

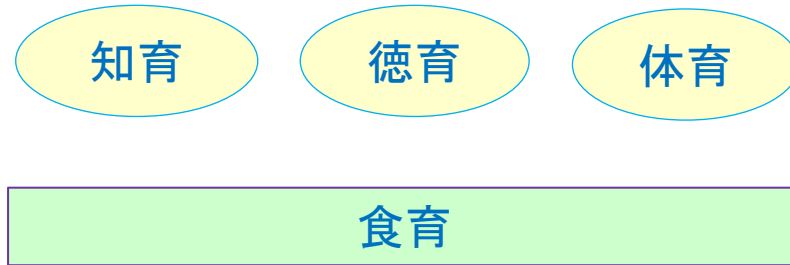
平成26年度刈谷市行政評価

食育の推進

平成26年7月25日

農政課
健康課
子ども課
教育総務課

食育とは

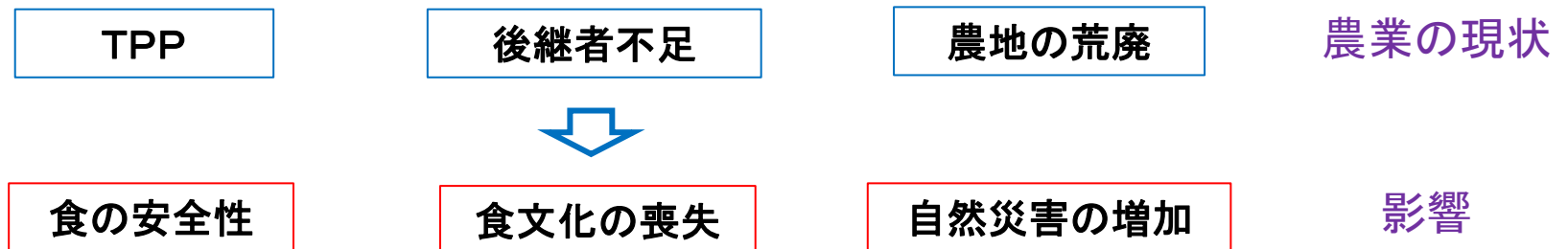


生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるものと位置づける。様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる。

(食育基本法前文) 平成17年制定

地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定、及び実施する責務を有する。(食育基本法第10条)

なぜ農業か



農業が食を支え、食育が農業の危機を救う

小施策の項目

1

食に関する正しい知識の啓発と健康的な食生活の普及、栄養や食生活に関する学習機会の充実を図ります。

2

幼稚園、保育園、小中学校の給食を通じて、親子や家族、仲間や地域との関わりを深め、子どもの心身の健やかな発達を促します。

3

農作物の栽培や収穫体験などを通じ、自然の恩恵や食を大切にする心を育てます。

めざす姿(生活像)

まちの状態

遊休農地が解消され、農業生産基盤である優良農地が確保されています。

地産地消の推進により、店には地元農家が生産した安全で新鮮な農産物が並んでいます。

市民の暮らし

遊休農地が解消され、農業生産基盤である優良農地が確保されています。

新規就農者のための支援策が整い、農業法人や営農組織、担い手が育っています。

農作物の栽培や収穫体験、生きがい活動としての農業が行われ、食の大切さを実感しています。

市政に対する市民の評価

満足度・重要度評価項目		区分		22年度	24年度
16	農業の振興	重要度	ポイント	3.6	3.55
			平均	3.69	3.71
			順位	23 /33	26 /33
		満足度	ポイント	2.97	3
			平均	3.09	3.15
			順位	22 /33	22 /33

平成23年3月

『刈谷市食育推進計画』策定

基本理念

「食」を楽しもう! 刈谷
「食」はみんなの笑顔をつくる!

重点プログラム ※()は関連する総合計画の小施策の項目番号

- 1 子どもに対する栄養バランスについての知識の普及 (小施策 ① ②)
- 2 親子で料理・作物栽培をする機会の創出 (小施策 ① ③)
- 3 若年層(次代の親世代)への「食育」の啓発 (小施策 ①)
- 4 連携による食育の普及

刈谷(愛知教育大学)生まれの
食育キャラクター
「しょくまるファイブ」の活用



成果指標(刈谷市食育推進計画より)

指標名称(※刈谷市食育推進計画より)		単位	実績値			目標値			
			22年度	24年度	25年度	27年度	32年度		
成果 指標	1. 「食」で豊かな心をはぐくむ								
	食事を楽しいと思う児童・生徒の割合(小学5年生)		%	78.1	—	—	85.0	90.0	
	// (中学2年生)		%	63.5	—	—	70.0	80.0	
	2. 「食」で元気な体をはぐくむ								
	朝食を欠食する人の割合(小学5年生)		%	3.5	—	—	2.0	0.0	
	// (中学2年生)		%	7.3	—	—	5.0	3.0	
	// (20歳代男性)		%	30.9	—	—	25.0	15.0	
	3. 環境にやさしい「食」をすすめる								
	食べ残しや食品を捨てることに関して「もったいない」と感じている児童・生徒の割合		(小学5年生)	%	73.7	—	—	75.0	80.0
			(中学2年生)	%	66.9	—	—	70.0	75.0
4. みんなで「食育」をすすめる									
食育に関心を持っている人の割合		%	70.5	—	—	80.0	90.0		

小施策を構成する事務事業

事業 No.	事務事業名	投入コスト(単位:千円)			事務事業評価(25年度決算)					予算対応 の考え方	担当課
		24年度 (決算)	25年度 (決算)	26年度 (当初)	必要性	効率性	妥当性	貢献度	方向性		
1	①食育推進事業	1,274	1,645	2,503	高い	高い	普通	普通	拡充	I	農政課
2	①母子健康診査等事業	229,996	241,239	246,570	高い	普通	高い	高い	改善・効率化	IV	健康課
3	①健康教育・相談等事業	33,204	24,673	27,522	高い	普通	普通	高い	改善・効率化	IV	健康課
4	②給食運営事業	118,085	111,593	117,006	高い	高い	高い	高い	現状維持	III	子ども課
5	②給食調理事業	892,145	897,933	937,980	高い	高い	高い	高い	現状維持	III	教育総務課
6	③地域農業活性化推進事業	5,020	4,612	4,847	高い	普通	普通	普通	改善・効率化	IV	農政課
7	③農業体験学習支援事業	701	700	703	普通	普通	普通	普通	現状維持	III	農政課

小施策を構成する事務事業と成果

①食に関する正しい知識の啓発と健康的な食生活の普及、栄養や食生活に関する学習機会の充実を図ります。

食育推進事業

親子料理教室 2回

親子料理コンテスト

食育学習会

しょくまるファイブを活用して実施



母子健康診査等事業

健診時の栄養士・保健師による個別相談

離乳食講習会

乳幼児の保護者を対象に実施



健康教育・相談等事業

食生活改善推進員の養成

各種事業の実施

食生活改善推進員



◎刈谷（愛知教育大学）で生まれた食育キャラクター『しょくまるファイブ』



◇◇親子料理教室参加者数の推移◇◇

①親子で楽しくクッキング！
食材は地元の特産物
「切干大根」

年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度
定員	16組	16組	16組
応募	12組	11組	10組
参加者	10組26名	7組23名	10組26名



②親子で体験「おこしもの」
づくり～しょくまるファイブ
を作ってみよう

年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度
定員	8組	16組	16組
応募	6組	13組	18組
参加者	4組10名	12組35名	16組41名



◇◇親子料理コンテスト応募者数の推移◇◇

対象は市内小学
5・6年生

年度	テーマ	応募総数	対象者数	提出率	備考
24	最強のしょくまるカレー	672	2,956	約23%	グランプリ作品は給食の献立になりました
25	パワフルしょくまる朝5(GO!!)飯	783	2,907	約27%	



小施策を構成する事務事業と成果

②幼稚園、保育園、小中学校の給食を通じて、親子や家族、仲間や地域との関わりを深め、子どもの心身の健やかな発達を促します。

給食運営事業

アレルギー対応食の提供

離乳食の提供

地産地消の推進

保育園での給食の実施

給食調理事業

アレルギー対応食の提供

旬の食材使用

リクエスト・応募献立

幼稚園、小学校、中学校での給食の実施



平成26年6月分 予定献立表(20回)



小学校

刈谷市学校給食センター

日/曜	主食	牛乳	献立名 主菜 副菜	つきもの	おもに体をつくる もとなる食品	おもに体の調子を整 えるもとなる食品	おもにエネルギーの もとなる食品	1人分 kcal
2月	わかめごはん	○	ししゃもフライ(2コ) だんごじる きんぴら	たくじょうソース	ぎゅうにゅう ししゃもフライ ぶたにく	えのきたけ はくさい にんじん ねぎ ビーマン ごぼう こんにゃく	わかめごはん こめあぶら じゃがもちボール さとう	668
3火	ごはん	○	チンゲンサイとなまあげのちゅうかに はるまき きゅうりともやしナムル	あかじそふりかけ	ぎゅうにゅう ぶたにく なまあげ はるまき	チンゲンサイ にんじん はくさい たけのこ しめじ きゅうり もやし しょうが あかじそふりかけ	ごはん ごまあぶら でんぶん こめあぶら	623
4水	スライスパン	○	フランクフルトソーセージ ポテトスープ コーンソテー	マーメレード	ぎゅうにゅう フランクフルトソーセージ ペーコン	パセリ たまねぎ マッシュルーム コーン キャベツ	スライスパン マッシュポテト バター ベイヤメルソース なまクリーム マーメレード	767
5木	ごはん	○	あけぎょうぎ(2コ) ちゅうかうたまたごスープ ごもくチャーハンのご	はちみつだいず	ぎゅうにゅう ぎょうぎ ぶたにく たまご とうふ わかめ だきふた はちみつだいず	にんじん もやし ねぎ ほししいたけ たまねぎ コーン	ごはん こめあぶら こまあぶら ごまあぶら	625
6金	ごはん	○	いわしのつけ ごもくに きゅうりとわかめのさんはいず		ぎゅうにゅう いわしのつけ とりにく だいず なまあげ わかめ	たまねぎ にんじん こんにゃく きゅうり	ごはん じゃがいも なまふ さとう	676
9月	むぎごはん	○	わんぱくマーボー えびのすいしょうつつみ か4そうサラダ		ぎゅうにゅう わたにく だいず とうふ あかみそ えびのすいしょうつつみ か4そう	にんじん たけのこ ねぎ キャベツ コーン	むぎごはん ごまあぶら でんぶん さとう ドレッシング	605
10火	ごはん	○	ちくわのしそべあげ ごんべい ◆にんじんしりしり	住吉小学校6年生渡辺 英人君の我が家の自慢 料理です。	ぎゅうにゅう ちくわ あおのこ とりにく とうふ ミックスみそ まぐろあぶら けいりたまご	ごぼう だいこん ねぎ にんじん	ごはん こむぎこ こめあぶら ごまあぶら	625
11水	しらたまうどん	○	かおいフライ にくうどん しそきゅうり	たくじょうソース	ぎゅうにゅう かおいフライ ぶたにく あぶらあげ かまぼこ	にんじん ほうれんそう はくさい ほししいたけ ねぎ きゅうり ゆかりこ	しらたまうどん こめあぶら ごま	639
12木	ごはん	○	ジュラスコ フュイオアード コウフウぶようあおなのソテー 【オレンジゼリー】	FIFAワールドカップちなんだ フ راشリ料理です。	ぎゅうにゅう ジュラスコ ウィンナー レッドキドニー	にんじん パセリ たまねぎ ほうれんそう キャベツ にんにく	ごはん こめあぶら じゃがいも オレンジゼリー	663
13金	ごはん	○	あつやきたまご みくさんじる しぐれごはんのご	アーモンドごはん	ぎゅうにゅう あつやきたまご とりにく あぶらあげ あかみそ しそみそ しぐれに こぎょう	にんじん だいこん たまねぎ ねぎ こんにゃく えだまめ	ごはん じゃがいも さとう アーモンド	628

16日(月)から20日(金)は「愛知を食べる学校給食週間」愛知県でとれた食材がたくさん使われます。★印=愛知県産食材

16月	はつがげんまい ごはん	○	カレーチュー チーズオムレツ グリーンサラダ	たくじょうソース リーマードレンジング	ぎゅうにゅう ★ぶたにく だっしふんにゅう チーズオムレツ	★たまねぎ グリンピース にんじん しょうが にんにく ★キャベツ ★きゅうり	★はつがげんまいごはん じゃがいも バター カレールー ドレッシング	687
17火	ごはん	○	おいしいハンバーグお肉のし じゃがいもとたまねぎのみそ煮 キャベツのごまあぶら 【わらびもち】	おいしいハンバーグお肉のし じゃがいもとたまねぎのみそ煮 キャベツのごまあぶら 【わらびもち】	ぎゅうにゅう ★ハンバーグ あぶらあげ わかめ ミックスみそ	だいにんじん ★たまねぎ ★あおむす ★たまねぎ えのきたけ しょうが にんにく ★こまつな にんじん ★キャベツ なめしのもと	★ごはん さとう ごまあぶら でんぶん じゃがいも ごま わらびもち	653
18水	こめパン	○	ペンネポロネー とりにくハーブやき アスパラサラダ		ぎゅうにゅう ぎゅうにく ぶたにく ペーコン あさり とりにくハーブやき	にんじん ★たまねぎ セロリ パセリ にんにく ★キャベツ グリーンアスパラガス コーン	★こめパン マカロニ オリーブあぶら マヨネーズ	665
20金	ごはん	○	さわらのしろうゆやき じゃがいもをほろほろに たくあんあえ		ぎゅうにゅう さわらのしろうゆやき とりにく はんぺん	えだまめ にんじん ★たまねぎ ★キャベツ たくあん	★ごはん じゃがいも さとう ごま	630
23月	ごはん	○	さけのしおやき ぶたにくとやさいのしょうがに にまめ		ぎゅうにゅう ぎゅうにく さけのしおやき ぶたにく はんぺん だいず	いんげん にんじん しょうが たまねぎ こんにゃく	ごはん じゃがいも さとう	655
24火	ごはん	○	ちゅうかに コーンしゅうまい きりぼしでちゅうかサラダ		ぎゅうにゅう ぶたにく いか えび うずらたまご コーンしゅうまい	いんげん にんじん キャベツ たけのこ たまねぎ きりぼし こんにゃく	ごはん ごまあぶら でんぶん ごま さとう	660
25水	ソフトめん	○	ミートソース アンサンブルエッグ えだまめ		ぎゅうにゅう ぎゅうにく ぶたにく だっしふんにゅう アンサンブルエッグ	にんじん たまねぎ グリーンピース マッシュルーム えだまめ	ソフトめん じゃがいも ハヤシルウ	682
26木	ごはん	○	あじのなんばんがけ やさいたっぷりちゅうかスープ メロン		ぎゅうにゅう あじのからあげ ペーコン	ねぎ たけのこ にんじん チンゲンサイ もやし たまねぎ ほししいたけ メロン	ごはん こめあぶら さとう でんぶん	607

4月 食育だより 新学期の給食が始まります

食まるファイブと一緒に学校給食について学ぼう

給食ひとつひとつに 意味があり、バランスがとれています。
好き嫌いなくバランスよく、残さず食べましょう。

ベジまる・フルーツまる
副菜：野菜いも海苔類、果物等料理
ビタミン、食物繊維が豊富です。
体の調子を整えてくれます。

ほねまる
牛乳・乳製品
成長期に必要なカルシウムや
不足しがちな鉄分がとれます。

りきまる
主食：ごはん・パン・めん
炭水化物が豊富です。頭の働きを
良くし、主にエネルギーの源になります。
ごはんは「刈谷産のあいちのから」を
使用しています。

にくまる
主菜：肉、魚、たまごの料理
たんぱく質が豊富。筋肉や
血、骨など、体を作るものに
なります。

今月より「給食のベジまるメニュー」を紹介いたします！

昨年12月に発表された国民健康
栄養調査の結果で、愛知県は一日に
食べる野菜の量が全国で最下位でし
た。
みなさんは 毎日の食事で、野菜の
料理(ベジまる)を食べていますか？
4月の食育だよりから、ベジまる
がとれる給食の献立を
紹介します。

ベジまるメニュー

磯香あえ

- =材料(4人分) =
- ・キャベツ 100g
 - ・もやし 60g
 - ・焼きのり 2g
 - ・しょうゆ 10g
 - ・さとう 6g
- =作り方=
- ①たれをつくる。しょうゆとさとうを煮て、冷ます。
 - ②キャベツ・もやしをゆでる。ゆで上がったらかまぼこを絞る。
 - ③焼きのりを細かくちぎって②と合わせ、①で和えてできあがり☆

～毎月19日は食育の日～ おうちでごはんの日～

毎年6月は食育月間
毎月19日は食育の日

刈谷市学校給食センター
平成26年6月

あ い ち た が っ こ う き ゅ う し ゅ く ひ

愛知を食べる学校給食の日

6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」です。そこで、刈谷市では6月16日(月)から20日(金)に“愛知を食べる学校給食週間”とし、6月17日(火)には、地元でとれた食材を使った“愛知を食べる学校給食の日”を実施します。地域の農産物や地域に伝わる食文化などへの理解を深める日にしましょう。家でも、給食の話や「食」について話し合えるといいですね。

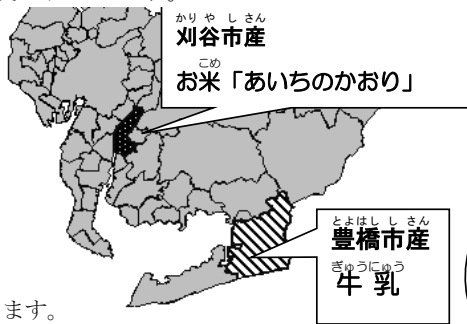
が っ こ う き ゅ う し ゅ く つ か じ ば さ ん ぶ つ
6月の給食に使う地場産物

愛知県産の食材

- ・ぶた肉 ・たまねぎ
- ・青じそ ・キャベツ
- ・きゅうり ・ねぎ
- ・小松菜 ・チンゲン菜

※天候などにより、産地が変更になることがあります。

愛知県は、温暖な気候や土地が食材を作るのに向いていて、昔から野菜づくりが盛んでした。“愛知を食べる学校給食週間”の中には愛知県でとれた食材がたくさん使われています。



「愛知を食べる学校給食の日」の献立紹介

じゃがいもと 玉ねぎのみそ汁

安城市産の玉ねぎを使っています。

わらびもち

西尾市産のまっ茶が使われています。

キャベツの ごま青菜和え

東三河で育ったキャベツです。

愛知のハンバーグ おろしソースかけ

愛知県産の豚肉と玉ねぎを使ったハンバーグです。



小施策を構成する事務事業と成果

③農作物の栽培や収穫体験などを通じ、自然の恩恵や食を大切にする心を育てます。

地域農業活性化推進事業

親子農業体験・農作物収穫体験教室

農業まつりでの啓発

地域農業への理解

農業体験学習支援事業

市内全小中学校での農業体験学習支援

農業体験による理解

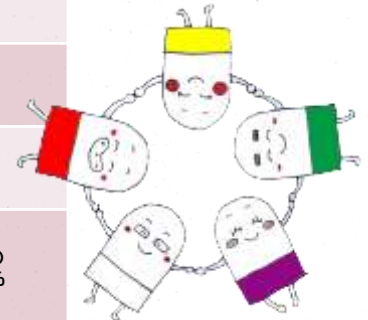


◇◇親子農業体験教室参加者数の推移◇◇

	小垣江(定員40組)		東境(定員30組)		西境(定員20組)		計	定員180組
	6~9月	11~5月	4~7月	9~11月	6月	11月		
23年度	33 定員未満	41 (41)	20 定員未満	27 定員未満	22 (31)	24 (31)	167	下段()内は申込者数
24年度	37 定員未満	37 定員未満	30 (41)	27 定員未満	21 (40)	25 (45)	177	
25年度	30 定員未満	40 (48)	34 (34)	30 (30)	22 (49)	22 (29)	178	
参集数	2	3	5	4	1	1	16	

◇◇満足度(25年度収穫時のアンケートで「非常に良かった・良かった」数)◇◇

	参加者	当日参加者A	アンケート回収数	非常に良かった良かったB	備考	
小垣江	5月	37	33	29	23 6	4名提出なし
	11月	30	30	30	12 17	あまりよくなかった1
東境	7月	34	33	33	30 3	
	11月	30	27	27	25 2	
西境	6月	22	22	22	- 22	
	11月	22	22	22	- 22	
計	175	167	163 (回収率97.6%)	162 B/A 97%	※回収できた分の満足率は99.4%	



各種支援団体との連携による成果



食まるファイブの生みの親
愛知教育大学



親子料理教室
しよくまるファイブ応援団刈谷



なるほど！健康塾
食生活改善推進員



親子農業体験教室
営農改善組合



親子農業体験教室
地元農協女性組織

現状分析と課題

ライフステージに応じた食育の推進



離乳食講習会

健診時の個別相談

給食運営事業

給食調理事業

食育推進事業

親子農業・農作物収穫体験教室

農業体験学習

次代の親世代

食育推進事業

親子農業・農作物収穫体験教室

食生活改善推進員の養成

食生活改善推進員の活動

体験型事業の定員



対象者数に比べて定員が少ない



準備、実施に手間がかかり定員を増やせない



実施方法の検討

参加希望者が少ない



参加しにくい 事業に魅力がない



実施内容の検討

市民・民間の活用

他市との比較(民間活用)

◇◇食育推進ボランティアの数 (※愛知県食育推進ボランティア) ◇◇

刈谷市	安城市	碧南市	知立市	高浜市	西尾市	岡崎市	豊田市	みよし市	大府市	豊明市
7	14	2	6	0	3	32	14	1	4	5

◇◇食生活改善推進員の数 (平成26年7月調査) ◇◇

	刈谷市	安城市	碧南市	知立市	西尾市	岡崎市
総数	65	70	51	26	18	130
女性	42	64	51	26	18	127
男性	23	6	0	0	0	3
養成方法	毎年・定員30人	毎年	隔年・定員20人	隔年※平成26年なし	H24まで毎年※H25・26は養成中止	毎年

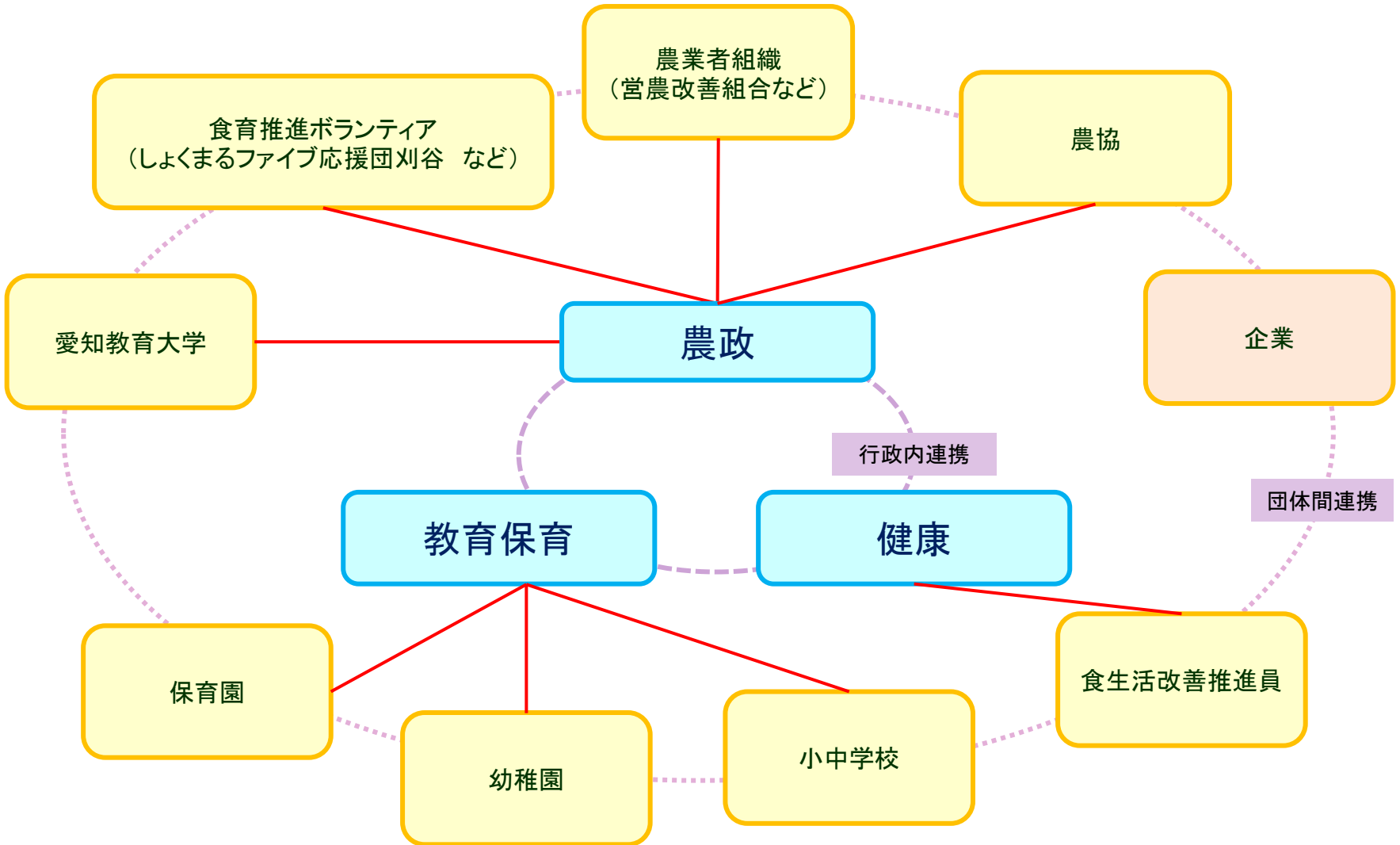
◇◇他市の市民ボランティア団体等の活用例 1 ◇◇

安城市では、市内で「食育」推進活動を行っている団体を「安城市食育推進団体」として登録し、報奨金の交付等により、その活動を支援している。(25年度実績は7事業15回の活動に助成。)また、登録団体などが集まる交流会を開催し、食育推進団体などの交流の場・機会を設けている。

◇◇他市の市民ボランティア団体等の活用例 2 ◇◇

豊田市では、食育を応援していただける方を「食育応援し隊」の隊員として登録し、その活動内容や経歴、実績、活動事例などを市の食育ホームページで紹介している。(登録者数64)また、食にまつわる専門知識や技術をもった人たちを「食の技人(わざびと)」として「食育人材バンク」に登録し、その活動内容などを市の食育ホームページで紹介。(登録者数26)それを見た市民が体験したい内容などを市にリクエストすると、人材バンクの中から、ふさわしい人材を紹介している。

支援団体間の連携



今後の方向性



食育

○食育の推進は個人に丈夫な体や豊かな心をもたらすだけでなく、**地域の振興**、**社会の豊かさ**につながる。

○子どもたちに対する食育は、心身の成長、人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって**健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくむ**基礎となる。

子どもに対する取組



給食・参加型事業



積極的に取り組む

市民・民間の活用



他市を参考



検討

組織間の連携



行政内の調整



連携の仕組みづくり