

むかわ町食育推進計画

～むかわの恵みをむかわで消費～



大地と海の恵みに感謝

食でつながるむかわの環

令和3年12月
むかわ町

目 次

1	計画の趣旨	p 1
2	食育及び地産地消の定義	p 2
3	計画の位置付け	p 2
4	計画の期間	p 3
5	食を取り巻く現状と課題	
	(1) 食をめぐる社会情勢の変化	p 3
	(2) むかわ町民の食をめぐる現状と課題	p 3～p 4
	(3) むかわ町における食料生産の現状	p 4～p 5
	(4) むかわ町の食材紹介	p 6～p 8
	(5) 食文化の伝承と環境問題	p 8
	(6) 食育に対する理解と取り組み	p 8
	(7) SDGs（持続可能な開発目標）の取り組み	p 9
6	計画の基本方針	
	(1) 基本理念	p 10
	(2) 基本目標とSDGs 17の目標との関連	p 10
7	計画の推進	
	(1) 食育の推進主体の役割	p 11～p 12
	(2) むかわ町における食育の主な取り組み	p 13～p 14
8	数値目標及び進行管理	
	(1) 数値目標	p 15
	(2) 計画の評価と進行管理	p 15
9	参考資料 用語解説	p 16～p 17

1 計画の趣旨

「食」は命の源であり、私たち人間が生きていくためには欠かせないものです。

また、健全な食生活を日々実践し、おいしく食べることは、生きる喜びや楽しみを与え、健康で心豊かな暮らしに大きく寄与するものです。

しかし、国内では肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身等、また児童生徒の朝食欠食などの問題が見られる状況があります。

さらに世界的な気候変動等に伴う食料需給のひっ迫や食糧不足もあり、国内における食料の安定供給の確保、食品アレルギーの増加、安全・安心な食品に対する消費者の関心の高まりへの対応、食べものと生産現場のつながりの確保や、家庭や地域で受け継がれてきた郷土料理の継承、食品ロスといった食に関する課題が引き続き存在しています。

このような状況の中、国は食育に関する施策を総合的かつ計画的に進めるため、平成17年に「食育基本法」を制定し、令和3年3月に「第4次食育基本計画」を策定しました。北海道では平成31年3月に『「食」の力で育む心と身体と地域の元気』を目標とした「どさんこ食育プラン」（第4次北海道食育推進計画）を策定し、道内の食育を総合的に進めることとしています。また、平成23年には「地域資源を活用した農林水産業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（6次産業化・地産地消法）」が制定されました。

「食」を支える農林水産業においても、国内の食料自給率の低下や、所得の減少、担い手の高齢化や後継者不足など、さまざまな問題を抱えています。

生産者と消費者の信頼関係を築くことや、将来的には、加工や流通、販売など一体的に取り組む農林水産の6次産業化を推進することで、地産地消の取組みを拡大していくことが期待されます。

現在、新型コロナウイルス感染症の影響により、様々な活動が制限され、「新たな生活様式」への対応が必要とされています。食育の活動も「新たな日常」を意識した取り組みとして進めなければなりません。また、本町においては、平成30年9月に発生した北海道胆振東部地震からの復興に向けた重要な時期でもあります。

この計画では、本町の恵まれた自然から育まれた安全・安心な農林水産物や、食に関わる人々の様々な活動への感謝の気持ちや理解を深め、町民が生涯にわたって健全な心身を培い豊かな人間性を育むことをめざします。

また、乳幼児期から高齢期までそれぞれのライフステージにおいて、家庭や学校、職場、地域、行政などが役割を分担し、連携・協力して「食育」と「地産地消」を推進し、町民がそれぞれつながりを強め、活気ある地域を創造していくことを目的として「むかわ町食育推進計画」を策定します。

2 食育及び地産地消の定義

(1) 食育とは

食育とは、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置づけられるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、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とされています。

(食育基本法前文より)

(2) 地産地消とは

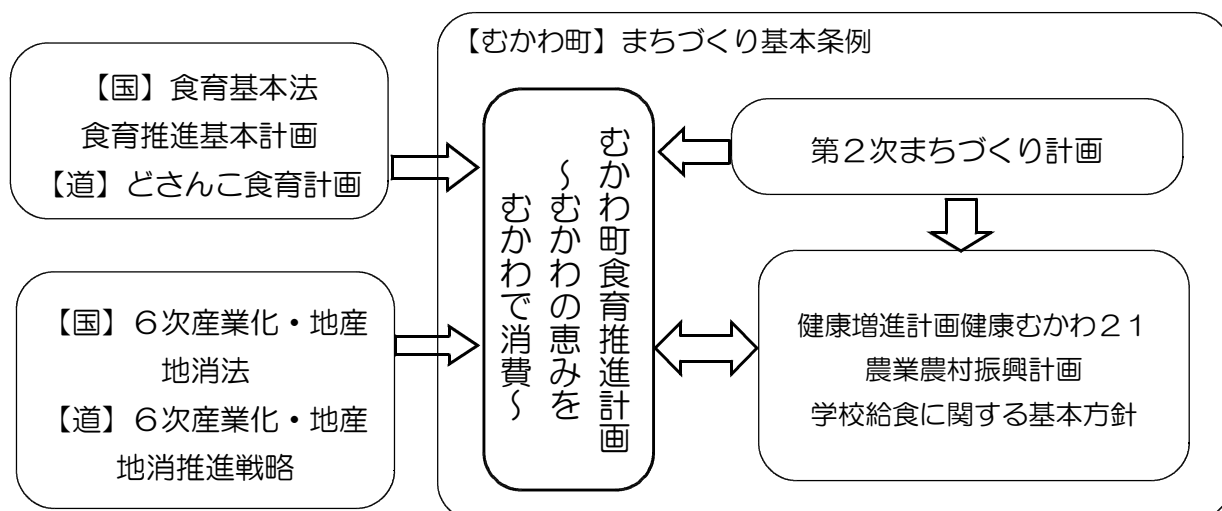
国内の地域で生産された農林水産物をその生産された地域内において消費することと定義され、これを促進することにより農林漁業者の所得の確保を通じて農林漁業の持続的な発展、農山漁村の活力再生及び地域資源の活用や循環資源の再生利用、消費者の利益増進、食料自給率の向上、生産地と消費地との距離の輸送コスト（エネルギー）の削減等を通じての環境への負荷の低減等を目的とされています。

(6次産業化・地産地消法第25条)

3 計画の位置づけ

この計画は、「食育基本法」第18条第1項に基づく市町村の食育推進計画と、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」第41条に基づく市町村の地産地消促進計画を兼ねるものとして位置付け、食育及び地産地消を具体的に推進するための計画とします。

策定にあたっては、「むかわ町まちづくり基本条例」の理念を踏まえつつ、まちづくりの最上位計画である、「第2次むかわ町まちづくり計画」をはじめ「むかわ町健康増進計画健康むかわ21」「むかわ町農業・農村振興計画」及び「むかわ町学校給食に関する基本方針」などの関連する個別計画との整合を図ることとしています。



4 計画の期間

本計画の期間は、令和3年度から令和7年度までの5年間とします。

なお、社会情勢や食環境の著しい変化等によって、計画の変更が必要になった場合には、随時見直しを行うこととします。

5 食を取り巻く現状と課題

(1) 食をめぐる社会情勢の変化

我が国では、高齢化が進行する中で、健康寿命の延伸や生活習慣病の予防が課題であり、栄養バランスに配慮した食生活の重要性が増しています。

また人口減少、少子高齢化、世帯構造の変化により、食に関する価値観や暮らしの在り方も多様化し、健全な食生活を実践することが困難な場面も増えています。

食の供給面から見ると、農林漁業者の高齢化・減少が進み令和元年度の食料自給率は、カロリーベースで38%、生産額ベースで66%となっており、食料の多くを海外からの輸入に頼っている状況です。

国際的な観点から見ると、平成27年9月の国連サミットで、誰一人取り残さない社会の実現をめざすため「SDGs（持続可能な開発目標）」を掲げました。

SDGsの目標には、「目標2：飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する」、「目標3：あらゆる年齢のすべての人の健康的な生活を確保し、福祉を推進する」、「目標4：すべての人々への包括的かつ公正な質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する」、「目標12：持続可能な生産消費形態を確保する」など食育と関係が深い目標があります。

さらに、新型コロナウイルス感染症の流行は、世界規模に拡大し、その影響は人々の生命や生活のみならず、行動・意識・価値観にまで波及しました。また、本町においては、平成30年9月に発生した北海道胆振東部地震により、生活や事業活動にも大きな影響を及ぼしました。

これらの疫病や自然災害等を経験し、こうした事態においても生産活動等をどう継続していくのか、命の源である食をどのように確保していくのか等、食を見つめ直す契機にもなっており、食育の重要性が高まっています。

(2) むかわ町の食をめぐる現状と課題

本町の人口は市町村合併した平成18年以前から、減少を続けており、合併後の10年間でも2,000人以上が減少し、高齢化率は40%を超えています。また、核家族化や共働き世帯の増加により、食の簡便化や外部化が進行しています。

町民の健康状況は、むかわ町特定健康診査の結果から、メタボリックシンドローム該当者が男女共に増加していることが明らかになっています。また、循環器疾患や腎

疾患の危険因子である高血圧症や脂質異常症の有所見者も増加傾向であることから、改善に向けた取り組みが必要です。

むかわ町の栄養調査（平成29年）の結果より、男性と若い年代の女性の肉類の摂取量が多く、それに伴い脂質のエネルギー割合が高くなっています。他に、食物繊維量が少ないことや男性の食塩摂取量が多いことが明らかになっています。これらは、むかわ町特定健康診査の結果に顕著に表れており、適正な食生活の理解や食の自己管理意識の向上に向けた働きかけが大切です。

一方、児童生徒においては、平成29年から始まった学校給食により、栄養教諭による定期的な食育指導が行われてきています。毎日朝食を食べる児童生徒の割合は、令和3年度全国学力・学習状況調査によると、小学校6年生で74.1%、中学校3年生で63.0%となっており、改善する必要があります。また、家族と必ず1日一回は一緒に食事をする割合は、83.4%（平成30年）となっており、家庭による食育の重要性も増してきていると言えます。

町内の小中学校・高等学校では、地元の産業を学び探求する活動として「むかわ学」に取り組み、農業体験等を通じて食の大切さを学ぶ授業も行われています。

（3）むかわ町における食料生産の現状

① 農業

本町の基幹産業である農業は、町内を流れる一級河川「鵜川」の恵みにより、古くから水田地帯として発展してきました。昭和40年代後半から国による米の生産調整が行われ、畑作を中心に転作が行われて来ました。

鵜川地区では、大豆、麦、甜菜などの畑作物の他、キャベツ、馬鈴薯、南瓜、ブロッコリーなどの露地野菜が生産されています。また、夏は涼しく、冬の降雪量が少ない気候により、ハウスを利用したトマト、春レタス、ほうれん草、ニラ等の生産が盛んです。

穂別地区では、昼夜の寒暖差を利用して、糖度の高いほべつメロンやカンロの産地となっているほか、長いもや南瓜など露地野菜の生産も盛んです。

黒毛和牛の素牛生産も両地区で行われており、一部は「鵜川和牛」として販売されています。また、件数は少ないですが、乳用牛や養豚も行われており、むかわ町には、おいしく、安全安心な農産物がそろっています。

② 林業（特用林産）

本町は、行政面積の約79%にあたる、約56,500haが森林となっており、緑豊かな自然に囲まれています。

穂別地区で栽培されている原木しいたけは、むかわ町の特産物の一つになっています。

③ 水産業

本町の水産といえば「ししゃも」が一番に挙げられますが、ししゃも以外にもたくさんのお魚の水揚げがされています。

マガレイやマツカワガレイを中心としたカレイ刺し網漁やホッキ貝桁網漁、サケ定置網漁などが行われ主力のお魚種となっているほか、ツブ貝やタコ、カスベなども鷗川漁港から水揚げされます。

水揚げされた水産物は、市場流通のほか、道内の食品会社や小売店などに直接卸されています。

また、令和3年に改修した鷗川漁協の卸売り市場でも、前浜で獲れたお魚が直売されています。

④ 加工業

水産加工では、古くからししゃもをはじめとするお魚の加工が盛んに行われています。農産加工も、地元のお豆を使った味噌や豆腐の製造が行われているほか、近年では、地産の牛乳を使用したチーズや地産米を使った日本酒の醸造、シーベリーなどを使った加工品を手がける事業者も出てきました。

(4) むかわ町食材の紹介

鷗川地区・穂別地区それぞれの気候や地域特性を生かした多彩な農業が営まれ、多種多様な食材が収穫されていますし、太平洋に面しているため漁業も盛んに行われています。

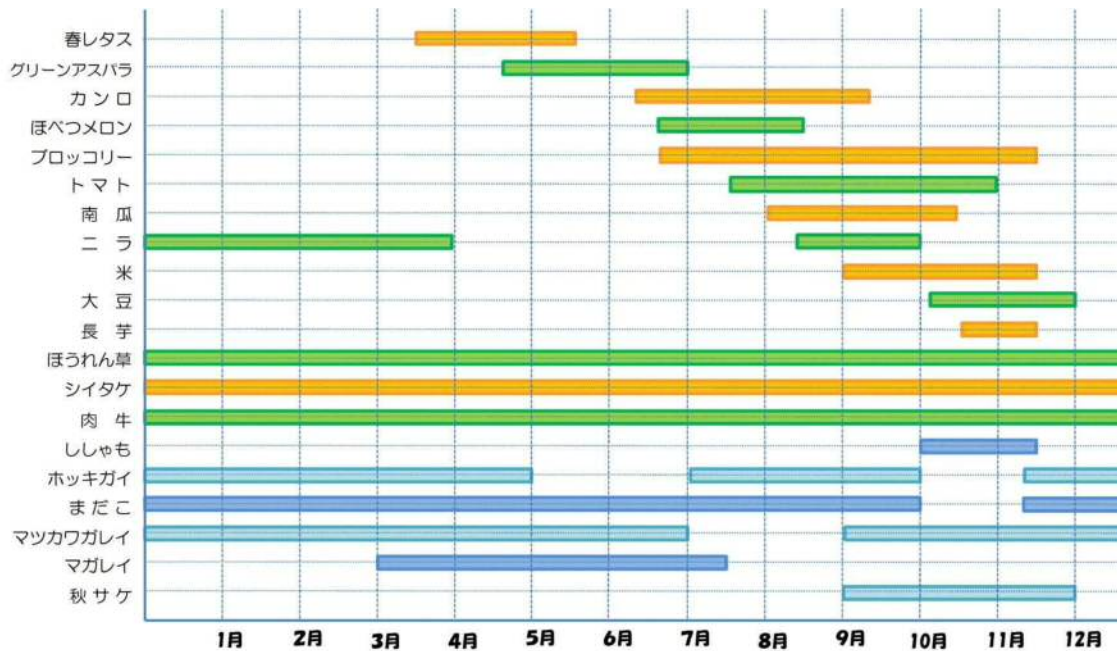
 <p>米 収穫時期 9月上旬～11月中旬 むかわ町の農産物のなかで一番作付面積の多い作物となっています。</p>	 <p>ほべつメロン 収穫時期 6月中旬～8月中旬 平成8年に農林水産大臣賞受賞、平成19年には地域団体商標にも登録されています。</p>
<p>長芋 収穫時期 10月中旬～11月中旬 山芋と比べ水分が多く、粘り気が少なく、芋の中では珍しく生で食べられる品種です。</p> 	<p>カンロ 収穫時期 6月上旬～9月上旬 道内一の産地である穂別では品種改良したオリジナル品種「ともりん」を栽培しています。</p> 
 <p>グリーンアスパラ 収穫時期 4月中旬～6月下旬 穂別産のアスパラを使用した羊かんや最中の餡にも練りこまれています。</p>	 <p>南瓜 収穫時期 8月上旬～10月中旬 町内では一般的に「えびすかぼちゃ」「味早太」といった品種がつくられています。</p>
<p>トマト 収穫時期 7月中旬～10月下旬 日照時間が長い気象条件を生かしたハウス栽培が盛んに行われています。</p> 	<p>春レタス 収穫時期 3月中旬～5月中旬 ハウス栽培により他の産地に先駆けて早出しレタスを出荷しています。</p> 
 <p>ブロッコリー 収穫時期 6月中旬～11月中旬 近年、むかわ町内で作付けが増えてきている品目です。</p>	 <p>ほうれん草 収穫時期 通年 冬場には「寒じめほうれん草」の作付も増加しており通年で収穫されています。</p>

 <p>ニラ 収穫時期 8月上旬～9月下旬、 1月上旬～4月上旬 冬の期間にも収穫できる品目で 主に道内へ出荷されています。</p>	 <p>大豆 収穫時期 10月上旬～11月下旬 納豆に使用されるスズマル大豆 や黒大豆といった種類がつくら れています。</p>
<p>シイタケ 収穫時期 通年 原木栽培や菌床栽培という方法で 栽培され、通年で味わうことがで きます。</p> 	<p>肉牛 出荷時期 通年 町内では黒毛和種の和牛が育 てられ、主に日本各地に送ら れブランド和牛となります。</p> 
 <p>ししゃも 漁獲時期 10月上旬～11月中旬 町の魚である「鶴川ししゃも」は、 地域団体商標として登録されてい ます。</p>	 <p>ホッキガイ 漁獲時期 7月上旬～9月下旬、 11月上旬～4月下旬 町で穫れる魚介類では1番の漁 獲量となっています。</p>
<p>まだこ 漁獲時期 11月上旬～9月下旬 大きいものは1m以上、10kgに もなります。年中穫れますが冬 が鮮度良です。</p> 	<p>マツカワガレイ 漁獲時期 9月上旬～6月下旬 一時は漁獲量が少なく幻の魚 と呼ばれ35cm以上のものは 王鰈と呼ばれてます。</p> 
 <p>秋サケ 漁獲時期 9月上旬～11月下旬 産卵のため鶴川を上ろうと沿岸 に戻ってきたサケを狙って漁を します。</p>	 <p>マガレイ 漁獲時期 3月上旬～7月中旬 海底にすんでいるカレイをカ レイ刺し網で漁獲します。</p>

**むかわ町の主な農林水産物を紹介しています。
 ここに掲載したほかにも、新鮮で安心安全な
 食材が、むかわ町にはたくさんあります。**



むかわ町食材カレンダー



(5) 食文化の伝承と環境問題

本町には、新鮮な旬の食材や産物があり、これらを生かした郷土食や行事食などがあります。子どもの頃からそれらを食べたり、調理したりする体験や農林水産業の体験活動は、地域の産業や文化への理解を深めるきっかけになります。

また、世界的な食料需給のひっ迫、食料不足が問題となる中で、我が国においては、食べ残しなどに伴う大量の食品廃棄が行われており、本来食べられるのに廃棄されている、いわゆる「食品ロス」は、年間約612万トン、国民1人当たり48kgと推計されています。

(6) 食育に対する理解と取り組み

北海道の調査では、食育に関心がある住民の割合は、73.7%となっており、全国の割合より若干低くなっています。むかわ町では、食育に関連する機関・団体がそれぞれ食育の推進に取り組んでいますが、町全体に浸透している状況とは言えません。

むかわ町食育推進計画の策定を契機に、食育の大切さを関係機関・団体が共有し、連携した取り組みを継続していく必要があります。

(7) SDGs（持続可能な開発目標）の取り組み

平成27年に国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」では、「地球上の誰一人として取り残さない」を基本理念に、経済・社会・環境の諸課題を総合的に解決し、持続可能な世界を実現するために、17の目標と169のターゲットを掲げられています。

これらの17の目標は、世界都市に共通した普遍的な課題であり、「誰一人として取り残さない」という考えは、「人と自然が輝く清流と健康のまち」において、人と自然も健康であることが地域や産業、まちに暮らす自分自身を輝かせ、このまちが未来を担う子どもたちにとって誇りと夢をもって、心豊かに育つふるさとであり続けることを掲げている、本町の姿勢と一致するものです。

本計画に掲げる各事業を推進するにあたって、SDGsを意識し、地域や関係団体などと連携しつつ、持続可能な社会実現の一躍を担う必要があります。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS




6 計画の基本方針

(1) 基本理念

大地と海の恵みに感謝 食でつながる むかわの環^わ


食への感謝と、生産者から消費者、幼児期から高齢者まで「食育」について様々な観点から考え取り組み、町民の健康、産業の活気、人と人がつながり「むかわ町食育の環」を育てていけるよう基本理念として掲げます。

(2) 基本目標とSDGs 17の目標との関連

基本目標Ⅰ	健康のまちにつながる食育の推進	
-------	-----------------	---


むかわ町の宣言の一つである「人と自然が輝く清流と健康のまち」を実現するために、食育の事業を通じて、適正な食生活の理解や食の管理意識の向上など、健康づくりや体力づくりを進めていくことが重要です。

それぞれの世代にあった取り組みを展開し、「健康のまち」へとつながっていく食育活動を推進します。

基本目標Ⅱ	地産地消や環境につながる食育の推進	
-------	-------------------	---

むかわ町は農林水産業が盛んであり、様々な食材が多数あります。

農林漁業体験や見学などの、直接食とふれあう活動を通じSDGsをはじめ地産地消、食品ロス削減といった環境への配慮につながっていく食育活動を推進します。

基本目標Ⅲ	こどもや地域の未来につながる食育の推進	
-------	---------------------	---

幼児期や学齢期の経験・体験は、大人になってからも生活する上で大きな基盤となってきます。

食への感謝の心や食の大切さ、楽しさ、新たな日常とつながるデジタル化への取り組みから未来を担う子供達と、地域で食について関心を高め、自ら考え選択できるような食育活動を推進します。

7 計画の推進

食育は、健康、産業、環境そして教育と幅広い分野にわたり、栄養や健康に関することをはじめ、規則正しい食習慣の形成、食に関わる人への感謝の心、生産から消費までの食の循環や環境への正しい理解などを育むもので、町民生活の基本に関わるものであり、その推進には、町民一人ひとりが食育に関心を持ち、日常生活の中で積極的に実践することが求められています。

そのため、食育・地産地消の推進にあたっては、町民はもちろん、家庭、認定こども園等、学校、生産者団体・食品関係事業者、行政などが、それぞれの役割に応じた活動を主体的に取り組みつつ、地域の中でお互いに連携を取りながら効果的に取り組みを推進します。

(1) 食育の推進主体の役割

1	町民、家庭の役割
---	----------

- ① 町民一人ひとりは、食への感謝の気持ちを育み、食品ロスの低減に努めます。
- ② 家庭は、毎日の食事の支度や家族で囲む温かい食卓の団らんを通して、食を楽しみ、食の基本的なマナーを学びます。
- ③ 家庭は、子どもの基本的な食生活習慣を形成するため、「早寝早起き朝ごはん運動」に積極的に参加します。
- ④ 町民は、家庭、地域の中で、町内の農産物・水産物の消費拡大に努めます。

2	認定こども園等の役割
---	------------

- ① 健康的な食習慣を身につけるために、必要な食育の推進に取り組みます。
- ② 節分やひな祭りなど、日本文化や地域の伝統文化の体験などを通じて、多様な食と文化に対する興味を持つ機会を提供します。
- ③ 給食などを通じて、食に対する興味や関心を持つための取り組みを実施するとともに、保護者への情報提供等を行い、家庭との連携に努めます。

3	学校の役割
---	-------

- ① 食への関心と理解を深め、正しい知識を学ぶため、地域の生産者団体等と連携した農林漁業体験や調理体験、食に関する授業などの学習を推進します。
- ② 給食は、食育実践の場として重要な機会であり、給食の食材として地元の農林水産物等を活用し、給食での地産地消を推進します。

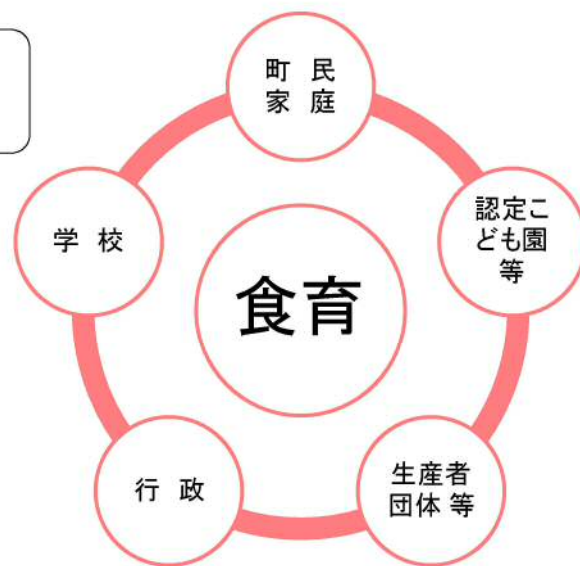
- ③ 「むかわ学」などを通じて、地域の食文化や食に関する産業への理解を深め、食への感謝と郷土を愛する心を育む取り組みを推進します。

4	生産者団体・食品関連事業者等の役割
---	-------------------

- ① 生産等に関する団体は、多様な体験の機会を提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、教育関係機関や他の関係者と相互に連携して食育推進活動の実践に努めます。
- ② 製造・加工・販売、または食事の提供を行う事業者等は、実習等を通じて食育の推進を図ります。
- ③ 生産者と消費者の交流を図り、安全・安心な「むかわ産食材」への関心を高めることで、地産地消の促進に努めます。

5	行政の役割
---	-------

- ① 食育に関する「早寝早起き朝ごはん運動」等の普及や啓発活動を推進しながら、食を通じて生活習慣病等の予防を図り、健康状態に応じた栄養相談や運動指導の充実を図ります。
- ② 地域住民や農林漁業者等の自主的な取り組みを支援することや、協働することにより、幅広い食育の推進に努めます。
- ③ 行政内においても関係部署（保健・産業・教育等）が連携し、食育や地産地消に関する事業を推進します。
- ④ 町広報をはじめとする様々な情報媒体を活用し、食育や地産地消にかかる情報を発信します。



<推進主体の連携イメージ図>

(2) むかわ町における食育の主な取り組み

ライフ ステージ	事業名	事業の内容	実施団体 担当課等	基本目標 との関連
妊娠期	妊婦相談	母子手帳交付時の窓口相談	健康福祉課	基本目標Ⅰ,Ⅲ
乳児期	栄養相談・指導	乳幼児健診での栄養相談・指導	健康福祉課	基本目標Ⅰ,Ⅲ
幼児期	給食を通じた取り組み	給食だよりでの食育啓発や給食時におけるマナー指導等	認定こども園	基本目標Ⅲ
	歯科教室	染め出しやブラッシング指導	健康福祉課	基本目標Ⅰ,Ⅲ
	親子クッキング	食育講話と調理実習	健康福祉課	基本目標Ⅱ,Ⅲ
	食育講座	シールブックを利用した食育講話	健康福祉課	基本目標Ⅲ
	子ども菜園【拡大】	こども園での家庭菜園～調理、実食	認定こども園	基本目標Ⅱ,Ⅲ
小学校	給食を通じた取り組み	給食だよりの発行による食育啓発、児童による給食献立の提案、給食残食調査による食品ロス削減への取り組みなど	各学校 給食センター	基本目標Ⅰ,Ⅱ, Ⅲ
	朝食レシピの作成	朝食メニューを開発し各家庭に配布	各学校	基本目標Ⅰ,Ⅲ
	農業学習	米作りの田植えを行うなどの体験学習や、農家見学の実施	各学校	基本目標Ⅱ,Ⅲ
		ふれあい農園での農業体験【新規】	子どもセンター 農林水産課	基本目標Ⅱ,Ⅲ
	むかわっこ給食の日	むかわ産の食材のみを使用した献立の給食を提供	給食センター	基本目標Ⅱ,Ⅲ
	歯科指導教室	歯についての講話や染め出し、ブラッシング指導	健康福祉課	基本目標Ⅰ,Ⅲ
	子どもクッキング教室	食育講話や調理実習	健康福祉課 子どもセンター	基本目標Ⅱ,Ⅲ
	通学合宿（鵜川） 通学合宿（穂別）	3泊4日で合宿しながら、学校に通学。炊事体験や農業体験も実施	実行委員会 (教育委員会)	基本目標Ⅱ,Ⅲ
	食育パンフレット	食育に関するパンフレットを作成し、小学生に配布	農林水産課 教育委員会	基本目標Ⅱ,Ⅲ
	漁業体験【新規】	鵜川漁港前浜での地引き網の体験や漁業の体験を実施	子どもセンター 農林水産課	基本目標Ⅱ,Ⅲ

ライフ ステージ	事業名	事業の内容	実施団体 担当課等	基本目標 との関連
中学校	給食の提供	給食を通じた食育	各学校	基本目標Ⅰ,Ⅲ
	むかわ学	町内の産業などを知る学習	各学校	基本目標Ⅱ,Ⅲ
	職場体験	農業や食品作業などを体験	各学校	基本目標Ⅱ,Ⅲ
	食育パンフレット	食育に関するパンフレットを作成し、 中学生に配布	農林水産課 教育委員会	基本目標Ⅱ,Ⅲ
高校	むかわ学	町内の産業などを知る探究活動。地 元講師の講義や巡検を実施	各学校	基本目標Ⅱ,Ⅲ
	家庭科授業	地元の食材を使った加工品づくり。 講師はJA女性部	各学校	基本目標Ⅱ,Ⅲ
成人期	ヘルスアップ教室	各地区で開催。栄養士、保健師の講 話のほか、調理実習や試食を実施	健康福祉課	基本目標Ⅰ
	料理体験	小学生の親子を対象に給食づくりや 豆腐づくりの体験	P T A	基本目標Ⅰ,Ⅱ, Ⅲ
高齢期	いきいき料理教室	高齢者を対象にした講話や調理実習	健康福祉課	基本目標Ⅰ
共 通	グルメフェスタ	地元農産物等の直売や地元食材を使 った食事提供などを行うイベント	実行委員会	基本目標Ⅱ,Ⅲ
		食育に関するブースの出店【新規】	町食育関係各 課	基本目標Ⅱ,Ⅲ
	農産物P R	むかわ産の農水産物のP R活動	各団体	基本目標Ⅱ
	水産物P R	農産物・水産物のP Rカードを作成 配布	農林水産課	基本目標Ⅱ
	農産物販売 水産物販売	町内外の直売所等で、むかわ産農水 産物及び加工品の販売	各団体	基本目標Ⅱ
	むかわ学動画	町内の農林水産業を取材し動画を作 成、YouTube に配信	社会教育 G	基本目標Ⅲ
	食品ロス削減の取り 組み	「どさんこ愛食食べきり運動」の周 知	農林水産課	基本目標Ⅱ,Ⅲ
	給食試食会【新規】	町民を対象に学校給食の試食会	教育委員会	基本目標Ⅰ
	食育関連の情報発信 【新規】	むかわ町の食育に関する情報をS N S等を活用し発信	町食育関係各 課	基本目標Ⅰ,Ⅱ, Ⅲ
	むかわ飯開発の検討 【新規】	むかわ産の食材を使用した食事メニ ューの開発を検討	町食育関係各 課	基本目標Ⅱ,Ⅲ

8 数値目標及び進行管理

(1) 数値目標

項 目	現状値(R2)	目標(R7)	備 考
町内小中学校全体の給食残食率	17.2%	15%	基本目標Ⅱ, Ⅲ
学校給食における地場産 (北海道産)食品の導入割合	48.1%	53.1%	基本目標Ⅱ, Ⅲ
肥満傾向にある小学生の割合	18%	現状維持 または減少	基本目標Ⅰ, Ⅲ
メタボリックシンドロームの 該当者・予備群の割合	33.6%	現状値よりも 減少	基本目標Ⅰ, Ⅲ
食育に関連するSNS等を活用し た情報提供件数	0件/年	12件/年	基本目標Ⅰ, Ⅱ, Ⅲ
農林漁業体験を経験した町民数を 増やす ※学校における授業は除く	0人/年	延べ100人 /年	基本目標Ⅱ, Ⅲ

(2) 計画の評価と進行管理

本計画の目標実現に向けて、食育関係事業の進捗状況や実施状況を毎年事務局担当課が確認し、成果や課題を検証したうえで次年度の実行計画の検討に反映します。

また、目標項目として設定する指標について本計画期間の最終年度に検証し、次期計画の検討に活用します。

9 参考資料 用語解説

用語	説明
欧米型食生活	欧米の食事は、パンを主食として肉や卵およびその加工品・野菜の主菜や副菜、スープ、飲み物の食生活。
管理栄養士 (栄養士)	管理栄養士は、傷病者に対する療養のために必要な栄養の指導や個人の身体の状態、栄養状態に応じた高度の専門的知識や技術を要する健康の保持・増進のための栄養指導、特別の配慮を必要とする給食管理、栄養改善上必要な指導の実施を行う。(栄養士法より)
栄養教諭	食に関する指導及び学校給食の管理を職務としており、学校における食育推進の中核的な役割を担う者として、平成17年4月に創設された制度に基づく教職員。
SDGs	「Sustainable Development Goals」の略称で【持続可能な開発目標】。地球が抱える問題を解決するための世界共通の17の目標と、169のターゲットがある。
孤食	家族が違う時間に一人一人食事をとることであり、これに対して、一人一人が違う料理(献立)をとることを「個食」という。
郷土料理	地域で、作り、食べ、伝承されてきたその土地特有の料理のこと。
健康むかわ21	国の「健康日本21」の取り組みに基づき、まちの特徴や町民の健康課題を明らかにした上で、生活習慣病予防に視点を置いて策定。
食育基本法	国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるようにするため、食育を総合的・計画的に推進していくことを目的に平成17年に制定された法律。
食品ロス	賞味期限・消費期限切れや食べ残しや過剰除去(皮を厚く剥く等)により、本来食べることでできたものがゴミとなったもの。
生活習慣病	日常の生活習慣によって引き起こされる病気の総称で、その定義は、「食習慣、運動習慣、休養、喫煙、飲酒等の生活習慣が、その発症・進行に関与する疾患群」とされている。脂質異常、高血圧、糖尿病、肥満、高尿酸血症などが代表的。
痩身	健康や美容などを目的として、より細い体型を目指してやせること。または、既に細い体型であること。
脂質異常症	血液中のLDLコレステロール(悪玉コレステロール)や中性脂肪(トリグリセリド)が高い、あるいはHDLコレステロール(善玉コレステロール)が低い状態を総称して脂質異常症という。
主食	主食とは、米、パン、めん類などの穀類で、主として糖質エネルギーの供給源となるもの。

用語	説明
主菜	主菜とは、魚や肉、卵、大豆製品などを使った副食の中心となる料理で、主として、たんぱく質や脂質の供給源となるもの。
食事マナー	箸の持ち方や「いただきます」「ごちそうさま」など、家庭で身につける基本的な事柄を指しています。
デジタル化	ITの進化により様々なヒト・モノ・コトの情報がつながること、競争優位性の高い新たなサービスやビジネスモデルを実現すること、プロセスの高度化を実現すること。
どさんこ食育推進プラン	北海道の安全・安心条例第25条第1条に基づき食育を具体的に進めるための計画であるとともに、食育基本法第17条第1項に基づく都道府県推進計画として位置づけられるもの。
通学合宿	子どもたちが親元を離れ、公民館などの社会教育施設に一定期間宿泊をしながら通学する取り組みのこと。
日本型食生活	日本の食事は、米を主食として畜産物、水産物、野菜、果実等の多様な副食品を摂取することによって、供給熱量に占めるPFC（たんぱく質・脂質・炭水化物）比率のバランスが適正に保たれている食生活。
認定こども園	幼稚園、保育所等のうち、（1）就学前の子どもに幼児教育・保育を提供する機能、（2）地域における子育て支援を行う機能を備える施設で、都道府県知事が「認定こども園」として認定した施設。
早寝早起き朝ごはん運動	子どもたちの生活リズムの向上を図っていくため、平成18年から文部科学省が推進している国民運動
メタボリックシンドローム	お腹の内面や内臓の周りに脂肪が蓄積する「内臓脂肪型肥満」に脂質異常症、高血糖、高血圧といった動脈硬化の危険因子が2つ以上該当した状態。
むかわ町まちづくり計画	町の長期的な発展の方向として基本理念と将来像を明らかにし、その目標達成のために必要な施策を示し、町民と行政が協働で進めていく、町が行うすべての政策・施策・事業の根拠となる「町の最上位」の行政計画。
むかわ町農業・農村振興計画	むかわ町農業・農村の役割や期待を踏まえつつ、情勢の変化や課題に的確に対応し、将来に向けて持続的に発展していけるよう、農業・農村の振興に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために策定。
むかわ町学校給食基本計画	学校給食基本方針に基づき、町民の皆さんの意が反映された学校給食の実施とするとともに、その基本概要を明確にするため、たてられた計画。
ライフステージ	人の一生を乳児期、幼児期、学齢期、成人期、高齢期などと分けたそれぞれの段階。

むかわ町公認キャラクター

むがるん

