

小田原市食育推進計画 (素案)

平成 年 月

小田原市

はじめに

目 次

I	計画の策定にあたって	1
1	計画策定の趣旨	1
2	計画の位置づけ	2
3	計画の期間	2
II	小田原市の現状と課題	3
1	本市の風土と食	3
2	本市の食をめぐる現状と課題	6
III	計画の基本方針	11
1	基本理念	11
2	基本目標	13
3	計画指標	15
4	施策の体系	16
IV	基本的施策	17
1	家庭における食育の推進	17
2	学校・保育所等における食育の推進	21
3	地域における食生活改善のための取組の推進	28
4	食育推進運動の展開	30
5	生産者と消費者の交流の促進及び環境との調和のとれた農林水産業の活性化	32
6	食文化の継承、展開のための活動の支援	39
7	食品の安全性、栄養・その他食に関する調査、研究、情報提供	40
V	推進体制	41
VI	資料	42

I 計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨

私たちが健やかに生きていくためには「食」は欠かせない存在であり、生きる力の基礎となるものです。

近年、生活のスタイルや人々の価値観の多様化に伴って、日本人の食を取り巻く環境は大きく変化しています。

食べ物があふれ、栄養バランスの偏りや不規則な食事によって肥満や生活習慣病も増加しています。

一方では、核家族化が進み、昔のような世代を超えた家族そろっての食卓を囲んで、いろいろな会話をしながら食事を摂る機会も減っています。

また食品表示の偽装問題など、食の安全性に対する不安も社会全体に広がっています。

このような状況の中、国では、食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、平成17年6月、食育基本法を制定しました。

また、神奈川県においても、この法律を受けて食育に関する施策を総合的に展開するための計画である「食みらい 神奈川プラン」（神奈川県食育推進計画）を平成20年3月に策定しています。

本市においても、核家族化の進行など、食を取り巻く環境が大きく変化しています。

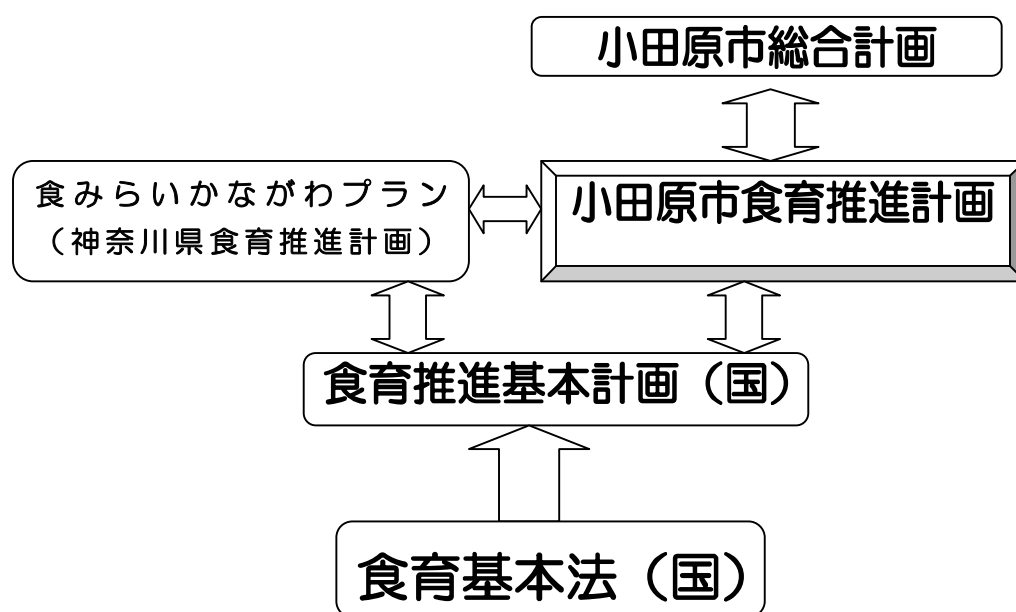
小田原は、山、森、川、田園、海などあらゆる自然環境を備え、温暖な気候と豊かな自然が生み出す大地の恵から多くの農作物や鮮魚などを収穫することができます。

また、長い歴史の中から、伝統食品が生まれ今なお受け継がれており、生産現場を身近に感じることができます。

これらの資源を生かし、市民一人ひとりが食への感謝の気持ちを深め、健康で心豊かな生活を送ることができるよう、その実現に必要な取組を計画的に推進するために、小田原市食育推進計画を策定します。

2 計画の位置づけ

- (1) この計画は、「食育基本法」の目的・基本理念をふまえ、同法第18条第1項に定める市町村食育推進計画として、本市の食育推進施策の方向性や目標（めざす姿）を定めています。
- (2) 小田原市総合計画や関連する他の計画と連携した計画とします。
- (3) すべての食育関係者並びに市民がそれぞれの特性をいかしながら、連携を図り、食育活動に取り組むための基本事項を示しています。



3 計画期間

計画の期間は平成22年度から28年度までの6年間の計画といたしますが、情勢変化等により見直しが必要となった場合は、計画期間内であっても必要な見直しを行うものとする。

食育基本法第18条第1項

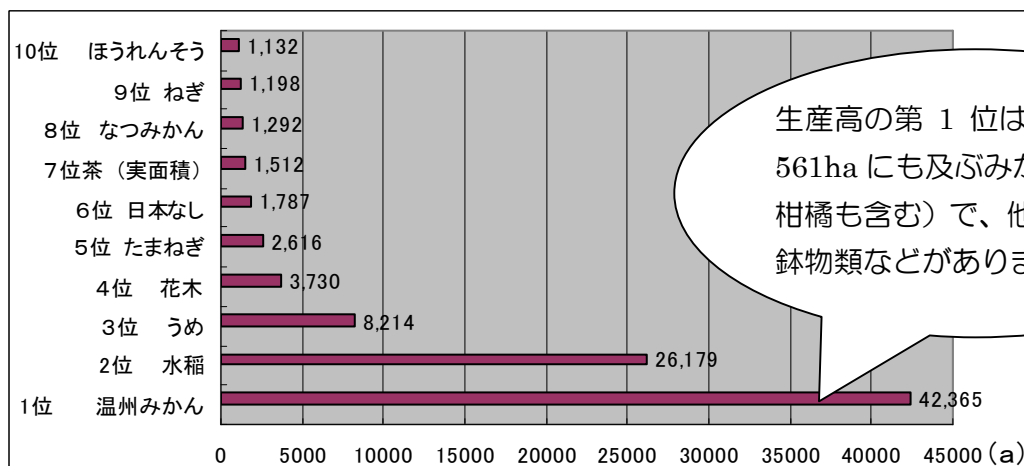
市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときには、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するように努めなければならない。

Ⅱ 小田原市の現状と課題

1 本市の風土と食

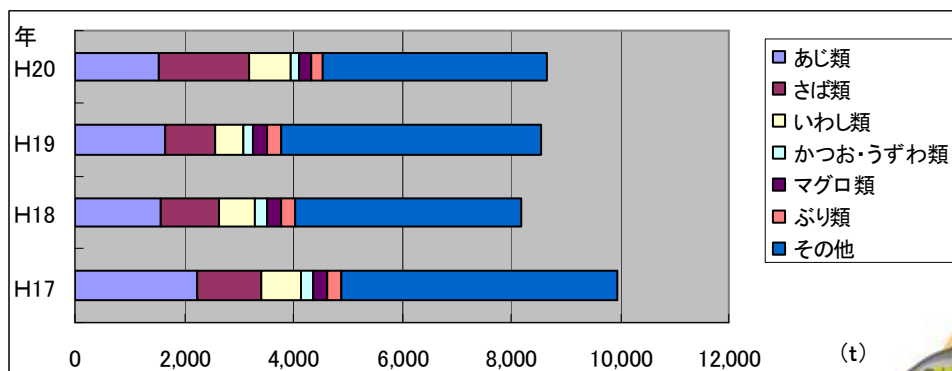
本市の農業は、市の中心部を貫流する酒匂川流域に広がる水田地帯の稲作と西部及び南部の箱根山麓及び東部の曽我丘陵の樹園地のみかんを主体とした果樹に大別されます。

○ 平成 18 年から 19 年 小田原農産物栽培状況



小田原は昔から相模湾西部の漁業の中心地として栄え、海の幸に恵まれてきました。中でも全国的に有名なものが定置網漁業です。小田原の海域は急深な地形であり、岸から沖へ 1,500 メートルも離れば水深が 200 メートルに達するほどです。このため、この深い海底地形に適した定置網が発達してきました。

○ 小田原市公設水産地方卸売市場での主な取扱数量



小田原の伝統食品のあれこれ

小田原は、豊かな自然に恵まれた神奈川県西の中心都市です。古くから、多くの人々が往来し、さまざまな文化の交流が行われてきました。そのような自然と歴史の中で育まれた小田原の伝統食品は全国的にも有名です。

かまぼこ



小田原かまぼこの起源は江戸後期の天明年間(1811-1829)にさかのぼります。

相模湾で獲れるオキギスを原料に、江戸日本橋から小田原に渡り住んだ職人により、その技術が研鑽され関東式蒲鉾と呼ばれる「色、型、味」の三拍子揃った品位と風格のある板かまぼこが完成しました。



梅干し



江戸時代のころ、国府津から二宮にかけて海岸帯には見事な塩田が広がっており、ここから採れる塩が小田原の漬物の生産を支えてきました。

小田原の漬物といえば梅干しが有名ですが、戦国時代、梅干しの薬効と腐敗防止作用に目を付け軍用として梅干し作りを奨励した北条氏がその基となりました。

梅干しの里、曾我の極上品十郎梅は、「皮は絹の如くきめ細かく、塩加減は薄く、口中にてとろけるような」と賞される天下一品の味わいです。

ひもの



江戸時代、地場で揚がるアジ、かますを開き干しにし、保存食として商いたものがそもそもの起りと記されます。「品のよい味わいと丁寧なつくり」に定評のある小田原ひもの。

活きのよさ、すがたのよさ、干しのよさ。そして何よりも、「塩加減は味加減」。

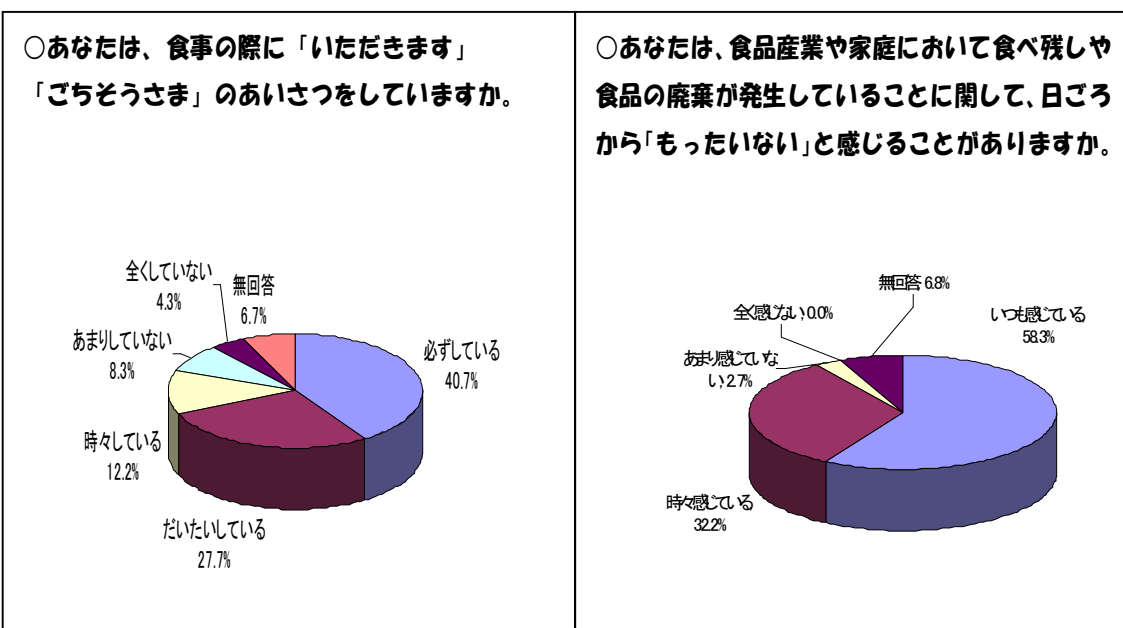
魚本来の味を引き出すうす塩づくりにこだわり、店々秘伝の塩加減が微妙な味わいをつくっています。

2 本市の食をめぐる現状と課題

(1) 「食」を大切にする心の欠如

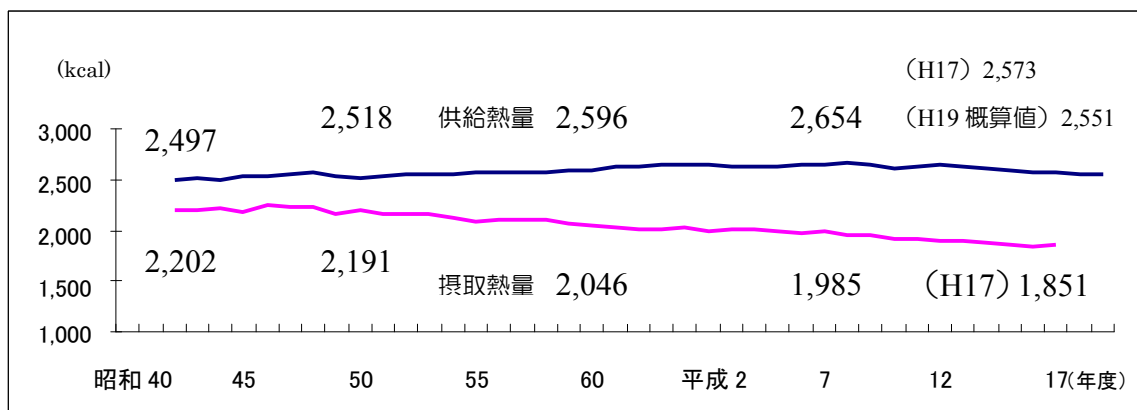
食をとりまく環境も大きく変わり、自分たちが食べているものがどこからきて、どのように作られているかなどを日々の中で体験する機会が減少し、食に関する感謝の念を実感することが、難しくなっています。

地域や学校、家庭において、生産からつながる食を体験し、自然の恩恵や食に関わる人々への理解を深めることが必要になっています。



出典：平成21年度 小田原市健康と食に関する意識調査

○供給熱量（食料需給表）と摂取熱量（国民健康・栄養調査）の推移



資料：農林水産省「食料需給表」、厚生労働省「国民健康・栄養調査」

- (注) 1. 酒類を含まない。
 2. 両熱量は、統計の調査方法及び熱量の算出方法が全く異なり、単純には比較できないため、両熱量の差はあくまで食べ残し・廃棄の目安として位置付け。

(2) 栄養バランスの偏った食事や食習慣の変化

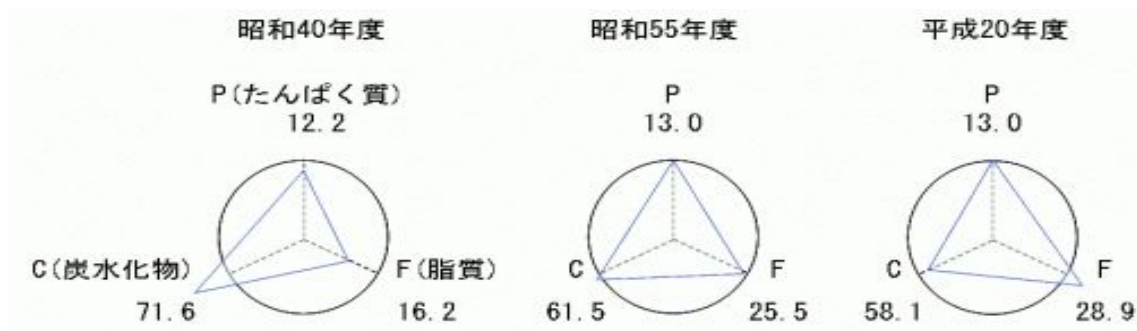
健康を維持し、毎日を元気に過ごすためには1日3食食べ、必要な栄養を摂ることが大切です。

近年は、生活の欧米化が進展し、栄養のバランスは偏り、脂質の過剰摂取がみられます。外食や惣菜の利用など食の外部化も進展しています。

また、核家族化、ライフスタイルの多様化により、一人で食事をする「孤食」が増えているほか、家族がそろってもそれぞれ異なるものを食べる「個食」や朝食欠食など家庭内での食生活の乱れが大きな問題となっています。

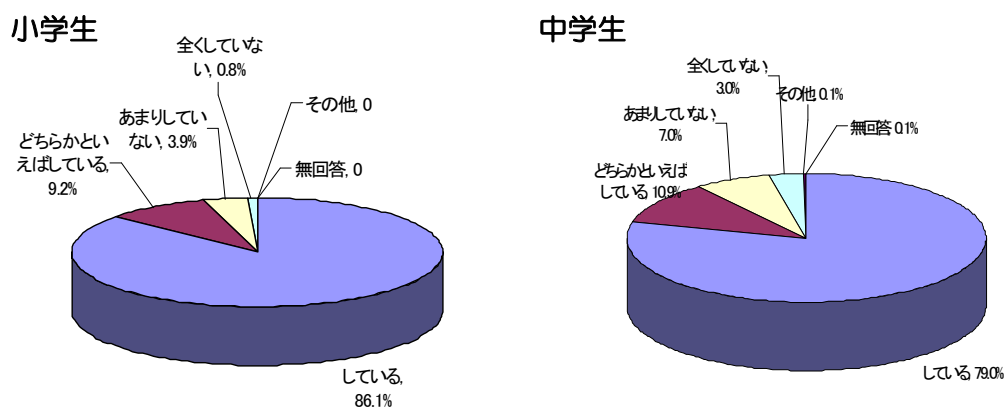
子どものうちから、食に関する知識や選択力、調理力を身につけ青年期・壮年期・高齢期へつなげていく必要があります。

○ 食生活の変化（タンパク質、脂質、炭水化物の割合）



出典：農林水産省（食料需給表）

○ 朝食を毎日食べていますか。



出典：平成21年度 全国学力・学習状況調査

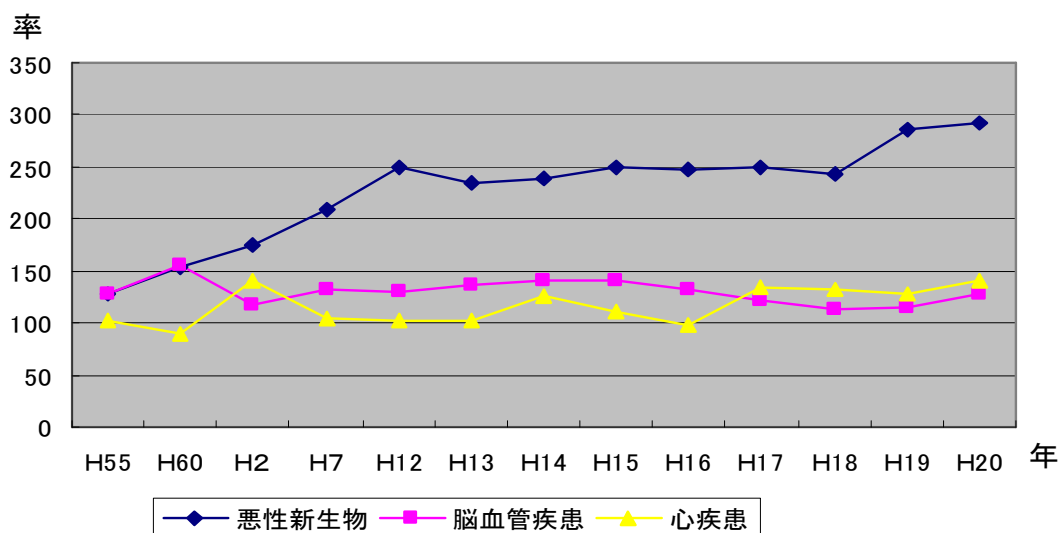
(3) 肥満をはじめとした生活習慣病の増加

活力に満ちた長寿社会を実現するためには、早期から生活習慣病予防の対策が必要です。

子どもの肥満の増加、生活習慣病の若年化に見られるように食生活の変化が深刻な社会問題となっています。

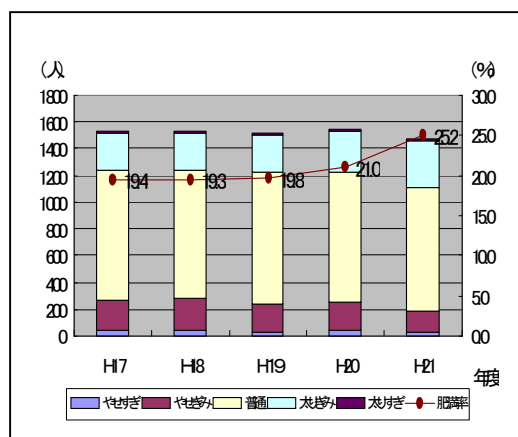
子どもの正しい食習慣、望ましい生活習慣を整えることが大切です。生活習慣病の予防や治療のためには、食事や運動・休養といった望ましい生活習慣の確立が大切です。

○ 小田原市の3大死因の推移

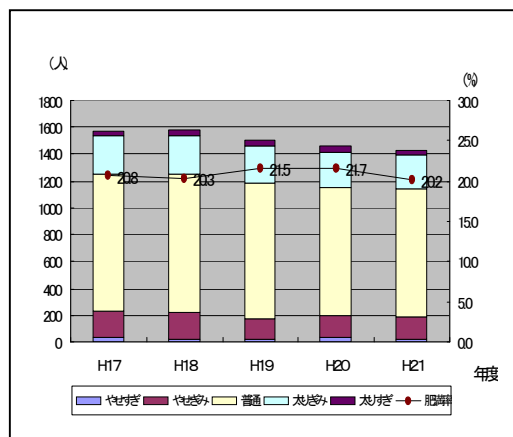


出典：平成20年度 保健所年報

○ 1歳6ヶ月健康診査時の肥満率



○ 3歳健康診査時の肥満率



出典：平成21年度 母子保健統計報告

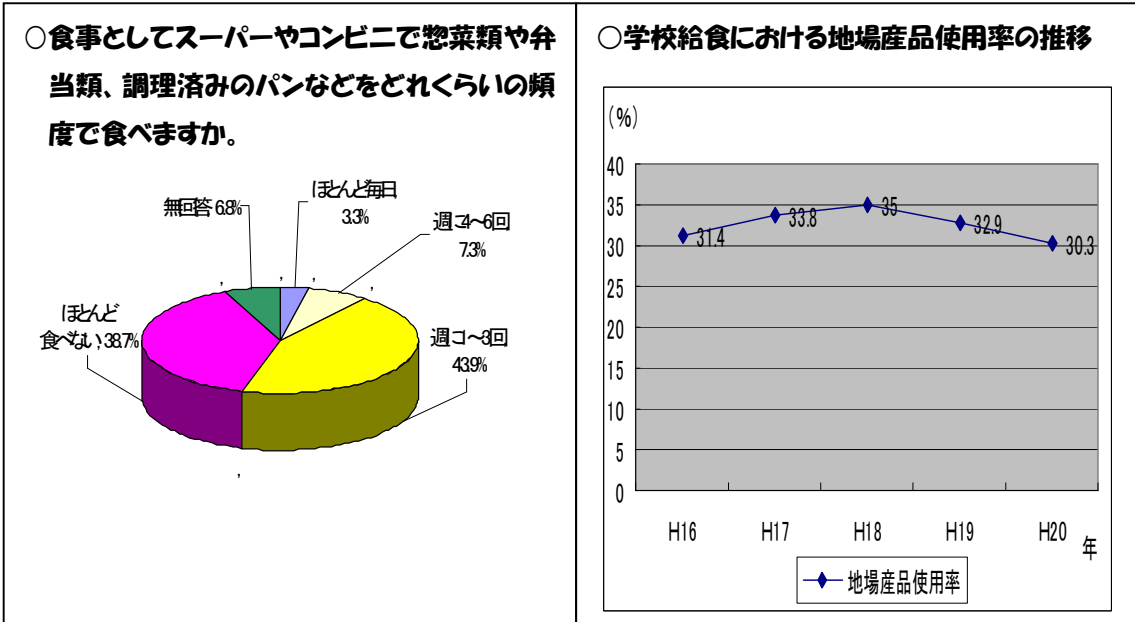
(4) 食料自給率の低下と食の安全

きわめて低い食料自給率は食の安全に対する不安を募らせる大きな要因です。小田原は、農業・漁業に恵まれています。農家数・耕地面積は毎年減少しています。

また、生活スタイルの多様化により、外食や夕食をコンビニに弁当やファーストフードで済ませる人の割合も増えおり、材料の産地がわからなくなっています。

地域の産物を知り、日常の生活に取り入れ、生産者と消費者のお互いの顔が見える関係を作ることはより地域に親しみをもち、食の安全・安心などの意識を高めることにつながります。

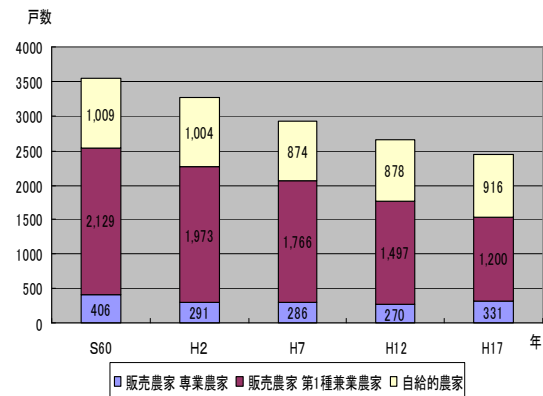
市民が地産地消に対する理解を深めることができるよう、地域の物産を味わう機会や生産の現場を体験する機会を継続的に提供することが重要です。



出典：平成21年度 小田原市健康と食に関する意識調査

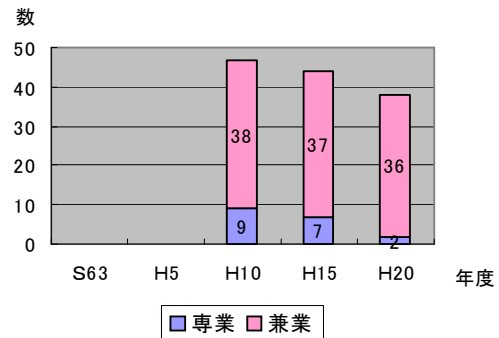
出典：平成20年度 小田原市学校保健課

○【農業】農家戸数の推移



出典：平成17年度 農林業センサス

○【漁業】専業・兼業別個人漁業経営対数



出典：平成20年度 漁業センサス

(5) 伝統的な郷土料理や食文化の喪失

全国各地に、古くから受け継がれてきた食文化があります。しかしながら、食の外部化や核家族化に食文化の担い手の減少のため、地域の特色ある料理が食卓に並ぶことは少なくなり、伝統ある食文化が失われつつあります。

小田原にも、地元で生産された農作物を活かした料理やそれぞれの家庭で受け継がれてきた料理・食文化があります。

地域の自然や農業、漁業、食品産業を理解し、季節の美味しいものや地元の特産物を知ること、食べ物を選ぶ力を育てていく必要があります。地元で取れた食べ物を選ぶことが大切です。

小田原ゆかりの行事食や伝統料理を伝える地域の食文化の担い手を増やすことも大切です。

平成21年度 健康おだわら普及員・小田原市食生活改善推進員にアンケート調査を行いました。(回答人数 85名)

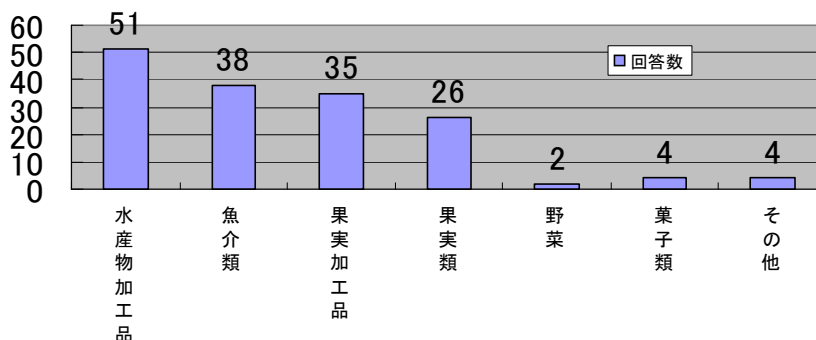
① 郷土料理はどのようなものを、どのような時に食べますか。

まご茶漬け	・アジがたくさんとれた旬の時
梅ごはん	・梅雨の時期・夏場の子どものお弁当
梅ごはん・梅干し料理・梅料理	・来客時 ・日常
寒天寄せ	・お祭り ・お祝い行事
ひつつみ汁	・食べたい時
はば海苔の雑煮	・お正月
アジのたたき	・おいしい脂ののったものがとれた時
地場産の煮豆・だんご汁	・正月(煮豆)、季節に即して
自家産大豆の煮豆・よもぎ団子	・お彼岸、お盆

② 食に関して小田原らしいと思うものがありますか。

「ある」と回答した方は、77.6%、「ない」は、21.2%、無回答は1.2%でした。

③ ②で「ある」と答えた方にお聞きしました。それはどんな料理ですか。(複数回答)



Ⅲ 計画の基本方針

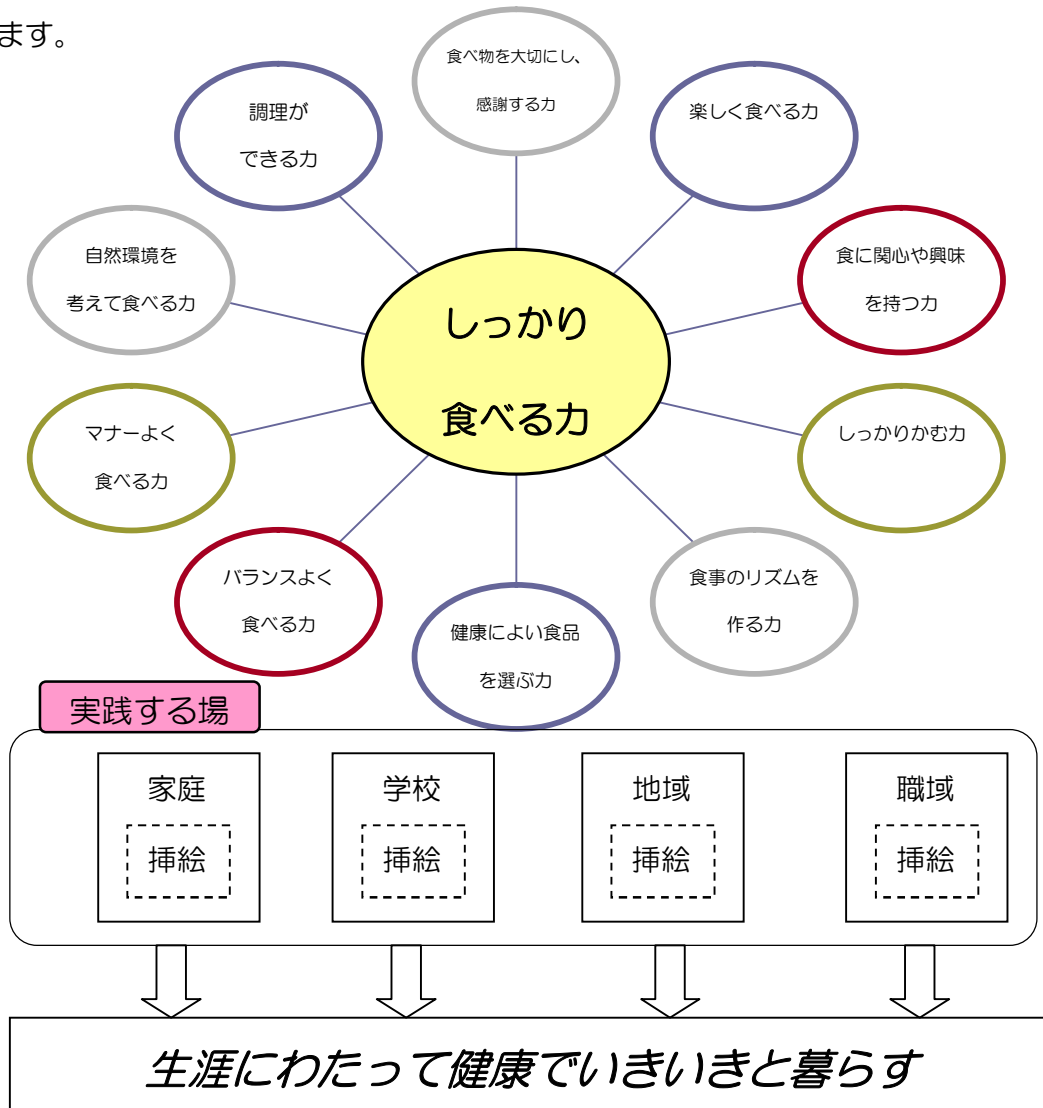
1 基本理念

生涯にわたって健康でいきいきと暮らすために一人ひとりが「しっかり食べる力」をつける。

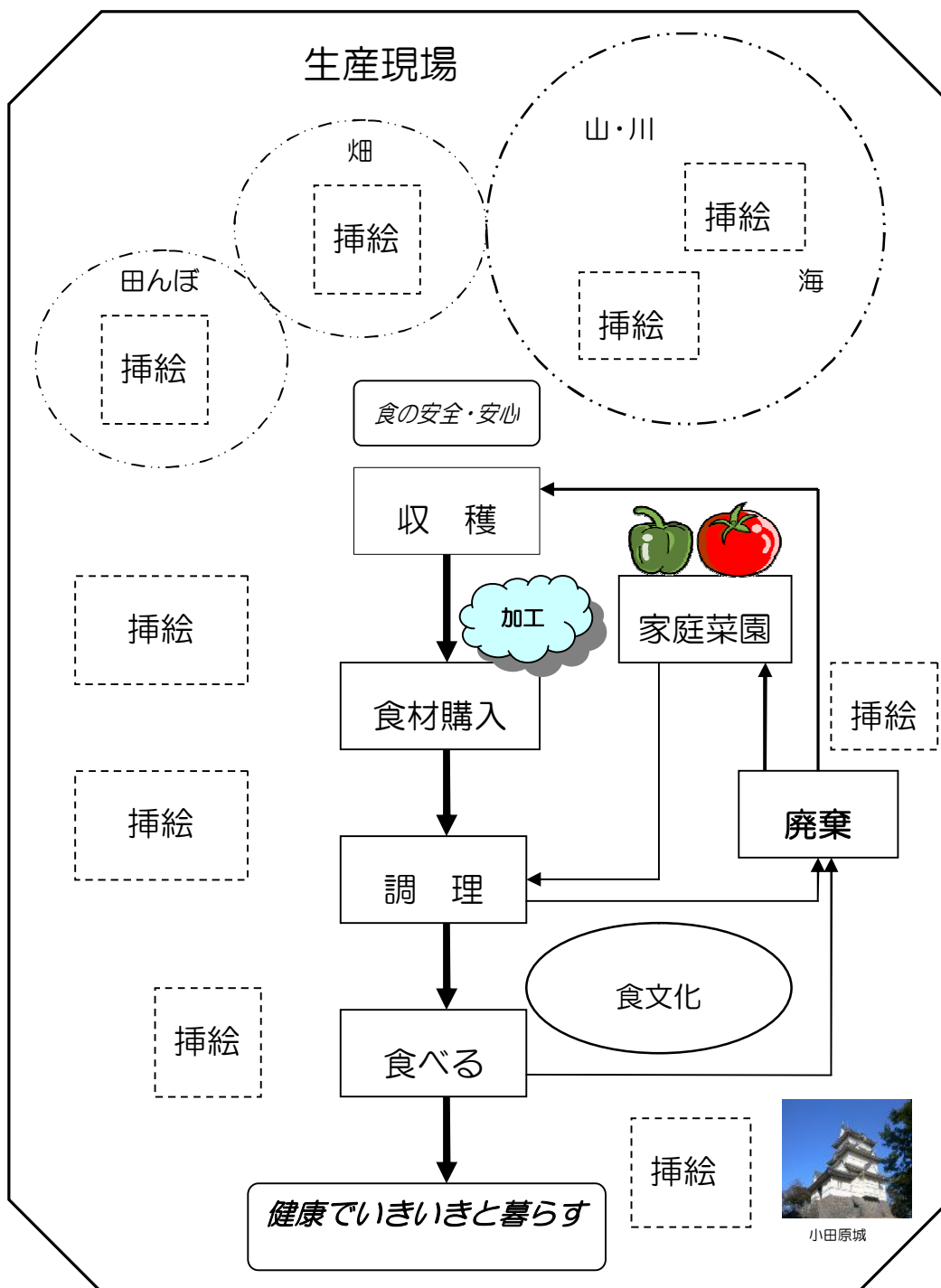
私たちが生涯にわたって心身ともに健康で、いきいきと過ごすために、「食育」はあらゆる世代に必要です。

特に子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要です。

そこで、本市では、「子どもたち」と「生産からつながる食」に着眼を置き、親子ぐるみ、学校ぐるみ、地域ぐるみで、食育を通じて、健やかないのちを育む計画を推進します。



生産からつながる食 イメージ図



食育基本法では「食育」を次のように位置付けています。

- ① 生きるうえでの基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるもの
- ② 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取得し、健全な食生活を実践できる人間を育てること

目標1 健康に配慮した食習慣を身につける

生活スタイルの多様化により、朝食欠食や家族がいても別々に食事をするなど、食習慣も変化しています。規則正しい食事や食を通じたコミュニケーションは、心身の健康につながります。

健康に配慮した食習慣を身につけることができるよう、地域や学校において、朝食やよくかんで食べることの大切さを広め、食を通じたコミュニケーションの場を作ります。

目標2 バランスよく食べる

日本人の食生活は豊かになり、食べ物を選択する幅は広がりました。しかし、偏った食事により、生活習慣病などの病気になる人も増えています。何をどのくらい食べたらよいのかを、地域の講座や調理実習、学校給食を通じて発信し、市民一人ひとりが、選択できる力を育みます。

目標3 食の安全・安心について理解を深める

様々な食品や情報が氾濫している中、健全な食生活をおくるために、自らの判断で食品を選別する力が求められています。

また、地域で生産し、地域で消費する地産地消は、環境にやさしく、人とのつながりを感じながら、新鮮で安心できる食べ物を食べることに繋がります。

食に関する適確な情報提供や地産地消を体験する場の充実、学校給食における地場産物の利用などを通じて、食の安全・安心について理解を深めます。

目標4 食べ物を大切にする気持ちを育む

食をとりまく環境も大きく変わり、自分たちが食べているものがどこからきて、どのように作られているかなどを日々の中で体験する機会が減り、自然の恩恵や食に関わる人たちの努力や苦労を実感しにくくなっています。

様々な体験活動などを通し、食べ物や食に関わる人たちとふれあうことで、食べ物を大切にする心を育みます。

目標5 市民・団体・行政が一体となって食育を推進する

食育を推進していくためには、市民・団体・行政がそれぞれの力を発揮するとともに、一体となって取り組むことが必要です。

親子ぐるみ、学校ぐるみ、地域ぐるみで食育を推進し、食育を全市的に広げていきます。

3 計画指標

目標1 健康に配慮した食習慣を身につける

指標		参考現状値	目標値
毎日朝食をとる市民の割合	小学生	86.1%	95.0%以上
	中学生	79.0%	
	20歳以上の男女	80.6%	85.0%以上

目標2 バランスよく食べる

指標	参考現状値	目標値
栄養のバランスを考えて食事をとる市民の割合(注1)	40.3%	75.0%以上

目標3 食の安全・安心について理解を深める

指標	参考現状値	目標値
食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている市民の割合(注2)	63.4%	75.0%以上

目標4 食べ物を大切にすることを育む

指標	参考現状値	目標値
日ごろから「もったいない」と感じる市民の割合(注3)	58.3%	90.0%以上

目標5 市民・団体・行政が一体となって食育を推進する

指標	参考現状値	目標値
食育に関心をもっている市民の割合(注4)	77.6%	90.0%以上

【出典】平成21年度 全国学力・学習状況調査 (小学生・中学生)

平成21年度 小田原市健康と食に関する意識調査

※市内在住の満20歳以上の男女851人を対象に実施。

(注1)「栄養のバランスを考えて食事をとる市民」とは、「考えて食べている」と答えた人のみをいう。

(注2)「食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている市民」とは、「十分あると思う」「ある程度あると思う」と答えた人をいう。

(注3)「日ごろから「もったいない」と感じる市民」とは、「いつも感じている」と答えた人をいう。

(注4)「食育に関心をもっている市民」とは、「関心がある」「どちらかといえば関心がある」と答えた人をいう。

4 施策の体系

基本理念

生涯にわたって健康でいきいきと暮らすために
一人ひとりが「しっかり食べる力」をつける。

基本的施策

①家庭における食育の推進

家庭は食を大切にする心を育み、基本的な食習慣を身に付け、生涯を通じて健康な生活をおくるための基礎的な場であり、学校、団体等と連携し、家庭における食育を推進する。

②学校、保育所等における食育の推進

家庭や地域と連携し、学校、保育所等における子どもの健全な食生活の実現と健全な心身の成長を図る。

③地域における食生活改善のための取組の推進

地域において、団体、事業者等と連携した食育を推進することにより、栄養・食習慣・食料の消費に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防する。

④食育推進運動の展開

市民一人ひとりの食育への関心を高め、市民、教育関係者、農業者、漁業者、食品関連事業者などの民間団体の自発的な食育活動を支援し、食育を推進する。

⑤生産者と消費者の交流の促進及び

環境と調和のとれた農林水産業の活性化

生産者と消費者の交流により、食料の生産が自然の恩恵の上に成り立ち、生産者など多くの人々の活動に支えられていることへの理解を深め、地産地消と環境に配慮した食料生産を推進する。

⑥食文化の継承、展開のための活動の支援

小田原の歴史を背景に育まれた食文化に対する理解と関心を高め、地域の特色ある食文化を新たに発見し、豊かで彩りある小田原の食文化を継承する。

⑦食品の安全性、栄養、 その他食に関する調査、研究、情報提供

食品の安全性や栄養に関する膨大な情報が提供される中、市民が正しい情報を適切に選別し活用する力が養えるよう、県や団体と連携し、食中毒の予防や食品の安全性、栄養に関する適切な情報を提供する。

取組

- 家庭の健康づくり
- 調理力の向上
- 家庭教育力の充実

- 学校における食育の推進
- 学校給食を活用した食育の推進
- 幼稚園における食育の推進
- 保育所等における食育の推進

- 生活習慣病等の予防対策
- 食に関する普及啓発

- 関係者との連携による推進
- 食育推進のための意識啓発
- 関連した市民運動との連携（8020運動・環境保全）

- 生産者と消費者の交流の促進
- 地産地消の促進
- 環境に配慮した取組の推進
- 教育ファームの推進

- 伝統ある食文化の継承と促進
- 食文化の担い手の育成

- 食の安全性に関すること
- 栄養に関すること

IV 基本的施策

施策1 家庭における食育の推進

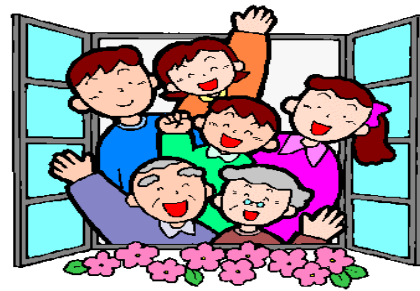
家庭での食事は、子どもから大人まで市民一人ひとりが、心身ともに健康に暮らすための基本となります。そして、子どもの頃に身につけた食習慣は、生涯を通じた健康づくりへとつながっていきます。

食に関する知識や選択力、調理力、食を大切にする心を育めるよう、地域ぐるみ、学校ぐるみで連携しながら、家庭における食育を推進します。

取組 家庭の健康づくり

食育基本法（家庭における食育の推進）

第十九条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。



● 子どもと保護者等への健康づくり事業の実施

◆ 妊婦に対する情報提供

母子健康手帳の交付とともに、妊婦健康診査を公費の補助で受けられる受診券や、保健師等による相談、ママパパ学級、各種の事業において食を含む情報提供をします。

◆ 乳幼児・幼児を対象とした健康診査

身体発育及び発達の間から重要な時期である乳幼児・幼児に対し、医師等専門スタッフによる総合的な健康診査と食を通じた健康づくり講話や調理指導を行うことにより、保護者に適切な援助を行い、母子保健の向上を図ります。

◆ 歯科健康診査

1歳6ヶ月児、2歳児などの成長の節目に、歯科健康診査を行っています。
また、専門スタッフによる食事リズムやおやつのととり方、歯と食事の関係について個別相談などを行っています。

歯科健康診査

よく歯を磨けていますね！



◆ 個別の健康相談・栄養相談の実施

子育て中の保護者等を対象に、育児における食生活面の疑問や不安を解消し、成長段階に応じた健康相談・栄養相談を行います。

◆ 集団健康教育・栄養教育の実施

専門スタッフによる食を含む総合的な健康づくりを推進します。

医師の講話

役立つ情報がたくさん聞けます。



● 食に関する学習の場の提供

妊産婦や子育て中の保護者などに対し、教室や講座を通して、食生活に関する正しい知識を普及し、家族の健康づくりを推進します。

離乳食講習会

子育て中のお母さんを対象に
栄養士が、離乳食の基礎知識やポイントをお話しています。
調理の方法も学ぶことができます。



取組 調理力の向上

● 食に関する体験活動の提供

調理実習などの場を通じ、地域の人や親と子がふれあいながら食育を実践していく力を育てる場を充実させます。

幼児から小学生低学年までを対象 親子の料理教室

地域のヘルスマイトさんと一緒に
おいしいおやきを作りました。



取組 家庭教育力の充実

● 家庭教育における知識の習得

小・中学校及び幼稚園などのPTAにおける家庭教育学級や、地域の食に関連する団体による調理実習、食に関する講話を通じて、基本的な食習慣の知識の習得や親子の絆を深めるための取組を支援します。

● 食に関する情報提供の充実

学校や保育所等、行政などあらゆる場から、インターネット、給食だより、健康教室、講座など様々な媒体や機会を通して、食習慣や食文化、健康づくりについて発信します。

●「おだわらっ子の約束」の推進

子どもたちに身につけてほしいことを、10の約束にまとめています。約束の中には、「早寝 早起きして 朝ご飯を食べます」「もったいないことをしません」「どんな命でも大切にします」など、食習慣の習得や食を大切にすることを育む約束が含まれています。

この約束の内容を、家庭、地域、学校などが一体となって、推進します。

おだわらっ子の約束

《基本理念》 しっかりした躰や生活規範を身につけた子どもは、幸せになれる。

- 1 早寝 早起きして 朝ご飯を食べます
- 2 明るく笑顔であいさつします
- 3 「ありがとう」「ごめんなさい」を言います
- 4 人の話をきちんと聞きます
- 5 もったいないことをしません
- 6 どんな命でも大切にします
- 7 決まり 約束を守ります
- 8 人に迷惑をかけません
- 9 優しい心で みんなと仲良くします
- 10 「悪いことは悪い」と言える勇気を持ちます

おだわらっ子は、この約束を守って幸せになります。

おとなたちも、この約束を、自ら守り、おだわらっ子に語り続けます。

そして、輝く小田原の未来を築きます。



シンボルマーク

大人と子どもの心が握手して、「おだわらっ子の約束」を守ろうとの決意を表しています。

施策2 学校、保育所等における食育の推進

家庭や地域と連携し、学校、保育所等における子どもの健全な食生活の実現と心身の成長を図ります。

取組 学校における食育の推進

● 食に関する指導内容を充実した学校づくり（未来につながる学校づくり推進事業）

子どもの学びと育ちを地域ぐるみで支えていく学校づくりをめざして、小田原の良さを活用した特色ある学校づくりを推進していく中において、食育への取組を重点項目に掲げ、子どもの食に対する正しい知識と実践力を養っていきます。

<生産活動からつながる食の活動>

- ・ 学校農園による栽培活動や農業体験～稲作や畑作（野菜作り、そば作り）等を通して、生産活動の工夫や苦労、感謝の心を育てます。
- ・ 収穫の喜びを味わう～餅つき、芋煮会等を行い、収穫したものを調理し、味わうとともに、お世話になった人との交流を行います。
- ・ バスケット栽培などの生産方法の工夫体験。



<地域の産物と人材の活用>

- ・ 梅ジュース、梅ジャム作り
- ・ かまぼこ作り体験
- ・ 地域の人材を活用した農業体験

● 食育年間指導計画の作成

学校教育活動全体を通じた食育を推進するため、給食指導と教科・特別活動を含めた食育年間指導計画を作成します。（平成24年までに全学校で作成）

● 学校栄養職員・栄養教諭を中心とした、学校・家庭・地域への食育啓発

学校栄養職員・栄養教諭が、食に関する年間指導計画に基づき、教科等と関連した食育授業を展開するとともに、保護者を対象とした給食試食会・学校保健委員会などの各種行事や給食だよりを通して家庭や地域に向けて食育を啓発します。また、学校給食が授業の生きた教材として活用できるよう献立を工夫します。

給食試食会

小・中学校の保護者を対象にした給食試食会の様子です。
学校栄養職員・栄養教諭による食育講話も行われています。

探し中

食に関する指導・授業

学校栄養職員、栄養教諭による食に関する指導・授業の様子です。
年間指導計画を作成し、教科等と関連した授業を行います。
また、生きた教材として給食を活用しています。

写真：新しいものに変更



取組 学校給食を活用した食育の推進

● 地場産物を利用した学校給食の実施

地元の農産物（たまねぎ、さといも、みかん、キウイ、ほうれん草、小松菜など）や水産物（アジ、かます、かまぼこ製品）を積極的に給食に使用するとともに、小田原献立やかながわ産品食品デー、かまぼこ献立を実施し児童生徒に生きた教材として学校給食を活用しています。

また、学校給食食育講演会や学校給食展を開催し、成長期を中心にした食生活に関する正しい知識の普及活動を行うほか、地元の食材を使った親子料理教室を開催し郷土を愛し、食育を実践していく子どもや家庭の健康づくりを推進します。

地場産を活用した学校給食の献立

地元のだまねぎ、さといも、みかん、キウイ、小松菜、ほうれん草、アジ、かます、かまぼこ製品を積極的に給食に使用しています。



ご飯、牛乳、おでん、
小松菜ともやしの煮浸し、みかん



ご飯、梅干し、牛乳、
アジのひもの、五目金平

11月15日のかまぼこの日に
かまぼこを使った給食を実施して
います。
献立は、かき揚げうどん、牛乳
小田原かまぼこ、煮豆でした。



学校給食展

パネル展示や給食実物展示、野菜折り紙教室他、食品カードを使った朝食指導など食育啓発活動を実施しています。



小田原献立・かながわ産品食品デー
地産地消メニュー



ご飯、牛乳、アジハンバーグ、
豚汁、キウイフルーツ



麦ご飯、ふりかけ、牛乳、
アジのひもの、里芋の煮物、みかん

地元の食材を使った親子料理教室
～学校給食への理解と関心を深める～

夏休みに地元の魚や野菜を使用
して、小・中学生親子を対象に実施
しています。



取組 幼稚園における食育の推進

● 食に関する指導内容を充実した学校づくり（未来につながる学校づくり推進事業）

子どもの学びと育ちを地域ぐるみで支えていく園づくりをめざして、小田原の良さを活用した特色ある園づくりを推進していく中において、食育への取組を重点項目に掲げ、子どもの食に対する正しい知識と実践力を養っていきます。

<幼稚園での学習活動>

- ・ 先生や友達と食べることを楽しむ。
- ・ 栽培活動を通して、野菜も生きていることを実感したり、収穫の喜びを感じたりする。
- ・ 簡単な調理や教師の手伝いをする。

取組 保育所等における食育の推進

● 食育の年間計画の作成

保育課程に食育を位置づけ、保育所毎に食育の年間計画を作成しています。

● 発達段階に応じた食事体験の充実

月齢・年齢・個人に合わせた、食事体験を通して、食べる意欲を育みます。また、離乳食や食物アレルギー児・摂食障害児など個人に対応した食事作りを行います。

● 友だちや地域の人との会食の場の提供

保育士・栄養士・調理員などの大人と一緒に食べる経験や友だちと楽しく食べる経験をします。

また、地域の高齢者を招き、昔の遊びを学び、一緒に食事をしながら色々な話を聞くなどして、他の人と一緒に食べたい、誰かと共に食べるほうがおいしいと感じられる心を育てます。

会食の様子

●日本の食文化の提供

保育の中に伝統的な文化を取り入れ（節分・ひなまつりなど）給食で行事食を提供することにより、保育と食事が一体となり、生活の中で日本の文化と食事を知るようになります。

また、旬の食材に触れ、食べることにより日本には四季があり季節によって食べ物の種類や味が違うことを知るようになります。

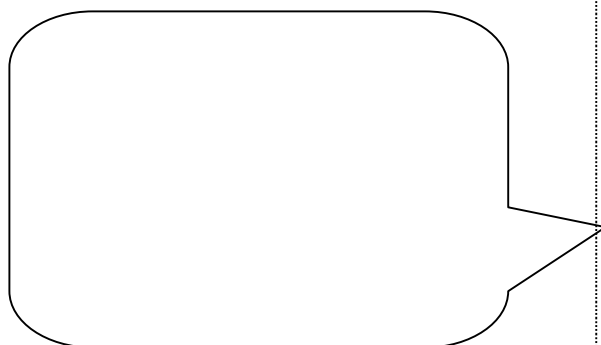
毎月の「食育の日」には献立内容を工夫し、子どもたちが「食」について考える機会を提供します。



●生きる力・生活力の充実

自園で園児が栽培・収穫した食材を給食にとりいれます。収穫した食材を利用してカレー作りや焼き芋大会など子どもの発達段階に応じて調理作業に携わります。

また、毎日の園生活の中で野菜の皮むきやすじ取りなどお手伝いをして食事作りに関わります。買い物も体験します。



収穫したものを食べている様子

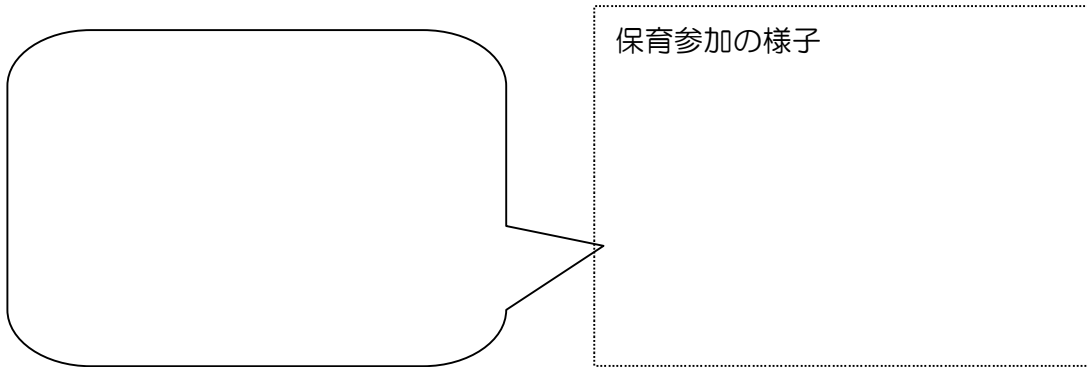
●家庭への食事支援や情報提供の充実

保育参加などで保護者に試食会を実施し、発達段階に応じた食事を体験することにより家庭での食事づくりへの情報提供を行います。

離乳食や食物アレルギー児への除去食や代替食を提供することにより保護者への情報提供・食事支援を行います。

毎月の給食だよりで健康な体をつくるための食事について情報提供を行います。

毎日提供する食事をサンプルケース内に展示や作り方を伝えることにより子どもと保護者が食事について話し合う場を提供し、保護者へ食事についての情報提供を行います。



● **地場産物使用促進**

積極的に小田原産の食材を給食に使用することにより、生産者や食材に対する感謝の心を育てます。また、食材納入業者も含め地域の中で子ども達を育てていくよう意識啓発をしていきます。

施策3 地域における食生活改善のための取組の推進

地域には様々な年代、ライフスタイルの人たちが暮らしています。生活習慣病の予防や食生活の改善など、それぞれの暮らし方に応じた健康づくりを行えるように、団体等と連携した食育を推進します。また、食育に関するボランティアの活動を支援します。

取組 生活習慣病等の予防対策

● 健康状態に応じた栄養相談の実施

疾病管理に関する不安や健康づくりに関する疑問などを解消し、生活習慣や食習慣、健診の結果などをもとに改善点を見つけ、望ましい食習慣の習得を促します。

▼

● 高齢者・障害者等に対する支援

高齢者・障害者に対し、より健康で自立した食生活をおくるために、個々に応じた栄養や歯に関する支援をします。

● 食の自立支援

高齢者・障害者に対し、自宅に弁当を届け、栄養バランスのよい食事を提供します。

● 生活習慣病予防や高齢者の栄養改善に関する学習の場の充実

保健センターや地域の公民館などにおいて、調理実習や栄養教室、運動教室など健康づくりに関する教室を開催します。地域の人たちがふれあいながら、日ごろの生活習慣や食習慣を見直し、基礎知識を身につけることにより、生活習慣病予防や健康寿命の延伸を図ります。

地域における栄養教室

何をどれ位食べたらいいのか、よくかんでゆっくり食べることの大切さなどを分かりやすく伝えます。

フードモデルや料理カードの教材も使います。



● 特定保健指導の実施

40歳から74歳までの小田原市国民健康保険加入者の方を対象に、生活習慣病を予防するために、健診の結果に基づき必要に応じて、医師・保健師・管理栄養士などが、受診者に生活習慣における改善の支援・アドバイスを行います。

● 食や健康に関するイベントの開催

行政や関係団体などが一体となり、健康チェックや個別相談、情報提供、調理実習などを行うイベントを開催し、市民の健康に対する意識の高揚を図ります。

◆小田原栄養士会による栄養相談



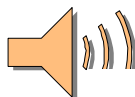
取組 食に関する普及啓発

● 食や健康づくりに関わるボランティア団体などの養成と活動支援

地域に根ざした活動をしている食生活改善推進員（ヘルスマイト）や健康おだわら普及員などのボランティアの養成、資質向上のための研修を実施しています。また団体の活動を支援します。

● 地区栄養教室や減塩味噌汁試飲会などの実施

健康おだわら普及員の健康づくり運動実践活動事業の一環として、地区に応じて栄養教室（調理実習）や減塩味噌汁試飲会を実施します。



生活習慣病を予防しましょう

施策4 食育推進運動の展開

市民一人ひとりの食育への関心を高め、市民、教育関係者、農業者、漁業者、食品関連事業者などの民間団体の自発的な食育活動を支援し、食育を推進します。

取組 関係者との連携による推進

● 食の団体との連携による地場産を使った料理教室の推進

若い保護者や子どもを対象とした親子の料理教室や地場産の食材を使った料理教室の普及活動の場を広げて、推進します。

取組 食育推進のための意識啓発

● 学校等での食育計画作成を推進

幼稚園・保育所等、小学校、中学校において、学校ごとの食育計画作成をすすめています。各学校の特色を活かし、子どもの食に関する取組を示します。

● 「食育月間」や「食育の日」の普及活動

食育を推進していくために、毎年6月の「食育月間」、毎月19日の「食育の日」に合わせた食育普及活動を、親子ぐるみ、学校ぐるみ、地域ぐるみで行います。

取組 関連した市民運動との連携（8020運動、環境保全）

● 歯の健康と食育の推進

市民とふれあうイベントや様々な機会を通じて、虫歯・歯周疾患の予防や歯・口の健康づくりの普及啓発をします。

講演会等で、市民に最新の歯の健康と食育について学習できる場を提供します。

◆小田原歯科医師会による歯科相談



● **生産からつながる食の循環への支援**

毎日の食生活は、生産から加工・流通・ごみの問題まで、多くの側面とかがわっています。食卓で味わう食事の材料は、主に店で売られ、店に流通する前は食品工場加工され、その前は、農業や水産業の現場で育てたり、とってきたりしたものです。

食事後の残り物は、再び家庭の外へと出ていきます。食べ物など有機物の一部は、肥料となって土に戻ります。

家庭の食卓を食の学びの場ととらえ、子どもと一緒に買い物に出かけたり、市場や産地の見学会等に参加するなどの機会を通して、食の循環への理解を深めます。

● **家庭における食育体験を支援**

生ごみ堆肥化により、できた堆肥の使い方の紹介を生ごみサロンなどの市民集会で、各家庭のミニ菜園やプランター菜園での野菜づくりを支援します。

● **食育ネットワークの構築（企業、NPO、各種団体）**

企業、NPO、各種団体などと食育ネットワークを広げ、情報の共有化し、共催で行うイベント活動を行います。

施策5 生産者と消費者の交流の促進及び環境と調和のとれた

農林水産業の活性化

生産者と消費者が交流することで、農林水産物の生産が自然の恩恵の上に成り立ち、生産者や加工品製造業者など多くの人々の活動に支えられていることへの理解を深め、地産地消と環境に配慮した食料生産を推進します。

取組 生産者と消費者の交流の促進

● 体験の場の提供

地域に存在する、食を生み出す生産の現場は、食育を進めていくための貴重な資源です。この場を利用し、市民を対象に体験の場を提供することで、農業者、漁業者との交流や農業・漁業への理解を推進します。

【農業体験】

- ・ 食と農の体験学習：農業体験を通じ、生産者と消費者の交流機会を拡大し、地域の風土や産業、食と農について理解を深めます。
- ・ オーナー事業：生産者と消費者が交流する交流型農業を推進します。
- ・ 市民農園：都市住民と農業者との交流を通じ、都市農業への理解と関心を深めます。

○都市農業とは、農業が都心に近い位置で行われているのが特徴です。小田原市の場合は、さらに交通の便が良く、観光資源も豊富なため、市民にも自然と触れ合う機会を提供しやすい恵まれた環境となっています。

◆食と農の体験学習

ホウレンソウの収穫、いちご狩り、梨狩り等の体験を行い、収穫した農産物について学習します。



◆オーナー事業

- ・たまねぎオーナー制度
 - ・みかんの木オーナー制度
- ※たまねぎオーナー制度：
畑一区画のオーナーになり、定植から
収穫までを体験できます。



【稚魚の放流】

毎年8月の小田原みなとまつりの中で、稚魚^{ちぎよ}を放流します。

小さな魚の資源についても学ぶことができます。

◆小田原みなとまつりにおける稚魚^{ちぎよ}の放流

魚たちが住み、卵を安心して
産むことができるように。
豊かな恵みをもたらす海を
大切に守りましょう。



【小田原みなとまつり・動く市政教室・遠足】

小田原みなとまつりなどを始め、さまざまな催しを通じて小田原の水産業への理解と、魚食の普及に努めています。

動く市政教室では、鮮魚の水揚げや市場で流通等、実際の現場での体験やビデオ学習を行い、生産者や市場関係者の取組を理解していただいています。

小学校等の遠足では、魚市場を見学してもらうことにより、小田原の水産業の現場を肌で感じてもらい、魚についての親しみを持っていただいています。

【小田原みなとまつりでの魚食普及イベント】

魚のおろし方の実演や魚料理の講習会を開催し、魚（アジ）を利用した料理を試食するなど、魚に親しんでもらいます。

アジは小田原漁港で水揚げされる代表的な魚です。

小田原みなとまつりでは、さばき方やひものづくり、創作料理など、様々なアジの調理方法がわかります。



● イベントや品評会の開催

消費者への農林水産物や地場農産物を使った加工品のPR、及び、農水産物の優良な品種の育成及び栽培技術・品質の向上を目的とし、イベントや品評会を開催し、かつ地産地消を推進します。

- ・ **農業まつり**：生産者と消費者の相互理解を深め、地産地消を進めるとともに、収穫の喜びを分かち合い、都市農業の発展を図ります。
- ・ **農産物品評会**：小田原市の農産物を広く紹介するとともに、栽培技術及び品質向上を図り、生産の安定を目指します。
- ・ **小田原市農産物加工品普及推進事業**：地域に根ざした農産物加工品のあり方を検証するとともに、市民に新鮮で安心・安全な地場農産物の消費拡大を図ります。

◆農産物品評会（果実品評会）



◆小田原市農産物加工品普及推進事業



農産物の生産者が自ら作ったジャム等の加工品の新商品を試作販売します。

朝ドレファ〜ミ♪での試作販売会

JAかながわ西湘が経営する、大型農産物直売所

●食育拠点機能の活用

市民が交流し、食育について考える場を提供します。

◆梅の里センター・みのり館の活用



地域で収穫できる農産物の加工体験等に利用することで、交流の場を提供します。

◆漁業・港の朝市



毎週土曜日の朝、小田原漁港にて港の朝市を開いています。

地元で水揚げしたばかりの魚を見て触れることで、旬の食材を知り、鮮魚の良し悪しや調理方法などを知ることができます。

取組 地産地消の促進

「地産地消」とは、地域で生産された物を、その地域で消費することをいいます。

「地産地消」は、生産者と消費者が近い関係にあるため、人とのつながりを感じながら、新鮮で安全・安心なものを食べることができます。また、輸送に伴う距離が短いため、環境への負荷が減ります。さらに、地産地消を促進することは、より地域に親しみを持ち、地域の食に関する感謝の気持ちを醸成するとともに、農業、水産業など地域産業の活性化にもつながります。

小田原には、地域に食を生み出す自然や生産現場があります。地域の産品を広くPRするとともに、生産の現場を体験する機会を提供するなどして、地産地消を促進します。

● 体験の場の提供（再掲）

地域に存在する、食を生み出す生産の現場は、食育を進めていくための貴重な資源です。この場を利用し、市民を対象に体験の場を提供することで、農業者、漁業者との交流や農業・漁業への理解を推進します。

● 地場産の魚を使った料理教室の開催

一般の男性を対象に、小田原産の魚を使った料理教室を開催しています。魚のさばき方を学びながら、簡単にできる料理に挑戦してもらい、できたものを実際に食べてもらって、魚食について親しんでもらっています。

● イベントや品評会の開催（再掲）

消費者への農林水産物や地場農産物を使った加工品のPR、及び、農水産物の優良な品種の育成及び栽培技術・品質の向上を目的とし、イベントや品評会を開催し、かつ地産地消を推進します。

<事業例>

◆ おでんサミット



◆ 小田原城名物市



小田原おでんやかまぼこドック、梅干、ひものなど小田原自慢の名産品の販売を行います

◆ 小田原おでん祭り



◆ かまぼこ桜まつり



- ◆ 農業まつり（再掲）
- ◆ 農産物品評会（再掲）
- ◆ 小田原市農産物加工品普及推進事業（再掲）

● 地域産物のPR事業

市内の農水産物や地場加工品を市内外に広くPRするとともに、小田原のブランドイメージの向上を図ります。また、農産物の計画的な生産出荷を推進し、PR事業等により農産物の消費拡大・販売促進を目指します。

小田原の持つ自然、歴史、文化、そこから生み出される特産品。その特徴を生かした「小田原ブランド」の確立を進めることによって、地域と特産品のブランド力の相乗効果による地域の振興を目指します。

◆小田原産物ブランド向上事業



十郎梅と塩のみで作る梅干しのブランド化を進めています。
※十郎梅：梅干し用の梅の中でも最秀品と言われています。

◆小田原ブランド推進事業



小田原で収穫される梅、みかん、レモンを使用したワインを小田原の特産品として販売しています。

取組 環境に配慮した取組の推進

食を通じて環境に優しい暮らしを考えることで、環境問題を身近な存在として考えるきっかけを作ります。

● 生ごみ堆肥化事業

家庭から出る生ごみを堆肥化し資源の循環を体験することにより、環境問題を身近な存在として考える意識啓発を行います。

段ボールコンポストなどによる各家庭単位での堆肥化の取組や、小学校の大型生ごみ処理機を使用した地域単位での堆肥化の取組を行います。また、毎月「生ごみサロン」を開催し、相談や情報交換を行うとともに、できた野菜や花の展示会イベントを行うなど、参加者との交流を通じて普及を図ります。

段ボールコンポスト
生ごみという資源が循環する過程を手軽に体験できます。



家庭での取組



生ごみサロン
参加者の集いの場です。堆肥化の相談・情報交換・イベントなどを行います。

取組 教育ファームの推進

実際に農業を営んでいる地元の方々から、直接農作業などの指導を受ける場を子どもたちに提供していただき、農業や農業を取り巻く環境を知る機会とし、食や農業への理解を深めます。

- ・ 水稻栽培体験学習：地元小学生が田植え・稲刈りを体験することで、米の大切さや米を取り巻く状況等の理解を深める機会を作ります。

【田植え】

地元農家の方から指導を受け、小学生が苗を一把ずつ植えます。

【稲刈り】

収穫の際も、稲を鎌で一把ずつ刈り取り、掛け干しを行い、収穫の喜びを味わいます。

水稻栽培体験学習



施策6 食文化の継承、展開のための活動の支援

小田原の豊かな食文化や数々の特産物を守るには、市民一人ひとりが食を大切に
する意識を持ち、次世代に伝えていくことが必要です。

また、地域の特色ある食文化を新たに発見し、豊かで彩りある小田原の食文化を継
承するために食の団体の育成等の取組を推進します。

取組 伝統ある食文化の継承と促進

● 名産品・特産品の紹介

小田原の伝統食品であるかまぼこ、ひもの、梅干し、和菓子を紹介し、名産品・特
産品への理解を促し、地域における消費に繋げていきます。

消費者への情報発信として、名産品・特産品を紹介したパンフレットの配布や、か
まぼこ、ひもの、梅干し、和菓子の製造工程が見える動画を発信しています。

● 学校、保育所等の給食を通じた食文化の啓発

給食を通じた栄養教育や地場産物を使った献立、行事食を提供することにより、子
ども達及び保護者に向けて、地域の食文化の啓発に努めます。

● 郷土料理の継承と促進

おだわらシルバー大学や尊徳祭などの生涯学習関連事業において、各種団体の協力
を得て、郷土料理の継承と促進を図ります。

取組み 食文化の担い手の育成

● 食に関するボランティアの支援

地域ぐるみで食文化の継承を推進するために、食生活改善推進員等の食育ボラン
ティア団体、グループの育成等を支援します。

● 昔ながらの梅干し作りを伝承

東海道五十三次の宿場町として栄えた小田原名産の梅干しは、箱根越えをする旅人
の元気の源として大活躍をしました。大切に育てた梅を塩だけで漬けた昔ながら伝統
の梅干し作りを、講習会等で現代に伝えます。

施策7 食品の安全性、栄養、その他食に関する調査、研究、情報提供

様々な食品や情報が氾濫している中、健全な食生活をおくるために、自らの判断で食品を選別する力が求められています。

県等と連携し、食品の安全性、栄養に関する適切な情報を発信し、食品の安全性や衛生に関して学習する場の提供を行い、支援します。

取組 食の安全性に関すること

● 食の安心・安全に関する講座の開催

消費者問題が高度化、多様化する現代社会にあって、特に食の安心・安全等に関連するテーマで「くらしの講座」を開催し、消費者の知識の向上を図ります。



食に関する専門家を講師にお招きし、食に関する講座を開催します。

● 学校、保育所等における給食での取組

集団給食を提供している学校、保育所等において食の安全や衛生の徹底を図ります。

● 情報提供

食の安全・安心にかかわる情報を、ホームページなどのメディアを通じて広く提供します。

取組 栄養に関すること

● 食生活や栄養に関する調査の推進

地域の食や健康づくりに関する団体と行政が、身近な食生活や栄養に関する問題を考え、地域の食を知るためのアンケート調査や塩分測定等を実施しています。

● 広域における栄養の情報共有化

栄養に関わる専門職種等で構成される会議等で、神奈川県や近隣地域の栄養に関する情報を共有化し、地域における市民の栄養改善事業につなげています。

V 推進体制

1 周知

小田原市食育推進計画を推進していくためには、市民が計画の内容を理解し参加していただくことが大切です。そのために、広報誌やホームページへの掲載、ダイジェスト版の作成・活用等多くの機会を通じて本計画を周知し、市民の食育に対する意識を高めていきます。

2 推進体制

本計画は、すべての市民を対象とするものであり、総合的かつ計画的に推進するために、市の関係部署だけでなく様々な分野の関係者間で連携を図り、それぞれの特性を生かして街ぐるみで食育に取り組んでいくことが重要です。

家庭はもちろん、地域、職域、保育所等・幼稚園・学校、生産・流通・販売等の関係機関、地域活動団体等が協働し、食育を推進しています。

3 進行管理

本計画に基づく食育の取り組み状況や目標値については、(仮称)小田原市食育推進会議、食育推進のための庁内連絡会等においてその内容の検討並びに評価を行い、計画の適切な進行管理に努めます。

そのため、計画の進捗状況や社会情勢の変化や国の動向等によっては、計画期間中においても必要に応じて見直しを行うこととします。