

たのしい、おいしい 『食』を育むきのかわ市

紀の川市食育推進計画



平成20年9月

紀の川市食育推進会議

目 次

第1章 計画策定にあたって

1	計画策定の趣旨	1
2	計画の位置づけ	2
3	計画の期間	2
4	計画の進行管理と評価	2

第2章 紀の川市の食を取り巻く現状と課題

1	食生活と健康、生活習慣病	3
2	農産物の生産状況	9
3	地産地消	12
4	農業体験	13
5	伝統的食文化の伝承	14
6	食の安全・安心	15

第3章 食育推進のための基本方針

1	食育の重点目標	16
2	食育推進の目標数値	17

第4章 基本的施策の方向性

1	家庭における食育の推進	19
2	保育所・幼稚園・学校における食育の推進	21
3	地域における食育の推進	23
4	紀の川市の農業に根ざした食育の推進	26

第5章 ライフステージに応じた食育の取組

1	乳幼児期（おおむね0～5歳）	28
2	小・中学校期（おおむね6～15歳）	29
3	高等学校期（おおむね16～18歳）	31
4	青年期（おおむね19～39歳）	32
5	壮年期（おおむね40～64歳）	33
6	高齢期（おおむね65歳～）	34

【参 考 資 料】

紀の川市における食育に関する取組	35
紀の川市食育推進会議条例	37
紀の川市食育推進会議委員名簿	39
紀の川市食育推進本部設置要綱	40
紀の川市食育推進計画策定体制	42
紀の川市食育推進計画の策定経過	43
食育アンケート調査について	45

第1章 計画策定にあたって

1 計画策定の趣旨

子どもたちをはじめ、紀の川市民一人ひとりが心身の健康を確保し、生きる力を身につけていくためには、何よりも「食」が重要です。

ところが近年、「食」を取り巻く環境の変化等を背景に、栄養の偏りや食生活の乱れによる生活習慣病、肥満の増加、また、食品の偽装表示など「食」をめぐる様々な問題が生じてきています。

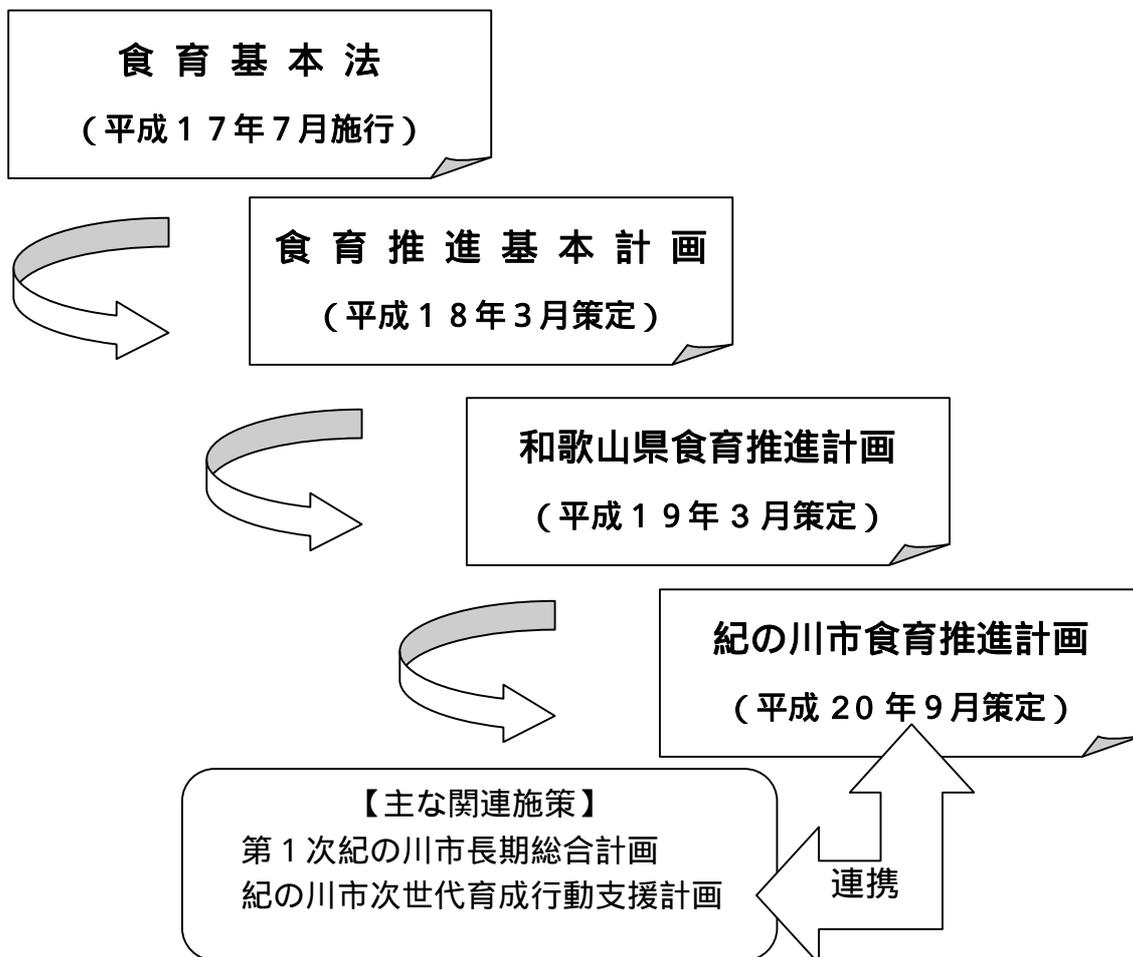
このような中、国において、食育を「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」と位置づけ、国民が生涯にわたって健康で豊かな人間性を育めるよう、食育を国民運動として推進していくため、平成17年7月、「食育基本法」が施行され、平成18年3月、「食育推進基本計画」が策定されました。和歌山県においても、平成19年3月、「食べて元気、わかやま食育推進プラン」(和歌山県食育推進計画)が策定されました。

農業を基幹産業とする紀の川市では、紀の川・貴志川などの流域や周辺の山間地域など豊かな自然に恵まれ、桃、柿等の果実をはじめとして、米、野菜など四季折々の旬の食べ物が豊富に生産されています。また、日本一の売り上げを誇るJA紀の里ファーマーズマーケット「めっけもん広場」などの農産物直売所や健康バイキングを提供している「青洲の里」、学校給食への地場産品の積極的な活用など地産地消の取り組みも盛んです。

こういった中、紀の川市において、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の気持ちを育み、郷土に対する関心を高め、「食」に関する正しい知識と選択する力を身につけていくことが大切です。今後、市民や行政、あるいは家庭、保育所・幼稚園・学校、地域などそれぞれの立場から、共に学び、共に取り組み、共に実践できるような、市民運動としての食育を計画的に推進し、すべての市民が心身ともに健全な食生活を実践し、生涯にわたって健康で生き生きと暮らせるよう、「紀の川市食育推進計画」を策定するものです。

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項に基づき、紀の川市食育推進計画として位置づけます。計画の中では、紀の川市の特色を活かし、既存計画との調和を図り、総合的な食育を推進します。



3 計画の期間

計画の期間は平成20年度から平成24年度までの5年間とします。

4 計画の進行管理と評価

本計画における施策の進行管理については、食育推進本部が行い、毎年度、市食育推進会議に報告するものとします。また、施策の結果を踏まえて、さらに効果的な食育の推進を図ります。

なお、施策の成果や社会情勢の変化等により見直しが必要になった場合には、随時見直しを行うこととします。

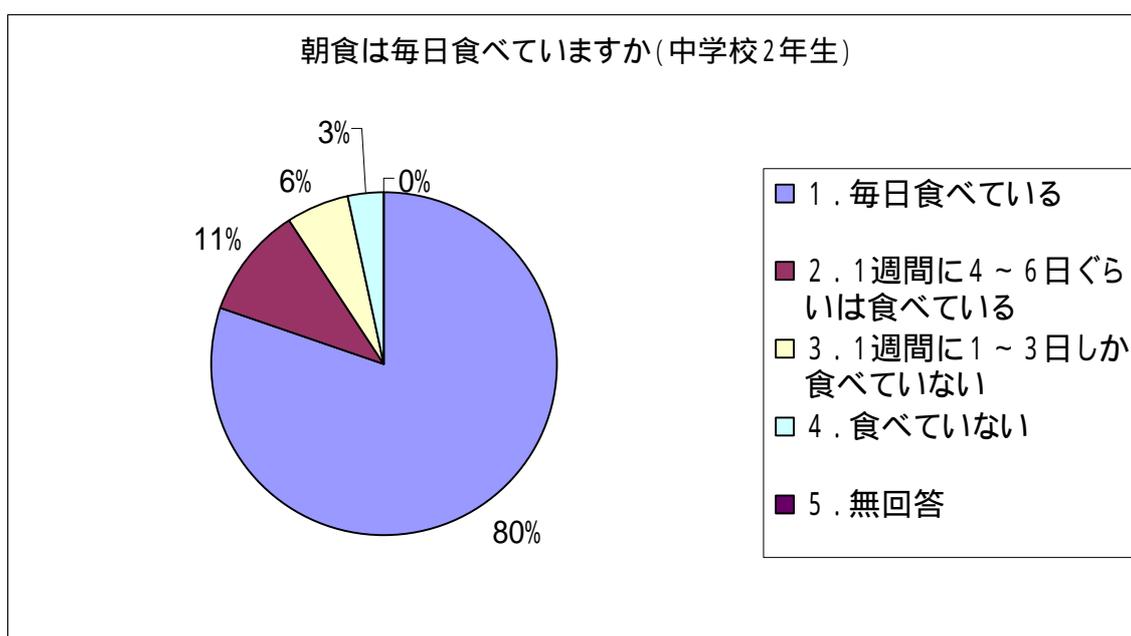
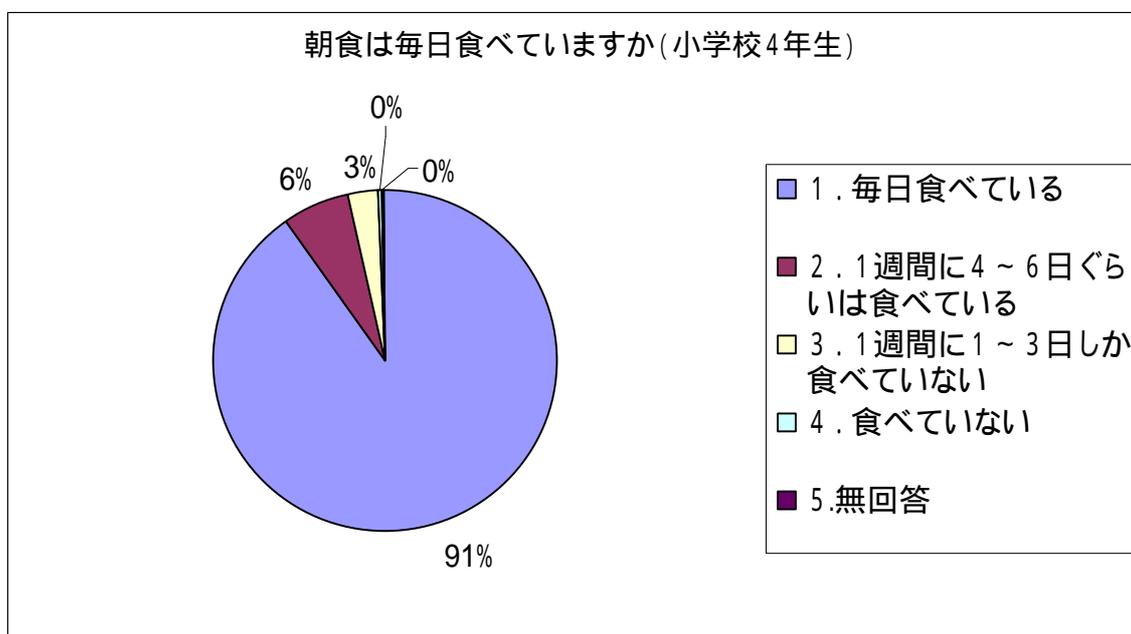
第2章 紀の川市の食を取り巻く現状と課題

1 食生活と健康、生活習慣病

【子どもの朝食の欠食割合】

小学校4年生及び中学校2年生に対するアンケート調査結果によると、「朝食を毎日食べている」と回答した児童、生徒はそれぞれ91%、80%と「朝食を毎日食べている割合」は学年が進むにつれ減少傾向にあります。

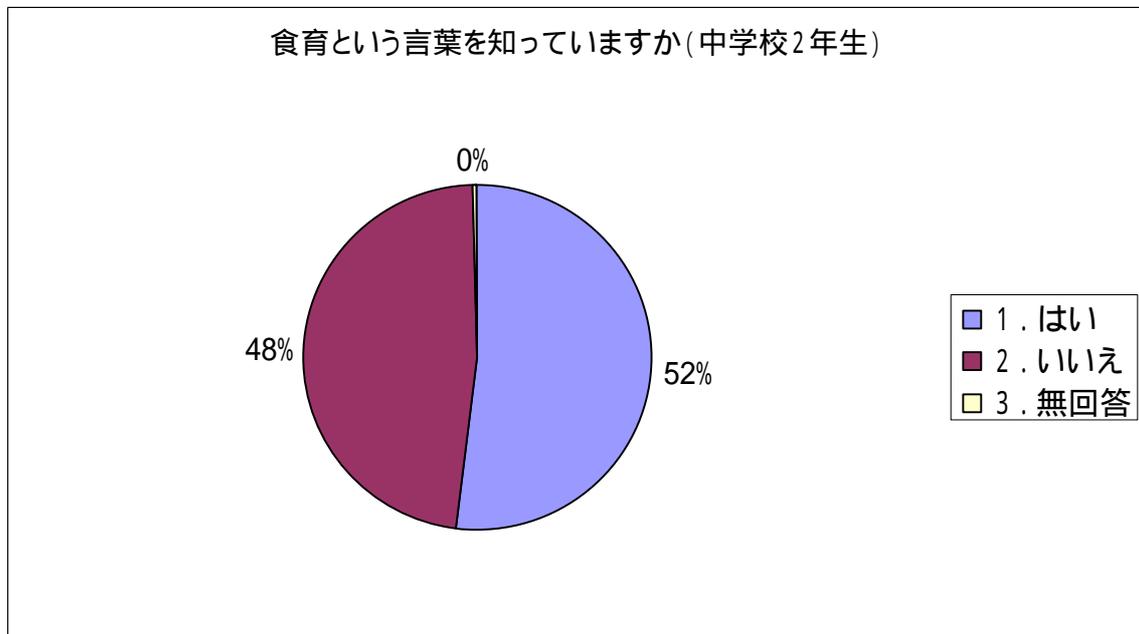
「朝食を1週間に3日以下しか食べていない」と回答した児童、生徒はそれぞれ3%、9%と「中学校2年生の欠食割合」は小学校4年生に比べ3倍も高くなっています。



(平成19年度 食育に関するアンケート調査)

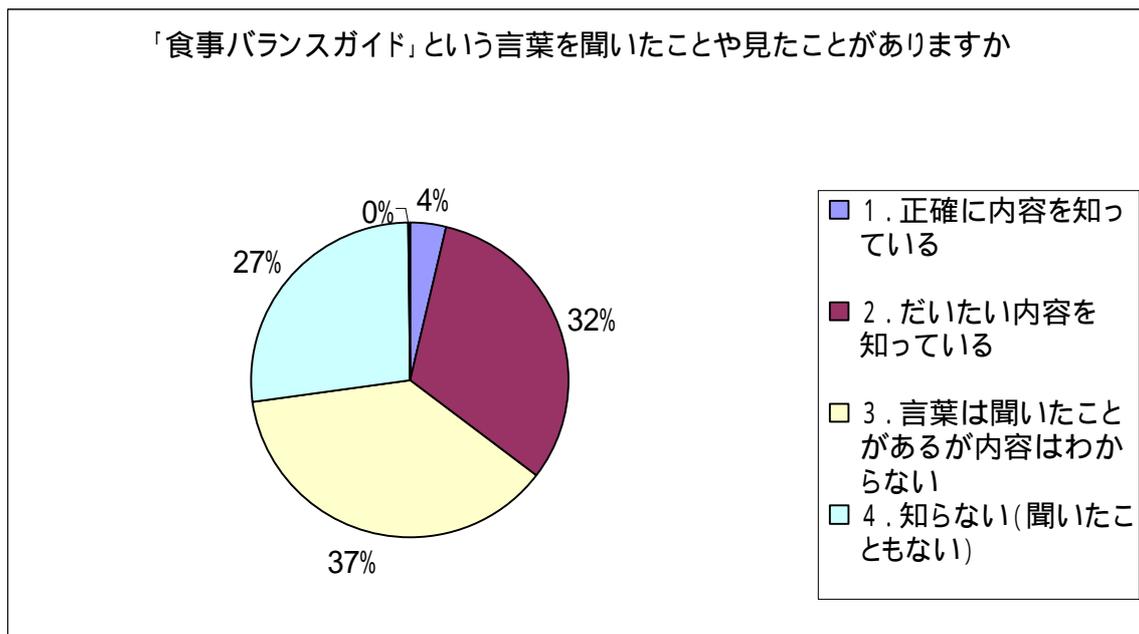
【子ども・保護者の食に対する関心】

中学校2年生に対するアンケート調査結果によると、「食育という言葉を知っている」と回答した生徒は約半数の52%となっています。



(平成19年度 食育に関するアンケート調査)

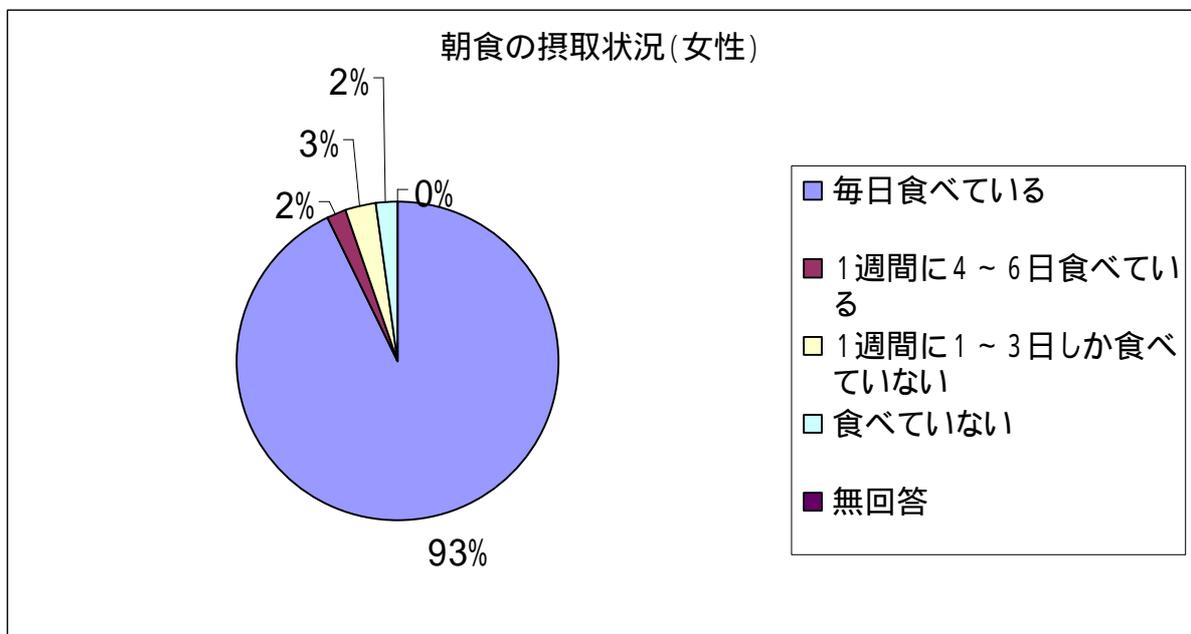
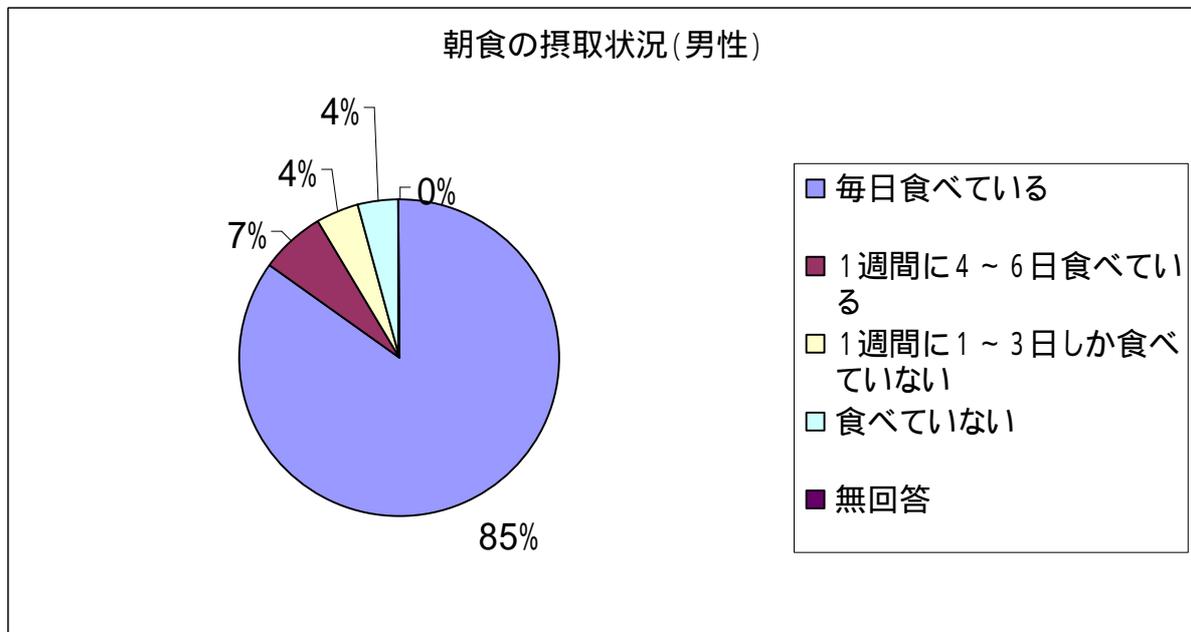
保育所年長児・小学校4年生・中学校2年生保護者に対するアンケート調査結果によると、「食事バランスガイドの内容を正確に知っている、だいたい知っている」と回答した保護者は36%と低い結果となっています。



(平成19年度 食育に関するアンケート調査)

【市民の朝食の欠食割合】

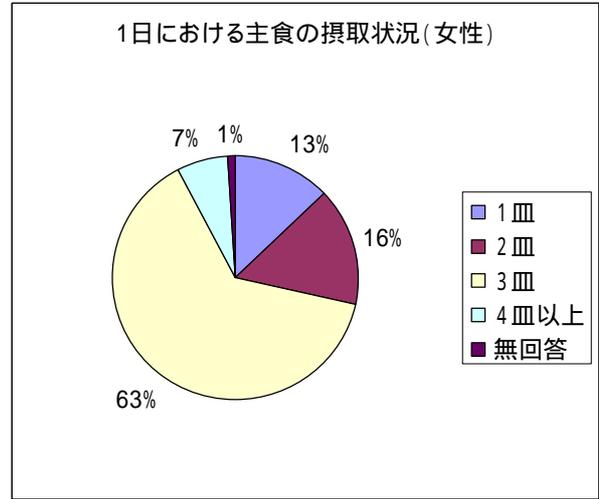
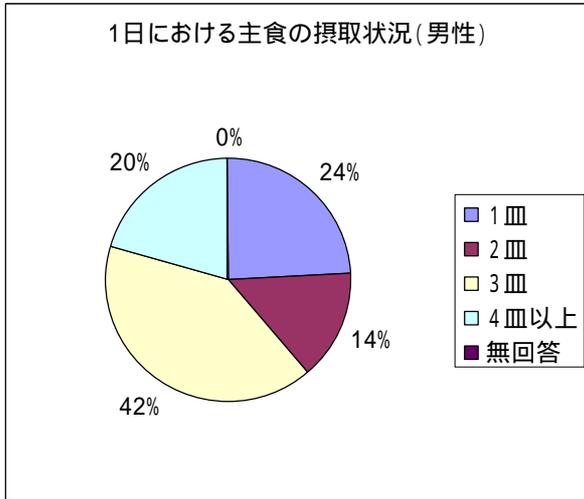
市民に対するアンケート調査結果によると、「朝食を毎日食べている」と回答した人は男性で85%、女性で93%と朝食の摂取割合は女性の方が高くなっています。
「朝食を1週間に3日以下しか食べていない」と回答した人は男性で8%、女性で5%と朝食の欠食割合は男性の方が高くなっています。



(平成19年度 食育に関するアンケート調査)

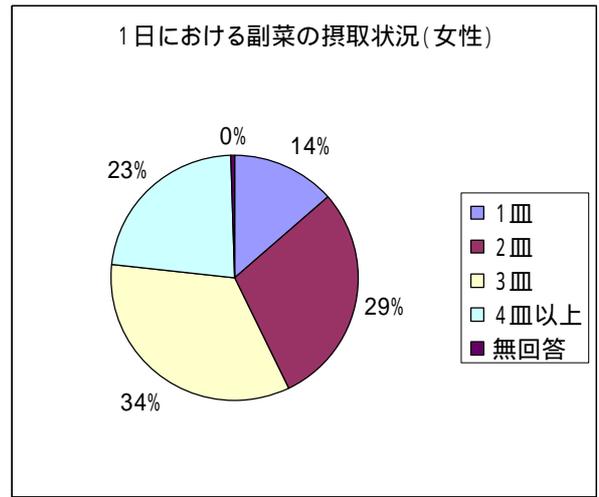
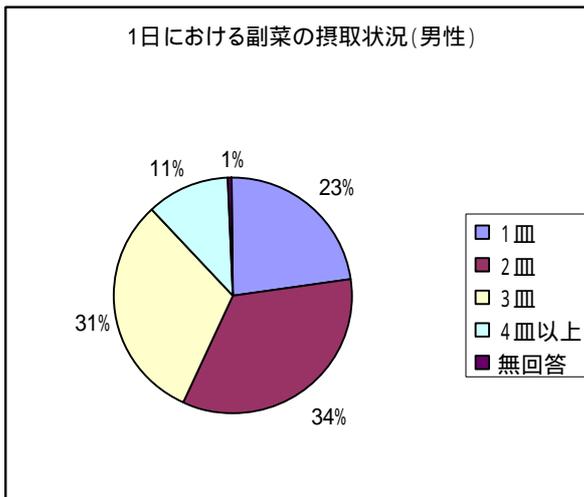
【食品の摂取状況】

市民に対するアンケート調査結果によると、「1日における主食（ご飯、パン等）の摂取状況」について、必要な摂取量（1日に4皿以上）を満たしている市民の割合は、男性で20%、女性で7%と女性の方が極めて低く、全体でみても非常に低い結果となっています。



(平成19年度 食育に関するアンケート調査)

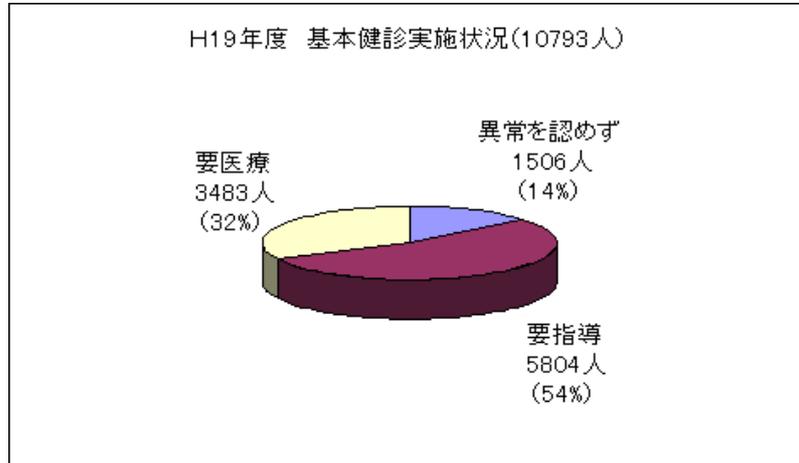
市民に対するアンケート調査結果によると、「1日における副菜（野菜、いも等）の摂取状況」について、必要な摂取量（1日に4皿以上）を満たしている市民の割合は、男性で11%、女性で23%と主食の摂取割合よりやや高いですが、全体にみた場合には非常に低い結果となっています。



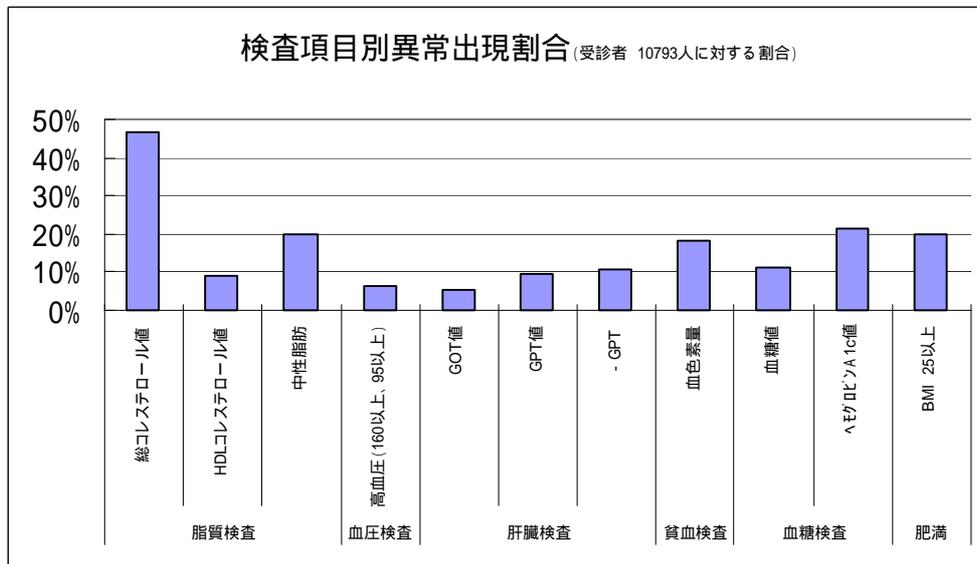
(平成19年度 食育に関するアンケート調査)

【基本健診実施状況】

紀の川市においては、平成18年度より個別健診及び集団健診を実施しています。受診者はほぼ1万人強であり、健診を健康づくりのバロメーターとして活用しています。平成19年度は、受診者のうち「異常なし」はわずか14%であり、何らかの検査異常のある人が86%にのぼります。



検査項目別異常出現では、総コレステロール値の高い人が48%となっていますが、「HDLコレステロール値」「中性脂肪」「血糖値」「ヘモグロビンA1c」「BMI」で見ると、メタボリックシンドローム予備軍の人が増加傾向にあります。食べ過ぎや運動不足など、子どもの頃からの生活習慣の積み重ねが生活習慣病を発症します。



市民に対するアンケート調査結果によると、「おやつを毎日食べている」と回答した人は男性で41%、女性で67%とおやつの摂取割合は女性の方が高くなっています。間食の摂り過ぎは、食事への影響だけでなく、肥満や栄養バランス、歯の健康にも影響を及ぼします。

《食生活と健康に関するまとめ》

【子どもの食生活と健康】

子どもの朝食の欠食割合は学年が進むにつれ、増加傾向にあります。食事の時間は家族のコミュニケーションを図る場として大切であり、心と体の健康のためにも欠食のない楽しい食事の場作りは重要です。

子どもに対し生活習慣病の予防と過食や偏食の防止等、規則正しい食生活を身につけさせる必要があります。

子どもの歯の健康に対する関心を高めていく必要があります。

安心・安全な食を確保し、子どもたちに基礎的な知識を伝えていく必要があります。

子どもに食に関する正しい知識や望ましい食習慣などを総合的に身につけさせるために、家庭・学校・地域等が一体となった取り組みを実践する必要があります。

【市民の食生活と健康】

乳幼児期からバランスのとれた食生活に心がけ、正しい食習慣・生活習慣を身につけることが大切です。

生涯にわたり朝食をしっかりと食べ、1日三食規則正しく食べることが大切です。また、間食の適量を理解することも必要です。

朝食の欠食は、脳にブドウ糖が供給されず、体の活力が下がってしまうばかりでなく、欠食することで、残りの二食をたくさん食べてしまうため肥満の原因となりやすくなります。

朝食の欠食による心身の影響などを理解し、朝食の大切さや正しい知識を身につけ実践できる人を増やす取り組みが必要です。

生活習慣病の有病者やその予備軍とされる人は、メタボリックシンドロームやそれにとともなう高血圧、高血糖または高脂血症を重複して発病させている傾向があります。予防の観点から、メタボリックシンドロームを正しく理解し、食生活の改善にあわせ運動の実施による予防に取り組むことが必要です。

食育はさまざまな分野、年代にわたる幅広い取り組みが必要であることから、多くの市民に周知、普及、啓発をするために家庭、保育所・幼稚園・学校、地域、企業が協働して取り組みを進めていくことが大切です。

食育を市民運動として推進していくためには、市民一人ひとりが食育を理解し実践できる人を増やすことが必要です。

2 農産物の生産状況

【農産物の生産状況】

市町村レベルで、果樹を中心に全国有数の農業生産を誇ります。

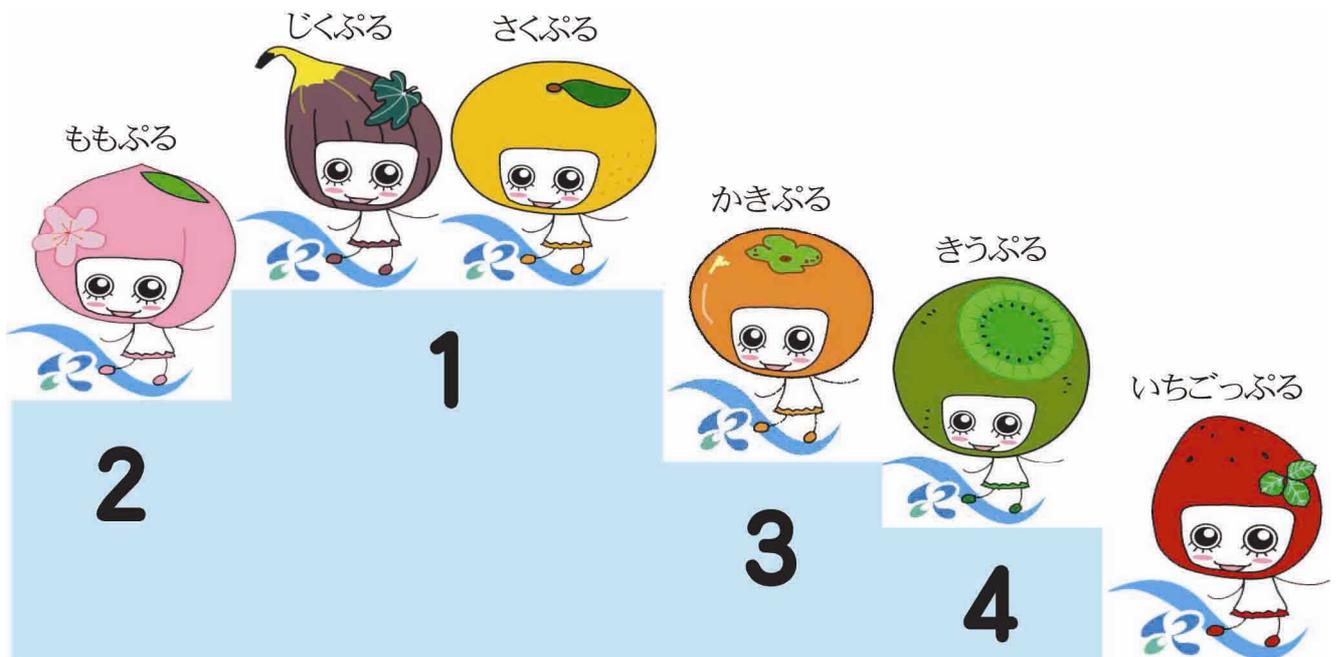
(全国における市の産出額順位 1位はっさく・いちじく、2位もも、3位かき、4位キウイフルーツ)

全国における紀の川市農産物の順位

農作物名	全国順位	産出額
はっさく	1位	12億1千万円
いちじく	1位	6億5千万円
もも	2位	39億2千万円
かき	3位	21億1千万円
キウイフルーツ	4位	2億8千万円

(資料：平成17年 農林水産統計)

紀の川ふるふる娘



(平成17年度全国生産額調べ)

フルーツキャラクターの愛称が決定！！

グループ名は“紀の川ふるふる娘”キャラクターの愛称はそれぞれ、“ももふる”
“じくふる” “さくふる” “かきふる” “きうふる” “いちごっふる”！！

【農業産出額】

紀の川市の農業産出額は161億円（H17）で和歌山県下第1位の産出額であります。

果樹全体の産出額は、106億円（H17）で全体の約66%を占めています。

紀の川市の農業産出額は、平成2年度以降は減少傾向にあります。

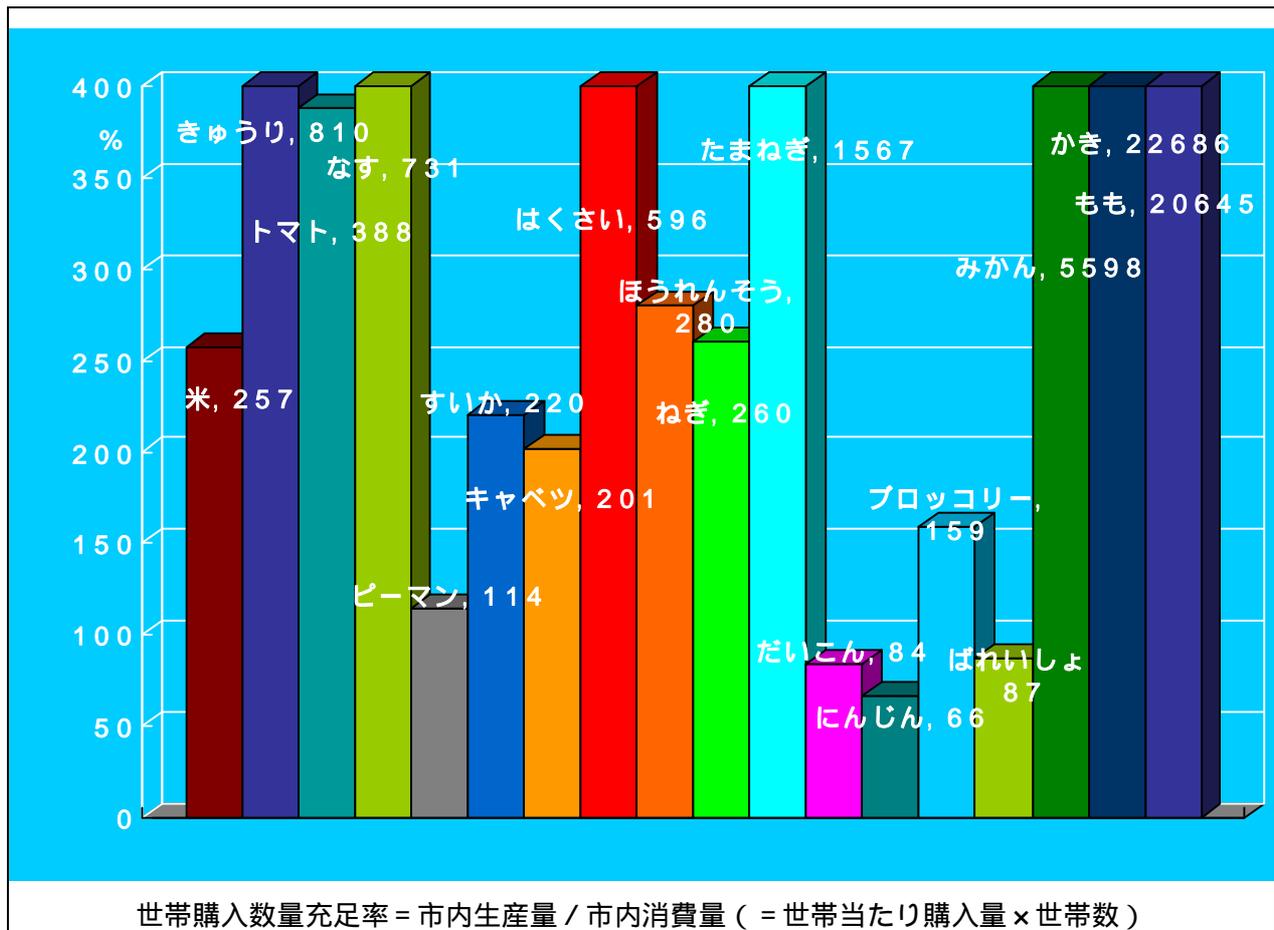
（単位：億円）

年度	市産出額	内果樹	割合（％）	内野菜	割合（％）	和歌山県
平成2年度	241.4	156.0	64.6	28.6	11.8	1,469.2
平成7年度	237.2	150.4	63.4	29.9	12.6	1,459.6
平成12年度	185.3	118.6	64.0	23.7	12.7	1,174.1
平成17年度	161.4	106.7	66.1	22.0	13.6	1,030.1

（資料：平成17年 農林水産統計）

（注）内野菜にいも類を含む

【紀の川市における主な作物の世帯購入数量充足率】



（資料：平成17年 近畿農政局和歌山農政事務所）

世帯購入数量充足率のグラフは、紀の川市すべての世帯が市内で生産される主な農作物だけで仮に生活をする場合でも、ほとんどの品目をまかなうことが現状では可能であることを表しています。

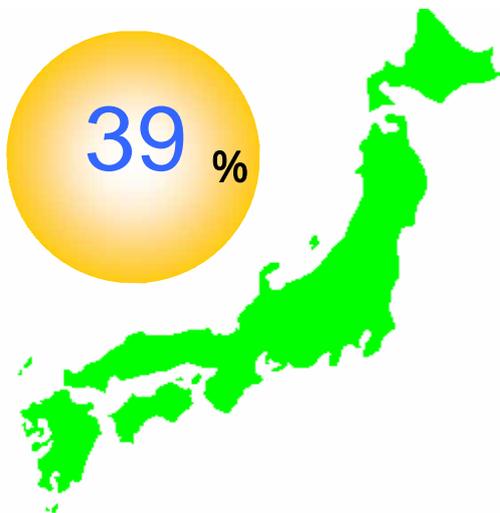
【食料自給率（カロリーベース）】

食の欧米化が進み、国内で賄えるごはんの消費は年々減少し、食料の6割を海外から輸入しているのが現状です。

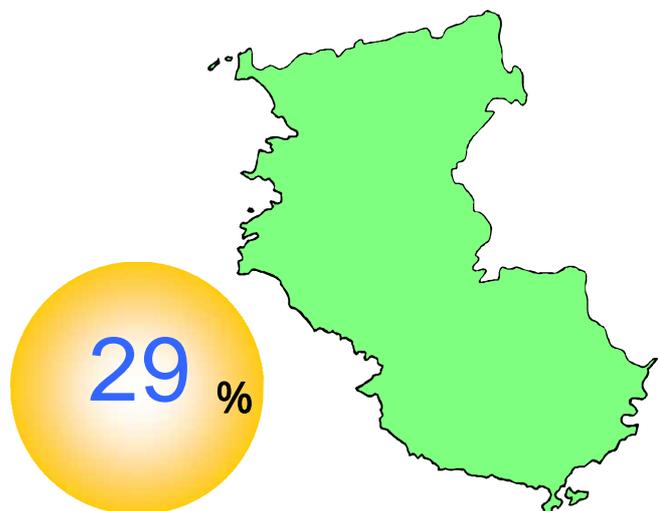
日本の食料自給率は平成10年から8年連続して40%（カロリーベース）と横ばいを続けていましたが、平成18年度には1ポイント低下して39%になりました。和歌山県下第1位の農業生産拠点であり、人口約7万人を抱える消費地域でもある紀の川市の食料自給率は、おおよそ65%ではありますが、今後、さらに地産地消の推進を図ることが重要であります。

「食料自給率」とは
国内の食べ物が、どれだけ自国産でまかなえているかを数値であらわしたものです。

日本の食料自給率



和歌山県の食料自給率



上記の日本の食料自給率は平成18年度概算値（カロリーベース）、和歌山県の食料自給率は、平成17年度概算値（カロリーベース）、紀の川市の食料自給率は平成18年度概算値（カロリーベース）です。

紀の川市の食料自給率



3 地産地消

【地産地消】

近年、大量かつ広域的な流通を背景として、生産者と消費者の距離が遠くなり、生産者の顔が消費者に見えなくなるなど、相互の信頼関係が希薄になりつつあります。また、食品の虚偽表示などが問題化し、全国的な食品の不正表示や輸入農産物からの残留農薬問題などを契機に、食の「安全・安心・生産地」に対する消費者意識が一層高まってきています。なお、「フードマイレージ」という概念も提示されており、留意することが大切です。

小・中学生の保護者に対するアンケート調査結果によると、「地産地消」という言葉も意味も知っている市民の割合は、40%という低い結果が出ています。食の安全・安心の意味においても地元の食材を使用するなど意識の啓発に努める必要があります。

多様な農産物ができる紀の川市において、地域における生産者の顔が見えやすく、より安全・安心な農産物を消費者が安定的に購入できるように紀の川市の農産物自給率を高める必要があります。

紀の川市内の学校給食や一般の食品の製造、加工及び流通などの現場でも地産地消の内容や意義について、様々な機会をとらえて情報発信を行える仕組み作りを図るとともに、地場産食材を活用した食事の摂取や提供に取り組む必要があります。

日本最大級の農産物直売所である JA 紀の里ファーマーズマーケット「めっけもん広場」をはじめとして、市内における直売所や健康バイキングを提供している「青洲の里」の PR を一層推進する必要があります。

地場産食材を活用することにより、自然・食に関わる人々への感謝の気持ちを育み、郷土に対する関心を高めていくことが大切です。

「地産地消」とは
地元で生産されたものを地元で消費するとい
う意味です。

「フードマイレージ」とは
食べ物の量×輸送距離を数字で表したものです。食品の
生産地と消費地が近ければフードマイレージは小さくな
り、遠くから食料を運んでくるとフードマイレージは大きくな
ります。よって、地元で生産されたものを地元で消費する
ことにより、輸送にかかる燃料消費や二酸化炭素排出量
削減につながります。

4 農業体験

【農業体験】

農業が基幹産業である紀の川市において、市民が日常の生活の中で農作物の栽培や畑の土に触れる機会が少なくなっています。

市内のスーパーでは1年を通じてあらゆる農作物が並べられており、季節の中で旬を実感し作物栽培の苦労を想像することは困難になりつつあります。

農業体験を通じて、「食」についての意識を高め、自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動を伝えていく必要があります。そのためには、地域、学校、農業者との連携を強化し、体験の機会を提供する「教育ファーム」の取り組みの推進に努める必要があります。



親子で農業体験

「教育ファーム」とは
自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への理解を深めるため、農林漁業者などが一連の農作業等の体験の機会を提供する取り組みです。

農作業体験の紹介：紀の川市内小学校での取り組み一例

〔1・2年生 スイートコーンの栽培〕4月～7月

ぎこちない手つきで定植されたスイートコーン

びっくりするほど大きくなり、風に倒されても立ち上がる「いのち」を実感！！

〔3・4年生 大根の栽培〕9月～12月

種まき後の雨上がり、かわいい双葉のどこに土を持ち上げる力があるのか

息をとめ引き抜く大根の声に耳を澄ます！！

〔5年生 もち米の栽培〕6月～12月

一粒のお米がたかさんの人手と日数から生まれることを体験

12月、地域ボランティアグループの協力を得て、餅つき大会、エプロン姿の5年生、自信あふれる顔が印象的！！



5 伝統的食文化の伝承

【食文化、郷土料理への関心】

紀の川市内各地には、地域で生産された農産物を使用した伝統的な郷土料理など地域特有の食文化が多く存在しています。しかし、核家族化や多様化するライフスタイル等により、行事食や郷土料理が食卓に並べられて食する機会が減少し、作り方を知らない人が増加しています。

食品流通システムの発達や輸入食品の増加、また、農業栽培技術の進歩により、食への季節感が薄れてきています。

農産物豊かな紀の川市において、農家が手懸けて育てあげた農産物がもつ本来の自然な味を味わうとともに、各地域で継承されてきた貴重な食文化、郷土料理を伝承していく必要があります。

紀の川市郷土料理

〔茶がゆ〕



〔じゃこ寿司〕



6 食の安全・安心

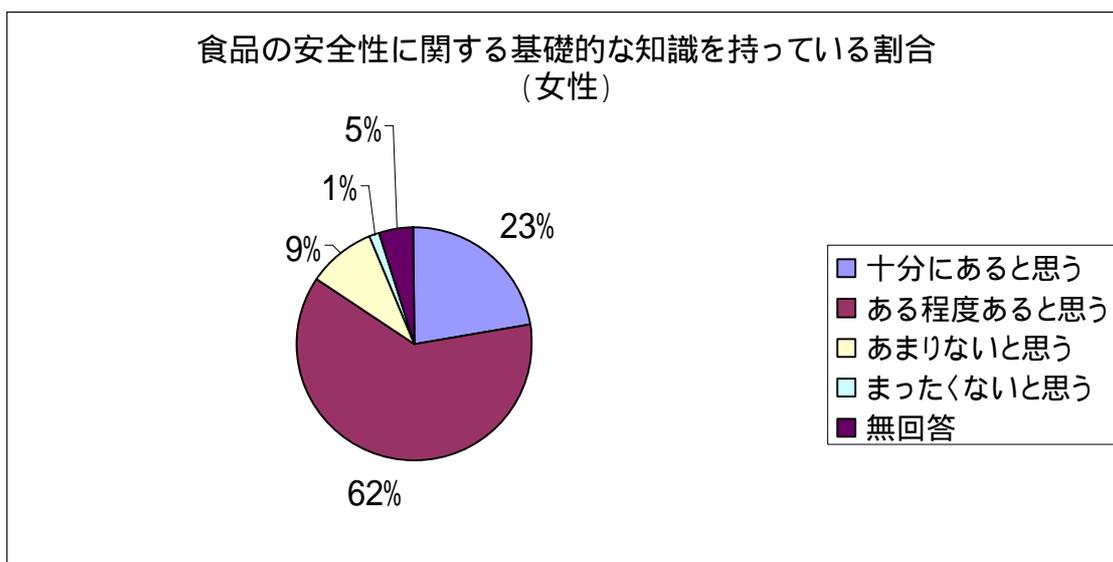
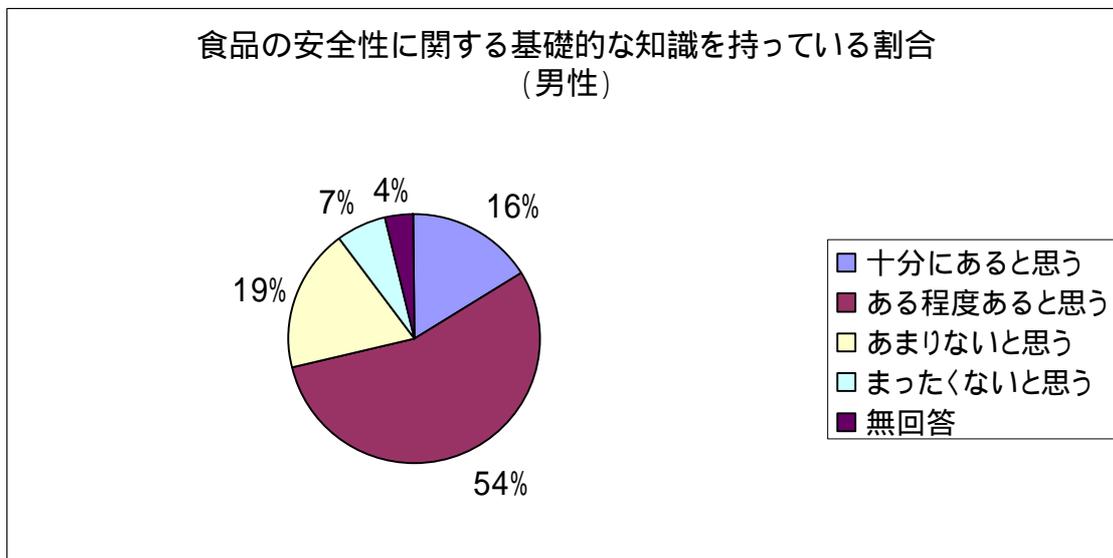
【食への関心・知識】

惣菜などが手に入りやすくそのまま食卓に並べられることが増え、本物の食材を実際に目で見て、手に取る機会が減少してきています。

偽装問題等により、加工食品使用への食材原産地や食品表示の見方への関心が高まってきています。

食の安全・安心を生産者側から進めていくため、環境保全型の農業を中心に環境にやさしい農業を一層推進する必要があります。

市民に対するアンケート調査結果によると、「食品選びや調理に対する知識が十分にある」と答えた男性の割合は16%、女性は23%という低い結果が出ています。食の安全性について、消費者として関心を持ち、正しく理解する必要があります。



(平成19年度 食育に関するアンケート調査)

【食の安全知識の普及】

食中毒予防(手洗いの励行、しっかり加熱)対策の広報活動が必要です。食品表示の見方等について、正しい知識を身につける必要があります。

第3章 食育推進のための基本方針

1 食育の重点目標

紀の川市におけるすべての市民が、生涯にわたって心身ともに健全で豊かな生活を送れるよう、行政、家庭、保育所・幼稚園・学校、地域等が協働し、市民運動として食育の推進に取り組むため、重点目標を定めます。

1．食事はおいしく、楽しみながらとりましょう。

〔家族や仲間とともに食卓を囲み、おいしく、楽しみながら食事をするのが大切です。心と体の健康の増進にもつながります。〕

2．生活リズムを整え、バランスのとれた食生活習慣に心がけましょう。

〔規則正しい生活リズムに心がけ、バランスのとれた食生活習慣を実践することで生活習慣病を予防しましょう。〕

3．食の安全に対する知識を身につけましょう。

〔食品表示についての知識と理解を深めましょう。〕

4．紀の川市でとれた食材を活用しましょう。

〔安全・安心な食生活を実現するため、地元でとれた食材を活用し、また、生産者と消費者の交流を図りましょう。〕

5．食育への関心を深めましょう。

〔食への関心を深め、健康を守る力を身につけましょう。〕

2 食育推進の目標数値

項 目	対 象	現状値 (H19年度)	目標値 (H24年度)
食育に関心を持っている市民の割合	市 民	82.9%	90%
市民の朝食の欠食率	市 民	6.1%	0%
子ども(小学生)の朝食の欠食率	小学校4年生	3.1%	0%
子ども(中学生)の朝食の欠食率	中学校2年生	9.2%	0%
学校給食の実施率	小学校	94.4%	100%
	中学校	100%	100%
学校給食における地場農産物を使用する割合(品目ベース)	穀類・野菜類・ 果実類	24.5%	35%
食に関する年間指導計画の作成割合	小・中学校	52.2%	100%
食事バランスガイドの認知割合	市 民	42.9%	60%
メタボリックシンドロームの認知割合	市 民	78.0%	90%
食育の推進に関わるボランティアの数	市 民	180人	250人
食品の安全性に関する基礎的な知識を十分に持っている市民の割合	市 民	20.8%	50%
家族の誰かと食事を楽しむ市民の割合	市 民	81.7%	90%
三食規則正しく食べる市民の割合	市 民	68.4%	80%
農作業体験をしたことがある子どもの割合	小・中学校	88.2%	95%
子どもと一緒に農作業体験をしたことがある市民の割合	市 民	49.4%	70%
家族や地域の人と一緒に料理をすることがある子どもの割合	小・中学校	50.6%	70%
紀の川市内産の農作物をよく利用する割合	市 民	67.2%	90%
紀の川市が誇る農産物を周知している市民の割合(全国第1位の産出額:果物 いちじく・はっさく)	市 民	17.4%	50%

印については紀の川市オリジナル項目です。

<参考：国・和歌山県における食育推進の目標数値>

項 目	国 (H17 H22年度)		和歌山県 (H18 H23年度)	
	食育に関心を持っている国民(県民)の割合	69.8%	90%以上	85.7%
子ども(小学生)の朝食の欠食率	4.1%	0%	8.9%	0%
20歳代男性の朝食の欠食率	29.5%	15%以下	16.7%	15%以下
学校給食の実施率(小学校)	/		90.3%	100%
学校給食の実施率(中学校)			52.2%	80%
学校給食における地場農産物を使用する割合 (品目ベース)	21.2%	30%以上	32%	40%
小・中学校における食に関する年間指導計画 の作成割合	/		39%	100%
紀北・紀中・紀南の各地域への栄養教諭の配 置割合			0%	100%
「食事バランスガイド」等を参考に食生活を送 っている国民(県民)の割合	60%以上		60%以上	
メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群) を認知している国民(県民)の割合				
食育の推進に関わるボランティアの数	20%UP		1,907人 2,500人以上	
教育ファームの取組がなされている市町村の 割合				
食品の安全性に関する基礎的な知識を持って いる国民(県民)の割合	45.7%	60%以上	68%	80%以上
成人の1日あたりの野菜類の摂取量	/		183g	350g以上
1日あたりの果物類の摂取量			180g	200g
肥満者の割合(男性)	/		27.2%	15%以下
肥満者の割合(女性)			16.6%	10%以下
20~30歳代女性のやせの者の割合	/		19.5%(20歳代)	
			17.6%(30歳代)	
食育推進計画を作成・実施している都道府 県・市町村の割合	(都道府県) 100%		0% 100%	
	(市町村) - 50%以上			

第4章 基本的施策の方向性

1 家庭における食育の推進

子どもの頃からの「正しい食習慣・生活習慣」を身につけることはとても重要です。「食」に関する様々な知識の習得、正しいお箸の使い方や食事マナーなどを身につけるためには、家庭における食育が重要になります。

また、心と体の健康のためにも家族で食卓を囲み、おいしく、楽しい食事ができるように、家庭に対する食育を推進していきます。

【食と健康に関する正しい知識の習得・実践に対する啓発】

食の大切さを理解し、望ましい食習慣や生活習慣を身につける。

家族とのふれあいの中で、食べることの楽しさやマナーを学ぶ。

食材に触れ、一緒に調理をしたり、実際に体験することにより食に興味を持つ。

三食を欠食なく食べる。

「食事バランスガイド」を意識した食生活を心がける。

素材本来の味・旬の味を大切に作る。

食習慣の改善により生活習慣病の予防に取り組む。

こ食（個食・孤食・粉食・固食・小食・濃食）問題を少なくするように努める。

「こ食」とは

「個食」：家族そろっても、個々にそれぞれが別の料理を食べること

栄養のかたよりが生じたり、好き嫌いを増やすことがある

「孤食」：家族がそろわずに、一人で食事をする事

発育に必要な栄養が不足したり、社会性や協調性がなくなることもある

「粉食」：パンや麺類など粉を使った主食を好んで食べる事

噛む力が弱くなる可能性がある

「固食」：同じものしか食べないこと

栄養のかたよりが生じて、肥満や生活習慣病を引き起こす原因となる

「小食」：食べるものの量がとても少ないこと

発育に必要な栄養が不足したり、無気力になってしまう

「濃食」：濃い味の料理を好んで食べる事

味覚が鈍り繊細な味を楽しむことができにくくなる

食に関する環境に配慮した食べ物の正しい選び方・買い方やエコ料理を実践する。

「エコ料理」とは

調理ごみを少なくしたり、食べ残しをなくしたり、賞味期限切れを減らしたりすることにより、環境にやさしい、ごみが少ない料理を実践することです。

【日本型食生活のすすめ】

欧米風の食生活が好まれるようになり、生活習慣病が増加している中で、近年、ごはんを中心とした日本型食生活の素晴らしさが見直されています。日本料理（和食）の原点となる「一汁三菜」（ごはんを中心とし、お汁のほかにおかず3品を組み合わせたバランスのとれた食事）の普及、定着に努めます。

日本人の伝統的食生活のパターンである「ごはん」を主食として、大豆、野菜、魚など国内で生産、捕獲される素材を用い、しょうゆ、みそ、だしなどにより調理、味付けされた副食を組み合わせた食事を推進していきます。

日本型食生活を推進することにより、がん・糖尿病・高血圧・肥満・心臓病等の生活習慣病の予防に努めます。

紀の川市では乳がん撲滅のためのピンクリボンキャンペーンを実施していきます。

「ピンクリボン運動」について
ピンクリボンは乳がんの早期発見・早期診断・早期治療の大切さを伝えるシンボルマークです。全国各地で早期受診を呼びかける様々な普及啓発運動が行われています。

「紀の川市のピンクリボンキャンペーン」とは
世界で初めて全身麻酔による乳がん摘出手術に成功した医聖華岡青洲 誕生の地である紀の川市では、乳がん撲滅のために「早期発見と早期治療、検診受診率全国1位」を目指し乳がん検診啓発事業に一層取り組みます。



【食事指導、栄養指導の推進】

妊産婦の栄養について母子健康手帳やパンフレット等を通じて情報提供を行います。妊婦教室において歯みがき指導を行います。

乳幼児の健診・健康相談・訪問時において、離乳食など食に関する知識の普及や相談、情報の提供を行います。

乳幼児期の健康相談時において歯みがき指導を行います。

メタボリックシンドロームに着目した健診を実施します。

生活習慣病予防教室における食事指導を行います。

メタボリックシンドローム及びその予備軍の減少を目指した食事指導を行います。

2 保育所・幼稚園・学校における食育の推進

保育所・幼稚園における食育の推進

保育所・幼稚園においては、子どもが初めての集団生活を営む場となります。その中で、規則正しい生活リズムを身につけ、また、元気に体を動かしお腹がすくリズムのもてる子どもにすることが大切です。

保育士や友達との関わりの中で、食べることの楽しさを覚え、食べ物に対する関心や大切に思う心を育てられるように、様々な体験等を通じた食育を推進していきます。

【保育所・幼稚園給食】

保育所・幼稚園給食では、料理を作ってくれる人に感謝し、また、食べ慣れない食べ物にも興味を持って食べようとする心を育てていきます。

日本型食生活を盛り込んだ献立で、旬の食材を味わうとともに季節感を感じたり、日本古来の行事食や食習慣を学びます。また、バイキング給食をできる限り取り入れ、多種多様の料理から、自ら選択し自分に見合った量を把握する力を養っていきます。

食事のあいさつ（いただきます、ごちそうさまでした）や手洗いの習慣を身につけます。

【様々な体験】

園庭やプランターで夏野菜の栽培・収穫を行い、また、地域農家との交流を通じて、農作物の成長過程に興味を持ち、収穫の喜びを感じ、その食材を調理することにより食べ物を大切に作る気持ちを養っていきます。

もちつき・豆まきなどの体験を通じて、日本古来の食文化への理解を促します。

【保護者の食に関する知識の向上】

家庭と保育所・幼稚園との連携をとり、食育への知識を深めます。

給食だより等の配布を通じて、食に関する情報提供を行います。

【職員の食に関する知識の向上】

研修等への参加により、職員一人ひとりの食に関する知識の向上を図ります。



バイキング給食

学校における食育の推進

現代の子どもたちは、塾通いやテレビの深夜番組などの影響により夜遅くまで起きているようになった結果、朝寝坊したり、朝食をとらなかったり、朝食の内容が不十分であったりという現状にあり、加えて家庭のライフスタイルが多様化し、コンビニエンスストア等の普及で24時間いつでも自分の食べたい時に好きな食べ物だけ食べられるようになったことなどにより、家族で食事をする機会が減少し、偏食や孤食が増加している傾向にあります。

こういった現状を踏まえ、本市の学校においては、地元の豊富な農作物と生産者の見える安心・安全な環境を活かし、児童生徒に対して「食」について考える機会や様々な知識と自ら選択する能力を身につけるための学習指導に取り組みます。

さらに、保護者（家庭）や地域に対しても「食」に対する意識を深めるよう情報発信に努めます。

【小・中学校における食育推進の指導體制の確立】

食育をより一層組織的・計画的に推進していくための体制をつくります。

地元食材を使った学校給食を「生きた教材」として活用するとともに、体験学習や教科とも関連させ、食に関する知識・食べ物の大切さ、自然のすばらしさ・命の大切さを学びます。

【子どもの食に対する意識の向上】

子どもの食への関心を育み、食の重要性や必要な栄養、適切な食行動について指導を行います。

【保護者の食に対する意識の向上】

子どもへの食育は、保護者や地域の人々とともに進めていくことが重要です。

家庭での食生活や食に対する知識について情報提供を図ります。（学校と家庭とが連携して食育を推進します。）

3 地域における食育の推進

地域は乳幼児期から高齢者まで、一生を通じて生活を営む場です。健康に暮らしていくため、市民一人ひとりが自らの「食」について判断できる力を身につけ、健全な食生活を実現することが大切であり、地域における幅広い食育の推進が重要です。

市内の生涯学習施設等において、食育に関する学びの場を提供し、生涯を通じた市民への食育を推進していきます。

【地域ボランティアとの連携】

食育を推進するにあたり、まず家庭の役割が重要ですが、地域のボランティアが連携をして食育を推進していきます。料理教室や食育教室などを実施し、基本的な調理方法や食事作りの楽しさを知るなど食育に対する理解を深めていきます。

市民の自主的な学習活動のリーダーである生涯学習メントルによる、親子での料理体験や郷土料理体験などのメントルスクールを開催します。

「生涯学習メントル」とは

「メントル」とはフランス語で「すばらしい指導者」の意味です。紀の川市生涯学習メントルは、市民の自主的な学習活動のリーダーとして、平成18年7月に設立され、市民の学習ニーズに応えるとともに、生活に根ざした学習活動や地域づくりのための講座を企画・運営したり、ある時は指導者またある時は学び手となって、研修や講演会に積極的に参加しています。

食生活改善推進員による「子ども料理教室」や「男性料理教室」を開催します。紀の川市生活研究グループによる様々な食育体験交流を実施します。

「食生活改善推進員(ヘルスマイト)」とは

食生活改善推進員は、ヘルスマイトの愛称で地域住民の生涯を通じた「健康づくり」の担い手として食生活改善の実践活動をしているボランティア組織団体です。

「紀の川市生活研究グループ」とは

安全・安心な農作物作りや、産地ならではの食べ方、加工品作り、郷土料理等について、長年培った知識や技術を活かして、地元子どもたちや一般消費者への「体験学習指導」や「豊かな地元の食材や食文化の伝承交流」などに取り組む農家女性グループです。

地域の大人が協力して、子どもたちに自然体験や集団活動を行う青少年活動の中に、料理体験や農作業体験を組み入れ、子どもたちが料理を作る楽しさや食物を育てる喜びを実感することで、食を大切にする気持ちを育みます。

【図書館における食育に関する資料の提供】

公共図書館は、「知る自由」を社会的に保障する機関であり、人々の生涯学習を支える基盤施設のひとつです。子どもからお年寄り、あるいは障害のある方も利用できる図書館に、食育に関する資料を幅広くそろえ市民に貸し出すことで食育の推進を図ります。

毎年6月の「食育月間」には、館内に食育に関する資料を集めたコーナーをつくり、普及・啓発に努めます。

【食生活改善活動の推進】

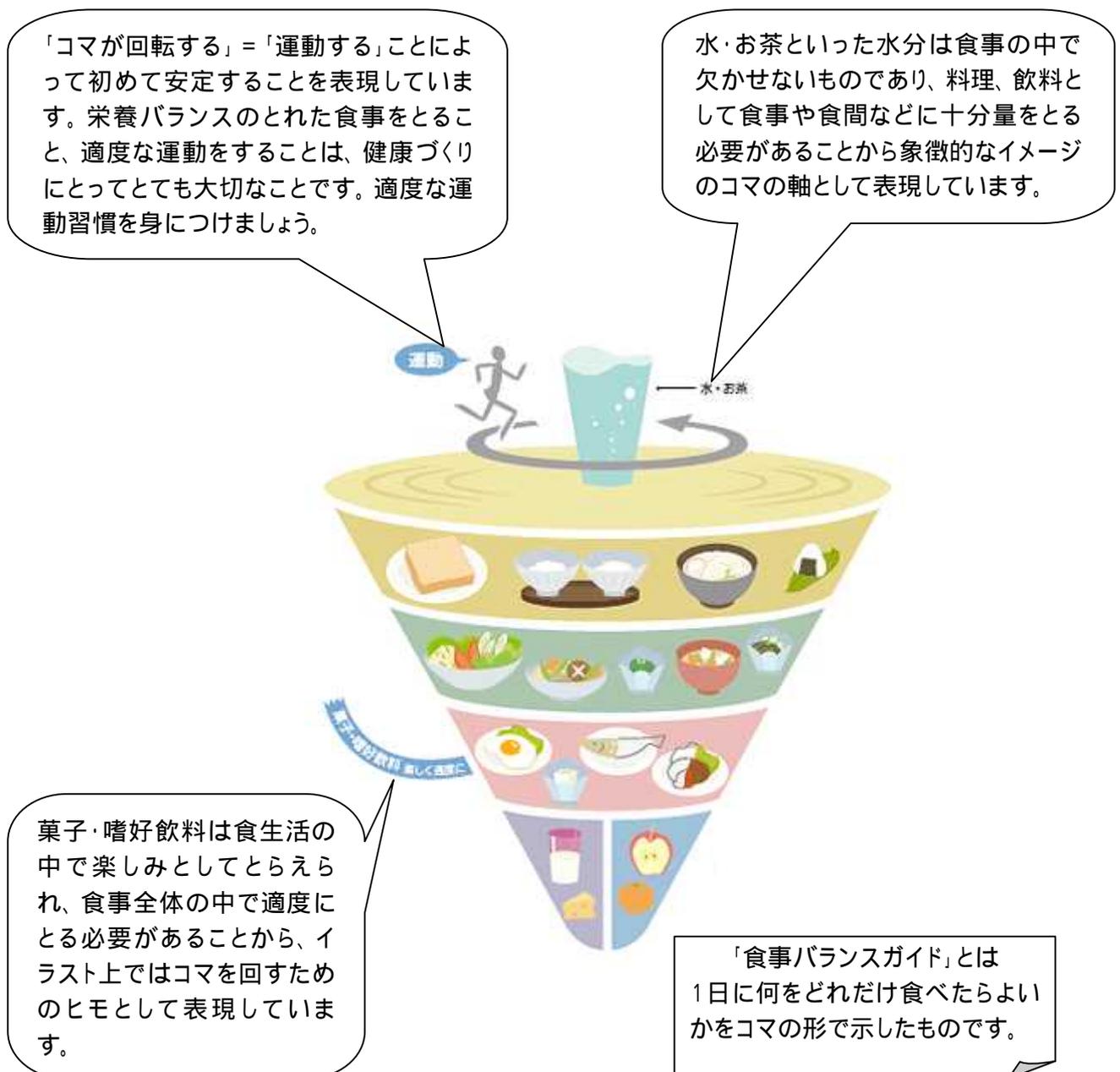
「食事バランスガイド」を活用した食生活を推進します。

健康相談、食生活相談及び栄養指導の充実に努めます。

市で開催のまつりや各種イベント等において、食育の推進を図ります。

栄養バランスのとれた日本型食生活について、学習の機会や情報の提供をします。

関係団体との連携を図りながら、食育推進運動に努めます。



【郷土料理の伝承・体験の推進】

地域農産物を使用した伝統的な郷土料理など地域特有の食文化に対する市民の関心を高め、紀の川市の土地の風土を感じるとともに次代へ継承できるように、体験の場や機会を提供します。

紀の川市の食文化を通じて、生産者と消費者、地域の人たち同士が互いに交流を深め、郷土料理の普及・啓発に努めます。

次代に伝える郷土料理の紹介

分類別	料理名	料理のいわれ
すし	じゃこずし	昔は紀の川でじゃこが豊富に捕れ、これを素焼きにして煮付けたものをすしのこにしました。このすしは夏はすし飯をにぎったまま、秋祭りの頃になるとにぎってすし箱に押し、1日たって味がなじんだものを食べました。
ごはん物	茶がゆ	茶がゆは米が大切な換金作物であった頃、少ない米を日常食べるために作られていました。昔は毎日の主食でしたが、近年までは朝食として夏は井戸水で冷たく冷やして、冬は暑い物を食べました。
もち類	いのこ餅	収穫祭の一つとして旧暦10月の亥の日、亥の子の祝いとして食べる餅。里芋と新米の粘りをからませ、新小豆で作ったいのこ餅は当時のぜいたくな料理で、疲労回復そのものの食べ物でした。
おかず類	のっぺ	大根、里芋、人参の煮物で、節分と大晦日に必ず食べる料理です。
その他	ふな焼き	戦前から食べられていたおやつ。名前の由来は、昔はかまどの上においた「ほうらく」という鍋で焼かれていて、その鍋の底が船の底に似ていたので、「船焼き」と言われたという説があります。

(資料：平成17年 伝え育てる那賀の味料理集)

【関係機関相互の連携・ネットワークの構築】

関係機関・団体等が共通の理解・目標を掲げ、相互協力による市民運動としての食育の推進を図るため、協力体制を整えます。また、情報の共有化を図り、市民に対して、市のホームページ等により定期的に食に関する様々な活動の情報発信を行います。

4 紀の川市の農業に根ざした食育の推進

近年、多様化するライフスタイルの変化等により食生活の乱れが生じている中で、一方では、食品への虚偽表示、残留農薬等の食に対する様々な問題が叫ばれています。このような状況の中で、消費者の食の「安全・安心・生産地」への関心が高まっています。農産物豊かな環境に恵まれた紀の川市においては、広く一般市民に対して、地産地消のPRを促進していくとともに農業に根ざした食育を推進していきます。

【地産地消の推進】

市民の安全・安心な食生活を実現するため、紀の川市の食材の普及・啓発に取り組み、地産地消の内容や意義について様々な機会をとらえて情報発信を行い、市民への理解を深め、利用を広げます。

日本最大級の農産物直売所である JA 紀の里ファーマーズマーケット「めっけもん広場」をはじめとして、市内における農産物直売所や市内農産物を利用した健康バイキングを提供している「青洲の里」のPRを一層推進します。

生産者と消費者の顔が見える関係により、人と人とのつながりや相互の信頼関係を構築するため、交流できる場を提供します。

学校給食等において、紀の川市でとれる旬の食材の利用を高めます。

市内の外食産業、飲食店等において、紀の川市産物のメニューの取り入れについて推進します。

【食と農をつなげる農業学習】

食との関わりの深い農産物の生産現場に関する関心や理解を深めるために、生産者との連携を図り、子どもをはじめとした多くの市民に対して、農業体験を通じた「食農教育」の推進に取り組みます。

紀の川市農業団体等との連携を図り、学校や地域における農業体験等の状況に応じて対応できる体制を整え、農作業等を実感、体感できる場や機会を提供する「教育ファーム」の取り組みを推進します。

国において平成19年度より新たな施策としてスタートした「農地・水・環境保全向上対策」を受けて、紀の川市においても食料生産ほか様々な働きを担っている農村地域の資源保全対策に取り組むとともに農作業体験の場を確保します。

「農地・水・環境保全向上対策」とは
農地・農業用水等の資源や農村環境を守り、
質を高める地域共同の取組と環境保全に向
けた先進的な営農活動を総合的に支援しま
す。

「食農教育」とは
農業などに関する体験活動を通じて、農産物
などの生産現場に関する関心や理解を深め、
食生活が自然の恩恵の上に成り立っているこ
とや、食に関わる人々の様々な活動に支えら
れていること等に関する理解を深めることで
す。

【農産物生産者の食に対する意識の向上】

食の「安全・安心・生産地」に対する関心が高まる中で、生産者の農産物栽培に対する意識の向上を図るため、研修会等の情報提供を行うとともに参加を促します。

第5章 ライフステージに応じた食育の取組

食育の推進にあたっては、市民一人ひとりのライフステージに応じた取り組みを進めることが重要です。

このため、乳幼児期から高齢期までの6つのライフステージに区分し、それぞれのステージの特徴に応じた食育の取り組みを推進します。

乳幼児期（おおむね 0～5歳）
（テーマ）

「親子で食育！」

小・中学校期（おおむね 6～15歳）
（テーマ）

「早寝・早起き・朝ごはん！」

高等学校期（おおむね 16～18歳）
（テーマ）

「身につけよう 選食力！」

青年期（おおむね 19～39歳）
（テーマ）

「健康バンザイ！」

壮年期（おおむね 40～64歳）
（テーマ）

「楽しく運動！」

高齢期（おおむね 65歳～）
（テーマ）

「伝えよう 豊かな食を！」

1 乳幼児期（おおむね0～5歳）

テーマ：親子で食育！

生涯において著しく成長する時期であり、「食」を営む力や食生活のリズムの基礎を身につける重要な時期です。

家庭を中心に、楽しい雰囲気での食事に心がけ、さまざまな食品に親しみ、「食」に関する五感（味覚・嗅覚・視覚・聴覚・触覚）を磨くための経験をすることが大切です。

家庭における取組

基本的な食生活のリズムを身につけ、正しい食習慣・生活習慣を確立させる。
家族のふれあいを大切に、家族一緒に食卓を囲み、おいしく、楽しみながら食事を
する。
栄養バランスのとれた薄味に心がけ、さまざまな食べ物を味わうことにより、豊かな
味覚をつくり、好き嫌いをつくらないようにする。
食前の手洗いや食事のあいさつ（いただきます、ごちそうさまでした）など、食事を
楽しむためのマナーを身につける。
食後の歯みがきから、仕上げみがきを実践し、むし歯予防に努める。

保育所・幼稚園における取組

自然の味に親しみ、味覚を育てる。
食材・食器に慣れ親しみ、自ら意欲的に食べようとする力を育む。
よく遊び、よく眠り、食事を楽しむ生活リズムをつけ、健康への関心をもつ。
保育士や友達と一緒に食べることは、楽しいことだと覚える。
食への興味を引き出すとともに、食事マナーを身につける。
さまざまな食べ物を進んで食べ、食べ慣れない食べ物や嫌いな食べ物にも挑戦する。
三色の食品群を理解する。
うがい・手洗いなど、食生活に必要な身の回りのことを自分でする。
野菜の栽培・収穫体験を通じて、食べ物を大切にする心を育む。
給食だより等を通して、保護者に対し食に対する知識等、様々な情報提供を行う。
保護者との連携を図り、子どもの食に関する理解を深め、食物アレルギー等の対応を
行う。
歯科検診や健康診断を実施し、子どもの健康管理に努める。

地域における取組

地域において、野菜や果物の収穫体験の場を提供し、食べ物に対する関心を高める。
地域におけるボランティア等との連携により、親子を対象とした料理教室等を開催す
る。
保育所内等における子どもの食育に関わる学習の場面に、地域の人が参加協力をする
ことにより、子どもを通じて家庭へと食の情報発信ができるように、保育所等と地域
との連携を図る。

2 小・中学校期（おおむね6～15歳）

テーマ：早寝・早起き・朝ごはん！

日常生活リズムや基礎的な食習慣を身につけ、食の基本的な知識や食行動を習得する重要な時期にある小・中学校期は、自らの「食」について考える機会や「食」に関する様々な知識と「食」を選択する判断力を身につけることが大切です。

家庭における取組

1 日三食の規則正しい食生活のリズムを身につける。
成長に必要な栄養バランスのとれた食事に心がけ、朝食欠食を防ぎ、おやつの摂り方等に心がける。
家族一緒に食事をし、食文化やマナーを伝える。
食材の選択から調理、盛り付け、配膳、食器の洗浄、後かたづけといった食事に関する一連の流れを親子で楽しみ、食への関心を広げる。
永久歯の生えそろう時期なので、子どもの歯の大切さを理解し、子どものむし歯予防に努める。

小・中学校における取組

【学校給食】

食事のあいさつ(いただきます、ごちそうさまでした)を大切にする。
よく噛んで、よく味わう。
みんなで食べる楽しい給食を目指した多様な指導方法を工夫する。
健康と食の関係などが学習できる「生きた教材」となるよう広範囲にわたって食材を選び、教科学習と関連させた取り組みを行う。
豊かな紀の川市の食材を活かし、旬の食材を多く取り入れるなど豊富な食体験ができるよう工夫を重ねた献立を取り入れる。
生産者の見える安心・安全な地場産物のさらなる活用向上を目指し、地場産食材の安定供給の促進と地産地消を推進する。(地産地消の推進と地元食料自給率の向上)
学校給食を通し、生産者との交流を深める取り組みを図る。(生産者を給食に招待するなど)
学校給食を通して、食に対する感謝の気持ちやマナー、発達段階に応じた食べる力等を身につける。
給食だより等を通して、保護者に対し健康や食生活、料理献立の紹介等の情報提供を行う。
学校給食施設の見学や保護者への給食試食会の取り組みを広げていく。
食物アレルギーについての対応を図る。

【家庭科・生活科・保健体育科・総合的な学習の時間等】

早寝・早起き・朝ごはんによる望ましい生活習慣を形成する。
1日三食きちんと食べる食習慣を形成する。
栄養素や栄養バランスのとれた食生活について学習し、食に関する知識や自ら食を選択する力を育てる。

生活習慣病の予防と過食や偏食の防止等、健康的な体づくりと規則正しい食生活を送るために必要な知識を身につける。

食の安全・安心に対する意識を高める。

学校医と連携し、食と健康についての知識を身につける。

歯科検診や保健指導により歯科教育を推進する。

地元の農産物について学習し、地場産食材を家庭でも使用するよう取り組む。

地元地域の郷土料理や伝統料理を学ぶ。

学校農園活動において、農作物の栽培・生産・収穫・調理の食するまでの一連の作業を通して、食べ物のありがたさや命を大切に作る心、食に対する感謝の気持ち、調理の技術を身につける。

農業体験や職業体験等で地域の人との交流を通して食育を推進する。

地域における取組

地域におけるボランティア等との連携により、子どもや親子を対象にした料理教室等を開催し、食文化の伝承、食に関する知識を広げ、食育に対する理解を深める。

子ども情報誌「紀の子っこ」で、親子で作る料理やおやつレシピ紹介などの情報提供を行う。

「通学合宿」を通じて、豊かな生活体験を得る。

「ジュニアリーダー育成」においても食に関する学習の場を提供する。

学校内における子どもの食育に関わる学習の場面に、地域の人に参加協力をする事により、子どもを通じて家庭へと食の情報発信ができるように、学校と地域との連携を図る。

子ども情報誌「紀の子っこ」とは地域における子どもたちの体験活動の機会や家庭教育の支援に関する情報を掲載した広報紙で、年3回発行して市内小学校・保育所・公民館等へ配布しています。

「通学合宿」とは子ども達が家庭から離れ、学校や学年の違う友達と2泊3日程度の集団宿泊学習をしながら、通学する体験を通して、自主性・協調性・忍耐力・社会性を培い心も体もたくましい人間性豊かな子どもの育成を図ることを目的にした事業です。

「ジュニアリーダー育成」とは一人ひとりが自己の責任を果たし、相互に援助しあうような望ましい集団形成や、仲間づくりを進めるとともに、将来の青少年活動のリーダーを目指して種々の体験活動を中心とした研修を実施するものです。



通学合宿（食材買い出し）

3 高等学校期（おおむね16～18歳）

テーマ：身につけよう 選食力！

食習慣・生活習慣が定着する中で、学校給食が終了し昼食が自己の管理となり、外食の機会も増えるなど食を取り巻く環境が大きく変化する時期です。また、外見へのこだわりなど過度の痩身志向や過食、偏食による肥満傾向等、栄養摂取のバランスが崩れやすい時期です。このため、「食」に関する知識や経験を深めるとともに安全で健康的な食べ物を選ぶ力「選食力」を養うことが大切です。

受験期や、クラブ活動等スポーツにエネルギー消費の激しい時期においては、特に栄養管理や体調管理に心がけ、規則正しい食事や生活リズムを崩さないよう自らの健康管理ができる力を身につけることが重要です。

家庭における取組

1 日三食規則正しく食べ、栄養バランスの考えた食事をする。
食習慣を見直し、朝食の欠食がないようにする。
家族や仲間と楽しく食事をするように努める。
家族や仲間とのコミュニケーションの中で、食に関するさまざまな知識を高める。
自ら健康管理ができるように、食材選びや調理方法等を習得する。
行事食や郷土料理に親しむ機会をもち、大切に作る心を育む。
将来に向けた自分の歯を大切にするため、食後の歯みがきを実践する。

地域における取組

ジュニアボランティアとしての体験活動の場を増やし、調理技術を身につけ、食への関心を高める。
地域のイベントにおいて、食の大切さや望ましい知識の普及・啓発を図る。
生涯学習施設等において、食に関する知識、情報提供を行う。



サマーボランティアスクール

4 青年期（おおむね19～39歳）

テーマ：健康バンザイ！

就職や結婚、出産、子育て等により生活が大きく変化する時期です。

大学生や社会人となり一人暮らしも増える中で、朝食の欠食割合が高まり、生活リズムが不規則になったり、基本的な食生活が乱れやすくなる時期です。生活習慣病を予防するためにも、自らの食生活を見直し、「食」に関する様々な情報を得るとともに調理技術や「食」を正しく選択・判断する力を身につけることが大切です。

また、子育て中の家庭においては、子どもの発育に必要な「食」への知識を高め、親子のコミュニケーションの中で子どもたちに正しい「食」の知識を伝えていくことが求められます。

家庭における取組

1 日三食の規則正しい食生活を実践する。

肥満や生活習慣病を予防するために夜の遅い食事のとり方には気をつける。

食事バランスガイドを活用した食事作りをする。

定期的に健康診断を受け、自らの健康状態を把握するとともに適切な食生活・運動習慣に心がけ、生活習慣病の予防に努める。

子どもたちに食に対する知識を伝える。

食の安全・安心など食に関する情報を積極的に取り入れ、家庭での実践に努める。

食後の歯みがきを実践し、むし歯予防に努める。

地域における取組

料理教室や体験学習の実施により、日本型食生活を推進するとともに、食に対する知識の普及・啓発を図る。

親子料理教室などの開催により、親子で食への関心を深め、家庭での実践につながるよう情報提供を図る。

生活習慣病予防のための食生活に関する情報提供を行う。



親子でクッキング

5 壮年期（おおむね40～64歳）

テーマ：楽しく運動！

年々基礎代謝量と活動量が低下し、生活習慣病を発症する危険性が高くなる時期です。これまで身につけてきた「食」に関する知識・経験を踏まえ、適度な運動を取り入れながら健康的な食生活を実践することが大切です。

また、定期的に健康診断を受け、生活習慣・食習慣・運動習慣を見直し自らの健康管理に努め、日常生活においては、気軽に楽しく、体力や健康状態に応じた無理のない運動を継続して実施するとともに、健康保持のための食生活を送ることが重要です。

これからの時代、自らの健康を守るため調理技術や健康・栄養についての積極的な学習も必要な時期です。家庭や地域における食育の担い手として、行事食や郷土料理などを次世代に伝承することが期待されます。

家庭における取組

1日三食の規則正しい食生活を実践する。

定期的に健康診断を受け、生活習慣等と疾病との関連についての知識を深め、自らの健康維持のための食生活と運動を実践する。

行事食や郷土料理などを子どもに伝承するために、積極的に体験の場を取り入れる。
歯科受診を行い、歯周病の予防に努める。

地域における取組

料理教室や体験学習の実施により、日本型食生活を推進するとともに、食に対する知識の普及・啓発を図る。

生活習慣病予防のための食生活に関する情報提供を行う。

将来を見据えた男性料理教室を開催する。



男性料理教室

6 高齢期（おおむね65歳～）

テーマ：伝えよう 豊かな食を！

定年による退職など、生活環境が変化し、身体的には体力の低下が著しい時期です。栄養バランスのとれた食事に心がけ、健康状態や活動の程度に合わせた食生活を実践することが大切です。

また、家族や友人と一緒に食事を楽しみ、「食」に関わる豊富な知識と経験を家族や地域に伝承していくとともに、人との交流を通じた中で生きがいをもって、いきいきとした暮らしを目指すことが重要です。

家庭における取組

1日三食の規則正しい食生活を実践する。

低栄養や過剰摂取を防ぎ、バランスのとれた食事をする。

家族や友人と一緒に食事を楽しむ。

食後の歯みがきを実践し、歯と口の健康に気を配る。

行事食や郷土料理など豊富な知識と経験を家族や地域に伝承する。

「低栄養」とは

体力の減少や義歯による食事摂取の困難な状態から、食事の量や回数が減り、必要なたんぱく質やエネルギーが不足しがちになっている状態。

地域における取組

社会福祉協議会による75歳以上の一人暮らしの方に対する食事サービスを実施する。

交流を通じた中で生きがいをもって、いきいきと暮らしていけるように、各種クラブ等の活動を行う。



ふれあい・いきいきサロン

【參考資料】

紀の川市における食育に関する取組

平成20年度に予定している事業について記載

【家庭に対する取組】

事業・取組名 新規 拡充 継続	事業内容	担当課
おやこ食育教室	学童と保護者を対象に好ましい食習慣を身につけ親子のふれあいの機会をつくるため、食生活改善推進員による調理実習・バランス食に関する講話を行う。	健康推進課
食育だより等による情報提供	食育だよりや給食の献立展示を通して、保育所保護者に対し「食」に関する情報提供を行う。また、三色の食品群に分けた献立表を配布する。	子育て支援課
給食だより等による情報提供	給食だより等を通して、小・中学校保護者に対し健康や家庭での食生活、郷土料理の紹介等の情報提供を行う。	学校教育課

【保育所・幼稚園・学校に対する取組】

事業・取組名 新規 拡充 継続	事業内容	担当課
学校給食関連事業	学校給食に関する理解と関心を深めるため、各学校において郷土料理や行事食、地場産物を活用した給食の実施や教科と関連させた食に関する指導を行う。	学校教育課
学校農園活動	農作物の栽培・生産・収穫・調理の食するまでの一連の作業を通して、食べ物のありがたさや命を大切にする心、食に対する感謝の気持ち、調理の技術を身につける。	学校教育課
食育推進教室	保育園児を対象に「食」の大切や望ましい食習慣を啓発するために食生活改善推進員による食事バランスに関する紙芝居・手作りおやつを配布を行う。	健康推進課
食育実践地域活動支援事業	それぞれの地域で継承されてきた貴重な食文化、また郷土料理などを伝承していくために、体験できる場や機会を提供する。	農業振興課

【地域に対する取組】

事業・取組名 新規 拡充 継続	事業内容	担当課
よい食生活をすすめるためのグループ講習会	一般の方を対象に食生活改善推進員によるグループ講習会を開催する。牛乳・乳製品の摂取を高めるために、バランスのとれた食事のとり方の学習と牛乳・乳製品、植物性油脂を使った調理実習を行う。	健康推進課
男性のための料理教室	紀の川市の男性対象に「食の自立」を促すために、食生活改善推進員によるバランス食の講習と調理実習を行う。	健康推進課
ヘルスサポーター21事業	一般の方を対象に自らの健康目標達成に食生活改善推進員による運動・栄養に関する講話・調理実習を行いヘルスサポーターを養成する。	健康推進課
生産者との交流	職業体験や農業体験等で地元農家など生産者との交流を通して食育を推進する。	学校教育課
通学合宿	子どもを対象に地域のボランティアによる、地元の食材を取り入れた料理指導を行う。	生涯学習課
ふれあいルーム	子どもを対象に料理体験を交えた食育事業を実施する。	生涯学習課
メントルスクール	子どもと大人を対象に生涯学習メントルによる料理体験・郷土料理体験、食育講座等を開催する。	生涯学習課
公民館講座	大人を対象に地域の食材、旬の食材を取り入れた家庭料理教室・お菓子づくり教室・男性の料理教室等を開催する。	生涯学習課
食育実践地域活動支援事業	食育推進ボランティアを育成するとともに、地域において地産地消・食育フェア等を開催し、豊かで安心できる地元農産物や郷土料理等の体験、PR活動を行う。	農業振興課

【その他 全体の取組】

事業・取組名 新規 拡充 継続	事業内容	担当課
市ホームページによる食育情報の発信	市民の食に対する関心を高めるため、関係機関・団体等との情報の共有化を図り、食に関する様々な情報発信を行う。	農業振興課

紀の川市食育推進会議条例

平成19年9月27日
条例第39号

(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、紀の川市食育推進会議(以下「推進会議」という。)を置く。

(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) 市の食育推進計画を作成し、及び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、及び食育の推進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、委員20人以内で組織する。

(委員)

第4条 委員は、食育に関し優れた識見を有する者のうちから、市長が委嘱する。

- 2 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。
- 3 委員は、再任されることができる。

(会長及び副会長)

第5条 推進会議に、会長及び副会長1人を置く。

- 2 会長及び副会長は、委員の互選により定める。
- 3 会長は、推進会議を代表し、会務を総理する。
- 4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 推進会議の会議は、会長が招集し、その議長となる。

- 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で決し、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7条 推進会議に、専門の事項を調査させるため必要があるときには、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優れた識見を有する者のうちから、市長が委嘱する。
- 3 専門委員は、その者の委嘱に係る当該専門の事項に関する調査が終了したときは、解任されるものとする。

(庶務)

第8条 推進会議の庶務は、農林商工部農業振興課において処理する。

(委任)

第9条 この条例に定めるもののほか、推進会議の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

この条例は、公布の日から施行する。

紀の川市食育推進会議委員名簿

敬称略

役 職	氏 名	所 属 ・ 職 名 等
会 長	三 國 和 美	紀の川市社会教育委員 委員長
副会長	畑 敏 之	紀の川市環境保全型農業グループ 会長
委 員	高 雄 尚 子	打田中学校 主査栄養士
"	深日加代子 (道端八千代)	和歌山県保育所連合会紀の川市支部 支部長
"	中西義春 (西川茂男)	紀の川市小中学校校長会 会長
"	細 政 一	紀の川市 PTA 連合会役員 代表者
"	厚 地 諭 (石橋芳春)	紀の里農業協同組合 代表理事組合長
"	山田和美 (永長綱子)	紀の里農業協同組合 かがやき部会部長
"	宇 田 篤 弘	紀ノ川農業協同組合 組合長理事
"	奥 村 恵 美	わかやま市民生活協同組合 理事
"	松 井 昭 子 (奥多鶴子)	紀の川市生活学校 会長
"	吉田圭以子 (山崎富起子)	紀の川市食生活改善推進協議会 会長
"	坂 口 富 子	紀の川市生活研究グループ連絡協議会 会長
"	上 野 富 一	紀の川市農業士会 会長
"	濱 出 哲 夫	近畿農政局和歌山農政事務所 消費・安全部 消費生活課長
"	城 口 豊	財団法人 青洲の里 事務局長
"	奥 順 司 (大西洋太郎)	商工会代表
"	山田知史 (頭根英之)	那賀振興局 産業振興部長
"	堂 本 正 秀	紀の川市 副市長
"	前 田 良 蔵	紀の川市 教育長

()内は平成19年度委員

紀の川市食育推進本部設置要綱

平成19年10月11日

訓令第65号

(設置)

第1条 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、紀の川市食育推進本部（以下「推進本部」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 推進本部は、次に掲げる事項を所掌するものとする。

(1) 食育の推進に関すること

(2) その他推進本部の設置目的を達成するために必要な事項に関すること

(組織)

第3条 推進本部は、別表第1に掲げる本部長、副本部長及び本部員をもって組織する。

2 本部長は、必要に応じ臨時本部員を選任することができる。

(職務)

第4条 本部長は、推進本部を統括し、推進本部を代表する。

2 副本部長は、本部長を補佐し、本部長が不在のときは、その職務を代理する。

(会議)

第5条 推進本部の会議は、本部長が招集し、会議の議長となる。

2 本部長が必要と認めたときは、推進本部の会議に推進本部の構成員以外の者の出席を求めることができる。

(幹事会)

第6条 推進本部に、事務を処理させるため、幹事会を置く。

2 幹事会は、幹事長、副幹事長及び幹事をもって組織する。

3 幹事長、副幹事長及び幹事は、別表第2に掲げる職にある者をもって充てる。ただし、幹事長は、必要に応じ臨時幹事を選任することができる。

4 前2条の規定は、幹事会について準用する。この場合において、これらの規定中「本部長」とあるのは「幹事長」と、「副本部長」とあるのは「副幹事長」と、「推進本部」とあるのは「幹事会」とそれぞれ読み替えるものとする。

(プロジェクトチーム)

第7条 幹事会に特定の事項を調査及び検討をするため、プロジェクトチームを置くことができる。

2 プロジェクトチームの設置及び運営等に関し必要な事項は、幹事長が別に定める。

(庶務)

第8条 推進本部の庶務は、農林商工部農業振興課において処理する。

(その他)

第9条 この訓令に定めるもののほか、推進本部の運営に関し必要な事項は、本部長が別に定める。

附 則

この訓令は、平成19年10月11日から施行する。

別表第1(第3条関係)

本部長	農林商工部担任副市長
副本部長	本部長以外の副市長 教育長 理事(農林商工部長)
本部員	企画部長 総務部長 保健福祉部長 教育部長

別表第2(第6条関係)

幹事長	理事(農林商工部長)
副幹事長	農林商工部次長
幹事	政策調整課長 総務課長 子育て支援課長 健康推進課長 農業振興課長 商工観光課長 学校教育課長 生涯学習課長

【紀の川市食育推進計画策定体制】

紀の川市食育推進計画

食育推進計画策定

紀の川市食育推進会議

市民の参画

～市民運動として食育を推進～
市民アンケート調査・パブリックコメント

庁内組織

紀の川市食育推進本部

幹事会

政策調整課・総務課・子育て支援課・健康推進課・
農業振興課・商工観光課・学校教育課・生涯学習課

事務局（農業振興課）

【紀の川市食育推進計画の策定経過】

開催日時	内 容
平成 19 年 8 月 7 日	紀の川市食育推進計画策定に向けての勉強会 (1) 食育について (2) 和歌山県食育基本計画について
平成 19 年 9 月 25 日	第 1 回幹事会 (1) 紀の川市食育推進計画策定に係るアンケート調査の実施について (2) 紀の川市食育推進会議条例(案)に係る委員選出について
平成 19 年 10 月 16 日	第 1 回紀の川市食育推進本部並びに第 2 回幹事会の合同会議 (1) 紀の川市食育推進計画について (2) 紀の川市食育推進計画策定に係るアンケート調査の実施について (3) 紀の川市食育推進会議委員の委嘱について
平成 19 年 10 月下旬 ～ 11 月中旬	紀の川市食育推進計画策定に係る第 1 回アンケート調査の実施 対象者：紀の川市内全小学校 4 年生の児童及び保護者 紀の川市内全中学校 2 年生の生徒及び保護者 紀の川市全保育所年長児保護者、紀の川市産業まつり来場者
平成 19 年 11 月 27 日	第 1 回紀の川市食育推進会議 (1) 紀の川市食育推進会議役員の選任について (2) 紀の川市食育推進計画について (3) 紀の川市食育推進計画策定に係るアンケート調査について
平成 19 年 12 月 21 日	第 3 回幹事会(食育担当者会議) (1) 紀の川市食育推進計画策定について (2) 紀の川市食育推進計画策定に係るアンケート調査の結果について
平成 20 年 1 月 17 日	第 2 回紀の川市食育推進会議 (1) 紀の川市地産地消・食育フェア(案)について (2) 紀の川市食育推進計画策定に係るアンケート調査の結果について
平成 20 年 2 月	紀の川市食育推進計画策定に係る第 2 回アンケート調査の実施 対象者：乳幼児健診、各地区公民館講座受講者等 紀の川市地産地消・食育フェア来場者
平成 20 年 2 月 13 日	第 4 回幹事会(食育担当者会議) (1) 紀の川市食育推進計画策定に係る検討について
平成 20 年 2 月 26 日	第 5 回幹事会(食育担当者会議) (1) 紀の川市食育推進計画策定に係る検討について
平成 20 年 3 月 6 日	第 6 回幹事会(食育担当者会議) (1) 紀の川市食育推進計画策定に係る検討について (2) 紀の川市食育推進計画策定に係るアンケート調査の結果について
平成 20 年 4 月 22 日	第 7 回幹事会(食育担当者会議) (1) 紀の川市食育推進計画策定について

平成 20 年 5 月 20 日	第 2 回食育推進本部並びに第 8 回幹事会の合同会議 (1) 紀の川市食育推進計画 (案) について
平成 20 年 6 月 2 日	第 3 回紀の川市食育推進会議 (1) 紀の川市食育推進計画 (案) について
平成 20 年 6 月 20 日 ~ 7 月 18 日	紀の川市食育推進計画 (案) に対するパブリックコメントの実施 (意見募集)
平成 20 年 8 月 25 日	第 3 回食育推進本部並びに第 9 回幹事会の合同会議 (1) 紀の川市食育推進計画 (最終案) について
平成 20 年 9 月 1 日	第 4 回紀の川市食育推進会議 (1) 紀の川市食育推進計画 (案) に対するパブリックコメントの実施 結果について (2) 紀の川市食育推進計画 (最終案) について

【食育アンケート調査について】

調査の概要

1. アンケート調査の目的

紀の川市における食育に関する施策を総合的・計画的に推進するために、「紀の川市食育推進計画」の策定を進める中で、市民の食生活の現状や食育に関する意識等を把握することにより、計画策定の基礎資料とすることを目的に実施。

2. 調査期間

- < 第1回 > 平成19年10月下旬～11月中旬
- < 第2回 > 平成20年2月

3. 調査対象者

< 第1回 >

対象者	配布数	回答数	回答率
紀の川市内全小学校4年生(児童)	660名	656名	99.4%
〃 (保護者)	660名	620名	93.9%
紀の川市内全中学校2年生(生徒)	729名	687名	94.2%
〃 (保護者)	729名	514名	70.5%
紀の川市内全保育所年長児保護者	446名	381名	85.4%
産業まつり来場者	290名	290名	

< 第2回 >

対象者	配布数	回答数	回答率
紀の川市内乳幼児健診(保護者)	43名	43名	
紀の川市内各地区公民館講座等受講者	365名	365名	
紀の川市地産地消・食育フェア来場者	165名	165名	

4. 調査方法

- ～ については各小・中学校、保育所を通じて配布・回収
- ～ については手渡しによる配布・直接回収

5. 調査結果

小学校4年生に対する食育アンケート結果(一部)

【問】家族の人とどれくらい一緒に食事をしていますか

いつも食べる	(6 5 . 2 %)
1週間に4～5日一緒に食べる	(1 4 . 5 %)
1週間に2～3日一緒に食べる	(1 4 . 3 %)
いつもひとりで食べる	(5 . 5 %)

【問】きれいな食べ物がありますか

ある	(3 9 . 0 %)
少しある	(5 0 . 5 %)
ない	(9 . 8 %)

【問】おうちの人や地域の人と一緒に料理をすることがありますか

よくする	(1 7 . 7 %)
ときどきする	(4 6 . 8 %)
ほとんどしない	(1 8 . 4 %)
まったくしない	(1 6 . 6 %)

【問】給食は全部食べますか

全部食べる	(3 2 . 9 %)
ときどきのこす	(5 4 . 9 %)
いつものこす	(1 1 . 9 %)

【問】紀の川市ではたくさんの農産物が作られています、次のうち紀の川市で一番多く作られている野菜は何だと思えますか

キャベツ	(3 7 . 8 %)
トマト	(3 1 . 3 %)
たまねぎ	(2 7 . 1 %)
ブロッコリー	(3 . 2 %)

【問】毎日元気に過ごしていますか

はい	(8 2 . 0 %)
いいえ	(4 . 4 %)
わからない	(1 3 . 1 %)

中学校2年生に対する食育アンケート結果（一部）

【問】食育に関することをテレビや新聞で見たり聞いたりしたことがありますか

- はい (34.3%)
- いいえ (65.4%)

【問】家族の人とどれくらい一緒に食事をしていますか

- いつも食べる (49.9%)
- 1週間に4～5日一緒に食べる (28.0%)
- 1週間に2～3日一緒に食べる (16.5%)
- いつもひとりで食べる (4.9%)

【問】きれいな食べ物がありますか

- ある (45.3%)
- 少しある (44.5%)
- ない (9.6%)

【問】家族の人や地域の人と一緒に料理をすることがありますか

- よくする (5.0%)
- ときどきする (32.5%)
- ほとんどしない (32.0%)
- まったくしない (30.1%)

【問】毎日三食規則正しく食べていますか

- 食べている (65.9%)
- ほとんど食べている (23.0%)
- あまり食べていない (7.6%)
- 食べていない (2.9%)

【問】紀の川市ではたくさんの農産物が生産されていますが、次のうち紀の川市で一番多く生産されている野菜は何だと思いますか

- キャベツ (19.2%)
- トマト (20.2%)
- たまねぎ (55.8%)
- ブロッコリー (3.1%)

保育所年長児・小学校4年生・中学校2年生保護者に対する食育アンケート結果(一部)

【問】お子さんは食事を誰と食べていますか

家族そろって食べることが多い	(32.8%)
全員ではないが大人の誰かと食べるが多い	(50.4%)
兄弟姉妹など子どもたちだけで食べるが多い	(13.4%)
1人で食べるが多い	(3.2%)

【問】あなたは子どもと一緒に料理をすることがありますか

よくする	(6.1%)
ときどきする	(52.2%)
ほとんどしない	(35.9%)
まったくしない	(5.7%)

【問】あなたは毎日三食規則正しく食べていますか

食べている	(62.3%)
ほとんど食べている	(27.8%)
あまり食べていない	(7.3%)
食べていない	(2.6%)

【問】あなたが食材を購入する際に最も重要視していることは何ですか

安全性	(38.6%)
新鮮さ・新しさ	(41.1%)
価格	(12.9%)
味・品質	(7.1%)

【問】あなたは「地産地消」という言葉を正確に知っていますか

はい	(37.4%)
いいえ	(62.2%)

【問】あなたは紀の川市内でとれた農産物を利用していますか

よくする利用する	(44.2%)
ときどき利用する	(47.2%)
ほとんど利用しない	(7.3%)
利用しない	(0.9%)

一般市民に対する食育アンケート結果（一部）

【問】1日において「肉、魚、卵、大豆料理などの主菜」をどれくらい食べていますか

1皿	(21.6%)
2皿	(37.3%)
3皿	(33.2%)
4皿以上	(7.7%)

【問】1日に1本以上の牛乳・乳製品を摂っていますか

摂っている	(59.2%)
摂っていない	(39.8%)

【問】1日において果物を摂っていますか

摂っていない	(17.1%)
1個摂っている	(50.6%)
2個摂っている	(18.8%)
3個以上摂っている	(13.1%)

【問】おやつは食べていますか

毎日食べている	(59.7%)
1週間に2～3日食べている	(27.6%)
食べていない	(12.0%)

【問】あなたは誰と一緒に食事を食べることが多いですか

家族全員そろって食べる人が多い	(41.2%)
全員ではないが家族の誰かと食べる人が多い	(40.5%)
1人で食べる人が多い	(12.9%)
いつも1人で食べている	(2.3%)

【問】紀の川市ではたくさんの農産物が生産されていますが、紀の川市が和歌山県において第1位の生産量を占める野菜は次のうち何だと思えますか

キャベツ	(20.6%)
トマト	(4.7%)
たまねぎ	(63.9%)
ブロッコリー	(6.5%)

たのしい、おいしい
『食』を育むきのかわ市
紀の川市食育推進計画

* 作成・発行: 紀の川市食育推進会議 *
(事務局) 紀の川市農林商工部農業振興課
〒649-6593 和歌山県紀の川市粉河 412 番地
電話 0736-73-3311