

第3章 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

1 基本的な方針

本計画期間においては、国の第4次食育推進基本計画において今後5年間に特に取り組むべき重点事項と定められた3項目を踏まえ、本市における基本的な方針を次のとおり定めま

（1）生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

健康な心身を培う上で、食生活が与える影響は決して小さくはありません。生活習慣病等を予防し、健康寿命の延伸を実現し、生涯を通じて心身ともに健康に過ごすために、出生後からだけでなく、妊娠中（胎児期）から、高齢期に至るまで、いわゆるライフコースアプローチ*の視点を踏まえ切れ目のない食育を推進します。

また、社会環境が変化し、ライフスタイルが多様化する中で、健全で充実した食生活を実現するために、家庭、保育所・学校等、職場、地域等の各場面において、地域や関係団体との連携・協働を図りつつ食育を推進します。

特に、子どものうちに健全な食生活を確立することは、生涯にわたり健康な心身を培い、豊かな人間性を育てていく基礎となるため重視します。

（2）持続可能な食を支える食育の推進

市民が健全な食生活を送るためには、その基盤として持続可能な食を支える環境が不可欠です。

まず、食に関する人間の活動による環境負荷を、自然の回復力の範囲内に収めるといった、環境と調和のとれた食料生産とその消費への配慮が必要です。

次に、食料の生産から消費等に至るまでの食の循環は、多くの人々の様々な活動に支えられており、そのことへの感謝の念や理解を深めることも大切です。

また、郷土（伝統）料理*は、地域の風土を活かしたものであり、その保護・継承は、食生活の文化的な豊かさを将来にわたって支える上で重要であるとともに、地域活性化、食料自給率の向上及び環境への負荷低減に寄与し、持続可能な食に貢献することが期待されています。

これらの必要性や重要性、可能性について、市民の理解を醸成し、食を支える環境の持続に資する食育を推進します。

(3) デジタル化に対応した食育の推進

これまでに記した重点事項に効果的に取り組むため、情報通信技術等のデジタル技術を有効活用して情報発信を行う等、これからの時代に応じた食育の推進を検討します。

例えば、学校教育の現場において、ICTを活用し給食の調理の様子や給食調理員の思いを動画で撮影し、視聴させることにより児童生徒が感謝の念を抱く機会を提供する等が考えられます。

2 取組の方向性

基本的な方針の下、第2章で記したこれまでの取組により明らかになった本市における課題の解決と更なる食育の推進のため、第3次計画における6つの計画の目標を継承しつつ、取組の方向性を定めます。

(1) 家庭や地域との関わりから食の楽しさを実感しよう

幼少期の生活習慣は日常生活の基盤である家庭で形成されます。そして、幼少期からの生活習慣や健康状態は、成長してからの健康状態にも大きく影響を与えることから、家庭での食育を推進します。

推進にあたっては、地域ボランティアとも連携して、ゼロ歳からの食育推進事業（離乳食講習会）、おやこ料理教室、男性料理教室、高齢者食生活講習会、郷土料理や食文化の伝承等の取組を通じて、家庭や地域、すなわち人と人との関わりから市民が食の楽しさを実感できるように努めます。

高齢者の一人暮らし、ひとり親世帯、生活困窮家庭の子ども等、家庭環境により、家族との共食が難しい人も増えており、地域や所属するコミュニティ等を通じて、共食する機会が持てるように取り組んでいきます。

生活困窮家庭の子どもとその家庭には、保育所・学校等からの支援をはじめ、岡山市社会福祉協議会や地域のボランティア団体等と連携して、どの地域にも子どもたちが歩いて集まることができる場所に、子ども食堂等の居場所があり、食の楽しさが体験できるように取り組みます。

また、一人暮らしの高齢者へ地域のボランティアによる会食・配食を行い、地域とのかかわりの機会を提供します。

ほかにも、公民館では、料理教室や世代間交流の食事会の開催をとおして、孤立を防ぎ、食の楽しさを実感できる取組をすすめます。

（2）栄養バランス等に配慮した健全な食生活を実践しよう

幼少期や思春期では望ましい食習慣の獲得、働き世代では適正体重の維持、高齢期では身体状況に合わせた栄養摂取等、ライフコースアプローチの視点を踏まえた健康づくりを推進します。

妊娠期には、国が定める「妊娠前からはじめる妊産婦のための食生活指針*」も活用しながら、妊婦や家族に対して親子手帳交付時に健康相談を実施するとともに、おかやま産前産後相談ステーション*等で情報提供をすることにより、望ましい食習慣の定着を目指します。

乳幼児期には、さんさん育児相談・オンライン育児相談や、初めての離乳食講習会を通して、保護者が食について考え、気軽に相談できる場を提供します。保育所等では、子どもが栽培、収穫した野菜を家庭に持ち帰り、家族と一緒に食べることで、貴重な食体験となることが期待できます。また、給食便りや簡単なレシピの配布等を通じて家庭と連携して栄養バランス等に配慮した食生活の実践をすすめます。

学齢期には、校長のリーダーシップの下、各学校で、栄養教諭を中心として食に関する指導を計画し、給食時間や教科等の授業で教職員と連携し児童生徒へ指導を行います。計画の策定にあたっては、教育委員会から、市内の小中学校に配布する「基本的な食に関する指導のカリキュラム*」を用います。各学校では、このカリキュラムを「食に関する指導の全体計画*」に取り入れます。また、学校給食は、児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につけ、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られる「生きた教材」として今後も活用します。指導内容は栄養バランスの指導だけでなく、「かみかみ献立*」等を取り入れることで、食べ方の指導やはしの持ち方等食事のマナーの指導も充実させます。

栄養バランスの取れた食生活の実践には、1日3食食べるのが基本ですが、朝食の欠食が最も多いことから、朝食を毎日食べる児童生徒を増やします。朝食等家庭での食事については、家庭・地域との連携が不可欠なことから、学校で給食便り、学校給食試食会等を通じて保護者へ情報発信し、家庭での食育の啓発に取り組みます。また、スクールランチセミナーを市内の中学校区ごとに実施し、調理実習等の食育体験活動を通じて、早寝・早起き・朝ごはん等、食習慣・生活習慣の形成を啓発します。

働く世代には、バランスがとれた食事の選択や健康づくりに配慮できるように栄養成分表示の活用についての普及啓発等やSNS等ソーシャルメディアを活用した情報発信等を通じて野菜の摂取量を増やす、食塩の摂取量を減らす等望ましい食習慣の定着を図ります。

高齢期には、中学校区ごとに毎月実施している介護予防教室を通じて、低栄養をはじめとした栄養に関する知識の普及啓発を行うほか、地域の集まりや薬局等でフレイル健康チェックを実施して個々の栄養等のリスクを判定し、結果に対するアドバイスや指導を行います。また、後期高齢者健診の結果をもとに、低栄養のリスクの高い人を早期に把握し、管理栄養士による低栄養予防保健指導*を実施することで、要介護状態に陥ることを予防します。

(3) 食に感謝する気持ちを育み、食文化を伝えよう

飽食の時代にあっても、食事とは、生命をいただくということ、また食卓に食べ物が並ぶまでには様々な人の活動が不可欠であるということを改めて認識する必要があります。

また、都市化等により、生活様式や食に関する価値観も多様化し、惣菜や調理済み食品（いわゆる「中食」）の利用が進み、調理の機会の減少や簡素化がみられることから、家庭の味や郷土（伝統）料理の継承を図る必要があります。

保育所等では食育計画（又は、食育の視点を含めた指導計画）を立て、実行することで、園児の日々の生活や遊びの中で食育を展開します。例えば、「いただきます」、「ごちそうさま」のあいさつや食事のマナーを学ぶこと、野菜等の栽培・収穫、収穫した食材での調理活動（クッキング保育等）を行うこと及び育てた食材を使用した給食を食べる体験を通じて、自然の恵みとしての食材や、生産から流通、調理等一連の食に携わる人や、家族への感謝の気持ちを育むよう取り組みます。また、季節、伝統行事、食文化等に配慮した給食の献立を作成し、和食を積極的に取り入れるとともに、行事の中で食育に関する取組を行い、食文化に関心を持つことができるようにします。

同様に学校においても、給食の中で食文化や郷土料理の伝承につながる献立を取り入れる等の取組をすすめます。

また、学校園では、実際に食農を体験することを通じて、自然の恵みとしての食材や、地域の農林水産漁業者をはじめとし、食の生産、流通、調理等に携わる人や家族への理解や感謝の念を育みます。

公民館では、郷土（伝統）料理を大切にし、先人の知恵を世代間交流により次世代に伝え

る取組を関係団体と連携しながらすすめます。

（４）地産地消を実践しよう

本市においては、北部の中山間地から南部の干拓地まで広大な農地があり、それぞれの地域の特性を生かした農林水産業が営まれており、四季折々の様々な農林水産物が生産されています。

しかし、市民の「食」を支える農林水産業を取り巻く環境は、農業資材の高騰、従事者の高齢化及び後継者不足等、一段と厳しくなっています。

また、暮らしの中で生産の場に接する機会が少なくなり、生産者と消費者の距離が広がり、食の大切さを実感し、感謝する気持ちが希薄になってきています。

そこで、生産者と市民（消費者の）交流の機会を提供するとともに、特に次代の地産地消の中心を担う若い世代に関心を高めてもらうため、地産地消マルシェ等の、地産地消啓発イベントへの参加を市内の大学生や高校生にも呼びかけます。あわせて、飲食店関係者に、地元食材を使用した新メニューの開発を促すことにより、地元食材の魅力向上・消費拡大を図ります。

また、地産地消バスツアーを継続実施し、市民が農産物の生産現場等を見学して、農業者から栽培方法の説明を聞いたり、農業体験したりする等の交流を通じて、農業及び地場農産物への関心を高め、かつ、理解を深めていきます。ほかにも、市内の女性農業士が考案した、地元野菜を使った料理のレシピを発信することで、新たな層を取り込み、家庭での地産地消の取組を推進します。

岡山市中央卸売市場では、衛生的な設備の下、円滑な集荷、適正な価格形成、分荷等を行い、市民の生活に欠かせない野菜、果物、鮮魚等を市民や周辺地域住民へ安定的に供給しています。生鮮食料品等を直接取り扱う中央卸売市場は、生産者と市民の間に位置し、両者を結びつける役割があり、双方の立場から食に関するタイムリーな情報や知識等を提供することや、家庭や地域と連携した取り組みが期待されています。そこで、「岡山市卸売市場経営戦略*」を基に、市場で取り扱っている商材を使った親子料理教室や市場勉強会、児童生徒を対象とした市場見学等を開催することで食材に関する情報の提供と食育に関する普及啓発を行うとともに、おかやま市場フェス等のイベントを通じて旬の食材について普及啓発を行うことや、地場産物がより高い付加価値で出荷販売されるように、市場関係者が連携して、新た

なブランド化に向けて産地に対して要請・アドバイスを行います。

学校では、引き続き、給食において、生産者と連携し、国内や県内の地場産物の使用を推進します。また、給食での使用にとどめず、児童生徒や保護者に地産地消の重要性を周知するため、学校での教育の機会を活用します。具体的には、給食の献立を作成する際には、地産地消についての指導を充実させることをねらいとし、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導を、給食時間や、校内放送により直接的、または担任等への資料提供等で間接的に行います。これにより、児童生徒が実感をもって地域の食や食文化について理解を深め、食料の生産、流通に関わる人々に対する感謝の念を育むことが期待できます。

公民館でも、実際に野菜を育てる体験活動や、地域の特産物を活かした料理づくり等の取組をすすめます。

(5) 食の循環や環境を意識しよう

家庭や外食産業等からは、食べ残し、売れ残り、規格外品等として大量の食品廃棄物が排出されています。これらの廃棄物の問題は、持続可能な食の循環や生活環境の維持の観点からも解決が必要です。

食べ物の大切さや食品廃棄物削減の重要性を理解し、小売店において期限切れで廃棄される食品の削減効果が期待される「てまえどり*」の実践を呼びかける等、家庭や外食産業等で、意識的に削減する取組を実践できるよう促します。また、発生した食品廃棄物も可能な限り再利用する取組を推進することが必要です。

また、消費者として日々の買い物で「安さ」や「便利さ」に隠れた理由について考える「エシカル消費*」の視点を持つことも重要です。「エシカル消費」の啓発の一環として、「有機JAS マーク*」、「国際フェアトレード認証マーク*」及び「レインフォレストアライアンス認証マーク*」を周知し、オーガニック*・無農薬等の環境にやさしい方法で生産された原材料の使用や、フェアトレード*な食材の使用等を呼び掛けることで、環境問題や労働問題、社会問題等に配慮した食品の消費を促します。

このように、食の問題は、持続可能な社会づくりの様々な問題と関連していることから、SDGsやESDの視点を取り入れた取組を進め、市民一人ひとりの行動につなげていくことが重要です。

公民館では、食べ物の大切さや食品廃棄物削減の重要性を理解し、意識するための講座や、

フードドライブ等、食品ロス*削減に向けた取組を実践します。

（6）食の安全・安心に関する知識と理解を深めよう

日本は、令和4年度、カロリーベースで約6割を海外からの輸入食品に依存しており、今や輸入食品無くしては食生活が成り立たない状況の中、輸入時の検査において残留農薬や食品添加物等について法違反が確認され、回収等の措置が講じられることがあります。

一方で、国内においても腸管出血性大腸菌の広域食中毒の発生、カンピロバクターやノロウイルス等による食中毒の発生、アニサキス等の寄生虫等による食中毒の続発等食の安全・安心に対する市民の意識はさらに高まっています。

また、平成30年6月には食品衛生管理の国際基準となっている HACCP*による衛生管理が義務化されており、本市では、食品等事業者における定着状況を確認し、必要な支援を継続して行います。

さらに、SNS等の普及により食に関する膨大な情報が取得できるようになりましたが、同時にそれらの情報を適切に選択し活用することが難しくなっています。

そこで、市民が自らの判断で正しく食品を選択できるようにするために、食品関連事業者の正確かつ適時、適切な情報公開等が必要です。

本市では、食品等の安全性を確保するために、「岡山市食品衛生監視指導計画*」に基づき、食品取扱施設への監視指導を実施し、その結果について公表するとともに、食品検査や食品衛生に関する情報提供を効果的・効率的に実施します。

また、食の安全についての情報提供及び食品表示等の読み方等の知識普及のため、講習会や消費者参加型事業を開催するとともに、市公式SNS、市ホームページ、広報紙「市民のひろば おかやま」、テレビ、ラジオ等を活用します。

保育所等では、食の安全・安心に関する知識を深める機会として、引き続き、保護者へ配布する食育についてのお便りに家庭における取組に役立つ情報を取り上げること等により、保護者に情報を提供します。また、安全で安心できる給食を提供するために衛生管理マニュアル*に基づき食材の保管時、調理後の温度管理を徹底します。他にも、保護者、保育者、看護師、給食調理員、栄養士等が協力しながら、保育所等におけるアレルギー対応ガイドライン*に基づいた対応を行うとともに、園児の咀嚼、嚥下機能の発達に応じて食品の種類、量、大きさ、食具等を配慮し、安全な給食の提供に尽力します。

学校においても、安全・安心な給食を提供するため、衛生管理マニュアルに基づき、衛生的な調理を行います。また、栄養教諭・給食調理員に対し、定期的な研修会を実施し、衛生知識の向上を図ります。他にも食物アレルギーのある児童生徒に対しては、安全を最優先とし、「岡山市立学校における食物アレルギー対応マニュアル」に基づいて対応します。