

元気さばえ食育推進プラン

～ 食でつながる みんなのさばえ ～

令和4年～8年度



“ 持続可能な みんなの食育 ”

令和4年3月

鯖江市

笑顔があふれる「食でつながるみんなのさばえ」をめざして

国が「第3次食育推進基本計画」を策定した平成28年、
鯖江市でも「第3次鯖江市食育推進計画」を改定し、食育の
推進に取り組んでまいりました。

今回、計画期間を終えるにあたり、鯖江市が目指す将来像
を実現させるため、「第4次鯖江市食育推進計画」を策定する
こととなりました。

前計画では、「食でつながるみんなのさばえ」を基本理念とし、市民、地域、学校、生産者、行政などが連携し、“つながる”ことを意識した食育に取り組んでまいりました。市内全小・中学校、保育所などが地元の野菜や食材を用いた給食を実施する「地場産学校給食の日」や、「鯖江和膳」の実施、市内12小学校に整備した畑を活用し、生産者とのふれあいや農業体験を実施する「学校給食畑」活動、食品関連事業者や地元生産者、農家の方々に講師としてご協力いただき、その道のプロから学ぶ「学校での食育授業」など、行政と食に関わる関係団体が連携した取り組みを行っています。

そんな中、新型コロナウイルス感染症の拡大は、私たちの生活に大きな変化をもたらし、食生活は大きく制限されました。しかしその変化は、当たり前だと思っていた「食」の大切さを改めて感じる機会となり、急速なデジタル化の進展は、多様な食育への取り組みを可能にしました。

重要なことは、変化に直面したときに、私たちがどんな選択をするかであり、変えてはいけない守っていかねばならないもの、時代の変化の中で変わっていかねばならないものを、正しく選択する必要があります。

健康な身体や体力を着実に身に付けることは、いつの時代も変わらない大切なことであり、健全な食生活の推進は豊かな人間性を育みます。食は鯖江市が目指す、笑顔があふれる「めがねのまちさばえ」の礎であり、私たちは、SDGsを推進し、食を支える環境を持続させるためにも、各関係機関の“つながり”をさらに強化し、より良い未来を目指した食育を推進していきたいと考えております。

最後になりましたが、本計画の策定にあたりまして、多くの貴重なご意見をいただきました、鯖江市食育推進計画策定委員会の委員の皆様をはじめ、アンケート調査にご協力いただきました多くの市民の皆様に、心から感謝申し上げます。

令和4年3月

鯖江市長 佐々木 勝久



目 次

第 1 章 計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨	2
2 前計画の主な取り組み状況	3
3 前計画の数値目標と達成状況	4
4 食をとりまく現状と課題	5

第 2 章 計画の基本的な考え方

1 計画の位置付け	10
2 計画の期間	12
3 計画の基本理念	13
4 計画の基本方針と施策の柱	14
5 計画の数値目標	16

第 3 章 施策の展開

1 やっばり健康	20
2 心と体を育てる教育	25
3 持続可能な食・農・環境	34

第 4 章 計画の推進体制と進捗管理

1 計画の推進体制と進捗管理	40
----------------	----

鯖江市食育推進計画(第 4 次)推進施策の体系一覧表	41
----------------------------	----

資料編	44
-----	----

第 1 章

計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨

「食」は、命の源であり、現在をいきいきと生き、生涯にわたって心もからだも健康で過ごすために欠かせないものです。また、おいしく楽しく食べることは、すべての人に共通する喜びで、心とからだを満たし健康で心豊かな生活の実現に繋がります。

また「食育」とは、生きる上での基本であって、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できる人間を育てることです。

近年の社会情勢や環境の変化、また、ライフスタイルの多様化により、「食」を取り巻く環境も常に変化しています。超少子高齢化、単独世帯や共働き世帯の増加など、社会環境がもたらす影響により、「高齢者の低栄養」、「生活習慣病の増加」、「地域の伝統的な食文化の喪失」など、食や食育への課題も多岐におよびます。

鯖江市は、国が平成17年に施行した「食育基本法」を受け、翌18年3月に全国に先駆け、食育推進計画を策定し、「食育」の重要性を伝え、様々な事業に取り組んできました。平成28年3月に策定した、「第3次鯖江市食育推進計画」では、第2次計画の基本理念である「食でつながるみんなのさばえ」を継承し、食育活動を行う団体や市民、教育現場や行政が連携し協力することで、さらなる“つながり”強化を目指し、食育活動に取り組んできました。

今回の計画策定においては、本市の「まち・ひと・しごと創生総合戦略」、「SDGs さばえ宣言」のもと、第3次計画での、各関係団体・関係機関との“つながり”をさらに強化した長期的かつ継続的な取り組みを行い、「食」を通して「笑顔があふれるめがねのまちさばえ」を目指すため「第4次鯖江市食育推進計画」を策定します。

2 前計画の主な取組み状況

平成 28 年 3 月に策定された第 3 次計画では、第 2 次計画の基本理念である「食でつながるみんなのさばえ」を継承し、“連携＝つながる”に思いを込めて、「健康」「教育」「農業」の三つのジャンルを設定し、長期的かつ包括的な体制で食育に取り組みました。

やっぱり健康

～子どもから高齢者まで幅広く、年代に応じた健康への取組み～

- ・ 子どもから高齢者までの健やかな生活習慣の実現
- ・ 食を中心とした未病予防（生活習慣病の予防）
- ・ 健康づくりを主体的に取り組む団体の育成および活動の強化
- ・ 子どもと親の健康を支える環境を整備する
- ・ 高齢者の「食えること」を支援し低栄養状態予防や改善を行う

心と身体を育てる教育

～和食・行事食の良さに気づき、

家庭における共食の問題、食の安全安心への取組み～

- ・ 一日の活動の源である朝食の摂取率を高める
- ・ 家庭での食育に対する意識を高める
- ・ 家族みんなで食卓を囲む習慣を定着し、孤食の増加を防ぐ
- ・ 食に関する講座・教室等、地域住民が参加しやすいイベントを開催し、地域に根差した食育活動を推進する
- ・ 食への関心の高揚と理解を図り、食の重要性を伝える
- ・ 食を取り巻く環境を知り、食を選ぶ力を向上させる

命を育む農業

～農産物の地産地消の推進と、家庭での実践の取組み～

- ・ 身土不二（※1）の考え方のもと、食の源である「農業」から自然環境にも配慮し、地産地消を推進する
- ・ 和食や伝承料理、地場食材を再認識し、郷土愛を育む
- ・ ごみの排出抑制から、地球温暖化防止に向けた取組みを推進する
- ・ 環境保全に関する意識を向上し、実践活動の推進を図る

【用語】

※1 身土不二（しんどふじ）… 長年そこに暮らす人々にとって、生まれ育った土地に実った食物を食べる事が体に良いという考え方。

3 前計画の数値目標と達成状況

平成 28 年 3 月策定の第 3 次計画の達成状況は次の通りです。

○は達成できたものを表し、●は未達成のものを表しています。

指 標		当初 (平成 26 年度)	現状 (令和 2 年度)	目標値 (令和 2 年度)
健康	● 朝食を食べない人を減らす			
	朝食欠食者(ほとんど食べない)を減らす(保育所～中学生)			
	中学生	3.0%	3.1%	0.0%
	小学生	1.0%	1.4%	0.0%
	幼稚園	0.0%	0.0%	0.0%
	保育所・こども園(公立 3～5 歳児)	0.0%	0.0%	0.0%
	朝食を抜くことがある人を減らす(大人)	5.5%	6.1%	4%
	● メタボ該当者の割合を減らす	18.9%	24.3%	16%
	● 夜遅く食べる習慣の人を減らす			
	就寝前 2 時間以内に夕食をとる	11.7%	14.5%	12%
教育	夕食後に間食・夜食をとる	14.2%	23.0%	12%
	● 共食の大切さを伝える			
	平日に朝食を一人で食べる割合(小・中) ※ 11.47%		45.46%	10%
	(※令和元年度より、調査の設問が「平日に朝食を子どもだけまたは一人で食べる割合」に変更されました)			
	平日に夕食を一人で食べる割合(小・中)	4.3%	4.8%	3%
農業	● 和食や伝承料理、地域の食文化に関する教室への一般参加者数	865 名	272 名	800 名
	● 食の安全・安心講座の年間回数			
	(消費生活センター出前講座、公民館活動も含む)	12 回	3 回	15 回
	● 学校給食に鯖江産地場農産物を使用する割合			
	(小・中学校 6, 11 月調査の平均 重量ベース)	28.0%	18.3%	33%
	● 市内直売所の年間販売額の増加			
	(福井県地産地消率状況調査)	126,379 千円	111,372 千円	135,000 千円
	● 学校給食を残さず食べる割合(小・中学校)			
	(アンケート結果の「残さない」「ほとんど残さない」の合計)			
	中学生	76.8%	80.7%	84%
	小学生	92.3%	89.9%	99%
	○ SNS(フェイスブック さばえおいしい応援団)等を活用した情報発信の回数	29 回/年	76 回/年	45 回/年
	○ 「食べきり運動」における啓発活動回数			
	(ブース設置回数および地域活動回数)	9 回	12 回	12 回

4 食をとりまく現状と課題

鯖江市内においてアンケート等を実施した結果、鯖江市の食育の現状と課題について、次のような結果が見られました。

《参考》

- ・ さばえ元気いきいきプラン（第6次鯖江市保健計画：平成28～令和2年度）資料
- ・ 鯖江市教育委員会実施「鯖江市食に関するアンケート」
- ・ 鯖江市農林政策課実施「令和元年度 鯖江市食育アンケート」
（※鯖江市民10～70代以上を対象に実施、907人が回答）

●健康な食生活関係の現状と課題

現 状	課 題
・ 10～20代の約半数が、食事の際、菓子で食事を済ませたり、食事を抜いたりすることがよくある、たまにあると回答 ・ 20～30代で3割が朝食を食べる際におかずを食べないことがよくあると回答 ・ 20～50代の約8割が、インスタント食品や冷凍食品を月に数回以上食べていると回答 ・ 食事で改善したい点について、栄養バランスと嗜好品の回答が多く、50代以上は食べすぎの割合が高い ・ 献立を作る際重視している点はこの質問に、10～40代は「簡単に作れる」「栄養バランス」の割合が高く、50代以上になると「栄養バランス」「味（塩分・糖分）」の割合が高い ・ 弁当や総菜を購入する頻度について、10代と50代の、毎日または週に数回購入する割合が約4割と高い	・ 若い世代には、「主菜、副菜、汁物」を毎食取り入れることが困難になっている ・ 「朝食をしっかり食べている」「偏食がない」子どももいる中、「朝食を食べてこない」「偏食が多い」子どももいる。家庭環境による格差が大きくなっている ・ 共働きの家庭が多い福井の地域性もあり、弁当や総菜を食事に取り入れている。インスタント食品や冷凍食品の品質も良くなってきているので、上手に付き合っていければよい ・ 保育所、幼稚園、学校だけでなく、家庭での食育活動の推進が求められている ・ 献立作りにこだわらない年代が増加 ・ 日本型食生活が薄れつつある

●学校・地域・家庭における食育活動の現状と課題

現 状	課 題
・ 70代では7割以上が食育に関心があるが、年代が低くなるにつれ割合が下がり、20代は2割ほどである ・ 50代の7割が、食事を一人で取ることが、よくある、たまにあると回答 ・ 外食について、30代は週に数回、月に数回を合わせると9割と高く、20代は2割弱が週に数回、外食をしている また、外食の際に大切にしていることは、4割が家族や友人とのコミュニケーションと回答し、外食を通してのコミュニケーションを大切にしていることがわかる ・ 食品を購入する際、食品表示や成分表示を見るかの質問に、60代は約9割が見ているが、20代は5割弱と、年齢が低くなるにつれ低くなっている ・ 外食の際に食べ残しをしないなど、ごみを減らす工夫をしているかの質問に、60～70代はほぼ10割、20代でも気を付けている、少し気を付けているが8割以上と、食品ロスへの関心は全世代を通して高いと言える ・ 家庭で伝承料理を食べているかの質問に、60～70代がよく食べる、たまに食べるを合わせると9割、30代は7割弱に減るが、全体を通し7割が伝承料理を食べていると回答	・ 子育てが落ち着いた世代で孤食が目立つ ・ 保育園・幼稚園や小学校では、地場産給食、給食畑での収穫体験など、食育教育が十分あったのに対し、中学、高校では食育に関する授業がなく、子供たちの食育への意識が途絶えてしまっている ・ 新型コロナウイルスの影響により、地域コミュニティとのつながりが希薄となっている。地域ぐるみで食育を強化し、子どもたちやその親に「食」の大切さを伝える取組みを推進する ・ 学ぶことは大切だが、一番は、食べる事が習慣となることである。一汁三菜のようにバランスの良い食事をとることや、地元産のものをすすんで購入することなどが習慣化されるような取組みを行っていくことが重要である

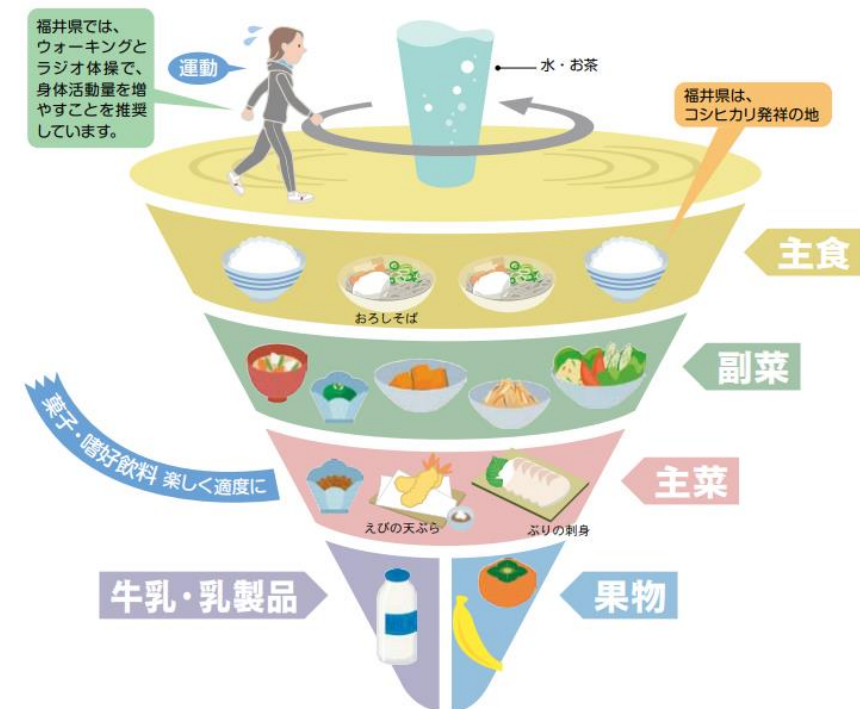
●地産地消に関する現状と課題

現 状	課 題
・野菜を購入する際、地元産を意識するかの質問に、年代が上がるにつれて割合が高くなり、60代は7割以上が意識していると回答 ・少子高齢による農業者の減少や担い手不足	・食育の推進により、農業に対する興味を持ってもらい、将来的に担い手不足対策に繋げる

バランスのとれた食事の重要性

日頃からバランスの取れた食事をとることで病気を予防し、健康的な生活を送ることは大切です。「食事バランスガイド」は、ふだん食べる料理を「主食」「副菜」「主菜」「牛乳・乳製品」「果物」に分けて、1日に「何を」「どれだけ」食べたらいいかを、コマの形にあわせてわかりやすく表しています。食べる量を意識することで、栄養バランスのとれた食習慣の考え方を身につけることができます。

福井県版 食事バランスガイド



福井県では、この「食事バランスガイド」に基づき、福井県民が日頃の食生活で慣れ親しんでいる料理とその量を示し、家族みんなで活用できる「福井県版 食事バランスガイド」を作成しています。

また、福井県は信仰心の厚いところで、食もその影響を受けています。代表的なものとして、魚介類や肉類を用いず、穀物や野菜などを主材料とした精進料理や、五穀豊穡と無病息災を感謝し、食事を共にして地域の交流を深める報恩講料理などがあります。



ワンポイントアドバイス

15歳から30歳代の男性で朝食欠食率が増加、20、30歳代の野菜摂取量は1日の目標量（350g）にあと100g程度不足しているのが現状です（※）。朝食をしっかりと食べて、野菜料理をもう1品プラスしましょう。

（※平成28年度県民健康・栄養調査結果）

出典：「福井県版食事バランスガイド」より

目指そう！ 野菜1日 350g（野菜を1皿プラスで健康食）

生活習慣病予防のためには、野菜を1日350g以上とることがすすめられています。しかし、日本人の平均摂取量からあと1皿分（70g）の野菜が足りない状況です。このレシピは、普段の食事にもう一品追加することで、野菜を70g以上プラスできるように工夫しています。



さばえ∞無限やさい∞

名前の由来… 無限と眼鏡の形が似ているから！

「無限野菜」とは、簡単で手軽に作れる野菜料理で、味付けはシンプルなのにおいしいという特徴があります。「さばえ∞無限やさい∞」は、その「鯖江版」として、鯖江市食生活改善推進員から募集したレシピです。健康を意識して、野菜70g以上で減塩の1皿プラスレシピを作りました。

《季節野菜のクリーム煮》



彩りのよい料理です。煮込むので野菜の旨味が出て、牛乳のコクもあります。
 ≪調理時間≫ 約20分
 ≪1人分の野菜の量≫ 99g
 ≪1人分の食塩相当量≫ 0.9g

さばえ∞無限やさい∞レシピはホームページでご紹介しています。是非ご活用ください！



第2章

計画の基本的な考え方

1 計画の位置づけ

鯖江市の食育を推進するため、各関係機関や団体が『食育』に対する共通認識を持ち、自主的かつ連携しながら取組みを行う必要があることから、鯖江市食育推進計画（元氣さばえ食育推進プラン）を策定します。

本計画は、第1次（平成18年3月策定）、第2次（平成23年3月策定）、第3次（平成28年3月策定）に続く、第4次計画であり、本市で取り組む他の計画とも相互に結び付きながら、効果的な推進を図ります。

国

食育基本法（平成17年7月施行）
 食育推進基本計画（平成18年～22年）
 第2次食育推進基本計画（平成23年～27年度）
 第3次食育推進基本計画（平成28年～令和2年度）
 第4次食育推進基本計画（令和3年～7年度）

県

福井県地産地消の推進に関する条例（平成20年4月施行）
 ふくいの食育・地産地消推進計画（平成21年～25年度）
 第2次ふくいの食育・地産地消推進計画（平成26年～30年度）
 第3次ふくいの食育・地産地消推進計画（令和元年～5年度）

鯖江市

第2期鯖江市まち・ひと・しごと創生総合戦略（令和2年～6年度）

- 鯖江市保健計画（平成28年～令和2年度）
- 鯖江市第8期介護保険事業計画（令和3年～令和5年度）
- 鯖江市子ども・子育て支援事業計画（令和元年～5年度）
- 鯖江市農業・林業・農村ビジョン（令和4年～8年度）
- 鯖江市環境基本計画（平成29年～3年度）
- 鯖江市一般廃棄物基本計画（令和2年～令和6年度）



第4次鯖江市食育推進計画（令和4年～8年度）
元氣さばえ食育推進プラン

なお、本計画の策定には、パブリックコメント（市民意見募集）制度を採り入れ、市の教育関係部署が横断的に一体となった「健康のまちづくり推進チーム」等も、オブザーバー（観測者）として参加しています。

鯖江市では、国連サミットにおいて全会一致で採択された「持続可能な開発目標（SDGs）」の理念に賛同し、目標達成に向けて取り組んでいます。令和元年には「SDGs未来都市」および「自治体SDGsモデル事業」の選定を受けており、本計画においても、SDGsの視点も取り入れ、計画の推進を図ります。

SDGs（エスディージーズ）について

持続可能な開発目標（SDGs：Sustainable Development Goals）とは、地球に住むすべての人が暮らしやすい社会を将来的に引き継いでいくため、2015年9月に国連総会で採択された2030年までの世界共通の目標です。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、地球上の「誰一人取り残さない（leave no one behind）」ことを誓っています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



めがねのまちさばえ
SDGs推進シンボルマーク



鯖江市は、SDGsの達成に向けて、特に目標5の「ジェンダー平等の実現」に重点を置き、女性の活躍を軸に持続可能な地域の振興を目指しています。

また、農林水産省が制作し、第4次食育推進基本計画でも使用されている「食育ピクトグラム（※1）」を活用し、多くの人にわかりやすく、食育の取組みについての情報を発信していきます。

食育ピクトグラム



※1 食育ピクトグラムとは、農林水産省が「食育」の取組みについて、子どもから大人まで誰にでもわかりやすく身近なものとして感じ、実践してもらうことを目的に、キャッチコピーとマークを組み合わせ、ピクトグラム（絵文字・絵単語）に表現したもの。

2 計画の期間

本計画の期間は、令和4年度から令和8年度までの5年間(※)とします。

なお、食育に関する施策を計画的に推進するため、この計画で定めた目標の進捗状況等を定期的に検証し、社会情勢などの変化や目標の達成状況等により、必要に応じた見直しを行っていきます。

(※) 新型コロナウイルス感染症の影響により、令和2～3年度の2年間をかけ計画策定します

(※) 新型コロナウイルス感染拡大の状況により、計画の内容について変更する場合があります

3 計画の基本理念

“食育”を推進し、実践していくためには、家庭や地域、学校、生産者、行政等が互いに連携し、総合的に取り組むことが重要です。

本計画では、第2次計画、第3次計画の基本理念を継承し、その基本理念に「SDGs」の視点を盛り込み、食育を通して、社会全体の[連携＝つながり]をさらに強化できるよう、未来に向けて、包括的な体制で食育に取り組むことを目指します。

【基本理念】

食でつながる みんなのさばえ

【さばえ食育ロゴマーク】

この食育推進を、より身近なものに感じてもらうために視覚に訴えるPR手段として作成しました。小学校や保育所での給食だよりなどに使用するなど、基本理念と併用した啓発活動を行っていきます。



「さばえ食育ロゴマーク」は、小学校や公立保育所等の給食だよりに使用されているほか、鯖江市産食材を使った加工品など、鯖江の食育啓発のために活用されています。

【第4次計画キャッチフレーズ】

持続可能なみんなの食育

鯖江市が推進しているSDGsの視点を取り入れ、キャッチフレーズとともに活動を展開していきます。

4 計画の基本方針と施策の柱

本計画では、鯖江市の現状と課題をふまえ、基本理念を実現していくための基本方針を、「健康」「教育」「食・農・環境」の三つのジャンルに大きく分けて設定し、関係機関が連携しながら食育に取り組めます。

また、その三つのジャンルを横断的につなぐチャネルとして、「デジタル化」に対応した食育の推進を行います。

基本方針

やっぱり健康

～ 子どもから高齢者まで幅広く、
世代に応じて、食を通じた健康への取り組み ～

食生活を通じ、世代に応じた健康づくりを推進しよう

施策の柱

- ①子どもから高齢者までの健やかな食生活の実現
- ②食を通じた健康的な生活習慣の普及（生活習慣病の予防）
- ③健康づくりを主体的に取り組む団体の育成および活動の強化
- ④子どもと親の健康を支える環境を整備する
- ⑤高齢者の「食べること」を支援し、低栄養状態の予防や改善を行う

基本方針

心と体を育てる教育

～ 和食・行事食の良さに気付き、家庭や地域に
おける共食の推進や食の安全安心への取り組み ～

地域の食文化を再認識し、家族や地域の人々、生産者との関わりの中で、食の大切さを学ぼう

施策の柱

- ①一日の活動の源である朝食の摂取率を高める
- ②家庭での食育に対する意識を高める
- ③家族や地域の人々と、みんなで食卓を囲む習慣を定着し、共食の場を増やす
- ④食に関する講座・教室等、地域住民が参加しやすいイベントを開催し、地域に根ざした食育活動を推進する
- ⑤食への関心の高揚と理解を図り、食の重要性を伝える
- ⑥食を取り巻く環境を知り、食を選ぶ力を向上させる

基本方針

持続可能な食・農・環境

～ 農産物の地産地消の推進と、
家庭での実践の取組み ～

地産地消の実践に向けて農業を身近に感じ、SDGsの視点で、環境への理解を深めよう

施策の柱

- ①身土不二の考え方のもと、食の源である「農業」から自然環境にも配慮し、地産地消を推進する
- ②和食や伝承料理、地場食材を再認識し、郷土愛を育む
- ③ごみの排出抑制から、地球温暖化防止に向けた取組みを推進する
- ④環境保全に関する意識を向上し、実践活動の推進を図る

《横断的な視点》

SDGsの視点を取り入れた食育の推進

デジタル化に対応した食育の推進

- ・小中学校における「ICT(※1)教育」の導入と、食育の連携
- ・オンライン講座、オンライン料理教室の活用
- ・動画配信やアーカイブ配信を利用した、多様なコンテンツによる食育の推進

※1 ICTとは、「Information and Communication Technology（情報通信技術）」の略で、通信技術を活用したコミュニケーションのこと。

食育ピクトグラムを活用した食育の推進

5 計画の数値目標

鯖江市の食育を推進し、施策の成果や達成度を確認するため、今後5年間の目標を「健康」「教育」「食・農・環境」の三つのテーマごとに定め、令和8年度までに達成すべき具体的な目標値を設定します。

指 標	現 状	目標値
	(令和2年度)	(令和8年度)

健 康

○ 朝食を食べない人を減らす

朝食欠食者(ほとんど食べない)を減らす(保育所～中学生)

中学生	3.1%	0.0%
小学生	1.4%	0.0%
幼稚園	0.0%	0.0%
保育所・こども園(公立3～5歳児)	0.0%	0.0%

朝食を抜くことがある人を減らす(大人)

6.1%	4%
------	----

○ メタボ該当者の割合を減らす

24.3%	19%
-------	-----

○ 夜遅く食べる習慣の人を減らす

就寝前2時間以内に夕食をとる	14.5%	12%
----------------	-------	-----

○ 栄養改善が必要な人を減らす(高齢者)

6カ月間で2～3Kg以上の体重減少があり、かつBMI=18.5未満の人

3.2%	2.0%
------	------

教 育

○ 給食をおいしいと感じる割合(小・中学校)

(アンケート結果の「おいしい」「どちらかといえばおいしい」の合計)

88.2%	90%
-------	-----

○ 学校での農業体験実施回数(小学校)

212回	220回
------	------

指 標	現 状	目標値
	(令和2年度)	(令和8年度)

○ 和食や伝承料理、地域の食文化に関する教室への一般参加者数

272 名 900 名

(令和2年度はコロナの影響により開催中止、縮小等のため減少 令和元年度実績: 1,681 名)

○ 食の安全・安心講座の年間開催回数

(消費生活センター出前講座、公民館活動も含む)

3 回 4 回

食・農・環境

○ 学校給食に福井県産地場農産物を使用する割合

(小・中学校 6、11 月調査の平均 重量ベース)

40.6% 42%

(鯖江産農産物使用率は 18.3%)

○ 市内直売所の年間販売額の増加

(福井県地産地消率状況調査)

111,372 千円 135,000 千円

○ SNS (フェイスブック・Instagram「さばえおいしい応援団」(※1))
等を活用した情報発信の回数

76 回/年 80 回/年

○ 「食べきり運動」や「フードドライブ」(※2)における啓発活動回数

(ブース設置回数および地域活動回数)

12 回 14 回

○ 燃やすごみ組成調査における食品廃棄物の割合を減らす

34.1% 31.2%

- ※1 フェイスブック・Instagram「さばえおいしい応援団」
公益財団法人「農業公社グリーンさばえ」のオフィシャルサイトと連動したフェイスブック、Instagramで、“旬を楽しむ”鯖江の農産物を使ったイベントや季節の食材の話題などを情報発信している。
- ※2 フードドライブとは、家庭で余っている食べきれない食品を持ち寄り、福祉団体・施設などを通じて、必要としている人に提供する活動のこと。

さばえ野菜とおいしい仲間たち



祝 農林水産大臣賞 受賞

吉川ナス

昭和初期には、鯖江市の旧吉川村一体で栽培されていましたが、栽培が難しく収穫量は減り、継承も危ぶまれました。しかし、農家有志らで結成された「鯖江市伝統野菜等栽培研究会」が復興に取組み、平成22年には300個だった出荷量が、今では年間4万2千個を出荷できるようになりました。平成28年には、伝統野菜としては全国初となる「地理的表示（GI）保護制度」に登録。さらにこれまでの取組みが評価され、「令和3年度 地産地消等優良活動表彰」において、同栽培研究会が最高賞の農林水産大臣賞を受賞しました。

川島ごぼう

鯖江市北中山地区の川島町で、鞍谷川流域の砂混じりの土地をいかし、昭和初期から生産が始まりました。品種は一般的な「滝の川」ですが、鞍谷川流域の風土で育まれることで、風味豊かできめ細かく、しっとりやわらかいのが特徴です。無農薬・有機肥料にこだわり、大切に育てられた特別栽培（福井県特別栽培農産物 認証1）のごぼうです。



北中山小児童会
川島ゴッポー

山うに

鯖江市河和田地区で作られてきた、伝統薬味。柚子、福耳とうがらし（赤ナンバ）、鷹の爪、塩というシンプルな材料を、すり鉢で丹念にすり混ぜて作られます。材料の配分やすり加減により、味に変化が見られ、各家庭の味として親しまれています。学校給食にも山うにを使用した「とりのからあげ山うに風味」が登場し、子どもたちにも人気のメニューとなっています。

フェイスブック インスタグラム「さばえ おいしい応援団」も随時更新中！



フェイスブック
QRコード



インスタグラム
QRコード



第3章

施策の展開

1 やっぱり健康

基本方針



食生活を通じ、世代に応じた
健康づくりを推進しよう

市民が健やかな毎日を過ごすために、“食”を通じた健康への取り組みは不可欠です。人の一生において、妊娠期から乳幼児期、そして成長とともに高齢期をむかえるまで、食生活や食習慣は変化していきます。そのため、生涯にわたって、健康な食生活を継続できるように各世代に応じた食育の推進が重要です。

また、ごはん中心の、主菜・副菜を組み合わせた栄養バランスに配慮した食生活を推進し、将来起こりうる生活習慣病の予防に取り組みます。

施策の柱

子どもから高齢者までの
健やかな生活習慣の実現



●ライフステージに応じた栄養指導の充実

幼児健診、乳幼児相談や、特定健診時における栄養指導を充実し、あわせて、保育所等における食育の推進を強化します。

また、すべてのライフステージにおいて基本となる適切な量と質を考えた食事の普及啓発の強化や、口腔機能(※1)の向上に向けた取り組みを行います。

※1 口腔機能(こうくうきのう)

噛むことも含めた口の働きのことで、乳幼児では虫歯予防、高齢者では噛む力が弱まることなどでおこる低栄養予防の取り組みが重要となっている。

●食物アレルギー者への情報提供

近年、食物アレルギー（※1）の症状を有する子どもが多くみられることから、乳幼児相談時を活用して、保護者に対する適切な情報提供を行います。

※1 食物アレルギー

人間の体には、体内に侵入してきた異物に対して抗体“IgE”をつくり、これらを攻撃して体を守ろうとする働きがある。この働きが、ある特定の食物を食べることで過剰に反応し、じんましんや腹痛などをおこすのが食物アレルギーである。

食物アレルギーの主な原因食物として卵、小麦、乳、そば、甲殻類などがある。

●食に関するデータや課題などの情報共有

食に関するアンケート（市が保育所（園）・幼稚園の保護者を対象に、また、県が小・中学校の児童・生徒を対象に行う）のデータや課題などの情報を共有し、各施設と行政が連携して課題に取り組みます。

施策の柱

食を通した健康的な
生活習慣の普及（生活習慣病の予防）



●生活習慣病予防（重症化予防）への指導の充実

生活習慣病予防のために、健康に関心を持ち予防の大切さを理解した上で、食生活改善の正しい知識が習得できるよう支援します。また、特定健康診査結果に基づいて、生活習慣病のリスクのある方を把握し、重症化予防に向けた保健指導を充実します。



保健指導の様子

●ごはん中心の栄養バランスに配慮した「日本型食生活」(※1)の推進

日頃からバランスの取れた食事をとることで病気を予防し、健康的な生活を送ることは大切です。生活習慣病予防のためには、主食としてごはんを中心に、主菜・副菜（おかず）の組み合わせによる、栄養バランスに優れた「日本型食生活」が理想とされています。普段の食事^{プラス}に^{プラス}の発想として、主食^{プラス}主菜^{プラス}副菜を基本としたバランス食やごはん食のメリットなどを推進します。

特に、野菜については、日本人の平均摂取量からあと1皿分（70g）の野菜が足りないため、普段の食事にもう一品、野菜を70g以上プラスできるような、簡単でおいしいレシピ「さばえ∞無限やさい∞」(※2)を普及啓発し、生活習慣病の予防に取組みます。

※1 日本型食生活

昭和50年代ごろの食生活のこと。ごはんを主食としながら、主菜・副菜に加え、適度に牛乳・乳製品や果物が加わった、バランスのとれた食事。

※2 さばえ∞無限やさい∞

「∞（無限）」は眼鏡の形に似ているため、「めがねのまちさばえ」にちなみ、無限野菜の鯖江版として、無限に食べられる手軽な野菜料理を提案している。野菜を継続的に食べ続けることや野菜の大切さを伝え続けることを推進する。

施策の柱

健康づくりを主体的に取り組む

団体の育成および活動の強化



●食と健康に関する活動団体の育成と活動支援

食生活改善推進員(※3)や健康づくり推進員(※4)、愛育会(※5)などの食と健康に関する団体の育成や活動支援を行うことで、幅広い地域での食育推進を実践します。

※3 鯖江市食生活改善推進員

市民の健康づくりのため、栄養および食生活の改善および普及を図ることを目的とし、市内では68名(令和3年4月現在)の推進員が活動を行っている。

※4 鯖江市健康づくり推進員

地域に密着したきめ細かい健康づくり事業の推進を行い、280名(令和3年4月現在)が活動している。

※5 鯖江市愛育会

自主組織として12小学校区ごとに地区愛育会として結成され、地域住民の健康の保持増進を図り、明るく住みよい地域を作ることを目的に活動を行っている。

施策の柱

子どもと親の健康を支える環境を整備する



●給食だより等を通じた保護者への情報提供

市内の保育所（園）や小中学校が毎月発行する「給食だより」に、食事のマナーや食習慣、栄養バランスの良い組み合わせ、手作りおやつレシピなどの情報を掲載することで、子どもを通じて保護者に対する食育を推進します。また、学校のホームページを活用し給食メニューを随時掲載することで、保護者に向けて最新の情報を発信しています。



保護者に対する食育情報の例



ホームページ掲載の例

●食育アンケート結果を活用した保護者への啓発活動

食育アンケートを実施し、結果をフィードバックすることで、規則正しい生活習慣の大切さを知らせます。

●バランスのとれた食事の重要性に関する周知活動

栄養素を赤色（肉、卵、小魚など体をつくるもとになるもの）、黄色（米、いも類・油脂類などエネルギーのもとになるもの）、緑色（野菜や果物など体の調子を整えるもとになるもの）の三つの食品グループで表す三色わけなどの活動を通じて、理想的な栄養バランスや食事の組み合わせ方を学ばせます。



保育所の「三色食品群」についての活動



小学校の「三色食品群」についての授業

施策の柱

高齢者の「食えること」を支援し、
低栄養状態の予防や改善を行う



●ひとり暮らし高齢者等を対象とした食の自立支援

買い物や調理が困難な高齢者を支援するため、おおむね65歳以上のひとり暮らし高齢者等を対象に、健康で自立した生活を送ることができるよう、週1回、ボランティアが栄養のバランスのとれた昼食を持って訪問します。

また、地域包括支援センターや介護支援専門員等の専門職が、高齢者の身体状況や生活環境、高齢者の希望等を把握し、個別に合わせた家事援助や食材の配達、移動販売、お買い物バス、買い物代行、民間のお弁当等の社会資源を調整し支援します。

●低栄養予防等のための栄養改善の啓発や指導

地域での介護予防教室において、低栄養予防、フレイル（※1）予防等のための栄養改善普及啓発活動の実施や栄養指導を行います。

※1 フレイル

健康な状態と介護が必要な状態の間で、高齢になって、筋力が低下したり、心身の活力（認知機能、社会とのつながり等）が低下したりする状態のこと。早期に発見し、日頃の生活習慣を見直すことで、その進行を抑制したり、健康な状態に戻したりすることができる。

●食の面で介護予防を推進する栄養サポーターの育成や研修

高齢者の低栄養予防など地域において食の面で介護予防を推進していく栄養サポーターを育成します。また、その活動に必要な研修の機会を設けます。

2 心と体を育てる教育

基本方針



地域の食文化を再認識し、家族や地域の人々、生産者との関わりの中で、食の大切さを学ぼう

食を通じた「学び」は、人間の心と体を育てます。食育は生涯にわたって必要なもので、学校の中だけでなく地域や家庭での取組みが重要です。

近年、食生活の内容は豊かになったものの、食事をする際の環境はけっして豊かとはいえません。人間関係が希薄になりがちな現代において、地域や家庭での人と人とのつながりを再認識し、食文化やマナーの継承、食卓を囲む大切さを伝えることが課題となっています。

食の基本ともいえる朝食や、和食を取り入れた食生活を推進し、時代に応じて求められる「食を選ぶ力」の向上に取り組めます。

施策の柱

一日の活動の源である朝食の摂取率を高める



●学校内で食育推進年間計画を作成し、授業や活動を展開

市内12小学校、3中学校のすべてが毎年、食育推進年間計画を作成し、食育の推進を行います。児童、生徒対象の食に関するアンケートを毎年実施し、毎回必ず朝食に関する設問を設け、結果から実情を捉えながら課題の改善に取り組めます。

また、朝食の摂取率向上は、食育の基本と考え、改善に向けた長期的な取組みを行っていきます。

家庭での食育に対する意識を高める



●学校内で食育推進年間計画を作成し、授業や活動を展開(再掲)

学校で毎月発行される「給食だより」に、給食を通じて季節の行事食や食事マナーなど、献立以外の“食”に関するさまざまな情報を掲載し、子どもを通じて保護者への食育を啓発します。

また、小学校ごとに「マイごはんデー」を実施し、子どもが自分で給食用のごはんを準備して登校したり、中学校では「マイお弁当デー」を実施したりするなど、子どもに食事を自分で作る楽しさを実感してもらい、また、その姿を保護者にみてもらうことで、家庭での食育に対する意識を高めます。

●食を通じた対話の場を広げ、家庭での食育支援を図る

市内の小学校4年生を対象とした「合宿通学」では、地域のボランティアの協力のもと、親元を離れ公民館等で子どもたちが自立した生活を送る体験を行います。その際には、食事作り、配膳、食器洗いも自らの手で行う体験をします。

このような地域ぐるみの体験が、子どもたちが家庭に戻った際に会話を通じて家庭に広がり、日常生活に取り入れられることで、家庭での食育支援にも繋げることを目指します。



合宿通学の地場食材を使用した食事作り

● ICT教育を活用し、家庭や生産者をつなげる食育を推進する

鯖江市では、GIGAスクール構想（※1）実現に向け、学校における「ICT環境」の整備・運用を進めており、小中学校の全児童・生徒にタブレット端末を一人一台整備しました。

学校における食育授業での活用のほか、学校と生産者をつなげる食育の推進に取り組みます。また、子どもたちだけでなく、家庭にも食育の取り組みが広がるように、今後もタブレット端末を活用した取り組みを行っていきます。



タブレット端末を活用した授業



おいしさを探検する学習の様子

※1 GIGA スクール構想とは、児童生徒に一人一台の端末と ICT 環境を整備し、多様な子どもたちの個性に合った教育実現を目指す構想のこと。

施策の柱

家族や地域の人々と、みんなで食卓を囲む
習慣を定着し、共食の場を増やす



●学校内で食育推進年間計画を作成し、授業や活動を展開(再掲)

家族や友人、仲間と一緒に食事をする「共食（きょうしょく）」は、人への気配りから生まれる思いやりの気持ちを育み、生活や食事の質を向上させる効果もあることから、その重要性を伝えていきます。

施策の柱

食に関する講座・教室等、
地域住民が参加しやすいイベントを開催し、
地域に根ざした食育活動を推進する



●子ども、男性、家族等各世代を対象とした料理教室の開催

各地区公民館などで、子ども、男性、家族など各世代に応じた料理教室を開催し、参加者に応じた内容で指導することで、食をより身近に感じる活動を行います。

●地域の特色を生かした食育事業の展開

また、食生活改善推進員や愛育会など地域の各種団体の連携により、地域の地場食材の使用、伝承料理の活用、越前漆器のお膳を使用した和食マナー教室や洋食マナー教室など地域の特色を生かした食育事業を展開します。



ゆたかっこ チャレンジ・座 ふるさと
(豊公民館)



お膳を使った和食テーブルマナー
(北中山公民館)

施策の柱

食への関心の高揚と理解を図り
食の重要性を伝える



●農業体験で収穫した野菜を積極的に給食に取り入れる

学校給食用食材として地場農産物を納品することを目的に、鯖江市内の全小学校12校に学校給食畑を整備しています。また、学校の敷地内に学校畑のある学校もあります。

これらの畑で地元の農家のボランティアのもと、子どもたちが自分たちの手で野菜を育て、積極的に給食に取り入れることで、新鮮で安全・安心な野菜を食べ、食べ物への感謝の気持ちをもつことを推進します。

●旬の食材や地元の食材への関心を深める

学校で毎月発行される給食だよりには、季節の食材を紹介するコーナーを設け、鯖江市で収穫される農産物について紹介します。

また、市内全小学校において、3年生から使用する副読本「わたしたちの鯖江市 第35版（令和3年4月1日発行）」には、鯖江で作られている野菜や果物、特産野菜として「吉川ナス」などを掲載し、子どもたちが地元で採れた野菜に親しみを感じ、生産者に対する感謝の気持ちを醸成します。

学校給食畑を通じた農業体験からも、子どもたちが農作物の成長を身近に感じ、スーパーの野菜売り場の品揃えとは違った旬の農産物について、関心を深める活動を行います。



副読本「わたしたちの鯖江市」

●学校給食畑等を通じた生産者との交流

学校給食畑は、地区ごとに子どもたちの給食に地場農産物を提供するため、地域の農家のボランティアの支援を得て活動しています。学校行事と連携した苗植えや収穫体験を農家の指導のもと行い、また学校は「地場産学校給食の日」等で農家を学校に招待し、子どもたちと一緒に給食を食べ、感謝の気持ちを伝えることで相互の交流を図っていきます。



ブロッコリー定植体験



枝豆の収穫体験

●献立に行事食や郷土食を取り入れ、食文化やマナーを伝える

学校給食では、食を通して季節感を子どもたちに伝えます。学校給食の献立に節分豆や冬至なんきんなどの行事食や、あぶらあげごはん、打ち豆のみそ汁などの郷土料理を取り入れ、昔から伝わるふるさとの料理では自然の恵みに感謝し、家族の幸せを願い、健康への知恵が込められていることを子どもたちに伝えます。

また、市内の全小学校では、鯖江市の地場産業である越前漆器の給食用漆器を導入しており、子どもたちが日本の食文化を知り、お箸の持ち方や漆器の取り扱い方について学んでいます。



越前漆器を使用した学校給食

(自校式 統一献立)

●給食食材の調理体験など、給食を活用した食育を充実させる

小学校では、給食食材の調理体験や給食調理員の方々との交流を行うことで、子どもたちが「食」は多くの人々によって支えられていることを理解し、勤労に感謝する心を育て、給食を活用した食育を充実させます。



とうもろこしの皮むき体験



給食作りの様子を紹介する動画

●小学校の学年に応じた出汁や味覚等を学ぶ授業の実施

体の成長過程である少年期の食育は重要で、特に、大人の味覚に変化していく小学生への食育の取組みは、子どもたちの将来の体を育んでいきます。

小学校の学年に応じた食育に取り組むことで、多感な学童期の「食」への関心を高めま

す。

中学年（３年生）・・・五味（甘味、塩味、苦味、酸味、うま味）や五感を使って、
食べ物のおいしさを探検する「おいしさを探検する学習」

中学年（４年生）・・・大豆を使った加工品のひとつとして、４年生の時に自分たちで
仕込んだ味噌が熟成し、５年生の調理実習や給食の食材として
使用する「みそ作り体験」

高学年（５年生）・・・昆布やかつおぶし等の数種類の出汁の食材を用いて、香りや味
の違いを体験する「おいしさを引き出す学習」



おいしさを探検する学習



おいしさを引き出す学習



みそ作り体験

●高校生の食育活動の推進

小中学校で推進した食育の取組みを、義務教育が終了した高校生にもつなげていくため、市内の高校と連携し若い世代への食育の推進を行います。

高校生自らが農家の指導のもと農作業体験を行い、収穫した食材を使用し、調理体験を行うことで「食」への意識と関心を高めます。また、NPO法人と連携し、収穫した食材を使用したメニューを考案、盛り付けや接客まで行う「高校生カフェ」では、将来の職業としての「食」への気付きにつなげます。



吉川ナスを使った調理体験（令和元年度）



「高校生カフェ」（令和元年度）

●放課後子ども教室等での野菜の収穫体験の実施

地域における学校や児童センター等を活用し、放課後の子どもたちの活動拠点（居場所）を確保する「放課後子ども教室」において、地域住民との交流を通じた野菜の収穫体験を実施することで、学校の外における地域での子どもの食育を推進します。

施策の柱

食を取り巻く環境を知り、
食を選ぶ力を向上させる



●食の安全・安心に関する「食を選ぶ力」の向上に取り組む

令和2年4月に食品表示法が完全施行され、一般用の加工食品の栄養成分表示が義務付けられました。また、令和4年3月末までには、生鮮食品、すべての加工食品について、原材料の産地表示が必要となります。このように「食」を取り巻く環境は年々変化していき、消費者が情報をしっかり確認し、自分にあった商品を選ぶことが大切です。

また、顔の見える生産者が鯖江の風土の中で育てた食材は、新鮮で安心です。消費者が正しい判断ができるように、食の安全・安心に関する活動を推進していきます。



地元農家との収穫体験



食品表示について学んだ親子講座

3 持続可能な食・農・環境

基本方針



地産地消の実践に向けて、
農業を身近に感じ、
SDGsの視点で、
環境への理解を深めよう

農業は、人間が生きていく上で必要不可欠な食糧を生み出します。自然とともに営まれる農業は、長い歴史の中で人とともに歩んできました。

和食や伝承料理に多く使用される地場食材を知り、地産地消の活動を推進することで農業を理解し、新鮮で安全安心な食生活の実践を目指します。

また、食生活の背景にある食品ロス等の環境問題(※1)にも、関係機関と連携しながら改善に取り組んでいきます。

※1 環境問題（かんきょうもんだい）

食育関係では、まだ食べられるのに捨てられている食品の問題があり、日本では年間 500 万トン～800 万トンの食品が廃棄されている。

（令和元年度：約 124g/人・日、約 45kg/人・年）

施策の柱

身土不二の考え方のもと、食の源
である「農業」から自然環境にも
配慮し、地産地消を推進する



●元氣さばえ食育推進会議の定期的開催と進捗状況確認

農林政策課に事務局があり、鯖江市の食育推進に取り組む「元氣さばえ食育推進会議」を定期的に開催し、地産地消の活動を含めた全体的な食育活動の進捗状況を確認していきます。

●女性農業団体の活動支援

農村活性化推進員や農村主婦会議、ＪＡ女性部三代会など市内の女性農業団体の活動を支援し、学校等と連携を図ることで、活躍の場を広げていきます。

●地場産学校給食の推進と和食給食の推進

平成20年度からスタートした「地場産学校給食の日」における地場産野菜の使用品目数の向上に取り組みます。

また、毎月の学校給食では、季節ごとに旬の食材を取り入れた和食給食「鯖江和膳（さばえわぜん）（※1）」の充実を目指します。



「地場産学校給食の日」の給食

「地場産学校給食の日」の献立例（11月）

- ・さばえ菜花米ごはん
- ・とりのからあげ山うに風味
- ・小松菜のちかもんづけあえ
- ・まなべ汁（※2）
- ・鯖江市産ブルーベリー大福

学校給食での鯖江産食材例



6月 マルセイユメロン



7月 吉川ナス



11月 川島ごぼう



6月・11月 山うに



2月 イチゴ

※1 鯖江和膳（さばえわぜん）

小学校の学校給食で、鯖江市の旬の食材や福井県の特産品を使用した和食給食を「鯖江和膳」と名付け、子供たちに地域の食べ物や和食文化を伝えるとともに、地産地消の推進を図る。

※2 まなべ汁

越前鯖江藩主、間部詮勝（まなべあきかつ）が倭約を実践するために食べたと言われる味噌汁。実際は地場野菜と大豆の粉を使用するが、子どもたちが食べやすいように「打ち豆」にアレンジしている。

●学校給食畑を活用した地場産野菜の供給増加

学校給食食材として鯖江産野菜の供給増加と地産地消率の向上を目的に、平成 21～23 年度に農家グループの立ち上げと畑の整備を行った「学校給食畑」を活用し、継続的な地場産野菜の供給増加に取り組めます。

●地場農産物を活用したイベントでの啓発活動

「ふるさと鯖江の料理を楽しむ会」などのイベントにて、地場産食材を使用した料理を提供し、地産地消の P R 活動を行います。また、「道の駅西山公園」を活用し、農産物の直売だけでなく、加工品販売や伝統野菜 吉川ナス、川島ごぼう、さばえ菜花米などの P R 活動等も行います。

●野菜ソムリエと連携した市内外への地場食材 P R 活動

福井県唯一の野菜ソムリエの会である「野菜ソムリエコミュニティ福井」と連携し、フェイスブックやInstagram「さばえおいしい応援団」を活用した鯖江産農産物の情報発信など、地場農産物の魅力を P R していきます。あわせて、地場産食材を使ったレシピを考案し、イベント会場で試食提供を行ったり、レストラン等で地場産食材を取り入れた料理の提案、提供を行ったりするなど、地産地消および鯖江産農産物の消費拡大・販路拡大を推進します。



イベント会場等での地場産食材を使ったレシピの試食提供

●米の消費拡大啓発活動

J Aの学校での食育活動への支援や、給食での鯖江市の特別栽培米「さばえ菜花米」の使用など米の消費拡大についての啓発活動を行います。

また、県やJ Aと協力し、福井県のブランド米である「いちほまれ」をはじめ、コシヒカリ、ハナエチゼン、イクヒカリなど、いろいろな品種を学校給食で使用し、子どもたちのお米への愛着心を醸成させ、家庭への普及を推進します。



学校給食でのさばえ菜花米の提供



J Aによるお米の食べ比べ体験

施策の柱

和食や伝承料理、地場食材を再認識し、
郷土愛を育む



●地域の伝承料理の調査と啓発活動

市内で活動する、食にまつわる各団体の協力を得て、鯖江市内の郷土料理や伝承料理に関する情報を集め、地域の食文化を若い世代へ継承していくため、郷土料理や伝承料理にまつわる情報を発信していきます。



伝承料理の講習会



伝統薬味「山うに」講習会

施策の柱

ごみの排出抑制から、
地球温暖化防止に向けた取組みを推進する



●ごみ排出抑制に取組み、食べ残し防止を推進

食品ロスの問題に取り組み、「食べきり運動」や「フードドライブ」の活動を通して、ごみ排出抑制(リデュース)の一手段としての“もったいない”意識を醸成し、食べ残し防止を推進します。



キャラクター“のっこさん”



「食べきり運動」推進 紙芝居



フードドライブ活動

施策の柱

環境保全に関する意識を向上し、
実践活動の推進を図る



●「エシカル消費（※1）」につながる食への取組みを推進

幼児や小中学生とその保護者、高校生に対し学校や地域での農業体験を含めた交流会、学習会を充実するとともに、高齢者には出前講座でのエシカル消費を推進し、家庭や職場においては食品ロスやごみのたい肥化を推進するなど、幼児期から高齢期に至る各年代の特性に応じ、学校、地域、職域その他様々な場に於いて自主的に人、社会、環境、地域に配慮した行動ができるよう統合的、一体的に推進します。

※1 エシカル (ethical) とは、直訳すると「倫理的な」という英語で、「より良い」「社会的な良識」を意味する。つまり、エシカル消費とは、人・社会・環境に配慮した、やさしい商品やサービスを選ぶことである。

第4章

計画の進捗体制と進捗管理

1 計画の推進体制と進捗管理

本市の“食育”推進のために、食育の日（毎月19日）や、食育月間（毎年6月）の取り組みとともに、広く市民の意見を反映させるため、鯖江市食育推進会議（元気さばえ食育推進会議）を開催し、行政と食に携わる関係団体の連携や情報共有を強化していきます。

また食育は、健康、教育、農業と様々な側面があることから、本市の関係各課が連携し、横断的に取り組むために設置した「健康のまちづくり推進チーム」とともに課題に取り組み、さらに、鯖江市が推進している「SDGs」の視点や「デジタル化」を積極的に取り入れ、食育ピクトグラムを活用した、だれにでもわかりやすい食育を推進していきます。

あわせて、めまぐるしく変化する社会状況の中で、本市の現状と食育の進捗状況を把握するため聞き取りやアンケートを実施し、結果を公表するとともに内容を検証し、今後の取り組みにつなげていきます。



鯖江市食育推進計画(第4次) 推進施策の体系一覧表

施策の柱	取り組みべき内容	やっばり 健康					心と体を育てる 教育					持続可能な食・農・環境				
		子どもから高齢者までの生活習慣の実現	食を通じた健康的な生活習慣の普及(生活習慣病の予防)	健康づくりを主体的に取り組む団体・育成および活動の強化	子どもと親の健康を支える環境を整備する	高齢者の「食べることを支援する」、低栄養状態の予防や改善を行う	一日の活動の源である朝食の摂取率を高める	家庭での食育に対する意識を高める	家族や地域の定着し、共食の場を増やす	食に関する講座・教室等、地域住民が参加しやすいイベントを開催する	食への関心の高揚と理解を図り、食の重要性を伝える	食を取り巻く環境を知り、食を選ぶ力を向上させる	食土不二の考え方のもと、食の源である「農業」から自然環境にも配慮し、地産地消を推進する	和食や伝統料理、地場食材を再認識し、郷土愛を育む	ごみの排出抑制から、地球温暖化防止に向けた取り組みを推進する	環境保全に関する意識を向上し、実践活動の推進を図る
やっばり 健康	①ライフステージに応じた栄養指導の充実	●														
	②食物アレルギー者への情報提供	●														
	③食に関するデータや課題などの情報共有	●														
	④生活習慣病予防(重症化予防)への指導の充実		●													
	⑤ごはん中心の栄養バランスに配慮した「日本型食生活」の推進		●													
	⑥食と健康に関する活動団体の育成と活動支援			●												
	⑦給食だより等を通じた保護者への情報提供				●											
	⑧食育アンケート結果を活用した保護者への啓発活動				●											
	⑨バランスのとれた食事の重要性に関する周知活動				●											
	⑩ひとり暮らし高齢者等を対象とした食の自立支援					●										
	⑪低栄養予防等のための栄養改善の啓発や指導					●										
	⑫食の面で介護予防を推進する栄養サポーターの育成や研修					●										
心と体を育てる 教育	①学校内で食育推進年間計画を作成し、授業や活動を展開						●	●	●							
	②食を通じた対話の場を広げ、家庭での食育支援を図る							●								
	③ICT教育を活用し、家庭や生産者をつなげる食育を推進する							●								
	④子ども、男性、家族等各世代を対象とした料理教室の開催									●						
	⑤地域の特色を生かした食育事業の展開									●						
	⑥農業体験で収穫した野菜を積極的に給食に取り入れる										●					
	⑦旬の食材や地元の食材への関心を深める										●					
	⑧学校給食畑等を通じた生産者との交流										●					
	⑨献立に行事食や郷土食を取り入れ、食文化やマナーを伝える										●					
	⑩給食食材の調理体験など、給食を活用した食育を充実させる										●					
	⑪小学校の学年に応じた出汁や味覚等を学ぶ授業の実施										●					
	⑫高校生の食育活動の推進										●					
	⑬放課後子ども教室等での野菜の収穫体験の実施										●					
	⑭食の安全・安心に関する「食を選ぶ力」の向上に取り組む											●				
持続可能な食・農・環境	①元気づけ食育推進会議の定期的開催と進捗状況確認												●			
	②女性農業団体の活動支援												●			
	③地場産学校給食の推進と和食給食の推進												●			
	④学校給食畑を活用した地場産野菜の供給増加												●			
	⑤地場農産物を活用したイベントでの啓発活動												●			
	⑥野菜ソムリエと連携した市内外への地場食材PR活動												●			
	⑦米の消費拡大啓発活動												●			
	⑧地域の伝統料理の調査と啓発活動													●		
	⑨ごみ排出抑制に取組み、食べ残し防止を推進														●	
	⑩「エシカル消費」につながる食への取組みを推進															●



“ 持続可能なみんなの食育 ”



＜施 策 の 柱＞

＜取り組むべき内容＞

＜基本理念＞

食でつながる みんなのさばえ

＜基 本 方 針＞

やっぱり健康

食生活を通じ、世代に応じた健康づくりを推進しよう



※子どもから高齢者まで幅広く、年代に応じた健康への取り組み

心と体を育てる教育

地域の食文化を再認識し、家族や地域の人々、生産者との関わりの中で、食の大切さを学ぼう



※和食・行事食の良さに気づき、家庭や地域における共食の推進、食の安全安心への取り組み

持続可能な食・農・環

地産地消の実践に向けて農業を身近に感じ、SDGsの視点で環境への理解を深めよう



※農産物の地産地消の推進と、家庭での実践の取り組み

- ・子どもから高齢者までの健やかな生活習慣の実現
- ・食を通じた健康的な生活習慣の普及（生活習慣病の予防）
- ・健康づくりを主体的に取り組む団体の育成および活動の強化



- ・子どもと親の健康を支える環境を整備する



- ・高齢者の「食べること」を支援し、低栄養状態の予防や改善を行う



- ・一日の活動の源である朝食の摂取率を高める
- ・家庭での食育に対する意識を高める
- ・家族や地域の人々と、みんなで食卓を囲む習慣を定着し、共食の場を増やす



- ・食に関する講座・教室等、地域住民が参加しやすいイベントを開催し、地域に根ざした食育活動を推進する

- ・食への関心の高揚と理解を図り、食の重要性を伝える



- ・食を取り巻く環境を知り、食を選ぶ力を向上させる



- ・身土不二の考え方のもと、食の源である「農業」から自然環境にも配慮し、地産地消を推進する



- ・和食や伝承料理、地場食材を再認識し、郷土愛を育む



- ・ごみの排出抑制から、地球温暖化防止に向けた取り組みを推進する

- ・環境保全に関する意識を向上し、実践活動の推進を図る



- ① ライフステージに応じた栄養指導の充実
- ② 食物アレルギー者への情報提供
- ③ 食に関するデータや課題などの情報共有
- ④ 生活習慣病予防（重症化予防）への指導の充実
- ⑤ ごはん中心の栄養バランスに配慮した「日本型食生活」の推進
- ⑥ 食と健康に関する活動団体の育成と活動支援
- ⑦ 給食だより等を通じた保護者への情報提供
- ⑧ 食育アンケート結果を活用した保護者への啓発活動
- ⑨ バランスのとれた食事の重要性に関する周知活動
- ⑩ ひとり暮らし高齢者等を対象とした食の自立支援
- ⑪ 低栄養予防等のための栄養改善の啓発や指導
- ⑫ 食の面で介護予防を推進する栄養サポーターの育成や研修

- ① 学校内で食育推進年間計画を作成し、授業や活動を展開
- ② 食を通じた対話の場を広げ、家庭での食育支援を図る
- ③ ICT教育を活用し、家庭や生産者をつなげる食育を推進する
- ④ 子ども、男性、家族等各世代を対象とした料理教室の開催
- ⑤ 地域の特色を生かした食育事業の展開
- ⑥ 農業体験で収穫した野菜を積極的に給食に取り入れる
- ⑦ 旬の食材や地元の食材への関心を深める
- ⑧ 学校給食畑等を通じた生産者との交流
- ⑨ 献立に行事食や郷土食を取り入れ、食文化やマナーを伝える
- ⑩ 給食食材の調理体験など、給食を活用した食育を充実させる
- ⑪ 小学校の学年に応じた出汁や味覚等を学ぶ授業の実施
- ⑫ 高校生の食育活動の推進
- ⑬ 放課後子ども教室等での野菜の収穫体験の実施
- ⑭ 食の安全・安心に関する「食を選ぶ力」の向上に取り組む

- ① 元気さばえ食育推進会議の定期的開催と進捗状況確認
- ② 女性農業団体の活動支援
- ③ 地場産学校給食の推進と和食給食の推進
- ④ 学校給食畑を活用した地場産野菜の供給増加
- ⑤ 地場農産物を活用したイベントでの啓発活動
- ⑥ 野菜ソムリエと連携した市内外への地場食材PR活動
- ⑦ 米の消費拡大啓発活動
- ⑧ 地域の伝承料理の調査と啓発活動
- ⑨ ごみ排出抑制に取組み、食べ残し防止を推進
- ⑩ 「エシカル消費」につながる食への取り組みを推進

資料編

人口増減率		
順位	市 町	%
	県 計	△ 0.66
1	越 前 市	0.47
2	鯖 江 市	0.02
3	福 井 市	△ 0.54
4	美 浜 町	△ 0.62
5	永平寺町	△ 0.67
6	坂 井 市	△ 0.70
7	敦 賀 市	△ 0.83
8	小 浜 市	△ 0.87
9	おおい町	△ 0.98
10	あわら市	△ 1.11
11	越 前 町	△ 1.65
12	勝 山 市	△ 1.68
13	若 狭 町	△ 1.75
14	高 浜 町	△ 1.79
15	大 野 市	△ 2.06
16	南越前町	△ 2.16
17	池 田 町	△ 2.66

出生率		
順位	市 町	%
	県 計	0.72
1	おおい町	0.89
2	小 浜 市	0.82
3	鯖 江 市	0.81
4	美 浜 町	0.78
5	越 前 市	0.77
6	福 井 市	0.76
7	高 浜 町	0.71
8	敦 賀 市	0.70
9	池 田 町	0.68
10	若 狭 町	0.66
11	坂 井 市	0.65
12	南越前町	0.63
13	あわら市	0.59
14	大 野 市	0.59
15	勝 山 市	0.58
16	越 前 町	0.54
17	永平寺町	0.52

死亡率		
順位	市 町	%
	県 計	1.22
1	池 田 町	2.28
2	南越前町	1.71
3	大 野 市	1.63
4	勝 山 市	1.62
5	美 浜 町	1.58
6	越 前 町	1.53
7	若 狭 町	1.51
8	あわら市	1.40
9	小 浜 市	1.31
10	永平寺町	1.23
11	高 浜 町	1.23
12	越 前 市	1.20
13	敦 賀 市	1.19
14	おおい町	1.18
15	福 井 市	1.12
16	坂 井 市	1.10
17	鯖 江 市	1.09

全国的に人口減少が叫ばれる中、鯖江市の人口増加率は県内でトップクラスです。
また、高い出生率、低い死亡率となっています。

老年化指数		
順位	市 町	
	県 計	245.8
1	池 田 町	550.3
2	勝 山 市	348.4
3	大 野 市	345.5
4	美 浜 町	331.6
5	南越前町	320.8
6	あわら市	314.3
7	越 前 町	304.6
8	若 狭 町	294.8
9	高 浜 町	276.1
10	永平寺町	267.1
11	小 浜 市	259.2
12	福 井 市	236.5
13	おおい町	234.0
14	越 前 市	232.8
15	敦 賀 市	228.5
16	坂 井 市	218.5
17	鯖 江 市	197.7

老年化指数 とは…

老年化指数とは、15 歳未満人口 100 人に対する
65 歳以上人口の比のことで、老年人口（65 歳以上）
÷年少人口（0～14 歳）×100 で求めます。

（福井県の推計人口 表 19 市町別各種指標より 令和 2 年 10 月 1 日現在）

鯖江市の老年化指数は、令和 2 年 10 月 1 日現在の福井県の推計人口資料によると県内で最も低く、若い世代が多いことが分かります。

健康面に関する鯖江市の現状

●主要死因別分類の現状

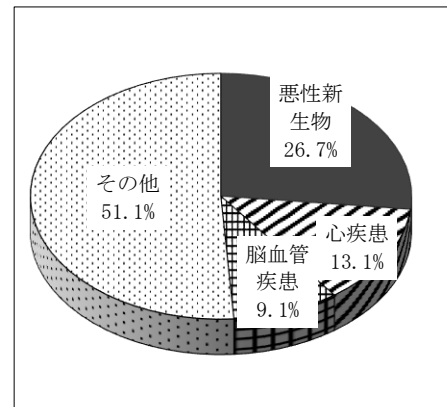
主要な死因別の死亡数は、本市においては、悪性新生物（がん）、心疾患、肺炎、脳血管疾患の順に多く、そのうち三大生活習慣病（悪性新生物（がん）、心疾患、脳血管疾患）が全死亡数に占める割合は、約5割となっています。

また、三大生活習慣病死亡率を見ると、脳血管疾患は全国の値より高いが、その他は、全国、福井県の値より下回っています。しかし、三大生活習慣病死亡率の推移については、心疾患は、増減はあるもののR1の値がH27年の値を下回っているが、その他は増加傾向にあります。

主要死因別死亡数（人）

	全国	福井県	鯖江市
全死因	1,381,093	9,593	685
悪性新生物	376,425	2,350	183
心疾患	207,714	1,550	90
肺炎	95,518	717	73
脳血管疾患	106,552	802	62
老衰	121,863	851	36
不慮の事故	39,184	336	29
腎不全	26,644	206	17
自殺	19,425	112	10
大動脈瘤及び解離	18,830	135	9
慢性閉塞性肺疾患	17,836	126	8

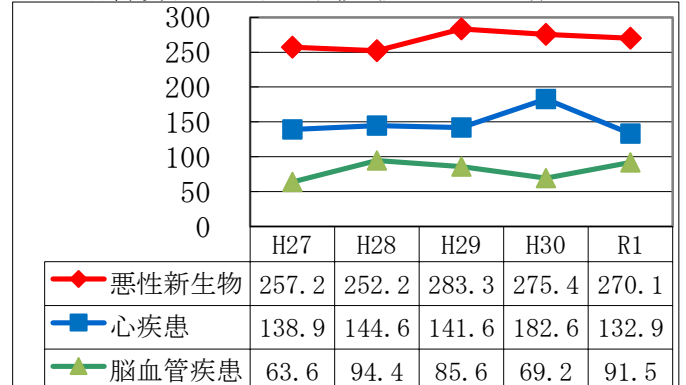
三大生活習慣病が全死亡数に占める割合



三大生活習慣病死亡率（人口10万対）

	全国	福井県	鯖江市
悪性新生物	304.2	311.1	270.1
心疾患	167.9	205.2	132.9
脳血管疾患	86.1	106.2	91.5

三大生活習慣病死亡率の推移（人口10万対）



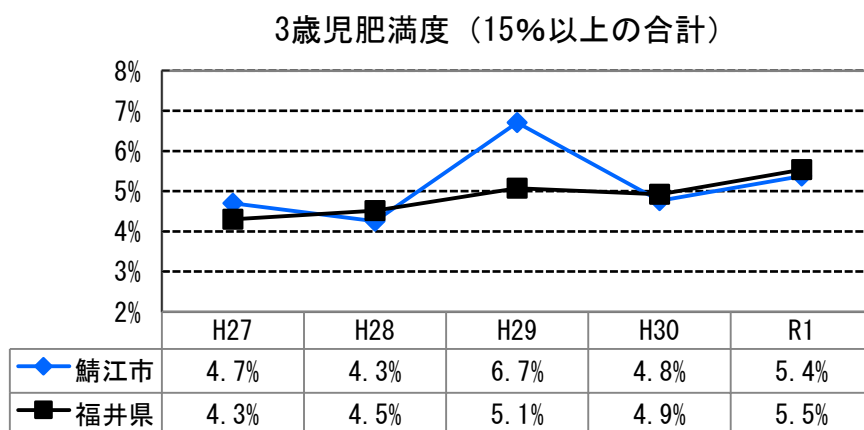
【出典：令和元年度 丹南健康福祉センター 衛生統計】

三大生活習慣病とは

生活習慣病は、食生活、身体活動、休養、喫煙、飲酒などの生活習慣が発症原因や進行に深く関係している疾患の総称です。その中で、日本人の死因の上位を占める、悪性新生物（がん）、心疾患、脳血管疾患をいいます。

● 3 歳児健診時肥満児出現率

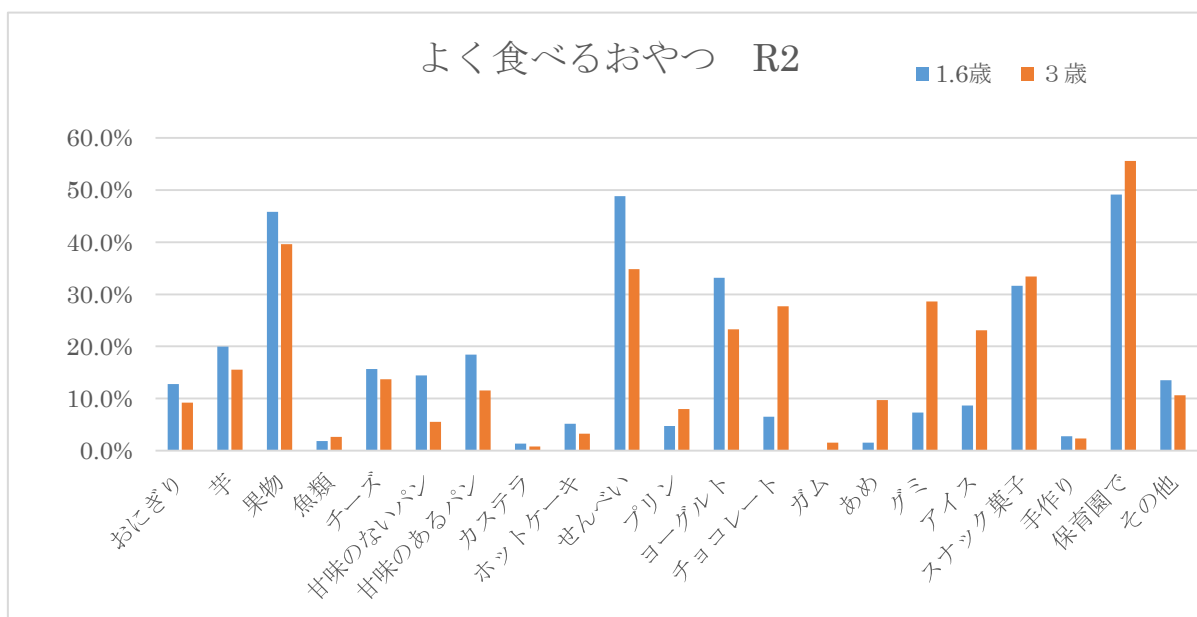
子どもの肥満は、将来の肥満や生活習慣病に結びつきやすいといわれています。本市の3歳児健診での肥満者出現率を県と比べると令和1年度では市5.4%、県5.5%で県に比べると低くなっているが、経年的に見ると増減はあるものの増加傾向にあります。



資料：3歳児健診データ

● 甘いおやつが3歳で急激に増える傾向

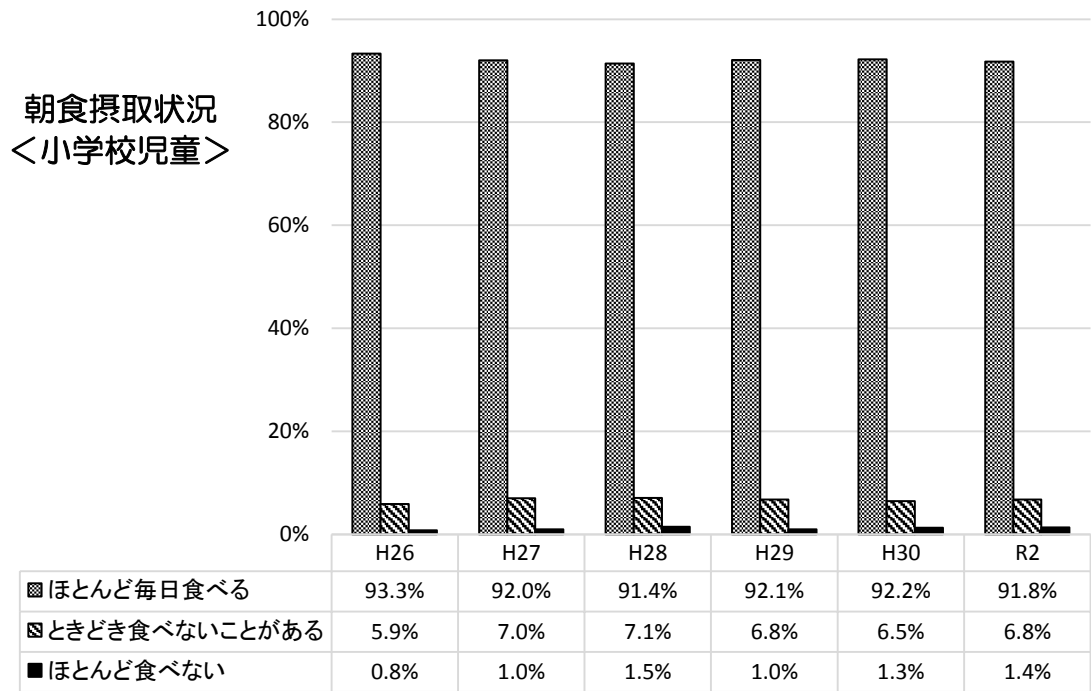
おやつの内容は、3歳になるとチョコ、あめ、グミ、アイスなどの甘いお菓子を食べる割合が急激に増加しています。



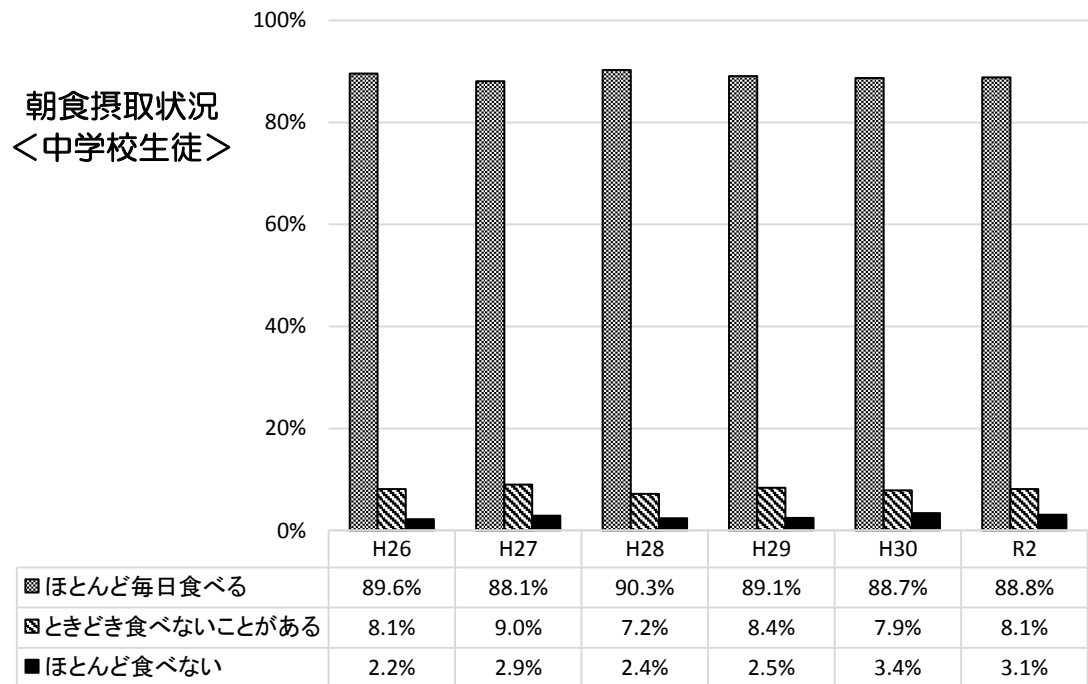
資料：幼児健診時アンケート

朝食に関する鯖江市の現状

朝食欠食率は、小学校、中学校ともに横ばい状態が続いています。



※R1 は未実施



※R1 は未実施

資料：市食に関するアンケート

鯖江市学校給食用地場産食材使用量について

令和元年度より、調査対象校が市内全小中学校 15 校から、栄養教諭・学校栄養職員在中の小学校 4 校に変更になりました。そのため、令和元年度からは使用率（使用量）が県より下回る月もありますが、福井県産食材の品目数（種類）は県平均を上回っていることから、鯖江市ではたくさんの種類の地場産食材を給食に取り入れていることが伺えます。

	地場産(県内産)食材使用品目数													
	H26		H27		H28		H29		H30		R1		R2	
	6月	11月	6月	11月	6月	11月	6月	11月	6月	11月	6月	11月	6月	11月
鯖江市	29.9	36.1	28.3	37.1	28.5	34.2	27.3	33	28.9	33.4	28.3	32.8	-	26.5
	15校	15校	15校	15校	15校	15校	15校	15校	15校	15校	4校	4校	-	4校
県	23.6	26.3	25	28.7	27.1	28	27.1	27.6	26.3	27.7	26.8	27.3	-	25.3

※R2. 6 月は未実施

	地場産(県内産)使用率(%) ※重量ベース													
	H26		H27		H28		H29		H30		R1		R2	
	6月	11月	6月	11月	6月	11月	6月	11月	6月	11月	6月	11月	6月	11月
鯖江市	49.2	53.6	49.1	55.4	44.8	50.1	47.8	54.9	43.6	53.8	31.2	47.2	-	40.6
県	35.6	46.1	37.7	49.3	41.1	48.6	43.8	45.5	40.4	46.8	41.5	39.4	-	41.8

※R2. 6 月は未実施

食育に関するアンケート調査

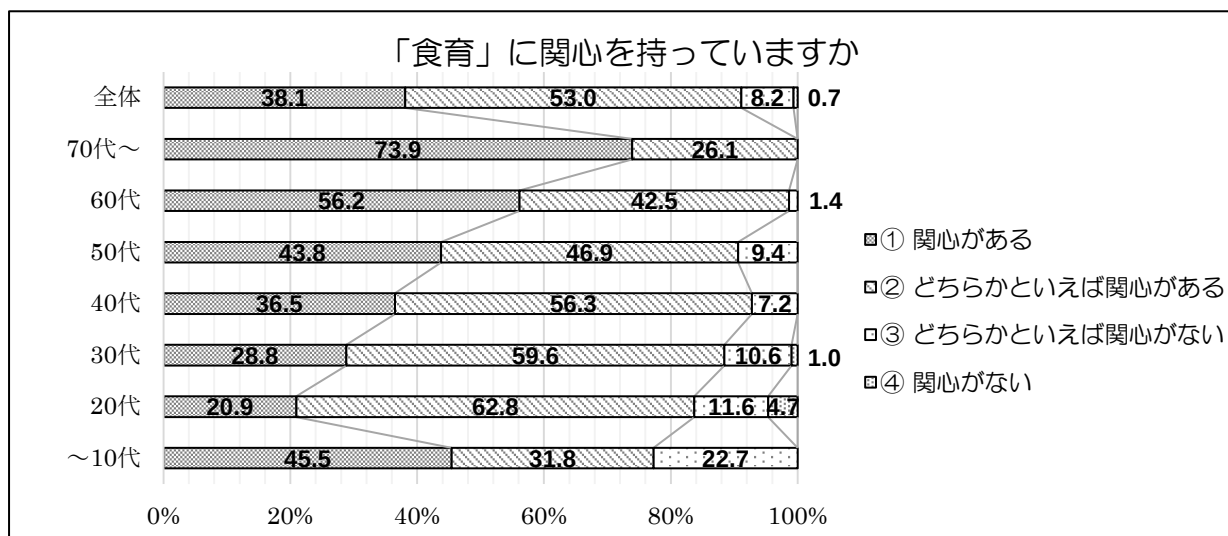
実施期間：平成 31 年 4 月～令和元年 12 月

アンケート配布対象者：鯖江市民 10 代～70 代以上男女

回答者数：男性 102 名、女性 805 名 計 907 名

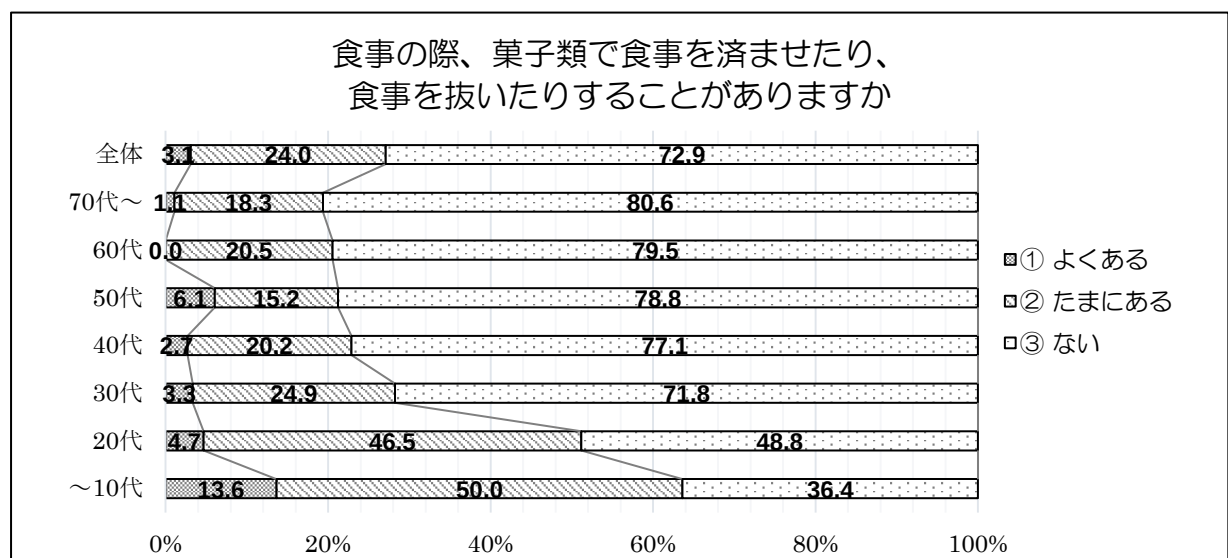
① 「食育」に関心をもっていますか。

年齢が上がるにつれて「関心がある」と回答した人の割合が高くなり、70 代以上では 73.9%の方が関心があると回答している。



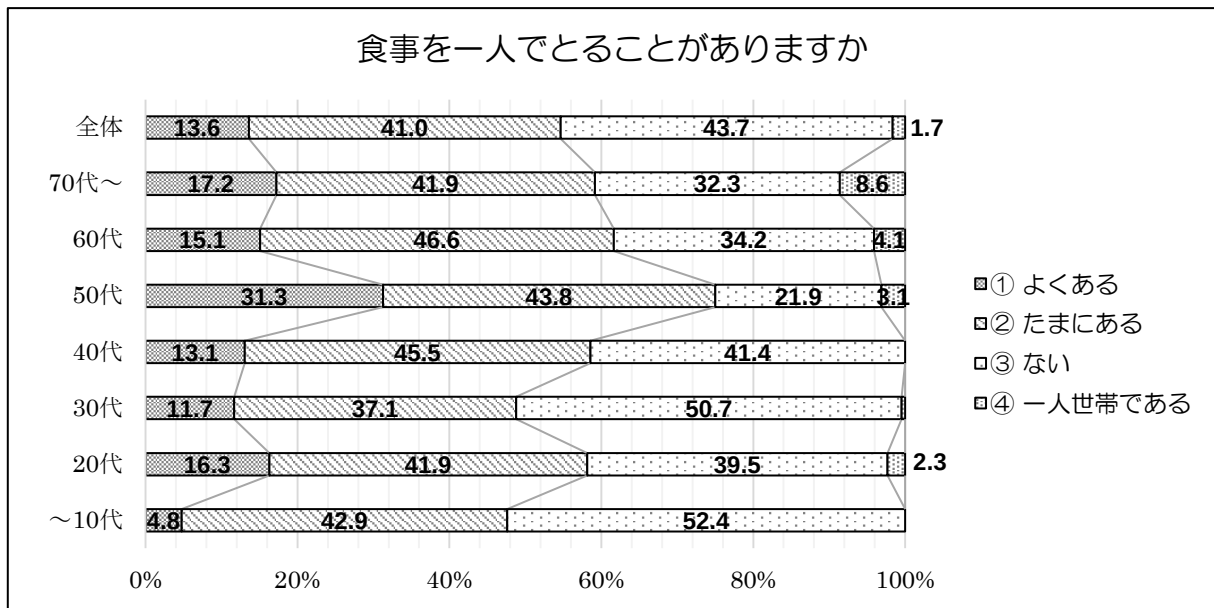
② 食事の際、菓子類で食事を済ませたり、食事を抜いたりすることがありますか。

10 代は「よくある」が 13.6%、「たまにある」が 50.0%回答していることから、約 6 割が食事を食べる前に菓子類を食べてしまう傾向にある。



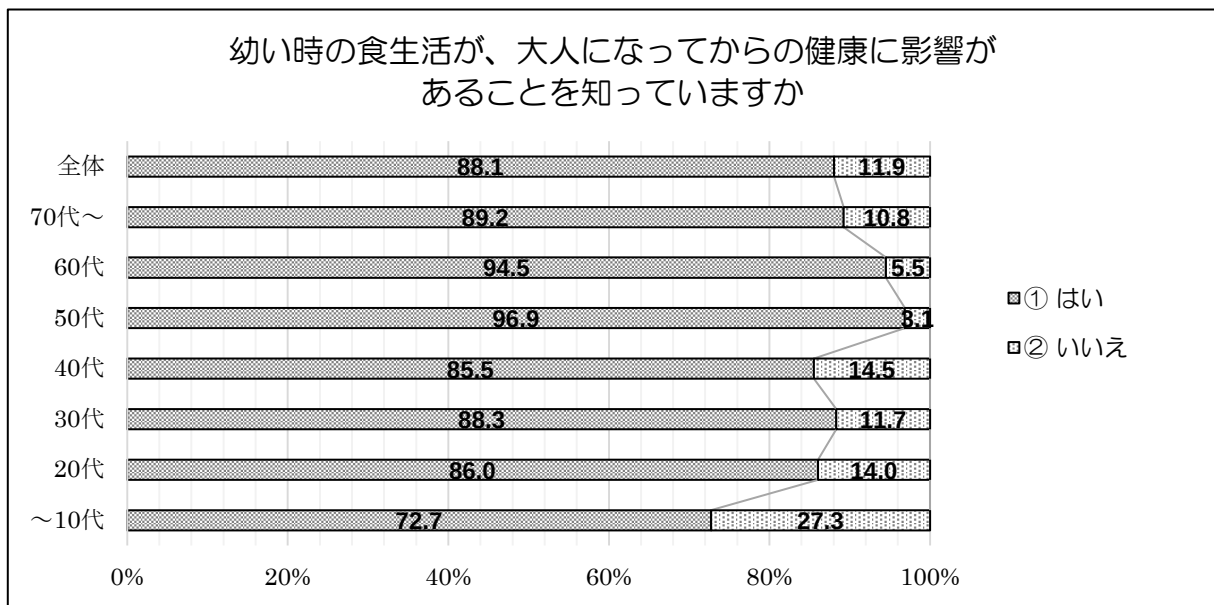
③ 食事を一人でとることがありますか。

50代は「よくある」が31%、「たまにある」が44%の人が回答しており、孤食率が高い。



④ 幼い時の食生活が、大人になってからの健康に影響があることを知っていますか。

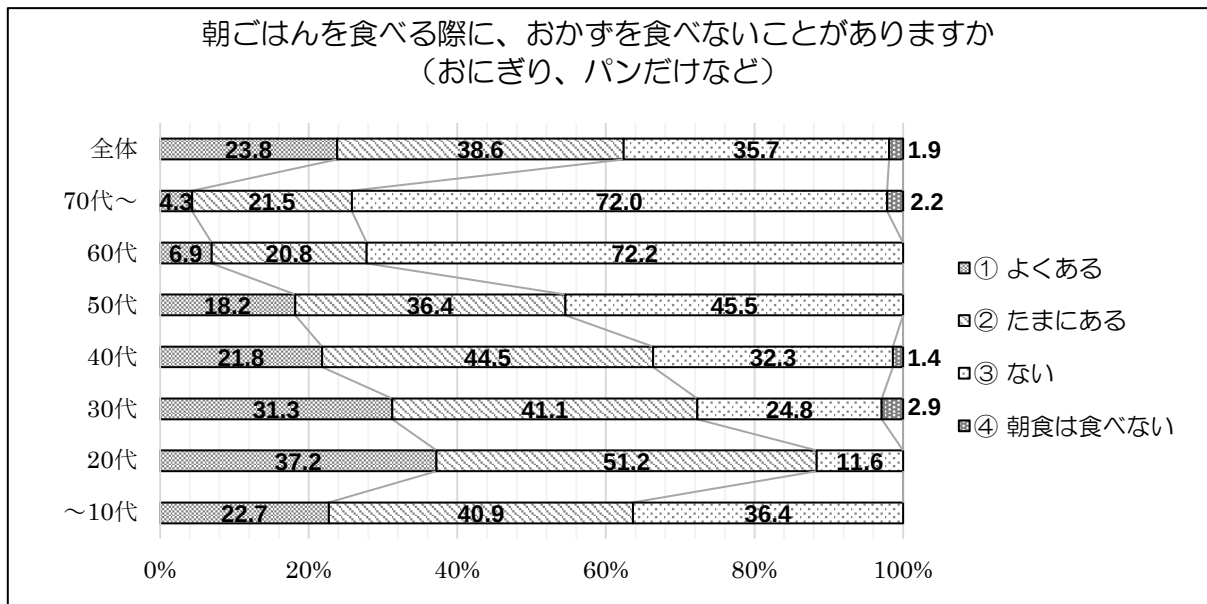
全ての年代が幼少期の食生活が大人になってからの健康に影響があることを理解しているが、50代が97%と最も高い。



⑤ 朝ごはんを食べる際に、おかずを食べないことがありますか。

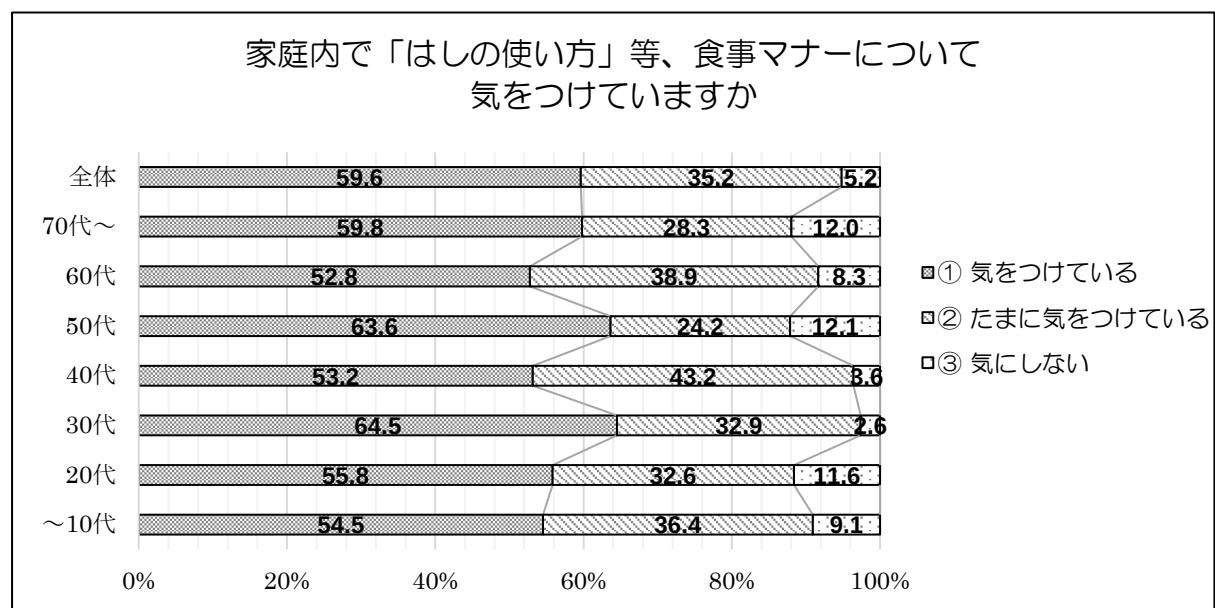
(おにぎり、パンだけなど)

20代が主食のみの朝食が一番多く、年齢が上がるにつれて減少している。



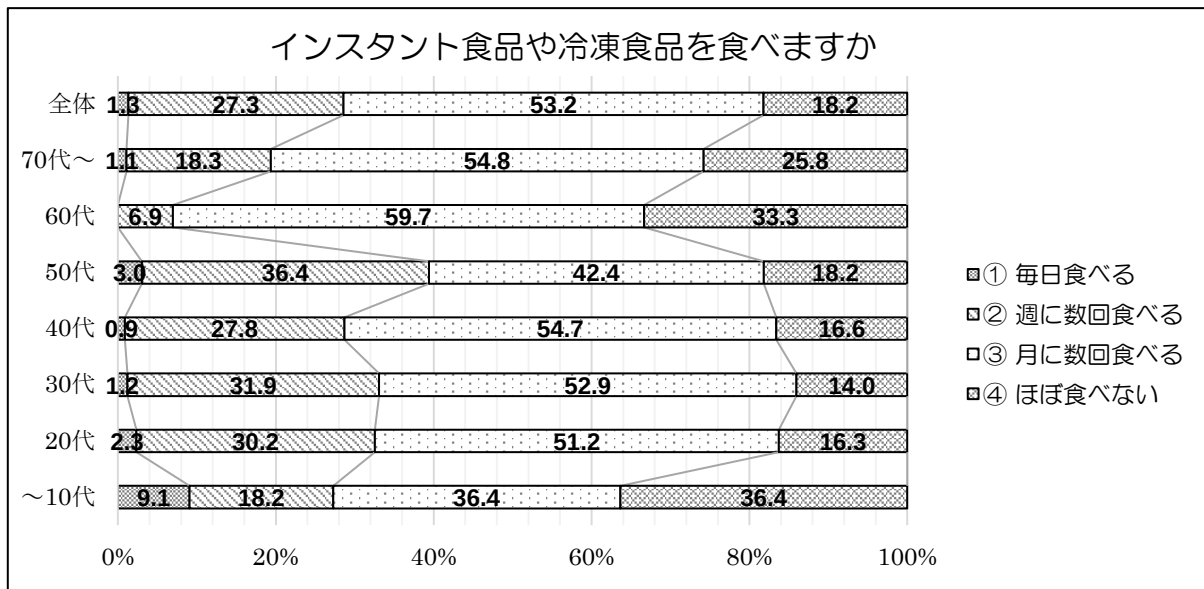
⑥ 家庭内で「はしの使い方」等、食事マナーについて気をつけていますか。

「気をつけている」「たまに気をつけている」を合わせると、全体の約9割がマナーに気をつけていると回答。



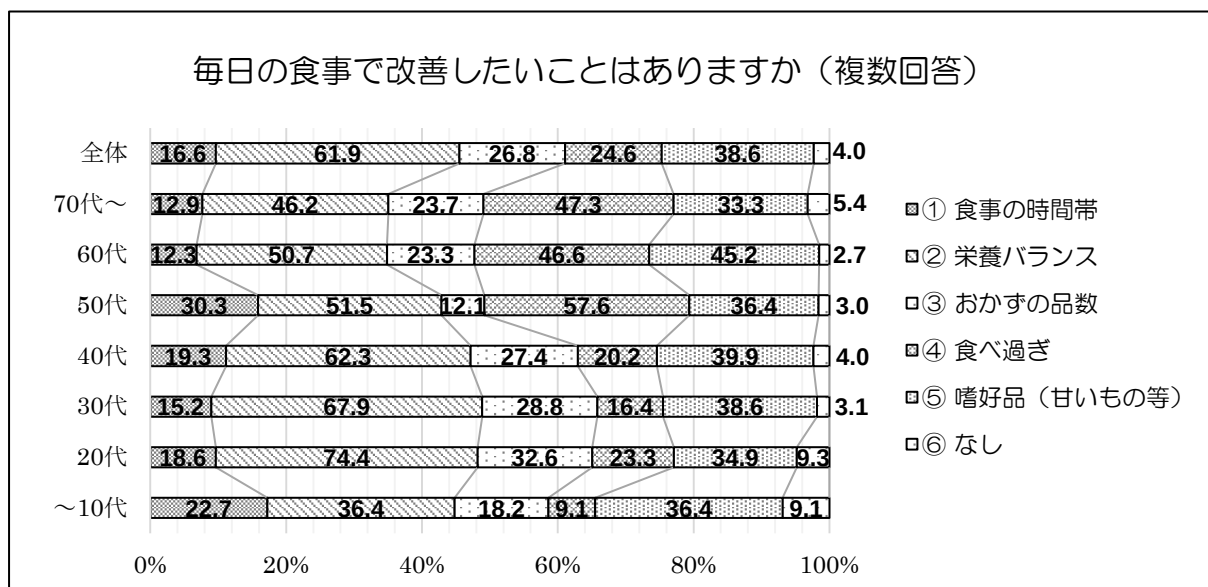
⑦ インスタント食品や冷凍食品を食べますか

「ほぼ食べない」と回答した人は10代が36%と最も高かった。働き盛りの20代～50代は約8割食べている結果となった。



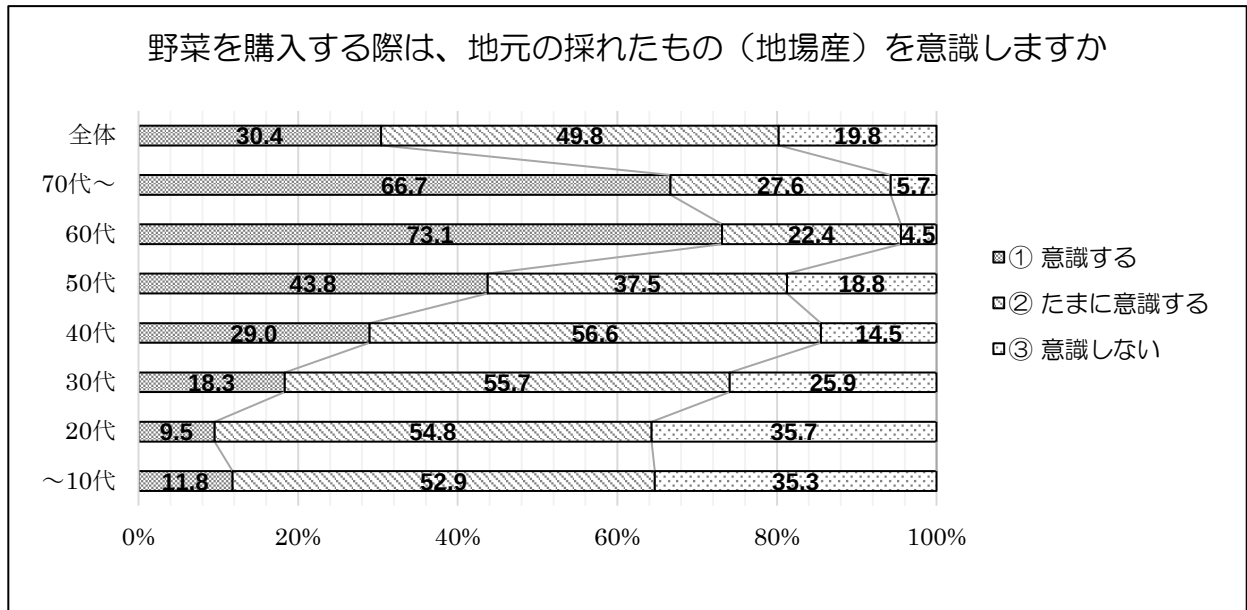
⑧ 毎日の食事で改善したいことはありますか。（複数回答）

全体を見ると「栄養バランス」と回答した人が61.9%と最も多く、続いて「嗜好品」と回答した人が38.6%であった。また、「食べ過ぎ」に関しては、50代から割合が高くなっている。



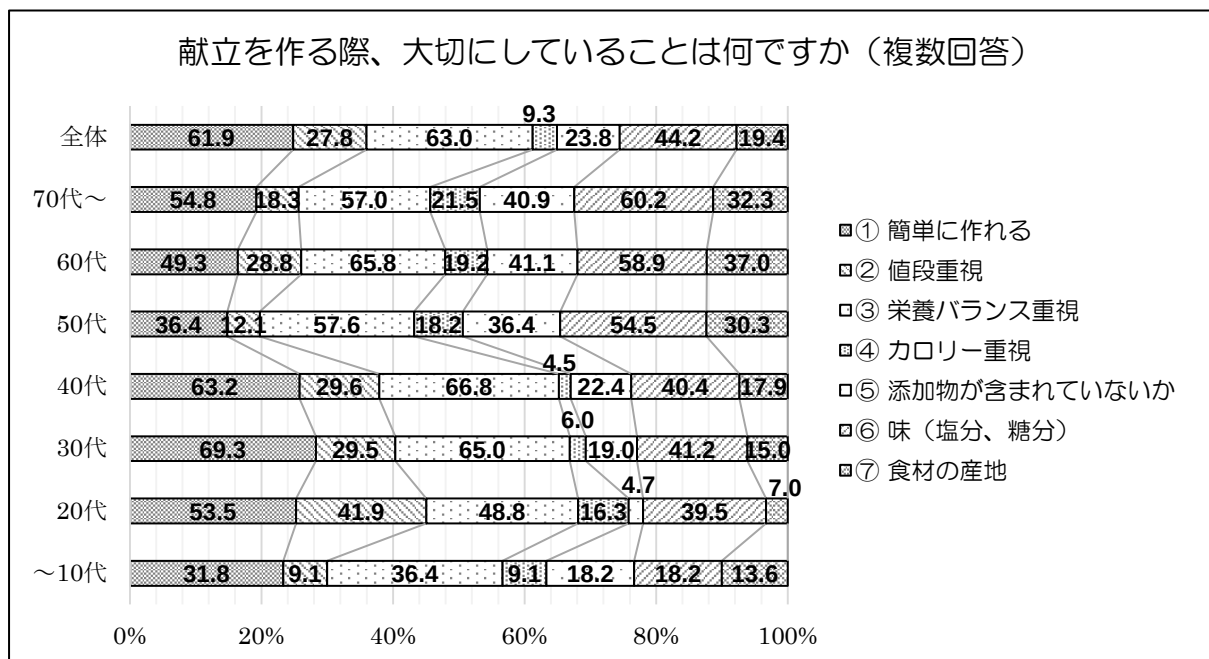
⑨ 野菜を購入する際は、地元で採れたもの（地場産）を意識しますか。

年齢が上がるにつれて地場産食材の購入意識が高くなっており、60代の「意識する」と回答した人は73.1%と最も高かった。



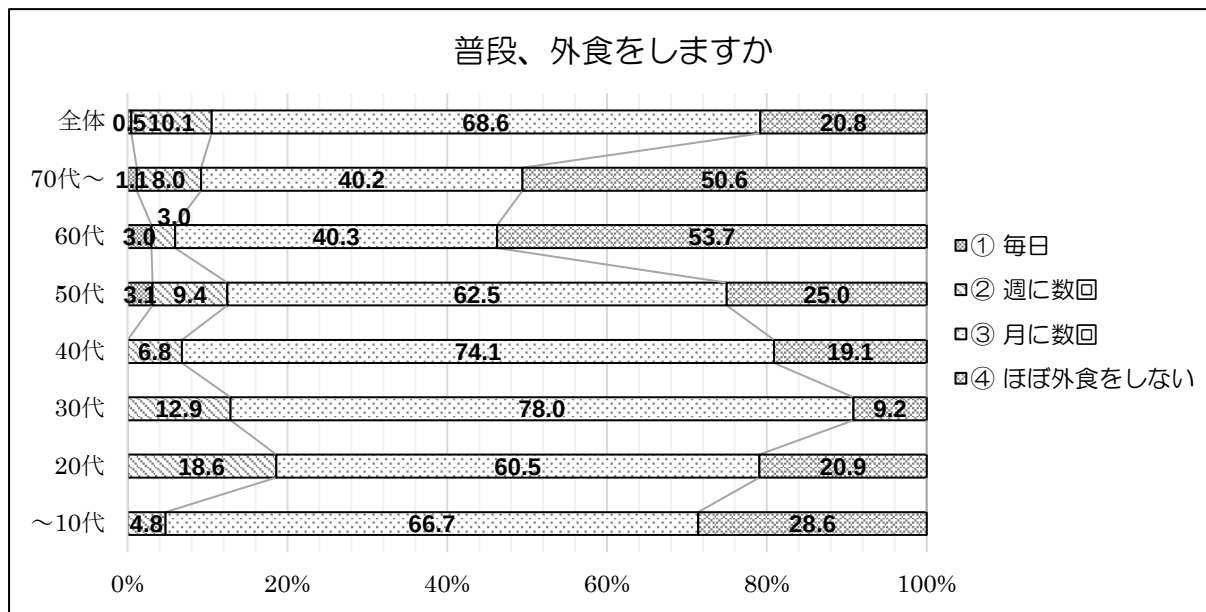
⑩ 献立を作る際、大切にしていることは何ですか。（複数回答）

10代～40代は「簡単に作れる」「栄養バランス重視」と回答した人の割合が高く、50代～70代は「栄養バランス重視」「味（塩分・糖分）」と回答した人の割合が高かった。



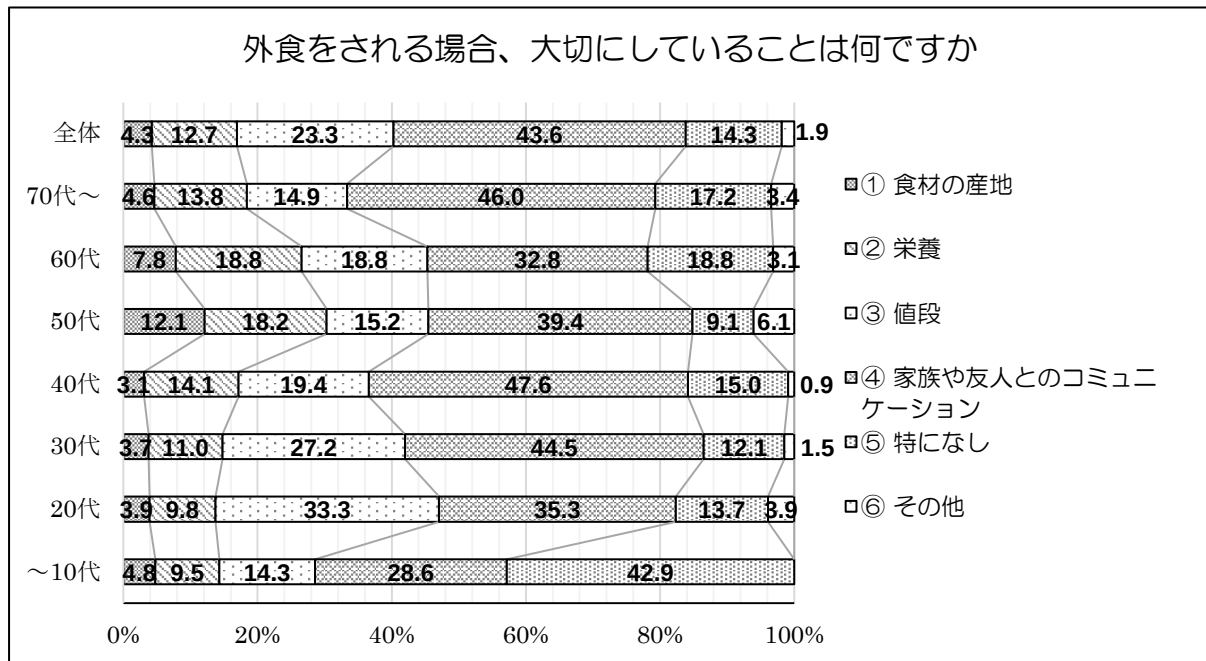
⑪ 普段、外食をしますか。

「週に数回」「月に数回」を合わせると 30 代の割合が最も高く、90.9%が外食をしていると回答。



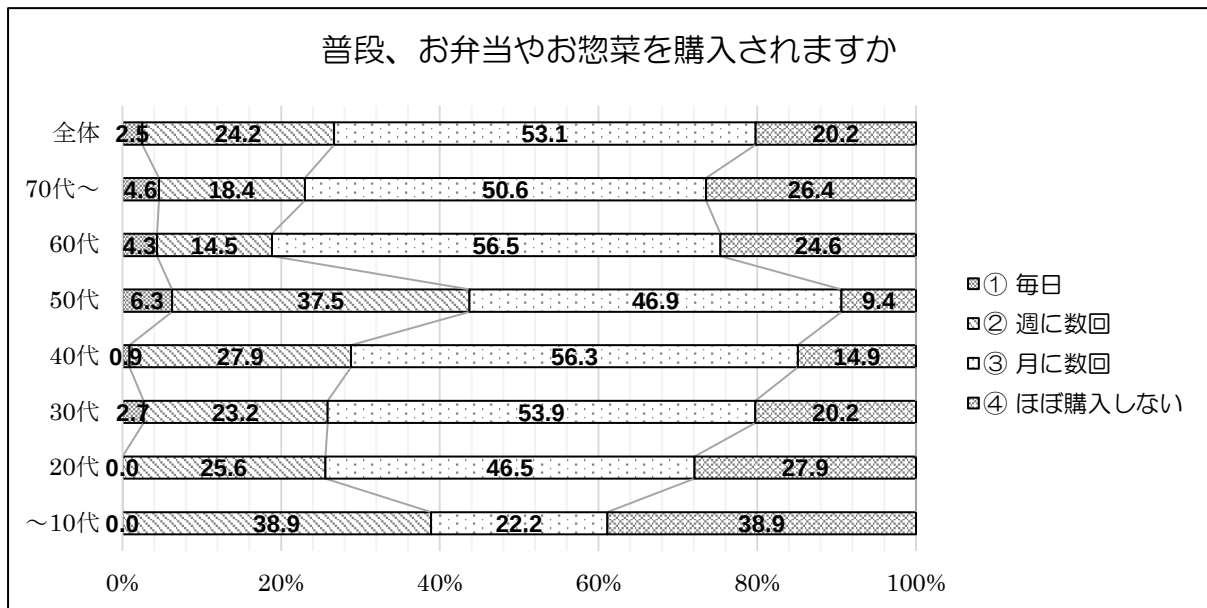
⑫ 外食をされる場合、大切にしていることは何ですか。

全体を見ると「家族や友人とのコミュニケーション」の割合が 43.6%と最も高く、外食を通してコミュニケーションを大切にしている傾向にある。



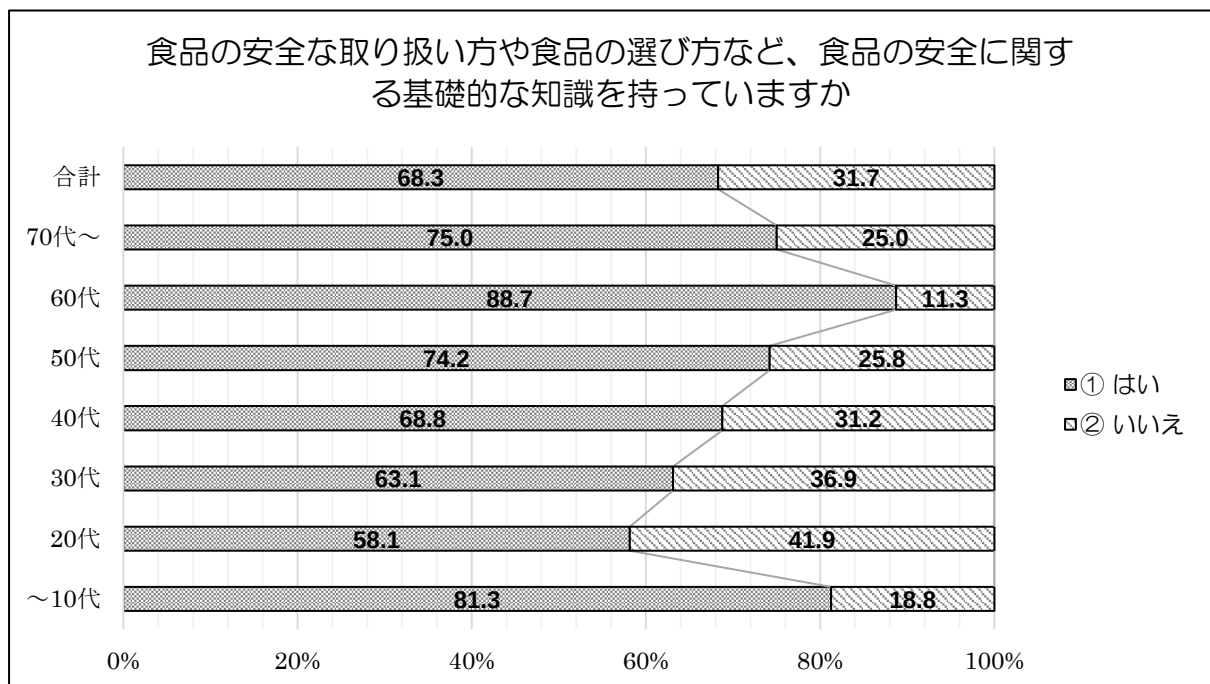
⑫ 普段、お弁当やお惣菜を購入されますか。

10代の方の39%の方が「週に数回購入している」と回答。50代は「毎日」「週に数回」「月に数回」を合わせると約90%の方が購入していると回答。



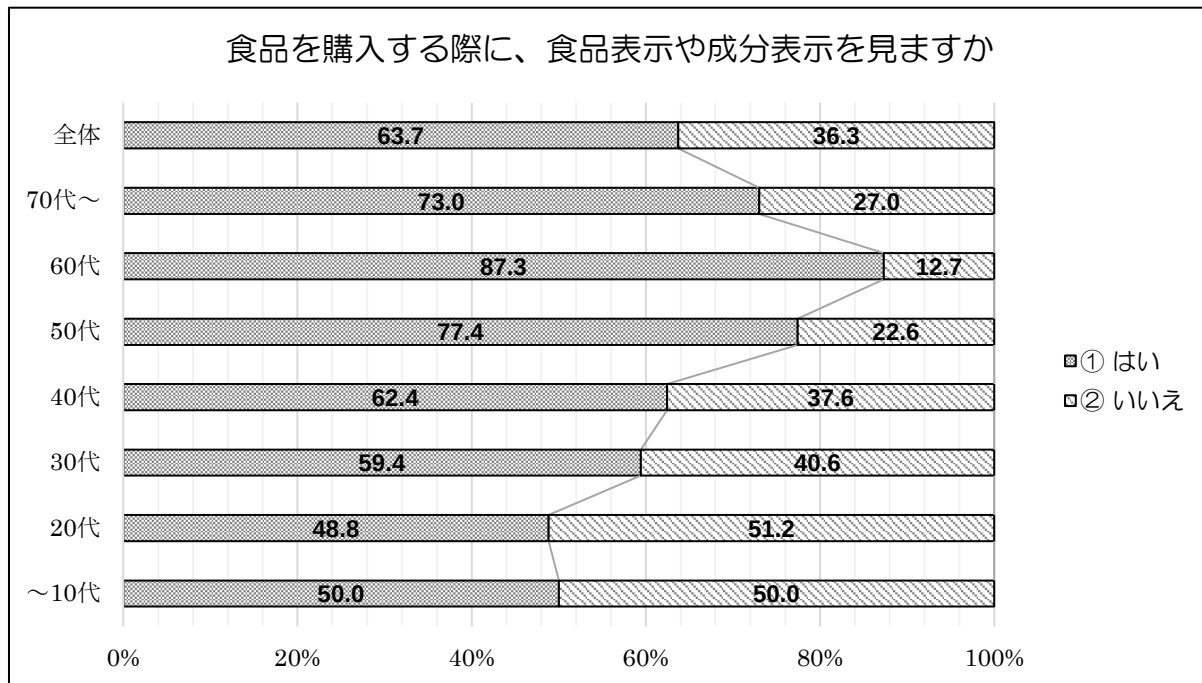
⑬ 食品の安全な取り扱い方や食品の選び方など、食品の安全に関する基礎的な知識を持っていますか。

10代は学校で学習しているため「はい」と回答した人が81%と高かった。20代から割合が少なくなったが、年齢が上がるにつれて徐々に高くなっている。



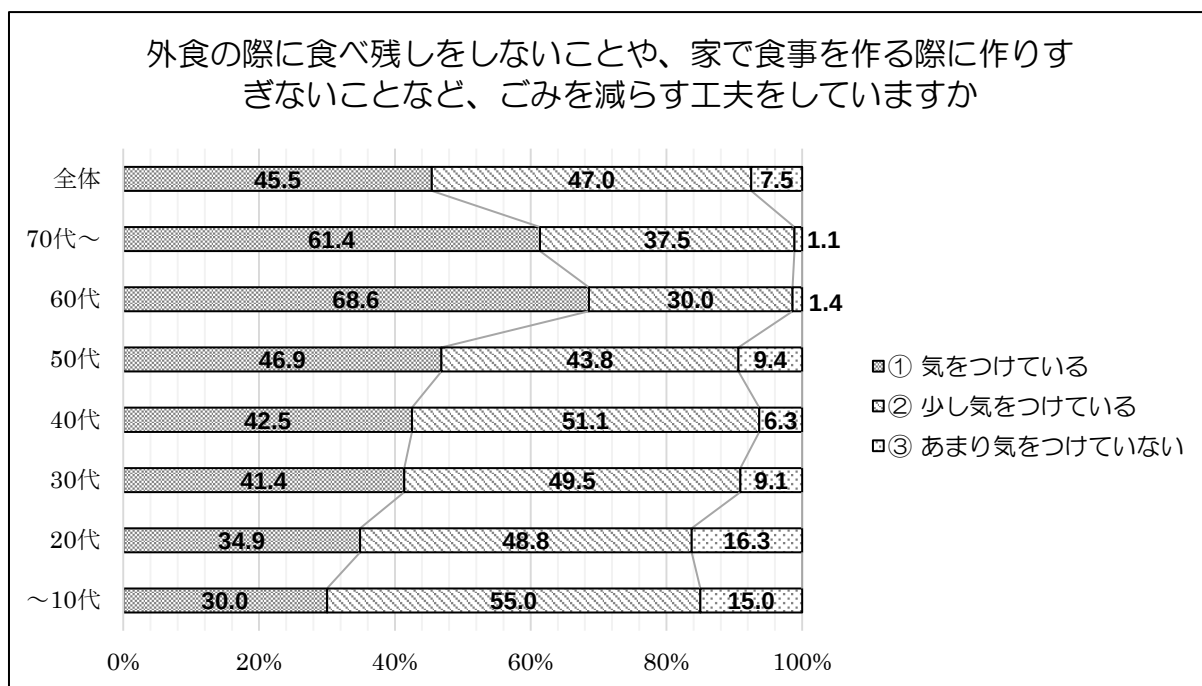
⑭ 食品を購入する際に、食品表示や成分表示を見ますか。

10代20代は約半数が「はい」と回答。年齢が上がるにつれて食品表示や成分表示を見て食品を購入している方が増えている。



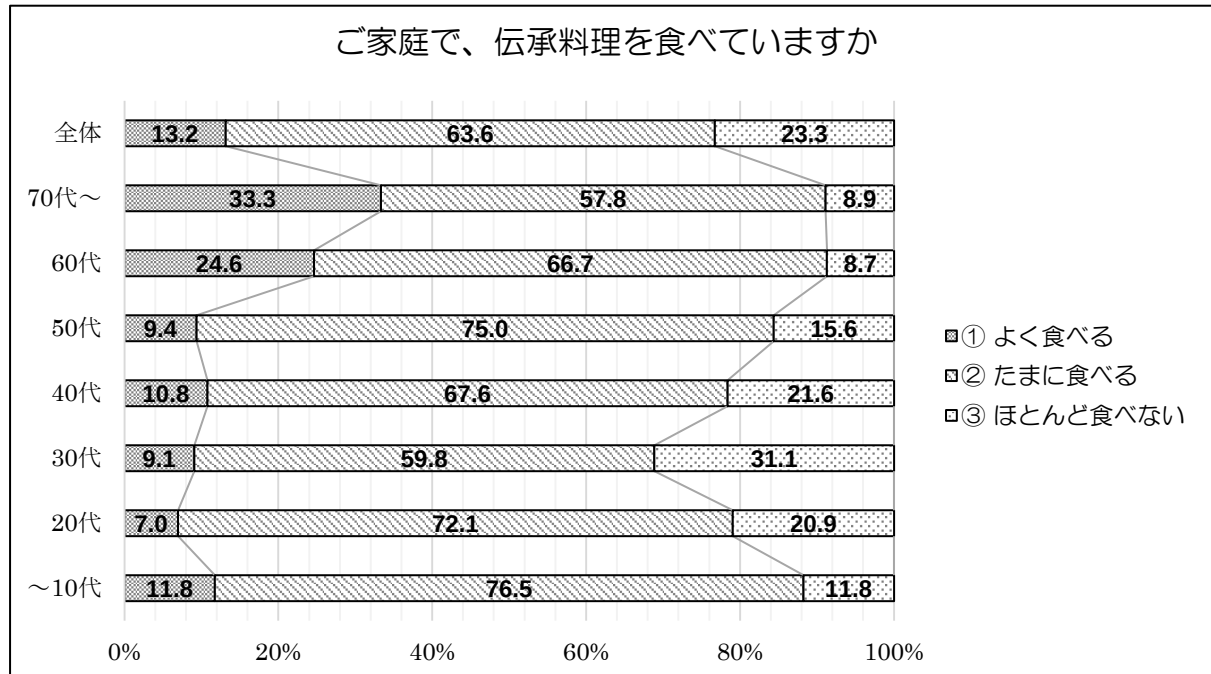
⑮ 外食の際に食べ残しをしないことや、家で食事を作る際に作りすぎないことなど、ごみを減らす工夫をしていますか。

年齢が上がるにつれて「気をつけている」と回答した人が徐々に増えてきている。特に60・70代が気を付けている傾向にある。



⑩ ご家庭で、伝承料理を食べていますか。

「よく食べる」「たまに食べる」と答えた人を合わせると、10代から30代で徐々に少なくなり、40代から食べる人が増えてきている。70代は最も多く33.3%が「よく食べる」と回答。



参考資料

鯖江市食育推進計画策定委員会設置要綱

（設置）

第1条 食への関心を高め、自分自身の心と体に大切かつ必要な食を考える力と実践力を持つ大人と子どもを育てることを目的とし、効果的に推進するためにより実情に合った実効性の高い鯖江市食育推進計画を策定するため、鯖江市食育推進計画策定委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

（所掌事項）

第2条 委員会は、次に掲げる事項について協議調整する。

- (1) 鯖江市食育推進計画の作成に関すること。
- (2) 鯖江市食育推進計画の作成に係る調査研究に関すること。
- (3) その他前条の目的を達成するために必要な事項

（構成）

第3条 委員会の委員は、市長が委嘱し、次の団体等の関係者をもって構成する。

- (1) 食育ボランティア
- (2) 学識経験者
- (3) その他市長が必要と認める者

（任期）

第4条 委員会の任期は、鯖江市食育推進計画が策定されるまでとする。ただし、補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

（役員）

第5条 委員会は、委員長、副委員長および委員をもって組織する。

- 2 委員長は、1名とし、委員の互選によって定める。
- 3 委員長は、委員会を統括し代表する。
- 4 副委員長は、1名とし、委員の中から委員長が指名する。
- 5 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときはその職務を代行する。

（会議）

第6条 委員会は、委員長が招集する。

- 2 会議の議長は、委員長がこれにあたる。
- 3 委員長は、必要に応じ関係者の出席を求めて、その意見を聴くことができる。

（事務局）

第7条 委員会の事務局は、鯖江市産業環境部農林政策課に置く。

（その他）

第8条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は、委員会が定める。

附 則

この要綱は、平成17年9月15日から施行する。

附 則

この要綱は、平成22年10月21日から施行する。

鯖江市食育推進計画策定委員会名簿

No.		所 属	役 職	氏 名
1	委員長	(前 消費生活アドバイザー)		帰山 順子
2	副委員長	仁愛大学 人間生活学部 健康栄養学科	准教授 管理栄養士	佐藤 真実
3	委員	食生活改善推進委員会	会長	大久保 まさ子
4	〃	学校給食畑連絡協議会	会長	加藤 治
5	〃	公立保育所長会	会長	佐々木 美江
6	〃	幼稚園教育研究会	食育推進員	浅田 和代
7	〃	ポーノ 夢菓房／(株)大黒屋		小石川 浩司
8	〃	福井和創塾／料亭 中松		佐々木 博則
9	〃	福井県農業協同組合 経済課		山川 久美子
10	〃	うるしの里いきいき協議会	会長	田中 敏江
11	〃	J A 福井県女性部たんなん支部三代会	会長	高島 純子
12	〃	地域げんき 花の会		山本 ゆきよ
13	〃	フードコーディネーター 料理家 野菜ソムリエ		久保田 桐子
14	〃	県 ふくいの食育リーダー ママさん野菜ソムリエ		猪子 みどり
15	〃	福井県民生活協同組合 第2地区本部		砂畑 直美
16	〃	神明小学校	栄養教諭	宮澤 美智子
17	〃	ふくい・くらしの研究所	専務理事	織田 良
18	〃	寺子屋食堂さばえ	代表	根本 るみ子
アドバイザー		福井県丹南農林総合事務所 農業経営支援部技術経営支援課	主任	高岡 聖子
オブザーバー		長寿福祉課	主幹	野坂 弘美
〃		保育・幼児教育課	参事	森友 万貴
〃		健康づくり課	課長補佐 (管理栄養士)	山岸 照美
〃		環境政策課	課長補佐	白崎 健治
〃		学校教育課	参事	山口 まゆみ
〃		生涯学習・スポーツ課	参事	松田 知浩
事務局		農林政策課	課長	徳橋 圭吾
〃		〃	課長補佐	横山 幸夫
〃		〃	課長補佐	高橋 祐子
〃		〃	会計年度任用職員	五十嵐 恵子
〃		健康のまちづくり推進チーム事務局	課長補佐	高橋 ひとみ

策 定 経 過

- 策定委員会の検討内容は以下のとおりです。

開催日	会議等	主な検討事項
令和２年４月７日	令和２年度 第１回策定委員会 (書面開催)	・ 委嘱状交付（郵送） ・ 委員長、副委員長の選出 ・ 策定スケジュールの説明
令和２年７月１３日	策定スケジュールの変更など（書面送付）	・ 策定スケジュールを、令和２年～３年度をかけた２年間に変更する ・ 食育アンケート結果について ・ 令和元年度数値目標結果について
令和３年９月１日 令和３年９月２日	委員長、副委員長打合せ	・ 変更点のポイントについて
令和３年９月２８日	令和３年度 第１回策定委員会	・ 第４次計画策定にむけた見直し点について ・ 基本理念、基本方針などについて ・ 鯖江市の食育の課題について
令和４年１月６日 令和４年１月１１日	委員長、副委員長打合せ	・ 第４次食育推進計画素案について ・ 数値目標について
令和４年１月２６日	第２回策定委員会	・ 第４次食育推進計画素案について ・ 数値目標について ・ キャッチフレーズについて ・ 概要版について
令和４年２月２日	第３回策定委員会 (書面開催)	・ 第４次食育推進計画素案について ・ 概要版について
令和４年２月２４日 ～ 令和４年３月９日	パブリックコメント	・ 各地区公民館等に素案を設置
令和４年３月２２日	鯖江市長へ答申	



第4次 鯖江市食育推進計画 (元気さばえ食育推進プラン)

令和4年3月 発行

編集・発行：鯖江市（産業環境部農林政策課）

〒916-8666 福井県鯖江市西山町 13-1

電話 0778-51-2200（代表）

TEL 0778-53-2232（直通）

FAX 0778-51-8153

HP <https://www.city.sabae.fukui.jp/>

E-Mail SC-NoSeisaku@city.sabae.lg.jp