



第2次東根市 食育・地産地消推進計画

● 計画策定の目的

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、各フィールドが、それぞれの役割を担い、互いに連携・協力しながら、健康な「体」づくり、豊かな「心」を育むこと、「食」と「農」を大切にすることを柱として、食育と地産地消を一体的に推進していきます。

● 計画策定の期間・位置づけ

〈計画の期間〉

令和4年度～令和8年度の5年間

〈計画の位置づけ〉

食育基本法（第18条）に規定する市町村計画および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）の規定に基づく計画

● 食育・地産地消推進に向けた主な課題

〈食生活の状況〉

- ・朝食喫食の大切さについて、子どもや保護者、若い世代への働きかけが必要。
- ・野菜類の積極的な摂取と減塩、適塩など生活習慣病予防に向けた継続的な取り組みが必要。
- ・栄養バランスのとれた食事をとる必要性と実践するためのポイントなどの普及が必要。

〈食事のあいさつ・マナー・食文化〉

- ・感謝の気持ちを表したり、みんなが気持ちよく食事ができることにつながる食事のあいさつの習慣づけが必要。
- ・郷土・伝統料理や行事食を知ることや、作ったり食べたりする機会を増加させ、豊かな心や郷土愛を育むことが必要。

〈食への意識〉

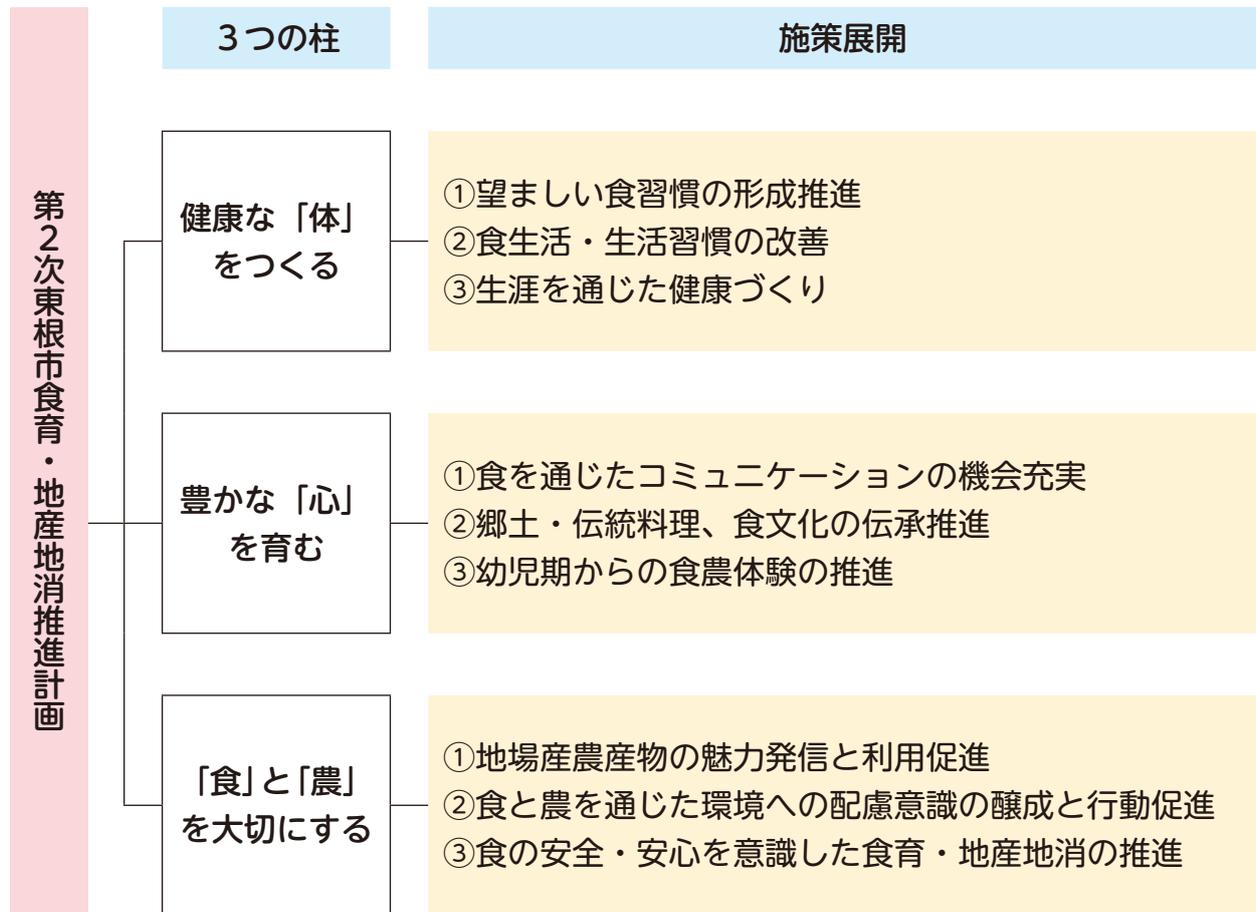
- ・望ましい食生活を実践するため、食育について知り、実践することが必要。
- ・食品ロス削減に向け、食べ物を残さず食べる等、環境に配慮した食生活を推進することが必要。

〈農と地産地消〉

- ・農業体験の活用や東根産農産物の知名度向上活動を推進し、地産地消に対する理解を深めることが必要。
- ・家庭や学校給食などで地場産農産物・食材の活用を促進していくことが必要。

● 計画の柱と施策展開

本計画では、3つの柱の実現を目指し、次のとおり施策を展開します。



● 重点事業と主な取り組み



健康な「体」づくり	
<p>「おいしく楽しく3(サン)・3(サン)」プロジェクト</p> <p>1日3食、3皿(主食・主菜・副菜)そろった食事を推進します。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●各年代に応じた望ましい食生活の普及啓発 ●児童福祉施設での朝ごはんチェックシート記入による習慣づくり ●市報などを活用した情報提供(レシピの紹介) ●学校等での子ども・保護者への啓発 ●各種教室、サロン等での講話や実習をとおした啓発
<p>「減塩・適塩・ベジアップ!」プロジェクト</p> <p>健康づくりのための野菜の積極的な摂取と、減塩・適塩を推進します。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●市報やSNSなどを活用した情報提供(減塩・適塩料理、野菜料理、果物料理レシピの紹介) ●保育施設、学校等での指導 ●給食をとおした指導 ●各種教室、サロン等での指導

豊かな「心」を育む



「んまい！」でつながる ひがしねの食プロジェクト

郷土愛を育むとともに次世代に伝えていくため、東根で採れる旬の食材や料理、郷土・伝統料理を家族や友人などと楽しみながら作り、食べる機会を増やします。

- 給食での郷土・伝統料理の提供
- 市報やSNSなどを活用した情報提供(レシピ紹介)
- 郷土・伝統料理をテーマにした料理教室の開催
- 図書館等での食育コーナー（郷土・伝統料理の紹介）の設置
- 食生活改善推進員等のボランティアによる食文化の継承

感謝のきもちで「いただきます・ごちそうさま」プロジェクト

食べ物のいのちをいただくことや、生産者への感謝の気持ちを育てます。

- 幼い頃からの食農体験の機会づくり
- 子ども達の生活の場（家庭、保育施設、学校など）での食事のあいさつの呼びかけ、習慣づくり
- 生産者と消費者が交流する機会づくり



「食」と「農」を大切にする

「残さず食べよう！ 食品ロス削減」プロジェクト

さまざまな場面で食べ物を残さないことを浸透させるなど、食品ロスの削減を促進します。

- 子どもの頃からの環境への配慮と食べ物を大切にする意識の醸成
- 食べ物を残さず食べることのほか、食材を使い切る、買いすぎない、作りすぎないなど、さまざまな方法による食品ロスの削減の取り組みの普及啓発
- 宴会などにおける3010運動や、食べきれないときの持ち帰りの推進
- フードドライブの推進

「体感！ 身近にあるひがしね産 魅力再発見！」プロジェクト

東根でとれた旬の農産物を通じ、生産者と消費者とが顔が見える関係を強化し、東根産農産物の魅力を再発見する機会の拡大を促します。

- 生産者と消費者との顔が見える関係づくりを強化するための農業体験や交流活動の実施
- 保育所・幼稚園・学校などにおける体験学習の充実
- 学校給食における東根産農産物の積極的な使用
- 市報、ホームページ、SNSなどを活用した東根産農産物の魅力発信
- 各種イベント会場における東根産農産物のPR
- 6次産業化の推進や農観連携による東根産農産物の消費拡大

●成果指標と数値目標

食育・地産地消を推進していく上で、成果や達成度を客観的指標により評価できるように目標値を設定します。

計画の柱1 健康な「体」をつくります		
指 標	実績 (R 2)	目標値 (R 8)
朝食を欠食している人の割合* ¹	5歳児 3.2% 小学生 3.8% 中学生 4.0% 高校生 9.5%	それぞれ0%
	20歳代 21.0% 30歳代 11.3% 40歳代 16.3% 50歳代 5.4% 60歳代 1.6% 70歳代 1.5%	それぞれ半減
1日の野菜の目標摂取量* ² を食べている人の割合* ³	成 人 28.7%	40%以上
日頃の食事で主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の人の割合	成 人 63.0%	70%以上

計画の柱2 豊かな「心」を育みます		
指 標	実績 (R 2)	目標値 (R 8)
学校給食での郷土・伝統料理、行事食の提供回数	5回	5回以上
農業体験を実施する保育施設の増加	17施設	20施設

計画の柱3 「食」と「農」を大切にします		
指 標	実績 (R 2)	目標値 (R 8)
家庭で使用する農産物の主な産地の割合	県内産 16.3% 市内産 12.7%	30%以上 20%以上
学校給食での地場産物の活用割合	36.5%	40%以上
環境に配慮した食生活を実践する人の増加	成 人 79.6%	90%以上