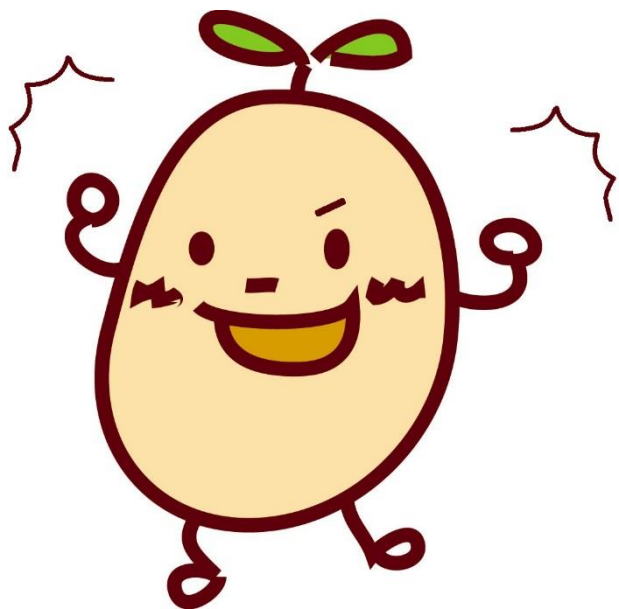


第4次岡崎市食育推進計画

令和5年度～令和8年度



岡崎市 健康・食育キャラクター まめ吉

岡崎市食育推進会議

第4次岡崎市食育推進計画 市長あいさつ



「食」は生きる上での基本であり、健康に暮らしていくために重要な命の源です。本市では、市民が「食」の大切さを理解し、健やかで心豊かな生活を送ることができるように、平成20年から岡崎市食育推進計画を策定し、食育の推進に取り組んでいます。

平成29年に策定した第3次岡崎市食育推進計画においては、「食育は自らを育む“ひとづくり”」を基本理念に掲げ、目指すべき姿を、自ら食育を「学び」「実践し」「継承する」こととし、市民一人ひとりの食育の実践だけでなく、その知識や技術、食文化や食事作法等を次世代や地域に継承していくことを目指し、様々な取組を実施してきました。この第3次計画における取組の成果や課題を把握するため、令和4年8月から9月にかけて市民の皆様を対象に「食育に関するアンケート調査」を実施しました。総合的には「食育」への関心が高まっていることが感じられましたが、依然として野菜摂取量の不足や朝食の欠食率が高いこと、食文化が受け継がれていないことなど、様々な課題が継続して存在することがわかりました。

これらの課題を踏まえ、今後も本市の食育を総合的かつ計画的に推進していくため、第4次岡崎市食育推進計画を策定しました。

食を取り巻く環境は、昨今の社会情勢や新型コロナウイルス感染症の影響などにより大きく変化しています。第4次計画では、引き続き、食育を「学び」「実践し」「継承する」ことを目指すべき姿とし、これまでの取組を継承し、また、環境の変化に対応した新たな手法も取り入れ、食育の推進に取り組んでまいりますので、皆様のより一層のご理解とご協力をお願いいたします。

結びに、本計画の策定にあたり御尽力いただきました岡崎市食育推進会議及び専門委員の皆様を始め、貴重な御意見をいただきました関係機関や団体、市民の皆様に心から感謝申し上げます。

令和5年3月

岡崎市食育推進会議会長

岡 崎 市 長 中 根 康 浩

目 次

第1章 基本的な考え方

- 1 計画策定の背景・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 2 計画の位置付け・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- 3 計画期間・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3

第2章 岡崎市の現状と課題

- 1 岡崎市の現状・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
- 2 実態調査からみる岡崎市の現状・・・・・・・・・・・・ 7
- 3 数値目標の達成状況・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
- 4 今後の食育推進の課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 24

第3章 岡崎市の目指す食育

- 1 計画の体系・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 27

第4章 基本方針と施策の展開

- 1 基本方針と施策の展開
 - 基本方針1 健康な「からだ」を育む食育の推進・・・・・・・・ 29
 - 基本方針2 岡崎の「こころ」で育む食育の推進・・・・・・・・ 33
 - 基本方針3 食と環境の調和でつながる食育の推進・・・・・・・・ 37
 - 基本方針4 ひと・地域のつながりで育む食育の推進・・・・・・・・ 41
 - おかざき食育やろまい1 野菜摂取量の増加・・・・・・・・ 43
 - おかざき食育やろまい2 朝食を毎日食べる人の増加・・・・・・・・ 45
 - おかざき食育やろまい3 食文化の保護継承・・・・・・・・ 47
 - おかざき食育やろまい4 地産地消の推進（地産地消促進計画）・・・・ 49
 - おかざき食育やろまい5 食品ロスの削減・・・・・・・・ 51
- 2 ライフステージ別の取組・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 53

第5章 取組の推進

- 1 関係者との連携・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 56
- 2 取組の進捗状況と進行管理・・・・・・・・・・・・・・・・ 57
- 3 重要業績評価指標・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 58
- 4 成果指標一覧・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 60

第6章 参考資料

1 重要業績評価指標の進捗状況	61
2 用語の解説	64
参考資料1 食育ピクトグラム	68
参考資料2 食育基本法の概要	69
参考資料3 岡崎市食育推進会議条例	70
参考資料4 岡崎市食育推進会議委員名簿	71

右側に「※数字）」がついている用語については、第6章参考資料P64に用語の解説を掲載しています。

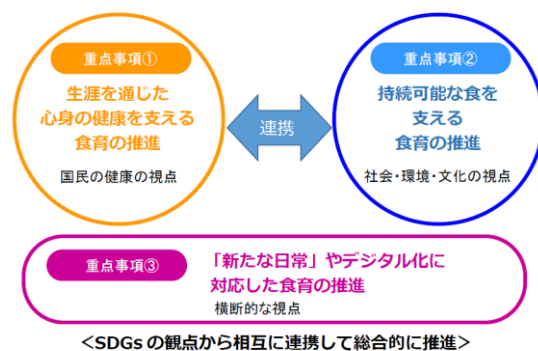
第1章 基本的な考え方

1 計画策定の背景

○食育とは、食育基本法において、「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付けるとともに、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。

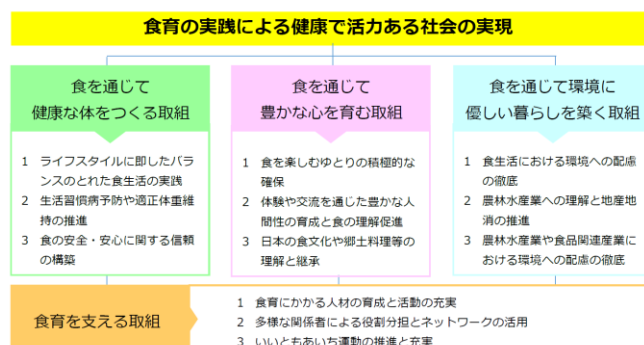
○国は平成 17 年 6 月に「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむ」ことを目的に「食育基本法」を定め、これに基づき「食育推進基本計画」を策定しています。

○第 4 次食育推進基本計画では、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進、③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進の 3 つの重点事項を柱に、SDGs※¹⁾の考えを踏まえ、食育を総合的かつ計画的に推進しています。



○愛知県は平成 19 年から「あいち食育いきいきプラン」を策定し、食育推進計画に基づく施策を推進しています。

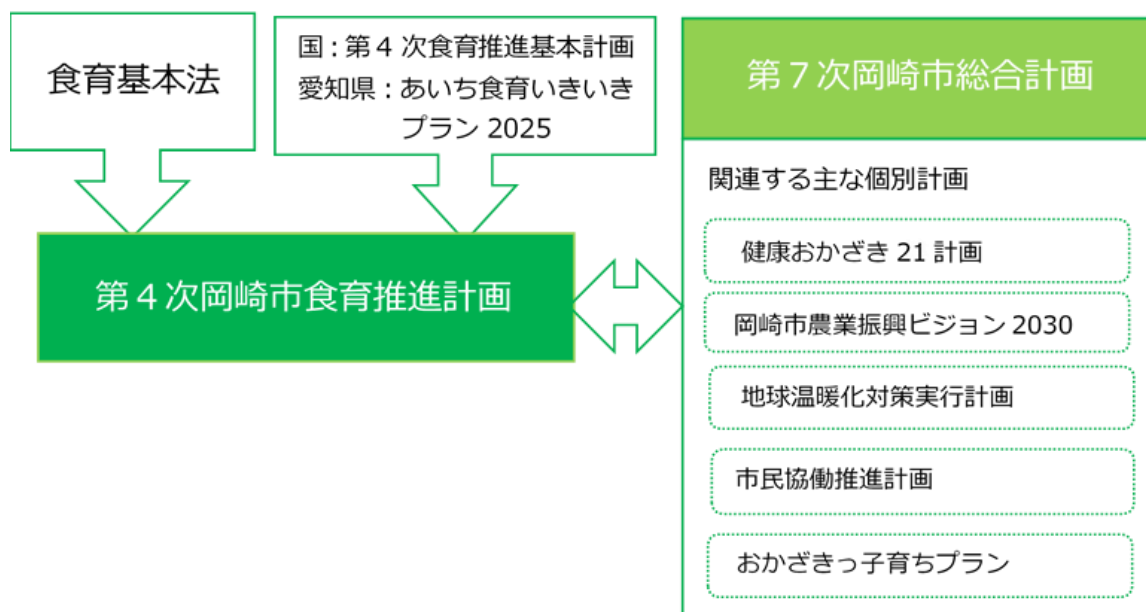
○あいち食育いきいきプラン 2025（第 4 次愛知県食育推進計画）では、これまでの取組を継承し、①食を通じて健康な体をつくる取組、②食を通じて豊かな心を育む取組、③食を通じて環境に優しい暮らしを築く取組に④食育を支える取組を加えた、4 つの取組を推進することで、食育の実践による健康で活力ある社会の実現を目指しています。さらに多様な主体同士の連携や新しい生活様式の実践、SDGs 達成への貢献などを踏まえ、取組を「SHIN 化」（新化・進化・深化・伸化）させ、食育の実践力を高めています。



- 本市では、食育基本法に基づき、平成 20 年に岡崎市食育推進計画を策定し、市民一人ひとりが、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食育を進めてきました。平成 24 年に策定した第 2 次岡崎市食育推進計画では「実践」の視点、平成 29 年に策定した第 3 次岡崎市食育推進計画では「継承」の視点を加え、施策の充実を図ってきました。
- 第 3 次岡崎市食育推進計画の計画期間の令和 2 年度には、本市の食育活動『市民みんなで参画』『食育で健康 ～スマートウエルネスシティ～』『おかざき食育やろまいプロジェクト』が、農林水産大臣賞を受賞し、各種団体との連携による「いつでも、どこでも」食育に取り組める仕組みづくりを市内外に広く知っていただくことができました。
- 令和 4 年度には、第 3 次岡崎市食育推進計画の集大成となる食育メッセ 2022 を「新しい生活様式」に対応する「新たな日常」でのイベントとして、様々な実施主体と連携を図りながら開催しました。
- こうした社会情勢やこれまでの取組の評価を踏まえ、今後の食育を総合的かつ計画的に推進するため、第 4 次岡崎市食育推進計画を策定しました。

2 計画の位置付け

- 本計画は、食育基本法（平成 17 年 7 月 15 日施行）第 18 条第 1 項に基づく「市町村食育推進計画」として位置付けています。
- 本市の食育に関する基本的な方向性や目標、施策について定めたものです。
- 国の第 4 次食育推進基本計画や、愛知県のあいち食育いきいきプラン 2025 のほか、本市の第 7 次岡崎市総合計画の個別計画として、他分野の個別計画等とも整合性を図っています。



3 計画期間

- 本市では、新型コロナウイルス感染症の計画推進への影響を考慮し、第3次計画を令和4年度まで延長（※）したため、計画期間を令和5年度から令和8年度の4年間とします。
- 本計画が整合性を図っている「第4次食育推進基本計画」及び「あいち食育いきいきプラン2025」の計画期間は、令和3年度から令和7年度となっています。

年度	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H27	H28	H29	～	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8
本市			●H19.6 岡崎市食育推進会議設置(条例制定)																
				岡崎市 食育推進計画 (H20～H23 年度)			第2次岡崎市 食育推進計画 (H24～H28 年度)				第3次岡崎市 食育推進計画 (H29～R3年度)				※	第4次岡崎市 食育推進計画 (R5～R8年度)			
国・県			●H17.7 食育基本法施																
			食育推進基本計画 (H18～H22 年度)			第2次食育推進 基本計画 (H23～H27 年度)				第3次食育推進 基本計画 (H28～R2年度)				第4次食育推進 基本計画 (R3～R7年度)					
			あいち食育 いきいきプラン (H19～H22 年度)			あいち食育 いきいきプラン 2015 (H23～H27 年度)				あいち食育 いきいきプラン 2020 (H28～R2年度)				あいち食育 いきいきプラン 2025 (R3～R7 年度)					

■SDGs（持続可能な開発目標）と食育■

SDGs（持続可能な開発目標）とは、2015年9月の国連サミットで採択された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標で、17のゴール（意欲目標）と169のターゲット（行動目標）が設定されています。

食育の推進は、国の「SDGsアクションプラン2021」の中に位置づけられており、食育を推進することでSDGsの達成に貢献します。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



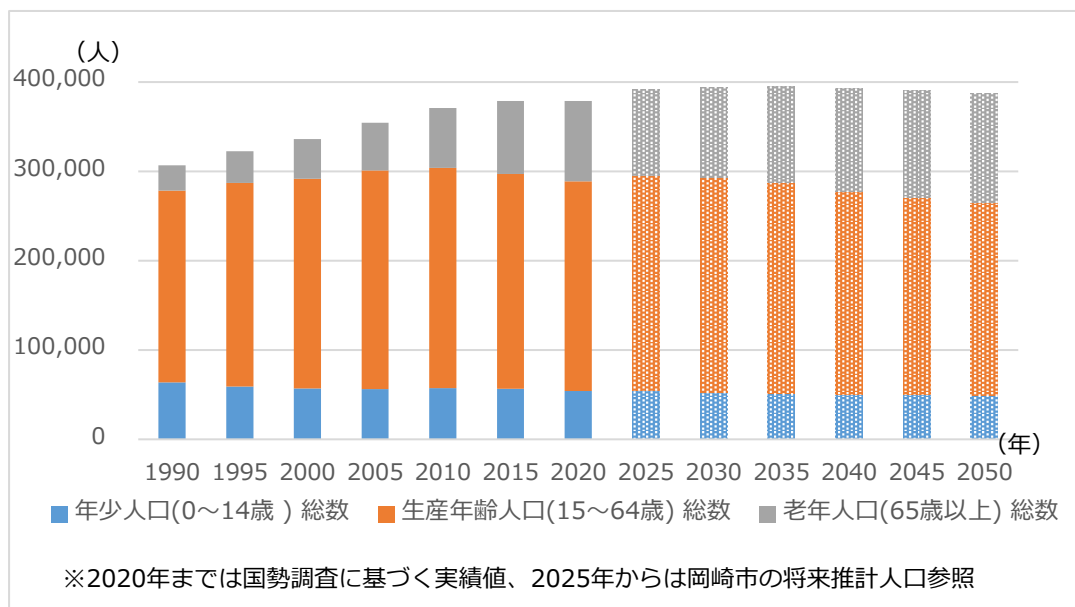
第2章 岡崎市の現状と課題

1 岡崎市の現状

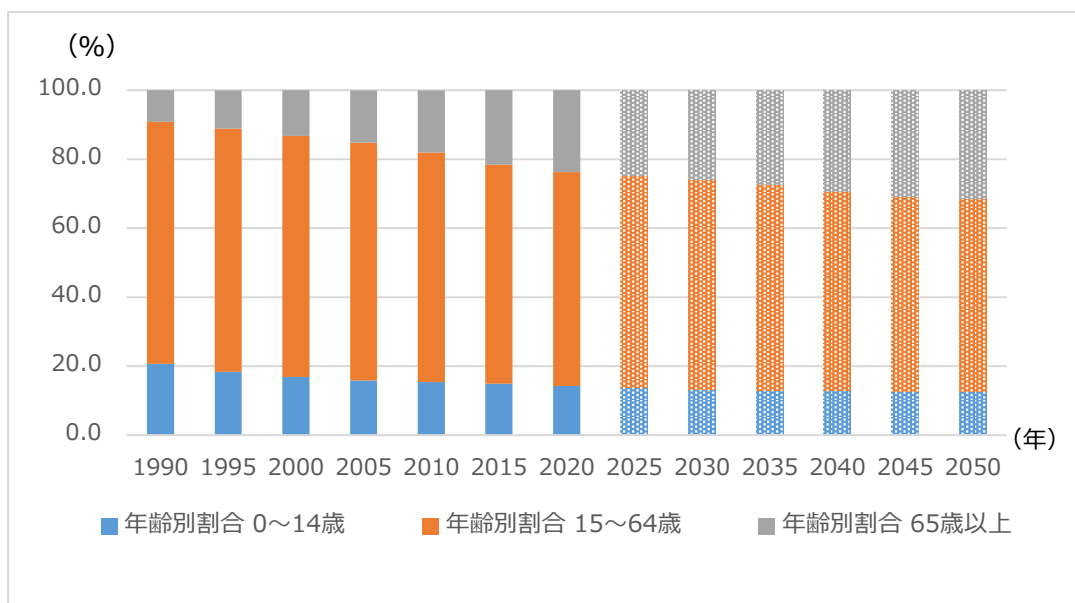
1 人口等の状況

本市の人口は 2035 年まで増加する見込みですが、年少人口は、1990 年以降減少し続けており、生産年齢人口も 2010 年以降減少に転じています。世帯状況を見ると一般世帯数は増加傾向にありますが、一世帯あたりの人員は減少しています。

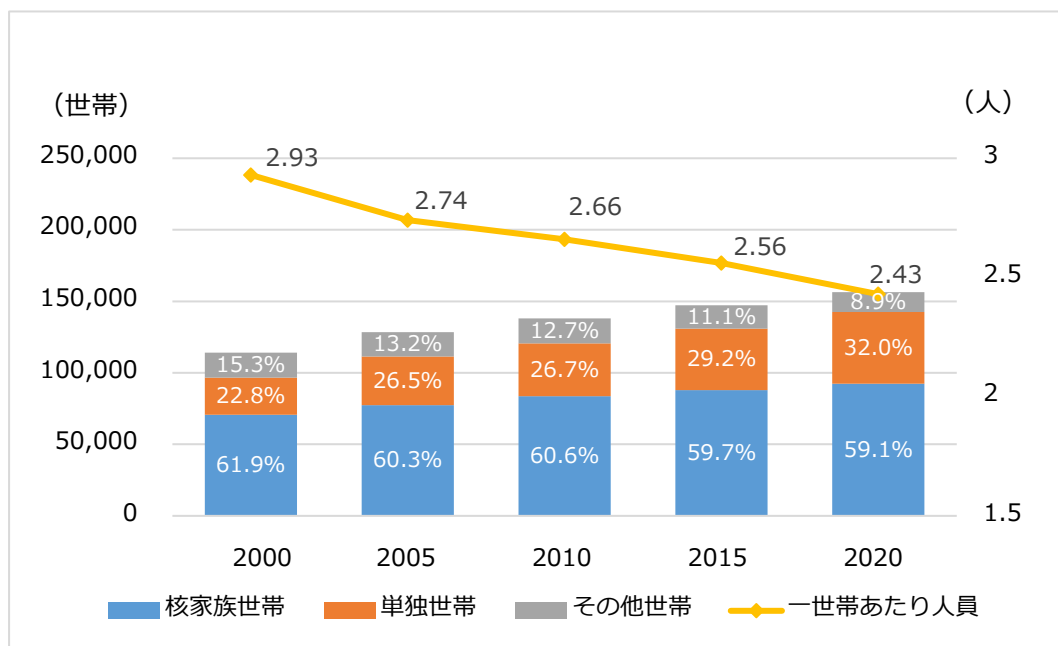
(1) 年齢3階級別人口



(2) 年齢3階級別人口



(3) 世帯数と一世帯あたりの人員

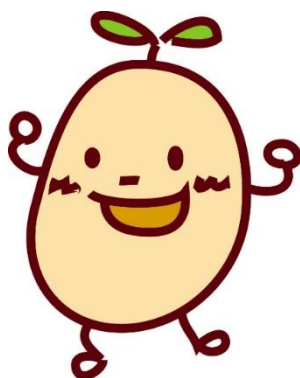


■ 岡崎市健康・食育キャラクター「まめ吉」 ■

まめ吉は、健康づくりや食育に関する情報を紹介する「岡崎市健康・食育キャラクター」です。健康づくりや食育キャンペーンなどに登場し、健康づくりを応援します。

岡崎市生まれ
マメ科の男の子
(推定5歳)

誕生日
12月12日



好きな食べ物
八丁味噌
岡崎産の野菜と果物

特技
まめ吉体操
出会った人を笑顔にできる

2 農業の状況

本市の農業は、温暖な気候と矢作川及び乙川水系の豊富な水と肥沃な大地に恵まれ、高速道路や主要幹線道路網が整備された立地条件を活かし、平坦部では水稻・麦・大豆を主体とした土地利用型農業を中心に、いちご・なす・花き等の施設園芸が栄え、丘陵地ではぶどう・柿等の果樹栽培、酪農・養豚・養鶏等の畜産業も行なわれています。

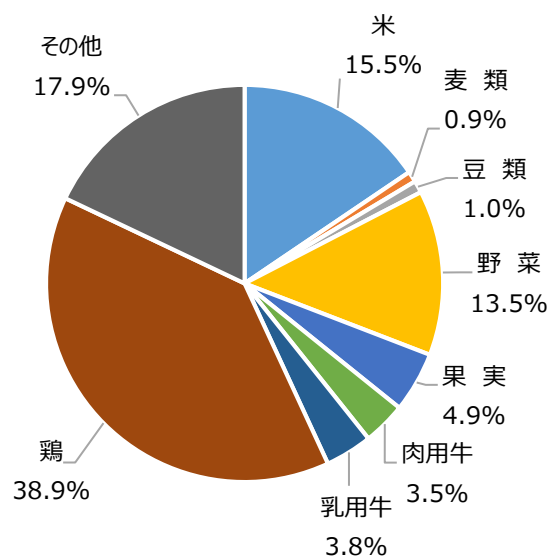
主な農作物は、作付面積、収穫量ともに水稻が最も多くなっています。農業産出額は鶏が最も多く、次いで米、野菜の順となっています。

(1) 主な農作物生産状況

種別	作付面積	収穫量
水稻	1,380 ha	6,960 t
麦類	553 ha	2,640 t
大豆	471 ha	476 t
ぶどう	27.9 ha	353 t
いちご	7.6 ha	494 t
なす	7.8 ha	1,019 t

令和2年度農務課調べ

(2) 農業産出額（914 千万円）



※非公表の種別はその他に含む

出展：東海農林水産統計第68（令和2年）

■岡崎市健康・食育キャラクター「まめ吉」とまめ吉家族■

まめ吉とまめ吉家族は、岡崎げんき館にある「まめまめファーム」に住んでいます。



2 実態調査からみる岡崎市の現状

本計画の策定にあたり、第3次岡崎市食育推進計画の取組に対する評価、課題の整理を目的に、市民の方を対象にアンケートによる実態調査を実施しました。

【調査の概要】

調査期間：令和4年9月

調査対象等

区分	調査方法	配布数	有効回答数	回収率（％）
一般	20歳以上の方に対し無作為に郵送配布 郵送またはオンライン回答	2,500	910	36.4
保護者	園・学校に配付	10,225	6,800	66.5
園児（4歳）	園・学校回収またはオンライン回答	2,609	1,987	76.2
小学2年生		2,251	1,647	73.2
小学5年生	学校に配付	2,403	2,072	86.2
中学2年生	オンライン回答	1,329	1,170	88.0
高校2年生	学校に配付	1,633	1,239	75.9
大学生	学校回収またはオンライン回答	1,956	780	39.9
計		24,906	16,605	66.7

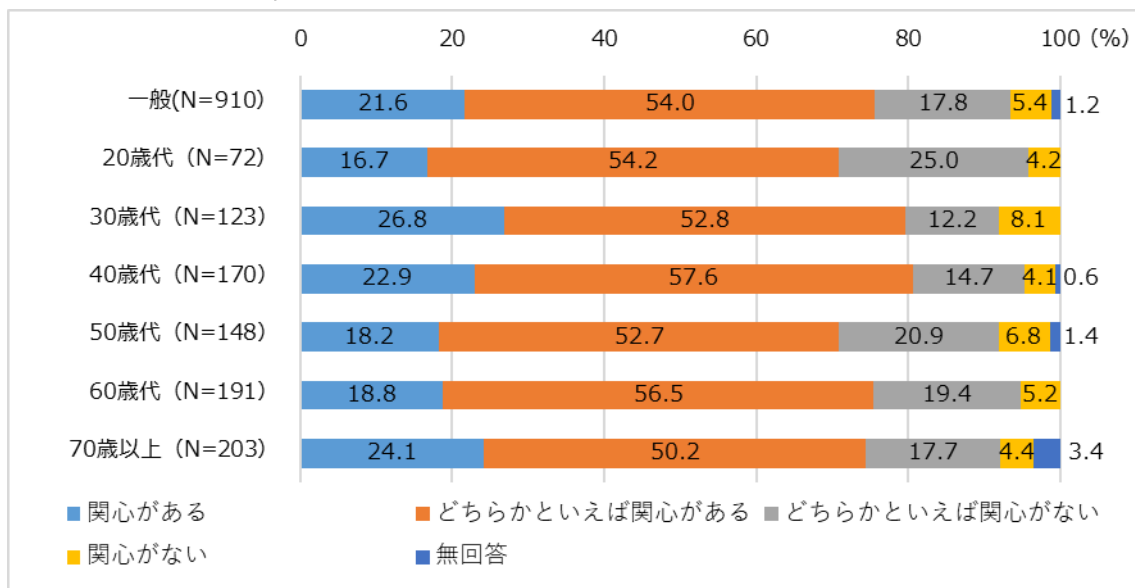
- ・現状の把握・評価は「一般」の回答を中心に実施しました。
- ・生徒・児童との関連を把握するため、「保護者」を調査対象に加えています。

1 食育の取組

食育に関心がある市民(「関心がある」と「どちらかといえば関心がある」の計)は、75.6%でした。年齢階級別では、30歳代(79.6%)、40歳代(80.5%)の関心が高くなっています。

今後1年間、食育として実践したいことについては、「栄養バランスのとれた食生活を実践したい」(63.8%)が最も高く、次いで「食べ残しや食品の廃棄を削減したい」(60.5%)、「健康に留意した食生活を実践したい」(54.7%)の順でした。

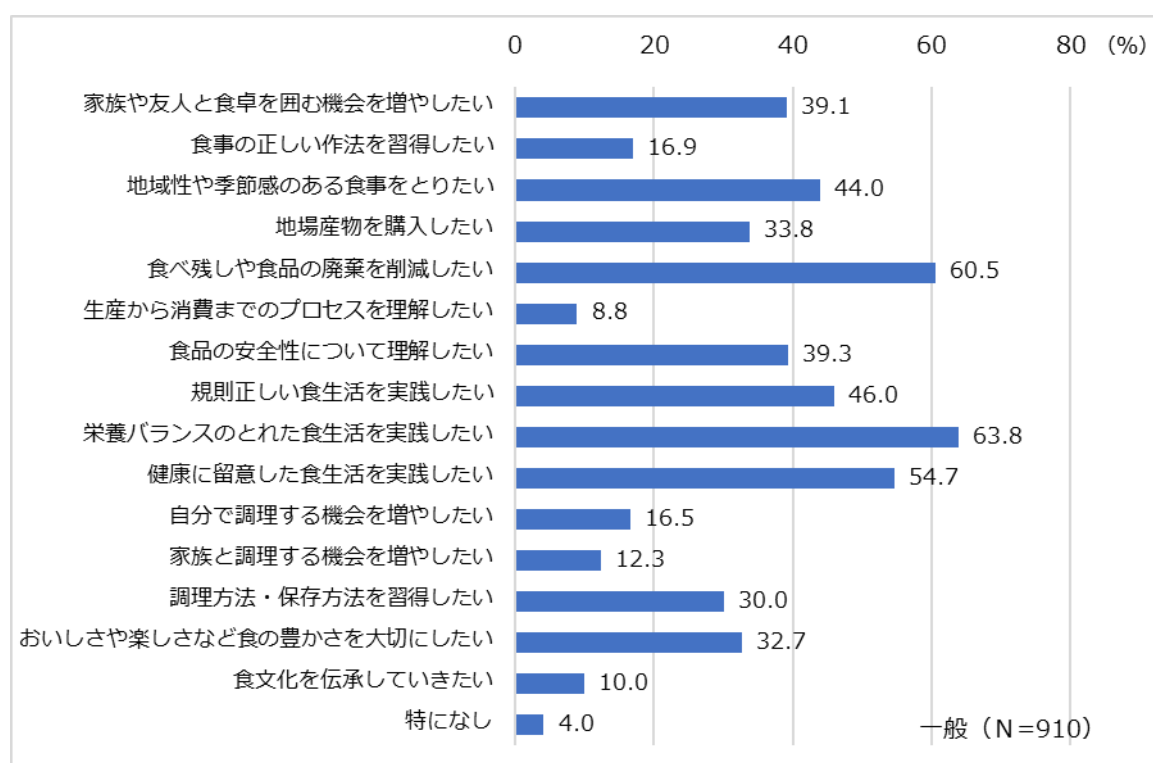
■食育に関心がありますか



※年齢不詳の3名について、全体の数には含まれています。

※数値については、小数点以下第2位を四捨五入しているため、必ずしも100%とはなりません。

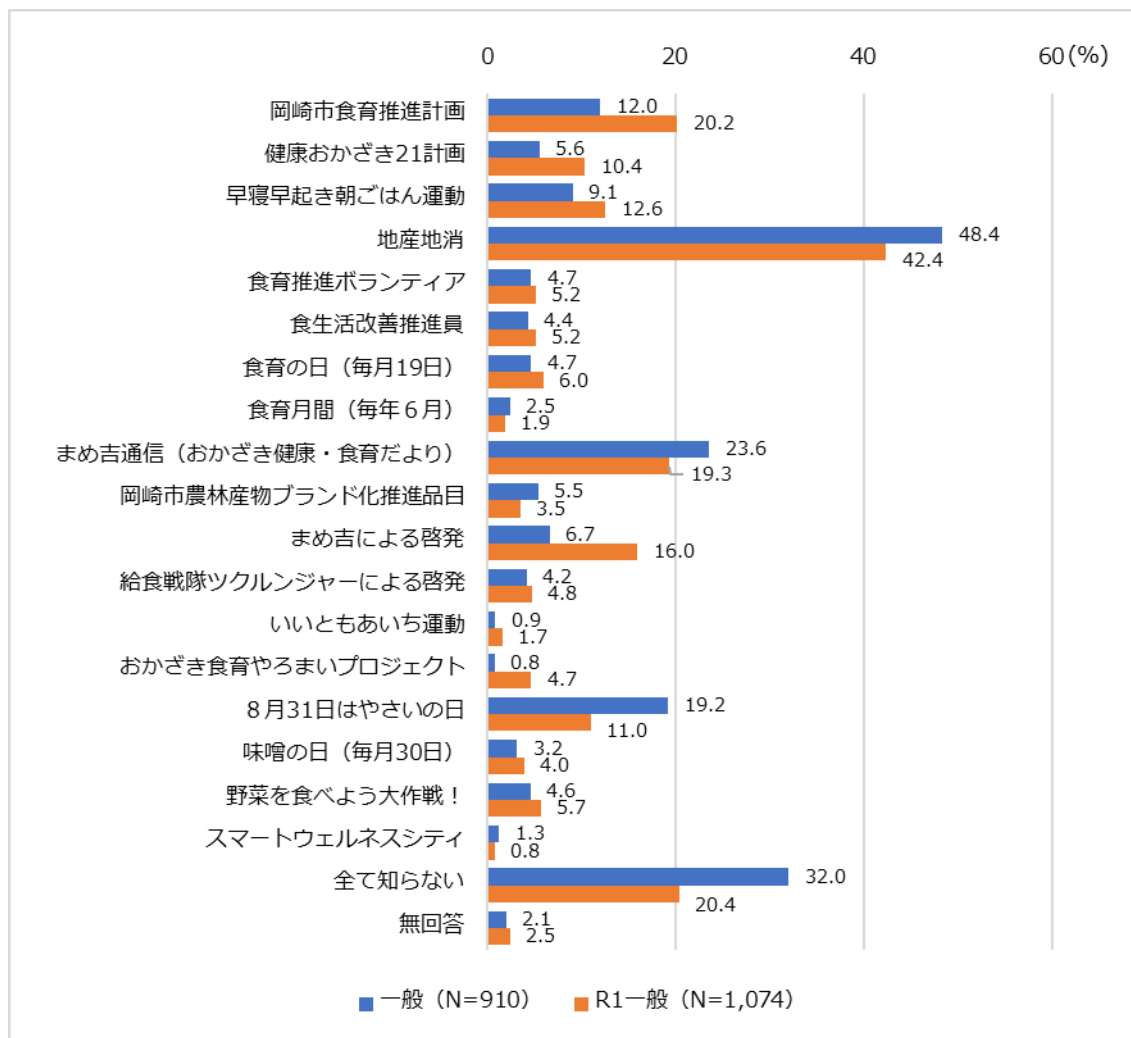
■今後1年間、どのようなことを食育として実践したいと思いますか(複数回答)



国や愛知県、市等で行っている取組の認知度は、「地産地消」の48.4%が最も高く、次いで「まめ吉通信（おかざき健康・食育だより）」の23.6%でした。

「地産地消」、「まめ吉通信（おかざき健康・食育だより）」、「8月31日はやさいの日」等については、前回調査（R1）と比較して認知度が上がっていますが、多くの項目については認知度が低下しています。

■国や県、市等で行っている取組を知っていますか（一般）（複数回答）



■おかざき健康・食育だより「まめ吉通信」■

年3回、健康づくりや食育情報を掲載した、おかざき健康・食育だより「まめ吉通信」を発行しています。市内の年長児から中学生までと、健康づくりサポート施設の情報提供施設登録店に配布しています。

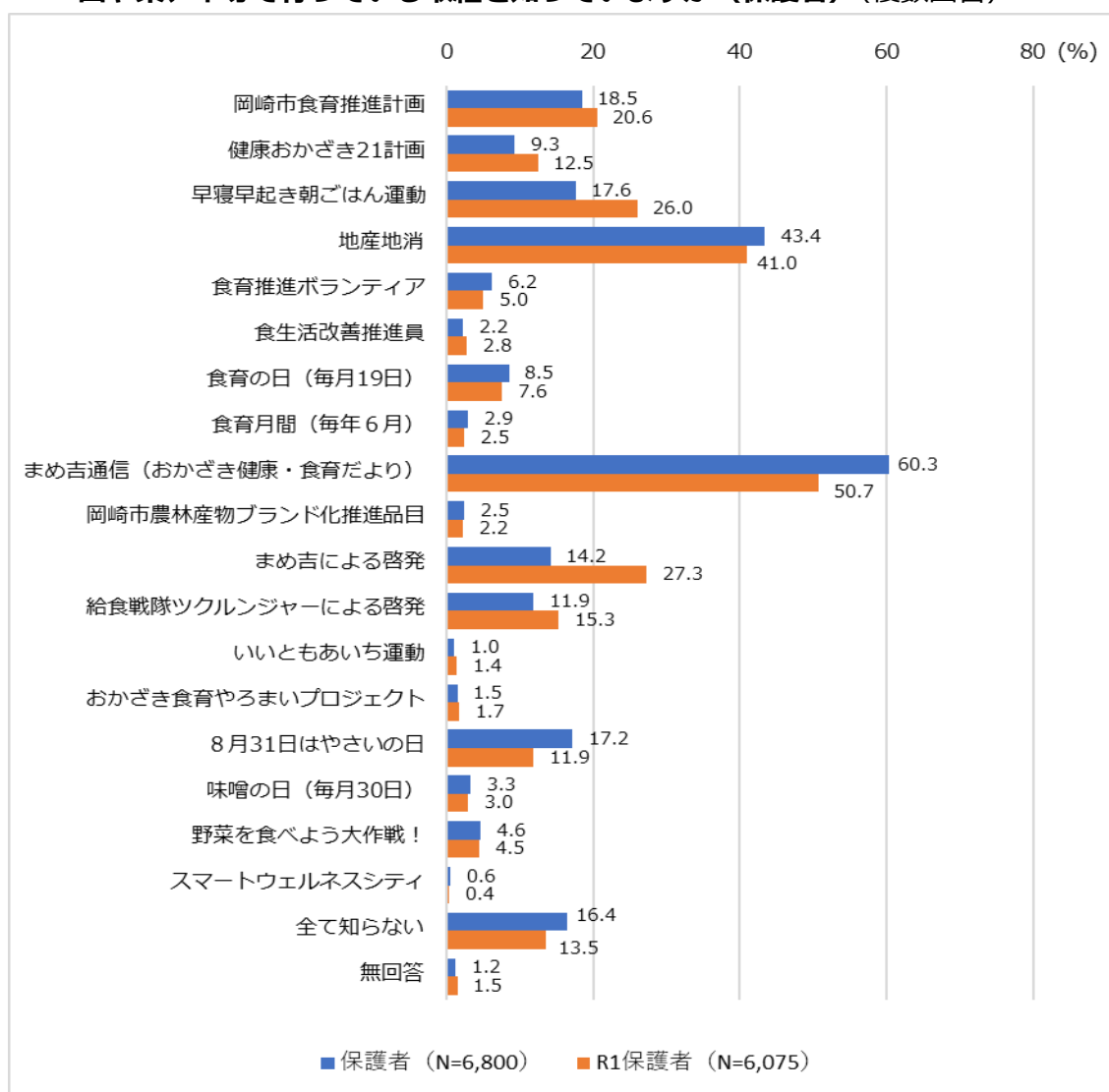
市のホームページでも紹介していますのでご覧ください。



保護者の国や愛知県、市等で行っている取組の認知度は、「まめ吉通信（おかざき健康・食育だより）」の60.3%が最も高く、次いで「地産地消」の43.4%でした。

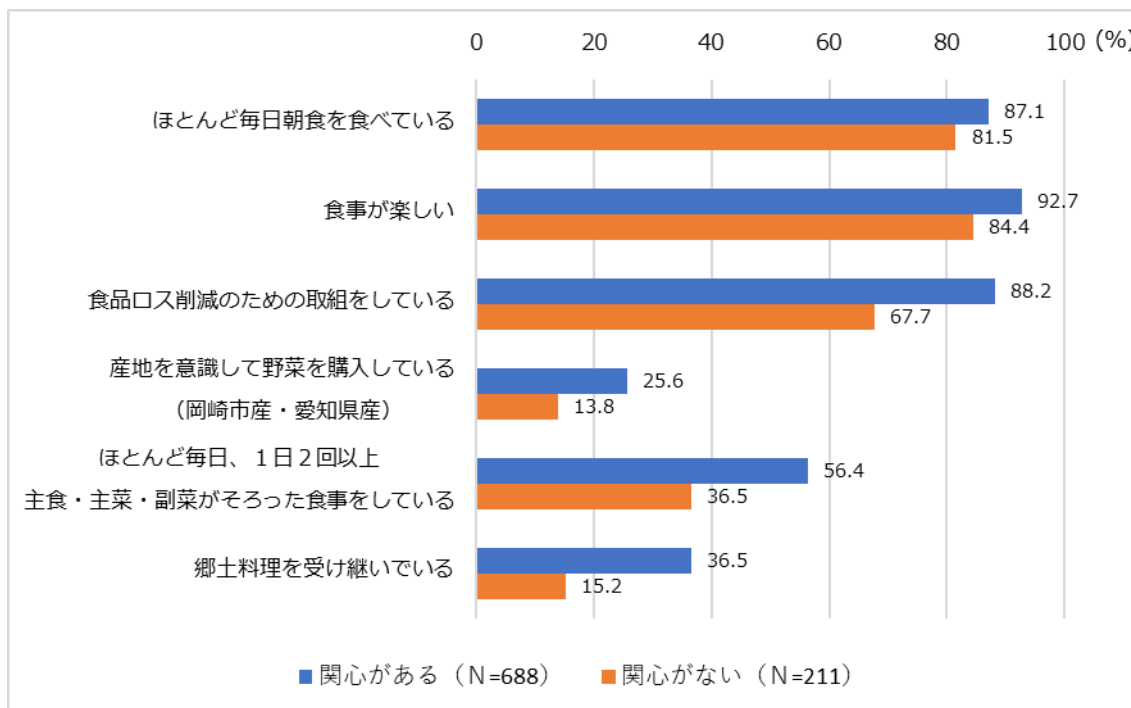
保護者は、一般と比較すると、「岡崎市食育推進計画」、「早寝早起き朝ごはん運動」、「まめ吉通信（おかざき健康・食育だより）」、「給食戦隊ツクルンジャーによる啓発」などの認知度が高くなっています。

■国や県、市等で行っている取組を知っていますか（保護者）（複数回答）



食育への関心の有無で取組状況を比較すると、取り組んでいる割合が関心がある人で高くなっています。

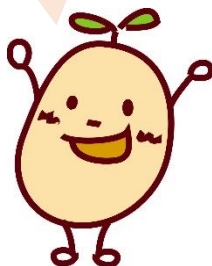
■食育の関心の有無と取組状況（複数回答）



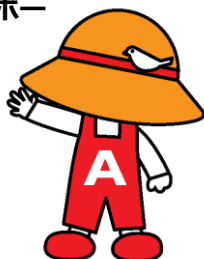
※ ■ 関心がある
 (「関心がある」と「どちらかといえば関心がある」の計)
 ■ 関心がない
 (「関心がない」と「どちらかといえば関心がない」の計)

■いっしょに食育を推進しています！■

ぼくのお友だちを
紹介します。

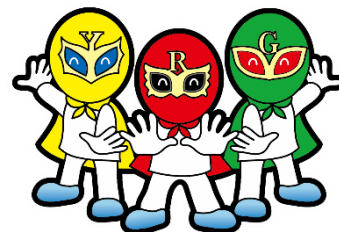


岡崎市農林産物ブランド化推進
マスコットキャラクター
オカボー



麦わら帽子がトレードマークの
小学5年生10歳の男の子
農家の後継ぎとして、農作業の
お手伝いを頑張っているよ。

給食戦隊
ツクルンジャー

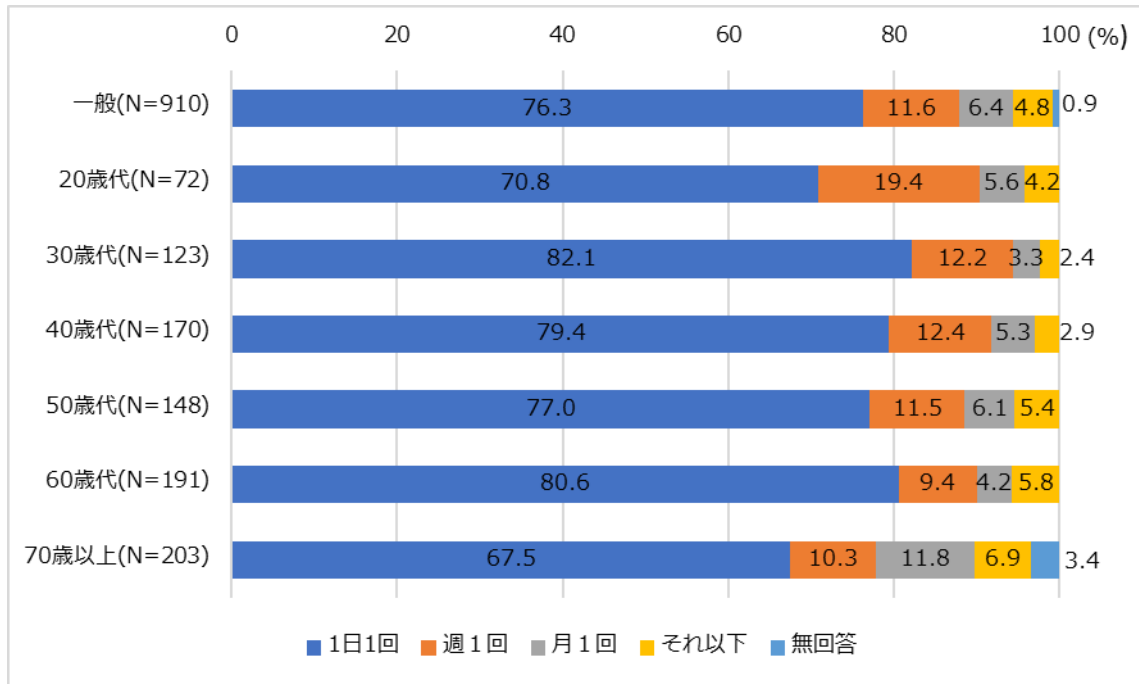


給食戦隊ツクルンジャーは岡崎の
安全でおいしい給食を守る戦士だ
よ。
給食調理員が変身しているんだ。

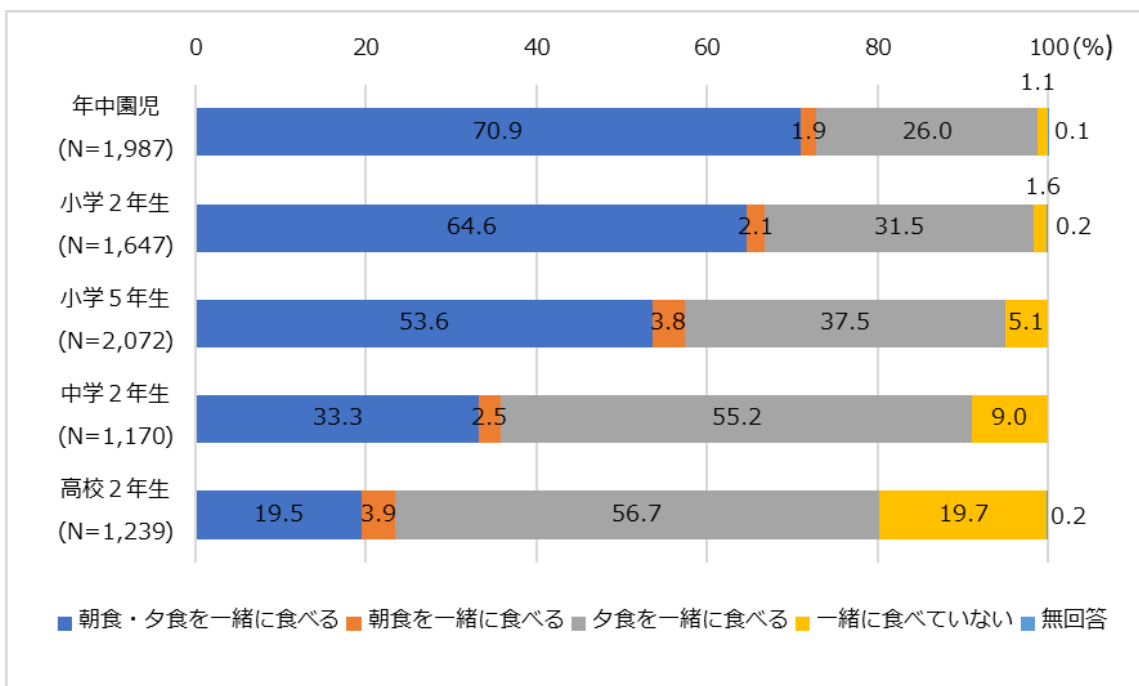
2 共食の状況

家族や友人と一緒に食事をできる頻度が「1日1回」と回答した市民は76.3%でした。年齢階級別では、70歳以上（67.5%）と20歳代（70.8%）が低くなっています。児童・生徒では、学年が上がるほど「一緒に食べていない」の割合が増えています。

■ 家族や友人と一緒に食事ができるのはどれくらいですか（一番近いところを選択）



■ 家族と一緒にごはんを食べていますか（児童・生徒）

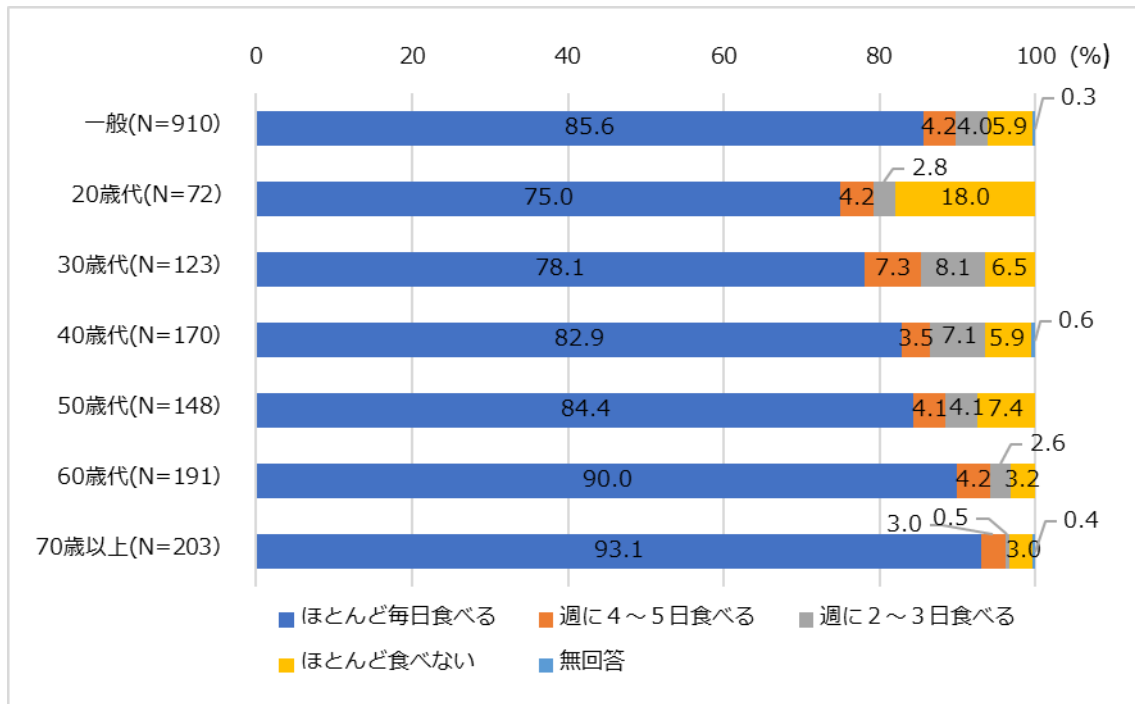


3 朝食摂取の状況

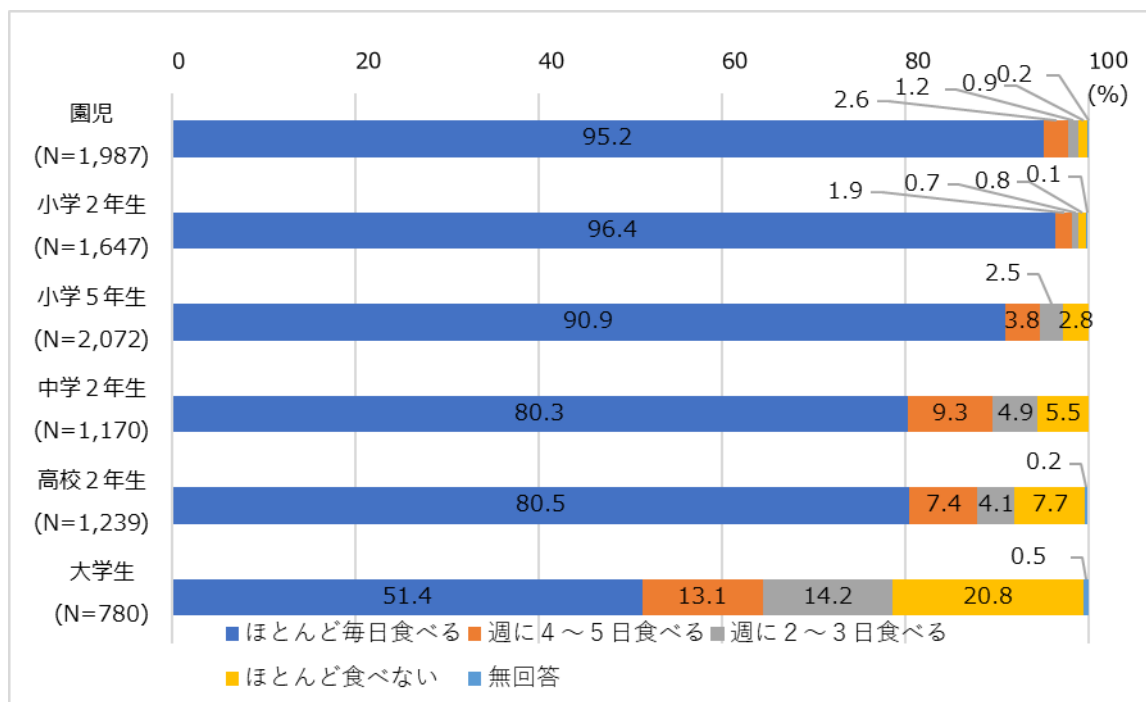
朝食の摂取は、年齢階級が上がるほど「ほとんど毎日食べる」の割合が高くなっています。朝食を食べるために必要なことは、「早く寝る、早く起きる、よく眠る」、「自分で朝食を用意する努力」の順でした。

児童・生徒では、学年が上がるほど「ほとんど毎日食べる」の割合が低くなっています。経年で比較すると、特に中学2年生、大学生が大きく悪化しています。

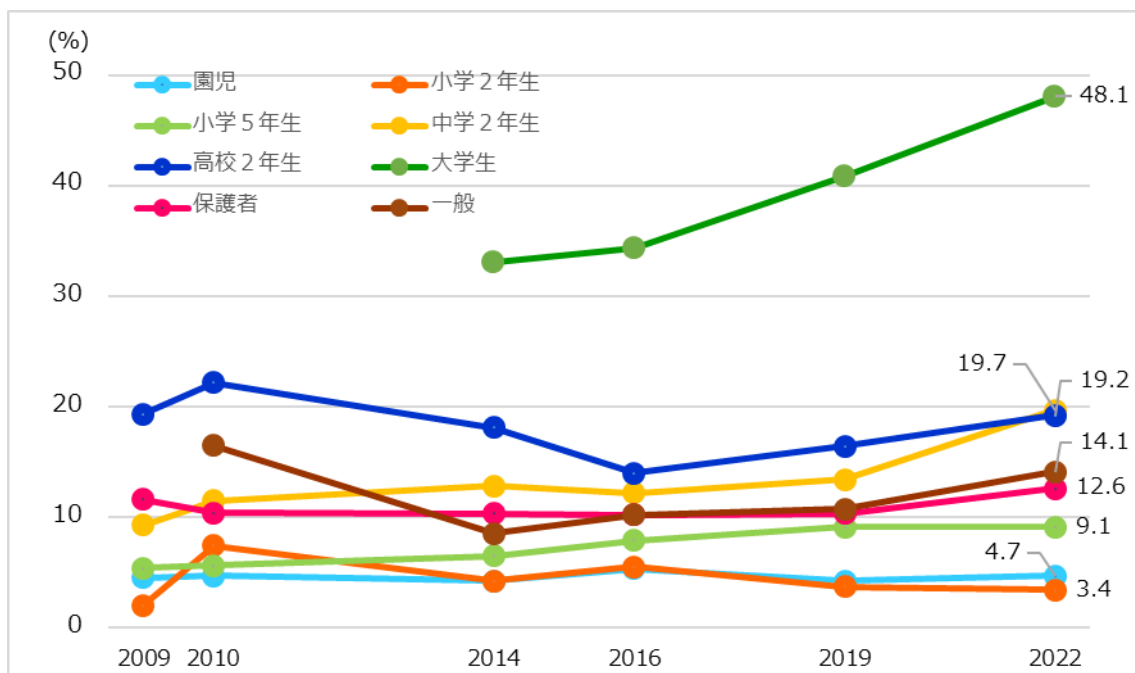
■ふだん朝食を食べていますか（一般）



■ふだん朝食を食べていますか（児童・生徒）



■朝ごはんを食べないことがある人の推移

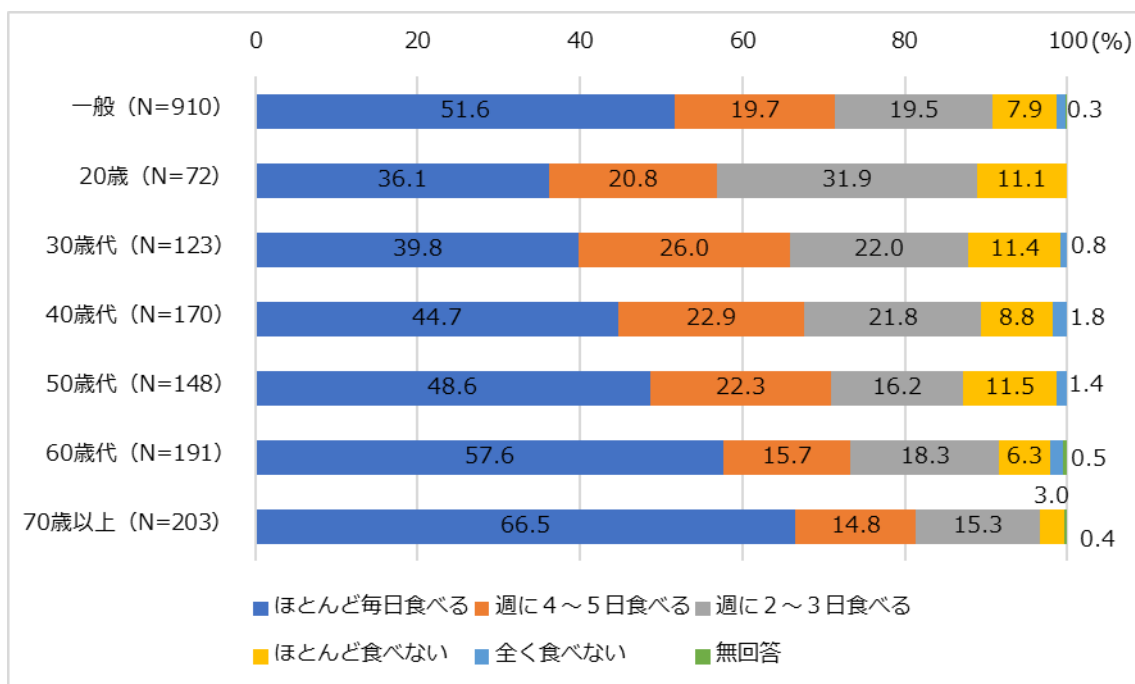


4 栄養バランスに配慮した食生活の状況

(1) 主食・主菜・副菜がそろったバランスのよい食事の状況

主食・主菜・副菜をそろえて食べることが1日2回以上ある頻度は、「ほとんど毎日食べる」が最も多く 51.6%でした。年齢階級が上がるほど「ほとんど毎日食べる」の割合が増えています。

■主食・主菜・副菜を3つそろえて食べることが1日2回以上あるのは、週に何日ありますか

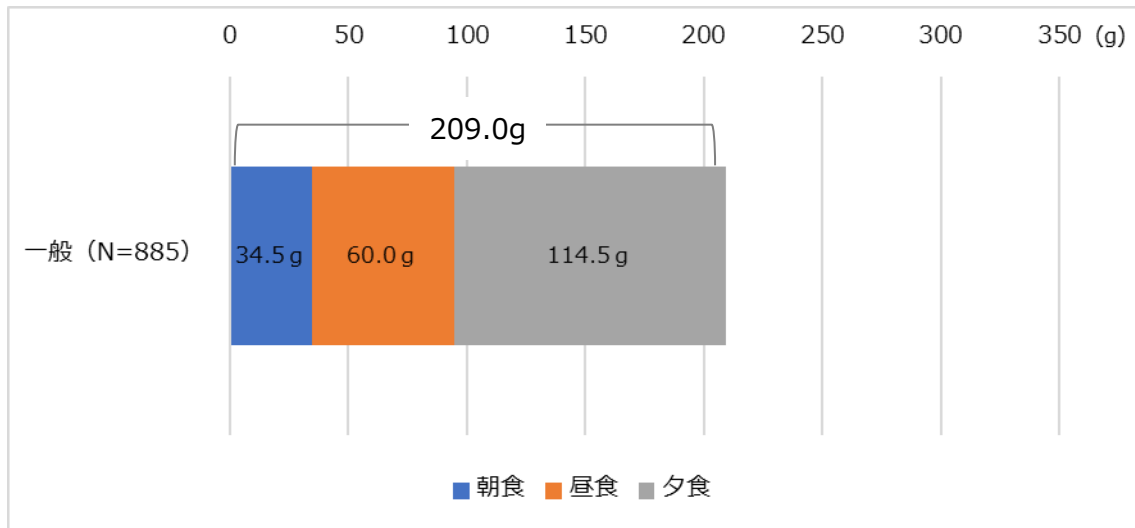


(2) 野菜の摂取

1日あたりの野菜摂取量の平均は 209.0 g で夕食に比べて、朝食、昼食の野菜摂取量が少なくなっています。最も摂取量の少ない朝食については、約 4 割が野菜を「全く食べない」と回答しています。年齢階級別にみると若い階級で「全く食べない」の割合が高くなっています。

■ 毎日の食事で野菜料理をどれくらい食べていますか(野菜量に換算)

1日あたりの野菜摂取量の平均



※野菜摂取に関する設問については、無回答者は集計に含めていません。

野菜量の換算

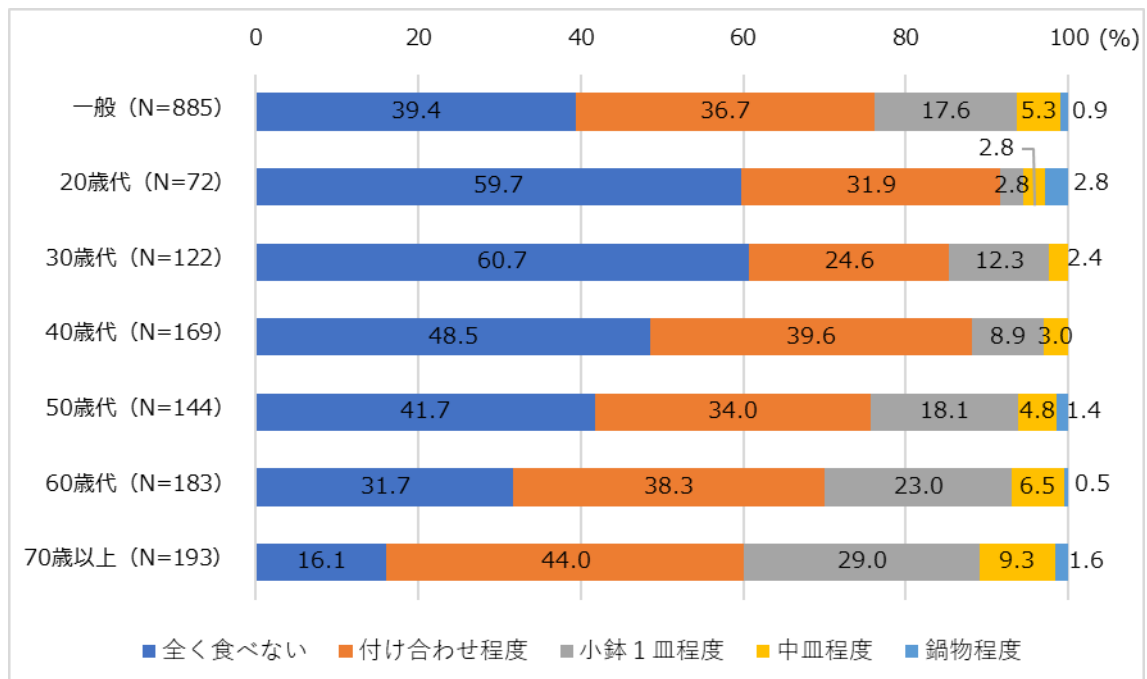
付け合わせ程度 : 35 g

小鉢1つ程度 : 70 g

煮物、炒め物程度 : 140 g

鍋物・おでん程度 : 210 g

■ 朝食で野菜料理をどれくらい食べていますか

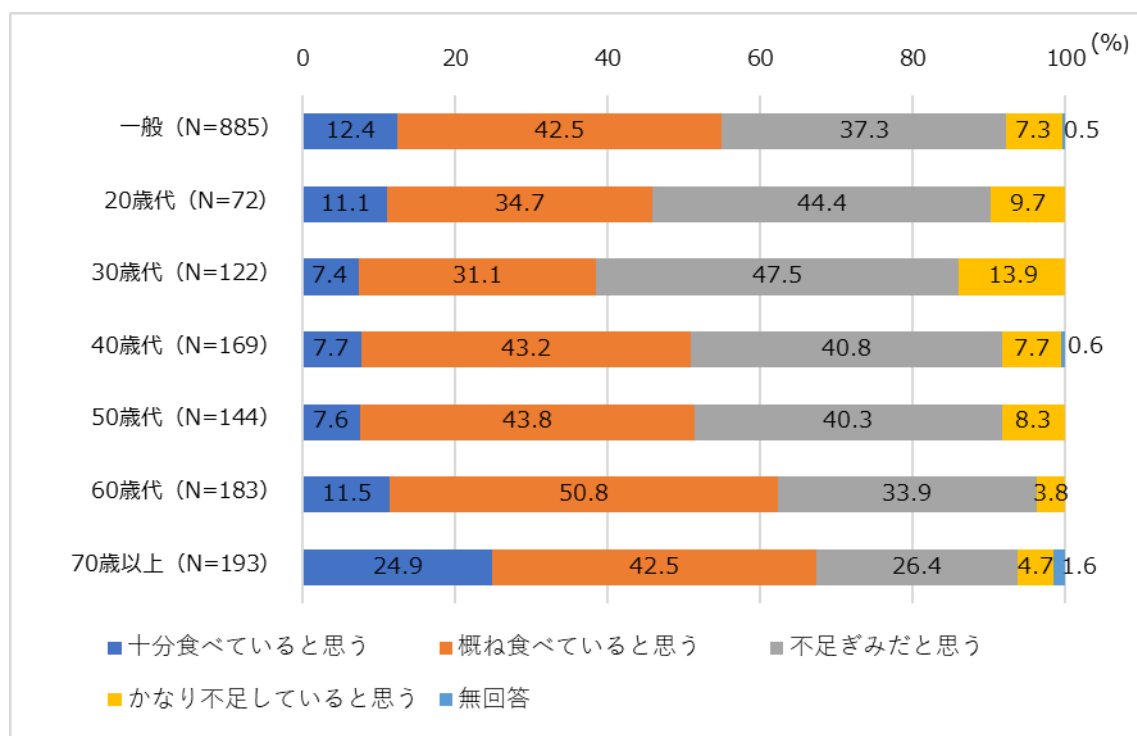


野菜を食べていると思う人（「十分食べている」と「概ね食べている」の計）は 54.9%で、不足していると思う人（「不足気味だと思う」と「かなり不足していると思う」の計）は 44.6%でした。

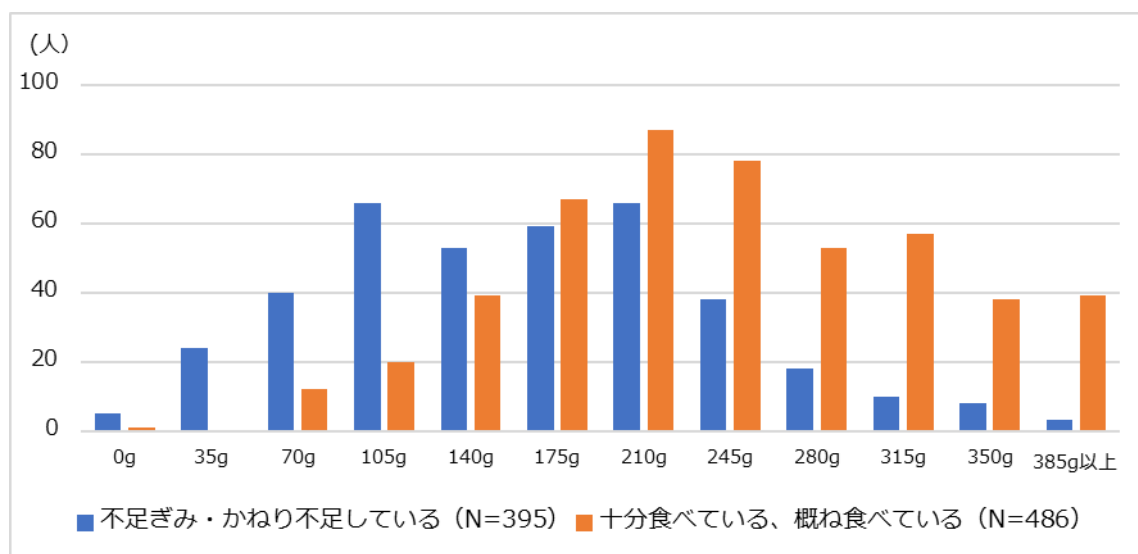
野菜が不足しやすい理由は、「調理に手間がかかるから」、「野菜の値段が高いから」、「作っても食べきれないから」の順でした。

野菜を「食べている」という意識がある人の方が、野菜摂取量が多い傾向にありますが、国の目標値に到達する量を摂取できている人はわずかでした。

■野菜を十分食べていると思いますか



■野菜を十分食べていると思いますか×野菜摂取量

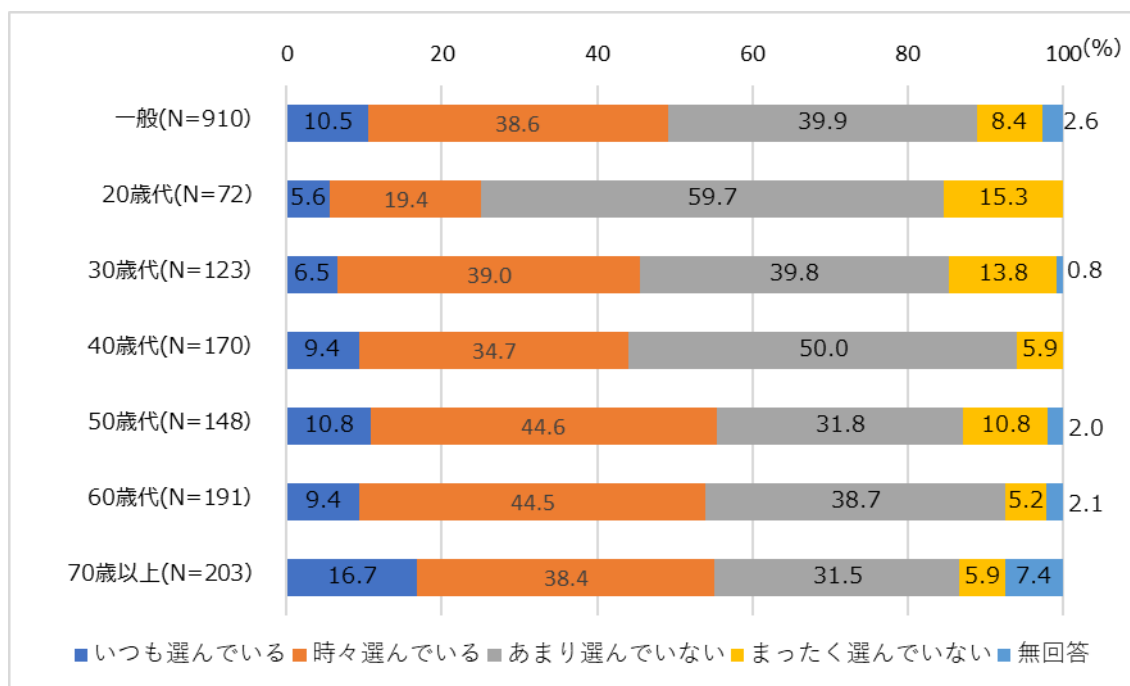


5 環境に配慮した食品の選択の状況

環境に配慮した農林水産物・食品を選んでいるかについては、今回の調査で新たに追加した項目です。

選んでいる人（「いつも選んでいる」と「時々選んでいる」の計）は49.1%で、選んでいない人（「あまり選んでいない」と「まったく選んでいない」の計）は48.3%でした。選んでいる人の割合は、国（令和2年度食育に関する意識調査）の67.1%と比較して低くなっています。

■日ごろから、環境に配慮した農林産物・食品を選んでいますか

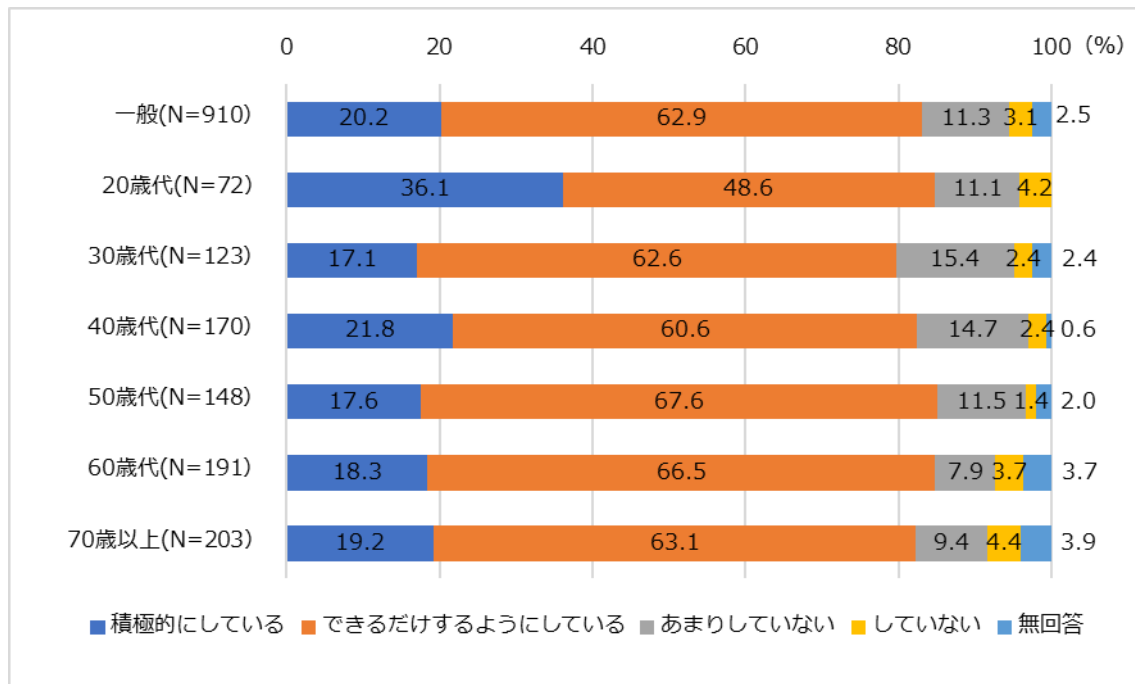


6 食品ロス削減の取組の状況

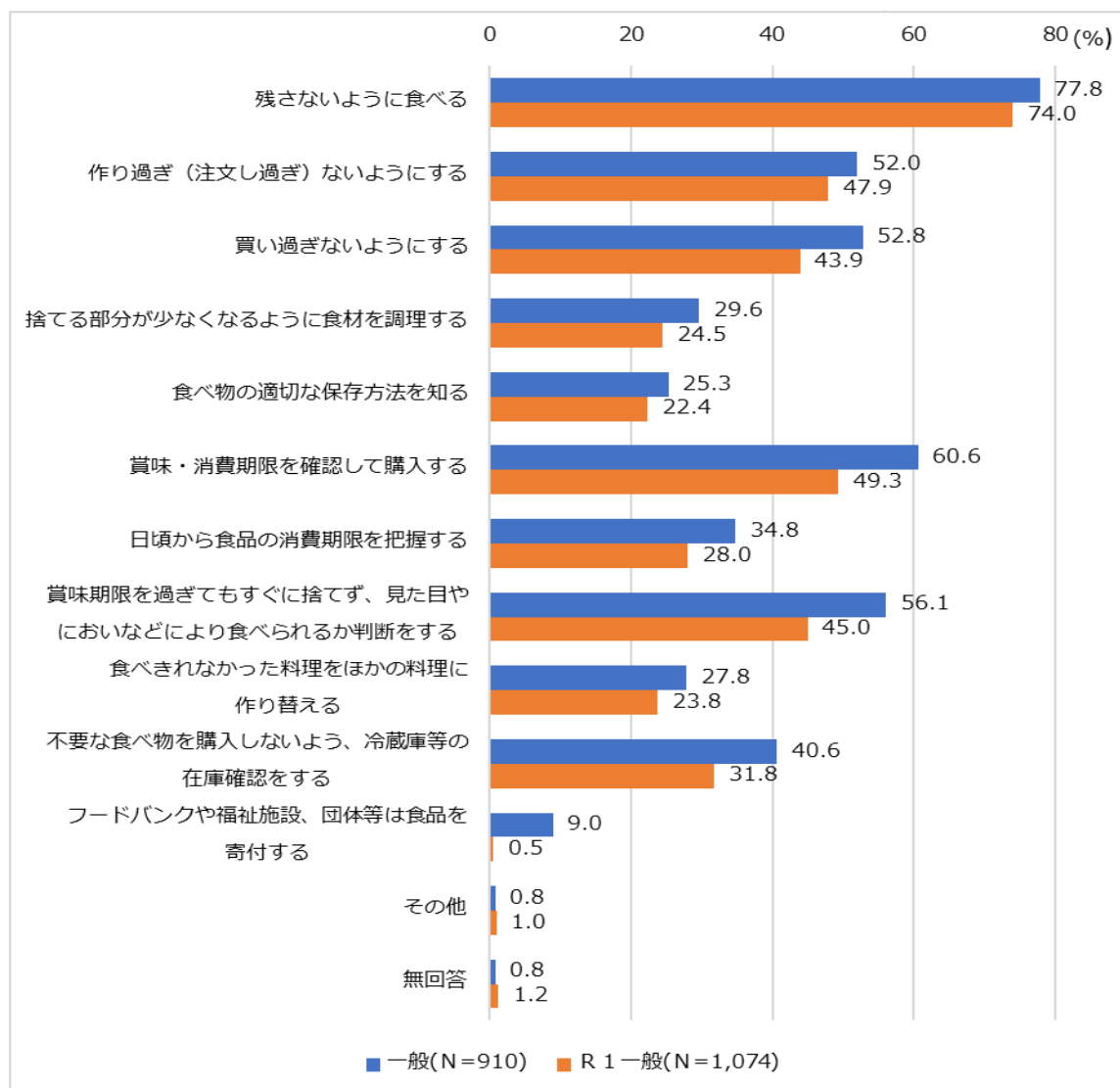
食べ残しや食品廃棄を減らすための取組について、している人（「積極的にしている」と「できるだけするようにしている」の計）は83.1%で、していない人（「あまりしていない」と「していない」の計）は14.4%でした。年齢階級別でみると、20歳代は「積極的にしている」が高くなっています。

具体的な取組としては、「残さないように食べる」（77.8%）が最も高く、次いで「賞味・消費期限を確認して購入する」（60.6%）、「賞味期限を過ぎてもすぐに捨てず、見た目やにおいなどにより食べられるかを判断する」（56.1%）の順です。前回調査（R1）と比較すると、いずれの項目も取り組んでいる人の割合が増えています。

■ 食べ残しや食品廃棄を減らすために何かしていますか



■ 具体的にどのようなことに取り組んでいますか（複数回答）



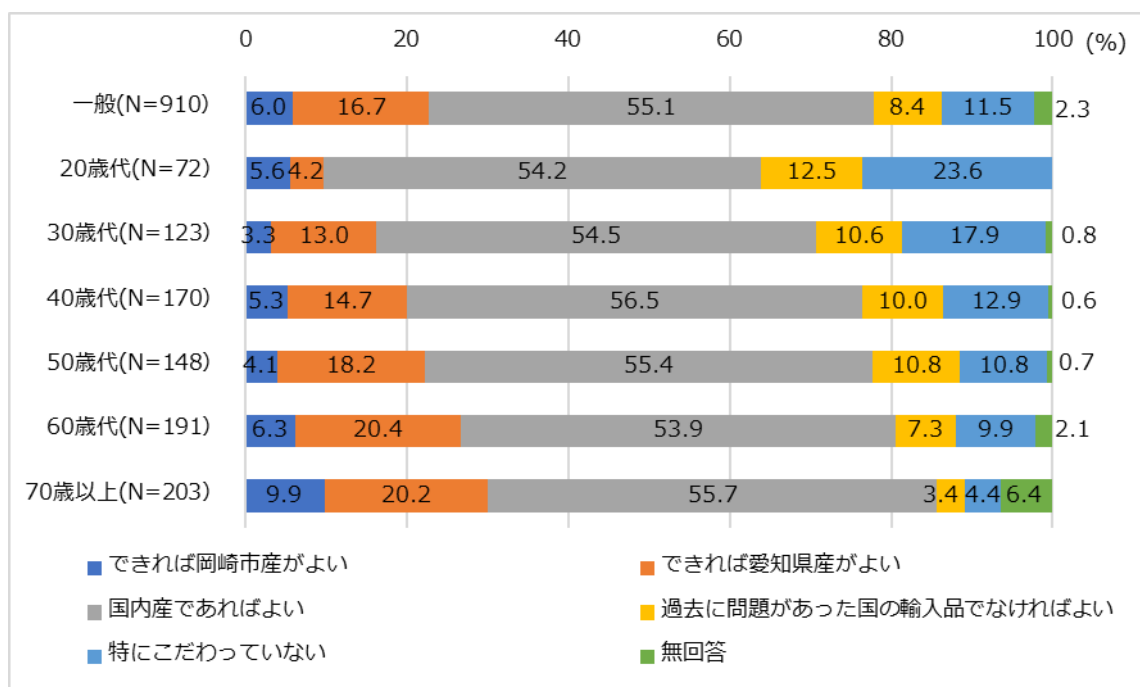
7 地産地消の取組の状況

野菜の購入については、「国内産であればよい」が55.1%と最も高く、次いで「できれば愛知県産がよい」でした。「できれば岡崎市産がよい」は6.0%でした。年齢階級別にみると、階級が上がるほど、「できれば岡崎市産がよい」、「できれば愛知県産がよい」の割合が高くなっています。

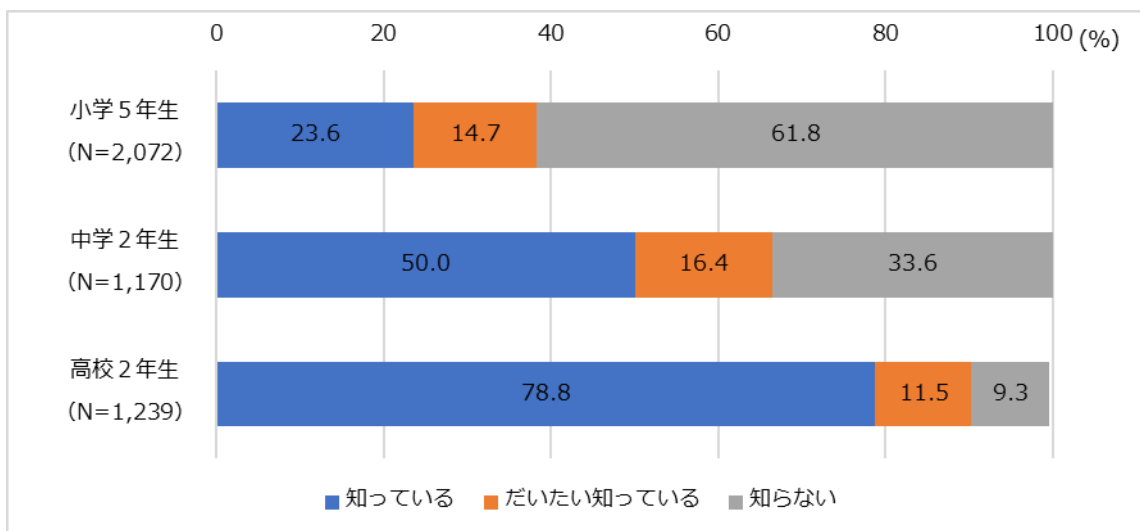
産地にこだわらない理由は、「産地ではなく価格を優先しているから」が最も高く、次いで「今まで何も問題なかったから」、「日本で売っているのは安全だと思うから」の順でした。

児童・生徒の地産地消の認知度は、学年が上がるほど高くなっています。

■野菜を購入する際、産地を意識して購入しますか



■地産地消ということばを知っていますか（児童・生徒）



8 食文化保護・継承の状況

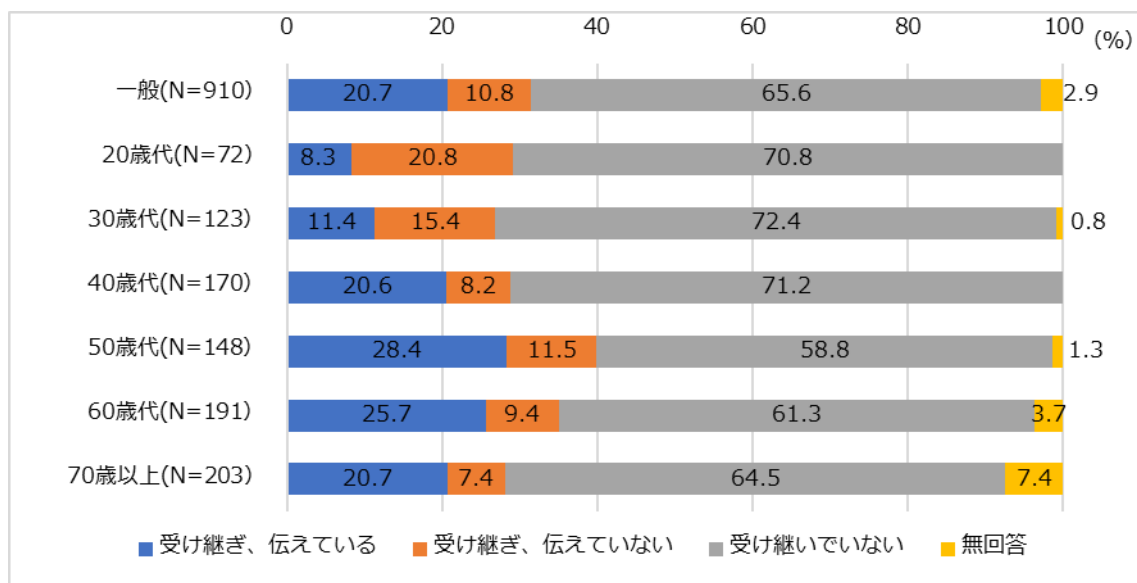
(1) 郷土料理や伝統料理、食べ方・作法の継承の状況について

郷土料理や伝統料理を受け継いでいる人（「受け継ぎ伝えている」と「受け継ぎ伝えていない」の計）は 31.5%で、受け継いでいない人は 65.6%でした。年齢階級別にみると、50 歳代が「受け継いでいる」及び「受け継ぎ、伝えている」割合が最も高くなっています。20 歳代は受け継いでいるが「伝えていない」の割合が高くなっています。

箸づかいなどの食べ方・作法を受け継いでいる人（「受け継ぎ伝えている」と「受け継ぎ伝えていない」の計）は 73.0%で、受け継いでいない人は 24.3%でした。年齢階級別にみると、20 歳代は受け継いでいるが「伝えていない」の割合が高くなっています。

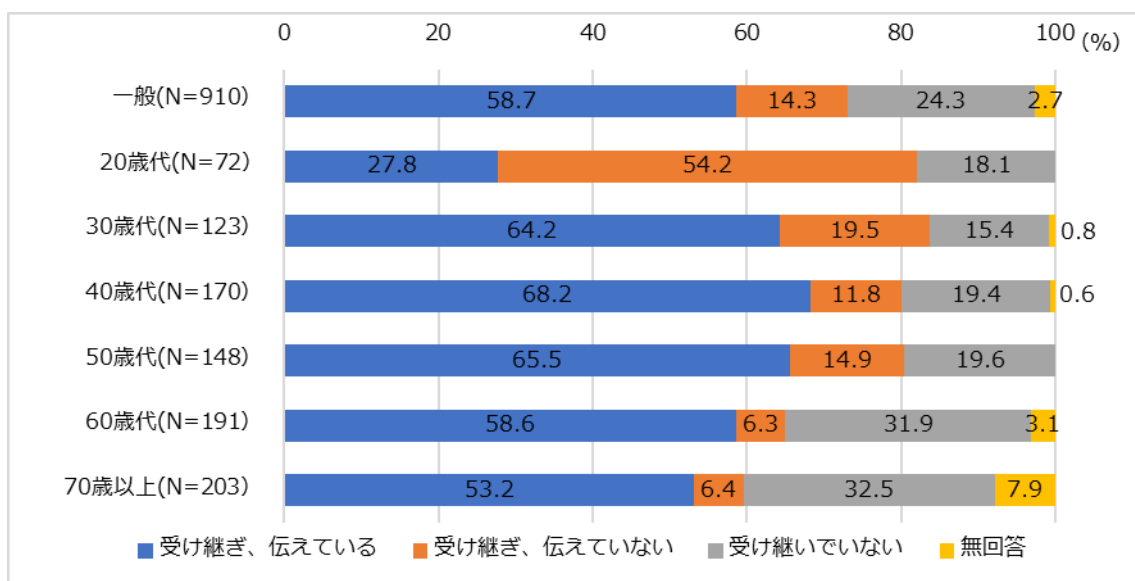
■ 郷土料理や伝統料理を受け継いでいますか

受け継がれてきた料理や味を、地域や次世代に対し伝えていますか



■ 箸づかいなどの食べ方・作法を受け継いでいますか

箸づかいなどの食べ方・作法を、地域や次世代に対し伝えていますか

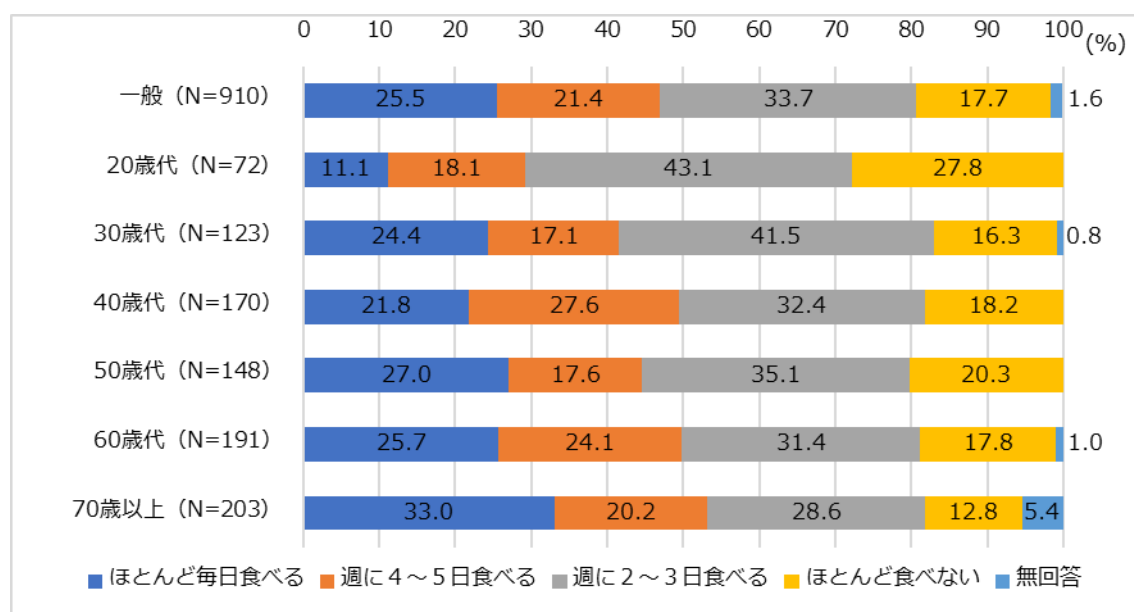


(2) 郷土の食への関わりや認知の状況

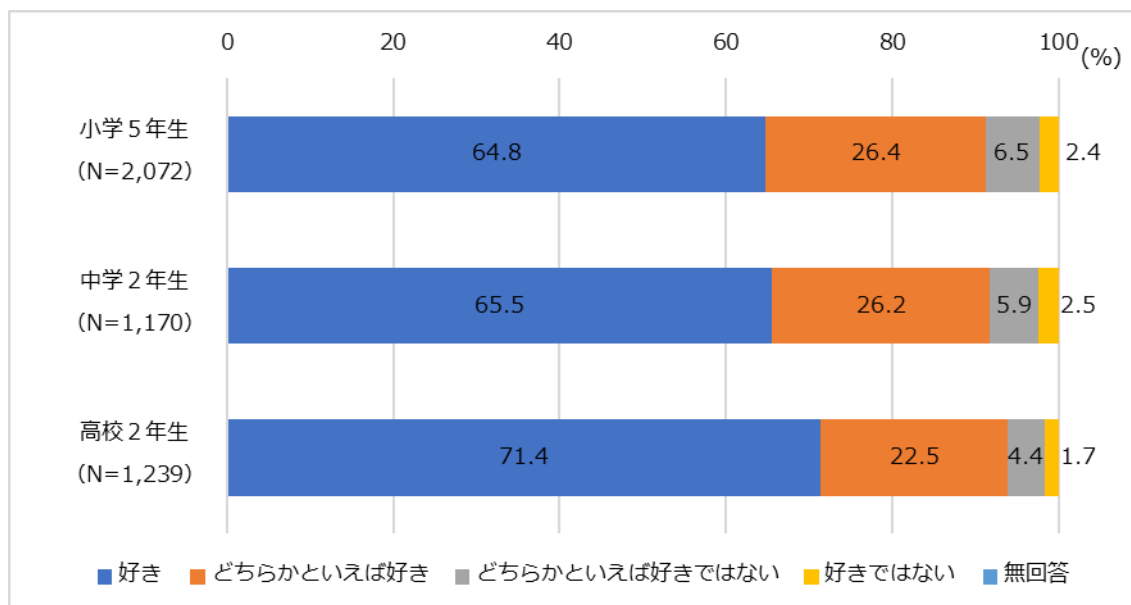
味噌汁を食べる頻度は「週2～3日食べる」が33.7%で、最も高くなっています。年齢階級別にみると、階級が高くなるほど、味噌汁を食べる頻度は高くなっています。また、児童・生徒ではいずれの学年も、味噌汁が好きな（「好きである」、「どちらかといえば好きである」の計）児童・生徒の割合は9割を超えています。

豆味噌との関わりや印象についての設問では、「家に常備している」が46.2%、好きである（「好きである」「どちらかといえば好きである」の計）が51.7%、「岡崎の特産品として親しみがある」が32.0%と、概ね高評価が得られました。

■ 味噌汁を食べる頻度はどれくらいですか

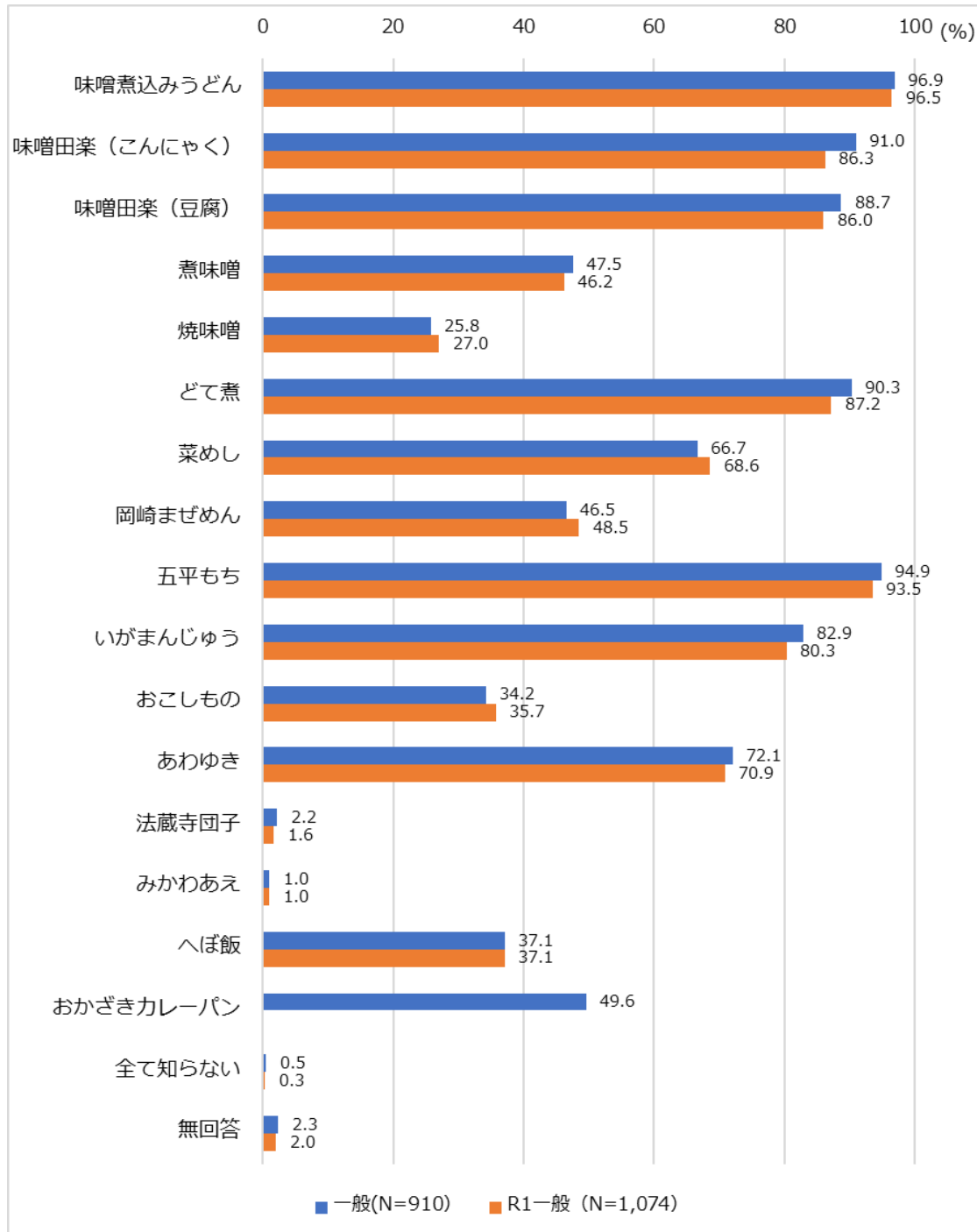


■ 味噌汁は好きですか（児童・生徒）



郷土料理や郷土菓子の認知度については、「味噌煮込みうどん」、「五平餅」、「味噌田楽（こんにゃく）」、「どて煮」の順となっています。前回調査（R 1）の認知度と大きな差はみられませんでした。

■ 次の料理や食文化を知っていますか



3 数値目標の達成状況

成果指標について、第3次岡崎市食育推進計画策定時（H28）を基準値とし、最終評価時（R4）、目標値を比較し評価しました。

評価は、達成・改善：↗（改善率が+10%以上）

変化なし：→（改善率が±10%以内）

後退：↘（改善率が-10%未満）で表しています。

成果指標		H28	中間評価 R1	最終評価 R4	目標値	評価
成人1日あたりの野菜摂取量	全体	212.8g	212.7g	205.8g 209.0g (※一般)	350g 以上	→
朝食を食べないことがある園児・児童・生徒	園児 (4歳児)	5.3%	4.2%	4.7%	2%以下	↗
	小学2年生	5.5%	3.7%	3.4%	2%以下	↗
	小学5年生	7.9%	9.1%	9.1%	2%以下	↘
	中学2年生	12.2%	13.4%	19.7%	5%以下	↘
	高校2年生	14.0%	16.4%	19.2%	10%以下	↘
	大学生	34.4%	40.9%	48.1%	25%以下	↘
	保護者	10.2%	10.3%	12.6%	5%以下	↘
地元産農林水産物（岡崎市産・愛知県産）を意識して購入している人	全体	24.2%	21.7%	20.1% 22.7% (※一般)	35%以上	↘
むだや廃棄の少ない食事づくりを積極的に行っている人	全体	21.7%	21.3%	15.8% 20.2% (※一般)	50%以上	↘
「煮味噌」を知っている人	全体	43.8%	41.9%	40.8% 47.5% (※一般)	60%以上	↘
地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている人	全体 料理(全体)	22.8%	22.9%	— 24.0% 20.7% (※一般)	50%以上	→
	マ- (全体)			78.1% 58.7% (※一般)		→

※全体は一般市民と保護者の回答の計です。最終評価R4については一般市民の回答から得た数値を併記しています。

4 今後の食育推進の課題

アンケートによる実態調査では、「主食・主菜・副菜を3つそろえて食べることが1日2回以上あるのが週に何日あるか」、「家庭菜園で野菜作りをしている」など一部の項目で改善がみられたものの、多くの項目が悪化していました。

1 生涯を通じた健康づくりを支える

栄養バランスに配慮した食事の実践は、多くの項目で若い世代の数値が低い傾向がみられました。野菜摂取量は国の目標量である350gと比較して大きく不足しています。特に朝食の野菜摂取が少ないなどの課題がみられました。

「朝食を食べないことがある人の割合」については若い世代だけでなく、児童・生徒についても後退していたことから、子どもの頃から規則正しい食習慣を身につけるよう働きかけていく必要があります。

健康づくりを支えるためには、「生涯を通じておいしく、楽しく」を基本に「食」を楽しみ、健全な食生活に関心を持ち、実践できることを目指す必要があります。

2 食を通じて心豊かに、岡崎の誇りを育む

共食^{※2)}の頻度は若い世代、高齢者で低くなっています。児童・生徒では、学年が上がるにつれて低くなっています。世帯構造の変化から家庭生活の状況が多様化していることも考慮しながら、コミュニケーションの機会や体験の場を提供し、食の楽しさや食事のマナーを伝えていく必要があります。

郷土料理、伝統料理^{※3)}の認知度については前回調査からの変化はみられませんでした。一方で岡崎を代表する食材である豆味噌についての関りや印象については、高評価が得られており、豆味噌に限定しないものの児童・生徒の大多数が味噌汁を好きであるといった結果も出ています。

これらのことから岡崎の食文化や食べ物の魅力を市民のライフステージに合わせて積極的に発信することにより、豆味噌をはじめとした岡崎らしい「食」への親しみと誇りを全ての世代で育み、未来につなげていく必要があります。

3 食の循環、環境への意識

環境に配慮した食品の選択については、取り組んでいる市民の割合が国と比較して低い、地元農林水産物を意識して購入している市民の割合は減少しているなどの課題がみられました。

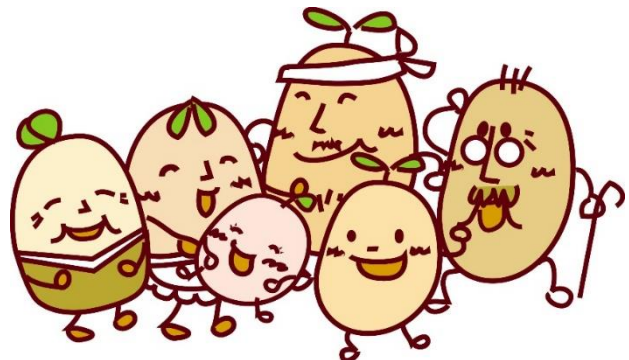
社会情勢の変化もあり、食品を選択する優先事項は多様化してきていますが、食の循環や環境への配慮という視点を取り入れ、関係機関と連携した取組の推進が必

要です。

4 誰もが食育を実践できる環境づくり

食育に関心を持つことは、様々な食育の取組の実践につながっています。健康無関心層を含む全ての市民に向けた食育を推進するためには、関係機関と連携し、ライフステージやライフスタイルに対応した、どこでもだれでも食育に自然と参加できる環境づくりが必要です。

また、新型コロナウイルス感染症の長期にわたる流行により、啓発イベントや各種教室の開催が困難な状況が続いた影響もあり、国や愛知県、市の取組の認知度は全体に低下しています。一方で感染症の拡大防止のため在宅時間が増え、家での食を見つめ直す契機となっているとも言われています。そのため、従来の方法にとられない「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進が必要です。



■食育ってどんないいことがあるの？■

農林水産省では、食育推進に資するエビデンス（根拠）を分かりやすく広報することを目的として、平成 29・30 年度に、食育分野に詳しい研究者等の協力のもと、食育がなぜ大切なのか、取り組むことでどのようなメリットがあるのかエビデンス（根拠）に基づき整理しました。

「共食」、「朝食」、「栄養バランスに配慮した食生活」、「農林漁業体験」をテーマに取りまとめたものが掲載されています。



農林水産省

「食育」ってどんないいことがあるの？

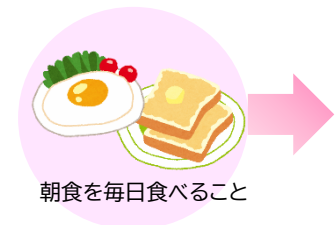
～エビデンス（根拠）に基づいて分かったこと～統合版



共食すること

- ・自分が健康だと感じていること
- ・健康的な食生活
- ・規則正しい食生活
- ・生活リズム

と関係していることが分かりました。



朝食を毎日食べること

- ・食事の栄養バランス
- ・生活リズム
- ・心の健康
- ・学力・学習習慣や体力

と関係していることが分かりました。



詳しくは農林水産省

『「食育」ってどんないいことがあるの？』
をご覧ください。

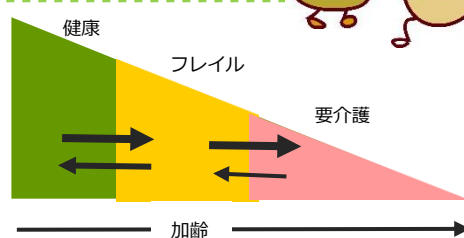


■「フレイル」知っていますか？

人生 100 年時代、元気で長生きするために最近「フレイル」という言葉が注目されています。

フレイルとは健康な状態と日常生活で介護が必要な

状態の中間で、筋力の低下や社会とのつながりが減少し、身体的、精神的、社会的に虚弱な状態のことです。病気や寝たきりなど健康障害を引き起こすことから、早い段階で予防することが大切です。



【フレイル予防の3つのポイント】

栄養

1日3食、しっかり食べ
ましょう。
お口の健康（口腔ケア）
にも気を配りましょう。



運動

適度な運動は筋力の維持・
強化、食欲増進につなが
ります。無理のない範囲で
体を動かしましょう



社会参加

積極的に外出して
いろいろな活動に
参加しましょう



第3章 岡崎市の目指す食育

1 計画の体系



基本理念

「食育」は 自らを育む “ひとづくり”

食を育むことは、命、心、愛、絆、信頼、人間関係を育み、未来も育みます。
食育は健全な社会を作るための土台であり、健康、文化、環境、農業など私たちの生活の質すべてに直結し、関与しています。

本計画では、食を通じて、人と人がふれあい、食をめぐる様々な問題について、ともに考え、ともに行動をすることができる「ひとづくり」を目指し、食育を推進しています。



目指すべき姿

食育を「学び」「実践し」「継承する」

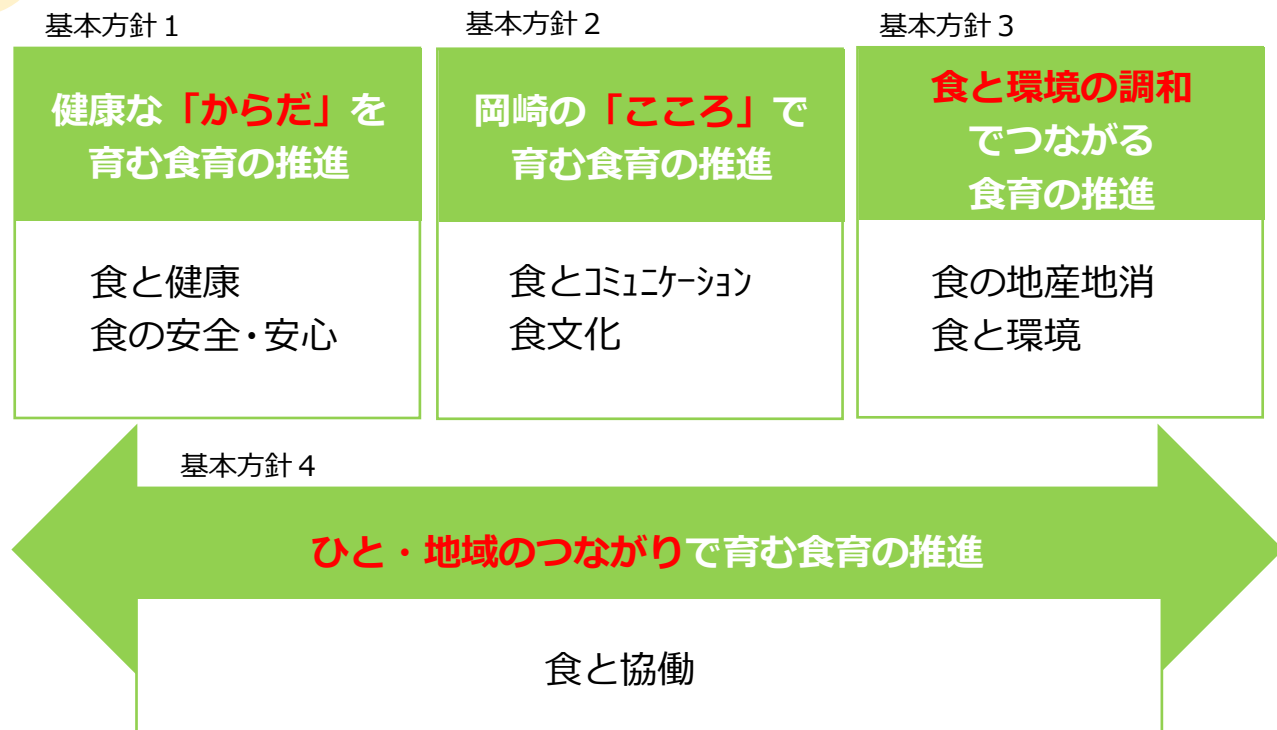
第3次岡崎市食育推進計画では、市民が食育を「学び」、「実践し」、家族や学校、地域、事業者及び関係団体などで食育情報を共有し、市全体で「継承する」ことを目指すべき姿としてきました。

食を取り巻く環境は、ライフスタイル、価値観、ニーズが多様化してきていることに加え、社会情勢や新型コロナウイルス感染症の影響などにより、大きく変化しており、改めて食育について考える契機となっています。

こうした状況を踏まえ、第4次岡崎市食育推進計画では、引き続き食育を「学び」「実践し」「継承する」ことを目指します。



基本方針 施策の展開

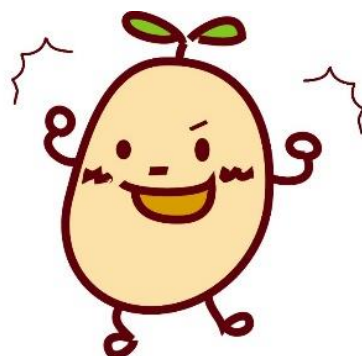


重点事項

おかざき食育やろまい

計画期間中に市民、行政、関係団体など市全体で注力して取り組む事項を5つの重点事項「おかざき食育やろまい」として設定し、推進します

- 1 野菜摂取量の増加
- 2 朝食を毎日食べる人の増加
- 3 食文化の保護・継承
- 4 地産地消の推進
- 5 食品ロスの削減



第4章 基本方針と施策の展開

1 基本方針と施策の展開



基本方針 1 健康な「からだ」を育む食育の推進

食を通じて健康なからだを作るためには、妊娠期・乳幼児期から高齢期に至るまで、ライフステージやライフスタイルに即した望ましい食生活を実践することが必要です。

生涯を通じて健康で心豊かに過ごせるよう、健康的な生活習慣や食生活を支援するとともに、食品の安全性に関する施策の推進を図ります。

施策の展開 1 食と健康



1日3食きちんと食事をとることやバランスのよい食生活を実践することは、健康なからだを作るための基本となります。

妊娠期・乳幼児期から高齢期まで、食を取り巻く環境や課題は異なることから、園や学校、職場など生活場面となる機関と連携し、ライフステージ、ライフスタイルに即した食事が実践できるよう情報の提供や、体験の機会の充実を図ります。また、外食や中食※4) など家庭以外の場でも健康的な食事ができる環境づくりに取り組みます。

課題である、野菜の摂取や朝食を食べる重要性などについては、重点事項として取組を強化します。



おかざき食育やろまい1

野菜摂取量の増加

おかざき食育やろまい2

朝食を毎日食べる人の増加

【市の主な取組】

事業	具体的な取組	取組主体
栄養健康教育・相談	・集団栄養講座（離乳食教室、体験型妊婦教室等） ・個別栄養相談・指導 ・栄養出前講座	健康増進課
健康おかざき 21 計画の推進	・栄養バランスのよい食生活の普及啓発 ・減塩の普及啓発 ・野菜摂取の普及啓発	保健政策課
特定給食施設※5) 指導	・特定給食施設実施状況調査、指導	健康増進課
おかざき健康マイレージ事業	・おかざき健康子まめチャレンジの実施	保健政策課

健康づくりサポート施設登録 推進事業	・健康づくり情報提供の推進 ・健康気配りメニュー提供の推進	保健政策課
健康的な食事の提供	・野菜たっぷりメニューの提供 ・家康めし（家康公の健康長寿のコツを取り入れた食事）の提供	保健政策課
歯科健康教育	・集団歯科講座（離乳食教室、体験型妊婦教室等） ・健康診査等での歯科保健指導を実施 ・しっかり噛むことの重要性の周知 ・8020 運動の普及啓発	健康増進課
早寝・早起き・朝ごはんの推進	・文部科学省より支給のリーフレットを小学校入学予定児童に配布	学校指導課
	・保護者に対する情報の発信	保育課
	・イベント、チラシ、SNS による情報発信	保健政策課
学校給食における食育の推進 栄養教諭による食育指導	・食に関する指導の計画を作成し、学校全体で食育に取り組む ・学校において、食育推進の授業を栄養教諭や学級担任、教科担任等が連携して実施 ・食育動画の配信や学校給食巡回訪問（栄養）指導	学校指導課
健康診査・保健指導	・メタボリックシンドロームに着目した健康診査を実施 ・健診結果から、食生活を含む生活習慣病予防指導等を実施	国保年金課
生活習慣病予防等に関する知識の啓発	・食と健康に関する情報の発信	国保年金課
疾病予防、改善のための栄養療法の啓発	・教室（腎臓病教室、糖尿病を学ぶ集い）、イベント（病院フェスティバル、世界糖尿病デー）等において、栄養指導を実施	市民病院栄養管理室
介護予防事業（栄養改善）	・高齢者のフレイル※ ⁶⁾ 予防を目的とし、栄養に関する介護予防講座を実施 ・「高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施」の中で、地域包括支援センターによる地域の通いの場や家庭訪問等の支援	長寿課
まめ吉通信（おかざき健康・食育だより）の発行	・食と健康に関する情報の発信	保健政策課

※取組主体は令和5年4月からの組織体制に基づき作成しています。

【地域・団体・事業者等の取組】

- ・食に関する講座や教室の開催
- ・健康、食事に関する情報提供
- ・飲食店、事業所、社員食堂等での健康的に配慮した食事の提供 など

■ 家康公と健康長寿 ■

長寿としても知られる徳川家康公は、食や健康への関心が非常に高く、食生活に人一倍気を配っていたことで知られています。家康公は贅沢と偏食を避け、麦めしと味噌中心の一汁一菜から一汁二菜の食事をしていたと言われています。

粗食を好む一方で、キジやツルなどの焼き鳥を好み、肉料理もほどほどに食べるように心がけていたそうです。



施策の展開 2

食の安全・安心



食品の表示やリスクを正しく理解し、自らの判断で適切に食品を選択し、安心して食生活を送ることができるよう、正確な情報を分かりやすく提供するとともに、市民・食品事業者・行政相互のリスクコミュニケーション^{※7)}の充実を図ります。

【市の主な取組】

事業	具体的な取組	取組主体
栄養表示関係事業	・虚偽誇大広告・栄養表示指導	健康増進課
食品取扱い施設の監視指導 食品の抜き取り検査（収去検査） 食品衛生に関する講習会	・食品に関する正しい知識の提供による食の安全・安心の推進 ・食品による健康被害と食中毒の予防対策 ・食品の選択についての正しい知識の習得	保健衛生課
H A C C P ^{※8)} 方式による衛生管理及び自主的な衛生管理が優秀と認められる食品取扱施設の認定	・食品製造者等に対してH A C C P方式による衛生管理システムの導入について普及啓発を図る ・食品営業施設を対象に、自主的衛生管理の推進を図る ・自主的衛生管理が優秀と認められる施設を認定する	保健衛生課
食品の安全性に関する情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）	・監視指導計画の策定及び監視指導結果の公表 ・市民との情報及び意見交換の実施（食品衛生月間特別講演会、出前講座等の開催、ホームページ、市政だより等による情報提供） ・岡崎市食の安全・安心推進に関する意見交換会の開催	保健衛生課
各施設における衛生管理（施設の管理課）	・所管施設について、国からの通知等、必要に応じて情報提供 ・食中毒警報発令時に職員へ情報伝達するとともに、食中毒防止意識啓発に努める	施設の管理課
保育園・こども園における健康指導	・感染症予防のための衛生指導 ・食物アレルギーへの対応	保育課
学校給食における食物アレルギー対応	・食物アレルギーに配慮した献立作成 ・詳細な献立表等、給食のアレルゲンに関する情報提供 ・卵・乳除去食の実施（東部及び北部学校給食センターのみ）	学校給食センター
	・小中学校におけるアレルギー対応委員会の開催	学校指導課
畜産物の衛生管理	・家畜診療および定期家畜衛生検査時において畜産生産物の衛生管理・動物医薬品・抗生剤等の適正利用、飼料・飼養管理の改善を指導	動物総合センター
消費生活相談	・食の安全・安心に係る消費生活相談の受付（消費生活相談員による助言または適切な機関への転送） ・国や県からの情報収集及びホームページなどでの市民への情報提供	防犯交通安全課
手洗いの重要性に関する啓発	・ホームページ、チラシ等による啓発	保健衛生課
	・給食戦隊ツクルンジャーによる啓発	（公財）岡崎市学校給食協会

まめ吉通信（おかざき健康・食育だより）の発行	・食の安全・安心に関する情報の発信	保健政策課
------------------------	-------------------	-------

【地域・団体・事業者等の取組】

- ・安全な食品、食材の提供
- ・消費者に分かりやすい情報の提供 など

■ アレルギー表示 ■

アレルギーの原因となる物質のうち、特に発症数、重篤度から表示する必要性が高い食品「特定原材料」8品目については、食品への表示が義務づけられています。

「特定原材料に準ずるもの」として指定されている20品目についても、表示をすることが推奨されています。（R5.3月現在）

特定原材料 必ず表示される	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、※くるみ (※くるみは2025年3月31日までは経過措置期間)
特定原材料に準ずるもの 表示が推奨されている	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、 カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、 まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

■ 消費期限と賞味期限 ■

お店で買った食品には、安全に美味しく食べられる期間があり、袋や容器に「消費期限」か「賞味期限」のどちらかが表示されています。それぞれ、食品を安全に美味しく食べられる期間を表しています。その違いを理解して、健康を守るとともに、表示を確認して食べ物の無駄をなくしましょう。

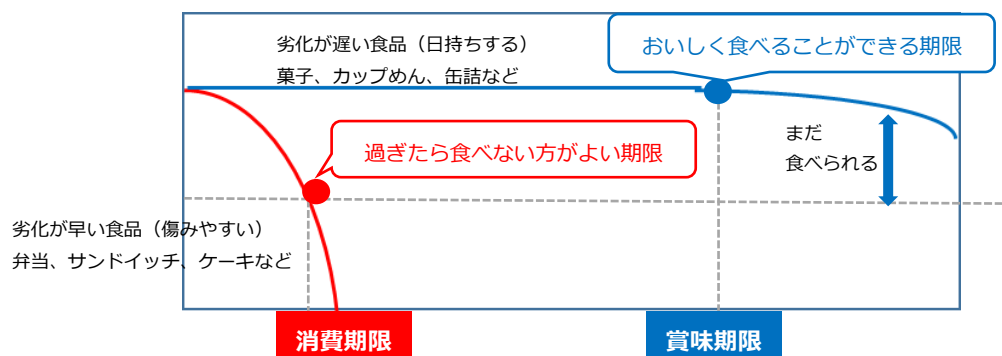
消費期限：安全に食べられる期限

この期限を過ぎる前に食べるようにしましょう。

賞味期限：おいしく食べられる期限

この期限をすぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。

※開封したら、賞味期限に関わらず、なるべく早く食べるようにしましょう。





基本方針2

岡崎の「こころ」で育む食育の推進

家族や友人などと会話を楽しみながら食事をすることは、食の楽しさを実感するとともに、食事作法を学ぶことや感謝の気持ち、人とのつながりを深めます。

また、岡崎市では自然風土や食材、食習慣や歴史などを背景として独自の食文化がつくられてきました。地域の食文化、郷土料理に親しみをもち、良さを再発見し、郷土を愛する心で育む食育を推進します。

施策の展開1

食とコミュニケーション



食を通じて、家族や友人、地域の方など、様々なコミュニケーションの機会を持つことで、食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を伝え、習得する機会にもなります。

世帯構造や社会環境も変化し、家庭状況が多様化していることから、子どもや単身世帯の高齢者の孤食などの問題があります。共食が難しい人も増えていることも考慮し、取組を推進していく必要があります。

様々な体験や交流を通して、食べ物への感謝の気持ちや大切さなどを知ることができることから、家庭や園、学校、地域において体験、交流の機会の充実を図ります。

毎月19日の健康・食育の日を活用し、共食の啓発を行います。

【市の主な取組】

事業	具体的な取組	取組主体
男女共同参画の推進	・料理を通して親子の交流や家庭について考える機会を提供し、男女共同参画の推進を図る	多様性社会推進課
保育園、こども園の給食における食育の推進	・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とともに、いろいろな人と交流し、絆を深める	保育課
学校給食を通じたコミュニケーション	・児童生徒及び一般市民に対して学校給食の大切さや手洗いなどの衛生の重要性を周知 ・学校給食試食会の開催	学校給食センター (公財)岡崎市学校給食協会
料理教室の開催	・親子が料理を通じてふれあい、親子の絆を深める	(公財)岡崎市学校給食協会
学校給食メニューコンクール	・市内の小中学生が考えたメニューを学校給食で採用する	学校給食センター 保健政策課
食育ポスターコンクール	・食育をテーマとしたポスターを募集し、優秀作品を食育の啓発に活用する	保健政策課
食育キャンペーンの開催	・食育キャンペーンによる食育体験、共食の啓発	保健政策課

キャラクターによるコミュニケーション	・未来環境創造戦士 エコマンダー ・給食戦隊 ツクルンジャー ・農林産物ブランド化推進マスコットキャラクター オカボー ・健康・食育キャラクター まめ吉	環境政策課 ゼロカーボン シティ推進課 （公財）岡崎市 学校給食協会 農務課 保健政策課
共食の推進	・共食の重要性、健康・食育の日の普及啓発 ・団体・企業・ボランティア・地域と協働した共食の推進 ・食事マナー、食への感謝の気持ちをふまえたコミュニケーションの推進	保健政策課
子ども食堂 ^{※9)} 、フードドライブ ^{※10)}	・社会福祉協議会や地元企業等と協働した子ども食堂の支援、フードドライブの開催、支援	ふくし相談課 岡崎市社会福 祉協議会
まめ吉通信（おかざき健康・食育だより）	・食育の取組、体験・交流の機会の情報発信	保健政策課

【地域・団体・事業者等の取組】

- ・地域での共食の機会、交流の場の提供
- ・ワークライフバランス^{※11)} による料理、共食の時間の充実 など

■学校給食メニューコンクール■

地元産の食材を使ったメニュー、野菜がたくさん食べられるメニューなど毎年テーマを決めて、市内小中学生が考案したメニューを募集する「学校給食メニューコンクール」を開催しています。入賞したメニューについては実際に学校給食の献立に採用され、児童・生徒の皆さんに食べてもらっています。

令和4年度入賞メニュー テーマ：家康公にも食べてほしい！岡崎の魅力がつまったおかず



最優秀賞
目指せ天下統一！
かつおぶし香る梅ぼんずみそいため



優秀賞
野菜モリモリ 食べる豆乳スープ



優秀賞
大豆パワーで栄養満点！
ヘルシー八丁チリコンカン

■家康公と共食■

「汁講」ということばを聞いたことはありますか？「汁講」とは、参加者が各自ごはんを持参し、主人が汁だけを用意してもてなす集まりのことです。

戦国時代の武将たちは「汁講」で汁が入ったなべを囲んで食べて、飲んで、語って親睦を深めていました。また、汁の具材は様々で、今日はどんな汁が食べられるかということも楽しみの1つだったそうで、現代風に解釈するところの「味噌汁パーティー」を楽しんでいたそうです。



施策の展開 2

食文化



岡崎は温暖な気候と肥沃な土、矢作川・乙川の豊富な水に恵まれており、この気候と環境が多彩な農林水産物の栽培につながり、煮味噌や味噌田楽、いがまんじゅうなど様々な郷土料理※12）・郷土菓子が作られてきました。

一方で食の選択の広がりや生活様式の多様化、地域コミュニティの機能低下により、家庭や地域で郷土料理を食べる機会や、受け継ぎ、伝えていく機会が減少し、食文化の特色が失われることが懸念されます。

歴史ある食文化を次世代へ受け継いでいくため、食文化の保護・継承を重点事項とし取り組みます。子どもや若い世代を中心に理解を深め、地域の食文化に関心を持ち、自らの食生活に取り入れられるよう情報の提供、調理や食べる体験の場の提供を実施するとともに、時代に合った郷土料理の工夫についても検討していきます。

さらに、箸づかいなどの食事の作法についても、園や学校、家庭を通じて伝えていきます。



おかざき食育やろまい3

食文化の保護・継承

【市の主な取組】

事業	具体的な取組	取組主体
小中学校における食に関する指導（食事作法（マナー）等）	・学級担任による日々の給食指導の中で指導	各学校
児童育成センターにおける食育講座の開催	・食育に関する講座を開催	こども育成課
保育園・こども園における食育の推進	・日本の食文化、地域の伝統的な料理を伝える ・食事のマナーを伝える	保育課
学校給食における食育の推進	・学校給食の献立に行事食や郷土料理を取り入れる	学校給食センター
地元物産品・特産品の紹介	・商工フェアにおける物産品、特産品（食品を含む）の紹介、販売 ・岡崎の特産品（八丁味噌等）を使用したご当地グルメの紹介、支援	商工労政課
食文化の継承	・伝統料理や作法等を継承し、次世代へ伝えるための料理教室、イベントの開催	保健政策課
	・豆味噌文化の継承に向けた取組	
郷土料理（菓子）の調査、情報提供	・本市地域の伝統として受け継がれてきた郷土料理や料理の調理・加工方法を明らかにする	保健政策課
まめ吉通信（おかざき健康・食育だより）の発行	・食文化に関する情報の発信	保健政策課

【地域・団体・事業者等の取組】

- ・事業所、飲食店等での郷土料理・郷土菓子の提供
- ・地域の食文化についての情報提供
- ・郷土料理・郷土菓子についての講座、教室等の開催 など

■和食；日本人の伝統的な食文化■

平成 25 年 12 月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化も、これに寄り添うように育まれてきました。



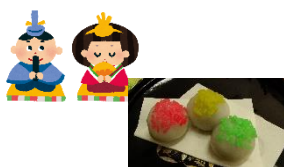
【行事食・年中行事と食べ物（例）】

お正月（1月1日）

ひなまつり（3月3日）

中秋の名月（9月後半）

大晦日（12月31日）



おせち料理、お雑煮など
愛知県のお雑煮はしょうゆ味、焼かない角もち、もち菜、鶏肉の具が一般的です

いがまんじゅう、おこしものなど
ひなまつりにいがまんじゅうを食べるのは三河地方独特の風習です

月見団子など
美しい満月をながめて、収穫に感謝します

年越しそばなど
細くて長いそばのように長生きしますようなどの意味があります

■岡崎の豆味噌文化■

「八丁味噌」の名前の由来は、岡崎城から西へ八丁（約 870 メートル）の距離にある味噌蔵で作られていたことに由来しています。八丁味噌は一般的な豆味噌よりも熟成期間が長く、二夏二冬じっくり寝かせて作ります。色が濃く、旨みとコクのある深い味わいがあり、少し渋みがあるのも特徴です。

岡崎の郷土料理には、煮味噌、味噌田楽など豆味噌を使った料理が多く存在します。





基本方針 3

食と環境の調和でつながる食育の推進

食生活は自然の恩恵の上に成り立ち、多くの人々によって支えられています。

家庭での食べ残しや食品の廃棄を減らしたり、地域の農林水産物を積極的に消費・利用することが、環境への負荷の軽減につながるなどから、食べ物や環境を大切に思う気持ちを育み、食の循環を担う多様な主体と環境が調和のとれた食育を推進します。

施策の展開 1

食の地産地消



地産地消^{※13)}には、新鮮、安全、安心、活性化につながるなどのメリットがあります。また、輸送距離コストが少なくなるため、環境への負担も軽減されます。

地元産へのこだわりが低くなっていることから、重点事項として取組を推進し、地元の食材や農業に関する関心と環境への配慮の理解を深めるために、情報の提供や、家庭菜園、農業漁業体験などの機会の充実を図ります。

園、学校給食での地場産物の活用等を推進し、子どもへの地産地消の理解を促進し、地元食材に親しみを持ってもらおうよう働きかけます。



おかざき食育やろまい 4

地産地消の推進

【市の主な取組】

事業	具体的な取組	取組主体
地産地消の推進	・生産者への農薬の安全使用の指導 ・専門指導員による生産者への栽培等の指導 ・農産物残留農薬検査^{※14)} ・出前講座の実施	農務課
家庭菜園の支援	・家庭菜園電話相談の実施 ・野菜の種子の配布 ・生産者と消費者の交流促進	農務課 保健政策課
農林漁業体験機会の充実	・市民農園などの農林漁業体験 ・援農ボランティア事業の実施 ・農業見学・体験 ・家庭、園、学校等における農林漁業体験機会の充実 ・おかざき自然体験の森でのお茶摘み体験、干し芋づくり等の体験	農務課 保健政策課 環境政策課
地元農林水産物の P R	・農林業祭、各種フェアなどで農林水産物の P R	農務課
産直施設 ^{※15)} の活用	・生産者と消費者の交流促進事業の実施	農務課
遊休農地 ^{※16)} の再生利用	・人・農地プラン事業により地域で話し合いを実施し、耕作放棄地の発生防止を図る	農務課

	・有機農業 ^{※17)} 、自然農法 ^{※18)} の産地づくりによる遊休農地の再生利用	中山間政策課
学校給食における地場産物の活用	・関係部署や関係団体と地場産物の活用推進会議を実施し、学校給食における地元食材の活用を図る	学校給食センター
保育園給食における地場産物の活用	・地元農林水産物保育園給食導入促進会議を実施し、保育園給食における地元食材の活用を図る ・毎月30日を「みそ」の日として、八丁味噌を使用した給食を提供する	保育課
保育園・こども園における食育の推進（栽培・収穫体験）	・飼育や栽培を通じ、命の大切さ、自然の恵みを知る	保育課
食に関する体験活動（栽培・収穫）	・各学校において、生産者と交流・連携し、食に関する体験活動（栽培・収穫）を生活科・総合学習等の授業を中心に取り組む	学校指導課
地元食材を利用したコンテスト、料理教室等の開催	・岡崎市内産の特産品や野菜などの食材を使ったコンテスト、料理教室を開催し、地元農林水産物への理解促進を図る	保健政策課
農泊 ^{※19)} の推進	・地域資源を活かした体験、交流プログラムの実施	中山間政策課
ジビエの有効活用	・肉などの処理加工を可能とするための人材育成や施設整備の検討 ・関係者が共有できる捕獲から処理までの体制構築	中山間政策課
まめ吉通信（おかざき健康・食育だより）の発行	・地産地消に関する情報の発信	保健政策課

【地域・団体・事業者等の取組】

- ・地元の食材についての情報提供、PR
- ・地元の食材の販売・活用
- ・飲食店、事業所等での地元食材の活用 など

■ブランド化推進品目■

岡崎市では、市内で生産された農林産物の品質の向上や市場や消費者から信頼される産品となること、農林業の活性化を図ること等を目的として、様々な農林産物をブランド化推進品目として指定し、市内外に向けてPRを行っています。



いちご



なす



きゅうり



ほうれん草



自然薯



岡崎ブランド品



ねぎ



ぶどう



米



大豆



きのこ

そのほか

柿、くり、いちじく、麦、お茶、わさび、山菜、木材、植木、千両、切花、鉢物、しめ縄、牛肉、牛乳、豚肉、鶏卵、鶏肉、蜂蜜

施策の展開 2

食と環境



国内では食べられないまま廃棄されている食べ物がたくさんあります。食品ロス^{※20)}削減については関心が高まり、年々食品の廃棄は減少してきています。しかし、未だに年間 522 万トンの食品ロスがあり、そのうち約半分の 247 万トンが家庭から発生しています。(農林水産省、環境省令和 2 年度推計値)

市民の食品ロス削減に関する意識や取組は広がっていますが、さらに積極的、主体的に取り組めるよう、重点事項に食品ロスの削減を掲げ、園や、学校、飲食店等と連携した啓発を行います。

また、食は自然の恩恵の上に成り立っており、自然環境との共生が求められています。環境に優しい食生活の実現のため、環境学習の開催や環境に配慮した食品の購入やエシカル消費^{※21)}の実践などについて啓発します。



おかざき食育やろまい5

食品ロスの削減

【市の主な取組】

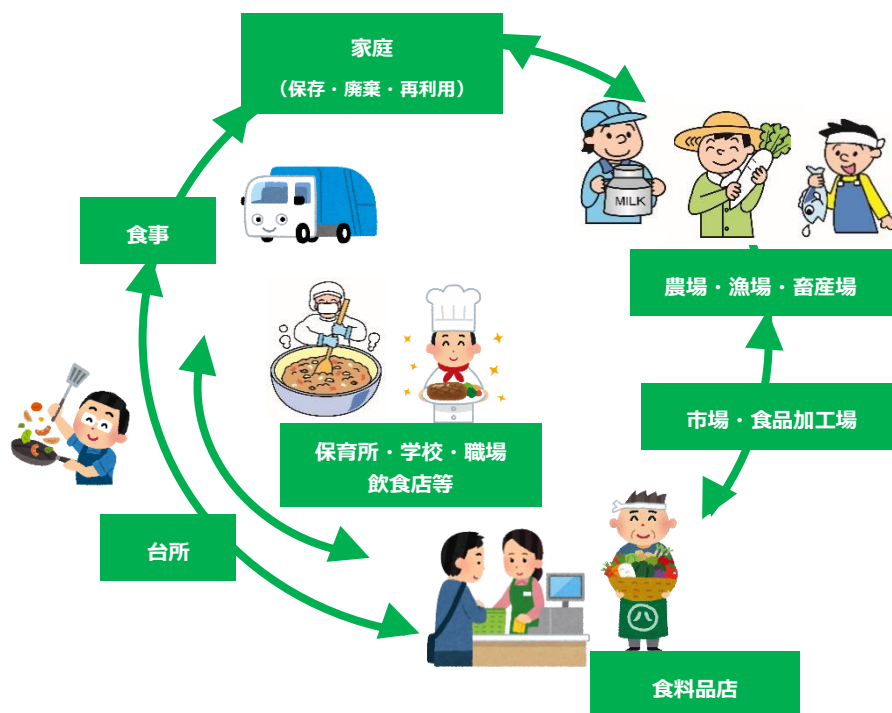
事業	具体的な取組	取組主体
食品ロスを含む食品廃棄物の減量	・環境教育、環境学習で温暖化対策の一環として啓発	ゼロカーボンシティ推進課
	・未来環境創造戦士エコマンダーによる啓発	環境政策課
	・学校や町内会等でごみに関する説明会を行うなかで、生ごみの水分を取り除く「水キリ」、買った食材を使い切る「使いキリ」、食べ残しをしない「食べキリ」の「3キリ運動」を推進し、生ごみ、食品ロスの削減を啓発	ごみ対策課
	・家庭でできる食品ロス削減のための取組の啓発	ごみ対策課
食品ロス削減の普及啓発	・家庭でできる食品ロス削減のための取組の啓発 ・災害時の備えについての情報発信	保健政策課
おかざきエコプロジェクト「もったいない！」コース	・職員による保育園、幼稚園年長児童を対象とした環境教室を開催し、地球温暖化防止と合わせて食べ残しの防止を啓発	環境政策課 ゼロカーボンシティ推進課
保育園給食における取組	・日々の食育活動を通し、食事の大切さや食べ物への感謝の気持ちを育て、食べ残しなどに対する「もったいない」という意識の啓発を行う	保育課
学校給食センターにおける取組	・調理過程で野菜くず等を減らすため、調理員に定期的に食品ロスを削減するための研修会を実施 ・学校からの残食等を踏まえて味付け等を協議する献立反省会を毎月実施	学校給食センター
学校における取組	・家庭科・総合的な学習の時間、給食の時間等で、食品ロス削減に関する理解増進のための取組を実施	学校指導課
環境保全型農業 ^{※22)} の推進支援	・減化学肥料栽培の推進として果樹、いちご、露地なす、施設なす各農家団体に有機肥料の使用を推進	農務課

まめ吉通信（おかざき健康・食育だより）の発行	・食品ロス削減、環境に優しい食生活に関する情報の発信	保健政策課
フードドライブ	・社会福祉協議会や地元企業等と協働したフードドライブの開催、支援	ふくし相談課

【地域・団体・事業者等の取組】

- ・食べ残しや食品廃棄物の再利用
- ・食品ロス削減、環境に優しい食生活についての情報提供
- ・環境負荷^{※23)}の軽減 など

食べ物の循環（生産から食卓まで）



■ 環境に配慮した食品とは ■

環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶことは環境の負荷を減らし、持続可能な食料システム（フードシステム）の構築につながります。その取組はさまざまです。できることから実践することが大切です。

（実践例）



有機 J A S マークや水産工
コラベル等、環境に配慮し
ていることに関する表示が
ある食品を選ぶ



近隣の地域で生産・加工さ
れた食品を選ぶ



小分け商品やばら売り等食べきれる
量の商品を選ぶ
過剰包装でない食品を選ぶ
消費期限が近いなど、廃棄される可
能性がある食品を選ぶ



基本方針 4

ひと・地域のつながりで育む食育の推進

市民一人ひとりが主体的に食育に取り組むことができるよう、家庭、園、学校、職場、地域、行政などの関係者が一体となって取り組むことが必要です。

施策の展開 1

食と協働

地域に根差した食育が実践できるように、食育に携わる人々を養成し、活動を支援します。

ライフステージ、ライフスタイルに即した食育を実践するためには、様々な場面、場所で食育ができる環境づくりが必要となります。園、学校、事業所、地域など、それぞれの特性や専門性を活かし、協働して食育を推進します。

社会情勢の変化などに柔軟に対応し、デジタル化など常に新しい方法を模索しながら、持続可能な食育を推進します。

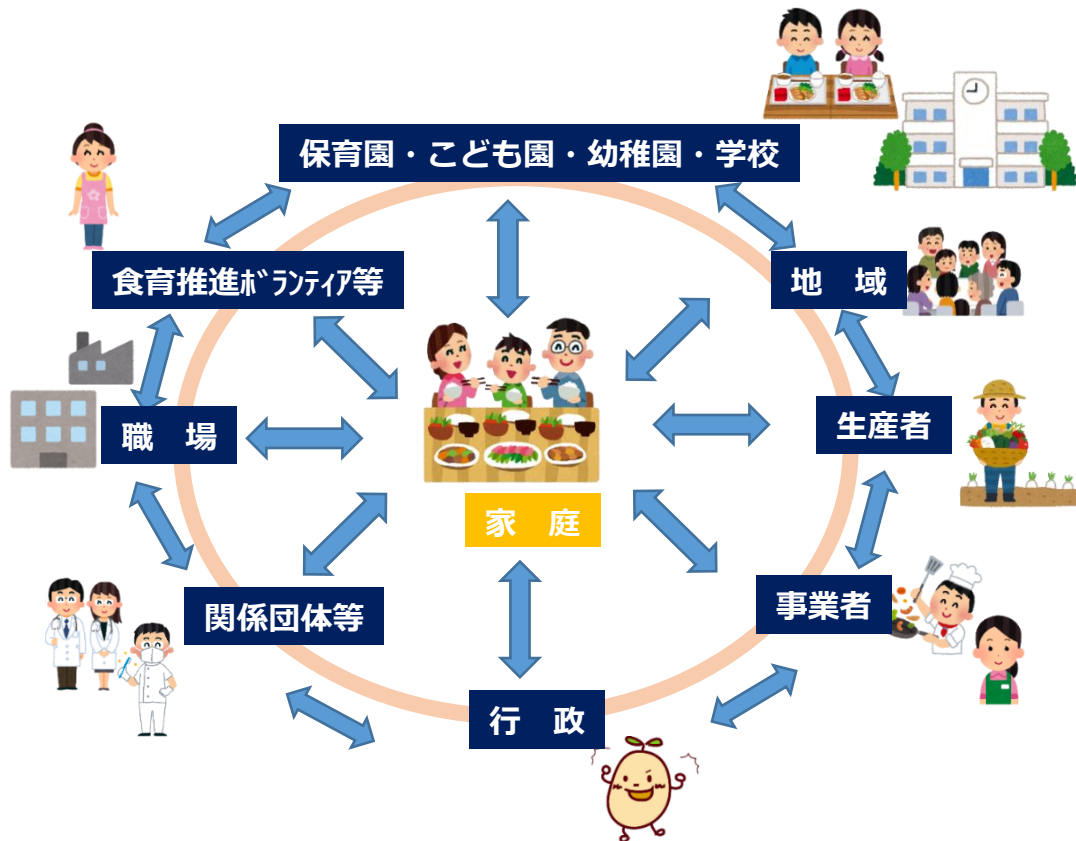
【市の主な取組】

事業	具体的な取組	取組主体
行政提案による市民協働	・行政だけでは十分に成しえない公共サービスを市民活動団体と市が協働して提供	市民協働推進課
市民活動団体の支援	・市に登録されている市民活動団体に対し、その公益活動への補助制度をはじめ総合補償保険の適用、活動場所の提供、活動のPRなどを支援	市民協働推進課
食生活改善推進員※24)の養成及び活動支援	・養成講座、育成研修の実施 ・勉強会支援等地区組織活動支援	健康増進課
岡崎市食育推進ボランティア※25)の育成と活動支援	・ボランティア登録者に対する研修の実施、物品の貸出等による活動支援	保健政策課
食育推進ボランティアとの連携体制の整備	・市関係課におけるボランティア等と連携した事業の把握、連携連絡体制の確保	保健政策課
関係団体・企業等との協働企画の実施	・関係団体、企業、ボランティア等と連携した食育関連事業の実施	保健政策課



【食育メッセ 2022 食育推進協働企画】

食育の環（関係者の環）



食育の推進の最小単位である家庭を中心に据え、食にかかわる多様な関係者の相互のつながりや、それぞれの立場から市民へ直接的につながることを大切にしています。

■「こしょく」ってなんだろう？■

心も身体も健康に過ごすために、次の「こしょく」に気をつけ、楽しく、おいしく、家族や友人、地域の人などと「共食」しましょう。

孤食：一人で食べること

個食：家族がそれぞれ自分の好きなものを食べること

固食：自分の好きな決まったものしか食べないこと

小食：いつも食欲がなく、食べる量も少ないこと

粉食：パンやめんなどの粉を使った主食を好んで食べること

濃食：味の濃いものを好んで食べること

子食：子どもだけで食べること



健康的な食生活の実践には野菜も含め、バランスよく食べることが大切です。しかし、市民の1日あたりの野菜摂取量は209.0gであり、国の野菜摂取量の目標である350gと比較して大きく不足しています。

朝食、昼食の野菜摂取量は、夕食の野菜摂取量と比較して少ない傾向がみられます。特に朝食は野菜を全く食べていない人の割合が高く、若い世代にその傾向が強いです。

【基本的方向】

- ・園や学校、職場、飲食店等様々な食の場面となる機関と連携し、野菜摂取量が少ない朝食、昼食に少しでも野菜を食べることができるよう、普及啓発、取組の支援を行います。
- ・野菜摂取量は野菜を摂取しようとする意識が影響していることから、イベント等で様々な手法を用いて個人の野菜摂取量の見える化を図り、動機づけ、習慣づけにつながる普及啓発を行います。
- ・野菜不足の原因として、「調理に手間がかかる」「野菜の値段が高い」「作っても食べきれない」が多く挙げられていることから、内容に応じた食べる方法について情報の提供を行います。
- ・飲食店、給食施設等と協働して野菜たっぷりメニュー、家康めし（家康公の健康長寿のエッセンスを取り入れた食事）等、健康的な食事ができる環境づくりを推進します。

【成果指標】

成果指標	現状（R4）	目標値（R8）
成人1日あたりの野菜摂取量 一般	209.0g	350g以上

【野菜摂取目標量 350g】



350gは料理にすると小鉢5皿分が目安です

※生活習慣病などを予防し、健康な生活を維持するためにとりたい成人1日当たりの野菜摂取目標量350g以上です。



【みんなでやろまい】市民の皆さんに知ってほしい取組を紹介します



毎食野菜を食べよう！

特に不足しやすい朝食、昼食は意識して食べよう！

主食・主菜・副菜をそろえた食事は健康な食事への第一歩です。多様な食品を組み合わせることで体に必要な栄養をとることができます。しかし、副菜の野菜は不足しやすく、特に朝食、昼食で十分野菜を食べる事ができている人は少ないです。

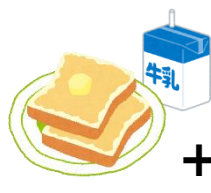
朝食、昼食に野菜を食べることを意識しましょう。



1食にとりたい野菜量 120g
毎食小鉢1～2皿が目安です。



野菜を食べるためのコツ



朝ベジ

朝食に野菜を食べること
プチトマトや具沢山の
汁ものがおすすめです。



たすベジ

いつもの食事に野菜をプラスすること
めん類のような単品料理は
野菜をのせて。



ベジストック

家に野菜を常備すること
保存がきく野菜、作り置きできる
野菜料理がおすすめです。

【健康づくりサポート施設登録推進事業、家康めしの提供事業】



健康づくりサポート施設

野菜たっぷりメニュー等「健康気配りメニュー」を提供している飲食店の登録を推進しています。



家康めし

健康長寿であった徳川家康公が好んで食べていた
麦めし、旬の野菜などの地元食材、豆味噌を使用し
た料理を飲食店で提供しています。

(食文化史研究家 永山久夫氏監修)



朝食は元気な1日をスタートするのに欠かせません。また、健康的な生活リズムや生活習慣の確立につながる非常に重要なものです。

しかし、生活様式の多様化により、朝食を食べないことがある人の割合は年々増加傾向にあり、特に若い世代に多くみられます。子どもでは、学年が上がるにしたがって、朝食を食べないことがある人の割合が増加しています。

【基本的方向】

- ・朝食を食べないことがある人の割合が園児、小学2年生を除き悪化していること、「早寝早起き朝ごはん」の認知度が低下していることから、園や学校、家庭、地域、企業、民間団体等との連携・協力による取組を進め、一体となった取組ができるよう、普及啓発をより一層強化します。
- ・朝ごはんを食べないことがある児童・生徒の割合が増えていることから、アンケートの実施等により、課題を整理し、朝ごはんを食べることで規則正しい生活リズムが作れるよう効果的な働きかけを行います。
- ・子どもの頃から早寝早起き朝ごはんを実践するには、家族の生活習慣の影響も大きいことから、健康食育だより、イベント等を通して、子どもだけでなく保護者に向けた啓発を行います。
- ・朝食を食べるために必要なこととして、「早く寝る、早く起きる、よく眠る」、「自分で朝食を用意する努力」が多く挙げられていることから、簡単に朝食を用意するための工夫の啓発を行い、朝食を食べないことがある人が1日でも食べることができる日が増えるよう、朝食を食べる習慣の底上げを図ります。

【成果指標】

成果指標	現状（R4）	目標値（R8）
朝食を毎日食べる人		
一般（20～39歳）	76.9%	85%以上
園児（4歳児）	95.2%	98%以上
小学2年生	96.4%	98%以上
小学5年生	90.9%	98%以上
中学2年生	80.3%	95%以上
高校2年生	80.5%	90%以上
大学生	51.4%	75%以上



【みんなでやろまい】市民の皆さんに知ってほしい取組を紹介します



合言葉は「早寝早起き朝ごはん」

朝の光を浴び、朝食をとると体内時計がリセットされ一日の生活リズムが整います。また、朝ごはんを食べると体温が上がり、体や脳にエネルギーが届き、頭がスッキリ目覚めます。朝ごはんをしっかり食べて、元気な1日をスタートしましょう。

体や脳に栄養が運ばれて
元気に活動できます



ぐっすり眠ると朝すっきり
起きることができます
寝る前のスマホやゲームは
ひかえましょう

光を浴びると体内時計が
リセットされます
セロトニンという日中元氣
に過ごすために必要な神経
伝達物質が分泌されます。



朝ごはんを食べるヒケツ

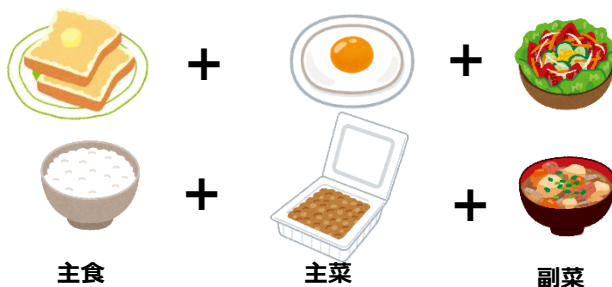
STEP 1 朝ごはんを習慣にしよう！

バナナ、ヨーグルト、ロールパン、おにぎりなど、何か少しでも食べることから始めてみましょう。



STEP 2 バランスを考えよう！

主食、主菜、副菜をそろえていくようにしましょう。



■おかざき健康マイレージ事業■

ポイント化された健康づくりに取り組むと景品抽選に応募できるなどの事業です。

子どもを対象とした“子まめチャレンジ”では、子どもの頃から身につけてほしい健康づくりのメニューを毎日続けて元気なからだづくりをすると「いいこと」がたくさんあります。



伝統料理や郷土料理を受け継いでいる人の割合は 31.5%です。そのうち伝えている人の割合は 65.6%でした。

保護者の結果では、子どもの年齢が低いほど伝えている人の割合が低くなっています。伝えていない理由から、「郷土料理を伝えること＝料理を教えること」と狭義に捉えている人が多いことが分かりました。

【基本的方向】

- ・食文化の保護・継承の第一歩は、伝統料理や郷土料理に親しむことから始まります。保育園、幼稚園、学校において、食文化、地域の伝統的な料理や食事のマナーを伝えるため、給食の献立に行事食^{※26)}を取り入れるとともに、食器の持ち方、姿勢やあいさつなどの指導を行います。また、こうした機会を家庭でも持てるよう、保護者等に保護・継承の具体的な取り組み方を広く啓発していきます。
- ・さらに伝統的な料理や地域の食文化について身近に感じ、食生活に取り入れることができるよう、情報提供、体験できる教室や講座を開催します。
- ・また、岡崎の食文化の特徴の1つである豆味噌文化が引き継がれていくよう、豆味噌を使った料理を再認識できる機会を、園や学校、家庭、飲食店、地域と連携して充実していきます。歴史ある食文化を大切にするとともに、時代に合わせた郷土料理の工夫についても検討をしていきます。

【成果指標】

成果指標	現状（R 4）	目標値（R 8）
地域や家庭で受け継がれてきた伝統料理や郷土料理等を継承し、伝えている人		
一般	20.7%	50%以上
箸使いなどの食事の作法（食事マナー等）を継承し、伝えている人		
一般	58.7%	80%以上



【みんなでやろまい】市民の皆さんに知ってほしい取組を紹介します



季節の行事食や郷土料理を楽しむ

季節ごとの行事やお祝いの日に食べる特別な料理を行事食と言います。また地域で受け継ぎ伝えていきたい食文化、郷土料理があります。

ふるさとの味である郷土料理や郷土菓子をふだんの食事や行事食に取り入れ、家庭で楽しみながら、伝えていきましょう。



毎月 30 日は「味噌の日」

毎月 30 日は“みそか”から「味噌の日」です。

岡崎の郷土料理を再認識する日として、毎月 30 日は豆味噌を使った料理を食べましょう。



煮味噌



焼味噌



味噌田楽



みかわあえ



鮎の煮浸し



いがまんじゅう



あわゆき



法蔵寺団子



日常の中で家庭の味、食事マナーを伝える



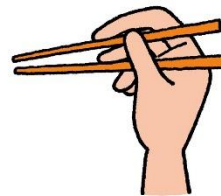
家庭の味

料理のお手伝いだけでなく、毎日の食事や、会話を通して伝えることができます。



食事のあいさつ

いただきます・ごちそうさまは食べ物や料理を作った人、自然の恵みへの感謝の気持ちが込められています。



箸の持ち方とマナー

気持ちよく食事ができるには、箸の持ち方や姿勢などの食事マナーは大切です。

地産地消の認知度は 48.4%と上がっていますが、地元農林水産物を意識して購入している人は増えておらず、国内産であればよいと考えている人が増加しています。

【基本的方向】

岡崎市産の農林水産物の普及促進と消費拡大を図るため、「岡崎市農林産物ブランド化推進シンボルマーク」を積極的に活用するとともに、岡崎市ブランド化推進品目のPRを図ります。

おかざき農遊館、ふれあいドーム岡崎、道の駅藤川といった農林水産物直売施設の活用により、岡崎市産の農林水産物の普及促進と消費拡大を図ります。

市民に対し、岡崎市産の農林水産物に理解促進を図るため、岡崎市援農ボランティア事業※27)を推進します。

地元の食材や農業への関心と環境への配慮の理解を深めるために、生産者団体等と協力した岡崎市産の農林水産物を活用したふれあいイベントの開催、ホームページやチラシ等の媒体を活用した啓発などを行います。

地元の農林水産物について、いつ、どのようなものが手に入るのか、関係団体と協働して分かりやすい情報を作成し、周知啓発を行います。

学校及び保育園の給食に地場産物等の積極的利用を図ります。

地元食材を利用したコンテスト等の開催を通じて、地元産物の理解促進を図ります。

農業や農林水産物への理解が深まるよう、幅広い世代に対し、農業見学や体験等、生産者との交流、農林漁業体験の機会の充実を図ります。

【成果指標】

成果指標	現状（R4）	目標値（R8）
地元産農林水産物（岡崎市産・愛知県産）を意識して購入している人 一般	22.7%	35%以上

■地産地消の良い点

新鮮

おいしい、輸送コスト削減

安全

使用農薬の記録と検査

安心

地元産で生産者の顔が見える

活性

地域農業の活性、食文化の継承



【みんなでやろまい】市民の皆さんに知ってほしい取組を紹介します



地元産の野菜を選ぶ

市内では、米、小麦、大豆、なす、ぶどう、いちごなど様々な農林水産物が栽培されており、地元で生産された農林水産物は、おかざき農遊館やふれあいドーム岡崎、道の駅藤川宿などの直売施設で販売しているほか、朝市やスーパーなどで買うことができます。地元の野菜を探しに足を運んでみてください。



おかざき農遊館
(東阿知和町)

ふれあいドーム岡崎
(下青野町)

道の駅藤川宿
(藤川町)



農林漁業体験や生産者との交流の場を活用する

市民農園や市や事業所が開催する農林漁業体験、農林業祭など生産者と交流できるイベント等に参加することで、地元の農林水産物を身近に感じることができます。

食品ロスを削減するには家庭での取組が大切です。食品ロス削減のために何らかの取組を行っている人は増えていますが、積極的にしている人の割合は横ばいです。

【基本的方向】

- ・食品ロス削減についての意識は高まっているため、少しずつできることを増やせるように、家庭の中でできること、買い物の際にできること、外食の際できることを整理し、具体的な食品ロス削減術の啓発を行います。
- ・「もったいない」意識の浸透を図るため、食品ロス削減の現状や削減に向けた情報発信等啓発を行います。

近年、頻度を増す災害に対して、家庭での取組も重要です。非常食のほか、ローリングストック法による日常の食料品の備蓄など、各家庭に合った備えができるよう情報発信を行います。

【成果指標】

成果指標	現状（Ｒ４）	目標値（Ｒ８）
むだや廃棄の少ない食事づくりを積極的にしている人 一般	20.2%	50%以上



【みんなでやろまい】市民の皆さんに知ってほしい取組を紹介します



食品ロス削減のために取り組むことを増やす

食品ロス削減のために取組は、それぞれの場面に合わせてできることがあります。できることを増やし、食品ロスを減らしましょう。

買い物をする時は



- ☐ 買い物に出かける前に家にある食材を確認する
- ☐ 使いきることができる量を買う
- ☐ すぐに食べるものは手前の商品から選ぶ



調理をする時は



- ☐ 食材は適切な方法で保管して長持ちさせる
- ☐ 残っている食材や期限の近いものから使う
- ☐ 野菜の皮や茎をむきすぎたり捨てすぎないようにする
- ☐ 食べきれる量を作る



食べる時は



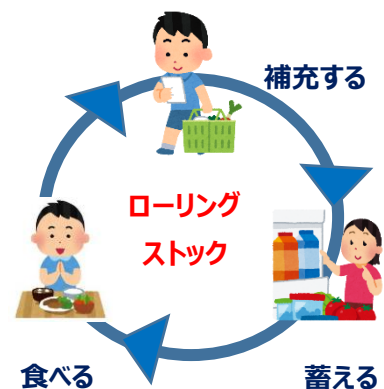
- ☐ 自分に合った量を盛り付ける
- ☐ 作りすぎた料理は他の料理にリメイク、アレンジする



ローリングストックで災害に備えよう

「ローリングストック」とは、普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定の食品が家庭に備蓄されている状態を保つための方法です。災害時に使用する「非常食」だけでなく、日常で使用し、災害時にも使える食品を「ローリングストック」としてバランスよく備えることが大切です。

（農林水産省「災害時に備えた食品ストックガイド」）



2 ライフステージ別の取組

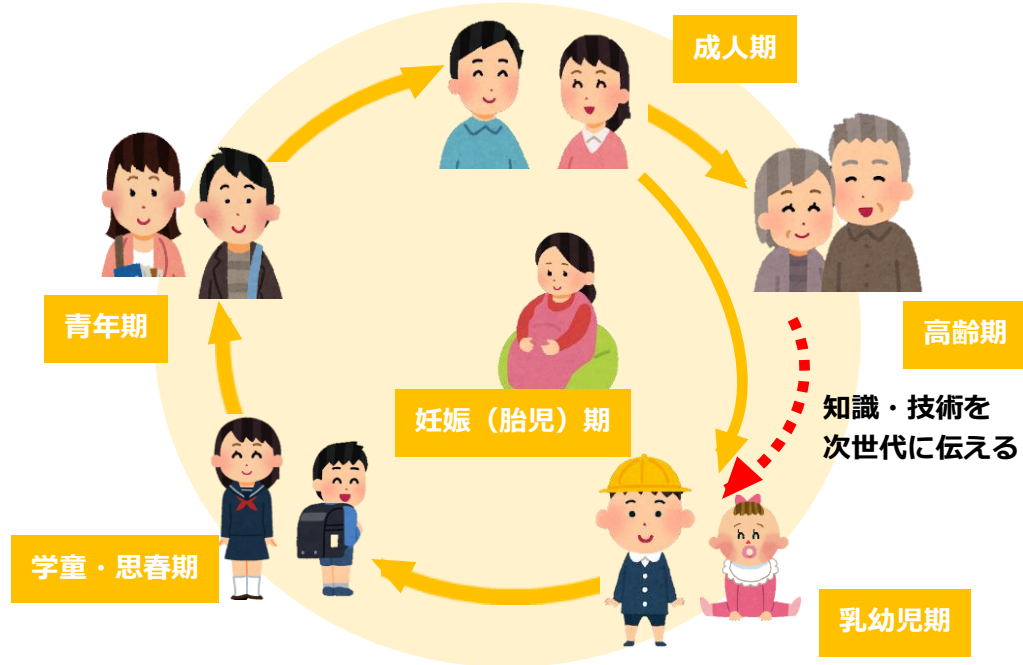
	乳幼児期 0～5歳	学童期 6～12歳	思春期 13～18歳
主な生活場面	家庭 保育園・幼稚園・こども園	家庭 小学校	家庭 中学校・高校
健康な「からだ」 食と健康	・様々な食べ物にふれ、食に関心を持つ ・早寝早起き朝ごはんで、生活リズムを作る ・発達段階に合わせて食を進める ・歯みがきの習慣を身につける ・よく噛んで食べる	・バランスのよい食事について知る ・早寝早起きをし、朝食をしっかり食べる習慣をつける ・歯みがきの習慣を身につける ・よく噛んで食べる	・主食、主菜、副菜がそろったバランスのよい食事ができるようにする ・早寝を心がけ、朝食を食べることを習慣にする
食の安全・安心			・食品表示について正しい知識を身につける
岡崎の「こころ」 食とコミュニケーション	・家族と一緒に楽しく食事をする ・手でちぎるなどの簡単な調理を手伝う	・家族と一緒に楽しく食事をする ・食事の準備や片付け、調理などを手伝う	・家族や友人などとともに食事を楽しむ ・体験を通して調理の楽しさを知る
食文化	・食事のマナーを身につける ・行事食や郷土料理を楽しむ	・食事のマナーを身につける ・行事食や郷土料理を知る	・食事のマナーや感謝する気持ちを大切にする ・行事食や郷土料理を知る
食と環境の調和 食の地産地消	・旬の食材を味わう ・家庭菜園のお手伝いをする	・地産地消の意識をする ・旬の食材を知る ・栽培収穫体験をする	・地産地消の意識をする ・旬の食材を知る
食と環境	・好き嫌いなく、残さず食べる	・好き嫌いなく、残さず食べる	・食品ロス、環境に配慮した食生活について理解を深め、できることを実践する

青年期 19～22 歳	青年期 23～39 歳	壮年期 40～64 歳	高齢期 65 歳以上
家庭 大学、職場	家庭 職場	家庭 職場	家庭 地域
・バランスのとれた食事についての意識を深め、食生活を自分で管理する ・朝食を食べることを習慣にする ・野菜を食べることを意識する	・バランスのよい食事、減塩についての意識を深め、生活習慣病を予防する ・朝食を食べることの習慣を確立する	・バランスのよい食事、減塩を意識した食生活を実践し、生活習慣病、重症化を予防する	・バランスのよい食事を実践し、栄養が不足しないように心がける ・1日3食で生活リズムを維持する ・何でも噛んで食べられるよう歯の健康を保つ
・食品表示について正しい知識を身につける	・食品の安全に関する知識を持ち、食品を選ぶ	・食品の安全に関する知識を持ち、食品を選ぶ	・食品の安全に関する知識を持ち、食品を選ぶ
・家族や友人とともに食事を楽しむ	・食育の日などは家族や友人との共食を心がける ・経験や知識を子どもに伝える	・食育の日などは家族や友人との共食を心がける ・経験や知識を子どもに伝える ・ボランティアや地域活動に参加し、食の大切さを子ども、地域に伝える	・家族や友人、地域の人と一緒に食事を楽しむ
・食事のマナーや感謝する気持ちを大切にする ・行事食や郷土料理を知る	・子どもに食事のあいさつやマナーを教える ・行事食や郷土料理を知り、食生活に取り入れる	・食事のマナーや感謝の気持ちの大切さを伝える ・経験や知識を積極的に次世代に伝える	・食事のマナーや感謝の気持ちの大切さを伝える ・経験や知識を積極的に次世代に伝える
・旬の食材を知る	・旬の食材、地元の食材を知り、食生活に取り入れる ・家庭菜園に取り組む	・地元の旬の食材をいかした料理を作る ・家庭菜園に取り組む	・地元の旬の食材をいかした料理を作る
・食品ロス、環境に配慮した食生活について理解を深め、できることを実践する	・食品ロス、環境に配慮した食生活を実践する	・食品ロス、環境に配慮した食生活を実践する	・食品ロス、環境に配慮した食生活を実践する

【食育の^わ環（ライフステージ・継承の^わ環）】

食育の活動が妊娠期・乳幼児期から高齢期まで、生涯にわたって切れ目なく展開され、家庭や地域に継承されていくことを体系化しています。

自らが学び、実践したことは次世代に伝えていきましょう。



【食育やろまいカレンダー】

普段の食生活を振り返り、食育に取り組むきっかけとして活用します。

〈月別〉

 食育月間 歯と口の健康週間 （4日～10日）	 8月31日はやさい （8・3・1）の日 食品衛生月間
 健康増進普及月間 食生活改善普及運動	 食品ロス削減月間

〈日別〉

19日 健康・食育の日 ～楽しく共食～ 	30日 味噌の日 ～味噌料理を 食べよう～ 
---	--



月に1回または週に1回、日にちを決めて
 冷蔵庫の掃除をする日、食品ロス削減を意識した料理をする日
 （もったいないクッキング）を作ろう。

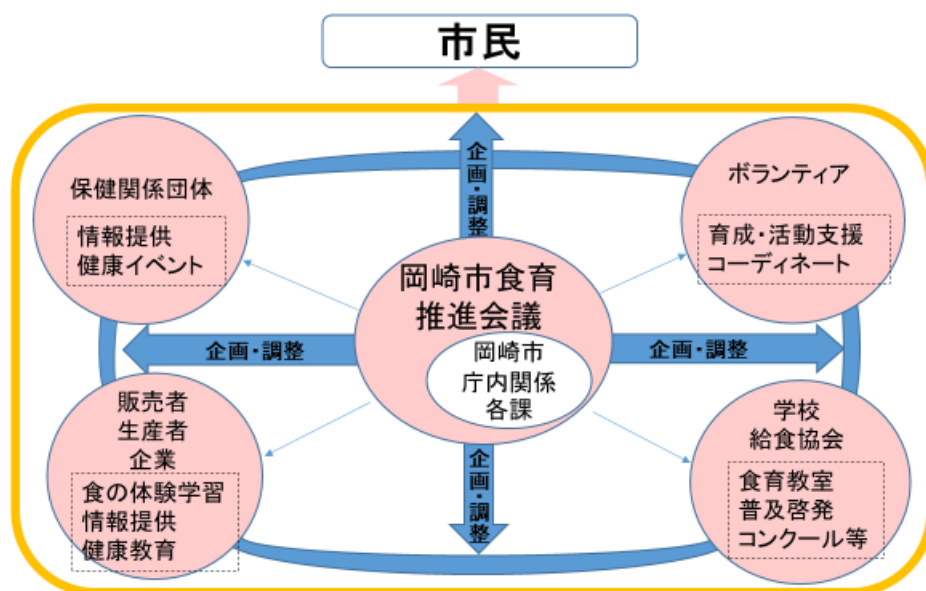
第5章 取組の推進

1 関係者との連携

食育に関する取組の関係者は、上位計画を所管する国や愛知県、市の関係課、保育・教育関係者、医療・保健・福祉・栄養の関係者、農林業の関係者、食品の製造・加工・流通・販売・調理等の関係者、民間団体・ボランティアを始めとする地域活動団体等、多様かつ多数です。また、食育は幅広い分野にわたる取組が求められる上、様々な食育をめぐる状況の変化を踏まえ、きめ細やかで柔軟な対応や食育を推進しやすい社会環境づくりが重要です。

そのため、食育に関する取組の実効性を高めるには、食に関わる多様な関係者が、それぞれの役割と特性を生かしつつ、主体的かつ、お互いに連携・協力して、多様な取組を推進していくことが重要です。そのため岡崎市食育推進会議が中心となって、緊密なネットワークを築き、総合的、継続的な食育運動として展開していきます。

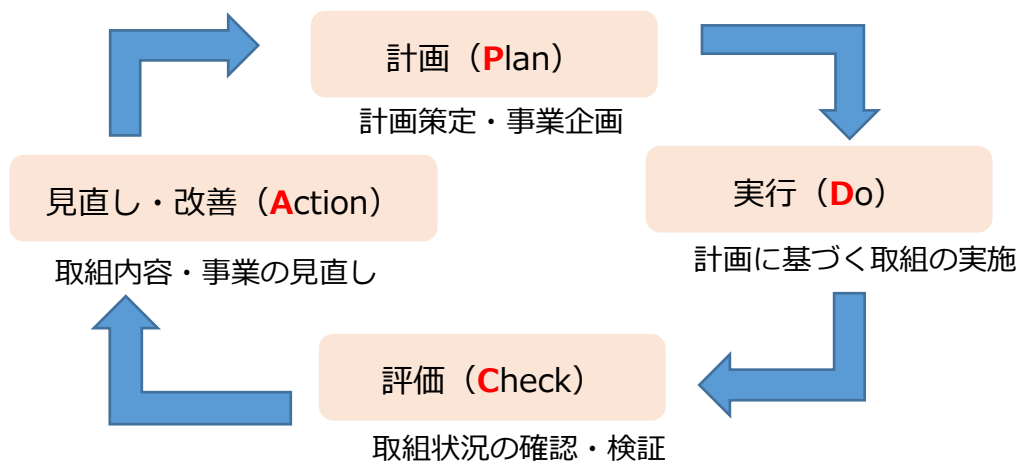
(連携のイメージ)



2 取組の進捗状況の把握と進行管理

食育施策の推進にあたっては、市が行う取組について、定量的指標による各施策の効果検証を行い、改善を図るための「PDCAサイクル」を確立し、食育に関する取組の実効性を高めていきます。

岡崎市食育推進会議および同専門委員により、毎年度、施策・事業の進捗状況や数値目標、重要業績評価指標（KPI）の達成状況について検証を行うとともに、必要に応じて施策・事業の見直しを行います。また、成果指標の達成状況を検証するため、市民を対象に実態調査を実施するとともに、本計画の最終年度にあたる令和8年度に成果の集大成となるイベントの開催を計画します。



3 重要業績評価指標

今後、4か年（令和5～8年度）に市が行う取組の中から重要業績評価指標（KPI）を定めます。

基本方針 1

健康な「からだ」を育む食育の推進

施策の展開 1

食と健康

取組内容	重要業績評価指標（KPI）	現状
健康づくりサポート施設登録推進事業における「健康気配りメニュー提供」施設の増加	・野菜たっぷりメニュー 70 施設	37 施設
健康的な食生活の普及啓発	・特定給食施設における啓発 10 件以上/年	12 件（R3）
早寝・早起き・朝ごはんの推進	・「早寝・早起き・朝ごはん」保護者の認知度 50%	17.6%

施策の展開 2

食の安全・安心

取組内容	重要業績評価指標（KPI）	現状
食の安全を確保するため、自主的衛生管理が優秀と認められる施設の増加	・自主的な食品衛生管理が優秀な施設の認定数 70 施設	57 施設
食の安全性に関する情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施	・岡崎市食の安全・安心推進に関する意見交換会の開催 2 回	2 回
食品衛生意識の向上	・「食品衛生月間」認知度 25% ・「給食戦隊ツクルンジャー」保護者の認知度 15%	5.7%（R1） 11.9%

基本方針 2

岡崎の「こころ」で育む食育の推進

施策の展開 1

食とコミュニケーション

取組内容	重要業績評価指標（KPI）	現状
学校給食メニューコンクール	・応募者数 増加	65 点
まめ吉通信（おかざき健康・食育だより）の発行	・発行回数 年 3 回	年 3 回
食育キャンペーンによる食育体験、共食の啓発	・食育キャンペーンの開催 実施	年 1 回

施策の展開 2

食文化

取組内容	重要業績評価指標（KPI）	現状
学校・保育園・こども園における食育の推進	・食文化の普及、食に関する指導（食事作法マナー等）の指導 全校、全園実施 ・給食の献立に行事食 全校、全園実施	全校、全園実施 全校、全園実施

取組内容	重要業績評価指標（KPI）	現状
食文化の継承	・豆味噌文化継承に向けた講座、料理教室、イベント等の開催 実施	食文化継承料理講習会（1回/年）開催

基本方針 3

食と環境の調和でつながる食育の推進

施策の展開 1

食の地産地消

取組内容	重要業績評価指標（KPI）	現状
地元農林水産物のPR	・「岡崎市農林産物ブランド化推進品目」認知度 10% ・地元農林水産物ふれあいイベントの開催 実施	5.5% 各種イベントでの農林水産物のPRを実施
地元農林水産物の理解促進	・援農ボランティアマッチング日数 増加 ・地元食材を利用したコンテスト 実施	358日 学校給食メニューコンクールの開催
家庭菜園の支援	・家庭菜園等で野菜作りしている人 50%	32.0%
学校及び保育園の給食における地場産物の活用	・学校給食における地元農林水産物使用割合（金額ベース） 増加	市内産 3.4%、 市外県内産 33.7% （R3）
農泊の推進	・地域資源を活用した体験・交流プログラムの実施 20件	12（R3）

施策の展開 2

食と環境

取組内容	重要業績評価指標（KPI）	現状
食品ロスを含む食品廃棄物の減量	・家庭でできる食品ロス削減のための取組の啓発 実施	啓発資材を作成し配布

基本方針 4

人と地域のつながりで育む食育の推進

施策の展開 1

食と協働

取組内容	重要業績評価指標（KPI）	現状
食育推進ボランティアの育成と活動支援	・ボランティア登録者数 増加	個人 75人 団体 6
関係団体・企業等との協働	・関係団体、企業、ボランティア等と連携した食育関連事業の実施 増加	20回

4 成果指標一覧

成果指標			現状 R 4	目標値 R 8
全体	食育に関心がある人	一般	75.6%	90%以上
基本方針 1 健康な 「からだ」 を育む食育 の推進	成人 1 日あたりの野菜摂取量	一般	209.0 g	350 g 以上
	朝食を毎日食べる人	園児 (4 歳児)	95.2%	98%以上
		小学 2 年生	96.4%	98%以上
		小学 5 年生	90.9%	98%以上
		中学 2 年生	80.3%	95%以上
		高校 2 年生	80.5%	90%以上
		大学生	51.4%	75%以上
		一般 (20～39 歳)	76.9%	85%以上
基本方針 2 岡崎の 「こころ」 で育む食育 の推進	地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理を継承し、伝えている人	一般	20.7%	50%以上
	箸使いなどの食事の作法(食事マナー等)を継承し、伝えている人	一般	58.7%	80%以上
基本方針 3 食と環境の 調和でつながる食育の 推進	地元産農林水産物(岡崎市産・愛知県産)を意識して購入している人	一般	22.7%	35%以上
	むだや廃棄の少ない食事づくりを積極的に行っている人	一般	20.2%	50%以上
	環境に配慮した農林水産物・食品を選んでいる人	一般	49.1%	75%以上

第6章 参考資料

1 重要業績評価指標の進捗状況

第3次岡崎市食育推進計画では、市が行う取組の中から重要業績評価指標を定め、取り組んできました。新型コロナウイルス感染症の影響により、策定当初の目標通りに事業を実施することが困難な取組が多くみられました。

■食と健康

取組内容	K P I	策定時 H28	中間評価時 R 1	最終評価時 R 4
健康づくりサポート施設登録推進事業における「健康気配りメニュー提供」施設の増加	・野菜から食べよう“ベジファースト” 100 施設 ・野菜たっぷりメニュー 100 施設 ・栄養成分表示 150 施設	10 施設 17 施設 23 施設	6 施設 34 施設 33 施設	8 施設 37 施設 31 施設
減塩の普及啓発	・特定給食施設における減塩啓発 実施	0 施設	0 施設	12 施設
しっかり噛むことの重要性の周知	・「噛ミング30（サンマル）」 ※28) 認知度 25%	5.5%	4.8%	4.8%(R1)
早寝・早起き・朝ごはんの推進	・「早寝・早起き・朝ごはん」 認知度 50%	30.0%	24.0%	16.6%

■食の安全・安心

取組内容	K P I	策定時 H28	中間評価時 R 1	最終評価時 R 4
食の安全を確保するため、HACCP 方式による衛生管理システムを導入する施設及び自主的衛生管理が優秀と認められる施設の増加	・HACCP 方式による衛生管理を導入した施設の認定数 10 施設 ・自主的な食品衛生管理が優秀な施設の認定数 150 施設	2 施設 33 施設	3 施設 57 施設	4 施設 R3.6 認証制度廃止 57 施設
食の安全性に関する情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施	・岡崎市食の安全・安心推進協議会の開催 2 回	2 回	2 回	2 回 R2～意見交換会に変更
食品衛生意識の向上	・「食品衛生月間」認知度 25% ・「給食戦隊ツクルンジャー」 認知度 10%	6.6% 8.7%	5.7% 13.7%	5.7%(R1) 11.0%

■食の地産地消

取組内容	K P I	策定時 H28	中間評価時 R 1	最終評価時 R 4
地元農林水産物の P R	・「岡崎市農林産物ブランド化推進品目」認知度 10% ・地元農林水産物ふれあいイベントの開催 実施 ・地元農林水産物を使用した「まめ吉」印（しるし）食品 増加	2.0% 農林業祭・各種フェア、アユつかみ、枝豆まつり、夏休み・冬休み農産物産地ツアー 8 件	2.4% 各種イベントでの農林水産物の P R 14 件(H29～H30 承認数)	2.9% 各種イベントでの農林水産物の P R 6 件(R 1～3 承認数)
地元農林水産物の理解促進	・援農ボランティアマッチング日数 増加 ・地元食材を利用したコンテスト 実施	156 日 学校給食メニューコンクール、ベジタブルスイーツコンテスト、赤い糸レシピコンテスト	816 日 学校給食メニューコンクール、ベジタブルスイーツコンテスト	358 日 ※コロナの影響による減少 学校給食メニューコンクール
家庭菜園の支援	・家庭菜園等で野菜作りしている人 50%	26.4%	24.9%	30.6%
学校及び保育園の給食における地場産物の活用	・学校給食における地元農林水産物使用割合（金額ベース） 増加	市内産 4.7% 市外県内産 32.2% （H27）	市内産 5.8% 市外県内産 28.4% （H30）	市内産 3.4% 市外県内産 33.7% （R 3）

■食のもったいない

取組内容	K P I	策定時 H28	中間評価時 R 1	最終評価時 R 4
ごみ（食品廃棄）の減量	・エコ・クッキング講座の開催 実施 ・「宴会時やろまいプロジェクト」認知度 10%	4 回 0%	0 回 0.3%	0 回 ※コロナにより中止 0.3%（R 1）

■食と協働

取組内容	K P I	策定時 H28	中間評価時 R 1	最終評価時 R 4
食育推進ボランティアの育成と活動支援	・ボランティア登録者数 増加	個人 64 人 団体 3	個人 68 人 団体 4	個人 75 人 団体 6
関係団体・企業等との協働	・関係団体、企業、ボランティア等と連携した食育関連事業の実施 増加	42 回	34 回	20 回

■食文化

取組内容	K P I	策定時 H28	中間評価時 R 1	最終評価時 R 4
学校・保育園・こども園における食育の推進	・食文化の普及、食に関する指導（食事作法マナー等）の指導 全校、全園実施 ・給食の献立に行事食 全校、全園実施	全校、全園実施 いがまんじゅう	全校、全園実施 全校、全園実施	全校、全園実施 全校、全園実施
郷土料理(菓子)の調査、情報提供	・調査数 毎年度 1～2	煮味噌、味噌田楽、鮎の煮浸し、焼味噌、いがまんじゅう、あわゆき(H28 調査済)	法蔵寺団子 (H29 調査済) みかわあえ (H30 調査済)	-

■食とコミュニケーション

取組内容	K P I	策定時 H28	中間評価時 R 1	最終評価時 R 4
学校給食メニューコンクール	・応募者数 増加	97 点	87 点	65 点
食育ポスターコンクール	・応募者数 増加	2,207 点	2,350 点	348 点 ※公募に変更
まめ吉通信(おかざき健康・食育だより)の発行	・発行回数 年 4 回	年 4 回	年 4 回	年 3 回
シンボルプロジェクトの周知・啓発	・「おかざき食育やろまいプロジェクト」認知度 増加	0%	2.1%	1.4%

2 用語の解説

A～Z

P 31※8) **HACCP**

原材料の受入れから最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害要因分析（HA：Hazard Analysis）をした上で、危害の防止につながる特に重要な工程（CCP：Critical Control Point）を継続的に監視・記録する工程管理システム。食品の安全性をより高めるシステムとして国際的に推奨されている。平成 30 年 6 月 13 日に改正食品衛生法が公布され、原則全ての食品等事業者は HACCP に沿った衛生管理が令和 3 年 6 月に完全義務化された。

P 1※1) **SDG s**

持続可能な開発目標と訳される。2015 年 9 月の国連サミットにおいて、加盟国の全会一致で採択された 2030 年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標。17 のゴールと 169 のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない」ことを掲げている。

あ行

P 39※21) **エシカル（倫理的）消費**

環境に良いものやサービスを選択したり、適正な価格のものやサービスを選択したりといった、地域の活性化や雇用なども含む、環境や人、社会に配慮した消費行動のこと。

P 49※27) **援農ボランティア事業**

高齢化等により労働力不足に悩んでいる農業者と、農業をサポートしたい人を結び付ける事業。

か行

P 61※28) **噛ミング 30(カミングサンマル)**

健康づくりや食育の視点から、一口 30 回以上噛んで食べることを目標とした運動を国が提唱している。

P 40※23) **環境負荷**

人が環境に与える負担のこと。単独では環境への悪影響を及ぼさないが、集積することで悪影響を及ぼすものも含む。環境基本法では、環境への負荷を「人の活動により、環境に加えられる影響であって、環境の保全上の支障の原因となるおそれのあるものをいう。」としている。

P 39※22) **環境保全型農業**

一般的には可能な限り環境に負荷を与えない（または少ない）農業、農法のこと。農業の持つ物質循環機能を生かし、土づくり等を通じて化学肥料や農薬の投入を低減し、環境負荷を軽減するよう配慮した持続的な農業生産方式の総称。

P 24※2) **共食**

誰かと一緒に食事をする。食事をする相手は特に限定しない。

P 47※26) **行事食**

季節ごとの行事やお祝いの日食べる特別な料理のこと。行事食には家族の幸せや健康を願う意味がこめられている。

P 35※12) **郷土料理**

各地域の産物を上手に活用して、風土にあった食べ物として作られ、食べられてきた料理。

P 34※9) **子ども食堂**

子どもが一人でも行けて、無料又は安価で栄養のある食事や温かな団らんを子どもたちに提供する活動。

さ行

P 37※15) **産直施設**

新鮮で安心な地元食材を求める消費者ニーズに応えるため、生産者と農産物直売所が直接関わりを持ち、その土地で収穫された農林水産物等を販売する施設。

P 38※18) **自然農法**

本市中山間地域（オクナカ）の豊かな自然を生かし、農薬や化学肥料を使用しない農法。

P 41※25) **食育推進ボランティア**

岡崎市が市民との協働による食育を推進するために、市の実施する出前講座や食育イベント等に参画する人を食育推進ボランティアとして募集している。

P 41※24) **食生活改善推進員**

自治体が実施する養成講座を受講し、地域における食生活の改善に取り組む食のボランティア。全国に協議会組織を持って活動。

P 39※20) **食品ロス**

まだ食べられるのに、捨てられてしまう食品のこと。食品ロスの発生する主な原因は、過剰除去（野菜の皮の厚むきなど）、直接廃棄（賞味期限切れで食べずに捨ててしまう）及び食べ残し（食べ残して捨ててしまう）の3つ。

た行

P 37※13) **地産地消**

「地場生産－地場消費」を略した言葉で、地域で採れた農林水産物を、できるだけ地域で消費しようという消費行動の意味で使われる。一方、「地消地産」は、地域で消費するものは地域で生産するという「消費」を起点にして安定的な生産体制を地域で構築するという考え方。

P 24※3) **伝統料理**

ある地域・集団の中で、古くから受け継がれてきた特徴的な食べ物や料理。

P 29※5) **特定給食施設**

健康増進法第20条第1項に「特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要な1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設」と規定されている。

な行

P 29※4) 中食

惣菜店やコンビニエンスストア・スーパーなどでお弁当や惣菜などを購入したり、外食店のデリバリーなどを利用して、家庭外で商業的に調理・加工されたものを購入して食べる形態の食事のこと。

P 37※14) 農産物残留農薬検査

食品中の残留農薬により健康を損なうおそれがないよう、国で農薬の残留基準を設定している。岡崎市では、岡崎市食品衛生監視指導計画に基づき、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る。

P 38※19) 農泊

農山漁村地域に宿泊し、滞在中に豊かな地域資源を活用した食事や体験等を楽しむ「農山漁村滞在型旅行」のこと。

は行

P 34※10) フードドライブ

家庭で余っている食品を集めて、食品を必要としている地域のフードバンク^{※29)}等の生活困窮者支援団体、子ども食堂、福祉施設等に寄付する活動のこと。

P 66※29) フードバンク

「食糧銀行」とも呼ばれる福祉活動。企業などから包装や印字ミスや傷がついてしまっただけで売りに出せない食品を寄付してもらい、必要としている団体や施設や困窮している世帯に寄付する活動。

P 30※6) フレイル

加齢とともに心身の活力が低下し、複数の慢性疾患の併存などの影響もあり、生活機能が障害され、心身の脆弱性が出現した状態であるが、一方で適切な介入・支援により、生活機能の維持向上が可能な状態のことで、健康な状態と日常生活でサポートが必要な介護状態の中間を意味する。

や行

P 38※17) 有機農業

有機農業の推進に関する法律において、有機農業を「化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業をいう。」と定義されている。

P 37※16) 遊休農地

農地法で定められた用語で、「現在農地として利用されておらず、今後も農地として利用される見込みのない農地」と、「農地ではあるが周辺の農地と比較して利用の程度が著しく劣っている農地」の両方を指す。

ら行

P 31※7) リスクコミュニケーション

リスク分析の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、研究者、その他の関係者の間で、情報および意見を相互に交換すること。食品の安全性におけるリスク分析（リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション）の考え方

は、平成 15（2003）年の食品安全基本法
制定、食品衛生法改正時に取り入れられた。

わ行

P 34※11) **ワークライフバランス**

仕事と生活の調和のことを指す。国はワーク
ライフバランスを推進するために、「仕
事と生活の調和（ワーク・ライフ・バラン
ス）憲章」・「仕事と生活の調和推進のため
の行動指針」を策定している。

参考資料1 食育ピクトグラム

食育ピクトグラム

令和3年2月、農林水産省が「食育ピクトグラム」を作成し公表しました。

「食育ピクトグラム」とは、食育における代表的な12の取組について子どもから大人まで誰にでも分かりやすく単純化した絵文字で表現したもので、食育への関心が低い人も含め、幅広く食育についての情報発信や普及啓発を行うことを目的に作られました。

岡崎市においても、食育の情報提供、普及啓発に活用していきます。



参考資料２ 食育基本法の概要

食育基本法（平成１７年法律第 63 号）の概要

１ 目的

国民が健全な心身を培い、豊かな人間性を育む食育を推進するため、施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的とする。（第 1 条）

２ 関係者の責務

- (1) 食育の推進について、国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業関係者、食品関連事業者、国民の責務を定める。（第 9～13 条）
- (2) 政府は、毎年、食育の推進に関して講じられた施策に関し、国会に報告を提出する。（第 15 条）

３ 食育推進基本計画の作成

- (1) 食育推進会議は、以下の事項について食育推進基本計画を作成する。（第 16 条）
 - ① 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
 - ② 食育の推進の目標に関する事項
 - ③ 国民等に行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
 - ④ その他必要な事項
- (2) 都道府県は都道府県食育推進計画、市町村は市町村食育推進計画を作成するよう努める。（第 17～18 条）

４ 基本的施策

- ① 家庭における食育の推進（第 19 条）
- ② 学校、保育所等における食育の推進（第 20 条）
- ③ 地域における食生活の改善のための取組の推進（第 21 条）
- ④ 食育推進運動の展開（第 22 条）
- ⑤ 生産者と消費者の交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等（第 23 条）
- ⑥ 食文化の継承のための活動の支援等（第 24 条）
- ⑦ 食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の促進（第 25 条）

５ 食育推進会議

- (1) 農林水産省に食育推進会議を置き、会長（農林水産大臣）及び委員（関係大臣、有識者）25 名以内で組織する。（第 27 条）
- (2) 都道府県に都道府県食育推進会議、市町村に市町村食育推進会議を置くことができる。（第 32、33 条）

参考資料3 岡崎市食育推進会議条例

岡崎市食育推進会議条例

(設置)

第1条 食育基本法（平成17年法律第63号）第33条第1項の規定に基づき、岡崎市食育推進会議（以下「推進会議」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

- (1) 岡崎市食育推進計画を作成し、その実施を推進すること。
- (2) 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、食育に関する施策の実施を推進すること。

(組織)

第3条 推進会議は、会長及び委員30人以内をもって組織する。

2 会長は、市長をもって充てる。

3 会長は、会務を総理し、推進会議を代表する。

4 会長に事故があるとき、又は会長が欠けたときは、会長があらかじめ指定する委員がその職務を代理する。

5 委員は、食育に関して十分な知識と経験を有する者その他市長が必要と認める者のうちから、市長が任命する。

6 委員の任期は2年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

7 委員は、再任されることができる。

(会議)

第4条 推進会議の会議は、会長が招集し、会長がその議長となる。

2 推進会議は、委員の過半数の出席がなければ、会議を開くことができない。

3 推進会議の議事は、出席した委員の過半数をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(専門委員)

第5条 推進会議に、専門の事項を調査させるため、専門委員を置くことができる。

2 専門委員は、当該専門の事項に関して十分な知識又は経験を有する者のうちから、市長が任命する。

(雑則)

第6条 この条例に定めるもののほか、推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、会長が推進会議に諮って定める。

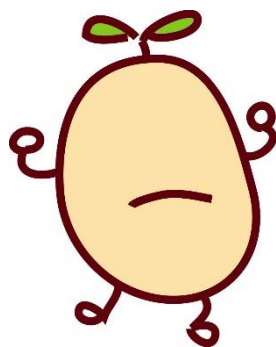
附 則

この条例は、規則で定める日から施行する。

(岡崎市食育推進会議条例の施行期日は、平成19年8月17日とする)

参考資料4 岡崎市食育推進会議委員名簿

岡崎市食育推進会議委員			
任期：令和3年10月20日～令和5年10月19日			
	氏名	所属団体	備考
	なかね やすひろ 中根 康浩	岡崎市長	会長
1	あんどう あけみ 安藤 明美	愛知学泉大学 家政学部長 教授	学識経験者
2	おの たく 小野 琢	愛知産業大学 准教授	学識経験者
3	やまだ ゆり 山田 悠莉	岡崎女子短期大学 准教授	学識経験者
4	ささき きみまる 佐々木 公麿	愛知県私立幼稚園連盟岡崎支部 副支部長	教育関係者
5	にいのみ ともあき 新家 智明	あいち三河農業協同組合 常務理事	農業関係者
6	やまもと じゅん 山本 潤	岡崎市医師会 副会長	保健医療関係者
7	おだ もりひさ 織田 盛久	岡崎歯科医師会 副会長	保健医療関係者
8	あおき やすあき 青木 裕明	岡崎薬剤師会 副会長	保健医療関係者
9	あさだ えいじ 浅田 英嗣	岡崎栄養士会 会長	保健医療関係者
10	しょうじ みつこ 小路 光子	岡崎市食生活改善協議会 会長	保健医療関係者
11	はやかわ まさひろ 早川 勝博	岡崎市食品衛生協会 会長	食品産業関係者
12	おおた けんすけ 太田 健介	岡崎商工会議所 副会頭	食品産業関係者
13	いちかわ ふみお 市川 文勇	岡崎市六ツ美商工会 顧問	食品産業関係者
14	あさおか けんじ 浅岡 謙治	岡崎市ぬかた商工会 会長	食品産業関係者
15	あんどう ちさと 安藤 智里	市民公募	消費者代表
16	おさない みほ 小山内 美帆	市民公募	消費者代表
17	やまもと きみのり 山本 公徳	岡崎市副市長	行政関係者
18	あんどう なおや 安藤 直哉	岡崎市教育長	行政関係者



第4次岡崎市食育推進計画

令和5年3月

発 行 岡崎市食育推進会議

事務局 岡崎市保健部健康増進課 食育栄養係

岡崎市若宮町2丁目1番地1

岡崎げんき館2階

電話 0564-23-6962