

資料 2

第3次食育推進計画（素案）

目次

第1章 計画の概要 ······ 4P

第2章 計画の基本方針 ······ 8P

第3章 食育推進のための取り組み ······ 20P

第1章 計画の概要

第1章 計画の概要

1 計画策定の趣旨

いわき市は、平成21年に「いわき市食育推進計画」を、平成26年に「第2次いわき市食育推進計画」を策定し、食を通して心身の健康と豊かな心を育むことができるよう、家庭や地域、学校、企業などが一体となって本市の地域特性を生かした食育事業を推進してきました。現在、市民の食に対する意識・関心も高まりつつあり、食育は着実に浸透してきております。しかしながら、栄養バランスの偏った食事や不規則な食事などの食習慣の乱れ、肥満や糖尿病などの生活習慣病の増加、過度の痩身志向などや高齢者の低栄養傾向等、様々な問題も依然として残り、市民の食の安全・安心に対する関心・意識がますます高まっている中、これらの課題への対応が必要となっております。

このような様々な課題を解決するため、市民一人ひとりが食に関する正しい知識と的確な判断力を身につけ、いわきの伝統文化や多様な価値に配慮しながら、健全な食生活を実践することができる能力をはぐくむ食育への積極的な取組が求められています。

このような中、引き続き食育を推進し、これまでの食育事業の推進の成果と食をめぐる課題等を踏まえ、食育に関する施策を総合的かつ計画的に、そして着実な推進を図るため、平成31年度から35年度までの5年間を期間とする「第3次いわき市食育推進計画」を策定したところです。

■ 「食育」とは

- 生きる上での基本であって、「知育」、「德育」、「体育」の基礎となるべきもの。
- 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、健全な食生活を実践することができる人間を育てること。

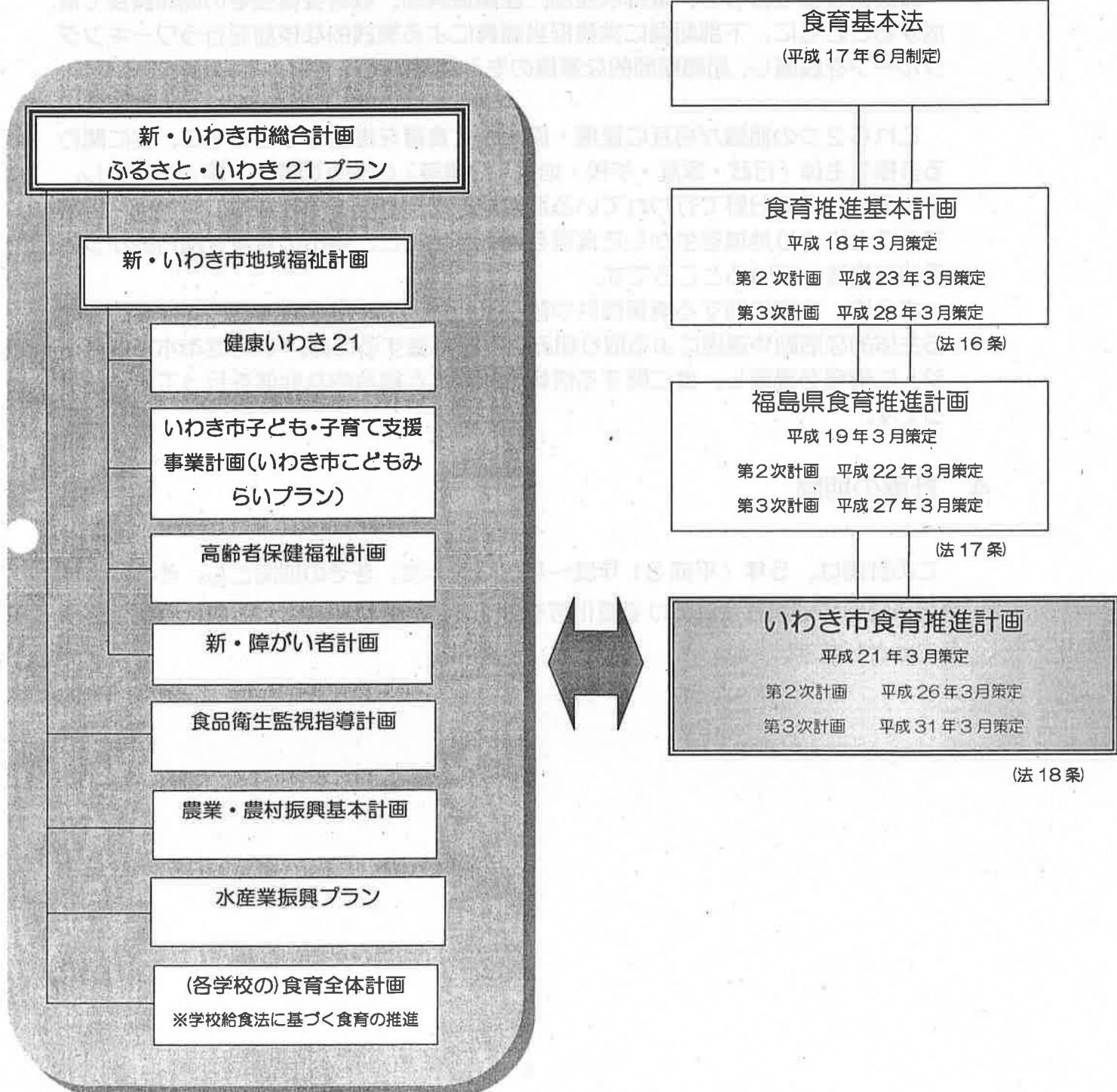
(「食育基本法（前文）」より)

2 計画の位置づけ

この計画は、食育基本法第18条第1項に規定する「市町村食育推進計画」として策定する行政計画です。

また、その実施にあたっては、上位計画である「新・いわき市総合計画」をはじめ、食育に関連する各個別計画との整合・調整を図りつつ、本市の食育を着実に推進するための行動計画とします。

■ 「いわき市食育推進計画」の位置づけ



3 計画の推進体制

(1) いわき市食育推進委員会 [外部組織]

学識経験者をはじめ、保健・医療関係団体、農林水産業関係団体、教育関係団体等の構成員、関係行政機関の職員及び公募委員の計 20 名で構成する、いわき市食育推進委員会を設置し、計画の定期的な評価等を行うほか、食に関する情報や意見の交換等を通して、それぞれの役割に応じた主体的な取り組みや分野横断的な連携・協力による取り組みを促進しているところです。

(2) いわき市食育庁内推進会議 [内部組織]

保健福祉部をはじめ、農林水産部、産業振興部、教育委員会等の関係課長で構成するとともに、下部組織に実務担当職員による実践的な検討を行うワーキンググループを設置し、組織横断的な連携のもと食育の推進を図っているところです。

これら2つの組織が相互に連携・協力して食育を推進するとともに、食に関わる多様な主体（行政・家庭・学校・地域・企業等）の交互の連携・協力を促進し、それぞれの活動分野で行われている取り組みに新たな「つながり」を創出・展開することにより地域を生かした食育を推進するなど、本市の食育を総合的かつ計画的に推進しているところです。

さらに、食育に関する情報提供や普及啓発を図り、各家庭・関係団体等における主体的な活動や連携による取り組みを一層推進するため、「いわき市ホームページ」に情報を掲載し、食に関する情報の一元化と総合的な発信を行っているところです。

4 計画の期間

この計画は、5年（平成31年度～平成35年度）をその期間とし、その間の社会経済情勢や地域社会における変化等を踏まえ、必要に応じて、計画の見直しを行うこととします。

第 2 章

計画の基本方針

第2章 計画の基本方針

1 計画の基本理念

本市では、これまでの取り組みの成果や、目標値などの達成状況を考慮し、前計画の理念を継承し、子どもも大人も自ら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の食育に関する取り組みが実践できるよう、計画を推進していきます。

**食を通じて、市民一人ひとりが生涯にわたって
健やかで こころ豊かに 楽しく 生活できるまちづくり**

2 計画の推進にあたっての総合的な目標と重点課題

● 総合的な目標

市民一人ひとりが食育活動に取り組むとともに、食に関する様々な関係者が多様に連携・協働し、食育を推進します。

● 重点課題

基本理念を達成するため、次の5つを重点課題とします。

重点課題1 健康寿命の延伸につながる食育の推進

栄養の偏りや不規則な食生活などに起因した肥満・生活習慣病の増加、高齢化社会に向けた高齢者の低栄養予防など本市の抱える健康上の課題改善に向け、ライフステージに応じた間断ない食育を推進する。

重点課題2 子育て世代を中心とした食育の推進

子育て世代は次世代に向けての食育だけでなく、自身の生活習慣病予防や将来的な健康寿命延伸といった生涯にわたる食育の中心的世代ととらえ、子育て世代を中心とした食育を推進する。

重点課題3 多様なライフスタイルに対応した食育の推進

様々な家族の状況や生活の多様化に対応し、子どもや高齢者を含む全ての市民が健全で充実した食生活を実現できるような食体験や共食の機会を提供していく。

重点課題4 食環境の整備を意識した食育の推進

食の安全、食品ロス、地産地消など食にかかわる様々な環境を整備し、市民が食

育を実践しやすい食環境づくりをすすめる。

重点課題5 地域の食文化の継承に向けた食育の推進

いわき市内の各地域で長年伝えられてきた郷土料理や行事食などに関心を持ち、日々の食生活の中に取り入れていくことを目指す。

3 計画の基本的な取組方針

食育の推進にあたっては、子どもへの食育の基礎を形成する場である家庭や保育所、学校等における保護者と教育関係者との連携による食育の取り組みを確実に行なうことが重要となってきます。

また、高齢者が生き生きと生活できるよう、生活の質にも配慮しながら、健全な食生活の確保に向けた取り組みを推進することも重要となってきます。

このことから、子どもから高齢者まで、生涯を通じた食育の取り組みを推進し、計画の基本理念・目標を達成するため、家庭・学校・幼稚園・保育所（園）・地域・行政等、食に関わる様々な関係者（P16 参照）が主体的にかつ多様に連携・協働しながら、食育の取り組みを次の5つの方針に沿って推進していきます。

(1) 市民の心身の健康の増進と豊かな人間形成

健全な食生活等に必要な知識等が年齢や健康状態等により異なることに配慮しつつ、市民の生涯にわたる健全な食生活の実現を目指す。

(2) 食に関する感謝の念と理解

様々な体験活動等を通じ、自然に感謝の念や理解が深まっていくよう配慮した施策を講じる

(3) 食育推進の取組の展開

市民や民間団体等の自発的意見を尊重するとともに、多様な主体の参加と連携・協力に立脚した市民運動となるよう施策を講じる

(4) 市の伝統的な食文化の継承と農林水産業の活性化

伝統ある食文化の継承や環境と調和した食料需給への市民の理解の促進や都市と農村漁村の活性化と食料自給率の向上に資するよう施策を講じる

(5) 食品の安全性の確保等における食育の役割

食品の安全性等食に関する幅広い情報を多様な手段で提供するとともに、行政、関係事業者、消費者等の間の情報・意見交換が積極的に行われるよう施策を講じる

4 計画における目標

食育基本法に基づく取り組みは、市民の心身の健康の増進と豊かな人間形成、食に関する感謝の念と理解等の基本理念に則り、食育の市民運動として推進するためには、多くの関係者の理解の下、共通の目標を掲げ、その達成を目指して連携・協働して取り組むことが有効である。また、より効果的で実効性のある施策を開拓していく上で、その成果や達成度を客観的で具体的な目標値により把握できるようにすることが必要である。

このため、基本計画においては、市民運動として食育を推進するにふさわしい定量的な目標値を設定することとし、その達成が図られるよう基本計画に基づく取り組みを推進するものとする。

(1) 食育に関心を持っている市民を増やす。

食育を市民運動として推進し、成果を挙げるためには、市民一人ひとりが自ら実践を心がけることが必要であり、そのため、食育に関心を持っている市民を増やすことを目標とする。

(2) 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす。

家族が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図ることは食育の原点であり、共食を通じて、食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を習得する機会にもなっていくことから、全体の共食の回数を増やすことを目標とする。

(3) 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす。

近年では、ひとり親世帯、貧困の状況にある子供、高齢者の一人暮らし等が増え、様々な家族の状況や生活の多様化により、家族との共食が難しい人も増えている。家族との共食は難しいが、共食により食を通じたコミュニケーション等を図りたい人にとって、地域や所属するコミュニティ(職場等を含む)等を通じて、様々な人と共食する機会を持つことが重要である。このため、地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やすことを目標とする。

(4) 朝食を欠食する市民を減らす。

朝食を毎日食べることは、基本的な生活習慣を身に付ける観点から非常に重要なため、子供から高齢者までの朝食欠食をなくすことを目標とする。

(5) 学校給食に係る地場農産物等を使用する割合を増やす。

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や、食に関する感謝の念を育む上で重要であるほか、地産地消の有効な手段であるため、学校給食において、地場産物を使用する割合を増やすことを目標とする。

(6) 栄養バランスに配慮した食生活を実践する市民を増やす。

生涯にわたって心身の健康を確保しながら、健全な食生活を実践するためには、市民一人ひとりが栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要である。このため、市民にとっても分かりやすく、食事全体における栄養バランスに配慮した食事の目安とし、そのような食生活を実践する市民を増やすことを目標とする。

(7) 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する市民を増やす。

生活習慣病の予防や改善には、日常から望ましい食生活を意識し、実践することが重要である。しかし、エネルギーや食塩の過剰摂取等に代表されるような栄養等の偏り、朝食欠食等の食習慣の乱れ、それに起因する肥満ややせ・低栄養等、生活習慣病につながる課題はいまだ改善するまでに至っていないことから、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する市民を増やすことを目標とする。

あわせて市民の健全な食生活の実践に寄与する食環境整備の観点から、食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の増加についても目標とする。

(8) ゆっくりよく噛んで食べる市民を増やす。

市民が健やかで豊かな生活を送るには、口腔機能が十分に発達し、維持されることが重要となる。最近では、健康寿命の延伸に向け、噛み方や食べる速さにも着目し、口腔の健康や口腔機能の獲得・維持・向上と関連させた食育が重要となっている。このため、ゆっくりよく噛んで食べる市民を増やすことを目標とする。

(9) 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす。

食育を市民運動として推進し、市民一人ひとりの食生活において実践してもらうためには、食生活の改善等のために市民の生活に密着した活動に携わる食生活改善推進員等のボランティアが果たしている役割は重要であるため、食育の推進に関わるボランティアの数を増やすことを目標とする。

(10) 農林漁業体験を経験した市民を増やす。

食に関する関心や理解の増進を図るために、広く市民に農林水産物の生産に関する体験活動の機会を提供し、農林水産業について知識や理解を深めてもらうことが重要であることから、農林漁業体験をした市民を増やすことを目標とする。

(11) 食品ロス削減のために何らかの行動をしている市民を増やす。

まだ食べられるのに、廃棄されている食品ロスについて、市民一人ひとりが食品ロスの現状やその削減の必要性について認識を深め、自ら主体的に取り組むことが不可欠である。このため、食品ロス削減のために何らかの行動をしている市民を増やすことを目標とする。

(12) 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている市民を増やす。

四季や地理的な多様性による特色を有し、地域の伝統的な行事や作法と結び付いた多様な食文化は、世界に誇ることのできるものである。しかし、近年、核家族化の進展や地域のつながりの希薄化、食の多様化により、地元の食文化の特色が徐々に失われつつある。地元の伝統食材を始めとした地域の食材を生かした郷土料理や伝統料理、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸使い等の食べ方・作法を受け継ぎ、地域や次世代（子供や孫を含む）へ伝えている市民を増やすことを目標とする。

(13) 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する市民を増やす。

健全な食生活の実現に当たっては、食品の選び方や適切な調理・保管の方法等について基礎的な知識を持ち、その知識を踏まえて行動していくことが重要であることから、食に関する健康情報、食物アレルギー、衛生的な食品管理等、食の安全性に関して、正しい知識に基づき自ら判断する市民を増やすことを目標とする。

基本理念 食を通じて、市民一人ひとりが生涯にわたって健やかでごろ豊かに楽しく生活できるまちづくりのために

- 子どもから高齢者まで、生涯を通じた食育の取り組みを推進
- 視点 ○ 食に関わる様々な関係者が主体的にかつ多様に連携・協働しながら食育の取り組みを推進

総合的な目標

市民一人ひとりが食育活動に取り組むとともに、食に関する様々な関係者が多様に連携・協働し、食育を推進します。

重点課題

1 健康寿命の延伸につながる食育の推進

2 子育て世代を中心とした食育の推進

3 多様なライフスタイルに対応した 食育の推進

4 食環境の整備を意識した食育の推進

5 地域の食文化の継承に向けた 食育の推進

具体的な施策

- 1 地域における食育推進の取り組み
- 2 食育推進に係る人材育成・支援
- 3 関係団体・事業者等との連携による食育の推進

- 1 望ましい食習慣と知識の習得
- 2 乳幼児期・学童期・思春期における食育の推進
- 3 思春期・青年期における食育の推進
- 4 青年期・壮年期における食育の推進
- 5 高齢期における食育の推進

- 1 妊産婦や乳幼児に対する食育の推進
- 2 子どもの発達段階に応じた食育推進
- 3 給食を通しての食育の推進
- 4 保護者への啓発及び啓発
- 5 日本型食生活の推進

- 1 家庭や地域における共食の推進
- 2 学生食堂や社員食堂等における食育の推進

- 1 農林水産業を通じた食育の推進
- 2 給食を通しての食育の推進
- 3 食環境の整備
- 4 食品の安全性に関する知識と理解の推進
- 5 環境との共生

- 1 地産地消の推進
- 2 食文化の継承と振興

食育の推進に関する目標

- 1 食育に关心を持つている市民を増やす。
- 2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす。
- 3 地域等で共食をしたいと思う人が共食する割合を増やす。
- 4 朝食を欠食する市民を減らす。
- 5 学校給食に係る地場産物等を使用する割合を増やす。
- 6 栄養バランスに配慮した食生活を実践する市民を増やす。
- 7 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気を付けた食生活を実践する市民を増やす。
- 8 ゆっくりよく噛んで食べる市民を増やす。
- 9 食育の推進に関するボランティアの数を増やす。
- 10 農林漁業体験を経験した市民を増やす。
- 11 食品ロス削減のために何らかの行動をしている市民を増やす。
- 12 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている市民を増やす。
- 13 食品に安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する市民を増やす。

5 ライフステージにおける取り組み

それぞれの食習慣は、生涯にわたってつくられていきます。そのため、各ライフステージに応じた食育への取り組みが重要になってきます。

市民一人ひとりが該当するライフステージにおいて、目標とする取り組みで食育を推進していきます。

● 全世代共通

- ・家族や友達と一緒に食べる楽しさを知る。
- ・よく噛んで食べる習慣を身につける。

● 乳幼児期（0～6歳）

- ・離乳食を通して、さまざまな食材の味、におい、形、食感等を体験し、食べ物への興味や自分で食べようとする意欲を持つ
- ・早寝・早起きの生活リズムを整えて、しっかり朝食を食べるようとする。
- ・様々な食べ物に興味や関心を持つようにする。

● 学童・思春期（7～19歳）

- ・一日3回の食事を規則正しく摂るようにする。
- ・栄養のバランスを考え、適正な量の食事を摂るようにする。
- ・食の安全安心について理解し、食品を選ぶ力を身につけるようにする。

● 青年期（20～39歳）

- ・生活と食事のリズムを整え、規則正しく1日3回の食事を摂るようにする。
- ・生活習慣病の予防や改善のため、日ごろから望ましい食生活を実践し、自らの健康を管理できるようにする。
- ・外食・中食では栄養成分表示やヘルシーなオーダーなどを積極的に利用する。
- ・自然や地域と食べ物との関わり、食の大切さを理解し、家族、子供へ伝える。

● 壮年期（40～64歳）

- ・自らの食生活を振り返り、望ましい食習慣の維持・改善に努め、生活習慣病の予防や改善ができるようにする。
- ・食に関する知識や経験を重ね、いわき市の食文化や地域の伝統料理を家庭、子供へ伝える。

● 高齢期（65歳以上）

- ・自分の健康状態に合わせた規則正しい食生活や食習慣を維持し、生活習慣病の予防や改善及び低栄養を予防できるようにする。
- ・豊かな人生経験とこれまで培ってきた知識を生かし、いわき市の食文化や地域の伝統料理を次世代へ伝える。

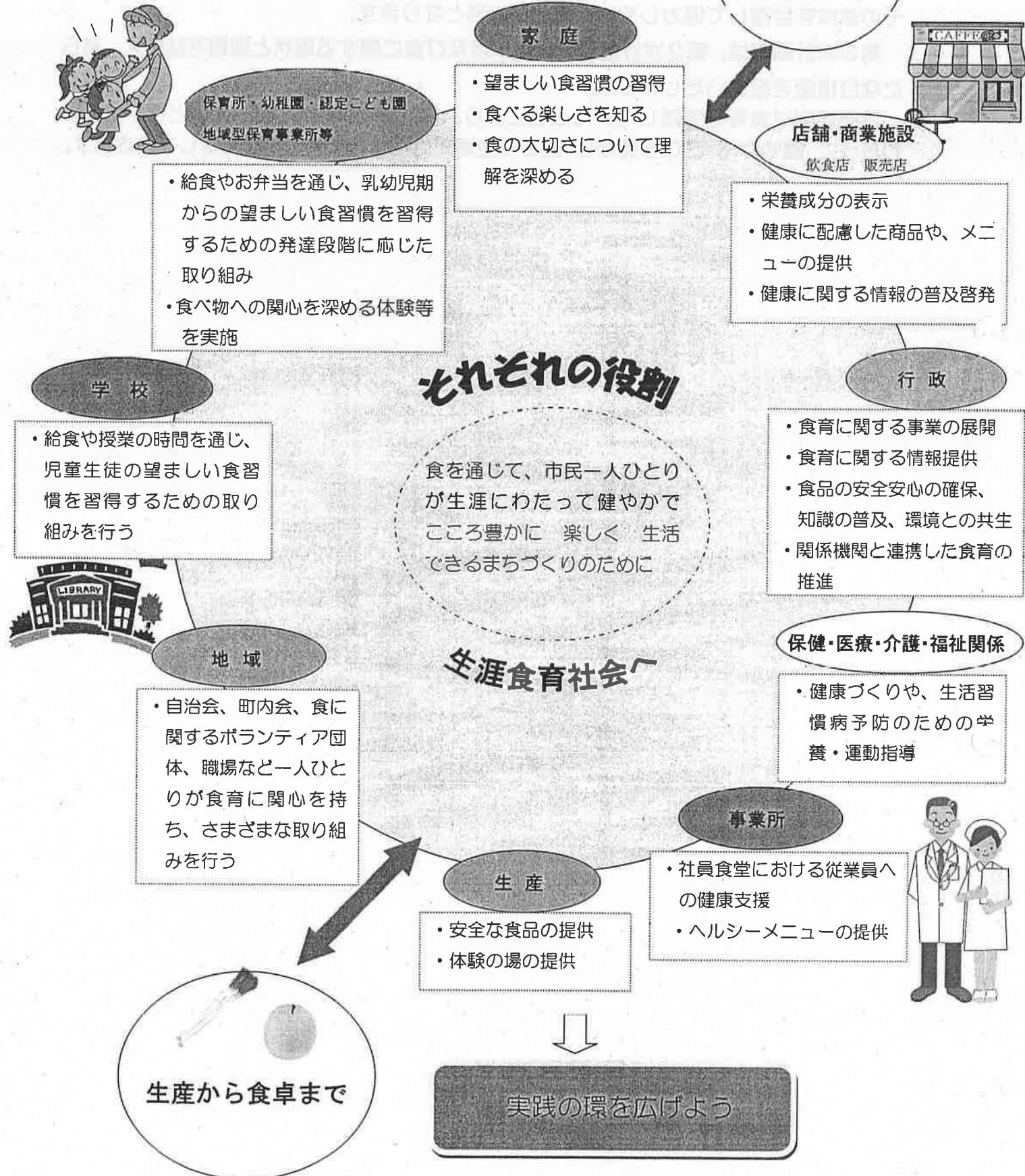
6 計画の数値目標

食育を実践・推進していくためには、多くの関係者の理解の下、共通の目標を掲げ、その達成を目指して協力していくことが必要となります。

第3次計画では、第2次計画の目標達成度及び食に関する現状と課題を踏まえ、あらたな目標値を設定いたしました。

目標に向け食育を実践していくことにより、「食を通じて、市民一人ひとりが生涯にわたって 健やかで こころ豊かに 楽しく生活できるまちづくり」を目指していきます。

取り組みのイメージ図



第2章 計画の基本方針

第3次食育推進計画の数値目標

目標	指標	現状値	指標
1 食育に関心を持っている市民を増やす	食育に関心を持っている市民の割合		
2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす	朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数		
3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす	地域等で共食をしたいと思う人が共食する割合		
4 朝食を欠食する市民を減らす	朝食を欠食する市民の割合（学童期、思春期、青年期）		
5 学校給食に係る地場産物等を使用する割合を増やす	学校給食における地場産物を使用する割合		
6 栄養バランスに配慮した食生活を実践する市民を増やす	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている市民の割合 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている子育て世代の割合		
7 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気を付けた食生活を実践する市民を増やす	生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気を付けた食生活を実践する市民の割合 適正体重と判定される市民の割合（内児童・生徒は学校保健統計から別枠で確認） いきいきiwaki食育・健康応援店の登録数 外食や食品を購入する時に、栄養成分表示を参考にする市民の割合		
8 ゆっくりよく噛んで食べる市民を増やす	ゆっくりよく噛んで食べる市民の割合		
9 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす	食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している市民の数		
10 肅林漁業体験を経験した市民を増やす	肅林漁業体験を経験した市民（世帯）の割合		
11 食品ロス削減のために何らかの行動をしている市民を増やす	食品ロス削減のために何らかの行動をしている市民の割合		
12 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている市民を増やす	地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている市民の割合 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承している子育て世代の割合		
13 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する市民を増やす	食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する市民の割合 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する子育て世代の割合		

「いわき市食育推進計画」のキャッチフレーズについて

食育推進計画を市民の皆様と共有していくため、第1次食育推進計画策定時に分かりやすい計画のキャッチフレーズを市民の皆様から募集した結果、次のとおり最優秀作品（1点）及び優秀作品（5点）が決定しています。

最優秀作品 「おいしく 楽しく いわきの味で 食卓囲み 元気なわが家」

優秀作品 「よくかんで おいしく楽しく いわきの味で
今日もみんなで 健やか生活」

「みんなで楽しく 食卓囲み いわきの味で 元気な生活」

「しっかり食べて元気に育つ いわきっ子」

「三食とっぺよ いわきっ子」

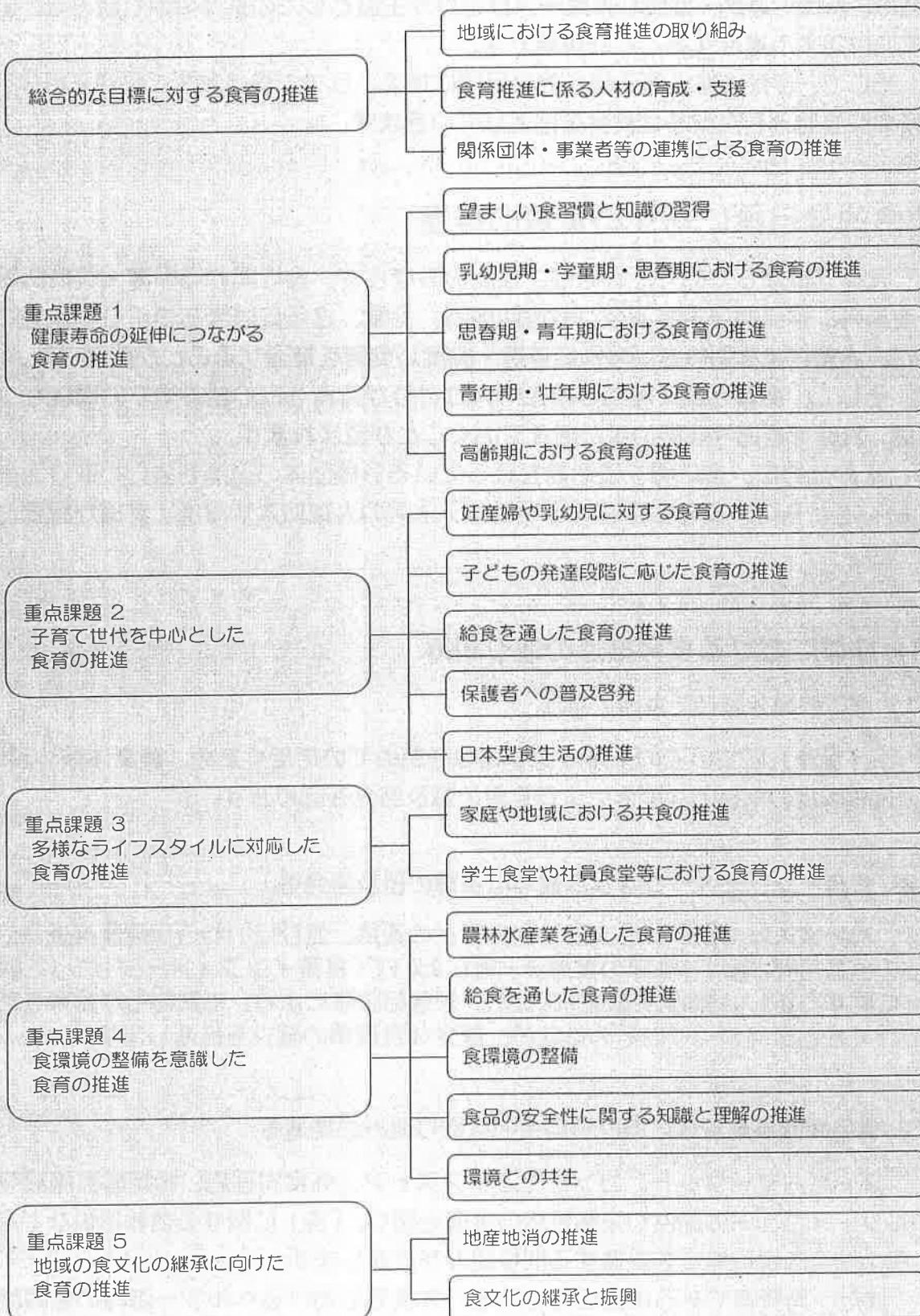
「いきいき わくわく きちんと食べる いわきの食」

※ 最優秀作品及び優秀作品については、食に関する各種印刷物やイベント開催時等において、意識啓発のために活用していきます。

第3章

食育推進のための取り組み

第3章 食育推進のための取り組み



第3次食育推進計画の総合的な目標

食育はこれまでの取り組みの中で、着実に推進されてきています。しかし、食を取り巻く社会環境が変化している中、今後は、食に関する様々な関係者が情報の共有化と発信に取り組み、多様に連携・協働し市民一人ひとりが主役としての食育の取り組みを、より一層広げていけるよう推進することが重要です。

そこで、食育推進に係る総合的な目標に加え、5つの重点課題に関する目標を設定し、食育の取り組みを充実させ食育を推進していきます。

総合的な目標に対する食育の推進

食育を推進していくためには、家庭のみならず、食に関わる保健・医療関係者、農林水産業者、食品関連事業者及び教育関係者、企業、さらにはまちづくり団体や健康推進員など、さまざまな関係者が多様に連携・協働し食育を推進することが重要です。

そして、食育を広く周知し市民一人ひとりが食育を取り組みやすい環境をつくるためには、食育を推進する担い手が増えていくことが望まれます。

そのために、食に関する活動を行っている各種団体の連携を強化し取り組みを促進していくとともに、食育を推進するボランティアの人数拡大や育成・支援が重要となっております。

(1) 地域における食育推進の取り組み

1) 食農教育を通じた食育の推進

「食育」についてのイメージや関心を深めていただくため、農業体験や料理教室など、食農教育の積極的な開催により食育の普及啓発を図ります。

2) 食育インフォメーションを通じた食育の普及啓発等

福島県栄養士会いわき支部や企業等との連携、並びにいわき市健康推進員により、6月の食育月間、毎月19日の食育デー等において「食育インフォメーション」を開催し、「食」に関する正しい情報の積極的な提示、栄養相談等により、市民自らが食育を実践することができる環境づくりに努めるなど、健全な食習慣の確立を推進します。

3) 食品関連事業者等における自発的な取り組みの推進等

スーパーマーケット、コンビニエンスストア、外食料理店、特定給食施設等におけるヘルシーメニューの提供や栄養表示の推進を図り、「食」に関する情報提供などを通じて、市民の健全な食習慣食を支援する取り組みを推進します。

また、消費者である市民に対しても、外食等におけるヘルシー志向の意識醸成や食材を選択する際に、栄養表示を自発的に参考とするなど、市民の自己啓発を促すための情報発信を積極的に行います。

4) 食に関するイベント等を通じた情報の提供

食に関するイベント等において、関係機関との連携により、「食」に関する正しい情報の積極的な提示、栄養相談などを実施します。

また、生活習慣病の予防や改善のための適切な食事、定期的な運動等を継続的に実践できるよう、「食育教室」等の開催など、食育に関連した事業の実施を通じて、「食」について学ぶ機会を積極的に提供します。

5) 健康推進員の活動を通じた地域における食育の推進

いわき市健康推進員の地区活動において、家族や子ども、地域の方々との交流を図りながら郷土料理や行事食の体験等により、日本型食文化を次世代へ伝承するなど、市民への食育推進運動に積極的に取り組みます。

6) 食育ツールを活用した継続的な食育活動の推進

食育を全市民的な継続的運動として展開していくため、市民の意識啓発と行政・学校・地域・企業など多様な主体がさまざまな活動等に活用できるような食育ツールの提供に努めます。

7) 「ふれあい弁当デー」の推進

親子でふれあいながら一緒に弁当をつくることで、家族の団らんの時間や家族の味を教える時間が生まれます。また、学校のみんなで自分がつくった弁当を食べることで、「生きる」基本となる食について考える機会を持つことができます。

地域・家庭・学校等が連携・協力して食育を推進するために、こうした取り組みを「ふれあい弁当デー」と位置づけ、市民に呼びかけを行い、弁当を通して正しい食生活が実践できるよう支援します。

(2) 食育推進に係る人材の育成・支援

1) 食育に関連した研修会等の開催

食育に関心のある市民の方々を対象とした研修会等の開催を通して、食に関する正しい情報や調理実習等の効果的な実施方法等について学ぶ機会を提供するなど、各種イベント等において活動する人材を養成するための取り組みを推進します。

2) 食に関するボランティア活動等への支援

いわき市健康推進員協議会など、食に関するボランティア活動等を行う各種団体等に対して、研修及び活動に対する助言等の支援を行います。

3) 専門知識を備えた人材の活用

「食育」を担うそれぞれの専門分野の知識を備えた人材の活用を図ります。

また、地域社会で暮らすすべての人を対象として、多様な「食育」の推進を図っていくため、食物アレルギーの知識の普及啓発や飲食店などでの健康に配慮したメニュー並びに商品提供への支援が行えるよう、専門的知識を備えた人材の活用を図ります。

(3) 関係団体・事業者等の連携による食育の推進

1) 生産者による食育機会の拡大

農業者の運営する観光農園や農業体験教室、直売所等に対するPR活動支援を行うなど、生産者自らが食育体験機会を増やせるよう促します。

2) 農林水産業分野における総合的な食育の展開

生産者、農業・水産業団体、流通業者など、農林水産業分野における各主体が連携し、健康情報の提供も併せて食育活動を総合的に展開しながら、野菜や魚の摂取増加などに向けて、効果的な食育の推進に努めます。

3) 外食産業等による食育の展開

外食産業等においては、栄養バランスの優れた食事の提供のほか、食育の普及啓発や、カロリー等の栄養表示に関する情報提供、さらには、地元産食材の利用などによる地産地消の推進に努めます。

4) 食品関連事業者等による食育の展開

食品の製造・加工・流通・販売などを行う事業者は、食品の安全性の確保や適正な栄養成分表示等を行うとともに、安定した供給体制の構築に努めます。

また、インダストリーツーリズム（職場体験活動）等の機会の提供に努めます。

5) 地域活動団体における食育の推進

地域づくり団体、子ども会、PTA活動等における伝統料理・行事食の提供や地元産の食材の活用を図るなどの食育に関する取り組みを支援します。

6) ボランティア・NPO団体等のネットワークづくり

食に関するボランティア活動等を行っている各種団体の取り組みを推進するとともに、相互に連携・協力ができるよう、「いわき市市民活動ガイド」や「いわき市ホームページ」など、さまざまな媒体を活用した情報交換や情報提供に努めます。

重点課題1**健康寿命の延伸につながる食育の推進**

栄養の偏りや不規則な食生活などに起因した肥満・生活習慣病の増加、高齢化社会に向けた高齢者の低栄養予防など本市の抱える健康上の課題改善に向け、ライフステージに応じた間断ない食育を推進するため、食品関連業者等を含む多くの関係者が主体的かつ多様な連携協働を図りながら、食環境の改善に取り組めるような食育を推進していきます。

食育推進のための取り組み**(1) 望ましい食習慣と知識の習得****1) ライフステージに応じた食育関連事業の実施**

生活習慣病を予防する意味からも「食育」は大切なことです。「食べ物の選択や食事づくりができる力」「食事の重要性や楽しさを理解する力」「心と身体の健康を維持できる力」等について、ライフステージに応じた「食育」を通して積極的に知識や情報の提供に努めます。

また、特に若い世代に対して、自らが、「食」に興味をもつことができるよう、食育に関連した事業の実施を通じて、「食」について学ぶ機会を積極的に提供します。

2) 家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進

家族そろっての食事の楽しさや正しい食事の仕方、食事づくりの楽しみについて、「いわきっ子・いきいき健やか食育教室（幼児期・学童期）」の開催やさまざまな食育事業、「市役所出前講座」等を通じて、栄養の情報や食の体験の機会を積極的に提供し、家庭における共食を通じた食育の推進を図ります。

3) 「早寝 早起き 朝ごはん」の推進

「朝食の大切さ」を意識付け、朝食を食べる人の割合を高めるために、食育教室、食育インフォメーション等を通じて、朝ごはんがなぜ大事か、朝ごはんを食べることの体への影響と簡単な朝食の作り方についての知識や情報を積極的に提供し、「早寝 早起き 朝ごはん」を推進します。

4) 生活習慣病の予防及び改善につながる食生活の普及

市民一人ひとりが普段の生活において栄養のバランスを理解した上で、望ましい食習慣を確立し、食生活改善に向けた取り組みができるよう、栄養バランスに優れ、地域で生産される豊かな食材を生かした、日本型食生活「主食（ごはん）・主菜・副菜・汁（一汁三菜）」の浸透を目指し、食育に関連した事業の実施を通じて普及啓発を行います。

また、生活習慣病の予防や改善のために、適正体重の維持や減塩等に気を付ける市民を支援するため、食品の栄養成分表示の見方を啓発し、いきいき iwaki 食育・健康応援店の登録数の増加に努めます。

5) 口腔機能の維持・向上

市民一人ひとりが、生涯にわたっておいしく楽しく食事をとることができるように、その基本となる口腔機能の維持・向上を図るため、「歯やお口の健康相談」や「歯周病予防相談」等を実施し、歯を大切にするとともに、よく噛んで食べる習慣を身につけるための取り組みを推進します。

6) 食に関する正しい知識の普及啓発の推進

- 市民が自ら健全な食生活を実践するにあたって、正しく食の選択ができるように、食物アレルギーも含め食品の安全性に関する表示制度や食中毒情報等の基本的な情報について、市役所出前講座や健康教育等を通じて分かりやすく提供します。
- 市民が生活習慣病の予防や改善のために、食品の栄養成分表示を参考にしたり、ヘルシーメニューを選択できるよう、いきいき iwaki 食育・健康応援店の登録数の増加を図ります。また、栄養成分表示の活用については、市役所出前講座や健康教育等を通じて啓発を行います。

(2) 乳幼児期・学童期・思春期における食育の推進

1) 発達段階ごとの実態把握

子どもたちが発達段階に応じて、保育所・幼稚園・学校では食に関わる活動ができるように、保育所・幼稚園・学校において、子どもたちの食生活・身体状況等の実態調査を実施し、それぞれの課題に応じた食育の充実に努め、豊かな食育体験を推進します。

その一つとして、小・中学校においては、「ふれあい弁当デー」(※2)と連携した取り組みを推進し、子どもたちの発達段階に応じ、自分の弁当づくりにたずさわる機会を設けることによって、自ら進んで、「食」に関わる児童生徒の育成を図っていきます。

2) 保育所・幼稚園等における食育の推進

保育所・幼稚園等においては、乳幼児期の発育、発達の個人差が大きいことを考慮し、一人ひとりの発達段階に応じた食事の提供及び食に関する適切な指導に努めます。

また、保育の中での遊びに、食育に関わる絵本やカルタ、お店屋さんごっこ、レストランごっこ等を取り入れたり、野菜等の栽培体験、調理体験を行ったりするなど、楽しく食に関わることを通して、子どもたちが、食への関心を高め、食を営む力の基礎を培うことができるよう支援します。

3) 学校における食育の推進

学校においては、保護者や地域の方との交流給食を通し、学校給食への理解と協力を得るとともに、よりよい給食の提供に取り組みます。

いわき市の栄養教諭・学校栄養職員の食育推進の取り組み

栄養教諭・学校栄養職員による食に関する指導

いわき市では、年度始めに各調理場の受配校から「栄養教諭・学校栄養職員を活用した。食に関する指導の希望」をとり、市教育委員会で取りまとめた年間計画に基づいて受配校での食に関する指導を行なっている。毎年、多くの学校から希望があり、食育コーディネーターや担任教諭との事前の打ち合わせを行いながら、児童生徒への食に関する指導を実施しています。

また、栄養教諭は、受配校以外の学校や幼稚園、高校生のための栄養教室などの講師も務め、いわき市の食育推進に努めています。

(3) 思春期・青年期における食育の推進

1) 高校、大学等における食育推進体制の検討

県や関係機関等との連携を図りながら、高校・専門学校・短期大学・大学において、「食」に関する取り組みを推進するための仕組みづくりについて、検討を進めるための提案等を行います。

2) 高校の授業における食育の推進

高校においては、教科（家庭科・保健体育科）や特別活動（ロングホームルーム等）により、健康を保持・増進させるための望ましい食習慣の形成や、食に関する適切な判断力を身につけられるように、食育の推進を図ります。

3) 学生食堂等における食育推進への支援

大学の学生食堂等において、栄養バランスの取れたメニューの提供や、地元産の食材・地域の伝統料理を取り入れたメニューの提供など、食堂の事業者による自発的な取り組み及び食堂利用者のニーズが反映される仕組みづくりが推進されるよう、必要な情報の提供や相談を受けるなどの支援を行います。

(4) 青年期・壮年期における食育の推進

1) 健康診査等を通じた普及啓発

職場における健康診査時等において、勤労者の健康状態に応じた栄養指導や運動指導の充実を図るなど、各職場の実情に応じた食育の情報提供や普及啓発運動の展開を促します。

2) 社員食堂等における食育の推進

職場における食堂等は、実際に勤労者に対して食事を提供する重要な役割を担っています。

そのため、栄養バランスのとれた食事の提供や地元産食材の使用、あるいは、メニュー

ーについてのカロリー等の栄養表示や食に関する情報の提供といった、勤労者に対する意識啓発を図る取り組みが推進されるよう、研修会の開催や施設指導等を通じて、必要な情報を提供するなどの支援を行います。

(5) 高齢期における食育の推進

1) 高齢者等に対する低栄養改善のための教室の開催

低栄養状態のおそれのある高齢者等に対し、管理栄養士による個別的な栄養相談を実施し、対象となる方本人による栄養改善のための取り組みを支援します。

また、低栄養の改善は、口腔機能との関連が深いことから、栄養改善のための食べ方や摂食、嚥下機能を含めた口腔機能の維持・向上についての健康教育を実施します。

2) 配食サービスの実施

心身の障害より食事の調理が困難な障がい者や一人暮らし高齢者・高齢者のみ世帯等に対し居宅を訪問して栄養バランスのとれた食事を定期的に提供することにより、自立の促進、生活の質の確保、地域における共食の場の創出、介護予防、安否の確認を図ります。

重点課題2**子育て世代を中心とした食育の推進**

次世代に伝えつながる食育の観点にくわえ、自身の生活習慣病予防や将来的な健康寿命延伸といった生涯にわたる食育の要となる子育て世代を柱とした食育を推進していきます。

食育推進のための取り組み**(1) 妊産婦や乳幼児に対する食育の推進****1) 母子の健康保持増進と出産への支援**

母子の健康の保持増進や健やかな出産を支援するため、「プレママ・プレパパクラス」「離乳食教室」「いわきっ子・いきいき健やか食育教室（幼児期）」の開催等、また、電話・窓口による栄養指導・食事相談等により、妊娠婦や子育てを行う両親への栄養や食生活等の支援をする機会を提供します。

また、あらためて母乳育児の大切さを見直し、その促進を図るため、必要な情報の提供や支援を行います。

2) 楽しんで食育ができる情報の提供等

家庭において「前向きに」「楽しんで」「安心して」食育ができるよう、各食育教室において、適切な情報の提供や仲間づくり等に配慮します。

また、食物アレルギーの子どもが健やかに成長できるよう支援を行います。

3) 家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進

家族そろっての食事の楽しさや正しい食事の仕方、食事づくりの楽しみについて、「いわきっ子・いきいき健やか食育教室（幼児期）」の開催やさまざまな食育事業、「市役所出前講座」等を通じて、栄養の情報や食の体験の機会を積極的に提供し、家庭における共食を通じた食育の推進を支援します。

4) 「早寝 早起き 朝ごはん」の推進

「早寝 早起き 朝ごはん」を通して幼児期に規則正しい生活リズムを身につけ、朝食を食べる若い世代の割合を高めるために、食育教室、食育インフォメーション等を通じて、朝ごはんがなぜ大事か、朝ごはんを食べることの体への影響や簡単な朝食の作り方についての知識や情報を積極的に提供していきます。

5) 幼児のむし歯予防に向けた取り組み

生涯にわたって口腔機能を維持していくためには、幼児期からの取り組みが重要なことから「歯ピカリ教室」や乳幼児健診時における健康相談等を通して、幼児やその保護

者に対する普及啓発を図るとともに、むし歯予防に有効な「フッ化物塗布」を実施するなど、幼児期からのむし歯予防に向けた取り組みを推進します。

6) イベント等開催時の配慮

食育に関するイベント等を開催する際には、開催日程をはじめ、小さな子どもを預かる「託児スペース」の設置など、家族がそろって参加しやすいよう配慮します。

(2) 子どもの発達段階に応じた食育の推進

生活習慣病の発症は大人だけの問題ではなくなり、子どもにもみられるようになります。健やかな身体づくりだけでなく、生活習慣病を予防する意味からも「食育」は大切です。「食べ物の選択や食事づくりができる力」「食事の重要性や楽しさを理解する力」「心と身体の健康を維持できる力」等について、子どもの発達段階に応じた「食育」を通して積極的に知識や情報の提供に努めます。

1) 発達段階ごとの実態把握

乳幼児健診や保育所・幼稚園・学校において、子どもたちの食生活・身体状況等の実態調査を実施し、それぞれの課題に応じた食育の充実に努めます。

2) 発達段階に応じた食育体験の推進

家庭や保育所・幼稚園・学校の子どもたちが発達段階に応じて、進んで食に関わる活動ができるように、豊かな食育体験を推進します。

その一つとして、小・中学校においては、「ふれあい弁当デー」と連携した取り組みを推進し、子どもたちの発達段階に応じ、自分の弁当づくりにたずさわる機会を設けることによって、自ら進んで、「食」に関わる児童生徒の育成を図っていきます。

3) 小中学校の食育全体計画に基づく食育の推進

小・中学校においては、食育推進コーディネーターが明確に位置づけられており、その教職員が中心となり食育全体計画を策定し、教育課程の中でどのように食育を行っていくかを系統的に位置づけ、全職員で食育の計画に基づく活動を組織的かつ円滑に展開します。

各小・中学校が関連教科（家庭科、社会科、保健体育科等）、特別の教科道徳、特別活動、総合的な学習の時間など、教育活動全体と関連させながら年間指導計画を作成し、計画的・継続的に食育に取り組みます。また、その際、栄養教諭・学校栄養職員の活用も積極的に図っていきます。

(3) 給食を通した食育の推進

1) 生きた教材となる給食の提供

給食を媒体とし、食事のバランス、食事量などを体験すること、配膳、片付けに関わること、あいさつ、食事のマナーなどを身につけることなど、楽しい食事の中から食を営む力の基礎を培うことができるよう支援します。

2) 食物アレルギー児への支援

- ・保育所給食においては食物アレルギー児等に対して除去食を提供するなど可能な限りの対応をし、今後の食生活の自信と自立心を、また、周囲の子どもたちには思いやりの心を養うことを図り、食が健康を維持、増進させることを認識できるよう努めます。
- ・学校においては学校生活管理指導表等を活用して、集団生活の場での食物アレルギー児への支援をしております。給食における対応については、学校と家庭の連携・協力のもとに行っており、各家庭に配付する献立表にアレルギー表示をするとともに、必要に応じて原材料の詳細を提示します。また、乳アレルギーの場合には、飲用牛乳をはずすなど個別の対応を行います。

(4) 保護者への普及啓発

1) 保育所における普及啓発

保護者に対し、食に対する関心や理解を深めていただくため、給食だより、健康だより、食育ニュース等で情報提供をしていくとともに、食事量やバランスの良い食事を実際の給食で確認できるよう、保育所給食のサンプルを展示したり、保育参観、保護者参加による調理実習、交換給食（試食会）、食に関する講習会等を開催するなど、食に関する正しい知識や望ましい食習慣の啓発を図ります。また、保護者に対しアンケート調査を実施し、その結果を保護者各位に通知するなど、保護者の食に対する意識などを踏まえながら、必要な情報を提供します。

さらに、保育所を利用する地域の子育て家庭に対しても、保護者支援の観点から、保育所で実施したアンケート調査結果を市のホームページで公表するなど、食に関する正しい知識や望ましい食習慣の啓発を図ります。

2) 幼稚園における普及啓発

幼稚園で発行している園だよりに食についてのコーナーを設け、野菜の栽培・収穫体験等を通じて食に関心を持った園児の様子、行事食の内容や行事の意味、園児が食している様子等についてお知らせします。特に、園児一人ひとりの食についての実態・様子については、直接保護者の方々に伝えていきます。

また、栄養士を活用した講演会を行ったり、保育参観の時に、教師が園児にとって望ましい食生活等についての話をしながら、保護者に対して食に関する正しい知識や望ましい食習慣の啓発を図ります。

3) 学校及び学校給食共同調理場における普及啓発

子どもたちの豊かな心と体をはぐくむために、「ひと・食・環」をコンセプトとして、学校と学校給食共同調理場において家庭や地域と連携を図りながら、“つくる”“広げる”“触れる”“支える”をテーマとした様々な事業に取り組みます。

食育だより・学級だより・給食だよりなどを通して、児童・生徒の「食育」の学習状況や家庭での継続的な食育への取り組み、さらには児童の実態や問題点等についてお知らせしたりすることで、各家庭における「食育」の大切さや必要性について普及啓発を図るとともに、保護者対象の食育講演会を実施したり、給食試食会や学校給食共同調理場見学会等の際に、栄養に関するお話をしたりするなど、望ましい食習慣の啓発を図ります。

さらに、発達段階に応じて、親子で食について取り組む体験活動（「親子ふれあい弁当デー」等の取り組み）を通して、児童・生徒の実態や様子を保護者にお知らせし、家庭での食育の取り組みに繋げます。

また、保護者や地域の方との交流給食を通し、学校給食への理解と協力を得るとともに、よりよい給食の提供に取り組みます。

(5) 日本型食生活の推進

栄養バランスのとれた米を中心とした日本型食生活の定着を目指し、「いわき産農林水産物を使った料理教室」等、調理技術講習会の開催をはじめ、「いわき市農林水産業情報センター」や「魅力アップ！いわき情報局」などのホームページを活用したレシピ集の掲載などを通じて、子育て世代を中心に日本型食生活に対する理解を促進する機会を創出します。

重点課題3

多様なライフスタイルに対応した食育の推進

様々な家族の状況や生活の多様化に対応し、子どもや高齢者を含む全ての市民が健全で充実した食生活を実現できる食育を推進していきます。

食育推進のための取り組み

(1) 家庭や地域における共食の推進

1) 家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進

家族そろっての食事の楽しさや正しい食事の仕方、食事づくりの楽しみについて、「いわきっ子・いきいき健やか食育教室（幼児期・学童期）」の開催やさまざまな食育事業、「市役所出前講座」等を通じて、栄養の情報や食の体験の機会を積極的に提供し、家庭における共食を通じた食育の推進を図ります。

2) 学校給食における食育の取り組み

保護者や地域の方との交流給食を通し、学校給食への理解と協力を得るとともに、よりよい給食の提供に取り組みます。

3) 配食サービスの実施

心身の障害により食事の調理が困難な障がい者や一人暮らし高齢者・高齢者のみ世帯等に対し居宅を訪問して栄養バランスのとれた食事を定期的に提供することにより、自立の促進、生活の質の確保、介護予防、安否の確認を図ります。

4) 地域における共食の場の創出

つどいの場（高齢者を中心とした地域の方が集まる場）において介護予防活動を推進し、共食の場を創出します。

5) 男女共同参画意識の醸成

地域で暮らす誰もが地域の一員として平等であり、それぞれが互いに尊重しあう社会であることが、食育を推進する上でとても重要です。

そのため、男女という性別に関わらず、食生活の自立が図られるよう、家庭における食事のしたくや子育てに対して、男女がともに関心を深め、積極的に参加しやすい環境を整備するため、男性の食育への理解増進の観点から、男性が、「男の料理教室」等、食を楽しむ体験（共食）を通じて、栄養や食事の作り方等を習得する機会を積極的に提供するなど、男女共同参画の意識を高める取り組みを推進します。

6) 「ワーク・ライフ・バランス」の実現

各職場において、勤労者が仕事と家庭の両立を図り、家族や友人との楽しい共食の時

第3章 食育推進のための取り組み

間を確保できる「ワーク・ライフ・バランス」の実現に向けた取り組みが推進されるよう、必要な情報の提供などによる支援を行います。

また、職場における共食の場の創出に努めます。

7) 子ども食堂の推進

子ども食堂の開設を支援し、地域コミュニティの中での子どもの居場所を提供し、子どもにとっての貴重な共食の機会を確保するよう努めます。

(2) 学生食堂や社員食堂等における食育の推進

1) 学生食堂等における食育推進への支援

大学の学生食堂等において、栄養バランスの取れたメニューの提供や、地元産の食材・地域の伝統料理を取り入れたメニューの提供など、食堂の事業者による自発的な取組み及び食堂利用者のニーズが反映される仕組みづくりが推進されるよう、必要な情報の提供や相談を受けるなどの支援を行います。

2) 社員食堂等における食育の推進

職場における食堂等は、実際に勤労者に対して食事を提供する重要な役割を担っています。

そのため、栄養バランスのとれた食事の提供や地元産食材の使用、あるいは、メニューについてのカロリー等の栄養表示や食に関する情報の提供といった、勤労者に対する意識啓発を図る取り組みが推進されるよう、研修会の開催や施設指導等を通じて、必要な情報を提供するなどの支援を行います。

3) 飲食店における食育の推進

いきいき iwaki 食育・健康応援店の登録数を増やし、生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気を付けている市民を支援します。

重点課題 4

食環境の整備を意識した食育の推進

食の安全、食品ロス、地産地消など食にかかわる様々な環境を整備し、市民が食育を実践しやすい食環境づくりを推進します。

食育推進のための取り組み

(1) 農林水産業を通した食育の推進

1) 農林水産業の体験機会の創出

消費者をはじめ、小中学生に対する農業・林業・水産業さらには農村・漁村等の果たしている役割について理解を促すため、「地元で生産された農産物を使った料理教室」や「地域に伝わる伝統料理に関する料理教室」など、種まきから収穫、調理方法等を学ぶ農漁業体験教室の開催を通じた農林水産業の体験機会を創出します。

2) 農林水産業の理解の促進と食物への感謝の気持ちの醸成

小学生における総合的な学習の時間の活用等、さまざまな機会をとらえ、本市の農林水産業の理解を促進するとともに、農林水産業の重要性等について市民の理解を深めるための食農教育の機会の創出に努め、食物への感謝の気持ちを醸成します。

3) 消費者と生産者の交流の場の創出

農産物等の直売施設に対する支援や、農林水産業の現場からの情報発信に努め、消費者と生産者の交流の場の創出に努めます。

4) 教育ファームの推進

食への関心や理解の増進を図るために、農林水産物の生産に関する体験活動の機会を提供することが重要です。

自然の恩恵や食に関わる人々のさまざまな活動への理解を深めるとともに、「食」についての意識を高めることを目的として、学校・JA・地元受入農家等との連携のもと、「農業ふれあい講座」や「田んぼの学校」などの農林漁業体験学習の取り組みを推進します。

5) 学校等との連携による子どもたちへの食に対する意識の醸成

各家庭において、学校等の食育の授業等で学んだことを実践する機会を十分に生かしていただくことで、子どもたちの食事のあいさつの習慣化や「もったいない」という気持ちの醸成を図ります。

また、それらの取り組みを通して、子どもたちが、いのちの大切さを認識し、食に関するさまざまな活動に主体的に関われるよう支援します。

6) 学生食堂等における食育推進への支援

大学の学生食堂等において、栄養バランスの取れたメニューの提供や、地元産の食材・

地域の伝統料理を取り入れたメニューの提供など、食堂の事業者による自発的な取り組み及び食堂利用者のニーズが反映される仕組みづくりが推進されるよう、必要な情報の提供や相談を受けるなどの支援を行います。

(2) 給食を通した食育の推進

1) 保育所の給食における食育の推進

食物アレルギー児等に対しても除去食を提供するなど可能な限りの対応をし、今後の食生活の自信と自立心を、また、周囲の子どもたちには思いやりの心を養うことを図り、食が健康を維持、増進させることを認識できるよう努めます。

2) 学校給食における食育の推進

- ・学校給食に地場産物等を使用する割合を増やし、地元の高校や地域企業等と、「食材の提供」や「メニューの考案」などの連携を図ります。また、食に関する様々な人たちと流を図ることにより、給食を「生きた教材」として食への理解を深めます。
- ・学校給食における食物アレルギーへの対応については、学校と家庭の連携・協力のもとに行っており、各家庭に配付する献立表にアレルギー表示をするとともに、必要に応じて原材料の詳細を提示します。また、乳アレルギーの場合には、飲用牛乳をはずすなど個別の対応を行います。
- ・献立の工夫により、給食の食物残渣の減量を図るとともに、食べ物を大切にすることが大事であるという意識の醸成を図ります。

3) いわき市教育委員会としての取り組み

いわき海星高等学校とのタイアップ事業「かじきカツ給食」や磐城農業高校とのタイアップ事業「磐城農業高校オリジナル食材使用献立」など継続した事業を行っている。

今後も、「ふれあい弁当デー」の実施など、保護者へも働きかけ、いわき市全体の食育推進に取り組んでいく。

(3) 食環境の整備

行政、飲食店・商業施設、事業所等が連携し、いきいき iwaki 食育・健康応援店の登録数を増加させるなど、生涯食育社会の構築を図り、市民の健康寿命を延伸するための食育に対する支援体制を、多様な食に関わる関係機関と連携協働し取り組むことにより、健康増進を図ります。

1) 食品関連事業者等における自発的な取り組みの推進等

スーパー・マーケット、コンビニエンスストア、外食料理店、特定給食施設等におけるヘルシーメニュー提供や栄養表示の推進を図るため、講習会等の開催や「食」に関する情報提供などを通じて、食に関わる事業者等への普及啓発に取り組みます。

また、消費者である市民に対しても、外食等におけるヘルシー志向の意識醸成や食材を選択する際に、栄養表示を自発的に参考とするなど、市民の自己啓発を促すため

の情報発信を積極的に行います。

2) 社員食堂等における食育の推進

職場における食堂等は、実際に勤労者に対して食事を提供する重要な役割を担っています。

そのため、栄養バランスのとれた食事の提供や地元産食材の使用、あるいは、メニューについてのカロリー等の栄養表示や食に関する情報の提供といった、勤労者に対する意識啓発を図る取り組みが推進されるよう、研修会の開催や施設指導等を通じて、必要な情報を提供するなどの支援を行い、いきいき iwaki 食育・健康応援店を増加させ、食環境の整備に努めます。

(4) 食品の安全性に関する知識と理解の推進

1) 食に関する正しい知識の普及啓発の推進

- 市民が自ら健全な食生活を実践するにあたって、正しく食の選択ができるように、食物アレルギーも含め食品の安全性に関する表示制度や食中毒情報等の基本的な情報について、市役所出前講座や健康教育等を通じて分かりやすく提供します。
- 市民が生活習慣病の予防や改善のために、食品の栄養成分表示を参考にしたり、ヘルシーメニューを選択できるよう、いきいき iwaki 食育・健康応援店の登録数の増加を図ります。また、栄養成分表示の活用については、市役所出前講座や健康教育等を通じて啓発を行います。

2) 食品の安全性に関する理解の促進

- 市役所出前講座や講習会等の実施などにより、市民や関係者に対して食品の安全性に関する理解の促進を図ります。
- 食品の安全性に対する市民の正しい理解を深めるため、生産者や消費者等のリスクコミュニケーションを推進します。

3) 食品への放射性物質の影響等に関する情報提供とリスクコミュニケーションの推進

- 東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故により放出された放射性物質への対応として、食品への放射性物質の影響等に関する情報を分かりやすく発信することにより、消費者の、食に対する安全・安心への不安を解消することがますます重要となっていることから、市ホームページ等を通じた、迅速かつ正確な情報提供に努めます。
- 食の安全・安心に対する不安解消のため、継続した検査体制の構築と迅速な結果公表による安全性の確保が重要になっています。一方で、消費者が正確な情報を得てリスクを理解し、自らの判断で主体的な消費行動に結び付けることが、今後ますます重要なことから、食品への放射性物質の影響等に関する正確な知識と理解を深めてもらうとともに、消費行動の際に、正確な自己判断ができる基礎を培う場として、市役所出前講座等により、リスクコミュニケーションの推進に努めます。

(5) 環境との共生

1) 環境にやさしい農業への理解促進

環境にやさしい農業の推進は、消費者の理解（虫食い野菜、不揃いな野菜等）なしではできないことから、料理教室や出前教室など、さまざまな機会を通じて広く市民への理解促進に努めます。

2) 有機質肥料等の活用促進

地域における堆肥等（食べ残し、家畜糞尿、魚残渣）の有機資源の活用を広く生産者に普及させるため、堆肥供給リストの作成・配布等を行い、有機質肥料等の活用促進に努めます。

3) 「もったいない」と思う気持ちの醸成

農林水産業の資料集「いわき市の農林水産業」の配布等により、生産者が丹精込めて作った農産物に対する感謝の気持ちを一層持っていただき、無駄なく料理する、好き嫌いなく食べ残しをしないといった「もったいない」と思う気持ちの醸成に努めます。

4) 循環型地域社会の形成

生ごみの堆肥化や廃食用油の燃料化など、循環型地域社会の実現を目指し、家庭や地域ぐるみでの取り組みを進めるため、「家庭用生ごみ処理機等の購入」への補助や、市民が実施するリサイクル事業への支援、地域事業者が取り組んでいる「ごみ減量化」への指導、小・中学生を中心とした環境教育等を通じて、意識の普及に努めます。

5) 食品ロス削減を目指した食育の推進

行政・食品事業者・市民が連携し、食品ロスの削減を推進します。家庭からの食品ロスを減らすために、食品ロスの背景にある循環の仕組みを啓発し、食べ物の大切さや感謝の念を醸成します。また、食品の食べきり、使い切りを提案し、食品ロスの削減に努めます。

食品等の放射性物質対策 ~ いわき市の取り組み ~

いわき市では、放射性物質の影響による食の安全性について一人ひとりが自身で判断していただけるよう関係団体と共同で、各種モニタリング検査を実施し、その結果について公開しています。なお、検査結果等については、市ホームページで見ることができます。

福島県・いわき市・関係団体等による農作物・水産物・水道水の安全性確保に向けた取り組み

各機関による連携した検査体制により、基準値を超える食品が流通しないよう取り組んでいます。また、出荷又は販売等を目的としない自家消費作物についても検査を実施しています。

〈農作物（野菜・果物・農産加工品）の検査〉

福島県の「緊急時モニタリング検査」といわき市の「いわき産農作物安全確認モニタリング検査」の2重の検査体制で、出荷前の安全確認と安全継続確認を行っています。

Na I (Tl) シンチレーターを用い、いわき市内で生産された出荷農作物及び農産加工品を対象に、市内6箇所で、出荷農家毎に、出荷前の安全確認モニタリングを実施しております。また、定期的に安全継続確認モニタリングを実施しております。

この検査で、基準値を超える可能性がある場合には、市内で生産された対象品目について、出荷自粛を要請するとともに、福島県農業総合センターにおいて、ゲルマニウム半導体による精密検査を実施します。

県等の検査においても、基準値を超えた場合、いわき市における対象品目について出荷が制限されることになります。

〈米の検査〉

市内で生産されたすべての米（飯米、縁故米を含む。）は、福島県の管理のもと、いわき市、JA、民間の米集荷業者などの14団体で構成する「いわき地域の恵み安全対策協議会」において、9台のベルトコンベア式放射性セシウム濃度検査器による全量・全袋のスクリーニング検査を行い、食品衛生法に定める一般食品の基準値(100ベクレル/Kg)以下であることを確認し出荷しています。

この検査で、基準値を超えてしまった場合は、国から原子力災害対策特別措置法に基づく指示により、出荷が制限されることになります。

〈水産物の検査〉

国県等のモニタリング検査に加え、回遊性魚種については、小名浜機船底曳網漁協、いわき明星大学、沿岸性魚種については、いわき市漁協において、NaI (Tl) シンチレーター等を用いた自主的な放射性物質の測定「いわき水揚げ水産物安全確認モニタリング検査」が行われています。

第3章 食育推進のための取り組み

Na Iシンチレーター等を活用し、国県等の検査と併せ、出荷前の安全確認モニタリングを実施します。基準値を超える可能性がある場合には、対象魚種について、出荷自粛を要請するとともに、福島県農業総合センターにおいて、ゲルマニウム半導体による精密検査を実施します。県の検査においても、基準値を超えた場合、対象魚種について出荷が制限されることになります。

〈自家消費用作物等の検査〉

市内各地の公民館・支所等にて、希望により市民の皆様の自家消費用作物等を簡易型放射能検出器を使用し、検査を実施しています。

対象となる食品は、原則として、市内で採れたもので、出荷又は販売等を目的としない自家で消費するための野菜、山菜、果物及び加工品（漬物、梅干しなど）です。

（対象とならない食品は、出荷又は販売を目的とした食品、購入した食品、土壌、井戸水又は沢水等の飲料水）

〈水道水の検査〉

いわき市水道局水質管理センターにて、市内8箇所の浄水場と簡易水道3箇所の水道水を対象に、ゲルマニウム半導体検出器による放射性物質の測定を行っています。

学校・保育所給食における取り組み

学校・保育所給食においては、放射性物質検査を行うとともに、その結果を市のホームページなどを通して、保護者に情報提供しています。

〈学校給食の検査〉

○食材検査

各給食調理施設で使用する食材（1献立あたり5品目程度）を給食提供日の前日までに、NPO法人いわき環境システムにおいて簡易型放射能測定器で、測定しています。

特に、主食（白米、パン・ソフト麺用小麦粉）と牛乳については、納入業者等においても事前に検査を実施し、市においても週1回程度実施しています。

検査の結果、セシウム合算値が20Bq/kgを超えた場合は、その食材を使用せず、さらに、該当する食材を除外すると料理として成立しない場合は、パン、牛乳のみなど、該当部分の献立を除いて給食を提供しています。

○一食全体検査

調理済の学校給食一食全体（主食・主菜・副菜・汁物・デザート・牛乳）を5食分まとめて1検体とした上で、検査機関へ送付し、ゲルマニウム半導体検出器で測定しています。

〈保育所給食の検査〉

○食材検査

市内の公立及び私立保育所で使用する食材（4品目程度）を給食に使用する前日までに検査機関において簡易型放射能測定器により測定しています。

検査の結果、セシウム合算値が $20\text{Bq}/\text{kg}$ を越えた場合はその食材を使用しないこととしています。

○一食全体検査

市内の公立及び私立保育所の調理後の給食について、保健所検査課のゲルマニウム半導体検出器で測定しています。

保健所の取り組み

保健所では、食品の安全確認を行うため、各種検査を実施し、その結果について公開しています。

〈家庭の食事の検査〉

保健所総務課放射線健康管理センターでは、日々の食事に含まれる放射性物質（Cs134・Cs137）の実態を明らかにするため、希望される市民の方を対象に、家庭における食事の放射性物質のモニタリング調査を実施しています。

検査ご希望の方は、保健所総務課放射線健康管理センターへ連絡のうえ、3食分（約2kg）と調査票を搬入していただき、ゲルマニウム半導体検出器を用いた検査を実施します。

検査結果については、検体提供者へ個別通知を行うほか、市公式ホームページ等で公表（個人を特定できない形式）します。

〈井戸水の検査〉

保健所総務課放射線健康管理センターでは、市内の飲料用井戸水（水道給水区域内を含む）、沢水、湧水などを対象に、2ℓのペットボトルの空き容器に入れ、保健所検査課へ搬入していただき、ゲルマニウム半導体検出器を用いた検査を実施します。食品衛生法に基づく規格基準に準じて行っています。

検査結果については、検体提供者へ個別通知を行うほか、調査結果を市公式ホームページ等で公表（個人を特定できない形式）します。

〈加工食品の検査〉

保健所生活衛生課では、食品衛生法に基づき、市場に流通する食品及び市内で加工される食品を対象に、定期的に収去（抜取り）検査を実施しております。検査については、ゲルマニウム半導体検出器を使用し、保健所検査課にて行います。食品衛生法に基づく基準値を超えた場合は、当該食品が流通または消費されないような措置がされることになります。

重点課題 5**地域の食文化の継承に向けた食育の推進**

いわき市内の各地域で長年伝えられてきた郷土料理や行事食、伝統食材などに関心を持ち、食文化への理解を深め、日々の食生活の中に取り入れられる、継承されることを目指します。

食育推進のための取り組み**(1) 地産地消の推進****1) 直売施設のPR機会の創出**

地産地消の原点である「顔の見える農林水産業」のさらなる推進を図るため、市内直売所等の活動状況をまとめた普及啓発冊子の作成・配布、さらには、ホームページへの掲載など、あらゆる機会を通じて本市農産物等直売施設のPRを図ります。

2) 市產品のPRと地産地消の推進

本市農林水産物に対する親和性向上を図るため、各種イベントや「いわきブランド農産品通信」などの情報誌を活用した農林水産物や農産加工品の紹介、さらには市内消費者、量販店等への本市農林水産物の魅力発信を積極的に実施し、地産地消の推進を図ります。

また、放射性物質に関する正しい知識を啓発するため、モニタリング検査の継続と迅速な結果公表に努めるとともに、ウェブサイト「魅力アップ！いわき情報局」をはじめとする各種広報媒体を活用した情報提供や、多種多様なイベントの開催を通じた、正確な知識とその理解を深める機会の提供など、風評払拭に向けた取り組みを積極的に実施しながら、地産地消の推進を図ります。

3) 旬の食材の安定的な供給

季節を感じ、また、地産地消を一層推進するため、一番おいしい時期に収穫される“旬”的食材が安定的に供給できるような仕組みや技術等の構築について調査・研究を進めます。

(2) 食文化の継承と振興**1) 地域の人材の活用による伝統料理の継承**

地域の人材（農林業者・漁業者）の指導による地産地消を基本とする伝統料理・行事食教室を開催し、食の楽しさや旬の豊富な食材、食文化の理解を促進します。また、地域の特性を活かした伝統食を味わう機会を設けるとともに、優れた伝統料理は、地域の拠点施設でのメニュー化等を検討します。

2) 人材の育成等

地産地消を基本とする伝統食を継承するため、地域の伝統食や行事食に精通した人材

の発掘に努めるとともに、その料理のレシピや歴史などを調査し、また、その料理が調理できる人材の育成に努めます。

3) 日本国食生活の継承

「食育インフォメーション」や「食育教室」等を通じて、食に関する各種団体等と連携・協力しながら、健康的で栄養バランスが優れ、地域で生産される豊かな食材を活かした日本型食生活をあらためて見直し、継承する取り組みを推進します。

4) 子どもたちへの食文化の継承

学校、幼稚園、保育所では日本型食生活の良さ、郷土統料理や行事食、地産地消など特色ある献立を取り入れるとともに、可能な限り地元産の食材を活用した給食の提供に努め、食文化に関する様々な機会をとらえ、伝統料理や行事食、地産地消などが理解できる機会を設けるとともに、食の伝統を守り伝えていこうとする心が育つよう支援します。

その際、本市と特に交流のある秋田県由利本荘市（親子都市）、宮崎県延岡市（兄弟都市）やオーストラリア・タウンズビル市（国際姉妹都市）、中国・撫順市（友好都市）など、他の地域や外国の異なる文化の違いを認め、互いに尊重する心が育つよう配慮します。

また、日頃より天然のだしで学校給食を提供しておりますが、毎年11月24日を（いにほんしょく）の日に定められており、その前後の週に、全小・中学校へ和食給食の提供をしております。さらに、地元料理人とタイアップをし、献立の開発や、和食講座等を通じて四季折々の食材がもたらす自然を尊ぶ精神や多様な地域性を理解できる機会を設けるとともに、日本人の伝統的な食文化「和食」の伝承と普及についても推進しています。

このような取り組みを推進し、長い歴史の中で築き、継承してきたさまざまな食文化を、給食の準備、片付け等を通じて体感することで、あいさつなどの習慣や、食具（箸）の使い方、気持ちよく食事するためのマナーが形成できるよう支援するとともに、取り組みの内容は食育だより等を通して家庭へ普及啓発を図ります。

