

第2次加西市食育推進計画

食を楽しむ、つながる、笑顔と健幸のまち“かさい”



2018年(平成30年)3月

加西市

目 次

第1章 計画策定にあたって

1 計画策定の趣旨.....	1
2 計画の位置づけ.....	1
3 計画の期間.....	2

第2章 本市の食を取り巻く現状と課題

1 本市の食を取り巻く現状.....	3
2 第1次計画の評価.....	9
3 本市の食育に関わる主な課題.....	11

第3章 計画の基本的な考え方

1 基本理念.....	12
2 計画の視点.....	12

第4章 食育の推進に向けた具体的な展開

1 施策体系.....	13
2 施策領域ごとの施策.....	14
施策領域1：次世代の望ましい食習慣形成のための食育.....	14
施策領域2：健康づくり・健康寿命の延伸のための食育.....	15
施策領域3：家庭や仲間、地域等での食育.....	16
施策領域4：農業や食の循環に関する食育.....	17
施策領域5：食環境づくり.....	18

第5章 重点プロジェクト

1 「食育推進ネットワーク会議」での連携拡充プロジェクト.....	19
2 地産地消×加西とまとプロジェクト.....	19
3 かさい郷土料理の掘り起こし&普及・PR プロジェクト.....	20
4 高齢者×「食」を学ぶ機会の拡大プロジェクト.....	20
5 みんなで使おう！食育かるたの活用拡大プロジェクト.....	21

第6章 計画の進捗管理

1 計画の推進体制.....	22
2 数値目標.....	23

■資料編

1	策定経過.....	24
2	加西市「食育」に関する意識調査 結果.....	25
3	用語解説.....	75
4	第2次加西市食育推進計画設置要綱.....	77
5	第2次加西市食育推進計画策定会議 委員名簿.....	78

第1章 計画策定にあたって

1 計画策定の趣旨

国では、2005年（平成17年）に「食育基本法」を制定し、国民運動として食育を推進しています。2016年（平成28年）に策定した「第3次食育推進基本計画」（2016年度～2020年度）（平成28年度～平成32年度）では、「実践の環を広げよう」をコンセプトとし、5つの重点課題として、①若い世代への食育、②多様な暮らしへの対応、③健康寿命の延伸、④食の循環や環境への意識、⑤食文化の継承を掲げています。

本市では、2012年（平成24年）に「加西市食育推進計画（2012年度～2017年度）（平成24年度～平成29年度）」を策定し、「食をつなげよう！育もう！生涯を通じ、健全な心身を培い、こころ豊かな人と地域の活力を育む」を基本理念に食育を推進してきました。その結果、特に市民団体、幼保施設、小中学校で熱心に食育が取り組まれています。

しかし、2017年度（平成29年度）に実施した「「食育」に関する意識調査」（以下「意識調査」という。）では、市民の食育の実践が約3割に留まり、市民一人ひとりの食育の実践に向けてより一層の支援が求められます。また、郷土料理の認知や加西産農産物の購入意識が低く、地域の食文化、食材への理解を高めることも重要です。

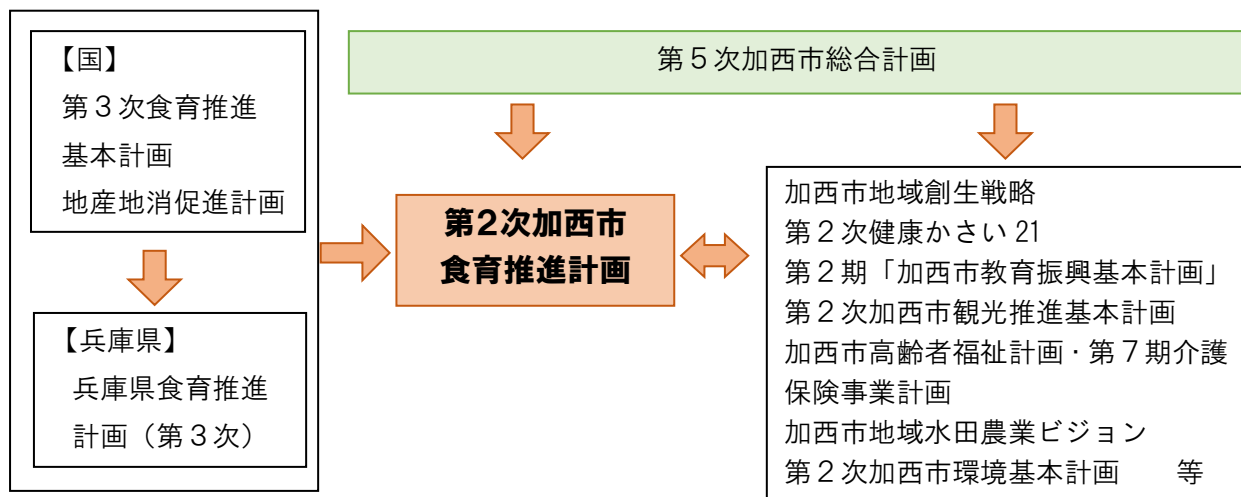
このような状況を踏まえ、第1次計画に引き続き、食育を総合的かつ計画的に推進するために「第2次加西市食育推進計画（以下「第2次計画」という。）」を策定します。

2 計画の位置づけ

「第2次計画」は、食育基本法第18条に基づく「市町村食育推進計画」として策定します。

加えて、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（六次産業化・地産地消法）」第41条第1項に基づく「地域の農林水産物の利用の促進についての計画（地産地消促進計画）」の内容を包含するものです。

国の「第3次食育推進基本計画」、「地産地消促進計画」、県の「兵庫県食育推進計画（第3次）」を踏まえつつ、「第5次加西市総合計画」を上位計画にその他の食育関連計画との整合を図りながら、推進します。



3 計画の期間

計画期間は、2018 年度～2022 年度（平成 30 年度～平成 34 年度）までの 5 年間とします。
なお、計画期間中に状況の変化などが生じた場合は、計画期間内においても、必要に応じて見直しを図ります。

第2章 本市の食を取り巻く現状と課題

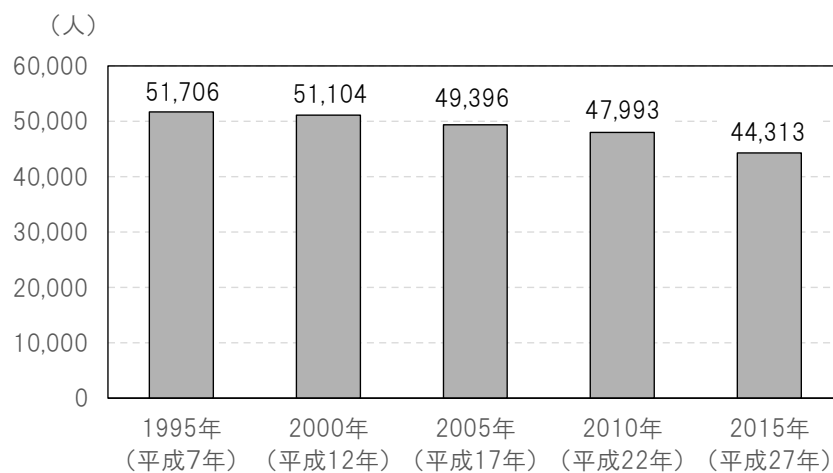
1 本市の食を取り巻く現状

(1)人口・世帯の現状

本市の2015年（平成27年）の総人口は44,313人であり、減少傾向となっています。

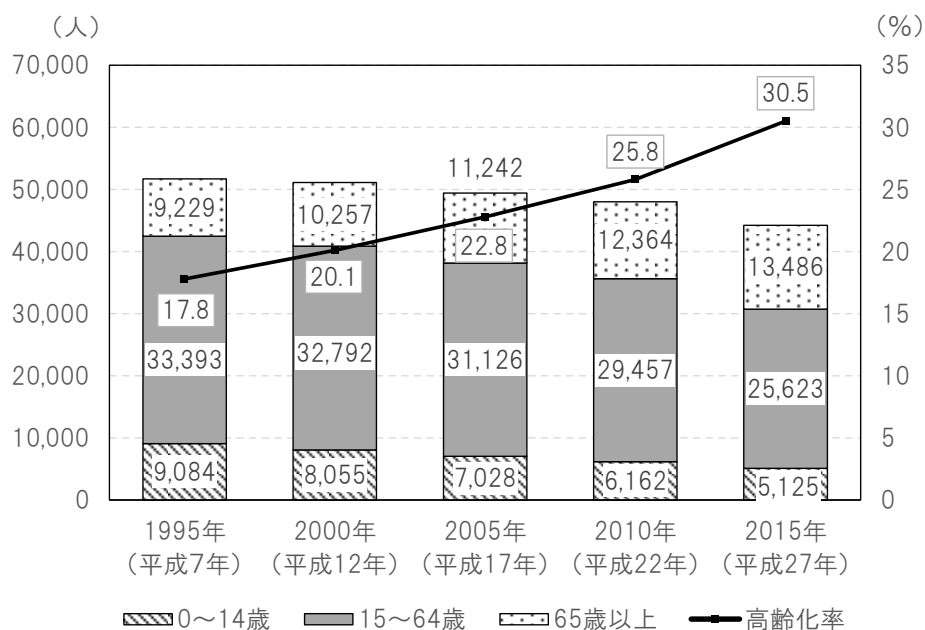
年齢3区分別人口をみると、0～14歳、15～64歳は減少傾向にある一方、65歳以上の高齢人口は増加傾向にあり、また、65歳以上の高齢人口の増加にともない、高齢化率も増加しています。

図表1：総人口の推移



資料：国勢調査

図表2：年齢3区分別人口、高齢化率の推移

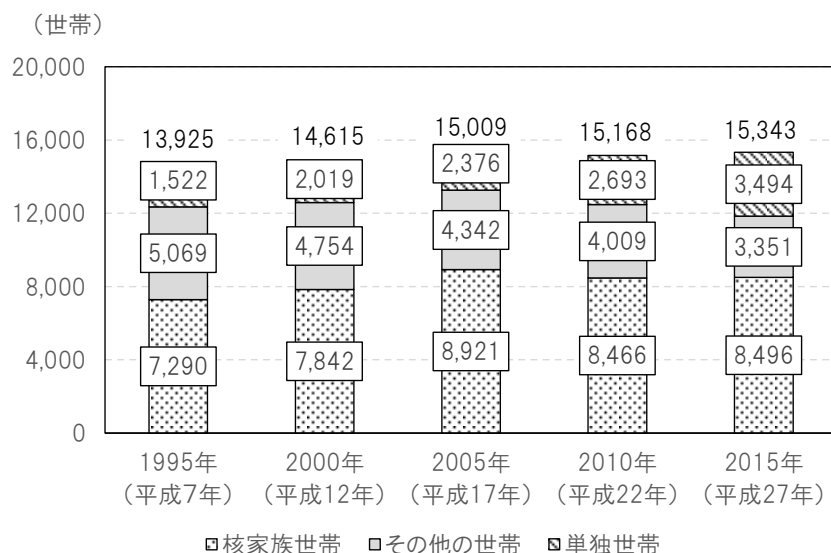


資料：国勢調査

2015 年（平成 27 年）の家族類型別世帯数は 15, 343 世帯であり、増加傾向となっています。

世帯類型別にみると、2015 年（平成 27 年）の単独世帯は 3, 494 世帯であり、1995 年（平成 7 年）に比べ、2 倍以上となっています。

図表 3：家族類型別世帯数の推移



(2)健康に関する現状

資料：国勢調査

①平均寿命および健康寿命

2010 年（平成 22 年）の平均寿命は、男性 79.1 歳、女性 86.2 歳であり、延伸傾向にあります。一方、男性は国、県より低くなっています。

2015 年（平成 27 年）の健康寿命をみると、女性は県より低くなっています。

図表 4：加西市の平均寿命の推移（国、県との比較）

区分	1995 年 (平成 7 年)		2000 年 (平成 12 年)		2005 年 (平成 17 年)		2010 年 (平成 22 年)		2015 年 (平成 27 年)	
	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
加西市	76.6	82.7	78.2	84.7	78.4	85.5	79.1	86.2	81.2	87.2
県	75.5	81.8	77.6	84.3	78.7	85.6	79.6	86.1	80.9	87.1
国	76.4	82.9	77.7	84.6	78.6	85.5	79.6	86.3	80.8	87.0

資料：市区町の数値は「市区町別生命表」、兵庫県の数値は「都道府県別生命表」、国の数値は「完全生命表」による（少数点以下第 2 位を四捨五入）

図表 5：2015 年（平成 27 年）の健康寿命の比較

区分	男	女
加西市	79.6	83.7
県	79.6	84.0

資料：平成 27 年健康寿命算定結果（兵庫県）

②主要死因別死亡状況

2015 年（平成 27 年）の主要死因別死亡件数はがんが最も多く、約 24%となっています。

がん、脳血管疾患、心臓疾患を合わせた生活習慣病に関連した死亡数は全体で約 5 割を占めています。

図表 6：主要死因別死亡件数の推移

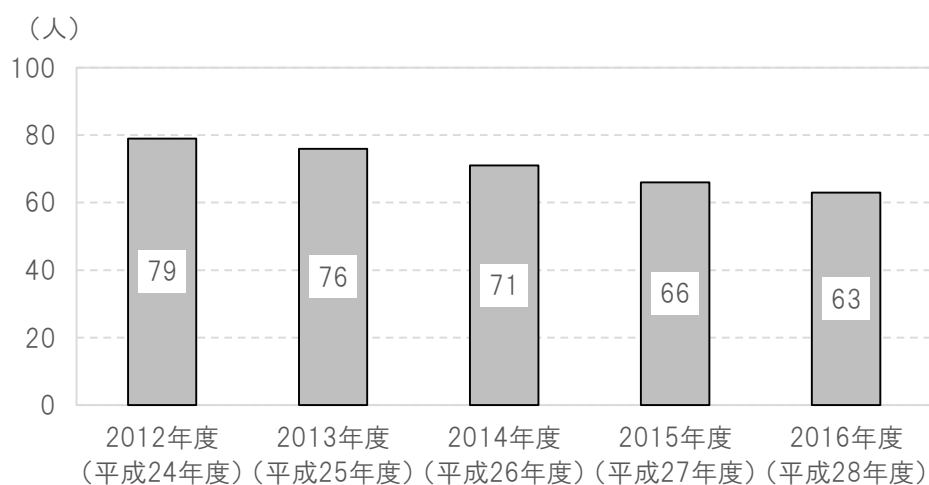
	2012 年 (平成 24 年)		2013 年 (平成 25 年)		2014 年 (平成 26 年)		2015 年 (平成 27 年)		2016 年 (平成 28 年)	
	件数 (件)	割合 (%)	件数 (件)	割合 (%)	件数 (件)	割合 (%)	件数 (件)	割合 (%)	件数 (件)	割合 (%)
がん	121	23.3%	146	26.4%	159	28.3%	130	23.5%	147	28.3%
呼吸器疾患	75	14.5%	98	17.7%	84	15.0%	98	17.7%	82	15.8%
脳血管疾患	55	10.6%	52	9.4%	52	9.3%	57	10.3%	51	9.8%
心臓疾患	89	17.1%	89	16.1%	101	18.0%	92	16.6%	96	18.5%
事故・自殺	21	4.0%	13	2.4%	28	5.0%	23	4.2%	27	5.2%
老衰	23	4.4%	15	2.7%	19	3.4%	23	4.2%	27	5.2%
結核	0	0.0%	1	0.2%	1	0.2%	1	0.2%	1	0.2%
その他	135	26.0%	139	25.1%	117	20.9%	130	23.5%	88	17.0%
総死亡数	519	100.0%	553	100.0%	561	100.0%	554	100.0%	519	100.0%

資料：加西市統計書

③食生活改善推進員(いずみ会)の会員数

各地域で食生活改善推進活動を進めている「いずみ会」の会員数は、2016 年度（平成 28 年度）は 63 人であり、減少傾向にあります。

図表 7：いずみ会の会員数の推移



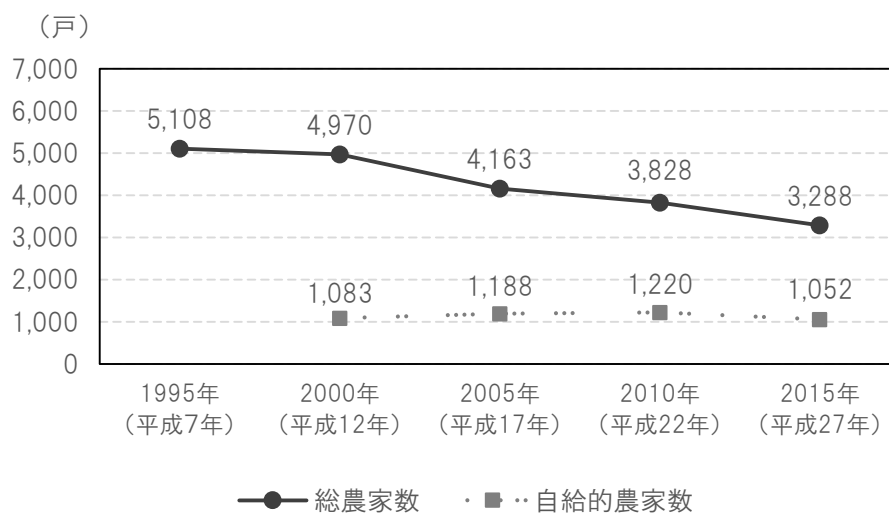
資料：庁内資料

(3)農業の現状

①総農家数および自給的農家数

2015 年（平成 27 年）の総農家数は 3,288 戸であり、減少傾向にあります。

図表 8：総農家数、自給的農家数の推移



資料：平成 7～17 年は加西市統計書、平成 22 年以降は農林業センサス

②地産地消の取組

2016 年度（平成 28 年度）の学校給食での加西産農産物の使用状況は、使用量が約 6 万 kg、使用率が約 16%となっています。また、学校給食で使用されている加西産農産物は、じゃがいも、さつまいも、キャベツなど、全 14 種類となっています。

図表 9：学校給食で使用されている加西産農産物

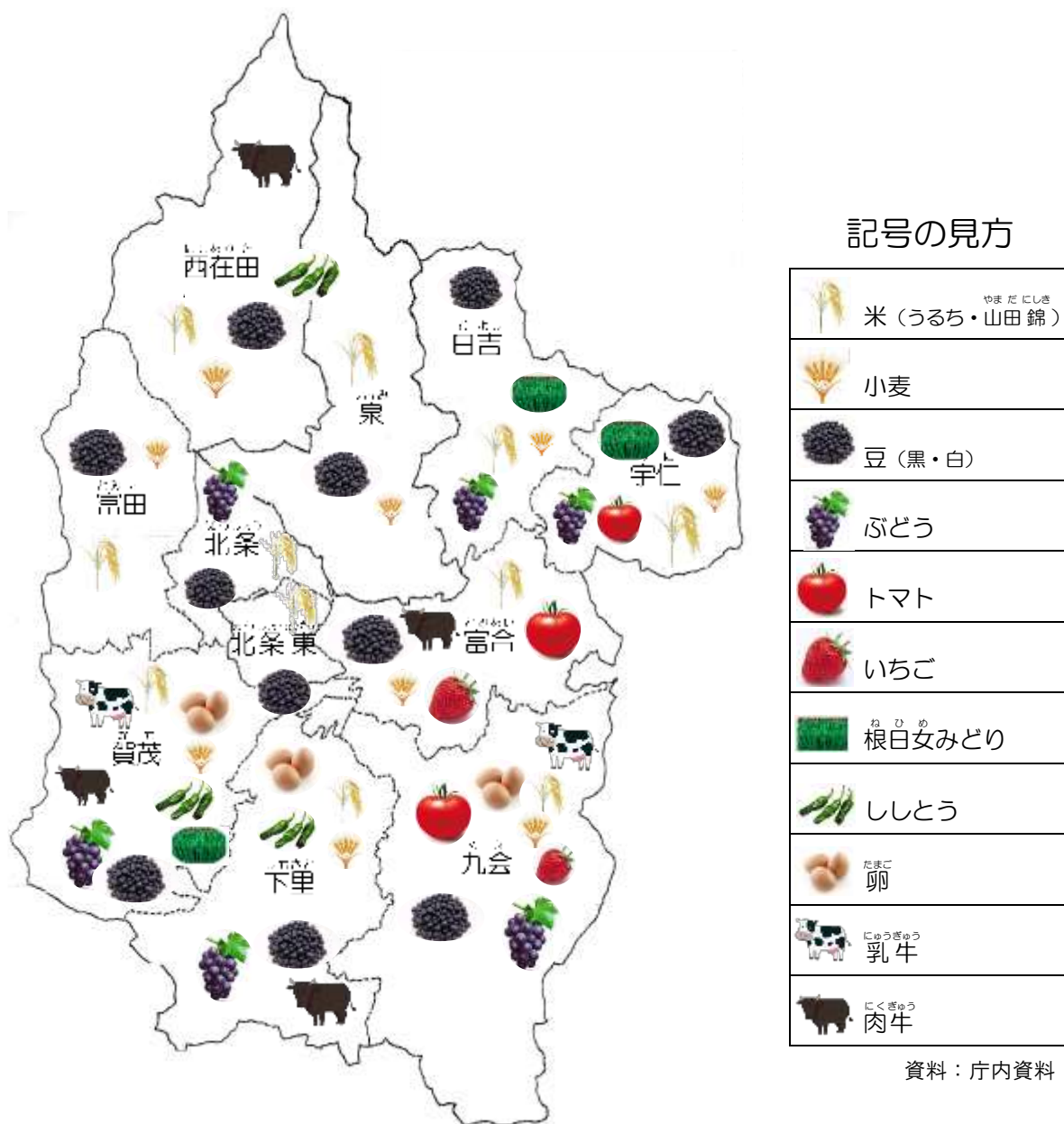
じゃがいも、さつまいも、キャベツ、たまねぎ、大根、白菜、トマト、かぼちゃ、根日女みどり、にんじん、ニンニクの芽、きゅうり、味噌、米

資料：庁内資料

③主な農産物

本市では、米、豆、トマト、ぶどうなど、様々な農産物が生産されています。トマトは市内の東部、ぶどうは中部、南部、豆、米は市内全域で生産されています。

図表 10：本市の主な農産物の分布図

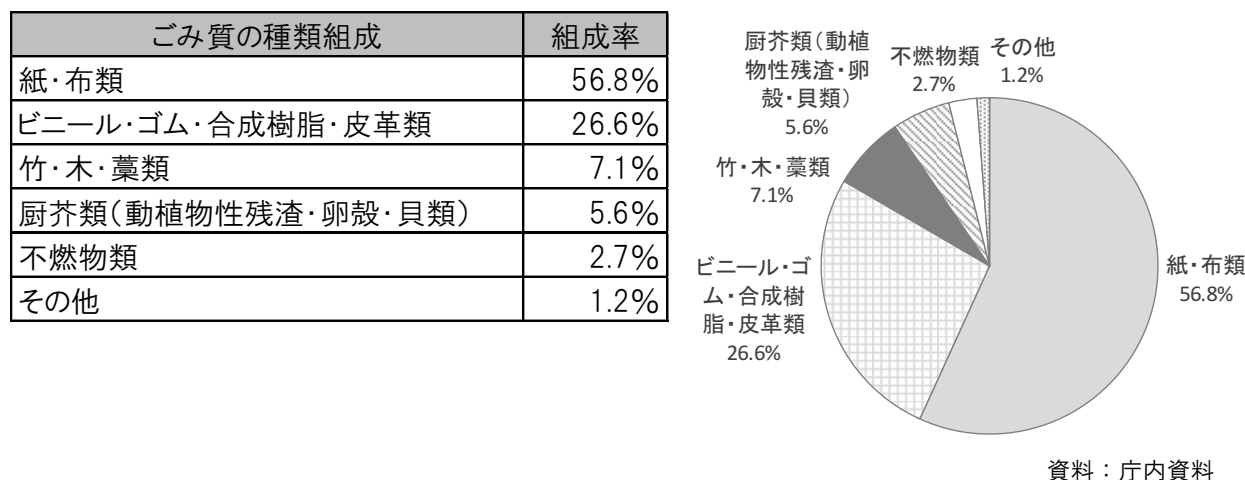


(4)環境の現状

①ごみの状況

2016 年度（平成 28 年度）のごみ質の種類は紙・布類が最も多く、約 57%となっています。

図表 11：ごみ質の種類組成分析（平成 28 年度）



②廃食用油の状況

廃食用油の回収は、8 地区および 2 ヲ所で行っています。2016 年度（平成 28 年度）の原油回収量は 10,768ℓ であり、前年度よりやや減少しています。

図表 12：廃食用油の回収先（平成 28 年度）

項目	北条地区	富田地区	賀茂地区	下里地区	九会地区	富合地区	多加野地区	在田地区	市内公共施設	合計
回収量(ℓ)	718	620	925	1,200	1,130	445	715	530	4,485	10,768
率(%)	7	6	9	11	10	4	7	5	41	100

資料：庁内資料

図表 13：廃食用油の回収と精製状況

項目	2012年度 (平成24年度)	2013年度 (平成25年度)	2014年度 (平成26年度)	2015年度 (平成27年度)	2016年度 (平成28年度)
原油量(ℓ)	112,722	141,395	12,073	12,595	10,768
BDF(ℓ)	81,250	25,600	—	—	—

資料：庁内資料

※2014 年度（平成 26 年度）以降は原油量は家庭用のみ
 ※BDF は 2013 年（平成 25 年）12 月で事業を終了

2 第1次計画の評価

庁内関係課へのヒアリング調査結果等を踏まえた、第1次計画の進捗を評価します。

(1) 主な成果

○レシピコンテストの広がり

2015年（平成27年）に市民の野菜摂取量の増加を目的に、「かんたん！食べたい！野菜たっぷりオリジナルレシピコンテスト」を開催しました。2016年（平成28年）には、健康福祉まつり、市広報紙での優秀作品のレシピ紹介、レシピ集の作成、料理教室の開催など、普及啓発を行いました。

○食育かるた「かさい たべもの かるた」の製作

2015年（平成27年）に子どもたちに加西産農産物を知ってもらうツールとして、農村女性組織連絡協議会が加西版「食育かるた（かさい たべもの かるた）」を400セット製作しました。幼保施設の園児らの絵を図案として取り札に使用し、市内幼保施設、小学校、図書館等へ配布しました。

○市内中学校での学校給食の開始

2014年1月から市内全4中学校で学校給食を開始し、学校単位での食育、地産地消のさらなる推進に取り組めるようになりました。

○学校と生産者等との連携の広がり

学校単位で食育に関する取組が活発に行われており、一部の学校では、収穫体験の実施、そば打ち体験の出前授業など、生産者や市内飲食店等の協力による食育の体験学習が生まれています。

○市民団体による食育の推進

農村女性組織連絡協議会、いずみ会等の市民団体による親子料理教室、食育教室等の取組が行われています。

○食育推進ネットワーク会議の設置と情報発信

2013年（平成25年）に各団体の取組状況の共有および食育に関わる取組を検討するため、行政、食育に関わる関係団体等で構成する「食育推進ネットワーク会議」を設置しました。2016年（平成28年）は、食育のチラシ、ポスター等を作成し、配布を行いました。

(2)数値目標の達成状況

第1次計画で設定した数値目標に対する達成状況は以下のとおりです。

2011年（平成23年）の期首値と2017年（平成29年）の期末値を比較した場合、2項目で目標の達成にいたりませんでした。

項目別では、2011年（平成23年）から「改善した」項目は2項目、「変化なし」の項目は10項目、「悪化した」項目は「よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある人の割合」、「食育に関心を持っている人の割合の増加」の2項目となっています。

基本 目標	項目		期首値 (2011年) (平成23年)	目標値 (2017年) (平成29年)	期末値 (2017年) (平成29年)	期首値から の変化
食を通じた健康づくり	よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある人の割合		66.1%	75.0%	60.2%	×
	朝食を食べる人の割合の増加	20～30歳代男性	55.2%	80.0%	61.4%	△
		20～30歳代女性	83.1%	90.0%	79.3%	△
	内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）の予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実施している人の割合		28.5%	50.0%	28.5%	△
	1日2回以上、主食・主菜・副菜をそろえて毎日食べる人の割合		47.3%	60.0%	53.2%	◎
食に感謝し食を楽しむづくり	毎日、家族や友人と楽しく食事をする人の割合の増加		91.7%	95.0%	88.6%	△
	地域の郷土料理を知っている人の割合の増加		14.6%	50.0%	11.1%	△
	かつ作ることのできる人の割合の増加		3.9%	30.0%	3.7%	△
	食育の体験学習に参加した小中学生の割合の増加		24.3%	50.0%	64.2%	◎
食育推進による元気な地域づくり	地元や圏内でとれた農林水産物を買っている人の割合の増加		49.3%	60.0%	44.7%	△
	学校給食での市産品使用割合の増加		16.0%	30.0%	16.1%	△
	災害に備え、非常用食等を備蓄している人の割合の増加		19.3%	50.0%	20.4%	△
	食品を購入するとき、食品表示を意識する人の割合の増加		87.3%	95.0%	88.4%	△
	食育に関心を持っている人の割合の増加		71.9%	90.0%	64.1%	×

※有意水準5%で「◎改善」「△変化なし」「×悪化」と評価

3 本市の食育に関わる主な課題

本市の食を取り巻く現状、「意識調査」の結果、庁内関係課へのヒアリング調査結果等を踏まえ、本市の食育に関わる主な課題を下記に整理します。

①幼保施設や学校とのより一層の連携強化が求められます

幼保施設、学校ごとに熱心な食育に関する取組が行われていますが、取組内容は統一されていません。幼いころ身につけた食習慣が大人になってから大きく影響することから、子どもたちが過ごす時間が長い幼保施設、学校との連携を強化し、さらなる食育を推進することが求められます。

②一人ひとりに合った食習慣の実践が求められます

各世代、家庭状況等によって食生活、生活習慣が異なるため、一人ひとりに合った健全な食習慣を実践するための知識、食に関する技術の習得が求められます。

③家族や仲間、地域等で一緒に食べる機会の拡大が求められます

家族や仲間、地域等で一緒に食事をする事でコミュニケーションを深めるとともに、世代間交流を通じて、地域の郷土料理、食文化を次世代につなげることが求められます。

④健康寿命の延伸のための食育が求められます

高齢者が生涯を通して健全な生活を送るためには、自分自身の食生活を振り返り栄養バランスのとれた食事を心がけるとともに、生活習慣病、低栄養の予防が求められます。

⑤より一層の食や農業の特徴を活かした食育が求められます

本市は気候条件がよく農業に適した土地であり、様々な農産物が生産されています。農業を通じて、食べ物の大切さや食に関わる人への感謝の気持ちを育むとともに、地域の食への理解を深めることが求められます。

⑥関係団体等とのより一層の連携強化が求められます

食育に係る多くの民間事業者、市民団体等が活動していますが、必ずしも団体間での連携が十分ではありません。関係団体への活動支援を行うとともに、関係団体、民間事業者等との連携を強化し、市全体での食育を推進することが求められます。

⑦効果的な情報発信の充実が求められます

市民が食に関心を持てるよう、各世代に合った効果的な情報発信を行うとともに、市民が食に関する情報を目にする機会を拡大することが求められます。

第3章 計画の基本的な考え方

1 基本理念

第1次計画で定めた基本理念「食をつなげよう！育もう！生涯を通じて健全な心身を培い、こころ豊かな人と地域の活力を育む」を踏まえ、第2次計画の基本理念を以下のキャッチコピーで示します。

**食を楽しむ、つながる、
笑顔と健幸のまち“かさい”**

「食」は生きる上での基本であり、人々が生涯にわたり、健やかな心と身体で心豊かに暮らしていくためになくてはならないものです。

日々の生活の中で「食」に意識を向け、楽しむとともに、「食」を通じて市民、生産者、関係団体等をつなげます。また、高齢者と若い世代等の世代間での交流を通して、地域の食文化を過去から未来へとつなげ、市全体に食育の取組を広げます。

そして、市民が笑顔で健康で幸せに過ごせるまちを目指します。

2 計画の視点

第2次計画では、以下の3つの視点から施策の展開を図ります。

①「周知」から「実践」への拡大

市民が食育に関心を持つために、食育の普及啓発に取り組むとともに、料理教室、農産物の収穫体験などの体験を通して、日々の生活の中で食育を実践するための取組を推進します。

②食育に関する幅広いテーマへの対応

農業、地産地消、食文化の継承、食品ロスなど、食育に関わる幅広いテーマに対応した取組を推進します。

③ライフステージに応じた食育の推進

一人ひとりが健全な食習慣を実践できるよう、子どもから高齢者までライフステージに望ましい食生活、生活習慣を送るための取組を推進します。

第4章 食育の推進に向けた具体的な展開

1 施策体系

現状と課題を踏まえ、対象や目的から5つの施策領域を設定し、その施策領域ごとに施策を体系づけ、具体的な取組を推進します。また、第2次計画で新たに取り組む施策、特に5年間で重点的に取り組む施策、一人ひとりのライフステージに該当する施策を以下に整理します。

施策領域	施策	主な取組	新規	重点 プロジェクト	ライフステージ					
					乳幼児 (0歳～ 5歳)	学童期 (6歳～ 12歳)	思春期 (13歳～ 17歳)	青年期 (18歳～ 39歳)	壮年期 (40歳～ 64歳)	高齢期 (65歳 以上)
1 次世代の望ましい食習慣形成のための食育	(1)乳幼児期の望ましい食習慣の形成	①食育教室の実施			●					
		②乳幼児の食と歯に関する普及啓発			●					
		③妊産婦への栄養指導の実施						●		
	(2)学校等を通じた食を学ぶ機会の充実	①食育指導の充実				●	●			
		②健全な食習慣を送るための知識と技術の習得				●				
	(3)学校給食の活用促進	①ひょうご食育月間や学校給食週間での普及啓発				●	●			
		②保護者への学校給食の理解促進						●	●	●
		③給食だより等での普及啓発						●	●	●
		④食物アレルギーへの対応の推進				●	●			
2 健康づくり・健康寿命の延伸のための食育	(1)朝食の摂取への意識向上	①朝食摂取の増加に向けた普及啓発	●		●	●	●	●	●	●
	(2)野菜摂取への意識向上	①野菜摂取量増加に向けた普及啓発	●		●	●	●	●	●	●
	(3)生活習慣病予防のための指導の充実	①健康相談の実施						●	●	●
		②歯周病の予防と早期発見						●	●	●
	(4)高齢期の食育の充実	①高齢者の食生活の改善支援								●
		②高齢期の口腔機能向上								●
		③老人クラブ等での栄養指導の機会の拡大	●	☆						●
		④配食サービスの実施								●
3 家庭や仲間、地域等での食育	(1)地域での食に関する交流機会の充実	①親子で調理を学ぶ機会の充実			●	●		●	●	
		②世代間交流の推進	●		●	●	●	●	●	●
	(2)食文化の継承	①郷土料理の掘り起こしと普及啓発とPRの実施	●	☆	●	●	●	●	●	●
		②学校給食での郷土料理や行事食の提供			●	●				
4 農業や食の循環に関する食育	(1)体験活動の充実	①幼施設等での収穫体験の実施			●	●				
		②生産者との交流機会の拡大			●	●	●			
	(2)地産地消の推進	①学校給食での加西産農産物の利用促進				●	●			
		②加西とまをを活用した地産地消の推進	●	☆	●	●	●	●	●	●
	(3)環境に配慮した食生活の実践	①食品ロスの削減	●			●	●	●	●	●
		②廃食油リサイクル事業の実施						●	●	●
		③マイバック運動・レジ袋削減の推進					●	●	●	●
		④学校給食を通じた普及啓発				●				
5 食環境づくり	(1)食の安全・安心に関する普及啓発	①食の安全・安心に関する情報提供	●		●	●	●	●	●	●
	(2)食育の担い手の育成および食育に関係する団体の連携強化	①食育に関わるボランティアの育成	●			●	●	●	●	●
		②関係団体等の活動支援	●			●	●	●	●	●
		③食育推進ネットワーク会議の活動充実	●	☆	●	●	●	●	●	●
		④食育かるたの活用拡大	●	☆	●	●	●	●	●	●
	(3)情報提供の充実	②人が集まる場での情報提供	●		●	●	●	●	●	●
		③SNS等による食育に関する情報提供	●		●	●	●	●	●	●

2 施策領域ごとの施策

施策領域1:次世代の望ましい食習慣形成のための食育

子どもたちに健全な食習慣が定着するよう、乳幼児や児童、その保護者に向けた食育、栄養指導の実施、学校給食の活用促進など、幼保施設、学校での取組の充実を図ります。

施策	主な取組	取組内容	役割分担	
			行政	協働主体
(1) 乳幼児期の望ましい食習慣の形成	① 食育教室の実施	幼保施設に通う園児と保護者を対象に、バランスの良い朝食、野菜の摂取に関する教室をいずみ会と連携して実施します。	こども未来課 健康課	幼保施設 いずみ会
	② 乳幼児の食と歯に関する普及啓発	栄養士による食事バランス、おやつ、食事マナー、離乳食に関する教室、歯科衛生士によるブラッシング指導等を行います。	健康課 地域福祉課 こども未来課	歯科衛生士会
	③ 妊産婦への栄養指導の実施	妊娠中に必要な減塩、カルシウム摂取、貧血予防に関する調理実習と講話等を行います。	健康課	
(2) 学校等を通じた食を学ぶ機会の充実	① 食育指導の充実	栄養教諭を中心に栄養、農業、食の流通、食事マナー等に関する食育指導を行います。	学校教育課 健康課	学校
	② 健全な食習慣を送るための知識と技術の習得	各小学校の児童の健康に係る課題を把握し、家庭へ伝えとともに、健全な食習慣の習得に向けた授業等を実施します。	学校教育課	学校
(3) 学校給食の活用促進	① ひょうご食育月間や学校給食週間や学校給食週間での普及啓発	ひょうご食育月間や学校給食週間に児童からのリクエスト献立の実施、掲示物等での啓発を行います。	学校教育課	学校
	② 保護者への学校給食の理解促進	保護者を対象にした学校給食の試食会等の実施、栄養教諭による給食や食育に関する講話を行います。	学校教育課	学校
	③ 給食だより等での普及啓発	幼保施設が作成する「給食だより」、学校が作成する「ランチタイム」を通じて、保護者への食に関する普及啓発を行います。	こども未来課 学校教育課 教育総務課	幼保施設 学校
	④ 食物アレルギーへの対応の推進	各幼保施設、各学校で食物アレルギー調査を行い、学校給食等の献立に反映します。	こども未来課 教育総務課 学校教育課	幼保施設 学校

施策領域2:健康づくり・健康寿命の延伸のための食育

健康づくりや健康寿命の延伸のために、朝食の摂取や野菜摂取向上の普及啓発、生活習慣病の予防のための指導、高齢者の食を学ぶ機会の充実等に取り組み、自分自身で健全な食生活を送るための知識と技術を身に付けられるよう支援します。

施策	主な取組	取組内容	役割分担	
			行政	協働主体
(1) 朝食の摂取への意識向上	① 朝食摂取の増加に向けた普及啓発	市内スーパー等と連携し、朝食摂取キャンペーンの実施、いずみ会との連携による簡単に作れる朝食レシピの開発等を行います。	健康課 こども未来課 学校教育課 教育総務課	いずみ会 市内スーパー等
(2) 野菜摂取への意識向上	① 野菜摂取量増加に向けた普及啓発	野菜を使ったオリジナルレシピコンテストの実施、チラシ、ポスター等での普及啓発を行います。	健康課 こども未来課 学校教育課 教育総務課	幼保施設 学校 生産者
(3) 生活習慣病予防のための指導の充実	① 健康相談の実施	生活習慣病予防のため、一人ひとりに合った食生活・運動など、健康づくりに関する相談支援を行います。	健康課	
	② 歯周病の予防と早期発見	歯周病検診の受診を促進し、早期発見およびブラッシング指導等を行います。	健康課	歯科医師会 歯科衛生士会
(4) 高齢期の食育の充実	① 高齢者の食生活の改善支援	介護予防教室でバランス食等を学ぶプログラムを実施します。	長寿介護課 健康課	
	② 高齢期の口腔機能向上	転倒骨折予防教室等で歯科衛生士会会員による口腔機能低下予防や誤嚥性肺炎を予防する嚥下体操、健康体操を実施します。	長寿介護課 健康課	歯科医師会 歯科衛生士会
	③ 老人クラブ等での栄養指導の機会の拡大	市内の老人クラブ等と連携し、管理栄養士による栄養教室等の実施回数を増やします。	長寿介護課 健康課	老人クラブ等
	④ 配食サービスの実施	65歳以上の一人暮らし高齢者や高齢者世帯、重度身体障害者等を対象に配食サービスと安否確認を行います。	長寿介護課	

施策領域3: 家庭や仲間、地域等での食育

地域での食に関する交流の機会等を通じて、食の楽しさ・大切さの実感や食文化の継承を図ります。また、食文化の継承に向け、郷土料理等の掘り起こしや PR、学校給食の提供などに取り組みます。

施策	主な取組	取組内容	役割分担	
			行政	協働主体
(1) 地域での食に関する交流機会の充実	① 親子で調理を学ぶ機会の充実	幼保施設の園児、小学生の親子を対象に加西産農産物を使用した料理教室等を実施します。	地域福祉課 農政課 健康課	幼保施設 学校 農村女性 組織連絡協議会
	② 世代間交流の推進	地域の高齢者と幼保施設・小学校等の子どもが参加する食事会の開催など、世代間交流の機会を設けます。	長寿介護課 ふるさと創造課 学校教育課 教育総務課	幼保施設 学校 地域団体
(2) 食文化の継承	① 郷土料理の掘り起こしと普及啓発と PR の実施	市ホームページでの郷土料理の募集、郷土料理アレンジレシピコンテストの開催など、地域の郷土料理を掘り起こし、次世代へ継承する方法を検討・実施します。	健康課	いずみ会 市内スーパー等
	② 学校給食での郷土料理や行事食の提供	学校給食で郷土料理、行事食を提供します。	教育総務課 学校教育課	学校

施策領域4：農業や食の循環に関する食育

食べ物の大切さや感謝、環境への理解を深めるために、農産物の生産過程、生産者を知るための体験活動の充実、地産地消の推進、環境に配慮した生活に向けた実践等に取り組みます。

施策	主な取組	取組内容	役割分担	
			行政	協働主体
(1) 体験活動の 充実	① 幼保施設等での収穫体験の実施	幼保施設で菜園活動を行います。 また、地域ボランティア、営農組合等の協力のもと、児童とその保護者による収穫体験を行います。	こども未来課	幼保施設 学校 地域ボランティア等
	② 生産者との交流機会の拡大	大豆、サツマイモ、お米等の農業体験の実施回数を増やします。	学校教育課 農政課	幼保施設 学校 JA 兵庫みらい
(2) 地産地消の 推進	① 学校給食での加西産農産物の利用促進	学校給食で使用する加西産農産物の搬送委託および食材差額補填を行います。	農政課	幼保施設 学校 JA 兵庫みらい
	② 加西とまをを活用した地産地消の推進	生産者、いずみ会等と協働し、加西産農産物の食農体験の拡充、市内飲食店でのトマト料理の提供、紹介冊子の作成等を行います。	農政課 文化・観光・スポーツ課 健康課 学校教育課	JA 兵庫みらい 加西とまと出荷組合 学校 いずみ会 市内飲食店 市内スーパー等
(3) 環境に配慮した 食生活の実践	① 食品ロスの削減	食に関するイベント等での啓発や食品を使い切るためのレシピ開発等を行います。	環境課 健康課	いずみ会 くらしと生活を守る会
	② 廃食用油リサイクル事業の実施	廃食用油を一般家庭から回収するリサイクル事業を実施します。 また、学校給食の廃食用油をリサイクルします。	環境課 教育総務課	学校
	③ マイバック運動・レジ袋削減の推進	出生届者等にエコバックを配布します。また、市内スーパーに対し、レジ袋無料配布の中止等の普及啓発を行います。	環境課	くらしと生活を守る会 市内スーパー等
	④ 学校給食を通じた普及啓発	学校への牛乳パックの洗い方等に関するパンフレットの配布、学校給食でのマイはし持参の普及啓発を行います。	教育総務課	学校

施策領域5:食環境づくり

日々の生活の中で市民自身が食育を実践できるよう、食の安全・安心に関する普及啓発、食育の担い手の育成、食育に関わる関係団体との連携強化、SNS、市広報紙等での情報発信など、食育を推進するための環境づくりを行います。

施策	主な取組	取組内容	役割分担	
			行政	協働主体
(1) 食の安全・安心に関する普及啓発	① 食の安全・安心に関する情報提供	食中毒、食品添加物、残留農薬など、食の安全に関する情報を市民が正しく選択できるよう、普及啓発を行います。	健康課	くらしと生活を守る会等
(2) 食育の担い手の育成および食育に関係する団体の連携強化	① 食育に関わるボランティアの育成	地域で食育に関わるボランティアを育成する研修会等を開催します。	健康課	いずみ会 くらしと生活を守る会
	② 関係団体等の活動支援	市内の食育関係団体の事業実施に係る指導や支援を行います。	健康課	関係団体等
	③ 食育推進ネットワーク会議の活動充実	市内の食育関係団体の活動に関する情報提供を行うとともに、食育推進ネットワーク会議による、市内の食育に係る情報提供や関係団体間の連携強化、新しい取組の実施を図ります。	健康課 庁内関係課	食育推進ネットワーク加入団体
(3) 情報提供の充実	① 食育かるたの活用拡大	学校、公共施設等での「食育かるた大会」の開催、市ホームページでの食育かるたの紹介ページの作成など、「食育かるた」の活用拡大を行います。	農政課 健康課	幼保施設 学校 公共施設 市内スーパー等
	② 人が集まる場での情報提供	市内飲食店やスーパー、市内のイベント等と連携し、食育の情報を提供します。	健康課 庁内関係課	いずみ会 市内飲食店 市内スーパー等
	③ SNS等による食育に関する情報提供	市ホームページ、市広報紙、SNS等を活用し、幼保施設や学校、地域で取り組む食育の紹介、食育に関する情報提供を行います。	健康課 庁内関係課	関係機関

第5章 重点プロジェクト

施策の中で、特にこの5年間で重点的に取り組むものを「重点プロジェクト」として設定します。

1 「食育推進ネットワーク会議」での連携拡充プロジェクト

- 市内関係団体等で構成する「食育推進ネットワーク会議」では、各団体の情報共有を行い、団体間での連携・協力により、それぞれの活動を充実させるための取組を検討、実施しています。
- 市民に食育の実践をさらに促すために、行政は、それぞれの主体と連携し、情報交換を行うとともに、団体同士の連携強化、新たな食育に関するプロジェクトを立ち上げるためのネットワーク強化が求められます。

(1)「食育推進ネットワーク会議」での新プロジェクトの検討・実施

「食育推進ネットワーク会議」の所属メンバーの活動情報について、SNS等を通じて、情報発信を行います。さらに、「食育推進ネットワーク会議」で食育に関する新しいプロジェクトの検討、実施を行います。

2 地産地消×加西とまとプロジェクト

- 市の特産品である「加西とまと」は、丸みのある形、酸味の少なさが特徴であり、市内だけでなく、市外からも人気があります。
- 現在、加西とまと出荷組合が中心となり、「加西とまと」を子どもたちにより知ってもらうために市内小学校と連携したハウス見学等の食農体験を行っています。
- 「加西とまと」をきっかけに、より多くの市民に加西産農産物を知ってもらうとともに、市内消費を拡大させることが求められます。

(1)食農体験の拡充

より多くの子どもたちに食農体験に参加してもらうために、加西とまと出荷組合等と連携し、幼保施設、小中学校等へ働きかけ、加西とまと、ぶどう、いちご、大豆等の加西産農産物の食農体験の拡充を行います。

(2)生産者、市内関係団体等との連携

市民へ加西とまとをPRするために、加西とまと出荷組合と連携し、市ホームページでのおすすめのトマト料理の紹介、紹介冊子の作成等を行います。

また、加西とまとを使った観光振興に取り組む市内関係課、関係団体等と連携し、市内飲食店でのトマト料理の提供、市内スーパーでの加西とまとのPR等を行います。

3 かさい郷土料理の掘り起こし&普及・PRプロジェクト

- 本市では、郷土料理である「どじょう汁」、5月5日に食べる行事食「ちまき」など、地域ごとに独自の食文化が形成されてきました。
- しかし「意識調査」では「地域の郷土料理を知っている人の割合」は約11%と低位になっています。また、地域ごとにどのような郷土料理があるのか十分に把握できていません。
- 地域独自の食文化を次世代へ継承するために、地域の郷土料理、行事食を掘り起こし、整理するとともに、普及やPRを行い、次世代地域への愛着や誇りの醸成を図ることが求められます。

(1)市ホームページでの郷土料理の募集・紹介

市民から地域に伝わる郷土料理のレシピを市ホームページで募集します。それらを地域ごとに整理し、市ホームページ等で紹介するとともに、レシピ集の作成等を行います。

(2)市民への郷土料理の普及・PR

広く市民に郷土料理を周知するために、市内スーパー等と連携した郷土料理のPR、いずみ会と連携した郷土料理教室等を行います。また、今の時代に合った郷土料理アレンジレシピコンテストの開催など、次世代へ継承するための方法を検討し、実施します。

4 高齢者×「食」を学ぶ機会の拡大プロジェクト

- 高齢者の健康に係る食の課題として、口腔機能の低下、低栄養、一人での食事などがあります。
- 高齢者自身が健全な食生活を送り、自分に合った食生活を実践できるよう、栄養、介護予防のための食生活、口腔機能の向上などについて、身近なところで学ぶ機会を増やすことが求められます。

(1)地域、小規模コミュニティでの学ぶ機会の拡大

高齢者が食に関する正しい知識と技術を学ぶことができるよう、老人クラブなど地域内の高齢者が集まる機会や場を活用し、栄養教室、料理教室等の実施回数を増やします。まずは、一部の地域から試行し、市全域での開催を目指します。

また、栄養教室の中で「1日に必要な栄養素はどのくらいか」、「身体に必要な栄養素がどの食材の中に入っているのか」など、食に関する知識をクイズ形式で出題するなど、楽しみながら学ぶ方法を検討します。

5 みんなで使おう！食育かるたの活用拡大プロジェクト

- 2015 年（平成 27 年）に市内の子どもたちに加西産農産物を知ってもらうツールとして、農村女性組織連絡協議会が「食育かるた（かさい たべもの かるた）」を製作しました。
- しかし、市内幼保施設、小学校等へ 400 セット配布したものの、十分な活用が図られていません。
- 「食育かるた」のさらなる活用に向けて、また、楽しみながら加西産農産物を知ってもらうために、「食育かるた」の活用拡大が求められます。

（１）食育かるた大会の開催

幼保施設、学校、市内スーパー、公共施設等と連携し、「食育かるた大会」を開催します。ゴールデンウィーク、夏休み等を開催し、保育園・幼稚園児の部、小学生の部、中学生の部、高校生の部、親子の部に分かれて実施するなど、子どもだけでなく大人に向けた加西産農産物の普及啓発を行います。

（２）市民への食育かるたの普及&PR

家庭での「食育かるた」の活用促進のために、市ホームページ内で「食育かるた」に関するページを作成し、市内小学校等での活用状況、「食育かるた」の貸出し場所の紹介、読み札・絵札の掲載を行います。また、食育かるたの配布先の拡大を検討します。



第6章 計画の進捗管理

1 計画の推進体制

(1)食育推進庁内連絡会議

庁内関係課からなる「食育推進庁内連絡会議」を年3～4回程度開催し、食育に関する情報を共有するとともに、第2次計画の進捗管理を行います。

(2)食育推進ネットワーク会議

市内関係団体等で構成する「食育推進ネットワーク会議」を年2回程度開催し、「食育推進庁内連絡会議」との連携を図りながら、第2次計画の各団体の取組状況等を把握するとともに、食育に関する新しいプロジェクトを検討、実施します。

2 数値目標

第2次計画の主な取組の進捗状況を把握するための数値目標を以下に設定します。

施策領域	項目		実績値 (2017 年度) (平成 29 年度)	目標値 (2022 年度) (平成 34 年度)
1 次世代の望ましい 食習慣形成のための 食育	よく噛んで味わって食べるなどの 食べ方に関心のある人の割合		60.2%	70.0%
	むし歯のない3歳児の割合		85.0%	87.0%
2 健康づくり・健康 寿命の延伸のため 食育	朝食を食べる人の 割合	20 ～30 歳代男性	61.4%	70.0%
		20 ～30 歳代女性	79.3%	90.0%
	1日2回以上、主食・主菜・副菜を そろえて毎日食べる人の割合		53.2%	60.0%
	野菜を毎食食べている人の割合		18.5%	30.0%
	内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）の予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実施している人の割合		28.5%	40.0%
3 家庭や仲間、地域等 での食育	1日1食以上、2人以上で 食事をする割合		88.6%	90.0%
	地域の郷土料理（※1）を知っている人の割合		11.1%	30.0%
	かつ作ることのできる人の割合		3.7%	15.0%
4 農業や食の循環に 関する食育	食育の体験学習に参加した小中学生の割合		64.2%	80.0%
	加西産農産物を意識して購入している割合		44.7%	60.0%
	学校給食での加西産農産物の使用割合		16.1%	20.0%
5 食環境づくり	食品を購入するとき、食品表示を意識する人の割合		88.4%	90.0%
	食生活改善活動への参加者数		12,845 人 （※2）	14,000 人

※1 郷土料理…第2次計画では、ある地域に伝わる伝統的な料理、又はそれらの料理を今の時代に合うようにアレンジした料理とする。

※2 平成28年度実績

資料編

1 策定経過

日程	内容
2017年(平成29年) 9月21日～10月11日	「食育」に関する意識調査の実施
11月9日	「第2次加西市食育推進計画 第1回策定会議」の実施 ・加西市食育に関する現況報告 ・現在の取組、今後の取組アイデアに関する意見交換
12月8日	「第2次加西市食育推進計画 第2回策定会議」の実施 ・「食育」に関する意識調査の報告 ・計画骨子案の検討
2018年(平成30年) 1月22日	「第2次加西市食育推進計画 第3回策定会議」の実施 ・計画素案の検討
3月5日～3月16日	パブリックコメントの実施
3月31日	第2次加西市食育推進計画の策定

2 加西市「食育」に関する意識調査 結果

1. 調査概要

(1) 目的

この調査は、加西市の食育推進のための「第2次食育推進計画」の策定に向けて、市民の「食」に関する意識と実態を把握する目的で実施した。

(2) 対象と方法

対象：無作為抽出による、加西市在住の20歳以上の市民1,000人

方法：平成29年9月21日～10月11日を調査期間として、無記名による郵送法にて実施

※回答締め切りは10月11日までとしたが、10月19日着分までを集計対象とする

(3) 回収状況

有効回答数432件、有効回答率43.2%であった。

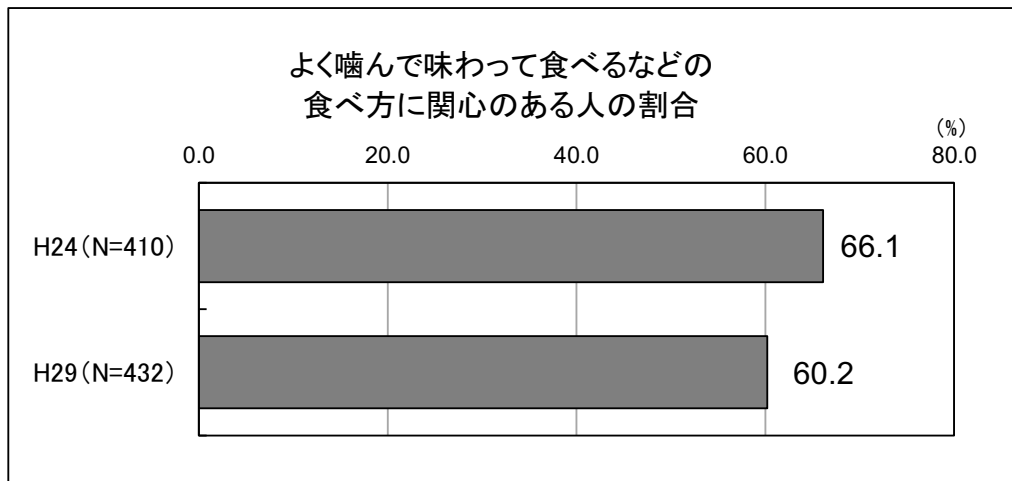
調査結果の標記について：

百分率については、調査の有効回答数(n)を基数として算出している。小数点第2位以下を四捨五入しているため、数字の合計が必ずしも100.0%にならない。

2. 調査結果概要

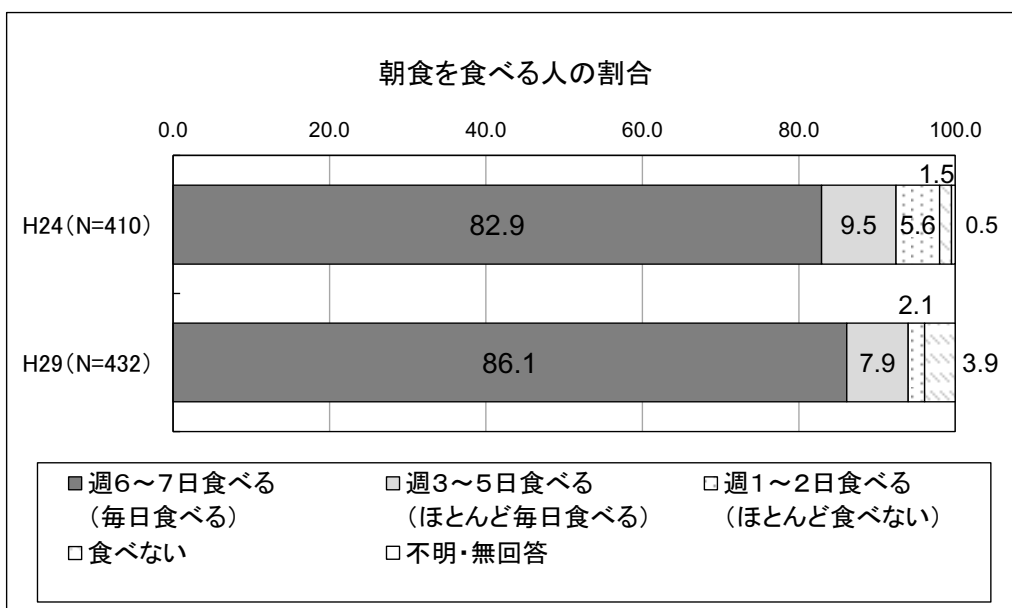
(1) よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある人の割合

前回調査と比較すると、「よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある人」は減少しています。



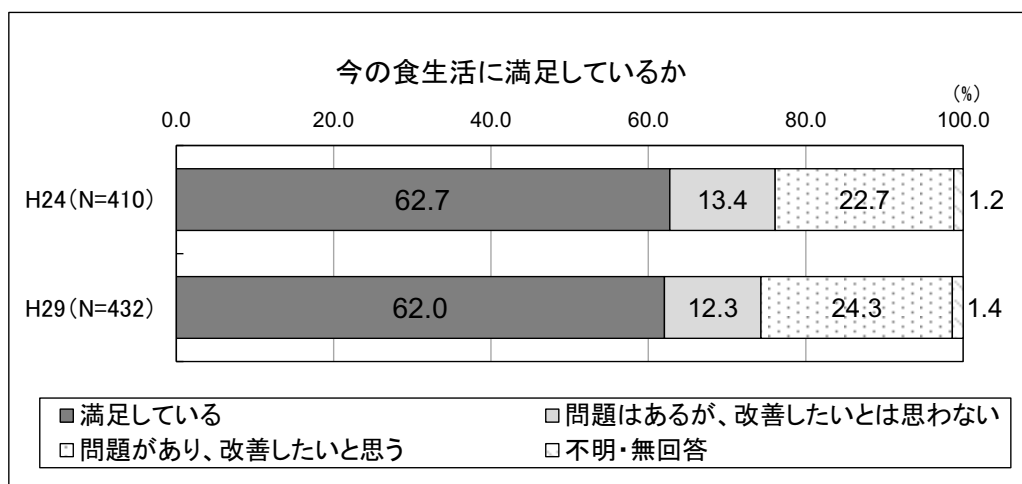
(2) 朝食を食べる人の割合

前回調査と比較すると、「週6～7日食べる」が増加しています。



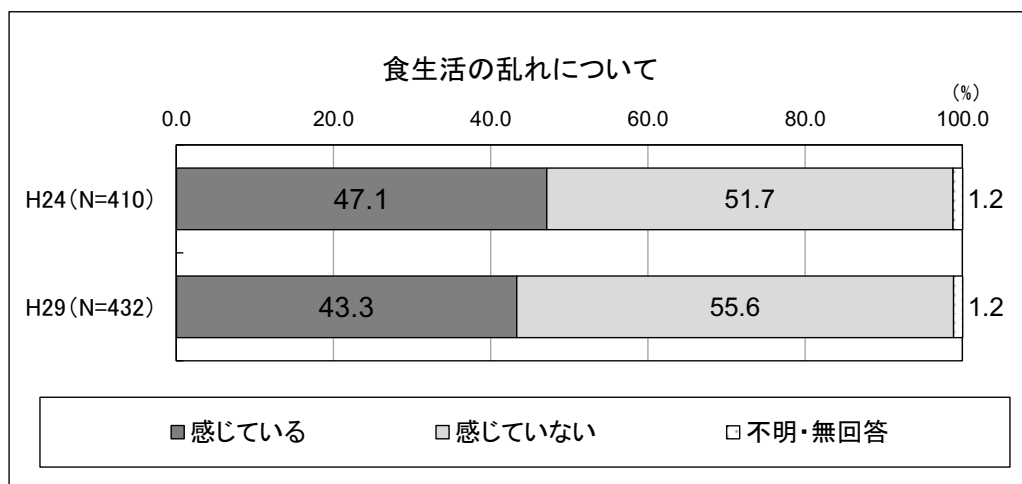
(3) 今の食生活に満足しているか

前回調査と比較して差はみられません。



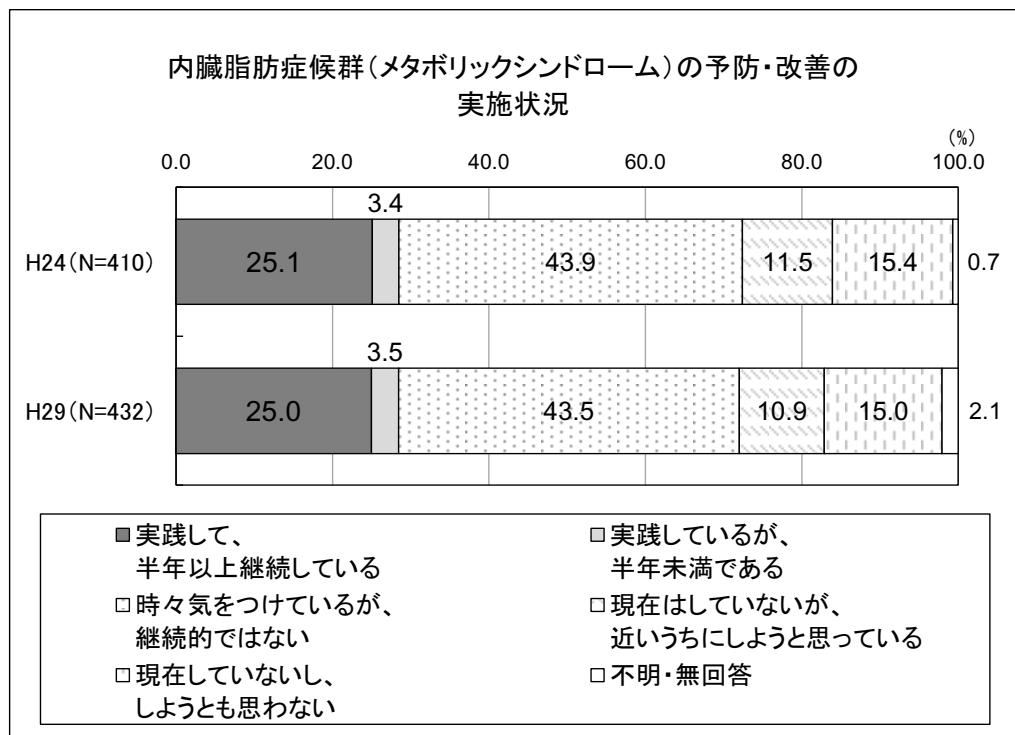
(4) 食生活の乱れについて

前回調査と比較して差はみられません。



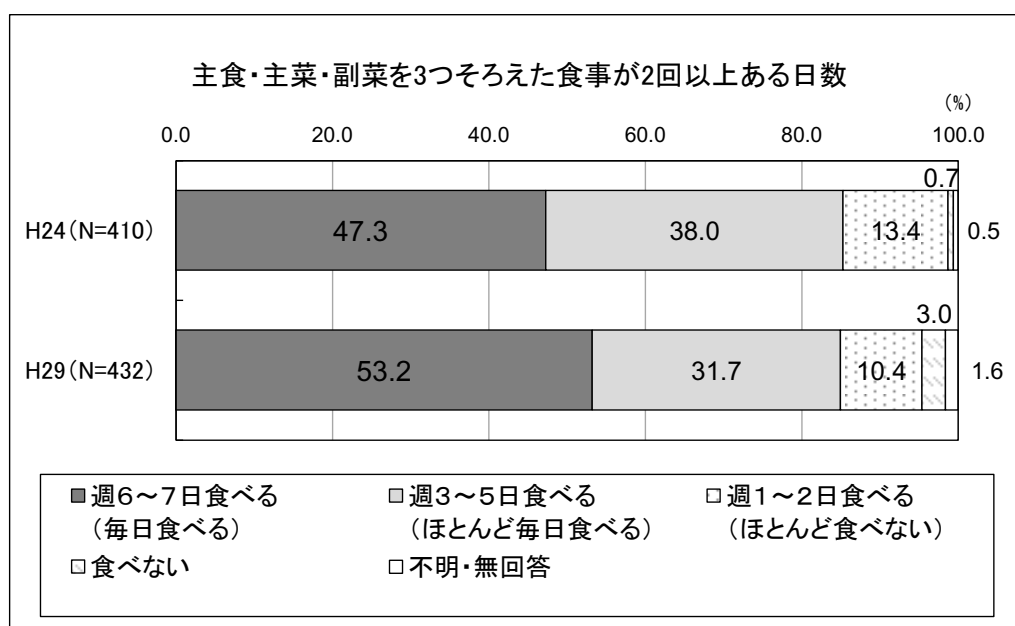
（５）内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）の予防・改善の実施状況

前回調査と比較して差はみられません。



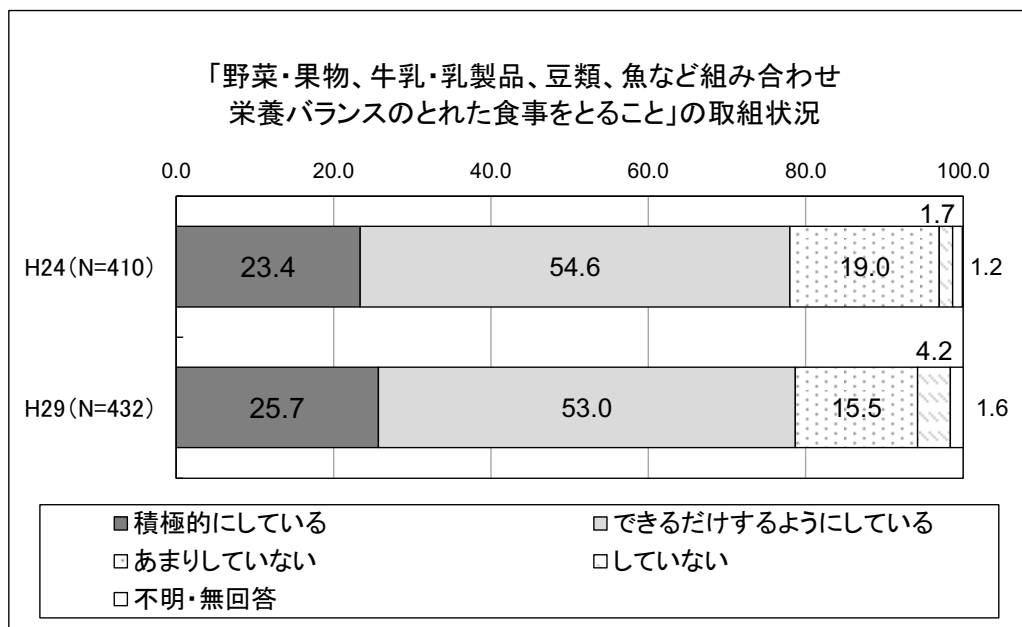
（６）主食・主菜・副菜を３つそろえた食事が２回以上ある日数

前回調査と比較すると、「週６～７日食べる（毎日食べる）」が増加しています。



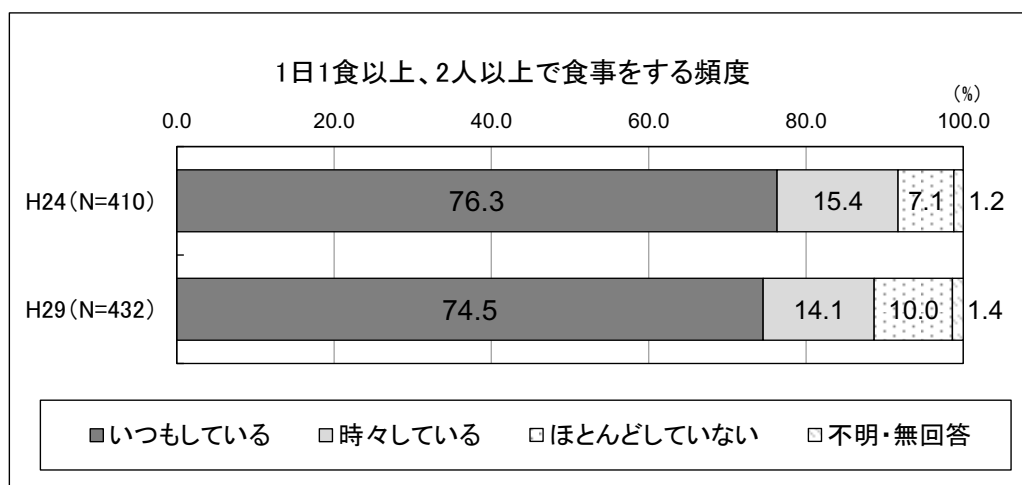
(7) 「野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚など組み合わせ栄養バランスのとれた食事をとること」の取組状況

前回調査と比較して差はみられません。



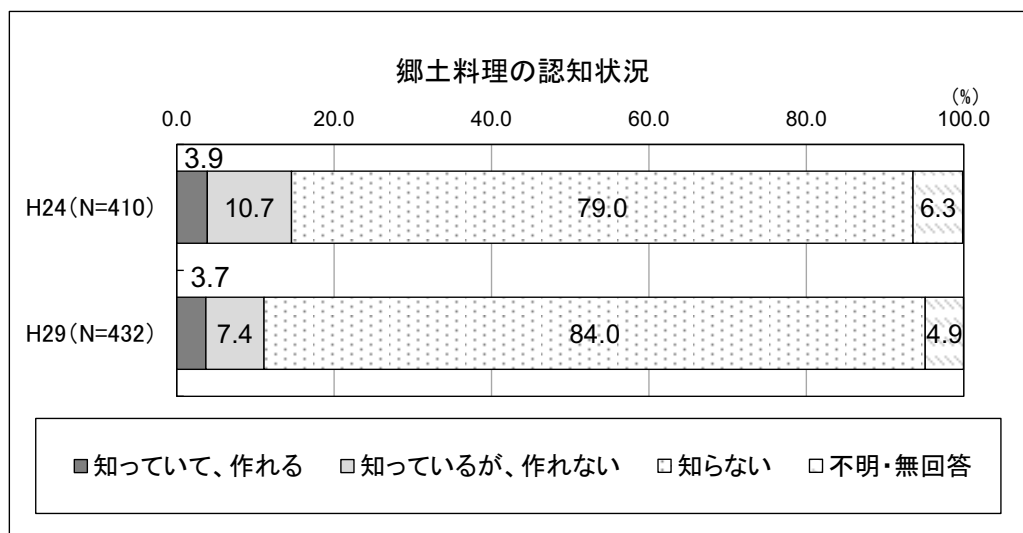
(8) 1日1食以上、2人以上で食事をする頻度

前回調査と比較して差はみられません。



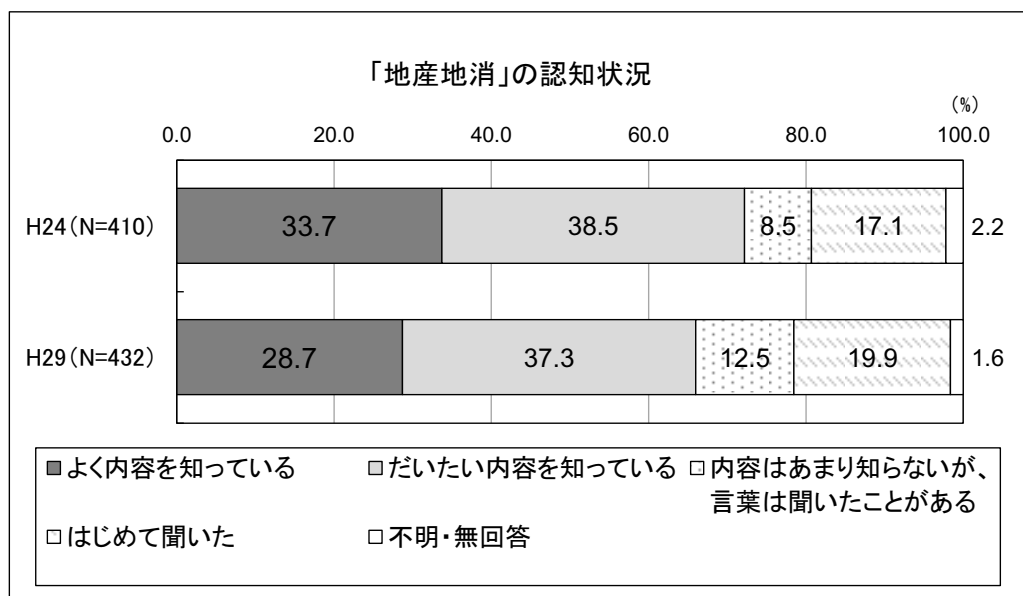
(9) 郷土料理の認知状況

前回調査と比較して差はみられません。



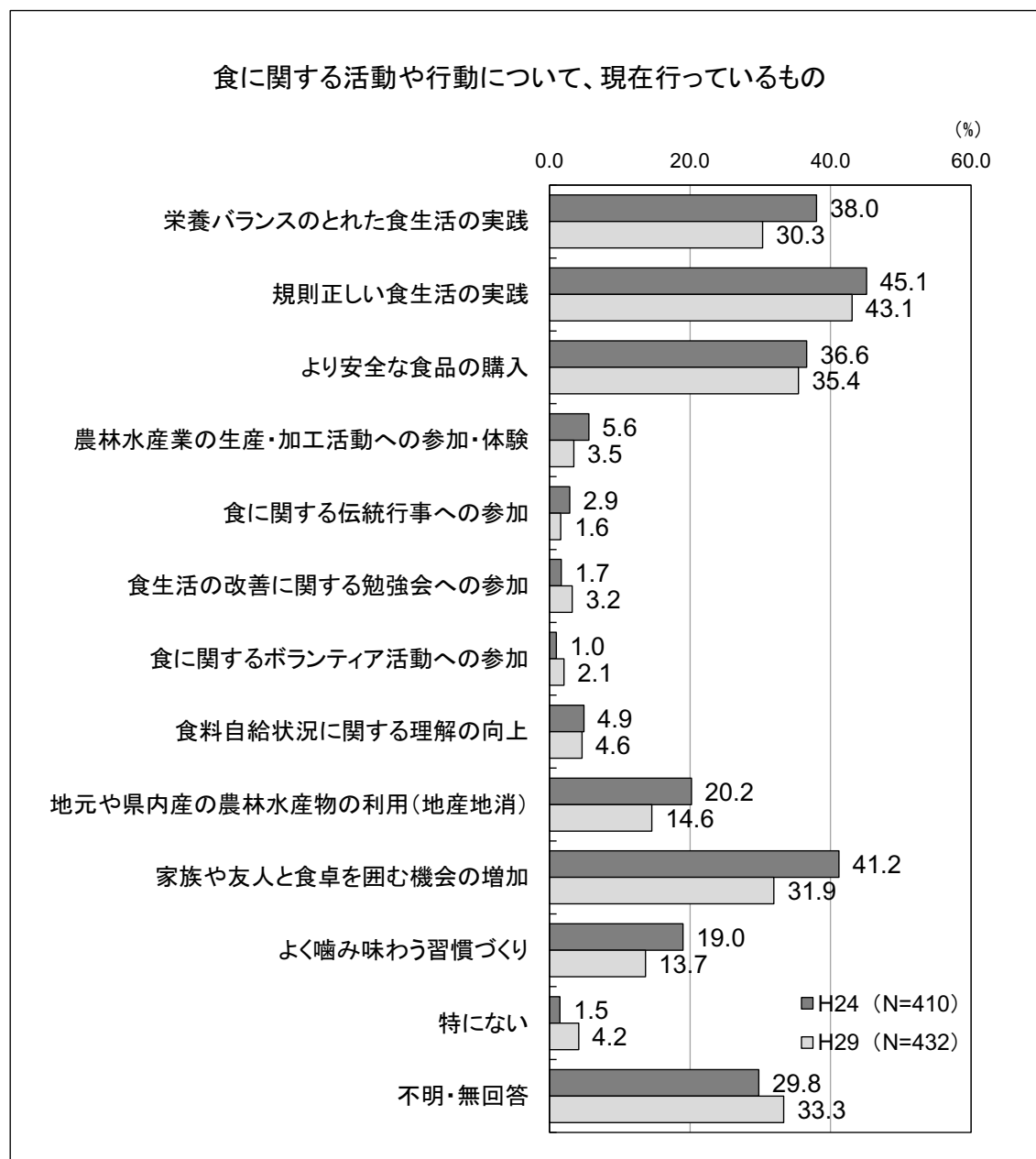
(10) 「地産地消」の認知状況

前回調査と比較して差はみられません。



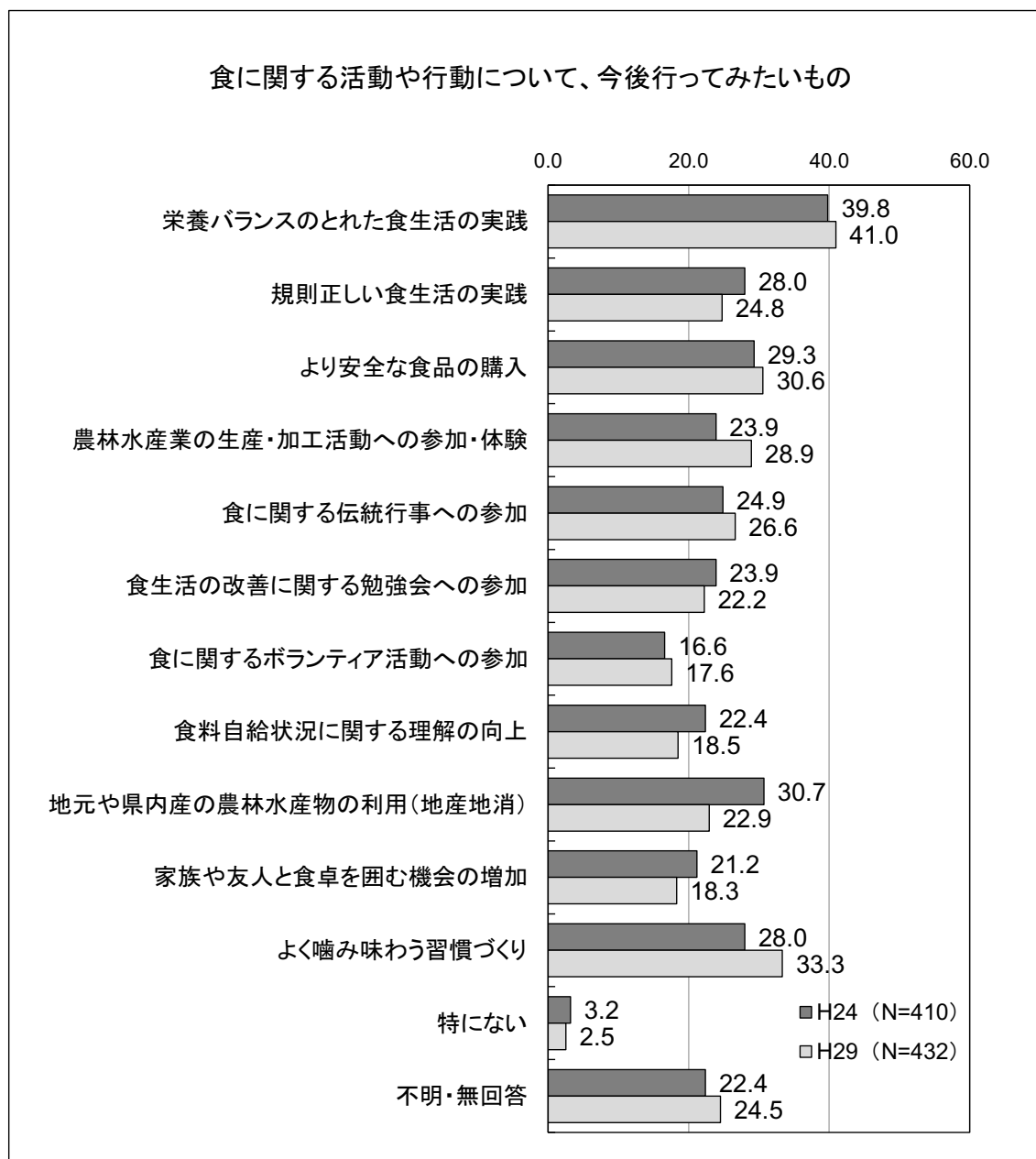
(11) 食に関する活動や行動について、現在行っているもの

前回調査と比較すると、「家族や友人と食卓を囲む機会の増加」、「栄養バランスのとれた食生活の実践」、「地元や県内産の農林水産物の利用(地産地消)」、「よく噛み味わう習慣づくり」が減少しています。前回よりも増加した項目はありませんでした。



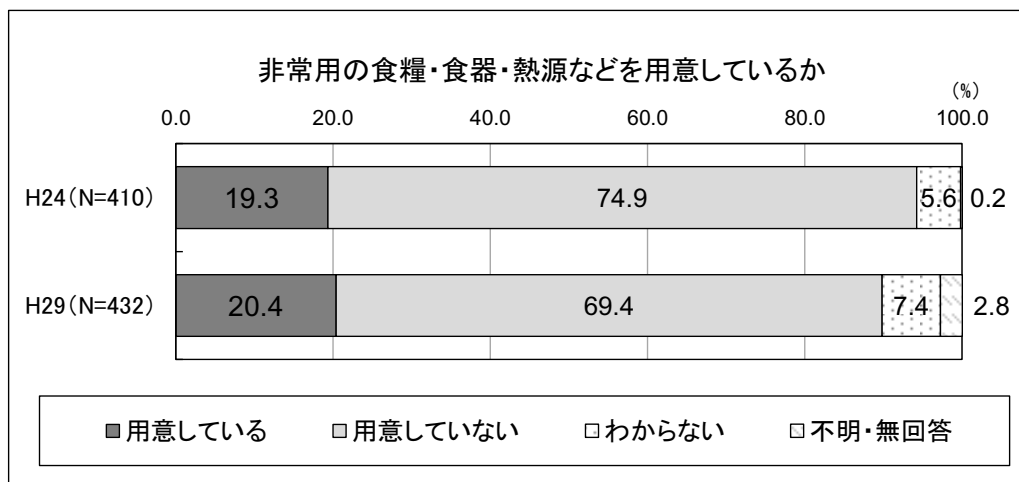
(12) 食に関する活動や行動について、今後行ってみたいもの

前回調査と比較すると、「よく噛み味わう習慣づくり」、「農林水産業の生産・加工活動への参加・体験」が増加しています。一方で「地元や県内産の農林水産物の利用(地産地消)」が減少しています。



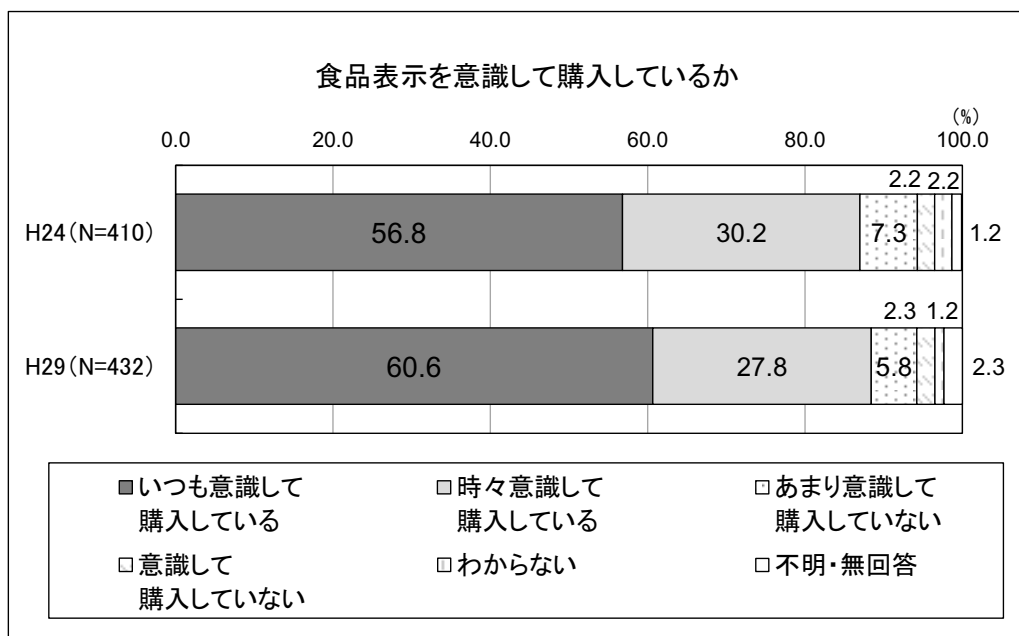
(13) 非常用の食糧・食器・熱源などを用意しているか

前回調査と比較して差はみられません。



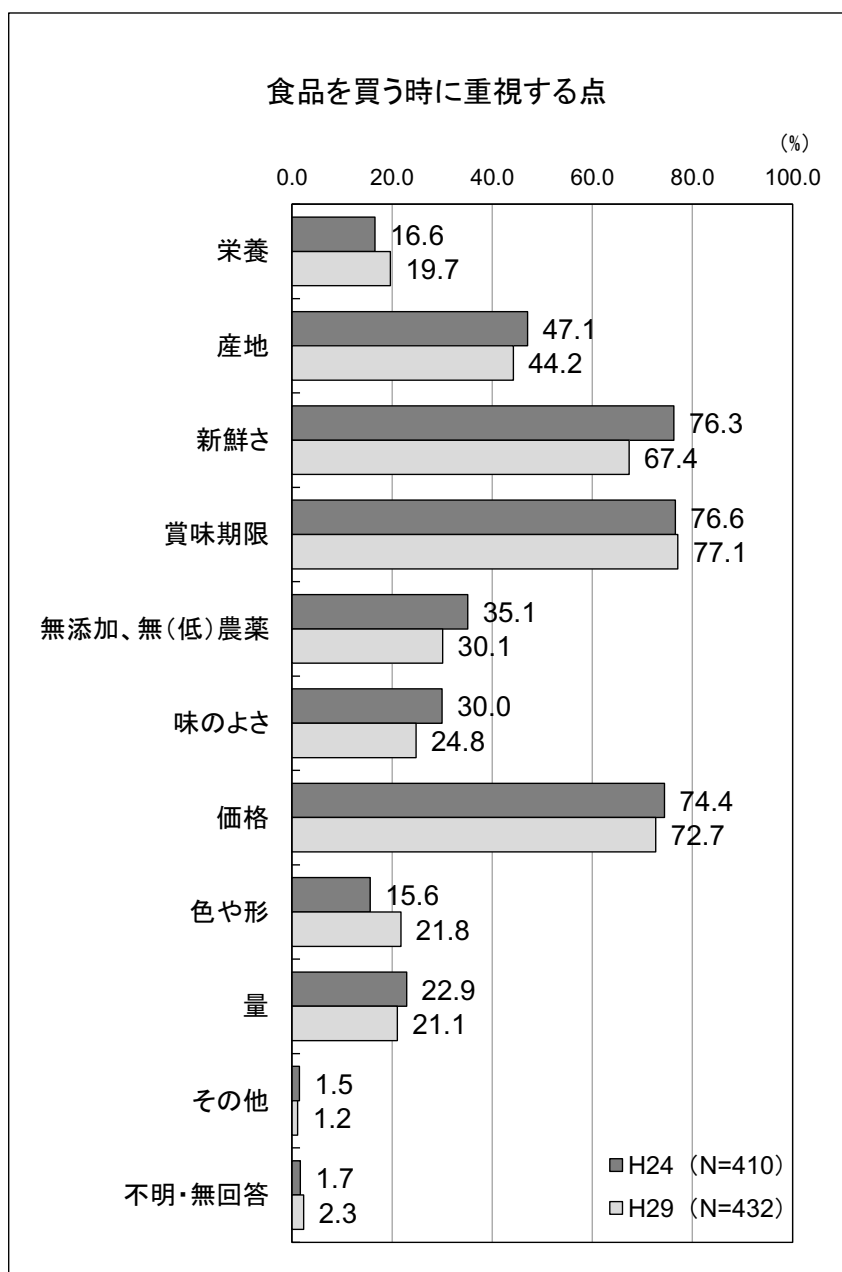
(14) 食品表示を意識して購入しているか

前回調査と比較して差はみられません。



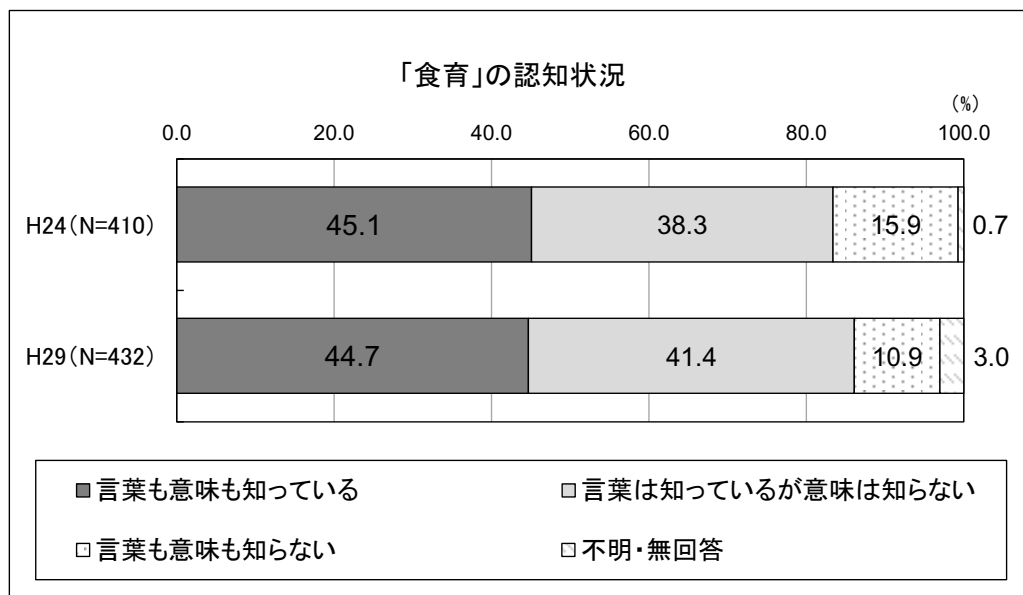
(15) 食品を買う時に重視する点

前回調査と比較すると、「色や形」が増加しています。一方で「新鮮さ」「味のよさ」が減少しています。



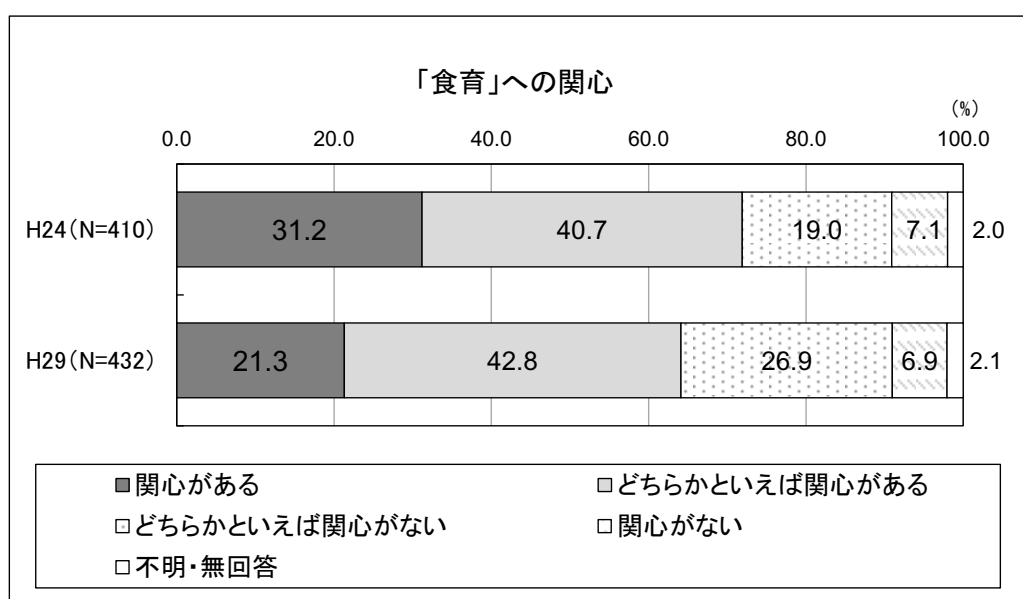
(16) 「食育」の認知状況

前回調査と比較して差はみられません。



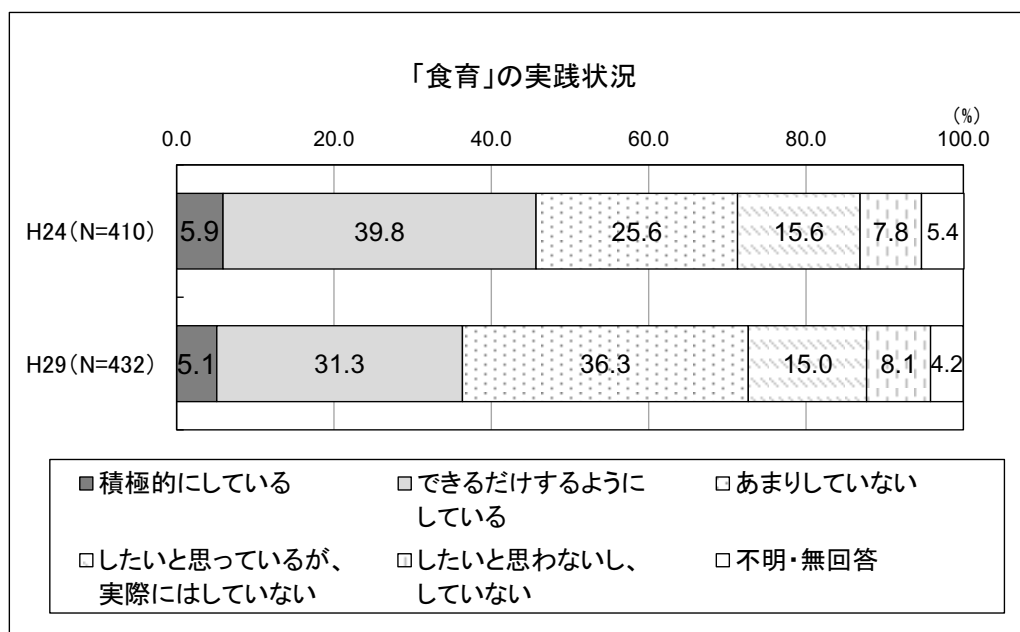
(17) 「食育」への関心

前回調査と比較すると、「関心がある」が減少し、「どちらかといえば関心がない」が増加しています。



(18) 「食育」の実践状況

前回調査と比較すると、「できるだけするようにしている」が減少し、「あまりしていない」が増加しています。

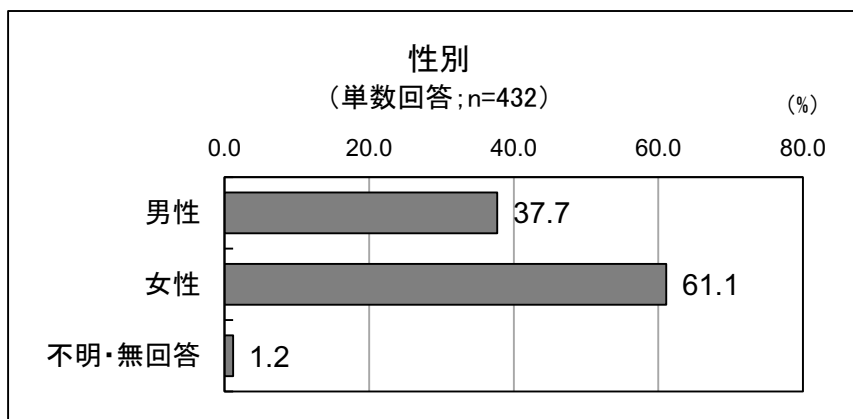


3. 調査結果

1. 調査対象者の基本属性等

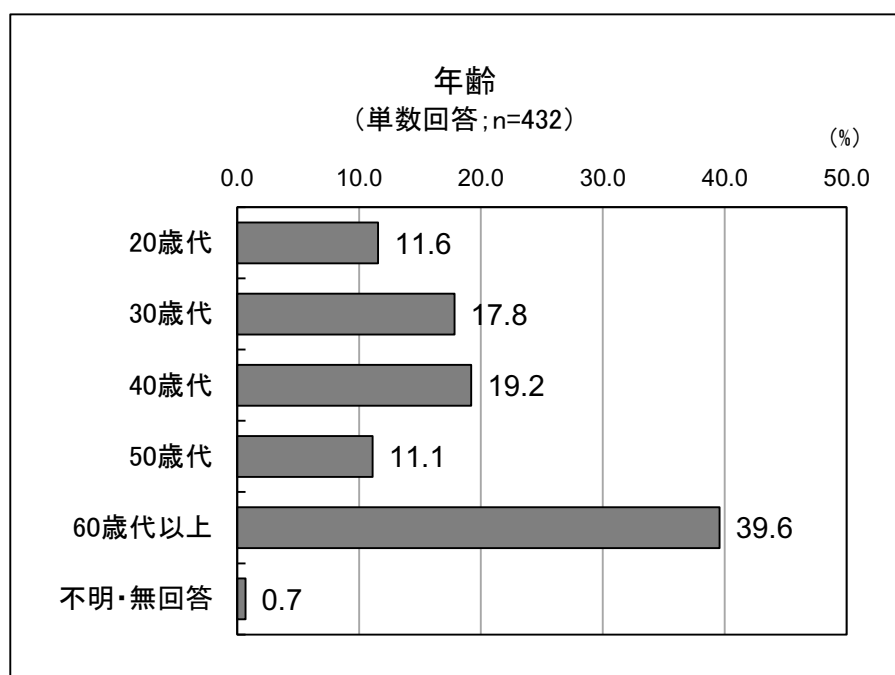
(1) 性別

「男性」が37.7%、「女性」が61.1%となっています。



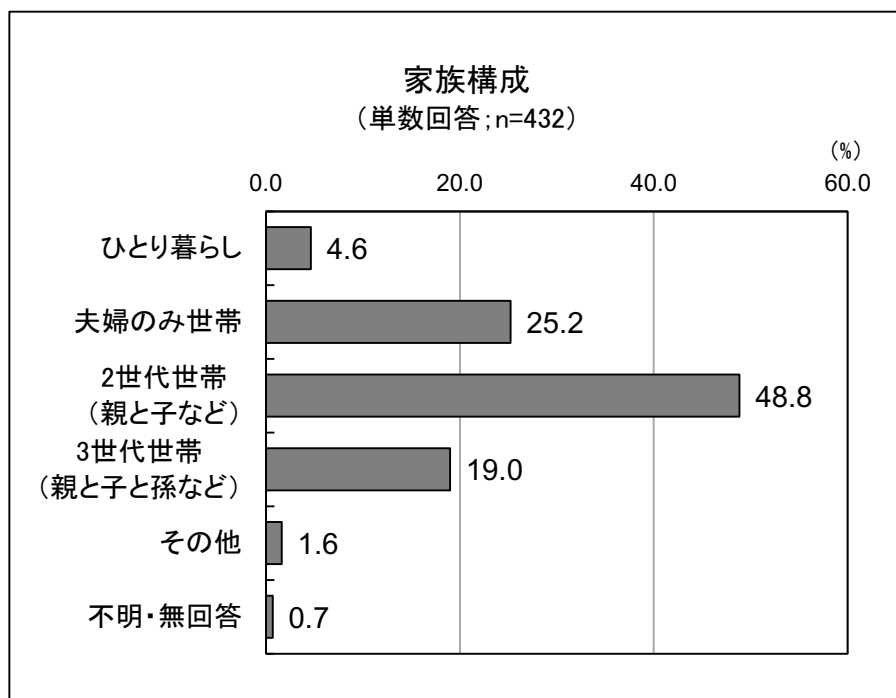
(2) 年齢

「60 歳代以上」が39.6%と最も多く、次いで「40 歳代」が19.2%、「30 歳代」が17.8%などとなっています。



(3) 家族構成

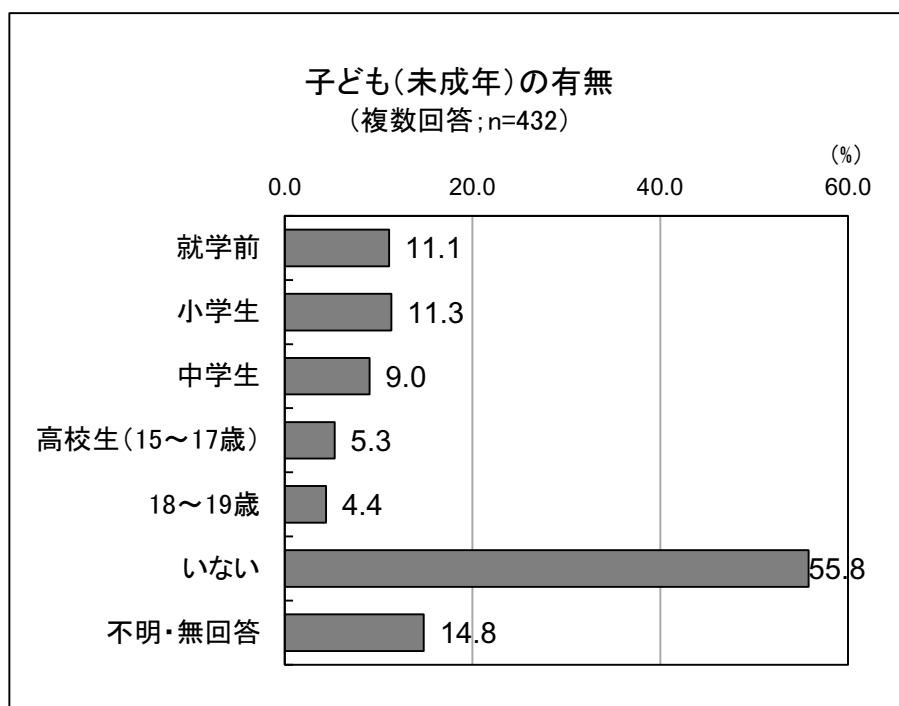
「2 世代世帯(親と子など)」が 48.8%と最も多く、次いで「夫婦のみ世帯」が 25.2%、「3 世代世帯(親と子と孫など)」が 19.0%などとなっています。



(4) 子どもについて

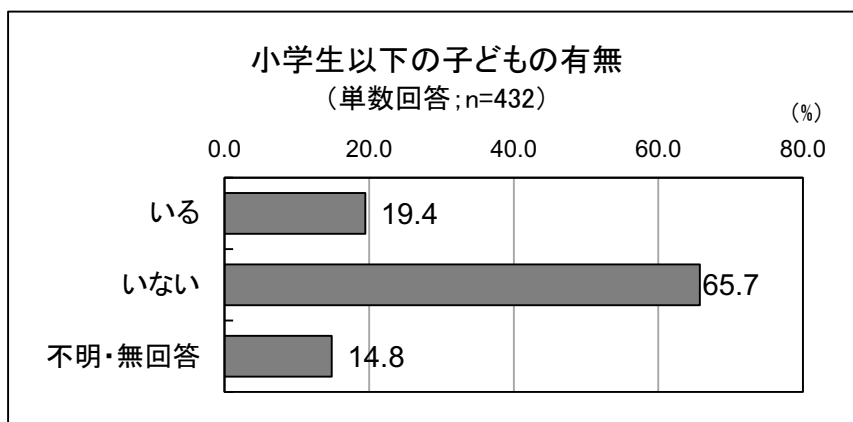
①子ども(未成年)の有無

「いない」が 55.8%と最も多く、次いで「小学生」が 11.3%、「就学前」が 11.1%、「中学生」が 9.0%などとなっています。



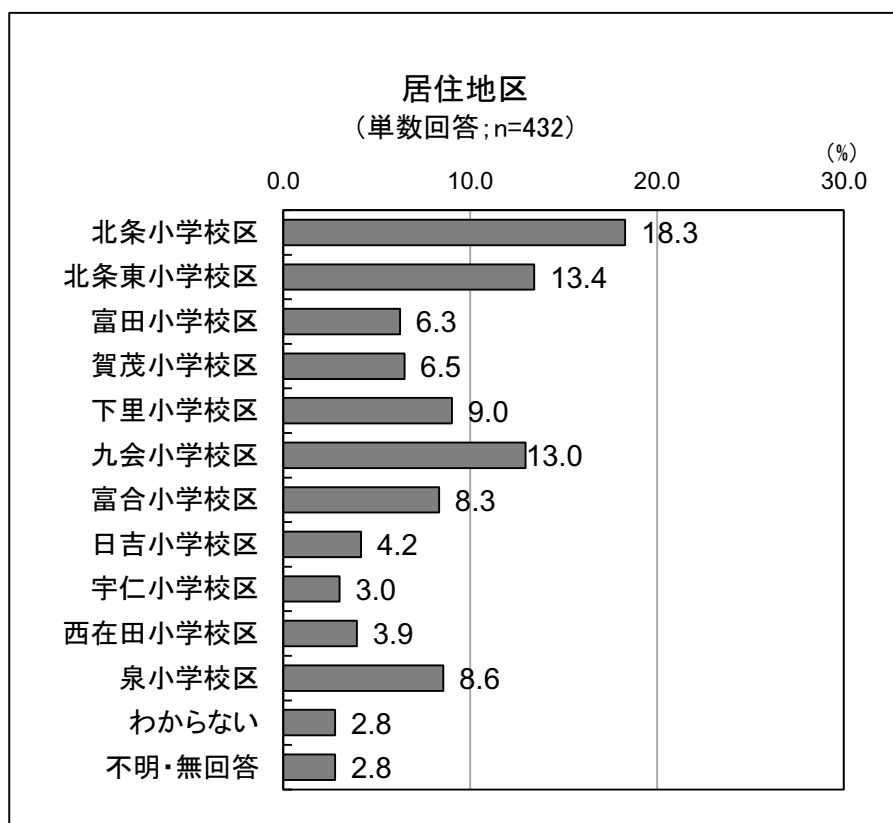
②小学生以下の子どもの有無

「いる」が 19.4%、「いない」が 65.7%となっています。



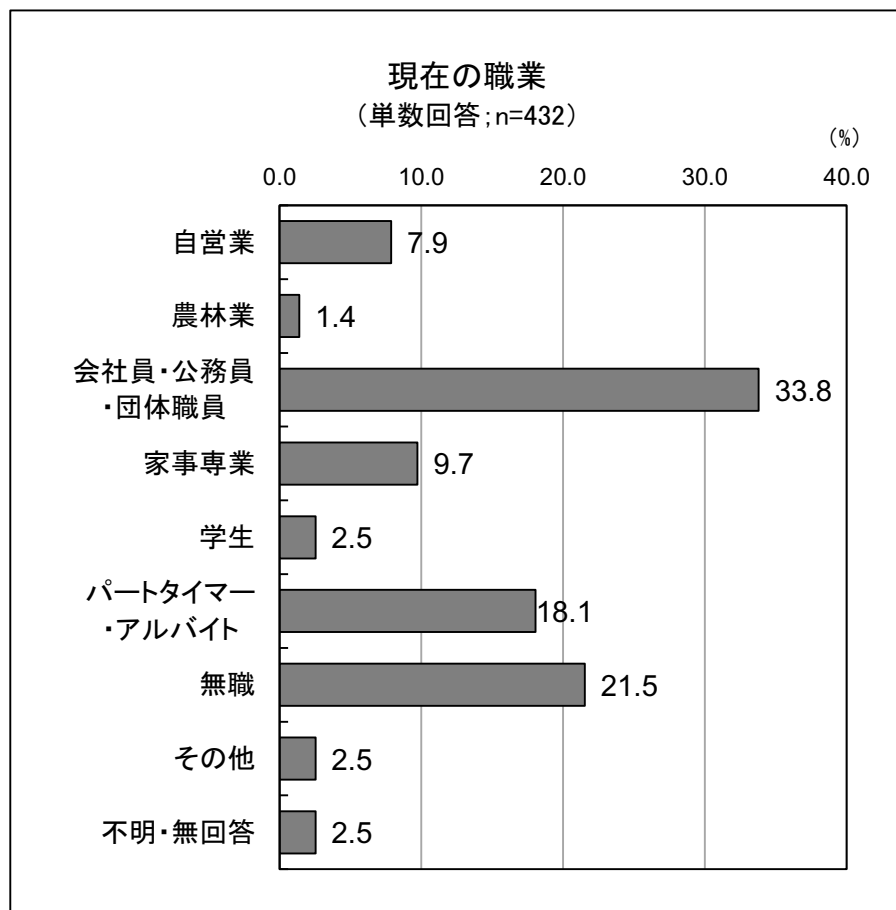
(5) 居住地区

「北条小学校区」が 18.3%と最も多く、次いで「北条東小学校区」が 13.4%、「九会小学校区」が 13.0%、「下里小学校区」が 9.0%、「泉小学校区」が 8.6%などとなっています。



（６）現在の職業

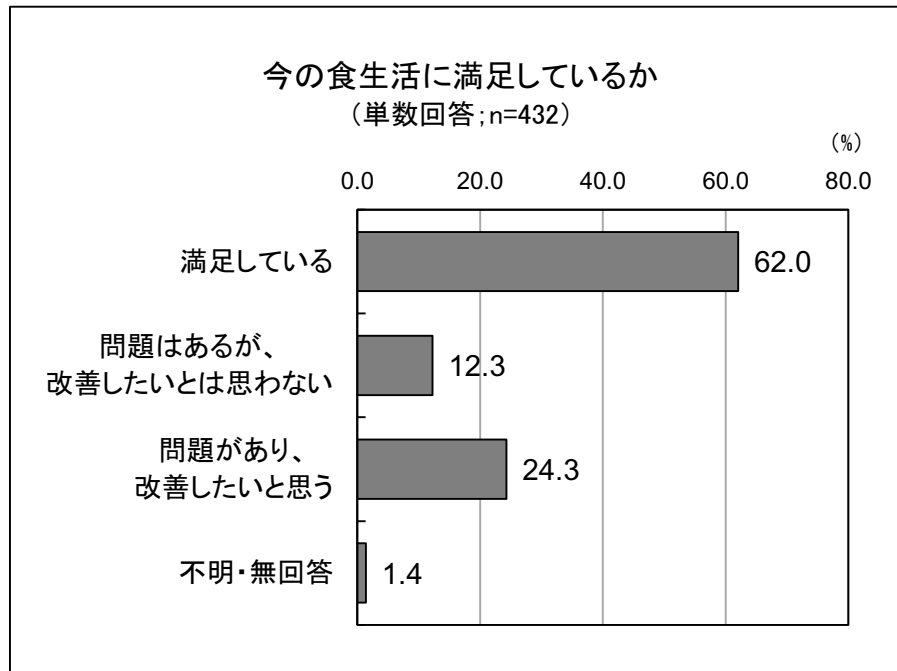
「会社員・公務員・団体職員」が 33.8%と最も多く、次いで「無職」が 21.5%、「パートタイマー・アルバイト」が 18.1%などとなっています。



2. 食生活について

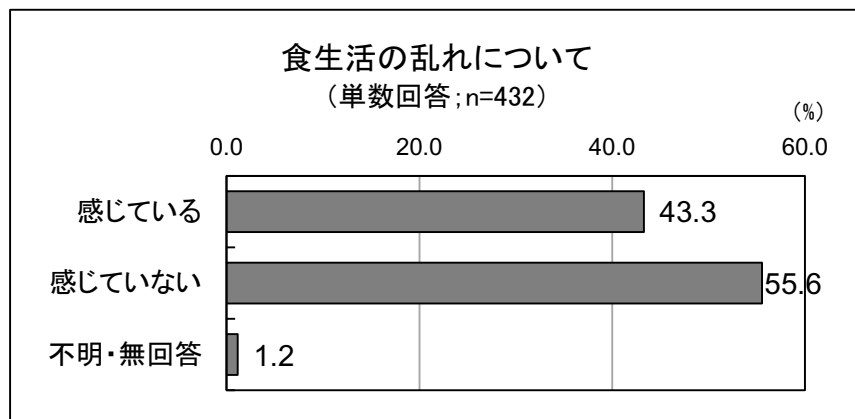
(1) 今の食生活に満足しているか

「満足している」が 62.0%と最も多く、次いで「問題があり、改善したいと思う」が 24.3%、「問題はあるが、改善したいとは思わない」が 12.3%となっています。



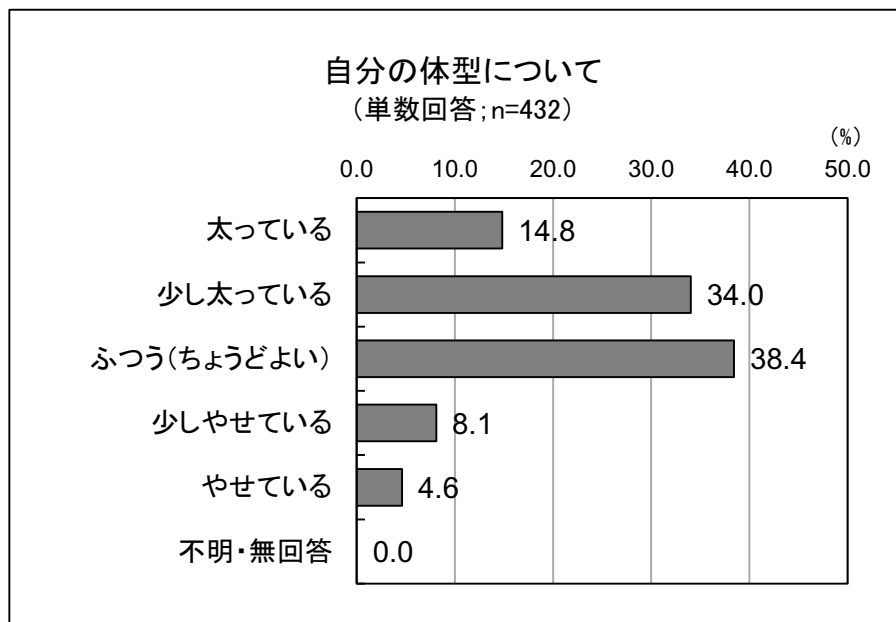
(2) 食生活の乱れについて

「感じている」が 43.3%、「感じていない」が 55.6%となっています。



(3) 自分の体型について

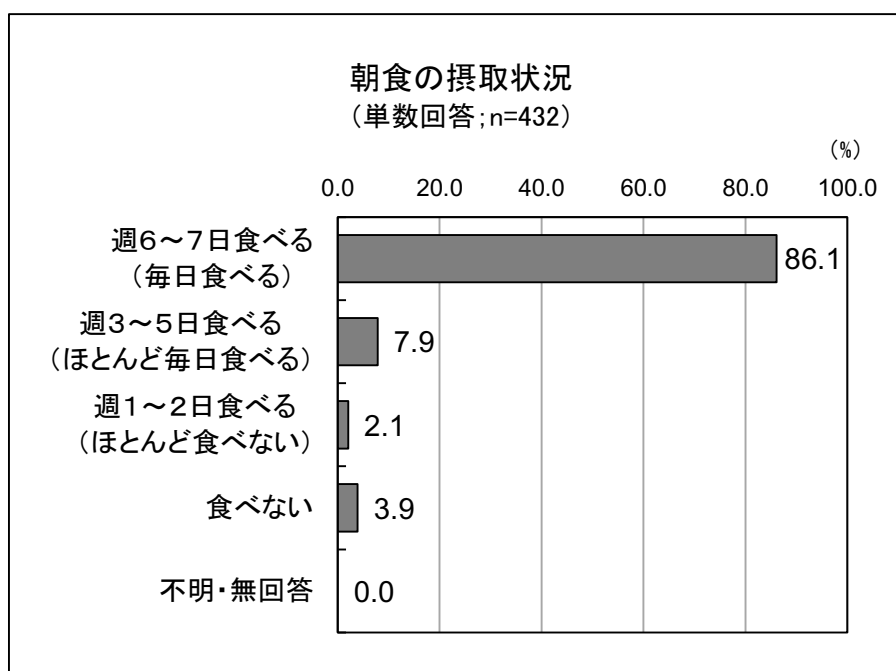
「ふつう(ちょうどよい)」が 38.4%と最も多く、次いで「少し太っている」が 34.0%、「太っている」が 14.8%などとなっています。



(4) 朝食について

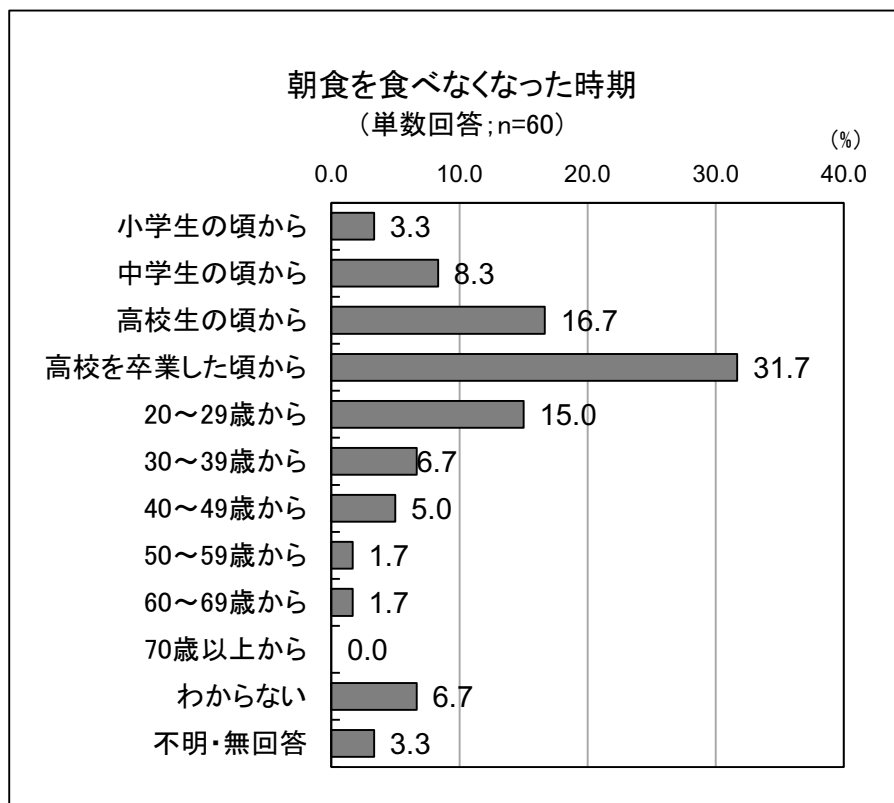
①朝食の摂取状況

「週6～7日食べる(毎日食べる)」が 86.1%と最も多くなっています。一方、朝食を毎日食べない人(「週3～5日食べる(ほとんど毎日食べる)」「週1～2日食べる(ほとんど食べない)」「食べない」の合計)は 13.9%となっています。



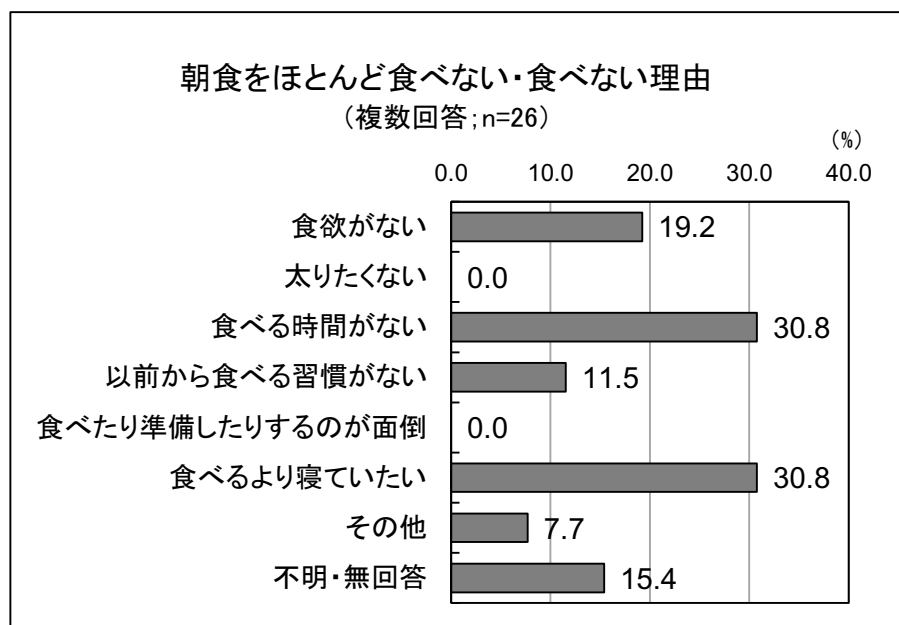
②朝食を食べなくなった時期

朝食を毎日食べない人について、朝食を食べなくなった時期は「高校を卒業した頃から」が 31.7%と最も多く、次いで「高校生の頃から」が 16.7%、「20～29 歳から」が 15.0%などとなっています。



③朝食をほとんど食べない・食べない理由

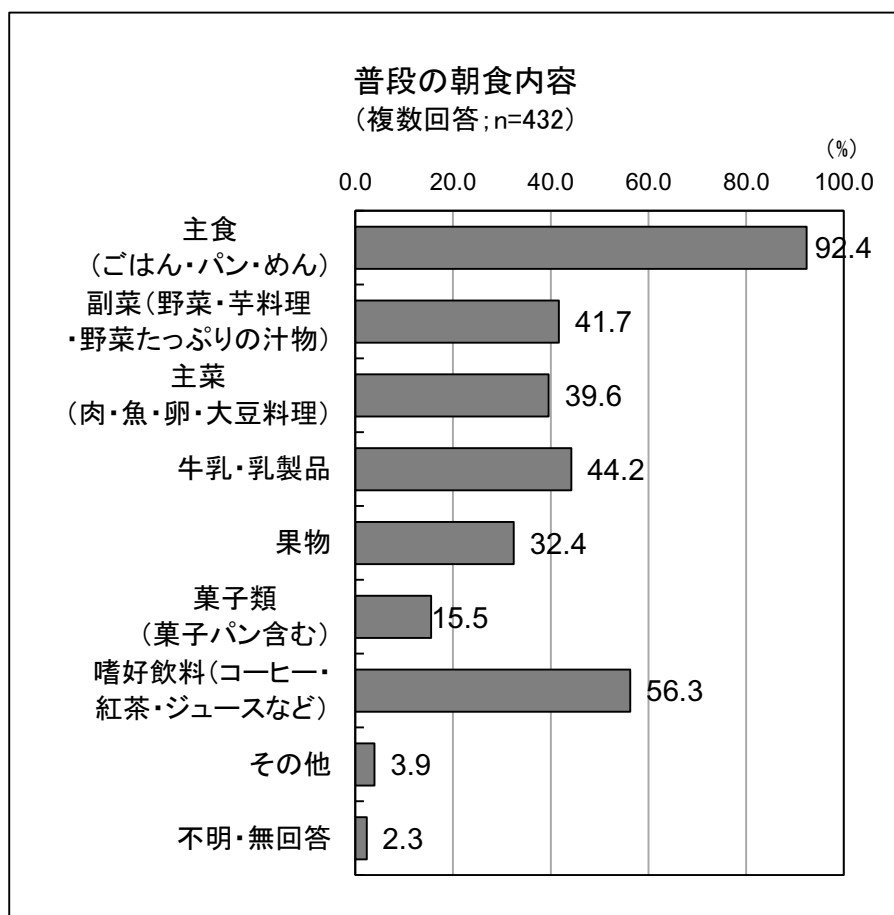
朝食をほとんど食べない・食べない人について、その理由は「食べる時間がない」「食べるより寝ていたい」がそれぞれ 30.8%と最も多く、次いで「食欲がない」が 19.2%などとなっています。



(5) 朝食内容について

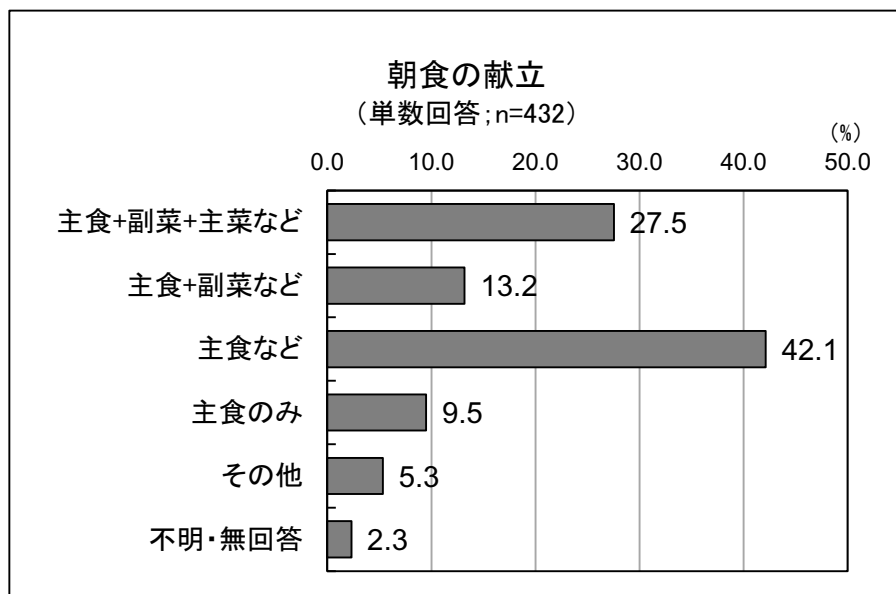
① 普段の朝食内容

「主食(ごはん・パン・めん)」が 92.4%と最も多く、次いで「嗜好飲料(コーヒー・紅茶・ジュースなど)」が 56.3%、「牛乳・乳製品」が 44.2%、「副菜(野菜・芋料理・野菜たっぷりの汁物)」が 41.7%、「主菜(肉・魚・卵・大豆料理)」が 39.6%などとなっています。



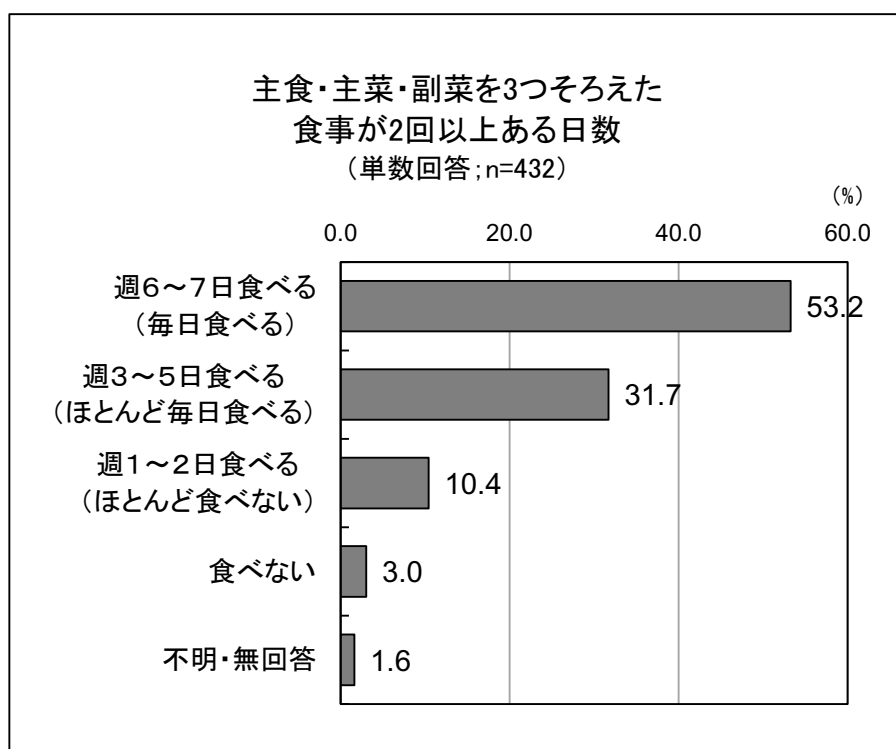
②朝食の献立

「主食など」が 42.1%と最も多く、次いで「主食+副菜+主菜など」が 27.5%、「主食+副菜など」が 13.2%などとなっています。



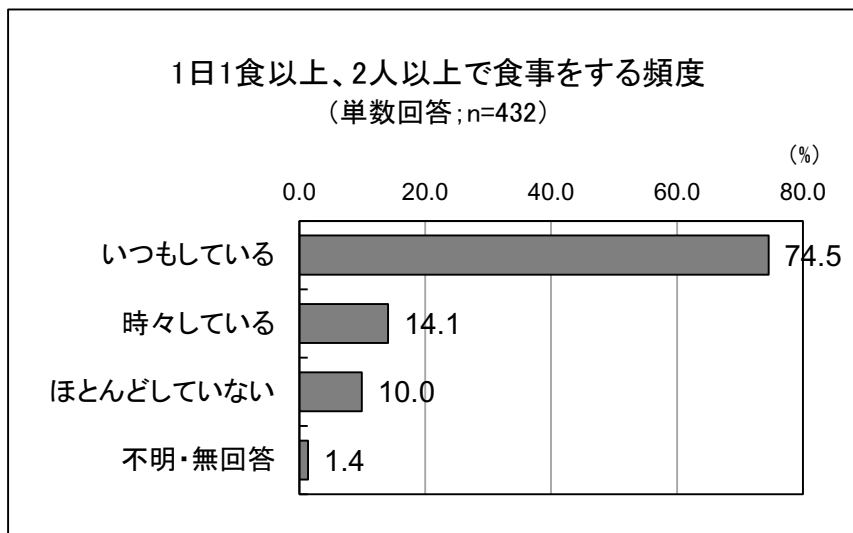
(6) 主食・主菜・副菜を3つそろえた食事が2回以上ある日数

「週6～7日食べる(毎日食べる)」が 53.2%、次いで「週3～5日食べる(ほとんど毎日食べる)」が 31.7%、「週1～2日食べる(ほとんど食べない)」が 10.4%、「食べない」が 3.0%となっています。



(7) 1日1食以上、2人以上で食事をする頻度

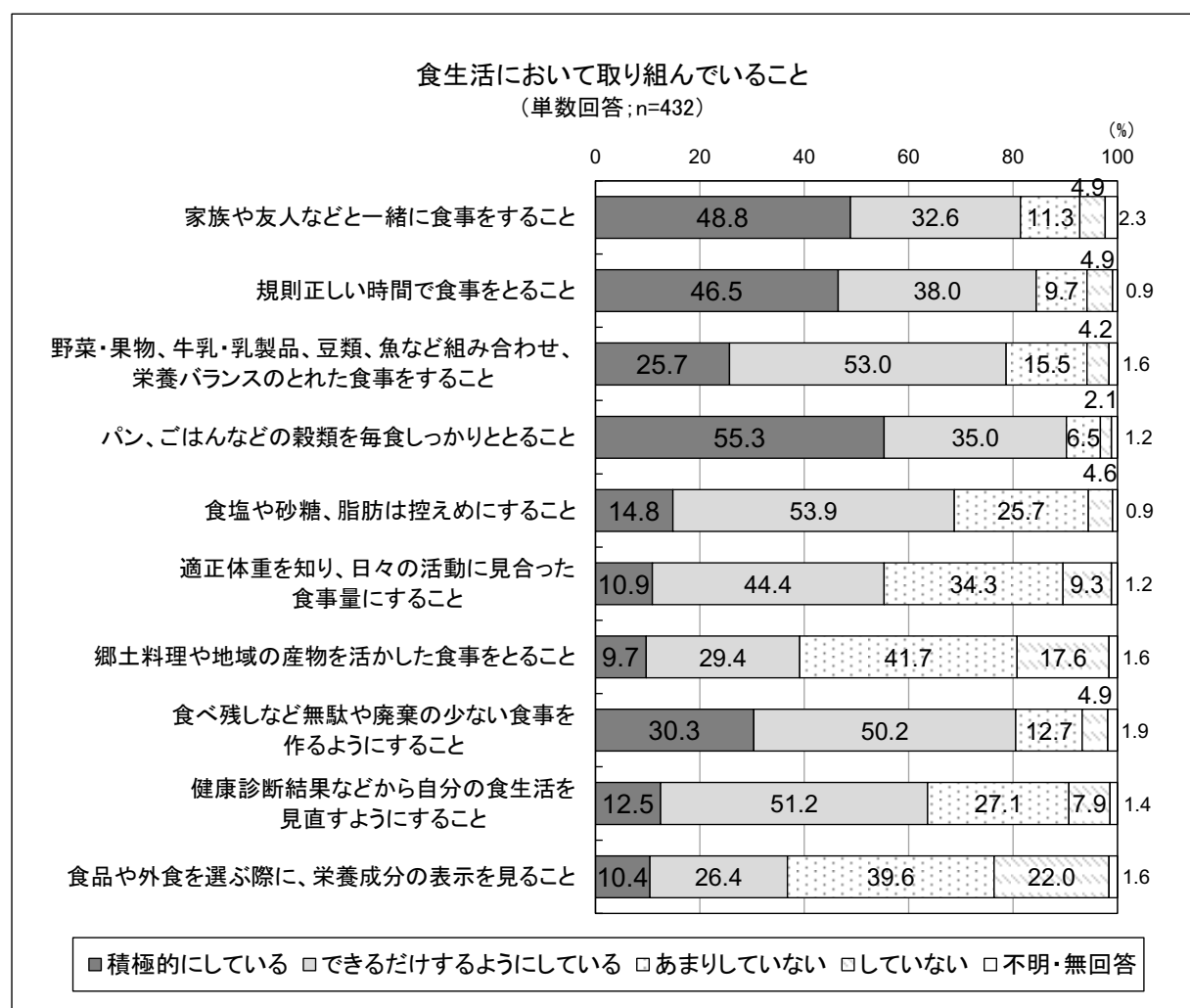
「いつもしている」が 74.5%と最も多く、次いで「時々している」が 14.1%、「ほとんどしていない」が 10.0%となっています。



(8) 食生活において取り組んでいること

取り組まれている項目(「積極的にしている」「できるだけするようにしている」の合計)について、「パン、ごはんなどの穀類を毎食しっかりととること」が 90.3%と最も多く、次いで「規則正しい時間で食事をとること」が 84.5%、「家族や友人などと一緒に食事をする」が 81.4%などとなっています。

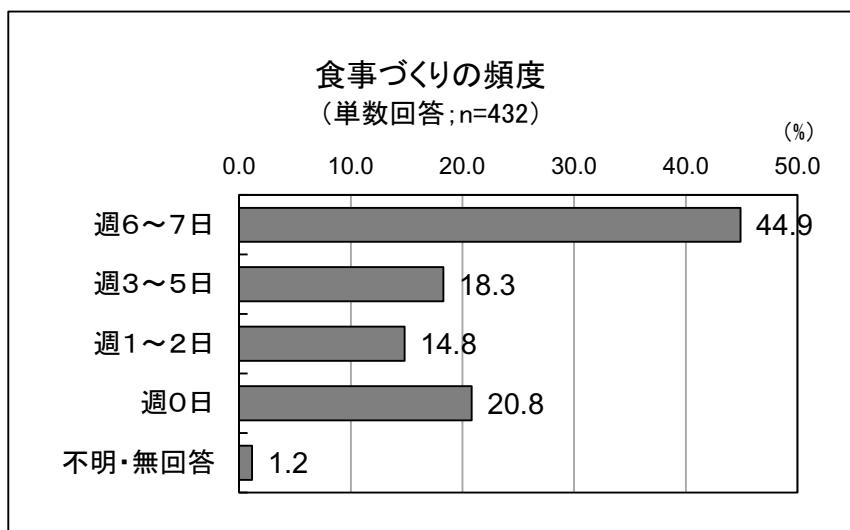
一方、取り組まれていない項目(「あまりしていない」「していない」の合計)について、「食品や外食を選ぶ際に、栄養成分の表示を見ること」が 61.6%と最も多く、次いで「郷土料理や地域の産物を活かした食事をとること」が 59.3%、「適正体重を知り、日々の活動に見合った食事量にすること」が 43.6%などとなっています。



(9) 食事づくりについて

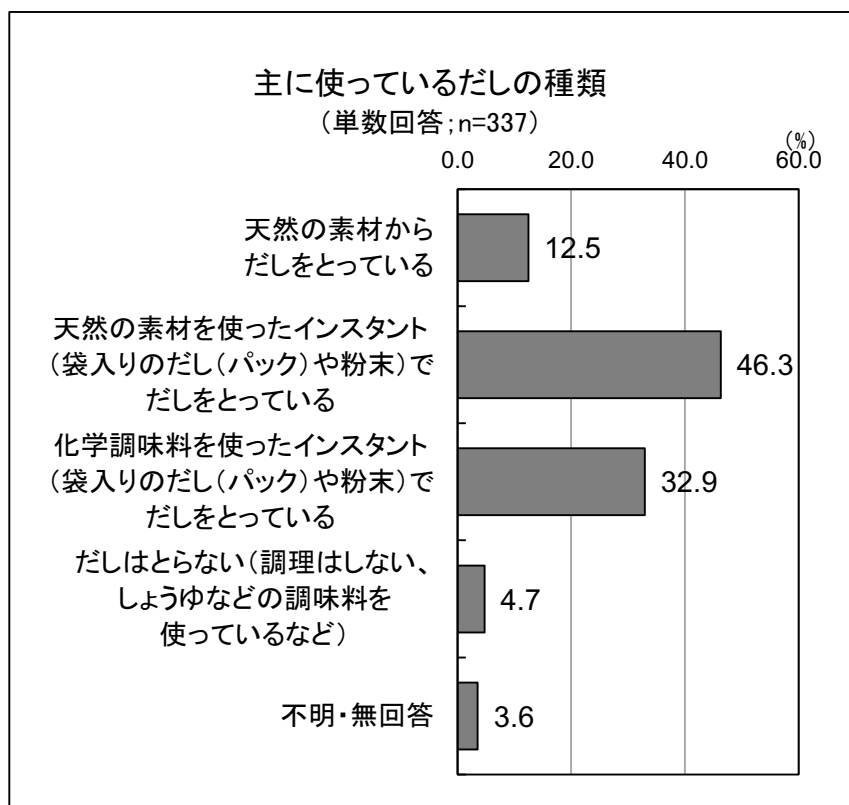
①食事づくりの頻度

「週6～7日」が44.9%と最も多く、次いで「週0日」が20.8%、「週3～5日」が18.3%、「週1～2日」が14.8%となっています。



②主に使っているだしの種類

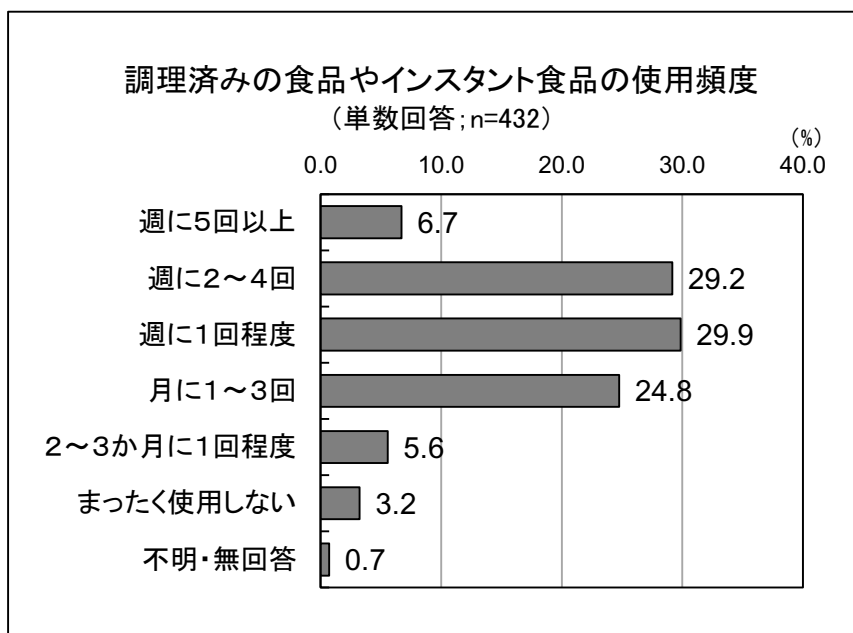
食事づくりをしている人について、主に使っているだしの種類は「天然の素材を使ったインスタント(袋入りのだし(パック)や粉末)でだしをとっている」が46.3%と最も多く、次いで「化学調味料を使ったインスタント(袋入りのだし(パック)や粉末)でだしをとっている」が32.9%などとなっています。



(10) 調理済みの食品やインスタント食品について

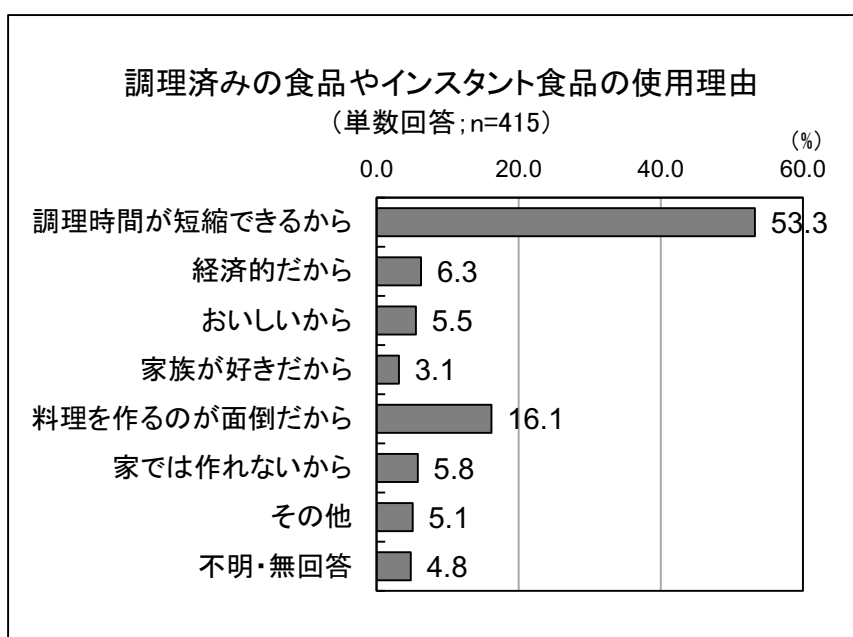
①調理済みの食品やインスタント食品の使用頻度

「週に 1 回程度」が 29.9%と最も多く、次いで「週に 2～4 回程度」が 29.2%、「月に 1～3 回」が 24.8%などとなっています。



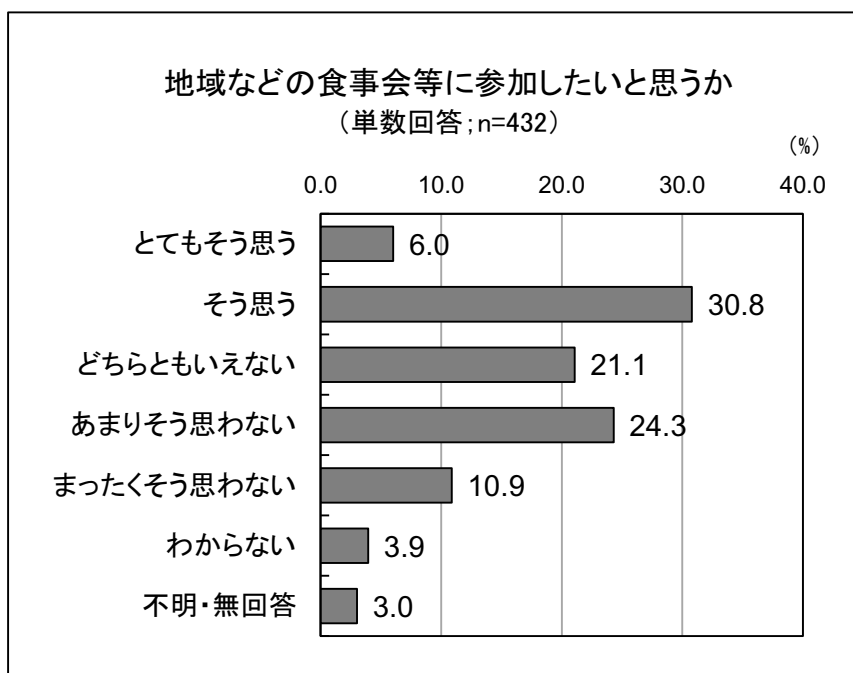
②調理済みの食品やインスタント食品の使用理由

調理済みの食品やインスタント食品を使用している人について、その理由は「調理時間が短縮できるから」が 53.5%と最も多く、次いで「料理を作るのが面倒だから」が 16.1%などとなっています。



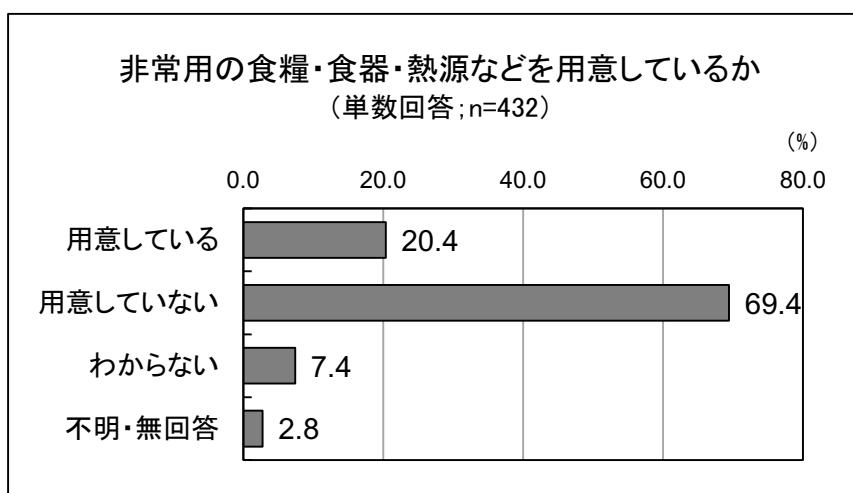
(11) 地域などの食事会等に参加したいと思うか

参加したいと思う人(「とてもそう思う」「そう思う」の合計)は 36.8%となっています。一方、参加したいと思わない人(「あまりそう思わない」「まったくそう思わない」の合計)は 35.2%となっています。



(12) 非常用の食糧・食器・熱源などを用意しているか

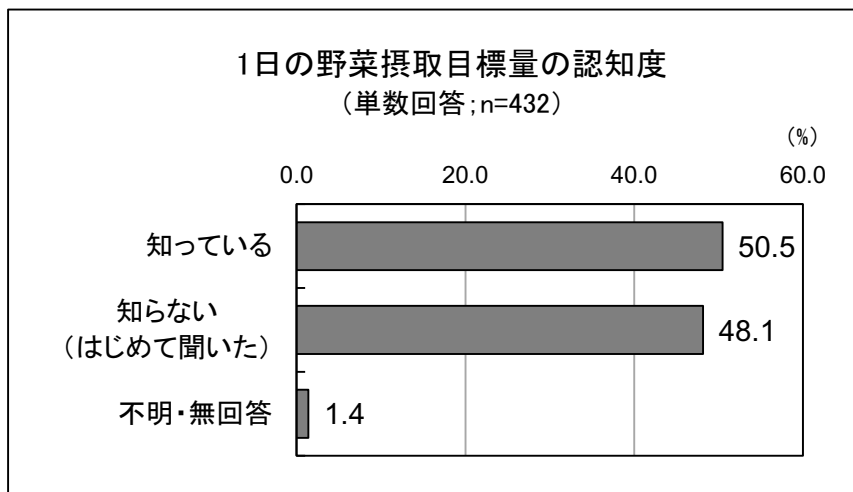
「用意している」が 20.4%、「用意していない」が 69.4%となっています。



3. 野菜の摂取について

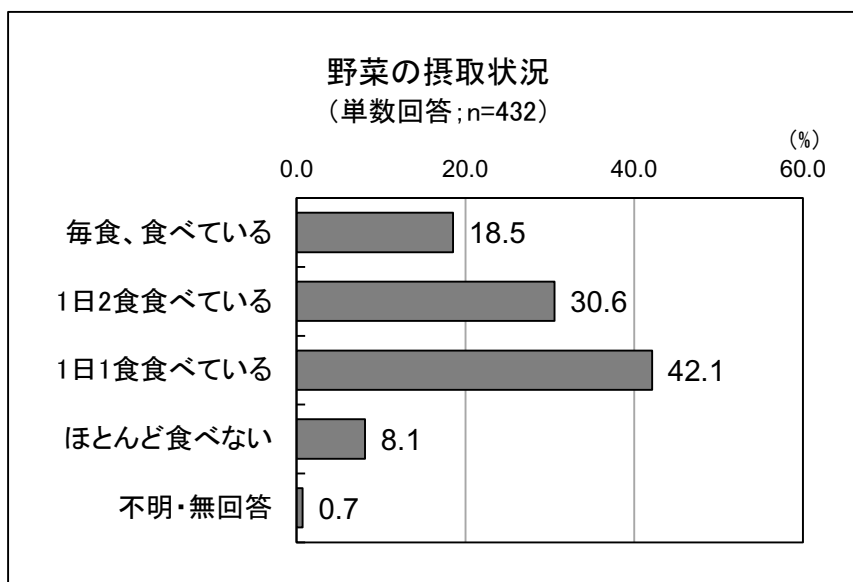
(1) 1日の野菜摂取目標量の認知度

「知っている」が 50.5%、「知らない(はじめて聞いた)」が 48.1%となっています。



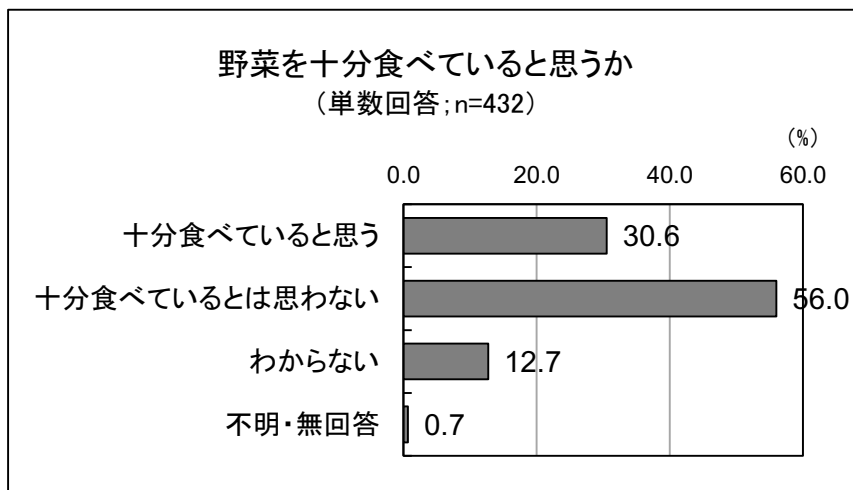
(2) 野菜の摂取状況

「1日1食食べている」が 42.1%と最も多く、次いで「1日2食食べている」が 30.6%、「毎食、食べている」が 18.5%、「ほとんど食べない」が 8.1%となっています。



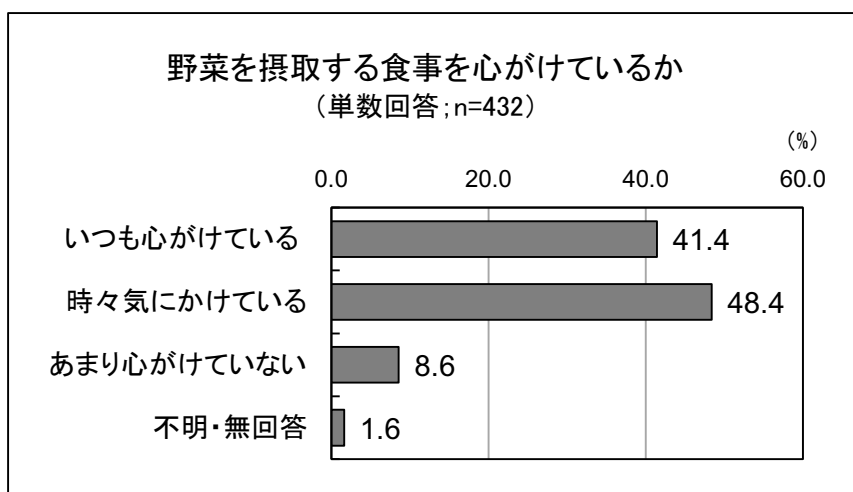
(3) 野菜を十分食べていると思うか

「十分食べているとは思わない」が 56.0%と最も多く、次いで「十分食べていると思う」が 30.6%、「わからない」が 12.7%となっています。



(4) 野菜を摂取する食事を心がけているか

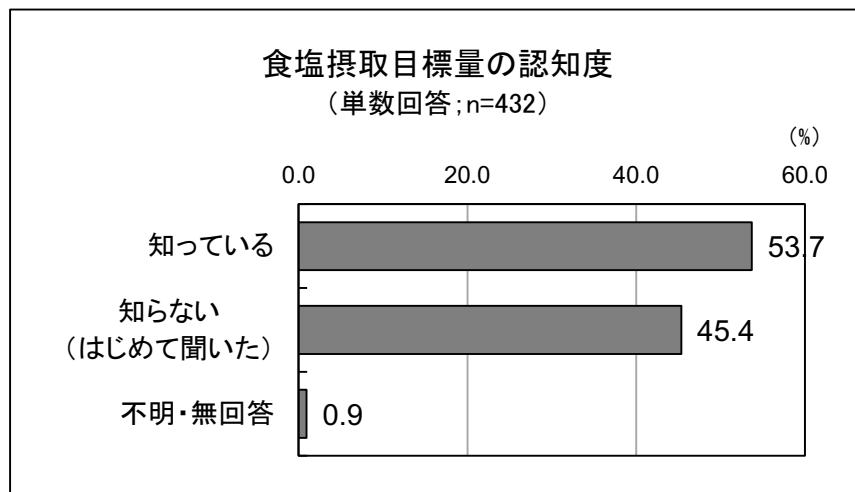
「時々気にかけている」が 48.4%と最も多く、次いで「いつも心がけている」が 41.4%、「あまり心がけていない」が 8.6%となっています。



4. 塩分の摂取について

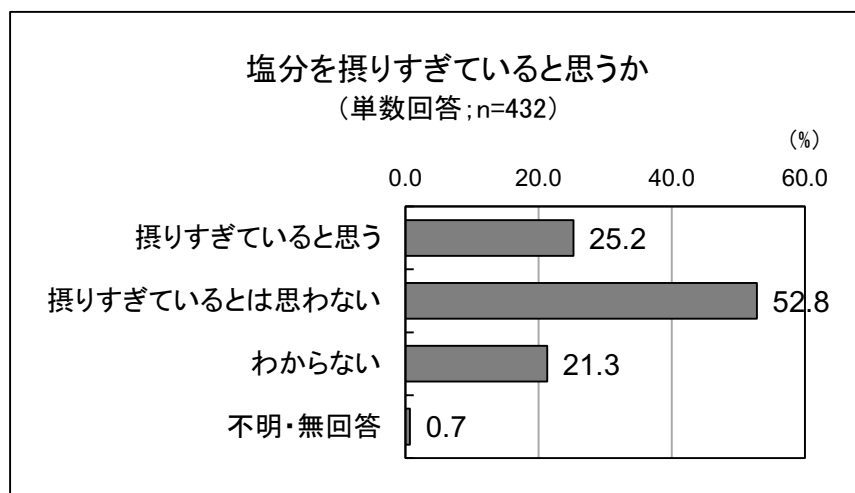
(1) 食塩摂取目標量の認知度

「知っている」が 53.7%、「知らない(はじめて聞いた)」が 45.4%となっています。



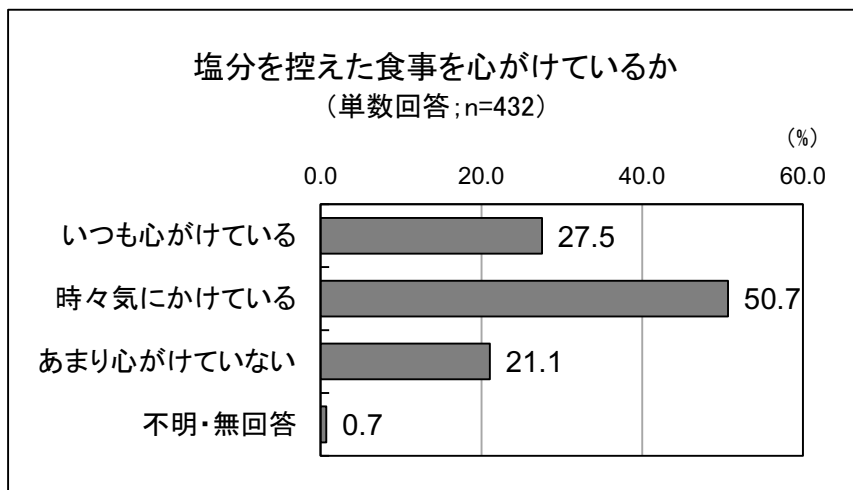
(2) 塩分を摂りすぎていると思うか

「摂りすぎているとは思わない」が 52.8%と最も多く、次いで「摂りすぎていると思う」が 25.2%、「わからない」が 21.3%となっています。



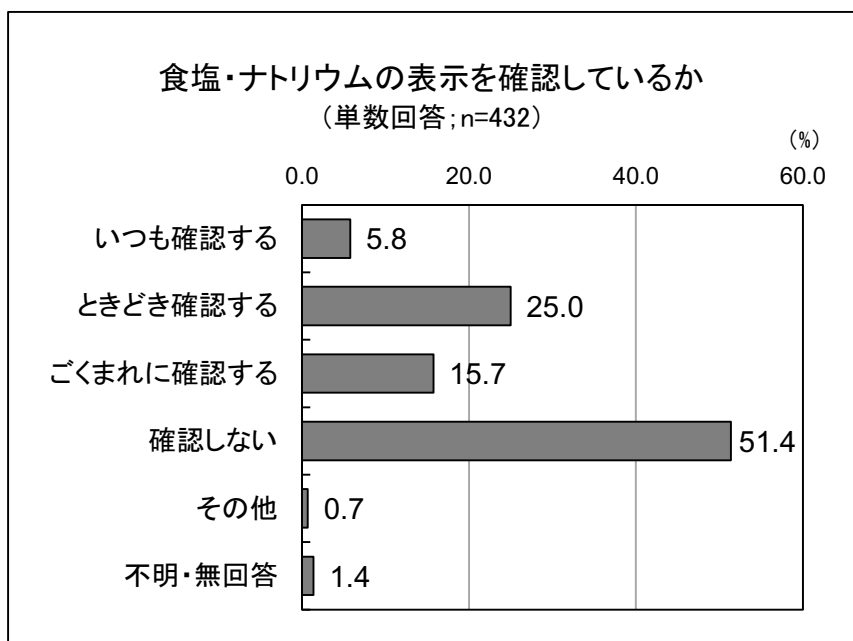
（３）塩分を控えた食事を心がけているか

「時々気にかけている」が 50.7%と最も多く、次いで「いつも心がけている」が 27.5%、「あまり心がけていない」が 21.1%となっています。



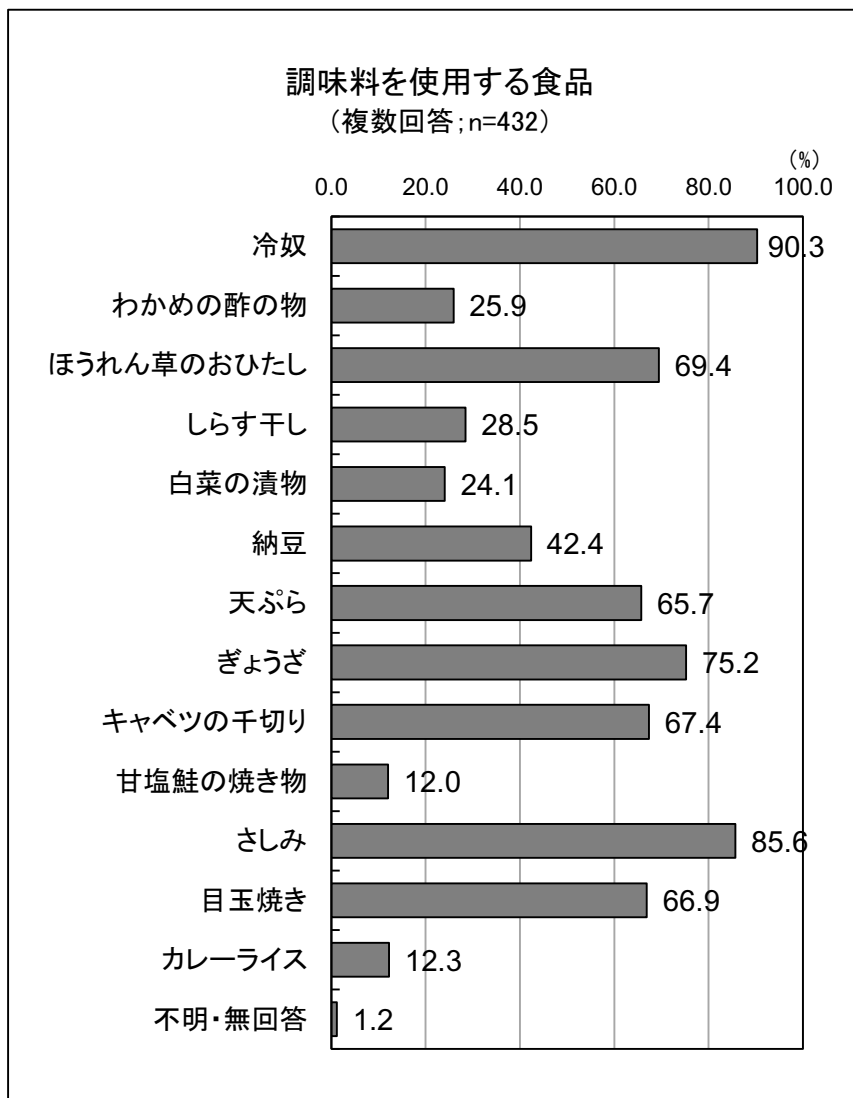
（４）食塩・ナトリウムの表示を確認しているか

「確認しない」が 51.4%と最も多く、次いで「ときどき確認する」が 25.0%、「ごくまれに確認する」が 15.7%などとなっています。



(5) 調味料を使用する食品

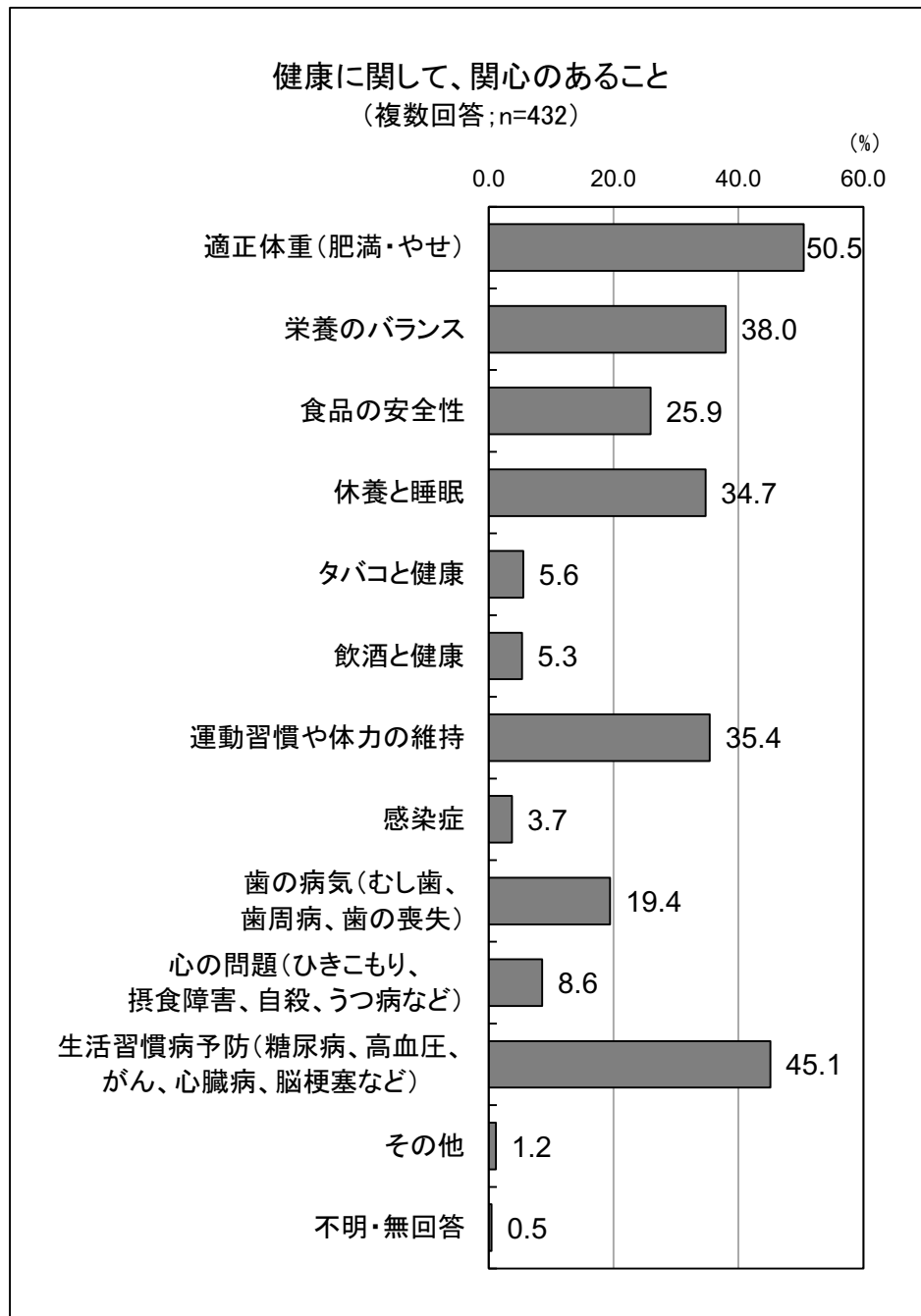
「冷奴」が 90.3%と最も多く、次いで「さしみ」が 85.6%、「ぎょうざ」が 75.2%、「ほうれん草のおひたし」が 69.4%、「キャベツの千切り」が 67.4%などとなっています。



5. 健康について

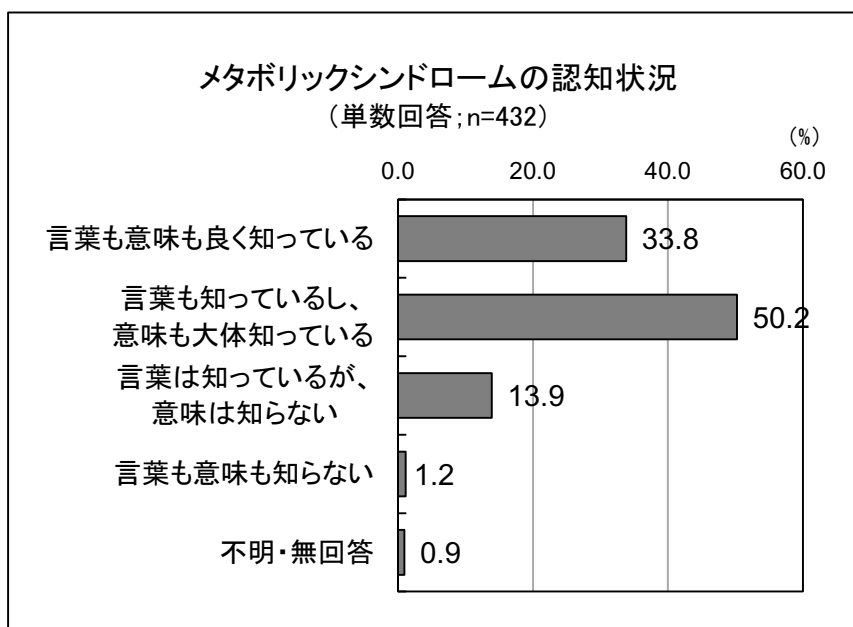
(1) 健康に関して、関心のあること

「適正体重(肥満・やせ)」が 50.5%と最も多く、次いで「生活習慣病予防(糖尿病、高血圧、ガン、心臓病、脳梗塞など)」が 45.1%、「栄養のバランス」が 38.0%などとなっています。



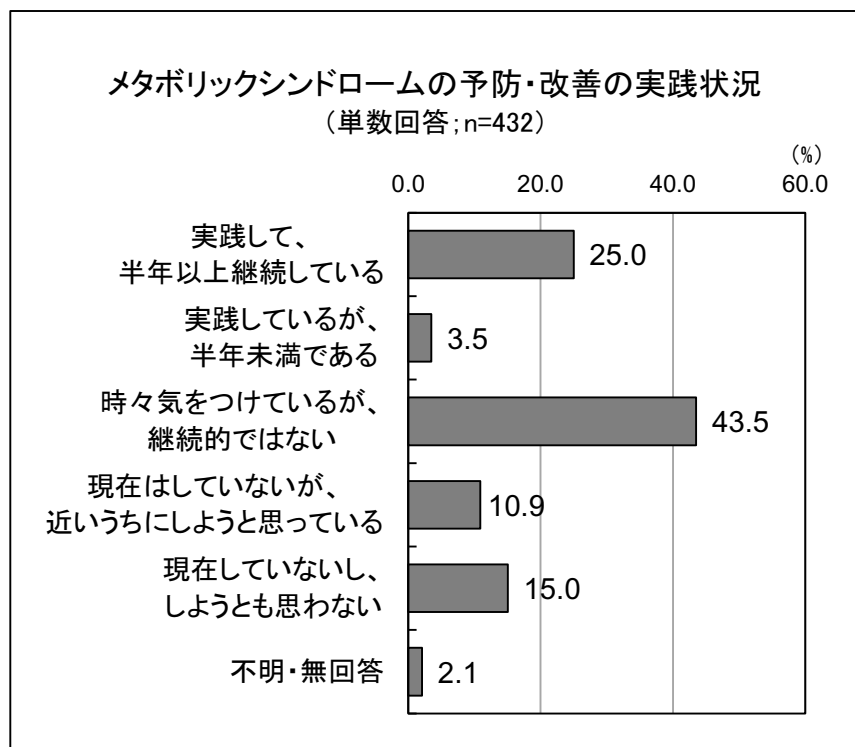
(2) メタボリックシンドロームの認知状況

意味を知っている人(「言葉も意味も良く知っている」「言葉も知っているし、意味も大体知っている」の合計)は 84.0%となっています。一方、意味を知らない人(「言葉は知っているが、意味は知らない」「言葉も意味も知らない」の合計)は 15.1%となっています。



(3) メタボリックシンドロームの予防・改善の実践状況

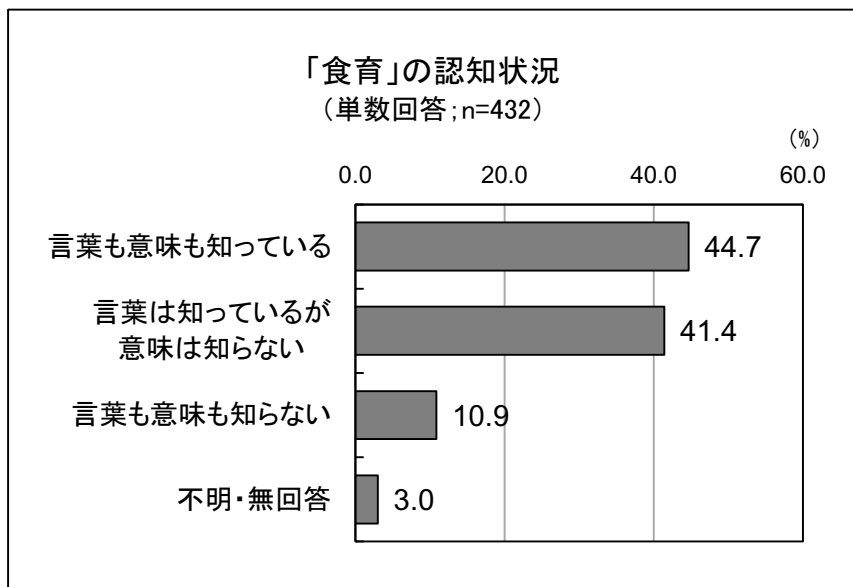
「時々気をつけているが、継続的ではない」が 43.5%と最も多く、次いで「実践して、半年以上継続している」が 25.0%、「現在していないし、しようと思わない」が 15.0%などとなっています。



6. 食育について

(1) 「食育」の認知状況

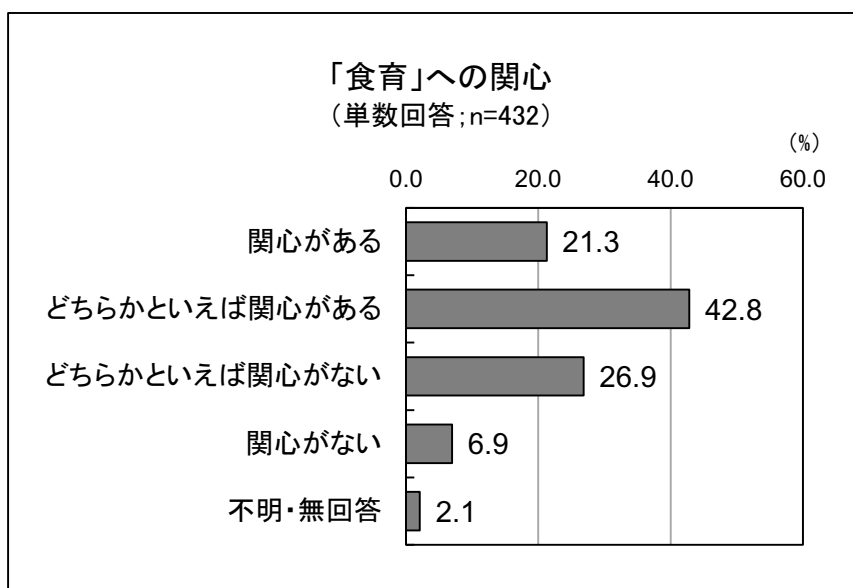
「言葉も意味も知っている」が 44.7%と最も多く、次いで「言葉は知っているが、意味は知らない」が 41.4%、「言葉も意味も知らない」が 10.9%となっています。



(2) 「食育」への関心について

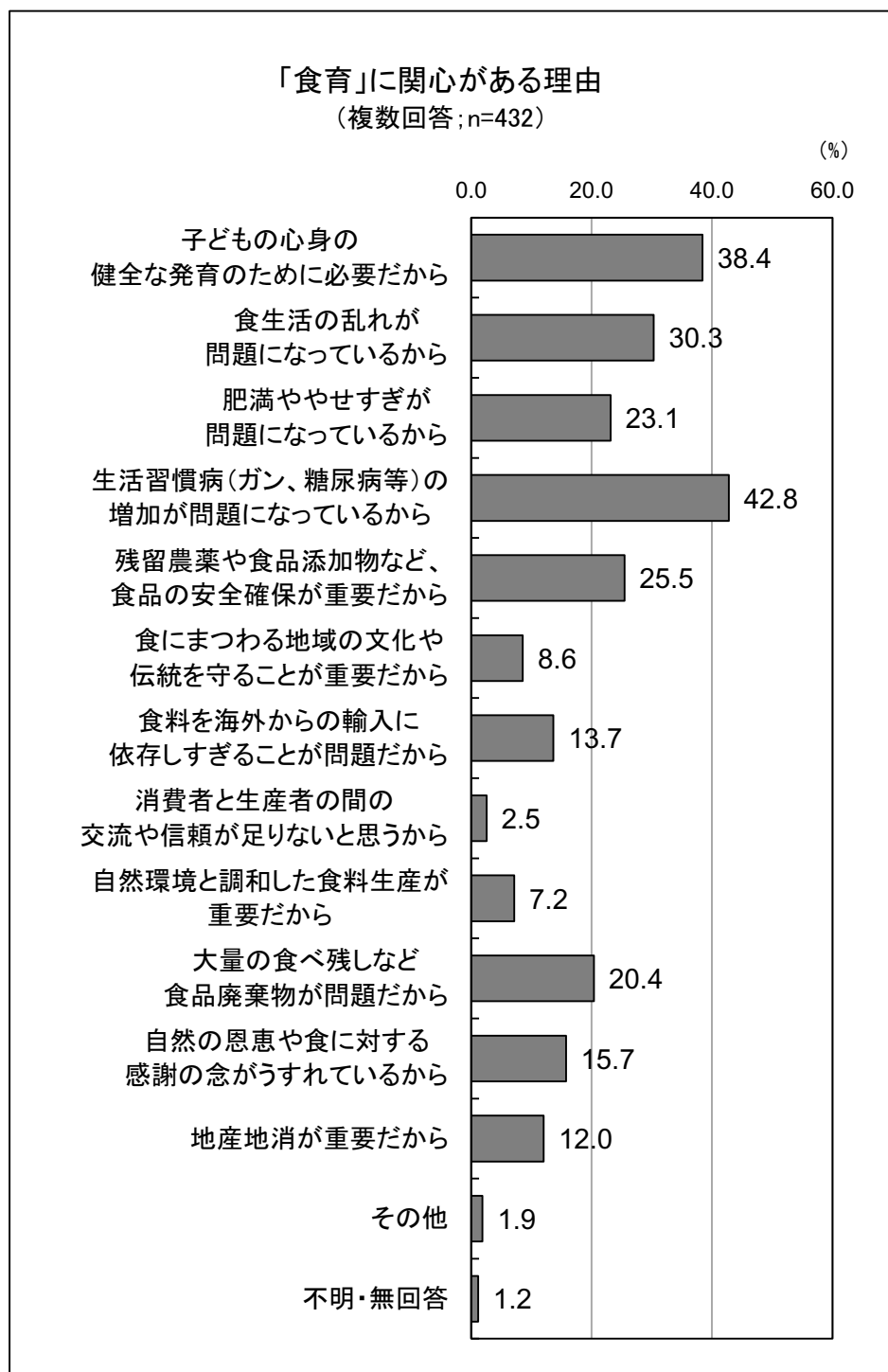
① 「食育」への関心

関心がある人(「関心がある」「どちらかといえば関心がある」の合計)は 64.1%となっています。一方、関心がない人(「どちらかといえば関心がない」「関心がない」の合計)は 33.8%となっています。



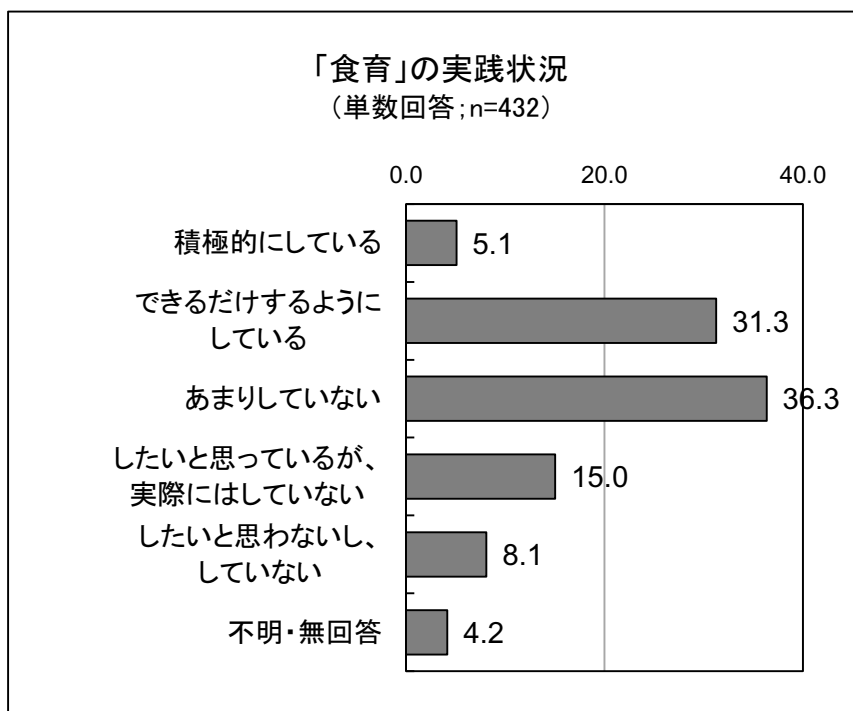
②「食育」に関心がある理由

「生活習慣病(ガン、糖尿病等)の増加が問題になっているから」が42.8%と最も多く、次いで「子どもの心身の健全な発育のために必要だから」が38.4%、「食生活の乱れが問題になっているから」が30.3%、「残留農薬や食品添加物など、食品の安全確保が重要だから」が25.5%などとなっています。



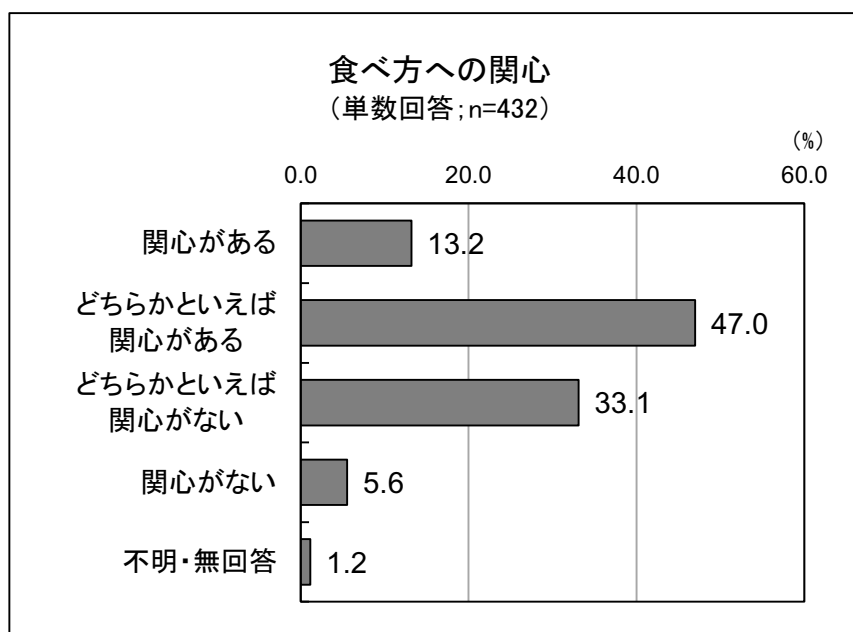
(3) 「食育」の実践状況

実践している人(「積極的にしている」「できるだけするようにしている」の合計)は 36.4%となっています。一方、実践していない人(「あまりしていない」「したいと思っているが、実際にはしていない」「したいと思わないし、していない」の合計)は 59.4%となっています。



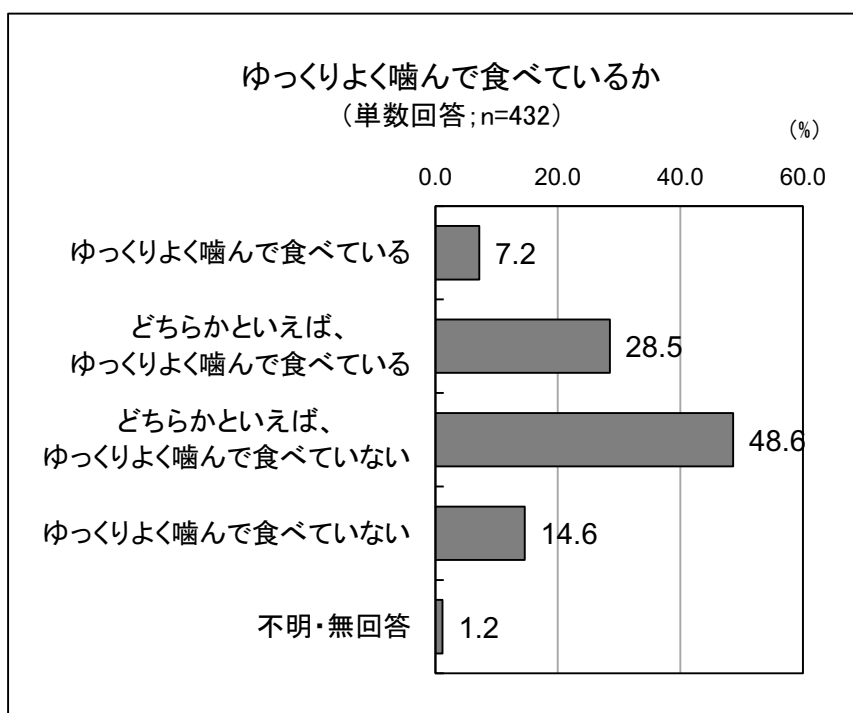
(4) 食べ方への関心

関心がある人(「関心がある」「どちらかといえば関心がある」の合計)は 60.2%となっています。一方、関心がない人(「どちらかといえば関心がない」「関心がない」の合計)は 38.7%となっています。



(5) ゆっくりよく噛んで食べているか

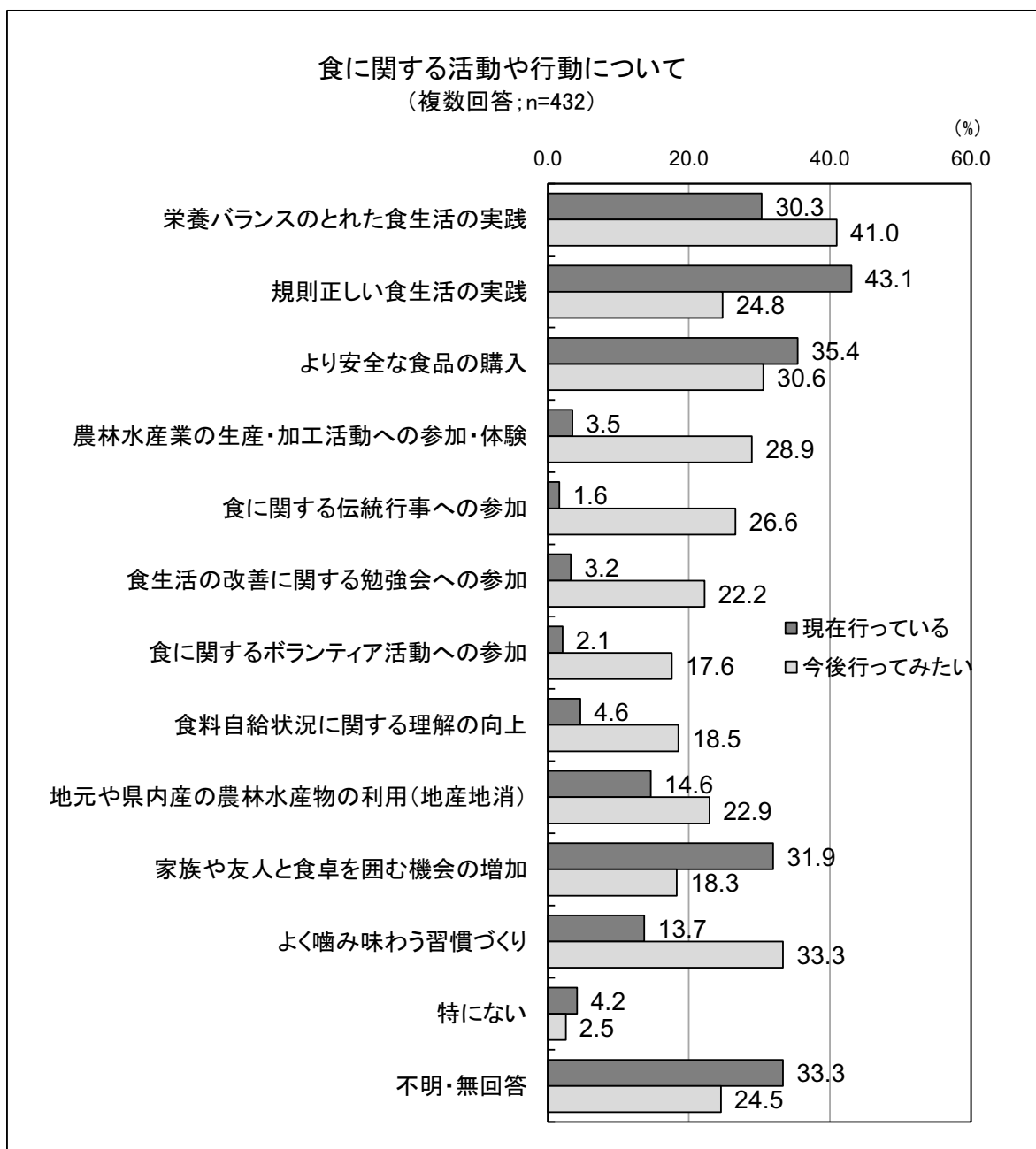
ゆっくりよく噛んで食べている人(「ゆっくりよく噛んで食べている」「どちらかといえば、ゆっくりよく噛んで食べている」の合計)は 35.7%となっています。一方、ゆっくりよく噛んで食べていない人(「どちらかといえば、ゆっくりよく噛んで食べていない」「ゆっくりよく噛んで食べていない」の合計)は 63.2%となっています。



（６）食に関する活動や行動について

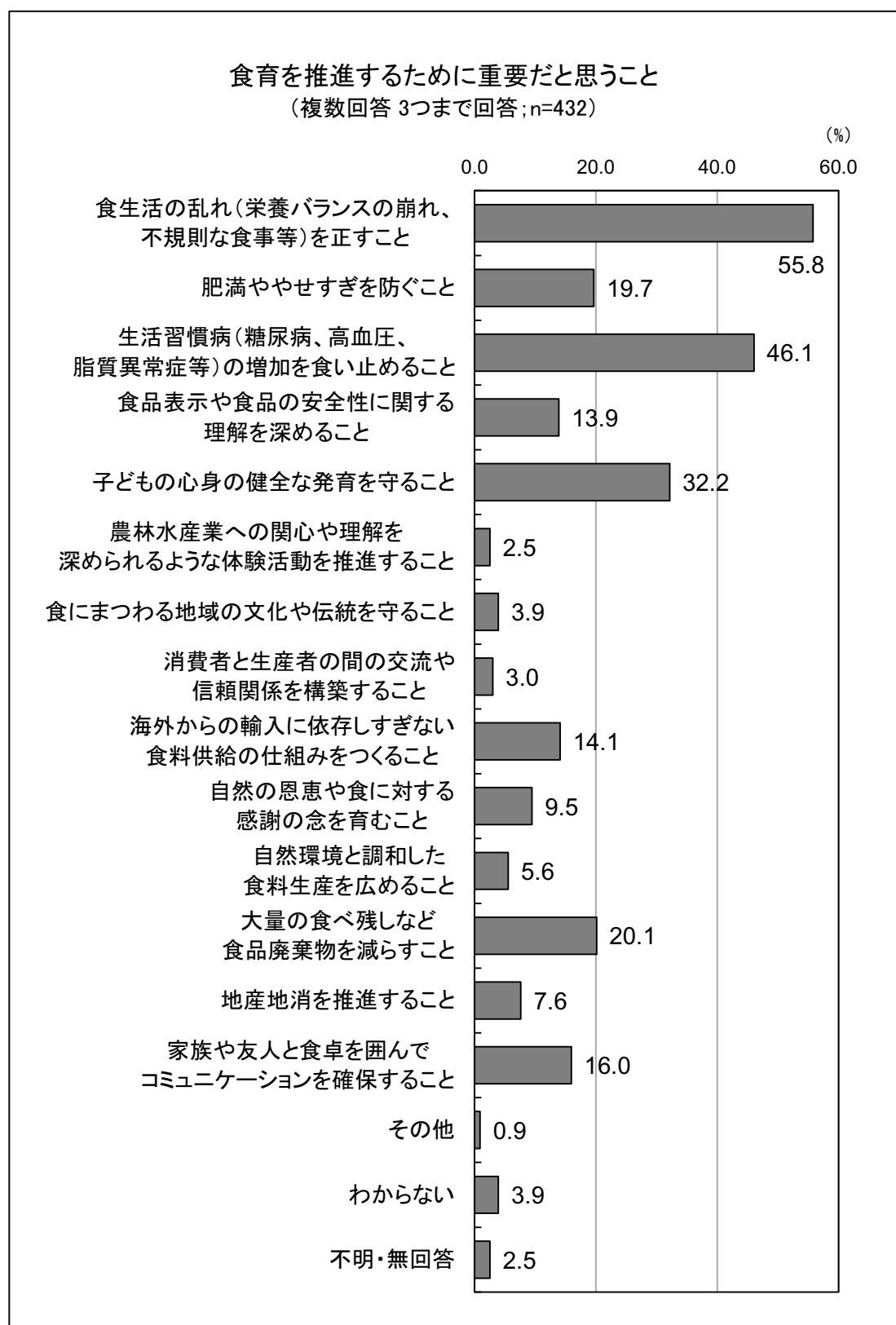
「現在行っている」について、「規則正しい食生活の実践」が 43.1%と最も多く、次いで「より安全な食品の購入」が 35.4%、「家族や友人と食卓を囲む機会の増加」が 31.9%などとなっています。

「今後行ってみたい」について、「栄養バランスのとれた食生活の実践」が 41.0%と最も多く、次いで「よく噛み味わう習慣づくり」が 33.3%、「より安全な食品の購入」が 30.6%などとなっています。



（７）食育を推進するために重要だと思うこと

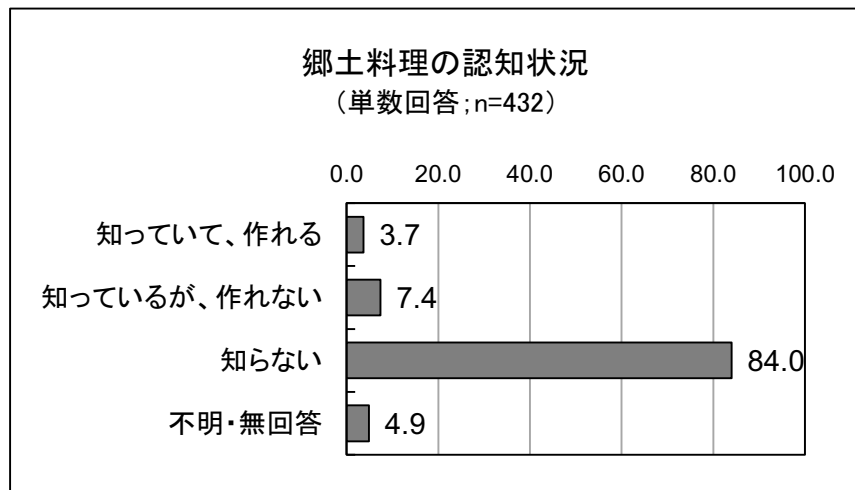
「食生活の乱れ(栄養バランスの崩れ、不規則な食事等)を正すこと」が 55.8%と最も多く、次いで「生活習慣病(糖尿病、高血圧、脂質異常症等)の増加を食い止めること」が 46.1%、「子どもの心身の健全な発育を守ること」が 32.2%などとなっています。



7. 地域の食文化等について

(1) 郷土料理の認知状況

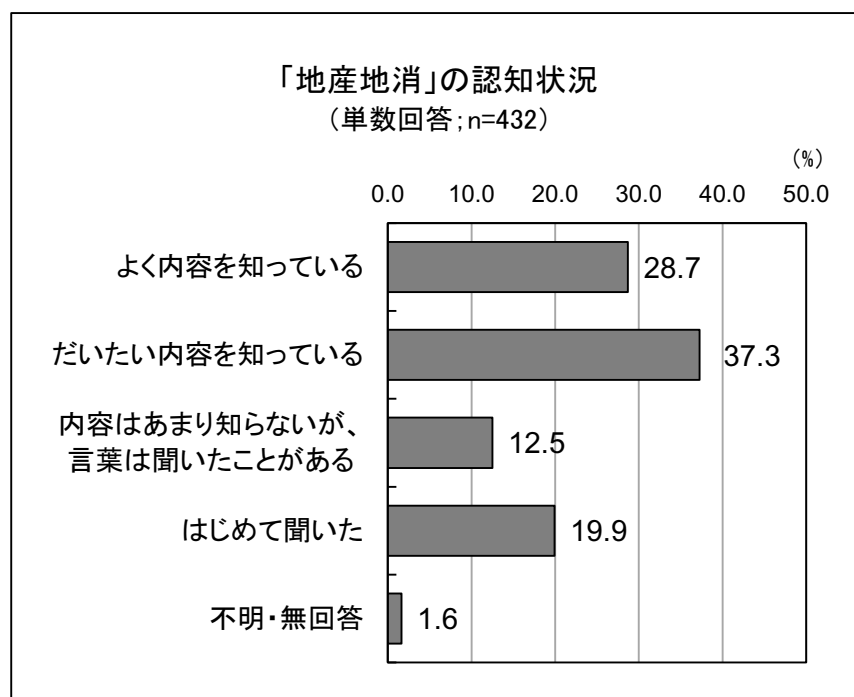
「知らない」が 84.0%と最も多く、次いで「知っているが、作れない」が 7.4%、「知っていて、作れる」が 3.7%となっています。



8. 加西市の“農”に触れる機会について

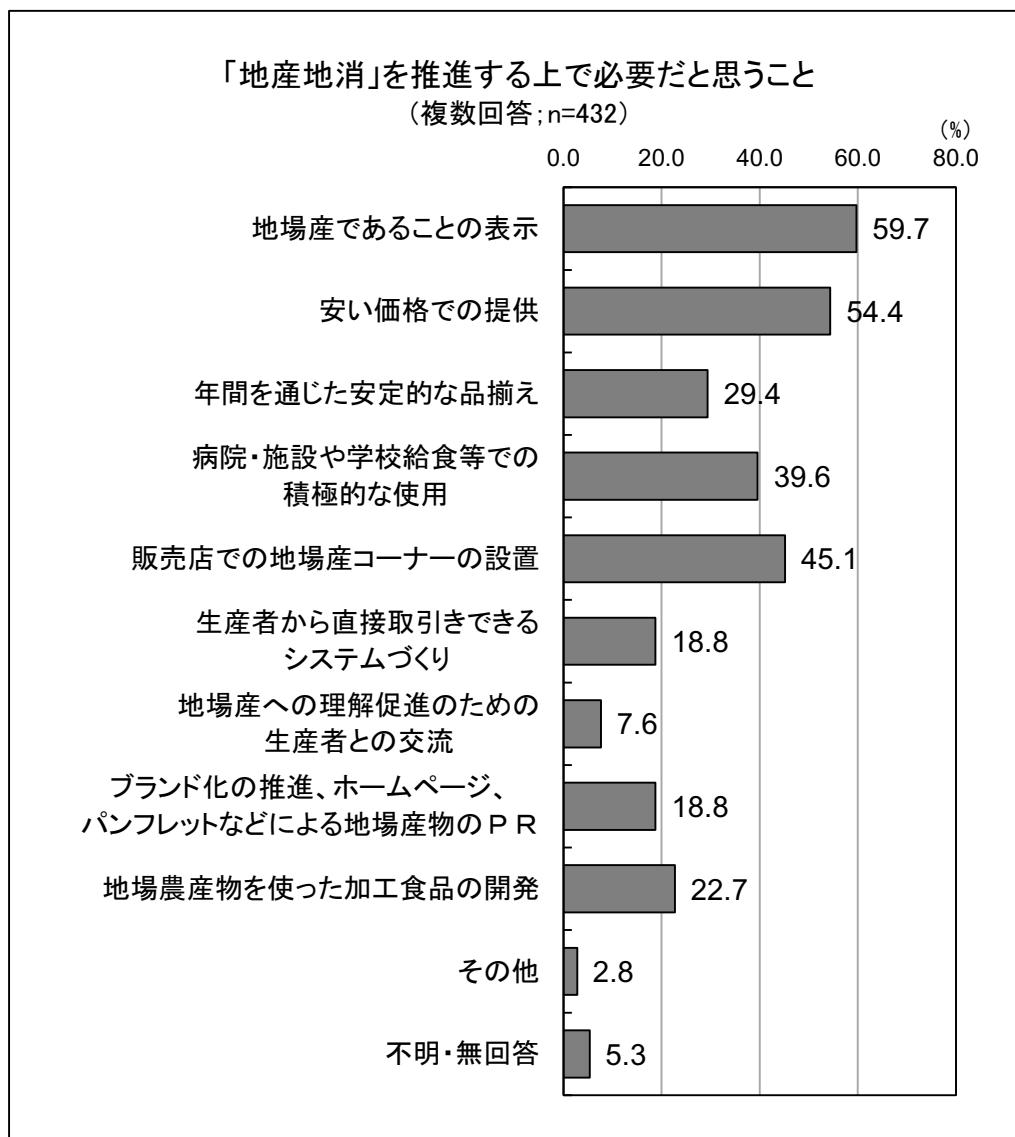
(1) 「地産地消」の認知状況

内容を知っている人(「よく内容を知っている」「だいたい内容を知っている」の合計)は 66.0%となっています。一方、「内容はあまり知らないが、言葉は聞いたことがある」が 12.5%、「はじめて聞いた」が 19.9%となっています。



（２）「地産地消」を推進する上で必要だと思うこと

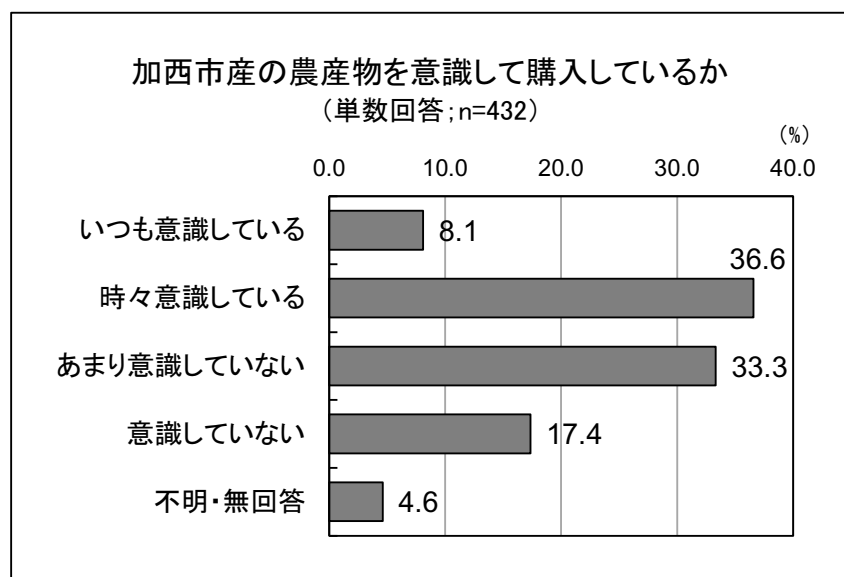
「地場産であることの表示」が 59.7%と最も多く、次いで「安い価格での提供」が 54.4%、「販売店での地場産コーナーの設置」が 45.1%、「病院・施設や学校給食等での積極的な使用」が 39.6%などとなっています。



(3) 加西市産の農産物について

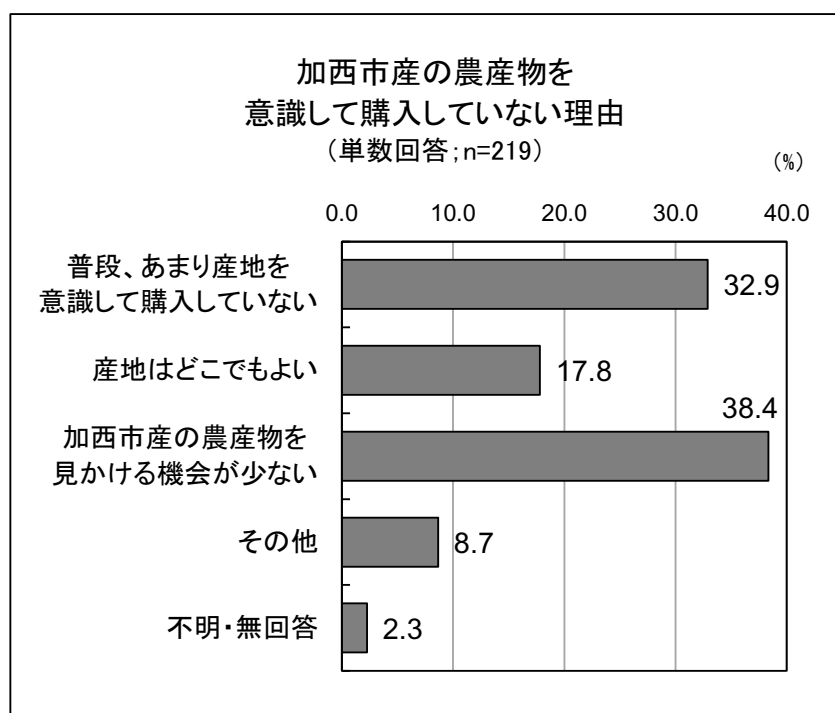
①加西市産の農産物を意識して購入しているか

意識している人(「いつも意識している」「時々意識している」の合計)は 44.7%となっています。一方、意識していない人(「あまり意識していない」「意識していない」の合計)は 50.7%となっています。



②加西市産の農産物を意識して購入していない理由

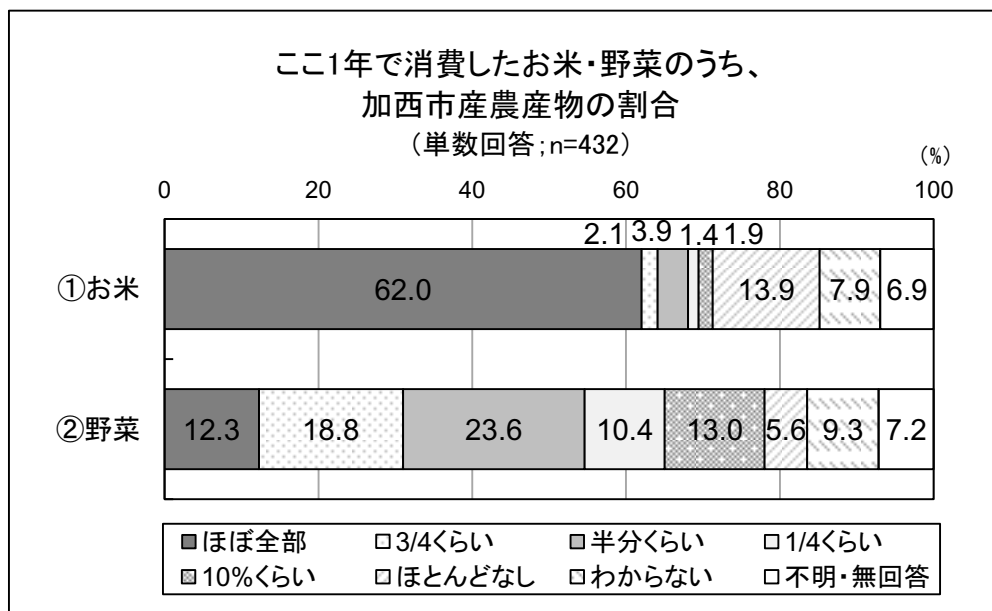
加西市産の農産物を意識して購入していない人について、その理由は「加西市産の農産物を見かける機会が少ない」が 38.4%と最も多く、次いで「普段、あまり産地を意識して購入していない」が 32.9%、「産地はどこでもよい」が 17.8%などとなっています。



(4) ここ1年で消費したお米・野菜のうち、加西市産農産物の割合

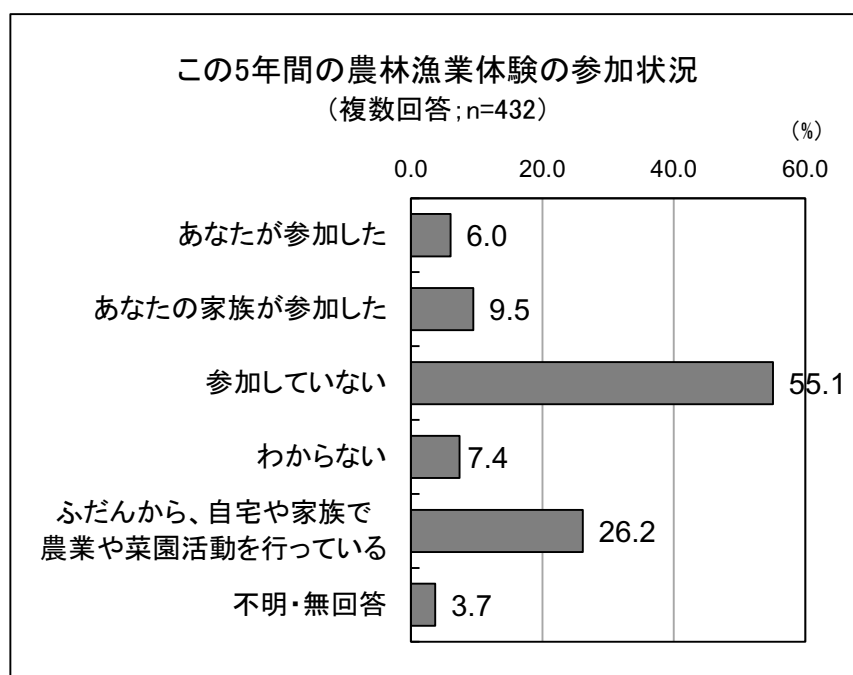
「①お米」について、「ほぼ全部」が62.0%と最も多く、次いで「ほとんどなし」が13.9%、「半分くらい」が3.9%などとなっています。

「②野菜」について、「半分くらい」が23.6%と最も多く、次いで、「3/4くらい」が18.8%、「10%くらい」が12.3%などとなっています。



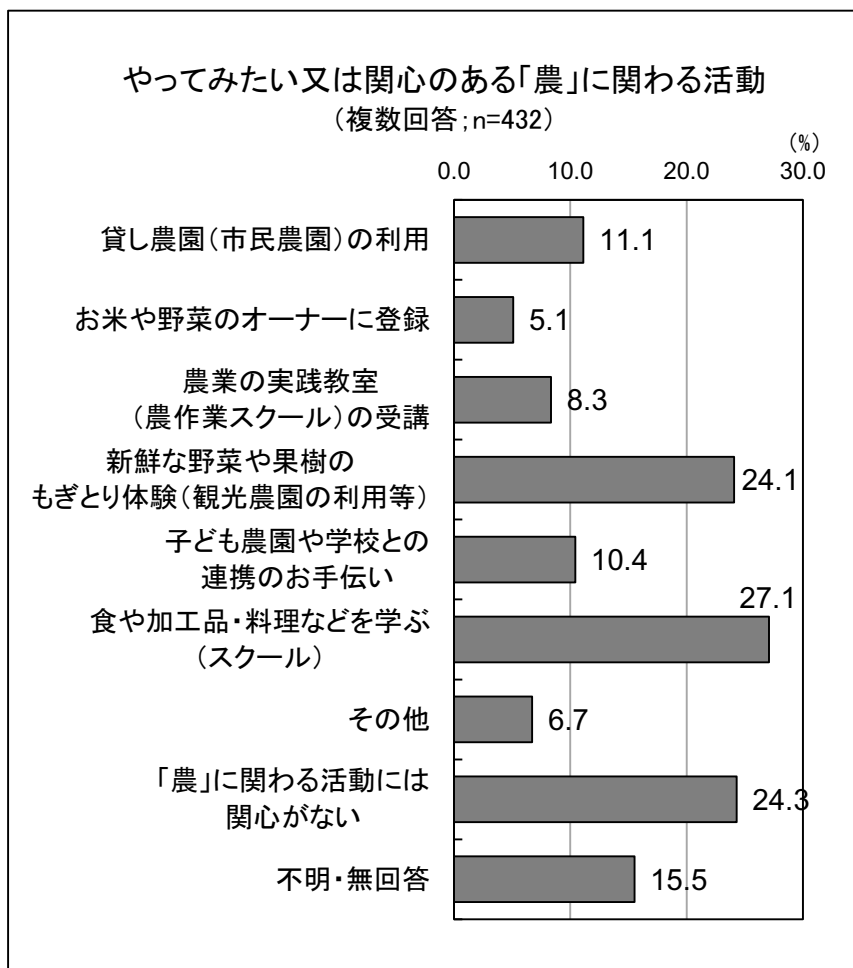
(5) この5年間の農林漁業体験の参加状況

「参加していない」が55.1%と最も多く、次いで「ふだんから、自宅や家族で農業や菜園活動を行っている」が26.2%、「あなたの家族が参加した」が9.5%などとなっています。



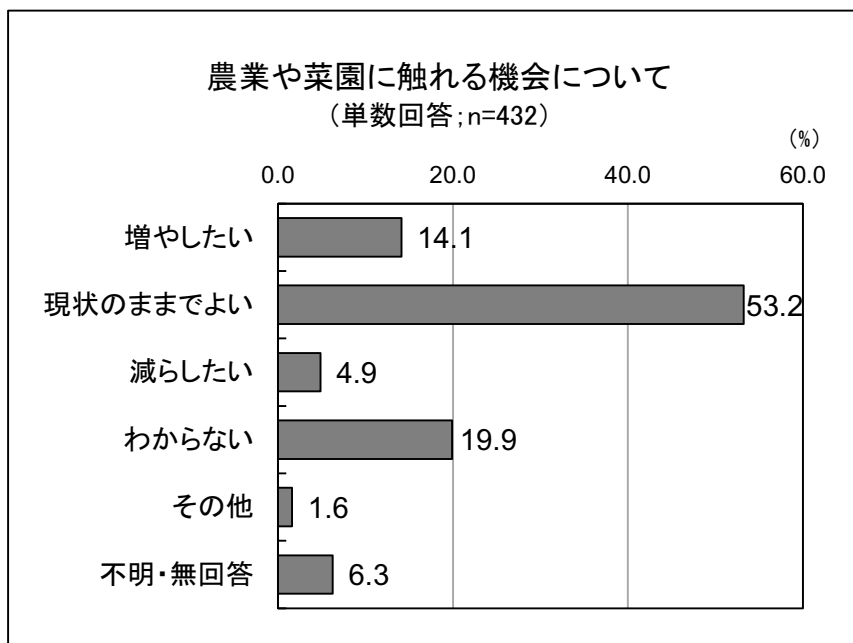
（６） やってみたい又は関心のある「農」に関わる活動

「食や加工品・料理などを学ぶ（スクール）」が27.1%と最も多く、次いで「新鮮な野菜や果樹のもぎとり体験（観光農園の利用等）」が24.1%、「貸し農園（市民農園）の利用」が11.1%などとなっています。一方、「農」に関わる活動には関心がない」が24.3%となっています。



（７）農業や菜園に触れる機会について

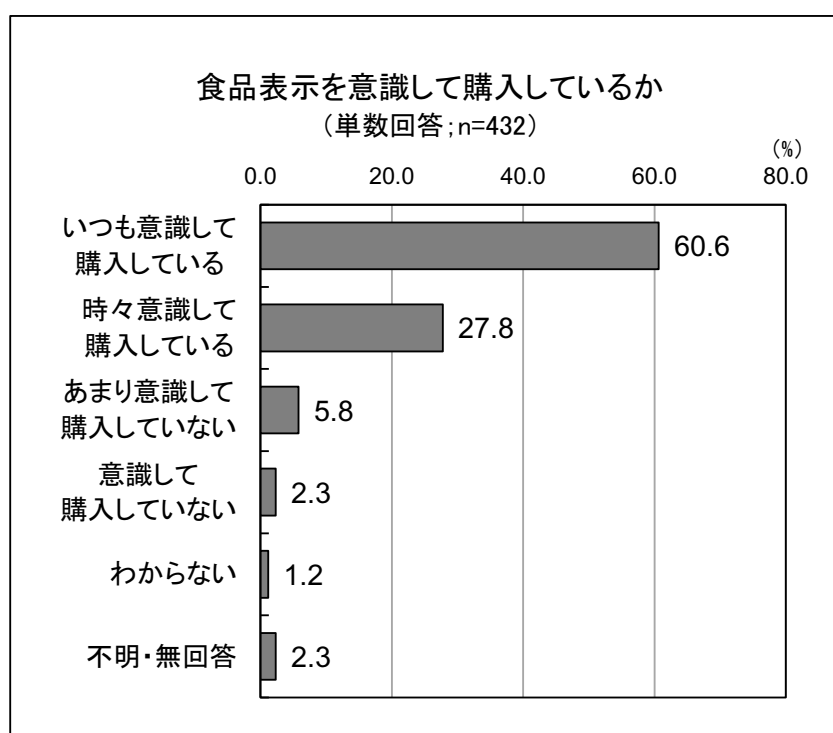
「現状のままでよい」が 53.2%と最も多く、次いで「わからない」が 19.9%、「増やしたい」が 14.1%、「減らしたい」が 4.9%などとなっています。



9. 食の安全性について

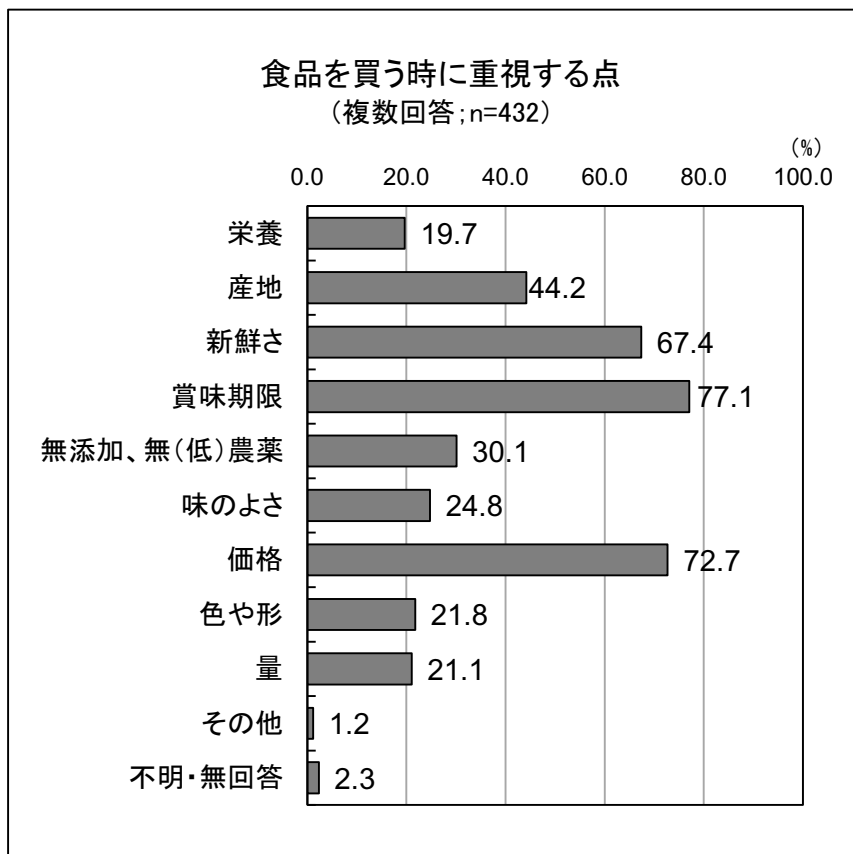
（１）食品表示を意識して購入しているか

意識して購入している人（「いつも意識して購入している」「時々意識して購入している」の合計）は 88.4%となっています。一方、意識して購入していない人（「あまり意識して購入していない」「意識して購入していない」の合計）は 8.1%となっています。



（２）食品を買う時に重視する点

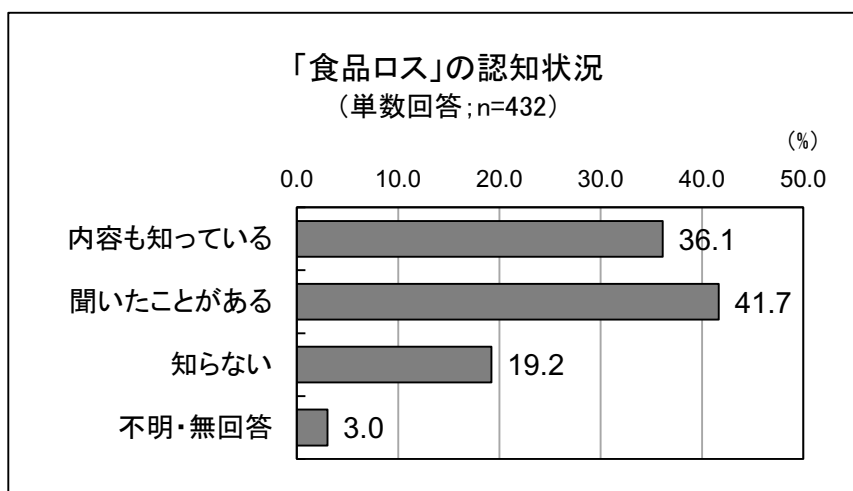
「賞味期限」が 77.1%と最も多く、次いで「価格」が 72.7%、「新鮮さ」が 67.4%、「産地」が 44.2%などとなっています。



10. 食品の廃棄について

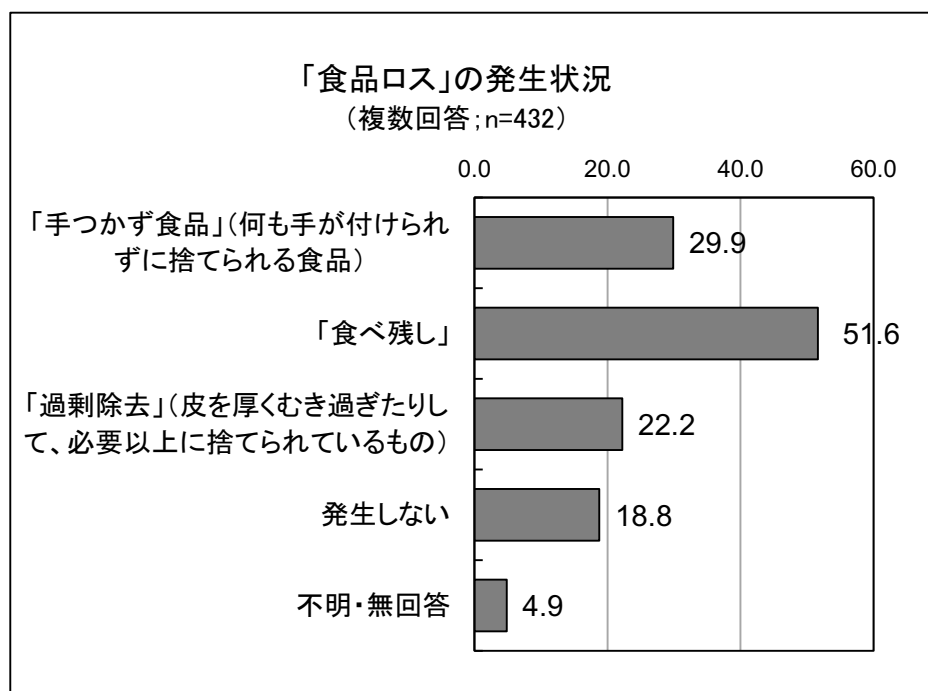
（１）「食品ロス」の認知状況

「聞いたことがある」が 41.7%と最も多く、次いで「内容も知っている」が 36.1%、「知らない」が 19.2%となっています。



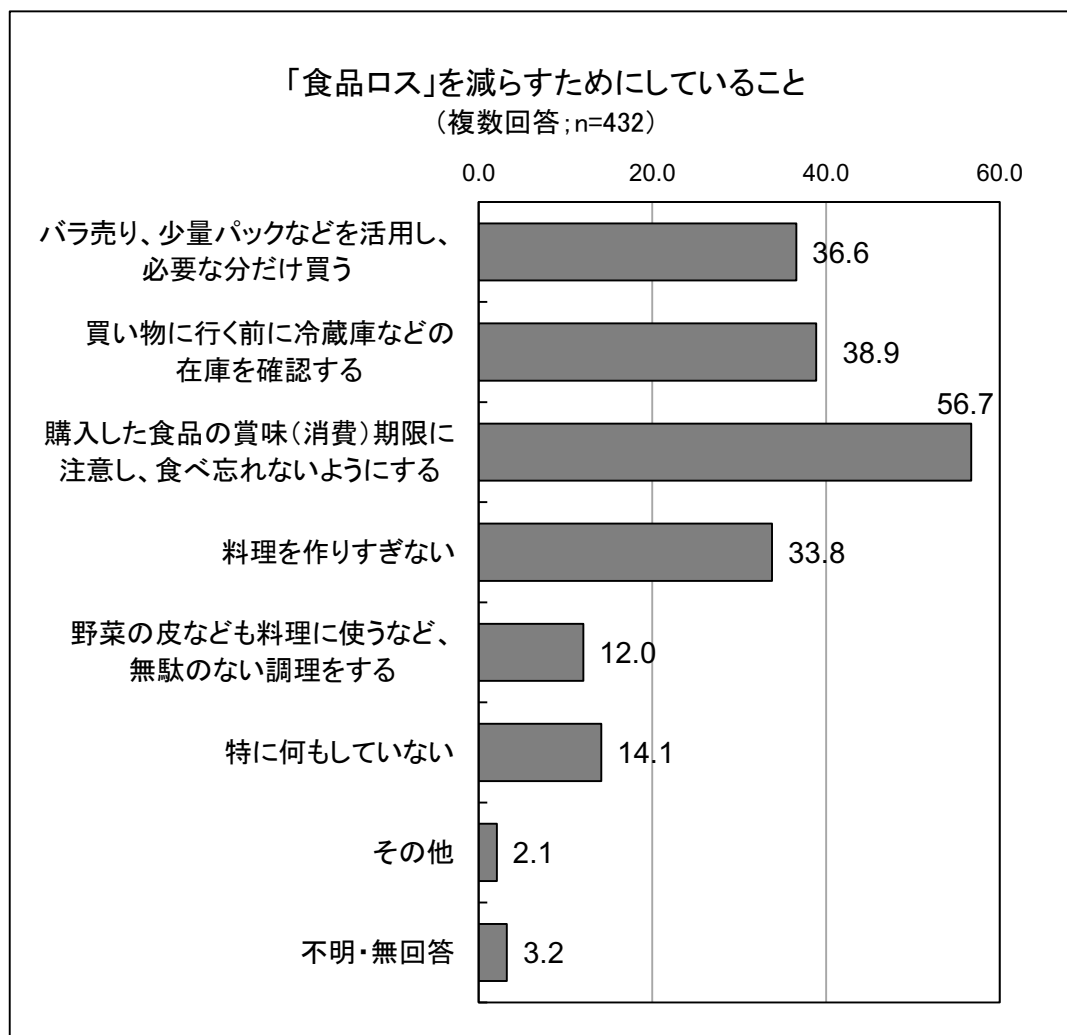
(2) 「食品ロス」の発生状況

「食べ残し」が 51.6%と最も多く、次いで「手付かず食品(何も手が付けられずに捨てられる食品)」が 29.9%、「過剰除去(皮を厚くむき過ぎたりして、必要以上に捨てられているもの)」が 22.2%、「発生しない」が 18.8%となっています。



（３）「食品ロス」を減らすためにしていること

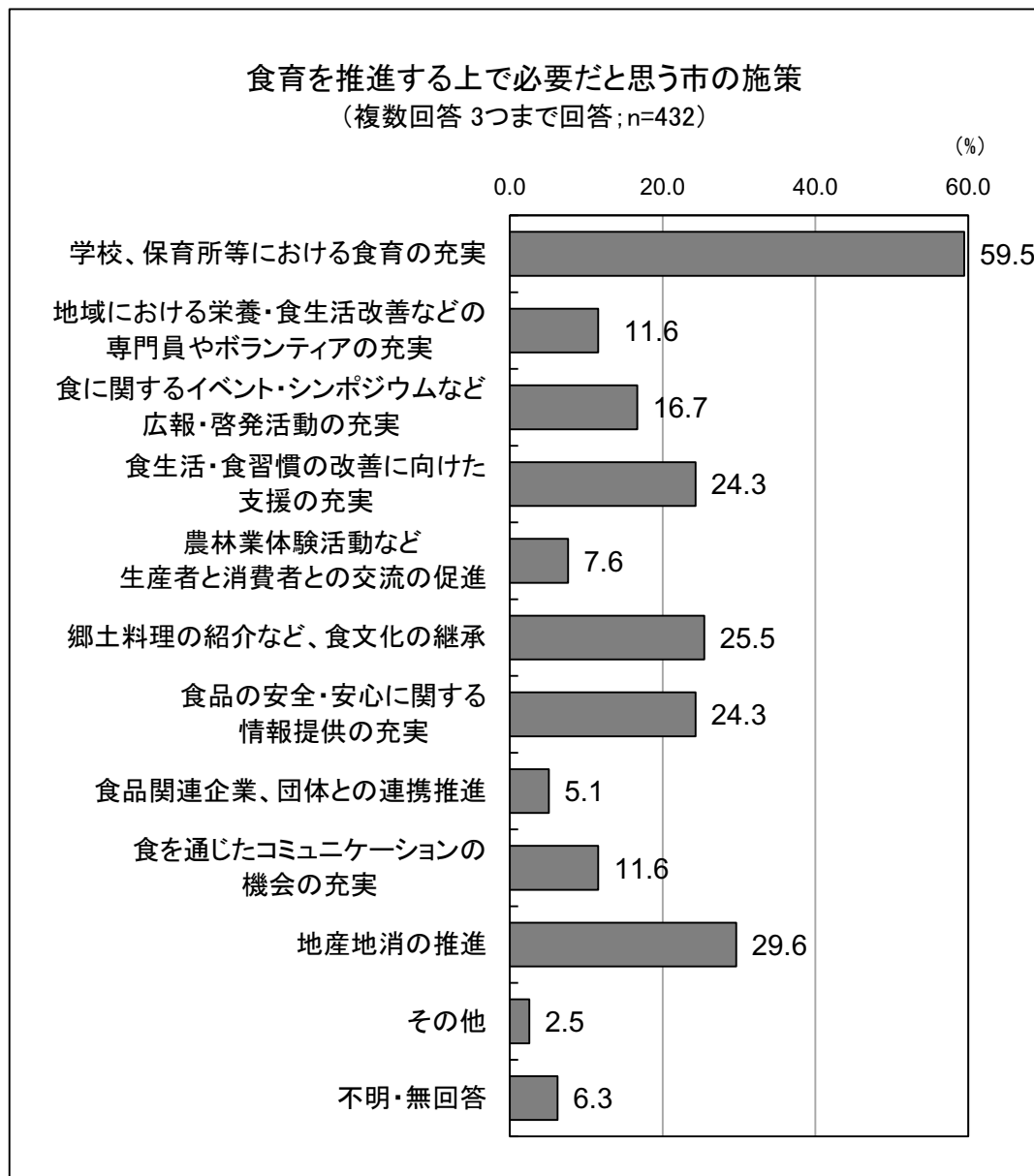
「購入した食品の賞味（消費）期限に注意し、食べ忘れないようにする」が 56.7%と最も多く、次いで「買い物に行く前に冷蔵庫などの在庫を確認する」が 38.9%、「バラ売り、少量パックなどを活用し、必要な分だけ買う」が 36.6%、「料理を作りすぎない」が 33.8%などとなっています。



11. 加西市の取り組みについて

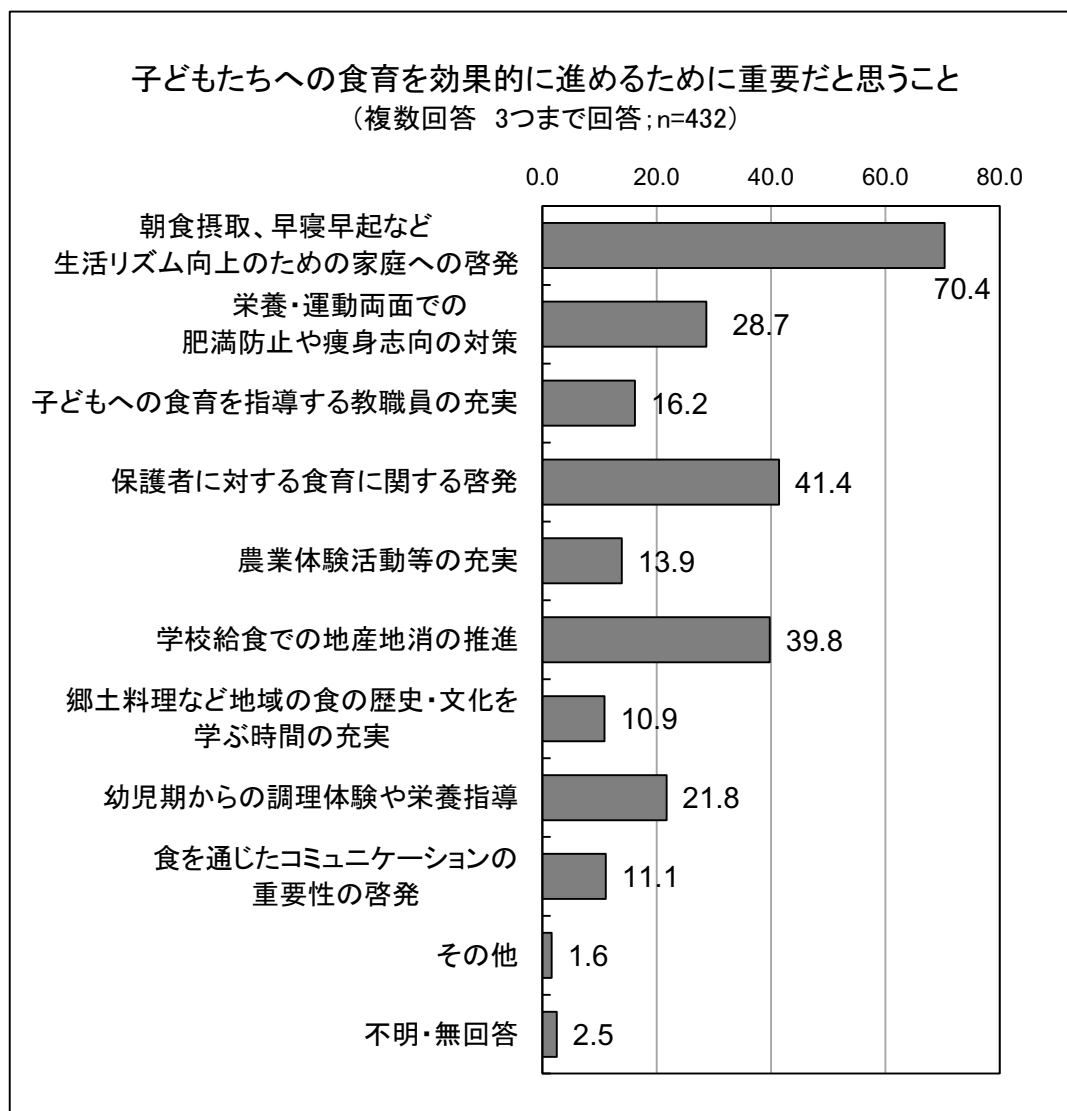
(1) 食育を推進する上で必要だと思う市の施策

「学校、保育所等における食育の充実」が 59.5%と最も多く、次いで「地産地消の推進」が 29.6%、「郷土料理など、食文化の継承」が 25.5%、「食生活・食習慣の改善に向けた支援の充実」「食品の安全・安心に関する情報提供の充実」がそれぞれ 24.3%などとなっています。



（２）子どもたちへの食育を効果的に進めるために重要だと思うこと

「朝食摂取、早寝早起など生活リズム向上のための家庭への啓発」が 70.4%と最も多く、次いで「保護者に対する食育に関する啓発」が 41.4%、「学校給食での地産地消の推進」が 39.8%、「栄養・運動両面での肥満防止や痩身志向の対策」が 28.7%などとなっています。



3 用語解説

用語	解説内容
----	------

【あ行】

栄養教諭	栄養管理・衛生管理など学校教育の管理と食に関する指導を一体的に行う教育職員
栄養士	栄養士は都道府県知事の免許を受けた資格。主に健康な方を対象に栄養指導や給食の運営を行う。

【か行】

管理栄養士	厚生労働大臣の免許を受けた国家資格。病気を患っている方や高齢で食事がとりにくくなっている方、健康な方一人ひとりに合わせて専門的な知識と技術を持ち、栄養指導や給食管理、栄養管理を行う。
期首値	期首(ある期間・期限のはじめ)の値
健康かさい 21	市民の健康づくりを支援し、次世代を担う子供たちの健全育成から壮年期の死亡の減少、健康寿命の延伸を目標とした実践計画。健康増進法に基づく「健康日本 21」の地方計画
健康寿命	日常生活に制限のない期間

【さ行】

主菜	魚や肉、卵、大豆製品などを使った副食の中心となる料理。主としてたんぱく質や脂肪の供給源となる。
主食	米、パン、めん類などの穀類。主としてエネルギーの供給源となる。
食育基本法	国民が生涯にわたり、健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるようにするため、食育を総合的、計画的に推進することを目的とした法律(2005 年(平成 17 年)6月に成立)
自給的農家	経営耕地面積が 30 アール未満かつ調査期日前1年間における農産物販売金額が 50 万円未満の農家
生活習慣病	食生活・運動習慣・休養・喫煙・飲酒などの生活習慣がその発症・進行に関与する疾患の総称。肥満・高血圧・糖尿病・循環器病など

【た行】

低栄養	食欲の低下や食事が食べにくいなどの理由から徐々に食事量が減り、身体を動かすために必要なエネルギーや筋肉や皮膚、内臓などをつくるたんぱく質が不足した状態のこと。
地産地消	地域で生産された産物をその地域で消費するという考え方により行われている取組のこと。

【な行】

内臓脂肪症候群(メタボリック・シンдрーム)	内臓に脂肪が蓄積する肥満(内臓脂肪型肥満)などによって、動脈硬化性疾患が引き起こされやすくなった状態をいう。
------------------------	--

【は行】

廃食用油	てんぷら油など食用油の使用後の油。これを回収し、石鹸や燃料に再生することで、資源の有効活用や河川の水質保全が可能である。
兵庫県いずみ会	昭和 40 年半ば頃から、県下各地域で食育に関わるボランティア団体として、いずみ会が発足し、昭和 49 年には全県組織として兵庫県いずみ会が発足。「私たちの健康は私達の手で」を合言葉に、健全な食生活の実現を目指し、地域に根付いた取組を実施している。
副菜	野菜やいも類、こんにゃく、海そう類などを使った料理。主食と主菜に不足するビタミン、ミネラルなどの栄養素を補う重要な役割を果たす。

【ら行】

六次産業化	1 次産業としての農林漁業、2 次産業としての製造業、3 次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、農山漁村の豊かな地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取組のこと。
-------	---

4 第2次加西市食育推進計画設置要綱

（設置）

第1条 加西市第2次食育推進計画の策定を図るため、加西市食育推進計画策定会議（以下「策定会議」という。）を設置する。

（所掌事務）

第2条 策定会議は、加西市第2次食育推進計画の策定に必要な事項について協議を行う。

（組織）

第3条 策定会議の委員（以下「委員」という。）は、20人以内をもって組織し、次の各号に掲げる者のうちから市長が委嘱する。

（1）市民代表

（2）学識経験者

（3）その他市長が必要と認める者

（任期）

第4条 委員の任期は、計画の策定が終了するまでとする。

（会長及び副会長）

第5条 策定会議に会長及び副会長を置き、委員のうちから互選によりこれを定める。

2 会長は、会務を総理し、会議を代表する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときは、その職務を代理する。

（会議）

第6条 推進会議は、会長が招集し、会長がその会議の議長となる。

2 策定会議は、委員の半数以上のものが出席しなければ開くことができない。

3 策定会議の議事は、出席委員の過半数をもつて決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

（部会）

第7条 策定会議は、必要に応じ、部会を置くことができる。

2 部会の運営について必要な事項は、会長が定める。

（庶務）

第8条 策定会議の庶務は、健康福祉部健康課において処理する。

（補則）

第9条 この要綱に定めるもののほか、策定会議の運営その他必要な事項は、会長が定める。

附 則

この訓令は、平成29年10月1日から施行する。

5 第2次加西市食育推進計画策定会議 委員名簿

	所属	役職	氏名	備考
1	学識経験（神戸大学）	准教授	中塚 雅也	委員長
2	加西市くらしと生活を守る会	会長	谷勝 公代	副委員長
3	加西市いずみ会	会長	藤川 順子	
4	加西市栄養士会	会長	井上 有紗	
5	加西市連合PTA	泉中学校PTA, 会長	谷川 賢次	
6	加西市立小学校食育担当校長	北条小学校長	小林 剛	
7	加西市立中学校食育担当校長	泉中学校長	宇仁 光浩	
8	加西市公立園	加西こども園長	前田 佳子	
9	加西市調理師会	会長	西脇 孝子	
10	加東健康福祉事務所	健康管理課職員	西坂 みゆき	
11	兵庫みらい農協加西営農生活センター	営農販売課長	竹内 重雄	
12	イオン加西北条店	店次長	井手 幸夫	
13	コープこうべ第4地区本部	組織統括課	陰平 康則	
14	公募委員		岡 臣子	

第2次加西市食育推進計画

発行：2018 年（平成 30 年）3 月

加西市健康福祉部健康課

〒675-2303 加西市北条町古坂 1072-14

TEL：0790-42-8723 FAX：0790-42-7521

E-mail：kenko@city.kasai.lg.jp