

# 第2次

# 八峰 食育プラン

## 中間評価

《計画期間 平成30年度～令和7年度》

いただきます！白神の自然がつくる産物を  
～世代を越えて育む食文化～

令和4年3月  
秋田県八峰町

# 目次

## 第1章 計画の概要

1. 計画の趣旨	1
2. 計画の位置づけ	1
3. 計画の方向性	2
4. 計画の期間	2

## 第2章 分野別中間評価と第2次計画取組内容

1. 中間評価の結果概要	3
2. 分野別中間評価と取り組みのアイデア	
・分野1 健やかな食生活	4
・分野2 食への感謝、食文化の伝承	6
・分野3 家族の団らん	8
・分野4 食の安心・安全、地産地消	10
3. 食育に関する指標・目標値	12

## 第3章 食育の推進について

1. 家庭における推進	14
2. 子ども園・学校等における推進	14
3. 地域における推進	15
4. 行政における推進	15
5. 行政事業一覧	16
6. 学校事業一覧	17

## 資料編

資料1. 食生活の現状把握のためのアンケート調査(子ども園)	18
資料2. 食生活の現状把握のためのアンケート調査(小・中学生)	24
資料3. 学校給食の市町村別地場産物使用率	30

# 第1章 計画の概要

## 1.計画の趣旨

平成17年6月、国は食育基本法を制定し、子どもたちが生きる力を身につけていくためには何よりも食が重要であると明記し、食育は子どもたちが健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育てていく基礎となるものであるとしています。

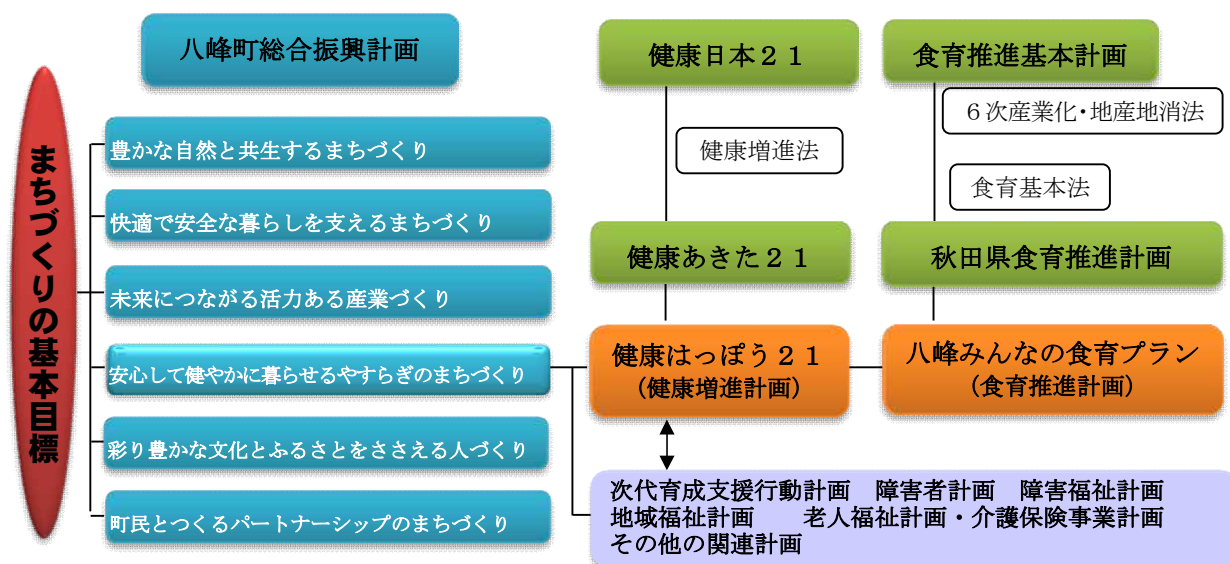
八峰町では、平成23年3月に「八峰みんなの食育プラン」を策定し、町民一人ひとりが健全でいきいきとした人生を送るため、また、未来を担う子どもたちが正しい食生活の知識を身につけ、食の大切さを認識できるよう、関係機関が連携して、総合的に食育を推進してきました。

平成29年度には第1次計画の基本的方向性を維持しながら、家庭、子ども園、学校、地域、行政などがそれぞれに役割を担い、連携を図りながら食育を推進するため、「第2次八峰みんなの食育プラン」を策定し、食育を推進してきました。

## 2.計画の位置づけ

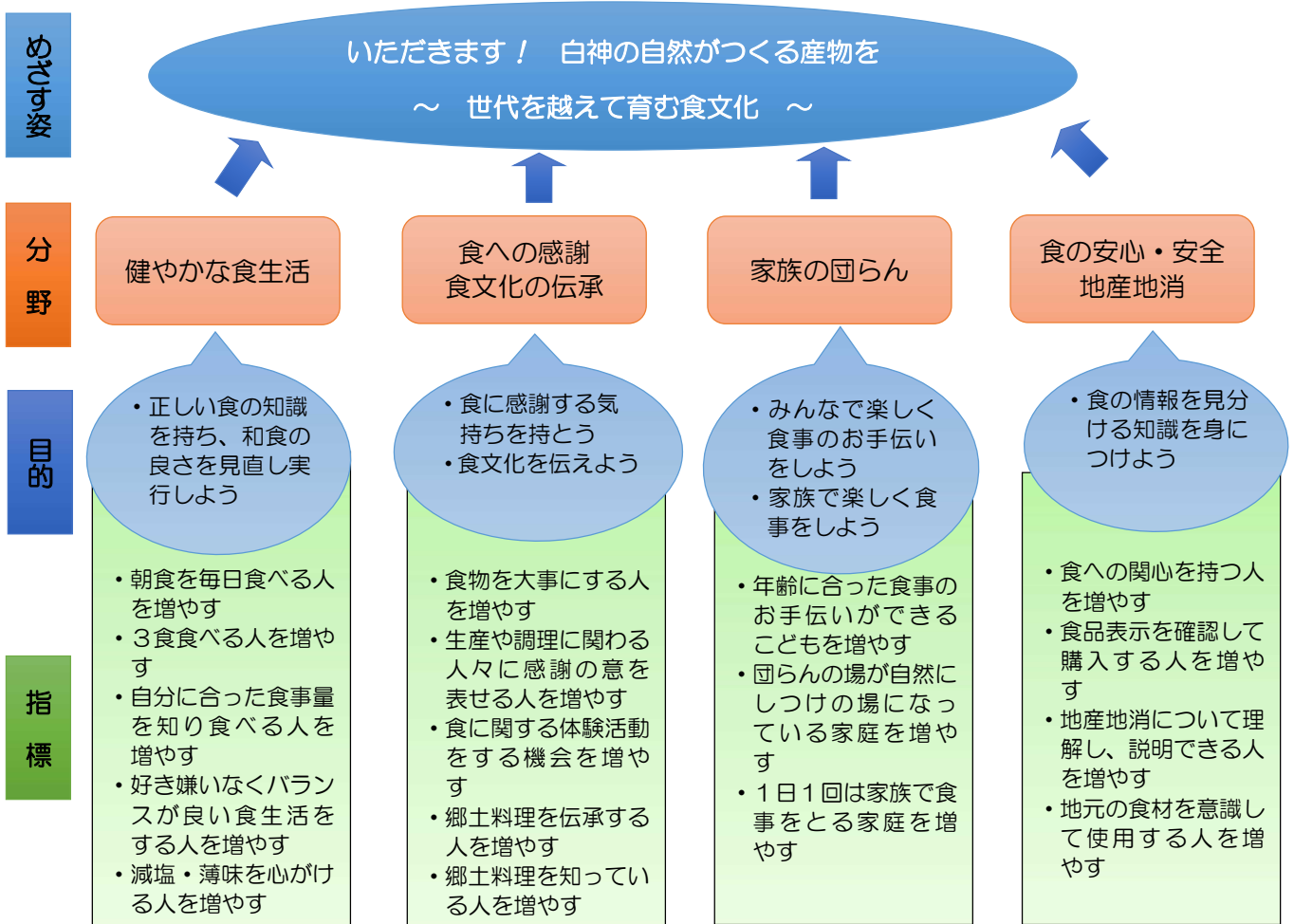
この計画は、六次産業化・地産地消法第41条による地産地消の推進を図るための促進計画及び食育基本法第18条に規定された市町村食育推進計画として位置づけられるとともに、八峰町総合振興計画のまちづくりの将来像「白神の自然と人とで創るやすらぎのまち」の実現を目指して、健康づくり計画「健康はっぼう21」等関連する計画との整合性を図りながら、食育を具体的に推進するための行動計画です。

### 《計画の位置づけ》



### 3.計画の方向性

この計画では、めざす姿の実現のために、大きく4つの分野における指標を設定し、それぞれが関わり合いながら、1人ひとりが生涯にわたる体とこころの健康づくりに取り組み、食育を推進します。また、国、県で示している目標を踏まえて実践していきます。



### 4. 計画の期間

新型コロナウイルス感染症の流行により、外食機会や人との交流機会が減少し、在宅時間や家庭で食事をする機会が増加するなど、生活環境や食を見つめ直す機会となりました。また、国の第4次食育推進基本計画では、当該感染症の長期にわたる影響を考慮し、重点事項の1つとして、「持続可能な開発目標(SDGs)」の考え方を踏まえ、「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進を横断的に取り組むこととしています。

中間評価年度である令和3年度において、この計画の前半期間の活動を振り返り、課題を明確にして、国や県の動向を踏まえ、目標達成に向けた取組方法の検討を行うことを目的として、中間評価を行いました。

計画推進の流れ	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8		
	H23年3月 八峰みんなの食育プランの推進																	
							見直し	H30年3月 第2次八峰みんなの食育プランの推進										
											中間評価					見直し	次期計画	

## 第2章 分野別中間評価と第2次計画取組内容

### 1.中間評価の結果概要

R7年の目標値と中間現状値を比較し、目標を達成できたものは4項目(◎で示す)でした。

2次計画策定時の値と中間現状値を比較し、改善または同程度だったものは17項目(○・△で示す)、悪化したものは8項目(×で示す)でした。

中間評価を実施し、目標達成に向けて目標値、分野別取り組みのアイデアの一部を修正しました。

分野	指標	対象	2次計画 策定時値	中間現状値	中間評価	見直し後の 目標値	目標
			H28	R3	達成度	R7	R7
健やかな食生活	朝食を毎日食べる人を増やす	大人	75.3%	70.4%	×	80%	95%
		園児	92.8%	92.6%	△	95%	100%
		児童	94.1%	97.2%	○	98%	100%
		生徒	87.2%	80.8%	×	90%	100%
	3食食べる人を増やす	大人	79.5%	64.2%	×	80%	95%
		園児	91.6%	92.6%	○	95%	95%
	好き嫌いをなくバランスよく食べる人を増やす	大人	90.4%	67.9%	×	95%	95%
		園児	62.7%	45.7%	×	70%	80%
自分に合った食事量を知り、食べる人を増やす	大人	80.7%	88.9%	○	90%	90%	
減塩・薄味を心がける人を増やす	大人	79.5%	80.3%	◎	85%	80%	
食への感謝・食文化の伝承	食物を大事にする人を増やす (食べ残しを「もったいない」と思う人を増やす)	大人	86.7%	96.3%	○	97%	100%
		児童	77.9%	87.4%	○	90%	100%
		生徒	71.3%	94.5%	○	95%	100%
	生産や調理に関する人々に感謝の意を表せる人を増やす (「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をする人を増やす)	大人	83.1%	86.4%	○	90%	98%
		園児	88%	86.4%	△	90%	100%
		児童	74.4%	86%	○	90%	100%
	生徒	80.9%	87.7%	○	90%	100%	
	食に関する体験活動をする機会を増やす	園児	100%	100%	◎	100%	100%
郷土料理を伝承する人を増やす(郷土料理を作ったり食べたりする人を増やす)	大人	49.4%	23.5%	×	50%	70%	
郷土料理を知っている生徒を増やす	生徒	72.8%	65.8%	×	80%	90%	
家族の団らん	年齢に合った食事のお手伝いができる子どもを増やす	園児	84.3%	85.2%	○	90%	91%
		児童	69.8%	83.1%	◎	85%	80%
		生徒	57.4%	69.9%	○	70%	70%
	団らんの場が自然にしつけの場になっている家庭を増やす	園児 大人	84.3%	95.1%	○	98%	98%
	1日1回は家族で食事をとる人を増やす	園児 大人	65.1%	79%	◎	80%	75%
食の地産心地・消費安全、	食に関する関心を持つ人を増やす	大人	86.8%	80.3%	×	90%	93%
	食品の表示を確認して購入する人を増やす	大人	78.3%	81.5%	○	85%	91%
	地産地消について理解し説明できる人を増やす	大人	73.5%	75.3%	○	80%	80%
	地元産の食品を意識して使用する人を増やす	大人	45.7%	51.9%	○	60%	57%

## 2.分野別中間評価と取り組みのアイデア

中間評価	◎…目標達成
	○…H28 2次計画実績値より改善がみられたもの
	△…H28 2次計画実績値とほぼ横ばいであったもの
	×…H28 2次計画実績値より改善がみられないもの

### 分野1.健やかな食生活(正しい食の知識を持ち、和食の良さを見直し実行しよう)

私たちの食生活は、世の中が便利になる一方で、栄養バランスや生活リズムの乱れを招き、生活習慣病の増加が深刻になっています。食に関する情報が氾濫している今こそ、1人ひとりが食に関する正しい知識を持ち、食を適切に選ぶ行動が求められています。

白神の自然に恵まれた豊かな海の幸、山の幸を活かした食生活のよさを見直すとともに、正しい食習慣、知識を身につけ、和食の良さを見直すことを目標としています。

分野	指標	対象	2次計画策定時	中間現状値	中間評価	見直し後の目標値	目標
			H28	R3	達成度	R7	R7
健やかな食生活	朝食を毎日食べる人を増やす	大人	75.3%	70.4%	×	80%	95%
		園児	92.8%	92.6%	△	95%	100%
		児童	94.1%	97.2%	○	98%	100%
		生徒	87.2%	80.8%	×	90%	100%
	3食食べる人を増やす	大人	79.5%	64.2%	×	80%	95%
		園児	91.6%	92.6%	○	95%	95%
	好き嫌いなくバランスよく食べる人を増やす	大人	90.4%	67.9%	×	95%	95%
		園児	62.7%	45.7%	×	70%	80%
	自分に合った食事量を知り、食べる人を増やす	大人	80.7%	88.9%	○	90%	90%
	減塩・薄味を心がける人を増やす	大人	79.5%	80.3%	◎	85%	80%

#### (1) 指標の達成状況と評価

中間現状値の評価としては、評価項目10項目のうち、前回とほぼ横ばいか改善がみられたものは5項目あり、改善がみられなかったものは5項目でした。

「朝食を毎日食べる大人」の割合が前回よりも減少しましたが、特に好き嫌いなくバランスよく食べる「大人」「園児」の割合が減少しました。

減塩・薄味を「心がけている」「どちらかといえば心がけている」人の割合は増加し、目標を達成しました。

#### (2) 今後の課題

2次計画策定時も課題となった、子ども園保護者世代の朝食の欠食割合がさらに増加しました。保護者の食生活は子どもへも影響するため、保護者世代を中心に栄養バランスに配慮した食生活や、基本的な生活習慣の大切さの理解を深める取り組みを進める必要があります。

減塩・薄味を心がける人の割合は増加しましたが、秋田県民健康・栄養調査によると、秋田県の食塩摂取量は成人1日当たり10.6g/日(H28)と全国平均に比べ高い状況にあります。そのため、自分に合った食事量を知り、適正体重の維持や減塩を意識した食生活を送り、生活習慣病の予防や改善に努める取り組みを進める必要があります。



(3) 取り組みのアイデア

目 標	家 庭	学校・子ども園	地域・行政
朝食を毎日食べる人を増やす	<ul style="list-style-type: none"> <li>・早寝早起きをする</li> <li>・朝食をしっかり食べられるよう、夕食後の間食に気を付ける</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・早寝早起きの大切さを教える</li> <li>・朝食の効果や大切さを教える</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・規則正しい生活習慣を啓発する</li> </ul>
3食食べる人を増やす	<ul style="list-style-type: none"> <li>・3食食べる</li> <li>・間食を工夫して摂る（幼児・高齢者）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・3食食べる大切さを教える</li> <li>・アレルギー除去食を提供する</li> <li>・セレクト給食を実施する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1人暮らし、高齢者に「食べていますか」と声をかける</li> <li>・生涯学習と連携する事業を企画する</li> </ul>
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>*セレクト給食</b> 献立の一部を自分自身で選択する給食形態。自分自身で選択することで、食べ物に対する興味関心を高め食生活や自己健康管理に役立つ。</p> </div>	
自分に合った食事量を知り食べる人を増やす	<ul style="list-style-type: none"> <li>・体重管理をしっかり行う</li> <li>・家族の人数にあった食事量を作る</li> <li>・1人分ずつ盛り付けをし、食べ過ぎを予防する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食を通して食べる量を教える</li> <li>・食の教育に力を入れる</li> <li>・保護者・児童・生徒がスポーツ栄養について学ぶ</li> <li>・運動するための体作りレシピを学ぶ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食に関する教室を実施する</li> <li>・食育情報を提供し、意識を高める</li> <li>・学校等と連携して講習会などを行う</li> </ul>
好き嫌いなくバランスが良い食生活をする人を増やす	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家族で食生活や生活リズムについて話し合う</li> <li>・野菜づくりや料理の手伝い(体験)をさせる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食や授業・行事を通して好き嫌いなく食べることの大切さを教える</li> <li>・給食を通して薄味など様々な調理法や味に慣れさせる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事バランスガイドを普及させる</li> <li>・生活習慣病予防や栄養改善教室を開催する</li> <li>・未就園児を持つ保護者に箸の持ち方を教える</li> </ul>
減塩・薄味を心がける人を増やす	<ul style="list-style-type: none"> <li>・子どものうちから素材の味を教え、減塩・薄味を心がける</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・親子クッキング教室を継続し、昔ながらのレシピや和食作りを学ぶ</li> <li>・農園等で野菜を育て、食への関心を深める</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童クラブの子供たちに調理実習の体験をさせる</li> </ul>

中間評価	◎…目標達成
	○…H28 2次計画実績値より改善がみられたもの
	△…H28 2次計画実績値とほぼ横ばいであったもの
	×…H28 2次計画実績値より改善がみられないもの

## 分野 2.食への感謝、食文化の伝承(食に感謝する気持ちを持つ、食文化を伝えよう)

故郷の食文化や技術を伝承していくためには、あらゆる世代で八峰町の食文化に関心を持ち、その素晴らしさを理解することが重要です。これまで食文化や技術を伝承してきた人々に敬意を表し、学び、次の世代へ伝えていくことを目標にします。

料理が大変な苦勞の末に食卓に並ぶことを理解できる人は、目の前の料理を粗末にできません。食べ物(生命)をいただくという感謝の念を抱き、「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶が、食の基本となります。

分野	指標	対象	2次計画策定時	中間現状値	中間評価	見直し後の目標値	目標	
			H28	R3	達成度	R7	R7	
食への感謝・食文化の伝承	食物を大事にする人を増やす(食べ残しを「もったいない」と思う人を増やす)	大人	86.7%	96.3%	○	97%	100%	
		児童	77.9%	87.4%	○	90%	100%	
		生徒	71.3%	94.5%	○	95%	100%	
	生産や調理に関する人々に感謝の意を表せる人を増やす(「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をする人を増やす)	大人	83.1%	86.4%	○	90%	98%	
		園児	88%	86.4%	△	90%	100%	
		児童	74.4%	86%	○	90%	100%	
	食に関する体験活動をする機会を増やす	生徒	80.9%	87.7%	○	90%	100%	
		園児	100%	100%	◎	100%	100%	
		郷土料理を伝承する人を増やす(郷土料理を作ったり食べたりする人を増やす)	大人	49.4%	23.5%	×	50%	70%
			生徒	72.8%	65.8%	×	80%	90%

### (1) 指標の達成状況と評価

中間現状値の評価としては、評価項目 10 項目のうち、前回とほぼ横ばいか改善がみられたものは 8 項目あり、改善がみられなかったものは 2 項目でした。

前は「生産や調理に関する人々に感謝の意を表せる人」の「児童」の食事時あいさつが課題でしたが、今回は園児はほぼ横ばいでしたが、他の世代では増加しました。

郷土料理に関する項目の低下がみられました。

### (2) 今後の課題

私たち 1 人ひとりが食物や生産・調理に関わる人への感謝の気持ちを持ち、日々の生活の中で自分ができることを考え、食べ残しを減らすなど「食品ロスの削減」に向けた取り組みを実践することが大切です。

「郷土料理を伝承する人や知っている人」の割合が減少していますが、食文化を次世代に伝えていくためには、まず自分たちの食文化に関心を持ち、その素晴らしさを理解することが必要です。そして、郷土料理を調理し、食べることにより、次世代へ受け継がれていくため、今後も継続した取り組みを進める必要があります。



(3) 取り組みのアイデア

目 標	家 庭	学校・子ども園	地域・行政
<p>食べ物を大事にする 人を増やす</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家族みんな残さずに食べる</li> <li>・外食の時も食べきる</li> <li>・会食で食べきれないものは家に持ち帰る</li> <li>・食べ物を粗末にしないように子どもに食べ物の大切さを教える</li> <li>・食べやすいように調理を工夫する。</li> <li>・食材は必要な量だけ購入する</li> <li>・食材の買い物を子どもと一緒に買う機会を作る</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・子ども園では、楽しく食事することを伝える</li> <li>・学校では、食べ残しが無駄であることを指導する</li> <li>・給食委員会（児童・生徒）が呼びかける</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育ボランティアへの積極的な参加を勧める</li> <li>・食べ物を無駄にすることによる経済的損失を理解させるための広報活動を強化する</li> <li>・地元業者に対する無駄のない会食等の提案を支援する</li> </ul>
<p>生産や調理に関わる 人々に感謝の意を表 せる人を増やす</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・子どもと一緒に買い物に行く機会を増やす</li> <li>・食事の際、誰が作った食材かを話しながら楽しんで食べる</li> <li>・毎日食事を作ってくれる家族に感謝して食べる</li> <li>・いただきます、ごちそうさまの挨拶をする</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食の地場産物活用を推進する</li> <li>・給食センターの方々に手紙等で感謝の気持ちを伝える</li> <li>・給食時に地場産物に関するお話をする</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生産者の顔が見えるような販売方法を支援する</li> <li>・パッケージ・陳列などの工夫をする</li> </ul>
<p>食に関する体験活動 する機会を増やす</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家事手伝いを積極的にする</li> <li>・料理を作る</li> <li>・食事の後片付けをする</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育ボランティアやJA青年部等との世代間交流を通じて、農業体験・漁業体験を実施する</li> <li>・食育教室を開催する</li> <li>・総合的な学習で実施している伝統食（巻寿司、きりたんぼ、麦巻）体験を継続する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・体験活動の出来る地元業者への要請を支援する</li> <li>・貸出農園(世代間等交流農園)を継続する</li> </ul>
<p>郷土料理を伝承する 人を増やす</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・季節や行事に即した家庭料理・地域料理を大切にする</li> <li>・郷土料理を子どもと一緒に作り、食べる機会を増やす</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食で郷土料理を取り入れる</li> <li>・郷土料理の歴史を調べ、その良さを知る</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・郷土料理を食べる、知る機会を提供する</li> <li>・郷土料理のレシピを紹介する</li> <li>・郷土料理を特産化する</li> <li>・体験学習の機会を増やす</li> </ul>

中間 評価	◎…目標達成
	○…H28 2次計画実績値より改善がみられたもの
	△…H28 2次計画実績値とほぼ横ばいであったもの
	×…H28 2次計画実績値より改善がみられないもの

### 分野3. 家族の団らん(みんなで楽しく食事のお手伝いをしよう、家族で楽しく食事をしよう)

食事は、本来楽しいものです。子どもは、食卓で家族とともに食べ、会話することで食の楽しさを知ります。そのため大人は、食を楽しむための努力が欠かせません。食卓が楽しいことは、何よりのご馳走となります。大人は子どもの食に責任をもち、自らがお手本となって、料理の技術や食卓のマナーを伝えることが求められます。

食を通して家族とのふれあいを大切にし、基本的なしつけの場となることを目標とします。

分野	指標	対象	2次計画 策定時	中間現状値	中間評価	見直し後の 目標値	目標
			H28	R3	達成度	R7	R7
家族の 団らん	年齢に合った食事のお手伝いができる子どもを増やす	園児	84.3%	85.2%	○	90%	91%
		児童	69.8%	83.1%	◎	85%	80%
		生徒	57.4%	69.9%	○	70%	70%
	団らんの場が自然にしつけの場になっている家庭を増やす	園児 大人	84.3%	95.1%	○	98%	98%
	1日1回は家族で食事をする人を増やす	園児 大人	65.1%	79%	◎	80%	75%

#### (1) 指標の達成状況と評価

中間現状値の評価としては、評価項目5項目全てで前回同程度か改善がみられました。

「年齢に合った食事のお手伝いができる児童」、「1日1回は家族で食事をする人」の割合は目標を達成しました。

#### (2) 今後の課題

今回調査では、「家族で食事をする人」の割合が増加しました。しかし、新型コロナウイルス感染症の長期間にわたる影響により、より一層家庭での食育が重要となると考えられます。そのため、家族がそろって食事することは、コミュニケーションがとれ、子どものしつけやマナーを学ぶことにもつながるため、今後も継続した取り組みが必要です。

(3) 取り組みのアイデア

目 標	家 庭	学校・子ども園	地域・行政
<p>1日1回は家族全員で食事をする人を増やす</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1日1回は家族で食事するように心がける</li> <li>• 家族と一緒に調理や食事をする時間を大切にする</li> <li>• 祭事、祝い事、行事等を話題にし家族で食事する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 家族みんなで食事をする事の大切さについて保護者の理解を深める（PTAや行事などで呼び掛ける）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 家族の団らんをテーマとした講演会を開催する</li> </ul>
<p>年齢に合った食事のお手伝いができる子どもを増やす</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 子どもと一緒に食事の準備、後片付けをする</li> <li>• ほめる、感謝する（家族の一員として役立っていることを意識させる）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 給食の準備や後片付けをする</li> <li>• 食に関する体験をおしてみんなで協力して調理をする大切さを教える</li> <li>• なべっこ遠足・親子クッキング教室を実施する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 親子料理教室を開催する</li> <li>• 子ども向けレシピやお手伝いの大切さについて情報発信する</li> </ul>
<p>団らんの場が自然にしつけの場になっている家庭を増やす</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• テレビを消して家族で話をする日を設ける</li> <li>• 楽しいおしゃべりとともに、よく噛んでゆっくり食べる</li> <li>• 食後にみんなで歯みがきをする</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 給食を通して基本マナーを教える</li> <li>• 団らんのアイデアコンクールを開催し、募集したアイデアを給食だよりや学校だよりで紹介し、家庭に伝える</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 図書室に食育コーナーを設ける</li> <li>• アイデア応募作品を広報に掲載する</li> </ul>

- ◎…目標達成
- …H28 2次計画実績値より改善がみられたもの
- △…H28 2次計画実績値とほぼ横ばいであったもの
- ×…H28 2次計画実績値より改善がみられないもの

#### 分野4.食の安心・安全、地産地消(食の情報を見分ける知識を身につけよう)

分野	指標	対象	2次計画 策定時	中間現状値	中間評価	見直し後の 目標値	目標
			H28	R3	達成度	R7	R7
食の 地産地 消・ 安全、	食に関する関心を持つ人を増やす	大人	86.8%	80.3%	×	90%	93%
	食品の表示を確認して購入する人を増やす	大人	78.3%	81.5%	○	85%	91%
	地産地消について理解し説明できる人を増やす	大人	73.5%	75.3%	○	80%	80%
	地元産の食品を意識して使用する人を増やす	大人	45.7%	51.9%	○	60%	57%

##### (1) 指標の達成状況と評価

中間現状値の評価としては、評価項目4項目のうち、「食に関する関心を持つ人」の割合以外は改善がみられました。

##### (2) 今後の課題

食に関する関心が「とてもある」「ある」人の割合は低下しました。より多くの人々の「食」への興味・関心を高め、「食」を大切にする意識づけにつなげるためには、デジタルツール等を活用した情報発信も検討が必要です。

地産地消については、八峰町産、秋田県産を意識して購入することにより、地場農産物の消費を拡大し、地元の農業や漁業を応援することにもつながるため、継続した取り組みが必要です。

(3) 分野別取り組みのアイデア

目 標	家 庭	学校・子ども園	地域・行政
食に関する関心を持つ人を増やす	<ul style="list-style-type: none"> <li>食の安全について事件やニュースも含め、正しい情報を見極めながら家族で話題にする</li> <li>食品表示や添加物についての勉強会に参加する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食材等の産地や流通ルートについて学ぶ</li> <li>食品添加物や農薬等について学ぶ</li> <li>実際に食材に触れることで、感触やにおい等を実感する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の安全や食品表示に関する講習会を開催する</li> <li>意見交換会等を開催する</li> <li>ホームページ、ちらし、ポスター等により情報発信する</li> </ul>
食品の表示を確認して購入する人を増やす	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の表示（産地・期日等）を正しく理解する</li> <li>親が子どもと一緒に表示を見ながら食品を購入し話をする</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>身近な食品表示について学習する</li> <li>給食だよりで保護者に情報提供する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>八峰町産表示を徹底する</li> <li>地元農水産物を利用した講習会やコンクールを開催する</li> <li>地元農水産物旬情報を発信する</li> </ul>
地産地消について理解し、説明できる人を増やす	<ul style="list-style-type: none"> <li>家庭で地元産の野菜や魚について話題にする</li> <li>食卓に上る食材の産地について家族で話をする</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>地産地消について学習する</li> <li>地元農水産物の品目等を調べる</li> <li>J A、ひより会、おらほの館代表者等が活動を伝える</li> <li>特産品を販売 PR する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>地元農水産物取扱店舗をマップ化して紹介する</li> <li>祭りやイベントで試食コーナーを設けて PR する</li> <li>ホームページ、ポスター等で地産地消について情報発信する</li> </ul>
八峰町産、秋田県産を意識して食品を購入する人を増やす	<ul style="list-style-type: none"> <li>地元産を取り扱う商店や産直を利用する</li> <li>収穫祭や特産品を扱うイベントに参加する</li> <li>親が子どもと一緒に買い物に行き、地元農水産物を選ぶ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>地場産給食を実施し、地元農水産物を紹介する</li> <li>生産者との交流の場を設定する</li> <li>納品業者の方たちの給食試食会を実施する</li> </ul>	

### 3.食育に関する指標・目標値

指標	単位	秋田県現状値(R1)	秋田県目標値(R7)	八峰町現状値(R3)	見直し後の目標値(R7)	八峰町目標値
1日1回はみんなで食事をする割合 対象：子育て世代	%	97.1	100	79	80	75
朝食の摂取率 (毎日食べる)	%	対象：小学5～6年生 88.9	92	97.2	98	95
対象：中学生		85.9	90	80.8	95	
食塩の摂取量(1人1日)	g	10.6 (H28)	8未満 (R4)	—	8未満	8未満
野菜の摂取量(1人1日)	g	276.3 (H28)	350以上 (R4)	—	350以上	350以上
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の者の割合	%	56.6	80	83.6	90	90
肥満傾向児の出現率	%	対象 小学校男子 11.2	7.1	9.4	7.6	7.6
小学校女子		9.6	6.1	10.3 <sup>(※1)</sup>	6.7	6.7
メタボリックシンドロームの該当者及び予備軍 対象：40～74歳	%	30.3 (H30)	20.9	30.6 <sup>(※2)</sup>	現状値 より減少	現状値 より減少
食品の安全・安心及び食品表示に関するセミナー 等への参加者(年間)	人	3,595	2,000	—	130人	130人
学校給食における地場農産物の活用状況 (野菜15品目重量割合)	%	32.1	35.0	52.4 <sup>(※3)</sup>	65.0	65.0
直売施設販売額(県内・町内)	億円	46.1	50	1.8 <sup>(※4)</sup>	増加	増加
農業体験学習の実施率 (幼稚園・保育所・認定子ども園・小学校)	%	96.3	100	100	100	100
食育ボランティアが行う食育活動への参加人数	人	25,767	28,000	—	40	40

[町現状値] R3年8月実施 こども園保護者・町内小学5～6年生及び中学1～2年生「食に関する調査結果」

[秋田県目標値] 第4期秋田県食育推進計画「推進の指標」

(※1) 令和2年度年度能代市山本郡発育と疾病異常統計

(※2) 令和元年度特定健康診査・保健指導実施結果集計表(総計)

(※3) 秋田県学校教育庁保健体育課「学校給食物資使用調査」

(※4) おらほの館・産直ぶりこ(産直部門・食堂部門合算) R1年売上額



### 第3章 食育の推進について

食育の推進は、町民一人ひとりが食育を正しく理解し、めざす姿の実現に向けて、4つの分野に取り組んでいくことが基本となります。そのためには、個人の力だけでなく、周囲の支援や連携した推進体制の確立が欠かせません。八峰町では、町民、産業団体、子ども園、学校、関係機関、行政が計画の実施や推進について協働することで、食育への取り組みを推進していきます。



## 1 家庭における推進

家庭は、食に関わる最も中心的な場であり、食育の基本となります。家庭が食生活、生活習慣、食文化などを次の世代へ受け継いでいく重要な役割を担っていることの認識を深め、子どもを中心に家族ぐるみで食と健康に関する高い意識を持つことが重要です。

- ・家族が揃った食卓で交流を図り、望ましい食習慣やマナー、食に関する正しい知識の習得に努めます。
- ・朝食の欠食をなくし、規則正しい生活リズムを確立することなどを通して、生活習慣病を予防し健康増進に努めます。
- ・基本的な調理技術を高め、家庭の食事が持つ力を強めます。
- ・日本食の良さやゆっくり食べることの良さを見直し、心にゆとりある生活と家族の団欒を通して、食事の楽しさを伝えることに努めます。
- ・生産者の顔が見える安心できる食材を利用することにより、地産地消に取り組みます。
- ・食品の安全性について関心を持ち、食卓の安心・安全を守ります。
- ・郷土料理や行事食を家族で作って、家庭の味を伝えます。

## 2 子ども園・学校等における推進

子どもたちが正しい食生活を送るための教育を進めるには、家庭だけでなく、学校、子ども園等が大きな役割を担っています。家庭や地域と連携を図り、大人になるまでの子どもたちの生活の場を食育の場とします。

- ・食事の基本マナーや、健康との関わり等についての理解を深めるために、食に関する指導内容や方法を工夫します。
- ・学校、子ども園等の給食の献立に地場産食材を積極的に利用したり、郷土料理や行事食を取り入れたりすることにより、地域産業や郷土の食文化への関心を高めます。
- ・各教科や総合的な学習の時間、保育時間の中で、調理実習や農林漁業体験等や生産者との交流活動を取り入れることにより、食への関心を深めるとともに、食を大切にする心や態度を養います。
- ・給食だよりの配布や給食試食会の実施、食に関する講演会等を通して、食に関する情報を提供し、食育の大切さを家庭に働きかけます。
- ・学校においては、全職員が連携して食育指導を進めることにより、子どもの健康増進や学習意欲の向上を図ります。
- ・食物アレルギー児など、一人ひとりの食の支援に取り組みます。

### 3 地域における推進

食育を地域で推進するには、家庭や学校での推進はもとより、地域が一体となって取り組むための体制が求められます。食生活の見直しや、食文化の伝承、地産地消の取り組みなど、各地域の実情に応じて家庭、学校、企業、生産者、関係機関、町民団体、ボランティア等が連携し、できるだけ多くの町民が参加して進めることが重要です。

- 世代間の交流の機会を増やし、地域の伝統行事や作法と結びついた食文化、地域の産物、伝統食・郷土料理の伝達に努めます。
- 農業体験、漁業体験等を通じて、生産者と消費者との交流を深めます
- 地産地消を実践し、新鮮で栄養価の高い地元の旬の食材の確保に努めます。
- 地域のボランティア活動を理解し、協働します。
- 高齢者の孤食に対応するため、交流の場を作ります。

### 4 行政における推進

食育を通じて健康づくりや生活習慣病の予防を推進するため、町民への情報提供や普及・啓発に努めます。

- 行政、農林漁業、食品産業、ボランティア団体等関係機関との情報・意見交換等により各関係機関の連携した食育推進体制の整備、連絡調整を図ります。
- 食の体験活動、消費者と生産者の交流活動などの機会創出に努めます。
- 生産に関わる場を提供し食育への関心を高めるように努めます。
- 食の安全性、栄養、食習慣に関する知識と理解を深めるために、講習会・リーフレット等による情報提供に努めます。
- 地産地消を進めるために、生産基盤である農林水産業の振興や、流通機関の整備に努めます。
- 地産地消の推進に向け、パンフレット等を活用して地元農水産物の紹介や取扱店舗等の情報提供に努めます。
- 郷土料理を特産品化する取り組みを進めます。

## 5 行政事業一覧

八峰町では、次のように食育推進に関わる取り組みを実施しています。

目標分野	具体的取り組み	担当課
健やかな食生活	和食を中心とした献立の作成	子ども園
	給食の機会を利用した食事マナーと栄養指導	
	栄養改善推進員の育成	福祉保健課
	成人健康教室（生活習慣病予防教室）	
	特定保健指導	
	離乳食教室（実習）の開催	
	乳児・1歳半・2歳・3歳児健康診査、1歳児健康相談時の栄養指導・う歯予防指導	
	親子クッキング教室	
	子ども園・小学校での歯科教室	
食への感謝 食文化の伝承	さつまいも栽培体験	子ども園・農林振興課
	プランター・花壇での野菜作り体験	子ども園
	給食に収穫野菜を提供	
	給食メニューに伝統食提供	学校給食共同調理場
	給食に伝統食、行事食提供	子ども園
家族の団らん	給食だよりの発行	学校給食共同調理場
	保育参観で親子クッキング	子ども園
	献立表・食事だよりの発行	
食の安心・安全	ふれあい農園の貸し出し	農林振興課
地産地消	学校給食に地場産物使用の推進	学校給食共同調理場
	地域の産直の見学	子ども園
	地域の田畑を見ながらのお散歩	
	漁港に行き地元で捕れる魚の見学	

## 6 学校事業一覧

小中学校では、「食に関する指導全体計画」・「総合的な学習の時間全体計画」を元に食育を  
実践しています。

目標分野	具体的取り組み	学校
健やかな食生活	給食試食会	小学校
	給食指導	全学校
	学校保健委員会	
	児童・生徒委員会活動	
	親子食育教室「親子クッキング教室」	小学校 1 年親子
食への感謝 食文化の伝承	総合的な学習時間（梨・生薬・米・そば等の収穫体験）	全学校
	郷土食・特産品（だまこづくり体験）	
	JA 食農体験教室	
地産地消	修学旅行時の八峰町特産品 P R	小学校
	職場見学	中学校
	八峰町特産品 P R ・販売活動	
	商品開発（八峰町特産品を活用）	
	生産者・産直への取材活動	