

令和4年度 第1回市川市食育推進関係機関連絡会

日時：令和4年7月14日（木）

午後3時～5時

場所：保健センター4階大会議室

【次第】

司会 保健センター健康支援課長 高橋 一三

1. 開会

2. 挨拶

保健部長 二宮 賢司

3. 代表者及び関係職員紹介 別紙名簿

4. 内容

報告 令和4年度食育の推進について

報告 代表者及び関係機関等の取組紹介

議題 第4次市川市食育推進計画の策定について

その他

5. 閉会

報告 市川市の食育の推進について

(1) 令和3年度 食育の推進報告

- 食育関係課会議の開催（年5回）
5月、7月、9月、12月、3月
- 市川市食育推進関係機関連絡会 ※会議公開指針に基づく開催
 - 第1回 令和3年 7月15日 13名出席
 - 第2回 令和3年12月10日～令和3年12月24日（書面開催）
- 関係課に関連する内容
食育関係課の取組概要
 - ・食育啓発キャンペーン（千葉県、株式会社ダイエーと共同）
中食を活用した健康づくり提案事業
～ふやそう野菜へらそう塩キャンペーン～
11月9日（火）～17日（水）ダイエー市川ニッケコルトンプラザ店
野菜売り場にて千葉県産野菜のレシピ、適塩レシピの掲示及び
配布、毎月19日は食育の日PR等
 - ・食育動画「知ろう！食べよう！いちかわの野菜」
「赤い宝石編」：ビーツ、「野菜の王様編」：ケール、「長ねぎ編」の3本
完成。

(2) 令和4年度 食育の推進計画

- 会議予定等
 - (1) 食育関係課会議の開催 5月、7月、9月、12月、3月
 - (2) 市川市食育推進関係機関連絡会 7月14日、11月17日（予定）
- 取組（広報活動、イベント、事業等）
 - (1) 広報活動
 - ・食育月間6月1日（水）～6月30日（木）掲示
懸垂幕：第2庁舎 電光掲示板：第1庁舎 デジタルサイネージ
食育マグネット：公用車両貼付走行
食育の日PRシールの配布、食育探検配付
 - ・市川市公式Web「いちかわの食育」「適塩レシピサイト」更新
 - ・広報いちかわ6/4日号「食育特集」
[毎日の元気のためバランスよく食べよう]
 - ・食育展示 6月15日（水）～6月28日（火）生涯学習センター1階
テーマ「バランスの良い食事ってだいじだね」
食育関係6課と食育関係機関連絡会の中から

市川市私立幼稚園協会、市川商工会議所、市川市食生活改善推進協議会
NPO 法人日本食育ランドスケープ協会の4団体にも活動紹介パネル展示

- ・食育講演会 6月18日(土) グリーンスタジオ
「今すぐ使える冷凍術」
講師 冷凍生活アドバイザー 西川剛史氏

(2) 食育関係課の取組概要

健康支援課：ライフステージに沿った食育の推進

- ・栄養健康教育事業、依頼事業(栄養講座)
- ・推進員活動事業(食生活習慣改善)

農業振興課：市民農園(実施)、「市川とまと」フェア(4/23実施)、
「市川のなし」フェア(8月、9月)、農水産まつり12月(予定)
ふれあい農園9月~12月(予定)、学校給食農産物供給

臨海整備課：魚食文化フォーラムの取組

- 市内鮮魚店で市水産物販売(スズキ6月(実施)、生ノリ1月(予定))
- 魚のさばき方教室(2月)
- 小学校のりすき体験1月下旬~3月(予定)、学校給食市水産物利用
(1月(予定))、漁場見学会3月(予定)

こども施設運営課：各園の食育計画に基づいた取組(野菜の栽培他)

- 季節感のある献立、伝承行事食、食育だよりによる情報提供
- レシピ動画作成(テーマ：噛むメニュー)

保健体育課：各学校の食育全体計画に基づいた取組

- 市川市ヘルシースクールプランでの食育の取組
- 学校給食を中心とした取組(地場産物の活用、お話し給食、試食会他)
- 栄養教諭を中心に食育推進の取組、千産千消デー(千葉県産食材使用)

生活環境整備課：食品ロス削減の取り組み

- フードドライブ(予定：6月5日：いちかわ環境フェア)
- 出前講座「テーマ：食品ロスを含むごみ削減」(小学校・自治会からの要望で実施)

市公式

YouTube

「いちかわの食育」動画ができました！

レシピは
こちらから



知ろう！食べよう！

いちかわの野菜

みなさんは、市川市で採れる野菜についてどのくらい知っていますか。トマトやほうれん草、長ねぎの他、実は珍しい野菜も市川市で栽培されています。

動画では、地元農家での収穫体験や調理、学校給食の様子、とっておきレシピを紹介。

採って作って、おいしく食べる！五感で楽しみながら、いちかわの食を一緒に体験しましょう。

赤い宝石橋

「食べる輸血」ともいわれる
栄養満点「赤い宝石」の正体とは？



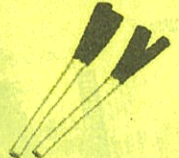
野菜の王様編

2000年以上愛される
栄養満点な「野菜の王様」とは？



長ねぎ編

市川産の長ねぎは市内小学校の
給食で食べられています。
子ども達が夢中で食べる秘密とは？



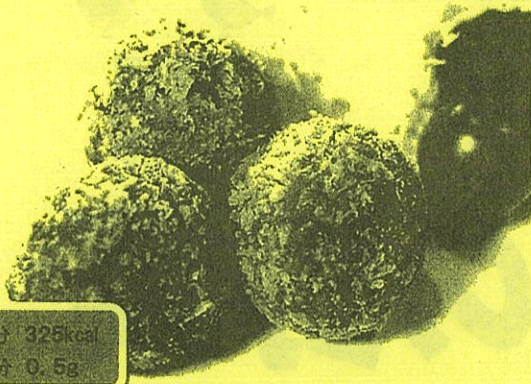
一生懸命作った野菜を、
おいしいと言って食べてもらえたら
うれしいです。地元産の野菜をみかけたら、
ぜひ食べてください！



問合せ先：市川市保健センター健康支援課 ☎047-377-4511 (代)

●●●のころころコロッケ

～ 赤くて可愛いまんまるコロッケは、見ても食べても元気になれます！ ～



1人分 325kcal
塩分 0.5g

材 料 (4人分)

●●●	100g
じゃがいも	300g
玉ねぎ	100g
合いびき肉	100g
サラダ油	小さじ1
塩	ふたつまみ
こしょう	少量
小麦粉	適量
鶏卵	適量
パン粉	適量
揚げ油	適量

作り方

- ① ●●●はよく洗いアルミホイルで2重に包み、180℃のオーブン(上段)で40～50分焼く。じゃがいもはよく洗い、皮ごと水から竹串がスーッと通るくらいまで茹でる。(30～40分)玉ねぎはみじん切りにする。
- ② フライパンを熱し油を入れ、ひき肉を炒める。肉の色が変わったら玉ねぎを炒め、塩、こしょうで調味する。
- ③ ①の●●●は皮をむき、みじん切りにする。じゃがいもは熱いうちに皮をむき、ボウルに入れてマッシャーでつぶす。
- ④ ③のボウルに②を加えてよく混ぜ、12等分に分けて丸める。
- ⑤ 小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけ、180℃の油できつね色になるまで揚げる。

レンジで簡単! ■■■チップス

～ 野菜のおやつが、レンジで簡単に作れます ～



全量 100kcal
塩分 0.2g

材 料 (作りやすい分量)

■■■	2～3枚(60g)
オリーブ油	大さじ1
塩	少量

作り方

- ① ■■■は洗って、ペーパータオルで水気をふく。軸を除いて、手で食べやすい大きさにちぎる。
- ② ビニール袋に①の■■■、オリーブ油を入れて、油が全体になじむようによく振る。
- ③ 耐熱皿に重ならないように広げ、ラップをせずに600Wの電子レンジで4～5分カリッとするまで加熱する。
注：焦げやすいので、加熱中は目を離さないようにする。
- ④ 仕上げに、塩をふる。

●●●と■■■は何の野菜かな? 答えは動画をみてね!



知ってわくわく！楽しもう♪

しょくいくたんけん

いちかわの食育探検

スタート

いちかわの食育には
どんなことがあるかな？
クイズに答えて宝を見つけよう♪
さあ、いっしょに出発だ！

クイズ 2

千葉県の郷土料理は
どっち？
A: 太巻きまつりずし
B: さばずし
ヒント: 写真をみてね



よくかんで食べよう！
食べたあとは、
はみがきも忘れずに。



ち
地産地消って知ってる？
地元でとれたものは
新鮮でおいしいよ。



のりを食べて
気分リゾリ！
市川市の三番瀬では
のりを養殖しています。



クイズ 4

市川産の“市川とまと”
この子のおなまえは？
A: とまクン
B: いちとま
C: とまりん



クイズ 5

6月は食育月間！
毎月〇日は食育の白！
A: 9日
B: 19日
C: 29日



ゴール

やったね♪宝箱がみつかったよ！
いちかわの食育について、
もっとくわしくみてみよう。



クイズ 6

市川市の行徳沖でとれる魚は？
A: ホンビノス貝
B: ホタテ貝



家族や友だち
みんなでおくと
おいしいね。



わかるかな？
コマに野菜はいくつある？
市川市でとれる野菜だよ。
をかぞえてみよう。



クイズ 1

市川市で一番多く
作られているくだものは？
A: いちご
B: ぶどう
C: なし
クイズの答えは
裏面をみてね！



「いただきます」
「ごちそうさま」
大きな声でいえるかな。
感謝して食べよう。



まだ食べられるのに
捨てられてしまう“食品ロス”。
減らすには何ができるかな？
A: 残さず食べる
B: 買わずに買わない



食べる前には
せっけんを使って
しっかりと手あらう。



1日3食 バランスよく食べましょう♪

主食(ごはん)



主菜(おかず)



副菜(やさい)



3つの色をそろえると栄養のバランスがよくなるよ！

エネルギーのもと

からだをつくる

からだの調子をととのえる

野菜たっぷりタコライス

レンジで簡単、ランチにもおススメ！

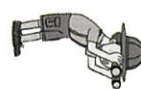
- 材料(4人分) 作り方
- 1 玉ねぎ、にんじん、ピーマン、しいたけはみじん切りにする。
 - 2 レタスは1センチ幅の千切り、トマトは1センチの角切りにする。
 - 3 大きめの蒸気容器に、ひき肉、1の野菜、Aの調味料を入れ、よく混ぜ合わせる。中央を軽くへこませて、ふんわりとラップをかけ、600wの電子レンジで約4分加熱する。
 - 4 一度取り出して全体を混ぜ、さらに2分加熱する。(肉に火が通ったか確認し、足りない場合は加熱時間を増やす)
 - 5 器にごはんを盛り付け、レタス、③、トマト、チーズを飾りつける。
- 市川とまとも食べてね♪
- 市川とまとも食べてね♪
- ごはん…4杯分(1人140g)





いちかわの食育探検

クイズ解説



クイズ1 市川市で一番多く作られているくだものは？

答え：C なし

千葉県は全国一の梨の産地で、その中でも市川市はトップクラスです。平成19年には知名度や歴史が評価され「市川のなし」として地域ブランドの認証を受けました。市川市で収穫される主な品種は幸水、豊水、あきつき、新高の4種類。市内を走る国道464号線は通称『大町梨街道』と呼ばれ多くの直売所があります。

梨は夏バテ防止や疲労回復に効果があるくだもの！ 食べる1～2時間前に冷蔵庫で冷やすと、より甘みが強く感じられるのでオススメです！



市川梨丸

クイズ2 千葉県の郷土料理はどっち？

答え：A 炙巻きまつりずし

次世代に伝えたい味として「農村漁村の郷土料理100選」にも選ばれた千葉県を代表する郷土料理で、古くから冠婚葬祭や集まりの時のごちそうとして受け継がれています。

ルーツはいろいろありますが「真を芯にして巻く」という技法がもとになっています。

千葉県の米と東京湾で獲れるのりを使い、切り口に現れる花や動物、

キヤラクターなど様々な巻き方があり、彩り豊かな「作って食べて楽しい」

炙巻きずしです！ぜひお家で作ってみてください！



クイズ3 “食品ロス”を減らすには何ができるかな？

答え：A 残さず食べる B 買いすぎない(どちらも正解)

日本の1年間の食品ロスは約600万トン(東京ドーム約5杯分)で、これは国民一人あたり1に換算すると「お茶碗一杯分の食べ物」が毎日捨てられている計算になります。食べ物を捨ててしまうのはもったいないだけでなく、地球にも悪影響を与えます。

食品ロスを減らすためには、無駄な買い物をしない、料理を作り過ぎない、食べ残さないことが大切です。

これからの未来に向けて、出来ることから取り組んでみましょう！

10月は食品ロス月間、10月30日は食品ロスの日です。



クイズ4 市川市の“市川とまど”この子のおなまえは？

答え：B いちとま

「市川とまど」は約50年の歴史があり主に柏井町などで作られています。旬は3月～6月。市内の直売所やスーパーなどで販売されています。赤く熟した状態で収穫されるので、味が濃厚でおいしいと評判です！ 真っ赤なトマトには、ビタミンA、ビタミンC、食物繊維など栄養がいっぱい。赤い色はリコピンと呼ばれ、抗酸化作用で体を強くする働きがあります。市川市の飲食店では、市川とまどを使った絶品メニューも期間限定で提供されています！



クイズ5 6月は食育月間！毎月〇日は「食育の日」！

答え：B 19日

国は毎年6月を「食育月間」、毎月19日を「食育の日」と定めています。

19日は食育の「育(い)く」=19」という数字を連想させることに由来します。

心も体も健康に豊かできいきとした生活を送るためには「食」が大切です。

毎月、食育の日をきっかけに「家族みんなが食卓を囲む」、

「好き嫌いしない！」「よくかんで食べる」など、

自分や家族の食生活を見直し、楽しく食育をはじめましょう！



クイズ6 市川市の行徳沖でとれる貝は？

答え：A ホンビノス貝

東京湾で最初に発見されたのは約20年前と言われています。北アメリカ原産の二枚貝で、船橋、市川沖で10年前から漁獲されるようになった千葉県の新名産物です。

2017年には食味の良さが注目され「三番瀬ホンビノス貝」として千葉県ブランド水産物に認定されました。アサリより大きくハマグリに似ています。一年中収穫ができて砂抜きが不要。粒が大きく味が濃いのでクラムチャウダーやパベーキュールにオススメです！



の野菜は4種類(ぼうれん草、長ねぎ、枝豆、とまと)だよ見つけられたかな？

食育展示

令和4年度食育関係機関の連携した取り組み。

食育関係課（6課）と食育関係機関連絡会の団体（4団体）の活動紹介及びバランスの良い食事についての啓発

期間：令和4年6月15日（水）～6月28日（火）

場所：生涯学習センター1階水の広場前

テーマ：～バランスの良い食事ってだいじだね！～



<食育関係機関連絡会>

○私立幼稚園協会（いなほ幼稚園）

【お米ってどうやってできるの？】



○市川商工会議所

【地元生産の食文化を感じながら、フードロスを考えよう】



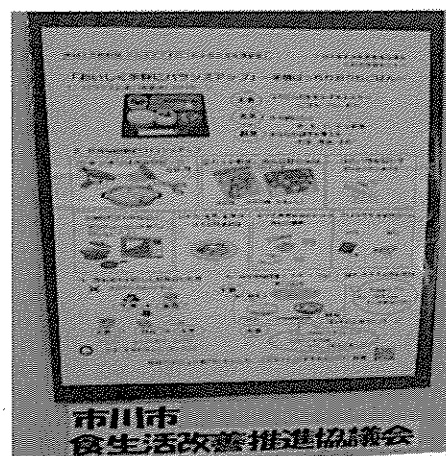
○日本ランドスケープ協会

【子どもたちに青果物を中心とした講話を通じ
食の大切さを伝える】



○市川食生活改善推進協議会

【おいしく手軽にバランスアップ
～栄養バッチリおうちごはん～】



<食育関係課>

○こども施設運営課
【給食おいしいね】



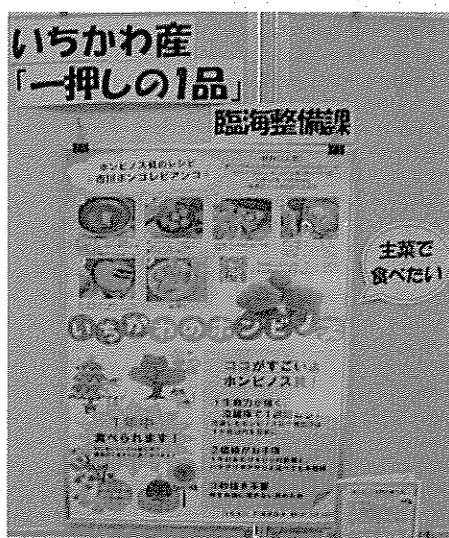
○保健体育課
【市川の給食】



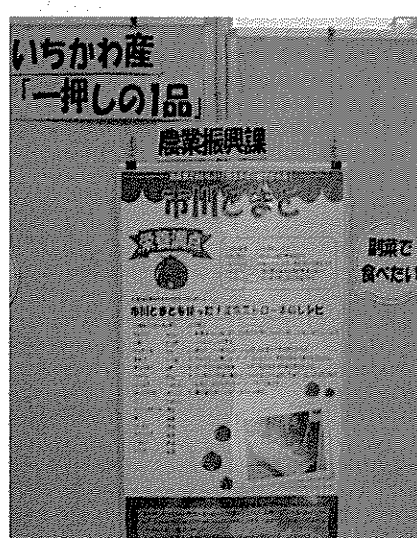
○生活環境整備課
【食べ物の無駄をなくす】



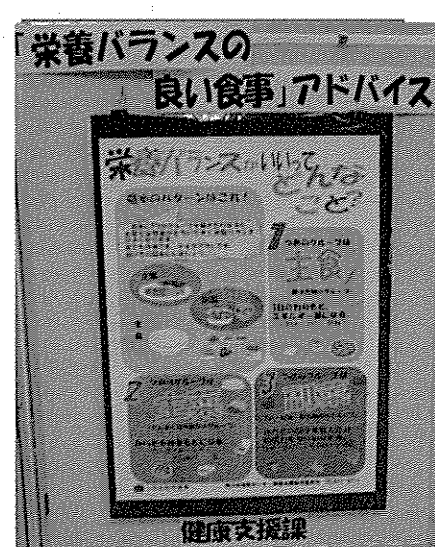
○臨海整備課
【いちかわのホンビノス】



○農業振興課
【市川とまとの紹介】



○健康支援課
【栄養バランスのいいって
どんなこと?】



取組紹介

一般社団法人市川市医師会

一般社団法人市川市歯科医師会

市川市 PTA 連絡協議会

市川市私立幼稚園協会

市川市食生活改善推進協議会

市川市漁業協同組合

千葉伝統郷土料理研究会

市川市農業協同組合

市川商工会議所

市川市消費者モニター友の会

NPO 法人日本食育ランドスケープ協会

千葉県市川健康福祉センター
(市川保健所)

和洋女子大学

生産者代表

第3次市川市食育推進計画の達成状況と第4次計画へ向けての方向性(eモニ調査結果より)

3次計画 指標項目		4次計画 指標項目		国	県						
対象	3次目標値	策定時 29・30年度	R4現況値	達成状況	方向性						
1	ほぼ毎日、1日3食食べる人の割合	90%以上	81.7%	78.7%	△	終了へ	取組は継続するが、指標項目は削除	-	-	-	
2	朝食を欠食する市民の割合	小学生	0%を目指す	3.6%※1	4.2%※1	×	継続	朝食を欠食する市民の割合	子ども	0%を目指す	0% (4.6%)
		中学生	7.6%※1	9.3%※1	20~30代				15%以下	21.5%	
		20代女性	22.5%※3	14.9%※2	20~30代				15%以下	22.5%	
3	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	20代男性	19.4%※3	28.6%※2	△	継続	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	50%以上	36.4%	50%以上	32.6%
		30代男性	15.9%※3	10.7%				40%以上	27.4%		
		全体	67.0%	61.7%				70%以上	65%以上	49.7%	
4	1日2食以上野菜料理を食べる人の割合	20~30代	49.5%	38.6%	×	継続	1日2食以上野菜料理を食べる人の割合	70%以上	55%以上	70%以上	
		40~50代男性	60.0%	51.8%				70%以上	70%以上		
5	生活習慣病予防や健康づくりのために食生活や運動に気をつけ適正体重の維持を実践している市民の割合 (中間評価時より評価方法変更)	全体	64.5%	59.9%	△	継続	生活習慣病予防や健康づくりのために食生活や運動に気をつけ適正体重の維持を実践している市民の割合	70%以上	75%以上	70%以上	
		30~50代男性	50.0%	64.2%				75%以上	58.6%		
6	学校給食における地場産物を使用する学校の割合	小中学校全体	100%	100%	◎	【変更】	栄養教諭等による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数増加 学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)の維持・向上	月12回以上	月12回以上	月12回以上	
		全体	85.1%	82.9%				90%以上	90%以上		
7	食育に関心のある市民の割合	全体	85.1%	82.9%	△	継続	食育に関心のある市民の割合	90%以上	90%以上	90%以上	
		全体	37.7%	38%				70%以上	65.7%		
8	直近1年以内に農林漁業体験に参加したことがある市民の割合	全体	47.2%	48.0%	△	継続	農林漁業体験に参加したことがある市民の割合	40%以上	40%以上	55%以上	
		全体	7.7%	5%				55%以上	48.1%		
9	ゆっくりとよく噛んで食べる市民の割合	全体	47.2%	48.0%	△	継続	ゆっくりとよく噛んで食べる市民の割合	55%以上	55%以上	55%以上	
		全体	64.3%	59.8%				週11回以上	週11回以上		
10	朝食又は夕食を家庭や知人等と一緒に食べる「共食」の回数	全体	78.9%	79.5%	○	継続	食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する市民の割合	80%以上	80%以上	80%以上	
		全体	60.9%	65.6%				80%以上	75.2%		
11	地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法(着つけなどの食べ方)等を継承し、伝えていく市民の割合	全体	62.2%	75.9%	◎	継続	塩分のとりすぎに気をつけている市民の割合	70%以上	70%以上	70%以上	
		全体	45.9%	61.2%				50%以上	50%以上		
12	塩分のとりすぎに気をつけている市民の割合	全体	62.2%	75.9%	◎	継続	塩分のとりすぎに気をつけている市民の割合	80%以上	80%以上	80%以上	
		全体	45.9%	61.2%				50%以上	50%以上		
13	食品ロスの削減のために何らかの取り組みをしている市民の割合	全体	62.2%	75.9%	◎	継続	食品ロスの削減のために何らかの取り組みをしている市民の割合	80%以上	80%以上	80%以上	
		全体	45.9%	61.2%				50%以上	50%以上		
14	食品ロスの削減のために何らかの取り組みをしている市民の割合	全体	62.2%	75.9%	◎	新規	食品ロスの削減のために何らかの取り組みをしている市民の割合	80%以上	80%以上	80%以上	
		全体	45.9%	61.2%				50%以上	50%以上		

※国・県の()は現況値
 ◎: 現況値が目標を達成している指標
 ○: 現況値が目標に向かって改善している指標
 △: 現況値が変化していない指標
 ×: 現況値が改善しなかった指標

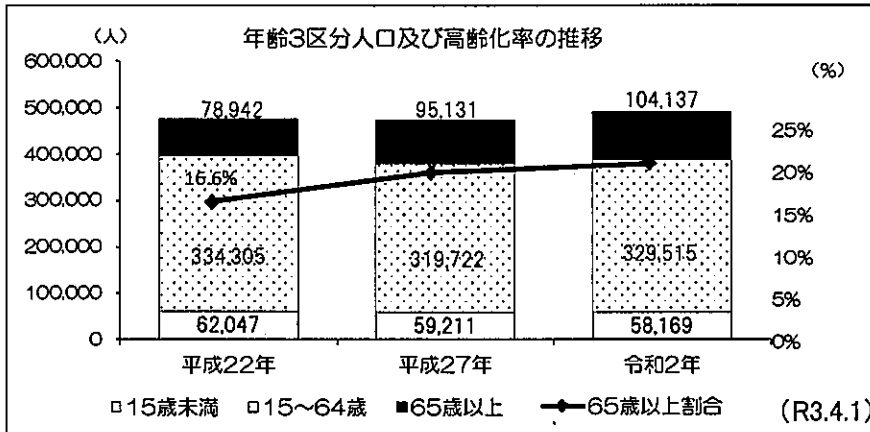
※1 市川市児童生徒のライフスタイル実態調査 週3日以上欠食者集計結果
 ※2 LoGoフォーラム(20代は、ほぼ学生のため、参考値)
 ※3 市川市基礎調査(2015)

市川市の現状

1. 社会状況(人口統計、世帯別変化等)

【人口の変化、少子高齢化の進行】

	平成22年	平成27年	令和2年
総人口	475,294 人	474,340 人	491,821 人
15歳未満割合	13.1%	12.5%	11.8%
15～64歳割合	70.3%	67.4%	67.0%
65歳以上割合	16.6%	20.1%	21.2%



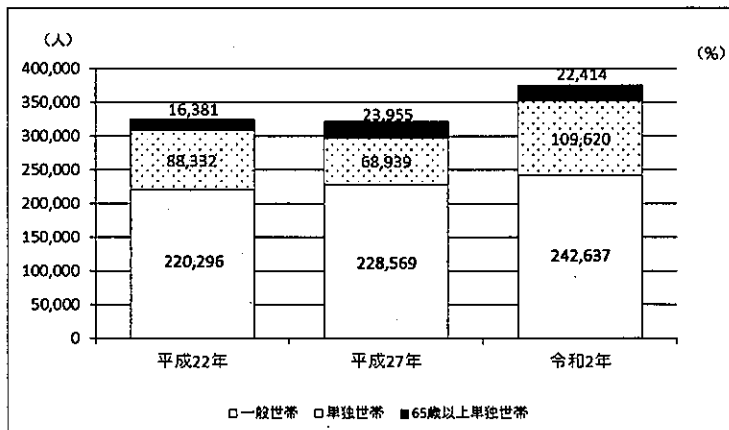
・高齢化率は21.2%と国、県よりも低い割合は増加している。(県内53位/54市町村)

国 28.8% 県 27.3%

今後、令和5年には22%、令和7年には22.5%と、全国と比較して低い割合は維持されると推定される。(市川市第8期高齢者福祉計画・介護保険事業計画より)

【単独世帯の割合】

項目	平成22年	平成27年	令和2年
単独世帯	40.1%	40.6%	45.2%
65歳以上単独世帯	7.4%	10.5%	9.2%



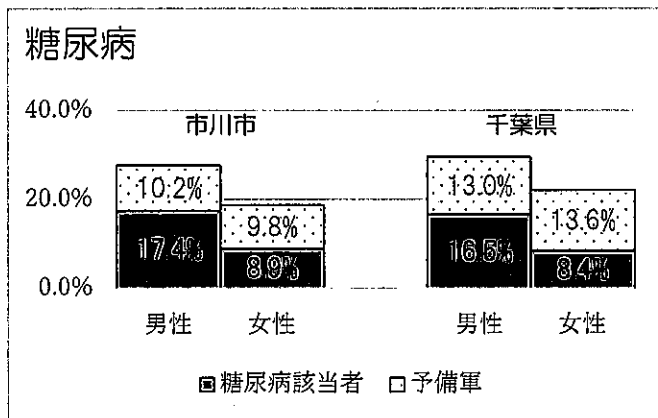
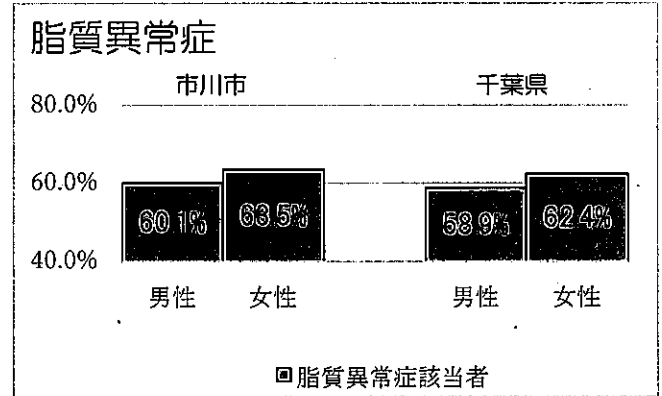
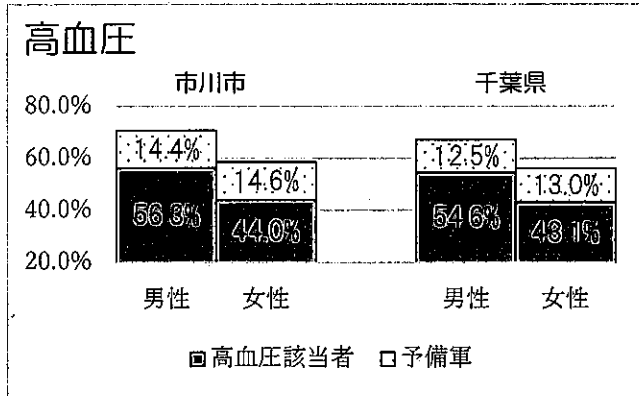
単独世帯は平成27年と比較して4.6%増加している。

2 市民の健康状態

○令和元年千葉県特定健診・特定保健指導データ結果から

《生活習慣病の状況》

高血圧・脂質異常症・糖尿病の該当者・予備軍該当者の割合



- ・ 高血圧は、千葉県と比較して予備軍の割合は減少しているものの、該当者の割合は高くなっている。
- ・ 脂質異常症は、男女とも千葉県と比較して該当者の割合が高く、特に女性の該当者が多い。
- ・ 糖尿病では、千葉県と比較して予備軍の割合は低いものの、該当者の割合は高い。

e モニターアンケート結果【速報】 (R4.6.7~6.20 実施)

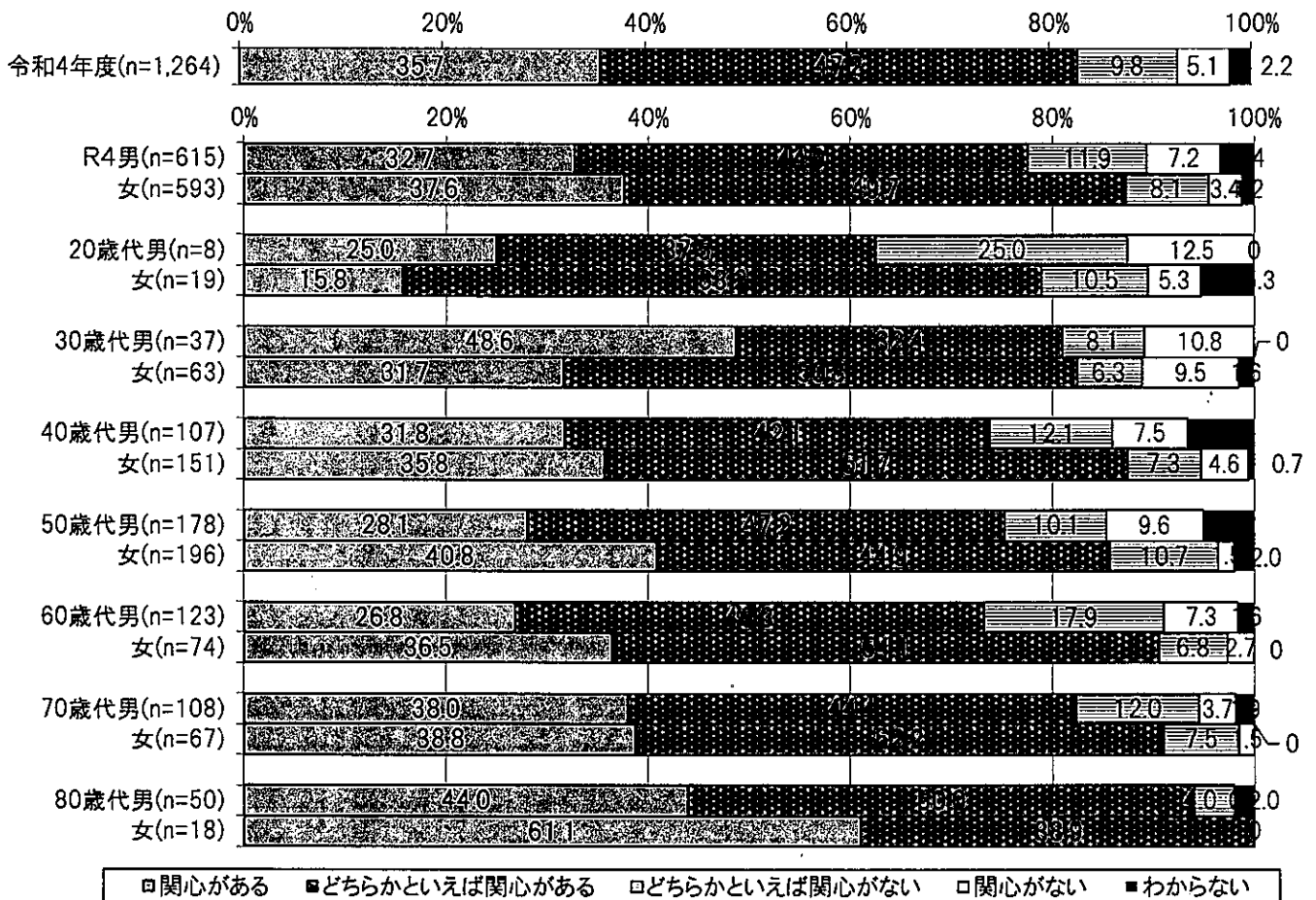
性別

	男	女	不明
件数	615	593	56
割合	49%	47%	4%

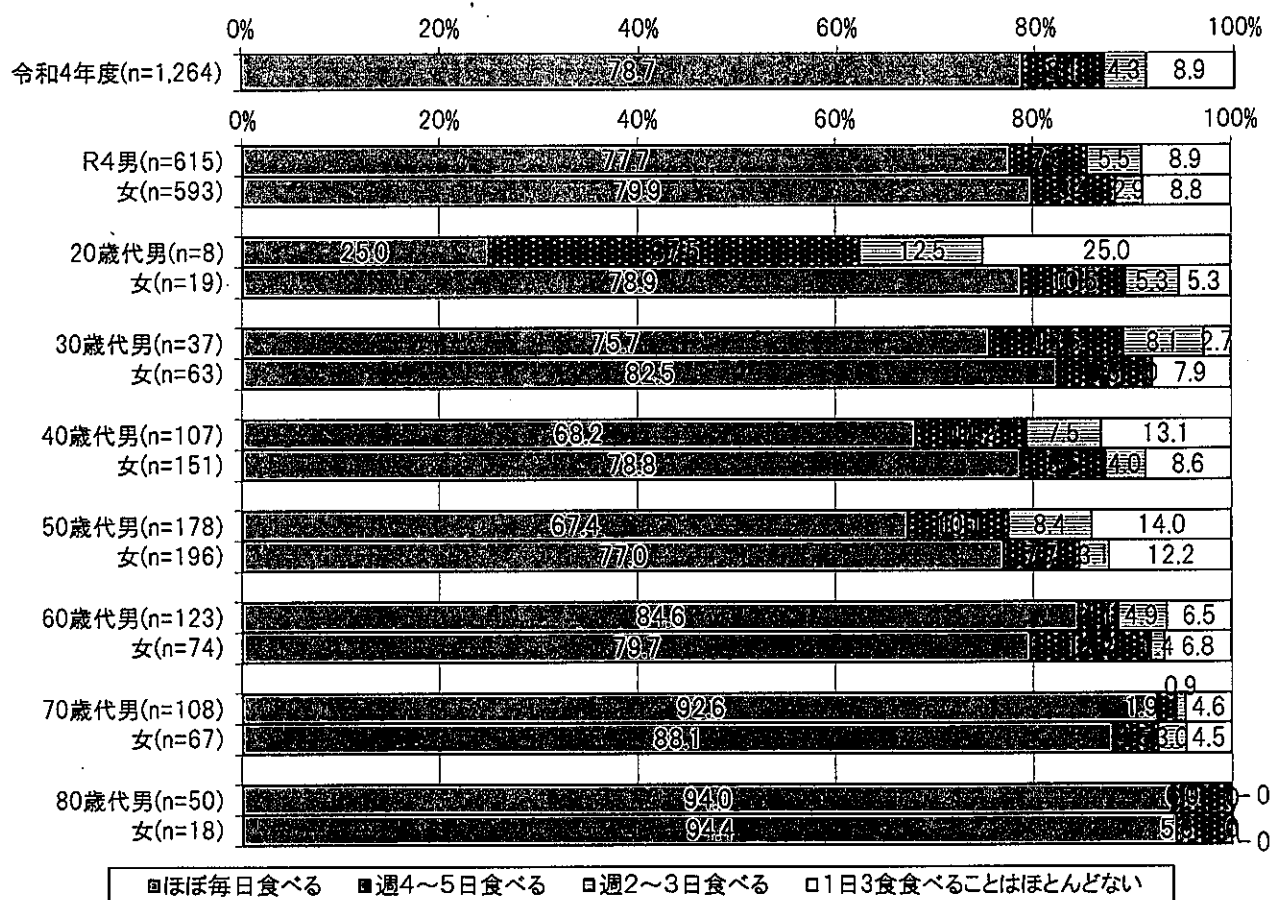
年齢

	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代以上	不明
件数	2	27	102	257	376	195	175	67	63
割合	0%	2%	8%	20%	30%	15%	14%	5%	5%

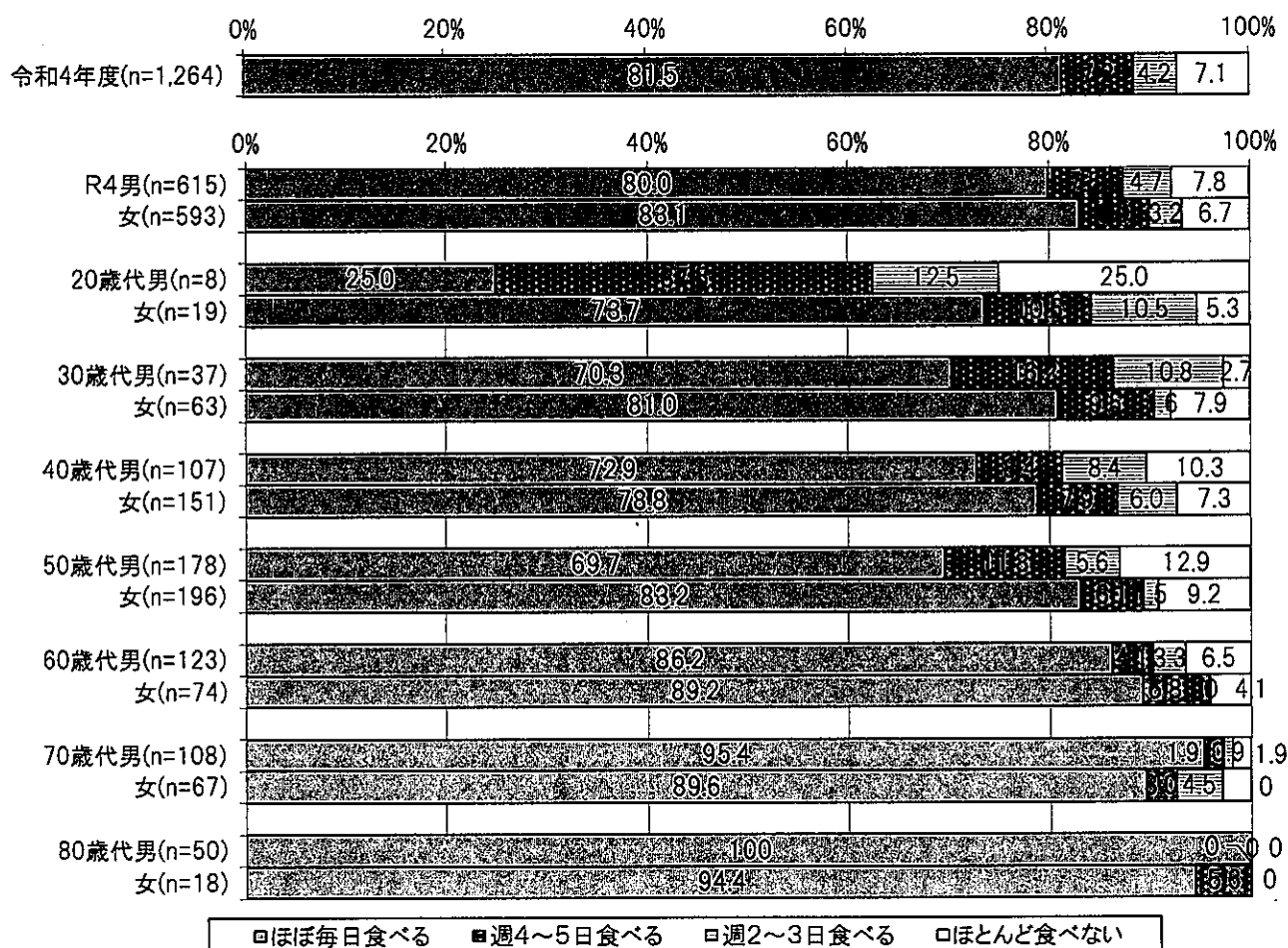
問1 あなたは食育に関心がありますか。



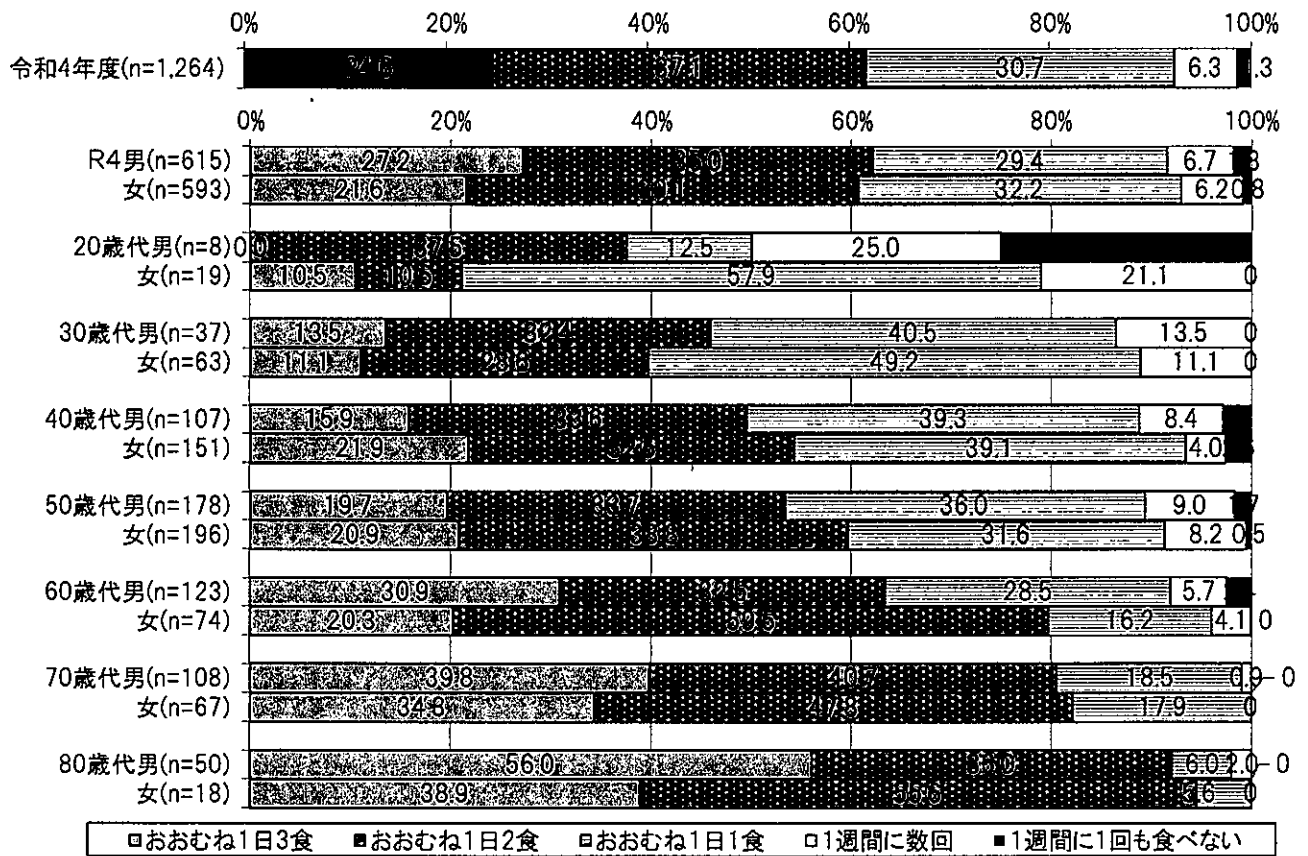
問2 あなたは、1日3食食べていますか。



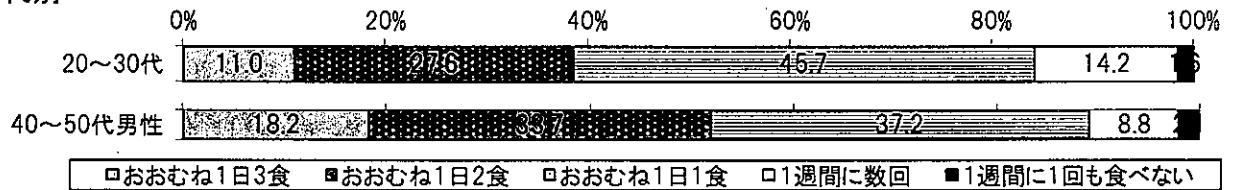
問3 あなたは、朝食を1週間にどの程度食べていますか。



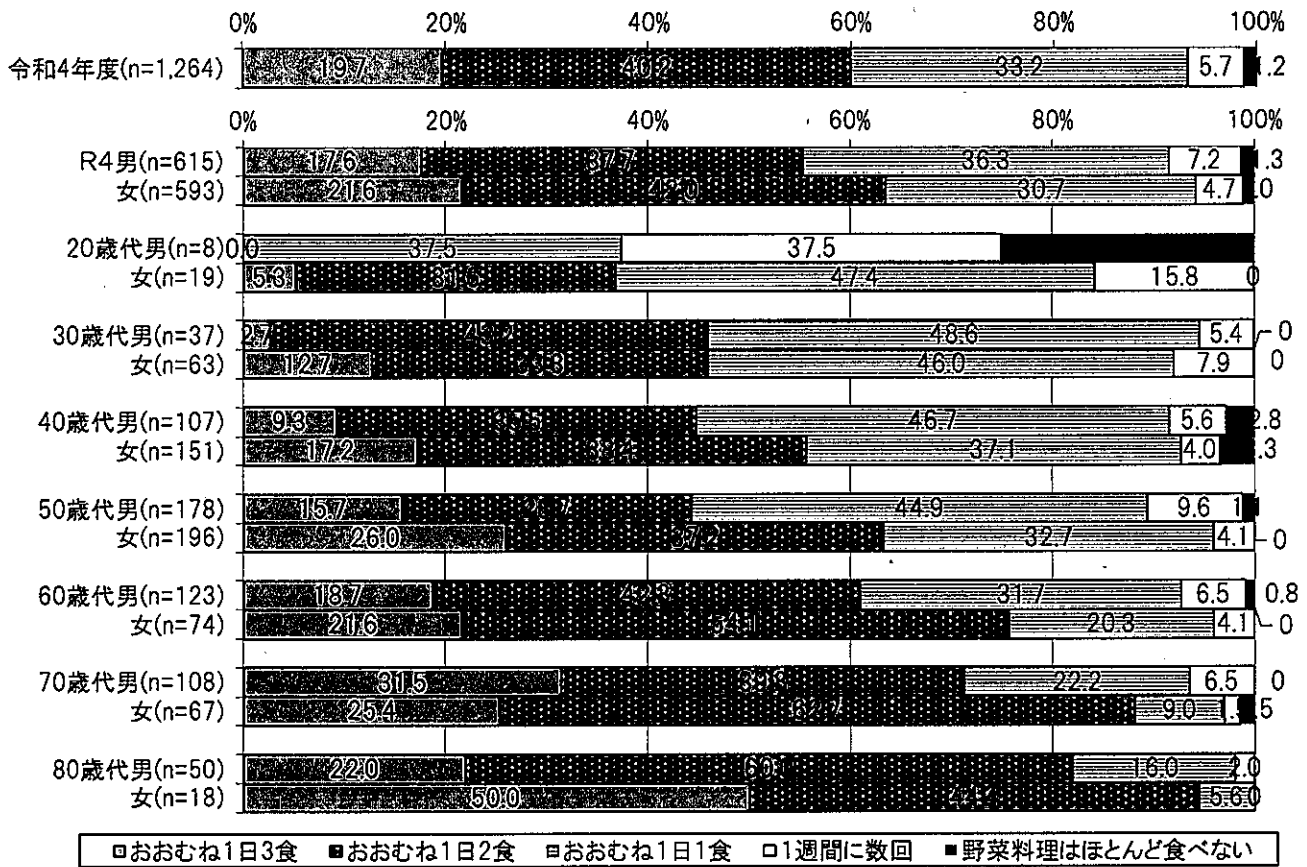
問4 主食・主菜・副菜をそろえたバランスの良い食事の頻度はどのくらいですか。



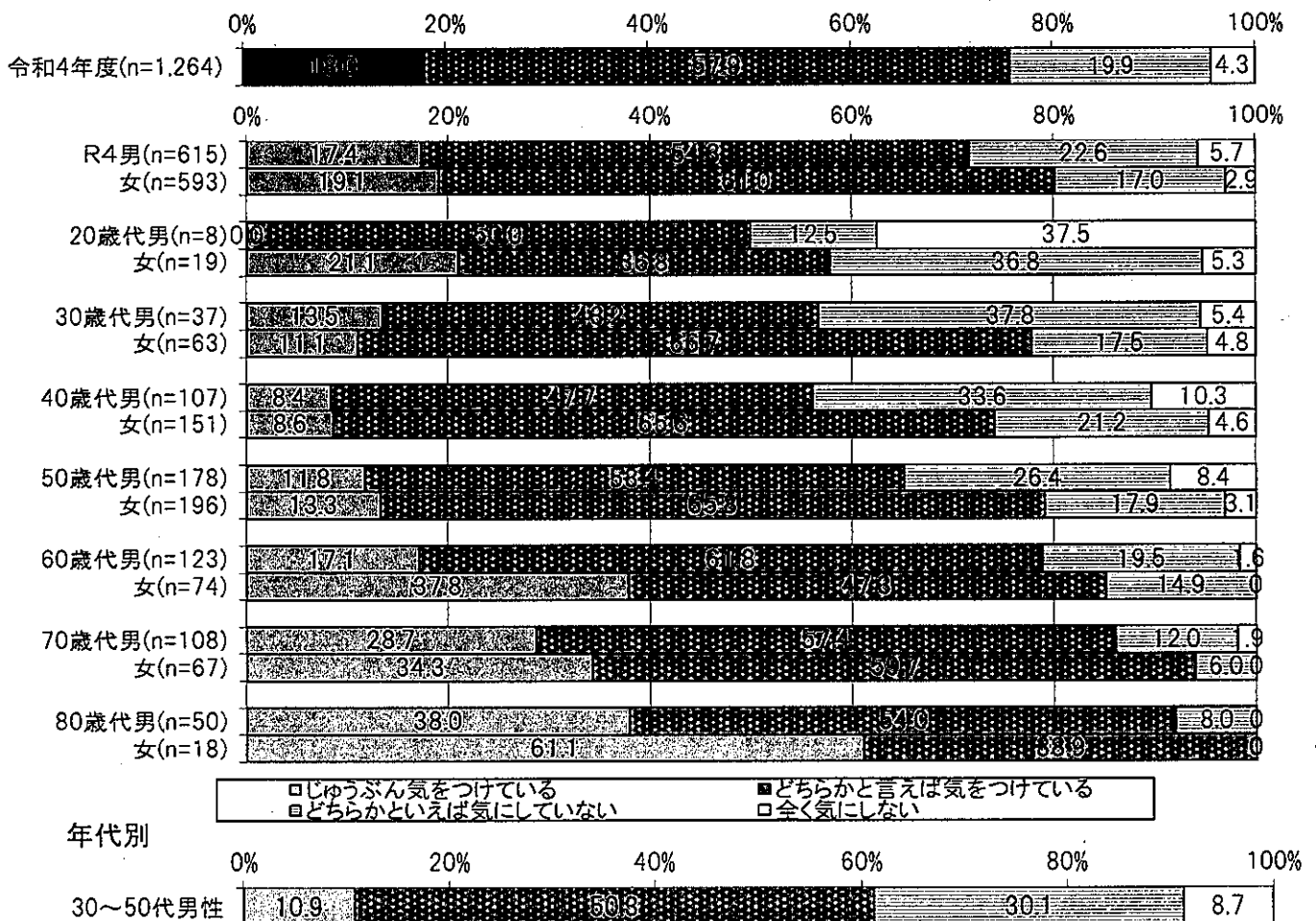
年代別



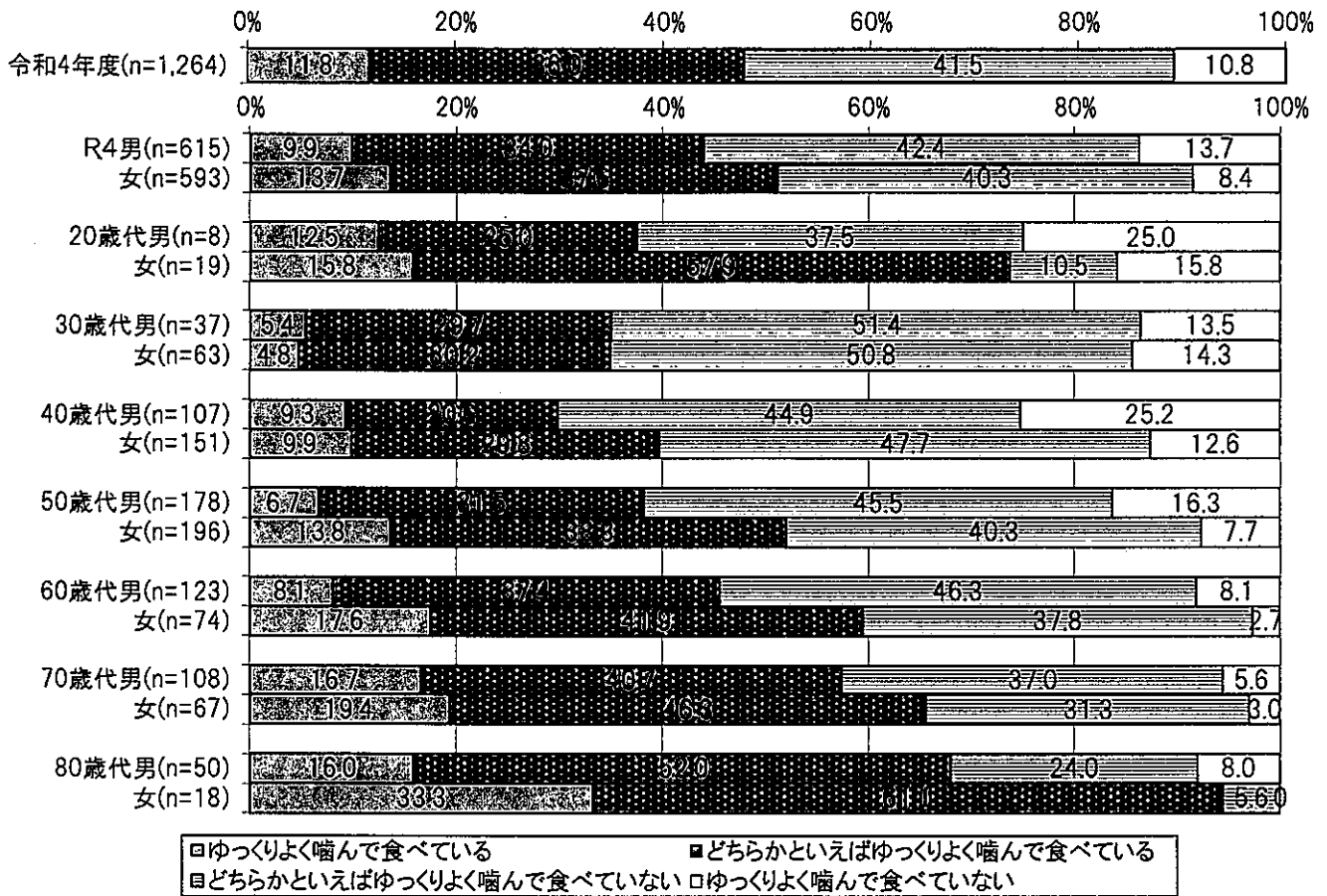
問5 あなたは、野菜料理をどの程度食べていますか。



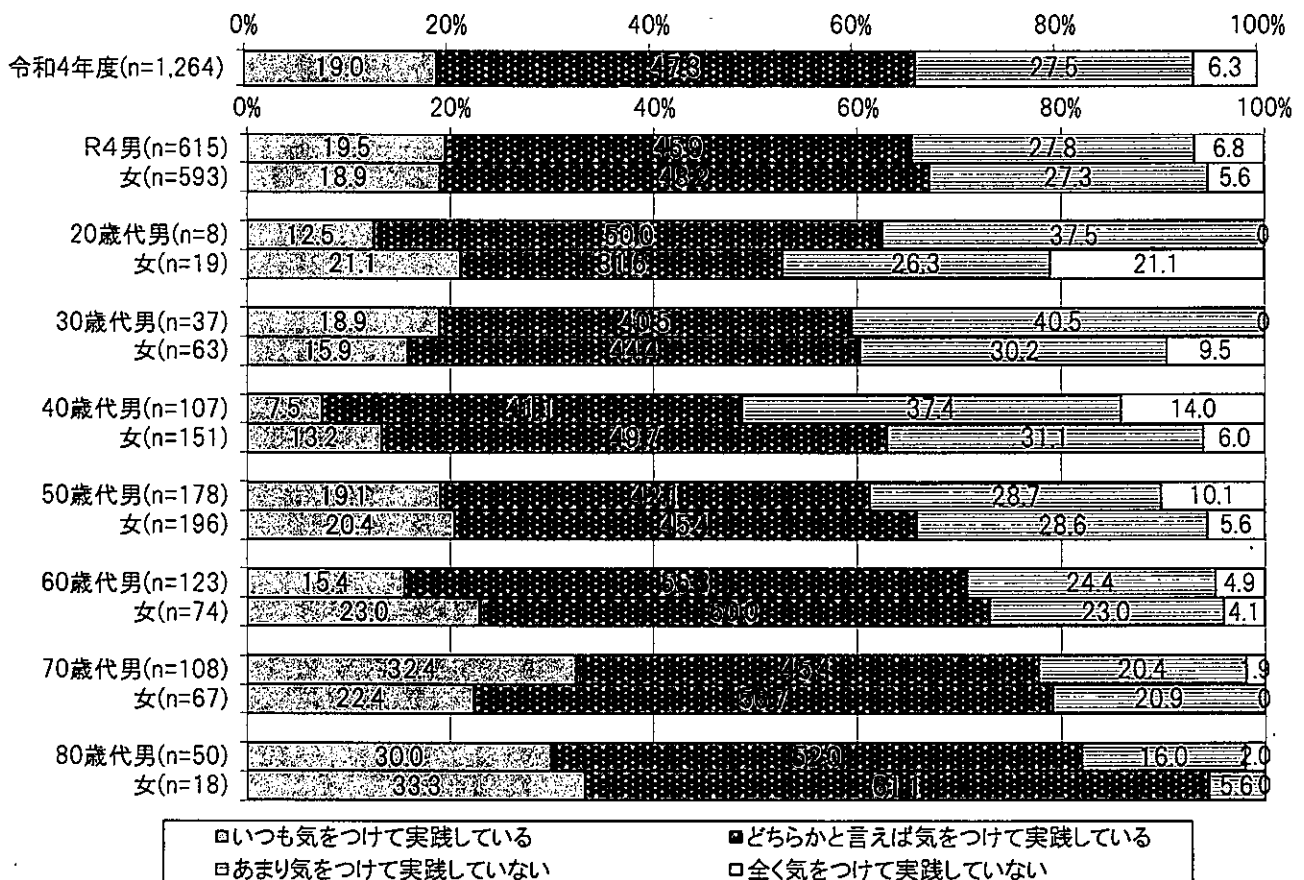
問6 あなたは塩分をとり過ぎないように気をつけていますか。



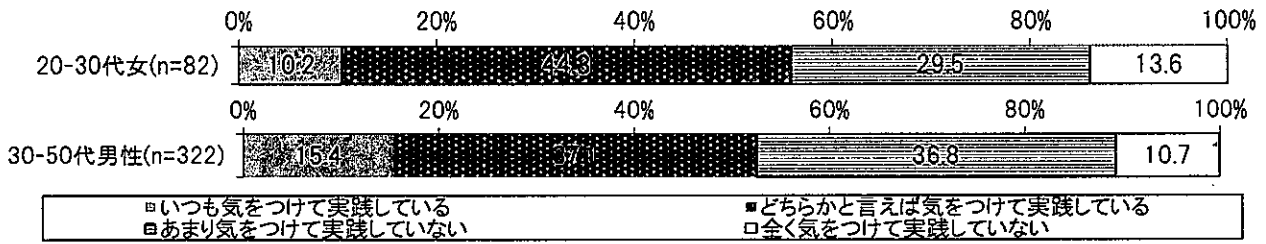
問7 あなたは普段ゆっくりよく噛んでいますか。



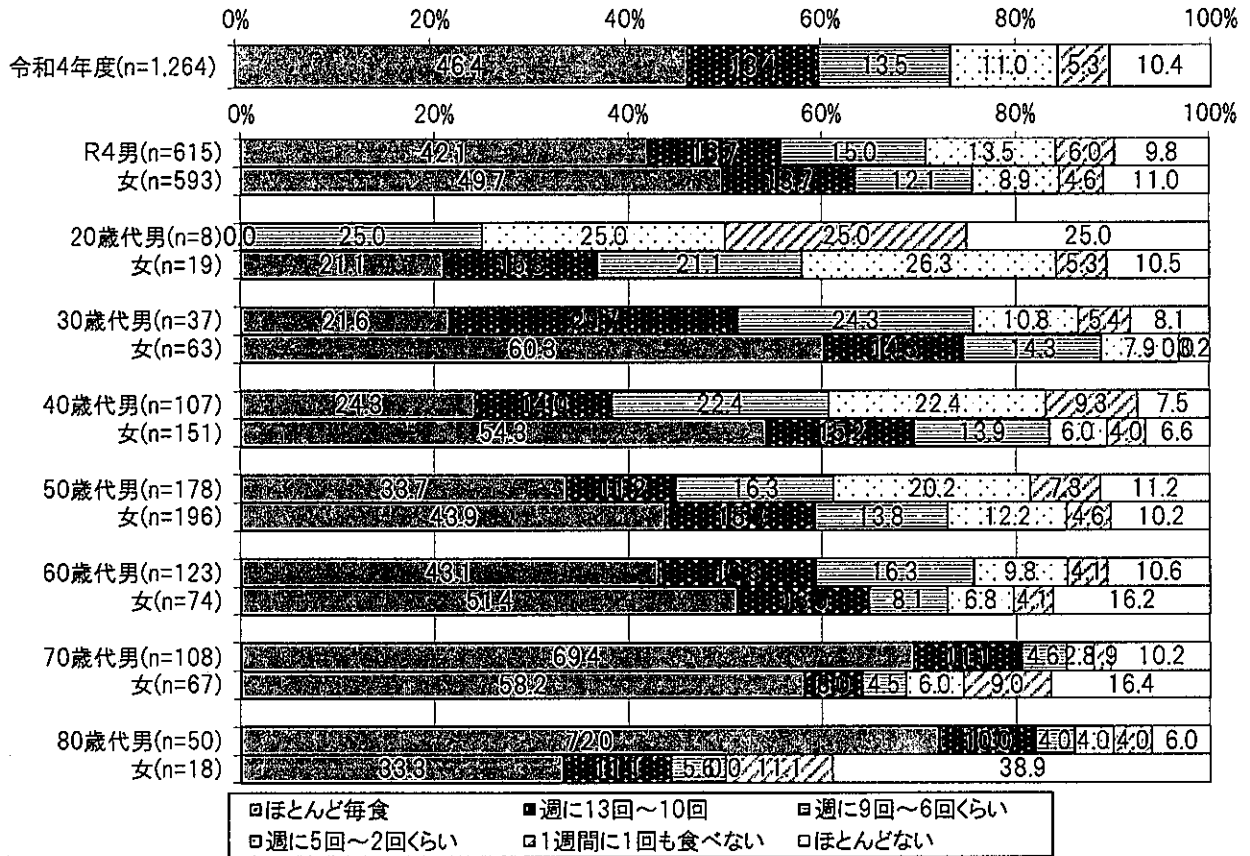
問8 生活習慣病の予防や健康づくりのためにあなたは食生活や運動に気をつけ、適正体重の維持を実践していますか。



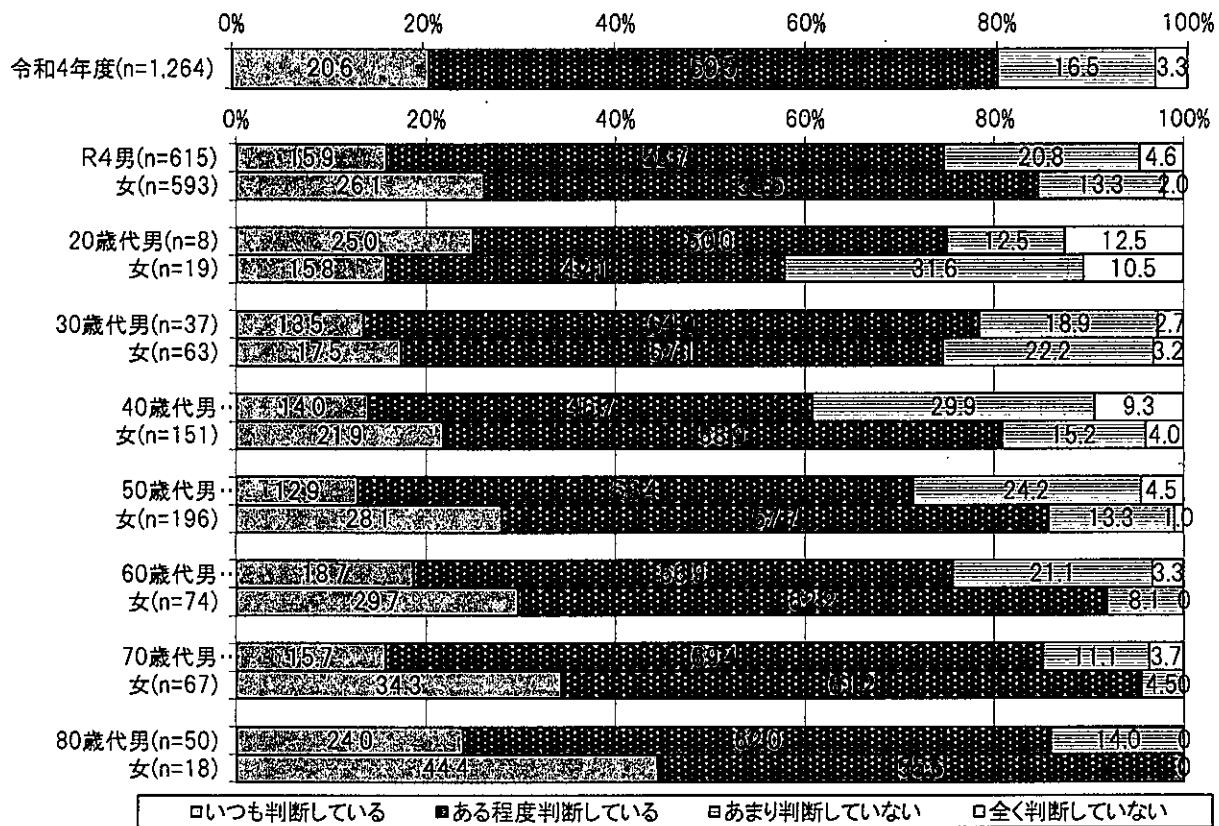
年代別



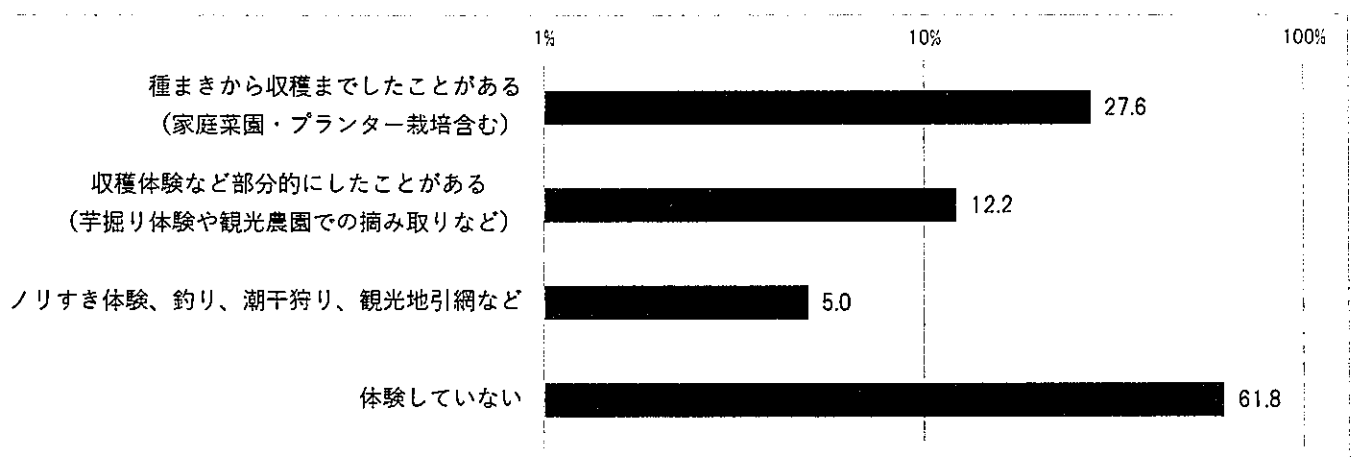
問9 あなたは、朝食または夕食を家族や知人等と一緒に食べることが週に何回ありますか。



問 10 あなたは、健康に悪影響を与えないようにするために、どのような食品を選択すると良いか、どのような調理が必要かについてどの程度判断をしていますか。

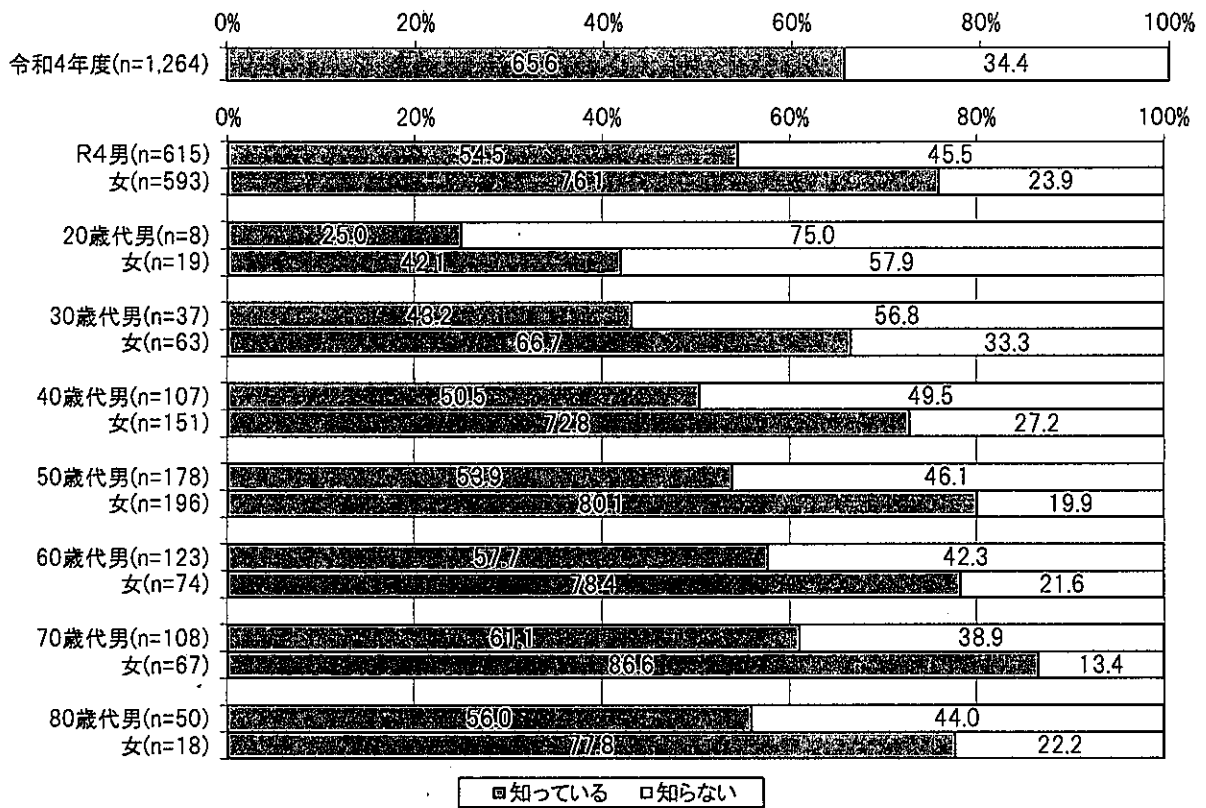


問 11 あなたはこの一年間に野菜づくりや水産に親しむ食育の体験をしましたか。(複数選択可)



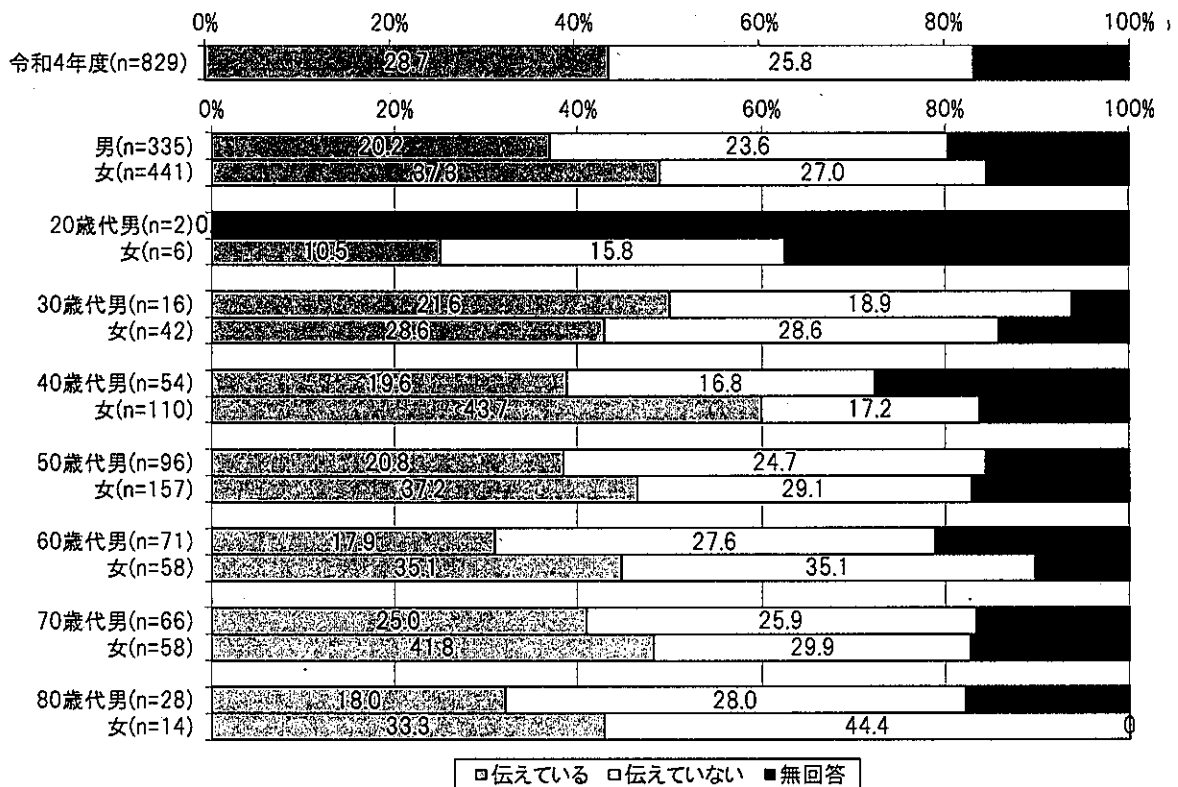
※ その他は、各項目に振り分け済

問 12 あなたは、郷土料理や伝統食、行事食など地域や家庭で受け継がれてきた料理や、作法(箸遣いなどの食べ方)等を知っていますか。

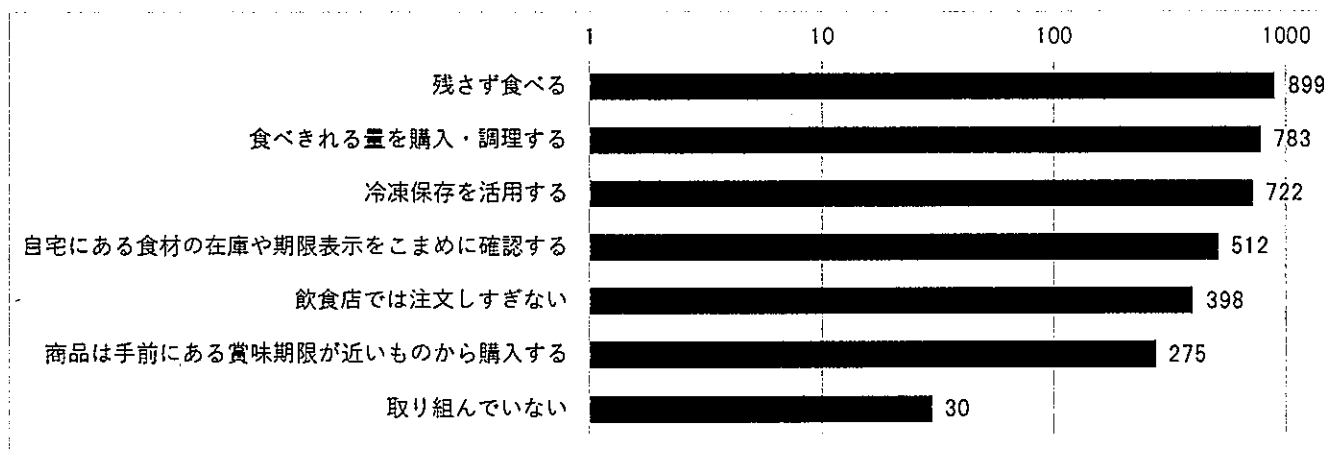


問 13 【問 12 で「知っている」と回答した方に伺います】

あなたは、郷土料理や伝統食、行事食など地域や家庭で受け継がれてきた料理や、作法などを次世代(子どもやお孫さん)に対して伝えていきますか。



問 14 あなたは、食品ロス削減のために取り組んでいることはありますか。(複数選択可)



問15 その他、食育に関する意見等ありましたらご記入ください。(200字以内)

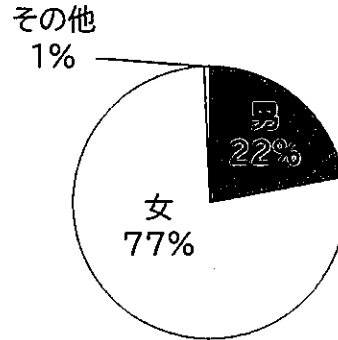
主なご意見

- ・ 食品ロスに関すること
- ・ 農薬、添加物等食の安全に関すること
- ・ 農業、地産地消の推進について
- ・ 子どもの食育について
- ・ 体験、教室の再開希望
- ・ 食文化の継承に関すること
- ・ 最近の食料価格の高騰について
- ・ 多様性への理解について

LoGo フォームアンケート結果【速報】 (R4.5.20~6.13 実施)

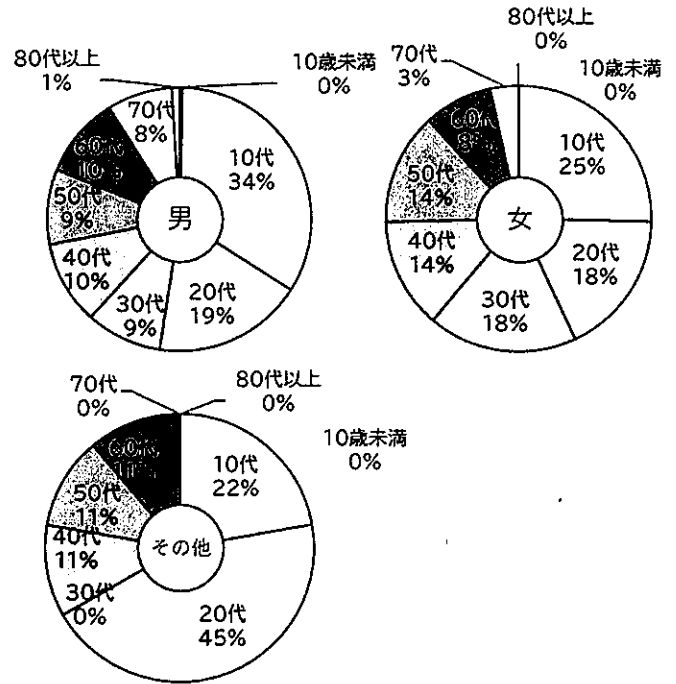
問 1 性別

性別	男	303
	女	1063
	その他	9



問 2 年齢

		全体	男	女	その他
年代	10歳未満	1	1	0	0
	10代	374	102	270	2
	20代	248	56	188	4
	30代	220	28	192	0
	40代	175	31	143	1
	50代	174	28	145	1
	60代	120	30	89	1
	70代	60	24	36	0
	80代以上	3	3	0	0
	合計	1375	303	1063	9



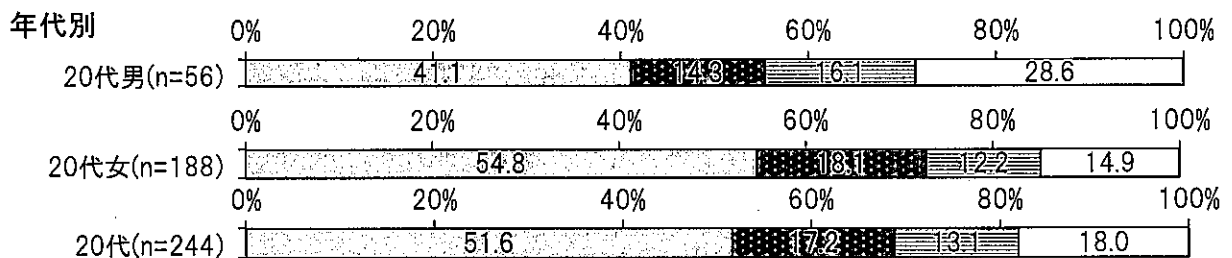
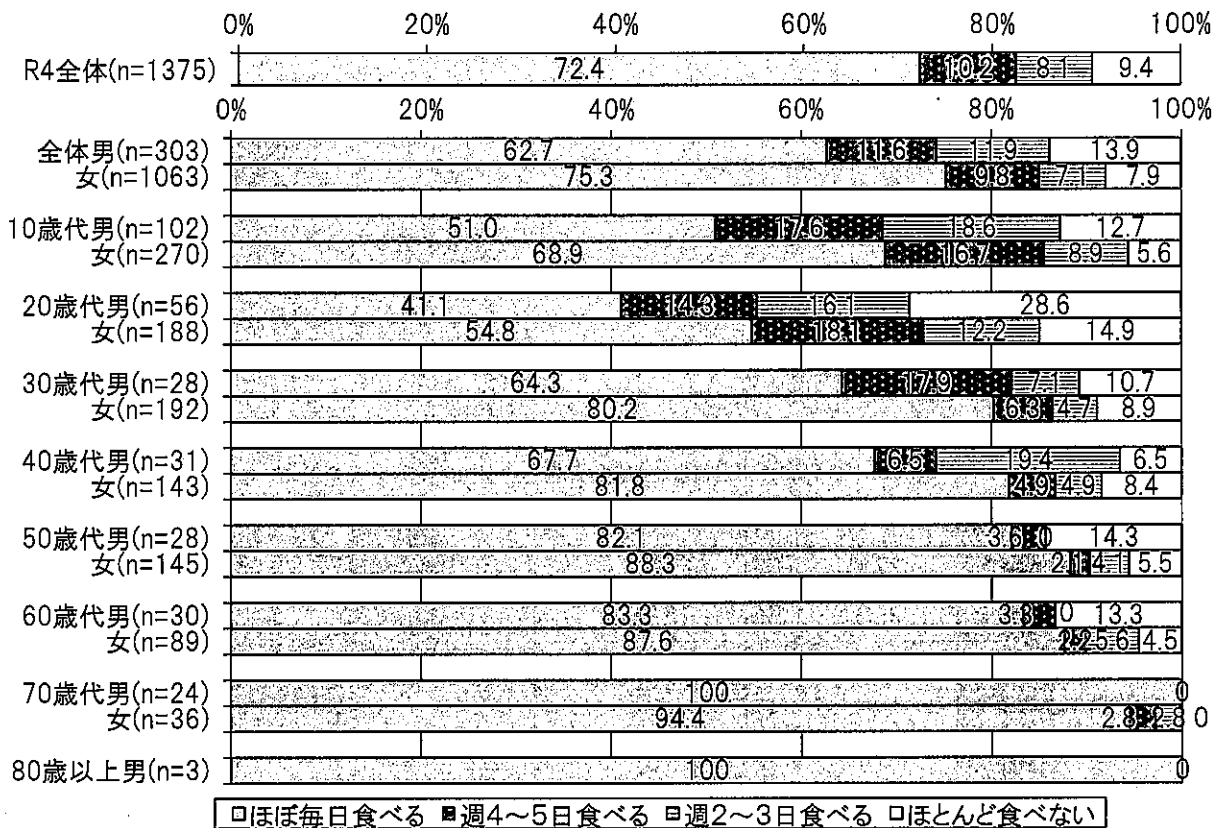
問 3

家族構成	単身(一人暮らし)世帯	130
	本人と配偶者のみ(2人暮らし)の世帯	177
	二世世代家族(子または親と同居)	940
	三世世代家族(親と子または孫と同居)	103

問 4

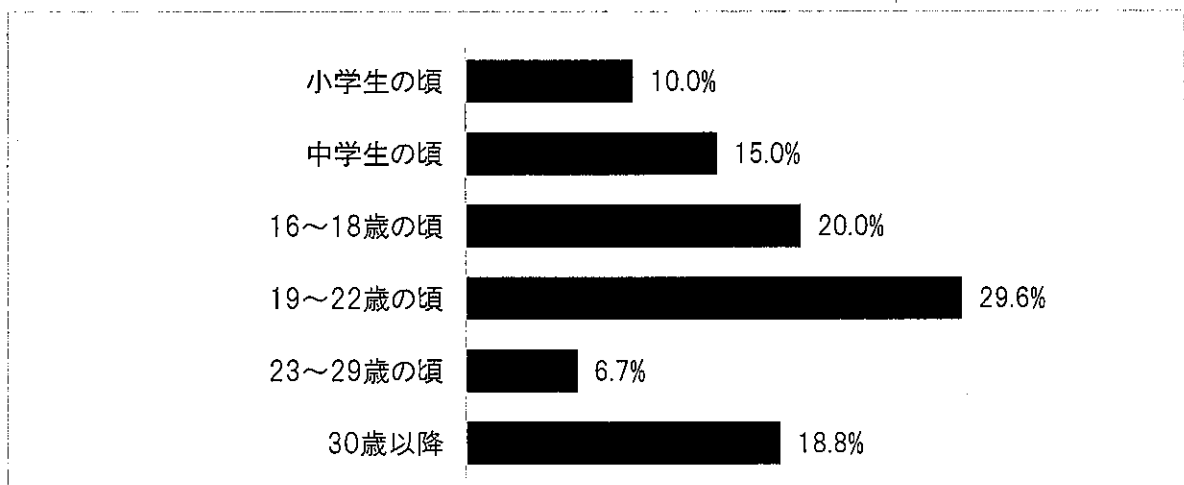
職業	合計	10歳未満		10代		20代		30代		40代		50代		60代		70代		80歳以上	
		男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
自営業	46	0	0	0	0	0	1	3	4	2	5	5	9	4	5	3	3	2	0
会社員、公務員等の常勤職	330	1	0	0	1	6	26	24	122	26	45	20	38	10	7	1	1	1	0
専業主婦(夫)	158	0	0	0	0	0	5	1	34	1	34	0	27	0	40	0	16	0	0
学生	580	0	0	102	268	50	151	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0
契約社員、パートタイマー、アルバイト等	198	0	0	0	1	0	4	0	30	1	51	1	66	8	28	4	2	0	0
無職	50	0	0	0	0	0	0	0	1	0	4	0	4	7	6	14	14	0	0

問5 あなたは、朝食を1週間にどの程度食べていますか。

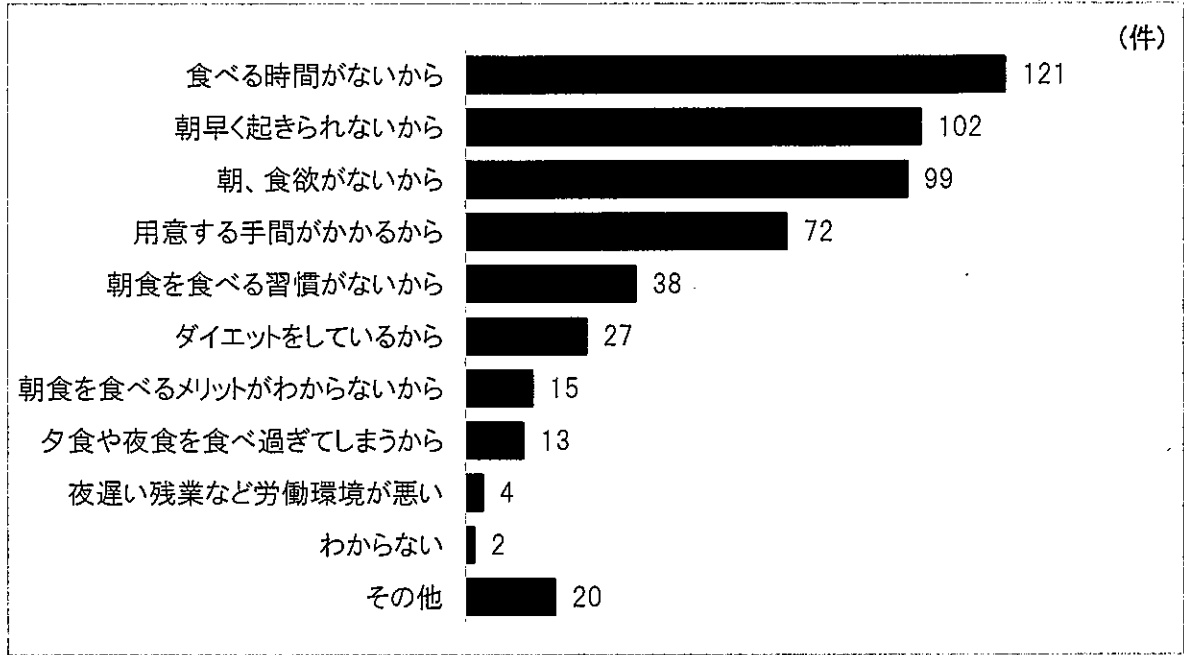


(問5で「週2~3日食べる」「ほとんど食べない」とお答えの方に)

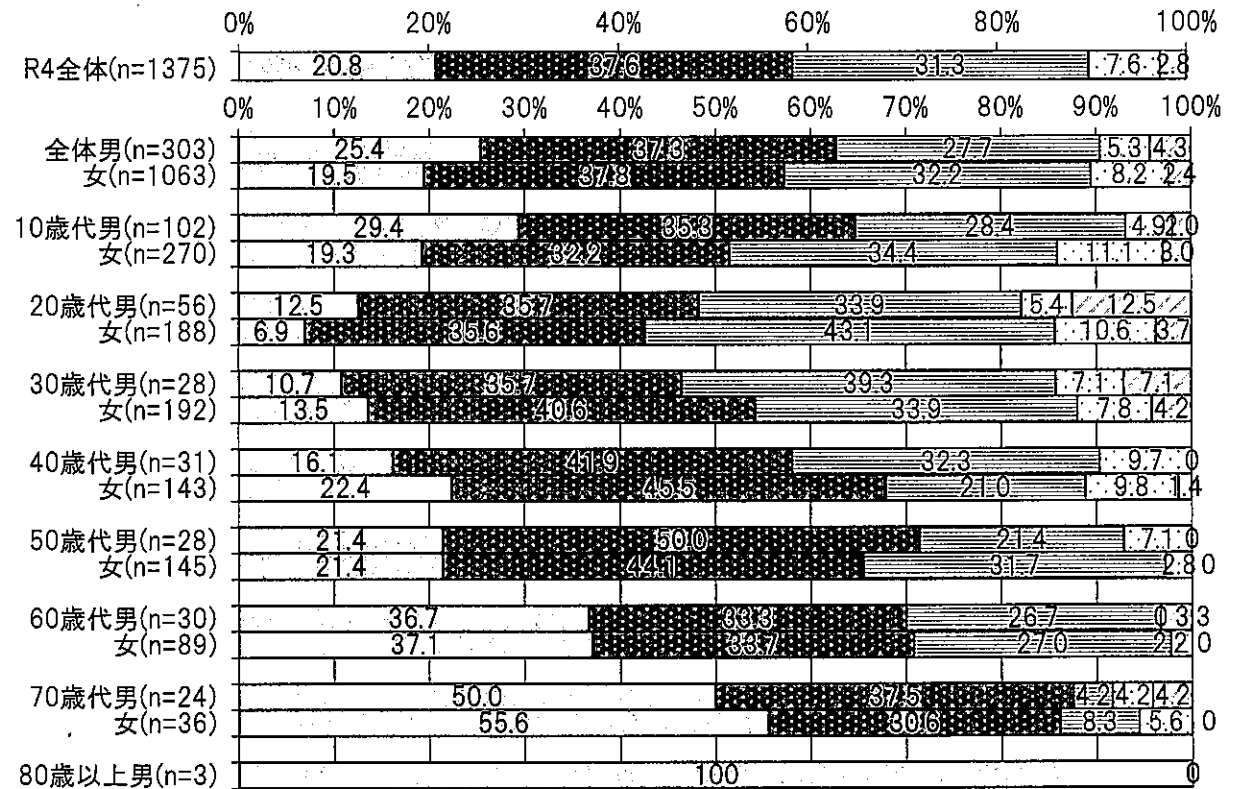
【問5-1】 いつ頃から朝食を食べない日がある習慣になりましたか。



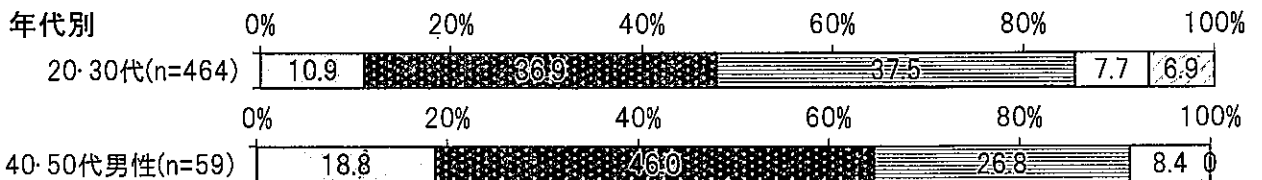
【問 5-2】 あなたが朝食を食べない日があるのはなぜですか。(複数選択可)



問 6 主食・主菜・副菜をそろえたバランスの良い食事の頻度はどのくらいですか。



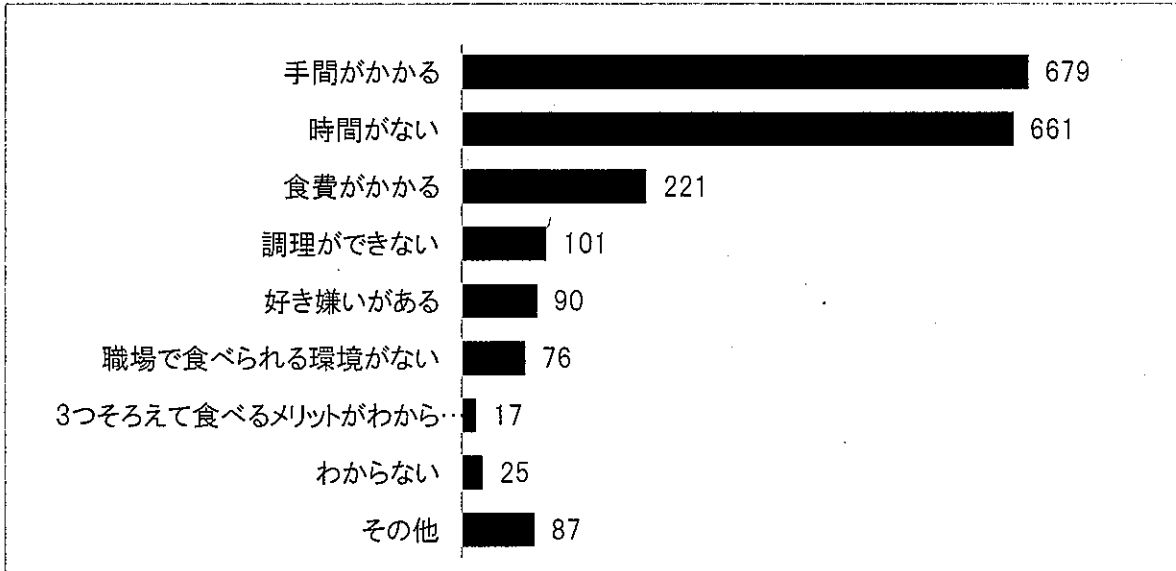
■おおむね1日3食 ■おおむね1日2食 ■おおむね1日1食 □1週間に数回 □1週間に1回も食べない



■おおむね1日3食 ■おおむね1日2食 ■おおむね1日1食 □1週間に数回 ■1週間に1回も食べない

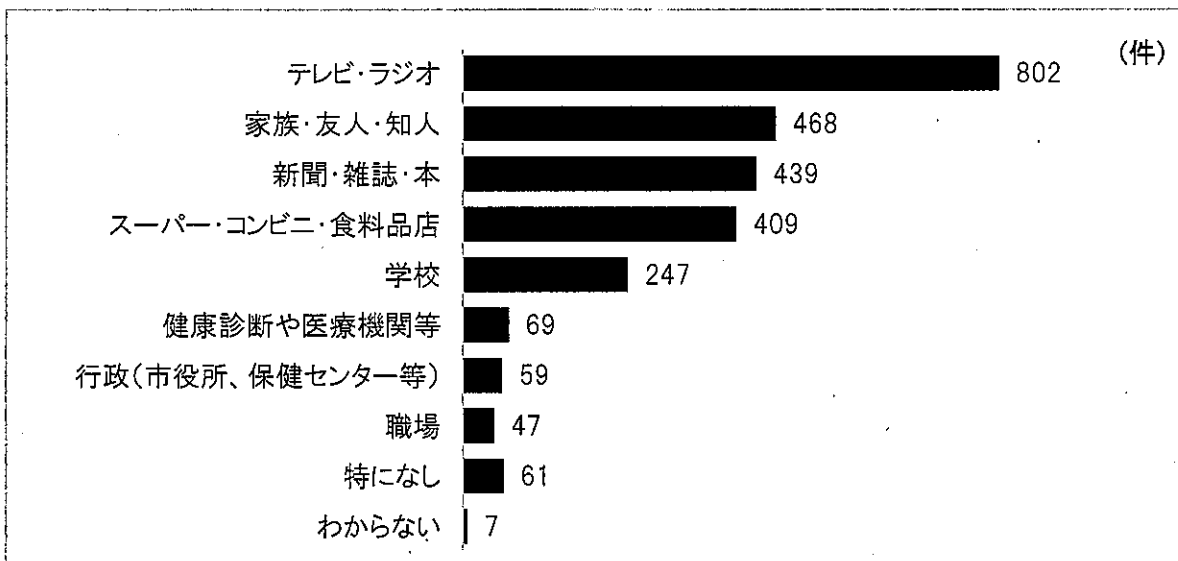
(問 6 で「おおむね 1 日 3 食」とお答えの方 以外 に)

【問 6-1】 あなたが主食・主菜・副菜を3つそろえて食べられない理由は何ですか。(複数選択可)



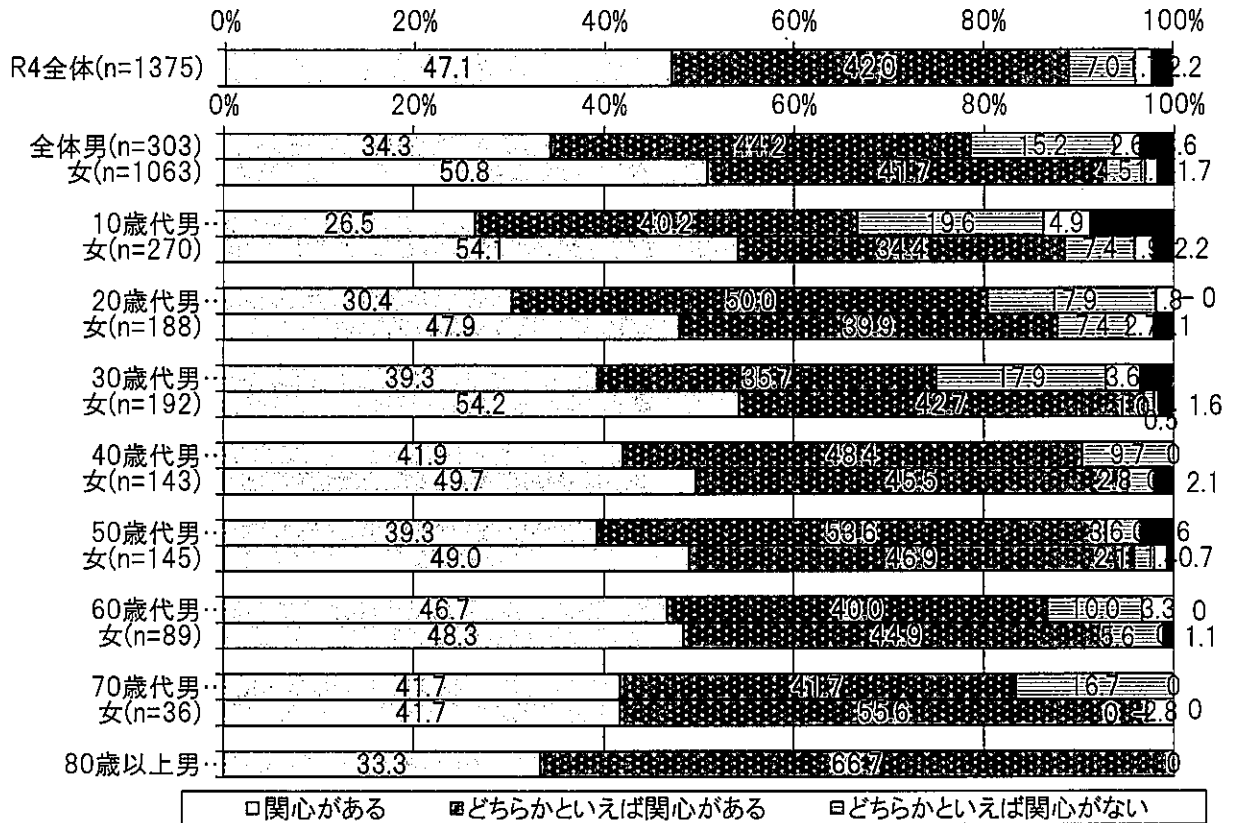
(件)

問 7 あなたは食に関する情報をどこから入手していますか。(複数選択可)

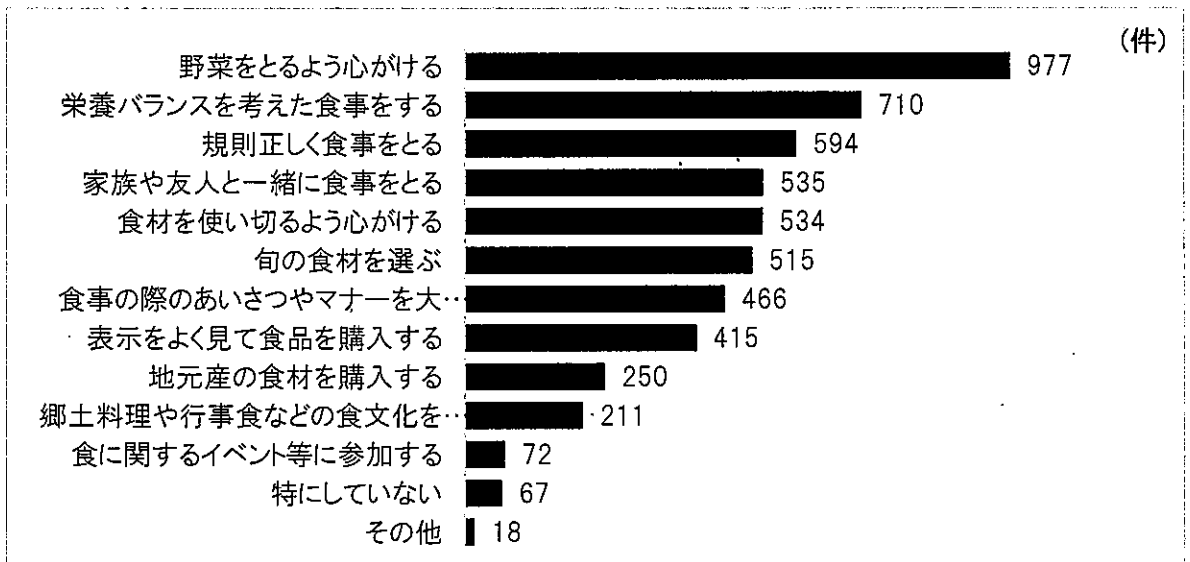


(件)

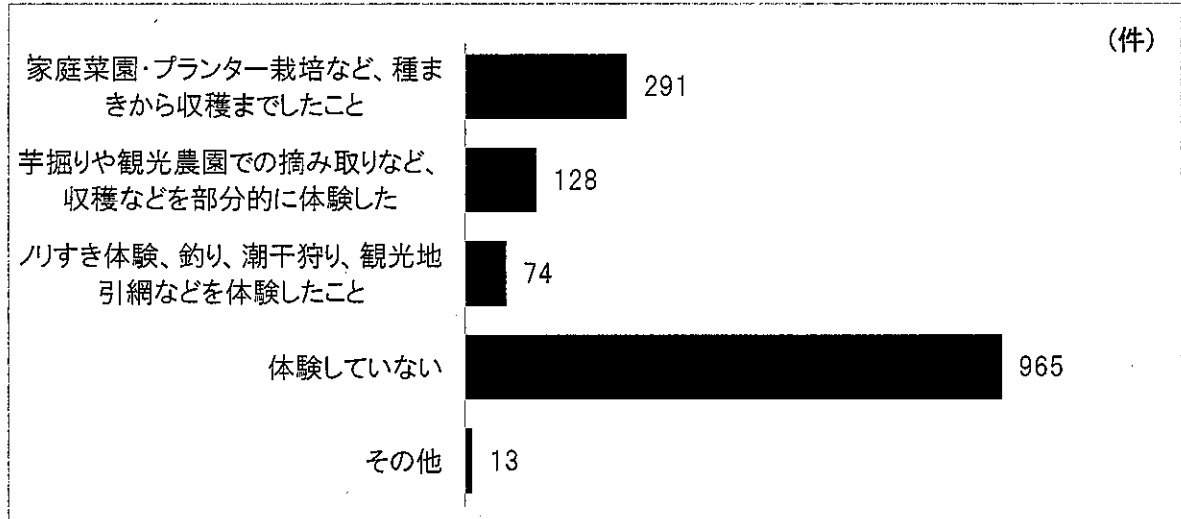
問 8 あなたは食育に関心がありますか。



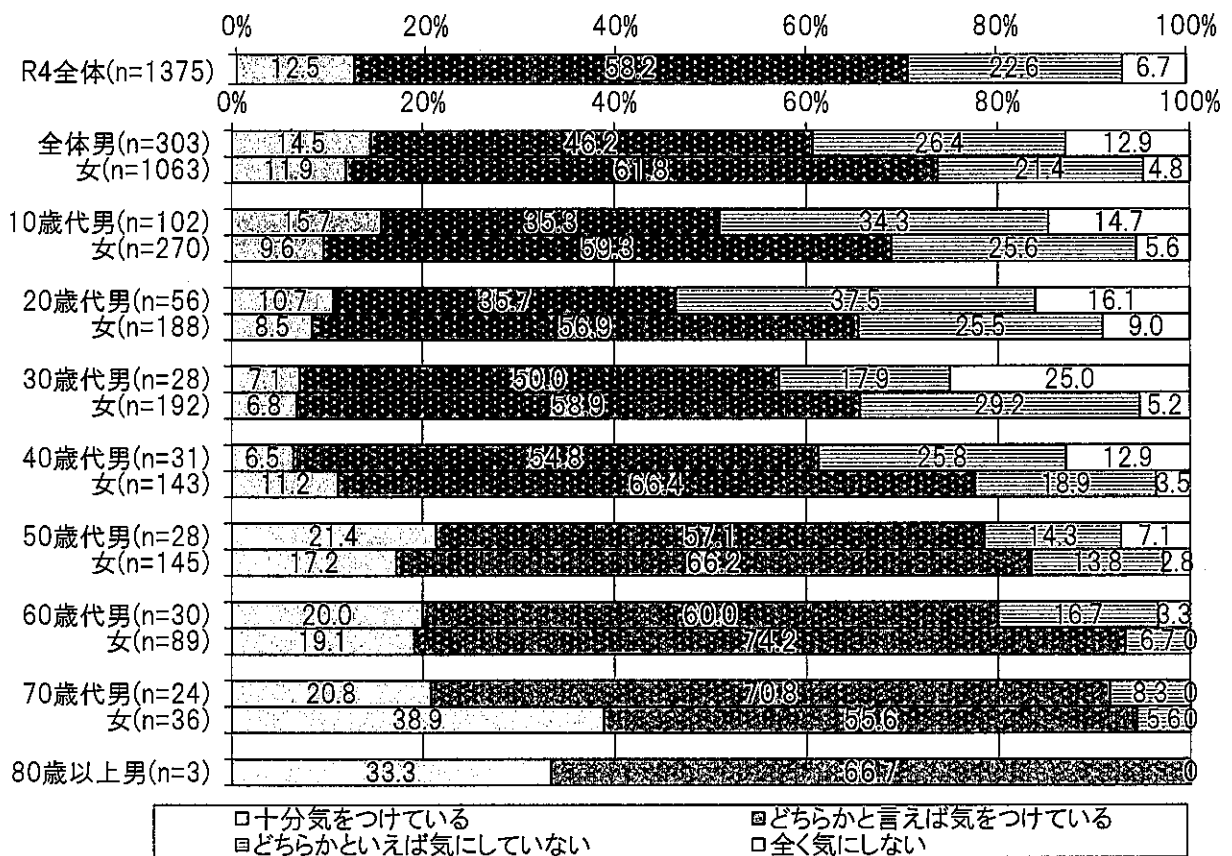
問 9 あなたはどのような食育の取り組みをしていますか。(複数選択可)



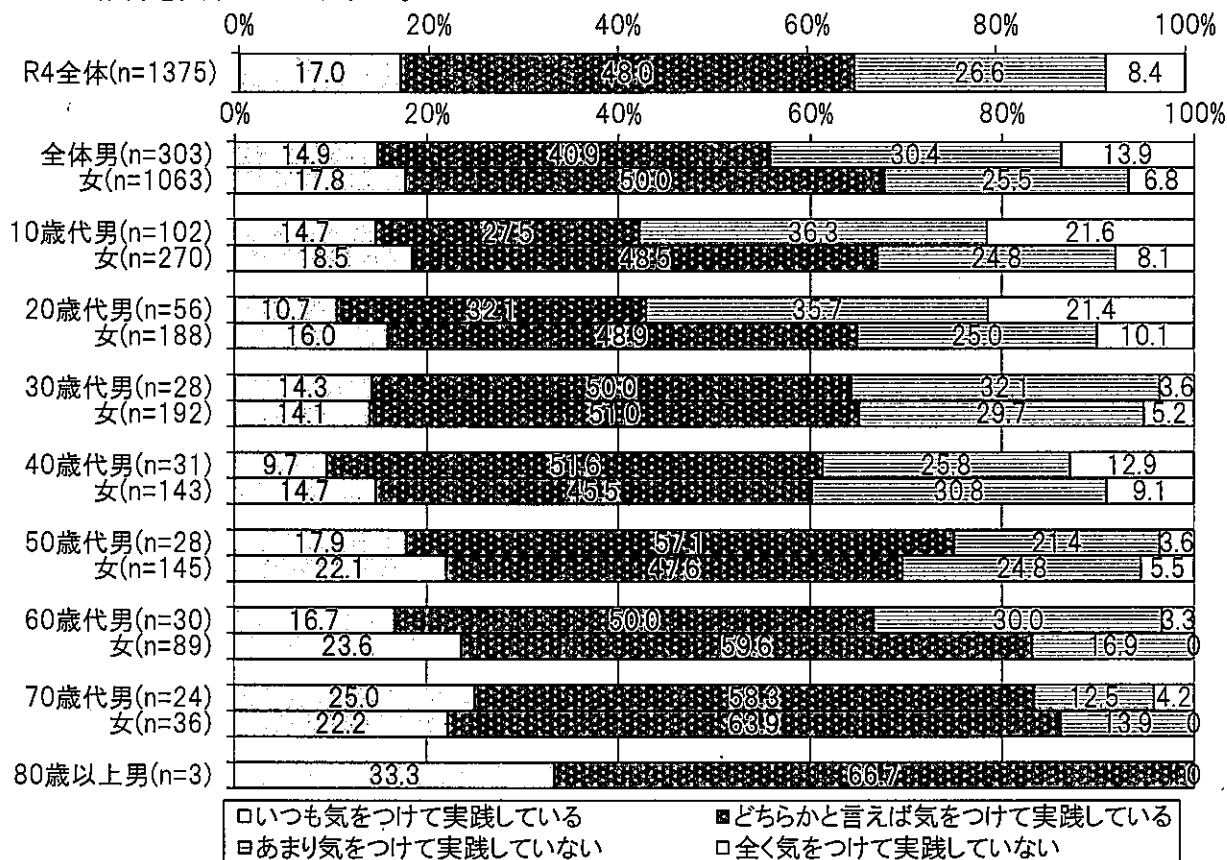
問 10 あなたはこの一年間に野菜づくりや水産に親しむ食育の体験をしましたか。(複数選択可)



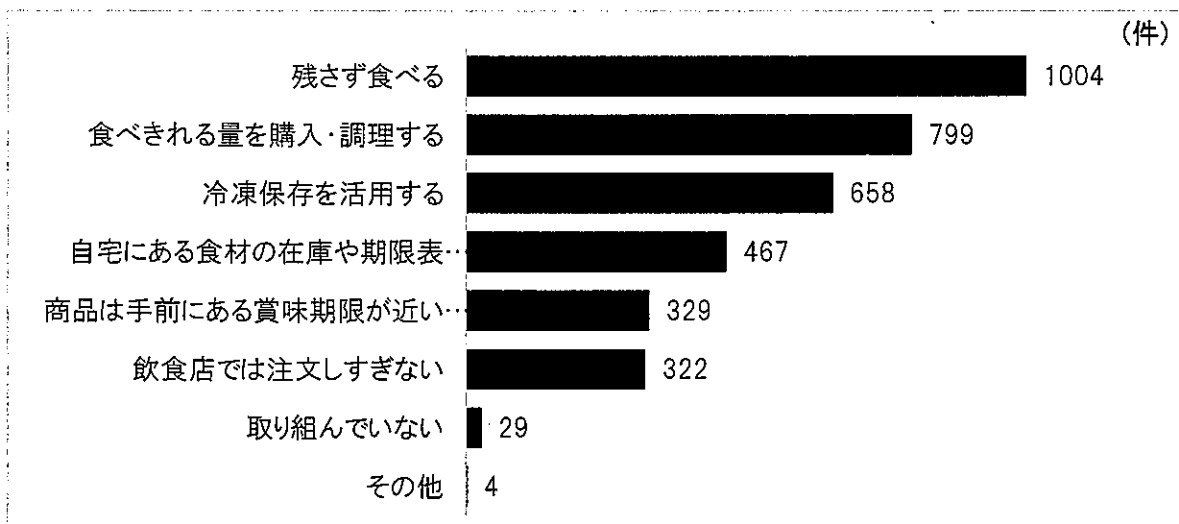
問 11 あなたは塩分をとり過ぎないように気をつけていますか。



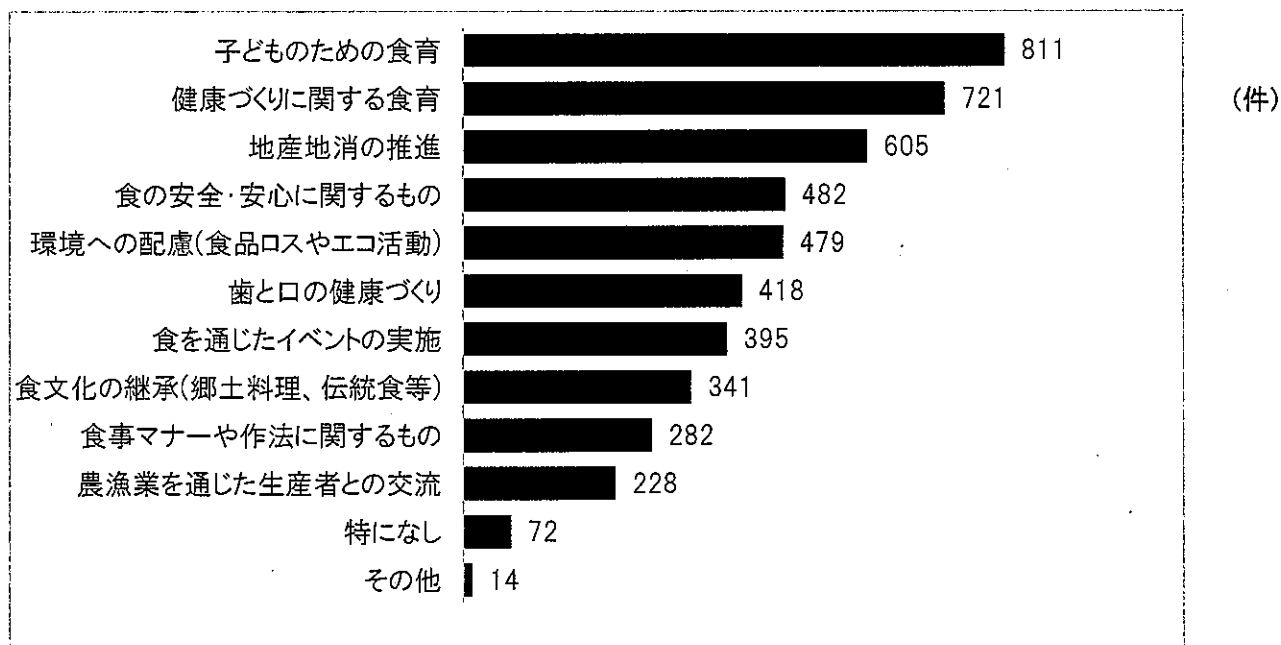
問 12 生活習慣病の予防や健康づくりのためにあなたは食生活や運動に気をつけ、適正体重の維持を実践していますか。



問 13 あなたは、食品ロス削減のため取り組んでいることはありますか。(複数選択可)



問 14 あなたは、「いちかわの食育」を推進するためには、どのような取り組みが必要であると思いますか。(複数選択可)



問13 その他、ご意見がございましたら、ご自由にお書きください。

主なご意見

- ・ イベント、体験、教室の再開、参加希望
- ・ 子どもの食育について
- ・ 学校、学校給食について
- ・ 農業、水産業、地産地消に関すること
- ・ 農薬、添加物等食の安全に関すること
- ・ 食品ロスに関すること
- ・ 情報発信の希望

指標項目	目標値
①食育に関心を持っている県民の割合	90%以上
②朝食を欠食する県民の割合(小学5年生)	0%を目指す
③朝食を欠食する県民の割合(中学2年生)	0%を目指す
④朝食を欠食する県民の割合(20～30歳代)	15%以下
⑤自分の食生活に問題があると思う県民のうち、改善意欲のある県民の割合	85%以上
⑥主食・主菜・副菜をそろえた食事を1日2回以上、ほとんど食べている県民の割合	65%以上
⑦主食・主菜・副菜をそろえた食事を1日2回以上、ほとんど食べている県民の割合(20～30歳代)	50%以上
⑧外食や食品を購入する時に栄養成分表示を参考にしている県民の割合(男女別)	男性:60%以上 女性:75%以上
⑨ゆっくりにくく噛んで食べる県民の割合	55%以上
⑩食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている県民の割合	80%以上
⑪千葉県産を認識して農林水産物や食品を選ぶ県民の割合	80%以上
⑫農林漁業体験に参加したことある県民の割合	55%以上
⑬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、伝えていく県民の割合	50%以上
⑭市町村計画を作成・実施している市町村数	全市町村
⑮1日当たりの食塩摂取量の平均値	男性:8.0g以下 女性:7.0g以下
⑯1日当たりの野菜摂取量の平均値	350g以上
⑰1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合	30%以下
⑱栄養教諭等による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数の増加	月12回以上
⑲学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値から維持・向上した市町村の割合	90%以上
⑳食育ボランティアの年間活動件数	2,000件
㉑週1回以上有機農産物を購入する県民の割合	現状値より向上
㉒食品ロス削減のために取り組んでいる県民の割合	現状値より向上

【変更・新規項目について】

(第4次千葉県食育推進計画本文より一部抜粋)

- ・変① 千葉県の農産物を購入したいと思う市民の割合から変更
- ・④ 「ちば食育ボランティア」の活動を通じ、広く県内外へ千葉県産の郷土料理の情報を発信し普及を図る
- ・㉒ 化学合成農薬・化学肥料を削減する栽培や有機農業などの使用で自然環境への負荷を減らし、環境にやさしい農業を推進する
- ・㉒ 食品ロス削減に取り組むことにより、食品廃棄物の消費拡大に結びつくような取組を推進する
- ・㉒ 食品ロス削減に合わせた食料生産と消費に配慮した食育を推進する

指標項目	目標値
1 ①食育に関心を持っている国民の割合の増加	90%以上
2 ②朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の増加	週11回以上
3 ③地域等で共食をしたいと思いますという人が共食する割合の増加	75%以上
4 ④朝食を欠食する子どもたちの割合の減少	0%
5 ⑤朝食を欠食する若い世代の割合の増加	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 ⑥栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取組回数の増加	月12回以上
7 ⑦学校給食における地場産物を使用する割合の増加(金額ベース)	90%以上
8 ⑧学校給食における国産食材を使用する割合の増加(金額ベース)	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 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の増加	50%以上
10 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増加	40%以上
11 ⑪1日当たりの食塩摂取量の平均値	8g以下
12 ⑫1日当たりの野菜摂取量の平均値	350g以上
13 ⑬1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合	30%以下
7 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付けた食生活を実践する国民の割合の増加	75%以上
8 ⑮ゆっくりにくく噛んで食べる国民の割合の増加	55%以上
9 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の増加	37万人以上
10 ⑰農林漁業体験を経験した国民(世帯)の割合の増加	70%以上
11 ⑱産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の数の増加	80%以上
12 ⑲環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の数の増加	75%以上
13 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増加	80%以上
14 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、伝えていく国民の増加	55%以上
㉒郷土料理や伝統料理を月10回以上食べている国民の割合の増加	50%以上
15 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の増加	80%以上
16 ㉔推進計画を作成・実施している市町村の増加	100%

(食育推進会議・食育推進評定専門委員会会議録より抜粋)

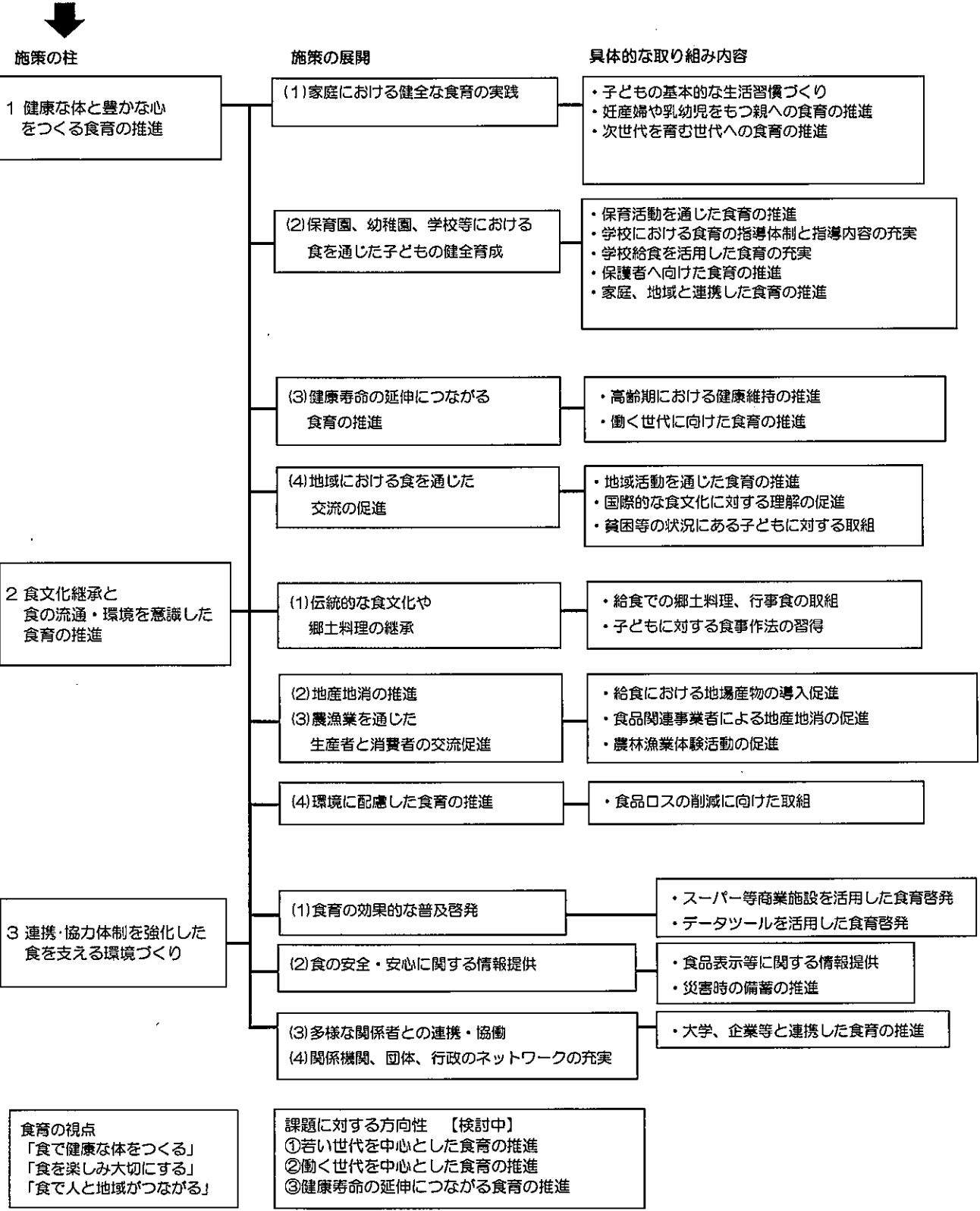
- ・5⑥ 子供たちの地域や食に関する理解を増進する指導を充実させるために追加
- ・6⑩⑪⑫ 栄養バランスに配慮した食生活の実践を促すため、健康寿命の延伸を目指す「健康日本21(第二次)」の趣旨をふまえて追加
- ・11⑩ 我が国の食の持続可能性を高めるため、農林水産業や農山漁村を理解し主体的に支えあう行動を促すべく追加
- ・12⑲ 環境への負荷を減らし、食の持続性を高めるため、環境に配慮した購買行動を促すべく追加
- ・14⑳ 食文化を着実に次世代へ継承していくため、様々な場面で食べることを促すべく追加

第4次市川市食育推進計画 施策の展開（素案）

◆スローガン
「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～」

基本理念 健康で豊かな食生活を営むまち市川市 【検討中】

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 【検討中】



●章 ライフステージに対応した食育の推進（妊娠期、乳幼児期、学童期、思春期、青年期、壮年期、高齢期）

●章 進行管理と推進体制

5 計画の体系図

第3次市川市食育推進計画の体系図

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～

基本理念

健康で豊かな食生活を営むまち市川市

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

指標

食育の実践者の増加

取り組みの視点 ①食で健康をつくる ②食を楽しむ ③食を大切にする

市民の取組	施策の柱
4 ライフステージに対応した食育の推進 妊娠期 乳児期 学童期 思春期 青年期 壮年期 高齢期	1 健康な体と豊かな心をつくる食育の推進 (1)家庭における健全な食生活の実践 (2)保育園、幼稚園、学校等における食を通じた子どもの健全育成 (3)地域における食育を通じた交流の促進 2 食の流通と食文化継承を通じた食育の推進 (1)地産地消の推進 (5)食の安全・安心に関する情報提供 (2)生産者と消費者の交流促進 (6)環境に配慮した食育の推進 (3)食文化継承の促進 (7)食事を共に楽しむ機会の促進 (4)食の安全性の確保 3 連携・協力体制を強化した食育の推進 (1)多様な関係者の連携強化 (2)食育の効果的な普及啓発 (3)保護者との連携による食育の推進 (4)事業者との連携による食育の推進 (5)関係機関、団体、行政のネットワークの充実

第3次計画

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～

第1、2次計画

食育の「周知」から「実践」へ
 【成果】
 ・「食育」への関心、認知度は高値を維持
 ・よく噛んで食べる市民、野菜料理を食べる市民の割合の増加
 ・食育関係機関の連携の強化

課題に対する方向性
 1. 若い世代を中心とした食育の推進
 2. 働く世代を中心とした食育の推進
 3. 多様な暮らしに対応した食育の推進
 ↓
 個人や家庭における食育の実践だけでなく、その実践を支えていく関係機関の連携や環境づくりの構築が必要である

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～

【今後の方向性】 ①若い世代の食育の推進 ②働く世代の食育の推進
③多様な暮らしに対応した食育の推進

施策の柱	取組項目
1 健康な体と豊かな心をつくる食育の推進	(1)家庭における健全な食生活の実践 ・ 基本的な生活習慣づくり ・ 望ましい食習慣の実践に向けた食育の充実 ・ 妊産婦や乳幼児に関する栄養指導の充実 ・ 健康づくりのための食育の推進 ・ 次世代を育む食育の推進
	(2)保育園、幼稚園、学校等における食を通じた子どもの健全育成 ・ 保育活動を通じた食育の推進 ・ 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 ・ 食文化継承に向けた食育の推進 ・ 家庭、地域と連携した食育の推進
	(3)地域における食育を通じた交流の促進 ・ 地域活動を通じた食育の推進 ・ 食を通じたコミュニケーションの推進
2 食の流通と食文化の継承を通じた食育の推進	(1)地産地消の推進 (2)生産者と消費者の交流促進 (3)食文化継承の促進 (4)食の安全性の確保 (5)食の安全・安心に関する情報提供 (6)環境に配慮した食育の推進 (7)食事を共に楽しむ機会の促進
3 連携・協力体制を強化した食育の推進	(1)多様な関係者の連携強化 (2)食育の効果的な普及啓発 (3)保護者との連携による食育の推進 (4)事業者との連携による食育の推進 (5)関係機関、団体、行政のネットワークの充実

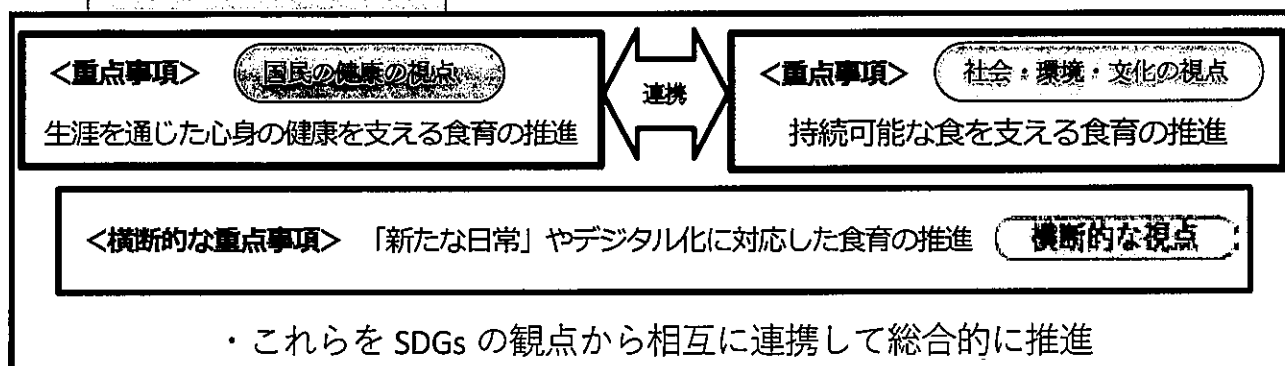
取組の視点

①食で健康をつくる
②食を楽しむ
③食を大切にす

4 ライフステージに対応した食育の推進（市民の取組）

国の第4次食育推進基本計画（令和3～7年度）の概要

基本的な方針(重点事項)



食育推進の目標

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

推進する内容

- 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
- 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
- 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

施策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

※農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課作成資料を編集しています。

第5章 具体的な取組

第1 施策の体系

「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

I ライフ ステージに 対応した食 育の推進	1. 就学前 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噛む力等を育てるための知識の啓発 (2) 保育所等における食育の推進 ア 保育所等を通じた取組の推進 イ 幼稚園等を通じた情報提供
	2. 小学生 中学生	(1) 学校における食育の指導体制と指導内容の充実 ア 指導体制の充実 イ 指導内容の充実 (2) 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 ア 学校給食の充実 イ 地場産物の活用の推進 (3) 食育を通じた健康状態の改善等の推進 ア 健全な生活習慣、望ましい食習慣に向けた取組の推進 イ 学校、家庭、地域との連携の推進
	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 (2) 食育を通じた健康状態の改善等の推進
	4. 青年期	(1) 生活習慣病予防や健康づくりのための食育の推進 ア 大学や企業による取組の推進 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
	5. 壮年期	(1) 生活習慣病予防や健康づくりのための食育の推進 ア 企業による取組の推進 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) 生活習慣病予防や健康づくりのための食育の推進 ア 企業による取組の推進 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) 低栄養傾向を予防するための食育の推進 ア 低栄養予防に向けた望ましい食生活の取組 イ 歯科口腔保健の推進
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	1 情報発信の強化と地産地消の推進 (1) 千葉県産農林水産物の情報発信の強化 (2) 地産地消の推進 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 (2) 都市と農山漁村の交流促進 3 食文化の普及と継承 (1) 地域の食文化の情報発信・普及 (2) 地域の食文化の継承 4 食と環境の調和や、災害時を意識した取組の推進 (1) 環境にやさしい農業の推進及び消費者への理解促進 (2) 環境を意識した食生活や食品ロスの削減の推進 (3) 災害時の備えの推進	
III ちばの食育を 進める環境づくり	1 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 (2) 専門的知識を有する人材の養成 2 多様な関係者の連携強化 (1) 食品関連事業者等と連携した情報発信 (2) 事業者や団体等による食育を進めるための環境づくり 3 地域における取組の強化 (1) 食育推進運動の展開 (2) 市町村食育推進計画の策定促進と施策の推進 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 (2) 食品関連事業者等との連携による情報提供の充実 (3) 食生活等に関する情報提供 (4) デジタルツールを活用した食育情報の発信	

参考：第4次千葉県食育推進計画より引用