

閱覽用

第3次射水市食育推進計画

(素案)

令和3年3月



目 次

第1章	計画策定にあたって	1
1	計画策定の背景	1
2	計画の位置づけ	3
3	計画の期間	3
第2章	第2次計画の実施状況	4
1	食育の取組状況	4
2	第2次計画の成果	7
第3章	食をめぐる現状と課題	9
1	人口・世帯構造	9
2	健康寿命と生活習慣病	10
3	食習慣と栄養バランス	12
4	食の安全・安心に対する関心	17
5	食育への関心	18
6	地産地消	19
7	食品ロス	20
第4章	食育推進の方向性	21
1	基本理念	21
2	いみずの推進目標（基本目標）	21
3	計画推進の視点	21
第5章	食育の推進施策	25
	＜子どもの健全育成＞	
1	家庭における食育の推進	26
2	保育園、学校等における食育の推進	27
	＜健康に過ごす人生＞	
3	市民食育推進運動の展開	29
4	ライフステージに応じた健康増進につながる食育の推進	30
5	地域における食育の推進	32
6	食の選択力の向上及び安全性の確保	33

<地産地消を通じた地域の活性化>

7	地場産品への愛着の形成	34
8	食文化の伝承・創造	35
9	食の循環や環境を意識した食育の推進	36

第6章 計画の推進方法

1	計画の推進	37
2	計画を推進するための役割分担	37
3	計画の進行管理・評価	39
4	計画の見直し	39

参考資料

	用語解説	41
	射水市食育推進会議条例	42
	射水市食育推進会議委員名簿	44



第1章 計画策定にあたって

1 計画策定の背景

近年、急速な経済発展に伴う生活水準の向上、世帯構造の変化等により、食を取り巻く社会環境が大きく変化する中で、食に関する国民の価値観やライフスタイル等の多様化が進んでいます。

そのような中、日本は世界でも有数の長寿国となり、今後も平均寿命が延びることが予測される一方、栄養の偏りや食習慣の乱れに起因する肥満や生活習慣病、逆に若い女性のやせ、高齢者の低栄養傾向等、健康寿命の延伸を妨げるリスクの顕在化も指摘されています。

また、日本は食料を海外に大きく依存しており、食料自給力の維持向上が急務となっている一方で、大量の食品廃棄物を発生させ、環境への大きな負荷を生じさせています。さらに、地域の伝統的な食文化の継承が難しくなっていることも危惧されています。

そこで国は、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるようにするため、食育を総合的、計画的に推進することを目的に平成17年7月に食育基本法を施行しました。

また、平成27年に国連サミットで採択された、国際社会共通の目標であるSDGs（持続可能な開発目標）のうち「3 すべての人に健康と福祉を」「4 質の高い教育をみんなに」「12 つくる責任つかう責任」等の目標は、食育の推進によって貢献が可能であるとしています。



【SDGsの17の目標】

本市では食育基本法第 18 条第 1 項に基づく市町村食育推進計画として、平成 23 年度から「射水市食育推進計画」＜計画期間平成 23 年度～27 年度＞及び「第 2 次射水市食育推進計画」＜計画期間平成 28 年度～令和 2 年度＞を策定し、関係機関等と連携しながら、市民一人ひとりが食育に関心をもち、健全な食生活を実践できるよう食育を推進してきました。

この結果、市民の半数以上は食育へ関心を持っているものの、朝食の欠食や野菜の摂取不足等、健全な食生活の実践には結びついていないことなどから、今後も様々な関係者がそれぞれの特性を生かしながら連携、協働し、なお一層食育を推進する必要があります。

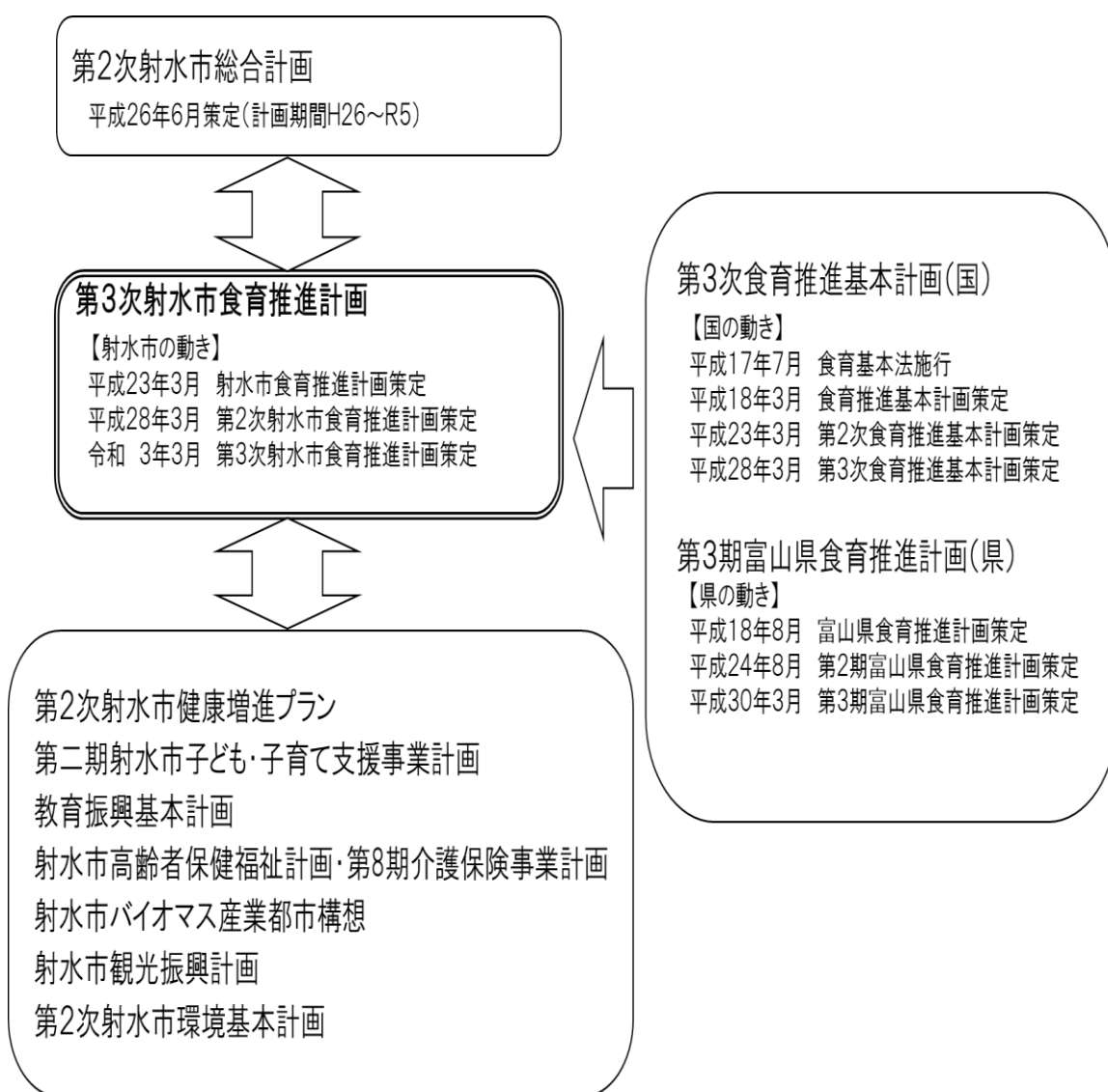
本市ではこのような状況を背景として、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、第 3 次射水市食育推進計画を策定します。

第 3 次計画では、乳幼児から高齢者まで生涯を通じた食育の推進や多様な関係者が連携・協働した食育の推進、環境と調和のとれた食糧生産と消費に配慮した食育の推進に視点をおき施策を展開することとします。

2 計画の位置づけ

この「第3次射水市食育推進計画」は、食育基本法第18条第1項の規定に基づき、国の第3次食育推進基本計画及び第3期富山県食育推進計画を基本として策定するものです。

また、第2次射水市総合計画を上位計画とし、食育に関連する施策をこれまでも展開してきた各種計画との整合性を図りながら、射水市における食育を推進する計画とします。



3 計画の期間

この「第3次射水市食育推進計画」が対象とする期間は、令和3年度から令和7年度までの5年間とします。

第2章 第2次計画の実施状況

1 食育の取組状況

射水市では、「射水市の恵みを育み 射水の恵みに生まれ 健康で心豊かな人が育つまち」の基本理念に基づき、3つの推進目標を定めて食育に取り組んできました。

(1) いっしょに食べよう、育もう 子どもの食習慣 (子どもの健全育成)

- ・食に関する体験活動の推進のため、保育園における家庭菜園体験、小・中学校における農業体験、幼児・児童による稚魚の放流体験などを実施しました。
- ・学校教諭や栄養職員が中心となり、各学校の食に関する年間指導計画に基づき学校給食を通じた指導を実施しました。
- ・園児や児童生徒の保護者へ、望ましい食習慣を記載した「食育だより」や「給食だより」を定期的に配布し、生活習慣の振り返りと改善を促しました。
- ・地元スーパーと連携して店内にPOPを掲示する等、家族いっしょに食事を作ったり、食べたりする家族だんらんの大切さを普及啓発しました。



保育園での野菜栽培



栄養教諭の指導 (小学校)

11月 食育だより

日本の食は「家」の幸。自然に恵まれ、五穀豊穡を祈る喜びが込められて育まれています。この瞬間に、一人ひとりが食文化について認識を深め、食の大切さを再認識するきっかけとなっていくよう願いを込めて、和食文化館協会で11月24日を「和食の日」と定め、食育活動を通して食文化の継承と活用を促し、食育の大切さを伝えていきます。

基本献立だしの作り方

● **かつお節と昆布の合わせだし**
 材 料：水1L、昆布10g、かつお節20g
 作りかた：①昆布は水を入れ昆布を洗う。②昆布を1時間ほど水にさらす。③昆布を水から取り出し、水気を絞る。④昆布を鍋に入れ、水を加え、火をつけて沸かす。⑤沸いたら、かつお節を加え、弱火で30分ほど煮出す。⑥煮終わったら、昆布とかつお節を取り出し、水気を絞る。⑦だし汁を冷まし、冷蔵庫で冷やす。⑧冷めたら、冷蔵庫で保存する。

● **簡単だし**
 材 料：水1L、昆布10g
 作りかた：①昆布は水を入れ昆布を洗う。②昆布を1時間ほど水にさらす。③昆布を水から取り出し、水気を絞る。④昆布を鍋に入れ、水を加え、火をつけて沸かす。⑤沸いたら、水を加え、弱火で30分ほど煮出す。⑥煮終わったら、昆布を取り出し、水気を絞る。⑦だし汁を冷まし、冷蔵庫で冷やす。⑧冷めたら、冷蔵庫で保存する。

● **やさしい女 豚汁**
 豚汁、煮込み、かつお節と昆布の合わせだしに、豚肉、キャベツ、人参、豆腐、油揚げ、わかめ、海苔を1鍋で調理します。

● **お豆腐の簡単レシピ**
 ①豆腐は水で洗って水気を絞る。②豆腐を一口大に切る。③フライパンに油を熱し、豆腐を焼く。④焼けた豆腐に、醤油、味噌、酒を加えて煮込む。⑤煮終わったら、お豆腐を盛り付け、お好みで薬味をかける。

● **お豆腐の簡単レシピ**
 ①豆腐は水で洗って水気を絞る。②豆腐を一口大に切る。③フライパンに油を熱し、豆腐を焼く。④焼けた豆腐に、醤油、味噌、酒を加えて煮込む。⑤煮終わったら、お豆腐を盛り付け、お好みで薬味をかける。

食育だより (保育園)

albisの夏休み 家族で夏野菜カレーを作ろう!! キャンペーン

あったか家族応援DAY

albis × 射水市 コラボ企画

家族いっしょに 食事 おしゃべり お手伝い

● **お豆腐の簡単レシピ**
 ①豆腐は水で洗って水気を絞る。②豆腐を一口大に切る。③フライパンに油を熱し、豆腐を焼く。④焼けた豆腐に、醤油、味噌、酒を加えて煮込む。⑤煮終わったら、お豆腐を盛り付け、お好みで薬味をかける。

スーパーと連携した取組 (折込広告)

(2) みずから知ろう、実践しよう 食で健康生活 (健康に過ごす人生)

- ・地域に健全な食習慣の実践を普及するため、食生活改善推進員の養成や育成を通じて、朝食や野菜摂取の重要性について普及しました。
- ・生活習慣病予防を目的に、食事バランスガイドを参考にした栄養バランスのとれた食生活について普及啓発を図り、各種健康づくり教室を開催しました。
- ・家庭における手作り料理の推進のため、ケーブルテレビや広報いみずを通じ、簡単な料理レシピの紹介を行いました。



食生活改善推進員の育成 (研修会)



栄養士による指導 (脂肪バイバイ教室)

みなさんの声を募集します!
実際に作ってみたい感想を
お聞かせください。

(メール)
hoken@city.imizu.lg.jp
(番) 送)
〒939-0241
射水市中村 38
射水市保健センター一階

**おすすめ
レシピ**

リメイクそうめんでお好み焼き (2人分 4枚)

材 料	作 り 方
ゆでたそうめん ……150g	① そうめんは食べやすくカットする。キャベツはせん切りに、豚肉も一口大にカットする。
キャベツ ……120g	② ポウルに A の材料を合わせて①も全て混ぜ合わせる。
豚バラ肉 ……80g	③ フライパンにサラダ油(分量外)を引き、②を10cm大の大ききで焼く。
薄力粉 ……大さじ5	④ ③の上にチーズを乗せ、焼き色がついたらひっくり返してチーズをパリパリに焼く。
水 ……大さじ5	⑤ 焼けたら皿に盛りソースやマヨネーズでトッピングして出来上がり。
卵 ……1個	
和風だし(顆粒) ……小さじ1	
(1人あたりの栄養価) ●エネルギー 571kcal ●塩分 2.6g	

●食生活改善推進員のコメント 「たくさん茹でて余りかなそうめんをリメイク!」

食生活改善推進員のおすすめレシピ
(広報いみずに毎月掲載)

バランスの良い例

バランスの悪い例
(主食と副菜が欠けて、主菜が多すぎる例)

食事バランスガイド

「何を」「どれだけ」食べたらよいかなど、わかりやすくコマ形のイラストで示したものです。1日にとる料理の組み合わせとおおよその量を表しています。

(3) ずっと伝えよう、育てていこう 射水の恵み (地産地消を通じた地域の活性化)

- ・ 呉西圏域内の農林水産物を使った共通の献立を「呉西（ゴーセイ）な日」として学校給食で提供し、子どものみならず保護者が地場産物に興味を抱くことで、ブランドの育成につながる土壌を育むとともに、圏域の消費の定着化を図りました。
- ・ 保育園給食における食育の推進として、「射水きときの日」を設定し、旬の地場産食材を給食に使用しました。
- ・ 市内の小学5、6年生を対象に、農作物の定植から収穫、調理（加工）の体験を通じて、農業を身近に感じてもらうとともに、射水市農産物への理解を深めました。



チャレンジ農業（枝豆の収穫）



「呉西（ゴーセイ）な日」の給食

- ・ 枝豆サラダ（射水市産黒大豆枝豆使用）
- ・ メンチカツ（射水市産キャベツ使用）
- ・ 6市ミックスゼリー（射水市産梨果汁使用）



射水きときの日
(給食で食べた白えびを実際に見て
関心を寄せる園児)



射水市産小麦でうどん作り

2 第2次計画の成果

第2次食育推進計画では食育推進の成果を客観的に把握するため、「数値指標」を設定しており、達成状況は次の通りです。

達成度の判定	◎	達成：目標値を達成
	○	改善：現状値（実績）が策定時より改善している
	△	不調：現状値（実績）が策定時から改善していない

(1) いっしょに食べよう、育もう 子どもの食習慣<子どもの健全育成>に係る目標指標

指標名		策定時 (H26)	現状値 (R1)	目標値	評価
朝ご飯を毎日食べてくる 児童生徒の割合 (出典：とやまゲンキッズ作戦)	小学校	99.3%	99.2%	100%	△
	中学校	97.9%	98.0%		○
小学校で実施している「小児生活習慣病予防健診」(すこやか検診)で「要医療」「経過観察」に該当する児童の割合 (出典：学校教育課調べ)		11.9%	15.4%	減少	△
1日に1回は家族の人と一緒に食事をとっている 児童生徒の割合 (出典：とやまゲンキッズ作戦)	小学校	99.6%	99.4%	100%	△
	中学校	97.6%	97.9%		○

(2) みずから知ろう、実践しよう 食で健康生活<健康に過ごす人生>に係る目標指標

指標名	策定時 (H26)	現状値 (R1)	目標値	評価
朝食を欠食する人の減少(20歳以上)	12.8%	15.3%	10%以下	△

指標名	策定時 (H26)	現状値 (R1)	目標値	評価
外食や食品を購入するときに栄養成分表示を参考にする人の増加	38.2%	39.4%	50%以上	○
自分の食生活に問題があると思う人のうち、食生活の改善意欲のある人の増加 ※	68.0%	—	80%以上	△
	—	49.5%		
食生活の改善意欲のある人	42.9%	45.6%		○
野菜の摂取量が適正量（野菜料理を1日5皿以上）の人の増加	32.0%	26.6%	40%以上	△
主食、主菜、副菜がそろった食事を1日2食は食べている人の増加 ※	68.2%	—	80%以上	△
	—	35.9%		

(出典：第2次射水市健康増進プラン策定のためのアンケート調査)

※策定時は主観的質問、現状値は客観的質問による集計

(3) ずっと伝えよう、育てていこう 射水の恵みく地産地消を通じた地域の活性化>に係る目標指標

指標名	策定時 (H26)	現状値 (R2)	目標値	評価
学校給食において射水市産食材を使用する割合（金額ベース） (出典：学校教育課調べ)	16.8%	15.4%	増加	△
保育園給食において射水市産食材を使用する割合 (金額ベース) (出典：子育て支援課調べ)	3.9%	4.0%	7.8%	○
直売所及びインショップにおける販売額 (出典：農林水産課調べ)	123,907 千円	206,819 千円	140,000 千円	◎
とやま食の匠認定者数 (出典：農林水産課調べ)	19人	21人	23人以上	○

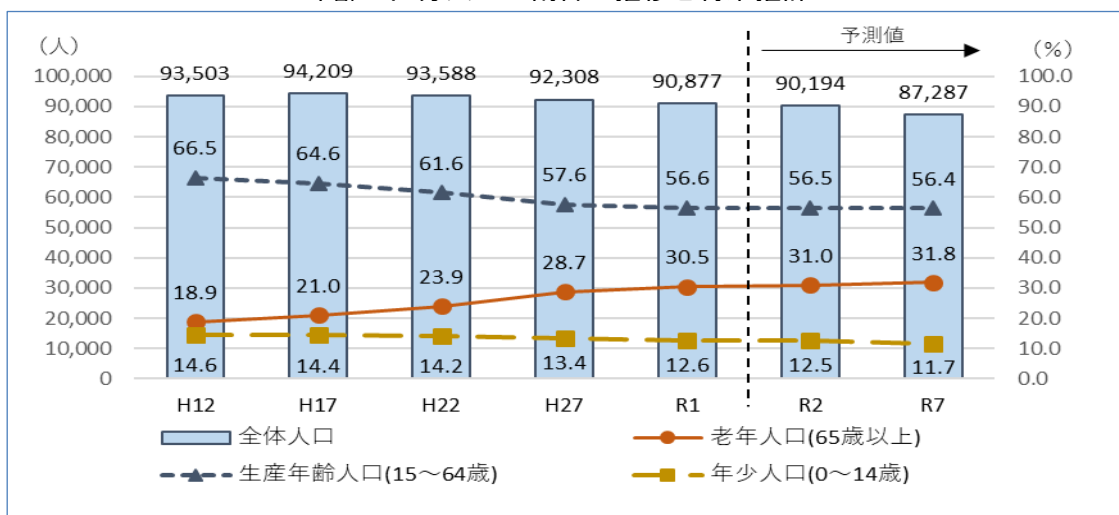
第3章 食をめぐる現状と課題

1 人口・世帯構造

本市の総人口は徐々に減少しており、年少人口（0～14歳）及び生産年齢人口（15～64歳）は減少傾向にある一方、老年人口（65歳以上）は増加傾向にあります。令和7年（2025年）には高齢化率が31.8%に増加すると推定され、少子高齢化が進んでいます。

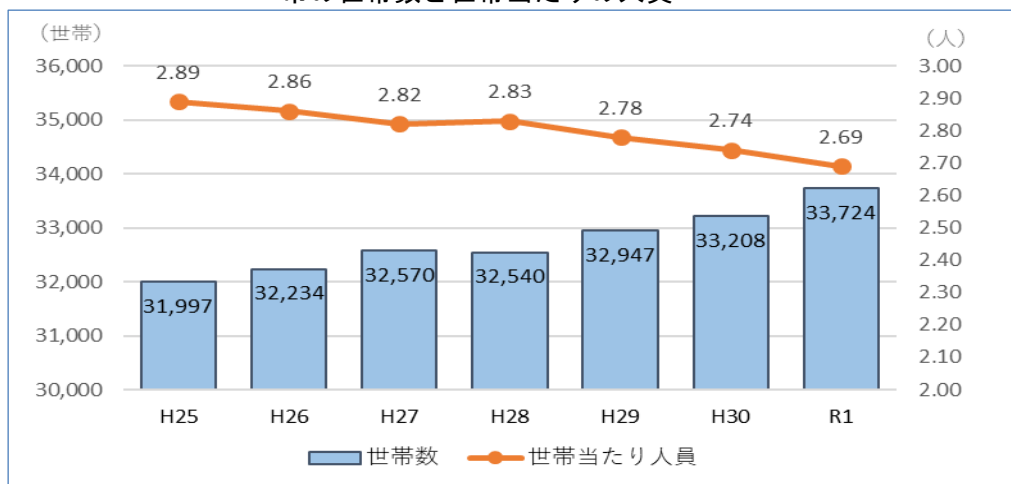
本市の世帯数は、ここ数年増加し続けています。一方、世帯当たりの人員は減少を続け、核家族化、ひとり暮らし世帯の増加が進んでいると考えられます。

年齢3区分人口の割合の推移と将来推計



出典：平成12年～27年 国勢調査
 令和元年 富山県人口移動調査
 令和2～7年 国立社会保障・人口問題研究所
 「日本の地域別将来推計人口」

市の世帯数と世帯当たりの人員



出典：富山県人口移動調査

2 健康寿命と生活習慣病

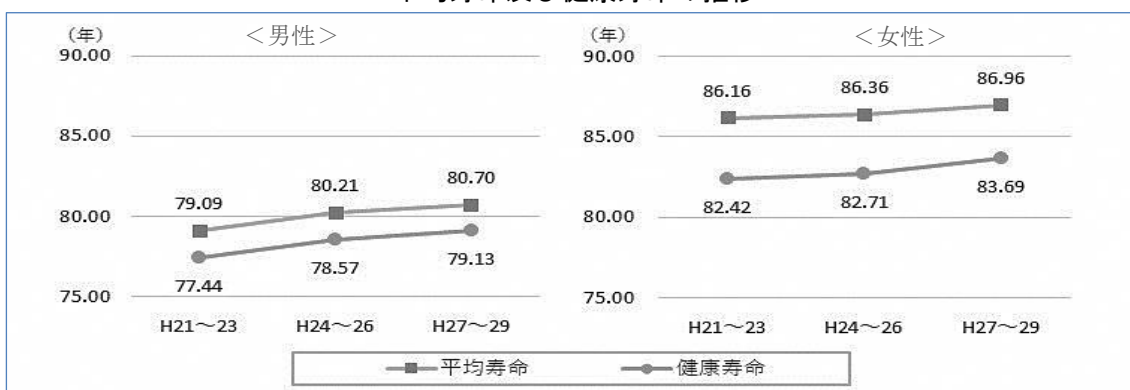
本市の健康寿命は、男性で79.13歳、女性で83.69歳と少しずつ伸びています。

国民健康保険加入者の特定健診受診者における有所見割合より、特にHbA1cが74.4%と県や国と比べ高い割合を示しています。また、内臓脂肪の蓄積に高血圧・高血糖・脂質代謝異常が重なることにより、心臓病や脳卒中等になりやすい状態となるメタボリックシンドロームの該当者及び予備群の割合は、市32.7%、国30.2%となっており、国に比べ高い割合を示しています。

一方、低栄養傾向（BMI20以下）の高齢者の割合は、国の目標（令和4年度22%）より低いものの、65～74歳の16.5%に対し、75歳以上の高齢者は、18.7%と低栄養の割合が高くなっています。

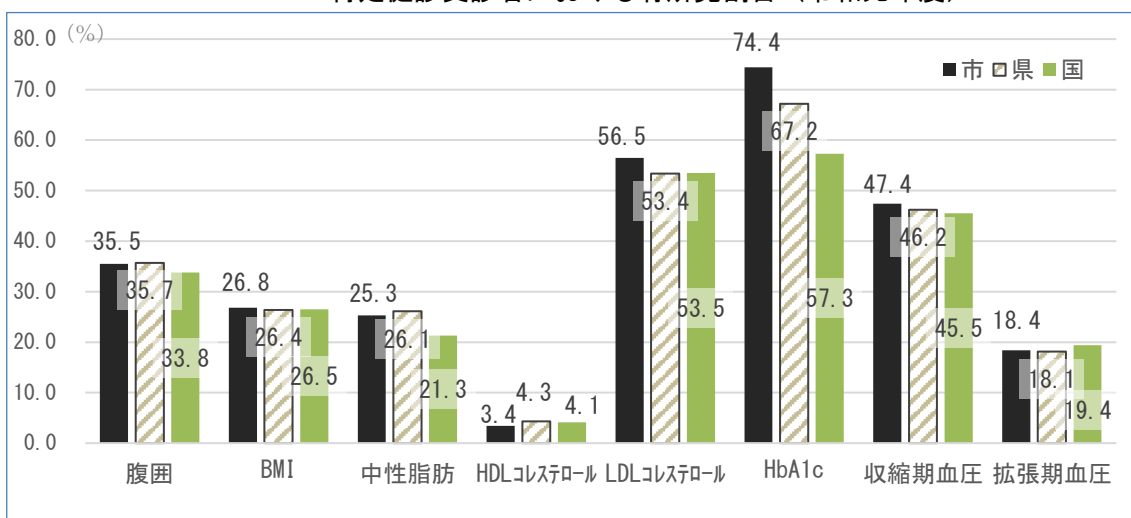
健康寿命を延ばすには、生活習慣病の発症・重症化を予防し、高齢者の低栄養状態を改善することが重要です。

平均寿命及び健康寿命の推移



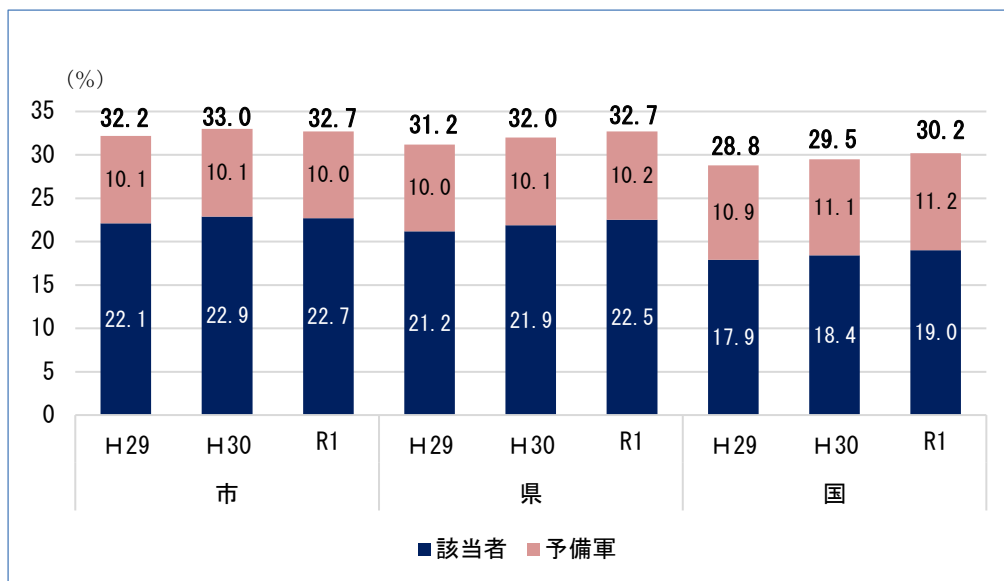
出典：第2次射水市健康増進プラン

特定健診受診者における有所見割合（令和元年度）



出典：KDBシステム「(様式5-2) 有所見者割合」

メタボリックシンドローム該当者及び予備群の割合



出典：KDBシステム「地域の全体像の把握」

高齢者の低栄養傾向の割合（BMI 20 以下）

	65～74 歳			75 歳以上			総数
	受診者 (人)	人数(人)	割合(%)	受診者 (人)	人数(人)	割合(%)	割合(%)
平成 29 年	4,904	869	17.7	4,696	902	19.2	18.4
平成 30 年	4,720	831	17.6	4,798	920	19.2	18.4
令和元年	4,526	745	16.5	4,925	919	18.7	17.6

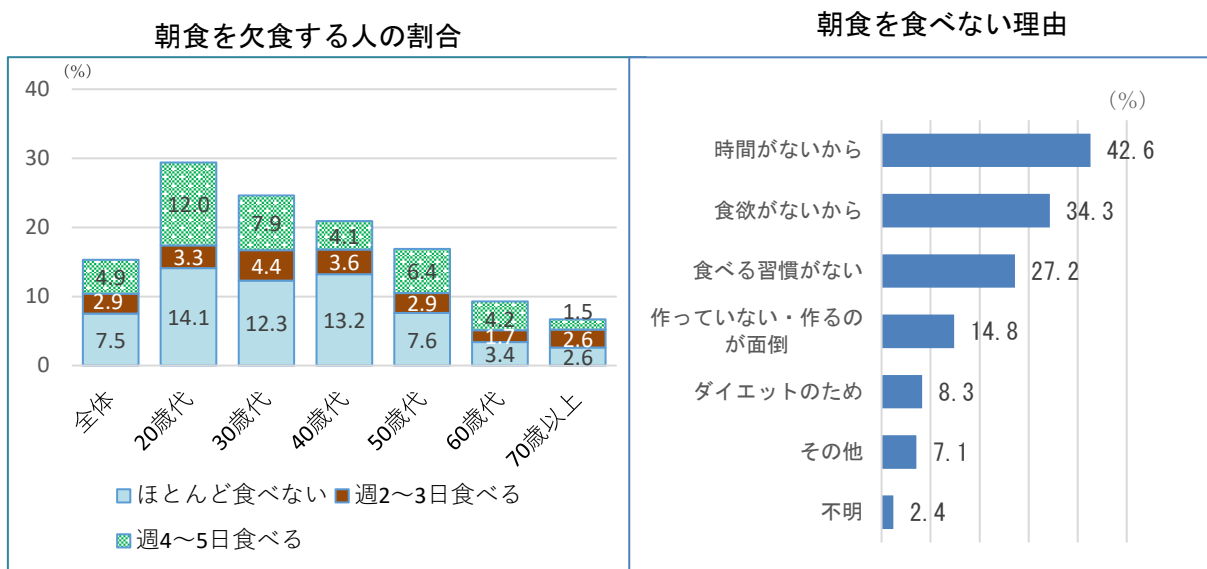
出典：KDBシステム
厚生労働省様式 5-2 健診有所見者状況
介入支援対象者一覧

3 食習慣と栄養バランス

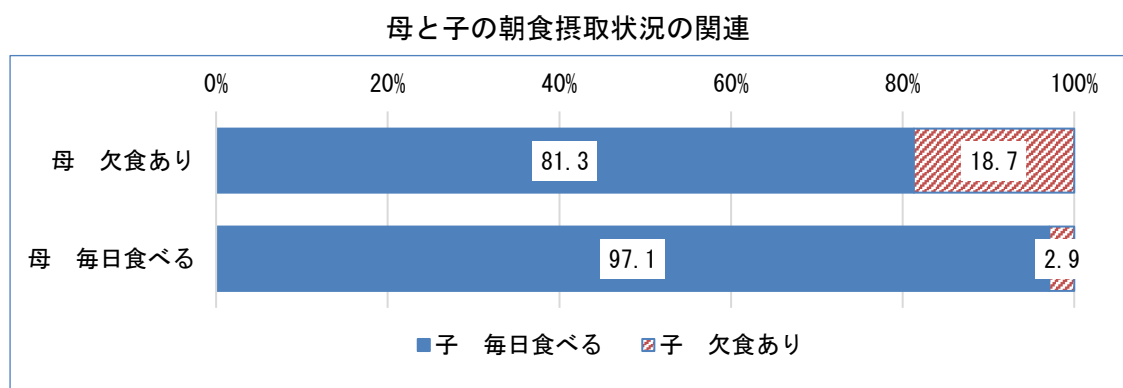
(1) 朝食の欠食

朝食を欠食する人の割合は20歳代・30歳代の若い世代で多く、特に20歳代では14.1%、30歳代では12.3%がほとんど朝食を食べていません。朝食を食べない理由は「時間がないから」が最も多く42.6%、次いで「食欲がないから」が34.3%、「食べる習慣がない」が27.2%でした。

母親が朝食をとらない家庭では子供の朝食欠食率は18.7%と母親が毎日朝食をとる家庭より高く、親の食習慣が子の食習慣に影響を及ぼすとみられます。朝食の欠食は生活リズムや学力、心の健康と関係することから、家族ぐるみで朝食をとる習慣を身に付けることが重要です。



出典：「第2次射水市健康増進プラン策定のためのアンケート調査」

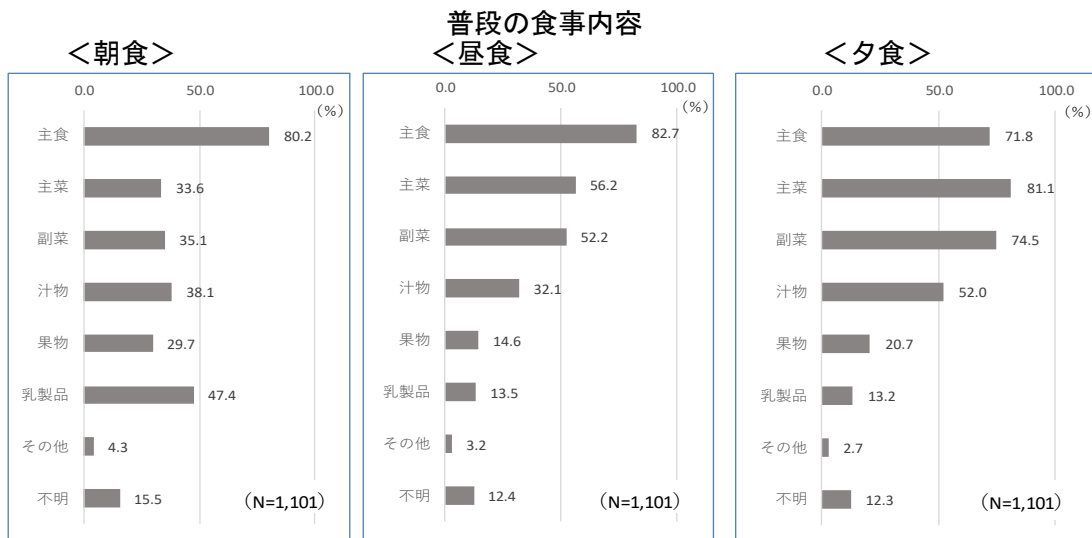


出典：「令和元年度射水市3歳6か月児健康診査時アンケート」

(2) 主食・主菜・副菜がそろった食事

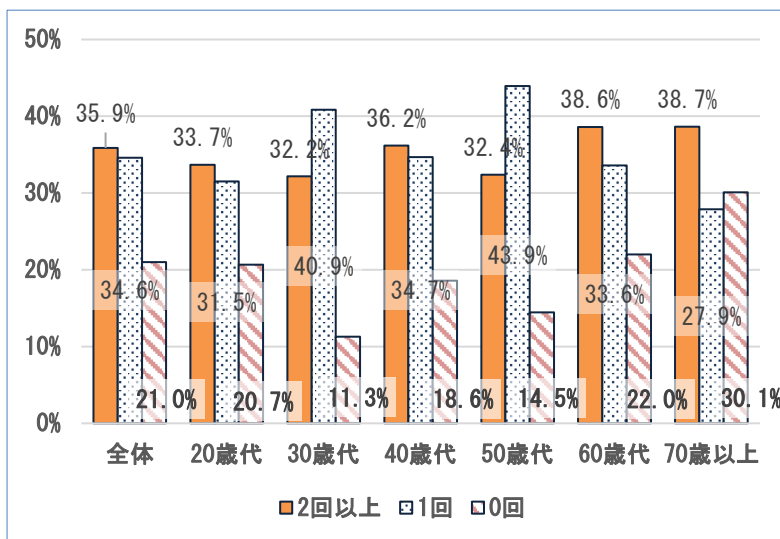
主食、主菜、副菜から構成された「日本型食生活」は栄養バランスに優れています。食事の内容をみると主食は朝・昼・夕食とも 70～80%が食べていますが、主菜や副菜などおかずを食べる人は夕食で約 80%、次いで昼食で約 50%、朝食では約 35%でした。

1日に主食、主菜、副菜がそろったバランスの良い食事を2回以上とる人は全体で 35.9%であり、年代による大きな違いはありませんでした。一方、バランスの良い食事が0回の方は70歳以上で 30.1%と最も多く、次いで60歳代で 22.0%と高齢者で多い結果でした。高齢者の低栄養予防の観点からも主食・主菜・副菜がそろった食事をする人を増やすことは大切です。



出典：「第2次射水市健康増進プラン策定のためのアンケート調査」

1日に主食・主菜・副菜がそろった食事を食べている回数



出典：「第2次射水市健康増進プラン策定のためのアンケート調査」

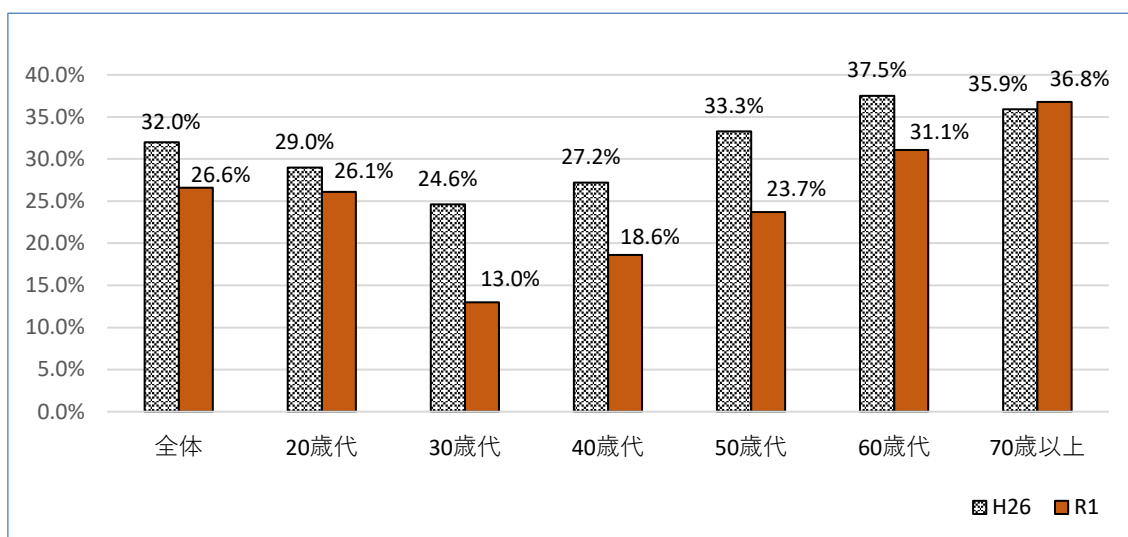


(3) 野菜摂取量

1日5皿以上の野菜料理（野菜350gに相当）を食べている人の割合は、全体として前回調査時より減少しており、30歳代で13.0%、40歳代で18.6%と、特に働き盛り世代で野菜不足の傾向が強く見られます。

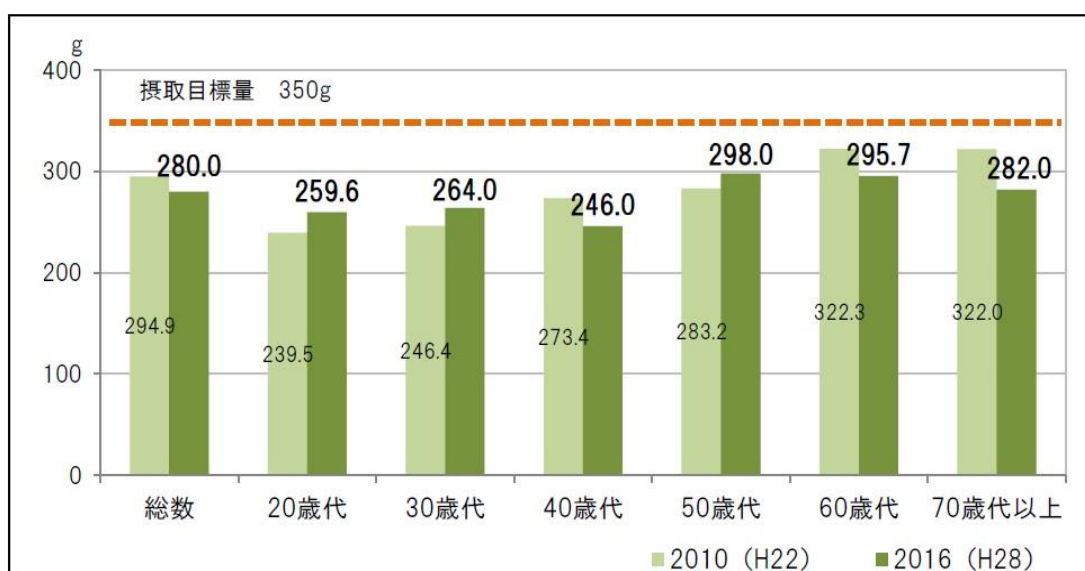
県においても市と同様、全ての年代において野菜不足の状況です。1日に野菜料理をあと1皿（野菜約70g相当）を多く食べる取組が大切です。

1日5皿以上の野菜料理を食べている人の割合（年代別）



出典：「第2次射水市健康増進プラン策定のためのアンケート調査」

富山県民（成人）の野菜摂取量（1日当たり）

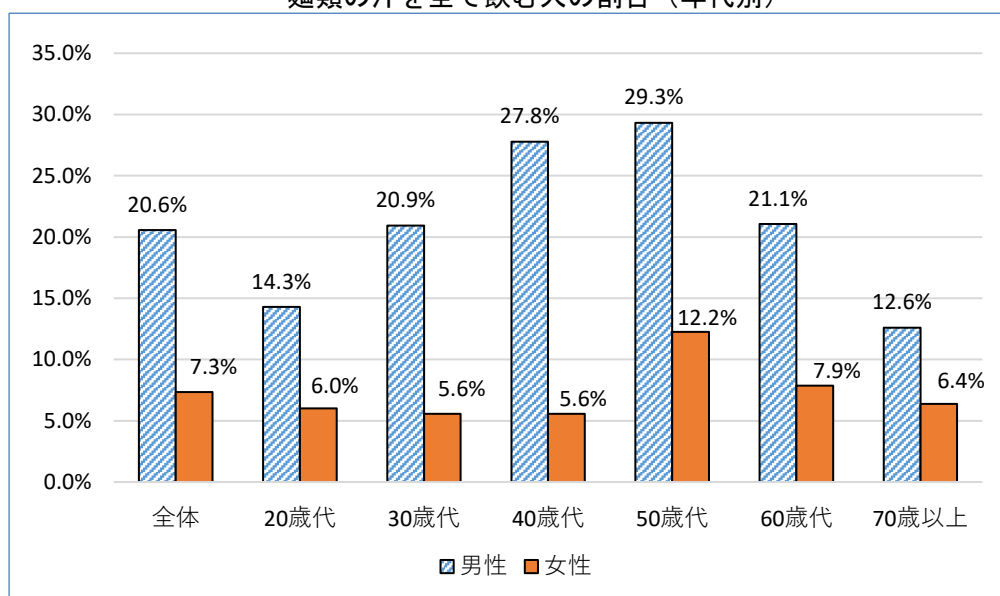


出典：「県民健康栄養調査」（富山県）

(4) 食塩が多い食品の摂取

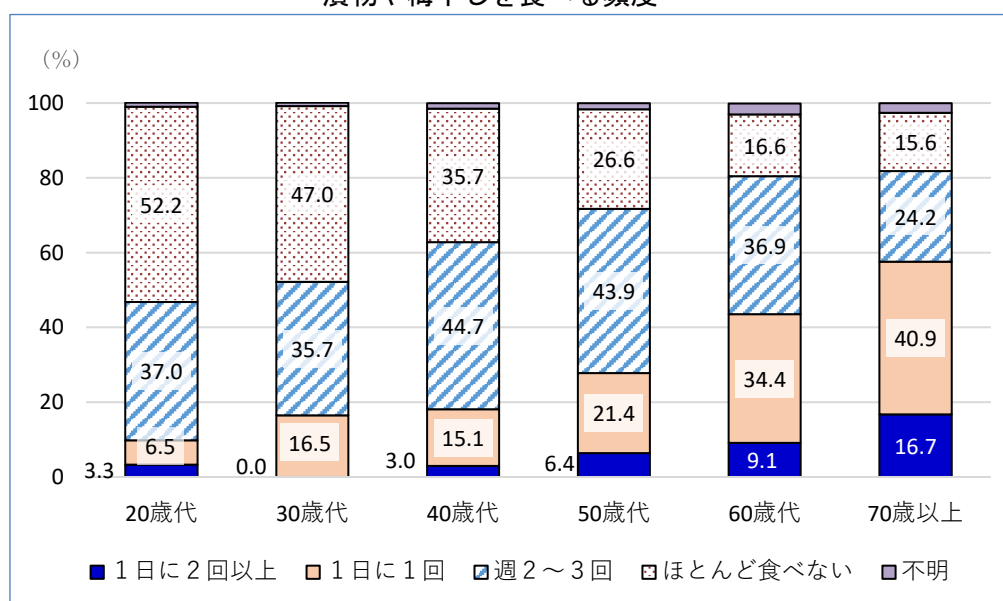
麺類の汁を全て飲む人の割合は40～50歳代の男性で約3割と最も多く、漬物や梅干しを食べる頻度は年齢が高くなるほど多い傾向にあります。麺類の汁を全て飲むことや、漬物や梅干しを食べる頻度が多いことは、食塩のとりすぎにつながります。食塩は様々な生活習慣病と関連することから、薄味でも美味しく食べられる工夫等が大切です。

麺類の汁を全て飲む人の割合（年代別）



出典：「第2次射水市健康増進プラン策定のためのアンケート調査」

漬物や梅干しを食べる頻度

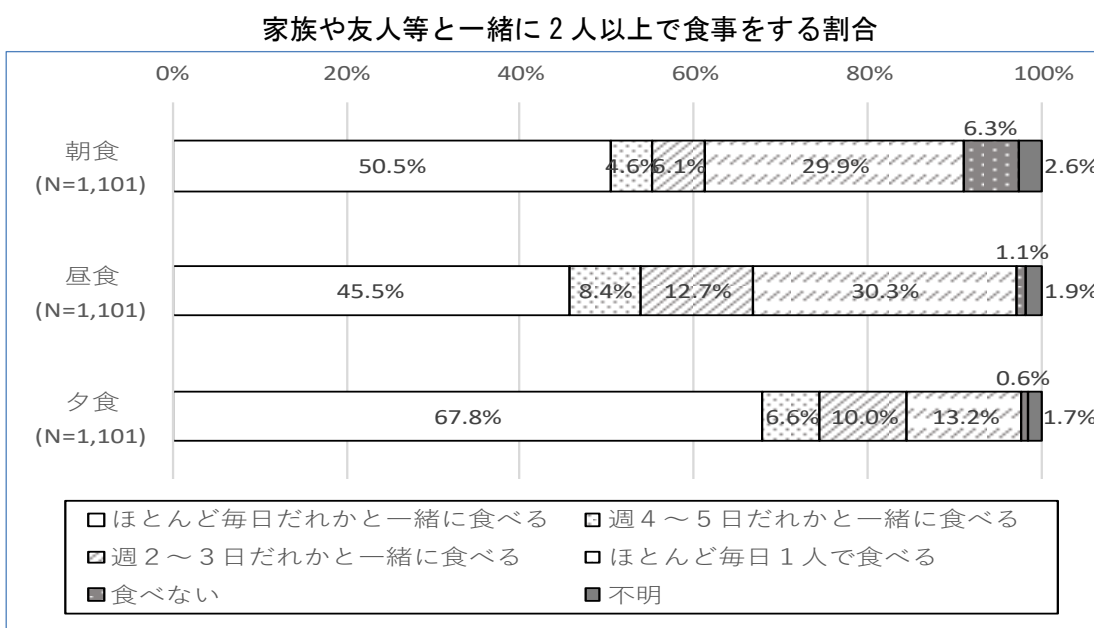


出典：「第2次射水市健康増進プラン策定のためのアンケート調査」

(5)一緒に食べる「共食」

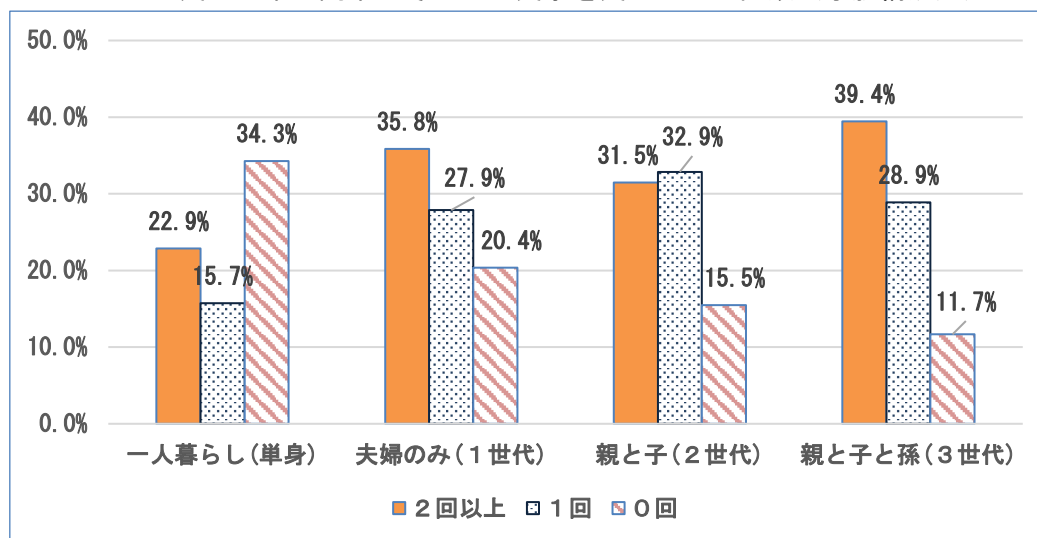
家族や友人等と一緒に2人以上で食事をする割合では、朝食と昼食では約50%、夕食では約70%の人が2人以上で食事をしている一方、朝食と昼食では約30%、夕食では13.2%が1人で食事をしていました。

家族構成別にみると、単身世帯では主食・主菜・副菜がそろっていない人が34.3%と他の世帯に比べ多く、食事のバランスがとりにくい傾向があります。家族や友人と一緒に食べる「共食」は、規則正しい食生活を送ることや、多様な食品を摂取することに関係しており、感染対策を行い、会話を楽しみながら食事をとることは心の栄養となる面からも大切です。



出典：「第2次射水市健康増進プラン策定のためのアンケート調査」

1日に主食・主菜・副菜がそろった食事を食べている回数（家族構成別）



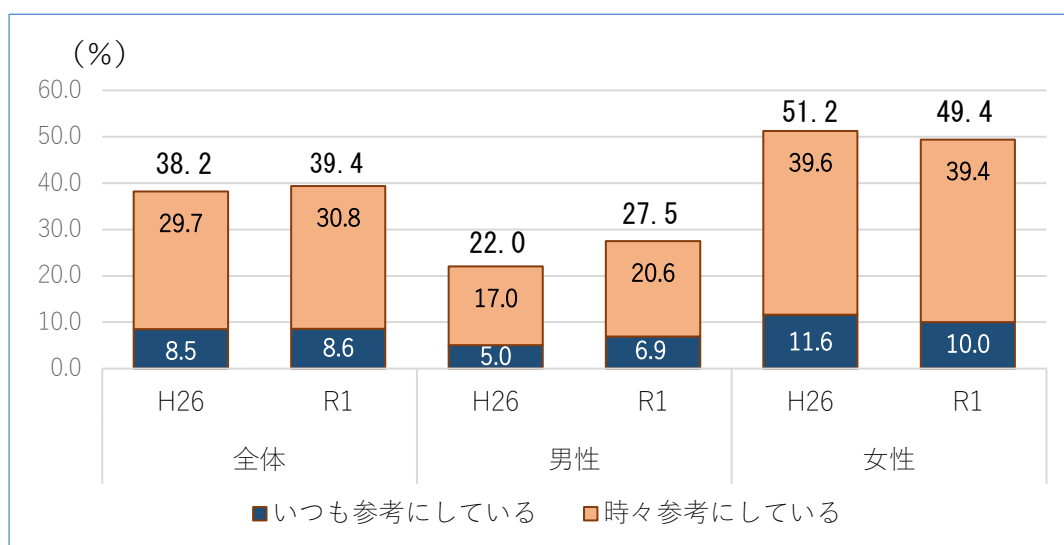
出典：「第2次射水市健康増進プラン策定のためのアンケート調査」

4 食の安全・安心に対する関心

食中毒の発生、食品の偽装表示など、消費者の食品の安全性に対する関心は高まっています。また、健康志向の高まりにより、加工食品の栄養成分表示の義務化等、食品表示制度が施行されています。健全な食生活を送るためには正しい情報を適切に選別し活用することが必要です。

栄養成分表示を参考に食品等を購入する割合は男性より女性が多く、全体では前回調査より1.4%増えていました。より多くの市民が食品の表示を参考にしている取組が大切です。

栄養成分表示を参考に食品等を購入する割合



出典：「第2次射水市健康増進プラン策定のためのアンケート調査」

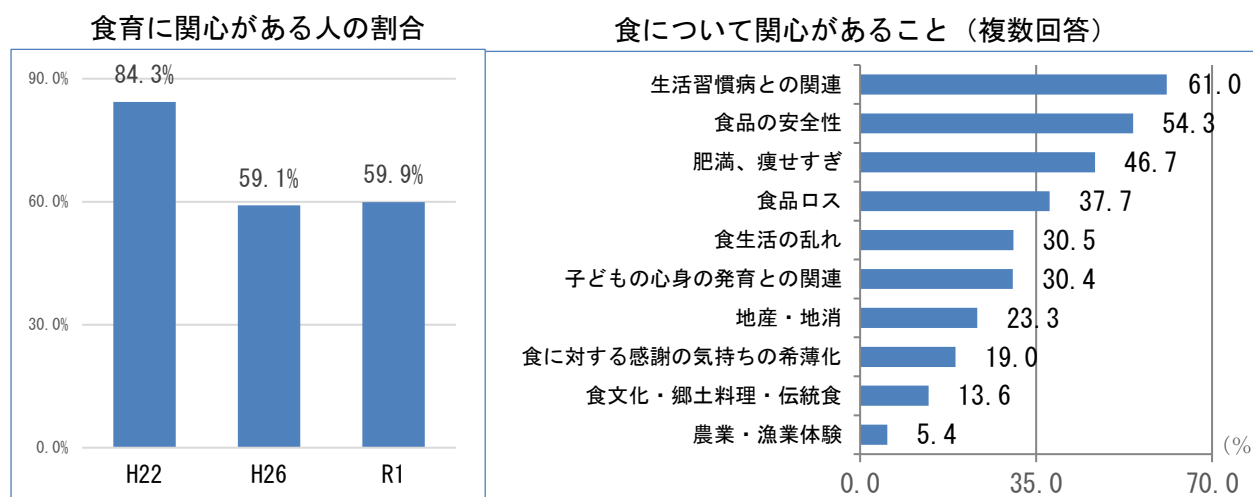
5 食育への関心

食育に関心がある人の割合は、第1次計画策定時の平成22年度は84.3%で高かったものの、第2次策定時の平成26年度は59.1%に減少し、令和元年度も59.9%と6割程度で定着しています。

生活水準が向上していく中で多様な食生活を楽しむことが可能になり、食と健康、食と安全の関連に関心を持つ人が多く、現在の自身の食生活で問題があると感じていることは「食事バランスの乱れ」が64.3%と最も多く、次いで「塩分の取りすぎ」「早食い」の順でした。

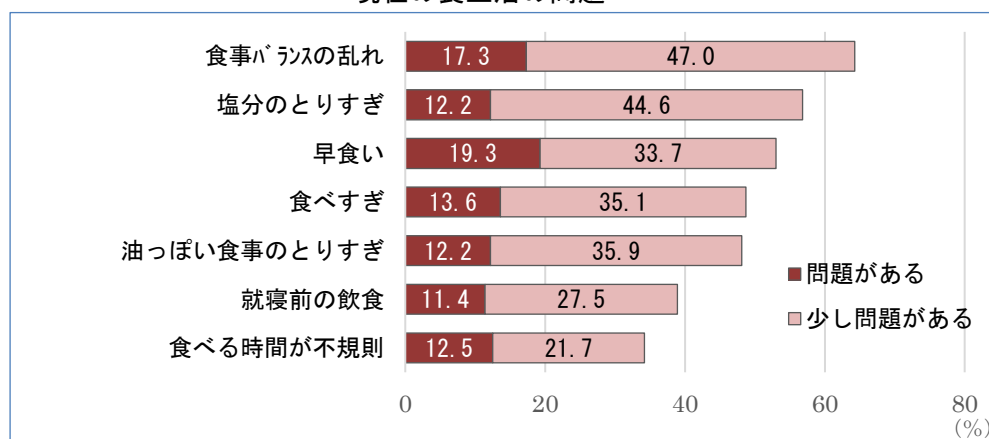
一方、各地域でこれまで育まれてきた郷土料理等の食文化や、農業・漁業体験など食物の生産に関する関心は低くなっています。

地域の旬の食材を取り入れた昔ながらの料理は栄養面でも優れ「地産地消」を支えます。また自然の恩恵を受けた地域の食文化を次の世代へ引継ぐことは、食に対する感謝の気持ちを育むことにもつながり重要であると考えられます。



出典：「第2次射水市健康増進プラン策定のためのアンケート調査」

現在の食生活の問題



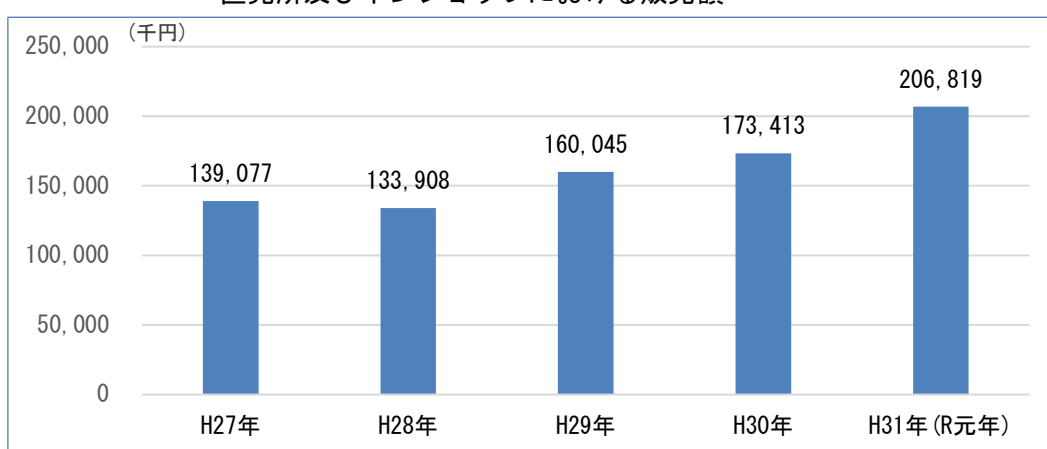
出典：「第2次射水市健康増進プラン策定のためのアンケート調査」

6 地産地消

地元で生産された、新鮮で安全・安心な食材を地元で消費する「地産地消」を進める上では「直売所等の増設」が効果的であると考えられます。直売所及びインショップ(※)の販売額は増加傾向にあります。安定した地場産食材を供給するためには、生産の拡大と流通システムの構築が重要です。

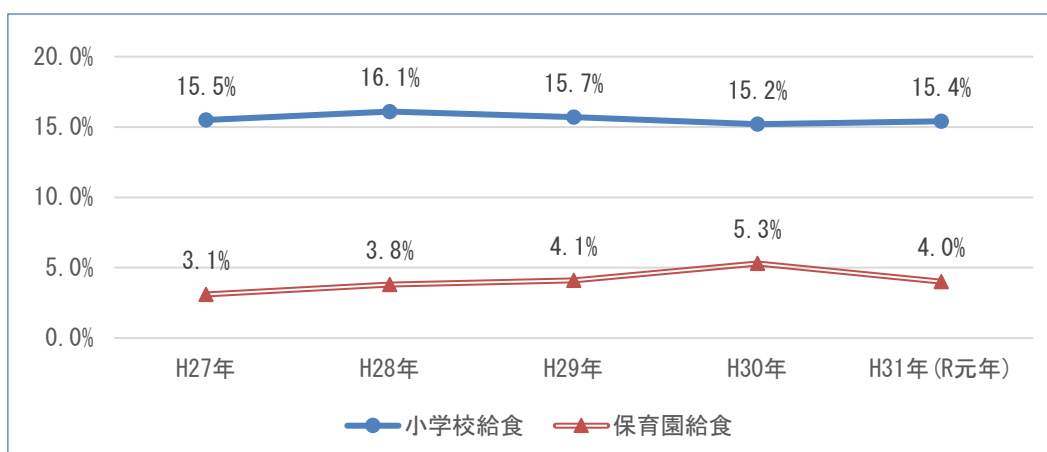
また、食のブランド化を図り情報発信するなど、射水の食を通じた地域の活性化や、小・中学校、保育園の給食に地場産食材を取り入れ、故郷を大切にする気持ちや食に対する感謝の心を育む取組を推進することが重要です。

直売所及びインショップにおける販売額



出典：射水市農林水産課調べ

射水市産食材を給食で使用する割合の推移 (金額ベース)



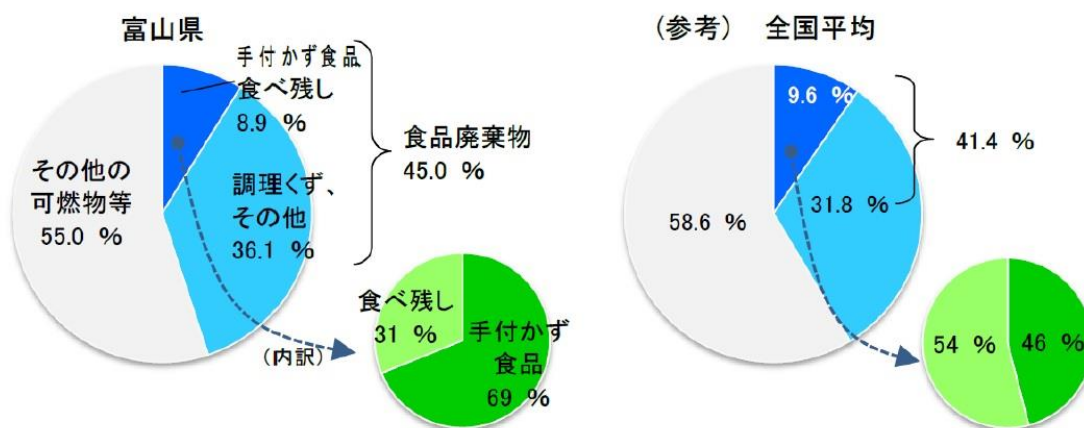
出典：射水市学校教育課・子育て支援課調べ

7 食品ロス

近年、食品ロス（食品廃棄物）に関する国際的な関心が高まり、2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」でも、食料廃棄の減少が重要な柱として位置づけられました。

また、2016年に本県で開催されたG7富山環境大臣会合において「富山物質循環フレームワーク」が採択され、食品ロス等の削減の推進や、食品廃棄物の効果的なリサイクルなどの取組を着実に実施していくこととされました。

富山県では手付かずの食品を廃棄する割合が、全国より多くなっています。こうしたなか食品ロスに関しては、県等との連携を図りながら実態把握に努めるとともに、効率的かつ効果的な減量化及び資源化対策を検討する必要があります。



出典：富山県食品ロス削減推進計画（H28～H29 可燃ごみ組成調査）

第4章 食育推進の方向性

1 基本理念

第3次射水市食育推進計画における基本理念を次のとおりとします。

「射水の恵みを育み 射水の恵みに育まれ 健康で心豊かな人が育つまち」

射水市は、海、川、野、そして、里山という豊かな自然が背景となり、様々な農林水産物に恵まれています。その自然の恩恵に感謝しながら、自然を守り育て、「地産地消」を推進することで、食に関わる産業を維持し、人々の触れ合いや地域の活性化を図ります。

また、「食」という文字は「人」を「良」くすると表記されるように、子どもから大人まで、市民一人ひとりが「食」により健康な生活を送るとともに、「食」を通じて、楽しさ、喜び、感謝の心、文化との触れ合いなど、精神的な豊かさを実感し成長していくことを理想とします。

2 いみずの推進目標（基本目標）

基本理念を実現するため、1次、2次計画の3つの推進目標を継承します。それぞれの目標ごとに達成状況を客観的に把握するための数値目標を示しており、その数値は計画の目標（最終）年度である令和7年度における数値としています。

いっしょに食べよう、育もう 子どもの食習慣⇒ 子どもの健全育成

みずから知ろう、実践しよう 食で健康生活⇒ 健康に過ごす人生

ずっと伝えよう、育てていこう 射水の恵み

⇒ 地産地消を通じた地域の活性化

3 計画推進の視点

第3次計画では次の3つを計画推進の視点とし、食育を推進します。

- (1) 乳幼児から高齢者まで生涯を通じた食育の推進
- (2) 多様な関係者が連携・協働した食育の推進
- (3) 環境と調和のとれた食糧生産と消費に配慮した食育の推進

いっしょに食べよう、育もう 子どもの食習慣

将来を担う子どもたちが健全な食生活を実践することは、健康で豊かな人間性を育てていくための基礎となることから子どもの時期の食育は特に重要です。

家庭は最も食に接する機会が多く、それぞれの家庭の味や、食習慣の原点が形成されます。小さい頃から家族と一緒に食事をとることはもとより、生活の多様化により家族と食事ができない場合でも、家族以外の誰かと一緒に食事をとることで食事の楽しさを実感し、食に対する関心や理解を深め、望ましい食習慣が定着するよう食育を推進します。

また、子どもに対する食育を推進する上で、学校や保育園等は大変重要な役割を担っています。日頃から、園児・児童生徒が望ましい食習慣を身に付け、「食」への関心と理解を深めるよう取り組んでいるほか、地場産食材を取り入れた給食をはじめ、学校菜園や生産現場における作業体験など、あらゆる機会と場所を利用して、積極的に食育を推進します。

このように、家庭や学校等における食育を推進し、“子どもの健全育成”を目指します。

【数値目標】

指標名<指標の出典>		現状 (R1)	目標 (R7)
朝食を毎日食べている子供の割合 <乳幼児健康診査問診票・学校保健会保健統計>	1歳6か月児	97.3%	増加
	3歳6か月児	94.3%	増加
	小学生	99.2%	100%
	中学生	98.0%	100%
朝食で赤・黄・緑の食材を食べている児童生徒の割合 <学校保健会保健統計>	小学生	50.9%	増加
	中学生	58.2%	増加
偏食せずに栄養バランスを考えて食べている児童生徒の割合 <学校保健会保健統計>	小学生	91.1%	増加
	中学生	97.0%	増加
1日に1回は家族の人と一緒に食事をとっている児童生徒の割合 <学校保健会保健統計>	小学生	99.4%	100%
	中学生	97.9%	100%
子ども食堂開設数 <子育て支援課>		1件	2件



み ずから知ろう、実践しよう 食で健康生活

市民一人ひとりが食の問題に気づき、朝食を必ずとることなど、毎日の食事を質の良いものにできるよう、食に関わる関係団体・機関と連携し、地域が一体となった食育に取り組んでいきます。

特に、乳幼児期からの食習慣の形成は重要であり、子育て中の保護者や、働き盛り世代、生活環境が大きく変化する若者世代に対し、その重要性を普及啓発するよう努めます。

さらに、小学4年生を対象にすこやか検診及びすこやか教室（※）を実施し、小児生活習慣病の予防に努めます。

また、健康寿命の延伸を目指し、食事バランスガイドを活用した各種健康づくり教室等を開催し、生活習慣病予防やメタボリックシンドローム予防の食生活改善事業や、高齢者の低栄養予防事業に取り組めます。

このように、市民一人ひとりが食育に対する意識を高め、食に関する知識を身に付け実践に結び付けることで“健康に過ごす人生”を目指します。

【数値目標】

指標名<指標の出典>		現状 (R1)	目標 (R7)
子育て世代の朝食を毎日食べる人の増加 〈3歳6か月児健診アンケート〉	父親	69.1%	増加
	母親	83.2%	増加
小児生活習慣病予防検診で「要医療」「経過観察」に該当する児童のうち「すこやか教室」に参加した率 〈小児生活習慣病予防検診結果、すこやか教室参加状況〉		11.2%	増加
40歳から74歳までのメタボリックシンドローム該当者及び予備群の減少〈KDBシステム〉		32.7%	減少
低栄養傾向（BMI20以下）高齢者の割合の増加の抑制 ※ 〈KDBシステム〉		17.6%	22%

※今後、高齢者人口のうち75歳以上の高齢者の占める割合が増えることから、低栄養傾向の高齢者の割合は増加が見込まれるが、自然増により見込まれる割合を上回らないことを目指す。



ずっと伝えよう、育てていこう 射水の恵み

射水市が、元気で活気あふれるまちを目指すためには産業振興は欠かせません。「地産地消」を推進し、食に直接関係する農林水産業を育成する必要があります。そのため、「地産地消」の取組と一体となって6次産業化(※)を進め、農林漁業者の所得確保を通じて農林漁業の持続的かつ健全な発展を可能とするとともに、安全で安心な「食」を消費者に届けることを推進します。

また、射水市は豊かな自然からもたらされる様々な食材に恵まれ、長い年月をかけてそれぞれの地域で食文化が形成されてきました。その貴重な食文化を伝承するとともに、地場産食材を生かした新たな料理など、射水ブランドの育成等を通じ食文化の創造を図ります。

一方、G7 富山環境大臣会合において「富山物質循環フレームワーク」が採択されたことを契機に、食品ロス・食品廃棄物の一層の削減等、環境に配慮した食育を更に推進していくことが必要です。

このように、生産から消費まで一連の食の循環が生産者をはじめとする多くの関係者により支えられていることを意識し、地産地消の推進と、食文化の伝承及び創造により、“地産地消を通じた地域の活性化”を目指します。

【数値目標】

指標名<指標の出典>		現状 (R1)	目標 (R7)
学校給食において射水市産食材を使用する割合(金額ベース) <保育園給食費・学校給食費収支状況>	保育園	4.0%	増加
	小中学校	15.4%	増加
直売所及びインショップにおける販売額 <農林水産課>		(千円) 206,819	(千円) 210,000
とやま食の匠認定者数 <農林水産課>		21人	23人以上
射水ブランド商品開発等支援補助金実績 <港湾観光課>		4件	10件
いみず環境チャレンジ10事業の実施数 ※ <環境課>		15校	維持

※市内の全小学校での実施の継続 県事業6校、市事業9校の合計

第5章 食育の推進施策

◎計画を推進するための施策の体系

○基本理念

射水の恵みを育み 射水の恵みに育まれ 健康で心豊かな人が育つまち

○基本目標

子どもの健全育成

いっしょに食べよう、
育もう
子どもの食習慣

○基本施策

1 家庭における食育の推進

2 保育園、学校等における食育の推進

3 市民食育推進運動の展開

★
4 ライフステージに応じた健康増進につながる食育の推進

5 地域における食育の推進

6 食の選択力の向上及び安全性の確保

地産地消を通じた地域の活性化

7 地場産品への愛着の形成

8 食文化の伝承・創造

9 食の循環や環境を意識した食育の推進

ずっと伝えよう、
育てていこう
射水の恵み

○取り組むべき施策

- ① 望ましい食習慣や知識の習得
- ② 子どもの生活リズムの向上
- ③ 2人以上で食事を食べることの推進
- ④ 家庭における手作り料理の推進
- ⑤ よく噛む習慣の定着
- ⑥ 子どもの食事マナーの習得

- ① 教育活動における食育の推進
- ② 食に関する体験活動の推進
- ③ 保育園・学校給食における食育の推進

- ① 「食育月間」及び「食育の日」における食育の推進
- ② 各種団体との連携・協力体制の確立
- ③ 「日本型食生活」の実践
- ④ 食事バランスガイドの普及
- ⑤ ボランティアなどの人材育成

- ① 妊産婦や乳幼児に対する食育の推進
- ② 学童・思春期に対する食育の推進
- ③ 青・壮年期に対する食育の推進
- ④ 高齢期に対する食育の推進

- ① ボランティア等による食育の推進
- ② 地域振興会等における食育の推進
- ③ 食に関する専門的な支援
- ④ 職場における食育の推進
- ⑤ 外食等における食育の推進

- ① 食品に関する情報の発信
- ② 食品に関する安全性の確保と相談体制の確立
- ③ 消費者への情報提供の推進
- ④ 生産・流通管理の徹底

- ① 地場産食材の積極的な使用の推進と消費の拡大
- ② 農林水産業者との交流の推進
- ③ 魅力的な地場産品による射水ブランドの育成
- ④ 射水の食材の情報発信

- ① 郷土料理や伝統的な食文化の伝承
- ② 射水ブランドによる新たな食文化の創造

- ① 食品ロスの低減
- ② 自然環境や食べ物を大切にす心の醸成

★ 重点的に取り組む施策

いっしょに食べよう、育もう 子どもの食習慣 <子どもの健全育成>

1 家庭における食育の推進

家庭は食育の基本の場です。生涯にわたって健全で豊かな食生活を実践するためには、子どもの頃からの食習慣が重要です。しかし、子どもを取り巻く環境は変化しています。家族と共食できない場合も同じように望ましい食習慣や食に対する関心と理解が得られるよう、家庭や地域、関係機関の協働による知識の普及・啓発を進めます。

また、家庭では大人が率先して望ましい食生活を実践し、子どもの手本となるよう努めるとともに、「食」を通じてコミュニケーションをとれるよう家族だんらんの機会を増やします。

	取り組むべき施策	内 容	行動主体
①	望ましい食習慣や知識の習得	乳幼児や小学生を持つ家庭に対し、家庭教育手帳の配付・活用を通じて、家族が食を楽しみながら望ましい食習慣や知識を習得できるよう啓発活動を行います。	市（保健センター、生涯学習・スポーツ課、子育て支援課）
②	子どもの生活リズムの向上	「早寝早起き朝ごはん」の実施や学校・保育園等からの「給食だより」や「保健だより」の配付等を通じ、子どもの基本的な生活習慣の定着に努めます。	保育園、学校等 市（子育て支援課、学校教育課、保健センター）
③	2人以上で食事を食べることの推進	家族のだんらんの中で豊かな人間性を育み、家族そろって食事をとるよう努めます。また地域では、多世代が一緒に食事をとれる機会の確保に努めます。	家庭、地域 職場 市（生涯学習・スポーツ課、子育て支援課、保健センター）
④	家庭における手作り料理の推進	家庭料理で身に付いた味覚は、家庭への愛着やその人の情緒の形成にもつながることから、可能な限り手作りの料理を作るよう努めます。	家庭 市（保健センター）
⑤	よく噛む習慣の定着	噛むことは、唾液の分泌により消化を助けることなど、医学上様々な効果が実証されていることから、子どもに対するよく噛む習慣を定着させます。	家庭 保育園、学校等 市（子育て支援課、保健センター）

⑥	子どもの食事マナーの習得	子どもが、箸の持ち方や基本的な食事の作法を習得するほか、食事のあいさつなど食べ物に対する感謝の念の醸成に努めます。	家庭 保育園、学校等 市（子育て支援課、学校教育課）
---	--------------	---	----------------------------------

2 保育園、学校等における食育の推進

成長期にある子どもにとって、健全な食生活は健康な心身を育むために欠かせないものであると同時に、将来の食習慣の形成にあたって大きな影響を及ぼします。子どもの頃に身に付いた食習慣を大人になって改めることは、非常に困難です。このため、成長期にある子どもへの食育は、健やかに生きるための基礎を培うことを主な目的としています。

このことから、家庭と並んで保育園や学校等が食育の中心の場となり、生きた教材としての給食を通して、子どもたちが健康と食事のかかわりを理解し、望ましい食習慣が定着するよう取り組みます。

また、環境や農林水産業などの体験活動や給食における地場産食材の活用を通して地域の食文化に触れ、地域の食材についての理解が深まるよう取り組みます。

	取り組むべき施策	内 容	行動主体
①	教育活動における食育の推進	給食の時間、特別活動や総合的な学習の時間等で、食に関する正しい知識を身につけます。また、望ましい食生活や食料の生産等に対する子どもの関心と理解を深めます。	保育園、学校等 市（学校教育課、子育て支援課）
②	食に関する体験活動の推進	農作業や稚魚等放流などの体験を通じ、生産者や地域の方と触れ合いながら、地域の食への理解を深める活動を推進し、食料の生産、流通及び消費の理解を深めます。 また、知識だけではなく、家庭や地域と連携し、実際の経験を通じて「食に関する知識の習得」「食を選択する力」「望ましい食習慣の定着」を身に付け、健全な食生活を実践することができるよう取り組みます。	保育園、学校等 市（子育て支援課、学校教育課、農林水産課、環境課）

③	<p>保育園・学校給食における食育の推進</p>	<p>保育園・学校給食においては、安全で安心な給食を提供に努めるとともに、生産者団体等と連携し、地場産食材を積極的に取り入れ、豊かで魅力のある給食の実施を推進します。</p> <p>また、給食を通して「食」に関する知識を高め、好ましい人間関係や感謝の心を育てる活動を推進します。</p>	<p>保育園、学校、農林水産業者等 市（子育て支援課、学校教育課、農林水産課）</p>
---	--------------------------	---	---

みずから知ろう、実践しよう 食で健康生活 <健康に過ごす人生>

3 市民食育推進運動の展開

食育に関連する取り組みは、これまでもそれぞれの立場において行われてきましたが、食育に関心を持っていない人も相当な割合で確認できます。

食育に関心を持つことや重要性への認識を深めるため、食に関わる人々や関係団体が共通認識を持ち、射水市全体で食育を推進します。

	取り組むべき施策	内 容	行動主体
①	「食育月間」及び「食育の日」における食育の推進	「食育の日」(※)は、家族揃って夕食をとる日とし、各家庭において定着するよう取り組みます。 市ホームページなどの各種広報媒体を利用し、「食育月間」や「食育の日(※)」の情報を発信し、食育推進運動への理解を深めます。	家庭 地域 職場 市 (保健センター、農林水産課、子育て支援課)
②	各種団体等との連携・協力体制の確立	情報の共有化等を通じて各種団体やボランティア等との連携・協力体制を構築し食育を推進します。	地域 農林水産業者等 市 (保健センター、農林水産課、生活安全課)
③	「日本型食生活」の実践	地場産食材を使用し、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の普及・啓発を推進します。	地域 市 (保健センター、子育て支援課、学校教育課)
④	「食事バランスガイド」の活用促進	各種健康教室の開催やイベントにおける啓発活動を行い、「食事バランスガイド」を参考にした、栄養バランスのとれた食生活について普及・啓発を進めます。	地域 市 (保健センター、子育て支援課、学校教育課)
⑤	ボランティアなどの人材育成	地域において食育推進の中心となる食生活改善推進員などのボランティアを育成するため、講習会などを開催します。	市 (保健センター)

4 ライフステージに応じた健康増進につながる食育の推進

市民が心身とも健康で、生涯にわたって生き生きと暮らしていくためには、ライフステージの各段階に応じた継続性のある食育が重要です。健全な食生活を続けて生活習慣病や要介護状態を予防し、いつまでも自分らしく暮らしていけるよう世代に応じた食育を推進します。

	取り組むべき施策	内 容	行動主体
①	妊産婦や乳幼児に対する食育の推進	乳幼児健康診査、家庭訪問及び教室相談を実施し、妊産婦や乳幼児等の発達段階に応じた栄養指導の充実を図ります。また、むし歯予防教室を実施し、歯磨きや咀嚼等々の指導を行います。	医療機関 市(保健センター)
②	小学童・思春期に対する食育の推進	毎日の学校給食や定期健康診断等の機会を捉えて食育指導を行います。また、小学生を対象にすこやか検診・教室を実施し、早期の生活習慣病予防を図るとともに、小学校から中学校への切れ目ない指導を行います。	医療機関 市(学校教育課)
③	青・壮年期に対する食育の推進	特定保健指導や各種健康教室の開催、健康相談等により、生活習慣病予防や重症化予防を推進します。 また、子育て中の保護者や、働き盛り世代に対し、朝食摂取をはじめとした望ましい食習慣の普及啓発に努めます。	医療機関 市(保険年金課、保健センター)
④	高齢期に対する食育の推進	糖尿病や高血圧症等の生活習慣病の重症化予防と、低栄養・運動・口腔等のフレイル予防に取り組み、健康寿命の延伸を図ります。	医療機関 市(保険年金課、保健センター)

○ライフステージに応じた食育実践のヒント

乳幼児期 食習慣の基礎をつくる

- ・楽しく食べる子どもを育てましょう
- ・子どもにお腹がすくリズムを持たせましょう
- ・子どもが好き嫌いをつくらないようにしましょう
- ・うす味の料理を心掛け味覚を育てましょう
- ・噛む機能を育てましょう
- ・しつけを実践し、箸の持ち方やマナーを教えましょう
- ・自然や食べ物と触れ合い、食べ物が作られる過程を知りましょう

学童期 食の大切さを学ぶ

- ・栄養のバランスや食事の適量を知りましょう
- ・よく噛んで食べましょう
- ・郷土料理に触れましょう
- ・家族や仲間と一緒に食事づくりや食事を楽しみましょう
- ・食べ物を作る体験などを通じ、食べ物への感謝の気持ちを育みましょう

思春期 正しい食習慣や知識を身に付ける

- ・身体の成長に合わせた食事をとりましょう
- ・家族と食事をとるように心掛けましょう
- ・健康や体に必要な栄養素など、食に関する幅広い知識を得ましょう
- ・食品選択や調理の基礎を身に付けましょう
- ・食料の生産・流通・消費の過程を認識しましょう

青年期 食について自己管理できるようにする

- ・生活習慣病を予防する知識を得ましょう
- ・食品の安全性に関する知識を得ましょう
- ・産地・栄養・添加物等の表示を知り食品選択の知識を身につけましょう
- ・郷土料理に親しみ、日本型食生活を実践しましょう
- ・調理技術を身につけましょう

壮年期 食を楽しみ病気を予防する

- ・生活習慣病の予防に努めた食生活を実践しましょう
- ・自ら健全な食生活を実践し、家族の手本になりましょう
- ・家族や友人との食事を楽しみましょう
- ・日本型食生活、郷土料理を実践しましょう
- ・家族で農林漁業と触れあい、地域の農業や食文化への理解を深めましょう

高齢期 健康への関心を高め次世代へ食を伝承する

- ・栄養状態を確認し、低栄養に注意しましょう
- ・適度な運動を生活習慣に取り入れましょう
- ・郷土料理や伝統料理を次世代に伝えましょう

5 地域における食育の推進

市民が健康で生き生きと暮らしていくためには、子どもの時期はもとより、人生の各段階に応じた継続性のある食育が重要であり、家庭や学校とともに、地域においても幅広く食育を推進することが求められます。

地域においては、ボランティアによる活動や地域振興会等の行事を通じ、市民一人ひとりの食育の取り組みを手助けし、多世代で交流をしながら、「食」に関する情報交換や料理教室などを通じた食生活の改善に取り組みます。

また、職場や外食産業等も含め、「食」に関わる様々な関係団体・機関とも連携しつつ、地域における食育を推進します。

	取り組むべき施策	内 容	行動主体
①	ボランティア等による食育の推進	食生活改善推進員(※)や富山県が認定する「とやま食の匠」などのボランティアが中心となり、親子料理教室や高齢者料理教室等を開催し、食を楽しみながら学ぶ機会を創出します。	地域 市(農林水産課、保健センター)
②	地域振興会等における食育の推進	地域行事を通じて行われる、交流ふれあい農園などの世代を超えた各種の食育関連活動を推進します。	地域
③	食に関する専門的な支援	栄養や生活習慣に関する知識の普及に努め、また、専門的な立場から、研修等を通じてボランティアの資質向上を支援します。	市(保健センター)
④	職場における食育の推進	職場の食堂等において、地場産食材を使用し健康に配慮したメニューの提供や栄養、食生活等に関する情報の提供に努めます。	職場
⑤	外食等における食育の推進	外食産業等は、地場産品を使用し健康に配慮したメニューの提供に努めます。	食品関連事業者

6 食の選択力の向上及び安全性の確保

健全な食生活の実践には、食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自らの判断で食を選択していくことが必要です。そのため、食品の選択に困らない知識の普及・啓発に取り組みます。

また、食中毒等の危害要因が判明した場合には、分かりやすく信頼できる情報を提供し、家庭、地域等と共有します。

さらに、食品の供給面においても、生産から販売までの各段階における安全性に十分配慮します。

	取り組むべき施策	内 容	行動主体
①	食品に関する情報の発信	法的に義務付けられている食品の表示制度等の周知や食材の保存等に関する情報提供を行い、食品の栄養面や安全性を確保するための知識の普及・啓発を進めます。	市(生活安全課、農林水産課、保健センター)
②	食品に関する安全性の確保と相談体制の確立	食品に関する危機事案発生時における情報提供を徹底し、安全性に関する相談体制を確立します。	医療機関 市(生活安全課、農林水産課)
③	消費者への情報提供の推進	農林水産業者や食品関連業者は消費者に対し、シールの貼付等を通じ、法律等で義務化されている表示内容以外にも、食品や生産者等に関する情報の提供に努めます。	農林水産業者等 食品関連事業者 市(農林水産課)
④	生産・流通管理の徹底	GAP(※)やトレーサビリティ(※)の推進を通じ、農林水産業者や食品関連事業者等に対して食の安全性を重視した生産や流通管理を徹底します。	農林水産業者等 食品関連事業者 市(農林水産課)

ずっと伝えよう、育てていこう 射水の恵み <地産地消を通じた地域の活性化>

7 地場産品への愛着の形成

「地産地消」を進め地場産食材の消費を促進することで、食材の供給者である農林水産業者の経営安定化につなげます。そのための食料生産の拡大と流通システムの構築を図ります。

また、生産者と消費者との交流を促進し、信頼性の高い「顔が見える」関係を構築することで農林水産業に対する理解を深め、食べ物に対する感謝の念や地場産食材への愛着を醸成します。

	取り組むべき施策	内 容	行動主体
①	地場産食材の積極的な使用の推進と消費の拡大	<p>地場産食材の生産から販売までのネットワークを構築し、地場産食材の消費を推進します。</p> <p>家庭や学校・保育園等をはじめ、職場の社員食堂や外食産業においても、地場産食材を使用した食事のメニューを取り入れるよう、地場産食材の積極的な使用を推進します。</p> <p>生産者と作り手との信頼関係が構築され、安全・安心な食材の提供が可能な直売所やインショップの設置を推進します。</p>	<p>農林水産業者等 食品関連事業者 家庭 職場 学校、保育園等 市（子育て支援課、農林水産課、学校教育課、港湾・観光課）</p>
②	農林水産業者との交流の推進	<p>生産者を学校等の給食へ招いたり、農山漁村における作業体験などを通じ、農林水産業者との交流を推進し、食や環境に対する理解を深めるよう努めます。</p>	<p>農林水産業者等 市（農林水産課、学校教育課）</p>
③	魅力的な地場産品による射水ブランドの育成	<p>消費の促進につながる食材及び地場産食材を使用した食品の開発など、射水ブランドの育成を支援し、地場産食材の消費の促進へつなげます。</p>	<p>市（農林水産課、港湾・観光課）</p>
④	射水の食材の情報発信	<p>射水の食材に関する情報提供を行い、旬を知り、旬のものを食べることにつなげます。地産地消をより身近なものとするため、市のホームページやイベント等において情報を発信し、普及・啓発を進めます。</p>	<p>農林水産業者等 市（農林水産課、子育て支援課、学校教育課）</p>

8 食文化の伝承・創造

地域の風土に根ざし、先人の知恵が詰まった昔ながらの伝統料理の伝承や地場産食材を使用した射水ならではの新たな郷土料理の開発を支援するなど、各家庭や地域において食文化に親しめる取り組みを推進し、食文化に対する関心や理解を深めます。

	取り組むべき施策	内 容	行動主体
①	郷土料理や伝統的な食文化の伝承	<p>地域に伝わる伝統料理や郷土料理を掘り起こし、地域の食文化について情報を発信します。</p> <p>食生活改善推進員や、富山県が認定する「とやま食の匠」などのボランティアが中心となり、料理講習会の開催などを通じて、伝統料理や郷土料理を伝えます。</p> <p>地域行事等において、高齢者等が講師役となって伝統料理等を伝承することで世代間交流を進め、地域の活性化を促進します。</p> <p>家族が郷土料理に慣れ親しみ、親から子へも受け継ぐことができるよう、食事の献立の中に郷土料理や伝統料理を取り入れるよう努めます。</p>	<p>地域 家庭 市（農林水産課、 港湾・観光課、子育て支援課、保健センター）</p>
②	射水ブランドによる新たな食文化の創造	<p>地元の特産品等を使用した射水ならではの料理の開発など、新たな射水ブランドとしての開発を支援し、食文化の創造を推進します。</p>	<p>食品関連事業者 市（港湾・観光課）</p>

9 食の循環や環境を意識した食育の推進

食べ物やそれを生み出す自然環境を大切にする心、「もったいない」の気持ちを育む取り組みを進め、食べ残しなど食品ロス等の削減につなげます。

	取り組むべき施策	内 容	行動主体
①	食品ロスの低減	<p>食物への感謝の気持ちと環境への配慮から、家庭における食べ残しや作りすぎに留意します。</p> <p>また、商業施設においては、食品の加工残渣や売れ残りを有効に活用できるシステムの開発に努めます。</p> <p>食品の消費・賞味期限や正しい保存・取り扱い方法に対する理解の促進、「3010運動」の普及等による残さず食べる心掛けや無駄なく食材を使い切る意識の啓発などにより、食品ロス等を減らす食生活の実践を図ります。</p>	<p>家庭 食品関連事業者 市（環境課）</p>
②	自然環境や食べ物を大切にする心の醸成	<p>生産者を学校等の給食へ招いたり、農山漁村における作業体験などを通じ、農林水産業者との交流を推進し、食や環境に対する理解を深めるよう努めます。（7-②再掲）</p>	<p>農林水産業者等 市（農林水産課、学校教育課）</p>

第6章 計画の推進方法

1 計画の推進

計画の推進に当たっては、市民一人ひとりが主役となり、様々な立場において計画の内容を具体的に実践することが必要です。

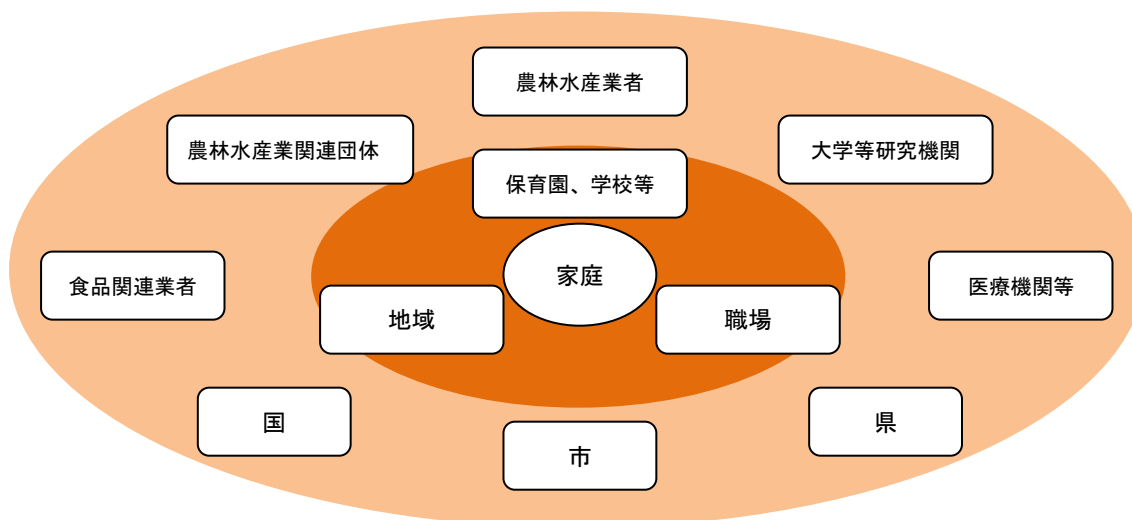
また、農林水産団体、食品関連団体及びその他の経済団体、さらには医療・保健機関や大学などの多様な関係機関が、それぞれにおける食育についての責務を果たしつつ連携することで取り組みの相乗効果を図り、社会全体の機運を高めながら計画を推進していきます。

なお、限られた財源の中で効率良く取り組みを進めるため、関連事業との摺り合わせや、関係諸団体との調整にも留意します。

2 計画を推進するための役割分担

計画の推進に当たっては、市民一人ひとりが「家庭」を中心に食育を進めることが基本になります。生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、「学校」、「職場」、「地域」など、毎日の生活の各場面においても、それぞれの立場で食育を進めることが必要です。そして、それぞれに関わる人々や機関が連携を強めることにより、知識や情報の共有化が進み、社会一体となって食育活動を推進することが可能になり、効果的に食育を推進することができます。

〔食育の推進体制〕



(1) 家庭の役割

家庭は、日常的な生活の場であると同時に、食習慣を形成する最も基本的な食育の場です。まず、家族揃って朝ごはんを食べることからはじめ、家族全員がよりよい食習慣を実践しましょう。

(2) 保育園、学校及び医療機関等の役割

保育、教育、保健、医療及び介護その他の社会福祉に関する職務に従事する人々やそれらの関係機関及び団体は、専門的な知識や情報を保有し、食に対する関心や理解の増進に果たすべき重要な役割を担っていることから、様々な機会を捉え積極的に食育を推進しましょう。

(3) 地域の役割

地域における食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動に携わるボランティアの方々を中心となります。市とも連携をとりながら、地域における食育活動の充実に努めましょう。

また、地域振興会等における活動を通じて、各世代が交流を深めながら食文化を次の世代に引き継ぎ、食育の担い手を育成しましょう。

(4) 職場の役割

社内食堂等で地場産食材を積極的に使用しましょう。

また、食育の日はノー残業デーとするなど、家庭における食育の推進に協力しましょう。

(5) 農林水産業者等の役割

農林漁業に従事する人々や関係団体は、安全、安心な農林水産物の生産をはじめ、農林漁業に関する体験活動が食についての市民の関心と理解を増進する上で重要な役目を果たすことから、様々な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と生産活動の重要性について、市民の理解が深まるよう努めるとともに、教育分野に従事する人々や関係機関等と連携して食育の推進に関する活動をしましょう。

(6) 食品関連事業者等の役割

食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供に従事する人々や関係団体は、その事業活動について、自主的かつ積極的に食育の推進に努めるとともに、国、県及び市が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力しましょう。

(7) 市の役割

食育の推進に関し、国や県との連携を図ります。また、大学等研究機関や農林水産業者等との連携を通じ、地域の特性を生かした施策を総合的に実施するよう努めます。

3 計画の進行管理・評価

計画の進捗状況の評価は、食育の目標の達成状況を客観的に把握・評価するために設けた「数値目標」を用いて行います。

具体的には、射水市食育推進会議を定期的で開催し、最新の数値に基づいて、これまでの数値目標の推移や目標年度（令和7年度）との関係を踏まえ、目標の達成状況の評価を行います。評価に対する食育推進会議での意見を踏まえ、翌年度の取組内容の充実を図ります。

4 計画の見直し

この計画は、食育基本法に基づき、国の第3次食育推進基本計画や県の第3期食育推進計画が示す方向性を重視し、本市における各種の計画との整合性を図りながら作成されたものです。

今後、社会情勢の変化により、食をめぐる環境も大きく変化する可能性が考えられることから、数値目標をはじめとした計画内容について、必要があると認められる場合には、射水市食育推進会議における協議を経て計画を見直すこととします。



参 考 资 料

用語解説

○射水市食育推進会議条例

平成26年9月19日

条例第38号

(設置)

第1条 射水市における食育に関する施策を総合的に推進するため、射水市食育推進会議(以下「会議」という。)を置く。

(所掌事務)

第2条 会議は、次に掲げる事項を所掌し、必要に応じて市長に報告する。

- (1) 射水市食育推進計画(以下「計画」という。)の策定に関すること。
- (2) 計画の推進に関すること。
- (3) 前2号に掲げるもののほか、食育の推進に関し必要と認める事項

(組織)

第3条 会議は、委員10人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから市長が委嘱する。

- (1) 学識経験を有する者
- (2) 食育の推進に関係する団体の役員又は職員
- (3) 前2号に掲げる者のほか、市長が必要と認める者

(委員)

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、委員が欠けた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員の再任は、妨げない。

(会長及び副会長)

第5条 会議に会長及び副会長各1人を置き、委員の互選によって定める。

2 会長は、会務を総理し、会議を代表する。

3 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 会議は、会長が必要に応じて招集し、その議長となる。ただし、委員の委嘱後最初の会議は、市長が召集する。

2 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 会議の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、会長の決するところに

よる。

- 4 会長は、必要があると認めるときは、会議に関係者の出席を求めて意見を聴き、又は関係者に対し資料の提出を求めることができる。

(幹事会)

第7条 計画の策定及び推進に関する調査、調整等を行うため、会議に幹事会を置くことができる。

- 2 幹事会の組織及び運営に関し必要な事項は、規則で定める。

(庶務)

第8条 会議の庶務は、福祉保健部健康推進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、会議の運営に関し必要な事項は、市長が別に定める。

附 則

(施行期日)

- 1 この条例は、公布の日から施行する。

(経過措置)

- 2 この条例の施行の際現に射水市食育推進会議設置要綱(平成23年射水市訓令第1号)第3条第2項の規定により委嘱されている会議の委員(以下「旧会議委員」という。)は、第3条第2項の規定により会議の委員として委嘱されたものとみなす。この場合において、当該委員の任期は、第4条第1項の規定にかかわらず、旧会議委員としての任期の残任期間と同一の期間とする。

射水市食育推進会議委員名簿

(五十音順・敬称略)

令和3年3月31日現在

氏名	所属及び役職名	備考
稲垣素代	射水市立太閤山小学校 栄養教諭	
尾上清逸	射水市地域振興会連合会 監事	
尾山春枝	新湊漁業協同組合 代表理事組合長	
亀谷順子	射水市食生活改善推進協議会 副会長	副会長
木田和典	射水市医師会 会長	会長
犀藤秋美	いみず野農業協同組合女性部 部長	
城岡恭子	射水市学校給食研究会 会長	
松浦正明	射水青年会議所 副理事長	