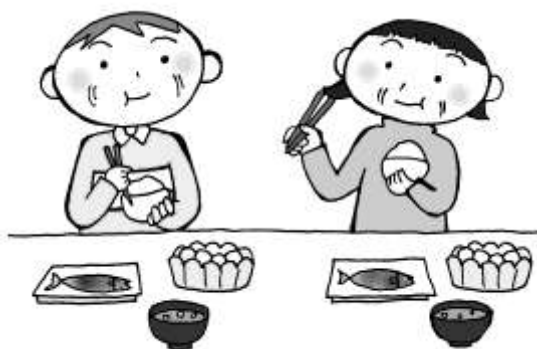
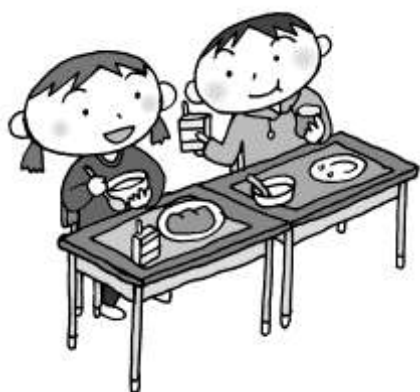


第2次碧南市食育推進計画

みんなで楽しく学び・はぐくむ・
食育のまち へきなん



平成 24 年 3 月

碧 南 市

はじめに

食は私たちが生きていくために欠かせないものであり、家族、友人、地域のつながりを結ぶものでもあります。

近年、ライフスタイルや価値観などの多様化により、食を取り巻く環境は大きく変化し、食生活の乱れによる生活習慣病の増加や食を大切にする気持ちの低下、伝統ある食文化の喪失など様々な問題が生じています。

碧南市では、市民一人ひとりが健やかで心豊かに生きるために、平成 21 年 3 月に「碧南市食育推進計画」を策定し、市民の皆様や地域の関係諸団体の皆様と連携して食育に取り組んでまいりました。

この度、前計画期間が終了することにより、引き続き、食育の推進を図るために本計画を策定いたしました。

これまでの取り組みの成果や達成状況を踏まえ、「食からの健康づくり」「食を通じた豊かな心づくり」「環境にやさしい食づくり」「安心・安全な食づくり」「食の情報発信とネットワークづくり」を柱に、「豊かな碧南、食べて心と体をすこやかに！」を重点目標に掲げ、市民の皆様や関係諸団体の皆様と連携して取り組んでいきたいと考えています。

この計画により、市民の皆様が食の大切さを理解し、食を楽しく学び、健やかな心身と豊かな人間性を育むことができるよう、食育を推進してまいりますので、ご理解ご協力をお願いいたします。

最後に、本計画策定にあたり、ご尽力いただきました碧南市食育推進会議の委員の皆様をはじめ、貴重なご意見をいただきました市民の皆様や関係諸団体の皆様に心から感謝申し上げます。



平成 24 年 3 月

碧南市長 瀬田 政信

目次

I	計画策定にあたって.....	1
1	計画策定の背景と趣旨.....	1
2	計画の位置づけ.....	2
3	計画の期間.....	2
4	計画の策定体制.....	3
5	計画の推進体制.....	3
II	食を取り巻く現状.....	5
1	人口及び世帯数.....	5
2	健康の状況.....	6
3	農業・漁業の状況.....	8
4	アンケート結果.....	10
5	現状と課題のまとめ.....	33
III	基本的な考え方.....	35
1	基本理念.....	35
2	重点目標.....	35
3	重点プロジェクト.....	36
4	基本目標.....	37
5	施策の体系.....	38
IV	施策の方向.....	39
1	取り組みの内容.....	39
	基本目標1 食からの健康づくり.....	39
	基本目標2 食を通じた豊かな心づくり.....	46
	基本目標3 環境にやさしい食づくり.....	54
	基本目標4 安心・安全な食づくり.....	59
	基本目標5 食の情報発信とネットワークづくり.....	63
2	数値目標.....	67
	資料編.....	69
1	碧南市食育推進会議設置要綱.....	69
2	碧南市食育推進会議委員名簿.....	71
3	策定経過.....	72
4	用語解説.....	73

Ⅰ 計画策定にあたって

1 計画策定の背景と趣旨

近年、わが国ではライフスタイルの多様化により、食生活をめぐる環境も大きく変化しています。その影響により、食をめぐる問題が顕在化してきています。食を大切にする気持ちの低下、栄養バランスの偏った食事や不規則な食事の増加、生活習慣病の増加、食の安全性に対する信頼性の欠如、伝統ある食文化の喪失などが挙げられます。

こうした背景から、国では平成 17 年 6 月「食育基本法」を制定し、平成 18 年 3 月には「食育推進基本計画」を策定し、体系的な食育推進の方向性を決めました。また、平成 23 年 3 月には、「第 2 次食育推進基本計画」が策定され、今後の食育の推進にあたっては、単なる周知にとどまらず、国民自らが食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨としています。

この「食育基本法」や「食育推進基本計画」は、国民が健全な心身を培い、豊かな人間性を育む食育を推進するため、施策を総合的かつ計画的に推進することなどを目的としたものです。

愛知県においても、平成 18 年 11 月に県の食育推進計画である「あいち食育いきいきプラン」が策定され、平成 23 年 5 月には、第 2 次計画である「あいち食育いきいきプラン 2015」が策定されています。この計画では、「体」「心」「環境」に視点をおいた食育に関する取り組みを進めています。

本市においても、市民一人ひとりが健やかで心豊かに生きるために、こうした食をめぐる問題に取り組むことが求められています。そのため、家庭や地域、保育園・幼稚園、学校、事業者も含めた、地域に根ざした独自の取り組みを推進していく必要があります。

本計画は、自らの食について考える習慣や、食に関するあらゆる知識や食を選択する力を身につけるための取り組みなどをまとめ、食育を総合的かつ計画的に推進することを目的とし、策定するものです。

食育とは、国民一人ひとりが、生涯を通じた健全な食生活の実現、食文化の継承、健康の確保などが図れるよう、自らの食について考える習慣や食に関するさまざまな知識と食を選択する判断力を身につけるための学習などの取り組みのことです。

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となるべきもの
- 様々な経験を通じて「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することができる人間を育てること

と位置づけています。

2 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法の目的、基本理念を踏まえ、同法第18条第1項に基づく市町村食育推進計画として位置づけます。

本市として食育に関する基本的な考え方を示し、具体的な取り組みや指標を掲げて、関係施策を総合的かつ計画的に推進していくために必要な事項を定め、行政はもとより、市民、それを取り巻く地域・団体などがそれぞれ役割に応じて連携・協議して食育に取り組んでいくための基本となるものです。

なお、国の「第2次食育推進基本計画」、愛知県の「あいち食育いきいきプラン2015」、市の上位計画である「第5次碧南市総合計画」や関連計画との整合を図りつつ、食育に関する取り組みを実施するものとします。

3 計画の期間

本計画の期間は、平成24年度から平成28年度までの5年間とします。

計画の設定にあたっては、国・愛知県の計画期間が平成27年度までとなっており、本市においては、国・愛知県の評価・検証に基づいて、計画の見直しを行うものとし、平成28年度までを計画期間とします。

	平成 18年度	平成 19年度	平成 20年度	平成 21年度	平成 22年度	平成 23年度	平成 24年度	平成 25年度	平成 26年度	平成 27年度	平成 28年度
国	食育推進基本計画					第2次食育推進基本計画					
愛知県		あいち食育いきいきプラン					あいち食育いきいきプラン2015				
碧南市				碧南市食育推進計画			第2次碧南市食育推進計画				

4 計画の策定体制

計画の策定にあたっては、食育に関係する機関、団体、市関係部局の代表者などにより構成された「碧南市食育推進会議」及び市内の関係各課で構成された「碧南市食育推進部会」において、審議・検討を行いました。また、市民の意見を反映させるため、アンケート調査を実施しました。

5 計画の推進体制

食育は、市民の生活の基本に関わるものであるため、その推進にあたっては、市民の十分な理解と主体的な参加が不可欠です。

そして、食育を全市的な取り組みとするため、市民のみならず関係機関・団体や行政がそれぞれの役割を明らかにし、互いに連携し、総合的な推進を図っていきます。

また、計画の推進にあたり、食育に関係する機関、団体、市関係部局の代表者などで構成される碧南市食育推進会議においては、計画の推進及び評価を行います。また、市内関係部局において、各年度に各事業の進捗状況を評価・検証し、より実行性のある事業展開を行います。

（１）市民の役割

市民一人ひとりが食について関心を持ち、自らが食に関する正しい知識を身につけ、生涯にわたり、健康的な食生活を実践していくことが求められます。

また、地域社会の一員として、市民が相互に食育に対する理解を深め、支え合うとともに、関係機関・団体や行政と協力し、地域全体で食育に取り組んでいくよう努めていく必要があります。

（２）関係機関・団体の役割

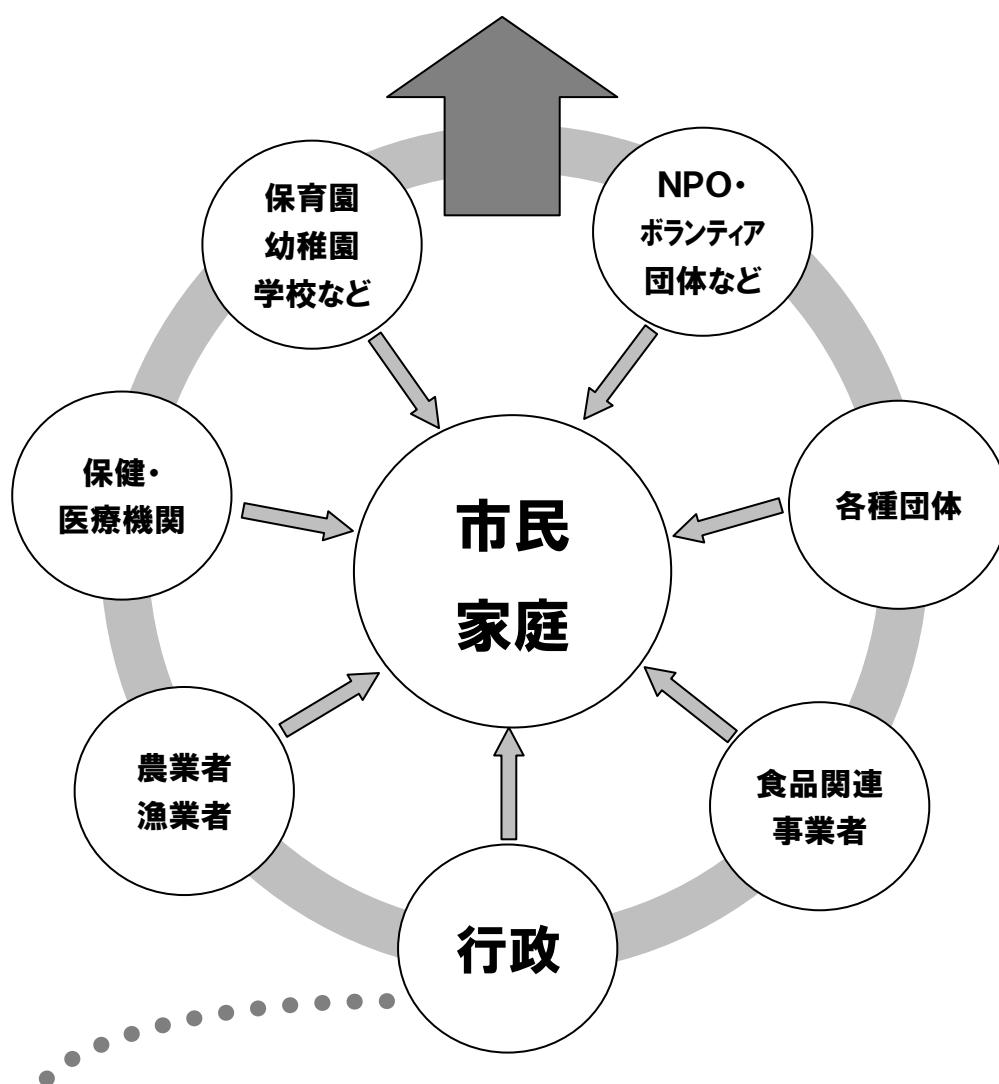
食育の関係機関・団体には、生産者、食品関係事業者や消費者をはじめとして自主的な活動をする市民などをメンバーとした様々な組織があります。これらの組織は、その目的や役割が異なりますが、地域において食育に何らかの関わりを持って活動しています。

食育を地域の中で根づかせていくため、これらの関係機関・団体が、それぞれの役割を担いつつ、互いに連携し、地域の特性を活かしながら市民を支えていくことが求められます。

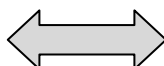
（３）行政の役割

行政は、食育を全市的な取り組みとするため、市民や関係機関・団体が主体的に活動するための環境整備を進めるとともに、食育が行政の施策だけではなく、民間の活動を取り込んだ全市的な取り組みとなるよう、市民、関係機関・団体とのネットワーク体制を形成していきます。

碧南市における食育の推進



碧南市食育推進会議※1



碧南市食育推進部会※2

※1 構成：食育に関する機関、団体、市関係部局の代表者など

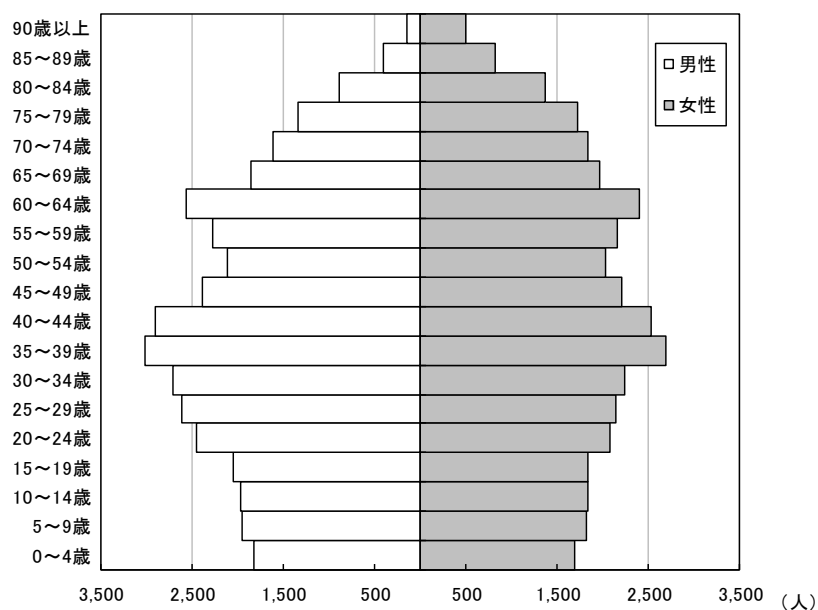
※2 構成：庁内関係部局の担当課長など

II 食を取り巻く現状

1 人口及び世帯数

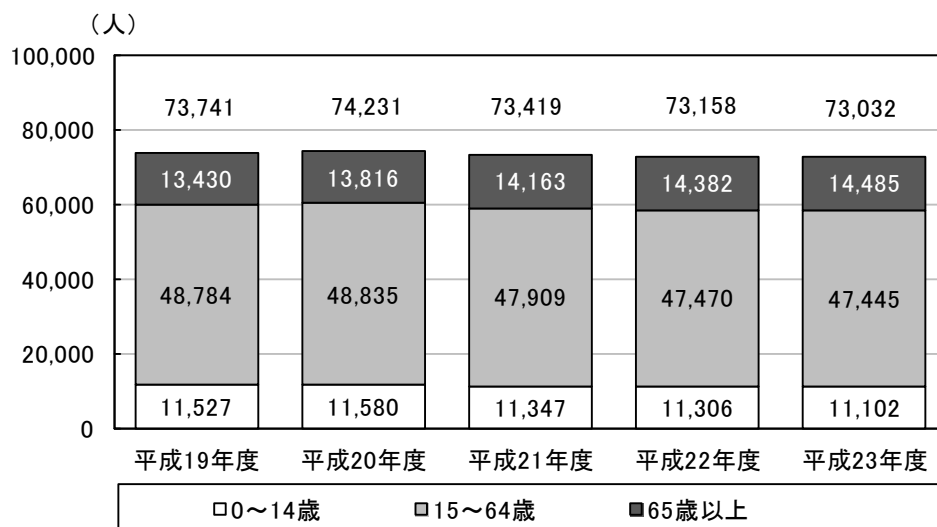
本市の5歳階級別男女別人口をみると、20代後半～40代前半の子育て世代の人口が多くなっています。また、年齢3区分別人口の推移をみると、0～14歳の年少人口と、15～64歳の生産年齢人口が減少し、65歳以上の高齢者人口が増加しており、少子高齢化が進行しています。

◆5歳階級別男女別人口



資料：住民基本台帳・外国人登録人口（平成23年9月30日）

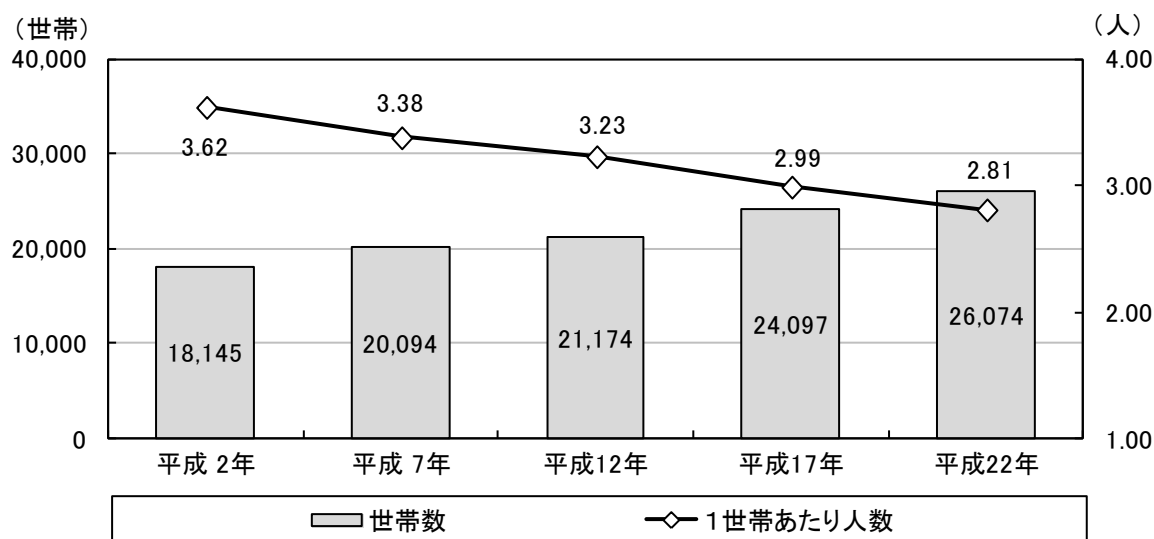
◆年齢3区分別人口の推移



資料：住民基本台帳・外国人登録人口（各年9月30日）

本市の世帯数の推移をみると、平成 2 年には 18,145 世帯でしたが、平成 22 年には 26,074 世帯に増加しています。1 世帯あたり人数は、平成 22 年には 2.81 人まで減少しています。

◆世帯数の推移



資料：住民基本台帳・外国人登録人口（各年 3 月 31 日）

2 健康の状況

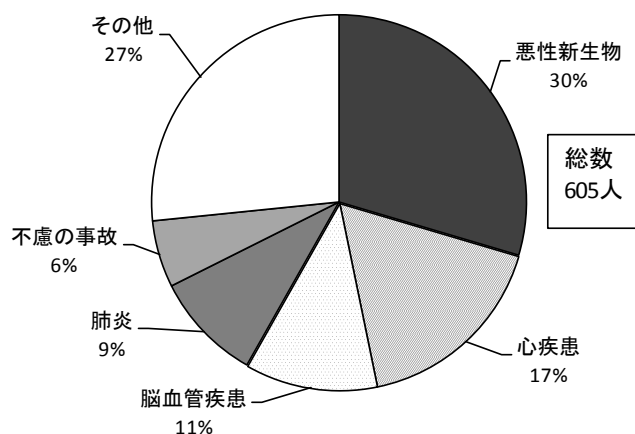
本市の死因別死亡割合をみると、「悪性新生物」「心疾患」「脳血管疾患」が上位を占めています。これらのいわゆる 3 大疾病を死因とする死亡者数は、全体の約 6 割となっています。

それぞれの年次推移をみると、悪性新生物は、国・県を下回って推移していましたが、平成 22 年には県を上回っています。

心疾患は、平成 20 年まで増加傾向にありましたが、平成 21 年には減少に転じ、平成 22 年に再び増加しています。

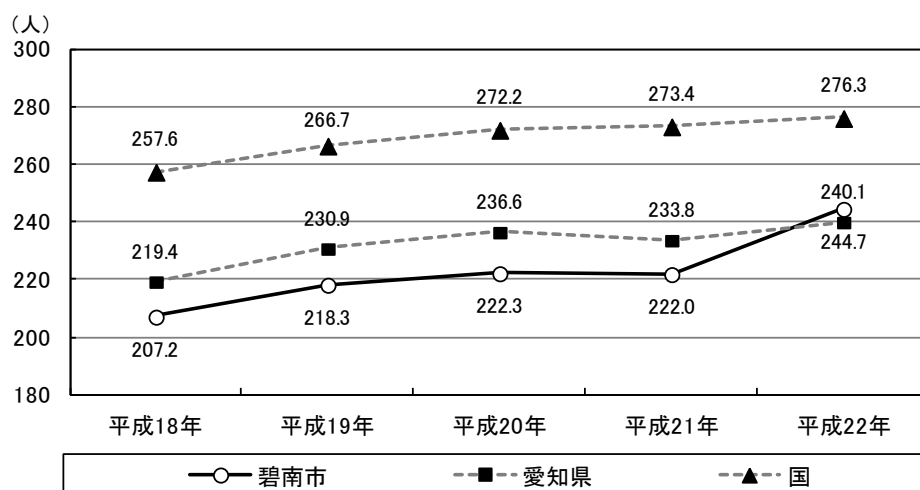
脳血管疾患は、平成 19 年以降増加し、平成 21 年には国を上回りましたが、平成 22 年は、国と同程度に下がっています。

◆碧南市の死因別死亡割合（平成 22 年）



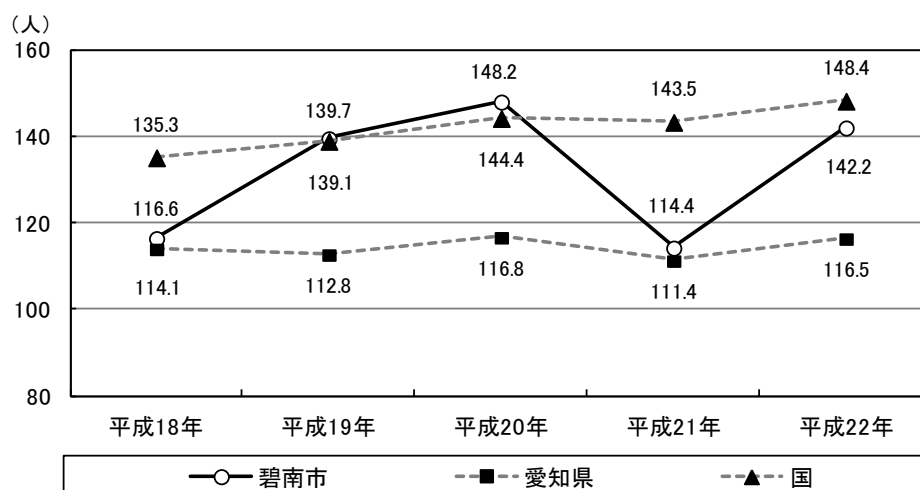
資料：健康課

◆悪性新生物死亡率(人口 10 万対比)



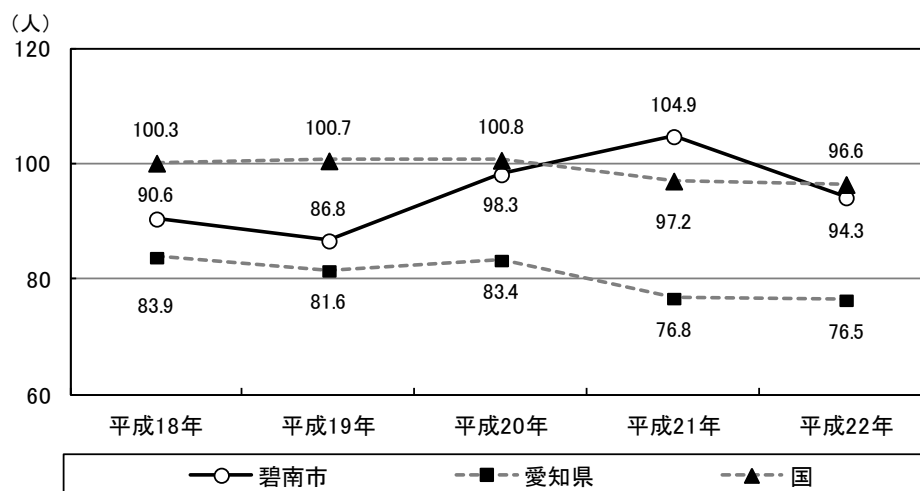
資料：碧南市保健センター年報

◆心疾患死亡率(人口 10 万対比)



資料：碧南市保健センター年報

◆脳血管疾患死亡率(人口 10 万対比)



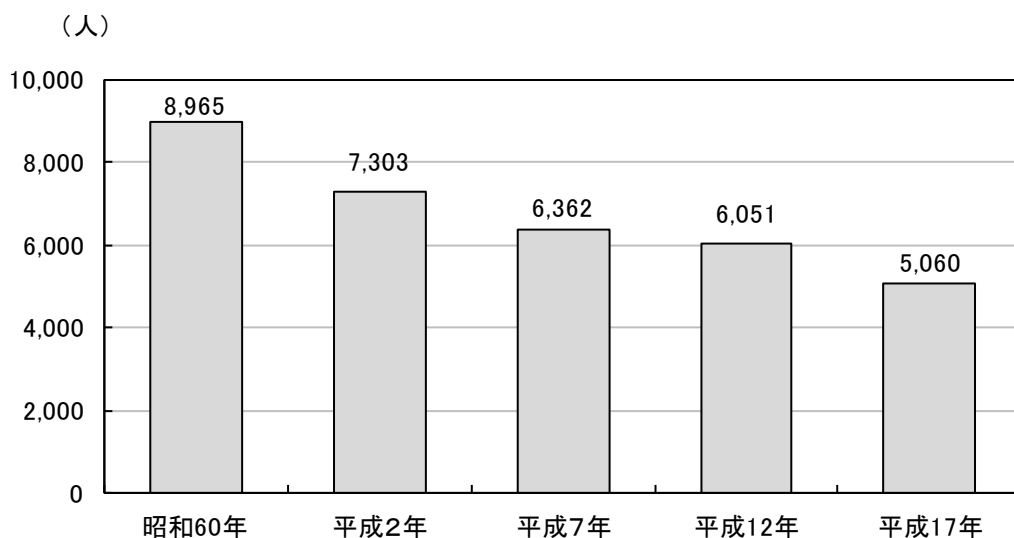
資料：碧南市保健センター年報

3 農業・漁業の状況

本市の農家人口の推移をみると、昭和 60 年の 8,965 人から、平成 17 年には 5,060 人と、約 3,900 人減少しています。

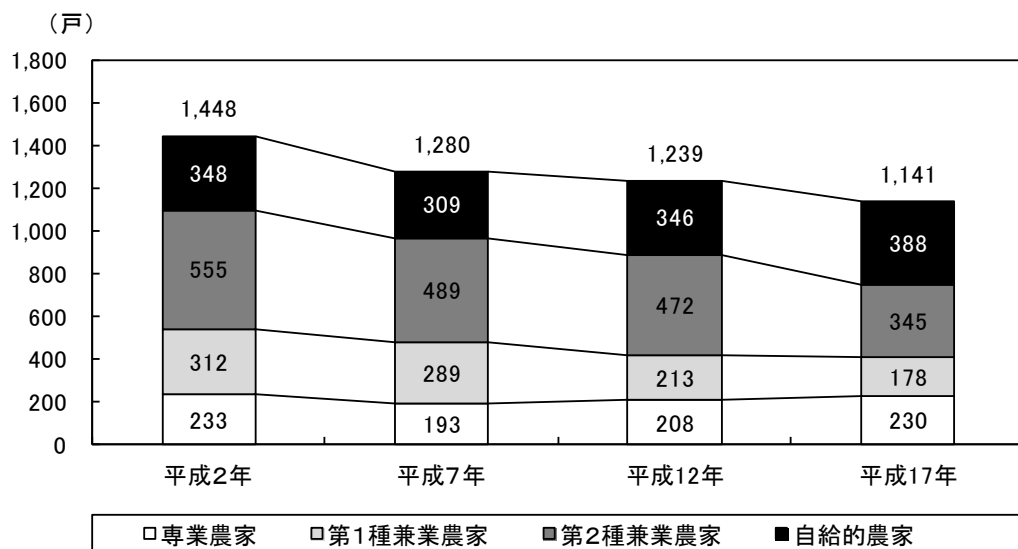
専業・兼業別農家数は、兼業農家（第 1 種兼業農家・第 2 種兼業農家）の数は減少しているものの、専業農家は平成 7 年以降、増加傾向にあります。

◆農家人口の推移



資料：農林業センサス 第 1 巻 愛知県統計書

◆専業・兼業別農家数の推移



資料：農林業センサス 第 1 巻 愛知県統計書

本市の主要農作物は、にんじん、たまねぎが年間 10,000 t 以上の収穫量となっています。本市では、下記表以外でもトマト、だいこん、かんしょ、いちじくなど多種の農作物の栽培が盛んです。

水稻、麦、大豆は、減少傾向となっています。

◆主要農作物収穫量

単位：t

区 分	平成 17 年	平成 18 年	平成 19 年	平成 20 年	平成 21 年
水稻	1,510	1,510	1,470	1,300	1,390
麦	361	290	351	331	241
大豆	50	84	111	89	51
にんじん	13,400	14,578	13,500	12,900	13,200
たまねぎ	12,500	11,200	13,300	12,900	11,600
きゅうり	993	936	960	1,040	1,010
なす	544	331	333	275	292

資料：東海農林水産統計年報 ※平成 20 年までは愛知農林水産統計年報

本市の魚種別漁獲量をみると、年によってばらつきはあるものの、いわし類、しらす、あじ類、いかなごなどの漁獲量が多くなっています。

◆魚種別漁獲量の推移

単位：t

区 分	平成 17 年	平成 18 年	平成 19 年	平成 20 年	平成 21 年
このしろ	1,479	824	482	450	107
いわし類	1,456	282	1,433	5,704	3,021
しらす	1,053	520	740	1,368	543
あじ類	516	393	877	274	343
さば類	283	560	88	9	66
いかなご	563	1,926	741	621	218
あなご類	65	52	68	69	56
あさり類	34	82	157	129	47

資料：東海農林水産統計年報 ※平成 20 年までは愛知農林水産統計年報

4 アンケート結果

(1) 調査概要

- ・調査地域 : 碧南市全域
- ・調査対象者 : 【市 民】20 歳以上の市民
 : 【保 護 者】3 歳児（年少児）、5 歳児（年長児）、小学 2 年生の保護者
 : 【小・中・高校生】小学 5 年生、中学 2 年生、高校 1 ～ 3 年生
- ・調査期間 : 平成 23 年 9 月 1 日～9 月 20 日
- ・調査方法 : 【市 民】郵送による配布・回収
 : 【保 護 者】保育園・幼稚園・学校を通じた配布・回収
 : 【小・中・高校生】学校を通じた配布・回収

		配 布 数	回 収 数	回 収 率
市 民		1,400 人	685 人	48.9%
保 護 者	3 歳児（年少児）	163 人	154 人	94.5%
	5 歳児（年長児）	201 人	174 人	86.6%
	小学 2 年生	213 人	202 人	94.8%
	不明	—	2 人	—
小・中・高校生	小学 5 年生	240 人	237 人	98.8%
	中学 2 年生	170 人	170 人	100.0%
	高校 1 ～ 3 年生	235 人	232 人	98.7%
	不明	—	3 人	—

(2) グラフの見方

- 回答結果の割合「％」は有効サンプル数に対して、それぞれの回答数の割合を小数点以下第 2 位で四捨五入したものです。そのため、単数回答（複数の選択肢から 1 つの選択肢を選ぶ方式）であっても合計値が 100.0%にならない場合があります。
- 複数回答（複数の選択肢から 2 つ以上の選択肢を選ぶ方式）の設問の場合、回答は選択肢ごとの有効回答数に対して、それぞれの割合を示しています。そのため、合計が 100.0%を超える場合があります。
- 図表中において「不明・無回答」とあるものは、回答が示されていない、または回答の判別が困難なものです。
- 図表中の「N（number of case）」は、集計対象者総数（あるいは回答者限定設問の限定条件に該当する人）を表しています。「不明・無回答」がある場合、クロス集計（性別、年齢別）の合計の N 数と全体の N 数が一致しない場合があります。

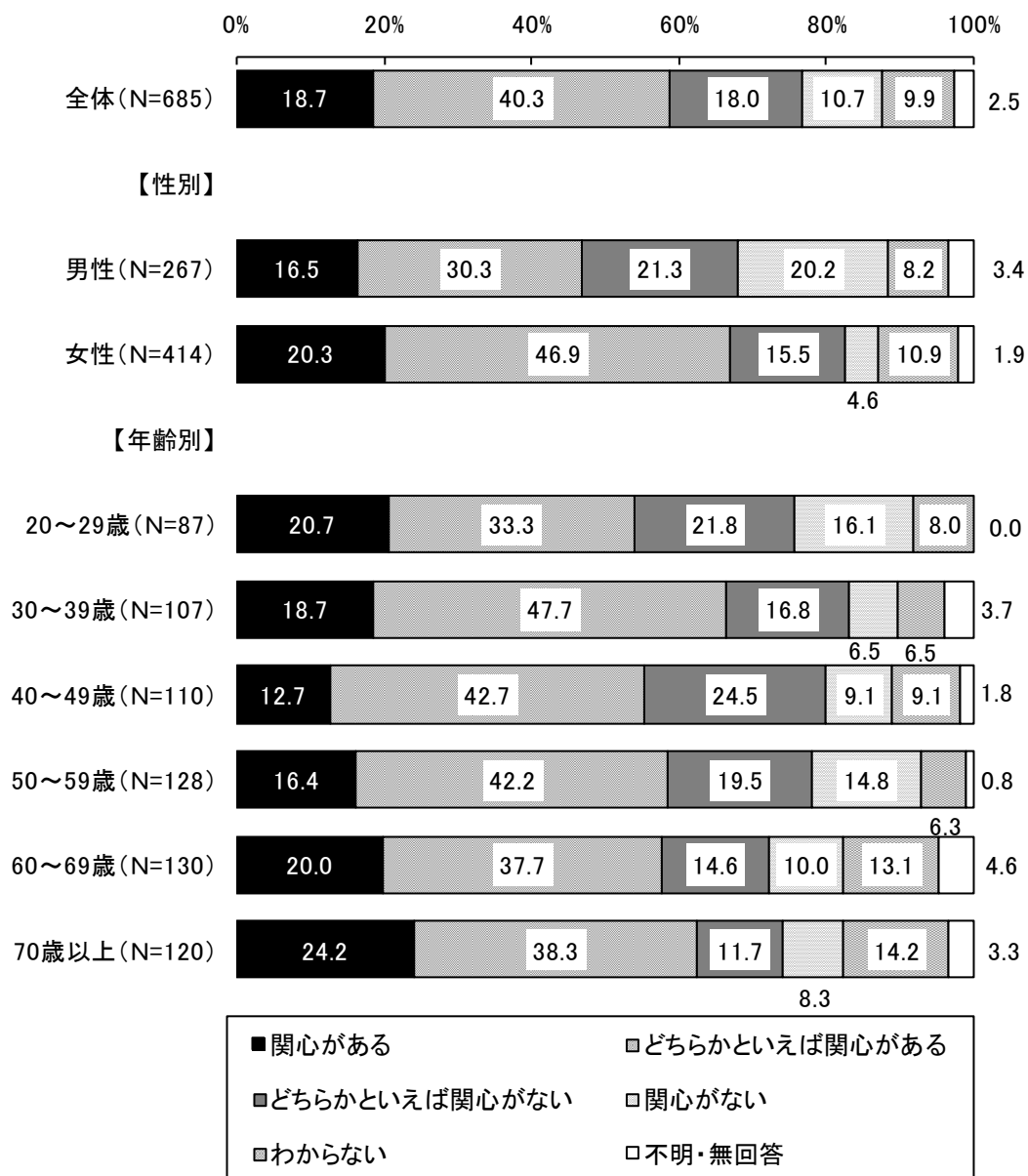
(3)「食育」への関心度について

「食育」に関心があるかでは、「関心がある」と「どちらかといえば関心がある」を合わせた『関心がある』の割合が59.0%となっています。

性別でみると、女性で『関心がある』が67.2%と、男性に比べて高くなっています。

年齢別でみると、30～39歳で『関心がある』が66.4%と、他の年代に比べて高くなっています。

市民（単数回答）

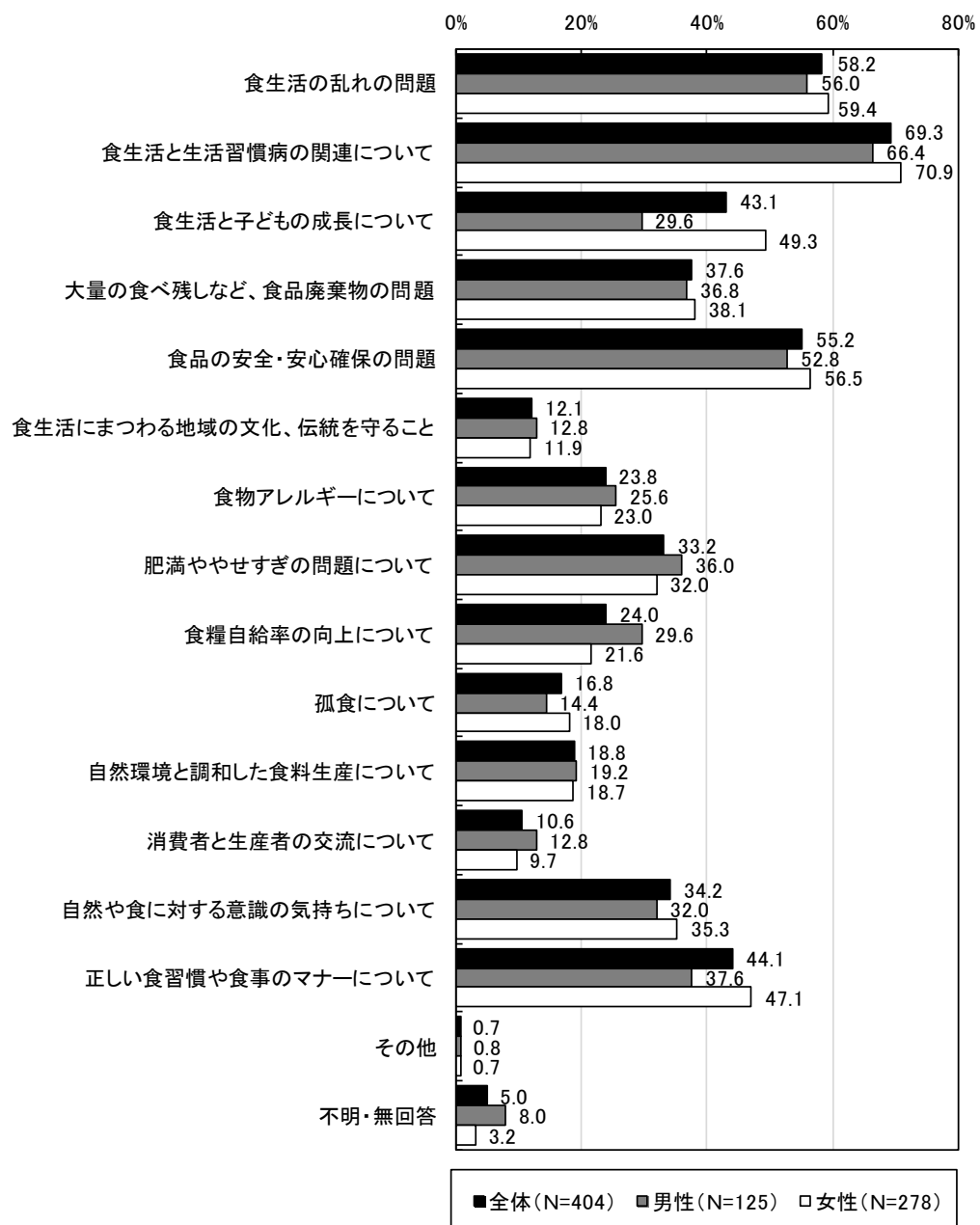


(4)「食育」で関心のあることについて

市民が、「食育」で関心のあることは、「食生活と生活習慣病の関連について」が 69.3%と最も高く、次いで「食生活の乱れの問題」が 58.2%と高くなっています。

性別でみると、男性は「肥満ややせすぎの問題について」「食糧自給率の向上について」などが女性よりも高く、女性は「食生活と子どもの成長について」「正しい食習慣や食事のマナーについて」などが男性よりも高くなっています。

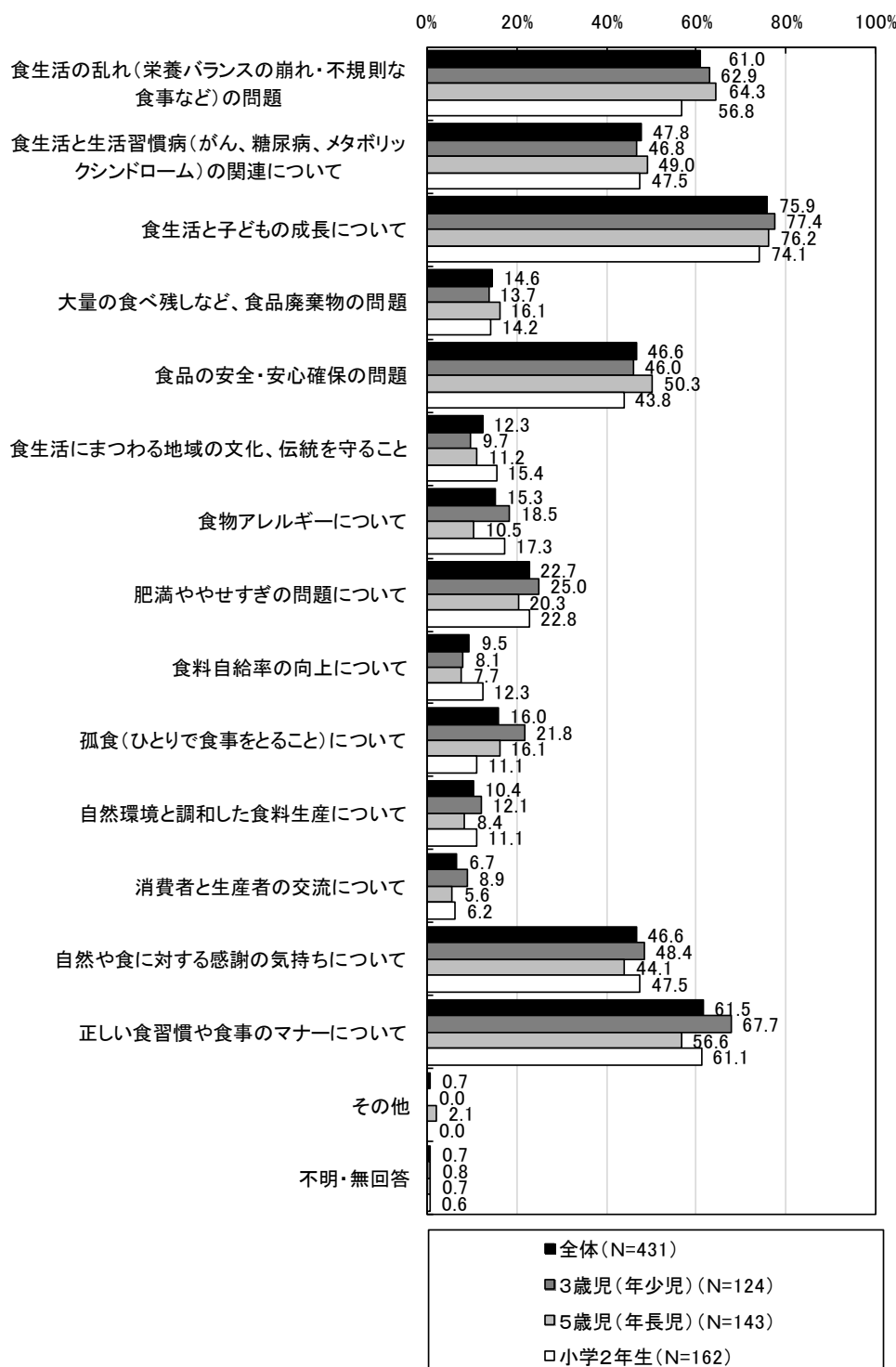
市民 [関心がある、どちらかといえば関心があると答えた人への設問] (複数回答)



保護者が、「食育」に関心のあることは、「食生活と子どもの成長について」が75.9%と最も高く、次いで「正しい食習慣や食事のマナーについて」が61.5%と高くなっています。

年齢・学年別でみると、3歳児（年少児）では「孤食について」「正しい食習慣や食事のマナーについて」などが、5歳児（年長児）では「食生活の乱れの問題」「食品の安全・安心確保の問題」など、小学2年生では「食生活にまつわる地域の文化、伝統を守ること」「食料自給率の向上について」などが他の年齢・学年に比べて高くなっています。

保護者 [関心がある、どちらかといえば関心があると答えた人への設問]（複数回答）



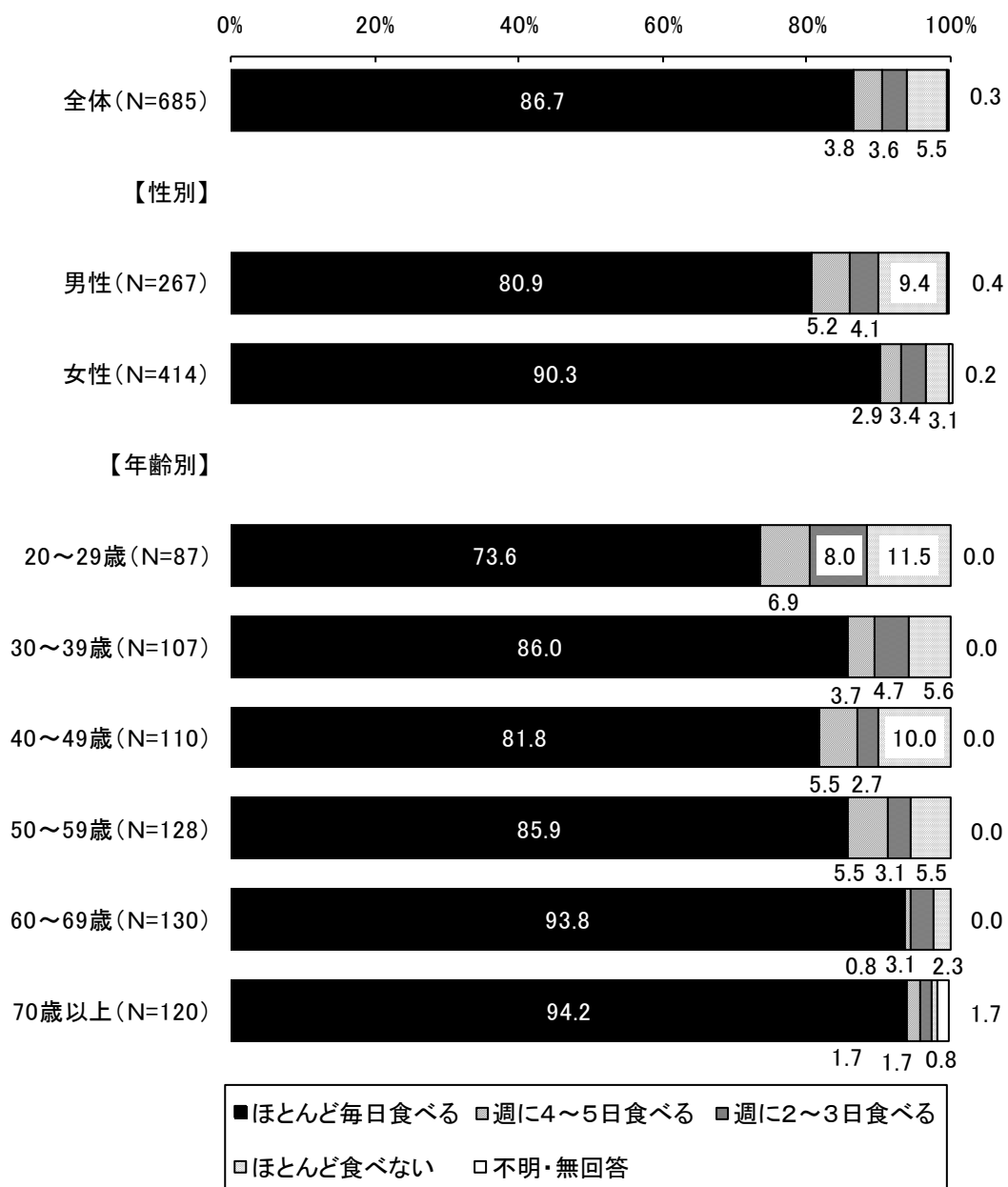
（５）朝食の摂取状況について

市民の朝食の摂取状況をみると、「ほとんど毎日食べる」が86.7%と最も高く、次いで「ほとんど食べない」が5.5%と高くなっています。

性別でみると、女性で「ほとんど毎日食べる」が90.3%と、男性に比べて高くなっています。年齢別でみると、20～29歳で、「ほとんど毎日食べる」が73.6%と他の年齢と比べて低くなっています。なお、性別・年齢別でみると、「ほとんど食べない」が男性の20～29歳で18.9%と最も高くなっています。

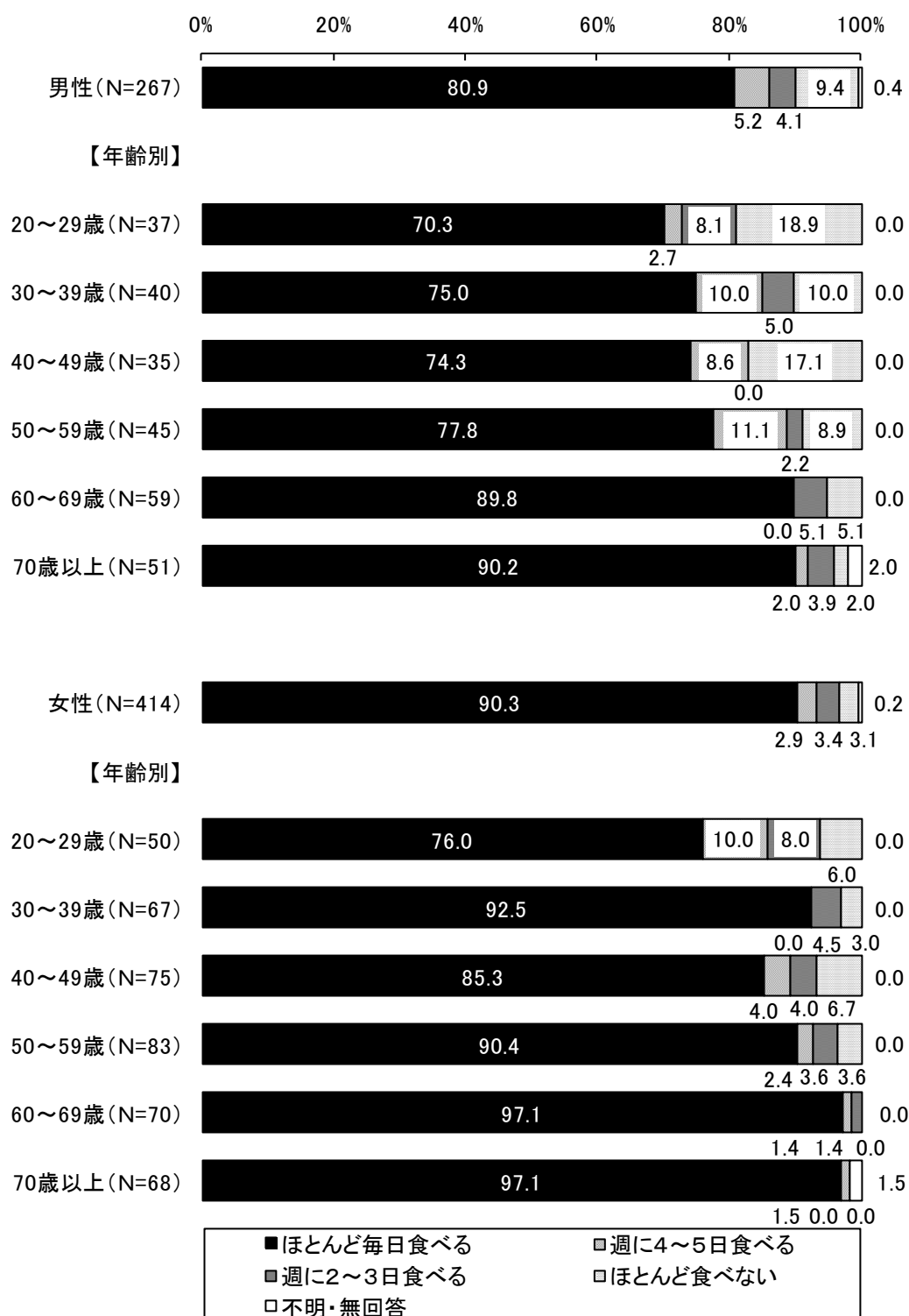
また、起床時間、就寝時間の遅い人は、朝食の摂取機会が少ない傾向にあります。

市民（単数回答）

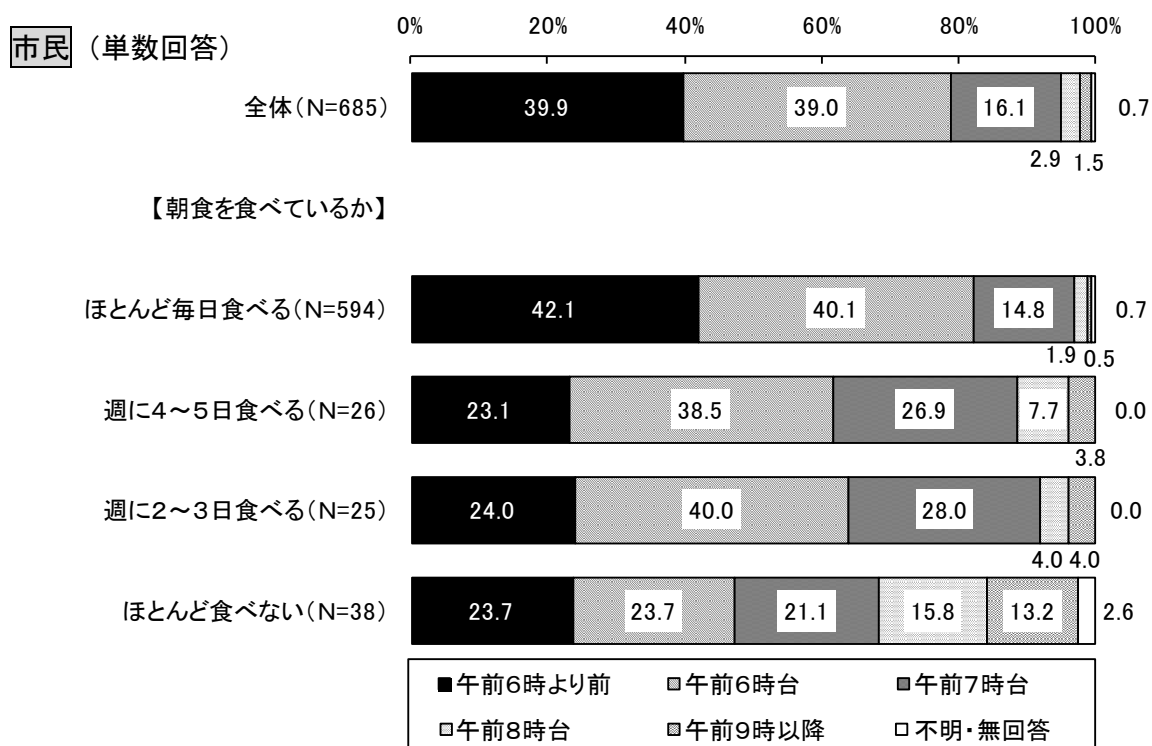


■朝食の摂取状況×性別×年齢

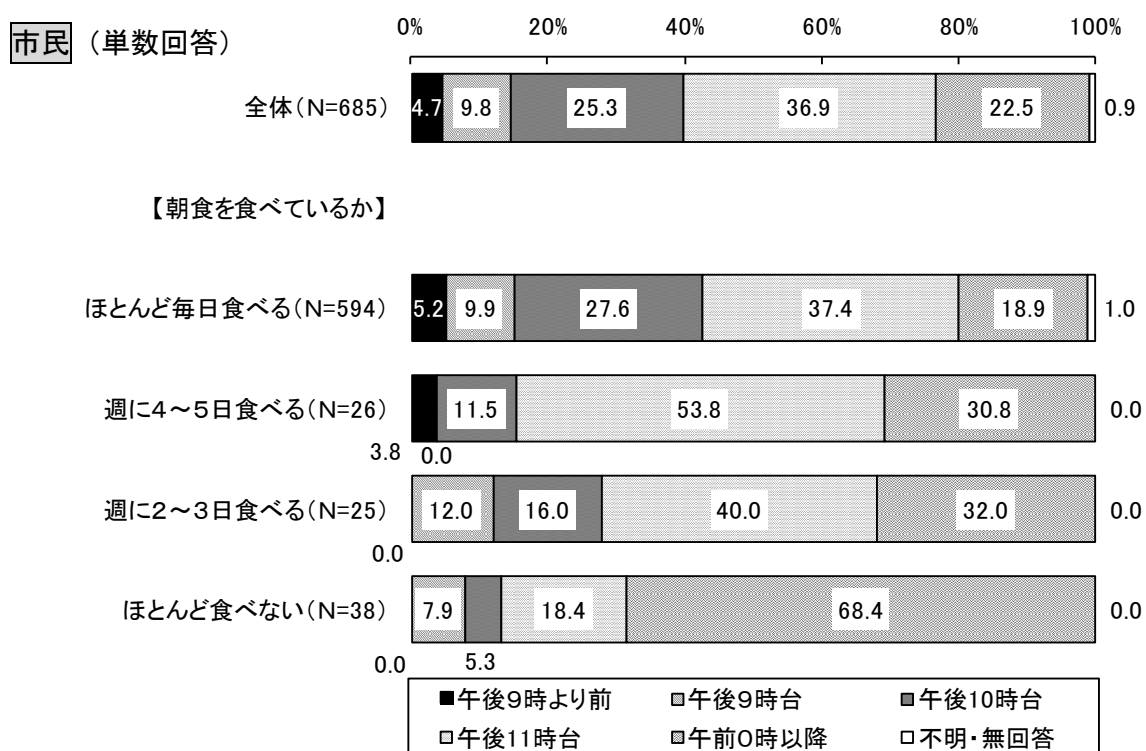
市民（単数回答）



■朝食の摂取状況×起床時間



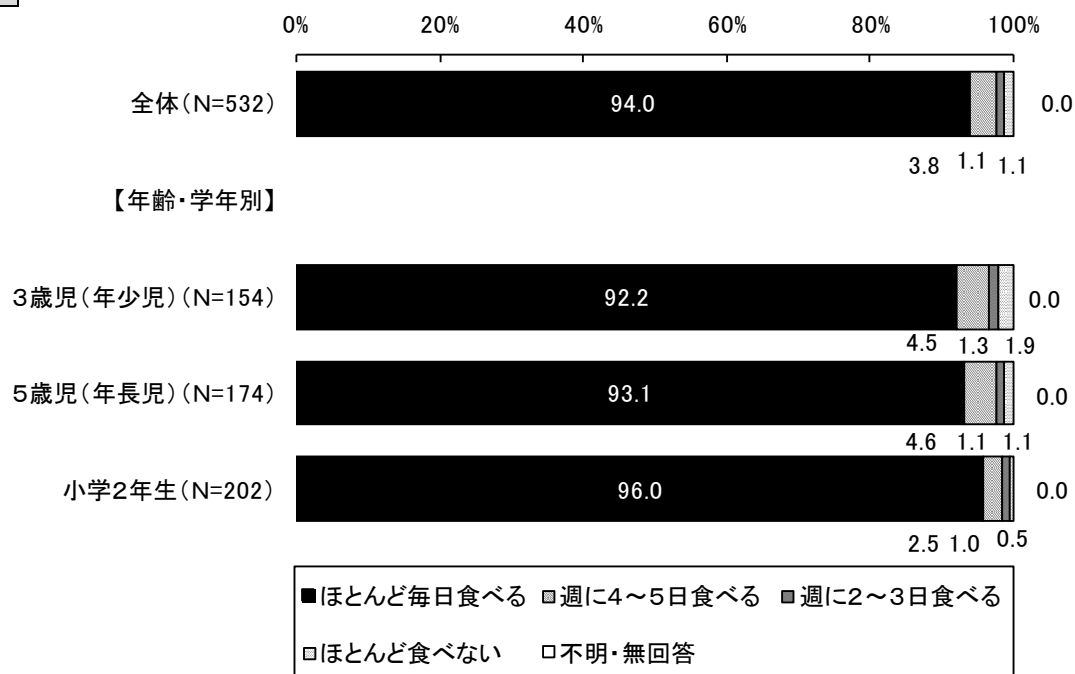
■朝食の摂取状況×就寝時間



朝食を食べているかは、「ほとんど毎日食べる」が94.0%と最も高く、次いで「週に4～5日食べる」が3.8%と高くなっています。

年齢・学年別では大きな差はみられません。

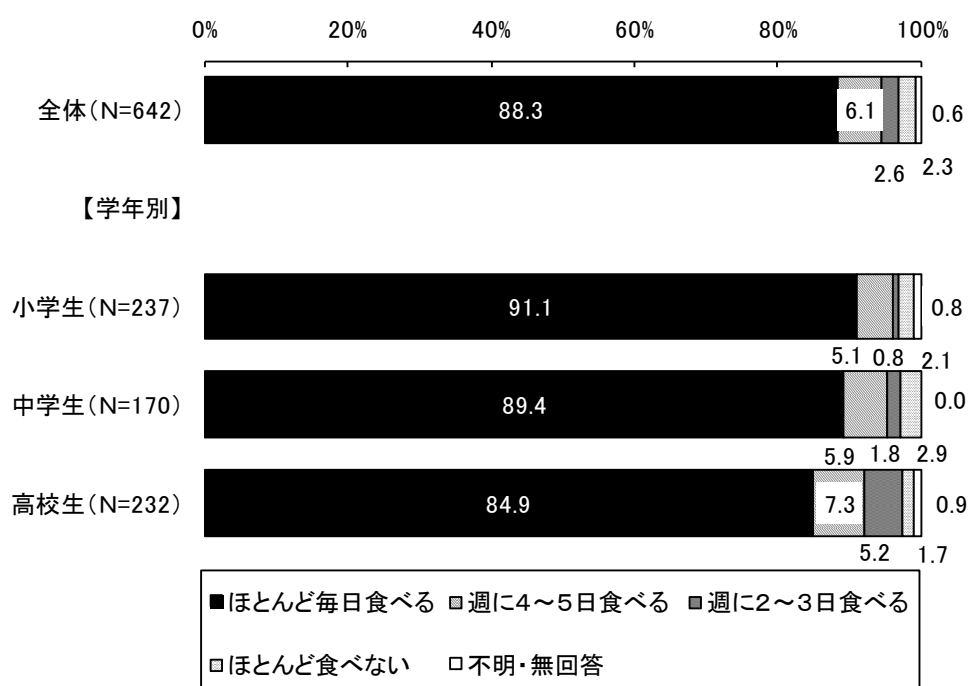
保護者（単数回答）



小・中・高校生では、「ほとんど毎日食べる」が88.3%と最も高く、次いで「週に4～5日食べる」が6.1%と高くなっています。

学年別でみると、学年が上がるにつれ「ほとんど毎日食べる」が低くなっています。

小・中・高校生（単数回答）



（６）共食の状況

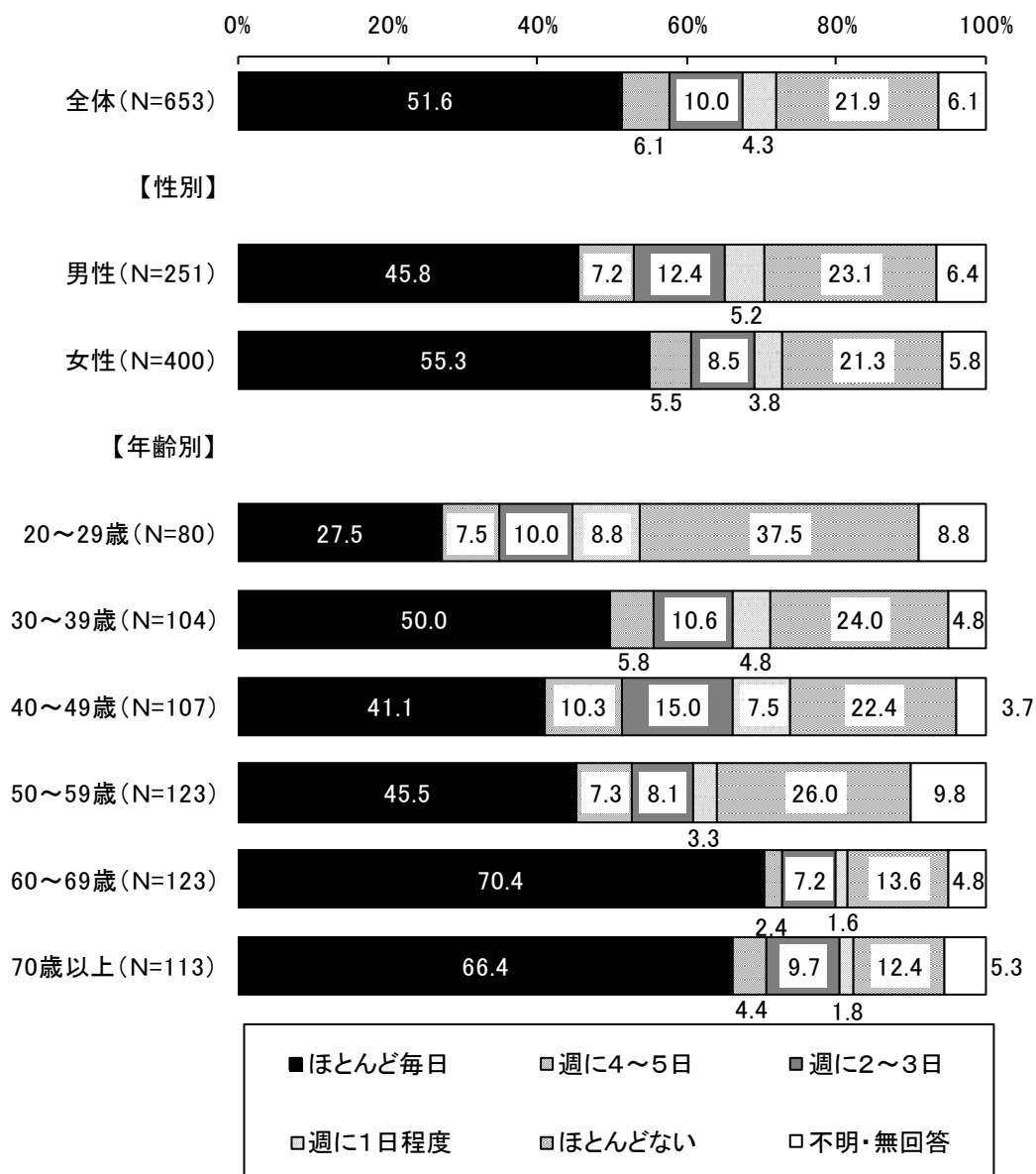
①朝食

朝食を家族の誰かと一緒に食べる頻度は、「ほとんど毎日」が51.6%と最も高く、次いで「ほとんどない」が21.9%と高くなっています。

性別でみると、女性で「ほとんど毎日」が55.3%と、男性に比べて高くなっています。

年齢別でみると、60～69歳で「ほとんど毎日」が70.4%と、他の年代に比べて高くなっています。また、20～29歳で「ほとんどない」が37.5%と、他の年代に比べて高くなっています。

市民〔ひとり暮らしを除く〕（単数回答）

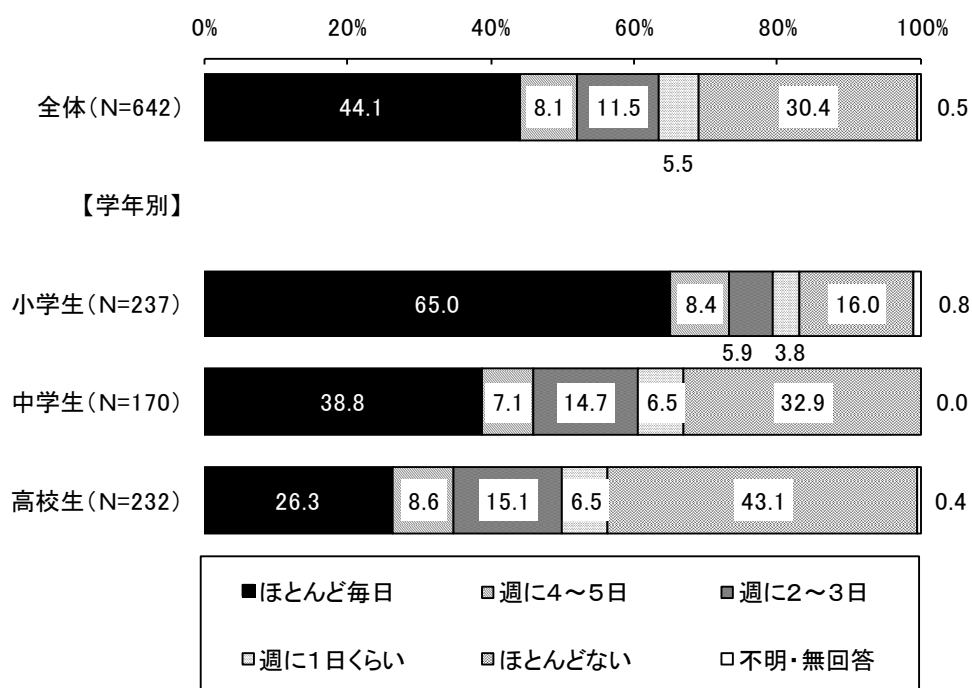


②朝食（小・中・高校生）

朝食を家族の誰かと一緒に食べる頻度は、「ほとんど毎日」が44.1%と最も高く、次いで「ほとんどない」が30.4%と高くなっています。

学年別でみると、学年が上がるにつれ「ほとんど毎日」が低くなり、「ほとんどない」が高くなっています。

小・中・高校生（単数回答）



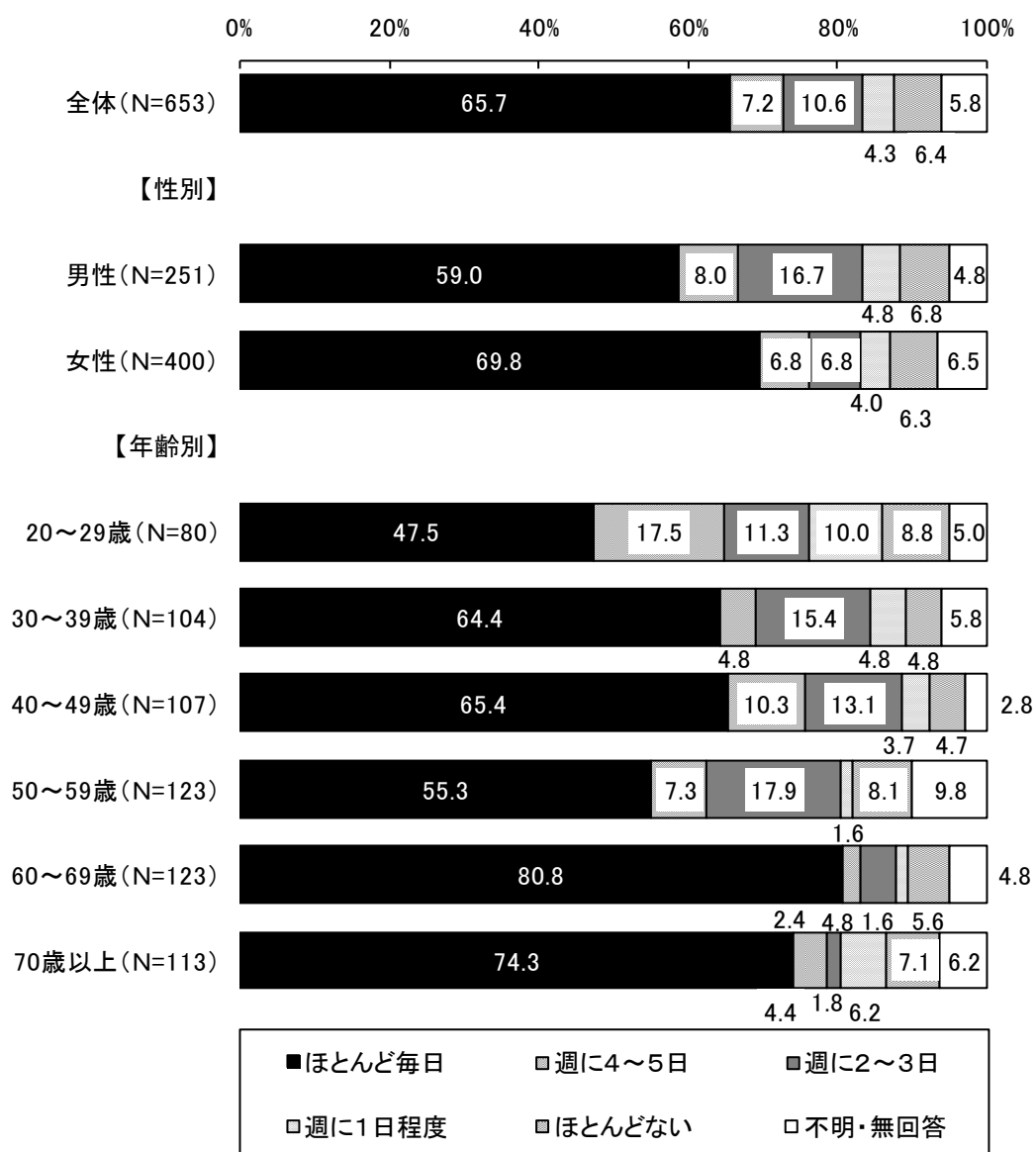
③夕食

夕食を家族の誰かと一緒に食べる頻度は、「ほとんど毎日」が65.7%と最も高く、次いで「週に2～3日」が10.6%と高くなっています。

性別でみると、女性で「ほとんど毎日」が69.8%と、男性に比べて高くなっています。

年齢別でみると、60～69歳で「ほとんど毎日」が80.8%と、他の年代に比べて高くなっている一方、20～29歳では47.5%と、他の年代に比べて低くなっています。

市民[ひとり暮らしを除く]（単数回答）

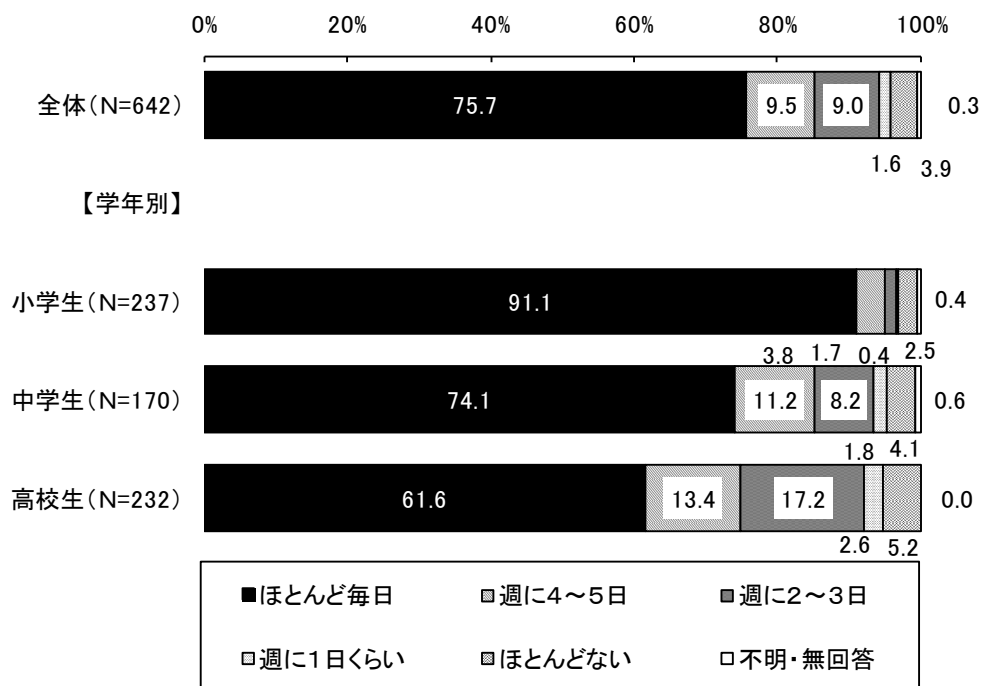


④夕食（小・中・高校生）

夕食を家族の誰かと一緒に食べる頻度は、「ほとんど毎日」が75.7%と最も高く、次いで「週に4～5日」が9.5%となっています。

学年別でみると、学年が上がるにつれ「ほとんど毎日」が低くなっています。

小・中・高校生（単数回答）

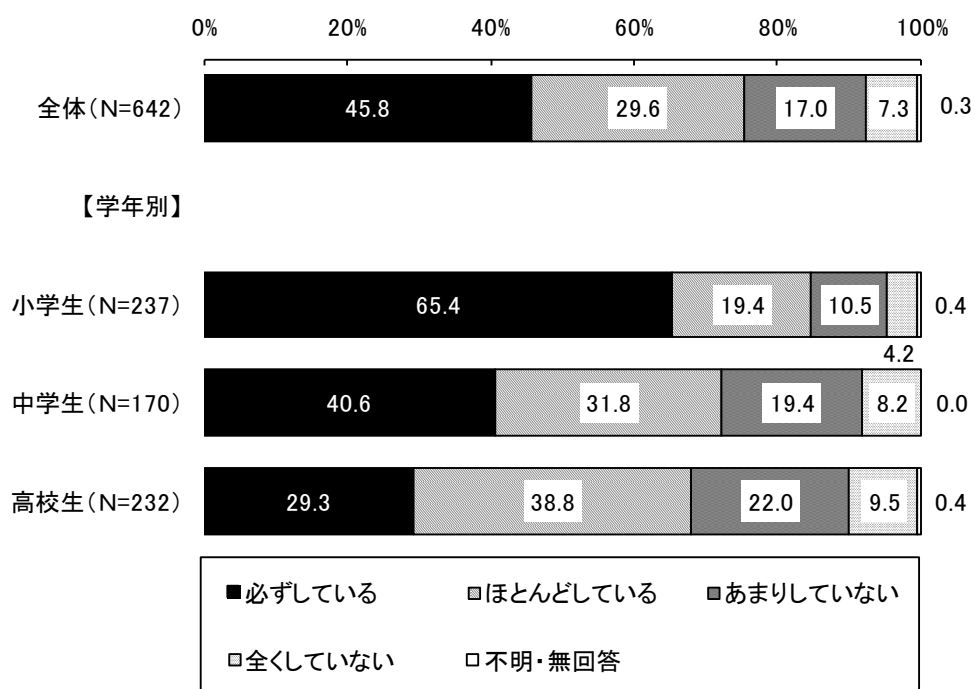


(7) 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつについて

食事のとき、あいさつをしているかは、「必ずしている」が45.8%と最も高く、次いで「ほとんどしている」が29.6%となっています。

学年別でみると、学年が上がるにつれ「必ずしている」が低くなっています。

小・中・高校生（単数回答）



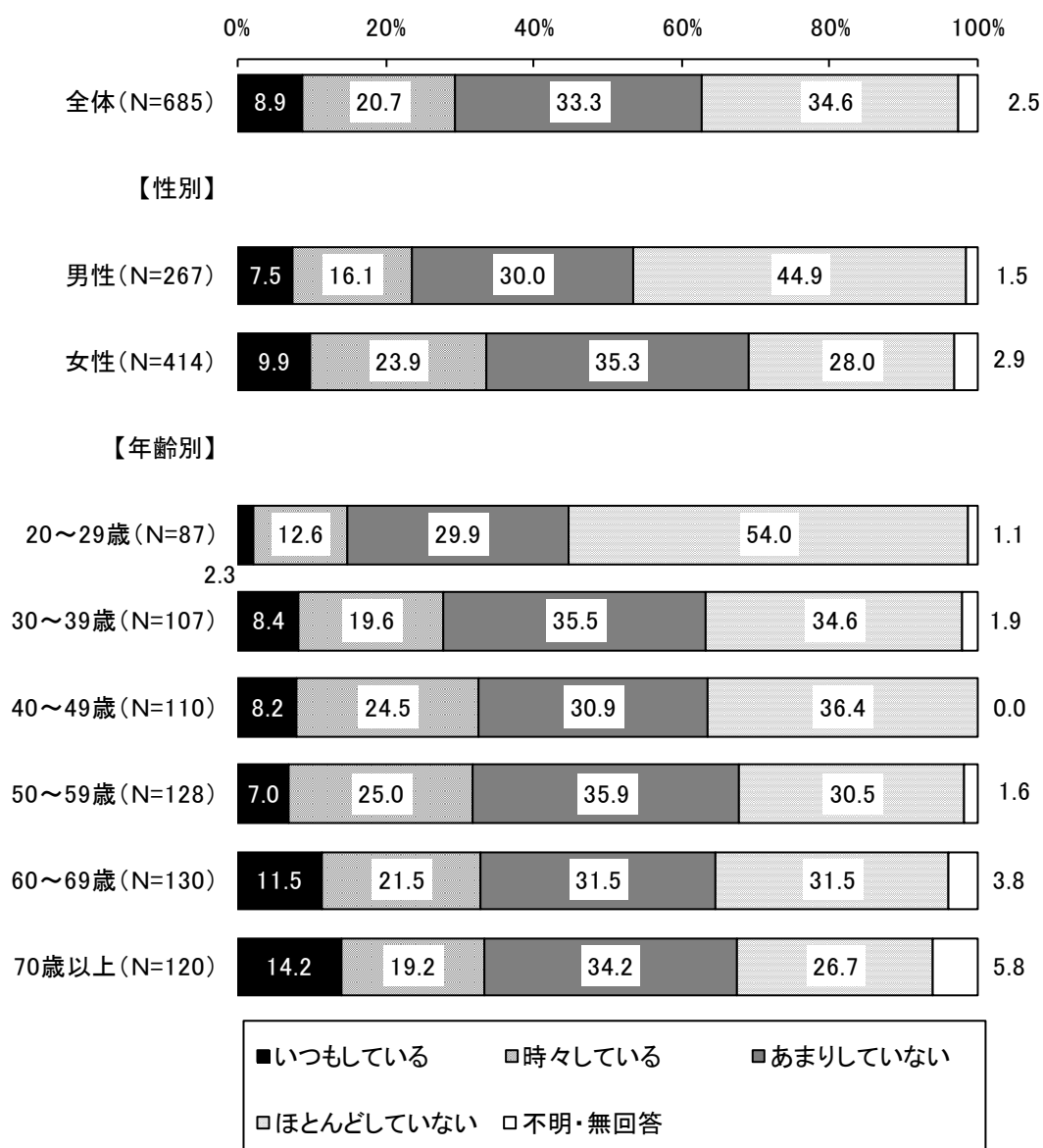
（８）「食事バランスガイド」などの科学的根拠に基づいた指針を活用し、栄養バランスに配慮した食事をしているかについて

「食事バランスガイド」などを活用し、栄養バランスに配慮した食事をしているかは、「いつもしている」と「時々している」を合わせた『している』の割合が29.6%、「あまりしていない」と「ほとんどしていない」を合わせた『していない』の割合が67.9%となっています。

性別でみると、女性で『している』が33.8%と、男性に比べて高くなっています。

年齢別でみると、20～29歳で『していない』が83.9%と、他の年代に比べて高くなっています。

市民（単数回答）



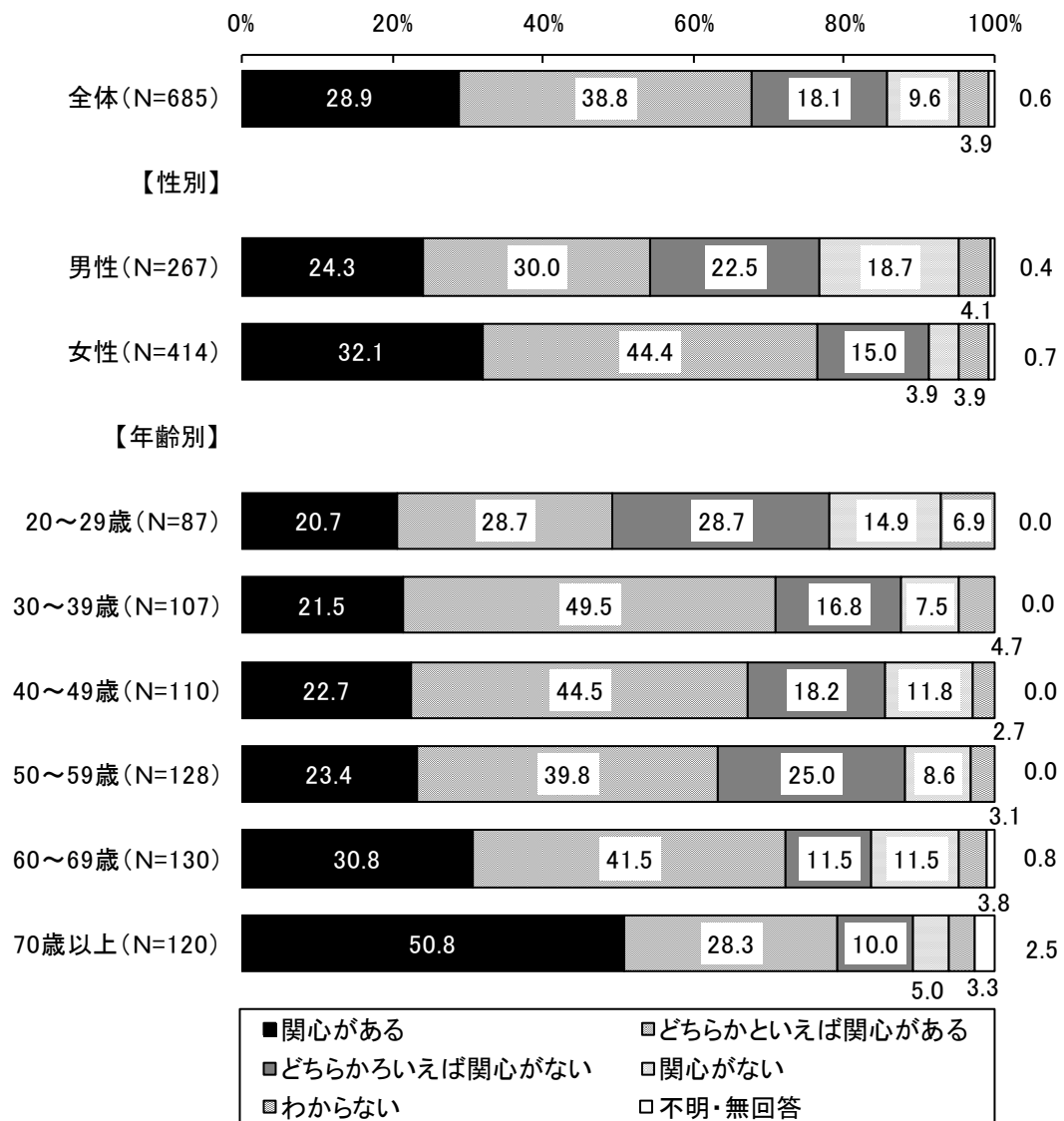
（９）よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心があるかについて

よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心があるかは、「関心がある」と「どちらかといえば関心がある」を合わせた『関心がある』の割合が67.7%となっています。

性別でみると、女性で『関心がある』が76.5%と、男性に比べて高くなっています。

年齢別でみると、70歳以上で『関心がある』が79.1%と、他の年代に比べて高くなっている一方、20～29歳では49.4%と、他の年代に比べて低くなっています。

市民（単数回答）



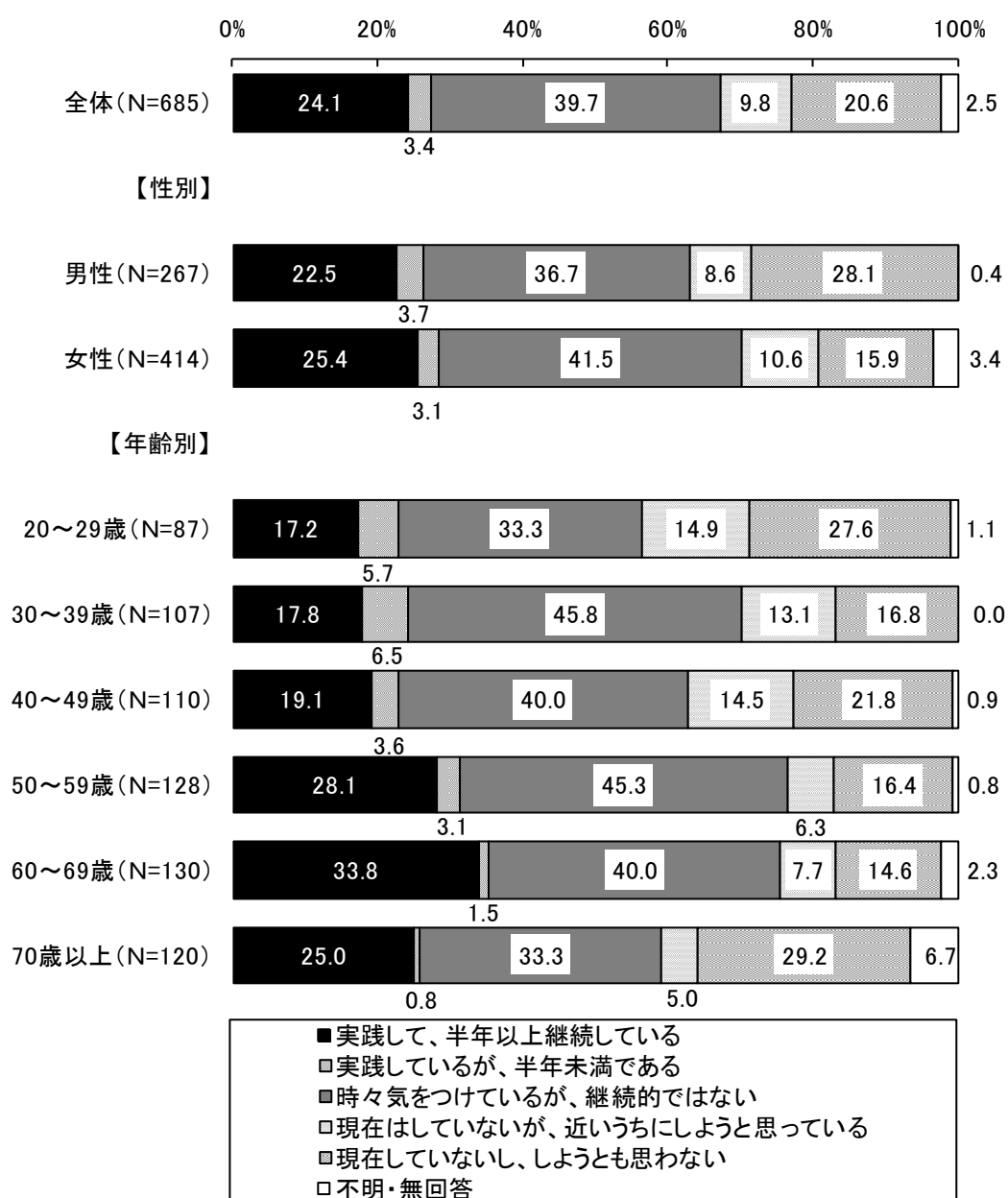
(10)「メタボリックシンドローム」の予防や改善のための実践について

「メタボリックシンドローム」の予防や改善のために、適切な食事、定期的な運動、週に複数回の体重測定のうちどれかを実践しているかでは、「時々気をつけているが、継続的ではない」が39.7%と最も高く、次いで「実践して、半年以上継続している」が24.1%と高くなっています。

性別でみると、男性で「現在していないし、しようとも思わない」が28.1%と、女性に比べて高くなっています。

年齢別でみると、60～69歳で「実践して、半年以上継続している」が33.8%と、他の年代に比べて高くなっています。

市民（単数回答）



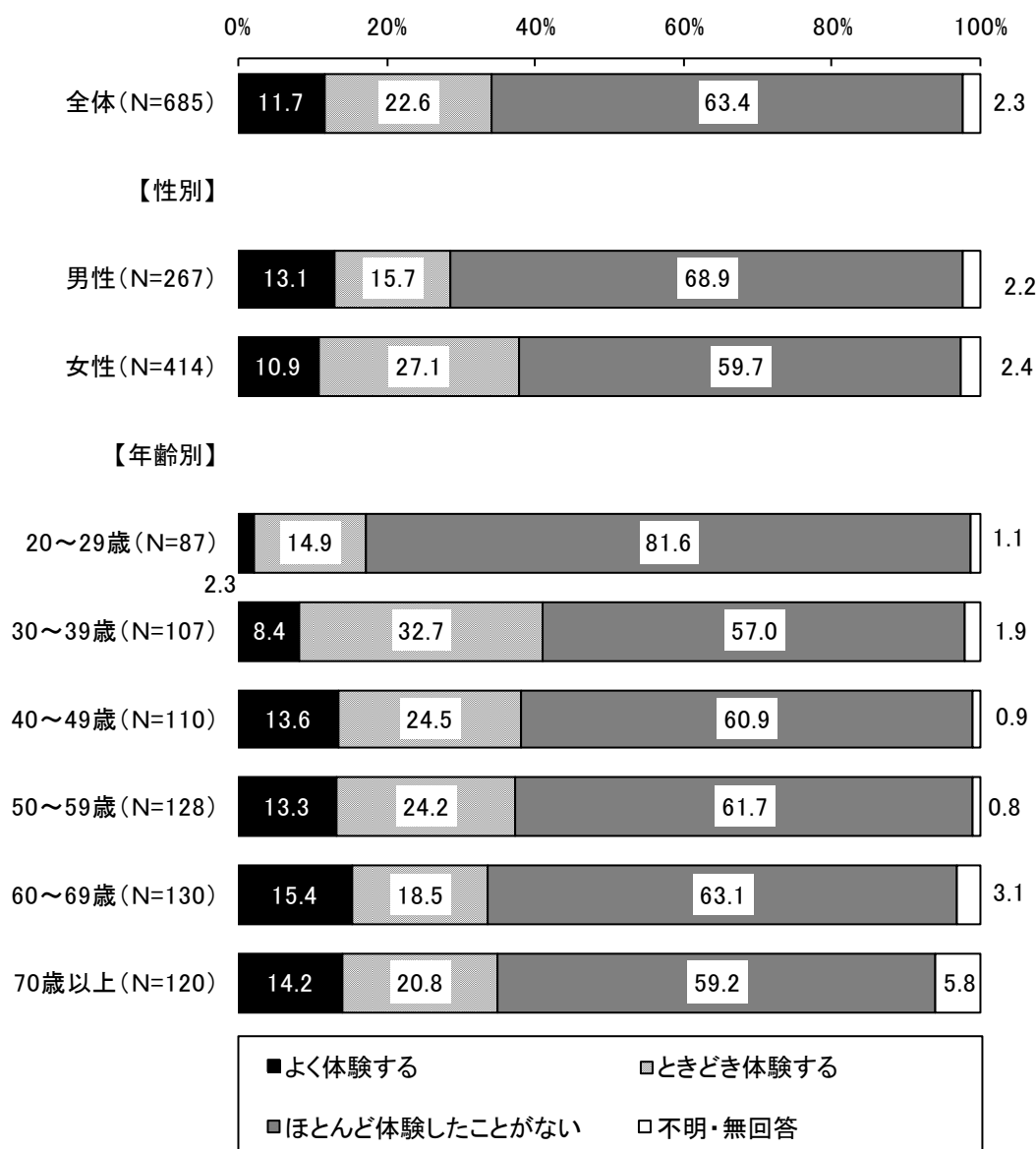
(11) 農林漁業体験などの食に関する体験について

農林漁業体験など食に関する体験をしたことがあるかでは、「ほとんど体験したことがない」が63.4%と最も高く、次いで「ときどき体験する」が22.6%と高くなっています。

性別でみると、男性で「ほとんど体験したことがない」が68.9%と、女性に比べて高くなっています。

年齢別でみると、20～29歳で「ほとんど体験したことがない」が81.6%と、他の年代に比べて高くなっています。

市民（単数回答）



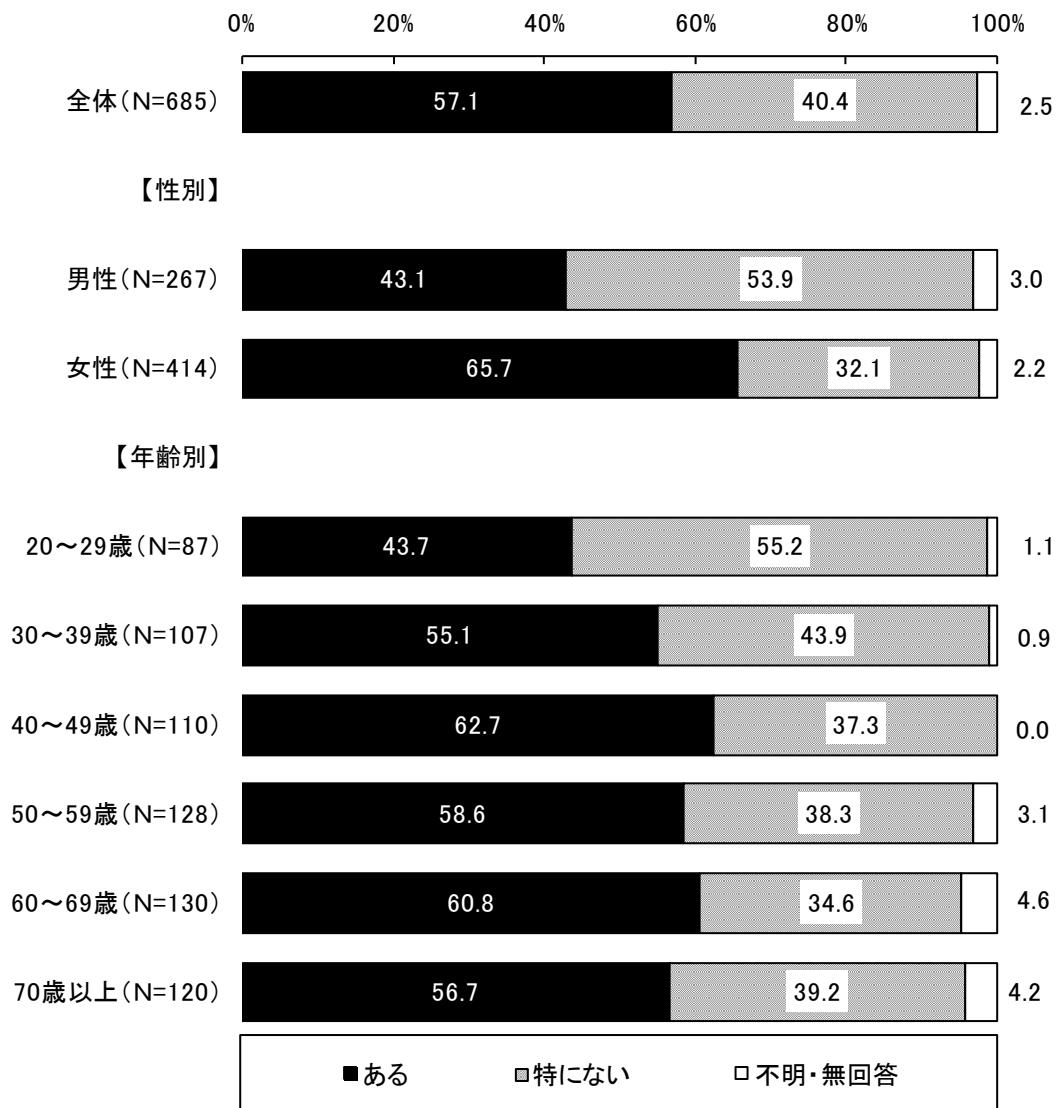
(12) 食品の食べ残しや廃棄を少なくするために取り組んでいるかについて

食品の食べ残しや廃棄を少なくするための取り組みをしていることがあるかでは、「ある」が57.1%、「特にない」が40.4%と高くなっています。

性別でみると、女性で「ある」が65.7%と、男性に比べて高くなっています。

年齢別でみると、20～29歳で「特にない」が55.2%と、他の年代に比べて高くなっています。

市民（単数回答）

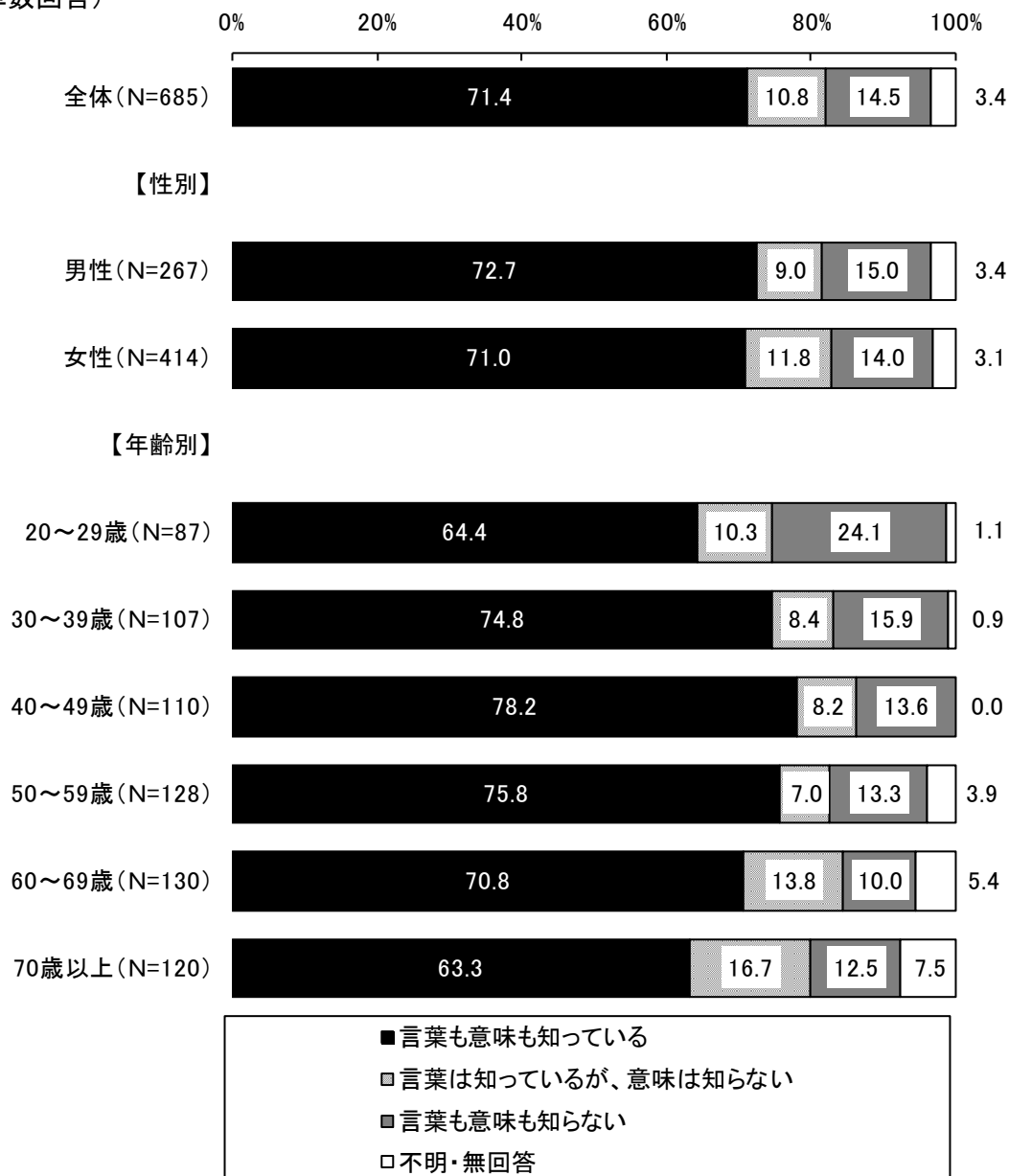


(13)「地産地消」の認知度について

「地産地消」の認知度は、「言葉も意味も知っている」が71.4%と最も高く、次いで「言葉も意味も知らない」が14.5%となっています。

年齢別でみると、40～49歳で「言葉も意味も知っている」が78.2%と、他の年代に比べて高くなっています。

市民（単数回答）



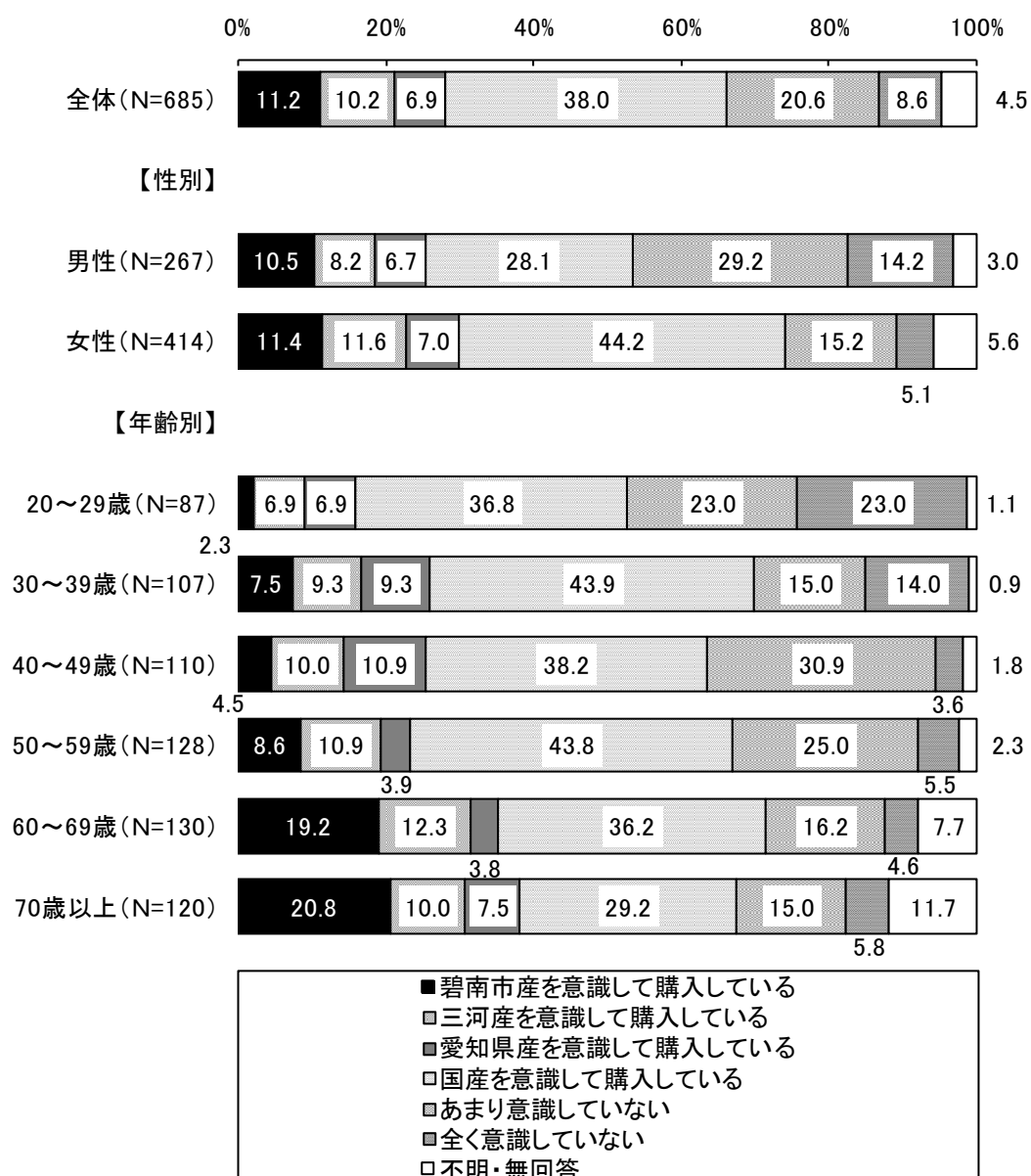
(14) 地元の農水産物を意識して購入しているかについて

地元の農水産物を意識して購入するかは、「国産を意識して購入している」が38.0%と最も高く、次いで「あまり意識していない」が20.6%と高くなっています。

性別でみると、女性で「国産を意識して購入している」が44.2%と、男性に比べて高くなっています。

年齢別でみると、70歳以上で「碧南市産を意識して購入している」が20.8%と、他の年代に比べて高くなっています。

市民 (単数回答)



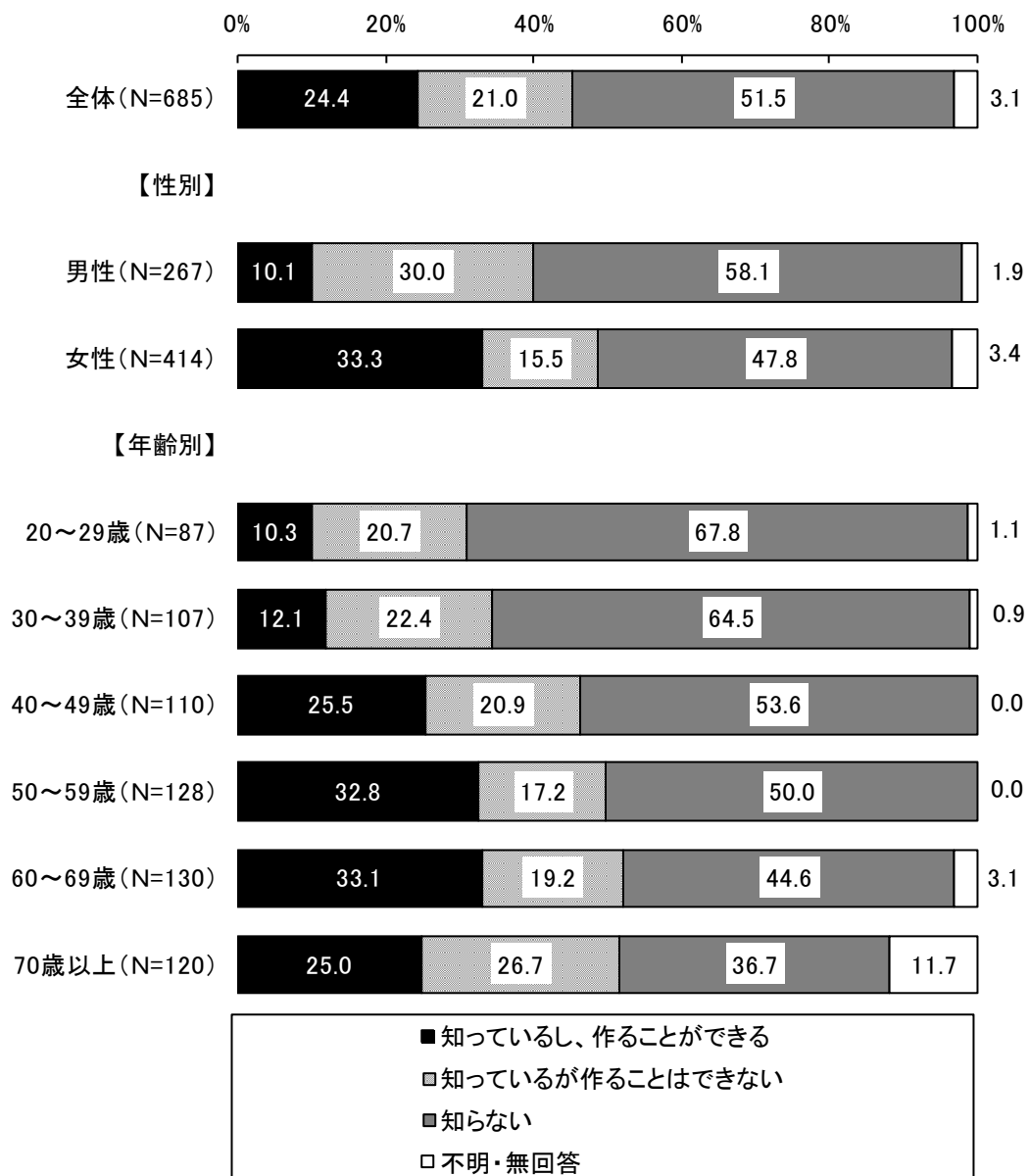
(15) 地域の郷土料理や特産物を使った料理について

地域（碧南市・西三河地方）の郷土料理や特産物を使った料理を知っていたり、作ることができるかでは、「知らない」が51.5%と最も高く、次いで「知っているし、作ることができる」が24.4%となっています。

性別でみると、女性で「知っているし、作ることができる」が33.3%と、男性に比べて高くなっています。

年齢別でみると、50～59歳、60～69歳で「知っているし、作ることができる」が、他の年代に比べて高くなっています。

市民（単数回答）



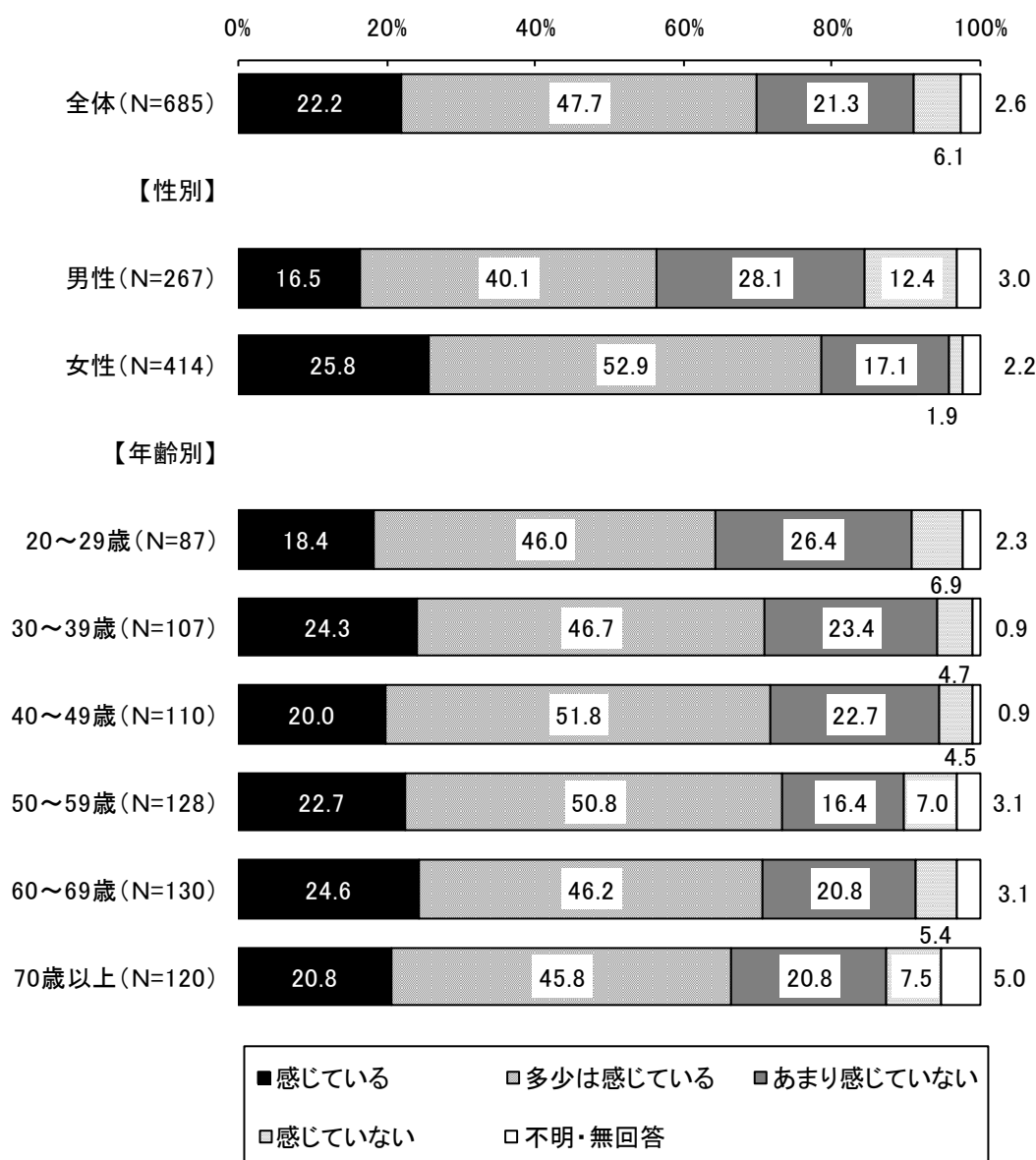
(16) 食品の安全性への不安について

食品の安全性に不安を感じているかでは、「感じている」と「多少は感じている」を合わせた『感じている』の割合が69.9%、「あまり感じていない」と「感じていない」を合わせた『感じていない』の割合が27.4%となっています。

性別でみると、女性で『感じている』が78.7%と、男性に比べて高くなっています。

年齢別でみると、50～59歳で『感じている』が73.5%と、他の年代に比べて高くなっています。

市民（単数回答）



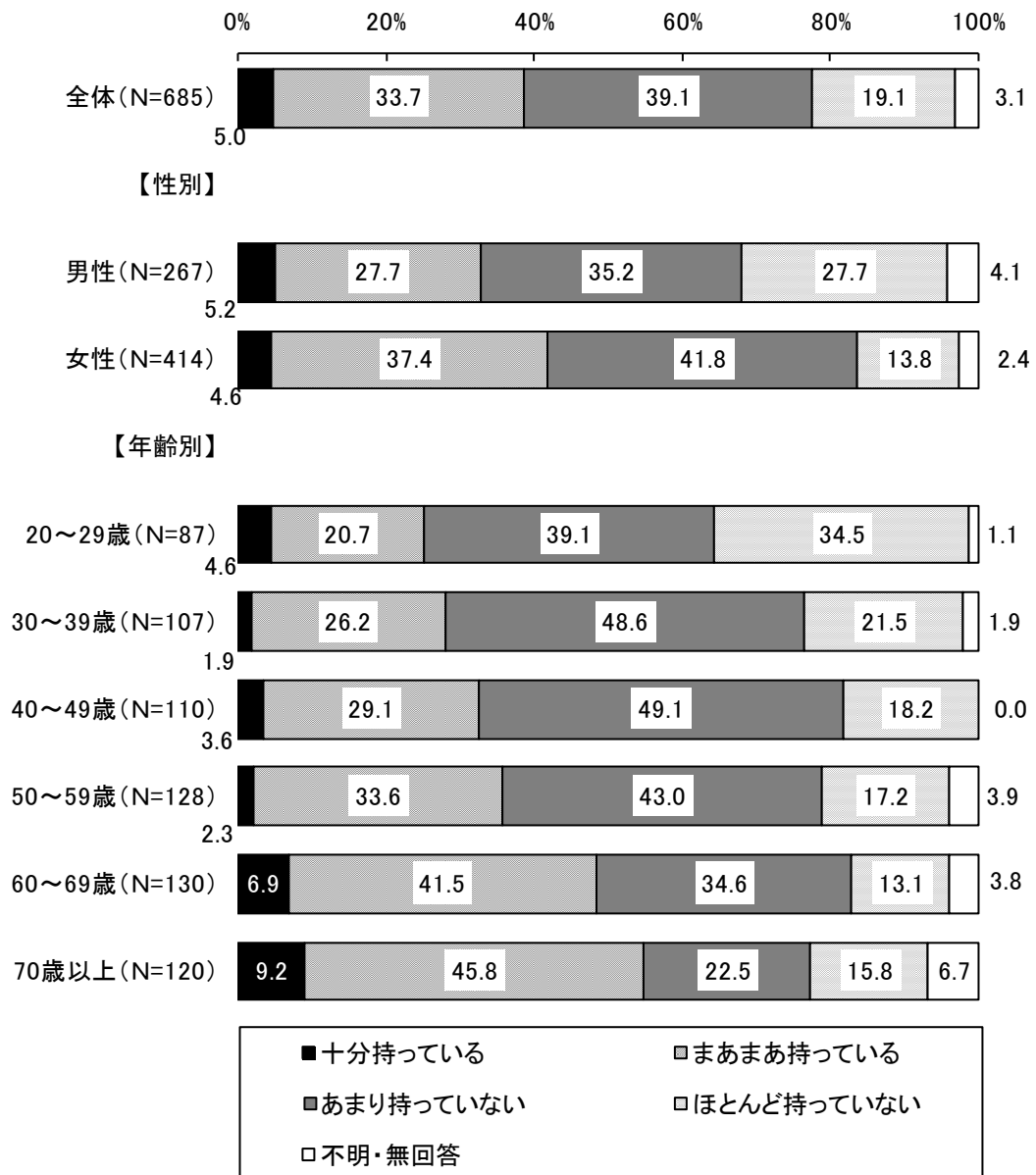
(17) 食品の安全に関する知識について

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%、「あまり持っていない」と「ほとんど持っていない」を合わせた『持っていない』の割合が58.2%となっています。

性別でみると、女性で『持っている』が42.0%と、男性に比べて高くなっています。

年齢別でみると、年代が上がるにつれ『持っている』が高くなっています。

市民 (単数回答)



5 現状と課題のまとめ

（１）健全な食生活について

健康を保つためには、適度な運動やストレスをためない生活などとともに、栄養バランスのとれた食事やよく噛んで食べることなど健全な食生活が大切です。また、十分な睡眠時間を確保した規則正しい生活が重要です。

市民アンケートの「食育について関心のあること」では、「食生活と生活習慣病の関連について」が69.3%と最も高く、次いで「食生活の乱れの問題」が58.2%と高くなっています。また、「市民の朝食の摂取状況」をみると、「ほとんど毎日食べる」以外の人はいくつかを超えており、起床時間、就寝時間の遅い人は、朝食の摂取機会が少ない傾向にあります。

食事と生活習慣病などの疾病との因果関係を理解し、栄養の偏った食事や不規則な食生活を改め、バランスのとれた食事への改善と規則正しい食生活の実践が必要です。

また、保護者の生活習慣は、子どもの食生活の乱れに多大な影響を与えます。まず、保護者が食に関する理解を深め、子どもの健全な食生活を確保していくことが求められています。

（２）食を通じたコミュニケーションについて

楽しい雰囲気の中での家族団らんの食事は、豊かな心の形成につながります。しかし、近年、孤食の増加が問題となっており、子どもの情緒不安定や感情の制御が効かないといった状況は、これらの家庭でのコミュニケーション不足が一因とされています。

小・中・高校生アンケートでは、朝食で30.4%、夕食でも3.9%の人が家族の誰かと食事する機会が「ほとんどない」と回答しており、「週に1日くらい」「週に2～3日」などの回答を含めると、さらに多くの人が孤食の状態にあります。

家族団らんや一緒に料理をつくる機会、農林漁業体験における人との関わりの中で、楽しみながら食に関する知識や感謝の気持ちを育んでいくことが大切です。

（３）環境への配慮について

食品廃棄や調理にかかるエネルギーを抑えることは、環境への負荷の軽減につながります。しかしながら、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の取り組みをしていることがあるか」では、「特にない」が40.4%となっており、食事を通じた環境への配慮に対する意識の希薄さが伺えます。

輸送距離の短縮により、負荷の軽減につながる地産地消の取り組みや、生産段階における環境への配慮も重要です。一人ひとりの意識を高め、食べ物と環境のつながりを再認識し、環境にやさしい食生活を進めていく必要があります。

（４）地産地消・食文化について

地産地消は、単に、身近で新鮮な食材を確保できるというだけでなく、市民のまちへの愛着意識の向上や地域の活性化にもつながります。また、地元の伝統食や郷土料理は、代々受け継がれてきた大切な文化の一つです。

市民アンケートでは、地産地消について、「言葉も意味も知らない」が14.5%となっています。また、地域（碧南市・西三河地方）の郷土料理や特産物を使った料理について、「知っているし、作ることができる」は24.4%に留まっています。

地産地消の取り組みと、それらにかかる周知・啓発を推進するとともに、地域の食文化を親から子へ、子から孫へと継承していくことが重要です。

（５）食の安全について

東日本大震災における原発事故により、農水産物が放射線に汚染され、食の安全性に関する不安が増大しています。さらに、食品を通じた感染症や食品偽装表示、残留農薬の問題など様々な課題があり、食の安全確保に向けた取り組みを進めていく必要があります。

市民アンケートの「食品の安全性に不安を感じているか」では、「感じている」と「多少は感じている」を合わせた『感じている』の割合は69.9%と高くなっています。また、「食品の安全に関する知識を持っているか」では、「あまり持っていない」と「ほとんど持っていない」を合わせた『持っていない』の割合が58.2%となっています。

食の安全性への不安の改善に向けては、市民一人ひとりが食に関する正しい情報を身につけ、健全な食生活に役立てられるような環境づくりが必要です。

III 基本的な考え方

1 基本理念

食は私たちが生きていくために欠かせない、最も重要なものです。しかしながら、食を取り巻く環境は、社会情勢やライフスタイル、または個人の嗜好など、時代の流れの中で大きく変化し、私たちの健康や暮らし、さらには社会経済活動にも様々な影響を及ぼしています。

本市では、これまでの取り組みをさらに充実させていくため、前回計画の基本理念「みんなで楽しく学び・はぐくむ・食育のまち へきなん」を継承し、食育を生涯にわたるテーマとし、家庭や地域、学校、事業者などのあらゆる場で食育の実践を進めていきます。

基本理念

みんなで楽しく学び・はぐくむ・食育のまち へきなん

市民が、生涯にわたっていきいきとしあわせに過ごすには、心身ともに健康であることが基本です。この健康を維持していくためには、すべての市民が食を楽しく学び、食についての意識を高め、食に関して適切な判断力を身につけることが大切です。

本市では、温暖な気候と風土に適した食文化を地域特性として活かした食育を進め、みんなで楽しく学び、健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを目指します。

2 重点目標

豊かな碧南、食べて心と体をすこやかに！

本市は、にんじん、たまねぎをはじめとする農産物の産地であるとともに、大浜漁港で水揚げされるこのしろ、あじ、しらす、油ヶ淵のふな、こいなどの水産物も豊富です。これらの豊かで安全な地域の食材を活かし、地産地消の取り組みを推進することが、健全な体をつくり、豊かな心を育むとともに、環境への負荷も少なくします。

また、地元の食文化や農水産物を知り、それを伝えていくことや、地元の食材を使った様々な取り組みを進めることで、まちへの愛着を高め、人と地域の活力につなげます。

3 重点プロジェクト

重点目標である「豊かな碧南、食べて心と体をすこやかに！」を推進していくため、以下の3つの取り組みを重点プロジェクトとし、本市の特性を活かした食育を展開します。

1 ありがとうプロジェクト ～食に対する「ありがとう」の気持ちを育む～



保育園・幼稚園、学校、家庭などで、次世代を担う子どもたちへ伝えられた食育は、碧南市共通の大きな財産となります。作物の栽培は、収穫の喜びや育てる難しさを感じることで、命の大切さについて学ぶことにつながります。

体験農園を利用した農業体験や収穫体験により、楽しみながら食への関心・理解を深め、食に対する「ありがとう」という感謝の気持ちの育成を図ります。

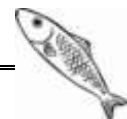
2 もっと碧南を食べようプロジェクト ～碧南の食文化や新たな食を創造する～



地元の食文化を知り、次世代へ伝承していくことが重要です。そのためには、地元の食材をおいしく食べられる環境や、食を通じた人と人、そして世代間の交流なども欠かせない要素です。

にんじんご飯、箱寿司、地豆の煮物などの郷土料理や、白しょうゆ、みそ、みりんなど碧南産の調味料を使った料理の調理方法の情報提供を行い、市民の郷土への関心を深めます。

3 地産地消を進めようプロジェクト ～地産地消を推進する～



地元でとれた食材を地元で消費する地産地消を推進します。地元食材は、新鮮で安心な上、輸送などによる環境への負荷が少ないことが利点として挙げられます。

4月10日の「愛知の新たまねぎの日」、1月23日の「碧南人参の日」を中心に、たまねぎ、にんじんなどの地元農産物のPRや調理方法の情報提供を行うなど本市の豊かな食材を活かした様々な取り組みを進めることで、地域の活性化を図ります。

また、愛知県が推進する地産地消の運動「いいともあいち運動」を、本市においても推進します。「いいともあいちネットワーク」や「いいともあいち推進店」の加入促進を図り、県内産農水産物の消費拡大を推進するとともに、農業者、漁業者、食品関連事業者、消費者団体の連携のきっかけづくりに努めます。

4 基本目標

1 食からの健康づくり

栄養の偏りや不規則な食生活が健康に影響を及ぼしているため、バランスのとれた食事への改善など規則正しい食生活の実践を進め、健康の維持・増進、メタボリックシンドロームの改善を図り、食から始まる健康づくりの推進を目指します。

2 食を通じた豊かな心づくり

食を通じた親子のふれあいやしつけの欠如が、コミュニケーション能力の低下や心の安定に影響を及ぼすことから、料理や家族団らんの機会を通じた楽しい食の確保及びしつけや家庭教育による食に関する感謝の気持ちの育成や理解の促進を目指します。

食の欧米化や海外依存が、風土に根差した食文化の衰退を招いていることから、日本型食生活の再認識と食料の確保を促進するとともに、地域固有の食習慣・食文化の継承を目指します。

3 環境にやさしい食づくり

食料の生産は自然の恩恵の上に成り立っており、食べ残しや食品の廃棄などを減らし、地元でとれた食材を地元で消費する地産地消や、生産においても環境に配慮することなどによって、食から生じる環境への負荷を軽減する必要があります。自然環境や生活環境に配慮した食生活の推進を目指します。

4 安心・安全な食づくり

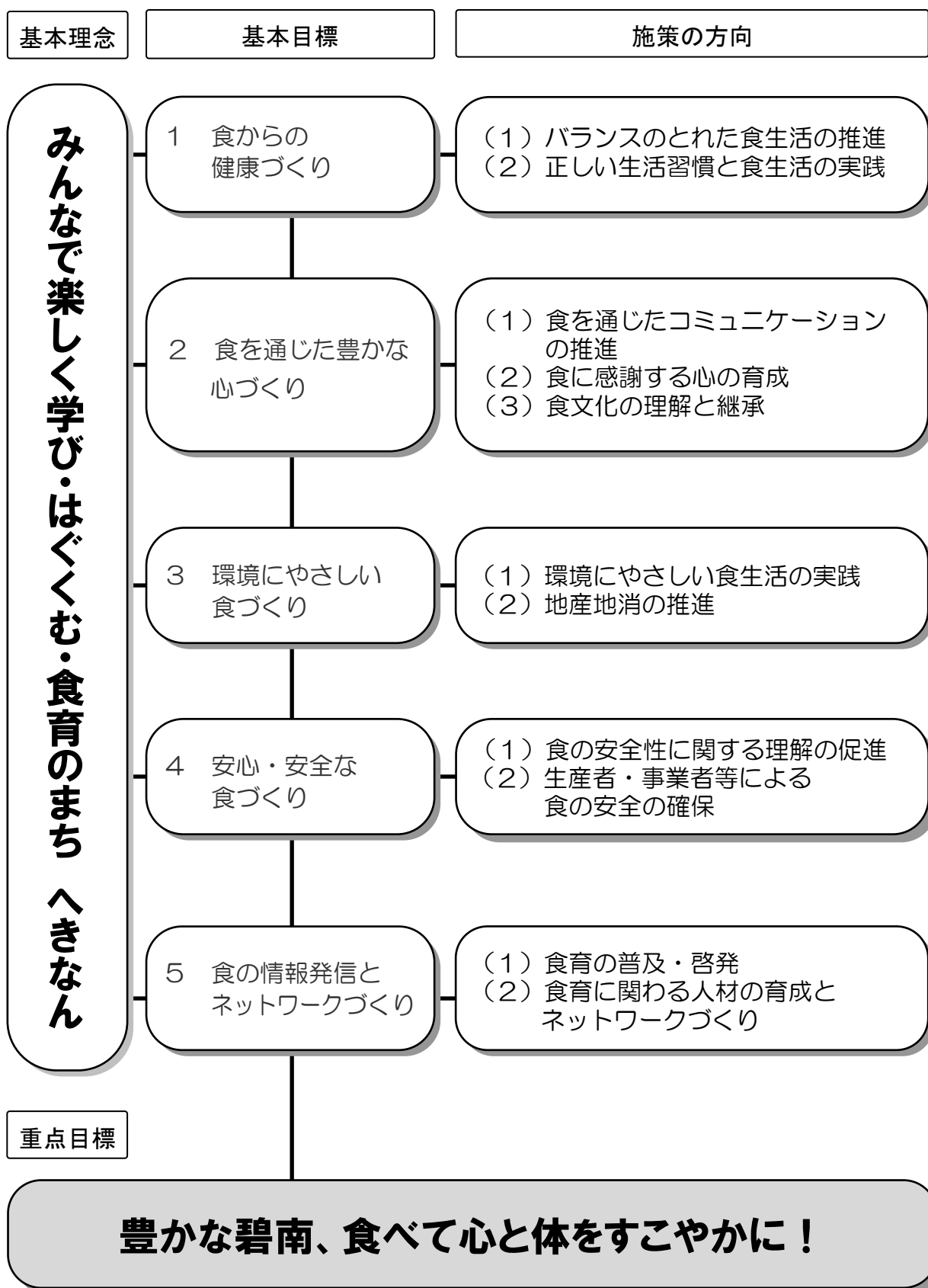
東日本大震災の原発事故による放射線汚染により、以前にも増して、食の安全性について関心が高まっています。食品の安全性に関する情報提供や、生産者や事業者による食の安全の確保に努め、安心できる食環境の充実を目指します。

5 食の情報発信とネットワークづくり

食育は様々な分野にわたる取り組みであるとともに、市や関係団体などの多くの関係者が一体となって取り組んでいくものです。また、市民一人ひとりが主体的に取り組むことを目指します。

また、食育をより効果的に推進するため、関係者との連携を図り、食育の普及・啓発、食育に関わる人材の育成、食育のネットワークの構築を目指します。

5 施策の体系



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

1 碧南市食育推進会議設置要綱

(設置)

第1条 食育基本法（平成17年法律第63号）第33条第1項の規定に基づき、碧南市食育推進会議（以下「推進会議」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

- (1) 碧南市食育推進計画を作成し、その実施を推進すること。
- (2) 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、食育に関する施策の実施を推進すること。

(組織)

第3条 推進会議は、会長及び委員21人以内をもって組織する。

- 2 会長は、副市長をもって充てる。
- 3 会長は、会務を総理し、推進会議を代表する。
- 4 会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、会長があらかじめ指定する委員がその職務を代理する。
- 5 委員は、食育に関して十分な知識と経験を有する者その他市長が必要と認める者のうちから、市長が委嘱する。
- 6 委員の任期は2年とし、再任されることを妨げない。
- 7 補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会議)

第4条 推進会議は、会長が招集し、会長が議長となる。

- 2 推進会議の会議は、委員の過半数が出席しなければ開くことができない。
- 3 推進会議の議事は、出席した委員の過半数をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(専門委員)

第5条 推進会議に、専門の事項を調査させるため、専門委員を置くことができる。

- 2 専門委員は、当該専門の事項に関して十分な知識又は経験を有する者その他市長が適当と認める者のうちから市長が委嘱する。

(部会)

第6条 会議に専門的事項を調査及び検討するため、碧南市食育推進部会（以下「部会」という。）を置く。

- 2 部会は、市長が任命する職員をもって組織する。
- 3 部会に部会長を置き、部会長は、経済環境部長をもって充てる。
- 4 部会の会議は、部会長が招集する。
- 5 部会長は、調査及び検討した結果を会議に報告する。

(関係者の協力)

第7条 会長及び部会長は、必要があると認めるときは、会議、部会に愛知県職員その他関係者の出席を求め、説明又は意見を聞くことができる。

- 2 会長及び部会長は、必要があると認めるときは、愛知県職員その他関係者に資料の提出を求めることができる。

(事務局)

第8条 推進会議の事務局は、経済環境部農業水産課に置く。

(雑則)

第9条 この要綱に定めるもののほか、推進会議の議事その他推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、会長が推進会議に諮って定める。

附 則

- 1 この要綱は、平成20年6月30日から施行する。
- 2 この要綱の施行の日以後最初に委嘱され、又は任命される委員の任期は、第3条第6項の規定にかかわらず、平成22年3月31日までとする。

附 則

この要綱は、平成23年1月19日から施行し、平成22年4月1日から適用する。

2 碧南市食育推進会議委員名簿

区分	所属・役職等	氏名
会長	碧南市副市長	杉浦 邦俊
地産地消・ 消費者 関係	碧南市農業委員会会長	小澤 隆
	あいち中央農業協同組合代表理事専務	中川 廣和
	大浜漁業協同組合代表理事組合長	角谷 茂
	碧南商工会議所の代表	鈴木 哲
	碧南市消費生活保護協会会長	神谷 葉子
医療健康 関係	碧南市医師会の代表	坂部 慶幸
	碧南歯科医師会会長	石川 昌彦
	碧南市薬剤師会会長	星野 恭一
	碧南市健康づくり食生活改善協議会会長	永田 章子
学校・幼児 教育関係	碧南市小中学校長会の代表	高松 透
	碧南市立小中学校幼稚園PTA連絡協議会会長	中根 正人
	碧南市保育園長会の代表	古市 幹子
	碧南市保育所父母の会連絡協議会会長	小早川 謙
	碧南市民間保育園長会の代表	對馬 幸司
福祉関係	碧南市老人クラブ連合会の代表	石川 茂
	碧南市民生委員児童委員協議会の代表	長田 勇久
市関係 部局	碧南市教育部長	松井 高善
	碧南市福祉こども部長	大竹 正和
	碧南市健康推進部長	服部 茂
	碧南市経済環境部長	山田 忍

3 策定経過

日時	内容
平成 23 年 8 月 9 日	第 1 回食育推進部会 (1) 食育推進計画について (2) 第 2 次碧南市食育推進計画策定スケジュールについて (3) 食育に関するアンケート調査について
平成 23 年 9 月 1 日～9 月 20 日	食に関するアンケート調査
平成 23 年 9 月 6 日～9 月 16 日	庁内ヒアリング
平成 23 年 9 月 21 日～10 月 7 日	団体ヒアリング
平成 23 年 10 月 6 日	第 1 回食育推進会議 (1) 平成 22 年度食育関係事業実績について (2) 平成 23 年度食育関係事業計画について (3) 第 2 次碧南市食育推進計画策定について
平成 23 年 10 月 27 日	第 2 回食育推進部会 (1) 食育に関するアンケート調査集計結果等について (2) 第 2 次碧南市食育推進計画骨子（案）について
平成 23 年 11 月 24 日	第 2 回食育推進会議 (1) 食育に関するアンケート調査結果等について (2) 第 2 次碧南市食育推進計画骨子（案）について
平成 23 年 12 月 27 日	第 3 回食育推進部会 第 2 次碧南市食育推進計画素案について
平成 24 年 1 月 25 日	第 3 回食育推進会議 第 2 次碧南市食育推進計画素案について
平成 24 年 2 月 15 日～3 月 14 日	パブリックコメント

4 用語解説

あ行

いいともあいち運動

愛知県の農林水産業の振興や農山漁村の活性化を通じて県民全体の暮らしの向上を図るため、県民に「愛知県農林水産業の応援団」になってもらい、消費者と生産者が一緒になって愛知県の農林水産業を支えていこうという運動。

E6保護事業

市内全保育園・幼稚園の園児及び保護者を対象に、「E（第2乳臼歯）6（第1大臼歯）保護育成」に重点をおいて「8020運動」を推進する事業。

エコファーマー

農業の持つ物質循環機能を活かし、堆肥などによる土づくり、化学肥料や化学合成農薬を減らす栽培に取り組む農業者。

エプロンシアター

胸当て式のエプロンを舞台に見立て、ポケットから次々と人形などを取り出し、エプロンにつけたり、はずしたり、ポケットに戻したりしながら話をする表現方法。

か行

輝きネット・あいちの技人

農村の生活改善活動を通じて培った農業や暮らしの優れた技術を持ち、それを伝承するため、愛知県の農村女性の集まりである「農村輝きネット・あいち」が認定した人のこと。

GAP手法

農業生産工程管理（GAP：Good Agricultural Practice）手法とは、農業者自らが点検項目を決定し、点検項目に従い農業を行い、それに基づいて評価し、改善点を見出し、次回の作付けに活用する農業生産工程の管理手法のこと。

行事食

故郷の味として代々守り継がれ、郷土色豊かな料理として親しまれてきた特別な行事のときの食事のこと。

共食

共に生活している人と食事を共にすること。

郷土料理

地域でつくられ、伝承されてきたその土地特有の料理のこと。

孤食

家族と暮らしていながら、親や子どもがそれぞれ違う時間に、個々で食事をする事。

さ行

自給的農家

経営耕地面積が 30 a 未満かつ農産物販売金額が 50 万円未満の農家のこと。

食育の日

食育推進運動を継続的に展開し、食育の一層の定着を図るための機会として、「食育推進基本計画」により定められ、毎月 19 日に、各地で様々な食育の普及啓発活動が展開されている。

食事バランスガイド

食生活指針を具体的な行動に結びつけるものとして、1 日に「何を」「どれだけ」食べたらよいか、望ましい食事のとり方やおよその量をわかりやすくコマ型のイラストで示したもの。

食まるファイブ

バランスのとれた食事について、子どもにわかりやすく説明するために、愛知教育大学の西村研究室が考案した食育キャラクターのこと。

生活習慣病

食習慣、運動習慣、休養、喫煙、飲酒などの生活習慣の積み重ねに加え、外部環境や遺伝的素因、加齢の要因が重なり合って起こる病気のこと。

た行

地産地消

「地元生産、地元消費」「地場生産、地場消費」などを略した言葉で、地元でとれた生産物を地元で消費するという意味で使われる。

伝統食

主にその地域で生産される農水産物を用いて加工・調理された食物で、その地域の風土や習慣に合わせて長い年月をかけて形づくられたもの。

な行

日本型食生活

米を主食に、魚介・野菜・豆類などを副食とした日本の伝統的な食生活のこと。

農商工連携

地域の特色ある農林水産物、美しい景観など、長い歴史の中で培ってきた貴重な資源を有効に活用するため、農林漁業者と商工業者が、お互いの技術やノウハウを持ち寄って、新しい商品やサービスの開発・提供、販路の拡大などに取り組むもの。

は行

バケツ稲

バケツで育てる稲のこと。お米や農業をもっと身近に感じて理解してもらうためにＪＡグループが考えた稲の栽培方法。

8020 表彰

自分の歯で何でもおいしく食べて、健康でいきいきとした生活を送ることを目的とし、80 歳以上で 20 本以上の歯を残せるよう 8020 運動を実施し、達成者に表彰を行っている。

パネルシアター

パネル布を貼った舞台に、絵や文字を貼ったり外したりして展開する、おはなし・歌あそび・ゲームをはじめとする表現方法。

早寝・早起き・朝ごはん

子どもたちの基本的生活習慣の乱れが、学習意欲や体力、気力の低下の要因の一つとして指摘されており、その改善に向けた運動のこと。

節目健診

予防・早期発見を目的に、年齢など区切りに受ける健診のこと。

ま行

メタボリックシンドローム

内臓脂肪型肥満に加え、脂質異常・高血圧・高血糖といった生活習慣病の危険因子を 2 つ以上持っている状態をいう。

第2次碧南市食育推進計画

発 行 : 碧南市

編 集 : 経済環境部 農業水産課 農政振興係

〒447-8601

愛知県碧南市松本町 28 番地

TEL 0566-41-3311

FAX 0566-41-5412
