

第2章 食をめぐる現状と課題

2-1 食育に関わる地域資源

1 岡崎市の概要

(1) 立地条件と地形、歴史

本市は、愛知県のほぼ中央部に位置する西三河地域の中心都市であり、名古屋市へは電車で約30分、東京へは豊橋駅乗り換えで新幹線を利用し、2時間弱の位置にあります。

地形は、西部は矢作川と乙川流域に広がる西三河平野が市域の約1/3を占め、東部は三河高原の丘陵台地で、総面積は387.24k㎡です。

本市には、旧石器時代から人々が住み始め、縄文時代には中心部から南部は海であり、古墳時代の古墳が多く残されています。鎌倉時代には三河守護職の足利氏の館が置かれて三河の政治の中心地となり、戦国時代には後の徳川家康が三河を統一しました。城下町岡崎は東海道五十三次の宿場町、矢作川の船運の中継地として栄え、味噌などの醸造業も育ちました。明治になり、水車動力のガラ紡などの地場産業が発達し、戦後は、自動車関連産業の立地が進んでいます。

市内には、遅くとも9世紀には創建され、我が国で初めて清酒を醸造したとされる酒人親王を祭る酒人神社があります。



(2) 人口・世帯

平成19年4月時点の本市の人口は37.1万人で、順調に増加を続けており、1990年代にはやや伸びが鈍化したものの、2000年以降、伸び率が高まっています。

世帯数は14.2万世帯で増加を続けており、世帯人員は1世帯あたり2.62人で、単身化・核家族化が進んでいます。核家族の割合は60.1%で、6歳未満の子どものいる世帯の母子・父子世帯の割合は2.4%となっています。

65歳以上は15.9%を占め、高齢者がいる世帯は28.6%を占めています。

平成17年の国勢調査によると、市内に居住する就業者19.1万人のうち、市内で働く人が12.3万人(65%)を占めています。市外で働く人は、豊田市へ1.7万人(9%)、名古屋市へ1.0万人(5%)、安城市へ0.9万人(5%)などで、隣接地域への通勤が多くなっています。

2 岡崎市の食産業

(1) 農林業

本市の耕地は、田2,604ha、畑760ha、樹園地140ha、牧草地8haで、主な農産物の作付面積は、水稲1,420ha、小麦・大豆1,290ha、なす・いちごなどの野菜類437ha、ぶどうなどの果樹107haです。

家畜の主要飼育頭羽数は、乳・肉用牛2,000頭、豚5,000頭、採卵鶏769,000羽となっています。

特用林産物は、生しいたけを中心に、ひらたけ・なめこ・アラゲキクラゲなど多様な茸が生産されています。

市内には、野菜、米などの減農薬栽培や減化学肥料栽培に取り組んでいる農家もあります。

市内には、おかざき農遊館、ふれあいドーム岡崎などの農産物直売施設があります。また、各地で行われる朝市でも地元の野菜を購入することができます。



(2) 食品製造業

本市の食品製造業(従業員4人以上)は50社(市全体の5.3%)で、従業者数2,718人(同8.6%)、出荷額等343億円(同2.7%)です。

大規模な食品製造業などの営業施設において、HACCPの概念に基づく衛生管理システムを導入し、一定水準以上の管理が認められた施設が、「岡崎市HACCP導入施設」として認定されています。

市内には、味噌、酒などの醸造業や、酢、豆乳など健康にこだわった食品メーカーが点在しており、見学や施設体験の取組も行われています。

(3) 飲食店・小売店

市内には、1食あたりのエネルギー・脂質・塩分等を表示した「外食栄養成分表示店」が72店舗(平成19年10月現在)あり、認定された飲食店には、右のようなステッカーや、メニューの栄養成分の表示がしてあります。

中小規模の食品関係営業施設(食品製造業を含む)が取り組んでいる食品衛生管理について、一定の水準にあると認められた施設が、「岡崎市食品衛生管理優秀店」として認定されています。

市内には、地場野菜や有機野菜を使用した店などがあり、自然食品を扱う小売店も見られます。



— 用語解説 —

HACCP(ハサップ)

Hazard Analysis Critical Control Point(危害分析重要管理点)の略で、食品を作るときに、何が危ないか分析して、その対策を一つ一つたてて、きちんと文書に残しておく衛生管理システムです。

食育に関連する取組として、岡崎商工会議所が下記の商品と料理を「おかざき地産地消セレクション」として認定しています。



種類	商品名
1 豆腐（三河産大豆）	葵の里
2 豆腐・豆乳（三河産大豆）	みかわそだち（とうふ 豆乳） 六代目奥三河
3 生麺（安城産小麦）	三州こだわり麺揃え
4 こんにやく（作手産蒟蒻芋）	あいちの生芋、生芋手綱こんにやく
5 ジュース（岡崎産ぶどう）	100%葡萄ジュース
6 ワイン（岡崎産ぶどう）	デラウエアワイン「千姫」、巨峰ワイン「元康」
7 清酒（岡崎産米）	ミネアサヒ 額田姫王
8 ジャム（岡崎産ぶどう）	巨峰・デラウエアジャム、フルーツソース「巨峰のしずく」
9 茶（額田産茶葉）	ぬかたの味煎茶（無農薬有機栽培）
10 加工肉（三河産鶏肉）	三河赤鶏スモーク
11 麺（三河産小麦）	純国麺
12 中華饅頭（岡崎産野菜・鶏肉）	きのこと三河地鶏、ナスと三河産豚肉
13 調味料・飲料（岡崎産トマト）	イタリアントマトソース・ケチャップ・ジュース
14 生麸（三河産餅米）	もち・よもぎもち・京風生麸
15 植物油（三河産菜種）	あぶらやマルタ 菜種油 赤水等
<p><基準> 1. 食品に使われた原材料の総重量に対し、三河地域で作られた原材料の含有量が30%以上であること</p> <p>2. 含有率を証明できる証拠（栽培事実、仕入伝票等）が存在すること</p> <p>3. 岡崎市内の事業主であること</p> <p>4. 特に三河地域の原材料比率が80%以上の場合は特別認定とする</p>	

認定された料理
1 八丁味噌煮込みしめん/うどん等
2 三河地粉うどん
3 きのこと青菜のカキソース炒め
4 三河地鶏 矢矧鍋
5 菜めし、田楽定食
6 三河牛ホホ肉の赤ワイン煮込み岡崎八丁味噌風味
7 伝統野菜“法性寺ネギ”を使用した鍋料理
8 岡崎産無農薬有機栽培根菜のサラダ、スパゲティ
9 焼肉、ブルコギ、ホルモンチョンゴル
10 特選グルメコース
11 肉味噌なす田楽、ぶどうジュースチューハイ等
<p><基準> 1. 提供している料理の中に、常に地元農産物を使用している料理があること</p> <p>2. 地元農産物を積極的に使用していることを、店舗紹介或いはメニュー等に記して顧客に明示していること</p> <p>3. 岡崎市内の事業主であること</p> <p>4. “地産地消”のよさを理解し、それを推進することを宣言していること</p>

3 岡崎市の食文化

(1) 八丁味噌

愛知県は味噌、ゴマ油、みりん、酢、たまり醤油、トマトソースなど調味料の豊かな地域であり、岡崎市の八丁味噌はその代表的な存在であります。



岡崎城より西へ八丁離れた八帖町（旧八丁村）で生産される八丁味噌は、現在も2社で製造しており、味噌田楽、味噌煮込みうどん、どて煮など食文化に大きな影響を与えています。

「味噌 高血圧」との心配から、減塩のために味噌汁などを避ける動きがありました。八丁味噌は、辛口と思われませんが、塩分は比較的 low、植物性の不飽和脂肪酸も多く含まれます。また、大豆たんぱく質もアミノ酸によく分解されており、消化吸収の良い食品です。

近年は、味噌の多様な健康効果が実証されてきており、塩分を減らす工夫をしながら、有効に活用することが求められます。

学校給食に八丁味噌を取り入れたり、八丁味噌の料理コンテストが行われたりするなど、八丁味噌を活かした様々な取組が展開されています。

みその塩分量（大さじ1杯あたり）

食品名		塩分量 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	代表的なみそ
米みそ	甘みそ	1.0	1.6	3.0	西京みそ、江戸甘みそ
	淡色からみそ	2.0	2.0	6.0	信州みそ
	赤色からみそ	2.1	2.1	5.5	仙台みそ、越後みそ、津軽みそ
麦みそ		1.7	1.6	4.3	九州、四国地方に多い
豆みそ		1.7	2.8	10.5	八丁みそなど

五訂日本食品標準成分表より

(2) 郷土料理

八丁味噌は岡崎市を代表する特産品として様々な料理に使われています。

郷土料理としては、八丁味噌を使った次のような料理があります。

- ・味噌田楽
- ・味噌煮込みうどん
- ・どて煮（牛や豚の内臓の味噌煮）
- ・煮味噌



(3) 大学

市内には食育に関係する大学として、家政学部を持つ愛知学泉大学、食物栄養学科・幼児教育学科を持つ愛知学泉短期大学、幼児教育学科・人間福祉学科を持つ岡崎女子短期大学や、愛知産業大学、人間環境大学、愛知県立農業大学校があり、健康づくりに係わる研究やイベントなどで連携が図られています。

4 「食育」に関する市民活動

(1) 岡崎市食生活改善協議会

「私達の健康は私達の手で」をスローガンに、手作りおやつ講習会、親子の料理教室、各地域でのグループ講習会、1人暮らしの高齢者対象のふれあい健康クラブ、健康づくりリーダーとの合同による地域ふれあい健康教室などを行っています。



(2) 岡崎栄養士会

市内の学校・病院・行政などで働いたり、地域で活動したりしている栄養士が、相互の連携と資質向上を目的に、研修・講演会などを行うとともに、健康フェスティバルなどのイベントに積極的に参加しています。

(3) JAあいち三河女性部

JAあいち三河の組合員が、食育・菜の花プロジェクトとして、市内の小・中学校で、菜種の収穫、搾油体験作業などを行うとともに、農業祭などのイベントで積極的に活動しています。

(4) その他の市民団体

地域交流センターの調理室などを利用した、食育に関するNPO団体などの市民活動も活発化しています。

2-2 市民の健康の現状

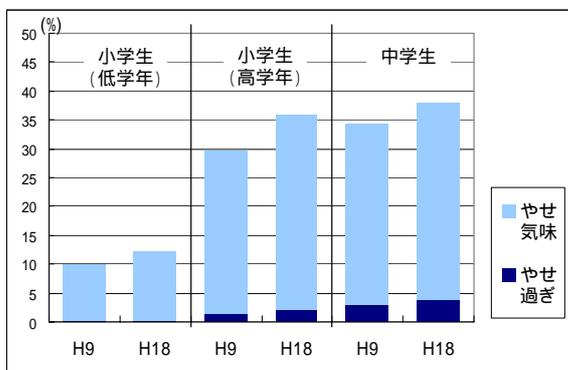
1 児童・生徒のやせ、肥満の現状

小・中学生のやせの状況をみると、小学生（低学年）では10%程度ですが、小学生（高学年）中学生になると30%から40%に増加しています。また、やせは、10年前に比べて増加傾向にあります。

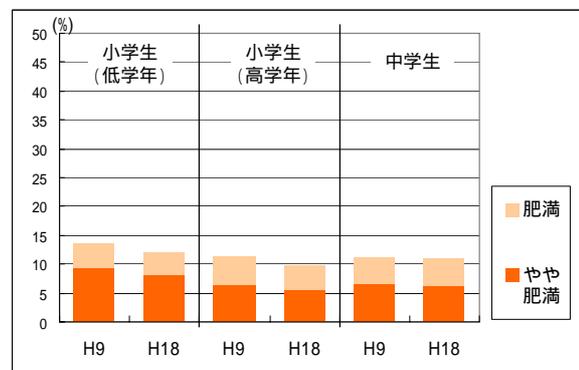
小・中学生の肥満は、10年前と比べて若干減少していますが、小学生（低学年）から中学生まで、いずれも10%程度となっています。

小・中学生のやせ・肥満の状況（ローレル指数階層分布）

< やせの状況 >



< 肥満の状況 >



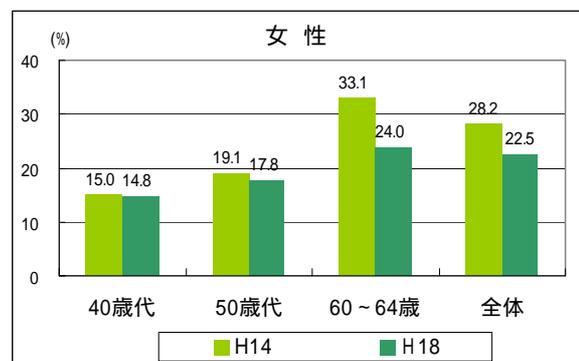
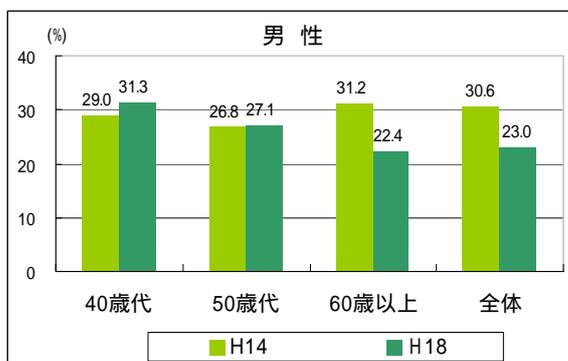
資料：保健給食課

2 基本健康診査結果

平成18年度の基本健康診査結果をみると、要指導の割合は12.7%、要医療の割合は66.6%となっています。

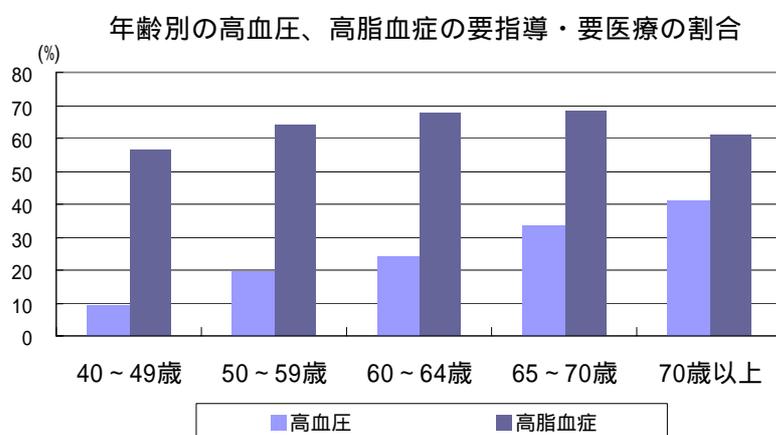
肥満者の割合は、40歳代男性で31.3%と高い値になっています。平成14年の結果と比較すると、全体では減少傾向にあるものの、40歳代、50歳代の男性では増加傾向がみられます。

肥満者の男女別割合（BMI > 25）



資料：基本健康診査

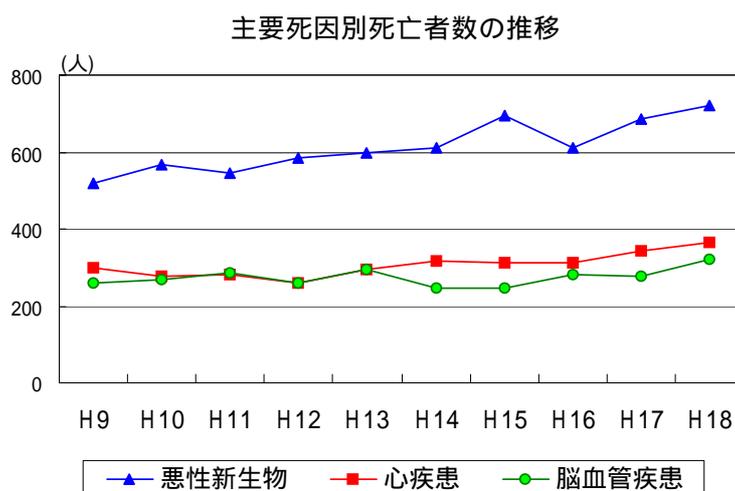
年齢別の高血圧、高脂血症の要指導・要医療者の割合を見ると、高血圧は年齢が高くなるほど増加しますが、高脂血症では40歳代ですでに50%以上になっています。



資料：平成18年基本健康診査

3 主要死因別死亡者数

主要死因別死亡者数をみると、平成18年の死因の29.8%が悪性新生物（がん）15.1%が心疾患、13.3%が脳血管疾患となっています。これに糖尿病と高血圧性疾患をあわせると、59.5%が生活習慣病で死亡していると考えられます。平成18年の悪性新生物による死亡者数は平成10年比で1.27倍、心疾患は同1.32倍、脳血管疾患は同1.20倍となっており、いずれも増加傾向にあります。

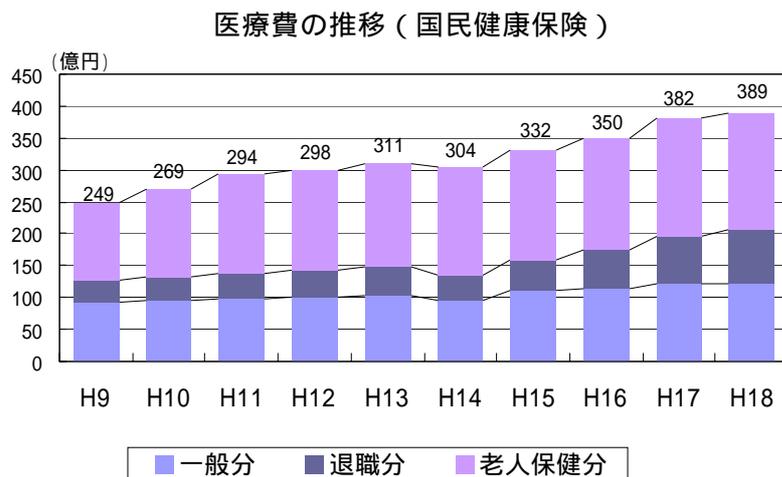


資料：愛知県県民生活部統計課

4 医療費の増加

国民健康保険における、平成9年から平成18年にかけての医療費の推移をみると、合計額は249億円から389億円に増加しており、今後も医療費の増加が予想されます。

国全体でみると、医療費のうち生活習慣病によるものは30%弱を占めており、生活習慣病の予防・改善は医療保険制度の安定化にとって大きな課題です。



5 介護保険給付額の増加

平成12年度から平成17年度にかけての介護保険認定者数と給付額の推移をみると、認定者数は4,451人から8,698人に増加し、給付額は53.7億円から110.3億円に増加しています。

推計値では、平成26年の認定者数は15,588人にのぼり、給付額の大幅な増加が見込まれます。

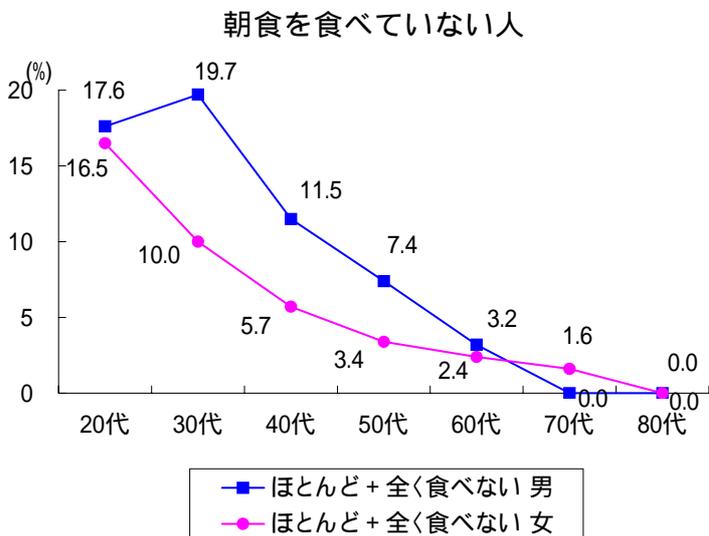
2-3 食育に関する市民意識

1 栄養・食生活に関する意識（「健康おかざき21計画」中間評価アンケートより）

朝食を食べる頻度
朝食を「ほとんど食べない + 全く食べない」人は、全体で7.8%です。

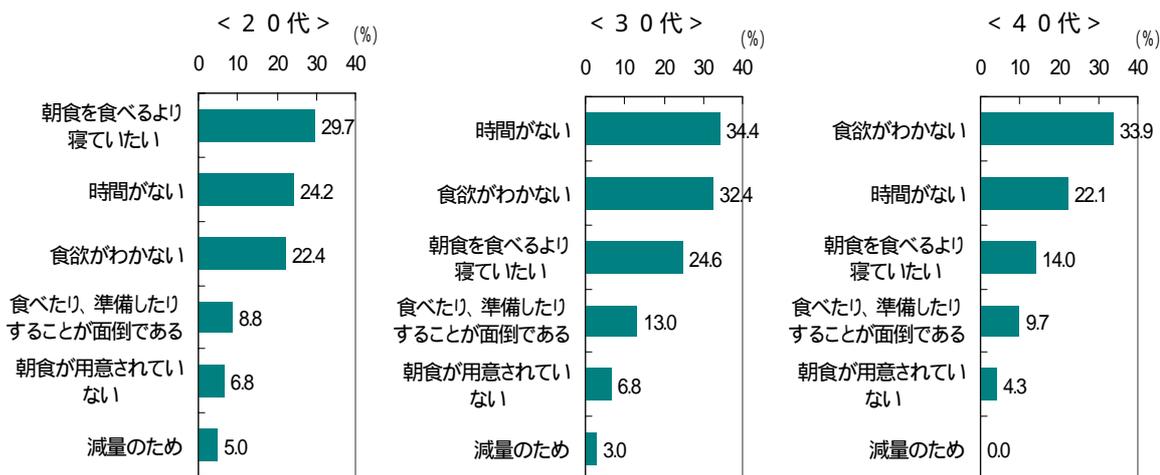
男性は20代17.6%から、30代19.7%へと高まります。

女性は、20代16.5%で、30、40、50代と低下し、男性と女性で違いが出ています。



20～40代の朝食を食べない理由としては、「食欲がわからない」、「時間がない」、「朝食を食べるより寝ていたい」などの理由が多くなっています。

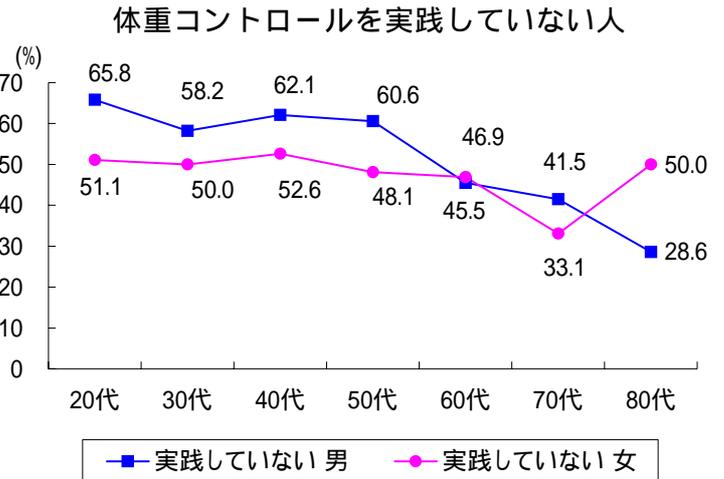
朝食を食べない理由



体重のコントロール

体重のコントロールを「実践していない」人は、男性は20代で65.8%、30～50代は60%前後で、60代になると減少します。

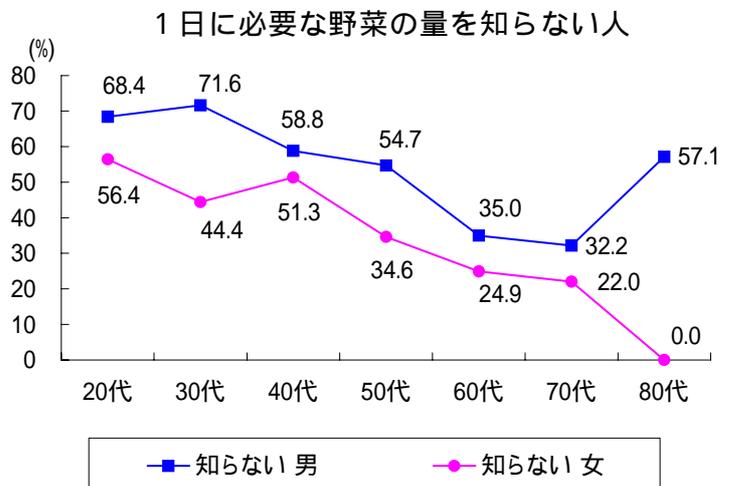
女性は、20～40代は50%強で、50、60代で微減します。



野菜の摂取量の知識

1日に食べた方がよい野菜の量について、「知らない」人は、20・30代男性は70%程度と高く、40代から低下します。

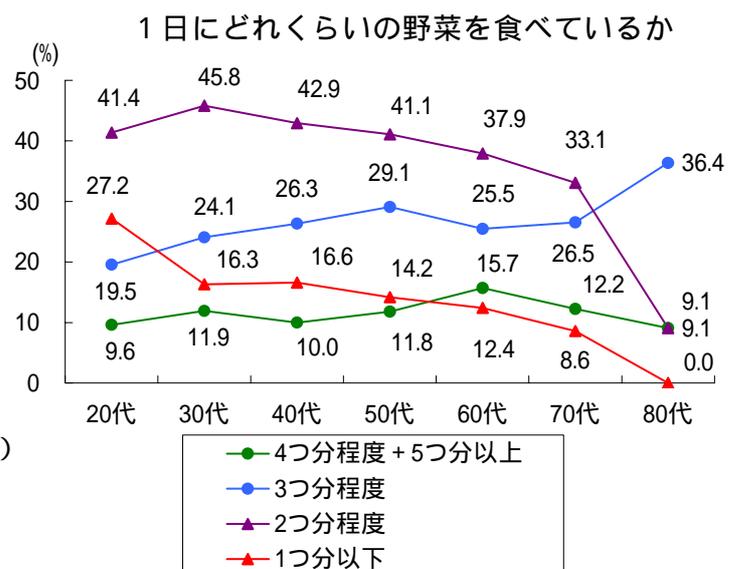
女性は20～40代は、50%前後で、50代から低下します。



1日に食べる野菜の量

1日に「野菜料理4つ分+5つ分以上」食べている人は、全体で12.1%です。

どの世代も「2つ分程度」が最も多く、「1つ分以下」は20代が27.2%と高くなっており、野菜不足が顕著です。



(下記のような野菜料理いくつ分か)



1つ分



1つ分

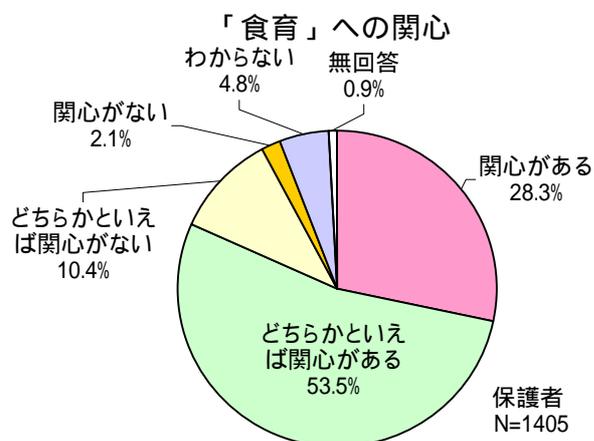
2 食育に関する意識（「岡崎市食育推進計画」アンケートより）

岡崎市在住の幼稚園・保育園児、小学校2年生・5年生、中学校2年生、高校2年生の各世代約300人と、その保護者を対象にアンケート調査（幼稚園・保育園児、小学校2年生は保護者が回答）を行いました。

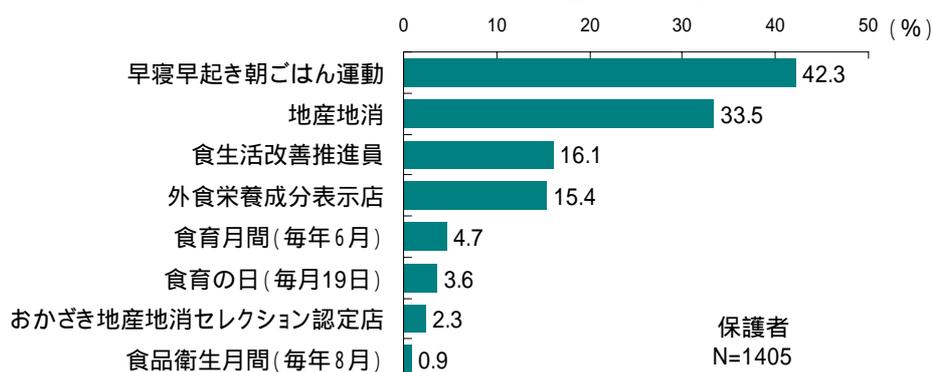
(1) 食育についての知識・関心

食育については、「関心がある」28.3%、「どちらかといえば関心がある」53.5%で、これらを合わせると保護者の81.8%が食育への関心があります。

「食育」の取組については、「早寝早起き朝ごはん運動」が42.3%、「地産地消」が33.5%の人に知られています。

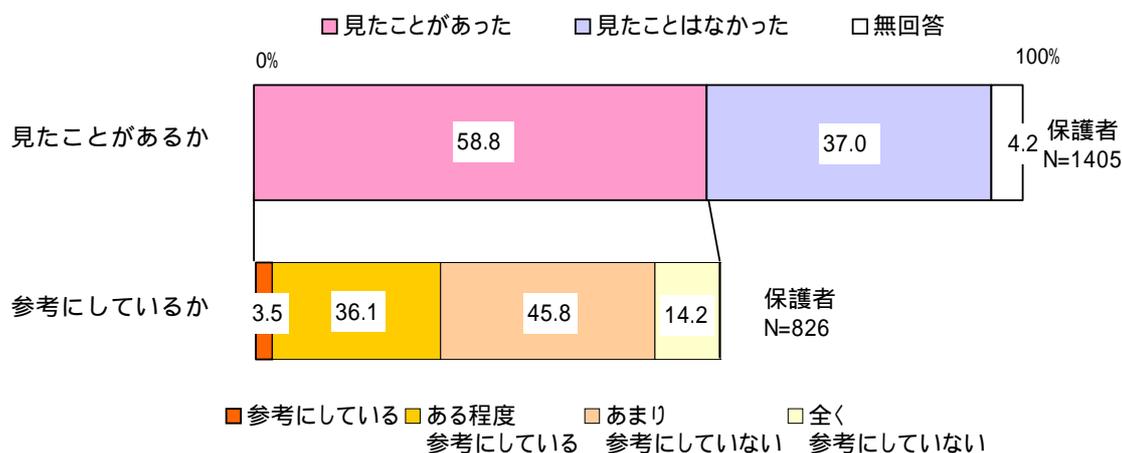


「食育」の取組の認知度



「食事バランスガイド」については、「見たことがあった」が58.8%です。そのうち、「参考にしている」と「ある程度参考にしている」を合わせると、39.6%となっています。

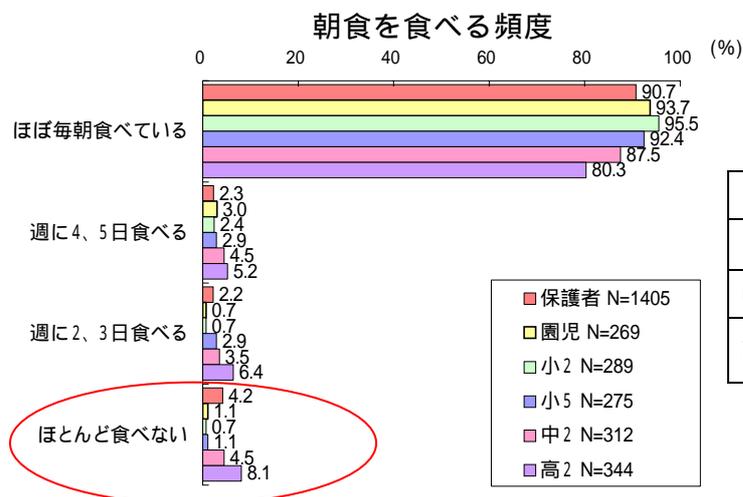
「食事バランスガイド」を見たことの有無と活用



(2) 食生活について

保護者の4.2%、幼稚園・保育園児の1.1%、小学校2年生の0.7%、小学校5年生の1.1%、中学校2年生の4.5%、高校2年生の8.1%は朝食をほとんどとっていません。

国や県の欠食率と比較すると、各学年ともにやや低くなっています。

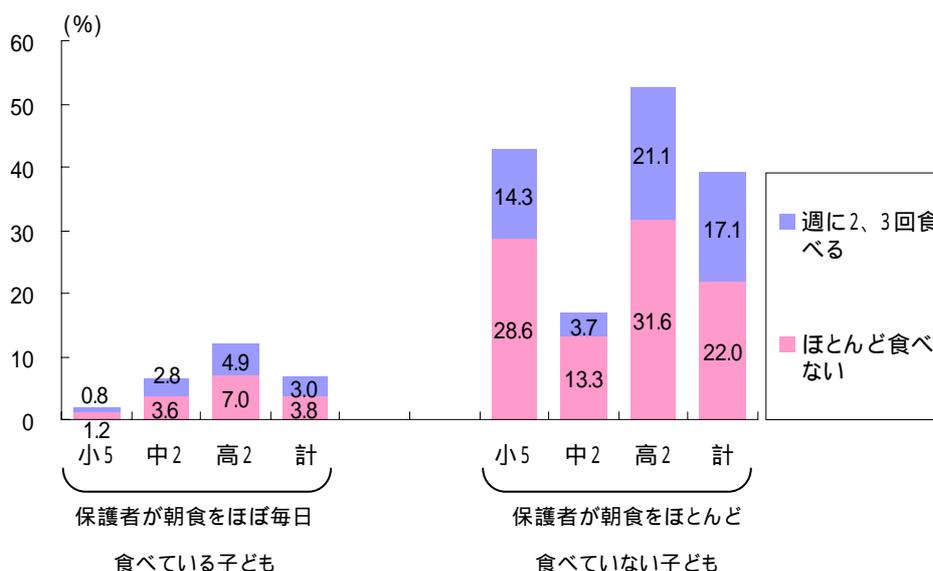


【朝食欠食率の比較】 (%)

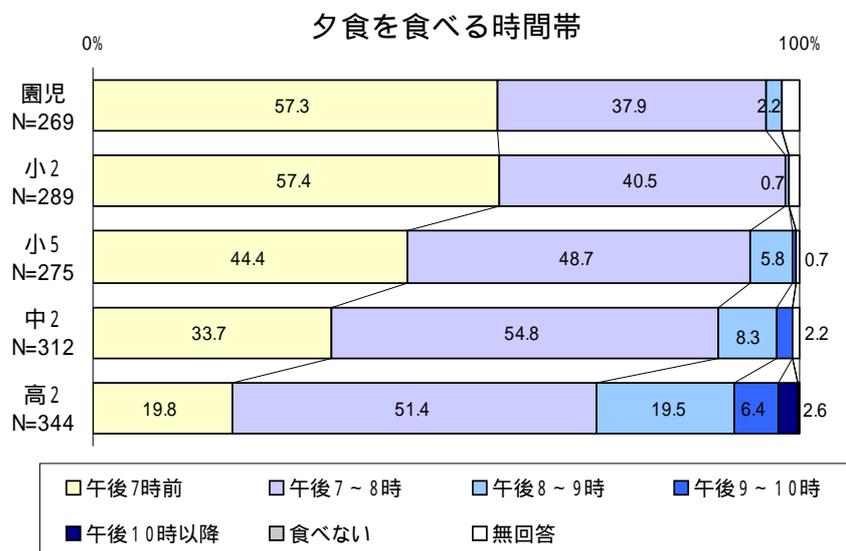
	岡崎市	愛知県	全国
小学生	0.9	2.9	3.5
中学生	4.5	6.1	5.2
高校生	8.1	8.6	男 13.3 女 9.2

保護者と子ども（小5・中2・高2）の朝食を食べる頻度の関係を見ると、「保護者が朝食をほぼ毎日食べている子ども」に比べて、「保護者が朝食をほとんど食べていない子ども」は、「ほとんど食べない」「週2、3日食べる」の割合が高く、保護者の朝食欠食が子どもにも影響を与えています。

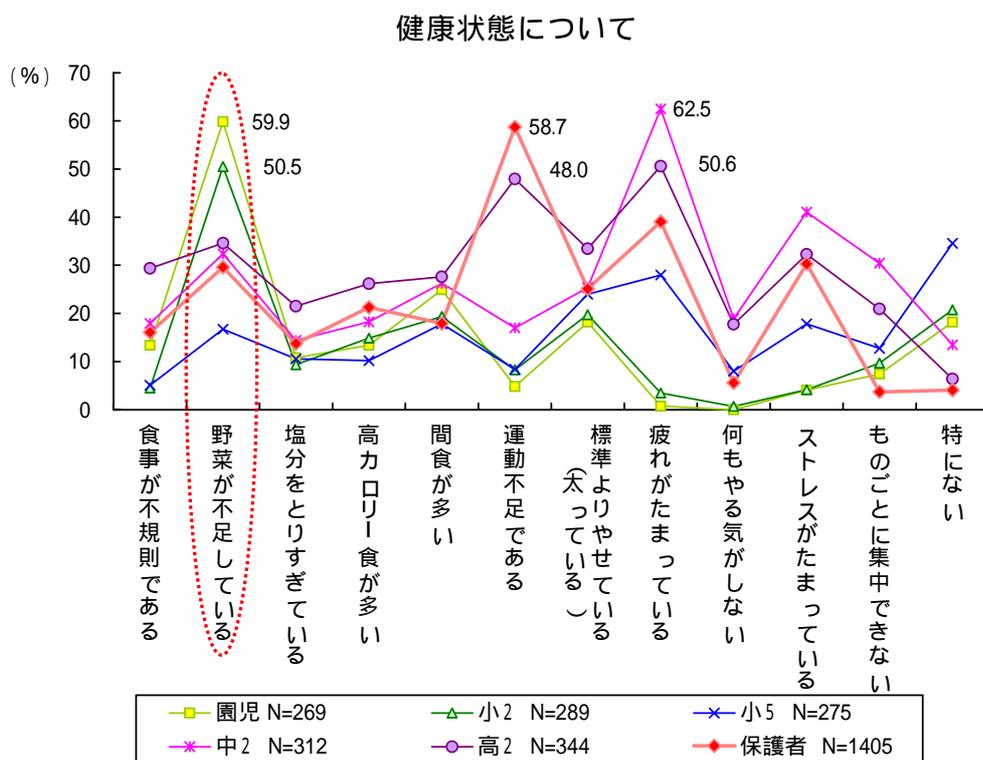
保護者の朝食摂取の有無と、子どもの朝食を食べる頻度の関係



夕食を食べる時間帯は、園児・小2は「午後7時前」が約57%、小5からは「午後7～8時」が約半数を占めていますが、高2では「午後8～9時」19.5%、「午後9～10時」6.4%と、学年が上がるごとに、遅い時間帯に夕食をとる子どもが増えています。



健康状態では、「野菜が不足している（園児・小2）」「疲れがたまっている（中2・高2）」「運動不足である（保護者・高2）」などが高くなっています。「野菜が不足している」と思う保護者は30%程度となっています。

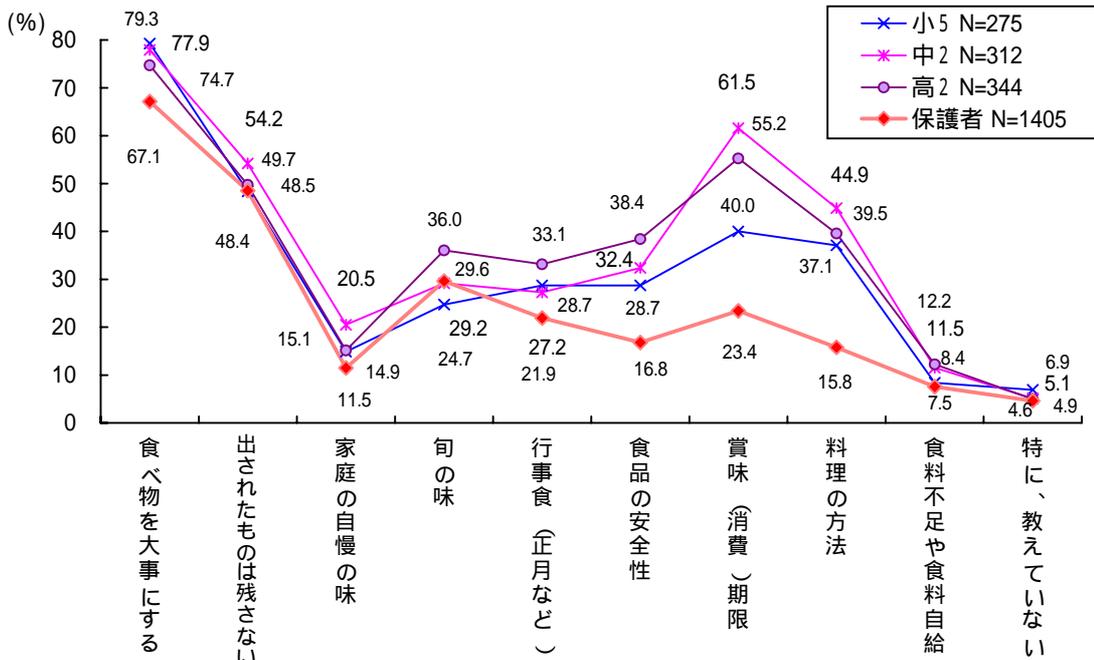


(3) 子どもの食育について

「食べ物を大事にする」以外の項目は、半数以上の保護者が教えたと思いません。

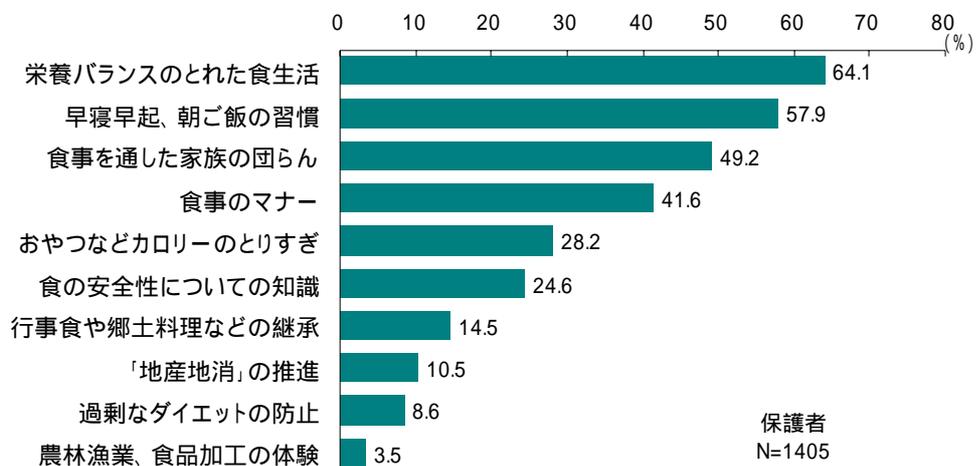
保護者が教えた割合と、子どもが教わった割合に差がある「賞味(消費)期限」、「料理の方法」、「食品の安全性」などは、家庭以外で教わったと考えられます。

食育として何を教わったか・教えたか



家庭で取組みたい食育については、「栄養バランスのとれた食生活」64.1%と「早寝早起、朝ご飯の習慣」57.9%が高く、次いで「食事を通した家族の団らん」49.2%、「食事のマナー」41.6%、「おやつなどカロリーのとりにすぎ」28.2%、「食の安全性についての知識」24.6%などと続いています。

家庭で取組みたい食育



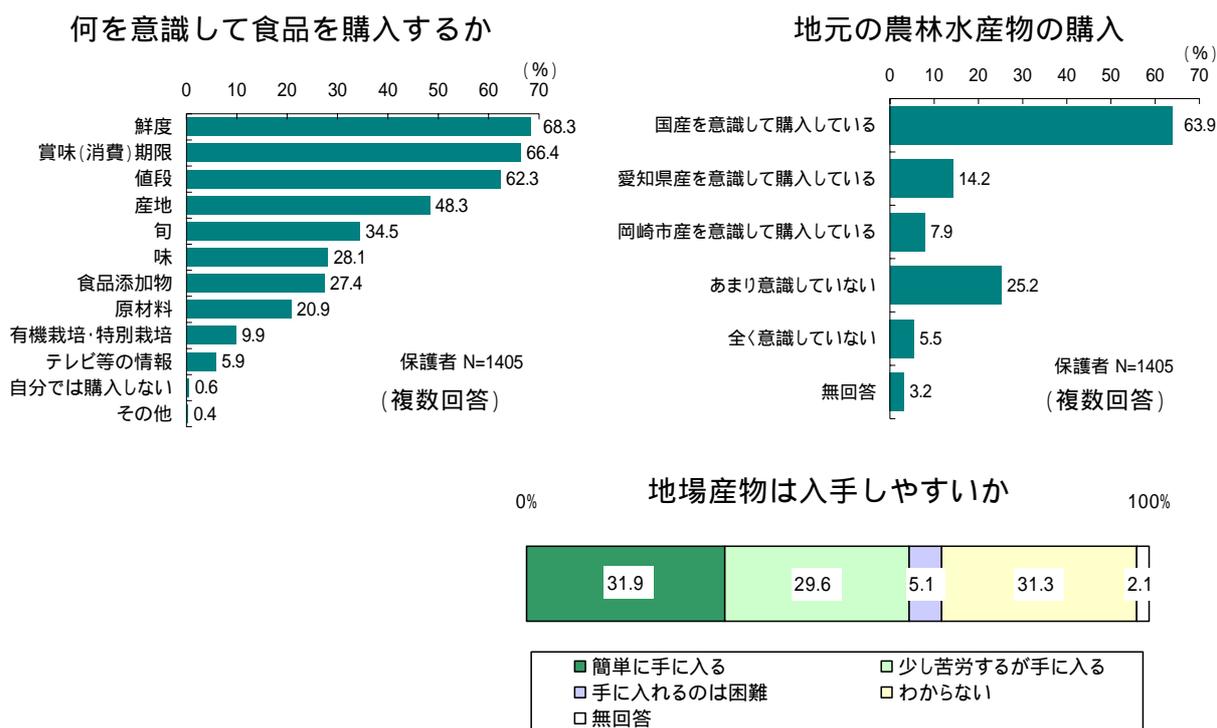
(複数回答)

(4) 食品の選択について

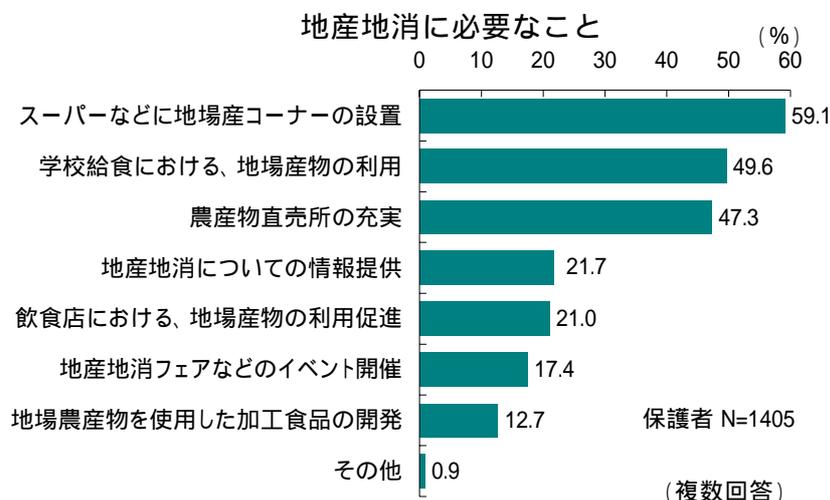
何を意識して食品を購入するかは、「鮮度」、「賞味期限」、「値段」が60%以上になっており、「産地」、「旬」などが続いています。

地元の農林水産物の購入意識では、「岡崎市産を意識」は7.9%、「愛知県産を意識」は14.2%で、「国産を意識」は63.9%です。

地場産物は、「簡単に手に入る」31.9%、「少し苦労するが手に入る」29.6%をあわせると61.5%が手に入ると答えています。

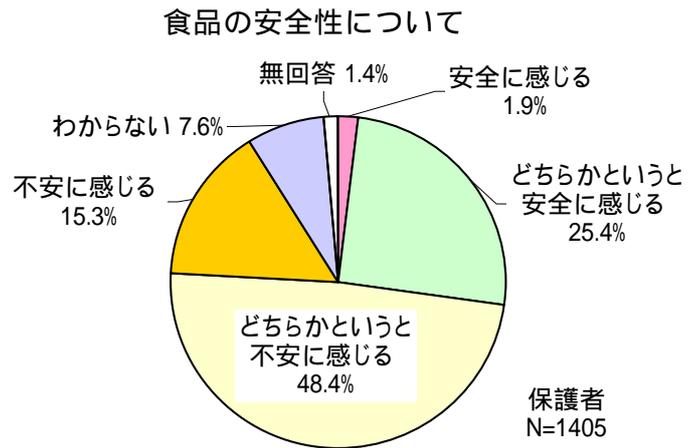


地産地消に必要なことは、「スーパーなどに地場産コーナーの設置」59.1%、「学校給食における、地場産物の利用」49.6%、「農産物直売所の充実」47.3%などが多くなっています。



(5) 食品の安全性について

食品の安全性については、「安全に感じる」1.9%、「どちらかという安全に感じる」25.4%で、合わせて27.3%が安全だと感じているのに対し、「どちらかという不安を感じる」48.4%、「不安を感じる」15.3%で、合わせると63.7%にのびります。

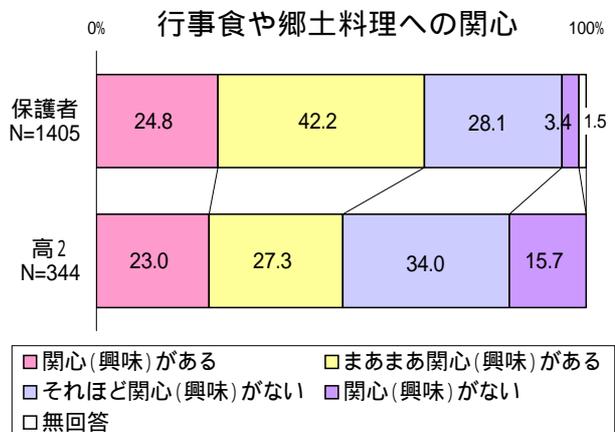


(6) 行事食や郷土料理への関心

行事食や郷土料理への関心では、保護者は、「関心がある」24.8%、「まあまあ関心がある」42.2%となっています。

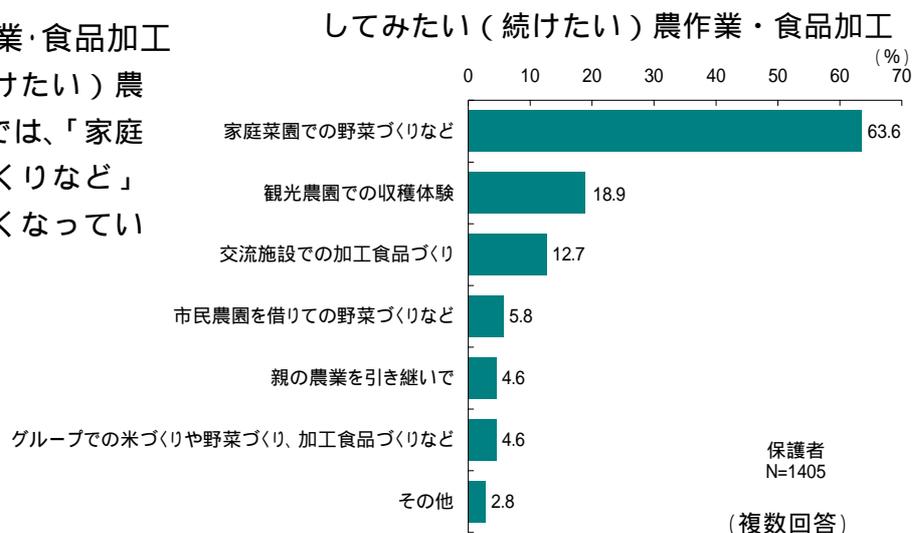
高校2年生では、「関心がある」23.0%、「まあまあ関心がある」27.3%と、保護者に比べて関心のある割合が低くなっています。

郷土料理として思い浮かぶものとして、みそ煮込みうどん、どてなべ、味噌田楽など、味噌を使った料理が多くなっています。



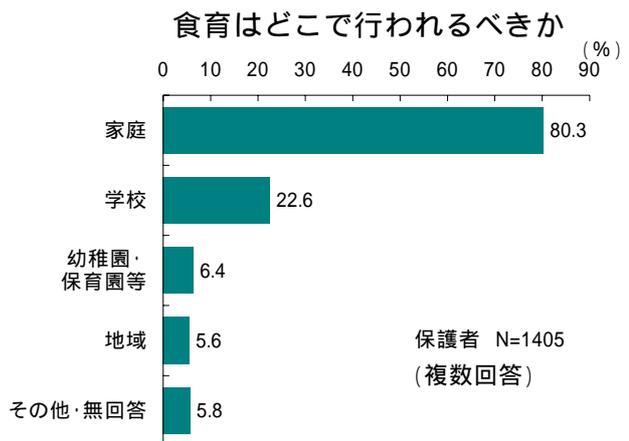
(7) してみたい農作業・食品加工

してみたい(続けたい)農作業や食品加工では、「家庭菜園での野菜づくりなど」が、63.6%と多くなっています。

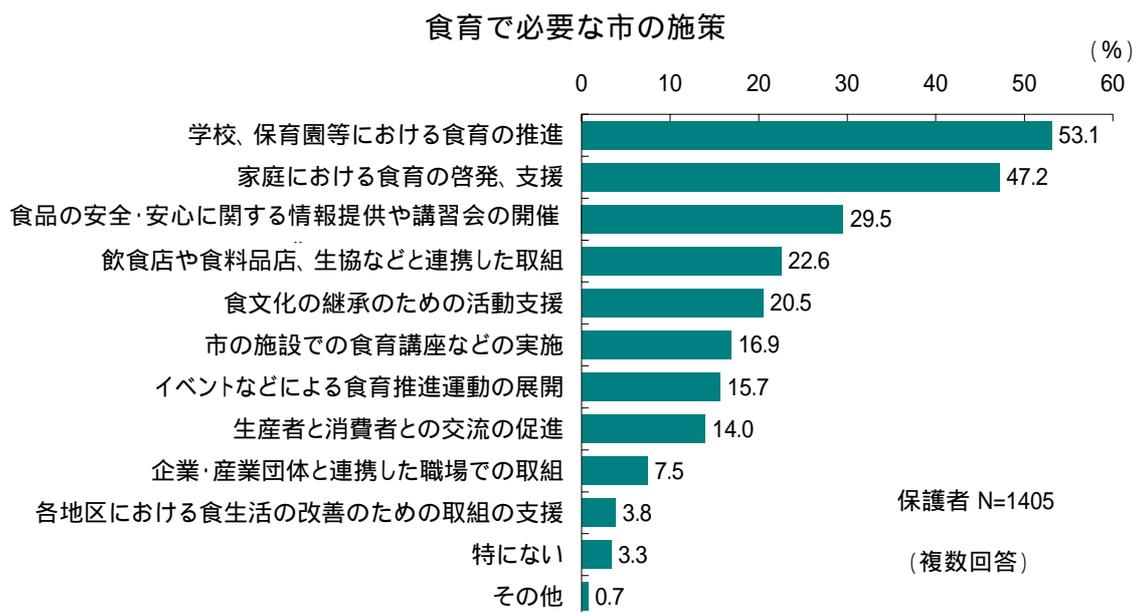


(8) 食育の取組について

子どもの「食育」が行われる場について、保護者は「家庭」80.3%、「学校」22.6%、「幼稚園・保育園等」6.4%、「地域」5.6%と答えています。保護者の8割は、「家庭」で食育を行う意識を持っています。



一方、食育に必要な市の施策では、「学校、保育園等における食育の推進」53.1%がトップで、「家庭における食育の啓発、支援」47.2%、「食品の安全・安心に関する情報提供や講習会の開催」29.5%、「飲食店や食料品店、生協などと連携した取組」22.6%などが求められています。



2-4 市の食育の取組

本市ではこれまで、各課において次のような食育の取組をそれぞれ独自に進めていますが、今後は連携を取りあい、効果的な取組を進めることが課題です。

平成19年度までの各課における「食育」関連事業

部	課	具体的な取組み
市民文化部	市民協働推進課	ワクワク食べ物教室（市民協働事業公募事業）
	安全安心課	消費者団体の活動の支援・協働
		消費生活モニター（食品の価格調査等）
		消費生活専門講座（食については年2～3回）
	文化国際課	第23回文協文化祭 食文化展の開催 O I A（岡崎市国際交流協会）日本文化教室
青少年女性課	おとこの料理教室 パパと一緒に料理教室	
福祉保健部	保育課	保育園給食献立一覧表を通じて、保護者に食の情報提供
		飼育や栽培を通じた、命の大切さ、自然の恵みを知る食育
		配膳や片づけを通じた、感謝の気持ちや思いやりの心を育む食育
		調理体験を通じ、素材に関心を持ったり、調理器具の使い方を学ぶ食育
		多くの種類の食物や料理を味わい、食事量を調節できるようにする食育
地域の伝統的な食事を通じた、地域文化や郷土への親しみを感じる食育		
保護者を対象とした食に関する相談、食育講話、調理実習の開催		
地域の人たちと食事し、一緒に食事を楽しむ喜びが体験できる食育		
地域の子育て家庭の食に関する相談、講習会や勉強会		
長寿課	介護施設入所者等に対する衛生管理、食中毒防止意識啓発、手洗いの励行	
介護サービス課	栄養改善を必要とする特定高齢者に対する介護予防事業	
(保健所)	保健予防課	健康おかざき21計画推進 <クローズアップ>
		市民に対する栄養教育・相談・指導
		外食栄養成分表示店定着促進事業、栄養表示に関する相談・指導
		特定給食施設等実施状況調査・指導
		食生活改善推進員の養成及び地区組織活動支援
健康おかざきフェスティバル		
生活衛生課	食品衛生監視指導計画に基づく監視指導 <クローズアップ>	
	営業者、消費者に対する講習会	
	食品営業者の自主管理体制確立のための支援	
		ホームページによる食の安全情報の提供
経済振興部	商工労政課	商工フェアにおける地元の物産品、特産品の紹介・販売
		食品等事業者への運転資金及び設備資金の融資あっせん
	観光課	ディナーバイキング（桑谷山荘）
	農務課	地産地消の推進 <クローズアップ>
		農業祭、産地めぐり、各種フェア等における農産物のPR
		市民農園、現地即売菜園などの農業体験
		産地直売施設の出荷者への栽培ごよみの配布及び農薬の安全使用の指導
		なす、いちご等の生産部会にJAを通じ登録農薬の適正使用及び栽培記録野帳への記帳について指導
		農家で生産された米をJAのカントリーへの出荷時、栽培記録提出を指導
		家畜診療・定期家畜衛生検査時に、医薬品等の適正利用、衛生・飼料・飼養管理改善を指導
減農薬・減化学肥料栽培等の環境保全型農業の推進		
市民病院事務局	医事課	妊婦を対象とした「母親教室」の開催
		食事療法が必要な幼児、児童に対する栄養食事指導の実施
教育委員会事務局	保健給食課	学校給食を活用した食に関する指導 <クローズアップ>
	学校指導課	県主催中学生対象「我が家の元気な朝ごはん」コンテストに参加

クローズアップ

地産地消 ～水も空気も岡崎産 だからうまいにきまってる～ (農務課)

地域で生産された農林産物をその地域で消費することを「地産地消」といいます。

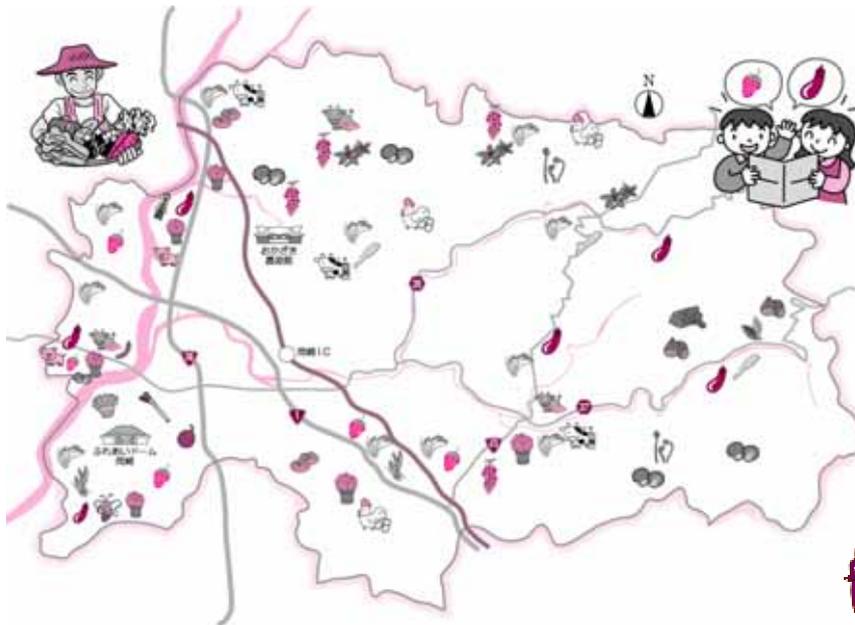
食に対する安全・安心志向の高まりやフードマイレージなどの環境に対する意識の高まりなどを背景に、改めて地産地消が注目されています。

市では、より安心して食べていただくために減農薬・減化学肥料栽培など環境保全型農業を推奨しています。

さらに、地産地消の取組として、「地元の農林産物が、地元市場や産直施設へ出荷され、新鮮なまま市民の皆さんの食卓に届くこと」を通して市民に信頼される農業を振興しています。



岡崎市の農林産物MAP



市内の農地は、7割が水田として利用されているため、米(水稻)の生産が最も多く、市内全域で栽培されています。また、転作により小麦や大豆も多く、米に次ぐ栽培面積です。六ツ美地区、矢作地区ではナスやイチゴなどの施設野菜、ハウレンソウやネギなどの露地野菜の栽培も盛んです。山間地ではジネンジョ、ブドウ、柿、栗などが栽培されています。



< 岡崎市の農林産物はこんな場所で買えます >

市内で生産された農林産物は、おかざき農遊館やふれあいドーム岡崎をはじめ、生産者が直接持ち込む朝市や農産物直売所のほか、地元市場を通じスーパーなどの量販店や八百屋で購入できます。

おかざき農遊館、ふれあいドーム岡崎では、市内の生産者と消費者との交流を図るため、岡崎産農林産物の試食や即売など、生産者団体による各種イベントを開催しています。

おかざき農遊館(東阿知和町)

営業時間/午前9時～午後6時
10月～3月は5時まで



ふれあいドーム岡崎(下青野町)

営業時間/午前9時～午後6時
10月～3月は5時まで



クローズアップ

学校給食

(保健給食課・学校指導課)

～「食」に関心を持ち、正しい食習慣を身に付ける子どもを目指して～

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に大きな役割を果たしており、給食の時間における食に関する指導や学校栄養職員の特別非常勤講師による授業等は、食育を推進していく上でとても重要なことです。

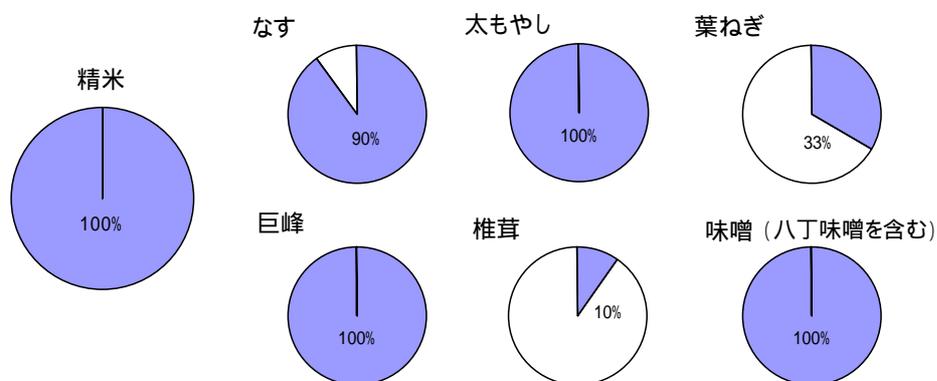
現在、市内4カ所の給食センターと額田地区の各学校で1日約3万6千食を作っており、ごはんは100%岡崎市産の米を使用するなど、地産地消を推進しています。



地産地消を給食に取り入れることで、子どもたちが地元の農産物や郷土食、生産者を通して食に関心を持つようになり、正しい食習慣を身に付け、体の成長とともに感謝する気持ちや思いやりの心を育むことを目指しています。

また、幅広く児童生徒に給食への関心と親しみをってもらうため、「リクエストランチ」を実施しています。

学校給食における岡崎市の主な産物使用の状況（平成18年）



学校給食に使用する冷凍輸入野菜については、残留農薬の「試験検査成績書」により安全性の確認をしています。

また、岡崎市学校給食協会の自主検査として年2回の「食材細菌検査」を実施しています。

学校給食用牛乳については県内産100%で、そのうち市内産は約25%です。

岡額地域水田農業推進協議会との共催で、岡崎産の米や小麦を使った「米粉パン」「白玉うどん」を実施しています。

平成19年6月の「愛知を食べる学校給食の日」には、愛知県学校給食調理コンクールで優秀賞に輝いた「みそカレーシチュー」を献立に取り入れました。



八丁味噌と市内産のなす・椎茸を使ったメニューです

学校給食献立表は、岡崎市ホームページの教育委員会保健給食課からご覧になれます



クローズアップ

健康おかざき21計画 ~ 健やかでこころ豊かなまちづくり ~ (保健予防課)

「健康」は目標ではなく、自己実現を達成するための手段です。健康おかざき21計画では、一人ひとりが健康をどのようにとらえているかという健康観を大切に、生活の質(QOL)を向上させることを目的に、8つの分野で健康づくりを推進しています。



8つの分野の健康づくり

- 1 休養・こころの健康
- 2 たばこ
- 3 アルコール
- 4 栄養・食生活
- 5 疾病予防
- 6 身体活動・運動
- 7 歯の健康
- 8 健やか親子

食育に係る重点取組

野菜摂取量の増加
バランスよく食べるための食事バランスガイドの普及
栄養成分表示の活用についての普及啓発
朝食の必要性の普及啓発

適正体重を維持する人の増加
メタボリックシンドロームに関する知識の普及

定期的に歯科健診を受けている人の増加
甘味食品・飲料を頻回摂取する習慣がある幼児の減少

乳幼児期からの正しい食生活の確立

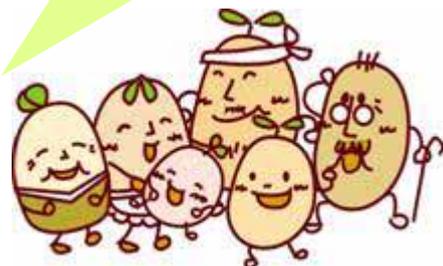
計画では、ヘルスプロモーションの理念に基づいて、健康づくりは個人だけでなく、家庭や地域、団体、行政が協働して取り組むものでもあり、それぞれの役割も示しています。

『ヘルスプロモーション』とは？

「住民一人ひとりが自らの決定に基づいて、健康増進や疾病予防、さらに障害や慢性疾患をコントロールする能力を持ち、その力を高めること」

「健康を支援する環境づくりを行うこと」を2本の柱として展開する公衆衛生戦略です。

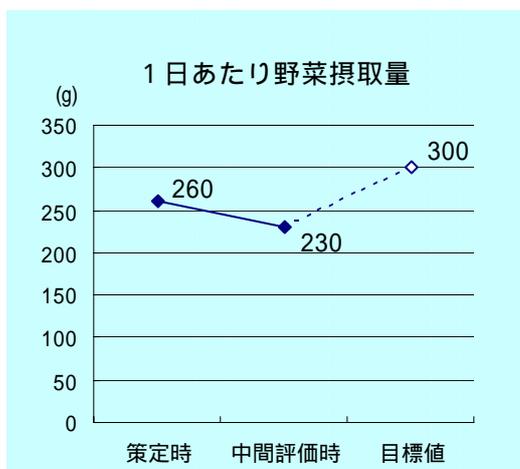
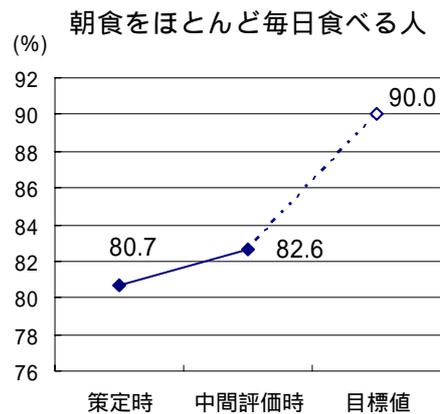
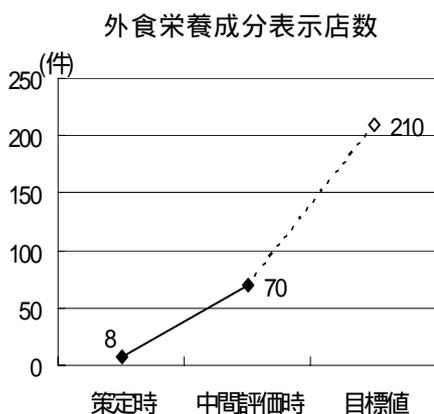
みんなで力を合わせて健康づくりを進めよう！



マスコットキャラクター：まめ吉

「健康おかげさき21計画」の栄養・食生活の目標の中間評価（平成18年度）では、行政・団体の取組み指標については、「外食栄養成分表示店の数（8件→70件）」「食生活改善推進員の数（65人→110人）」と前進しています。

住民自ら取組む指標については、「外食・食品購入時に栄養成分表示を参考にする人」「朝食をほとんど毎日食べる人」などの割合は、改善されているものの、「一日あたり野菜摂取量（260g→230g）」「適正体重を知り、コントロールしている人（42.4%→41.6%）」などは悪化しています。



< 適正体重とは？ >

18.5 BMI < 25 の範囲を「適正体重」としています。

$$BMI = \text{体重 (kg)} \div \text{身長 (m)} \div \text{身長 (m)}$$

BMI (Body Mass Index) は、身長体重の比率から計算し、この値が『22』のとき、最も病気にかかりにくいといわれています。

(例)

身長170cm、体重76kg

AさんのBMIは？

$$76 \div 1.7 \div 1.7 = 26.2$$

肥満!!



クローズアップ

食品衛生監視指導計画 ～食の安全・安心に向けて～（生活衛生課）

市民の皆様の、食の安全・安心を確保するため、毎年、食品衛生監視指導計画を策定し、食品関連施設の監視指導、食品の抜き取り検査、食品関係団体との連携による自主衛生管理の推進などの事業を行っています。

施設の監視指導

健康を害する食品が出回ることがないように、食品の生産・製造から流通、消費に至る各段階で、監視指導を行っています。また、給食センターや学校・園などの給食施設については、計画の中で、より重点的に監視を行う施設と位置付けています。



食品の検査

市内産の主要農産物や、菓子、味噌等の市内特産物の原材料の残留農薬検査等を、市内の農産物直売施設を中心に行っています。

市内産の主要農産物の残留農薬検査

	平成16年	平成17年	平成18年
検査件数	24	30	48
検査項目	1,027	1,361	5,534

⇒ 違反はありませんでした

意見交換

学識経験者や市民公募からなる、「食の安全・安心推進協議会」において意見交換を行うとともに、市政だよりによる、監視指導計画についての意見募集を行っています。

情報提供

ホームページによる、食の安全・安心に関する情報提供や、監視指導計画及び検査の実施状況等の公表を行っています。

市内における食の安全の目安となるように、次の認定制度を設けています。

岡崎市 HACCP 導入施設認定制度 (大規模食品製造業など)

HACCP 方式による、一定水準以上の衛生管理システムを導入している食品営業施設を認定



岡崎市食品衛生管理優秀店認定制度 (中小規模の食品関係営業施設)

食品関係業者等が取り組んでいる食品衛生管理で一定水準の施設を認定



2-5 主要課題のまとめ

本市の食育に関する地域資源や、市民の健康や食育に関する現状、これまでの各課の取組から、本市の食育に関する主要課題をまとめると、次のとおりです。

食育に関わる地域資源

なす・いちごなどの生産量が多い
おかざき農遊館、ふれあいドーム岡崎などの農産物直売施設や朝市がある
八丁味噌が製造されており、郷土料理として味噌田楽、味噌煮込みうどん、どて煮などがある
食育に関係する大学や市民活動団体などがある

市民の健康の現状

小中学生の1割弱が肥満
生活習慣病による死亡は6割
基本健康診査で6割が高コレステロール
医療費、介護保険給付額は増加傾向

食育に関する市民の現状

保護者の約8割は食育への関心がある
中学生から30歳代の朝食の欠食割合が高い
野菜摂取量が少ない人が多い
食品の購入について、「鮮度」「期限表示」「値段」を意識している人が多い
食品の安全性について、不安に感じている人が多い
家庭における食育の啓発・支援と、学校・保育園等における食育の推進が特に求められている

各課の取組

食育に関連して各課で様々な取組が行われている

食育に関わる課題

1. 岡崎らしい食文化の継承・育成

農業地帯である三河平野に位置し、蒲郡市から東海市にかけて広がる「調味料の豊かな地域」の一角を占め、八丁味噌と味噌料理の伝統があります。

食育の推進にあたっては、これらの産業や文化を活かし、岡崎らしい食文化を継承・育成することが必要です。

2. 食への関心と正しい食生活

子どもの時から、料理や農林漁業の体験を通して食への関心や理解を深め、食の大切さを学ぶことが重要です。また、偏食や食べ過ぎを防ぎ、健康な体をつくるためには、規則正しい食習慣を身につけることが大切です。

3. 生活習慣病の予防・改善

健康づくりの観点から、特に野菜不足が懸念されています。生活習慣病、なかでもメタボリックシンドロームの予防・改善は、増加し続ける医療費等を抑えることにもつながるため、重点的に取り組む必要があります。

4. 安全・安心な食の確保

農産物の直売施設や朝市があり、比較的容易に地場産物入手できる環境の中、安全・安心な食の確保のため、地産地消などの一層の取組が求められています。

また、食の安全性に関する正しい知識についての普及・啓発が必要です。

5. 総合的な食育推進体制の構築

保育園、幼稚園、学校、職場、飲食店や小売店、農家、食品製造業、大学、市民活動団体など、食育に関して様々な取組が行われています。また、庁内においても様々な課で食育に関する取組が行われています。

これらの食育に関する取組に横のつながりを持たせ、各主体が連携・協働し、総合的に食育を推進する体制づくりが必要です。