

第2回南砺市食育会議次第

日時：令和6年9月30日（月）

午後2時00分から

場所：本館302会議室

1. 開会

2. あいさつ

3. 協議事項

(1) 第3期 南砺市食育推進計画の素案について

- ① 概要説明
- ② 第1章及び第2章について
- ③ 第3章及び第4章について
- ④ 第5章について

(2) 第3期 南砺市食育推進計画策定までの主なスケジュールについて

(3) その他の事項について

4. 閉会

第3期

南砺市食育推進計画



令和7年3月

南砺市

目次

第1章 第3期南砺市食育推進計画の策定について	1
1 計画策定の趣旨	1
2 計画の位置づけ	1
3 計画期間	2
第2章 現状と課題	3
I 第2期の取組み結果	3
1 子どもの食育	3
1-1 妊娠期の食育	3
1-2 乳幼児期の食育	3
1-3 学齢期の食育	5
2 生涯にわたる心身の健康	10
2-1 青年期の食育	10
2-2 成人期の食育	10
2-3 壮年期の食育	11
2-4 高齢期の食育	12
3 安全安心な食の生産と販売	12
3-1 環境にやさしい農業への支援	12
3-2 農業関係者の役割と消費者との交流	13
3-3 特産品開発や販路拡大の推進	13
3-4 食の安全性と市民に対する正しい理解	14
4 食の地域内循環と伝統食	14
4-1 南砺市の伝統食	14
4-2 食育とSDGs未来都市	17
4-3 食品ロス削減に対する意識	18
II 第2期計画の成果と課題	19
<基本目標I 子どもの食育>	20

<基本目標Ⅱ 生涯にわたる心身の健康>.....	21
<基本目標Ⅲ 安全安心な食の生産と販売>.....	25
<基本目標Ⅳ 食の地域内循環と伝統食>.....	26
第3章 食育推進の方向.....	28
1 第3期基本方針と基本目標.....	28
2 目標数値の設定.....	29
第4章 第3期計画のめざす姿と具体的な取組み.....	32
1 子どもの食育.....	33
1-1 妊娠期の食育.....	33
1-2 乳幼児期の食育.....	33
1-3 学齢期の食育.....	35
2 生涯にわたる心身の健康.....	36
2-1 青年期の食育.....	36
2-2 成人期の食育.....	36
2-3 壮年期の食育.....	37
2-4 高齢期の食育.....	38
3 安全安心な食の生産と販売.....	38
3-1 環境にやさしい農業への支援.....	39
3-2 農業関係者の役割と消費者との交流.....	39
3-3 特産品開発や販路拡大の推進.....	40
3-4 食の安全性と市民に対する正しい理解.....	40
4 食の地域内循環と伝統食.....	41
4-1 南砺市の伝統食.....	41
4-2 食育とSDGs 未来都市.....	42
4-3 食品ロス削減に対する意識.....	44
第5章 情報発信と計画の推進方法.....	45
1 食育の日と情報発信.....	45

2	推進体制	45
2-1	家庭・教育関係者の役割	45
2-2	保健・医療・福祉関係者の役割	46
2-3	農業関係者・食品関係事業所の役割	46
3	計画の進行管理と評価（見直し）	47
	巻末資料	48
	南砺市食育会議 委員名簿	49
	第3期計画策定の経緯	49
	南砺市食育会議設置要綱	50



第1章 第3期南砺市食育推進計画の策定について

1 計画策定の趣旨

「食育」とは、心身の健康を保つために、毎日欠かすことのできない食べ物や食事の仕方等について、正しい知識と自分で選択できる力を取得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることです。

南砺市では、平成26年9月に設置した「南砺市食育推進計画策定委員会」において議論を重ね、令和2年3月に「第2期南砺市食育推進計画（計画実施期間令和2年度から令和6年度）」を策定し、地域資源の循環と交流を取り入れた食育を推進してきました。

しかし、計画策定時から5年間が経過し、近年における食生活をめぐる環境が変化しています。

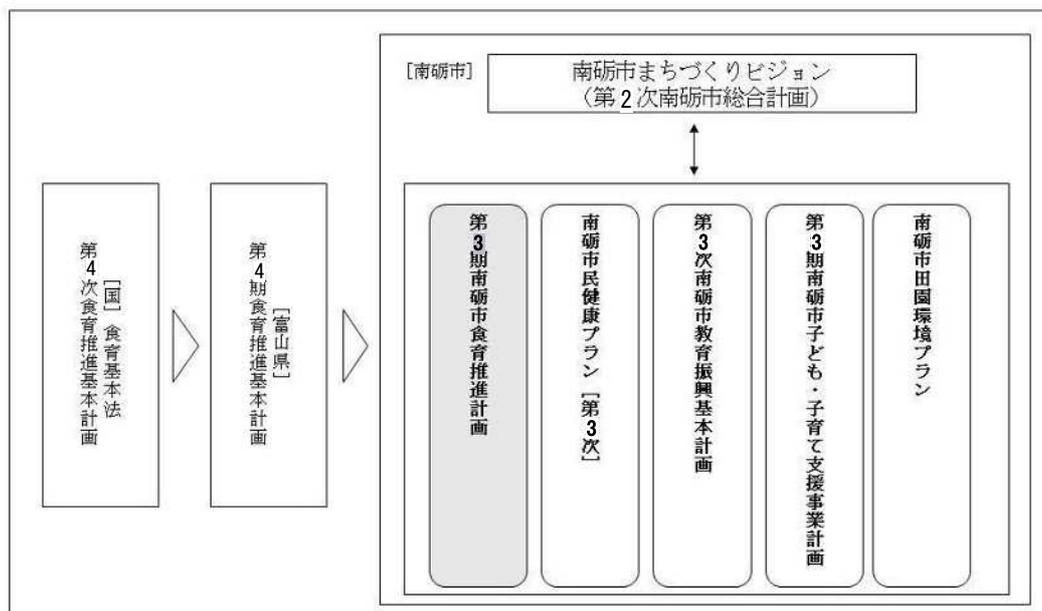
生涯に渡って健全な心身を培い、豊かな人間性を育むための食育を推進するうえで、食品ロス削減等の新たな課題も生じていることから、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、現在及び将来に渡る健康で文化的な生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与する事を目的とし、「第3期南砺市食育推進計画」を策定します。

2 計画の位置づけ

この計画は、「食育基本法」第18条第1項に規定する市町村食育推進計画として、基本的な事項について定めます。また「第4期富山県食育推進計画」及び「南砺市まちづくりビジョン（第3次南砺市総合計画）」や関連する他の計画と連携した計画とします。

関連する諸計画には、「南砺市民健康プラン（第2次）」「第3次南砺市教育振興基本計画」「第3期南砺市子ども・子育て支援事業計画」「南砺市田園環境プラン」があります。（図表1）

図表 1 他計画との連携



3 計画期間

計画策定年度は令和6年度とし、計画実施期間は令和7年度から令和11年度までの5年間とし、社会情勢の変化等が生じた場合は、必要に応じて見直しを行います。(図表2)

図表 2 計画期間

	令和7年度	令和8年度	令和9年度	令和10年度	令和11年度
南砺市食育推進計画	→				
南砺市まちづくりビジョン (第3次南砺市総合計画)	→				

第2章 現状と課題

I 第2期の取組み結果

第2期計画では、南砺市の環境・伝統・文化が育む「食」について、次の4つの柱を軸にすべての市民が関心を持ち、それぞれの活動を通じて様々な知識を身につけ、心身ともに健康で豊かな人間性を育み、活力ある地域づくりを推進してきました。

1 子どもの食育

1-1 妊娠期の食育

妊娠期から子育て期の切れ目ない支援体制の充実と食育の推進に努めました。

【第2期の主な取組み内容】

〔健康課〕

- ・母子健康手帳交付時における栄養相談を実施しました。
- ・妊娠経過に応じた栄養相談（個別相談・訪問）を実施しました。

1-2 乳幼児期の食育

乳幼児期からの適切な食事の摂り方や望ましい食習慣を目指し、食を通じた豊かな人間性と心身の健全な育成を推進しました。

【第2期の主な取組み内容】

〔健康課〕

- ・5か月児離乳食教室（離乳の開始と発育の促進）を開催しました。
- ・お口もぐもぐ教室（離乳食後期の進行と歯科保健指導）を開催しました。
- ・1歳6か月児健康診査、3歳6か月児健康診査（食生活と発育についての個別相談、指導）を実施しました。
- ・2歳児、2歳6か月児、3歳児歯科健康診査、フッ化物塗布を実施しました。
- ・市内保育園でのむし歯予防教室、フッ素洗口を実施しました。

〔保育園・認定こども園等〕

- ・保育園、認定こども園では保育士、看護師、調理員等と連携し離乳食や食物アレルギーへの対応、身体・発育状況や食事マナーなど保護者にたいして知識の提供と指導を行いました。
- ・年間食育計画、食育活動計画を作成し、食育指導の促進を行いました。
- ・行事食、郷土料理、地場産食材など食に関する指導の取組と関連させた保育園給食の献立を作成しました。
- ・農業体験として、地域の方と特産物の栽培収穫試食体験を実施しました。



トマト栽培



きゅうり栽培

・地場産食材を活用した給食「みんなで食べよう！南砺の食材」を実施しました。



旬の地場産食材を活用した給食

〔子育て支援センター〕

・量、味付け、硬さなどを家庭での食事作りの参考にしてもらうため、子育て支援センターに遊びに来ている親子を対象に保育園で給食試食会を開催しました。

・未就園児の保護者を対象に離乳食の進め方や間食の取り方、朝食の大切さなどについての栄養講座を実施しました。



給食試食会



栄養講座

1-3 学齢期の食育

学童期から自分の心身の健康に関心を持ち、生活習慣を見直す力量の形成に努めました。

また、親子で生活習慣病予防に取り組むきっかけづくりを推進しました。

【第2期の主な取組み内容】

〔健康課〕

・令和2年度から学生健康診査（中学3年生対象）を実施、早期受診勧奨のための個別相談をしました。

・小・中学校での虫歯予防教室・フッ素洗口を実施しました。

[小学校・中学校]

～特別献立の実施～

- ・毎月10日頃には南砺市の食材を多く使った給食「なんと！サンキューデー」、毎月19日頃には「食育の日」を実施し、和食文化を伝えました。
- ・7月の南砺の日（7月10日）には「なんとハートフルランチ」、11月は「な～んと！おいしい学校給食週間」、12月は「なんと世界遺産給食」を実施しました。
- ・「なんと自然給食ものがたり」では、無農薬・化学肥料不使用で栽培された米や野菜を給食で提供しました。



なんとハートフルランチ



な～んと！おいしい学校給食週間



城端曳山献立



なんと自然給食ものがたり
(フレンチ献立)

～バイキング給食～

吉江中学校・南砺つばき学舎では、「おかずバイキング」や「受験応援ランチ」と題してバイキング給食を実施しました。家庭科での学びを生かしながら、バランスよくメニューを選択したり、たくさんの食材とスパイスが効いたカレー（勝負飯）を食べたりし、食事を楽しみながら心身ともに健康な体づくりに努めました。



～食に関する指導実践（教科との関連）～

・福光中部小学校 2年生：学級活動

「食べ物の働きを知り、自分に合った食べ方を考えよう」の授業では、児童が食べ物は3つの働きに分類されることを理解し、自分に合った食べ方を考えることを目指しました。



・井波中学校 2 年生：家庭科

「元気の出る朝食 ー栄養たっぷりの朝食にバージョンアップー」の授業では、朝食の役割や大切さを再認識し、栄養バランスのとれた献立を考えることを通して、自分の朝食について改善することを目指しました。活動を通して、バランスが取れている生徒は少なく、生徒自身が朝食を見直すきっかけになりました。今後も授業だけではなく、学校生活の中で朝食の大切さを呼びかけるような活動も行っていく必要があると感じています。



授業の様子

～体験学習（総合的な学習の時間）～

・上平小学校 5 年生：総合的な学習の時間

生産者の指導の下、伝統野菜である五箇山ぼべらの栽培を行いました。子供たちは苗植えから収穫までを体験する中で、栽培することの大変さや収穫の喜びを感じることができました。また、五箇山ぼべらについて全校に知ってもらうために、五箇山ぼべらのスープやおもちを自分たちで調理し、伝統の味を広めることに取り組みました。



収穫の様子

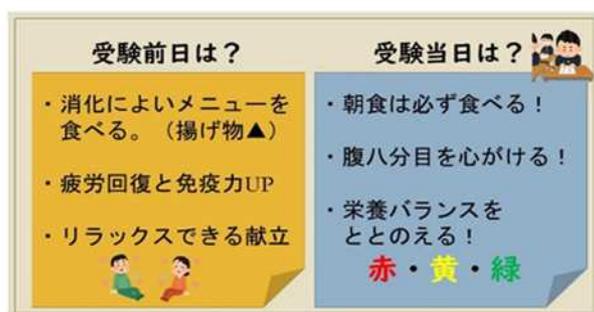


五箇山ぼべらの調理

～給食時の取組～

吉江中学校：3年生

栄養教諭が「受験の勝負飯」と題して食生活の指導を行いました。試験前日や当日の食事で気をつけること、具体的な料理とその料理に含まれる栄養、将棋の藤井八冠の勝負飯などを紹介しました。生徒は指導を受け、自らの食生活に合わせた目標を立てることができ、家庭での食事について具体的に考えるきっかけになりました。



(指導資料①食事のポイント)



指導の様子

利賀小・中学校

「歯と口の健康週間」にちなんで、噛み応えのある食材を多く取り入れた「かみかみ献立」を実施しました。給食時に栄養教諭と養護教諭による指導を行い、よく噛むことの効果や大切さについて理解を深めました。喫食時には「かみかみセンサー」を装着し、自分のかんだ回数を知る体験を通して日常的によくかんで食べることを意識しながら食事ができるようになることを目指しました。



栄養教諭からの説明



かみかみセンサーの装着

2 生涯にわたる心身の健康

2-1 青年期の食育

青年期は個人が自ら健康づくりに取り組むための支援として、生活習慣病の早期発見を目的とした健康診査や適切な栄養や食生活に関する知識の普及啓発に努めました。

【第2期の主な取組み内容】

〔健康課〕

- ・学生健康診査や39歳以下健康診査を実施しました。
- ・健診結果から自分の生活習慣を見直し、個人の健康状態に応じた食生活になるよう健康相談、訪問を実施しました。
- ・あなたのからだナビを活用した健康教育を実施しました。

〔食生活改善推進員〕

- ・生活習慣病予防のためのスキルアップ事業（若者世代）を実施しました。
- ・おやこの料理教室を開催しました。
- ・三世代ふれあいクッキングセミナー、元気とやまわくわくクッキングで生活習慣病予防のための「減塩」、「野菜をもう1皿」等、食生活改善ポイントや栄養バランスのよい料理を普及に努めました。

2-2 成人期の食育

成人期は個人が自ら健康づくりに取り組むための支援として、生活習慣病の早期発見を目的とした特定健康診査や、自分自身だけではなく、次世代を育てる食育の担い手であることを認識し、適切な栄養や食生活に関する知識の普及啓発活動の推進に努めました。

【第2期の主な取組み内容】

〔地域包括ケア課〕

- ・「すまいるエイジ教室（介護予防教室）」を開催しました。
- ・介護予防大作戦（介護予防出前講座）

65歳以上の方の団体（地区サロン、老人会等）を対象に、講師を派遣しました。

〔健康課〕

- ・39歳以下健康診査の受診者に対して集団教育及び個別指導を実施しました。
- ・健診結果からわかる、健康状態に応じた食生活を含む生活習慣の見直し等のための訪問や健康相談を実施しました。

〔食生活改善推進員〕

- ・生活習慣病予防のためのスキルアップ事業（若者世代）を実施しました。

テーマ	スタッフ	内 容
栄 養	管理栄養士	<ul style="list-style-type: none"> ・たんぱく質でサルコペニア（注釈）予防 ・おいしく食べてフレイル予防
口 腔	歯科衛生士 言語聴覚士	<ul style="list-style-type: none"> ・噛むこと ・健口寿命を延ばそう ・飲み込む力のトレーニング （オーラルフレイル（注釈）予防）
介護予防	保健師 社会福祉士 ケアマネジャー	<ul style="list-style-type: none"> ・一般介護予防（共食、栄養含む） ・フレイル予防（栄養、口腔、共食含む）

2-3 壮年期の食育

壮年期は個人及び地域の健康づくりに取り組むための支援、生活習慣病の早期発見及び重症化予防を目的とした特定健康診査・健康相談・訪問指導事業や適切な栄養や食生活に関する知識の普及啓発活動の推進に努めました。

【第2期の主な取組み内容】

〔地域包括ケア課〕

- ・フレイルサポーター養成講座において、口腔機能維持や栄養に関する講義実習を実施しました。

〔健康課〕

- ・ 出前健康教育を実施しました。
- ・ 南砺市健康づくり栄養教室を開催しました。
- ・ 高血糖予防教室を開催しました。
- ・ 健診結果をとおして、健康状態に応じた食生活を含む生活習慣の見直し等のための訪問や健康相談を実施しました。

〔食生活改善推進員〕

- ・ 生活習慣病予防をテーマにした地域への伝達講習を開催しました。

2-4 高齢期の食育

高齢期は個人及び地域の健康づくりに取り組むための支援として、生活習慣病の早期発見、重症化予防を目的とした後期高齢健康診査・訪問指導やフレイル予防に関する知識の普及啓発活動の推進に努めました。

【第2期の主な取組み内容】

〔健康課〕

- ・ 健診結果をとおして、健康状態に応じた食生活を含む生活習慣の見直し等のための訪問や健康相談を実施しました。
- ・ 「地域でまるごと健康教室」を開催しました。

3 安全安心な食の生産と販売

3-1 環境にやさしい農業への支援

有機栽培や化学肥料及び、化学合成農薬の使用を低減する取組みと合わせ、地球温暖化の防止や生物多様性保全に効果の高い取組みを支援しました。

【第2期の主な取組み内容】

〔農政課〕

- ・ 環境保全型農業直接支払交付金を活用して、化学肥料や化学合成農薬を低減する取組みを支援しました。

〔エコビレッジ推進課〕

- ・ SDGsの普及啓発を目的としたSDGsカフェ事業においた持続可能な農業等の講演会を開催しました。

3-2 農業関係者の役割と消費者との交流

農林漁業体験として、なぎ畑や里芋の収穫と調理体験、また、そば、赤かぶ、世界遺産米の栽培等、南砺の特色を活かした体験を実施しました。

【第2期の主な取組み内容】

〔農政課〕

- ・都市農村交流事業として、「とやま帰農塾推進事業」、「みんなで農作業の日 in 五箇山」を実施しました。
- ・就農青年育成懇談会では将来の担い手を確保するため、南砺市・砺波市出身の農業高校在校生を対象に先進農家での農業体験を実施しました。



みんなで農作業の日



就農青年育成懇談会

3-3 特産品開発や販路拡大の推進

6次産業化による特産物の開発や県内・首都圏への市内産農産物及び農産加工品の販売促進、ブランド商品開発支援事業において、特産物のブランド化に努めました。

【第2期の主な取組み内容】

〔農政課〕

- ・山村活性化支援交付金事業を活用し、地域資源を利用した商品開発を支援しました。
- ・ブランド商品開発支援事業において、6次加工品などの販売促進活動を支援しました。

3-4 食の安全性と市民に対する正しい理解

南砺市農産物直売・加工グループ連絡協議会等への販売研修や資質向上研修会を実施しました。

【第2期の主な取組み内容】

〔農政課〕

・市内農産物直売所や加工グループを対象とし、営業届出・許可申請について食品衛生研修会や商品の魅力ある写真撮影方法について、スマホ写真撮影講座等の研修会を開催し、制度の周知、理解や食の安全性向上に努めました。

4 食の地域内循環と伝統食

4-1 南砺市の伝統食

伝統的な在来作物や郷土料理の普及啓発に努めました。

「食の伝承者」を市民に紹介し、後世に受け継がれるよう努めました。

【第2期の主な取組み内容】

〔食生活改善推進員〕

・南砺市の食材を活用した料理や郷土料理をテーマに、地域や学生に伝達講習を開催しました。

〔農政課〕

・地場産農作物消費向上事業では、保育園・認定こども園及び小学校・中学校等での地場産食材使用率の向上に努めました。また、地場産食品カレンダーを作成し、児童生徒への普及啓発に努めました。

・農業祭等を支援し、市内農産物及び農産加工品の情報発信に努めました。

・地域で育まれた「とやまの食」について、卓越した知識や技能を有し、その普及活動を積極的に行える個人や団体を県が認定する「とやま食の匠」への推薦を積極的に行いました。(図表3)



児童生徒への普及啓発
(両面地場産食品カレンダー下敷き)

図表3 南砺市内の「とやま食の匠」認定者（令和5年度）

〈特産の匠〉

氏名・団体名		特産品・加工品
岩崎 喜平	(平)	五箇山豆腐
福光柿生産組合	(福光)	福蜜柿（あんぽ柿）
西 敬一	(上平)	五箇山赤かぶ
五箇山合掌みょうが 生産部会	(平)	五箇山合掌みょうが
J Aとなみ野アルギットにら 生産組合	(福野)	アルギットにら

〈伝承の匠〉

氏名・団体名		特産品・加工品
中谷 董枝	(上平)	山菜の煮物
酒井 眞照	(上平)	こんかみそ（米ぬかの味噌汁）
山瀬 きみ	(城端)	いところ煮
ふくの農産加工運営協議会	(福野)	いもがいもち・ よもぎののしだご
北原 二三子	(平)	里芋のなんばころがし

〈特産の匠〉

氏名・団体名		特産品・加工品
岩崎 喜平	(平)	五箇山豆腐

[小学校・中学校]

・福野小学校

5年生の総合的な学習の時間において、地域の伝統食である「いもがい餅」の作り方を「ふくの里加工部」のみなさんに教えていただきました。「いもじのよごし」や「酢ずいき」の試食も行い、里芋を使った伝統食について理解を深める機会となりました。



いもがい餅を作る児童

・利賀小・中学校

地元の特産である「白爵かぼちゃ」を育て、収穫体験をしました。子どもたちが考えた白爵かぼちゃ料理を給食の献立に取り入れました。



白爵かぼちゃの収穫



白爵かぼちゃの調理

・福光東部小学校

3年生は総合的な学習の時間に、地域の方と関わりながら福光地域の特産物である「干し柿」の加工を体験しました。また、干し柿の「秘密」や「すてき」についてなど、調べたことをまとめて発表する活動も行いました。



三社柿の皮むきに挑戦

4-2 食育とSDGs 未来都市

エコビレッジ構想に基づく循環型農業の推進を図りました。

【第2期の主な取組み内容】

〔エコビレッジ推進課〕

・エコビレッジ部活動支援事業では、高校生による安全安心な農業体験として、地域住民との「共学農園」で栽培から収穫までを学習したほか、以前から取り組んできた屋敷林の落ち葉や枯れ枝のたい肥化のノウハウを小学生に教えました。

また、地域住民や地元企業の指導のもと、地産の原材料を使用した味噌づくりに取り組み、製造から販売までを通した6次産業化を体系的に学びました。



エコビレッジ部活動「共学農園」

4-3 食品ロス削減に対する意識

食べられるにもかかわらず、食品ロス削減の意識啓発に努めました。

【第2期の主な取組み内容】

〔食生活改善推進員〕

- ・食品ロスをテーマとした研修を実施し、フードドライブに協力しました

II 第2期計画の成果と課題

第2期計画において食育推進の成果を客観的に把握するために設定した22の項目についての達成状況は下記のとおりです。(図表4)

図表4 目標数値の達成状況

目標数値について						
基本目標	項目	対象	計画策定時 (H30現状値)	R5現状値	目標値 (R6)	R5評価
子どもの食育	①朝食を食べない子どもの割合	1.6か月児	2.8%	2.8%	0%	×
		3.6か月児	4.0%	5.6%		×
		小学5年生	0.3%	0.6%		×
		中学2年生	2.0%	3.4%		×
	②1日1回は家族のどれかと一緒に食事をとっている子どもの割合	小学5年生	1.0%	99.1%	100%	○
		中学2年生	97.4%	98.1%		○
	③肥満傾向の割合(保育園3歳以上児/肥満度20%以上)	男児	3.3%	2.3%	限りなく0% に近づける	○
		女児	1.4%	2.9%		×
	④肥満傾向の割合(全小学生/中等度・高度)	男子	4.4%	5.5%	限りなく0% に近づける	×
		女子	2.6%	3.5%		×
⑤学校給食の南砺市産農産物の使用率(野菜・果物・菌類・豆類)	市内全小中学校	30.5%	34.3%	35.0%	○	
生涯にわたる心身の健康	⑥心身ともに健康だと感じている市民の割合	20歳以上	45.9%	40.9%	55.0%	×
	⑦朝食を食べない人の割合	20歳以上	17.0%	15.9%	15.0%	○
	⑧低体重傾向(BMI21.4以下)の高齢者(65歳以上)の割合の減少	男	27.0%	28.4%	高齢者の自然増加を上回らない	×
		女	38.1%	40.8%		×
	⑨肥満者(BMI25以上)の割合	40~74歳(男)	32.1%	32.3%	加齢により肥満割合が増加せず維持	○
		40~74歳(女)	22.9%	22.0%		×
	⑩咀嚼良好者の増加	65歳以上	58.5%	67.7%	60.0%	◎
	⑪家族のどれかと一緒に食事をとっている人の割合	20歳以上(朝食)	71.6%	49.8%	75.0%	×
20歳以上(夕食)		85.7%	66.4%	90.0%	×	
⑫ほぼ毎日、1日2回以上「主食」・「主菜」・「副菜」の3つそろえて、食べている人の割合	20歳以上	51.0%	37.7%	60.0%	×	
安全安心な食の生産と販売	⑬環境保全型農業を実施している経営体数	市内農業者	80経営体	65経営体	85経営体	×
	⑭南砺市産食材農業産出額	野菜・いも類	8.6億円	7.7億円	9億円	×
	⑮「南砺の逸品」認定品数	農産物・酒・加工食品	70品	100品	75品	◎
	⑯市内直売所販売額	市内直売所	3.3億円	3.3億円	4億円	×
	⑰食の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する人の割合	20歳以上	64.0%	48.9%	70.0%	×
食の地域内循環と伝統食	⑱地場産食材を意識して購入している家庭の割合	20歳以上	33.5%	33.4%	45.0%	×
	⑲「食品ロス」を軽減する取組みをしている人の割合	20歳以上	93.8%	93.2%	95.0%	×
	⑳食生活改善推進員の食育教室開催回数	保育園・子育て支援センター・小中学校など	52回	36回	55回	×
	㉑郷土料理など次世代につたえたい人の割合	20歳以上	59.0%	40.6%	65.0%	×

評価について

◎：目標値を達成 ○：目標値に近づいている

×：策定時から改善せず

〈基本目標Ⅰ 子どもの食育〉

①朝食を食べない子どもの割合

評価：× 目標値の0%に達しませんでした。

今後も目標値が0%に近づくよう、幼児、児童生徒及びその保護者を対象に、乳幼児健診、保育園・認定こども園及び小学校・中学校等において、朝食を毎日食べることの大切さを伝えることが必要です。

②1日1回は家族のだれかと一緒に食事をとっている子どもの割合

評価：× 目標値の100%に達しませんでした。

今後も目標値の100%に近づくよう、乳児、児童生徒及びその保護者を対象に、乳幼児健診、保育園・認定こども園及び小学校・中学校等において、共食の大切さを伝えることが必要です。

③肥満傾向の割合（保育園3歳以上児／肥満度20%以上）

評価：× 目標値に達しませんでした。

今後も肥満児の減少に向けた対策が必要です。（幼児及びその保護者を対象）

④肥満傾向の割合（全小学生/中等度・高度）

評価：× 目標値に達しませんでした。

今後も肥満児の減少に向けた対策が必要です。（児童生徒及びその保護者を対象）

⑤学校給食の南砺市産農産物の使用率（野菜・果物・菌類・豆類）

評価：× 目標値に達しませんでした。

令和5年度は、34.3%でした。第2期南砺市食育推進計画において、令和6年までの地場産食材使用率の目標値を35.0%としており、もう少しというところまで来ており、第3期も引き続き、地域の自然や農業などへの理解を深め、郷土への愛着を育むことやCO2削減の一環として、輸送にかかる二酸化炭素の排出量を抑制する等を目指して、市内産食材の活用に取り組んでいきたいと思っております。

〈基本目標Ⅱ 生涯にわたる心身の健康〉

⑥心身ともに健康だと感じている市民の割合

評価：× 目標値に達しませんでした。

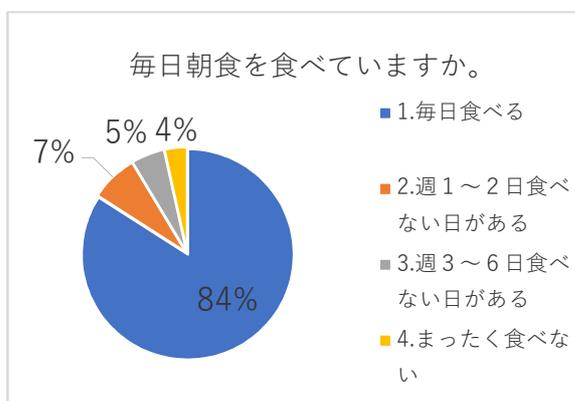
人生100年時代と言われることから、健康寿命を延ばす意味でも健康だと感じる市民が増える施策が必要です。

⑦朝食を食べない人の割合

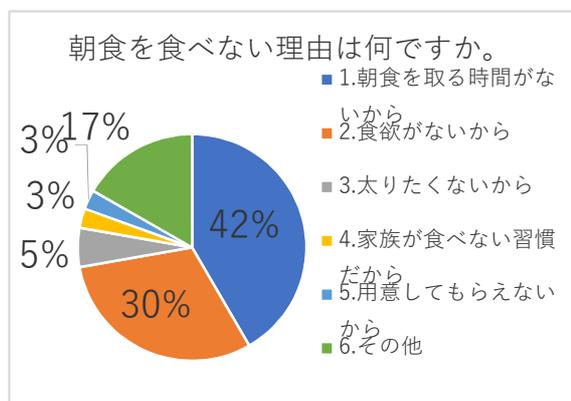
評価：× 食に関する意識調査によると、毎日朝食を食べている人の割合は84%でした。(図表5)

また、朝食を食べない理由として「朝食をとる時間がないから」、「食欲がないから」といった理由が上位となっています。朝食を食べると生活リズムが整う、活動に必要なエネルギーの補給、脳を活性化させ集中力を高める働きがある、食直を食べないと太りやすくなりメンタルの不調等につながる事がある等、朝食を食べる事の意義を周知していきます。(図表6)

図表5 毎日朝食を食べる人の割合



図表6 毎日朝食を食べない理由



資料：令和6年度南砺市農政課「食に関する意識調査」

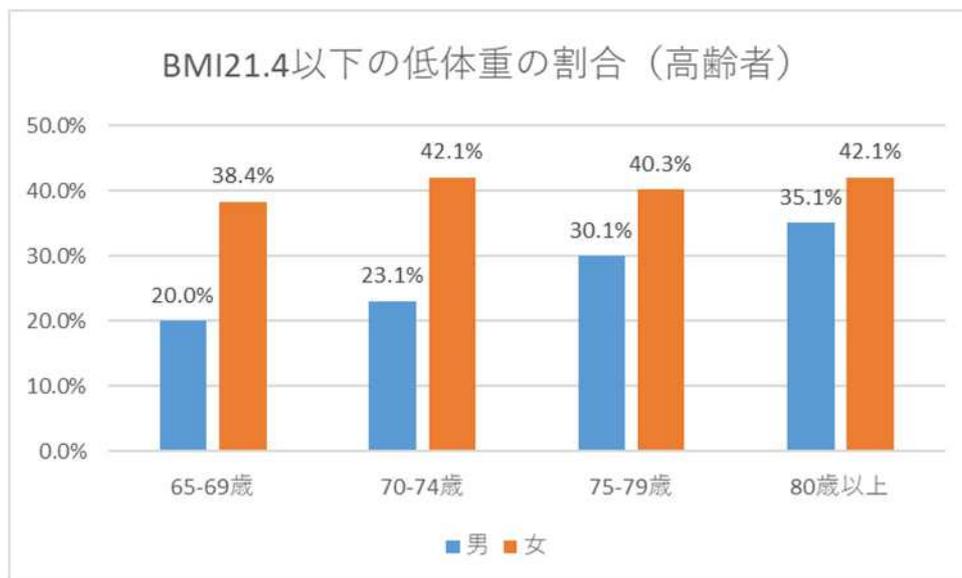
⑧低体重傾向（BMI 21.4以下）の高齢者（65歳以上）の割合の減少

評価：× 目標値には、達成できませんでした。

国保データベース令和5年度「南砺市特定健康診査・後期高齢者健康診査」の結果では、70歳から74歳及び75歳から79歳、80歳以上の女性における、BMI 21.4以下の低体重の割合は40%を超えていることから、

今後も低栄養傾向の市民を減少させる対策が必要です。(図表7)

図表7 BMI 21.4以下の低体重の割合(高齢者)



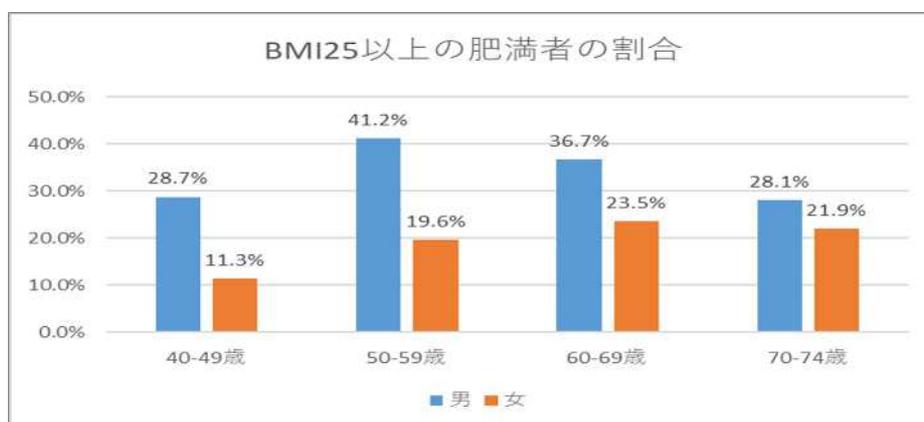
資料：国保データベース令和5年度「南砺市特定健康診査・後期高齢者健康診査」

⑨肥満者(BMI 25以上)の割合

評価：ー 平成24年以降データなしのため、達成度については評価できませんでした。

国保データベース令和5年度「南砺市特定健康診査」の結果をみると、肥満者(BMI 25以上)の割合は男性の3割を超えていることから、引き続き肥満者の割合が増加しない対策が必要です。(図表8)

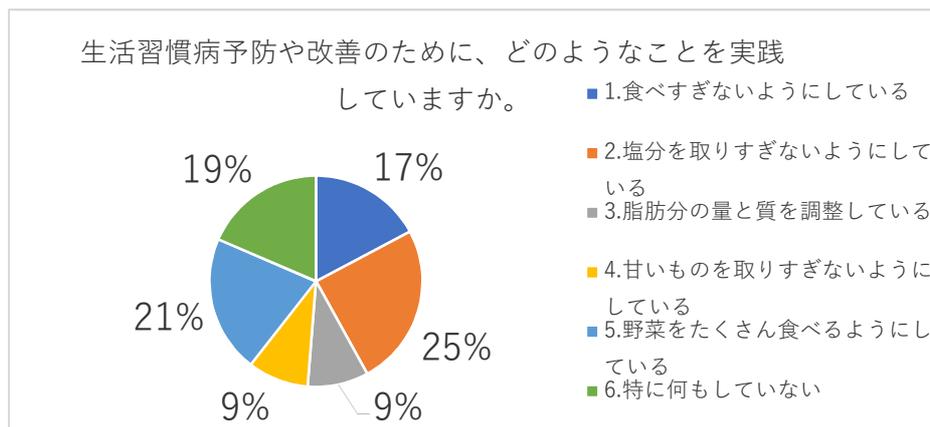
図表8 BMI 25以上の肥満者の割合



資料：国保データベース令和5年度「南砺市特定健康診査」

「食に関する意識調査」において、生活習慣病予防や改善のためにどのようなことを実践しているかを尋ねたところ、「食べすぎないようにしている」、「塩分を取りすぎないようにしている」、「特に何もしていない」といった回答が上位となっています。（図表 9）

図表 9 生活習慣病予防や改善のための市民の取組み



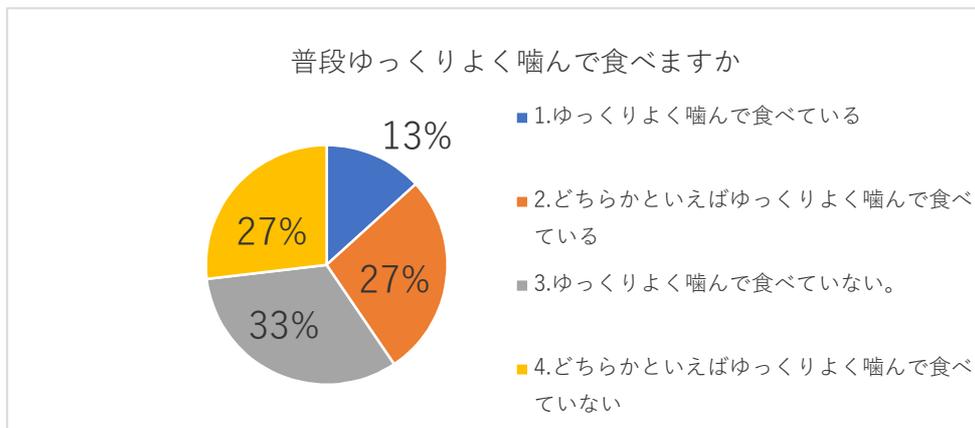
資料：令和 6 年度南砺市農政課「食に関する意識調査」

⑩^{そしゃく}咀嚼良好者の増加

評価：○ 令和 5 年度「口腔疾患健診」において、咀嚼^{そしゃく}良好者割合は 67.7%であったことから、目標値を達成する事ができました。

「食に関する意識調査」において、「普段ゆっくりよく噛んで食べますか」と尋ねたところ、「ゆっくりよく噛んで食べている」または「どちらかといえばゆっくりよく噛んで食べている」と回答した人の割合は 40%でした。（図表 10）

図表 10 食事時の咀嚼^{そしゃく}についての市民意識



資料：令和6年度南砺市農政課「食に関する意識調査」

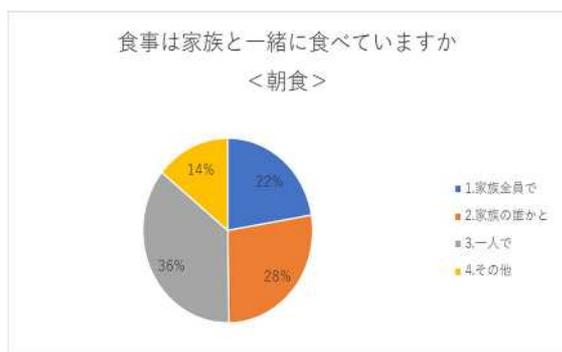
⑪家族のだれかと一緒に食事をとっている人の割合

評価：× 目標値に達しませんでした。

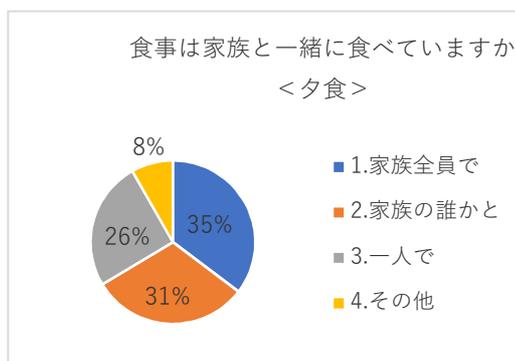
食に関する意識調査によると、朝食は「家族全員で」22%、「家族のだれかと」が28%、夕食は「家族全員で」35%、「家族のだれかと」が31%でした。食事を家族と一緒に食べることの良い点は「家族とのコミュニケーションを図る事ができる」・「楽しく食べることができる」と言った点であり食事をする目的は単に栄養を摂ることだけではありません。

(図表11・12)

図表11 食事は家族と一緒に食べていますか〈朝食〉



図表12 食事は家族と一緒に食べていますか〈夕食〉



資料：令和6年度南砺市農政課「食に関する意識調査」

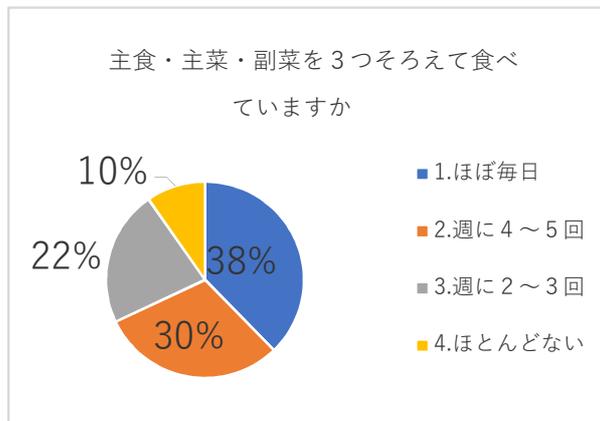
⑫ほぼ毎日、1日2回以上「主食」・「主菜」・「副菜」の3つをそろえて食べている人の割合

評価：× 目標値に達しませんでした。

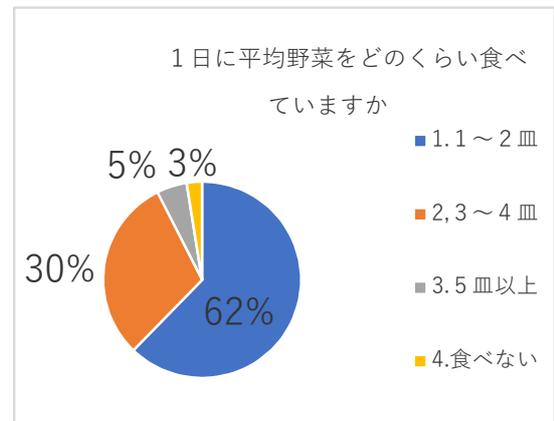
食に関する意識調査によると、「主食（ごはん、パン、麺など）、主菜（肉・魚・卵・大豆製品等を使ったメインの料理）、副菜（野菜、きのこ、いも、海藻などを使った小鉢・小皿の料理）を毎日3つそろえて食べると回答した人は38%となっています。（図表13）

しかし、「1日平均野菜をどのくらい食べていますか」と聞いたところ、1日1皿～2皿と回答した人は62%となっており、野菜の摂取率は低くなっています。主食・主菜・副菜を組み合わせる事で、栄養バランスが整いやすくなり、身体や精神の調子を整えることができます。（図表14）

図表 1 3 主食・主菜・副菜を3つそろえて
食べる頻度



図表 1 4 1日に食べる野菜の量



※…野菜1皿の目安: 生野菜=片手いっぱい
加熱野菜=てのひらに乗るくらい

資料: 令和6年度南砺市農政課「食に関する意識調査」

〈基本目標Ⅲ 安全安心な食の生産と販売〉

⑬環境保全型農業を実施している経営体数

評価: × 目標値に達しませんでした。

⑭南砺市産食材農業産出額

評価: × 目標値に達しませんでした。

⑮「南砺の逸品」認定品数

評価: ○ 令和5年度の現状値は100品であり、目標は達成できました。

平成30年度から「南砺の逸品」として生まれ変わりました。農産加工品だけではなく、工芸品なども加え、「南砺の逸品」として全国の皆様に紹介し南砺市のPRに繋げていきます。

⑯市内直売所販売額

評価: × 直売所に関しては、現状は11団体で平成30年度と同数であり、目標は達成できませんでした。

⑰食の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する人の割合

評価: × 食の安全性について基礎的な知識を持ち意識していると回答した

人は49%でしたが、目標値を達しませんでした。(図表15)

図表15 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、安全な食生活を送ることについてどの程度認識して食品を選んでいきますか



資料：令和6年度南砺市農政課「食に関する意識調査」

〈基本目標Ⅳ 食の地域内循環と伝統食〉

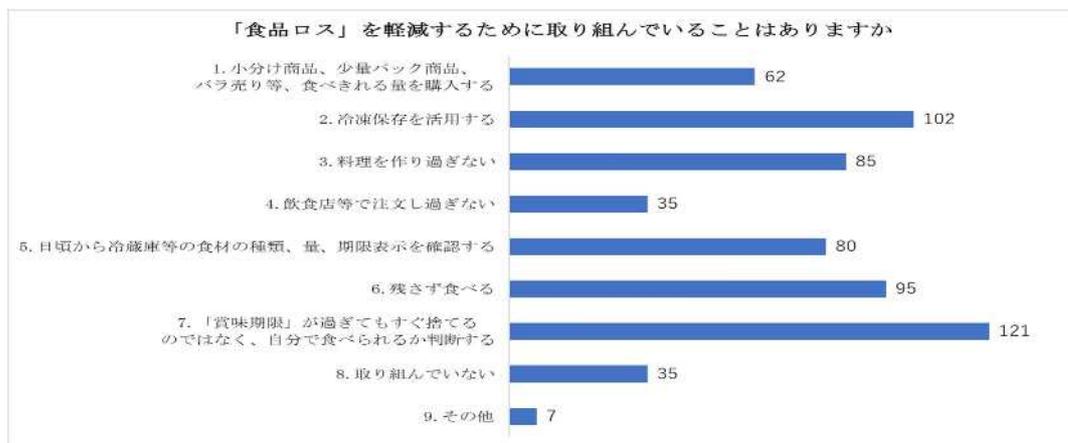
⑱地場産食材を意識して購入している家庭の割合

評価：× 現状値33.4%で目標値は達成できませんでした。今後も市民が意識して地場産食材を購入できるよう啓発が必要です。

⑲「食品ロス」を軽減する取組みをしている人の割合(図表16)

評価：× 現状値93.2%で目標値は達成できませんでした。食品ロスを軽減する事で、地球温暖化の原因となる二酸化炭素の排出量を減らすことができたり、廃棄にかかる費用や運搬・焼却のための化石燃料の消費を減らすことができます。今後、買い物に行く前に冷蔵庫を確認する習慣をつけることや、賞味期限がきれていても直ぐに捨てずに、まだ食べれるかどうか自分で判断する等を周知し取組んでいきます。

図表 1 6 「食品ロス」を軽減するために取り組んでいることはありますか



資料：令和 6 年度南砺市農政課「食に関する意識調査」

⑳ 食生活改善推進員の食育教室開催回数

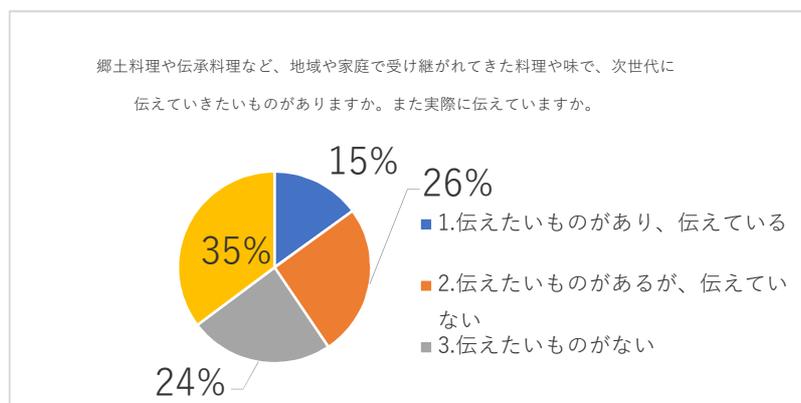
評価：× 目標値に達しませんでした。

㉑ 郷土料理など次世代に伝えたい人の割合

評価：× 目標値に達しませんでした。

「食に関する意識調査」によると、「伝えたいものがあり、伝えている」と回答した人の割合と「伝えたいものがあるが、伝えていない」と回答した人の割合を合わせると 41% でした。地域の食文化や行事食など見直すきっかけになり、地域の自然環境や豊かさ、良さを知る機会にもなり、家庭以外でも次の世代に郷土料理や伝承料理を伝える場が必要です。(図表 1 7)

図表 1 7 郷土料理や伝承料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味で、次世代に伝えていきたいものがありますか。また実際に伝えていますか



資料：令和 6 年度南砺市農政課「食に関する意識調査」

第3章 食育推進の方向

1 第3期基本方針と基本目標

基本方針：食を通じて健康で豊かな人間性を育み、活力ある地域をつくる

南砺市の環境・伝統・文化が育む「食」について、子どもからお年寄りまですべての市民が関心をもち、それぞれの活動を通じて年齢に応じた知識を身につけ、心身ともに健康で豊かな人間性を育み、活力ある地域を作ります。

図表18 第3期基本目標

基本目標		推進の内容	
ライフステージ別の推進	子どもの食育	1-1 妊娠期の食育	●妊娠期の心身の健康づくりを推進 ●生活習慣病予防及び歯科保健意識の向上
		1-2 乳幼児期の食育	●乳幼児期の食育推進と口腔機能の向上 ●保育園・認定こども園等での「年間食育計画」に基づいた食育活動の実施 ●保育園・認定こども園等での地場産食材（オーガニックを含む）を活用した給食の実施
		1-3 学齢期の食育	●学齢期の食育推進と口腔機能の向上 ●農林漁業体験の実施 ●給食時間や各教科での食に対する指導 ●地場産食材（オーガニックを含む）を活用した給食の実施
	生涯にわたる心身の健康	2-1 青年期の食育	●適正な栄養や食生活に関する知識の普及啓発 ●朝食の習慣づけの推進
		2-2 成人期の食育	●健診の推進、生活習慣及び食習慣を見直すための情報の提供 ●家庭において、子ども達に食育を進めるための支援
		2-3 壮年期の食育	●地域や個人の健康づくりの支援、生活習慣病予防、重症化予防への取組み
		2-4 高齢期の食育	●高齢者の低栄養改善と口腔機能の向上 ●地域における共食の推進 ●食に関する知識を次世代に継承する制度や環境づくりの推奨
	安全安心な食の生産と販売	3-1 環境にやさしい農業への支援	●環境に配慮した生産活動への支援 ●地域内循環を意識した農業に対する意識向上
3-2 農業関係者の役割と消費者との交流		●園芸作物の生産振興 ●都市農村交流の推進拡大 ●農業団体と連携したイベント開催 ●農産物直売所を通しての地産地消活動の展開	
3-3 特産品開発や販路拡大の推進		●6次産業化、特産品開発の取組みへの支援 ●農産物及び農産加工品のブランド化及び販路の拡大	
3-4 食の安全性と市民に対する正しい理解		●栄養成分表示の活用推進 ●食の安全性に関する市民の知識の啓発普及、事業所向けの研修会の実施 ●保育園・認定こども園及び小・中学校等での食物アレルギー対応マニュアル、異物混入マニュアルに基づいた給食での安全対策の実践	
食の地域内循環と伝統食	4-1 南砺市の伝統食	●地域の伝統的な農業行事の活動維持の支援 ●在来作物等の保存と伝承する者への支援 ●南砺市の素材や伝統料理教室の開催、食文化の継承、食に感謝する気持ちを育てるイベント等への支援	
	4-2 食育とSDGs未来都市	●高校生の農業体験、農業者と中学生の交流の実施（エコビレッジ部活動支援事業） ●エコビレッジ推進での将来像を語る場の展開 ●南砺版SDGs未来都市～地域循環共生圏～の実現	
	4-3 食品ロス削減に対する意識の向上	●広報誌による食ロス削減、3015運動の啓発 ●食品ロス削減に対する意識向上	

先に述べた「第2章 II 第2期計画の成果と課題」を踏まえ、「第3期基本目標」を設定しました。(図表18)

基本目標の「子どもの食育」、「生涯にわたる心身の健康」については、新たに「ライフステージ別の推進」としたうえで、各ステージ別の食生活に応じた知識の普及や健康等の相談に対応する体制を整えていきます。

基本目標の「安全安心な食の生産と販売」、「食の地域内循環と伝統食」については、食の地域内循環を意識し、環境に配慮した生産活動への支援や食品ロス削減に向けた取組みを推進します。また、農林漁業体験を通じた特産物の栽培や郷土料理の継承、6次産業化による特産品の開発や販路拡大等について、関係機関や市役所内各課が連携して食育を推進していきます。

2 目標数値の設定

基本目標の項目ごとに目標値を設定し、第3期の達成度を評価します。

(図表19)

・子どもの食育

「朝食を食べない子どもの割合の減少」、「肥満傾向の割合の低下」について目標値を定め、重点的に取り組みます。朝食に関しては学校と家庭が連携し、朝食を食べない子供の割合の減少を限りなく0%に近づけます。

健康を維持するうえで両項目は重要ですが、第2期では目標値を達成できませんでした。そのため、幼児及び児童生徒に対して第3期ではより注力して取り組みます。

「学校給食の南砺市産農産物の使用率」については前回より目標を高く設定しましたが、

達成できませんでした。地産地消が重要であることから、次回は35%を達成できるように地域との連携を強化し、さらに積極的に活用できるよう取り組みます。

- ・生涯にわたる心身の健康

20歳以上の市民については、「食に関する意識調査」を毎年実施し、「第2期食育推進計画」で目標が達成できなかった項目と評価ができなかった項目について、再度評価することとします。

また、コミュニケーションを図り、食事への興味を引き出す「共食の推進」として、「家族のだれかと一緒に食事をとっている人の割合」という項目や、バランスのとれた食事の推進として、「ほぼ毎日、1日2回以上「主食」・「主菜」・「副菜」の3つそろえて食べている人の割合」の項目についても評価します。

- ・安全安心な食の生産と販売

農業関係者だけでなく、市民の食の安全性等の基礎的な知識を向上させることを重点課題に加え、消費者側の食育の推進を強化していきます。

地産地消という観点から、「南砺市産食材農業産出額」や「直売所販売額」の伸びについて評価します。

さらに、特産品のブランド化や販路拡大を目指し、「南砺の逸品」としての認定品数を増やします。

- ・食の地域内循環と伝統食

南砺の風土に適した農産物の生産や郷土料理の継承などを通して地産地消を推進します。

また、内閣府から「SDGs未来都市」の認定を受けたことから、持続可能なまちの実現にむけ、市民が「食の地域内循環」や「食品ロス削減」を意識できるよう啓発に努めます。

図表 1 9 目標値の設定

目標数値の設定					
基本目標	項目	対象	策定時 (R6)	目標値 (R11)	出典
子どもの食育	①朝食を食べない子どもの割合	1.6か月児	2.8%	限りなく0% に近づける	幼児健康診査 (健康課) とやまゲンキッズ作戦 (教育総務課)
		3.6か月児	5.6%		
		小学5年生	0.6%		
		中学2年生	3.4%		
	②1日1回は家族のだれかと一緒に食事 をとっている子どもの割合	小学5年生	99.1%	100%	とやまゲンキッズ作戦 (教育総務課)
中学2年生	98.1%				
③肥満傾向の割合 (保育園3歳以上児/ 肥満度20%以上)	男児	2.3%	限りなく0% に近づける	健康づくり推進協議会資料 (こども課)	
	女児	2.9%			
④肥満傾向の割合 (全小学生/中等度・ 高度)	男子	5.5%	限りなく0% に近づける	定期健康診断 (教育総務課)	
	女子	3.5%			
⑤学校給食の南砺市産農産物の使用率 (野菜・果物・菌類・豆類)	市内全小中学校	34.3%	35.0%	地場産活用状況調査 (農政課)	
生涯にわたる心身の健康	⑥心身ともに健康だと感じている市民 の割合	20歳以上	40.9%	55.0%	南砺市市民意識調査 (政策推進課)
	⑦朝食を食べない人の割合	20歳以上	15.9%	15.0%	食に関する意識調査 (農政課)
	⑧やせ (BMI 18.5未満) の割合	20~30歳の女性	23.9%	減少	39歳以下健康診査 (健康課)
	⑨低栄養傾向の高齢者の割合 (BMI 20.0以下)	65歳以上	19.9%	減少	39歳以下健康診査 (健康課)
	⑩適正体重を維持している者の割合 BMI 18.5以上25.0未満の者 BMI 20.0以上25.0未満の者の割合	20歳以上	56.2%	増加	特定健康診査 後期高齢者健診 (健康課)
	⑪よく噛んで食べることができる者の 割合	50~80歳 (5歳刻み)	75.6%	増加	口腔疾患検診 (健康課)
	⑫家族のだれかと一緒に食事をとって いる人の割合	20歳以上 (朝食)	49.8%	75.0%	食に関する意識調査 (農政課)
		20歳以上 (夕食)	66.4%	90.0%	食に関する意識調査 (農政課)
⑬ほぼ毎日、1日2回以上「主食」・ 「主菜」・「副菜」の3つそろえて、 食べている人の割合	20歳以上	37.7%	60.0%	食に関する意識調査 (農政課)	
安全安心な食の生産と販売	⑭環境保全型農業を実施している経営 体数	市内農業者	65経営体	85経営体	環境保全型農業直接支払交付 金事業対象者 (農政課)
	⑮南砺市産食材農業産出額	野菜・いも類	7.7億円	9億円	農林水産統計 (農林水産省)
	⑯「南砺の逸品」登録品数	農産物・酒・加 工食品	100品	120品	「南砺の逸品」登録品一覧 (南砺ブランド商品開発支援 事業実行委員会)
	⑰市内直売所販売額	市内直売所	3.3億円	4億円	直売所の設置・販売状況調査 (農政課)
	⑱食の安全性について基礎的な知識を 持ち、自ら判断する人の割合	20歳以上	48.9%	70.0%	食に関する意識調査 (農政課)
食の地域内循環と 伝統食	⑲地場産食材を意識して購入している 家庭の割合	20歳以上	33.4%	45.0%	南砺市市民意識調査 (政策推進課)
	⑳「食品ロス」を軽減する取組みをし ている人の割合	20歳以上	93.2%	95.0%	食に関する意識調査 (農政課)
	㉑食生活改善推進員の食育教室開催回 数	保育園・子育て 支援センター・ 小中学校など	36回	55回	南砺市食生活改善推進協議会 総会資料 (健康課)
	㉒郷土料理など次世代につたえたい人 の割合	20歳以上	40.6%	65.0%	食に関する意識調査 (農政課)

第4章 第2期計画のめざす姿と具体的な取組み

ライフステージ別の推進（妊娠期から高齢期まで）

食育の推進にあたっては、妊娠期（胎児期）から高齢期まで、生涯に渡ってとぎれることなく食育を推進することが求められています。あらゆる世代において、そのライフステージに応じた正しい知識を得て、さまざまな体験を通して自ら食育の推進のための活動を実践することが大切です。（図表20）

図表20 ライフステージ別の推進

世代	年齢の目安	目標
妊娠期		食を通じて母性を育む
乳幼児期	0～5歳	食べる意欲、楽しさを育てる
学齢期	6～15歳	食の体験を広げ、選択する力を育てる
青年期	16～24歳	食を選択し、自己管理する力を高める
成人期	25～39歳	生活習慣病予防と家庭において、子どもたちへの食育を推進する力を育成する
壮年期	40～64歳	生活習慣病予防を推進する
高齢期	65歳～	バランスの良い食生活を推進する



1 子どもの食育

1-1 妊娠期の食育

●めざす姿

妊娠期は、お母さんの健康と赤ちゃんの健やかな発育にとって重要な期間です。妊娠前の体格や妊娠中の体重増加が低出生体重児の出生頻度に関係しており、神経学的・身体的な合併症のほか将来の生活習慣病を発症しやすいことが分かっています。また、お母さんが食べ物から得た栄養は、胎盤を通して赤ちゃんへ移行し、細胞一つひとつを作り上げ、赤ちゃんはお母さんの食べたものの栄養で大きくなります。生まれてくる子どもや家族のためにも栄養バランスを考えた健やかな食生活が送れるように、妊婦やその家族に向けた食育の推進が重要です。

- ・ 妊娠期の心身の健康づくりを推進します。
- ・ 栄養バランスを考えた基本的な食生活の形成を図ります。
- ・ 妊娠期からの生活習慣病予防、歯科保健意識の向上を図ります。

【具体的な取組み】

〔健康課〕

- ・ 妊娠期の健やかな食生活に関する知識の普及や相談に応じます。
- ・ 妊婦歯科健診の受診向上を図ります。

1-2 乳幼児期の食育

●めざす姿

乳幼児期は、食に関する体験を積み重ねることで、食べることを楽しみながら、将来の望ましい生活リズムを定着させ、生涯にわたる健やかな暮らしの基礎を身につける時期です。また、心身ともに最も発育・発達が著しいため、望ましい食習慣や楽しい食卓は、身体の成長はもちろん、心の発達にも大きく影響を及ぼします。食生活の基礎や食べる機能の発達、規則正しい生活リズムを作るために家庭が大切な役割を果たします。

- ・ 噛むことや飲み込む力を身につけます。
- ・ 保育園・認定こども園等では食育の目標として、「食べることは生きること～食べることを楽しむなんとっ子・食の大切さを感じる優しいなんとっ子～」を掲げ、子ども達が楽しく食べ心身ともに成長していくよう努めます。

【具体的な取組み】

〔健康課〕

- ・望ましい食生活の形成に向けた知識の普及啓発に努めます。
- ・各種乳幼児健診、教室を開催します。
- ・発達段階に応じた栄養相談、訪問を実施します。
- ・3歳6か月児健診で尿中塩分測定を実施します

〔保育園・認定こども園等〕

- ・「年間食育計画」を作成し、この計画に基づいて食育活動に取り組みます。
- ・生後3ヶ月からの乳児を受け入れ、授乳期から離乳期は安心と安らぎの中でミルクを飲み、離乳食を食べる経験を通し、食べる意欲の基礎づくりに取り組みます。
- ・幼児期は、規則正しい生活習慣を身につける基礎の段階であり、「早寝、早起き、朝ごはん」をしっかりと身につけられるようにします。
- ・給食については旬の国産食材を使用し、子どもたちが苦手とする野菜や魚を多く取り入れています。手作りのメニューを多く取り入れ、安全安心な給食の提供を目指します。
- ・子どもの健康と安全の確保のため、アレルギー対応食についても職員が連携を図りながら取り組みます。
- ・園児の肥満傾向を早期に発見し、肥満の予防を図るとともに、保護者に対して保健指導を実施し、幼児期の肥満・生活習慣病を予防します。
- ・虫歯予防のために、食後は口腔内を清潔に保てるように歯の手入れに留意します。また、食べる機能を健康に発達させるため、給食には噛み応えのある「かみかみメニュー」を取り入れます。
- ・地場産食材をさらに活用するため、南砺市地場産食材活用推進協議会⁴⁰⁾に参画します。

〔子育て支援センター〕

- ・未就園児の保護者を対象に、食事に関する講座や栄養相談等の栄養教室を実施します。
- ・食生活改善推進員によるおやつ作りと試食会及び食育講座を実施します。
- ・畑の野菜づくり、収穫及び喫食を実施します。
- ・紙芝居、パネルシアターを実施し、保護者（養育者）に対し離乳食レシピ本、育児書及び献立表を掲示し、子どもにはままごと遊びを通じて食べ

の関心を高めます。

1-3 学齢期の食育

●めざす姿

食の大切さを学び、正しい食習慣や知識を身につける時期とします。

朝食の欠食や、偏食・孤食等を改善します。また、歯の健康のための生活習慣を推進します。

地域の人々や生産者の協力を得て体験学習をする、伝統料理等をつくるなど地域の良さを知り、郷土への理解を深めます。

食べものを大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心を育てます。

学校においては、心身ともに健康で、食に関心を持つことができる環境づくり

を行うため、食に関する指導体制の充実を図ります。

【具体的な取組み】

[健康課]

・中学3年生に学生健康診査を実施し、自分の健康状態を把握し、健康の維持・改善のための食生活行動ができるように支援します。

[小学校・中学校]

・よく噛んでゆっくり味わって食べることを指導したり、「歯と口の健康週間」や「いい歯の日」に合わせてかみかみメニューを実施するなど、口腔の健康を保つ取組みを進めます。

・自分の住んでいる地域に親しみをもつとともに、地域で働く人々の苦勞を思いやり、感謝する心を育み、五感（みる、きく、さわる、におい、あじ）で学べるよう、地域の人々や生産者の協力を得て児童が米作りや野菜作りなどを体験し、昔から伝わっている伝統料理をつくる機会を設けます。

・普段から地場産食材を多く取り入れた献立を考案します。

・南砺市の学校給食が、全校自校調理方式であることを活かし、栄養教諭、学校栄養職員、管理栄養士、生産者及び行政が連携して、南砺市地場産食材活用推進協議会をさらに発展させ、「なんと自然給食ものがたり」としてオーガニックを含む地場産食材をふんだんに活用した給食を提供します。

・毎月19日を「なんと食育デー」として特別献立を実施し、和食文化を伝えます。

- ・全国学校給食週間にあわせて感謝集会や特別給食を実施し、子どもたちが学校給食には生産・流通・調理の過程においてたくさんの人々が関わっていることを学び、感謝の気持ちが高まるようにします。
- ・その他にも、給食時間や各教科での食に関する指導を行い、児童の食に関する知識・経験を増やしていきます。

2 生涯にわたる心身の健康

2-1 青年期の食育

●めざす姿

自分自身の食生活について考え、食品の選択や量、飲食時間の自己裁量により、望ましい生活習慣・食習慣を実践していく時期です。個人の食習慣や価値観が食行動に大きく影響するため、他の世代に比べ、朝食欠食の割合が高く、野菜の摂取量が少ない傾向がみられるなど、食に関する課題が多い年代でもあります。

進学や就職で生活環境が大きく変わる時期ですが、生涯にわたり健全な食生活を実践することができるよう、食に関する知識をさらに深め、実生活の中で自ら活かしていくことが重要です。

- ・生活時間を管理し、朝食を欠かさないなど、三食食べる習慣を確立します。
- ・外食や中食なかしょくに関する知識を高めます。
- ・適正体重を知り、肥満と痩せに気をつけます。
- ・心身の体調の変化に気づき、自ら食生活を改善できる力を身につけます。

【具体的な取組み】

〔健康課〕

- ・食に関する知識を身につけられる環境づくりを推奨します。
- ・朝食を食べる習慣を身につけます。
- ・16歳～18歳を対象に学生健康診査を実施し、自分の健康状態を把握し健康の維持・改善のための食生活行動ができるように支援します。

2-2 成人期の食育

●めざす姿

気力・体力ともに充実した世代で、就職や結婚、出産及び子育て等により、生活が大きく変化し、ストレスも多く生活リズムが不規則になりやすい時期です。また、青年期に引き続き、朝食の欠食が多く野菜の摂取量が少ない傾

向がみられ、特に男性は食への関心が低い時期です。

健全な食生活を実践するためには、毎年健診を受け、自分自身の生活習慣を見直し、食に関する情報を積極的に入手する、自分のライフスタイルにあった方法を見つけることが重要です。

また、次世代を育てる食育の担い手であることを認識し、望ましい生活習慣・食習慣について、自分自身が実践するとともに、子どもたちが実践できるよう育てることも大切です。

- ・ バランスのとれた食事に関する知識を深め、疾病予防に努めます。
- ・ 外食や中食なかしょくに関する知識を高めます。
- ・ 定期的に健康診査やがん検診を受け、自らの健康と食事を管理します。

【具体的な取組み】

〔健康課〕

- ・ 食に関する知識を身につけられる環境づくりを推奨します。
- ・ 健康診査を積極的に受け、自分の健康状態を把握し、健康の維持・改善のための食生活行動ができるように支援します。
- ・ 朝食を食べる習慣を身につけます。
- ・ 家庭において子どもたちに食育を指導できるように支援します。

2-3 壮年期の食育

●めざす姿

社会や家庭で重要な役割を担う年代です。さらに、これまでの食生活を含めた生活リズムの乱れに起因する生活習慣病が顕著になる時期でもあります。自分の健康に関心を持ちにくい時期でもありますが、身体機能が徐々に衰える次のライフステージを健康に過ごすためにも、望ましい生活習慣や食習慣を確立することが大切です。毎日の食事が健康な身体をつくる基礎であることを理解し、健全な食生活を実践し、生活習慣病を予防できるよう努めます。また、家庭や職場、地域において、食育推進の中心的な役割を担っていくことが重要です。

- ・ 食塩や脂肪、糖質を控え、バランスのとれた食事に努めます。
- ・ 定期的に健康診査やがん検診を受け、自らの健康と食事を管理します。
- ・ 健全な食生活を家庭や地域に普及します。

【具体的な取組み】

〔健康課〕

- ・生活習慣病予防のための望ましい食習慣の知識を普及啓発します。
- ・食に関する知識を身につけられる環境づくりを推奨します。
- ・食育を推進するためのボランティア等の人材を育成します。

2-4 高齢期の食育

●めざす姿

高齢期は、退職等によりライフスタイルが変化する時期です。健康面では、加齢による咀嚼・嚥下機能そしゃく えんげの低下や調理が困難になること等から、栄養の摂取不足や偏りをきたしやすくなります。高齢者がいつまでも豊かな食生活を送ることができるよう、口腔機能を維持し、自分の健康状態に応じてバランスのよい食事を摂取できるようになることが大切です。

また、一人暮らしや家族との生活リズムの違い等から孤食になりがちです。家族や友人等とコミュニケーションを楽しみながら食事を摂れるよう、共食の場づくりに地域全体で取り組むことが大切です。

また、高齢者は、伝統料理や保存食等の知恵を次世代に継承するよう、家庭や地域活動の中で伝える役割を担う必要があります。

【具体的な取組み】

〔健康課〕

- ・生活習慣病の重症化予防・低栄養予防のための望ましい食習慣の知識を普及啓発します。

〔地域包括ケア課〕

- ・高齢者の低栄養改善と口腔機能の向上を図ります。
- ・共食の大切さを啓発します。

3 安全安心な食の生産と販売

環境に配慮した生産活動や地域内循環を意識した農業を目指し、農産物を生産する農家やそれを活用する加工品製造者を支援することで、安全な食べ物の知識を向上させます。

里山田園が広がる南砺市の四季折々の風景を感じられる環境で、農家と消費者がふれあう機会を増やします。

3-1 環境にやさしい農業への支援

●めざす姿

土づくりや、化学肥料及び化学合成農薬の使用量の低減を推進し、環境に配慮した生産活動について支援します。

地域全体で環境に配慮した農業生産に取り組み、自然豊かな農村の維持に努めます。

【具体的な取組み】

〔農政課〕

- ・有機栽培や化学肥料及び化学合成農薬の使用を低減する取組みをする農家を支援します。
- ・農業生産工程管理・記録簿の記帳（GAP）を徹底します。
- ・「なんと自然給食ものがたり」は、保育園・認定こども園及び小学校・中学校等での給食にオーガニックを含む地場産食材の活用を推進します。

〔エコビレッジ推進課〕

・オーガニック農業推進事業

安全安心な農産物の生産を目指して、自然素材である籾殻やバーク、チップ、落ち葉等を腐葉土とすることで、保水性、排水性、通気性、保肥性を高め、元気な土づくりから有機農産物の生産を推進していきます。

3-2 農業関係者の役割と消費者との交流

●めざす姿

市民と連携し、美しい農山村環境の保全に努め、都市住民や消費者との交流を進めます。農業者（生産者）と消費者との直接交流や対話ができる機会を多くつくることで、消費者は農家の方の苦労やこだわり等、農作物の生産過程を知ることができます。また、生産者は消費者の要望や考えを知ることによって、新たな農産物や農産物加工品の生産製造に取り組むことができます。

その交流の場として、消費者に親しみやすい直売所づくりを支援し、地産地消、農畜産物のブランド化を進め、販売促進と消費の拡大を目指すとともに、郷土料理の伝承や旬の野菜の食べ方等の体験型活動による食育活動を推進します。

【具体的な取組み】

〔農政課〕

- ・生産者と消費者の交流や農園体験プログラムを推進します。
- ・農作物の安全に関する情報を提供します。
- ・都市農村交流、大学との農村交流を推進します。
- ・現在実施している「とやま帰農塾」や「みんなで農作業の日 i n 五箇山」等の都市農村交流をさらに推進し、農業への関心を高めるよう支援します。

3-3 特産品開発や販路拡大の推進

●めざす姿

南砺市の特産物の開発を行い、ブランド化を進め、市内だけでなく県外さらには海外への販路拡大を目指します。

玉ねぎや人参など、園芸作物の生産振興を推進し、農業者の所得向上に努めます。また、学校給食での地場産食材の使用率を向上させます。

【具体的な取組み】

〔農政課〕

- ・6次産業化などを推進し、南砺の新しい特産品を生み出し、雇用の創出を図ります。
- ・南砺の逸品を集め、販路拡大のための勉強会や物産展等の情報を発信し、販売額増加につなげるとともに、商品のブランド力を高めるための支援をします。
- ・南砺市内の加工グループ及び直売所に対し、南砺の魅力が伝わる商品づくりの研修会を実施し、販売額増加につなげます。
- ・園芸作物の振興のため、関係団体と連携し、生産拡充のための機械や施設整備等を支援します。また、新規就農者や担い手の販路拡大及び経営安定化についてサポート体制を構築します。

3-4 食の安全性と市民に対する正しい理解

●めざす姿

市民が健康を維持するため、自分で安全な食品を選択することができるよう、的確な知識を得られる機会づくり、興味をもつきっかけづくり等に取り組みます。

安全な食品が生産者から消費者に届くまでの過程について、情報提供に努めます。

保育園・認定こども園及び小学校・中学校等において、給食は幼児及び児

童生徒を対象に実施されることから、安全性を担保した上で実施することが重要となります。異物混入や食物アレルギーについて、調理員を含む全教職員が連携し、事故の起こらない給食の実施に努めます。

【具体的な取組み】

〔農政課〕

- ・直売所や加工グループ向けに衛生管理や食品表示等、食の安全に関する研修会を開催します。

- ・食品事業者や消費者に、食品表示や食中毒に関する情報提供を行います。

〔保育園・認定こども園及び小学校・中学校等〕

- ・食物アレルギー対応マニュアルに基づいた適切な食物アレルギー対応を行います。調理場の能力や環境に応じて、安全性を最優先とした対応給食を実施します。

- ・異物混入防止マニュアルについて、全教職員で共通理解を図り、事故の未然防止や適切で迅速な対応を行います。また、衛生的な環境のもと、幼児及び児童生徒が楽しく安全に食事ができるよう、事故防止に配慮した給食指導を行います。

4 食の地域内循環と伝統食

南砺市の農産物や、里山の生活環境から生まれた保存技術を活かした加工食品開発等、地産地消・食の地域内循環を推進します。

寺社仏閣の行事・祭礼における食事、各集落で受け継がれている食事等、地域コミュニティにおける伝統的な食文化をイベントや情報発信ツールを通じて世代間で積極的に継承します。

4-1 南砺市の伝統食

●めざす姿

各地域において、伝統的な野菜等の在来作物の栽培方法や郷土料理について、絶えることなく世代間で受け継ぎ、南砺市の気候風土に合った食文化を発展的に継承します。また、地場産食材を上手に利用し、味付けを工夫して食育を推進します。

【具体的な取組み】

〔農政課〕

- ・農業行事の活動維持を支援します。

- ・ 在来作物等の保存と伝承を支援します。
- ・ 南砺市の素材や郷土料理教室の開催、食文化の継承、食に感謝する気持ちを育てるイベント等の事業を支援します。

〔食生活改善推進員〕

- ・ 南砺市の食材を活用した料理や郷土料理を普及します。

〔小学校・中学校〕

- ・ 総合の学習の時間を利用し、郷土料理や在来作物の学習をします。

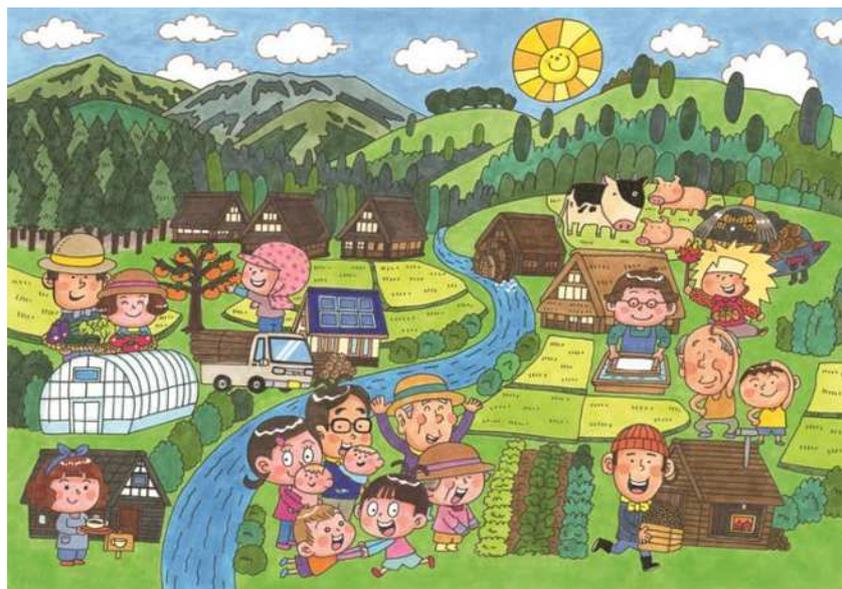
4-2 食育とSDGs未来都市

●めざす姿

南砺市「エコビレッジ構想」では、地域資源（人、物、自然、文化、お金）の循環と交流、それによって地域が自立することを目指しています。

その中の「元気農業」分野では、循環型農業（安全な農産物の生産・自給）や消費ネットワークづくり（安定した域内外消費）を、「にぎわい創造」分野では、健康・教育（農業研修）、産業観光（農林体験）、ニューツーリズム（グリーンツーリズム、観光農園）を推進しています。

更に、SDGs未来都市として「オーガニック農業」等、安全安心な産地づくりを進めるとともに、市内高校生を対象とした「エコビレッジ部活動」では、土・肥料づくり、作付けなどの農業体験学習を通して次世代人材の育成を図ります。



南砺市エコビレッジ構想「小さな循環による地域デザイン」

【具体的な取組み】

〔エコビレッジ推進課〕

- ・エコビレッジ部活動支援事業

高校生による安全安心な農業体験、農業者や中学生等との交流から地域資源を守り、活かしていくことを学びます。次世代の人材育成としても期待されています。

- ・ローカルサミットなどにおける将来像を語る場の展開

2030年を目標としたSDGs未来都市のゴールを目指し、地域資源を循環させた持続可能なまちづくりを次世代につなげます。

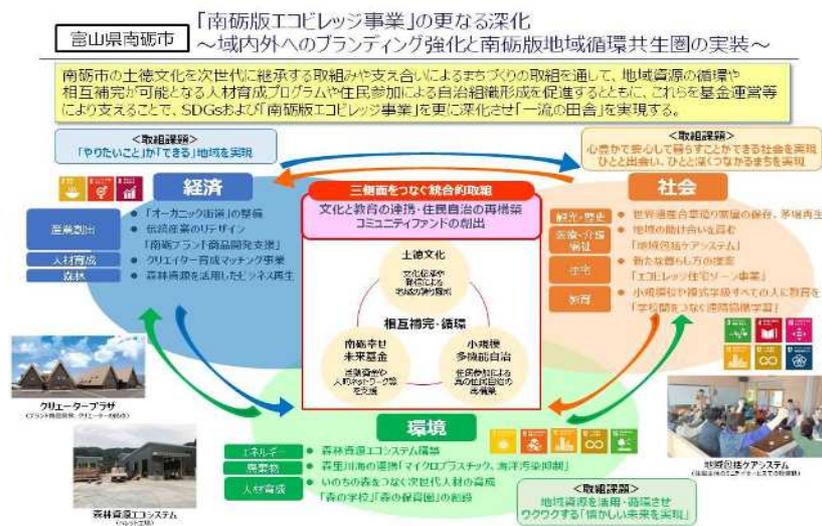
市民をはじめ、全国から多くの地方創生に取り組んでいる方を迎え、議論の場を展開していきます。

令和元年に南砺市で開催されたローカルサミットでは、「田舎の風土を農業で守り続けるには」をテーマに、南砺の基盤である「農業」、「食」等について語り合い、新たなまちづくりビジョンに反映させていきます。

- ・南砺版SDGs未来都市～地域循環共生圏～

エコビレッジ構想の更なる深化により、地域資源を活用した持続可能な循環型まちづくりを進めることで、南砺の歴史・風土にあった世界に誇る一流の田舎を目指していきます。

次世代のために受け継がれていく新しい暮らし方を提案するまちづくりを進め、つなげます。



南砺市SDGs「地域循環共生圏」

・エコビレッジ推進モデル事業

桜ヶ池農産加工組合では、余ったり傷ついたりした農産物をパンやジャム等の加工品として販売することで、地元の野菜等を有効活用しています。

4-3 食品ロス削減に対する意識の向上

●めざす姿

自然の恵みに感謝し、食べ物を大切に作る心を育てます。

食べられるにもかかわらず、食品を廃棄する機会を減らします。

市民のみならず、食品を買うお店、食べるお店も含め、食品ロス削減の意識の啓発に努めます。

【具体的な取組み】

〔農政課〕

- ・広報「なんと」で食品ロス削減、3015運動を周知啓発します。
- ・生ゴミの減量化に対する取組みを実施します。

〔食生活改善推進員〕

- ・食品ロス・食品廃棄物削減をテーマとした伝達講習会を実施します。

〔小学校・中学校〕

- ・給食での残食量を測定し、食品ロス削減に対する意識を高めます。

〔エコビレッジ推進課〕

- ・市民や企業が取り組むフードドライブ活動を支援し、食品ロス削減に取り組みます。
- ・「3きり運動」(食べきり、使い切り、水きり)を推進し、食品ロスの削減、生ゴミの減量に取り組みます。
- ・小中学生を対象にポスターや壁新聞コンクールを実施し、食品ロス削減に対する意識を高めます。

第5章 情報発信と計画の推進方法

1 食育の日と情報発信

毎年6月の「食育月間」及び毎月19日の「食育の日」に関する認知度を高めるため、情報発信をこれまで以上に充実させるよう努めます。

【具体的な取組み】

南砺市内で行われる「食育の日」、「食育月間」の取組みについて、広報誌、ホームページやSNS等を活用し紹介します。

毎年6月の「食育月間」に「食に関する意識調査」を南砺市民に行い、結果を分析して公表します。

2 推進体制

本計画の推進にあたり、家庭、教育機関（保育園・認定こども園及び小学校・中学校等）、保健・医療・福祉関係機関、農業関係者（農業団体・農家）、食品関係事業所（製造・飲食店）、行政、食の専門家・ボランティア団体等の市民組織等がそれぞれの役割を果たし、市民一人ひとりが食育に対する関心を高めて実践できるよう、相互に連携して取り組む必要があります。そのため、関係する人や組織が一体となって推進する総合的な推進体制として「南砺市食育会議」を設置しています。（平成27年度設置）

第2期食育推進計画では、各基本目標に向けた取組みについて、目標の推進を担う団体が連携・情報共有を行い進めていくことで、目標達成や計画期間中でも課題の発見や解決に向けて連携を図ります。

2-1 家庭・教育関係者の役割

●めざす姿

家庭では、家族一緒に食事をするすることで、家庭において食の生活リズムや健全な食習慣を身につけ、食を通じたコミュニケーションを図ります。一度身についた食習慣は大人になってすぐ変えられるものではありません。手洗い、箸の使い方、姿勢、配膳、マナー及び作法を家庭で学び、「いただきます」「ごちそうさま」など食への感謝の気持ちをもつことが大切です。子どもと一緒に野菜を育て、植物の成長を見守る活動への参加等、発達段階に応じた食育を推進します。

また、地域、教育機関や行政の関係機関が保護者等に対して情報提供を行います。

【具体的な取組み】

保育園・認定こども園及び小学校・中学校等と連携して、給食だよりなどの家庭への啓発資料を通じて、以下のような食習慣や市内の農業・健康に関する啓蒙を行います。

- ・家族一緒に食事することの大切さを伝えます。
- ・箸の持ち方、姿勢、配膳、食べ方等のマナー及び作法の教育を行います。
- ・家庭で受け継がれてきた料理や味を子どもへ伝承します。
- ・農作物を育てる大変さや収穫の喜びを知り、食べ物を無駄にしない心や感謝する心を育成します。
- ・お菓子や嗜好品の摂りすぎやカロリーオーバー、糖質・脂質・塩分の摂りすぎ等に対して注意喚起をします。
- ・よく噛むことによる効果の理解促進と啓発を行います（肥満防止・虫歯予防）。

2-2 保健・医療・福祉関係者の役割

●めざす姿

市民が健康で自立した生活をするために、医療・保健・福祉関係者は関係機関と連携し、食の重要性と健康に関しての情報提供や食環境づくりを推進します。

【具体的な取組み】

- ・食と健康が連携した情報を提供します。
- ・専門性を活かした健康教室を開催し、健康について意識を高めます。
- ・配食事業者と連携し、地域高齢者等の健康を支援する配食サービスに取り組みます。

2-3 農業関係者・食品関係事業所の役割

●めざす姿

市民の農と食についての意識が高まるよう、農業関係者、食品関係事業所及び行政が協力し、情報提供を行います。

【具体的な取組み】

- ・市民が自ら安全な食品を選択できるよう、原産地や添加物等の安全面に関する情報を積極的に提供するように生産者や事業所の意識を高めます。
- ・在来作物や郷土料理の継承、地場産食材の生産拡大に努めます。

3 計画の進行管理と評価（見直し）

「南砺市食育会議」では、計画や各目標値の達成度の確認と評価を行い、より良い状態となるように施策や事業の方向性と内容を見直します。また、関係機関・団体と連携を図り、計画に基づいた食育を推進します。

卷末資料

南砺市食育会議 委員名簿

第3期計画策定の経緯

南砺市食育会議設置要綱

○南砺市食育会議 委員名簿

(五十音順、敬称略)

役職	氏名	所属・役職等
	井並 幹隆	南砺市総合政策部 エコビレッジ推進課 副主幹
会長	岩佐 崇	南砺市ブランド戦略部 部長
	上野 容男	南砺市教育部 教育総務課 課長
	雄川 勉	となみ野農業協同組合 経済部 部長
	下保 京子	南砺市立福野小学校 栄養教諭
	川嶋 徹	富山県砺波農林振興センター 次長
	木戸口あゆみ	南砺市地域包括医療ケア部 地域包括ケア課 地域包括支援センター 主査
	定司 智春	南砺市教育部 こども課主査 (栄養士)
	長瀬 博文	富山県砺波厚生センター 所長
	中野 絵梨子	公立南砺中央病院 診療技術部 栄養管理室 主任
副会長	松井 正子	南砺市食生活改善推進協議会 会長
	三橋 千佳子	南砺市地域包括医療ケア部 健康課 副主幹
	山岸 道代	公募
	勇崎 裕代	公募

○第3期計画策定の経緯

年月日	内容
令和6年 7月30日	第1回南砺市食育会議
令和6年 9月30日	第2回南砺市食育会議
令和6年 11月 日	第3回南砺市食育会議
令和7年 1月 日	第4回南砺市食育会議

○南砺市食育会議設置要綱

平成27年6月18日

告示第169号

改正 平成28年3月18日告示第98号

(設置)

第1条 市の食育推進に当たり、地域の特性に応じた食育に関する施策を総合的に推進するため、南砺市食育会議（以下「食育会議」という。）を設置する。

(所掌事項)

第2条 食育会議は、次に掲げる事項を所掌する。

(1) 南砺市食育推進計画の推進、推進状況の管理、評価及び見直しに関する事項

(2) その他市の食育推進に必要な事項

(組織)

第3条 食育会議は、委員15人以内をもって組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから、市長が委嘱する。

(1) 公募による者

(2) 食に関係のある機関及び団体の代表者

(3) 市民団体の関係者

(4) 学識経験者

(5) 前各号に掲げる者のほか、市長が必要と認めるもの

(委員の任期)

第4条 委員の任期は2年とし、再任を妨げない。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会長及び副会長)

第5条 食育会議に、会長及び副会長各1人を置き、委員の互選によりこれを定める。

2 会長は、会務を総理し、食育会議を代表する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、又は会長が欠けたと

きは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 食育会議の会議（以下「会議」という。）は、会長が招集し、会長が議長となる。

- 2 会議は、委員の半数以上が出席しなければ開くことができない。
- 3 会議の議事は、出席した委員の過半数の同意をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。
- 4 議長は、特に必要があると認めるときは、会議に委員以外の者の出席を求め、説明又は意見を聴くことができる。

(庶務)

第7条 食育会議の庶務は、ブランド戦略部農林課において処理する。

(その他)

第8条 この要綱に定めるもののほか、食育会議の組織及び運営に関し必要な事項は、会長が会議に諮って定める。

附 則

(施行期日)

- 1 この告示は、公表の日から施行する。

(経過措置)

- 2 この告示の施行後、最初に委嘱された委員の任期は、第4条の規定にかかわらず、その委嘱の日から平成29年3月31日までとする。

(招集の特例)

- 3 最初の会議は、第6条第1項の規定にかかわらず、市長が招集する。

附 則（平成28年3月18日告示第98号）

この告示は、平成28年4月1日から施行する。