

4. 食育推進の取り組み 5年間の評価（平成25年度～29年度）

美作大学

| | |
|-------------------------|---|
| 目指す姿 | 食育に深い関心を持つ専門性の高い人材の養成と教員など採用実績の向上 |
| 取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養教諭資格者の養成を促進。 ・ 食育サークルによる食育活動をさらに知ってもらう。 ・ 地元との連携を深める。 |
| 5年間の実施状況 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養教諭教員免許取得者は5年間で約90名である。 ・ 食育サークルによる食育活動として、農業体験、地元食品を使ったお菓子の開発販売、大学祭参加を行ってきた。 ・ スーパーマルイとの連携として、マルイフードフェスタへの参加、弁当開発を実施。 ・ 津山市との連携として、高等学校での食育講座開催 ・ 食品ロス削減サークルを結成し、フードバンク構想を起案 |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養教諭一種免許取得者 H25 28名、H26 20名、H27 10名、H28 21名、H29 10名（見込）である。 この5年間の取得者が津山市に配置されてはいないが、教員配置数の増員に対応できるように教員養成を維持したい。 栄養教諭ではないが、H28年より小学校教員免許コースの学生に対して、給食の現状を理解させるべく、戸島学校食育センターのご協力のもと見学学習を実施している。津山市だけでなく全国的に栄養教諭の地域あたりの配置人数が圧倒的に少ない現状を考え、食育や給食を理解した小学校教員の養成も実施し始めた。第1回目は希望者のみ10名程度であるが、今後講義の一環としていきたいと考えている。 ・ 食育サークルによる食育活動をさらに知ってもらう。 食育サークルの食育活動は、マルイフードフェスタ、農業体験（収穫体験）、大学祭での食育活動を継続して実施しており、今後も活動を維持していく予定である。 ・ 地元との連携を深める。 食物学科のスーパーマルイとの協同開発弁当は、一般社団法人新日本スーパーマーケット協会主催のスーパーマーケットお弁当・お惣菜大賞において毎年を受賞を継続している。販売開始の平成25年の第1弾においての約2300食/月提供に始まり、H28年度からのロングセラーの第10弾は約6000食/月の提供までに増加した。津山市域の消費者に対する食育活動として協同開発弁当を通じて地元スーパーと連携して貢献してきたと考えている。 津山市子ども保健部健康増進課との協働による食育活動については、津山東高等学校は3年間、津山商業高等学校は2年間継続して実施している。高校における食育学習は少なく、これを担う重要な取組として、その一助となりうると考えている。 H27年度から、食品ロス削減サークルを中心に、学生の課外活動もしくは研究活動として津山市における食品ロスの現状を調査し、フードバンクの可能性を検討し始めている。地元社会福祉への貢献につなげられる取り組みと考えている。 |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <p>栄養教諭資格取得を目指す学生は、1学年あたり15名前後在籍している。学生ゆえに教員資格を保有していないが、将来的にはこのような学生を動員することで学校食教育の一助となればと考えている。また、本学は地元を教育の場とすることを掲げており、様々な関連の団体の協力をいただいた学生教育を取り入れたいと考えている。</p> |

津山市医師会

| | |
|----------|---|
| 目指す姿 | 家族との楽しい食生活が子供たちの心身の健全な発育に必要なものである。 |
| 取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 臨床の場において、食育の重要性に関して指導をしていく。 ・ 食物アレルギーの子供たちが安全な食生活を送れるように関係機関と協力していく。 |

| | |
|-------------------------|--|
| 5年間の実施状況 | <p>日常の診療において、生活習慣の改善、“早寝早起き朝ごはん”の重要性を説明、特に“朝ごはん”を食べることを指導してきた。</p> <p>小・中学生が学校で安全に給食が食べられるように、津山市食物アレルギー対応検討会議の委員として、津山市版「食物アレルギーの手引き(改訂版)」(平成29年1月発行)の作成にかかわった。乳幼児に対しても、保育園で使用する「食物アレルギー管理表」の作成に関与した。</p> |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <p>医師会の食育への関わりは、主に個々の会員の診療での生活食事指導であったが、専門団体として医療・医学の立場から他の関係団体と協力して、食育の推進に取り組む必要がある。</p> |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <p>規則正しい食生活を指導していく。</p> <p>思春期以降の肥満には、幼児期の肥満が強く関連するとされており、幼児肥満の予防のため、関係機関と協力して肥満予防への介入指導をする。</p> <p>アレルギー疾患対策基本法及びアレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針に従い、特に食物アレルギーに関して各機関の連携協力体制を整える。</p> |

津山歯科医師会

| | |
|-------------------------|--|
| 目指す姿 | <p>お口から食べ物を摂り、よく噛み、よく味わい、うまくだrinkみ込むことで、健康な生活を送る。</p> |
| 取り組みの方向性 | <p>口腔機能(咀嚼機能)を使って「しっかり噛み、五感を使っておいしさを味わい、共に食卓を囲みながら、いい笑顔と会話によって楽しく食事をしてコミュニケーションをとること」で満足感やくつろぎが得られ、健康増進につながることを啓発する。</p> |
| 5年間の実施状況 | <p>「噛ミング30(カミングサンマル)運動」を実施し、噛むことの大切さを市民に啓発し、摂食・嚥下、発音など口腔機能の育成、向上、維持を計り、生活の質を確保する。</p> <p>幼児歯科健診、「すくすく健口クラブ(親子クラブ、保育園、幼稚園)」において、食べる機能を育成し、しっかり噛めてよく味わえる環境作りを指導。</p> <p>幼稚園、小学校に「出前講座」を実施し、児童・生徒にお口の健康の大切さと、噛むことが体に与える影響について教示。</p> <p>「いきいき健口クラブ(老人会)」において、口腔機能を維持し安全な食生活が行えるよう指導。また地域包括支援事業の特定高齢者口腔機能向上プログラムにおいて、口腔機能低下者のための支援プログラムを実施。</p> <p>津山歯科医師会ホームページに「健口体操」の動画をアップし、身近な方法でお口の体操を体験していただき、噛めるお口を育成していただくよう情報提供。</p> |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <p>・「すくすく健口クラブ」108回 参加人数約2200人 スタッフ人数のべ約200人</p> <p>・いきいき健口クラブ」64回 参加人数約700人 スタッフ人数のべ約120人</p> <p>・「特定高齢者口腔機能向上プログラム」のべ90回 参加人数のべ約800人 スタッフ人数のべ約180人</p> <p>・「出前講座」61回 参加人数約1800人 スタッフ人数のべ約130人</p> <p>ライフステージごとの啓蒙活動ができた。</p> <p>集団講習会と個別指導を実施できた。</p> <p>参加者の問題点をピックアップして問題解決に取り組むことができた。</p> <p>「オーラルフレイル」の状態とその解決について取り組むことができた。</p> <p>「おくちぼかん」の状態とその解決について取り組むことができた。</p> |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <p>「噛ミング30(カミングサンマル)運動」により、噛むことの大切さを市民に啓発し、摂食・嚥下、発音など口腔機能の育成、向上、維持を計り、食べ物をおいしく、安全に体に取り込み、生活の質を確保する。</p> |

津山市栄養改善協議会・津山市愛育委員連合会

| | |
|------|-------------------------------------|
| 目指す姿 | <p>地域の人々が食の重要性を理解し、健全な食生活を実施する。</p> |
|------|-------------------------------------|

| 取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・地域で食育事業を実施し、乳幼児から高齢者までの食育を通じた健康づくりをすすめる。 ・健康寿命の延伸に向けて、食育を通じた健康な人づくりをすすめる。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|--|--------------|--------------|--------------|--------|--------|-----|---------|---------|---------|---------|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-----------|--------------|--------------|------------|--------------|----------|----------|-----------|-----------|----------|--------|------------|------------|------------|------------|------|------------|------------|------------|------------|---------|-------|-------|-------|-------|
| 5年間の実施状況 | 健康づくりを支える地域のボランティアとして、正しい食習慣やバランスのとれた食生活の定着など、地域住民の食生活改善に向けた活動を実施した。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <p>市内全域で委員数は約 1,000 人、44 の支部がある。委員個人での活動に加え、各支部での活動、会全体での活動というように、組織的に取り組んでいる。また、関係機関・団体、行政等と連携した活動も多数実施している。※特に記載のないものは毎年実施</p> <p>【会全体での活動】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・リーダー研修会…支部長等対象(テーマ:生活習慣病予防、高齢者の低栄養予防など) ・広報活動…全戸配布の情報誌「すこやか通信」で、野菜やおやつレシピを紹介(H27、H28) ・イベント等への協力…「津山市食育フェア」「おぎやっと 21in 津山」「市集団健診」など <p>【各支部での活動】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・支部研修会(テーマ:朝食、野菜、栄養成分表示など) ・食育・健康づくりに関する事業(下表参照) <p>【各委員の活動】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・津山市栄養教室や各種研修会に参加し、自己研鑽 ・家庭、地域へ普及啓発(一口運動) <p>委員数及び各支部での活動回数・参加者数(関係機関・団体、行政等と連携した活動も含む)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>H25 年度</th> <th>H26 年度</th> <th>H27 年度</th> <th>H28 年度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>委員数</td> <td>1,102 人</td> <td>1,086 人</td> <td>1,050 人</td> <td>1,054 人</td> </tr> <tr> <td>健康福祉まつり</td> <td>32 回 4,636 人</td> <td>28 回 3,064 人</td> <td>33 回 3,745 人</td> <td>29 回 2,723 人</td> </tr> <tr> <td>すこやか料理教室(高齢者)</td> <td>48 回 2,486 人</td> <td>47 回 2,887 人</td> <td>44 回 2,536 人</td> <td>42 回 2,579 人</td> </tr> <tr> <td>すこやか料理教室(乳幼児)</td> <td>32 回 1,650 人</td> <td>30 回 1,440 人</td> <td>32 回 1,227 人</td> <td>31 回 1,119 人</td> </tr> <tr> <td>栄養教室伝達講習会</td> <td>52 回 1,007 人</td> <td>56 回 1,102 人</td> <td>48 回 836 人</td> <td>58 回 1,137 人</td> </tr> <tr> <td>おやこの食育教室</td> <td>5 回 97 人</td> <td>8 回 182 人</td> <td>5 回 104 人</td> <td>6 回 80 人</td> </tr> <tr> <td>男性料理教室</td> <td>34 回 746 人</td> <td>33 回 652 人</td> <td>34 回 674 人</td> <td>38 回 690 人</td> </tr> <tr> <td>育児相談</td> <td>61 回 585 人</td> <td>57 回 513 人</td> <td>57 回 686 人</td> <td>50 回 448 人</td> </tr> <tr> <td>汁物の塩分測定</td> <td>302 件</td> <td>313 件</td> <td>262 件</td> <td>203 件</td> </tr> </tbody> </table> <p>平成 29 年度の委員数は 1,052 人で、各事業も同程度実施する予定。</p> | | H25 年度 | H26 年度 | H27 年度 | H28 年度 | 委員数 | 1,102 人 | 1,086 人 | 1,050 人 | 1,054 人 | 健康福祉まつり | 32 回 4,636 人 | 28 回 3,064 人 | 33 回 3,745 人 | 29 回 2,723 人 | すこやか料理教室(高齢者) | 48 回 2,486 人 | 47 回 2,887 人 | 44 回 2,536 人 | 42 回 2,579 人 | すこやか料理教室(乳幼児) | 32 回 1,650 人 | 30 回 1,440 人 | 32 回 1,227 人 | 31 回 1,119 人 | 栄養教室伝達講習会 | 52 回 1,007 人 | 56 回 1,102 人 | 48 回 836 人 | 58 回 1,137 人 | おやこの食育教室 | 5 回 97 人 | 8 回 182 人 | 5 回 104 人 | 6 回 80 人 | 男性料理教室 | 34 回 746 人 | 33 回 652 人 | 34 回 674 人 | 38 回 690 人 | 育児相談 | 61 回 585 人 | 57 回 513 人 | 57 回 686 人 | 50 回 448 人 | 汁物の塩分測定 | 302 件 | 313 件 | 262 件 | 203 件 |
| | H25 年度 | H26 年度 | H27 年度 | H28 年度 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 委員数 | 1,102 人 | 1,086 人 | 1,050 人 | 1,054 人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 健康福祉まつり | 32 回 4,636 人 | 28 回 3,064 人 | 33 回 3,745 人 | 29 回 2,723 人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| すこやか料理教室(高齢者) | 48 回 2,486 人 | 47 回 2,887 人 | 44 回 2,536 人 | 42 回 2,579 人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| すこやか料理教室(乳幼児) | 32 回 1,650 人 | 30 回 1,440 人 | 32 回 1,227 人 | 31 回 1,119 人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 栄養教室伝達講習会 | 52 回 1,007 人 | 56 回 1,102 人 | 48 回 836 人 | 58 回 1,137 人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| おやこの食育教室 | 5 回 97 人 | 8 回 182 人 | 5 回 104 人 | 6 回 80 人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 男性料理教室 | 34 回 746 人 | 33 回 652 人 | 34 回 674 人 | 38 回 690 人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 育児相談 | 61 回 585 人 | 57 回 513 人 | 57 回 686 人 | 50 回 448 人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 汁物の塩分測定 | 302 件 | 313 件 | 262 件 | 203 件 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・食育・健康づくりに関する多くの事業を継続して実施している。長年の食習慣を変えることは難しいが、繰り返し働きかけを行っていると、地域の方の食生活に変化がみられる。今後も生活習慣病予防のための減塩食普及活動、野菜一皿プラス運動などは、重点的に取り組んでいく。また、子どもや若い世代には朝食摂取や共食の啓発、高齢者へは低栄養予防など、年代や地域の課題に応じた取り組みをすすめていく必要がある。 ・社会環境やライフスタイルの変化により、忙しい生活を送る中、「食」の大切さを忘れがちである。地域住民の生活に密着した活動に携わるボランティアとして、関係機関・団体、行政等と連携して、「食」を通じた地域のつながりを強化していきたい。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

NPO法人 津山市消費生活モニター連絡会

| | |
|----------|--|
| 目指す姿 | 私たちがより良く食べ、より良く生きるために役立つ知識や暮らしの知恵を伝え、食の大切さを自覚できる人を増やす。 |
| 取り組みの方向性 | 家で調理して食べることを楽しめるように、簡単に作れて便利なレシピの紹介をすると共に、ちょっと気をつけたい「食」の豆知識を紹介していく。 |
| 5年間の実施状況 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 「有限会社まほらファーム」との協働で、有機野菜の栽培に取り組みました。 また、津山市民農園の方々に協力を頂き、畑の面積を増やしました。 2. 「城西まちづくり協議会」との協働で、作州民芸館で毎月第3日曜日に開催する「野菜と魚の市」と、毎週木曜日に開催する「喫茶」に参加し、地場産食材・有機野菜・無添加調味料を紹介して、食の安全を目的とした啓発を行いました。 |

| | |
|-------------------------|--|
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <p>1. 有機野菜の栽培</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実施日 平成26年度～28年度 毎週火曜日 ・スタッフ 各3名 ・自己評価 津山市民農園の方々との交流が始まり、野菜の収穫量が増えました。また、まほらファームを含む3団体が協力し合うことで、それぞれの活動に広がりがありました。 <p>2. 食の安全を目的とした啓発活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実施日 A:毎月第3日曜日(参加人数:各100名～150名) B:毎週木曜日(参加人数:各15名～20名) ・スタッフ 各2名 ・自己評価 作州民芸館を利用される方々には、お茶を飲みながら会話を楽しめる場所として、喫茶「ほっとカフェ」をご利用いただきました。当団体が栽培した有機野菜や、地場産食材・無添加調味料を丁寧に紹介し、無理なく日常生活に取り入れて頂くことで「バランスの良い食生活を送れる」と喜んでいただいています。29年度の後半は、簡単に作れて便利なレシピと、ちょっと気をつけたい「食」の豆知識を紹介していきます。 |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー、糖尿病、高血圧などの持病がある人に対して、心くばりのある言葉がけができる知識が必要である。 ・刻々と変化していく「食育」「食の安全」の情報を収集して、子どもたちの健全な成長のために、また、大人の健康な生活のために食に対する情報を提供していく。 |

公益社団法人 岡山県栄養士会津山支部

| | |
|-------------------------|---|
| 目指す姿 | 会員個々のレベルアップを図り、各々の立場でより良い活動を行っていく。 |
| 取り組みの方向性 | 栄養・食生活講習会事業及び栄養・食生活相談事業の実施や他団体の事業において会員を派遣する。 |
| 5年間の実施状況 | <p>○会員同士の交流会を通してスムーズな栄養サポート体制の基盤を作り、地域の幅広い世代の方々を対象に、毎回テーマに沿った栄養・食生活相談事業を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・研修及び会員交流会では、会員の要望を取り入れたテーマの選定により自己研鑽意識を高め、会員相互の交流を図るために毎回グループワークを行った。 ・幼稚園および中学生、高校生への食育教室では、こどもや若い世代の朝食摂取や野菜摂取につながるよう配布物等を工夫した。 ・市民を対象とした『まちの保健室』での栄養相談コーナーでは、展示コーナーを設けるなど参加しやすい内容を見直し、さらに担当者を増やすことで個々への相談対応が可能となり、参加人数は増加傾向である。 ・新たに始めた訪問介護員資質向上のための研修事業では、毎回調理実習を行うことにより具体的な食のサポートにつながるよう取り組んだ。 |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <ul style="list-style-type: none"> ・会員対象交流会・研修会 参加人数平均 22名(23年度)→34名(28年度) ・栄養・食生活相談事業 実施回数 10回(23年度)→15回(28年度) 『まちの保健室』参加人数/担当者 50名/担当2人(23年度)→100名/担当4人(28年度) ・新たに再開または始めた事業 <ul style="list-style-type: none"> 27年度より『おぎやっと21in津山』参加 離乳食相談、食育コーナー:対象100名 27年度より『幼稚園食育教室』2園で開催→28年度4園 28年度より『津山中学校食育教室』:対象80名 『訪問介護員資質向上のための研修事業』4回シリーズ:対象のべ100名 ・会員研修への参加人数も徐々に増えており、会員が協力して地域の人々の健康の維持・増進をサポートするという意識は高まっているが、新たにサポート要員となる会員数は伸び悩んでいる。 ・新規事業も含め、事業内容、要員体制等、計画的に活動できた。 ・昨年より岡山県栄養士会の事業として始めた『訪問介護員資質向上のための研修事業』は、調理実習を組み入れることでより実践的に学べたと評価いただき、次年度の継続事業となった。 |

| | |
|-----------------|--|
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・身近な栄養相談サポーターとしてより多くの市民のみなさんに関わる事業ができる体制づくりを進めるためにも、会員数の増加、研修会への参加を呼びかける必要がある。 ・食育に関わる事業への取り組みを計画的に推進できるよう、行政との連携体制を強化する。 |
|-----------------|--|

津山市PTA連合会

| | |
|-------------------------|---|
| 目指す姿 | 保護者が正しい食生活の必要性を理解する。 |
| 取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・食に対する関心を喚起し、正しい情報を提供する。 ・望ましい食習慣のあり方や栄養摂取の必要性を働きかける。 |
| 5年間の実施状況 | 平成 25 年度～29 年度まで、市内8中学校ブロックごとに「朝食づくり講座」を開催した。中学校や公民館の調理室を会場に、市内の栄養士の先生を講師に招き、朝食の大切さについて簡単なお話を聞き、調理実習を行った。調理実習の献立は、栄養士の先生の手作り。忙しい朝でも手早くできる栄養満点のメニューを考案していただいた。毎年保護者・児童・生徒・教職員など多くの参加者があり、朝食をとることの大切さを広く周知啓発してきた。 |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <p>5年間の朝食づくり講座開催回数は、40回。参加者延べ人数は、1,370名。講座開催のため参加したスタッフは、延べ120名。</p> <p>PTA連合会発行の広報紙(PTA会員9,200名)に毎年母親委員会・朝食づくり講座の特集記事を掲載し、また母親委員会活動報告集「ふれあい」(年度末に発行)には参加者アンケート結果も含めレシピ集なども掲載した。参加者からは「改めて朝食の大切さを感じる事ができた」「おいしくて子どもと一緒に作ることができるメニューでよかった」「新しく野菜の使い方や料理方法がわかり勉強になった」「講師の先生から栄養のお話が聞けてとても勉強になった」「朝食メニューがマンネリ化していたのでとても参考になった」等の感想が寄せられた。</p> <p>市内8中学校ブロックでの開催は、日程決めから実施まで、学校間の連絡・準備は大変だが、地道な活動を続けてきたことにより、朝食をしっかりと食べることはとても大切なことであるとの認識が広く定着したと思う。</p> |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <p>市内8中学校ブロックとも参加者集めに苦慮している。参加者の大半は母親だが、共働き家庭が多く、土曜日の昼間に行事に参加できる人が少なくなっている。事業当日の役員の負担が大きく、また母親委員会への補助金が廃止されたことから、講座の内容・進め方をもう少しスリム化できないかとの意見もあり検討が必要。現在の参加者は母親が中心だが、今後は父親にも広く参加を呼び掛けたい。</p> <p>「朝食づくり講座」は平成17年から続いている。バランスのよい栄養満点の朝食を毎日とることは、体力増強・学力向上に直結し、大人になってからの生活習慣病を未然に防ぐことにもつながる。今後も母親委員会を中心として末長くこの事業を継続し、引き継いでいくことが重要と考えている。</p> |

津山市保育協議会

| | |
|----------|---|
| 目指す姿 | <ul style="list-style-type: none"> ・乳幼児が幅広い食の体験をし、食を楽しむ。 ・保育園と保護者が一体となり、朝食だけでなく食生活全般に関心をもってもらう。 ・子ども中心の生活リズムの定着に向けて、一人一人を大切にされた保育実践を行う。 |
| 取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・離乳食、アレルギー除去食についての専門的な研修を増やす。 ・保護者向けに栄養指導の実践を行う。 ・講演会、親子クッキング、料理講習会を実施する。 |
| 5年間の実施状況 | <ul style="list-style-type: none"> ・保育園、保護者、行政との連携を図り食育推進の取組みの一環として市内5歳児(年長児)対象として調査アンケートを実施した。このアンケートは中間評価に向けて進捗状況を把握し今後の取組みに反映させるために実施した。 ・各保育園での生活リズムの定着に向けて取り組みや常に職員研修を重ねる事により一人一人を大切にされた保育実践につながる事ができた。 ・保育協議会として、調理担当者会を毎年3回開催し各園の実態や問題点等の意見交換や話し合いを重ねる事により園に持ち帰り全職員の意識を高めた。 |

| | |
|-------------------------|---|
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <ul style="list-style-type: none"> ・「幼児の食生活アンケート」調査結果について 調査対象者 市内5歳児(年長児) 調査数 912人、回収数 713人、回収率 78.2% 質問12問の集計結果が報告されている。 ・食生活の関わりの中で、特にアレルギー除去食の提供は保護者との密な確認事項を必要とし、津山市一体となり「アレルギー対応ガイド」に基づき津山市で統一された食物除去意見書及び保育所生活管理指導表が作成され、各保育園において共通理解ができ、安心安全な食事の提供が図れている。そして、各職員が研修に参加し、意識を高める事ができた。 ・保育協議会では、毎年調理担当者会を年3回開催し、献立、離乳食、行事食等の意見交換や話し合いを重ね、給食でも不足になりがちな鉄分、カルシウムの含まれたレシピを作成し、各保育園に配布した。 |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・「幼児の食生活アンケート」調査結果では多くの集計結果が出ているので、さらに5歳児アンケートを数年後同じアンケートに取り組み比較する事によりどの程度反映されたか食育進捗状況の把握に努めたい。 ・各保育園で「基本的な生活習慣の自立」「食育の重要性」について園児への保育士指導と共に保護者への指導を継続していく。 ・各機関との連携のもと「食育に関する」講演会、研修会の開催。 ・生き生きとした子どもに育つための施策について考えていく。 |

津山市公立幼稚園

| | |
|-------------------------|--|
| 目指す姿 | <ul style="list-style-type: none"> ・望ましい食生活習慣を身につける。 ・友達や保育者や家族と一緒に食べることを楽しむ。 ・栽培、収穫、買い物、調理、食事などの体験を通し、食の大切さ、感謝の気持ちを持つ。 ・食事のマナーやルールが身につく、偏食が少なくなる。 |
| 取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・各園の教育課程に食育を位置づけ、具体的な指導計画を立案し、実践する。 ・幼児の食生活、嗜好、習慣を把握する。 |
| 5年間の実施状況 | <ul style="list-style-type: none"> ○各園が地域に合わせた指導計画を作成し、実践した。 ・季節の野菜栽培、収穫、調理、食事体験。 ・保護者や栄養士、地域の人たちと共に取り組む食育。 ・行事食の体験をすることで伝統文化の継承。 ・手作り弁当実施による、喜びと愛情をもった子育て支援。 ・近隣小学校での給食体験による食育と、小学校への接続。 ・他団体と共に食育に取り組み、食に対しての幅広い体験と深い学び。 ・食育活動の広がりにおける、安全(アレルギーや衛生等)の取組。 |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <ul style="list-style-type: none"> ・園内で、幼児が教師や地域の方に手伝ってもらい、季節の野菜を育て、収穫し、調理し、みんなで食べるという活動が充実した。幼児が多くの野菜の育つ過程を身近に体験したり、簡単な調理を経験したりすることで、野菜を身近に感じ、野菜を食べる意欲が高まり、野菜のおいしさもより味わうことができている。 ・食べたことのない野菜や嫌いな野菜も多い中、自分たちが育て調理したり、友達と一緒に食事だったりすると、食べられたり、おいしさがわかったりできている。 ・保護者、栄養士、地域の方と一緒に食育に取り組むと、家庭での食事のメニューや調理の仕方だけでなく、多くの保護者に旬の野菜、津山の野菜を知らせることができた。 ・行事食を大切に取り組んでいる園が多く、伝承行事と食について親子で学べている。 ・昼食手作り弁当(11園)は、喜びや愛情を親子共に感じている家庭が多い。また、学校給食の園は、献立表や毎日の検食簿に書いてある栄養士(センター)の思いを知らせ、小・中学校と同じように食を学んでいる。 ・学校給食体験が実施でき、年ごとに回数も増えていて、保護者にも好評である。食育だけでなく、 |

| | |
|-----------------|---|
| | <p>小学校への接続においても望ましい成果がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・幼稚園で食の体験が増えたこともあり、アレルギー調査を年度初めに実施し、材料等を示し、衛生にも配慮した食の体験を行っている。 ・津山高校製作「どんな野菜ができるかな」の歌が少し広まり、各団体が行う食育が含まれるイベントのチラシを配布することで、出かける家族も増え、食について学ぶ機会が広がっている。 ・教育委員会の「早寝・早起き・朝ごはん」に取り組む中で、園は朝ご飯を食べるだけでなく、その質（メニューや家族と食べる朝ごはん）についても考え、示していくようになった。 ・12園全体で食に関するアンケートは実施していないが、それぞれの園での食育活動に対してアンケートを取っている園も多く、次年度の計画に反映されている。 |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・それぞれの園の特徴ある取り組みを、今後一層充実させていく。 ・園だけでなく、他の団体等と一緒に取り組む食育活動を進める。 ・望ましい食事ができていない家庭への啓発指導。(バランスの良い食事や和やかな食事) ・平成31年に新幼稚園が設立され、現12園の食育活動を、新しい幼稚園にどのような形で引き継ぎ、取り組んでいくか。 |

明星幼稚園

| | |
|-------------------------|--|
| 目指す姿 | <ul style="list-style-type: none"> ・望ましい食生活習慣を身につける。 ・友達や保育者や家族一緒に食べることを楽しむ。 ・栽培、収穫、買い物、調理、食事などの体験を通し、食の大切さ、感謝の気持ちを持つ。 ・食事のマナーやルールが身につけ、偏食が少なくなる。 |
| 取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・各園の教育課程に食育を位置づけ、具体的な指導計画を立案し、実践する。 ・幼児の食生活、嗜好、習慣を把握する。 |
| 5年間の実施状況 | <ul style="list-style-type: none"> ・稲作体験(田植え、稲刈り、脱穀等)を通じて、食の大切さと感謝の気持ちを育むことができた。 ・畑づくり(種まき、苗植え、水やり、草とり等)を通じて野菜の苦手意識を払拭し、喜んで食べる姿も見られる様になった。 ・ランチルームまたは教室、時には屋外において友だちや保育者と一緒に食事をする事で、マナーやルールを身につけ、偏食が少なくなる様取り組んだ。 |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <ul style="list-style-type: none"> ・稲作体験は、毎年長児が実施。参加人数は、年長組全員と教職員3~4名。 ・畑づくりのうち、季節の野菜の種まき、苗植え、草とり、収穫等は年長児が主となって実施。参加人数は年長児と教職員3~4名。 ・さつまいもの苗植え、芋掘りは、全園児と職員7~10名が参加。 ・昼食時(給食、弁当)、準備段階から片付けに至るまでの間、ルールやマナーを徐々に知らせ、友だちみんなと実行することにより身につけてきた。 ・食物の好き嫌いは、保護者が量を加減して少しずつでも克服できる様、援助している。 |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・事業の実施状況を数値化して自己評価することが出来ていない為、今後の課題である。具体的な方法を模索し、実施していく必要がある。 ・取り組みの方向性は、従来通り。 |

幼保連携型認定こども園 しらゆり幼稚園

| | |
|----------|---|
| 目指す姿 | <ul style="list-style-type: none"> ・望ましい食生活習慣を身につける。 ・友達や保育者や家族一緒に食べることを楽しむ。 ・栽培、収穫、買い物、調理、食事などの体験を通し、食の大切さ、感謝の気持ちを持つ。 ・食事のマナーやルールが身につけ、偏食が少なくなる。 |
| 取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・各園の教育課程に食育を位置づけ、具体的な指導計画を立案し、実践する。 ・幼児の食生活、嗜好、習慣を把握する。 |
| 5年間の実施状況 | <p>食育計画実施状況</p> <p><u>年長</u> マナーを守り、楽しく食事をする。園の菜園でじゃが芋、さつま芋を植え、収穫する。園外では</p> |

| | |
|-------------------------|--|
| | <p>田植え、稲刈りを経験する。それらの経験を通して、食物の成長する喜び、収穫体験、協力してくださった方と園児全員で食事を楽しんだ。</p> <p>年中 望ましい食習慣やマナーを身につける、感謝の気持ちを育てる、偏食を減らすなどに取り組んだ。</p> <p>年少 いろいろな食べ物に興味を持ち、感謝の気持ちを育てる。</p> <p>1歳児・2歳児 保育者やともだちと楽しく食事をする。</p> <p>◎自園給食であることを活用し、目標をていねいに指導した。</p> |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <p>「おいしく、バランスよく、感謝の気持ちをこめて」は建学の精神でもあるので、いろいろな場面で指導をしている。</p> <p>食育講座(試食会を兼ねる)</p> <p>平成29年6月14日(水) 49人出席</p> <p>平成29年6月16日(金) 25人出席</p> <p>テーマ「幼児期の食・給食のねらい」 講師:栄養士2名</p> |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <p>◎「食」はからだをつくると共に「人」をつくるものである。本園は平成28年度より自園給食となっているので、教育・保育の場に「食育」を意識して指導することが増えた。園独自の取り組みは今後とも重要であるが、併せて国・県・市の「食育推進計画」を大いに参考にしていきたいと思っている。</p> <p>◎今、食をとりまく環境が大きく変化してきている。家庭の食生活に外部化・簡便化が進展してきている。幼児期の子どもたちに、家族団欒の食事の楽しさ、手作り料理、家庭の味をしっかりと経験させたい。保護者と共に、幼児期の食の大切さへの理解が深まるような取り組みを進めていきたい。</p> |

美作大学附属幼稚園

| | |
|-------------------------|---|
| 目指す姿 | <ul style="list-style-type: none"> ・望ましい食生活習慣を身につける。 ・友達や保育者や家族一緒に食べることを楽しむ。 ・栽培、収穫、買い物、調理、食事などの体験を通し、食の大切さ、感謝の気持ちを持つ。 ・食事のマナーやルールが身につき、偏食が少なくなる。 |
| 取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・各園の教育課程に食育を位置づけ、具体的な指導計画を立案し、実践する。 ・幼児の食生活、嗜好、習慣を把握する。 |
| 5年間の実施状況 | <ul style="list-style-type: none"> ・朝食摂取や摂取品目の平均値の調査等を実施し結果や考察を保護者に返して意識向上に努めた。 ・園での昼食(弁当・給食)時と「3色たべたかな？」の取り組みをし、幼児の食への関心を高めるようにした。 ・大学との連携として大学生による様々な視点から食育指導を取り入れた。 |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <ul style="list-style-type: none"> ・「朝食の摂取品目と、起床から出発までの時間との関係」や「起床時刻の関係」「朝の排便率と起床時間の関係」など様々な視点から「幼児の体」について園と家庭とで考える機会を持つことができた。保護者からも他の家庭と比べることで気づくことが多いようだ。ここ3年間は全園児対象に実施した。 ・弁当や給食では少しでも食べようとする姿が増えているが、個人差が非常に大きく親子で課題の残る状況もある。 ・箸の持ち方や姿勢等には頑張る姿が増えている。 |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・「健康生活調べ」などの実態調査を今後も取り入れ、全体での食育に生かしていきたい。 ・手作り弁当・パン給食・米飯給食、それぞれの良さを伝えながら、親子で食べることに取り組む意欲が育つようにしていきたい。 |

津山市こども課

| | |
|----------|---|
| 目指す姿 | 乳幼児が幅広い食の体験をし、食を楽しむ |
| 取り組みの方向性 | <p>○楽しく食べたり、食に関する体験の取り組みの推進。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・保育所、幼稚園などに働きかけ、保育者や友達、保護者等と一緒に食べたり、体験の機会を持ち、楽しさを味わうことができるようにする。 |

| | |
|---|--|
| 5年間の 実施状況 | <p>○食育推進の啓発について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・将来の健康的な食生活に必要な習慣や態度を身につける。 ・園児の豊かな実体験(栽培やクッキング)を実施。 ・機会をとらえて園と保護者との連携(試食会や献立レシピ配布)啓発。 ・支援センター利用保護者と乳幼児に啓発。(試食会や食育講座) ・児童クラブ職員に対して食育研修や訪問を通して食育の意識を高める。 |
| 5年間の実 施状況に対 する、団体と しての自己 評価 | <p>○保育園・幼稚園・認定こども園に食育推進について啓発する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・訪問実施(毎年、5月～6月 保育園25園 幼稚園14園 認定こども園4園) ・友だちや先生といろいろな食材を楽しく食べる体験を通して、良い食事のとり方を身につける。 ・各園にて作成している「食育の計画」に基づき楽しく実体験ができるよう啓発する。 (野菜栽培、収穫物を使っのクッキング、伝統行事に合わせた行事食を楽しむ等。) ・園と家庭とが連携をとって食育の推進を行うよう啓発する。 <ul style="list-style-type: none"> ・生活リズムの見直し(早寝、早起き、朝ごはん、60・15運動等) ・共食(家族と一緒の食事) ・毎食野菜を食べる・伝統食、行事食を取り入れる ・ゆっくり良く噛んで食べる。 ・食事のときの挨拶「いただきます」「ごちそうさま」をする 等 <p>○支援センター利用保護者と乳幼児に食育推進について啓発する。(試食会や食育講座)</p> <p>○保健衛生に関する研修会を開催(食物アレルギーについて) 3回 312名</p> <p>○私立保育園での食育推進事業への補助金制度</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育活動補助:園児、保護者への食育活動を実施。 <p>○アレルギー食等対応:給食でアレルギー児の除去食・代替食対応。(平成26年度より統一対応)</p> <p>○全児童クラブに対し、食育推進について等啓発を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全児童クラブ訪問実施:年間通して随時 全28児童クラブ 児童クラブでのおやつ・イベント時の食事提供等について実態を把握、食育の啓発及びアレルギー児童等について実態を把握する。 ・研修会を開催 5回 参加人数 254名(平成25年度～29年度) |
| 今後の課題 及び取り組 みの方向性 | <p>○就学前、就学後の育ちについて接続カリキュラム等を活用しながら、入学先と互いに情報と課題共有に取り組み連携をとっていく。</p> <p>○園児が園生活や給食を通して、自分の健康を守る良い食生活習慣を身につけるように、今後も指導していく。</p> <p>○保育園・認定こども園・幼稚園職員に対して、食育推進の研修を実施し、食育の重要性を再度意識し、園児・保護者への啓発と実践につながるようにさらに推進していく。</p> <p>○児童クラブ職員に対して、食育推進の研修会を実施し、食の重要性を認識しておやつ作り、おやつの提供等に活かしてもらおうと共に、保護者に「共食や野菜を食べる習慣づくり」を意識してもらえるように啓発していく。</p> |

津山市小・中学校

| | |
|--------------|---|
| 目指す姿 | 健康に良い食事や生活のあり方を知り、実践していく。 |
| 取り組みの 方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・野菜の栽培、調理、試食等の体験を通じて食材の旬を知り、おいしく食べようとする。 ・「命をいただく」ことに感謝し、残さず食べようとする。(残菜を減らす。) ・系統的な食育指導を積み重ねていく。 |
| 5年間の 実施状況 | <p>○次の7点に取り組んだ。</p> <ol style="list-style-type: none"> ①正しい生活習慣を身につけるために生活調べ等をする。 ②全体計画に沿って、全体で取り組んでいく。 ③地域の産物、津山産野菜を資料(実物や図等)で紹介する。 ④朝食作りやおやつ作りを学級Pで取り組む。 ⑤栄養士・栄養教諭による指導回数を増やす。 ⑥野菜を育て、おいしく食べる方法を考え、調理して食す。 ⑦PTAと連携して家庭での調理体験を増やしていく。 |

| | |
|-------------------------|--|
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <p>○すべての学校で食育の全体計画を作成し、教科や学校行事、給食時間の指導など、教育活動全体を通して食育を行うことができた。給食週間を活用している学校も多い。</p> <p>○食育センターが発行する給食通信を活用し、旬の野菜や地域の産物、津山産野菜について給食放送や掲示板で知らせている学校がほとんどである。</p> <p>○すべての学校が何らかの形で栄養士・栄養教諭の食育指導を受けている。内容は「野菜の力」「朝ごはんの働き」「好き嫌いなく何でも食べよう」「食事のマナー」など。小学校では全学年で食育指導を受けている学校が約70%(H28)で、前年度(H27)より約10%増えている。</p> <p>○学級P活動として調理をしている学校は中学校では少ないが、小学校では約60%(H28)だった。PTA母親委員会の「朝食づくり講座」にほとんどの学校が親子で参加している。</p> <p>○津山市教育委員会保健給食課が作成する「夏休みレッツチャレンジクッキング」を夏休みの課題として活用し、家庭での調理体験を増やしている学校が多い。</p> <p>●取り組みはしているものの、小・中学生ともに残食があり(H28 小4.4% 中21.4%※市教委保健給食課調査結果より)、中学生の残食が増える傾向がある。栄養教諭や食育センター・市教委・PTAとの連携を強めて、食への意識・関心を高める必要がある。</p> <p>●各校の課題について、アンケート結果から、「偏食」「残食」「マナー」「朝ごはんを食べてこない」などを挙げる学校が多く、家庭との連携が今後も必要である。</p> |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <p>○今後も全体計画や年間計画に沿って、教科・総合・特別活動など教育活動全体で系統的に取り組んでいく。食に関する知識の習得と、野菜の栽培や調理などの体験を通して食の大切さを実感させたい。</p> <p>○児童・生徒の食についての知識や関心をさらに高めていく必要がある。専門的な知識をもった栄養士・栄養教諭との連携を大事にしながら食育を進めていく。各学級の実態をふまえた食育授業、家庭科でのチームティーチング、給食指導などで栄養教諭と連携していきたい。</p> <p>○保護者にも食への関心を高めてもらいたい。給食試食会などにおいて栄養士・栄養教諭から保護者に直接話をしてもらう機会を大切にしていきたい。</p> <p>○学校で学んだことを家庭でも実践することが大事である。家庭科の宿題や長期休業中の親子料理など、津山市教育委員会やPTAと連携して調理体験を増やしていくことが必要である。</p> |

津山市教育委員会学校教育課

| | |
|----------|--|
| 目指す姿 | 児童・生徒が食生活について学び、望ましい食習慣を身につけ、実践する。 |
| 取り組みの方向性 | 児童・生徒が食に関する知識や能力等を発達段階に応じて総合的に身につけることができるよう、「食に関する全体計画」をもとに、教育活動全体ですすめていく。 |
| 5年間の実施状況 | <p>○全小・中学校で、「食に関する指導の全体計画」を策定し、職員会議等で共有している。</p> <p>○学校内の食育担当者と栄養教諭や学校栄養職員、栄養士との打ち合わせ会を開き、取組や授業の確認を行った。</p> <p>○津山市教育センター栄養部会で食育教材一覧表や食育授業の指導案を作成し実施している。</p> <p>○中学校では、家庭科の教員と連携し、「学校給食」を身近な食育教材として、授業を実施する機会が増えている。</p> <p>○小学校では、栄養教諭(学校栄養職員)や地域の方の力も借りながら、食育の授業を進めている。</p> <p>○平成28年度岡山県食育スクールプロジェクト事業で加茂中学校ブロック(加茂小・加茂中)をモデル校として、食に関するモデル授業や生活改善アンケートやがんばりカード等の取組を実施した。</p> |
| 今後の課題 | <p>■課題</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育の授業や取組等で、学校ごとで取り組み方に差が出ないよう、学校の担当者と栄養教諭(職員)が連携を引き続き図っていく必要がある。 ・全小・中学校が作成した「食に関する指導の全体計画」を、確実に実施していく。 ・全中学校で食育の授業実践ができるよう、栄養教諭(職員)と学校食育担当者が連携していく。 |

津山市教育委員会保健給食課

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---|---------------------------|-----|-------------------------|--|-----|-------------------------|------------------|-----|-------------------------|--|-----|-------------------------|------------------|-----|-----------------------|--|-----|-------------------------|-------------------------|--|---------------------------|---------------------------------|--|-------------------------|
| 目指す姿 | 児童・生徒が食と健康に関心を持ち、食事の重要性を理解し実践する。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・朝食の摂取、給食を残さず食べることについて普及、啓発推進 ・活力ある一日を送るための朝食、食事量や栄養バランスのとれた給食を毎日残さず食べることで、望ましい食習慣を身につける。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5年間の実施状況 | <ul style="list-style-type: none"> ・食生活アンケート(小学校5年生、中学校2年生対象)を行った。調査結果を基に、児童・生徒には望ましい食習慣を身につけるための指導を行い、保護者には、朝食を見直してもらえよう、調査結果を活用した資料を作成し、試食会等で啓発を行った。 ・学校給食では年間を通じて津山産、岡山産を優先して使用し、地場産物の活用を積極的に行った。 ・夏休み親子料理教室(小学校4年生～6年生の親子対象)を行った。調理技術や食に関する知識の普及に努めた。 ・夏休みレッツチャレンジクッキング(小学校5・6年生と中学校2年生対象)を行った。料理に興味を持ち、将来自分で料理ができる子どもたちの育成に努めた。また、応募作品を基にレシピを作成し小・中学校の児童・生徒に配布を行った。 ・学校給食残食調査(小学校3・4年生及び中学校2年生対象)を行った。学校給食を残さず食べるよう啓発資料を作成し小・中学校の児童・生徒に配布及び指導を行った。 ・朝食作り講座を生涯学習課と行い朝食摂取の重要性について働きかけた。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <p>・H28年度のアンケート等の結果では、子どもの朝食摂取や野菜摂取の指標で悪化しているものがあつた。</p> <table border="0"> <tr> <td>朝食摂取率(毎日)</td> <td>小学生</td> <td>87.6%(23年度)→80.1%(28年度)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>中学生</td> <td>84.1%(23年度)→72.4%(28年度)</td> </tr> <tr> <td>野菜摂取率(毎食)</td> <td>小学生</td> <td>29.3%(23年度)→24.0%(28年度)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>中学生</td> <td>25.0%(23年度)→28.3%(28年度)</td> </tr> <tr> <td>給食残食率(全体)</td> <td>小学生</td> <td>5.1%(23年度)→4.4%(28年度)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>中学生</td> <td>14.4%(23年度)→21.4%(28年度)</td> </tr> <tr> <td>レッツチャレンジクッキング応募数</td> <td></td> <td>1,826人(23年度)→2,179人(28年度)</td> </tr> <tr> <td>学校給食に地場産物を使用する割合(6月・11月)</td> <td></td> <td>41.3%(23年度)→51.6%(28年度)</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> ・朝食摂取率や野菜摂取率、給食残食率の向上について、児童・生徒及び保護者の意識を変えるだけの取り組みが出来ていなかったと思われる。 ・地場産物は、野菜が中心のため天候に大きく影響されるが、使用率は増加している。 | 朝食摂取率(毎日) | 小学生 | 87.6%(23年度)→80.1%(28年度) | | 中学生 | 84.1%(23年度)→72.4%(28年度) | 野菜摂取率(毎食) | 小学生 | 29.3%(23年度)→24.0%(28年度) | | 中学生 | 25.0%(23年度)→28.3%(28年度) | 給食残食率(全体) | 小学生 | 5.1%(23年度)→4.4%(28年度) | | 中学生 | 14.4%(23年度)→21.4%(28年度) | レッツチャレンジクッキング応募数 | | 1,826人(23年度)→2,179人(28年度) | 学校給食に地場産物を使用する割合(6月・11月) | | 41.3%(23年度)→51.6%(28年度) |
| 朝食摂取率(毎日) | 小学生 | 87.6%(23年度)→80.1%(28年度) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 中学生 | 84.1%(23年度)→72.4%(28年度) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 野菜摂取率(毎食) | 小学生 | 29.3%(23年度)→24.0%(28年度) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 中学生 | 25.0%(23年度)→28.3%(28年度) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 給食残食率(全体) | 小学生 | 5.1%(23年度)→4.4%(28年度) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 中学生 | 14.4%(23年度)→21.4%(28年度) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| レッツチャレンジクッキング応募数 | | 1,826人(23年度)→2,179人(28年度) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学校給食に地場産物を使用する割合(6月・11月) | | 41.3%(23年度)→51.6%(28年度) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・児童・生徒のみではなく、保護者、学校、地域を巻き込んで、食育を行っていく必要がある。 ・食育に関わる他部署との連携を深め、津山市全体の食生活の見直しを行う必要がある。 ・朝食摂取状況については、食べない理由として、「食べる時間がない」、「おなかがすいていない」が上位を占めているが、これらの理由は早寝早起きができていないことが原因と考えられる。今後も、早寝早起き、朝食摂取の重要性等を児童・生徒や保護者に啓発する必要がある。 ・給食の残食については、授業や給食時を活用した食に関する指導の中で、年齢に応じたエネルギー摂取量や栄養バランスなど食の重要性を知らせ、残食の減少を図っていく。中学生は牛乳の残量が特に多く対応が必要であるため、H29年度は牛乳残量調査を2回実施し、指導に活かしていく。 ・地場産物は一度に使用する量や種類を考慮して使用回数を増やすなど、献立を工夫する。また生産者や関係者と連携し生産量及び品目数の拡大を目指す必要がある。6月・11月の1週間を「おかやま地産地消週間」とすることで、地場産物の活用を意識させたい。また、授業や給食時の指導、啓発資料等で地場産物の良さや、津山市の食材をより知ってもらえるよう食に関する指導の工夫をしていく。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

津山食品衛生協会

| | |
|-------------------------|---|
| 目指す姿 | 食の安全・安心の確保のため、その基本である正しい手洗いを周知し、また、健康増進も図る。 |
| 取り組みの方向性 | 若年層を中心に、正しい手洗い方法を身につけてもらい、手洗いを習慣づけてもらう。 |
| 5年間の実施状況 | <p>○毎年、手洗いチェッカーを使っての手洗い教室を開催。手洗い後の洗い残しの箇所を知ってもらい、正しい手洗いが出来るよう啓発指導を行った。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・マルイウエストランドにて、買物客や二宮公民館サークルのメンバーを対象に手洗いチェッカーを実施。 ・二宮保育園の園児を対象に、手洗いの紙芝居を実施し、また手洗いチェッカーを使って、手洗いの勉強を実施。 ・東松原子供会の親子を対象に、岡山和気ヤクルト工場の見学と、津山東公民館にて手洗いチェッカーを使い、手洗い教室を開催。 ・パネルやパームスタンプを活用し、手洗いの大切さを周知した。 |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <ul style="list-style-type: none"> ・手洗いは食中毒予防の基本であるため、食育が重要視される以前から協会事業で常に啓発を行ってきた。手洗いが大切であることは誰もが知っており、事業を実施することで手洗いの大切さを再確認してもらっているが、さらに、正しい手洗いをしなければ汚れが落ちにくいということや、手洗いチェッカーで洗い残しの箇所をチェックしてもらうことで、知ってもらうことができている。ただ、不特定多数に対して事業を行うことがほとんどであるため、その後の成果についての検証は行っていない。 ・若年層を対象に事業の実施を計画してきたが、中高年の参加が多かった。ただ、参加者の中には驚くほど上手に手洗いができる児童・生徒もおり、理由をきいたところ、学校で勉強したとのことで、教育の重要性や、こういった事業を継続して行っていくことが大切だと感じている。 |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | 事業を実施する食品衛生指導員の人数が減少してきており、充実した事業の継続が難しくなりつつあるが、当協会としては、食中毒予防の観点から、今後も手洗いチェッカーなどを活用しながら、正しい手洗いを行うよう一人でも多くの人に呼びかけていく。 |

津山農業協同組合

| | |
|-------------------------|---|
| 目指す姿 | ・食への関心・興味を高め、食の大切さ、食を支える農の役割、地域の食文化などの理解を深める。 |
| 取り組みの方向性 | ・地元産農畜産物の利用拡大 地元産農畜産物を利用した料理講習会等催し物と広報活動を実施し、地元産農畜産物の本来の良さとおいしさをアピールするとともに、栄養バランスのとれた食生活の推進を図る。 |
| 5年間の実施状況 | <ul style="list-style-type: none"> ・「笑味ちゃん天気予報」での地元農畜産物のPR ・女性部主催によるクッキング・フェスタ(試食会)での地元食材の利用と食の大切さの講演会 ・ちゃぐりんフェスタ(親子料理教室)での地元食材の利用と食に関するクイズ等 ・直売所の出荷物に料理レシピを付ける。 ・JA広報誌(シャイン)へ津山東高校と連携して地元食材を使った美味しい料理レシピを掲載 |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <ul style="list-style-type: none"> ・地元農畜産物の、ほ場の視察と生産者の話、採れたての食材を使って料理をし美味しさをアピールする。視聴率も高く好評です。 ・クッキング・フェスタ: H26・27年:参加者203人 スタッフ30名 作ったことないメニューもあり、とても美味しかったので作ってみたいとの意見が多かった。 ・ミニクッキングフェスタ:(3地区でそれぞれ開催) H25年:参加者 東部地区 89名 西部地区 45名 南部地区 93名 スタッフ 約 15名 H28年:参加者 東部地区 90名 西部地区 64名 南部地区 106名 スタッフ約 15名 会場によって、参加者の募集人数が変わりますが、毎年多くの方が参加していただき評価も良く地産地消、地元食材のPRにつながっていると思います。 また、若い年齢層の方に安心安全な食材に関心をもってもらえるようになった。 ・料理教室の実施は毎年ではありませんが、子ども達への食農教育は、ちゃぐりんフェスタとして毎年いろいろな形で開催し、体験・クイズ・食べることを通して農畜産業、食の大切さを学んでいる。 |

| | |
|-----------------|--|
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・募集方法の検討 ・若い年齢層の方に多く参加してもらうための方法 ・地域住民が、安心安全な食生活を送るために必要なことを、多くの人が楽しく学ぶことができる企画を考え、農協として提供できる知識を伝える。 |
|-----------------|--|

おokayama酪農業協同組合

| | |
|-------------------------|--|
| 目指す姿 | <ul style="list-style-type: none"> ・ミルクジャパン運動 スローガン:「牛乳が日本を元気にする」 牛乳・乳製品の摂取により、子どもたちがすくすく育ってほしい。子育てをする保護者を応援し、子ども、地域、日本を元気に。 |
| 取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳・乳製品へ関心を持ってもらい、酪農を知ってもらう。 牛乳・乳製品消費が減少する中高大学生(女子)へ牛乳・乳製品の重要性を知ってもらう。 |
| 5年間の実施状況 | <ul style="list-style-type: none"> ・夏休みを利用した県下小中学生より牛乳・酪農をテーマにした絵画の募集 ・夏休みを利用した県下の高校生・大学生並びに一般を対象にした牛乳・乳製品利用料理コンクールの募集 ・中学校での骨密度測定 希望校には食育サポート ・高校等の文化祭等での骨密度測定並びに栄養相談 ・小学校に出向きバターづくり等をし、地域の酪農・牛乳への理解をしてもらう ・美味しく減塩『乳和食』の料理講習会 |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <ul style="list-style-type: none"> ・絵画コンクール・料理コンクールとも応募者数が減ってきている。 絵画コンクール 25年度 6,930点 29年度 5,609点 料理コンクール 25年度 557点 29年度 479点 夏休みには他のコンクール等の種類も多く選択されてきているのではないかと思う。 ・中学生での骨密度測定は市内では加茂中学校のみで実施(食育サポート含む)。 県南では骨密度測定の結果をもとに食育の事業を行っている。 牛乳の飲み残しが減ったとも聞いている。 ・秀実小学校では、地域の方と学年ごとに行事を行っている。毎年2年生がバター作りをしている。また、学区の酪農家が2軒になってしまったことや牛や牛乳のことなど話をする。地域の酪農家が仔牛を校庭に連れてきて触れ合っている。 ・牛乳・乳製品を使った『乳和食』料理講習会は毎回好評。年2~3回程度実施。短時間で少ない材料でできるので、今後も進めていきたい。また、酪農女性部と一緒に行うことで酪農への理解も深める。 |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・20歳までに骨密度の値をピークにする必要があること、また高校生になると給食がなくなり牛乳を飲む機会が減ってくることを経費削減を求められているが骨密度測定等を利用して中高大生(特に女子)へ牛乳・乳製品の大切さを伝えたい。 ・牛乳を飲むだけでなく牛乳・乳製品を料理へ利用してもらうはたらきかけを行う。 |

津山市農村生活交流グループ

| | |
|----------|---|
| 目指す姿 | 地域の農産物を活用した商品開発とレシピの普及 |
| 取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・農産物等の資源の把握 ・加工技術の習得 ・郷土料理、伝統料理等の把握 ・健康料理の研究 |
| 5年間の実施状況 | <ul style="list-style-type: none"> ・津山市農商工連携推進計画に基づく地域資源に係る情報収集、把握した情報の集約と活用方法の検討への協力 ・加工技術習得のための研修会等への参加 ・地域農産物を活用した商品開発への取り組み ・郷土料理、伝統料理等の伝承活動への協力 ・若い世代を対象とした伝統食(味噌)を活用した料理教室等の開催 |

| | |
|-------------------------|--|
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <p>①津山市農商工連携推進団体による会議体「つやまFネット」主催の各種会議(平成25～28年度:43回)・イベント(平成25～28年度:5回)に参加し、地域資源に関する情報提供、活用方法の検討協議、情報発信等、津山市農商工連携推進計画の推進に貢献した。</p> <p>②調理技術習得セミナー及び農産品加工技術習得セミナー(平成25～26年度:49回)ほか各種研修会等に参加するなど加工技術の習得・向上を図るとともに、津山しょうがドレッシング(津山商業高校及び津山工業高校と協力)、ニンニクドレッシング及びニンニク醤油、アレルギー対応(卵なし)米粉菓子など、地域農産物を活用した商品開発に取り組んだ。</p> <p>③日本調理科学会(県北地域監修担当:美作大学)による郷土料理聞き取り調査への協力(平成25年度:2回)、津山市の民間情報サイト「津山瓦版」への雑煮情報の提供(平成27年度)等、他団体が行う郷土料理伝承活動に協力した。伝承活動は当協議会の自主活動のみでは限界があり、広く継承していくためにも積極的に他団体の活動に協力し、様々な媒体を活用した情報発信をしていく必要がある。</p> <p>④平成28年度から小学生親子や若手女子農業者など若い世代を対象とした伝統加工食品(味噌)や地域農産物活用加工商品を活用した料理教室等(平成28年度:3回)を始めたが、子育て世代の地域農産物加工品に対する関心は強いもののその認知度が低く、情報発信活動に引き続き力を入れていく必要がある。</p> |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <p>・郷土料理や地域農産物を活用した商品に対する子育て世代の関心は高いものの、その認知度は低く、どのように継承していくか、情報発信していくかが課題となっている。味噌などの伝統加工商品の製造、消費者のニーズを取り入れた地域農産物活用新商品の開発などに引き続き取り組んでいくとともに、平成28年度から始めた親子料理教室など自主活動による若い世代との交流、他団体の郷土料理伝承活動への協力等を積極的に行い、食(よいもの)を選択する力の育成と選択してもらえる食(よいもの)の開発・情報発信に取り組んでいきたい。</p> |

津山市みらい産業課

| | |
|-------------------------|--|
| 目指す姿 | 地域の農産物を活用した商品開発とレシピの普及 |
| 取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・農産物等の資源の把握 ・加工技術の習得 ・郷土料理、伝統料理等の把握 ・健康料理の研究 |
| 5年間の実施状況 | <ul style="list-style-type: none"> ・津山市農商工連携推進計画に基づく地域資源に係る情報収集、把握した情報の集約と活用方法の検討 ・高校生等の若い世代を巻き込んだ地域農産物活用新商品の開発・改良 ・協働による地産地消イベントの実施 ・学校給食における地産地消の推進 |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <p>①津山市農商工連携推進団体による会議体「つやまFネット」主催の各種会議(平成25～28年度:43回)・イベント(平成25～28年度:5回)を主催し、地域資源に関する情報収集、活用方法の検討、情報発信等を推進した。</p> <p>②ショウガを活用したドレッシングや餅菓子、小麦を活用した肉まんなど、市内高校生の参画による地域農産物を活用した商品開発の取り組みを行った。次世代を担う高校生に地域農産物やその加工品について興味・関心を深めてもらうきっかけとなっている。</p> <p>③市内高校との協力による小麦まつり・ショウガまつりの開催(平成25～28年度:4回)、消費者参加型の地域農産物を活用したレシピコンテストの開催(平成26～28年度:3回)、民間事業者と市内高校との協力によるショウガ作付・収穫体験の実施及びレシピコンテストの開催(平成25～28年度:4回)など、協働型地産地消イベントを開催し、地域農産物やその加工品の情報発信活動を行った。様々な団体と協力して実施することにより、主催者側・来場者側双方から幅広い世代を巻き込んだ地産地消推進イベントとして効果を生んでいる。</p> <p>④ピオーネゼリー、新高梨シロップ漬けなど学校給食向け地域農産物活用加工商品等の開発と提供支援、学校給食用麺(中華・ソフト)原材料小麦を津山産小麦に切り替えるための補助事業等</p> |

| | |
|-----------------|---|
| | を実施(平成27年度:10回(麺、加工商品含む。)、平成28年度:麺12回、加工商品2品)し、学校給食における地産地消の推進を図った。 |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・地産地消イベントや地域農産物活用商品の開発に高校生等学生に参画してもらうことは、地域農産物やその加工品についての関心向上や食を選択する力の育成に貢献するとともに、郷土愛の醸成といったことにもつながるため、今後も継続していきたい。 ・学校給食における地産地消は、食育推進には欠かせない課題であるが、取組事業者にとって地域貢献性などやりがい大きい反面、様々なリスクも伴うため、いかに継続させていくが課題の1つとなっている。学校給食のニーズを踏まえた新商品の開発とともに、取組事業者に関する積極的な情報発信、行政の補助や支援なしに提供が安定的に継続できるような仕組みづくりに取組んでいきたい。 |

岡山県美作県民局 美作広域農業普及指導センター

| | |
|-------------------------|--|
| 目指す姿 | 地域力を生かした6次産業化、農商工連携の推進 |
| 取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・女性や高齢者等多様な担い手の知恵や経験を生かし、地域資源を活用した「6次産業化」への取り組みや、学校給食への食材供給、食農体験交流などの支援 ・地域農業と商工業等の「農商工連携」の強化や、農業者と消費者との相互理解促進、地産地消運動の推進など、地域農業の活性化支援 |
| 5年間の実施状況 | <ul style="list-style-type: none"> ○地域資源を活用した「6次産業化」への取り組みを重点的に支援した。 ・6次産業化をめざす農業者や起業グループに取り組みを啓発した。 ・地域資源を活用した新商品の開発及びブラッシュアップを支援した。 ・食品表示や販売促進等の研修会を行い、商談会への誘導を図った。 ○学校給食への食材供給、食農体験交流などの支援を行った。 ○「農商工連携」の強化や、農業者と消費者との相互理解を促した。 ○地産地消運動、食育の推進 ・生活交流グループ等各種団体の、地域食材の利活用や料理伝承活動を支援した。 ・各種イベントや地域での講習会で、地域食材のPRと地産地消、食育普及を行った。 |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <ul style="list-style-type: none"> ・2事業者が国から総合化事業計画を認定され、新商品の開発・販売に取り組んだ。 <ul style="list-style-type: none"> ① ブラウンスイス牛の自家生乳を原料としたチーズの製造販売 :チーズ4種 ② 自社生産の柿を活用した新商品開発・販売 :あんぼ柿、柿ヨーグルトドレッシング ・地域資源を活用して、新たに地域特産品の商品化が図られた。 <ul style="list-style-type: none"> (平成26年度以降に販売を開始した商品 :ショウガドレッシング、梨シロップ漬等) ・専門家による食品表示チェックを受けて、表示の適正化に4組織12品が取り組んだ。 ・平成28年度に認定農業者等に6次産業化に関する意向調査を実施し、要望に基づき情報提供や研修を実施した。(容器・包装資材、衛生管理、6次産業化の支援策、販売促進等) ・岡山市内の実需者と農業者との交流会を開催し、産地見学や意見交換を行った。 ・清泉小学校での「田んぼの生き物」講義の講師を25年間継続している。 ・津山地方農業青年クラブ協議会主催の食農体験交流を支援し、美作大学生など若い世代への地域食材への理解を促すことができた。 |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・地域資源を活用した新商品の開発をめざす農業者や起業グループの6次産業化への取り組みを重点的に支援する。 ・28年度の意向調査結果を整理し、要望に応じた研修会開催などの支援につなげる。 ・6次産業化商品の開発にあたっては、適正な食品表示やパッケージデザイン、価格設定など、専門家の指導を受けられるよう支援の充実を図る。 ・学校給食への食材提供、子どもや若い世代への食農体験交流の活動支援を続けることで、農業や農村文化への一層の理解を促していく。 ・6次産業化及び農商工連携に係る関係機関、団体、行政の連携体制を強化する。 ・農業者と消費者との交流、地産地消運動の推進などを充実させることで、地域農業の活性化をすすめていく。 |

津山市農業振興課

| <p>目指す姿</p> | <p>農業体験を通じて、食を大切に、感謝の気持ちを深める。地産地消の推進によって、地域の産物、食文化を理解し尊重する。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|---|------|------|----|-----|-----|----|--------|------|------|------|--------|------|------|------|--------|------|------|------|--------|------|------|------|--------|------|------|------|
| <p>取り組みの方向性</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・農業体験の取り組みを推進 幅広い世代の市民に農業体験の場を提供し、食及び生産者への興味・関心・理解を高めていく。 ・地産地消の推進(小麦・つやま和牛・農産物直売所) 地場産農産物の広報を充実させていく。(ぶどう祭り) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>5年間の実施状況</p> | <p>農業体験の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市内各小学校において、主に5年生を対象とした、田植え、稲刈り等の農業体験を実施している。その内、5校について、同体験時に農業振興課職員の派遣及び用具(鎌)の貸し出しを行っている。 <p>市民への農業体験の場の提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成15年から市内大田に市民農園を設置、広く市民の農業体験の場として提供してきた。現在、その運営は、利用者による実行委員会が行っており、市農業振興課がその事務局業務を行っている。 <p>地産地消の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・津山産農産物の販売所として、市内3カ所に農産物直売所を設定している。特に、平成27年度には久米地域の直売所、道の駅・久米の里のリニューアル工事、また、勝北地域の直売所、ほほえみ彩菜を「勝北マルシェ・ほほえみ彩菜」として改築工事を行い、利用者の利便性向上と販売力向上を図っている。 ・小麦やショウガなどの戦略作物や地域振興作物の生産振興と生産性向上を支援するため、産地交付金を交付している。また、小麦については、関係機関で構成する販売戦略会議に参画し、生産・販売を推進している。 ・平成28年4月からつやま和牛の出荷が開始され、市内精肉店及び焼肉店での販売、提供が始まった。 <p>地場産農産物の広報の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小麦等の生産振興と消費拡大を推進するため、小麦まつりに関係部署と共に出店し、広報、周知活動に努めた。 ・つやま和牛及び精肉の消費拡大を推進するため、関連部署と協力し、市内では、津山さくらまつりでの、牛もも肉の丸焼きの提供や、牛うまつ王選手権(平成28年より5月)への出店、市外では、岡山マラソンへのPRブースを開設し、周知活動に努めた。 ・津山産ぶどうの生産振興と消費拡大を推進するため、ぶどう祭り(毎年9月)をJA つやま津山ぶどう部会と共催している。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価</p> | <p>農業体験の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市内小学校の内、5小学校による田植え、稲刈り体験状況 <table border="1" data-bbox="392 1473 1015 1720"> <thead> <tr> <th>年度</th> <th>田植え</th> <th>稲刈り</th> <th>合計</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>平成29年度</td> <td>449人</td> <td>448人</td> <td>897人</td> </tr> <tr> <td>平成28年度</td> <td>497人</td> <td>496人</td> <td>993人</td> </tr> <tr> <td>平成27年度</td> <td>412人</td> <td>476人</td> <td>888人</td> </tr> <tr> <td>平成26年度</td> <td>483人</td> <td>484人</td> <td>967人</td> </tr> <tr> <td>平成25年度</td> <td>465人</td> <td>485人</td> <td>950人</td> </tr> </tbody> </table> <p>少子化により、対象となる児童数は減少傾向であるが、引き続き、農業体験を行うことで、日本の農業や食品への関心が持てる機会となっている。</p> <p>市民への農業体験の場の提供</p> <p>平成15年度に事業を開始したが、当初は団塊の世代の大量退職等により、市民農園ブームとなり、全37区画に対し、借受希望者が空き区画を待つ状態であった。しかしながら、近年、空き区画が発生することもあり、市広報紙、新聞等、広報媒体を活用し、利用者募集を行っている。市としては、実行委員会形式の事業ではあるが、農地を持たない市民に対する貴重な農業体験の場であると考えており、市民への周知、募集活動に力を入れたいと考えている。</p> <p>地産地消の推進</p> | | | 年度 | 田植え | 稲刈り | 合計 | 平成29年度 | 449人 | 448人 | 897人 | 平成28年度 | 497人 | 496人 | 993人 | 平成27年度 | 412人 | 476人 | 888人 | 平成26年度 | 483人 | 484人 | 967人 | 平成25年度 | 465人 | 485人 | 950人 |
| 年度 | 田植え | 稲刈り | 合計 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 平成29年度 | 449人 | 448人 | 897人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 平成28年度 | 497人 | 496人 | 993人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 平成27年度 | 412人 | 476人 | 888人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 平成26年度 | 483人 | 484人 | 967人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 平成25年度 | 465人 | 485人 | 950人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|-----------------|--|
| | 市が市内に設置している農産物販売所は、退職帰農者など、中・小規模な農業者の農産物出荷の場として、地産地消を通じて、地域の食育の場となっていると考える。また、小麦やショウガなど地域振興作物等の生産振興などを通じて、地産部門である生産者数の拡大と生産性の向上を図っていきたい。 |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | 今後の課題として、地産地消を推進する上で推進作物の規模拡大と農業者の確保が課題となっている。関係農業機関とも協力の上、作付面積の拡大と作付農家の確保を行っていく。 また、農業体験の場の提供については、広報に努め、利用者の確保と啓発を行っていく。 |

岡山県美作保健所

| | |
|------------------------|---|
| 目指す姿 | 1 食を通じた健康な人づくり・地域づくり 2 管内全ての市町において食育推進計画の策定 |
| 取り組みの方向性 | 「岡山県食の安全・食育推進計画」に基づき、健康で豊かな心身をはぐくむために、管内栄養改善協議会や地域の食育関係者等と連携した食育活動を推進する。 |
| 5年間の実施状況 | 1 食を通じた健康な人づくり・地域づくりを行った。 (1)管内栄養改善協議会、栄養士会、学校と連携して、減塩、朝食や野菜摂取向上の食育活動を行い、生活習慣病の発症予防等若い世代の健康づくりに務めた。 ① 朝食毎日きちんと食べよう大作戦(栄養改善協議会) ② 高校生への食育事業「満足一人ご飯の講座」(栄養改善協議会) ③ 中学生への食育教室(栄養士会) ④ クリアファイル「野菜でピッカピッカ元気」の作成(栄養改善協議会) (2)栄養士会津山支部と連携して、住民が自分の健康状態に合わせた食事メニューを選択できるよう「栄養成分表示の店登録事業」を進めた。 (3)栄養委員・給食施設従事者・栄養士等に研修会を実施し、人材育成に努めた。 2 管内全市町の食育推進計画策定及び推進への支援を行った。 |
| 5年間の実施状況に対する団体としての自己評価 | 1 平成28年県民健康調査・子どもの食事アンケート結果によると、食塩摂取は改善したものの、朝食や野菜摂取の指標は改善していなかった。 ○朝食毎日食べる者 県 小学生 94.3%(H23)→91.7%(H28) 管内 小学生 94.9%(H23)→85.8%(H28) 県 中学生 89.2%(H23)→85.3%(H28) ○野菜摂取量 県 男性 286.9g(H23)→263.8g(H28) 女性 279.2g(H23)→244.5g(H28) ※ 全年代で H23 より減少しており、特に若い世代の摂取量が低い。 ○食塩摂取量 県 男性 10.6g(H23)→ 9.4g(H28) 女性 9.9g(H23)→ 8.6g(H28) 2 関係団体・学校との連携も進み、継続した食育活動が実施できたが一部の人に限られ、地域全体へのアプローチは不十分であった。 3 「栄養成分表示の店登録事業」については、飲食店や住民への周知不足や、新規開拓とアフターフォローのためのマンパワーも不足しており、店舗数は伸び悩んでいる。また、廃店・中止した施設もあり、管内では、減少している。 県 店舗数 1,055 施設(H23)→1,106 施設(H28) 管内 店舗数 89 施設(H23)→ 76 施設(H28) 4 管内全市町で食育推進計画が策定出来、市町の食育活動の支援を行った。 |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | 1 平成29年度は、「岡山県食の安全・食育推進計画」の評価年であり、これまでの食育の取り組みを評価し、食を通して健康に人を育むことができるよう次期計画につなげる。 2 食生活の課題の要因を探り、ターゲット層を絞って、各市町や学校・関係団体と連携して、「健康的な食生活を実践出来る人」を育てる活動を行う。 3 外食・中食への依存度が高くなるなかで、飲食店・栄養士会等と連携して「健康な食事」を提供できる食の環境をさらに整えていく必要がある。 |

津山市環境生活課

| | |
|-------------------------|--|
| 目指す姿 | 市民が、食の安全確保のために必要な知識を得る。 |
| 取り組みの方向性 | 食の安全確保のための普及、啓発推進。 |
| 5年間の実施状況 | <p>○食の安全啓発パネル展示 「消費者月間(5月)」に食の安全に係る啓発パネル展を行った。 平成28年度からは「安心安全まちづくり旬間(10月4日～10月14日)」にも食の安全に関する図書の紹介を行うとともに、司書の協力を得て来館者に本の貸し出しを行った。 中央公民館文化祭において、消費生活センターのコーナーを設置する中で、食育推進計画などの広報を行った。</p> <p>○食の安全に関する相談への対応 毎年、消費生活センターに食に関する相談が数件あり、スーパー等へ改善申入れなどの内容を伝え、対応を行った。</p> |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <p>○食の安全啓発パネル展示 ・消費者月間 5回 ・安全安心まちづくり旬間 2回 ・中央公民館文化祭 2回 年間に行うパネル展示を増やしており、引き続き食の安全啓発に力を入れていく。</p> <p>○食の安全に関する相談への対応 ・消費生活相談の中で随時対応。 毎年、食に関する相談が数件あり、消費生活相談員を中心に対応を行っており、引き続き、相談体制を維持し、市民の食の安全に係る不安を払拭するよう努める。</p> |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <p>引き続き、パネル展示などにより、市民の方々に「食の安全」「食品ロス」等についての知識を身に付けてもらえるように、啓発を行う。</p> <p>また、消費生活相談の中でも、随時対応行い、食に対する不安を払拭する。</p> |

津山市教育委員会生涯学習課

| | |
|-------------------------|--|
| 目指す姿 | 正しい食生活の必要性を理解し、家族そろって楽しく食事をする。 |
| 取り組みの方向性 | <p>・食の重要性を啓発し、調理体験の機会提供推進 生涯学習事業を通じ、健全な食生活を啓発し、食の体験を深める。</p> |
| 5年間の実施状況 | <p>「早寝早起き朝ごはん」といった基本的な生活習慣の定着を図り、健全な食生活を啓発するために、食育講座の開催や調理体験の機会を提供した。</p> <p>・食について学ぶ講座を開催し、地域の農産物や加工品について理解を深めた。 ・公民館や鶴山塾、生涯学習講座などで調理体験の機会を提供し、食事の重要性について啓発した。</p> |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <p>・食について学ぶ講座については、参加者から「子どもに食育ができ、日本食の大切さがわかった。」「地元産の食材のことがよくわかった。」「積極的に地元産の食材を使用したい。」等の感想が寄せられた。地域の農産物や加工品についての理解が深められ、食事の重要性について啓発することができた。</p> <p>・生涯学習講座での調理体験の機会提供については、参加者から「簡単に作れる手軽さが良かった。家でも作ってみたい。」「親子で食について考えながら、楽しく料理をすることができた。」「保存できるので、朝ごはんに活用したい。」等の感想が寄せられ、健全な食生活の定着が図られた。</p> <p>・公民館講座で、男性の料理教室や親子ふれあい料理教室、伝統食の継承講座などを開催することにより、市内各地域で子どもたちから高齢者に至るまで食生活の重要性を認識し、理解を深めていただくことができた。</p> <p>・つやま子ども野外塾のサマーキャンプなどを通して、野外において食材を残さず使う工夫や調理の仕方などを体験を通じて学ぶことができた。</p> <p>・鶴山塾では、自分たちで野菜を栽培し、それらを食材とした昼食づくり(週4日)を実施することに</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|----------|----------|----|
| | より、健全な食生活を体験することができた。 | | | |
| | ○食育に関する講座数 | | | |
| | 平成 26 年度 | 平成 27 年度 | 平成 28 年度 | |
| | 生涯学習講座 | 4 | 2 | 5 |
| | 公民館講座 | 27 | 19 | 25 |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・食生活や食習慣の改善は、啓発によって直ちに効果が表れるものではないことから、引き続き、生涯学習講座や公民館講座の取り組みの中に、体験を通じた食育を取り入れていきたい。 ・各講座において新たな参加者を募るなどの努力をして、正しい食生活の認識を広めていく必要がある。 | | | |

津山市 健康増進課

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|--|-----------------------------|-----|---------------------------|--|-----|---------------------------|------------------|------|---------------------------|--|-----|---------------------------|---------------------------|--------|-----------------------------|
| 目指す姿 | 市民が食と健康に関心を持ち、健全な食生活を実践し、健康の保持増進を図る。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・野菜摂取の重要性について普及、啓発推進。野菜摂取回数の少ない 20～50 歳代男性、20 歳代女性へ、野菜をしっかりと食べることは健康の維持・増進、生活習慣病予防につながることを普及、啓発する。 ・朝食摂取率が低い 20・30 歳代の若い世代へ健康的な生活習慣の確立のためには、朝食を含む 1 日 3 回の規則正しい食事が必要であることを普及、啓発する。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5年間の実施状況 | <p>○朝食摂取や野菜摂取に関する啓発を重点的に実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・広報活動(広報紙、ホームページ、ポスター等)、イベントの継続実施及び拡大により、様々な場面で広く啓発を行った。 ・妊婦学級、乳幼児健診、離乳食教室、食育教室等では、子どもや若い世代の朝食摂取や野菜摂取につながるよう、献立や配布物等を工夫した。 ・愛育委員・栄養委員、保育園・幼稚園等との連携を強化し、新たに高校、大学、野菜直売所等と連携して取り組んだ。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5年間の実施状況に対する、団体としての自己評価 | <ul style="list-style-type: none"> ・28 年度のアンケート結果では、子どもや若い世代の朝食摂取や野菜摂取などの指標で悪化しているものがあった。 <table border="0"> <tr> <td>朝食摂取率(毎日)</td> <td>小学生</td> <td>87.6%(23 年度)→80.1%(28 年度)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>中学生</td> <td>84.1%(23 年度)→72.4%(28 年度)</td> </tr> <tr> <td>野菜摂取率(毎食)</td> <td>3 歳児</td> <td>23.0%(23 年度)→19.7%(28 年度)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>小学生</td> <td>29.3%(23 年度)→24.0%(28 年度)</td> </tr> <tr> <td>主食・主菜・副菜をそろえて食べる回数</td> <td>20 歳以上</td> <td>14.5 回(23 年度)→13.7 回(28 年度)</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> ・課題やその要因を深く掘り下げるのが不十分で、そこに焦点を合わせた対応ができていなかったことが考えられる。 ・年度毎に広報活動や事業の実施回数等の目標を設定し、様々な啓発を行い、取り組みの回数は増加した。しかし、取り組みの結果、市民の意識や行動に変化があったかどうかの把握ができていない。 <p>【5年間の事業実施状況は次ページ】</p> | 朝食摂取率(毎日) | 小学生 | 87.6%(23 年度)→80.1%(28 年度) | | 中学生 | 84.1%(23 年度)→72.4%(28 年度) | 野菜摂取率(毎食) | 3 歳児 | 23.0%(23 年度)→19.7%(28 年度) | | 小学生 | 29.3%(23 年度)→24.0%(28 年度) | 主食・主菜・副菜をそろえて食べる回数 | 20 歳以上 | 14.5 回(23 年度)→13.7 回(28 年度) |
| 朝食摂取率(毎日) | 小学生 | 87.6%(23 年度)→80.1%(28 年度) | | | | | | | | | | | | | | |
| | 中学生 | 84.1%(23 年度)→72.4%(28 年度) | | | | | | | | | | | | | | |
| 野菜摂取率(毎食) | 3 歳児 | 23.0%(23 年度)→19.7%(28 年度) | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小学生 | 29.3%(23 年度)→24.0%(28 年度) | | | | | | | | | | | | | | |
| 主食・主菜・副菜をそろえて食べる回数 | 20 歳以上 | 14.5 回(23 年度)→13.7 回(28 年度) | | | | | | | | | | | | | | |
| 今後の課題及び取り組みの方向性 | <ul style="list-style-type: none"> ・H34(2022)年度の最終評価に向け、子どもや若い世代への取り組みをさらに充実させる必要がある。 ・食育に関わる関係機関・団体、行政の連携体制を強化する。28 年度の調査結果から課題やその要因を明確にし、共通の目標として重点的に取り組んでもらえるよう各団体に働きかける。 ・朝食摂取状況については、休日は朝食を食べない児童・生徒が増えており、休日の就寝時刻、起床時刻が遅いためと考えられる。 ・野菜の摂取回数不足は、朝食での摂取が難しく、時間がないこと(野菜料理を作る時間、食べる時間の両方)が原因の一つと考えられる。 ・子どもや若い世代への関わり場を増やすと共に、どのような機会や啓発方法がそれぞれの年代や集団に効果的なのか十分検討し、実践につながる具体的な啓発をより多くの市民に行う必要がある。 | | | | | | | | | | | | | | | |

| 事業名 | 事業内容 | H25 年度 | H26 年度 | H27 年度 | H28 年度 | H29 年度 |
|---|-----------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 妊婦学級 | 調理実習、講話 | 4 回 33 名 | 4 回 41 名 | 4 回 33 名 | 4 回 44 名 | 4 回 35 名 |
| 乳児健診時栄養指導(3～4 か月児) | 離乳食試食、講話 | 24 回 836 名 | 24 回 839 名 | 24 回 838 名 | 24 回 810 名 | 24 回 (予定) |
| 子育て教室時栄養指導(第1子・6 か月児) | 離乳食に関する相談 | 10 回 43 名 | 12 回 66 名 | 12 回 76 名 | 12 回 67 名 | 12 回 (予定) |
| 離乳食教室 | 調理実習、講話 | 10 回 95 組 | 10 回 97 組 | 10 回 85 組 | 10 回 83 組 | 10 回 74 組 |
| 育児相談(すこやか・こどもセンター・各支所) | 離乳食・幼児食に関する相談 | 57 回 153 名 | 74 回 153 名 | 74 回 182 名 | 73 回 185 名 | 予定あり |
| 電話、窓口等での相談(妊産婦、乳幼児) | 妊産婦の食事、離乳食・幼児食に関する相談 | 22 名 | 30 名 | 59 名 | 40 名 | 予定あり |
| 1 歳 6 か月児健診時栄養指導 | 幼児食に関する相談 | 30 回 90 名 | 30 回 366 名 | 30 回 320 名 | 30 回 304 名 | 30 回 (予定) |
| 3 歳児健診時栄養指導 | 幼児食に関する相談 | 30 回 383 名 | 30 回 391 名 | 30 回 275 名 | 30 回 258 名 | 30 回 (予定) |
| 親子クラブでの健康教育 | 調理実習、講話 (保護者対象) | 1 回 29 名 | 1 回 39 名 | 1 回 32 名 | 2 回 39 名 | 3 回 (予定) |
| 保育園での健康教育 | 体験学習、講話 (保護者対象) | | 1 回 12 名 | 1 回 11 名 | 1 回 16 名 | 1 回 22 名 |
| 児童館での健康教育 | 調理実習、講話 (子ども対象) | | | 2 回 43 名 | 2 回 44 名 | 2 回 58 名 |
| 小学校学級P、他団体実施 親子料理教室等への協力 | 調理実習、講話 (主に小学生の親子対象) | | 1 回 44 名 | 1 回 32 名 | 2 回 88 名 | 3 回 155 名 |
| 高校文化祭健康コーナー(健康つやま 21 として出展) | 体験学習 | 1 回 50 名 | 1 回 86 名 | | | 1 回 63 名 |
| 高校生の食育教室 ～食と健康のワークショップ～ | 体験学習、講話(美作大学 に講師依頼の回もあり) | | | 3 クラス 119 名 | 8 クラス 305 名 | 9 クラス 352 名 |
| 市職員健診後事後指導 | 体験学習、栄養指導 | 2 回 14 名 | 2 回 25 名 | 2 回 24 名 | 3 回 29 名 | 2 回 10 名 |
| 津山市栄養教室 (栄養委員対象) | 講演、調理実習、体験学習 (1 コース 7 回) | 1 コース 43 名 | 1 コース 43 名 | 1 コース 45 名 | 1 コース 43 名 | 1 コース 42 名 |
| 市集団健診時健康教育 (成人、高齢者対象) | 体験学習等 (減塩、野菜摂取啓発) | 8 回 174 名 | 18 回 309 名 | 25 回 501 名 | 35 回 706 名 | 37 回 567 名 |
| 特定保健指導(40～74 歳 健診受診者のうち、生活習慣病発症のリスクが高い方) | 個別指導、集団指導 | 66 名 | 57 名 | 56 名 | 86 名 | 予定あり |
| 糖尿病教室／ヘルスアップ 教室 | 体験学習、講話 | 3 回 延べ 34 名 | 3 回 延べ 32 名 | 3 回 延べ 71 名 | 4 回 92 名 | 4 回 (予定) |
| 出前健康教育 (成人、高齢者対象) | 講話等 | 8 回 139 名 | 9 回 196 名 | 3 回 70 名 | 1 回 45 名 | 予定あり |
| 電話、窓口等での相談(成人、高齢期) | 食生活相談 | 23 名 | 21 名 | 21 名 | 26 名 | 予定あり |

(回数・参加人数は食育に関する部分)