

八頭町食育推進計画(案)

平成24年 月
八頭町

目 次

計画策定の趣旨	1
計画の位置づけ	2
計画の期間	2
基本理念、スローガン、重点目標	3
現状と取り組みの方向性	4
各分野における取り組み内容	15
評価指標一覧	18
資料	19

計画策定の趣旨

「食」は、私たちが生きていく上で、なくてはならないものです。

近年、私たちは、食べ物を手に入れることが簡単になり、多様な食生活を楽しむことができるようになりました。

その一方で、栄養の偏りや食習慣の乱れ、肥満や生活習慣病の増加などが課題となっています。

また、社会においては、食の安全、伝統ある食文化の喪失など様々な問題が生じています。

こうしたことから、平成17年6月に、生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを目的に「食育基本法」が施行されました。また、平成18年3月には、「食育推進基本計画」、さらに平成22年3月には、「第2次食育推進基本計画」が策定されており、食育の取り組みが全国で進められています。

鳥取県においては平成20年4月に「食のみやことっとり～食育プラン～」が策定されました。

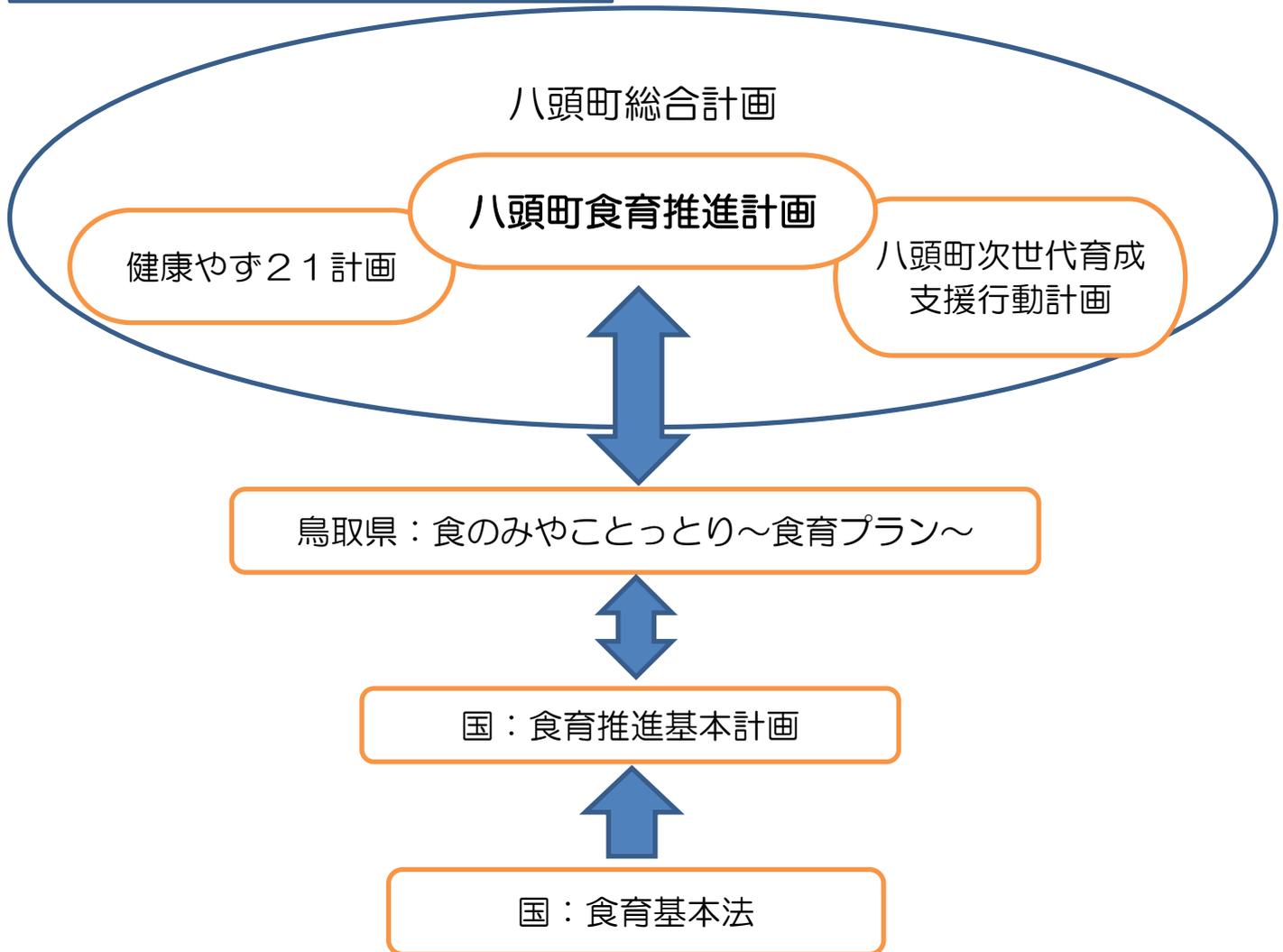
八頭町における食に関する取り組みは、保健・福祉、産業、教育等の各分野でそれぞれに進めていきましたが、計画策定を機に、家庭を中心に、学校・保育所、地域等の各分野が連携をとり、町全体が一体となって、八頭町の豊かな自然を生かした農産物やその加工品、代々受け継いできた行事食等を活かしながら、食育をさらに推進していくことが必要となります。

町民の幸せな暮らしの原点である健全な食生活の実現と、伝統や気候風土との深い結びつきにより長年培ってきた食文化を大切に、健康で活力に満ちた暮らしの実現を図るため、「八頭町食育推進計画」を策定することとしました。

計画の位置づけ

本計画は、まちづくり計画である「八頭町総合計画」を受け、「健康やす21計画」、「八頭町次世代育成支援行動計画」を推進するとともに、国の「食育推進基本計画」、県の「食のみやことっとり～食育プラン～」を参考に策定しています。そして、「食育基本法」の目的・基本理念を踏まえ、同法第18条第1項（作成の努力規定）に基づく市町村食育推進計画として位置付けます。

八頭町食育推進計画イメージ図



計画の期間

本計画の期間は、平成24年度から平成28年度までとします。

基本理念

八頭町の自然豊かな農産物を生かし、生涯を通じて健全な食生活を実践しながら食への感謝の心を育み、家族・地域とのつながりを深め、健康に暮らしていきます。

スローガン

おいしいね みんなの笑顔で心も体もかがやく八頭町

基本理念達成のための目標

重点目標1

食を通して健康な体をつくろう

目標

- ① 1日3食、栄養のバランスを考えて食べよう
- ② 安心・安全な食材を選ぼう

重点目標2

食に対する豊かな心を養おう

目標

- ① マナーを身につけ楽しく食べよう
- ② みんなで作る喜びを味わおう

重点目標3

地産地消をすすめ、食文化を伝えよう

目標

- ① 地元の食材を知り、利用しよう
- ② じげの味を大切にしよう

現状と取り組みの方向性

1. 食を通して健康な体をつくろう

① 1日3食、栄養のバランスを考えて食べよう

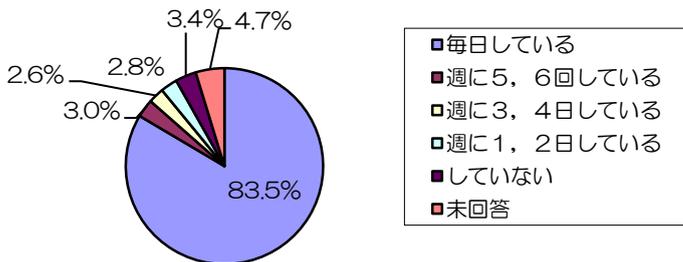
健康的な生活リズムや生活習慣を確立するために、3食規則正しく食べることが大切です。また、定期的な運動を行ったり、健康に関する知識を持つことも必要です。

さらに、栄養面とともに、よく噛んで味わって食べるなどの「食べ方」についても気をつけることが大切です。

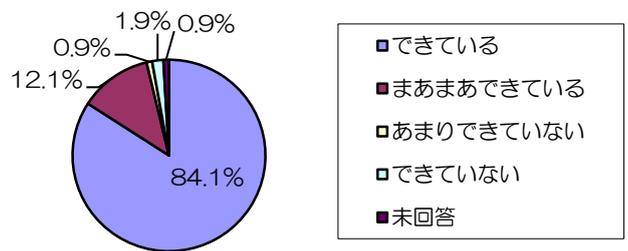
八頭町の現状（アンケート結果より）

- 多くの人は朝食を毎日食べていますが、欠食することがある人が、15歳以上で1割を超えています。
- 子ども（15歳未満）においても、毎日朝食を食べることができていない子どもがわずかにあります。
- 主食・主菜・副菜をそろえて食べる人は多いものの、「食事バランスガイド」を参考に食事をしている人は少ないです。
- 食事をよく噛んで食べることが15歳以上の約3割の人はできていないと感じています。

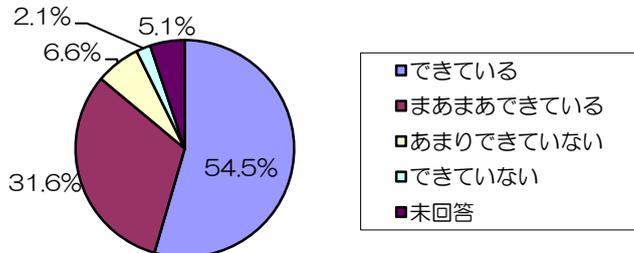
朝食を食べる人の割合（15歳以上）



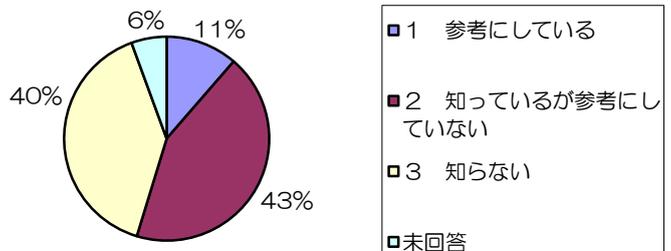
毎日朝ごはんを食べる人の割合（子ども）

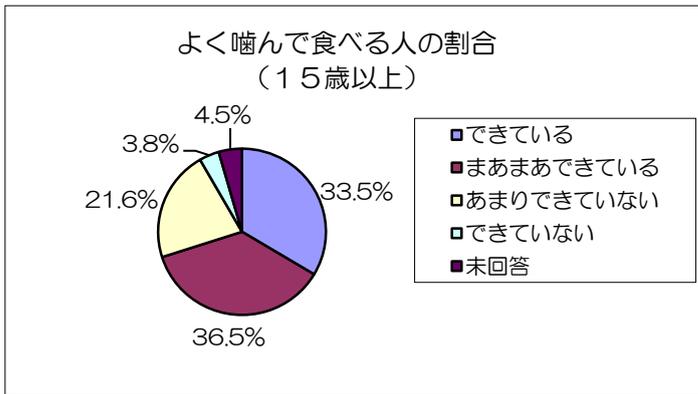


主食、主菜、副菜をそろえて食べる人の割合（15歳以上）



食事バランスガイドを知っている人の割合（15歳以上）





取り組みの方向性

- 規則正しい食習慣を確立するため、毎日朝食を食べる人の割合を増やすことを目指します。
- 食事バランスガイド等を活用しながら、主食・主菜・副菜をそろえて食べる人の割合を増やしていきます。
- 栄養面とともに「よく噛んで食べる」などの食べ方に気をつける人の割合を増やすことを目指します。

◎重点評価指標

【毎日朝食を食べる人の割合の増加】

全体 (現状値) 83.5% → 95%以上 (28年度)
 子ども (15歳未満) (現状値) 96.3% → 98%以上 (28年度)

【主食・主菜・副菜をそろえて食べる人の割合の増加】

全体 (現状値) 86.1% → 90%以上 (28年度)
 子ども (15歳未満) (現状値) 83.2% → 90%以上 (28年度)

【よく噛んで食べる人の割合】

全体 (現状値) 70.0% → 80%以上 (28年度)

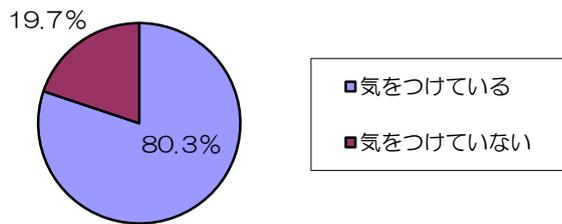
②安心・安全な食材を選ぼう

健全な食生活の実践のためには、食品の安全性に関する情報を持ち、適正に食品を選択する力を身につけることが必要です。生産者が食品の安全性の確保に努めるとともに、消費者も食品の安全性に関する知識や理解を深めるように努め、自らの判断で正しく選択していくことが必要です。

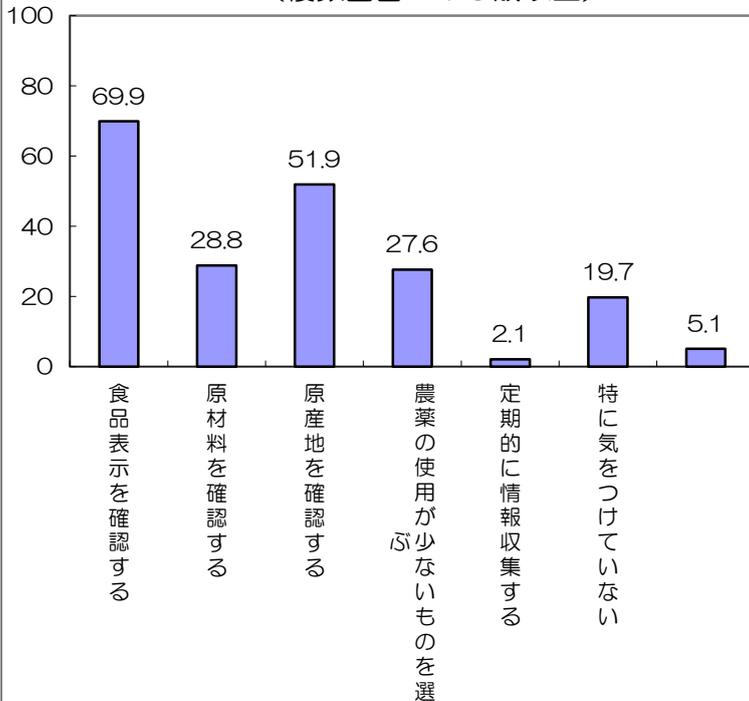
八頭町の現状（アンケート結果より）

- 食の安全のためになんらかのことに気をつけている人は8割にのぼります。
- 気をつけている内容では、食品表示を確認する、原産地を確認する人の割合が多くなっています。

食の安全のために気をつけている
ことがある人の割合（15歳以上）



食の安全について気をつけていること
（複数回答・15歳以上）



取り組みの方向性

- 食の安全に関心を持ち、安全に気をつける人を増やすことを目指します。
- 食品表示を理解し、確認して購入する人の増加を目指します。

◎重点評価指標

【食の安全に気をつける人の割合の増加】

全体 (現状値) 81.6% → 90%以上 (28年度)

【食品表示を確認する人の割合の増加】

全体 (現状値) 69.9% → 80%以上 (28年度)

2. 食に対する豊かな心を育てよう

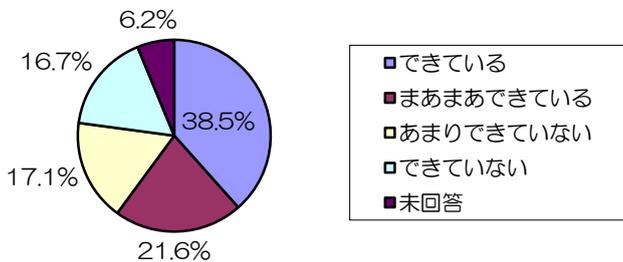
① マナーを身につけ楽しく食べよう

食事のマナーを身につけることは、食事を楽しむために大切なことです。長年身についた食習慣を改めることは難しいため、子どものうちに正しい食習慣を身につける必要があります。また、子どもだけでなく、周りの大人も正しい手本を示していくことが大切です。

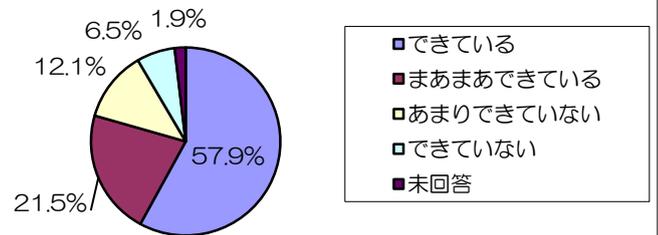
八頭町の現状（アンケート結果より）

- 食事の前後にあいさつができていない人は、15歳以上で約6割にとどまっています。
- 食事中にテレビを消している人は15歳以上で3割未満、子ども（15歳未満）で5割未満となっています。
- 子どもに対する食育について望むことは、「食事の作法を身につけること」と答えた人が最も多いです。

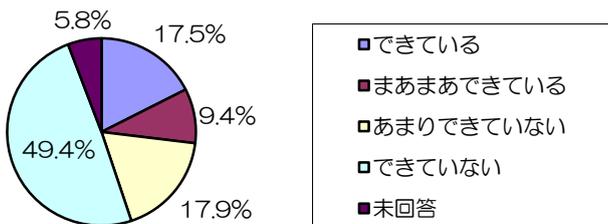
食事の前後にあいさつをする人の割合
(15歳以上)



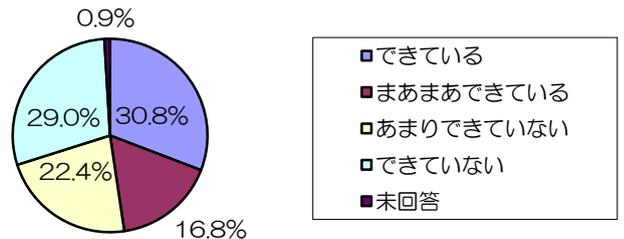
食事の前後にあいさつをする人の割合
(子ども)

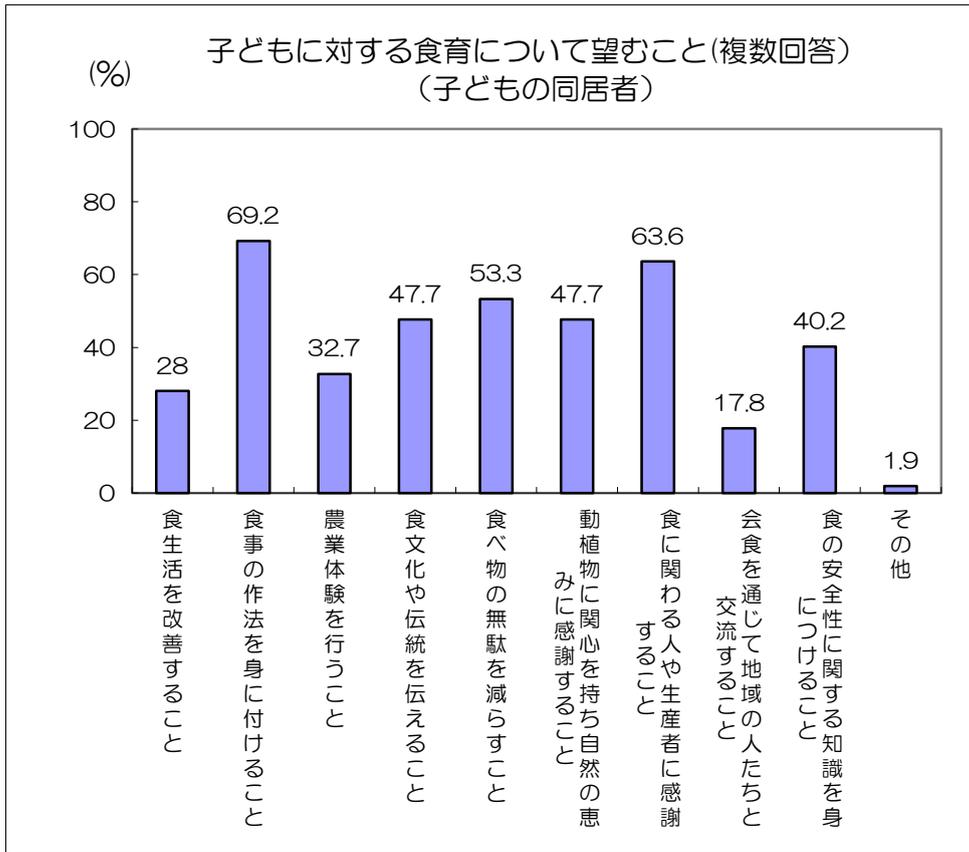


食事中にテレビを消している人の割合
(15歳以上)



食事中にテレビを消している人の割合
(子ども)





取り組みの方向性

- 食事前後に「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをして食べるなど、食事のマナーを身につけている人の増加を目指します。
- 「やずっこの日」などを利用して、テレビを消して食べる人の増加を目指します。

◎重点評価指標

【食事前後にあいさつをする人の割合の増加】

全体	(現状値) 60.1%	→	75%以上 (28年度)
子ども (15歳未満)	(現状値) 79.4%	→	90%以上 (28年度)

【テレビを消して食べる人の割合の増加】

全体	(現状値) 26.9%	→	40%以上 (28年度)
子ども (15歳未満)	(現状値) 47.7%	→	60%以上 (28年度)

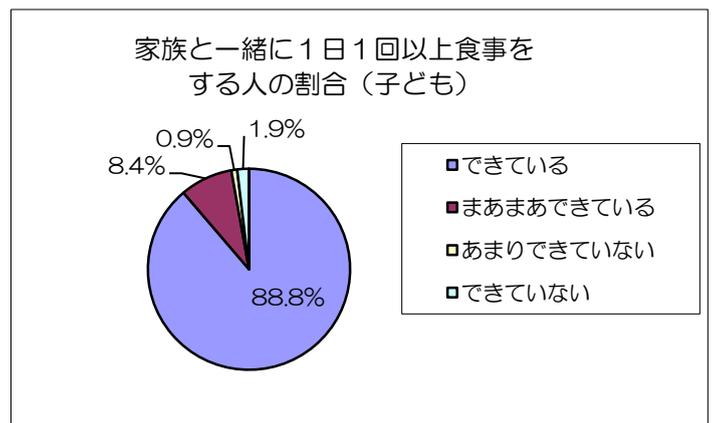
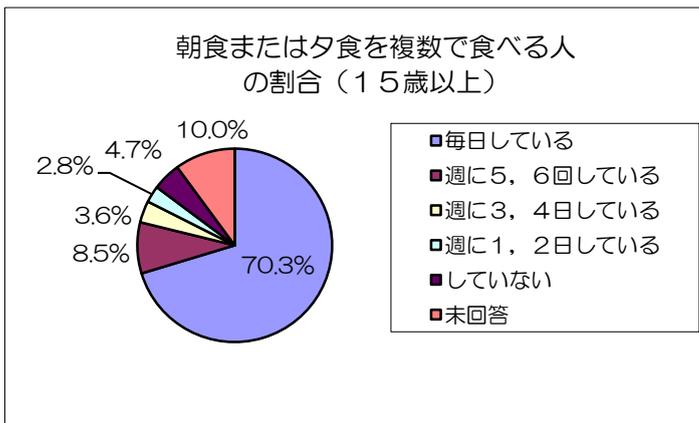
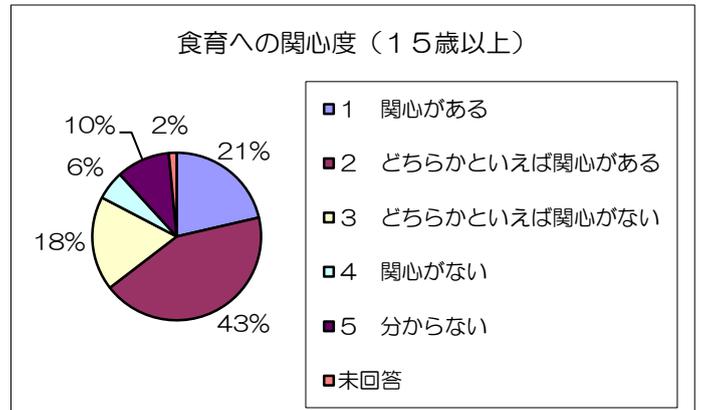
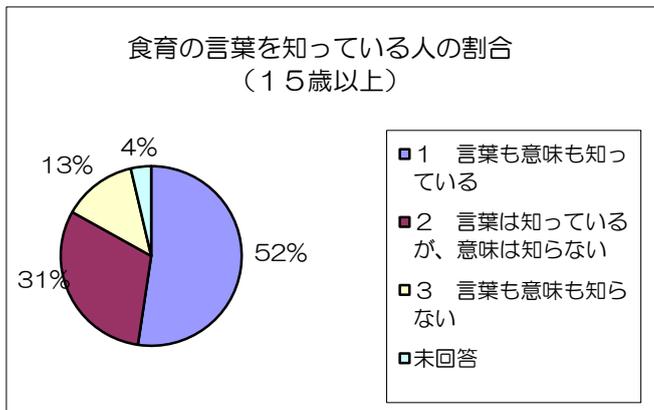
②みんなで作る喜びを味わおう

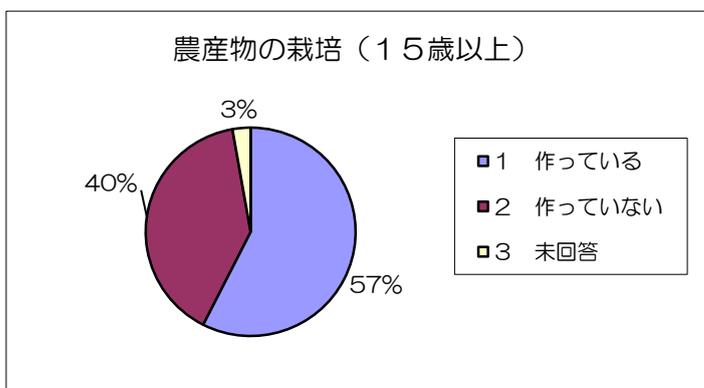
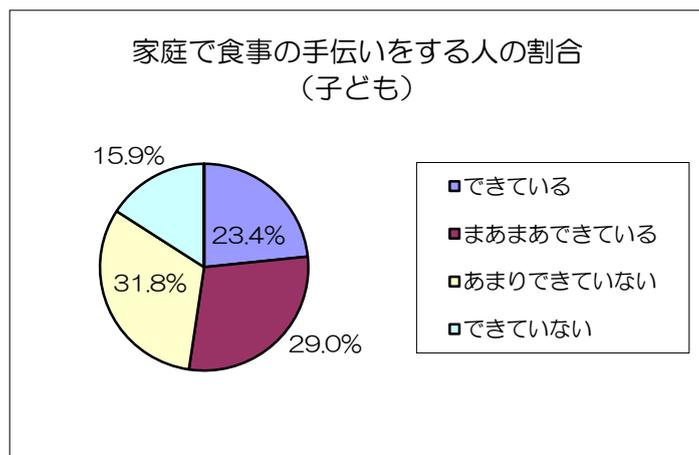
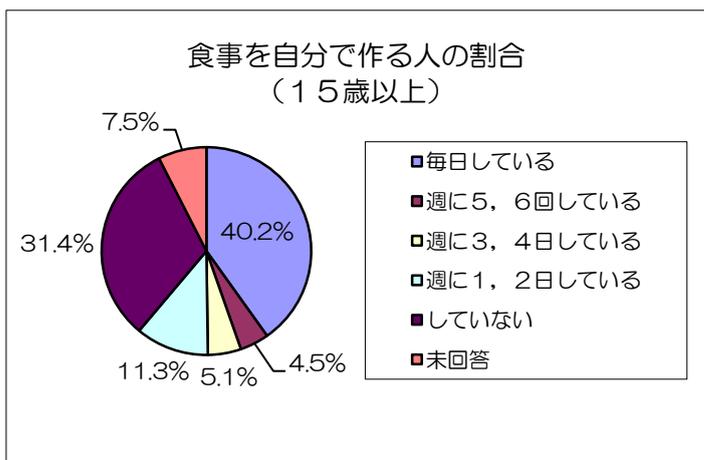
食育を進めていくためには、多くの町民が食育に関心を持つことが必要です。家族そろって食事をする機会がさまざまな原因で減っていますが、家族との「共食（きょうしょく）」は、望ましい食習慣の実践や、食の楽しさを実感させ精神的な豊かさをもたらすと考えられます。

さらに、農産物の生産に関する体験活動などを通じ、食に関する関心や理解の増進を図ることが大切です。

八頭町の現状（アンケート結果より）

- 「食育」という言葉を知っている人は8割以上にのぼりますが、食育に関心を持っている人は6割程度にとどまっています。
- 朝食または夕食を毎日複数で食べる人は、15歳以上で7割あります。子ども（15歳未満）では9割以上と多いものの、1人で食べる日がある子どももいます。
- 約4割の人が食事を毎日作っている一方で、週に1度も作らない人が約3割あります。
- 家庭で食事の手伝いをする子ども（15歳未満）は約半数にとどまっています。
- 家庭で農作物を育てている人は、15歳以上で6割近くあります。





取り組みの方向性

- 食育について関心持ち、積極的に取り組んでいく人の増加を目指します。
- 朝食や夕食を、毎日複数で食べる「共食（きょうしょく）」の機会を増やすことを目指します。
- 食事作りを決まった人だけでなく、家族で協力して行う人の増加を目指します。
- 食物の生産への関心を持ち、農作物の栽培の機会を持つ人の増加を目指します。

◎重点評価指標

【食育に関心を持っている人の割合の増加】

全体 (現状値) 64.6% → 70%以上 (28年度)

【朝食または夕食を毎日複数で食べる人の割合の増加】

全体 (現状値) 70.3% → 80%以上 (28年度)

子ども (15歳未満) (現状値) 97.2% → 98%以上 (28年度)

【週に1度も食事を作らない人の割合の減少】

全体 (現状値) 31.4% → 20%以下 (28年度)

【食事の手伝いをする子どもの割合の増加】

子ども (15歳未満) (現状値) 52.3% → 70%以上 (28年度)

【農作物を栽培する人の割合の増加 (家庭菜園を含む)】

全体 (現状値) 57.5% → 70%以上 (28年度)

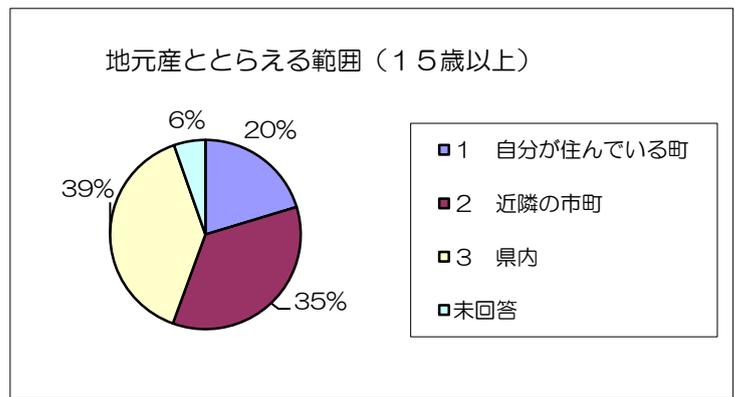
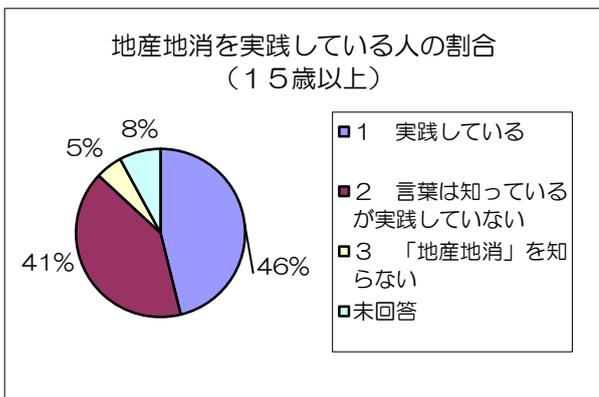
3. 地産地消をすすめ、食文化を伝えよう

①地元の食材を知り、利用しよう

地域で生産される食材を知るとは、地域の自然や文化、産業を知ることにもつながります。また、地元の食材を利用することは、地産地消をすすめるほか、顔が見えるなどの安心感にもつながります。

八頭町の現状（アンケート結果より）

- 地産地消を実践している人は約半数あります。
- 地元の食材ととらえる範囲は県内が最も多く約4割、町内は2割程度です。
- 八頭町の特産品で思い浮かぶもので多いものは、柿、梨、きのこ、りんご等がありますが、カニ、とうふちくわ等県内の特産品と混同している人もあります。



【八頭町の特産品として挙げられた主なもの】

柿（花御所柿、西条柿、富有柿）	米・酒米	卵
柿加工品（あんほ柿、柿リキュール等）	大根	プリン
梨（二十世紀、新水、幸水、豊水等）	わさび	ケーキ
きのこ（椎茸、エリンギ、えのき、なめこ等）	味噌	ニジマス
りんご	ブロッコリー	猪肉
ぶどう	豆腐	カニ（県内）
たけのこ	こんにゃく	とうふちくわ（県内）
ヤマメ	玉ねぎ	弁天もち（県内）
白ネギ	アスパラガス	らっきょう（県内）
ホンモロコ	はと麦	鯖（県内）

取り組みの方向性

- 八頭町の食材を中心に、地産地消を実践する人の増加を目指します。
- 八頭町の特産品を町内外の人々にPRし、特産品を知っている人の増加を目指します。

◎重点評価指標

【地産地消を実践する人の割合の増加】

全体（現状値）46.2% → 60%以上（28年度）

【町の特産品を5つ以上知っている人の割合の増加】

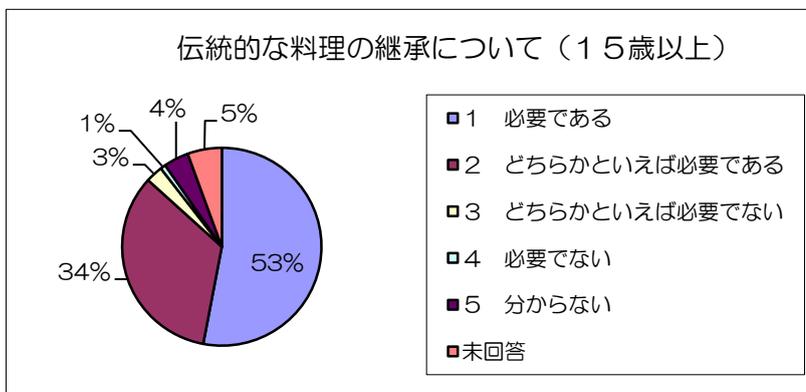
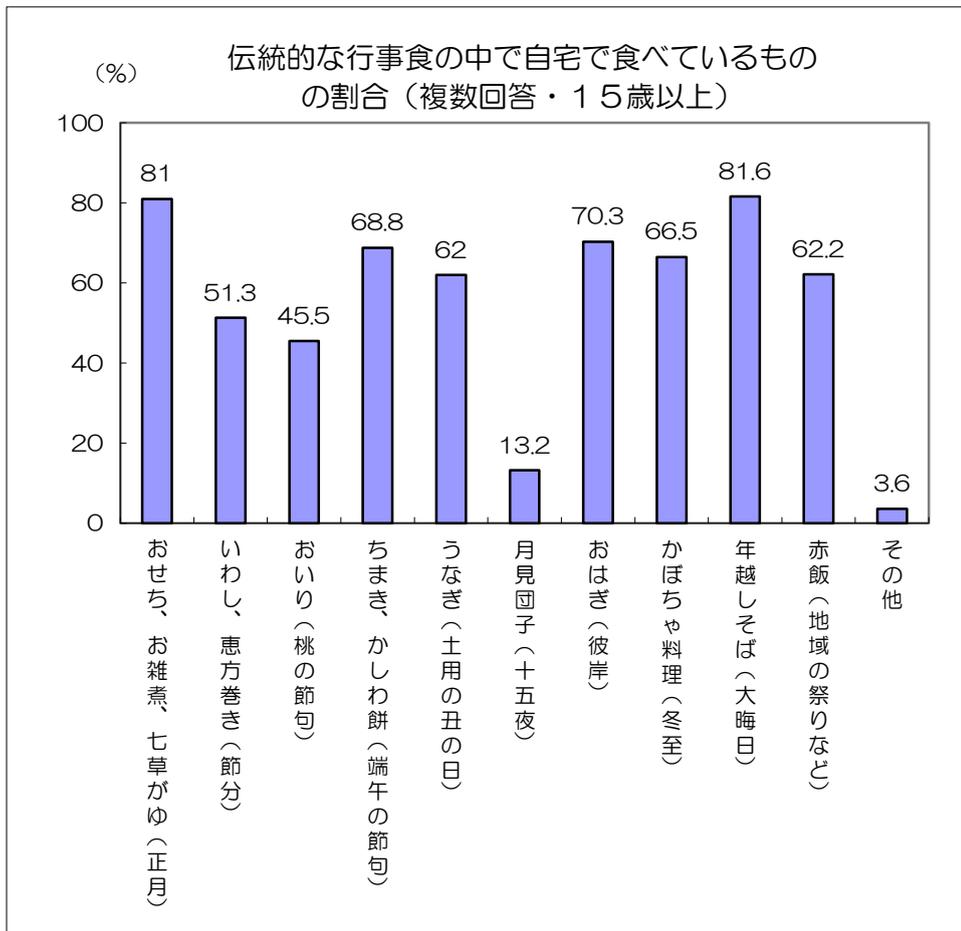
全体（現状値）28.2% → 40%以上（28年度）

②じげの味を大切にしよう

食についての伝統や食文化については、従来家庭を中心に地域の中で共有され、世代を超えて受け継がれてきました。しかし、社会環境の変化や生活習慣の多様化により、伝統的な料理を食べる機会が減りつつあります。

八頭町の現状（アンケート結果より）

- 行事食を自宅で食べる人は、年越しそば、正月料理で多く8割以上となっています。
- 伝統的な料理を家庭で伝えることが必要であると考える人は8割以上にのぼります。



取り組みの方向性

- 行事食等の伝統的な料理を次世代へ伝えるため、家庭で行事食等を食べる人の増加を目指します。
- 刊行物などを活用しながら、じげの味を町内外へ紹介していきます。

◎評価指標

【行事食を自宅で1年に5回以上食べる人の割合の増加】

全体 (現状値) 72.2% → 80%以上(28年度)

【家庭で伝統的な料理を伝える必要があると考える人の割合の増加】

全体 (現状値) 86.8% → 90%以上(28年度)

各分野における取り組み内容

家庭・個人

食育において家庭が重要な役割を担っていることを認識し、家族の望ましい食習慣の確立等に積極的に取り組むように努めます。

【取り組み内容】

食を通して健康な体をつくろう

- ・朝、昼、夕規則正しく3食食べる
- ・主食、主菜、副菜をそろえたバランスの良い食事を心がける
- ・好き嫌いせず、残さず食べる
- ・よく噛んで食事をする
- ・食品を購入する際、食品表示を確かめる
- ・寝る2時間前までに食事を終える
- ・食後に歯磨きをする習慣をつける
- ・運動する習慣をつける
- ・食や健康に関する情報に関心を持つ

食に対する豊かな心を養おう

- ・食について関心をもつ
- ・食のマナーを身につける
- ・家族そろって楽しく食事をする
- ・食前、食後に「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをする
- ・テレビを消して食事する
- ・家族で食事を一緒に作る
- ・食事に関して役割分担をする
- ・食物を栽培する

地産地消をすすめ、食文化を伝えよう

- ・地元の食に関するイベント等に参加する
- ・町内の食材を活かした食事を作る
- ・伝統料理、郷土料理を学び伝える
- ・地元の特産品を知る

保育所・学校

教育、保育等における食育の重要性を十分に自覚するとともに、家庭や地域、関係団体との連携を図り、食習慣を身に付ける重要な時期である子どもへの食育を推進します。

【取り組み内容】

食を通して健康な体をつくろう

- ・食育の年間指導計画を作成し、実践する
- ・早寝、早起き、朝ごはんを啓発する
- ・主食、主菜、副菜をそろえたバランスの良い食事を推奨する
- ・給食を通して栄養、食文化、食のマナー、食の安全等の理解を深める

食に対する豊かな心を養おう

- ・食後の歯磨きを推奨する
- ・「いただきます」「ごちそうさま」などの食前、食後のあいさつを推奨する
- ・「やっすこの日」を啓発する
- ・生産者や調理員との交流を深める
- ・菜園等で食物を栽培する

地産地消をすすめ、食文化を伝えよう

- ・食育に関する様々な情報を教室や配布物（給食だよりなど）で提供する
- ・残さず食べるなど食べ物への感謝の心を教える
- ・給食に町内産食材を積極的に取り入れる
- ・行事食や伝統料理を給食に取り入れる

生産者・事業者

事業活動を行うにあたって、自主的・積極的に食育の推進を行うとともに、安全性の確保、食品の適正表示や栄養成分表示などの正確な情報が発信され、また、食育に関する情報提供がなされるよう努めます。

【取り組み内容】

食を通して健康な体をつくろう

- ・飲食店等でバランスのよい食事メニューの提供を推進する
- ・環境にやさしい農業を推奨する

食に対する豊かな心を養おう

- ・講習会、体験活動の講師として、積極的に食育を支援する
- ・農業体験の機会を積極的に提供する

地産地消をすすめ、食文化を伝えよう

- ・町内産食材の良さや利用法について積極的に情報発信をする
- ・給食の食材として、新鮮な地元産食材を積極的に提供する
- ・町内産食材の販売ルートを整備する
- ・町内産食材を使った商品を開発する

地域

様々な機会を利用して、食育に関する普及啓発に努めるとともに、関係団体とも連携して食育を推進します。

【取り組み内容】

食を通して健康な体をつくろう

- ・よい食習慣の普及を呼びかける
- ・「やすっこの日」を普及する

食に対する豊かな心を養おう

- ・保育所・学校主催の教室などに、積極的に協力する
- ・地域で料理教室等を開催する

地産地消をすすめ、食文化を伝えよう

- ・町内産食材の新しい料理方法を等を提案する
- ・世代間交流等を通じて、地域の特色ある食文化を継承していく
- ・講習会や配布物を通して、健康レシピや郷土料理を普及する

行政

乳幼児から高齢者まで、食育に関係する事業を実施し、本町の食育を総合的かつ計画的に推進していくため、各分野との連携を強化していきます。また、食育に関する情報提供を行い、各分野が主体的に取り組むことができるよう支援し、目標達成に努力していきます。

【取り組み内容】

食を通して健康な体をつくろう

- ・早寝、早起き、朝ごはんを普及する
- ・食事バランスガイドを普及する
- ・安心安全な食について情報提供をする
- ・食や健康についての情報提供をする
- ・食に関する講演会・講習会を開催する

食に対する豊かな心を養おう

- ・食育に関わるボランティア活動を支援する
- ・家族そろって食事をするよう呼びかける
- ・農業体験の場を提供する

地産地消をすすめ、食文化を伝えよう

- ・町内産食材や伝統料理についての情報発信をする
- ・環境にやさしい農業を推進する
- ・町内産食材の利用を促進する
- ・生ごみの減量やリサイクルを推進する

評価指標一覧

※網掛けの項目は重点評価指標

重点目標	目標	具体的目標	現状%		目標% 28年度	設問番号	
食を通して健康な体をつくろう	1日3食、栄養のバランスを考えて食べよう	毎日朝食を食べる人の割合の増加	全体	83.5	95%以上	一般9-1	
			子ども	96.3	98%以上	子ども2-5	
		主食・主菜・副菜をそろえて食べる人の増加	全体	86.1	90%以上	一般10-1	
			子ども	83.2	90%以上	子ども2-10	
		好き嫌いなく食べる人の割合の増加	全体	84.4	90%以上	一般10-4	
			子ども	70.1	80%以上	子ども2-6	
		食事をよく噛んで食べる人の増加	全体	70.0	80%以上	一般10-5	
		寝る2時間前にものを食べない人の割合の増加	全体	60.3	70%以上	一般10-6	
			子ども	81.3	90%以上	子ども2-8	
		寝る前に歯磨きをする人の割合の増加	全体	74.1	85%以上	一般10-7	
			子ども	83.2	95%以上	子ども2-9	
		おやつ（間食）の時間を決めて食べる人の増加	全体	38.6	50%以上	一般10-9	
			子ども	54.2	70%以上	子ども2-11	
		食事バランスガイドを知っている人の割合の増加	全体	43.4	60%以上	一般11	
		食事バランスガイドを参考に食事をする人の割合の増加	全体	11.3	30%以上		
		食事を残さず食べる子どもの割合の増加	子ども	75.7	90%以上	子ども2-7	
		定期的に運動する人の割合の増加（週1回以上）	全体	37.7	60%以上	一般12	
メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の言葉を知っている人の増加	全体		92.5	95%以上	一般13		
		メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の意味まで知っている人の増加	81.0	90%以上			
食の安全について気をつける人の割合の増加	全体		80.3	90%以上	一般14		
		食品表示を確認する人の割合の増加	69.9	80%以上			
食に対する豊かな心を養おう	マナーを身につけ、楽しく食べよう	食事前後にあいさつをする人の割合の増加	全体	60.1	75%以上	一般10-2	
			子ども	79.4	90%以上	子ども2-1	
		正しく箸を使うことのできる人の割合の増加	全体	91.1	95%以上	一般10-3	
			子ども	85	90%以上	子ども2-4	
	テレビを消して食べる人の割合の増加	全体	26.9	40%以上	一般10,8		
		子ども	47.7	60%以上	子ども2-12		
	みんなで作る喜びを味わおう	食育の言葉を知っている人の増加	全体	83.2	90%以上	一般5	
		食育の意味を知っている人の割合の増加	全体	52.4	70%以上	一般5	
		食育に関心を持っている人の割合の増加	全体	64.6	70%以上	一般6	
		食育に関するボランティア活動をする人の増加	全体	4.9	10%以上	一般7	
		朝食または夕食を毎日複数で食べる人の増加	全体	70.3	80%以上	一般9-2	
			子ども	97.2	98%以上	子ども2-2	
		週に1度も食事を作らない人の割合の減少	全体	31.4	20%以下	一般9-3	
		食事の手伝いをする子どもの割合の増加	子ども	52.3	70%以上	子ども2-3	
	農作物を作っている人の割合の増加（家庭菜園含む）	全体	57.5	70%以上	一般17		
	食文化を伝えるよう、地産地消をすすめる	地元の食材を利用しよう	地元食材の範囲を町内にとらえる人の割合の増加	全体	20.3	30%以上	一般15
			地産地消の言葉を知っている人の割合の増加	全体	86.8	90%以上	一般16
地産地消を実践している人の割合の増加			全体	46.2	60%以上	一般16	
町の特産品を5つ以上答えられる人の割合の増加			全体	28.2	40%以上	一般20	
を伝えよう		行事食を年に5回以上自宅で食べる人の割合の増加	全体	72.2	80%以上	一般21	
		家庭で伝統的な料理を伝える必要があると考える人の増加	全体	86.8	90%以上	一般22	

資料

「八頭町食育推進計画策定のためのアンケート調査」について

1. 調査の目的

「八頭町食育推進計画（仮称）」を策定するにあたり、町民の食育に対する意識や関心、食生活の現状把握をし、計画策定のための基本資料として活用する。また、今後の施策展開に反映する。

2. 調査の方法

- (1) 調査対象 八頭町に居住する16歳以上の男女1,000人
- (2) 抽出方法 住民基本台帳からの無作為抽出
- (3) 調査方法 郵送配布 - 郵送回収
- (4) 調査票 別添様式のとおり（無記名）

3. 調査期間

平成23年6月24日～平成23年7月5日

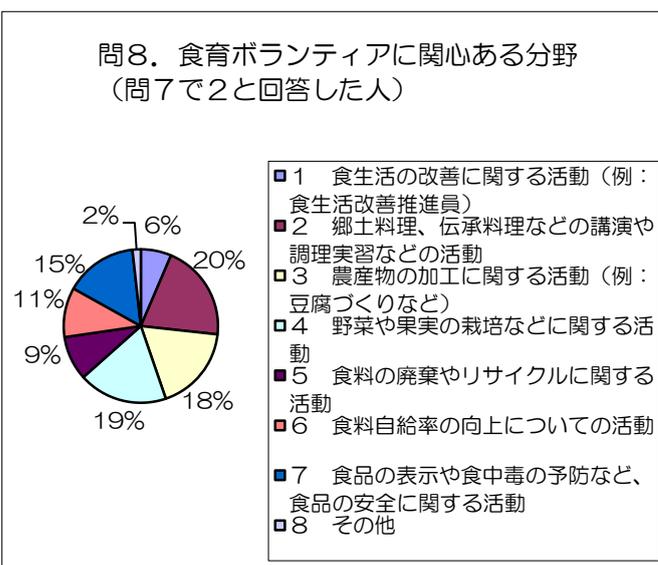
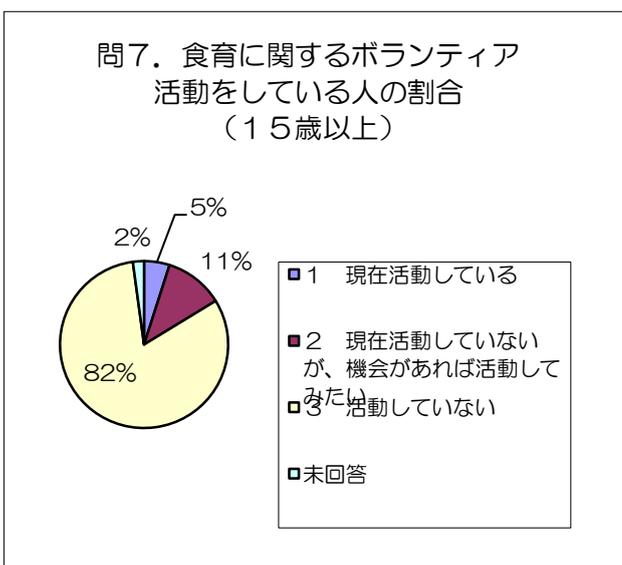
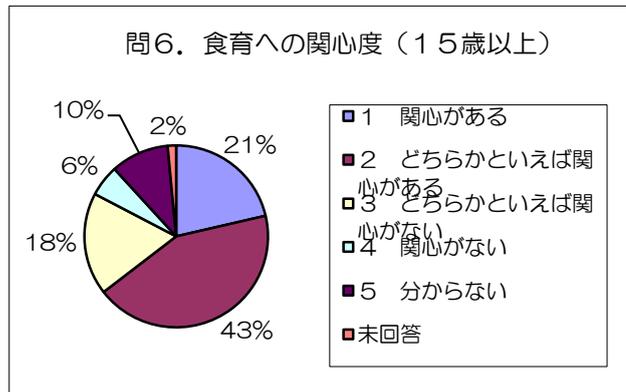
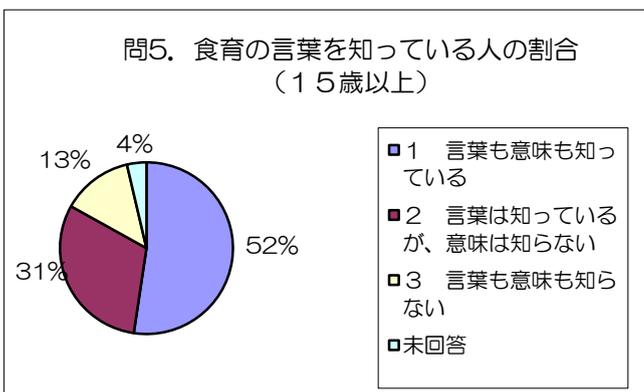
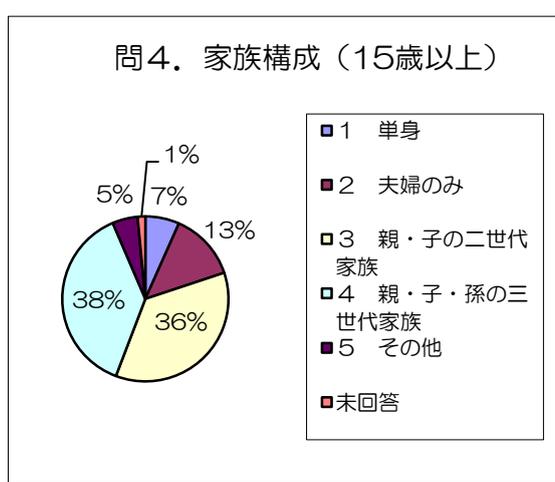
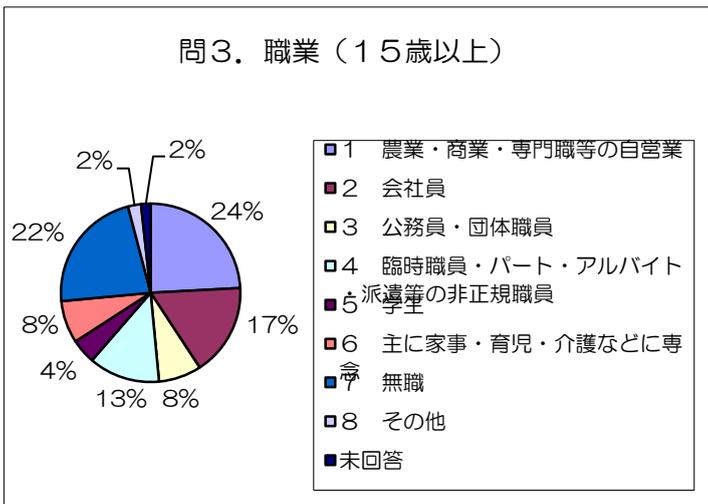
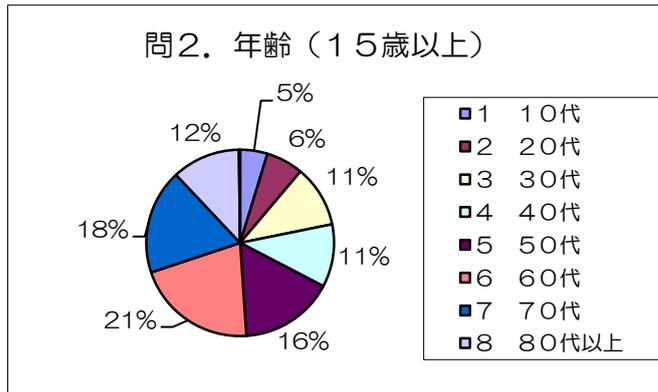
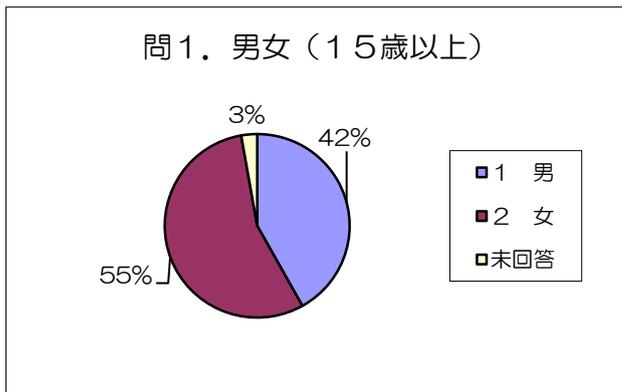
4. 調査の内容

- (1) 「食育」について
- (2) 食生活について
- (3) 健康づくりに関することについて
- (4) 食の安全に関することについて
- (5) 地域の「食」について
- (6) 八頭町の食育推進について
- (7) 子どもの食に関することについて ※15歳以下の子どもと同居している方のみ

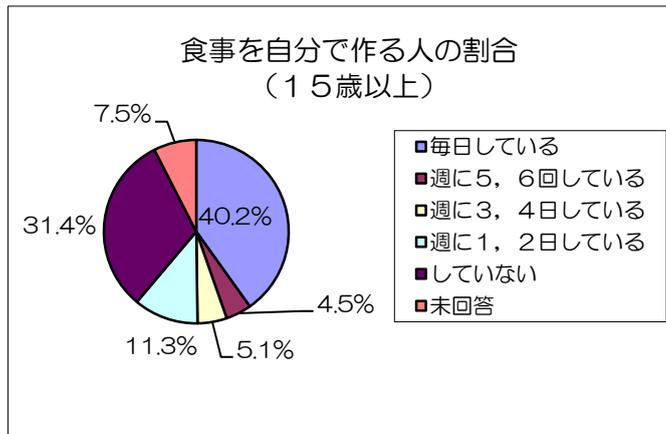
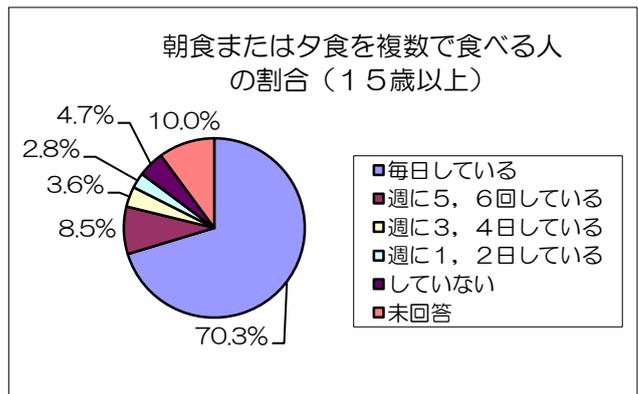
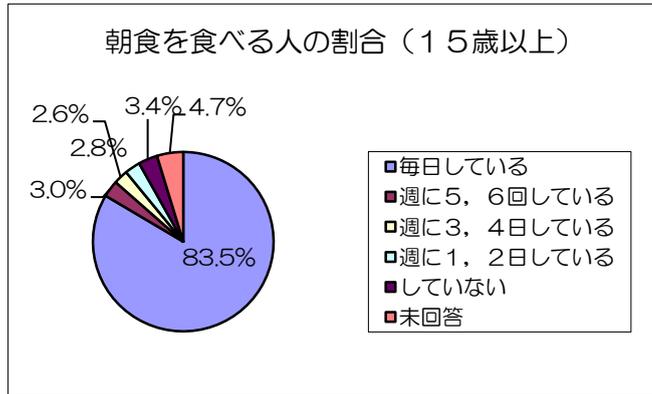
5. 回収率

	配布数（人）	回答数（人）	回答率（%）
10代	34	22	64.7
20代	117	30	25.6
30代	125	50	40.0
40代	120	51	42.5
50代	166	76	45.8
60代	168	98	58.3
70代	136	85	62.5
80代以上	134	55	41.0
未記入	—	1	—
全体	1000	468	46.8
子ども（3歳～15歳）	—	107	—

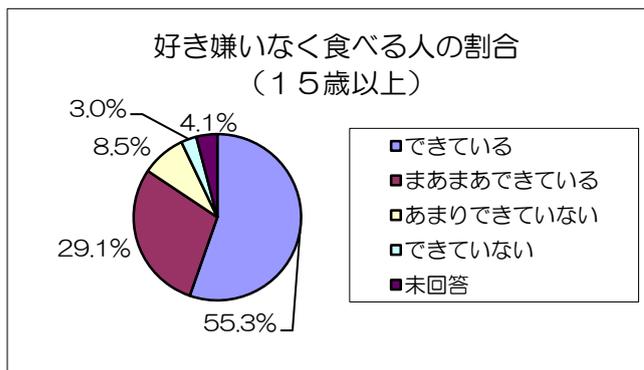
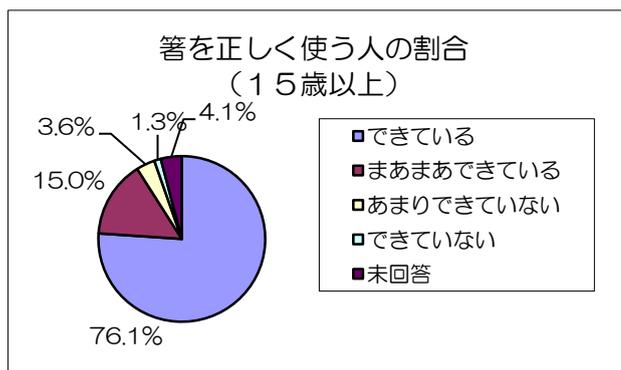
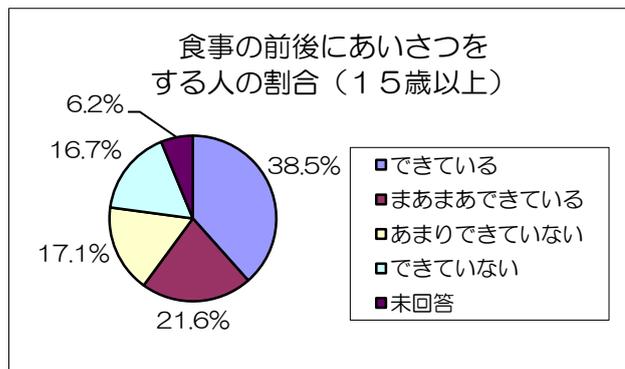
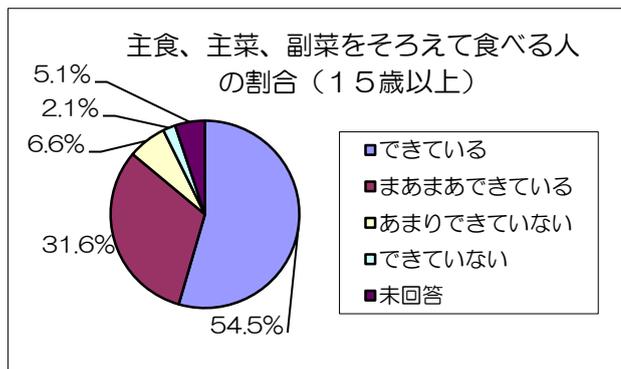
アンケート集計結果

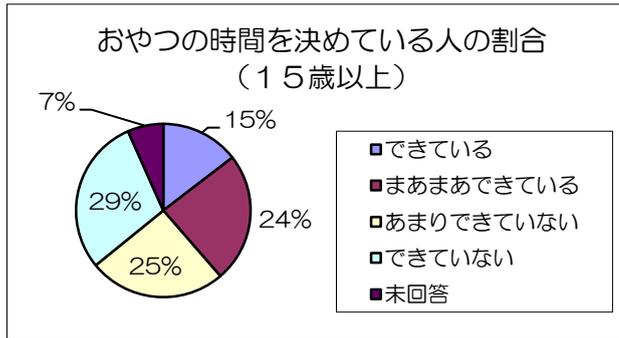
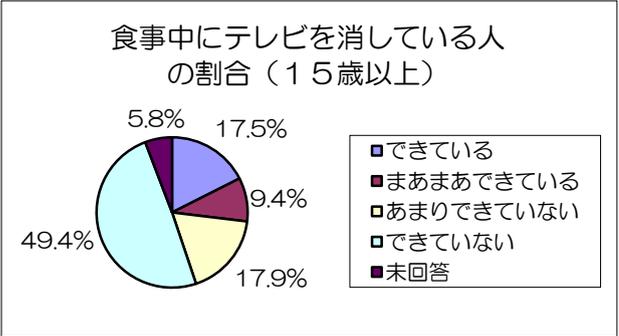
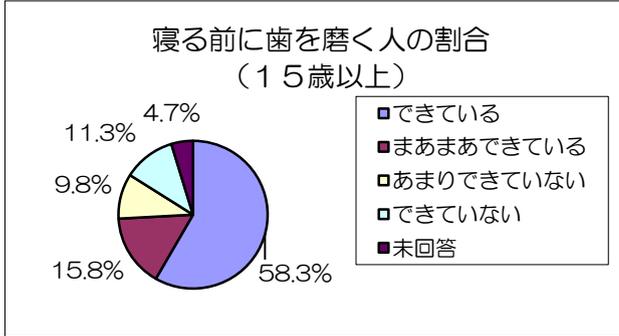
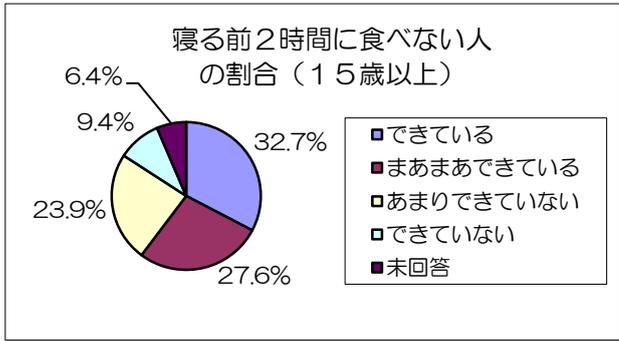
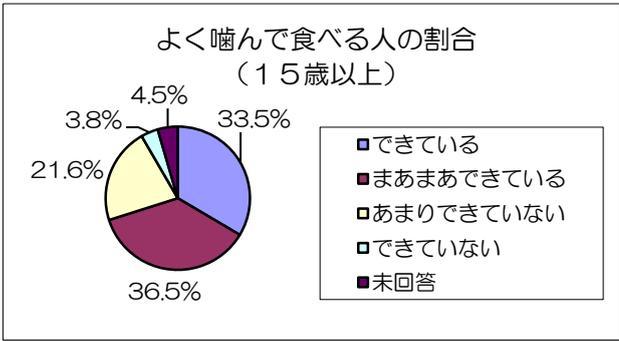


問9. 食生活で行っていることについての頻度

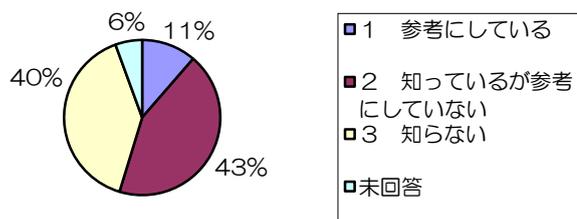


問10. 普段の食生活でできていることについて

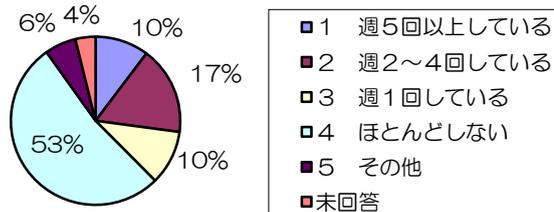




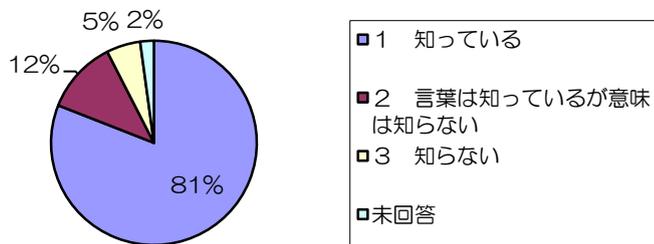
問1 1. 食事バランスガイドを知っている人の割合（15歳以上）



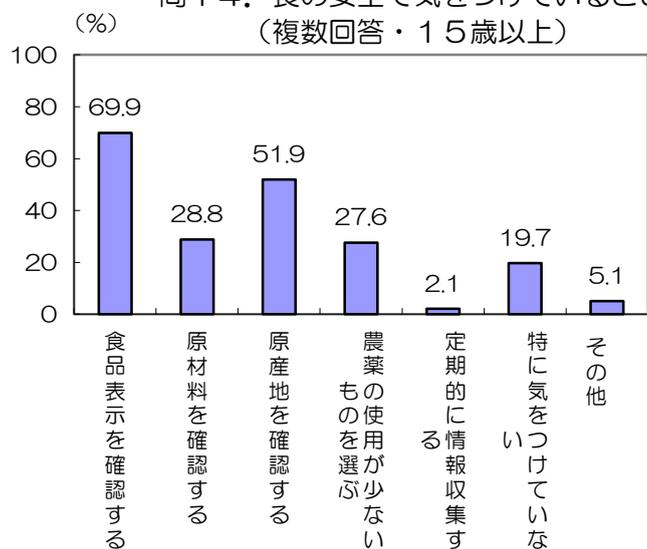
問1 2. 定期的に運動をしている人の割合（15歳以上）



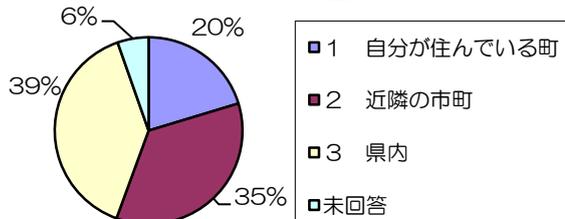
問1 3. メタボリックシンドロームを知っている人の割合（15歳以上）



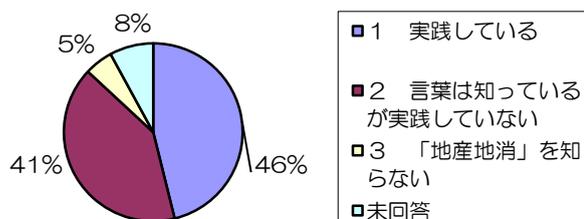
問1 4. 食の安全で気をつけていること（複数回答・15歳以上）



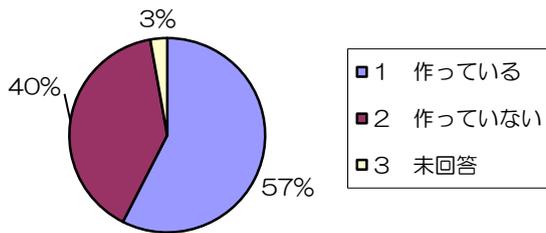
問15. 地元産ととらえる範囲（15歳以上）



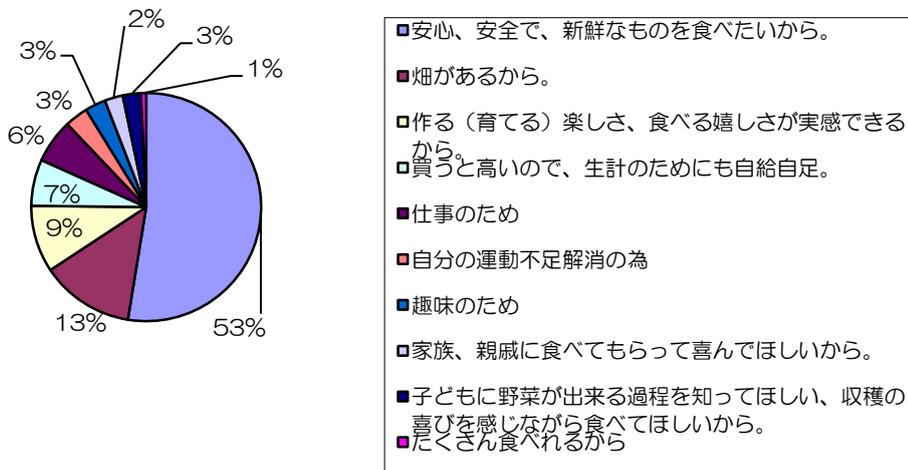
問16. 地産地消を実践している人の割合（15歳以上）



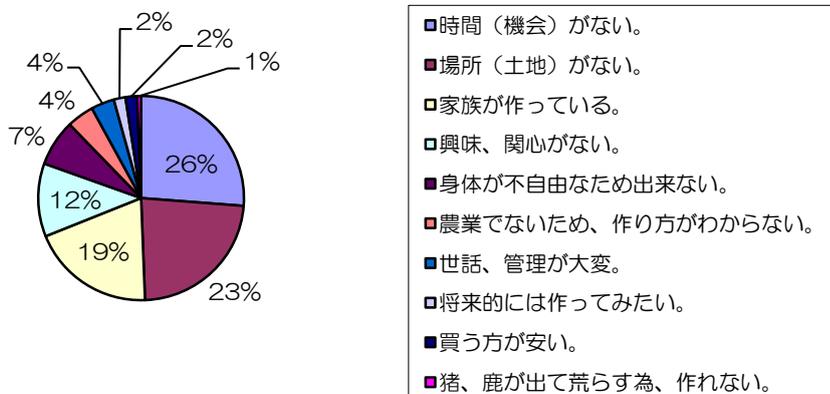
問17. 農産物の栽培（15歳以上）



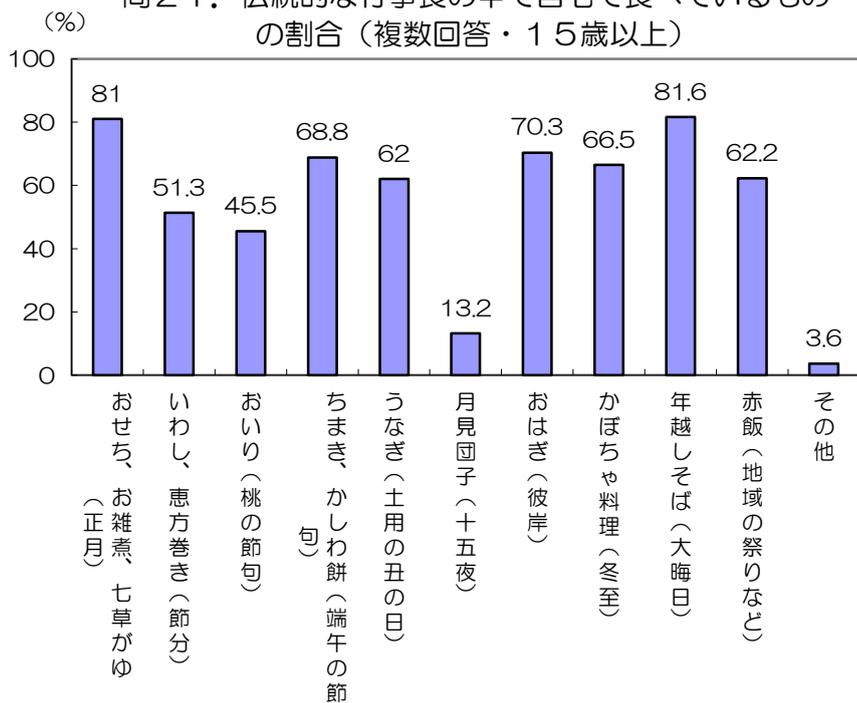
問18. 農産物を栽培している理由（問17で1と答えた人）



問19. 農産物を栽培していない理由（問17で2と答えた人）



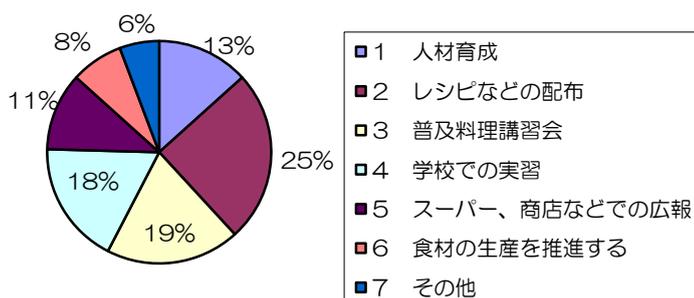
問21. 伝統的な行事食の中で自宅で食べているものの割合（複数回答・15歳以上）



問22. 伝統食継承について (15歳以上)



問23. 伝統食継承のために必要なこと (問22で1・2と答えた人)



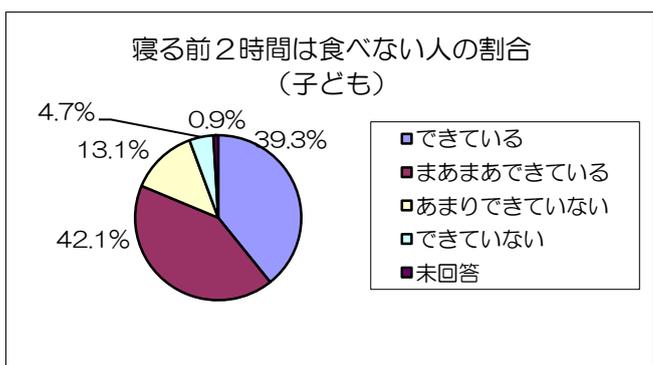
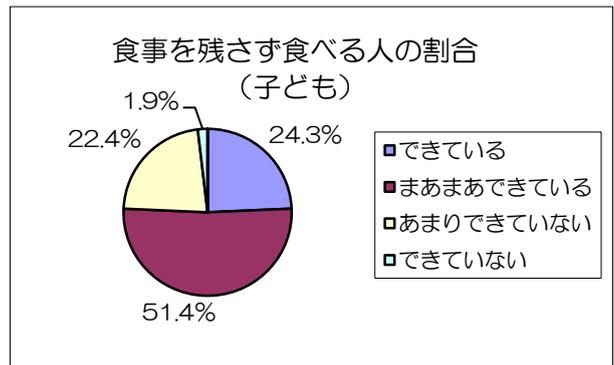
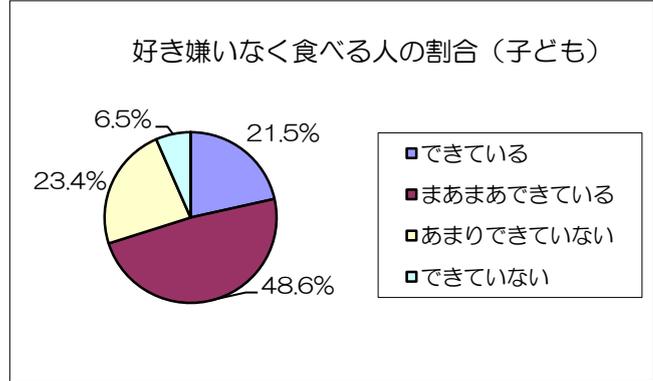
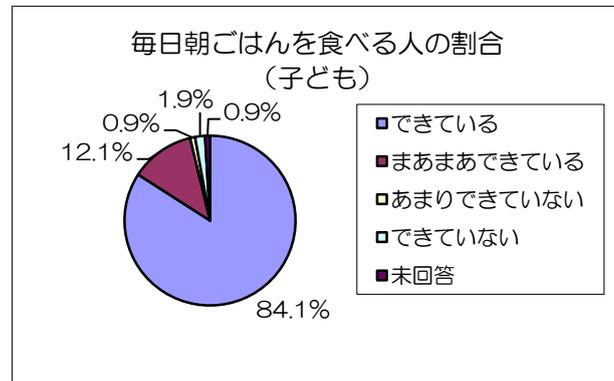
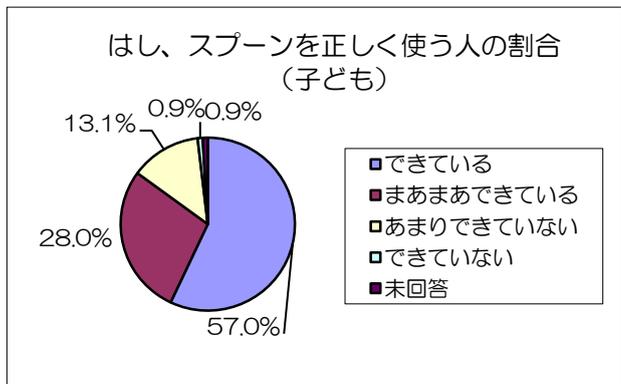
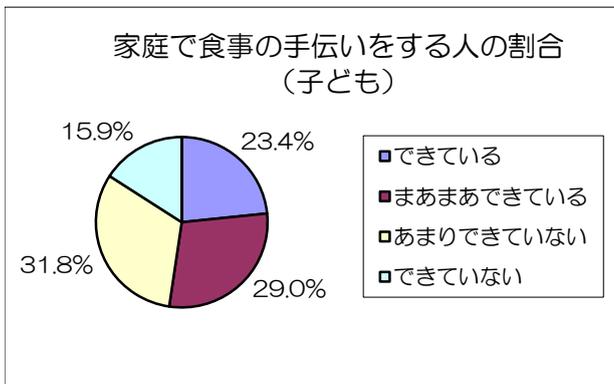
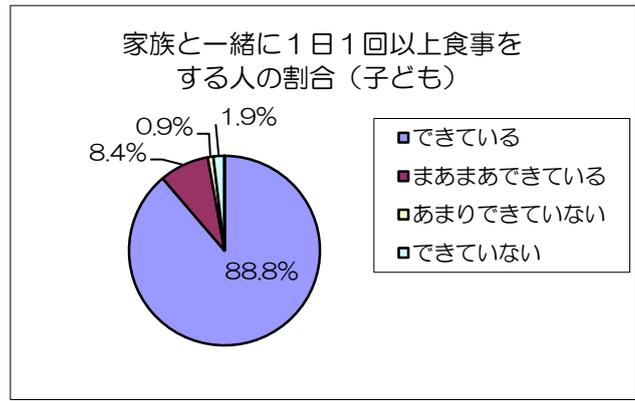
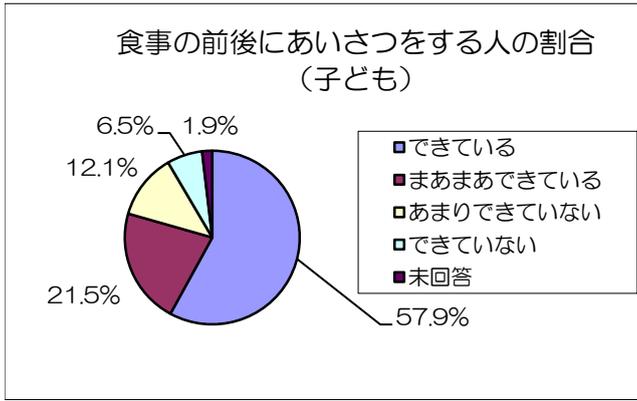
問20. 八頭町の特産品と聞いて思い浮かべるもの(複数回答)

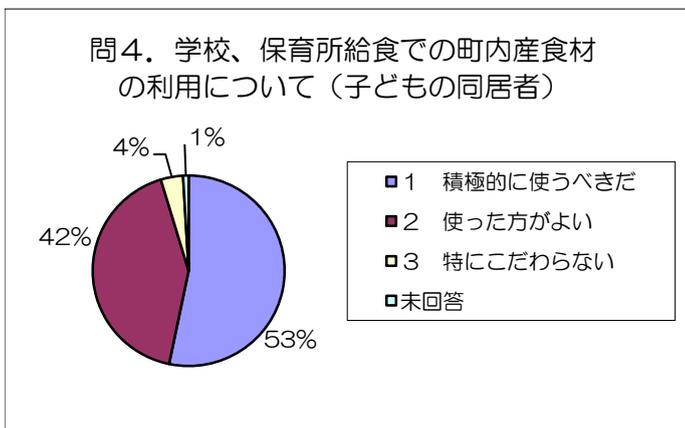
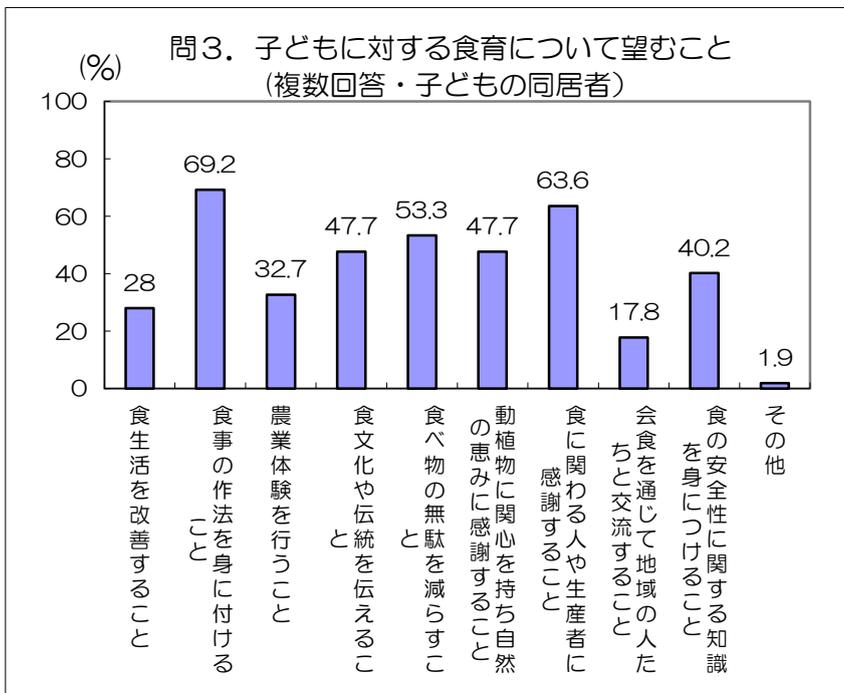
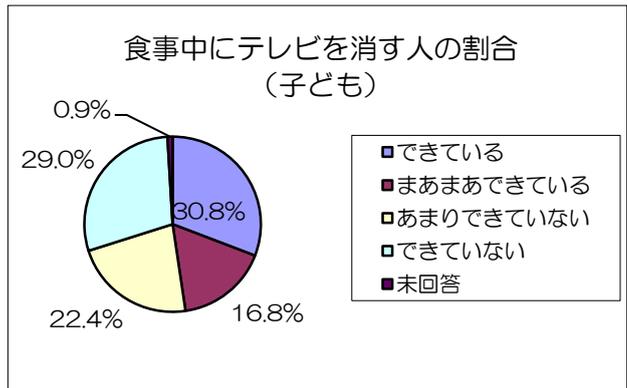
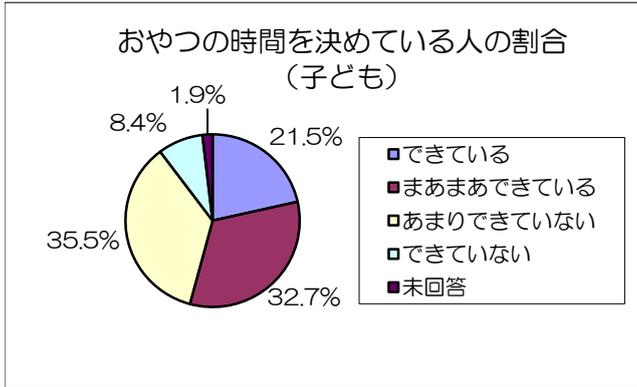
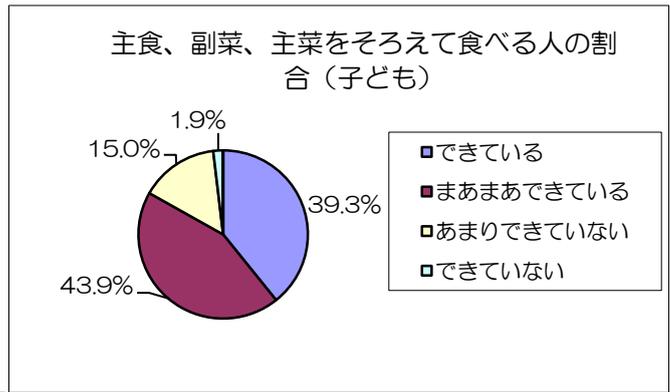
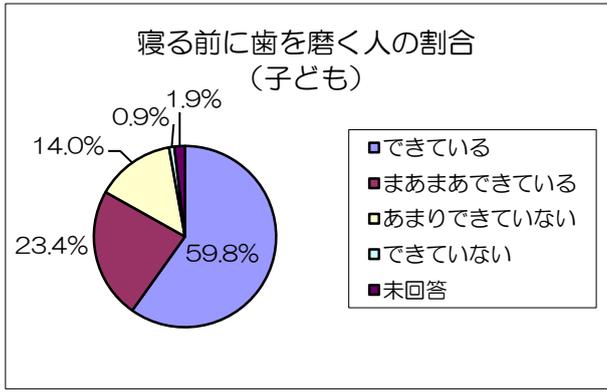
回答	人数	%
柿	431	92.1%
(内訳) 花御所柿 103/西条柿 60/ 富有柿 ⑥/あんぼ柿① 西条柿リキュール①/柿酢①/柿ドレッシング①/柿ジャム①		
梨	191	40.8
(内訳) 二十世紀梨 50/新水梨①/幸水梨①/豊水梨①/梨酢①		
きのこ	131	28
(内訳) 椎茸67/エリンギ31/えのき19/なめこ⑤/しめじ④/舞茸①		
りんご(八東りんご含む)	131	28
ぶどう	69	14.7
たけのこ	57	12.2
ヤマメ	54	11.5
白ネギ	44	9.4
ホンモロコ	43	9.2
米(酒米含む)	30	6.4
大根(広留野大根含む)	25	5.3
わさび	21	4.5
味噌(婦人の家の味噌含む)	17	3.6
野菜	13	2.8
卵(大江ノ郷の卵含む)	12	2.6
ブロッコリー	11	2.4
豆腐	10	2.1
こんにやく	9	1.9
玉ねぎ	8	1.7
アスパラガス	8	1.7
桃	5	1.1
かき餅	3	0.6
メロン	3	0.6
水耕ネギ	3	0.6
いちご	2	0.4
巨峰	2	0.4
ゆず	2	0.4
いちご	2	0.4
大豆	2	0.4
山菜	2	0.4
笹巻き	2	0.4
そら豆	2	0.4
らっきょう(漬物含む)	2	0.4
大江ノ郷プリン	2	0.4
カニ(松葉かに含む)	2	0.4
びわ	1	0.2
とうふちくわ	1	0.2
大江ノ郷ケーキ	1	0.2
スイカ	1	0.2
鯖	1	0.2
山椒	1	0.2
ふき	1	0.2
竹林おこわ	1	0.2
はと麦	1	0.2
長いも	1	0.2
弁天もち	1	0.2
早期コシヒカリ	1	0.2
ニジマス	1	0.2
牛肉	1	0.2
牛乳	1	0.2
猪肉	1	0.2
みかん	1	0.2

問24. 八頭町の食育推進に関することについての意見(自由記載)

○保育所や学校の給食での活動が、食育推進につながると思います。
○情報網で広く発信してほしい。回数と場所を増やす事で、目に付く機会が増え、関心を持つようになると思う。
○「地産地消」推進の為に、旧町村時代の時のような、小区域での普及料理講習会を希望します。
○学校、保育所給食での町内産食材の利用について一言。特定の生産者に偏った食材の購入はしない方がよい。
○情報の提供だけでなく、イベント時に体験、試食、体感してもらうことが大事だと思います。
○委員のみが勉強していて、各家庭までには伝達出来てないから、町報とかと一緒に配布してはどうでしょうか。
○行事食を給食で教わる事が多いようです。また、スーパーのチラシに載っていることもあり、便利です。
○子どもの頃、実家の母は行事食をよく作ってくれました。そういう食べ物はいくつになっても母と共に思い出します。
○町行政の食品(生産者)の積極的販売、推進の援助や市場開拓アドバイザー的な関与を希望する。
○広報にて、食育に関する取組状況の報告と、今後の方針を示して欲しい。
○食育に関する調理実習などに参加できない人の為に、レシピ、本など活字にして世間に広めて欲しい。
○食は生活の源です。レシピなどの配布とか、普及料理、講習会等あれば参加したいです。
○八頭町の特産物の料理で、レシピの配布等「広報やず」に載せて欲しい。
○核家族化と共に失われていく伝統料理。町民が自覚していけるよう、行政、地域、学校、生産者、加工グループ等の連携プレーで取り組んで欲しい。
○給食の食材を、町内で確保しているというニュースを良く耳にします。より良い食材を子ども達に提供してください。
○行事食等は、懐かしいおばあちゃんの味に繋がるので、学校給食等に取り組んで伝えて欲しい。
○体をこわして、食生活の重要性を痛感しています。子どもの時から「食育」に力入れる事は、人間形成に大いに役立つと思います。
○地産地消の推進、旬の物をたくさん食べる(知る)、バランスの取れた食事を心掛ける、楽しく食事することが大切。
○推進員さんはどのように選ばれているのですか。
○八頭の味など、地域の伝統的なレシピを配布してもらえると、嬉しく思います。
○若者たちの食に関する意識が低すぎると思います。自分で手をかけて作った物がどれだけ美味しいか、体験するのが一番ではないかと思います。
○農業の推進。お年寄りと、子どもたちとのふれあい。
○保育園、学校給食に地域で採れた食材を使うことはもちろんのこと、どこで生産された物とかの説明をし、感謝して食べることを教える。
○伝統行事、地域ならではの食を大切に、催しがある時には地域で採れたものを使って出してほしい。
○公民館などで、もっと活発に、地域食材を使用した時季の料理講習会等を実施すべき。
○何をどうしているのか情報が無い。発信しているのですか？
○子ども会と大人の交流会をする。
○菜園を子どもと一緒にするのも良いと思う。
○最近の若い人や子どもは好き嫌いが多いし、残している人が多い。作った人への感謝を忘れない様な食育推進をしてほしい。
○食育に関する無料の大イベントを開催してほしい。食を通して住み良い八頭町！を目指して。小グループだけでは効果は出ない。
○なかなか講習会等、参加してみようという気にならない。
○老若男女を問わず、食事は自分で作ることを原則にすると、食に関する関心も高まるし、自分自身も一人暮らしになっても困らない。
○野菜や果物、加工品など、地元生産の物品を直接販売する店舗があちこち出来ているが、大変いいことだと思う。
○新鮮で美味しい地元野菜や果実を、あらゆる機会に活用し、健全な食生活、生産者と消費者が信頼し合える体制作りの推進が必要である。
○八頭町内で米、野菜(柿、梨)などの栽培されている方の話を聞くなどの研修会(勉強会)を小中学校で開催する。
○現在の若い方はサラリーマン世帯が多くて、兼業農家でも世帯交代が起きています。是非、昔ながらの農産物(玉ネギ、人参、じゃが芋等)を、地域を主体(部落内)に作り方を教えていただいたら、繋がるかな。
○伝統料理は、地域を守る為にも大変必要と思う。地域文化の伝承によって、人間関係も濃くなり、地区 地域発展に大きく貢献できるもの考える。皆に関心を持たせ、取り組んで行く事がそれぞれ地域発想を育んでいただくよう、推進していただきたい。
○農薬と科学肥料を使用しない、作物栽培を進めるべきだと思います。また、伝統料理も美味しい料理でないと伝えても意味がないし続かない。
○特産物を使ったアイデア料理(販売できたら)のコンテスト等。
○代表的なのは、竹林の竹の子。「竹林 竹の子缶詰」震災日本国の非常食には欠かせない(自衛隊に売りつける)
○大人が伝統行事を実行し、子どもに教え、味を覚えてもらう。(母さんの思い出の味)親は子へ鏡です。美味しそうに、楽しそうに。姿が大切。子どもに土に触れさせ、種から育てる愛しさを育てる。次の世代への役割が大切。
○婦人会(各班で結成されている)の会員対象に、当番に働きかけて料理教室を開き、伝統的な行事の食事等を紹介してほしい。
○人良(食)事は、動植物にも良くないと、良環境とはいえません。食も環境も、循環(リンク)しています。そして今を未来に発信し、世代を越えて大切なことと考えます。

【子ども（3歳～15歳）】※同居者が回答
 問2. 子どもの普段の生活で行っていることについて





豊かな自然の恵みを生かした健全な食生活を実現するために
あなたの声をぜひお聞かせください。

八頭町食育推進計画づくりに関するアンケート調査

日頃より、町民の皆様には八頭町政にご協力いただき、深く感謝申し上げます。

さて、八頭町では、町民の皆様に「食」の大切さと郷土のすばらしさを知り、健康でいきいきとした生活を
送り、豊かな人間性が育むことができるように、現在、八頭町食育推進計画策定委員会を設け、「八頭町
食育推進計画(仮称)」の策定を進めています。

そこで今回、食育推進計画の策定や施策へ反映させることを目的に、アンケート調査を実施いたします。
なお、この調査票は、住民基本台帳をもとに無作為に抽出した方に送らせていただきました。

回答内容は統計的に処理され、回答者のプライバシーが保護されるように配慮されます。また、このデータ
は「八頭町食育推進計画」の策定およびそれに関係する一連の活動と研究以外の目的で使用されることは
ありません。皆様のアンケート調査へのご理解とご協力をお願いいたします。

平成23年 6月

八頭町長 平木 誠

食

育

とは

食は命の源であり、生きていくために欠かせないものです。子ども
から成人、高齢者まで、様々な経験を通じて「食」に関する知識と
「食」選択する力を身につけ、健全な食生活を実践できる人を育
てることをいいます。

■■■ ご記入にあたっての注意 ■■■

1. あて名の方ご本人がお答えください。
2. 別紙の黄色の紙は同居されているお子様についての質問です。 お子様と同居
されている方のみお答えください。
3. ご記入後は、お手数ですがこの調査票を同封の返信用封筒に入れて返送して
ください。匿名式調査ですので差出人の記入も不要です。

恐れ入りますが平成23年7月5日(火)までにご投函くださいますようお願い

※記入上のご不明な点、調査に関するお問い合わせは下記までお願いいたします。

八頭町役場保健課 (郡家保健センター) 保健係
担当 市村 坂口
電話 72-3566 ファクス 72-3565



問8. 問7で「2. 現在活動していないが機会があれば活動してみたい」と答えた方におたずねします。どのような活動に参加したいですか。(〇はいくつでも)

1. 食生活の改善に関する活動(例:食生活改善推進員)
2. 郷土料理、伝承料理などの講演や調理実習などの活動
3. 農産物の加工に関する活動(例:豆腐づくりなど)
4. 野菜や果実の栽培などに関する活動
5. 食料の廃棄やリサイクルに関する活動
6. 食料自給率の向上についての活動
7. 食品の表示や食中毒の予防など、食品の安全に関する活動
8. その他(具体的に)

食生活についておたずねします。

問9. あなたの普段の食生活でどれくらい行っているかそれぞれの項目にお答えください。(〇はそれぞれ1つだけ)

項目	毎日している	週に5, 6回している	週に3, 4日している	週に1, 2日している	していない
(例)朝食を食べる	○				
1. 朝食を食べる					
2. 朝食または夕食をだれかと食べる					
3. 食事を自分で作る					

問10. あなたの普段の食生活でどれくらいできているかそれぞれの項目にお答えください。(〇はそれぞれ1つだけ)

項目	できている	まあまあできている	あまりできていない	できていない
(例)主食、主菜、副菜をそろえて食べる	○			
1. 主食(ごはん、パンなど)、主菜(肉や魚などのおかず)、副菜(野菜のおかず)をそろえて食べる				
2. 食事の前後にあいさつをする				
3. 箸を正しく使う				
4. 好き嫌いなく食べる				
5. よく噛んで食べる				
6. 寝る前2時間はものを食べない				
7. 寝る前に歯を磨く				
8. 食事中はテレビを消す				
9. おやつ(間食)の時間を決めている				

問11. あなたは、コマ型の「食事バランスガイド」を参考に食事をしていますか。

「食事バランスガイド」とは
 「何を」「どれだけ」食べたらよいかを、わかりやすくコマ型のイラストで示したものです。
 主食、主菜、副菜、果物、牛乳・乳製品の5つの料理区分について、1日に摂取することが望ましい食事の組み合わせと、おおよその量を表しています。

1日分		料理例
5.7 2000kcal こむぎや小麦の胚芽から3割程度	150g	ごはん、パン、めん類、うどん、そば、もち、餅、おにぎり、あんぱん、あんこ餅、あんぱん、あんこ餅、あんぱん、あんこ餅
5.6 2000kcal 野菜類の半分程度	150g	ほうれん草、人参、ピーマン、トマト、きゅうり、なす、かぼちゃ、かぶ、大根、ごぼう、さといも、さつまいも、じゃがいも、芋、いも、こんにゃく、しらたき、もやし、わかめ、わかめ、わかめ、わかめ
5.5 2000kcal 肉・魚・大豆類から3割程度	150g	鶏肉、豚肉、牛肉、魚、大豆、豆腐、納豆、豆乳、豆乳、豆乳、豆乳
2 2000kcal 牛乳などから1割程度	150g	牛乳、ヨーグルト、チーズ、バター、生クリーム、アイスクリーム、アイス、アイス、アイス、アイス
2 2000kcal あんぱんなどから3割程度	150g	あんぱん、あんこ餅、あんぱん、あんこ餅、あんぱん、あんこ餅、あんぱん、あんこ餅

1. 参考にしている
2. 知っているが参考にしていない
3. 「食事バランスガイド」を知らない(今回の調査で初めて聞いた)

健康づくりに関することについておたずねします。

問12. あなたは、定期的に運動をしていますか。(○は1つだけ)
 ※ウォーキング、テレビ体操等含みます

1. 週5回以上している
2. 週2～4回している
3. 週1回している
4. ほとんどしない
5. その他()

問13. あなたは「内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)」を知っていますか。
 (○は1つだけ)

「内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)」とは
 内臓脂肪が蓄積することによって、血圧・血糖が高くなったり、血中の脂質異常(悪玉コレステロールが高い、中性脂肪が高い、善玉コレステロールが低い)をおこしたりして、食事や運動等の生活習慣を改善しなければ心筋梗塞、脳卒中等がおこりやすくなる状態のことをいいます。

1. 知っている
2. 言葉は知っているが意味は知らない
3. 知らない(今回の調査で初めて聞いた)

食の安全に関することについておたずねします。

問14. あなたは食の安全のために何か気をつけていますか。(○はいくつでも)

1. 食品表示を確認する(消費期限・賞味期限、食品添加物、アレルギーなど)
2. 原材料を確認する
3. 原産地を確認する
4. 農薬の使用が少ないものを選ぶ
5. 定期的に情報収集する
6. 特に気をつけていない
7. その他(具体的に)

地域の「食」についておたずねします。

問15. あなたは「地域で生産された食料」と聞いてどこまでが範囲だと思いますか。
(○は1つだけ)

1. 自分が住んでいる町
2. 自分が住んでいる町と近隣の市町
3. 自分が住んでいる県内

問16. あなたは「地産地消」(下記参照)を実践していますか。(○は1つだけ)

「地産地消」とは

地域で生産された食料(農林水産物)を地域で消費しようという取り組みです。消費者と生産者の距離が近いと、「顔が見え、話ができる」という安心感が高まるほか、地域の農業と関連産業の活性化にもつながります。

1. 実践している
2. 言葉は知っているが実践していない
3. 「地産地消」を知らない(今回の調査で初めて聞いた)

問17. あなたは、農作物を作っていますか。(畑、家庭菜園を含みます)
(○は1つだけ)

1. 作っている
2. 作っていない

問18. 問17. で「1. 作っている」と答えた方におたずねします。
その理由をご記入ください。

(例:家族に美味しい野菜を食べてもらいたいから など)

問19. 問17. で「2. 作っていない」と答えた方におたずねします。
その理由をご記入ください。

(例:作りたいと思っても機会がないから など)

問20. あなたは八頭町の特産品と聞いてどんなものを思い浮かべますか。
具体的に思いつくものをご記入ください。

町の特産品とは

野菜や果物、きのこ、魚など、八頭町で多く生産される農林水産物やその加工品

(例:二十世紀梨など)

(例:二十世紀梨など)			

問21. 以下はおもな伝統的な行事の食事です。この中に自宅で作ったり買ったりして食べているものがありますか。(○はいくつでも)

- | | |
|---------------------|--------------------|
| 1. おせち、お雑煮、七草がゆ(正月) | 2. いわし、恵方巻き(節分) |
| 3. おいり(桃の節句) | 4. ちまき、かしわ餅(端午の節句) |
| 5. うなぎ(土用の丑の日) | 6. 月見団子(十五夜) |
| 7. おはぎ(彼岸) | 8. かぼちゃ料理(冬至) |
| 9. 年越しそば(大みそか) | 10. 赤飯(地域のまつりなど) |
| 11. その他(|) |

問22. 行事食や伝統的な料理を家庭で伝えることは必要だと思いますか。(○は1つだけ)

- | | | |
|------------------|------------------|----------|
| 1. 必要である | 2. どちらかといえば必要である | |
| 3. どちらかといえば必要でない | 4. 必要でない | 5. わからない |

問23. 問22で「1. 必要である」「2. どちらかといえば必要である」と答えた方におたずねします。行事食や伝統的な料理を伝えるために必要なことはどんなことですか(○はいくつでも)

- | | | |
|-----------|------------------|---------------|
| 1. 人材育成 | 2. レシピなどの配布 | 3. 普及料理講習会 |
| 4. 学校での実習 | 5. スーパー、商店などでの広報 | 6. 食材の生産を推進する |
| 7. その他(|) | |

問24. 八頭町の食育推進に関することについてご意見等を自由にご記入ください。

以上で統一の質問は終了です。ありがとうございました。
同封の返信用封筒に入れ 7月 5日(火) までにご投函ください。
(お子様と同居されている方は次頁のアンケートのご協力をあわせて
お願いいたします。)

3歳から15歳までのお子様と同居している方はこちらの質問にもご協力をお願いします。

3～15歳までのお子様複数いらっしゃる場合は、最年少のお子様についてお答えください。

(例)同居しているお子様が2歳、4歳、6歳の場合： **4歳のお子様**が対象

問1. お答えいただくお子様の年齢は何歳ですか。 ()歳

問2. お子様の普段の生活の中で現在どれくらい行っているかそれぞれの項目にお答えください。
(○はそれぞれ1つ)

項目	できている	まあまあできている	あまりできていない	できていない
(例)いただきます、ごちそうさまをいう	○			
1. いただきます、ごちそうさまをいう				
2. 家族と一緒に1日1回以上食事をする				
3. 家庭で食事の手伝いをする				
4. はし、スプーンを正しく使う				
5. 毎日朝ごはんを食べる				
6. 好き嫌いなく食べる				
7. 食事を残さず食べる				
8. 寝る前2時間は食べない				
9. 寝る前に歯を磨く(仕上げ磨きも含む)				
10. 主食、副菜、主菜をそろえて食べる				
11. おやつ(間食)の時間を決めている				
12. 食事中はテレビを消す				

問3. 子どもに対する食育についてどのようなことを望みますか。(○はいくつでも)

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. 食生活を改善すること | 2. 食事の作法を身に付けること |
| 3. 農業体験を行うこと | 4. 食文化や伝統を伝えること |
| 5. 食べ物の無駄を減らすこと | 6. 動植物に関心を持ち自然の恵みに感謝すること |
| 7. 食に関わる人や生産者に感謝すること | 8. 会食を通じて地域の人たちと交流すること |
| 9. 食品の安全性に関する知識を身につけること | |
| 10. その他() | |

問4. 学校・保育所給食での町内産食材の利用についてお答えください。(○は1つだけ)

1. 積極的に使うべきだ
2. 使った方がよい
3. 特にこだわらない

以上で質問はすべて終了です。ご協力ありがとうございました。
同封の返信用封筒に入れ 7月 5日(火)までにご投函ください。

食育に関する各課事業一覧

保健課

区分	事業名	対象者	食育に関する内容
母子保健	乳幼児健診	6か月、1歳6か月、2歳、3歳、5歳の乳幼児	保健師による問診、医師・歯科医師による診察、歯科衛生士による歯科指導、保健師、栄養士、臨床心理士、保育士による育児相談を行う。
	育児相談	2か月児	保健師による問診、保健師、助産師、栄養士による相談を行う。
	離乳食講習会	4～5か月児	離乳食のすすめ方、口腔ケアについて、講話・調理実習・試食を行う。
	幼児食講習会	1歳1か月～1歳3か月児	離乳食の完了後の食生活について栄養士、歯科衛生士、保健師による講話・調理実習・試食・相談を行う。
健康増進	健康教室	一般住民	保健師、栄養士、歯科衛生士による集団指導を行う。
	健康相談	一般住民	尿検査、血圧測定、保健師による問診、栄養士、歯科衛生士、保健師による相談を行う。
	健診結果相談	健診受診者	保健師、歯科衛生士、栄養士による結果説明、相談を行う。
	健康講座	一般住民	健康に関する講演会会場において、生活習慣病予防のための料理紹介を行う。
	糖尿病予防教室	健診要指導者	栄養士が食生活についての講話・調理実習を行う。
	運動教室における調理実習	運動教室受講者	栄養士が食生活についての講話・調理実習を行う。
	きらめき教室	高齢者	栄養士が低栄養予防のための講話、調理実習を行う。
食生活改善推進員	食生活改善推進員研修会	食生活改善推進員	栄養士が生活習慣病予防のための講話・調理実習を行い、食育ボランティアとして育成する。
	食生活改善料理講習会（委託）	一般住民	食生活改善推進員が研修で習った内容を各部落へ伝達し普及させる。
歯科保健	保育所巡回歯科指導	保育園児	歯科衛生士が集団指導を行う。
	特定高齢者介護予防事業	特定高齢者	歯科衛生士による歯科指導、口腔機能訓練を行う。
その他	デイケア	精神障がい者	保健師、栄養士等とともに調理実習を行う。

教育課・給食センター

区分	事業名	対象者	食育に関する内容
学校給食	給食時間による食の指導	児童・生徒	学年に応じた内容で、計画的に各クラスに訪問及び給食試食を行いながら食の指導を行う。
	全校放送を使った食の指導	児童・生徒	各月の給食のめあての内容や、その日の給食に関する内容を全校児童・生徒に向けて伝える。
	家庭科授業ティームティーチング (TT)	児童・生徒	小学校6年、中学校2年の家庭科授業で献立作成について指導、調理実習で指導する。
	調理員との交流給食	児童	給食センターの調理員が学校訪問し、児童とふれあいをしながら給食を試食し、紙芝居などを使い食の指導をする。
	試食会	児童・生徒の保護者	学校が主体で、保護者が給食試食を行う際に、学校給食の内容や食育について保護者に啓発する。
	就学前児童試食会	就学前児童・保育園・幼稚園の先生	学校生活のうちの給食試食を体験してもらいながら、1年生になる気持ちを高めさせるように支援する。
	生産者との交流給食(試食会)	野菜生産者と児童	地元生産者とのふれあいを通し、感謝の気持ちが育つように学校と連携をとりながら地産地消を推進する。
	地産地消の取組(生産者)	野菜生産者、加工場・養殖場の関係者	栽培している畑などの圃場や加工場・養殖場に向き、状況や生産者の思い等を尋ね食育便りや指導に活かす
	地産地消の取組(小学校)	児童・学校関係者	毎日の給食委員会による放送で、地元食材を伝達してもらうために、連絡ノートを使って伝える。
	地産地消の取組(中学校)	生徒・学校関係者	毎日使用している地元の食材をランチルーム前に掲示してある地産地消マップを使い食材カードで示す。
	全国学校給食週間の取組	生徒	給食年表・ワールド給食(外国の食文化にふれる)についての掲示を行う。
	中学校の専門委員会(給食)への参画	給食委員会生徒	給食委員会が中心となって活動できるように支援する。
	町保育所調理員に対する調理指導	保育所調理員	学校給食の献立の内容を伝え、保育園ー小学校ー中学校への連携が行えるように献立のねらいを伝え調理実習を行う。
	リクエスト献立募集と実施	生徒	給食委員会が中心となってアンケートを行い、その集計後各クラスのリクエスト献立を作成し提出後実施する。
	学校保健委員会への参画	学校関係者及び保護者	児童・生徒が健康でかつ学校生活を送ることが出来る取り組みを話し合う場に参加する。
	アレルギー対象児童生徒に関する面談	学校関係者・アレルギー対象児童・生徒の保護者	アレルギーの対応食について対象児童・生徒の保護者と面談し、献立作成にあたる。
	アレルギー対象児童生徒用献立表等の作成	アレルギー対象児童・生徒の保護者	各月の予定献立表の内容の確認をし、献立表を送付する。
アレルギー対象学校との連絡会	学校関係者	アレルギーの対応食について対象児童・生徒の把握と内容を共通理解するよう伝達する。	

保育所

区分	事業名	対象者	食育に関する内容
健康	食に関する生活指導をする	0才～5才	よく遊び、よく寝る
			食事の前後に手や口、顔を清潔にする
			嫌いなものでも少しずつ食べようとする
			食べ物とからだの関係に関心を持つ
			食後の歯磨き励行
人間関係と食文化	友だちと一緒に食べる	0才～5才	友だちと楽しんで食べる
	当番活動（給食）をする	3才～5才	友だちと楽しんで食べる
	伝統の食文化に触れる	0才～5才	楽しい雰囲気の中で食事をする
			季節の行事食を喜んで食べる
			食材・食事の用意をしてくれる人への感謝の気持ちを持つ
			フォーク・スプーン・箸を使って食べる
			伝統食（餅つき、笹まき、かきもち、干し大根、干し柿）作りを楽しむ
給食、行事食の展示（保護者への啓発）			
食への興味	菜園活動をする	2才～5才	自然との関わりをとおして、自然の恵みや自然のいのちを大切さを知る
	クッキングをする	2才～5才	クッキングの楽しさを知り食への関心、興味を持つ
献立名・食品の名前を知り関心を持つ			

生涯学習課

区分	事業名	対象者	食育に関する内容
生活体験	通学合宿事業	小学校5・6年生	6泊7日の宿泊体験(学校への通学を含む)を通して、基本的な生活習慣やマナー、忍耐力、協調性等を身につける。食事作りでは、バランスを考えた献立作りや調理の仕方を学ぶ。
各公民館講座 (地区公含む)	男の料理教室	男性	料理体験
	女性クッキング教室	女性	料理体験
	フランス料理教室 キムチ漬け講習会	一般	料理体験、調理技術習得。
	ちまき作りとお話し会 干し柿作り	子ども	高齢者と子どもたちの異世代交流と伝統行事について学ぶことをねらいとしている。
	食と農の知っ得講座	一般	地産地消、食の安全等について講師を招いて講習を行う。
	料理教室（高血圧予防の食事等）	一般	健康を心がけるテーマに絞った料理教室を実施。
	料理教室（パン作り、蒸しパン等）	子ども、保護者等	長期休業を利用して、子どもを対象に料理体験を実施する。

福祉環境課

区分	事業名	対象者	食育に関する内容
環境	生ごみ処理機器等購入費補助金	一般住民	生ごみを堆肥にリサイクルするため、のコンポストの購入費助成を行う。
	生ごみの分別回収	一般住民	家庭から出る生ごみを分別回収し、液肥にリサイクルする。
	きらめき祭りの生ごみ分別回収	一般住民	きらめき祭りの会場で、なまごみの分別回収を行い、液肥にリサイクルする。ごみの減量化及び住民への啓発となる。
	こどもエコクラブ活動支援補助金	こどもエコクラブ	環境に対する様々な活動を行うこどもエコクラブに対して、助成を行う。活動内容には、エコクッキングなどもある。

産業観光課

区分	事業名	対象者	食育に関する内容
地産地消	食材運搬費助成事業	生産者	郡家給食センターへ食材を供給する生産者団体に補助を行い、地産地消を推進する。
	観光PR素材作成事業	県外一般住民	八頭町産の食材を使用した「かぐや姫」弁当を作成。県外の方にご賞味していただくなど地産地消の拡大を図る。
特産品の振興	特産品販路開拓事業	県外一般住民	県外の消費地（大阪等）で実施されるイベント等で八頭町の特産品を販売しPRすることで、販路の開拓と特産品の生産振興を図る。
	特産品振興事業	一般住民	町内、県内で実施されるイベントで八頭町産の特産品販売を行うことで地産地消を推進する。
	特産品開発事業	生産者、販売業者	西条柿、花御所柿のピューレを開発し、販売業者等と連携を図りながら特産品の開発を行う。
	八頭町フルーツの里推進事業等	生産者	農協を通じて果樹（梨、柿、りんご、ぶどう等）を3本以上購入した生産者に対して助成を行うことで、果樹の生産振興を図る。
	船岡ふるさと便事業	一般住民、県外一般住民	船岡地域の特産品の詰め合わせセットを町内外の消費者に販売することで、特産品の消費拡大とPRを行う。
	産品全国展開推進事業	一般住民、県外一般住民	八頭町の特産品の詰め合わせセットを町内外の消費者に販売することで、特産品の消費拡大とPRを行う。
	八頭町満喫モニターツアー事業	県外一般住民	モニターツアーを実施し、八東フルーツ観光園で県外の消費者へ八頭町の特産品である梨、りんご、ぶどう等のご賞味していただき、販路の開拓と特産品の生産振興を図る。
環境	環境保全型農業直接支援事業	生産者	環境負荷低減農業（有機農業等）に取り組む生産者に対して助成を行うことで、環境に優しい農業を推進する。
農業体験	稲荷体験農園賃借事業	一般住民	稲荷体験農園において住民が農業生産活動を体験することで農業への理解を深める。

用語解説

●行事食

正月や節句、お祭りなどの年中行事の際に食べられる、地域に伝承された華やかで特別な食事をいいます。

●食育基本法

平成17年7月に、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを目的に制定されています。

●食育推進基本計画

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に、内閣府より作成され、期間を設けて目標値などを設定しています。平成18年3月に第1次計画、平成22年3月に第2次計画が作成されています。

●食事バランスガイド

「何を」「どれだけ」食べたらよいかを、わかりやすくコマ型のイラストで示したものです。主食、主菜、副菜、果物、牛乳・乳製品の5つの料理区分について、1日に摂取することが望ましい食事の組み合わせと、おおよその量を示しています。

●食品表示

食品に関するさまざまな情報を消費者に知らせるための表示をいいます。生鮮食品については名称・原産地、該当する場合は養殖などを、加工食品については品名・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造者などを一括して表示しています。JAS法・食品衛生法・健康増進法など、複数の法律に基づいています。

●地産地消

地域で生産された食料（農林水産物）を地域で消費しようという取り組みです。消費者と生産者の距離が近いこと、「顔が見え、話ができる」という安心感が高まるほか、地域の農業と関連産業の活性化にもつながります。

●内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）

内臓脂肪が蓄積することによって、血圧・血糖が高くなったり、血中の脂質異常（悪玉コレステロールが高い、中性脂肪が高い、善玉コレステロールが低い）をおこしたりして、食事や運動等の生活習慣を改善しなければ心筋梗塞、脳卒中等がおこりやすくなる状態のことをいいます。

●やすっこの日

毎月“8”のつく日を「やすっこの日」とし、「あいさつ運動」と「生活リズム向上運動」の取り組みを行っています。