

石狩市食育推進計画

～子どもの未来応援！いしかりっ子食育計画～



石狩市

平成29年3月

◆ 目 次 ◆

第1章 計画の策定にあたって

1-1	計画の趣旨・目的	1
1-2	計画の位置づけ	2
1-3	計画の期間	3

第2章 石狩市の食育の現状と課題

2-1	食育アンケート結果から見た現状	4
2-2	石狩市の課題	8

第3章 石狩市が目指す食育のイメージ

3-1	目指す姿	10
3-2	基本方針	10
3-3	数値目標と現状値	11

第4章 施策の展開

4-1	具体的な取り組み	12
4-2	推進体制のイメージ	23

資料

◆	計画策定体制	24
◆	石狩でとれる主な食材	27

1-1 計画の趣旨・目的

食は命の源であり、私たち人間が生きていくためには欠かせないものです。

しかし、現在、高齢世帯や単独世帯、ひとり親世帯の増加による世帯構造の変化や、共働き世帯の増加によるライフスタイルの多様化など、社会環境が変化しており、食をめぐる環境も変化しています。肥満や生活習慣病の増加、若い女性のやせ、経済的事情により食事に困る子どもの増加など、様々な問題がみられる状況にあります。

このような状況の中で、国は、「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」（食育基本法第1条）ことを目的として、平成17年6月に「食育基本法」を制定し、平成28年3月には、これまでの食育推進の成果と食をめぐる現状や課題を踏まえて、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくため「第3次食育推進基本計画」を策定しています。

市では、これまで各所管において個別の計画に基づいて様々な食育事業を行い、それらの事業の情報集約を行ってきました。しかし、情報を役立てた連携は一部に留まっていることから、共通の目標を持って事業効果を高めていく必要があります。

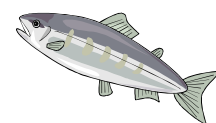
また、国の「第3次食育推進基本計画」では、多様な暮らしに対応した食育、食の循環や環境を意識した食育、食文化の継承に向けた食育の推進が新たな重点課題として出されています。これらの課題に取り組むためには、市民や関係団体、関係機関、行政が食育の現状や課題に対する理解を深め、一体となって推進することが必要です。

これらの背景を踏まえ、石狩市の食材、人材、環境など恵まれた資源を生かし、地域全体で食育を進めることを目的に石狩市食育推進計画を策定します。

食育とは？

《食育の定義》

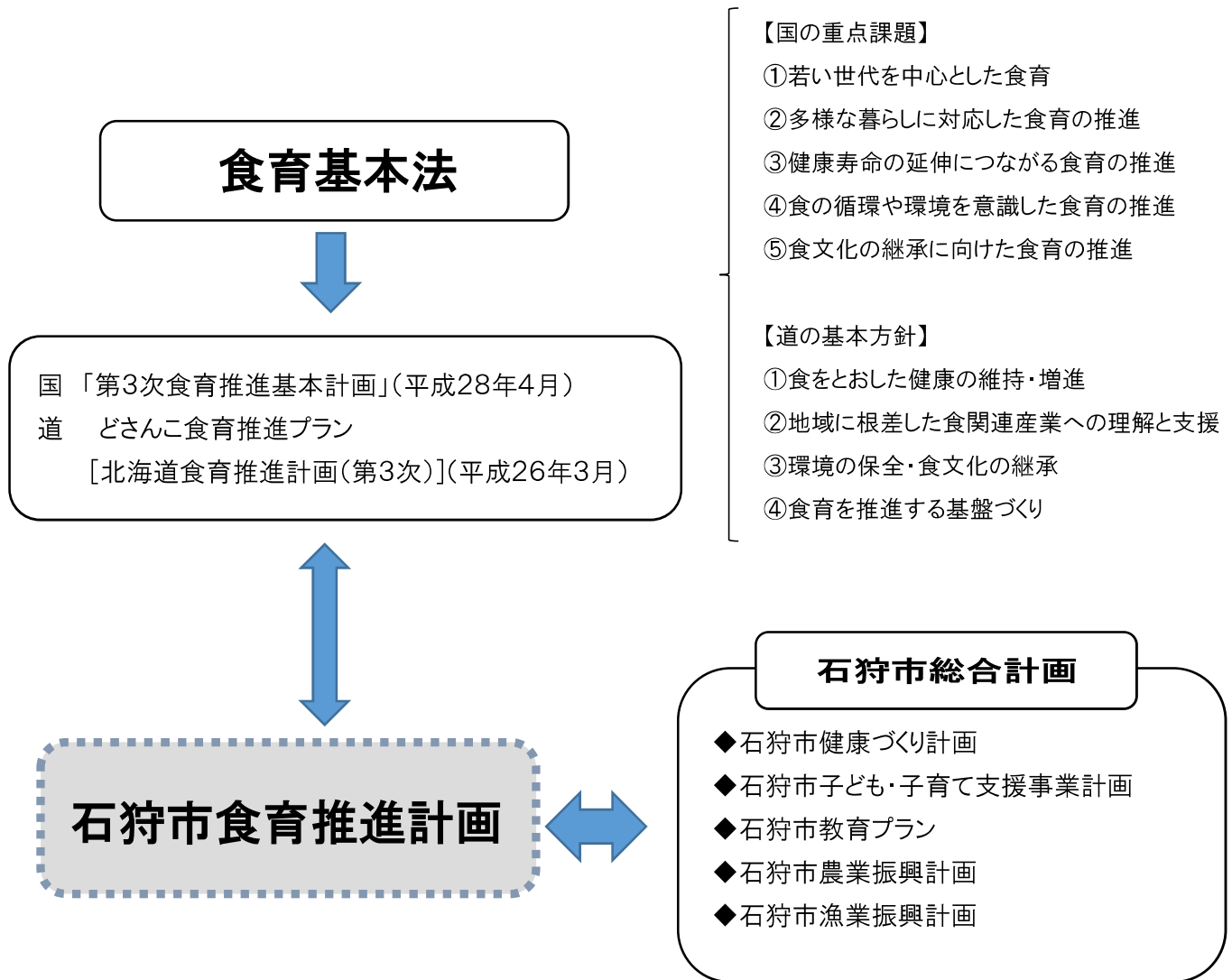
生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるものであり、様々な経験を通じて、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることと位置付けています。（食育基本法より）



1-2 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法(平成17年7月15日施行)第18条第1項に基づく市町村食育推進計画として位置付け、その基本理念に基づいて地域の特性を活かした食育を総合的、具体的に推進するために策定するものです。

また、国の「第3次食育推進基本計画」や北海道の「どさんこ食育推進プラン」を踏まえた上で、市の既存の各種計画と連携しながら食育を推進します。



1-3 計画の期間

<計画の期間>

本計画の期間は、国の計画との整合性を図るため平成29年度から平成33年度までの5年間とし、社会経済情勢の変化等に合わせて見直しを行います。

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
(道)どさんこ食育推進プラン(第3次)							
		(国)第3次食育推進基本計画					
		石狩市食育推進計画					



2-1 食育アンケート結果から見た現状

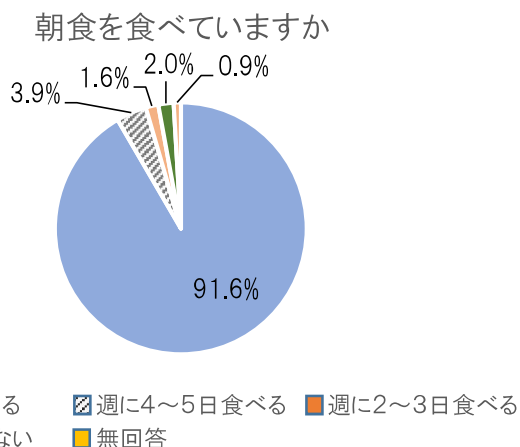
石狩市食育推進計画策定にあたって、検討課題を調査するために平成28年10月にアンケートを実施しました。調査対象は、市内小学校6校の1年生、3年生、5年生と市内中学校4校の1年生、2年生の保護者が子どもについて回答する方式で、1,978件に配布し、回答率65.1%で1,287件の回答がありました。

(1) 朝食の欠食について

7.5%の児童・生徒が朝食を食べていない

朝食を「毎日食べている」人は、91.6%で、無回答を除く欠食がある人の割合は、7.5%であった。

朝食を食べない理由としては、「食べる時間がない」「食欲がない」という回答が多かった。



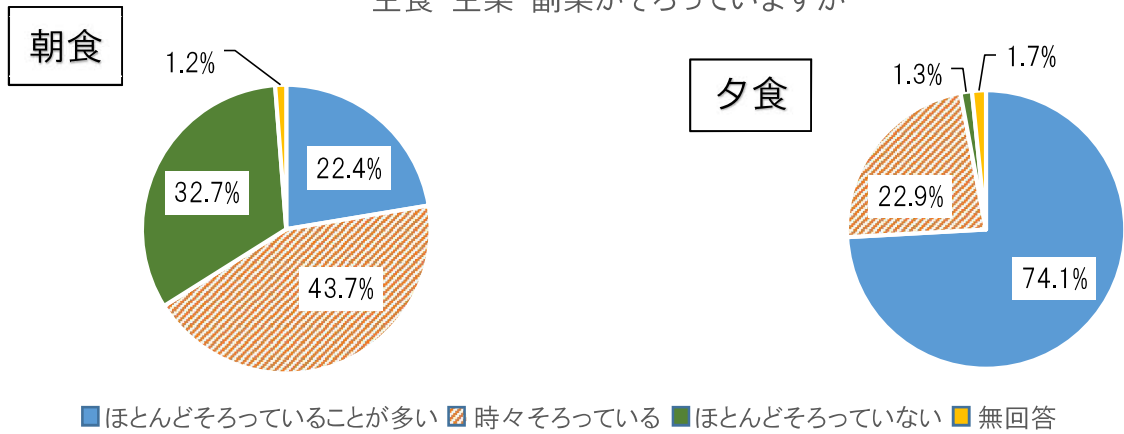
(2) バランスのとれた食事の習得

朝食においては、主食・主菜・副菜がそろっている家庭は22.4%である

※主食とはご飯・パン類・麺類、主菜とは肉・魚・卵・大豆製品を主に含むおかず、副菜とは野菜・きのこ・海藻類を主に含むおかずのことを指します。

夕食では、主食・主菜・副菜が「ほとんどそろっていることが多い」家庭が74.1%に対して、朝食では、22.4%と少なく、「ほとんどそろっていない」家庭は32.7%という結果であった。

主食・主菜・副菜がそろっていますか



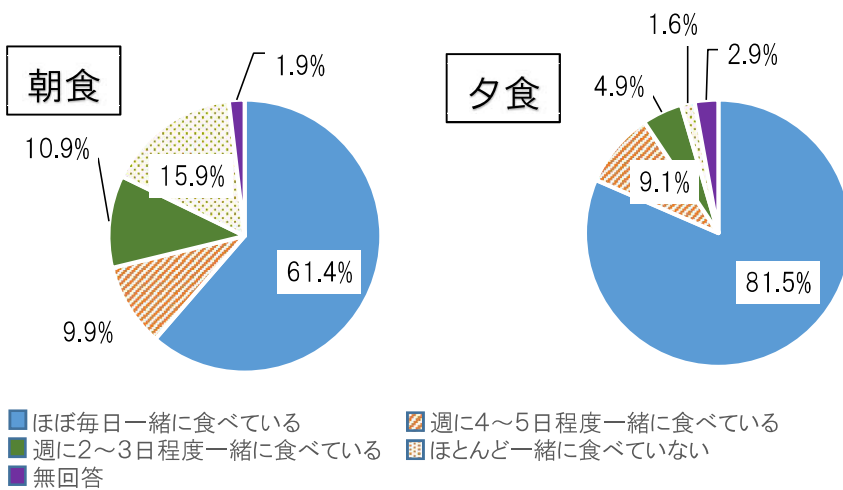
(3) 共食について

朝食は、15.9%の児童・生徒が一人で食べている

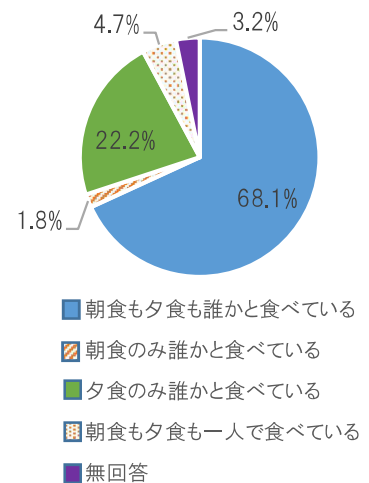
夕食においては、家族などと一緒に食べている割合は、週に4～5回を合わせると90.6%と9割を超えていた。一方、朝食においては、「ほとんど一緒に食べていない」人の割合が15.9%、「週に2～3回程度一緒に食べている」という回答10.9%と合わせると26.8%が一人で朝食を食べることが多いという結果であった。

朝食または、夕食のどちらかあるいは両方を誰かと一緒に食べている割合は、92.1%であった。

家族などと一緒に食べていますか



朝食または夕食を誰かと食べている割合

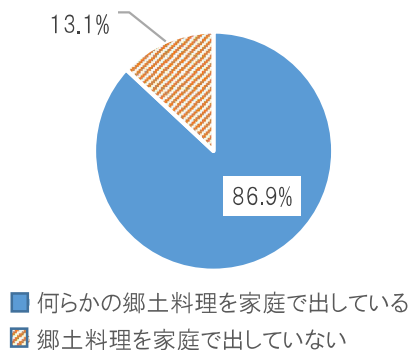


(4)郷土料理について

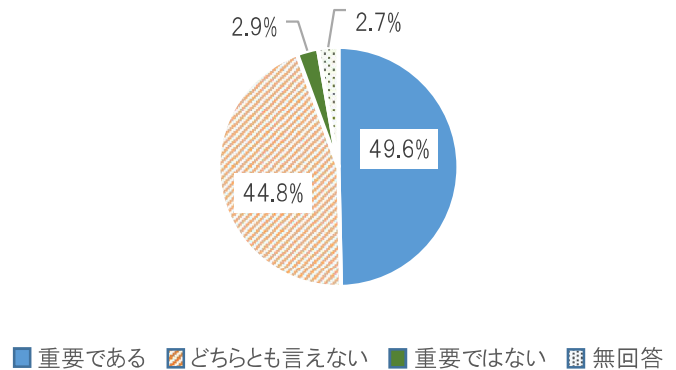
86.9%の家庭では何らかの郷土料理を出しているが、食を通じた郷土愛のはぐくみを重要だと思う割合は、49.6%だった

家庭を出している郷土料理は、「いくら醤油漬」が69.5%と最も多く、続いて「鮭のちゃんちゃん焼き」50.7%、石狩鍋42.9%、いずし13.5%、石狩漬5.0%(重複回答)となっている。

何らかの郷土料理を家庭で出している割合



食や地域の歴史文化などを通じたお子さんの郷土愛をはぐくむ取り組みは重要だと思いますか？

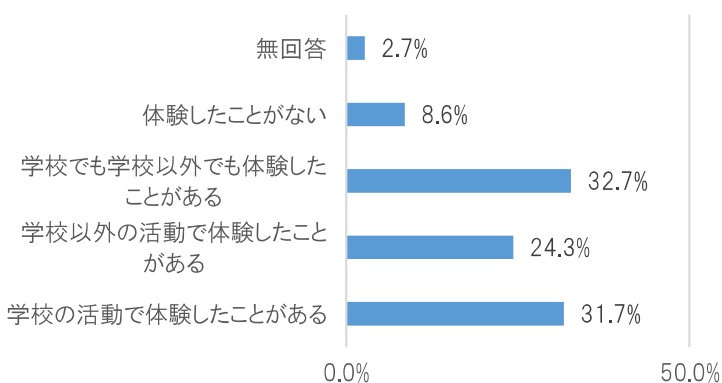


(5)農林漁業体験について

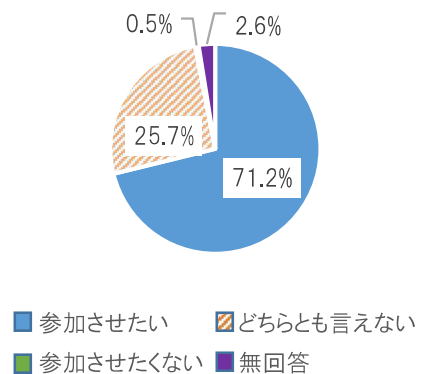
農林漁業体験をしたことがある児童生徒は88.7%いるが、71.2%の保護者が更に体験の機会を望んでいる

保護者が体験させたい内容(自由記載より)としては「田植え」「稲刈り」「収穫」が多く、食べ物ができるまでや食べ物大切さを知ってほしいという意見もあった。

農林漁業体験をしたことはありますか？



農林漁業体験の機会があれば参加させたいですか？



(6) 食品ロスについて

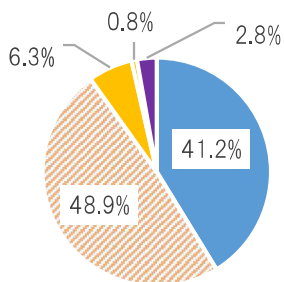
食べ残しを減らす努力を必ずしている家庭は、41.2%に留まっている

※食品ロスとは、食べられるのに捨てられてしまう食品をいいます。

買いすぎない、作り過ぎないなど食べ残しを減らす努力は、「時々している」が48.9%と最も多かった。また、「あまりしていない」「全くしていない」を合わせた回答は、7.1%であった。

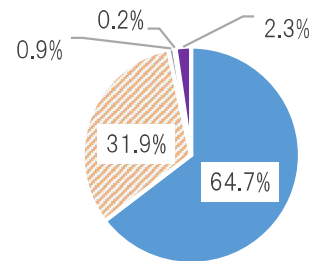
また、食べ残しや食品廃棄が発生していることに関して、日頃からもったいないと「いつも感じている」人は64.7%、「時々感じている」人31.9%を合わせるとほとんどの人が「もったいない」と感じている。

食品を買いすぎない、作り過ぎないなど食べ残しを減らす努力をしていますか？



■ 必ずしている ■ 時々している ■ あまりしていない
■ 全くしていない ■ 無回答

食品産業や家庭において「食べ残し」や「食品廃棄」が発生していることに関して、日頃から「もったいない」と感じることはありますか？



■ いつも感じている ■ 時々感じている ■ あまり感じていない
■ 全く感じていない ■ 無回答



2-2 石狩市の課題

◎食育アンケート結果から見た課題

《朝食の欠食》

7.5%の児童・生徒に朝食の欠食がみられます。国の第3次食育推進基本計画における子どもの朝食欠食割合の目標値は、0%となっており、さらなる改善が必要です。

《食事バランス》

「主食、主菜、副菜がそろった」食事については、夕食では「ほとんどそろっていることが多い」とする家庭が7割を超えているものの、朝食については、約2割にとどまっています。バランスの良い食事の必要性や忙しい朝でもバランス良く食べられる工夫などを啓発することが大切です。

《共食》

朝食や夕食を「家族などと一緒に食べている」子どもの割合は、92.1%でほとんどの子どもが家族などと食事を共にしていますが、朝食・夕食共に一人で食べている子どもも4.7%います。また、今回のアンケートは、「家族などの誰かと食べますか」という設問であり、一緒に食べている人の中に大人が含まれているかは不明であるという課題が残りました。

《食文化の伝承》

9割近い家庭でいくらや鮭のちゃんちゃん焼きなどの郷土料理を食べていますが、食や地域の歴史文化を通じた郷土愛をはぐむ取り組みが大切だと思っている保護者は半数以下です。国の第3次食育推進基本計画では、伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合を50%以上にすることを目標としているため、家庭だけでなく、地域で郷土料理への関心や理解を深める取り組みが必要です。

《農林漁業体験》

約9割の子どもが何らかの農林漁業体験をしたことがありますが、今後、機会があれば子どもに農林漁業体験をさせたいと思っている保護者が7割以上いることから、体験を通じて地域の農林水産業や食品産業を知る機会のさらなる充実が望まれています。

《食品ロス》

4割の人が「食品を買い過ぎない、作り過ぎない」など食べ残しを減らす努力を必ずしていますが、更なる意識向上に向けた啓発や食品ロスを減らすノウハウなどの情報提供が必要です。

◎意見交換会からの課題

《食の情報提供》

食の情報(地元食材、食育イベント、人材など)が伝わりにくい現状があるため、食の情報をわかりやすく市民に提供する必要があります。

《共食の機会》

孤食を減らすため、子どもに限らず地域の人が集まって交流を楽しみながら食事ができる場所が求められています。

《食の体験の機会》

子どもが地元の食材を収穫、調理を体験できるイベントなどが少ないため、関係機関が連携し、体験の機会を充実させる必要があります。

◎これまでの取り組みからの課題

《関係課・関係機関との連携》

現在、食育の事業やイベントを関係課・関係団体がそれぞれで開催しており、連携や情報の共有が不十分です。今後は、企業や関係団体と連携し、様々な活動をつなぐ情報の提供や食育を推進することが大切です。

《食育の共通認識》

食育推進に対する共通の課題認識や目的が共有されていないことから、今回の食育推進計画をもとに市全体で同じ方向性を持ち、食育を推進していく必要があります。

コラム

6つの こしょく

- ◆孤食・・・ひとり孤独に食事をする事
- ◆個食・・・同じ食卓でも家族がそれぞれバラバラなものを食べる事
- ◆粉食・・・パン・麺類などの粉ものばかり食べる事
- ◆固食・・・自分の好きなものしか食べない事
- ◆小食・・・食べる量が少なすぎる事
- ◆濃食・・・濃い味付けのものばかりを好んで食べる事



3-1 目指す姿

子どもの時期からの食育は、大人になってからの食習慣へも大きく影響します。子どもの頃から食の基礎をつくり、生涯にわたる食育を推進するため、石狩市では子どもを中心として目指す姿を次のとおり定め、取り組みます。

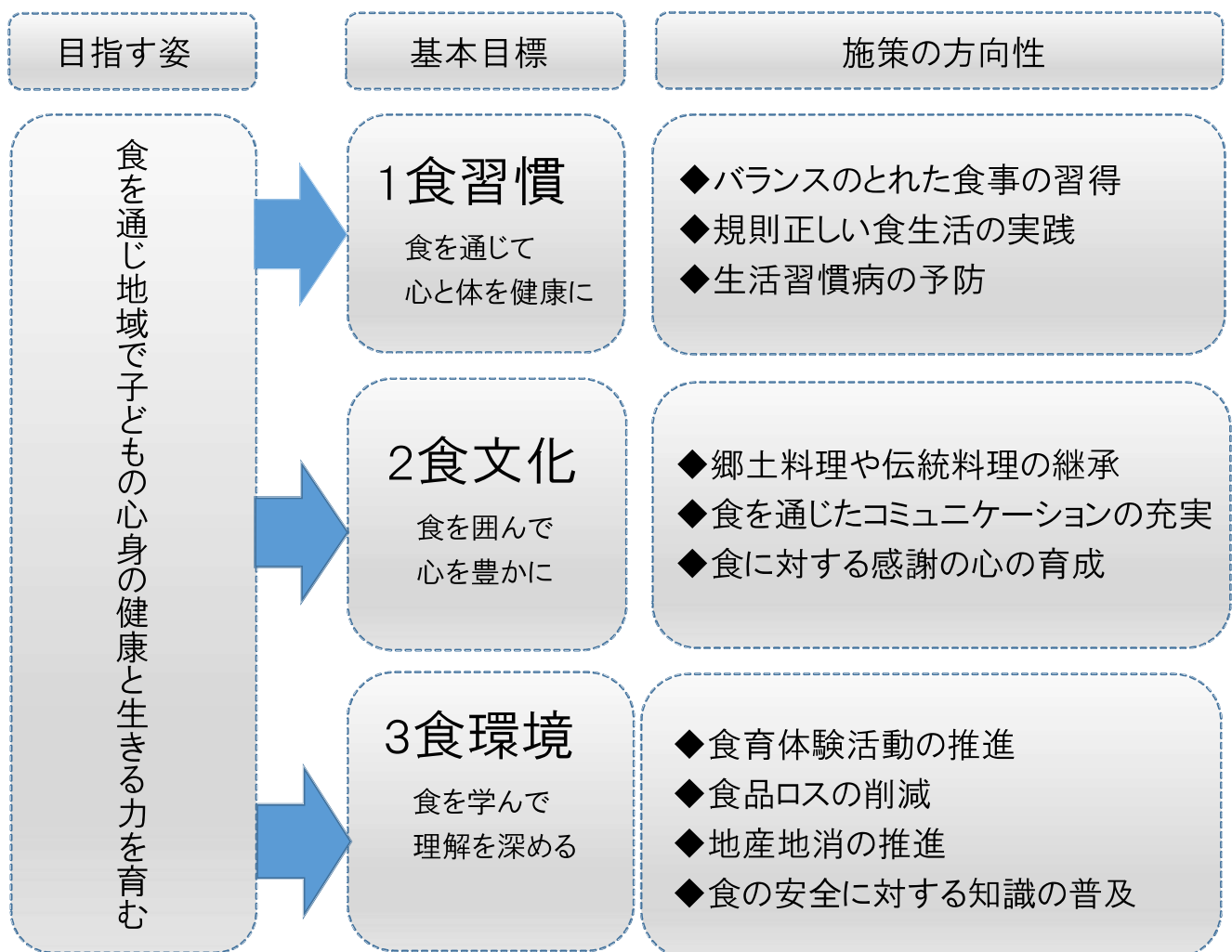
子どもの未来応援！いしかりっ子食育計画

～ 「みて」「さわって」「学んで」自ら食を選択する力を身につけよう ～

目指す姿： 食を通じ地域で子どもの心身の健康と生きる力を育む

3-2 基本方針

目指す姿を実現するために、3つの基本目標と施策の方向性を決めました。食育の共通理解を深め、基本目標に沿った施策に取り組むことで、課題の解決を目指します。



3-3 数値目標と現状値

石狩市の目標指標

指標項目			現状値※1 (H28年度)	目標値 (H33年度)
食習慣	1	朝食を毎日食べている児童・生徒の割合	91.6%	100%
	2	栄養バランスに配慮した食生活を実践する家庭の割合(主食・主菜・副菜をそろえた食事)	朝食 22.4% 夕食 74.1%	増加
食文化	3	朝食または夕食を誰かと一緒に食べる「共食」の割合	92.1%	100%
	4	食を通じて郷土愛をはぐくむ取り組みが重要だと思っている保護者の割合	49.6%	増加
食環境	5	学校給食における地場産物等を使用する割合	53.7%※2	55%※3
	6	農林漁業体験を経験した子どもの割合	88.7%	増加
	7	食品ロス削減のために食べ残しを減らすなどの努力をしている家庭の割合	41.2%	増加

※1 現状値は、平成28年10月に実施した食育アンケートから算出。(回答率65.1%)

※2 給食センターの実績値(H27)

※3 石狩市教育プランの目標値(H31)

4-1 具体的な取り組み

食習慣 一食を通じて心と体を健康に—

食は健康な生活を営むための基本であり、心身の健やかな成長、健康の維持増進、生活習慣病の予防など生涯にわたる健康づくりのために最も大切な要素です。特に子どもの時期は、将来の食習慣を方向付ける上でとても重要な時期です。発達段階に応じた食の体験・学習を積み重ね、食を選択する能力を身に付けることが必要です。

(1) バランスのとれた食事の習得

健康な体づくりをするためには、栄養バランスのとれた食習慣を身につけることが大切です。

食事は、毎日の生活の中で大きな楽しみであるとともに、生涯を健康に暮らしていくための大切な要素です。心身が健やかに成長するためには、毎日の食事をバランスよく食べることが大切であることを理解し、実践する力を身に付けるために一貫性・持続性のある食育を推進していきます。

◎推進テーマ

◆主食・主菜・副菜を揃えたバランスの良い食事の普及

(2) 規則正しい食生活の実践

1日3回の食事を、なるべく決まった時間に規則正しく食べ、生活のリズムを整えることが大切です。特に朝食は1日を元気に活動するために重要です。成長期においては、心身の発達のために沢山の栄養が必要となるため、朝食をきちんととることや規則的な食生活リズムの大切さなど、基本的な食習慣に関する正しい知識の普及・啓発をします。

◎推進テーマ

- ◆「早寝早起き朝ごはん」の推進
- ◆乳幼児期から生活リズムを整え、1日3食食べる習慣の普及

(3)生活習慣病の予防

子どもの頃からの食習慣の乱れや野菜の摂取不足などの栄養の偏りが肥満や将来の生活習慣病などの問題を引き起こしています。食への関心を高め、重要性を学ぶことにより、食に関する知識や選択する力を身につけ、健康的な食習慣の実践につなげていけるように支援します。

◎推進テーマ

- ◆健康を考えた食を選択する能力の習得
- ◆栄養に関する知識の習得

◎主な取り組み

取り組み	内容	対象	実施機関
妊婦栄養相談の実施	母子健康手帳交付時に妊婦へ栄養相談を行い、子どもが生まれる前から食育への関心を高めます。	妊婦	保健推進課
離乳食教室の実施	離乳食についての講話や試食により、進め方や調理法を理解し、不安解消に繋がります。「はじめての離乳食教室」、「ステップアップ離乳食教室」を実施します。	子ども保護者	保健推進課
乳幼児健診時の栄養相談の実施	乳幼児健診時に発達、発育に応じて、乳幼児の食事について知識の普及、悩みや不安の解消をするため相談を実施します。	子ども保護者	保健推進課
栄養ミニ講話・調理実習	未就園児の保護者を対象に地域の子育て支援センター等で食の大切さや栄養についてのミニ講座、調理実習を行います。	子ども保護者	保健推進課
親子料理教室	親子で料理することで食への関心を高めるため、就学前の子ども(年長・年中)と保護者を対象に料理教室を行います。	子ども保護者	保健推進課 食生活改善推進協議会
キッズシェフ講座	食の知識や調理を体験する機会をつくるため小学生を対象に講座を実施します。	子ども	保健推進課 食生活改善推進協議会
その他栄養相談	子どもの発育段階に応じて、電話、来所など栄養相談の希望があれば随時行います。希望者へは訪問も行います。	子ども保護者	保健推進課
保育園・幼稚園等での食育	子どもの成長発達に応じて、レシピの配布、試食会、給食展示、三色食品群の掲示などの食育を行います。	子ども保護者	こども家庭課 各保育園・幼稚園等
学校での食育	食事の大切さを学び、食事の量やバランスを子ども自身が理解できるように食に関する指導や講演会を行います。	子ども教職員	学校給食センター
スポーツ・食育講座	小学生と保護者・指導者を対象に食事と運動の大切さを学ぶ講座等を行います。	子ども保護者指導者	スポーツ健康課
ソフトボールアスリート育成事業	選手のパフォーマンス向上のために中学生以上および保護者・指導者を対象にスポーツのための栄養講座を実施します。	子ども保護者指導者	スポーツ健康課
放課後すこやかスポーツ教室	放課後、小学生を対象に体育館で、体力向上のための取り組みと食育の指導を行う。	子ども	社会教育課 民間団体

取り組み事例

キッズシェフ講座

小学生を対象に食の知識や調理を体験する機会をつくれます。市内児童館などを利用して簡単な料理体験や食の講座を開催します。



※食生活改善推進協議会、藤女子大学、JA などと連携して事業を展開

取り組み事例

ソフトボールアスリート育成事業

～知的能力開発・食育・保護者サポートプログラム～



成長期における栄養・食事の摂取は、スポーツ活動に取り組む選手の能力・競技力の発揮に大きく関与することから、小・中・高校生のスポーツ活動を間近でサポートする保護者及び指導者に食育の知識を学んでもらい、選手のパフォーマンス向上につなげることを目的に開催します。

食文化 一食を囲んで心を豊かに

これまで、食事をするときの挨拶やマナーといった基本的な事柄は、食を通じたコミュニケーションや食体験によって、大人から子どもへと受け継がれてきました。しかし、ライフスタイルの多様化に伴い、家族と一緒に食事や調理をする機会が減少しています。また、郷土料理や伝統料理の作り方や食べ方の情報を伝える場も減ってきています。

そのため、今後は家庭だけではなく、学校、職場及び地域などの様々なコミュニティにおいて、食に関する知識を共有するとともに、皆と一緒に食べることの喜びと楽しさを感じることで、食への関心や感謝の気持ちを育て、人々の豊かな心を培っていくことが必要です。また、地元で受け継がれてきた食文化を次の世代に引き継いでいくことも、郷土愛を深めるうえで重要です。

(1)郷土料理や伝統料理の継承

先人たちが地元の食材と知恵を使って作り出した郷土料理や伝統料理を次の世代に引き継いでいくことが、郷土愛を深めることにつながります。地域の食文化を発掘し、料理教室や体験活動などにおいて郷土料理や伝統料理を継承します。また、情報提供や人材育成にも努めます。

◎推進テーマ

- ◆郷土料理や伝統料理の継承
- ◆和食文化の継承

鮭のちゃんちゃん焼き



こうれん※



※もち米を使用したせんべい

石狩鍋



ハタハタの飯寿司
(いずし)



●石狩市郷土料理の一例●

(2)食を通じたコミュニケーションの充実

食事は、単に体に栄養をとり込むためのものではなく、食の楽しさを実感することができるものです。子どもや高齢者を含む全ての人が、家族や仲間と一緒に食事をする「共食」を通じて、コミュニケーションや豊かな食体験を行うことが食育の原点です。食を通じたコミュニケーションを充実させるため、共食の重要性を普及・啓発します。

◎推進テーマ

- ◆「共食」の普及・啓発
- ◆学校における食に関する指導の充実
- ◆共働き世帯やひとり親家庭に対する食育支援

(3)食に対する感謝の心の育成

食材の生産から消費に至るまでの間、多くの人々が関わることで食が支えられています。一連の食の循環を意識して食べものを大切にすることを心がけることが、食べ残しを減らすことにもつながります。また、毎日の食材や調理してくれた人に対する感謝の念を持ち、しっかりとした食事マナーを身につけることも大切です。食の循環に関する啓発や生産者のことを知る機会の提供を行います。

◎推進テーマ

- ◆食の循環に関する啓発
- ◆市民と生産者との交流の促進
- ◆食事のマナーを習得する機会の提供

取り組み事例

「いしかりデー」の実施

子どもたちが地産地消や食の安全について考える機会として、通常よりも多くの地元食材を使用した学校給食を提供する「いしかりデー」を年1回行っています。



※過去の「いしかりデー」における献立例

厚田たこボールスープ、望来豚シューマイ、生きくらげとキャベツのピリ辛炒め、ご飯、牛乳

◎主な取り組み

取り組み	内容	対象	実施機関
食育授業の実施	PTA や町内会などを対象に、大人向けの食育授業を実施します。	保護者	学校給食センター
「いしかりデー」の実施	通常よりも多くの地元食材を利用した学校給食を提供する「いしかりデー」を実施します。	子ども	学校給食センター
保育園・幼稚園等での食育	食育関連図書の貸し出し、地域との交流会、季節行事等を行います。	子ども 保護者	こども家庭課 各保育園・幼稚園等
食育イベント(調理実演)	石狩鍋復活プロジェクト「あき味の会」が石狩鍋の調理実演。鮭の解体、石狩鍋の調理指導、試食を実施します。	子ども 保護者	北海道子ども連絡協議会 町内会
子どもの居場所開設支援	子どもたちに共食の機会を提供するような地域の取り組みを支援します。	子ども 保護者	子ども政策課 市民団体・NPO
観光を切り口とした石狩 PRIDE の醸成(サケ育の推進)	子どもたちを中心に、総合学習の活用やイベント等の開催によりサケの歴史・文化を伝承していくほか、石狩鍋の調理体験などの生活に身近な食などとおして、サケに触れる機会を拡充させることで石狩プライドの醸成を図ります。	子ども	商工労働観光課
「食育月間」を活用した広報啓発活動	毎年6月に定められている「食育月間」に図書館で関連本の特設コーナーを設けるなど広報啓発を行います。	子ども 保護者	保健推進課

取り組み事例



子どもの居場所開設支援

子ども食堂のような、地域で食事支援の取り組みを実施する団体の活動を支援します。

地域の子ども達や大人が、ともに食事をする場を提供することで、食に対する様々なことを学ぶ機会とします。

食環境 一食を学んで理解を深める

石狩市には、豊かな自然条件の下で育った地場の新鮮な食材や、それらを使った料理・加工食品を食べられる飲食店などが身近にあります。それらが市民に広く認知されているとは言えない状況にあります。

直売所や観光農園など、市民が生産者との交流や農林漁業体験をできる場や機会を提供するとともに、学校給食や市内飲食店等における地場産品の積極的な活用を促進し、市民が地元の農水産物や食に関連する産業の役割について理解を深められるよう、地域全体で地産地消を推進し、子どもへの食育をはじめ市民の豊かな生活の実現につながることを目指します。

(1)食育体験活動の推進

石狩市の景観や農水産物の魅力を最大限に活かし、農林漁業体験を通じて農林漁業についての理解を深め、生産者との信頼関係を築きます。また、グリーンツーリズム、調理講習会などの参加により、食に関わる体験を増やしていきます。

◎推進テーマ

- ◆農林漁業体験ができる場やイベントの充実
- ◆都市と農村の交流(グリーンツーリズム)の推進

(2)食品ロスの削減

売れ残りや食べ残しなど、食品関連事業者や一般家庭から発生する食品廃棄物のうち、まだ食べられる状態にあるのに廃棄されるもの、いわゆる「食品ロス」の発生には、様々な要因が複雑に関わっており、ある特定の立場の人に削減の責任があるわけではありません。

行政と市民・事業者等がその必要性を共通認識し、それぞれの立場で取り組むこと、協力しながら取り組むことを意識して食品ロスの削減を目指します。

◎推進テーマ

- ◆食に関する指導を通じた「食を大切にできる意識」の醸成
- ◆一般家庭での食品ロス削減につながる行動を啓発
- ◆食品を再利用する取り組みの検討

(3)地産地消の推進

地産地消は、生産者の顔が見える安全・安心な農水産物を求める消費者の声に応えるとともに、地域農水産業の活性化につながるものであり、同時にフードマイレージの縮小による環境負荷の低減に貢献するものです。

各種情報の提供、生産者などによる直接販売の促進などによる消費者と生産者などの結び付きの強化などに取り組み、石狩市の食材を積極的に取り入れた食生活を推進します。

◎推進テーマ

◆地産地消の推進

(4)食の安全に対する知識の普及

食品や食生活の多様化に伴い、食の安全性についての関心は高くなっています。正しい食品の選び方や保存方法、食品表示など食に関する知識を正しく理解し、自らの判断で適切に食品を選択し、安心して食生活を送ることができるよう、学習する機会や情報の提供を行います。

◎推進テーマ

- ◆食の安全・安心に関する最新情報の提供
- ◆学校における食に関する指導の充実



◎主な取り組み

取り組み	内容	対象	実施機関
幼稚園PTA連合会食育バスツアー	収穫体験バスツアーを実施します。	子ども 保護者	こども家庭課
グリーンツーリズムバスツアー	市内の観光農園等を巡回するバスツアーを実施し、市民が農作業の体験や農業に対する理解を深める機会を提供します。	子ども 市民	農政課
保育園・幼稚園等での食育	野菜の栽培、調理実習、餅つき、焼きいも会、菜園作り等を行います。	子ども 保護者	各保育園・幼稚園等
学校における食に関する指導に係る情報提供	石狩にある人材、食材等の情報を整理し、学校等へ提供します。	各小中学校	学校教育課
関係団体等の協力による農漁業への理解を深める機会提供	農業総合支援センターの試験圃場や農協・漁協などにおいて農業体験受け入れや農漁業に関する出前講座等を実施します。	市民 子ども	農業総合支援センター 関係団体
家庭における食品ロス削減に係る情報提供	市の広報誌やイベントなどを通じて家庭での食品ロス削減を啓発します。	市民	農政課
石狩浜学習	石狩浜の環境学習にともない、自生するハマナスについて学ぶとともに、ハマナスの実を使用したジャム作りを実施します。	小中学生	石狩浜海浜植物保護センター

取り組み事例

グリーンツーリズムバスツアー

観光農園など、いしかりの食を楽しむ場所をバスで巡るもので、子どもから大人まで食や農業への理解を深める機会として年1回実施しています。



連携 —施策を総合的に進めるための視点—

食育を進めるためには、共通の目的を持って市全体で総合的に取り組むことが大切です。そのためには、情報の一元化や関係団体との連携を図ることが必要です。

◎主な取り組み

取り組み	内容	対象	実施機関
食の情報の発信	食に関する情報(食材、イベント、人材など)を広報誌やHPなどで周知します。	市民	農政課
関係団体との連携	食育を推進するためのネットワークを構築し、企業や関係団体との連携による食育を進めます。	市民	農政課

取り組み事例

食の情報の発信

地元の食材、食に関するイベント、食育の講師などの情報をあらゆる広報媒体を通じて市民にわかりやすく発信します。



取り組み事例

関係団体との連携

食育を推進するために、関係団体が情報の交換等をする場を設け、様々な活動をつなぐネットワークづくりを進めます。



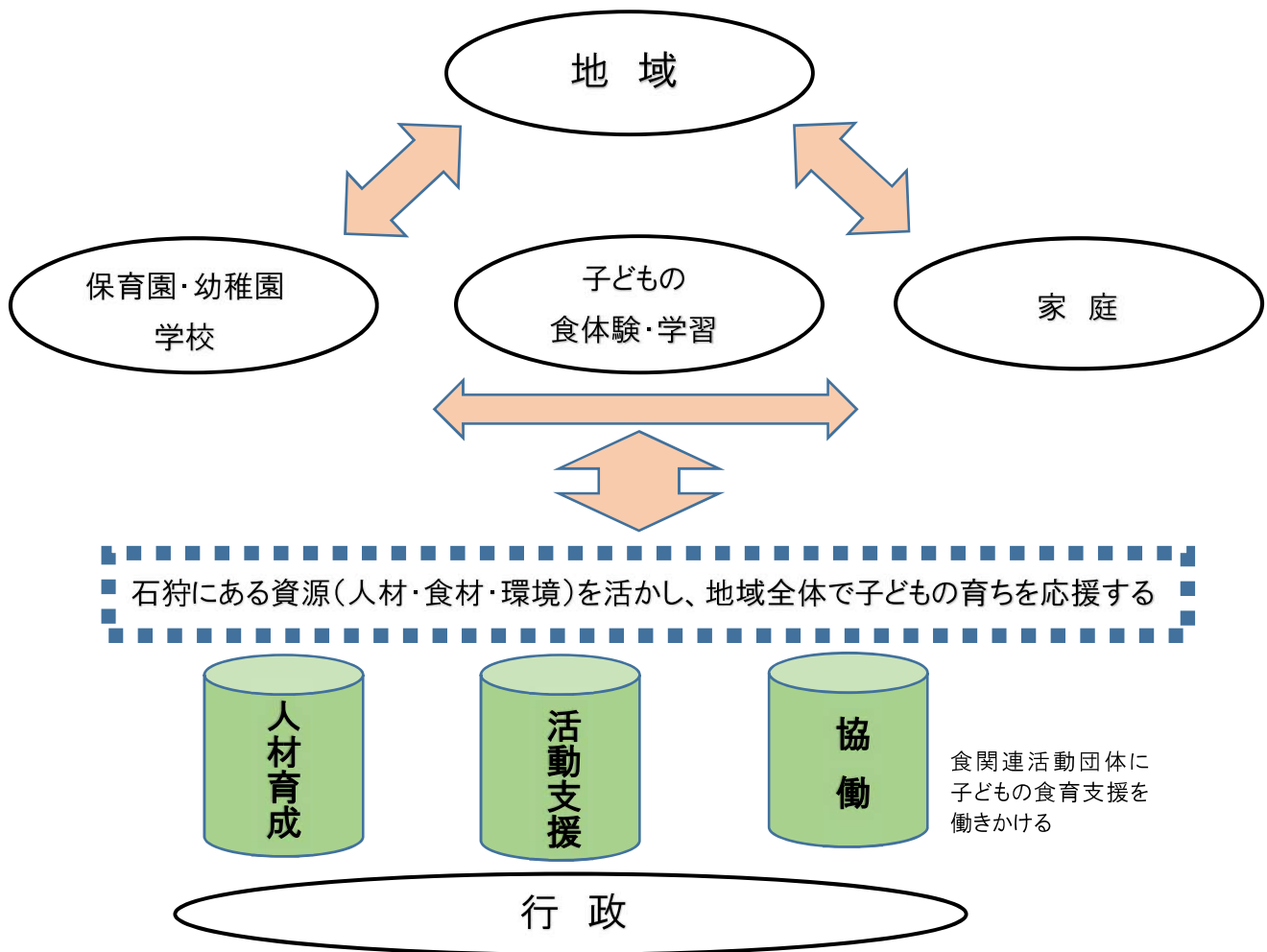
◆その他生涯を通じた食育の取り組み◆

取り組み	内容	対象	実施機関
健康づくり教室	健康づくりのための健康教室の中で栄養講義や調理実習を実施します。	市民 (成人)	保健推進課
栄養相談	若年期からの健康づくりに取り組むきっかけとして、食事や栄養面についての個別相談を実施します。	市民 (成人)	保健推進課
おやじの料理教室	高齢者、とくに男性が年をとっても在宅で自立した生活を送るために、料理経験が少ない男性対象の料理教室を実施します。	市民 (成人)	保健推進課 食生活改善推進協議会
健診事後教室	健診の結果、生活習慣病等の疑いがあり、改善を目的とした教室の中で栄養講話と調理実習を実施します。	市民 (成人)	保健推進課
町内会等で栄養教室	町内会等からの依頼により、地域や対象者に合わせて栄養教室を実施します。	市民 (成人)	保健推進課
食生活改善推進員養成・育成	地域の食のボランティアである食生活改善推進員を3年毎に養成し、食生活改善推進員の知識向上のための講習会や調理実習を行い、活動の支援をします。	市民 (成人) 食生活改善推進員	保健推進課
食生活改善推進員による料理教室	市民や会員対象の調理実習を行います。	市民 (成人)	食生活改善推進協議会
「家庭ごみの出し方ガイド」の発行	「家庭ごみの出し方ガイド」の中で生ごみの減量・リサイクルについても説明。出前講座も実施します。	市民	ごみ・リサイクル課
いしかり食と農の未来づくりフェスタ	市民が農業者とともに石狩農業について考え、農業への理解関心を深めるようセミナーや交流会を実施します。	市民	農政課
いしかり農産物エキスパート養成講座	石狩の主要な農産物について栽培から栄養学、調理法まで学ぶ講座を実施します。	市民	農政課
いしかり食と農のカレッジ	石狩の農産物や農業への理解を深めるための講座を実施します。	市民	農政課
いしかり地産地消の店認証制度	地場農水産物を積極的に活用する飲食店等を地産地消の店として認証、地場農産物をPRし、地産地消を推進します。	飲食店等 市民	農政課



4-2 推進体制のイメージ

食育は幅広い分野に関係します。今後、食育を推進するにあたっては、家庭、地域、教育関係、生産者団体、行政等が食育活動においてそれぞれの役割を理解し、連携して総合的に食育推進に取り組む必要があります。



【市民(家庭)】

家庭は基本的な食習慣を身につける最も大切な基本の場です。市民(保護者など)が子どもの食に対する関心と理解を深め、健全な食習慣の確立を図ります。

【教育関係】

保育園・幼稚園・学校において、子どもが食に関する正しい知識を学ぶため、指導体制や内容を充実し、食育の推進を図ります。

【地域】

家庭や個人だけでなく、保育園・幼稚園・学校、生産者、企業等と連携し、食育を推進することが必要です。地域のネットワークを活用して食生活の改善を図ります。

【生産者団体】

地産地消の促進や農業体験などを通して生産者と消費者の交流を図ります。

【行政】

庁内の関係部署や家庭、地域、教育関係、生産者団体等と連携し、食育推進に取り組めます。

資料

計画策定体制

石狩市では、食育推進計画を策定するにあたり、市民の意見を計画に反映させるために「食に関するアンケート」の実施と「食育推進計画意見交換会」にて、食育を推進する上での課題や取り組むべき施策などについて意見交換を行いました。また、庁舎内の会議において検討を重ね計画を策定しました。

庁内食育推進会議

- ・企画経済部
農政課、林業水産課
- ・教育委員会
学校教育課、学校給食センター
- ・保健福祉部
保健推進課、子ども政策課、こども家庭課

連携

< 参画団体 >

- ・保育園、幼稚園、学校関係者
- ・農業、漁業関係者
- ・石狩市食生活改善推進協議会
- ・民生委員、児童委員
- ・食育関係団体
- ・市民からの一般公募など



市民の意見の反映

- 「食に関するアンケート」の実施（平成28年9月20日から平成28年10月6日まで）
- 食育推進計画意見交換会の実施（1回目：平成28年9月27日、2回目：平成28年11月8日）
- パブリックコメントの実施（平成29年1月5日～平成29年2月5日まで）

平成28年度 第1回 食育推進計画意見交換会

日時 平成28年9月27日(火)13時30分～16時00分

場所 石狩市総合保健福祉センター りんくる 交流活動室

参加人数 35人

○テーマ 「共食の大切さ」～共食をすすめ活かしては～

○意見まとめ

- ・子どもの居場所づくりが必要。
- ・地域の人が集まれる場所(地域食堂など)で高齢者とも交流し、食の知識を伝える。
- ・食の情報をわかりやすくしてほしい。(地域の農水産物がどこでとれるのか、どこで購入できるのかなど)
- ・人材を活かしてコーディネートする役割が必要。(ボランティア団体、各関係団体、大学など)
- ・子どもに料理を教える機会をつくる。
- ・イベントで地元の食材を使用した料理や郷土料理などを提供する。
- ・地元の食材をもっと手に入れやすくしてほしい。(まるしえ便など)
- ・石狩の食材を知る機会をつくる。子ども対象の体験ツアー、市民参加のイベント。(託児付き)
- ・子育て中の親が子どもを気軽に連れて行ける食育効果のあるお店があったら良い。

意見交換会の様子です。
たくさんの意見が
飛び交っていました。



平成28年度 第2回 食育推進計画意見交換会

日時 平成28年11月8日(火)13時30分～16時00分

場所 石狩市総合保健福祉センター りんくる 交流活動室

参加人数 26人

○テーマ 「子どもの食の体験を豊かにするためにはどんな取り組みができるか」

○意見まとめ

- ・家庭では、子どもと一緒に食事づくりをする、手作りの食事を作り、小さい頃から色々な食材や味に触れさせる。
- ・保護者への食育を行う。家庭での保護者の意識が一番大切。家庭に帰っての積み重ねが重要。
- ・子ども会など地域で集まる場所で調理や地元の食材で郷土料理を作る。また月1回でも地域の人、家族などで一緒に食事をする機会をつくる。
- ・野菜の育て方を学び、収穫したものを使用して調理するなど、農業の成り立ちも含めた食事のあり方を学ぶ。
- ・地域での親子料理教室(食材についての知識、調理方法、後片付けなど)
- ・子ども達がつ作ったものを他の人に食べてもらう機会があるとよい。
- ・食の情報を持っている人同士の繋がりがあるとよい。
- ・石狩に住んでいる学生も一緒に食育活動をする。
- ・食育について考える市民のグループをつくる。
- ・スーパーなど人が集まっている場所で食育イベントをする。
- ・就学前の子ども対象の体験学習が少ない。
- ・イベントの参加者を増やす方法として、お土産付きにする。(石狩産食材)家庭に持ち帰ることで、家族への食育になる。
- ・石狩市は食材が豊富にあるので、何か1つをキーワードに子ども達に食育を推進する。
- ・とれのさとに加工体験施設がある。もっと活用する方法を考えるとよい。
- ・お弁当の日をつくる。本の読み聞かせ(食べ物の本など)
- ・親子でできる菜園をつくる、子どもだけで体験できる農園をつくる。
- ・地元の企業や農家、漁業関係者などとの連携が必要。
- ・親子で参加できるイベント、保護者と信頼関係を築くキーパーソンがいるとよい。

◆ 参加団体など ◆

(有)アットコミュニティカフェあいマルシェ	石狩イコロの会	石狩市教頭会
石狩市校長会	石狩市食生活改善推進協議会	石狩手づくり食品の会
いしかり食と農の未来づくり推進委員会	いしかり学校給食を考える会	いしかり手打ちそば同好会
いしかり農産加工グループ連絡協議会	石狩トーク☆クラブ	栄養教諭
男の料理教室・はまぼうふうの会	おやじの料理教室・ソシオ	NPO 法人 こども・コムステーション・いしかり
JAいしかり	JA北いしかり厚田支所	レタッタ
民生児童委員母子父子福祉部会	一般市民	

石狩 でとれる主な食材



食材名	月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
米							■						
にんじん					■	■	■	■	■	■			
大根					■	■	■	■	■				
さやえんどう					■	■	■	■	■				
グリーンアスパラ		■	■	■									
ミニトマト					■	■	■	■	■				
じゃがいも					■	■	■	■	■	■			
かぼちゃ					■	■	■	■	■				
ブロッコリー					■	■	■	■	■				
たまねぎ								■	■	■			
長いも		■	■	■						■	■		
ごぼう		■	■	■				■	■	■			
ほうれん草			■	■	■	■	■	■	■	■			
レタス				■	■	■	■	■					
キャベツ					■	■	■	■	■				
白菜					■	■	■	■	■				
スイートコーン						■	■	■					
メロン						■							
なめこ		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
さけ							■	■	■				
ハタハタ									■	■	■		
にしん											■	■	
たこ		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ほっき					■	■							
ほたて		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
かれい		■	■	■									
ひらめ		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
望来豚・樽川ポーク		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
浜益牛		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■



石狩市食育推進計画

＜平成29年度～平成33年度＞

～子どもの未来応援！いしかりっ子食育計画～

発行／北海道石狩市 平成29年3月

編集／北海道石狩市 保健福祉部保健推進課

〒061-3216 北海道石狩市花川北6条1丁目41番地1

TEL (0133) 72-3124 FAX (0133) 75-2270

URL : <http://www.city.ishikari.hokkaido.jp>

E-mail : hokens@city.ishikari.hokkaido.jp