

第3章 計画の方向性



1. 家庭における食育の推進

【課題】

食に関する知識や情報、伝統や文化等については、従来、健全な生活習慣の形成の一環として、家庭はもとより地域の中で共有され、世代を超えて受け継がれてきました。

しかし、新しい生活様式の中で核家族や高齢者世帯、ひとり親世帯が増加する等、家庭や社会経済状況がさらに多様化し、(※)こ食や (※)食の外部化、食べ物が気軽に手に入る環境、手づくりの食事の減少、ゆっくりよく噛まずに食べる人の増加など、食をめぐる様々な変化がみられ、食べ物や食に関わる人への感謝も薄れつつあります。そこで、生涯にわたって切れ目なく、いきいきと安心して暮らせる取り組みをすることが大事です。

このような現状の中でも、朝食を食べている人の割合は90%以上ですが、特に30歳代の男性に朝食の欠食が目立ち、19～39歳での野菜摂取の不足が見られます。

お口の健康では、子どものむし歯の有病率が高く、成人ではよく噛んで食べる人の割合が減少しています。むし歯や(※)歯周病は生活習慣病等、健康にかかわる様々な問題を引き起こす原因になると考えられます。そこで全ての世代において、むし歯や歯周病を予防し、いつまでもお口から食べる事ができるよう口腔機能の低下を予防することが大切です。

そのために、市民一人ひとりが、自分の身体やお口の健康に関心を持ち、それぞれの立場を思いやり、協力しあうことで人生100年時代を見据えた心と身体、生きる力を育み、持続可能な食育を実践できるよう取り組みます。

【目標】

●家庭の味を大切にしよう

健康な心と身体をつくる食の原点は家庭にあることを理解し、食べ物の大切さを感じながらぬくもりのある食事を心がけます。

●季節の台所仕事を伝え「味の記憶」を育てよう

四季折々の食材を使い、台所から食材を切り、炒める音を聞き、料理の匂いを感じ、食べて味わうといった五感を使うことで、「味の記憶」を育てます。

●家族で楽しく食卓を囲もう

家族で楽しく食事をする共食は、子どもたちに食に関心を持たせ、食事の楽しさを知る絶好の機会となり、家族の絆を高めるとともに、心の豊かさをもたらします。また基本的な食事マナーが身につく機会にもなります。新しい生活様式に対応しつつ家族や友人などみんなで食事や料理を楽しみます。

●家庭で「食」に対する感謝の気持ちを持つよう

食事のあいさつを通して自然の恵みや、食べ物を作る生産者、料理を作る人などへの感謝の気持ちを育みます。

●生活リズムを整えよう

朝食を食べることや、3食きちんとバランスのとれた食事をする、早寝早起きなど、生活全般のリズムを整え、生涯にわたって健康に暮らせる身体をつくるため、まずは簡単な食事を一口食べる習慣をつけます。

●知って選択しよう

楽しく食べることはもちろん、身体の仕組みを知り元気な身体を育て維持できる食べ物を選びます。

●ゆっくりよく噛んで味わって食べよう

食べ物の美味しさは、よく噛んで五感（嗅覚・味覚・視覚・触覚・聴覚）をしっかりと使って味わうことで感じられます。美味しいと感じる心が、食欲を生み、身体を作ります。五感を使い、よく噛んで味わって食べます。

●歯を健康に育て守ろう

規則的な食生活、歯みがき習慣の確立、(※)フッ化物の利用、歯周病の正しい知識を学び、早期に適切な対応をとることで食の入り口である、歯・口を健康に育て守ります。

●生活習慣病を予防しよう

適性体重の維持、減塩や野菜摂取量を増加させるなど、健康寿命の延伸につながる生活習慣病予防のための食生活を実践します。

●フレイルを予防しよう

高齢者が低栄養を予防し、食を楽しみ地域で元気に生活できるための食育を推進します。

●オーラルフレイルを予防しよう

定期的な歯科健診や糖尿病の重症化予防に向けた適切な歯科医療と保健指導が身近で受けられる「かかりつけ歯科医」を持ちます。

●日頃から災害の発生を意識し、食べ物や飲料水を備蓄しよう

災害時には、電気・ガス・水道等といった(※)ライフラインが止まることなどにより生活にさまざまな支障が生じるため、特に生命や健康に関わる食の確保をします。

【 具体的な取り組み 】

家庭

- 食事は素材の味を生かした薄味を心がけ、手づくりをするなど、家庭の味を日頃から食卓に並べ、伝えます。
- 栄養バランスに優れた「日本型食生活プラス減塩」を心がけるとともに、地域の郷土料理を引き継ぎ、家庭における食事内容の充実を図ります。
- 旬の野菜や地元産品の活用で、四季を感じることでできる食事を心がけます。
- 共食は本来、家族や友人などと楽しく会話をして食事をとることで、新しい生活様式に対応しつつ機会をもつようにします。
- 料理や買い物などの手伝いを通じ、家族みんなで子どもの食への関心を高めます。
- 正しいはしの持ち方や、「いただきます」「ごちそうさま」の食事のあいさつなど、食事に関するマナーを身につけます。
- 1日の始まりとなる朝食は、まずは一口簡単なものから食べることを心がけます。
- バランスのとれた規則正しい食事、早寝早起きなど、基本的な生活習慣と正しい生活リズムを身につけ将来の生活習慣病を予防します。
- 成長や口と身体の機能の変化に見合った、ふさわしい生活習慣を身につけ、美味しく食べる、上手に食べる、楽しく食べるなど、家族の絆と一緒に心と身体を育みます。
- ゆっくりよく噛んで、五感を使って味わって食べます。
- 歯・口の健康づくりに関心を持ち、食べ方、歯みがき、フッ化物の利用など、自身でできる歯の健康づくりに努め、定期的に歯科健診を受けて、歯・口を健康に育て守ります。
- 災害の発生に備え、(※)ローリングストックによる家族の健康状態にあった1週間程度の食べ物や飲料水を備蓄します。

市

- すべてのライフステージにおいて、健康な心と身体を育む食生活の実践が出来るよう普及啓発を行います。
- 食事のあいさつや基本的な食習慣、生活リズムについて集団指導や個別相談を実施し、家庭でのしつけや食の重要性についての啓発を行います。また栄養や口、身体の機能に関する情報提供や指導を行います。
- (※) 特定健康診査や保健指導などにおいて、働き盛り世代からのメタボ対策に加えて、高齢期のフレイル対策として一人ひとりの健康状態に応じた栄養や運動、歯科の指導を行います。
- (※) 主食・主菜・副菜のそろった朝食を食べる習慣づくりの大切さや、まずは一口何かを食べる習慣づくりの工夫を調理実習などにより普及啓発を行います。
- 手軽に野菜が食べられるように、乳幼児健診や特定健診受診者に対して健診結果送付時に「簡単野菜レシピ」を配布し「1日に野菜をもう一皿食べることを普及啓発していきます。
- 若い世代や男性を対象にヘルシークッキング教室を開催し、朝食の欠食や野菜不足の解消、食への関心や自立を目指します。
- 家庭で負担なく食育に取り組めるよう、外食や(※) 中食の上手な利用方法について普及啓発を行います。
- 各種料理教室や親子クッキング教室などを通じて、食事や料理の楽しさを感じることでできる機会の提供に努めます。
- 生涯にわたって自分の口で食べることの楽しみを味わえるように、自身で出来る歯の健康づくりの正しい知識の普及啓発をするとともに、定期的な歯科健診やオーラルフレイル健診の受診を推進します。
- 災害時にも応用できる調理方法の習得について、地域団体・関係団体と連携し普及啓発を図ります。

【目標値】

内 容	現状値 (令和4年度)	目標値 (令和9年度)
朝食を食べる子どもの割合を増やす 【小学生、中学生】	87.3% *1	100%
食事のあいさつができる子どもの割合を増やす 【2歳～中学生】	73.6% *1	85%
毎食野菜をとっている人の割合を増やす 【20歳～39歳】	24.2% *1	50%
1日1食以上、家族そろって食事をする人の割合を増やす 【小学生、中学生】	94.7% *1	100%
メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の該当者を減らす 【40歳～64歳】	男性 23.1% 女性 8.2% *2	男性 20% 女性 5%
よく噛んで、味わって食べる人を増やす 【3歳以上】	72.1% *1	80%
過去1年間に歯科健康診査を受診した人の割合を増やす 【20歳以上】	59.3% *1	80%
むし歯の有病率を減らす 【3歳児】	14.1% *3	11%
フレイルという言葉も意味も知っている人の割合を増やす 【20歳以上】	23.2% *1	50%

出典 *1 令和3年度丹波篠山市食育と健康に関するアンケート
*2 令和3年度国保データベースシステム
*3 令和3年度丹波篠山市3歳児歯科健康診査



2. こども園、保育園、幼稚園、学校における食育の推進

【課題】

本市ではこども園、保育園、幼稚園、学校（以下「学校園」という。）において、四季と自然、土の大切さなどを感じながら食べ物の成長が理解できるよう、年間を通じた食農教育を進めてきました。このような体験は、子どもたちが食べ物に関する知識や、地域の自然、文化、食への感謝の気持ちを育むことができる絶好の機会となっています。

また給食は、子どもたちが食に関する知識とより良い食習慣を習得し、食べ物の大切さや自然のすばらしさを学ぶことができる「生きた教材」となっています。

子どもたちが食の大切さや楽しみを実感することにより、家庭での食育にもつながっていきます。

そのため、学校園において、より一層食育を推進していくことが重要です。

【目標】

●こども園、保育園、幼稚園、学校における計画的な食育の推進

学校園において、食育担当者等が中心となり、食に関する指導の効果を高めていきます。

●地域の特色を活かした食育の推進

地元産品の活用や、郷土料理の継承等、地域の特色を活かした食育をさらに推進していきます。

●子どもたちの食に対する意識を高める

子どもたちの食への関心を育み、食生活の基礎を培うため、あらゆる機会を通じて食の重要性やバランスの良い食べ方、望ましい生活習慣、摂食方法について指導を行います。

●保護者の食に対する意識を高める

子どもたちへの食育は、保護者や地域の人々とともに進めていくことが大切であり、学校園は、家庭や地域社会への支援や連携に努めます。

【 具体的な取り組み 】

家庭

- 「給食だより」など、学校園からの食育に関する情報に目を通し、食育についての情報を得るようにします。
- P T A活動や親子活動など、子どもと一緒に取り組む食育の活動に積極的に参加します。
- 子どもたちが学校園で学んだ食についての活動を実践します。

こども園・保育園

- 研修会への参加や食育の視点を含めた指導計画を作成し、保育者や調理師の食に関する知識の向上を目指します。
- 季節の野菜や黒大豆の栽培、芋ほりなどの収穫体験を通じ、子どもの農作物への興味・関心を高めます。また、子どもたちが自然の恵みや食べ物大切さを感じることができるよう、農業体験等で収穫した農作物を使った給食を提供します。
- 毎月19日の「食育の日」を活用し、絵本や紙芝居、(※) エプロンシアターなどを用いて、子どもが楽しんで食の大切さを理解できるような食育を進めます。
- 乳児の月齢や発達に応じた離乳食を提供し、美味しく食べた満足感や、食べる意欲を育みます。
- 子どもの年齢はもちろんのこと、子ども一人ひとりの状態に応じた給食の量やおやつに配慮します。
- 給食において、子どもたちに食べることや噛むことの大切さを伝えます。また、バランスのとれた食事ができるように、偏食などの解消に向け、嫌いなものでも楽しんで食べられるような雰囲気づくりや、調理方法・メニューの工夫を行います。
- 四季に応じた行事食や郷土料理を提供し、季節と食べ物のかかわりや、ふるさと（地域）の伝統を子どもたちに伝えます。
- 食前の手洗い、食事のあいさつ、スプーンやはしの持ち方、使い方などの基本的なマナーについて適切な食行動ができるように努めます。

- 食物アレルギーをもつ子どもについては、園と家庭との連携を密にするとともに、アレルギーに対応した給食の提供を行います。
- 給食の試食会や「園だより」「食育だより」等の発行を通じ、保護者への情報発信を行います。また、(※) 園庭開放時の保護者への相談などを通じ、食育の重要性についての情報提供を行います。
- 歯科健診や歯科保健教室等を通して、規則的な食生活、歯みがき習慣の確立など、「食を支える」歯・口の健康づくりを伝えます。
- 持続可能な食を支える食育活動の一環として、食品ロスや (※) エシカル消費に一層取り組みます。出席人数に応じた適正な調理量や食べ残しの減に努めます。また、ローリングストックによって保存食を備蓄し、地元産品の購入（地産地消）を行います。

こども園・幼稚園・学校

- 「食に関する全体計画」や「年間指導計画」をもとにして、具体的な取り組みの推進を図ります。食への関心を高め、食に関する基本的なマナーも身に付けられるようにします。
- 栄養教諭や歯科衛生士等の専門職が食育担当者と連携し、指導資料や教材の提供、(※) ティーム・ティーチング等による食に関する指導を行います。
- 保護者等を対象とした給食試食会や食に関するアンケートを実施し、学校給食や食育についての理解と関心を深め、家庭での食習慣の改善を図ります。
- 各学校園の食に関する研究発表会や授業公開などの取り組みによる研究の成果を、市内の学校園に広めます。
- 子どもたちと、地域の農業従事者が連携した農業体験活動を進め、食べ物大切さ、農業の重要性について学習し、食と農を一体として捉えた活動を展開します。
- 歯科健診や歯科保健教室等を通して、規則的な食生活、歯みがき習慣の確立など、食を支える歯・口の健康づくりを伝え、よく噛んで、五感を使って味わう食べ方を啓発します。
- 食物アレルギーをもつ子どもについては、園や学校と家庭との連携を密にして対応します。

学校給食

- 「生きた教材」となるバランスのとれた給食を提供し、食生活について学ぶ機会とします。
- 環境に配慮して栽培された丹波篠山産「農都のめぐみ米」を使用した米飯給食、「ふるさと献立」など、地元産品を用いた給食を提供します。
- 地元産品を安定的に給食に活用することができるよう、地元野菜生産団体や丹波ささやま農協などとの連携を強化します。
- 子どもたちが早い段階から食文化に触れることができるよう、「おたんじょう献立」「ひょうごの魚献立」「日本・世界の味めぐり献立」「行事食献立」(※)「カムカム献立」などの多様な献立の提供に努めます。
- 食物アレルギーをもつ子どもについては、園や学校と家庭との連携を密にするとともに、アレルギーに対応した(※) 除去給食の提供を行います。
- 給食の試食会や「給食だより」などの発行を通じ、保護者への情報発信を行い、家庭へも食育の輪を広げます。
- 地元で生産された有機栽培野菜についても、生産団体との調整のもと、可能な限り使用します。

【目標値】

こども園・保育園

内 容	現状値 (令和4年度)	目標値 (令和9年度)
丹波篠山市の特産物を見たり触れたりする機会を増やす	年3回	年3回
郷土料理、カムカム献立の回数を増やす	1回/月以上	1回/月
園給食の試食会を実施している園を増やす	0園	全園
栄養士による食育指導の実施回数を増やす	1回/年 全園	1回/年
園給食における地元産野菜の使用品目を増やす	26品目以下	26品目
園給食に関するアンケートの実施	1園のみ実施	全園
調理室への当番活動の実施	8園中6園 実施	毎日 2～3歳児
歯科保健教室を実施する	1回/年 全園	1回/年

【目標値】

こども園・保育園・学校・給食センター

内容	現状値 (令和4年度)	目標値 (令和9年度)
丹波篠山市の特産物について学ぶ機会を増やす	1～2回/年	1～2回/年
ふるさと献立・カムカム献立の実施回数を増やす	1～2回/月	1～2回/月
学校給食における地元産野菜の使用品目を増やす	34品目	38品目
学校給食における有機栽培野菜の使用品目を増やす	10品目	15品目
給食センターへの見学を実施する園・学校を増やす	幼稚園 1園	6校園
学校給食の試食会を実施している園・学校を増やす	31校園中1校で実施	6校園
各校で児童・生徒の実態アンケート調査の実施	1回/年 生活習慣状況調査において、朝食の項目	1回/年 生活習慣状況調査において、朝食の項目
食の授業を各クラスで実施	1回以上/年	1回以上/年
栄養教諭・学校栄養職員による食指導の実施回数を増やす	小学校4校 13回 特別支援学校1校 3回 実施	小中学校6校 18回 特別支援学校1校 5回 実施
歯科保健教室を実施する	1回/年 6月～10月末	1回/年 6月～10月末

3. 地域における食育の推進

【課題】



これまで家庭や地域において継承されてきた、ごはんを中心とした日本型食生活や地域の特色ある行事食や伝統料理などの食文化が失われつつあります。また、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、食を通じたコミュニケーションの機会も減少しています。

かつては、食にまつわる様々な知識や文化を家庭や地域の中で自然に学ぶことができましたが、核家族の増加やライフスタイルの多様化、新しい生活様式などにより、家族や近隣とのふれあいが減少し、家庭の味や食文化が継承されにくくなっています。特に子育て世代において郷土料理を知っているが作れないという人が多くみられました。

そこで、多様なライフスタイルや年代に配慮し、豊かな自然に育まれた丹波篠山の食文化を次世代へとつなげる食育とともに共食できる場づくりに取り組む必要があります。

地域に根ざした活動の充実を図るため、食に関わる関係機関、団体等が実践と連携をさらに強化し、継続的な活動の輪をより広めていくことが大切です。

【目標】

●地域で食文化の継承、「伝統の味」をつなぎ、ひろめる

新しい生活様式に対応しつつ、地域で行事食や郷土料理などの食文化の継承や楽しく食事をする機会をつくります。

また、丹波篠山の伝統的な食文化が継承されるよう、郷土料理に関する情報収集を行うとともに、学習の場を提供します。

●食に関わる各種団体等による食育活動をすすめる

各種団体等が連携を強化し、さらに丹波篠山の食文化を身近に感じ、日々の生活の中で取り組めるようにします。

●地域の中で食を通じたコミュニケーションの機会を推進する

子どもから大人まで地域の誰もが集う機会や高齢者の通いの場など、地域における様々な共食の場づくりを推進します。

【 具体的な取り組み 】

地域

- 地域の中で、高齢者と子どもの食の交流など、世代を超えたコミュニティづくりを行います。
- 新しい生活様式に配慮しながら隣近所や地域で会食をするなど、楽しく、みんなで食べる機会を設けます。
- 口腔機能の発達・維持・向上等、それぞれのライフステージにおける「食」のあり方を世代交流の中で、学ぶ機会を持ちます。
- 行事食や郷土料理を食卓に出すことで、日常の生活の中から食文化が継承されるよう努めます。
- 食にかかわるイベントを通じ、楽しく食べる食の体験を広げるほか、身近な地域の人たちとの食を通じたコミュニケーションにより地域の食文化の継承につなげます。
- 一人暮らしの高齢者などを対象とした、いきいきサロンなどでの会食や配食サービスなどを通じ、高齢者の健康の保持と孤食の防止に努めるとともに、地域との交流を図ります。

団体

- いずみ会や地域活動栄養士会などの食育推進団体は市民が健康的な食育活動を実践できるよう地域に広めます。
- 子どもから高齢者までの幅広い年代に対し、料理教室や講話などを通して行事食や郷土料理について学べる機会をつくれます。
- いつまでも美味しく食事を楽しめるように、歯・口の健康づくりを学ぶ機会を設けます。
- 行政と連携して子どもから大人まで地域の誰もが集う食の支援や居場所づくりを提供します。

食品事業者

- 安心安全で新鮮な食品の提供を行い、食育に関する啓発活動や食育が推進されるような交流事業などを行います。
- 地元産品を活用し、丹波篠山の特色あるメニューの開発と提供に努めます。

市

- 「作って食べて伝えよう おうちでクッキング集」、「パパパッとPantry」
 (※)「日本一おいしい丹波篠山の給食」、(※)「よろしゅうおあがりⅡ」などのレシピ集やレシピ本を活用し、郷土料理や災害食の普及啓発、食育に関する情報発信に努めます。
- 栄養士や歯科衛生士が、ライフステージに応じた栄養改善や口腔機能向上等の出前健康教室を実施し、地域での正しい知識の普及に努めます。
- 地域団体、関係団体と連携して子育て世帯への食支援施策に取り組みます。

【目標値】

内 容	現状値 (令和4年度)	目標値 (令和9年度)
郷土料理を知っている子どもの割合を増やす 【小学生】	69.7% *1	80%
郷土料理を作ることが出来る人の割合を増やす 【20歳以上】	29.3% *1	40%
丹波篠山でとれた農産物を意識して食べている人の割合を増やす 【20歳以上】	49.1% *1	70%
出前健康教室（栄養）の実施回数を増やす 【健康課実施分】	31回 (令和3年度)	100回
出前健康教室（歯科）の実施回数を増やす 【健康課実施分】	22回 (令和3年度)	30回

出典 *1 令和3年度丹波篠山市食育と健康に関するアンケート



4. 丹波篠山の豊かな農産物の活用の推進

【課題】

本市には全国ブランドとして認知されている黒大豆をはじめ、山の芋、栗、茶、米、丹波篠山牛などの農産物が数多くあります。これらは、「土」と「水」に織りなす自然の恵みの中で、先人が培い、絶やすことなく世代を越えて脈々と引き継がれてきた私達の財産です。

しかし近年、農業離れが急速に進みつつあり、栽培や生産にふれる機会が減ってきています。農産物がどのようにして作られ、どのような人々が関わっているのか、その生産者の想いや背景を知ることは、食の大切さを認識するうえでとても重要なことです。

食を供給する側では、化学肥料や農薬の適正な使用、安心安全な農産物の提供が求められており、消費する側では、地元産品の使用、食品廃棄の低減、食品ロスの削減など持続可能な食の循環を考えることも大切です。

食や農業に対する理解・関心を深め、「安全な農産物に関する知識」、「食を選択する力」を持つためには、生産者と消費者がお互いに顔が見える関係をつくり、農業体験などの学習機会を通じて、農産物の生産過程や食文化を知ることが必要です。

加えて、新型コロナウイルス感染症によって、食の健康に関する意識が高まるなか、特産物が有する効能、効果などの情報を広く伝え、市民の健康づくりや地産地消につなげていくことも必要です。

また、食生活の多様化による栄養バランスの偏りは、生活習慣病の増加をもたらしていることから、ごはんを中心とした日本型食生活の良さを見つめ直し、伝統的な食文化を尊重するなど、健康で豊かな食生活を送ることが大切です。

【目標】

●丹波篠山らしい環境に配慮した農業の推進

豊かな農産物を育む「農都・丹波篠山」を次世代に引き継げるよう、自然環境や景観、生き物に配慮した農業基盤の整備、農薬や化学肥料の使用低減など、環境への負荷軽減を目指します。

●消費者と生産者との交流を図る

子どもの食農教育や生産者と消費者との交流などを行うことで、顔の見える関係をつくり、農産物の安全性に関する知識と理解を深め、生産者への感謝の気持ちを育みます。

●ごはんや野菜をしっかりと食べる食生活の推進

ごはんを中心とした日本型食生活を大切にし、野菜をバランス良く食べることで生活習慣病を防ぎます。また、丹波篠山産の米や野菜を意識して消費することで、地域農業を元気にします。

【具体的な取り組み】

家庭

- 丹波篠山で採れた農産物や特産物、地元産の農産加工品など、生産者や製造者の顔が見える安心安全な食品を積極的に選んで消費し、地産地消を心がけます。
- 食品の表示に関する知識や新鮮な食品の選び方などについての理解を深め、栄養成分表示や原材料の産地を確認するなど、安心安全な食品を購入するよう努めます。
- 汚れた水をそのまま流さない、食べ残しによる安易な食品の廃棄をしないなど、自然環境に配慮した生活に努めます。

生産者

- 丹波篠山の特色ある農産物の振興と普及に努めます。
- 農作業体験を通じ、生産の楽しさ、自然の豊かさ、食べ物大切さを感じることできる場を提供します。
- 都市住民との農作業体験やイベントを通じて、生産者と消費者との交流を進め、(※) 関係人口の増加につなげます。
- 地元産品の利用についてあらゆる機会を通じて啓発します。
- 肥料や農薬の使用履歴を記録し、安心安全な農産物の提供に努めます。
- 農産物生産の基盤である土づくりを中心として、農薬使用の低減、堆肥や有機資材の施用など環境に優しい農業に取り組みます。
- 研修会や品評会に積極的に参加し、質の高い農産物の提供と丹波篠山ブランドの維持を目指します。
- 環境や生き物に配慮した米づくり「農都のめぐみ米」の拡大に取り組みます。

市

- メディア、ホームページ等の活用により、安心安全な丹波篠山産の農産物を全国へ情報発信するとともに、日本農業遺産に認定された黒大豆「丹波黒」をはじめとした、農産物のブランド維持に努めます。
- 若者・女性農業者や新規就農希望者に対する研修などを実施することで、農業や食に対する意識を高め、消費者と生産者との交流推進や地域農業の活性化を図ります。
- 市民農園の利用促進や農地の利活用を進め、多くの市民や来訪者が農業に接する機会の充実に努めます。
- さまざまなレシピ集を活用し、丹波篠山の旬を大切にした料理や食文化の啓発に努めます。
- 黒大豆や茶などが有する免疫機能の向上や健康維持に効果が期待される機能成分について、正しい知識や情報の普及に努めます。
- 学校給食において、「農都のめぐみ米」の使用を継続し、有機栽培野菜の使用頻度を高めます。

【目標値】

内 容	現状値 (令和4年度)	目標値 (令和9年度)
農作業体験をした児童の数を増やす →児童の農作業体験実施回数 【小学生】	全小学校で実施 (学校教育課報告分) 5小学校で32回実施 (令和3年度農業委員会実施分)	全小学校で実施 (農業委員会・学校教育課)
若者・女性農業者や新規就農希望者に対する 研修会の開催	6部門	6部門
学校給食における地元産野菜の使用品目を 増やす (再掲)	34品目 (令和3年度)	38品目
丹波篠山の特産物を知っている児童の割合を 増やす	81.1% *1	90%

出典 *1 令和3年度丹波篠山市食育と健康に関するアンケート



5. 持続可能な食育を進めるための環境づくりの推進

【課題】

「食育」という言葉の認知度は高くなってきましたが、「食育という言葉を知っている」と答えた人のうち、約3割は「食育の意味は知らない」と答えており、食育に関心を持ちそれを実践する人を増やしていく必要があります。

一人ひとりが食育の重要性を認識し、食に関する正しい知識と選択する力を持つようにするため、デジタル技術も活用し、よりわかりやすい方法で食育を普及していくことが大切です。食育を広げていくためには、市民、地域をはじめ食に関する各種団体が食に対して共通認識を持ち、積極的に連携し、さらに充実した食育活動を進めていくことが重要になります。

また、関心がある食育活動は「食品廃棄や食品リサイクル、食品ロス削減」と答えた人の割合が高く、深刻化する環境問題や社会問題に対する意識の高さが伺えました。市民、事業者、市が連携し食品ロスの削減など環境に配慮した持続可能な消費行動の推進が必要です。

【目標】

●「食育の日」と「食育月間」を定着させる

市民が身近なところで食育の重要性や食についての正しい知識を得られるよう、広報誌やホームページ等で、啓発に努めます。

●連携を強化して食育を推進する

食育を推進している関係機関・団体との相互の連携に努め、情報共有を図るとともに、食育推進大会などの開催等を通じて総合的な食育の推進を目指します。

●メディアを活用し、食育の情報を周知する

広報誌やホームページ、(※) SNS等を利用してあらゆる年代に広く食育に関する活動や情報を発信します。

●環境と調和のとれた持続可能な食育を推進する

持続可能な食につながるエシカル消費を推進します。



【 具体的な取り組み 】

家庭

- 日常的に食育を意識した生活に努め、食に関する知識と食を選択する力を習得し、地域や家庭でできることを積極的に行います。
- エシカル消費を実践します。

団体

- 団体の活動を積極的に広報するとともに、地域で実施している祭りやイベントの中で食育の視点を取り入れた動画配信、オンラインを活用した啓発活動を行います。
- 食育に関する各種の事業において連携を強化し、より効果的な事業の実施に努めます。

市

- 本計画の幅広い周知に努めるとともに、広報誌や市のホームページ、SNS、公的機関におけるポスターの掲示やパンフレットの配布などにより、食育の重要性についての啓発を行います。
- 食育活動の専門職である栄養士や歯科衛生士を確保し育成します。
- 各種健康相談や健康教室などにおいて、動画配信、オンラインを活用し食習慣の重要性や食品・栄養・歯・口の健康についての知識の普及に努めます。
- 国の食育基本計画に定められている毎月19日の「食育の日」や6月の「食育月間」、10月の「ひょうご食育月間」において、食育についての広報、啓発活動を行います。また、効果的な食育の普及活動について検討を進めます。

- 食育に取り組む団体やボランティア、事業所等と学校・園、行政の連携を充実させ、一体的に食育を推進します。
- 食育の普及や実践に取り組む団体やボランティアの育成に努めます。
- さまざまなレシピ集を広報誌やホームページで紹介するなど、新鮮な旬の食材を積極的に利用できるような情報提供と意識づくりに努めます。
- 食育活動がより活性化されるよう、デジタル技術を活用して食育の情報発信を行います。
- （※）ユネスコ創造都市ネットワークや（※）日本遺産、日本農業遺産関連の事業を開催し、食文化の継承と発展につなげます。
- 新しい生活様式に対応した非接触型の手法についての支援や、デジタル技術を活用できる食育関係者の育成にも努めます。
- デジタル化に対応することが困難な世代に十分配慮した情報提供の工夫や、オンラインの効果的な活用を検討します。

【目標値】

内容	現状値 (令和4年度)	目標値 (令和9年度)
食育という言葉も意味も知っている人の割合を増やす 【20歳以上】	54.0% *1	70%
生活習慣病の予防や改善のための食生活を実践している人の割合を増やす 【20歳以上】	48.1% *1	70%
食品廃棄や食品リサイクル、食品ロス削減のための取り組みをしている人の割合を増やす 【20歳以上】	45.6% *1	70%

出典 *1 令和3年度丹波篠山市食育と健康に関するアンケート