

# 令和3年度 第2回市川市食育推進関係機関連絡会

日時：意見聴取期間

令和3年12月10日（金）～

令和3年12月24日（金）

方法：書面による開催

## 次 第

### 1. 内 容

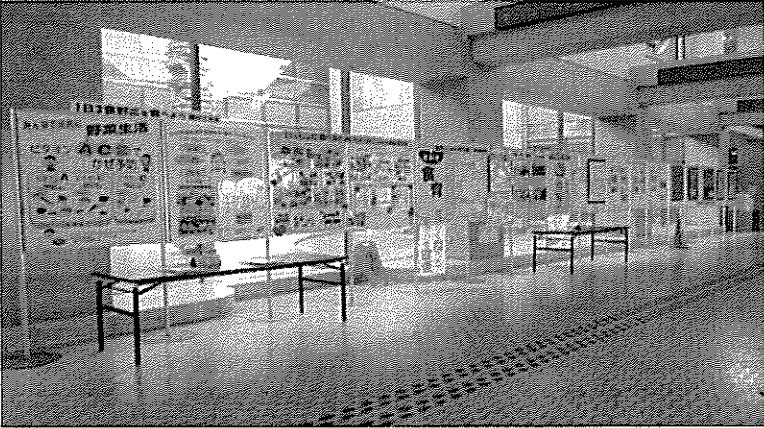
- (1) 令和3年度前期 食育推進活動報告 … 資料1
- (2) 第3次市川市食育推進計画中間評価に基づいた令和4年度の  
関係機関が連携した食育の取組
  - ① 第3次市川市食育推進計画中間評価概要 … 資料2
  - ② 令和4年度食育の取組について(案) … 資料3
- (3) 国 第4次食育推進基本計画 … 資料4
- (4) 県 第4次千葉県食育推進計画 … 資料5
- (5) 第4次市川市食育推進計画策定スケジュール(案) … 資料6

### 2. その他

意見書について … 別紙

## 令和3年度 食育関係課前期（R3.4月～R3.10月）推進事業報告

## 【食育関係6課】

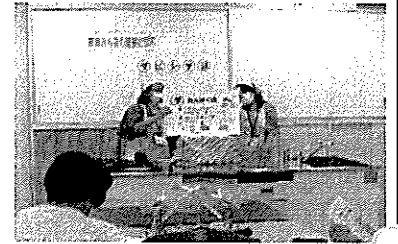
	事業名	日程または期間	会場・場所
	食育パネル展示	R3.10.22～11.5	生涯学習センター1階水の広場前
内容	<p>テーマ：「いちかわの食育」食育の実践者の環（わ）を広げよう！  ～つなぐ・広がるいちかわの食育～</p> <p>概要： ・パネル展示 市川市食育啓発の取り組み紹介</p> <p>食育関係6課：農業振興課「食育といえば地元産」いちかわの農業、野菜、梨の紹介  地域整備課「海の幸で食育」アサリの陸揚げの様子、ノリの摘み取り他  生活環境整備課「10月は食品ロス月間です」  こども施設運営課「いっしょに食べるとおいしいね」保育園の給食の紹介  保健体育課「本となかよし給食」絵本の中のメニューを給食に取り入れる  健康支援課「1日3食野菜を食べよう」野菜生活ビタミンACEで風邪予防  ヘルスマイト提案「おいしい野菜レシピ」紹介</p> <p>・チラシ配布 「いちかわの海苔づくり」  「食育探検」  「ヘルスマイトのおいしいレシピ」  *大根ギョウザ：野菜肉巻き  *野菜の五目酢炒り：揚げ鯖と蓮根の南蛮酢</p> <p>当日の様子</p> 		

【健康支援課】


事業名	日程または期間	会場・場所
ヘルスマイトの 「おとなの食育講習会」	6月10・11日保健センター 6月24・25日南行徳	保健センター・南行徳保健センター
<p>テーマ：「食事でココロをリフレッシュ！～家族みんなの健康ごはん～」</p> <p>概要：ヘルスマイト（食生活改善推進員）と共に紙芝居を使った講話と作り方の実演</p> <p>（講話）・自粛生活と環境の変化によるストレス</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ストレスに強くなる日常生活のポイント</li> <li>・ココロとカラダを元気にする食事のポイント</li> </ul> <p>（実演による簡単レシピの紹介）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さば缶とトマトのドライカレー</li> <li>・カラフルピクルス</li> <li>・レタスと卵のふわふわスープ</li> <li>・フレッシュフルーツの麴ヨーグルト</li> </ul>		
放課後保育クラブ健康教育	7月27日国分小学校・7月30日北方小学校	
<p>テーマ：早ね、早おき、朝ごはん～朝ごはんて元気な一日のスタートを！～</p> <p>概要：ヘルスマイト（食生活改善推進員）と共に、紙芝居を使って早ね、早起き、朝ごはんの実践を促し、3色の食品グループ（赤、黄、緑）でバランスのよい食べ方を伝える。</p> <p>参加後に、「朝ごはんチャレンジカード」（毎日の朝ごはんに3色の食品グループを食べたかどうか）を記録してもらい意識づけに活用。</p>		
離乳食講座（1回食・2回食）	各月2会場3コース	保健センター・南行徳保健センター
<p>概要：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・離乳食1回食（4～6か月児の保護者対象）</li> <li>・離乳食2回食（7～8か月児の保護者対象）</li> </ul> <p>各時期（1回食・2回食）の進め方についての話と作り方の実演</p>		

内

容



【農業振興課】 (1)

	事業名	日程または期間	会場・場所
	体験農園事業	通年（貸出期間は最大2年10カ月）	市内6カ所 柏井町3丁目市民農園、東国分1丁目市民農園、大野町2丁目市民農園、柏井町2丁目市民農園、若宮市民農園、信篤市民農園
内容	<p>テーマ： 自然との親しみを通じた農業理解の醸成及び、地産地消における取り組み</p> <p>概要： 土に触れる機会が少なくなった市民に農作業体験をしてもらい、農業への楽しさや難しさ、収穫の喜びや食品の大切さを知ってもらい都市農業の理解を深める。</p> <p>農作業体験は、主に農業を初めて行う市民を対象として、生産者の栽培指導を受けながら植付から収穫までを体験する。「ふれあい農園」と、主としてある程度の農業知識を有し農作業の体験をしている市民を対象として区画貸しで利用者自らの作付け計画等に基づいて農作業体験を行う「市民農園」を設定している。</p> <p>市民農園設置箇所 市内に6カ所設置（北部5カ所、南部1カ所）</p> <p>対象者 市内在住者</p> <p>区画数 601区画、</p> <p>利用者 581人（令和3年10月31日現在）</p> <p>利用形式 区画貸し</p> <p>一区画あたり平均面積 約20.5㎡の区画を設定。</p> <p>利用形態 利用者自らの作付け計画等により作物の栽培、収穫体験を行う。</p> <p>※ ふれあい農園（令和3年度はコロナ禍の為、未実施）</p> <p>市民農園の様子</p> 		

【農業振興課】 (2)

	事業名	日程または期間	会場・場所
	減農薬栽培推進事業	通年	市内梨生産者圃場
内 容	<p>テーマ： 環境にやさしい農業の推進</p> <p>概要： 環境にやさしい農業の推進事業として、梨栽培における農薬散布回数を削減し、環境負荷や生産者の作業負担を軽減すると共に、消費者が求める安心・安全な農作物を生産する。 減農薬資材の導入に対する支援を実施し、減農薬化による環境にやさしい農業を実現する。</p> <p>設置資材      コンピューターN 処理量        200本/10a 能力            害虫の交信攪乱による交尾阻害（害虫を減らす事で減農薬化をする） 事業面積      5157.5a 人数            65名</p>		




	事業名	日程または期間	会場・場所
	トレーサビリティの推進	通年	市内生産者圃場
内 容	<p>テーマ： 適切な栽培管理と安全な農産物の生産</p> <p>概要： 農産物の生産履歴の明確化を推進する。（JAいちかわ） JAいちかわによる生産者（JAいちかわ果樹部会、JAいちかわ野菜部会）の生産履歴管理（果樹防除歴等）により安全な農産物を生産する。</p>		

【生活環境整備課】

	事業名	日程または期間	会場・場所
	3 R 推進月間・食品ロス削減月間 パネル展・フードドライブ	R 3.9.24(金)～ R 3.10.8(金)	生涯学習センター1階水の広場前
内 容	<p>テーマ： 3 R 推進月間、食品ロス削減月間</p> <p>概要：10月の3 R 推進月間及び食品ロス削減月間に合わせたごみの減量・資源化の方法を広報するためのパネル展と食品ロス削減の観点から生活環境整備課窓口でフードドライブ開催</p> <p>当日の様子</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>		

【保健体育課】

	事業名	日程または期間	会場・場所
内容	<p>テーマ： 概要：</p> <p>コロナ禍において食育啓発の事業は今まで通りの実施が困難な状況下、各学校で「食に関する指導の全体計画」を作成し、各校の実情に合わせて取組を実施し、2月に実態報告調査により保健体育課で取りまとめを行う。</p> <p>・「お話し給食」・・・各校で図書室の先生、委員会とコラボし、本に出てくるメニューを取り入れた給食を実施。 各校のHP、ブログ、献立表で紹介</p> <p>11月以降</p> <p>・「千産千消デー」・・・千葉の産物を使用した献立を、ブロックの小・中学校で共通して実施予定。</p> <p>・栄養教諭による食育授業を、栄養教諭・栄養士のオンライン研修として実施予定。</p>		

	事業名	日程または期間	会場・場所
	市川産鮮魚（スズキ）の販売	令和3年6月18日（金）	市内鮮魚店6店舗
内容	<p>テーマ：市民に市川で水揚げされた市川産の水産物を提供する。</p> <p>概要：市川市魚食文化フォーラム実行委員会により水産業への理解並びに水産物の消費拡大を促進するためのPR販売</p> <p>当日の様子</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>		



【 こども施設運営課 】

	事業名	日程または期間	会場・場所
	食育だより及び給食紹介	通年	各公立保育園
内容	<p>テーマ：保護者へお便りを通して、給食や食事に関する情報提供をし、食への関心を高める</p> <p>概要： 園だよりで給食室の様子や調理工程を写真で紹介 6月の食育月間に合わせて給食だよりを発行し、現在課題となっているものについて情報提供やレシピの紹介をする</p> <p>当日の様子</p> <p>各保育園独自の取り組みとして実施している。 例として2園お便りを紹介（別紙参照）</p>		



# 給食だより

令和3年 6月  
市川市立本北方保育園

## 6月は食育月間です

毎年6月は食育月間、毎月19日は食育の日です。  
食育とは自分や家族の食生活について考え、健康に配慮した食事を選ぶ力を育むことです。毎日食べている身近な「食」についてみんなで考えてみましょう。

### 朝食を食べて元気に登園!

～ 朝食は1日のパワーの源です ～

朝食は体・脳・心のスイッチです。朝食を食べる事で睡眠中に下がった体温を上げ、体を起こりから覚ましませす。子どもの食生活は生理にわたる健康の基礎が形成され、これから成長していく心と身体の健康にも大きく左右します。

最近では一人で食べる「孤食」や家族が同じテーブルでも別々のものを食べる「別食」が増えています。食べることは心の交流の場であり、心を育成する場となります。一緒に同じ食卓をすることも大事にしていきたいですね。

#### どんな朝ごはんがいいの?

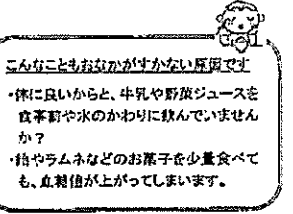
- ★ 主食（糖質）を摂ることで脳の働きがよくなります  
ごはん・パン・麺類 など
- ★ 主菜（タンパク質）を摂ることで体温が上昇します  
肉・魚・豆腐・卵・乳製品 など
- ★ 副菜（ビタミン類）を摂ることで糖質やたんぱく質の代謝を助けてくれます  
野菜や果物 など



～ おなかがすくリズムをつくりましょう～

#### おなかがすく = 食欲の仕組み

子どもの食欲を決める因子は血中のブドウ糖の濃度「血糖値」です。脳にある「満腹中枢」と「空腹中枢」が血糖値を測っています。  
・血糖値が下がると空腹中枢が食欲をわかせてくれます。  
おなかがすいた状態になります。  
・食べると血糖値が上がると満腹中枢が感知して、食欲を抑えます。  
おなかがいっぱいになった状態です。



## 朝食にも びっぴり 保育園レシピのご紹介



< コートtoast > 5歳児 4人分

**材料**  
食パン(8枚切り)・・・4枚  
クリームコーン・・・80g  
マヨネーズ・・・16g(大さじ1弱)  
ホールコーン・・・40g  
パセリみじん切り・・・少々

**作り方**  
クリームコーン、ホールコーン、マヨネーズ、パセリを混ぜ合わせ、食パンにぬり、トースターでこんがり焼く。

< なすとベーコンのケチャップ炒め > 5歳児 4人分

**材料** ※付けあわせの量です  
ベーコン・・・20g なす・・・ハさめ2本 玉ねぎ・・・1/2個  
人参・・・中1/4本 炒め油・・・適量  
ケチャップ・・・14g(小さじ2強)  
ウスター・・・1.2g(小さじ1/4)

**作り方**  
①ベーコン、人参はせん切り、玉ねぎは薄切り、なすは半月に切る。  
②フライパンに油を入れ①を炒め、ケチャップ、ウスターで調味する。

< ソフト炒り卵 > 5歳児 4人分

**材料**  
サラダ油 ... 4g(小さじ1)  
ベーコン ... 40g  
玉ねぎ ... 100g(中1/2個)  
マッシュルーム ... 20g(小2個)  
卵 ... 4個  
牛乳 ... 20g(大さじ1強)  
とろけるチーズ ... 40g  
ほうれん草 ... 40g(2～3株)

**作り方**  
①ベーコンはせん切り、玉ねぎは2cm薄切り、マッシュルームは薄切り、ほうれん草は茹でて1cmに切っておく。  
②卵は割りほぐし、牛乳と混ぜておく。  
③油でベーコン、玉ねぎ、マッシュルームを炒め、火が通ったら卵を戻し入れ、半熟になったらチーズ、ほうれん草を加え炒める。  
※卵の代わりに豆腐を使っても可

< 保育園の納豆 > 5歳児 4人分

ひきわり納豆 60g  
かつおぶし 2g(軽く炒る)  
醤油 3g(加熱)  
大根 30g(さつとゆで、みじん切り)  
(小松菜 40g(ゆで、刻む))  
※ しらす 15g(さつとゆでる)  
青のり 0.2g  
(鰹のり 1/4枚(軽くちぎる))

納豆にかつおぶし、醤油、※の好きな材料を混ぜ合わせる。

< 即席漬汁 > 6歳児 4人分

きゅうり 大きめ1本(さつとゆでる)  
かつおぶし 1.5g(から炒り)  
しょうゆ 3g(小さじ半分 粕食では加熱して使用)  
①きゅうりは半月切りにし、少々塩をふる。  
②水気を切り、かつおぶし、しょうゆで和える。

< ナムル > 5歳児 4人分

もやし 150g(根菜包丁を入れ、ゆでる)  
人参 40g(2cmせん切り、ゆでる)  
[ 砂糖 1.2g 卵 1.2g ]  
[ 醤油 2.5g(加熱) ごま油 0.6g ]  
①砂糖、卵、醤油、ごま油を合わせる。  
②もやしと人参の水気を切り、①と和える。

# ちびっこだより

令和3年度 7月号  
西川市立菅谷保育園

日中の暑さから夏が感じられるようになってきました。暑さ、休息をしっかり取り体力をつけ、手洗いやうがいを丁寧にし、夏を元気に過ごせるようにしましょう

## 今月の予定

- 1日(木) 眼科健診
- 7日(水) セタ
- 8日(木) 歯科健診
- 未定 避難訓練

☆シャワー、水遊びが始まります。  
持ち物等については各クラス掲示等でお知らせいたしますのでよろしくお願いたします。

「おねがい」  
日々、保育園へのご協力ありがとうございます。入園の際にお伝えしてあることですが、再度保護者の皆様にご確認くださいませ。

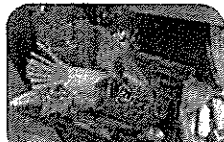
◎園周辺の道路は駐車禁止です。園入り口周辺だけでなく、近隣駐車場前や回音橋、郵便局の通りなども駐車をご遠慮ください。交通の妨げになったり、近隣住民の迷惑になります。出来るだけ徒歩、または自転車での通園をお願いしています。(車で来園の際は必ず近隣のコインパーキングをご利用ください。)

## 給食特集

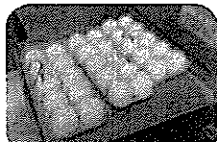
子ども達の楽しみにしている給食は、毎日業者さんから仕入れ給食室で丁寧に作られています。今日は給食が出来るまでの様子を紹介いたします。



毎朝、業者さんからの納品があります。納品の際にはすべて異常がないかその場で確認します。



この日の納入した食材はこんなに沢山！

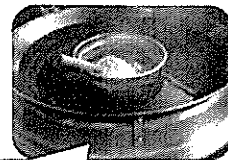


野菜は3回洗います。

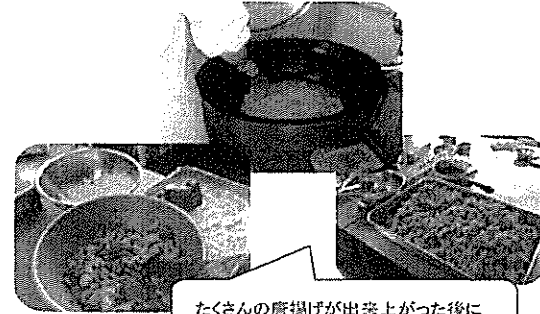


沢山の千切り野菜が出来ました。この日は、大根？本を千切りにしました。

裏面へ続きます⇒



麦茶は大きな鍋で煮出したものを各クラスのやかんに入れていきます。



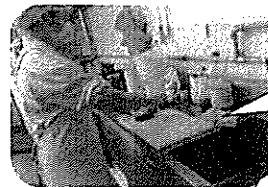
たくさんの唐揚げが出来上がった後にケチャップ館を掛けて仕上げます。



大きな回転する釜で全員分のすまし汁を作ります。



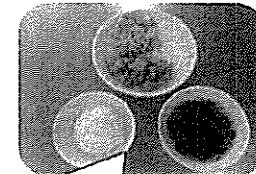
ご飯もこんなに大きなお釜で炊きます。この日は27合のお米を炊きました。



離乳食は通常の給食とは別に作ります。月齢に応じて刻みの大きさを替えながら個別に作っています。



食器は食洗器で洗った後、熱風保管庫で消毒をしています。



出来上がり！この日のメニューは・・・ご飯・鶏肉のケチャップ館・ナムル・すまし汁です♪

## 第3次市川市食育推進計画 中間評価概要

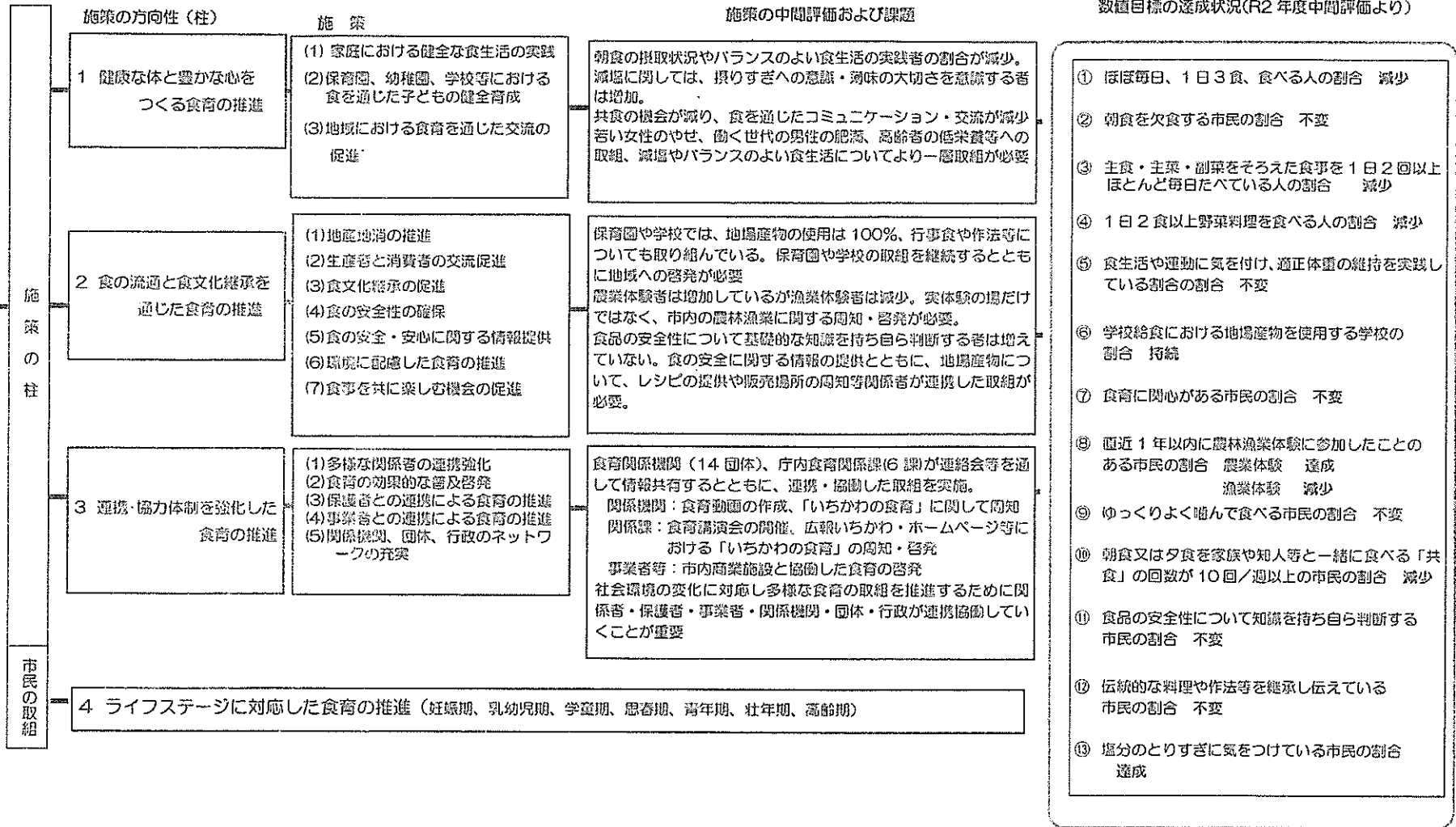
**基本目標**  
「生涯を通じた健康な食生活の  
実践による健康寿命の延伸」



**基本施策**  
「食育の実践者の環(わ)を  
広げよう！  
～つなぐ・広がる  
いちかわの食育～」

**【食育の視点】**

- 食で健康をつくる
- 食を楽しむ
- 食を大切にす



## 令和4年度 食育の取組について（案）

### 第3次計画の中間評価(R2年度)に基づいた、R4年度（第3次計画最終年）の取組

中間評価において目標達成されなかった指標（策定時よりも数値減少）：5項目

- ほぼ毎日、1日3食、食べる人の割合
- 主食・主菜・副菜をそろえた食事を1日2回以上、ほとんど毎日食べている市民の割合
- 1日2食以上野菜料理を食べる人の割合
- 直近1年以内に漁業体験に参加したことがある市民の割合
- 朝食又は夕食を家族や知人等と一緒に食べる「共食」の回数

達成されていない項目の内、●印の3項目に関する事項を選定  
(○印の指標に関してはコロナ禍を踏まえ啓発内容・方法を検討する)



テーマ案 「バランスのとれた食事」の啓発  
『主食・主菜・副菜をそろえて、おいしいごはんを食べよう』

食育関係6課で連携して啓発を行い、改善につなげる  
(※関係課とともに関係機関からも意見をもらい、協力を依頼する)

【目的】・主食、主菜、副菜をそろえた食事の大切さ、健康上の利点を伝える。  
・栄養バランスに配慮した献立や簡単な調理方法、旬の野菜や地場産物について情報を伝え、環境に配慮し、おいしく食べる方法を紹介

【対象】若い世代・働く世代を中心とした全世代の市民

#### 【取組内容(案)】

- ① 主食・主菜・副菜をそろえた食事がなぜよいのか
- ② お手軽、時短の主食・主菜・副菜をそろえたレシピ紹介
- ③ バランスのとれた外食・お弁当の紹介
- ④ 保育園・学校給食で人気のバランスメニューを紹介
- ⑤ 旬の野菜・魚の上手な選び方、保存方法、魚の簡単な下処理法等の紹介
- ⑥ いちかわで作られている農作物や魚介類の紹介
- ⑦ 旬の野菜をおいしく食べるレシピ紹介
- ⑧ 食べきる工夫（買い物、レシピ紹介等）
- ⑨ 食品ロス削減の食べきり作戦等の紹介

#### 【啓発方法】

- ① HP・広報いちかわへ掲載
- ② 展示：第1庁舎ファンクションルーム、生涯学習センター等
- ③ ポスター、リーフレット、チラシの配布：  
幼稚園・保育園・小中学校・高校・大学等、市内公共施設、交通機関の駅、道の駅、いちかわごちそうマルシェ、市内商業施設（スーパー等）、自治会掲示板  
各関係課・関係機関の事業

## 〈国〉 第 4 次食育推進基本計画 について

令和 3 年 3 月に第 4 次食育推進基本計画を策定（計画期間 令和 3～7 年度）

### 【重点事項】

国民の健康の視点	生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進
社会・環境・文化の視点	持続可能な食を支える食育の推進
【横断的な重点事項】	「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

### 【国の第 4 次食育推進基本計画 目標・目標値に関する基本的な考え方】

- 第 3 次計画で達成した目標・目標値は、概ね定着していると考えられるため、目標値としては引き継がない
- 第 3 次計画で達成していない目標・目標値は、第 4 次計画でも引き継ぐ
- 第 4 次計画においては、最近の食育をめぐる状況を踏まえ、生涯を通じた健康や持続可能な食を支える食育を推進するため、15 の目標・21 の目標値に新たな目標・目標値の追加見直しを行い、16 の目標・24 の目標値に増加

### 追加・見直しされた目標値

学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす

- ・栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数

栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす

- ・1 日当たりの食塩摂取量の平均値
- ・1 日当たりの野菜摂取量の平均値
- ・1 日当たりの果物摂取量 100g 未満の者の割合

産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす

- ・産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合

環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす

- ・環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合

地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす

- ・郷土料理や伝統料理を月 1 回以上食べている国民の割合

# 第4次食育推進基本計画（令和3～7年度）の概要

## 食育基本法

- 食は命の源。食育は生きる上での基本であり、知育・徳育・体育の基礎となるべきものと位置付け。
- 「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できる人間を育てる食育を推進。
- 食育推進会議(会長:農林水産大臣)において食育推進基本計画を策定(平成18・23・28年)
- 地方公共団体には、国の計画を基本として都道府県・市町村の食育推進計画を作成する努力義務

## <食をめぐる現状・課題>

- ・生活習慣病の予防
- ・高齢化、健康寿命の延伸
- ・成人男性の肥満、若い女性のやせ、高齢者の低栄養
- ・世帯構造や暮らしの変化
- ・農林漁業者や農山漁村人口の高齢化、減少
- ・総合食料自給率（加リヘース）  
38%(令和2年度)
- ・地球規模の気候変動の影響の顕在化
- ・食品ロス（推計）  
612万トン(平成29年度)
- ・地域の伝統的な食文化が失われていくことへの危機
- ・新型コロナによる「新たな日常」への対応
- ・社会のデジタル化
- ・持続可能な開発目標(SDGs)へのコミットメント

## 基本的な方針(重点事項)

### <重点事項>

国民の健康の視点  
生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

### <重点事項>

社会・環境・文化の視点  
持続可能な食を支える食育の推進

連携

<横断的な重点事項> 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進(横断的な視点)

・ これらをSDGsの観点から相互に連携して総合的に推進

## 食育推進の目標

- ・ 栄養バランスに配慮した食生活の実践
- ・ 産地や生産者への意識
- ・ 学校給食での地場産物を活用した取組等の増加
- ・ 環境に配慮した農林水産物・食品の選択 等

## 推進の内容

### 1. 家庭における食育の推進:

- ・ 乳幼児期からの基本的な生活習慣の形成
- ・ 在宅時間を活用した食育の推進

### 2. 学校、保育所等における食育の推進:

- ・ 栄養教諭の一層の配置促進
- ・ 学校給食の地場産物利用促進へ連携・協働

### 3. 地域における食育の推進:

- ・ 健康寿命の延伸につながる食育の推進
- ・ 地域における共食の推進
- ・ 日本型食生活の実践の推進
- ・ 貧困等の状況にある子供に対する食育の推進

### 4. 食育推進運動の展開: 食育活動表彰、全国食育推進ネットワークの活用、デジタル化への対応

### 7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進:

- ・ 食品の安全性や栄養等に関する情報提供
- ・ 食品表示の理解促進

### 5. 生産者と消費者との交流促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等:

- ・ 農林漁業体験や地産地消の推進
- ・ 持続可能な食につながる環境に配慮した消費の推進
- ・ 食品ロス削減を目指した国民運動の展開

### 6. 食文化の継承のための活動への支援等:

- ・ 中核的な人材の育成や郷土料理のデータベース化や国内外への情報発信など、地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進
- ・ 学校給食等においても、郷土料理の歴史やゆかり、食材などを学ぶ取組を推進

## 地方の推進に必要な事項

- ①多様な関係者の連携・協働の強化、②地方公共団体による推進計画の作成等とこれに基づく施策の促進 等

## 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標

目標	具体的な目標値 (追加・見直しは黄色の目標値)	現状値 (令和2年度)	目標値 (令和7年度)
1 食育に関心を持っている国民を増やす	① 食育に関心を持っている国民の割合	83.2%	90%以上
2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす	② 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.6回	週11回以上
3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす	③ 地域等で共食したいと思う人が共食する割合	70.7%	75%以上
4 朝食を欠食する国民を減らす	④ 朝食を欠食する子供の割合	4.6%※	0%
	⑤ 朝食を欠食する若い世代の割合	21.5%	15%以下
5 学校給食における地場産物を活用した取組を増やす	⑥ 栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数	月9.1回※	月12回以上
	⑦ 学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	90%以上
	⑧ 学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	90%以上
6 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす	⑨ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合	36.4%	50%以上
	⑩ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合	27.4%	40%以上
	⑪ 1日当たりの食塩摂取量の平均値	10.1g※	8g以下
	⑫ 1日当たりの野菜摂取量の平均値	280.5g※	350g以上
	⑬ 1日当たりの果物摂取量400g未満の者の割合	61.6%※	30%以下

注) 学校給食における使用食材の割合(金額ベース、令和元年度)の全国平均は、地場産物52.7%、国産食材87%となっている。

目標	具体的な目標値 (追加・見直しは黄色の目標値)	現状値 (令和2年度)	目標値 (令和7年度)
7 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす	⑭ 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合	64.3%	75%以上
8 ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす	⑮ ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	47.3%	55%以上
9 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす	⑯ 食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数	36.2万人※	37万人以上
10 農林漁業体験を経験した国民を増やす	⑰ 農林漁業体験を経験した国民(世帯)の割合	65.7%	70%以上
11 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす	⑱ 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	73.5%	80%以上
12 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす	⑲ 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	67.3%	75%以上
13 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす	⑳ 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合	76.5%※	80%以上
14 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす	㉑ 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合	50.4%	55%以上
	㉒ 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合	44.6%	50%以上
15 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす	㉓ 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合	75.2%	80%以上
16 推進計画を作成・実施している市町村を増やす	㉔ 推進計画を作成・実施している市町村の割合	87.5%※	100%

※は令和元年度の数値



## (参考)第4次食育推進基本計画の基本的な方針(重点事項)と関連する主な取組

### <重点事項>

国民の健康の視点

生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

#### <関連する主な取組>

- (子供の基本的な生活習慣の形成)
  - ・「早寝早起き朝ごはん」国民運動等により普及啓発を推進
- (学校、保育所等における食育の推進)
  - ・栄養教諭・管理栄養士等を中核として、関係者が連携した体系的・継続的な食育を推進
- (健康寿命の延伸につながる食育の推進)
  - ・「健康日本21(第二次)」や「スマート・ライフ・プロジェクト」の推進等、健全な食生活等につながる食育を推進
  - ・「毎日くだもの200グラム運動」等の消費拡大や生産・流通支援等を通じ、野菜や果物の摂取量増加を促進
  - ・食育に対する無関心層への啓発を含め、適切な情報提供方法など自然に健康になれる食環境づくりを、産学官等が連携し推進
  - ・「栄養ケア・ステーション」等の民間主導の取組や、食生活改善推進員や食育ボランティア等の活動を推進
- (貧困等の状況にある子供に対する食育の推進)
  - ・「子供の貧困対策に関する大綱」等に基づき、フードバンク等と連携し子供の食事・栄養状態の確保、食育の推進に関し支援
  - ・「子供の未来応援国民運動」において、貧困の状況にある子供たちに食事の提供等を行う子供食堂等を含むNPO等に対し支援
  - ・経済的に困難な家庭等に食品等を届ける子供宅食等に関し支援



### <重点事項>

社会・環境・文化の視点

持続可能な食を支える食育の推進

#### <関連する主な取組>

- [食と環境の調和]
  - ・我が国の食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する「みどりの食料システム戦略」の策定に向けて検討
  - ・有機農業をはじめとした持続可能な農業生産や持続可能な水産資源管理等の取組に関して、国民の理解と関心の増進のため普及啓発
  - ・食品ロス削減推進法に基づき国民運動として食品ロス削減を推進
- [農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの深化]
  - ・食への関心と理解を深めるべく農林漁業体験活動を促進。
  - ・「まち・ひと・しごと創生総合戦略」に基づく「子ども農山漁村交流プロジェクト」の一環として、送り側(学校等)への活動支援や活動情報提供、受入側(農山漁村等)の体制整備への支援等を推進
  - ・我が国の食料需給の状況への理解促進や、地産地消の推進や生産者と消費者との交流促進等を進め、多様な主体のつながりを広げ深める食育を推進
- [日本の伝統的な和食文化の保護・継承]
  - ・地域の風土を活かした和食文化の保護・継承は、地域活性化や環境への負荷の低減に寄与し、持続可能な食に貢献することが期待
  - ・「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産の登録の趣旨を踏まえた地域の多様な食文化の保護・継承
  - ・地方公共団体、教育関係者、食品関連事業者等からなる各都道府県の体制を構築・活用し、郷土料理のデータベース化やデジタルツール活用を推進
  - ・学校給食等で地域の郷土料理の歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組を推進

<横断的な重点事項> 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

横断的な視点

#### <関連する主な取組>

- ・「新たな日常」においても食育を着実に実施し、ICT等のデジタル技術を有効活用して効果的な情報発信を行うなど、新しい広がりを出創するデジタル化に対応した食育を推進(デジタル化に対応することが困難な高齢者等に配慮した情報提供等も必要)
- ・自宅で料理や食事をすることも増えており、食生活を見直す機会にもなることから、食に関する意識を高めることにつながるよう食育を推進
- ・「全国食育推進ネットワーク」を活用し、最新の食育活動や知見を食育関係者間で情報共有

## 〈県〉 第 4 次千葉県食育推進計画 について

千葉県は令和 4 年 3 月までに、第 4 次千葉県食育推進計画（令和 4～8 年度）策定の予定

第 4 次千葉県食育推進計画（骨子案）について

（第 20 回千葉県食育推進県民協議会資料 より）

### 方向性

- ・「バランスのよい食生活」を目指し、各ライフステージごとの食育の取組を明確に、食育関係者と連携して、県民のニーズをとらえた取組みやすい内容とする。
- ・持続可能な食を支えるために、地産地消や食品ロス削減など SDGs の実現に向けた取組を通して、県民の食育への関心を高める。

### 【基本目標】 3 次を継承

「ちばの恵み」を取り入れたバランスのよい食生活の実践による生涯健康で心豊かな人づくり

### 【キャッチフレーズ】 3 次を継承

「ちばの恵み」で まんてん笑顔

### 【施策の展開】

- ① ライフステージに対応した食育の推進
- ② 生産から消費まで食のつながりを意識した食育の推進  
食品ロス削減の取組、家庭における食糧備蓄の推進
- ③ ちばの食育を進める環境づくり  
デジタルツールを活用した食の情報発信

## 第4次千葉県食育推進計画(計画期間:令和4年度~8年度)

### 方向性

・「バランスのよい食生活」を目指し、各ライフステージごとの食育の取組を明確にし、食育関係者と連携して、県民のニーズをとらえた取組みやすい内容とする。

・持続可能な食を支えるため、地産地消や食品ロス削減など SDGs の実現に向けた取組を通して、県民の食育への関心を高める。

### 計画の骨組み

- |   |  |
|---|--|
| <p>1 計画策定の基本的事項(趣旨、位置づけ、計画期間)</p> <p>2 食をめぐる現状</p> <p>3 第3次食育推進計画の評価と課題</p> <p>4 千葉県が目指す食育の方向</p> <p>(1) 基本目標(※3次を継承)</p> <p>「ちばの恵み」を取り入れたバランスのよい食生活の実践による生涯健康で心豊かな人づくり</p> <p>(2) キャッチフレーズ(※3次を継承)</p> <p>「ちばの恵み」で まんてん笑顔</p> <p>(3) 施策の方向</p> <p>5 具体的な取組(SDGsのマークを記載)</p> <p>(1) 施策の体系</p> <p>(2) 施策の展開(3つの柱)</p> <p>① <u>ライフステージに対応した食育の推進</u><br/>(つつけよう! 元気なくらし)(健福、教育)</p> <p>② <u>生産から消費まで食のつながりを意識した食育の推進(農林、環境、商工、防災)</u><br/>(つながろう! おいしいちばの食)</p> <p>③ <u>ちばの食育を進める環境づくり</u><br/>(みんなで進めよう! ちばの食育)<br/>(農林、健福、商工)</p> <p>6 指標及び目標値</p> <p>7 推進に当たって</p> | <p><b>想定している取組例</b></p> <p>【乳幼児】・保育所等での食の体験活動</p> <p>【小学生・中学生・高校生】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・早寝早起き朝ごはん運動の展開</li> <li>・学校給食を活用した食育</li> </ul> <p>【青年期】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食の体験活動・SNSによる情報発信</li> <li>・学食やコンビニ等での朝食摂取啓発</li> </ul> <p>【壮年期】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・社員食堂など事業主と協力した食育</li> <li>・家庭での共食(ワークライフバランス)</li> </ul> <p>【高齢期】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域での共食(自治会等への啓発)</li> </ul> |
| <p>(1) 施策の体系</p> <p>(2) 施策の展開(3つの柱)</p> <p>① <u>ライフステージに対応した食育の推進</u><br/>(つつけよう! 元気なくらし)(健福、教育)</p> <p>② <u>生産から消費まで食のつながりを意識した食育の推進(農林、環境、商工、防災)</u><br/>(つながろう! おいしいちばの食)</p> <p>③ <u>ちばの食育を進める環境づくり</u><br/>(みんなで進めよう! ちばの食育)<br/>(農林、健福、商工)</p>  | <p><b>想定している取組例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食等における地場産物の活用促進</li> <li>・食の体験活動を取り入れた食育</li> <li>・郷土料理や地域の食文化の伝承</li> <li>・地域の食の魅力発信</li> <li>・環境に配慮した食生活の推進</li> <li>・食品ロス削減の取組</li> <li>・家庭における食料備蓄の推進</li> </ul>  |
| <p>① <u>ライフステージに対応した食育の推進</u><br/>(つつけよう! 元気なくらし)(健福、教育)</p> <p>② <u>生産から消費まで食のつながりを意識した食育の推進(農林、環境、商工、防災)</u><br/>(つながろう! おいしいちばの食)</p> <p>③ <u>ちばの食育を進める環境づくり</u><br/>(みんなで進めよう! ちばの食育)<br/>(農林、健福、商工)</p>  | <p><b>想定している取組例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食育ボランティア等の育成と活動促進</li> <li>・食品関連企業等と連携した取組の推進</li> <li>・地域のNPO等と連携した取組の推進</li> <li>・食育月間の取組の充実</li> <li>・市町村計画の策定促進</li> <li>・食に関する知識の普及と理解促進</li> <li>・デジタルツールを活用した食の情報発信</li> </ul>  |

<b>第4次千葉県食育推進計画骨子案&lt;計画期間&gt;令和4年度～8年度</b>
---

<b>I ライフステージに対応した食育の推進</b>	
(1) 就学前の子供	家庭や保育所等における望ましい食習慣の実践に向けた取組
(2) 小学生・中学生	学校における食育の指導体制と指導内容の充実 学校給食を活用した食育の充実と地場産物の活用の推進 など
(3) 高校生	食育を通じた健康状態の改善等の推進（「早寝、早起き、朝ごはん」や「ちば型食生活」の定着） など
(4) 青年期	生活習慣病の予防や健康づくりのための食育の推進（大学・企業連携） 次世代を育むための食育の推進 など
(5) 壮年期	生活習慣病の予防や健康づくりのための食育の推進（企業連携）など
(6) 高齢期	生活習慣病の予防や健康づくりのための食育の推進（企業連携） 低栄養予防に向けた望ましい食生活の取組 など
<b>II 生産から消費まで食のつながりを意識した食育の推進</b>	
(1) 魅力発信と地産地消の推進	県産農林水産物の魅力発信、学校給食や関係団体等と連携した地場産物の活用の推進 など
(2) 生産者と消費者の交流の促進	農林漁業及び食に関する体験活動、グリーン・ブルーツーリズム等の促進 など
(3) 食文化の普及と継承	地域の食文化の情報発信・普及、技術の継承、学校給食への郷土料理等の導入 など
(4) 食と環境の調和や、災害時を意識した取組の推進	環境を意識した食生活や食品ロス削減の推進 家庭における食料備蓄の推進 など
<b>III ちばの食育を進める環境づくり</b>	
(1) 食育を進める人材の確保	ちば食育ボランティア・食生活改善推進員等の育成及び活動の促進 など
(2) 多様な関係者の連携強化	健康ちば協力店やちば食育サポート企業等を通じた情報発信、事業者等と連携した従業員への食育の推進 など
(3) 地域における取組の強化	食育月間(6月・11月)等を通じた集中的な取組 市町村食育推進計画策定のための支援 など
(4) 食に関する情報提供	食品の安全・安心に関する必要な情報の提供 など
(5) デジタルツールを活用した食育情報の発信	デジタルツールを活用した非接触型の食育の推進 など

第4次千葉県食育推進計画における施策の展開方向(案)

別紙2

基本目標	施策項目	施策の展開方向
「ちばの恵み」を取り入れた対応したバランスのよい食生活の実現による健康で心豊かな環境づくり	1 乳幼児の子供	(1) 家庭における望ましい食習慣の実践に向けた取組 ア 保護者に対する乳幼児の食習慣・食行動定着のための基本的な知識の啓発 イ 歯・口腔機能の発達段階に応じた食事の啓発 ウ 保育所等を通じた取組の推進
		(2) 学校における食育の指導体制と指導内容の充実 ア 食に関する指導の全体計画及び年間指導計画の見直しと効果的活用の推進 イ 栄養教諭等を中心とした食に関する指導の充実の推進 ウ 学校栄養委員の栄養職員への移行と配置促進 エ 学校、家庭、地域が連携した食育に関する取組の推進 オ 学校における体験活動を取り入れた効果的な食育の継続・発展 カ 給食の所管等での栄養教諭等による指導、教材の作成等の効果的な食育の推進 キ 授業研究・授業公開・研修による食に関する指導の充実とその成果の普及啓発 ク「早寝、早起き、朝ごはん」国民運動の継続
	2 小学生・中学生	(1) 学校給食を活用した食育の充実と地産産物の活用の推進 ア 学校給食での郷土料理等の積極的な導入とへの理解促進 ウ 安全安心な学校給食の提供の維持継続 エ 地産産物活用の促進 オ 関係団体等と連携した地産産物の活用普及啓発の推進
		(2) 食育を通じた健康状態の改善等の推進 ア 学校給食保護活動を含めた、一人ひとりに応じた健康相談や指導の推進 イ「家庭教育リフレット」等、家庭教育を支援するための資料の活用促進 ウ 食育に関する情報提供等の取組の推進
		(3) 食育を通じた健康状態の改善等の推進 ア 学校の教育活動全体を通じた食育の推進 イ 関係教科を中心とした食に関する指導の推進 ウ 外部機関と連携した効果的な食育の推進
	3 高校生	(1) 学校における食育の指導体制と指導内容の充実 ア 学校の教育活動全体を通じた食育の推進 イ 関係教科を中心とした食に関する指導の推進 ウ 外部機関と連携した効果的な食育の推進
		(2) 食育を通じた健康状態の改善等の推進 ア 食の自立に向けた意識を高め、健全な食生活の実践に向けた食育の推進 イ「早寝、早起き、朝ごはん」国民運動の定着 ウ「ちば型食生活」の定着
	4 青年期	(1) 生活習慣予防や健康づくりのための食育の推進 ア 大学や企業等と連携した取組の推進 イ 健診等を通じた望ましい食生活の普及啓発 ウ 歯科口腔保健の推進
		(2) 次世代を育むための食育の推進 ア 保護者等が担う子供の食育への支援
	5 壮年期	(1) 生活習慣予防や健康づくりのための食育の推進 ア 大学や企業と連携した取組の推進 イ 健診等を通じた望ましい食生活の普及啓発 ウ 歯科口腔保健の推進
		(2) 食育を通じた健康状態の改善等の推進 ア 企業と連携した取組の推進 イ 健診等を通じた望ましい食生活の普及啓発 ウ 歯科口腔保健の推進
	6 高齢期	(1) 生活習慣予防や健康づくりのための食育の推進 ア 企業と連携した取組の推進 イ 健診等を通じた望ましい食生活の普及啓発 ウ 歯科口腔保健の推進
		(2) 栄養摂取を予防するための食育の推進 ア 栄養摂取に向けた望ましい食生活の取組 イ 歯科口腔保健の推進
	1 魅力発信と地産地消の推進	(1) 千葉県産農林水産物の魅力発信 ア 県産農林水産物の魅力発信 ・イベントを契機とした県産農林水産物のPR イ「チーバくん」を活用した県産農林水産物のPR
		(2) 地産地消の推進 ア 学校給食等における地産産物の活用と米飯給食の推進 イ 農林漁業者等の6次産業化による地産地消の推進 ウ 食品等事業者との連携による地産地消の推進
		(3) 食文化の普及と継承 ア 地域食文化の情報収集と発信 ・関連団体との連携による地域の食文化の普及 イ 郷土料理等の伝承の促進 ・若い世代への地域の食文化の継承
		(4) 食の環境の調和や、災害時を考慮した取組の推進 ア 環境にやさしい農業の推進 ・環境にやさしい農業に対する消費者への理解促進 イ 環境に配慮した食生活の推進 ・「ちば食べきりエコスタイル」の展開 ウ 未利用食品の有効活用や再生利用の推進 エ 家庭における備えの啓発
	2 生産者と消費者の交流の促進	(1) 農林漁業及び食に関する体験活動の促進 ア 農林漁業及び食に関する体験活動の促進 イ 学校における体験活動を取り入れた効果的な食育の推進
		(2) 都市と農山漁村の交流活動の促進 ア グリーン・ブルーツーリズム等の促進 ・農山漁村コミュニティの維持・活性化
		(3) 食文化の普及と継承 ア 地域食文化の情報収集と発信 ・関連団体との連携による地域の食文化の普及 イ 郷土料理等の伝承の促進 ・若い世代への地域の食文化の継承
		(4) 食の環境の調和や、災害時を考慮した取組の推進 ア 環境にやさしい農業の推進 ・環境にやさしい農業に対する消費者への理解促進 イ 環境に配慮した食生活の推進 ・「ちば食べきりエコスタイル」の展開 ウ 未利用食品の有効活用や再生利用の推進 エ 家庭における備えの啓発
	3 食育を進める人材の確保	(1) 食育を進める人材の育成及び活動の促進 ア ちば食育ボランティアや食生活改善推進員等の育成 イ 農林漁業者等による食育活動の促進 ウ 調理業務や産科保健に携わる者の資質向上 エ 特定給食施設等の指導及び講習等による栄養管理の向上
		(2) 専門的知識を有する人材の養成 ア ちば食育サポート企業による食育活動の促進 イ 事業者等による食育の推進(ワークライフバランスの推進、従業員への啓発等) ウ 事業者・団体等による地域における共食の推進
(3) 食育推進運動の展開 ア 多様な関係者の連携・協力の強化 イ 食育推進運動に資する情報の提供 ・食育月間における取組の充実		
(4) 市町村食育推進計画の策定と実施の促進 ア 市町村食育推進計画の策定と実施の促進		
4 食に関する情報の提供	(1) 食品の安全・安心に関する必要な情報の提供 ア 食品の安全・安心に関する必要な情報の提供	
	(2) 食品関連事業者等との連携による情報提供の充実 ア 食品表示の適正化の推進 ・食品の安全に関する自主管理と情報開示の促進 イ 食生活や栄養等に関する情報提供 ・国等の調査結果等に関する情報提供	
	(3) 食生活等に関する情報提供 ア 食生活や栄養等に関する情報提供 ・国等の調査結果等に関する情報提供	
	(4) デジタル(オンライン)を活用した食育情報の発信 ア デジタルツールを活用した非接触型の食育の推進	

【市川市食育推進計画（計画期間、上位計画、関連計画）について】

年度		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31/R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9
市川市	市川市食育推進計画	第1次食育推進計画(H19~22)		延伸・見直し		第2次食育推進計画(H25~H29)				第3次食育推進計画(H30~R4 5年間)				第4次食育推進計画(R5~R9 5年間)						
	市川市健康増進計画	健康いちかわ21 第1次(H18~H27)				健康いちかわ21 第2次(H28~R7)														
	市川市総合計画	第1次基本計画(H13~H22)				第2次総合計画(H23~R2)				重点推進プログラム		次期基本計画(期間未定)								
国	食育推進基本計画	第1次(H18~H22)		第2次(H23~H27)				第3次(H28~R2)				第4次(R3~R7)								
千葉県	食育推進計画	第1次(H18~H23)			第2次(H24~H28)				第3次(H29~R3)				第4次(R4~R8)							

- 【その他の関連計画】
- ・市川市男女共同参画基本計画
  - ・市川市教育振興基本計画
  - ・いちかわ都市農業振興プラン
  - ・いちかわ環境基本計画(第3次)

【第4次市川市食育推進計画 策定スケジュール(案)】

	11月	12月	令和4年1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	令和5年1月	2月	3月
工程	アンケート案準備・作成		アンケート調査		第3次計画最終評価		第4次計画の方向		骨子案策定		計画案策定		パブリックコメント実施		計画案最終調整		計画策定
会議	食育関係課 第4回				食育関係課 第5回	食育関係課 事業調査 第1回			第2回			第3回		第4回			第5回
連絡会		食育関係機関 第2回 書面会議							第1回 連絡会 (調査報告)				第2回 連絡会 (計画案)				計画案最終調整

# 意見書

- 1 第3次市川市食育推進計画中間評価概要（資料2）、令和4年度食育の取組について(案)  
（資料3）に関するご質問・ご意見をお願いします。

- 2 令和3年度 貴機関で行っている食育に関する活動についてご紹介ください

- 3 その他、ご質問・ご意見がありましたらお願いします。

代表者所属

氏名

---