

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、(※) ライフスタイルの変化によって、(※) こ食化や(※) 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、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、特に男性の朝食の欠食が目立ち、40代、50代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のできる機能を培うことが大切です。

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、協力しあうことで心と身体、生きる力を育み、実践できるように取り組みます。

【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、台所から食材を切ったり炒める音を聞き、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

家族で楽しく食事することは、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。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りま

●知って選択しよう

楽しく好きなものを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。

●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（臭覚・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、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、生活習慣病予防のための食生活を実践し、(※)健康寿命を延ばします。



注意したい6つの「こ食」

食事に関して問題であると言われているものに、6つの「こ食」があります。このような食べ方は、からだだけでなく心の成長にも悪影響を与えていると言われており、特に子どもに対しては、好き嫌いにつながったり、発育に必要な栄養が足りなくなったり、社会性や食事のマナーが身につかなくなったりするなど、様々な弊害が出てきます。家族みんなで、会話を楽しみながら楽しく、おいしく食事をするのが大切です。

6つの「こ食」

- 孤食：黙々と、会話もなく、孤独に一人で食べていること
- 個食：家族団らんで食事はしているものの、食べているものが別々であること
- 固食：同じものばかり食べる
- 小食：食べる量が少ないこと
- 粉食：パンを中心とした小麦粉を使った主食を好んで食べる
- 濃食：塩分や糖分が多く、濃い味付けを食べること

【 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、手づくりするなど、家庭の味を日頃から食卓に並べ、伝えていきます。
- 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。
- 家族や友人などと楽しく食事をするようにします。
- 料理や買い物などのお手伝いを通じ、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を食べること、バランスのとれた朝食を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、おいしく食べる、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。
- 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。



良くかんで食べると良いこといっぱい！！

ひ み こ は
★ 卑弥呼の歯がい〜ぜ ★

ひ：肥満防止 み：味覚の発達 こ：言葉の発音 の：脳の発達

は：歯の病気予防 が：ガンの予防 い：胃腸快調 ぜ：全力投球



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、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。
- 朝食を食べることの大切さや、主食・主菜・副菜のそろった朝食の習慣づくりの大切さなどを、「簡単朝食レシピ」の配布や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の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を楽しむを味わえるように、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、定期的な歯科健診の受診を推進します。

【目標値】

内容	現状値 (平成 29 年度)	目標値 (2022 年度)
朝食を食べる子どもの割合を増やす 【小学生、中学生】	90.1% * 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】	70.0% * 1	85.0%
毎食野菜をとっている人の割合を増やす 【20～39 歳】	28.5% * 1	50.0%
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】	91.6% * 1	100%
内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）の該当者を減らす 【40 歳～59 歳】	男性 21.1% 女性 5.8% * 3	男性 20.0% 女性 5.0%
よく噛んで、味わって食べる人を増やす 【3 歳以上】	74.6% * 1	80.0%
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】	62.4% * 1	65.0%
むし歯の有病率を減らす 【3 歳児】	18.1% * 2	15.0%

出典 * 1 平成 29 年度篠山市食育と健康に関するアンケート

* 2 平成 28 年度篠山市 3 歳児歯科健康診査

* 3 平成 28 年度国保データベースシステム

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

地域食材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。
- PTA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。
- 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、おいしく食べた満足感を与え、食べる意欲を育てていきます。
- 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ていきます。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。
- 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。
- 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ていきます。

- 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、(※)園庭解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。

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、具体的な取組みの推進を図ります。
- 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組による研究の成果を、市内の学校園に広めていきます。
- 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ていきます。
- 篠山産コシヒカリを使用した米飯給食や米粉パン、また「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充実します。
- 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。

【目標値】

こども園・保育園

内 容	現状値 (平成 29 年度)	目標値 (2022 年度)
篠山市の特産物を見たり触れたりする機会を増やす	年2回 (平成 28 年度)	年3回
郷土料理、カムカム献立の回数を増やす	1~2回/月 (平成 28 年度)	1回/月
給食の試食会を実施している園を増やす	5園 (平成 29年度)	全園
栄養士による給食指導の実施回数を増やす	1回/年 全園	1回/年
給食における地元野菜の使用品目を増やす	25品目 (平成 28 年度)	26品目
給食に関するアンケートの実施	1~2回/年 保護者向け	1~2回/年
調理室への当番活動の実施	毎日 2~5歳児	毎日 2~5歳児
歯科保健教室を実施する	1回/年 全園	1回/年 全園

【目標値】

こども園・幼稚園・学校・給食センター

内容	現状値 (平成 29 年度)	目標値 (2022 年度)
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 (平成 28 年度)	1～2 回/月
学校給食における地元野菜の使用品目を増やす	26 品目 (平成 28 年度)	27 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 5 園 小学校 11 校 その他 2 件 (平成 28 年度)	増やす
給食の試食会を実施している園・学校を増やす	全幼稚園・小中学校・特別 支援学校の7割で実施 (平成 28 年度)	全こども園・幼稚園・小中学校・特別 支援 学校で実施
各校で児童・生徒の実態アンケート調査の実施	生活習慣状況調査において、朝食については 実施	1 回以上/年
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	幼稚園 11 園に 11 回 小学校 10 校に 61 回以上 中学校 2 校に 3 回以上 特別支援学校 1 校に 7 回 以上実施 (平成 28 年度)	1 回以上/全校
歯科保健教室を実施する	全校で実施	1 回/全校

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。

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、核家族の進行やライフスタイルの多様化などにより、家族や近隣で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。特に若い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、地域で豊かな自然に育まれた篠山の食文化を次世代へとつなげる食育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強化し、継続的な活動の輪をさらに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

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、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

各種団体等がさらに連携を深め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。

【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。
- 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

- いずみ会などの食生活改善推進団体や地域活動栄養士会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ります。
- 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。

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、篠山の特色あるメニューの開発と提供に努めます。

市

- (※)「子どもたちに伝えたいささやまの郷土料理レシピ」、(※)「ささやま旬の野菜レシピ」、(※)「よろしゅうおあがり」などのレシピ集を活用し郷土料理の普及・啓発に努めます。
- 栄養士や歯科衛生士を活用し、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。

【目標値】

内 容	現状値 (平成 29 年度)	目標値 (2022 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】	69.2% *1	80.0%
郷土料理を作ることができる人の割合を増やす 【20 歳以上】	32.0% *1	40.0%
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】	52.1% *1	60.0%
出前健康教室（栄養）の実施回数を増やす 【健康課実施分】	97 回 (平成 28 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】	25 回 (平成 28 年度)	30 回

出典 *1 平成29年度篠山市食育と健康に関するアンケート

4. 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で認知されている丹波篠山黒豆をはじめ、丹波篠山米、丹波篠山山の芋、丹波篠山栗、丹波篠山茶など豊かな農産物があります。それらは、先人が培ってきた「土」と「水」を大切にはぐくみ、良いものを作り、絶やすことなく脈々と次の世代へ引き継がれてきた私達の財産です。しかし一方で、農業離れが急速に進みつつあり、農業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います。

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。

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、日本型食生活の良さを見直すことは必要です。丹波篠山コシヒカリ宣言により篠山米の“ごはん食”を基本とした健康的な食生活を送ることが大切です。

【目標】

●環境に配慮した農業の推進

豊かな農産物を育む篠山の自然を次世代に引き継げるよう、自然環境や景観に配慮した農業基盤の整備、農薬や化学肥料の適正な使用といった自然環境への過剰な負荷の軽減を目指します。

●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

(※)「篠山米を食べよう市民運動」により、ごはんを中心とした日本型食生活を送り、野菜をしっかりと食べることで生活習慣病を防ぎます。また篠山産の米や野菜を意識して消費することで篠山の農業を元気にします。

【 具体的な取り組み 】

家庭

- 篠山で採れた農産物や特産物、地場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意識を高め、栄養成分表示、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。
- 水を汚さないことや食べ残しによる安易な食品の廃棄をしないようにするなど、自然環境にも配慮した生活に努めます。

生産者

- 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、交流や自然の豊かさ、食べ物の大切さを感じることで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、生産者と消費者との交流をすすめていきます。
- 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の記帳に努め、安心安全な農産物の提供に努めます。
- 安心安全な農産物の基盤である土づくりを中心に、堆肥施用などの環境に優しい農業に取り組み、エコファーマーの認定をめざします。
- 品評会の開催などを通じ、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。

市

- 首都圏、阪神間での特産品フェア等の開催やメディア、ホームページ等の活用により、安心安全な篠山ブランド農産物を全国へ情報発信し、周知を行います。
- 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し、食育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。
- 食や農業に関する理解と関心を高めるため、市民農園等の農地の活用により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、篠山の旬を大切にした手軽な野菜料理の啓発に努めます。
- 市内の野菜直売所を対象にスタンプラリーを実施し、直売所の販売促進及び地産地消を推進します。

【目標値】

内 容	現状値 (平成 29 年度)	目標値 (2022 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】	9小学校で59回実施 (平成28年度農業委員会実施分) 全小学校で実施(14校) (平成28年度学校教育課報告分)	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 *2	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)	26品目 (平成28年度)	27品目
篠山の特産物を知っている児童の割合を 増やす	82.8% *1	90.0%

出典 *1 平成29年度篠山市食育と健康に関するアンケート

*2 各種研修会の部門数

5. 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」と答えた人の内、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に移してい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、食育についてよりわかりやすい方法でその内容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、篠山市は、平成27年度にデカンショ節、平成29年度には丹波焼が(※)「日本遺産」に認定されました。さらに、平成27年度に(※)ユネスコ創造都市ネットワーク「クラフト&フォークアート」に加盟されました。この二つの日本遺産やユネスコ加盟は篠山市が育んできた食文化と密接に関係しています。今後も篠山の郷土料理を食を引き立てる丹波焼のうつわとともに楽しみ、豊かな食文化を継承していきます。

【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、広報紙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

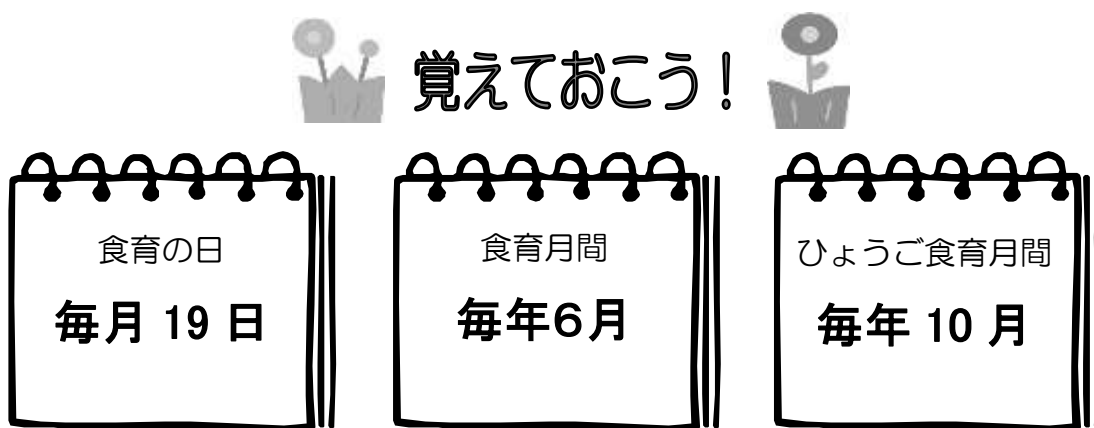
食育を推進している関係機関・団体との相互の連携に努め、情報共有を図るとともに、食育推進大会などの開催等を通じて総合的な食育の推進を目指します。

●メディアを活用し、食育の情報を周知する

メールマガジン、広報誌やホームページ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ていきます。

●丹波焼のうつわを活用し、豊かな食生活につなげる

篠山の食と丹波焼のうつわで暮らしをより豊かにしていきます。



【 具体的な取り組み 】

家庭

- 一人ひとりが「自分の食」について振り返り、日常的に食育を意識した生活に努めます。
- 食育に関して、地域や家庭でできることを積極的に行います。

団体

- 団体の活動を積極的に広報するとともに、食育を広く普及するための啓発活動を行います。
- 地域における様々な活動を通じ、食育の普及に努めます。
- 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充実し、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、広報紙や市のホームページ、公的機関におけるポスターの掲示やパンフレットの配置などにより、食育の重要性についての啓発を行います。
- (※)「食事バランスガイド」について、広報紙や市のホームページ、掲示物等で広報に努めるとともに、様々な機会を捉え、活用方法についても周知を図ります。

第3章 計画の方向性

- 栄養士や歯科衛生士の人材を確保・活用し、各種健康相談や健康教室などにおいて、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、あらゆるメディアを利用して食育の情報発信を行います。
- (※)「食と器の国際ビエンナーレ」など、ユネスコ創造都市ネットワークや日本遺産関連の事業を開催し、文化の継承と発展につなげます。

【目標値】

内容	現状値 (平成29年度)	目標値 (2022年度)
食育に関心を持っている人の割合を増やす 【20歳以上】	59.9% *1	70.0%
自分なりの工夫をして食育を実践している人を 増やす 【20歳以上】	47.4% *2	80.0%

出典 *1 平成29年度篠山市食育と健康に関するアンケート

*2 県民意識調査