

# 伊勢市食育推進計画

伊勢市

# 目 次

計画の趣旨	1
計画の期間	1
計画の位置づけ	2
基本理念「こんな人々・住みたい伊勢市」	3
伊勢市の現状と課題	4
具体的な施策の構成図	7
具体的な施策	8
食育に取り組む主体を増やそう	19
<資料>	
食育推進事業	20
伊勢市食育推進検討委員会 活動状況	21
伊勢市食育推進検討委員会 構成委員	22

## 計画の趣旨

### 食を取り巻く現状と課題

近年、社会経済情勢がめまぐるしく動き、また、個人嗜好が多様化する中で、「食」の中心となる家庭における「食スタイル」も大きく変化してきています。忙しい日々の中で、「食」の大切さに対する意識が希薄化するとともに、飽食の時代にあって真に「豊かな食」が問われています。

また、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向など健康に関わる問題、食べ残しや廃棄など食料資源の浪費、伝統的な食文化の喪失及び食糧自給率の低下など諸課題が顕在化しており、文化、健康両面から「健全な食生活」の復活が望まれています。

### 食育をめぐる動き

こうした状況の中、平成17年7月の食育基本法制定を受け、平成18年3月に食育推進計画が策定され、三重県においても平成19年3月に三重県食育推進計画が策定されました。

食育基本法では、『国民一人ひとりが「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくこと』を課題としています。

#### 食育とは

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。

(食育基本法 前文の抜粋)

## 計画期間

平成21（2009）年度～平成24（2012）年度

計画の位置づけ

伊勢市の最上位計画：みんなのまちの計画（総合計画）

- 自治と行政の仕組み      ○人権・教育・文化      ○環境
- 生活・健康・福祉      ○防災・防犯      ○産業
- 交流都市基盤

食育基本法  
(平成17年7月)

部門別マスタープラン

- 健康・福祉に係るプラン
- ・伊勢市健康づくり指針
  - ・伊勢市地域福祉計画
  - ・伊勢市老人保健福祉計画
  - ・介護保険事業計画
  - ・伊勢市次世代支援行動計画
  - ・伊勢市障害者福祉計画
  - etc.

- 教育に係るプラン
- ・伊勢市学校（園）教育方針
  - ・就学前の子どもの教育・保育に関する整備方針
  - ・伊勢市人権教育基本方針
  - ・伊勢市全市博物館構想
  - ・伊勢市子ども読書活動推進計画 etc.

国  
食育推進計画  
(平成18年3月)

県  
三重県食育推進計画  
(平成19年3月)

伊勢市食育推進計画

- 産業に係るプラン
- ・農村振興基本計画
  - ・農業・漁業の担い手育成・確保の基本的な方針
  - ・伊勢市農業経営基盤の強化の促進に関する基本構想
  - ・産業支援政策に関する計画
  - ・観光振興基本計画
  - etc.

整合性

※ 記載してある計画は現在策定中のものもあり、計画名称も変更になるものがあります。

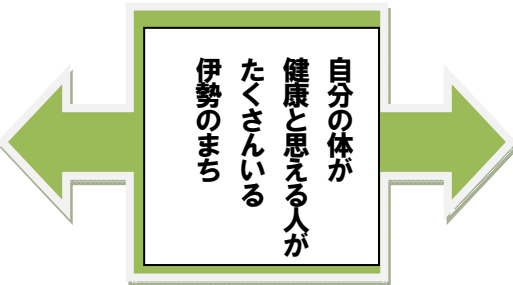
伊勢市には、『みんなのまちの計画（総合計画）』を最上位計画として様々な部門別の計画があります。

本計画は、従来の部門計画ではなく教育、健康・福祉、産業が連携しあって策定する計画であり、併せて国、県の食育推進計画との整合性を図っています。

こんな人々 \* 住みたい伊勢市

みんなが取り組みます

- 保健センターでは食事指導や適切な運動指導をしています
- 地域には、料理を教えてくれるグループや専門の医療機関があります
- 給食ではアレルギー疾患に関して除去食や代替食の対応をしています
- 保育所・幼稚園・学校では保健指導と食育を行い、個々の健康課題についての個別相談指導をしています



一人ひとりがめざします

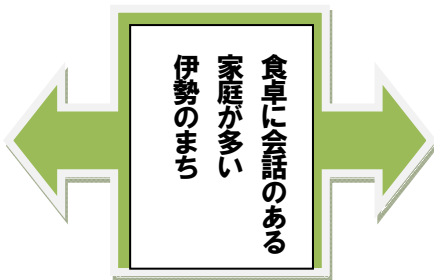
- 朝ごはんをしっかり食べます
- 自分の体に合った食べ方ができます  
※肥満・食物アレルギー  
メタボリック・妊婦
- 健康のため食べ過ぎに注意しています
- バランスのとれた食事を作ることができます



健康寿命を延ばそう

みんなが取り組みます

- 食育をする人がいて食育の場がたくさんあります
- 「食育の日」には家族で調理と食事を楽しみます
- 家庭でできるレシピを紹介します



一人ひとりがめざします

- 食事中はテレビを観るより話をする事を大切にします。
- いただきます・ごちそうさまの挨拶をします
- 親子で調理をする時間をもちます



人にやさしくなれる心を育てよう

みんなが取り組みます

- 地場産品が売られている店がたくさんあります
- 地場産品の情報発信をしています
- 生産現場を見学し生産過程を知ることができます
- 古くからの食文化を伝えます
- 給食で地元産の食材を取り入れます。



一人ひとりがめざします

- 地元の産物を知っています
- 旬のものをおいしく食べることができます
- 食材は残さず使います



住んでよかった素敵なまちにしよう

## 伊勢市の現状と課題

### 【伊勢市の特色】

伊勢市は、伊勢志摩国立公園の玄関口に位置し、豊かな自然環境と歴史的・文化的資源に恵まれています。伊勢市は、日本書紀に『可怜国（うましくに）』と記述されたように、美しい自然や食物などの地域資源が豊富であり、神宮鎮座のまちとしてたくさんの人々が訪れるまちとなりました。街道沿いに散在する多様な餅菓子など伊勢の食文化の一端を垣間見ることができます。

「もてなしの心」を育んだ伊勢のまちは、今も日本人のこころのふるさととして賑わいをみせています。

### 【社会課題】

女性の社会進出が進み、旧来の固定的な役割意識が薄れつつあります。

乳幼児期からの保育所入所が進んでいるほか、児童生徒の孤食化や朝食の欠食傾向が増えるなど子どもたちをめぐる「食」の環境は大きく様変わりをしています。また、単独世帯、高齢者世帯が増加しているため中食<sup>※</sup>（なかしょく）・外食産業が盛んになり、簡便化思考が高まっています。そんな中、細やかなことを省くのではなく、いかに簡単でバランスよく上手に選んで、生かしていくかが大切です。

#### ※ 中食（なかしょく）

外食と家庭での食事の中間にあるものとして、惣菜や弁当類などを買って家庭で食べること、核家族化、個食化、家庭での料理の簡便化などから外食ほど経費がかからないこともあり年々増えている。

### 【健康課題】

ソフトフードに慣れ、「よく噛んで食べる」習慣が廃れ、早食いにつながるなど心やからだに影響を及ぼしている現状があります。

主食である炭水化物が減少し、食の欧米化が進み、脂質摂取が増えていることから栄養バランスがくずれ、運動不足とあいまってメタボリック症候群をはじめとした生活習慣病の対策が求められています。

また、年々増えつつあるアレルギー疾患への対応も注目されています。

## 【安全課題】

食品偽装表示を発端として食の安全性に対する関心が急速に高まっています。人々の健康にとってその土地で培われた食事がよいとする考え方から地元の食材を望む一方、食材の原材料表示や品質管理の徹底が重視されています。

また、狂牛病（BSE）問題、鳥インフルエンザ問題など消費者の食の安全性に係る正確な情報の提供が生産、流通の段階でも求められます。

最近では、生産段階から出荷、流通、消費のどの時点においても商品情報の把握ができるトレーサビリティという仕組みができてきています。

### < 豆知識 >

食と健康の深い関係をあらわす言葉があります。

いしょくどうげん  
「**医食同源**」：「食生活がきちんとしていれば健康でいられる」ということ。

しんどふじ  
「**身土不二**」：「身体（身）と環境（土）とは不可分（不二）である」ということで、「身体と大地は一元一体であり、人間も環境の産物で、暑い地域や季節には陰性の作物がとれ、逆に寒い地域や季節には陽性の作物がとれる。暮らす土地において季節のものを常食することで身体は環境に調和する」というものである。俗に住んでいる所の一里四方の物を食べて暮らせば健康でいられると言われる。

## 【食文化の課題】

### 《 日常食文化 》

かつては、お祝い事や祭りの時に特別の食事をするという習慣がありました。が、それらが次第になくなり日常的な食生活との区別がなくなってきました。また、器にかかる文化や食事作法すら親から子へ伝えられなくなってきました。飽食の時代と言われながらも、食はインスタント食品、ファストフードなどより簡易な形態が増えつつあり、手間暇をかけずに、まな板や包丁を使わないで食事ができる時代でもあります。若い世代には包丁を使えない人もいます。

家族が揃ってあたたかい食事を一緒に食べ、会話を楽しみ、食べられることへ感謝の気持ちを抱く日本の食事の原風景を回顧する声もあります。

### 《 伝統料理の継承 》

旬の地域産物を活用した伝統料理など地域文化として次の世代に伝えていくことは大切です。先人から受け継いだ文化が途切れることのないよう、地域での講習会開催や学校教育において児童・生徒に地域文化を学習させることが必要です。地域の文化を次の世代へつなげるのは地域に生きる人々の責務でもあります。

### 【生産課題】

伊勢市内での第1次産業従事者は年々減少傾向にあります。

農業は生産規模が小さく、兼業農家が大半を占めています。学校給食において地産地消を推進するだけの生産量、品種を確保することはできない状況です。

水産業は、水揚げされた魚介類の9割近くが大都市圏へ流出しており、地域においてほとんど消費されていない状況です。また、水質悪化や後継者問題で産業の存続が危ぶまれています。

伊勢湾で獲れた魚、地元でとれた野菜など、おいしい旬のものを食べて味わうことを通して、子どもが食材の生産に興味関心を持つ機会を与えるなどし、後継者問題の解決へつなげた長期の展望をもった取り組みが大切です。

### 【子どもの育成課題】

生活のリズムとしての規則正しい食事や栄養面のバランスなど、健康な食生活が失われつつある現状があります。

子どもたちの望ましい食生活が形成されるためには、多忙な親が食の大切さを意識し、台所に立ち、ちょっとした手間をかける食事作りを心がけることが大切です。

また、店頭には旬に関係なく魚、野菜などが出回っており、子どもたちが旬のものを知ることができない現実があります。旬のものを食する大切さを知るとともに、生物の命をいただき自分がその命をつなぐという意識を持たせ、食事の際の「いただきます」「ごちそうさま」に感謝の気持ちを込めることを教えていく必要があります。

口腔衛生をはじめ、楽しい食卓づくり、その他の食育に関心のある保護者と何事にも関心を示さない保護者との差は顕著であり、食生活の改善等が課題です。



## 具体的な施策の構成図

### 1 家庭における食育の推進

- (1) 生活リズムの向上
- (2) 歯の健康維持
- (3) 望ましい食習慣や知識の習得
- (4) 妊産婦や乳幼児に関する栄養指導

### 2 学校・幼稚園・保育所における食育の推進

- (1) 教育活動全体での推進
- (2) 子どもへの指導内容の充実
- (3) 学校給食の充実
- (4) 保育所・幼稚園での食育の推進

### 3 地域における食育の推進

- (1) 栄養バランスが優れた「日本型食生活」の実践
- (2) 専門的知識を有する人材の養成と活用
- (3) 健康づくりにおける食育の推進
- (4) 食の生産現場である農林漁業地域への理解
- (5) 子どもを中心とした農林漁業体験活動の促進
- (6) 農林漁業者による食育の推進
- (7) 食品関連事業者等による食育の推進

### 4 地産地消の推進

- (1) 地場産物の消費拡大
- (2) 学校給食での地場産物活用

### 5 食文化の継承に関する取り組み

- (1) ボランティア活動等における取り組み
- (2) 学校給食への郷土料理等の導入と伝統文化の継承

### 6 食の安全・安心確保に関する取り組み

- (1) 食品の安全性に関する情報提供
- (2) リスクコミュニケーションの充実

### 7 食育推進運動の展開

食育月間の啓発

## 具体的な施策

### 1 家庭における食育の推進

食生活の知識や食文化等は、家庭において世代を超えて受け継がれてきました。

家庭は、食に関するマナーや食習慣の知識を学ぶ場であり、生涯を健康で過ごすことをめざして、正しい食生活を身につける場でもあります。

また、家族や仲間と一緒に食卓を囲みながら、食事を楽しむことでコミュニケーションの輪を広げる場としての役割もあります。

このことから、家庭を食に対する関心を高め健全な食習慣を確立するための場として位置づけ、子どもから高齢者までのすべての世代が実践できるよう、以下の施策に取り組みます。

#### (1) 生活リズムの向上

- 家族が規則正しい生活リズムを身に付けるため、「早寝、早起き、朝ごはん」の運動を展開します。
- より多くの市民がバランスのよい朝食を食べることができるよう、簡単に栄養のバランスの取れた朝食レシピなどの情報提供をします。

#### (2) 歯の健康維持

- 家庭で歯の健康意識を高め、ブラッシングを実践できるよう保護者にむけた啓発をします
- 咀嚼力そしゃくりよを育てるために、日頃から「かみごたえ」<sup>※</sup>のある食材を選ぶことや「かみごたえ」がでるように調理法も工夫し、よくかんで食べる習慣を身につけるよう啓発します。

※咀嚼そしゃく：口に入れた食べ物を十分消化できるようによくかむこと。

※「かみごたえ」は、食材の切り方、加熱、水分量、素材の組み合わせでも変わり、かむ回数がアップします。

(食育に関するパンフレット 三重県歯科医師会)

### (3) 望ましい食習慣や知識の習得

- 料理や食事を通して、家庭での食事を楽しむことができるよう親子料理教室や家庭料理講座への参加を呼びかけます。
- 食材を無駄にしないように調理することを啓発します。
- 学校、幼稚園、保育所、家庭、地域の連携により、食育に関する正しい知識を広めます。

### (4) 妊産婦や乳幼児に関する栄養指導

- 妊娠期を健康に過ごすために、母子健康手帳交付時に産前の食育アドバイスをを行い、その後も各種の教室や相談を実施し、正しい食生活の啓発を行います。
- 母親とのコミュニケーションを大切にした離乳食教室や子育て相談、赤ちゃん訪問において乳幼児の発育・発達に応じた栄養指導を行います。
- 1歳6か月児健康診査等、幼児の各健康診査において年齢に応じた正しい食習慣についての保健指導を行います。3歳児健康診査では、手作りおやつを配布し、望ましいおやつについての啓発を行います。
- 1歳6か月児健康診査、3歳児健康診査において、偏食やアレルギー等の心配事に対して、個別の栄養相談を実施します。

#### 【指標①】

健康のために食生活に心がけている人の割合の増加

※ すべての世代が健全な食習慣を身につける事が必要です。みんなのまちの計画より、健康のために食生活に心がけている人の割合を指標とします。

目標値はみんなのまちの計画に基づき設定しました。

※ 「みんなのまちの計画アンケート」において「あなたは健康のために日頃取り組んでいることがありますか」という問いに「ある」と答えた人のうち、「取り組んでいる内容はどのようなことですか」という問いに「食生活に気を配っている」と答えた人の割合

現状値（平成19年度の値）	目標値（平成24年度の値）
52.1%	70.0%

## 2 学校・幼稚園・保育所における食育の推進

子どもの食生活をめぐる問題が大きくなる中で、学校・幼稚園・保育所は、子どもの健全な育成に重要な役割を果たしています。保育所は健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向けその基礎を培うことを目標とし、学校・幼稚園においては、教育活動に食育を位置付け推進することで子どもの健全な食生活の実現と豊かな人間形成を図ります。

また、学校・幼稚園・保育所での食育は、家庭への波及効果も期待でき、子どもが食の大切さや楽しみを実感できるよう、家庭や地域と連携しつつ取り組みます。

### (1) 教育活動全体での推進

- 食育担当者を中心に教職員の食育の意識を高め、学校や幼稚園の教育活動の中で計画的に体系的な食に関する指導を行います。
- 学校・幼稚園・保育所・家庭・地域の連携による食育を進めます。

### (2) 子どもへの指導内容の充実

- 各教科、生活科、総合的な学習の時間、特別活動等学校教育活動のあらゆる場面で、子どもの実態や地域の特性を生かし、工夫した取り組みをします。
- 栄養教諭・学校栄養職員の専門性を生かした食に関する指導を進めます。
- 生産者との交流や体験活動を通じて、子どもたちの食への関心を高める活動を推進します。
- 学校や幼稚園・保育所からのたよりによる情報発信や各種行事を通じた食育の啓発を行います。
- 個々の子どもの健康課題に対して、安全で適切な対応ができるよう個別相談指導を充実させます。
- 食材を大切にし、残さず食べるように指導します。

### (3) 学校給食の充実

- 学校給食の食材を通して、食材への理解を促進します。
- 栄養バランスの取れた献立を工夫し、学校給食等の献立に関する情報を子どもたちと保護者に発信します。
- 食物アレルギー疾患を持つ子どもの実態を把握し、子どもの食の安全管理のための除去食・代替食対応を充実させます。

### (4) 保育所・幼稚園での食育の推進

- 年齢に応じた給与栄養目標値にあわせた献立を作成し、児童の嗜好、季節の食材、行事食、郷土にちなんだ献立を工夫し、給食を充実します。
- 安全性を優先し、できる限り手作りを心がけます。
- 自然の恵みとしての食材料や、それを育て、調理し、食事を整えてくれた人への感謝の気持ち、命を大切にする気持ちを育むよう指導し、食と命の関わりなどを実感したり、体験したりできる環境を整えます。
- 保育所献立表を配布し保護者への食育に関する情報提供をします。

## 【指標②】

食に関する指導の実施状況評価の A と評価した学校（園）の割合の増加

※学校・幼稚園・保育所の「食に関する指導」の実施状況についての自己評価で「A 十分満足できる」と答えた小中学校や幼稚園・保育所の数を指標とします。

※評価基準

「発達段階に応じ、食に関する正しい知識を身に付け、望ましい食生活を実践できるよう、学校・幼稚園・保育所の教育・保育活動全体を通して取り組んでいる。」

「A：十分満足できる」 「B：おおむね満足できる」 「C：要改善」

現状値（平成19年度の値）	目標値（平成24年度の値）
20%	50%

### 3 地域における食育の推進

すべての市民が、安心して生涯を健康で過ごすためには、一人ひとりが自分の健康状態に応じて、食生活の改善や運動などの健康づくりを実践していくことが重要です。

ライフステージを通じて、生活習慣病や高齢者の低栄養の予防に、家庭や学校、幼稚園、保育所、生産者、地域などが協働して継続して取り組んでいく必要があります。こうした予防の実践方法等の啓発や情報提供、地域の人材や組織の育成、関係者のネットワークを推進し、食育実践の輪を広げます。

#### (1) 栄養バランスが優れた「日本型食生活」の実践

- ごはんを主食とし、魚や肉、卵、野菜、果物、海藻、豆類、乳製品などの多彩な食品を組み合わせた日本型食生活を推奨します。
- 伝統の味を大切にし、地元食材を活用した薄味でバランスのとれた食事を心がけ、安全で新鮮な食品を食べる機会を増やすよう普及を図ります。

#### (2) 専門的知識を有する人材の養成と活用

- 食育の推進に関わる機関のネットワーク化を図り、協働して食育に取り組む体制づくりを推進します。
- 地域で活動する食生活改善推進員等の養成と活動の活性化を支援します。
- 健康づくりアドバイザーの総合的な講習に食育の視点を取り入れ、食育の担い手を増やします。

#### (3) 健康づくりにおける食育の推進

- 市民の生活習慣病や介護予防を図るため、年代やライフスタイルに応じた食生活の指導を個人の健康状態に応じて実施します。
- 「低カロリー・バランス食で肥満予防」のレシピを配布します。
- 「健康の日」啓発事業での食生活改善指導を行います。
- 生活習慣病や低栄養の相談に応じるため、個別の栄養相談を実施します。
- 食生活を支える口腔機能の維持向上のため、う歯予防や歯周病予防につ

いて、妊婦から高齢者に至るまでの各ライフステージに応じた健診や幼児のフッ化物塗布事業などの歯科保健事業を推進します。

#### (4) 食の生産現場である農林漁業地域への理解

- 自然の恵みに対する感謝の念や、環境保全の重要性の認識を高めるため、豊かな食材を育む農地、山、海に触れ合う機会を生産者と連携して開催します。
- H P や CATV、広報誌などのメディアを活用し、各地域の産品や生産活動などを広く市民に紹介します。
- 食材の栄養素、栄養価、身体への効用などを紹介し、古来からの伝統料理や日本食のメニューなどを普及・啓発します。
- 生産者や生産者団体に対し、地元産物の展示、即売の実施を促すとともに、各種イベントについて市民に広く周知します。

#### (5) 子どもを中心とした農林漁業体験活動の促進

- 食を育む産業である農林漁業に対する理解を深めるため、生産現場を見学したり、体験できる学習会を開催します。
- 自分で収穫した野菜等を食べることを体験するため、生産者等と連携し、収穫祭などのイベントを開催します。
- 家庭で話し合う機会を作ることを目的とした、親子体験学習を実施します。

#### (6) 農林漁業者による食育の推進

- 新鮮で安全な農林水産物の提供のため衛生管理型農林漁業を促進します。
- 食材を育む農地・山・海等の自然を守り、農林漁業地域の環境保全への取り組みを支援します。また、その取り組み内容を紹介することで、自然に対する感謝の念を醸成します。
- 食材の調理方法、保存方法など、生産者の経験から得た知恵を情報提供します。

- 鮮度、栄養価、価格等に優れている「旬」の食材に関する生産者の知識を消費者に発信します。
- 生産現場と消費者との交流イベントなどの開催を支援します。

(7) 食品関連事業者等による食育の推進

- 安全・安心で健康に配慮した商品やメニューの提供を促進します。
- 食品関連業者に対し、必要な情報を速やかに提供し、食育推進への取り組みを支援します。
- 職場体験や施設見学等といった食育体験活動について、事業者とともに取り組みます。

【指標③】

自分にとって適切な食事内容・量が分からない人の割合の減少

※ 健康的な食習慣を定着させるためには、正しい栄養知識に基づき食生活を営むことが必要です。自分にとって適正な食事内容・量が分からない人の割合を指標とします。

目標値は健康づくり指針に基づき設定しました。

現状値（平成16年度の値）		目標値（平成24年度の値）	
男	41.0%	男	36.0%
女	37.1%	女	30.0%



## 4 地産地消の推進

本市は、伊勢湾や伊勢平野からの豊富な産物に恵まれています。

地産地消は、地域で生産される農林水産物への理解を深め、地域の活性化や環境の保全、健康的な食生活への意識向上等につなげることを目指して展開しており、食育と表裏一体の関係があります。

双方の取り組みの相乗効果を期待するためにも一体的に行うことが重要です。

平成19年度にスタートした「伊勢市地産地消の店認定制度」を核に、地元食材の積極的な利用を促進し、食に対する関心を高めます。

### (1) 地場産物の消費拡大

- 生産現場で消費者が直接収穫を体験できる機会を提供し、農林漁業への理解を促すとともに、地元食材の良さを見直す機会を作ります。
- 直売所などを中心に需要に見合った新鮮な農産物を提供します。
- 商店街や空き店舗等を利用した「産直市」を支援するとともに、本市の地場産物をPRし、消費拡大を図ります。

### (2) 学校給食での地場産物活用

- 学校と地元生産者が連携を図り、学校給食に地元食材の活用を推進します。

### 【指標④】

地産地消の店認定店の数の増加

※ 認定店の数の増加は、地産地消の意識の高まりと考えられることから、食に対する関心の高まりと捉え、認定数を指標とします。

現状値（平成20年度の値）	目標値（平成24年度の値）
17店	70店

## 5 食文化の継承に関する取り組み

本市には、穏やかな気候・風土に育まれた食材を使った日常的な家庭料理、長い歴史の中でその調理法が伝えられ、本市を訪れる人々をもてなし、受け継がれてきた伝統料理があります。

食は、生活の基盤でそこに暮らす人々の健康を育んできています。その地でとれる旬の食材や風土にあった料理を食することの大切さを知り、食文化を引き継いでいくことに取り組みます。

### (1) ボランティア活動等における取り組み

- 伊勢市食生活改善推進協議会等が行う食文化の普及に関する取り組みを促進します。

### (2) 学校給食への郷土料理等の導入と伝統文化の継承

- 古くから伝わる地域の行事にちなんだ献立を取り入れ、子どもや保護者に積極的な情報発信をし、行事食の普及・継承に取り組みます。
- 配膳の仕方や箸の持ち方、あいさつなど、和食の基本的なマナーを身に付けるよう、日常的な指導を充実します。

### 【指標⑤】

学校給食の献立で郷土料理・行事食として紹介した数の増加

- ※ 1年間の献立のうち、行事食や郷土料理を取り入れ、紹介する献立数を指標とします。
- ※ 行事食や郷土料理をより多く取り入れ、紹介することで、子どもたちだけでなく、保護者等への啓発につながります。

現状値（平成19年度の値）	目標値（平成24年度の値）
13食	20食

## 6 食の安全・安心確保に関する取り組み

食の安全・安心確保は、食生活における基本的な問題であり、食品の安全性や食に関する幅広い情報を迅速に多様な手段で提供し、市民が食生活に関する正しい知識を持つことにより、自らの判断で食を選択できるように努めます。

### (1) 食品の安全性に関する情報提供

- 食品の安全性について、パンフレットやホームページ等において、生産者・事業者・消費者に分かりやすく迅速に情報を提供します。
- 国・県等と連携しながら講習会等を通じて、生産者や事業者の責務意識の向上を図ります。
- 食の安全・安心確保に取り組む生産者・事業者・消費者に対して、国・県と連携して様々な支援を行います。

### (2) リスクコミュニケーションの充実

- 食品の安全性等に関して、市民・生産者・事業者・行政・専門家等が正確な情報を共有するために、相互間のネットワークを充実させます。

## 7 食育推進運動の展開

「食育」という観念の歴史は浅く、市民一人ひとりに十分浸透していません。

伊勢市全域で食育を展開するために、それぞれの立場で、それぞれの場所で食育の啓発や普及活動など食育推進運動を進めます。

### 食育月間（6月）

#### 重点的普及啓発

##### （1）食を通じたコミュニケーション

食を楽しみながら食事の作法・マナー、食文化を含む望ましい食習慣や知識の習得が図られるよう、食事等の場における食を通じたコミュニケーションを促進する。

##### （2）バランスの取れた食事

「食事バランスガイド」の普及・啓発を通じ、栄養バランスが優れた「日本型食生活」等の健全な食生活の実践を促進する。

##### （3）望ましい生活リズム

朝食をとることや早寝早起きを実践すること等、子どもの基本的な生活習慣を育成し、生活リズムを向上させる。

##### （4）食を大切にすゝる気持ち

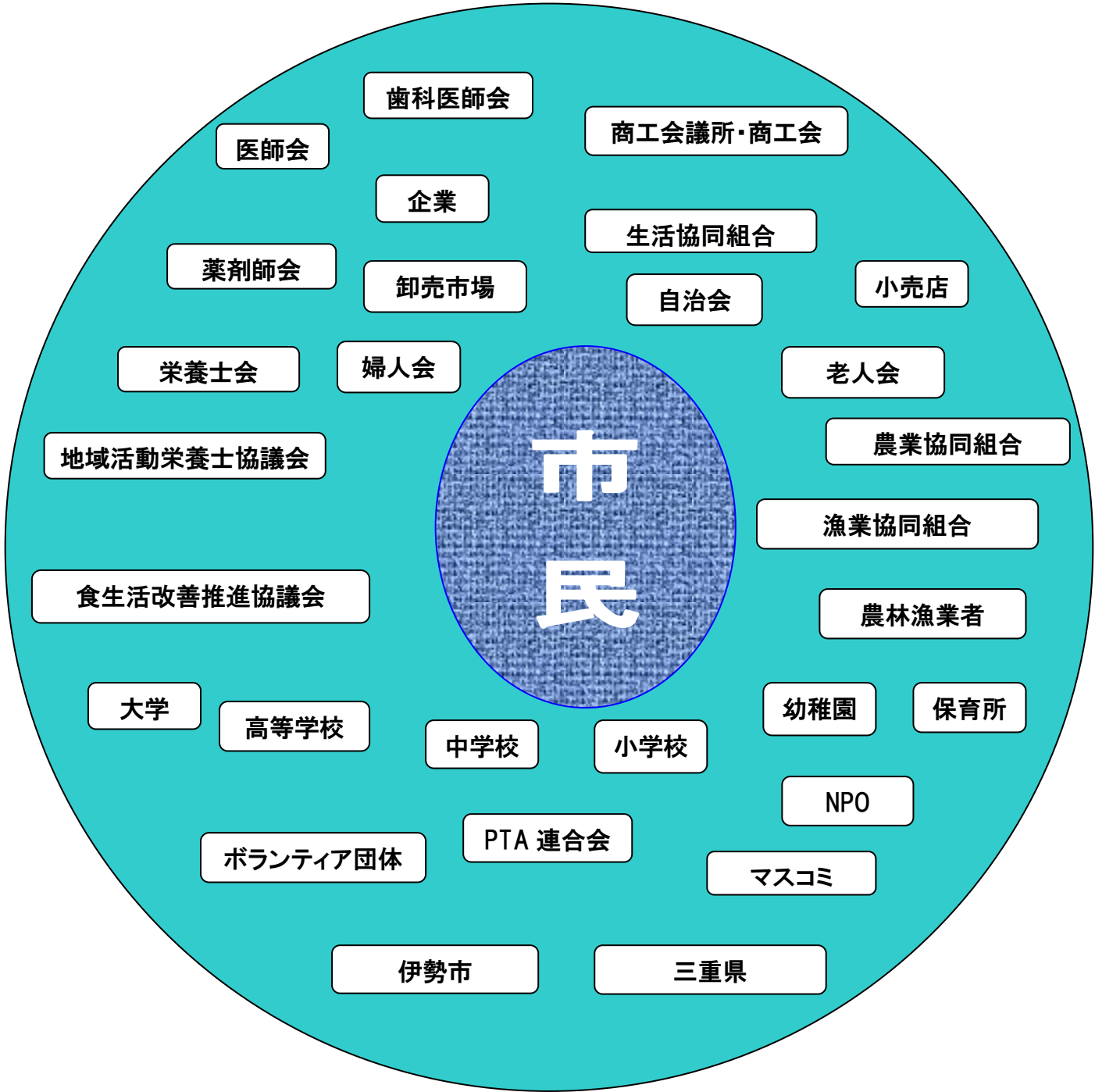
食に関する様々な体験活動、食前食後の挨拶の習慣化、環境への配慮等を促し、自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への感謝の念と理解を深める。

※ イベントの開催・各種広報媒体の活用・日常的な活動の場の活用

※ 毎月19日「食育の日」の普及・啓発

※ 週1日家族そろって楽しく食卓を囲む。

# 食育に取り組む主体を増やそう



★ これまでも様々な分野で、食育の取り組みがなされています。関係分野の取り組みを理解し、伊勢市の「食」について、主体的に考え、取り組む市民が増えることが、食育を広く、深く発展させていくことになります。

資料

食育推進事業

	妊娠期	乳児期 (1歳未満)	幼児期 (1～5歳)	学齢期 (6～15歳)	青年期 (16～29歳)	壮年期 (30～64歳)	高齢期 (65歳以上)
食生活	啓発事業	★健康文化都市推進事業(適正体重の維持) ☆保育所給食の情報発信 ★肥満予防 レシピ集の配布 ◆給食たよりの情報発信 ◆PTA連合会による情報発信・講座 ☆ヘルスマイト料理講習会 ☆◆親子体験学習 ☆遊び(ぬりえ・かるた)を通じた食育啓発					
	栄養指導	★赤ちゃん訪問 ★離乳食教室 ★4か月児健康診査 ★10か月児健康診査 ★1歳6か月児健康診査 ★3歳児健康診査	◆学校給食を通じた指導		★栄養改善事業(高齢者の低栄養改善)		
	相談事業	★乳幼児訪問指導 ★☆子育て相談	☆◆個別相談指導		★栄養相談 ★食から出発健康セミナー (食生活改善推進員養成講座)		
	健診	★妊婦健診	★4か月児健康診査 ★10か月児健康診査 ★1歳6か月児健康診査 ★3歳児健康診査 ☆◆健康診断	★特定健診・特定保健指導			
食文化の継承	健診・歯科保健	★妊婦歯科検診	★むし歯バイバイ教室(2歳6か月児歯科健診・フッ化物塗布) ★1歳6ヶ月児歯科健康診査 ★3歳児フッ化物塗布(3歳児歯科健診・フッ化物塗布)		★歯周疾患検診(40～50歳・55歳・60歳・65歳) ★高齢者口腔総合健康診査(70歳)		
	啓発事業	☆◆歯科検診 ◆よい歯のコンクール・図画ポスターコンクール ★歯科保健教室(保育所・幼稚園) ★親子のよい歯のコンクール		★介護予防講座(歯科医師講演) ★口腔訓練教室(虚弱高齢者) ★訪問口腔指導			
産業振興	食文化の継承	☆◆行事食や郷土料理 ☆◆食事のマナー・挨拶の日常的指導 ☆◆親子料理教室					
	産物振興	◆職場体験学習 ▲農業体験学習会 □水産教室の開催 ▲□地場産品の啓発 ▲△産直市 ▲地産地消の店 認定制度					

《お問い合わせ先》

- ★ 健康課 ☎27-2435
- ☆ こども課 ☎21-5579
- ◆ 学校教育課 ☎22-7882
- ▲ 農林課 ☎22-0370
- 水産課 ☎22-0367
- △ 商工労政課 ☎21-5512

# 伊勢市食育推進検討委員会

## 活動状況

	開催日	時間	場所	テーマ
第1回	平成20年 2月21日	14:00 ～	ハートプラザみその 保健会議室	食をめぐる情勢
第2回	平成20年 4月24日	14:00 ～	ハートプラザみその 保健会議室	食に関する現状と課題
部会	伊勢市食育推進計画素案作成			
第3回	平成20年 7月17日	14:00 ～	ハートプラザみその 保健会議室	パブリックコメントに ついて
第4回	平成21年 2月18日	14:00 ～	ハートプラザみその 保健会議室	伊勢市食育推進計画の 完成と今後の取組

## 伊勢市食育推進検討委員会 構成委員

	所 属	名 前	備考
1	伊勢地区医師会	徳田 玲子	
2	伊勢地区歯科医師会	岡村 芳輝	
3	三重県栄養士会	信國 淑子	
4	伊勢市食生活改善推進協議会	坂村 春美	
5	学校栄養士	上田 典子	
6	伊勢市私立幼稚園協会	西田 文子	
7	伊勢市 PTA 連合会	玉木 三穂	平成19年度
		上田 久美子	平成20年度
8	伊勢私立保育園連盟	大西 美知子	
9	保育所保護者	伊藤 朋子	
10	伊勢湾漁業協同組合	大田 忠	
11	伊勢農業協同組合	野口 佳子	
12	伊勢商工会議所	中村 佳子	
13	伊勢保健福祉事務所	田畑 好基	
14	学識経験者 (三重中京大学短期大学部)	土井 喜美子	

### 伊勢市食育推進計画

平成21年3月

編 集 伊勢市食育推進検討委員会

《担当課》

健康福祉部 健康課

こども課

産業部 農林課

水産課

商工労政課

教育委員会 学校教育課