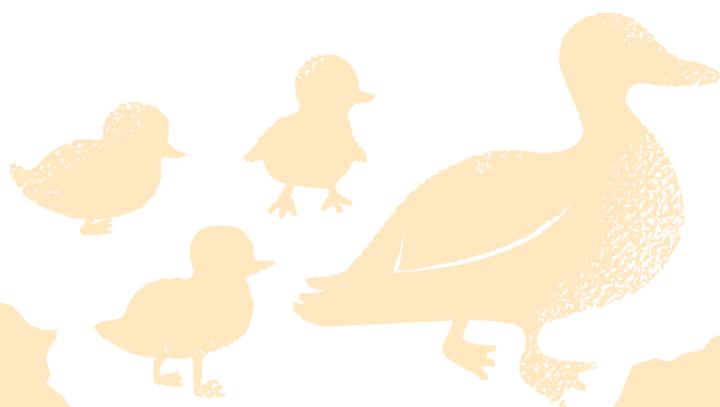


＼すこやかに 暮らし続けるまち おの／

# おの健康プラン21・III

## 第3次小野市食育推進計画



令和6年3月  
小野市

# 目次

## 第3次小野市食育推進計画

---

第1章 計画の策定にあたって.....	81
1. 計画策定の趣旨.....	81
2. 食育推進の基本理念と基本目標.....	82
3. 食育とSDGsの関係性.....	84
4. 計画の位置づけ.....	85
5. 計画の期間.....	86
6. 計画策定の経緯.....	86
第2章 小野市の食を取り巻く現状.....	87
1. 食生活の状況.....	87
2. 健康の状況.....	95
3. 地産地消と食文化.....	97
第3章 第2次食育推進計画の評価と課題.....	99
1. 第2次計画における評価.....	99
2. 第2次計画の評価から見える課題.....	102
第4章 食育推進の展開.....	104
1. 食育推進の基本目標.....	104
2. 計画における指標と目標値.....	105
3. 目標達成に向けての取り組み.....	106
資料編.....	111
1. 関係団体の令和5年度の取り組み状況.....	111
2. 令和5年度 小野市食育推進協議会名簿.....	114

# 第3次小野市食育推進計画

## 第1章 計画の策定にあたって

### 1. 計画策定の趣旨

小野市は、川と緑の美しい自然に恵まれ、地域の文化や伝統に育まれた多彩な社会資源の中で築かれた快適な環境を基盤として市民の生活が営まれてきた地域です。

こうした小野市においても、私たちを取り巻く社会環境や生活環境の変化とともに「食」の環境も大きく変わっています。核家族世帯が増加し、家庭の状況や生活が多様化する中、若い世代における朝食摂取率や、地域の行事食や郷土料理を知って作ることができる人は減少傾向にあります。また、食塩の過剰摂取や野菜の摂取不足等の食生活に起因する生活習慣病の増加、若い女性の過度の痩身や高齢者の低栄養等への対応等、食に関する健康問題は依然として多く残っています。

このような背景により、国においては健康で豊かな人間性を育めるよう、「食育」を社会問題として捉え国民運動として推進していくため、平成17年7月に「食育基本法」が施行されました。これに基づき平成18年3月に、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため「食育推進基本計画」が策定されました。県においては「食の安全安心と食育に関する条例」に基づき、平成19年に「食育推進計画」が策定され、これまで4次にわたる計画によって食育を推進しています。

これを受け、本市においては、平成23年3月に「小野市食育推進計画」、平成28年3月に「第2次小野市食育推進計画」（以下、「第2次計画」という）を策定し、食育推進に取り組んできました。これまでの成果や課題、食をめぐる現状や課題を踏まえて第2次計画を改訂するにあたり、次世代を担う子どもをはじめとした市民が「食」についての意識を高め、心身の健康を増進する食生活を実践し、豊かな食文化の継承と発展を実現すること等、全ての市民と各関係機関が連携し、さらに食育の推進に取り組んでいくために「第3次小野市食育推進計画」を策定します。

### 「食育基本法」(平成十七年六月十七日法律第六十三号) ~前文より抜粋~

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。

## 2. 食育推進の基本理念と基本目標

### 小野市食育推進計画の基本理念

心身ともに健やかな生涯を送ることができるよう、  
生きる基本となる「食」を大切にすまちづくりを目指します。

私たちが毎日の生活を楽しく元気に過ごしていくためには、心も身体も健康であることが大切です。そして生きていく上で食べる事は欠かすことのできない生活の営みです。

小野市の恵まれた自然環境を活かし、生きる基本である「食」とおして、市民の健康と生きがいづくりを目指します。

### 小野市食育推進計画の基本目標

- (1) 子どもや若い世代を中心とした健康的な食生活の実践
- (2) 健康寿命の延伸と多様な暮らしに対応した食育活動の推進
- (3) 市の自然と恵みを活かした持続可能な食生活のための食育活動の推進
- (4) 食育推進のための体制整備

本計画では4つの基本目標により施策を展開し、それぞれに指標と目標値を設定して取り組みます。

#### (1) 子どもや若い世代を中心とした健康的な食生活の実践

- ・子どもの健やかな発育・発達に合わせた望ましい食習慣、基本的な生活習慣の形成や食の実践力を身につけるための取り組みを推進するとともに、学校における食育を計画的・継続的に進めるため、家庭・地域等との連携を促進します。
- ・若い世代を対象に、自らが食育に関心を持ち、生活習慣や食生活の改善のための知識や実践力を身につけるだけでなく、仲間や職場、親から子へ伝えつなげるための食育への取り組みを推進します。

## (2) 健康寿命の延伸と多様な暮らしに対応した食育活動の推進

---

- ・高齢化が進む中、生活習慣病の発症や重症化、フレイルの予防による健康寿命の延伸のため、高齢期を対象とした食育の取り組みを推進するとともに、食を通じた多様なつながりによる共食の場づくりを進めます。
- ・様々な家庭の状況や生活が多様化する中、健康な次世代の育成に向け、特に働き盛り世代や子育て世代を対象に栄養バランスに配慮した食生活の実践を啓発します。
- ・健康無（低）関心層へは、SNS等を活用した啓発や意識せずとも自然に健康になれる持続可能な食環境づくりを目指します。
- ・日頃から災害の発生を意識し、災害時に対応できる食料品の備蓄や調理技術の習得について普及啓発を図り、災害時も健康に過ごせる食育を推進します。

## (3) 市の自然と恵みを活かした持続可能な食生活のための食育活動の推進

---

- ・「地産」と「地消」を併せて推進していくうえで、安全安心や嗜好という消費者の需要にそった小野市の農作物や加工品の普及啓発を推進し、地域の活性化を図ります。
- ・子どもの頃の食習慣の形成に大きく寄与する学校給食において、小野市産・兵庫県産の食材の利用を促すとともに、地元の食文化への理解を深めるため、地域の生産者等と連携した食育活動を推進します。
- ・地域に伝わる食文化や郷土料理の継承を通じ、持続可能な食を支える食育を推進します。

## (4) 食育推進のための体制整備

---

- ・食育に関わる人材の育成や支援、ボランティア等の地域団体の活動強化や食育を推進するネットワークを作ります。
- ・学校や関係団体との連携により、積極的に食育推進運動に取り組みます。
- ・食の安全性に関する正しい知識を持ち、自ら実践できるように、デジタル技術を活用した食育活動に取り組みます。

### 3. 食育とSDGsの関係性

国の「第4次食育推進基本計画」では、「SDGs（エスディーゼイズ）持続可能な達成目標」の考え方を踏まえ、多様な主体と連携・協働し、食育を総合的かつ計画的に推進していくこととしています。



※SDGsは、未来に向けてすべての人々が豊かで平和に暮らし続けられる社会を目指し、世界的に定めた課題解決のための国際目標です。

#### ◎食育ピクトグラムについて

食育ピクトグラムは、食育の取り組みを誰にでもわかりやすく表現したものであり、食育に関心の低い者も含め、幅広く、食育の取り組みについての情報発信、普及・啓発を行うことを目的として農林水産省において作成されました。

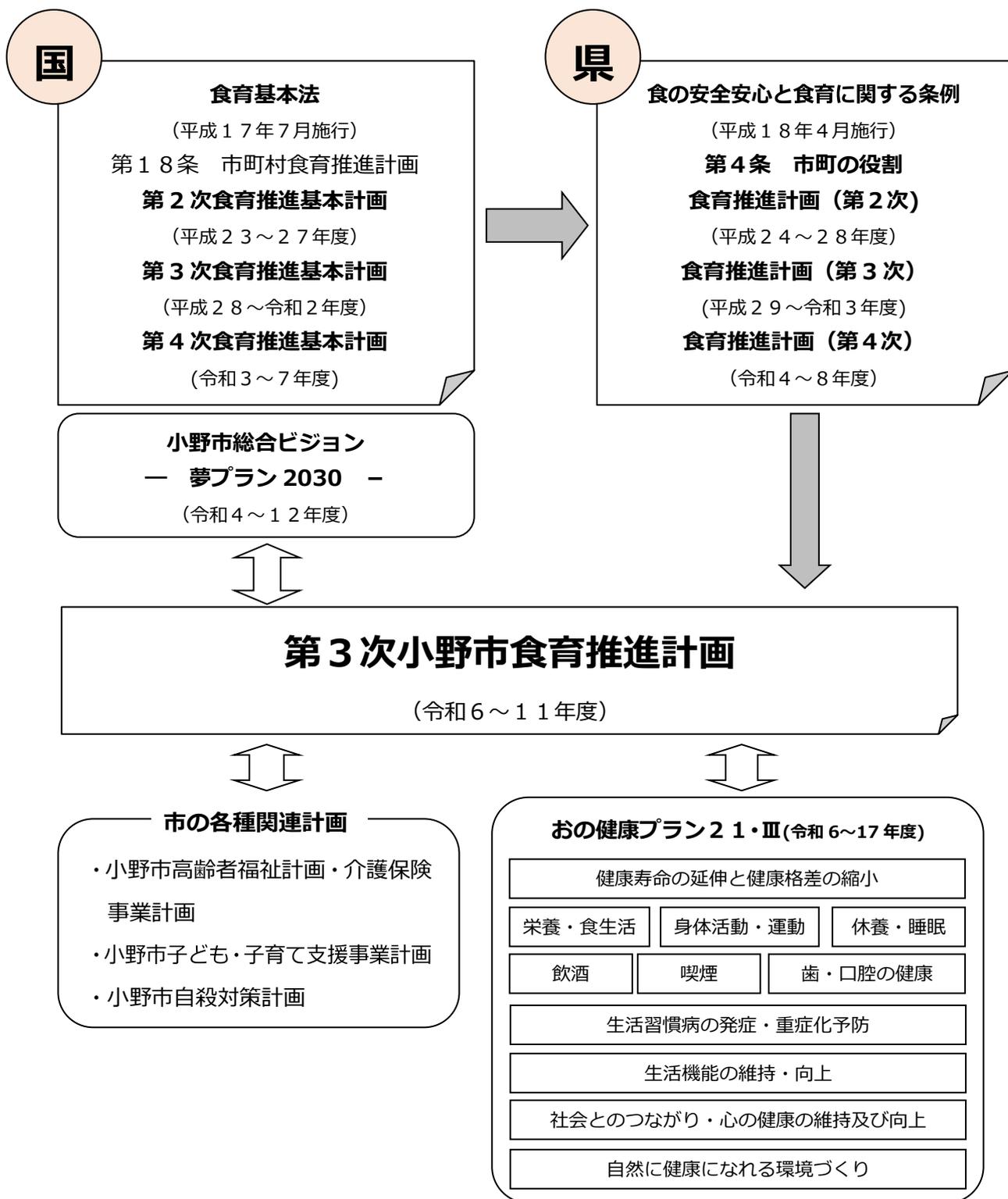
<p><b>1</b> みんなで楽しく食べよう</p>	<p><b>共食</b> 家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事で、心も体も元気にしましょう。</p>	<p><b>2</b> 朝ごはんを食べよう</p>	<p><b>朝食欠食の改善</b> 朝食を食べて生活リズムを整え、健康的な生活習慣につなげましょう。</p>
<p><b>3</b> バランスよく食べよう</p>	<p><b>栄養バランスの良い食事</b> 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事で、バランスの良い食生活につなげましょう。また、減塩や野菜・果物摂取にも努めましょう。</p>	<p><b>4</b> 太りすぎないやせすぎない</p>	<p><b>生活習慣病の予防</b> 適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防しましょう。</p>
<p><b>5</b> よくかんで食べよう</p>	<p><b>歯や口腔の健康</b> 口腔機能が十分に発達し維持されることが重要ですので、よくかんでおいしく安全に食べましょう。</p>	<p><b>6</b> 手を洗おう</p>	<p><b>食の安全</b> 食品の安全性等についての基礎的な知識をもち、自ら判断し行動する力を養いましょう。</p>
<p><b>7</b> 災害にそなえよう</p>	<p><b>災害への備え</b> いつ起こるかも知れない災害を意識し、非常時のための食料品を備蓄しておきましょう。</p>	<p><b>8</b> 食べ残しをなくそう</p>	<p><b>環境への配慮(調和)</b> SDGsの目標である持続可能な社会を達成するため、環境に配慮した農林水産物・食品を購入したり、食品ロスの削減を進めたりしましょう。</p>
<p><b>9</b> 産地を応援しよう</p>	<p><b>地産地消等の推進</b> 地域でとれた農林水産物や被災地食品等を消費することで、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減につなげましょう。</p>	<p><b>10</b> 食・農の体験をしよう</p>	<p><b>農林漁業体験</b> 農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めましょう。</p>
<p><b>11</b> 和食文化を伝えよう</p>	<p><b>日本の食文化の継承</b> 地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切に、次の世代への継承を図りましょう。</p>	<p><b>12</b> 食育を推進しよう</p>	<p><b>食育の推進</b> 生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組を推進しましょう。</p>

出典：「食育ピクトグラムのご案内」農林水産省 Web サイト

#### 4. 計画の位置づけ

本計画は、国の食育基本法の目的・基本理念を踏まえ、同法第18条第1項に規定する「市町村食育推進計画」、及び県の「食の安全安心と食育に関する条例」第4条市町の役割に基づき、小野市食育推進計画として位置づけられるものであり、平成28年3月に策定した「第2次小野市食育推進計画」の見直しを含めた計画です。

なお、この計画は兵庫県が進める「食育推進計画（第4次）」や、令和6年3月に改訂した「おの健康プラン21・Ⅲ」、その他小野市が策定する関連計画との整合性を図りながら推進していきます。



## 5. 計画の期間

「第3次小野市食育推進計画」の期間は、令和6年度から11年度までの6年間とします。この期間は、国や市の健康増進計画の期間（令和6～17年度）の中間評価に合わせた時期となります。なお、社会情勢の変化等によって見直しが必要になった場合には、随時適切に見直しを行うこととします。

## 6. 計画策定の経緯

第2次小野市食育計画（平成28～令和5年度）を改訂するにあたり、その基礎資料として、市民アンケート調査を実施し、その結果から市民や活動団体の意識や課題等を把握しました。

また、市内各分野の食育推進関係者で構成する「小野市食育推進協議会」で協議しながら計画づくりを進めました。

### (1) 市民アンケート調査の実施

#### 1. 調査目的

計画の見直し・推進に向けて、市民の生涯にわたる健康の維持増進に向けた取組を着実に進めるため、健康と食に関する意識や実態を把握し、小野市が策定するおの健康プラン21及び食育推進計画の基礎資料として、調査を実施しました。

#### 2. 調査対象

小野市在住の18歳以上を無作為抽出

#### 3. 調査期間

令和5年9月1日から9月19日

#### 4. 調査方法

郵送による配布、郵送による回収及び電子回答

#### 5. 配布・回収状況

配布数 : 3,070件

有効回収数 : 郵送及び電子回答1,207件（有効回答率39.3%）

（性別 : 男性484件、女性720件、その他1件、無回答2件）

※本計画書内に掲載するデータは、回答者数（n）が少ない場合、比率の数字に偏りが生じやすく、集計結果に偏りがみられるため省いて掲載しています。

### (2) 小野市食育推進協議会における協議

本計画を策定するにあたり、保健・農業・食品流通・行政等の分野から各団体代表者、住民等の参画する「小野市食育推進協議会」において、各分野からの幅広い意見の集約及び協議を行いました。

## 第2章 小野市の食を取り巻く現状

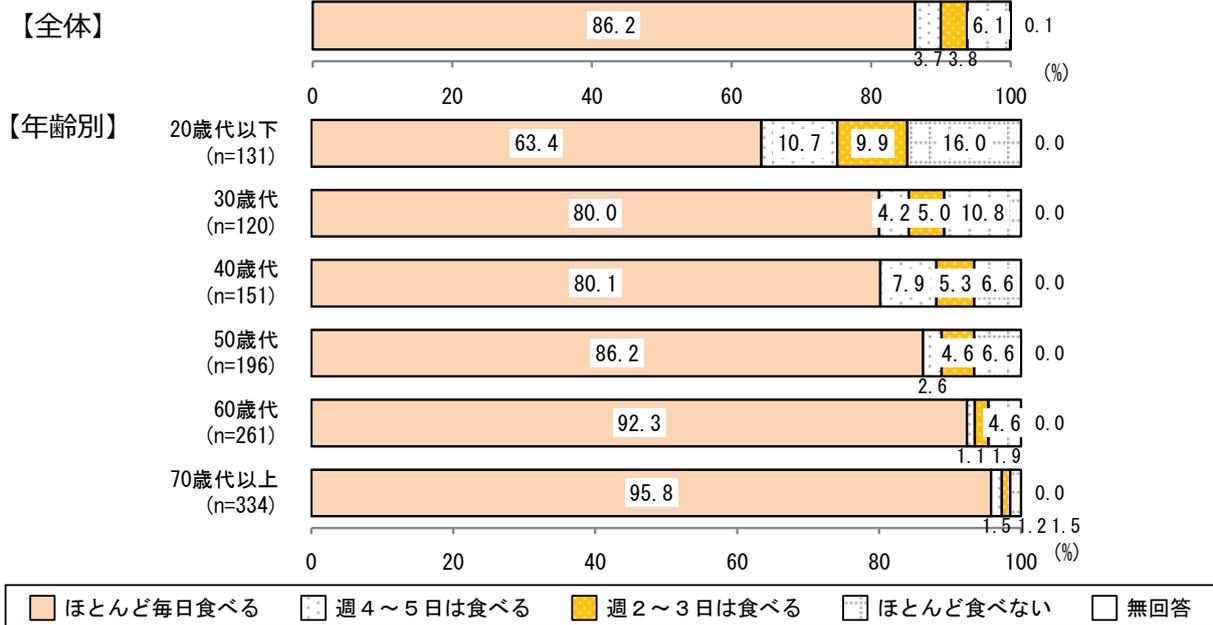
### 1. 食生活の状況

#### (1) 朝食の摂取状況

「朝食をほとんど毎日食べる人の割合」は、86.2%となっています。年齢別にみると、「朝食を毎日食べている人の割合」は70歳代以上で95.8%と最も高く、年代が下がるにつれて低くなり、20歳代以下の若い世代で63.4%と最も低くなっています。

#### 【あなたは朝食を食べていますか】

(n=1,207)

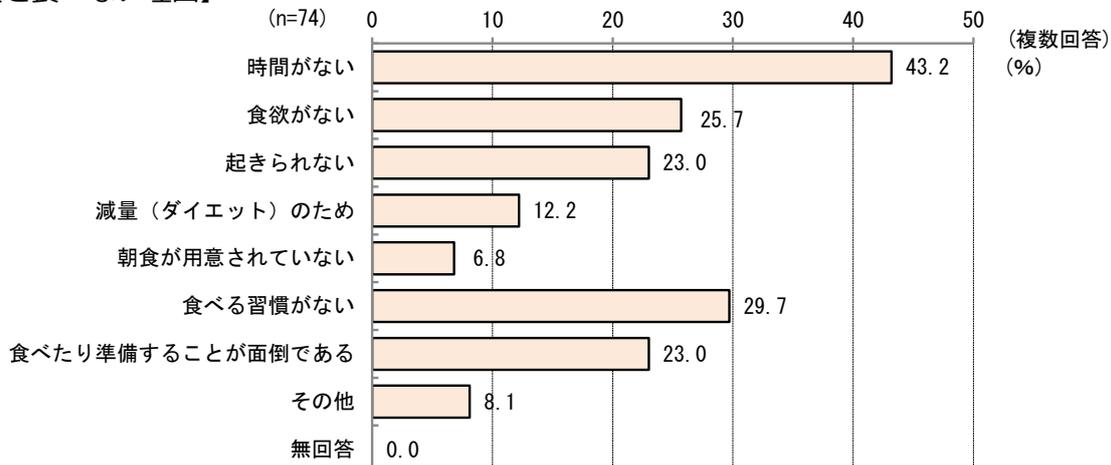


資料：令和5年度市民アンケート調査

朝食を食べない理由としては、「時間がない」が43.2%と最も多く、次いで「食べる習慣がない」が29.7%、「食欲がない」が25.7%、「起きられない」・「食べたり準備することが面倒である」がそれぞれ23.0%となっています。

#### 【朝食を食べない理由】

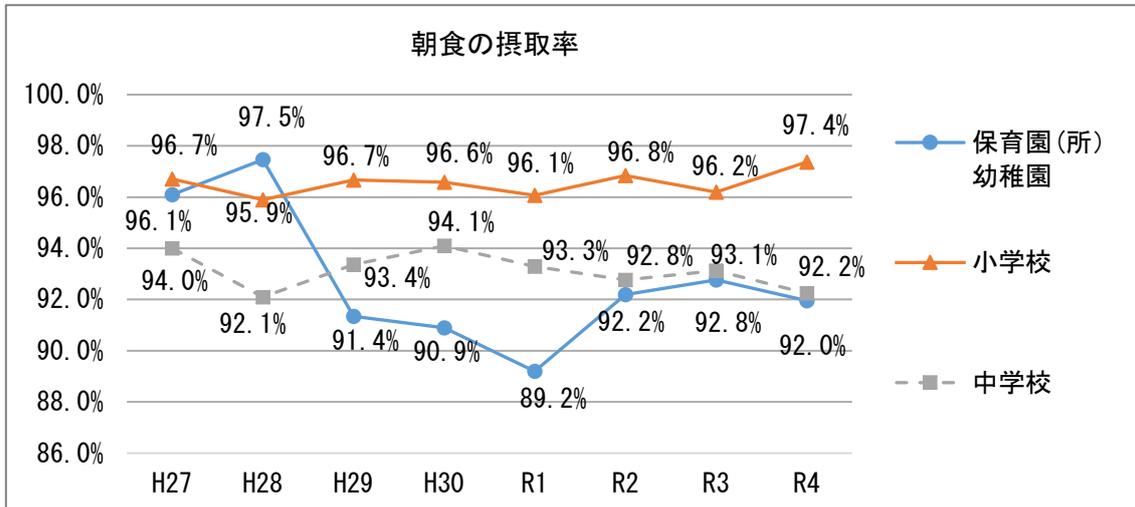
(n=74)



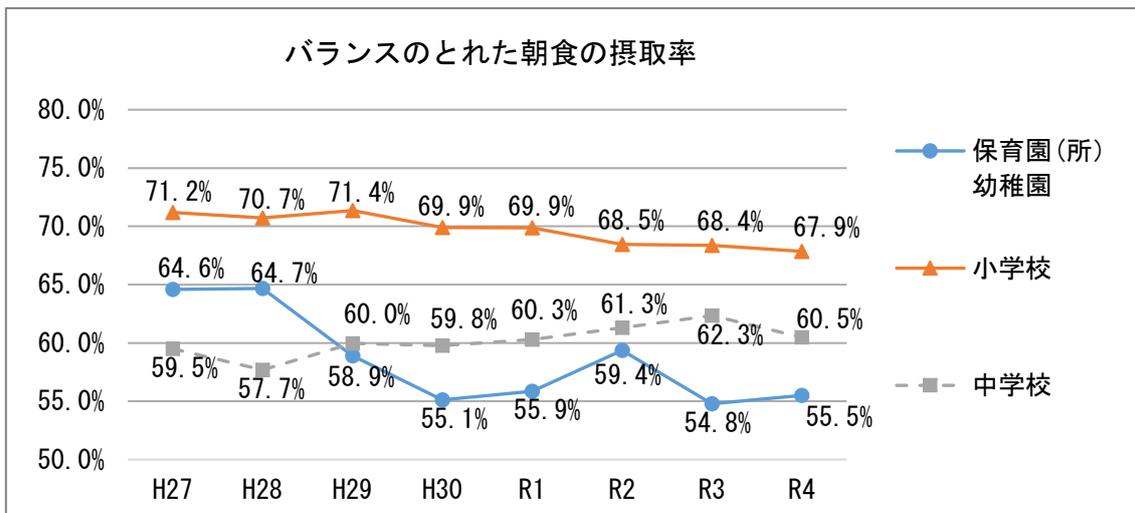
資料：令和5年度市民アンケート調査

保育園（所）、幼稚園や小・中学校における朝食摂取の取り組みについて、小野市では「ひまわりカード※」を活用しています。小学校では平成 28 年度で 95.9%であった朝食摂取率が令和 4 年度には 97.4%と向上していますが保育園(所)、幼稚園と中学校では減少傾向です。

また、バランスのよい朝食の摂取率については、保育園（所）、幼稚園と小学校で減少傾向ですが、小学校では他と比較すると高い水準です。



資料：H27～R4 小野市学校食育推進委員会ひまわりカード調査



資料：H27～R4 小野市学校食育推進委員会ひまわりカード調査

※ひまわりカード…小野市学校食育推進委員会が作成した、バランスの良い朝食摂取率の向上を推進するためのツールです。

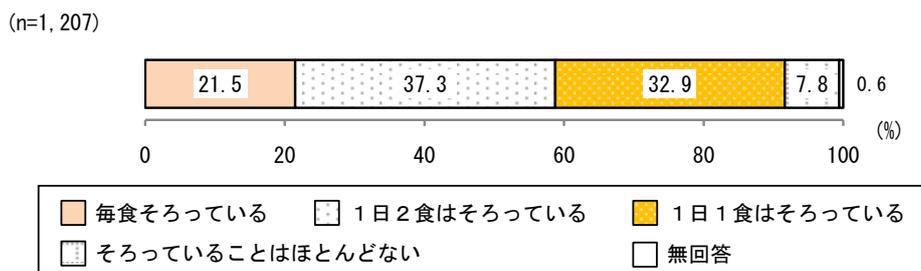


(2) バランスの良い食事の摂取状況

食事に主食・主菜・副菜がそろっているかは、「1日2食はそろっている」が37.3%と最も多く、次いで「1日1食はそろっている」が32.9%となっています。「毎食そろっている」は21.5%と低く、「そろっていることはほとんどない」も7.8%となっています。

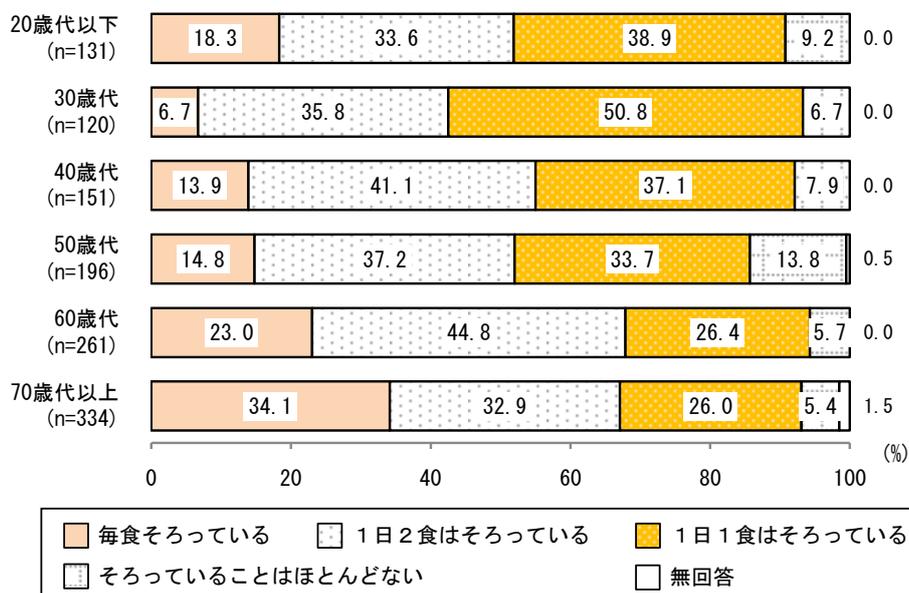
「毎食そろっている」を年齢別にみると、30歳代で6.7%と最も低く、次いで40歳代と50歳代の働き世代・子育て世代で低い割合となっています。

【あなたの食事は主食・主菜・副菜がそろっていますか】



資料：令和5年度市民アンケート調査

【あなたの食事は主食・主菜・副菜がそろっていますか（年齢別）】



資料：令和5年度市民アンケート調査

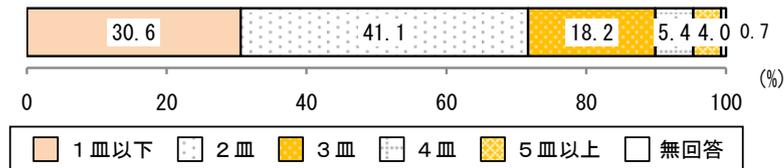
(3) 野菜の摂取状況（※野菜料理 1 皿 = 約 70g とする）

健康日本 21(第二次)では、生活習慣病などを予防し、健康な生活を維持するための目標値の一つに「野菜類を 1 日 350g 以上食べましょう」と掲げられています。350g = およそ 5 皿です。

ふだん野菜料理を 1 日に何皿程度食べているかは、「2 皿以下」が 7 割を占めました。一方「5 皿以上」の割合は 4%と最も少なく、野菜の摂取状況は低い状況です。

【ふだん野菜料理を 1 日に何皿程度食べていますか】

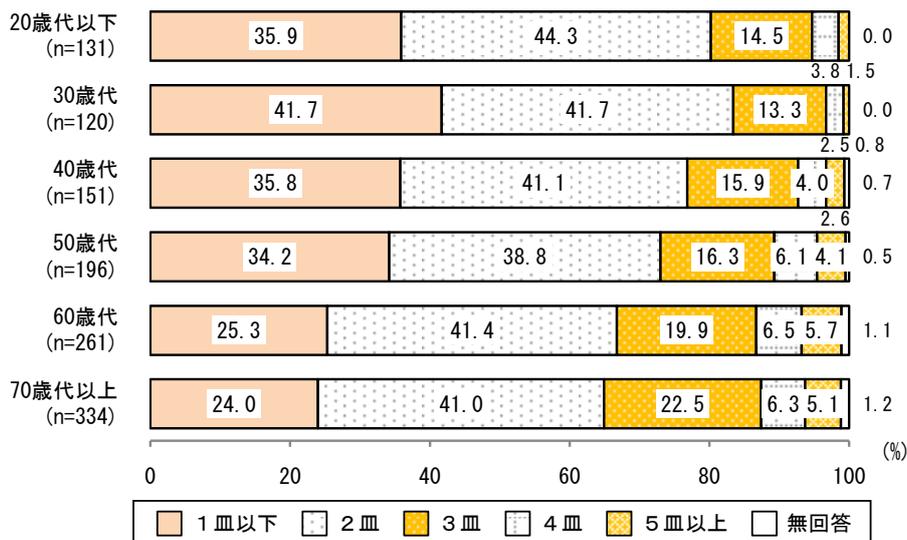
(n=1,207)



資料：令和 5 年度市民アンケート調査

年齢別にみると、30 歳代では「2 皿以下」が 8 割と最も多いですが、60 歳代・70 歳代以上では「2 皿以下」は 6 割となり、60 歳代を越えると野菜の摂取状況が増えています。

【ふだん野菜料理を 1 日に何皿程度食べていますか(年齢別)】



資料：令和 5 年度市民アンケート調査

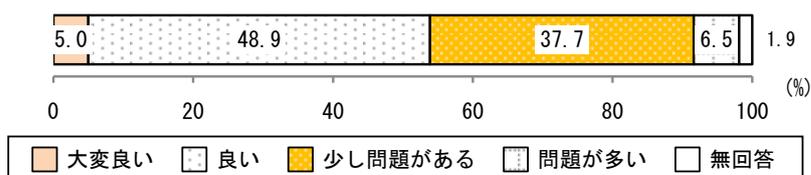
#### (4) 自身の食生活についての認識

自身の食生活については、「少し問題がある」または「問題が多い」の割合が 44.2%となっています。問題として当てはまるものとしては、「栄養のバランスが偏っている」が 58.8%、次いで「野菜の摂取が少ない」が 55.2%となっています。

年齢別にみると、20 歳代以下で「栄養のバランスが偏っている」「野菜の摂取が少ない」「食事の時間が不規則」が最も多くなっています。

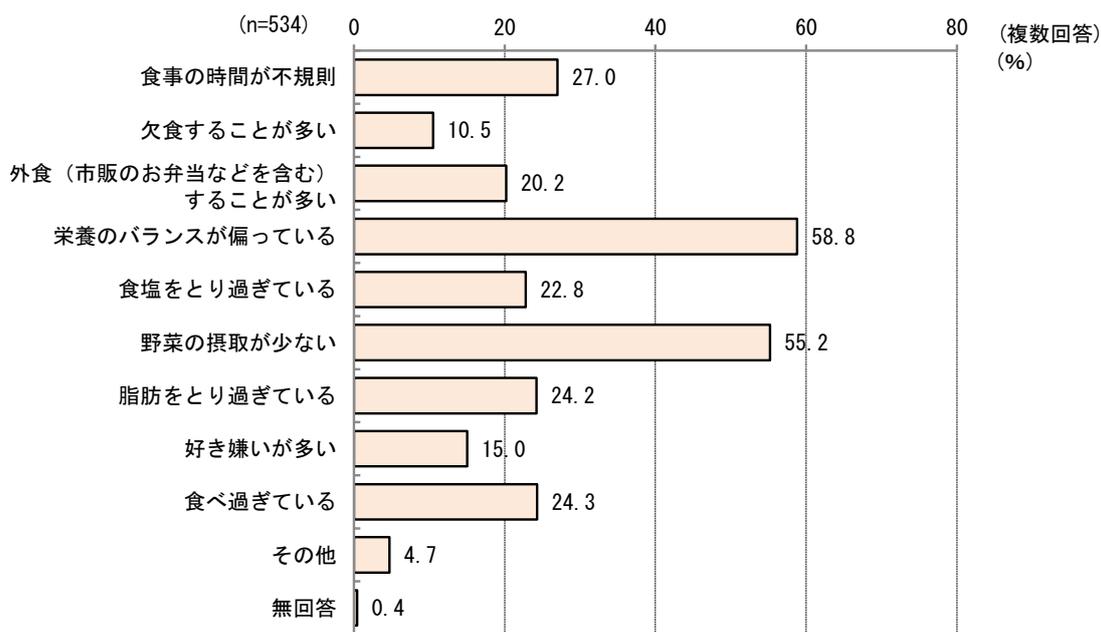
#### 【自身の食生活について】

(n=1,207)



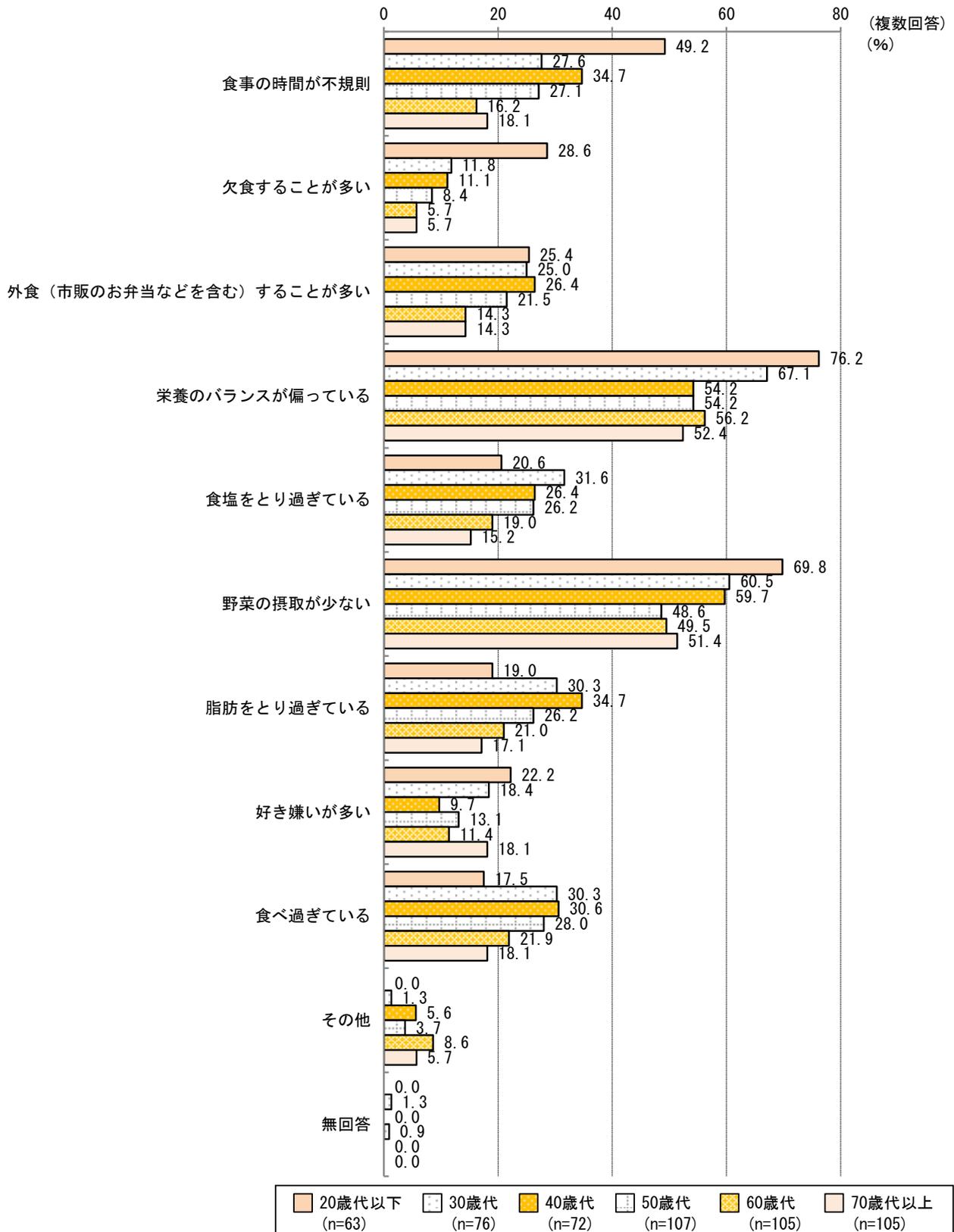
資料：令和 5 年度市民アンケート調査

#### 【あなた自身の食生活について問題としてあてはまるもの】



資料：令和 5 年度市民アンケート調査

【あなた自身の食生活について問題としてあてはまるもの（年齢別）】



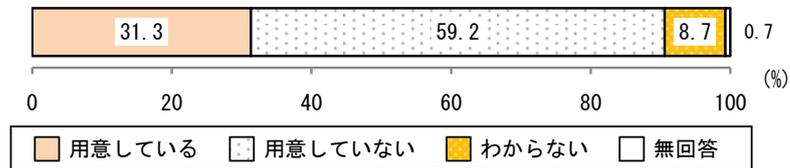
資料：令和5年度市民アンケート調査

(5) 災害への備えについて

災害に備え非常用の食料・食器・熱源などを用意しているかは、「用意していない」が 59.2%と多く、「用意している」は 31.3%となっています。

【災害に備え非常用の食料・食器・熱源などを用意していますか】

(n=1,207)

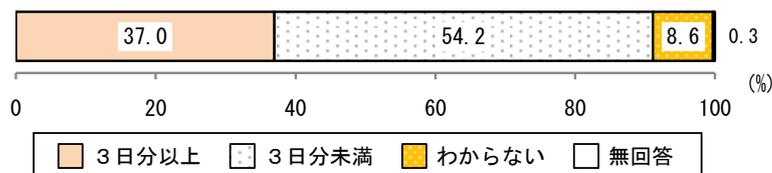


資料：令和5年度市民アンケート調査

非常用の食料を「用意している」と回答した中でも、「非常用の食料・食器・熱源などは何日分用意していますか」の問いに対して、「3日分以上」は 37%、「3日分未満」は 54.2%となっています。

【非常用の食料・食器・熱源などは何日分用意していますか】

(n=373)



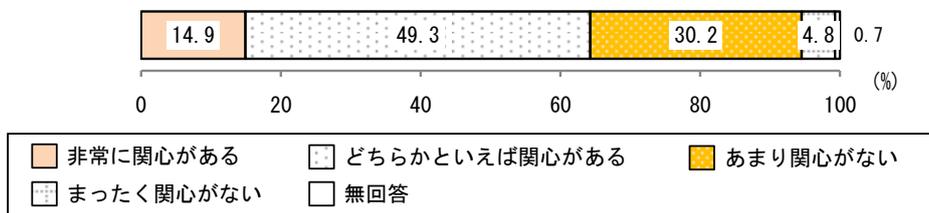
資料：令和5年度市民アンケート調査

(6) 食育への関心

食育への関心は、「どちらかといえば関心がある」が 49.3%と最も多く、次いで「あまり関心がない」が 30.2%、「非常に関心がある」は 14.9%と低くなっています。

【「食育」に関心がありますか】

(n=1,207)



資料：令和5年度市民アンケート調査

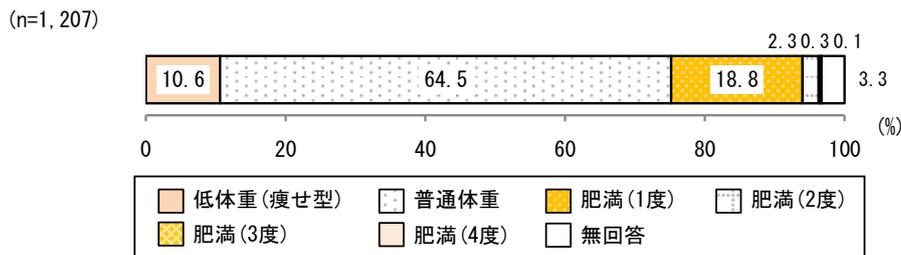
## 2. 健康の状況

### (1) 適正体重の維持 (BMI)

身体状況について、BMIは「普通体重 (18.5~24.9)」が64.5%で、「肥満 (BMI 25 以上)」が21.5%、「低体重 (痩せ型) (18.4 以下)」が10.6%となっています。

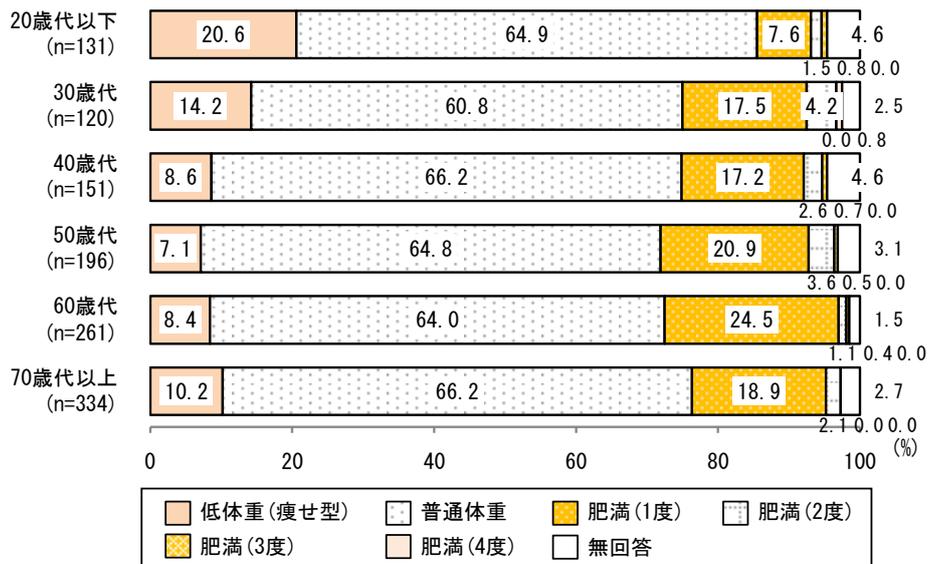
年齢別にみると、「低体重 (やせ型)」が20歳代以下で一番多く、20.6%となっています。一方「肥満」は60歳代で26%と一番多く、次いで50歳代で25%となっています。若年層では痩せ型が多く、中年層では肥満が多く、高年層になると「低体重 (痩せ型)」が少し増加傾向にあります。

【あなたの身長と体重についてお答えください】



資料：令和5年度市民アンケート調査

【あなたの身長と体重についてお答えください (年齢別)】



資料：令和5年度市民アンケート調査

### BMI (ビーエムアイ) とは・・・

BMIとは、Body Mass Index (ボディ・マス・インデックス) の頭文字で、成人の肥満や痩せを知る国際的な指標です。日本では体格指数と訳され、健康診断の結果などにも表示されることが多くなっています。

日本肥満学会では、BMIが22になる時の体重が標準体重で、最も病気になりにくい状態であるとされています。

【一般的な計算式】

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

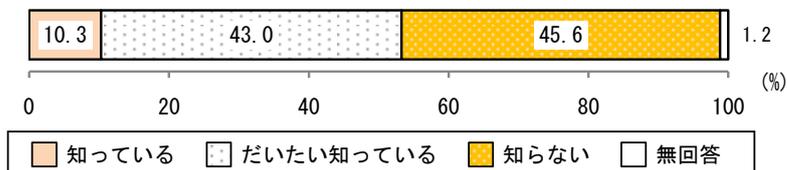
$$\text{標準体重} = (\text{身長} \text{ m} \times \text{身長} \text{ m}) \times 22$$

(2) 自身の適正体重を維持するための食事量の認知

自身の適正体重を維持するための食事量の認知は、「知らない」が45.6%と最も多く、次いで「だいたい知っている」が43%、「知っている」が10.3%となっています。

【あなたは自身の適正体重を維持するための食事量を知っていますか】

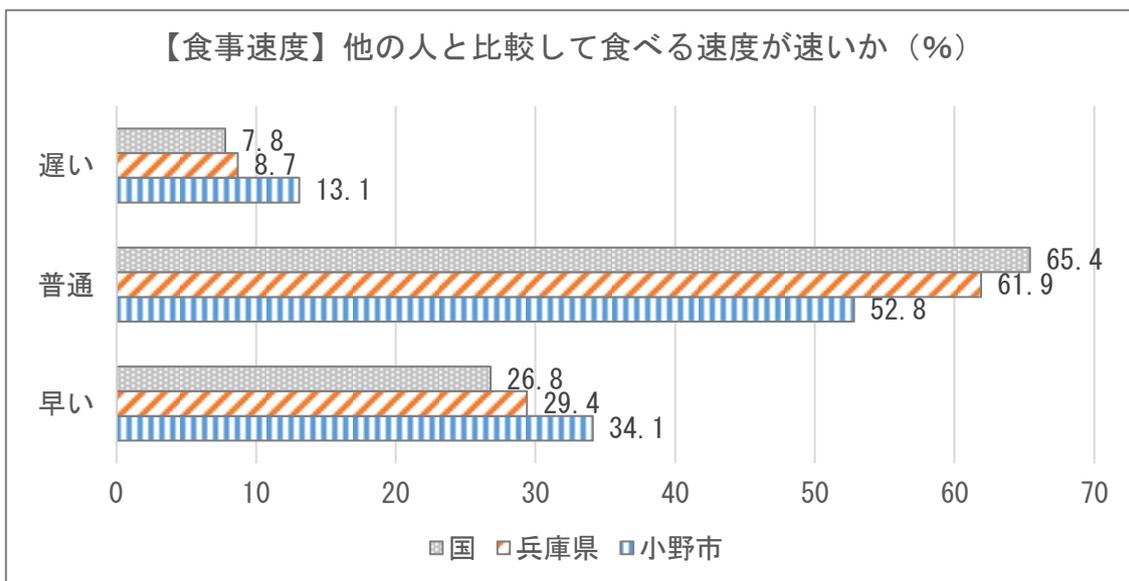
(n=1,207)



資料：令和5年度市民アンケート調査

(3) 食事速度について

食事速度について、小野市は「早い」が県や国と比較して多くなっています。また「遅い」も県や国と比較して多くなっています。小野市はゆっくりよく噛んで食べる人も、噛む回数が少なく早食いの人も県や国と比較して多いと言えます。



資料：KDB データシステム（令和4年度）

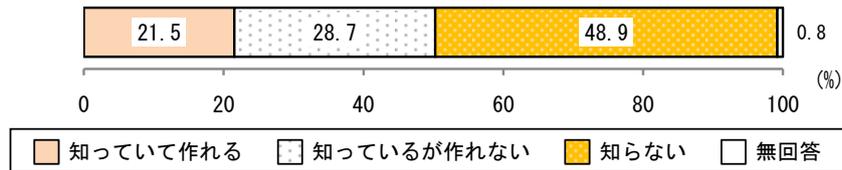
### 3. 地産地消と食文化

#### (1) 地域の行事食や郷土料理の認知

地域の行事食や郷土料理の認知は「知らない」が 48.9%と最も多く、次いで「知っているが作れない」が 28.7%、「知っているが作れる」が 21.5%となっています。

【地域の行事食（おせち料理、ちらし寿司など）や郷土料理（かしわ飯など）を知っていますか】

(n=1, 207)



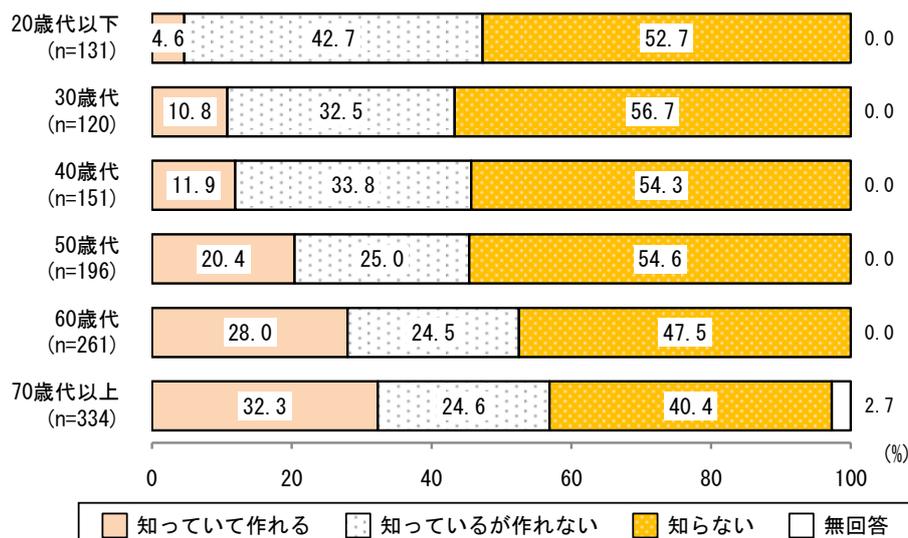
資料：令和5年度市民アンケート調査

#### 郷土料理（ふるさと料理）とは・・・

生まれ育った土地や地域特有の料理。その土地の特産物を使ったり、全国的に食べられている料理であっても、伝統的あるいは独自の調理法で作られ、食べ継がれてきた料理をいいます。年中行事や慶事弔事で食べられる料理、特定地域で発祥したご当地料理なども含まれます。

年齢別にみると、すべての年代で「知らない」が多く、「知っているが作れない」は20歳代以下が最も多く 42.7%、若い世代ほど「知っているが作れない」が多い状況となっています。

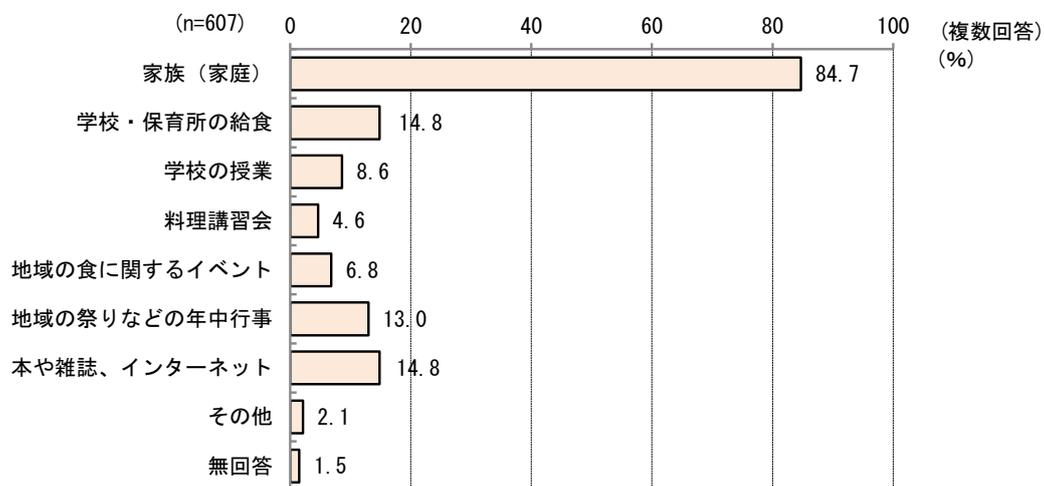
【地域の行事食（おせち料理、ちらし寿司など）や郷土料理（かしわ飯など）を知っていますか（年齢別）】



資料：令和5年度市民アンケート調査

郷土料理をどこで知ったかは、「家族（家庭）」が84.7%と最も多く、次いで「学校・保育所の給食」、「本や雑誌、インターネット」がそれぞれ14.8%、「地域の祭りなどの年中行事」が13%、「学校の授業」が8.6%、「地域の食に関するイベント」が6.8%となっています。

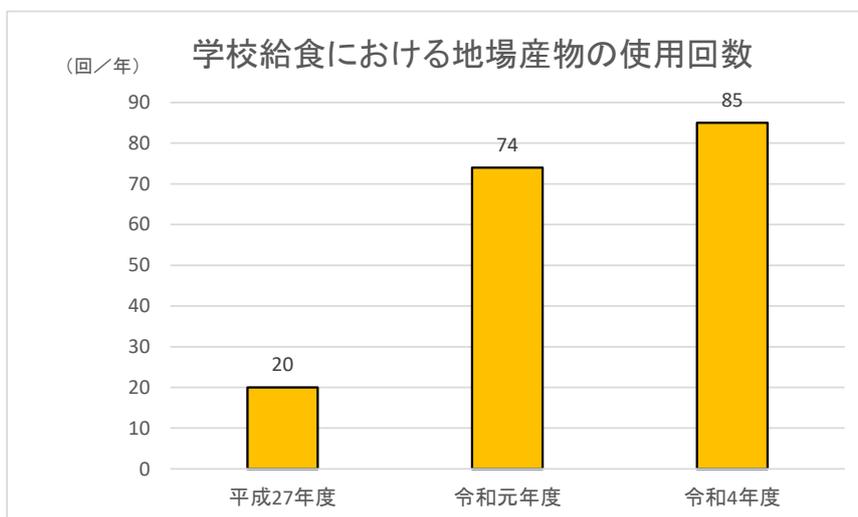
【行事食や郷土料理はどこで知りましたか】



資料：令和5年度市民アンケート調査

(2) 農産物の調達

「学校給食における地場産物の使用回数」については、20回/年（平成27年度）から74回/年（令和元年度）、さらに85回/年（令和4年度）と大幅に増加しています。



資料：学校給食基本調査

## 第3章 第2次食育推進計画の評価と課題

第2次計画では、「自然豊かな小野市で生産された農産物を活用し、心身ともに健やかな生涯を送ることができるよう、生きる基本となる食を大切にすまちづくり」を基本理念とし、4つの柱により、19項目の数値目標を設定しました。関係部局及び関係団体が各分野で食育の啓発に取り組みました。この計画に基づいた8年間の取り組みで、食育を進めるための体制づくりや組織での食育推進活動は、少しずつ定着しています。家族の在り方や個々のライフスタイルの変容とともに、今後も市民一人ひとりによる食育の実践、及び食育に関わる各関係機関の連携を強化し、取り組みを継続していくことが必要です。

### 1. 第2次計画における評価

#### ◎第2次計画の指標及び目標の達成状況

第2次計画の各目標について、策定時の値と直近値を比較し、次の5段階で評価しました。

評価区分 (策定時の値と直近値を比較)
A：目標値に達した
B：現時点で目標値に達していないが、改善傾向にある
C：変わらない（基準値より±5%未満）
D：悪化している

※1-④（p.100）に関しては、データがないため評価「-」としています。

※2-④（p.101）学校給食における国産食材を使用する割合（学校給食基本調査）については、平成27年度と令和4年度の調査方法（含む食材）が異なるため、正確な比較ではありません。

※基準値や現状値のデータがないものについては、兵庫県の調査データをもとに小野市の目標に対して評価しています。

指 標		基準値 (平成 27 年度)→(令和 5 年度)	現状値 第 2 次計画 目標値	評 価
1. 健康に過ごすための基本的な食生活の実践				
①	朝食を食べる人の割合の増加	<幼児、小・中学生> 93.7% → 95.6% (ひまわりカード調査 R4 年度値)	<幼児、小・中学生> 100%	B
		<20～30 歳代> 85.3% → 71.3%	<20～30 歳代> 90%以上	D
②	食事のあいさつができる人の割合の増加	36.9% → 40.1%	100%	B
③	家族と一緒に食べる共食の回数の増加	- → 1日1回以上 ほとんど毎日 72.6%	週 11 回	C
④	地域等で共食したいと思う人が共食する割合の増加	-	70%	-
⑤	食事づくりに参加する人の割合の増加	79.7% → 71.9%	90%	D
⑥	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている人の割合の増加	- → 58.8%	70%以上	D
		<20～30 歳代> 47.4%	<20～30 歳代> 55%以上	D
⑦	ゆっくりよく噛んで食べる人の割合の増加	食事速度が普通～遅い人 ・・・65.9% (KDB システム R4 年度値)	55%	C
⑧	生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する人の割合の増加	・適正体重を維持するための食事量の認知・・・53.3% ・食品栄養成分表示の参考 ・・・56.9%	75%	D
⑨	災害に備え非常用食料等を備蓄している世帯の割合の増加	21.5% → 31.3%	60%	B

指 標		基準値 (平成 27 年度)→(令和 5 年度)	現状値	第 2 次計画 目標値	評 価
2. 市の自然と恵みを活かした農と食育活動の推進					
①	農業体験等を経験した人の割合の増加	32%(県) (県民モニター調査 R2 年度値)		40%	D
②	食品の安全性について関心を持ち、自ら判断する人の割合の増加	95.1%(県) (ひょうご栄養・食生活 実態調査 R3 年度値)		80%以上 <20~30 歳代> 60%以上	D D
③	学校給食における地場産物の使用回数 の増加(※)	20 回/年 → 74 回/年(R 元年度) *小野市産米飯給食・・・週 4 回 74 回/年 → 85 回/年 (R 元年度) (R4 年度) (学校給食基本調査)		25 回/年 *小野市産米飯給食・・・週 4 回 80 回/年(R3 見直し)	A A
④	学校給食における国産食材を使用する割合	81.6% → 63.9% (学校給食基本調査 R4 年度値)		80%以上の保持	D
3. 伝統的な食文化の継承と新しい食文化の創造					
①	地域の郷土料理を知っている人の割合の増加	43.8% → 50.2%		60%	B
②	地域の郷土料理を作れる人の割合の増加	25.1% → 21.5%		30%	D
③	地場産物を使用する人の割合の増加	92.5% → 87.8%		95%	D
4. 食育活動と関係機関・団体の連携の推進					
①	食育に関心のある人の割合の増加	72.1% → 64.2%		100%	D
②	食品ロス削減のために何らかの行動をしている人の割合の増加	61.1%(県) (県民モニター調査 R2 年度値)		80%	D
③	食育推進に関わるボランティア団体等において活動している人の増加	35 人 → 32 人 (市町単位いずみ会年報 R4)		70 人	D

## 2. 第2次計画の評価から見える課題

### (1) 健康に過ごすための基本的な食生活の実践

「朝食を食べる人の割合（幼児、小・中学生）」「食事のあいさつができる人の割合」「災害に備え非常用食料等を備蓄している世帯の割合」は、目標値には達していませんが改善がみられました。保育園（所）・幼稚園・小中学校での「ひまわりカード」の実施、子育て世代を対象とした食育教室、広報活動等により、朝食摂取の推進や食事バランスに関してはよく取り組まれていると考えられます。災害用の備蓄については増加していますが、今後起こりうる災害に備え、さらに危機管理意識を高め、引き続き備蓄やローリングストック等について具体的に伝えていくことが必要です。

一方、「朝食を食べる人の割合（20～30歳代）」「食事作りに参加する人の割合」は減少しています。核家族や共働き世帯が増え、調理の簡素化や保護者自身の食に対する意識は薄くなっています。若い女性においては、過度なやせは妊娠出産における問題を引き起こす可能性が高いため、改善が必要です。今後、特に若い世代に対して食と健康への関心を高めていくよう、親子料理教室や食育フェア等のイベントでさらに取り組みを充実させ、健康のための食習慣の確立を支援していきます。また、幼児から高齢者まで幅広い世代に対しても、食事のマナーやよく噛むことの大切さ、家族や友人等との食卓を通じたコミュニケーションに関する取り組みを進めていくことが重要です。

### (2) 小野市の自然と恵みを活かした農と食育活動の推進

「学校給食における地場産物の使用回数」については目標値を達成しました。その要因としては、給食で頻繁に使用する野菜について地元の農家と直接取引するなど、積極的に小野市産農産物を使用するよう取り組んだことが挙げられます。ただ、小野市産農産物を学校給食で使用するためには、一度に多くの量を確保しなければいけないため、安定した生産体制の確立が課題となっています。また保育園（所）等では、園児が栽培し、収穫した農産物を調理実習に使用し、子ども達の食材への興味や食に関する意識を高めるよう取り組んでいます。

「学校給食における国産食材を使用する割合」については17.7%減少しました。物価高騰が続く中、学校給食においては、安全で安心な給食の提供に努め、今後も献立内容の充実、地場産物の使用を促進していきます。

### (3) 伝統的な食文化の継承と新しい食文化の創造

「地域の郷土料理を知っている人の割合」は、目標値には達していませんが 6.4%増加しています。しかし、「郷土料理を作れる人の割合」は 3.6%減り、年々減少傾向にあります。小野市いずみ会（食生活改善推進員）によるレシピ配布や料理教室を実施していますが、家庭での実践には結びついておらず、普及方法の工夫・充実を図り、きめ細かく食育活動を推進します。また、各家庭でも行事食や家庭の味を子ども世代に伝えていくことも大切です。

幼児・学校給食での提供、地域イベントでの推進活動や試食提供、生産販売事業者による地場産物の販売、小野市いずみ会による伝承料理教室を継続し、地場産物の使用や郷土料理に関する意識を高めるとともに、食育に関わる各関係機関の連携を強化し、普及に向けて一層取り組みを充実させていきます。

### (4) 食育活動と関係機関・団体の連携の推進

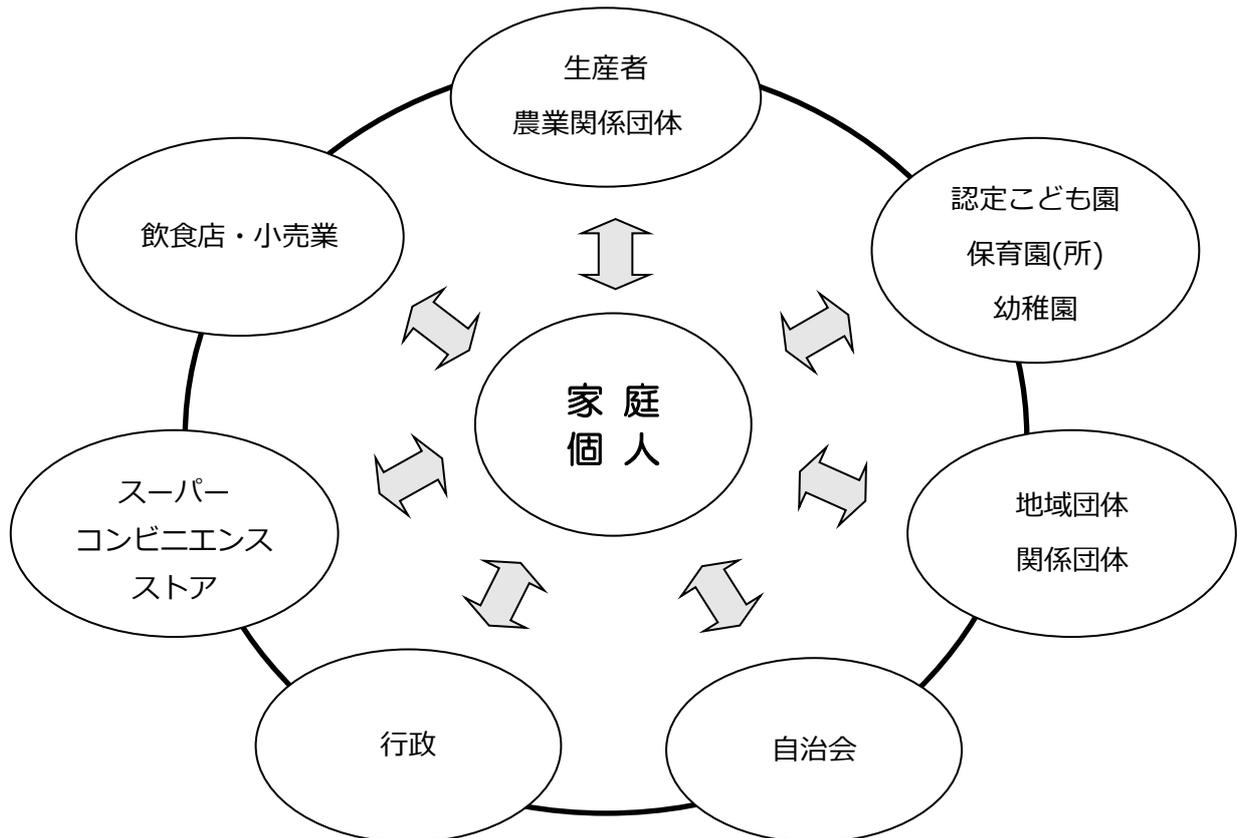
「食育に関心がある人の割合」は減少し、市民一人ひとりの意識向上等について課題がみられました。また、「食育推進に関わるボランティア団体等において活動している人」も減少傾向にあります。地域における食育を効果的に進めるため、食育推進に関わる多種多様な地域団体への情報提供、研修会や実践活動への支援を行うことが重要です。

また、健康や食に対する無（低）関心層を対象とした啓発の方法も、これからの課題となっています。これらの層の行動変容を促すためには、ICT を活用した情報発信やアプリの活用など、デジタル化に対応した食育の推進も行っていきます。

## 第4章 食育推進の展開

本計画では第2次計画の評価の中で見えてきた課題を改善しながら、食育を推進するためのネットワークをさらに強化し、家庭をはじめ、認定こども園、保育園(所)、幼稚園、学校、地域、食の関連業者、その他関係機関、団体等、市(行政)が連携を図りながら、市民主体の食育を推進します。

### 食育推進のイメージ



#### 1. 食育推進の基本目標

食育を推進していくうえで、取り組みの成果を把握するために、指標及び目標値を設定し、その達成が図られるよう食育活動に関する取り組みを推進していきます。

#### 小野市食育推進計画の基本目標

- (1) 子どもや若い世代を中心とした健康的な食生活の実践
- (2) 健康寿命の延伸と多様な暮らしに対応した食育活動の推進
- (3) 市の自然と恵みを活かした持続可能な食生活のための食育活動の推進
- (4) 食育推進のための体制整備

## 2. 計画における指標と目標値

指 標		現状値 (令和 5 年度)	目標値 (令和 11 年度)
①	<b>食育に関心を持っている人を増やす</b> ●食育に関心を持っている人の割合	64.2%	80%以上
②	<b>誰かと一緒に食べる「共食」の回数を増やす</b> ●1日1回以上、家族や友人等と一緒に食事をとる人の割合	72.6%	75%
③	<b>朝食を毎日食べる人を増やす</b> ●朝食を食べる子どもの割合の増加 ●朝食を食べる若い世代（20～30歳代）の割合	95.6% (R4ひまわりカード調査) 71.3%	100% 80%
④	<b>学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす</b> ●栄養教諭による 地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数 ●学校給食における地場産物の使用回数の増加 ●学校給食における国産食材を使用する割合	3回/年 (R4学校給食基本調査) 85回/年 (R4学校給食基本調査) 63.9% (R4学校給食基本調査)	8回/年 85回/年以上 65%以上
⑤	<b>栄養バランスに配慮した食生活を実践する人を増やす</b> ●主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を 1日2食以上食べている人の割合 ●主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上 ほぼ毎日食べている若い世代（20～30代）の割合 ●食品栄養成分表示(食塩など)を参考にしている割合の増加 ●1日に必要な野菜摂取量 350g(5皿)～210g(3皿)の 摂取率の増加 ●果物（100g程度）を摂取する頻度の割合の増加	58.8% 47.4% 56.9% 350g(5皿)4% 280g(4皿)5.4% 210g(3皿)18.2% 毎日摂取：27.2% 週に4～5日摂取： 11.8%	75%以上 55%以上 77% 350g(5皿)10% 280g(4皿)20% 210g(3皿)25% 毎日摂取：40% 週に4～5日摂取： 20%
⑥	<b>生活習慣病の予防や改善のために、普段から適正体重の 維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する人を増やす</b> ●適正体重を維持するための 食事量を知っている人の割合の増加	53.3%	75%以上
⑦	<b>ゆっくりよく噛んで食べる人を増やす</b> ●食事速度が速い人の割合の減少	34.1% (R4KDBシステム)	25%以下

指 標		現状値 (令和 5 年度)	目標値 (令和 11 年度)
⑧	<b>食育の推進に関わるボランティアの数を増やす</b> ●食育推進に関わるボランティア団体等において活動している人の増加	32人(R4市町単位 いずみ会年報)	35人
⑨	<b>農林漁業体験を経験した人を増やす</b> ●農業体験を実施する学校(園)の数の増加	7校 (幼稚園含む) (R4教育委員会)	10校 (幼稚園含む)
⑩	<b>産地を意識して農林水産物・食品を選ぶ人を増やす</b> ●地元や県内で採れた農林水産物・食品を選ぶ者の割合	—	69.5%
⑪	<b>食品ロス削減のために何らかの行動をしている人を増やす</b> ●食品ロス削減のために何らかの行動をしている人の割合	61.1% (R2県民モニター調査)	100%
⑫	<b>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、伝えている人を増やす</b> ●行事食や地域の郷土料理を知っている・作ることが出来る人の割合の増加	知っていて作れる： 21.5% 知っているが作れない： 28.7%	知っていて作れる： 30% 知っている： 50%以上

### 3. 目標達成に向けての取り組み

#### (1) 子どもや若い世代を中心とした健康的な食生活の実践

家庭	<ul style="list-style-type: none"> <li>・若い世代ほど朝食を食べない傾向があることや、行動の多様化により生活リズムが乱れやすい環境にあるため、「早寝早起き朝ごはん」運動を意識し、1日3食バランスよく食べます。</li> <li>・自然の恵みである食材やその生産者、調理する人等への感謝の心を育むため、食事のあいさつをみんなが行います。</li> <li>・栄養バランスを考えた食事作りや、食生活の改善のための知識や実践力を身につけるため、みんなで食事作りに参加します。</li> <li>・子育て世帯の中で、各家庭がそれぞれの形で食育に取り組みます。</li> </ul>
----	---

<p>認定こども園 保育園(所) 幼稚園 学校</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・幼少期からの基本的な生活習慣の形成のために「早寝早起き朝ごはん」運動を推奨します。</li> <li>・ひまわりカードを活用し、「川島理論」に基づいてバランスの良い朝食摂取の推進に取り組めます。</li> <li>・小中学校において、クッキングコンテストや「ハートフル弁当の日」を実施し、食への関心を育みます。</li> <li>・望ましい食習慣の定着のため、給食を通じて仲間と一緒に食べる喜びや楽しさ、バランスの良い食事を体験し、食事のマナーや食べ方・食生活の知識を身につけます。</li> <li>・安心、安全かつバランスのとれた食品が選択出来るよう、食品表示の活用方法についての学習機会を増やします。</li> <li>・学校給食で地場産物や郷土料理を使ったメニューを取り入れ、食文化について学ぶ機会を作ります。</li> <li>・栄養教諭による食育指導を充実させます。</li> </ul>
<p>地域</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食」に関心をもち、食育に関する催しに参加できる機会を提供します。</li> <li>・地域で共食ができる機会を増やします。</li> <li>・農業体験等の機会を増やし、認定こども園、保育所(園)、幼稚園と連携し、様々な体験を通じた食育活動を行います。</li> <li>・児童館や子育てサークル等において、食育に関する資料の配布やレシピを提案します。</li> <li>・子育てに関する教室において野菜を利用したおやつを提供を行うことや、地域で親子の料理教室を実施するなど、若い世代(特に20~30歳代)への食育活動を行います。</li> </ul>
<p>生産販売 事業者</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の小学校と連携した食育体験学習会を実施し、地域と連携した食育推進活動を行います。</li> <li>・豊かで健康的な食生活の実践に向けて、素材の「おいしさ」や「安全」を追求した商品開発や商品調達をします。</li> </ul>
<p>行政</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・妊娠期および授乳期における望ましい食生活の実現のため、妊婦・パパママサロンにおいて食育を推進します。</li> <li>・発育、発達にあわせた離乳食や食べる力を育むため、子育てに関する教室において食育を推進します。</li> <li>・おのっこ産レシピ集を活用し、バランスの取れた食事摂取や伝統料理を推進します。</li> <li>・食と健康に関する情報を配信するなど、情報へのアクセスの機会を増やし、健康づくりを推進します。</li> <li>・若い女性の「やせ」などに対する取り組みとして、インターネットやSNSなどを用い、栄養や食生活に関する知識を発信します。</li> <li>・「川島理論」に基づき、ひまわりカードを活用した「朝食摂取率」「バランスの良い朝食摂取率」の調査を行います。</li> <li>・栄養教諭による出前授業を行います。</li> <li>・小中学校において、「クッキングコンテスト」や「ハートフル弁当の日」を実施し、食への関心を育みます。</li> </ul>

(2) 健康寿命の延伸と多様な暮らしに対応した食育活動の推進

家庭	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食と健康のつながりに関心を持ち、1日3食バランス良く食べます。</li> <li>・家族や友人等と楽しく食事をします。</li> <li>・食塩の過剰摂取による身体への影響を知り、減塩に取り組みます。</li> <li>・災害に備え、ローリングストック等の方法で十分な備蓄をするよう努めます。</li> </ul>
認定こども園 保育園(所) 幼稚園・学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食を通じた食育活動を推進します。</li> <li>・安心、安全かつバランスのとれた食品が選択出来るよう、食品表示の活用方法についての学習機会を増やします。</li> </ul>
地域	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高齢者の集いの場でフレイル予防啓発のための活動を行います。</li> <li>・災害時の備蓄やローリングストック、パックスッキング等の調理法について普及、啓発を行います。</li> </ul>
生産販売 事業者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育推進のため、地域の食文化を反映させた商品を購入できる仕組みづくりをします。</li> <li>・ホームページでオリジナルレシピの紹介や“5 A DAY”運動(※)等の食育に関する情報提供を行います。</li> </ul>
行政	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生活習慣病の発症と重症化予防に向けた取り組みを行います。</li> <li>・要介護の要因となるやせ、低栄養予防に向けた正しい知識の普及のため、高齢者の健康づくりに向けた食育を推進します。</li> <li>・非常時にも対応出来るよう、家族の健康状態にあった食べ物や飲料水等の備蓄の促進について、地域団体や関係団体と連携し、普及、啓発を図ります。</li> <li>・フレイルやオーラルフレイルの予防のために、医師会や歯科医師会と連携し、咀嚼、嚥下機能の低下や低栄養に関する知識の普及、啓発を行います。</li> <li>・栄養講話や個別相談等、成人対象の健康づくりを行います。</li> </ul>

※5 A DAY 運動とは・・・

「1日5皿分(350g)以上の野菜と、200gの果物を食べましょう」をスローガンに、バランスのよい食生活を推進する健康増進運動です。

(3) 市の自然と恵みを生かした持続可能な食生活のための食育活動の推進

<p>家庭</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産物を取り入れた食事をし、地域の食文化を継承します。</li> <li>・家族が食事作りに参加し、家庭の味を伝えます。</li> <li>・食材を使い切る工夫や、食べきれぬ量を購入する等食品ロスの削減に努めます。</li> <li>・家庭で余っている食品はごみにせず、「フードドライブ」に提供する等、積極的に食品ロス削減に取り組みます。</li> </ul>
<p>認定こども園 保育園(所) 幼稚園・学校</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農作物の栽培・収穫・調理実習などを体験し、食への興味・関心を高めます。</li> <li>・地元の食材を使って保育を実施し、食への意識をより高めます。</li> <li>・伝統料理や地元の食材を知る機会をつくります。</li> <li>・学校給食で地場産物や郷土料理を使ったメニューを取り入れ、食文化について伝えます。</li> </ul>
<p>地域</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域で親子の料理教室を実施するなど、若い世代への食育活動を行います。</li> <li>・お米の消費拡大等日本食の推進活動をします。</li> <li>・フードドライブを活用し、食品ロス削減に努めます。</li> <li>・食品ロス削減のための啓発を行います。</li> </ul>
<p>生産販売 事業者</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食センターへ地元産食材を出荷します。</li> <li>・地場産物の販売や、食材・メニューの提供による食育活動を推進します。</li> <li>・地元産の農林水産物等を積極的に選択・購入出来るよう、生産・流通・消費される循環を確保します。</li> <li>・地元の食文化を伝承すると共に新しい物づくりに季節を取り入れた惣菜等を作ります。</li> <li>・認定こども園、保育園(所)、幼稚園、小学校、特別支援学校、老人ホーム等への食育支援をします。</li> </ul>
<p>行政</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「小野うまいもんブランド」を認定し、本市の優れた農産物特産品の知名度の向上と農業の振興を図ります。</li> <li>・食べ残し、過剰除去、直接廃棄による食品ロス削減を推進します。</li> <li>・地場産物を使った新しい食文化の創造を推進します。</li> <li>・地場産物を提供できる農業者の増加を促進します。</li> <li>・地場産物を使用した学校給食の推進をします。</li> <li>・おのっこ産レシピ集を活用し、バランスの取れた食事摂取を推進します。</li> <li>・栄養バランスや食料自給率の向上のため、ごはんを中心とした「日本型食生活」の実践を促します。</li> <li>・郷土料理や行事食が食卓に取り入れられるよう、地域団体や関係団体と連携した実践的な教室の開催に努めます。</li> </ul>

(4) 食育推進のための体制整備

家庭	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食育の日」「食育月間」の取り組みについて理解を深めます。</li> </ul>
認定こども園 保育園(所) 幼稚園・学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食育の日」「食育月間」の取り組みを推奨します。</li> <li>・小野市学校食育推進委員会において、食育推進体制を整備し、取り組みを推進します。</li> <li>・保護者・家庭・地域と一体となった食育の推進を図ります。</li> <li>・各園等で取り組んでいる食育について意見交換し、食育実習を行うことで食への興味や関心を高めます。</li> <li>・給食担当者の研修を定期的に行い、調理の実践や課題の検討を行います。</li> </ul>
地域	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いずみ会活動において料理レシピの思考や試作を行います。</li> </ul>
生産販売 事業者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食育の日」「食育月間」の取り組みを推奨します。</li> </ul>
行政	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広報やオンラインを活用した情報発信等を行い、デジタル化に対応した食育活動を行います。</li> <li>・「早寝早起き朝ごはん」運動を推進し、朝食の大切さを発信します。</li> <li>・食育を推進するボランティアの育成・支援を推進します。</li> <li>・「食育の日」「食育月間」の周知と定着を図ります。</li> <li>・小野市学校食育推進委員会を開催し、各教育機関と連携して食育推進体制の構築を図ります。</li> <li>・地元で栽培される農作物について、直売所や学校給食への安定的な供給が出来るよう推進します。</li> <li>・食の健康協力店の普及促進を行い、充実した食環境の整備を行います。</li> <li>・加工食品の栄養成分表示基準制度や健康食品等の虚偽誇大広告等の相談や指導を行います。</li> <li>・いずみ会と連携し、調理実習や試食提供等による食育活動を行います。</li> <li>・いずみ会リーダーの養成や研修会等、いずみ会の育成・支援をします。</li> <li>・食育推進に関わる人材育成をします。</li> <li>・給食施設協議会の支援や、関わる人材の育成を行います。</li> </ul>

## 資料編

### 1. 関係団体の令和5年度の取り組み状況

関係団体及び所属	令和5年度の取り組み状況
兵庫みらい農業協同組合 小野営農生活センター 【農業に関する団体】	① 給食センターへ農作物を出荷
兵庫県保育協会 小野支部 【保育に関する機関】	① 食事の年間計画を作成・市内各園においてカリキュラムを作成し実践 ② 野菜の栽培・収穫の体験を通して、食材に対する興味・食への意識を高める ③ 収穫した食材・季節の食材・身近な食材を使って保育を実施し、より食への意識を高める ④ 各園で取り組んでいる食育について意見交換し、食育実習を行い、保育現場と協力し、食への興味や関心を高める。 小野市保育協会の取り組みとし、給食担当者の研修を定期的実施し、調理実践・課題の検討等を行う
小野市学校食育推進 委員会 【教育に関する機関】	① 調理実習 ② 市内小中学校において、クッキングコンテストの実施 ③ 小中一貫の取り組みとして、「ハートフル弁当の日」に弁当作りの手伝いを学年に応じた目標を持って行う（中学校：自分の力で、5・6年：ご飯をつめる・おかずを一品以上作るなど） ④ 1年生の親子給食 ⑤ 栄養教諭による調理実習補助
小野市いずみ会 【食育に関するボランティア】	① 児童館の子育てサークル等において、食育に関する資料配布、レシピ提案の実施 ② 会員相互による料理レシピの試作・学習等 ③ 2歳児教室において、野菜を使用したおやつ提供 ④ 食育推進のための調理実習 ⑤ 地域の祭りにおける地産地消推進メニューの調理協力 ⑥ 食育フェアにおいて、防災食の紹介や日本型食生活の推進 ⑦ 小学生サマースクールにおいて、親子料理教室の実施 ⑧ 高齢者の集いの場でのフレイル予防の啓発
マックスバリュ西日本(株) 【食品の生産・製造・加工・流通・販売等に関する団体】	① 食育体験学習会 ② 地域の小学校と連携した食育体験学習会の実施、地域と共に食育推進

関係団体及び所属	令和5年度の取り組み状況
イオンリテール(株) イオン小野店 【食品の生産・製造・加工・流通・販売等に関する団体】	① ホームページ(クックパッド)によるオリジナルレシピの紹介 ② 「食」を通じて心身の育みを推進 ③ 豊かで健康的な食生活の実践に向けて、素材の「おいしさ」や「安全」を追求した商品開発や商品調達 ④ イオンリテール(株)のサイト「イオン食育(レッツ食育)」による情報の提案、「5 A DAY」運動(1日に5皿分の野菜と200gの野菜を食べよう)等各種情報の提供
特定非営利法人 ぶらっときすみの 【食品の生産・製造・加工・流通・販売等に関する団体】	① 「安心安全な食の提供」「食を通じて人との触れ合いを拓く」を指針としたサービスの提供 ② 惣菜を少しでも多く作ることによる、顧客満足度の向上 伝承しつつ新しい物づくりに季節を取り入れた弁当 ③ 若い世代のスタッフが働けるような雇用環境の整備、店の継続に向けた努力、後継者づくり ④ 保育園(所)・幼稚園・小学校・特別支援学校・老人ホーム等への食育支援
加東健康福祉事務所 【食育推進に関する専門的知識を有する機関】	① 充実した食環境の整備 ・食の健康協力店の普及推進 ・加工食品の栄養成分表示基準制度、健康食品等の虚偽誇大広告等の相談や指導 ② 人材組織の育成 ・いずみ会リーダーの養成、いずみ会の育成・支援 ・管内ブロック研修会の実施 ・給食施設協議会の育成・支援 ③ 健やか食育推進会議、食育実践活動 ・地域の課題分析
小野市連合PTA 【市民代表(子育て世代)】	① 子育て世帯のなかで、各家庭それぞれの形で食育に取り組む
小野市保育所連合 保護者会 【市民代表(子育て世代)】	① いくつかの保育園で野菜の種や苗を植えて、園児地域のボランティアの方々と一緒に育て、食べる取り組みの実施
小野市くらしの会 【市民代表(消費者)】	① お米の消費拡大の推進 ② 日本食の推進 ③ 食品ロス削減の啓発

関係団体及び所属	令和 5 年度の取り組み状況
教育委員会 スポーツ振興課 【行政機関】	① 小野市学校食育推進委員会の開催（年間 2 回） 各小中学校の担当校長、各幼稚園・小中学校の食育担当者、栄養教諭による小野市学校食育推進委員会を中心とした食育推進体制の構築 ② 東北大学・川島隆太教授の理論に基づき、ひまわりカードを活用した「朝食摂取率」「バランスの良い朝食摂取率」の状況調査（6 月・1 月） ③ 各幼稚園・小中学校における食育推進全体計画及び年間計画の作成、事業の推進 ④ 栄養教諭の出前授業 ⑤ 市内小中学校における、小野市産農産物を使用したクッキングコンテスト
地域振興部産業創造課 【行政機関】	① 地場農産物を使用した学校給食の推進 ② 集落営農組合等が栽培する農産物について、直売所や学校給食への安定的な供給の推進
市民福祉部健康増進課 【行政機関】	① 乳幼児健康診査（4 か月児・1 歳 6 か月児・3 歳児）、育児教室等において各年代に適した食育の推進、個別相談 ② 妊婦サロン・パパママサロンにおいて、妊娠期に適した食育の推進 ③ 親子食育教室において、親子の調理実習・栄養講話 ④ いずみ会との連携による調理実習、試食提供等による食育の推進 ⑤ 成人対象の栄養講話、個別相談 ⑥ 食育推進にかかわる人材育成・活用 ⑦ 広報・ホームページ、おのっこナビ、チラシ等による食育情報の発信・普及啓発

※令和 5 年度第 1 回小野市食育推進協議会資料より

2. 令和5年度 小野市食育推進協議会名簿

(敬称略)

所 属		氏 名
小野市・加東市医師会	会 長	◎西山 敬吾
小野加東歯科医師会	理 事	◎藤本 勝利
加西農業改良普及センター	改良普及主査	◎岡本 哲也
兵庫みらい農業協同組合 小野営農生活センター	サンパティオおの店長	牧野 圭太
兵庫県保育協会小野支部	会 計	小垂 恵美
小野市学校食育推進委員会	委員長	室田 真弓
	委 員	吉川 宏太郎
小野市いずみ会	会 長	原田 美登利
マックスバリュ西日本株式会社※ 地域連携・環境社会貢献部	食育担当	山本 香織
イオンリテール(株)イオン小野店	人事総務課長	金治 央悟
特定非営利法人ぷらっときすみの	惣菜責任者	藤井 房子
加東健康福祉事務所健康管理課	管理栄養士	阪本 かえで
小野市連合 PTA	会 計	常岡 邦美
小野市保育所連合保護者会	会 長	小林 早苗
小野市くらしの会	会 長	末瀬 鈴代
教育委員会スポーツ振興課	主 幹	管野 大輔
地域振興部産業創造課	職 員	近都 大輔

◎はアドバイザー

※令和6年3月より、(株)フジ サステナビリティ推進室に社名変更

**おの健康プラン 21・Ⅲ**

**第3次小野市食育推進計画**

発行年月：令和6年3月 小野市 市民福祉部健康増進課

〒675-1380 小野市中島町 531 番地

TEL：0794-63-1000（代表） FAX：0794-63-1425

すこやかに  
くらし続ける  
まち 小の

# 小野市

