

Ⅳ 施策の方向

1 取り組みの内容

※重点プロジェクトにかかる取り組みは、以下のマークで表示しています。



: 1 ありがとうプロジェクト



: 2 もっと碧南を食べようプロジェクト



: 3 地産地消を進めようプロジェクト

基本目標1 食からの健康づくり

(1) バランスのとれた食生活の推進

日々、健康に過ごすためには、身体活動に必要な栄養をバランスよくとることが必要です。また、正しい食生活は、メタボリックシンドロームや生活習慣病などの疾病の予防につながります。

市民アンケートの「メタボリックシンドロームの予防や改善のための適切な食事、定期的な運動等を実践しているか」では、「実践して、半年以上継続している」が24.1%となっています。

バランスのとれた食生活を実践するためには、食に対する知識と理解を深め、継続的に取り組むことが重要です。そのため、食を通じた健康づくりについての啓発を行い、実践につなげます。

また、よく噛むことは、疾病の予防や健康増進につながります。バランスのとれた食生活を送るとともに、咀嚼^{そしゃく}の大切さの周知を図ることも重要です。

【市民(家庭)の取り組み】

- 生活習慣病予防のための栄養バランスのとれた食生活を心がけます。
- お米を主食とし、主菜、副菜がバランスよく加わった日本型食生活を実践します。
- 食事バランスガイドなどの指針を活用し、1日に必要な栄養について理解を深めます。
- 健康状態と食事が密接に関係していることを理解し、正しい食生活を実践します。
- 時間をかけて、よく噛み、味わって食事をします。

【地域(園・学校・事業者・団体など)の取り組み】

- 子どもが食べる給食やおやつの内容や量を把握できるよう、サンプル展示や給食参観などを実施します。
- 給食の時間などを利用し、食に関する指導・啓発を行います。
- 食品販売店などにおいて、食育の日（毎月 19 日）や食事バランスガイドの普及・啓発を実施します。
- 生活習慣病予防健診、その結果説明会や高齢者の教室などにおいて、市と連携し、正しい食生活を中心とした生活習慣病予防についての取り組みを進めます。
- E6保護事業や節目健診、8020表彰などにおいて、市と連携し、歯の健康維持についての取り組みを進めます。
- 健康づくり食生活改善協議会などが中心となり、各種講話や調理実習を行います。
- PTAや父母の会などが学校や園と連携し、食に関する講演会などを行います。
- すこやか健康教室などの行事に、各種団体の会員同士が誘い合って参加し、食に関する意識を高めます。

【行政の取り組み】

具体的な取り組み内容	対象	担当課
離乳食については、保護者との面接を実施し、子どもの食欲、食べられる量、食べ物の嗜好などを把握し、発育・発達に応じた食事を提供します。	園児 保護者	こども課 保育園
食育に関する紙芝居や絵本、エプロンシアターなど、わかりやすい教材により、子どもたちの食への関心を深めます。	園児 保護者	こども課 保育園 幼稚園
アレルギー児に対し、代替食または除去食による対応を行います。必要に応じて栄養士と保護者との面談を実施します。	園児 保護者	
食育に関する講演会を開催し、生活リズムや食生活についての理解を深めます。	保護者	こども課 保育園 幼稚園 庶務課 学校給食 センター
食育だよりや献立表を通して、食の大切さや望ましい食習慣、栄養バランスなどについて、情報提供を行います。	園児 児童 生徒 保護者	
給食試食会や給食参観などを行い、家庭での正しい食事の重要性について啓発します。	園児 児童 生徒 保護者	

具体的な取り組み内容	対象	担当課
生活習慣病予防教室、ヘルシー栄養教室、すこやか健康教室などの機会に、生活習慣病予防につながる食事について、講話や調理実習を行い、知識の普及や食生活の改善を図ります。	市民全般	健康課
健康相談などの機会に、食を通じた健康づくりのための支援を行います。	市民全般	
講話や調理実習を実施し、妊娠中の食生活についての指導を行います。	妊婦	
試食を行う教室や健診時の講話を実施し、乳幼児の成長段階にあわせた食習慣、食育に関する知識の普及を図ります。	保護者	
乳幼児の月齢に合わせた栄養相談については、健診時や個別相談を、随時実施します。	保護者	
メタボリックシンドロームの視点に基づき、血液検査、腹囲測定などの結果をもとに、保健指導の対象者に対し、健康づくり教室「健康ヘゴ」を実施します。運動、栄養、生活習慣全般について、保護者同伴での個別相談を行い、支援を行います。	児童生徒	
遊友の会や元気はつらつ教室における講話により、高齢者の低栄養改善に向けた指導を行います。	高齢者	農業水産課
食育啓発ポスターなどを掲示し、食の大切さの啓発を行います。	市民全般	
朝食と生活習慣に関するアンケートを実施し、食事内容の充実について、周知・啓発を行います。	児童生徒	庶務課 学校給食センター
給食の献立表による保護者への情報提供を行います。食育に関する情報や、生産地などについて掲載するとともに、わかりやすく見やすい紙面になるよう工夫を行います。	児童生徒 保護者	
栄養教諭・学校栄養職員が、小・中学校において、生活リズムや栄養バランスについての指導を行い、生活習慣の改善や食の選択力の習得を図ります。	児童生徒 保護者	庶務課 学校給食センター 学校教育課
小・中学校において、食に関する指導の実践計画を作成し、食育に関する授業などを計画的に実践します。	児童生徒	学校教育課
家庭科や保健指導において、学習教材を使うなど、食育や食生活について授業を行います。	児童生徒	
給食時の学校放送を利用し、食生活に関する情報提供を行い、食に関する興味・関心を深めます。	児童生徒	

食育に関するエフロンシアター（保育園）

幼児を対象に、食物と栄養についてパネルで食事バランスガイドの話をしました。子どもたちは、5つの栄養素にちなんだ「食まるファイブ」というキャラクターの話を、興味を持って聞くことができました。

また、エフロンシアターを使って、内臓の働きや腸の長さの話もしました。



子育て支援センターでの離乳食の掲示（保育園）

子育て支援センター・わくわくひろばでは、保育園の乳児に提供している離乳食を掲示し、紹介しています。



（２）正しい生活習慣と食生活の実践

近年、子どもの生活習慣の乱れが大きな問題となっています。食事だけでなく、就寝・起床時間を含めた生活リズムを整えることが必要です。

本市では、「早寝・早起き・朝ごはん」運動により、規則正しい生活習慣を呼びかけています。しかし、アンケート調査をみると、数は少ないものの、朝食を欠食している小・中・高校生が存在し、就寝・起床時間との関連性もみられます。

正しい生活習慣の確立のためには、生活習慣の乱れを個々の問題として見過ごすのではなく、家庭、学校、地域、行政が一体となって取り組む必要があります。

また、子どもだけでなく、今後、親となる世代である 20 歳代の若者層への働きかけも必要です。規則正しい食生活を実践するため、食に対する意識と知識の向上を図ります。

【市民(家庭)の取り組み】

- 早寝・早起きや朝ごはんをしっかり食べるなど、1日の生活のリズムを整えます。
- 自分に合った食事の量を把握し、体重の維持に努めます。

【地域(園・学校・事業者・団体など)の取り組み】

- 保護者に対し、朝食の大切さなどを啓発します。
- 保育園・幼稚園、学校では、自分の食生活を振り返る機会をつくれます。
- 地域、保育園・幼稚園、学校では、継続して「早寝・早起き・朝ごはん」を啓発します。

【行政の取り組み】

具体的な取り組み内容	対象	担当課
「早寝・早起き・朝ごはん」の実践方法について、食育だよりなどを通じて、情報提供を行います。	保護者	こども課 保育園 幼稚園
生活リズムと食事の関係について啓発を行い、決まった時間に食事や間食をとるなど、発達過程に応じた食体験を積み重ねることができるよう指導・支援を行います。	園児 保護者	
健康相談などの機会に、生活習慣の改善につながる相談支援を行います。	市民全般	健康課
講話と調理実習を実施し、妊娠中の生活リズムと食生活についての指導を行います。	妊婦	

具体的な取り組み内容	対象	担当課
講話・試食を行う教室や健診時の講話を実施し、乳幼児の成長段階に合わせた規則正しい食生活を送るための相談を実施します。	保護者	健康課
朝食と生活習慣に関するアンケートを実施し、朝食の必要性について、周知・啓発を行います。	児童 生徒	庶務課 学校給食 センター
各学校からの要請により、学校での個別栄養指導を行います。	児童 生徒	庶務課 学校給食 センター 学校教育課
栄養教諭・学校栄養職員が、小・中学校において、生活リズムなど指導を行い、正しい食生活につなげます。	児童 生徒	

病態別栄養相談（健康課）

人間ドックの結果説明の際に、高血糖・高コレステロール血症・貧血などの結果が出た人を対象に、知識の普及や食生活改善の提案をしています。



1歳6か月児健診時の栄養講話（健康課）

幼児の食生活について、生活リズムの大切さや食べる意欲の尊重、おやつとの与え方など、ボードを使用し、説明しています。



2歳8か月歯科健診時の栄養講話（健康課）

2歳8か月の幼児とその保護者を対象に、食育パネルシアター「き・あか・みどりで元気なからだ」を使って、バランスよく食べることの大切さを説明しています。



基本目標2 食を通じた豊かな心づくり

(1) 食を通じたコミュニケーションの推進

核家族化や個々のライフスタイルの多様化により、家族と一緒に食卓を囲む機会が減少し、ひとりで食事をする「孤食」が問題となっています。

小・中・高校生アンケートの「家族との共食状況」をみると、「ほとんどない」「週に1日ぐらい」「週に2～3日」などの共食頻度の低い人が、小学生・中学生・高校生いずれにも見受けられます。

食を通じたコミュニケーションの基本となる場は家庭であるため、家族団らんの大切さの周知・啓発を行い、その機会の増加を図ります。また、家庭に留まらず、地域との食を通じた様々な交流の機会の充実に努めます。

【市民(家庭)の取り組み】

- 家族や仲間と会話を楽しみながら食事をします。
- 家族がそろって食事できる時間(日)を増やします。
- 食事の機会を通じて、食事のマナーを楽しく身につけます。
- 食への関心を高めるため、親子で料理をする機会をつくります。

【地域(園・学校・事業者・団体など)の取り組み】

- 保育参観や給食試食会など、親子での食事の機会を充実します。
- 学校などにおける様々な機会を利用し、食べることの大切さや食事のマナーなど、望ましい食習慣などを身につけるための指導を行います。
- 地域の高齢者とともに給食を食べたり、ふれあい農園での収穫をするなど、食を通じた世代間交流の機会を提供します。
- お楽しみ食事会や郷土料理講習会など、地域における料理体験の機会を提供します。
- 家族で参加できる食に関する体験の機会を提供します。

【行政の取り組み】

具体的な取り組み内容	対象	担当課
乳児については、保育園の食事の様子を連絡帳などで家庭へ伝え、保護者と連絡をとりながら、子どもの食べる力を育みます。	園児 保護者	こども課 保育園
園での食事の際、職員による指導・援助により、楽しい雰囲気の中で適切な食習慣が身につくようにします。	園児 保護者	こども課 保育園 幼稚園
親子で食育のパネルシアターを観るなど、楽しみながら食への関心を深められるようにします。	園児 保護者	
園児・児童と調理員のふれあい給食を実施し、交流を図ります。	園児 児童 生徒	こども課 保育園 庶務課 学校給食 センター
ひとり暮らし高齢者などの健康保持・安否の確認のため、夕食を自宅まで宅配する配食サービスを実施します。	高齢者	高齢介護課
子育て支援センターの要望に応じて、保護者向けの食に関する講話を行います。	保護者	健康課
児童・生徒からリクエストを募り、上位メニューを提供する「リクエスト給食」を実施します。楽しい雰囲気の中で食事ができるようにします。	園児 児童 生徒	庶務課 学校給食 センター
卒業バイキング給食（小学校6年・中学校3年）を行い、卒業前の思い出となるよう、継続して実施します。	児童 生徒	庶務課 学校給食 センター 学校教育課
親子での給食試食会を実施し、食に関するコミュニケーションを図ります。	児童 保護者	学校教育課
親子ふれあいキャンプにおいて、アウトドアでの食事づくりを通じた親子交流を行います。	市民全般	生涯学習課 公民館
子どもお菓子づくり、子どもうどんづくりなどを公民館事業として実施します。今後は、碧南産の食材の利用も検討します。	市民全般	
地域での餅つき大会などにより、地域住民同士の交流を促進するとともに、伝統食を受け継いでいく体験の場となるようにします。	市民全般	

親子ふれあいキャンプ（生涯学習課）

社会教育リーダー主催の親子キャンプで野外炊飯をしています。



うどんづくり（生涯学習課 大浜公民館）

大浜青少年育成推進員主催の「大浜浜っ子庵」で手づくりうどんをつくって食べました。



（２）食に感謝する心の育成

現代は飽食の時代と言われ、食べ物のありがたさや、生産者や調理者への感謝の気持ちが希薄化しているのが現状です。

小・中・高校生アンケートの「食事のとき、あいさつをしているか」では、「必ずしている」「ほとんどしている」の割合が、学年が上がるにつれて低くなっています。感謝の気持ちを持って食べることができるよう、家庭・学校などの働きかけが必要です。

また、食に関する体験活動の充実とともに、自然からの恩恵や生産者などへの感謝の気持ちを育む取り組みが必要です。農業体験や漁業体験をすることで、食物を育てる難しさ、収穫の大変さを知ることができます。

調理活動を含めた食に関する体験活動の充実に努め、自然からの恩恵や生産者、調理者への感謝の気持ちを育みます。

【市民(家庭)の取り組み】

- 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをして食事をします。
- 食べ物や生産者、料理をつくってくれた人などに感謝して食事をします。
- できるだけ、調理をする機会を持ち、食への理解を深めます。
- 農業体験などの生産活動を体験する機会に、積極的に参加します。

【地域(園・学校・事業者・団体など)の取り組み】

-  バケツ稲、田植え体験、にんじんの栽培など、自分たちで栽培する楽しみや収穫する喜びを体験する機会を提供します。
- 保育園・幼稚園、学校において、給食の残量調査などを行い、献立の工夫につなげます。

【行政の取り組み】

具体的な取り組み内容	対象	担当課
 野菜などの栽培を通じて、育てることや収穫の喜びを味わい、感謝の気持ちの育成につなげます。 (もぎとり体験・ふれあい農園・園庭での野菜栽培など)	園児 保護者	こども課 保育園 幼稚園
簡単な調理を体験し、食材や調理に興味や関心を持ち、食事を楽しんで食べられるようにします。	園児 保護者	
 福祉施設入所者や園児を対象としたふれあい体験農園における、もぎとり体験を実施します。	園児 市民全般	農業水産課

具体的な取り組み内容	対象	担当課
 市民農園などの農業体験ができる場を提供し、利用者同士の交流も図れるようにします。	市民全般	農業水産課 あおい パーク
 野菜・家庭果樹・花について、園芸講座を実施し、栽培についての知識の普及を行います。	市民全般	
 田植え・稲刈り体験などのイベントによる体験交流を行い、農業体験の機会を創出します。	市民全般	
 特別支援学級の生徒や福祉施設入所者が、いちご狩りなどの農産物の収穫体験ができるよう、招待または割引を実施します。	市民全般	
 総合的な学習の時間に米づくりや落花生づくり、にんじんづくりなどを実施します。栽培だけでなく調理実習などを行うことで、食への理解を深め、感謝の気持ちを育みます。	児童生徒	学校教育課

なすの栽培（保育園）

5月の下旬に苗を植え、7月から8月にかけて育て、収穫の体験をしました。なすはたくさん実り、幼児が順番に家庭に持ち帰りました。9月まで収穫でき、給食のみそ汁にも入れてもらい、みんなで味わうことができました。



とうもろこしの皮むき（保育園）

おやつに食べるとうもろこしの皮むきを園児が体験しました。



育てた野菜でカレーづくり（保育園）

自分たちで育てた野菜と買い出しに行った材料でカレーづくりをしました。野菜を切り、炒め、煮るという工程の中で、みんなで協力し、一つの食べ物ができるまでの大変さと喜びを実感しました。



魚(さば)を知る（保育園）

子どもたちは、調理士が目の前で魚をさばく様子を見て、その後、みそ煮にして食べました。海で泳いでいる魚が、切り身になり、それを調理して食べるという工程を体感し、食べ物に感謝する気持ちを育てています。



小学生の農業体験（農業水産課）

碧南市ふれあい体験農園で、JAあいち中央営農部会碧南支部の協力により田植えを体験しました。機械での田植え作業も見学しました。10月には稲刈りも体験します。



（３）食文化の理解と継承

核家族化や地域住民同士の関係の希薄化などにより、食に関する知識や食文化などが世代間で伝承されにくくなっています。

市民アンケートによると、地域の郷土料理や特産物を使った料理をつくることができる人は、およそ４人に１人となっています。

地元の特産物や食材を活用したり、食文化を再認識することは、地元のよさを見つめ直す機会となり、地域への愛着につながります。子どもの頃から、地元の食材に直接触れて調理する機会を充実し、食文化への関心を高める必要があります。郷土の食文化に関する情報提供の充実を図り、食文化の継承につなげます。

【市民(家庭)の取り組み】

●行事食や伝統食など、家庭の味を次世代に継承します。

●食材の旬を知り、積極的に食事に取り入れます。



にんじんご飯、箱寿司などの郷土料理について、まずは大人が理解を深め、子どもに伝えます。

【地域(園・学校・事業者・団体など)の取り組み】



保育園・幼稚園、学校において、食育だよりに季節の食や郷土料理について掲載し、情報を提供します。



地豆の煮物や五目うどんなどの調理や食べる体験をする機会を提供し、郷土料理への関心を高めます。



料理講習会などを開催し、地元産野菜や白しょうゆ、みそ、みりんなど碧南産の調味料を使った調理方法の周知を図ります。

【行政の取り組み】

具体的な取り組み内容	対象	担当課
餅つき大会や豆まきなどを実施するとともに、その季節ならではの行事食や、旬の食材への理解を深めます。	園児 保護者	こども課 保育園 幼稚園
 食育だよりを通じて、伝統食や郷土料理などの情報提供を行います。	園児 児童 生徒 保護者	こども課 保育園 幼稚園 庶務課 学校給食 センター

具体的な取り組み内容	対象	担当課
 ふれあいフェスティバルの際のお米コーナーの開設や、地元産のお米を使った米料理研修会、米粉パンの配布、にんじんごはんの配布、おにぎり弁当コンテストなどの米消費拡大推進事業を実施します。	市民全般	商工課
 郷土料理や地元食材を使用した料理教室を実施するとともに、レシピ集を配るなど、広く周知を行い、郷土の食文化を継承します。	市民全般	農業水産課
 食育の日や学校給食週間における、郷土料理や地元食材を使用した給食の提供を行います。	園児 児童 生徒	庶務課 学校給食 センター

餅つき行事で鏡もちづくり（保育園）

正月の準備を知る伝統行事の一つとして餅つきを行いました。保育士と年長児が餅をつき、年中・年少児は、元気な掛け声をかけて参加しました。でき上がった餅は、年長児が丸めて、各保育室の飾り用の鏡もちにしました。



郷土料理講習会（農業水産課）

碧南市健康づくり食生活改善協議会の指導により箱寿司をつくりました。初めてつくる若いお母さんや久しぶりにつくるお母さんなど様々で、世代を超えた交流もできました。



基本目標3 環境にやさしい食づくり

(1) 環境にやさしい食生活の実践

食料の生産は、自然の恩恵の上に成り立っています。豊かな食生活を送るためには、この自然の恵みに感謝し、その環境を維持していくことが重要です。

市民アンケートの「食品の食べ残しや廃棄を少なくするために取り組んでいることはあるか」については、「特にない」が40.4%と、環境への配慮に対する意識の低さがみられます。

健全な自然環境によって、我々の食が成り立っていることを認識し、環境に配慮した食生活を実践することが求められています。

日頃の食生活における環境への負荷の軽減のため、環境にやさしい料理の推進や食品リサイクルの普及・啓発を推進します。

【市民(家庭)の取り組み】

- 調理に必要な電気・ガスなどのエネルギーを無駄なく使用し、洗剤の使い過ぎに気をつけるなど環境に配慮した食生活を送ります。
- 自分の適正な食事量を知り、料理をつくりすぎないようにします。
- 計画的な食品の購入、消費期限などの情報の活用や食品の適切な保存方法により、食品を無駄にしないようにします。

【地域(園・学校・事業者・団体など)の取り組み】

- 生産者は、環境にやさしい循環型農業を、継続的に推進します。
- 生産者は、農地周辺の地域住民に対し、農業への理解促進を図ります。
- 事業者は、環境に配慮した農作物や食品の情報提供を行います。
- 食品販売店では、環境にやさしい料理のPRを実施します。
- 保育園などにおいて、生ごみによるたい肥づくりや残菜を減らすなどの取り組みを行います。
- 廃油のリサイクルなど、環境に配慮した食生活の普及を行います。

【行政の取り組み】

具体的な取り組み内容	対象	担当課
給食時の残菜を減らすよう、自分に合った量の盛りつけを行うなどの指導を行い、もったいないという意識の育成を図ります。	園児 児童 生徒	こども課 保育園 幼稚園 学校教育課
J Aと連携し、消費者と生産者との交流会や、農業まつりでのもぎとり体験などのイベントを実施し、消費者と生産者との交流を図ります。	市民全般	農業水産課 あおい パーク
環境にやさしいクッキング教室を開催し、エコクッキングについての周知や普及を行います。	市民全般	環境課
生ごみたい肥化容器等購入費補助事業の実施と、さらなる周知を図り、生ごみの減量化及び資源化を推進します。	市民全般	
ごみの減量化などについて、出前講座やイベント、広報の環境コーナーなどで啓発を行い、市民の意識を高めます。	市民全般	
河川などの汚濁防止に寄与するため、廃食用油の石けんづくりを行います。	市民全般	
給食センターにおける廃食用油について、業者による買い取りを実施し、リサイクルにつなげます。	園児 児童 生徒	庶務課 学校給食 センター
学校給食の残菜について、養豚農家用餌として再利用し、環境への負荷を軽減します。	園児 児童 生徒	

エコクッキング教室 ～からだにも環境にもやさしいクッキング～（環境課）

あおいパークの農園にて、自分たちで収穫した旬の採れたての野菜を利用し、調理方法にも工夫した“からだにも環境にもやさしい”親子クッキング教室を行っています。



廃食用油石けんづくり（環境課）

市内一円で、不要になった天ぷら油を回収し、石けんを製造するとともに、石けんを配布し、水質汚濁の防止や環境保全の意識の向上を図っています。



（２）地産地消の推進

地元でとれた食材を地元で消費する地産地消は、新鮮で安心できる食材の供給ができることや環境負荷が少なくなることが特長です。

市民アンケートでは、地産地消の認知度は７割程度となっています。また、碧南産を意識して購入している人は１割程度となっています。地産地消についての知識や意識が、市民に十分定着していないのが現状です。

地元食材の消費や利用を促進するため、地元の農水産物のＰＲを推進するとともに、食品販売店や学校給食などにおいて積極的に利用を推進します。

【市民(家庭)の取り組み】

-  地元でとれる食材について、積極的に情報を取得し理解を深めます。
-  地元でとれる食材を家庭での食事に取り入れ、子どもに伝えます。

【地域(園・学校・事業者・団体など)の取り組み】

-  地元でとれる食材が買える店舗の情報を提供します。
-  学校給食への地元の農水産物の使用を進めます。
-  にんじんやたまねぎなどの地元食材を使った料理講習会を開催し、理解促進を図ります。
-  生産者直売所などにおいて、生産者と消費者が交流できる場を提供します。

【行政の取り組み】

具体的な取り組み内容	対象	担当課
 地元の食材を利用した地産地消給食の提供に努めます。地域の商店から地元食材の納品協力を行います。	園児 保護者	こども課 保育園
 地域の老人会の協力を得ながら、苗さしや収穫体験を通して、野菜への興味を持たせ、地場産物や旬の食材への関心を深めます。	園児	こども課 保育園 幼稚園
 碧南の特産品の展示即売会を開催するとともに、地場産物を活かしたご当地グルメや新商品の開発、農商工連携による新商品の開発などの検討・研究を行います。	関係団体	商工課 農業水産課
 地元の農業・漁業についての学習機会を提供し、地場産物への関心の向上を図ります。	児童 生徒 市民全般	農業水産課

具体的な取り組み内容	対象	担当課
 地元の食材への関心を深めるため、保育園でおやつに使用する碧南産野菜の購入に対し、助成を行います。	園児	農業水産課
 碧南産小麦粉を使ったうどんづくり体験や豆腐づくり体験を実施します。市内で小麦や大豆がつくられていることの周知を図ります。	児童生徒	
 碧南の特産物であるにんじん「へきなん美人」についての説明や調理実習を実施し、地元の農産物への理解促進を図ります。	児童生徒	
 産直市「もぎたて広場」での地元の農水産物を販売し、地産地消を推進します。	市民全般	農業水産課 あおいパーク
 地元野菜・果物を原料としたジュース、ジャムなどの加工品や水産加工品（魚の佃煮、ちりめんじゃこなど）の販売を行います。	市民全般	
 碧南産米による米飯給食や碧南産米を使用した米粉パンを給食で提供します。	園児 児童生徒	庶務課 学校給食センター
 県内産小麦粉を使用したパン給食を実施し、県内産小麦粉の使用率の向上を図ります。	園児 児童生徒	
 センター調理の給食については、質のよい食材の確保に努めるとともに、地元産の使用率を考慮した献立作成を推進します。	園児 児童生徒	

にんじん講習会（農業水産課）

「輝きネット・あいちの技人」より、ほ場準備からにんじんの収穫・出荷までの一連の作業の説明を受けました。

その後、“へきなん美人”を使ってにんじんゼリーやにんじんサラダをつくりました。



基本目標4 安心・安全な食づくり

(1) 食の安全性に関する理解の促進

食の安全への不安が広がる中、消費者が、安全な食材の選び方や正しい知識を持ち、一人ひとりが食の安心・安全を意識して行動することが求められています。

市民アンケートの「食品の安全に関する知識を持っているか」では、「十分持っている」と「まあまあ持っている」を合わせた『持っている』の割合が38.7%となっています。

私たちの身の回りには、食に関する多くの情報が溢れていますが、そこから正しい情報を選び、健全な食生活につなげることが大切です。

しかし実際は、食の安全に対する正しい知識や理解が不足していたり、安全な食材についての認識が不足していたりするのが現状です。

子どもから大人まで、食品の安全性をはじめとする食に関する理解を深め、安全な食品を選択できる力を身につけられるよう、情報提供や啓発を進めます。

【市民(家庭)の取り組み】

- 食品表示を見るなど、食の安心・安全に関する情報に関心を高めます。
- 食材の鮮度を確認するなど、安全な食品を選択できる力を身につけます。

【地域(園・学校・事業者・団体など)の取り組み】

- 食品の安全性や食品の産地などの食に関する情報を正しく伝えます。
- 給食の試食などを通じて、栄養と衛生に配慮された食事を学ぶ機会を提供します。

【行政の取り組み】

具体的な取り組み内容	対象	担当課
食の安全に関する講演会や試食会などを計画的に実施します。	保護者	こども課 保育園 幼稚園
衛生管理指導体制を強化し、安心・安全な給食の提供に努めます。	園児 児童 生徒	こども課 保育園 庶務課 学校給食 センター

具体的な取り組み内容	対象	担当課
献立表及び食育だよりなどを発行し、食の安全についての情報提供を行います。	園児 児童 生徒 保護者	こども課 保育園 幼稚園 庶務課 学校給食 センター 学校教育課
食育講演会の際に、食の安全について、周知・啓発を行います。	市民全般	農業水産課
学校給食の献立や食に関する情報をホームページに掲載し、給食についての情報を得やすくします。	園児 児童 生徒	庶務課 学校給食 センター
アレルギー原因物質一覧表の提供を行うなど、アレルギー対応についての情報提供を行います。	園児 児童 生徒	

給食づくり（学校給食センター）

安全な給食づくりに取り組むために
4色のエプロンを着用しています。

オレンジ：野菜を洗う
イエロー：野菜をカット
ブルー ：釜茹で
グリーン：あえ物と配膳



（２）生産者・事業者等による食の安全の確保

食の安全性が損なわれると、健康に重大な影響・被害を及ぼす可能性があります。放射性物質による汚染をはじめとする食品の安全性や信頼性を揺るがす問題の発生により食品への不安を感じている消費者が増加しています。

市民アンケートでも、食品の安全性への不安を感じている人が約７割に達しています。こうした現状に対して、生産者や事業者などは情報提供を十分に行い、生産から流通、消費までの過程を明確にする必要があります。

食の安心・安全に関する意識をより一層高め、食の安心・安全に関する取り組みや情報提供・啓発に努めます。

【市民(家庭)の取り組み】

- 生産者、加工業者、流通業者の情報を確認します。
- 食品表示などについて学び、正しい知識を身につけます。

【地域(園・学校・事業者・団体など)の取り組み】

- 安心・安全な農水産物の提供とPRをします。
- 化学肥料・化学合成農薬の低減に努めます。
- GAP手法の導入、エコファーマーを育成します。

【行政の取り組み】

具体的な取り組み内容	対象	担当課
食材の検収（鮮度・品質点検）を実施し、安心・安全な給食の提供を行います。	園児 保護者	こども課 保育園
調理室の衛生指導については、年１回の巡回指導の実施とともにマニュアルを作成し、安心・安全な給食を提供します。	園児 保護者	
食材の納入業者及び職員においては、細菌検査による衛生検査を行います。今後、食品検査の実施について検討します。	園児 保護者	
業務委託先に調理員研修の実施を依頼し、安全な給食の提供に努めます。	園児 児童 生徒 保護者	こども課 保育園 庶務課 学校給食 センター

具体的な取り組み内容	対象	担当課
必要に応じて、食材納入業者に対するヒアリングや給食物資納入業者現地調査を実施し、安心・安全な食材の納入依頼を行います。	園児 児童 生徒 保護者	こども課 保育園 庶務課 学校給食 センター
放射性物質による汚染をはじめとし、食の安全について情報提供・啓発に努めます。	市民全般	農業水産課
圏域の農業推進協議会や県農業改良普及課と連携し、農薬の適正使用についての啓発に努めます。	市民全般	
大気中の放射線量（空間放射線量率）の測定を実施し、情報提供を行い、食の安全に努めます。	市民全般	環境課
必要に応じて、給食に使用する食材について、放射線量の検査を実施します。	児童 生徒	庶務課 学校給食 センター
定期的に学校配膳室の害虫駆除を実施します。	児童 生徒	
衛生検査、食品検査を定期的に行います。	児童 生徒	
研究授業方式による衛生管理研究会を実施し、他市の栄養士や指導者との情報共有を図ります。	児童 生徒	

拭き取り検査（学校給食センター）

学校給食について、食材の安全性を確認するために保存料や着色料、残留農薬などを調べています。また、学校給食センターで使用している器具や野菜の細菌検査なども行っています。



基本目標5 食の情報発信とネットワークづくり

(1) 食育の普及・啓発

食育を推進していくためには、市民一人ひとりが食育への意識を高めていく必要があります。

市民アンケートによると、食育に関心のある市民は約6割となっており、関心の薄い人も少なからず存在しています。大人の関心や意識の低さは、自分で食事を管理する力が育っていない子どもにも影響し、子どもの食習慣に起因する健康状態の悪化へと波及します。

一人ひとりが食に関する正しい知識を身につけられるよう、正しく、わかりやすい情報を提供するとともに、関心のない人にも情報が伝わるよう、食品購入の機会や、碧南市健康づくり食生活改善協議会、碧南市食育推進ボランティア、碧南市地産地消推進協議会などの活動により、個々の生活の中で取り組める食育の啓発を実施します。

【市民(家庭)の取り組み】

- 食育への関心を深められるよう、情報収集を行います。
- 食育に関する活動やイベントに積極的に参加します。

【地域(園・学校・事業者・団体など)の取り組み】

- 商店街など地域の組織力を活かし、食育について取り組む機会をつくります。
- 保育園・幼稚園、学校での取り組みを、食育だよりや学年だよりなどを通じて家庭に発信します。
- 関係団体と市が連携し、食を通じた健康づくりの啓発や地域活動のPRを行います。

【行政の取り組み】

具体的な取り組み内容	対象	担当課
離乳食及びアレルギー食を提供している園児の保護者と面談し、正しい食事の大切さを啓発します。	園児 保護者	こども課 保育園
保育園での食育の取り組みや食育に関する情報について、食育だより、献立表、講演会などを通して家庭に発信します。	園児 保護者	こども課 保育園 幼稚園
出前講座や碧南市健康づくり食生活改善協議会主催の講話・調理実習を実施し、食育についての啓発を行います。	市民全般	健康課

具体的な取り組み内容	対象	担当課
郷土料理教室、体験教室、体験農園などの参加者から意見や感想を聴取し、今後の食育に関する取り組みにつなげます。	市民全般	農業水産課
 ふれあいフェスティバルにおいて、食育や地元産野菜についての周知を行います。	市民全般	
 農業全般や、碧南の特産物であるにんじんやいちじくなどについて学習を行います。	児童生徒	学校教育課
社会科、家庭科、生活科、総合的な学習時間における野菜の栽培やクッキングなどの食育に関する授業を行い、食育への関心を深めます。	児童生徒	
国や県などからの食育に関する情報、冊子及び講習会の案内などを各幼稚園、学校などに提供します。	園児 児童 生徒	

食育だよりから親子で食育（保育園）

毎月、栄養士による食育だよりを発行しています。保育園で子どもたちが食べている人気のメニューの紹介や、保護者に知ってほしい食についての情報を掲載し、食育だよりを通して食育への関心を深めています。



（２）食育に関わる人材の育成とネットワークづくり

食育の推進にあたっては、市民一人ひとりの主体的な取り組みがより効果的なものとなるよう、その取り組みを支援する人材の育成が重要です。また、地元食材を活かした食育を推進するためには、食に関わる多くの人や団体の連携が不可欠です。

各種関係機関や食育に関わるボランティアなどが密接に連携・協力しつつ、一体となって食育を推進するため、身近な地域で食育を推進する人材を育成し、その活動を支援していきます。

さらに、様々な分野の関係者間で連携を図り、それぞれの特性を活かして食育の推進に取り組めるよう、行政だけでなく、家庭はもちろん、保育園・幼稚園、学校、食の生産、流通、販売などの関係機関、地域活動団体などが協働し、食育を推進していくネットワークづくりを推進します。

【市民(家庭)の取り組み】

- 食に関するボランティア活動などに、積極的に参加します。

【地域(園・学校・事業者・団体など)の取り組み】

- 食育推進ボランティアなどの食に関する人材の育成を行い、地域活動を推進します。
-  農商工連携により、本市独自の地産地消を推進します。
- 関係者同士の情報交換や連携により食育を推進します。
- 関係団体と市が連携し、楽しく参加できる食に関するイベントなどを推進します。

【行政の取り組み】

具体的な取り組み内容	対象	担当課
碧南市健康づくり食生活改善協議会の活動支援を行います。 活動内容の報告を受けるとともに、連携をとり活動を推進します。	市民全般	健康課
食育推進ボランティアの登録を推進し、登録者には、体験教室などの講師を依頼し、食育の周知・啓発につなげます。	市民全般	農業水産課
 農村女性グループの地産地消推進事業に助成を行い、活動支援を行います。	市民全般	
関係団体と連携し、市民が楽しく参加できる食に関するイベントを企画します。	市民全般	

具体的な取り組み内容	対象	担当課
 市民ふれあいフェスティバルなどを通じて、生産者と消費者との交流を図ります。	市民全般	農業水産課
 農商工連携により、いいともあいち運動を推進することで、地元の農水産物などをPRするとともに販路拡大を支援します。	関係団体	

農家女性グループの食育活動支援（農業水産課）

食育の推進を目的とした活動に対して支援を行っています。農家女性で組織された愛知県農村生活アドバイザー協会西三河支部碧海分会が作成した食育かるたを展示しました。



2 数値目標

指 標		現状値 (平成 23 年度)	目標値 (平成 28 年度)
1 食からの健康づくり			
朝食欠食率	5 歳児	2.2%	0%
	小学 5 年生	2.9%	0%
	中学 2 年生	4.7%	3.0%以下
	高校生	6.9%	5.0%以下
	男性 20 歳代	27.0%	15.0%以下
	男性 30 歳代	15.0%	5.0%以下
「食事バランスガイド」などの科学的根拠に基づいた指針を活用し、栄養バランスに配慮した食事をしている市民の割合		29.6%	40.0%以上
メタボリックシンドロームの予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実践している市民の割合		24.1%	40.0%以上
よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある市民の割合		67.7%	80.0%以上
2 食を通じた豊かな心づくり			
朝食を家族と一緒に食べる市民の割合	小学 5 年生	73.4%	80.0%以上
	中学 2 年生	45.9%	50.0%以上
	成人	57.7%	60.0%以上
食に関する体験（農業・菜園など）をしたことのある市民の割合		34.3%	40.0%以上
郷土料理や地元の特産品を使った料理を知っていたり、つくることができる市民の割合		45.4%	60.0%以上
3 環境にやさしい食づくり			
学校給食における地元の農水産物の使用割合（食材数）※1	碧南産	30.0% (平成 22 年度)	32.0%以上
	愛知県産	70.0% (平成 22 年度)	70.0%以上
地元（愛知県）の農水産物を意識して購入している市民の割合		28.3%	40.0%以上
4 安心・安全な食づくり			
食品の安全に関する知識を持つ市民の割合		38.7%	55.0%以上

※1 愛知県の第 2 次食育推進計画における県内産食材の使用割合の目標値は 45%以上。

碧南市においては、達成されている。（平成 22 年度数値）

指 標	現状値 (平成 23 年度)	目標値 (平成 28 年度)
5 食の情報発信とネットワークづくり		
食育に関心を持っている市民の割合	59.0%	80.0%以上
碧南市食育推進ボランティアの登録人数	25 人	30 人以上
いいともあいち推進店の登録数	15 店 (平成 22 年度)	30 店以上