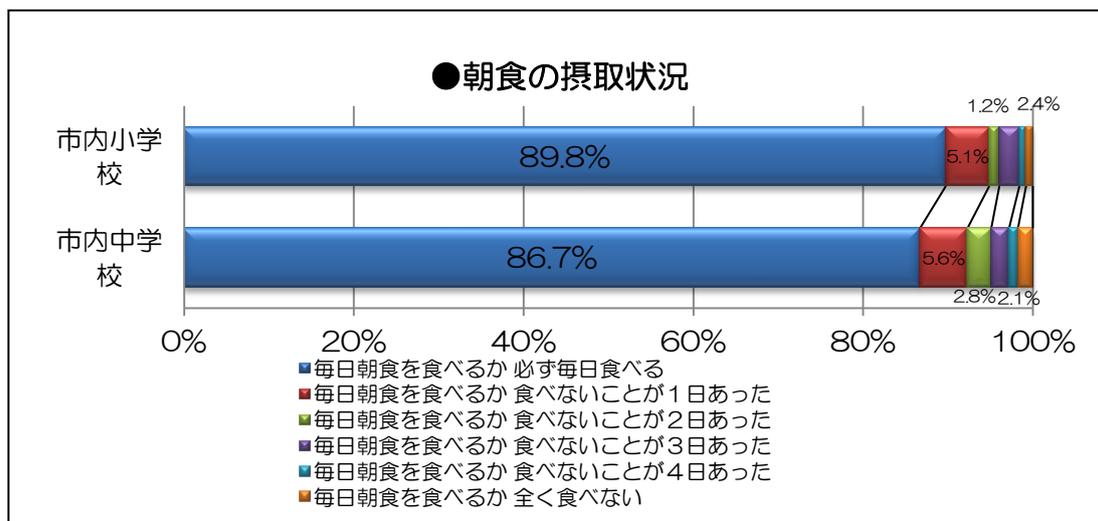
「朝食等実態調査」

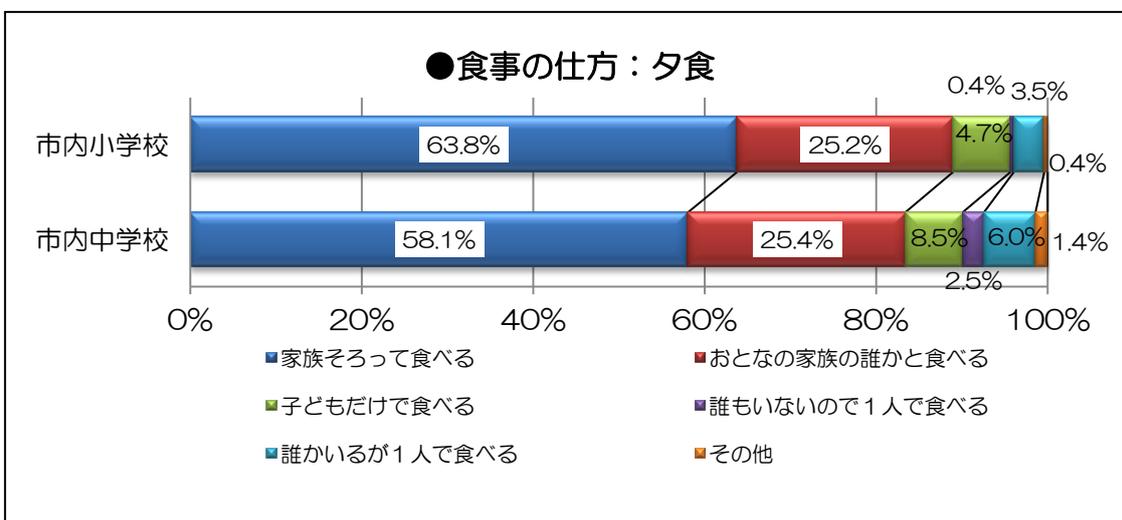
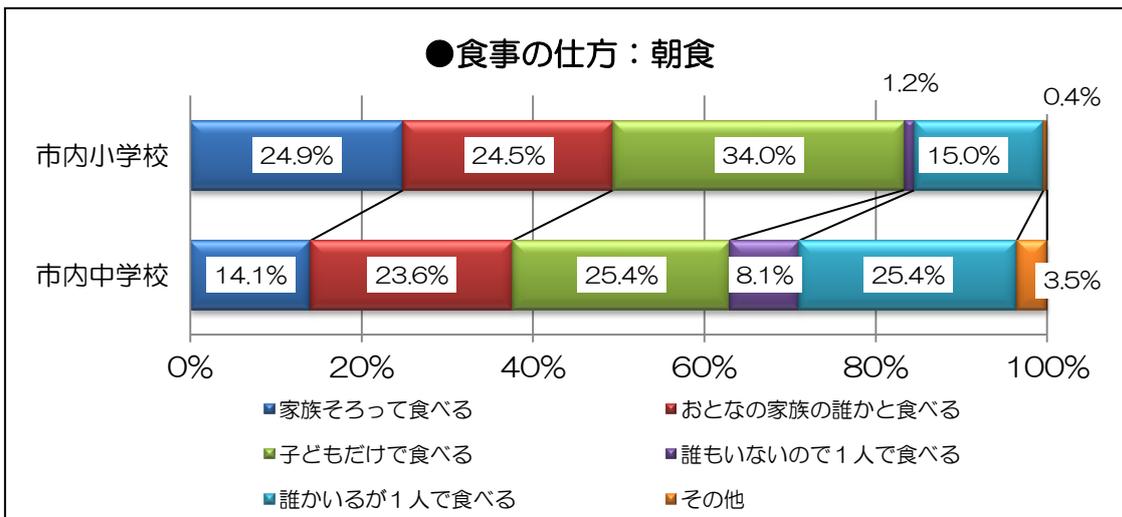
実施時期：平成27年12月

対象者：市内小学5年生：262人 中学2年生：321人

回答者：小学5年生：254人 中学2年生：286人

回答率：小学5年生：96.9% 中学2年生：89.1%





◎朝ごはんを毎日食べる児童・生徒の割合は、小学生は89.8%、中学生は86.7%でした。学年が上がるに従い、率が低下傾向にあります。

朝食を食べない理由として小・中学生ともに「食べる時間がない」「食欲がない」という回答が合わせて70%を越えています。

朝食の内容については、理想的な主食とおかずとみそ汁の割合は小学生23.6%、中学生24.5%でした。主食のみが小学生15.7%中学生9.4%で、学年が上がるにつれてバランスのよい食事がとれているようです。

朝食を子どもだけでまたは1人で食べる割合が、小学生は50.2%、中学生は58.9%で、夕食については、小学生は10.6%、中学生は15.2%でした。朝食・夕食ともに学年が上がるにつれて家族そろって食事をする割合が減少しています。

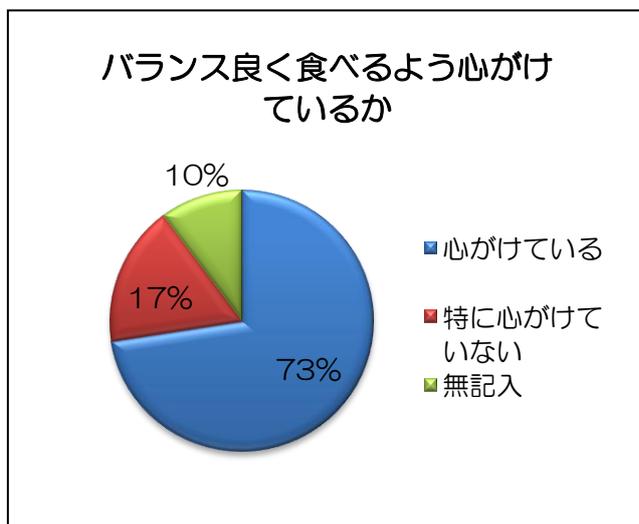
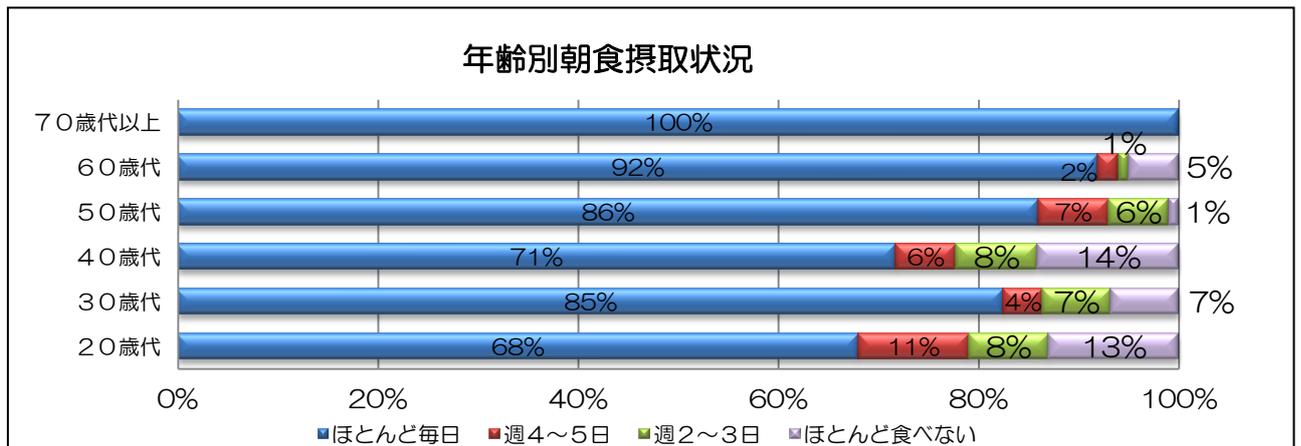
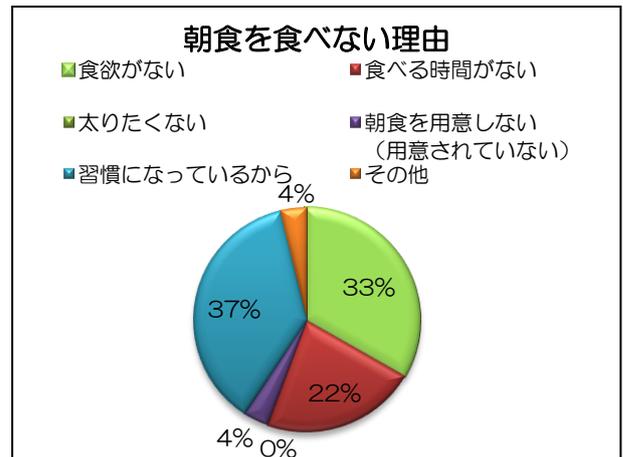
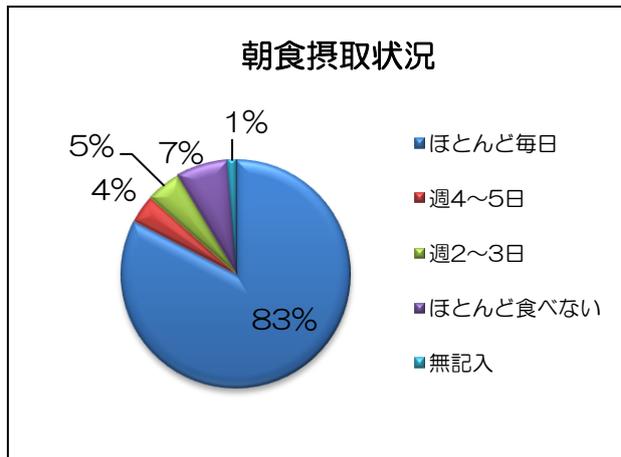
(3) 成人期の食生活について

「第3次鹿島市食育推進基本計画に係るアンケート」(成人)

実施時期：平成27年8～9月

対象者：各種健診や申請等で保健センターに来られた20歳以上の男女

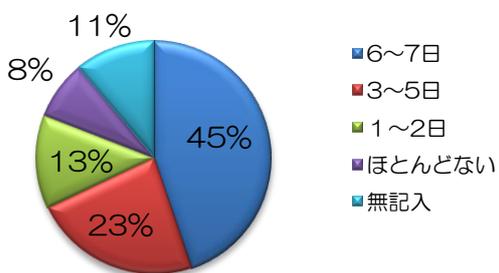
回答者：326人 回答率：100%



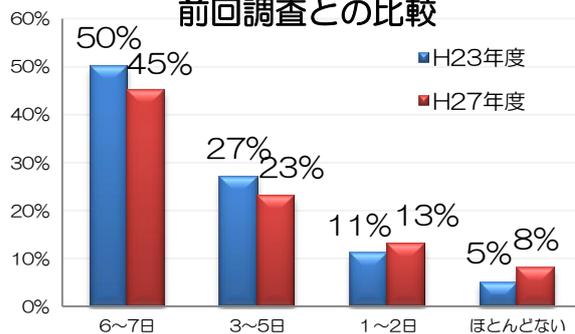
◎朝食の摂取状況は、毎日食べるが83%で、20歳代、40歳代に朝食の欠食率が高く、朝食を食べない理由として、「食欲がない」「習慣になっているから」が多い意見でした。

また、食事の時バランスよく食べるよう心がけている人の割合は73%でした。

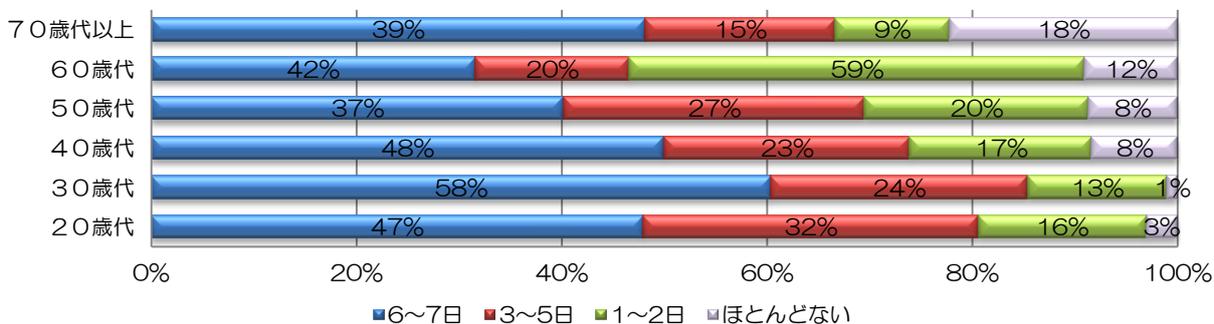
1週間の家族団らんの日数



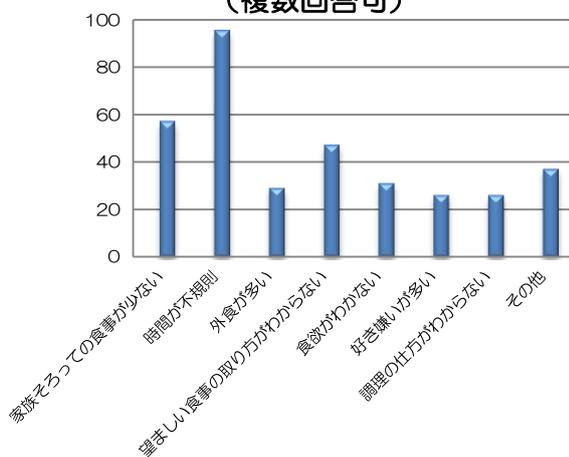
1週間の家族団らんの日数 前回調査との比較



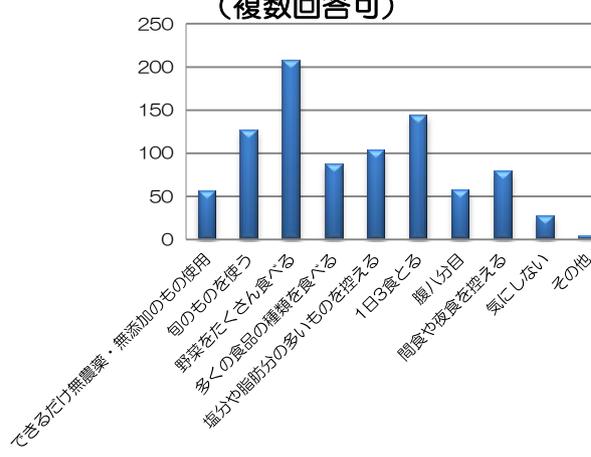
年齢別家族団らんの食事のペース



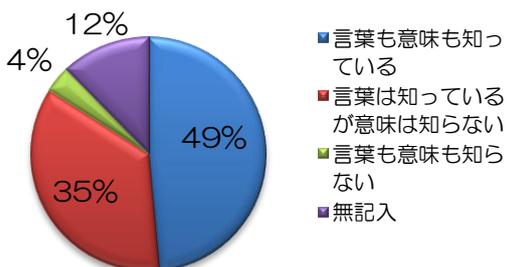
食生活で気になること (複数回答可)



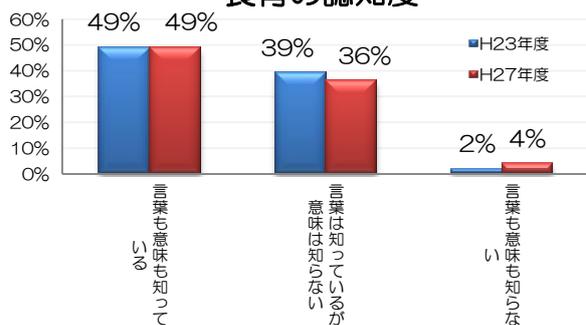
食生活で心がけていること (複数回答可)

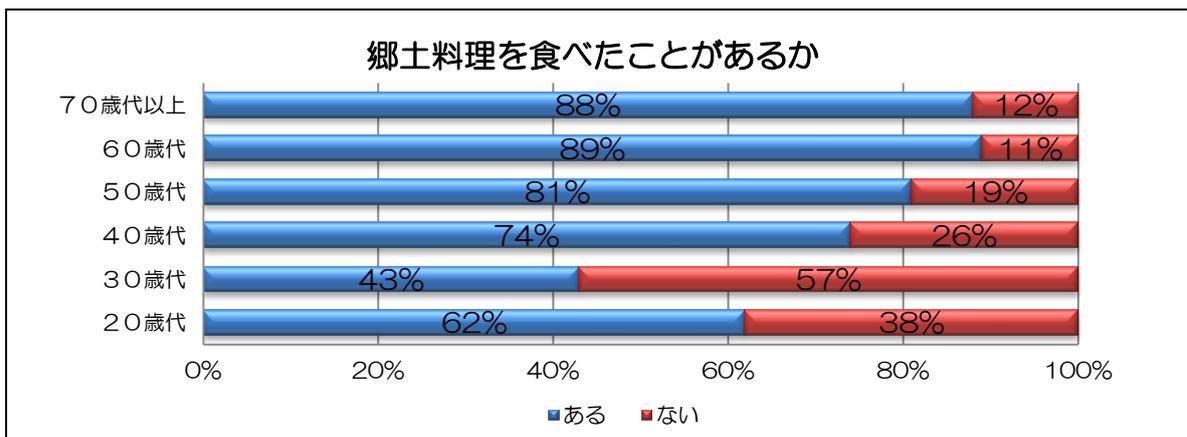
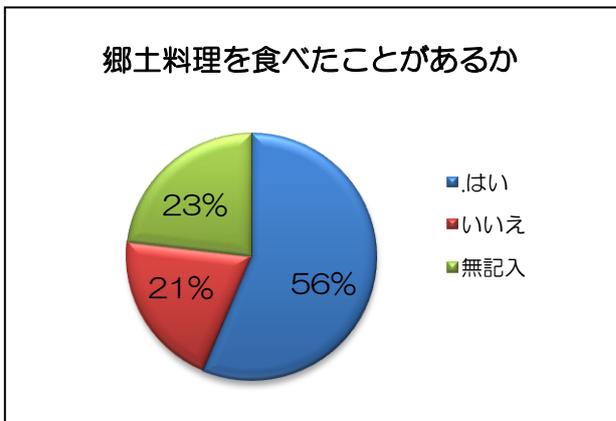
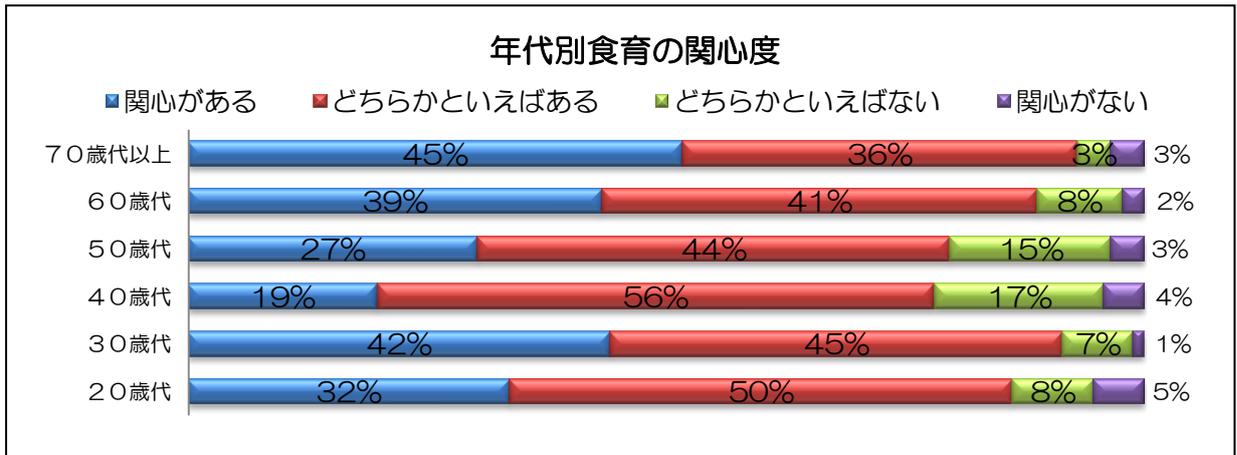
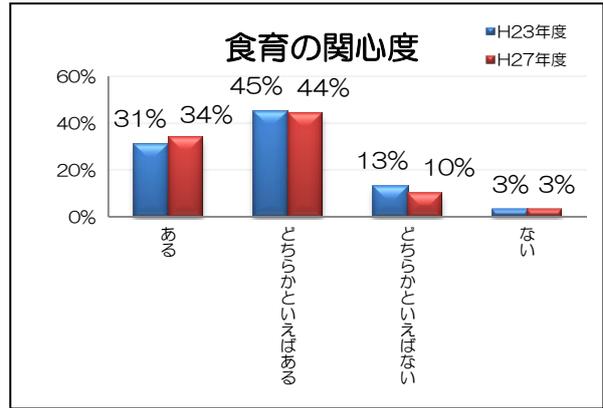
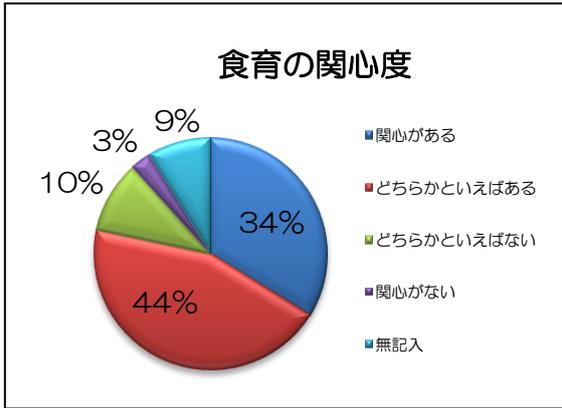


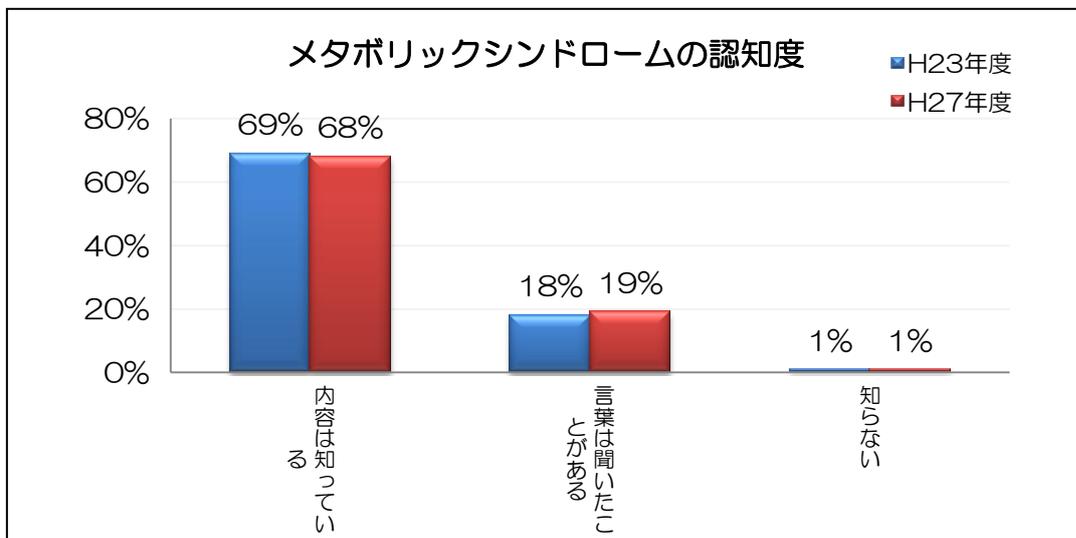
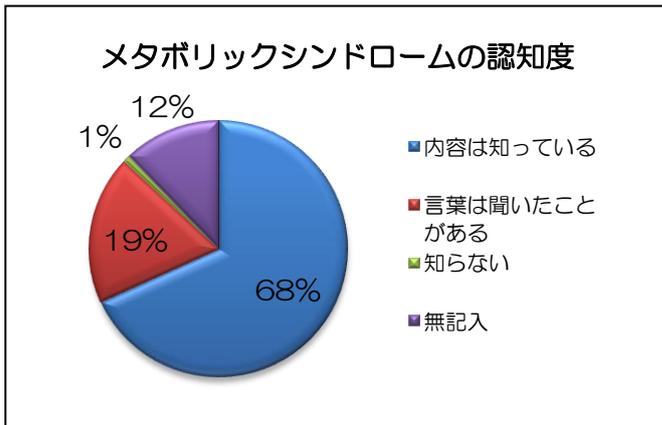
食育の認知度



食育の認知度







◎家族団らんの食事については、週に6~7日食べる割合は45%でした。H23年度と比較すると、全体的に団らんの日数が減っている傾向にあります。

◎食生活で気になることで多かったのは、「時間が不規則」「家族そろっての食事が少ない」でした。

◎食生活で心がけていることで多かったのは、「野菜をたくさん食べる」「1日3食とる」でした。

◎食育の認知度については、「言葉も意味も知っている人」が49%、「言葉は知っているが意味は知らない」が35%で、約8割の人が「食育」という言葉自体は認識している状況がうかがえます。食育に「関心がある」34%「どちらかといえばある」44%となっており、H23年度より関心が高まっています。年代別でみると関心があるのが一番少ないのは40歳代でした。

郷土料理は56%の人が食べたことがあるとの回答で、若い世代ほど食べたことがない傾向にありました。具体的なメニューとして多かったのは「ふなんこぐい」や「むつごろうのかば焼き」でした。

メタボリックシンドロームの「内容は知っている」が68%でした。

2. 鹿島市食育推進基本計画策定委員会 名簿等

本基本計画は、下記策定委員の審議により、策定しました。

(敬称略)

	所属団体等	氏名
会長	杵藤保健福祉事務所代表 (杵藤保健福祉事務所 所長)	土井 稔
副会長	鹿島市食生活改善推進協議会代表 (鹿島市食生活改善推進協議会 会長)	樋渡 眞知子
委員	鹿島市区長会代表 (新籠区長)	宮崎 憲治
委員	佐賀県栄養士会杵藤支部代表 (社会福祉法人済昭園 特別養護老人ホーム 済昭園)	志田 ちえみ
委員	鹿島商工会議所代表 (鹿島商工会議所 常議員)	成松 豊隆
委員	佐賀県農業協同組合代表 (佐賀県農業協同組合鹿島支所 経済課 課長代理)	原田 美砂子
委員	佐賀県有明海漁業協同組合代表 (佐賀県有明海漁業協同組合鹿島支所 浜町事業所長)	馬場 琢磨
委員	鹿島市保育会代表 (能古見保育園 園長)	杉町 尚俊
委員	農産加工物直売所代表 (農産物加工所 能美の郷 代表)	宮崎 慶子
委員	鹿島市母子保健推進協議会代表 (鹿島市母子保健推進協議会 会長)	中村 文子
委員	鹿島市小中学校代表 (鹿島市立東部中学校 栄養教諭)	江頭 律子

鹿島市食育推進基本計画 庁内作業部会

市民部 福祉事務所、教育総務課、給食センター
産業部 農林水産課、産業支援課

鹿島市食育推進基本計画 事務局

市民部 保険健康課 (予防係)



策定委員会

3. 鹿島市食育推進基本計画策定委員会設置要綱

鹿島市訓令甲第35号

鹿島市食育推進基本計画策定委員会設置要綱

(設置)

第1条 本市の食育施策において総合的かつ計画的な推進を目的とする鹿島市食育推進基本計画（以下「基本計画」という。）を策定するため、鹿島市食育推進基本計画策定委員会（以下「委員会」という。）を置く。

(所掌事務)

第2条 委員会は、次に掲げる事務について所掌する。

- (1) 基本計画の作成に必要な情報の収集及び整理並びにそれらの提供に関すること。
- (2) 基本計画の原案の作成に関すること。
- (3) 基本計画の変更に関すること。
- (4) 前3号に掲げるもののほか、基本計画の作成に関し必要なこと。

(組織)

第3条 委員会は、委員11人以内をもって組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから市長が委嘱又は任命するものとする。

- (1) 学識経験者
- (2) 教育関係者
- (3) 農林漁業関係者
- (4) 保健関係者
- (5) 福祉関係者
- (6) その他市長が適当と認める者

3 委員の報酬は、鹿島市特別職の職員で非常勤の者の報酬並びに費用弁償支給条例（昭和42年条例第17号）第2条第3項の規定により市長が定める額とする。

(任期)

第4条 委員の任期は、委嘱の日から基本計画を策定する日（基本計画の変更に当たっては、変更計画を策定する日）までとする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会長及び副会長)

第5条 委員会に会長及び副会長を置き、委員の互選により定める。

- 2 会長は、会務を総理し、委員会を代表する。
- 3 副会長は、会長を補佐し、会長が不在のときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 委員会の会議は、会長が招集し、会長が議長となる。

- 2 委員会の会議は、委員の半数以上が出席しなければ、開くことができない。
- 3 委員会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。
- 4 委員が会議に出席できないときは、委任状により代理人が出席できるものとする。

(庶務)

第7条 委員会の庶務は、保険健康課において処理する。

附 則

この要綱は、公布の日から施行する。



第3次鹿島市食育推進基本計画

平成28年（2016年）3月

発行 鹿島市市民部保険健康課予防係（鹿島市保健センター）

〒849-1312

佐賀県鹿島市大字納富分 2643 番地 1

TEL 0954-63-3373

FAX 0954-63-2135

ホームページ <http://www.city.kashima.saga.jp/>