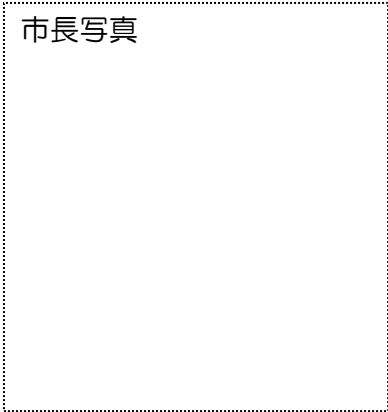


小田原市食育推進計画 (案)

小田原市

はじめに

市長写真



小田原市長 加藤 憲一

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	小田原の風土と食	3
2	小田原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	41
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	42
V	計画推進	43
〈資料〉		
・	小田原市食育推進計画策定委員会設置要綱	44
・	小田原市食育推進計画策定委員会委員名簿	46
・	策定までの経過	47
・	用語の説明	49
・	参考データ	51

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「食みらいかながわプラン」（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。

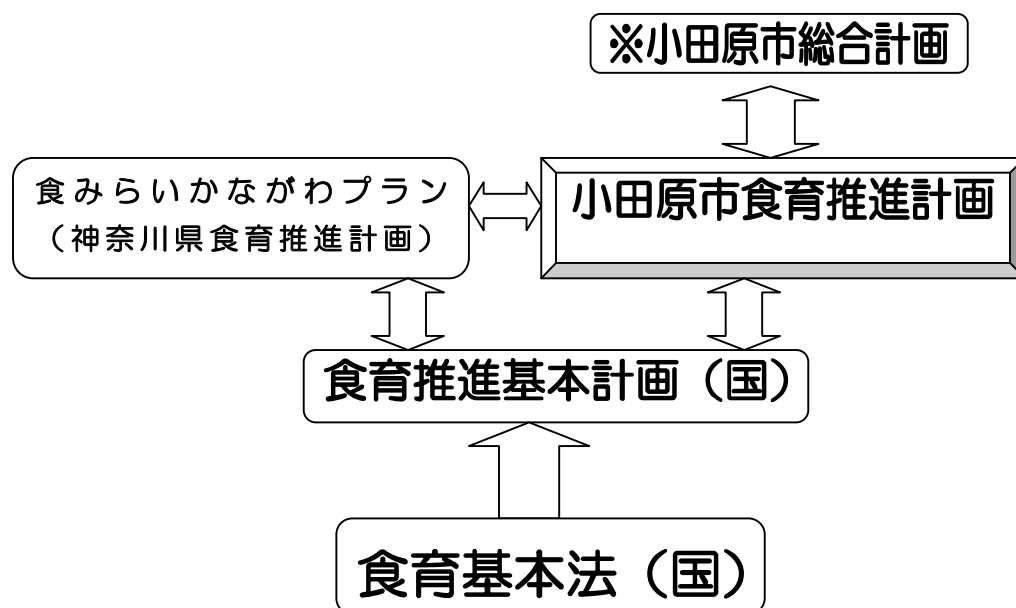
小田原は、山、森、川、田園、海などあらゆる自然環境を備え、温暖な気候と豊かな自然が生み出す大地の恵みから多くの農作物や魚などを収穫することができます。

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。



※小田原市総合計画とは、基本構想、基本計画及び実施計画をもって構成し、自治会連合会の区域ごとに作成した地域別計画と一対で市民のまちづくりを進めるものです。

3 計画期間

計画の期間は平成23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。

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。）を作成するよう努めなければならない。

Ⅱ 小田原市の現状と課題

1 小田原の風土と食

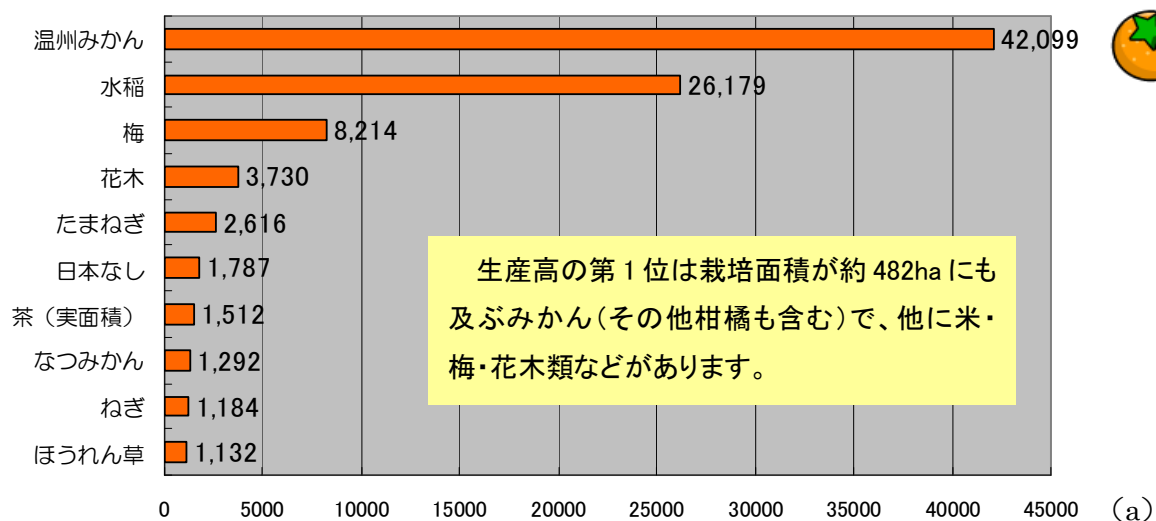
小田原の農業は、市の中心部を貫流する酒匂川流域に広がる水田地帯の稲作と西部及び南部の箱根山麓及び東部の曽我丘陵の樹園地のみかんを主体とした果樹に大別されます。

○ 小田原市農産物 収穫量



出典：平成18～19年神奈川県農林水産統計年報

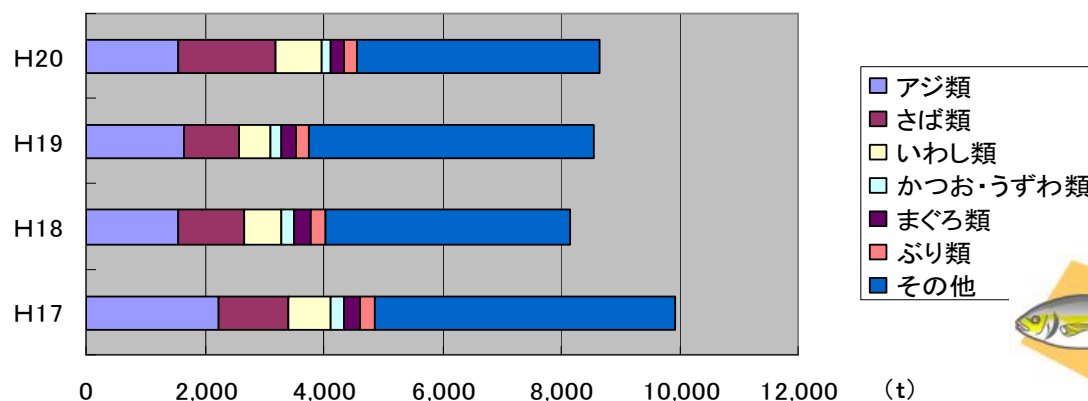
○ 小田原市作物別作付（栽培）面積 上位10品目



出典：平成17年度 農林業センサス

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



出典：小田原市水産海浜課

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にさかのぼります。
江戸日本橋から小田原に移り住んだ職人により、相模湾で獲れるオキギスを原料に、板かまぼこを完成させました。
東海道の要所を占める城下町にして、箱根水系の良質な水処であり、豊富な水揚げを誇る港町であったことから、小田原かまぼこは全国に広まりました。
現在では、グチなどの魚と良質な水を原料に、肌ツヤよく、きめの細かい、弾力ある歯ごたえの小田原かまぼこが作られています。

梅干し

江戸時代のころ、国府津から二宮にかけての海岸一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。

温暖な気候と豊富な梅、そして海の恩恵の塩、小田原の豊かな土地柄から生まれたものです。

ひもの



江戸時代、とれたてのアジやカマスを開き干しにして保存食として売ったのが始まりとされています。もともと漁獲量の多かった小田原では、魚の仲買業の副業として干物づくりが発達しました。

魚本来の味を引き出すうす塩づくりにこだわり、店舗ごとに独自の味つけがあり、素材の魚の脂ののり方によっても、微妙に変化させているそうです。

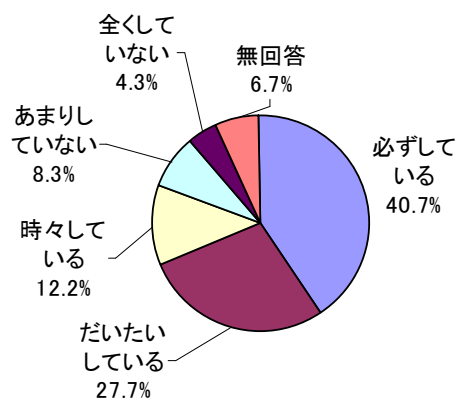
2 小田原の食をめぐる現状と課題

(1)「食」を大切にする心の欠如

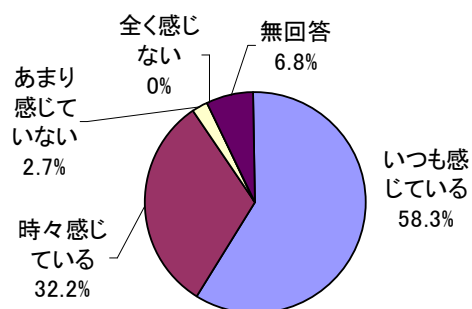
食をとりまく環境も大きく変わり、自分たちが食べているものがどこからきて、どのように作られているかなどを日々の中で体験する機会が減少し、食に関する感謝の念を実感することが、難しくなっています。

家庭、学校・保育所等、地域において、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たちへの理解を深めることが必要になっています。

○ あなたは、食事の際に「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしていますか。

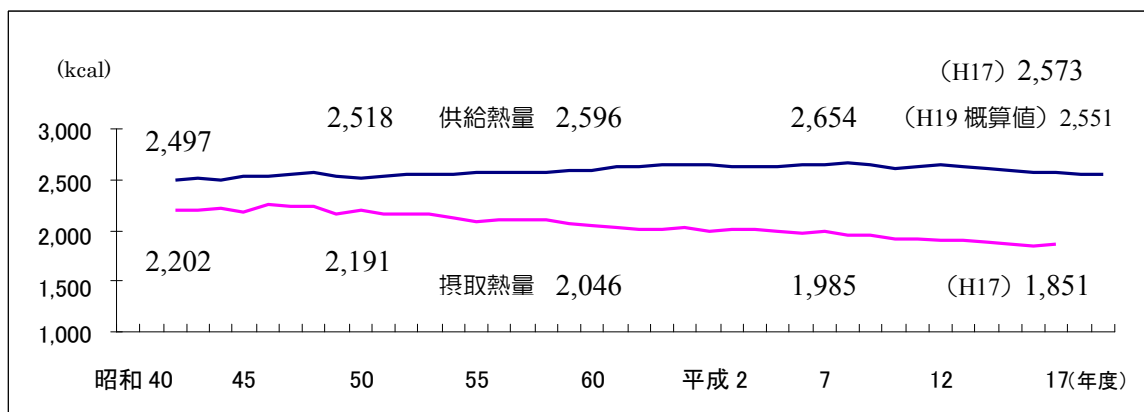


○ あなたは、食品産業や家庭において食べ残しや食品の廃棄が発生していることに関して、日ごろから「もったいない」と感じることがありますか。



出典：平成 21 年度 小田原市健康と食に関する意識調査（有効回答数=851 人）

○ 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



出典：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

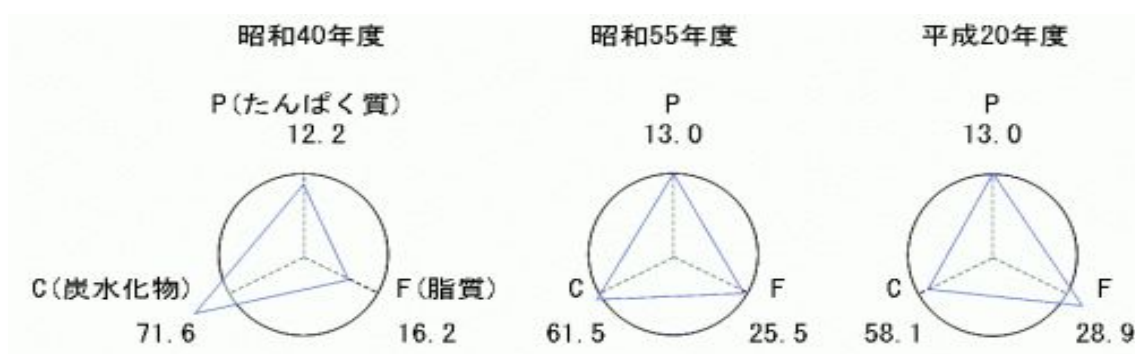
健康を維持し、毎日を元気に過ごすためには1日3食食べ、必要な栄養を摂ることが大切です。

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コミュニケーションが減り、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。

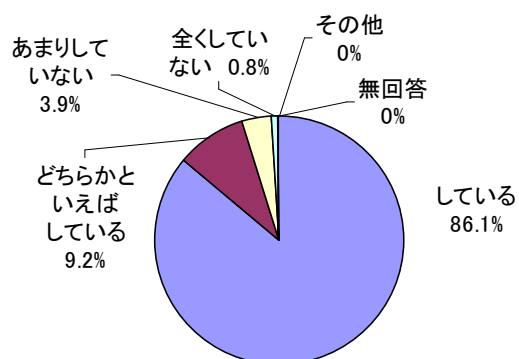
○ 食生活の変化（たんぱく質、脂質、炭水化物の割合）（％）



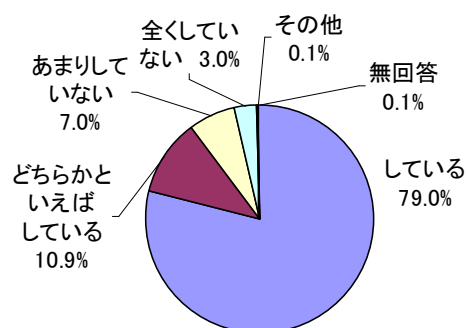
出典：農林水産省「食料需給表」

○ 朝食を毎日食べていますか。

小学生



中学生



出典：平成21年度 全国学力・学習状況調査（小田原市）

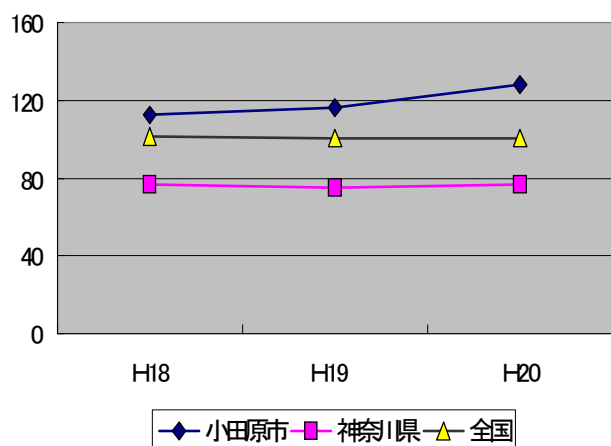
(3) 肥満をはじめとした生活習慣病の増加

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。

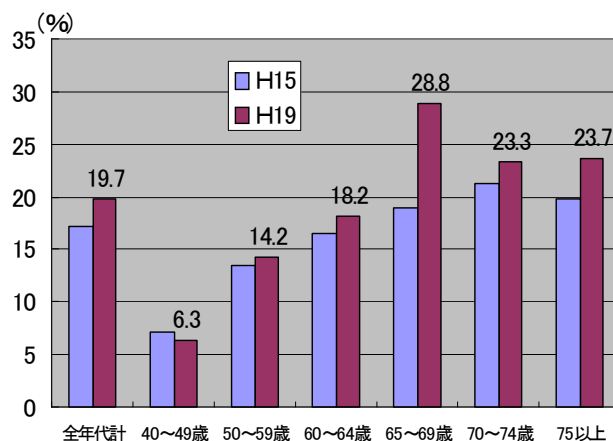
子どもの正しい食習慣、望ましい生活習慣を整えることが大切です。生活習慣病の予防や治療のためには、食事や運動・休養といった望ましい生活習慣の確立が大切です。

○ 小田原市の脳血管疾患死亡率（10 万対）



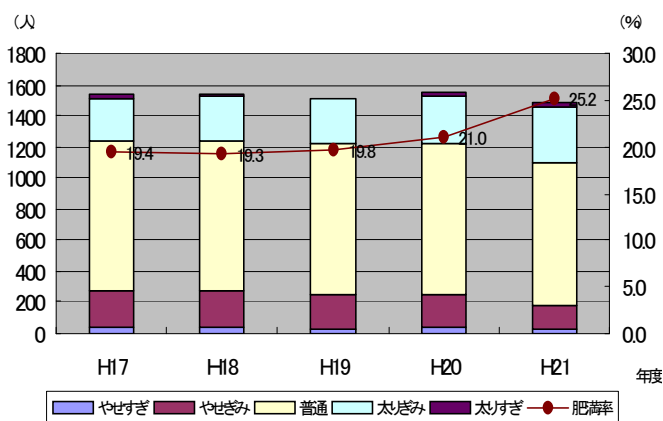
出典：人口動態統計

○ 基本健康診査結果による糖尿病所見者率

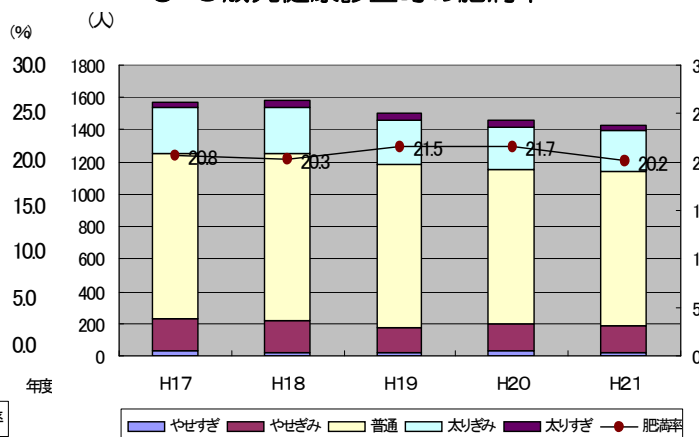


出典：小田原市基本健康診査

○ 1 歳 6 ヶ月児健康診査時の肥満率



○ 3 歳児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

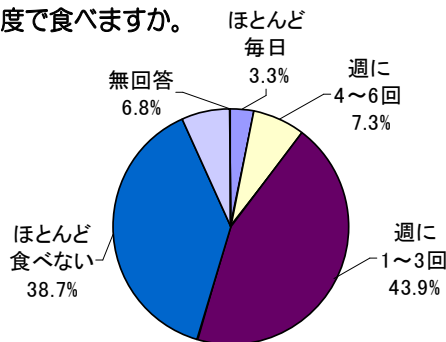
きわめて低い食料自給率は、食の安全に対する不安を募らせる大きな要因です。小田原は、農業・漁業に恵まれています。農家数・耕地面積は毎年減少しています。

また、生活スタイルの多様化により、外食や食事をコンビニ弁当やファーストフードで済ませる人の割合も増えており、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に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。

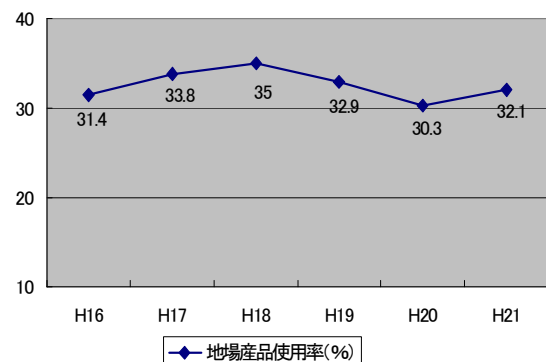
市民が地産地消に対する理解を深めることができるよう、地域の物産を味わう機会や生産の現場を体験する機会を継続的に提供することが重要です。

○ 食事としてスーパーやコンビニで惣菜類や弁当類、調理済みのパンなどをどれくらいの頻度で食べますか。



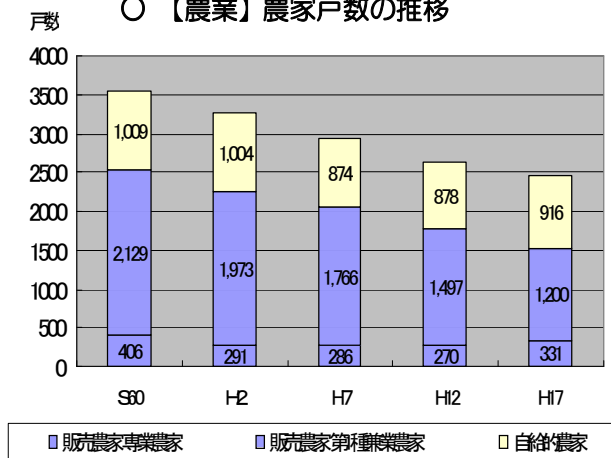
出典：平成21年度 小田原市健康と食に関する意識調査

○ 学校給食における県内地場産品（生鮮食料品）使用率



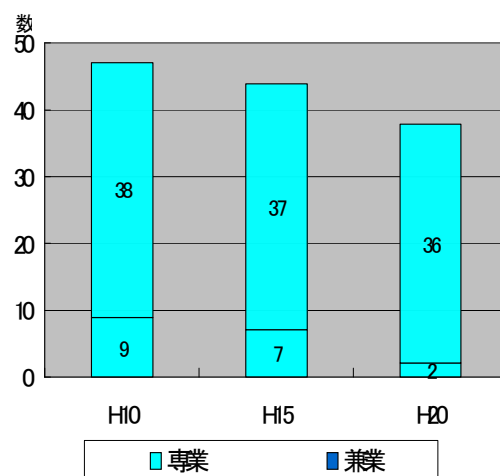
出典：平成20年度 小田原市環境基本計画・年次報告書

○ 【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。

○ 郷土料理に関する食育アンケート調査結果

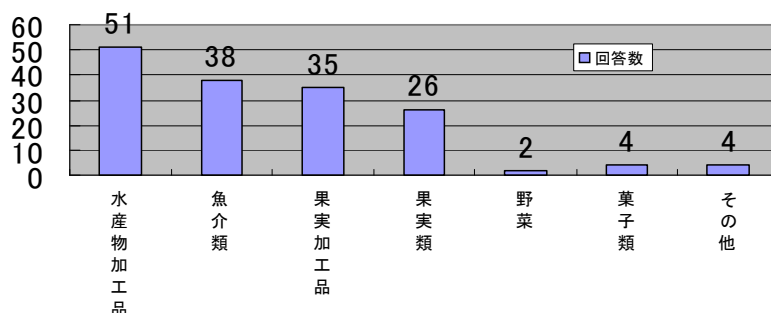
① 郷土料理はどのようなものを、どのような時に食べますか。

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%（66人）、「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）



出典：平成21年度 健康おだわら普及員・食生活改善推進員食育アンケート調査（有効回答数=85人）

Ⅲ 計画の基本方針

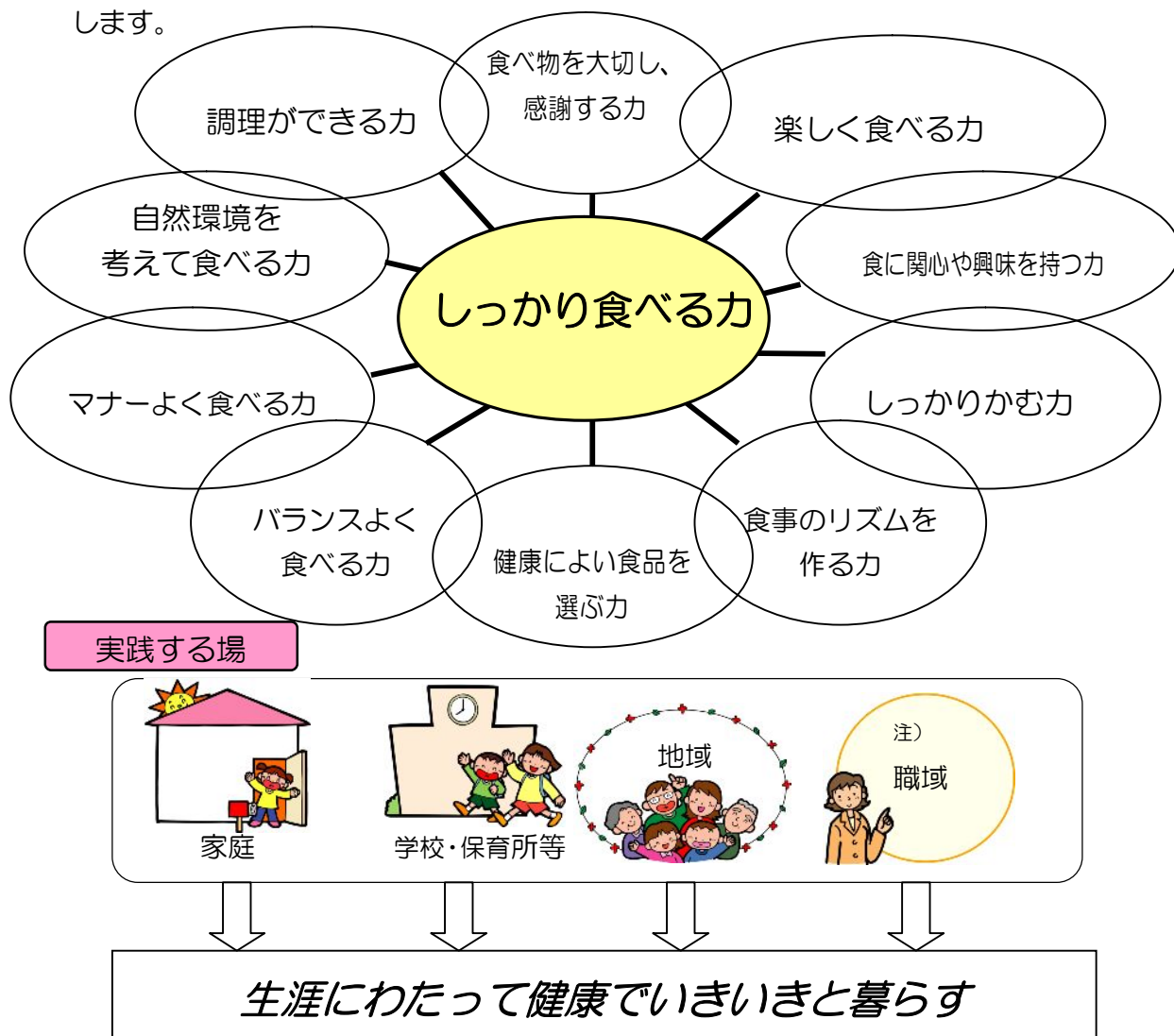
1 基本理念

生涯にわたって健康でいきいきと暮らすために、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。

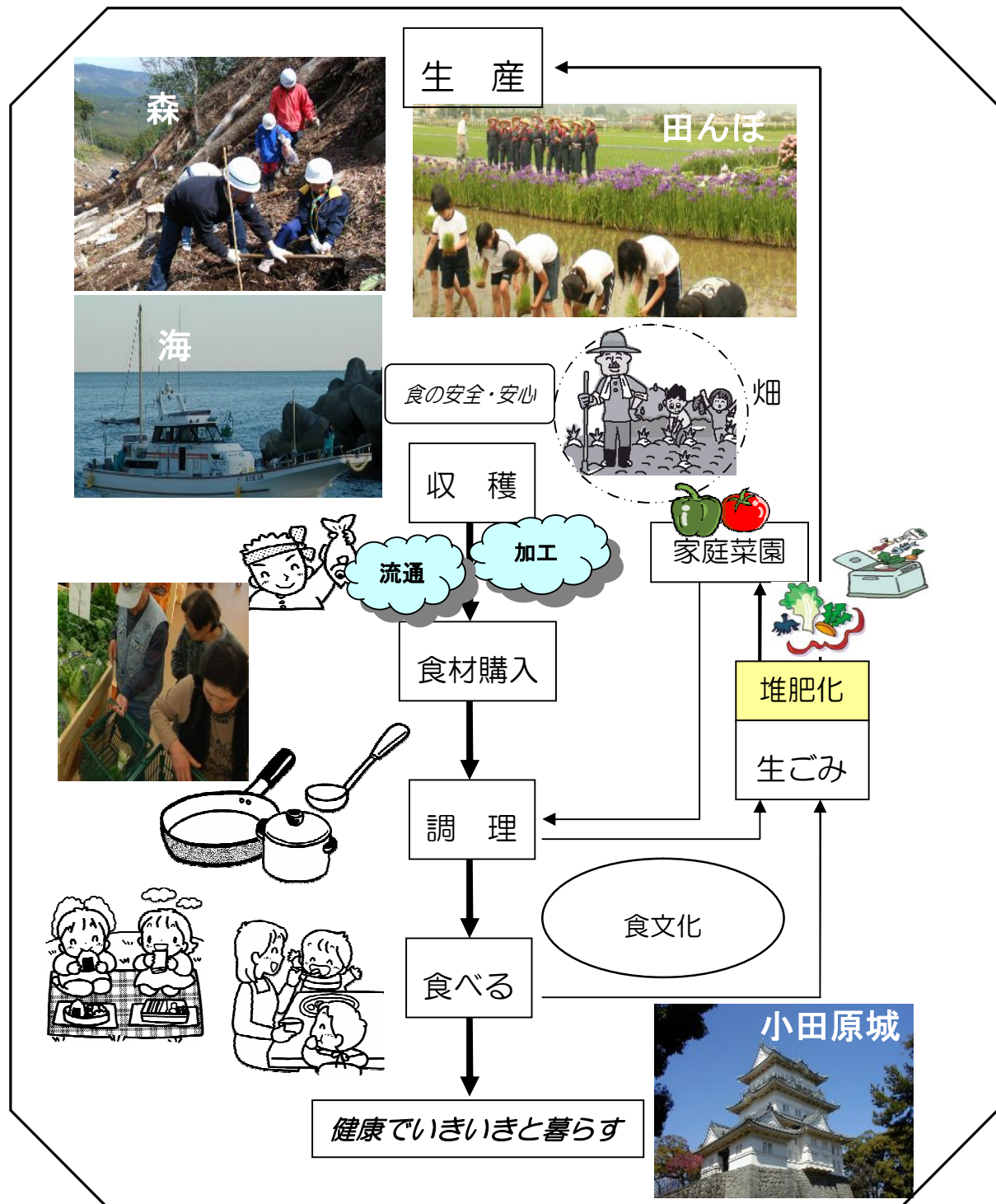
特に子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要です。

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。



注) 職域とは、地域の中の団体や事業者等ととらえています。

生産からつながる食 イメージ図



私たちが「いただきます」と口に運ぶ食べ物は、どこからきて、どこへいくのでしょうか？ 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れます。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います。

2 基本目標

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、家庭、学校・保育所等、地域、職域において、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つながります。

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(28年度)
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

【出典】平成21年度 全国学力・学習状況調査(小田原市)(小学生・中学生)

【出典】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。

目標2 バランスよく食べる

指標	参考現状値	目標値(28年度)
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

【出典】平成21年度 小田原市健康と食に関する意識調査

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(28年度)
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

【出典】平成21年度 小田原市健康と食に関する意識調査

目標4 食べ物を大切にする気持ちを育む

指標	参考現状値	目標値(28年度)
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

【出典】平成21年度 小田原市健康と食に関する意識調査

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(28年度)
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 小田原市健康と食に関する意識調査

(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。

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、県等と連携し、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

ア 家庭の健康づくり

イ 調理力の向上

ウ 家庭教育力の充実

ア 学校における食育の推進

イ 学校給食を活用した食育の推進

ウ 幼稚園における食育の推進

エ 保育所等における食育の推進

ア 生活習慣病等の予防対策

イ 食に関する普及啓発

ア 関係者との連携による推進

イ 食育推進のための意識啓発

ウ 関連した市民運動との連携
(8020運動(注1)・環境保全)

ア 生産者と消費者の交流の促進

イ 地産地消の促進

ウ 環境に配慮した取組の推進

エ 教育ファーム(注2)の推進

ア 伝統ある食文化の継承と促進

イ 食文化の担い手の育成

ア 食の安全性に関すること

イ 栄養に関すること

(注1) 80歳で20本以上の自分の歯を残そう運動のこと。

厚生労働省や日本歯科医師会により推進されている。

(注2) 体験者が農林漁業の指導を受けて2日以上、2つ以上の一連の農作業等の体験を行うことを言う。

Ⅳ 基本的施策

施策１ 家庭における食育の推進

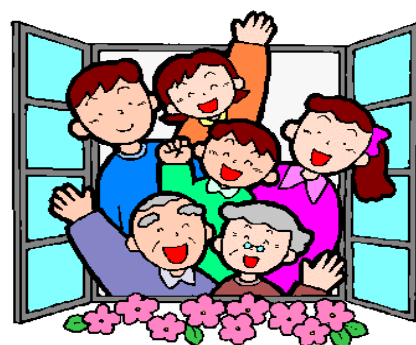
家庭での食事は、子どもから大人まで市民一人ひとりが、心身ともに健康に暮らすための基本となります。そして、子どもの頃に身につけた食習慣は、生涯を通じた健康づくりへとつながっていきます。

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。

食育基本法（家庭における食育の推進）

第１９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。

取組ア 家庭の健康づくり



● 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。

◆ 乳幼児を対象とした健康診査

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。

◆ 歯科健康診査

1歳6ヶ月児、2歳児、3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

よく歯を磨いていますね！



◆ 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。

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しています。
調理の方法も学ぶことができます。



取組イ 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ます。

幼児から小学校低学年までを対象 親子の料理教室

地域のヘルスメイトさんと一緒に
おいしい料理を作りました。



取組ウ 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心を育む約束が含まれています。

この約束の内容を、家庭、学校、地域などが一体となって、推進します。

おだわらっ子の約束

- 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。

取組ア 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、生産活動の楽しさや苦勞、工夫の大切さに気づかせ、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。



バスケット（買い物かご）を活用した
野菜の栽培体験をする中学生

＜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、給食指導と教科等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。

肥満等の個別指導や栄養相談などマニュアルを活用して、各学校で検討委員会を設置し、学校の実情に添った個別の対応に努めています。学校と家庭との連絡を密にすることにより、除去食等の対応も実施します。

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。



給食試食風景



栄養士講話風景

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。



取組イ 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、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するとともに、小田原献立やかながわ産品学校給食デー、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。

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

地元のたまねぎ、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・かながわ産品学校給食デー
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。



取組ウ 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。

取組エ 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

おじいちゃん、おばあちゃんたち
といっばい遊んだ後で給食も一緒に
食べました。
「上手に食べるから見ていてね。」



●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

保育所でとれたお芋を焼き芋にしました。甘くてホッカホカのお芋に、みんな大満足です。



●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し、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。

保育参加の様子

毎日食べている保育所の給食。
本当は一人で食べられるけれど、
今日は、お父さん、お母さんと一緒
だからちょっとお手伝いしてもら
っています。



● 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たち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、事業者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。

取組ア 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歯に関する支援をします。

● 食の自立支援

高齢者・障害者等に対し、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、生活習慣病予防を図ります。

地域における栄養教室

何をどれ位食べたらよいのか、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



取組イ 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。



住民のかたに、減塩味噌汁を試飲してもらいました。
「普段飲んでいる味噌汁とどちらが濃いですか？」
「この位の濃さが良いですよ！」

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。

取組ア 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。

● 生産者団体との連携による食育推進プロジェクトの実施

J Aの進める食農教育推進プロジェクトと連携し、農家、消費者、子どもたちなど地域が一体化した活動を推進します。

取組イ 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。

● 中学校における「弁当の日」の啓発活動

技術・家庭科で学んだ栄養バランスを考慮しながら、お弁当の日に自分のお弁当を自分で作って登校する体験を取り入れます。

献立を考え、自ら調理することによって、食に対する意欲を高めるとともに、自分でできるという自信を育てます。

自分のお弁当は、自分で作れるという独り立ちの心を持ち、どれだけお母さんや家族に支えられていたかを実感させ、感謝の心も育てます。

取組ウ 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、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。

◆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で加工され、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を行い、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、情報の共有化を図り、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。

取組ア 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】

- ・ **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

ほうれん草の収穫、いちご狩り、なし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。



【漁業】

- ・ 小田原みなとまつりにおける稚魚^{ちぎょ}の放流：
毎年8月の小田原みなとまつりの中で、稚魚を放流します。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・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していただき、魚に親しんでもらいます。

◆小田原みなとまつりにおける稚魚^{ちぎょ}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での魚食普及イベント

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、おろし方やひものづくり、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♪（注１）での試作販売会

（注１） 朝ドレファ〜ミ♪とは、JAかながわ西湘が経営する、大型農産物直売所のことを言う。

●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鮮魚を見て触れることで、旬の食材を知り、魚の良し悪しや調理方法などを知ることができます。

取組イ 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・おでん祭り ◆小田原城名物市



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

◆「小田原どん」事業



◆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）

◆かまぼこ桜まつり



● 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。

取組ウ 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。



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。

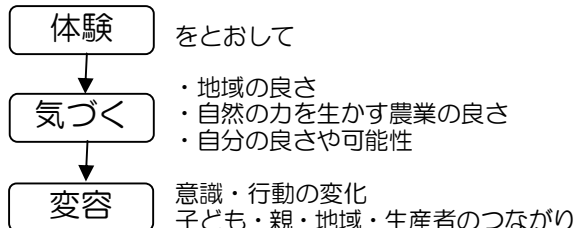
取組 エ 教育ファームの推進

教育ファームとは、農林漁業者など実際に業を営んでいる方から指導を受け、同一人物が同一作物について2つ以上の作業を年間2日以上行うものです。

教育ファームでの4つの場づくり

- ・「食育」の場
- ・「体験」の場
- ・「気づき」の場
- ・「変容・結びあい」の場

五感フル回転の



食育

教育ファームではこれら4つの場を提供し、それぞれを繋げることで、「食に関する知識と食を選択する力を身につける」ことを目指しています。

指導者（農家）はサポート役に

成果を伝えあう交流活動を

「ともに体験する」姿勢で、
「気づき」の質を高める工夫を

地域社会への参画を



農家の方からの注意をしっかりと
聞いて、自分の苗を植えます。

自分の家族に体験から得たものを発表
し、収穫したものを味わいます。

子どもの「変容・成長」の確認・記録を

振り返り、心に刻むために

子どもを主体（主役）に

学びの場としての深まりを

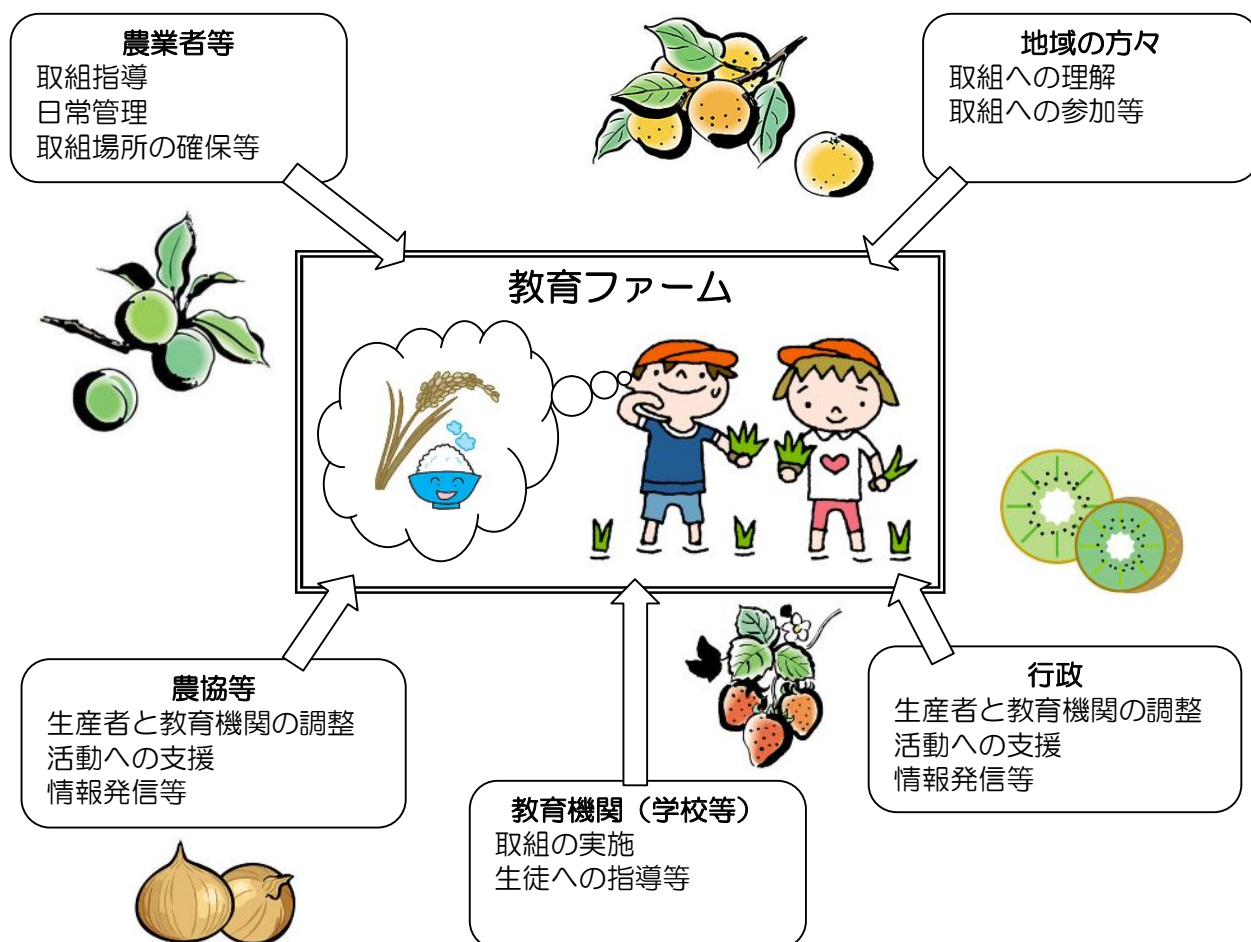
課題（問題）解決に向けて、
自ら進んでやりとげよう、
やる気になる仕掛けを

「調べ学習」への誘導も

各関係者の協力・連携とそれぞれの役割

教育ファームの実施には様々な団体、地域住民の方々の協力が不可欠です。

各関係者が連携し支え合うことで、より質の高い教育ファームの実施を目指します。



近年、食べ物を簡単に手に入れることが出来るようになった一方、食べ残しや食品の廃棄が発生するなど、食べ物に対する感謝の気持ちが薄れてきています。それは、実際に食料の生産や加工の場面に触れる機会が減少し、食生活が多くの人々の活動に支えられていることを実感しにくくなってきていることも要因と考えられます。

こうした中、食生活を定着させる時期である学童期に農業体験をすることは、食べ物への理解を深め、食を大切にする心を育てるための重要な取組となり、農業に興味を持つことで、将来、農業を職業として意識することにもつながります。

そこで、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提供することで、農業や農業を取り巻く環境を知るきっかけを作り、食や農業への理解を深めます。

教育ファームの取組例

- ・ **水稻栽培体験学習**：地元小学生を対象に水稻栽培農業体験学習を実施し、日本型食生活の中心である米の大切さや米をとりまく状況等の理解を深めるとともに、小田原で誕生した二宮尊徳翁の教えをはじめとした郷土文化や自然環境等を学ぶ機会を作ります。

1回目

【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。



田植え

2回目

【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。

稲刈りの際に、脱穀・粳すりの見学等も行います。



稲刈り



脱穀



粳すり

現在、本市では市内にある25校の小学校全てで水稻栽培等、様々な形での農業体験を実施しています。

今後も、農業体験学習を充実させ、教育ファームの取組が広がっていくよう、進めていきます。

施策6 食文化の継承、展開のための活動の支援

小田原には、小田原の歴史を背景に育まれた食文化があります。地域の自然環境や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意識を持ち、次世代に伝えていく必要があります。

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。

取組ア 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した食文化の啓発

給食を通し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。

● 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、おだわらシルバー大学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、伝統的な食文化の継承に努めます。

取組イ 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（ヘルスメイト）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。

取組ア 食の安全性に関すること

● 食の安全・安心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。



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。

取組イ 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ます。

V 計画推進

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。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、食育を推進していきます。

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。

< 資料編 >

1 小田原市食育推進計画策定委員会設置要綱

(平成22年4月1日)

(設置)

第1条 食育基本法(平成17年法律第63号)及び食育推進基本計画に基づき、小田原市食育推進計画(以下「計画」という。)を策定するため、小田原市食育推進計画策定委員会(以下「委員会」という。)を設置する。

(所掌事務)

第2条 委員会の所掌事務は、次に掲げるものとする。

- (1) 計画の内容の検討に関すること。
- (2) 前号のほか、計画の策定に必要な事項に関すること。

(委員)

第3条 委員会の委員は、委員13人以内とし、次に掲げる者のうちから市長が決定する。

- (1) 別表に掲げる団体等から推薦された者
- (2) 公募により選出された市民

(任期)

第4条 委員の任期は、決定の日から平成23年3月31日までとする。

(委員長及び副委員長)

第5条 委員会に委員長及び副委員長1人を置く。

- 2 委員長及び副委員長は、委員の互選による。
- 3 委員長は、会務を総理し、委員会の会議(以下「会議」という。)の議長となる。
- 4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるとき又は委員長が欠けたときは、その職務を代理とする。

(会議)

第6条 委員会は、委員長が招集する。

- 2 委員長は、委員会の運営上必要があると認めたときは、委員以外の出席を求め、説明又は意見を聴くことができる。

(庶務)

第7条 会議の庶務は、福祉健康部健康づくり課において処理する。

(委任)

第8条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営について必要な事項は、委員長が委員会に諮って定める。

附 則

この要綱は、平成22年4月1日から施行する。

別表（第3条関係）

団体名等	人数
学識経験者	1
社団法人小田原医師会	1
社団法人小田原歯科医師会	1
小田原市校長会	2
神奈川県小田原保健福祉事務所栄養士	1
生産者代表又は食に関する市民団体で市長が必要と認めるもの	3
私立保育園又は幼稚園	1

2 小田原市食育推進計画策定委員会委員名簿

No.	氏名（50音順・敬称略）	区 分	団体名等
1	あかだ 赤田ちはや	公募市民	一般市民
2	いそざき みつたか 磯崎 光孝	団体推薦	かながわ西湘農業協同組合
3	おしきり ちひろ 押切 千尋	団体推薦	小田原市中学校長会
4	かしわぎ せい 柏木 勢	団体推薦	社団法人小田原歯科医師会
5	かとう まさお ○加藤 正雄	団体推薦	社団法人小田原医師会
6	こたに かつ え 小谷 カツエ	団体推薦	小田原市保育会
7	さとう ち え こ 佐藤 千恵子	団体推薦	小田原市小学校長会
8	しいの のりこ 椎野 典子	公募市民	一般市民
9	すずき ます え 鈴木 益江	公募市民	一般市民
10	そう だ と も こ ◎惣田 智子	学識経験者	小田原女子短期大学 教授
11	たかはし まさと 高橋 征人	団体推薦	小田原市漁業協同組合
12	やまだ のりこ 山田 典子	行政職員	神奈川県小田原保健福祉事務所
13	やまもと ようこ 山本 洋子	団体推薦	小田原市食生活改善推進団体

※◎…委員長 ○…副委員長

3 計画策定までの経過

日程	内容
平成21年 4月23日	<p>第1回食育推進のための庁内連絡会</p> <p>（構成課：健康づくり課、産業政策課、農政課、水産海浜課、学校教育課、教育指導課、生涯学習政策課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・策定スケジュールについて ・各課との事業内容の聞き取りについて ・外部有識者等による委員会の設立について
8月6日	<p>第2回食育推進のための庁内連絡会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本市の食育推進の現状について（食育関連施策、関連データの調査） ・（仮称）小田原市食育推進計画策定委員会について
9月～11月	<p>市民アンケート実施「小田原市健康と食に関する意識調査」</p> <p>（調査項目：34項目 調査数：851名）</p>
平成22年 1月14日	<p>第3回食育推進のための庁内連絡会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・（仮称）小田原市食育推進計画の方向性について ・「小田原市健康と食に関する意識調査」結果について ・食に関する団体への意見聴取について
3月29日	<p>第4回食育推進のための庁内連絡会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・（仮称）小田原市食育推進計画骨子案の作成について ・食に関する団体へのアンケート結果について
4月27日	<p>第5回食育推進のための庁内連絡会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・策定スケジュールについて ・市民団体等の提案意見に対する反映状況について ・（仮称）小田原市食育推進計画骨子案について
6月1日	<p>第6回食育推進のための庁内連絡会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育に係る現状と課題について ・平成22年度事業調査のまとめについて
7月2日	<p>第7回食育推進のための庁内連絡会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・（仮称）小田原市食育推進計画骨子案について
7月6日	<p>第1回小田原市食育推進計画策定委員会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・国・県の食育推進計画の概要について ・検討の進め方について ・小田原市の概要及び食育に関わる事業の取組状況について ・（仮称）小田原市食育推進計画骨子案について

日程	内容
7月20日	第8回小田原市食育推進のための庁内連絡会 ・（仮称）小田原市食育推進計画骨子案意見調査票について
7月29日	第2回小田原市食育推進計画策定委員会 ・（仮称）小田原市食育推進計画骨子案について ・小田原市の食に関わる事業について
8月6日	第9回食育推進のための庁内連絡会 （構成課：健康づくり課、産業政策課、農政課、水産海浜課、学校教育課、教育指導課、生涯学習政策課、暮らし安全課、環境政策課、子育て支援課） ・基本的施策ごとの取組について
8月12日	第10回食育推進のための庁内連絡会 ・（仮称）小田原市食育推進計画素案について
8月19日	第3回小田原市食育推進計画策定委員会 ・（仮称）小田原市食育推進計画素案について
9月8日	厚生文教常任委員会
10月13日～ 11月12日	パブリックコメント（市民意見）の募集
12月9日	第11回食育推進のための庁内連絡会 ・パブリックコメント（市民意見）への対応について
12月20日	第4回小田原市食育推進計画策定委員会 ・（仮称）小田原市食育推進計画（素案）についてのパブリックコメント実施結果について ・（仮称）小田原市食育推進計画（素案）に対する修正事項（行政）について
平成23年 1月～2月	庁内最終調整
2月～3月	議会報告 計画の公開

4 用語の説明

○食育基本法

国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむため、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために、平成17年7月15日に施行されています。

○食育推進基本計画

食育基本法に基づいて平成18年3月31日に策定されたもので、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために必要な基本的事項を定めている。計画期間は平成18年度から22年度までの5年間としています。

○食みらいかながわプラン

神奈川県食育推進計画の愛称のことです。

○生活習慣病

生活習慣病は、今や健康長寿の最大の阻害要因となるだけでなく、国民医療費にも大きな影響を与えています。その多くは、不健全な生活の積み重ねによって内臓脂肪型肥満となり、これが原因となって引き起こされるものですが、これは個人が日常生活の中での適度な運動、バランスのとれた食生活、禁煙を実践することによって予防することができます。

○特定健診・特定保健指導

平成20年4月より始まった40歳～74歳までの公的医療保険加入者全員を対象とした保健制度です。正式には「特定健康診査・特定保健指導」といいますが、一般には「メタボ健診」といわれています。

○食の外部化

近年、女性の社会進出や単身世帯の増加、高齢化の進行、生活スタイルの多様化等を背景に、家庭内で行われていた調理や食事を家庭外に依存する状況がみられ、食料消費形態の変化に対応した調理食品やそう菜、弁当といった「中食」の提供や市場の拡大が進んでいる動向を総称して「食の外部化」といいます。

○食料自給率

食料の自給率は、その国の食料消費がどの程度、自国の生産でまかなえているかを示しており、基礎的な栄養価であるエネルギー（カロリー）が国産でどれくらい確保できているかという点に着目した「カロリーベースの食料自給率」（供給熱量総合食料自給率）や経済的価値を評価する観点から「生産額ベースの食料自給率」などがあります。

○おだわらっ子の約束

家庭、地域、学校等が一体となって、教育の行き届いたまちを目指す「小田原市教育都市宣言」の理念の実現を図るものです。みんなでともに守っていききたいルール、子どもたちに身につけてほしいことなどを「おだわらっ子の約束」という「ことば」にして、地域ぐるみで子どもの健全育成が進められるようにしています。

○食育の月間・食育の日

毎年6月は食育月間、毎月19日は食育の日です。国、地方公共団体、関係団体等が協力して、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の国民への浸透を図るためのものです。「食育推進基本計画」により定められました。

○栄養教諭

平成17年4月に制度が開始された栄養教諭は、各学校における指導体制の要として食育の推進において重要な役割を担います。

○食生活改善推進団員（ヘルスマイト）

昭和30年ごろから「私達の健康は私達の手で」をスローガンに、食を通したボランティア組織であり、市町で実施している養成講座を修了した者で構成し、全国で約22万人が活動しています。平成6年に食生活改善推進員の愛称を「ヘルスマイト」と決めました。

小田原市食生活改善推進団体は、小田原市、箱根町、湯河原町、真鶴町の1市3町で構成される六彩会としても活動の場を広げています。

○健康おだわら普及員

健康おだわら普及員は、地域を活動の拠点に、自ら健康を守り育て、地域に根ざした健康づくり運動が展開できるように地域の核となり、行政と共に市民の健康づくりの発展と向上を目的に活動しています。

5 参考データ

(1) 調査の概要

- ① 対象者 満20歳以上の市民
- ② 調査時期 平成21年9月6日～11月1日
- ③ 調査方法
 - a) 小田原市内の自治会区25地区で実施された健民祭、バザー等で調査用紙を配布し、各会場で回収。
 - b) 健康おだわら普及員等を通じて、各地区の市民へ調査用紙を配布し、回収。
- ④ 回収数 851件

(2) 調査結果

表1 性別

	総数	
男性	396	46.5%
女性	442	51.9%
無回答	13	1.5%
合計	851	100%

表2 年代

	総数	
20歳代	88	10.3%
30歳代	158	18.6%
40歳代	163	19.2%
50歳代	121	14.2%
60歳代	186	21.9%
70歳以上	131	15.4%
無回答	4	0.5%
合計	851	100%

表3 世帯構成

	総数	
一人暮らし	35	4.1%
夫婦のみ	162	19.0%
親と子の2世代	403	47.4%
親、子、孫の3世代	172	20.2%
その他	3	0.4%
無回答	76	8.9%
合計	851	100%

表4 あなたは、栄養のバランスを考えて食事をとっていますか。

	考えて 食べている		少しは 考えて 食べている		考えない		無回答		合計	
男性	120	30.3%	222	56.1%	48	12.1%	6	1.5%	396	100%
女性	219	49.5%	204	46.2%	10	2.3%	9	2.0%	442	100%
20 歳代	22	25.0%	50	56.8%	16	18.2%	0	0.0%	88	100%
30 歳代	56	35.4%	90	57.0%	12	7.6%	0	0.0%	158	100%
40 歳代	56	34.4%	92	56.4%	11	6.7%	4	2.5%	163	100%
50 歳代	49	40.5%	65	53.7%	7	5.8%	0	0.0%	121	100%
60 歳代	90	48.4%	84	45.2%	9	4.8%	3	1.6%	186	100%
70 歳以上	68	51.9%	51	38.9%	4	3.1%	8	6.1%	131	100%
総数	343	40.3%	432	50.8%	60	7.1%	16	1.9%	851	100%

「少しは考えて食べている」割合（50.8%）が最も多く、続いて「考えて食べている」（40.3%）となり、あわせて91.1%となりました。

男女別では女性のほうが、「考えて食べている」割合が高く、男性のほうが「考えない」割合が高くなっています。

年齢別では、年齢が低くなるほど「考えない」割合が高くなっています。

表5 あなたは、自分は食品の安全性に関する知識（たとえば、どのような食品を選んだ方が良いか、どのような調理が必要かなど）があると思いますか。

	十分あると思う		ある程度あると思う		あまりないと思う		全くないと思う		わからない		無回答		合計	
男性	33	8.3%	183	46.2%	132	33.3%	16	4.0%	14	3.5%	18	4.5%	396	100%
女性	52	11.8%	265	60.1%	80	18.1%	3	0.7%	6	1.4%	35	7.9%	441	100%
20 歳代	8	9.1%	36	40.9%	31	35.2%	3	3.4%	7	8.0%	3	3.4%	88	100%
30 歳代	14	8.9%	73	46.5%	55	35.0%	4	2.5%	2	1.3%	9	5.7%	157	100%
40 歳代	9	5.5%	78	47.9%	59	36.2%	7	4.3%	2	1.2%	8	4.9%	163	100%
50 歳代	8	6.6%	74	61.2%	27	22.3%	4	3.3%	4	3.3%	4	3.3%	121	100%
60 歳代	27	14.5%	117	62.9%	29	15.6%	1	0.5%	2	1.1%	10	5.4%	186	100%
70 歳以上	19	14.5%	75	57.3%	15	11.5%	0	0.0%	3	2.3%	19	14.5%	131	100%
総数	85	10.0%	454	53.4%	218	25.6%	19	2.2%	20	2.4%	54	6.4%	850	100%

「十分あると思う」「ある程度あると思う」を合わせて、63.4%となりました。県の同様の調査（H19）では、69.7%となっています。

男女別では、女性のほうが「十分あると思う」「ある程度あると思う」割合は高くなりました。

年齢別では、「あまりないと思う」「全くないと思う」を合わせた割合は、40代が最も高く、続いて20代、30代となりました。

表6 あなたは、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関して、日ごろから「もったいない」と感じるがありますか。

	いつも 感じている		時々 感じている		あまり感じ ていない		全く感じない		無回答		合計	
男性	219	55.3%	136	34.3%	15	3.8%	0	0.0%	26	6.6%	396	100%
女性	270	61.1%	133	30.1%	8	1.8%	0	0.0%	31	7.0%	442	100%
20 歳代	43	48.9%	40	45.5%	3	3.4%	0	0.0%	2	2.3%	88	100%
30 歳代	89	56.3%	58	36.7%	4	2.5%	0	0.0%	7	4.4%	158	100%
40 歳代	90	55.2%	54	33.1%	6	3.7%	0	0.0%	13	8.0%	163	100%
50 歳代	82	67.8%	31	25.6%	4	3.3%	0	0.0%	4	3.3%	121	100%
60 歳代	113	60.8%	60	32.3%	3	1.6%	0	0.0%	10	5.4%	186	100%
70 歳以上	75	57.3%	31	23.7%	3	2.3%	0	0.0%	22	16.8%	131	100%
総数	496	58.3%	274	32.2%	23	2.7%	0	0.0%	58	6.8%	851	100%

「いつも感じている」割合（５８．３％）が最も多く、続いて「時々感じている」（３２．２％）となり、あわせて９０．５％となりました。「全く感じない」は０％でした。

男女別では「いつも感じている」割合は、女性のほうがやや高く、男性５５．３％に対し、女性６１．１％でした。

年齢別では「いつも感じている」割合は、５０代が最も高く（６７．８％）、２０代を除く各世代で５０％を超えています。

表7 あなたは、「食育」に関心がありますか。

	関心がある		どちらかといえ ば関心がある		どちらかといえ ば関心がない		関心がない		わからない		無回答		合計	
男性	130	32.9%	147	37.2%	53	13.4%	18	4.6%	24	6.1%	23	5.8%	395	100%
女性	197	44.6%	176	39.8%	24	5.4%	4	0.9%	9	2.0%	32	7.2%	442	100%
20 歳代	28	31.8%	29	33.0%	18	20.5%	3	3.4%	9	10.2%	1	1.1%	88	100%
30 歳代	49	31.0%	77	48.7%	14	8.9%	4	2.5%	7	4.4%	7	4.4%	158	100%
40 歳代	54	33.3%	67	41.4%	17	10.5%	3	1.9%	8	4.9%	13	8.0%	162	100%
50 歳代	48	39.7%	49	40.5%	12	9.9%	3	2.5%	4	3.3%	5	4.1%	121	100%
60 歳代	82	44.1%	74	39.8%	13	7.0%	5	2.7%	1	0.5%	11	5.9%	186	100%
70 歳以上	68	51.9%	31	23.7%	5	3.8%	4	3.1%	4	3.1%	19	14.5%	131	100%
総数	331	38.9%	329	38.7%	79	9.3%	22	2.6%	33	3.9%	56	6.6%	850	100%

「関心がある」「どちらかといえれば関心がある」を合わせると77.6%になりました。

内閣府の調査（H19）によると、全国における同様の調査では69.5%、また、県の同様の調査（H19）では、81.4%となっています。

男女別では、女性のほうが「関心がある」割合が高く、男性のほうが「関心がない」割合が高くなりました。

年齢別に見ると年代が高くなるほど「関心がある」割合が高くなっています。

小田原市福祉健康部健康づくり課

電話（０４６５）４７－０８２０　ＦＡＸ（０４６５）４７－０８３０

神奈川県小田原市酒匂２－３２－１６