

第4次江別市食育推進計画

計画期間：2024（令和6）年度～2028年度

市民一人一人が、いつまでも健康で
豊かに暮らす「健康都市えべつ」の実現を目指して

2024（令和6）年3月

北海道江別市

目次

第1章 計画策定にあたって

1	計画策定の経緯	1
2	食育とは	1
3	計画の位置づけ	2
4	計画の期間	2
5	食育の推進とSDGs	3

第2章 国及び江別市の現状について

1	国の現状	4
2	江別市の現状	13

第3章 第4次食育推進計画について

1	食育推進の基本理念と目標	16
2	食育推進の体制	17
3	食育推進の方針	18
4	食育ピクトグラム	19
5	取組の方向性	20
6	計画推進の指標	31
7	計画の進捗管理及び啓発	31

資料編

◇	第3次食育推進計画の活動状況	33
◇	江別市食育推進計画策定委員会委員名簿及び開催経過	38

第1章 計画策定にあたって

1 計画策定の経緯

「食」は命の源であり、私たち人間が生きていくためには欠かすことができない大切なものです。

しかし、近年では、社会経済構造などの変化や、新型コロナウイルス感染症の影響により、様々な価値観やライフスタイルが生まれ、食生活のあり方も多様化しています。このような状況の中、「食」への意識の希薄化、不規則な食事や栄養バランスの偏り、朝食の欠食、食塩の摂取過多など、食に関する様々な課題が顕在化しています。

江別市では、2005(平成17)年7月に施行された「食育基本法」にさきがけて、2005(平成17)年5月に「江別市食育推進協議会」を設置、2011(平成23)年12月に「江別市食育推進計画」、2014(平成26)年2月に「第2次江別市食育推進計画」、2019(平成31年)年3月に「第3次江別市食育推進計画」を策定し、ライフステージごとの食育活動を、保健・福祉・教育・農商工などの各分野が、関係者・団体等と連携を図りながら推進してきました。

また、2017(平成29)年4月には、健康寿命を延ばし、だれもが健康で安心して暮らせるまちを目指して「健康都市えべつ」を宣言し、野菜摂取の関心を高めていくなど、「食」を通じた健康づくりにも取り組んできました。

こうした取組を通じて、乳幼児を含む子どもとその親などの若い世代から高齢者まで、市民一人一人の「食」に対する意識や理解を高め、正しい情報に基づく適切な判断により、栄養バランスに配慮した食事を習慣的に摂取し、健全な食生活を実践していくことが、ますます重要となってきます。

そこで、これまでの食育活動の成果と課題を踏まえながら、SDGs(持続可能な開発目標)の視点を取り入れつつ、引き続き、各分野が関係者・団体等と連携して食育活動を総合的に推進するため、「第4次江別市食育推進計画」を策定します。

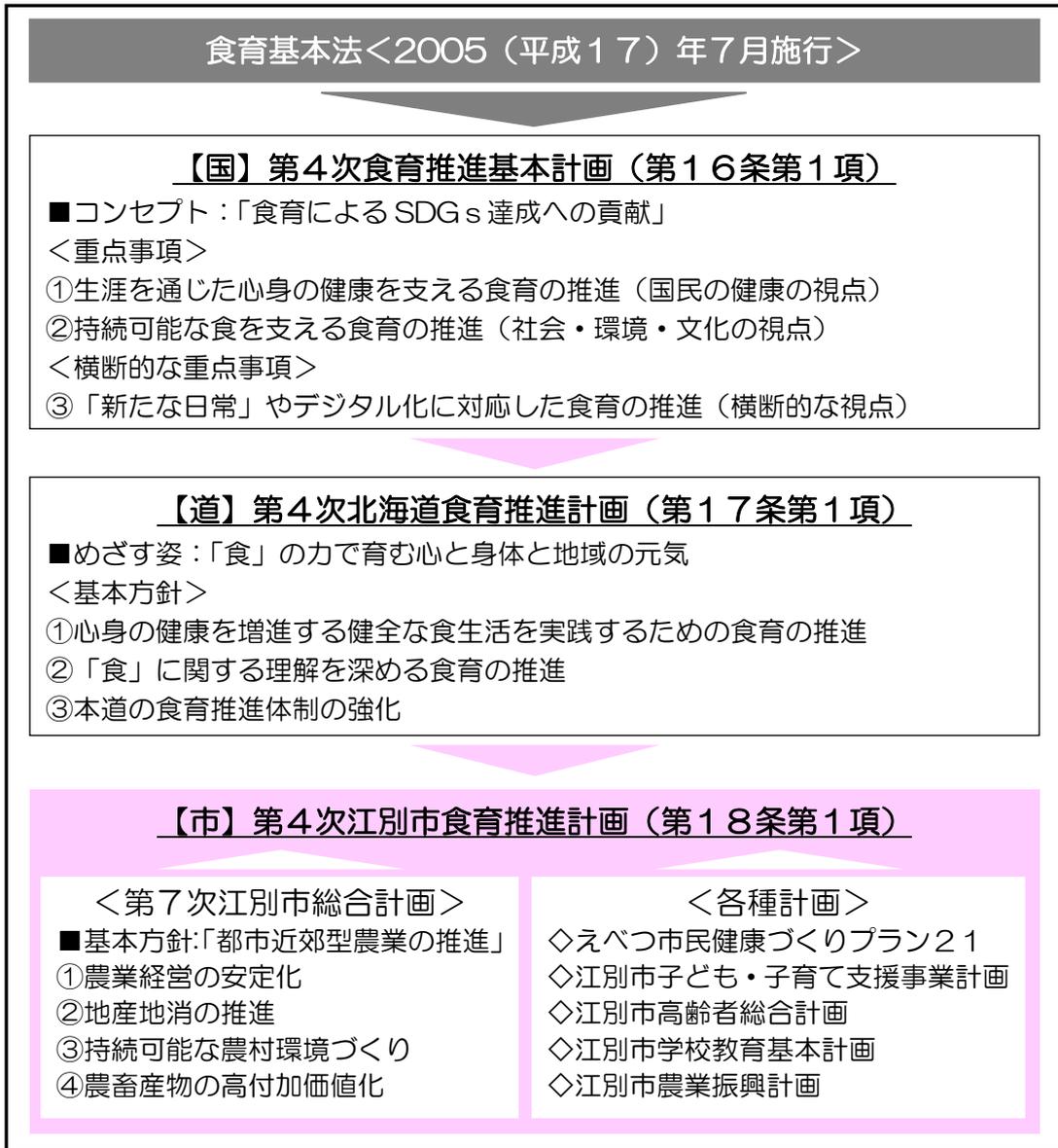
2 食育とは

食育基本法では、食育とは『生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるべきものであり、様々な経験を通じて、「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することができる人間を育てるもの』と位置付けられています。

私たちの体は、私たちが食べたものでできています。そのため、食育の推進にあたっては、国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、国民の食生活が、自然の恩恵や、「食」に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることが重要とされています。

3 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法第18条第1項に基づく市町村食育推進計画として位置づけられ、国の「第4次食育推進基本計画(計画期間:2021(令和3)年度から 2025年度)」及び北海道の「第4次北海道食育推進計画(計画期間:2019(令和元)年度から 2023(令和5)年度)」を踏まえつつ、「第7次江別市総合計画」のほか、各種計画との整合を図りながら推進します。



※都市近郊型農業:①大都市の消費者や市場から近距離であること、②農畜産物の種類や経営が多様であること、③食品などの産業や大学・研究機関との連携、集積が進んでいることの3つを合わせた農業のかたちとして江別市独自に定義しています。

4 計画の期間

上位計画である「第7次江別市総合計画」の計画期間(前期期間:2024(令和6)年度から 2028年度)に合わせて、当該計画の期間を、2024(令和6)年度から 2028年度までの5年間とします。

5 食育の推進と SDGs

SDGsは、2015(平成27)年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に掲げられた、「持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)」のことで、持続可能な世界を実現するため、17のゴール(目標)と169のターゲット(具体目標)が設定されており、地球上の「誰一人取り残さない」ことを強調し、令和12年までに達成することを目標としています。

また、日本では、「SDGsアクションプラン2022」の中で、8つの優先課題のうち「健康・長寿の達成」の主な取組として、「食育の推進」を位置付けています。

本計画では、持続可能な未来のために、「3 すべての人に健康と福祉を」「4 質の高い教育をみんなに」「12 つくる責任つかう責任」などの目標達成に資する施策を推進していきます。



参照:国際連合広報センター

第2章 国及び江別市の現状について

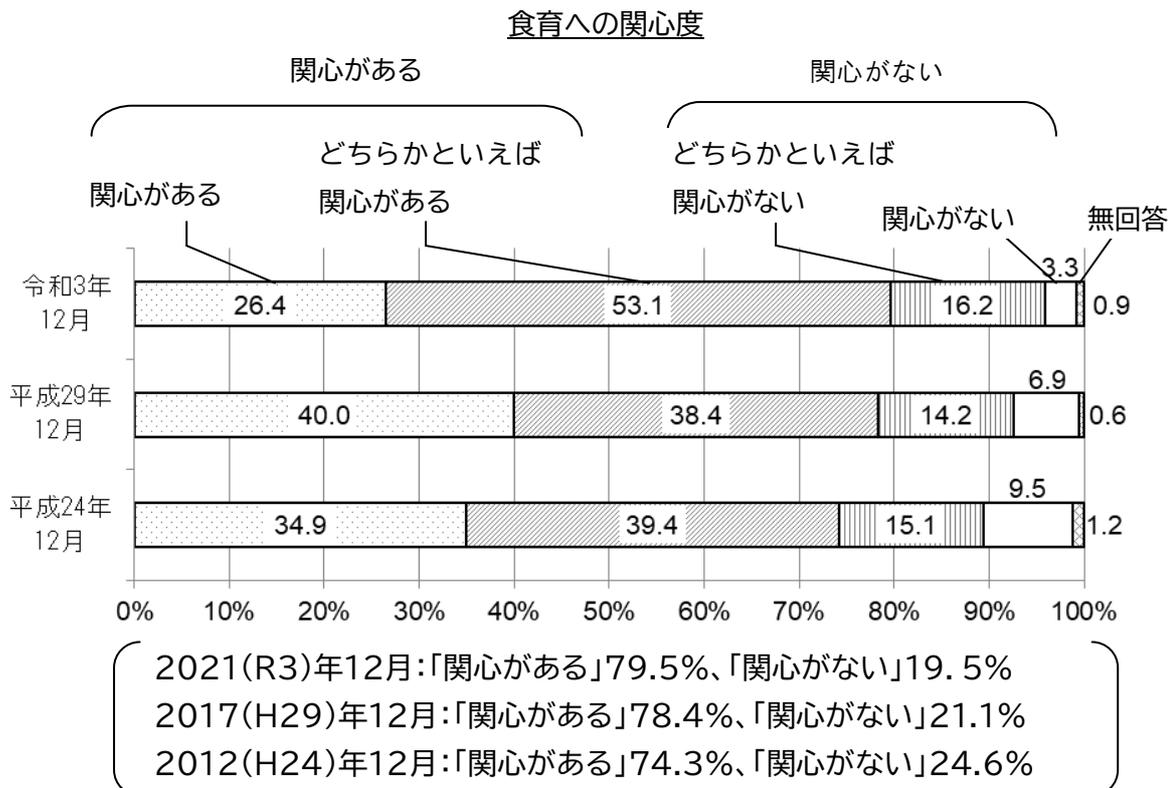
1 国の現状

国では、2005(平成17)年7月施行の食育基本法に基づき、2006(平成18)年度から「食育推進基本計画」をスタートさせ、2011(平成23)年度には「第2次食育推進基本計画」において「周知から実践へ」をコンセプトに、2016(平成28)年3月には「第3次食育推進基本計画」において「実践の環を広げる」をコンセプトに、2021(令和3)年3月には「第4次食育推進基本計画」において「食育によるSDGs達成への貢献」をコンセプトとして、心身の健康の増進と豊かな人間性の形成や、持続可能な食・フードシステムの構築を目指し、各種施策を推進しています。

(1)食育への関心

①食育への関心度

食育に「関心がある」人の割合は79.5%で、5年前の2017(平成29)年12月と比べると1.1%上昇し、10年前の2012(平成24)年と比べると5.2%上昇していることから、食育への関心が少しずつ高まっています。



資料:2012(H24)年12月 内閣府「食育に関する意識調査報告書(平成25年3月)」

2017(H29)年12月 農林水産省「食育に関する意識調査報告書(平成30年3月)」

2021(R3)年12月 農林水産省「食育に関する意識調査報告書(令和4年3月)」

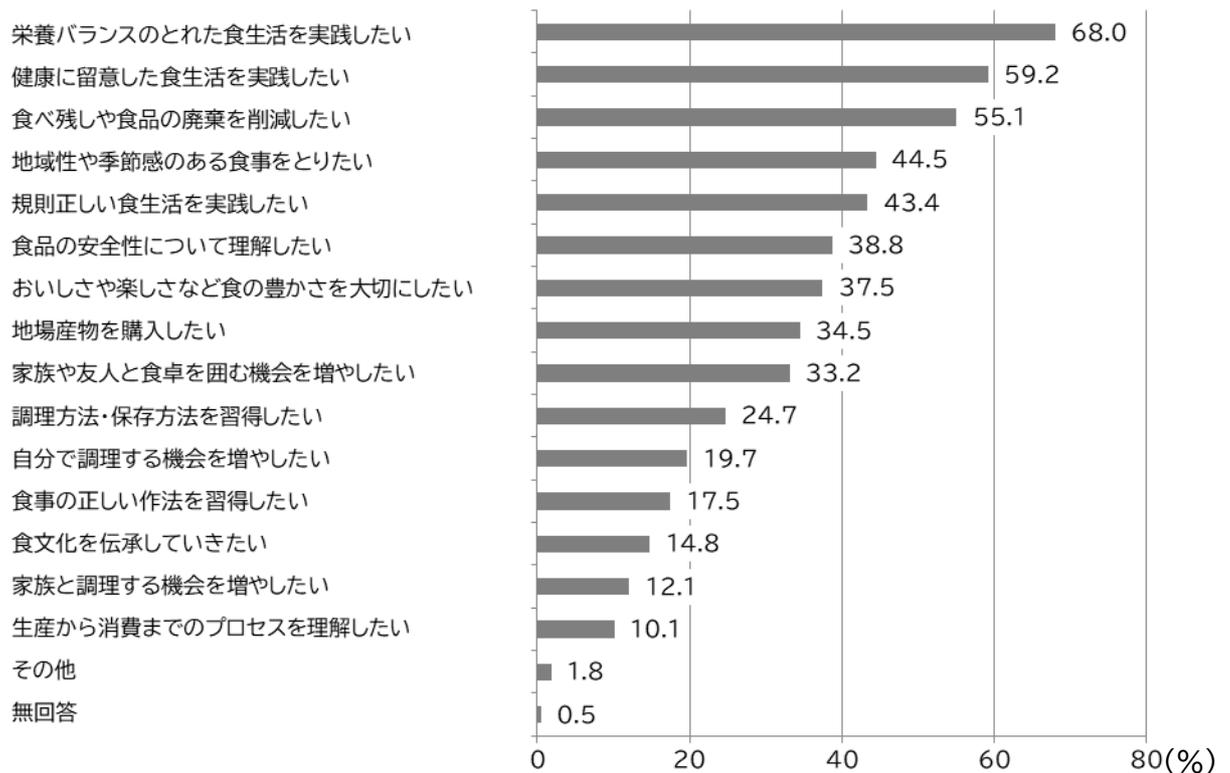
結果数値(%)は表章単位未満を四捨五入してあるので、内訳の合計が計に一致しないこともある。

②食育として実践したいこと

食育として実践したいことは、「栄養バランスの取れた食生活を実践したい」が68.0%と最も高く、次いで「健康に留意した食生活を実践したい」が59.2%と、健康に関する項目が上位を占めています。

また、次いで、「食べ残しや食品の廃棄を削減したい」が55.1%と高くなっており、食品ロスへの関心の高さが伺えます。

今後1年間食育として実践したいこと

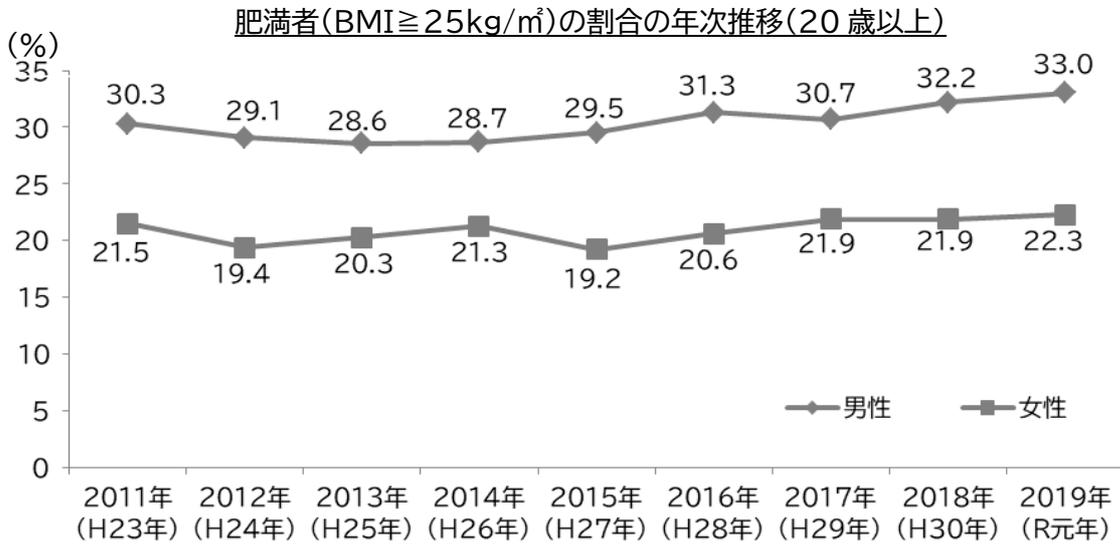


資料：農林水産省「食育に関する意識調査報告書(令和5年3月)」

(2)健康状況

①肥満の状況

肥満者(BMI※ $\geq 25\text{kg/m}^2$)の割合は、この10年でみると、男女とも大きな増減はみられません。



※妊婦除外

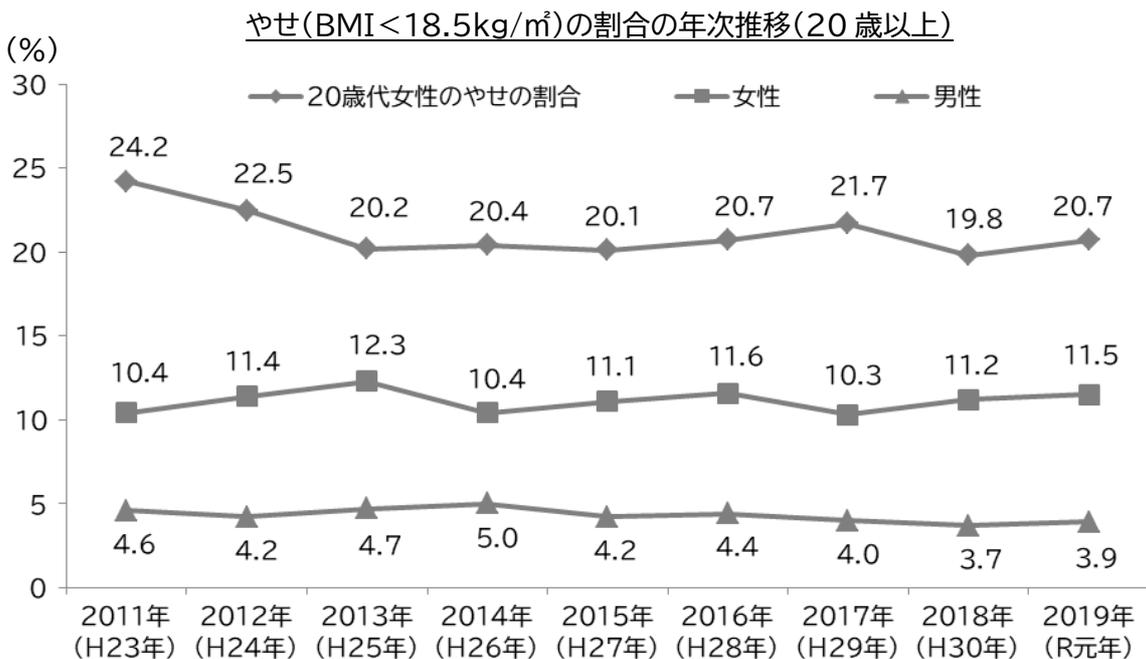
※BMI:身長²に対する体重の割合の比で、体格を表す指標(kg/m²)

やせ(BMI < 18.5)、普通($18.5 \leq \text{BMI} < 25$)、肥満(BMI ≥ 25)

※2020(R2)~2021(R3)年は新型コロナウイルス感染症の影響により調査中止

②やせの状況

やせ傾向の者(BMI $< 18.5\text{kg/m}^2$)の割合は、この10年間でみると、男女とも大きな増減はみられません。なお、20歳代女性の割合は20.7%となっています。



※妊婦除外

※2020(R2)~2021(R3)年は新型コロナウイルス感染症の影響により調査中止

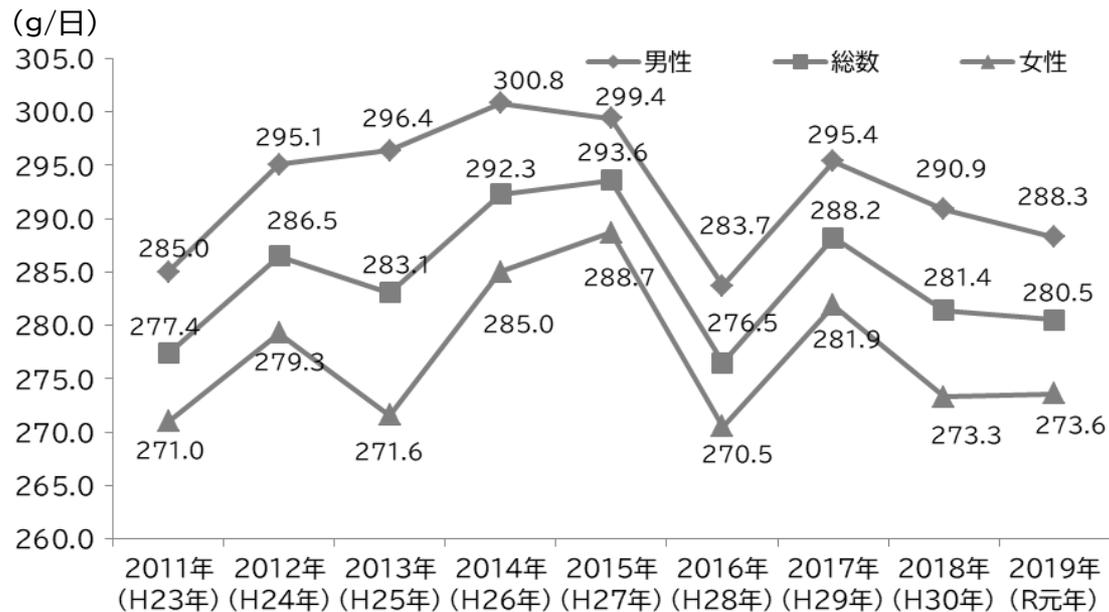
資料:厚生労働省「令和元年国民健康・栄養調査結果の概要」

(3)食生活の状況

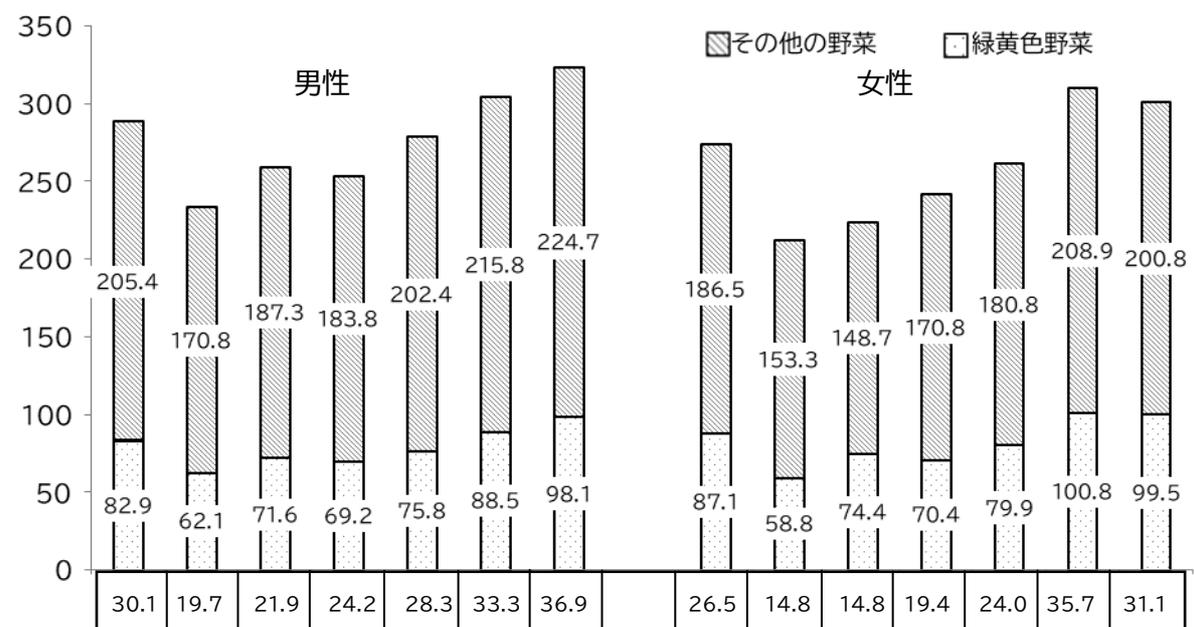
①野菜摂取量

野菜摂取量の平均値は 280.5g であり、男女別にみると、男性 288.3g、女性 273.6g で、この 10 年間でみると、男女とも大きな増減は見られません。年齢階級別にみると、男女とも 20 歳代で最も少なく、男性は 70 歳代、女性は 60 歳代で最も多くなっています。

野菜摂取量の平均値の年次推移(20 歳以上)



野菜摂取量の平均値(20 歳以上、性・年齢階級別)



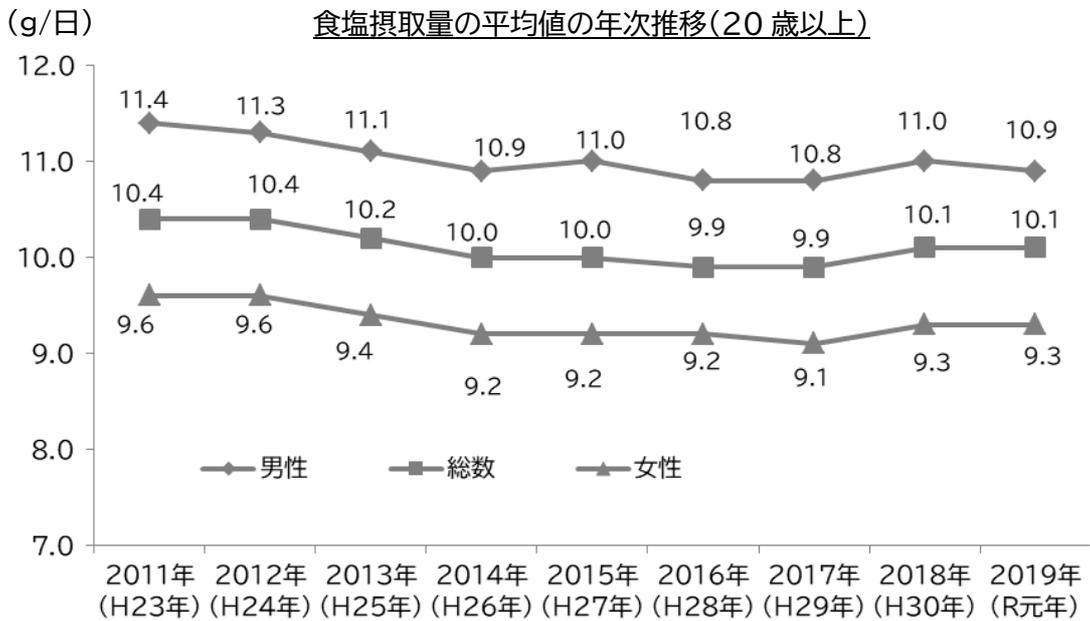
↑野菜の摂取量が 350g 以上の者の割合(%)

※2020(R2)~2021(R3)年は新型コロナウイルス感染症の影響により調査中止

資料:厚生労働省「令和元年国民健康・栄養調査結果の概要」

②食塩摂取量

食塩摂取量の平均値は、この年間でみると、男女とも大きな増減は見られません。

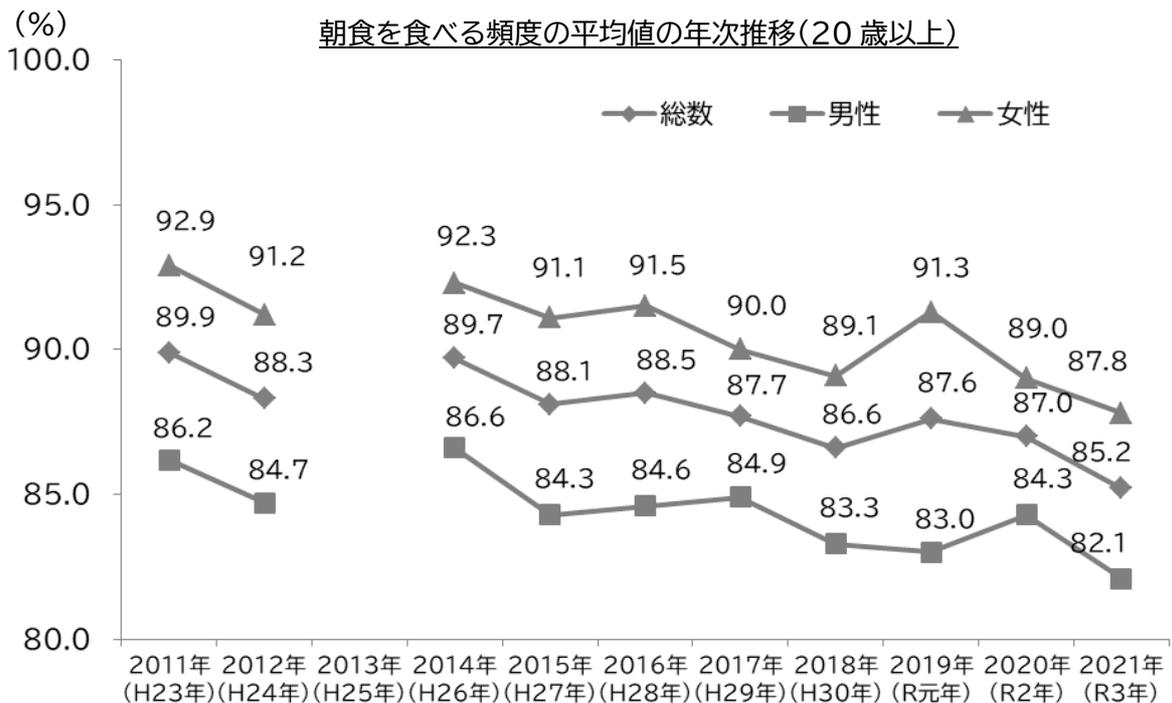


※2020(R2)~2021(R3)年は新型コロナウイルス感染症の影響により調査中止

資料:厚生労働省「令和元年国民健康・栄養調査結果の概要」

③朝食を食べる頻度

朝食を食べる頻度は、この10年間でみると、男女ともに緩やかに減少しています。



※「朝食を食べる頻度」とは、「ほとんど毎日食べる」「週に4~5日食べる」と回答した人の割合とする。

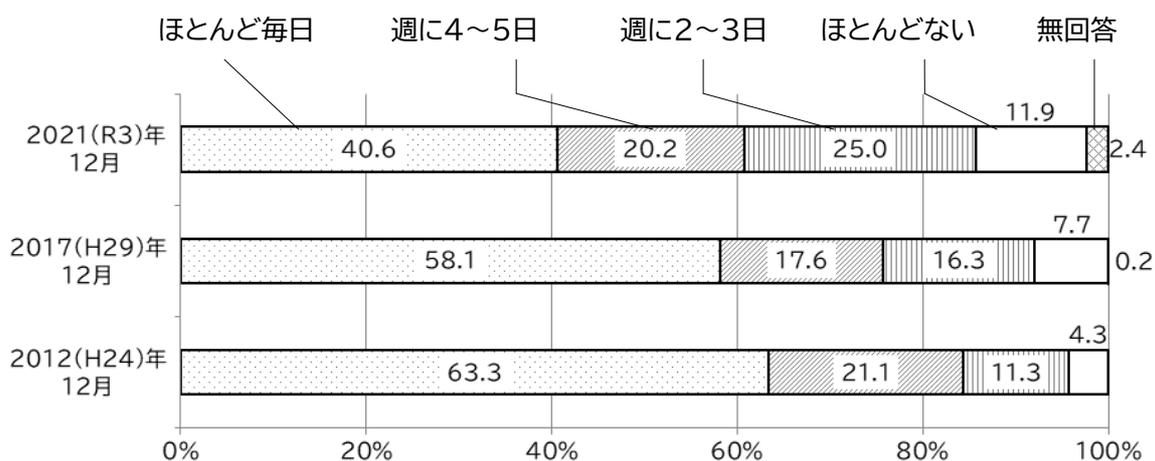
※2013(H25)年は欠測

資料:農林水産省「食育に関する意識調査報告書」

④主食・主菜・副菜をそろえて食べる頻度

主食・主菜・副菜をそろえて食べる頻度の割合は、「ほぼ毎日」が40.6%となっており、5年前の2017(平成29)年12月と比べると17.5%、2012(平成24)年12月と比べると22.7%減少しています。

主食・主菜・副菜をそろえて食べる頻度



資料:2012(H24)年12月 内閣府「食育に関する意識調査報告書(平成25年3月)」

2017(H29)年12月 農林水産省「食育に関する意識調査報告書(平成30年3月)」

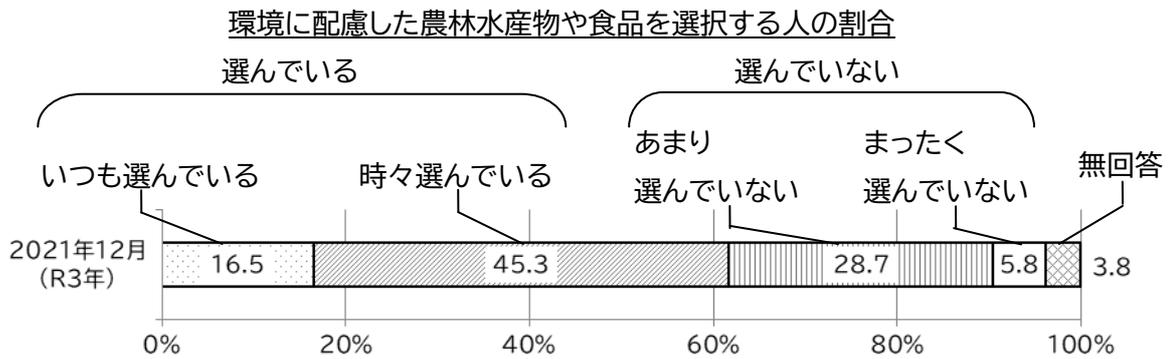
2021(R3)年12月 農林水産省「食育に関する意識調査報告書(令和4年3月)」

結果数値(%)は表章単位未満を四捨五入してあるので、内訳の合計が計に一致しないこともある。

(4)環境への配慮

①環境に配慮した農林水産物や食品の選択

日頃から環境に配慮した農林水産物・食品(農薬や化学肥料に頼らず生産された有機農産物や、過剰包装でなくごみが少ない商品など、環境への負荷をなるべく低減したものを)選んでいる人の割合は、「選んでいる(いつも選んでいる、時々選んでいる)」が 61.7%、「選んでいない(あまり選んでいない、まったく選んでいない)」が 34.5%となっています。

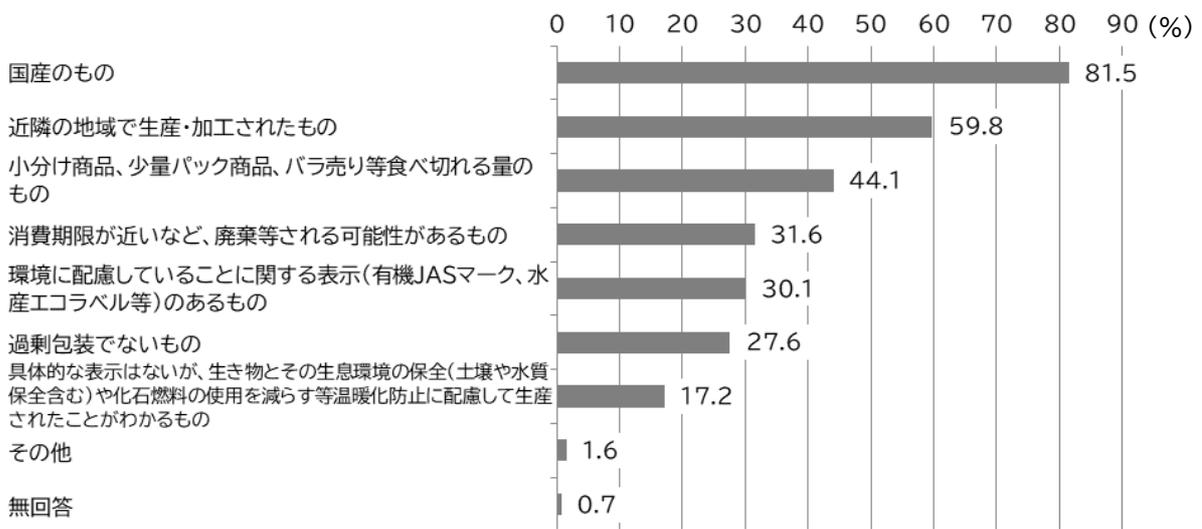


資料:農林水産省「食育に関する意識調査報告書(令和5年3月)」

②どのような「環境に配慮した農林水産物・食品」を選んでいるか

上記調査で「選んでいる」と回答した人に、どのような「環境に配慮した農林水産物・食品」を選んでいるか調査した結果、「国産のもの」が 81.5%と最も高く、次いで、「近隣の地域で生産・加工されたもの」が 59.8%となっており、「少量パック商品、バラ売り等食べ切れる量のもの」が 44.1%となっています。

選んでいる環境に配慮した農林水産物・食品

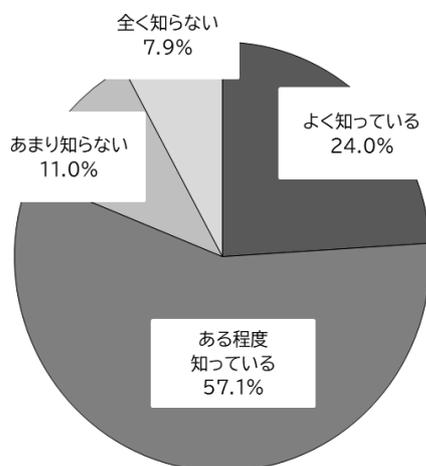


資料:農林水産省「食育に関する意識調査報告書(令和5年3月)」

③食品ロスの認知度

食品ロスが問題となっていることについて、「よく知っている(24.0%)」、「ある程度知っている(57.1%)」と回答した人の割合が合計で8割以上を占めています。

食品ロスが問題となっていることを知っている人の割合



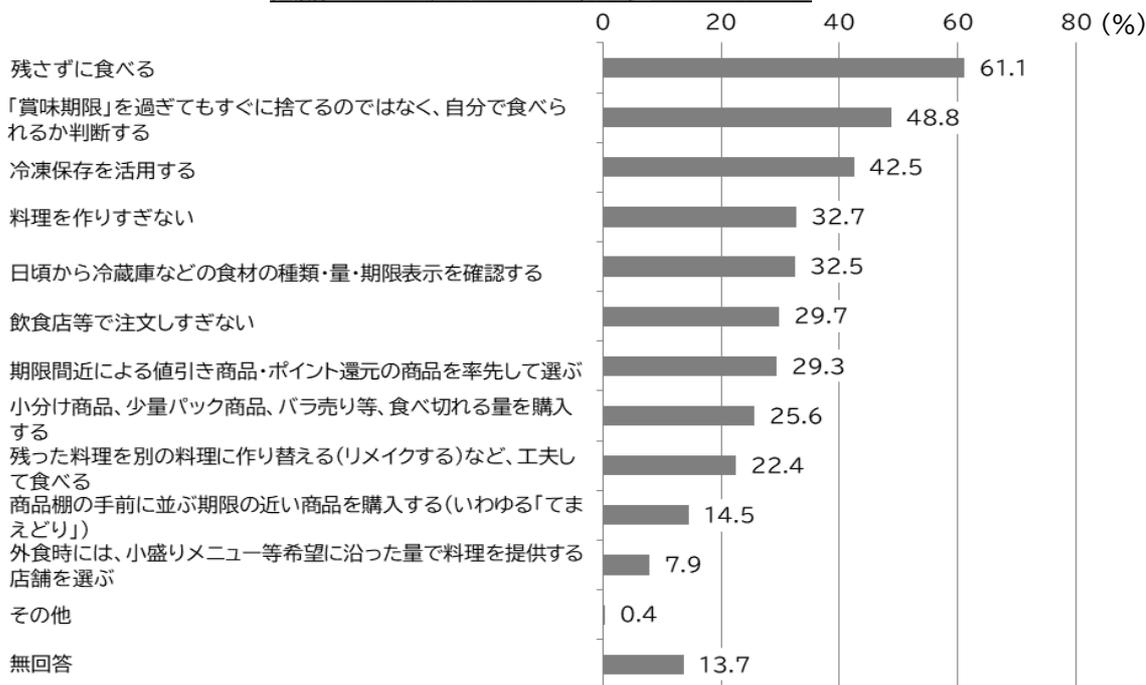
資料:消費者庁「令和4年度第2回 消費生活意識調査」

④食品ロスを減らすために取り組んでいること

食品ロスを減らす取組で「残さずに食べる(61.1%)」と回答した人の割合が最も高く、次いで「『賞味期限』を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する(48.8%)」、「冷凍保存を活用する(42.5%)」となっています。

また、「取り組んでいることはない(13.7%)」と回答した人の割合は1割程度となっており、何らかの取組を行っている人が大部分を占める結果となっています。

食品ロスを減らすために取り組んでいること

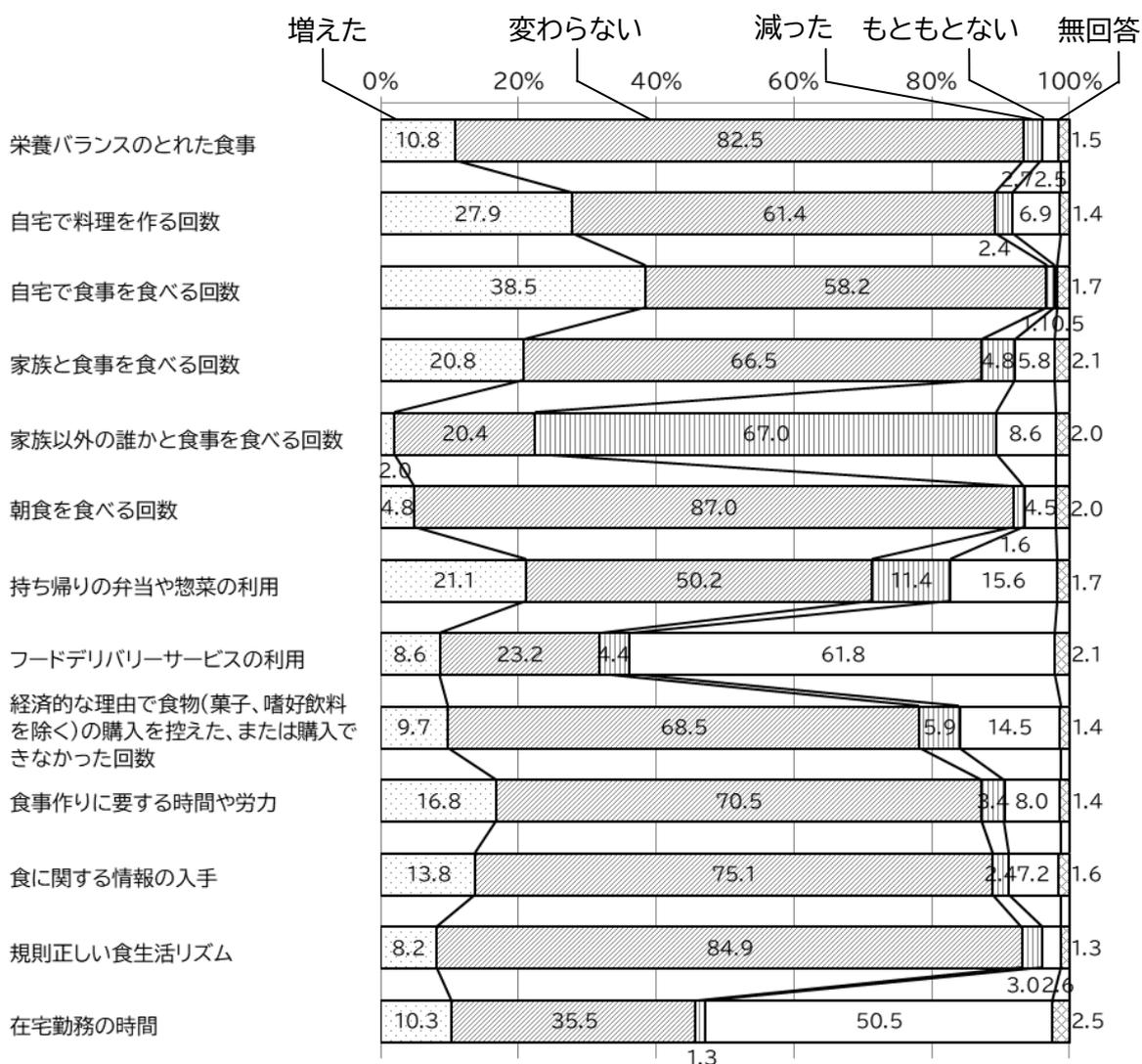


資料:消費者庁「令和4年度第2回 消費生活意識調査」

⑤新型コロナウイルス感染症の影響による食生活の変化

「増えた」と回答した人の割合が最も高いのは、「自宅で食事を食べる回数」で38.5%、次いで「自宅で料理を作る回数」27.9%、「持ち帰りの弁当や惣菜の利用」21.1%となっています。「減った」と回答した人の割合が最も高いのは、「家族以外の誰かと食事を食べる回数」67.0%、次いで、「持ち帰りの弁当や惣菜の利用」(11.4%)となっています。

新型コロナウイルス感染症の拡大前と現在を比較した食生活の変化



資料:農林水産省「食育に関する意識調査報告書(令和5年3月)」

2 江別市の現状

(1)食生活の現状

「えべつ市民健康づくりプラン21(第3次)」では、「みんなが支え合う、いつまでも元気に暮らせるまちえべつ」を目指し、2024(令和6)年度から 2035年度までの12年間とした計画を策定しています。

当該計画では、「望ましい生活習慣の実践」、「生活習慣病およびフレイル予防」、「健康づくり推進のための環境整備」の3点を基本的な方向として、ライフステージごとに市民・関係機関・団体・行政が一体となって、健康づくりに取り組むこととしています。

第2次計画における食生活に係る目標指標の最終評価については、「適正体重を保とう(高度・中等度肥満傾向児の割合/女)(肥満の人の割合/女)」、「塩分を控えよう(1日の推定食塩量/男・女)」で改善傾向が見られますが、その他の指標では、基準値(中間評価時点)より悪化する結果となりました。

◇食生活に係る目標指標

目標項目	指標	対象	基準値	実績値
			2017(平成29)年度	2022(令和4)年度
適正体重を 保とう	高度・中等度 肥満傾向児の割合	学童期 小学5年生	男 5.3% 女 5.2%	男 14.0% 女 4.1% →目標:減少を目指す
	肥満の人の割合	20~60歳代 男性	32.6% (2018(H30))	35.2%* →目標:28.0%
		40~60歳代 女性	20.3% (2018(H30))	16.1%* →目標:19.0%
野菜をもっと 食べよう	1日の推定野菜摂取量	成人期	262g (2018(H30))	232g* →目標:増加を目指す
塩分を控え よう	1日の推定食塩量	20歳以上 男性	11.6g (2018(H30))	10.9g* →目標:減少を目指す
		20歳以上 女性	9.8g (2018(H30))	9.0g* →目標:減少を目指す
朝食を食べ よう	朝食を食べて学校 に通う児童生徒の 割合	小学6年生 中学3年生	94.5%	92.9% →目標:維持を目指す

※肥満の人の割合、1日の推定野菜摂取量、1日の推定食塩量の実績値は、令和5年度実施「江別市民の食と健康に関する実態調査」による。

資料:えべつ市民健康づくりプラン21(第3次)

(2)食育推進の現状

江別市では、食育推進計画及び関連計画等に基づき、各分野が関係者・団体等と連携を図りながら、ライフステージ別の食育活動を推進してきました。

<保健分野>

各年代を通じて、健康寿命の延伸を目標に、健康診査、健康教育・相談、健康づくり推進事業を実施しました。

親子健康相談の実施や、ふれあいレストラン・ふれあい料理教室の開催、各検診・健診の事後指導の充実などから、一人一人の健康管理を後押しすることができました。

また、身近な地域で健康づくりに関する事業を実施することで、多くの市民参加が得られ、地域の健康づくりの体制が強化されました。

今後に向けて、市の健康に関する現状から生活習慣病対策が重要となりますが、成人期における野菜の摂取量は減少しており、若い世代や、朝食を食べない方ではより少ないことから、継続して野菜摂取を推進する必要があります。また、生活習慣病予防のため、1日の生活リズムを意識した望ましい生活習慣の実践に向けた取組や、健康寿命の延伸を図る上で重要となるフレイルへの対策を推進する必要があります。

<福祉分野>

幼児期へは、保育園等の園児への給食の提供を通じて、適正な栄養管理を行うとともに、食を育む力の基礎を養いました。また、給食献立表や園だより等を通し、ふさわしい献立や食育への取組を伝えることで、保護者の意識を喚起してきました。

高齢期へは、介護予防教室を通じて、栄養や口腔機能の重要性を伝えるとともに、給食サービスを通じ、食生活の向上を支援してきました。

今後に向けて、幼児期・高齢期とも、引き続き給食の提供や献立表の配布による適正な栄養管理や情報提供に努め、特に高齢期へは、高齢期であるからこそ必要とされる口腔機能の維持・向上の重要性を学ぶ機会を提供する必要があります。

<教育分野>

学齢期へは、「早寝・早起き・朝ごはん運動」の普及啓発（「朝食を食べて学校に通う児童・生徒の割合」現状値92.9%）や、学校給食の提供及び栄養教諭による指導により、生きる力を身に付けていくための食習慣への理解が広がっています。また、江別産農畜産物を学校給食に取り入れることで、郷土に対する親しみが湧き、食に対する正しい理解につながっています。

大人や親子へは、講座や家庭でのお弁当作りを通じて、食事の大切さを理解してもらうための場も創出してきました。

今後に向けて、子どもたちに生きる力を身に付けてもらうため、引き続き、学齢

期の成長過程に応じた指導を行う必要があります。また、学校給食と地場産品にもっと親しみを持ってもらうため、江別産農畜産物の使用を継続する必要があります。

◇朝食を食べて学校に通う児童・生徒の割合

(「毎日食べている」+「どちらかといえば毎日食べている」の合計)

調査対象	2018年度 (H30年度)	2019年度 (R元年度)	2020年度 (R2年度)	2021年度 (R3年度)	2022年度 (R4年度)
小学生(6年生)	93.2%	94.4%	未実施	94.2%	93.6%
中学生(3年生)	91.3%	92.7%	未実施	91.5%	92.1%
平均値	92.3%	93.6%	—	92.9%	92.9%

資料:文部科学省「全国学力・学習状況調査」江別市立小中学校調査結果

<農商工分野>

小中学生へは、生産・流通・加工・販売などに係る多様な体験や施設見学などを通じて、食の大切さや理解を深めるとともに、農畜産物の生産に関わる人たちへの感謝の気持ちを醸成してきました。また、「レシピコンテスト」などの事業は、連携する様々な関係者の支援により、各学校に定着しつつあります。

市民(消費者)へは、「食と農」に係る多様な事業の展開により、交流人口の増加や江別産農畜産物のPR等につながり、生産者と消費者との相互理解を深めたほか、各種講習会を通じて、地元農畜産物の調理法や食品ロス削減の周知・啓発を図りました。

今後に向けて、引き続き、関係者との連携により食育活動を推進するとともに、継続的な活動を推進するため、市内企業や生産者などとの連携を促進し、実践の環を広げていく必要があります。

また、「食と農を通じて、学びと活力を生み出す新たな体験・交流拠点」として「江別市都市と農村の交流センター(えみくる)」について、様々な食育の場としての活用を推進していく必要があります。

<環境分野>

市民へは、北海道情報大学と連携して制作した、生ごみ減量や食品ロスの削減を啓発する15秒CMの公開等の情報提供を通じて、幅広い世代の関心・理解を深めるよう取り組みました。また、市民団体等と連携して、「食材使い切り・冷蔵庫収納講習会」や「小学生夏休みリサイクル教室」といった各ライフステージ向けの取組を行い、食品ロスの削減に取り組んでもらえるよう、講習会等を実施してきました。

今後に向けて、食品ロスの削減に関心を持ってもらうため、市民団体等と連携により啓発活動を推進していく必要があります。

第3章 第4次食育推進計画について

1 食育推進の基本理念と目標

「第3次江別市食育推進計画」の計画期間では、保健分野・福祉分野・教育分野・農工商分野が、「食」「健康」「教育」「農」などに関わる様々な関係者・団体等と連携を図りながら、基本理念及び目標の達成に向けて食育活動を推進してきました。

「第4次江別市食育推進計画」においては、国の動向を踏まえ環境分野を追加した上で、これまで培ったノウハウやネットワークを生かし、各分野における食育活動の定着性と継続性を高めていくため、さらに、2017(平成29)年4月の「健康都市えべつ」の宣言も踏まえ、「第1次～第3次江別市食育推進計画」の基本理念及び目標を引き継ぐこととします。

<基本理念>

市民一人一人が、いつまでも健康で豊かに暮らす「健康都市えべつ」の実現

<目 標>

① 規則正しい食習慣を身に付けましょう

- ◇食生活のリズムを整えましょう
- ◇バランスの取れた食事を心がけましょう

② 食を大切にし、感謝する気持ちを育てましょう

- ◇家族や仲間と楽しく食事をしましょう
- ◇自然の恵みに感謝して食べましょう

③ 安全安心な食材を使って豊かな食生活を実践しましょう

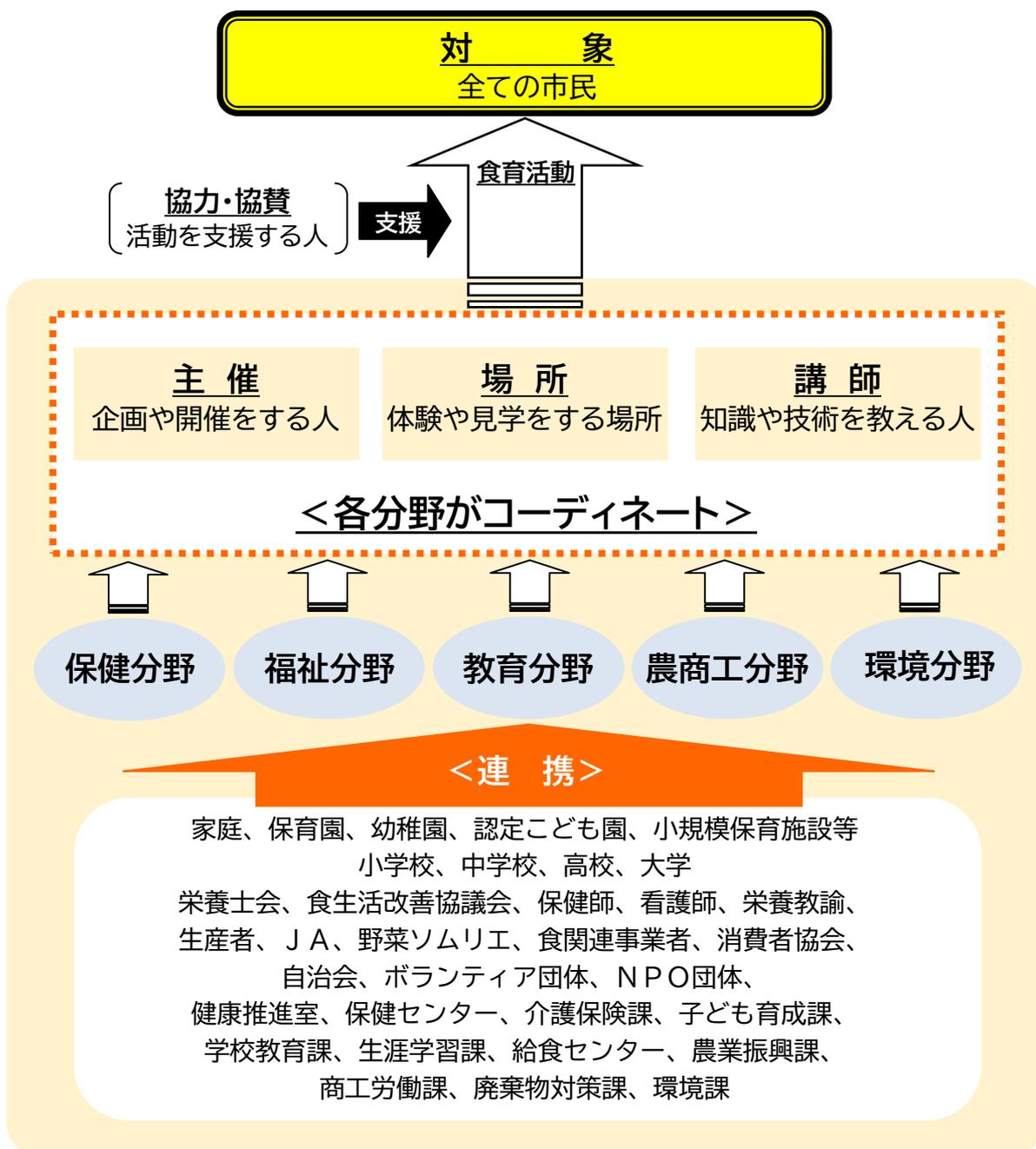
- ◇食に関する知識を習得し食を選ぶ力を養いましょう
- ◇食事作り等を通して食に関する意識の向上を図りましょう

2 食育推進の体制

「第3次江別市食育推進計画」では、様々な分野の関係者・団体等が連携を図りながら、食育活動を進めてきました。

「第4次江別市食育推進計画」においても、各分野において「主催(企画や開催をする人)」、「場所(体験や見学をする場所)」、「講師(知識や技術を教える人)」をコーディネートし、必要に応じて「協力・協賛(活動を支援する人)」を得ながら、対象となる市民に対して食育活動を展開していきます。

また、近年では、様々な食生活への課題に対し、大学やNPO法人などが「食」に関わる地域活動を展開しています。そのため、必要に応じて、各団体等とも情報共有や連携を図りながら、実践の環を広げていきます。



3 食育推進の方針

「第3次江別市食育推進計画」では、年齢にともなって変化する生活段階を7つのライフステージに分けて3つのグループにまとめ、それぞれの時期に合った食育活動について、各分野が関係者・団体等と連携を図りながら推進してきました。

「第4次江別市食育推進計画」においても、引き続き、「①**妊娠期・乳幼児期**、②**学齢期・青年期**、③**壮年期・中年期・高齢期**」の7つのライフステージ・3つのグループの方針に基づき、各分野が関係者・団体等と連携を図りながら食育活動を推進していきます。

① **妊娠期・乳幼児期(0～5歳)**

◇食に関する知識や情報を習得し実践しましょう

◇食べる楽しさ、食べる力を育みましょう

～家庭での心がけの例～

- ・セミナーや相談など、知識を習得する機会に積極的に参加する
- ・良い体、良い心をつくる大切な時期に相応しい、栄養バランスを考えた食生活を実践する
- ・食べる意欲につながる食体験を積み重ね、偏食や欠食の予防に努める
- ・むし歯予防の知識を習得し実践する

② **学齢期(6～15歳)・青年期(16～24歳)**

◇食の体験を広げ、食に関する知識を身に付けましょう

◇自分らしい食生活を実践し、自己管理の力を育てましょう

～家庭での心がけの例～

- ・食の体験学習に参加することで、食べ物を大切にすることや感謝の心を育む
- ・親子で料理をする機会を持つ
- ・規則正しい食習慣を身に付ける
- ・栄養バランスや生活習慣病などの知識習得、食物アレルギーへの理解などにより、食を選択する力や調理技術を身に付ける

③ **壮年期(25～44歳)・中年期(45～64歳)・高齢期(65歳以上)**

◇健康的な食生活を維持しましょう

◇規則正しい食生活で生活習慣病の予防に努めましょう

◇食事を楽しみ、次世代に食の大切さを伝えましょう

～家庭での心がけの例～

- ・食事、運動、睡眠の大切さを理解し実践する
- ・子どもとともに健康的な食生活を実践する(壮年～中年期)
- ・健康維持のために、身体に合った食生活を実践する(高齢期)
- ・地域イベントなどで次世代への食文化の伝承に努める

4 食育ピクトグラム

農林水産省は 2021(令和3)年2月に食育の取組を子どもから大人まで誰にでもわかりやすく発信するため、食育に関する12の取組の表現を単純化した絵文字のピクトグラムを作成し、「食育ピクトグラム」を公表しました。

「5 取組の方向性」に、主に該当する食育ピクトグラムを掲載しています。

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  <p>1 みんなで楽しく食べよう</p> | <p>共食</p> <p>家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事で、心も体も元気にしましょう。</p> |  <p>2 朝ごはんを食べよう</p> | <p>朝食欠食の改善</p> <p>朝食を食べて生活リズムを整え、健康的な生活習慣につなげましょう。</p> |
|  <p>3 バランスよく食べよう</p> | <p>栄養バランスの良い食事</p> <p>主食・主菜・副菜を組み合わせた食事で、バランスの良い食生活につなげましょう。また、減塩や野菜・果物摂取にも努めましょう。</p> |  <p>4 太りすぎないやせすぎない</p> | <p>生活習慣病の予防</p> <p>適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防しましょう。</p> |
|  <p>5 よくかんで食べよう</p> | <p>歯や口腔の健康</p> <p>口腔機能が十分に発達し維持されることが重要ですので、よくかんでおいしく安全に食べましょう。</p> |  <p>6 手を洗おう</p> | <p>食の安全</p> <p>食品の安全性等についての基礎的な知識をもち、自ら判断し行動する力を養いましょう。</p> |
|  <p>7 災害にそなえよう</p> | <p>災害への備え</p> <p>いつ起こるかも知れない災害を意識し、非常時のための食料品を備蓄しておきましょう。</p> |  <p>8 食べ残しをなくそう</p> | <p>環境への配慮(調和)</p> <p>SDGsの目標である持続可能な社会を達成するため、環境に配慮した農林水産物・食品を購入したり、食品ロスの削減を進めたりしましょう。</p> |
|  <p>9 産地を応援しよう</p> | <p>地産地消等の推進</p> <p>地域でとれた農林水産物や被災地食品等を消費することで、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減につなげましょう。</p> |  <p>10 食・農の体験をしよう</p> | <p>農林漁業体験</p> <p>農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めましょう。</p> |
|  <p>11 和食文化を伝えよう</p> | <p>日本の食文化の継承</p> <p>地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切に、次の世代への継承を図りましょう。</p> |  <p>12 食育を推進しよう</p> | <p>食育の推進</p> <p>生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組を推進しましょう。</p> |

参照：農林水産省「食育ピクトグラム」

5 取組の方向性

「第4次江別市食育推進計画」の推進に向けて、各分野における取組の方向性を設定します。 ※ライフステージ①②③の詳細はP.18を参照のこと。



(1) 保健分野

「えべつ市民健康づくりプラン21」に基づき、「みんなが支え合う、いつまでも元気に暮らせるまちえべつ」を実現するために、市民や関係機関・団体、行政が一緒になって取組を進め、市民の健康づくりに努めます。

<取組例>

■③ 壮年期・中年期・高齢期

→食生活改善推進員養成講座、食生活改善推進員再講習、健康づくりサポーター講座、ふれあいレストラン(※1)

市民が正しい生活習慣を実践するために、食生活、運動、歯と口の健康など、項目別に目標を設定し、取組を進めます。

<取組例>

■① 妊娠期・乳幼児期

→マタニティスクール、離乳食教室(※2)、歯科相談

■② 学齢期・青年期

→生活習慣病予防教室、親と子の食育教室

■③ 壮年期・中年期・高齢期

→健康教育・健康相談、E-リズム普及、健康づくり情報の提供、フレイルチェック

それぞれのライフステージにおいて、健康管理ができるよう、乳幼児健診や特定健康診査・がん検診などを推進し、生活習慣病予防に努めます。

<取組例>

■① 妊娠期・乳幼児期

→4か月児健康診査、10か月児健康診査、1歳6か月児健康診査、3歳児健康診査

■③ 壮年期・中年期・高齢期

→生活習慣病重症化予防指導、特定健康診査、各種がん検診・その他検診

生活習慣病予防に向けた食からの健康づくりとして、野菜摂取を推進し、野菜を食べる環境づくりを進めます。

<取組例>

■① 妊娠期・乳幼児期、② 学齢期・青年期、③ 壮年期・中年期・高齢期

→食習慣調査、野菜レシピの配布・紹介、飲食店等との連携や乳幼児健診・イベント等での野菜摂取啓発活動、生活習慣病予防教室(中学生を対象とした保健師・看護師等による健康教育)

取組例(※1):ふれあいレストラン・ふれあい料理教室



「ふれあいレストラン」は、70歳以上の市民を公民館に招き、なるべく江別産食材を使い、塩分やカロリーなど健康に配慮した食事の提供やレクリエーション、ミニ講話などでもてなします。

「ふれあい料理教室」は、自治会の協力のもと、調理実習を実施しており、外出機会の少ない一人暮らしや高齢者世帯でも参加しやすいよう近くの会館等でも開催し、低栄養予防の啓発となっています。独居の方へは、積極的に参加を呼びかけるなど、地域の中で孤立を防ぐ活動の一つとなっており、介護予防的役割も担っています。「また参加することを楽しみにしている」など好評を得ており、また「今まで以上に食生活に気を付けたい」など自分の食生活をふり返る機会にもなっています。



<対象> 70歳以上の高齢者

<主催>
食生活改善
協議会

<場所>
公民館
自治会館

<講師>
食生活改善
推進員

取組例(※2):離乳食教室



生後5か月頃からの子どもの保護者を対象に、管理栄養士による離乳食の進め方や歯科衛生士による歯の手入れについての講話、離乳食についての相談などを実施しています。離乳食を始める方を対象とした「はじめてコース」と、2回食、3回食への移行を考えている方を対象とした「ステップアップコース」を月に1回ずつ開催することで情報交換の場にもなり、食事や子育てに関する不安解消につなげています。

教室当日はフードモデルの展示を行い、各月齢に適した食形態や豊かな味覚を養う離乳食の作り方、よくある疑問の対処法などを伝えるとともに、食事のリズムを作っていく大切さを学ぶ場にもなっています。



<対象> 乳児の保護者

生後5か月頃からの子どもの保護者を対象に、食事や子育てに関する不安解消につなげています。

<主催・場所>
保健センター

<講師>
管理栄養士・歯科衛生士

(2)福祉分野



保育園では、食を通した子どもの健全育成を図る観点から、給食等を提供します。

<取組例>

■① 妊娠期・乳幼児期

→給食の提供

保護者には、乳幼児期にふさわしい食生活の情報を提供します。

<取組例>

■① 妊娠期・乳幼児期

→給食献立表・園だより・食育だよりの発行

園児には、他の園児と一緒に食べる喜びや楽しさを体験できるように努めます。

<取組例>

■① 妊娠期・乳幼児期

→色々な食材や調理器具を用いた体験学習(市内保育園クッキング保育(※3))

高齢者が健やかに暮らすために、栄養バランスや食材の選び方、調理の工夫と口腔の手入れなど、口腔機能の維持・向上の重要性を学ぶ機会の提供に努めます。

<取組例>

■③ 壮年期・中年期・高齢期

→介護予防教室(シニアの元気アップ講座(※4))

■③ 壮年期・中年期・高齢期

→フレイル予防の啓発

高齢者の健康状態に応じ、栄養面のみならず、食を楽しむ機会として給食サービスなどの事業を行います。

<取組例>

■③ 壮年期・中年期・高齢期

→給食サービス

取組例(※3):市内保育園クッキング保育

よつば保育園では、クッキング保育を通して、子どもたちが自ら準備・調理し、食べるというプロセスの中で、食べ物への興味と作る楽しさが、「食べること」をより楽しいものにします。

～食べるって楽しい！～

3～5歳児を対象に、対象児の年齢・能力にあわせ、たたききゅうりやヨモギ団子といった季節や旬を感じるものを通して食への興味を引き出すほか、パスタやカレー等の調理を通して食の楽しさを伝えています。



<対象> 園児

<主催>
よつば保育園

<場所>
園内の畑・施設

<講師>
保育園の先生

取組例(※4):シニアの元気アップ講座

高齢者が、住み慣れた地域で社会との関わりを持ちながら生活することの重要性を理解し、介護予防に必要な運動、栄養、口腔機能維持等に関する知識を得て実践する意欲をもち、要介護状態になることを防ぐことを目的として開催しています。

～いつまでも住み慣れた我が家で、自分らしく暮らしたい～

～年齢を重ねても、いつまでも元気であるための秘訣を知りたい～

- ①介護予防の基礎知識
- ②若さを保つためのお口の健康
- ③介護予防における運動の効果
- ④健康長寿はバランスのよい食事から



<対象> 概ね65歳以上の市民

<主催>
介護保険課

<場所>
公民館等
(市内公共施設)

<講師>
保健師
リハビリ職
管理栄養士
歯科衛生士





(3)教育分野

日常の教育活動を通して、食事の大切さや栄養のあり方、地域の食材を活かした調理活動について指導を行います。

<取組例>

■② 学齢期・青年期

→総合学習の時間を活用し農業体験学習

子どもの生活リズム向上のため、「早寝・早起き・朝ごはん運動」を推進します。

<取組例>

■② 学齢期・青年期

→全小学校新1年生の家庭にリーフレットを配布、栄養教諭の配置

学校給食を生きた教材として、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身に付け、食事を通して自らの健康管理ができるよう、学校において「食に関する指導」に努めます。

<取組例>

■② 学齢期・青年期

→栄養教諭による「食に関する指導」

江別で生産された農畜産物を学校給食で積極的に使用することは、安全で安心な給食を提供するばかりでなく、地域経済の活性化や環境負荷の低減にも貢献できることから、より多くの江別産農畜産物を学校給食に取り入れるよう努めます。

<取組例>

■② 学齢期・青年期

→学校給食における江別産農畜産物(米・野菜・小麦・牛乳など)の使用(※5)

生涯各期において、食に関する学習や体験等を推進します。

<取組例>

■② 学齢期・青年期、③ 壮年期・中年期・高齢期

→男のチューボー(※6)、まるごと江別グルメ料理講習会、そば打ち体験講習会、パン作り講習会、冬休み親子スイーツ教室、フルーツカッティング講習会

食事の大切さを家庭に理解してもらうとともに、親と子が一緒に料理をすることで、親子のふれあいや、子どもの料理への関心を高め、望ましい食事観を育てるため、「食育弁当の日」を実施します。

<取組例>

■② 学齢期・青年期

→食育弁当の日

■② 学齢期・青年期、③ 壮年期・中年期・高齢期

→初めてのパン作り・ピザ作り、子ども料理教室

取組例(※5):地場産野菜の活用

江別市の小中学校の学校給食では、新鮮な農産物を市内生産者から計画的に購入する方法を取り入れ、「新鮮で安全・安心」を基本とした食材の活用を積極的に行っています。

～学校給食を喫食し、「給食だより」等により
地場産野菜について周知します～

<対 象> 市内全小中学校の児童・生徒

新鮮でおいしい地場産野菜を通して身体に大切なことを学び、生産者や食に関する感謝の心を育み、地域の自然や産業に関する理解を深めます。

<協 力> 地元の生産者

新鮮な地元の野菜等を給食センターへ納入

<主 催>
教育委員会

<場 所>
学校

<講 師>
栄養教諭・教員



取組例(※6):男のチューボー

調理機会の少ない男性料理初心者を対象に、栄養についての講話を聞いて調理実習を行います。

栄養バランスのとれた食事についてなど、専門家である江別保健所管内栄養士会の皆さんからお話を聞き、自宅で簡単に作ることでできる1食分の食事を実際に調理することで、健康的な食事について実践で学びます。

ご飯の炊き方、包丁の使い方などの基本から教わるため、自宅に戻ってからも料理に挑戦することができ、毎年開催を楽しみに待っている方も多く講座です。食の自立を目指して積極的に参加される方も多くいます。また全5回を同じグループで調理することで、仲間づくりにも一役買っています。

<対 象> 市内の男性

<主 催>
中央公民館
生涯学習課

<場 所>
中央公民館

<講 師>
江別保健所
管内栄養士会





(4)農商工分野

農業体験を希望する主体と受入れ生産者との結び付けや、情報提供などを行います。

<取組例>

■① 妊娠期・乳幼児期

→市内幼稚園への農業体験の斡旋・協力

農業体験や流通・加工・販売などの体験や見学を通して、江別産農畜産物や食の大切さを理解してもらうための食育を推進します。

<取組例>

■② 学齢期・青年期

→田植え稲刈り体験、小麦追跡学習(※7)、野菜の学習、酪農体験学習、野菜づくり体験、色々野菜の観察、お弁当&レシピコンテスト(※8)

各種イベント等を通して、市民の農業に対する理解を深め、江別産農畜産物や加工品等のPR活動及び情報提供に努めます。

<取組例>

■① 妊娠期・乳幼児期、② 学齢期・青年期、③ 壮年期・中年期・高齢期

→農畜産物・加工品フェア、「えべつ農産物直売所・貸し農園 MAP」配布、イベント等に関する情報提供

グリーンツーリズム※等を通して、産地や生産者を意識した、地産地消の推進に努めます。

※グリーンツーリズム:農山漁村地域において自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動

<取組例>

■① 妊娠期・乳幼児期、② 学齢期・青年期、③ 壮年期・中年期・高齢期

→江別を食べようキャンペーン、野菜満喫体験バスツアー、野菜作り講習会

啓発活動により、食の安全・安心の周知に努めます。

<取組例>

■② 学齢期・青年期、③ 壮年期・中年期・高齢期

→地場産料理等講習会

取組例(※7):小麦追跡学習

江別市が道内1位の生産量を誇り、市内で農商工連携の取組が進んでいる、春小麦「ハルユタカ」を題材に、収穫前の小麦畑を見学することで、本州まで出荷される仕組みを学ぶとともに、地域農業への理解を深めます。

生産者の想い、生産者を支える人々の想い、そして、生産や流通を支えるたくさんの施設があることを知ることで、働くことを学ぶ社会見学の間にもなっています。



<対象> 市内小学生

江別特産の春小麦「ハルユタカ」の生産から流通を学ぶことで、地域農業の理解を深めます。

<主催>
農業振興課

<場所>
市内園場
えみくる

<講師>
市内生産者
食品加工事業者

取組例(※8):お弁当&レシピコンテスト

「地産地消」をテーマに、夏休みの期間中、江別産食材を使って、家族のための料理づくりに取り組みます。

市内で「食」に携わるゲスト講師からの授業を受け、お弁当や一品料理のレシピを、彩りや栄養バランス、食材の知識など、家族を想って作る優れたレシピを表彰することで、地域の「食」の魅力を発見・発信してくれることを期待しています。



<提案されたレシピ>

1. 江別産野菜を使った紫色のモチモチニョッキ

2. 100倍! けんろう

3. 野菜と肉の弁当

4. 野菜と肉の弁当

5. 野菜と肉の弁当

6. 野菜と肉の弁当

7. 野菜と肉の弁当

8. 野菜と肉の弁当

9. 野菜と肉の弁当

10. 野菜と肉の弁当

<対象> 市内中学生

地産地消を実践することの大切さを学び、地場産農畜産物への理解や「食」を選ぶ力、調理技術を養うことを目的としています。

<主催>
農業振興課

<場所>
学校・家庭

<講師>
野菜ソムリエ
食品事業者



(5)環境分野

環境配慮に関する情報提供を推進します。

<取組例>

- ① 妊娠期・乳幼児期、② 学齢期・青年期、③ 壮年期・中年期・高齢期
- 生ごみ減量啓発 CM の公開

食品ロスの削減を実践できる環境を推進します。

<取組例>

- ① 妊娠期・乳幼児期、② 学齢期・青年期、③ 壮年期・中年期・高齢期
- 「てまえどり※」卓上ミニのぼりの設置、
食材使い切り・冷蔵庫収納講習会(※9)、「30・10 運動」の啓発
ごみ減量体験講座(買い物ゲーム)(※10)

※てまえどり:消費者が食品を購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある賞味期限(安全に食べられる期限)や消費期限(品質が変わらずにおいしく食べられる期限)の迫った商品を積極的に選ぶ行動のこと。

未利用品を活用した食品ロスの削減を推進します。

<取組例>

- ① 妊娠期・乳幼児期、② 学齢期・青年期、③ 壮年期・中年期・高齢期
- フードバンク・フードドライブ活動の実施

取組例(※9):食材使い切り・冷蔵庫収納講習会、
小学生夏休みリサイクル教室



市民や市内小学生と保護者を対象として、食品を無駄なく使い切ることを目的に、その調理方法や保存方法の普及に向けた「食材使い切り・冷蔵庫収納講習会」や「小学生夏休みリサイクル教室」を実施しています。



<対象> 市民

<主催>
廃棄物対策課

<場所>
野幌公民館

<講師>
江別友の会
講師

取組例(※10):ごみ減量体験講座(買い物ゲーム)



ごみ減量体験講座(買い物ゲーム)は、買い物の疑似体験をしながら、過剰包装などのごみ問題の解決策を考えてもらう内容で、環境(エコ)・ごみ減量・リサイクルの大切さを体験できるように考えられたゲームです。

<対象> 市内小学生

<主催>
日本リサイクル
ネットワーク・えべつ

<場所>
学校

<講師>
選任講師



～食に関わる様々な活動が展開されています～

<栄養士の料理教室>

江別保健所管内栄養士会では、食育についての発信事業として、市民が食の大切さを学び、健康な生活を送ることを目的に、毎年テーマを設定して講話と調理実習を行っています。「加齢に伴う虚弱(フレイル)を防ぐための食事」や、「フードロスを減らして食品をおいしく長持ち！冷凍保存術」など、食育に関連する幅広いテーマを選び、公民館との共催で実施しています。

<グリーンスクール>

JA道央青年部江別ブロックでは、将来の江別を担う子どもたちに「食と農」の大切さや、知識・関心を高め、豊かな感受性を育むことを目的に体験活動を行っています。

田植えや野菜の播種から管理作業、施設見学、収穫など、若手生産者が中心となって、農業の大切さや、喜び・苦勞など、今の農業の姿を伝えています。



<食生活改善運動「100円朝食」>

江別市内の4大学1短期大学による共同企画で、春と秋の年2回開催されています。規則正しい食生活のきっかけづくりや、「朝食を摂る」習慣づくり、学生の経済的支援などを目的として開催されており、16年目となった2023(令和5)年度の春(5月)は、延べ1,911食を提供しています。

<子ども食堂>

福祉団体や市内大学の学生等が、農業者やフードバンク^{※1}等と連携して、地域の子どもの高齢者などが集い、みんなで食事を楽しむ「子ども食堂」や「地域食堂」を実施しています。また、市では、市内大学と連携して、フードドライブ活動^{※2}が市民の間に広がるよう研究しています。



※1フードバンク(活動):主に企業や農家から発生する食品を寄贈してもらい、食べ物を必要としている人のもとへ届ける活動

※2フードドライブ活動:主に家庭で余っている食べ物を持ち寄り集めて、地域の福祉団体や、フードバンク等へ寄付する活動

<給食残渣の有効活用>

学校給食を調理する過程で出る野菜の皮や芯などの調理くず、給食の食べ残しなど以前は廃棄していた給食残渣を、市内民間事業者と連携し、家畜の飼料として活用しています。

6 計画推進の指標

ライフステージに合わせた各分野(保健・福祉・教育・農商工・環境)の食育活動の推進に向け、当該計画に6項目の成果指標を設定し、取組の効果の目安としていきます。

成果指標	現状値 2022(R4)年度	目標 2028年度
朝食を食べて学校に通う児童・生徒の割合 (文部科学省「全国学力・学習状況調査」江別市立小中学校調査結果)	平均 92.9% 小学6年生 93.6% 中学3年生 92.1%	維持
栄養教諭による「食に関する指導」実施学級数 (栄養教諭が指導を行った市内小中学校の延べ学級数)	295 学級	維持
農業体験学習等延べ参加者数 (市内児童・生徒対象の農業体験学習延べ参加者数)	2,713 人	維持
1日の推定野菜摂取量(成人期) (江別市民の食と健康に関する実態調査報告書)	平均 232g (2023(R5)年度)	増加
介護予防教室(シニアの元気アップ講座)の参加者数 (介護予防教室延べ参加者数)	242 人	増加
1人1日当たりの家庭系食品ロス量 (江別市食品ロス削減推進計画)	90g (2019(R1)年度)	45g

7 計画の進捗管理及び啓発

(1)進捗管理

当該計画では、庁内に設置した「江別市食育推進計画庁内連絡会議」において、横断的に連絡調整を行い、各分野が連携を図りながら進捗管理を図ります。

また、必要に応じて、市内大学や関係機関等と連携を図るとともに、「江別市都市と農村の交流センター(えみくる)」の活用も図ることで、江別市における食育活動の実践の環を広げていきます。

(2)啓 発

「第4次江別市食育推進計画」の“概要版”を作成し、市内公共施設や教育機関などへ配布するとともに、市ホームページ、広報えべつ、出前講座などを活用して情報発信に努めます。

資料編

◇第3次食育推進計画の活動状況

<保健分野>

市民に健全な食生活・食習慣の実践力を身に付けてもらうため、「えべつ市民健康づくりプラン21」に基づき、各ライフステージに沿った健康づくり事業を展開しました。

- ◆「野菜摂取アクションプラン」に基づき、ライフステージに応じた野菜摂取を推進する啓発活動を行いました。
- ◆子どもから高齢者までを対象に、栄養相談を実施しました。また、出前教育では保健師・栄養士等による健康講話を実施しました。
- ◆生活習慣病予防を目的とした「高血圧教室」を開催しました。
- ◆広報やチラシ等で、健康に関する活動の周知を行いました。
- ◆生活習慣病予防や健康づくりのために、保健師・栄養士等による健康に関する相談や講話、江別オリジナルのリズムエクササイズ「E-リズム」の普及を行いました。また、「ふれあいレストラン」として70歳以上を対象に食生活改善推進員による健康講話、レクリエーション等を実施しました。
- ◆ライフステージに応じた健康診査及び検診を通じて、疾病の早期発見や生活習慣病の予防につながるよう、あらゆる機会を通じた受診勧奨に努めました。
- ◆食生活改善推進員への再教育として、健康に配慮した食事の調理実習を実施しました。

取組方向性	令和4年度の活動実績
「えべつ市民健康づくりプラン21」に基づき、「誰もが健康的で安心して暮らせるまちえべつ」を実現するために市民や関係機関・団体、行政が一緒になって取組を進め、市民の健康づくりに努めます。	<ul style="list-style-type: none"> ◇ベジタブルライフ協力店取材・紹介(6回) ◇野菜に関するリーフレット配布(15施設2,360部) ◇3歳児健診時野菜手計り体験(7回132組)
市民一人一人が、自らの健康に関心を持つことができるよう、講演会、出前講座、母子保健事業を実施します。	<ul style="list-style-type: none"> ◇地区健康教育の実施(38回1010名) ◇生活習慣病予防相談(28回40名) ◇成人健康相談「栄養関係」(14回15名) ◇母子健康相談「栄養関係」(744回744名) ◇高血圧教室(4回42名) ◇生活習慣病予防講演会(1回69名)
関係団体やボランティアなどと連携し情報発信に努めます。	<ul style="list-style-type: none"> ◇健康づくり情報の提供・掲載(15回)
市民が正しい生活習慣を実践するために、食生活、運動、歯と口の健康など、項目別に目標を設定し、取組を進めます。	<ul style="list-style-type: none"> ◇健康教育・健康相談 ◇E-リズム普及(21回426名) ◇母子教育「栄養関係」(67回461名) ◇ふれあいレストラン・ふれあい料理教室(4回52名)
それぞれのライフステージにおいて、健康管理ができるよう、乳幼児健診や特定健康診査・がん検診などを推進し、生活習慣病予防に努めます。	<ul style="list-style-type: none"> ◇4か月児健康診査(641名/年) ◇10か月児健康診査(672名/年) ◇1歳6か月児健康診査(743名/年) ◇3歳児健康診査(818名/年) ◇各種がん検診・その他検診
より健康な市民が増えるよう、地域とのつながりや健康づくり事業への積極的な参加を促していきます。	<ul style="list-style-type: none"> ◇食生活改善推進員養成講座(6回44名) ◇食生活改善推進員再講習(8回114名) ◇地域健康づくりサポーター講座(3回67名) ◇地域健康づくり推進員事業(68回971名)

<福祉分野>

幼児期の健全な育成や高齢期の健康維持のため、「江別市子ども・子育て支援事業計画」及び「江別市高齢者総合計画」に基づき、食に関するサポートや学習に関する事業を展開しました。

- ◆市立保育園において、園児に対して給食等の提供を行いました。
- ◆市立保育園の保護者に対して、園だより等を通じて、食材や献立、食習慣等に関する情報提供を行いました。
- ◆市立保育園において、食に係る各種の体験学習を行いました。
- ◆高齢者が、住み慣れた地域で社会との関わりを持ちながら生活することの重要性を理解し、介護予防に必要な運動、栄養、口腔機能維持等に関する知識を得て実践する意欲をもち、要介護状態への予防を目的に講座を開催しました。
- ◆心身の障がい、傷病等の理由のため食事調理が困難な高齢者に対して、夕食の定期的な配食を行いました。

取組方向性	令和4年度の活動実績
保育園では、食を通した子どもの健全育成を図る観点から給食等を提供します。	◇令和4年度給食賄材料費 18,628,279円（市立保育園）
保護者には、乳幼児期にふさわしい食生活の情報を提供します。	◇給食献立表、園だよりを毎月発行 ◇「食育だより」9・2月発行
園児には、他の園児と一緒に食べる喜びや楽しさを体験できるように努めます。	◇色々な食材や調理器具を用いた体験学習 （各園で毎月1～2回程度）
高齢者が健やかに暮らすために、栄養バランスや食材の選び方、調理の工夫と口腔の手入れなど、口腔機能の維持・向上の重要性を学ぶ機会の提供に努めます。	◇介護予防教室「シニアの元気アップ講座」 （30回242人） ◇専門職地域団体派遣支援事業 （管理栄養士1回、歯科衛生士3回） ◇フレイル予防リーフレット発行（6月、1月）
高齢者の健康状態に応じ、栄養面のみならず食を楽しむ機会として給食サービスなどの事業を行います。	◇給食サービス事業（173人・延べ48,208食）

<教育分野>

学齢期への正しい食習慣の定着や、生涯にわたり健康な食生活を送れるよう、「江別市学校教育基本計画」に基づき、児童・生徒への指導を行ったほか、生涯学習を推進する一環として、大人や親子を対象とした事業を展開しました。

- ◆総合学習の時間を活用し、農家の協力を得ながら、農業体験学習を行いました。
- ◆全小学校新1年生の家庭にリーフレットを配布し、「早寝・早起き・朝ごはん運動」の普及啓発を行いました。
- ◆「食に関する指導」を市立全校・全学級での実施に努めました。
- ◆江別産農産物を学校給食に積極的に取り入れました。
- ◆様々な年代が参加できる料理講習会や、高齢者対象の講座を行いました。
- ◆小中学生を対象に、食育(座学・調理実習)と自然教育を目的とした事業を行いました。
- ◆親と子が一緒に料理をすることで、親子のふれあいや、子どもの料理への関心を高め、望ましい食事観を育てるため、「食育弁当の日」を実施しました。

取組方向性	令和4年度の活動実績
日常の教育活動を通して、食事の大切さや栄養のあり方、地域の食材を活かした調理活動について指導を行います。	◇農業体験学習(小学校4校) ※市主催を除く
子どもの生活リズム向上のため、「早寝・早起き・朝ごはん運動」を推進します。	◇全小学校新1年生の家庭にリーフレット配布(1,000枚) ◇栄養教諭の配置(小学校5校各1名)
学校給食を生きた教材として、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身に付け、食事を通して自らの健康管理ができるよう、学校において「食に関する指導」に努めます。	◇栄養教諭による「食に関する指導」(295回) (小学校延べ227クラス、中学校延べ68クラス)
江別で生産された農産物を学校給食で積極的に使用することは、安全で安心な給食を提供するばかりでなく、地域経済の活性化や環境負荷の低減にも貢献できることから、より多くの江別産農畜産物を学校給食に取り入れるよう努めます。	◇江別産米使用率(100%) ◇江別産野菜使用率(43.5%) ◇江別産小麦100%パンの提供(10回) ◇江別産小麦100%麺の提供(5回) ◇江別産牛乳の提供(1,051本)
生涯各期において食に関する学習や体験等の事業を推進します。	◇男のチューボー(5回38名) ◇そば打ち体験講習会(5回51名) ◇まるごと江別グルメ料理講習会(5回45名) ◇パン作り講習会(1回10名) ◇フルーツカッティング講習会(1回12名) ◇蒼樹大学講演会(1回69名) ◇江別の魅力「食」と「自然」を満喫できる体験型学習事業(2回23名)
食事の大切さを家庭に理解してもらうとともに、親と子が一緒に料理をすることで、親子のふれあいや、子どもの料理への関心を高め、望ましい食事観を育てるため、「食育弁当の日」や「ふれあいクッキング」の実施を継続します。	◇冬休み子ども教室アイシングクッキー作り(1回10名) ◇冬休み親子スイーツ教室(1回20名) ◇「食育弁当の日」実施(22校各校1回)
学校における食育推進のため、新たな組織づくりや既存組織の活用を図るなど、校内体制の充実を図るとともに、学校における食に関する指導の全体計画について、改善・充実を図ります。	◇各校で作成・充実が図られている食に関する指導の全体計画に基づき、各教科で食育が実践され、広がっています。

<農業分野>

市民に対し、新鮮で安全安心な地元農畜産物への理解と地産地消を推進し、食の大切さを醸成していくため、「江別市農業振興計画」に基づき、「食と農」に関する体験・交流事業などを展開しました。

- ◆市内幼稚園など、農業体験を希望する主体と受入れ生産者との結びつけを行いました。
- ◆江別市食育推進協議会では、市内小学生を対象とし、江別の特色ある農業を学ぶ体験学習を行いました。
- ◆江別市食育推進協議会では、市内中学生を対象とし、地産地消や食材選択、調理する技術を養う「レシピコンテスト」を行いました。
- ◆江別市「まち」と「むら」の交流推進協議会では、加工品フェアの開催、直売所等を紹介するMAPの作成、市HP等で各種イベントに関する情報提供を行いました。また、都市部の人を農村地域に呼び込むため、直売所利用促進キャンペーンや野菜満喫体験ツアー等を開催しました。

取組方向性	令和4年度の活動実績
江別市食育推進協議会の事務局として、「食と農」の体験学習を実施するとともに、体験希望者と主体を結び付けるよう、情報収集及び提供に努めます。	◇市内幼稚園の農業体験斡旋・協力（2件）
農業体験を通して、自然にふれあい、江別産農産物や食の大切さを理解してもらうための食育を推進します。	【小学生事業】 ◇田植え稲刈り体験（3校計6回） ◇小麦追跡学習（2校計6回） ◇野菜の学習（3校計3回） ◇酪農体験学習（2校計2回）
生産、流通、加工、販売などの体験や見学を通して、江別産農畜産物や製品の素晴らしさを理解してもらうよう努めます。	◇野菜づくり体験（1校計3回） ◇色々野菜の観察（1校計3回） 【中学生事業】 ◇お弁当&レシピコンテスト（4校計647名）
地元食材やその食材を利用した料理の周知、情報提供に努めます。	◇加工品フェア（6回来場者2,449人） ◇「えべつ農産物直売所・貸し農園MAP」の配布（9,000部） ◇イベント等に関する情報提供（広報・市HP）
グリーンツーリズム等を通して、都市と農村の交流を図りながら、地産地消の推進に努めます。	◇江別を食べよう！キャンペーン（直売所8か所 応募数3,853通） ◇江別野菜満喫体験バスツアー（1回11名） ◇江別野菜満喫体験ドライブツアー（1回14名） ◇野菜作り講習会（午前の部78名、午後の部74名） ◇野菜作り実地講習会（1回21名）

<消費者行政分野>

市民(消費者)に対し、自分が生活する地域でどのような農産物が生産され、どのような商品になっているかを周知することで、地産地消や食に対する関心を高めてもらうよう、商品の普及・PR事業などを展開しました。

- ◆地場産食材を使用した料理講習を開催しました。
- ◆市内 16 店舗に対する価格調査を毎月実施しました。
- ◆商談会や物産展等への参加案内を市内事業者へ積極的に行い、出展を促すなど、地場産品の PR に向けた取組を実施しました。

取組方向性	令和4年度の活動実績
啓発活動により、食の安全・安心の周知に努めます。	<ul style="list-style-type: none"> ◇地場産料理等講習会 (3回 91名) ◇価格調査 (16店舗 生鮮食品 4品目)
地元事業所との連携を図り、地場産品の普及に努めます。	<ul style="list-style-type: none"> ◇明治屋 美味しい江別フェア (3社) ※北海道フェアと合同開催 ◇どさんこプラザいしかりフェア 札幌店 (5社) あべのハルカス近鉄本店 (4社) ※うち1社重複 ◇ロイトン札幌商談会 (12社) ◇江別産品商談会兼試食相談会 (5社) ◇山形屋 北海道物産展 (2社) ◇札幌スタイル+ (2社)

◇江別市食育推進計画策定委員会委員名簿及び開催経過

<委員名簿>

	氏名	所属・役職等
委員長	小林 道	酪農学園大学 准教授
副委員長	星野 眞弓	江別市食生活改善協議会 副会長
委員	八巻 貴穂	北翔大学 准教授
委員	野内 啓子	江別消費者協会 理事
委員	尾澤 典子	江別保健所管内栄養士会 幹事
委員	佐藤 倫夫	江別市小中学校長会(江別市立いずみ野小学校長)
委員	佐藤 盛大	江別市PTA連合会 監査
委員	今林 隆一郎	江別市自治会連絡協議会 副会長
委員	布施 望	道央農業協同組合 江別営農センター長
委員	中村 洋子	市民委員
委員	齋藤 みなみ	市民委員

※任期:令和5年8月25日~令和6年3月31日

<開催経過>

■第1回:2023(令和5)年8月25日

委嘱状交付、委員長及び副委員長選出、計画策定方針の説明

■第2回:2023(令和5)年9月11日

計画素案の説明・審議

■第3回:2023(令和5)年10月12日

計画案の審議

□パブリックコメントの実施

2023(令和5)年12月4日~2024(令和6)年1月5日

■第4回:2024(令和6)年2月8日

計画案の審議

第4次江別市食育推進計画

2024（令和6）年3月

発行/北海道江別市

編集/北海道江別市 経済部 農業振興課

〒067-8674 江別市高砂町6番地

TEL：011-381-1025

FAX：011-381-1072

Eメール：nogyo@city.ebetsu.lg.jp