

東峰村食育推進基本計画
— 第4期 —
(令和4年～令和8年)

令和4年度版



東 峰 村

国の第4次食育推進基本計画の重点課題

- (1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進
- (2) 持続可能な食を支える食育の推進
- (3) 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

目 次

第1章 計画策定の基本的な考え方	3
1 計画策定の趣旨	3
2 食育の定義.....	3
3 計画の位置づけ	4
4 計画の期間.....	4
第2章 食育をめぐる現状と課題.....	4
1 保育園・保育所における現状と課題.....	4
2 学校における現状と課題.....	5
3 家庭における現状と課題.....	6
4 地域における現状と課題.....	6
5 生産者・事業者における現状と課題.....	6
第3章 食育の基本方針と体系	8
1 基本方針	8
2 基本目標	8
第4章 連携・協働による食育の推進	9
1 家庭の役割と取組.....	9
2 保育園・保育所・学校の役割の取組.....	9
3 地域の役割と取組.....	10
4 生産者・事業者の役割と取組.....	10
5 行政の役割と取組.....	10
第5章 計画推進のための具体的な取組.....	10
1 小石原保育園	10
2 美星保育所.....	10
3 東峰学園	11
4 保健福祉課.....	11
5 農林観光課.....	12
6 教育課.....	12
第6章 計画推進のための数値指標.....	14

第1章 計画策定の基本的な考え方

1 計画策定の趣旨

近年、高齢社会や少子化、核家族化の進行、感染症に伴う在宅時間の増加、個々のライフスタイルや価値観の多様化などの社会情勢の変化により、食生活や「食」を取り巻く環境は大きく変化してきた。

また、栄養の偏りや食生活の乱れによる生活習慣病の増加や食品の安全性への不安、家族とのコミュニケーションなしに一人で食事をする孤食や朝食欠食、地域に伝わる伝統的な食文化の衰退、子どもの食体験の不足など「食」をめぐる様々な問題が生じてきた。

このような状況の中、国は「国民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」ことを目的として、平成17年度に食育基本法を制定、平成18年度には食育推進基本計画を策定。福岡県においても、平成18年度に「ふくおかの食と農推進基本指針」、平成25年に「福岡県食育・地産地消推進計画」が策定され、現在、平成30年度から5年間の計画期間の中で、食育・地産地消の推進が図られている。

以上のことを受けて、東峰村においても、各機関と連携を取り、村民一人ひとりが生涯にわたって健康で豊かな食生活の実現を目指して、平成19年度に「東峰村第1期食育推進基本計画（H19～H23）」を策定、平成24年度に後継の計画として第2期計画（H24～H28）、平成29年度に第3期計画（H29～R3）を策定した。

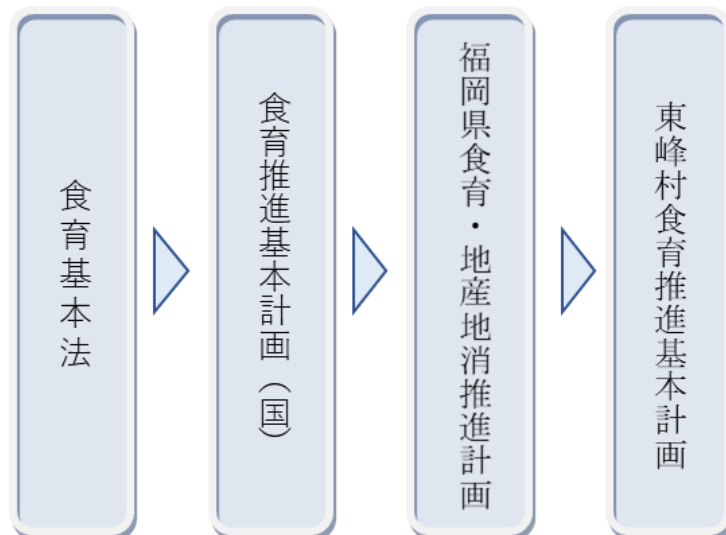
そこで今回、第3期の計画期間5年が終了するにあたり、これまでの食育施策の進捗状況の把握、評価を踏まえ第4期計画を策定し、村におけるさらなる食育への取り組みを推進することとなった。

2 食育の定義

国が定めた食育基本法には、食育は生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであると位置づけられ、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、健全な食生活を実現することができる人間を育てる食育を推進することが求められる。

3 計画の位置づけ

東峰村食育推進基本計画は、食育基本法第18条第1項に基づく市町村食育推進計画として位置づけ、国の「第4次食育推進基本計画」や、福岡県の「福岡県食育・地産地消推進計画」の趣旨に沿って策定する。



この計画は、東峰村における食育を進めるための基本的な考え方を明らかにするとともに、村民の健康を自ら守るための食育を総合的かつ計画的に進めるための指針として位置づけるとともに、乳幼児期・成人期・高齢期などの各ライフステージに応じ、間断のない食育の推進ができるよう地域における取り組みや地産地消の取り組み、農林業者・各種体・事業所等への取り組みにつなげることができるようにする。

4 計画の期間

この計画の期間は、令和4年度から令和8年度までの5年間とする。

なお、社会情勢の変化等に伴い、計画の変更が必要になってきた場合には、必要に応じて見直すこともある。

第2章 食育をめぐる現状と課題

1 保育園・保育所における現状と課題

(1) 小石原保育園

日々の食生活を大事にして、あらゆる事柄に感謝をしていただくことを基本としている。

子ども達の心身をつくる大切な食材は、安全で旬のものを厳選しており、給食の食材に触れて手伝いをする、畑で野菜作りの世話をし収穫を喜ぶなど、野菜やいろいろな食材に関心を持ち、そしていただくことで感謝の心を育ててきた。

家庭では、生活スタイルの違いや食生活の変化、食事の洋風化などがうかがわれる。そういったことから、「ごはんのみそ汁」といった基本的な和の朝食が食卓に上がる機会は少なく、咀嚼や嚥下の問題、食事のマナーなど、気にかかることが生じていると考えられるが、家庭と連携をして、一人ひとりに合った対応、進め方を話し合い、園と家庭とで改善していくようにしている。

アレルギー除去食の必要性もあり、必要な検査と書類を揃えたうえで、園と家庭とで確認し、原因となる食品を除去、可能な限り代替食を準備し、毎日毎朝、確認表にて、職員間での確認を厳守している。離乳食はひとり一人の成長発達をよく把握したうえで、食への関心を考慮し、細かに家庭と情報交換をしながら準備、対応している。

より良い食生活のために、保護者にも食への関心を深めていただけるように、毎月の「給食だより」で情報を発信し、親子給食や餅つきなど、楽しく食に関り、関心を深めていくような行事やその機会を設けている。

(2) 美星保育所

楽しく食事をとることで、心身共に健康を培うことを目標に取り組みを行っている。

保育所を利用している保護者を対象にアンケート行った結果、食事の内容や量に個人差はあるものの、通所している全児が毎日朝食を食べて登所している状況にある。

目標の達成のために取り組んできた具体的な活動としては、食に興味を持てるよう、朝の食育活動で栄養士が全てのクラスを見て回り、食材を触る、においを嗅ぐ、皮をむく等を行ってきた。また、自分たちの口に入る食材を自分たちの保育所で栽培（ミニトマト、ピーマン、きゅうり、赤しそ、青しそ等）して頂く自産自消活動のほか、地域の生産者と連携しての農業交流体験活動も実施している。以上のような取り組みの効果もあって、給食で提供している野菜を喜んで食べる園児が多く、毎日、残食が無い好循環が生まれている。

お箸の持ち方、咀嚼、食事時の姿勢といった基礎的な食事のマナーについて指導が必要な場面も見受けられるため、保護者との連携を密にしながら、給食中の声掛け等の支援を継続して実施する。

アレルギー除去食については、全職員で朝礼時に毎回メニュー確認を行い、クラス担任は除去メニューの用紙を配膳台に貼り、除去食が区別できるよう食器の色を分けるなど事故防止に努めている。

家庭への情報発信についても、食への関心を深めてもらえるような内容となるように留意しながら、「給食だより」を毎月発行している。

2 学校における現状と課題

学校給食を通して、健康で豊かな人間性や健康によい食事のとり方、マナーなど望ましい食生活を実践する資質・能力を身につけることができるように学校における食育に取り組んでいる。

令和2年度に実施した学校評価アンケートの結果、朝ご飯を食べている生徒は、小学生94.5%、中学生は65.2%と学年が上がるにつれて、低くなる傾向にある。また、給食はマナーを守りながら感謝の気持ちを持ち、残さず食べていると答えた中学生が88.2%、好き嫌いせず、残さず食べている小学生の割合は、75.5%と概ね多くの児童生徒が基本的な食に対する意識は高い傾向にある。しかし、学校職員による日々の見取りでは、小食や好き嫌いの多い子どもも見受けられる。

東峰学園の給食については、単独校方式、自炊炊飯、完全給食の形態であり、給食における地場産物（福岡県産＋東峰村産）を使用した割合は38.4%（令和3年度11月分）と地域の食材や旬の食材を多く使った献立を作成している。

学校行事においても、地域の生産者と連携して農産物の栽培に取り組む活動は継続して実施している。

また、食に関する指導については、教科等の学習と併せて、地域の生産者と保護者等が連携して農産物の栽培を実施するほか、栄養教諭による地場産物に関する内容での指導を月8回程（令和3年度東峰学園調べ）実施している。

今後、食育を推進するにあたり、計画的な指導の実施、給食時間を活用した効果的な指導や掲示の工夫が求められる。そして、小・中9年間の食育を受けた子どもが、卒業後望ましい食習慣を身につけ、自己管理していけるよう取り組むことが大切である。

3 家庭における現状と課題

前述のとおり、保育所（園）、学校において、現状と課題が上がってきたが、家庭における食生活にも同じことが言える。食事の際の姿勢や箸や茶碗の持ち方など家庭でも正しいマナーを教えていくことが大切である。生活習慣は、学校での調査によると、多くの子どもが朝食を食べていると答えており、夕食についても多くが家族と一緒に食事「共食」をしている状況にある。しかし、家族構成の変化や生活様式の多様化などを背景に、外食や惣菜・調理済食品の利用（中食）による食の外部化や簡素化が進展している中で、子供たちを始めとする家族の一人ひとりが栄養バランスや塩分量に十分配慮した規則正しい食事や共食を心がけていくことが大切である。また、郷土料理や行事食などを伝承していくことも課題である。

4 地域における現状と課題

東峰村において、国保医療費全体に占める入院の費用額の割合が高く、1件当たりの在院日数も長くなっており、重症化している状況がうかがえる。その結果一人当たり医療費も年々高くなっている。その原因として、糖尿病や高血圧などの生活習慣病を起因とする循環器疾患（脳血管疾患と心疾患を含む）の発症が考えられる。

また、循環器疾患のひとつの脳血管疾患は、血管の損傷によって起こる疾患であり、発症時の急性期のみならず、リハビリ等による慢性期医療費、また退院後の介護費がかかるなど、患者本人や家族に長期にわたって日常生活に大きな負担を強いる疾患である。本村の要介護認定率は年々増えており、要介護認定者の有病状況を見ると脳血管疾患が多くを占めている。また、要介護認定者の糖尿病等の血管疾患の有病状況が8割以上と非常に高くなっている。

このような現状を踏まえ、生涯を通して生活習慣病予防・対策を基本とした取り組みが必要であり、正しい食事の習慣を身につけてもらえるような食育支援が重要となっている。

5 生産者・事業者における現状と課題

農林業は生命の源である食や環境を支える大切な産業である。生産者は先祖代々受け継いできた貴重な農地で安心安全な農作物生産を行っている。その基礎となる土づくりのためのレンゲ米栽培の推進や有機農法に係るたい肥補助を行い、米を主力としてより品質の優れた農作物の生産に取り組んでいる。それと併せて、新規農業者支援事業による持続的な生産体制の確立や、振興作物の出荷量を増大させるための種子や苗木への購入助成を行っている。

地産地消については、JA、森林組合、道の駅、つづみの里を含む村内直売所で、地域住民をはじめ観光客を対象に地場産物の販売を行っている。また、学校給食へ、野菜類（ホウレン

ソウ・小松菜・チンゲンサイ)と加工品類(味噌・漬物)及びきのこ類(シイタケ)などを中心に、地元産物の供給をしており、特に米は、福岡県学校給食会を通じて東峰村産の棚田米を、味噌・醤油についても、令和4年度から地元企業のもを提供している。

また、地域での農業体系体験活動も活発に行われている。「すいとー小石原」「百年の森」「竹棚田景観保全委員会」「棚田まもり隊」「東峰村フラワーズ」など、様々な団体が小学生から大学生、一般の人を対象として、田植え・稲刈り・植樹等の農林業体験活動を行っており、ホームステイなどを伴う滞在型の体験活動、グリーンツーリズム事業導入にも意欲的に取り組んでいる。

しかし、生産者を始め、行政・JA・森林組合など関係機関が連携し、農林産物の生産量増加に向けての取り組みを行なっているが、生産者の減少や高齢化、生産物価格の低迷などから経営規模等の拡大までには至っていない状況にあり、今後の担い手確保が懸念されている。また、地元農林産物の安定的な供給や流通経路などの環境整備が確立できていないこともあり、村内直売所や学校給食への供給量は現状では少なく、その解決を図る必要がある。

第3章 食育の基本方針と体系

1 基本方針

村民一人ひとりが、「食について考え、健康に配慮した食事を選択できる力」や「食べることへの感謝の気持ちと心豊かな食生活を営む力」を育み、生涯にわたる健やかな暮らしの実現を目指し、家庭、地域、保育所（園）、学校、職域、事業者、生産者、行政の協働により、次の基本的な方針に基づき食育を推進する。

(1) 食育は、家庭、地域、保育所（園）、学校など、それぞれの視点において取り組んでいる。これらが総合的に進められるよう関係者が相互に連携協力しながら、村民運動として取り組む。

(2) 乳幼児から高齢者まですべての世代に対し、健康的な食生活を営むことができ、あらゆる機会を通じて食の関心が高められるよう取り組む。

(3) 豊かな自然の中で育った地元の食材を家庭や給食に取り入れる「地産地消」に取り組む。

2 基本目標

(1) 食を通じて豊かな心を育む

地域の産業や食文化を知り、郷土や食べ物を大切にする心、人々に自然の恵みやすべての事柄に感謝する心を育む。

(2) 食育の学習・体験・実践を広げる

食育の学習・体験・実践の機会を増やし、積極的に推進する。

(3) 望ましい食習慣の確立をめざす

1日3食きちんととり、共食の大切さや健康に資する食に関する正しい知識を身につける。

(4) 栄養バランスに気を付けた食事で病気を減らす

個々に応じた食事をとることで、生活習慣病を予防する。

(5) 虫歯の数を減らす

幼児期からの歯みがき習慣を身につけ、80歳で20本の歯が残るようにする。

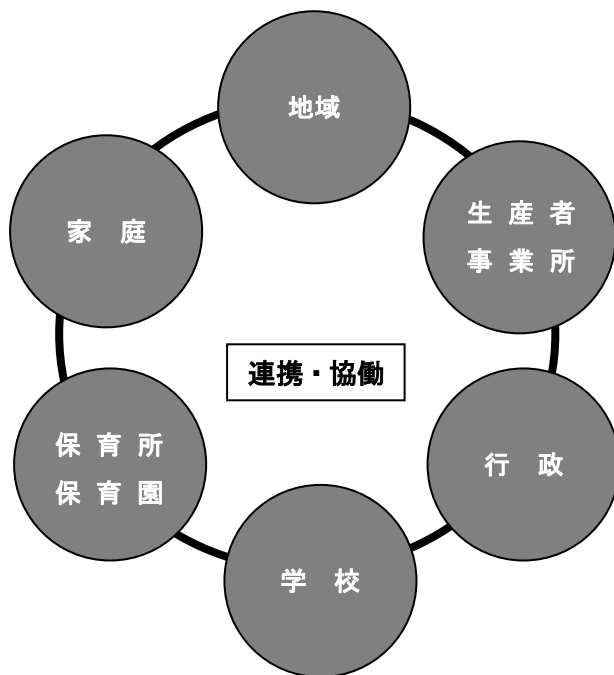
第4章 連携・協働による食育の推進

食育の推進にあたっては、家庭、保育所（園）、小中学校、地域、生産者・事業者、行政等が連携・協働し、様々な場において食育の取り組みを進める。

食育の推進

「食について考え、健康に配慮した食事を選択できる力」

「食べることへの感謝の気持ちと心豊かな食生活を営む力」



1 家庭の役割と取組

(1) 食生活の基礎的な習慣の形成

- ・規則正しい生活リズムを身につける。
- ・家族そろって望ましい食習慣（朝ご飯、食事のマナー、あいさつ等）を身につける。

(2) 家族と一緒に地元食材や食文化の基礎に触れる機会の創設

- ・孤食を解消し、共食を通じて食の楽しさの意識を育てる。
- ・地域の食育の取り組みに参加し、食に関する正しい知識を身につける。

2 保育園・保育所・学校の役割と取組

(1) 子どもたちへの食の指導と支援

- ・健康によい食生活の習慣を身につける。
- ・箸の使い方、食器の並べ方、話題の選び方など食事のマナーの指導を行う。
- ・地場産物、食文化への理解を深める。

(2) 家庭との連携

- ・食生活に関する正しい情報を伝える。（食育だより、食育講演会）
- ・給食についての理解を深める。（栄養バランス、地場産物の利用など）

3 地域の役割と取組

- (1) 食への関心を高め、共食する機会の創設
 - ・地元食材による料理教室を開催する。
- (2) 多様な世代の中で地元食材や食文化への理解促進
 - ・地域イベント等で郷土料理や行事食などの食文化を伝承する。

4 生産者・事業者の役割と取組

- (1) 食への知識を深める機会の創設
 - ・食に関する学習の機会を提供する。
- (2) 安全安心な食材の供給体制の確立
 - ・地元食材の積極的な供給や情報の提供に努める。

5 行政の役割と取組

- (1) 各主体の連携と総合的な食育の推進
 - ・食育に関する事業の実施、情報提供や啓発活動を行う。

第5章 計画推進のための具体的な取組

1 小石原保育園

「食は命なり」をテーマに、私たちの命を支える食べ物の命に感謝する心を育てることを目標とし、食事を通して望ましい食習慣や態度を養い、心身の健康の基礎を培う。

- (1) 毎日の食生活の積み重ねを大事にする。
 - ・食前食後の挨拶をする、準備や片づけの手伝いをする、マナーに気を付けて、なるべく残さないようにする、食べ物を大事に全てのものに感謝をして、友達と楽しくいただく。
 - ・身体を動かしてしっかりと遊ぶ。
 - ・家庭と連携をして、基本的な生活習慣を整える。
- (2) 食に関わる体験を積み重ねる。
 - ・野菜作りなどを通して、収穫の喜びを体験するとともに、様々な食材の調理過程にも関わり、自然の恵みや生命を大切にする心を育む。
 - ・地域の人や、身近な人の食への関りに触れるなどして関心を持つ。
- (3) 親子で食への関心を深めるため、情報発信を行うとともに、食に対する相談体制を整え、助言や支援を行い、お互いに共有する。
 - ・「給食だより」の発行、親子で食を楽しむ行事を行う。
 - ・日頃から、食に関して困っていることはないか気を付けておくこと、また、いつでも相談を受けられるようにする。

2 美星保育所

「楽しく食べる元気な子」を目標に、年間を通じて「給食を通して望ましい食習慣や態度を養い、心身の健康の基礎を培う。」「楽しく食事をしながら食べ物への感謝の気持ちを育てる。」を実践する。

- (1) 保育所での給食を活用して地産地消に取り組む。
- (2) 野菜の栽培や食材に触れる調理体験（クッキング保育）の実施。

- (3) 三色食品群を始めとした食に関する教育指導を行う。
- (4) 保護者が食に関心を持ってもらえるよう、食に関する情報提供の実施。
- (5) 生産者との交流や地域との連携による様々な食育体験活動を実施し、食への関心と感謝の気持ちの醸成を図る。

3 東峰学園

学校給食や食に関する指導を通して、健康で豊かな人間性を育むことができるように、健康によい食事のとり方や食事のマナーなど、バランスのとれた食生活を実践する資質・能力を身につけることができるようにする。

(1) 学校給食を活用した食に関する指導の推進

- ・食に関する指導において「食事の重要性」「心身の健康」「食品を選択する能力」「感謝の心」「社会性」「食文化」の6つの食育の視点から指導し、教科横断的に望ましい食習慣を身につけさせる。
- ・給食時間の食に関する指導や「栄養メッセージ」等を活用しながら、給食時間と関連をもたせた指導を行う。
- ・郷土料理や行事食、旬の食べ物、和食の日などを意図的に設定し、日本の食文化を理解し、継承する心を育てる。
- ・学校給食に地場産物を活用し、郷土への愛着や尊重する心を育てる。
- ・学年間の交流を図る「交流給食」を行い、共食の良さを実感し、望ましい人間関係を育てる。

(2) 学校や家庭、地域と連携し、食に関する啓発活動の実施

- ・ICTを活用しながら、食に関する情報発信（学校給食献立表、食育だより「ごはんまあだ」、東峰学園HPでの給食紹介ページ等）を行い、学校や家庭、地域をつなぐ。
- ・PTA保健給食委員会で食に関する取り組みを実施し、家庭への働きかけを行う。（生活アンケート、親子給食、親子料理教室、歯みがき週間、健康標語の実施）

4 保健福祉課

(1) 妊娠期

妊娠期は、将来の生活習慣病発症のリスクが高い低出生体重児の出産を防止するために、妊婦訪問指導を全員に実施し、妊娠期及び産褥期に必要な生活や栄養についての学習を支援する。

また、妊婦健康診査の結果に応じた個別の栄養指導を行い、妊娠高血圧症候群や妊娠糖尿病、貧血の予防につなげる。

(2) 小児期

小児期に適切な食や生活リズム、運動習慣などの生活習慣を身につけることは、将来の生活習慣病の発症予防のために重要である。そのために、乳幼児健診や子育て支援事業などの機会を利用したり、保育所（園）や学校等と連携したりしながら、適切な生活習慣についての学習を支援する。

(3) 成人期

基本健康診査や特定健康診査の結果に応じた個別の保健・栄養指導や受診勧奨を行い、糖尿病や高血圧症等の発症・重症化予防につなげる。

また、各種団体の集まりやとうほうTVや広報誌等の各メディア等を活用し、個人に応じた食事摂取等について啓発を行う。

(4) 高齢期

高齢者には、咀嚼能力の低下、消化・吸収率の低下、運動量の低下に伴う摂取量の低下等の課題がある。特に、これらは個人差が大きく、高齢者の多くが何らかの疾患を有しているという特徴が挙げられることから、年齢だけでなく、個人の状態に応じた取り組みを推進することが重要である。「高齢者の保健事業と介護予防等の一体的な実施事業」として、高齢者いきいきサロン等の機会を利用し、個々の実情に応じた食事のとり方についての学習を支援する。

また、社会福祉協議会に委託し、老人クラブを対象とした「シルバークッキング」や「食とお口の健康教室」を実施し、糖尿病や高血圧症の重症化予防等に加え、加齢によって起こる「ロコモティブシンドローム※1」予防に努める。

さらに、要支援者に対する食の支援については、配食サービス（社会福祉協会に委託）や移動スーパーの運行、集落支援員等による買い物支援など適切な栄養管理に基づく健康支援型サービスを推進し、地域高齢者の低栄養・フレイル※2 予防にも資する、効果的・効率的な健康支援につなげる。

(5) 全世代

村内においても、単身者や高齢者世帯のほか働く女性の増加といった様々なライフステージの変化から、簡便な食事として全世帯で中食の利用が増加している。健康に資するバランスのとれた食事の選択を村民が行えるよう、各世代に応じた様々な場面において啓発及び指導に努める。

※1 ロコモティブシンドローム（運動器症候群）…加齢や体の機能の障害などにより、体を動かすための運動器（骨や関節、筋肉）や神経の機能が低下して、「要介護」や「寝たきり」などの危険が高くなった状態のこと。

※2 フレイル…健康な状態と要介護状態の中間に位置し、身体的機能や認知機能の低下が見られる状態のこと。

5 農林観光課

(1) 関係機関と連携し村の農林産物の生産振興を図りながら、この地域の農林業者が生産した安心安全な農林産物を必要とする直売所や学校給食などに、安定して供給できるような体制を構築しながら地産地消を推進していく。

(2) 農林業体験や地域の祭り・行事への参加を通じて、自然の恩恵や食に関わる様々な活動への理解を深めることで、郷土への親しみと、農林産物への関心をより深く持ってもらうことにより、農林業を将来に継承できるよう地域一体となって取り組んでいく。

(3) 農林業体験やその他の体験活動を地域の人々の協力を得ながら実践し、グリーンツーリズム事業等導入可能な村づくりを推進していく。

(4) 村内で生産される農林産物及び加工品のブランド化を図る。

6 教育課

(1) 公民館学級については、家庭教育学級にて、子どもの心身の発達、親としての自覚や態

度等に関する子育て講座を行い、子どもの健康や発達、食事などの講座を通じて子育て世代に対し、食育の推進を図っていく。また女子みらい塾は、女性同士のネットワークづくりのなかで、郷土料理や食品の安全性、食の楽しさ・大切さについての学習を深める取り組みを行う。

(2) 東峰 Jr. みらい塾や8月に実施している Jr. サマーキャンプは、小学生を対象にした体験活動のなかに食に関する内容を取り入れ、生産の喜びや命について指導する。

(3) 男の料理教室は、村内の旬の食材を使い、料理をすることの楽しさと一緒に食べることの楽しさ、食に関する知識を伝えていく。

第6章 計画推進のための数値指標

東峰村では、食育を推進するにあたり、施策を実施した成果や達成度を客観的に評価できるよう目標値を設定するもの。

目標値の達成状況については、計画期間中（令和7年度）にアンケート等を実施し、その結果をもって最終年度（令和8年度）に成果を図るもの。なお、アンケートの対象者については、保育園・保育所・東峰学園の保護者及び児童生徒を対象として行うことを想定。

指 標		現状値	目標値	
1	食育に関心を持っている村民の割合	83.2%※1	90%以上	
2	朝食を食べていない児童生徒の割合	小学生	5.5%※2	0%
		中学生	11.8%※2	0%
3	児童生徒が食事（朝食もしくは夕食）を家族と一緒に食べる共食の回数	週 9.6 回※3	週 11 回以上	
4	食事の好き嫌いをせずに残さず食べることを意識している児童生徒の割合	—	80%以上	
5	普段から健康を意識した食事をとっている村民の割合	64.3%※3	75%以上	
6	近隣の地場産物（東峰村、福岡県など）の購入を意識している村民の割合	73.5%※3	80%以上	
7	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り組み回数	月 8 回※1	月 12 回以上	

※1 … 令和2年度東峰学園学校評価アンケートより

※2 … 令和3年度東峰学園調べより

※3 … 国の現状値（第4次食育推進基本計画）より