## 第3次新城市食育推進計画

## \*概要版\*

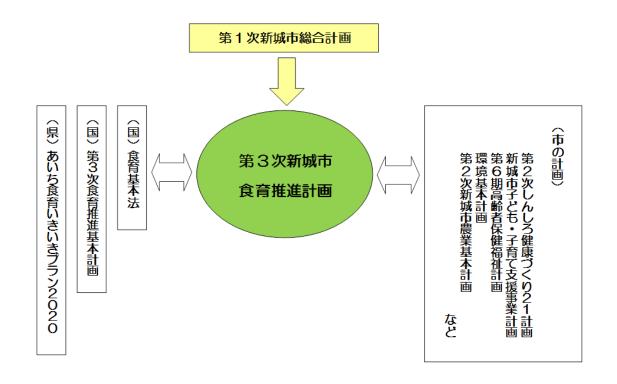
ほい! おたべん 市民でつなぐ 食づくり

#### 計画策定の背景

食は私たちが生きていくためには欠くことのできない大切なものです。 食をめぐる環境の変化に対処し、生涯にわたって健康で豊かな人間性を育むため、健全な食生活が実践できるように、第2次計画での成果や課題を踏まえ、第3次新城市食育推進計画を策定いたしました。この計画に基づき、市民の皆さんが食に関する知識と食を選択する力を習得でき、心身の健康の増進と豊かな人間形成ができるように食育を推進していきます。

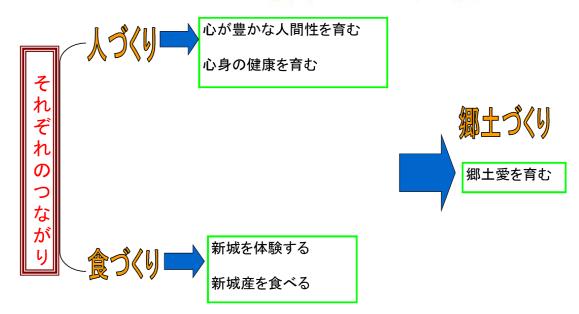
#### 計画の位置づけ

この計画の期間は、平成29年から平成33年までの5年間です。 この計画は、国や県の食育推進計画、市の関連計画などと整合を図りながら推進していきます。



# 食育の推進

### ほい! おたべん 市民でつなぐ 食づくり







#### 心が豊かな人間性を育む

食を通じて様々な経験をし、食べることの楽しさや食に対する感謝の気持ちを育むことは、豊かな心を育むことにつながります。心豊かな人間性を育むためには、園や学校、家庭を通じて子どものころから働きかけを行うことが大切です。

まずは、子どもをとりまく周囲の大人が、子どものお手本となり行動することを心がけましょう。

#### 心身の健康を育む

生活様式の多様化による肥満や生活習慣病、食の安全などの問題が懸念されています。健全な食生活の実現には、食に関する知識や食を選択する力が必要です。

少・青年期の生活習慣がその後の健康に大きく関わってきますので、子どもの頃より健全な食生活を意識して生活できるよう、大人から子どもまで広く働きかけることが大切です。特に、10代、20代といった若い世代は、いまー度自分の生活を見直してみましょう。



#### 新城を体験する



農業体験や郷土料理作りを体験することで、地域のありがたみや人を知ると同時に、実践的に「食」を学び、習得できます。平成25年には和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界的に日本の食文化が注目されています。世代から世代へ、地域から地域へと伝わってきた伝統の味や料理を積極的に習得したり、教えたりしましょう。大人は今まで知らなかったことの再発見や気づきがあり、子どもは新鮮な体験を通じて地域の食について学ぶことができます。

#### 新城産を食べる

地域の旬のものを旬の時期に食べることは、身体にも環境にも良いことです。 地産地消(ちさんちしょう)を実践することで、フードマイレージ(食品の輸送 距離)を小さくでき環境に優しくなります。地元で作られている農産物について 知り、地元のものを意識して食べるようにしましょう。



#### 郷土愛を育む



人づくり、食づくりの双方を推進することで、郷土づくりにつながっていくという考えです。地域では食に関する様々なことが行われており、立場の違いはあるものの「食育」という同じ目標に向かい行動しています。

それぞれの機関・立場が連携しあい、つながりを充実させることにより、食育の基本である「さまざま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、健全な食生活が実践できるように」なることをめざします。



#### 人づくり

- ・子どもの頃からの健康増進、生活習慣病予防のための食習慣づくり や食生活改善に向けた推進
- ・親子料理教室等の実施
- ・ 生涯学習の推進
- ・新城市食育推進計画の周知 等

#### 食づくり

- 学校給食における地場産物利用の促進
- ・ 学校等での農業体験実施のための支援
- 郷土料理の伝承に向けた取組を実施
- 環境に関する情報提供 等



#### 数值日標

第2次新城市食育推進計画に基づく推進結果および、平成28年9月~12月 実施のアンケート結果からみえる現状を踏まえ、第3次食育推進計画の目標値と して設定しました。

項目	現 状(H28)	目 標(H33)	効 果
食育に関心を持っている人の割合	77.9%	90%	食育の認知
食育の意味を知っている人の割合	62.2%	90%	食育の認知
市で食育を推進していることを知っている人の割合	62.9%	90%	食育の認知
食育に関心を持っている若い世代の割合 (新規)	56.6%	70%	食育の認知
朝食を食べていない人の割合	4.2%	欠食をしない	人づくり
バランスのとれた食事をする人の割合	67.9%	80%	人づくり
内臓脂肪症候群を認知している人の割合	78.1%	90%	人づくり
自分の適正体重を知っている人の割合	64.9%	70%	人づくり
新城市食育推進計画を知っている人の割合 (新規)	8.2%	20%	人づくり
市産市食の内容を知っている人の割合	64.9%	80%	食づくり
学校給食における地場産物を使用する割合(食材数の年平均)	市内産 14.2%	市内産 15%	食づくり
食べ残しをしない工夫をする人の割合	46.4%	70%	食づくり

- •目標については、推進の目標にあわせて効果をわかりやすくするため「人づくり」「食づくり」 「食育の認知」に関する項目ごとにしました。
- 学校給食の現状や目標は、市教育委員会の調査によるのもです。
- ・若い世代とは、10代と20代の男女のこととします。



新城市食育推進キャラクター お食べん武将隊

#### 第3次新城市食育推進計画 概要版

平成29年3月 策定

発 行 : 新城市産業振興部農業課

〒441-1392 新城市字東入船6番地1 TEL 0536-23-7632 FAX 0536-23-7047

E-mail: noushin@city.shinshiro.lg.jp