

## 第4章 取り組みの内容

## 第4章 取り組みの内容

---

### 1 食育推進重点プロジェクト

重点プロジェクトは、食育先進都市に向けて、三島市の特徴ある食育への取り組みとして、計画期間内に重点的に実施する事業を位置付けています。

三島らしい食育を推進するために

#### 1 (新)三島市食育基本条例(仮称)の制定及び食育推進都市宣言の実施

三島市の食育を恒久的に進めていくため、食育への決意、基本理念や基本的な施策、市民、事業者、行政の役割を明確にした、「三島市食育基本条例」を制定するとともに、併せて、「食育推進都市宣言」を行い、全国に向け情報発信します。

健康な体を保つために

#### 2 食育教室・食育出前講座

栄養士・保健師等がボランティア団体と連携を図りながら、味覚教育・講話・料理実習等を実施し、正しい食の知識を伝えます。食育教室は、保育園・幼稚園・小中学校の園児・児童・生徒やその保護者を対象に、食育出前講座は、各種団体の依頼に応じて実施しています。

#### 3 (新)食育健康スクール

メタボリックシンドローム予防のため、体成分分析機等を活用して脂肪や筋力バランスなどを測定・分析し、栄養面や運動面から健康な体の作り方を学び、実践する食育健康スクールを開校します。

#### 4 健口教室

学校等に出向いての歯科医師による講話や歯科衛生士による歯磨き指導を実施し、歯の大切さと毎日の食生活や全身の健康との関わりを学習する機会を提供します。

豊かな心を育むために

#### 5 (新)家族団らんの日(仮称)の創設

三島市食育推進市民会議の提案を受け、働き盛りの父親との一家団らんの機会を作るため、三島市独自の食育の日として、(仮称)家族団らんの日を創設し、市内企業等に広く協力を呼びかけ、家族がふれあう日、家族の絆を深める日の浸透・拡大を図ります。

## 6 大学生との協働による「食育元気教室」の開催

保育園、幼稚園、小中学校の園児・児童・生徒を対象に、日本大学短期大学部食物栄養学科と連携し、専門的知識と学生の感性を生かした味覚教育や快便教育など、元気な子どもを育てる食育に取り組みます。

### 食の安全・安心のために

## 7 (新) 三島市食育推進認定店事業

市内の飲食店などを対象に、地場産品を活用したヘルシーメニューや栄養バランス等の表示などの健康づくり協力店の中から、食育を積極的に推進する安全・安心な店を「三島市食育推進認定店」として認定し、市民にPRしていく制度を創設します。

## 8 (新) 学校給食レシピ・メニューの提供及び料理教室の開催

学校給食の良質な食材やバランスのよい食事などを家庭料理に活用し、健康的で安心・安全な食事の提供のため、学校給食のレシピやメニュー等の情報を提供するとともに、保護者等を対象に料理教室を開催します。

### 食文化を守り、育てるために

## 9 (新) 親子“みしまコロッケ”料理コンテスト

子どもが好きなコロッケに着目し、「みしまコロッケ」の発掘に向けた第1歩として、各家庭独自のコロッケを地元のジャガイモや豚肉、旬の野菜などの食材で作り、おいしさを競う「親子“みしまコロッケ”コンテスト」を開催します。

## 10 教育ファーム (農林漁業体験学習)

自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めること等を目的として、市・学校・農業者等が実施主体となり、箱根西麓野菜を食材にした食農体験学習や子どもたちと学校給食納入農家との交流事業など、食の生産に関する一連の体験機会を提供します。

### 環境を未来に引き継ぐために

## 11 マイ・バッグ&マイ・ハシ持参運動の推進 (環境にやさしい食育推進事業)

環境にやさしい食育を進めるため、食育教室や食育フェスタ等を通じて、買物袋(マイ・バッグ)及びお箸(マイ・ハシ)の携帯、利用を普及・啓発していきます。

## 12 食材を大切に作るエコ料理の普及啓発

自然の恵みに感謝するとともに、「もったいない」意識を育て、食品廃棄物を減らすため、各種料理教室で大根などの葉や皮なども使い切る「一物全体食」を導入するとともに、広報における残りもの野菜などを利用した献立の紹介など、食材を大切に作るエコ料理の普及・啓発を図ります。

## 2 目標別取り組み内容

第3章で示した推進体系の「基本目標」単位に、この目標を達成するために行う「取り組みの方向」に沿って具体的に進める方策について示します。

「具体的取り組み」の 印は「食育推進重点プロジェクト」掲載事業

### 「健康な体を保つ」ために

人が健康で豊かな人間性を育むためには健全な食生活が必要であり、このことは子どもだけでなくあらゆる世代においても当てはまることです。

このため、子どもだけでなく胎児期から高齢期までのすべての世代において、バランスの取れた食生活、規則正しい食生活の実践を促進します。

また、丈夫な骨づくりは老後の健康的な生活には欠くことができないことから、骨量を増やす・保つための栄養・生活指導を実施します。

さらに、歯や口の健康を保つことは、食べ物を食べるだけでなく、食事や会話を楽しむなど、心身ともに健康な生活を送る上で大きな役割を果たすことから、歯・口の健康を守るため、子どもから高齢者までの幅広い歯科保健の充実を図ります。

#### - (1) バランスのとれた食事への改善

##### 幼稚園・保育園・小中学生及び保護者に対する栄養教育の推進

子どもやその保護者が、様々な体験やしつけを通して、食を身近に感じ、健康増進のための知識と実践方法を学び、食事を通しての親子のふれあいや、生活リズムの向上、快食・快便など正しい食生活の伝達を図ります。

##### 具体的取り組み

###### 食育教室の実施

幼稚園児、保育園児、小中学生及び保護者を対象とした栄養に関する講話や実習

###### ・学校給食の充実

良質な食材やバランスのよい食事などについて学び、地場産品による地産地消を進め、安心・安全な学校給食の提供

###### ・保育園・幼稚園における食育の充実

野菜や米の栽培や調理、給食・弁当の指導、栄養士による食指導等を通じて、幼児期からの正しい食習慣の習得の促進

###### 大学生との協働による「食育元気教室」の開催

保育園・幼稚園・小中学校の園児・児童・生徒を対象に日本大学短期大学部食物栄養学科と連携した専門知識と学生の感性を生かした味覚教育や快便教育などの食育事業

## 妊婦及び乳幼児の保護者向け栄養教育・栄養相談の充実

妊娠している夫婦や乳児期の保護者に対し、妊娠・出産前後の生活習慣や食習慣を改善するため、講座や各種健診等を通じて栄養指導を充実します。また、妊婦や乳幼児のそれぞれの成長段階ごとに各種の相談会や必要に応じて訪問を行い、栄養相談等を充実します。

### 具体的取り組み

- ・ **妊婦への健康指導**  
母子手帳交付時の保健師・栄養士による妊婦への栄養指導・相談
- ・ **3ヶ月児健康教室の開催**  
授乳のリズムや離乳食の進め方、野菜スープの試飲など
- ・ **離乳食講習会の開催**  
離乳食の進め方の実習とグループワークなど
- ・ **1歳6ヶ月児健康診査、3歳児健康診査、2歳児健康相談会、乳幼児相談会の実施**  
栄養士による栄養指導・相談
- ・ **訪問栄養相談の実施**  
訪問による栄養・食生活改善指導
- ・ **子育て支援施設等における研修会等の開催**  
子育て支援施設等に集まる子どもたちや保護者を対象とした栄養や食生活に関する啓発

## 食育に関する情報提供

食育に関する市民の理解を深めるため、食育フェスタ・食育講演会や市民・団体等からの要望による出前講座を実施するとともに、食育に関する資料を収集し、啓発に努めます。また、市内販売事業者にも協力をいただきながら食育啓発を進めます。

### 具体的取り組み

- ・ **食育フェスタの開催**  
食育に関する講演や展示及び体験
- ・ **食育講演会の開催**  
食育啓発のための講演会
- ・ **食育出前講座の実施**  
団体等の依頼による栄養の講話・実習
- ・ **図書館における食育関連資料の充実**  
食育に関する図書館資料の収集・提供
- ・ **給食レシピ・メニューの提供及び料理教室の開催**  
学校給食のメニューを家庭向けにアレンジしたレシピの提供及び料理教室

## ・事業者の協力による食育啓発

販売事業者（スーパー等）による店舗等での食育啓発

### 食事バランスガイドの普及・啓発

各家庭で、バランスのよい献立を作っていただくために、食事バランスガイドの普及啓発に努めます。

#### 具体的取り組み

##### ・食事バランスガイドの配布・各種講座等での啓発

各種講座・相談会・イベント等での食事バランスガイドの啓発

##### ・食事バランスガイドを活用した料理教室の実施

食事バランスガイドを普及するための料理教室

##### ・販売事業者や飲食店等における食事バランスガイドの普及・啓発

販売事業者（小売店・スーパー等）、飲食店等による店舗等での普及・啓発

### 食生活の改善指導と健康講座の充実

健診の結果や日ごろの生活習慣・食生活等をもとに、生活習慣等の問題を見つけ、保健師・栄養士による食生活の改善にむけた個別相談を充実します。

また、病気に関して正しく理解し、食事や運動の大切さを認識するとともに、健康維持・増進を図るための知識と手法を生活に取り入れる健康講座を充実します。

#### 具体的取り組み

##### 食育健康スクールの開校

メタボリックシンドローム予防のための栄養・運動講座

##### ・総合健康相談会の実施

心身の健康に関する総合的な相談会での生活改善・栄養指導

##### ・栄養個別健康相談の実施

糖尿病・腎臓病・高血圧症・肥満等の疾病別の個人に応じた食事についての栄養指導

##### ・糖尿病予防講座の開催

糖尿病を予防するための生活改善・栄養指導

##### ・内臓脂肪燃焼講座の開催

内臓脂肪による肥満の人を対象の生活改善・栄養指導

##### ・栄養出前健康教育の実施

団体等の依頼による栄養の講話・実習

## 料理実習機会の充実

適切な食事のバランスや味覚、安全な食材の選び方など食生活全般について、料理実習を通して学ぶ機会を充実します。

### 具体的取り組み

#### ・健康づくり料理教室の実施

地域に出向いての正しい食生活や食育についての講話や調理実習

#### ・各種料理講習会の開催

正しい食生活や食育についての講話や調理実習

#### ・各種女性学級・団体料理教室・親子料理教室等の開催

団体等の依頼による栄養の講話・調理実習

### 家庭でできること

- ・子どもの嫌いな食材の調理方法を工夫しましょう。
- ・よく噛んで食べましょう。
- ・自分自身の摂取カロリーを知りましょう。
- ・自分自身の体重や健康状態を常に把握しましょう。
- ・親子で料理を一緒にしましょう。
- ・食事バランスガイドを活用しましょう

## - (2) 規則正しい食生活の実践

### 「早寝早起き朝ごはん」運動の推進

最近の子どもたちは、「よく体を動かし、よく食べ、よく眠る」という成長期の子どもにとって当たり前で必要不可欠な基本的生活習慣が大きく乱れています。このような家庭における食事や睡眠などの乱れを個々の家庭や子どもの問題として見過ごすことなく、社会全体の問題として地域による、一丸となった取り組みが重要な課題となっています。

そこで、子どもの基本的生活習慣の確立や生活リズムの向上につながる「早寝早起き朝ごはん」運動を積極的に展開します。

#### 具体的取り組み

##### ・「早寝早起き朝ごはん」運動の推進

子どもの基本的生活習慣の確立や生活リズムの向上につながる「早寝早起き朝ごはん」運動の推進

### 高齢者に配慮した食事の提供

毎日の食事をおいしく食べられるよう、ひとり暮らし等の高齢者へのバランスのとれた食事を提供します。

#### 具体的取り組み

##### ・一人暮らし高齢者等給食サービスの実施

一人暮らし等の高齢者世帯の希望者に昼食を自宅までの配送及び安否確認

### 幼稚園・保育園・小中学生及び保護者に対する栄養教育の推進 再掲

子どもやその保護者が、様々な体験や作法を通して、食を身近に感じ、健康増進のための知識と実践方法を学び、食事を通しての親子のふれあいや、生活リズムの向上、快食・快便など正しい食生活の伝達を図ります。

### 妊婦及び乳幼児の保護者向け栄養教育・栄養相談の充実 再掲

妊娠時の夫婦や乳児期の保護者に対し、妊娠・出産前後の生活習慣や食習慣を正しいものとするため、講座や各種健診等を通じて栄養指導を充実します。また、妊婦や乳幼児のそれぞれの成長段階ごとに、各種の相談会や必要に応じての訪問相談を行い、栄養相談・歯科相談を充実します。



#### 食生活の改善指導と健康講座の充実 再掲

健診の結果等を参考に、生活習慣の問題点を見つけ出し、保健師・栄養士による食生活の改善にむけた個別相談を充実します。

また、病気に関して正しく理解し、食事や運動の大切さを認識するとともに、健康保持・増進を図るための知識と手法を生活に取り入れていける健康講座を充実します。

#### 料理実習機会の充実 再掲

適切な食事のバランスや味覚、安全な食材の選び方など食生活全般について、料理実習を通して学ぶ機会を充実します。

#### 食育に関する情報提供 再掲

食育に関する市民の理解を深めるため、食育フェスタや食育講演会や市民・団体等からの要望による出前講座を開催するとともに、食育に関する資料を収集し、啓発に努めます。

#### 家庭でできること

- ・朝、昼、晩きちんと三食食べましょう。
- ・「早寝早起き朝ごはん」運動に取り組みましょう
- ・運動を心がけ、食事をしっかり摂りましょう。
- ・講演会へ積極的に参加しましょう。

## - (3) 健康な歯や骨の維持・増進

### 健康な歯の維持・増進

生涯を通じて、自分の歯でよく噛みおいしく食べることは、心身ともに健康な生活を営むために重要です。歯・口の健康を守るために、正しい口や歯の手入れ方法の習得を促進します。また、市民を始め、企業や事業所などにも呼びかけ、歯周疾患検診の受診率向上を図ります。

#### 具体的取り組み

##### 健口教室の実施

学校等に出向いての歯科医師による講話と歯科衛生士による歯磨き指導

##### ・8020運動の推進

8020推進員を中心に、三島市歯科医師会との連携により、噛むことの大切さや歯磨き法の習得等の推進

##### ・歯周疾患検診の充実

40、50、60、70歳の10歳ごとの節目対象者に歯周疾患検診を実施

##### ・歯磨き指導と口の健康管理教育の実施

1歳6ヶ月児健康診査、3歳児健康診査、2歳児健康相談会、乳幼児健康相談会、マタニティセミナー等で歯科医師や歯科衛生士による講話や歯磨き指導

### 健康な骨を認識する機会の充実

骨がもろくなると、ちょっとしたことで骨折し、高齢者ではそのまま寝たきりになってしまうことがあります。自分の現在の骨の状態を知り、適度な運動と栄養による骨量の増加・維持を図るための機会を充実します。

#### 具体的取り組み

##### ・健骨教室の実施

中学生を対象に骨量測定と生活・運動の指導と栄養指導

##### ・骨元気相談会の開催

市役所来庁者を対象とした骨量測定と健康・栄養相談

##### ・骨粗鬆症検診・講座の実施

骨密度測定による健康教育

### 家庭でできること

- ・食事後に歯磨きをしましょう。
- ・子どもに食後の歯磨き習慣を身につけさせましょう。
- ・よく噛んで食べましょう。
- ・歯周疾患に注意しましょう。
- ・適度な運動を心がけ、食事をしっかり摂りましょう。

## 「豊かな心を育む」ために

現在、家族と暮らしていても一人で食事をする「孤食」や、家族一緒に食卓を囲んでいるのに別々の料理を食べる「個食」が見受けられます。「食」を通じたコミュニケーションは、「食」の楽しさを実感し、豊かな心を育むことができると考えられるので、楽しく食卓を囲む機会を持つように心がける必要があります。

また、食べ物のありがたさ、尊さを知るためには、子どもの頃から食物に触れ、作ることの大変さ、多くの人の苦勞や努力によって支えられていることを実感することが重要です。豊かな心を育むため、交流の機会や体験学習の場の充実を図ります。

### - ( 1 ) 料理や家族団らんの機会を通じた楽しい食の確保

#### 「家族団らんの日」の設置

夕食を家族全員でそろってとるなど家族団らんの場を作ることは、食を楽しむ家族関係を円滑にするために重要です。しかし、普段は残業等でなかなか家族そろっての食事は難しいのが現状です。

そこで、市内の企業や事業所等の関係機関と調整し、月一回程度の「家族団らんの日」を制定し、その日はなるべく家族そろって食事を取り、テレビをつけないで会話を楽しむなど、家族のきずなを深めてもらう日とします。

#### 具体的取り組み

##### 「家族団らんの日（仮称）」の創設

家族そろって食事をとり、会話を楽しむなど家族のきずなを深めてもらう日の制定及び推進

#### 食を通じた交流機会の充実

共同で料理をつくる喜びや絆の大切さを実感するため、親子や地域、世代間において食を通じた交流機会を充実します。

また、地域で開催される行事・イベントにおいて食をテーマに取り上げ、食を通じた地域交流の機会を増やし、市民の関心を高めます。

#### 具体的取り組み

##### ・親子料理教室・おやつづくり教室

一緒につくる喜びを実感する機会を提供するための親子でのおやつを含む調理実習

##### ・男性向け料理教室等

普段調理する機会があまりない男性を対象の調理実習

### 親子“みしまコロッケ”料理コンテストの開催

地元産のジャガイモや豚肉、旬の野菜などの食材で作った家庭のコロッケの親子料理コンテスト

### ・地域行事・イベントにおける食を通じた交流機会の充実

地口行灯等のイベント・行事における啓発活動

### 幼稚園・保育園・小中学生及び保護者に対する栄養教育の推進 再掲

子どもやその保護者が、様々な体験や作法を通して、食を身近に感じ、健康増進のための知識と実践方法を学び、食事を通しての親子のふれあいや、生活リズムの向上、快食・快便など正しい食生活の伝達を図ります。

#### 家庭でできること

- ・家族そろって食事をとりましょう。
- ・食事の際はテレビを消しましょう。
- ・食に関する話題で、周りの人と話をしましょう。
- ・ピクニックやハイキングを家族で行いましょう。
- ・たけのこ狩りなどのイベントへ参加しましょう。

## - (2) しつけや家庭教育による食に関する感謝の念や理解の醸成

### 教育ファームの推進（農林漁業体験学習）

自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めること等を目的として、市・学校・農業者等が実施主体となり、食の生産に関する一連の体験機会を提供します。

#### 具体的取り組み

##### 食農体験学習の実施

野菜の種まき、つる挿し、収穫等と収穫した野菜等を調理して食べるといった食の生産から食までの一連の体験学習

##### 子どもたちと学校給食納入農家との交流

野菜・米等の納入農家と子どもたちが給食を通じて交流することによる、生産者の苦勞、自然の恵み等により食料が生産されることを理解する機会の提供

### 食に関する体験活動の充実

子どものころから食に関する感謝の念を育むため、園や小中学校において野菜を食材にした食農体験や作物栽培や調理実習など体験活動を充実します。

#### 具体的取り組み

##### ・食農体験学習の実施

野菜の種まき、つる挿し、収穫等と収穫した野菜等を調理して食べるといった食の生産から食までの一連の体験学習

##### ・体験活動の推進

ジュニアリーダー研修等の中での、地元生産者との交流と旬の野菜の収穫や調理体験

### 学校における食育の組織的な推進

幼稚園、小中学校において、食育をテーマに年間活動計画を策定し、教育活動全般において食育を意識した教育を推進します。

また、各学校（幼稚園）に食育担当教員を分掌として位置づけ、食育担当教員による三島市食育推進委員会を開催します。

#### 具体的取り組み

##### ・食育年間活動計画の策定

幼稚園、小中学校で食育をテーマに年間活動計画を策定し、教育活動全般においての食育を意識した教育

## 家庭教育の支援の充実と食育を学ぶ機会の充実

家族団欒で楽しく食事をする事の大切さや規則正しい食事、食事時の躰、箸の使い方などを習得するため、様々な機会を通して家庭教育の支援を充実します。

また、食育に関連したテーマの講座を行い、食育を学ぶ機会を充実します。

### 具体的取り組み

#### ・家庭教育学級の実施

小中学校の家庭教育学級の中での食に関する講話や調理実習

#### ・幼児期の家庭教育セミナー、「みんなで子育て」推進事業等の開催

未就園児や幼児の親を対象の家庭教育セミナーの中での食に関する講話や調理実習

#### ・広報への食育に関する内容や献立の掲載

広報みしまやホームページ等に食育や献立を掲載

## 幼稚園・保育園・小中学生及び保護者に対する栄養教育の推進 再掲

子どもやその保護者が、様々な体験や作法を通して、食を身近に感じ、健康増進のための知識と実践方法を学び、食事を通しての親子のふれあいや、生活リズムの向上、快食・快便など正しい食生活の伝達を図ります。

### 家庭でできること

- ・家庭でのしつけを心がけましょう。
- ・箸の正しい持ち方を知りましょう。
- ・食事の際は、いただきます ごちそうさまのあいさつをしましょう。
- ・子どもと一緒に食事の準備をしましょう。
- ・家庭菜園などの農業体験を積極的に行いましょう。

## 「食の安全・安心」のために

食の安全性が損なわれれば、健康に重大な影響・被害を及ぼす可能性があります。

食品の安全性をはじめとする食に関する知識と理解を深め、賢い消費者の育成を図るとともに、食品の生産・加工・流通過程における食の安全性・信頼性の確保を図ります。

### - (1) 生産者・事業者等による食の安全の確保

#### 環境保全型農業の推進

安全・安心な農産物の産地育成を図るため、有機栽培や自然農法、特別栽培農産物の推進を図ります。

##### 特別栽培農産物

その農産物が生産された地域の慣行レベルに比べて、化学合成農薬、化学肥料をともに5割以上減らして栽培された農産物。

#### 具体的取り組み

##### ・有機農業・自然農法の推進

安心・安全な農作物の産地育成を図るための有機農業・自然農法の推進

##### ・店舗における正しい情報提供

店舗（小売店・スーパー等）での産地、賞味・消費期限、保存方法などの正しい情報提供

##### ・地場商品・旬商品コーナーの設置・販売

事業者（小売店・スーパー等）での地場商品・旬商品コーナーの設置・販売

##### ・地元産の安全な農産物の販売促進

事業者（小売店・スーパー等）での地元契約産地の安全な農産物を販売推進

##### ・農業用使用済みプラスチックの組織的回収推進

農業生産から発生するビニール、マルチ等の使用済みプラスチック製品の適切な回収推進

##### ・エコファーマーの認証取得

静岡県が認証する環境にやさしい農業をおこなう農業者の認証取得を支援

#### 法令順守とポジティブリスト制度・トレーサビリティシステムの推進

事業者自身が法令順守（コンプライアンス）を徹底するよう、啓発活動を強化します。

また、生産者にポジティブリスト制度の理解度を高めるために、「生産管理マニュアル」を作成し、ポジティブリスト制度を推進します。

トレーサビリティ導入が義務付けられている牛肉以外の食品についても自主的なトレーサビリティシステムの活用を促進します。



ポジティブリスト制度

基準が設定されていない農薬等が一定量以上含まれる食品の流通を原則禁止する制度

トレーサビリティ

野菜や肉などの生産・流通履歴

### 健康づくり協力店の加入促進と三島市食育推進認定店制度の創設

市内の飲食店のメニューにおいて地場産品を活用したヘルシーメニューや栄養バランス等を表示する健康づくり協力店の加入を促進します。

また、これら健康づくり協力店をステップアップした三島市食育推進認定店制度を創設します。

#### 具体的取り組み

##### ・健康づくり協力店の拡大

市内の「食」関連施設や飲食店のメニューの栄養成分を表示や健康情報の提供

##### 三島市食育推進認定店制度の創設

健康づくり協力店のなかから特に食育を推進する安全・安心な店の認定

#### 家庭でできること

- ・野菜や肉などの生産・流通履歴に関心を持ちましょう。
- ・なるべく農薬や化学肥料を減らした食材を使いましょう。
- ・安全な食材を選ぶ目を養いましょう。

## - (2) 賢い消費者の育成

### 消費者の意識改革

買い物や調理等で、食品や食品表示を見る目を養うため、食の安全・安心や添加物、食品表示に関する講座等を開催し、知識の習得を促進します。

また、消費者自身が食の安全・安心に配慮した消費者行動を実践し、地域のリーダーとして活躍できるよう、食育を推進する人材や消費者団体の育成を図ります。

### 具体的取り組み

#### ・食の安全・安心に関する講座等の充実

市民を対象の買い物や調理等で、食品や食品表示を見る目を養えるような講座

#### ・消費者団体の育成

食の安全・安心に配慮した消費者行動を実践し、地域のリーダーとして活躍できるような消費者団体の育成の支援

#### 給食レシピ・メニューの提供及び料理教室の開催（再掲）

### 幼児期からの食と環境を関連付けた環境教育の推進

幼児期からの環境教育の重要性を考慮し、環境教育教材を活用した食育や野菜の栽培などにより食への関心を高め、食と関連付けた環境教育を推進します。

### 具体的取り組み

#### ・幼児環境教育推進プロジェクト

幼稚園・保育園とも同じ内容の環境教育・学習の推進

### 食材の本当の味を知る機会の充実

添加物等の使用を控えた食材の本来の味を知る機会の充実を図ります。また、だしの旨みを実感し、旬の食材のおいしさがわかるよう、味覚教育を推進します。

### 具体的取り組み

#### ・幼児期における味覚教育

食育教室や調理実習での本来の味がわかるようにするための教育

#### ・公民館でのみそづくり

添加物のない本来のみその味をしるための錦田公民館、中郷公民館でのみそづくりの支援

### 家庭でできること

- ・食品表示や添加物に関心を持ちましょう。
- ・化学調味料に頼らず、だしを活用しましょう。
- ・旬の食材を使うようにしましょう。
- ・なるべく農薬や化学肥料を減らした食材を使いましょう。

## 「食文化を守り、育てる」ために

地域で生産し、地域で消費する地産地消は、新鮮で安心できる食材の供給とともに、流通等に係る環境負荷の少ない仕組みとなっています。三島市では、清らかな富士山の湧水や箱根西麓を中心としたおいしい野菜といった地場産物があり、これらの流通・消費の拡大や活用した三島独自のメニュー開発を促進します。

また、バランスのとれた食事である「ごはん」を中心とした日本型食生活の再認識及び普及を図ります。さらに、郷土料理・行事食等の普及・啓発などの三島固有の食習慣や食文化の継承を促進します。

### - ( 1 ) 日本型食生活の再認識と食料の確保

#### 日本型食生活の素晴らしさの普及

イベントや料理教室等において、「ごはん」や魚料理を中心とした日本型食生活の素晴らしさの普及を図ります。

#### 具体的取り組み

##### ・米消費拡大推進

「ごはん」を中心とした日本型食生活の普及のための親子ご飯料理教室等の開催

##### ・伝統行事・伝統食品の再認識

食育教室や健康づくり料理教室等で行事食や伝統食品の普及

##### ・日本型食生活のメニュー提案

食育教室や健康づくり料理教室等での日本型食生活のメニュー提案

##### ・米飯給食の拡大の検討

保育園、小中学校等での米飯給食の拡大の検討

#### ヘルシーメニューに関する情報提供の充実

地場産品を使用した健康的な献立の情報提供を充実します。

#### 具体的取り組み

##### ・ヘルシーメニュー推進事業

三島市の地場産品を使った健康的な献立を健康づくり協力店などに設置し、市民に紹介

## 旬のメニューづくりの充実

市内飲食店等において、地元で生産される優良野菜を使った「旬」のメニューの設定とともに地場野菜のPRや消費を推進します。

### 具体的取り組み

#### ・旬のメニューづくり事業

市内飲食店等において、地元で生産される優良野菜(ジャガイモ、大根等)を使った「旬」のメニューの設定の推進

#### 親子“みしまコロッケ”料理コンテストの開催(再掲)

### 家庭でできること

- ・食は家庭での食事が基本です。
- ・旬の食材の大切さを知り、周りに伝えましょう。
- ・お米を積極的に食べましょう。
- ・和食の良さを見直しましょう
- ・化学調味料に頼らず、だしを活用しましょう。
- ・薄味になれましょう。

## - (2) 地産地消・旬産旬消の推進

### 三島産農産物のブランド化の推進

先駆的農業生産組織の育成と地産地消を推進する各種イベントへの支援を行い、三島産農産物の特産化を推進し、ブランド化を図ります。

#### 具体的取り組み

- ・ **坂地区農産物特産化推進連絡会への支援**  
先駆的農業生産組織等（箱根ファーマーズカントリー等）の組織の育成と地産地消を推進する各種イベントへの支援
- ・ **農業祭への支援**  
農業振興と市民への農業紹介のための三島函南農協が開催する農業祭への支援
- ・ **馬鈴薯祭り・甘藷祭り・箱根大根祭り等の開催**  
地産地消に関するイベント活動への支援

### 地産地消・旬産旬消の推進・啓発

地元の食材を地元で消費する「地産地消」や、旬の食材を使う「旬産旬消」を推進するとともに、その意義を啓発します。

#### 具体的取り組み

- ・ **学校給食への地元農産物使用**  
地産地消の推進と安心・安全な地元農産物の使用
- ・ **農産物直売所の開設・支援**  
三島函南農協が開設する農産物直売所（フレッシュ）への支援
- ・ **毎土あり市の支援**  
毎週土曜日の午前中、本町小中島商店会主催の本町交差点静岡銀行駐車場で開催されている「朝市」
- ・ **「みしま、農と食のおいしいフェスティバル」等の開催**  
三島市の農畜産物の種類の豊富さと品質の良さを展示・紹介と交流会での生産者・事業者・消費者との意見交換
- ・ **三島の農産物を利用した土産品等の開発支援**  
日本大学の学生等が地元生産者や企業等とタイアップして行う三島の特産農産物を利用した名産品等の開発に対しての支援

・ 広報による旬の食材やレシピの紹介

広報やホームページによる旬の食材やレシピの紹介

・ 地元産の安全な農産物の販売促進（再掲）

・ 販売店における地場商品・旬商品コーナーの設置（再掲）

教育ファームの推進 再掲

自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めること等を目的として、市・学校・農業者等が実施主体となり、食の生産に関する一連の体験機会を提供します。

ヘルシーメニューに関する情報提供の充実 再掲

地場産品を使用した健康的な献立の情報提供を充実します。

旬のメニューづくりの充実 再掲

市内飲食店等において、地元で生産される優良野菜を使った「旬」のメニューの設定とともに地場野菜のPRや消費を推進します。

家庭でできること

- ・ 旬の物の大切さを知り、周りに伝えましょう。
- ・ 三島のおいしい水をたくさん飲みましょう。
- ・ 市場や催しに出かけ、旬を知りましょう。
- ・ 味付けを薄くし、食材の味を知りましょう。
- ・ 買い物の際は、地元産や旬の農産物を選びましょう。

### - (3) 地域固有の食習慣、食文化の継承

---

#### 郷土料理の掘り起こしと広報の充実

三島市の各地域に伝わる薬膳料理・伝承料理の掘り起こしを行うとともに、行事食（正月、節句等）の継承などを、郷土の食育として広報活動を充実します。

#### 具体的取り組み

- ・ふるさとの薬膳・伝承料理収集事業  
三島市に伝わる薬膳料理・伝承料理の掘り起こしとPR
- ・伝統行事・伝統食品の再認識（再掲）
- ・日本型食生活のメニュー提案（再掲）

#### 食育に関する情報提供 再掲

食育に関する市民の理解を深めるため、食育フェスタや食育講演会や、市民・団体等からの要望による出前講座を開催するとともに、食育に関する資料を収集し、啓発に努めます。

#### 家庭でできること

- ・食にかかわる伝統行事を見直しましょう。
- ・おざく等の伝統的な料理法を学びましょう。
- ・お年寄りに昔の料理について聞きましょう。



## 「環境を未来に引き継ぐ」ために

食料の生産は自然の恩恵の上に成り立っています。「食」は豊かな自然環境があってこそといえます。

食べ物のありがたさ、尊さを知ると同時に、豊かな自然環境を享受しながら、継承することの大切さを実感するためには、子どもの頃から食物に触れ、作ることの大変さを理解し、環境に関する意識を高めることが重要であり、体験学習の場の充実を図ります。

そのため、三島市がこれまで進めてきた環境政策と関連付け、食育を推進します。

### - (1) 自然の恵みに感謝する心の育成

#### 三島の恵まれた湧水や食材に感謝する心の育成

三島市は富士山からの湧水など素晴らしい自然に恵まれ、箱根西麓を中心とした野菜など食材にも恵まれています。これらの自然の恵みに感謝する心の育成のため、食農教育や環境教育を進めます。

#### 具体的取り組み

##### ・環境保全講演会の開催

身近な環境問題から地球環境問題などの様々な環境についての講演会の開催

##### ・ジュニアリーダー研修の実施

自然体験等研修を通しての自然に対し感謝の心を持ったリーダーの育成・研修

#### 幼児期からの食と環境を関連付けた環境教育の推進 再掲

幼児期からの環境教育の重要性を考慮し、環境教育教材を活用した食育や野菜の栽培などにより食への関心を高め、食と関連付けた環境教育を推進します。

#### 食に関する体験活動の充実 再掲

子どものころから食に関する感謝の念を育むため、園や小中学校において野菜を食材にした食農体験や作物栽培や調理実習など体験活動を充実します。

#### 環境保全型農業の推進 再掲

安全・安心な農産物の産地育成を図るため、有機栽培や自然農法、特別栽培農産物の推進を図ります。

## 家庭でできること

- ・「生きること」＝「食べること」であり、命のリレーであることを伝えましょう。
- ・「いただきます」、「ごちそうさま」、「ありがとう」の感謝の気持ちを言いましょう。
- ・家庭菜園などの農業体験を積極的に行いましょう。

## - (2) 環境にやさしいエコライフ (エコクッキング) の実践

### 三島市環境基本計画との連携

食育に関する施策を、環境施策や環境活動と関連付け、食と環境をともに考えて、三島市環境基本計画を計画的かつ着実に推進します。

#### 具体的取り組み

##### ・三島市環境基本計画の進行管理

食育に関する施策について、環境に関する施策・環境活動と位置付け、食と環境をともに考える環境基本計画の進行管理

### 地域循環型社会の推進

地域ゼロエミッションを実現するための施策について検討します。

地域循環型社会の実現に寄与するために食品残さの堆肥化や飼料化によるリサイクル、廃食油や菜種油燃料の活用（菜の花プロジェクト）などの検討・導入にあたり、学校給食と連携を図りながら食育を念頭において推進します。

#### 具体的取り組み

##### マイ・バック&マイ・ハシ持参運動の推進

各種講座やイベント等を通じたの買物袋・箸の携帯、利用の普及・啓発

##### 食材を大切にするとエコ料理の普及・啓発

各種料理教室等での大根など葉も皮もすべて使い切る「一物全体食」の導入と広報での残りもの野菜などを利用した献立の紹介などの食材を大切にするとエコ料理の普及・啓発

##### ・地域循環型社会推進プロジェクト

学校給食等と連携を図り、食品残さの堆肥化・飼料化によるリサイクル、廃食油・菜種油燃料の活用（菜の花プロジェクト）などの検討・導入

##### ・店舗等におけるリサイクルボックスの設置・回収

事業者（スーパー等）での食品トレーやペットボトル、牛乳パックなどの回収

##### ・家庭での生ごみ処理機購入費補助・生ごみ処理容器無償貸与制度の周知

家庭での生ごみ処理機購入費補助及び生ごみ処理容器（コンポスト容器・ぼかし容器）の無償貸与制度の周知

##### ・飲食店・販売店における食べ残しの出ない量の工夫

食品残さを少なくするため、バラ売りや少量パックでの販売

## 家庭でできること

- ・ 食べ残しの出ない量を把握し、調理しましょう。
- ・ ごみを減らすよう工夫しましょう。
- ・ 買物袋を持参するなど買い物時からエコライフを意識しましょう。
- ・ 大根の葉や皮なども使い切るなど、「一物全体食」を心がけましょう。
- ・ 水も大切な資源です。節水に努めましょう。
- ・ 使い終わったてんぷら油などは紙などに吸い取らせて捨てましょう。
- ・ フリーマーケットなどを活用し、リサイクルに努めましょう。