

The background features a light blue sky with white, fluffy clouds. Various cartoon children are depicted: a boy in a green shirt holding a toothbrush and a cup, a girl in a school uniform holding carrots, a girl in an apron holding a spoon, and a boy in a dark suit running while holding a bowl. Scattered around are illustrations of vegetables like carrots, eggplants, and tomatoes, as well as a shrimp. A large white circle in the center contains the main title.

元気アップ
わかやま
食育プラン

第3次和歌山市食育推進計画
令和5年度～令和9年度

An illustration of three children sitting around a round wooden table, eating a meal. On the table are a bowl of rice, a plate of brown meat with green vegetables and red tomatoes, a bowl of green salad with cucumbers, a glass of dark liquid, and a small box of black mochi. The children are smiling and holding chopsticks.

和歌山市

目 次

第1章 計画の策定にあたって.....	1
1 計画策定の趣旨	2
2 計画の位置付け	3
3 計画期間.....	4
4 計画策定の体制	4
5 和歌山市における食育の現状と課題.....	5
1. 和歌山市における食育の現状	5
2. 第2次計画の評価と今後の課題	19
第2章 計画の基本方針	28
1 基本理念.....	29
2 基本目標.....	29
3 施策の体系.....	31
第3章 基本的施策の展開.....	32
1 家庭における食育の推進.....	34
2 学校、保育所等における食育の推進.....	36
3 地域における食育の推進.....	40
4 食育推進運動の展開.....	42
5 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林水産業の活性化等.....	44
6 食文化の継承のための活動への支援等.....	48
7 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供.....	50
参考資料	53
1 用語集.....	54
2 和歌山市食育推進会議について.....	57

◆「〇〇*」と表記している用語は、P54～56 の用語集で解説をしています。



表紙イラスト

和歌山市立和歌山高等学校

デザイン表現科 宇都宮 心春さん

第1章 計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨

和歌山市は、紀伊半島の北西部に位置し、四季を通じて温暖な気候に恵まれ、緑豊かな山々や美しい海に囲まれており、源流から136kmの長旅の末、紀伊水道に注ぐ紀の川の悠久の流れは、現在に至るまで豊かな土壌を育んできました。

それら豊かな自然と気候は、美しい景観だけでなく、新鮮な海の幸と山の幸を私たちに与えてくれています。

これらの自然の恵みをいただく「食」は、私たちの暮らしに欠かせないもので、生涯にわたり心身ともに健康に生活するための基本となるものです。そして、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、健全な食生活を実現できる力を育むことが「食育^{*}」です。

本市では、平成17年7月に施行された食育基本法^{*}に基づき、平成20年度に初めて「和歌山市食育推進計画」を策定し、以降、平成30年度に「共食^{*}」、「食品ロス^{*}」、「食品の安全性」等について盛り込んだ「第2次和歌山市食育推進計画」を策定し、市民の生涯健康で心豊かな生活の実現を目指し、関係機関や団体等と連携して食育の推進に取り組んできました。

一方、社会状況等の変化により、ライフスタイルや価値観が多様化し、食を取り巻く環境も変化しつつあり、孤食^{*}や欠食、食習慣の乱れ、伝統的な食文化の喪失といった多くの課題を抱えています。

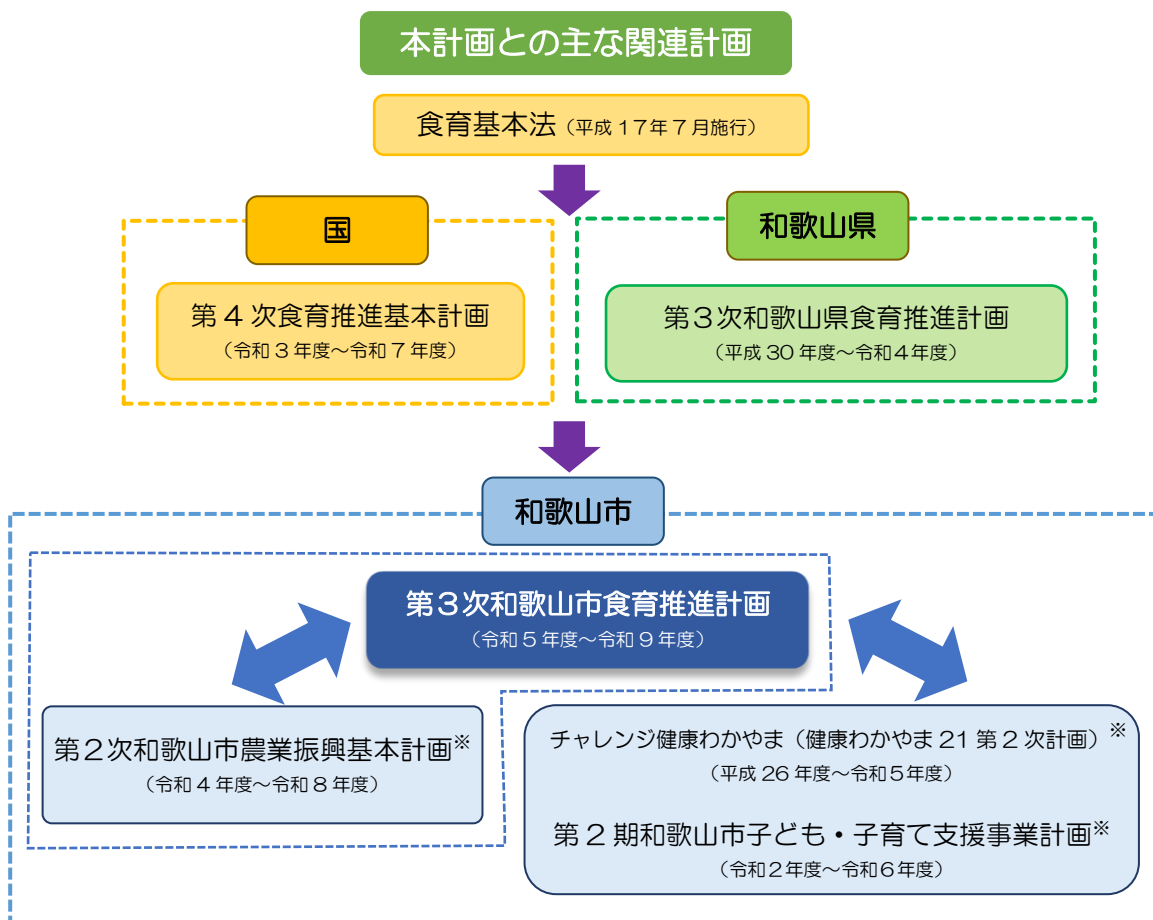
また、近年は、新型コロナウイルス感染症の拡大により、日常生活に「新しい生活様式^{*}」が取り入れられ、給食の時間の過ごし方が大きく変化したり、会食の回数が減少するなど、食を通じたコミュニケーション機会が減る一方で、在宅時間の増加による家族での食事の機会が増加するなど、食を見つめ直す機会が増えています。

こうした情勢の変化を踏まえ、これまでの計画の5つの基本目標、7つの基本的施策を継承しつつ、前計画の具体的な取組や成果目標を見直すとともに、SDGs^{*}の観点から新たに「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」、「持続可能な食を支える食育の推進」、「新たな日常^{*}や、デジタル化に対応した食育の推進」を施策の視点や考慮すべき点として定め、それらを相互に連携させ、総合的に取組を推進していきます。

今後も、市民が食を楽しみ、食の大切さや感謝の心を深め、自然環境に恵まれた和歌山の食の特性を生かし、心身ともに健康で過ごせるまちづくりを目指し、令和5年度から令和9年度を計画期間とする「第3次和歌山市食育推進計画」を策定するものです。

2 計画の位置付け

本計画は、食育基本法第18条に基づく市町村食育推進計画として位置付け、和歌山市の食育に関する基本的な事項を定めるものであり、実施にあたっては、関連計画との整合性を図り、調和を保つものとします。



SDGsとの関連

平成27年に国連サミットで採択された、令和12年に向けて世界全体で取り組むべき目標で、持続可能な世界の実現のために、17の目標と169のターゲットが設定されています。

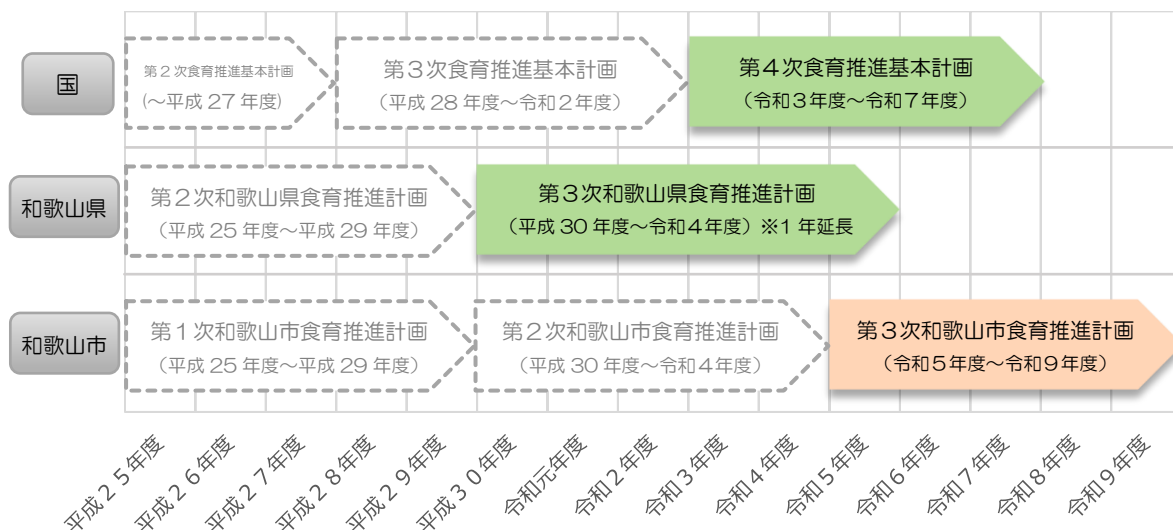
本計画においても、SDGsの目標と関係の深い取組を促進し、SDGsの達成に貢献します。



3 計画期間

本計画の期間は、令和5年度を初年度とし、令和9年度を目標年度とする5年間とします。

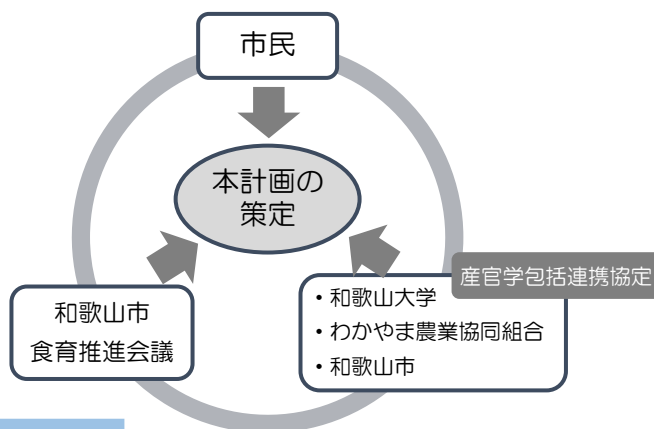
また、計画期間中に社会経済情勢の変化等が生じた場合は、必要に応じて計画の見直しを行うこととします。



4 計画策定の体制

本計画は、学識経験者や関係団体の代表者等で構成する「和歌山市食育推進会議」（P58参照）、また、「都市農業※振興のための産官学包括連携協定」に基づく、国立大学法人和歌山大学及びわかやま農業協同組合からの意見などを踏まえ、案を作成しました。

そして、令和5年1月に市民の意見募集（パブリックコメント）を実施し、市民の方からの意見を考慮のうえ、策定しました。



産官学包括連携協定とは

都市農業を持続的に発展させるために、国立大学法人和歌山大学、わかやま農業協同組合、和歌山市の3者により、令和3年8月に「都市農業振興のための産官学包括連携協定」を締結しました。

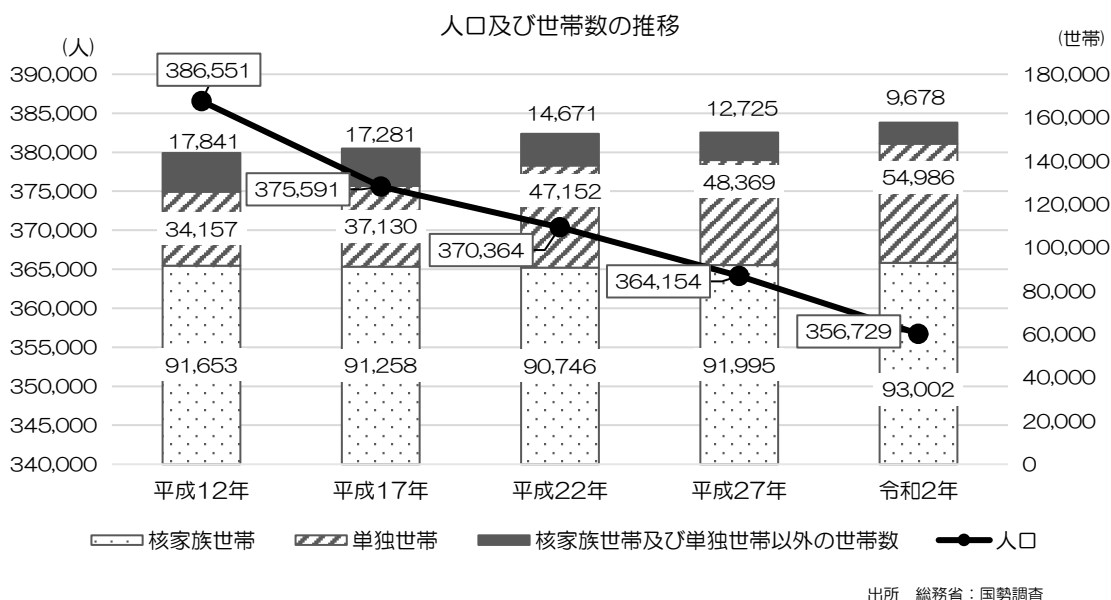
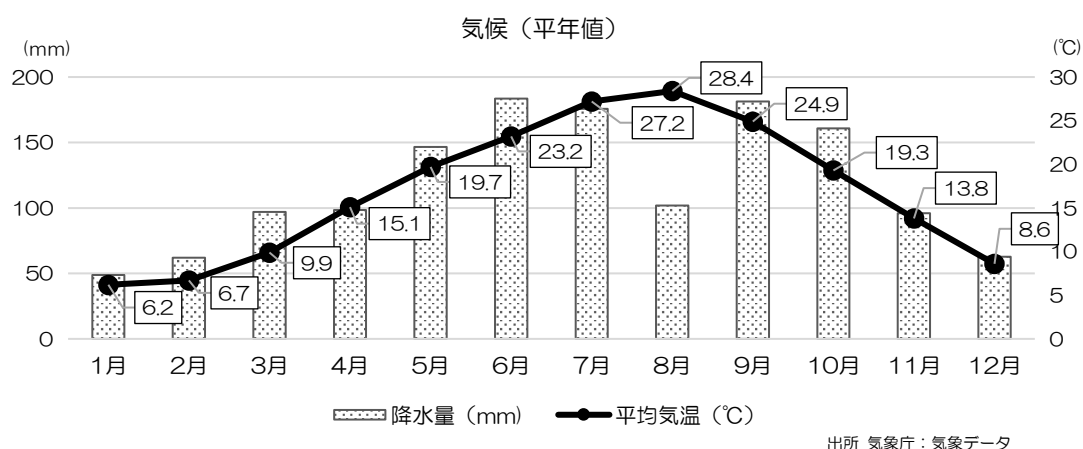
5 和歌山市における食育の現状と課題

1. 和歌山市における食育の現状

① 和歌山市の現状

和歌山市は、和歌山県の北西端に位置する県庁所在地で、瀬戸内海の一部を占め、緑あふれる豊かな自然と、黒潮がもたらす温和な気候に恵まれています。

人口は、年々緩やかに減少していますが、世帯数は増加しています。世帯構造別にみると、単独世帯及び核家族世帯が年々増加しています。



農水産物の生産状況

本市においては、耕作地のうち、水稲が最も大きい面積を占めています。

また、水田裏作※野菜のキャベツ、はくさいや、砂地で栽培するだいこん、しょうがなどの野菜の生産が盛んで、しょうが、にんじん、キャベツ、だいこん、はくさい、ブロッコリー、

第1章 計画の策定にあたって

ほうれんそう、トマトは県内第1位の収穫量となっています。特に、しょうが、にんじんの県内シェアは高く、約9割です。

また、本市布引地域で生産されているだいこんは、令和3年に「わかやま布引だいこん」として地理的表示（GI）保護制度^{*}に登録され、本市のブランドとして確立されています。

耕作状況



出所 市町村別統計検討協議会（和歌山県）：令和2年市町村別統計数値

◆水稲

農作物名	収穫量 (t)	県内シェア	1位	2位	3位	4位	5位
水稲	7,780	25.7%	和歌山市	紀の川市	橋本市	岩出市	御坊市

出所 農林水産省：作物統計調査（令和3年産市町村別）

◆野菜

農作物名	収穫量 (t)	県内シェア	1位	2位	3位	4位	5位
しょうが	2,430	99.2%	和歌山市	海南市	新宮市 那智勝浦町		御坊市
にんじん	1,830	89.7%	和歌山市	紀の川市	かつらぎ町	橋本市 岩出市	
キャベツ	5,440	74.5%	和歌山市	御坊市	岩出市	紀の川市	みなべ町
だいこん	5,380	73.1%	和歌山市	紀の川市	橋本市	御坊市	かつらぎ町
はくさい	5,880	67.1%	和歌山市	御坊市	岩出市	紀の川市	橋本市
ブロッコリー	350	37.4%	和歌山市	日高川町	御坊市	印南町	日高町
ほうれんそう	322	37.0%	和歌山市	紀の川市	印南町	橋本市	かつらぎ町
トマト	447	24.6%	和歌山市	紀の川市	かつらぎ町	橋本市	海南市
ねぎ	135	19.7%	紀の川市	御坊市	和歌山市	印南町	岩出市
ピーマン	143	15.4%	御坊市	和歌山市	紀の川市	印南町	かつらぎ町
そらまめ	38	14.2%	印南町	紀の川市	御坊市	和歌山市	みなべ町
さといも	40	12.3%	海南市 紀の川市		和歌山市	紀美野町	橋本市
なす	207	11.0%	紀の川市	御坊市	和歌山市	日高川町	橋本市
レタス	70	9.9%	御坊市	白浜町	和歌山市	岩出市	すさみ町
きゅうり	225	8.8%	紀の川市	美浜町	和歌山市	印南町	かつらぎ町
ししとう	21	8.0%	有田川町	御坊市	海南市 紀美野町		和歌山市
ミニトマト	110	5.2%	印南町	日高町	日高町	御坊市	和歌山市

出所 市町村別統計検討協議会（和歌山県）：令和2年市町村別統計数値

◆果樹

農作物名	収穫量(t)	県内シェア	1位	2位	3位	4位	5位
ネーブルオレンジ	42	5.4%	かつらぎ町	紀の川市	和歌山市	海南市	田辺市
はっさく	746	4.1%	紀の川市	有田川町	日高川町	かつらぎ町	和歌山市
もも	109	1.6%	紀の川市	かつらぎ町	海南市	和歌山市	九度山町

出所 市町村別統計検討協議会（和歌山県）：令和2年市町村別統計数値

◆水産物

魚類ではしらす、水産動物ではいか類、貝類ではさざえ、藻類ではてんぐさが最も多い漁獲量となっています。

魚種		漁獲量(t)	魚種		漁獲量(t)
魚類	しらす	237.4	水産動物	いか類	18.4
	まだい	55.2		えび類	17.0
	はも	26.3		たこ	6.1
	あじ類	19.1		その他	18.0
	その他のたい	11.4		水産動物計	59.5
	たちうお	7.5	貝類	さざえ	1.2
	はまち類	6.4		あわび	0.5
	さば類	4.5		その他	0.3
	かれい類	2.9		貝類計	2.0
	めばる	2.2	藻類	てんぐさ	12.0
	さわら類	2.2		わかめ	7.7
	その他	70.1		その他	12.1
	魚類計	445.2		藻類計	31.8
	漁獲高合計			538.5	

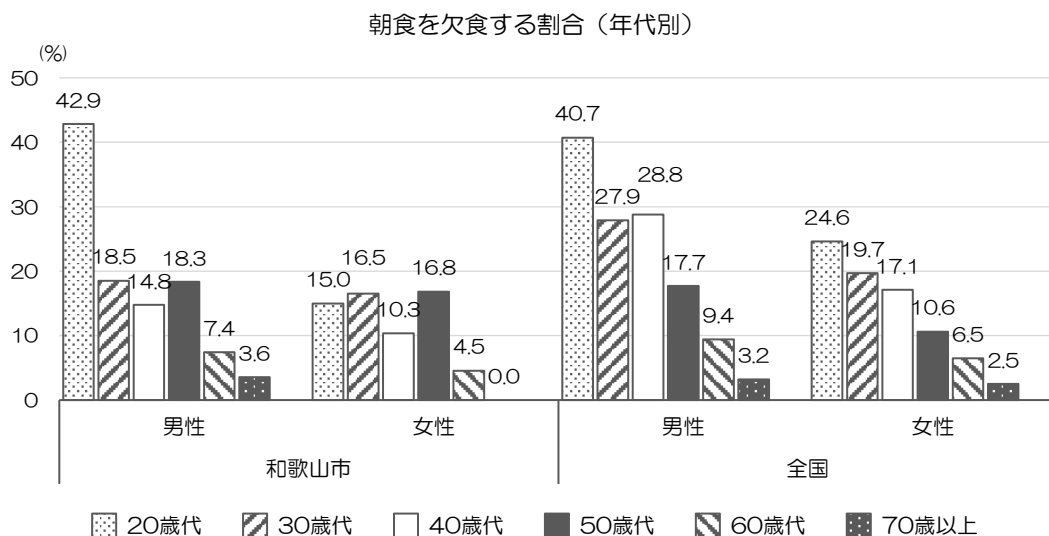
出所 令和3年度和歌山市漁獲高月報

② 食育に関するアンケート等調査結果

1 家庭における食育の推進

●市民の朝食欠食率

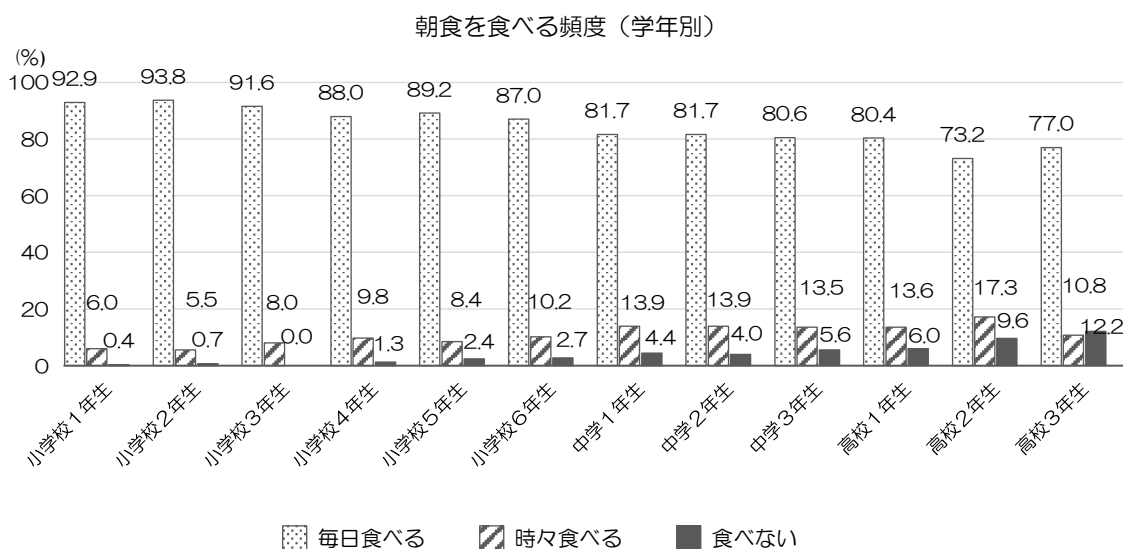
市民へのアンケート結果によると、年齢が上がるのに伴い欠食率が低くなっており、特に20歳代男性の欠食率が高くなっています。また、全国と比較し、男女とも50歳代の欠食率が高くなっています。



出所 (市)令和3年度インターネットモニター (全国) 農林水産省: 令和4年食育に関する意識調査

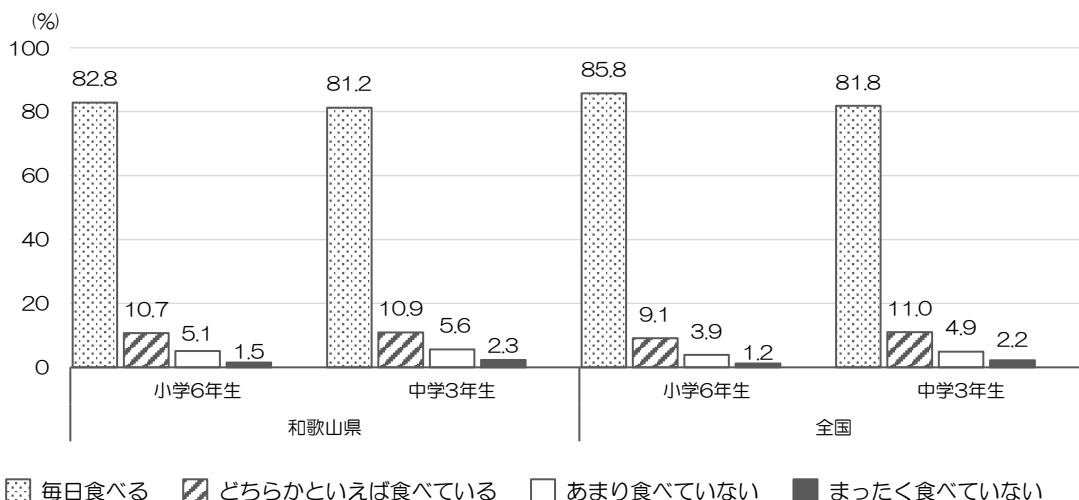
●子供の朝食の摂取状況

小学生、中学生及び高校生に対するアンケート調査結果によると、朝食を毎日食べている割合は学年が進むにつれて低くなる傾向にあります。



出所 平成29年度和歌山市生活習慣調査

朝食を食べる頻度（小学6年生・中学3年生）



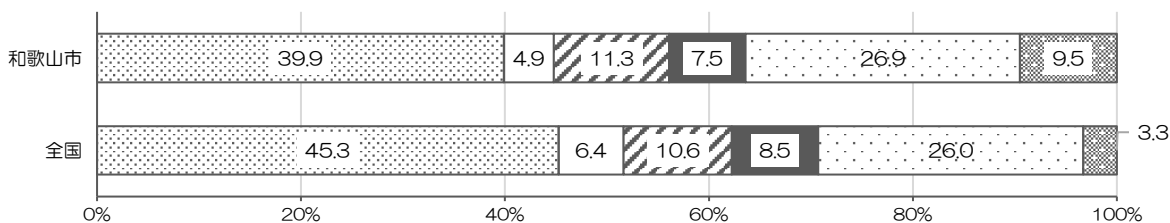
〇 毎日食べる 〇 どちらかといえば食べている □ あまり食べていない ■ まったく食べていない
 ≪和歌山市≫
 小学6年生の朝食摂取割合
 あまり食べていない 5.0% まったく食べていない 1.6%

出所 文部科学省：令和3年度全国学力・学習状況調査

●家族と一緒に食べる頻度

市民へのアンケート結果によると、朝食又は夕食を家族と一緒に食べている状況について、「ほとんど毎日」「週に4～5日」と回答した市民の割合は、全国と比較し低くなっています。

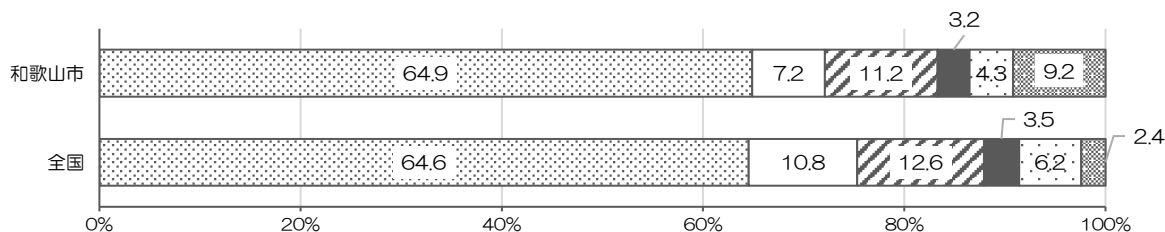
朝食を家族と一緒に食べる頻度



〇 ほとんど毎日 □ 週に4～5日 〇 週に2～3日 ■ 週に1日程度 □ ほとんどない 〇 (市)家族と同居していない(全国)無回答

出所 (市)令和3年度インターネットモニター (全国) 農林水産省：令和4年食育に関する意識調査

夕食を家族と一緒に食べる頻度



〇 ほとんど毎日 □ 週に4～5日 〇 週に2～3日 ■ 週に1日程度 □ ほとんどない 〇 (市)家族と同居していない(全国)無回答

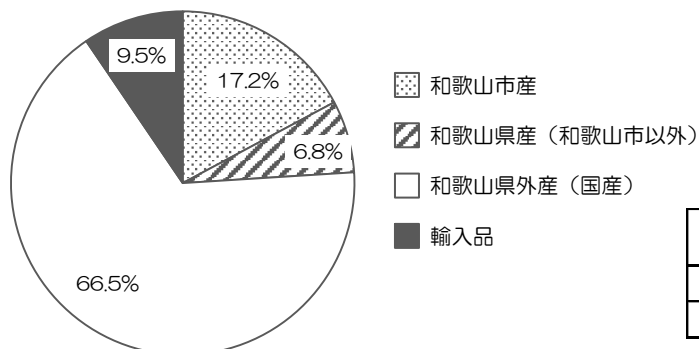
出所 (市)令和3年度インターネットモニター (全国) 農林水産省：令和4年食育に関する意識調査

2 学校・保育所等における食育の推進

●学校給食における地場産物を使用する割合

市内の学校給食における地場産物を使用する割合（農産物品目ベース）は、和歌山市産が17.2%、和歌山県産（和歌山市以外）が6.8%で、県外も含めた国産が90.5%となっています。

学校給食における地場産物を使用する割合
（農産物品目ベース）



出所 令和3年度和歌山市立小学校及び調理場への調査

	国産食材	地場産物
全国	77.1%	26.0%
和歌山市	90.5%	24.0%

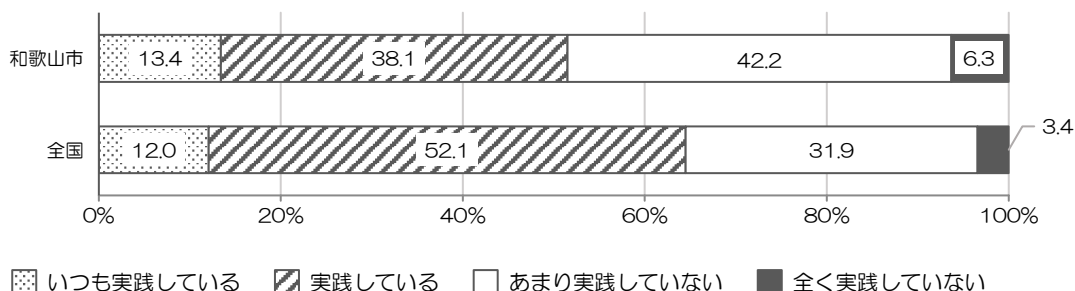
出所 文部科学省：令和元年度学校給食栄養報告

3 地域における食育の推進

●生活習慣病*の予防や改善

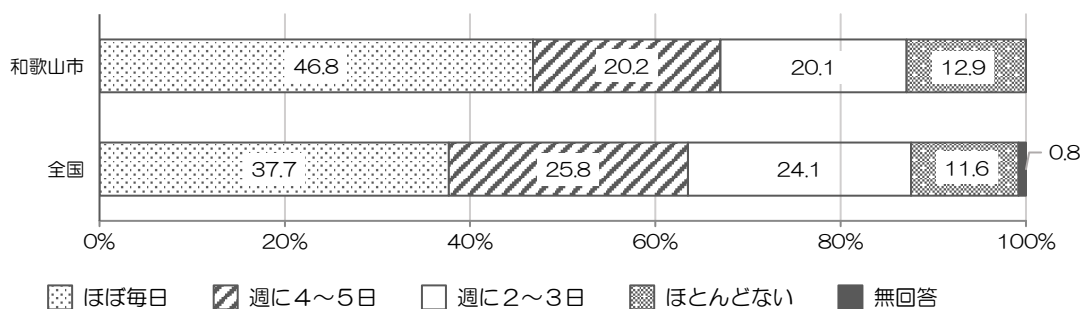
市民へのアンケート結果によると、生活習慣病の予防や改善について、「いつも実践している」「実践している」と回答した市民の割合は51.5%で、全国と比較し低くなっています。

生活習慣病の予防や改善に関する実践



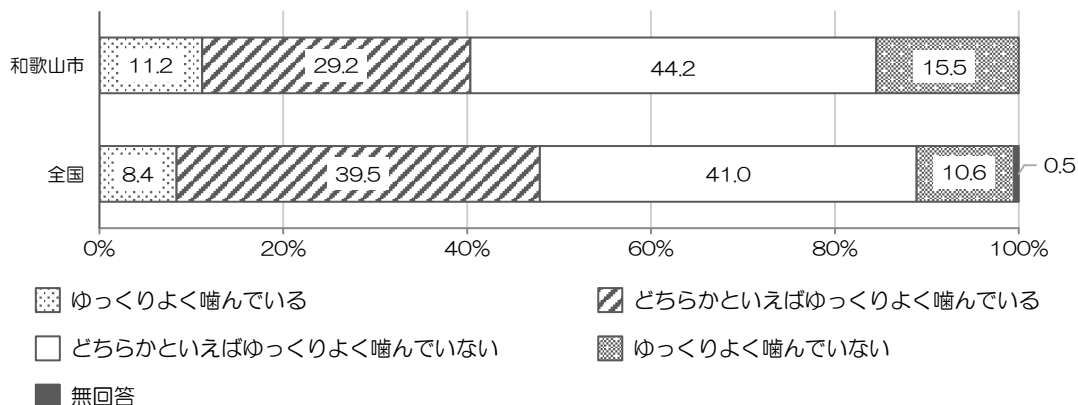
出所 (市)令和3年度インターネットモニター (全国) 農林水産省：令和4年食育に関する意識調査

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上食べる頻度



出所 (市)令和3年度インターネットモニター (全国) 農林水産省：令和4年食育に関する意識調査

ゆっくりよく噛んで食べる割合



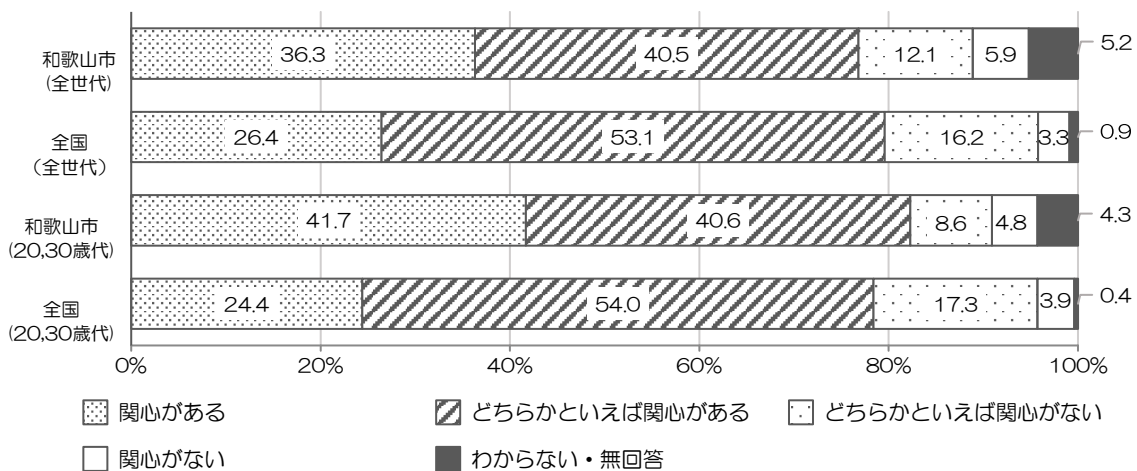
出所 (市)令和3年度インターネットモニター (全国) 農林水産省：令和4年食育に関する意識調査

4 食育推進運動の展開

●食に対する関心

市民へのアンケート結果によると、「食育に関心がある」「どちらかといえば食育に関心がある」と回答した市民の割合は半数以上の76.8%で、全国と比較し低くなっています。そのうち、若い世代(20歳代、30歳代)においては82.3%で、全国と比較し高くなっています。

食育への関心度



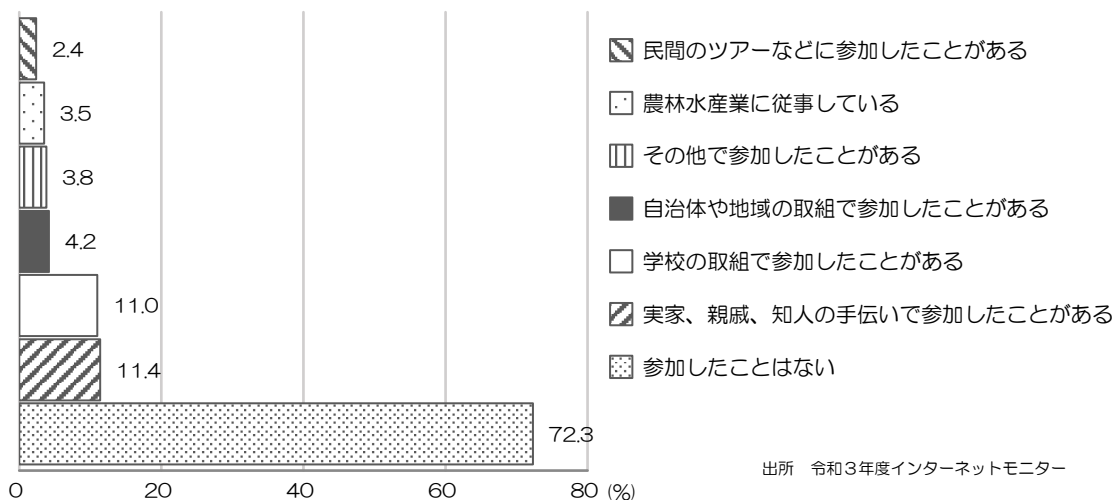
出所 (市)令和3年度インターネットモニター (全国) 農林水産省：令和4年食育に関する意識調査

5 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林水産業の活性化等

●農林水産業体験

市民へのアンケート結果によると、「参加したことはない」と回答した市民の割合は72.3%となっており、参加したことがある人のうち、参加方法は「実家、親せき、知人の手伝いで参加したことがある」が最も高くなっています。

農林水産業体験参加率

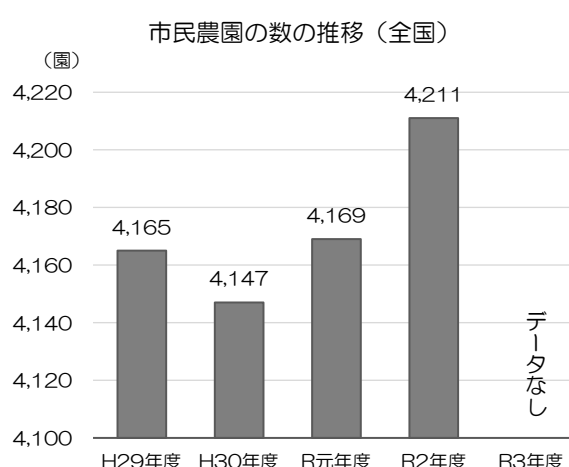
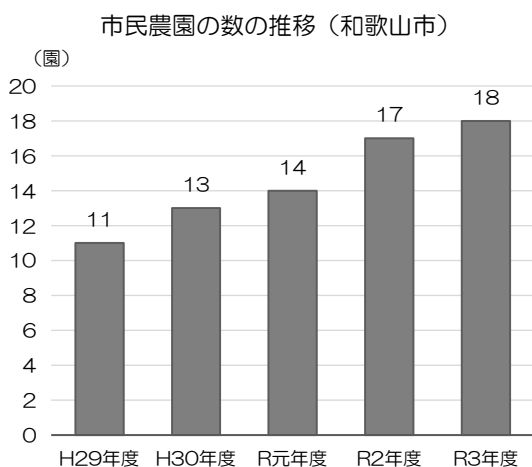


	農林水産業体験をした人の割合
全国	61.3%
和歌山市	27.7%

出所 農林水産省：令和4年食育に関する意識調査

●市民農園^{*}の数

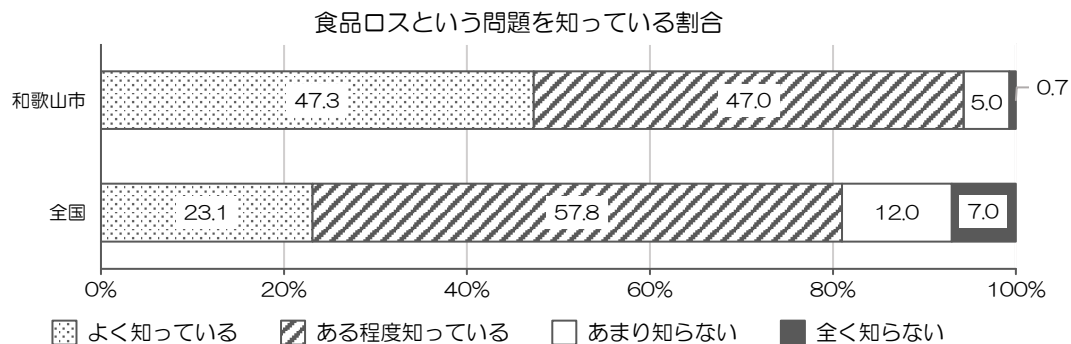
市民農園は18園となっており、毎年増加しています。また、全国的にも増加傾向にあります。



出所 農林水産省：市民農園の状況

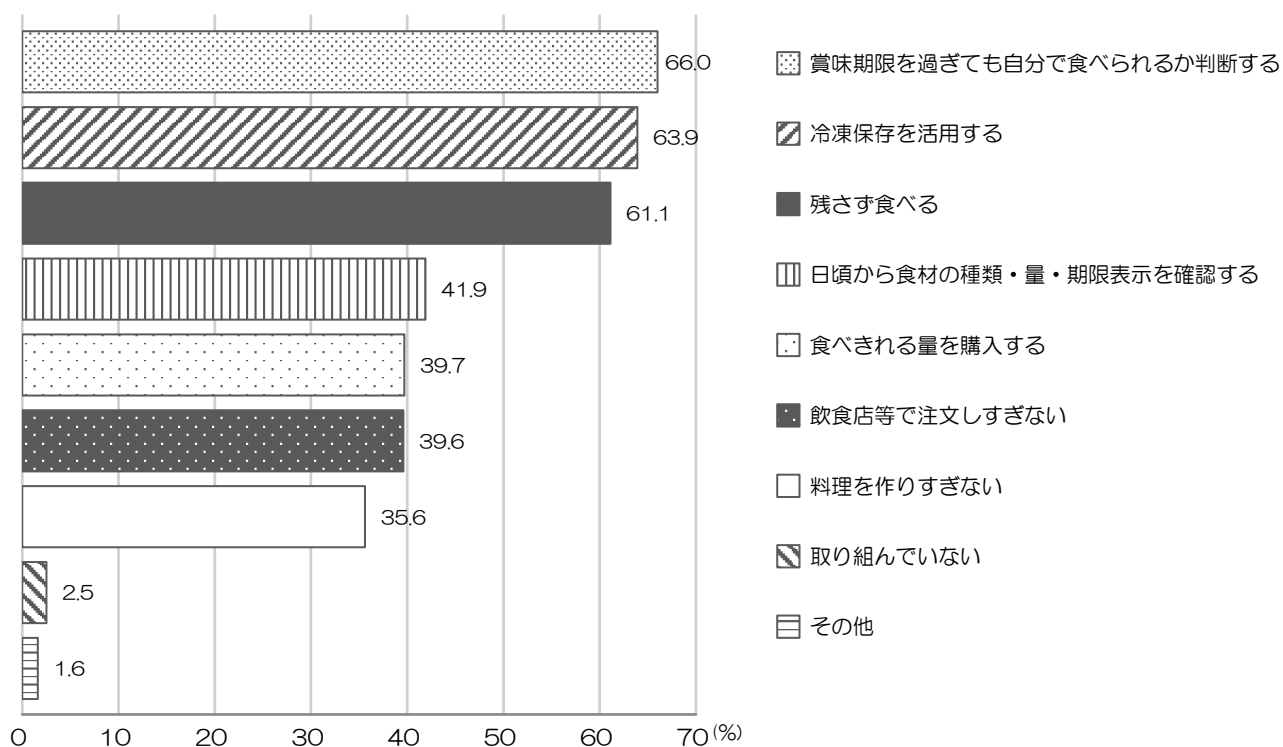
●食品ロス

市民へのアンケート結果によると、食品ロスへの関心が高く、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は90.3%^(注)で、行動は、「賞味期限を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する」が最も高くなっています。



出所 (市) 令和3年度インターネットモニター (全国) 農林水産省：令和4年食育に関する意識調査

食品ロス削減のための取組



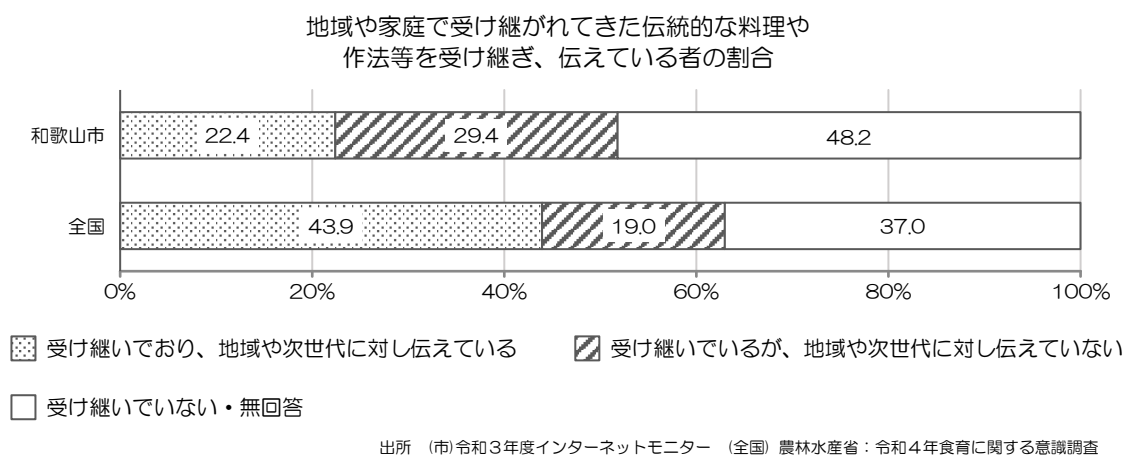
出所 令和3年度インターネットモニター

(注) 回答者全体のうち、食品ロスについて「よく知っている」「ある程度知っている」と回答した人数から食品ロス削減のための取組を「取り組んでいない」「その他」と回答した人数を差し引いた人数の割合

⑥ 食文化の継承のための活動への支援等

● 伝統的な料理や作法の継承・伝達

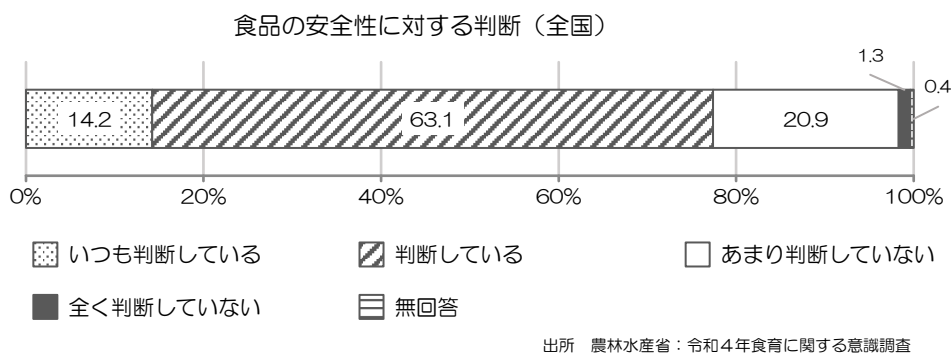
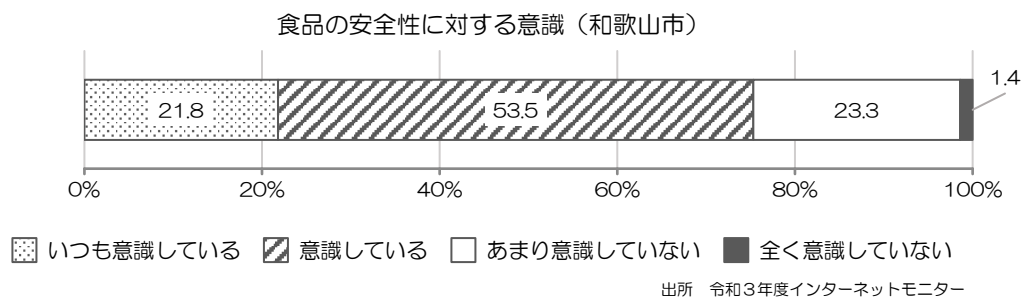
市民へのアンケート結果によると、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を受け継ぎ、伝えている市民の割合は22.4%で、全国と比較し低くなっています。



⑦ 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供

● 食の安全性

市民へのアンケート結果によると、食の安全性について、「いつも意識している」「意識している」と回答した市民の割合は75.3%で、全国の同様のアンケートと比較し同程度となっています。



③ これまでの取組

① 家庭における食育の推進

事業名	取組内容	対象者	担当課
食の安全推進	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒予防など食品衛生について講習会や出前講座を行う。 パンフレット、ホームページ、市報わかやま等を通じ、食品衛生に関する情報を提供する。 	市民全体	生活保健課
マタニティサークル	妊娠中の適切な食事についての教育を行う。	妊婦とその家族	地域保健課
マタニティクッキング	妊娠中の適切な食事についての講話と料理実習を行う。	妊婦とその家族	
両親教室	妊娠中の適切な食事について普及啓発を行う。	妊産婦とその家族	
乳幼児健康診査	乳幼児期の食事についての教育を行う。	乳幼児の保護者	
おやこの食育教室	食生活改善推進員と協働で、食育の講話と親子で取り組む調理実習を行う。	幼児から小学生と保護者	
健康教育	あらゆる健康レベルの住民を対象に、健康的な生活習慣を築けるよう支援する。	市民全体	
栄養教室	野菜、減塩など生活習慣病予防を中心に、テーマ毎に講話と調理実習を行う。	市民全体	
生涯骨太クッキング	食生活改善推進員と協働で、栄養過剰と栄養不足という栄養不良の二重負荷の問題に取り組む、啓発活動や講話等を行う。	成人・高齢者	
男性料理教室	食生活改善推進員が中心となり、健康に関する講話を含めた調理実習を行う。	成人男性	
健康寿命延伸プロジェクト	食生活改善推進員が中心となり、世代別にそれぞれのライフステージに合わせた啓発を行う。	若者世代・働き世代・高齢者	
シニアのための元気アップセミナー	食事バランスや低栄養予防の啓発と調理実習を行う。	65歳以上の要介護状態でない市民	
子育てひろば事業	各コミュニティセンターで、野菜を題材にした手遊びやリズム遊びによって野菜の苦手意識をなくす取組を実施するとともに、朝食を食べることや早寝早起き等の生活習慣の重要性を普及啓発する。	子育てひろば参加者（0歳から就園前の子供とその保護者）	子育て支援課
家庭教育支援事業	「早寝早起き朝ごはん」運動パンフレットを配布する。	小学1年生	生涯学習課

第1章 計画の策定にあたって

② 学校・保育所等における食育の推進

事業名	取組内容	対象者	担当課
食育推進教室	食生活改善推進員が保育所等へ出向き、紙芝居やエプロンを使った人形劇（エプロンシアター）等を活用して食育を啓発する。	訪問希望のあった保育所等	地域保健課
保育所・認定こども園給食	<ul style="list-style-type: none"> ・主食、主菜、副菜を揃え、バランスを考えた食事を提供することで、食事に関心を持たせる。 ・季節の行事食を通じて、伝統文化を伝える。 	入園児	保育こども園課
クッキング活動	園庭で収穫した食物を利用して料理を行い、作る楽しさを体験することで、食への関心を高める。	入園児	
菜園、収穫体験	園庭での菜園活動を通して自然や食物への感謝の気持ちを育て、収穫の喜びを体験させる。	入園児	
特色ある食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・各学校において、食に関する指導の全体計画を作成し、各教科や総合的な学習の時間と食育との関連を明確にする。 ・作成した全体計画に基づき、各校で特色ある取組を行う。 	小・中学校・義務教育学校	学校教育課

③ 地域における食育の推進

事業名	取組内容	対象者	担当課
食生活改善推進員養成講座	食生活改善推進員を養成する講座を行う。	市民全体	地域保健課
ヘルスマイト講習会	食生活改善推進員を対象に、活動を推進するための講習会を行う。	食生活改善推進員	
おやこの食育教室 《再掲》	食生活改善推進員と協働で、食育の講話と親子で取り組む調理実習を行う。	幼児から小学生と保護者	
生涯骨太クッキング 《再掲》	食生活改善推進員と協働で、栄養過剰と栄養不足という栄養不良の二重負荷の問題に取り組み、啓発活動や講話等を行う。	成人・高齢者	
男性料理教室 《再掲》	食生活改善推進員が中心となり、健康に関する講話を含めた調理実習を行う。	成人男性	
食育推進教室 《再掲》	食生活改善推進員が保育所等へ出向き、紙芝居やエプロンを使った人形劇（エプロンシアター）等を活用して食育を啓発する。	市民全体	
子育てひろば事業 《再掲》	各コミュニティセンターで、野菜を題材にした手遊びやリズム遊びによって野菜の苦手意識をなくす取組を実施するとともに、朝食を食べることや早寝早起等の生活習慣の重要性を普及啓発する。	子育てひろば参加者（0歳から就園前の子供とその保護者）	子育て支援課

4 食育推進運動の展開

事業名	取組内容	対象者	担当課
子育てひろば事業 《再掲》	各コミュニティセンターで、野菜を題材にした手遊びやリズム遊びによって野菜の苦手意識をなくす取組を実施するとともに、朝食を食べることや早寝早起き等の生活習慣の重要性を普及啓発する。	子育てひろば参加者（0歳から就園前の子供とその保護者）	子育て支援課
食育推進事業	食育関連情報をホームページ等に掲載し、普及啓発を図る。	市民全体	農林水産課

5 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林水産業の活性化等

事業名	取組内容	対象者	担当課
タケノコ掘り	四季の郷公園でタケノコの収穫体験を行う。	市民全体	農林水産課
ジャム作り体験	四季の郷公園で栽培されているブルーベリー等の果実を収穫し、ジャム作りを行う。	市民全体	
体験農園料理教室	地元農家が四季の郷公園体験農園でとれた野菜を使って料理教室を行う。	体験農園利用者	

6 食文化の継承のための活動への支援等

事業名	取組内容	対象者	担当課
地産地消 [*] 料理教室	和歌山市の農水産物を使った料理教室を行う。	市民全体	農林水産課
郷土料理教室	和歌山市の郷土料理を作る料理教室を行う。	市民全体	

7 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供

事業名	取組内容	対象者	担当課
食の安全推進	<ul style="list-style-type: none"> 「和歌山市食品衛生監視指導計画[*]」に基づき、食品関係営業施設の監視指導、食品の収去検査等を行う。 食品衛生講習会や、市民向けの出前講座を行う。 パンフレット、ホームページ、市報わかやま等を通じ食品衛生に関する情報を提供する。 食品表示の適正化を図るため、監視指導等を実施する。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品関連事業者等 市民全体 	生活保健課
	食品表示の適正化を図るため、監視指導等を実施する。	<ul style="list-style-type: none"> 食品関連事業者等 市民全体 	農林水産課

④ 市民活動団体の取組



食育を推進するボランティアの紹介

和歌山市食生活改善推進協議会

「私達の健康は私達の手で」をスローガンに、子供から高齢者まで幅広い年代を対象に、地域に根差した食育活動を行うボランティア団体として活動しています。

食生活改善推進員は、「食推さん」や「ヘルスマイトさん」と呼ばれており、和歌山市を4つの支部に分けて、地域ごとに各支部に所属し、食生活を中心とした健康づくりのボランティア活動を行っています。

主な活動として、保育施設を訪問する「食育推進教室」や、親子でクッキングをする「おやこの食育教室」、各世代に合わせた「世代別のスキルアップ講座」などを行っており、食生活改善推進員養成講座を修了し入会すれば、「食推さん」として活動することができます。



ヘルスマイト講習会

新しい情報・知識を学び、日頃の活動に役立てるとともに会員同士の交流を図るために実施しています。

和歌山市生活研究グループ連絡協議会

農村女性の望ましい経営や働き方等について研究、知識・技術等の情報交換を行い、男女が共に参画する地域社会の実現を図る一方、地域に根差した食文化や技術を習得し、次世代に伝えるとともに、地産地消活動や農業理解促進に取り組んでいます。

主な活動として、食のイベントへの参加や、地産地消料理教室や郷土料理教室を開催しています。

2. 第2次計画の評価と今後の課題

第2次計画に基づき、目標となる指標を19項目設定し、その達成を目指し、本市の食育推進を図りました。第3次計画を策定するにあたり、設定した指標の目標値の達成度について評価を行いました。

評価方法

各指標の第2次計画策定時の基準値、目標値及び現状値（把握できる直近の値）を照合し、以下のとおりとしました。

◎	目標値に到達した
○	目標値には到達していないが基準値と比べて改善した
△	基準値と比べて変化がない又は目標値から遠ざかった

なお、第2次計画策定時に調査実績のない指標のものは、（－）の記載とし、現状値と目標値を比較し、以下のとおり評価しました。

◎	目標値に到達した
○	目標値に到達していないが、目標値の7割以上の値である
△	目標値の7割に及ばない

評価結果

記号	評価数	全体に占める割合
◎	4項目	21.1%
○	3項目	15.8%
△	12項目	63.1%

指標（19項目）の目標値の内、「目標値に到達した」指標は4項目（21.1%）、「目標値には到達していないが基準値と比べて改善した」「目標値に到達していないが、目標値の7割以上の値である」指標は3項目（15.8%）、「基準値と比べて変化がない又は目標値から遠ざかった」「目標値の7割に及ばない」指標は12項目（63.1%）でした。

7つの基本的施策に基づき諸施策を体系的に講じてきましたが、目標値に到達できていない指標が78.9%と大半を占めています。

評価結果を受け、7つの基本的施策ごとに現状を把握するとともに、成果と課題を明確にし、令和5年度から令和9年度まで行う諸施策を見直すこととします。

1 家庭における食育の推進

項目	基準値 (第2次計画策定時)	目標値(R4)	現状値 (直近値)	評価
朝食を欠食する子供（小学6年生）の割合	6.4%	0%	6.6% ※1	△
朝食を欠食する若い世代（20歳代及び30歳代）の割合	26.7%	15%以下	27.3% ※2	△
朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週 10.1 回	週 11 回以上	週 9.4 回 ※2	△

※1 文部科学省：令和3年度全国学力・学習状況調査

※2 令和3年度インターネットモニター

現状把握

朝食を欠食する子供（小学6年生）の割合は、0.2ポイント増加し、目標値の達成に至りませんでした。

朝食を欠食する若い世代（20歳代及び30歳代）の割合は、0.6ポイント増加し、目標値の達成に至りませんでした。若い世代については、学校や家庭の集団生活から離れ、ライフスタイルや食生活が大きく変化し、自ら食を選択する機会が増えるため食育への関心が高まるものの、朝食摂取割合が他の年代と比較すると低いことが見て取れます。

朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数は、0.7回減少し、目標値の達成に至りませんでした。単身世帯の増加によって一人で食事をする「孤食」や、共働き世帯の増加により生活リズムがばらつき、別々の料理を食べる「個食※」の増加が主な要因であると考えられます。



課題

- 子供に対し、朝食を食べることの重要性、早寝・早起き等の生活習慣の重要性についての学びを深める。
- 特に若い世代を対象に普及啓発する。
- 食を通じたコミュニケーションを目的とした家庭や地域での共食の取組を促進し、食への意識向上を図る。

2 学校・保育所等における食育の推進

項目	基準値 (第2次計画策定時)	目標値(R4)	現状値 (直近値)	評価
中学校における学校給食実施率	94.4%	100%	100%	◎
学校給食における地場産物（和歌山市産） を使用する割合（農産物品目ベース）	22.7%	30%以上	17.2% ^{※3}	△
学校給食における国産食材を使用する割合 （農産物品目ベース）	—	80%以上	90.5% ^{※3}	◎

※3 令和3年度和歌山市立小学校及び調理場への調査

現状把握

中学校における学校給食実施率は、5.6ポイント増加し、目標値を達成しました。選択制のデリバリー方式の給食の普及に努めた結果、全ての中学校で取り組むことができました。

学校給食における地場産物（和歌山市産）を使用する割合は、5.5ポイント減少し、目標値の達成に至りませんでした。各小学校に向けて、和歌山市中央卸売市場において県内産農産物が出回る時期を情報共有し献立作成を行い、使用を促していますが、給食食材の物価高騰に伴う給食費の圧迫により、地産地消等の取組が進まなかったことが主な要因であると考えられます。

学校給食における国産食材を使用する割合は、令和3年度の現状値が90.5%で、目標値の80%以上を達成しました。他府県の様々な食材の活用を検討し取り入れたことが主な要因であると考えられます。



課題

- 地産地消の給食メニューを増やし、地域食材の理解や食への感謝の気持ちを深める。

3 地域における食育の推進

項目	基準値 (第2次計画策定時)	目標値(R4)	現状値 (直近値)	評価
地域等で共食したいと思う人が共食する割合	—	70%以上	54.2% ^{※4}	○
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	53.5%	70%以上	46.8% ^{※2}	△
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若い世代(20歳代及び30歳代)の割合	42.2%	55%以上	41.7% ^{※2}	△
生活習慣病の予防や改善のために、普段から適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実施する市民の割合	—	75%以上	51.5% ^{※2}	△
ゆっくりよく噛んで食べる市民の割合	—	55%以上	40.4% ^{※2}	○

※2 令和3年度インターネットモニター

※4 令和2年度インターネットモニター

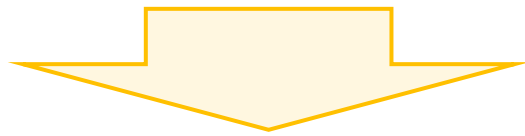
現状把握

地域等で共食したいと思う人が共食する割合は、現状値が54.2%で、目標値の達成に至りませんでした。新型コロナウイルス感染症対策による外食控えや地域社会の希薄化により、食を通じたコミュニケーション等を図りたい人が、地域やコミュニティ等を通じて共食できていないことが主な要因であると考えます。

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は、6.7ポイント減少し、目標値の達成に至りませんでした。また、若い世代(20歳代及び30歳代)の割合においても、0.5ポイント減少し、目標値の達成に至りませんでした。共働き世帯や若い世代においては、栄養バランスを考えた調理を行う時間が不足していることが主な要因であると考えられます。

生活習慣病の予防や改善のために、普段から適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実施する市民の割合は、現状値が51.5%、また、ゆっくりよく噛んで食べる市民の割合は、現状値が40.4%で、どちらも目標値の達成に至りませんでした。

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素等の偏りや食習慣の乱れが、生活習慣病に繋がる課題であるとともに、ゆっくりよく噛んで食べると、満腹感が得られやすくなり肥満防止に繋がるといったような認識や啓発が不足していることが主な要因であると考えられます。



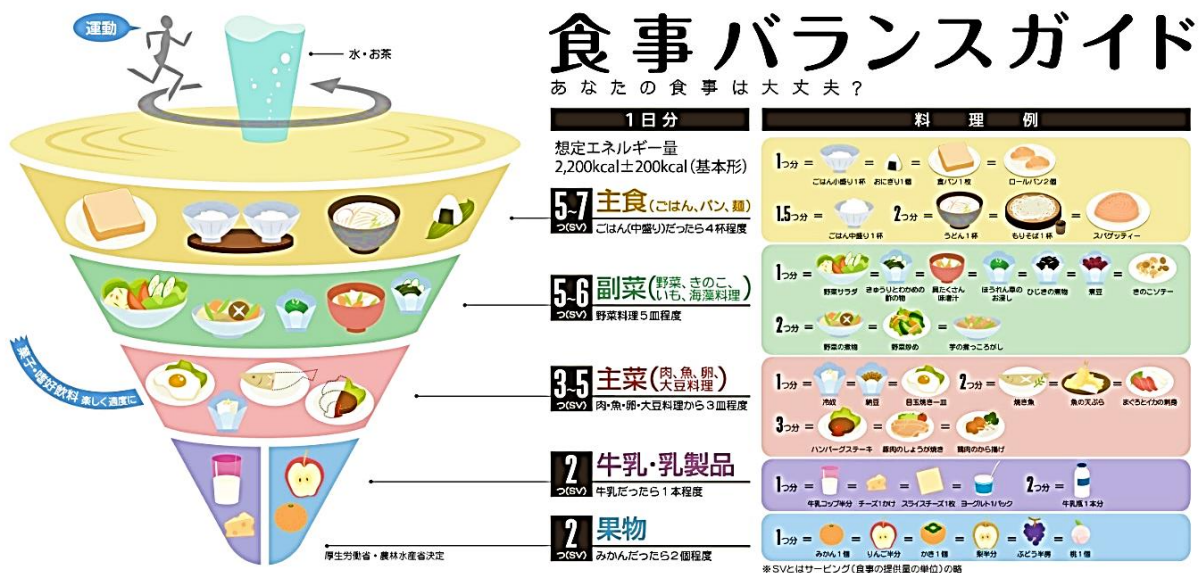
課題

●ライフステージに応じた栄養バランスを考えた食生活や、ゆっくりよく噛んで食べるなどの食習慣を推進する。



主食、副菜、主菜を彩り良く組み合わせて、楽しい食卓に

主食、副菜、主菜のどれが欠けても、多すぎても、バランスが悪くなり、コマが倒れてしまいます。バランス良く、彩り豊かな食卓を親子で囲み、毎日の食生活を楽しみましょう。



4 食育推進運動の展開

項目	基準値 (第2次計画策定時)	目標値(R4)	現状値 (直近値)	評価
食育に関心がある市民の割合	71.8%	90%以上	76.8% ^{※2}	○

※2 令和3年度インターネットモニター

現状把握

食育に関心がある市民の割合は、5.0ポイント増加し、目標値の達成に至らなかったものの、前回より数値が向上しました。妊婦、乳幼児から成人まで広く市民に対し、教室や講座など様々な場面で食や栄養、健康な食生活に関する情報提供や啓発を推進したことが、主な要因であると考えられます。



課題

- 食育について、幅広い世代に向け積極的に情報提供を行う。

5 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた 農林水産業の活性化等

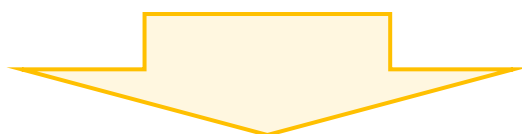
項目	基準値 (第2次計画策定時)	目標値(R4)	現状値 (直近値)	評価
農林水産業の体験をしたことのある市民の割合	52.6%	70%以上	27.7% ^{※2}	△
食品ロス削減のために何らかの行動をしている市民の割合	74.6%	80%以上	90.3% ^{※2}	◎

※2 令和3年度インターネットモニター

現状把握

農林水産業の体験をしたことのある市民の割合は、24.9ポイント減と、大きく減少し、目標値の達成に至りませんでした。市民農園の数は、平成29年度の11園と比較し、令和3年度は18園に増加しているものの、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、農林水産業の体験・交流イベントの機会が減少したことが、主な要因であると考えられます。

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は、15.7ポイント増加し、目標値を達成しました。昨今の食品ロスに関する認知度の高まりにより、食べ残しや食品の廃棄に対して意識し、実践している市民が多いことが見て取れます。



課題

- 市民農園の普及や、市民を対象とした農林水産業の体験・交流イベントの参加機会の提供や、食品ロスについて啓発を行う。



6 食文化の継承のための活動への支援等

項目	基準値 (第2次計画策定時)	目標値(R4)	現状値 (直近値)	評価
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	26.9%	50%以上	※2 22.4%	△
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若い世代(20歳代及び30歳代)の割合	51.4%	60%以上	※2 21.9%	△
食育の推進に関わるボランティアの数	334人	390人以上	※5 204人	△

※2 令和3年度インターネットモニター

※5 令和3年度食生活改善推進員及び和歌山市生活研究グループ連絡協議会会員数

現状把握

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は、4.5ポイント減少し、目標値の達成に至りませんでした。また、若い世代(20歳代及び30歳代)の割合においても、29.5ポイント大きく減少し、目標値の達成に至りませんでした。少子高齢化や地域社会との関わりの希薄化によって、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理の継承が困難になっていることが主な要因であると考えられます。

食育の推進に関わるボランティアの数は、130人減少し、目標値の達成に至りませんでした。ボランティアの高齢化が進み、初期に加入した方々を中心に退会者が増加していることが主な要因です。



課題

- 郷土料理のレシピなど、インターネットやSNS等を活用した情報発信を行う。
- 食育推進ボランティアの確保と次世代への継承を支援する。

7 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供

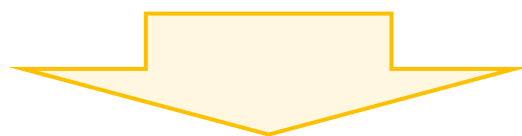
項目	基準値 (第2次計画策定時)	目標値(R4)	現状値 (直近値)	評価
食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する市民の割合	77.5%	80%以上	75.3% ^{※2}	△
食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する若い世代（20歳代及び30歳代）の割合	65.4%	70%以上	74.9% ^{※2}	◎

※2 令和3年度インターネットモニター

現状把握

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は、2.2ポイント減少し、目標値の達成に至りませんでした。

また、若い世代（20歳代及び30歳代）の割合は、9.5ポイント増加し、目標値を達成しました。市民全体ではポイントが減少しているものの、若い世代で大きく増加していることから、インターネットやSNS等の普及によって食品の安全性に関する情報が取得しやすくなったことや、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、外食を控え、中食^{*}や内食^{*}が増加したことで、食品の取扱いや食品表示など、子育て世代を中心に食品の安全性に対する意識が高まったことが主な要因であると考えます。



課題

- イベントやインターネット、SNS等多様な媒体を活用した啓発を行う。

第2章 計画の基本方針

1 基本理念

和歌山市では、食育の基本理念を次のとおり定め、地域一丸となってその推進に関する取組を進めます。

市民が食を楽しみ、食の大切さや感謝の心を深め、自然環境に恵まれた和歌山の食の特性を生かし、心身ともに健康で過ごせるまちづくりを目指します。

2 基本目標

市民が食育を推進するためには家庭における取組が大切です。基本理念を達成するため、次の目標を定めます。

1 早寝、早起き、朝ごはんをすすめましょう。

規則正しい生活習慣を身に付けるため、早寝、早起きを心がけ、毎日3食とり、朝食は必ず食べましょう。

2 バランスのとれた食事を楽しくしましょう。

栄養バランスのとれた食事を家族や友人と食卓を囲みながら、楽しく食べることを心がけましょう。

3 食を大切にし、感謝の心を深めましょう。

食品の生産や流通の過程を学び、自然の恵みや生産者、流通関係者等への感謝やもったいないという気持ちなどを深めましょう。

4 地元で生産される食材を学び、食事に取り入れましょう。

地元でとれる食材を知るとともに、日々の食生活に取り入れましょう。

5 郷土料理や伝統的な食文化を伝えましょう。

地域や家庭に伝わる郷土料理や伝統料理を大切にし、特色ある食文化や豊かな味覚を未来に伝えましょう。



重点事項

生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

持続可能な食を支える食育の推進

「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

重点事項

計画を進めるにあたり、SDGsの観点から、新たに次の3項目を施策の視点や考慮すべき点として定め、相互に連携し総合的に取組を推進します。

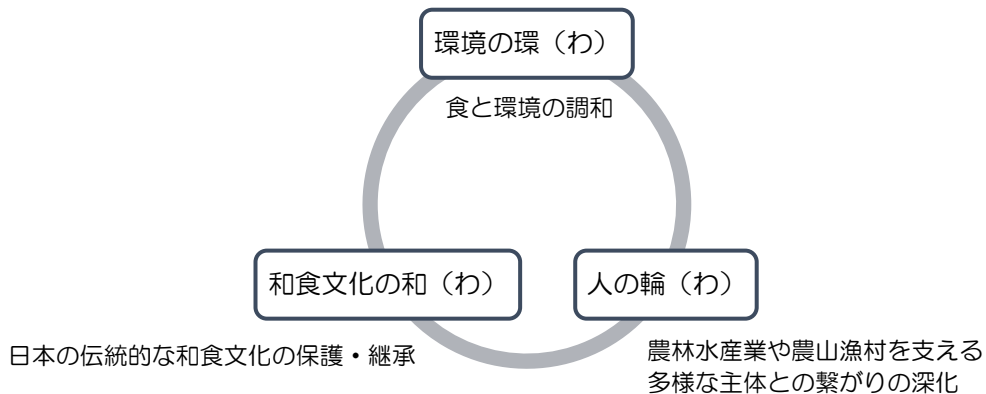
生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

高齢化が進む中、生涯にわたって健全な心身を培い豊かな人間性を育むため、妊産婦をはじめ、乳幼児から高齢者に至るまで、ライフステージやライフスタイル、多様な暮らしに対応し、切れ目のない、生涯を通じた心身の健康を支える食育を推進します。



持続可能な食を支える食育の推進

健全な食生活の基盤として、持続可能な環境が不可欠です。食育の取組を進めていく中で、食を支える環境の持続に資する取組を推進します。



「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

食育は、体験的な活動が多く、接触機会も多いため、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止として「新しい生活様式」への対応が必要です。デジタル技術を上手に活用し、「新たな日常」の中で高まる食への関心を生かした食育を推進します。

3 施策の体系

1 家庭における食育の推進

- ①「早寝、早起き、朝ごはん」の普及啓発
- ②望ましい食習慣の知識の普及啓発
- ③妊産婦や乳幼児に対する栄養指導
- ④子供・若者の育成支援における共食等の食育推進
- ⑤在宅時間を活用した食育の推進

2 学校・保育所等における食育の推進

学校・
幼稚園

- ①学習による食育の推進
- ②体験を通じた食育の推進
- ③給食における食育の推進

保育所・
認定こども園

- ①学習による食育の推進
- ②体験を通じた食育の推進
- ③保護者への食育の推進
- ④給食における食育の推進
- ⑤保育所・認定こども園職員による食育活動の展開

3 地域における食育の推進

- ①「食育ガイド」等を活用した「日本型食生活」の実践の推進
- ②健康寿命の延伸に繋がる食育の推進
- ③歯科保健活動における食育の推進
- ④高齢者に対する食育の推進
- ⑤若い世代に対する食育の推進
- ⑥地域における共食の推進
- ⑦貧困等の状況にある子供に対する食育の推進

4 食育推進運動の展開

- ①「食育月間」や「食育の日」の取組の充実
- ②食育推進に関する情報の提供
- ③各種団体等との連携・協働体制の確立
- ④「新たな日常」やデジタル化に対応する食育の推進

5 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林水産業の活性化等

- ①農林漁業者と市民の交流促進
- ②子供を中心とした農林水産業体験活動の促進と消費者への情報提供
- ③地産地消の推進
- ④環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進
- ⑤食品ロス削減に向けた市民運動の展開

6 食文化の継承のための活動への支援等

- ①食文化の継承に繋がる食育の推進
- ②学校給食等での郷土料理や伝統料理の導入

7 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供

- ①生涯を通じた市民の取組の提示
- ②基礎的な調査・研究等の実施及び情報提供
- ③リスクコミュニケーションの充実
- ④食品表示の理解促進

第3章 基本的施策の展開

食育ピクトグラム一覧表

農林水産省では、食育について分かりやすく発信するため、絵文字で表現した食育ピクトグラムを作成しています。



1 みんなで楽しく
食べよう

1 みんなで楽しく食べよう

家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事で、心も体も元気にしましょう。



7 災害に
そなえよう

7 災害に備えよう

いつ起こるかも知れない災害を意識し、非常時のための食料品を備蓄しておきましょう。



2 朝ごはんを
食べよう

2 朝ごはんを食べよう

朝食を食べて生活リズムを整え、健康的な生活習慣に繋がしましょう。



8 食べ残しを
なくそう

8 食べ残しをなくそう

SDGsの目標である持続可能な社会を達成するため、環境に配慮した農林水産物・食品を購入したり、食品ロスの削減を進めたりしましょう。



3 バランスよく
食べよう

3 バランス良く食べよう

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事で、バランスの良い食生活に繋がしましょう。また、減塩や野菜・果物摂取にも努めましょう。



9 産地を
応援しよう

9 産地を応援しよう

地域でとれた農林水産物や被災地食品等を消費することで、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減に繋がしましょう。



4 太りすぎない
やせすぎない

4 太りすぎない やせすぎない

適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防しましょう。



10 食・農の
体験をしよう

10 食・農の体験をしよう

農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めましょう。



5 よくかんで
食べよう

5 よく噛んで食べよう

口腔機能が十分に発達し維持されることが重要ですので、よく噛んでおいしく安全に食べましょう。



11 和食文化を
伝えよう

11 和食文化を伝えよう

地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切にして、次の世代への継承を図りましょう。



6 手を洗おう

6 手を洗おう

食品の安全性等についての基礎的な知識を持ち、自ら判断し、行動する力を養いましょう。



12 食育を
推進しよう

12 食育を推進しよう

生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組を推進しましょう。

1 家庭における食育の推進

市民が望ましい食習慣を身に付け、食や栄養に関する正しい知識の普及や理解を深め、健全な食生活を実践できるよう、家庭における食育を推進します。

また、妊産婦、乳幼児、子供から大人までライフステージに応じた取組を推進するとともに、特に家族が食卓を囲んで共に食事をする「共食」については、食育の原点であり、「新たな日常」により家庭内で食事する機会も増加していることから、家族とコミュニケーションを図る重要な機会と捉え、共食を推進します。

◆「早寝、早起き、朝ごはん」の普及啓発

乳幼児健診や子育てひろばでの普及、小学1年生へのパンフレット配布等により、朝食を食べることの重要性、早寝早起きなどの規則正しい生活習慣について、子供と保護者が一緒に学ぶ機会を提供し、「早寝、早起き、朝ごはん」の普及啓発に取り組みます。

◆望ましい食習慣の知識の普及啓発

食生活改善推進員と連携し、各種教室やイベント等を通して、生活習慣病予防のための情報を提供し、食生活改善の実践に向けた普及啓発に取り組みます。

◆妊産婦や乳幼児に対する栄養指導

各種保健事業を通じて、妊産婦やその家族、乳幼児の保護者に対し、望ましい食習慣の実現に向けて、食や栄養の正しい知識の普及と適切な食事に関する指導を行い、妊娠を期に家族全員の食習慣の改善を図ります。



「早寝早起き朝ごはん」運動パンフレット
(和歌山県教育委員会)



乳幼児の保護者への栄養指導

◆子供・若者の育成支援における共食等の食育推進

「新しい生活様式」に対応しながら、乳幼児健診での指導など各種保健事業を通じて、子供の保護者に対し、食を通じたコミュニケーションを図る共食の普及啓発に取り組みます。

また、食に関する学習や体験活動の充実等を通じて、家庭と地域が連携した食育を推進します。

◆在宅時間を活用した食育の推進

ワーク・ライフ・バランス（仕事と生活の調和）や「新しい生活様式」における働き方・暮らし等の変化に伴い、自宅での料理や家族との共食が増えたことを踏まえ、食や食習慣、食文化や食品ロスに対する意識向上を図ります。

●主な事業

事業名	取組内容	対象者	担当課
健康教育	あらゆる健康レベルの住民を対象に、健康的な生活習慣を築けるよう支援する。	市民全体	地域保健課
子育てひろば事業	各コミュニティセンターで、野菜を題材にした手遊びやリズム遊びによって野菜の苦手意識をなくす取組を実施するとともに、朝食を食べることや早寝早起き等の生活習慣の重要性を普及啓発する。	子育てひろば参加者（0歳から就園前の子供とその保護者）	子育て支援課
家庭教育支援事業	「早寝早起き朝ごはん」運動パンフレットを配布する。	小学1年生	生涯学習課

●具体的な数値目標

項目	現状値(直近値)	目標値(R9)
朝食を欠食する子供（小学6年生）の割合	6.6%	0%
朝食を欠食する若い世代（20歳代及び30歳代）の割合	27.3%	15%以下
朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.4回	週11回以上

関連する
食育ピクトグラム



2 学校、保育所等における食育の推進

学校、幼稚園では、指導計画に「食育」を明確に位置付け、知識を教えるだけでなく、望ましい食習慣の形成に結び付けられるような自己管理能力を身に付け、実践的な態度を養うための取組を推進します。

また、地域との繋がりを大切に食育や、「食」に係る研究・実践を推進します。

保育所・認定こども園では、子供が食に関して興味を持ち、自分で考え、行動ができる知識や能力を身に付けるため、食生活改善推進員と連携し、年齢や発達段階に応じた食材との触れ合いや栽培、クッキング等の様々な実体験を通じた食育を推進します。

また、友達や先生と一緒に楽しく食べたり、食事の話題を共有したりすることで、人との関わりを広げ食生活の充実に繋がるように、楽しく食べるための環境や雰囲気づくりを大切にします。

さらに、職員を対象とした研修会等を積極的に開催し、食育に関するさらなる知識の習得を図り、家庭への啓発を推進します。

学校・幼稚園

◆学習による食育の推進

学校教育活動全体を通じて、主体的に行動できる子供を育成するため、発達段階や各学校の現状に即した食育に組織的、計画的に取り組みます。

各学校においては、栄養教諭、管理栄養士を中心に教職員間で連携し、食に関する指導の全体計画を作成し、給食の時間の指導だけでなく、総合的な学習の時間等と関連付け、学校教育活動全体の中で、食に関する指導に取り組みます。栄養教諭が配置されていない学校においても、近隣の学校の栄養教諭が積極的に訪問し、市内全ての児童生徒が指導を受けられるよう取り組みます。

また、幼稚園においても、体験活動や行事・園生活の中で、食に関する指導や取組を行います。

◆体験を通じた食育の推進

学校における農林水産業体験、調理実習等により、地域農産物の活用や生産者との交流を進め、自ら実践し食の大切さを学ぶ食育に取り組みます。



◆給食における食育の推進

給食の時間における準備、食事、片付けという一連の活動を通して、共同作業による人間関係の形成や連帯感を養い、共に食事をとる楽しさの醸成を図ります。

また、学校給食を「生きた教材」として積極的に活用し、食事作法や食に関する知識、食習慣についての理解を深め、望ましい食習慣の形成を促進します。

環境負荷の低減に寄与するため、市内産米による米飯給食の充実や有機食材、地場産物の利用を促進し、行事食や旬の野菜、果物を使った季節料理、外国料理などを献立に取り入れ、共に食べることを通して、安全・安心な食事や地域の自然・文化・産業等に関する理解を深めます。

さらに、学校給食試食会を開催し、学校給食に対する保護者の食への理解と食に関する指導の重要性の認識を深めるよう取り組みます。



授業参観で地域農産物の学習をする様子



調理実習での梅ジュース作り

保育所・認定こども園

◆学習による食育の推進

保育所・認定こども園における食育に関する指針に基づき、次の5つの子供像の実現を目指します。①お腹がすくリズムのもてる子供 ②食べたい物、好きな物が増える子供 ③一緒に食べたい人がいる子供 ④食事作り、準備に関わる子供 ⑤食べ物を話題にする子供

また、「保育所保育指針」に基づき、本計画を各保育所・認定こども園の「保育計画」「指導計画」に位置付け、乳幼児期に適した食生活を身に付けられるよう、子供の遊びや生活に沿って組織的に取り組みます。

さらに、実践の経過や結果を記録し評価することで、計画の見直し、再編成へと繋がります。

◆体験を通じた食育の推進

クッキング活動や親子クッキング等で調理を見たり体験したりすることで、料理に関心が持てるよう取り組みます。

また、菜園活動で、季節の野菜を育て収穫することで、自然との関わりを持ち、自然の恵みや感謝の気持ちを育みます。

さらに、収穫したものを食べることで季節や旬を感じ、苦手な食べ物でも挑戦してみるなど、食に対し関心が持てるよう取り組みます。

◆保護者への食育の推進

毎月発行する「給食だより」で給食の献立を発信し、地元食材の紹介や食育に関する情報提供を行います。

また、給食を含めた保育参観や親子クッキング、給食やおやつの試食会、給食サンプルの展示等を行い、食に関する普及啓発を行います。

第3章 基本的施策の展開

◆給食における食育の推進

毎日の保育所・認定こども園での給食を通して、園児の年齢や発達段階に応じた指導を行い、正しい食生活を身に付けるよう取り組むとともに、準備、食事、片付けという一連の活動を通して、人間関係の形成、共に食事をとる楽しさの醸成を図ります。

また、給食には、旬の野菜や地元食材、季節の行事食等を多く取り入れ、様々な食材に触れる機会を増やし、食への関心を高めます。

さらに、毎月19日の「食育の日」を「和歌山食材の日」として、和歌山県産の食材を活用し、地産地消の促進を図ります。

食物アレルギーのある園児に対しては、保護者や主治医と連携し、除去食や代替食等を実施し、誤食がないようにトレーを変えるなど、食札・名札等を使用し職員が十分に確認します。



食育推進教室



クッキング活動

◆保育所・認定こども園職員による食育活動の展開

体験活動を通して5つの力を身に付けます。

- 保育所・認定こども園での毎日の給食を通して、主食、副菜、主菜を揃え食事のバランスを考
えることで、食物を選ぶ力や、自分の健康に関心を持ち身体を大事にできる力を養い、健康な
心と体を育てます。
- 様々な食物を食べることで、食物の味、におい、歯ごたえ等を感じとり、味覚を養います。ま
た、季節（旬）の食物を知り、調理時の音やにおいを五感で感じとる力を身に付けます。
- 保育所・認定こども園でクッキング活動を行い、作る楽しさを知ることで料理への関心を高め
ます。
- 保育所・認定こども園での菜園活動等を通して食物を栽培し、育てた食物を食べることで生命
を感じる力を養い、好き嫌いなく食事をする大切さを知り、調理する人への感謝の気持ちを育
てます。
- 給食の時間を通して、食生活に必要な基本的習慣・態度を身に付け、共同作業を行うことで人
と関わる力を養います。



● 主な事業

事業名	取組内容	対象者	担当課
食育推進教室	食生活改善推進員が保育所等へ出向き、紙芝居やエプロンを使った人形劇（エプロンシアター）等を活用して食育を啓発する。	訪問希望のあった保育所等	地域保健課
クッキング活動	園庭で収穫した食物を利用して料理を行い、作る楽しさを体験することで、食への関心を高める。	入園児	保育こども園課
特色ある食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> 各学校において、食に関する指導の全体計画を作成し、各教科や総合的な学習の時間と食育との関連を明確にする。 全体計画に基づき、各校で特色ある取組を行う。 	小・中学校・義務教育学校	学校教育課

● 具体的な数値目標

項目	現状値(直近値)	目標値(R9)
栄養教諭による地場産物（和歌山県産）に係る食に関する指導の平均取組回数	月 12 回 ※1	月 12 回
学校給食における地場産物（和歌山市産）を使用する割合（金額ベース）	11.5% ※2	11.5%
学校給食における国産食材を使用する割合（金額ベース）	88.8% ※2	88.8%
学校給食における有機食材を使用したことのある学校数	0 校	68 校

※1 栄養教諭 1 名あたりの月間指導回数

※2 文部科学省：令和元年度学校給食栄養報告

関連する食育ピクトグラム	
--------------	--

3 地域における食育の推進

核家族の進行や生活様式の変化により、世代間の繋がりや地域コミュニティが希薄化する中、家庭や学校だけでなく、地域における食生活の改善が図れるようライフステージに応じた具体的な実践や取組を促進し、生涯にわたる食育を推進します。

◆「食育ガイド※」等を活用した「日本型食生活※」の実践の推進

国の「食育ガイド」、「食生活指針※」、「食事バランスガイド※」等を活用し、主食であるごはんを中心に、魚、肉等の主菜、野菜、海藻等の副菜、牛乳・乳製品、果物等の多様な副食等を組み合わせ合わせた栄養バランスに優れた「日本型食生活」の普及啓発を行います。

◆健康寿命の延伸に繋がる食育の推進

食生活改善推進員と連携し、各種教室やイベント等を通して、生活習慣病予防のための情報を提供し、食生活改善の実践に向けた取組を支援します。

◆歯科保健活動における食育の推進

乳幼児歯科健康診査や歯科健康教育等、各種保健事業を通じて、ライフステージに応じた豊かな食生活を営むための大切な歯と口腔の健康維持・向上や、よく噛むことの重要性について普及啓発を行います。

◆高齢者に対する食育の推進

健康寿命の延伸に向けて、生活習慣病予防や低栄養予防等に関する情報を提供し、健康増進に繋がる啓発を行います。

また、一人で食事をする「孤食」に対応するため、「新しい生活様式」を踏まえながら、地域における他の世代との交流の場（コミュニティ）における共食を促進します。

◆若い世代に対する食育の推進

インターネット、SNS等を活用し、朝食を食べることや、栄養バランスを意識した食事の実践、生活習慣病予防等の食生活の改善について効果的に情報提供し、食に関する理解や関心を深めるための普及啓発に取り組みます。

◆地域における共食の推進

「新しい生活様式」を踏まえながら、学校や家庭だけでなく、地域での様々な交流の場（コミュニティ）における共食を促進し、食への意識向上を図ります。

◆貧困等の状況にある子供に対する食育の推進

経済的に困難な家庭における子供等に対し、食事の提供や学習支援等を行うことが可能な居場所づくりを行い、子供食堂*等における地域全体での食育や共食の取組を支援します。



おやこの食育教室



子供食堂

●主な事業

事業名	取組内容	対象者	担当課
おやこの食育教室	食生活改善推進員と協働で、食育の講話と親子で取り組む調理実習を行う。	幼児から小学生と保護者	地域保健課
生涯骨太クッキング	食生活改善推進員と協働で、栄養過剰と栄養不足という栄養不良の二重負荷の問題に取り組み、啓発活動や講和等を行う。	成人・高齢者	

●具体的な数値目標

項目	現状値(直近値)	目標値(R9)
地域等で共食したいと思う人が共食する割合	54.2%	70%以上
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	46.8%	70%以上
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若い世代(20歳代及び30歳代)の割合	41.7%	55%以上
生活習慣病の予防や改善のために、普段から適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実施する市民の割合	51.5%	75%以上
ゆっくりよく噛んで食べる市民の割合	40.4%	55%以上

関連する食育ピクトグラム	
--------------	--

4 食育推進運動の展開

食育推進ボランティアをはじめ、関係機関や団体と連携し、望ましい食生活の普及啓発を促進するとともに、食に関する学習や体験の機会を提供します。

また、「新しい生活様式」に対応した様々な講習会やイベント、インターネット、SNS等を通じて食育に関する情報提供を積極的に行います。

◆「食育月間」や「食育の日」の取組の充実

毎年6月の「食育月間」や毎月19日の「食育の日」について啓発を行うとともに、学校、保育所等において、野菜の栽培や収穫体験、調理実習等を実施し、食への関心を高める取組の充実を図ります。

◆食育推進に関する情報の提供

関係機関・団体と連携し、食育に関する情報提供を積極的に行うとともに、様々なイベントにおいて、パンフレット等の配布を行い、啓発に取り組みます。



「きゅうしょくだいす木」
給食の目標を立て、達成したらリンゴの
シールを貼る

食育月間では、各学校で工夫し
様々な取組を行っています。



食育の啓発



子育てひろば



◆各種団体等との連携・協働体制の確立

和歌山市食生活改善推進協議会や和歌山市生活研究グループ連絡協議会、農業・漁業団体等の関係団体と連携し、料理教室や食育に関する講習会等に広く取り組み、その活動を支援することで、官民協働の体制の確立を図ります。

また、関係機関・団体との広範かつ横断的な連携、協働を呼びかけ、関係者相互間の情報及び意見交換に努めます。

◆「新たな日常」やデジタル化に対応する食育の推進

「新しい生活様式」に伴うライフスタイルの変化に対応し、「新たな日常」においても食育を着実に実施するため、インターネットやICT、SNS等のデジタル技術を有効活用した効果的な食育の展開に取り組みます。

●主な事業

事業名	取組内容	対象者	担当課
子育てひろば事業 《再掲》	各コミュニティセンターで、野菜を題材にした手遊びやリズム遊びによって野菜の苦手意識をなくす取組を実施するとともに、朝食を食べることや早寝早起き等の生活習慣の重要性を普及啓発する。	子育てひろば参加者（0歳から就園前の子供とその保護者）	子育て支援課
食育推進事業	食育関連情報をホームページ等に掲載し、普及啓発を図る。	市民全体	農林水産課

●具体的な数値目標

項目	現状値(直近値)	目標値(R9)
食育に関心がある市民の割合	76.8%	90%以上

関連する食育ピクトグラム	
--------------	--

5 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林水産業の活性化等

生産者及び関係機関・関係団体等と連携により、農林水産業体験の機会を提供するなど、生産者と消費者の交流を促進することにより、食を生み出す現場に対する関心や理解、食生活が自然の恩恵や、食に関わる人々の活動により成り立つことへの理解を深め、食に対する感謝の気持ちを育みます。

また、地産地消を推進し、地域の食材に関する知識や理解を深めるとともに、食品ロス削減等の普及啓発により、環境に配慮した食育を推進します。

◆農林漁業者と市民の交流促進

市民農園や四季の郷公園の農業体験農園※、農業インターンシップ、雑賀崎シーパークなどでの農林水産業体験の機会の提供や、地域産物を使った料理教室等の開催を通じて、農林水産業に対する理解を深め、地域生産者との交流を促進します。

また、農水産物直売所や農家レストラン等の設置を促進し、地域資源を活用した交流活動の促進や農林水産業の理解促進を図ります。



四季の郷公園体験農園



小学生による稚魚の放流体験

◆子供を中心とした農林水産業体験活動の促進と消費者への情報提供

関係団体と連携したコメ作りや稚魚放流などの小学校での体験活動を中心とした、農林水産物の生産における様々な体験の機会の拡大を支援し、食に対する関心と理解を深めるとともに、食に対する感謝の気持ちを育みます。

また、体験活動への関心を高めるため、インターネット、SNSなど様々な媒体を活用し周知を行い、世代を超えた交流の促進を図ります。

◆地産地消の推進

学校給食において、米飯給食の使用米を、市内産を主とした地域のものを利用することや、その他の食材についても地域の農林水産物の利用に努め、地域の食材への愛着や知識、農林水産業への理解を深めます。

また、農林水産物のブランドの創出や、地理的表示（GI）保護制度に登録された「わかやま布引だいこん」などの本市の農林水産物のさらなるPRに取り組み、農林水産業の活性化を図ります。

さらに、農水産物直売所の設置を促進し、地域の新鮮な野菜を提供する機会を増やすことにより、都市と田園が共存する本市の特性を生かした都市と農村との交流を促進し、都市農業の振興を図ります。



第3章 基本的施策の展開

◆環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進

SDGsの目標達成や、「みどりの食料システム戦略※」の目指す姿と取組方向に的確に対応するため、地産地消や環境保全型農業※など、環境にやさしい農業の取組を推進し、普及啓発することにより、消費者へ環境に配慮した安全・安心な食材に対する理解促進を図ります。

また、学校給食において、地域での有機栽培※や無農薬栽培等の食材利用を努めることで児童生徒が生産者の工夫や努力について考え、地域の産業等の理解を深めるほか、フード・マイレージ※や食料自給率を学ぶ機会とします。

さらに、有機農産物などの環境に配慮した食材を選定する力を身に付けることが環境保全へと繋がるよう、環境問題への意識を高める食育を推進します。

◆食品ロス削減に向けた市民運動の展開

家庭内での食品ロス削減の取組として、生ごみ減量施策と連動し、食材の使いきり、食べきり、水きりを意識した「3きり運動」の普及啓発を行います。

また、「てまえどり」などの食品ロス削減に配慮した購買行動や、外食時における食べきりなど、家庭外での取組についても普及啓発を行います。



3きり運動

食品ロスや水分を多く含んだ生ごみを削減するため、次の3つの運動を推進しています。

- ①使いきり…買った食材を使いきる
- ②食べきり…食べ残しをしない
- ③水きり…ごみを出す前に水をきる



てまえどり

「てまえどり」とは、商品棚の手前にある商品や値引き商品など、販売期限が短い商品を積極的に選ぶ購買行動です。

商品を「てまえどり」することで、販売期限が過ぎて廃棄されることによる食品ロスを減らすことができます。





四季の郷公園で農業を体験してみよう



夏野菜 トマト、きゅうり、なす、ピーマン
オクラ、とうもろこし、えだまめ など

冬野菜 はくさい、キャベツ、ブロッコリー
カリフラワー、にんじん、だいこん など

自分で植えて収穫した野菜はおいしいね！



料理教室、かかし作り、しめ縄作り、稲刈り体験などいろいろなイベントが楽しめるよ！

●主な事業

事業名	取組内容	対象者	担当課
タケノコ掘り	四季の郷公園でタケノコの収穫体験を行う。	市民全体	農林水産課
ジュース、ジャム作り体験	四季の郷公園で栽培されているブルーベリーやスモモ、梅を収穫し、ジュースやジャム作りを行う。	市民全体	

●具体的な数値目標

項目	現状値(直近値)	目標値(R9)
農林水産業の体験をしたことのある市民の割合	27.7%	50%以上
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	90.3%	95%以上
産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ市民の割合	71.9% ※	80%以上
環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ市民の割合	56.0% ※	75%以上

※ 令和4年度インターネットモニター

関連する食育ピクトグラム	
--------------	--

6 食文化の継承のための活動への支援等

和歌山市の郷土料理や伝統料理、栄養バランスに優れた「日本型食生活」や日本人の伝統的な食文化である和食文化の保護・継承を進めるため、関係機関・団体等と連携し、郷土料理や伝統料理に関する調査・研究を行うとともに、食文化の体験機会や情報提供を推進します。

◆食文化の継承に繋がる食育の推進

食育推進ボランティア等との連携・協力により、郷土料理の紹介や料理教室などの体験活動を実施するとともに、インターネットやSNS等を活用し、郷土料理のレシピ等の情報発信を行うなど、食文化の普及と継承を図ります。



また、郷土料理や伝統野菜をはじめとする伝統食材等の魅力の再発見や「日本型食生活」の実践を促すため、行政、学校、農林漁業者、食品関連事業者等で連携し、産官学一体となって食育活動に取り組みます。



郷土料理にチャレンジ！こけら寿司を作ってみよう！

こけら寿司は、すし飯の上に焼いてほぐした魚やしいたけ、にんじん、卵などをのせ、木枠で押し固めた寿司のことで、「押し寿司」や「箱寿司」の原型といわれています。

夏祭りや秋祭りなど、お祝い事のときに振る舞う料理です。



(出典 農林水産省 Web サイト)

材料 (6~8人分)	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・すし飯 (米 5 合、酢 90ml 砂糖 90g、塩 25g) ・卵 2個 ・黒豆 100g ・川エビ 100g ・しいたけ 6枚 ・ごぼう 1本 ・高野豆腐 4枚 ・にんじん 1本 ・高菜の葉 5,6枚程度 ・紅しょうが 大きじ1 	<ol style="list-style-type: none"> ①薄焼き卵を作り、1cm角に切る。 ②黒豆、川エビ、しいたけ、ごぼう、高野豆腐、にんじんは、だし汁、砂糖、醤油、塩でそれぞれ別々にしっかり味付けする。具は黒豆より小さめに切る。 ③箱の下に高菜を敷き、酢飯を 1cm から 1.5cm 位の厚さにぎっしりと敷きつめる。 ④表面を平らにした上に、①②と紅しょうがをばらばらに散らす。 ⑤再び高菜を敷いて酢飯を敷き、その上に具を散りばめる。 ⑥これを繰り返す。(2~3段にする) ⑦最後は高菜をのせ、上に板をのせ、重石 (3~4kg) で 12 時間以上置く。

◆学校給食等での郷土料理や伝統料理の導入

学校給食等において、郷土料理や行事食等の食文化を取り入れた献立を提供し、学校教育活動等を通じて、地域の伝統的な行事や食に関する理解を深めます。

和歌山市の郷土料理



わけぎのぬた



茶粥

(出典 農林水産省 Web サイト)

●主な事業

事業名	取組内容	対象者	担当課
地産地消料理教室	和歌山市の農水産物を使った料理教室を行う。	市民全体	農林水産課
郷土料理教室	和歌山市の郷土料理を作る料理教室を行う。	市民全体	

●具体的な数値目標

項目	現状値(直近値)	目標値(R9)
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	22.4%	30%以上
食育の推進に関わるボランティアの数	204人	204人以上
郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている市民の割合	37.6% ※	50%以上

※ 令和4年度インターネットモニター

<p>関連する 食育ピクトグラム</p>	
--------------------------	--

7 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供

食に関する幅広い情報をインターネットやSNS等の多様な手段を通じて市民が理解し、十分に活用できるよう提供します。

また、市民が、食品の安全性について基礎的知識を持ち、自ら適切に判断し選択する力を養うことができるよう、関係機関・団体等と連携し、各事業等により教育機会の充実を図ります。

◆生涯を通じた市民の取組の提示

食品の安全性等に関する様々な情報について、子供から高齢者までそれぞれの対象者に応じ、十分に理解し活用できるよう適切な情報提供を行います。

また、「チャレンジ健康わかやま（健康わかやま21）」により、健康づくりに関して取り組むべき方向性を示し、市民の健康増進を図ります。

◆基礎的な調査・研究等の実施及び情報提供

「チャレンジ健康わかやま（健康わかやま21）」に基づき、必要に応じて栄養・食生活分野における市民の現状調査を行い、調査結果により得られた課題等を情報提供・共有し、食生活の改善を図ります。

また、「和歌山市食品衛生監視指導計画」に基づき、食品関係営業施設への監視指導や食品の収去検査を実施し、安全・安心な食の確保に取り組めます。

さらに、食品の安全性に関する様々な知識や正確な情報を入手できるよう、市民、食品取扱者に対する講習会の開催やパンフレット、ホームページ等を通じて情報提供を行います。

◆リスクコミュニケーション*の充実

食品の安全性をはじめとする食品に関する正しい知識と理解を深めるため、関係機関・団体等と連携し、講習会や出前講座等の実施によって、リスクコミュニケーションを推進します。

◆食品表示の理解促進

安全・安心な食品を市民が適切に選択できるよう、食品関係営業施設への監視指導を実施するなど、食品表示の適正化に取り組めます。



家庭でできる食中毒予防の6つのポイント ～家庭で行う HACCP* (ハサップ) ～

ポイント1 食品の購入

- ・消費期限などの表示をチェック！
- ・肉・魚はそれぞれ分けて包み、保冷剤(氷)などと一緒に持ち帰る。

ポイント2 家庭での保存

- ・帰ったらすぐ冷蔵庫へ、入れるのは7割程度に。
- ・冷蔵庫は 10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に維持。

ポイント3 下準備

- ・冷凍食品の解凍は冷蔵庫で！
- ・包丁やまな板など使った後すぐに、洗剤と流水でよく洗う。

ポイント4 調理

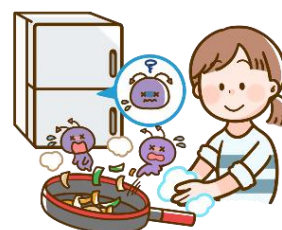
- ・加熱は十分に。(目安は中心温度が 75℃で 1 分間以上)
- ・電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする。

ポイント5 食事

- ・盛り付けは清潔な器具、食器を使う。
- ・長時間室温に放置しない。

ポイント6 残った食品

- ・清潔な器具、容器で小分けして保存。
- ・温めなおすときは十分に加熱する。(目安は 75℃以上)



●主な事業

事業名	取組内容	対象者	担当課
食の安全 推進	<ul style="list-style-type: none"> ・「和歌山市食品衛生監視指導計画」に基づき、食品関係営業施設の監視指導、食品の収去検査を行う。 ・食品衛生講習会や、市民向けの出前講座を行う。 ・パンフレット、ホームページ、市報わかやま等を通じ食品衛生に関する情報を提供する。 ・食品表示の適正化を図るため、監視指導等を実施する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品関連事業者等 ・市民全体 	生活保健課
	食品表示の適正化を図るため、監視指導等を実施する。	<ul style="list-style-type: none"> ・食品関連事業者等 ・市民全体 	農林水産課

●具体的な数値目標

項目	現状値(直近値)	目標値(R9)
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	75.3%	80%以上

関連する 食育ピクトグラム	
------------------	--



ライフステージに応じた食育実践

ポイントを参考に実践してみよう！

幼児期

- 早寝早起きをする。
- 朝食を食べる。
- 生活リズムを整え、規則正しく食事やおやつ（補食）を摂る。
- 食事の挨拶やマナーを身に付ける。
- 毎日歯みがき・仕上げみがきをする。

少年期

- 早寝早起きをする。
- 朝食を食べる。
- 食事の挨拶やマナーを身に付ける。
- 栄養バランスを考え、好き嫌いしないで食べる。
- 食事作りや農業体験などに参加する。
- 食べ物に感謝する。
- 毎日歯みがきをする。

青年期

- 早寝早起きをする。
- 朝食を食べる。
- 野菜を1日350g食べる。
- 適正体重を維持しバランスの良い食事をとる。
- 定期的な歯科検診を受け、健康な歯や口を保つ。

壮年期

- 朝食を食べる。
- 減塩を心がけ、高血圧を予防する。
- 野菜を1日350g食べる。
- 適正体重を維持しバランスの良い食事をとる。
- 定期的な歯科検診を受け、健康な歯や口を保つ。

高齢期

- 生活リズムを整え、1日3食規則正しく食べる。
- 減塩を心がけ、高血圧を予防する。
- バランスの良い食事を心がけ、低栄養を予防する。
- 地域の食文化や郷土料理などを次の世代に伝える。
- 噛む力、飲み込む力を保ち、楽しく食事をする。
- 定期的な歯科検診を受け、健康な歯や口を保つ。

參考資料

1 用語集

【あ行】

●新たな日常	新型コロナウイルス感染拡大の影響による、ポストコロナ時代を見据えた新しい働き方や暮らし方。
●新しい生活様式	新型コロナウイルスが長期間にわたり感染拡大することを防止するため、ソーシャルディスタンス（身体的距離の確保）や3密（密接、密閉、密集）の回避など、基本的な感染対策を日常生活に取り入れた生活様式で、厚生労働省が公表した行動指針。
●内食	食材を購入し、家庭内で調理して食事をする。
●裏作	主目的とする作物を収穫したあと、次の作付けまでの期間を利用して他の作物を栽培すること。また、その作物。

【か行】

●環境保全型農業	農業の持つ物質循環機能を生かし、生産性との調和などに留意しつつ、土作り等を通じて化学肥料、農薬の使用等による環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業。
●共食	家族や友人など、誰かと一緒に食事をする。 みんなで食卓を囲むことで、コミュニケーションがとれて食事の楽しさを実感したり、食べ物を大切にす気持ちや「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶、食事のマナー、食文化などを周りが実践する姿で子供に伝えたりする良い機会となる。また、1人で食べるよりも、決まった時間に食事をとる、栄養のバランスを考えて食べるといった利点もある。
●孤食	一人で食事をする。
●個食	同じ食卓に集まっても、家族がそれぞれ別のもを食べる。
●子供食堂	地域住民等による民間発の取組として無料または低料金で栄養のある食事や温かな団らんを提供するコミュニティの場。

【さ行】

●市民農園	サラリーマン家庭や都市の住民の方々のレクリエーション、高齢者の生きがいづくり、生徒・児童の体験学習などの多様な目的で、農家でない方々が小さな面積の農地を利用して自家用の野菜や花を栽培する農園。
●食育	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、健全な食生活を実現することができる人間を育てること。
●食育ガイド	乳幼児から高齢者に至るまで、ライフステージの繋がりを大切に、生涯にわたりそれぞれの世代に応じた食育の実践を促すため、国が平成24年に作成、公表されたものであり、食べ物の生産から食卓までの「食べ物の循環」やライフステージを踏まえた「生涯にわたる食の営み」等を「食育の環（わ）」として図示し、各ステージに応じた具体的な取組を提示したもの。

●食育基本法	国民が健全な心身を培い、豊かな人間性を育むための食育を推進し、施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的に、平成17年に制定された法律。
●食事バランスガイド	厚生労働省と農林水産省が共同で策定し、食生活指針を具体的な行動に結び付けるものとして、1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいか食事の望ましい組み合わせやおおよその目安をイラストで分かりやすく示したものの。
●食生活指針	一人ひとりの健康増進、生活の質の向上、食料の安定供給の確保などを図ることを目的に、平成12年に当時の厚生省、文部省、農林水産省が共同で策定した指針で、「食事を楽しみましょう」「主食、主菜、副菜を基本に、食事バランスを」等の10項目からなるもの。
●食品ロス	売れ残りや食べ残しなど、本来食べられるのに廃棄される食品のこと。
●生活習慣病	生活習慣病とは、食事や運動、休養、喫煙、飲酒などの生活習慣が深く関与し、それらが発症の要因となる疾患の総称。日本人の死因の上位を占める、がんや心臓病、脳卒中は、生活習慣病に含まれる。

【た行】

●地産地消	国内の地域で生産された農林水産物（食用に供されるものに限る。）を、その生産された地域内において消費する取組。
●チャレンジ健康わかやま （健康わかやま21第2次計画）	国が定める「健康日本21」及び「健康わかやま21」（第1次計画）の最終評価を踏まえ、和歌山市が抱える問題点や課題を解決する方向性を示した健康増進計画。市民が主体となり、「栄養・食生活」、「身体活動・運動」など9つの分野で健康づくりに取り組み、「元気わかやま市」の実現を目指す。
●地理的表示（GI）保護制度	品質、社会的評価その他の確立した特性が産地と結び付いている農林水産物・食品等の名称を「地理的表示」といい、これらの産品の名称を知的財産として登録し、保護する制度。
●都市農業	市街地及びその周辺の地域において行われる農業。

【な行】

●中食	惣菜店やお弁当屋・コンビニエンスストア・スーパーなどでお弁当や惣菜などを購入したり、外食店のデリバリー（宅配・出前）などを利用して、家庭外で商業的に調理・加工されたものを購入して食べること。
●日本型食生活	日本の気候風土に適した米（ごはん）を中心に、魚や肉、野菜、海藻、豆類などの多様なおかずを組み合わせる食べる食生活のこと。
●農業体験農園	所有又は借り入れている農地を、第三者を経由せず、農園利用方式等により非農業者に利用させ、使用料を得ている事業。自己所有耕地を地方公共団体・農協が経営する市民農園に有償で貸与しているものは含まない。

【は行】

●フード・マイレージ	「食料の輸送量（t）」と「輸送距離（km）」をかけあわせた指標で、なるべく近いところから食料を仕入れることで、輸送に伴うエネルギーやCO2が削減され、その分地球環境への負荷が減るという考え方。
------------	--

【ま行】

●みどりの食料システム戦略	食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現するために国が定めたもの。
---------------	---

【や行】

- 有機栽培 化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した栽培方法。

【ら行】

- リスクコミュニケーション 食に関するリスクを分析する過程において、消費者、食品等事業者、学識経験者、行政担当者などの関係者の中で情報や意見をお互いに交換すること。

【わ行】

- 和歌山市子ども・子育て支援事業計画 子ども・子育て支援法第61条に基づき、5年を一期とする教育・保育及び地域子ども・子育て支援事業の提供体制の確保その他この法律に基づく業務の円滑な実施に関して定めた計画。
- 和歌山市食品衛生監視指導計画 食品衛生法第24条の規定に基づき、食品に起因する危害の発生を防止し、市民の健康を保護するため定めた計画。
食品の安全性を確保するため、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を行うとともに、食品等に関する知識の普及、情報の収集、人材の育成、食品衛生に関する施策についての情報及び意見の交換等を実施することとしている。
- 和歌山市農業振興基本計画 第5次和歌山市長期総合計画の農業分野の個別計画として策定したもので、基本目標を「みんなで支え、次世代に繋ぐ、和歌山市農業」と定め、具体的な取組や成果目標を設定し、目標達成に向け、本市の都市農業の特性を生かした多様性のある農業施策を計画的に推進するため定めた計画。

【H】

- HACCP Hazard Analysis and Critical Control Point の略称で、危害要因分析及び重要管理点のこと。原材料受入れから最終製品の出荷までの各工程で、微生物による汚染、金属の混入等の危害の要因を予測（危害要因分析：Hazard Analysis）した上で、危害の防止に繋がる特に重要な工程（重要管理点：Critical Control Point、例えば加熱・殺菌、金属探知機による異物の検出等の工程）を継続的に監視・記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理の手法。

【S】

- SDGs 「Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）」の略称。平成27年9月の国連サミットにおいて全会一致で採択された、令和12年を期限とする国際社会全体の開発目標。

2 和歌山市食育推進会議について

和歌山市食育推進会議条例

平成25年3月26日

条例第43号

(設置)

第1条 本市に、食育基本法（平成17年法律第63号）第33条第1項の規定に基づき、和歌山市食育推進会議（以下「推進会議」という。）を置く。

(所掌事務)

第2条 推進会議は、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の案について調査審議し、市長に意見を述べるものとする。

(組織)

第3条 推進会議は、委員10人以内で組織する。

2 委員は、食育に関し優れた識見を有する者のうちから、市長が委嘱する。

(任期)

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、委員が欠けた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任されることができる。

(会長及び副会長)

第5条 推進会議に会長及び副会長を置き、委員の互選により選任する。

2 会長は、会務を総理し、推進会議を代表する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 推進会議の会議（以下この条において単に「会議」という。）は、会長が招集する。ただし、委員の全員が新たに委嘱された後最初に招集すべき会議は、市長が招集する。

2 会長は、会議の議長となる。

3 推進会議は、委員の過半数の出席がなければ、会議を開くことができない。

4 推進会議の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

5 推進会議は、必要があると認めるときは、委員以外の者に対して会議への出席を求め、その意見若しくは説明を聴き、又は必要な資料の提供を求めることができる。

(庶務)

第7条 推進会議の庶務は、産業交流局農林水産部において処理する。

(委任)

第8条 この条例に定めるもののほか、推進会議の運営に関し必要な事項は、会長が推進会議に諮って定める。

附 則

この条例は、平成25年4月1日から施行する。

この条例は、平成27年4月1日から施行する。

この条例は、平成30年4月1日から施行する。

和歌山市食育推進会議 委員名簿

(敬称略)

役職	氏 名	所属・職名等
会長	森 岡 美 帆	和歌山信愛女子短期大学 生活文化学科 食物栄養専攻主任 准教授
副会長	川 畑 豪 則	和歌山市学校保健主事研究会 会長
委員	寺 下 相 実	和歌山市保育協議会給食部会 会長
//	石 本 佳寿美	公益社団法人 和歌山県栄養士会 会員
//	田 邊 純 三	わかやま農業協同組合 営農生活部 副部長
//	由 井 臣	和歌山市水産振興協力会 会長
//	瀬 戸 美 行	和歌山市食生活改善推進協議会 会長
//	田 端 和 美	和歌山市生活研究グループ連絡協議会 会長
//	横 山 知 香	和歌山県教育委員会学校教育局教育支援課 健康教育・食育班 指導主事

和歌山市食育推進本部設置要綱

(設置)

第1条 食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、和歌山市食育推進本部（以下「推進本部」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 推進本部は、次に掲げる事項を所掌するものとする。

- (1) 食育の推進に関すること。
- (2) その他目的を達成するために必要な事項

(組織)

第3条 推進本部は、別表に掲げる本部長、副本部長及び本部員をもって組織する。

2 本部長は、必要に応じ臨時本部員を選任することができる。

(職務)

第4条 本部長は、推進本部を統括し、代表する。

2 副本部長は、本部長を補佐し、本部長が不在のときは、その職務を代理する。

(会議)

第5条 推進本部の会議は、本部長が招集し、会議の議長となる。

2 本部長が必要と認めたときは、推進本部の会議に推進本部の構成員以外の者の出席を求めることができる。

(ワーキンググループ)

第6条 推進本部に、特定の事項を調査及び検討するため、ワーキンググループを置くことができる。

2 ワーキンググループの設置、運営等に関し必要な事項は、本部長が別に定める。

(庶務)

第7条 推進本部の庶務は、農林水産課において処理する。

(その他)

第8条 この要綱に定めるもののほか、推進本部の運営に必要な事項は、別に定める。

附 則

この要綱は、平成20年2月6日から施行する。

この要綱は、平成27年4月1日から施行する。

この要綱は、平成29年5月25日から施行する。

この要綱は、平成29年6月1日から施行する。

この要綱は、平成30年4月1日から施行する。

別表（第3条関係）

本部長	農林水産部長	本部員	生活保健課長
副本部長	健康推進部長 教育学習部長		地域保健課長 子育て支援課長 保育こども園課長 農林水産課長 学校教育課長 保健給食管理課長 生涯学習課長

第3次和歌山市食育推進計画

和歌山市 産業交流局 農林水産部 農林水産課

〒640-8511

和歌山県和歌山市七番丁23番地

TEL 073-435-1049

FAX 073-435-1264

e-mail norinsuisan@city.wakayama.lg.jp