

# IV 施策の方向

## 1 取組の内容

食育の推進に関しては、生涯を通じた間断ない取組が必要です。子どもから高齢者まで、ライフステージと生活場面に応じた食育を進めていきます。

また、基本理念の実現を目指すには、食育を全市的な取組とし、多様な関係者により連携して取組むことが重要です。関係者の主体的な活動や情報発信、関係者間の連携・協働を支援していきます。



### 基本目標1 食を通じた健康づくり

#### (1) 規則正しい生活習慣とバランスのとれた食生活の実践

生活習慣病や健康状態は食生活と密接な関係にあります。健康なからだをつくるためには、適度な運動や十分な睡眠等だけでなく、からだに必要な栄養をバランスよくとり、生活習慣を整えることが大切です。

また、近年、子どもの生活習慣の乱れが問題となっていますが、子どもの生活習慣には大人のライフスタイルが大きく影響していると考えられます。生活習慣の改善については、一時的ではなく、長期にわたって継続的に実践することが重要です。

ライフステージに応じて、生活リズムや規則正しい食習慣の定着に向けた啓発等を行い、規則正しい生活習慣とバランスのとれた食生活の実践につなげます。

#### ▼数値目標

指標（関係課）	対象	基準値 （令和3年度）	目標値 （令和8年度）
朝食欠食率 （こども課、健康課、庶務課、学校教育課）	5歳児	2.0%	0%
	小学4年生	4.8%	2.0%以下
	小学6年生		
	中学2年生	7.4%	3.0%以下
	高校生	13.9%	9.0%以下
	20歳代	31.7%	15.0%以下
30歳代	25.1%	15.0%以下	
栄養バランスに配慮した食事をしている市民の割合 （高齢介護課、健康課）	成人	33.6%	40.0%以上

指標（関係課）	対象	基準値 （令和3年度）	目標値 （令和8年度）
生活習慣病予防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 （健康課）	成人	40.1%	42.0%以上
食事の際、よく噛んで食べることを意識している市民の割合 （健康課）	成人	51.8%	80.0%以上

▼主な取組

取組の概要	所管課
妊娠期から乳幼児期において、規則正しい食生活につながる健康教育・相談を行う。	健康課
生活リズムと食事の関係について啓発を行い、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・支援を行う。	こども課
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、栄養バランス等について情報提供を行う。	こども課、庶務課
管理栄養士 <sup>17</sup> ・栄養教諭 <sup>18</sup> による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る。	こども課、健康課、庶務課、学校教育課
給食時間を活用して食生活に関する情報提供を行い、食に関する興味・関心を深める。	庶務課、学校教育課
生活習慣病予防につながる栄養・食生活についての健康教育・相談を行い、知識の普及や食生活の改善を図る。	健康課
ひとり暮らし高齢者等が、安否確認を伴う高齢者向けの配食サービスを利用した際に弁当代の一部を補助する。	高齢介護課
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・啓発を行う。	農業水産課、庶務課

<sup>17</sup> 管理栄養士：高度な専門知識及び技術を要する栄養の指導、特別な配慮を必要とする給食管理等を行う国家資格に合格して厚生労働大臣の免許を受けた栄養士のこと。

<sup>18</sup> 栄養教諭：児童・生徒の栄養の指導及び管理を行い、学校における食育推進の中核的な役割を担う教諭のこと。

## (2) 食の安全の確保と食の安全性に関する理解の促進

食の安全を確保するためには、消費者が正しい知識を身につけることが重要です。現代では、テレビやインターネット等、さまざまなメディアを通して食に関する情報を得ることができますが、この多くの情報の全てが正しいとは限らず、受け手である私たちには情報を選択する力が求められています。正しい知識により、安全な食品を選択する力を身につけられるよう、食の安全に関する情報提供に努めます。

また、生産者や事業者等は自身を取り扱う食品に関する正しい知識を持ち、適切に情報提供をする必要があります。生産者や事業者等に対し、食の安心・安全に関する意識をより一層高めるための情報提供や啓発を行うことに努めます。

### ▼数値目標

指標（関係課）	対象	基準値 （令和3年度）	目標値 （令和8年度）
食品添加物や原材料等の食品表示を意識して購入している市民の割合 （こども課、健康課、庶務課、商工課、農業水産課）	成人	58.2%	65.0%以上

### ▼主な取組

取組の概要	所管課
献立表及び食育だより等を発行し、食の安全についての情報提供を行う。	こども課、庶務課
給食の献立・レシピ・食育の様子を保護者に掲示したり、各園に当日の給食サンプルを展示したりして、給食の情報を得やすくする。	こども課
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する。	庶務課
保護者との連絡を密に行い、園児・児童・生徒の食物アレルギー対策を行う。	こども課、学校教育課
食物アレルギーについて詳細に記載した献立表の提供を行う等、アレルギー対応についての情報提供を行う。	庶務課
衛生管理の徹底を図り、安心・安全な給食を提供する。	こども課、庶務課
関係機関と連携し、GAP手法導入やエコファーマー <sup>19</sup> の育成等、生産者による安心・安全の取組を支援する。	農業水産課

<sup>19</sup> エコファーマー：環境にやさしい農業の実践者として、都道府県知事に認定された農業者のこと。



## 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

食事を家族や友人等と一緒にすることは、心のいやしや安定をもたらすだけでなく、食を楽しみながら作法やマナーを身につける場として有用です。

近年、ライフスタイルの多様化による「孤食」が増加しています。孤食がもたらす代表的な問題としては、コミュニケーション能力の欠如や栄養の偏りが挙げられます。子どもの頃から孤食が習慣化すると、人と食事をすること自体に苦手意識を持つようになることもあり、食を楽しむ、マナーを学ぶといった大切な場が失われかねません。

全世代において孤食を減らし、共食の大切さを周知・啓発するとともに、新しい生活様式を踏まえ、学校や地域との食を通じた様々な交流の機会の確保に努めます。

#### ▼数値目標

指標（関係課）	対象	基準値 （令和3年度）	目標値 （令和8年度）
朝食または夕食を家族や友人等と一緒に食べる市民の割合【継続】 （こども課、健康課、庶務課、学校教育課）	中学2年生	93.8%	95.0%以上
	高校生	81.3%	85.0%以上
	成人	73.2%	75.0%以上

#### ▼主な取組

取組の概要	所管課
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する。	こども課
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る。	こども課
閉じこもりがちな高齢者や虚弱な高齢者を対象に、昼食やカフェを通じて交流を図る介護予防事業を実施する。	高齢介護課
親子や友人等で参加できる料理教室等を開催し、参加者同士の交流から食について共に学べる仲間づくりを支援する。	生涯学習課

## (2) 食に感謝する心の育成

食事の際、普段口にしている「いただきます」「ごちそうさま」という言葉には、自然の恩恵に加え、食に関わった生産者や調理者等の多くの人への感謝の気持ちや物を大切に作る心が込められています。

しかしながら、現代は飽食の時代と言われ、いつでも好きな時に好きなものを食べる事ができ、その便利さから食に感謝する気持ちが希薄化しています。

食への感謝の気持ちを育むため、新しい生活様式に基づきながら、子どもから大人まで幅広い層に向け、調理や農林漁業体験等の機会の確保に努めます。

### ▼数値目標

指標（関係課）	対象	基準値 （令和3年度）	目標値 （令和8年度）
食に関する体験（農業・菜園等）をしたことのある市民の割合【継続】 （農業水産課）	成人	20.1%	40.0%以上

### ▼主な取組

取組の概要	所管課
関係団体や生産者等の協力を得ながら、野菜等の栽培を通じて、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る。	こども課、高齢介護課、環境課、農業水産課
総合的な学習の時間に、米や野菜の栽培体験や特産農産物を使った調理実習を実施し、食への理解を深め、感謝の気持ちを育む。	農業水産課、学校教育課
体験農園の運営や稲作体験等のイベントを開催する等、農業体験の機会を提供する。	農業水産課
野菜、果樹等についての園芸講座を実施し、栽培知識の普及を推進する。	農業水産課



## 基本目標3 食を通じた環境にやさしい暮らしづくり

### (1) 環境にやさしい食生活の実践

ライフスタイルの変化や、食の大切さに対する意識の薄れから、製造・販売行程だけでなく、各家庭においても食品ロスが多く発生しています。食品ロスの発生が環境へ与える影響は少なくありません。食は自然の恩恵の上に成り立っており、健全な自然環境により、私たちの食生活が支えられています。健全な自然環境を維持していくため、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。

#### ▼数値目標

指標（関係課）	対象	基準値 （令和3年度）	目標値 （令和8年度）
食品の食べ残しや廃棄を少なくするための取組を行っている市民の割合 【継続】 （環境課、農業水産課）	成人	65.5%	70.0%以上

#### ▼主な取組

取組の概要	所管課
生産者の苦勞や動植物の命をいただいていることについての理解を促し、食べ残しを「もったいない」と思う心の育成を図る。	こども課、農業水産課、庶務課、学校教育課
給食の残菜を養豚農家用餌として再利用する等、食品の廃棄量を削減する。	庶務課
生ごみたい肥化容器購入費補助事業 <sup>20</sup> 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する。	環境課
園や学校でグリーンカーテン <sup>21</sup> のつる野菜（キュウリ、ゴーヤ等）を栽培し、野菜を育てることの大変さ等を学ぶ機会を提供する。	環境課

<sup>20</sup> 生ごみたい肥化容器購入費補助事業：家庭から出る生ごみの自家処理を推進し、生ごみの減量化を図るため、生ごみ処理機及び生ごみたい肥化容器（コンポスト）の購入費を補助する事業のこと。

<sup>21</sup> グリーンカーテン：ゴーヤ等のつる性の植物を育てて作る緑のカーテンのこと。葉の蒸散作用による冷却効果がある。

## (2) 生産段階における環境への負荷の軽減

農産物を生産する際に使用される農薬や、ビニール等は適切に使用、処理をしなければ環境に悪影響を及ぼします。

農薬は、作物の収量確保や病害虫の防除、農作業の負担軽減のために必要なものですが、適正に使用されなければ、地下浸透による水質汚濁等、環境汚染の原因となります。減農薬資材<sup>22</sup>の導入を促進し、安心・安全だけでなく、環境にもやさしい農業の推進をめざします。

また、農業用使用済みプラスチック<sup>23</sup>の野焼きは人体や周辺の作物に悪影響を与えるだけでなく、環境破壊につながることから、法律により禁止されています。農業用使用済みプラスチックが適正に処理されるよう、啓発に努めます。

### ▼数値目標

指標（関係課）	対象	基準値 （令和3年度）	目標値 （令和8年度）
農業用使用済みプラスチックの回収量【新規】 （農業水産課）	市内農家	46,380kg	47,000kg 以上

### ▼主な取組

取組の概要	所管課
農業用使用済みプラスチックの適正な処理について啓発を行うとともに、関係機関と連携し、農業用使用済みプラスチックの回収を促進する。	農業水産課
農薬の適正使用について啓発を行うとともに、関係機関と連携し、減農薬資材の導入を促進する。	農業水産課

<sup>22</sup> 減農薬資材：化学合成農薬や化学肥料の使用を減らすために使われる資材のこと。

<sup>23</sup> 農業用使用済みプラスチック：農業生産活動に伴って排出されたプラスチックフィルムのこと、ビニールハウスで使用されたビニール、土の表面を被覆し野菜を育てるマルチ栽培に使用されたポリエチレンフィルム等のこと。



## 基本目標4 食を通じた地域の活力づくり

### (1) 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を確保でき、環境への負荷も軽減できます。また、消費者と生産者との交流により、地域の活性化につながり、食料自給率の向上にも役立ちます。

本市において、「地産地消」の認知度は75パーセントほどですが、例えば、愛知県の農水産物を意識して購入している人の割合は30パーセント程度と実際に実践している市民はまだ少ないのが現状です。地元食材の利用促進を目指し、学校を始め様々な場で地元農水産物のPRを推進します。

#### ▼数値目標

指標（関係課）	対象		基準値 （令和3年度）	目標値 （令和8年度）
学校給食における使用した農産物（野菜）の地元産食品数の種類及び割合【新規】 （庶務課）	愛知県産	種類	32種類 （令和2年度）	34種類以上 （令和7年度）
		割合	59.3% （令和2年度）	63.0%以上 （令和7年度）
	碧南市産	種類	17種類 （令和2年度）	19種類以上 （令和7年度）
		割合	31.5% （令和2年度）	35.0%以上 （令和7年度）
地元（愛知県内）の農水産物を意識して購入している市民の割合【継続】 （農業水産課）	成人		29.4%	40.0%以上
碧南産の食材を1日1品以上に取り入れている人の割合【新規】 （商工課、農業水産課）	成人		36.9%	40.0%以上

#### ▼主な取組

取組の概要	所管課
野菜の栽培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る。	こども課、農業水産課、学校教育課
給食について、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する。	こども課、庶務課



取組の概要	所管課
碧南の特産品の展示即売会を開催するとともに、農商工の連携 <sup>24</sup> や6次産業化 <sup>25</sup> の取組等を通して、地場産物を活かした新商品の開発等を促す。	商工課、農業水産課
市特産農産物の旬の時期に合わせ、その農産物の特徴やおいしく食べる方法のPRを行う。	農業水産課、庶務課、学校教育課
小学生や給食関係職員を対象に、碧南の農産物や醸造品等の特産品を使った講習会を開催する。	商工課、学校教育課
各種団体等と連携し、特産農産物の講習会や料理教室等、地産地消の推進に向けた取組を実施する。	農業水産課、学校教育課

<sup>24</sup> 農商工の連携：農林水産業者と商工業者がそれぞれの商取引関係を越えて協力し、お互いの強みを活かして売れる新商品・新サービスの開発・生産を行い、需要の開拓を行うこと。

<sup>25</sup> 6次産業化：1次産業としての農林漁業と、2次産業としての製造業、3次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取組のこと。6次化の「6」は、1次産業・2次産業・3次産業のそれぞれの数字を掛け算したもの。

## (2) 食文化の理解と継承

本市に数多くある伝統食や郷土料理は、地元の食材を豊富に使っており、これらの食文化を継承していくことは、地産地消の推進にもつながります。

しかし、近年、核家族化が進んだことや、外食、中食<sup>26</sup>産業の発達により食事が容易になったことにより、食文化が伝承されにくくなっています。伝統食や郷土料理については、知っているても作ることができないという市民が多く、子どもの頃から父母や祖父母と一緒に調理をする機会を確保することが求められます。

さらに、地元の食文化を知ることは、地元への愛着につながります。食文化を後世に永く継承していくため、食文化に関する情報提供の充実を図ります。

### ▼数値目標

指標（関係課）	対象	基準値 （令和3年度）	目標値 （令和8年度）
郷土料理や地元の特産品を使った料理を知っていたり、つくることのできる市民の割合【継続】 （こども課、商工課、農業水産課、庶務課、学校教育課）	成人	77.2%	80%以上

### ▼主な取組

取組の概要	所管課
季節ならではの行事食 <sup>27</sup> や、旬の食材への理解を深める。	こども課、庶務課
食育の日 <sup>28</sup> 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う。	こども課、農業水産課、庶務課
世代を超えた住民の交流を促進し、地域に根付いた伝統食や郷土料理等の食を通じた講座やイベントを開催する。	生涯学習課
地場産業である醸造をテーマに講座、見学会等を実施し、碧南の醸造文化の理解と継承を図る。	商工課、学校教育課
各種団体等と連携し、特産農産物の講習会や調理実習を実施する。	農業水産課、学校教育課

<sup>26</sup> 中食：惣菜や弁当等の調理済食品のこと。また、それを利用した食事のこと。

<sup>27</sup> 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。

<sup>28</sup> 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、「食育基本計画」により定められた日のこと。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。

## 基本目標5 食を通じた人の輪づくり

### (1) 食育に関わる人材の育成とネットワークの活用

食育は、様々な分野にわたる全市的な取組であるとともに、市や関係団体等多くの関係者が一体となって取組んでいくものです。市民一人ひとりが確実に食育を実践していけるよう、食育に関わる団体の育成や碧南の食文化を伝える人材の育成を図るとともに、その活動の充実を図ります。また、碧南市食育推進会議を構成する関係団体をはじめ食育に取組む関係者と情報を共有し、連携を図ることで、市の食育の一体的推進を図ります。

#### ▼数値目標

指標（関係課）	対象	基準値 （令和3年度）	目標値 （令和8年度）
地元食材を使った料理教室等を行う講師登録数【新規】 （商工課、農業水産課）	市内関係者	一人	15人以上
いいともあいちネットワーク <sup>29</sup> 会員数の市内登録者数【新規】 （農業水産課）	市内団体 市内生産者 市内飲食店 市内販売店	38団体	50団体以上
いいともあいち推進店 <sup>30</sup> の市内登録者数【新規】 （農業水産課）	市内飲食店 市内販売店	28店舗	40店舗以上

#### ▼主な取組

取組の概要	所管課
講座や研修会を開催する等して、食に関するボランティアを養成する。	健康課、商工課、 農業水産課
地元食材を使った料理教室等を行う講師を人材バンクとして登録し、関係団体等に情報提供することで、料理教室等の開催を促す。	農業水産課、商 工課
市内の生産者や飲食店に対し、いいともあいちネットワークに係る制度を周知し、会員及び推進店の登録を促進する。	農業水産課
碧南市食育推進会議等食育の担い手となる各種団体への情報共有を促進し、連携を図る。	農業水産課

<sup>29</sup> いいともあいちネットワーク：いいともあいち運動の趣旨に賛同し、県民に向けて運動の展開を図ろうとする、生産から流通、消費に係る広い団体・企業等による緩やかなネットワークのこと。

<sup>30</sup> いいともあいち推進店：いいともあいち運動の趣旨に賛同し、愛知県の農林水産物を積極的に販売する店舗や食材として利用する飲食店等のうち、県に登録した店のこと。

## (2) 食に関する情報発信の強化

令和3年度に実施したアンケートにおいて、食に関する知識や情報の入手方法について、「インターネットや食に関するアプリ」が最も多く、続いて「テレビ・新聞・雑誌」となっており、この傾向は5歳児の子どもや小中学生をもつ保護者といった子育て世代において顕著に現れました。

また、市の食育推進にあたり重点とすべき取組は何かという質問に対し、「SNSを含むインターネットを活用した取組・情報発信」の回答が多くありました。

こうしたことを踏まえ、効果的に食に関する情報を伝えるため、SNSやインターネットを活用し、食育に関する情報発信を強化します。

### ▼数値目標

指標（関係課）	対象	基準値 （令和3年度）	目標値 （令和8年度）
市公式LINEを活用した農産物等の 情報発信数【新規】 （農業水産課）	市民等	1回 （令和2年度）	12回／年以上 （令和7年度）
ホームページに掲載した地元食材等 を使った学校給食のレシピの数【新規】 （庶務課）	市民等	9品目 （令和2年度）	15品目以上 （令和7年度）

### ▼主な取組

取組の概要	所管課
ホームページやSNSを活用し、旬の農産物等の地元の食材の情報を配信する。	農業水産課
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する。	庶務課

## 2 数値目標(再掲)

指 標		現状値 (令和3年度)	目標値 (令和8年度)
1 食を通じた健康づくり			
朝食欠食率	5歳児	2.0%	0%
	小学4・6年生	4.8%	2.0%以下
	中学2年生	7.4%	3.0%以下
	高校生	13.9%	9.0%以下
	20歳代	31.7%	15.0%以下
	30歳代	25.1%	15.0%以下
栄養バランスに配慮した食事をしている市民の割合		33.6%	40.0%以上
生活習慣病予防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		40.1%	42.0%以上
食事の際、よく噛んで食べることを意識している市民の割合		51.8%	80.0%以上
食品添加物や原材料等の食品表示を意識して購入している市民の割合		58.2%	65.0%以上
2 食を通じた豊かな心づくり			
朝食または夕食を家族や友人等と一緒に食べる市民の割合	中学2年生	93.8%	95.0%以上
	高校生	81.3%	85.0%以上
	成人	73.2%	75.0%以上
食に関する体験（農業・菜園等）をしたことのある市民の割合		20.1%	40.0%以上
3 食を通じた環境にやさしい暮らしづくり			
食品の食べ残しや廃棄を少なくするための取組を行っている市民の割合		65.5%	70.0%以上
農業用使用済みプラスチックの回収量（新）		46,380kg	47,000kg 以上

4 食を通じた地域の活力づくり				
学校給食における使用した農産物(野菜)の地元産食品数の種類及び割合(新)	愛知県産	種類	32種類 (令和2年度)	34種類以上 (令和7年度)
		割合	59.3% (令和2年度)	63.0%以上 (令和7年度)
	碧南市産	種類	17種類 (令和2年度)	19種類以上 (令和7年度)
		割合	31.5% (令和2年度)	35.0%以上 (令和7年度)
地元(愛知県内)の農水産物を意識して購入している市民の割合			29.4%	40.0%以上
碧南産の食材を1日1品以上に取り入れている人の割合(新)			36.9%	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			77.2%	80.0%以上

5 食を通じた人の輪づくり		
地元食材を使った料理教室等を行う講師登録数(新)	-	15人以上
いいともあいちネットワーク会員数の市内登録者数(新)	38団体	50団体以上
いいともあいち推進店の市内登録者数(新)	28店舗	40店舗以上
市公式 LINE を活用した農産物等の情報発信数(新)	1回 (令和2年度)	12回/年以上 (令和7年度)
ホームページに掲載した地元食材等を使った学校給食のレシピの数(新)	9品目 (令和2年度)	15品目以上 (令和7年度)