

ひこね食育推進計画 (素案)

平成 21 年 3 月

彦根市

目次

第1章 計画策定の趣旨	1
1 計画策定の背景	1
2 計画策定の目的	2
3 計画の位置づけ	3
4 計画の期間	4
5 本市の社会情勢	5
第2章 食を取り巻く現状	7
1 食の意識の向上	7
（1）食育への関心度	7
（2）健康推進員	8
2 健康づくり	9
（1）栄養バランス	9
（2）外食・中食の利用	14
（3）朝食の欠食	16
（4）生活習慣病の予防	18
3 食品の安全・安心の確保	23
（1）農産物の状況	23
（2）食品の安全・安心	25
（3）環境に配慮した食生活の推進	29
4 食文化の継承	30
（1）食文化の継承	30
（2）地産地消・旬産旬消	31
5 自然への感動、感謝	31
6 豊かな心の形成	32
（1）食事マナー	32
（2）食の楽しさ	33

第3章 食育推進の基本的な考え方	34
1 計画の基本理念	34
2 計画の体系	36
3 取り組み方法	37
第4章 具体的な施策の推進	38
1 食の意識の向上 ~学び、実践し、伝える食育~	38
(1) 食に関する基礎知識の普及	38
(2) 様々な連携による食育	41
2 健康づくり ~バランスのよい食事・リズムのある生活で(早寝早起き朝ごはん)~	45
(1) 栄養バランスのとれた食生活の実践	45
(2) 生活習慣病の予防	50
(3) 規則正しい食習慣の習得	55
(4) 歯の健康づくり	57
3 食品の安全・安心の確保 ~食に関する正しい情報の共有~	59
(1) 消費者の食の安全に対する正しい理解	59
(2) 生産者等による安全確保の推進	62
(3) 環境に配慮した食生活の推進	64
4 食文化の継承 ~彦根の恵みを味わおう~	67
(1) 食文化の継承	67
(2) 地産地消・旬産旬消の普及	70
5 自然への感動、感謝 ~ありがとうの気持ちを(生きることは命をいただくこと)~	74
(1) 体験活動の推進	74
(2) 感謝の心の育成	78

6	豊かな心の形成 ～笑顔でかこもう 自らつくろう、家族の食卓～	80
	(1) 楽しい食の確保	80
	(2) 食事マナーと調理方法の習得	82
第5章 計画の実現に向けて		84
1	重点推進事業	84
2	計画の数値目標	88
3	進行管理と評価	90
4	推進体制	91
参 考 編		
1	食育基本法	
2	ひこね食育推進計画策定委員会	
	(1) 設置要綱	
	(2) 委員名簿	
3	ひこね食育推進計画策定作業部会設置要綱	
	(1) 設置要綱	
	(2) 委員名簿	
4	計画の策定経過	
5	取り組み事業一覧	
6	アンケート結果	
7	用語説明	

1 計画策定の背景

近年、社会情勢や環境の変化に伴うライフスタイルの変化により、食生活をめぐる環境が大きく変化しています。その影響により、食をめぐる問題が顕在化してきています。例えば、食を大切に作る心の欠如、栄養バランスの偏った食事や不規則な食事の増加、肥満や生活習慣病（がん、糖尿病など）の増加、過度の痩身志向、食の安全上の問題の発生、食の海外への依存、伝統ある食文化の喪失などが挙げられます。

こうした背景から、国では平成17年7月に食育基本法を施行し、平成18年3月には「食育推進基本計画」を策定しました。この食育基本法や食育推進基本計画は、国民が健全な心身を培い、豊かな人間性を育む食育を推進するため、施策を総合的かつ計画的に推進することなどを目的としたものです。

これを受け、滋賀県でも、平成19年6月に「滋賀県食育推進計画 ～まるごと“おうみ”いただきますプラン～」を策定し、県民が食に関する知識と食を選択する力を身につけ、健全な食生活ができるよう、関係者・団体等と連携しながら、様々な体験を通じた食育を進めています。

食育基本法における食育の位置づけ

食育基本法において、食育は、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、また、様々な経験を通じて食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることと位置づけられています。

今、食育は、健康で生き生きとした生活を送るために、また子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくためにも、重要なことなのです。

2 計画策定の目的

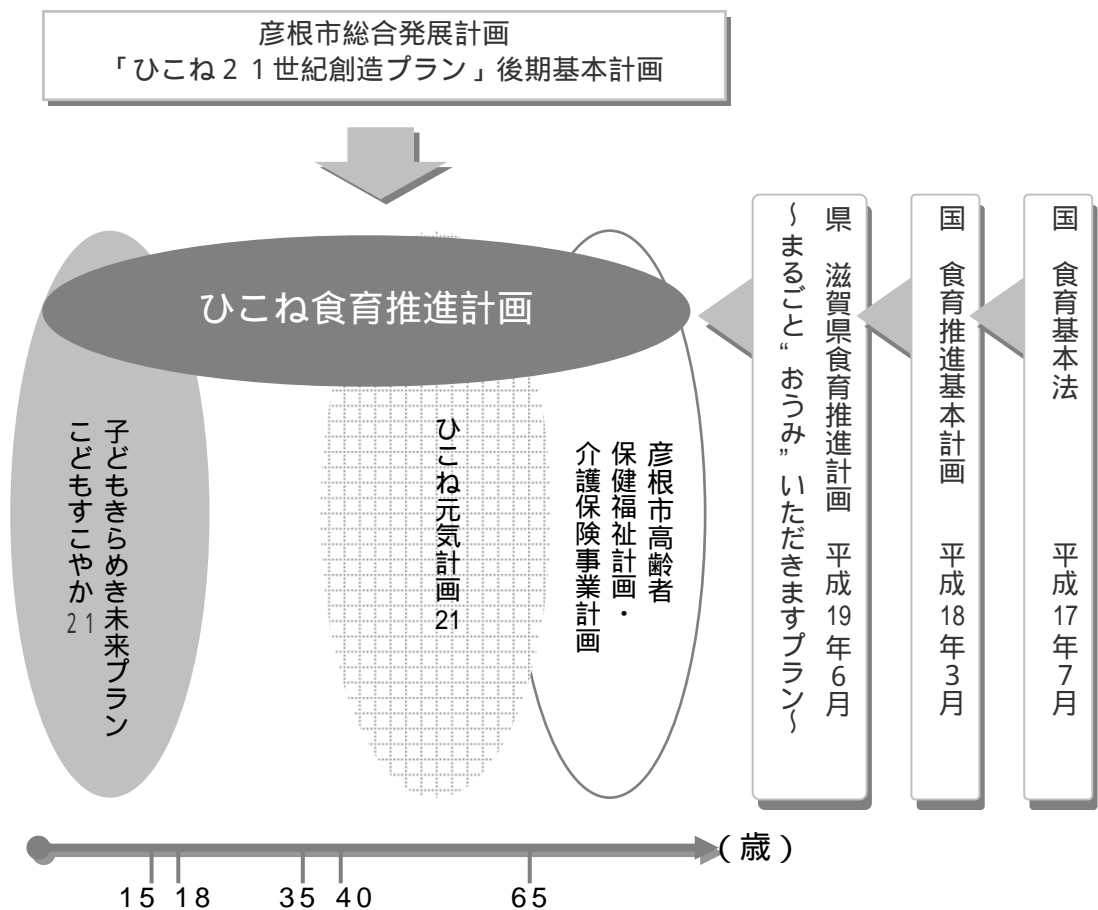
本市においても、市民一人ひとりが健やかで心豊かに生きるために、食をめぐる問題に取り組むことが求められています。そのため、家庭や地域、学校、幼稚園、保育園、民間企業も取り込んだ、地域に根ざした独自の取り組みを推進していく必要があります。

そこで、平成19年5月に、市民参画による「ひこね食育推進計画策定作業部会」を発足し、市の食育に関する事業や取り組みの現状、課題の把握に努めてきました。また、平成20年5月に「ひこね食育推進計画策定委員会」を発足し、食育に関する議論を重ねるとともに、庁内組織である「ひこね食育推進調整会議」による調整を行い、本市にふさわしい食育を推進するための目標や取り組みについて示した「ひこね食育推進計画」を市民とともに策定しました。

本計画は、市民が生涯にわたって健やかで心豊かな生活を送ることができるよう、自らの食について考える機会や食に関するあらゆる知識と食を選択する力を身につけるための取り組みをまとめ、ここ彦根市において食育を総合的かつ計画的に推進することを目的としています。

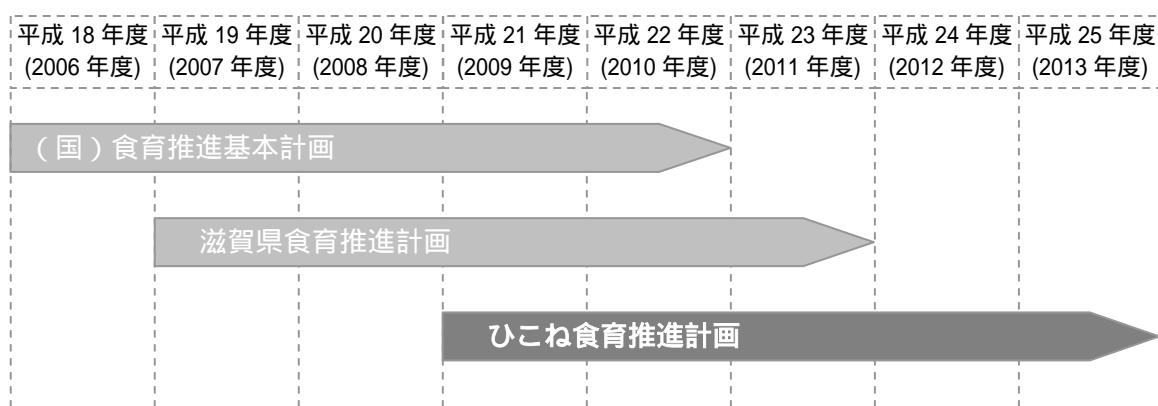
3 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法第 18 条第 1 項に基づく市町村食育推進計画です。同時に、「彦根市総合発展計画」を上位計画とし、関連計画との整合性を十分に図るものとします。



4 計画の期間

本計画の期間は、平成 21 年度から平成 25 年度までの 5 年間とし、計画期間中に状況の変化などが生じた場合には、必要に応じて見直すこととします。



5 本市の社会情勢

(1) 人口

本市の総人口は増加傾向をたどっていますが、平成 17 年の年少人口（15 歳未満）は昭和 60 年に比べ約 4,000 人減少しています。一方、高齢者（65 歳以上）は増加しており、これに伴い、平成 17 年の高齢化率は昭和 60 年に比べ約 7 ポイント上昇し、少子高齢化が確実に進んでいます。

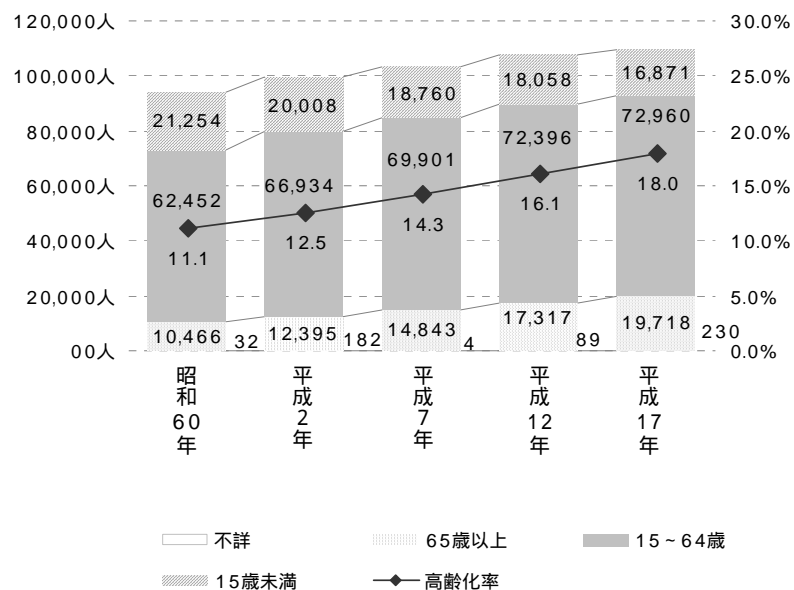
表 人口の推移

単位：人

項目	昭和 60 年	平成 2 年	平成 7 年	平成 12 年	平成 17 年
総人口	94,204	99,519	103,508	107,860	109,779
15 歳未満	21,254	20,008	18,760	18,058	16,871
15～64 歳	62,452	66,934	69,901	72,396	72,960
65 歳以上	10,466	12,395	14,843	17,317	19,718
不詳	32	182	4	89	230
高齢化率	11.1	12.5	14.3	16.1	18.0

資料：国勢調査

図 人口の推移



(2) 世帯

本市の世帯状況は一般世帯が増加している中、三世帯世帯は減少しており、核家族化が進行していることがうかがえます。また、単独世帯が増加しており、平成17年の単独世帯数は昭和60年に比べ約2倍となっています。

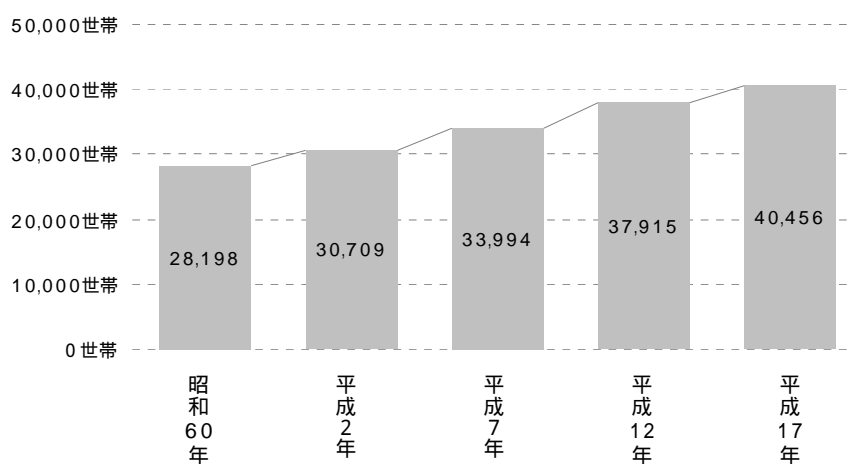
表 世帯状況の推移

単位：世帯

項目	平成60年	平成2年	平成7年	平成12年	平成17年
一般世帯	28,198	30,709	33,994	37,915	40,456
核家族世帯	15,673	17,256	19,089	21,173	22,812
三世帯世帯	5,423	5,372	5,073	4,477	3,814
単独世帯	5,603	6,461	8,101	10,328	11,706

資料：国勢調査

図 世帯状況の推移



第2章

食を取り巻く現状

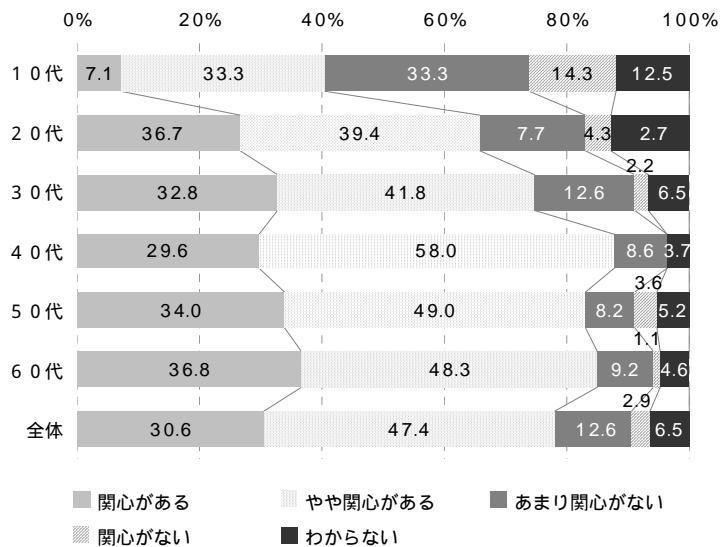
1 食の意識の向上

(1) 食育への関心度

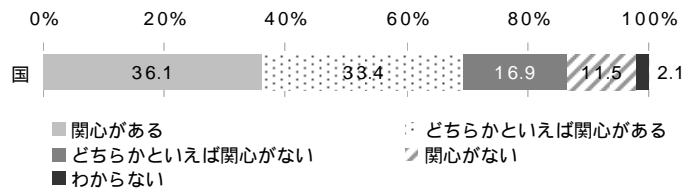
食育への関心度については、「関心がある」と「やや関心がある」をあわせた割合は全体で約8割となっており、国と比較しても、本市は関心が高いといえます。

また、企業に対するアンケートでも関心がある企業は7割を超えており、食育への関心が高まっていることがうかがえます。

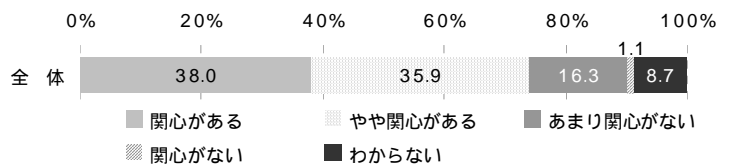
図 食育への関心度



資料：食育アンケート調査（一般）（平成19年度）



資料：食育に関する意識調査（平成19年度）



資料：企業に対するアンケート調査（平成20年度）

食育アンケート調査（平成19年度）は（一般）が16歳～64歳を対象とし、（子ども）が保育園、幼稚園、小学校、中学校の児童・生徒とその保護者を対象として、本市が実施しました。なお、保護者の回答は、子どもについての回答としました。

第2章

(2) 健康推進員

地域の健康づくりのリーダーである健康推進員の人数は、平成12年以降減少しています。働く女性が増え、活動への参加が難しくなったことがうかがえます。

表 健康推進員数の推移

単位：人

	平成6年	平成9年	平成12年	平成15年	平成18年
健康推進員	186	201	216	208	195

資料：健康管理課

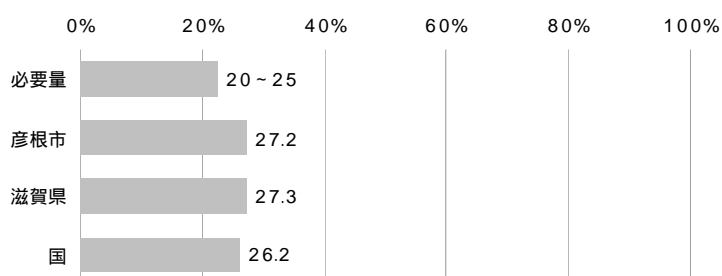
2 健康づくり

(1) 栄養バランス

脂肪の摂取状況

摂取カロリーのうち、脂肪からの摂取割合は、必要量に比べて多くなっており、国と比べても若干多くなっています。

図 脂肪の摂取状況 (20歳~59歳)

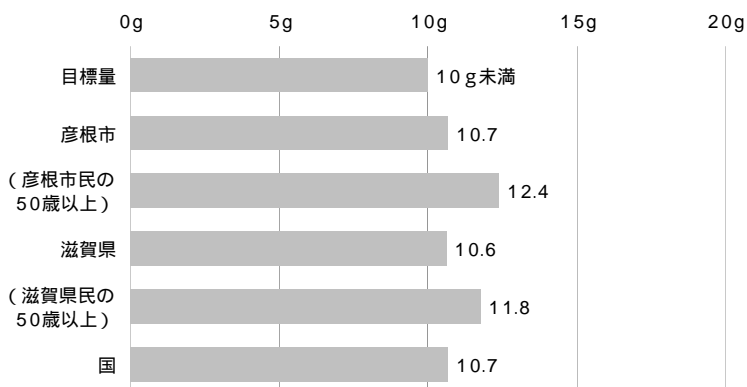


資料：「滋賀の健康・栄養マップ」調査（平成16年度）
 数値は、摂取カロリーのうち脂肪からの摂取割合、
 20歳~59歳までの平均値

塩分の摂取状況

本市は、国や県と比べて50歳以上の人の塩分摂取量が多くなっています。

図 塩分の摂取状況



資料：「滋賀の健康・栄養マップ」調査（平成16年度）

カルシウムの摂取状況

本市のカルシウムの摂取量は、国や県と比べて少なくなっています。

1日2食では、必要な栄養素が不足しがちになるため、朝食の摂取も呼びかける必要があります。

図 カルシウムの摂取状況

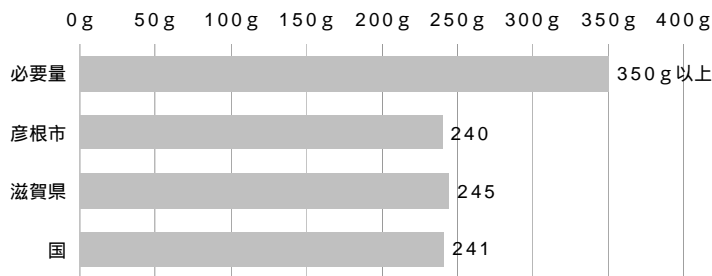


資料：「滋賀の健康・栄養マップ」調査（平成16年度）

野菜の摂取状況

1日に必要な野菜の摂取量は350g以上ですが、本市は、240gとなっており、野菜の摂取が不足している状態にあります。

図 野菜の摂取状況

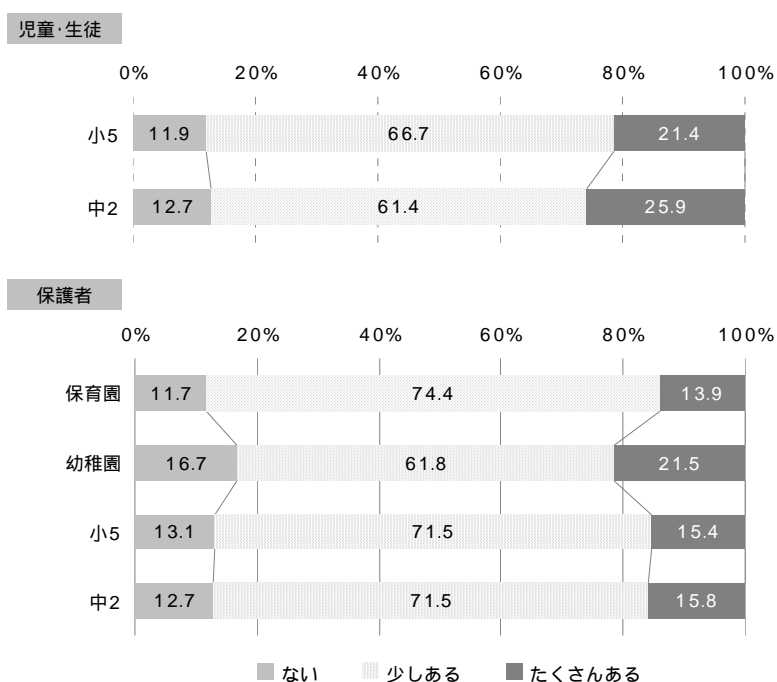


資料：「滋賀の健康・栄養マップ」調査（平成16年度）

嫌いな食べ物の有無

小学生、中学生の8割が嫌いな食べ物があり、各年代の保護者の8割以上も認めています。嫌いな食べ物をなくす働きかけが重要です。

図 嫌いな食べ物の有無

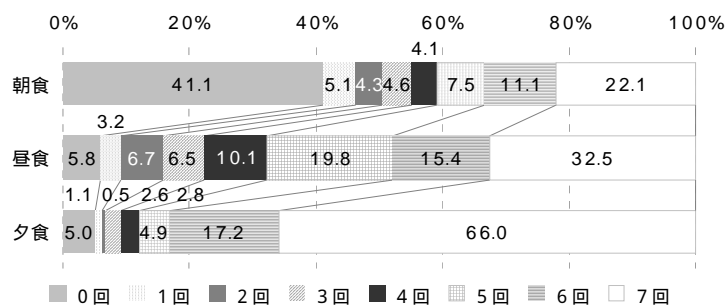


資料：食育アンケート調査（子ども）（平成19年度）

朝食・昼食・夕食の主食の状況

毎日ごはんを主食としている人の割合は、朝食で約2割、昼食では約3割、夕食では約7割と、米の消費が全体的に少ない傾向にあります。

図 ご飯を主食とした食事の回数



資料：食育アンケート調査（一般）（平成19年度）

栄養成分表示の飲食店の登録状況

栄養成分表示の登録店舗数は、ほぼ横ばいとなっています。外食や中食の利用が増える中、消費者が栄養成分を確認しながら選び、食べることができるよう、栄養成分表示の登録を促進する必要があります。

表 栄養成分表示の飲食店の登録の推移（各年度末現在登録数）

単位：店

	平成 15 年	平成 16 年	平成 17 年	平成 18 年	平成 19 年
登録店舗数	10	8	10	13	14

資料：湖東地域振興局

印は、参考資料の用語説明で意味を掲載しています。

小学生・中学生の肥満、普通、やせの状況

小学生・中学生の男子・女子ともにやせの人数が多くなっています。特に小学生ではやせの人数が、平成15年から19年の5年間で男子は約2.5倍、女子は2倍となっていることから、小学生の瘦身傾向がうかがわれます。

また、肥満の人数は、小学生・中学生ともに減少しているものの、4%から5%を占めています。

図 肥満、普通、やせの推移（小学生男子）

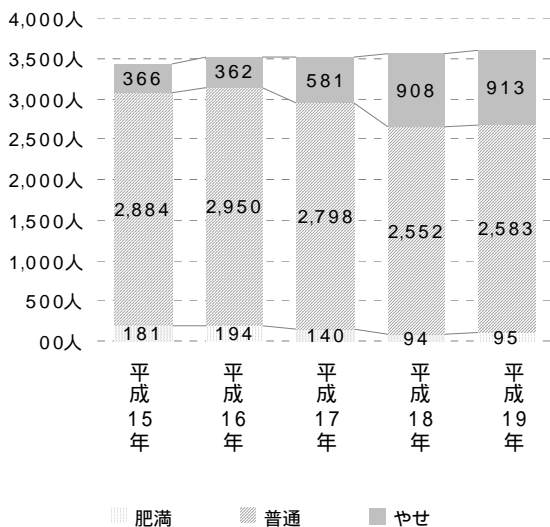


図 肥満、普通、やせの推移（小学生女子）

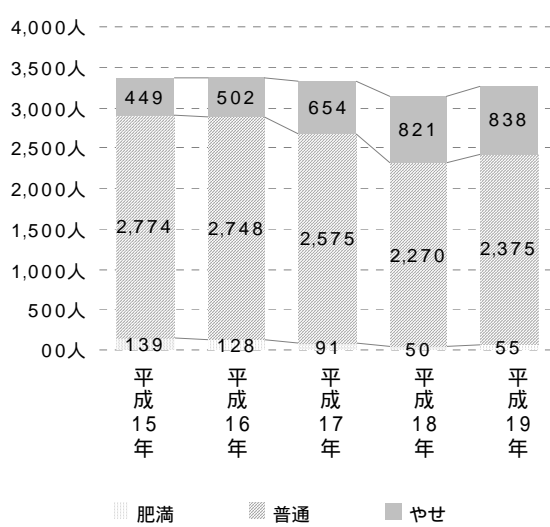


図 肥満、普通、やせの推移（中学生男子）

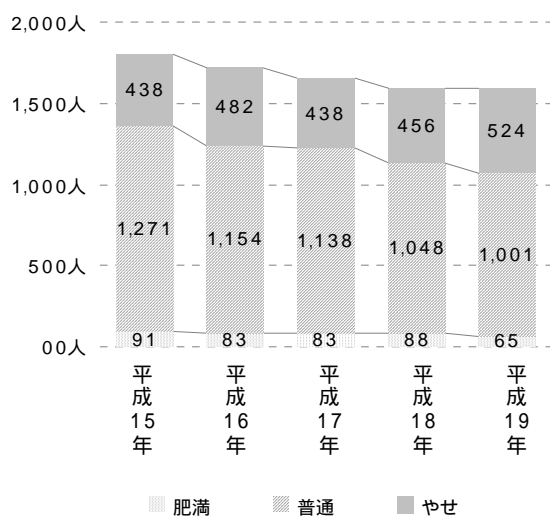
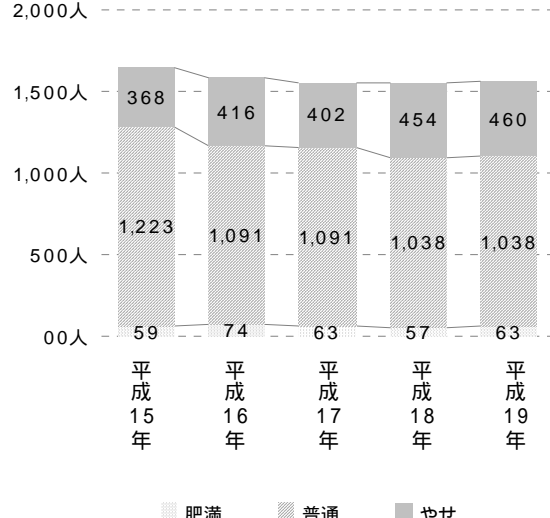


図 肥満、普通、やせの推移（中学生女子）



資料：教育委員会

(2) 外食・中食の利用

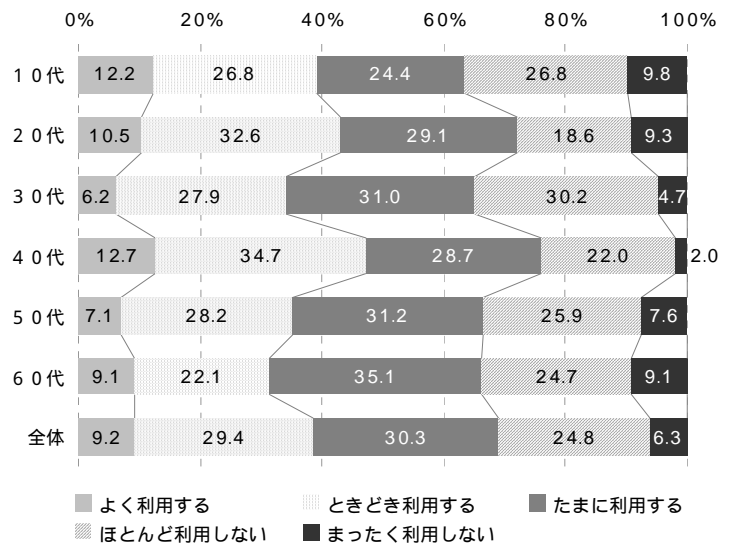
市販の惣菜の利用状況

惣菜の利用頻度については、「よく利用する」から「たまに利用する」をあわせた割合は全体で約7割となっています。全国的な調査結果に比べて、低くなっています。

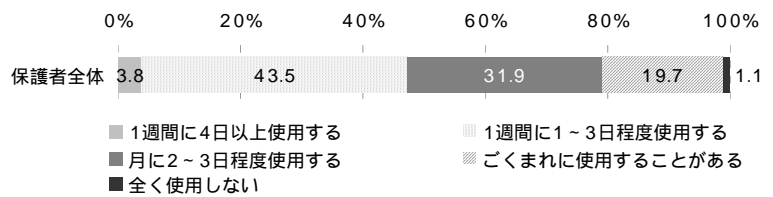
また、他の年代に比べて20代、40代で利用している人の割合が高く、7割を超えています。

中食をうまく選び、工夫することも必要です。

図 市販の惣菜の利用頻度



資料：食育アンケート調査（一般）（平成19年度）



資料：児童生徒の食生活等実態調査（平成17年度）

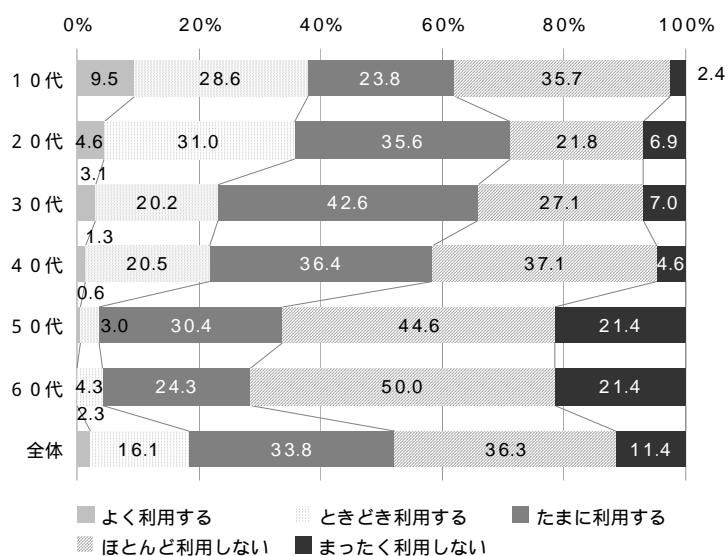
ファーストフードの利用状況

ファーストフードの利用頻度については、「よく利用する」から「たまに利用する」をあわせ割合は全体で約5割となっています。

他の年代に比べて20代で利用している人の割合が高く、7割を超えています。

一般的にファーストフードは食品中の脂肪分が多くなることから、摂取カロリーが高くなり、利用について注意が必要です。

図 ファーストフードの利用頻度



資料：食育アンケート調査（一般）（平成19年度）

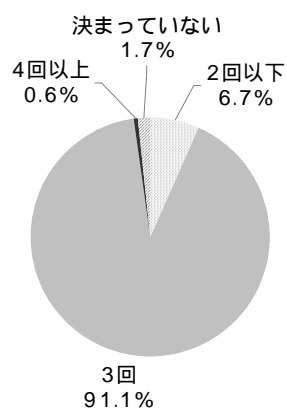
(3) 朝食の欠食

朝食の欠食状況

1日の食事回数が2回以下の人の割合は、全体で6.7%となっています。

このうち、朝食を欠食している人の割合は、10歳代が4.8%、20歳代が13.7%、30歳代が3.7%、40歳代が5.5%、50歳代が3.9%、60歳代が2.0%となっています。

図 1日の食事回数



資料：食育アンケート調査（一般）（平成19年度）

表 年代別朝食欠食者の割合

項目	回答者数 (人)	朝食 欠食者 (人)	朝食欠食者 の割合 (%)
10代	42	2	4.8
20代	95	13	13.7
30代	135	5	3.7
40代	165	9	5.5
50代	203	8	3.9
60代	98	2	2.0

資料：食育アンケート調査（一般）（平成19年度）

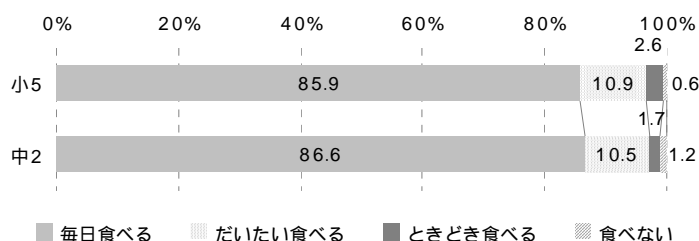
子どもの朝食の欠食状況

朝食を「ときどき食べる」と「食べない」をあわせた割合は、小学生、中学生でともに1割未満となっています。

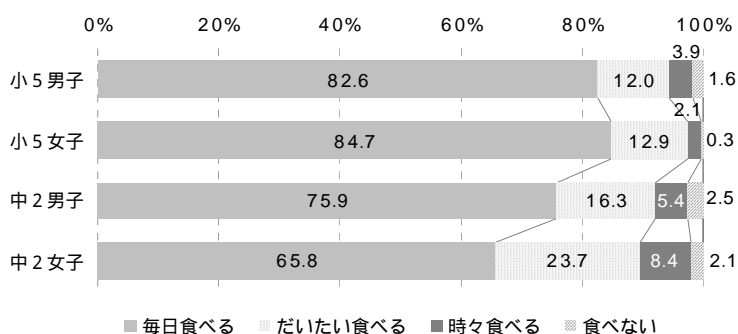
全国的な調査結果や県に比べ、本市は子どもの朝食の欠食率が低くなっています。

朝食を摂取することにより、脳が活性化され、体温も上がり、活動的に過ごすことができるため、朝食の摂取を家庭や子どもに促すことが必要です。

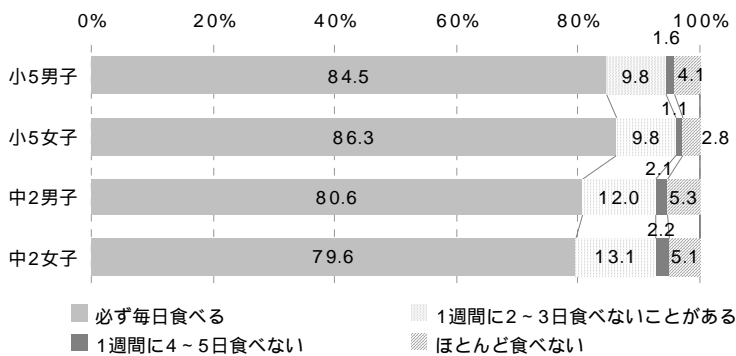
図 朝食の摂取状況



資料：食育アンケート調査（子ども）（平成19年度）



資料：滋賀県食育推進計画



資料：児童生徒の食生活等実態調査（平成17年度）

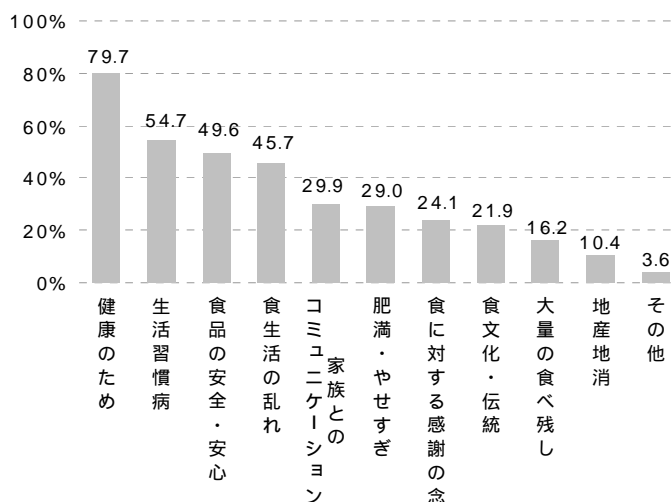
(4) 生活習慣病の予防

食育に関心のある理由

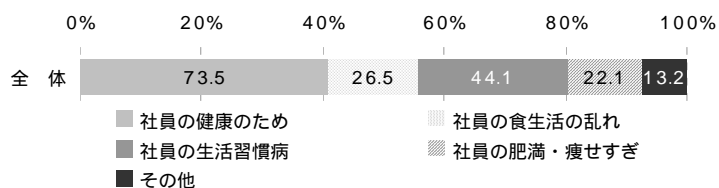
食育に関心がある理由については、「健康のため」の割合が約8割、「生活習慣病」の割合と「食生活の乱れ」の割合がそれぞれ約5割、「肥満・やせすぎ」の割合が約3割と意識は高くなっています。(複数回答)

企業に対するアンケートでも、「社員の健康のため」の割合が約7割と高くなっており、健康の側面から食育への関心が高まっていることがうかがえます。

図 食育に関心のある理由



資料：食育アンケート調査（一般）（平成19年度）



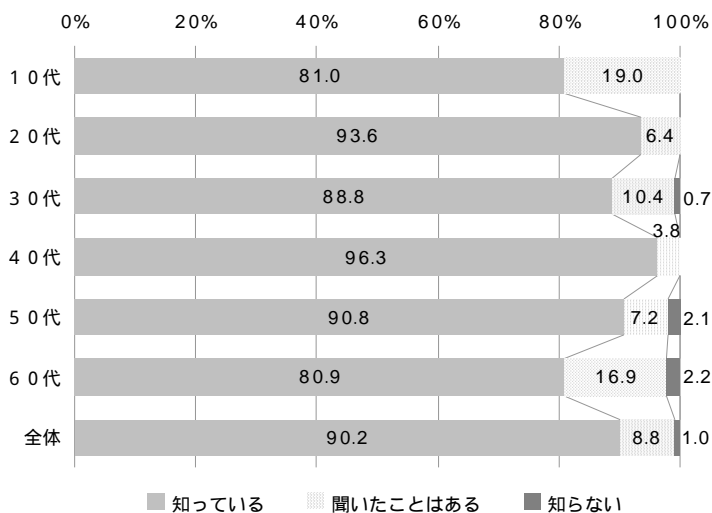
資料：企業に対するアンケート調査（平成20年度）

「メタボリックシンドローム」の認知度

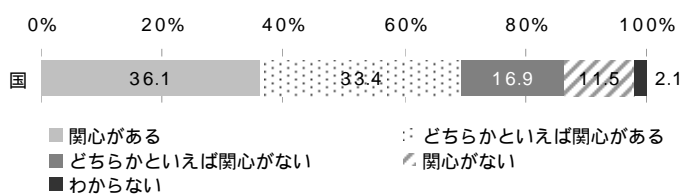
メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）という言葉の認知状況については、「知っている」と「聞いたことはある」をあわせた割合は9割以上となっています。

また、企業に対するアンケートでは、メタボリックシンドロームの社員への啓発について、半数以上が啓発しており、メタボリックシンドロームの予防についての取り組みが広がっていることがうかがえます。

図 「メタボリックシンドローム」の認知度

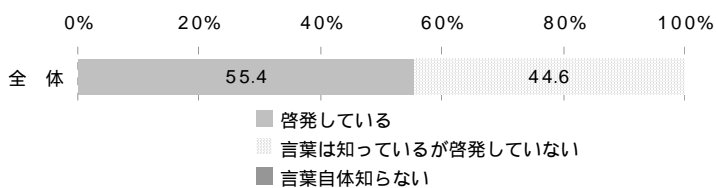


資料：食育アンケート調査（一般）（平成19年度）



資料：食育に関する意識調査報告書（平成19年度）

図 メタボリックシンドロームの社員への啓発の有無

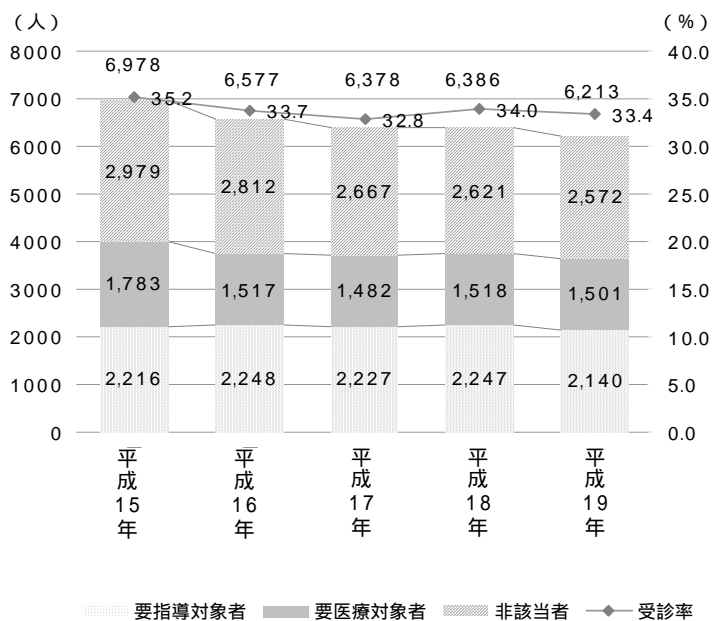


資料：企業に対するアンケート調査（平成20年度）

基本健康診査の状況

基本健康診査については、受診率が約3割で、要医療対象者、要指導対象者は横ばいに推移しています。健康診査は自らの生活習慣を見直す好機となるため、一層の受診啓発が必要です。

図 基本健康診査受診等の推移（40～69歳）



資料：健康管理課 事業年報

表 要指導・要医療・要治療継続対象者の推移（40～69歳 男）

単位：％

	平成 15 年	平成 16 年	平成 17 年	平成 18 年	平成 19 年
延べ人数（人）		3,116	3,162	3,138	3,041
高血圧		17	17	17	17
高脂血症		31	30	30	31
糖尿病		6		7	7
肥満			6		6

資料：健康管理課 事業年報

表 要指導・要医療・要治療継続対象者の推移（40～69歳 女）

単位：％

	平成 15 年	平成 16 年	平成 17 年	平成 18 年	平成 19 年
延べ人数（人）		6,766	6,528	7,020	6,833
高血圧		16	15	15	15
高脂血症		41	42	39	41
糖尿病		4	4	4	5
肥満		6	6	7	7

資料：健康管理課 事業年報

主要死因別死亡者数の状況

本市の主要死因別死亡者数については、平成18年において、生活習慣病（脳血管疾患、心疾患、悪性新生物、高血圧性疾患、糖尿病）が占める割合が全体の約6割となっています。このため、生活習慣病の予防に向け、正しい食生活の実践が必要です。

表 主要死因別死亡者数の推移

単位：人

	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	平成18年
総数	751	787	770	845	855
脳血管疾患	97	101	86	95	103
心疾患	122	138	113	142	169
悪性新生物	240	238	248	266	245
肺炎	72	56	62	75	75
高血圧性疾患	3	8	4	8	3
不慮の事故	29	31	22	32	32
自殺	23	21	24	18	27
結核	3	3	-	2	3
糖尿病	5	9	11	14	11
その他	157	182	200	193	187

資料：健康管理課 事業年報

3 食品の安全・安心の確保

(1) 農産物の状況

本市の農家の総数は減少傾向をたどっています。

本市の農産物は、稲や麦といった穀類の占める割合が最も高くなっていますが、推移は横ばいです。

農家、農産物の状況

表 農家数および経営耕地面積の推移

単位：戸、a

	平成60年	平成2年	平成7年	平成12年	平成17年
農家数総数	4,819	3,948	3,331	2,806	2,399
販売農家	3,756	2,901	2,427	2,003	1,534
自給的農家	1,063	1,047	904	803	865
専業	299	271	174	201	225
第1種兼業	362	142	243	124	69
第2種兼業	4,158	3,535	2,010	1,678	1,240
農家一戸あたりの経営耕地面積	66.6	77.1	85.1	92.3	92.4

資料：農業センサス

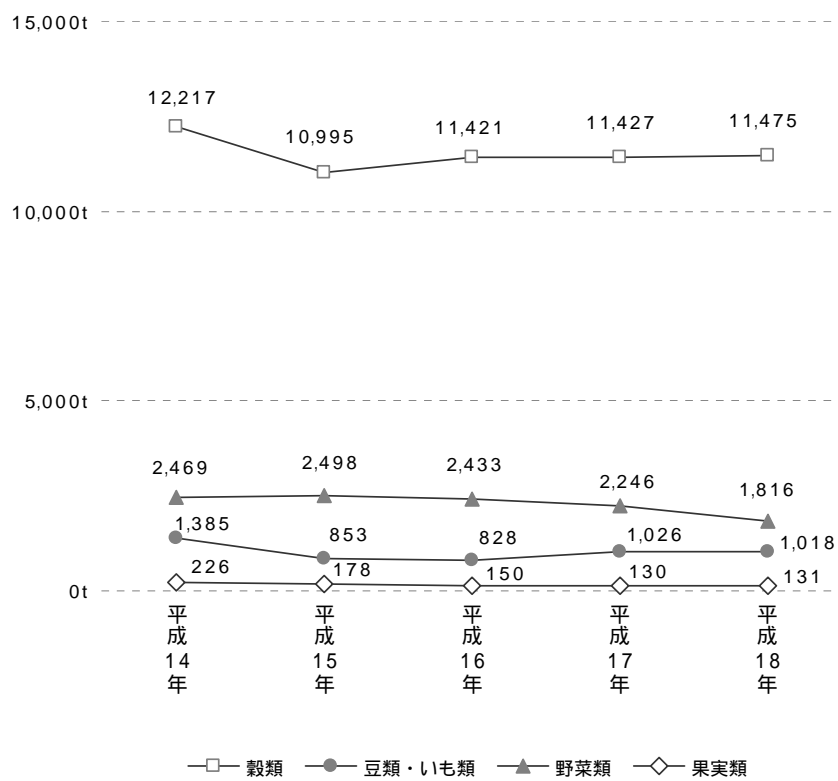
表 農業産出額の推移

単位：百万円

	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	平成18年
米	2,413	2,596	2,178	2,090	1,980
麦類	302	166	199	170	230
雑穀・豆類	214	134	181	160	200
いも類	25	28	28	20	10
野菜	473	498	495	440	400
果実	73	49	37	30	40

資料：近畿農政局 滋賀農政事務所 東近江統計・情報センター

図 収穫量の推移



資料：近畿農政局 滋賀農政事務所 東近江統計・情報センター

(2) 食品の安全・安心

本市の食品関係営業施設数は、増加傾向にあります。

食中毒の発生件数は、平成19年度で最も多くなっています。

ここ近年、ノロウィルスを原因とする集団食中毒があとを絶たない状況です。

食品関係営業施設数の状況

表 食品関係営業施設数の推移

単位：か所、件

	平成 15年度	平成 16年度	平成 17年度	平成 18年度	平成 19年度
許可を要する 食品関係営業施設数	3,267	1,645	3,098	3,149	3,221
許可を要しない 食品関係営業施設数	1,531	678	1,435	1,520	1,438

資料：滋賀県湖東地域振興局 事業年報

彦根保健所管内

食中毒の発生状況

表 食中毒発生件数の推移

単位：人

	平成 15年度	平成 16年度	平成 17年度	平成 18年度	平成 19年度
発生件数	1	2	1	2	5
患者数	5	42	10	203	93

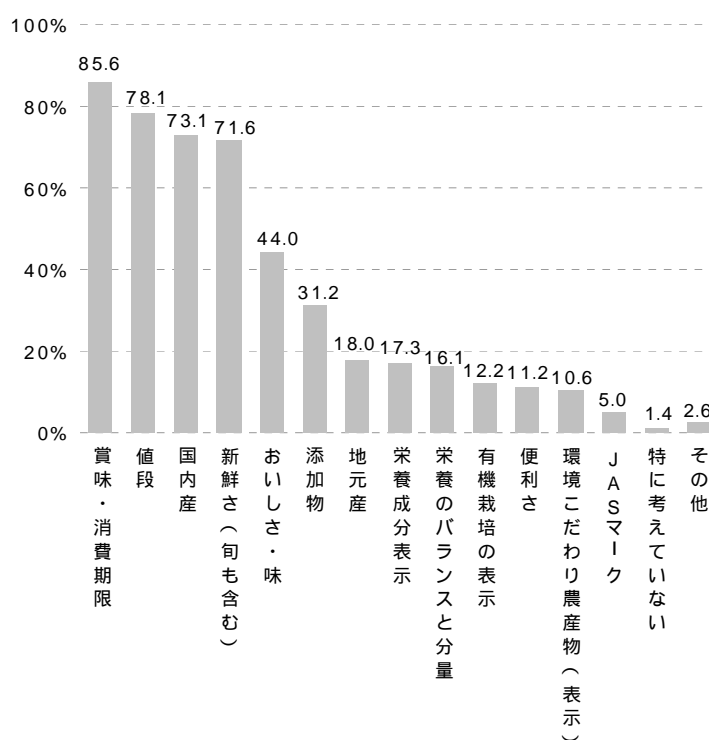
資料：滋賀県湖東地域振興局 事業年報

彦根保健所管内

消費者の安全意識

ふだん食品、食材を購入するときに気をつけていることは、「賞味・消費期限」の割合が約9割、「国内産」、「新鮮さ(旬も含む)」の割合が約7割と関心が高いものの、「栄養のバランスと分量」の割合が約2割、「環境こだわり農産物(表示)」の割合が約1割と低くなっています。(複数回答)

図 食品購入時の注意点



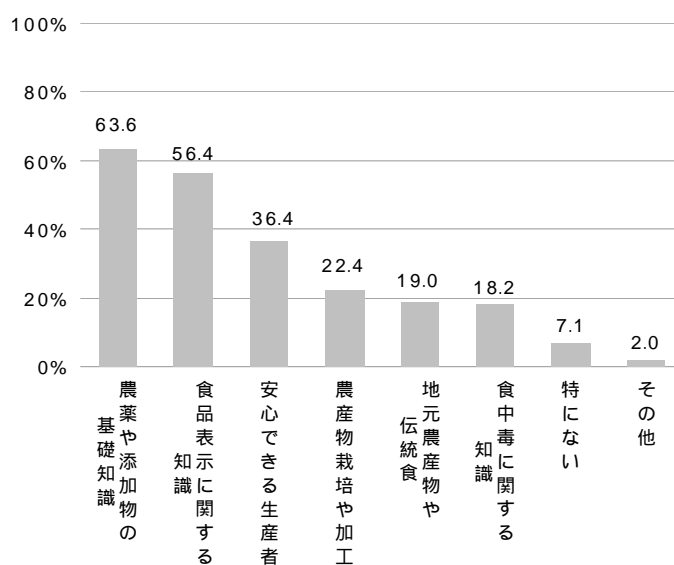
資料：食育アンケート調査(一般)(平成19年度)

安全・安心な食生活を送る上で学びたいこと・知りたいことの上位3位については、「農薬や添加物の基礎知識」、「食品表示に関する知識」の割合が約6割、「安心できる生産者」の割合が約4割となっています。(複数回答)

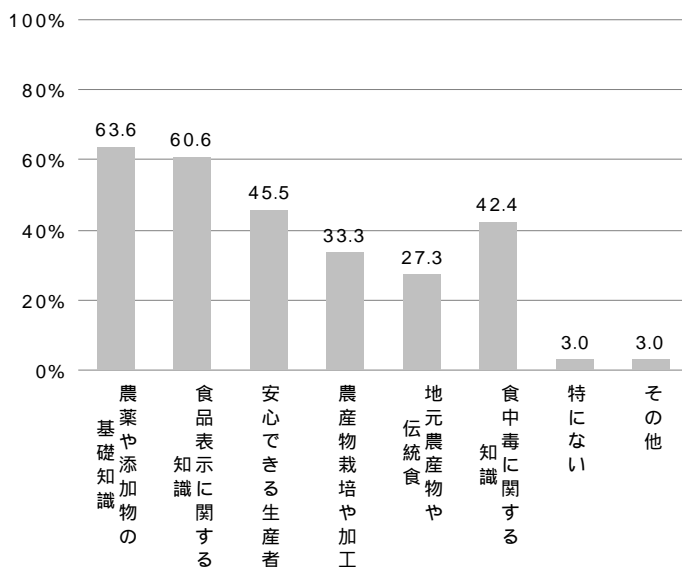
企業に対するアンケートでは、「農薬や添加物の基礎知識」、「食品表示に関する知識」が約6割となっています。(複数回答)

生産者、製造者は農業や添加物の使用基準を守り、使用履歴等の情報を広く提供することで、消費者の安心につなげることが必要です。

図 安全・安心な食生活を送る上で学びたいこと・知りたいこと



資料：食育アンケート調査（一般）（平成19年度）



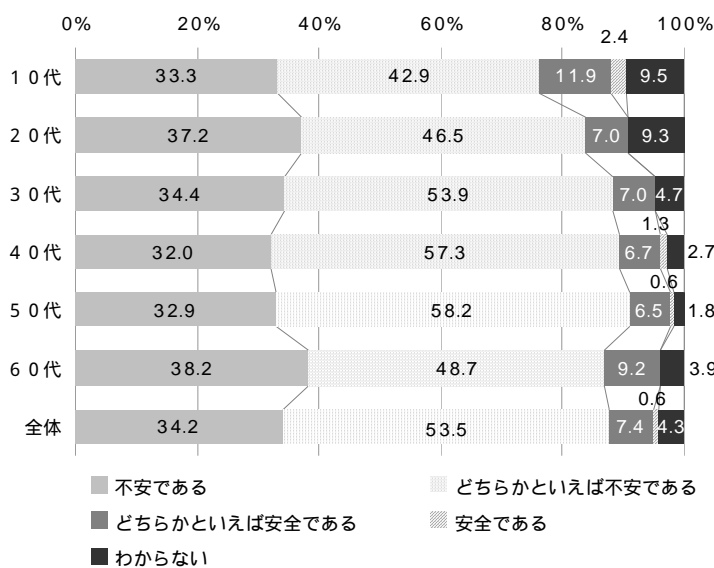
資料：企業に対するアンケート調査（平成20年度）

食品・食材の安全性への不安感

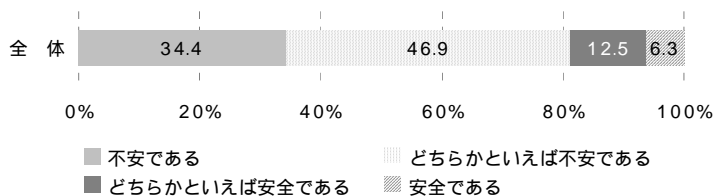
食品・食材の安全性については、「不安である」「どちらかといえば不安である」をあわせた割合が全体で約9割となっています。

企業に対するアンケートでも、「不安である」「どちらかといえば不安である」をあわせた割合が全体で約8割となっており、生産者においては、食品・食材の安全性を確保することにより、消費者の不安を払拭することが求められます。

図 食品・食材の安全性への不安



資料：食育アンケート調査（一般）（平成19年度）



資料：企業に対するアンケート調査（平成20年度）

(3) 環境に配慮した食生活の推進

環境に配慮した食の意識

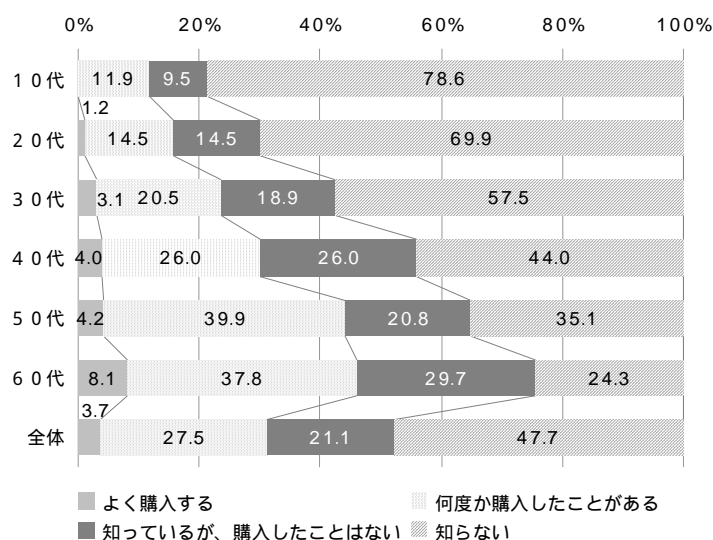
ふだん食材を購入するときに気をつけていることは「環境こだわり農産物（表示）」の割合が約1割と低くなっており、今後も環境こだわり農産物について周知が必要です。

食育アンケート調査（平成19年度）のグラフは、26ページ参照

環境こだわり農産物の購入状況

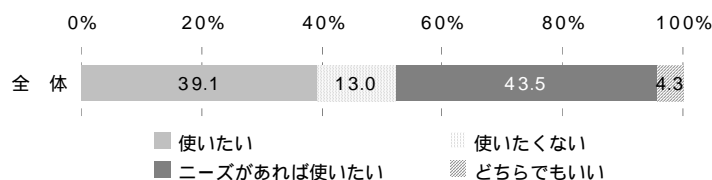
「環境こだわり農産物」の購入については、「よく購入する」の割合が1割未満、「何度か購入したことがある」の割合が約3割と低くなっており、今後も「環境こだわり農産物」の購入促進が必要です。

図 環境こだわり農産物の購入頻度



資料：食育アンケート調査（一般）（平成19年度）

図 環境こだわり農産物の取扱い意向の有無



資料：企業に対するアンケート調査（平成20年度）

4 食文化の継承

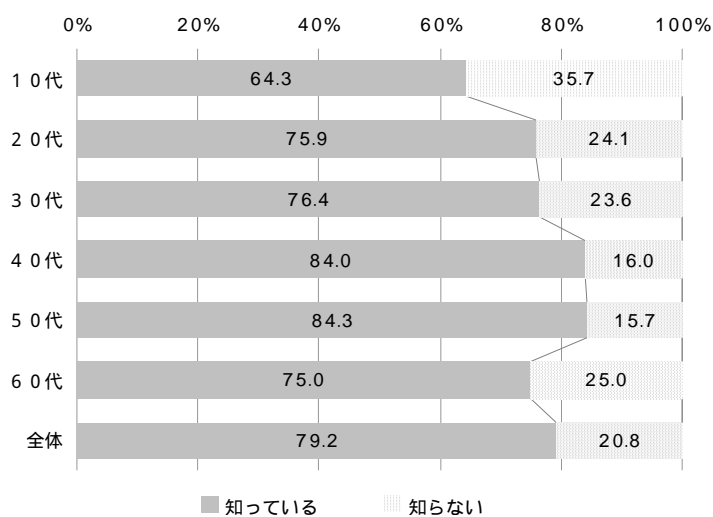
(1) 食文化の継承

地域食や地元の名産品の認知度

地域で昔から伝わる料理、本市や県の名産品については、知っている人が約8割となっています。

他の年代に比べて10代で「知っている」の割合が低く、若年層で減少傾向にあるため、地元の名産品などを伝承することが重要です。

図 地域食や地元の名産品の認知度



資料：食育アンケート調査（一般）（平成19年度）

(2) 地産地消・旬産旬消

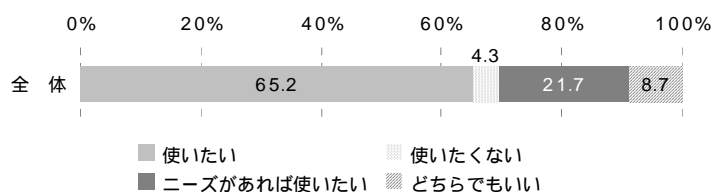
地元産農産物への意識

ふだん食品、食材を購入するときに気をつけていることについては、「国内産」の割合が約7割に比べて、「地元産」の割合が約2割と低くなっています。

企業に対するアンケートでは、地元産農産物を取り扱う意向の企業が約7割となっています。環境負荷の面からも地元産農産物の購入を促進する必要があります。

食育アンケート調査（平成19年度）のグラフは、26ページ参照

図 地元産農産物の取扱い意向の有無



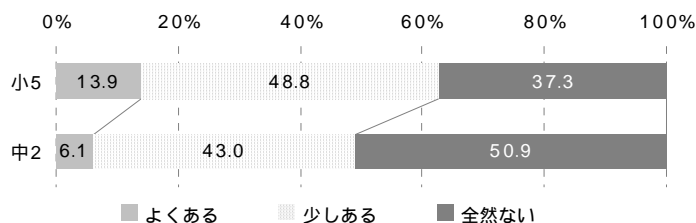
資料：企業に対するアンケート調査（平成20年度）

5 自然への感動、感謝

野菜を育てた経験の有無

家など（学校以外）で野菜を育てた経験が「ある」小学生は6割以上、中学生は約5割となっています。

図 野菜を育てた経験の有無



資料：食育アンケート調査（子ども）（平成19年度）

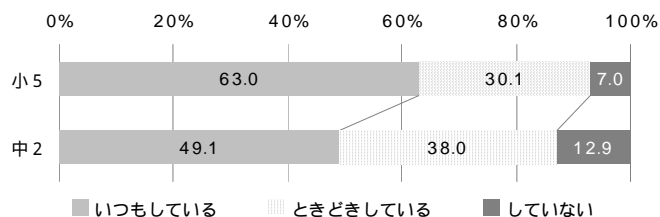
6 豊かな心の形成

(1) 食事マナー

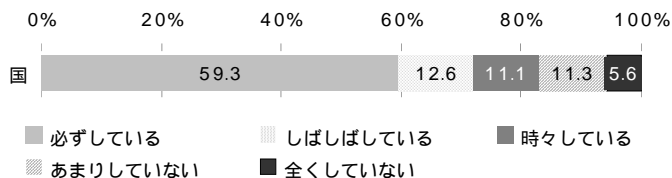
食事の挨拶の有無

食事の挨拶を「いつもしている」小学生は約6割、中学生は約5割となっており、年齢が高くなるにつれて、食事の挨拶をいつもする子どもの割合が低くなっています。

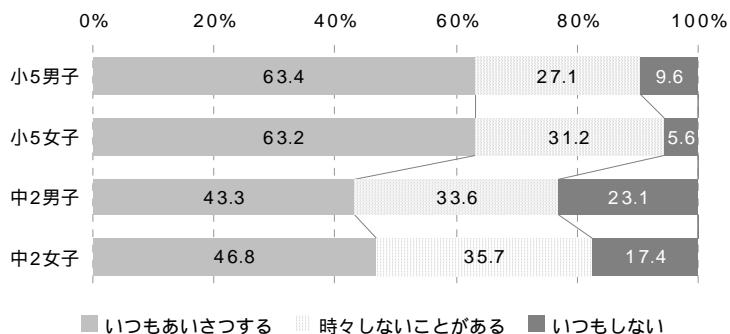
図 食事の挨拶の有無



資料：食育アンケート調査(子ども)(平成19年度)



資料：食育に関する意識調査報告書(平成19年度)



資料：児童生徒の食生活等実態調査(平成17年度)

(2) 食の楽しさ

孤食の状況

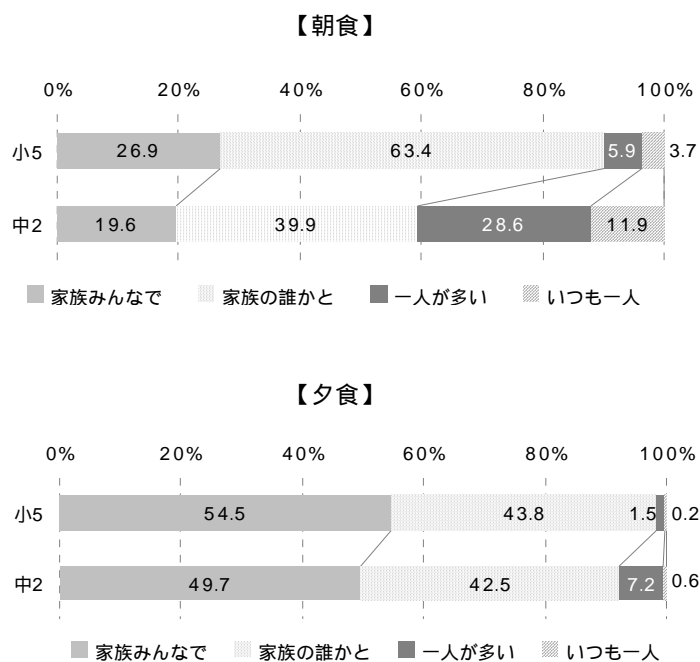
朝食を誰かと一緒に食べている状況については、中学生で「一人が多い」の割合が約3割となっています。

夕食については、中学生で「家族みんなで」の割合が5割以下となっています。

また、年齢が高くなるにつれて孤食の割合が高くなっています。

家族で食事をすることは、豊かな心の形成にもつながることから、家族での食事を啓発する必要があります。

図 朝食を一緒に食べる人



資料：食育アンケート調査(子ども)(平成19年度)

1 計画の基本理念

社会情勢の変化から個人の生活スタイルは多様化し、日々の忙しさの中で食を大切に
する意識は希薄となり、健康な食生活が失われつつあることがうかがえます。また、食
品の安全性の確保や市民が食への理解を深めなければいけない現状もあります。

本市においても市民の食生活では、外食や中食、間食の増加に伴う食習慣の乱れや栄
養の偏りが顕在化している一方で、地元産農産物への関心が高まり、環境こだわり農産
物、旬の味といった食への新たな市民の要求も高まっています。

食を通じて人もまちも豊かに育まれるようになるには、市民一人ひとりが自分の食生
活や地域の食文化、食品について関心を持ち、食することに感動し、また自然の恩恵を
受けて食を楽しむことに感謝できるようになることが重要です。

食は、生きる上での基本であると同時に、教育の三本柱である知育、徳育、体育の基
礎として、健全な心身を培い、心豊かな人間性を育むものでもあります。

このような背景からひこね食育推進計画の基本理念を以下のように定めます。

地域と人を 育む食の推進

～ 関心・感動からはじまる“ひこね”の食育～

この基本理念の達成に向けて、次頁に示す3つの視点で食育を推進します。

1 食育推進

「楽しい食事 心も体もヘルシーライフ」

- ・人から人へ伝えよう食育推進
- ・食を学んで 自分でできることから始めよう

2 子どもの食育

「よく寝 よく食べ すすんで健康づくり」

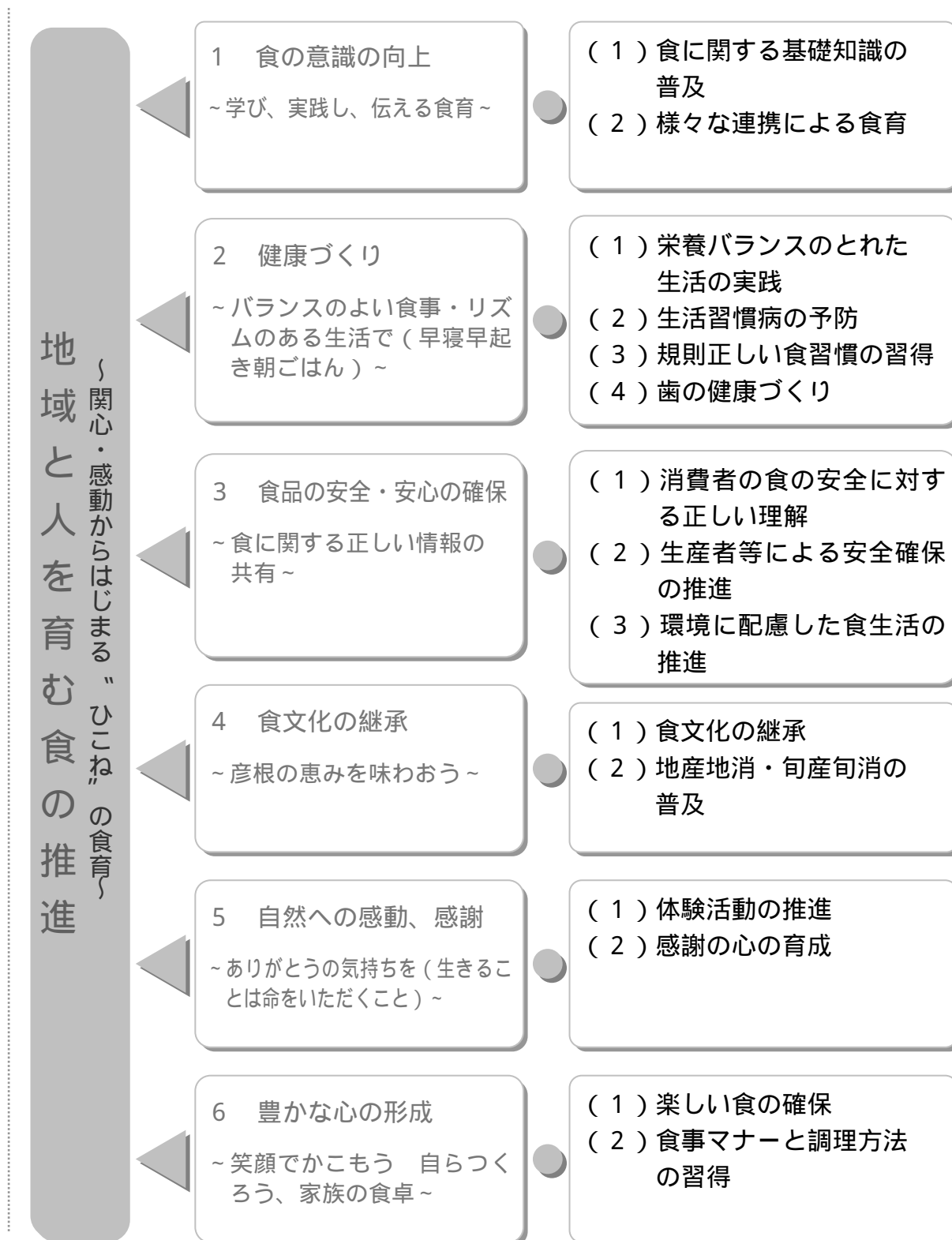
- ・活動の源である三食を楽しみに精一杯生きる子ども
- ・生きることは多くの命をいただいて成り立つことを感じとれる感性の豊かな子ども
- ・自らの体を育てる食事に関心を持ちすすんで健康づくりが考えられる子ども

3 食の安全・安心

「地産地消 みんなで考えよう 食の安全・安心」

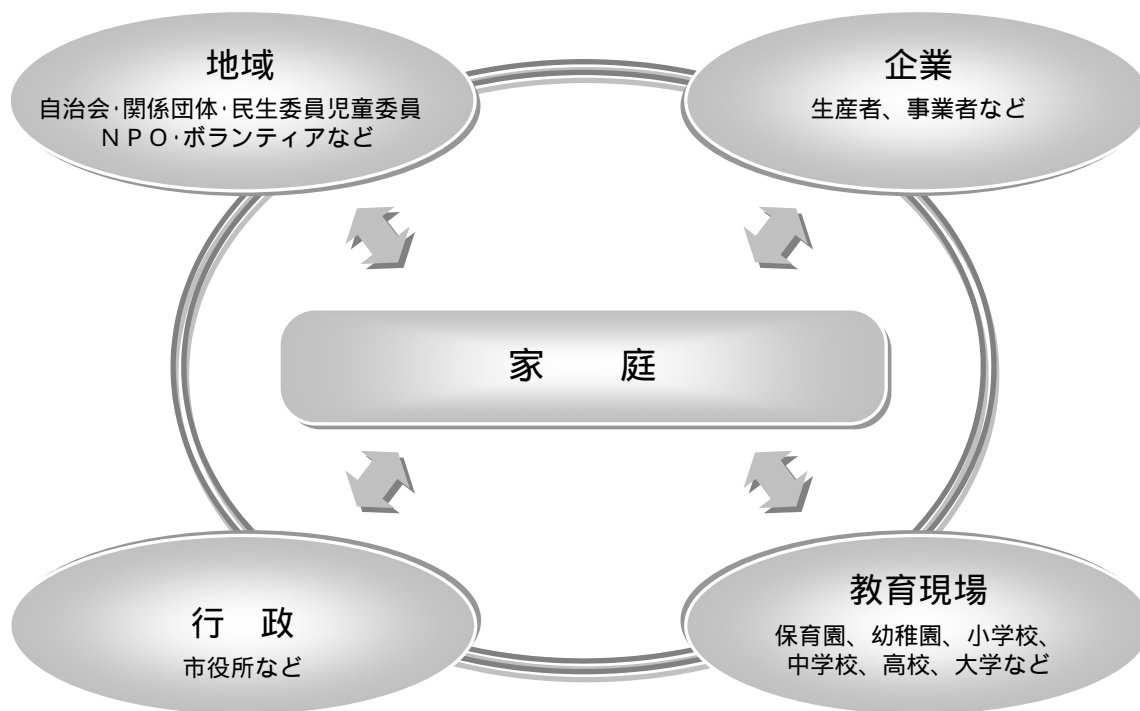
- ・伝統的食文化の良さを見つめ直し、継承しよう
- ・食べ物について関心をもつ子ども、家庭、地域社会を育む

2 計画の体系



3 取り組み方法

本計画では、食育推進に向けた取り組みについて、家庭、教育現場、地域・企業、行政の4段階に分けて整理しています。互いに連携しながら取り組みを進め、家庭での実践につながることをめざします。



連携による食育推進

第4章

具体的な施策の推進

1 食の意識の向上 ～学び、実践し、伝える食育～

(1) 食に関する基礎知識の普及

現状と課題

食に関する様々な情報がマスメディアを通じて発信され、同時に市民の食への関心は高まりを見せています。食育アンケート調査（平成19年度）では、食育に関心のある市民は約8割となっています。しかし、食への関心が高まる一方で、関心を持っていない人との差も大きくなっているといった実態もあります。大人の関心度は、子どもの食習慣や健康状態に大きく影響します。

このため、一人ひとりが食に関する正しい知識を身につけられるよう、正しく、わかりやすい情報を発信するとともに、様々な人に情報が伝わるようにする必要があります。また、食品購入の機会や健康推進員の活動などを有効に活用し、普段の生活の中で取り組むことも必要です。

めざす姿

市民一人ひとりが食に対する意識を高め、正しい知識を身につけ、食べ物を育て、料理をつくり、感謝して食べるという行動ができる。

取り組み

家庭

- ・家庭内で食に関する会話をしましょう。
- ・栄養バランスについて学ぶ機会に参加しましょう。
- ・日頃から自分の食生活について見直す機会をつくりましょう。

教育現場

- ・各幼稚園や保育園、学校などでの取り組みを家庭に発信します。
- ・食育に関するポスターやパンフレット類を利用し、意識啓発に努めます。
- ・栄養バランス等の情報提供に努めます。
- ・親子と一緒に食について学べる機会を提供します。

具体的な取り組み事例

親子で食育

保育園において、大型紙芝居やパネルなどを使い、食の大切さについて、栄養士が指導します。



子育てひろば、子どものつどいへの参加

親子や友達同士と一緒に調理する体験を通して食育に関する知識を深めます。

- ・年間指導計画をもとに、学校関係職員が連携し協力しながら給食時間や教科等の時間を使用して指導するなど学校の実情に応じた食育を推進します。

具体的な取り組み事例

入学・進級お祝い給食

給食の約束や正しい食事のマナーを知り、正しく会食するため、一口メモを放送したり、栄養黑板の提示（毎日）を行います。また、同時に給食時の手洗いの大切さを啓発します。

- ・月1回「食育の日」を設定し、季節の行事や旬の食材についてなど月ごとの食育の日の目標にそった指導を展開します。

地域・企業

- ・自治会や商店街など地域の組織力を活かし、食育について取り組む機会をつくりましょう。
- ・食品販売店では、健康推進の啓発や地域活動をPRしましょう。
- ・栄養バランス等の情報提供に努めましょう。

行政

様々な場面で食育についての情報を提供します。

具体的な取り組み事例

各地区文化祭・イベントへの参加

試食・レシピの配布により手づくりおやつについて啓発するとともに、食育に関するパネルの展示等により食育の情報を提供します。

- ・食育の関心度に応じた内容の情報を提供します。
- ・配食サービスを活用して、栄養バランスなどの情報を提供します。
- ・キャラクターやホームページを活用し、食育についてPRを行います。
- ・ワークショップや料理教室などで、関心を高める工夫に努めます。
- ・市のイベントなどで、関心を高められる実施内容を検討します。

は「第5章 2. 重点推進事業」において目標設定しています。

(2) 様々な連携による食育

現状と課題

家庭の教育力や地域力が低下していると言われている現在において、食育を推進する上では、家庭を中心に、それを取り巻く行政や地域、企業、大学といった組織の連携は非常に重要です。

食育に関する取り組みは、教育、保育、農林水産業の関係者、食品や加工食品の製造、流通、販売等に至るまで多様な関係者が密接に連携・協力することが重要であり、その強化を図ることが大切です。

本市では、地域の健康づくりのボランティア団体である健康推進員が市内の各種団体等と連携を取りながら、食についての情報を共有し、市民の健康づくりに努めています。しかし、健康推進員が増加しない現状もあるため、健康推進員の役割を啓発するとともに、もっと活動しやすい環境を整える必要があります。

めざす姿

食育を総合的かつ、継続的に推進をしていくため、生産から消費に至る幅広い分野の関係者による連携が強化されている。

取り組み

家庭

- ・食について学んだことを周りの人へ伝え、一緒に学ぶことを呼びかけましょう。
- ・家庭でも食育の日を定め、食育への取り組みを実践しましょう。
- ・パンフレットなどを利用し、食について学習しましょう。

教育現場

- ・ 学校での食に関する取り組みを家庭へ情報発信することにより、学校と家庭の連携を図ります。
- ・ 食育について学習する機会を増やします。
- ・ 地域や家庭に食育通信などで情報を発信するとともに、地域や家庭からも情報を取得し、相互に共通理解を図ります。

地域・企業

- ・ 食育に関するポスターやパンフレット類を利用し、意識啓発に努めましょう。
- ・ 食品販売店では、行政と協力して、健康推進の啓発や地域活動のPRを行いましょう。
- ・ 自治会や商店街など地域の組織力を活かし、食育について取り組む機会をつくりましょう。
- ・ 食育について学習する機会を増やしましょう。
- ・ 健康推進員養成講座の受講を呼びかけましょう。

行政

健康推進員養成講座募集を強化し、食育推進リーダーの育成に努めます。

具体的な取り組み事例

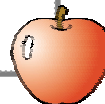
ヘルスサポーターフォローアップ事業

ヘルスサポーターと健康推進員が日頃の実践について意見交換を行い、健康について継続実践できるようにします。また、健康体操等を実施しながら、自分自身や地域住民の健康づくりを進めます。



ひこねの食育コラム ～食育推進の環境～

本市には、滋賀県立大学、聖泉大学などの大学があり、公開講座などにより、広く市民の学ぶ場として親しまれています。特に、滋賀県立大学には、人間文化部生活栄養学科があり、「食環境」について提言できる食のスペシャリストの育成が行われており、食育ワークショップなども開催されています。本市は、こうした社会資源を活用した食育の推進を図ることができます。



食についての基本テキストの作成を検討します。

- ・関係機関と連携し、健康推進員の認知度を高めるための情報発信、幅広い活動支援などを行います。

具体的な取り組み事例

健康づくり事業

「ひこね元気計画 21」の推進について協議するなど、様々な関係者の連携による健康づくりを推進します。



食育推進月間事業

「食育月間」「食育の日」に、食育リーフレット等を地域の店舗で配布し、市民への啓発を図ります。

- ・各関係機関、生産者、企業などと連携をとり、食に関する情報や取り組みを共有し、食育の推進に努めます。
- ・教育現場に対し、継続的に食育への取り組みについての働きかけを行います。

2 健康づくり

～バランスのよい食事・リズムのある生活で（早寝早起き朝ごはん）～

（1）栄養バランスのとれた食生活の実践

現状と課題

人が豊かな人間性を育むためには、生涯にわたって健康に過ごせることが必要であり、その基本は健全な食生活です。本市では、学校給食などを通して、子どもや保護者に栄養バランスの取れた食事の重要性を伝える取り組みを行ってきました。しかし、食育アンケート調査（平成19年度）では、嫌いな食べ物がある小学生、中学生が8割以上となっていたり、若年層を中心に過度の痩身志向が見受けられたりしていることから、栄養バランスについて正しい知識の普及や周知方法を工夫するなどの対策が求められます。

また、惣菜を利用する人が約7割、ファーストフードを利用する人は5割と、外食、中食が増加している現状もうかがえます。さらに、毎日、米を主食にしている人は減少傾向にあることから、食事内容が欧米化していることもうかがえます。

このように生活スタイルが多様化している現代において、外食や中食をなくすことは難しく、今後は、栄養バランスについての正しい知識のもと、外食や中食を上手に利用していくことを啓発するとともに、主食である米を中心として魚や肉等の主菜や野菜等の副菜がバランスよく整った、健康的な日本型食事を見直すことも必要です。

めざす姿

子どもから高齢者のすべての世代において、その人に適したバランスのよい食事がとれる。

取り組み

家庭

- ・パンフレットなどを利用し、食について学習しましょう。
- ・学習したことを、毎日の食生活の中で実践しましょう。
- ・食事バランスガイドを参考に、1日の食事を考えましょう。
- ・苦手な食材でも食べられるように、調理方法を学習し、工夫しましょう。

教育現場

栄養についての相談や学習の機会をつくれます。

- ・給食や食堂では栄養バランスに配慮したメニューなどを掲示します。
- ・子どもの発達段階に応じて食に関する知識と食を選択する力を習得できるようにします。

具体的な取り組み事例

いろいろなものを食べよう（栄養三色）

食材に興味や関心が持てるよう、紙芝居やパネルシアターを使用し、意識づけします。



地域・企業

栄養についての相談や学習の機会をつくりましょう。

- ・食品小売店では、栄養バランスについての掲示を行いましょ。
- ・食堂では栄養バランスに配慮したメニューなどを掲示しましょ。
- ・公民館等では食に関する講座などの機会を通じて市民に啓発を行いましょ。

具体的な取り組み事例

女性講座

公民館で実施している講座で、社会参加をすることにより食生活、教養の向上を図ります。また、バランスのよい食生活をするための知識と実践を促します。

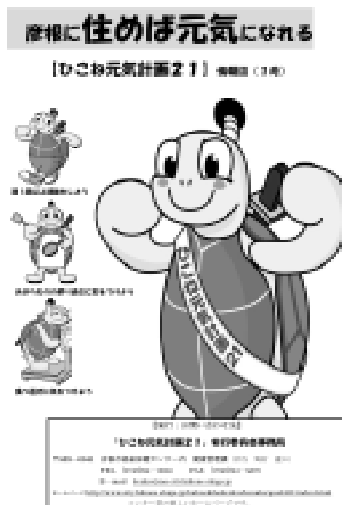
行政

栄養バランスの理解度を深める啓発を進めます。

具体的な取り組み事例

ひこね元気計画 2.1 推進事業

市民が健康でいきいきと暮らせるよう、生活習慣病の予防と健康づくりがしやすいまちづくりの実現を図ります。また、食事チームの活動で、あぶらもの摂りすぎ予防や野菜摂取の工夫のポイント等を記載したチラシによる啓発を行います。



ひこね元気フェスタ

「みんなで作ろう！！住んでいたら元気になれるまち彦根」をメインテーマとして、健康づくりを啓発します。健康づくりのためのコーナーを設け、いろいろな協力団体とともに啓発を行います。



- ・対象者に応じた学習内容を検討します。

具体的な取り組み事例

ハローベビー教室

妊娠中の生活や食事についての学習の場を提供し、健全な妊娠、出産、育児を支援します。具体的には、助産師による講義や歯科医師による歯科健診、歯科衛生士によるブラッシング指導を実施します。また、妊娠中の食事のポイントは栄養士が作成した資料やパネルを使ってアドバイスを行います。

すくすく相談

親と子の健康保持増進のために、適切な養育指導や成長発達に合わせた育児相談や栄養相談を実施することにより、育児の不安の軽減を図ります。

男の生き方セミナー「男の料理教室」

「生活技術としての料理」を習得し、男性の生活的自立をめざします。

集団健康教育

健康の保持、増進や生活習慣病の予防に関する知識の普及と意識の向上を目的とした骨粗しょう症予防や生活習慣病予防等の教室を開催します。また、市民への啓発として、広報紙等により健康についての話題や栄養レシピを掲載します。

高齢者・一人暮らし高齢者に対する料理教室

男性の自立支援とともに生活習慣病、低栄養を予防するために、料理の基礎知識についての教室を実施します。

- ・食事バランスガイドの活用方法についての情報を提供します。
- ・外食や中食の上手な利用方法についての情報を提供します。
- ・朝市など市民が集まる場を活用し、栄養や生活習慣病などについての情報を提供します。

(2) 生活習慣病の予防

現状と課題

現在、本市では生活習慣病が死因の約6割を占めています。しかし、生活習慣病である、がん・脳血管疾患・心臓病などの病気は、生活習慣の改善により、病気の発症、進行が予防できると言われています。

食育アンケート調査(平成19年度)では、メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)という言葉を知っている人は9割以上、食育に関心がある理由が「生活習慣病」という人が5割強となっており、生活習慣病に対する市民の意識が高いことがうかがえます。今後は、生活習慣の改善の実践を促すような働きかけが求められます。

めざす姿

市民が高血圧や脂質異常症など生活習慣病を予防するため、食べ過ぎ・あぶらものや塩分の摂り過ぎなどに注意し、適度な運動を生活の中に取り入れている。

取り組み

家庭

- ・定期的に体重を測り、健診結果を家族で話し合ったりしましょう。
- ・野菜が多く摂れるよう、調理方法を工夫しましょう。

教育現場

- 彦根市生活習慣病予防対策委員会が進める「こどもすこやか21」をもとに、目覚め、運動、栄養、おやつ、咀嚼^{そしゃく}を中心とした生活習慣の改善を促進します。

具体的な取り組み事例

出前講座

保護者を対象とし、子どもたちの健康づくりのための講座を学校栄養職員、栄養教諭により実施しています。



地域・企業

- メタボリックシンドロームの予防をテーマにしたレシピなどの情報を提供しましょう。
- 生活習慣病予防について、学ぶ場を作りましょう。

具体的な取り組み事例

男性の料理教室

料理の基礎知識についてや生活習慣病を予防するための料理を学びます。

行政

対象者の課題に応じた生活習慣病予防の啓発を行います。

具体的な取り組み事例

おとなの食育講座

生活習慣病予防についての講義や調理実習を通じて、生活習慣病を予防するバランス食について学習します。

生活習慣病予防教室

市民の健康課題として取り上げられている脂質異常症、肥満、高血圧等の予防に取り組むため、市民がともに学ぶ機会をもち、あぶらものや塩分の摂り過ぎ、食べ過ぎなど食習慣の改善を図るきっかけづくりとします。



- ・野菜の上手な摂り方など生活習慣病予防に向けたレシピ等の情報を提供します。

- ・ 市民が参加するイベント等の機会を利用し、体験型の啓発方法を検討します。

具体的な取り組み事例

ヘルスサポーター 21 事業

生活習慣病予防に向けて、運動の定着や食生活の改善を図り、市民が一体となった健康づくり運動を実現するためのヘルスサポーターを育成し、肥満予防や減塩等について健康推進員による話や調理実習を実施します。

よい食生活をすすめるためのグループ講習会

生活習慣病を予防するため、保健師・栄養士の話、よい食生活に重点を置いた調理実習等を通じて、学習します。

- ・ 飲食店や店舗の惣菜について、カロリー表示を行うように啓発します。

ひこねの食育コラム
～手づくりレシピの紹介～



本市の食材である小松菜などの野菜類をさりげなく使い、嫌いなものでも食べられるよう、工夫しましょう。

小松菜と梨のナムル

材料（4人分）

- | | |
|----------------|------------------|
| ・小松菜 200g（彦根産） | ・梨 中1個 200g（稲枝産） |
| ・もやし 100g | ・人参 中1本 |
| ・ごま油 大さじ2 | ・濃口しょうゆ 大さじ2 |
| ・酢 小さじ2 | ・ゆず（好みで） 少々 |

} A

<作り方>

小松菜（ほうれん草）を軽く茹で、硬めに絞って切る。

もやしをさっと茹で、絞る。

人参を短冊に切り、茹でて絞る。

梨を短冊に切る。

～ をボウルに入れ、Aの調味料と混ぜ合わせる。



(3) 規則正しい食習慣の習得

現状と課題

近年、子どもの生活習慣の乱れが大きな問題となっています。本市では、規則正しい生活習慣の呼びかけとして「早寝・早起き・朝ごはん」運動を展開してきました。しかし、食育アンケート調査（平成19年度）では、朝食を欠食している小学生、中学生が未だ若干おり、また、朝食を食べていても、パンなどの主食のみ食べている、といった声も聞かれます。さらに、朝食を食べていない理由に、夜寝る時間が遅いことや、子どもだけでなく保護者が朝食を欠食しているとの意見もありました。さらに、若い世代の男性においても朝食の欠食が見られます。

基本的な生活習慣の確立をめざすためには、生活習慣の乱れを個々の家庭や子どもの問題として見過ごすのではなく、社会全体の問題として位置づけ、家庭、教育現場、地域、企業、市が一体となって取り組むことが重要です。

めざす姿

生活習慣の基礎をつくる子どもの頃から、規則正しい生活を送ることができ、また、一日のスタートである朝食を欠かさず食べ、主体的に食に関わり、自分で食生活を管理できる力が身についている。

取り組み

- 家庭・・
- ・目覚めて、朝食を食べられるように、生活リズムを整え、習慣づけましょう。

教育現場……………

継続して「早寝・早起き・朝ごはん」を啓発します。

具体的な取り組み事例

朝ごはん食べてきた？

早寝・早起き・朝ごはんの大切さを伝えるため、機会ごとに子どもたちに働きかけます。

Let's ひこにゃん体操

「早寝・早起き・朝ごはん」が盛り込まれた体操を毎朝行い、元気よくからだを動かすことで、身体の調子を整え、食事の習慣を培います。

- ・「早寝・早起き・朝ごはん」の県民運動を推進することにより、子どもの望ましい生活習慣を育成し、朝食欠食をなくします。
- ・自分の食生活を振り返る機会をつくれます。

地域・企業……………

「早寝・早起き・朝ごはん」を啓発しましょう。

行政……………

- ・「早寝・早起き・朝ごはん」の実践方法について情報を提供します。
- ・市民から「早寝・早起き・朝ごはん」の実践事例を募集するなど、市民と情報を共有できる機会を検討します。

(4) 歯の健康づくり

現状と課題

歯や口の健康を保ち、自分の歯でよく噛み、おいしく食べることは食べ物を摂取するだけでなく、食事や会話を楽しむなど、心身ともに健康な生活を送る上で大きな役割を果たします。

しかし、本市では、早食いや噛まないことによる食べ過ぎの現状があることから、歯周疾患予防や歯・口の健康を守るため、子どもから高齢者まで幅広い歯科保健の充実を図ります。

めざす姿

子どもから高齢者までむし歯予防・歯周疾患予防について具体的に取り組み、生涯を通じて、自分の歯でよく噛みおいしく食べることができる。

取り組み

家庭

- ・よく噛んで、味わって食べるように心がけましょう。
- ・毎食後、歯を磨く習慣を身につけましょう。

教育現場

- ・給食だよりで歯に関するテーマを特集し、家庭へ啓発を図ります。
- ・学校などでは、歯みがき教室などの学習機会をつくれます。

地域・企業

- ・歯の健康についての情報を提供しましょう。

行政

ひこね元気計画21と連携し、歯の健康づくりについて啓発します。

具体的な取り組み事例

いきいき講座

子どもたちの咀嚼^{そしゃく}力をつけるため、簡単に作れる固いおやつづくりの講座を開催します。また、朝ごはんの大切さについて、健康推進員より啓発を行います。

歯科健診

乳幼児から歯の健康を守るために、1歳6ヶ月児、2歳6ヶ月児、3歳6ヶ月児対象の歯科健康診査を実施し、歯科衛生士によるブラッシング指導等を行うことにより、効果的なむし歯予防方法を普及します。

ひこね元気計画21推進事業

歯間ブラシ等の使用により、歯周疾患予備軍も含め歯周疾患予防の啓発に努めます。

- 咀嚼^{そしゃく}（よく噛むこと）することの重要性を啓発します。

具体的な取り組み事例

「かみかみおやつを作ろう」

よくかむことのできるおやつづくりなどを通して、噛むことの大切さを伝えます。

3 食品の安全・安心の確保 ～食に関する正しい情報の共有～

(1) 消費者の食の安全に対する正しい理解

現状と課題

食品の安全に対する不安が広がる中、消費者が、安全な食材の選び方や正しい知識を持つことは大切であり、一人ひとりが食の安全・安心を意識して行動することが求められています。

また、私たちの身の回りには、多くの情報が溢れていますが、食品や食材の安全性に関する情報が不足していると感じている消費者が多く見受けられます。しかし、その一方で消費者自身も賞味・消費期限、栄養成分表示など食品の安全に対する正しい知識や理解、安全な食材についての認識が不足している現状もあります。

このため、子どもの頃から食品の安全性をはじめとする食に関する知識と理解を深め、より良い選択ができる賢い消費者の育成する必要があります。

めざす姿

食品や食材の安全性に関する情報への関心を高めている。また、食品や食材の安全性に関する情報を提供できる環境が整備されている。

取り組み

家庭

- ・パンフレットや公的機関や企業のホームページなどを利用して、食品について学習しましょう。
- ・パンフレットなどは常に目につくところに置き、日常の中で意識しましょう。
- ・食品の表示・食の安全についての正しい知識を増やし、食品を選択する力を身につけましょう。

- ・食べ物の状態を自らの五感（味覚・視覚・聴覚・嗅覚・触覚）で判断して食べることの大切さを学びましょう。
- ・家族で野菜づくりに挑戦しましょう。

教育現場

- ・食品の表示、食の安全についての正しい知識を学ぶ機会をつくります。

地域・企業

- ・食品の表示、食の安全についての正しい知識を学びましょう。
- ・スーパーなど、消費者が集まりやすい場所を利用し、健康相談やPRしましょう。

行政

食材の選び方、本物の味を体験しながら学べる場の提供を検討します。

具体的な取り組み事例

市場親子見学会事業

施設を広く一般開放し、施設見学とビデオの上映・子どもセリなどを通じて、市場の認知度を高めます。

魚のさばき方教室事業

滋賀県地方卸売市場活性化協議会「安全・安心・信頼される卸売市場づくり事業」の一環として、市場の卸売業者の職員が鯛、鯖、あじのさばき方を一般の方に直接指導します。

- ・ホームページやパンフレットを利用し、個人が常に見て意識できる環境の整備を図ります。
- ・食品の表示、食の安全についての情報提供に努めます。

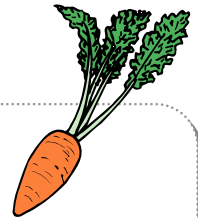
- ・正しい食品安全知識に関する講座・講習会の周知に努めます。

具体的な取り組み事例

食の安全研修会

食の安全・安心確保のための、生産者・事業者、消費者および行政による意見交換会を行い、相互理解を図ります。

- ・健康推進員と連携し、食品の安全について、わかりやすく啓発します。
- ・環境こだわり農産物についてPRし、認知度の向上に努めます。
- ・消費者の食に関する相談窓口の周知に努めます。
- ・農林水産省の「食品表示110番」の周知に努めます。



ひこねの食育コラム ～環境こだわり米の活用～

本市では、環境こだわり米の利用を推進しています。環境こだわり米を活用したレシピを紹介します。

牛肉とごぼうのまぜごはん

材料（4人分）

・ご飯	4膳	・醤油	大さじ1 + 1/2	} A
・牛肉薄切り	130g	・酒	大さじ1 + 1/2	
・ごぼう	50g	・みりん	大さじ1 + 1/2	
・にんじん	20g	・だし	1/3カップ	
・土しょうが	1片	・みつば	1/3把	

<作り方>

米は洗い30分はおき、炊飯する。

牛肉は1cm幅に切り、醤油、酒各大さじ1で下味をつける。

ごぼう、人参はさがきにする。土生姜は細切りにする。

フライパンで肉を焼き、ごぼう、人参をAで煮る。

のご飯に とみつばを混ぜる。



(2) 生産者等による安全確保の推進

現状と課題

食の安全性が損なわれると、健康に重大な影響・被害を及ぼす可能性があります。近年では、BSE、鳥インフルエンザ、残留農薬、食品表示の偽装など食品の安全性や信頼性を揺るがす事件や事故の発生により食品への不安を感じている消費者が多い現状があります。

食育アンケート調査（平成19年度）では、食品・食材の安全性について、「不安である」と感じている市民が約9割を占めており、特に不安を感じていることは、「輸入食品」、「表示の信頼性」、「食品添加物」といった内容となっています。

こうした消費者の不安を取り除くための情報提供を十分に行い、生産から流通、消費までの流れを明確にする必要があります。

めざす姿

消費者と生産者をつなぐネットワークが構築されている。

取り組み

家庭.....

食品表示などについて学び、正しい知識を身につけましょう。

- ・生産者、加工業者、流通業者の情報を確認しましょう。

地域・企業

- ・食品関連企業は、生産者、加工業者、流通業者の食の安全に関する情報を消費者に向けて提供しましょう。

行政

- ・生産者に関する情報提供の機会を検討します。
- ・農薬の基準や添加物、栄養成分表示などについて、関係機関と連携し情報を提供します。
- ・農業、漁業の経済的活性を視点に入れた安全な農水産物供給の新たな仕組みを検討します。
- ・トレーサビリティ・システム の普及に向け、県と連携して生産・流通関係者へ啓発します。
- ・県と連携して生産者に対し、農薬の適正使用を啓発します。

具体的な取り組み事例

ポジティブリスト 制度

残留農薬基準の設定されている農薬以外の農薬についても、食品の安全性確保の観点から、基準を設け規制することで、農薬の適正使用を促します。



(3) 環境に配慮した食生活の推進

現状と課題

食料の生産は自然の恩恵の上に成り立っています。健康で豊かな食生活を送るためには、この豊かな自然環境を享受しながら、継承していくことが必要不可欠です。

本市では、農薬や化学肥料の使用量を通常の5割以下に削減し、人や琵琶湖にやさしい栽培方法でつくられた農産物である環境こだわり農産物の生産と消費促進を推進しています。しかし、食育アンケート調査（平成19年度）では、ふだん食品、食材を購入するときに環境こだわり農産物であることや「有機栽培の表示」に気がつけている人は約1割となっています。また、環境こだわり農産物をよく購入する人は1割未満と、市民の意識が高いとは言い難い現状があります。その一方で、環境こだわり農産物を購入したことがある人の割合は2割強と着実に浸透してきているとも言えます。

このため、日頃から自然環境によって食が成り立っていることを意識し、環境に配慮した食生活を実践することが求められています。

めざす姿

環境に配慮した食生活を実践できる。

取り組み

家庭.....

環境こだわり農産物を意識して購入しましょう。

- ・環境に配慮した農作物、食品の情報を確認しましょう。
- ・生ゴミを減らす工夫をしましょう。
- ・食材を無駄なく使う調理の工夫をしましょう。

教育現場

- ・給食からでたゴミの正しい分別や牛乳パックのリサイクルを通じて、ゴミの減量化の理解とその推進を図ります。

地域・企業

- ・飲食店や小売店などでは、環境こだわり農産物の表示をしましょう。
- ・食品販売店では、市と連携して環境こだわり農産物のPRに努めましょう。
- ・食品関連企業では、環境に配慮した農作物、食品の情報提供に努めましょう。
- ・公民館等で子ども向けの環境教育に関する講座を開設し、子どもの頃からゴミに対する理解を身につける機会を提供しましょう。

行政

- ・環境こだわり農産物の生産・供給を促進します。
- ・環境に配慮した食生活の実践を啓発します。

具体的な取り組み事例

魚のゆりかご水田

田んぼに生きものと人のにぎわいを取り戻すため、田んぼへの稚魚の放流、田んぼの周りにすむ魚についての学習や水質調査を行います。

- ・生産者に関する情報提供の機会を創出できるよう検討します。
- ・生産、流通、販売、消費に至るまでの広範なネットワークの構築を検討します。
- ・容器包装や生ゴミのリサイクルを推進します。



ひこねの食育コラム ～エコ活動の紹介～

食育を推進の中には、「地球環境に配慮した食生活」についての実践も含まれます。私たちの生活で一番身近な食の中にある、買い物・料理・片付けといったそれぞれの視点から環境問題への取り組みを実践することができます。食を大切に考えると同時に、地球環境を大切に考えていきましょう。

- ・食品を買う時は、スーパーの陳列棚の手前の商品から買うことによって、スーパーの食品廃棄物が減ります。また、無駄なものを買わなくなります。
- ・天ぷら油は使用用途に分けて利用しましょう。
(天ぷら 油いため 肥料用)
- ・米のとぎ汁は花の水やりに使いましょう。花に癒される生活は気持ちがいやさしくなります。



4 食文化の継承 ～彦根の恵みを味わおう～

(1) 食文化の継承

現状と課題

核家族化の進行により、食に関する知識や食文化などが世代間で伝承されにくくなっています。

食育アンケート調査（平成19年度）では、地域で昔から伝わる料理、本市や県の名産品について、知っている人が約8割となっていますが、若年層においては食生活の変化により、伝統食や郷土食を食べる機会が減少しています。

地元の特産物や食材を活用したり、食文化を知ったりすることは、地元の良さを見つめ直す機会となり、地域への愛着を持つことや日本型食文化を継承することにつながります。また、家族で食事をする時の話題づくりにもなります。

このため、子どもの頃から地元の食材に直接触れて調理する機会を充実し、食文化への関心を高めるとともに、若年層へ伝承する機会とする必要があります。

めざす姿

地元の食材に直接触れて調理する機会が充実しており、伝統的食文化の良さを見つめ直すことで食文化への関心が向上されている。

取り組み

家庭・・

市や企業が行う事業に積極的に参加しましょう。

- ・郷土食について、まず大人が学び、子どもに伝えましょう。

教育現場

- ・食に関する体験の場を提供します。
- ・「農の匠」の活動と連携し、農村女性や高齢者の智恵や技術を子どもたちに伝承する機会を検討します。
- ・給食だよりで季節の食についての情報を提供します。
- ・給食において、季節のメニューを提供します。
- ・給食において、行事食や本市の食材を使った伝統食を提供することにより食文化を継承し、郷土の理解を深めます。

具体的な取り組み事例

行事食

給食のメニューにふる里料理や郷土料理の日を設け、料理を通じて郷土に関することを学びます。

地域・企業

- ・食堂では、季節のメニューを提供しましょう。
- ・「農の匠」の活動を広く周知し、活動の場を広げるとともに、さらに隠れた人材を掘り起こし、有効活用しましょう。

農村女性や高齢者が長年の活動経験から習得した智恵、技術を若い人たちや学校で子どもたちに伝承する活動が取り組まれています。

技術保持者は「農の匠」と呼ばれ、市長からの推薦で認定されており、現在、市内では14名（湖東振興局管内39名）となっています。

行政

料理教室は、郷土食を意識した内容を検討します。

具体的な取り組み事例

親子でお米クッキング

湖東地域振興局が開催する米を利用した料理教室により、米の消費拡大を図り、また伝統食を若い世代に伝えます。

「湖国の伝統食」料理教室

「地元でとれる食材」で「地元の昔ながらの作り方」を学び、「地元の料理を味わう」伝統教室を実施し、ふなずしのふなの下処理、飯漬けを行います。

市や企業が行う事業への参加を促進します。

- ・彦根の郷土食について、情報収集と提供に努めます。

ひこねの食育コラム

～湖東地域の伝統料理、丁子麩を使ったレシピの紹介～



丁子麩の辛子和え

材料（4人分）

- | | |
|-----------|------------|
| ・丁子麩 6こ | ・白味噌 大さじ2 |
| ・きゅうり 1本 | ・酢 大さじ2 |
| ・塩 小さじ1/4 | ・すりごま 大さじ2 |
| ・色板 1/4枚 | ・砂糖 大さじ2 |
| | ・練り辛子 小さじ1 |

} A

<作り方>

麩は水に浸して戻し、4等分にし、固く絞る。
 きゅうりは薄切りにし、塩をし、しんなりしたら水気を切る。
 色板は半分に切り、薄切りにする。
 Aを合わせ、を和える。



(2) 地産地消・旬産旬消の普及

現状と課題

地域で生産し、地域で消費する地産地消、旬にとれたものを旬の時期に食べる旬産旬消は、新鮮で安心できる食材の供給することによって、流通等に係る環境負荷を軽減する仕組みです。

食育アンケート調査（平成19年度）では、ふだん食品、食材を購入するときに「国内産」であることに気をつけている人が約7割いるのに対し、「地元産」であることに気をつける人が約2割と、「地元産」への意識が低い現状です。また、地元産農産物がどこで購入できるのかわからないといった声も聞かれます。

このため、学校給食における地元産農産物の使用を進めるとともに、地元産農産物についての情報提供を促進し、消費者の手元に渡りやすい環境を整える必要があります。

めざす姿

地元産農産物の情報提供と、消費者に提供できる環境が整備されている。

取り組み

家庭

- ・ 地産、旬産の食材について、積極的に情報を取得し、学びましょう。
- ・ 環境にやさしい食材を選ぶように心がけましょう。
- ・ 地産、旬産の食材を家庭での食事に取り入れ、子どもに伝えましょう。

教育現場

学校給食への地元産農産物の使用を進めます。

- ・学校給食に地元産農産物を利用することにより、地域の自然や文化、農業等について理解を深めるとともに、五感（味覚・視覚・聴覚・嗅覚・触覚）を使って旬を味わうことにより食育に関心をもてるようにします。

具体的な取り組み事例

親子クッキング

子どもが掘り起こしたさつまいもを使った簡単なおやつづくりを通して、お芋を大切に育ててくれた方への感謝の気持ちを持つとともに、親子のふれあいの場とします。

季節の食材を使ったクッキング

季節の食材を使って調理師・保育士合同の研修を実施し、園での実践につなげます。

地域・企業

- ・地元産農産物が見えるお店の情報を提供しましょう。
- ・朝市など生産者と消費者が交流できる場を活用し、地元産の食品についての情報を共有しましょう。
- ・飲食店や小売店などでは、地元産農産物の表示をしましょう。

具体的な取り組み事例

「地産地消おにぎりコンテスト」

本市で生産されている米を使用し、東びわこ農業組合により、滋賀県立大学交流センターにおいて実施しました。

行政

- ・地元産農産物等が買える直売所マップ等の作成により、消費者への情報提供に努めます。
- ・関係機関が連携し、地域の食材を把握、情報の共有し、伝え方について検討します。

具体的な取り組み事例

「おいしが うれしが キャンペーン」

滋賀県が、毎月第3日曜日と前日の土曜日にキャンペーンを開催し、県民が県産農水産物やその加工品を知り、消費する機会を増やすことにより、地産地消を推進します。

- ・地元の料理、旬の味、彦根の味を伝えていくよう努めます。

具体的な取り組み事例

アグリ料理教室

米飯を主に、旬の野菜などを素材とした調理を実習します。

- ・生産者と消費者が交流できる場の提供を検討します。

具体的な取り組み事例

彦根朝市

新鮮な野菜、鶏卵、加工品などの販売により地場産の新鮮な野菜などを広く市民に供給することで、地産地消を推進する生産者と消費者のふれあいを図ります。



ひこねの食育コラム ～本市の特産 小泉かぶ～

滋賀県は古くからかぶらの産地として知られ、日野菜をはじめ地域名のついている品種も多くあります。小泉かぶもその1つで、彦根城の南にある小泉村（現在、彦根市小泉町）で作られていました。

根部は濃い紅色で長さ 10 cm 余の下ぶくれ型、葉柄も紅色をしており、肉質はねばりがあります。

11 月下旬に収穫した後、稲架がけして干し、ぬか漬けにしました。藩主に献上したとも言われています。

小泉かぶは絶滅したと考えられていましたが、「小泉町八王子クラブ」により復活の取り組みがされています。



5 自然への感動、感謝

～ ありがとうの気持ちを（生きることは命をいただくこと）～

（1）体験活動の推進

現状と課題

農産物や水産物等の材料から調理し、食べるという流れをきちんと理解することは、食育を推進する上で大切なことです。こうした食の生産過程を体験することで、食物を育てる難しさ、大変さ、そして収穫の感動等を知ることができます。

このため、本市では、幼稚園や保育園、小学校などで子ども自身が食物を栽培し、育てる体験活動を進めています。食育アンケート調査（平成19年度）では、家など（学校以外）で野菜を育てた経験がある小学生は6割以上、中学生は約5割となっており、学校を中心とした体験の場は重要であることがわかります。

今後も、自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めること等を目的として、市や学校、地域や農業者等が連携し、食の生産に関する一連の体験機会の充実を図る必要があります。

めざす姿

食に関する様々な体験活動を通じて、豊かな自然環境や食を大切にできる心が育まれる。

取り組み

家庭

- ・ 植物を育てるなどし、自然とふれ合う機会をつくりましょう。

教育現場

- ・農業体験を継続して実施します。
- ・生産者と交流できる機会を持つようにします。
- ・米や野菜を栽培する農業体験の機会を提供できるよう地域と連携を図りながら、栽培から収穫・調理まで幅広い食育活動が行えるよう努めます。

具体的な取り組み事例

「ご飯を炊いてみよう」

地域で農作物を育てておられる方に栽培方法を教えていただいたり、収穫したものを一緒に味わったりします。

「田んぼの子」

学校の田んぼ等を利用し、田植えから稲刈りまでを体験します。

育てて食べよう いろいろ野菜

野菜を育てる中で、成長を観察し、収穫の喜びを体験します。そして、育てた野菜をみんなで食べます。

地域・企業

- ・消費者と生産者が交流できる機会に積極的に参加しましょう。

具体的な取り組み事例

ちゃぐりんキッズクラブ

J A 東びわこが、子ども対象に、子ども向けの雑誌「ちゃぐりん」を使い、食べ物と農業についての学習と体験教室を開催します。

農と自然の体験 水土里ふれあい農園

農業体験活動実行委員会により、水土里ふれあい農園において、水稲栽培体験（田植え・草刈り・収穫）、ニゴロブナの仔魚・アイガモヒナ放流などの体験活動を実施します。



行政

農業体験への参加を促進します。

- ・教育ファームの取り組みを推進します。

具体的な取り組み事例

野菜栽培講座

野菜栽培の種まきから収穫までの基礎技術を学びます。

果樹庭木盆栽教室

果樹の施肥、摘果、庭木・盆栽の剪定等の技術を学びます。

ビストロファミリー講座

手づくりおやつ調理実習で親子一緒におやつづくりを体験し、手づくりのよさや食生活の大切さを学びます。

(2) 感謝の心の育成

現状と課題

現代は飽食の時代と言われ、「もったいない」といった気持ちや食べ物に対する感謝の気持ちが希薄化していると言われていています。

食育アンケート調査（平成19年度）では、食事の挨拶を「いつもしている」割合は、幼稚園・保育園児で6割以上（保護者による回答）、小学生は約6割、中学生は約5割と年齢が高くなるほど低くなる現状にあります。

このため、食に関する体験活動の充実とともに、自然への恩恵や生産者等への感謝の気持ちを育む取り組みが必要です。

めざす姿

生産者との交流の場などを通じて、自然の恵みや食に関わる人々の様々な活動への感謝の念と理解を深めている。

取り組み

家庭.....

- ・「もったいない」の意識を大切に、食べ残しを出さないようにしましょう。
- ・毎日の生活の中で「いただきます」、「ごちそうさま」の挨拶を実践しましょう。
- ・家族で食事の準備に参加しましょう。

教育現場

- ・料理教室などでは子ども自身が調理する機会をつくれます。
- ・学校で生産者と交流できる機会を検討します。

地域・企業

- ・野菜や果物など、必要量だけを購入できる方法を検討しましょう。
- ・消費者と生産者が交流できる機会に積極的に参加しましょう。

行政

- ・生産者と消費者が交流できる場の提供方法について検討します。
- ・食の大切さを伝え、感謝の気持ちが育まれるよう努めます。



ひこねの食育コラム

～本市の特産～

彦根市の鳥居本では、たけのこが採れます。たけのこは、捨てることなく、使いきることができる食材です。たけのこの使い方を紹介します。

・穂先の柔らかい姫皮：

小口からせん切りにして洗って水切りして煮込みご飯や汁物の具として使う。分量ずつ分けてラップ又はビニール袋に入れ冷凍して置くと必要な時に使う。

・先端部分：

味噌和えしたサラダなどに使う。

・中心部分：

若竹煮などに使う。

・根元の堅い部分：

おろし揚げ、甘辛く煮る、味噌汁やすまし汁の具に使う。

(たけのこご飯などはどの部分でもよい。)



6 豊かな心の形成

～笑顔でかこもう 自らつくろう、家族の食卓～

(1) 楽しい食の確保

現状と課題

核家族化の進行とともに、個々のライフスタイルが多様化する中で、家族が一緒に食卓を囲む機会が減少し、一人で食事をする「孤食」や、別々の料理を食べる「個食」が見受けられます。

食育アンケート調査（平成19年度）では、家族みんなで夕食をとる中学生が5割以下となっています。家族がともに食事することでコミュニケーションが図れ、また、その楽しさを実感することで豊かな心を育むことができることから、家族で食卓を囲む機会を増やしていくことが必要です。

めざす姿

食を楽しみながら、望ましい食習慣や知識の習得を図るとともに、家族との会話を通じて、家族一人ひとりが食に関する理解を深めている。

取り組み

家庭

- ・家族が揃って食事をする日を決めましょう。

教育現場

- ・学校などでは、家族で食事をするを呼びかけます。
- ・学校給食を通して会食の楽しさを経験します。

地域・企業

- ・地域では、行事などを活用し、様々な年代の人が一緒に食事をする機会をつくりましょう。

行政

- ・様々な年代の人が一緒に食事をする機会を検討します。
- ・家族揃って食事をすることを啓発します。
- ・親子料理教室の実施や参加を促進します。

具体的な取り組み事例

「みんなでクッキング」

いろんな食材を使ってのクッキングに挑戦します。



親子手づくりパン教室

調理の楽しさと親子のふれあいを深めるため、親子が一緒になってパンづくりに挑戦します。

(2) 食事マナーと調理方法の習得

現状と課題

家庭で食事をする機会が減っていることに伴い、以前は家族に教えてもらうことができた、食事をする姿勢や主菜・副菜をいただく順序、配膳や箸の持ち方といった食事の作法を知る機会も減少しています。これらの作法は人と楽しく食事をする上での基本となるものです。核家族化が進行している現在においては、家庭だけでなく、地域や学校でも子どもの頃から食事の作法を学ぶ機会を提供することが必要となります。

また、調理された料理を与えられるだけでなく、自ら調理することで、つくることの大変さ、食べ物のありがたさ、多くの人に支えられていることを知るとともに、自分で食事の管理ができる力を身につけることが必要です。

めざす姿

食事のマナーを身につけるとともに、自ら調理して食べる機会をつくることにより、望ましい食生活の実践につなげている。

取り組み

家庭

- ・食事のマナーについて、大人も一緒に学びましょう。

教育現場

給食時間を利用して食事のマナーを指導することにより、正しい作法を身につけます。

具体的な取り組み事例

お箸の使い方

毎日の給食時間等を利用して、お箸の正しい使い方を指導します。

行政

- ・正しい食事マナーについての情報を提供し、啓発します。

ひこねの食育コラム
～気をつけたい箸づかいの紹介～

箸は日本の食生活に欠かせない物です。箸を正しく使って、食事を楽しみましょう。

持ち箸

箸をもったまま、他の食器を持つ。



さし箸

料理をつきさして食べる。



迷い箸

どれを食べようか、箸を持ったまま迷う。



移り箸

いったんとりかけてから他の料理に箸を移す。



渡し箸

食事の途中で箸を食器の上に置く。



ねぶり箸

箸の先や箸についたものを口でなめてとる。



握り箸

拳で握りしめる。攻撃のように見える。



踊り箸

箸を振り回したり、箸の先であちこちさしながら食べる。



よせ箸

食器を箸で手前に引き寄せる。



第5章

計画の実現に向けて

1 重点推進事業

食育をより効果的に推進していくため、各施策の取り組みの中から、重点的に進める事業については、具体的な実施目標を設定しました。

1 食の意識の向上 ～学び、実践し、伝える食育～

(1) 食に関する基礎知識の普及

事業 (行政取り組み)	指標	年次計画(目標)					担当課	備考
		21年度	22年度	23年度	24年度	25年度		
元気フェスタ (食育コーナー) の開催	食育啓発 コーナー の実施	年1回	年1回	年1回	年1回	年1回	保健体育課 健康管理課	
食育推進啓発	啓発チラ シの作成 回数	2種類	4種類	6種類	8種類	10 種類	健康管理課	関心度の 数値目標 90%以上

(2) 様々な連携による食育

事業 (行政取り組み)	指標	年次計画(目標)					担当課	備考
		21年度	22年度	23年度	24年度	25年度		
「食に関する指 導」の授業案集 の作成	食育学習 会の実施	13回	15回	18回	22回	26回	保健体育課	
食育学習会	食育学習 会の実施 回数	新規	充実	充実	充実	充実	健康管理課	関心度の 数値目標 90%以上
健康推進員 育成事業	健康推進 員の人数	199	202	205	208	210	健康管理課	数値目標 210人
スーパー等での 食育コーナーの 開設	店舗数	2店舗	4店舗	6店舗	8店舗	10 店舗	健康管理課	

2 健康づくり

～バランスのよい食事・リズムのある生活で（早寝早起き朝ごはん）～

（1）栄養バランスのとれた食生活の実践

事業 （行政取り組み）	指標	年次計画（目標）					担当課	備考
		21年度	22年度	23年度	24年度	25年度		
淡海生涯 カレッジ 講座 （調整中）	「食育」で 健康になる 講座の実施	年3 講座	年3 講座	年3 講座	年3 講座	年3 講座	保健体育課	
いろいろなものを 食べよう （栄養三色）	実施園数	充実	充実	充実	充実	充実	子育て支援 課	

（2）生活習慣病の予防

事業 （行政取り組み）	指標	年次計画（目標）					担当課	備考
		21年度	22年度	23年度	24年度	25年度		
生活習慣病予防 教室	教室等の 実施	13回	16回	20回	24回	28回	健康管理課	実行委員と 連携

（3）規則正しい食習慣の習得

事業 （行政取り組み）	指標	年次計画（目標）					担当課	備考
		21年度	22年度	23年度	24年度	25年度		
朝食レシピ集 の作成	朝食欠食率	小3% 中8%	小2.5% 中6.5%	小1.5% 中5%	小1% 中4%	小0% 中3%	保健体育課	小 0% 中 3%
食育活動＜朝ご はん食べてき た？＞	指導回数 （1園に 対して）	2	3	3	3	3	子育て支援 課	
「早寝・早起き 朝ごはん」運動	PTA 連絡 協議会によ る呼びか け、推進	継続	継続	継続	継続	継続	保健体育課	
食育活動＜何 でも食べる元 気なまあち ゃん（消化と 吸収）＞	エプロンシ アターによ る栄養指導	継続	継続	継続	継続	継続	子育て支援 課	

(4) 歯の健康づくり

事業 (行政取り組み)	指標	年次計画(目標)					担当課	備考
		21年度	22年度	23年度	24年度	25年度		
3歳6ヶ月健診 での歯科健診	むし歯 (う歯)の 罹患率	25.5	25.0	24.5	24.0	23.5	健康管理課	

3 食品の安全・安心の確保 ~食に関する正しい情報の共有~

(1) 消費者の食の安全に対する正しい理解

事業 (行政取り組み)	指標	年次計画(目標)					担当課	備考
		21年度	22年度	23年度	24年度	25年度		
魚のさばき方 教室	定員30名	30名	30名	30名	30名	30名	農林水産課	彦根総合 地方卸売市場

(2) 生産者等による安全確保の推進

事業 (行政取り組み)	指標	年次計画(目標)					担当課	備考
		21年度	22年度	23年度	24年度	25年度		
食品安全に関する 研修会	研修 参加者数	50名	50名	50名	50名	50名	農林水産課	湖東地域振 興局と連携

(3) 環境に配慮した食育の推進

事業 (行政取り組み)	指標	年次計画(目標)					担当課	備考
		21年度	22年度	23年度	24年度	25年度		
環境こだわり農 業の推進	野菜認証 面積(a)	1,200	1,300	1,400	1,500	1,600	農林水産課	湖東地域振 興局と連携

4 食文化の継承 ~彦根の恵みを味わおう~

(1) 食文化の継承

事業 (行政取り組み)	指標	年次計画(目標)					担当課	備考
		21年度	22年度	23年度	24年度	25年度		
(伝統食) 料理講習会 伝統食料理 教室	定員30名	市内 2箇所	3箇所	4箇所	5箇所	6箇所	保健体育課	(株)四番町 スクエア
		30名	30名	30名	30名	30名	農林水産課	

(2) 地産地消・旬産旬消の普及

事業 (行政取り組み)	指標	年次計画(目標)					担当課	備考
		21年度	22年度	23年度	24年度	25年度		
学校給食の地産地消利用の拡大	彦根産米使用の回数	週 1.5回	週 2回	週 3回	週 3回	週 3回	保健体育課	
学校給食の地産地消利用の拡大	学校給食で使用する地場野菜の品目拡大	17%	19%	20%	23%	25%	保健体育課	25%
企業社員食堂窓口設置	相談・斡旋件数	新規	充実	充実	充実	充実	農林水産課	湖東地域振興局と連携

5 自然への感動、感謝

～ありがとうの気持ちを(生きることは命をいただくこと)～

(1) 体験活動の推進

事業 (行政取り組み)	指標	年次計画(目標)					担当課	備考
		21年度	22年度	23年度	24年度	25年度		
ピストロファミリー講座	地産地消、手作り、自然の味をあげよう	継続	継続	継続	継続	継続	保健体育課	継続
野菜栽培講座	受講者数	30	30	40	40	50	農林水産課	農村環境改善センター
農業体験活動	参加者数	延 200名	延 200名	延 200名	延 200名	延 200名	農林水産課	実行委員会

6 豊かな心の形成

～笑顔でかこもう 自らつくろう、家族の食卓～

(1) 楽しい食の確保

事業 (行政取り組み)	指標	年次計画(目標)					担当課	備考
		21年度	22年度	23年度	24年度	25年度		
(親子)料理講習会	実施箇所	市内 1箇所	2箇所	3箇所	3箇所	4箇所	保健体育課	
お箸が上手に持てるかな?	実施園数	15	16	18	20	22	子育て支援課	
クッキング	実施園数	20	21	22	22	22	子育て支援課	

2 計画の数値目標

食育を推進していく上で、基本目標を達成するため、平成25年度までに達成すべき具体的な数値を掲げ、施策を展開するとともに、成果や達成状況を客観的な指標により把握できるようにします。

食育に関心を持っている市民の割合

現状値（平成19年度）	目標値（平成25年度）
78.0%	90.0%以上

資料：食育アンケート調査（一般）（平成19年度）
 <参考・国の指標> 69.8%（平成17年度） 90.0%以上（平成22年度）

朝食欠食率

現状値（平成20年度）	目標値（平成25年度）
3.6%（小学生）	0.0%（小学生）
9.1%（中学生）	3.0%（中学生）

小学生は5年生、中学生は2年生
 資料：滋賀県教育委員会スポーツ健康課
 <参考・国の指標> 小学生4.1%（平成12年度） 小学生0.0%（平成22年度）
 <参考・県の指標> 小学生3.8%（平成17年度） 小学生0.0%（平成23年度）
 中学生9.2%（平成17年度） 中学生3.0%（平成23年度）

学校給食の地場産農産物の使用割合（米・野菜）

現状値（平成20年度）	目標値（平成25年度）
14.3%	25.0%

資料：滋賀県教育委員会スポーツ健康課
 <参考・国の指標> 21.2%（平成16年度） 30.0%（平成22年度）
 <参考・県の指標> 15.5%（平成17年度） 25.0%（平成23年度）

食事内容について気をつけている点が、「いろいろな食品を食べる」ことである市民の割合



資料：滋賀の健康・栄養マップ報告書
 <参考・国の指標> 58.8% (平成 18 年度) 60.0%以上 (平成 22 年度)

メタボリックシンドロームの認知度



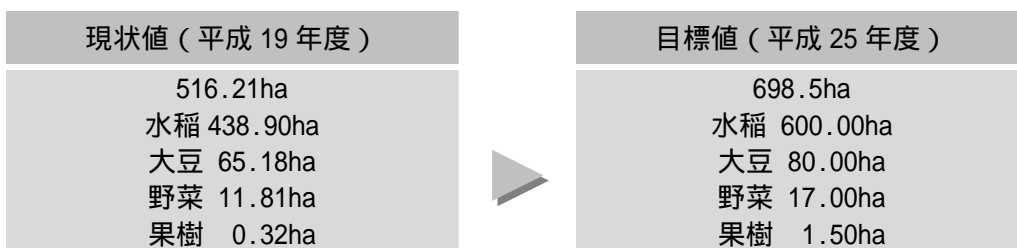
資料：食育アンケート調査 (一般) (平成 19 年度)
 <参考・国の指標> 77.3% (平成 18 年度) 80.0%以上 (平成 22 年度)

健康推進員の数



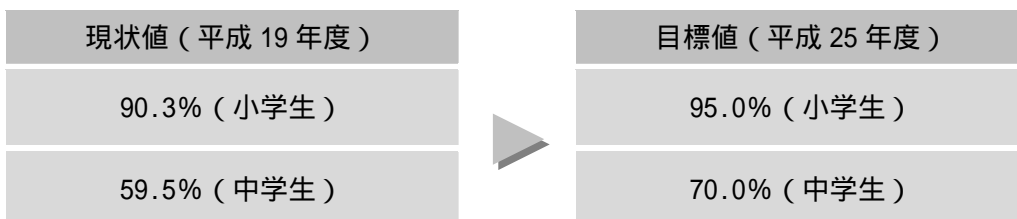
資料：健康管理課

環境こだわり農産物の栽培面積



資料：農林水産課
 <参考・県の指標> 5,865ha 12,000ha (平成 23 年度)

食事を家族と一緒に食べる市民の割合

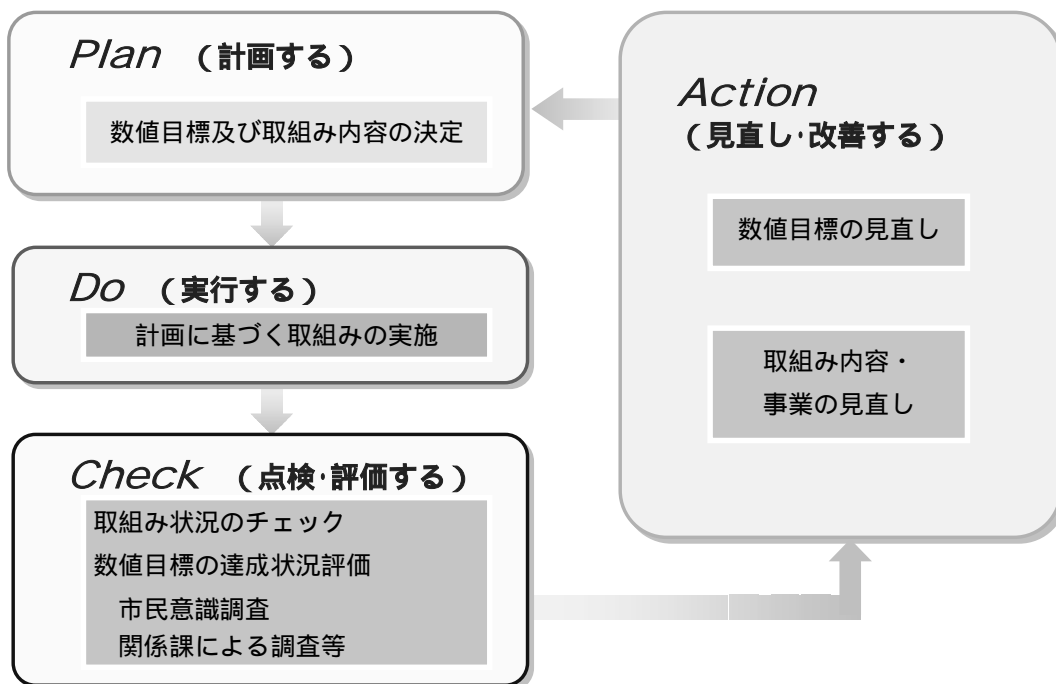


小学生は 5 年生、中学生は 2 年生
 資料：食育アンケート調査 (一般) (平成 19 年度)

3 進行管理と評価

本計画を総合的かつ計画的に展開していくために、数値目標の向上をめざした取組みの検証を行い、さらなる展開に反映させていくことが求められます。

このため、計画に掲げた目標の達成に向けて、進捗状況をチェックし定期的に見直ししていく仕組みをフロー図として示しています。



4 推進体制

食育を推進するにあたっては、市民、教育関係者、生産者や食品関連の事業者、行政等の多様な関係者が連携しながら、協働して取組んでいく必要があります。

そこで、各関係機関等からなる「(仮称)食育推進委員会」を発足させ、事業の円滑な推進を図るとともに、適宜、会議等を開催し、前頁の進行管理と評価などを中心となって行います。

