

第2章

これまでの成果と食育の現状と課題

1 家庭における食育の推進

《重点推進事業 I》 食育は家庭から・朝ごはんは元気の源

これまでの成果

日野市食育推進計画では、家庭における食育を「食育の原点」とし、重要かつ基礎的な食育の場として考えています。特に家庭でしっかりと朝食をとることは、子どもたちの健康的な生活リズムや正しい生活習慣を確立するためにとっても重要なことです。

そのため、朝食を作る立場である保育園児・幼稚園児の保護者と園児、児童、生徒のそれぞれについて、2つの数値目標を掲げ、朝食欠食率の割合を減らすための具体的な取り組みを関係各課で実施してきました。

《日野市推進計画における数値目標》

	平成 18 年度現状値※	数値目標(平成 23 年度)
数値目標 1	保育園児、幼稚園児の保護者(18.6%)	半減(9.3%)
数値目標 2	園児(1.7%)、児童(3.8%)、生徒(9.7%)	0%

※平成 18 年度の現状値

園児及びその保護者…日野市庁内食育推進作業部会による保育園児、幼稚園児の保護者対象「朝食についてのアンケート」結果による(平成 18 年 12 月)

児童(小学生)…日野市公立小学校教育研究会による「小学 5 年生対象アンケート」結果による(平成 18 年 7 月)

生徒(中学生)…健康課による「食を通じた中学生健康づくりアンケート調査」結果による(平成 16 年度)

《妊産婦・乳幼児等への取り組み》 健康課

妊産婦、乳幼児（赤ちゃん）を持つ保護者、保育園・幼稚園への就園前の子どもを持つ保護者に対して、ライフステージに応じた食育を行ってきました。

妊産婦に対しては、マタニティクッキング教室を開催し、調理実習や栄養士による講話とパンフレットの配付などを通して、正しい食情報の提供を行ってきました。

乳幼児（赤ちゃん）を持つ保護者に対しては、「離乳食教室」の開催や1歳6ヶ月健診時に食育絵本の読み聞かせの実演をしたり、離乳食のレシピなどを配付しながら、乳幼児の食事に関する正しい知識を身に付けてもらうための積極的な情報提供を行いました。子どもが家族と一緒に食べること、そしてそこで交わされる会話が子どもの心の成長や家族の絆にとって重要であることを伝え、悩みを抱えている保護者が安心して子育てができる環境づくりに取り組んできました。

また、保健師や栄養士による家庭訪問の際には、保護者の食生活の確認や食に関するアドバイスを行ってきました。

保育園児、幼稚園児の保護者に対しては、保護者の調理技術の向上、家庭での食生活改善を目的とした「元気☆簡単朝ごはん教室」を開催し、さまざまな栄養情報の発信をしてきました。

《園児の保護者への取り組み》 保育課・市立保育園・学校課・市立幼稚園

保育園や幼稚園に通う乳幼児を含む低年齢の子どもたちは、自ら調理することができないため、園児に対する直接的な指導とあわせて、保護者に対しても積極的な支援を行ってきました。

市立保育園では、「簡単朝食教室」の開催や朝食レシピの作成配付、また保護者会に栄養士が出席し朝食の大切さについて講演をするなど、保護者に対する実践的な支援をしてきました。

また、保育園のバランスの良い給食を、保育園に在園している園児の保護者や在宅児童の保護者に毎日の食事作りの参考にしてもらえるよう、ケーブルテレビやインターネットで公開してきました。

市立幼稚園では、保護者向けに、リーフレット「一緒に食べよう！おいしいごはん」を作成して配布し、家庭における食育を推進するように働きかけを行ってきました。

保育園、幼稚園両園の取り組みとして、「朝ごはんカード」による園児への朝ごはん調査や「朝ごはん声かけ運動」によって園児、保護者に対し朝ごはんを食べることの意識付けを行ってきました。

《児童・生徒の保護者への取り組み》 学校課及び小・中学校

小・中学校では、子どもたちにさまざまな教科や機会を通し食育を推進していますが、保護者に対しても、給食試食会等を通して家庭での食育を働きかける取り組みをしてきました。例えば、給食試食会の時に、栄養士が「朝食の大切さ」の講話をしたり、お便りなどで、成長期の子どもに大切な栄養素や食習慣などの情報を発信しました。

数値目標の達成状況

《数値目標 1、2》

保育園、幼稚園、児童(小学生)、生徒(中学生)の朝食欠食率に関する調査結果

1. 調査実施の概要（朝食に関するアンケート）

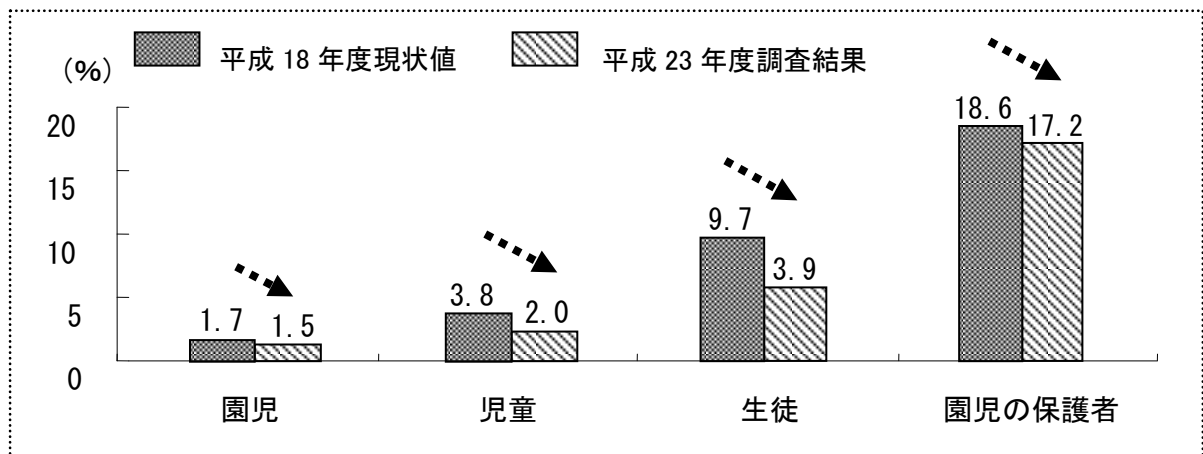
- (1) 調査の目的
日野市食育推進計画において《数値目標 1、2》に掲げる朝食を欠食することがある人の割合についてその達成度を評価するとともに、第2期日野市食育推進計画における基礎資料とすることを目的とする。
- (2) 調査内容
①朝食摂取の有無について
②朝食の主食、おかず、汁物、デザート、飲み物について
③起床時間について ほか
- (3) 調査方法
市立保育園、私立保育園、市立幼稚園、私立幼稚園、小学校、中学校に対して調査票を配付・回収
- (4) 実施時期
平成23年8月～10月
- (5) 回収票数 3,508 票

2. 調査結果

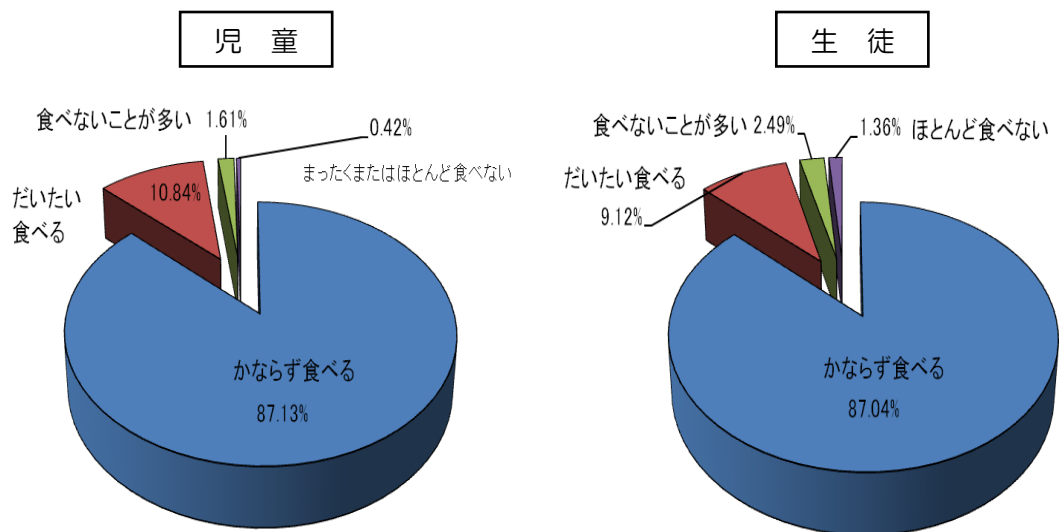
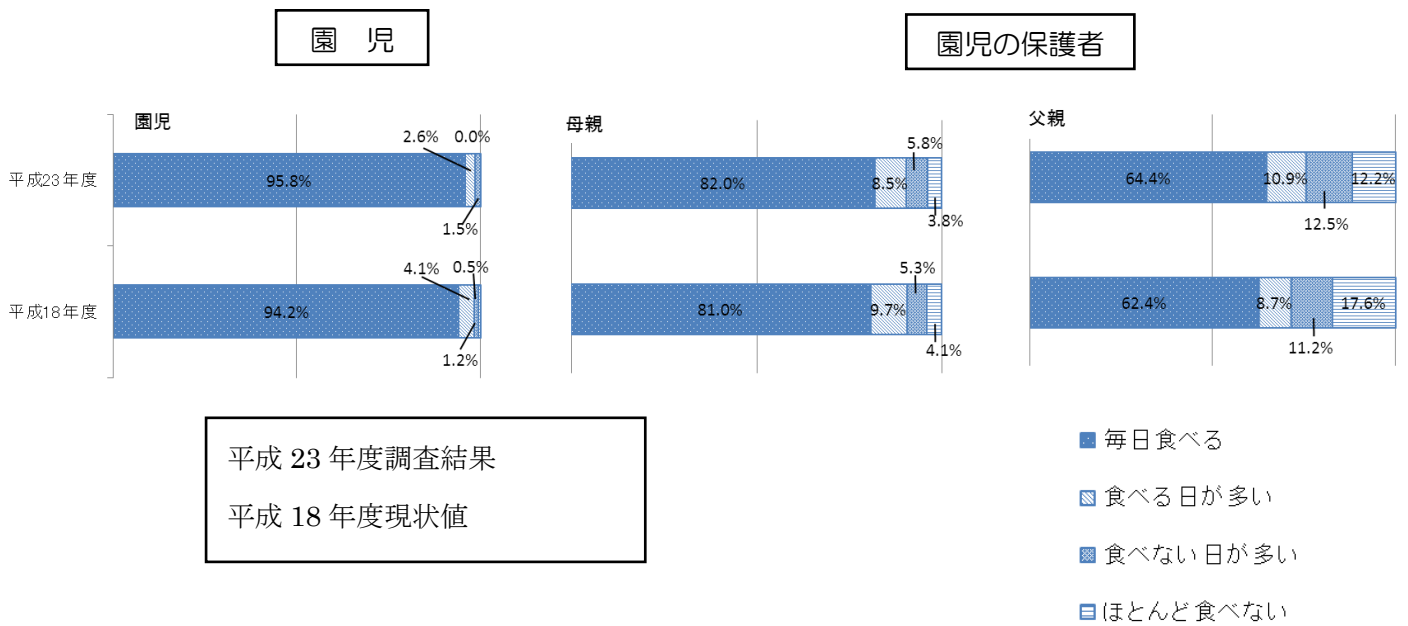
《表1》 数値目標値とその達成状況について

	平成18年度	目標値	平成23年度	達成状況
園児	1.7%	0%	1.5%	0.2ポイント減
児童	3.8%	0%	2.0%	1.8ポイント減
生徒	9.7%	0%	3.9%	5.8ポイント減
園児の保護者	18.6%	半減(9.3%)	17.2%	1.4ポイント減

《グラフ1》 平成18年度と平成23年度における朝食欠食率の調査結果の比較



《グラフ2》 対象者別朝食に関するアンケート結果(朝食摂取状況内訳)



3. 数値目標の達成結果の考察

平成23年度の朝食に関するアンケート調査の結果では、保育園児・幼稚園児の保護者、園児、児童、生徒のそれぞれについて朝食の欠食率の減少が見られました。数値目標の達成はできなかったものの、5年間の取り組みについて一定の成果を出すことができたと考えられます。

アンケート調査では、「食べない日が多い」「ほとんど食べない（まったく食べない）」を朝食欠食の定義としていますが、平成23年度の調査結果では、「ほとんど食べない（まったく食べない）」ケースが、園児、園児の保護者、児童、生徒のすべてにおいて、平成18年度の

現状値と比較して減少しており、このことについては大きな成果であったと考えられます。

朝食を欠食することが子どもに及ぼす影響など、食に対する社会全体の関心が高くなっていることも、朝食欠食率減少のひとつの要因と考えられます。

しかしながら、朝食欠食や孤食（個食）の問題は依然として残っており、今後も継続した対策が必要であるとともに、各家庭への支援に役立てるために、食べている内容について、さらに分析する必要があります。

特に家庭における食育に関しては、家庭の様態や家族関係も多様化しており、また、経済的、社会的な要因により朝食摂取等が困難な場合もあるため、そのようなことにも十分配慮する必要があります。

現状

- ・核家族化や共働きの増加、ライフスタイルの多様化などにより、家庭を取り巻く食環境が大きく変化しています。
- ・朝食を食べる子どもや保護者の数は、少しずつ増加しています。
- ・家族や友人と一緒にコミュニケーションをとりながら楽しく食卓を囲む「共食」の機会の減少により、ひとりで食事をする「孤食」が問題となっています。また、「共食」の機会があったとしても、それぞれ好みの食事を別々でとる「個食」も問題となっています。

課題

- ・日常生活の基盤である家庭における食育は、食習慣の基礎を形成する子どもたちにとって最も重要な場ですが、ライフスタイルの多様化などにより、一律の取り組みが難しい状況にあります。そのためには、食育について保護者に関心を持ってもらえるよう引き続き粘り強い取り組みが必要であるとともに、家庭の態様に合わせたきめ細かい対応が必要です。

《課題の解決に向けて》

数値目標 1 として掲げた朝食の欠食率を下げる取り組みについては、一定の成果を出すことができました。朝食の欠食は減少傾向にありますが、目標の達成においては決して十分であるとは言えず、今後も継続した取り組みが必要です。朝食摂取を含め、食育は家庭から始まり、家庭における食育が「食育の原点」であることを再認識しながら、家庭の力を可能な限り活かしていくことが重要と考えます。

一度身に付いた食習慣を大人になって改めることは非常に難しいことです。そのためには、子どもたちの成長段階にあわせた、食に関する正しい知識と判断力を身に付けるための取り組みが必要です。また、親世代の考え方や知識も年々変化しており、インターネットの活用など、支援のあり方や方法も時代に即したものにする必要があります。

未来を担う子どもたちが、生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育んでいけるよう今後も食育を推進していきます。

家庭における食育の推進 事例紹介①

離乳食教室（健康課）

赤ちゃんは試食はしませんが、離乳食を初めて作るお母さんやお父さんが試食をします。栄養士から、素材の味を生かした離乳食の作り方のアドバイスを受けている風景です。

おかゆの作り方、フリージングの方法、お芋を簡単につぶす方法、野菜スープの味などを体験します。

「離乳食って初めて食べた」「素材の味っておいしいんですね」とか、たまには「味がなーい」などという感想をいただきます。

電子レンジを使ったり、ベビーフードを活用したり、時代にあった支援を心がけています。「子どもの食べるペースでゆっくりね。」「他の子と比べないでね」など初めての離乳食作りのプレッシャーをやわらげるように努めています。

教室が終了すると保護者同士で、情報交換、メールアドレスの交換などをされています。みんな楽しく子育てしてほしいです。



アタキもたべたい..

家庭における食育の推進 事例紹介②

健診 DE 食育（健康課）

健康課では、受診率の高い1歳6か月児健診、3歳児健診において、効率的、効果的に幼児及びその家族の望ましい食習慣の定着を図るための食育事業を行っています。

3歳児健診では、朝ごはんに関する情報パンフレットなどを内容の説明とともに配付し、幼児の食育・健康づくりに関する情報提供を行っています。

1歳6か月児健診では、絵本を媒体とした保育士による食習慣定着についての話しと読み聞かせの実演を実施しています。また、健診問診場面で、再度家庭での朝食摂取、健康的な食生活の必要性を保健師から話しています。必要者には、幼児の食生活にからめながら、家庭全体に食習慣、朝食摂取等の個別支援を栄養士が実施しています。

20歳代からの若年世代の朝食欠食率が増えている状況をふまえ、幼児の食習慣改善活動は、若年家庭の将来の生活習慣病の予防につながる一助になるとともに、対象となる子どもがほぼ全員受診する健診という場で食育を実施することで幅広い効果を期待しています。



2 学校、児童館、保育所などにおける食育の推進

《重点推進事業 II 安全安心でおいしい学校給食の推進》

これまでの成果

日野市食育推進計画及び日野市みんなですすめる食育条例には、日野市独自の取り組み方法と長年培ったノウハウを生かし、学校給食における日野産野菜の自給率向上を目的に、「学校給食での日野産野菜利用率を平成23年度までに25%を目指す」という数値目標を設定してきました。

《日野市推進計画における数値目標》

	平成17年度現状値※	数値目標(平成23年度)
数値目標3	11.3% 学校給食での日野産野菜利用率 (金額ベース、6月・11月の全給食実施日対象)	25.0%

※平成18年度の現状値

日野産野菜利用率=野菜全仕入れ分のうち、日野産野菜の割合を出したもの

《供給・納品の取り組み》 産業振興課

産業振興課では、学校給食での日野産野菜利用率の増加を図るため、平成17年度から契約栽培システムを導入し、契約栽培品目を段階的に増やし、平成21年度以降は7品目で継続実施しています(資料1参照)。契約栽培システム※¹とは、契約栽培品目の納品実績に応じ市が奨励金を出すもので、平成21年度以降は契約栽培品目以外のすべての品目にも出荷補助を出しています(資料2参照)。野菜の年間納品量上位を契約栽培品目が占めていることから、学校給食への納品がより魅力的な野菜の流通ルートとなり、契約栽培システムが効果的に機能していることがよくわかります(資料3参照)。

また、平成20年度からは、日野産野菜学校給食供給コーディネーター制度も導入しました。コーディネーターが、農業者と学校栄養士の間に入り、円滑な需給調整を行える環境が整ったことで、それまではできなかった、地区を超えた納品が可能となり、納品量の増加につながりました。

※1 契約栽培システム 学校給食用野菜等の安定的な供給を図るため、平成17年度から契約栽培制度を始めました。この制度は、予め学校側が利用予定量を提示します。この量を農業者が生産し、学校側が注文し買い取るものです。平成17年度の人参に始まり、以後長ネギ、リンゴ、キャベツ、大根、じゃがいも、玉ねぎと契約栽培品目を増やしてきました。

日野産農産物の供給については、市内を平山、東光寺及び堀之内の3地区に区分しています。平山地区は12農家で9校(小学校4、中学校5)、東光寺地区は18農家で8校(小学校6、中学校2)、堀之内地区は10農家で8校(小学校7、中学校1)を担当する形で供給しています。

資料1:契約栽培品目の推移

年 度	契 約 栽 培 品 目
平成 17 年度	ニンジン
平成 18 年度	ニンジン、長ネギ
平成 19 年度	ニンジン、長ネギ、リンゴ
平成 20 年度	ニンジン、長ネギ、リンゴ、大根、キャベツ
平成 21 年度以降	ニンジン、長ネギ、リンゴ、大根、キャベツ、ジャガイモ、タマネギ

資料2:契約栽培補助金額

＜平成 24 年度現在＞

契約栽培品目	補助金額（納品 1kg あたり）
野菜（ニンジン、長ネギ、大根、キャベツ、ジャガイモ、タマネギ）	60 円（作付補助 20 円＋出荷高補助 40 円）
リンゴ	40 円（出荷高補助 40 円）
その他	20 円（出荷高補助 20 円）

資料3:学校給食地元野菜等供給品目(供給量順)トップ 30

平成21年度(単位:Kg)			平成22年度(単位:Kg)		
1	にんじん	12,088.1	1	じゃがいも	8799.5
2	玉ねぎ	8,562.5	2	にんじん	8337.5
3	長ネギ	6,426.7	3	大根	6782.5
4	じゃがいも	6,210.5	4	長ネギ	6660.3
5	キャベツ	5,503.0	5	玉ねぎ	5292.2
6	大根	4,716.0	6	小松菜	4519.9
7	小松菜	3,402.3	7	とうもろこし	3255.0
8	白菜	2,068.5	8	キャベツ	3018.6
9	米	1,902.0	9	米	2525.0
10	トマト	1,596.3	10	白菜	1700.0
11	梨	1,537.9	11	梨	1696.0
12	さつまいも	1,427.6	12	トマト	1398.3
13	いちご	1,225.0	13	さつまいも	1306.0
14	里芋	1,178.3	14	ほうれんそう	669.0
15	とうもろこし	1,100.0	15	かぼちゃ	480.0
16	ほうれん草	778.4	16	ごぼう	453.5
17	かぼちゃ	459.0	17	ムラサキイモ	317.0
18	ごぼう	411.1	18	ナス	249.4
19	とうがん	353.0	19	里芋	221.0
20	ムラサキ芋	276.0	20	とうがん	175.0
21	ナス	233.0	21	干し大根	148.0
22	ブロッコリー	202.0	22	葉大根	134.0
23	ぶどう	83.3	23	ぶどう	90.8
24	チンゲン菜	70.0	24	きゅうり	74.0
25	たくあん	53.0	25	ブロッコリー	53.0
26	葉大根	46.0	26	たくあん	48.0
27	きゅうり	40.0	27	ブルーベリー	23.2
28	栗	31.5	28	いんげん	21.0
29	ブルーベリー	17.3	29	チンゲン菜	18.0
30	春菊	16.5	30	ピーマン	12.4

《利用についての取組み》 学校課・小中学校

昨今、児童生徒を取り巻く食生活環境は、社会の急激な変化により様々な影響を受け、学校給食が担う役割はますます重要となっています。

小・中学校では「食に関する指導の全体計画」が毎年作成されています。学校給食法や食育基本法に基づき、学校給食の目的を基本に、学校教育目標・健康教育目標とあわせて、食に関する計画が、給食指導の面や教科との関連を踏まえた形で、学年ごとに作成され、実行されています。

学校給食の献立は、旬を生かした和食・洋食・中華や、郷土食や行事食を取り入れ考えられています。旬の食材で日野産があれば優先して使用し、児童生徒へ旬の味を知らせています。

平成20年度「日野市食育推進計画」において、日野産野菜利用率25%の数値目標が掲げられました。日野市の学校給食での地産地消は四半世紀に及び、学校と生産者の繋がりは給食食材の提供のみならず、食教育の一端を担う状況にあります。

学校校内で栽培活動を行う学童農園では、栽培した作物を学校給食の食材として取り入れることもあり、作物の成長を知り、食べものの命をいただく感謝の気持ちを学ぶ場になっています。また、生産者が野菜を育てる先生として児童生徒と関わっており、生産者の顔がわかることで安心感が生まれ、児童生徒がより身近に食べ物を感じ、苦手な野菜でも大切に食べるようになります。

学校給食でより確実に日野産野菜を使用するため、3地区の代表栄養士は、地域の代表農家と情報交換を密に行い、担当地区校へ作物の生育状況等の情報発信を行ってきました。

今日まで日野産野菜使用を継続してこられた理由の一つに、栄養士を通し、学校現場で生産者と児童生徒が交流し、調理員は減農薬の日野産野菜の虫食いを除くなどのひと手間かけた作業を行なうなどの日々の努力があります。地域の生産者と連携して旬の野菜等をより多く給食に使用し、児童生徒に、生きた教材として旬の味を五感で覚えてもらう努力を続けています。

数値目標の達成状況

《数値目標 3》

学校給食での日野産野菜利用率に関する調査結果

1. 調査実施の概要

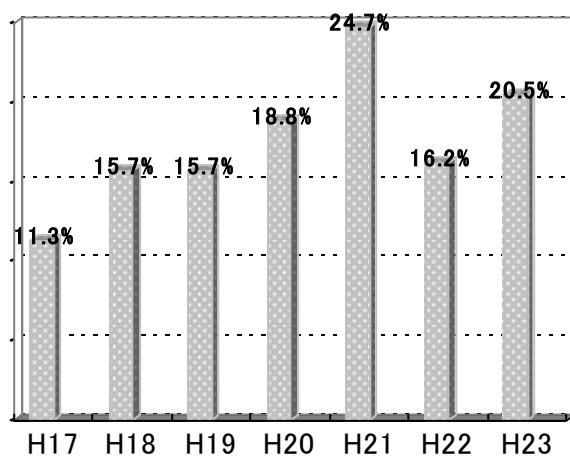
- (1) 調査の目的
日野市食育推進計画において《数値目標 3》に掲げる学校給食での日野産野菜利用率の割合についてその達成度を評価するとともに、第2期日野市食育推進計画における基礎資料とすることを目的とする。
- (2) 調査内容
学校給食における日野産野菜利用率について
- (3) 調査方法
学校給食における野菜全体の仕入れ分のうち、日野産野菜の割合を算出するもの。
割合は、金額ベースとし、6月及び11月を対象とする。

2. 調査結果

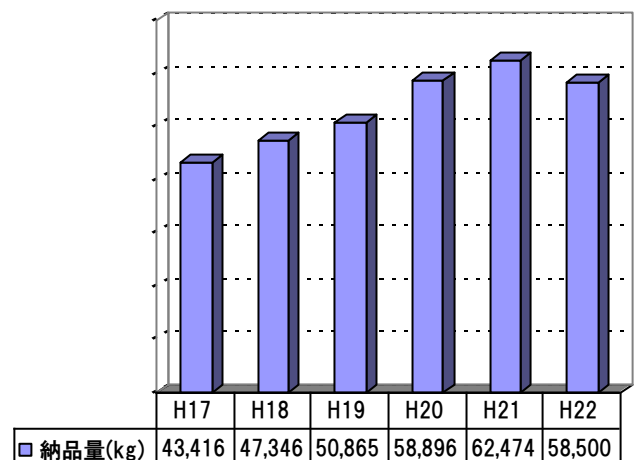
《表1》 学校給食での日野産野菜利用率の推移

	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度	平成22年度	平成23年度
目標値	***	***	15.0%	***	20.0%	***	25.0%
結果値	11.3%	15.7%	15.7%	18.8%	24.7%	16.2%	20.5%

《グラフ1》 学校給食での日野産野菜利用率の推移



《グラフ2》 学校給食への日野産野菜納品量の推移



《表2》学校給食への日野産野菜地区別納品量及び鶏卵、りんご納品量

野菜等	地区名	平成22年度		平成21年度	
		校数	納品量	校数	納品量
野菜等	平山地区	9校	22,625Kg	9校	28,303Kg
	東光寺地区	8校	14,658Kg	8校	15,631Kg
	堀之内地区	8校	21,217Kg	8校	18,540Kg
	計	25校	58,500Kg	25校	62,474Kg
鶏卵		25校	20,918Kg	25校	19,605Kg
りんご(百草万蔵院台)		25校	3,982kg	25校	3,613kg

3. 数値目標の達成結果と考察

学校給食での日野産野菜利用率の向上を図るため、平成17年度から契約栽培システムを、平成20年度から日野産野菜学校給食供給コーディネーター制度を導入したことに伴い、利用率は順調に増加していき、平成21年度には24.7%になり、25%という目標数値達成に迫る勢いでした。平成22年度は利用率が減少しましたが、この主な原因としては、この年の季節外れの降雪や記録的な猛暑など、天候の影響による収穫量の減少や収穫時期のずれなどが挙げられます。また、こうした天候の影響により市場価格は高騰しますが、日野産野菜は市場価格の変動には影響されない金額で納品されるシステムのため、金額ベースでの利用率が伸び悩んでいるという一因もあります。

参考までに、年間納品量の推移を考察すると（《グラフ1》参照）、平成17年度以降順調に増加しており、前年度の利用率に比べ約8.5ポイントも減少した平成22年度ではありますが、年間納品量で見ると約4,000kgの減に留まっています。

また、同じく平成21年度と平成22年度の地区別納品量を比較すると（《表2》参照）構成人数が3地区のうちで一番少ない堀之内地区においては、2,677kgの増加が見られました。このような増加は、金額ベースでの利用率では見えてこない点ですが、農業者の高齢化、後継者不足、農地の減少と言われている中でも、このような喜ばしい成果も出ています。

現 状

- ・東日本大震災に伴う原発事故と放射能汚染問題が、学校給食に使用する食材全般に関してさまざまな影響を、長期に渡って及ぼすことが予想されます。
- ・学校給食の日野産野菜使用は四半世紀の歴史があり、生産者・行政・学校・コーディネーターの連携で全国にも知られる事業となっています。
- ・野菜の年間納品量の上位を契約栽培品目が占めることから、契約栽培システムの順調な機能が裏づけされています。

- ・日野産野菜学校給食供給コーディネーター制度導入の効果により、地区を超えた納品が可能となり、また、コーディネーターが問題処理のクッション役を担っていることから、学校としてもより日野産野菜を使いやすくなりました。
- ・契約栽培システム、日野産野菜学校給食供給コーディネーター制度により、年間納品量の安定化が図られています。
- ・天候等の外的要因、市場価格とのズレなどから利用率は伸び悩んでいます。
- ・利用率が低下していても、地区によっては年間納品量が増加している場合もあります。

課題

- ・日野産野菜の学校給食への供給については、天候等の外的要因が生産量に影響を与える一面があり、今後も、天候等の外的要因が収穫量、納品量に大きな影響を及ぼす可能性があります。
- ・市場価格が高騰しても、日野産野菜は価格変動がなく納品されるため、金額ベースで利用率を出すにあたり、そのギャップを考慮する必要があります。
- ・利用率には現れない地区ごとの成果も評価していく必要があります。
- ・学校給食は生きた教材です。児童生徒に旬の日野産野菜の味を届ける地産地消は都市農業を守る目的にも大きく貢献しています。天候不順等の自然要因の他に農地の減・生産者の高齢化などにどのように対処していくのが課題といえます。

《課題の解決に向けて》

今後も、契約栽培システム、日野産野菜学校給食供給コーディネーター制度を継続実施していくのはもちろんのことですが、金額ベースでの利用率を考察していくうえでは、市場価格の高騰に影響を受けない評価方法を新たに考えていく必要があります。また、利用率の推移を評価するだけでは現れてこなかった農業者の努力も評価すべく、今後は、納品量の推移についても考察していくべきだと思われます。

また、学校給食に食材を提供できる生産者の増大や地区割り・注文方法の見直し、補助金制度の継続、発注量と納品量の配慮、作付け状況や生育状況の集中把握などが必要と考えられます。

学校、児童館、保育所などにおける食育の推進 事例紹介①

● 中学3年生対象「テーブルマナー教室」(学校課・中学校)

給食を活用して食事の基礎基本を学ぶことを目的に、平成19年度より、市内全8校の中学3年生を対象に、「テーブルマナー教室」を実施しています。

専門講師(実践女子短期大学白尾美佳教授)から食事に関するマナー全般についての講義を受けた後、日野産野菜を使用した特別給食を、学んだことを実践しながら食べます。

＊特別給食・・・和食マナー給食(ごはん・汁物・主菜・副菜・フルーツ)
箸置き・塗汁椀は教育委員会で購入、他は給食の食器を使用

箸の持ち方や使い方、お頭付きの魚の正しい盛り付け方や食べ方のマナーを講義と実践で学びます。当日は実践女子短期大学学生さんの配膳補助や喫食時の個別指導もいただき、生徒たちは緊張しつつも楽しく学ぶ機会となっています。喫食時間を通常より長くとり、充実した食育活動として、2009年5月号「学校の食事」にグラビアで取り上げられ紹介されました。



学校、児童館、保育所などにおける食育の推進 事例紹介②

● 「日野食育かるた」作成(学校課・健康課)

平成21年度 東京都「食育指定地区」の指定を受け栄養教諭が配置されました。主な取組として①「日野食育かるた」の作成 ②産業まつりでの展示(かるた原画及び各校の食育の取組) ③食育講演会を実施しました。

①「日野食育かるた」は市内小中全校から絵札読み札セットで募集し1800余の応募作品から45点を選び200セットの「日野食育かるた」を製作しました。

「日野食育かるた」は作品採用者をはじめ、全小・中学校、市立保育園・図書館・市立幼稚園・児童館・ひのっちなどに配布し活用していただいています。

また、一般向け頒布200個を準備し年度内に完売する好評ぶりでした。

②日野産業まつりでうミネートパウチを行なった「日野食育かるた」の原画(絵と読み札)を実物展示。併せて、小・中学校全校各校の食育活動の取組を展示し好評を得ました。

産業まつり2日目に「食育講演会」として「日野の食、郷土の知恵とワザ!」で、市内在住農家の石坂昌子さんにご講演いただき、旬の食材を無駄なく使い切るエコな生活、昔からの食生活の知恵など目からウロコのお話を沢山ご指導いただきました。また、健康課イベントの「健康フェア」食育コーナーにおいて「日野食育かるた」で幼児から大学生まで楽しむことができました。



学校、児童館、保育所などにおける食育の推進

事例紹介③

「全公立幼稚園食育リーフレット」作成・配布（学校課）

公立幼稚園の食育の一環として、食育リーフレット「一緒に食べよう！！おいしいごはん」を作成し、印刷配布をしました。作成に当たっては、文科省「幼稚園教育要領」に則り、全公立幼稚園（5園）の園長をはじめ、各園から幼稚園教諭1～2名・栄養教諭・学校課担当からなる「食育リーフレット作成委員会」で作成しました。

公立幼稚園食育リーフレットは、【からだ作り】「楽しく食べよう！おいしく食べよう！」「バランスよく食べよう」「よく噛んで食べよう」【マナー】「楽しく食べよう」【感謝】「育ててみよう！食べてみよう！」「共食】「みんなと一緒に食べよう！」「作って見ませんか」「野菜が苦手な子むけ簡単レシピ」から構成されています。それぞれに、各園の取組の様子が写った園児の写真や、お弁当づくりのポイントが解りやすく絵で書かれています。

「食べやすいメニュー紹介」では、担当の教諭が実際に作り、職場の教諭に意見をもらい何回も作りなおして完成した自信作です。配布対象は各園5才児の保護者を中心に配布しましたが、食への意識が高まった、園での収穫物をお弁当に入れる工夫をこらしたなど好評を得ています。

また、5園では親子で楽しめる食語禄とリーフレットを関連付けるかるたを作り活用を深める取組もされています。



学校、児童館、保育所などにおける食育の推進

事例紹介④

「児童館・土曜ランチクラブ」（子育て課）

児童館では小学4年生から6年生を対象に「土曜日のお昼ご飯は自分でつくろう」をモットーに19年度より「土曜ランチクラブ」と称し調理活動を行っています。背景には「今日は朝食食べていない」「お昼はコンビニで買うよ」と児童館に通う児童の食生活の乱れを職員がどうにかならないかと発案した事業です。当初は、「お米を炊くところから…」「出汁のとり方…」と基本の「き」から活動を始めました。回を重ねるごとに「主食・副菜のバランス」「季節の旬」「伝統行事と食事」を学び、子ども達でのメニューの考案も、それらを上手に取り入れて考えられるようになりました。また、地域の方の協力を得て「魚のさばき方」や「出来上がりの温かさを揃える調理手順」など活動に広がりができ地域交流にもつながっています。

「お家で作って喜んでもらった」とうれしそうに報告してくれる子どもたちをこれからも応援し、いつか家庭を築いたときにまで役に立てることが目標です。インスタントなものが簡単に手に入る今だからこそ、仲間と作る優しい味を覚え身につけてほしいと願っています。



学校、児童館、保育所などにおける食育の推進 事例紹介⑤

学校給食における日野産農産物の利用（産業振興課・学校課）

学校における日野産農産物の利用は、子どもたちに地元の野菜を食べさせたいという栄養士の願いが契機となり、地域の農家にご協力をいただき、市とJAが支援する形で昭和58年に始まりました。

開始当初は、小学校、中学校1校ずつの計2校でしたが、平成24年現在、は全小中学校（小学校17校、中学校8校）の給食に日野産農産物を取り入れています。

「学校給食用地元野菜等供給コーディネート業務」により担当地区を越えた供給も行い、利用率の向上に努めています。



3 地域における食育の推進

《重点推進事業 Ⅲ 地域で進めるみんなの食育》

これまでの成果

地域における食育は、子どもから高齢者まであらゆるライフステージに応じた課題や問題があり、それらの問題を解決するため、関係機関で連携を取りながら地域全体が一体となって取り組んできました。

日野市食育推進計画では、食育にあまり関心のない人々に対して、いかにして関心や興味を持ってもらうかというたいへん難しい問題を、地域における食育の役割であると位置づけています。

この考え方を基本に、家庭、学校、保健所、農業協同組合、生産者、大学、医療機関、企業などの各機関、団体との連携を密に取りながら、さまざまな食育情報の発信や活動の支援、各種食育イベントの開催などの取り組みをしてきました。

特に地元商店街など生活に密着した食に関連する事業者の立場から、広く食育推進を呼びかけ、地域の食育の輪を広げる仕組みを作ることが、地域において食育情報を発信する効果的な手段であること、また保健師の家庭訪問や栄養士による栄養指導など健康づくりの面から食育推進への効果を促す活動が重要であることから、これら2つの取り組みについては、平成18年度に実施した「食育推進を実施する店舗に関する調査」及び「日野市生活習慣病健診受診者アンケート」調査の結果に基づき、それぞれに具体的な数値目標を掲げ、目標の達成に向け取り組んできました。

《日野市推進計画における数値目標》

	平成18年度現状値※	数値目標(平成23年度)
数値目標4	21.4% 食育推進を実施する食品関連事業者の数	40.0%

※平成18年度の現状値
食品関係事業者店舗対象「食育推進実施状況アンケート」結果より(平成18年度)

《日野市推進計画における数値目標》

	平成 18 年度現状値※	数値目標(平成 23 年度)
数値目標 5	54.0% 内臓脂肪症候群(メタリックシンドローム)を 知っている市民の割合	100.0%

※平成 18 年度の現状値

「日野市生活習慣病健診受診者対象アンケート」結果より(平成 18 年度)

《食の情報発信の取り組み》 健康課

食やアレルギーに関する講演会を開催したり、健康フェアや産業まつりなどの各種イベントで食育ブースを設けるなど、食育についてのPR活動を行ってきました。

また、食育を身近に感じ興味を持ってもらえるよう、シンボルロゴマーク「ペロッタくん」(P32 参照)を作成し、関係各課とも連携しながら、献立表や案内等に積極的にマークを掲載しました。

《食品関連事業者との協働による食育推進の取り組み》 健康課

南多摩保健所と市役所市民食堂の運営事業者の協力のもと、市役所市民食堂において食堂利用者とその家族(家庭)の健康づくりを支援することを目的した啓発イベント「野菜シールラリー」を行いました。イベント開催後は、事業者が自発的に地元野菜を使ったメニューの提供をしたり伝統食のイベントを開催するなど、事業者側の食育に対する意識向上にもつなげることができました。

《子どもたちへの食育の取り組み》 中央公民館・学校課・健康課

市内の小学生を対象に日野産野菜を使った学校給食用の料理コンテスト「ひのっ子シェフコンテスト」を開催し、食べることや食材の大切さを感じることで、食に対する高い関心を持ってもらうことができました。

《健康づくりのための食育の取り組み》 健康課

保健師や栄養士の地域活動、日野人運動事業、国保特定健康診査、特定保健指導、健康づくり推進員活動、各種イベントなどで、生活習慣病の予防にはバランスの良い食事と継続的な運動が大切であることや内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)を認知してもらうための積極的な周知活動を行ってきました。

《団体への支援、人材育成の取り組み》 健康課

日野市地域活動栄養士会（栄養士、管理栄養士有資格者による任意団体）に対し、定期的な情報提供を行うなど活動支援を行ってきました。日野市地域活動栄養士会の会員が中心となり、日野市老人クラブ連合会が実施する健康料理講座の講師等として活躍しました。

数値目標の達成状況

《数値目標 4》

メタボリックシンドロームの認知度及び食育推進活動に関する調査結果

1. 調査実施の概要（日野市食育推進計画達成度評価のためのアンケート）

- (1) 調査の目的
日野市食育推進計画において《数値目標 4》に掲げる食育推進をしている食品関係事業者の割合について評価するとともに、第2期日野市食育推進計画における基礎資料とすることを目的とする。
- (2) 調査内容
①食育推進活動の取り組みについて
②メタボリックシンドロームの認知度について
③食事バランスガイド、日野市食育条例の認知度について ほか
- (3) 調査方法
日野市商工会の協力のもと、市内商店、飲食店などの食品関連事業者に対して調査票を配付・回収（FAXによる）
- (4) 実施時期
平成23年9月1日～9月16日
- (5) 調査対象 24事業者（有効回収票数24票、未提出0票、有効回答率100%）

2. 調査の結果

質問項目	平成18年度現状値		目標値	平成23年度調査結果	
食育推進活動をしていますか	3事業者	21.4%	40.0%	17事業者	70.8%
メタボリックシンドロームについてご存知ですか	—	—	—	24事業者	100.0%
食事バランスガイドについてご存知ですか	5事業者	35.7%	—	14事業者	58.3%
日野市の食育条例についてご存知ですか	—	—	—	6事業者	25.0%

※平成18年度現状値：食品関係事業者店舗対象「食育推進実施状況アンケート」結果より（平成18年度：有効回答票数14票）

※平成23年度調査結果：食品関係事業者店舗対象「日野市食育推進計画達成度評価のためのアンケート」結果より（平成23年度：有効回答票数24票）

《Q1.貴社(店)の食育推進活動についてお聞かせください(複数回答可)》

全24事業者

栄養成分の表示をしている(例：メニューの一部にエネルギー表示・塩分表示など)

使用した食材の産地表示をしている(例：日野産(東京都産)を使用など)

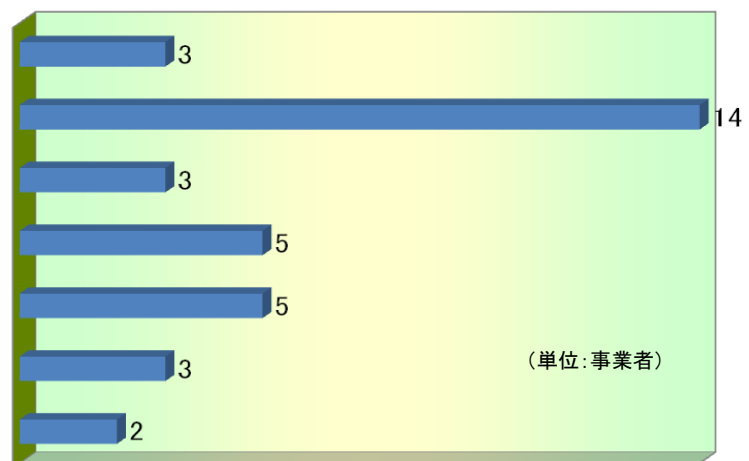
ポスター等を掲示

ヘルシーメニュー(野菜たっぷりメニュー)などを実施している

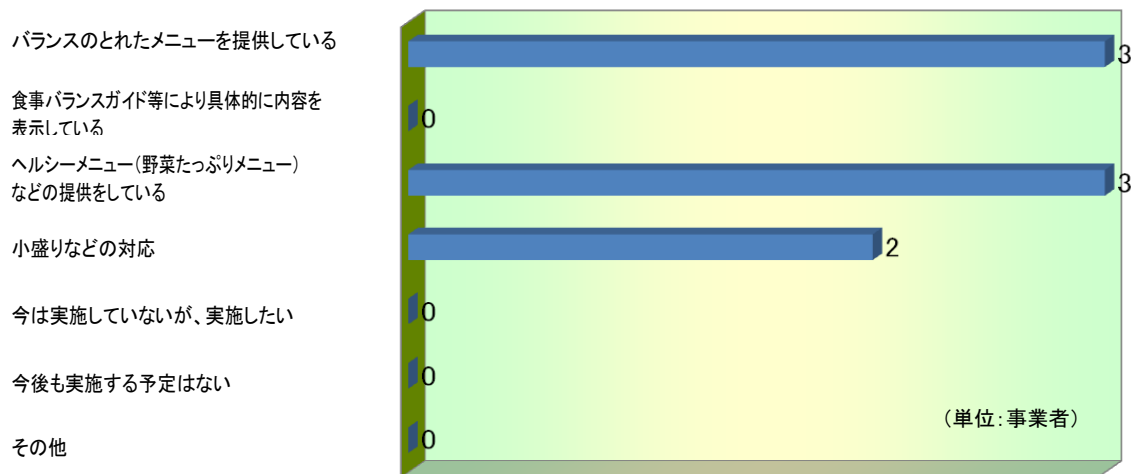
料理(食材)の組み合わせなどや調理方法などの紹介を実施している

今は実施していないが、実施したい

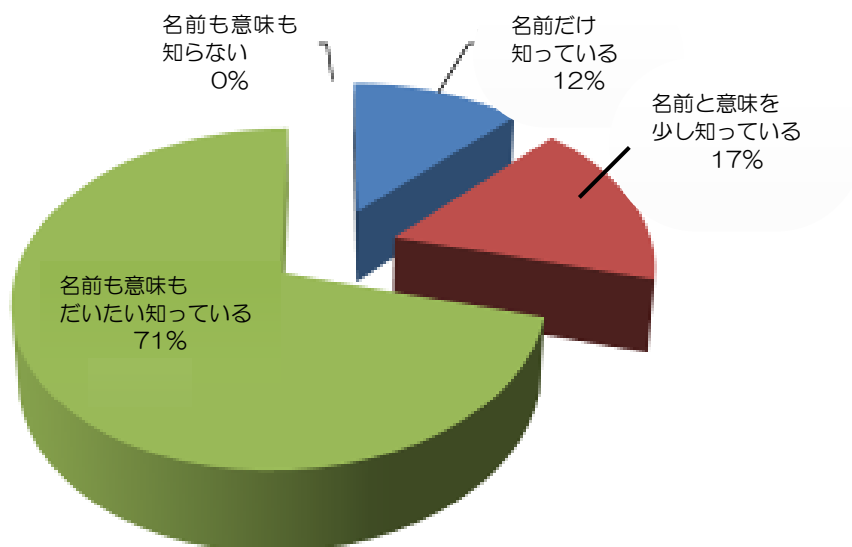
今後も実施する予定はない



《Q2. 貴社(店)の食育推進活動についてお聞かせください(食事やお弁当を提供している4事業者)(複数回答可)》



《Q3.「メタボリックシンドローム」についてご存知ですか》



○食育推進活動の一環として、約6割の事業者が使用する食材についての産地表示をしています。また、1割～2割程度ではありますが、栄養成分表示や調理法などの紹介などを行っている事業者も見られます。
 今後は、食事とメタボリックシンドロームとの関連について、積極的な周知が必要と考えています。

3. 数値目標の達成結果の考察

平成23年度の食品関連事業者への調査結果では、約7割が独自に食育の推進に取り組んでいるという結果となりました。一方、「現在は食育推進に取り組んでいないが、今後は実施したい」と回答した食品関連事業者も2割程度おり、食育に対する関心や意識の高さが伺えます。

また、食事や弁当を提供している食品関連事業者は、いずれも何らかの食育活動に取り組んでいるという結果が出ており、食品関連事業者の中でも特に食育に対する意識が高いということが分かりました。

食品関連事業者の中には、食育について何らかの取り組みをしたいと思っけていてもやり方が分からないケースも考えられ、今後は、そのような潜在的なニーズを確実に捉え、ニーズに応じたきめ細かい支援を実施することで、事業者による食育情報の発信の充実を図ることが可能であると考えます。

《数値目標 5》

メタボリックシンドロームの認知度等に関する調査結果

1. 調査実施の概要（日野市食育推進計画についてのアンケート）

- (1) 調査の目的
日野市食育推進計画において《数値目標 5》に掲げるメタボリックシンドロームを認知している市民の割合について評価するとともに、第2期日野市食育推進計画における基礎資料とすることを目的とする。
- (2) 調査内容
①メタボリックシンドロームの認知について
②食事の際に「いただきます」などのあいさつについて
③食事の際にテレビを観ているかについて
- (3) 調査方法
3～4か月健診、1歳6か月健診、3歳児健診の案内通知に調査票を同封。
健診当日に持参した調査票を回収。
- (4) 実施時期
1歳6か月健診、3歳児健診：平成23年9月～11月
3～4か月健診：平成23年10月～11月
- (5) 調査対象 747人（有効回収票数476票、未提出271票、有効回答率63.7%）

2. 調査の結果

《表1》メタボリックシンドロームの認知度に関する市民アンケート結果

回答項目	平成18年度現状値		目標値	平成23年度調査結果		
名前だけ知っている				66人	14%	98%
名前も意味を少し知っている		54%	100%	197人	41%	
名前も意味もだいたい知っている				205人	43%	
名前も意味も知らない		32%	—	8人	2%	

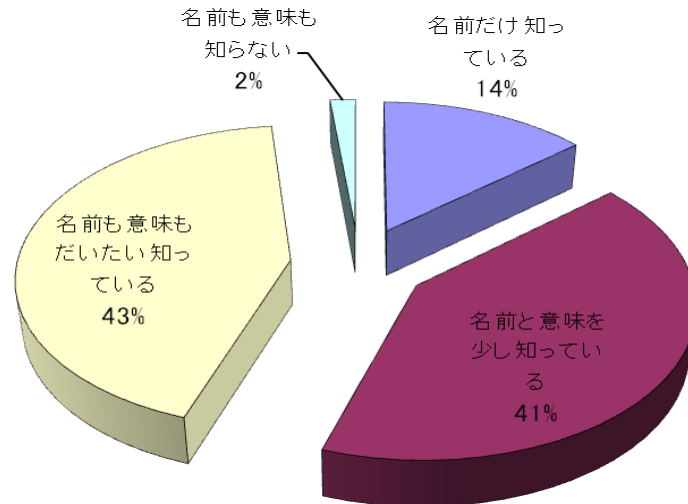
※平成18年度現状値

「日野市生活習慣病健診受診者対象アンケート」結果より（平成18年度：回答者4,703票）

※平成23年度調査結果

子どもの健診の保護者対象「日野市食育推進計画についてのアンケート」結果より（平成23年度：有効回答票数476票）

《グラフ1》 メタボリックシンドロームの認知度に関する市民アンケート結果



3. 数値目標の達成結果の考察

平成23年度の市民調査の結果では、98%の市民が内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）について知っていると回答しており、目標の達成には至らなかったものの、数値目標ほぼ目標は達成したといえます。

また、メタボリックシンドロームは『メタボ』という言い方が一般的に定着しており、メタボリックシンドロームを認知していない市民の中には『メタボ』という言葉であれば知っていた場合もあったのではないかと考えられます。

いずれにしろ、この結果の背景には、国やマスコミによるPRのほか、市の保健師や栄養士による地域活動や特定保健指導、健康フェアや産業まつり、各種健診などにおける積極的な周知活動、各種事業におけるメタボ予防活動などの地道な活動の積み重ねがあり、着実に取り組んできたことによる大きな成果であるといえます。

今後は、周知を目的とした事業から、次の段階として生活習慣病の予防を目的とするなどの具体的な事業展開が必要と考えます。

● 現 状

- ・レトルト食品や冷凍食品、外食などが一般化したことで、簡単、便利に食事を調達することはできますが、一方で個人の嗜好を優先して食事をすることができるため、その結果、栄養バランスの偏った食生活に陥る可能性があります。
- ・糖尿病などの生活習慣病は、ひとたび発症すると治癒することは容易ではなく、症状が進行すると腎臓の障害等さまざまな合併症を引き起こし、生活の質の低下につながります。
- ・心身の健康を確保し、生涯にわたっていきいきと暮らしていくためには、生活習慣病の発症及び重症化の予防が重要であり、そのためには運動の習慣化と食生活の改善が欠かせません。

● 課 題

- ・生活習慣病予防には、40歳以上の方は「特定健康診査」を毎年受診することによって経年的な自身の体の変化を知ることが非常に重要です。また、生活習慣病予防の取り組みが必要とされる方については、特定健康診査後の「特定保健指導」を利用し、食事や運動面の支援を受け、実践することで改善を図ることができます。自身の生活習慣における課題に自ら気づくことができるよう、また健康的な行動変容の方向性を自らが導き出せるよう、「特定健康診査」の受診率及び「特定保健指導」利用率を向上させる取り組みが必要です。
- ・今後は、メタボリックシンドロームの周知を目的とした事業から、次の段階として生活習慣病の予防を目的とする具体的な事業展開が必要です。

《課題の解決に向けて》

メタボリックシンドロームに代表される生活習慣病の予防には、生活習慣の改善に向けての明確な意識付けが必要不可欠です。そのためには、メタボリックシンドロームそのものに関する情報提供はもちろん重要ですが、生活習慣病により重大な疾病を発症するリスクが高まることなどの、より具体的な情報提供が重要です。

また、規則正しい食事と適度な運動により生活習慣病は改善することができることや、定期的に特定健康診査や人間ドックなどの健康診断を受診し、経年的な自身の体の変化を知ることが生活習慣病を予防するうえで大切であることなど、特に自身の健康にあまり関心が無い方が生活習慣改善への行動変容に繋がるような情報提供を積極的に行うことが必要です。

地域における食育の推進 事例紹介①

ひのっ子シェフコンテスト（中央公民館・学校課・健康課）

日野市立中央公民館では、子どもが食べることや食材の大切さを感じることで、食への関心を高めてもらい心身共に健康な子どもに育ってもらうことを目的として「ひのっ子シェフコンテスト」を実施しています。

市内の小学4～6年生を対象に、学校の給食で食べてみたい献立を募集し、大学教授、農協、市内農業者、学校栄養士等で組織された実行委員会で、応募作品の中から旬の野菜の活かし方やアイディアを基準に書類審査で調理コンテストへの参加者を選びます。また、応募した子ども達の中から数名を選び、審査委員として参加してもらっています。

コンテスト当日は、調理の手際の良さ、おいしさ、盛り付けの美しさを見ながら、最優秀賞、優秀賞、敢闘賞、努力賞を決定します。調理する子ども達の姿は真剣そのもので、毎年自慢の腕前をふるってくれています。

今後は献立を市ホームページで発信し、学校給食への採用の検討も行います。



地域における食育の推進 事例紹介②

食育推進シンボル・ロゴマーク（健康課）

健康課では、日野市の食育の取り組みについてより多くの市民に知ってもらい、また食育を身近なこととして親しみを持ってもらうため、平成21年度に日野市の食育推進のシンボル・ロゴマークを作成しました（右上図）。ロゴマークは公募により作品を募集し、全国から29作品ものご応募をいただきました。

また、ロゴマークの決定後、ロゴマークに、より親しみを持ってもらえるよう愛称の募集も行いました。愛称の名付け親となった市内在住の我妻さん（右下写真）は、いつもおいしくペロっと食べるイメージから、「ペロッタくん」と名付けたそうです。

ロゴマークは、関係部署に対して積極的な利用を促し、学校給食の献立表や各種イベントチラシなどに積極的に掲載することで、食育推進に貢献しています。

今後も、引き続き多くの市民に知ってもらえるよう工夫をしています。



地域における食育の推進 事例紹介③

野菜シールラリー（健康課・産業振興課）

平成22年3月に、南多摩保健所と協働し、市役所内の市民食堂（事業者）の協力のもと、「野菜シールラリー」を開催しました。この取り組みは、野菜摂取の量やその方法を食堂利用時に啓発することで利用者とその家族（家庭）の健康づくりを支援するとともに、外食提供者側にも、健康づくりの視点でのメニュー提供への意識を高めてもらうことで、外食の食環境の充実を図ることを目的とするものです。

内容は、市民食堂のメニュー（一部）に野菜70gマークを掲示し、含まれる野菜重量が70g以上であれば1枚、140g以上であれば2枚掲示します（下の写真）。該当のメニューを食べた方には70gにつき1枚のシールを配付し10枚貯まれば、景品と交換するというイベントです。

多くの方にご参加いただき、1日「野菜重量350g」を摂るための目安を理解してもらうことができました。

また、協力いただいた事業者にも健康食を提供することの重要性や意味を理解していただくことができました。



地域における食育の推進 事例紹介④

笑顔 de いただきます! フォトコンテスト（健康課）

食育推進計画では、家庭における食育を「食育の原点」と位置づけています。家族や仲間同士で楽しく食事することは非常に大切なことです。そこで、平成22年度には、より多くの市民に食育についての関心を持ってもらえるよう、笑顔で食事することをテーマとしたフォトコンテスト「笑顔 de いただきます! フォトコンテスト」を開催しました。

24品の笑顔あふれる素晴らしい作品の応募があり、その中から最優秀作品を1品（下左写真）、優秀作品を2品、佳作を5品選び、10月の健康フェア&くらしのフェスタにて作品の掲示（下右写真）と入賞作品の表彰式を行いました。

フェアの来場者には、このフォトコンテストを通して、家族や仲間同士で楽しく食事をする大切さを伝えることができました。



地域における食育の推進 事例紹介⑤

こども農業新聞（産業振興課）

食物の大切さや農業の重要性への理解を促すうえで大切な食農教育を効果的に行う実践的な取り組みとして「こども農業新聞」を発行しています。

「こども農業新聞」は、公募により集まった小学生がこども新聞記者となり、夏休み中に取材を行い、記事をまとめたものです。

取材では、旬の農産物の栽培体験や収穫体験なども行いながら、農業や食育を広く学ぶことができます。また、完成した「こども農業新聞」は市内小学校全児童に配布しており、児童のみならず保護者に対する食農教育の効果も期待できます。



地域における食育の推進 事例紹介⑥

東光寺大根の生産（産業振興課・小学校）

かつて、真っ白に洗い上げられた東光寺大根が稲刈りの終わった田んぼで多摩川を通る空っ風に揺れる姿は、東光寺の一景でしたが、現在「東光寺大根」を生産している農家は、日野市内に3戸しか残っていません。市では「東光寺大根」を数少ない日野の地名が入ったブランド品として、「まちのお宝発見事業」と題し、平成21年度より東光寺大根の復活を進めています。

より多くの方に「東光寺大根」を知ってもらうため、小学校へ出張講座も行っています。



地域における食育の推進 事例紹介⑦

日野産大豆プロジェクト（産業振興課）

無農薬で栽培した安全・安心な国産大豆を学校給食を通じて子どもたちに提供するために、農家・学校栄養士・調理員などの有志と市民ボランティアが中心となる「日野産大豆プロジェクト」が大豆栽培を行っています。これらの大豆は学校給食に供給され、献立表や給食だよりで国産大豆について学びながら、おいしい大豆を使った料理を子どもたちに味わってもらっています。

また、学童農園の大豆栽培用の種子として小学校に配布し、土作りから種まき、収穫までを児童に体験してもらい、収穫した大豆で「豆腐作り」や「味噌作り」の授業につなげ、子供たちの「食育」に役立てることも目的としています。



地域における食育の推進 事例紹介⑧

平山陸稲（おかぼ）の生産（平山小学校・産業振興課）

日照りに強く収穫量や藁が多いことで重宝がられ、戦前までは全国的に普及していた「平山陸稲」も、戦後は食味の変化や水田の増加などにより作付けがなくなりました。しかし、地元平山小学校より「平山陸稲を育ててみたい」と東京南農協七生地区青壮年部に依頼が寄せられ、東京南農協の協力のもと「平山陸稲」の品種の種籾を探し、平成13年、陸稲「東京平山」の種籾を茨城県の農業試験場で見つけ、フィルムケース1個分の種籾を分けてもらうことができました。そこから、様々な取組みを通じ一定量が確保されるようになり、その後、平山小学校では学童農園による「平山陸稲」の栽培や、かまど炊きによる試食が毎年行われています。