

第3章 第3次計画の基本的な考え方

1 基本体系

国や兵庫県の方針や状況、これまでの本市の取組や成果、課題を踏まえ、多様な関係者が連携しつつ、計画の基本理念、3つの指針、6つの施策を基本体系に、取組を推進します。

基本理念	
大人も子どもも、様々な経験を通じて「食に関する知識」と「食を選択する力」を身につけ正しい食習慣を実践することで、心身の健康と豊かな人間形成を育む。	



3つの指針	
指針①	子どもの頃から増やそう「食」とのふれあい
指針②	伝えていこう！食生活の知恵や経験
指針③	「食」の未来を守ろう



6つの施策	
1	家庭における食育の推進
2	保育所（園）・学校園 ^{※P1} における食育の推進
3	地域における食育の推進と食文化の継承
4	事業者における食育の推進
5	安全・安心な食の推進
6	環境を意識した食生活の推進

重点目標

基本的かつ重要な5つの重点目標を設定し、取組を進めていきます。

- 栄養バランスに配慮した食生活を実践しよう
- 食事のあいさつをしよう
- 地産地消^{※P14}を意識しよう
- 食品ロス^{※P1}を意識しよう
- 行事食にちなんだ伝統料理（行事食）を次世代へ伝えよう

2 3つの指針

現在の「食」の現状と課題を踏まえ、基本理念に基づき食育を推進していくために掲げる指針を以下のとおりとします。

① 子どもの頃から増やそう「食」とのふれあい

～ 毎日の「食」が豊かな心と身体を育てます ～

「旬はいつだろう?」「環境に優しい工夫はされているかな?」等、子どもの頃から「食」に関心を持つことが大切です。

さらには知識を深めるだけではなく、実際に作物を育てる、料理に挑戦する等、自分たちが口にする食べものが食卓に並ぶまでの過程について様々な体験をすることで、自らの「食」について考える力（技）を身につけましょう。

② 伝えていこう！食生活の知恵や経験

～ まずは大人が肝心！ 子どもたちの見本です！ ～

子どもたちへ伝えていくためには、まず大人が「子どもに正しい食習慣を身につけさせる責任がある」という自覚を持ち、自分自身が実践できるよう努力しましょう。

そして、食生活の知恵や経験を子どもたちに伝えていきましょう。

③ 「食」の未来を守ろう

～ 命の恩恵を受けることへの感謝の気持ちを大切に ～

人が生きていくために欠かせない「食」は、豊かな自然がもたらす多くの命の恩恵を受けています。

人が生きていくために必要な「食」、食を支える「環境」をみんなで大切にしていきましょう。



3 6つの施策

基本理念、3つの指針、スローガンを達成するため、6つの施策を設定し具体的に展開します。

1 家庭における食育の推進

各ライフステージにあった取組を実施します。

- (1) 妊娠期 : 妊娠中の人とその家族
- (2) 乳幼児期 : おおむね0歳～5歳
- (3) 学齢期 : おおむね6歳～12歳
- (4) 思春期 : おおむね13歳～19歳
- (5) 青年期・壮年期 : 20歳～39歳・40歳～64歳
- (6) 高齢期 : 65歳以上

2 保育所(園)・学校園^{*P1}における食育の推進

- (1) 年齢、発達段階に応じた食育を実践します
- (2) 子どもたちが食に対する意識を高められる食育を推進します
- (3) 「生きた教材」として活用するため、保育所(園)・学校園^{*P1}での給食の充実を図ります
- (4) 保護者や家庭に対して食育の啓発を行います

3 地域における食育の推進と食文化の継承

- (1) 地域と共に食育を推進します
- (2) 食文化を継承します

4 事業者における食育の推進

- (1) 生産者と消費者の交流を推進します
- (2) 地産地消^{*P14}を推進します
- (3) 食品関連事業者による食育推進活動を行います

5 安全・安心な食の推進

- (1) 情報提供・啓発の充実を図ります
- (2) 消費者の信頼性の確保に努めます

6 環境を意識した食生活の推進

- (1) 自然の恵みを意識した食べ物を大切にする食生活を推進します
- (2) 省エネルギーを意識した食生活を推進します

4 成果を示す指標、重点目標

食に関わる多様な機関や関係者が、基本理念の実現に向け連携協力しながら取り組めるよう、14の目標と30の指標を設定し施策の成果や達成度を客観的に把握します。また、基本的かつ重要な5つの重点目標を設定し、取組を進めていきます。

No.	重点目標	目 標	指 標	対 象	現状値 R3 年度	目標値 R9 年度	主に 該当する施策 ※
1		食育に関心を持とう	食育に関心を持つ人の割合 (出典参照)	20歳以上	61.5%	67.7%	1,2,3 4,5,6
2		家族で食事をしよう	家族で食事を食べる回数を増やせるように心がける人の割合	3~5歳児	64.1%	70.5%	1,2
				小学5年生	59.0%	64.9%	
				中学3年生	52.5%	57.8%	
3		家庭で「食」を話題にしよう	家庭で「食」(食べ物)について会話をする人の割合	3~5歳児	62.6%	68.9%	1,2
				小学5年生	67.1%	73.8%	
				中学3年生	61.2%	67.3%	
4		食事のお手伝いをしよう	食事の準備や後片付けなどの、食事のお手伝いをする人の割合	3~5歳児	27.0%	29.7%	1,2
				小学5年生	33.5%	36.9%	
				中学3年生	26.2%	28.8%	
5		食事のマナーを実践しよう	食事のマナーを実践している人の割合	3~5歳児	34.6%	38.1%	1,2,3
				小学5年生	34.7%	38.2%	
				中学3年生	33.1%	36.4%	
				20歳以上	26.8%	29.5%	
6	○	栄養バランスに配慮した食生活を実践しよう	1日に2回以上、主食・主菜・副菜*を組み合わせた食事を食べる人の割合	20歳以上	36.3%	39.9%	1,2
				20歳代	15.2%	16.7%	
7		朝食を食べよう	朝食を欠食する人の割合	3~5歳児	6.5%	5.9%	1,2
				小学5年生	10.4%	9.4%	
				中学3年生	19.2%	17.3%	
				20歳代	51.6%	46.4%	
8	○	食事のあいさつをしよう	食事のあいさつ(いただきます・ごちそうさま)ができる人の割合	3~5歳児	76.3%	83.9%	1,2,3
				小学5年生	69.4%	76.3%	
				中学3年生	64.5%	71.0%	
9	○	地産地消* ^{P14} を意識しよう	旬のものや、国産品、地元(兵庫県内)で生産された食材を優先して購入する人の割合	20歳以上	75.4%	82.9%	1,2,3 4,5,6

主食・主菜・副菜：主食：主に、炭水化物の供給源である、ごはん、パン、麺等を主材料とする料理のこと。体のエネルギーとなる。

主菜：主に、たんぱく質や脂肪の供給源となる、肉、魚、卵、大豆製品等を主材料とする料理のこと。体の筋肉や血液を作る。

副菜：主に、ビタミン、ミネラル、食物繊維の供給源となる、野菜、きのこ、海藻等を主材料とする料理のこと。体の調子を整える。

主食、主菜、副菜の組み合わせを意識することで、栄養面だけでなく、見た目の彩りが良くなることで、食欲増進につながる。

No.	重点項目	目 標	指 標	対 象	現状値 R3 年度	目標値 R9 年度	主に 該当す る施策 ※
10		食の安全に関心をもとう	食の安全に関心のある人の割合	20 歳以上	75.6%	83.2%	1,2 4,5,6
11		食品表示を意識しよう	食品を購入する際、食品表示をほとんど見ていない人の割合	20 歳以上	11.7%	10.5%	1,2 4,5,6
12	○	食品ロス ^{※P1} を意識しよう	食品ロス ^{※P1} が問題となっていることを知っている人の割合	20 歳以上	53.3%	58.6%	1,2 4,5,6
13		農に触れ農を知る体験を増やそう	農業者等による「食」に関する講習会等の参加者数	市民等	840 人	850 人	1,2,3 4,5,6
14	○	行事にちなんだ伝統料理（行事食）を次世代へ伝えよう	家庭や地域で受け継がれてきた伝統料理を次世代（子どもや孫を含む）や地域に対して伝えている人の割合	20～39 歳	40.5%	44.6%	1,2,3 4
				40～64 歳	47.1%	51.8%	

- (出典) ア 令和3年度市民意識に関するアンケート調査 (No.1)
 イ 第3次たからづか食育推進計画策定のためのアンケート調査 (No.2～12.14)
 (3～5 歳児・小学5年生・中学3年生は、保護者に調査を実施)
 ウ 農業振興計画「農」に関する講習会等参加者数より抜粋 (No.13)

