

令和2年度 第2回
恵庭市食育推進協議会

○日 時 令和3年2月8日(月) 14時30分～

○場 所 えにあす2階 会議室8

次 第

1. 開会

2. 議題

1) 第3次恵庭市食育推進計画 中間評価について

資料1

2) 令和2年度食育推進事業報告と次年度計画について
(保健課)

資料2

3) その他

・ 令和2年度恵庭市食育講演会ダイジェスト版

資料3

3. 閉会



第3次恵庭市食育推進計画

中間評価

《計画期間 平成30年度～令和5年度》

令和2年12月

恵庭市

目次

第1章 第3次恵庭市食育推進計画 中間評価にあたって

1. 恵庭市食育推進計画概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
2. 中間評価の趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
3. 中間評価の結果概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3

第2章 目標別中間評価と取組実績

1. 目標別達成状況・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
2. 協働機関別の取組実績・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10

第3章 まとめ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15

第1章 第3次恵庭市食育推進計画 中間評価にあたって

1. 恵庭市食育推進計画概要

近年、食を取り巻く社会環境が大きく変化する中、食に関する価値観やライフスタイル等の多様化が進み、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加などが問題となっています。

このような状況下で、国が平成17年に施行した食育基本法では、「食育」を生きる上での基本とし、知育・徳育及び体育の基礎となるべきものと位置づけました。さらに「食育」の目的は、様々な経験を通じて、食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることとされています。

恵庭市においては、平成19年に恵庭市食育推進計画、平成25年に第2次恵庭市食育推進計画、平成30年に第3次恵庭市食育推進計画を策定し、本市の食育を総合的に推進してきました。『食をとおして、生涯にわたる健やかな暮らしの実現をめざす』を基本方針とし、恵庭市が目指す食育を展開していく上で重要な視点を3つの領域として掲げ、関係機関と連携しながら食育推進するための活動を展開しています。

<第3次恵庭市食育推進計画 目標と体系>

基本方針

食をとおして、生涯にわたる健やかな暮らしの実現をめざす

領域1

食をとおして
健康をつくる

領域2

食をとおして
人を育む

領域3

食をとおして
地域をつくる

<目 標>

- | |
|----------------------------------|
| ①体や健康のことを考えて食事をして
いる人を増やす |
| ②1日350g以上の野菜を摂取して
いる人を増やす |
| ③栄養バランスに配慮した食生活を
実践する人を増やす |
| ④食事を味わってよく噛んで食べる
人を増やす |
| ⑤朝食又は夕食を家族と一緒に食べる
「共食」の回数を増やす |
| ⑥朝食を毎日食べる人を増やす |
| ⑦早く寝る小学生を増やす
(21時台までの就寝) |
| ⑧「食育」に関心を持っている人を
増やす |
| ⑨地元産(道内産)食材を購入する人を
増やす |
| ⑩学校給食における恵庭産食材の
活用を増やす |

<計画期間>

	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31	R2	R3	R4	R5
食育推進基本計画 (～H27内閣府 H28～農水省)																		
北海道食育推進計画																		
恵庭市健康づくり計画																		
恵庭市食育推進計画																		

2. 中間評価の趣旨

第3次恵庭市食育推進計画では食育推進事業を進めることで、これらの活動・かかわる人が互いにつながり、協働して事業を展開することを大切に、市民が具体的に食育をイメージし実践につながるよう目標達成に向け施策を展開してきました。中間年である令和2年度において期間前半の活動を振り返り、食育推進事業の課題を明確にして目標達成に向けた取組みの方法の検討を行うことを目的として、中間評価を行いました。

この評価結果をもとに、最終年度（令和5年度）の目標達成に向けて、これまでの成果と食をめぐる課題を整理し、本計画の最終目標である「食をとおして、生涯にわたる健やかな暮らしの実現」に向けて、市民の皆様をはじめ、家庭、地域、行政や関係機関が力を合わせ取り組みます。

3. 中間評価の結果概要

目標値と現状値を比較し、目標を達成したものは0項目（Aで示す）。

本計画策定時の値と現状値を比較し、改善したものは0項目（Bで示す）、悪化したものは4項目（Cで示す）、評価不能は11項目（Nで示す）。

領域	評価指標						評価	参考	
	目標	指標	出典	計画策定時 (H28年度)	現状値 (H30年度)	目標値 (R5年度)		国 現状値	北海道 現状値
1. 食をとおして 健康をつくる	①体や健康のことを考えて食事をしている人を増やす	①体や健康のことを考えて食事をしている人の割合	恵庭市小学校・中学校給食調査	中学生 75%	68%	90%	C	-	-
	②1日350g以上の野菜を摂取している人を増やす	②1日350g以上の野菜を摂取している人の割合		成人 76%	-	現状維持	N	-	-
	③栄養バランスに配慮した食生活を実践する人を増やす	③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		成人 37%	-	70%	N	58.1%(H29)	-
	④食事を味わってよく噛んで食べる人を増やす	④食事を味わってよく噛んで食べる人の割合		若い世代 26% (20代男女)	-	55%	N	39.1%(H29)	-
				成人 37%	-	55%	N	国民の割合: 50.2%(H29)	-
2. 食をとおして 人を育む	⑤朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす	⑤朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	恵庭市健康づくり・食育に関するアンケート調査	週7.8回以上	-	週11回以上	N	週10.5回 (H29)	-
	⑥朝食を毎日食べる人を増やす	⑥朝食を毎日食べる人の割合		小学生 97%	86%	100%	C	朝食を欠食する子どもの割合: 5.5%(H30)	小学生 84.4%(H29)
				中学生 89%	86%	100%	C		中学生 81.4%(H29)
				成人 74%	-	85%	N	朝食を欠食する若い世代の割合: 23.5%(H29)	-
		若い世代 49% (20代男女)	-	85%	N	-			
⑦早く寝る小学生を増やす(21時台までの就寝)	⑦早く寝る小学生の割合	恵庭市小学校・中学校給食調査	小学生 55%	-	70%	N	-	-	
3. 食をとおして 地域をつくる	⑧「食育」に関心を持っている人を増やす	⑧「食育」に関心を持っている人の割合	恵庭市健康づくり・食育に関するアンケート調査	成人 70%	-	90%	N	78.4%(H29)	73.7%(H27)
	⑨地元産(道内産)食材の購入する人を増やす	⑨地元産(道内産)食材を購入する人の割合		成人 76%	-	95%	N	-	-
	⑩学校給食における恵庭産食材の活用を増やす	⑩学校給食における恵庭産食材の活用	H30年度調査研究事業報告書	21%	9%	30%	C	26.4%(H29)	45.1%(H29)

<評価区分>

A (達成)	目標を達成した	B (改善)	改善傾向にある、あるいは変わらない
C (悪化)	悪化している	N	評価不能

第2章 目標別中間評価と取組実績

1. 目標別達成状況

領域1 食をとおして健康をつくる

目標	指標	評価指標			評価
		計画策定時 (H28年)	現状値 (H30年)	目標値 (R5年)	
①体や健康のことを考えて食事をしている人を増やす	①体や健康のことを考えて食事をしている人の割合	中学生 75%	68%	90%	C
		成人 76%	—	現状維持	N
②1日350g以上の野菜を摂取している人を増やす	②1日350g以上の野菜を摂取している人の割合	成人 22%	—	40%	N
③栄養バランスに配慮した食生活を実践する人を増やす	③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	成人 37%	—	70%	N
		若い世代 26% (20代男女)	—	55%	N
④食事を味わってよく噛んで食べる人を増やす	④食事を味わってよく噛んで食べる人の割合	成人 37%	—	55%	N

(1) 指標の達成状況と評価

指標①体や健康のことを考えて食事をしている中学生の割合は、策定時と比べて7%減少しています。成人については、令和4年度実施のアンケートにて実態把握するため、今回は評価不能です。

指標②1日350g以上の野菜を摂取している人の割合、③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、④食事を味わってよく噛んで食べる人の割合は、令和4年度実施のアンケートにて実態把握するため、今回は評価不能です。

(2) 今後の方向性

若い世代が食をとおした健康づくりを意識しながら食育に取り組むことは、自身が大人になってからの食習慣に影響を与えるだけでなく、やがては次世代に伝えつなげる食育へとつながります。このため、①体や健康のことを考えて食事をしている中学生の割合については、さらなる増加のために学校や関係機関と連携し、自身の食や健康について意識付けできるような取組みを実施していきます。

野菜の摂取や栄養バランスに配慮した食生活、食事を味わってよく噛むことに関しては、その重要性の啓発と摂取の方法等の情報提供を広報、ホームページやラジオなど様々なメディアを活用し、継続します。

(3) 主な取組み内容（令和元年度実績より）

	事業名	主な内容	実績	協働機関
幼稚園・保育園	幼稚園給食	幼児期から和食に触れ食の大切さを学ぶことなどを目的に、和食を中心にした給食の提供	年100食	島田農園、市内飲食店、食品関連事業者
	しょくいくだより、給食レシピ配布	食に関する情報を掲載した「しょくいくだより」と時期に合わせた保育園給食メニューレシピの配布、市ホームページへの掲載	年12回	—
学校	食の指導	栄養教諭による学級指導	各学年 年1回	恵庭市学校給食センター
	給食指導	食についての理解を深めるための、指導計画に基づいた栄養教諭による指導	各学年 年1回	恵庭市学校給食センター
地域・家庭	料理教室	男性も料理する必要性を意識し、フレイル予防のための“食”の大切さを学び、会員同士の交流を図る。	年1回 30名程度	—
行政	妊婦教室 (マタニティクラス)	講話やお手軽栄養ごはんのデモンストラクション、試食	年8回	—
	食育講座	栄養士・歯科衛生士の講話や、子どもが食べやすい野菜メニューの紹介等	年6回 ※参加者アンケートでは72%が「今後家庭で1日分の野菜目標量(350g)を意識したい」と回答しており、野菜摂取量増加に関して市民に意識付けすることができた。	子育て支援センター
	給食試食会	保護者に学校給食を理解してもらう機会づくり	通年	—
	道民の健康づくり推進事業	どさんこ食事バランスガイドの普及(パンフレットの配布)、食生活改善普及月間の普及啓発(ポスターの配布)	随時 (食生活改善普及月間は9月)	管内地域住民等

領域2 食をとおして人を育む

目標	指標	評価指標			評価
		計画策定時 (H28年)	現状値 (H30年)	目標値 (R5年)	
⑤朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす	⑤朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週7.8回以上	—	週11回以上	N
⑥朝食を毎日食べる人を増やす	⑥朝食を毎日食べる人の割合	小学生 97%	86%	100%	C
		中学生 89%	86%	100%	C
		成人 74%	—	85%	N
		若い世代 49% (20代男女)	—	85%	N
⑦早く寝る小学生を増やす (21時台までの就寝)	⑦早く寝る小学生の割合 (21時台までの就寝)	小学生 55%	—	70%	N

(1) 指標の達成状況と評価

⑥朝食を毎日食べる小学生、中学生の割合は策定時よりそれぞれ11%、3%減少しています。

⑤朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数、⑥朝食を毎日食べる成人・若い世代の割合、⑦早く寝る小学生の割合は令和4年度実施のアンケートにて実態把握するため、今回は評価不能です。

参考として、令和元年度特定健診受診者のうち91%が「週に5回以上朝食を食べる」と回答しています。

(2) 今後の方向性

朝食を毎日食べることに関して、小学生中学生ともに減少傾向にあることは、心身の成長期に必要な栄養素の不足や生活リズムの乱れなどが危惧されます。また、保護者が朝食欠食していると、その子どもも欠食する傾向があることから、成人の朝食欠食についての対策を講じることが必要です。世代を通して朝食だけでなく生活習慣全体を見直す機会を増やします。早く寝る小学生の割合にも関わってきますが、「早寝早起き朝ごはん」を推進します。食農体験や講演会、また旬の食べ物や食べ方など食に関する情報を提供するなど、「食を楽しむ」取組みを推進します。

また、「共食」の普及啓発については、多様な暮らしに配慮しながらも、家庭や学校、地域における食育活動を行い、より関心が高められる取組みを検討します。

(3) 主な取組み内容（令和元年度実績より）

	事業名	主な内容	実績	協働機関
幼稚園・保育園	畑の活動	身近にある食を園生活に取り入れることで食と生活を結びつけ、食への関心を持ち、心を育むための畑や水田活動	通年	島田農園
	クッキング保育	よもぎ餅やカレーなど自ら料理し、作る・食べることの楽しさを伝える。	通年	—
学校	生活科・総合的な学習の時間等における農園活動	自分たちの手で育て、食する活動を通じて食への関心を高め、理解を深める。	通年	—
	食育掲示板の活用	月別の給食目標に沿った掲示物の作成	通年	—
地域・家庭	子どもの生活・学習支援事業	教員経験者が学習を支援。その場で支援者が食事を作り、皆で食事を共にし配膳等各自が行う。	通年	恵庭市子ども家庭課
	『食育教室』	地域の生産者団体と連携し、調理実習を実施。実施内容のパネルを作成し、大学祭や食育展で掲示	年5回	恵庭市、恵庭市教育委員会、ルーキーズカンパニー、恵庭市学校給食センター、(一財)恵庭市学校給食協会
行政	食育講演会	市民及び関係者が食育についての理解を深め、学ぶ機会とし、食育推進に取り組めるよう普及啓発を図るための講演会(食育推進展示同時開催)	年1回	食育推進協議会
	えにわ大好き！食の体験ランド	行政(教育委員会)・高等教育機関(北海道文教大学)・農業青年団体(ルーキーズカンパニー)との協働事業として、恵庭産の食材による調理教室・農場(収穫等)体験・食育ワークショップなどのプログラムを実施	年1回	北海道文教大学、ルーキーズカンパニー

領域3 食をとおして地域をつくる

目標	評価指標			評価	
	指標	計画策定時 (H28年)	現状値 (H30年)		目標値 (R5年)
⑧「食育」に関心を持っている人を増やす	⑧「食育」に関心を持っている人の割合	成人 70%	—	90%	N
⑨地元産(道内産)食材を購入する人を増やす	⑨地元産(道内産)食材を購入する人の割合	成人 76%	—	95%	N
⑩学校給食における恵庭産食材の活用を増やす	⑩学校給食における恵庭産食材の活用	21%	9%	30%	C

(1) 指標の達成状況と評価

⑧「食育」に関心を持っている人の割合、⑨地元産(道内産)食材を購入する人の割合については、令和4年度実施のアンケートにて実態把握するため、今回は評価不能です。

⑩学校給食における恵庭産食材の活用については、策定時と比べて12%減少しています。

(2) 今後の方向性

「食育」への関心については、ライフステージを通じた食育を行うための基礎となります。策定時で次世代に伝え合うことができるよう、親子や町内会などの地域で身近で取り組めるわかりやすい食育情報の周知や、関心のない人の目にも触れるような機会をつくる等の取組みを充実させます。

地元産の食材の活用は、新鮮で安心して食べることができ、また地域づくりの観点からも大切です。収穫体験や生産者との交流、地域の食のイベント等で地元産食材の活用PR等に努めます。さらに、地産池消や地域づくりの分野では恵庭市農業振興計画と連携して、協働で推進します。学校給食における恵庭産食材の活用については、恵庭産食材の特徴や利点への理解を促す上で重要ですが、その活用割合は年々減少傾向にあります。関係機関と課題の整理を行い、可能な限り恵庭産食材を取り入れることができるよう検討します。

(3) 主な取組み内容（令和元年度実績より）

	事業名	主な内容	実績	協働機関
幼稚園・保育園	料理ゼミ	食を通し地域と関わり食への関心を高めることを目的に、地域の方を講師に招き調理を実施	年20回	市内飲食店
	子育て支援センター かしわ 食育事業 「もりもりクッキング」	地域の方が講師となり、季節のメニュー等を料理し、一緒に食べる。	年11回	町内会等
学校	体験学習	給食センターや食品工場、野菜拠点センター見学をとおして給食ができるまでの工程について理解を深める。	年1回	恵庭市学校給食センター、食品関連事業者、小粒集出荷野菜拠点センター
	ふるさと教育	ふるさと教育に係る全体計画に基づき恵庭産の食材を調理し、調理を通して、地域の食文化について話し合う。	年2回	—
地域・家庭	味噌作り	恵庭産大豆を使った味噌作り	年1回	—
	子ども食堂	月に1度ボランティアスタッフが中心となりカレーライスを提供。皆で食事を囲み、読み聞かせを行う地域の方との交流の場や親同士の交流の場ともなっている。	通年	市内農家、トドックフードバンク(食材提供)
	北海道文教大学 特別講座	先生をお招きし、地産食材の活かし方やフレンチの技法等を学ぶ。恵庭産「えびすかぼちゃ」を用い、えにわハッピーハロウィンで実際に販売	年6回	恵庭青年会議所
	FM「e-niwa」での PR放送	毎月食育の日(19日)に合わせた情報発信	年12回	恵庭市保健課
	農商工連携による商品 開発事業	地域資源を活用した新製品を開発・販売することを通して、地場消費の拡大を図る	通年	市内外食品関連企業、販売者
	ご褒美マルシェの開催	市内食品製造小売・飲食店5社が、恵庭産食材を活用した商品をプレスが恵み野で試食販売	年1回	—
	行政	食育推進展示 (えにわの食育展)	食育の取組みパネル展示、レシピ・パンフレット等配布	年4回
恵庭市公民館主催事業		そば打ち基礎講座	年1回	—
ルーキーズカンパニーの 食育活動支援		文教大学、恵庭市教育委員会とともに、「えにわ大好き！食の体験ランド」を開催	年1回	北海道文教大学、恵庭市教育委員会

2. 協働機関別の取組実績（令和元年度）

恵庭市食育推進協議会団体名		取組み内容	関わる領域※		
			領域1	領域2	領域3
恵庭幼稚園		幼稚園給食: 幼児期から和食に触れ食の大切さを学ぶことなどを目的に、和食を中心にした給食の提供(年間100食)	○	○	○
		畑の活動: 身近にある食を園生活に取り入れることで食と生活を結びつけ、食への関心を持ち、心を育むための畑や水田活動	○	○	○
		料理ゼミ: 食を通し地域と関わり食への関心を高めることを目的に、地域の方を講師に招き調理を実施(年20回)	○		○
		家畜の飼育: 動物を飼育し、卵や肉を食することで命の大切さなどを学ぶ。	○		○
		給食試食会: 幼稚園と給食業者、保護者、文教大の先生、学生と共に、試食会の実施(年3回、各20人)	○	○	○
幼稚園・保育園	子ども未来部 子育て支援課 (市立保育園)	保育所給食: 昼食1回、間食2回(3歳児以上は1回)	○	○	○
		菜園活動、収穫体験: 野菜の栽培・収穫・調理・試食	○	○	○
		クッキング保育: よもぎ餅やカレーなど自ら料理し、作る・食べることの楽しさを伝える。	○	○	○
		保育所給食 試食会: 保護者への試食や、レシピの配布(年1回)	○		○
		季節や文化を通した食育活動: 日々の給食や保育の中で、季節感や伝統的な食育活動の実施		○	○
		地産地消の取組み: 地域で採れた農作物の給食	○		○
		しょくいくだより、給食レシピ配布: 毎月1回配布	○	○	○
		給食・食育会議、研修会の実施: 給食献立検討、食育計画の策定、意見交換、食育活動報告、衛生管理研修、調理実習(新メニューの開発・調理作業手順の確認)	○		○
		非常食の試食: 保育所で備蓄している非常食の試食	○		○
		子育て支援センターかしわ 食育事業「もりもりクッキング」: 地域の方が講師となり、季節のメニュー等を料理し、一緒に食べる。	○	○	○

※ 本計画で掲げる、食育を推進するために重要な3つの視点（P1参照）

恵庭市食育推進協議会団体名		取組み内容	領域1	領域2	領域3
学校	小学校	食の指導:栄養教諭による学級指導(各学年1回)	○	○	○
		給食指導:食についての理解を深めるための、指導計画に基づいた栄養教諭による指導(全学年)	○	○	○
		PTA事業(給食試食会):給食の試食により、保護者の給食についての理解を深める(希望学級・不定期)。	○	○	○
		生活科・総合的な学習の時間等における農園活動:自分たちの手で育て、食する活動を通じて食への関心を高め、理解を深める。	○	○	○
		体験学習:給食センターや食品工場、野菜拠点センター見学をとおして給食ができるまでの工程について理解を深める。			○
	中学校	食の指導:栄養教諭による学級指導(各学年1回)	○	○	○
		給食指導:食についての理解を深めるため、指導計画に基づいた栄養教諭による指導(全学年)	○	○	○
		食育掲示板の活用:月別の給食目標に沿った掲示物の作成	○	○	○
		ふるさと教育:ふるさと教育に係る全体計画に基づき恵庭産の食材を調理し、調理を通して、地域の食文化について話し合う。	○		○
		職場体験:中学校給食センター見学・調理・洗浄体験	○		○
	PTA 授業:食育講座	○	○	○	
地域・家庭	恵庭消費者協会	親子でクッキング:乳製品を使ったメニューを中心に3品(小学生の親子10組20名)	○		○
		学校給食センター見学と給食試食:センターからの講話と給食試食(一般市民15名)	○		○
		恵庭消費生活展:北海道文教大学の学生と共に、地場産野菜を活用した料理の試飲・試食(年1回)	○		○
		味噌作り:恵庭産大豆を使った味噌作り	○		○
		牛乳・乳製品料理講習会:牛乳・乳製品の消費拡大と、料理の知識を深める。	○		○

恵庭市食育推進協議会団体名		取組み内容	領域 1	領域 2	領域 3
地域・家庭	特定非営利活動法人 ワーカーズコープ	カフェ事業 : 栄養士の資格を持つ支援スタッフが栄養バランスや安心安全を考え、就労支援事業利用者と一緒に調理を行う。	○		○
		畑事業 : 高齢で継続が難しくなった農家の方より声をかけて頂き、野菜を栽培			○
		子ども食堂 : 月に1度ボランティアスタッフが中心となりカレーライスを提供。皆で食事を囲み、読み聞かせを行う地域の方との交流の場や親同士の交流の場ともなっている。	○	○	○
		恵庭市ファミリー・サポート・センター事業 協力会員講習会 : ファミリー・サポートの協力会員になるための講習	○		○
		子どもの生活・学習支援事業 : 教員経験者が学習を支援。その場で支援者が食事を作り、皆で食事を共にし配膳等各自が行う。	○	○	
	北海道文教大学	『食育教室』 : 地域の生産者団体と連携し、調理実習を実施(年5回)。実施内容のパネルを作成し大学祭や食育展で掲示	○	○	○
		給食体験 先輩が作る「おもてなしランチ」 : 健康栄養科オープンキャンパス参加の高校生と保護者に給食を提供、メニューやリーフレットの配布(年4回)	○		○
		食育教材の制作・活用・提供 : 食育教材を作成し、ポスターを掲示	○	○	○
		道文教大のしあわせレシピ : 生活情報紙「ちゃんと」に月1回レシピを掲載	○		○
		北海道文教大学 特別講座 : 先生をお招きし、地産食材の活かし方やフレンチの技法等を学ぶ。恵庭産「えびすかぼちゃ」を用い、えにわハッピーハロウィンで実際に販売			○
		講師派遣 : 食育推進がテーマの講演や講習への講師派遣(通年)			○
	地域 FM 放送 e-niwa (いーにわ)	FM「e-niwa」でのPR放送 : 毎月食育の日(19日)に合わせた情報発信			○
		FM「e-niwa」でのPR放送 : 保育園・小学校・中学校の当日の給食を紹介	○		○
	恵庭市老人クラブ 連合会	料理教室 : 男性も料理する必要性を意識し、フレイル予防のための“食”の大切さを学び、会員同士の交流を図る。	○	○	○

恵庭市食育推進協議会団体名		取組み内容	領域 1	領域 2	領域 3
地域・家庭	経済部商工労働課 恵庭市農商工等連携推進 ネットワーク	農商工連携による商品開発事業:地域資源を活用した新製品を開発・販売することを通して、地場消費の拡大を図る。			○
		恵庭市農商工等連携推進ネットワーク:恵庭市農商工等連携推進ネットワーク事業として、商品発表会、交流会・商品開発推進・情報発信を実施			○
		えにわん産業祭:えにわん産業祭を開催。47 企業・団体等が 49 のブースを出展し販売・PR を実施			○
	恵庭商工会議所	ご褒美マルシェの開催:市内食品製造小売・飲食店 5 社が、恵庭産食材を活用した商品をフレスポ恵み野で試食販売			○
		市内の幼稚園・保育園に恵庭産えびすかぼちゃのペーストを販売:恵庭産えびすかぼちゃをペースト(冷凍)給食の材料として活用			○
	行政	保健福祉部保健課 (恵庭市保健センター)	妊婦教室(マタニティクラス):講話やお手軽栄養ごはんのデモンストレーション・試食	○	○
育児教室:講話や離乳食の調理実演、試食			○		
食育講座:栄養士・歯科衛生士の講話や、子どもが食べやすい野菜メニューの紹介等			○	○	○
食育講演会:市民及び関係者が食育についての理解を深め、学ぶ機会とし、食育推進に取り組めるよう普及啓発を図るための講演会(食育推進展示同時開催)。			○	○	○
食育推進展示(えにわの食育展):食育の取組みパネル展示、レシピ・パンフレット等配布			○		○
教育部社会教育課		えにわ大好き! 食の体験ランド:行政(教育委員会)・高等教育機関(北海道文教大学)・農業青年団体(ルキーズカンパニー)との協働事業として、恵庭産の食材による調理教室・農場(収穫等)体験・食育ワークショップなどのプログラムを実施	○	○	○
		恵庭市公民館主催事業:親子でクッキング・ひなまつりケーキ作り		○	○
		恵庭市公民館主催事業:そば打ち基礎講座	○		○
教育部学校給食センター		学校給食の実施:小学校、中学校へ通年実施	○	○	○

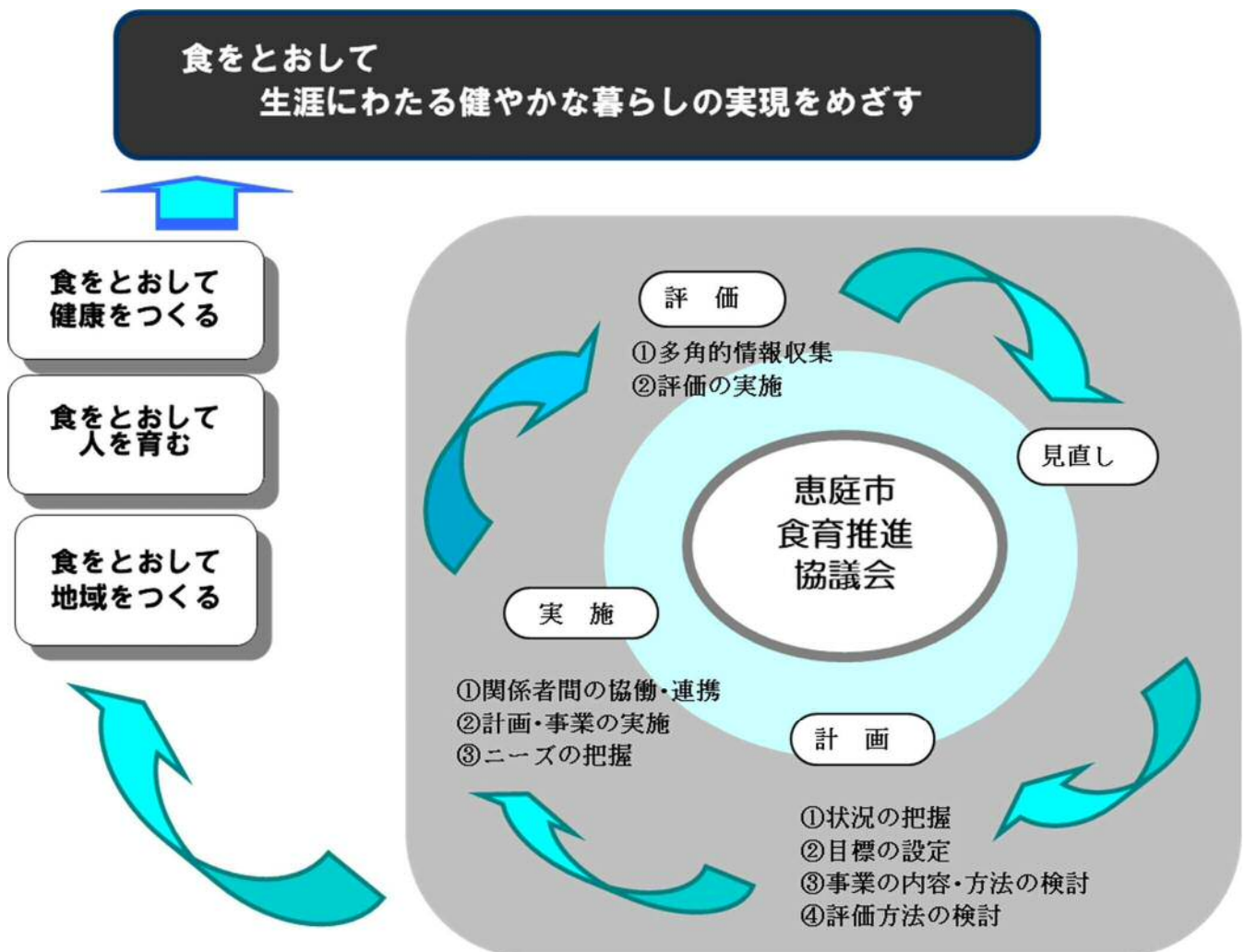
恵庭市食育推進協議会団体名		取組み内容	領域 1	領域 2	領域 3
行政	教育部学校給食センター	食指導(小学校): 栄養調査と給食調査を隔年で行うとともに、給食だよりの発行などを実施	○	○	○
		食指導(中学校): 栄養調査と給食調査を隔年で行うとともに、給食だよりの発行などを実施	○	○	○
		給食試食会: 保護者に学校給食を理解してもらう機会づくり	○	○	○
		食物アレルギー対応: アレルギー対応連絡票の配布	○	○	
		食育情報の発行: 給食だよりの献立の裏面を活用し、「しょくいく」情報を発行	○	○	○
		料理教室: 北海道文教大学との共催で、小学生(4年生～6年生)及び中学生を対象に料理教室を開催	○	○	○
		食育推進展示: 学校給食のパネル展示や「給食だより」による食育情報の提供、料理教室で使用したレシピの配布を実施	○	○	○
	石狩振興局石狩農業改良普及センター	ルーキーズカンパニーの食育活動支援: 文教大学、恵庭市教育委員会とともに、「えにわ大好き!食の体験ランド」を開催	○	○	○
	北海道千歳保健所	道民の健康づくり推進事業: どさんこ食事バランスガイドの普及(パンフレットの配布)、食生活改善普及月間の普及啓発(ポスターの配布)	○	○	○
		道民の健康づくり推進事業: 学習媒体の貸出により食教育を行い、喫食者本人やその家族の健康づくりを支援	○	○	○
道民の健康づくり推進事業: ほっかいどうヘルスサポートレストラン事業の推進、食品表示法による栄養成分表示の推進		○	○	○	
栄養関係研修事業: 千歳保健所管内等の特定給食施設等で、栄養士業務に従事する管理栄養士・栄養士にむけた講演		○		○	

第3章 まとめ

中間評価可能な項目を見ると、いずれも目標値に達しておらず、数値は悪化している現状です。今後の計画期間では、これらの項目を中心に、市、団体、事業者等の関係機関がそれぞれの食育事業の取組みをあらためて振り返り、相互に連携・補完しながら、目標達成に向けて活動を展開していく必要があります。食育推進協議会等の場を活用し、今後の取組みについてさらに検討を深め、推進体制を整えていきます。

食生活の基本となる家庭における食育を推進するためにも、関係機関がより一層連携を強めながら事業の推進、さらには普及啓発や情報提供などに力を入れていきます。

また、平成28年4月に「食育推進」機能が内閣府から農林水産省に移管されたことに伴い、農業分野とも連携を強化していきます。



R2年度食育推進事業実績と次年度計画について(保健課)

資料 2

		令和2年度実績	令和3年度計画 (課題・今後の方向性等)	関連する第3次食育 推進計画の目標
食育月間イベント(6月)	1.食育推進展示(えにわの食育展)	<p>■日程と会場 6月中(食育月間) ①図書館本館 ②えにあす</p> <p>■来場者数 市民他 延1,556人</p> <p>■展示内容 ・食育に関するパネル展示、冊子・レシंप設置 ・食育クイズ</p> <p>■参加機関数 7団体</p>	・食育推進協議会の関係者と今後の方向性や展示内容について協議予定。【2021年春頃】	<p>②1日350g以上の野菜を摂取している人を増やす ⑧「食育」に関心を持っている人を増やす。 ⑨地元産(道内産)食材を購入する人を増やす ⑩学校給食における恵庭産食材の活用を増やす</p>
月間食生活改善普及運動イベント(9月)	2.食育講座	<p>■日程と会場 9月 子育て支援センター 6か所</p> <p>■対象子育て中の親子</p> <p>■講座テーマ:子どものこころを育む、食のチカラ～しっかり食べて、しっかり噛むためにできること～</p> <p>■講師:栄養士・歯科衛生士</p> <p>■参加者数 24組 48名</p>	<p>■会場 子育て支援センター</p> <p>■内容 令和2年度食育講演会のテーマを盛り込んだ乳幼児期の健康と栄養に関すること 6月開催に向け子育て支援センターと調整予定</p>	<p>③栄養バランスに配慮した食生活を実践する人を増やす ⑥朝食を毎日食べる人を増やす ⑧「食育」に関心を持っている人を増やす</p>

		令和2年度実績	令和3年度計画 (課題・今後の方向性等)	関連する第3次食育 推進計画の目標
講演会	3.恵庭市 食育講演会	<ul style="list-style-type: none"> ■日程と会場11月18日(水)えにあす ■対象 市民 ■テーマ 今こそ知りたい、食事で免疫力アップの秘訣 —冬に備えた、感染症に負けないカラダづくり— ■講師 北海道大学 大学院農学研究院教授 石塚 敏 氏 ■参加者数 31名 ※内容については資料3「令和2年度 恵庭市食育講演会ダイジェスト版」をご覧ください。	・食育推進計画の目標達成につながる、食育・健康づくりをテーマとした講演会を開催予定。	①体や健康のことを考えて食事をしている人を増やす ④食事を味わってよく噛んで食べる人を増やす ⑤朝食又は夕食を家族と一緒に食べる人を増やす ⑧「食育」に関心を持っている人を増やす
食育普及啓発	4.FMe-niwaでのPR放送	<ul style="list-style-type: none"> ■方法 毎月食育の日(19日)に合わせ情報発信情報番組内で5分間程度(年間12回) 保健課より毎月情報発信 	・食育の普及啓発としてFM「e-niwa」での放送を通じ、食育情報の市民へのPRを継続実施。	⑥「食育」に関心を持っている人を増やす
	5.小中学校及び幼稚園などでの食育推進ポスター掲示	<ul style="list-style-type: none"> ■掲示依頼先 小学校、中学校、幼稚園、認定こども園、保育園、子育て支援センターなど ■内容 食育月間イベントポスターの掲示 	・食育月間に関するポスターを作成し小中学校、幼稚園等に配布・掲示予定。【2021年5月頃】	⑥「食育」に関心を持っている人を増やす
	6.「食育かるた」貸出し	<ul style="list-style-type: none"> ■主な利用状況 小学校や大学など ■周知 恵庭市民健康カレンダーや食育展の中で周知 	・貸出しや活用促進のために周知方法を検討したい(ホームページや市公式FB等)	⑥「食育」に関心を持っている人を増やす

令和2年度 恵庭市食育講演会 ダイジェスト版 令和2年11月18日(水)

今こそ知りたい、食事で免疫力アップの秘訣

～冬に備えた、感染症に負けないカラダづくり～

講師：北海道大学 大学院農学研究院 教授

基盤研究部門 生物機能化学分野 食品栄養学研究室 博士(農学) 石塚 敏 氏

「感染しない」ためにしていること

- ・手洗い・マスクの着用
- ・距離を保つ・アルコール消毒

新型コロナウイルス対策
身のまわりを清潔にしましょう。

石けんやハンドソープを使った
丁寧な手洗いを行ってください。



手洗いを丁寧に行うことで、
十分にウイルスを除去できます。
さらにアルコール消毒剤を
使用する必要はありません。

手洗い	残存ウイルス
手洗いなし	約100万倍
石けんや ハンドソープで 10秒も洗い機 流水で 15秒すすぐ	約0.01% (数百個)
2回 繰り返す	約0.0001% (数個)

(出典元：感染症情報誌、2014年9-10月号 49-50頁)

感染して
しまったら



免疫系が活躍

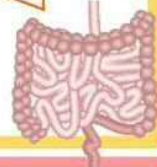
自分とそれ以外を区別する免疫系が働く

免疫系細胞の種類

T細胞…ウイルスなどに感染した細胞を
見つけて排除する

B細胞…抗体を作る、抗原を捕まえる

免疫系細胞の
約半分は消化管
(主に腸)に
存在!



働きを保つためには、**ビタミン・ミネラル**
たんぱく質そして、**エネルギー**が必要。
腸内細菌もかかわる。

免疫系細胞の働きを保つために大切な栄養

栄養素名	主なはたらき	多く含まれている食品
ビタミンA	皮膚や粘膜にある細胞を作るのに必要	緑黄色野菜、レバー
ビタミンD	抗体を作る	魚、きのこ
ビタミンE	抗酸化作用	かぼちゃ、ナッツ
ビタミンC	抗酸化作用	野菜、果物
ビタミンB12	血球細胞の合成	貝類、レバー
葉酸	DNA・たんぱく質合成	豆類、緑黄色野菜
亜鉛	免疫系細胞による感染細胞や外来抗原の処理	魚介類、豆類

*その他「発酵食品(納豆・味噌・ヨーグルト・チーズなど)」を取り入れると、感染を防ぎ、自分を守ることに役立つ可能性がある。

だったら、手軽に摂れる
サプリメントにしよう!



特定のサプリメントだけ摂ると他の栄養が不足し、
栄養の偏りが起こることがある



1日3食、**主食・主菜・副菜**を基本にバランスよく
食べると必要な栄養がまんべんなく摂れる

ウイルス感染に対する、免疫機能を保つためには・・・

美味しく食べて、楽しく動く。「偏りのない食事」が何よりのサプリメント