



# 第4次松山市食育推進計画



令和6年（2024）3月

松山市

# 目 次

第1章 計画策定の基本的事項	
1 計画策定の趣旨	1
2 計画の位置付け	2
3 計画の期間	3
第2章 食育の現状と課題	
1 第3次松山市食育推進計画の評価指標と達成状況	4
2 松山市食育推進に関連する事業評価	5
3 松山市民の食育に関する意識（市民意識調査結果）	16
第3章 計画の基本方針	
1 基本理念	24
2 基本的目標及び重点的取組	24
3 基本的施策	27
第4章 食育推進の評価指標	
1 評価指標の考え方	29
2 評価指標	29
第5章 基本的施策の展開	
1 家庭・地域での食育の推進	37
2 学校・幼稚園・保育所等での食育の推進	41
3 生産者・事業者・消費者による食育の推進	44
4 食文化の継承に向けた食育の推進	47
5 食品の安全性確保等に向けた食育の推進	48
6 食育推進運動の展開	50
第6章 食育計画の推進に向けて	
1 推進体制	52
2 推進体制図	52
3 松山市食育推進会議委員	53
4 松山市食育推進キャラクター	56

# 第1章 計画策定の基本的事項

第1章

## 1 計画策定の趣旨

第2章

### (1) 食育推進の背景

食は命の源で、人間が生きていくためには欠かせないものであり、豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくためには、何よりも重要です。

一方、社会経済情勢の目まぐるしい変化により、人々は日々多忙な生活を送る中で毎日の食の大切さを忘れがちになり、栄養の偏り、不規則な食事、生活習慣病の増加に加え、食の安全性や海外への依存など、様々な問題が生じています。

このような状況を受けて、平成17（2005）年6月に「食育基本法」が制定され、翌年3月には「食育推進基本計画」が策定され、以降、地方公共団体でも食育推進計画が策定され、人々が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むための食育を総合的かつ計画的に推進してきました。

しかしながら、食をめぐる環境は大きく変化しており、高齢化が進行する中、健康寿命の延伸や生活習慣病の予防が引き続き国民的課題であり、栄養バランスに配慮した食生活の重要性が増しています。また、少子高齢化、中食市場の拡大、食に対する価値観や暮らしぶりの多様化などにより、健全な食生活の実践が困難な場面も増えています。さらには、地域の伝統的な食文化の喪失、食品ロスの削減対策、異常気象に伴う自然災害による農作物等への被害など、食に関する様々な課題が山積しています。

このような情勢を踏まえ、引き続き食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していく必要があります。

第3章

第4章

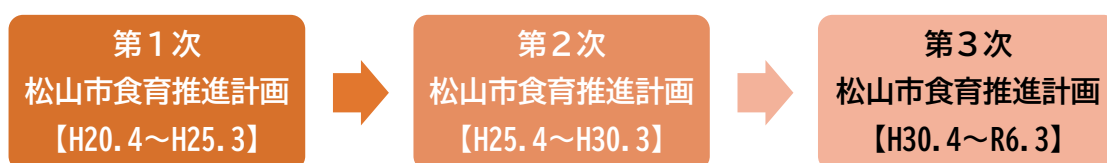
### (2) 松山市の取組

松山市では、食育基本法第33条に基づき、平成18（2006）年12月に松山市食育推進会議条例を制定し、翌年2月に松山市食育推進会議を設置しました。その後、食育に関する市民意識調査の結果等を踏まえ、同法第18条第1項の規定に基づき、松山市食育推進計画を平成20（2008）年2月に策定し、以降、5年を目途に計画を改定し、食育の推進に取り組んできました。

なお、第3次計画は、県の第3次計画が令和5（2023）年度まで延長されたため、推進期間を1年間延長しました。

第5章

第6章



第3次計画の推進期間では、教育機関やボランティア団体等と連携した取組をはじめ、様々な事業を展開することで、食育への関心の高まりを感じていました。

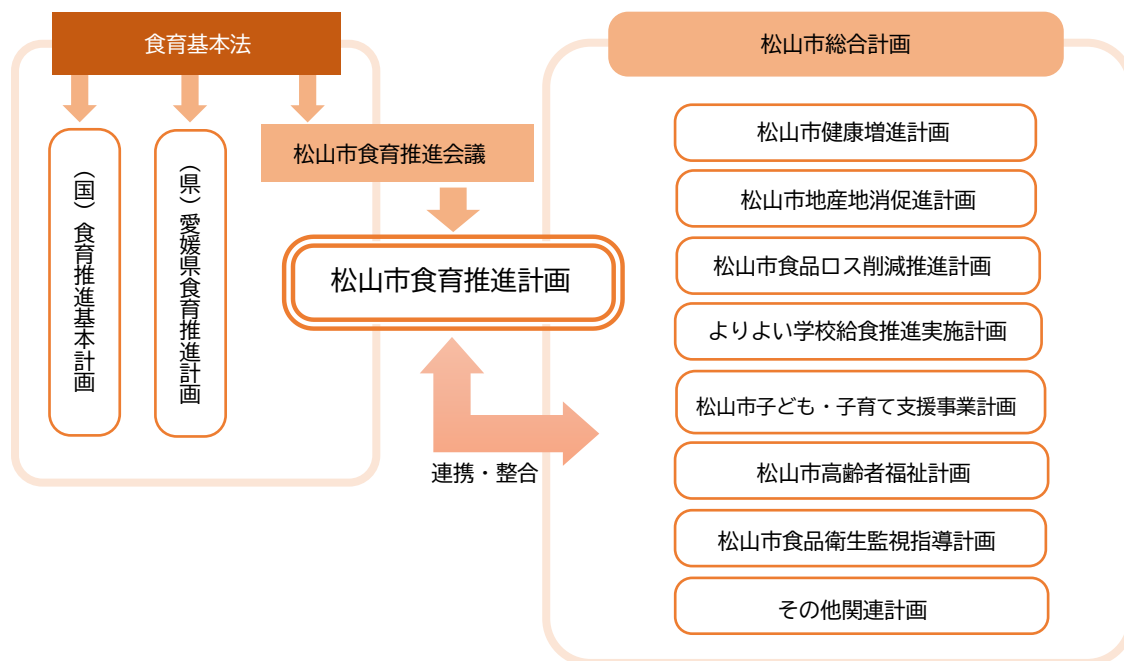
しかしながら、令和2（2020）年頃から猛威をふるった新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響で、日常生活は大きく変化しました。外出自粛やテレワークの普及により在宅時間が増加したことで、家庭で食事をする機会も増え、食生活への関心が高まりました。その反面、黙食や孤食による食への意欲低下、経済的不安や物価高騰による食生活の偏りなどが問題となり、健康格差が心配されています。

松山市でも、令和4（2022）年に実施した市民意識調査によると、朝食の欠食や野菜摂取率の低下、栽培体験の低下といった課題がみられたことから、コロナ禍で加速したデジタル技術の活用を検討しながら、引き続き総合的かつ計画的に食育の推進に取り組んでいくため、第4次松山市食育推進計画を策定します。

## 2 計画の位置付け

本計画は、国や県の食育推進計画を基本として、松山市食育推進会議が市町村食育推進計画として、松山市の食育推進について具体的に定めたものです。

なお、実施に当たっては、まちづくりの方向性を総合的かつ体系的にまとめた松山市の最上位計画である「松山市総合計画」の個別計画と位置付けるとともに、食育に関連する他の計画との整合性を図りながら推進します。



### 3 計画の期間

本計画の推進期間は、令和6（2024）年度を初年度として、令和10（2028）年度までのおおむね5年間とします。

ただし、計画期間中であっても社会情勢や食育の推進状況等によっては、計画内容を見直すこととします。

	R6(2024)	R7(2025)	R8(2026)	R9(2027)	R10(2028)	R11(2029)
松山市食育推進計画	第4次：R6～10					
松山市総合計画	第6次：H30～R6					
松山市健康増進計画	2024：R6～17					
松山市 地産地消促進計画	第2期：R3～7					
松山市食品ロス 削減推進計画	R3～12（※R7見直予定）					
よりよい学校給食 推進実施計画	H18～ ※推進期間の定めなし					
松山市子ども・子育て 支援事業計画	第2期：R2～6					
松山市 高齢者福祉計画	第9期：R6～8					
松山市食品衛生監視 指導計画	R6					

《参考》

	R6(2024)	R7(2025)	R8(2026)	R9(2027)	R10(2028)	R11(2029)
(国) 食育推進基本計画	第4次：R3～7					
(愛媛県) 愛媛県食育推進計画	第4次：R6～10					

## 第2章 食育の現状と課題

### 1 第3次松山市食育推進計画の評価指標と達成状況

平成30（2018）年3月に策定された第3次計画では、15の指標を設定し、教育機関や地域、ボランティア団体等と行政が連携・協力しながら、様々な取組を実施してきました。

下記の表は、第3次計画で定めた目標値の達成状況をまとめています。

	項目	基準値 (H28)	目標値	現状値 (R4)	評価
1	バランスのとれた食事(主食・主菜・副菜)をそろえて食べている人の割合の増加	41.0%	45%	40.6%	C
2	野菜や果物、魚などに愛媛県産を選ぶ人の割合の増加	45.5%	50%	53.6%	A
3	食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する人の割合の増加	—	80%	96.7%	A
4	朝食を欠食する人の割合の減少	34.4%	25%	50.2%	C
5	野菜を食べる人の割合の増加	77.9%	80%	69.7%	C
6	魚介類を食べる人の割合の増加	76.6%	85%	63.5%	C
7	よく噛んで味わって食べている人の割合の増加	55.7%	65%	—	U
8	内臓脂肪症候群(メボリックシンドローム)の予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実践している人の割合の増加	39.9%	50%	40.8%	B
9	朝食又は夕食を家族と一緒に食べる共食の回数の増加	—	週 11回	週 9.0回	U
10	地域等で共食したいと思う人が共食する割合の増加	—	70%	—	U
11	食事のあいさつをする人の割合の増加	78.2%	100%	82.2%	B
12	学校給食における地場産物を使用する割合の増加	31.5%	35%	33.1%	B
13	食に関する栽培体験をしたことがある人の割合の増加	78.3%	85%	73.2%	C
14	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	59.9%	70%	79.4%	A
15	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、伝えている人の割合の増加	32.6%	40%	—	U

#### 評価基準

A: 目標値より改善 B: 基準値より改善  
C: 基準値より悪化 U: 評価できない

#### A評価 B評価 C評価 U評価

3 3 5 4

<現状値の根拠データ> 1～11、13～15: 令和4年食育に関する松山市民意識調査結果  
12: 松山市教育委員会調査結果(令和4年)

## 2 松山市食育推進に関連する事業評価

本市では、食育推進計画に基づき、地域や関係機関と連携を図りながら、様々な食育関係の事業を実施してきました。

第3次計画の推進期間中である平成30（2018）年4月～令和5（2023）年3月に実施した主な取組及び実績を紹介します。

①:目的 ②:実績項目 ③～⑦:年度実績値【③:H30 ④:R1 ⑤:R2 ⑥:R3 ⑦:R4】  
 ※1:新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止 ※2:事業の縮小または開催方法の変更  
 ※3:複数の講座や啓発等を実施（実績計上が難しいもの）

### 健康づくり推進課

栄養相談	<p>①管理栄養士等が食べ物・栄養に関する相談や対象に応じた相談、医師の指示により病態に応じた食事指導等を行い、市民の栄養・食生活改善に役立てる。</p> <p>②延べ相談者数 ③504人 ④436人 ⑤432人 ⑥407人 ⑦361人</p>
離乳食講座	<p>①赤ちゃんの初めての食事である離乳食について、講話やデモンストレーション等を通して、離乳食に関する知識と技術を学び、健やかな食生活の形成を促す。</p> <p>②実施回数、延べ人数 ③8回、296人 ④9回、258人 ⑤5回、31人※2 ⑥10回、67人※2 ⑦12回、97人※2</p>
子どもの食物アレルギー講座	<p>①食物アレルギーに関する講演を行い、正しい情報や知識の習得を図ることで健全な食生活の形成を促す。</p> <p>②実施回数、延べ人数 ③1回、73人 ④1回、70人 ⑤1回、37人※2 ⑥1回、76人※2 ⑦1回、100人※2</p>
モグモグ相談	<p>①乳幼児の成長に応じた離乳食や幼児食について相談指導を行うことで、保護者の育児不安を軽減し、乳幼児の健やかな発育を促す。</p> <p>②実施回数、延べ人数 ③205回、814人 ④307回、1,052人 ⑤316回、819人 ⑥313回、918人 ⑦314回、762人</p>
1歳6か月児健康診査 3歳児健康診査	<p>①1歳6か月、3歳の時期に、身体発育・精神発達・歯科健診など総合的な健康診査と健康相談を実施することで、生活習慣の自立、むし歯の予防、幼児の健康その他の育児に関する支援を行い、保護者の育児不安の軽減に努め、幼児の健康の保持増進を図る。</p> <p>&lt;1歳6か月児健康診査&gt;          ②集団実施回数、延べ人数 ③60回、3,820人 ④60回、3,329人          ⑤集団及び個別、3,563人※2 ⑥個別、3,190人※2 ⑦個別、2,876人※2          &lt;3歳児健康診査&gt;          ②集団実施回数、延べ人数 ③60回、4,029人 ④60回、3,621人          ⑤集団及び個別、3,225人※2 ⑥個別、3,543人※2 ⑦個別、2,912人※2</p>

①:目的 ②:実績項目 ③～⑦年度実績値【③:H30 ④:R1 ⑤:R2 ⑥:R3 ⑦:R4】

※1:新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止 ※2:事業の縮小または開催方法の変更

※3:複数の講座や啓発等を実施（実績計上が難しいもの）

## 健康づくり推進課

母子保健推進員養成講座	①地域に根ざした活動を行う母子保健推進員を養成し子育て支援に参加してもらうことで、地域に住む全ての子どもたちが健やかに成長することができる地域社会づくりを目指す。
	②延べ人数 ③30人 ④16人 ⑤8人 ⑥9人 ⑦10人
栄養学級	①食生活改善を中心とした健康増進に関する基礎知識について共同学習を行い、地域や家庭での日常生活で実践するとともに、食育活動を推進する者を養成する。
	②実施回数、延べ人数 ③7回、141人 ④7回、102人 ⑤中止※1
	⑥7回、71人※2 ⑦6回、59人※2
郷土料理講習会	①地域に伝わる食文化を多世代と交わり学習することで、伝統的な行事や食文化を大切にする気持ちを育み、食への理解を深める。
	②実施回数、延べ人数 ③2回、75人 ④3回、92人 ⑤中止※1 ⑥3回、12人※2 ⑦3回、14人※2
親子クッキング	①朝食の欠食や食事バランス等改善が必要な働き盛り世代に向け、親子参加型講座での学習・体験を通して、食生活の大切さに気付くとともに健康づくりにつなげる。
	②実施回数、延べ人数 ⑥2回、28人※2 ⑦2回、16人※2 *R3 事業開始
ヘルスポランティア養成研修会	①本市での生涯を通じた健康づくりを推進するため、地域で健康づくりを支援するヘルスポランティアを養成する。
	②実施回数、申込者数 ③4回、11人 ④3回、18人 ⑤中止※1 ⑥3回、15人※2 ⑦中止※1
歯っぴーはみがき教室	①口腔への関心を高め、生活習慣の改善を図ることで、むし歯有病者率を低下させるため、歯科保健指導、ブラッシング指導、歯科医師による歯科健康診査、フッ化物塗布（希望者）を行う。
	②実施回数、延べ人数 ③30回、685人 ④35回、514人 ⑤2回、5人※2
	⑥9回、21人※2 ⑦10回、26人※2
夏休み!!歯っぴーはみがき教室～はじめての永久歯編～	①親子で第一大臼歯や永久歯について関心をもつとともに、歯みがきの大切さを理解し、習慣化につなげることで永久歯のむし歯予防を目指す。
	②実施回数、延べ人数 ⑥2回、4人※2 ⑦0人※2 *R3 事業開始
親子歯みがき教室	①口腔への関心を高め、生活習慣の改善を図ることで、むし歯有病者率を低下させるため、歯科保健指導及びブラッシング指導を行う。
	②実施回数、延べ人数 ③37回、206人 ④25回、102人 ⑤2回、3人※2
	⑥2回、2人※2 ⑦2回、3人※2



①:目的 ②:実績項目 ③～⑦:年度実績値【③:H30 ④:R1 ⑤:R2 ⑥:R3 ⑦:R4】

※1:新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止 ※2:事業の縮小または開催方法の変更

※3:複数の講座や啓発等を実施（実績計上が難しいもの）

## 健康づくり推進課

8020 すこやか歯科健診	<p>①歯と口腔の健康づくりに関する知識の向上を目指し、生涯を通じた口腔の健康管理につなげる。</p> <p>②実施回数、延べ人数 ③13回、215人 ④13回、238人 ⑤3回、17人※2 ⑥2回、10人※2 ⑦4回、22人※2</p>
市民食育講座	<p>①生活習慣病予防のための食生活の基本を講習や調理実習を通して学び、健康増進及び疾病予防を行う。</p> <p>②実施回数、延べ人数 ③82回、1,909人 ④80回、1,935人 ⑤中止※1 ⑥34回、495人※2 ⑦42回、760人※2</p>
食生活改善推進員研修会	<p>①地域で食育の推進の役割を担う食生活改善推進員を対象に研修を行い、食生活改善推進員の育成及び資質の向上を図る。</p> <p>②実施回数、延べ人数 ③6回、694人 ④6回、692人 ⑤中止※1 ⑥3回、251人※2 ⑦1回、31人※2</p>
特定給食施設等栄養管理指導	<p>①給食施設等の届出に関する業務や、栄養管理の実施について指導及び助言を行うことで、各施設でのより一層の栄養管理の推進を図る。</p> <p>②講習会の回数、人数 ③1回、111人 ④1回、68人 ⑤1回、231人 ⑥1回、183人 ⑦1回、136人</p>
まつやま・もっと野菜を！プロジェクト	<p>①市民の野菜の摂取率向上のため、大学等教育機関との連携を含めたプロジェクトを展開することで、糖尿病をはじめとする生活習慣病の発症と重症化の予防に努める。</p> <p>②③④⑤⑥⑦上記目的に沿って周知啓発活動を適時実施 ※3</p>
ヘルシーメニュー協力店事業	<p>①市民の健康づくりを促進するため、一人一人が食に関する情報を得て自らの健康管理を行えるよう、食の環境を整える必要があり、市民に適切な栄養素や食生活等の情報の提供を行う。</p> <p>②登録店舗数 ③④⑤192店舗 *R2 事業終了</p>
松山市もっと野菜を！応援店事業	<p>①外食や中食の利用機会が多くなる中、糖尿病をはじめ生活習慣病の予防や改善に野菜摂取が重要であることから、市民がよりよい健康的な食を選択し、食生活改善に取り組みやすい環境を支援する。</p> <p>②登録店舗数 ⑤2店舗 ⑥3店舗 ⑦6店舗 *R2 事業開始</p>
出前健康教育	<p>①健康づくりに関心のあるグループに対し、健康意識を高め、自ら健康づくりに取り組めるよう健康情報を提供するとともに、健康づくりを支援することで、市民の生涯を通じた健康づくりを推進する。</p> <p>②実施回数、延べ人数 ③13回、383人 ④11回、341人 ⑤3回、86人※2 ⑥3回、159人※2 ⑦1回、50人※2</p>

①:目的 ②:実績項目 ③～⑦:年度実績値【③:H30 ④:R1 ⑤:R2 ⑥:R3 ⑦:R4】

※1:新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止 ※2:事業の縮小または開催方法の変更

※3:複数の講座や啓発等を実施（実績計上が難しいもの）

## 健康づくり推進課

出前住民健康づくり事業	<p>①介護予防に関する知識の普及・啓発や、地域で自主的な活動の育成支援を通して、介護予防に向けた取り組みを日々の生活として定着させる。</p> <p>②実施回数、延べ人数 ③26回、862人 ④30回、793人 ⑤11回、240人※2 ⑥9回、218人※2 ⑦0回、0人※2</p>
口腔機能向上支援事業	<p>①高齢者の良好な口腔衛生状態や機能の維持、また、機能の低下を早期に改善し、自立した生活が維持できるよう支援する。</p> <p>②実施回数、延べ人数 ③4回、139人 ④3回、66人 ⑤2回、72人 ⑥1回、18人 ⑦5回、97人</p>
松山市健康づくり応援パートナー登録事業出前講座	<p>①健康経営（社員の健康管理）に積極的に取り組むパートナー登録企業に対して、市の支援メニューとして情報提供することで、各企業内での具体的な取組につなげる。</p> <p>②実施回数、延べ人数 ⑤1回、12人 ⑥0回、0人 ⑦2回、53人 *R2 事業開始</p>
モバイル等への食育情報発信	<p>①食育情報の共有化を図ることで、効果的、総合的に食育を推進するため、モバイル及びホームページによる情報発信を行う。</p> <p>②配信回数、延べ人数（モバイル配信分） ③9回、10,228人 ④11回、13,514人 ⑤36回、44,893人 ⑥36回、40,847人 ⑦38回、42,593人</p>
まつやま食育推進サポーター事業	<p>①食育についての共通認識を深めながら、一人一人が自発的に取り組めるよう、情報交換や体験的学習などの協力・支援を行うネットワークを作り、食育を推進する。</p> <p>②登録団体数 ③38団体 ④38団体 *R1 事業終了</p>
イベント等での食育啓発	<p>①学生祭等のイベントに出展し、食育に関する啓発を広く行い、市民に興味・関心や食育を実践するきっかけを持ってもらう。</p> <p>②啓発延べ人数 ③1,800人 ④950人 ⑤中止※1 ⑥87人※2 ⑦662人※2</p>
虚偽誇大広告適正化事業	<p>①食品関係業者等へ特別用途表示等及び虚偽誇大広告に関する相談や支援を行うことで、食品の健康に関連する表示の適正化を図る。</p> <p>②相談延べ件数 ③実施※3 ④13件 ⑤6件 ⑥18件 ⑦17件</p>

<まつやま・もっと野菜を！プロジェクト>



<出前健康教育>



①:目的 ②:実績項目 ③～⑦:年度実績値【③:H30 ④:R1 ⑤:R2 ⑥:R3 ⑦:R4】

※1:新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止 ※2:事業の縮小または開催方法の変更

※3:複数の講座や啓発等を実施（実績計上が難しいもの）

### 学校教育課

学校教育全体で進める食育	①児童生徒の発達段階に応じ、食に関する教育活動を工夫することで、健康・安全で豊かな食生活の形成を図る。
	②実施学年、人数 ③④⑤⑥⑦小5～中3、約21,000人

### 保健体育課・松山市学校給食会

「食に関する指導計画」に基づいた食育の実践	①子どもたちが健康で生き生きとした生活が送れるよう、正しい食事のあり方や、望ましい食習慣など、食を通じた健康管理を意識させる。また、地域の食文化、食事マナー等を学習することで、食への関心を持たせ、感謝の気持ちを醸成させる。
	②③④⑤⑥⑦上記目的に沿って適時実施 ※3
学校給食「とれたて感謝の日」の実施	①学校給食に松山市産の食材を使用し、子どもたちに地元食材の生産について理解させ、生産者への感謝の気持ちを持たせる。
	②実施回数 ③④5回 ⑤3回※2 ⑥⑦5回
松山市学校給食会 <入札> <献立委員会の実施>	①学校給食の食材調達について、食材選定基準に従い、原産地や製造地等、食品の安全性を踏まえた食材の調達に努める。また、各関係機関、学校現場の意見を取り入れ、栄養摂取基準に沿った献立の作成を行うとともに、食育につながる献立を協議・決定する。
	<入札> <献立委員会の実施> ②③④⑤⑥⑦上記目的に沿って適時実施 ※3
松山市学校保健会 小児生活習慣病予防対策事業	①各小・中学校で小児生活習慣病予防健診を実施し、児童生徒の生活習慣病の予防と対策を促す。
	②対象学年、受診延べ人数 ③小4・中1、702人 ④小4・中1、683人 ⑤小4・中1、754人 ⑥小4・中1、784人 ⑦小4・中1、841人
歯みがき巡回指導	①歯・口腔の健康づくりのため、必要な歯科保健の知識と、正しい歯みがき方法等を身に付けさせ、基本的な生活習慣と健康づくりの基礎を培う。
	②授業回数（園:幼稚園、小:小学校、中:中学校） ③園:11回、小:927回、中:123回 ④園:11回、小:589回、中:178回 ⑤園:11回、小:296回、中:38回※2
	⑥園:10回、小:790回、中:170回※2 ⑦園:10回、小:880回、中:161回※2

①:目的 ②:実績項目 ③～⑦:年度実績値【③:H30 ④:R1 ⑤:R2 ⑥:R3 ⑦:R4】

※1:新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止 ※2:事業の縮小または開催方法の変更

※3:複数の講座や啓発等を実施（実績計上が難しいもの）

### 保健体育課・松山市学校給食会

う蝕多発者への個別歯科保健指導	① 自分の歯の健康に関する自己管理ができるよう支援し、重症化を予防する。
	② 指導延べ人数（小:小学生、中:中学生） ④ 小:67人、中:3人 ⑤ 小:62人、中:11人 ⑥ 小:46人、中:8人 ⑦ 小:64人、中:6人 * R1 事業開始

### 保健体育課・愛媛 FC

愛媛FCコラボ給食	① 愛媛FCを身近に感じてもらい、関心が高まるきっかけを後押しするとともに、児童生徒の食への関心を深め、食事の大切さを伝える。
	② 対象児童生徒数 ⑦ 約38,000人 * R4 事業開始

### 保健体育課・松山短期大学

食育体験教室	① 愛媛県の特産品である「はだか麦」について関心を持ってもらい、消費拡大につなげる。給食で提供している「はだか麦」を使用した「ひめ麦パン」の食べ残し削減を図るとともに、食べることの楽しさを学び、感謝の気持ちを育む。
	② 参加延べ人数 ⑦ 70人 * R4 事業開始

### 教育研修センター事務所

食育推進研修	① 給食主任等、学校で食育を推進する中心的立場にある教職員に対して研修を行い、学校教育活動全体で食育を進めていく資質及び指導力の向上を図る。
	② 参加教職員延べ人数 ③ 32人 ④ 85人 ⑤ 83人 ⑥ 85人 ⑦ 86人

<愛媛FCコラボ給食>



<食育推進研修>



①:目的 ②:実績項目 ③～⑦年度実績値【③:H30 ④:R1 ⑤:R2 ⑥:R3 ⑦:R4】

※1:新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止 ※2:事業の縮小または開催方法の変更

※3:複数の講座や啓発等を実施（実績計上が難しいもの）

## 保育・幼稚園課

保育所等給食の実施	①一人一人の子どもの状況を把握し、質・量ともに配慮した食事を規則正しく提供することで、基本的な食習慣・食事リズムを身につける（お腹がすくりズムのもてる子ども）。
	②市内全施設の給食実施人数 ③約 7,900 人 ④約 7,900 人 ⑤⑥⑦約 8,100 人
保育所等での食育計画の作成	①全職員の共通理解の下、食育の推進に関する総合的かつ計画的な推進を図るため、子ども一人一人の「食べる力」を豊かに育むための支援づくりを進める拠点である保育所等での計画を作成する（楽しく食べる子ども）。
	②公立直営 16 施設のうち実施施設数（R1 以降 15 施設に変更） ③16 施設 ④⑤⑥⑦15 施設
保育所等給食の実施および高齢者・地域の人・生産者との会食・交流	①給食を通じて、健康な心と体を育てる。また、会食や交流を通して友だちや身近な大人たちと一緒に食べる喜びを味わい、周の人たちへの配慮や感謝の気持ちを育むとともに、食事のマナーを身につける（一緒に食べたい人がいる子ども）。
	②公立直営 16 施設のうち実施施設数（R1 以降 15 施設に変更） ③9 施設 ④7 施設 ⑤⑥⑦中止※1
食文化の継承	①保育所等の給食に地域で培われた食文化や郷土料理を取り入れ継承していく（食べ物を話題にする子ども）。
	②公立直営 16 施設のうち実施施設数（R1 以降 15 施設に変更） ③16 施設 ④⑤⑥⑦15 施設
保育を通しての食育活動	①食と健康をテーマとした「絵本」「パネルシアター」「紙芝居」等食育媒体を利用し、食物を題材とした製作活動・手遊び・歌遊び・体操などを行うことで、食への関心や知識を高める（食べたいもの、好きなものが増える子ども）。
	②公立直営 16 施設のうち実施施設数（R1 以降 15 施設に変更） ③16 施設 ④⑤⑥⑦15 施設
栽培・収穫体験	①栽培・収穫等の体験を通して食物に親しみを持ち、身近な自然に関わり、世話をしたりする中で料理との関係を考え、食材に対する感覚を豊かにする。
	②公立直営 16 施設のうち実施施設数（R1 以降 15 施設に変更） ③16 施設 ④⑤⑥⑦15 施設

①:目的 ②:実績項目 ③～⑦:年度実績値【③:H30 ④:R1 ⑤:R2 ⑥:R3 ⑦:R4】

※1:新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止 ※2:事業の縮小または開催方法の変更

※3:複数の講座や啓発等を実施（実績計上が難しいもの）

第1章

保育・幼稚園課

クッキング保育	①給食を通じて、素材に目を向け、素材に関わり、素材を調理することに関心を持つことを目的に、園児の年齢に応じた調理活動を実施し、調理に積極的に関わる体験を大切にしながら、食への関心や食べることへの意欲を引き出す（食事づくり、準備に関わる子ども）。
	②公立直営 16 施設のうち実施施設数（R1以降15施設に変更） ③16施設 ④⑤15施設 ⑥12施設 ⑦13施設
情報発信による食育推進	①関係職員の食への関心や共通認識を深め、また地域や家庭と連携した食育推進のため、各種情報発信を行う。
	②公立直営 16 施設のうち実施施設数（R1以降15施設に変更） ③16施設 ④⑤⑥⑦15施設
保育所等給食での地産地消の推進	①生産から調理に関わった人への感謝の気持ちや食への関心、食べることの意欲がより引き出されるよう地産地消を推進する。
	②公立直営 16 施設のうち実施施設数（R1以降15施設に変更） ③5施設 ④⑤⑥⑦3施設

第2章

第3章

第4章

子育て支援課

子ども食堂支援事業	①保護者が就労などで不在のため子どもが一人で食事をする「孤食」や、家庭の経済的事情などで、子どもの食事が不十分になりやすい現状を踏まえ、全ての子どもに温かい雰囲気の中で必要な栄養を十分に摂れる育ちの場を提供する民間の自発的取組である「子ども食堂」を支援する。
	②補助金交付団体数 ⑦11団体 *R4 事業開始

第5章

高齢福祉課

低栄養予防 （R3まで担当は保健福祉政策課）	①高齢者に対して、低栄養状態の改善やバランスのとれた食生活を促すことで、フレイル状態や生活習慣病の重症化を予防し、自己実現、QOL（生活の質）の維持・向上を図る。
	②実施延べ人数 ⑥2人 ⑦7人 *R3 事業開始

第6章

※フレイル：病気ではないが、年齢とともに筋力や心身の活力が低下し、介護が必要となりやすい、健康と要介護の間の虚弱な状態

①:目的 ②:実績項目 ③～⑦:年度実績値【③:H30 ④:R1 ⑤:R2 ⑥:R3 ⑦:R4】  
 ※1:新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止 ※2:事業の縮小または開催方法の変更  
 ※3:複数の講座や啓発等を実施（実績計上が難しいもの）

### 高齢福祉課

フレイル予防の普及啓発活動や健康教育・相談の実施 (R3まで担当は保健福祉政策課)	①フレイルの普及啓発活動、健康教育を通して、心身機能の維持向上及び健康寿命の延伸を図る。
	②実施箇所、延べ人数 ⑤18箇所、366人 ⑥30箇所、669人 ⑦78箇所、1,048人 *R2事業開始
配食サービス事業	①1日1食（昼または夜）低価格で栄養バランスの取れた食事を配達する。
	②希望延べ人数、延べ配食数 ③628人、157,322食 ④660人、166,314食 ⑤684人、177,484食 ⑥695人、182,193食 ⑦699人、182,531食

### 環境モデル都市推進課

食品ロス削減推進事業	①まだ食べられるのに捨てられる食品ロスを削減するため、外食では「3010運動」を実践し、家庭では毎週金曜日に「冷蔵庫チェック」を呼びかけるなど、食品ロスを意識してもらうことで、一人一人の消費行動の変容を促す。
	②啓発回数 ④67回 ⑤41回 ⑥31回 ⑦40回 *R1事業開始
エコキッズ「親子でエコ！」	①体験型の学習を年間を通して行うことで、ごみ減量やリサイクル、地球温暖化対策について興味・関心を持ってもらう。
	②食育該当講座回数 ⑦8回 *ランダムに食育講座を実施

第1章

第2章

第3章

第4章

第5章

第6章

①:目的 ②:実績項目 ③～⑦年度実績値【③:H30 ④:R1 ⑤:R2 ⑥:R3 ⑦:R4】  
 ※1:新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止 ※2:事業の縮小または開催方法の変更  
 ※3:複数の講座や啓発等を実施（実績計上が難しいもの）

市場管理課

魚料理教室の開催	①魚がさばけない、また魚離れの進む市民を対象に、魚のさばき方を指導し、この教室で学んだことを家庭で実践していただくなど、魚食を普及するため開催する。
	②実施回数、延べ人数 ③12回、270人 ④11回、225人 ⑤4回、32人 ⑥1回、6人※2 ⑦中止※1
魚食普及推進事業	①中学校で実施する技術・家庭科の授業の中で、鮮魚を授業の教材として提供し、“いろいろな魚料理”にチャレンジすることで、子どもたちの魚食普及につなげる。
	②家庭科支援校数、給食支援回数 ③11校、6回 ④10校、2回 ⑤3校、1回 ⑥6校、1回 ⑦5校、1回

農水振興課

流通販売促進事業 ＜まつやま農林水産まつりの開催＞ ＜「マルっと まつやま」を通じた情報配信＞ ＜地産地消レシピの開発＞	①「松山市地産地消促進計画」に基づき、これまでに行った生産者と消費者の「顔が見える、話ができる」取組をさらに進め、引き続き両者が「強い絆で結ばれる」ための取組を行っていく。
	＜まつやま農林水産まつりの開催＞ ②来場者数 ③43,600人 ④41,800人 ⑤中止※1 ⑥中止※1 ⑦8,800人※2
	＜「マルっと まつやま」を通じた情報配信＞ ②SNS投稿数 ④38件 ⑤101件 ⑥92件 ⑦97件 *R1 事業開始
	＜地産地消レシピの開発＞ ②レシピ開発数 ③92件 ④39件 ⑤92件 ⑥29件 ⑦54件

＜魚料理教室の開催＞



＜マルっと まつやま HP＞





①:目的 ②:実績項目 ③～⑦年度実績値【③:H30 ④:R1 ⑤:R2 ⑥:R3 ⑦:R4】

※1:新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止 ※2:事業の縮小または開催方法の変更

※3:複数の講座や啓発等を実施（実績計上が難しいもの）

## 生活衛生課

食品衛生事業 ＜食品衛生講習＞	<p>①食品衛生に関する講習を行うことで、理解を深めてもらう。受講者それぞれの現場や立場に応じた食品衛生の実践をしてもらえるように、分かりやすく知識の普及を行う。</p> <p>②講習回数、受講延べ人数 ③104回、4,848人 ④97回、4,430人 ⑤43回、1,495人 ⑥34回、1,155人 ⑦57回、2,531人</p>
食品衛生事業 ＜食中毒予防啓発1＞	<p>①消費者を対象に、冬場に流行するノロウイルス食中毒防止のための街頭キャンペーンで、広く食品衛生の普及・啓発を図る。</p> <p>②啓発人数 ③950人 ④950人 ⑤⑥⑦中止※1</p>
食品衛生事業 ＜食中毒予防啓発2＞	<p>①消費者を対象に、冬場に流行するノロウイルス食中毒防止のため、イベント等にて、広く食品衛生の普及・啓発を図る。</p> <p>②参加者数 ③511人 ④548人 ⑤展示※2 ⑥中止※1 ⑦210人</p>
食品衛生事業 ＜リスクコミュニケーション＞	<p>①内閣府食品安全委員会と協働し、情報及び意見交換会（リスクコミュニケーション）を実施する。</p> <p>②参加者数 ③31人 ④20人 ⑤⑥⑦中止※1</p>
食品衛生事業 ＜食品表示の適正化＞	<p>①食品関連事業者等へ栄養成分表示をはじめとする食品表示の相談を行うことで、食品の栄養、衛生等に関する表示の適正化を図る。</p> <p>②③④⑤⑥⑦上記目的に沿って適時実施</p>

## 市民相談課

みんなの生活展開催事業	<p>①市民・事業者・行政がお互いの力を合わせ、消費生活の在り方、環境への配慮、心身の健康についてよく考え、「安全・安心に暮らせる社会」を実現することを目的に、毎年10月に大街道商店街アーケード内において開催し、日頃の活動成果の報告や市民に役立つ情報を発信する。</p> <p>②来場延べ人数 ③約11,000人 ④約9,500人 *R1事業終了</p>
-------------	---

### ＜食品衛生講習会＞



### 3 松山市民の食育に関する意識（市民意識調査結果）

第3次計画の取組を評価するために、市民を対象とした「食育に関する松山市民意識調査」を実施しました。

調査の概要は以下のとおりです。

#### 食育に関する松山市民意識調査

##### 1. 調査目的

市民の食育に関する意識や状況を把握し、第3次計画の取組を評価する資料とする。

##### 2. 調査対象

市民（1～84歳）2,500人（有効回収率 48.1%）

##### 3. 調査期間

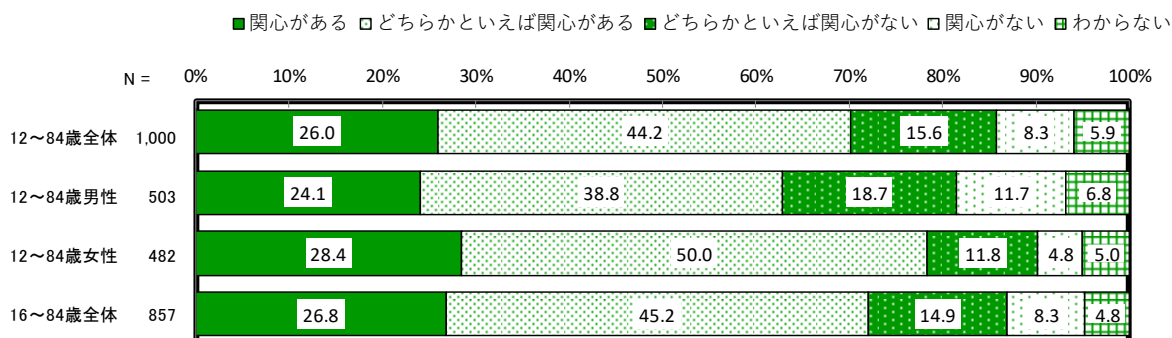
令和4（2022）年6月30日～8月9日

##### 4. その他

- ・集計は百分率とし、小数点第2位を四捨五入して算出した。したがって回答比率を合計しても100%にならない場合がある。
- ・全体の分母には性別で「自由記載」を選択した数を含める。しかし、男女別の集計では、「自由記載」の数を含めない。

#### 食育に関心のある人の割合の増加

全てで、「どちらかといえば関心がある」人が最も高い値であり、「関心がある」とあわせると、12～84歳男性を除き、7割を超えている。

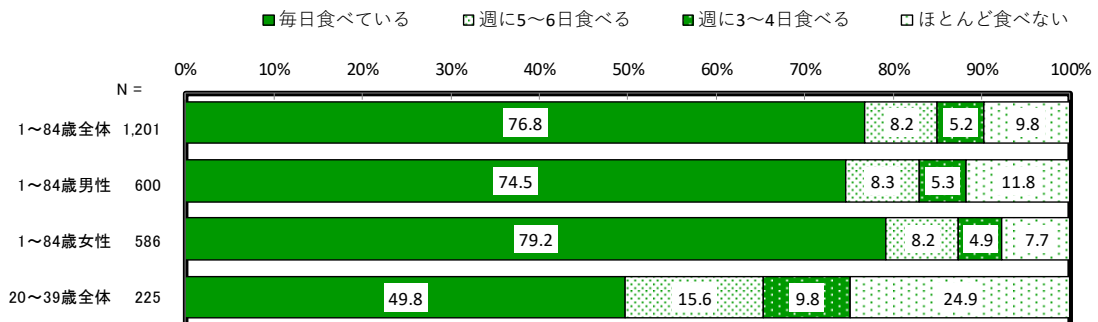


(左:件数/右:%)

	全体		関心がある				どちらかといえば関心がない		関心がない		わからない			
			関心がある	どちらかといえば関心がある	どちらかといえば関心がない	関心がない	わからない	わからない						
12~84歳全体	1,000	100.0	702	70.2	260	26.0	442	44.2	156	15.6	83	8.3	59	5.9
12~84歳男性	503	100.0	316	62.8	121	24.1	195	38.8	94	18.7	59	11.7	34	6.8
12~84歳女性	482	100.0	378	78.4	137	28.4	241	50.0	57	11.8	23	4.8	24	5.0
16~84歳全体	857	100.0	617	72.0	230	26.8	387	45.2	128	14.9	71	8.3	41	4.8

## 朝食を毎日食べる人の割合の増加

朝食を毎日食べる人は、20~39歳全体では約5割で、2人に1人は欠食する日がある状況である。特に「ほとんど食べない」では、2割を超えている。

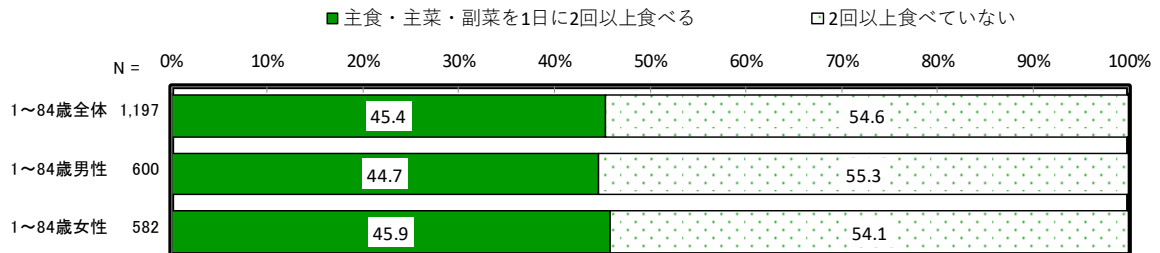


(左:件数/右:%)

	全体		毎日食べている		週に5~6日食べる		週に3~4日食べる		ほとんど食べない	
	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%
1~84歳全体	1,201	100.0	922	76.8	99	8.2	62	5.2	118	9.8
1~84歳男性	600	100.0	447	74.5	50	8.3	32	5.3	71	11.8
1~84歳女性	586	100.0	464	79.2	48	8.2	29	4.9	45	7.7
20~39歳全体	225	100.0	112	49.8	35	15.6	22	9.8	56	24.9

## 主食・主菜・副菜を1日2回以上ほぼ毎日食べている人の割合

バランスのよい食事を1日2回以上「食べていない」人が、5割を超えており、2人に1人は食事バランスに課題がある。

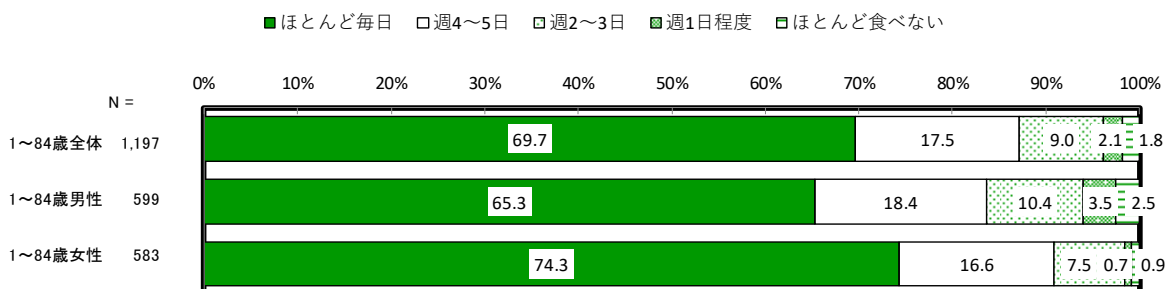


(左:件数/右:%)

	全 体		主食・主菜・副菜を1日に2回以上食べる		2回以上食べていない	
	件数	%	件数	%	件数	%
1～84歳全体	1,197	100.0	543	45.4	654	54.6
1～84歳男性	600	100.0	268	44.7	332	55.3
1～84歳女性	582	100.0	267	45.9	315	54.1

## 野菜をほとんど毎日食べる人の割合

野菜を「ほとんど毎日」食べている人は、約7割で、女性の方が高い傾向となった。「ほとんど食べない」人はわずかであったが、それらを含めた約3割は、食べない日がある。

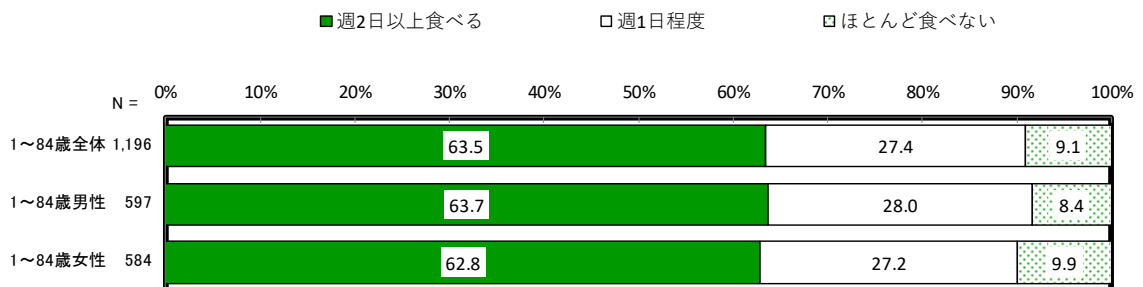


(左:件数/右:%)

	全 体		ほとんど毎日		週4~5日		週2~3日		週1日程度		ほとんど食べない	
	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%
1~84歳全体	1,197	100.0	834	69.7	209	17.5	108	9.0	25	2.1	21	1.8
1~84歳男性	599	100.0	391	65.3	110	18.4	62	10.4	21	3.5	15	2.5
1~84歳女性	583	100.0	433	74.3	97	16.6	44	7.5	4	0.7	5	0.9

## 魚介類を週2日以上食べる人の割合

主菜をはじめとする料理で、週に2日以上魚介類を「食べている」人は、約6割だった。男女別での差はみられなかった。

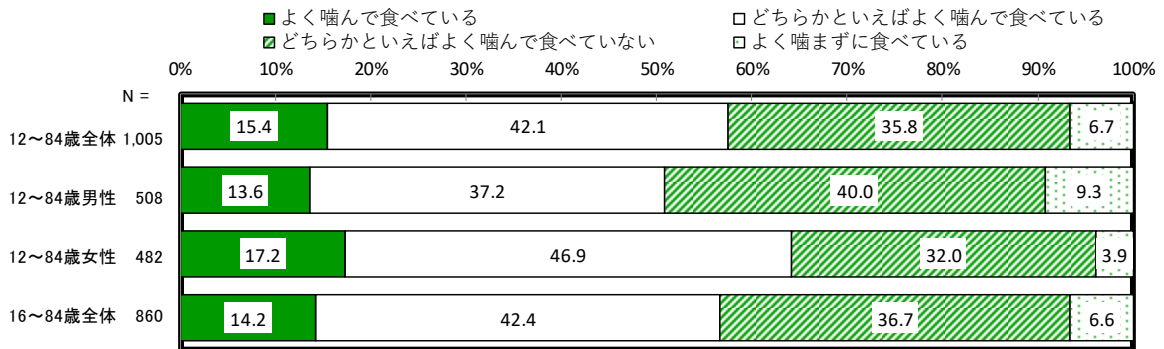


(左:件数/右:%)

	全 体		週2日以上食べる		ほとんど毎日		週4~5日		週2~3日		週1日程度		ほとんど食べない	
	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%
1~84歳全体	1,196	100.0	759	63.5	117	9.8	141	11.8	501	41.9	328	27.4	109	9.1
1~84歳男性	597	100.0	380	63.7	57	9.5	70	11.7	253	42.4	167	28.0	50	8.4
1~84歳女性	584	100.0	367	62.8	58	9.9	70	12.0	239	40.9	159	27.2	58	9.9

## よく噛んで食べている人の割合

よく噛んで食べる人では、中間的 응답となる「どちらかといえば」の選択割合が高く、「どちらかといえばよく噛んで食べている」人は、約4割と最も高い。

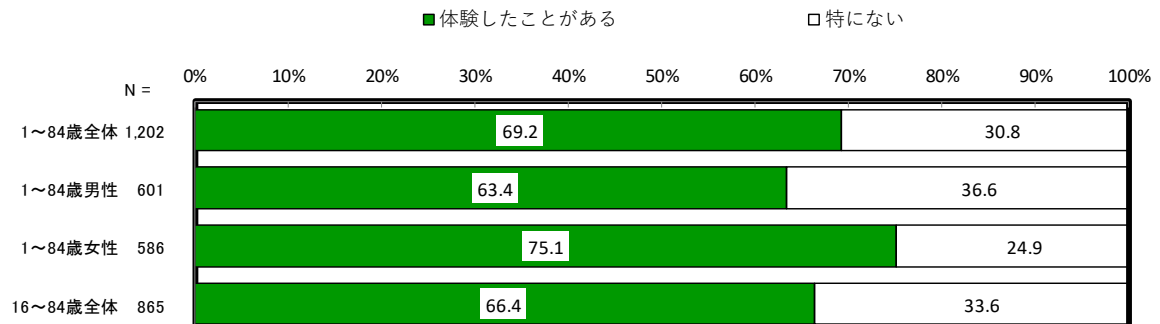


(左: 件数 / 右: %)

	全体		よく噛んで食べている		よく噛んで食べていない		どちらかといえばよく噛んで食べている		どちらかといえばよく噛んで食べていない		よく噛まずに食べている	
	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%
12~84歳全体	1,005	100.0	578	57.5	155	15.4	423	42.1	360	35.8	67	6.7
12~84歳男性	508	100.0	258	50.8	69	13.6	189	37.2	203	40.0	47	9.3
12~84歳女性	482	100.0	309	64.1	83	17.2	226	46.9	154	32.0	19	3.9
16~84歳全体	860	100.0	487	56.6	122	14.2	365	42.4	316	36.7	57	6.6

## 食に関する農林漁業体験をしたことがある人の割合

食に関する農林漁業体験が「ある」人は、全てで6割を超えており、男性よりも女性の方が高い。

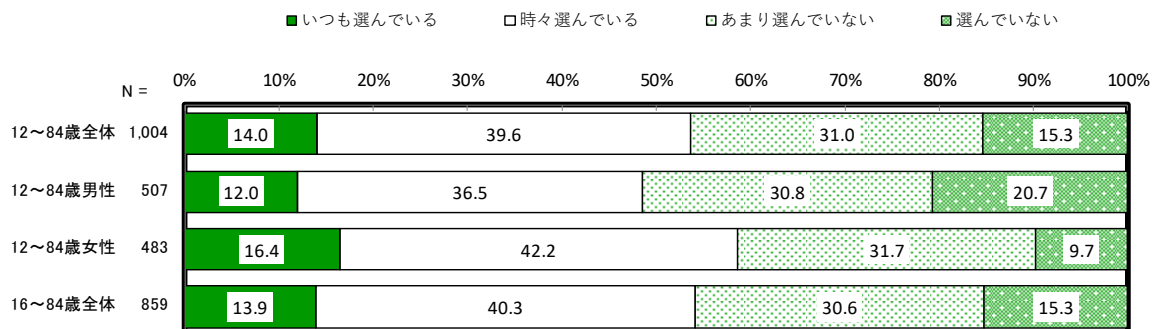


(左:件数/右:%)

	全 体		体験したことがある		特にない	
	件数	%	件数	%	件数	%
1～84歳全体	1,202	100.0	832	69.2	370	30.8
1～84歳男性	601	100.0	381	63.4	220	36.6
1～84歳女性	586	100.0	440	75.1	146	24.9
16～84歳全体	865	100.0	574	66.4	291	33.6

### 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ人の割合

環境に配慮した農林水産物・食品を「時々選んでいる」人は、約4割と最も高く、「いつも選んでいる」人を含めると約5割が、選ぶ際に配慮している。



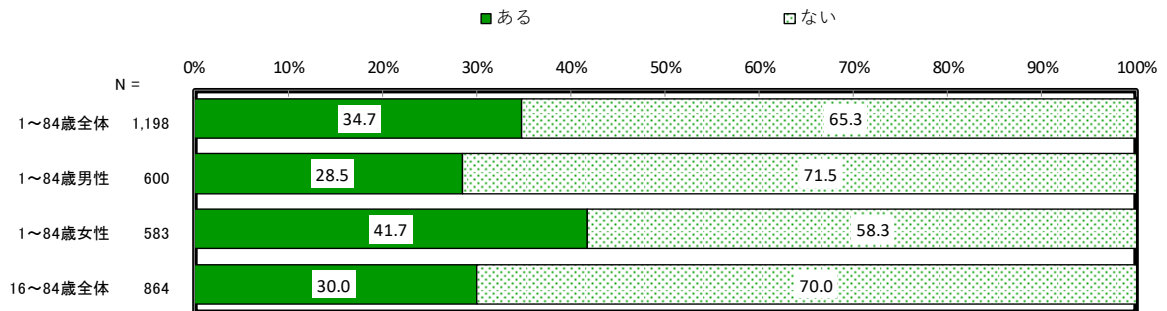
(左:件数/右:%)

	全 体		選んでいる				あまり選んでいない		選んでいない			
	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%		
12～84歳全体	1,004	100.0	539	53.6	141	14.0	398	39.6	311	31.0	154	15.3
12～84歳男性	507	100.0	246	48.5	61	12.0	185	36.5	156	30.8	105	20.7
12～84歳女性	483	100.0	283	58.6	79	16.4	204	42.2	153	31.7	47	9.7
16～84歳全体	859	100.0	465	54.1	119	13.9	346	40.3	263	30.6	131	15.3

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、「教わる人」「伝えている人」の割合

地域の特色ある料理等を「教わったことがある人」は、約3割、「伝えている人」では、約2割だった。男女別では、どちらも女性の方が高い。

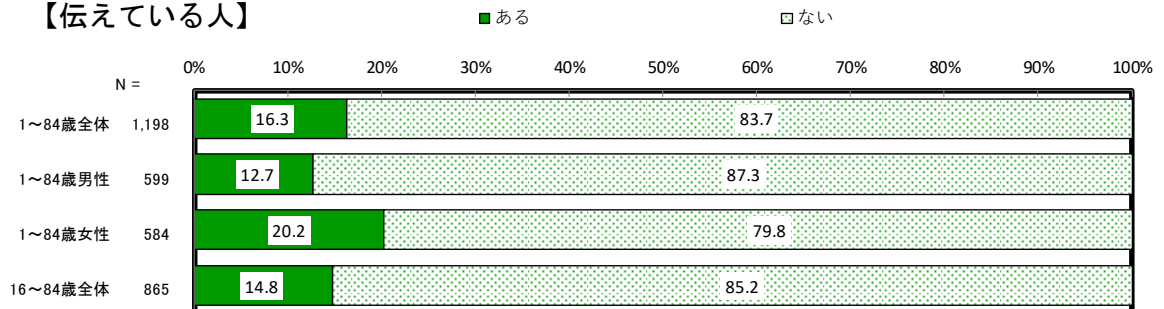
【教わる人】



(左:件数/右:%)

	全 体		あ る		な い	
	件数	%	件数	%	件数	%
1~84歳全体	1,198	100.0	416	34.7	782	65.3
1~84歳男性	600	100.0	171	28.5	429	71.5
1~84歳女性	583	100.0	243	41.7	340	58.3
16~84歳全体	864	100.0	259	30.0	605	70.0

【伝えている人】



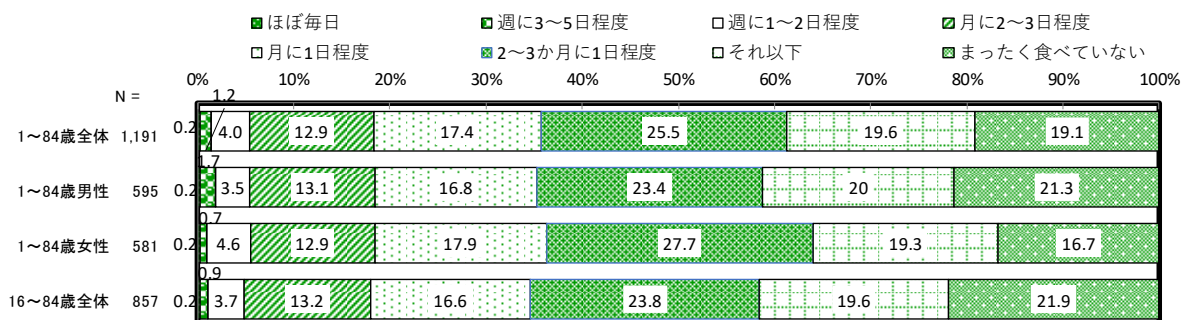
(左:件数/右:%)

	全 体		あ る		な い	
	件数	%	件数	%	件数	%
1~84歳全体	1,198	100.0	195	16.3	1,003	83.7
1~84歳男性	599	100.0	76	12.7	523	87.3
1~84歳女性	584	100.0	118	20.2	466	79.8
16~84歳全体	865	100.0	128	14.8	737	85.2



## 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている人の割合

郷土料理や伝統料理を月に1回以上食べている人は、合わせて約4割で、食べている頻度が少なくなるほど高い割合の傾向にある。



(左:件数/右:%)

	全体		月1回以上食べている											2~3か月に1日程度		それ以下		まったく食べていない		
	件数	%	ほぼ毎日	週に3~5日程度	週に1~2日程度	月に2~3日程度	月に1日程度	2~3か月に1日程度	それ以下	まったく食べていない										
1~84歳全体	1,191	100.0	425	35.7	2	0.2	14	1.2	48	4.0	154	12.9	207	17.4	304	25.5	234	19.6	228	19.1
1~84歳男性	595	100.0	210	35.3	1	0.2	10	1.7	21	3.5	78	13.1	100	16.8	139	23.4	119	20.0	127	21.3
1~84歳女性	581	100.0	211	36.3	1	0.2	4	0.7	27	4.6	75	12.9	104	17.9	161	27.7	112	19.3	97	16.7
16~84歳全体	857	100.0	297	34.7	2	0.2	8	0.9	32	3.7	113	13.2	142	16.6	204	23.8	168	19.6	188	21.9

## 第3章 計画の基本方針

### 第1章

## 1 基本理念

**「食に関する適切な判断力を養い、  
生涯にわたって健康な心身と豊かな人間性を育む」**

松山市では、これまでの取組や課題を踏まえ、多様な関係者が連携しつつ、市民一人一人が、生涯にわたり心身ともに健康で豊かな生活を送ることができるよう、基本理念に基づき、食育を市民運動として推進していきます。

### 第2章

## 2 基本的目標及び重点的取組

基本理念に基づき、松山市の食育の現状と課題を踏まえながら、2つの基本的目標と、それぞれに重点的取組を掲げ、達成を目指します。

なお、新型コロナウイルス感染症の感染拡大で活用が進んだデジタル技術は、時代のニーズに適応した手法であるため、食育の取組を行っていくに当たり、オンライン配信や SNS 等を活用した情報発信など積極的に活用していきます。

### 第3章

### 第4章

### 基本的目標① 健康の視点

## 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

### 重点的取組 健康寿命の延伸

高齢化社会で生涯にわたり健全な心身を維持するためには、ライフステージや多様な暮らしに対応した切れ目のない支援が求められます。しかし、食生活に起因する健康課題や家庭生活の状況が複雑化する中で、家庭や個人の努力だけでは健全な食生活を実践することは難しいです。

このような状況を踏まえ、家庭・地域や学校・保育所、職場等で地域や関係団体と連携しながら健康寿命の延伸につながる食育を推進します。

※健康寿命：健康上の問題で日常生活が制限されずに生活できる期間

### 第5章

### 第6章

## 持続可能な食を支える食育の推進

健全な食生活を実践するためには、持続可能な環境が不可欠です。そのため、食を支える環境の持続を助ける食育を推進します。

### 重点的取組

#### 食と環境の調和

私たちの食生活は自然の恩恵によって成り立っており、食料の生産から消費に至る食の循環が環境に与える影響に配慮し、行動変容することが求められています。

そのためには、輸送による温室効果ガスの排出抑制や食品ロスの削減、簡易包装など、環境と調和のとれた食料生産と消費に配慮した食育を推進します。

### 重点的取組

#### 生産から消費まで

##### 多様な主体のつながりを広げ深める

食料は生産者の苦労や思いを売り手が引き継ぎ、消費者が感謝しながら摂取してきました。しかし、ライフスタイルの変化や生産者の減少により、農業や生産者の苦労を知る機会が少なくなりました。このため、農林漁業体験や地産地消の推進など、食の循環を担う多様な主体のつながりを広げ深める食育を推進します。

### 重点的取組

#### 伝統的な食文化の保護及び継承

温暖な気候、山と海の豊かな地形に恵まれた松山市では、郷土料理や伝統料理が生まれ、四季折々の行事とも関連し、受け継がれてきました。

しかし、近年、食のグローバル化や流通技術の進歩等により、郷土料理等の作り方や食べ方、食の作法、食文化の伝承が失われつつあります。このため、地域で生まれた食文化を次世代に継承するための食育を推進します。

## ■■ 食育とSDGsの関係性 ■■

「可能な開発のための2030アジェンダ」は、17の目標と169のターゲットから成る「SDGs（持続可能な開発目標）」を掲げ、「誰一人取り残さない」社会の実現を目指しています。

SDGsの目標には、食育と関係が深い目標があります。これらを踏まえ、持続可能な食育を推進します。

# SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



### 3 基本的施策

食育の推進は、家庭・地域、学校等、生産者・事業者・消費者など、食育に関わる関係分野が相互に連携した取組が求められます。本計画では、基本理念・基本的目標を達成するため、6つの分野を設定し、具体的な施策の展開を推進します。

また、一人一人が生涯にわたって途切れることなく取り組んでいくことが重要であるため、基本的施策に基づく取組は、ライフステージを意識して目標を定め、効果的な実施に取り組みます。

基本的施策	
(1) 家庭・地域での食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・子どもの基本的な生活習慣の形成</li> <li>・望ましい食習慣や知識の習得</li> <li>・妊産婦や乳幼児に対する支援</li> <li>・歯科保健活動での推進</li> <li>・共食の推進</li> <li>・多様な生活状況にある子どもに対する推進</li> <li>・若者に対する推進</li> <li>・高齢者に対する推進</li> <li>・従業員等の健康づくりに取り組む事業所に対する支援</li> </ul>
(2) 学校・幼稚園・保育所等での食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食に関する指導の充実</li> <li>・給食の充実</li> <li>・食育を通じた健康状態の改善等の推進</li> <li>・就学前の子どもに対する推進</li> </ul>
(3) 生産者・事業者・消費者による食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農林漁業体験活動の促進と消費者への情報提供</li> <li>・農林漁業者等による推進</li> <li>・地産地消の推進</li> <li>・食品ロス削減の推進</li> <li>・環境に配慮した食料生産と消費の推進</li> </ul>
(4) 食文化の継承に向けた食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食文化の継承の推進</li> <li>・学校給食等での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用</li> </ul>
(5) 食品の安全性確保等に向けた食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の安全性・栄養その他の食生活に関する情報の提供</li> <li>・食品表示の理解促進</li> </ul>
(6) 食育推進運動の展開	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育に関する市民の理解の増進</li> <li>・食育推進の人材育成</li> <li>・食育月間及び食育の日の実施</li> <li>・ボランティア活動等民間の取組の推進</li> </ul>

# 体系図

第1章
第2章
第3章
第4章
第5章
第6章

<b>基本理念</b>	食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健康な心身と豊かな人間性を育む	
<b>基本的目標</b>	<健康の視点> ①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進	<社会、環境、文化の視点> ②持続可能な食を支える食育の推進
	デジタル技術を活用した食育の推進	
<b>重点的取組</b>	・健康寿命の延伸	・食と環境の調和 ・生産から消費まで多様な主体のつながりを広げ深める ・伝統的な食文化の保護及び継承

基本的施策	
(1) 家庭・地域での食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・子どもの基本的な生活習慣の形成</li> <li>・望ましい食習慣や知識の習得</li> <li>・妊産婦や乳幼児に対する支援</li> <li>・歯科保健活動での推進</li> <li>・共食の推進</li> <li>・多様な生活状況にある子どもに対する推進</li> <li>・若者に対する推進</li> <li>・高齢者に対する推進</li> <li>・従業員等の健康づくりに取り組む事業所に対する支援</li> </ul>
(2) 学校・幼稚園・保育所等での食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食に関する指導の充実</li> <li>・給食の充実</li> <li>・食育を通じた健康状態の改善等の推進</li> <li>・就学前の子どもに対する推進</li> </ul>
(3) 生産者・事業者・消費者による食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農林漁業体験活動の促進と消費者への情報提供</li> <li>・農林漁業者等による推進</li> <li>・地産地消の推進</li> <li>・食品ロス削減の推進</li> <li>・環境に配慮した食料生産と消費の推進</li> </ul>
(4) 食文化の継承に向けた食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食文化の継承の推進</li> <li>・学校給食等での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用</li> </ul>
(5) 食品の安全性確保等に向けた食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の安全性・栄養その他の食生活に関する情報の提供</li> <li>・食品表示の理解促進</li> </ul>
(6) 食育推進運動の展開	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育に関する市民の理解の増進</li> <li>・食育推進の人材育成</li> <li>・食育月間及び食育の日の実施</li> <li>・ボランティア活動等民間の取組の推進</li> </ul>

評価指標		
項目	現状値 (R4)	目標値
①食育に関心のある人の割合の増加	72.0%	85%
②朝食又は夕食を家族と一緒に食べる共食の回数の増加	—	週 11 回
③地域等で共食したいと思う人が共食する割合の増加	—	75%
④朝食を毎日食べる人の割合の増加	49.8%	60%
⑤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の増加	月 6.0 回	月 12 回以上
⑥学校給食における地場産物を使用する割合の増加 (金額ベース)	64.2%	70%
⑦学校給食における国産食材を使用する割合の増加 (金額ベース)	89.8%	93%
⑧主食・主菜・副菜を 1 日 2 回以上ほぼ毎日食べている人の割合の増加	45.4%	50%
⑨野菜をほぼ毎日食べる人の割合の増加	69.7%	80%
⑩魚介類を週 2 日以上食べる人の割合の増加	63.5%	75%
⑪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付けた食生活を実践する人の割合の増加	—	75%
⑫よく噛んで食べている人の割合の増加	56.6%	65%
⑬食に関する農林漁業体験をしたことがある人の割合の増加	66.4%	70%
⑭産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ人の割合の増加	—	80%
⑮環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ人の割合の増加	54.1%	70%
⑯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、教わる人の割合の増加	30.0%	35%
⑰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、伝えている人の割合の増加	14.8%	20%
⑱郷土料理や伝統料理を月 1 回以上食べている人の割合の増加	34.7%	45%

## 第4章 食育推進の評価指標

### 1 評価指標の考え方

食育の推進に当たり、施策の成果や達成度を測るため、評価指標を設定しました。項目及び目標値は、市民意識調査の結果及び国の食育推進基本計画に掲げる目標を基に設定しました。ただし、食育基本法の目的や本計画の基本的目標を踏まえ、目標値の達成のみを追い求めることのないよう留意します。

### 2 評価指標

指標項目		現状値 (R4年)	目標値
①	食育に関心のある人の割合の増加	72.0%	85%
②	朝食又は夕食を家族と一緒に食べる共食の回数の増加	—	週11回
③	地域等で共食したいと思う人が共食する割合の増加	—	75%
④	朝食を毎日食べる人の割合の増加	49.8%	60%
⑤	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の増加	月 6.0回	月12回 以上
⑥	学校給食における地場産物を使用する割合の増加（金額ベース）	64.2%	70%
⑦	学校給食における国産食材を使用する割合の増加（金額ベース）	89.8%	93%
⑧	主食・主菜・副菜を1日2回以上ほぼ毎日食べている人の割合の増加	45.4%	50%
⑨	野菜をほぼ毎日食べる人の割合の増加	69.7%	80%
⑩	魚介類を週2日以上食べる人の割合の増加	63.5%	75%
⑪	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付けた食生活を実践する人の割合の増加	—	75%
⑫	よく噛んで食べている人の割合の増加	56.6%	65%
⑬	食に関する農林漁業体験をしたことがある人の割合の増加	66.4%	70%
⑭	産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ人の割合の増加	—	80%
⑮	環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ人の割合の増加	54.1%	70%
⑯	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、教わる人の割合の増加	30.0%	35%
⑰	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、伝えている人の割合の増加	14.8%	20%
⑱	郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている人の割合の増加	34.7%	45%

**現状値の根拠データ** ①～④、⑧～⑱：令和4年食育に関する松山市民意識調査結果  
⑤～⑦：松山市教育委員会調査結果（令和4年）

**指標① 食育に関心のある人の割合の増加**

現状値 72.0% ⇒ 目標値 85%

食育を市民運動として展開し、成果を挙げるためには、市民一人一人が関心を持つことが重要となります。そのため、食育の周知啓発を継続し関心のある人の増加を目指します。

**指標② 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる共食の回数の増加**

現状値 — ⇒ 目標値 週11回

家族が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図ることは、食育の原点であり、食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を習得する機会にもなります。

そのため、仕事と生活の調和等に配慮しつつ、同居する家族と一緒に食べる共食回数の増加を目指します。

**指標③ 地域等で共食したいと思う人が共食する割合の増加**

現状値 — ⇒ 目標値 75%

近年、高齢者をはじめとする単身世帯やひとり親世帯、貧困の状況にある子ども等、様々な家庭の状況や生活の多様化によって、家族との共食が難しい人も増えています。家族との共食は難しいが、共食で食を通じたコミュニケーション等を図りたい人にとって、地域や所属するコミュニティを通じて、様々な人と共食する機会を持つことは重要です。そのため、地域等で共食したいと思う人が共食する機会の増加を目指します。



**指標④ 朝食を毎日食べる人の割合の増加**

現状値 49.8% ⇒ 目標値 60%

朝食を毎日食べることは、栄養バランスに配慮した食生活や基本的な生活習慣を確立するために非常に重要です。令和4年度に実施した市民意識調査では、特に次世代に食育をつなぐ大切な担い手である20～39歳の若い世代の朝食を食べる割合は低い結果となりました。そのため、若い世代で朝食を食べる人の増加を目指します。

**指標⑤ 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の増加**

現状値 月6.0回 ⇒ 目標値 月12回以上

地場産物の活用は、未来を担う子どもたちが持続可能な食生活を実践することにつながります。そのため、教育的観点から、学校給食における地産地消の取組として、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取組回数の増加を目指します。

**指標⑥ 学校給食における地場産物を使用する割合の増加（金額ベース）**

現状値 64.2% ⇒ 目標値 70%

**指標⑦ 学校給食における国産食材を使用する割合の増加（金額ベース）**

現状値 89.8% ⇒ 目標値 93%

食に関する指導の生きた教材である学校給食に愛媛県産の地場産物を使用することは、地産地消の有効な手段であり、食料の輸送に伴う環境負荷の低減や地域の活性化は、持続可能な食の実現につながります。さらに、愛媛県産の供給が不足している場合には、国内産の食材を活用することで、我が国の食の循環等への関心を高めることができます。

なお、地域への貢献度等の観点から評価指標を金額ベースとし、使用割合の増加を目指します。

### 指標⑧ 主食・主菜・副菜を1日2回以上ほぼ毎日食べている人の割合の増加

現状値 45.4% ⇒ 目標値 50%

主食・主菜・副菜をそろえた食事は、日本の食事パターンであり、良好な栄養素の摂取や身体の栄養状態につながります。更に、生活習慣病予防の観点からも、食事内容の指標として用いることとします。また、バランスのとれた食事の頻度が高いほど、野菜や魚介類の摂取頻度が高くなる傾向があるため、野菜や魚介類の摂取増加を推進するとともに、主食・主菜・副菜をそろえた食事を食べる人の増加を目指します。

### 指標⑨ 野菜をほぼ毎日食べる人の割合の増加

現状値 69.7% ⇒ 目標値 80%

栄養バランスに配慮した食生活の実践を促すためには、摂取が不足している野菜を使った副菜料理を毎日取ることが重要です。あわせて、健康寿命の延伸を目指す観点からも、食事内容の指標として用いることが適切であるため、野菜を食べる人の増加を目指します。

**指標⑩ 魚介類を週2日以上食べる人の割合の増加**

現状値 63.5% ⇒ 目標値 75%

瀬戸内海に面し、昔から新鮮な魚介類が豊富に捕れ、消費されてきましたが、近年「魚離れ」が進んでいます。魚介類は、栄養バランスに配慮した食生活を進める上で欠かせない食材であることから、魚介類を食べる人の増加を目指します。

**指標⑪ 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付けた食生活を実践する人の割合の増加**

現状値 — ⇒ 目標値 75%

生活習慣病の予防や改善のためには、日常から望ましい食生活を意識し、実践することが重要です。そのため、エネルギーの適量摂取や食塩の過剰摂取に気をつけ、栄養バランスに配慮した食事を実践できる人の増加を目指します。

**指標⑫ よく噛んで食べている人の割合の増加**

現状値 56.6% ⇒ 目標値 65%

健やかで豊かな生活を送るには、口腔機能が十分に発達し、維持されることが重要です。あわせて、健康寿命の延伸のために噛み方や食べる速さにも着目し、口腔の健康や口腔機能の獲得・維持・向上と関連させた食育が重要であることから、よく噛んで食べる人の増加を目指します。

**指標⑬ 食に関する農林漁業体験をしたことがある人の割合の増加**

現状値 66.4% ⇒ 目標値 70%

食への関心や理解を高めるためには、農林水産物の生産に関する体験活動を通して意識や理解を深めてもらうことが重要です。特に、子どもの頃の農林漁業体験は、食べ物を大切にする意識や関心を持つきっかけになり、食べ残しが少なくなることが報告されていることから、農林漁業体験を経験したことがある人の増加を目指します。

**指標⑭ 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ人の割合の増加**

現状値 — ⇒ 目標値 80%

近年、地産地消への意識が高まり、安全・安心の観点からも地場産物を求める傾向は増加しています。生産者にとっては流通コストの低減や消費者ニーズに合った安全な農林水産物の生産につなげることができます。さらに、消費者にとっては、生産者の顔が見え、新鮮で安全・安心な農林水産物を選択することができることから、産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ人の増加を目指します。

**指標⑮ 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ人の割合の増加**

現状値 54.1% ⇒ 目標値 70%

食生活は自然の恩恵によって成り立っており、環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶことは、環境への負荷を減らし、持続可能な食料システム（フードシステム）の構築につながることから、環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ人の増加を目指します。

<「環境に配慮」とは>

化学農薬や化学肥料に頼らず生産された有機農産物や、輸送に係る二酸化炭素の排出量が抑制される国産飼料を活用した畜産物、過剰包装でなくごみが少ない商品など、環境への負荷をなるべく低減しているもの。

**指標⑯ 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、教わる人の割合の増加**

現状値 30.0% ⇒ 目標値 35%

**指標⑰ 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、伝えている人の割合の増加**

現状値 14.8% ⇒ 目標値 20%

松山市では、温暖な気候と豊かな自然環境から生まれ、行事や作法等と結びついた郷土料理や伝統料理、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味などがあります。

しかし、近年、核家族化の進展や地域のつながりの希薄化、食の多様化によって、その特色が徐々に失われつつあります。このため、伝統的な食材をはじめとした地域の食材を生かした郷土料理や伝統料理、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味などを受け継ぎ、地域や次世代へ伝えていけるよう、教わる人、伝える人の増加を目指します。

## 指標⑱

## 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている人の割合の増加

現状値 34.7% ⇒ 目標値 45%

地域の食文化の特徴を生かした郷土料理や伝統料理を継承するには、地域や家庭で受け継がれてきた郷土料理等を調理し、食べることを通して、次世代に調理方法や味を伝えることが重要です。このため、郷土料理や伝統料理を食べる人の増加を目指します。

## 第5章 基本的施策の展開

### 1 家庭・地域での食育の推進

食に関する情報や知識、食文化等は、家庭を中心に地域に広がり、世代を越えて受け継がれてきました。家庭では規則正しい基本的な生活習慣づくりへの関心を高め、生涯にわたって切れ目なく、心身の健康の増進と豊かな人間性を育む基盤づくりを行うことが重要です。

あわせて、健康寿命の延伸には、生活習慣病の予防及び改善や健康づくりにつながる健全な食生活の維持等が欠かせないため、地域での食育の取組も重要です。

#### 子どもの基本的な生活習慣の形成

- 子どもが健やかに成長していくためには、適切な運動、調和のとれた食事、十分な休養・睡眠が重要となります。そのため、早寝・早起き・朝ごはんに関する情報発信等を通して、朝食の重要性や生活リズムの向上に関する取組を推進します。
- 生活圏の拡大や行動の多様化等により生活リズムが乱れやすい環境にある中高生以上に、学校等を通じた情報発信や取組により、心身ともに健全な食生活の実践を推進します。

#### 望ましい食習慣や知識の習得

- 子どもたちが日常生活の中で買い物や食事の準備の手伝い、食事作りの体験等を通じて、一人一人が食への関心を楽しみながら深め、食に関わる人や食べ物への感謝の気持ちを育むよう推進します。
- 子どもの頃から多様な食品を取り入れ、主食・主菜・副菜をそろえた栄養バランスのとれた食事を組み立てることができる力を伸ばすことを推進します。
- 家庭内で食育を伝える保護者等を含め、市民を対象とした食育に関する講座等を通じて、食生活改善を中心とした健康増進に関する基礎知識を習得し、家庭や地域で実践できる力を伸ばすことを推進します。
- 貧困家庭やひとり親家庭等、様々な困難を抱える家庭に対して、食に関する支援や働きかけを行います。
- 料理技術等を習得し、自らがバランスのとれた食事ができる力を身につけることを推進します。

第1章
第2章
第3章
第4章
第5章
第6章

## 妊産婦や乳幼児に対する支援

- 安全な妊娠・出産と産後の健康の回復に加えて、子どもの生涯にわたる健康を確保するため、妊産婦に対する電話や窓口での栄養相談等により、妊産婦や子育てを行う保護者を支援します。
- 妊娠期や授乳期の妊産婦の健康の保持・増進は、産まれてくる子どもの生涯にわたる健康保持にも重要であるため、妊産婦に対する各種教室の開催や電話・窓口による栄養指導・相談等を推進します。
- 乳幼児期は、心身の機能や食行動の発達が著しい時期であるため、離乳食講座や幼児健診での栄養相談等の取組を推進します。
- 食物アレルギーについて、正しい情報や知識を共有し、知識の習得を図ることで、健全な食生活の実践に向けた支援を行います。

## 歯科保健活動での推進

- よく噛んでおいしく食べるためには、口腔機能が十分に発達し維持されることが重要です。そのため、摂食・嚥下等の口腔機能について、乳幼児期の機能獲得から高齢期での機能の維持・向上まで、生涯を通じてそれぞれの時期に応じた歯と口の健康づくりを通じた食育を推進します。
- 80歳になっても自分の歯を20本以上保つことを目的とした「8020運動」や、ひとくち30回以上噛むことを目標とした「<sup>か</sup>噛ミング30」の推進等、歯科保健分野での食育を推進します。

## 共食の推進

- 家族との共食をはじめ、子ども食堂や高齢者の通いの場など、複数人で食卓を囲み食事をとりながらコミュニケーションを図ることは、食事を楽しみながらおいしく食べるだけでなく、食の大切さや食事のマナー、食文化を学ぶ機会にもなります。そのため、共食を通じた食育を推進します。
  - 地域での食を通じた交流により、幅広い世代の方とコミュニケーションを深め合いながら栄養バランスのとれた食事の充実を推進します。
- ※共食：家族や友人、知人などと食行動を共にすること。

## 多様な生活状況にある子どもに対する推進

- 貧困家庭やひとり親家庭等の子どもに対して、それぞれの発達、成長過程に応じた食育を推進します。
- 貧困家庭やひとり親家庭等、様々な困難を抱える家庭に対して、食事の提供等を行う居場所づくりを含む、食に関する支援や働きかけを行います。



## 若者に対する推進

- 若い世代は、他の世代と比較して、朝食欠食の割合が高く、栄養バランスに配慮した食生活を送っている人が少ない等、健康や栄養に対して課題が見られます。食への関心と理解を深め、自らが食生活の改善に取り組み、健全な食習慣が確立できるよう、食育の重要性や食に関する知識等の情報提供や啓発を行います。
- 大学等教育機関と連携した取組やイベント等を活用した啓発を展開することで、食に対する関心を深め、知識の習得や実践を推進します。

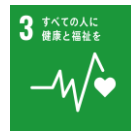
## 高齢者に対する推進

- 高齢者は、慢性的な疾病を有していることが多いため、個々の特性に応じてQOL（生活の質）の向上が図られる食育を推進します。
- 加齢により心身の活力が低下した状態であるフレイルを未然に防ぐことは、健康寿命の延伸につながります。そのため、栄養、口腔、運動、社会参加等、フレイル予防の普及啓発を推進するとともに、フレイル予防等の健康教育、健康相談を実施します。
- 高齢者は、身体機能や消化・吸収機能、認知機能等の低下を来しやすいため、筋肉を保つためのたんぱく質を適量取り、多様な食品を取り入れるよう低栄養防止に関する保健指導に取り組みます。
- 高齢者は、咀嚼機能をはじめとする口腔機能の低下により、誤嚥や低栄養状態に陥りやすくなるため、口腔機能の保持・増進に関する健康教育等を実施し、高齢者の身体機能の維持に取り組みます。
- 特定給食施設等に対する指導や講習会等を通じて、高齢者を支援する関係者の知識の習得や技術の向上を推進します。
- 食を通じた他の世代との交流を通して、食べることへの意欲や楽しみを持てるよう食育を推進します。

## 従業員等の健康づくりに取り組む事業所に対する支援

- 従業員等が健康であることは、従業員の活力向上や生産性の向上等の組織の活性化をもたらし、結果的に企業の業績向上につながることを期待されます。働く世代の健康づくりを推進するため、出前健康講座の実施、情報提供など、健康づくりに取り組む事業所を支援します。

主な取組事業		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 栄養相談</li> <li>▶ 栄養学級</li> <li>▶ 市民食育講座</li> <li>▶ まつやま・もっと野菜を！プロジェクト</li> <li>▶ 出前健康教育</li> <li>▶ 出前住民健康づくり事業</li> <li>▶ 松山市健康づくり応援パートナー登録事業出前講座</li> <li>▶ フレイル予防の普及啓発・健康教育・健康相談</li> <li>▶ 低栄養防止事業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 郷土料理講習会</li> <li>▶ 魚料理教室の開催</li> <li>▶ 親子クッキング</li> <li>▶ 離乳食講座</li> <li>▶ 子どもの食物アレルギー講座</li> <li>▶ 1歳6か月児健康診査</li> <li>▶ 3歳児健康診査</li> <li>▶ モグモグ相談</li> <li>▶ 子ども食堂支援事業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 8020すこやか歯科健診</li> <li>▶ 口腔機能向上支援事業</li> <li>▶ 歯っぴーはみがき教室</li> <li>▶ 夏休み!!歯っぴーはみがき教室～永久歯編～</li> <li>▶ 親子歯みがき教室</li> <li>▶ モバイル等への食育情報発信</li> <li>▶ イベント等での食育啓発</li> </ul>



<栄養学級>




<市民食育講座>



<離乳食講座 オンライン>

**離乳の開始の目安**

- ◆ 生後5～6か月頃
- ◆ 首のすわりがしっかりして寝返りができ、5秒以上座れる
- ◆ スプーンなどを口に入れても舌で押し出すことが少なくなる
- ◆ 食べ物に興味を示す



<フレイル予防の健康教育>



<親子歯みがき教室>



## 2 学校・幼稚園・保育所等での食育の推進

学校・幼稚園・保育所等は、子どもへの食育を進めていく場として大きな役割を担っています。

社会状況の変化に伴う、子どもたちの食の乱れや健康への影響を改善するためにも、給食の時間だけでなく、学習の時間や農林漁業体験等を通じた食育の取組を行うことが必要です。

### 食に関する指導の充実

- 学校では、「食に関する指導の全体計画」を作成し、栄養教諭が中心となり、全教職員が連携・協働しながら、年間を通じ学校教育活動全体で組織的・計画的に取り組むとともに、機会を捉えて、家庭・地域へ啓発します。
- 学校給食で使用する食材や献立に関連する情報を校内掲示資料や家庭配布資料等で提供します。
- 学校給食を生きた教材とした食に関する授業を行うなど、学校教育活動の中で学校給食を活用した取組を行います。
- 給食試食会や学校保健委員会にて、保護者や地域の方に対して、食育推進に関する学習等の啓発活動を行います。

### 給食の充実

- 学校では、児童生徒が生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、食事を通じて自らの健康管理ができるよう、学校給食を生きた教材として食育を進めます。
- 「とれたて感謝の日」を実施し、学校給食で地元産の食材を活用することで、地元産品の活用を推進します。
- 保育所等給食では、各保育所等で、一人一人の子どもの状況を把握し、質・量ともに配慮した食事を規則正しく提供することで、基本的な食習慣・食事リズムを身に付けることができるよう取り組みます。
- 保育所や学校等の給食では、地産地消の推進や地域で培われた食文化、郷土料理を取り入れ、調理する人への感謝の気持ちや食への関心、食べることの意欲を引き出すよう推進します。

## 食育を通じた健康状態の改善等の推進

- 小・中学校では、小児生活習慣病予防健診を実施し、健診結果から指導が必要な児童・生徒に対しては、食事調査等を実施し、その結果を基に対象者や保護者に栄養教諭等が栄養相談を行います。その後も、随時相談活動を行い、望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進します。

## 就学前の子どもに対する推進

- 就学前の子どもが、発育・発達段階に応じて健全な食生活を実践し、健康な生活を基本として望ましい食習慣を定着させるとともに、豊かな食体験を積み重ねていくことができるよう、保育所、幼稚園及び認定こども園等で、家庭や地域と連携した食育を推進します。

- 全職員の共通理解の下、総合的かつ計画的な食育の推進を図るため、保育所では「保育所保育指針」、幼稚園では「幼稚園教育要領」、認定こども園では「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」に基づき、食育を保育・教育の一環として位置付け、各施設に応じた食育計画を作成し、食育を実践するとともに、その取組の評価、改善に取り組みます。

- 各保育所等では、栽培・収穫等をはじめとする食に関する様々な体験や年齢に応じた調理活動、高齢者・地域・生産者等との会食を実施し、食への関心や食べることへの意欲を引き出します。
- 就学前から学童期は、歯の生え変わりの時期であり、食べる機能が重要です。そのため、よく噛んで食べる習慣付けができるよう支援します。
- 各施設での給食の展示や給食だより・献立表の配布、食に関する情報の提示、育児講座や離乳食の調理実習の実施、ホームページによる情報発信等を実施します。

主な取組事業

<p><b>【保育所・幼稚園等での取組】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 保育所等給食の実施</li> <li>▶ 保育所等での食育計画の作成</li> <li>▶ 保育所等給食の実施および高齢者・地域の人・生産者との会食・交流</li> <li>▶ 食文化の継承</li> <li>▶ 保育を通しての食育活動</li> <li>▶ 栽培・収穫体験</li> <li>▶ クッキング保育</li> <li>▶ 情報発信による食育推進</li> <li>▶ 保育所等給食での地産地消の推進</li> </ul>	<p><b>【学校での取組】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 学校教育全体で進める食育</li> <li>▶ 「食に関する指導計画」に基づいた食育の実践</li> <li>▶ 学校給食「とれたて感謝の日」の実施</li> <li>▶ 松山市学校給食会「入札会」「献立委員会」の実施</li> <li>▶ 松山市学校保健会 小児生活習慣病予防対策事業</li> <li>▶ 愛媛FCコラボ給食</li> <li>▶ 食育体験教室</li> <li>▶ 歯みがき巡回指導</li> <li>▶ う蝕多発者への個別歯科保健指導</li> <li>▶ 食育推進研修</li> </ul>
---	--



<保育所等給食の実施>



行事食

<栽培・収穫体験>



田植え

<学校給食「とれたて感謝の日」の実施>



春キャベツのポトフ

<愛媛FCコラボ給食>



鯛カツバーガー

## 3 生産者・事業者・消費者による食育の推進

食への関心を高めるためには、農林漁業体験をはじめ、農林水産物の生産現場に関心や理解を持ち、食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動により成り立っていることについて理解を深めることが重要です。

### 農林漁業体験活動の促進と消費者への情報提供

- 農作物を育てる苦労や喜び、食べ物の大切さ等を学ぶ農林漁業体験活動を促進するため、農林漁業者や学校等関係機関と連携し、情報提供の強化等に取り組みます。
- 食に関する関心や理解を深めるため、SNSなど様々な媒体を活用した農林漁業体験活動等の情報提供を推進します。

### 農林漁業者等による推進

- 農林水産物の生産現場への関心や理解を深めるだけでなく、自分たちの食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや、食に関わる人々の様々な活動に支えられていること等に理解を深めるために、農林漁業者等は、関係者等と連携し、農林漁業に関する体験や料理体験等の機会の提供を推進します。

### 地産地消の推進

- 「松山市地産地消促進計画」に基づき、これまでに行った生産者と消費者の「顔が見える、話ができる」取組をさらに進め、引き続き、両者が「強い絆で結ばれる」ための取組を行います。
  - 全国に誇れる松山産農林水産物のブランド化を推進し、関係機関等と連携したイベントを開催するなど、産品の利用促進及び情報発信に取り組みます。
  - 直売所等で地域の農林水産物を周知します。
  - 農林漁業者等が、安全・安心な農林水産物を提供できるよう既存販路の拡充に取り組みなど、消費の拡大につなげます。
  - 市民の魚食を普及するため、魚のさばき方や調理を学ぶ機会の提供に取り組みます。
- ※地産地消：地域で生産された農林水産物をその地域で消費すること。地産地消を推進することで、消費者にとっては生産者の顔が見え、新鮮で安全・安心な農林水産物を入手しやすくなり、生産者にとっては流通コストの低減や消費者ニーズにあった農林水産物の生産につなげることができる。

※まつやま農林水産物ブランド：生産者の商品に対する「想い」が強く込められた高品質で安全・安心な松山産の農林水産物及び加工品として認定されたもの。いわば、松山産農林水産物の「トップランナー」。

### 食品ロス削減の推進

- 「松山市食品ロス削減推進計画」に基づき、「もったいない」という精神で、消費者、事業者、関係団体、行政等が連携協力し、食品ロスの削減をはじめ、環境負荷の少ない、持続可能なまちの実現に向けて取り組みます。
- 食べ物の大切さを知り、食べ残し等の食品廃棄を減らすため、無駄のない食品購入、廃棄の少ない食事づくりや冷蔵庫チェックの日を設ける等、家庭でできる食品ロス削減に取り組みます。
- 食べ残しを減らし、ごみの減量につなげる3010運動の啓発やフードドライブ活動を推進します。
- ※冷蔵庫チェックの日：松山市では、毎週金曜日を冷蔵庫チェックの日とし、週末の買い物前に、在庫や賞味期限・消費期限などをチェックする日
- ※3010（さんまるいちまる）運動：会食時、食べ残しを減らすため、最初の30分と最後の10分は自席で料理を楽しむ運動
- ※フードドライブ活動：家庭で余っている食品を持ち寄り、必要としている団体等に届ける活動

### 環境に配慮した食料生産と消費の推進

- 有機農業をはじめとした持続可能な農業について、消費者と生産者の相互理解の増進のため普及啓発に取り組みます。
- 長時間の輸送に伴う温室効果ガスの排出を抑えることにつながり、食と環境の調和が図れる地産地消を推進します。
- 商品の購入時に過剰包装を避けた商品や、有機栽培の食材購入を選択するなどエシカル消費を推進します。
- ※有機農業：農薬や化学肥料に頼らず、環境への負荷をできる限り少なくする方法で野菜等を生産する方法
- ※エシカル消費：人や社会、環境に配慮した消費行動

主な取組事業	
▶	保育所等での栽培・収穫体験
▶	保育所等給食での地産地消の推進
▶	「食に関する指導計画」に基づいた学校での食育の実践
▶	学校給食「とれたて感謝の日」の実施
▶	流通販売促進事業
▶	魚料理教室の開催
▶	魚食普及推進事業
▶	食品ロス削減推進事業
▶	松山市もっと野菜を！応援店事業



<流通販売促進事業>



まつやま農林水産まつり

<魚料理教室の開催>



魚のさばき方料理教室

<食品ロス削減推進事業>



まちかど講座



## 4 食文化の継承に向けた食育の推進

ライフスタイルや価値観、ニーズが多様化するのと同じく、食の多様化も進み、家庭や地域で伝承されてきた特色ある食文化や豊かな味覚が失われつつあります。地域の風土を生かした食文化の継承は、地域活性化や環境への負荷低減など持続可能な食の実現につながることを期待されます。

### 食文化の継承の推進

○地域に伝わる食文化を料理教室や体験活動等を通して、若者をはじめ幅広い世代の人と交流しながら学習することで、伝統的な行事や食文化を大切にする気持ちを育むとともに、松山が誇れる食に着目しながら食文化の継承、普及、創造を推進します。

### 学校給食等での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用

- 子どもが早い段階から伝統的な食文化に興味・関心を持ちながら学習できるように、学校給食をはじめとした学校教育活動での郷土料理の歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組を推進します。
- 食や文化に関連する行事等を活用し、地域の食文化や郷土料理等とその歴史や文化的背景等を学ぶ機会の提供を促進します。

#### 主な取組事業

- ▶ 郷土料理講習会
- ▶ 学校教育全体で進める食育
- ▶ 保育所等での食文化の継承
- ▶ 「食に関する指導計画」に基づいた学校での食育の実践
- ▶ 学校での食育体験教室



<郷土料理講習会>



## 5 食品の安全性確保等に向けた食育の推進

### 第1章

健全な食生活の実践には、食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自ら食を選択することが必要です。さらに、健全な食生活の実践には、科学的知見に基づく情報提供が不可欠であり、受け手側も内容を理解し、食生活につなげる必要があります。

### 第2章

#### 食品の安全性・栄養その他の食生活に関する情報の提供

- 食品の安全性に対する市民の正しい理解を深めるため、適切な情報提供を行い、市民の食品の安全性に関する理解の促進に取り組みます。
  - 各種関係者での食品の安全性に関する情報や意見を交換できる場の設定や、ホームページを通じた情報発信など、リスクコミュニケーションに関する取組を推進します。
  - 健康志向の高まりから、サプリメントや特定の成分に特化した食品等が普及しています。これらの利用に当たっては、過剰摂取に注意するだけでなく、個人の状況に応じた適切な選択が重要です。そのため、バランスのとれた食生活を基本に、サプリメント等の正しい知識の習得や適切な選択が身に付けられるよう推進します。
  - 食品事故の未然防止を図り、食の安全・安心を確保するため、食品関連事業者等に対し、HACCP（ハサップ）の概念を取り入れた衛生管理手法の導入を指導します。
  - 食品提供施設等への監視指導や各種団体への食品衛生に関する啓発を通じて、食中毒の発生防止等に取り組みます。
- ※リスクコミュニケーション：リスク分析の全過程において消費者、事業者、行政担当者などの関係者の間で情報や意見をお互いに交換しようというもの。
- ※HACCP（ハサップ）：「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略。原材料の受入から最終製品の完成までの工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる重要管理点を定め、連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法のこと。

### 第3章

### 第4章

### 第5章

#### 食品表示の理解促進

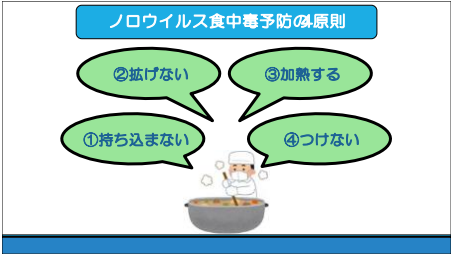
- 消費者が、食について適切な判断ができるよう、適正な食品表示の実施や食品表示の利用方法等の情報の普及啓発を推進します。
- 個人の食品の選択や栄養素の過不足を確認するため、食品に表示される栄養成分表示に関する普及啓発等を推進します。
- 食品関係業者等へ特別用途表示、虚偽誇大広告等に関する相談や支援を行い、食品への健康に関連する表示の適正化に取り組みます。

### 第6章

主な取組事業	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 特定給食施設等栄養管理指導</li> <li>▶ 松山市もって野菜を！応援店事業</li> <li>▶ モバイル等への食育情報発信</li> <li>▶ 虚偽誇大広告適正化事業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 食品衛生事業               <ul style="list-style-type: none"> <li>～食品衛生講習会～</li> <li>～食中毒予防啓発～</li> <li>～リスクコミュニケーション～</li> <li>～食品表示の適正化～</li> </ul> </li> <li>▶ 保育所等への情報発信による食育推進</li> </ul>



< 特定給食施設等栄養管理指導 >



給食施設のための栄養講習会  
オンライン

< 食品衛生事業 >



食中毒予防啓発

## 6 食育推進運動の展開

食育の意義や必要性等について理解を深め、自ら食育に関する活動を実践できるよう、関係団体の連携と協働によるネットワークの構築と市民に広がっていく運動として展開することが大切です。

### 食育に関する市民の理解の増進

- 食をめぐる課題や食育の意義・必要性等について広く市民の理解を深め、一定レベルで自ら食育活動を実践していくために、具体的な取組や活動を提示して理解の増進を図り、継続的な食育推進運動を展開します。
- それぞれの年代や性別、就業や食生活の状況等に応じた多様なニーズや特性を分析し、周知啓発を行います。
- 生活習慣病の予防や健康づくりなど、科学的知見に基づく食生活改善に必要な情報の普及啓発を行います。
- その他の食生活に関する情報について、各種講座やイベント、ホームページ等を通じて、情報発信及び普及啓発を行います。

### 食育推進の人材育成

- 食生活改善を中心とした健康増進に関する基礎知識を習得し、地域や家庭で実践できる人材を育成するため、市民を対象とした講座等を開催します。
- 「私達の健康は私達の手で」をスローガンに、地域で食生活に主眼を置いた健康づくり全般に関する実践活動を行う食生活改善推進員（愛称：ヘルスマイト）を養成・育成し、地域での食育活動を推進します。
- 給食関係者等を対象とした栄養管理や食育に関する研修会等を実施し、給食施設等での食育の推進と資質の向上に取り組みます。

### 食育月間及び食育の日の実施

- 毎年6月の「食育月間」や毎月19日の「食育の日」等に、関係機関等が連携・協力して、食育推進運動を重点的に実施することで、市民の食育に対する理解を深め、食育推進活動への積極的な参加を促し、より一層の充実と定着に取り組みます。

## ボランティア活動等民間の取組の推進

- 食育の推進には、幅広い分野にわたる取組が必要であるため、食育に関わる多様な関係者が互いに連携・協力し、地域ぐるみでの食育を推進します。
- 食育を市民に浸透させていくため、地域での食育推進の中核的役割を担っていただけるよう、地域で市民生活に密着した活動を行っているボランティアや市民団体の活動が活発化するよう支援します。

### 主な取組事業

- ▶ 食生活改善推進員研修会
- ▶ モバイル等での食育啓発
- ▶ イベント等での食育啓発



<食生活改善推進員研修会>



<イベント等での食育啓発>



大学祭



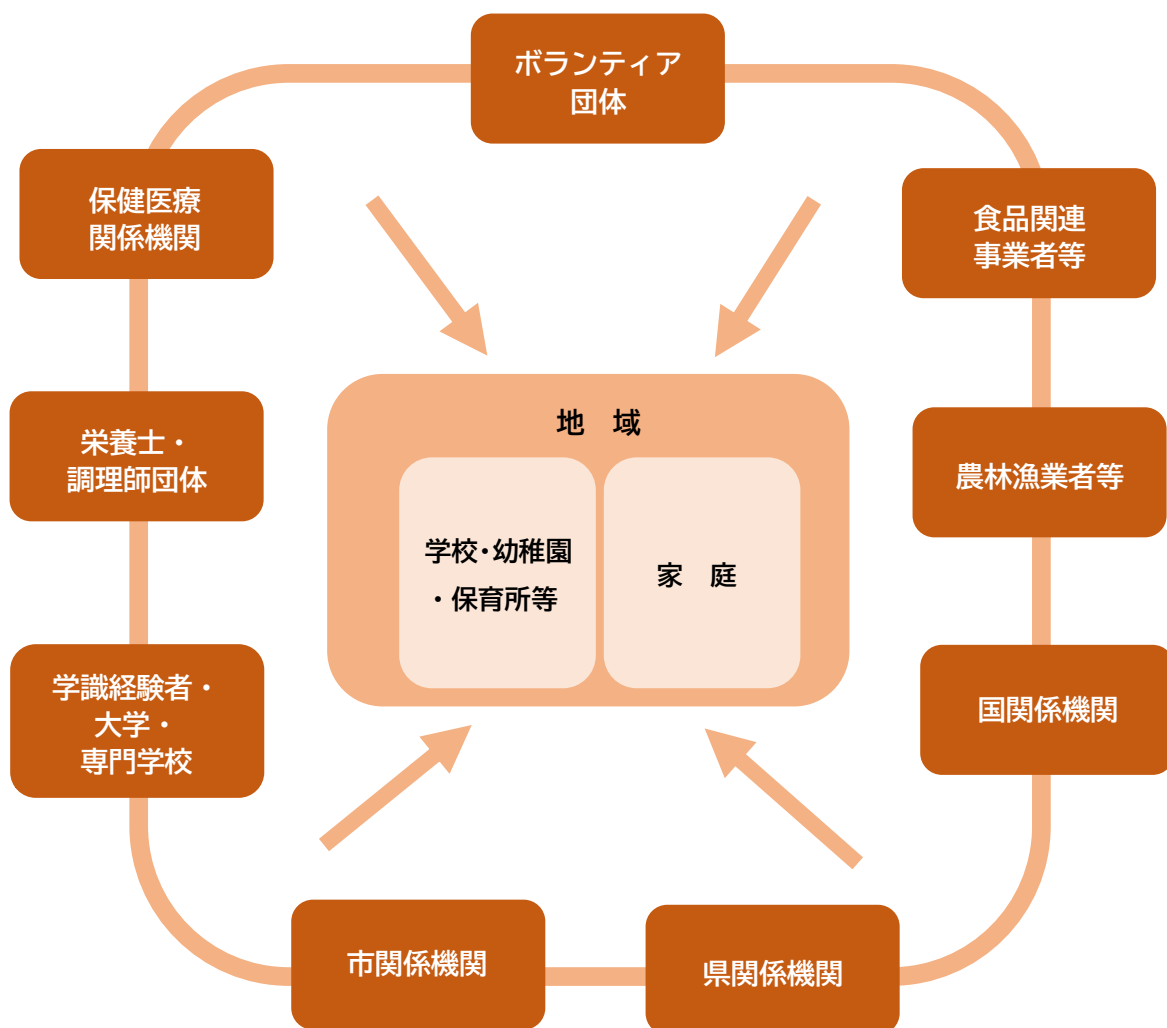
おくちの学園祭

## 第6章 食育計画の推進に向けて

### 1 推進体制

食育は幅広い分野に関わるため、多様な関係者、関係団体が連携し、一体的に取り組む必要があります。そのため、家庭、学校・幼稚園・保育所等、地域が中心となり、食育に関わる関係機関が、相互に連携して食育を推進します。

### 2 推進体制図



### 3 松山市食育推進会議委員

令和6（2024）年3月現在

	氏 名	所 属 団 体
1	浅野 圭司	愛媛大学生生活協同組合
2	井笹 敬三	松山市歯科医師会
3	大野 由紀子	公募
4	尾原 聖名	公募
5	香川 高志	松山市農業協同組合
6	垣原 登志子 ◎	松山短期大学
7	重見 晋	松山市医師会
8	島田 千鶴	愛媛県高等学校 PTA 連合会
9	田中 洋子 ○	松山東雲短期大学
10	田村 裕子	えひめ中央農業協同組合
11	西村 恭子	松山市食生活改善推進協議会
12	福島 幸子	松山市小中学校 PTA 連合会
13	松田 千津子	松山市地区社会福祉協議会
14	松田 芳仁	松山学院高等学校
15	松本 綾美	中予私立幼稚園・認定こども園連盟
16	村上 勝利	松山市公民館連絡協議会
17	元家 玲子	愛媛県栄養士会
18	芳野 咲季	生活協同組合コープえひめ

◎：会長

○：副会長

（五十音順、敬称略）

第1章

第2章

第3章

第4章

第5章

第6章

# 松山市食育推進会議条例

## 第1章

(設置)

第1条 食育基本法(平成17年法律第63号)第33条第1項の規定に基づき、松山市食育推進会議(以下「推進会議」という。)を置く。

## 第2章

(所掌事務)

第2条 推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

- (1) 本市の食育推進計画を作成し、及びその実施を推進すること。
- (2) 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

## 第3章

(組織)

第3条 推進会議は、委員20人以内をもって組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから市長が委嘱する。

- (1) 学識経験者
- (2) 食育の推進に関係する団体の役員又は職員
- (3) その他市長が必要と認める者

3 委員の任期は、2年とし、再任されることができる。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

## 第4章

(会長及び副会長)

第4条 推進会議に会長及び副会長を置く。

2 会長は、委員の互選により定める。

3 会長は、推進会議を代表し、会務を総理する。

4 副会長は、委員のうちから会長が指名する。

5 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

## 第5章

(専門委員)

第5条 専門の事項を調査させるため必要があるときは、推進会議に専門委員を置くことができる。

2 専門委員は、当該専門の事項に関して十分な知識又は経験を有する者のうちから、市長が委嘱する。

3 専門委員は、その者の委嘱に係る当該専門の事項に関する調査が終了したときは、解任されるものとする。

## 第6章



(会議)

第6条 推進会議の会議は、会長が招集し、その議長となる。

2 推進会議の会議は、委員の半数以上が出席しなければ開くことができない。

3 推進会議の議事は、出席した委員の過半数をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

4 推進会議は、必要があると認めるときは、会議に関係者の出席を求め、その意見を聴き、又は説明を求めることができる。

(委任)

第7条 この条例に定めるもののほか、推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、会長が推進会議に諮って定める。

付 則

(施行期日)

1 この条例は、平成18年12月25日から施行する。

(推進会議の招集の特例)

2 この条例の施行後最初に招集される推進会議の会議は、第6条第1項の規定にかかわらず、市長が招集する。

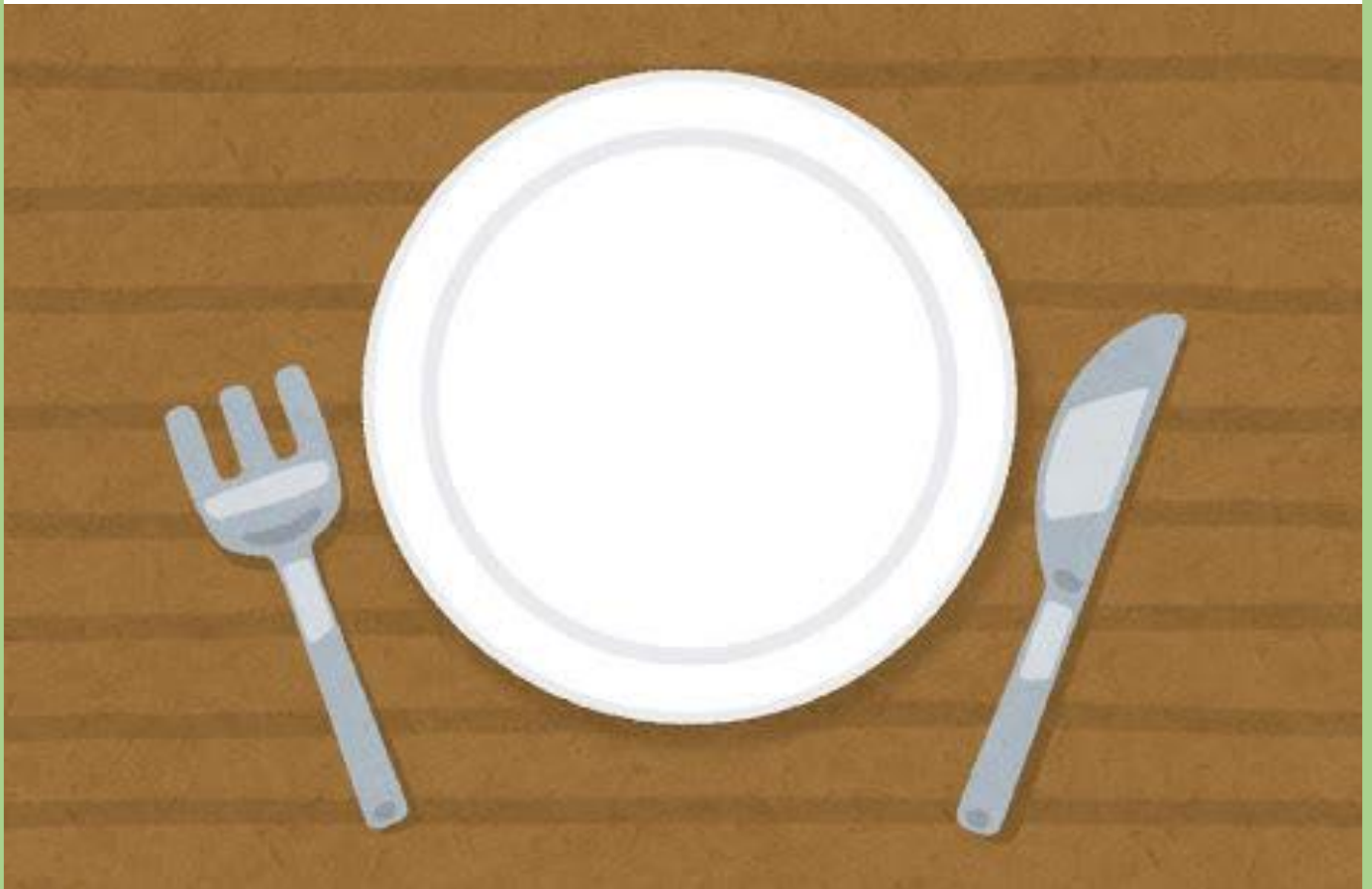
## 4 松山市食育推進キャラクター



モグッピー

生年月日	2008年6月19日
性別	ひみつ
出身地	松山市内のどこかの炊飯器
特徴	顔がごはんできている
好きな食べ物	美味しいもの 特に松山鮓などの松山の郷土料理がお気に入り
嫌いな食べ物	ない!! (自称)
苦手なもの	ばいきん
性格	朝食を食べないと1日が始まらず、1日3食食べないと機嫌が悪くなる 食いしん坊 (でも、メタボリックシンドロームが気になって仕方がないらしい)
趣味	食べもの屋さんめぐり
特技	松山産をかぎわけることができる
ただいま特訓中!	食事のあいさつ





## 第4次松山市食育推進計画

発行 松山市  
担当課 松山市 保健福祉部 健康づくり推進課  
〒790-0813 愛媛県松山市萱町六丁目 30-5  
TEL 089-911-1859  
FAX 089-925-0230