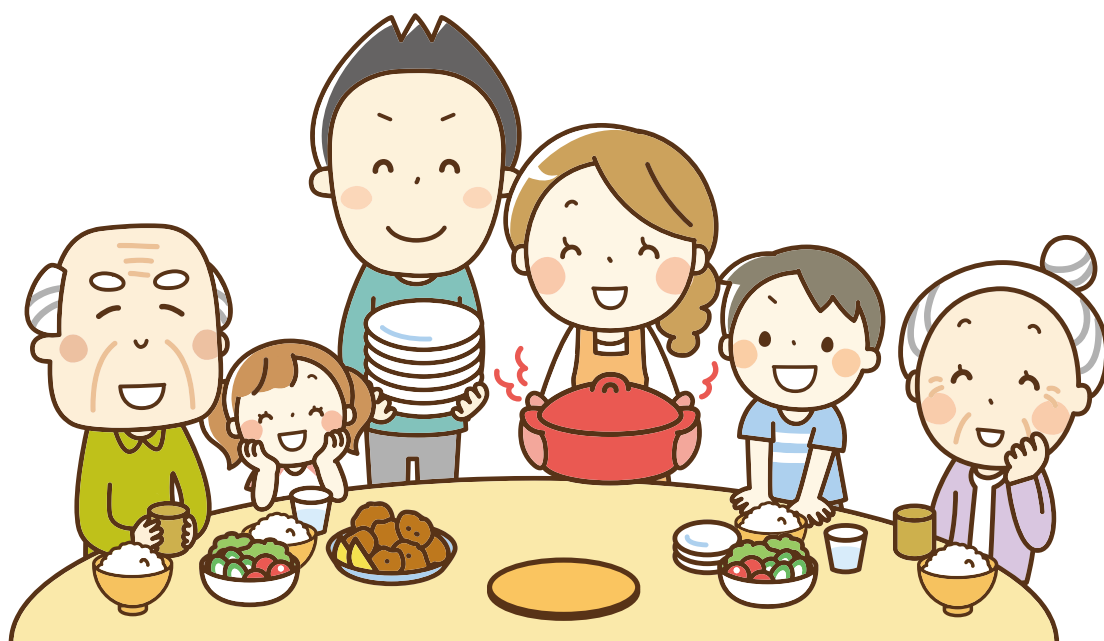


天童市 食育・地産地消推進計画

概要版



計画の基本理念

**「市民一人ひとりが食への理解を深め、
健康で心豊かに生活できる持続可能な社会の実現」**

食は生きる上での基本であり、市民一人ひとりが食の重要性を改めて認識し、食に関する知識と食を選択する力を習得して適切な食生活を実践することが重要です。

本計画の食育・地産地消を関係機関が連携して推進し、「市民一人ひとりが食への理解を深め、健康で心豊かに生活できる持続可能な社会の実現」を目指します。

【計画期間：令和4年度～令和8年度】



令和5年3月
天童市

食育・地産地消推進における基本目標



子どもから大人まで、市民一人ひとりが生涯にわたり、家庭や地域などで健康で安心して暮らせるよう「生涯を通じた健康を支える食育の推進」と「持続可能な食を支える食育の推進」、「地産地消の推進」の3つを基本目標に掲げます。そして、それぞれの施策を市民、教育・保育関係、地域各種関係団体、農林漁業者、食品関連事業者、行政等が推進主体になり、連携して進めます。

施策の展開

基本目標1 生涯を通じた健康を支える食育の推進

「人生100年時代」をいきいきと健康で暮らしていくために、食に対する正しい理解を深め、健康的な食生活を実践する力を養えるよう、乳幼児から高齢者まで切れ目のない食育を推進します。

【基本施策】

1-1 食による心身の健康づくりの推進

豊かな食生活を実現し、健康で楽しく暮らしていくために、それぞれの年代に配慮した食育を推進します。

1-2 地域社会における食育の推進

家庭、学校・保育施設等、地域の各段階において、切れ目なく食育が推進できるよう、連携して取り組みます。

1-3 健康づくりの基本となる望ましい生活習慣の確立

子どもが健やかに成長するため、「早寝・早起き・朝ごはん」の普及啓発に取り組みます。また、豊かな食体験や良好な人間関係を育むため、共食を推進します。

基本目標2 持続可能な食を支える食育の推進

食の知識だけでなく、食の様々な体験を通して、農業や環境との関わりを理解し、地域の食文化を継承しながら食を支える環境の持続に資する食育を推進します。

【基本施策】

2-1 食の循環や環境を意識した食育の推進

持続可能な開発目標（SDGs）の実現に向け、エコクッキングなどの学習の場の提供と食品ロス削減等への理解促進に取り組みます。

2-2 郷土料理・行事食の継承

家庭や地域に伝わる食文化を次世代に継承するため、家庭や地域、学校等と連携し、子どもが郷土料理や行事食を味わう機会の充実を図ります。

2-3 食の安全・安心の確立

環境保全に資する農業者の支援や生産者の顔の見える農畜産物の提供に努めます。

2-4 人材育成及び活用の促進

学校や地域等で専門的知識を有する人材の活用を図ります。

食育・地産地消推進に向けた課題



- (1) 食育・地産地消に関心のある人の増加
- (2) 生活習慣病の予防や肥満、栄養バランスに配慮した食生活の取組
- (3) 持続可能な開発目標(SDGs)の実現に向け、社会や環境に配慮した消費行動や食品ロスの削減
- (4) 社会のデジタル化の進展を踏まえ、デジタル技術を活用した情報の発信
- (5) 郷土料理や行事食の継承と食農体験の継続・発展
- (6) 地場産農畜産物の利用拡大と産地直売所の充実や6次産業化の促進

基本目標3 地産地消の推進

農業を活性化し、将来にわたって安全・安心な食料を供給するとともに、新しい時代に対応した農業・農村の発展につながる地産地消を推進します。

【基本施策】

3-1 地場産農畜産物の消費拡大と情報発信

学校給食等において、地場産農畜産物の消費拡大を促進していきます。また、インターネット等を活用し、地産地消に関する情報提供の充実を図ります。

3-2 生産者と消費者の交流活動の活性化

生産者と消費者など様々な年代の人々が交流する機会を提供し、地産地消の普及啓発や地域の活性化を図ります。

数値目標（令和8年度）

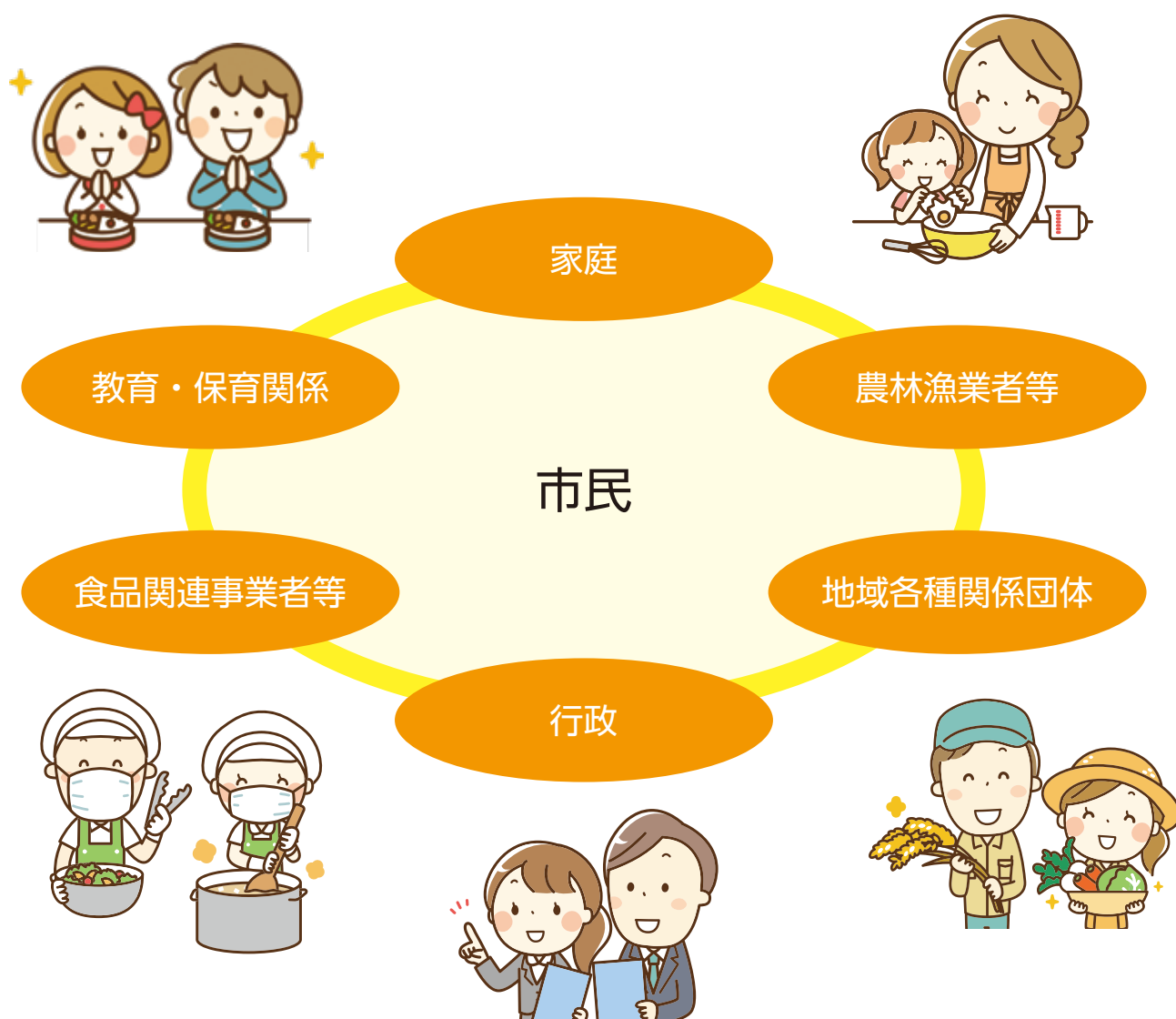
項目	現状値 (令和4年度)	目標値 (令和8年度)
食育に関心がある人の割合	85.0%	90%
朝食を毎日食べる人の割合		
小学6年生	94.8%	96%
中学3年生	93.9%	95%
若い世代（20～30歳代）	81.4%	85%
朝食または夕食を家族揃って食べる人の割合	59.7%	65%
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上、ほぼ毎日食べる人の割合	52.1%	60%
生活習慣病の予防や改善のために気をつけた食生活を実践している人の割合		
塩分をとり過ぎないようにしている人の割合	58.1%	65%
野菜やきのこ、海藻などの料理を毎食とるようにしている人の割合	54.0%	60%
郷土料理や伝統料理、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味などを受け継いでいる人の割合	66.3%	70%
家庭系食品ロス発生量	1,074 t (令和2年)	812 t
地産地消に関心がある人の割合	80.7%	90%
天童市産や山形県産の農畜産物を選んで購入している人の割合	72.0%	75%
学校給食における天童市産や山形県産の農畜産物使用割合（金額ベース）	66.3% (令和3年)	70%

食育・地産地消の推進体制



食育及び地産地消の推進にあたっては、家庭、地域、幼稚園、保育施設、学校、生産者、事業者、行政などがそれぞれの役割を認識し、市民とともに一体となって連携・協働しながら推進していきます。さらに、市内団体や市民の代表で組織する「天童市食育・地産地消推進委員会」による市食育・地産地消推進計画の評価や見直しを行い、目標の達成に向け、本市の食育及び地産地消を推進していきます。

連携体制のイメージ



天童市食育・地産地消推進計画 概要版

発行 令和5年3月

編集・発行 天童市健康福祉部健康課

〒994-0047 天童市駅西五丁目2番2号

電話 (023)652-0884 FAX (023)651-5505

天童市経済部農林課

〒994-8510 天童市老野森一丁目1番1号

電話 (023)654-1111 FAX (023)653-0744