

自然の恵み豊かな町ひがしいず えがお食育推進計画

～第3次東伊豆町食育推進計画～

〔令和6年度～令和11年度〕

令和6年3月

東 伊 豆 町

ご あ い さ つ

「食育」は、私たちが生きる上での基本であり、知育、徳育、体育の基礎となるべきものであり、さまざまな経験を通じて、「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していくことは、生涯にわたって健全な心と体を培い豊かな人間性をはぐくむことにつながります。



東伊豆町では、平成 17 年に施行された「食育基本法」に基づき、平成 22 年に「東伊豆町食育推進計画」、平成 29 年に「第 2 次東伊豆町食育推進計画」を策定し、町民の食育への関心と理解を深め、だれもが健康で豊かな生活を送ることができるように、食育の総合的な推進を図ってきました。

近年は、社会全体として、食への健康志向や食の安全・安心などの関心が高まっています。さらに以前よりも、健康寿命の延伸や生活習慣病予防のため、規則正しい生活習慣や栄養バランスの良い食生活の実践、郷土の食の伝承、食品ロスの削減等日々の生活において、食育の重要性が高まっています。

また、世帯構造の変化や食の外部化の拡大が進行するとともに、食に対する価値観が多様化し、食に対するさまざまな情報があふれている中で、食に関する正しい知識を身につけることが重要です。

こうした状況を踏まえ、東伊豆町では令和 6 年度から令和 11 年度までの 6 か年を計画期間とする「自然の恵み豊かな町ひがしいず えがお食育推進計画 ～第 3 次東伊豆町食育推進計画～」を策定しました。

食育推進のためには、町民の皆様をはじめ、関係団体や機関等が連携・協働しながら推進していくことが重要と考えております。

結びに、本計画の策定にあたり、ご尽力いただきました食育推進連絡会議委員の皆様をはじめ、アンケート調査にご協力をいただきました皆様に、心より感謝申し上げますとともに、計画の実現に向けて、町民の皆さまのご支援とご協力をお願いいたします。

令和 6 年 3 月 東伊豆町長 岩井 茂樹

目 次

第1章	計画の概要.....	1
第1節	計画策定の趣旨.....	1
第2節	計画の位置づけ.....	2
第3節	計画の期間.....	2
第4節	計画の名称.....	3
第5節	計画の策定方法.....	3
第6節	SDGs（持続可能な開発目標）の推進.....	4
第2章	食をめぐる東伊豆町の現状.....	5
第1節	統計データからみる現状.....	5
第2節	食育アンケート調査結果からみる現状.....	17
第3節	評価指標の検証.....	35
第3章	計画の基本的な考え方.....	49
第1節	基本理念（計画が目指す町の姿）.....	49
第2節	基本方針.....	49
第4章	施策の展開.....	50
基本方針1	「え」 地域の「食」をえらぶ力を身につけよう.....	50
基本方針2	「が」 地域の「食」をがんばって育てよう.....	60
基本方針3	「お」 地域の「食」をおいしくみんなで食べよう.....	67
第5章	計画の推進に向けて.....	72
第1節	計画を推進するための各主体の役割.....	72
第2節	計画の評価・見直し.....	72
資料編		73
1	東伊豆町食育推進作業部会設置要領.....	73
2	東伊豆町食育推進作業部会委員名簿.....	74
3	東伊豆町食育推進スタッフ会議設置要領.....	75
4	食育推進スタッフ会議委員名簿.....	76

第1章 計画の概要

第1節 計画策定の趣旨

「食」は、人間が生きていく上で欠かせないものであり、生涯にわたり健やかな心身を培うとともに、その地域の自然や文化に育まれた営みを、次の世代へ伝える役割も果たしています。

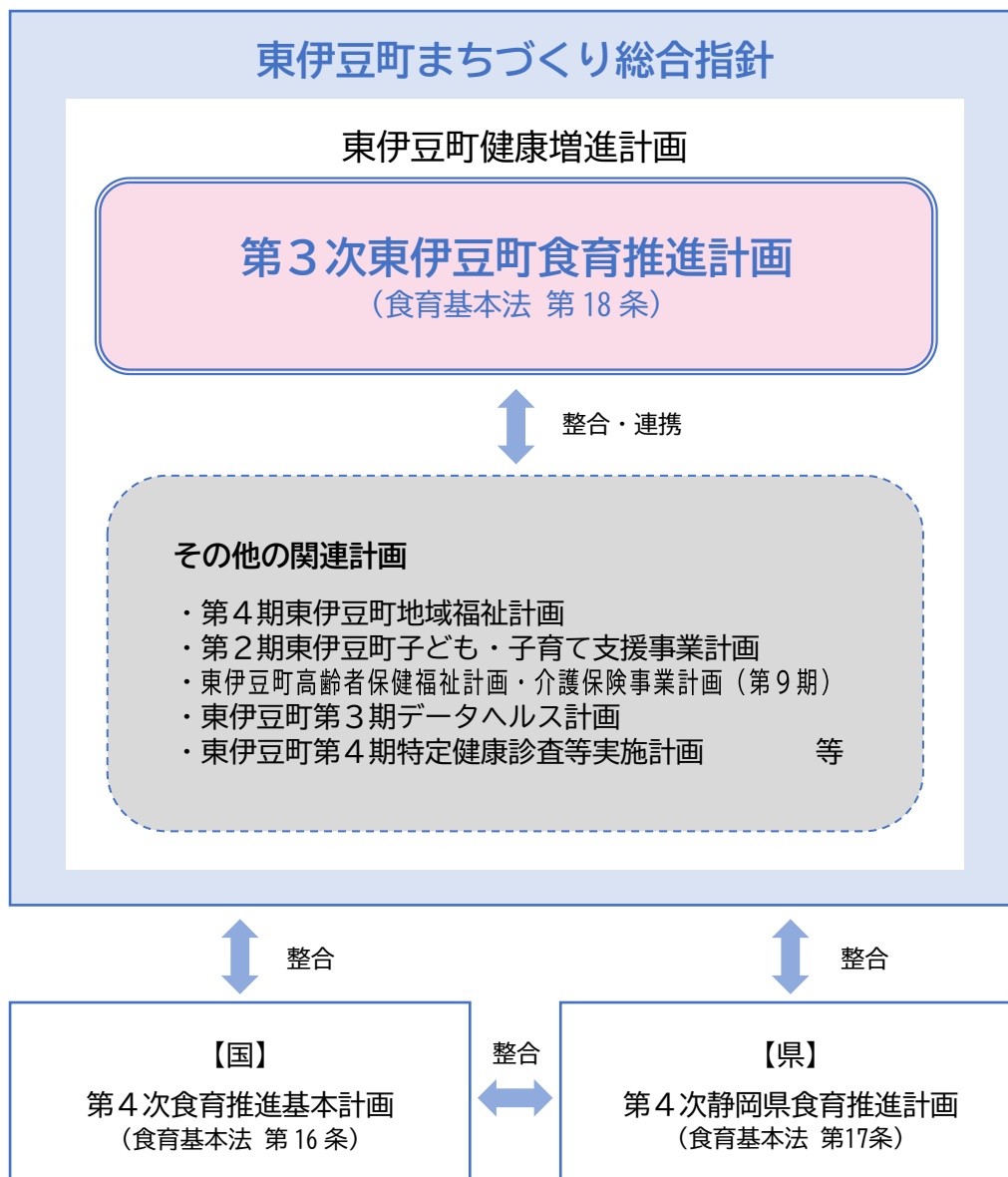
食を取り巻く環境は、コロナ禍による社会情勢の変化、世帯構造の変化や異常気象等の影響にとどまらず、食に関する価値観の変化やライフスタイルの多様化等も重なり、健全な食生活の実践が難しい状況にあります。

国は、平成17年に「食育基本法」を施行し、同法に基づき「食育推進基本計画」を策定しました。令和3年3月には「第4次食育推進基本計画」を策定し、特に取り組むべき重点事項として「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」、「持続可能な食を支える食育の推進」、「『新たな日常』やデジタル化に対応した食育の推進」を掲げています。静岡県においては、令和6年3月に「ふじのくに食育推進計画」（第4次静岡県食育推進計画）を策定し、「0歳から始まるしずおかの食育」をスローガンに、静岡県の食育では「食を通して人をはぐくむ」ことを目指すとしています。

こうした国や県の動きの中、東伊豆町では、町民一人ひとりが主体的に食育に取り組むとともに、健康づくりの分野だけでなく教育分野や産業分野等の食育に関するさまざまな分野が連携し、町全体で一貫した取組を行うため、平成29年3月に「自然の恵み豊かな町ひがしいず えがお食育推進計画 ～第2次東伊豆町食育推進計画～」を策定しました。この計画に基づき平成29年度より食育推進活動を展開し、令和元年度には中間評価を踏まえた見直しを行いました。令和5年度で第2次計画の期間が満了となることから、社会状況の変化に柔軟に対応するために計画の見直しを行い、「自然の恵み豊かな町ひがしいず えがお食育推進計画 ～第3次東伊豆町食育推進計画～」を策定します。

第2節 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法第18条に基づく市町村の食育推進計画です。また、「東伊豆町まちづくり総合指針」「東伊豆町健康増進計画」等と連携を図って推進します。



第3節 計画の期間

本計画の期間は令和6年度から令和11年度までの6か年とします。また、計画期間中であっても社会情勢の変化等により、必要に応じて見直しを行うものとします。

第4節 計画の名称

本計画の名称は、前計画を継承して「自然の恵み豊かな町ひがしいず えがお食育推進計画 ～第3次東伊豆町食育推進計画～」とします。

この名称は、自然の恵みに感謝し、その資源が次の世代へ受け継がれるようにみんなで守り育てていくこと、町のすべての人々が地域の「食」を通じて、心身の健康を保持・増進するとともに豊かな人間形成ができることで、笑顔があふれる町にするという目的があります。

第5節 計画の策定方法

1 町民アンケート調査の実施

町民の食に係る生活状況や知識の認知状況について調査・分析し、「第2次東伊豆町食育推進計画」の評価及び「第3次東伊豆町食育推進計画」の策定の基礎資料とするため、町民アンケート調査を実施しました。

2 健康づくり推進協議会・食育推進連絡会（食育推進作業部会・食育推進スタッフ会議）の開催

健康増進及び食育、歯科保健等の関係者で構成される「健康づくり推進協議会」「健康増進計画策定部会」「食育推進連絡会（食育推進作業部会・食育推進スタッフ会議）」にて、計画の策定及び食育推進に係る施策の方向性について協議し、その結果を計画に反映させました。

3 パブリックコメントの実施

町民の意見を広く反映するため、本計画を町ホームページや役場窓口等で公開し、意見を募集しました。

第6節 SDGs（持続可能な開発目標）の推進

SDGs（Sustainable Development Goals、持続可能な開発目標）は、平成27年に国連サミットで採択された、令和12年（2030年）までに達成を目指す国際目標です。SDGsは「地球上の誰一人取り残さない持続可能な世界」を実現するための17の長期的なビジョン（ゴール）と169の具体的な開発目標（ターゲット）で構成されています。

本計画の上位計画である「東伊豆町まちづくり総合指針」において、このSDGsを推進していることから、本計画においても、SDGsを踏まえた施策の推進を図ることとします。

本計画と主に関連があるとされる長期的なビジョン（ゴール）は以下の5つです。

【本計画と関連のあるSDGsのゴール】



第2章 食をめぐる東伊豆町の現状

第1節 統計データからみる現状

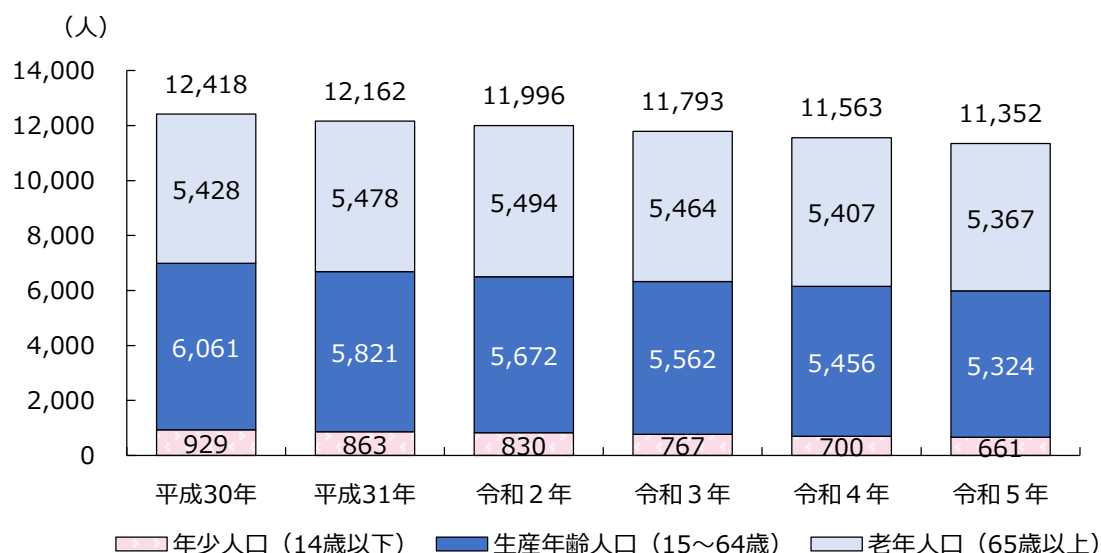
1 人口構造

本町の総人口は年々減少しており、令和5年4月1日現在で11,352人となっています。

年齢3区分別人口の推移をみると、平成30年以降年少人口と生産年齢人口は年々減少しており、老年人口も令和2年を境に減少に転じています。

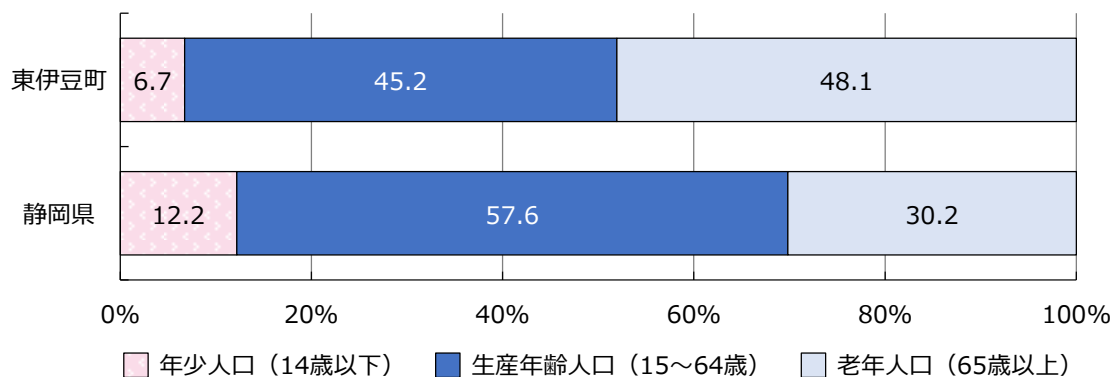
令和2年の年齢3区分別人口構成比をみると、総人口（年齢不詳を除く）における老年人口割合を示す高齢化率は48.1%であり、静岡県の高齢化率（30.2%）を大幅に上回っています。

◎ 総人口及び年齢3区分別人口の推移



資料：住民基本台帳人口（各年4月1日）

◎ 年齢3区分別人口構成比の比較（令和2年）



※年齢不詳を除く

資料：令和2年国勢調査

2 世帯構造

令和2年における世帯総数は5,502世帯で、平成27年から118世帯減少しています。また、高齢者（65歳以上）のいる一般世帯数は3,519世帯で、全体の64.0%を占めています。そのうち、ひとり暮らし世帯数は1,263世帯、高齢者夫婦のみ世帯数は908世帯であり、平成27年と比較するとそれぞれ150世帯前後の増加となっています。世帯総数は減少しているものの、高齢者のひとり暮らしや夫婦のみの世帯は、世帯数も割合も伸びていることがうかがえます。

◎ 世帯状況の推移

	平成27年		令和2年	
	世帯数 (世帯)	総数に 対する割合 (%)	世帯数 (世帯)	総数に 対する割合 (%)
総数 (① + ②)	5,620	100.0	5,502	100.0
① 一般世帯 (A + B)	5,607	99.8	5,486	99.7
高齢者のいない世帯 (A)	2,122	37.8	1,967	35.8
高齢者のいる世帯 (B = C + D + E)	3,485	62.0	3,519	64.0
ひとり暮らし (C)	1,096	19.5	1,263	23.0
夫婦のみ※ (D)	777	13.8	908	16.5
その他 (E)	1,612	28.7	1,348	24.5
② 施設等の世帯	13	0.2	16	0.3

※夫婦ともに65歳以上

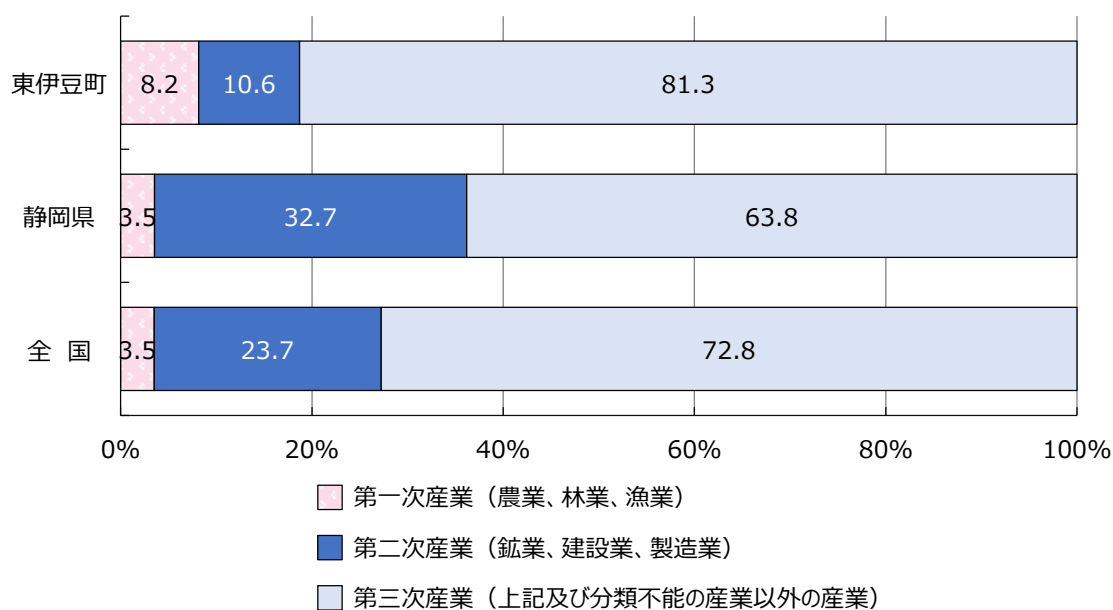
資料：国勢調査

3 産業状況

令和2年における産業別従事者割合をみると、第三次産業従事者が81.3%と約8割を占め、静岡県や全国に比べ高くなっています。

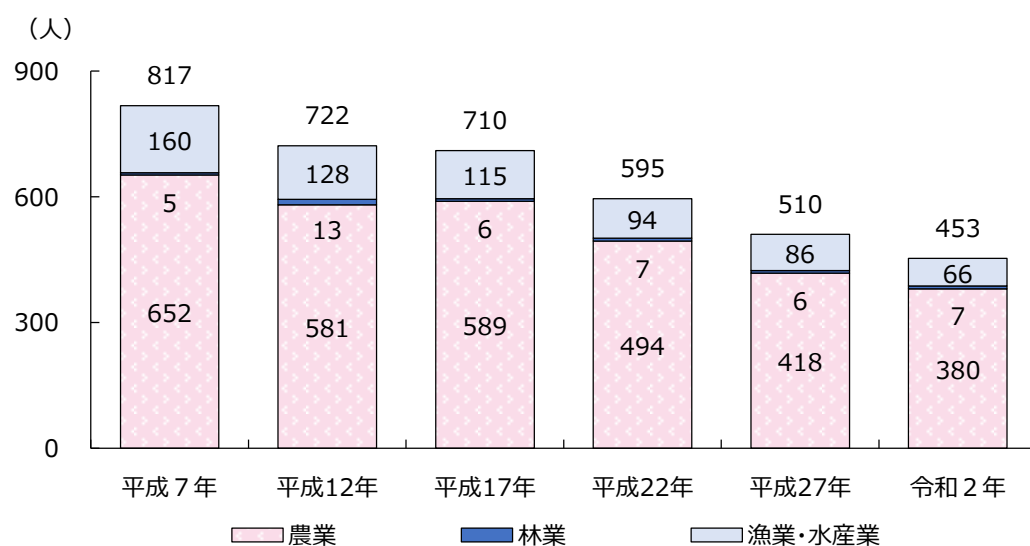
また、第一次産業従事者数は減少傾向にあり、令和2年は453人で、平成7年からの25年間で364人減少しています。産業分類別にみると、農業、漁業・水産業は減少傾向、林業はほぼ横ばいで推移しています。

◎ 産業別従事者割合の比較（令和2年）



資料：令和2年国勢調査

◎ 第一次産業従事者数の推移

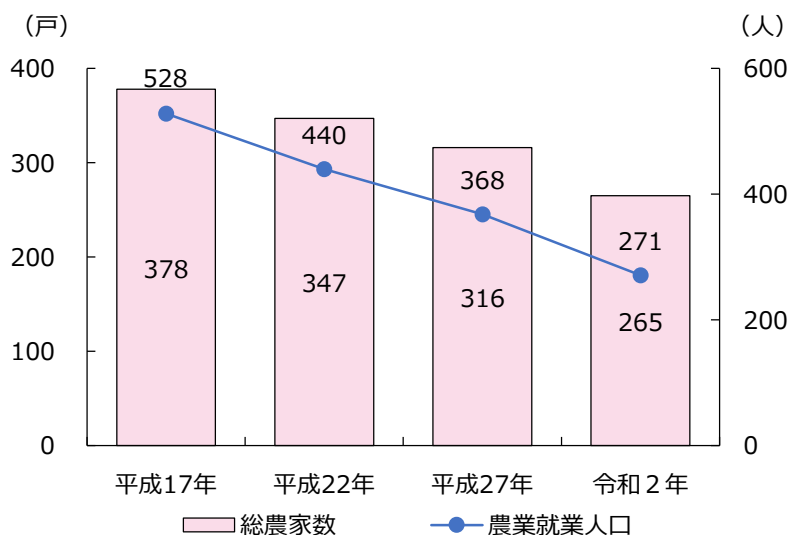


資料：国勢調査

農家数の推移をみると、年々減少傾向にあり、令和2年の総農家数は265戸となっています。農業就業人口も同様に減少しており、令和2年は271人となっています。

また、漁業経営体数も年々減少が続き、平成30年は50経営体と、平成15年の94経営体からほぼ半減しています。漁業就業者数も同様に減少しており、平成30年は64人となっています。

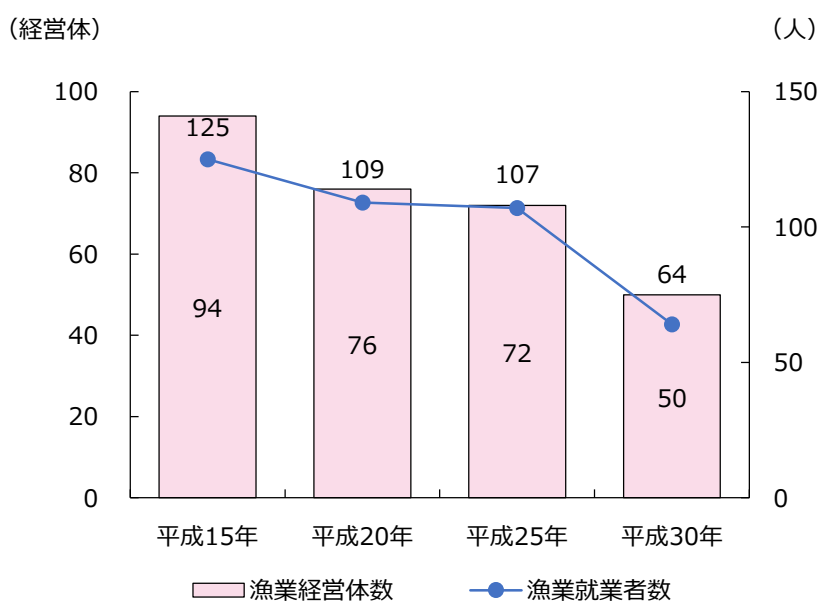
◎ 総農家数と農業就業人口の推移



※ここでの農業就業人口とは、平成17～27年は販売農家のうち自営農業に主として従事した世帯員数、令和2年は農業個人経営体のうち仕事為主で、主に自営農業に従事した世帯員数を指す。

資料：農林業センサス

◎ 漁業経営体数及び漁業就業者数の推移

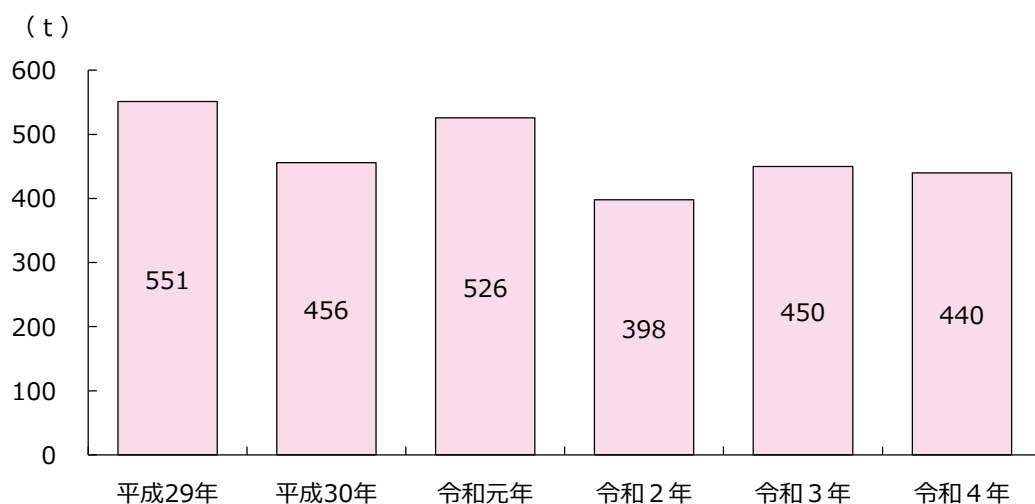


資料：漁業センサス

東伊豆町の主要農産物である果樹類の年間出荷量をみると、平成29年と令和元年は500 tを超えていますが、その他の年はおおむね400 t台で推移しています。

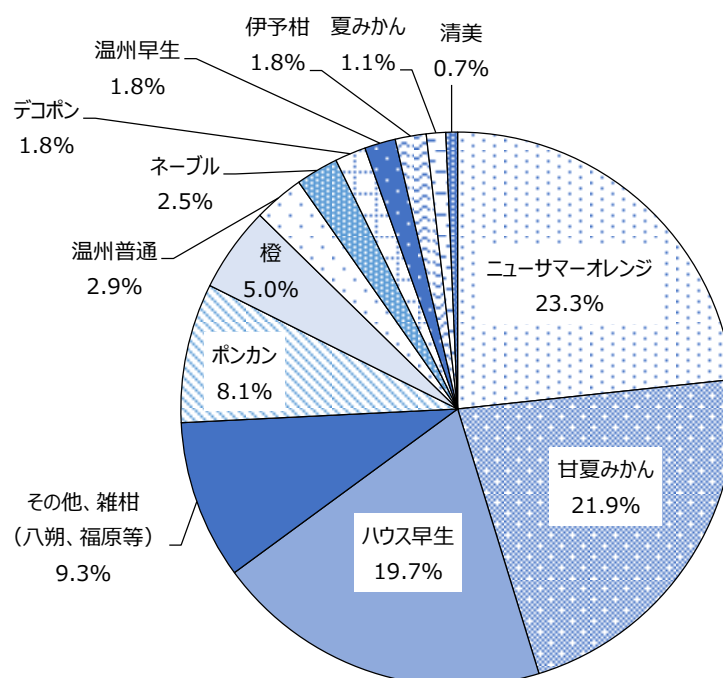
令和4年の果樹類の品目別年間出荷量の構成比をみると、ニューサマーオレンジが23.3%と最も多く、次いで甘夏みかんが21.9%、ハウス早生が19.7%などとなっています。

◎ 果樹類の年間出荷量の推移



資料：富士伊豆農業協同組合（各年3月31日現在）

◎ 果樹類の品目別年間出荷量の構成比（令和4年）



※デコボンは、東伊豆町・河津町合計の出荷量を2等分したものとする（東伊豆町単独の出荷量は不明）。

資料：富士伊豆農業協同組合（令和4年3月31日現在）

令和3年の各漁港の主な魚種別水揚げ量を合計すると581.6tとなっており、中でも北川漁港は483.5tと、全体の83.1%を占めています。魚種別にみても、その多くは北川漁港で水揚げされていますが、キンメダイ¹は稲取漁港でのみ水揚げされていることがわかります。

◎ 伊豆漁協漁港別・主な魚種別水揚げ量（令和3年）

単位：t

魚種		大川漁港	北川漁港	白田漁港	稲取漁港	合計
魚類	キンメダイ	－	－	－	59.4	59.4
	いわし類	－	81.7	－	－	81.7
	あじ類	－	19.2	－	－	19.2
	さば類	－	177	－	－	177
	まぐろ・かつお類	－	56.2	－	1.2	57.4
	その他魚類	－	85.6	－	3.5	89.1
エビ類	イセエビ	0.1	－	－	－	0.1
貝類	さざえ	1.8	2.1	1.4	28.9	34.2
	その他貝類	－	－	－	0.1	0.1
いか		－	61.7	－	－	61.7
てんぐさ		－	－	－	1.7	1.7
合計		1.9	483.5	1.4	94.8	581.6

※市場を通さないものを含む。

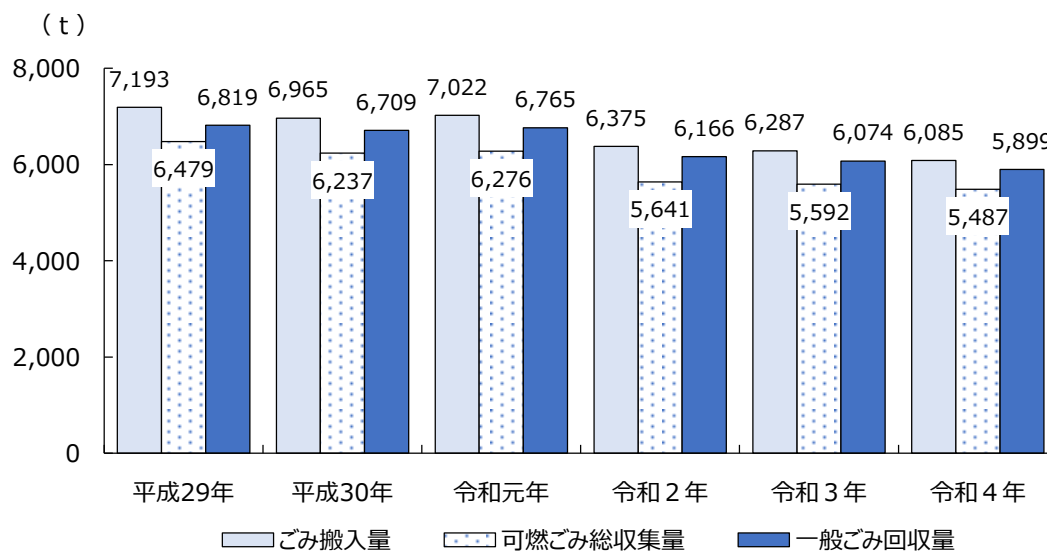
資料：伊豆漁業協同組合 令和3年1月～12月港勢調査

¹ キンメダイ：「稲取キンメ」は平成25年に商標登録された。稲取漁協に水揚げされ、漁獲から出荷まで鮮度管理をした鮮度の良いキンメダイ。

4 環境衛生

ごみ搬入量及び収集量の推移をみると、おおむね減少傾向にあり、令和4年のごみ搬入量は6,085 t、可燃ごみ総収集量は5,487 t、一般ごみ回収量は5,899 tとなっています。

◎ ごみ搬入量及び収集量の推移

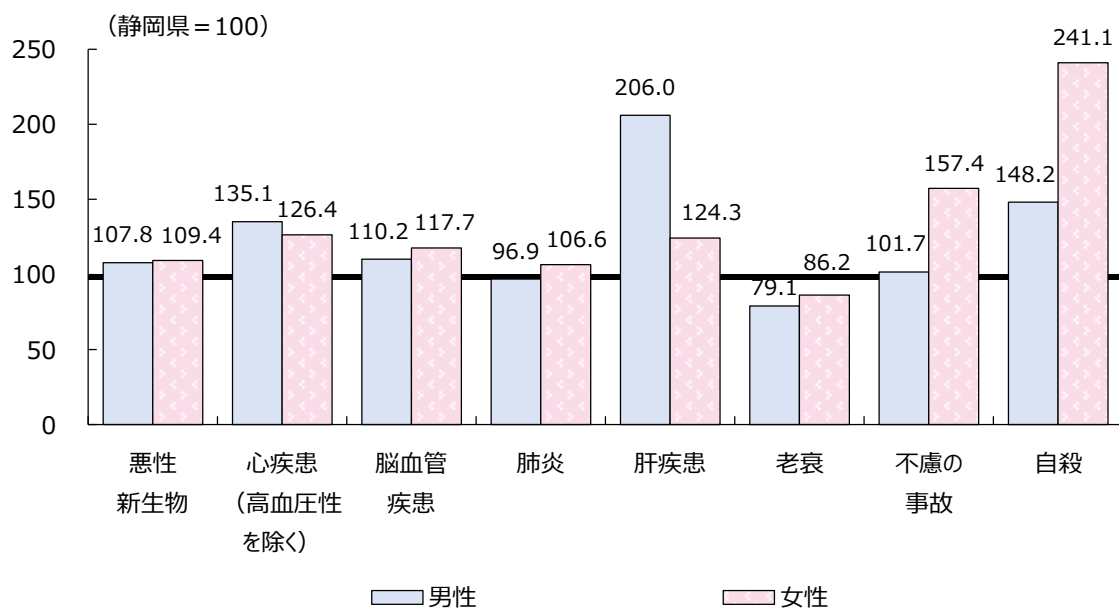


資料：東河エコクリーンセンター 各年度実態調査資料

5 健康状況

平成29年～令和3年の死因別標準化死亡比²（静岡県を100とした場合）をみると、男女とも多くの死因で100を超えていますが、特に男性は肝疾患、自殺、心疾患（高血圧性を除く）が高く、女性は自殺、不慮の事故、心疾患（高血圧性を除く）、肝疾患が高くなっています。一方、老衰は男女ともに100を下回っています。

◎ 死因別標準化死亡比（平成29年～令和3年）



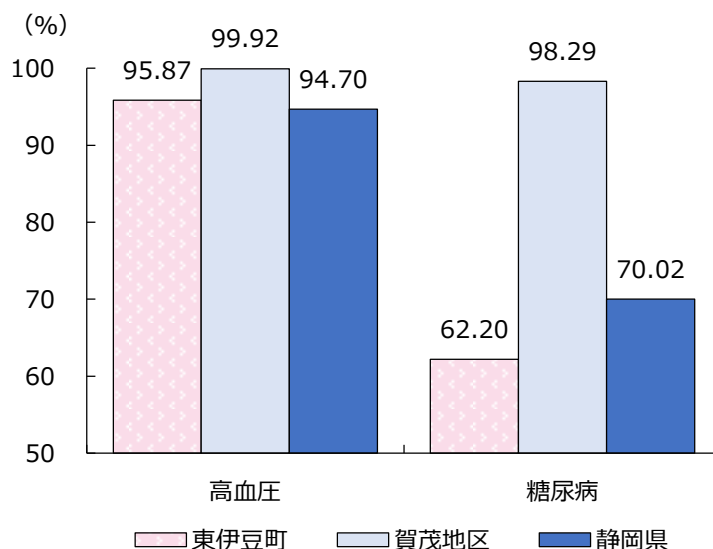
資料：静岡県人口動態統計より算出（平成29年～令和3年の5年間）

² 標準化死亡比：標準的な年齢構成に合わせて地域別の年齢階級別死亡率を算出したもの。ここでは県の平均を100としており、100以上の場合は県の平均より死亡率が高いと判断され、100以下の場合は死亡率が低いと判断される。

令和4年度の受診率をみると、高血圧は95.87%で、賀茂地区より低くなっています。糖尿病は、賀茂地区が98.29%であるのに対し、本町は62.20%と低く、静岡県よりも低くなっています。

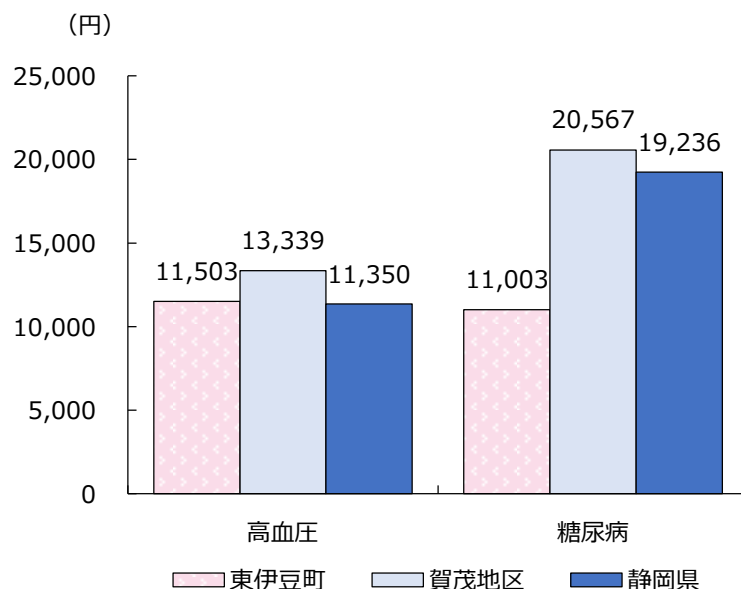
一方、一人当たり受診費用額は、高血圧は11,503円で、賀茂地区より少なく静岡県とほぼ同水準です。糖尿病は11,003円で、静岡県と賀茂地区を大きく下回っています。

◎ 受診率の比較【高血圧、糖尿病】（令和4年度）



資料：疾病統計（国保）令和4年度生活習慣病分類（入院、入院外）（しずおか茶っぴシステム）

◎ 一人当たり受診費用額の比較【高血圧、糖尿病】（令和4年度）

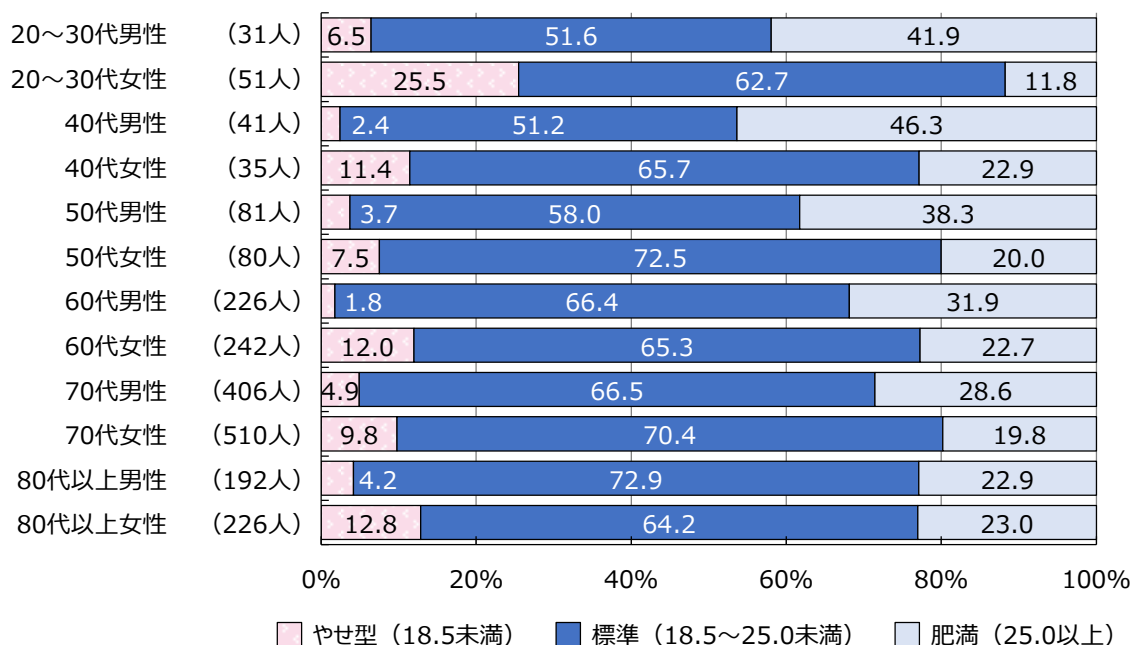


資料：疾病統計（国保）令和4年度生活習慣病分類（入院、入院外）（しずおか茶っぴシステム）

令和4年度の性年代別の肥満者割合をみると、20～30代と40代の男性はそれぞれ4割以上と多くなっています。また、女性は20～30代を除く年代で約2割となっています。やせ型の割合をみると、すべての年代で男性よりも女性の方が多くなっています。また、20～30代の女性では25.5%を占めて他の年代に比べ多く、4人に1人はやせ型であることがわかります。

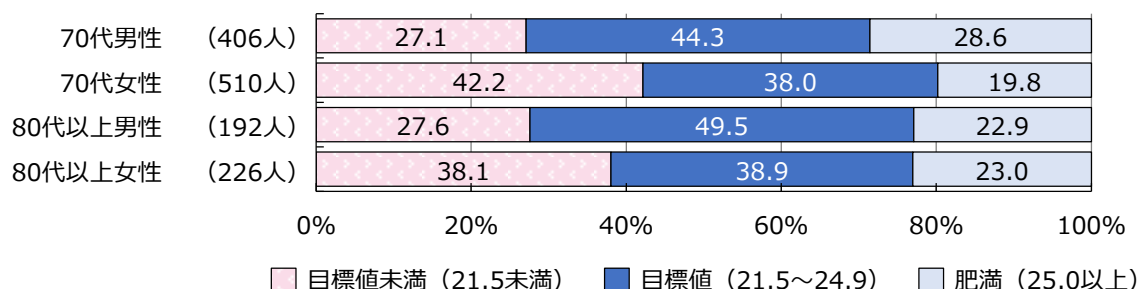
また、性年代別の低栄養傾向の状況をみると、目標値未満の割合は、男性よりも女性の方が多くなっており、70代・80代以上ともに男性は27%台、女性は4割前後となっています。

◎ 性年代別BMI³数値判定の状況（令和4年度）



資料：令和4年度特定健診・健康診査・若年者健診受診者（マルチマーカーより）

◎ 性年代別低栄養傾向⁴の状況（令和4年度）



資料：令和4年度特定健診・健康診査・若年者健診受診者（マルチマーカーより）

³ BMI：体重（kg）÷身長（m）÷身長（m）で算出され、肥満の判定に用いられる指数。BMI＝22が標準値とされ、標準から離れるほど有病率は高くなると言われている。

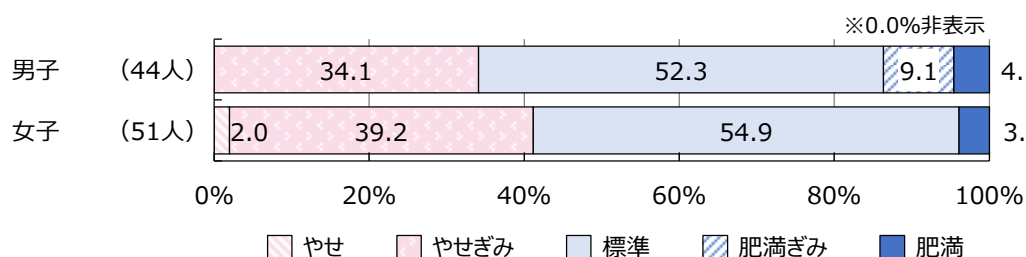
⁴ 低栄養傾向：食事摂取基準2015による数値を基準としている。

幼稚園児・こども園児の体格状況をみると、男子・女子ともに「標準」が5割台と最も多く、次いで「やせぎみ」が3割台となっています。男子は「肥満ぎみ」と「肥満」の合計が1割を超えています。

小中学生の体格状況をみると、いずれも「ふつう」が約8～9割と最も多く、軽度～高度の肥満者割合の合計は女子よりも男子が多くなっています。

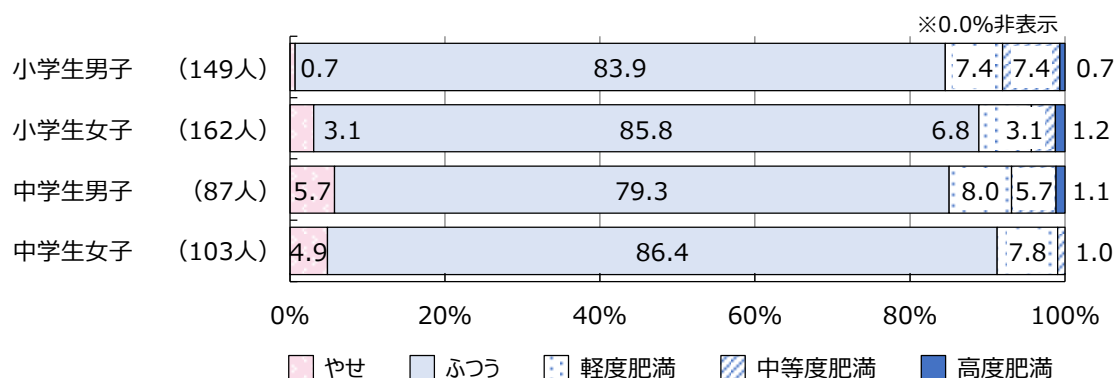
高校生の体格状況をみると、男子・女子ともに「標準」が約7割と最も多くなっています。男子は約4人に1人が「やせ型」の割合（24.5%）となっています。

◎ 幼稚園児・こども園児の体格状況【カウプ指数⁵】（令和5年度）



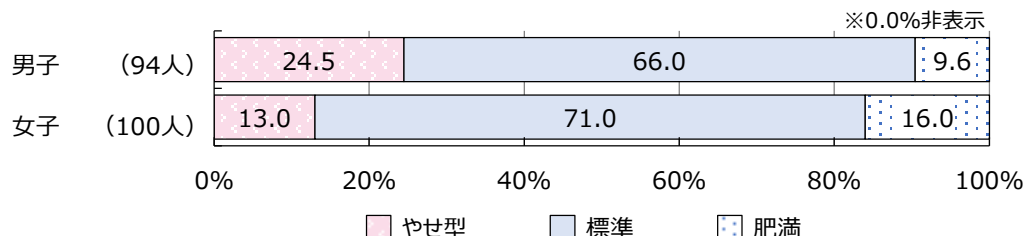
資料：令和5年度ひがし伊豆幼稚園・東伊豆認定こども園

◎ 小中学生の体格状況【肥満度⁶】（令和5年度）



資料：令和5年度町内各小中学校

◎ 高校生の体格状況【BMI】（令和5年度）



資料：令和5年度稲取高校

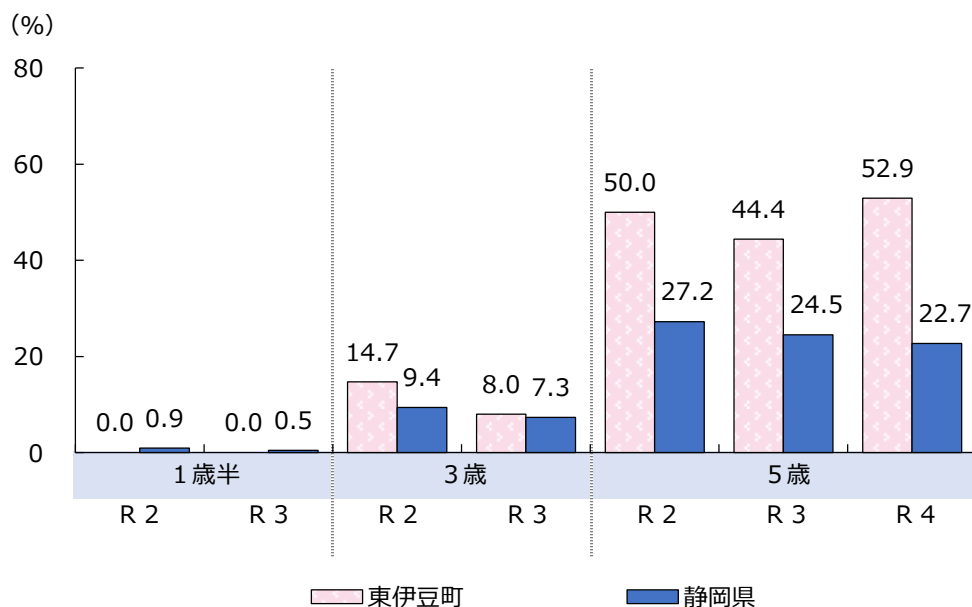
⁵ カウプ指数：体重（g）÷身長（cm）²×10 で算出され、乳幼児の栄養状態や体格の参考にする指数。15～18 未満が標準値とされ、13 未満が「やせ」、13～15 未満が「やせ気味」、18～20 未満が「肥満気味」、20 以上が「肥満」とされている。

⁶ 肥満度：{実測体重（kg）－身長別標準体重（kg）} ÷ 身長別標準体重（kg）×100 で算出され、学童期の子どもの体格の参考にする指数。－20%～＋20%未満が標準値とされ、－20%未満が「やせ」、＋20%～＋30%未満が「軽度肥満」、＋30%～＋50%未満が「中等度肥満」、＋50%以上が「高度肥満」とされている。

むし歯になった乳幼児割合の推移をみると、本町の1歳半は令和2・3年ともに0.0%で、静岡県よりも下回っています。3歳は低下傾向ですが、静岡県を上回っています。5歳は令和2・4年に50%以上となり、令和4年まで静岡県を大きく上回り続けています。

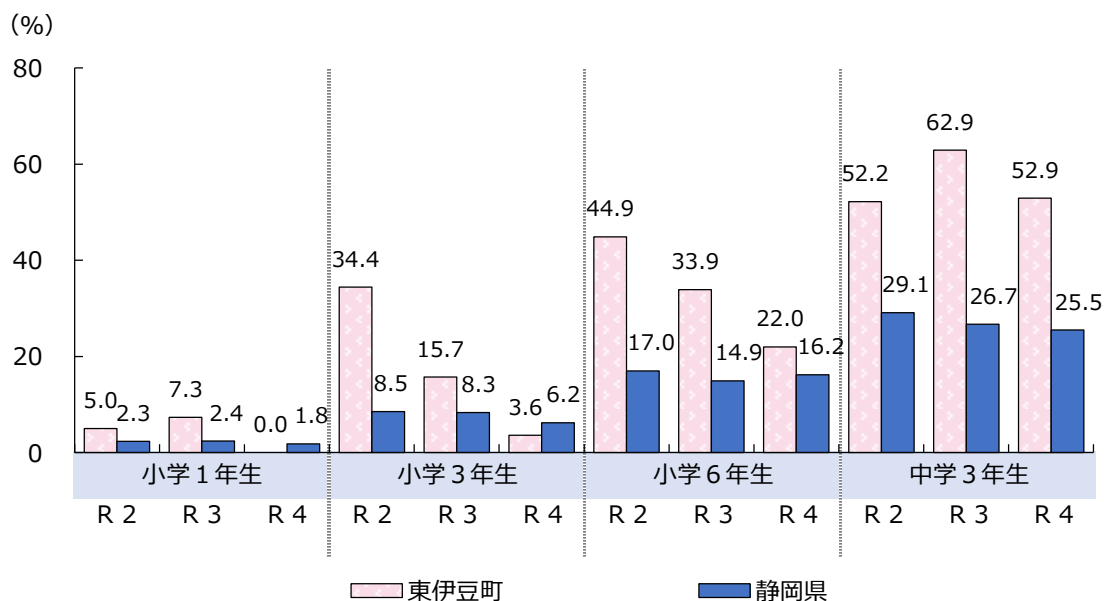
永久歯がむし歯になった小中学生割合の推移をみると、本町の小学1年生は令和4年に0.0%まで低下し、静岡県を下回っています。小学3年生は令和2年以降低下傾向にあり、令和4年には静岡県を下回っています。小学6年生も低下傾向ですが、静岡県を上回っています。中学3年生は静岡県を大きく上回って高い水準にあり、令和3年には60%を超えています。

◎ むし歯になった乳幼児割合の推移



資料：1歳6か月児3歳児歯科健康診査・静岡県5歳児歯科調査

◎ 永久歯がむし歯になった小中学生割合の推移



資料：静岡県健康福祉部・静岡県歯科医師会

第2節 食育アンケート調査結果からみる現状

1 調査の概要

調査の目的				
「第2次東伊豆町食育推進計画」の評価及び「第3次東伊豆町食育推進計画」の策定の基礎資料とするため、アンケート調査を実施しました。				
調査の内容				
食に係る生活状況や知識の認知状況について				
調査の設計及び回収結果				
① 幼稚園・ こども園児	調査対象	東伊豆町内の幼稚園・こども園に通う児童		
	調査方法	幼稚園・こども園配布、幼稚園・こども園回収		
	調査期間	令和5年7月12日～令和5年7月19日		
	対象者数	98人	有効回収数※	88件
	回収数	88件	有効回収率	89.8%
② 小学生	調査対象	東伊豆町内の小学校に通う児童		
	調査方法	小学校配布、小学校回収		
	調査期間	令和5年7月12日～令和5年7月19日		
	対象者数	311人	有効回収数※	262件
	回収数	265件	有効回収率	84.2%
③ 中学生	調査対象	東伊豆町内の中学校に通う生徒		
	調査方法	中学校配布、中学校回収		
	調査期間	令和5年7月12日～令和5年7月19日		
	対象者数	191人	有効回収数※	182件
	回収数	182件	有効回収率	95.3%
④ 高校生	調査対象	東伊豆町内の高校に通う高校1年生		
	調査方法	高校配布、高校回収		
	調査期間	令和5年7月12日～令和5年7月19日		
	対象者数	71人	有効回収数※	67件
	回収数	67件	有効回収率	94.4%
⑤ 保護者	調査対象	上記①～③の保護者		
	調査方法	幼稚園・こども園、小学校、中学校を通じて配布、回収		
	調査期間	令和5年7月12日～令和5年7月19日		
	対象者数	— ※きょうだいがいる場合は下の学年で実施。	有効回収数※	374件
	回収数	460件	有効回収率	—
注意事項				
● 回答率（％）は、その質問の回答者数を基数として算出し、小数第二位を四捨五入しています。 したがって、グラフ中の比率の合計が100.0%にならない場合や、文中の比率の合計と一致しない場合があります。 ● 複数回答可の設問はすべての比率を合計すると100.0%を超える場合があります。 ● グラフ中の「n（Number of caseの略）」は基数で、その質問に回答すべき人数を表しています。 ● 調査結果の一部を抜粋して掲載しています。				

※有効回収数とは、無効票（白票やほとんど記入のない調査票等）を除いた件数。

2 調査の結果

(1) 回答者の属性

【幼稚園・こども園】(全体：88人)

●学年

幼稚園年少・ こども園3歳児	幼稚園年中・ こども園4歳児	幼稚園年長・ こども園5歳児	無回答
33.0%	27.3%	39.8%	0.0%

【小学生】(全体：262人)

●学年

1年	2年	3年	4年	5年	6年	無回答
12.6%	16.8%	16.8%	18.7%	17.9%	17.2%	0.0%

【中学生】(全体：182人)

●学年

1年	2年	3年	無回答
33.0%	30.8%	36.3%	0.0%

【高校生】(全体：67人)

●出身中学校の地域

下田市	河津町	東伊豆町	伊東市	その他	無回答
38.8%	19.4%	37.3%	1.5%	3.0%	0.0%

【保護者】(全体：374人)

●性別

男性	女性	無回答
7.8%	88.2%	4.0%

●年齢

20代	30代	40代	50代	60代	70代以上	無回答
2.4%	32.6%	52.1%	8.6%	1.3%	1.3%	1.6%

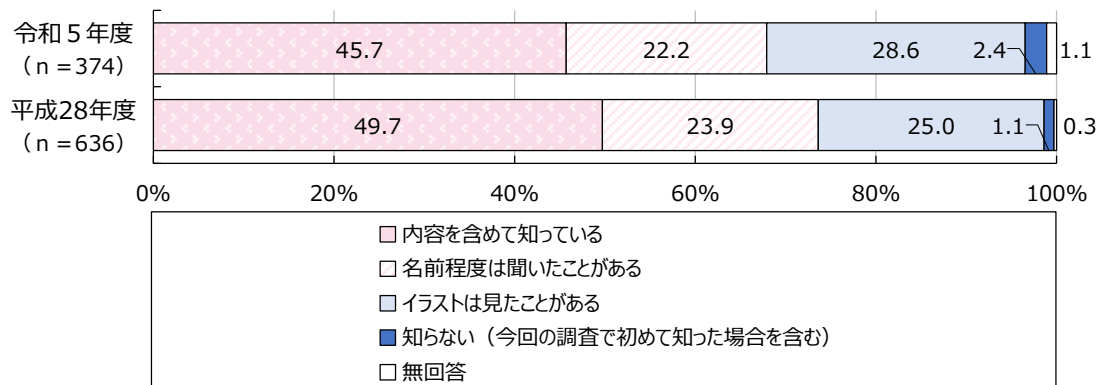
●子どもの人数

1人	2人	3人	4人	5人以上	無回答
25.9%	41.2%	20.9%	5.3%	0.3%	6.4%

(2) 大人の食生活について

○食事バランスガイドの認知度

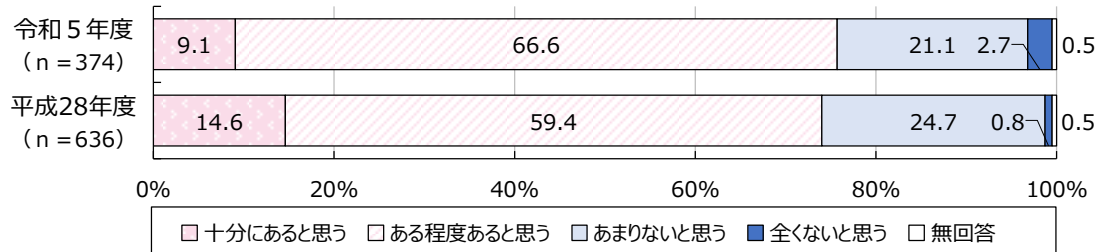
あなたは食事バランスガイドを知っていますか。



食事バランスガイドの認知度は、「内容を含めて知っている」が45.7%で、平成28年度調査から4.0ポイント低くなっています。

○食品の安全性に対する知識の程度

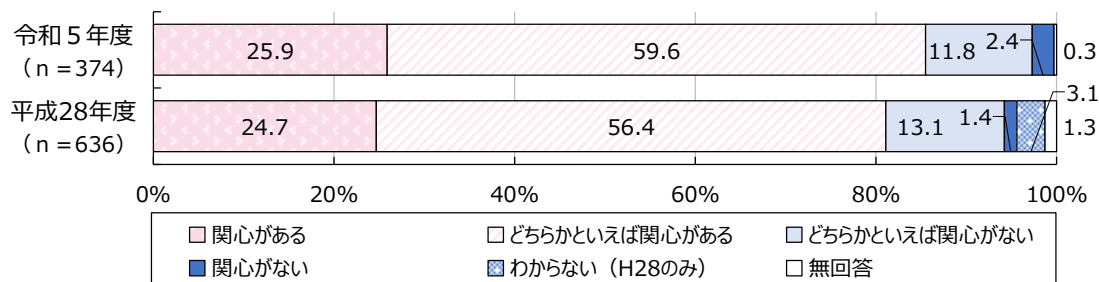
あなたは、健康に悪影響を与えないようにするために、どのような食品を選択すると良いかや、どのような調理が必要かについての知識があると思いますか。



食品の安全性に対する知識の程度は、「十分にがあると思う」と「ある程度あると思う」を合わせた『知識があると思う』が75.7%で、平成28年度調査から1.7ポイント高くなっています。

○食育への関心度

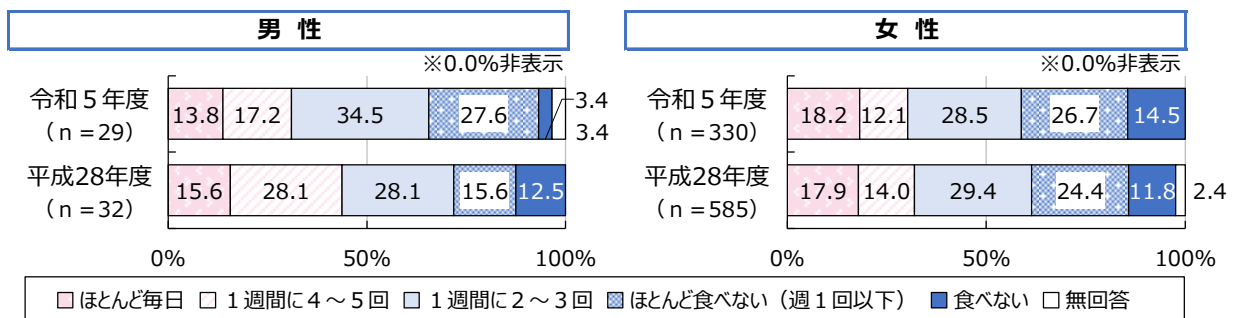
あなたは「食育」に関心がありますか。



食育への関心度は、「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』が85.6%で、平成28年度調査から4.5ポイント高くなっています。

○夕食後の間食頻度

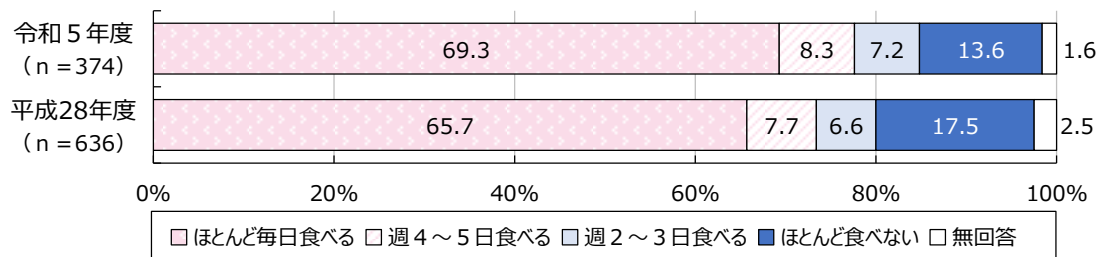
あなたは普段、夕食後（寝るまでの間）、食べ物（甘いお菓子、スナック菓子、アルコール、ジュース等も含む）を口にしますか。



夕食後の間食頻度は、「ほとんど毎日」と「1週間に4～5回」を合わせた『1週間に4回以上』が男性は31.0%で、平成28年度調査より12.7ポイント低くなっています。女性では30.3%で、1.6ポイント低くなっています。

○朝食の摂取状況

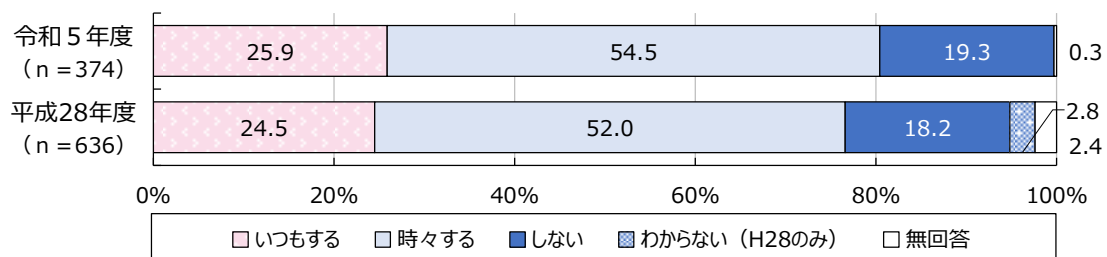
あなたは普段朝食を食べますか。



朝食の摂取状況は、「ほとんど毎日食べる」が69.3%で、平成28年度調査から3.6ポイント高くなっています。一方、「ほとんど食べない」は13.6%で、3.9ポイント低くなっています。

○咀嚼状況

あなたは、ゆっくりよくかんで食事をしますか。

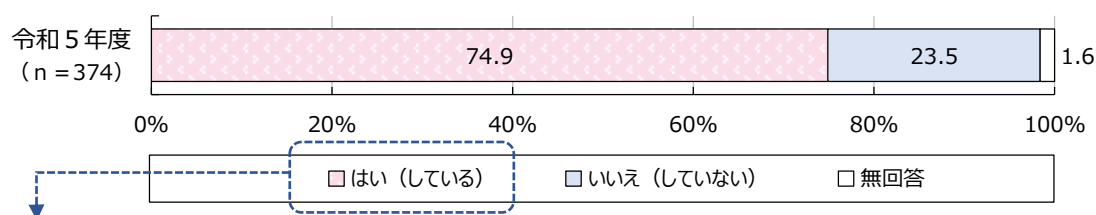


咀嚼状況は、「いつもする」と「時々する」を合わせた『ゆっくりよくかんで食事をする』が80.4%で、平成28年度調査から3.9ポイント高くなっています。

- 食事バランスガイドを内容を含めて知っている人は4割台
- 食品の安全性に対する知識がある人は4人に3人の割合
- 食育に関心がある人は8割台半ば
⇒**充実した食生活を送るために、さらなる情報の普及が必要です。**
- 夕食後の間食を1週間に4回以上する人は男女ともに約3割
- 朝食を毎日食べている人は約7割
- ゆっくりよくかんで食事をする人は約8割
⇒**肥満や生活習慣病予防のために、生活習慣の改善が必要です。**

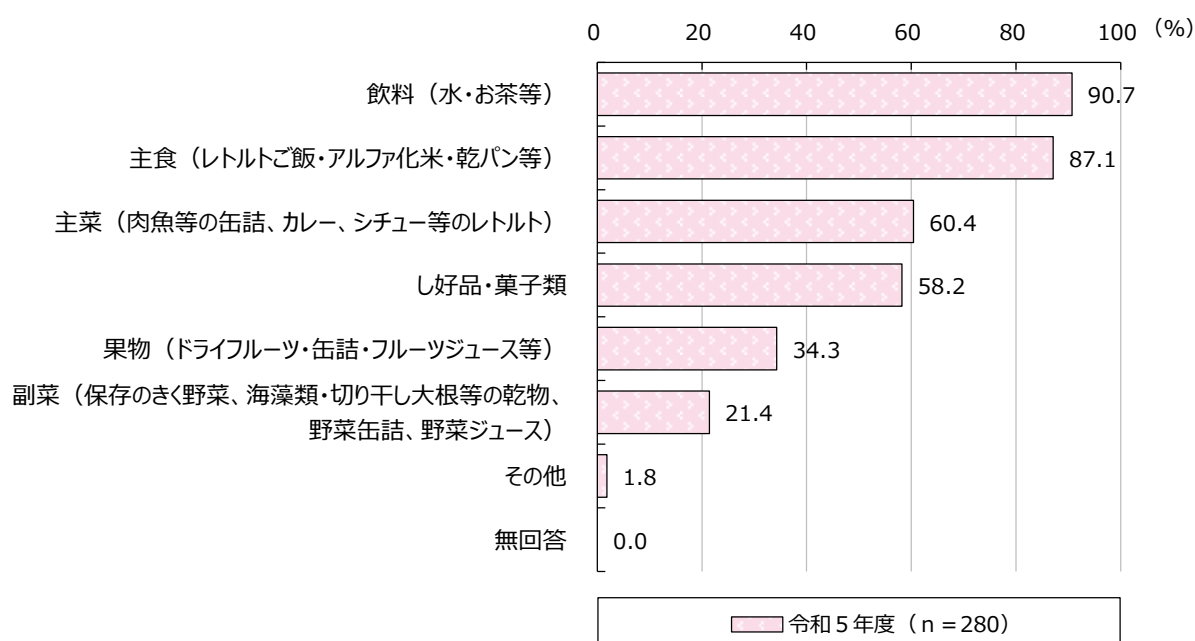
○災害時に備えた非常食の準備状況

災害時に備えて非常食の食料（レトルト食品等ローリングストックを含む）を用意していますか。



○非常食として備えているもの

非常用の食料として備えているものは何ですか。（複数回答可）



災害時に備えた非常食の準備状況は、「はい（している）」が74.9%、「いいえ（していない）」が23.5%となっています。

非常食として備えているものは、「飲料（水・お茶等）」が90.7%と最も多く、次いで「主食（レトルトご飯・アルファ化米・乾パン等）」が87.1%、「主菜（肉魚等の缶詰、カレー、シチュー等のレトルト）」が60.4%などとなっています。

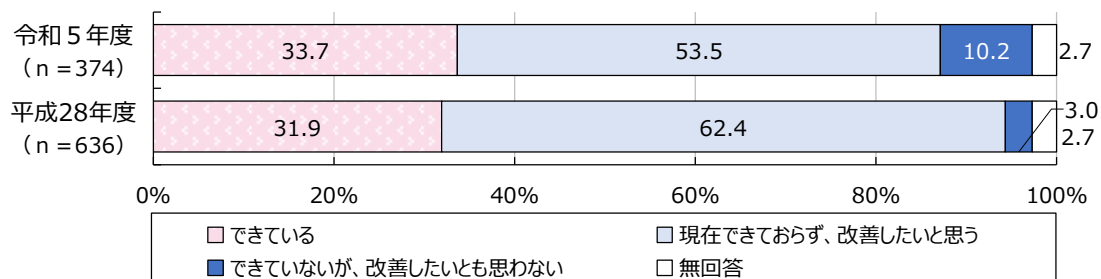
- 災害時に備えて非常食の食料を準備している人は4人に3人の割合
 - 非常食の内容は飲料・主食がともに約9割
- ⇒災害時に備え、ローリングストック法⁷による食料品の備蓄等の普及啓発が必要です。

⁷ ローリングストック法…非常時のために備蓄している食品を、定期的に消費することで食品ロスを防ぎながら災害に備える方法。

【食生活の振り返り】

①朝食のバランス状況

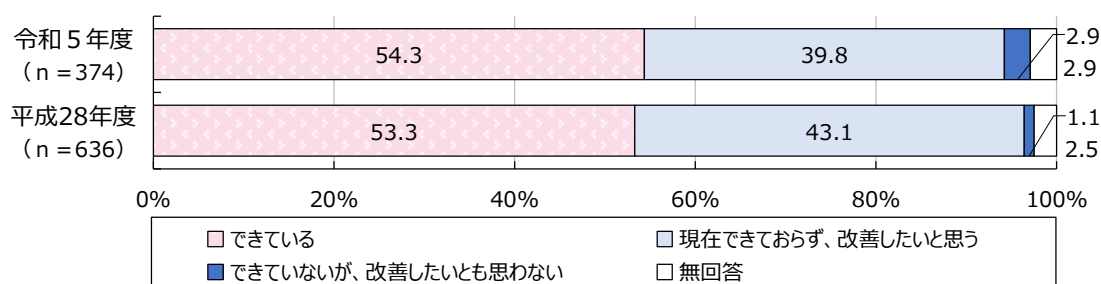
朝食に主食・主菜・副菜を組み合わせる（※カレーライスやコーンツナマヨパン、親子丼、ハムレタスサンドなどでもよい）



朝食のバランス状況は、「できている」が33.7%で、平成28年度調査から1.8ポイント高くなっています。一方、「現在できておらず、改善したいと思う」は53.5%で、8.9ポイント低くなっています。

②副菜の摂取状況

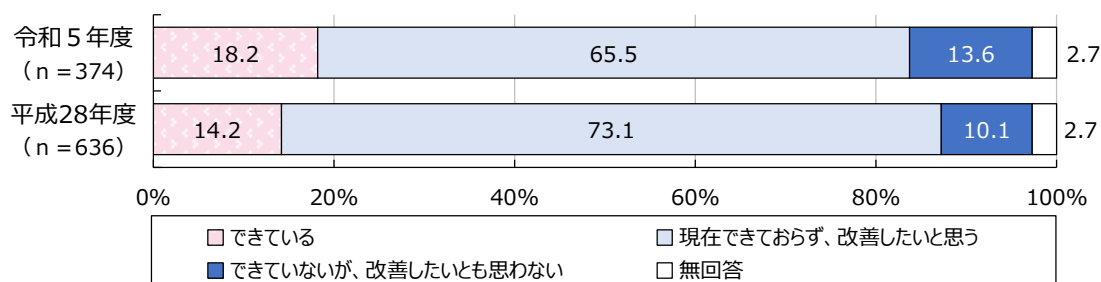
野菜・海藻・きのこ類を使った副菜を毎食1皿以上食べる



副菜の摂取状況は、「できている」が54.3%で、平成28年度調査から1.0ポイント高くなっています。

③果物の摂取状況

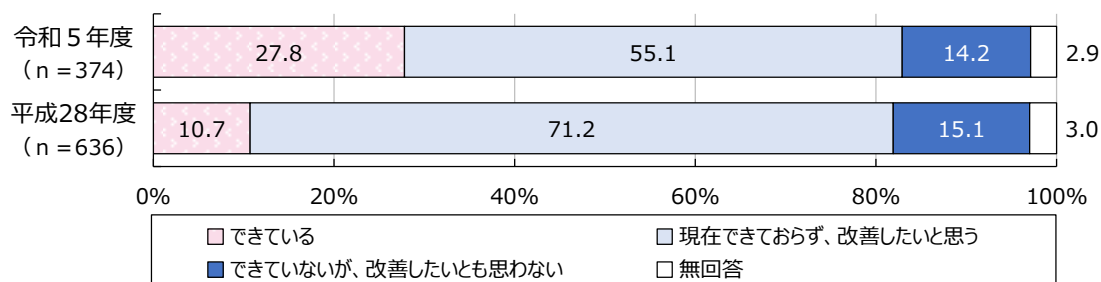
果物を毎日適量食べる（※適量とは、みかんなら2個くらい、りんごなら1個）



果物の摂取状況は、「できている」が18.2%で、平成28年度調査から4.0ポイント高くなっています。

④栄養成分表示の活用状況

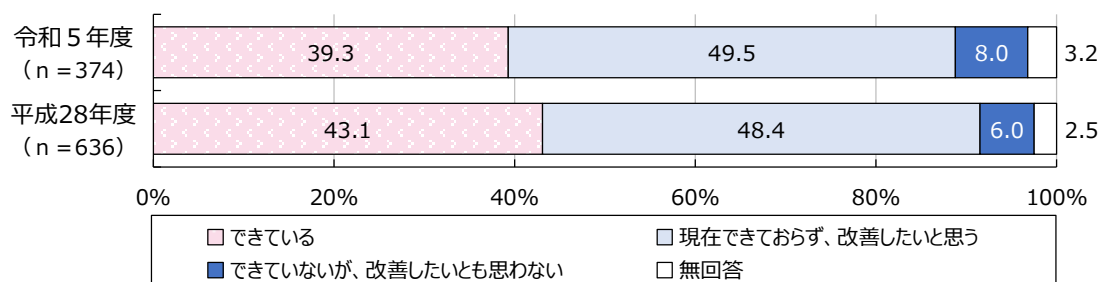
食品を買うときや食べるときに栄養成分表示を活用する



栄養成分表示の活用状況は、「できている」が27.8%で、平成28年度調査から17.1ポイント高くなっています。

⑤地産地消の状況

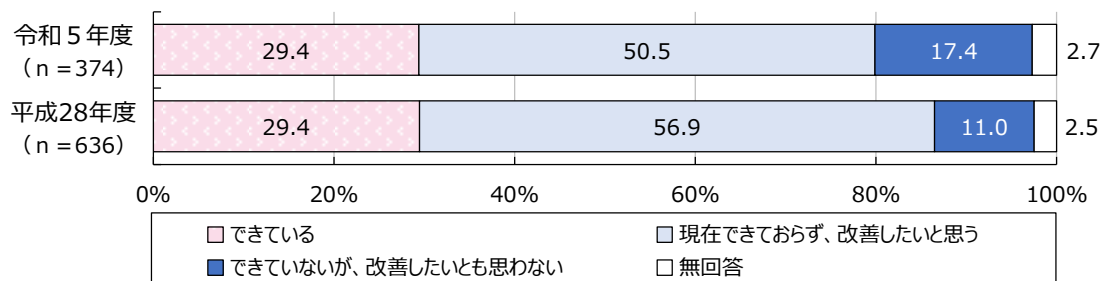
地域の食材（県内産や賀茂地域の食材）や旬の食材を活かした食事をする



地産地消の状況は、「できている」が39.3%で、平成28年度調査から3.8ポイント低くなっています。

⑥天然だしの使用状況

みそ汁は天然のだしを使用している



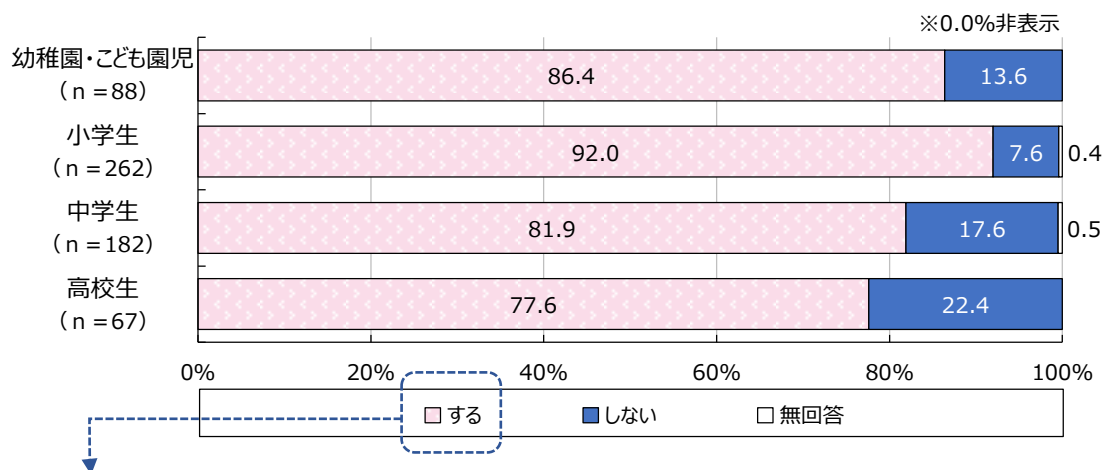
天然だしの使用状況は、「できている」が29.4%で、平成28年度調査から変化はありません。一方、「できていないが、改善したいと思わない」は17.4%で、6.4ポイント高くなっています。

- 朝食に主食・主菜・副菜を組み合わせることができている人は3人に1人の割合
- 副菜を毎食1皿以上食べることができている人は5割台
- 果物を毎日適量食べることができている人は約2割
- 栄養成分表示を活用できている人は約3割
⇒**バランスのとれた食生活のために、正しい知識の普及と実行のための支援が必要です。**
- 地域の食材や旬の食材を活かした食事をとることができている人は約4割
- みそ汁に天然だしを使用することができている人は約3割
⇒**食材に関する情報提供とともに、購入機会を設けるなどの環境整備が必要です。**

(3) 子どもの食生活について

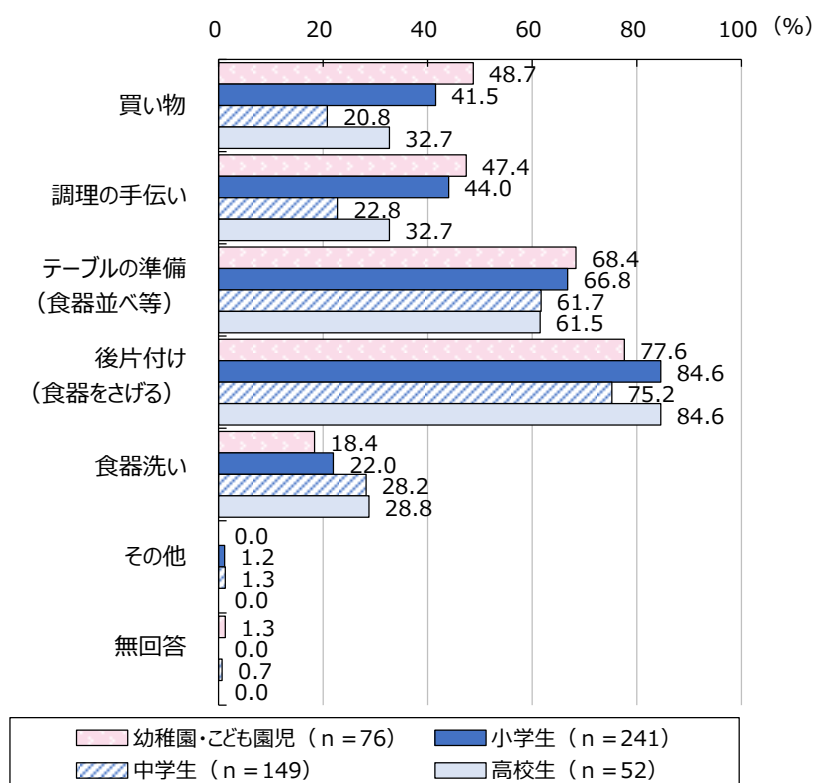
○手伝いの状況

普段家で食事の支度等手伝いをしますか。



○手伝いの種類

「する」場合は、どのような手伝いをしますか。(複数回答可)

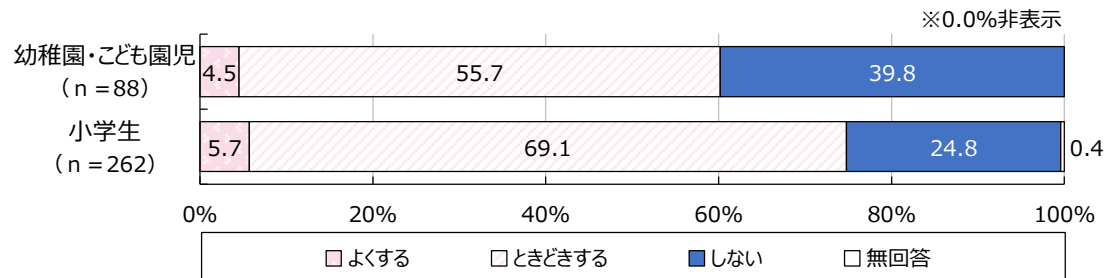


手伝いの状況は、すべての年代で「する」が7割を超えており、小学生は92.0%と他の年代に比べて高くなっています。

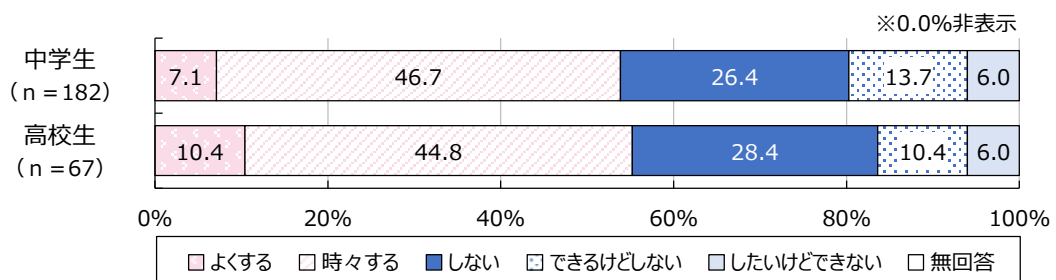
手伝いの種類は、幼稚園・こども園児と小学生は「買い物」「調理の手伝い」がともに4割を超え、中学生と高校生に比べて高くなっています。中学生と高校生では「後片付け(食器をさげる)」がともに84.6%で、幼稚園・こども園児と小学生に比べて高くなっています。

○料理状況

【幼稚園・こども園児、小学生】保護者と一緒に料理をしますか。



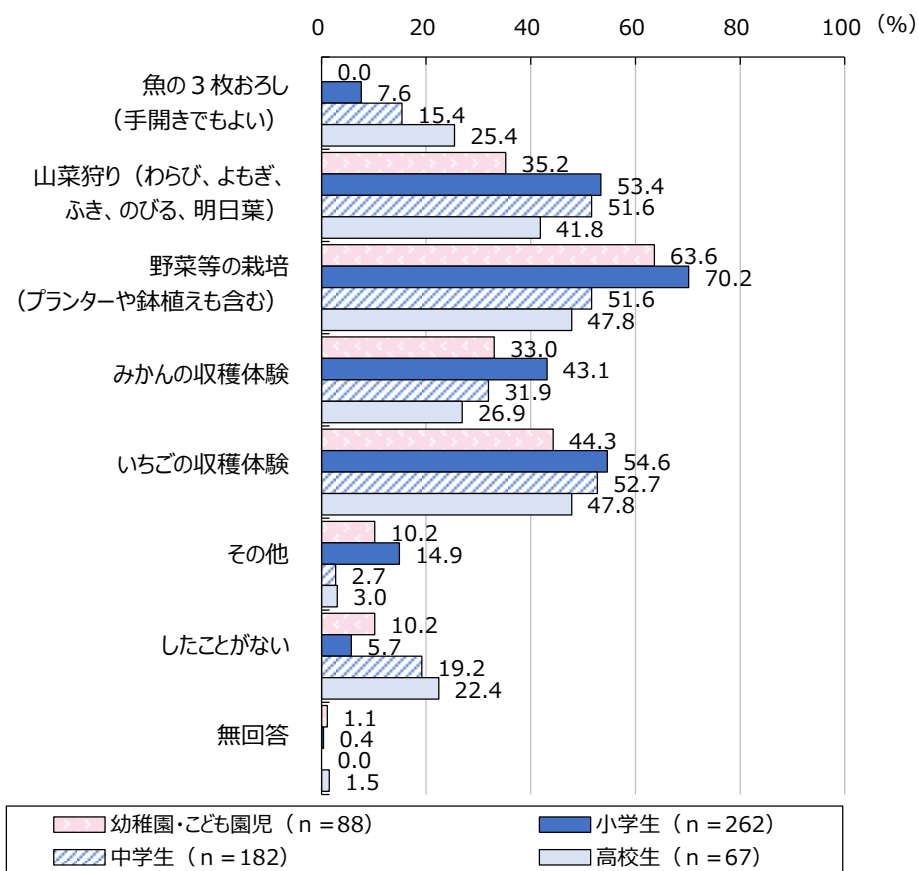
【中学生、高校生】一人で料理をしますか。



料理状況は、「よくする」と「ときどきする」を合わせた『料理をする』が、幼稚園・こども園児は6割を超え、小学生は7割を超えています。中学生と高校生では5割を超えているものの、「できるけどしない」も1割以上の回答があります。

○食農体験の状況

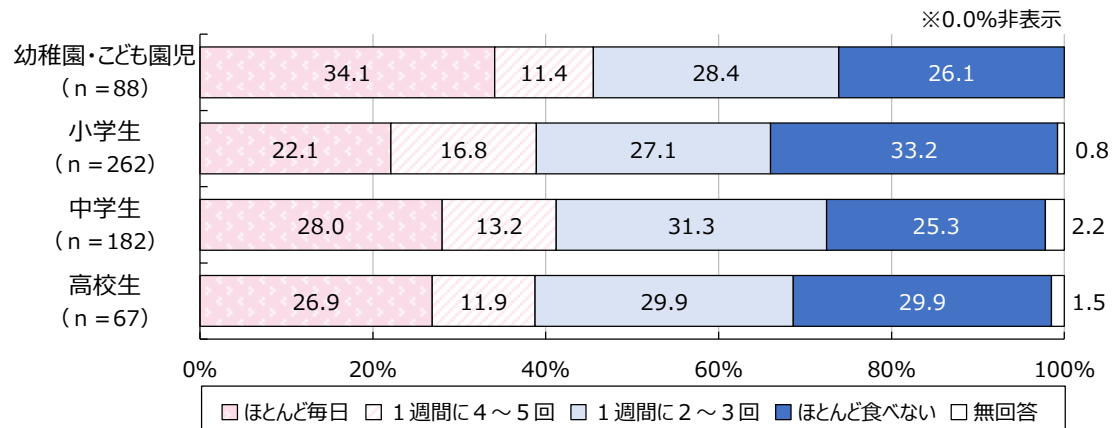
食農体験（家の手伝いも含む）についてお聞きます。下に示す体験で園・学校以外での体験を教えてください。（複数回答可）



食農体験（園・学校以外）の状況は、「野菜等の栽培（プランターや鉢植えも含む）」が、幼稚園・こども園児は6割を超え、小学生は7割を超えていますが、中学生と高校生は約5割となっています。また、中学生と高校生は「したことがない」が約2割で、幼稚園・こども園児と小学生に比べて高くなっています。

○夕食後の間食頻度

夕食を食べた後寝るまでの間に間食（食べ物や飲み物）をとりますか。



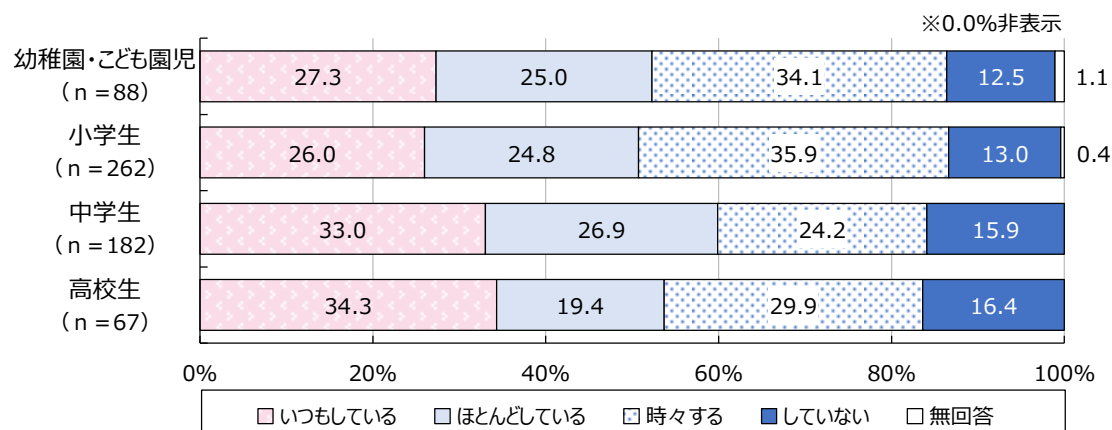
夕食後の間食頻度は、「ほとんど毎日」と「1週間に4～5回」を合わせた『1週間に4回以上』が、いずれの年代も4割前後となっています。

- 家で食事の支度等の手伝いをしている子どもは7割台～9割台
- 手伝いの種類は後片付けがすべての年代で最も高い
- 料理をする子どもは5割台～7割台
- 何らかの食農体験をしたことがある子どもは7割台～9割台
- 食農体験の種類は魚の3枚おろしの割合が比較的低い
- 夕食後の間食を1週間に4回以上する子どもは3割台～4割台

⇒**食事の手伝いや料理の実践、食農体験等を通して、子どもの頃から正しい知識を身につけるとともに、食に対する意識を高め、親元を離れ自立した後も健康的な食生活を送れるよう、支援していく必要があります。**

○食事前の手洗いの状況

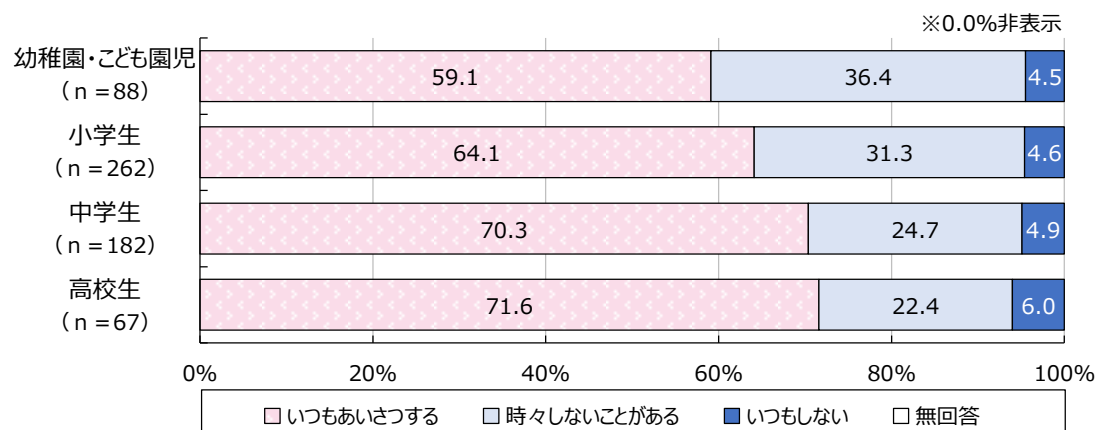
家で食事前には手を洗いますか。



食事前の手洗いの状況は、「いつもしている」が、幼稚園・こども園児と小学生は3割未満ですが、中学生と高校生では3割を超えています。

○食事のあいさつの状況

家で「いただきます、ごちそうさま」のあいさつをしますか。

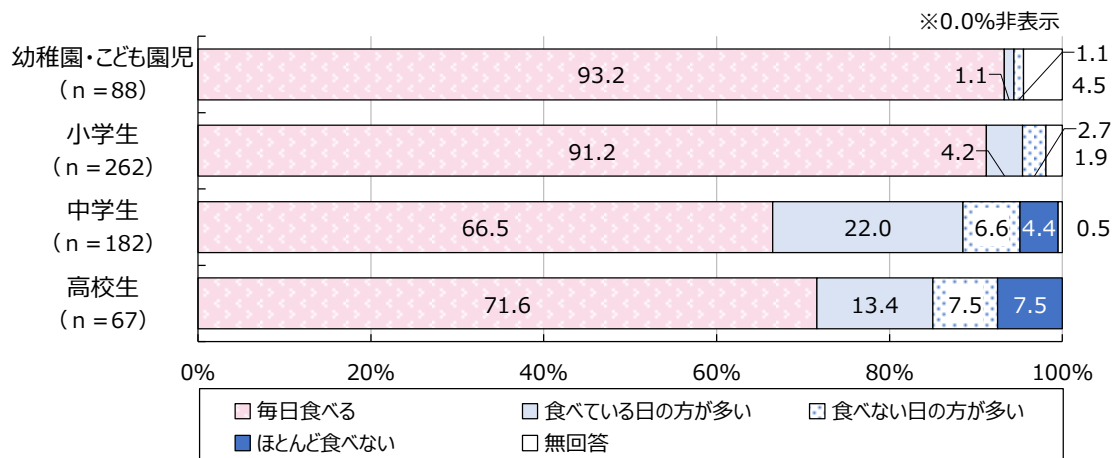


食事のあいさつの状況は、「いつもあいさつする」が、幼稚園・こども園児と小学生は6割前後ですが、中学生と高校生では7割を超えています。

- 食事前の手洗いをいつもしている子どもは2割台～3割台
 - 食事のあいさつをいつもしている子どもは5割台～7割台
- ⇒手洗いやあいさつといった、食前食後の習慣を徹底していく必要があります。

○朝食の摂取状況

1週間のうち、何日くらい朝食を食べますか。

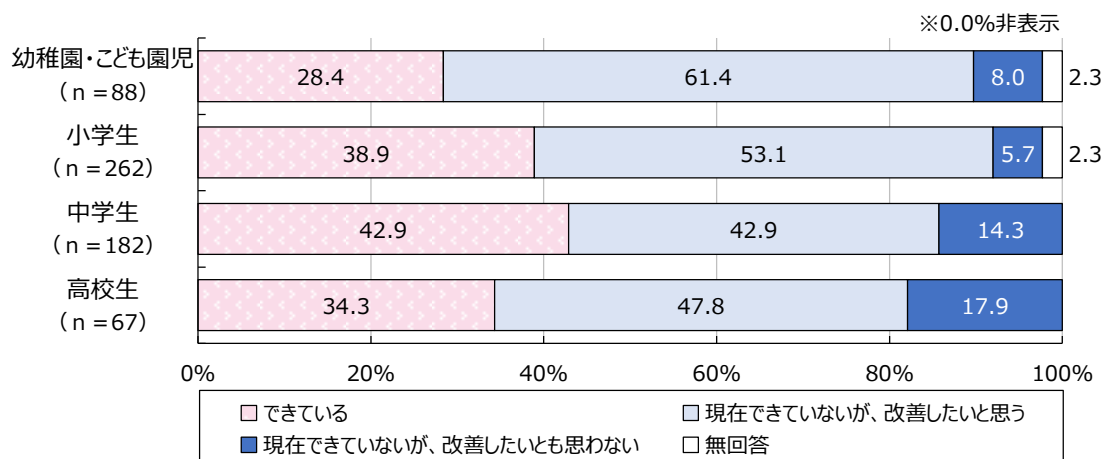


朝食の摂取状況は、「毎日食べる」が、幼稚園・こども園児と小学生は9割を超えていますが、中学生と高校生では7割前後となっています。

【食生活の振り返り】

①朝食のバランス状況

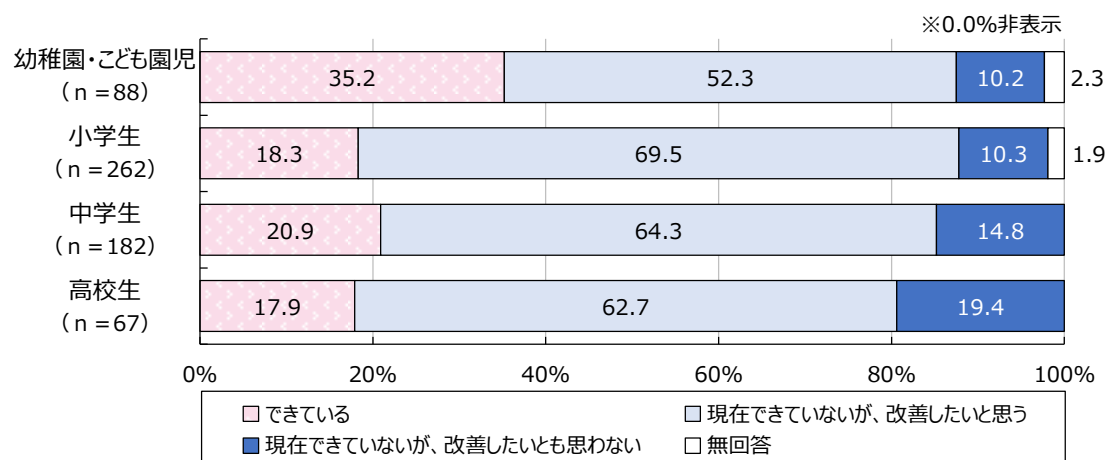
朝食に主食・主菜・副菜を組み合わせる（※カレーライスやコーンツナマヨパン、親子丼、ハムレタスサンドなどでもよい）



朝食のバランス状況は、幼稚園・こども園児は「できている」が3割未満で、他の年代より低くなっています。

②果物の摂取状況

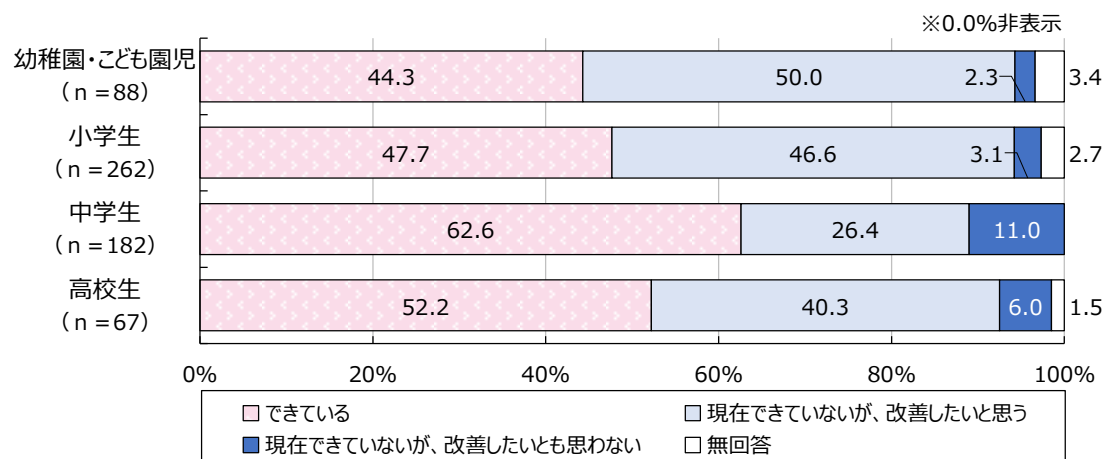
果物を毎日適量食べる（※適量とはみかんなら2個くらい、りんごなら1/2個（小学生以上は1個））



果物の摂取状況は、「できている」が、幼稚園・こども園児は3割を超えており、その他の年代では2割前後となっています。また、高校生は「現在できていないが、改善したいとも思わない」が2割近くを占めています。

③副菜の摂取状況

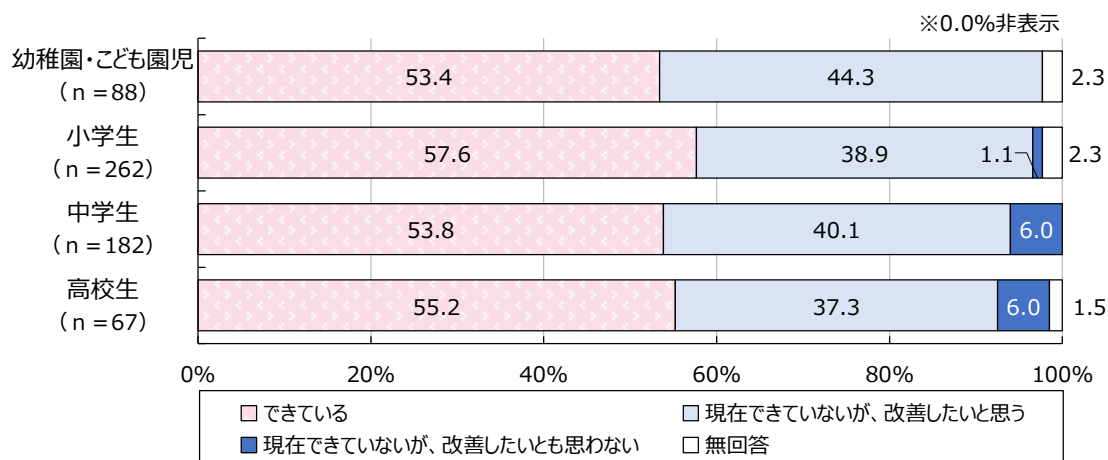
野菜・海藻・きのこ類を使った副菜を毎食1皿以上食べる



副菜の摂取状況は、「できている」が、幼稚園・こども園児と小学生は5割未満ですが、中学生は6割を超え、高校生は5割を超えています。また、中学生は「現在できていないが、改善したいとも思わない」が1割を超えています。

④咀嚼状況

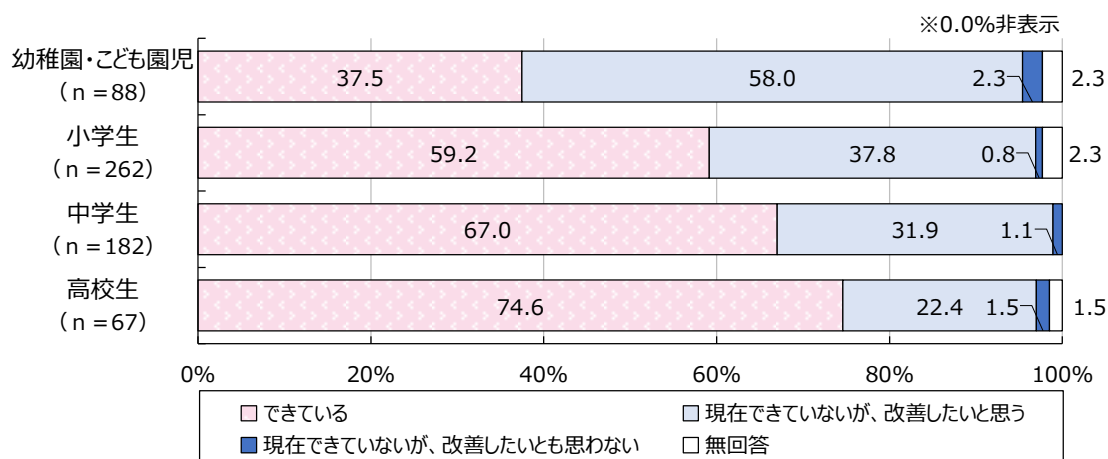
ゆっくり、よくかんで食べる



咀嚼状況は、「できている」が、すべての年代で5割を超えています。

⑤残食状況

食事はいつも残さず食べる

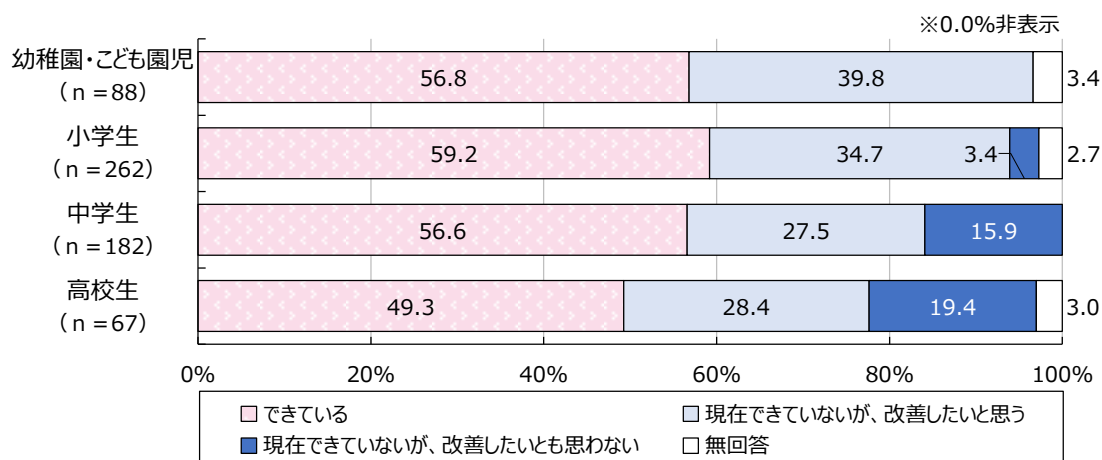


残食状況は、「できている」が、幼稚園・こども園児は4割未満で、年代が上がるごとに高くなっています。また、幼稚園・こども園児は「現在できていないが、改善したいと思う」が6割近くで、他の年代より高くなっています。

⑥間食状況

【幼稚園・こども園児、小学生】おやつは、夕食のことを考えて、時間や量を決めて食べる

【中学生・高校生】夜遅くに飲食をしないように気をつけている

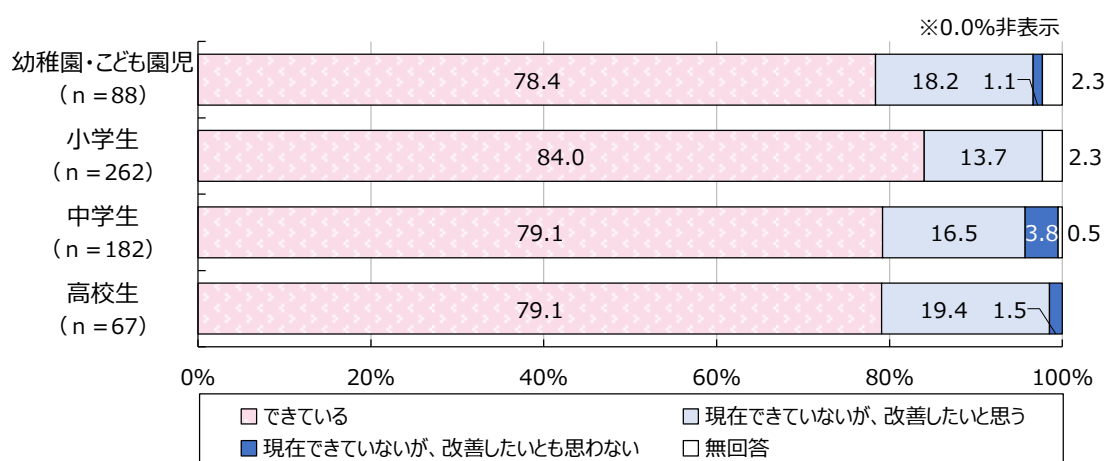


おやつやの時間や量の取り決め状況は、「できている」が、幼稚園・こども園児、小学生ともに6割近くとなっています。

夜遅くの飲食を控えているかについては、「できている」が中学生は5割を超えていますが、高校生は5割未満となっています。また、高校生は「現在できていないが、改善したいとも思わない」が約2割となっています。

⑦食事の楽しさの状況

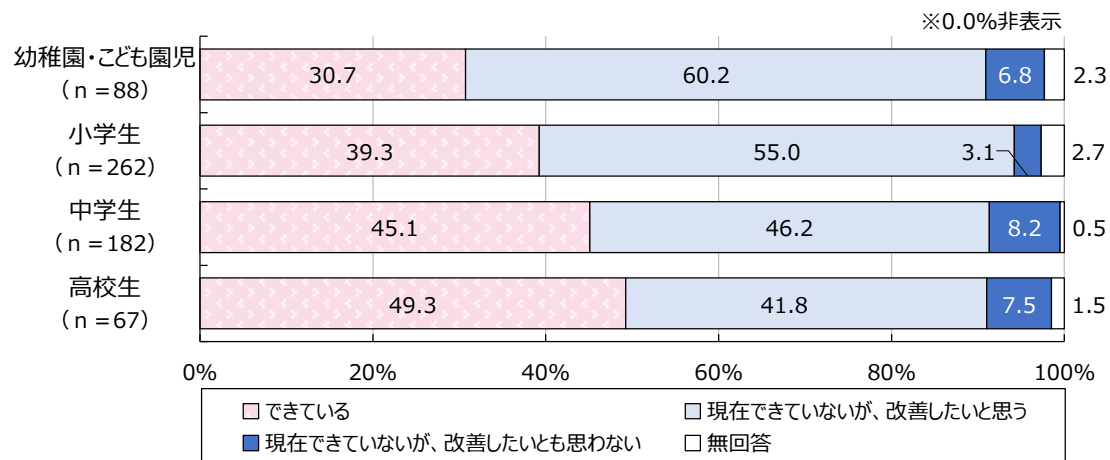
食事を楽しく食べる



食事の楽しさの状況は、すべての年代で「できている」が8割前後となっています。

⑧食器の正しい並べ方の実施状況

正しく食器を並べる



食器の正しい並べ方の実施状況は、「できている」が、幼稚園・こども園児は約3割で、年代が上がるごとに高くなっています。また、幼稚園・こども園児は「現在できていないが、改善したいと思う」が6割を超え、他の年代より高くなっています。

- 朝食を毎日食べている子どもは6割台～9割台
 - 朝食に主食・主菜・副菜を組み合わせることができている子どもは2割台～4割台
 - 果物を毎日適量食べることができている子どもは1割台～3割台
 - 副菜を毎食1皿以上食べることができている子どもは4割台～6割台
- ⇒バランスのとれた食生活のために、正しい知識を親子で学べる機会を設けるとともに、
実行のための支援が必要です。
- ゆっくりよくかんで食事ができている子どもは5割台
 - 食事をいつも残さずに食べることができている子どもは3割台～7割台
 - おやつの時間や量を決めて食べることができている子どもは5割台
 - 夜遅くに飲食をしないように気をつけることができている子どもは4割台～5割台
 - 食事を楽しく食べることができている子どもは7割台～8割台
 - 正しく食器を並べることができる子どもは3割台～4割台
- ⇒子どもたちが食事を楽しく食べ、また正しい知識を身に付けながら健康的な身体をつくっていけるよう、工夫した支援が必要です。

第3節 評価指標の検証

本計画の策定にあたり、前回計画の進捗状況について、平成28年度策定時の現状値・目標値（令和5年度時点）、令和元年度の間評価時の中間値、令和5年度の現状値を比較した達成状況をもとに評価をしました。

最終評価の結果、多数の項目が計画策定時と現状値を比較して改善したものの、目標を達成できませんでした。これらの項目については、次期計画に引き継いで取組を進めていきます。

【達成状況の見方】（※計画策定時のH28 現状値がない場合は、R1 中間値との比較とする）

○：目標値達成

△：目標値未達成だが、改善傾向（または変化なし。※一部達成を含む）

×：悪化（※計画策定時のH28 現状値がない場合は、目標未達成を意味する）

—：評価不能

【出典】（※注釈のある場合を除く）

平成28年度（計画策定時）：「平成28年度食に関する実態調査」

令和元年度（中間評価）：「令和元年度食に関する実態調査」「令和元年度食育アンケート」

令和5年度（現状値）：「令和5年度食に関する実態調査」「令和5年度食育アンケート」

【子ども編】

基本目標1 「え」：地域の「食」をえらぶ力を身につける

数値目標とした質問項目	対象		計画策定時 (H28)	中間評価 (R1)	現状値 (R5)	目標値 (R5)	達成 状況
朝食に主食（黄）・主菜（赤）・副菜（緑）を組み合わせて食べることが「できている」割合	幼稚園・こども園		30.3%	36.3%	28.4%	50%	×
	小学校		36.7%	37.2%	38.9%	50%	△
	中学校		30.0%	31.5%	42.9%	50%	△
	高校		39.8%	37.3%	34.3%	50%	×
夕食後の間食を「ほとんど毎日」・「1週間に4～5日」とっている人の割合	幼稚園・こども園		17.4%	21.2%	45.5%	5%以下	×
	小学校		20.6%	21.4%	38.9%	10%以下	×
	中学校		25.1%	32.4%	41.2%	10%以下	×
	高校		25.0%	46.7%	38.8%	10%以下	×
適正体重の割合 【出典】 各年度体格状況調査	幼稚園・こども園	男	48.1%	60.2%	47.0%	60%	×
		女	63.6%	62.1%	55.5%	75%	×
	小学校	男	91.4%	82.0%	83.8%	95%	×
		女	82.1%	92.3%	85.5%	95%	△
	中学校	男	86.8%	88.7%	80.9%	90%	×
		女	86.3%	89.1%	86.6%	90%	△
	高校	男	67.1%	66.1%	65.9%	80%	×
		女	69.3%	77.0%	71.0%	80%	△

数値目標とした質問項目	対象	計画策定時 (H28)	中間評価 (R1)	現状値 (R5)	目標値 (R5)	達成 状況
ゆっくり、よくかんで食 べることが「できている」 割合	幼稚園・ こども園	54.1%	65.5%	53.4%	70%	×
	小学校	53.8%	56.0%	57.6%	66%	△
	中学校	44.9%	51.9%	53.8%	56%	△
	高校	42.6%	41.3%	55.2%	50%	○
野菜・海藻・きのこ類を使 った副菜を毎食1皿以上 食べることが「できている」 割合	幼稚園・ こども園	44.0%	59.3%	44.3%	60%	△
	小学校	53.1%	57.3%	47.7%	60%	×
	中学校	54.3%	59.3%	62.6%	60%	○
	高校	43.5%	58.7%	52.2%	60%	△
果物を毎日適量食べること が「できている」割合	幼稚園・ こども園	22.9%	27.4%	35.2%	50%	△
	小学校	19.6%	19.8%	18.3%	30%	×
	中学校	21.3%	22.7%	20.9%	30%	×
	高校	16.7%	25.3%	17.9%	20%	△
食品表示を「いつも」「と きどき」参考にしている 割合	幼稚園・ こども園	—	79.6%	60.2%	80%	×
食品表示（食品添加物・ア レルギー表示）について 「知っている」割合	小学校 (5・6年生)	—	59.1%	55.4%	70%	×
	中学校	—	80.6%	71.4%	85%	×
	高校	—	65.3%	59.7%	75%	×
食事に地元の食材や旬の 食材を使うようにしている 割合	幼稚園・ こども園	—	68.1%	58.0%	80%	×
地元の食材や旬の食材を 「毎日」・「週3～4回」食 べている割合	小学校	—	60.1%	55.0%	70%	×
	中学校	—	53.7%	37.4%	60%	×
	高校	—	53.3%	31.3%	60%	×
かつお節を使って、だし をとる方法を「知っている」 割合	幼稚園・ こども園	—	41.6%	28.4%	60%	×
	小学校	—	52.3%	58.8%	60%	×
	中学校	—	65.3%	62.6%	70%	×
	高校	—	66.7%	55.2%	70%	×

【結果からみえた評価】

①行動目標：主食（黄）・主菜（赤）・副菜（緑）を組み合わせ食べることができる人を増やす

◆ 朝食に主食（黄）・主菜（赤）・副菜（緑）を組み合わせで食べることが「できている」割合は、小学生・中学生では増加し、改善がみられました。栄養バランスについては家庭への周知と併せ、関係機関と連携しながら定期的に朝食の調査状況の確認や啓発を行い、関係機関それぞれにおいて連携した取組を今後も継続していくことが求められます。

②行動目標：適正摂取カロリーを知って、適正体重を維持することができる人を増やす

- ◆ 夕食後の間食を1週間に4回以上とっている割合は、すべての世代で計画策定時と比べて悪化しました。むし歯予防の観点からも、さらなる取組の検討が必要です。
- ◆ 適正体重の割合が、ほとんどの世代で低下しています。現状から幼稚園・こども園では肥満傾向、やせ傾向の双方が増加傾向にあり、適正体重の割合が低くなっています。こうした現状も踏まえ、今後も従来各関係機関で実施しているとおり発育記録や個別支援を通じた情報提供を継続し行うことが重要です。
- ◆ 咀嚼状況については、よくかんで食べることが「できている」割合が、幼稚園・こども園では計画策定時と比べ悪化しました。引き続き、今後も給食指導や母子保健事業等を通じて、歯科指導と併せて継続的な支援が必要です。

③行動目標：野菜を毎日適量食べている人を増やす

- ◆ 野菜・海藻・きのこ類を使った副菜を毎食1皿以上食べている人の割合は、中学生・高校生では改善がみられました。給食センターからの給食だよりや食育指導を通じて食材の栄養について伝えるとともに、食育事業における調理体験等を通じて、食材に興味を持つことができるよう町内全域で継続して情報提供を推進していくことが必要です。

④行動目標：果物を毎日適量食べている人を増やす

- ◆ 果物を毎日食べている人は、幼稚園・こども園では増加し、改善がみられました。その他の世代では、策定時と同程度の結果となりました。

⑤行動目標：安心安全な食を選ぶことができる人を増やす

- ◆ 幼稚園・こども園児の保護者は、6割の方が食品表示を参考にしていました。また、食品表示について知っている割合は小学生では5割・中学生では7割・高校生では6割でした。食育たよりや給食たよりを通じて今後も定期的な情報提供が必要です。
- ◆ 地元の食材や旬の食材を食卓に出すよう心がけている割合は、園児の保護者では6割であり、策定時と比べ減少しました。また同様に他の世代でも地元の食材や旬の食材を週3～4回以上とっている割合は小学生では5割、中学生・高校生では3割と策定時と比べ大幅に悪化しています。各学校関係機関で実施している農業体験・漁業体験等をはじめとする、地産地消について学ぶ機会の創出は今後も継続と拡充が求められます。

⑥行動目標：天然だしのとり方を知っている人を増やす

- ◆ かつお節を使って、だしをとる方法を知っている割合は、園児では3割、小学生・中学生・高校生では6割程度にとどまりました。関係機関において家庭科の授業数等が限られている中、健康づくり課の出前授業や母子保健事業等の中で普及に向け支援の継続を行うことが必要です。

基本目標2 「が」：地域の「食」をがんばって守り育てる

数値目標とした質問項目	対象	計画策定時 (H28)	中間評価 (R1)	現状値 (R5)	目標値 (R5)	達成 状況
「いただきます・ごちそうさま」のあいさつを「いつもあいさつする」割合	幼稚園・こども園	61.5%	66.4%	59.1%	90%	×
	小学校	64.0%	59.8%	64.1%	80%	△
	中学校	66.7%	63.9%	70.3%	80%	△
	高校	46.3%	70.7%	71.6%	65%	○
教育ファームの実施（農業体験の取組実施校） 【出典】 各年度実績（健康づくり課調べ）	幼稚園・こども園	実施	2校	2校 (R4)	充実	△
	小学校	実施	2校	2校 (R4)	充実	△
	中学校	実施	2校	2校 (R4)	充実	△
	高校	実施	1校	1校 (R4)	充実	△
幼稚園、こども園、学校以外で食農体験（家の手伝いも含む）をしたことがある割合	幼稚園・こども園	89.0%	90.3%	88.6%	95%	×
	小学校	89.6%	90.1%	93.9%	95%	△
	中学校	83.1%	87.0%	80.8%	95%	×
	高校	79.6%	78.7%	76.1%	95%	×
学校給食における県内産の食材使用率（給食センター調べ） 【出典】 各年度ふるさと給食週間実績	小学校・中学校	36.1%	24.8%	46.1%	40%	○
食事はいつも残さず食べることが「できている」割合	幼稚園・こども園	38.5%	51.3%	37.5%	60%	×
	小学校	58.8%	56.3%	59.2%	80%	△
	中学校	61.8%	54.6%	67.0%	80%	△
	高校	75.9%	72.0%	74.6%	80%	×
給食の残食率 【出典】 ・H28：H28年度給食残食調査結果 ・R5：R5年度給食残食調査（4～7月）結果	小学校	7.9%	8.9%	12.0%	7%未満	×
	中学校	12.2%	10.2%	5.7%	10%未満	○
地域の食材を使った郷土料理、伝統料理を食べたことがある人を増やすための事業実施回数 【出典】 各年度実績（健康づくり課調べ）	幼稚園・こども園	8回	13回	10回 (R4)	充実	○
	小学校	6回	11回	6回 (R4)	充実	△
	中学校	4回	4回	3回 (R4)	充実	×
	高校	5回	5回	4回 (R4)	充実	×
正しく食器を並べることが「できている」割合	幼稚園・こども園	38.5%	43.4%	30.7%	50%	×
	小学校	41.9%	42.1%	39.3%	60%	×
	中学校	49.8%	55.1%	45.1%	60%	×
	高校	40.7%	53.3%	49.3%	60%	△

数値目標とした質問項目	対象	計画策定時 (H28)	中間評価 (R1)	現状値 (R5)	目標値 (R5)	達成 状況
食事の前に手を洗うことを「いつもしている」・「ほとんどしている」割合	幼稚園・こども園	63.3%	66.4%	52.3%	80%	×
	小学校	58.8%	47.1%	50.8%	80%	×
	中学校	74.5%	68.5%	59.9%	80%	×
	高校	76.8%	73.4%	53.7%	80%	×

【結果からみえた評価】

①行動目標：農業・漁業体験をしたことがある人を増やす

- ◆ 食事の際、「いただきます、ごちそうさま」のあいさつをしているかの状況では、幼稚園・こども園園児では策定時と同様の6割程度であり、中学生・高校生では改善がみられました。給食指導や学級指導の中で作り手への感謝や生きものの命をいただく意味を育むことで感謝の気持ちを育てるなど、各関係機関での取組が、結果に反映されていると考えられます。
- ◆ 食農体験について、すべての世代で野菜の栽培、山菜狩り、いちごの収穫体験が他の体験に比べて多くなっていました。学校関係機関においても、地域の農業・漁業体験について学ぶ機会を設けるなど、地元の生産者・漁業者等との交流を通じた取組を推進しており、交流を通じて食に対する感謝の気持ちを育むことにつながっていると考えられます。

②行動目標：県内産や特産品を食べたことがある人を増やす

- ◆ 月ごとに給食の納品業者が異なり変動がある中でも、できるだけ県内産や地場産の食材を納入してもらうよう取引を実施したことで、県内産の食材使用率は改善し、目標値を達成しました。

③行動目標：残さず食べる人を増やす。3R（リサイクル・リユース・リデュース）に取り組んでいる人を増やす

- ◆ 給食の残食率については、コロナ禍により残食調査が行われない状況化でも、給食だよりや食育指導等で給食センターの栄養士による情報発信を行うなど、指導体制の充実が図られました。
- ◆ 給食の残食率は、中学校では5.7%と改善し目標を達成しましたが、小学校では12.0%へと増加し目標達成には至っていません。残食の増加の背景には、令和2年度以降の新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴う感染症対策に向けた取組も影響しています。引き続き、指導を通して児童・生徒が残さず食べることのできる経験を積ませることが必要です。

④行動目標：地域の食材を使った郷土料理、伝統料理を食べたことがある人を増やす

- ◆ 地域の郷土料理・伝統料理にふれる機会として、健康づくり食生活推進員や農協、ボランティア連絡協議会等の関係団体と連携しながら、町内の幼稚園・こども園、小学校、中学校、高校において郷土料理をつくる体験学習や食育講座等を実施しました。
- ◆ それぞれの学習・講座は、地域住民が児童・生徒とふれ合う機会であるとともに、郷土料理・伝統料理を次の世代に伝える良い機会となっていることから、引き続き機会の充実に努めることが必要です。また、学校等にとどまらない多様な場所において、郷土料理・伝統料理について周知していくことも必要です。

⑤行動目標：「食」のマナーができていない人を増やす

- ◆ 正しく食器を並べることが「できている」割合は、高校を除くすべての対象で悪化がみられています。また、食事前に手洗いを「いつもしている」・「ほとんどしている」児童・生徒の割合についても、すべての対象において悪化がみられています。関係機関においては、食前や調理実習前の手洗い消毒は徹底して実施されていますが、今後の課題として家庭でも実践できるよう食事のマナーに関する正しい知識と併せて、啓発を推進する必要があります。
- ◆ 食器や箸の持ち方等には個人差がみられ、適切に身につけていない児童が一定数います。「食」のマナーについての情報発信を通じて、幼稚園・こども園や学校と家庭の双方において正しい食事の仕方の実践を推進していくことが必要です。

基本目標3 「お」：地域の「食」をおいしくみんなで食べる

数値目標とした質問項目	対象	計画策定時 (H28)	中間評価 (R1)	現状値 (R5)	目標値 (R5)	達成 状況
1週間のうち朝食を「毎日食べる」割合 【出典】 ・H28：県教育委員会摂取状況調査（抽出校のみ：稲取幼稚園年長、熱川小学校6年生、稲取中学校2年生）	幼稚園・こども園	90.9%	92.9%	93.2%	100%	△
	小学校	78.6%	83.6%	91.2%	95%以上	△
	中学校	85.4%	70.8%	66.5%	95%以上	×
	高校	83.3%	52.0%	71.6%	95%以上	×
食事を楽しく食べることが「できている」割合	幼稚園・こども園	74.3%	85.8%	78.4%	90%	△
	小学校	79.2%	81.7%	84.0%	90%	△
	中学校	76.0%	79.2%	79.1%	90%	△
	高校	72.2%	85.3%	79.1%	90%	△
普段家で食事の支度等手伝いを「する」人のうち、調理の手伝いをしている割合	幼稚園・こども園	42.7%	46.7%	47.4%	60%	△
	小学校	45.2%	49.1%	44.0%	60%	×
	中学校	25.2%	32.2%	22.8%	60%	×
	高校	25.0%	18.5%	32.7%	60%	△

数値目標とした質問項目	対象	計画策定時 (H28)	中間評価 (R1)	現状値 (R5)	目標値 (R5)	達成 状況
普段家で食事の支度等手伝いを「する」割合	幼稚園・こども園	94.5%	95.6%	86.4%	95%以上	×
	小学校	87.8%	90.7%	92.0%	95%以上	△
	中学校	77.2%	81.9%	81.9%	90%	△
	高校	77.8%	72.0%	77.6%	90%	×
料理をする頻度「よくする」「ときどきする」の割合 (幼稚園・こども園、小学校は保護者と一緒に、中高は1人で)	幼稚園・こども園	75.3%	74.3%	60.2%	80%	×
	小学校	76.2%	76.5%	74.8%	80%	×
	中学校	50.6%	59.8%	53.8%	70%	△
	高校	50.9%	61.3%	55.2%	70%	△
笑顔広め隊による事業数 【出典】 各年度実績(健康づくり課調べ)	幼稚園・こども園	—	未実施	9回 (R4)	充実	○
	小学校	—	未実施	6回 (R4)	充実	○
	中学校	—	未実施	3回 (R4)	充実	○
	高校	—	未実施	4回 (R4)	充実	○

【結果からみえた評価】

①行動目標：朝ごはんを毎日食べる人を増やす

- ◆ 1週間のうち朝食を「毎日食べる」児童・生徒の割合は、幼稚園・こども園及び小学校において改善がみられましたが、中学校・高校では現状値よりも10.0ポイント以上の悪化がみられています。
- ◆ 朝食を欠食していることだけでなく、食べている朝食の栄養バランスなどにも課題がみられていることから、朝食の重要性について、関係機関等と連携しながら啓発していくとともに、食事内容についても実態を把握し、対策を講じていくことが求められます。

②行動目標：食を通じて異年齢・世代交流(給食や食事会等の充実)をしたことのある人を増やす

- ◆ 新型コロナウイルス感染症の影響により共食の機会は以前と比べ減少していましたが、各世代ともに食事を楽しく食べられている割合は8割前後と増加しました。今後はさらに家族と一緒に食事をするのが難しい子どもや世帯に対して、地域において共食の機会を提供するなど地域全体を通じた拡充が求められます。

③行動目標：家庭で調理をする人を増やす

- ◆ 家庭において食事の手伝いをしている割合は7割程度であり、小学生・中学生で増加しました。そのうち調理をする割合は、中学生・高校生では改善傾向となります。
- ◆ 家庭事情により調理を伴う経験には差がみられることも想定されますが、将来自分で食生活を送る上で必要な調理スキルを身につけられるよう、食育事業や授業等を通じた指導を継続することが目標値に近づくために必要です。

④行動目標：さまざまな食育推進の取組に参加した人を増やす

- ◆ 食育への関心が低い層にも食育への関心が高められるように、さまざまな場面で食育の取組を推進するとともに、関心から実践につながる取組を進めていく必要があります。

【大人編】

基本目標1 「え」：地域の「食」をえらぶ力を身につける

数値目標とした質問項目		計画策定時 (H28)	中間評価 (R1)	現状値 (R5)	目標値 (R5)	達成 状況
朝食に主食（黄）・主菜（赤）・副菜（緑）を組み合わせて食べることが「できている」割合		31.9%	33.2%	33.7%	40%	△
食事バランスガイドを「内容を含めて知っている」割合		49.7%	50.2%	45.7%	70%	×
「3・1・2 弁当箱法」の内容を知っている割合		13.2%	35.6%	36.1%	50%以上	△
夕食後の間食を「ほとんど毎日」・「1週間に4～5回」とっている人の割合	男性	43.8%	31.9%	31.0%	25%	△
	女性	32.0%		30.3%	20%	△
ゆっくりよくかんで食事を「いつもする」割合		24.5%	24.5%	25.9%	40%	△
特定健診において、40歳代のうちBMIが標準の割合 【出典】 各年度特定健診・健康診査等結果	男性	57.8%	58.7%	51.2% (R4)	70%	×
	女性	78.3%	62.9%	65.7% (R4)	85%	×
栄養成分表示を活用することが「できている」割合		10.7%	13.0%	27.8%	25%	○
野菜・海藻・きのこ類を使った副菜を毎食1皿以上食べることが「できている」割合		53.3%	55.7%	54.3%	65%	△
果物を毎日適量を食べることが「できている」割合		14.2%	15.2%	18.2%	30%以上	△
食品の安全性に対する知識が「十分にあると思う」・「ある程度あると思う」割合		74.0%	76.7%	75.7%	80%以上	△
いつも好んで食べている味付けが外食の味付けと比べて「うす味」の割合		48.0%	37.0%	39.6%	60%	×
みそ汁は天然だしを使用することが「できている」割合		29.4%	30.0%	29.4%	50%	△

【参考】

数値目標とした質問項目		計画策定時 (H28)	中間評価 (R1)	現状値 (R5)	目標値 (R5)	達成 状況
県民健康基礎調査における、1日の食塩摂取量 【出典】 ・H28：H28年度県民健康基礎調査 ・R5：R4県民健康基礎調査	男性	10.6g (県全体)	未実施	10.8g (R4・県全体)	7.5g未満	
	女性	9.2g (県全体)	未実施	9.2g (R4・県全体)	6.5g未満	

◎県全体の数値であり、東伊豆町のみの数値は不明であるため、参考掲載とする。

【結果からみえた評価】

①行動目標：主食（黄）・主菜（赤）・副菜（緑）を組み合わせ食べることができる人を増やす

- ◆ 朝食に主食（黄）・主菜（赤）・副菜（緑）を組み合わせ食べることが「できている」割合は、わずかに改善がみられました。朝食の栄養バランスについては、主菜（赤）または副菜（緑）が不足している傾向がみられています。また、食事バランスガイドを「内容を含めて知っている」割合については、悪化がみられています。
- ◆ 朝食の重要性及び栄養バランスの重要性については、子育てをしている保護者世代とシニア世代において特に重要であると考えられるため、健診や健康教室等の機会を通じて重点的に周知していく必要があります。若い世代を中心に、実践を促す取組が必要です。
- ◆ 高齢になると活動量の減少に伴う食欲の低下によって低栄養状態となることが懸念されます。低栄養状態は、筋肉量の減少・身体機能の低下等によりフレイル（虚弱）を招きやすくなります。たんぱく質をしっかりとるなど、高齢期の食事についての理解を深め、実践を働きかけることを継続して行うことが必要です。

②行動目標：適正摂取カロリー（食べる目安量）を知って、適正体重を維持することができる人を増やす

- ◆ 特定健診において、BMIが「標準」の40歳代の割合は男性・女性ともに減少しており悪化がみられており、適正体重の維持に向けた食生活の周知の重要性がうかがえる結果となっています。
- ◆ 適正体重の維持に向けた正しい食習慣について、健診や栄養相談の機会を通じて、やせ・肥満の方を主な対象として実施しています。
- ◆ 子育てをしている保護者世代においては、保護者の食習慣が子どもの食習慣の形成にも大きな影響を与えることから、正しい食習慣に関する意識づけが特に重要になると考えられます。
- ◆ 65歳以上の高齢者については、メタボリックシンドローム予防に加えて低栄養状態やフレイルの予防も図ることが必要になります。低栄養状態やフレイルの予防においては、規則正しい食習慣のもと十分な栄養を摂取することと、よく噛んで食べることや口腔内の手入れを通じて咀嚼・嚥下機能を保つことが重要です。
- ◆ 町内においても、低栄養状態とみられる高齢者の存在が確認されています。必要な栄養を十分に摂取することができるよう、正しい食生活や口腔機能の維持に関する、高齢者と対象とした周知啓発に取り組むことが必要です。

③行動目標：栄養成分表示の活用をしている人を増やす

- ◆ 栄養成分表示を活用「できている」割合は27.8%まで増加し、目標を達成しました。現状は啓発物の配布を通じた周知を実施していますが、今後はイベントなどの機会を活用した啓発等にも取り組み、より一層の周知を図ることも想定しています。

④行動目標：野菜を毎日適量食べている人を増やす

- ◆ 野菜・海藻・きのこ類を使った副菜を毎食1皿以上食べている割合は、ほぼ横ばいとなっています。
- ◆ 町では、令和4年度より健診結果説明会において、野菜の摂取量を測定する「ベジチェック」を活用した指導に取り組んでいます。引き続き、こうした取組を通じて、野菜を適量食べている人の増加を図ることが必要です。

⑤行動目標：果物を毎日適量食べている人を増やす

- ◆ 果物を毎日食べている人の割合は、目標値達成には至っていませんが改善がみられました。
- ◆ 野菜の摂取と同様に、果物の摂取についても適量食べている人を増やすために、引き続き啓発に取り組むことが必要です。

⑥行動目標：安心安全な食を選ぶことができる人を増やす

- ◆ 食品の安全性に対する知識が「十分にあると思う」・「ある程度あると思う」割合は、ほぼ横ばいとなっています。
- ◆ 町民が食の安全・安心、食に関する情報を正しく理解し、自ら食品を選択する力を培うために、基礎的な知識の普及を図ることが必要です。また食中毒予防のための、正しい手洗い方法等を踏まえ、食の安全性に関する知識を得られるよう、情報提供を行うことが必要です。

⑦行動目標：普段食べている味付けが外食と比べてうす味と感じる人を増やす

- ◆ いつも好んで食べている味付けが外食の味付けと比べて「うす味」と回答した人の割合は、39.6%と悪化がみられました。
- ◆ 国の「日本人の食事摂取基準」が令和2年に更新され、食塩相当量の1日当たりの摂取基準が男性は8.0gから7.5gに、女性は7.0gから6.5gに見直されています。
- ◆ 町内の商店と連携した啓発活動や、健康づくり食生活推進員と連携した減塩レシピの考案・周知、塩分摂取に関する状況把握及び指導等を通じて、減塩についての普及啓発を図ることが必要です。

基本目標2 「が」：地域の「食」をがんばって守り育てる

数値目標とした質問項目	計画策定時 (H28)	中間評価 (R1)	現状値 (R5)	目標値 (R5)	達成 状況
過去10年間で農林漁業体験に「参加したことがある」割合	46.9%	47.8%	50.8%	70%以上	△
地域の食材や旬の食材を活かした食事をとることが「できている」割合	43.1%	43.9%	39.3%	60%以上	×
食品ロスの削減に「取り組んでいる」・「どちらかといえば取り組んでいる」割合	73.0%	73.7%	77.8%	90%以上	△
郷土料理や伝統料理を「よく知っている」・「まあ知っている」割合 【出典】 ・H28：総務省「平成27年度食育の推進に関するアンケート調査（学校、児童及び保護者編）」	63.0% (H27・全国)	68.4%	64.2%	80%以上	×※1
郷土料理や伝統料理に関する教室・イベントなどの開催数、参加人数 【出典】 各年度実績（健康づくり課調べ）	—	32回、 336人	37回、 290人 (R4)	充実	△
食事のマナーや作法について教えている「配慮している」割合	54.2%	62.1%	58.0%	70%以上	△

※1：H28は全国の数値なので、目標値に対する評価とする。

【参考】

数値目標とした質問項目		計画策定時 (H28)	中間評価 (R1)	現状値 (R5)	目標値 (R5)	達成 状況
健康に関する県民意識調査において、お茶を毎日飲む人の割合 【出典】 ・H28：H28年度健康に関する県民意識調査 ・R5：R4年度健康に関する県民意識調査	男性	39.2% (県全体)	未実施	44.3% (R4・県全体)	50%以上	
	女性	48.0% (県全体)	未実施	49.4% (R4・県全体)	50%以上	

◎県全体の数値であり、東伊豆町のみの数値は不明であるため、参考掲載とする。

【結果からみえた評価】

① 行動目標：農業漁業体験をしたことがある人を増やす

- ◆ 過去10年間で農業漁業体験に「参加したことがある」割合は、50.8%と目標値達成には至っていませんが増加がみられました。
- ◆ 農業漁業体験は地元農産物への関心を高め、地域を知り、販売者への感謝の気持ちを育むことにつながります。今後は地域と関係部署、関係団体が連携し、地元産の生鮮食品や農産加工品・魚類を販売している直売所の情報の周知を行うなど、地場産物の活用と併せた取組を行うことが必要です。

②行動目標：地域の野菜・果物・魚介類や旬の食材を食べている人を増やす

- ◆ 地域の食材や旬の食材を活かした食事をとることが「できている」人の割合は、39.3%と悪化がみられました。
- ◆ 地域の食材の活用を推進することは町独自の食文化の継承と発展において重要であることから、地域の食材を使ったレシピなどの配布や町内の商店と連携した啓発活動の実施等を通じて、町民が地域の食材にふれる機会を増やしていく必要があります。

③行動目標：食品ロス削減に取り組んでいる人を増やす

- ◆ 食品ロスの削減に「取り組んでいる」・「どちらかといえば取り組んでいる」人の割合は、77.8%と目標値達成には至っていませんが増加がみられました。環境に配慮した調理の実践についての周知等を通じて、食品ロス削減に向けた意識が浸透しつつあることの表れであると考えられます。

④行動目標：3R（リサイクル、リユース、リデュース）に取り組んでいる人を増やす

- ◆ 町では、廃油の回収や各地区の清掃活動の実施等を通じて、食生活を通じて発生するごみの削減に努めてきました。引き続き取組を推進することで、残さず食べることがごみの削減につながることにについて周知していく必要があります。

⑤行動目標：和食や郷土料理や伝統料理を作ったことがある人を増やす

- ◆ 地域の郷土料理・伝統料理にふれる機会については、幼稚園・こども園や小学校、中学校、高校を対象とした取組は広く実践できていますが、大人を対象とした直接的な取組ができていないことが課題となっています。
- ◆ 地域の食文化を継承する機会をいかにして設けていくか、実施方法について検討していくことが必要となっています。

⑥行動目標：次世代へ「食」のマナーを伝えている人を増やす

- ◆ 食事のマナーや作法について「配慮している」人の割合は、58.0%と目標値達成には至っていませんが増加がみられました。子どもと一緒に保護者をはじめとする大人が「食」のマナーについて考える機会を設けることが、基本的な「食」のマナーの定着を図る上で重要です。

基本目標3 「お」：地域の「食」をおいしくみんなで食べる

数値目標とした質問項目	計画策定時 (H28)	中間評価 (R1)	現状値 (R5)	目標値 (R5)	達成 状況
普段、朝食を「ほとんど毎日食べる」割合	65.7%	66.6%	69.3%	90%以上	△
朝食や夕食を家族と一緒に食べる頻度が「週に10回以上」割合	53.9%	51.6%	51.9%	80%以上	×
食育に「関心がある」・「どちらかという と関心がある」割合	81.1%	80.8%	85.6%	90%以上	△
食育に「関心がある」割合	24.7%	26.1%	25.9%	50%以上	△
笑顔広め隊の認定者数 【出典】 各年度実績（健康づくり課調べ）	—	未実施	実施 (295人)	充実	○

【結果からみえた評価】

① 行動目標：朝食を毎日食べる人を増やす

- ◆ 朝食をほとんど毎日食べている割合は、69.3%と改善傾向となりました。生活習慣病予防や健康維持のために、今後も朝ごはんの推進を継続することが必要です。
- ◆ 町では各種健康教室や食育事業、媒体等の配布を通じた啓発を行いました。今後も引き続き、地元企業等と連携し、食育を推進する環境の整備と併せ、継続して啓発を行うことが必要です。

② 行動目標：家族等と一緒に朝食または夕食を食べる人を増やす

- ◆ 各種食育事業において、共食の場の提供を行いました。
- ◆ 家族と一緒に食事をすることが難しい子どもや世帯に対して、地域等での共食の機会を提供できるよう関係機関と連携し、取組を推進することが大切です。

③ 行動目標：家庭等で望ましい食生活の実施をしている人を増やす

- ◆ 食育に関心がある・どちらかという関心がある割合は 85.6%と目標達成には至りませんでした。
- ◆ 今後も引き続き、食育事業の推進・情報発信と併せ、地元企業との連携や食育を推進する環境の整備に関する取組や、SNSなどを活用して町民が食に関する知識や意識を高められる取組を検討していくことが必要です。

食育ピクトグラム

「食育ピクトグラム」とは、令和3年10月に農林水産省が作成したもので、食育の取組を子どもから大人まで誰にでもわかりやすく発信するため、単純化した絵文字（ピクトグラム）で表現したものです。各アイコンは「食生活指針」も参考に、国の食育推進基本計画の目標や重点事項に取り上げられている項目から選択されています。「食育ピクトグラム」は小売店の店頭、学校の教育現場、食育を行う際の啓発資材、商品の包装への印刷等、さまざまな場面で活用できます。



第3章 計画の基本的な考え方

第1節 基本理念（計画が目指す町の姿）

基本理念（計画が目指す町の姿）

**「食」を通じてみんなが健やかで笑顔があふれるまち
～「食」を通じてみんなが健やかで笑顔があふれるまちを目指し、
生涯を通じて食育を推進する～**

「食」は、心身の健康の基本であり、私たちの笑顔あふれる暮らしの源となるものです。

東伊豆町では、町民一人ひとりが「食」を通じて豊かな人間性を形成するとともに、理想的な食生活を実践することで、すべての町民の心身の健康づくりを推進していきます。

こうした方向性を踏まえて、本計画の基本理念を『**「食」を通じてみんなが健やかで笑顔があふれるまち ～「食」を通じてみんなが健やかで笑顔があふれるまちを目指し、生涯を通じて食育を推進する～**』とします。

第2節 基本方針

本計画では、第2次計画を踏襲し、基本理念におけるキーワードである「え」「が」「お」にちなんだ3つの基本方針を掲げます。

また、生涯を通じて一貫した食育推進を図るため、各基本方針において、子どもをターゲットとした施策と、大人をターゲットとした施策をそれぞれ展開していきます。

基本方針1 「え」：地域の「食」をえらぶ力を身につけよう

基本方針2 「が」：地域の「食」をがんばって守り育てよう

基本方針3 「お」：地域の「食」をおいしくみんなで食べよう

第4章 施策の展開

基本方針1 「え」 地域の「食」をえらぶ力を身につけよう

【重点目標】

子どもの重点目標	●主食（黄）・主菜（赤）・副菜（緑）そろえて食べることができる人を増やす
大人の重点目標	

【施策の方向性】

（１）食事のバランスを確かめよう

自分の体調や体型に合った食事をとることができるよう、日々とっている食事の栄養バランスの改善や、適正体重の維持に必要な規則正しい食生活の実践に向けた周知啓発を推進します。

【具体的な行動目標】

1. 主食（黄）・主菜（赤）・副菜（緑）を組み合わせる食べることができる人を増やす

食事バランスガイドや「3・1・2弁当箱法」等を活用しながら、主食・主菜・副菜のバランスのとれた食事をとることの重要性についての啓発と、食事内容に対する指導を実施していきます。また、1日のはじめに朝食をとることの大切さについて周知啓発するとともに、朝食を簡単に調理できるコツについて情報発信を行い、子どもの「早寝早起き朝ごはん」を軸とした健康的な生活習慣の定着と、大人の朝食欠食率の改善を図ります。加えて、朝食をただ食べるだけでなく、主食（黄）・主菜（赤）・副菜（緑）の栄養バランスのとれた朝食をとるよう啓発していきます。

【主な取組】

①主食（黄）・主菜（赤）・副菜（緑）のバランスが取れた朝食摂取に向けた啓発の推進

対象		取組内容			
子ども	子ども全体	●幼稚園・こども園、小学校、中学校、高校を通じて配布する食育たよりなどを活用して、主食・主菜・副菜のバランスのとれた朝食をとることについて啓発します。			
	幼稚園・こども園	●園児に対し朝食を食べたか聞き取りを行い、主食・主菜・副菜のバランスのとれた朝食の大切さを伝えます。 ●黄・赤・緑の食品の役割について楽しく学べるよう、食育人形劇等による啓発を行います。 ●乳幼児健診（１歳６か月児健診・３歳児健診）にて保護者に対し、主食・主菜・副菜のバランスのとれた朝食を食べているかヒアリングをし、個別対応を行います。 ●おやこ食育歯みがき教室等の機会にて、朝食の大切さについて啓発します。			
	小学生	●朝食の摂取状況について調査を実施し、主食・主菜・副菜のバランスのとれた朝食の大切さについて指導します。 ●保健だよりや給食だよりを活用して、朝食の重要性について啓発します。			
	中学生				
	高校生				
	成果目標【子ども】		対象	現状値 (令和５年度)	目標値 (令和１１年度)
１週間のうち朝食を「毎日食べる」割合		幼稚園・こども園	93.2%	100%	食育アンケート調査結果
		小学校	91.2%	95%以上	
		中学校	66.5%	95%以上	
		高校	71.6%	95%以上	
朝食に主食(黄)・主菜(赤)・副菜(緑)を組み合わせることが「できている」割合		幼稚園・こども園	28.4%	50%	食育アンケート調査結果
		小学生	38.9%	50%	
		中学生	42.9%	50%	
		高校生	34.3%	50%	
対象		取組内容			
大人		●簡単にバランスよく朝食を整えられるミックス型の料理、食事についての情報提供を継続して行います。 ●フレイル予防を推進するため、シニアクラブや高齢者の集まるサロン、健康教室等に参加している高齢者に対し、朝食の内容について確認し、指導を実施します。 ●介護予防事業において、食事記録調査を通して朝食の欠食の有無や栄養バランスの確認等を実施し、助言指導を行います。			
成果目標【大人】			現状値 (令和５年度)	目標値 (令和１１年度)	出典
普段、朝食を「ほとんど毎日食べる」割合			69.3%	90%以上	食に関する実態調査結果
朝食に主食(黄)・主菜(赤)・副菜(緑)を組み合わせることが「できている」割合			33.7%	40%	食に関する実態調査結果

②食事バランスガイドや「3・1・2弁当箱法」等を活用した啓発の推進

対象		取組内容		
子ども	子ども全体	●幼稚園・こども園、小学校、中学校、高校を通じて配布する食育たよりなどを活用して、食事バランスガイドや「3・1・2 弁当箱法」について啓発します。		
	幼稚園・こども園	●幼稚園におけるおやこ食育歯みがき教室にて、保護者へ食事バランスガイドや「3・1・2 弁当箱法」を周知します。		
	小学生	●小学1年生を対象とした親子食育教室にて、保護者へ食事バランスガイドや「3・1・2 弁当箱法」を周知します。 ●「自分で作るお弁当の日」の機会を活用し、栄養バランスのとれた食事について啓発します。		
	中学生	●「自分で作るお弁当の日」の機会を活用し、栄養バランスのとれた食事づくりが実践できるよう取組を推進します。		
	高校生	●家庭科の授業や、食生活推進員による食育講座等において周知を行います。		
大人		●母子健診や若年者健診、特定健診の場において、栄養相談を実施し、主食・主菜・副菜がそろった食事をとることの重要性について啓発します。 ●簡単にバランスを整えられるレシピを作成し、情報提供を行うとともに、「食事バランスガイド」や「10 食品群チェック」と組み合わせた周知を行います。 ●各種健康教室において、「3・1・2 弁当箱法」について周知します。		
成果目標【大人】		現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
食事バランスガイドを「内容を含めて知っている」割合		45.7%	70%	食に関する実態調査結果
「3・1・2 弁当箱法」の内容を知っている割合		36.1%	50%以上	食に関する実態調査結果

2. 適正摂取カロリー（食べる目安量）を知り、適正体重を維持できる人を増やす

町民一人ひとりが自分の適正体重について知り、栄養改善に取り組むことができるよう、適切な間食のとり方に関する指導やよくかんで食べることの重要性について啓発していきます。

【主な取組】

①適正体重・適正摂取カロリーについての理解促進

対象		取組内容				
子ども	子ども全体	●幼稚園・こども園、小学校、中学校、高校を通じて配布する食育たよりなどを活用して、時間栄養学を踏まえた適切な間食のとり方について周知します。 ●発育測定の実施記録を行うとともに、結果に基づいて、肥満・やせ傾向の子を中心に、成長曲線を踏まえた個別対応を実施します。				
	幼稚園・こども園	●乳幼児相談（6か月児相談・12か月児相談）の機会にて保護者に対し、甘い飲み物の摂取状況についてヒアリングをし、個別対応を行います。 ●食育歯みがき教室を開催し、適切な間食のとり方や正しい歯みがきの方法について指導します。				
	小学生	●むし歯予防教室を開催し、適切な間食のとり方や正しい歯みがきの方法について指導します。 ●給食だよりを活用して、適切な間食のとり方や正しい歯みがきの方法について啓発します。				
	中学生	●保健だよりを活用して、身近なお菓子や飲み物に含まれる油や砂糖の量等について周知啓発します。				
	高校生	●健康づくり食生活推進員による食育講座を通して、適正体重の維持や食事の選び方についての啓発を行います。				
成果目標【子ども】		対象	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典	
夕食後の間食を「ほとんど毎日」・「1週間に4～5日」とっている人の割合		幼稚園・こども園	45.5%	5%以下	食育アンケート調査結果	
		小学生	38.9%	10%以下		
		中学生	41.2%	10%以下		
		高校生	38.8%	10%以下		
適正体重の割合		幼稚園・こども園	男	47.0%	60%	体格状況調査
			女	55.5%	75%	
		小学生	男	83.8%	95%	
			女	85.5%	95%	
		中学生	男	80.9%	90%	
			女	86.6%	90%	
		高校生	男	65.9%	80%	
			女	71.0%	80%	

対象		取組内容		
大人		●適正体重や栄養改善について、食生活推進員養成講座や若年性健診・特定健診実施後の結果通知・栄養教室・保健指導等の機会を活用して周知します。 ●やせ・肥満の人への個別栄養相談を実施します。 ●高齢者の低栄養の防止と骨折・筋力低下の防止、介護予防を図るため、介護予防事業において「10 食品群チェック」とその結果に基づく栄養相談を実施します。		
成果目標【大人】		現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
夕食後の間食を「ほとんど毎日」・「1週間に4～5回」 とっている人の割合	男性	31.0%	25%	食に関する実態調査結果
	女性	30.3%	20%	
特定健診において、40歳代のうちBMIが「標準」の割合	男性	51.2% (R4)	70%	特定健診・健康診査等結果
	女性	65.7% (R4)	85%	

②よくかんで食べることの大切さについての周知

対象		取組内容			
子ども	幼稚園・こども園	●給食の時間において、よくかんで食べるよう指導します。 ●食育歯みがき教室を開催し、適切な間食のとり方や正しい歯みがきの方法について指導します。【再掲】			
	小学生	●給食の時間において、よくかんで食べるよう指導します。 ●むし歯予防教室を開催し、適切な間食のとり方や正しい歯みがきの方法について指導します。【再掲】 ●給食だよりを活用して、よくかんで食べることの大切さについて啓発します。			
	中学生	●保健だよりや、保健委員会での昼の放送を活用し、情報提供を行います。			
	高校生				
成果目標【子ども】		対象	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
ゆっくり、よくかんで食べることが「できている」割合		幼稚園・こども園	53.4%	70%	食育アンケート調査結果
		小学生	57.6%	60%	
		中学生	53.8%	60%	
		高校生	55.2%	60%	
対象		取組内容			
大人		●40歳・50歳・60歳・70歳の方に、歯周疾患検診の受診勧奨を行います。 ●口腔機能の維持とオーラルフレイル対策を図るため、保健事業と介護予防の一体的実施と併せ、高齢者の集まるサロンや健康教室等において、よくかんで食べることや口内の手入れの重要性について普及啓発を行います。			
成果目標【大人】			現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
ゆっくりよくかんで食事を「いつもする」割合			25.9%	40%	食に関する実態調査結果

3. 野菜・果物を毎日適量食べている人を増やす

野菜・果物の摂取が不足しがちであることから、町民全体にとって野菜・果物が身近なものとなるよう、野菜・果物の持つ栄養や野菜を使った料理についての情報発信等を通して野菜・果物の魅力を伝えます。

【主な取組】

対象		取組内容			
子ども	子ども全体	●幼稚園・こども園、小学校、中学校、高校を通じて配布する食育たよりなどを活用して、野菜や果物の栄養について周知します。 ●健康づくり食生活推進員と連携して実施する「ふじのくに食育教室」において、1日の野菜摂取量について啓発します。			
	幼稚園・こども園	●乳幼児相談等を通じて、野菜や果物の摂取頻度・量について確認し、個別支援を行います。 ●給食の時間等を活用して、野菜や果物の栄養について説明するなど、食育につながるような取組を行います。 ●野菜の栽培や収穫体験、食べる経験を通じて、食材にふれる機会を推進します。			
	小学生	●給食の時間等を活用して、子どもたちが食べるものに関心を持てるよう、野菜や果物の栄養について説明します。 ●食育教室において、野菜を使った料理の調理実習を行うとともに、手軽に野菜をたくさんとれるレシピを周知します。			
	中学生				
	高校生	●保健だよりを通じた情報発信と併せ、家庭科の授業等を活用して、野菜や果物をとることの重要性について周知します。			
成果目標【子ども】		対象	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
野菜・海藻・きのこ類を使った副菜を毎食1皿以上食べることが「できている」割合		幼稚園・こども園	44.3%	60%	食育アンケート調査結果
		小学生	47.7%	60%	
		中学生	62.6%	70%	
		高校生	52.2%	60%	
果物を毎日適量食べることが「できている」割合		幼稚園・こども園	35.2%	50%	食育アンケート調査結果
		小学生	18.3%	30%	
		中学生	20.9%	30%	
		高校生	17.9%	20%	
対象		取組内容			
大人		●野菜摂取量増加に向け、情報提供を行います。 ●自身の野菜摂取量について理解が深まるよう、結果の説明会や健診会場において、「ベジチェック」を活用した啓発や栄養士会による相談支援を実施します。			
成果目標【大人】			現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
野菜・海藻・きのこ類を使った副菜を毎食1皿以上食べることが「できている」割合			54.3%	65%	食に関する実態調査結果
果物を毎日適量食べることが「できている」割合			18.2%	30%以上	食に関する実態調査結果

(2) 安全・安心な食を選ぶ力をつけよう

町民一人ひとりが、健康的な食生活を実践する上で必要となる、食材を選ぶ能力を身につけられるよう、食品や栄養についての情報発信・指導を行います。

【具体的な行動目標】

1. 安全・安心な食を選ぶことができる人を増やす

慢性疾患やアレルギーへの配慮として、栄養成分表示等についての周知を通して、町民一人ひとりの「食」を選ぶ力の向上を図ります。また、災害時の「食」の備えの重要性について、栄養バランスへの配慮やローリングストック法による日常の食料品の備蓄の普及啓発と併せ、必要な知識を周知していきます。

【主な取組】

対象		取組内容			
子ども	子ども全体	● 幼稚園・こども園、小学校、中学校、高校を通じて配布する食育たよりなどを活用して、新鮮な旬の野菜・魚等の見分け方や栄養成分表示の活用について周知します。 ● 災害時の食の備えについて、「パックスッキング⁸」と併せ啓発します。			
	幼稚園・こども園	● 幼稚園におけるおやこ食育歯みがき教室にて、保護者に対し栄養成分表示の活用について啓発します。			
	小学生	● 小学1年生を対象とした親子食育教室にて、栄養成分表示の活用について啓発します。			
	中学生	● 家庭科の授業において、栄養成分表示の必要性や買い物の際の食品の選び方等について実践的な指導を行います。			
	高校生	● 家庭科の授業や食育講座を通じ、栄養成分表示の活用について啓発します。			
成果目標【子ども】		対象	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
食品表示を「いつも」「ときどき」参考にしている割合		幼稚園・こども園	60.2%	80%	食育アンケート調査結果
食品表示（食品添加物・アレルギー表示）について「知っている」割合		小学生 (5・6年生)	55.4%	70%	食育アンケート調査結果
		中学生	71.4%	85%	
		高校生	59.7%	75%	

⁸ パックスッキング………耐熱性のポリ袋に食材を入れて、袋のまま鍋で湯せんする調理方法。水やガス、電気等のライフラインがストップした際において、水の節約につなげることが期待される。

対象	取組内容		
大人	●栄養成分表示の活用について、パンフレットの配架や、広報誌等、さまざまな啓発媒体を活用し、積極的に情報提供します。また、食育教室において減塩対策と併せ、啓発を行います。 ●災害時の食の備えについて、栄養バランスへの配慮やローリングストック法による日常の食料品の備蓄について周知します。 ●災害時でも、慢性疾患やアレルギー、個々の嗜好や状況に合わせた形態に配慮できる「パックスッキング」について周知します。		
成果目標【大人】	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
栄養成分表示を活用することが「できている」割合	27.8%	40%	食に関する実態調査結果
食品の安全性に対する知識が「十分にあると思う」・「ある程度あると思う」割合	75.7%	80%以上	食に関する実態調査結果
災害に備えて非常食用の食材を用意している人の割合	74.9%	80%	食に関する実態調査結果

（３）生活習慣病予防のための減塩力をつけよう

生活習慣病のもととなる高血圧や慢性腎臓病等の発症予防の観点から、国全体で減塩が推進されていることを踏まえて、東伊豆町においても、減塩の推進に取り組みます。

【具体的な行動目標】

１．うす味の味付けに馴染んでいる人を増やす

幼稚園・こども園や学校、健康づくり食生活推進員、町内の商店等と連携しながら、町を挙げて減塩を推進するとともに、塩分に代わる味付けである天然だしの活用を促進し、うす味に親しむ環境づくりを図ります。

【主な取組】

①減塩の促進

対象		取組内容		
子ども	子ども全体	●幼稚園・こども園、小学校、中学校、高校を通じて配布する食育たよりなどを活用して、減塩と天然だしの活用について啓発します。 ●給食の献立において、減塩を心がけるとともに、天然だしを活用し、旨味を効かせた献立を提供します。 ●健康づくり食生活推進員による食育教室での食育講座を通じて、0.6%濃度の具沢山味噌汁の啓発を行い、将来に向けた生活習慣病の予防を推進します。		
	幼稚園・こども園	●乳幼児相談（6 か月児相談・12 か月児相談）の機会にて保護者に対し、減塩に関するヒアリングを実施します。また、2 歳・2 歳半教室にて個別支援を行います。		
	小学生	●減塩の必要性や食塩の多い食品や料理等への知識を深め、減塩を心がけるよう啓発を行います。		
	中学生			
	高校生			
大人		●県や町内の企業や商店等と連携した、減塩に向けた取組を推進し、健康的な食生活を実践できる環境整備を進めます。 ●「お塩のとり方チェック票」を活用して、減塩についての普及啓発を行います。 ●介護予防事業において、高齢者の食事記録や血圧、健診結果等に基づいて、塩分摂取状況の見える化と減塩に向けた指導を行います。		
成果目標【大人】		現状値 (令和 5 年度)	目標値 (令和 11 年度)	出典
いつも好んで食べている味付けが外食の味付けと比べて「うす味」の割合		39.6%	60%	食に関する実態調査結果

②天然だしの活用促進

対象		取組内容			
子ども	子ども全体	●幼稚園・こども園、小学校、中学校、高校を通じて配布する食育たよりなどを活用して、減塩と天然だしの活用について啓発します。【再掲】 ●給食の献立において、減塩を心がけるとともに、天然だしを活用し、旨味を効かせた献立を提供します。【再掲】			
	幼稚園・こども園	●乳幼児相談（6か月児相談・12か月児相談）の機会にて保護者に対し、天然だしの活用状況に関するヒアリングを実施するとともに、天然だしを活用した調理について啓発を行います。 ●幼稚園におけるおやこ食育歯みがき教室にて、かつお節の削り体験や天然だしのとり方について実習を行うことで、天然だしの活用促進を図ります。			
	小学生	●小学1年生を対象とした親子食育教室や小学5年生を対象とした食育教室にて、天然だしのとり方について実習を行うことで、活用促進を図ります。			
	中学生	●家庭科の授業や、健康づくり食生活推進員による食育講座を通じて、天然だしの活用促進に向けた情報発信を行います。			
	高校生				
成果目標【子ども】		対象	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
かつお節を使って、だしをとる方法を「知っている」割合		幼稚園・こども園	28.4%	60%	食育アンケート調査結果
		小学生	58.8%	60%	
		中学生	62.6%	70%	
		高校生	55.2%	70%	
対象		取組内容			
大人		●和食文化の継承と併せ、食生活推進員による天然だしを使った具沢山味噌汁等の啓発を通じ周知を行います。 ●天然だしを活用し、かける調味料の量を控え、うす味を心がけるよう、さまざまな啓発媒体を活用し、情報提供を行います。			
成果目標【大人】			現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
みそ汁は天然だしを使用することが「できている」割合			29.4%	50%	食に関する実態調査結果

基本方針2 「が」 地域の「食」をがんばって育てよう

【重点目標】

子どもの重点目標	●農業漁業体験をしたことがある人を増やす
大人の重点目標	●地域の野菜・果物・魚介類や旬の食材を食べている人を増やす

【施策の方向性】

(1) 自然の恵みに「感謝」しよう

農業漁業体験の機会の充実や地産地消の推進を通して、東伊豆町の豊かな自然によって育てられた野菜や果物、魚介類等の地場産品に多くの町民が親しめる環境づくりを図ります。

【具体的な行動目標】

1. 農業漁業体験をしたことがある人を増やす

多くの町民が、農作物を収穫することや地場産品を食べることに親しめるよう、農業・漁業生産者等と連携しながら、農業漁業体験の機会を充実させます。

【主な取組】

対象		取組内容			
子ども	子ども全体	●ふるさと学級の機会を活用して苗植えや収穫体験等を実施し、農業・漁業生産者と子どもたちの交流を図ります。 ●幼稚園・こども園、小学校、中学校、高校を通じて配布する食育たよりなどを活用して、新鮮な旬の野菜・魚等の見分け方や栄養成分に関する内容、栄養成分表示の活用について周知します。 【再掲】			
	幼稚園・こども園	●漁業関係者と連携しながら、地元で獲れた魚にふれ、漁業の流れについて学ぶことのできる漁業体験教室を開催します。 ●地域の農業関係者の協力のもと、野菜の栽培・収穫体験の機会を提供します。			
	小学生	●農協青年部と連携しながら、農業体験を実施し、収穫することや食べることの楽しさを子どもたちに伝えます。 ●社会科や総合学習の授業を活用して、漁業・農業生産者と子どもたちの交流を図ります。			
	中学生	●野菜の栽培体験や職業体験等を通じて、農業漁業と関わる機会を提供します。			
	高校生	●農業や漁業についてのフィールドワーク、地元の名産品づくりなどを通して、地域の農業漁業に接する機会を提供します。 ●食育講座を開催し、農作物の収穫体験や郷土料理をつくる体験教室等を実施します。			
成果目標【子ども】		対象	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
食事に地元の食材や旬の食材を使うようにしている割合		幼稚園・こども園	58.0%	80%	食育アンケート調査結果
地元の食材や旬の食材を「毎日」・「週3～4回」食べている割合		小学生	55.0%	70%	食育アンケート調査結果
		中学生	37.4%	60%	
		高校生	31.3%	60%	
教育ファームの実施（農業体験の取組実施校）		幼稚園・こども園	2校（R4）	充実	各年度実績（健康づくり課調べ）
		小学生	2校（R4）	充実	
		中学生	2校（R4）	充実	
		高校生	1校（R4）	充実	
幼稚園、こども園、学校以外で食農体験（家の手伝いも含む）をしたことがある割合		幼稚園・こども園	88.6%	95%	食育アンケート調査結果
		小学生	93.9%	95%	
		中学生	80.8%	95%	
		高校生	76.1%	95%	

対象	取組内容		
大人	●みかん狩りやいちご狩り、野菜等の栽培収穫体験等の機会を充実させるとともに、参加者の拡充を図ります。 ●農業漁業体験の実施情報について町ホームページなどを通じて情報発信を行います。		
成果目標【大人】	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
過去10年間で農林漁業体験に「参加したことがある」割合	50.8%	70%以上	食に関する実態調査結果

2. 地域の野菜・果物・魚介類や旬の食材を食べている人を増やす

給食や東伊豆町の健康づくり関連事業等において、東伊豆町で獲れた野菜・果物・魚介類等を積極的に活用して地産地消を推進するとともに、町内の家庭へ地産地消に向けた働きかけを行います。

【主な取組】

対象		取組内容			
子ども	子ども全体	●幼稚園・こども園、小学校、中学校、高校を通じて配布する食育たよりなどを活用して、地場産品等を紹介するとともに、地産地消の大切さについて周知します。 ●子どもたちが地場産品に親しみを持てるよう、幼稚園・こども園、小学校、中学校にて提供する給食において、地場産品を紹介し、活用したメニューを提供します。また、「ふるさと給食週間」等を中心に、県内で獲れた食材の使用率を高めるための組織体制づくりを図ります。			
	幼稚園・こども園	●おやこ食育歯みがき教室や年中行事の機会にて、地場産物を用いたメニューを提供するとともに、保護者に対し、地場産物の活用について啓発します。			
	小学生	●漁協・農協等と連携しながら、地域の特産品への理解を深めるとともに、地域食材を活用した料理づくりを実施します。			
	中学生				
	高校生	●被服食物部の活動を通じ、地場産品の啓発を行います。 ●高校生の給食コンテストへ参加し、地場産品の活用を図ります。			
成果目標【子ども】		対象	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
学校給食における県内産の食材使用率		小学生・中学生	46.1%	50%	各年度ふるさと給食週間実績
対象		取組内容			
大人		●料理教室や健康づくり食生活推進員主催の事業において、地域でとれた魚介類や旬の野菜等を活用することで、地産地消を推進します。 ●地域の野菜・果物・魚介類等を使ったレシピを作成し、町民への配布や町内各所への配架、町広報紙を活用した周知を行います。 ●町内の飲食店や病院等と連携しながら、地域の食材を使った料理の試食会等を開催します。			
成果目標【大人】			現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
地域の食材や旬の食材を活かした食事をとることが「できている」割合			39.3%	60%以上	食に関する実態調査結果

(2)「食」を通じて豊かな自然（海・山）を守り育てよう

何でも残さず食べ、食品ロスを出さないことが環境保全につながることを踏まえて、「食」を通じて東伊豆町が持つ豊かな自然環境を守る取組を推進します。

【具体的な行動目標】

1. 食品ロス削減や3R（リサイクル、リユース、リデュース）に取り組んでいる人を増やす

残さず食べることや食品ロス削減について啓発していくとともに、食育に関連する環境保全活動や環境に配慮した調理方法「エコクッキング」の実践を促進していきます。

【主な取組】

対象		取組内容			
子ども	子ども全体	●幼稚園・こども園、小学校、中学校、高校を通じて配布する食育たよりなどを活用して、食品ロスの削減や環境に配慮したエコクッキングの実践について周知します。 ●健康づくり食生活推進員と連携しながら、エコクッキングを取り入れた食育推進事業を実施します。			
	幼稚園・こども園	●給食の時間において、児童一人ひとりの個人差に合わせながら、何でも残さず食べるように指導します。			
	小学生	●給食の時間において、児童一人ひとりの個人差に合わせながら、何でも残さず食べるように指導します。 ●小学5年生を対象に、地球温暖化対策について学び、率先して実践するアースキッズ事業を実施し、環境に配慮した生活やエコクッキングの実践を促進します。			
	中学生	●給食の時間において、生徒一人ひとりの個人差に合わせながら、何でも残さず食べるように指導します。 ●中学1年生を対象に、エコクッキング教室を開催します。			
成果目標【子ども】		対象	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
食事をいつも残さず食べることが「できている」割合		幼稚園・こども園	37.5%	60%	食育アンケート調査結果
		小学生	59.2%	80%	
		中学生	67.0%	80%	
		高校生	74.6%	80%	
給食の残食率		小学校	12.0%	7%未満	給食残食調査結果
		中学校	5.7%	5%未満	

対象	取組内容		
大人	●家庭で出た廃油の回収を町役場や熱川支所、保健福祉センターで実施します。 ●毎年5月30日に各地区クリーン作戦を実施し、地域の清掃活動を行います。 ●家庭での食品ロス削減やエコクッキングの実践、「買いすぎない」「使いきる」「食べきる」などの取組について普及啓発します。		
成果目標【大人】	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
食品ロスの削減に「取り組んでいる」・「どちらかといえば取り組んでいる」割合	77.8%	90%以上	食に関する実態調査結果

(3) ふるさとの「食」を次の世代へ伝えよう

調理体験や試食会、各種教室の機会等を通じて、地域に根付いている食文化や正しい食事マナーの伝承を図ります。

【具体的な行動目標】

1. 地域の食材を使った郷土料理・伝統料理を食べたこと・作ったことがある人を増やす

花寿司やげんなり寿司、かき菜の雑煮、くちなしご飯（黄飯）、あじのさんが、へらへら餅等の東伊豆町の郷土料理・伝統料理にふれる機会を充実させ、地域の食文化の伝承を推進します。

【主な取組】

対象		取組内容			
子ども	幼稚園・こども園	●健康づくり食生活推進員と連携しながら、幼稚園等にて親子で郷土料理をつくったり一緒に食べたりする機会を提供します。			
	小学生	●地域の方の協力を得ながら、地域の食材を活用した調理体験の機会を提供します。			
		●保護者に対し、町内で実施している料理教室について、積極的に参加してもらえよう周知します。			
		中学生	●げんなり寿司やへらへら餅等の郷土料理をつくる教室を実施するとともに、保護者に対して郷土料理について資料を配布し、周知と家庭での調理の促進を図ります。		
高校生	●食育講座を開催し、農作物の収穫体験や郷土料理をつくる体験教室等を実施します。【再掲】				
成果目標【子ども】		対象	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
地域の食材を使った郷土料理、伝統料理を食べたことがある人を増やすための事業実施回数		幼稚園・こども園	10回（R4）	充実	各年度実績（健康づくり課調べ）
		小学校	6回（R4）	充実	
		中学校	3回（R4）	充実	
		高校	4回（R4）	充実	
対象		取組内容			
大人		●健康づくり食生活推進員と連携しながら、地味噌をつくる教室や魚の捌き方教室、地場産品を活用して郷土料理・伝統料理をつくる教室を開催します。			
		●町内において、新たに郷土料理・伝統料理を提供する機会や地域の食文化にふれる機会の創出について検討していきます。			
成果目標【大人】			現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
郷土料理や伝統料理を「よく知っている」「まあ知っている」割合			64.2%	80%以上	食に関する実態調査結果
郷土料理や伝統料理に関する教室・イベントなどの開催数、参加人数			37回、290人（R4）	充実	各年度実績（健康づくり課調べ）

2. 正しい「食」のマナーを実践する人・次世代に伝えている人を増やす

食事の際に「いただきます・ごちそうさま」のあいさつをすること、正しく食器を並べること・持つこと、食事の前の手洗いなどの「食」のマナーについて、子どもたちと子どもたちの手本となるべき大人の双方に指導していきます。

【主な取組】

対象		取組内容			
子ども	子ども全体	●給食・お弁当の時間において「いただきます・ごちそうさま」のあいさつを徹底するとともに、あいさつの大切さを家庭に向けて啓発します。また、正しい食器の並べ方・持ち方、食事の前の手洗いの実践と正しい手洗いの方法について指導します。			
	幼稚園・こども園	●幼稚園・こども園、小学校での給食試食会、乳幼児の育児相談、食育教室等を通じて、子どもと保護者に対して食事のマナーについて啓発します。			
	小学生				
	中学生	●給食だよりを活用して、正しい食器配膳の仕方について啓発します。			
成果目標【子ども】		対象	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
「いただきます・ごちそうさま」のあいさつを「いつもあいさつする」割合		幼稚園・こども園	59.1%	90%	食育アンケート調査結果
		小学生	64.1%	80%	
		中学生	70.3%	80%	
		高校生	71.6%	80%	
正しく食器を並べることが「できている」割合		幼稚園・こども園	30.7%	50%	食育アンケート調査結果
		小学校	39.3%	60%	
		中学校	45.1%	60%	
		高校	49.3%	60%	
食事の前に手を洗うことを「いつもしている」・「ほとんどしている」割合		幼稚園・こども園	52.3%	80%	食育アンケート調査結果
		小学校	50.8%	80%	
		中学校	59.9%	80%	
		高校	53.7%	80%	
対象		取組内容			
大人		●正しい和食の配膳の仕方について、各種健康教室開催時に周知します。			
成果目標【大人】			現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
食事のマナーや作法について教えている「配慮している」割合			58.0%	70%以上	食に関する実態調査結果

基本方針3 「お」 地域の「食」をおいしくみんなで食べよう

【重点目標】

子どもの重点目標	●家庭で調理をする人を増やす
大人の重点目標	●家庭等で望ましい食生活の実践をしている人を増やす

【施策の方向性】

(1) 思いやりの心を「食」から育もう

「食」を通じた多世代交流や、家族や仲間と楽しく食事をする「共食」を目的とした取組を充実させ、町民全体が楽しく食事をできる環境づくりを図ります。

【具体的な行動目標】

1. 「共食」を通じて多世代交流をしたことのある人を増やす

家族や仲間と楽しく食事をする「共食」を推進するため、さまざまな世代・コミュニティを超えて子ども・大人が「食」を通じた交流を図れる機会を充実させていきます。

【主な取組】

対象		取組内容			
子ども	幼稚園・こども園	●幼稚園とこども園の交流、幼稚園・こども園の園児と小学生の交流を目的とした食事会の機会を設けます。 ●給食の機会を通じて、楽しく食べるとともに苦手なものを克服することで、「みんなで食事をするのは楽しい」と園児が学べるよう配慮します。 ●町内の育児サークルにおいて、共食の機会を設け、子育て家庭同士の交流を促進します。			
	小学生	●幼稚園・こども園の園児と小学生の交流、異なる学年の生徒との交流を目的とした食事会の機会を設けます。 ●子どもの居場所づくり活動において、共食の機会を設け、子ども同士の交流を促進します。 ●祖父母参観日や地域のもちつき大会等の機会を通じて、高齢者と子どもの「食」を通じた交流を推進します。			
	中学生	●異なる学年の生徒との交流を目的とした食事の機会の確保を図ります。			
	高校生	●保育実習や調理実習等を通じて、「食」を通じた交流機会の確保を図ります。			
成果目標【子ども】		対象	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
食事を楽しく食べることが「できている」割合		幼稚園・こども園	78.4%	90%	食育アンケート調査結果
		小学校	84.0%	90%	
		中学校	79.1%	90%	
		高校	79.1%	90%	
対象		取組内容			
大人		●家族や仲間と食事をする「共食」の重要性について啓発していきます。 ●高齢者の生涯学習の場である「あじさい学級」や地域サロン、ニューサマーカフェ（認知症カフェ）等において、共食の機会を設けます。 ●幼稚園・こども園や学生と地域住民等のそれぞれのコミュニティが学校行事・年中行事等を利用しながら食事をする機会の創出を図ります。			
成果目標【大人】		現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典	
朝食や夕食を家族と一緒に食べる頻度が「週に10回以上」割合		51.9%	80%以上	食に関する実態調査結果	

(2) つくることを通して食育の「わ」を広げよう

食事をつくることを通して、町民同士のつながりを広げることができるよう、さまざまな主体による調理体験や食育教室等の機会の充実を通して、地域の食育の「わ」の拡大を図ります。

【具体的な行動目標】

1. 家庭で調理をしている人を増やす

町民一人ひとりが、家庭で栄養バランスを考えながら自分が食べるものを調理する能力を養えるよう、子どもの頃から調理に親しむことのできる機会を充実させます。

【主な取組】

対象		取組内容
子ども	幼稚園・こども園	●子どもたちが調理をすることに親しみを持てるよう、食育教室等の機会を充実させます。 ●各園で栽培した野菜を使った調理実習を実施します。【再掲】 ●母子保健において、幼児食づくりを実施し、保護者に対し、子どもの食事に適した味付け・量について指導します。また共食の機会を設け、子育て家庭同士の交流を促進します。 ●幼稚園・こども園の保護者を対象に、食育講座を実施します。 ●町PTA連絡協議会等と連携し、食育に関する講演会の実施について検討します。
	小学生	●おやこ調理教室等の機会にて、漁協等と連携しながら、地域の特産品を活用した料理づくりを実施します。【再掲】 ●家庭において、親子での料理や日頃からの食事の手伝い、家族のために料理をつくることを実践するよう啓発します。
	中学生	●児童・生徒が自分でお弁当のメニューを考えたり、お弁当におかずを詰めたり、調理をしたりする「自分で作るお弁当の日」の取組を実施します。
	高校生	●家庭科の授業や講座において家庭で、家族のために料理をつくることや栄養バランスに配慮したお弁当を自分で作ることを実践するよう啓発します。

成果目標【子ども】	対象	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
普段家で食事の支度等手伝いを「する」人のうち、調理の手伝いをしている割合	幼稚園・こども園	47.4%	60%	食育アンケート調査結果
	小学校	44.0%	60%	
	中学校	22.8%	60%	
	高校	32.7%	60%	
普段家で食事の支度等手伝いを「する」割合	幼稚園・こども園	86.4%	95%以上	食育アンケート調査結果
	小学校	92.0%	95%以上	
	中学校	81.9%	90%	
	高校	77.6%	90%	
料理をする頻度「よくする」・「ときどきする」の割合 (幼稚園・こども園、小学校は保護者と一緒に、中高は1人で)	幼稚園・こども園	60.2%	80%	食育アンケート調査結果
	小学校	74.8%	80%	
	中学校	53.8%	70%	
	高校	55.2%	70%	
対象	取組内容			
大人	●食育セミナーを定期的を開催し、家庭でより良い健康習慣を実践できるよう、食生活を中心に実践者を育成します。 ●各種食育教室の開催を通じて、家庭で調理をするきっかけづくりを図ります。 ●健康づくり食生活推進員と連携しながら、地味噌をつくる教室や魚の捌き方教室、地場産品を活用して郷土料理・伝統料理をつくる教室を開催します。【再掲】 ●保護者世代へ「食」に関する啓発を図るため、食育指導者研修会の案内の配布を行います。			
成果目標【大人】		現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
食育に「関心がある」・「どちらかというに関心がある」割合		85.6%	90%以上	食に関する実態調査結果

2. さまざまな食育推進の取組に参加している人を増やす

東伊豆町で暮らすさまざまな主体による多様な食育推進活動を展開していくため、食育推進に賛同した個人やボランティア団体、健康づくり食生活推進員をはじめとする関係団体による活動を支援するとともに、その役割を担う人材の確保・育成を図ります。

【主な取組】

対象		取組内容		
子ども	子ども全体	●食育推進に係る事業を、幼稚園・こども園、小学校、中学校、高校のそれぞれにおいて実施していくとともに、新規事業の創出を図っていきます。		
対象		取組内容		
大人		●健康づくり食生活推進員の育成や、食育推進作業部会委員・食育推進スタッフ会議委員等を通じ、町において健康増進・食育推進を担う人材の確保・育成に取り組みます。 ●町内において食育活動を推進する人材の確保に向けて、食育指導者研修会を実施します。 ●健康に関する講演会や、健康チェックなどを行うイベント（健康づくり講演会や奈良本ヘルシーウォークなど）を開催し、食や健康に関する知識の向上を図ります。 ●各種民間団体が開催する食に関するイベントなどの支援を行うことで、町内の食に関する取組の充実と発展を図ります。 ●健康づくり食生活推進員をはじめとする各関係団体が地域で活動している内容についての情報発信を行います。		
成果目標【大人】		現状値 (令和5年度)	目標値 (令和11年度)	出典
食育に「関心がある」割合		25.9%	50%以上	食に関する実態調査結果

第5章 計画の推進に向けて

第1節 計画を推進するための各主体の役割

計画の推進にあたっては、行政だけでなく、家庭、幼稚園・こども園・小学校・中学校・高校、職場、地域、生産・流通・販売に係る関係団体、そして町民一人ひとりが、食育を実践していくことが必要です。東伊豆町では、誰もが食育推進のための活動を実践できるよう、それぞれの主体による相互連携のもと、町全体で食育を推進する社会環境づくりを進めていきます。

第2節 計画の評価・見直し

本計画の進捗状況については、町民の健康づくりの推進に必要な事項を協議する「東伊豆町健康づくり推進協議会」及び「東伊豆町食育推進連絡会」で毎年報告します。目標値については、計画の最終年度となる令和11年度時点の達成状況により評価を行い、次期計画の策定につなげます。

なお、社会情勢の変化及び計画の進捗状況等により本計画の見直しが必要な場合、計画期間中であっても、必要に応じ見直しを行います。

資料編

1 東伊豆町食育推進作業部会設置要領

(設置)

第1条 食育基本法（平成17年法律第63号）第16条第1項及び東伊豆町健康づくり推進協議会規約（昭和54年東伊豆町規約第2号）第4条第2号の規定に基づき、東伊豆町の食育を推進するため、東伊豆町食育推進作業部会（以下「作業部会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 作業部会は、東伊豆町食育推進計画に基づき実施される食育推進事業について、東伊豆町食育推進スタッフ会議と連携し、必要な事項を協議する。

(組織)

第3条 作業部会は、次に掲げる者のうちから町長が委嘱し、15人以内をもって組織する。

- (1) 食育に関する各団体の代表者
- (2) 学識経験を有する者
- (3) その他町長が適当と認める者

(任期)

第4条 委員の任期は2年とし、再任を妨げない。ただし、補充による任期は、前任者の残任期間とする。

(会長及び副会長)

第5条 作業部会に会長及び副会長を各1人置く。

- 2 会長及び副会長は、委員のうちから互選する。
- 3 会長は、会務を総理する。
- 4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときはその職務を代理する。

(会議)

第6条 作業部会は、会長が招集し、会長は会議の議長となる。

(意見の聴取等)

第7条 作業部会は、必要があると認めたときは、関係者の出席を求めて意見を聴き、又は資料の提出若しくは調査を依頼することができる。

(庶務)

第8条 作業部会の庶務は、健康づくり課保健予防係において処理する。

(委任)

第9条 この要領に定めるもののほか、作業部会の運営に関し必要な事項は、会長が作業部会に諮って定める。

附 則

- 1 この要領は平成23年6月1日から施行する。

2 東伊豆町食育推進作業部会委員名簿

No.	代表者名または氏名	職種・組織名
1	鈴木 由 美	地域栄養士
2	鈴木 和 恵	歯科衛生士
3	藤 邊 久 美	助産師
4	清 水 治 子	健康づくり食生活推進協議会代表
5	鳥 澤 ますみ	東伊豆町ボランティア連絡協議会代表
6	横 山 幸 恵	子どもの居場所づくり実行委員会委員長
7	中 山 みどり	漁業関係女性グループ代表
8	小 林 正 子	農協関係女性組織代表
9	柿 沼 悠 子	町民代表 人形劇団かきぬま代表
10	島 田 貞 子	奈良本いきいきクラブ
11	加 藤 眞 理	専門知識を有する方
12	田 村 桃 江	幼稚園・小学校・中学校の母親代表 (東伊豆町学校PTA連絡会代表)
13	山 田 春 子	

3 東伊豆町食育推進スタッフ会議設置要領

(設置)

第1条 食育基本法（平成17年法律第63号）第16条第1項及び東伊豆町健康づくり推進協議会規約（昭和54年東伊豆町規約第2号）第4条第2号の規定に基づき、東伊豆町の食育を推進するため、東伊豆町食育推進スタッフ会議（以下「スタッフ会議」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 スタッフ会議は、東伊豆町食育推進計画に基づき実施される食育推進事業について、東伊豆町食育推進作業部会と連携し、必要な事項を協議する。

(組織)

第3条 スタッフ会議は、次に掲げる者のうちから町長が委嘱し、20人以内をもって組織する。

- (1) 町内小・中学校校長の代表者
- (2) 町内保育園、幼稚園、小・中学校関係職員の代表者
- (3) 県立稲取高校職員の代表者
- (4) 関係行政機関の代表者
- (5) その他町長が適当と認める者

(任期)

第4条 委員の任期は2年とし、再任を妨げない。ただし、補充による任期は、前任者の残任期間とする。

(会長及び副会長)

第5条 スタッフ会議に会長及び副会長を各1人置く。

- 2 会長及び副会長は、委員のうちから互選する。
- 3 会長は、会務を総理する。
- 4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときはその職務を代理する。

(会議)

第6条 スタッフ会議は、会長が招集し、会長は会議の議長となる。

(意見の聴取等)

第7条 スタッフ会議は、必要があると認めたときは、関係者の出席を求めて意見を聴き、又は資料の提出若しくは調査を依頼することができる。

(庶務)

第8条 スタッフ会議の庶務は、健康づくり課保健予防係において処理する。

(委任)

第9条 この要領に定めるもののほか、スタッフ会議の運営に関し必要な事項は、会長がスタッフ会議に諮って定める。

附 則

- 1 この要領は、平成23年6月1日から施行する。

4 食育推進スタッフ会議委員名簿

No.	氏名	所属	役職
1	花 田 知 子	ひがしいず幼稚園	主任
2	土 屋 裕里子	認定こども園	保育教諭
3	和 泉 智 子	稲取小学校	養護教諭
4	山 梨 美恵子	熱川小学校	校長
5	石 井 紀 子	稲取中学校	養護教諭
6	高 橋 史 明	稲取中学校	教務主任
7	山 田 美 鈴	熱川中学校	教 諭
8	高 橋 朋 子	県立稲取高校	教 諭
9	山 本 裕太郎	県立稲取高校	教 諭
10	瀬 戸 菜 摘	県立稲取高校	養護教諭
11	永 田 順 子	賀茂健康福祉センター	班長
12	植 松 みすず	学校給食センター	管理栄養士

**自然の恵み豊かな町ひがしいず
えがお食育推進計画
～第3次東伊豆町食育推進計画～**

〔令和6年度～令和11年度〕

発行：東伊豆町

企画・編集：東伊豆町役場 健康づくり課

〒413-0304 静岡県賀茂郡東伊豆町白田 306

TEL 0557-22-2300

FAX 0557-22-2302