

第3章

第1次食育推進計画総括

平成28年度に「智頭町食育推進計画」を策定し、令和3年度までの5年間、関係機関が連携しながら食育に関する取り組みを進めてきました。

未来を担う子どもたちが、健全な心と身体を培うとともに、すべての町民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと笑顔で暮らすことができるよう、「ちいきで育む豊かな食 ずっと健康 笑顔のまち」を基本理念として計画を推進してまいりました。

計画を推進するにあたり、2つの基本方針を掲げ、智頭町のみどりあふれる豊かな自然を活かし、生産から食卓までの「食べ物の循環」、子どもから高齢者、そして次世代へといった「生涯にわたる食の営みの循環」を地域でつないでいく取り組みを進めてまいりました。

基本理念

ちいきで育む豊かな食
ずっと健康 笑顔のまち

基本方針

ちづ町のみどりあふれる豊かな自然を活かした食育
地域でつなげ、広げる食育～健康・笑顔の環（わ）～

1. 重点目標に応じたこれまでの食育の取り組み

重点目標1. 食と健康

食と健康に関心をもち、食に関する正しい知識を習得する

●乳幼児健康診査

	取り組み内容	担当課
各健康診査において個別相談・指導を実施	乳児健康診査、1歳6か月児健康診査、2歳児歯科健診、3歳児健康診査、5歳児健康診査等の各種健診時に朝食摂取等の望ましい食習慣、歯磨きや噛むことの重要性について啓発。	福祉課

●離乳食講習会

	取り組み内容	担当課
3～4か月児の保護者を対象に実施	口腔機能や発育・発達の状況に合わせた離乳食の進め方等についての講話や調理体験、歯の手入れ等についての情報提供を行い、子どもの食習慣の基礎づくりを推進。	福祉課

●保育園における食に関する生活指導

	取り組み内容	担当課
給食だよりでの啓発 給食サンプルの展示 給食試食会 うがい、歯磨きの実施	給食だよりや給食サンプルの展示をとおして、保護者へ情報提供。 また、給食試食会で噛むことの大切さや地産地消について啓発。 食後の歯磨きやぶくぶくうがいの練習を行い、口腔衛生を推進。	保育園 福祉課

●健康な身体と歯をつくる食育推進事業（令和3年度から）

	取り組み内容	担当課
保育園の年中児、年長児を対象に実施	毎月1回、紙芝居やエプロンシアター等で虫歯にならない健康な歯をつくる方法や、食事のバランス等について勉強する機会を設けた。また、保護者に向けた啓発資料を配布。	福祉課 保育園

●給食時間による食の指導

	取り組み内容	担当課
小中学校各クラス4回 ずつ実施	学年に応じた内容で、月に2学年、2クラスずつ訪問して、バランスのとれた食事等について指導。 新型コロナウイルス感染拡大防止のため、令和元年～平均各クラス2回ずつ訪問指導。	給食センター

●全校放送を使った食の指導

	取り組み内容	担当課
小中学校で毎日実施	各月の給食の目当てや、その日の給食に関する様々な食の知識や情報を全校の児童生徒に向けて啓発。	小中学校 給食センター

●学校給食試食会

	取り組み内容	担当課
年に1回、小中学校で 実施	保護者を対象とした給食の試食会を行う際に、望ましい生活リズムや食生活についての重要性を啓発。また、智頭町の給食の特色やこだわり等について、講演会を実施。	小中学校 給食センター

●かみかみ給食の提供

	取り組み内容	担当課
小中学校で実施	毎月8のつく日に、噛み応えのある食材を使用した給食や、カルシウムの多い食材等を用いた給食の提供を行い、よく噛んで食べることの大切さについて啓発。	小中学校 給食センター

●各種健康教室

	取り組み内容	担当課
各集落における教室 糖尿病予防教室 ブルーリボンの会 (糖尿病予防教室卒業 者対象)	地域に出向いての健康づくりに関する講話を行うほか、健診で要指導となった方を対象に、講話やバランスの良い食事の試食体験等を実施し、3食規則正しく食べることやよく噛んで食べることの大切さ等について啓発。併せて、教室卒業者を対象にしたフォロー教室を開催し、継続した食習慣改善のサポートを実施。	福祉課

●いきいき百歳体操

	取り組み内容	担当課
森のミニデイ、各地区ミニデイ、サロン等で口腔体操を実施	高齢者の筋力向上と口腔機能の維持を目的に、住民主体の居場所である「森のミニデイ」や、各地区ミニデイ、サロン等で週に1～2回、いきいき百歳体操と併せて口腔体操を実施。	福祉課

●食生活改善推進員研修会・料理講習会

	取り組み内容	担当課
会員の資質向上を目的とした研修会を実施	地域で活動する食生活改善推進員に対し、健康づくりに関する情報提供、食事づくりについての指導を実施。 食生活改善推進員が地域住民に対し、健康づくりに関する講話や調理実習を各集落等で実施。	福祉課

●食育PR事業

	取り組み内容	担当課
保健センター、保育園、小中学校等で実施	子どもやその保護者等に対し、朝食摂取の大切さや、早起き・早寝・朝ごはんといった規則正しい生活習慣等の身近な内容について啓発。	福祉課 保育園 小中学校

●おはなし会

	取り組み内容	担当課
未就園児とその保護者を対象に実施	毎月ちづ図書館が主催している「おはなし会」の場を活用し、食に関する絵本の読み聞かせや紙芝居を通して、子どもに楽しんでもらいながら食について学んでもらい、また保護者を対象に、栄養に関する情報や離乳食の取り分けレシピなどの情報を提供。	教育課 福祉課

●全国学校給食週間の取組

	取り組み内容	担当課
1月24日から 1月30日に実施	地域住民等を対象とした学校給食展を開催し、バランスのとれた食事や朝食摂取の大切さ等について啓発。	給食センター

重点目標2. 食への感謝

食を通して豊かな心を育み、食に対する感謝の心を養う

●ノーマディアデー、メディアコントロールweek

	取り組み内容	担当課
保育園、小中学校で実施	毎月19日をノーマディアデーとし、家族団らんの食卓を推進。メディアコントロールweekでは「早起き・早寝・朝ごはん」の生活リズムの定着を推進。	保育園 小中学校 教育課

●給食における指導

	取り組み内容	担当課
保育園及び小中学校で実施	給食を『生きた教材』として活用し、配膳や食事前後のあいさつ等のマナーを身につけた。また、保育者や友達と一緒に食べることで、みんなで食べると楽しい、美味しいという共食の大切さを啓発。 保育所給食から学校給食への移行準備として、年長児を対象に配膳や学校給食の食器を使って食べる練習を実施。	保育園 小中学校 給食センター

●菜園活動とクッキング

	取り組み内容	担当課
保育園で実施	智頭農林高等学校の生徒に苗の植え付け、草とりや水やり等の育て方を教わりながら菜園活動を実施。収穫した野菜は給食やクッキング活動に使用。 クッキングは月齢に合わせた内容で行い、作る楽しみや食べる楽しみを体験。	保育園

●各教科における授業チームティーチング（TT）

	取り組み内容	担当課
小中学校で実施	家庭科だけでなく、学級活動や様々な教科において、食と関連する分野を教科担当と栄養教諭が連携して食の指導を実施。	小中学校 給食センター

●学校における専門委員会（給食委員会）による食に関する取り組み

	取り組み内容	担当課
小中学校で実施	給食委員会が中心となって、全校児童生徒に対して啓発活動を実施。また、給食集会では児童が「やさいをたべよう」という寸劇を通して野菜摂取の大切さを啓発。	小中学校 給食センター

●子ども向けクッキング活動

	取り組み内容	担当課
こどもおやつ作り教室	夏休みや冬休み等を利用して、給食センターの調理員が講師となり、子どもたちが自分で作る体験活動を実施。	教育課 給食センター

●共食の場を活用した食育活動

	取り組み内容	担当課
子ども食堂で実施	家族や友達等と一緒に食事をしたり、食べ終わった食器等は自分で片づけることで、食事の楽しさやマナーを学ぶ機会とした。 また、賞味期限間近の食材を提供してもらい活用することで、食品ロスの削減を推進。	福祉課 (まんぷく食堂「えん」に委託)

重点目標3. 食の営み

地域の産物、郷土の食文化を理解して次世代に継承する

●保育所給食における地産地消

	取り組み内容	担当課
業者に県内産食品使用を依頼など	県内産食材の使用状況を把握し、地産地消に努めた。また、園内の菜園で採れた野菜を給食に使用することで、園児や保護者に向けて地産地消を啓発。	保育園

●学校給食における地産地消

	取り組み内容	担当課
全校放送による紹介 献立表による啓発など	毎日の給食委員会による放送や掲示マップで、児童生徒に地元食材を伝え、毎月の献立表で、町産・県産食材を紹介。	小中学校 給食センター

●生産者等との交流給食

	取り組み内容	担当課
保育園、小中学校で実施	生産者や給食センター職員が訪問し、子どもたちと一緒に給食を食べながらふれあい、地産地消への理解や関心を高めた。	保育園 小中学校 給食センター

●社会科見学

	取り組み内容	担当課
小学校で実施	町内の生産者のもとへ出向き、生産過程等について学び、見学した農産物はその日の給食に提供することで、子どもたちの理解を促進。	小中学校 給食センター

●全国学校給食週間の取組

	取り組み内容	担当課
1月24日から 1月30日に実施	県内や町内の特産品を活用した給食や郷土料理を提供し、食に関する意識を高めた。また、学校給食や食育の取り組みについて、理解と関心を深めてもらい、より良い学校給食にしていこうことを目的に、地域住民等を対象とした、学校給食展を開催。	給食センター

●クッキングとおやつレストラン

	取り組み内容	担当課
保育園で実施	春にはヨモギを摘んで団子にして食べたり、2月にはかき餅、3月にはどんを作って食べるなど、季節や行事に沿った食の体験を実施。 また、伝統食については、給食に取り入れたり、給食の時間に話をしたりして、小さな頃から食文化や伝統食について学ぶ機会を設けた。	保育園

●栃の森づくり事業

	取り組み内容	担当課
小学校で実施	地元の方の指導を受けながら、町内の山林に出向いて栃の実の収穫、皮むきや灰汁合わせ等の過程を体験。処理した栃の実は栃餅にして食べることで、地域の伝統技術や伝統料理について学ぶ体験活動を実施。	山村再生課

●食育の日の活用

	取り組み内容	担当課
毎月19日の食育の日に実施	毎月19日の食育の日に、鳥取県の食材を生かした献立や郷土料理を提供したり、献立表や給食だよりを用いて啓発。	給食センター

●智頭町の『じげの味』の伝承

	取り組み内容	担当課
広報紙で紹介	智頭町の食に携わる方々に、古くから食べられ、語り継がれてきた味や、新たな伝統食となっていくじげの味について、広報紙で紹介し、町民に伝承。	福祉課

●食生活改善料理講習会

	取り組み内容	担当課
地域伝達講習会の実施	食生活改善推進員が地域住民に対し、郷土料理や行事食に関する講話や調理実習を各集落等で実施。	福祉課

●特産品販路開拓支援事業

	取り組み内容	担当課
町の補助事業を活用して実施	町内外で実施されるイベント等で智頭町産の特産品販売 PR を行うことで、販路の開拓と特産品の生産振興を図った。	山村再生課

●智頭町ふるさと納税事業

	取り組み内容	担当課
ふるさと納税者に対して実施	特産品の詰め合わせセットを町外のふるさと納税寄付者に贈ることで、特産品の消費拡大とPR活動を実施。	総務課

●智頭町疎開保険

	取り組み内容	担当課
疎開保険加入者に対して実施	保険加入の特典として、智頭町自慢のお米や野菜、工芸品などの特産品を贈ることで、特産品の消費拡大とPR活動を実施。	企画課

●とっとり共生の里づくり支援事業

	取り組み内容	担当課
農村と企業が連携して実施	五月田集落と株式会社鳥取銀行が連携して、集落の遊林農地にブルーベリーやさつまいもを植え付けたり、もち米の田植え、ビールの原料となるホップ栽培の管理等を行い、収穫した農産物は加工して販売することで、地域資源の保全、農業の活性化や特産品づくりを6次産業化に発展。	山村再生課

●ホンモノの農産物づくり推進事業

	取り組み内容	担当課
農産物フェスタ 智頭の農市 自然栽培の推進 ジビエの利用促進	町内外で実施されるイベント等で智頭町産の特産品の販売や PR を行うことで、地産地消を推進。 県内外の郵便局と連携して行われる農市で、智頭町産の特産品販売 PR を行うことで、販路の開拓と特産品の生産振興を図った。 新たな特産品の開発として、自然栽培野菜やジビエ利用を推進。	山村再生課

2. 第1次食育推進計画の評価

平成29年3月に策定した「智頭町食育推進計画」で設定した目標の達成状況は下記のとおりです。評価指標については、令和3年8～9月に実施した健康づくりに関するアンケート調査と、各事業実施結果などから達成度を評価しました。

評価区分		該当項目数（割合）	
◎	令和3年度目標数値を超えたもの	7項目	18.4%
○	令和3年度目標数値には届かないものの、数値に近づいている、または数値が平成28年度調査結果より±5%未満で推移しているもの	21項目	55.3%
▲	平成28年度調査結果より5%以上下がったもの	10項目	26.3%
合計		38項目	100%

重点目標1. 食と健康

食と健康に関心を持ち、食に関する正しい知識を習得する

具体的目標

- *元気な1日は朝ごはんから！朝・昼・夕と3食 食べる
- *『歯』は健康のバロメーター！ゆっくりとよく噛んで食べる
- *1日、両手一杯分の野菜を！主食・主菜・副菜をそろえて食べる

(年度)

評価指標	令和3年度目標値		調査結果 (%)		評価
			H28	R3	
朝食欠食率の減少	児童	0%	6.8	4.7	○
	生徒	0%	15.7	14.0	○
	20～59歳の男性	10%以下	12.3	23.2	▲
1日1回以上 主食・主菜・副菜をそろえて食べる	幼児	100%	93.8	93.3	○
	児童	100%	81.8	83.7	○
	生徒	100%	68.6	83.7	○
	成人	80%	73.1	90.4	◎
緑黄色野菜を食べる	幼児	100%	84.4	80.0	○
	児童	100%	88.6	62.8	▲
	生徒	80%	58.8	76.7	○

野菜を両手一杯分食べる	成人	50%	29.2	27.9	○
	20歳代男性	10%	5.0	11.2	◎
1口30回を目安によく噛んで食べる	幼児	80%	34.4	23.3	▲
	児童	80%	29.5	32.6	○
	生徒	80%	35.3	27.9	▲
	成人	50%	10.3	21.4	○
仕上げ磨きをする	幼児	100%	40.6	100	◎
朝晩の歯磨きをする	児童	100%	84.1	62.8	▲
	生徒	100%	78.4	81.4	○
	成人	85%	69.4	66.0	○
栄養表示を見る町民の増加	成人(男性)	50%	36.9	20.5	▲
	成人(女性)	80%	63.8	27.5	▲

評価と課題

朝食の摂取と食事バランスについて

子どもの朝食欠食率は改善傾向にあります。主食・主菜・副菜を揃えて食べるなど、食事内容についての課題が見受けられます。また、20～59歳代の男性については欠食率が増加しており、働き世代への啓発が必要です。

野菜の摂取について

子どもの野菜摂取率については改善が見られず、元気な身体をつくるために欠かせない野菜の大切さと、手軽に摂取できる方法など家庭への啓発が必要です。摂取率の低かった20歳代男性については目標を達成しましたが、野菜を両手一杯分食べる者の割合（成人）については横ばい傾向で、継続して摂取量を増やす働きかけが必要です。

歯の健康について

1口30回を目安によく噛んで食べる子どもの割合は減少しており、早食いや丸のみになっていることが考えられます。また、成人についても目標には届いておらず、いずれの年代においてもよく噛んで食べることの大切さを意識づけしていく必要があります。また、虫歯予防に欠かせない口腔ケアについて、幼児の仕上げ磨きの実施率は目標に達しましたが、その他の年代では朝晩の歯磨きの実施率に改善が見られておらず、継続して口腔ケアの必要性や定期的な歯科受診の大切さ等について啓発する必要があります。

食に関する知識について

健康的な食生活を実践する上で欠かせない栄養表示について、活用している者は2～3割の者とかなり低く、表示の見方や活用方法等について啓発していく必要があります。

重点目標2. 食への感謝

食を通して豊かな心を育み、食に対する感謝の心を養う

具体的目標

- * 食事作り・手伝い等を通して、食の楽しさを共有する
- * 家族や友人と食事を共にすることでマナーや社会性を身につける
- * 「いただきます」「ごちそうさま」食前食後のあいさつをする

(年度)

評価指標	令和3年度目標値		調査結果 (%)		評価
			H28	R3	
食事のあいさつをする	幼児	100%	90.6	90.0	○
	児童	100%	100	83.7	▲
	生徒	100%	84.0	88.4	○
家族そろって夕食を食べる	幼児	100%	90.6	100	◎
	児童	100%	79.5	77.0	○
	生徒	100%	49.0	72.1	○
食事を作ったり手伝いをする	児童	30%	15.9	16.3	○
	生徒	20%	11.8	4.7	▲
家庭で食事を作る	成人(男性)	50%	25.0	21.4	○
	成人(女性)	85%	77.4	80.6	○

評価と課題

食事のあいさつの実践について

食事のあいさつの実践についてはいずれの年代においても改善が見られず、児童については実施率が低下していました。食事のあいさつは食材や調理従事者への感謝の心を養うために大切なことであり、すべての世代で実践されることが望ましいため、教育現場だけでなく家庭でも実践されるように働きかけが必要です。

食事作りと共食について

食事を一緒に作ったり食べたりすることは、食べることの楽しみやマナー、社会性を身に付けるためにも重要なことです。共食の実践については、幼児は目標に達しましたが、その他の年代では目標に達しておらず、いずれの年代においても100%の実施率を目指して今後も意識づけをしていく必要があります。また、食事作りをとおした食育の実践については、子どもの頃からの習慣も重要となるため、家族みんなで食事作りを推進できるような取り組みが必要です。

重点目標3. 食の営み

地域の産物、郷土の食文化を理解して次世代に継承する

具体的目標

- *地域の産物の新鮮なおいしさや、行事食、郷土料理を味わう
- *地域に伝わる郷土料理を理解し、親から子へ正しく継承する
- *食事は季節感を大切に、地域の旬の食材を活用する

(年度)

評価指標	令和3年度目標値		調査結果 (%)		評価
			H28	R3	
地域の特産品を知っている	成人	40%	25.0	54.0	◎
地元の産物を活用する	成人	85%	77.4	68.5	▲
地域の郷土料理を知っている	児童	80%	47.7	49.8	○
	生徒	80%	60.0	57.2	○
	成人	50%	39.4	53.3	◎
地域の郷土料理を食べたことがある ※郷土料理を知っていると回答した者の内	成人	60%	41.1	94.1	◎

評価と課題

地産地消の推進について

地域の特産品については半数以上の者が知っていると回答し、目標を達成しましたが、地元の産物を活用する者は減少しており、地産地消についての意識づけが必要です。智頭町の特産品については町内外のイベントや返礼品等でPRをしていますが、地域内消費については取り組みが少なく、町民に知ってもらい、消費してもらう取り組みが必要です。

郷土料理、地域の食文化について

子どもについては学校給食で提供したり、地域の食文化に触れたりする機会がありますが、目標には達しておらず、継続して普及啓発していく必要があります。成人については半数以上の者が知っていると回答し、目標を達成しました。また、郷土料理を知っている者の内、食べたことがあると回答した者は9割以上でした。地域の食文化や郷土料理が、大人から子どもに、そのまた子どもに引き継がれていくように、幅広い世代への働きかけをしていく必要があります。

3. まとめ

全体の目標達成状況について、「◎：令和3年度目標数値を超えたもの」は18.4%、「○：令和3年度目標数値には届かないものの、数値に近づいている、または数値が平成28年度調査結果より±5%未満で推移しているもの」は55.3%、「▲：平成28年度調査結果より5%以上下がったもの」は26.3%となっています。「◎」と「○」の評価を合わせた改善傾向にある項目は全体の73.7%を占めていました。

子ども世代への食育の取り組みの成果としては、多くの項目で改善が見られましたが、目標には達していません。食生活の基礎を身につけ、心と身体が成長する子ども世代（乳幼児から思春期）への食育の取り組みは、家庭をはじめ教育現場や各種関係機関等が連携し、今後も継続的に働きかけていく必要があります。

20～50歳代の働き世代は、食に関する知識や意識、実践状況等の面で他の世代よりも課題が多くみられました。特に20～30歳代といった若い親世代、または、将来親になる世代は実践力の向上だけでなく、食に関する知識や取り組みを次世代に伝えつなげていくことが必要となります。

新たな課題として、高齢者の単独世帯やひとり親世帯が増加するなど家庭の状況が多様化し、個人や家庭の努力のみでは健全な食生活の実践につなげていくことが困難な状況にあり、食をめぐる支援が必要です。また、健康寿命の延伸に向け、食育の視点を踏まえた健康づくりのための取り組みの強化が必要です。

地産地消の意識醸成を図るとともに、より多くの町民が、町の特産品や農産物等を積極的に選択・購入できる機会の拡大を図ることが必要です。また、持続的に地域の「食」や「農」に親しんでもらうための機会の提供や情報発信の充実が必要です。

食育の取組は、成果が見えるまでに時間がかかる場合が多いため、長い目で取り組んでいく必要があります。さらに、食育に関する行動は、個人の意識の問題だけではなく家族構成や生活環境の変化等、社会環境による原因も考えられることから、幅広い世代に向けた継続的な食の支援、取り組みの強化を図っていく必要があります。