

第2次小城市食育推進計画



AUMO(あーも！計画)



あーも！パパ



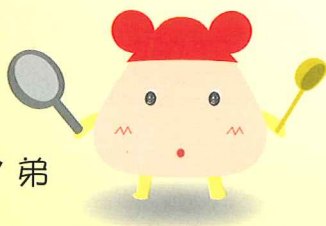
あーも！ママ



あーも！くん



あーも！弟



あーも！妹



小城市食育キャラクター あーも！ファミリー

平成26年3月



小城市

第2次小城市食育推進計画の策定にあたって

少子高齢化、核家族化など社会情勢の変化が進む中、食生活をはじめとするライフスタイルや人々の価値観も大きく変わってきました。

平成22年度から4年間実施した小城市食育推進計画においては、「市民が食生活を見直し、健康で心豊かな人間性を育むための食育に関する施策」を推進したことにより「食育」への関心が徐々に高まり理解が深まってきたところです。

また、具体的な取り組みとしてAUMO(あーも!)計画を立て、ライフステージに応じた、食育事業を各種団体と共に進めたことによりネットワークが広がってきました。

さらに、子ども達に作物を育てる大変さ、収穫の喜び、食べることへの感謝の心を育てる等の食農体験事業を始め、小城の食育まつり、講演会、郷土料理(スローフード)の伝承、ふるさと食の日等の事業を実施して次世代に伝えていくことの重要性も学ぶことができるようになりました。

食育基本法(平成17年6月制定)、小城市総合計画、小城市健康プランとの整合性を図り、家庭、地域、保育園・幼稚園・学校等と連携をしながら推進してきましたが、生活習慣の乱れからくる糖尿病等の生活習慣病有病者の増加、小中学生の朝食欠食率の増加、高齢者の栄養不足等、食をめぐる諸問題への対応の必要性は益々増加しており、更なる「生涯食育」の推進が求められています。

今回の改定にあたり、これまでの問題点を見直し、新たな目標値を設定して「実践」へと進めてまいります。

小城市民が生き生きと暮らし更なる健康になるために食に関わる各種団体と連携・協働し、単なる周知にとどまらず「食」をめぐる諸問題の解決に資するように推進していくことが必要なことから「第2次小城市食育推進計画」を策定しました。

平成26年3月

小城市長 江里口 秀次

目次

第1章	第2次小城市食育推進計画策定の基本的な考え方	
	1 計画の策定にあたって	…p. 1
	2 基本理念（めざす姿）	…p. 2
	3 基本目標	…p. 2
	4 計画の位置づけ	…p. 3
	5 計画の期間	…p. 3
	6 これまでの取組と現状	…p. 4
	7 今後の課題	…p. 4
第2章	具体的な取組	
	1 AUMO（あーも！）計画の取組	…p. 5
	2 ライフステージに応じた取組	…p. 6
	3 それぞれの役割に応じた取組	…p. 7
	4 生涯にわたるライフステージに応じた 具体的な取組一覧表	…p. 8
	5 計画指標の実績値と目標値	…p. 9
	6 ワークショップ提案の食育体験プラン	…p. 10
第3章	小城市の食を取り巻く状況	
	1 小城市の概要	…p. 13
	2 農林水産業の状況	…p. 15
	3 意識調査結果からみえる現状	…p. 17
資料		
	1 小城市のイベントと旬の農水産物	…p. 31
	2 計画策定の経過	…p. 32
	3 第2次小城市食育推進計画策定委員名簿	…p. 33
	4 第2次小城市食育推進計画策定ワークショップ名簿	…p. 34
	5 用語集	…p. 35
	6 食育体験事業写真	…p. 36

第1章 第2次小城市食育推進計画策定の基本的な考え方

1 計画の策定にあたって

食は健康づくりの基本であり、私たちが生きていくためには欠かせないものです。生涯にわたって健康で心豊かな暮らしを実現するためには、何よりも食育は重要なものです。

しかし、少子高齢化、核家族化や地域におけるつながりの希薄化、食の外部化等により、食生活をはじめとするライフスタイルが大きく変化してきました。

そして、日々忙しい生活を送る中、食の大切さ、有り難さを忘れがちになっています。

健康や食に関する情報が氾濫している中、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身等健康への影響が問題となっていたり、食の海外への依存度が高まるにつれて食の安全に関する不安が増加しています。

また、子どもの頃から、農林水産物の本来の姿や成育過程に触れる機会が減少し、食料や農林漁業への関心が低くなっていることにより、食への感謝の念が薄らいだり、家庭では、家族同士の会話が少なくなり、食卓を囲む家族団らんがなくなりつつあります。

そこで、小城市においても平成22年3月に「小城市食育推進計画」を策定し、各種団体と協働して食育体験教室や小城の食育まつり、普及啓発活動等を行い食育を推進してきました。

しかしながら、個人の好みに合わせた食生活スタイルへの食の多様化がすすみ、生活習慣病の増加や重症化の問題等「食」をめぐる課題への対応の必要性はますます増加しており、共食や生涯食育への推進が求められています。

これまで、保育園・幼稚園・学校、地域の各種団体等と連携・協働して食育推進を図ってきましたが、今後も、第1次計画の基本理念は引き継ぎ、各種団体と更なる連携・協働を強化し、食育の実践へとつなげるため「第2次小城市食育推進計画」を策定するものです。

2 基本理念(めざす姿)

おいしい“和”食で育む心と体

小城市は北に天山、中央に佐賀平野、南には有明海と自然豊かな環境の中にあります。こうした小城市の特長ある風土を生かしながら、食べることの喜びや大切さを学び、食に感謝する心を市民一人ひとりが育みながら、健康で楽しい毎日を過ごすことができるように取り組んでいきます。

また、食育は子どもの頃からの取り組みが特に重要で、家族や地域とふれあいながらみんなでごはんを食べ、マナーを学び、食に感謝することが大切です。

未来を担う子どもたちのめざす姿を次のように掲げ、地域全体で食育を推進していきます。

— 子どもたちのめざす姿 —

ありがとう みんなでごはん おいしいね
小城市の恵みで育つ 元気な子

3 基本目標

以下の3項目を掲げ、普及啓発を進めていきます。

(1) 家族団らんを通して食に関心を持ち、よい食習慣を身につける

家族そろって食卓を囲み食事をするのは家族のふれあいの機会となり、その中で食事のマナー、食への感謝の気持ちを自然に学ぶことができます。家族団らんで食習慣の充実を図ることができるよう取り組みます。

(2) 体験活動を通して食への感謝の心を育てる

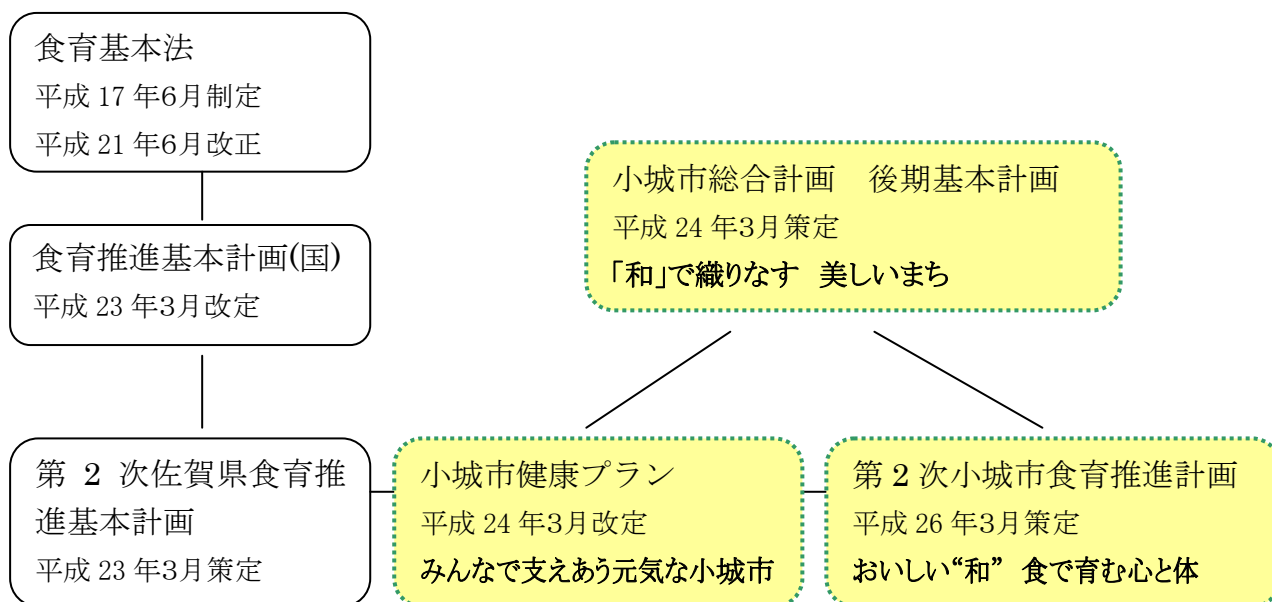
食材をつくる過程を知ったり、生産者との交流を通して、つくることの大変さやありがたさを感じることができます。そういった体験する機会をもつことで食への感謝の気持ちを育むことができるよう取り組みます。

(3) 自然を活かした食の恵みを知り、豊かな食文化を学び伝える

自然豊かな地元の農水産物について知ったり、食することでその味の良さや安全性を認識することができるよう取り組みます。また、ご飯を中心とした日本型食生活、小城市の郷土料理等について知る機会をつくり、スローライフ（スローフード）の精神を大切にして次世代に伝えることができるよう取り組みます。

4 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法第 18 条第 1 項に基づく市の食育推進計画です。小城市として食育に関する基本的な事項について定めるものであり、小城市における関連計画等との整合性を図るものとします。



5 計画の期間

本計画の期間は、平成 26 年度から平成 30 年度までの 5 年間です。その他、社会経済情勢等の変化により必要に応じて見直します。

6 これまでの取組と現状

食育推進全国大会の事前事業として平成21年11月に第1回小城の食育まつりを開催しました。保育園・幼稚園・学校、地域の団体の方と連携・協働して初めての開催から平成25年度は第5回の開催となりました。毎年たくさんの方に来場していただき、食の大切さ、楽しさ等食育推進の機会となっています。

広報活動では、毎月発行される健康カレンダーで、食育の日のPR、農作物の花の紹介、食育月間のお知らせを行っています。保育園・幼稚園・学校でも食育だよりや食育カレンダー等により広報がなされています。

また、食への実践に結びつく食育体験教室は地域団体の協力を得ながら、地場産物を使った手すき海苔や手作り豆腐等の教室を開催しています。

しかしながら現状をみてみますと、食育アンケートの結果、朝食をほとんど毎日食べている人の割合は、小学生は91.1%から87.0%へ、中学生は87.6%から86.3%へと下がっており、朝食内容の充実（主食・主菜・副菜をそろえた食事）にも課題があります。

(P22参照)

また、20～74歳で野菜を毎食食べている人の割合は43.8%と増えてきていますが、まだ目標値の50%に達していません。園児が夕食で家族の誰かと食事をしている人の割合は91.6%と増えてきていますが、まだ目標の95%に達していません。さらには、食育の日（毎月第3金・土・日）を知っている人の割合は8.1%とかなり低い状況です。

7 今後の課題

食育への関心は少しずつ高まってはいますが、健全な食生活の実践にはつながっていない状況にあります。今後も引き続き、関係団体、関係機関と連携・協働を図りながら更なる食育の普及啓発が必要です。

(1) 共食を通じた望ましい食習慣の形成

朝食の重要性、野菜摂取の必要性、主食・主菜・副菜をそろえた食事の大切さ等望ましい食習慣の確立を図ること、また、家族団らんで共食を通じて食習慣の充実を図ることができるように取り組むことが必要です。

(2) 食への感謝の気持ちを育む

食農体験や食育体験活動を通して、食への感謝の気持ちを育みます。

(3) 食文化の伝承

小城市の郷土料理等について知る機会をつくり、スローライフ（スローフード）の精神を大切に次世代に伝えることができるように取り組むことが必要です。

第2章 具体的な取組

1 AUMO(あーも!)計画

芦刈のA、牛津のU、三日月のM、小城のOからとったものです。

“あーも!”と言われるくらいに、手間をかけよう、ふれあおう!



「あーも!」という言葉は佐賀の方言のひとつで、「わずらわしい」「手間がかかる」と感じた時に使われる言葉です。小城市食育推進計画では、家族や地域で、みんながふれあい、手間をかけあって食育に取り組んでいくキーワードとして、この言葉を用いています。

芦刈の



ありがとう計画

食育体験を通して、つくることの大変さやありがたさを感じとり、食に感謝して「もったいない!」と感じる気持ちを育むとともに、命をいただくということを学びます。

牛津の



う〜んと元気になる計画

よい食習慣や体に必要な栄養を学び、心も体も元気にします。また、そのために食材を選ぶ力を養います。

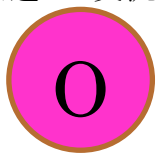
三日月の



みんな一緒に団らん計画

家族そろって食卓を囲むことで食の楽しさを感じ、豊かな心が育ちます。また、家族だけでなく地域の人達との交流を通して、楽しく食に関するマナー等を学びます。

小城の



おいしい味がわかる計画

自然豊かな地元の農水産物について知ったり、食することで味の良さや安全性を認識します。また、家庭の味や小城の郷土料理等、スローフードを大切にして、次世代に伝えていきます。

2 ライフステージに応じた取組

◇妊娠期・乳児期 新しい命のための食育を

安全な出産と健康な子どもの出生のために、母子ともに大切な時期です。妊娠を機会に生まれてくる子どものためや、子どもが生まれてから健康な母乳を与えるためにバランスのよい食生活を送ることが重要です。母親だけでなく、父親も積極的に育児や家事を行い、離乳食づくり等を実践することが大切です。

◇幼児期 /1～5歳 楽しく食べる食育を

自分以外の人や食べ物に興味をもつ時期です。手づかみまたはスプーン、フォーク、箸等を使って意欲的に食べ、自分で食事ができることの楽しさを覚えます。保護者や周囲との関わりをとおして、早寝・早起き・朝ごはんなど食事に必要な基本的な習慣やマナーをじっくり育てていくことが重要です。よく噛んで食べ、食後は歯みがきをすることや好き嫌いなく食べる習慣を身につけ、味覚の発達を促すことが大切です。また、食農体験を通して、感謝する気持ちを芽生えさせることも必要です。

◇学童期・思春期 /6～18歳 こころとからだの基礎になる食育を

身体の基礎ができ心身ともに子どもから大人へと移行していく時期ですので、良い食習慣と食に関する知識を身につけることが大切です。早寝・早起き・朝ごはんを実践し、生活リズムを整えるとともに、おいしく食べるために歯の健康に気をつけることも必要です。また、調理体験で基本的な調理方法を学ぶことや、食農体験等を通し生産者や食事をつくった人に感謝して食べることが大切です。

◇青壮年期 /19～64歳 健康のための食育を

社会人として活躍し始め、家庭でも社会でも中心的な役割を担う時期です。家庭においては、子どもたちに食事マナーや食材に関する知識を伝え、家族団らんや地域とふれあう場をつくる役割を担っています。忙しい生活の中で、欠食や外食が増え食生活が乱れやすくなり、また、団らんの機会も少なくなります。健康増進のための食生活に気をつけ、家族団らん(共食)を心がけるとともに、おいしい味がわかる食生活をするために、歯の健康に気をつけることも大切です。

◇高齢期 /65歳～ 人に伝える食育を

家庭や社会での責任や負担が軽減され、時間的にもゆとりが出てくる時期です。自分の体調を知った上で、バランスのとれた3度の食事や、家族や地域の人たちとの団らんの食事等、健康的な食習慣を継続することが必要です。また、人生経験の中で習得したことを活用し、家庭、地域、学校等において郷土料理(スローフード)や食に関する知恵、食事のマナーを次の世代に伝えていく役割が期待されます。

3 それぞれの役割に応じた取組

計画推進の主役は市民一人ひとりです。市民が積極的に食育に関心を持ち、正しい知識を深め、実践することが重要ですが、計画実現のためには家庭、教育機関、関係団体・地域および行政機関等が連携・協働し、それぞれの役割に応じた取組を推進することが大切です。

(1) 本人・家庭

市民一人ひとりが食に対する正しい知識と理解を深め、食生活を見直し、よりよい食習慣を実践することが大切です。家庭は食育の基盤となり、最も大きな影響を与える場です。家族のふれあいや団らん(共食)を通して、食に対する感謝の気持ちや食事のマナー等を身につける役割をもっています。

(2) 保育園・幼稚園・学校

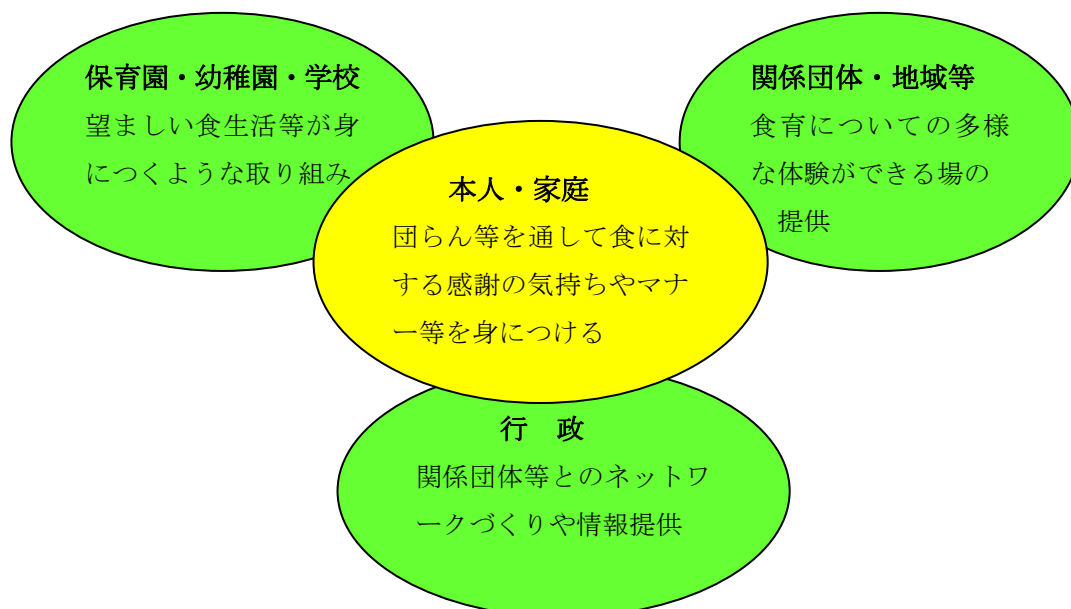
家庭と同様、食生活の基本を身につける場です。食料の生産から消費に至るまでの食に関する様々な体験活動を通して食べる楽しさを知るとともに、食への関心が高まる時期です。集団生活の中で食べることの大切さを学び、望ましい食生活が身につくように取り組む役割を担っています。

(3) 関係団体・地域等

世代間交流やいろいろな団体活動等を通して、食育についての多様な体験ができる場です。関係機関との連携をとりながら食育に取り組むことが大切です。

(4) 行政

食育推進計画の具体的な取組を関係団体等との連携・協働により展開し、ネットワークづくり、食育に関する情報収集及び情報提供等に努め、市民が自主的に食育に取り組み、生活習慣病の予防や改善につながるよう支援する役割を担っています。



4 生涯にわたるライフステージに応じた具体的な取組一覧表

	本人・家庭	保育園・幼稚園・学校	関係団体・地域等	行政
妊娠期・乳児期	<ul style="list-style-type: none"> ① 適切な時期に妊婦健康診査を受け、胎児の成長と自身の健康状態を確認します。 ① 妊娠期～授乳期を通し、お母さんの健康と赤ちゃんの健やかな発育のために1日3食(朝・昼・夕)栄養のバランスのとれた食事を摂ります。 ① 歯の手入れや歯磨きを行い、歯の健康に気をつけます。 ① 乳児期より食事のリズムをつけ、楽しく食べる雰囲気をつくることを心がけます。 ① 父親も積極的に育児や家事を行い、離乳食づくり等を実践します。 ① 薄味を心がけ、素材の味を生かした離乳食をつくります。 	<ul style="list-style-type: none"> ① 乳児期より、早寝・早起き・朝ごはんを推進します。 ① 月齢に応じた離乳食を提供します。 ① 食べることの楽しさを伝えます。 ① 手作りの給食・おやつを提供します。 	<ul style="list-style-type: none"> ① 産婦人科病院では、妊婦の食事の摂り方や、貧血予防などに対して具体的な指導を行います。 ① 母子保健推進員による離乳食相談の呼びかけを行います。 ① 生産者は新鮮で安全な食材を提供します。 	<ul style="list-style-type: none"> ① 定期的な妊婦健康診査の受診勧奨を行います。 ① 妊娠期より、適切な栄養を摂ることや歯の手入れをすることを呼びかけます。 ① 第1子訪問で母乳栄養の必要性を呼びかけます。 ① 離乳食相談や乳児健診で、栄養相談、歯科相談を行い、離乳食の情報やレシピを提供します。 ① 食の大切さを伝え、子どもの発育・発達に応じた食を理解・実践できるよう、栄養相談や栄養指導を充実します。 ① 離乳食作り教室を開催します(児童センター)。
幼児期	<ul style="list-style-type: none"> ① 食べ物への感謝、つくった人への感謝を込め、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをします。 ① 早寝、早起き、朝ごはんを実践します。 ① 噛むことや歯の大切さを教え、食後は歯磨きをします。 ① 好き嫌いをなく食べます。 ① 箸の正しい持ち方を知ってごはんを食べます。 ① 食事のときはテレビを消して、会話をします。 ① 家族そろって食事をします(共食)。 	<p>＜保育園・幼稚園＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 食農体験を実施します。 ① 親子クッキングを開催します。 ① 給食だよりを発行します。 ① 好き嫌いをなく食べる習慣をつけさせます。 ① 噛むことや歯の大切さを教えます。 ① 箸の正しい持ち方を教えます。 ① 給食に地場産物を使用します。 	<ul style="list-style-type: none"> ① 食農体験を実施します。 ① 郷土料理を伝承します。 	<ul style="list-style-type: none"> ① 健康相談、1歳6か月児健診、3歳児健診での栄養相談、歯科相談を行います。 ① 親子、祖父母料理教室を開催します。(世代間交流・地域交流の場づくり)
学童期・思春期	<ul style="list-style-type: none"> ① 食べ物への感謝、つくった人への感謝を込め、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをします。 ① 料理や後片付けをすすんでします。 ① 食農体験をします。 ① 早寝・早起き・朝ごはんを実践します。 ① 食に関心をもち、好き嫌いをなく食べます。 ① よい食習慣や運動習慣を身につけます。 ① ジュース等よりも麦茶や緑茶を飲みます。 ① 食品や料理の選び方を知ります。 ① 食後は歯磨きをします。 ① 噛むことや歯の大切さを学びます。 ① 家族そろって食事をします(共食)。 ① 食事のときはテレビを消します。 ① 会話をしながら食事マナー(正しい箸の使い方、お茶碗の持ち方、姿勢等)を身につけます。 ① 家庭の味や郷土料理(スローフード)をつくります。 	<p>＜学校＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 家庭科の学習や食農体験を通し、作物を育てる大変さ、収穫の喜び、食べることへの感謝の心を育てます。 ① 早寝・早起き・朝ごはんを推進します。 ① よい食習慣や運動習慣を身につけさせます。 ① ジュース等よりも麦茶や緑茶を飲むよう勧めます。 ① 食品の品質表示及び栄養成分表示の見方を教えます。 ① 給食だより(食育だより)を発行します。 ① 噛むことや歯の大切さを教えます。 ① 「ふるさと食の日」に小城うまかばい給食を実施します。 ① 好き嫌いをなく食べる習慣をつけさせます。 ① 食事マナー(正しい箸の持ち方、お茶碗の持ち方、姿勢等)を教えます。 ① 給食に地場産物を使用します。 	<ul style="list-style-type: none"> ① 食農体験を実施します。 ① 地域行事等を伝えます。 ① 子ども・親子を対象とした食育体験教室を実施します。 ① 郷土料理(スローフード)や地場産物を使ったレシピを作成し、料理教室等で普及します。 ① 給食に地場産物を提供します。 	<ul style="list-style-type: none"> ① 児童・生徒を対象とした栄養についての講話を実施します。 ① 小学生を対象とした食育体験教室を実施します。 ① 「ふるさと食の日」に小城うまかばい給食を推進します。 ① 地場産物を使ったレシピを作成し、食育体験教室等で普及します。
青壮年期・高齢期	<p>青壮年期</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 家庭菜園などで農業体験活動等を楽しみます。 ① 朝ごはんは必ず食べます。 ① 毎食、野菜を食べます。 ① 主食、主菜、副菜をそろえた食事をし、生活習慣病の予防に努めます。 ① 食べ物の働きや適量を知ります。 ① ジュース等よりも麦茶や緑茶を飲みます。 ① あーも！体操、ラジオ体操等を行い、運動習慣を身につけます。 ① よく噛んで食べ、食後は歯みがきをして、歯の健康管理に努めます。 ① 毎年、健康診断を受け、健康管理に努めます。 ① 家族そろって食事(共食)をし、食事マナーや食材に関する知識を伝えます。 ① 家庭の味や郷土料理(スローフード)をつくり、次世代に伝えます。 ① 地場産物の旬の食材を使った料理をつくり、地産地消を心がけます。 ① 薄味を心がけます。 <p>高齢期</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 主食、主菜、副菜をそろえた食事をし、低栄養状態の予防に努めます。 ① 歯の健康管理に努め、8020(ハチマルニイマル)をめざします。 ① あーも！体操、ラジオ体操等を行い、運動習慣を継続します。 ① 毎年、健康診断を受け、健康管理に努めます。 ① 家族そろって食事(共食)をし、食事マナーや食材に関する知識を伝えます。 ① 郷土料理(スローフード)や地域の食文化、食に関する知恵等を伝えます。 ① 薄味を心がけます。 	<ul style="list-style-type: none"> ① 子どもの保護者や祖父母に対して食育の大切さや必要性について普及啓発します。 <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center; gap: 20px;"> <div style="display: flex; align-items: center; gap: 10px;"> <div style="border: 2px solid blue; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; color: white; font-size: 24px; font-weight: bold;">A</div> <div style="background-color: #4a7ebb; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 5px;">ありがとう計画</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; gap: 10px;"> <div style="border: 2px solid red; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; color: white; font-size: 24px; font-weight: bold;">U</div> <div style="background-color: #c0504d; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 5px;">う〜んと元気になる計画</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; gap: 10px;"> <div style="border: 2px solid green; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; color: white; font-size: 24px; font-weight: bold;">M</div> <div style="background-color: #76923c; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 5px;">みんな一緒に団らん計画</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; gap: 10px;"> <div style="border: 2px solid pink; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; color: white; font-size: 24px; font-weight: bold;">O</div> <div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 5px 10px; border-radius: 5px;">おいしい味がわかる計画</div> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ① 農林漁業体験活動の場を提供します。 ① 親子料理体験等、家族・地域のふれあいの場を提供します。 ① 世代間交流、地域交流を推進します。 ① 地域行事や伝統料理(スローフード)を伝えます。 	<ul style="list-style-type: none"> ① 食育ネットワークを広げ、協働で食育を推進します。 ① ライフステージに応じた栄養情報やレシピを提供します。 ① 噛むことや歯の大切さを伝えます。 ① 健康診断、健康相談等で栄養相談、歯科相談を行います。 ① 食育の日(毎月19日)、食育月間(6月、11月)の周知普及に努めます。 ① 家庭や地域での共食の推進を図ります。 ① 地場産物の料理法やおいしい食べ方を普及し、地産地消を推進します。 ① スローライフ(スローフード)の大切さを啓発します。



5 計画指標の実績値と目標値

	指標の項目	対象	21年度 実績値	25年度 目標値	25年度 実績値	30年度 目標値
A ありがとう計画	家庭で「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを必ずしている子どもの割合	3～6歳	56.7%	100%	61.1% ↑	80%
	食農体験を実施している小中学校の数	市内小中学校	12校中 9校	全校	12校中 11校 ↑	全校
	食べ残しや食品の廃棄が発生していることに対して「もったいない！」と感じ、実践している人の割合	20～69歳 20～74歳	—	30%	96.6% 96.2%	100%
	農林漁業などの体験学習に参加したことがある人の割合	保育園・幼稚園児、 小中学生	—	30%	67.8%	80%
U うんと元気になる計画	朝食をほとんど毎日食べている人の割合	小学生 中学生 20～69歳 20～74歳	91.1% 87.6% 82.4%	95% 90% 85%	87.0% ↓ 86.3% ↓ 86.9% ↑ 87.6% ↑	95% 90% 90% 90%
	子どもの一人あたりのむし歯数	3歳児 12歳児	1.35本 1.22本	1.0本未満 1.0本未満	0.85本(H24年度) ↑ 1.24本(H23年度) ↓	0.8本未満 1.0本未満
	野菜を毎食食べている人の割合	20～69歳 20～74歳	37.3%	50%	41.7% ↑ 43.8% ↑	50%
	「食育」という言葉や内容を知っている人の割合	20～69歳 20～74歳	47.2%	60%	49.1% ↑ 49.0% ↑	60%
	主食・主菜・副菜をそろえた食事を1日2食以上食べている人の割合	20～74歳	—	—	80.0%	90%
	「メタボリックシンドローム」という言葉や内容を知っている人の割合	20～69歳 20～74歳	87.0%	95%	84.6% ↓ 81.4% ↓	90%
M みんな一緒に団らん計画	(夕食で)家族の誰かと食事をしている人の割合(共食の割合)	3～6歳	93.4%	95%	91.6% ↓	95%
	ふだん、家族の誰かと食事をしている人の割合(共食の割合)	20～69歳 20～74歳	77.2%	85%	82.3% ↑ 82.4% ↑	85%
	「食育の日(毎月第3金・土・日)」を知っている人の割合	20～69歳 20～74歳	—	50% (第3金・土・日)	8.6% 8.1% (第3金・土・日)	50% (毎月19日)
	箸を正しく持てる人の割合	20～69歳 20～74歳	85.5%	95%	88.6% ↑ 89.0% ↑	95%
O おいしい味がわかる計画	郷土料理を知っている人の割合	20～69歳 20～74歳	93.8%	95%	98.3% ↑ 95.7% ↑	100%
	家庭で手づくりおやつをつくらしている人の割合	20～69歳 20～74歳	—	30%	11.9% 10.6%	30%
	おいしいと感じながら食事をしている人の割合	20～69歳 20～74歳	—	85%	96.6% 96.7%	100%
	地場産物を知っている人の割合	20～69歳 20～74歳	—	50%	78.3% 78.1%	90%
	学校給食における県産食材の使用割合	市内小中学校	—	—	50.8%	55%

6 ワークショップ提案の食育体験プラン No.1

事業名	「伝えよう」伝統料理	対 象	小城市民
現状・課題	市や観光協会の協力を得ながら普茶料理食事会は開催されているが、もっとみんなに歴史や作り方を知ってもらい、次につないでいく事が課題である。		
事業目的	(身につけたい食育の力) 和食の文化を広げていくために伝統料理である普茶料理の普及に努め、食を通して元気に暮らしていくこと。		
事業概要	(いつ・どこで・誰が・何を・どうする)		
	いつ	休みが長い時期 (例)夏休み	
	どこで	小城公民館 晴田支館	
	誰 が	市、食改協、普茶料理おぎ春香会、県立牛津高等学校	
	何 を	普茶料理の作り方・食べ方・歴史	
	どうする	食文化を受け継いで、地域を活性化させる。	
	伝統料理の中に普茶料理を入れて普及する。 たくさんの各種団体が連携を取り合い、地域で学び、「食」の大切さ、知識を学ぶことが大事である。		
協働する団体など	食改協(ヘルスマイト)、普茶料理おぎ春香会、県立牛津高等学校		
評価方法	(参加者の反応・行動変容の把握・関係者の意識の変化等) (例)アンケート調査等により、現状と今後の方向性を見出すことができる。		
期待される効果	「食」に関わることにより「人間の豊かさ」を身につける。		

6 ワークショップ提案の食育体験プラン No.2

事業名	小城うまかもんマップを作ろう！	対 象	小城市民
現状・課題	1.合併をしたものの、他の町の地場産物・郷土料理について知っている人は少ない。 2.旧4町がひとつの市となったので、お互いに知っていききたい。		
事業目的	(身につけたい食育の力) ・地場産物を知る。 ・地場産物の調理法を知る。 ・マップを利用した収穫体験により食べ物への感謝の心を育てる。		
事業概要	(いつ・どこで・誰が・何を・どうする)		
	いつ	年間を通して	
	どこで	市内各地	
	誰が	生産者、JA、行政、ボランティア	
	何を	市内の地場産物や郷土料理	
	どうする	スタンプラリーやレシピを掲載したマップを作る。	
	将来的には単独で収穫体験などのイベントを立ち上げる。		
協働する団体など	生産者、JA、行政、学校		
評価方法	(参加者の反応・行動変容の把握・関係者の意識の変化等) 地場産物の購買数やスタンプラリーの投稿数。		
期待される効果	地場産物への理解が深まり、生産者との交流を通して生産することの大変さやありがたさを感じる。 販売数が増加する。		

6 ワークショップ提案の食育体験プラン No.3

事業名	あーも！くん寺子屋	対 象	子どもから高齢者まで
現状・課題	1.旬がわからない。(季節感がない。) 2.郷土料理を知らない、作れない。 3.地域交流の場が少ない。		
事業目的	(身につけたい食育の力) 地場産物を利用して、生産者と地域の団体が講師となり教室を開催し、郷土料理、スローフードなどを学び合い、地域力の向上につなげる。		
事業概要	(いつ・どこで・誰が・何を・どうする)		
	いつ	年4回(春・夏・秋・冬)	
	どこで	(4つの町を輪番制にして)保健福祉センター	
	誰が	漁協、JA、食改協、ふるさと先生、保育園・幼稚園・学校の先生、行政	
	何を	旬の農作物や魚介類など	
	どうする	1.旬の地場産物を知る。 2.旬の食材を調理実習を通しておいしく食べる方法を知る。 3.世代交流や地域交流。 4.生産者の話を聞く。 5.あーも！体操をする。	
協働する団体など	漁協、JA、食改協(ヘルスマイト)、ふるさと先生、保育園・幼稚園・学校の先生、行政		
評価方法	(参加者の反応・行動変容の把握・関係者の意識の変化等) アンケート調査 感想文		
期待される効果	旬の地場産物を知り、料理の作り方を学ぶことにより、より実践できるようになる。 地域のつながり、世代間の交流により、今まで以上にいきいきと健康に生活できる。		

第3章 小城市の食を取り巻く状況

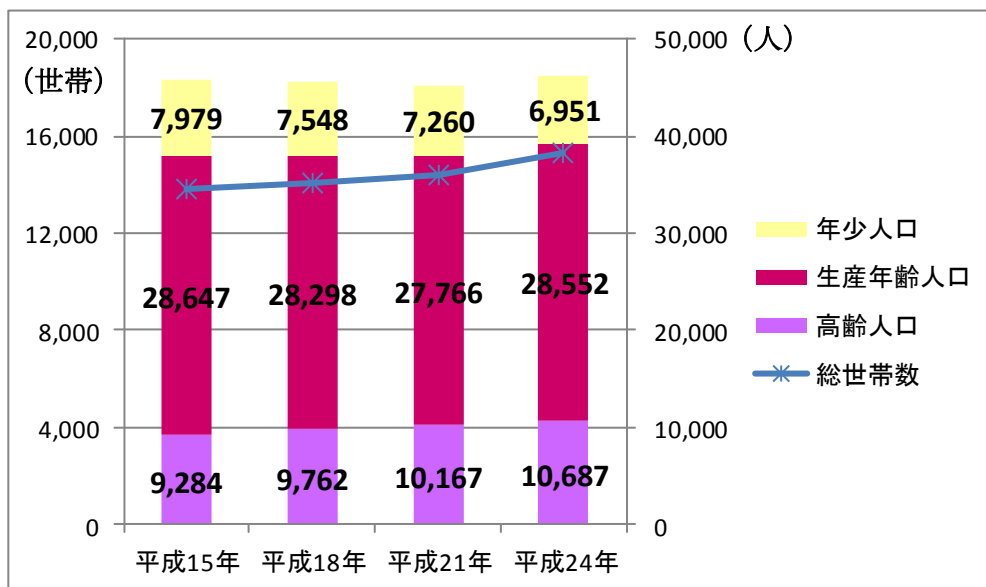
1 小城市の概要

(1) 小城市の人口と世帯の変化

平成24年10月1日の住民基本台帳によると、人口46,190人、世帯数は15,297世帯となっています。過去10年間の推移をみると人口は横ばい傾向にあります。それに対し世帯数は増加、世帯人員は減少しており、核家族化が進んでいることがわかります。

年齢階層別をみると、年少人口(0～14歳)は減少し、高齢人口(65歳以上)が増えてきており、少子高齢化が進んでいることがわかります。

<人口と世帯数の推移>



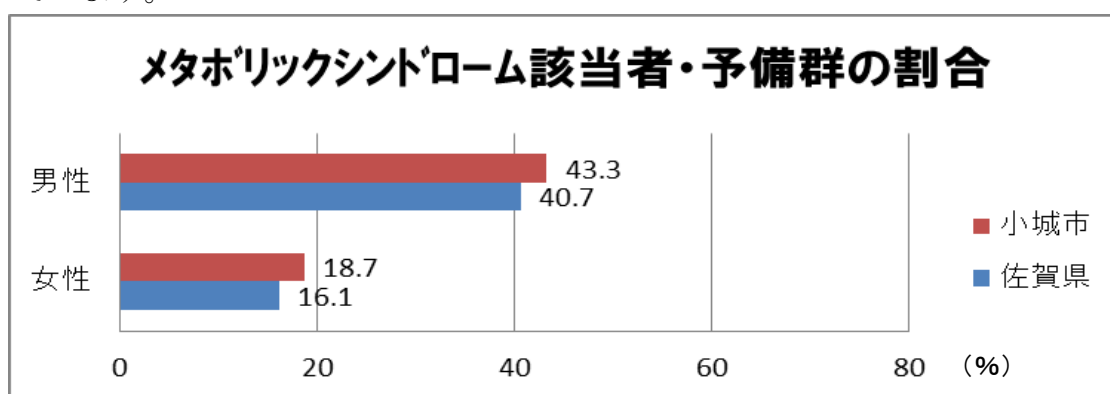
<年齢階層別人口と年齢別構成>

区分	年度	平成15年	平成18年	平成21年	平成24年
総人口	人	45,910	45,698	45,283	46,190
	年少人口	7,979	7,548	7,260	6,951
	生産年齢人口	28,647	28,298	27,766	28,552
	高齢人口	9,284	9,762	10,167	10,687
構成比	%	100.0	100.0	100.0	100.0
	年少人口	17.4	16.5	16.0	15.0
	生産年齢人口	62.4	62.1	61.5	61.8
	高齢人口	20.2	21.4	22.5	23.1
総世帯数	世帯	13,779	14,062	14,382	15,297
世帯人員	人/世帯	3.33	3.25	3.15	3.01

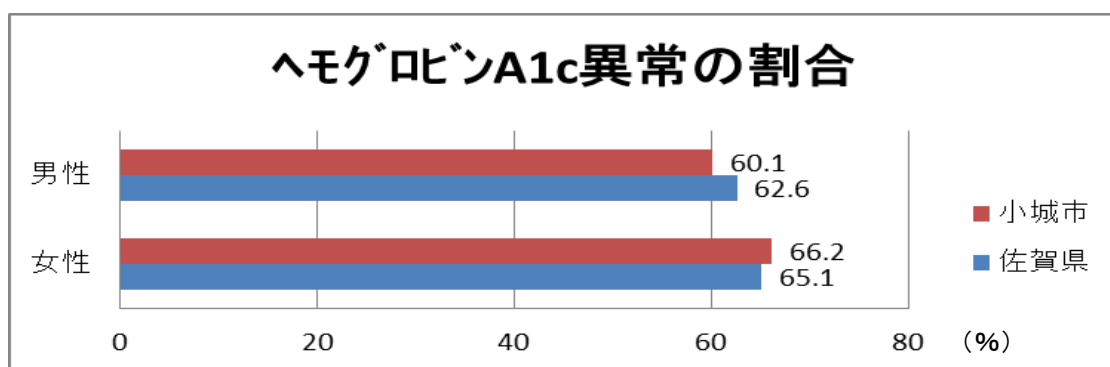
(資料:住民基本台帳より)

(2) 健康の視点から

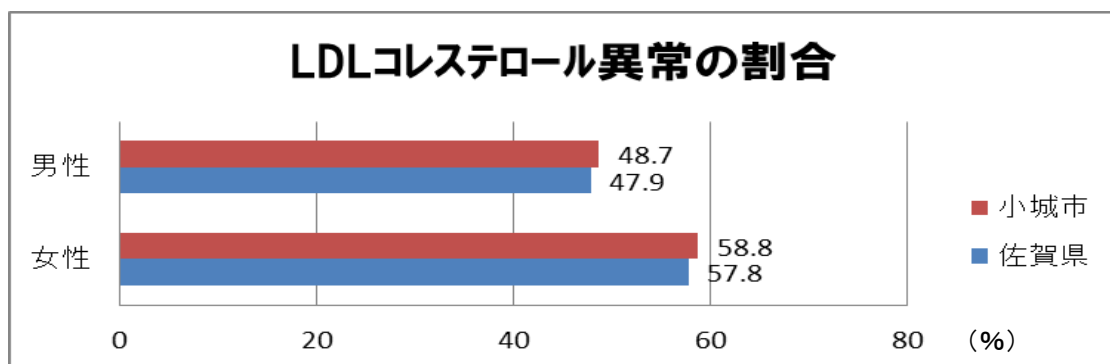
平成 23 年度特定健診結果からみるとメタボリックシンドロームの該当者（予備群を含む）の割合は男性 43.3%（県平均 40.7%）、女性 18.7%（県平均 16.1%）、また、ヘモグロビン A1c 異常（5.6%以上）の割合においても、女性 66.2%（県平均 65.1%）と県平均を上回っています。LDL コレステロール異常（120mg/dl 以上）の割合は男性 48.7%（県平均 47.9%）、女性 58.8%（県平均 57.8%）となっています。これらの生活習慣病にはさまざまな要因が考えられますが、日頃の食習慣が大きく関わっています。



メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)とは内臓脂肪の蓄積をベースに高血圧、高血糖、脂質異常などの動脈硬化の危険因子を2つ以上もつ状態をさします。



ヘモグロビンA1c(NGSP値)とは1～2か月前の血糖の状態をさします。
(正常値 5.5%以下、糖尿病予備群 5.6～6.4%以下、糖尿病 6.5%以上)



LDLコレステロールとは悪玉コレステロールのことで、血液中に過剰に増えるとコレステロールが血管壁に蓄積し、動脈硬化を進行させる原因となります。

(資料:平成 23 年度特定健診結果)

2 農林水産業の状況

(1) 農林業

小城市は恵まれた肥沃な佐賀平野に位置し、稲作を中心に小麦、大麦、大豆等の産地になっています。また、たまねぎやれんこん等の野菜栽培、みかん、キウイ、ぶどう、なし、うめ等の果樹栽培、いちご、なす、きゅうり、アスパラガス等のハウス栽培も盛んです。

林業はほとんどが兼業であり、小規模経営を営んでいます。

(平成 24 年度)

佐賀県		135,400	割合(%)
1 位	佐賀市	33,100	24.5
2 位	白石町	17,200	12.7
3 位	唐津市	12,100	8.9
4 位	小城市	10,800	7.9
5 位	神崎市	10,600	7.8

佐賀県		34,700	割合(%)
1 位	佐賀市	7,950	22.9
2 位	小城市	6,200	17.9
3 位	神崎市	4,820	13.9
4 位	みやき町	3,250	9.4
5 位	鳥栖市	1,130	3.3

佐賀県		31,700	割合(%)
1 位	佐賀市	15,600	49.2
2 位	神崎市	3,080	9.7
3 位	小城市	1,980	6.2
4 位	みやき町	1,860	5.9
5 位	鳥栖市	1,130	3.6

佐賀県		17,200	割合(%)
1 位	佐賀市	5,990	34.8
2 位	白石町	2,330	13.5
3 位	小城市	1,840	10.7
4 位	神崎市	1,720	10.0
5 位	みやき町	1,240	7.2

(平成 23 年度)

	たまねぎ	なす(冬春)	きゅうり(冬春)	トマト(冬春)
佐賀県 (t)	154,000	2,760	8,160	3,950
小城市 (t)	1,860	721	659	73
割合 (%)	1.2	26.1	8.1	1.8

(資料：九州農政局資料)

(2) 水産業

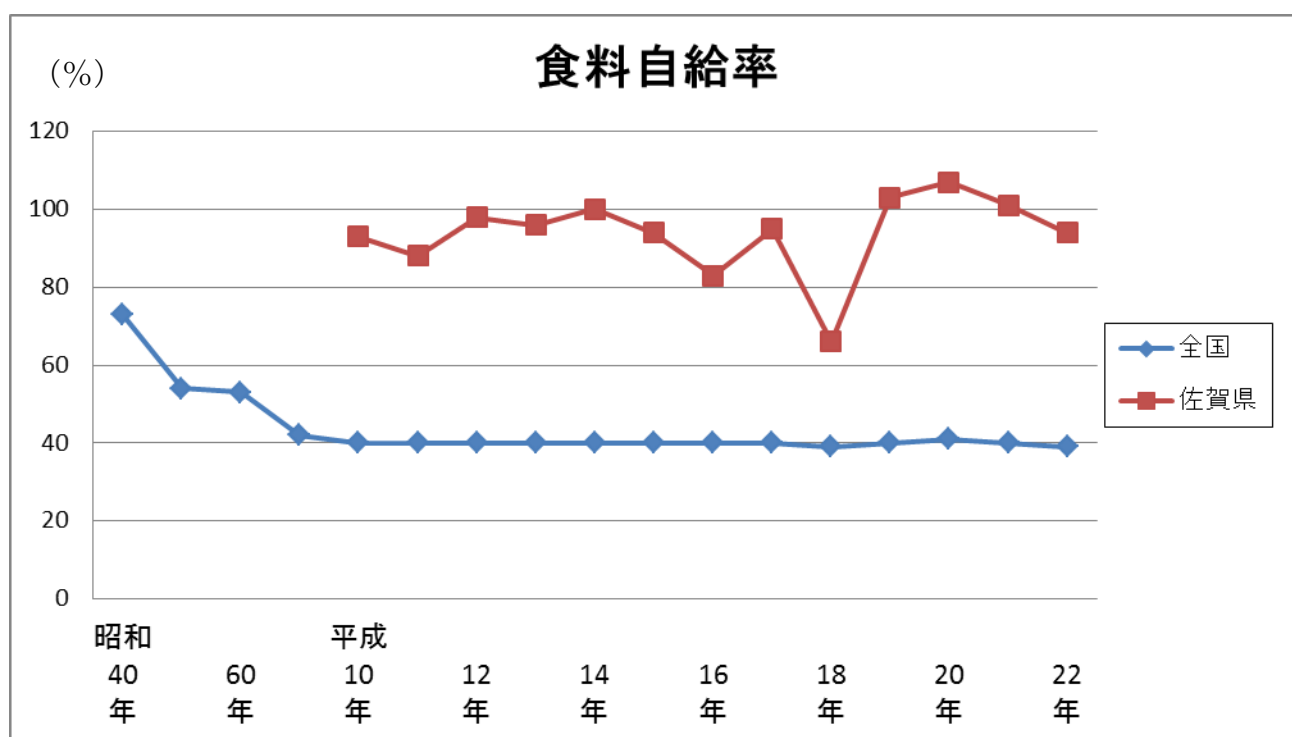
有明海の恵みをうけ、良質の海苔、赤貝、わらすぼ、海茸、くちぞこ等の水産物があります。

平成 24 年の海苔の生産量は佐賀県で 21 億 3,526 万 9,100 枚、小城市が 1 億 6,870 万 6,800 枚となっており、県内では 7.9%の割合を占めています。

平成 22 年国勢調査による産業別就業者数は、第 1 次産業 2,072 人 (9.5%)、第 2 次産業 5,108 人 (23.5%)、第 3 次産業 14,599 人 (67.0%) となっています。

(3) 食料自給率

わが国の食料自給率は主な先進国の中では低い水準にあり、平成 10 年頃からは 40%前後で推移しています。佐賀県の食料自給率は自然災害の影響があった年を除くと 100%前後で推移しています。これは全国 7 位で高い食料自給率となっています。



食料自給率とは国内の食料消費について、国産でどの程度まかなえているかを示す指標です。

(資料：九州農政局資料)

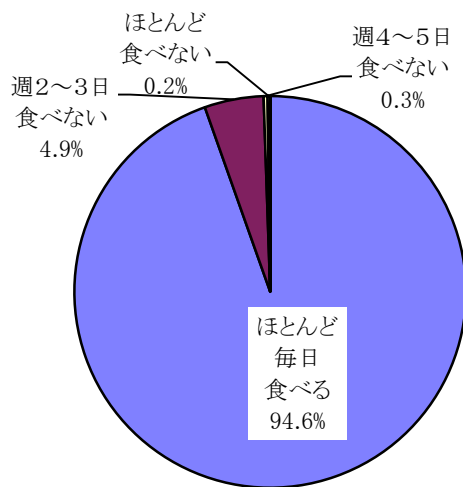
3 意識調査結果からみえる現状

(1) 保育園・幼稚園の保護者への意識調査結果より (H25年7月実施、回答者923人)

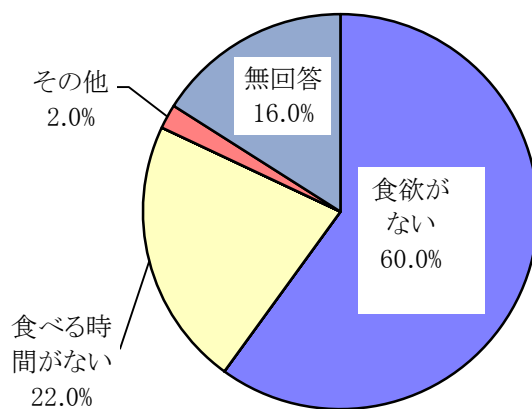
保育園・幼稚園の現状

- ・子どもの就寝時間が午後10時以降の者の割合が28.2%となっています。
- ・子どものおやつの時間を決めていない人は56.4%と過半数となっています。
- ・起床時間は前回調査と比較して午前6時台が増え早起きの傾向となっています。
- ・就寝・起床時間、朝食摂取状況は保育園と幼稚園の差はみられません。

① 子どもの朝食摂取状況 (n=923)

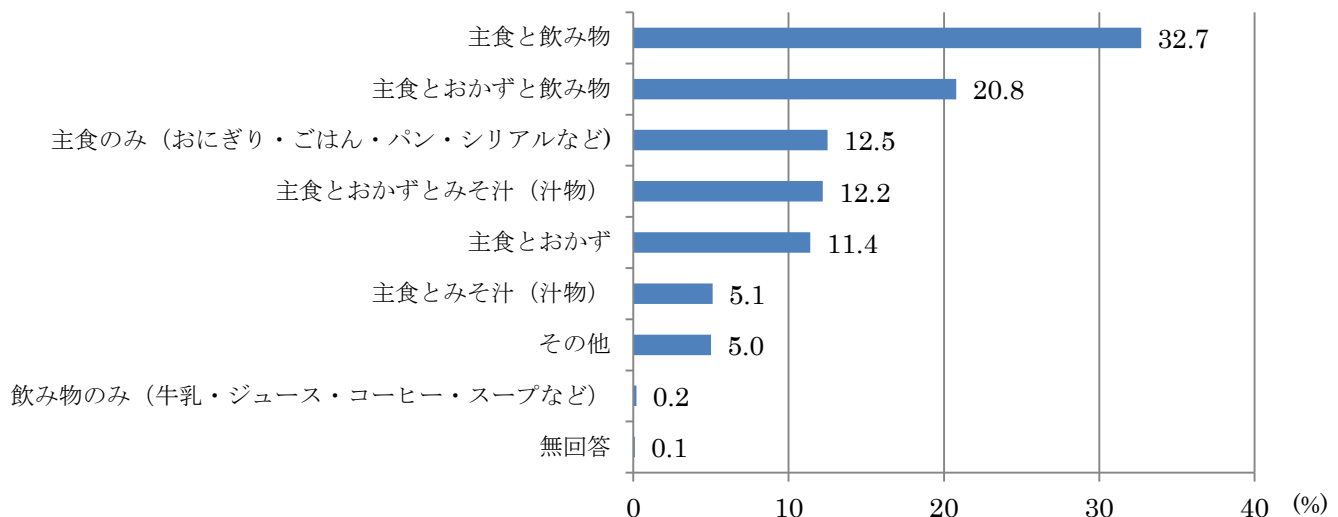


② 子どもの朝食を食べない理由 (n=50)

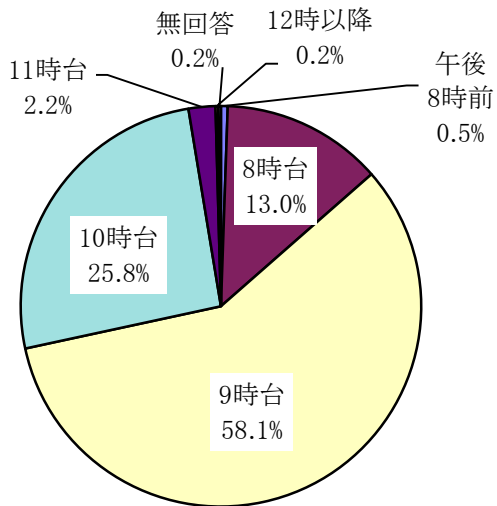


朝食を「ほとんど毎日食べる」が94.6%と占めていますが、それ以外の5.4%の食べない理由は「食欲がない」「食べる時間がない」が82.0%を占めており、起床してからの時間の余裕がないことが伺えます。

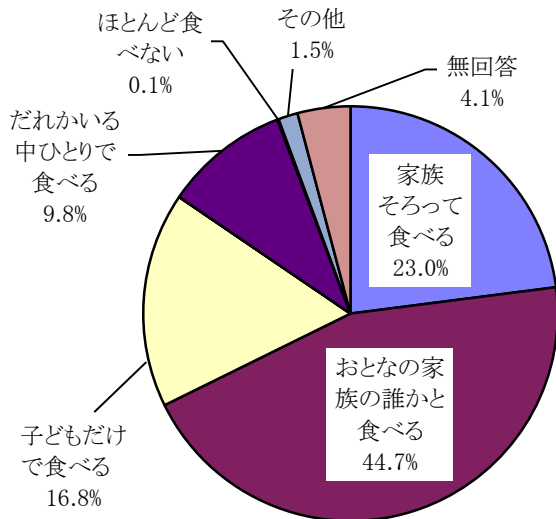
③ 子どもの朝食状況 (n=921)



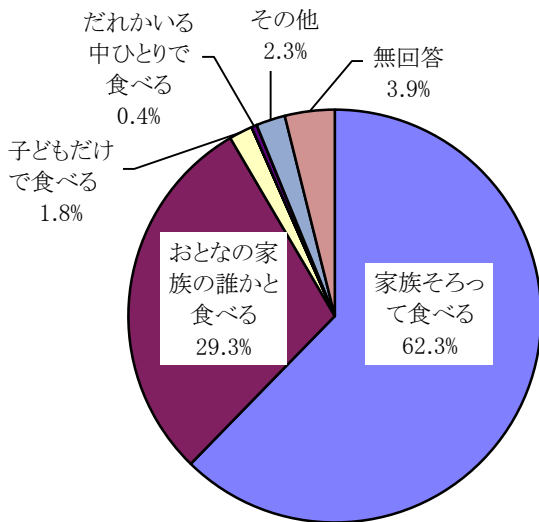
④ 子どもの就寝時間 (n=923)



⑤ 子どもの共食状況 (朝食について) (n=923)

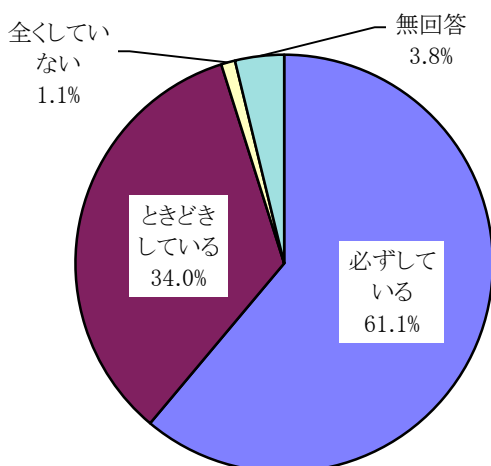


⑥ 子どもの共食状況 (夕食について) (n=923)



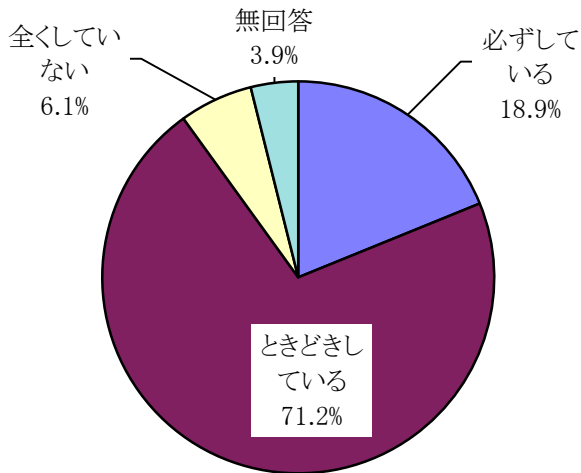
共食については「家族そろって食べる」「おとなの家族の誰かと食べる」が朝食は67.7%、夕食は91.6%と朝は家族そろっての食事が摂りにくい傾向があります。

⑦ 子どもの食事時のあいさつ (n=923)



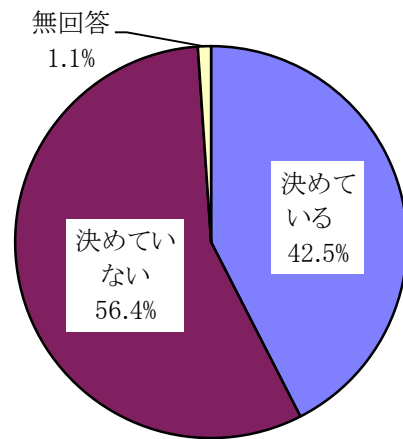
「食事時のあいさつ」は「必ずしている」が61.1%です。食べ物への感謝の気持ちをもつために、食事時のあいさつは重要な習慣です。

⑧ 調理やあとかたづけ等の手伝い
(n=923)



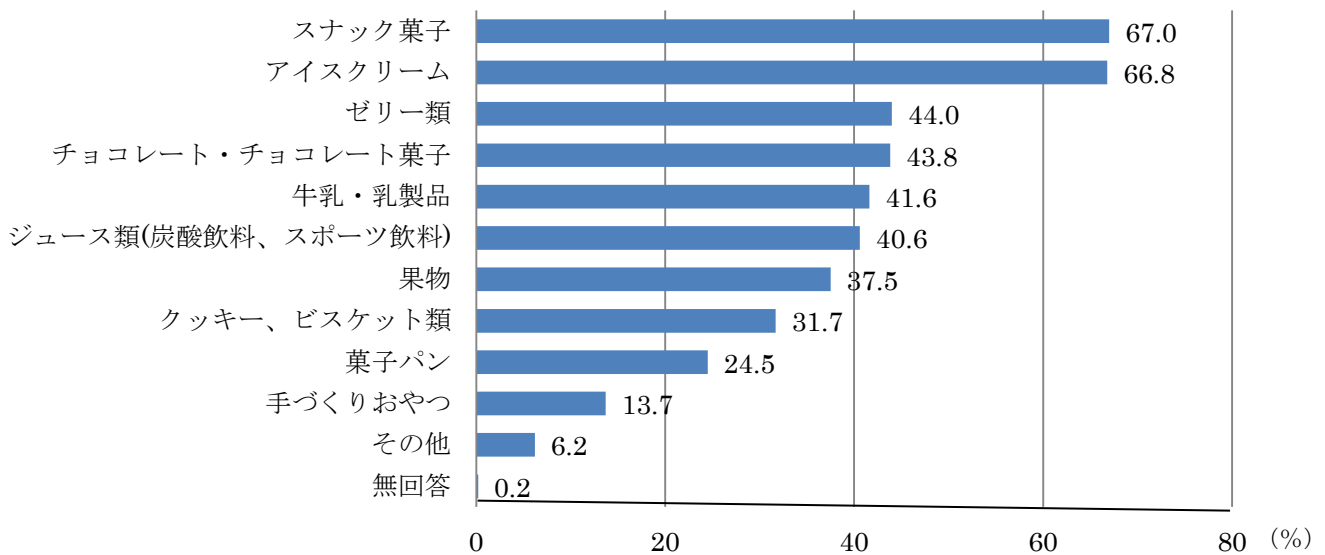
⑧調理やあとかたづけ等の手伝いは「時々している」「必ずしている」は90.1%となっています。食べるだけでなく調理等に関わることは、食材や作ることに興味を持って、食への感謝の気持ちを持つ上で大切なことです。

⑨ 子どもの間食（おやつ）の時間
(n=923)



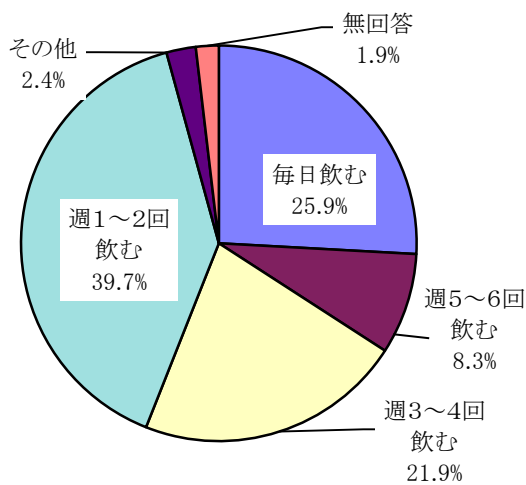
⑨間食（おやつ）の時間は「決めていない」が56.4%と過半数です。おやつの時間が決まっていなかったら食べとなり、食事の量やリズムが乱れたり、虫歯の原因にもなります。

⑩ 子どもの間食（おやつ）の内容 (n=923)



間食の内容は「スナック菓子」「アイスクリーム」「ゼリー」「チョコレート」等、手軽に購入できるお菓子が多く、手作りおやつは少なくなっています。
子どもの間食（おやつ）は補食として捉え、内容や時間を考慮することが大切です。

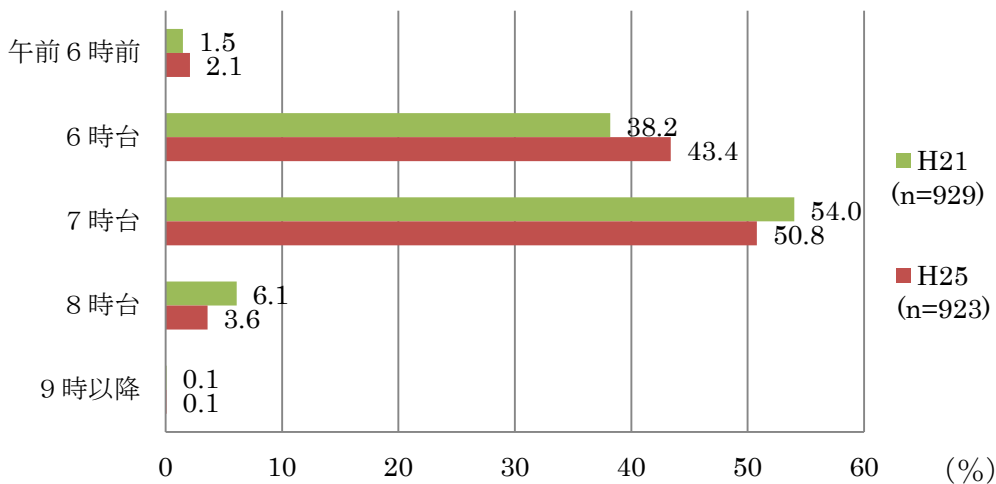
⑩ 子どもの「ジュース類（炭酸飲料、スポーツ飲料等）」の頻度
(n=375)



ジュースを飲んでいる人 375 人(全体の 40.6%)では、「毎日飲む」「週 5~6 回飲む」「週 3~4 回飲む」を合わせると 56.1%となっています。
ジュース類は糖分を多く含んでおり、摂りすぎると虫歯や偏食、肥満の原因になります。
また、糖分摂取が習慣化するとやめられなくなります。水分補給はお茶や水などの糖分の含まれない飲み物を勧めていくことが大切です。

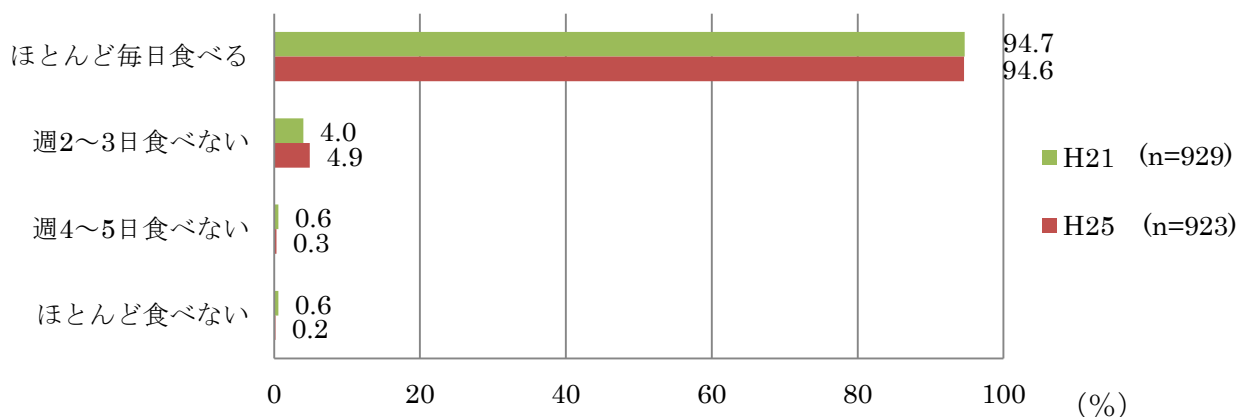
(2) 平成 21 年度保育園・幼稚園の保護者への意識調査との比較

①子どもの起床時間

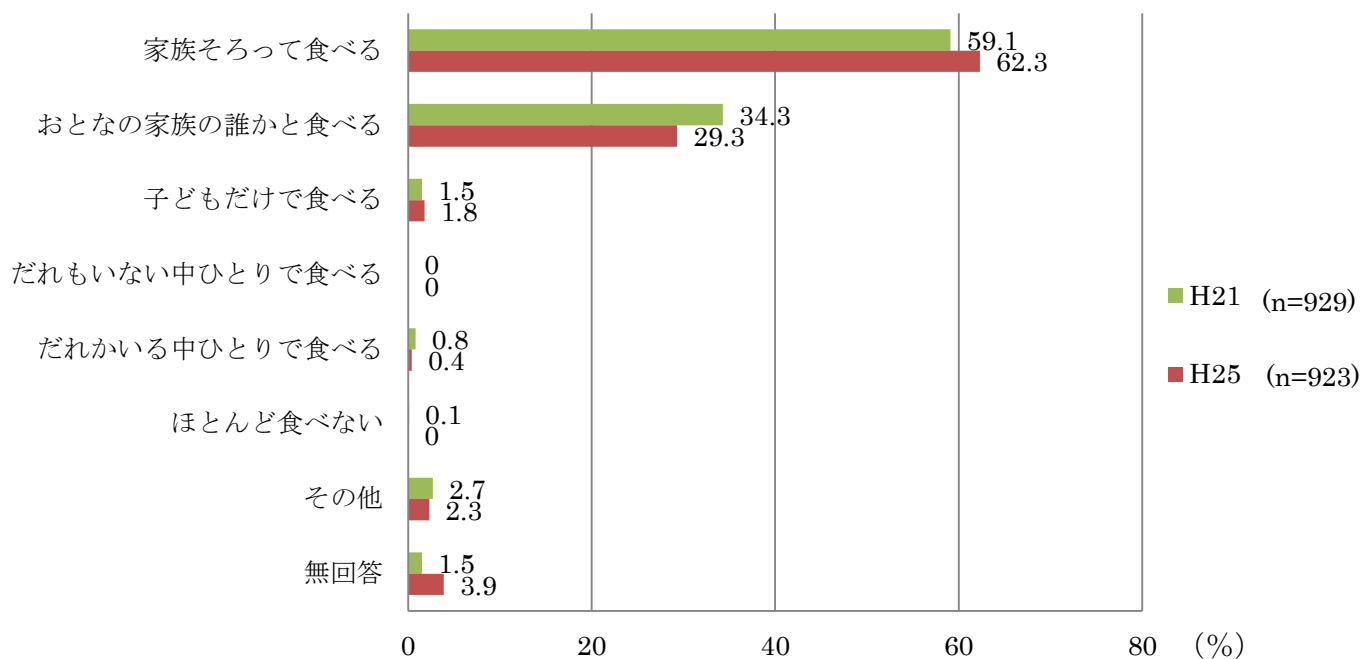


子どもの起床時間は H25 では 6 時台は増えていますが 7 時台は減っており、早起きの傾向になっています。

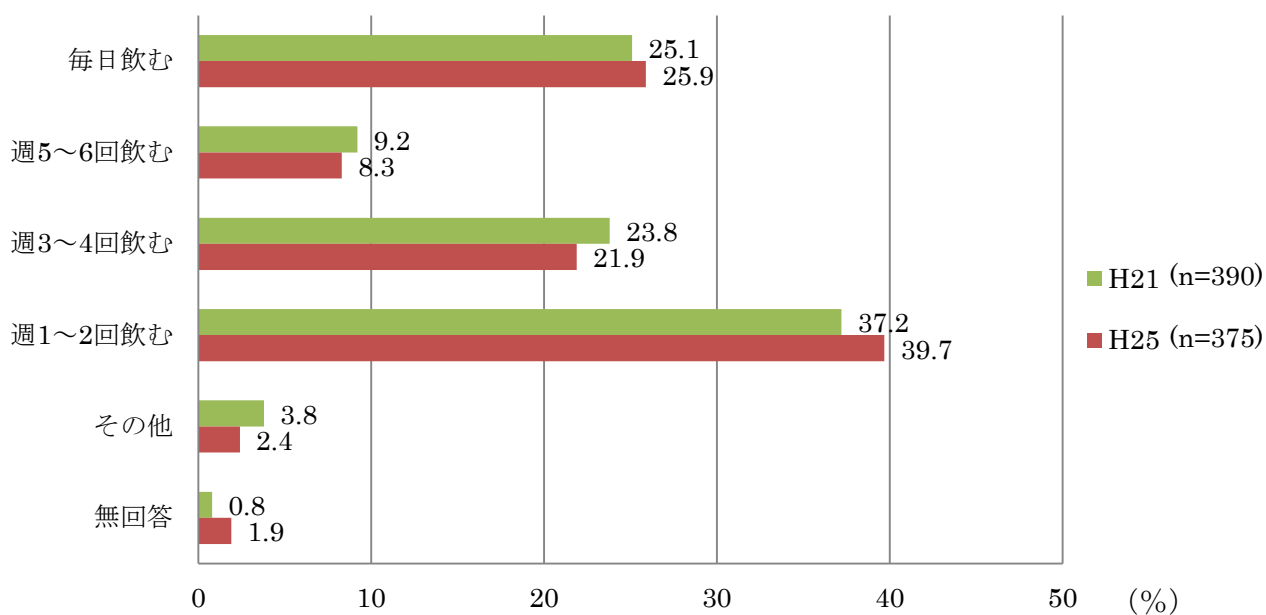
②子どもの朝食摂取状況



③子どもの共食状況（夕食）



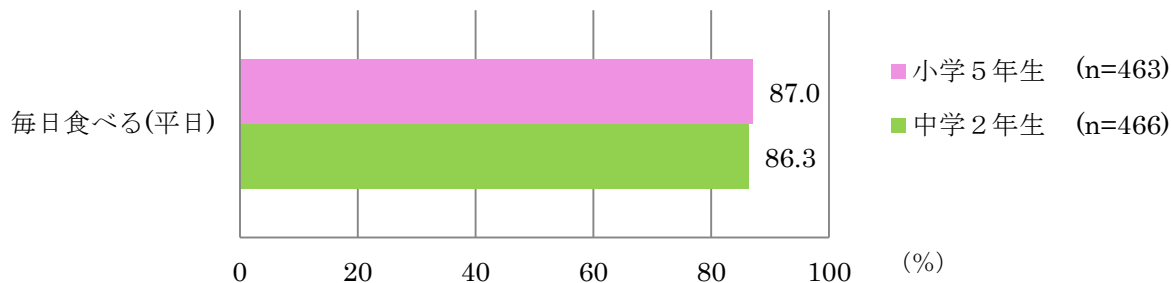
④ジュース類等の頻度



(3) 児童生徒の朝食実態調査結果より

(H25年11月実施、回答者小学5年生463人、中学2年生466人)

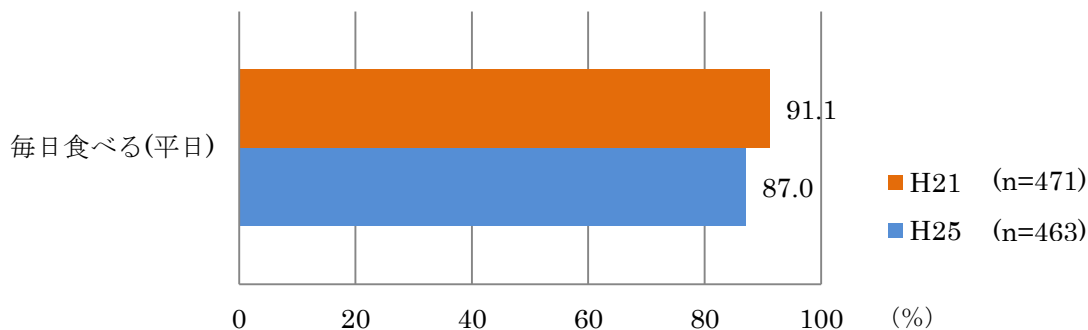
① 朝食の摂取状況



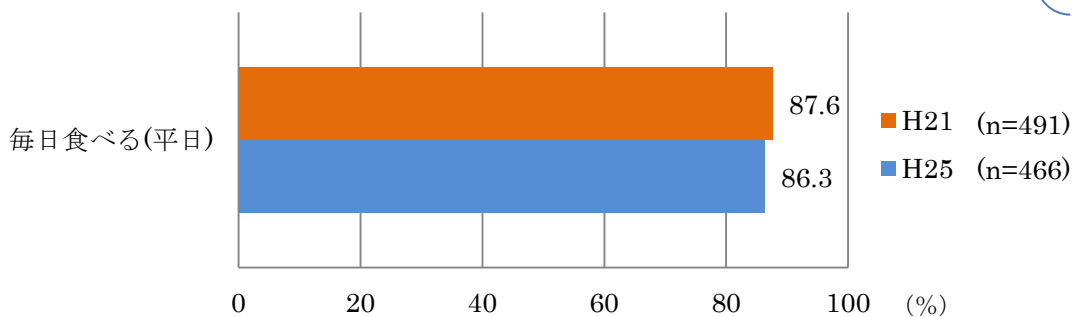
(4) 平成21年度児童生徒の朝食実態調査結果との比較

① 朝食の摂取状況

小学5年生



中学2年生



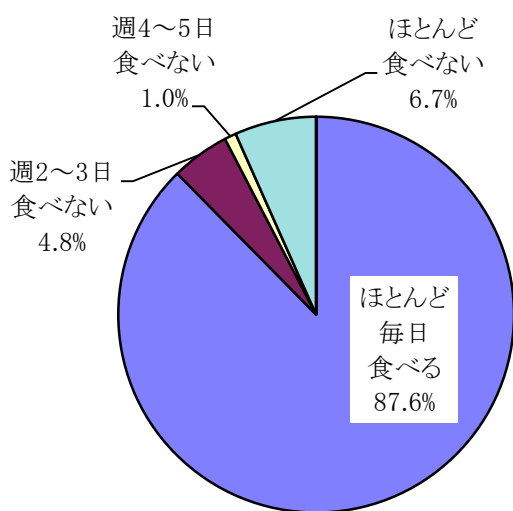
小学生、中学生共に毎日朝食を食べる割合は減少傾向になっています。

(5) 一般意識調査結果より (H25年7月、20歳から74歳を対象に実施 回答者210人)

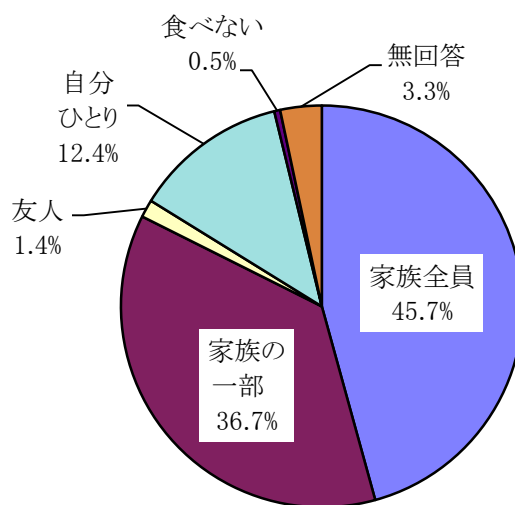
20~74歳の一般市民の現状

- ・9割近くの方がほとんど毎日朝食を食べています。前回調査と比較すると、毎日食べている人が増加し、ほとんど食べていない人が減少しており、朝食摂取習慣のある人が増えています。
- ・野菜の摂取頻度は前回調査と比較して、毎食食べている人が増えており、野菜摂取を心がけている人が増加しています。
- ・食育の日の認知度は1割を下回っています。

① 朝食の摂取状況 (n=210)

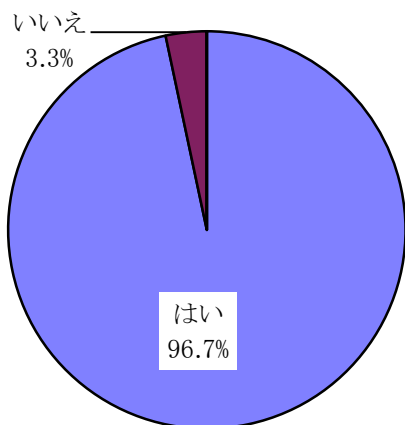


② 共食状況(夕食) (n=210)

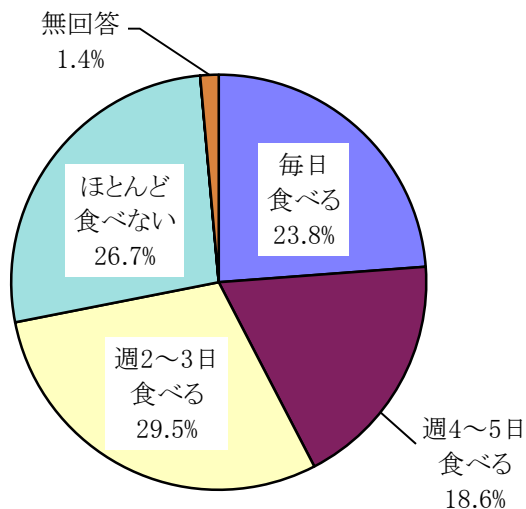


「家族全員」「家族の一部」と食事をする人は82.4%となっており、12.4%の人が孤食の状態です。

③ 「おいしい」と感じながら食事をしている人 (n=210)

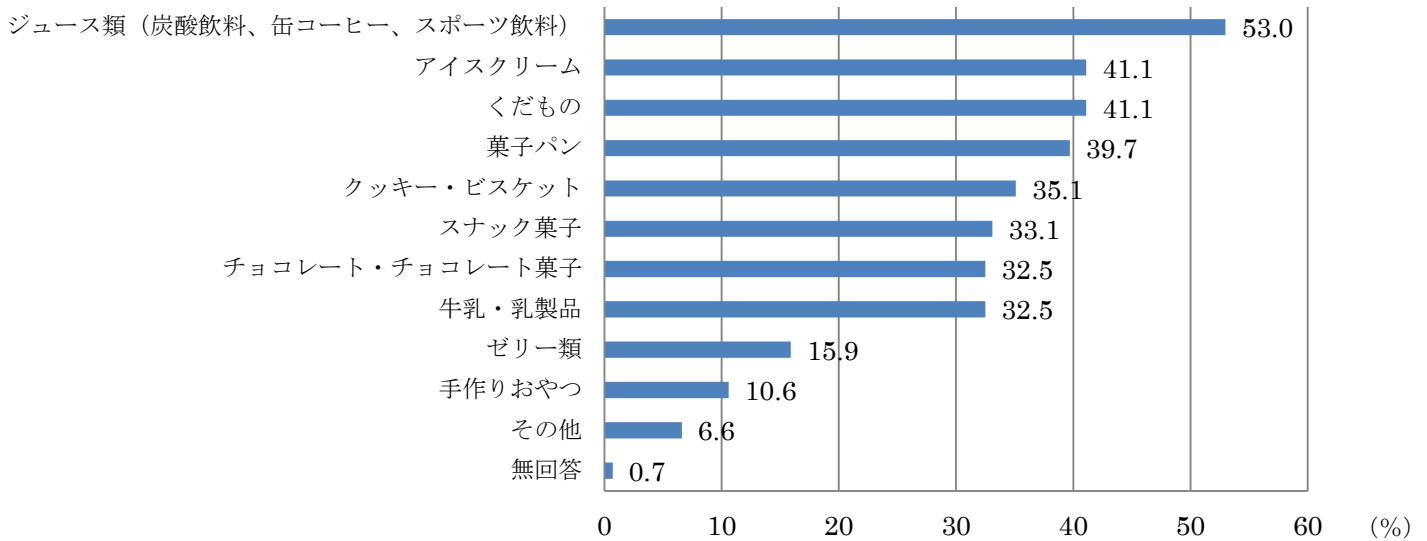


④ 間食の頻度 (n=210)

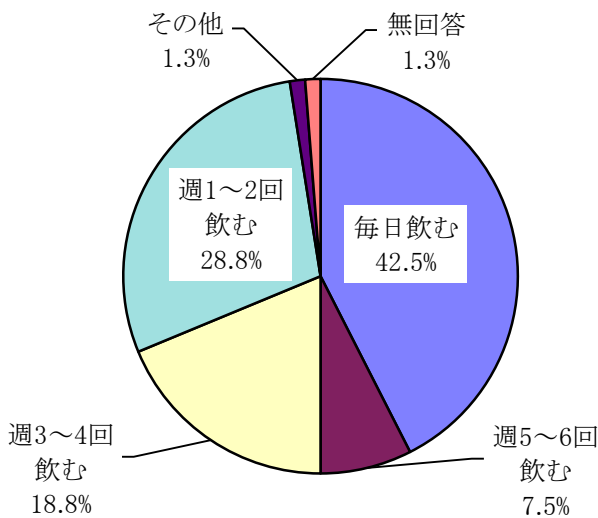


間食を「毎日食べる」「週4~5日食べる」人を合わせると42.4%となっています。

⑤ 間食の内容 (n=151)

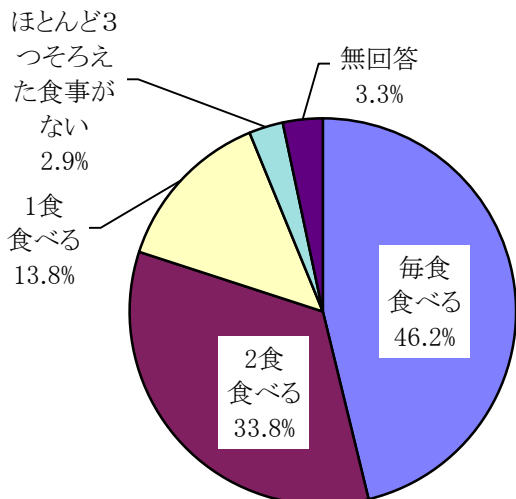


⑥ 「ジュース類 (炭酸飲料、缶コーヒー、スポーツ飲料等)」の頻度 (n=80)



⑤の間食の内容により、間食をする人の中で、「ジュース類」を飲む人は53.0%で、「毎日飲む」「週5~6回飲む」人が50.0%となっており、半数の人が習慣的に飲んでいきます。

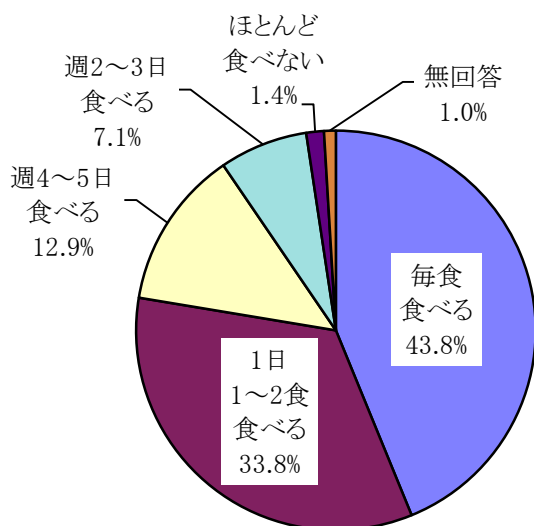
⑦ 1日の内で主食・主菜・副菜をそろえた食事の摂取頻度 (n=210)



主食、主菜、副菜をそろえた食事を「毎食食べる」「2食食べる」人を合わせると、80.0%となっています。

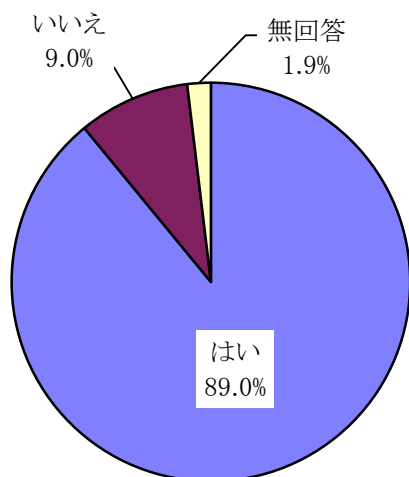
バランスのとれた食事を摂ることは、生活習慣病を予防するためにも非常に重要になります。

⑧ 野菜摂取の頻度 (n=210)

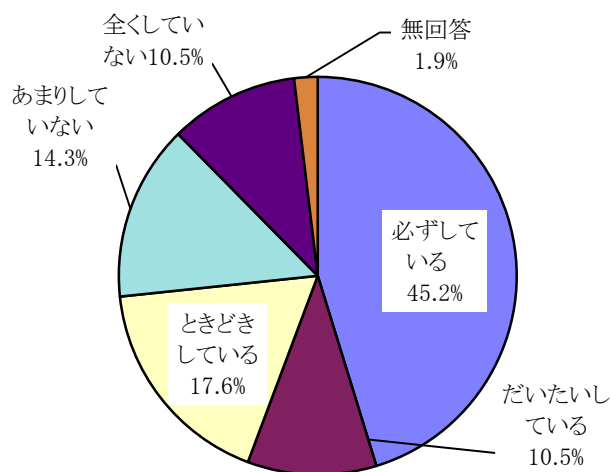


野菜を「毎食食べる」「1日1~2食食べる」人は、77.6%となっていますが、21.4%の人は野菜を食べない日があるということが分かります。

⑨ 箸を正しく持てる人 (n=210)

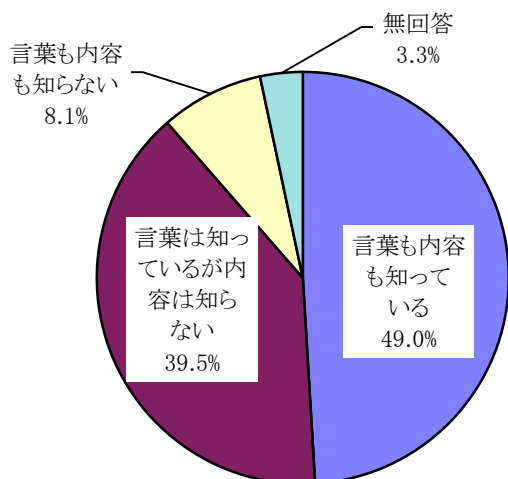


⑩ 料理をしている人 (手伝い含む) (n=210)

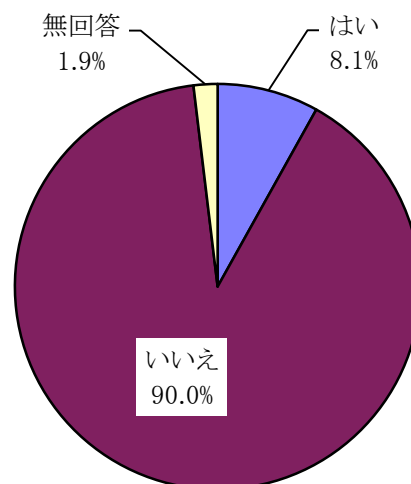


料理を「必ずしている」「だいたいしている」「時々している」を合わせると73.3%となっています。

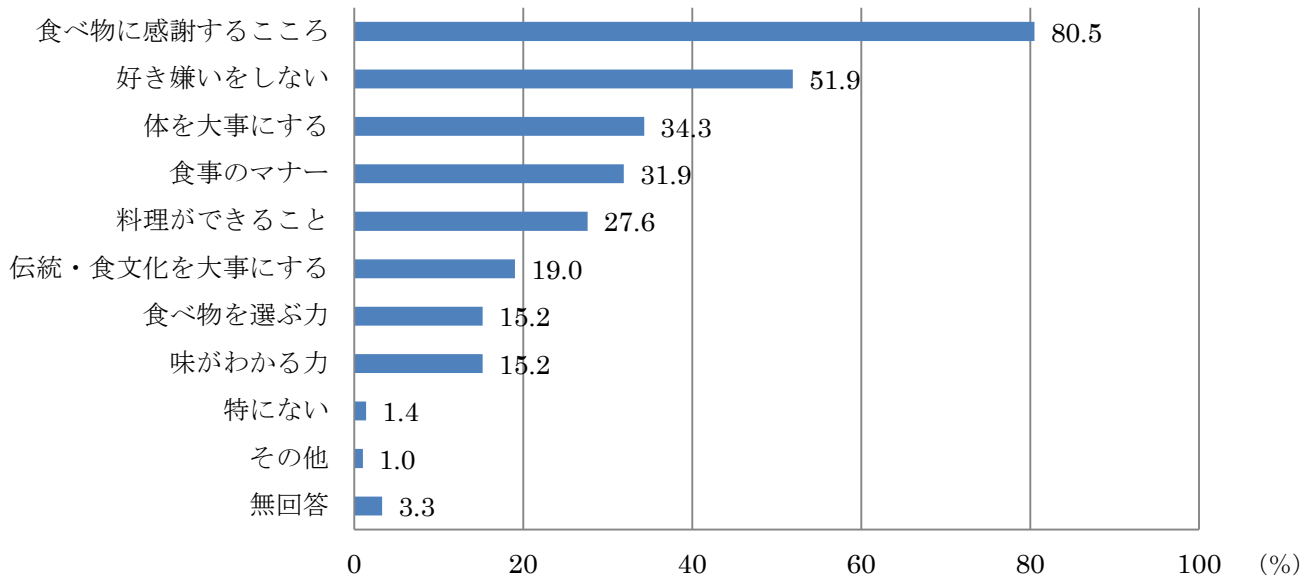
⑪ 「食育」認知度 (n=210)



⑫ 「食育の日」(毎月第3金・土・日曜日)の認知度 (n=210)

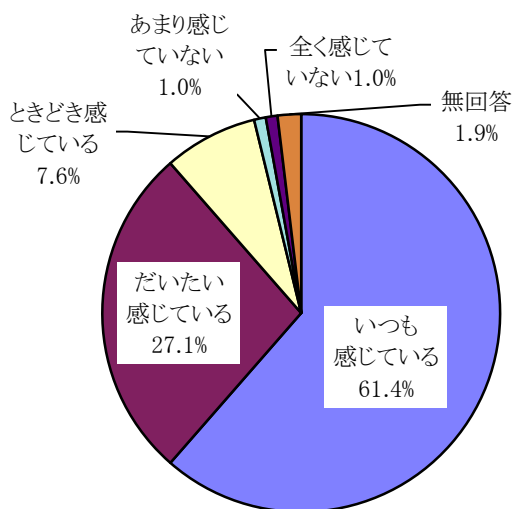


⑬ 「食育」に関することで子ども達に身につけてほしいこと (n=210)



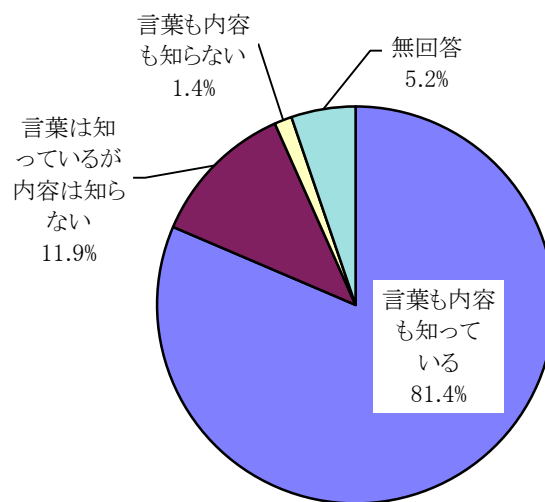
子ども達に身につけてほしいことは「食べ物に感謝するところ」が80.5%と最も多くなっています。
小さい頃からの食農体験や食育体験活動は食への感謝を育むために重要です。

⑭ 食べ残しや食品の廃棄に関して「もったいない」と感じる気持ち (n=210)

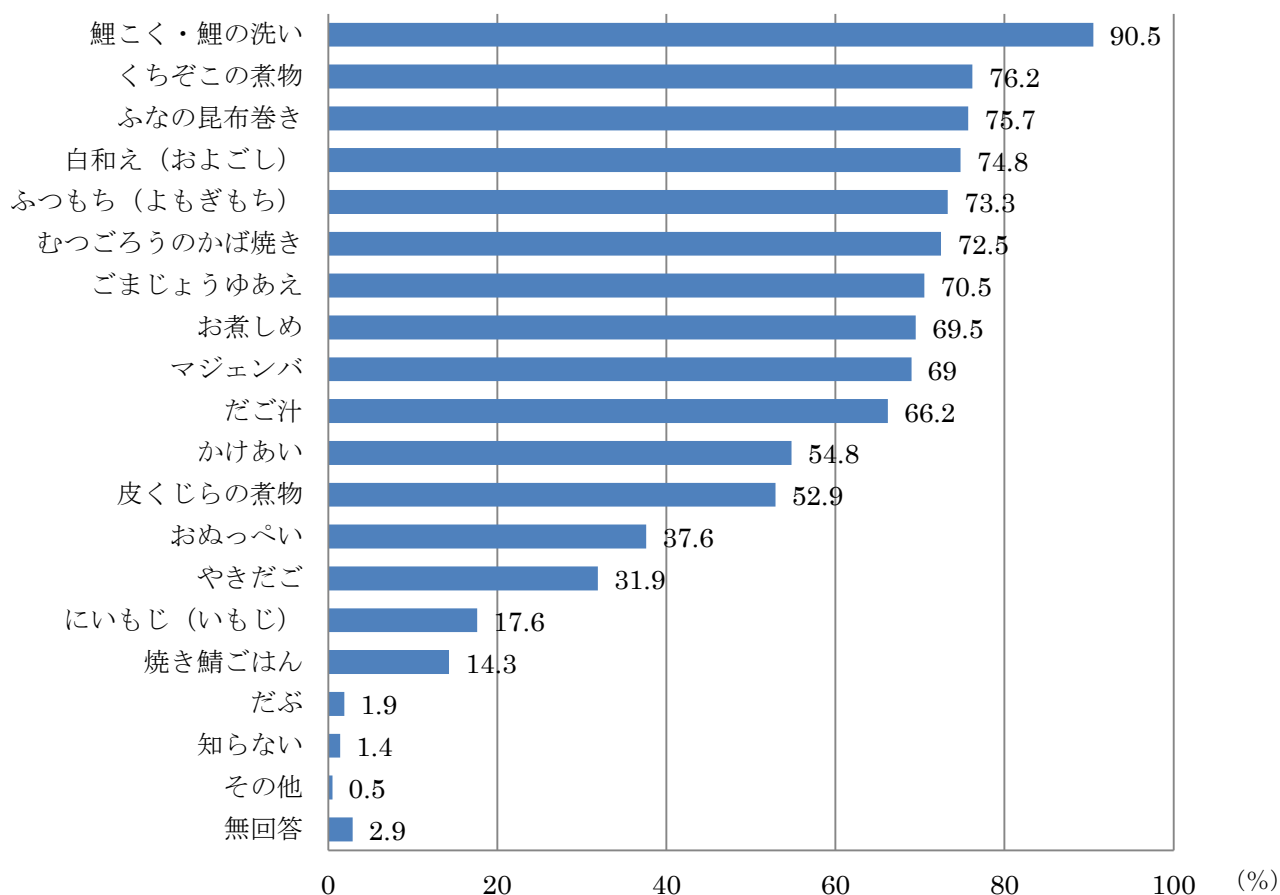


「いつも感じている」と「だいたい感じている」を合わせると、88.5%の人が食べ残しや食品の廃棄について「もったいない」と感じています。

⑮ メタボリックシンドロームの認知度 (n=210)



⑯ 地域の郷土料理の認知度 (n=210)

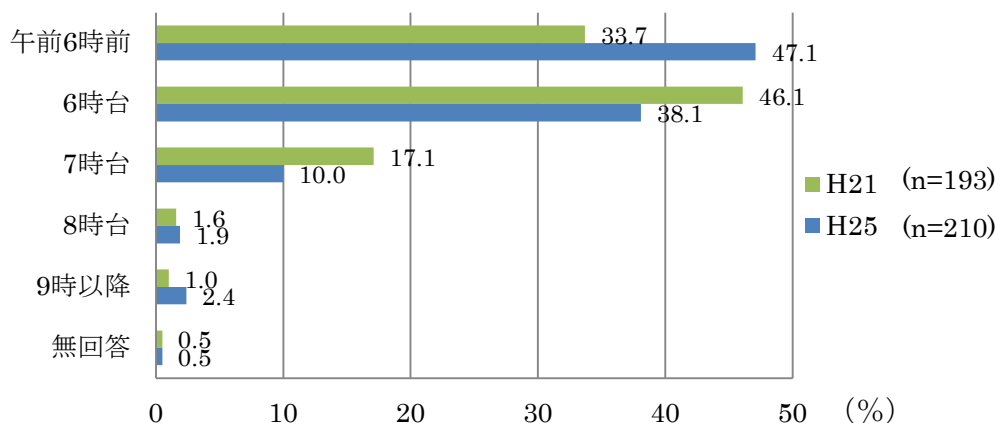


郷土料理をひとつ以上知っている人が 206 名で、98.1%となっています。また、知っている人が多かったのは「鯉の洗い、鯉こく」で 90.5%となっています。郷土料理は地域の文化として伝えていくことが大切です。

(6) 平成 21 年度一般意識調査との比較

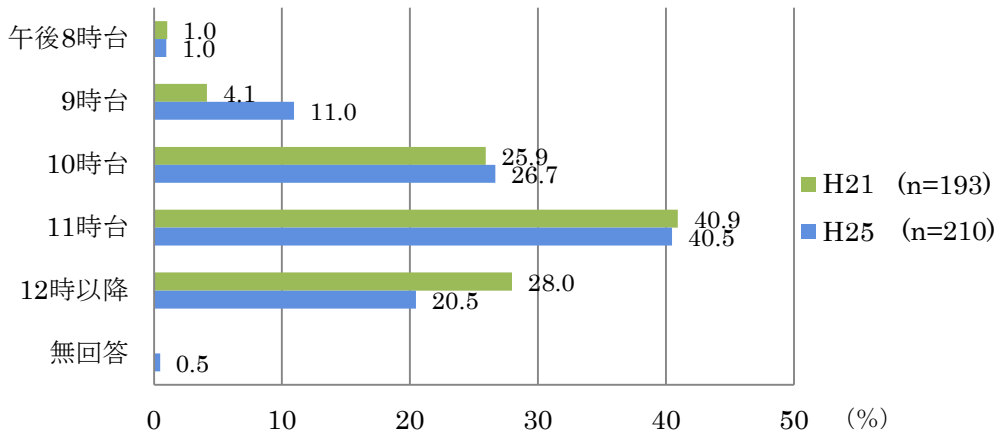
※ H21 年度の調査対象は 20~69 歳ですが、生涯食育の必要性から H25 年度は調査対象を 20~74 歳としました。

① 起床時間



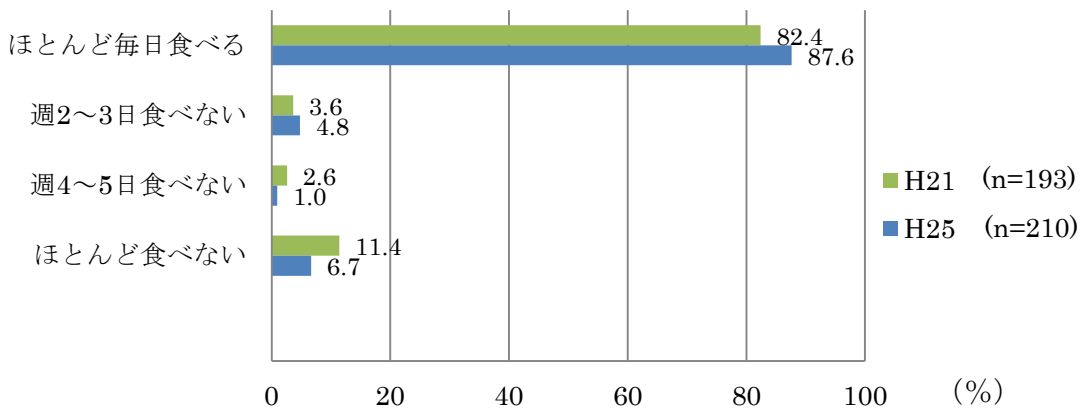
H25 年度では、午前 6 時前に起床する人の割合が増え早起きの傾向にあります。

② 就寝時間



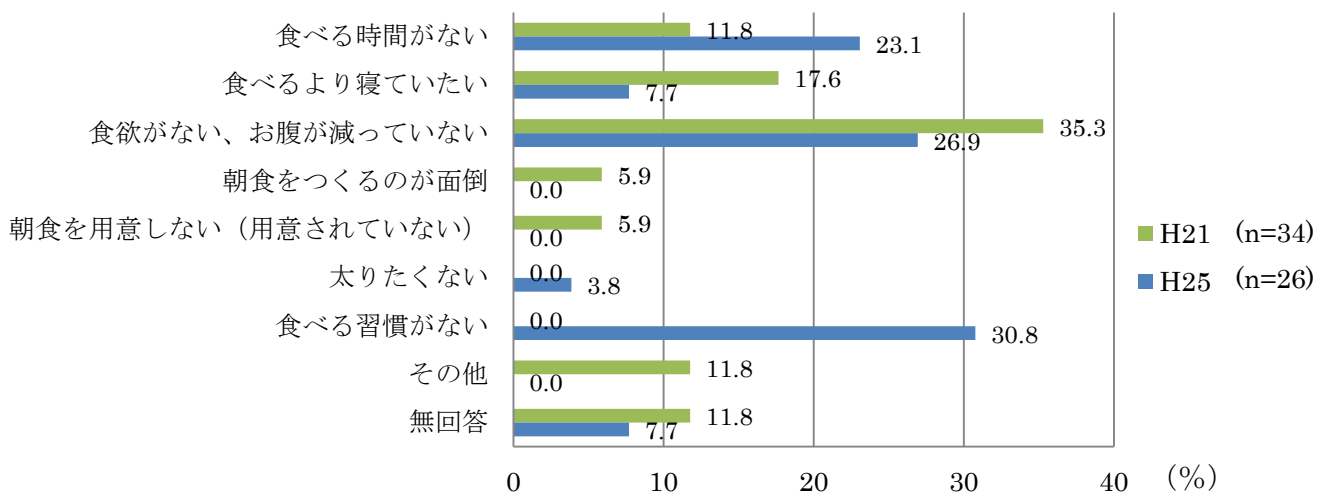
H25年度では、就寝時間は「午後9時台」と「10時台」が増え、早寝の傾向になっています。

③ 朝食の摂取状況



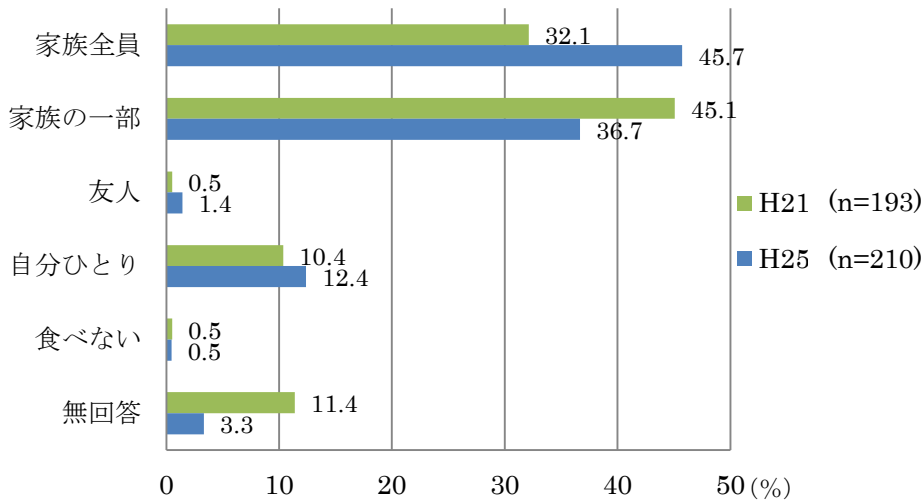
朝食は「ほとんど食べる」人が増え、「ほとんど食べない」人の割合が減少しており、朝食摂取の習慣のある人が増加しています。

④ 朝食を食べない理由



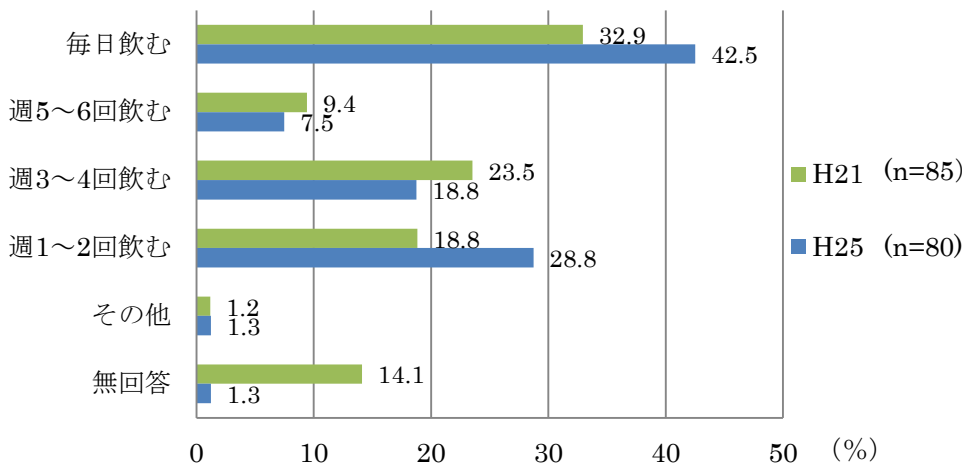
朝食を食べない人の理由では、H25年度に項目を追加した「食べる習慣がない」が最も多くなっています。

⑤ 共食状況（夕食）



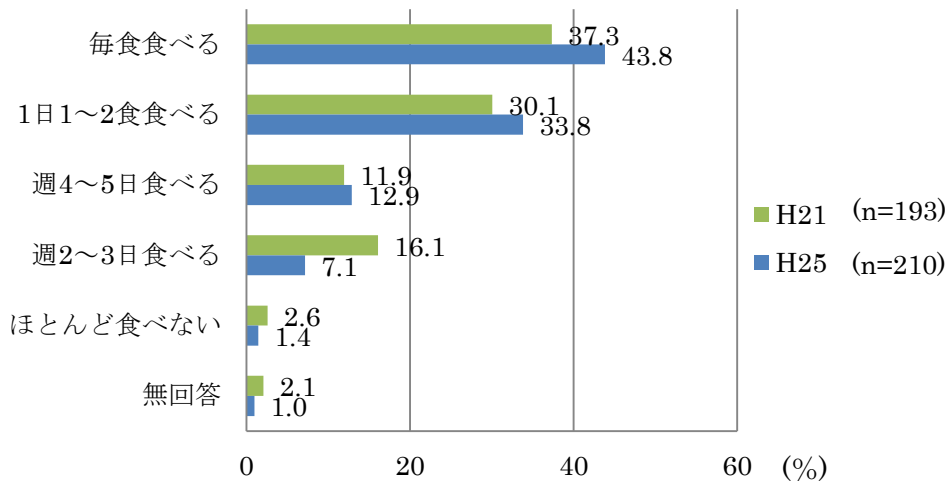
「家族全員」と食べる人の割合が増加しており家族揃った食事ができている状況にあります。一方「自分ひとり」で食べる人も若干増加しています。

⑥ ジュース類等を飲む頻度



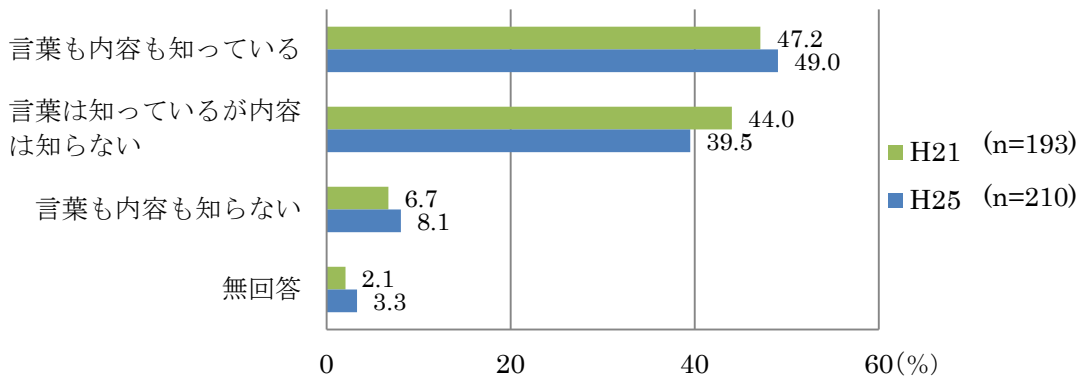
今回調査 210 名の回答者中、ジュース類等を飲む人は 80 名で全体の 38.1%です。H21 年度は全体の 44.0%で、H25 年度は減少傾向にありますが、その中の頻度を見ると、「毎日飲む」が 42.5%と増加しています。飲んでいる人は習慣的に飲んでいることが伺えます。

⑦ 野菜摂取の頻度

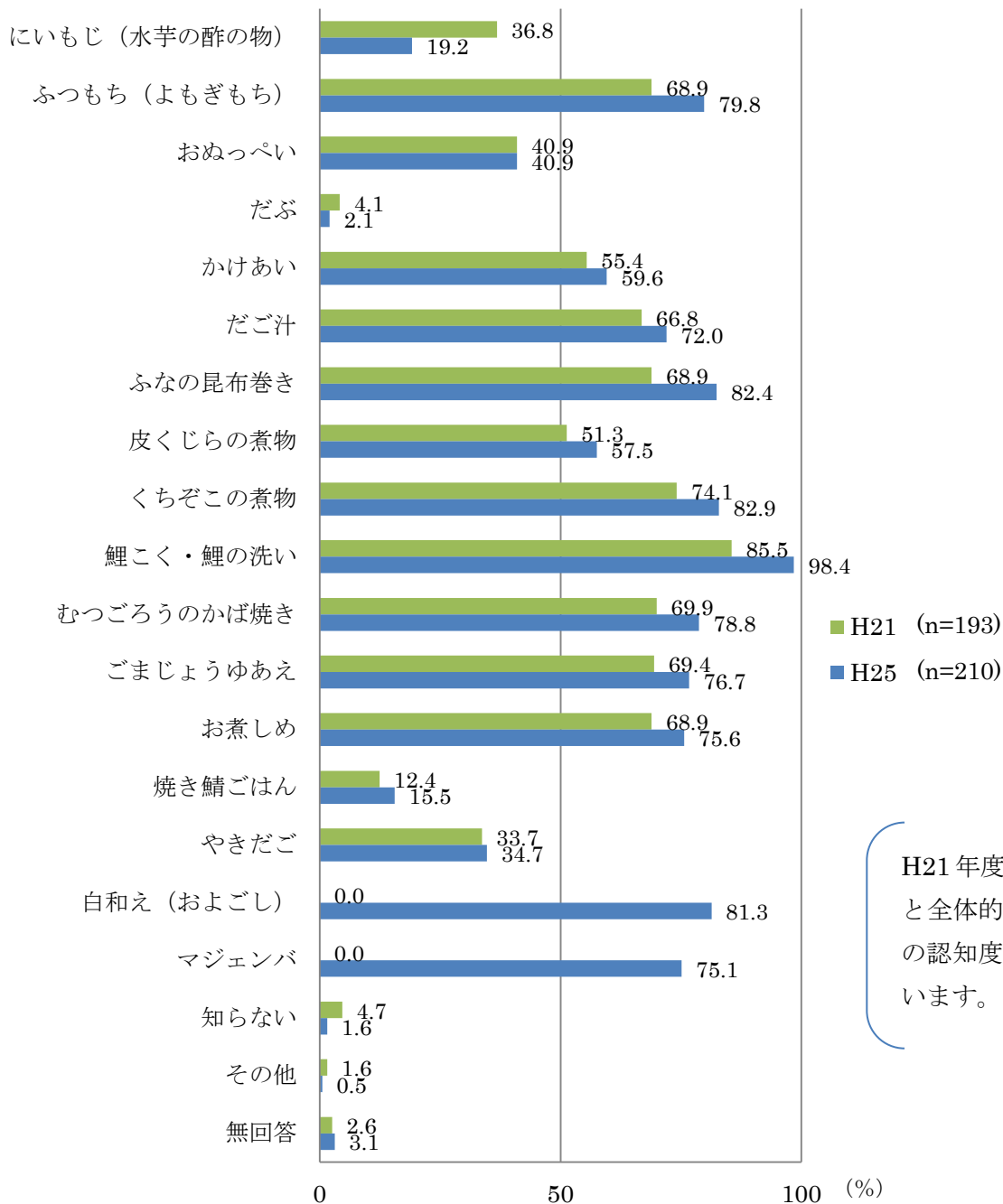


野菜を食べる人は、H25 年度は「毎食食べる」「1日 1～2 食食べる」が共に増加しており、野菜の摂取を心がけている人が増えています。

⑧ 「食育」認知度



⑨ 地域の郷土料理の認知度



小城市のイベントと旬の農水産物

小城の農水産物を使って、イベントで食育をすすめよう！

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
イベント (開催場所)	小城さくら灯籠 (小城公園) 春雨まつり (小城公民館) 春の普茶料理食 事会 (晴田支館)	ホテル鑑賞 (小城公園・祇園川)	小京都 小城ホタ ルの里ウォーク (JR小城駅スタート)	小城 祇園夏ま つり 山挽祇園 (須賀神社)	むつごろう王国 夏まつり (ムツゴロウ公園) 沖の島詣り 太鼓浮立 (沖ノ島) (旧暦6/19) ムーンファンタジ ア IN 三日月 (ドゥイング三日月) おぎアマチュア 音楽祭 (小城公園自楽園グ ランド)	ひがん花まつり (江里山の棚田) 石体(しゃくたい) まつり (小城町石体いやし の宿ほのか周辺)	岩蔵天山神社浮立 (岩蔵天山神社) 晴気天山神社浮立 (晴気天山神社) ムツゴロウロード レース (ムツゴロウ公園周辺)	牛津産業まつり (牛津商店街) 秋の普茶料理食 事会 (晴田支館) 清水竹灯り (清水の滝) 小城の食育まつり (保健福祉センター) ふるさと食の日 (保・幼・小中学校)	三日月龍王浮立 (織島神社)	学校給食週間 (各小中学校) ふるさと食の日 (保・幼・小中学校)	小城街道ひなま つり (小城公民館) (ドゥイング三日月) (牛津公民館) (あしばる) 津の里子どもまつり (アイル)	梅まつり (牛尾梅林)
農水産物の旬	いちご(さがほのか・さちのか) たまねぎ アスパラ あさり貝	うめ 小麦	なし(幸水・豊水) ぶどう(巨峰) きゅうり なす サルボウガイ	なし(幸水・豊水) ぶどう(巨峰) なす くちぞこ わらすぼ	なし(幸水・豊水) ぶどう(巨峰) なす くちぞこ わらすぼ	なし(幸水・豊水) ぶどう(巨峰) なす くちぞこ わらすぼ	なし(幸水・豊水) ぶどう(巨峰) なす くちぞこ わらすぼ	みかん 大豆(フクユタカ) 大豆(むらゆたか) 海苔	いちご(さがほのか・さちのか) れんこん	いちご(さがほのか・さちのか) デコボン アスパラ 牡蠣(せっか)	たまねぎ	たまねぎ
食育体験 プラン	体験プラン② 小城うまかもんマップを作ろう！ 体験プラン③ あーも！くん寺小屋		体験プラン① 「伝えよう」伝統料理									

* イベントは予定です。

計画策定の経過

庁内食育担当者会議

- ① 平成 25 年4月 22 日
 - ・第2次食育推進計画スケジュールについて
 - ・策定委員とワークショップメンバーについて
 - ・食育アンケート調査について
- ② 平成 25 年8月 7日
 - ・小城の食育まつりについて

食育推進計画ワークショップ

- ① 平成 25 年6月 25 日
 - ・講話「食育の国・県が目指すもの
第1次プランの考え方」
 - ・第1次プランより変化したもの、加えたいもの
- ② 平成 25 年8月 27 日
 - ・市の資源の確認、食育とのマッチング
 - ・関係団体等のできること、してほしいこと
- ③ 平成 25 年9月 27 日
 - ・食育アンケート調査結果報告
 - ・自分のできること、関係団体のできること、
してほしいこと
- ④ 平成 25 年 11 月6日
 - ・食育プログラム企画書作成

第2次食育推進計画策定委員会

- ① 平成 25 年5月 30 日 (第1回)
 - ・小城市食育推進計画策定委員を委嘱
 - ・食育推進計画策定スケジュールについて
 - ・食育アンケート調査について
 - ・食育取組状況について

計画策定に係る意識調査

(期間 7/1～7/18)

- 1 一般(20歳 から 74 歳)500 人
回収 210 人(42.0%)
- 2 幼・保の保護者 1,038 人
回収 929 人(89.5%)
- 3 幼・保・託児所等回答 10 か所
- 4 小学校回答 8 校
- 5 中学校回答 4 校
- 6 高校回答 2 校
- 7 直売所回答 1 か所
- 8 各種団体回答 6 か所
- 9 食生活改善推進協議会
- 10 行政食育担当課

- ② 平成 25 年9月 20 日 (第2回)
 - ・食育アンケート調査結果について
 - ・食育ワークショップについて
 - ・小城の食育まつりについて
- ③ 平成 25 年 11 月 20 日 (第3回)
 - ・第2次食育推進計画(案)について
 - ・食育ワークショップについて
- ④ パブリックコメント
 - ・12/16～1/15
- ⑤ 平成 26 年 1 月 29 日 (第4回)
 - ・パブリックコメント結果について
 - ・第2次食育推進計画(案)について
- ⑥ 平成 26 年3月策定

第2次小城市食育推進計画策定委員会委員

*委員はあいうえお順

	所属名及び役職等	氏名	備考
1	西九州大学健康栄養学科教授	澤野 香代子	会長
2	小城・多久歯科医師会代表	副島 渉	副会長
3	佐賀県農業協同組合佐城地区中央支所 経済部生活課長	池田 裕保	委員
4	小城市保育会（さくら保育園園長）	大平 慶子	〃
5	小城市母子保健推進員代表	大屋 茂子	〃
6	佐賀中部保健福祉事務所主幹	金丸 さとみ	〃
7	小城市PTA連絡協議会会長	川頭 孝寿	〃
8	小城市食生活改善推進協議会会長	古賀 昌子	〃
9	多久・小城地区医師会代表	高橋 明	〃
10	佐賀県有明海漁業協同組合芦刈支所運営委員	橋間 良文	〃
11	佐賀県立牛津高等学校教諭	原口 法子	〃
12	小城市立牛津小学校学校栄養職員	松村 会里子	〃
13	市民代表（公募委員）	三戸谷 晴美	〃
14	市民代表（公募委員）	山口 不三蕙	〃
15	小城市校長会代表（砥川小学校長）	山口 正子	〃
16	公立幼稚園・認定こども園代表 （牛津幼稚園エンジェル保育園園長）	和田 由美	〃

ワークショップメンバー

順不同

	所 属 所 等	氏 名	
1	小城町農産物直売所「ほたるの郷」	宮 島 壽 一	
2	佐城地区農村アドバイザー	下 村 啓 子	
3	農村青年クラブ	鶴 丸 利 彦	
4	農村女性グループ「わかば会」(農業)	中 尾 伸 代	
5	小城の自然を育てる会	原 田 昭 恵	
6	普茶料理おぎ春香会	中 尾 幸 子	
7	生産者(漁業)	橋 間 みち子	
8	牛津小学校	松 村 会里子	
9	小城市食生活改善推進協議会	古 賀 昌 子	
10	牛津幼稚園	田 中 沙 織	
11	砥川保育園	三 根 真由美	
12	小城羊羹協同組合	中 村 欣 也	
13	小城市児童センター	山 田 政 昭	
14	小城市母子保健推進員	大 屋 茂 子	
15	歯科衛生士	西 山 博 子	
16	スローフードおぎ「はなの会」	井 澤 恵己子	
17	牛津高等学校	原 口 法 子	
18	市民代表	徳 丸 敬 修	
19	小城市給食センター	南 里 美 幸	
20	小城市企画課	池 田 真 澄	大 島 宗 倫
21	小城市農林水産課	空 閑 剛	塚 元 貴 大
22	小城市こども課	楠 田 武	福 地 寿 子
23	小城市学校教育課	長 尾 麻 弥	
24	小城市商工観光課	納 富 武 司	
25	小城市健康増進課	桑 原 英	圓 城 寺 士 朗
26	〃	松 尾 延 子	小 林 阿 貴 子
27	〃	大 坪 久 美 子	相 島 太 津 子

用語集

共食(きょうしょく)

家族などで一緒にそろって食事をすること

栄養成分表示

食品に含まれている栄養成分や、1回にどれくらいの栄養成分がとれるのかを表示したもの

郷土料理

その地域に特有の料理。特産物を材料にしたり、伝統的な調理法を用いたりするもの

協働

市民、行政、企業などの複数の主体が、何らかの目標を共有し、ともに力を合わせて活動すること

個食

家族が別々の料理を食べること

孤食

一人きりで食事すること

固食

いつも同じ料理だけ食べること

食農体験

栽培から食べることまでについて体験すること

スローフード

食生活や食文化を根本から考えていこうという活動。伝統的な食材や料理方法を守り、質のよい食品やそれを提供する小生産者を守り、消費者に味の教育を進めるというもの

生活習慣病

心臓病・高血圧症・糖尿病・癌・脂質異常症など、不適切な食事、運動不足、喫煙、飲酒などの生活習慣に起因すると考えられる病気

地産地消

地域で生産された農産物や水産物をその地域で消費すること

地場産物

自分の住んでいる土地・地域で産出されたもの

ライフステージ

人間の一生における、妊娠期・乳児期、幼児期、学童期・思春期、青年期・壮年期、高齢期などのそれぞれの段階

レシピ

料理などの調理法を記した手順書

食育体験事業写真

<小城の食育まつり>



<子育てママクッキング教室>



<海苔絵巻寿司教室>



<海苔のりクッキングでの手すき体験>



<夏休み親子料理教室>



<子ども料理教室>



<手づくり豆腐体験教室>



<保育園・幼稚園でのおにぎりづくり>



<男の料理教室>



あーも！

あーも！



表紙の食育キャラクターは平成21年度当時小学5・6年生だったみんなが考えてくれた、小城市オリジナルのキャラクター「あーも！くんとそのファミリー」です。みんなを元気にするために、あーも！あーも！と言われるように頑張っています。

第2次小城市食育推進計画

発行日 平成26年3月
発行者 小城市福祉部健康増進課
住 所 〒845-8511
佐賀県小城市三日月町長神田2312番地2
TEL 0952-37-6106 FAX 0952-37-6162
E-mail kenkouzoushin@city.ogi.lg.jp

毎月19日は小城の食育の日

