

飯豊町食育・地産地消推進計画
(第3期)

令和3年度～令和7年度

飯豊町

目次

- 第1章 飯豊町食育・地産地消推進計画の策定にあたって
 - 1 計画策定の趣旨
 - 2 計画の位置づけ
 - 3 計画期間
- 第2章 前計画の取組と評価
 - 1 前計画の概要
 - 2 前計画の取組
 - 3 飯豊町食育・地産地消推進計画の数値目標の達成状況
- 第3章 飯豊町の「食」と「農」に関する現状と課題
 - 1 食生活と食への意識
 - 2 健康づくり
 - 3 食の安全・安心
 - 4 食の生産
 - 5 食文化の継承
- 第4章 飯豊町の食育・地産地消推進について
 - 1 食育と地産地消の関係
 - 2 食育・地産地消を進めるうえでの視点
 - 3 食育・地産地消推進施策の基本方向
 - 4 食育・地産地消推進運動の柱
- 第5章 家庭・各組織での食育の取組について
 - 1 家庭における食育
 - 2 幼児施設や教育機関における食育の推進
 - 3 地域・農業者・企業・団体等における食育の推進
 - 4 行政における食育の推進
- 第6章 飯豊町の食育・地産地消の目標
 - 1 基本目標とスローガン
 - 2 飯豊町食育・地産地消推進計画の数値目標
- 第7章 食育・地産地消推進計画の推進体制
 - 1 飯豊町食育・地産地消推進委員会設置要綱
 - 2 飯豊町食育・地産地消推進委員名簿

第 1 章 飯豊町食育・地産地消推進計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨

本町では、国の「食育基本法」の制定を受け、平成 21 年 3 月に「飯豊町食育推進計画」（以下「第 1 期計画」と呼びます。）を策定しました。第 1 期計画では、規則正しい食習慣による健康増進、生産者等と子どもたちとの交流や農業体験活動等を通じて先人から受け継がれてきた地域の食材や食文化の継承、家族や友人、職場の上司や同僚と食事を通じたコミュニケーションの推進、いのちをいただくことへの感謝の気持ちの醸成など食育の推進に努めてきました。

平成 27 年 3 月には、「飯豊町食育推進計画」の第 2 期計画として食育の推進のみでなく、更なる地産地消の推進と地元の資源の利用促進を踏まえた「飯豊町食育・地産地消計画」（以下「第 2 期計画」と呼びます。）を策定しました。第 2 期計画では、食による健康づくり、地産地消の推進、食文化の継承を推進運動の柱とし、家庭・幼児施設・教育機関・地域・農業者・行政等が連携し食育事業を実施してきました。

しかし、依然として親世代の朝食欠食が減らないことに加え、食生活に起因する生活習慣病等の問題があります。さらには、新型コロナウイルス感染症の拡大を受け、町民一人ひとりが健康と命を支える食生活や生活習慣を見直すことが重要です。

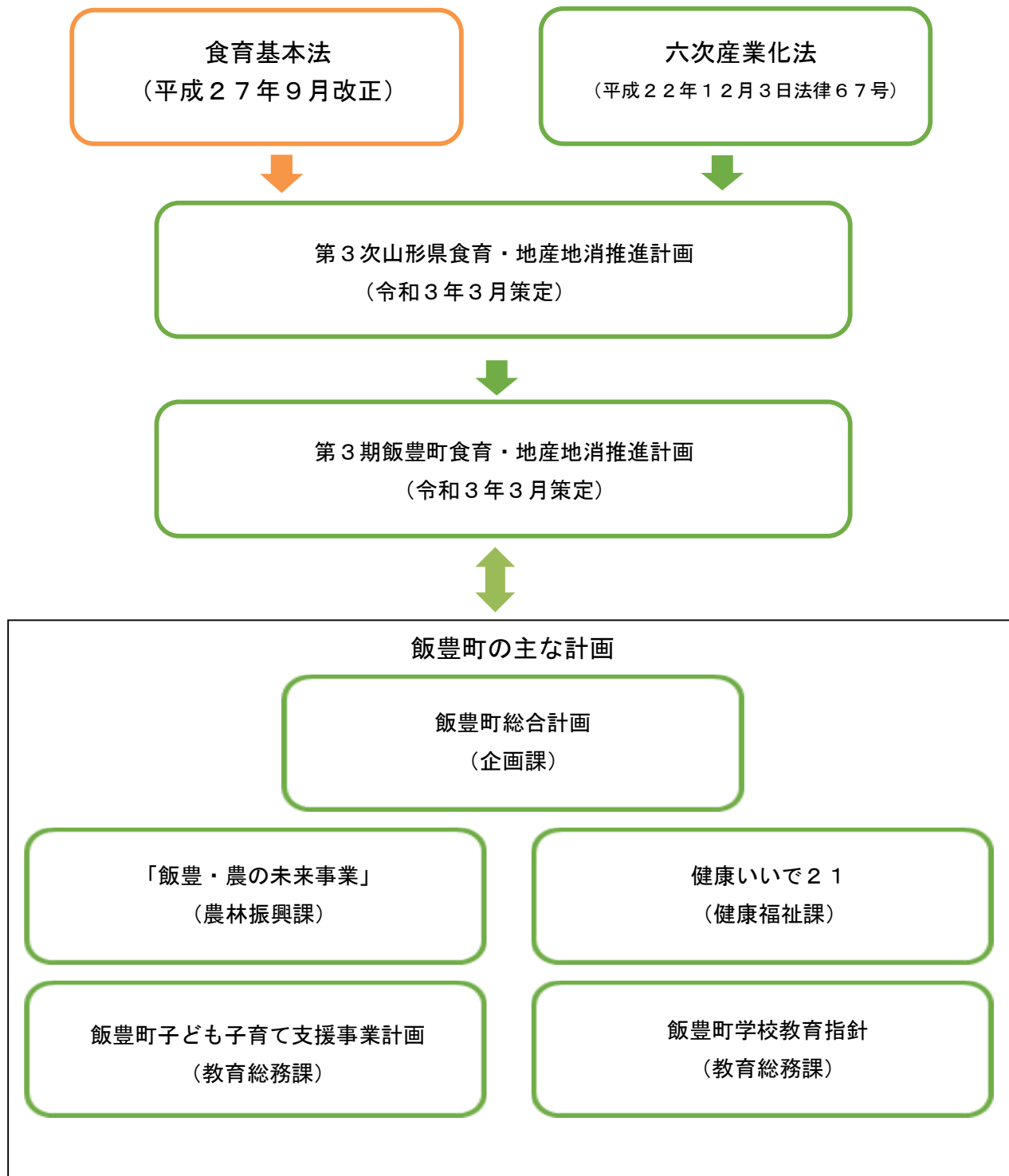
こうした情勢を踏まえ、これまでの成果や課題を整理し、第 2 期計画の基本理念を継承しつつ、SDGs の視点を加え、町民一人ひとりが食育の重要性を認識していくよう第 3 期飯豊町食育・地産地消推進計画を策定します。

2 計画の位置づけ

この計画は、国の食育基本法第 18 条第 1 項に基づき、飯豊町食育・地産地消推進計画として位置づけるとともに、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（六次産業化法）第 41 条に規定する地域の農林水産物の利用の促進についての計画として位置づけます。

また、「第 3 次山形県食育・地産地消推進計画」のもと、「第 5 次飯豊町総合計画」、「飯豊・農の未来事業」、「健康いいで 21」、「飯豊町子ども・子育て支援事業計画」、「飯豊町学校教育指針」など、食育の推進とかかわりのある飯豊町の計画等との連携、整合性を図りながら食育を具体的に推進するための計画として位置づけます。

◇計画の位置づけと主な関連計画との関係



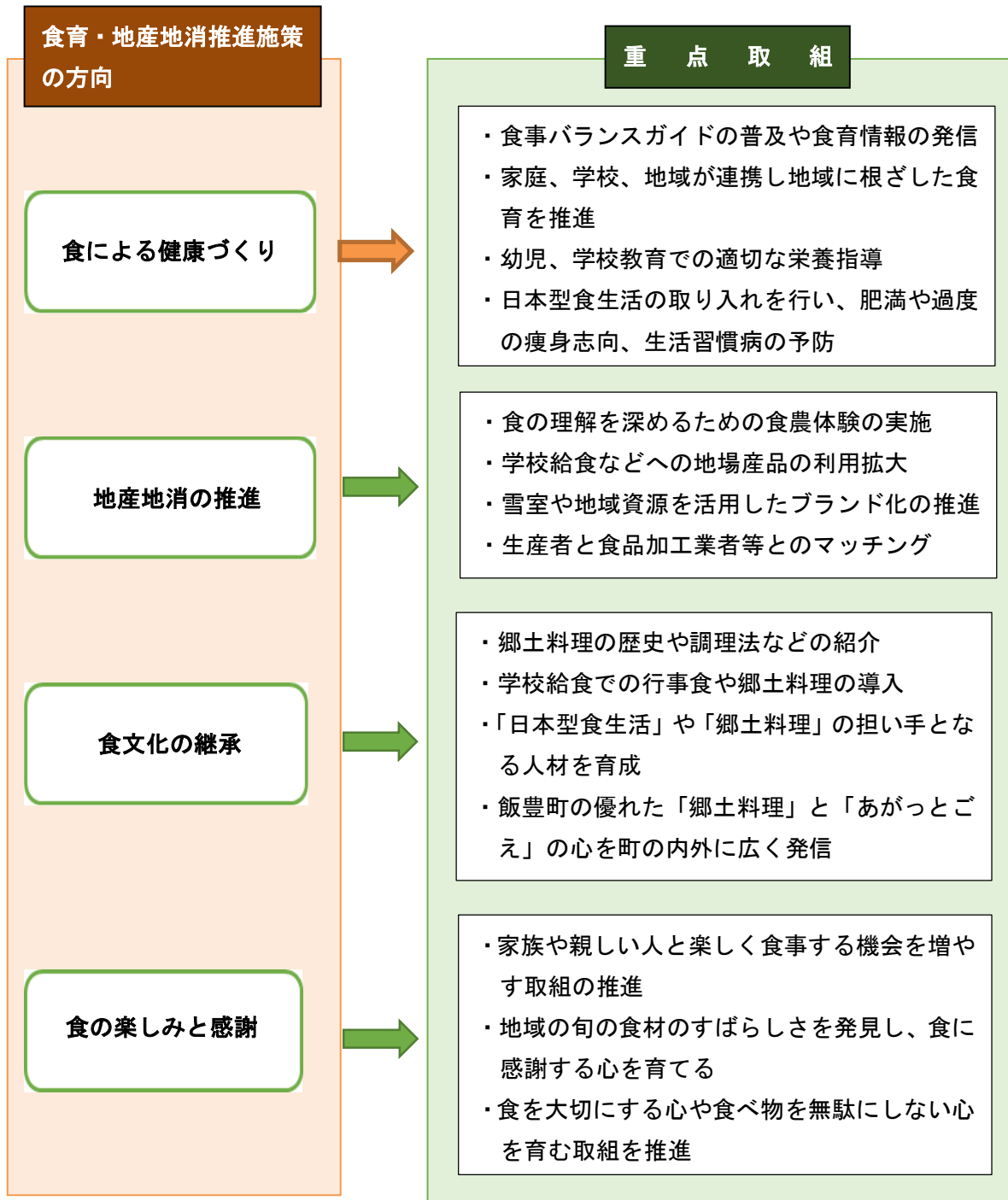
3 計画期間

この計画の期間は、令和3年度から令和7年度までの5カ年とします。ただし、計画期間中に状況が変化した場合は、必要に応じて見直しを行います。

第2章 前計画の取組と評価

1 前計画の概要

基本目標：**育てよう感謝の心、伝えよう飯豊の味と知恵**



2 前計画の取組

1. 「食による健康づくり」の主な取組

①教育総務課

- ・栄養教諭による小中学生を対象とした食育指導の実施
- ・月に一度、幼児施設にて栄養士による食育指導
- ・各幼児施設のおやつ献立の統一
- ・ノーゲームデー、ノーテレビデーを推進し、子供の生活活動量を増やす取組

②健康福祉課

- ・4ヵ月児、9ヵ月児、1歳6ヵ月児、3歳児健康診査における離乳食指導と食育指導の実施
- ・幼児歯科健診時における食生活指導の実施
- ・幼児歯科健診でのブラッシング指導やフッ素塗布の実施

③農林振興課

- ・町内幼児施設、小中学校の保護者を対象としたアンケート調査の実施

2. 地産地消の推進の主な取組

①農林振興課

- ・直売所等で飯豊町産農産物等収穫カレンダーの配布
- ・学校給食における地場産野菜の供給率向上を目的に玉ねぎの栽培講習会を実施

②教育総務課

- ・学校給食における地場産物の献立への採用

3. 食文化の継承の主な取組

①教育総務課

- ・行事食や郷土料理を取り入れた給食

②健康福祉課

- ・食生活改善推進員による幼児施設での食育指導及び手作りおやつの提供

③商工観光課

- ・農家民宿を中心とした教育旅行、企業研修等の受入れによる郷土料理体験

4. 食と楽しみと感謝の主な取組

①教育総務課

- ・給食だよりや毎日の一口メモにて「食」にまつわる情報提供

②健康福祉課

- ・男性の食の自立を図るため、男性を対象とした料理教室を開催

③農林振興課

- ・生産者と料理人、加工業者とのマッチング
- ・生産者と学校給食関係者等との情報交換会の開催

3 飯豊町食育・地産地消推進計画の数値目標の達成状況

町の食育・地産地消推進計画における目標値					
		第2期策定時 (平成26年度)	目標値	現状値	評価
1	栄養バランス等に配慮した食生活を送っている町民の割合の増加 (「食事バランスガイド」等を参考に食生活を送っている町民の割合)	74.7%	80%以上	80.3%	目標達成
2	成人肥満率の減少	36.3%	25%以下	36.5%	低下
3	地産地消に協力する飲食店の増加	47.5%	80%以上	42%	低下
4	朝食を欠食する町民の割合の減少	幼児 5.3% 小学生 5.0% 中学生 10.5% 30歳代男性 31.0% 30歳代女性 13.6%	子ども 0% 30歳代男性 25%以下 30歳代女性 12%以下	幼児 5.5% 小学生 2.9% 中学生 10.3% 30歳代男性 38.1% 30歳代女性 21.1%	子どもは改善 30歳以上男女は低下
5	「家族団らんの日」の普及割合の増加	35.3%	50%以上	66.2%(※1)	目標達成
6	3歳児のむし歯有病率の減少	25.0%	20%未満	17.8%	目標達成
7	小学生の肥満率の減少	16.5%	10%未満	4.1%	目標達成
8	学校給食における地場産物を使用する割合の増加(※2)	24.4%	40%以上	25.8%	改善

【参考】 *健康と生活習慣に関する調査 *特定健康診査・特定保健指導実施結果状況

*おきたま食の応援団グリーンフラッグ参加店 *食育アンケート調査

*みそ汁塩分濃度測定アンケート調査 *市町村母子保健事業報告

*町内小学生肥満率調査 *学校給食地場産野菜使用率

(※1) 家族みんながそろって、毎日食卓を囲んでいる割合。家族団らんの日を知る者の割合ではない。

(※2) 計画における地場産物とは町内農産物のことを指す。

第3章 飯豊町の「食」と「農」に関する現状と課題

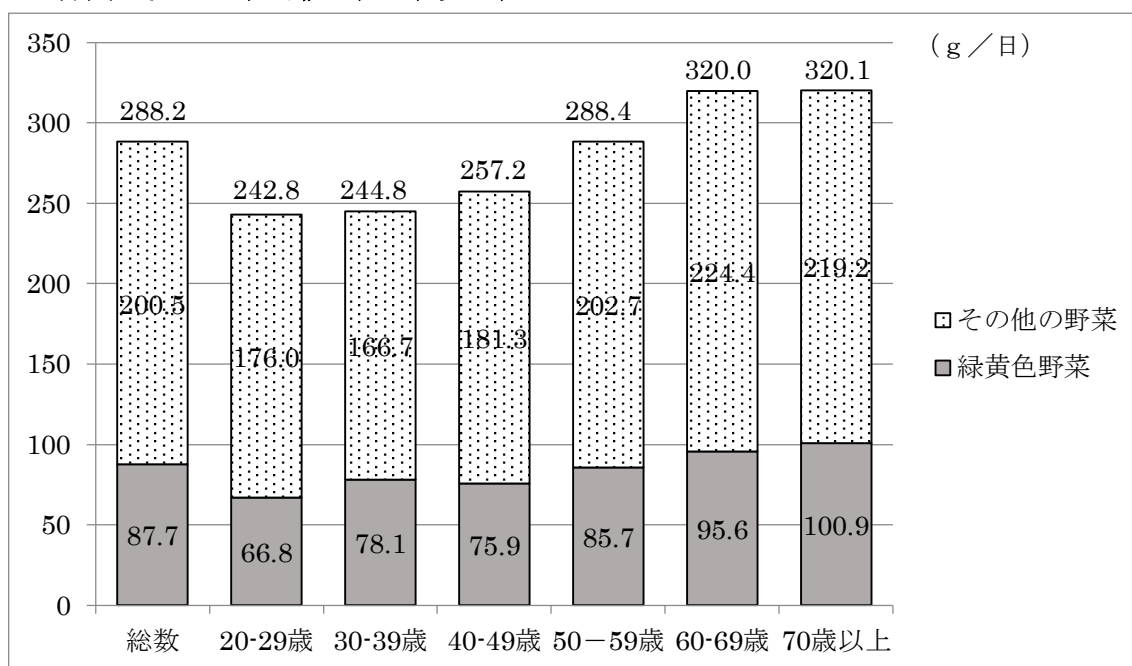
1 食生活と食への意識

本町は県内でも三世帯同居家庭が多く、正しい食習慣や昔ながらの食文化などを子供たちに伝えやすい環境にあります。しかし一方で、核家族化の進行や近所付き合いの希薄化などにより、郷土料理や家庭の味、食文化を学び伝えていく機会が少なくなっています。

また、仕事や生活スタイルの多様化、食の欧米化などにより伝統的な日本型食生活が忘れられようとしています。こういったことを背景に、脂質の摂り過ぎや野菜不足となり、肥満や生活習慣病の増加につながっているのです。

また、朝食の欠食率は子供だけでなく、成人の中でも若年層が高い傾向です。若い親世代やこれから親になる可能性のある世代と言えます。次世代を担う子供たちにも影響を及ぼすことが危惧されます。

《野菜摂取量の平均値（20歳以上）》



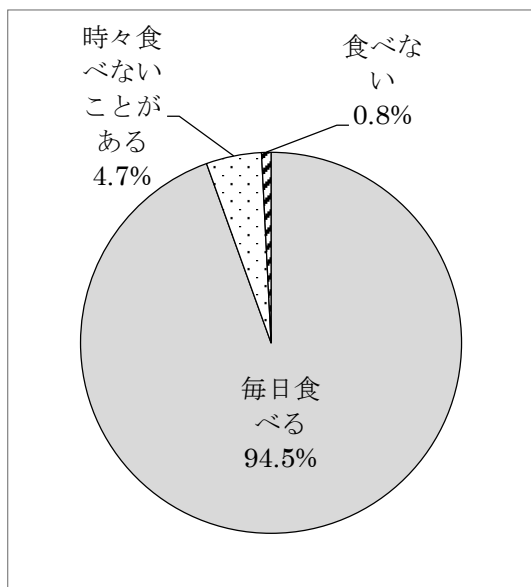
資料：厚生労働省 平成29年国民健康・栄養調査

野菜の摂取量は、多くの世代で1日に必要な量の350g（うち緑黄色野菜は120g）に足りていません。

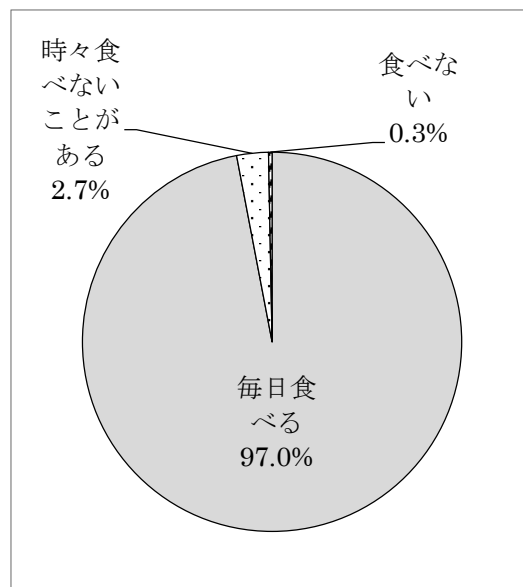
《朝食の欠食》

Q. 朝ごはんを食べますか？

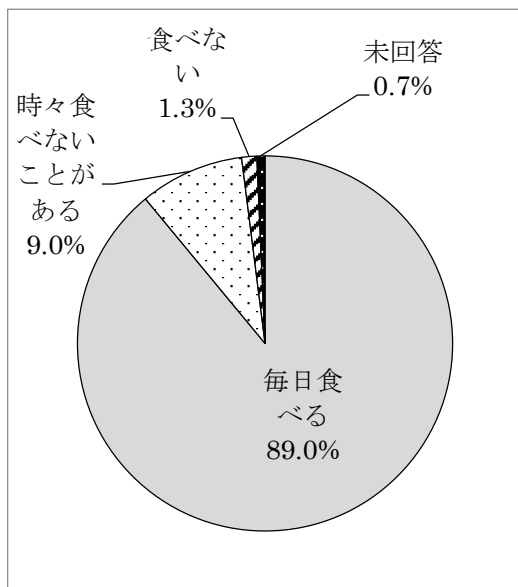
【幼児施設】



【小学校】

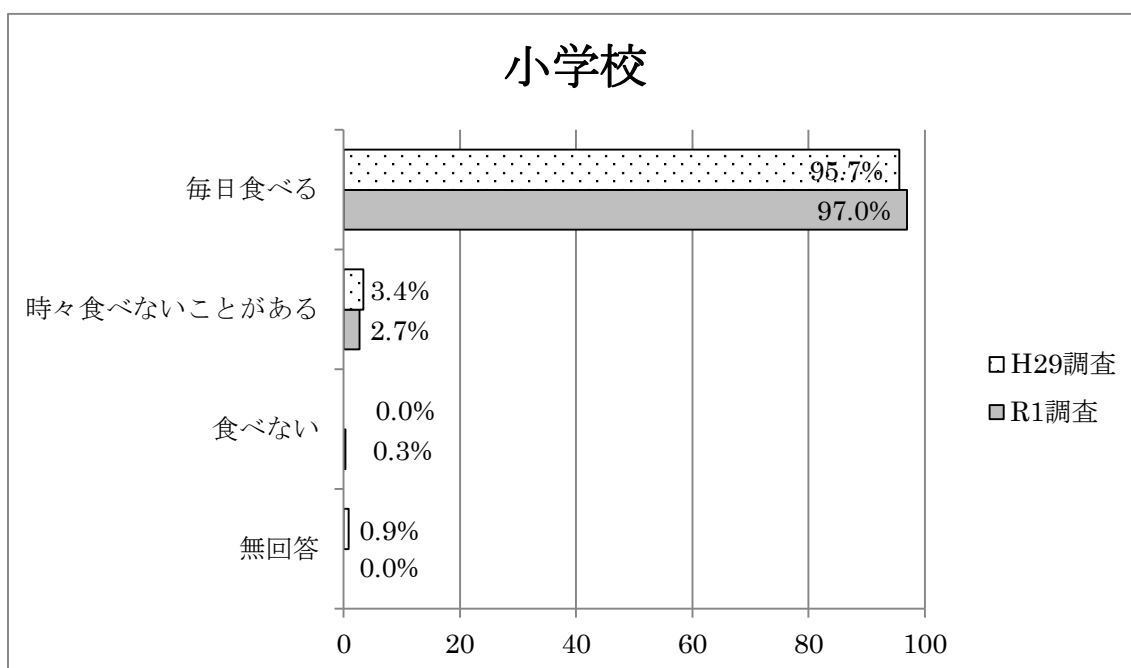
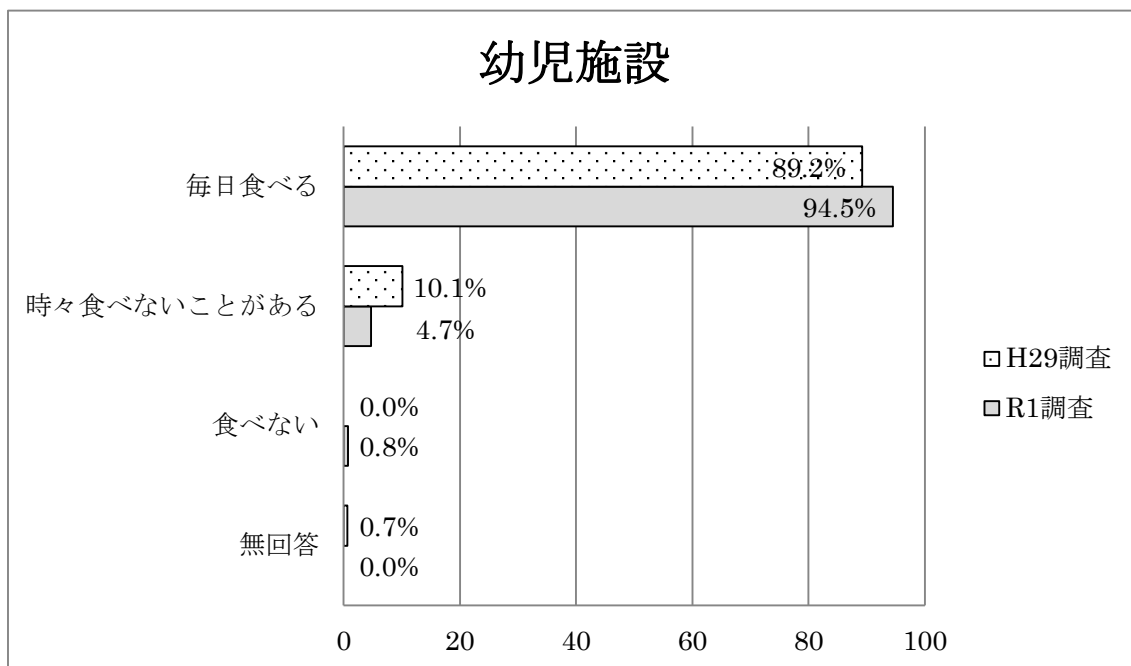


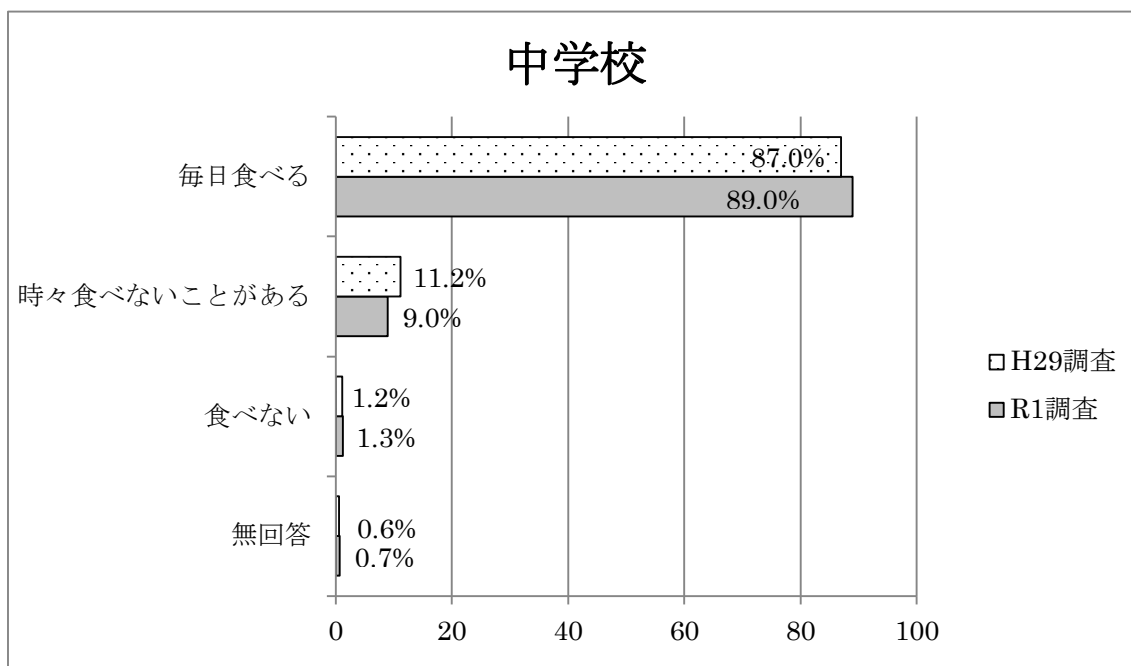
【中学校】



資料：令和元年度食育・地産地消に関するアンケート

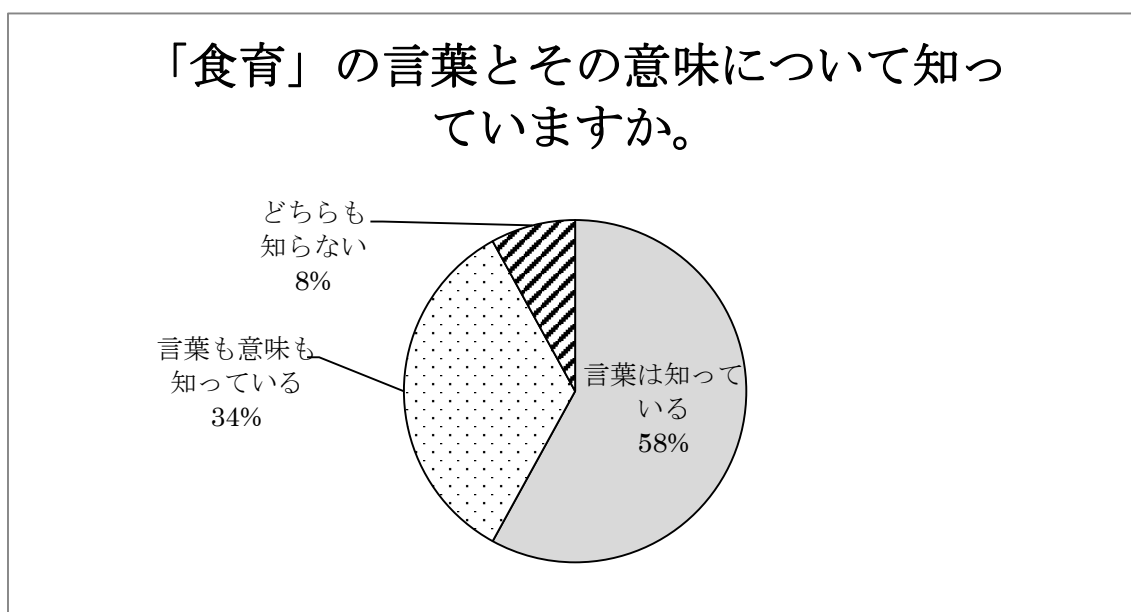
【前回調査時との比較】





資料：令和元年度食育・地産地消に関するアンケート

「食育」という言葉の認知度は高いものの、その意味や実践すべき内容についての理解は十分に浸透しているとは言えません。食育の意味を十分に町民に浸透させ、健康な生活が営まれるよう誘導する目的があります。家庭、学校、地域などを中心に、より「食育」を意識した食生活を実践していく必要があります。

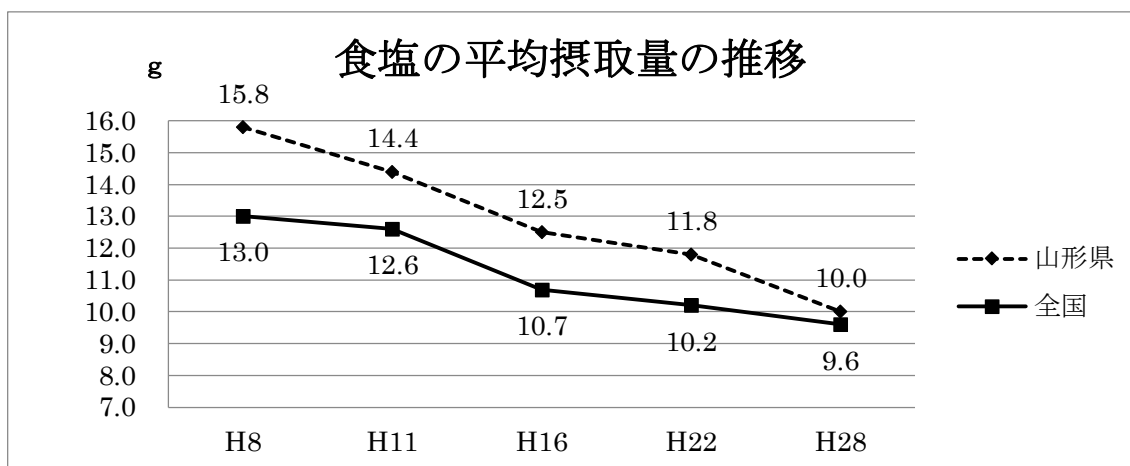


資料：平成30年度みそ汁塩分調査・食生活アンケート

2 健康づくり

(1) 塩分摂取量

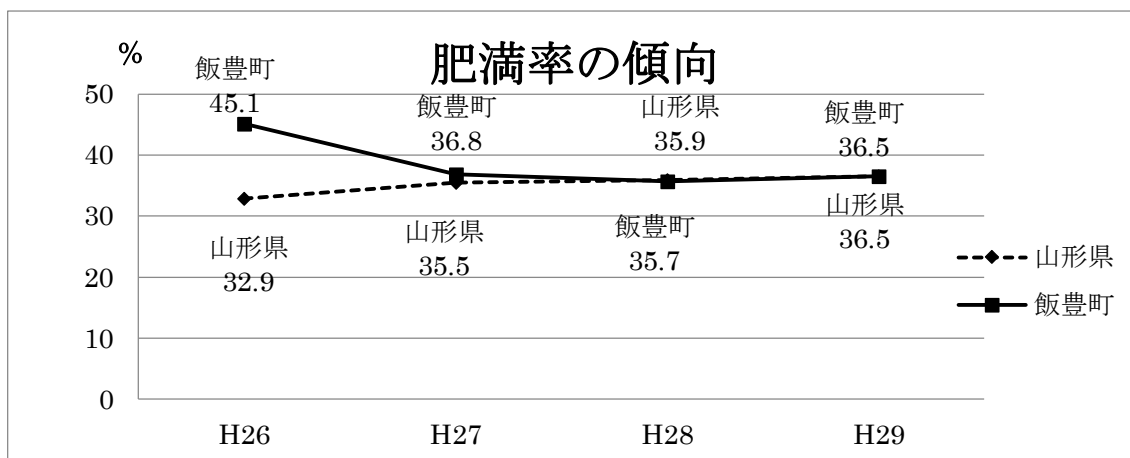
県内における塩分摂取量は全国を上回っている現状です。本町は雪国であるため、古くからの塩蔵文化が現代にも受け継がれております。そのため「漬物」の摂取率は高い傾向にあり、日常の食生活での塩分摂取量を見直す必要があります。



資料：平成 28 年県民健康・栄養調査

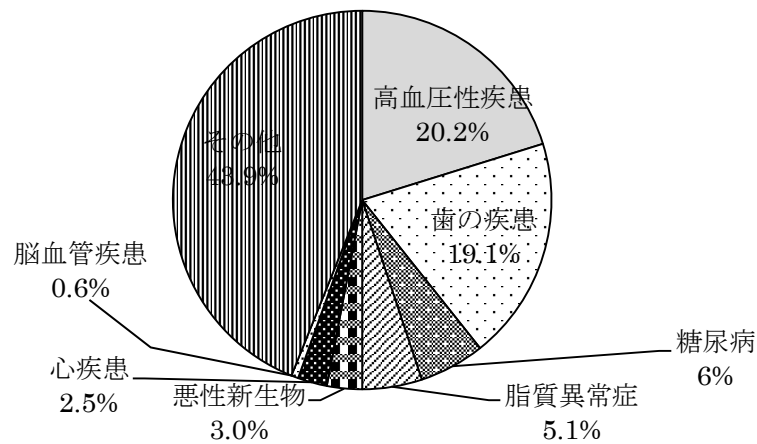
(2) 生活習慣病

また、飽食の時代と言われるなかで、過度なおやつ摂取や偏った栄養の食事などは脂質の過剰摂取につながり、肥満や糖尿病などの生活習慣病を引き起こしてしまいます。生活習慣病の重症化や合併症によって脳血管疾患や心疾患などの発症リスクが増加してしまうため、食生活を中心に生活習慣を見直すことで、生活習慣病の予防、ひいては医療費の削減にもつながります。



資料：特定健康診査・特定保健指導実施結果状況

(飯豊町) 主要疾病別 件数比較



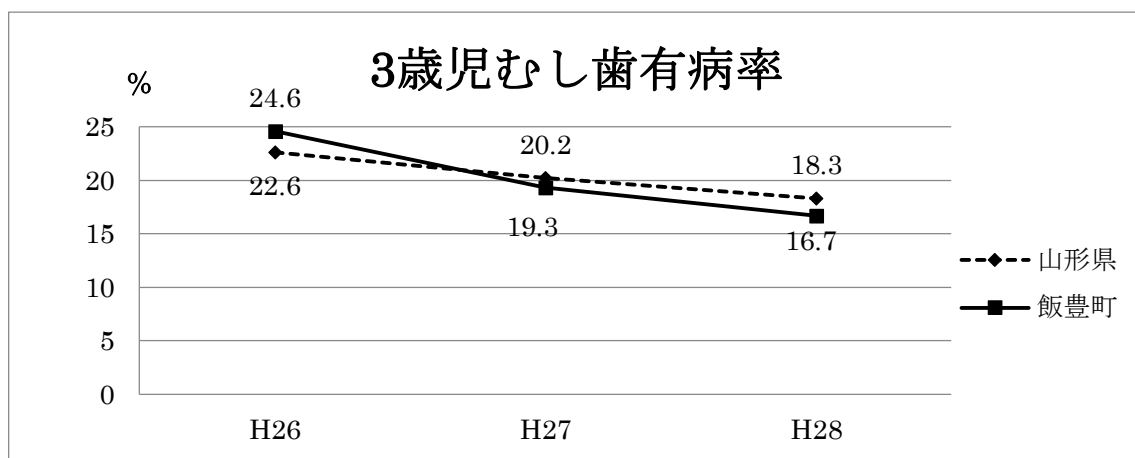
資料：山形県国民健康保険疾病分類別統計 令和元年5月分調査

(3) 望ましい食習慣の推進

平成26年度のむし歯有病率は県平均を上回っていましたが、平成27年度、平成28年度ともに山形県平均を下回りました。今後も、幼児施設や学校等と連携し、歯科健診やむし歯予防教室など乳幼児期から子どもと保護者へ継続的に働きかけていく必要があります。

食べることは生きることの源であり、幼児期においては生涯の食習慣の基礎が形成される大切な時期でもあります。

生涯にわたって健康で質の高い食生活をおくるために、おやつとの与え方や、何をどれだけ食べると良いかを知り、実践する力（食べる力）を身に付けなければなりません。



資料：市町村母子保健事業報告

3 食の安全・安心

食中毒（ノロウイルス、きのこ等）、食品添加物、遺伝子組み換え食品、産地偽装問題など食に対する消費者の不安は年々高まりを見せており、これまで以上に消費者が安心・信頼できる食品へのニーズが高まっています。

また、2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会における食材調達基準に「国際水準 GAP¹」の認証が要件とされ、「持続可能な開発目標（SDGs）²」では飢餓に終止符を打ち、食料の安定確保と栄養状態の改善の達成と持続可能な農業の推進が目標に掲げられており、食の安心、安全な農産物の供給が求められています。

本町では第5次飯豊町総合計画の中で「安全で安心な農産物の生産」を目標に掲げ、減農薬・減化学肥料の特別栽培米の推進や、地元の有機肥料センターで生産された有機肥料を使用した農産物の生産を推進しており、安心・安全な農産物づくりを目指す生産者も増えています。また、「飯豊・農の未来事業」³では地域で生産されたものをその地で消費する地産地消を推進する持続可能な地域自給を目指し、町内農産物の販売促進や町産農産物の栽培技術の向上に向けた研修会等を開催しています。

これからも地元で生産されたものは地元で消費する地産地消の拡大を推進し、町民一人ひとりが食の安全・安心に理解を深め、積極的な取り組みをしなければなりません。



¹ Good Agricultural Practice（生産工程管理の取組）の略。農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための取組。

² 2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された、2016年から2030年までの国際目標。持続可能な世界を実現するための17のゴール・169のターゲットから構成され、本町は2018年6月に「SDGs 未来都市」に選定された。

³ 平成25年度に募集した町の農業施策全般に関する企画提案「飯豊・農の未来賞」の受賞作品に基づき平成26年度に策定された事業。7つの計画を柱とし、平成27年度から令和26年度までの30年間かけて目標達成に向けた事業を行う。

4 食の生産

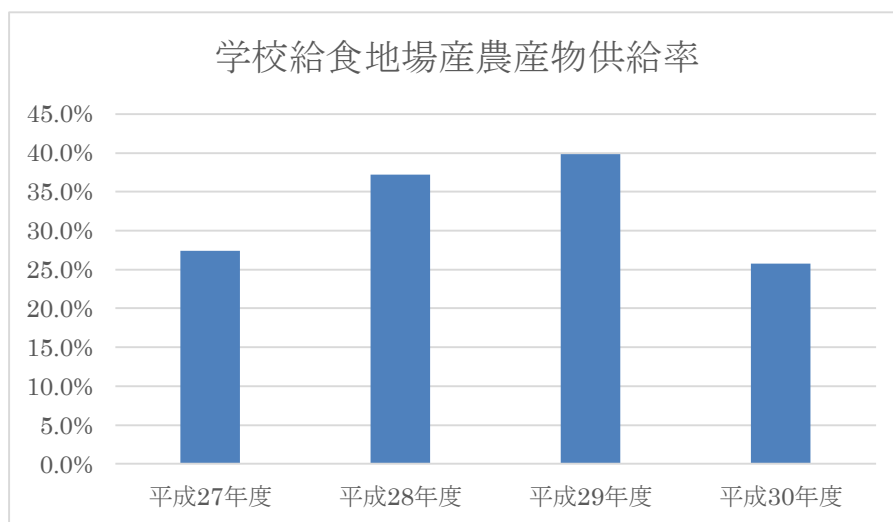
本町は、磐梯朝日国立公園を背景に、主峰飯豊山に源を発する白川流域にあり、その水の豊かさから米づくりを中心とする農林業で発展してきた町です。

町では基幹作物である「米」について、有機肥料センターを核とした特別栽培米の普及、資源循環型農業による有機農産物生産の取組みが進められています。

また、地産地消の推進として、町内産野菜を学校給食に提供し、生産者が食材についての講話を行うなど、将来を担う子供たちに農業への関心を持たせるような取組をしております。

しかし、生産者の高齢化などにより、給食へ供給する町内産野菜が減っているのが現状であり、農作業の負担を減らすスマート農業の推進や、新たな生産者の創出が必要です。また、町内飲食店でも町内産の農産物を使用していただき、地産地消の取組を進めていく必要があります。

	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度
学校給食地場産農産物供給率	27.4%	37.2%	39.8%	25.8%



※学校共同調理場産野菜使用料調査より

5 食文化の継承

食文化は、先代から子孫へ受け継がれてきました。その地域で採れる食材、それを食して行われてきた伝統文化があります。雪深い本町では豊かな保存食文化が根付いています。なす干し、わらび干し、ひょう干しなどの干し物は長い冬を

乗り切るための保存食として重宝されてきました。また、年越しにはかぶ汁やなす干し煮を食すなど行事ごとに縁起を担いだ料理が食されてきました。しかし、最近の食を取り巻く環境の変化から地域の食文化が崩れようとしています。核家族化の進行や外食・中食の普及などにより家庭内で地域の食文化や郷土料理に触れる機会が減少しています。この食文化は先代からの授かり物で、この歴史を未来の子孫に引き継いでいかなければなりません。

今後は学校給食や地域での料理教室などの様々な機会で飯豊町の豊かな食文化の理解を深めると共に、伝統野菜など昔から地域で食されてきた野菜や保存食の伝承など、「食」を通して地域文化の大切さ等を伝え、飯豊町を愛する心をはじめとする豊かな心を育てていくことが重要です。

飯豊町の伝統野菜

【宇津沢かぼちゃ】

中津川地区宇津沢集落で栽培されている伝統野菜。約100年前から伝わるかぼちゃで、宇津沢かぼちゃの里組合の審査に合格したものが「やまがた伝統野菜認定宇津沢かぼちゃ」として販売されます。甘くてホクホクした美味しさで、町内外から好評を得ています。



飯豊町の郷土料理教本

平成6年飯豊町・飯豊町国民健康保険・
飯豊町食生活改善推進員連絡協議会
発行
「ひろめ伝えていきたい いいでの郷
土料理」



第4章 飯豊町の食育・地産地消推進について

1 食育と地産地消の関係

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（6次産業化法（平成22年法律第67号））において、地産地消は食育と一体となって推進されなければならないとされています。

地産地消を推進するうえでは、町内で生産される農産物や農産物の旬、生産過程を広め、生産者が安全で安心な「食」を供給し、消費者が地場産農産物の価値を認識することが重要です。また、「食」の根源である農業の役割の重要性を農業体験や郷土料理調理体験をとおし多くの人々が共有し「食」や「農」の大切さについて考えることは食育活動の核となります。

このように食育と地産地消の推進は密接なかかわりをもっています。

2 食育・地産地消を進めるうえでの視点

食育・地産地消の推進については、町民一人ひとりが食育・地産地消について考え、理解を深めていく必要があります。そして、食育・地産地消の推進に関わる多様な担い手が、その方向性について理解を共有し、相互に連携・協働しながら取組みを進めることが重要になります。特に子供の時から様々な食農体験をすることは大切であり、幼児施設や学校と連携し、協力しながら取組みを進める必要があります。また、新型コロナウイルス感染症による社会情勢の変化に対応し、SDGsの視点に沿った活動や、デジタル技術を活用した効果的な食育を実践する環境づくりも必要です。

このことから、食育・地産地消を推進するうえでの視点を次のとおりとし、食育・地産地消に取り組んでいきます。

① 食による心身ともに豊かな生活を

食育は一生の健康を左右します。日常的に医療や介護を必要とせず生活できる健康寿命を延ばすこと、また病気に負けない身体を作るには、規則正しい食習慣や「食べる」ことが楽しいと思える環境が必要です。食べる楽しみや食を通じた良好な人間関係の構築は精神面でも大きな役割を果たします。食育は乳幼児期から高齢期まで、それぞれの世代に応じて進めていく必要があります。「食」はいのちへとつながり、「食べること」は心身ともに豊かにするものだと改めて考え実践することが大切です。

② 食への感謝と地域の食文化を愛でる心を育てます

私たちは他の生き物の「いのち」をいただいて生きています。「食べる」ことができるのは、生産者をはじめ多くの関係者により支えられていることを意識しなければなりません。教育ファームなどの農業体験や農家とのふれあい等の「場」を創出し、生産者の想いを消費者に、消費者の想いを生産者に伝えることは食への感謝を深めることに繋がります。

また、実体験をより多く積み重ね、地域の食や文化を愛でる心をより深めながら、地域の食に携わり支える活動につなげ、真に豊かで活力あふれる地域社会をつくっていく必要があります。

また、本来は食べられる食品が食べられずに廃棄される食品ロスは食料資源の浪費であることを踏まえ、食品ロスを減らす意識や取組を幼少期から実践していくことは食育の重要な使命です。

③ 安心安全な食の生産と新たな地産地消の展開

「食」は今後の地域における有力なビジネス展開領域といえます。消費者ニーズの多様化が進む中で、御当地ものと言われる食材や料理、加工品等が人気を呼び、ネット販売などのお取り寄せがブームとなっています。これは、新鮮さ、こだわりなどの消費者ニーズを反映したものであり、全国レベルの大量生産にはないまさしく地域の特産物ならではの価値が評価されたものです。

このような動きを踏まえながら、より地域の食の価値を高めていくため消費者、食品製造業者等のニーズを踏まえ、安全かつ良質な農産物等の生産振興が必要であり、かつ、食品製造業者向けの需要等に対応できるような安定的生産が必要になります。

生産者自らが加工・流通・販売を行う6次産業化への取組をすすめるとともに、生産者と食品製造業、ホテル・旅館、飲食店、観光交流事業者等との連携・協働による商品開発や販路拡大、誘客促進により町内産農産物の利用促進を図る必要があります。その際、消費者に生産者の顔が見えて共感関係が築きやすい直売所について、持続的かつ安定的な運営が可能となるよう生産者間の連携をすすめるとともに、新たな需要への対応拡大や異分野との連携を推進し、直売所の情報発信力や経営基盤の強化を図っていくことが重要です。

さらに、地域内で作られたものを地域内で消費する地産地消を推進する一方、町内産農産物を高付加価値化し町外への販路を拡大する取組みやSNS等を活用した情報発信、観光交流との連携など町外における消費をも新たな地産地消の取組みとして推進し、町内農業者の元気再生に結び付けていきます。

3 食育・地産地消推進施策の基本方向

飯豊町では、「食育推進計画（平成21年3月策定）」、「飯豊町食育・地産地消計画（平成27年3月策定・第2期と位置づけ）」において、「食」と「農」、心や身体の健康、地域食材や食文化の継承など多様で幅広い食の“つながり”を重視してきました。

本計画（第3期）においてもこれまでの基本理念を継承し、人、地域、農と食が一体となり地域価値の再発見や活性化、豊かな人間性と健康な体で生き生きと暮らすことができるよう、人づくり、地域づくりの町民運動として食育に取り組みます。

4 食育・地産地消推進運動の柱

1 食による健康づくり

健康寿命の延伸や生活習慣病の発症・重症化の予防や改善に向け、減塩等の推進を行います。また、子供たちの、むし歯や肥満の増加、体力低下などを防止し、幼少期から食に対して意識を傾ける活動を行います。

基本施策

- ① 規則正しい生活習慣の習得
- ② 健康につながる栄養バランスのとれた食生活の普及
- ③ 生活習慣病の予防
- ④ 病気に負けない身体づくり

事業名	内容	事業効果	担当部署			
			教育総務課	健康福祉課	商工観光課	農林振興課
幼児施設・小中学校での食育推進	栄養教諭をはじめとする各担当部署の栄養士・食育担当者が、学校や幼児施設において食に関する指導	赤・黄・緑の食品の分類と役割を理解	○			
	幼児及び児童の保護者に対する食育アンケート調査の実施	生活習慣や食生活の分析				○

	幼児施設担当栄養士による各幼児施設での食育指導の実施	食と健康のかわりを理解	○				
	栄養教諭による小中学生を対象とした食育指導の実施		○				
子供の発達段階に応じた基本的な生活習慣の確立	「早寝、早起き、朝ごはん」の定着を推進	乳幼児期からの規則正しい生活習慣の習得	○	○			
	家庭でメディアとの付き合い方の取決めを推進し、幼児期からの子供の生活活動量の増加を目指す		○				
	地区公民館、学校等と連携を図り、子供の体力向上のための事業を開催	子供の肥満の減少	○				
学級担任や養護教諭と連携のもと、栄養教諭・栄養士による子供および保護者への個別的な相談指導の実施（偏食・ダイエット・アレルギーなど）	○						
子供の発育段階に応じた規則正しい食習慣の習得	幼少期からの適切な食習慣を身につけるため、子育て講座等での食育講話、実習等を実施		○				
妊産婦や幼児への食育の推進	乳幼児健診時における保健指導や栄養相談を実施			○			
食事バランスガイドの普及啓発	食事バランスガイドの普及啓発	栄養バランスを考慮して食事を取る町民の増加やせ・肥満の減少	○	○		○	
「心を育む学校給食週間」の実施	学校栄養教諭等の講話による食に関する知識の向上や食に対する感謝の気持ちの育成を図る		○				
セルカ等小売店における健康情報の掲示	セルカ等小売店や飲食店、各公民館等への健康情報の掲示				○		○
健康情報や食事に関する情報提供の推進	食生活改善推進員連絡協議会と連携し、生活習慣病予防や低栄養予防、食事などに関する情報提供を推進				○		
生活習慣病の予防や改善に向けた保健指	健診等で食習慣の保健指導を実施	生活習慣病該当者の減少		○			

導の実施	料理教室などを開催し、望ましい食生活の普及啓発を図る	健康づくりに自ら取り組む者の増加		○		
	生活習慣病予防の健康教室等の開催			○		
	みそ汁塩分濃度調査及び食生活アンケートの実施による各地区の傾向の把握			○		
子供の発育段階に応じた基本的な生活習慣の確立	歯科衛生士等による歯磨き指導の実施	幼児のむし歯の減少	○	○		
8020運動の推進	80歳まで自分の歯を20本残すための「8020運動」の普及啓発	成人の歯周疾患の減少 80歳で自分の歯を20本持つ者の増加 食後に歯みがきをする者の増加		○		

食事バランスガイド

あなたの食事は大丈夫？

1日分	料理例
5~7 主食(ごはん、パン、麺) <small>2(SV)</small> ごはん(中盛り)だったら4杯程度	1つ分 = ごはん(盛り)1杯 = おにぎり1個 = 餅(1枚) = ロールパン2個 1.5つ分 = ごはん(中盛り)1杯 2つ分 = うどん1杯 餅(2枚) = スライスパン1枚
5~6 副菜(野菜、きのこ、海藻料理) <small>2(SV)</small> 野菜料理5皿程度	1つ分 = 野菜サラダ 日持ちした野菜の酢物 ほうれん草の味噌汁 ほうれん草のお浸し きのこ きのこステーキ 2つ分 = 野菜の煮物 野菜炒め きのこたっぷり炒め
3~5 主菜(肉・魚・卵) <small>2(SV)</small> 肉・魚・卵・大豆料理から3皿程度	1つ分 = 肉 卵 鶏肉のしょうが焼き 鶏肉のから揚げ 魚の天ぷら 魚の天ぷら きのこステーキ 3つ分 = ハンバーグステーキ 豚肉のしょうが焼き 鶏肉のから揚げ
2 牛乳・乳製品 <small>2(SV)</small> 牛乳だったら1本程度	1つ分 = 牛乳 チーズ1かけ スライスチーズ1枚 ヨーグルト1パック 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 <small>2(SV)</small> 牛乳コップ半杯 チーズ1かけ スライスチーズ1枚 ヨーグルト1パック 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳
2 果物 <small>2(SV)</small> みかんだったら2個程度	1つ分 = みかん1個 リンゴ半個 柿1個 梨半個 ぶどう半房 桃1個

※SVとはサービング(食事の提供量の単位)の略

2 地産地消の推進

生産者、消費者、商店、飲食店、食品製造業者などが、情報交換と交流を深め、お互いのニーズを相互理解の上に連携して、安全・安心な食の環境づくりと町内産農産物の利用拡大を図ります。また、農産物や地域資源を有効に活用し、製造・販売など他の事業との融合を図り、新たな付加価値を生み出す6次産業化を推進していきます。

基本施策

- ① 安全・安心な町内農産物を学校給食や地元の飲食店等に提供し、地産地消を推進
- ② 生産者、飲食店、食品加工業者のマッチングによる地場産品の利用拡大
- ③ 地域資源を活用したブランド化の推進

事業名	内容	事業効果	担当部署			
			教育総務課	健康福祉課	商工観光課	農林振興課
教育ファーム等農業体験学習活動の実施	親子を対象とした農作物収穫体験とその食材を利用した調理実習の実施	地場農産物の安全性に対する理解と郷土料理伝承		○		○
給食における地場産食材の活用	学校給食における地場産野菜の供給率40%を目標に、栽培グループの育成や栽培に向けた講習会を実施					○
減農薬、減化学肥料による作物栽培の推進	減農薬、減化学肥料作物栽培をするグループを育成する	食品の安全・安心に対する理解の促進				○
	食品の安全性について、生産者・食品関連事業者・消費者及び行政の意見交換会開催					○
農林業体験活動の推進	生産者や観光協会等と連携し農業体験ツアーを実施するなど、地域伝統文化や地域農産物を活用した料理の提供や伝統料理の体験などを行う	食に関する地域の文化や伝統を学び伝える機会の充実			○	

学校給食用野菜の栽培者支援	スマート農業の普及などにより、農業者の負担軽減、新規栽培者の創出を推進する。	学校給食地場産物利用率向上				○
町内各飲食店等における地場産食材の活用	生産者、飲食店、加工業者のマッチング事業を行い、町内飲食店において、安心・安全な地域農産物の積極的な活用を推進する	生産者と消費者の交流を通し、顔が見える関係を構築				○
6次産業化の推進	町内農林漁業者や商業者が取組む6次産業化事業に助成し、新たなブランド化への足掛かりとする	ブランド化の推進				○



3 食文化の継承

飯豊町の郷土料理の歴史や調理法などを紹介し、地域行事や食文化への理解を深めると共に、伝統野菜など昔から地域で食されてきた野菜や保存食の伝承など、「食」を通して地域文化の大切さ等を伝え、飯豊町を愛する心をはじめとする豊かな心を育んでいきます。

基本施策

- ① 学校給食に行事食を取り入れ、子供たちに伝えるとともに、家庭における行事食の実施を推奨
- ② 教育旅行、企業研修等を積極的に受け入れ、地元の食材を使用した料理の提供や郷土料理等を町内外に発信

事業名	内容	事業効果	担当部署			
			教育総務課	健康福祉課	商工観光課	農林振興課
グリーンツーリズムの受入	グリーンツーリズムの受入体制づくりの支援や、研修会の開催、体験ツアー等の実施	体験メニューの開発は、教育旅行、企業研修			○	
教育旅行、企業研修等の受入	農家民宿を中心とした教育旅行、企業研修等を積極的に受け入れ、地元の食材を使用した料理の提供や郷土料理等の体験を実施	等の積極的な受け入れが可能となり、地域活性化が図られる			○	
給食における行事食、郷土料理食の実施	給食に行事食、郷土料理を取り入れ、併せて昔から伝わる地域の行事や地元食材について学ぶ	地域の行事や食材について学び、郷土のよさを知る	○			
地域に伝わる伝統料理伝承教室の開催	高齢者から地域に伝わる祭りの伝統料理を収集し、それらを継承するために親子による料理教室を開催	地域に伝わる食文化を次の世代に伝える	○	○		○

4 食の楽しみと感謝

食事は栄養摂取の目的で行うものだけではなく、家族や親しい人と共にすることで人と人とのコミュニケーションを円滑にさせ、家庭の食卓の団らんは家族の絆を築き、日々の生活に楽しみや生きる喜びを与えてくれます。

また、食は、自然の恩恵などに対する感謝の心を養う場であり、社会性を身につけ、「いのち」を考える学びの場でもあります。こうしたことから、食の楽しみと感謝の心が育まれるよう食育を推進します。

基本施策

- ① 家族や親しい人と楽しく食事する機会を増やす取組を推進
- ② 世界の食料事情に理解を深め、食を大切にできる心や食べ物を無駄にしない心を育む取組を推進

事業名	内容	事業効果	担当部署			
			教育総務課	健康福祉課	商工観光課	農林振興課
町ホームページや広報を活用した啓発の実施	6月を食育月間とし、広報等にて食育に関する情報発信を行う	町民の食育に対する意識の高揚	○	○		○
子育て家庭に対する食育情報の発信	給食だよりによる「食」にまつわる情報提供		○			
「いただきます」「ごちそうさま」の励行	幼児施設、小中学校での「いただきます」「ごちそうさま」の励行	作ってくれた人への感謝の気持ちや食べ残すことに対して「もったいない」という気持ちが身に付く	○			
箸や食器の正しい使い方の習得	幼児施設及び家庭で箸や食器の正しい使い方を習得	箸や食器の正しい使い方を	○			

		習得する中で、 社会のルール やマナーを学 び、家庭のなか で楽しく食べ る力が身に付 く				
食に対する幅広い知 識の習得	小・中学校の給食週間、総合学 習等にて栄養教諭、調理師、生 産者等による食にまつわる講話 等の実施。	食に対する感 謝の気持ちの 育成	○			
	広報、給食だより等による食に 関する情報提供	食や健康に関 する知識の習 得	○	○		
	生活習慣病予防のための栄養教 室や地産地消料理教室等の開催		○			○
	世界、日本の食料事情について の授業・学習会の開催		○			
	給食一口メモを各クラスに配布		○			
	デジタル技術を活用した食育の 仕組みづくり		○			



第5章 家庭・各組織での食育の取組について

1 家庭における食育

- ・早寝、早起き、朝ごはんを規則正しい生活リズムをつくります。
- ・子どもの生活習慣病予防のために、幼児期からの適切な食習慣や運動を身に付けます。
- ・子どものおやつは内容を考慮し、量を決めてあたえます。
- ・地元の米と野菜を中心とした安心・安全な食材で、日本型食生活を心がけます。
- ・食事バランスガイドを参考に、主食、主菜、副菜をそろえ、栄養バランスに配慮します。
- ・伝統食や行事食をすることで、昔から伝えられてきた食文化をきちんと伝えていきます。
- ・「いただきます」「ごちそうさま」を必ず行う習慣を身につけ、食べ物に感謝する気持ちを育てます。
- ・毎月19日は「家族団らんの日」とし、家族そろっての楽しい食事を心がけます。

【家族団らんの日】

国では毎月19日を「食育の日」として決めました。山形県においても、毎月19日を「家族団らんの日」と位置づけ、食育推進について家族で語り合うことを推奨しています。これを受けて本町でも、毎月19日を「家族団らんの日」とし、家族団らんを通じて食事マナーを学んだり、家族との会話を楽しんだりすることを進めていきます。食を通じてすこやかな家庭を築き、地域の豊かさにもつなげていきます。



2 幼児施設や教育機関における食育の推進

- ・乳幼児期から基礎的な食習慣が身につくよう、乳幼児と保護者を指導する人材を育成し、関係機関、家庭、地域が連携してその活動を支援します。
- ・「早寝、早起き、朝ごはん」の生活リズムを定着させ、朝食欠食などの食生活の乱れをなくすよう指導していきます。
- ・食事バランスガイドに基づき、何をどれだけ食べたらいいか、という「食事」の基本について栄養士、栄養教諭等が中心となり指導します。
- ・町内生産者と連携して、給食食材などに積極的な地場産物の利用を行います。
- ・農作業体験、料理体験、生産者との交流体験などを通じて、食の理解と農林水産業の重要性を学ばせ、食べ物を無駄にしない心、食の関係者に感謝する心を育てます。
- ・給食などを通じて、食事のあいさつや食事マナーなど、家庭教育を補完する指導を行います。
- ・食は生きる上での基本であることから、食を通じた人間教育に積極的に取り組みます。



【幼児施設での収穫体験】



【栄養教諭による小学校での指導】



【幼児施設における栄養士の食育指導】



【地域生産者との野菜づくり体験】

3 地域・農業者・企業・団体等における食育の推進

- ・食事バランスガイドの認知・活用率向上を目指し、普及活動を行います。
- ・食生活改善推進員などのボランティア団体等による食育の推進活動を広げていきます。
- ・地産地消拡大を目指し、消費者、生産者、販売者のつながりを深める活動を行います。
- ・食の安心・安全を進めるため、地域循環型、環境保全型農業を推進します。
- ・地域の特色ある農林産物や加工品のブランド化を目指します。
- ・郷土料理や行事食などを次世代に伝える取り組みを進めます。
- ・グリーンツーリズム、教育旅行等の都市と農村の交流事業の受け入れを進め、地域伝統食の利用推進、利用拡大を図ります。



【教育旅行による郷土料理体験】



【放牧酪農牛乳を使用した製品のブランド】

「IIDE 山 Oh！」

4 行政における食育の推進

- ・広報いいで及び町ホームページを活用した食育に関する取り組みの紹介や情報の提供を行います。
- ・食育を進める団体を支援、サポートします。
- ・町内で食育に関するイベントを積極的に開催し、町民に対する理解と取組みを推進します。

第 6 章 飯豊町の食育・地産地消の目標

1 基本目標とスローガン

食育基本法ならびに 6 次産業化法に定める基本理念及び基本的施策を踏まえた上で、食育・地産地消の「基本目標」を次のように定めると共に、スローガンを掲げ取り組みを町全体で推進していきます。

(1) 基本目標

「育てよう感謝の心、伝えよう飯豊の味と知恵」

規則正しい食習慣を身につけ、伝統の味である郷土料理を守りながら、食に対する感謝の気持ちを育てます。

(2) スローガン

「食から心と身体を整えよう」

食事の内容、時間を変えることにより、身体の調子を整え、規則正しい生活を送ることができます。食事から健康増進し、病気に負けない身体を作りましょう。



「飯豊の食をいつまでも、どこまでも」

飯豊で生まれた伝統料理を後世に引き継ぎます。また、町内産農産物の家庭学校給食での地産地消を推進しながら、町外での消費も促し、町内農業者の活性化に結び付けます。



「ロスをゼロに！ 1食2礼を習慣に」

いのちをいただいていること、生産者がいること、料理してくれる人がいることに感謝の気持ちを持ち、「いただきます」「ごちそうさま」で伝えましょう。また、作る側、食べる側どちらも食品を無駄にしないことを意識しましょう。



2 飯豊町食育・地産地消推進計画の数値目標

町の食育・地産地消推進計画における目標値			
	項目	第2期計画 (H27～R1)	第3期計画 (R3～R7)
		現状	目標
新規	1人あたりの学校給食の残菜減少	17.5 g/日	12.25 g/日
新規	直売所の販売額増加	30,546 千円/年	35,000 千円/年
新規	1人あたりの野菜摂取量の増加	285.3 g/日	350 g/日以上
継続	成人肥満率の減少	36.5%	25%
継続	地産地消に協力する飲食店の増加	42%	80%
継続	朝食を食べている町民の割合の増加	幼児 99.2% 小学生 99.7% 中学生 98.7% 30歳代男性 61.9% 30歳代女性 78.9%	子供 100% 30代男性 75%以上 30代女性 88%以上
継続	学校給食における地場産物を使用する割合の増加(※1)	30.9%	40%以上
廃止	栄養バランス等に配慮した食生活を送っている町民の割合の増加 (「食事バランスガイド」等を参考に食生活を送っている町民の割合)	80.3%	
廃止	「家族団らんの日」の普及割合の増加	66.2%	
廃止	3歳児のむし歯有病率の減少	17.8%	
廃止	小学生の肥満率の減少	4.1%	

【参考】 * 健康と生活習慣に関する調査 * 特定健康診査・特定保健指導実施結果状況
 * おきたま食の応援団グリーンフラッグ参加店 * 食育アンケート調査
 * みそ汁塩分濃度測定アンケート調査 * 市町村母子保健事業報告
 * 学校給食地場産野菜使用率 * 町内小学生肥満率調査
 * 学校給食残菜集計 * 県民栄養調査

(※1) 計画における地場産物とは町内農産物のことを指す。

第 7 章 食育・地産地消推進計画の推進体制

1 飯豊町食育・地産地消推進委員会設置要綱

飯豊町食育・地産地消推進委員会設置要綱

(目的)

第 1 条 この要綱は、食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）及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（六次産業化法）（平成 22 年法律 67 号）に基づき食育・地産地消を総合的かつ計画的に実施するために飯豊町食育・地産地消推進委員会（以下「委員会」という。）を設置するにあたり、委員会の設置及び運営に関し、必要な事項を定めることを目的とする。

(所掌事務)

第 2 条 委員会の所掌事務は、次の各号に掲げるとおりとする。

- (1) 食育推進計画の策定及び推進に関すること。
- (2) 地産地消推進計画の策定及び推進に関すること。
- (3) 前号に掲げるもののほか、目的を達成するために必要な事項。

(組織)

第 3 条 委員会は、委員 15 人以内をもって組織する。

- 2 委員の任期は、2 年とする。ただし、再任は妨げない。
- 3 委員に欠員が生じた場合の補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(委員長)

第 4 条 委員長は、町長をもって充てる。

- 2 委員長は、会務を総理し、会議の議長となる。
- 3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

(会議の招集)

第 5 条 委員会の会議は、委員長が招集する。

(庶務)

第 6 条 委員会の庶務は、農林振興振課において処理する。

(補則)

第 7 条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成 20 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この要綱は、平成27年3月19日から施行する。

附 則

この要綱は、令和2年2月25日から施行する。

2 飯豊町食育・地産地消推進委員名簿

	区 分	所属・役職名	分 野
1	委員長	飯豊町長	行政
2	委員	飯豊町校長会代表	教育
3	〃	養護教諭部会長	
4	〃	PTA 母親委員会小学校代表	
5	〃	PTA 母親委員会中学校代表	
6	〃	栄養教諭	
7	〃	西置賜農業技術普及課	農業
8	〃	飯豊町保育研究会長	保育
9	〃	飯豊町食生活改善推進員連絡協議会長	栄養・健康
10	〃	町内生産者	生産
11	〃	飯豊めざみの里農林産物直売所利用組合長	生産
12	〃	めざみの里グリーンツーリズム推進協議会長	体験
13	〃	飯豊町商工会納品組合組合長	商工
14	〃	協同組合ショッピングパークめざみ理事長	
15	〃	JA 山形おきたま飯豊支店長	