

# 第2期小田原市食育推進計画 (素案)

平成 年 月  
小 田 原 市

# 目 次

<b>第1章 計画の策定にあたって</b> .....	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
<b>第2章 小田原市の食に関わる現状</b> .....	3
1 小田原の風土と食 .....	3
2 小田原の食をめぐる現状 .....	8
3 第1期計画の評価 .....	9
<b>第3章 計画の基本方針</b> .....	10
1 基本理念 .....	10
2 計画の視点 .....	10
3 基本目標 .....	12
4 計画指標 .....	14
5 施策の体系 .....	15
<b>第4章 計画の視点から見た基本施策</b> .....	16
1 視点1 生産からつながる食育の推進から見た基本施策 .....	16
2 視点2 ライフステージに応じた食育の推進から見た基本施策 .....	17
3 視点3 家庭における食育の推進から見た基本施策	
視点4 学校、幼稚園・保育所等における食育の推進から見た基本施策	
視点5 地域における食生活改善のための取組の推進から見た基本施策 .....	19
基本目標1 食育を通じた健康づくり .....	19
(1) 規則正しい食習慣 .....	22
(2) 栄養バランスのとれた食生活 .....	23
(3) 生活習慣病の予防 .....	24
基本目標2 食を通じた豊かな心と地域の交流の形成 .....	26
(1) 地産地消の推進 .....	29
(2) 体験活動の充実 .....	31
(3) 共食の推進 .....	32
基本目標3 安全、安心で環境にやさしい食生活の推進 .....	33
(1) 食の安全に関する知識の普及 .....	36
(2) 環境に配慮した食生活の実践 .....	36

基本目標 4 食文化の継承 .....	3 8
(1) 食文化の普及・啓発 .....	3 9
(2) 伝統ある食文化の継承と促進 .....	3 9
基本目標 5 連携・協働による食育の推進.....	4 1
(1) 食を通じた連携強化 .....	4 3
(2) 新たな食育への取組 .....	4 4
<b>第 5 章 計画の推進</b> .....	<b>4 5</b>
1 周知 .....	4 5
2 推進体制 .....	4 5
3 進行管理 .....	4 5
<b>参考資料</b> .....	<b>4 6</b>

# 第1章 計画の策定にあたって

## 1 計画策定の趣旨

近年、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、「食」の大切さに対する意識が希薄になり「健全な食生活」が失われつつあると懸念されており、健康面では、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向等の問題が挙げられています。さらには、大量の食品ロス、食への感謝の心が薄れるといった問題も生じています。

この現状を受けて、国では平成17年7月に食育基本法を制定し、食育の推進に取り組むための基本計画を明らかにしました。平成28年3月には「第3次食育推進基本計画」を策定し、食を取り巻く社会環境が変化する中、食をめぐる状況や諸課題を踏まえつつ、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進しています。

また、神奈川県においても、平成25年3月に「第2次神奈川県食育推進計画（食みらいかながわプラン2013）」を策定し、県、市町村、関係団体・事業者と県民がかながわ食育フェスタ等の啓発イベントや日頃の食育活動において連携を図り、県民一人ひとりが「いのち」の源である「食」のあり方を学び、食生活を見直すことで、将来にわたり健康で長生きできる社会の実現を目指し、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進しています。

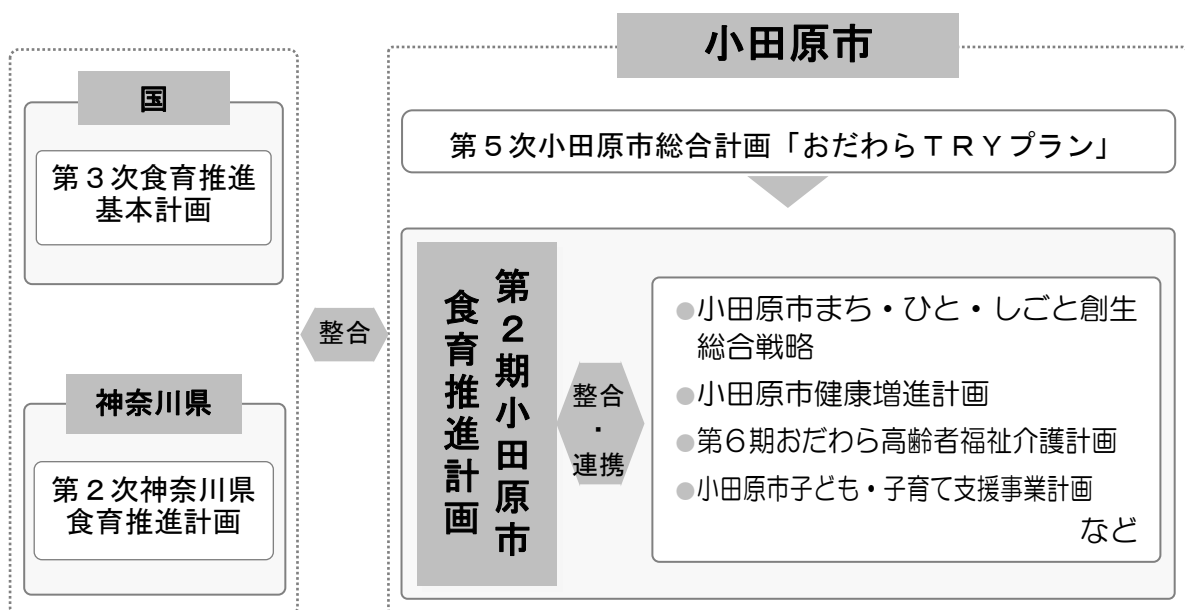
本市においても、平成23年3月に「小田原市食育推進計画」を策定し、『生涯にわたって健康でいきいきと暮らすために、海や大地の恵みを感じながら一人ひとりが「しっかり食べる力」をつける』ことを基本理念に、家庭や学校、幼稚園・保育所等、地域、職域などあらゆる場面において、食育を推進してきました。

平成28年度末の同計画の計画期間満了を控え、計画の進捗状況を分析する中で毎日朝食をとる小中学生の割合が高くなる一方、20歳代の朝食の欠食率や栄養バランスの乱れ、高齢者の孤食の割合が高いことなどが明確となり、ライフステージに応じた食育の推進が必要となってきました。そこで、より地域の実情に沿った食育施策を計画的に推進していくため、このたび、現計画を見直し、新たに「第2期小田原市食育推進計画」を策定するものです。

## 2 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法第 18 条に基づく市町村食育推進計画として位置づけられます。その実施にあたっては、本市の上位計画である第 5 次小田原市総合計画「おだわら TRY プラン」や他の計画と整合性をもたせることにより、関係する事業を協働し推進するものとなります。

また、本計画は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 計画の期間

本計画の期間は平成 29 年度から 34 年度までの 6 年間です。

情勢の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します。

平成 23年度	平成 24年度	平成 25年度	平成 26年度	平成 27年度	平成 28年度	平成 29年度	平成 30年度	平成 31年度	平成 32年度	平成 33年度	平成 34年度
					見直し						見直し
小田原市食育推進計画						第 2 期小田原市食育推進計画					

## 第2章 小田原市の食に関わる現状

### 1 小田原の風土と食

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曾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。

漁業は、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。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。

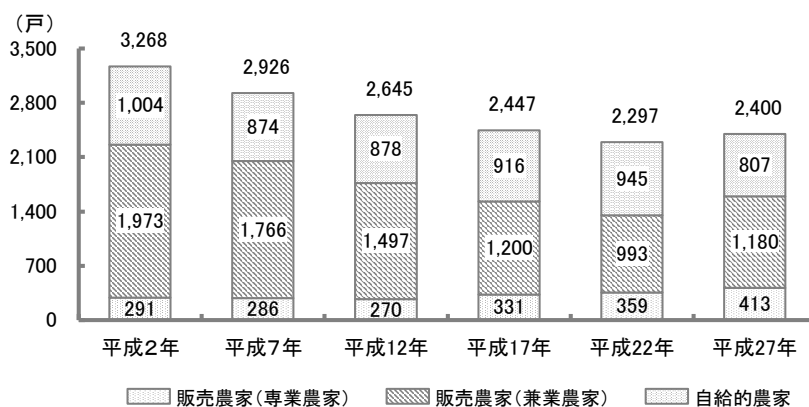
また、古くから、多くの人々が往来し、さまざまな文化の交流が行われてきた地域でもあり、自然と歴史の中で育まれた「かまぼこ」や「梅干し」「ひもの」など、小田原の伝統食品は全国的にも有名です。

#### (1) 農家

農家戸数の推移をみると、平成22年までは減少していましたが、平成27年に増加し2,400戸となっています。

特に減少の大きい販売農家（兼業農家）についても、平成22年までは減少していましたが、平成27年に増加しています。また、販売農家（専業農家）については、近年、増加しています。

図 農家戸数の推移



出典：農林業センサス

## (2) 農産物収穫量

農産物の収穫量をみると、みかんが11,400 tで最も多く、次いで、水稻2,140 t、たまねぎ1,370 tとなっています。

また、みかん、たまねぎ、梅については、神奈川県内で1位となっています。

図 小田原農産物 収穫量

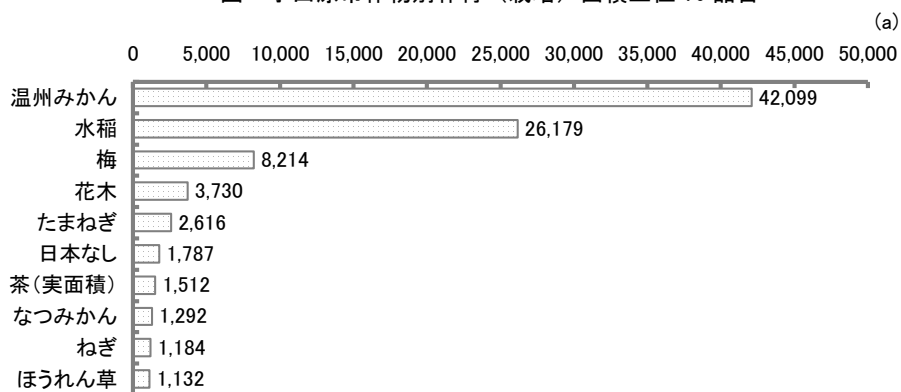
項目	収穫量	神奈川県内順位
みかん	11,400 t	1位
水稻	2,140 t	2位
たまねぎ	1,370 t	1位
梅	903 t	1位
茶	125 t	4位

出典：平成18～19年神奈川県農林水産統計年報

## (3) 作物別作付（栽培）面積

生産高の第1位は栽培面積が約482haに及ぶみかん（その他柑橘も含む）で、他に米・梅・花木類などがあります。

図 小田原市作物別作付（栽培）面積上位10品目

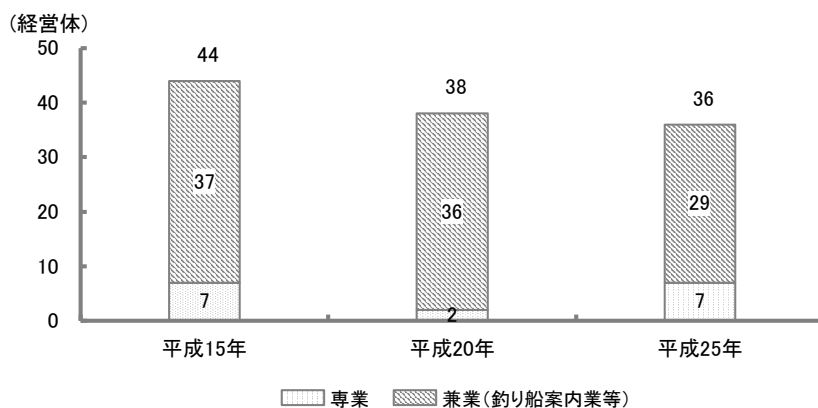


出典：2005年農林業センサス

## (4) 漁業

自営漁業（個人）の専業・兼業経営体数の推移をみると、平成15年から減少しており平成25年には36経営体となっています。しかし、専業経営体数は平成20年以降増加しており、平成25年には平成15年と同じ7経営体となっています。

図 自営漁業（個人）の専業・兼業経営体数の推移

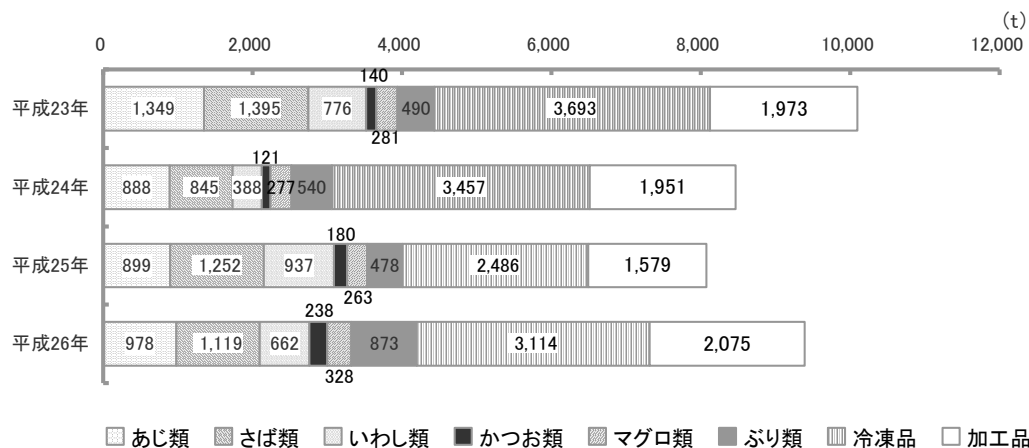


出典：漁業センサス

## (5) 公設水産地方卸売市場での主な取扱数量

小田原市公設水産地方卸売市場での主な取扱数量をみると、全数量は平成25年までは減少し、平成26年で増加しています。平成26年では冷凍品、加工品を除き、さば類が最も多く1,119t、次いで、あじ類が978t、ぶり類が873tとなっています。

図 小田原市公設水産地方卸売市場での主な取扱数量



出典：水産海浜課



## (6) 平成26年度水揚げ量と水揚げ金額ベスト5

平成26年度の水揚げ量の1位はサバ類で712 t、水揚げ金額の1位は活魚類で223,901千円となっています。

表 平成26年度水揚げ量と水揚げ金額ベスト5

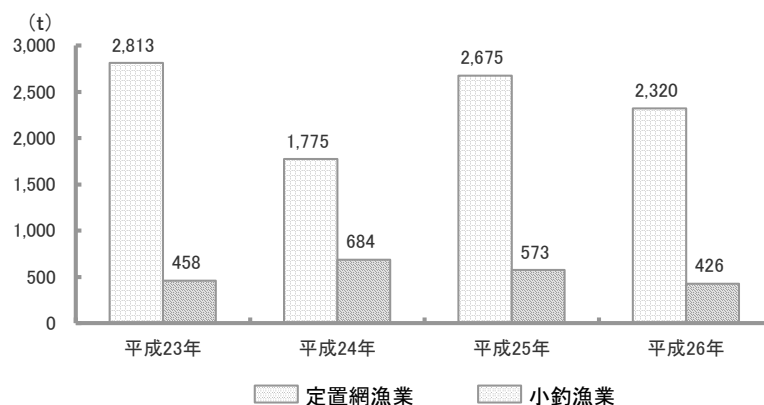
順位	魚の名前	水揚げ量	順位	魚の名前	水揚げ金額
1位	サバ類	712 t	1位	活魚類	223,901 千円
2位	イワシ類	464 t	2位	アジ類	202,572 千円
3位	アジ類	311 t	3位	サバ類	76,025 千円
4位	ソウダガツオ	259 t	4位	その他	70,064 千円
5位	カマス	227 t	5位	貝類	45,830 千円

出典：水産海浜課

## (7) 地元漁業種別水揚状況（数量）

地元漁業種別水揚げ量をみると、定置網漁業、小釣漁業ともに増減を繰り返しており、平成26年で定置網漁業は2,320 t、小釣漁業は426 tとなっています。

表 地元漁業種別水揚量

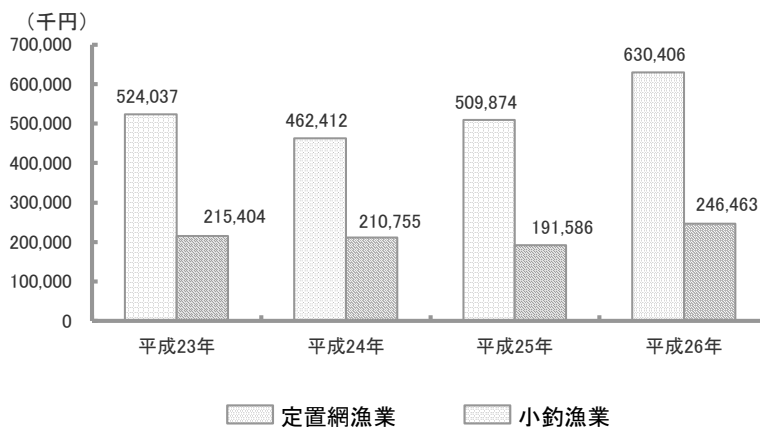


出典：水産海浜課

## (8) 地元漁業種別水揚状況（金額）

地元漁業種別水揚金額をみると、定置網漁業は増減を繰り返しており、小釣漁業は減少傾向となっています。平成26年で定置網漁業は630,406千円、小釣漁業は246,463千円となっています。

図 地元漁業種別水揚金額



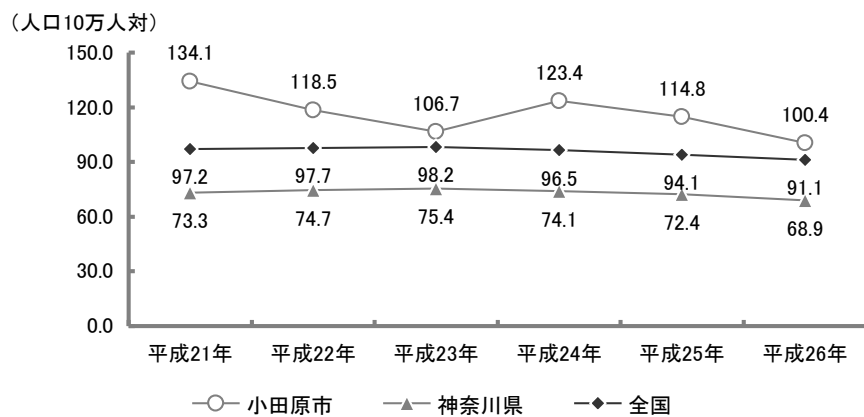
出典：水産海浜課

## 2 小田原の食をめぐる現状

### (1) 脳血管疾患死亡率

脳血管疾患死亡率の推移をみると、平成24年に増加しますが、平成21年から減少傾向にあり、平成26年には100.4となっています。しかし、神奈川県や全国に比べ高い値で推移しています。

図 脳血管疾患死亡率の推移

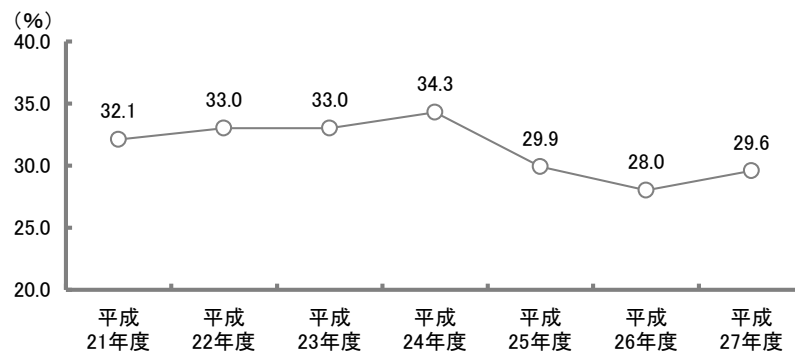


出典：小田原市、神奈川県は神奈川県衛生年報  
全国は人口動態統計

### (2) 学校給食

学校給食における県内地場産品（生鮮食料品）使用率の推移をみると、平成21年度から平成24年度までは増加しており34.3%となっていますが、そこから減少し平成27年度には29.6%となっています。

図 学校給食における県内地場産品（生鮮食料品）使用率の推移



出典：小田原市環境基本計画・年次報

### 3 第1期計画の評価

前計画において、5つの基本目標に7項目の数値目標を設定しました。

7項目中1項目（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）でA評価、4項目でB評価、2項目（栄養のバランスを考慮して食事をする市民の割合、食育に関心を持っている市民の割合）でC評価となっています。

#### ○目標1 健康に配慮した食習慣を身につける

指標		当初値 (H22)	目標値 (H28)	現状値 (H28)	評価
毎日朝食をとる市民の割合	小学生	86.1%	95%以上	95.8%	B
	中学生	79.0%		90.3%	B
	20歳以上の男女	80.6%	85.0%	80.7%	B

#### ○目標2 バランスよく食べる

指標	当初値 (H22)	目標値 (H28)	現状値 (H28)	評価
栄養のバランスを考慮して食事をする市民の割合	40.3%	75.0%以上	34.1%	C

#### ○目標3 食の安全・安心について理解を深める

指標	当初値 (H22)	目標値 (H28)	現状値 (H28)	評価
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	63.4%	75.0%以上	87.6%	A

#### ○目標4 食べ物を大切に作る気持ちを育む

指標	当初値 (H22)	目標値 (H28)	現状値 (H28)	評価
日ごろから「もったいない」と感じる市民の割合	58.3%	90.0%以上	58.8%	B

#### ○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	当初値 (H22)	目標値 (H28)	現状値 (H28)	評価
食育に関心をもっている市民の割合	77.6%	90.0%以上	65.7%	C

※1 当初値は、平成21年度「小田原市健康と食に関する意識調査」の結果

※2 目標値は、前計画策定時に設定した数値目標（目標1と目標2の数値は、小田原市健康増進計画に準ずる。

※3 現状値のうち、毎朝朝食をとる市民の割合の小・中学生の数値は、平成27年度全国学力・学習状況調査の結果、その他の数値は、平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査の結果

※4 評価

A	目標達成	目標値に達した
B	改善	目標値には達していないが、当初値は上回った
C	未達成	目標値・当初値ともに達していない

## 第3章 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、  
海や大地の恵みを感じながら  
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。そして、私たち一人ひとりが自然の恵みを感じ、食べることは命の循環であることを認識し、「しっかり食べる力」をつけること、さらに、その食べる力を「生きる力」につなげていくことが大切です。

そのため、基本理念は第1期計画を引き継ぎ『生涯にわたって健康でいきいきと暮らすために海や大地の恵みを感じながら一人ひとりが「しっかり食べる力」をつける』とします。

### 2 計画の視点

食育の推進により、市民一人ひとりが主体的に健康づくりや健康管理を実践でき、生涯を通じ、健康で心豊かな市民が増えるよう、「個人・家庭」、「地域・保健・福祉・医療・ボランティア団体等」、「農林漁業者・食品関連事業者」、「学校」、「幼稚園・保育所等」、「行政」、それぞれの役割を明確にして取り組んでいくことが重要です。

そのため、以下の5つの視点から食育を推進します。

- 視点1 生産からつながる食育の推進
- 視点2 ライフステージに応じた食育の推進
- 視点3 家庭における食育の推進
- 視点4 学校、幼稚園・保育所等における食育の推進
- 視点5 地域における食生活改善のための取組の推進

## 視点1 生産からつながる食育の推進

食べるということは、地域や環境を含めたさまざまなつながりと広がりをもった行動です。食べ物は、森や海、田んぼや畑などで生産され、流通、販売、調理されます。食べることで健康な心身をつくります。そして自然に次の生産活動に働きかける循環性をもっており、食の循環を意識した食育を推進します。

## 視点2 ライフステージに応じた食育の推進

食は命の源であり、食がなければ命は成り立ちません。生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むため、子どもから成人、高齢者に至るまで、ライフステージに応じた食育を推進します。

## 視点3 家庭における食育の推進

近年、ライフスタイルの変化や食をめぐる環境変化の中で、食習慣の乱れ等が生じています。そのため、一人一人が家庭における食生活を大切にし、健全な食生活を実践できるよう、食育を推進します。

## 視点4 学校、幼稚園・保育所等における食育の推進

子どもが食の大切さや楽しみを実感することにより、家庭への波及効果をもたらすことも期待できます。子どもの健全な育成に重要な役割を果たしている学校、幼稚園・保育所等において、あらゆる機会を通じて、食育を推進します。

## 視点5 地域における食生活改善のための取組の推進

生活習慣病を予防する上では、運動習慣の徹底等とともに食生活の改善が大切です。そのため、家庭や学校、幼稚園・保育所等と連携しつつ、地域における食生活の改善が図られるよう、食育を推進します。

### 3 基本目標

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、海や大地の恵みを感じながら一人ひとりが「しっかり食べる力」をつける』を達成するため、5つの基本目標を設定し、計画を推進します。

#### 基本目標1 食育を通じた健康づくり

医食同源という言葉があるように、食べることは健康に生きることに繋がります。バランスのとれた食事を適量摂ることは、健康な生活を維持するために不可欠です。

現代は飽食の時代と言われ、食料は豊かになっています。また、食に関する情報も溢れています。しかし、バランスのとれた食事を実践できていない人も多くいます。また、食事の摂り方を知らなかったり、朝食を摂らない人もいます。

望ましい食生活を送り、健康で元気に暮らし続けることができるよう、食による健康維持を支援します。

#### 基本目標2 食を通じた豊かな心と地域の交流の形成

現代では、ライフスタイルが多様化したことで、家庭での食事の風景も変わっています。また、単身世帯の増加により、孤食の問題も浮き彫りになっています。

家族や友人と食事を摂ることは、豊かな心を育むことに繋がります。そこで、食を通じたコミュニケーションを図る施策を推進します。

また、日常生活では多くの消費者は食品を購入するだけで、生産や加工の現場を知らない人が多くなっています。そのため、食が自然の恵みであること、多くの人に関わって食品ができていることを忘れがちです。食に対する感謝の気持ちを育てられるよう、体験活動の充実を図ります。

### 基本目標3 安全、安心で環境にやさしい食生活の推進

現代の食料が豊かになっている一方で、食べ残し、消費期限・賞味期限切れなどに伴う食品の廃棄が家庭や食品関連事業者から発生しています。

資源の本来の価値を大切にする「もったいない」の心を持って、食べ残しや食品の廃棄を減らしたり、身近なところでとれる農林水産物を積極的に消費・利用することは環境への負荷の軽減につながります。

さらに、調理の工夫などにより、食べ残しを減らすといった生活環境に配慮した取組を推進し、環境への負荷を減らしながら、食環境を改善していきます。

### 基本目標4 食文化の継承

伝統的な食文化は、親から子へと引き継がれていくことが大切であり、その基盤になるのが家庭です。

豊かな自然に育まれた地域の食材や、長い歴史を持つ食文化を見直すことは、世代間交流のみならず、食に対する楽しさを伝えることとなります。地域の伝統食などを伝えることで、食の楽しさを伝えます。

### 基本目標5 連携・協働による食育の推進

食育は、性別・年代を問わず、すべての人が実践する必要があるものです。しかし、ライフスタイルが多様化した現在では、個人の努力だけですべての人が食育を実践することは難しくなっています。

すべての人が食育を実践できるよう、団体や企業とネットワークをつくり、食育の輪を広げることですべての人に食育が行き届くよう努めていきます。



## 4 計画指標

5つの基本目標ごとに、より市民に食育を身近に感じてもらうための指標を設定し、計画を推進します。

基本目標	指標	現状値 (H28)	目標値 (H34)
基本目標1 食育を通じた健康づくり	毎日朝食をとる 20歳以上の市民の割合	80.7%	85%以上
	栄養のバランスを考えて食事をとる市民の割合	34.1%	75%以上

※現状値は、平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査の結果

基本目標	指標	現状値 (H28)	目標値 (H34)
基本目標2 食を通じた豊かな心と地域の交流の形成	家族や友人と1日1食以上、食事をとる市民の割合	72.4%	80%以上

※現状値は、平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査の結果で、「家族や友人と食べることが多い」「朝食のみ1人で食べる」「夕食のみ1人で食べる」と回答した人を合わせた割合

基本目標	指標	現状値 (H28)	目標値 (H34)
基本目標3 安全、安心で環境にやさしい食生活の推進	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	87.6%	90%以上

※現状値は、平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査の結果で、「充分あると思う」「ある程度あると思う」と回答した人を合わせた割合

基本目標	指標	現状値 (H28)	目標値 (H34)
基本目標4 食文化の継承	地域や家庭の料理や作法等受け継いでいる市民の割合	55.4%	70%以上

※現状値は、平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査の結果で、「受け継いでいるし、伝えている」「受け継いでいるが、伝えていない」と回答した人を合わせた割合

基本目標	指標	現状値 (H28)	目標値 (H34)
基本目標5 連携・協働による食育の推進	食育に関心をもっている市民の割合	65.7%	90%以上

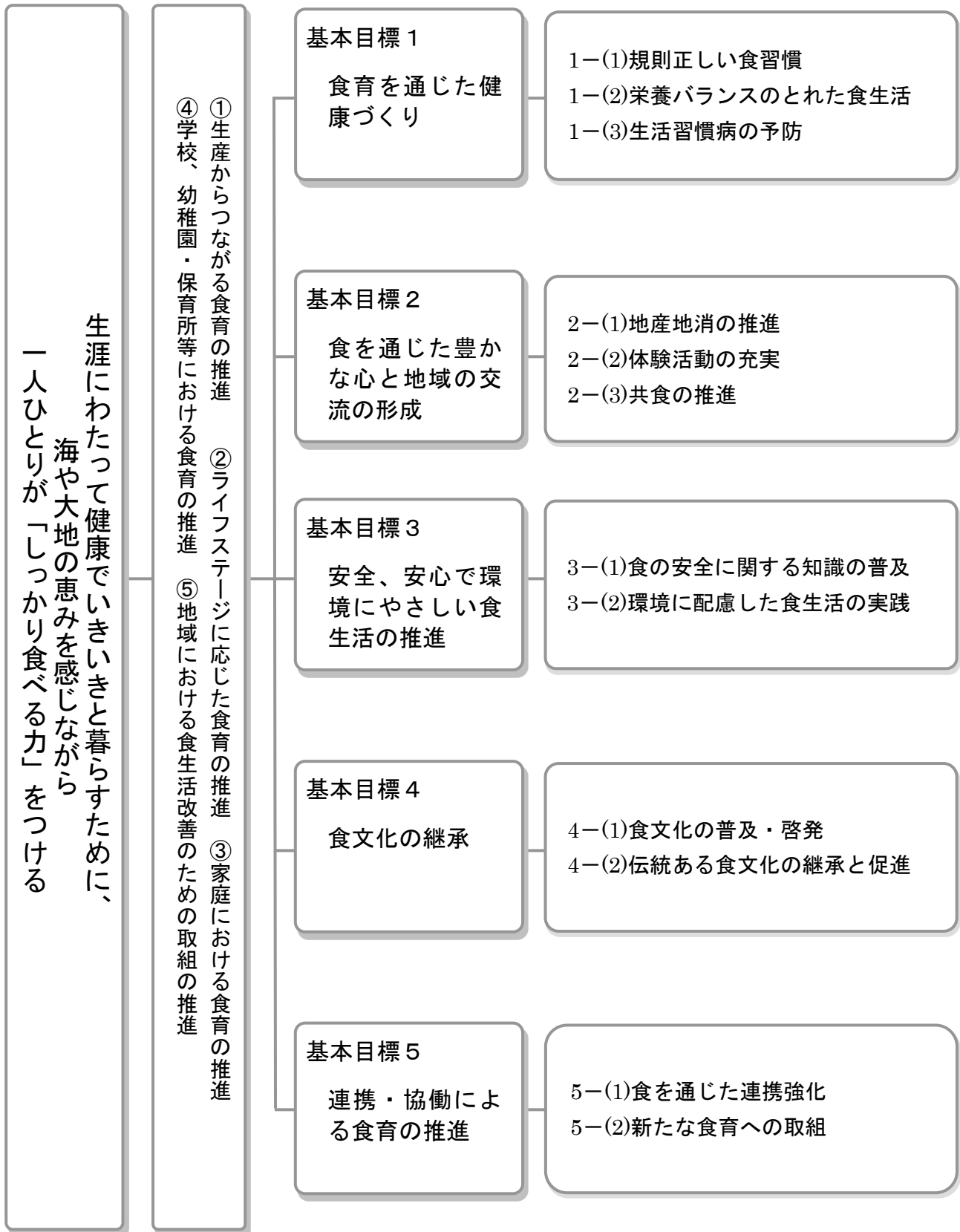
※現状値は、平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査の結果で、「関心がある」「どちらからといえど関心がある」と回答した人を合わせた割合

## 5 施策の体系

【基本理念】 【計画の視点】

【基本目標】

【基本施策】



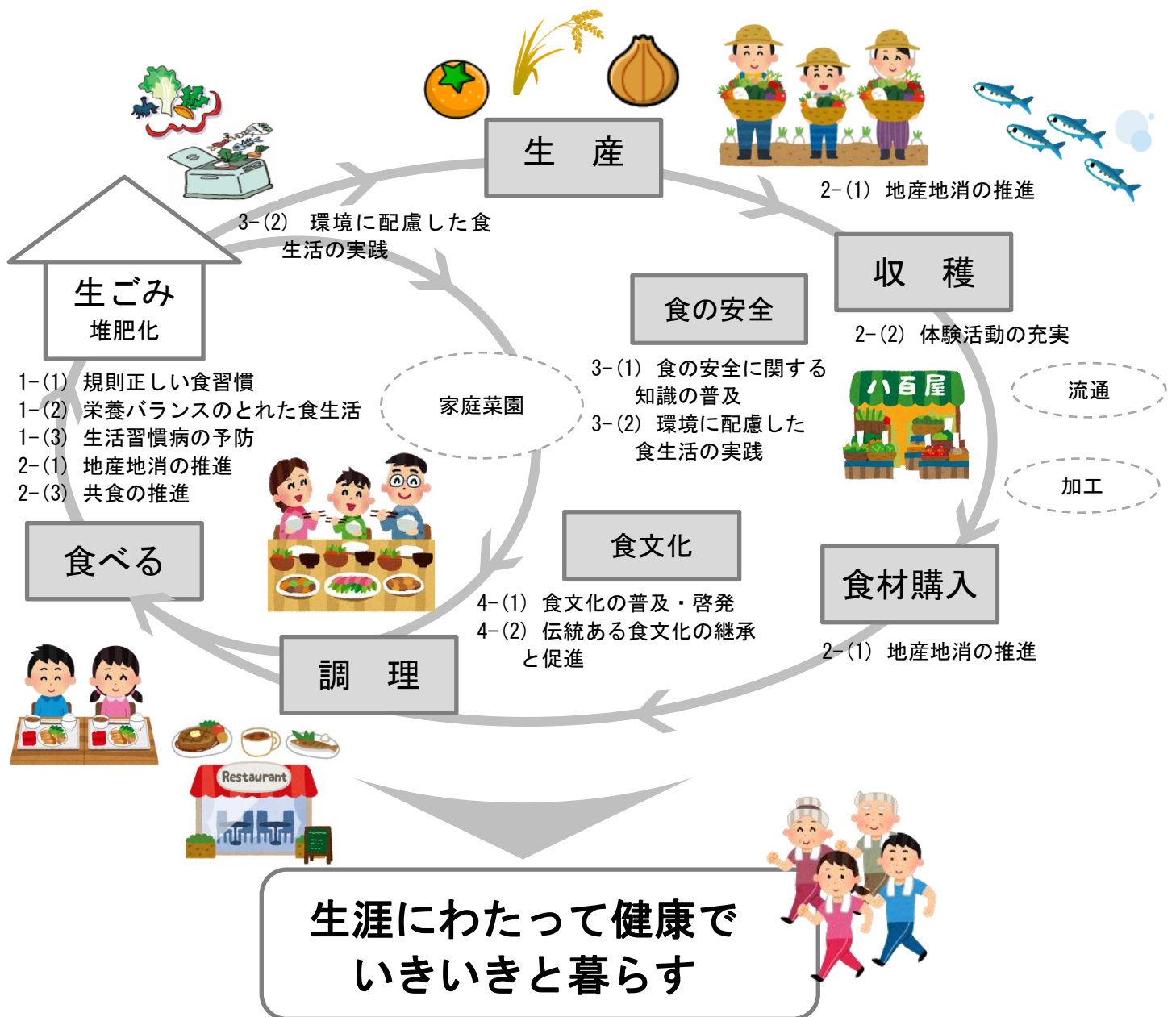
# 第4章 計画の視点から見た基本施策

## 1 視点1 生産からつながる食育の推進から見た基本施策

食料の生産から消費に至る食の循環を意識することにより、多くの関係者により食が支えられていることを理解したり、食に対する感謝の念を深めたり、環境への配慮につながります。また、生産者、食品関連事業者、消費者が、それぞれの立場で食の循環を意識し、食の安全を確保することが大切です。

さらに、食文化は、地場産物を生かした郷土料理やその食べ方、食事の際の作法等、生産や食べるといった食の循環にも大きく関わることから、食文化を継承していく必要があります。

※図の中の数字は、基本施策の番号です。



## 2 視点2 ライフステージに応じた食育の推進から見た基本施策

ライフステージ	乳幼児期 (0～5 歳)	学童・思春期 (6～19 歳)
めざす姿	望ましい食習慣の基礎をつくる	自立に向けた望ましい食習慣を確立する
基本目標 1 食育を通じた健康づくり	<p>食べたい物を増やす 1-(2)</p> <p>発育・発達に応じた食事をする 1-(1)</p> <p>かむ機能を育てる 1-(1)</p> <p>栄養バランスのとれた食事をし、生活習慣病を予防する 1-(2)</p> <p>望ましい食習慣を身につける 1-(1)</p>	<p>食べ物をおいしく食べるため、 歯と口腔の健康を保つ 1-(1)</p> <p>よく噛んで食べる 1-(1)</p>
基本目標 2 食を通じた豊かな心と地域の 交流の形成	<p>会話（乳児期は声かけ）をしながら、楽しく食事をする 2-(3)</p> <p>調理等の手伝いをする 2-(2)</p> <p>自然や食べ物に触れる 2-(2)</p> <p>孤食を防ぐ 2-(3)</p>	<p>調理の基本を学ぶ 2-(2)</p> <p>農林水産業体験等を通して生産や流通を学ぶ 2-(1)</p>
基本目標 3 安全、安心で環境にやさしい 食生活の推進	<p>食の安全等に関する正しい知識、選択力を身につける 3-(1)</p> <p>生産者の苦労を認識し、食品廃棄の減量、リサイクルに努める 3-(2)</p>	<p>食の安全等に関する正しい知識に基づいて、 適当な取り扱いをする 3-(1)</p> <p>農林水産業体験等を通して生産や流通を学ぶ 3-(1)</p>
基本目標 4 食文化の継承	<p>食事の際のあいさつ、マナーを身につけ、あいさつの意味を考える 4-(1)</p> <p>伝統料理を知る 4-(2)</p>	<p>食文化について 理解を深める 4-(1)</p> <p>伝統食などの食文化 を継承していく 4-(2)</p>
基本目標 5 連携・協働による食育の推進	<p>食に関する興味をもち、食の大切さを認識する 5-(1)</p>	<p>積極的に食育に関する 情報を得る 5-(1)</p>

※図の中の数字は、基本施策の番号です。

青年期 (20～39 歳)	壮年期 (40～64 歳)	高齢期 (65 歳以上)
健全な食生活を実現する	健全な食生活の維持と健康管理を行う	食を通じた豊かな生活を実現する
食べ物をおいしく食べるため、 歯と口腔の健康を保つ 1-(1)		
よく噛んで食べる 1-(1)		
		低栄養と虚弱化を予防する 1-(2)
栄養バランスのとれた食事をし、生活習慣病を予防する 1-(2)		
望ましい食習慣を身につける 1-(1)		体調に合った食生活をおくる 1-(1)
会話をしながら、楽しく食事をする 2-(3)		
栄養バランスを考えた調理をする 2-(2)		
農林水産業体験等を通して地場産品を意識するとともに、自ら栽培等に取り組む 2-(2)		
孤食を防ぐ 2-(3)		
食の安全等に関する正しい知識に基づいて、 適当な取り扱いをする 3-(1)		
生産者の苦労を認識し、食品廃棄の減量、リサイクルに努める 3-(2)		
次世代に食のありがたさ、大切さ、知識を伝える 4-(1)		
食文化について理解を深める 4-(1)		
伝統食などの食文化を継承していく 4-(2)		
積極的に食育に関する情報を得る 5-(1)		経験や知識を生かして食育活動に参加する 5-(1)

### 3 視点3 家庭における食育の推進から見た基本施策

#### 視点4 学校、幼稚園・保育所等における食育の推進から見た基本施策

#### 視点5 地域における食生活改善のための取組の推進から見た基本施策

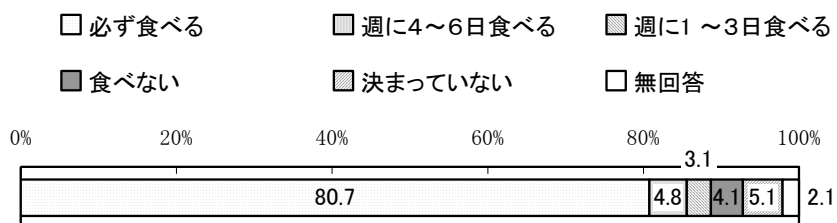
## 基本目標 1 食育を通じた健康づくり

### 【現状と課題】

○ アンケート調査結果をみると、若い世代、特に20歳代の朝食の欠食率や栄養バランスに配慮した食生活などに課題が見られます。

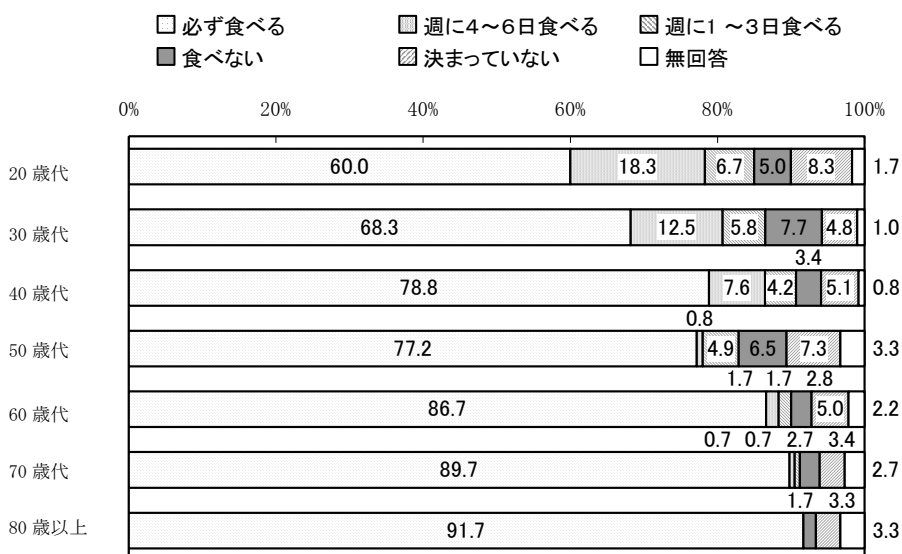
また、栄養成分表示を参考にしている人も少なく、若い世代には朝食の大切さを周知するとともに、栄養バランスのとれた食生活の実践に向けた働きかけが必要です。

### ■ 朝食の摂取状況



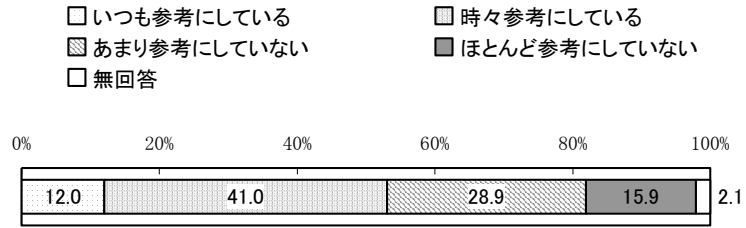
出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

### ■ 朝食の摂取状況(年齢別)



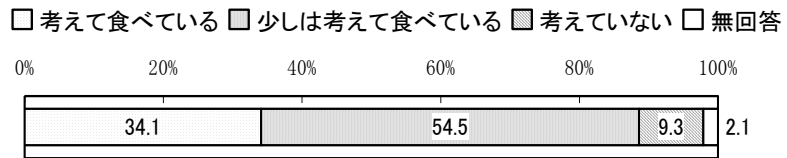
出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

■ 食品購入時の栄養成分表示参考状況



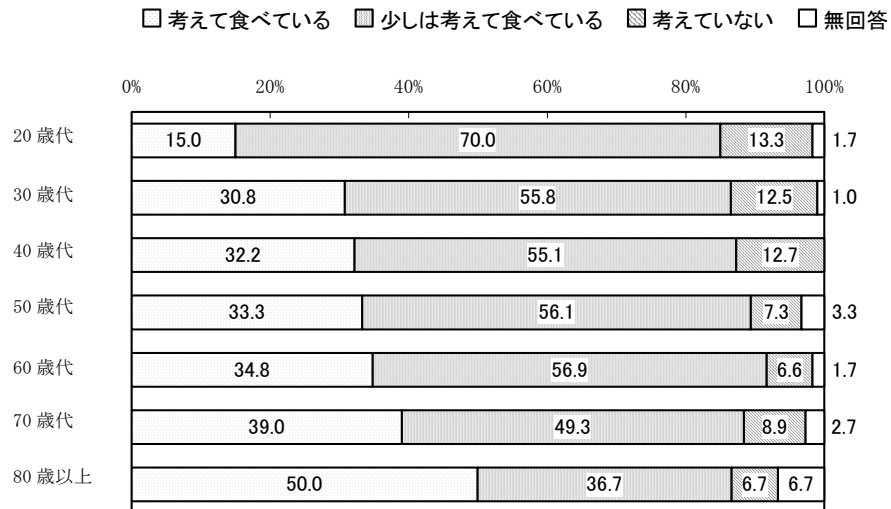
出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

■ 栄養バランスを考えた食事の摂取状況（全体）



出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

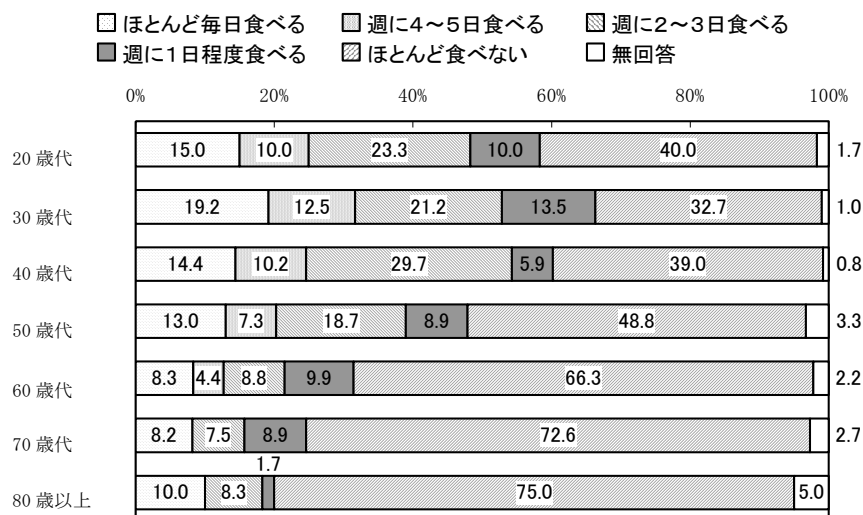
■ 栄養バランスを考えた食事の摂取状況（年齢別）



出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

- 男性の中高年は、肥満の割合も高く、他の年代に比べ、就寝前2時間以内に食事を食べたり、夜食を食べる傾向があります。今後も引き続き、食に関する知識を深め、心身の健康を増進する健全な食生活を実践できるよう、食育を推進していくことが大切です。

■ 就寝前2時間以内の食事や夜食の摂取状況（年齢別）

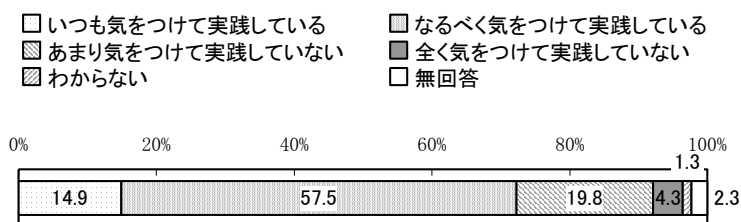


出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

- 本市では脳血管疾患による死亡率が全国、県平均と比べて高く、糖尿病、腎不全、高血圧症などの生活習慣病とその重症化疾患による死亡率も県を大きく上回っている状況です。

生活習慣病の予防や改善のために、普段から適正体重の維持や減塩などに気をつけた食生活を実践している割合は約7割となっています。栄養・食生活等の生活習慣の改善を図るとともに、高血圧、脂質異常症等の危険因子の早期発見・早期治療により、健康寿命の延伸につながる生活習慣病の予防や改善を図っていくことが必要です。

■ 適正体重の維持や減塩などに気をつけた食生活の実践状況



出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査



## 【方向性】

生活習慣病は、食生活が大きく影響しています。そのため、子どもの頃からの規則正しい食習慣を身につけたり、栄養バランスのとれた食生活を実践するなど、望ましい食生活を送り、健康で元気に暮らし続けることができるよう、食による健康維持を支援します。また、食生活・栄養などの生活習慣の改善と生活習慣病予防を進めます。

### (1) 規則正しい食習慣

健康診査や各種事業を通じて、規則正しい食習慣を身につけることができるよう、食に関する情報提供や相談支援を行います。

○行政の取組

取組	内容
妊婦に対する食に関する情報提供の充実	母子健康手帳の交付時や妊婦健康診査、保健師等による相談、ママパパ学級等の事業において、妊婦への食に関する情報提供を行います。
乳幼児期における食に関する相談体制の充実	乳幼児健康診査、いきいき親子育児相談、育児相談、1歳6か月児、2歳児、3歳児などの成長の節目の歯科健康診査を通じて、専門スタッフによる食事リズムやおやつのととり方、歯と食の関係について個別相談などを行います。
食に関する情報提供の充実	学校や幼稚園・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として、「早寝 早起して 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の育成を含む10の約束を、家庭、学校、地域などが一体となって、推進します。

## (2) 栄養バランスのとれた食生活

栄養バランスのとれた食生活を実践するため、相談や学習、体験の機会を提供するとともに、栄養に関する情報提供を行います。

### ○行政の取組

取組	内容
乳幼児健診等を通じた栄養指導等の充実	身体発育及び発達の面から重要な時期である乳幼児に対し、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。
個別の健康相談・栄養相談の実施	子育て中の保護者などを対象に、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。 また、病院と連携してアレルギーの子どもに対する栄養相談も実施しています。
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。
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、子育て応援講座や親子教室等を通して、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。
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、集団生活の中で、離乳期の乳児や食物アレルギー・摂食障害の児童などに対応した食事を提供することによって、相互に食事の違いに気付いたり、一緒に食べる楽しさを味わうことができるようにします。
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体験や、離乳食、食物アレルギー児への除去食・代替食の提供をすることにより保護者と情報を共有し、食事への正しい理解を支援します。 また、毎月の給食だよりを活用し、健康な体をつくるための食事について情報提供を行うとともに、毎日提供する食事をサンプルケースに展示し、園児、児童、生徒と保護者が食事について話し合うきっかけづくりや、調理方法を伝えることによって保護者が食事づくりへの関心を持てるようにします。

取組	内容
高齢者・障がい者等に対する食生活への支援	高齢者・障がい者等に対し、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口腔に関する支援をします。

### (3) 生活習慣病の予防

がんや高血圧症、脂質異常症、糖尿病などの生活習慣病を予防するため、若年期から生活習慣の改善や歯の健康に対する啓発など食に視点をおいた予防対策を推進します。

○行政の取組

取組	内容
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。
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、生活習慣病予防を図ります。
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ふれあいけんこうフェスティバル等を開催し、市民の健康に対する意識の高揚を図ります。
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、むし歯・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に関する情報と食育について学習できる場を提供します。

## 基本目標 1 食育を通じた健康づくり

### 視点3 家庭における食育の推進から見た基本施策

#### 【個人・家庭の取組】

- 朝食を始めとする規則正しい食習慣の重要性を理解し、毎日実践する。
- 栄養と食品の正しい知識に基づいて自ら判断できる能力を身につける。
- 肥満、痩身の健康被害を知り、自分に適した食事の内容や量を調整し、運動習慣を身につける。
- 生活習慣病に関する知識を持つ。

### 視点4 学校、幼稚園・保育所等における食育の推進から見た基本施策

#### 【学校、幼稚園・保育所等の取組】

- 食育に関する情報提供の充実を図る。
- 「おだわらっ子の約束」を推進する。
- 発達段階に応じた食事体験の充実を図る。
- 家庭への食事支援や情報提供の充実を図る。

### 視点5 地域における食生活改善のための取組の推進から見た基本施策

#### 【地域の取組】

- 食事バランスガイド等の活用を食育に関連したボランティア機関、団体を通じ、市民への浸透を図る
- 地域で食育について学べる機会や場を充実する。

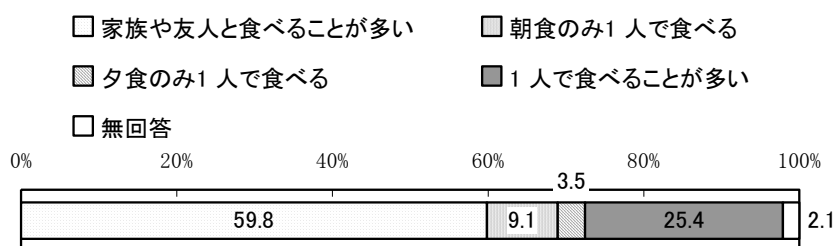
## 基本目標 2 食を通じた豊かな心と地域の交流の形成

### 【現状と課題】

- 全国的に、核家族化など家族規模の縮小が進み、個々のライフスタイルが多様化しています。

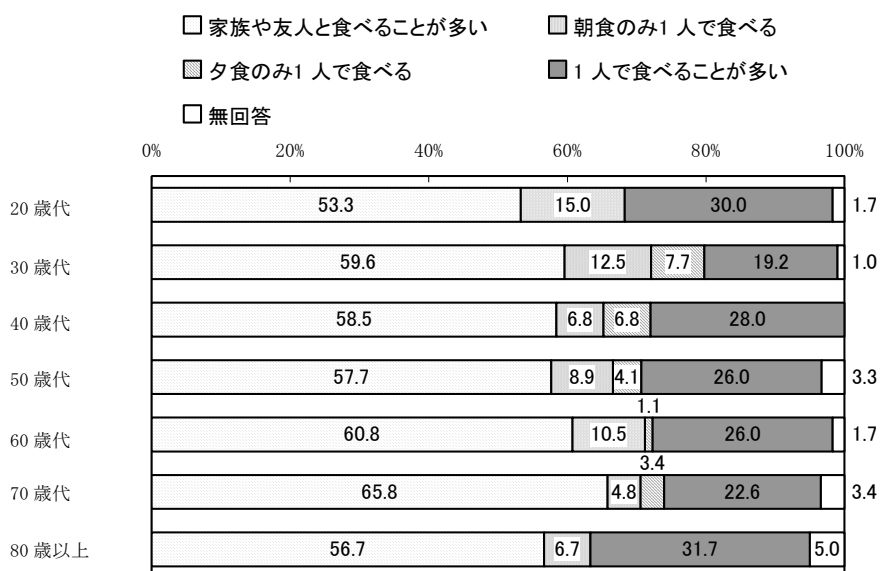
アンケート調査結果をみると、普段の食事を家族等と食べる人が多い人は約6割である一方、1人で食べる人が多い人は4人に1人となっており、20歳代、80歳以上は3割以上となっています。そのため、家族や友人等とともに食事づくりや食事をする事でコミュニケーションを図り、その楽しさを実感できるよう、共食を推進していく必要があります。

#### ■ 普段の食事を家族等と食べることの摂取状況



出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

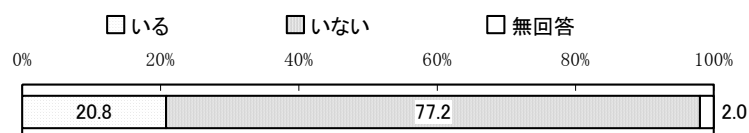
#### ■ 普段の食事を家族等と食べることの摂取状況（年齢別）



出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

- 食育への意識を高めるためには、野菜等の農産物を育てる楽しさ、収穫の喜びを知ることが重要となります。農林水産業体験に参加したことがある人は2割、参加したことのない人は約8割となっています。そのため、より、食に触れる体験機会を充実させていくため、生産者と消費者との交流を図り、農業への理解と支援、「食」への関心を高めていく必要があります。

■ 家族の中で農林水産業体験の参加の状況



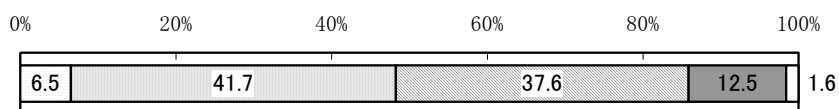
出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

- 食品を購入する際、地場産を重視している割合は5割であり、年齢が高くなるにつれ高くなる傾向がみられます。また、小田原市の特産品を知っている割合は7割以上ですが、20歳代、30歳代で、知らない割合が高く、約3割となっており、「地産地消」についても20歳代で、知らない割合が高く、約3割となっています。

そのため、小田原市の恵まれた条件を活かした、生産者の顔の見える農漁業産業を推奨するとともに、多様な主体が連携し地産地消や食育の取組を進めていくことが必要です。

### ■ 食品を購入する際、地場産を重視している状況

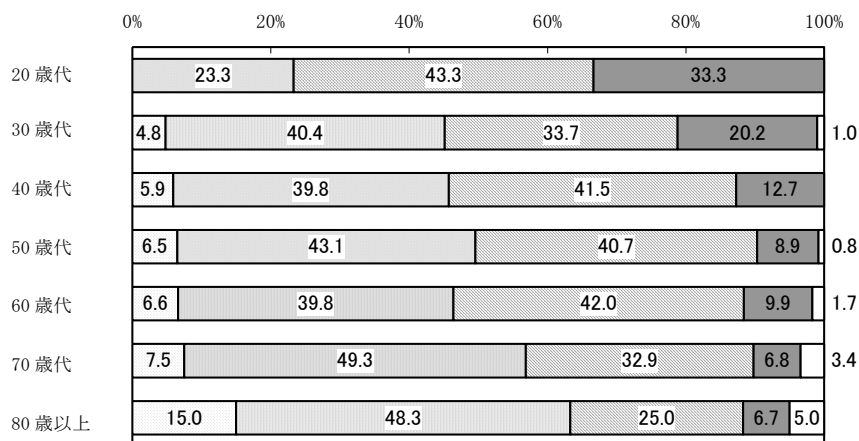
- 非常に重視している
- わりと重視している
- あまり重視していない
- まったく重視していない
- 無回答



出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

### ■ 食品を購入する際、地場産を重視している状況(年齢別)

- 非常に重視している
- わりと重視している
- あまり重視していない
- まったく重視していない
- 無回答



出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

## 【方向性】

身近なところでとれる地場産物を積極的に消費・利用することを推進します。また、家族や友人と食事を摂ることは、豊かな心を育むことにつながります。そこで、食を通じたコミュニケーションを図る施策を推進するとともに、食に対する感謝の気持ちを育てられるよう、体験活動を充実します。

## (1) 地産地消の推進

食品販売店や学校給食などでの市内産農林水産物の積極的な利用促進や、市内への農林水産物の供給に努めます。

### ○行政の取組

取組	内容
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目指して、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ている学校では、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。
地場産物を利用した学校、幼稚園・保育所等における食育の推進	<p>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、その他大量に漁獲された魚、かまぼこ製品）を積極的に給食に利用します。</p> <p>かまぼこ献立や小田原献立などのかながわ産品学校給食デーを実施するなど、児童生徒に生きた教材として学校給食を活用し、生産者や食材に対する感謝の心を育むとともに、食材納入業者も含め地域の中で子どもたちを育てていくよう意識啓発をしていきます。</p> <p>また、講演会等を開催し、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、料理教室を開催し、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。</p>
食の団体との連携による地場産物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。
旬の野菜・地魚を使った料理教室の開催	一般の方々を対象に、旬の野菜を使った料理教室を開催し、減塩等の健康につながる野菜料理のレパートリーを増やし、積極的に野菜を食べる機会を増やしていきます。また、小田原の地魚を使った料理教室を開催し、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う機会を充実します。



取組	内容
地域産物のPR事業の推進	<p>地元の農林水産物や加工品をイベントや品評会等を通じて、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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
名産品・特産品の紹介	<p>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つなげていきます。</p> <p>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をしています。</p>

## (2) 体験活動の充実

様々な体験や交流を通じて食べることへの感謝の心や豊かな人間性を育てるため、家庭や学校、地域等において、農業体験や食品の流通加工現場の見学などを通じて、生産者と消費者の交流を促進します。

○行政の取組

取組	内容
食に関する体験活動の提供	調理実習などの場を通じ、地域の人や親子がふれあいながら食育を実践していく力を育てます。
生きる力・生活力の充実	<p>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。</p> <p>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。</p>
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。
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。
家庭における生ごみ堆肥化の支援	生ごみ堆肥化による堆肥の作り方の紹介を <sup>いき</sup> 生ごみサロンなどの市民集会で行い、各家庭のミニ菜園やプランター菜園での野菜づくりを奨励します。
教育ファームの推進	地元小・中学生が田植え・稲刈りに挑戦することで、都市と農業の共生について考える機会をつくれます。

### (3) 共食の推進

家族や友人等と共に食事を摂りながらコミュニケーションを図ることは、食育の原点でもあり、「共食」はバランスのとれた食事の摂取や規則正しく食べるという基本的な生活習慣の確立につながり、食事マナーの習得の機会となることから、家庭、友人、地域で共食への関心が高められるように、情報の発信や周知に取り組みます。

#### ○行政の取組

取組	内容
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。
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機会や友だちと楽しく食べる機会をつくります。 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。

## 基本目標2 食を通じた豊かな心と地域の交流の形成

### 視点3 家庭における食育の推進から見た基本施策

#### 【個人・家庭の取組】

- 家族や友達と一緒に食事を楽しみながら、マナーや思いやりの大切さを実感する。
- 農業体験を通じて食べ物の生産への理解を深める。
- 地域の特産物を積極的に利用し、地産地消に取り組む。

### 視点4 学校、幼稚園・保育所等における食育の推進から見た基本施策

#### 【学校、幼稚園・保育所等の取組】

- 生きる力・生活力の充実を図る。
- 教育ファームを推進する。
- 友だちや地域の人との会食の場を提供する。

### 視点5 地域における食生活改善のための取組の推進から見た基本施策

#### 【地域の取組】

- 地域での行事やイベント等を活用し、様々な年代の人が一緒に食事を摂る機会をつくるよう働きかける。
- 様々な農業体験や交流機会への参加を呼びかける。

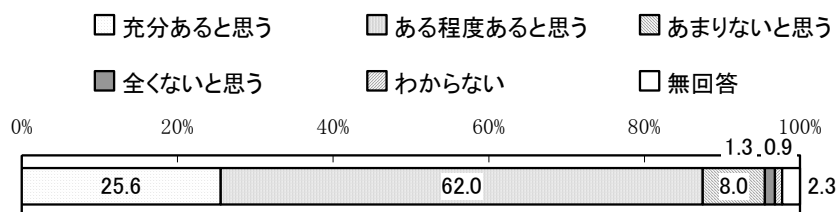
## 基本目標 3 安全、安心で環境にやさしい食生活の推進

### 【現状と課題】

○ 食品表示の偽装や食中毒等の、食品の安全や信頼を揺るがす事件や事故が発生する中、アンケート調査結果をみると、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は平成21年度の調査時と比べ増加していますが、若い世代では、まだ十分な知識を持っていないと感じている人がいます。

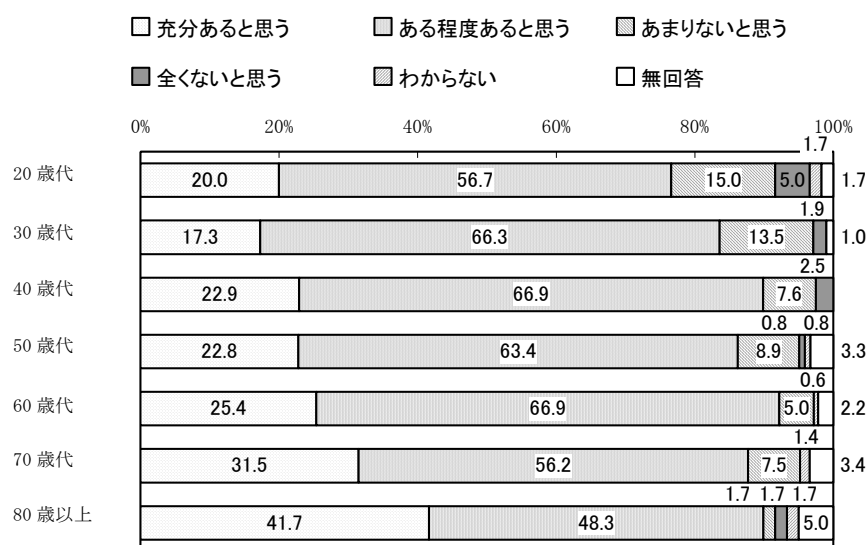
そのため、食品の安全性をはじめとする「食」に関する知識と理解を深め、食を市民自らの判断で正しく選択していけるよう、情報の発信等の取組が必要です。

#### ■ 食品の安全性に関する基礎的な知識の有無の状況



出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

#### ■ 食品の安全性に関する基礎的な知識の有無の状況(年齢別)



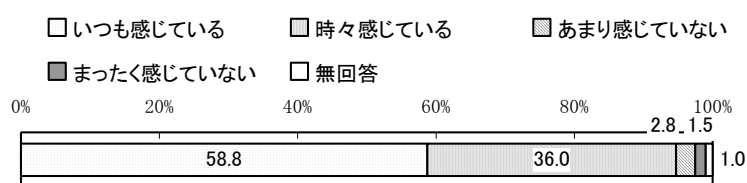
出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

○ 近年では、食品が食べられる状態で廃棄される「食品ロス」の増加が問題になっています。

アンケート調査結果をみると、食品産業や家庭において食べ残しや食品の廃棄が発生していることについて、日ごろから「もったいない」と感じている割合は9割以上と高くなっています。また、「食品ロス」を少なくするために「冷凍保存を活用する」や「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」、「残さず食べる」などに取り組んでいる状況です。

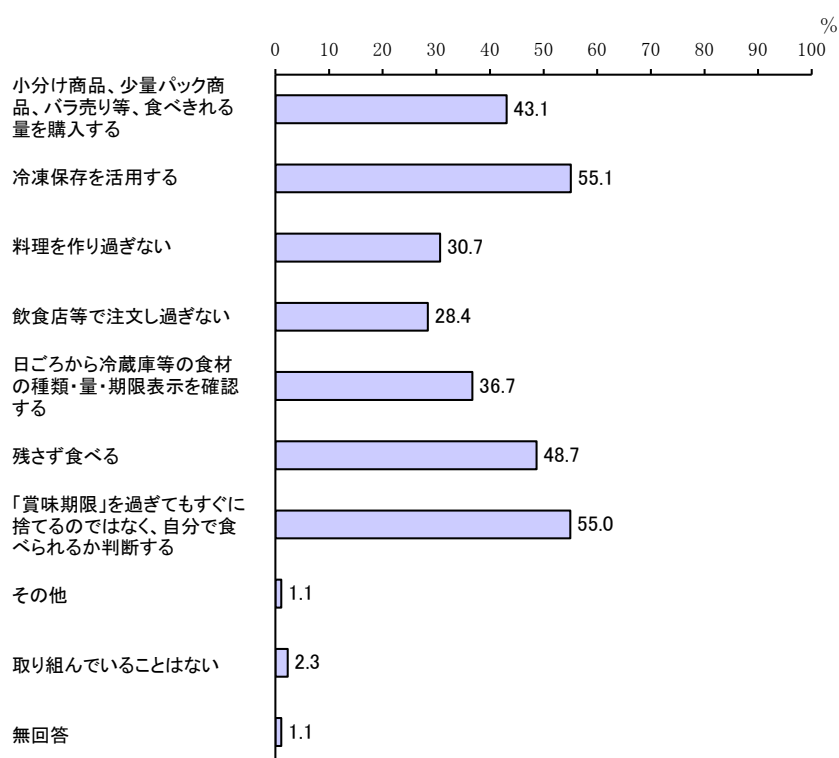
そのため、食品の食べ残しや廃棄を少なくするなど、日ごろから自然の恩恵のうえに食が成り立っていることを意識し、環境に配慮した食生活を実践することが必要です。

### ■ 食べ残しや食品の廃棄について、「もったいない」と感じている状況



出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

### ■ 食品ロスを少なくするための取組状況



出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

## 【方向性】

現代の食料が豊かになっている一方で、食べ残し、消費期限・賞味期限切れなどに伴う食品の廃棄が家庭や食品関連事業者から発生しており、資源の本来の価値を大切にす  
る「もったいない」の心を持って、食べ残しや食品の廃棄を減らしたりすること等が環  
境への負荷の軽減につながります。さらに、調理の工夫などにより、食べ残しを減らす  
といった生活環境に配慮した取組を推進し、環境への負荷を減らしながら、食環境を改  
善していきます。

## (1) 食の安全に関する知識の普及

市民が食の安全に関する正しい知識と理解を深め、安心して健全な食生活が実践できるよう、食の安全に関する情報提供や学習機会の充実を図ります。

○行政の取組

取組	内容
食の安全・安心に関する学習機会の充実	消費者問題が高度化、多様化する現代社会にあって、特に食の安全・安心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。
学校、幼稚園・保育所等における食の安全への取組	集団給食を提供している学校、幼稚園・保育所等において食の安全や衛生の徹底を図ります。
食の安全・安心に関する情報提供の充実	食の安全・安心に関わる情報を、ホームページなどのメディアを通じて広く提供します。

## (2) 環境に配慮した食生活の実践

毎日の食生活における環境への配慮に関する理解を深め、「もったいない」意識の浸透を図り、環境に配慮した食生活の実践に取り組めるよう支援します。

○行政の取組

取組	内容
生産からつながる食の循環への支援	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。
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家庭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堆肥化の取組を行います。また、「生ごみサロン <sup>いき</sup> 」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。

### 基本目標3 安全、安心で環境にやさしい食生活の推進

#### 視点3 家庭における食育の推進から見た基本施策

##### 【個人・家庭の取組】

- 食の安全や食品衛生の知識を持ち、食中毒など食品による被害を防止する。
- 「もったいない」の精神を持って、食べ残しや食品の廃棄を減らす。

#### 視点4 学校、幼稚園・保育所等における食育の推進から見た基本施策

##### 【学校、幼稚園・保育所等の取組】

- 学校、幼稚園・保育所等における食の安全への取組を行う。
- 生ごみ堆肥化事業を推進する。

#### 視点5 地域における食生活改善のための取組の推進から見た基本施策

##### 【地域の取組】

- 食品の安全性、食物アレルギー、食品履歴、その他食生活に関する情報を的確に提供する。
- 食生活における環境への配慮に関する理解及び実践を働きかける。



## 基本目標 4 食文化の継承

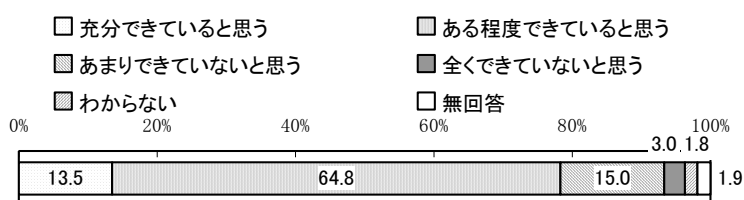
### 【現状と課題】

○食育活動を通じて、食事をする姿勢や配膳の仕方、箸の持ち方といった食事のマナーや作法を身につけることが重要です。

アンケート調査結果をみると、食事のマナーや作法が正しくできていると思う市民の割合は8割となっています。一方、できていないと思う割合は2割程度となっています。

今後も、家庭や集団での楽しい食事を通じて、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつ習慣や正しい食事のマナー、作法を身につけることが必要です。

#### ■ 食事のマナーや作法が正しくできている状況



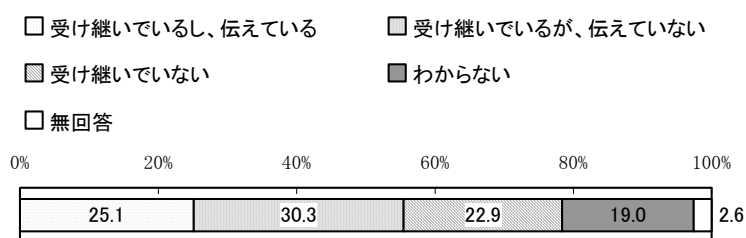
出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

○昔ながらの行事食や伝統的な料理等は、歴史を経て培われてきた貴重な財産です。

アンケート調査結果をみると、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法について、「受け継いでいるが、伝えていない」が約3割、「受け継いでいない」が約2割となっています。

このため、消費者と生産者との交流機会を増やし、小田原の特産品や郷土食、食文化への関心を高めるとともに、子どもの頃から家庭などを通じて、地元の食材に直接ふれて、食事づくりや食事をする機会を増やし、次世代へ伝える機会を充実させていくことが必要です。

#### ■ 地域や家庭で料理や味、箸づかいなどの食べ方・作り方の受け継がれている状況



出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

## 【方向性】

地域の伝統料理などの食文化は、その地域の自然環境との関わりの中で、長い間に培われてきたかけがえのない財産です。この食文化への理解を促進し、継承する取組を推進します。

### (1) 食文化の普及・啓発

食育を推進していくため、家庭や学校、地域等で食文化の普及・啓発の取組を進めます。

○行政の取組

取組	内容
「食育月間」や「食育の日」の普及活動の推進	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、地域ぐるみで行います。
学校、幼稚園・保育所等の給食を通じた食文化の啓発の推進	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、子どもたち及び保護者に向けて、地域の食文化の啓発に努めます。

### (2) 伝統ある食文化の継承と促進

米を中心に地域で生産された豊かな食材を用いた多様な副食からなる日本型食生活のよさを啓発したり、郷土料理等の地域の食文化、伝統的な作物などを継承していきます。

○行政の取組

取組	内容
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。

取組	内容
郷土料理の継承	農産物の栽培から調理まで深い知識を持つ農家の方々を講師とし、料理教室等の講習会を開催するとともに各種団体の協力を得て、伝統的な食文化の継承に努めます。
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の梅干し作りを、講習会等で現代に伝えます。

## 基本目標 4 食文化の継承

### 視点 3 家庭における食育の推進から見た基本施策

#### 【個人・家庭の取組】

- 季節や行事にちなんだ料理や地域独自の食文化を理解し、自分で調理する。
- 旬の食材を生かした食事づくりをする。

### 視点 4 学校、幼稚園・保育所等における食育の推進から見た基本施策

#### 【学校、幼稚園・保育所等の取組】

- 「食育月間」や「食育の日」の普及活動の推進を行う。
- 学校、幼稚園・保育所等の給食を通じた食文化の啓発の推進を図る。
- 日本の食文化の提供をする。

### 視点 5 地域における食生活改善のための取組の推進から見た基本施策

#### 【地域の取組】

- 伝統料理や地域独自の食文化や食事作法を次代に伝える。
- 地域で郷土料理等の地域の食文化を継承していく。

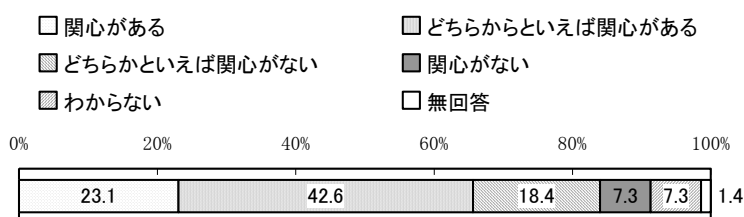
## 基本目標 5 連携・協働による食育の推進

### 【現状と課題】

- 食育を推進する上で、家庭や学校、幼稚園・保育所等、地域、行政等の連携・協働は重要です。

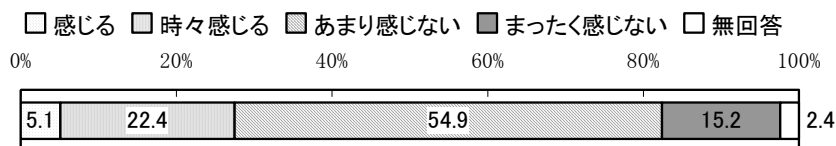
アンケート調査結果をみると、食育に関心を持っている市民の割合は平成21年度の調査時と比べ減少傾向となっています。また、市民・団体・行政が一体となって食育を推進しているように感じている市民は3割程度となっており、特に若い世代で低くなっています。

#### ■ 食育への関心の有無の状況



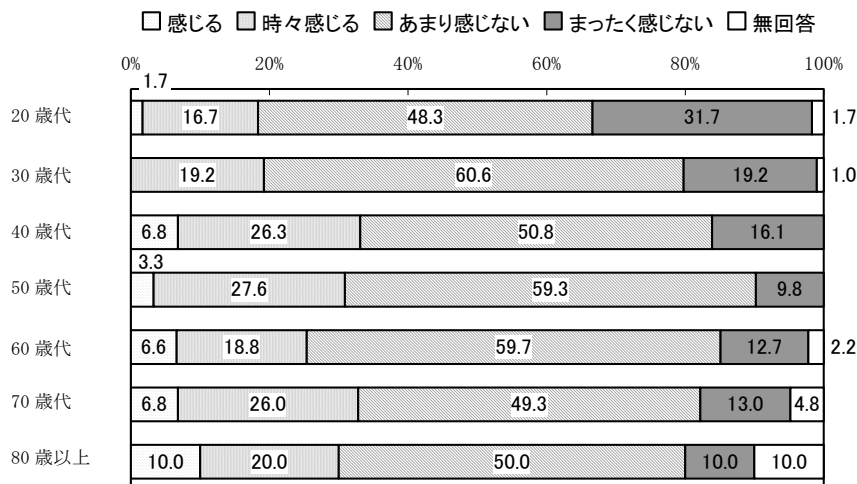
出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

#### ■ 市民・団体・行政が一体となって食育を推進しているように感じている状況



出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

#### ■ 市民・団体・行政が一体となって食育を推進しているように感じている状況 (年齢別)



出典：平成28年度「食と健康」に関するアンケート調査

- 第5次小田原市総合計画「おだわらTRYプラン」においては、恵まれた条件を活かした地産地消の推進や農業資源等を活かした交流・体験による活性化を進めています。

そのため、今後、家庭や学校、幼稚園・保育所等、地域、行政等それぞれの特性を活かした食育の推進に取り組み、ネットワークを構築する必要があります。

また、地産地消を通じたまちづくりを進めていくため、各地域の農水産資源等を活かしたさまざまな交流や体験の機会を創出し、地域の活性化を図ることが重要です。

## 【方向性】

食育は、性別・年代を問わず、すべての人が実践する必要があるものです。しかし、ライフスタイルが多様化した現在では、個人の努力だけですべての人が食育を実践することは難しくなっています。

すべての人が食育を実践できるよう、団体や企業とネットワークをつくり、食育の輪を広げることですべての人に食育が行き届くよう努めます。

## (1) 食を通じた連携強化

食育を推進するためには、家庭、学校、地域社会の連携が重要になります。そこで、学校、幼稚園・保育所等、地域において、あらゆる機会と場所を利用して、積極的かつ魅力的な食育活動を行うため、家庭、学校、幼稚園・保育所等、地域、その他関係機関・団体の連携強化を図ります。

### ○行政の取組

取組	内容
栄養教諭・学校栄養職員を中心とした、学校・家庭・地域への食育啓発の推進	<p>栄養教諭・学校栄養職員が、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通して、正しい食生活習慣の育成を図るとともに、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。</p> <p>なお、学校と家庭との連絡を密にし、肥満や食物アレルギー等については、学校の実情に添って対応します。</p>
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の充実	<p>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充実するとともに、団体活動を支援します。</p>
食育ネットワークの構築（企業、NPO、各種団体）	<p>企業、NPO、各種団体などと食育ネットワークを広げ、情報の共有化を図り、共催で行うイベント活動を行います。</p>
食育拠点機能の活用	<p>市民が交流し、食育について考える場を提供します。</p>
食生活や栄養に関する調査の推進	<p>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の取組を推進します。</p>
広域における栄養の情報共有化	<p>栄養に関わる専門職種や関係者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きます。</p>

## (2) 新たな食育への取組

小田原市の地域特性を活かし、多様な主体が連携し、地産地消や新たな食育の取組を推進します。

○行政の取組

取組	内容
学校における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、給食指導と教科等を含めた食育年間指導計画を作成します。
保育所等における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ます。
学校等での食育計画に基づく食育活動の推進	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進めており、各学校の特色を活かし、子どもの食に関する取組を推進します。
食育による地域活性化の推進	地域の農産資源を生かしたさまざまな交流や体験の機会を創出することや小田原漁港周辺を観光資源として活用することなどにより、地域の活性化を図ります。

### 基本目標5 連携・協働による食育の推進

#### 視点3 家庭における食育の推進から見た基本施策

##### 【個人・家庭の取組】

- 食や健康づくりに関わる活動へ積極的に参加する。
- 食育に関心を持ち、交流機会やイベントに参加、支援する。

#### 視点4 学校、幼稚園・保育所等における食育の推進から見た基本施策

##### 【学校、幼稚園・保育所等の取組】

- 栄養教諭・学校栄養職員を中心とした、学校・家庭・地域への食育の啓発を行う。
- 食育年間指導計画を作成し、教育活動全体を通じた食育を推進し、幼稚園、保育所等、小学校、中学校において各学校の特色を活かした子どもの食に関する取組を推進する。

#### 視点5 地域における食生活改善のための取組の推進から見た基本施策

##### 【地域の取組】

- 食育に関係するグループ、団体が交流、連携して活動を推進する。
- 地域での食育を担う人材を確保、育成する。
- 多様な主体が連携し、小田原市の地域特性を活かした取組を推進する。

## 第5章 計画の推進

### 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。

本計画で記載した「生産からつながる食育の推進イメージ」「ライフステージに応じた食育の推進」など、市民が食育をより身近に感じられるよう、広報紙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、それぞれの特性を活かしてまち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、学校、幼稚園・保育所等、地域、職域、生産・流通・販売等の関係機関、地域活動団体等が協働し、食育を推進していきます。

### 3 進行管理

本計画に基づく食育の取組状況や目標値については、食育推進のための関係団体による連絡会や庁内連絡会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を行います。

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。



## 参考資料