

# 第4章

## 食育施策の展開

- 4-1 ライフステージに応じた食育の推進
- 4-2 基本施策ごとの主な取組
- 4-3 第4次静岡市食育推進計画実施事業一覧

## 4-1 ライフステージに応じた食育の推進

		乳幼児期 0～5歳	学童期 6～12歳
誰もが 生涯健康で 心豊かな食生活 の実現	(1) 栄養バランスに 配慮した 食生活の実践	好き嫌いなく食べる	栄養バランスを考えた  栄養バランスの
	(2) 適正体重や減塩等に 配慮した 食生活の実践	体を動かし 毎食しっかり食べる	  だしを活用し、うす味を習慣づける
	(3) 食品の安全・安心に 関する知識の習得	色々な食品があること を知る	食品の安全に関する
	(4) よく噛んで食べる ことや 楽しく食べる経験 を通じた 食生活の推進	よく噛んで食べる 習慣を身につける  歯磨きの習慣を身につけ、保護者と歯や口のケアをする 家庭や仲間と一緒に食べる楽しさを知る	正しい箸の持ち方
若い世代が 食を楽しみ、 食の大切さを知る 食育の推進	(5) 食育の普及啓発・ 情報発信	家庭や学校、地域を通して、食について知識 保護者が食に関する正しい知識に配慮し、 子どもに伝える	
	(6) 規則正しい 食習慣の実践	早寝・早起きなど 生活リズムを身につける	朝食の大切さ 朝食を食べる習慣を
持続可能な 食を支える 環境の醸成	(7) 環境に配慮した 食生活の実践	好きな食べ物を増やし 残さないようにする	環境に配慮した 食品ロス削減
	(8) 地産地消の推進	地元（静岡市）で生産されたものを知り、	
	(9) 農林漁業生産者と 消費者との交流		行事食や郷土料理を知り、
	(10) 食文化の継承		茶葉から入れた

思春期 13～19歳	青年期 20～39歳	壮年期 40～64歳	高齢期 65歳以上
食事を心掛ける／野菜料理をたっぷり食べる			健康状態に応じた食生活を実践する
	基本的な調理技術を身につける		
大切さを知る	外食・中食を上手に活用し、栄養バランスを考え選択する		
	適切な食事や運動等を継続的に実践する		
自分の適正体重を知り維持に心掛ける			フレイルを予防する
	食塩をとりすぎないような食生活を送る		
知識を身につける	食品の安全性に対する知識の向上に努め、日常生活に活かす		
	よく噛んで味わって食べる		
を身につける	食べ方について関心を持ち実践する	食べ方のマナーを次世代に伝える	
	定期的に歯科健診や歯石除去を受ける		
	正しい歯みがき習慣をつけ、実践する		口腔機能の維持向上を心掛ける
	家族や職場の同僚・友人等と楽しく食事をするように心掛ける		家族や地域の仲間と楽しく食べる習慣を持續する
を身につける	食について知っていることを伝える		
	ホームページやSNSなどを活用し、多様な情報を収集する		
	産地・栄養成分表示等の情報や食に関する事業に関心をもつ		
を知る	規則正しい生活習慣のリズムを作り、朝食を毎日食べる		朝食を毎日食べる習慣を継続させる
身につける	栄養バランスよい朝食を理解し、実践する	家族などと朝食を食べる	
農林水産物、食品や について学ぶ	環境に配慮した農林水産物、食品や食品ロス削減について関心を持ち、 身につけた知識を実践する		
味わう	地元（静岡市）で生産されたものを活用し、地産地消に心掛ける		
	農林漁業体験を通して、食べ物や生産者と触れ合い関心を持つ		
食べる		行事食や郷土料理を食事に取り入れ、次世代に伝える	
	茶葉から入れた緑茶を飲む		
	緑茶に親しみ、自ら入れられる習慣を身につける		

## 4-2 基本施策ごとの主な取組

基本方針：誰もが生涯健康で心豊かな食生活の実現



### 基本施策（１）栄養バランスに配慮した食生活の実践

食を取り巻く社会環境や生活環境の変化により、食に関する価値観やライフスタイルも多様化し、どの年代においても栄養バランスの内容について様々な課題を抱えています。生活環境が変化した際にも対応できる知識と技術を身につけるなど、市民一人一人が健全な食生活に関心を持って実践できるように、それぞれの年代に応じた食育を推進します。

#### ◆市の現状と目指す方向性◆

- 現状**
- ・朝食や昼食において、主菜（肉・魚・卵・大豆製品）、副菜（野菜・きのこ・海藻・いも）が不足、高齢者の夕食において、主食（ご飯・パン・麺など）を控える割合が増加
  - ・昼食においては、自分の好みに偏った外食、中食を利用している市民が多い傾向

#### 方向性

- ・各年代に応じた食事の重要性を理解し、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を実践
- ・健康に配慮したメニューの提供をする飲食店を増やし、外食、中食を通じた自然に健康になれる食環境づくりを推進

#### ◆主な事業◆

事業名	取組内容	担当
あそび・子育ておしゃべりサロン	公立こども園に栄養士を派遣し、来園した地域の未就園児とその保護者に講座・相談等を実施します。	子ども未来課
<b>新規</b> ヘルシー食 de ブランディング 飲食関係者向け専門講座	飲食の提供を行う店の経営者・シェフが「食と健康」をテーマにヘルシーメニューの「型」づくりの手法、マーケティング等を学び、食に新たな付加価値をつける支援を行います。	健康づくり推進課
元気で長生き栄養講座	低栄養予防についての講話、簡単な調理実習・試食を行い、高齢期の食生活について楽しく学びます。	葵・駿河・清水区役所 健康支援課

#### ◆主な目標◆

目標	現状値（R4）	目標値（R12）
主食・主菜・副菜を組合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている市民の割合	49.3%	60%以上
主食・主菜・副菜を組合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代	34.9%	50%以上

## 元気で長生き栄養講座

(葵・駿河・清水区役所健康支援課)

65歳以上の高齢者を対象に、栄養バランスのとれた食生活の知識を身につけ、低栄養予防に取り組むことができるように、栄養士による講話や簡単な調理実習・試食を行います。同じ年代の方々と一緒に食事を楽しむことで、「共食」の機会となっています。



## 【食育セミナーの開催】

つくる人、食べる人の  
 外食×ヘルシーで付加価値づくり講座  
 (健康づくり推進課)

飲食業界においても健康に配慮したメニュー作りの必要性の啓発及び普及促進を目指すために飲食関係者向けに食育セミナーを開催しています。



～“静岡シチズンカレッジ こ・こ・に” キャリアチャレンジ学部 専門課程～

## ヘルシー食 de ブランディング 飲食関係者向け専門講座 (健康づくり推進課)



飲食の提供を行う店の経営者やシェフが参加し「食と健康」をテーマに、医療・栄養・調理の基礎知識、栄養価計算、メニュー作りの手法及びマーケティングの基礎をインターネットや対面にて学び、自らヘルシーメニューの創作・提供が行える人材の養成を目的に開催します。

栄養バランスのよい食事を選択できる食環境づくりに取り組みます。



※「静岡シチズンカレッジ こ・こ・に」とは？

市民と行政との協働によるまちづくりを担うシチズンシップに富んだ人材の養成を目指すしくみです。地域で活動する人材を養成する総合課程と、福祉や環境など分野別に人材を養成する専門課程を設定しています。

## 基本施策（2）適正体重や減塩等に配慮した 食生活の実践



メタボリックシンドロームとは内臓脂肪の蓄積により、脂質異常や、糖尿病、高血圧症を合併する症候群のことをいい、いずれも“生活習慣”と関わりが深いです。

日頃から減塩をはじめとした栄養バランスのとれた食生活を実践し、運動を継続して、適正体重を保持していくことが重要です。また定期的な健康診断で客観的に自分の体の状態を確認することや、保健指導・栄養指導などを含めた健康教育の充実を図ります。

### ◆市の現状と目指す方向性◆

#### 現状

- ・ 偏った栄養摂取や不規則な食事などによる肥満や痩身傾向
- ・ 野菜、果物の摂取不足や塩分摂取の過剰傾向

#### 方向性

- ・ 年代に応じた食事量や内容を知り、適正体重の維持を図る
- ・ 全世代の生活習慣に関する情報の発信や食育を含む学習機会の提供

### ◆主な事業◆

事業名	取組内容	担当
食生活サポート講座	講話や調理体験を通して適切な食事量を知り、生活習慣病の予防改善を行います。	葵・駿河・清水区役所健康支援課
生活習慣病予防教室	減塩料理を家庭でも実践できるよう、講話や調理実習を行い、生活習慣病予防のための知識を身につけます。	静岡市食生活改善推進協議会
高齢者向け教室	高齢者を対象に低栄養予防や認知症予防等、家庭での実践に結び付く教室を実施します。	静岡市食生活改善推進協議会
食に関する指導	静岡市立小中学校における食育推進ガイドラインに基づき、栄養教諭・栄養士が児童生徒へ食に関する正しい知識と望ましい食習慣が身につくよう支援します。	学校給食課
<b>新規</b> 市場料理教室	市場関係者の企画提案による一般市民向けの料理教室を行います。	中央卸売市場

### ◆主な目標◆

目標	現状値（R4）	目標値（R12）
1日あたりの食塩摂取量の平均値	10.1g※	8g以下
1日あたりの野菜摂取量の平均値	280.5g※	350g以上
1日あたりの果物摂取量の100g未満の市民の割合	61.6%※	30%以下
女性（20～30歳代）のやせ（低体重：BMI18.5未満）の割合	15.3%	15%未満
高齢者（65歳以上）のやせ（低体重：BMI20以下）の割合	22.8%	17%以下
生活習慣病予防や改善のために、適切な食事や定期的な運動を継続して実施している市民の割合	66.1%	75%以上

※は令和元年度の数値

## 食生活サポート講座（葵・駿河・清水区役所健康支援課）

40～74歳の希望者を対象に、自分の健診結果を理解し生活習慣を振り返るとともに、食に関する正しい知識を身につけ、生活習慣病予防に取り組むことができるよう、栄養士による講話や調理体験・試食を行います。さらに、適正体重から自分に合った食事量の確認もします。

### 【3つのテーマ別に開催】

- ・ 高血圧予防編
- ・ 高血糖予防編
- ・ 高コレステロール予防編



## 高齢者向け教室

（静岡市食生活改善推進協議会）

65歳以上の高齢者を対象に、栄養バランスのとれた食生活の知識を身につけ、低栄養予防や高齢者のやせ等に取り組むことができるように、講話やゲーム、簡単な調理実習・試食などを行います。

楽しく会食することで健康寿命の延伸及び閉じこもり予防につながっています。



【栄養魚釣りゲームの様子】

自分の適正体重を知り、定期的に体重を量りましょう

### フレイル（加齢による虚弱） について

「フレイル」は、加齢や疾患により、身体的・精神的に様々な機能が徐々に衰え、介護が必要になりやすい、**健康と要介護の間の虚弱な状態**のことです。栄養バランスのとれた食事を**1日3食**きちんと食べて、体重は定期的に量るようしましょう。

## 健康寿命延伸のために「減塩」に取り組みましょう

- 汁物は**具たくさん**にして、今より汁物を食べる回数を減らしましょう。
- しょうゆなどの調味料は「かける」ではなく、小皿などに入れて「つける」ようにしましょう。
- 調味料は**計量**し、入れすぎを防止しましょう。
- だし、香辛料、香味野菜などの**旨味や香り**を上手に**利用**しましょう。



## 基本施策（3）食品の安全・安心に関する知識の習得

近年、食生活の多様化や食品流通のグローバル化に伴い、市民の食の安全・安心への関心は高い状況にあります。市民が自らの食生活について判断・選択し、具体的な行動を実践できるよう、講演会や教室開催、イベントなどを通じて情報提供を行い、食品衛生に関する正しい知識の普及と理解向上に努めます。

### ◆市の現状と目指す方向性◆

#### 現状

- ・食品の安全性について基礎的知識を持つ市民の割合の伸び悩み

#### 方向性

- ・食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自ら食を選択する市民の増加

### ◆主な事業◆

事業名	取組内容	担当
食の安全教室	小学生等を対象に、食の安全に関する意識や知識の向上が図られるよう、食中毒や添加物等について講話を行います。	食品衛生課
栄養成分表示促進事業	食品関連事業者が自ら栄養成分表示をするため、知識及び技術の習得を支援します。また、市民が健康的な食生活を実践するため、栄養成分表示に関する情報提供も行います。	食品衛生課
「静岡食協ニュース」の編集、発行（年4回）	静岡市食品衛生協会機関紙として年4回発行し、食品事業者へ食に関する情報等について提供します。	静岡市食品衛生協会

### ◆主な目標◆

目標	現状値（R4）	目標値（R12）
食品の安全性について基礎的知識を持つ市民の割合	63.9%	70%以上

## 食の安全教室（食品衛生課）



「食の安全」を守る専門家が小中学校に出張して、子供たちに食べ物の安全について授業を行います。

クイズあり、実験ありの楽しい授業で、「本当に気をつけなくてはいけないものは何なのか」を学んでいただきます。

「食中毒とその予防」、「食品添加物の検査」などのプログラムがあります。

★こちらの二次元バーコードから紹介動画をご覧ください。



## 栄養成分表示促進事業（食品衛生課）

市内の事業者に対しては栄養成分表示の相談や指導等を実施し、表示の適正化を推進しています。

また、消費者向けの講習会「食べ方スキルアップ！栄養計算と食品表示の見方」の開催や市内の飲食店や弁当そうざい店等で栄養成分表示をする協力店を募集し、ウェブサイトで情報発信する等、市民の皆様が栄養成分表示の理解を深め、健康的な食生活に役立てるための取り組みを実施しています。

## 食中毒や食物アレルギーに気をつけましょう

食中毒は、食べ物に付着したウイルスや細菌のほか、毒キノコなど、本来、食べてはいけないものに含まれる毒などが原因で発症します。手洗いは、予防の第一歩です。

★たべしず動画「手洗い、じょうずにできていますか？」



食べ物が原因でアレルギー症状を起こすことがあります。食品による健康被害を防止するため、平成14年4月から、容器包装された加工食品にはアレルギーを表示することになりました。

★食品表示については消費者庁HPをご確認ください。



## 基本施策（４）よく噛んで食べることや楽しく食べる経験を通じた食生活の推進



歯と口の健康を守ることは栄養を摂取する、食事を楽しむ、会話をするなど豊かな食生活を営む上で重要な役割を果たしています。健康でいきいきとした生活を送るために、生涯を通じて自分の歯と口でよく噛んで味わって食べることができるよう支援し、家族や友人、同僚、地域の人などと共食の機会を持てるように推進していきます。

### ◆市の現状と目指す方向性◆

#### 現状

- ・ 定期的な歯科健診受診率のさらなる向上が必要
- ・ 共食（家族や友人等と会話を楽しみながら食べる食事）の減少

#### 方向性

- ・ 歯と口の健康を維持し、よく噛んで食べることで生活習慣病予防などを推進
- ・ 共食の場の提供

### ◆主な事業◆

事業名	取組内容	担当
食に関する指導	学校の給食時間を中心に、噛むことの大切さや噛む回数を意識するよう啓発します。また給食時間が楽しくなるような取組を支援するとともに、家庭に向けて共食の重要性を啓発します。	学校給食課
歯周病検診	満40歳になる市民を対象に「無料の歯周病検診」を実施します。	健康づくり推進課
<b>新規</b> 1歳頃のむし歯予防事業	歯科衛生士による講話や、動画などを通じて、歯科保健に関する知識の普及をします。	健康づくり推進課
おやこ食育教室	親子で教室に参加し、朝食の重要性や共食等の望ましい食習慣を学び、食を楽しむ機会を提供します。	葵・駿河・清水区役所健康支援課
<b>新規</b> シニアカフェ	お茶を飲みながら、健康や食に関する話題を自由に話したりする高齢者の第3の居場所作りに取り組みます。	静岡市食生活改善推進協議会

### ◆主な目標◆

目標	現状値（R4）	目標値（R12）
毎日1回以上家族や友人等と一緒に食事をする市民の割合	66.8%	85%以上
食事を一人で食べる子ども（学童期）の割合（朝食）	9.5%	8.5%以下
食事を一人で食べる子ども（学童期）の割合（夕食）	2.9%	2.5%以下
定期的に歯科健診を受診している市民の割合	57.5%	85%以上
ゆっくり噛んで味わって食べるなど食べ方に関心のある市民の割合	39.9%	45%以上

## 1歳頃のむし歯予防事業（健康づくり推進課）



歯と口に関する正しい知識を普及し、乳歯のむし歯予防の行動変容を促すこと等を目的に8か月～1歳2か月頃の親子を対象とした歯科衛生士による教室を実施しています。

また動画（オンデマンド型）を用いた情報発信を行います。

## おやこ食育教室（葵・駿河・清水区役所健康支援課）

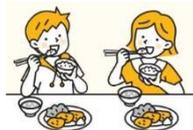
幼児とその保育者を対象に、子どもの食への興味関心を高めるとともに、食の大切さを親子で楽しく学べるよう、紙芝居やエプロンシアター、食育体験などを行います。望ましい食習慣（朝食摂取や共食等）、おやつ（間食）を含めた幼児食の基礎、お手伝いのきっかけづくりなど、保育者向けの話もしています。



## シニアカフェ（静岡市食生活改善推進協議会）

シニアカフェとは、地域の高齢者の方を対象にお茶を飲みながら、脳トレや簡単な体操をするなど、いきいきと楽しむ場のことです。

静岡市食生活改善推進協議会の推進員の皆さんが各地区で開催しています。



## 子ども食堂について

地域の有志の方々やボランティアなどが、無料または安価で栄養価の高い食事や温かな団らんの場を提供する、いわゆる「子ども食堂」の取組が市内で広がっています。

子ども食堂は子どもが1人で安心して利用できる居場所であり、また子どもや保護者の方、地域の方が一緒になって食事や交流ができる地域交流・多世代交流の場としても注目されています。

子ども食堂は市内の集会所や店舗、民家などで開催されており、本市では34か所（令和5年8月時点）で運営されています。

基本方針:若い世代が食を楽しみ、食の大切さを知る食育の推進



## 基本施策（５）食育の普及啓発・情報発信

食育は生涯にわたり理解を深め実践するものです。幅広い世代に対して、それぞれのライフステージに合った情報を発信することで、食の知識を身につけ、関心を高めて継続できるよう、多角的にアプローチをしていきます。

### ◆市の現状と目指す方向性◆

#### 現状

- ・食育に関心を持つ若い世代の減少

#### 方向性

- ・「毎年6月は食育月間」「毎月19日は食育の日」の取組の充実
- ・食を通じた豊かな食生活を実践し、次世代につなげる

### ◆主な事業◆

事業名	取組内容	担当
公立こども園における食育推進事業	体験や給食を通し、食習慣の取得の啓発を実施しています。また、食育だよりやレシピを配布することで保護者への情報提供を行います。	こども園課
食に関する情報発信	学校給食献立表やウェブサイトを活用して、栄養バランス、旬の野菜、食事のマナー、ふるさと給食や行事食など食育に関わる情報全般を発信します。	学校給食課
食の安全・安心 HP「たべしずねっと」	食育や食の安全に関する情報、レシピ集、イベント情報等を掲載します。	食品衛生課
しずまえ新聞の発行	しずまえの漁業や水揚げされる水産物、しずまえ鮮魚の豆知識、魚料理のコツなどを掲載した新聞を公立小・中学校の児童、生徒全員に配布します。	水産振興課

### ◆主な目標◆

目標	現状値（R4）	目標値（R12）
食育に関心を持つ若い世代の割合	58.7%	85%以上
食に関する情報を得るために行動をする若い世代の割合	46.3%	80%以上

## 食に関する情報発信（学校給食課）

食育を通して子どもたちに望ましい食習慣等を身につけさせるため、食に関する指導に活用できる資料や家庭に対する効果的な働きかけの方策等の実践的な情報、各学校給食施設が趣向を凝らした給食に関する内容、食材紹介や生産者の声等を、昼の校内放送や献立表、SNS（学校給食ウェブサイト『おいしい静岡いただきます！』やYouTube）を通して情報発信しています。

### 【令和4年からスタートした静岡市学校給食のウェブサイト】

☆動画やブログ形式による食に関する新情報やマル秘情報等の掲載内容が充実してきました。ぜひご覧ください。

静岡市では今年3月より食育推進の一環として  
**学校給食ウェブサイトを開設しました！**

【ウェブサイト名】

はじめまして！ぼくが「しよっかんくん」です。  
ぜひウェブサイトのをぞきに来てください！

**本ウェブサイトに掲載している情報は  
大きく6つ！**

- ① 献立表および給食だより
- ② 「しよっかんくんひろば」  
→ 視覚的に楽しい食育コンテンツ
- ③ 「みんなの給食レシピ」  
→ 人気の給食レシピを家庭向けに公開
- ④ 「しよっかんくんの旅」  
→ 食材、献立、調理など、給食に関わる人たちからの、ブログ形式の情報発信ページ
- ⑤ 「しずおかの給食」  
→ 静岡市の学校給食への取り組みについて
- ⑥ 「給食ができるまで」  
→ 学校給食センターの様子や、給食に関わる人たちからのメッセージを動画で発信

9月には、給食で使用した市内産食材を紹介するYouTube動画を作成し、ブログにURLを貼り付け、新たな取り組みに、積極的にチャレンジ中です☆



## 静岡市食の安全・安心ホームページ「たべしずねっと」（食品衛生課）

「食べ物についてもっと知りたい」「安全・安心な食生活を送りたい」という市民の皆さんの要望に応えるために、食に関する情報提供、行政や食品事業者の食の安全確保のための取組などを紹介しています。

静岡市が行った食品検査の結果や、掲示板による外部委員の意見交換会などのコンテンツもあります。

★こちらの二次元バーコードから  
「たべしずねっと～静岡市食の安全・安心ホームページ～」へアクセスしてください。



## 「たべしず動画」YouTube 配信（食品衛生課）

食の安全・安心に関する情報を、少しのユーモアを交えて続々公開中！  
30秒～3分ほどの短い動画です。高評価・チャンネル登録お願いします！



### 【再生リストラインナップ】



○食品事故を防止しよう！



○30秒で分かる！  
食中毒の原因



○プロが行う衛生管理手法  
HACCP（ハサップ）



○食べても大丈夫？  
（食の安全リスクコミュニケーション）



○ダイジェスト、ショート動画集



## しずまえ新聞の発行（水産振興課）

しずまえ新聞は、静岡市立の全小学校の児童・全中学校の生徒に配布する“しずまえ情報盛りだくさん”な新聞です。（私立等の小中学校には学校へ配布）しずまえの漁業や水揚げされる魚、水産物の種類や食べ方、有効性を紹介する内容になっています。  
静岡市ホームページにバックナンバーを掲載しています。

## 災害時のために備えましょう ～ローリングストック法～

災害発生からライフライン復旧まで1週間以上を要するケースに備え、最低3日分、できれば1週間分の食品の家庭備蓄をしておくで安心です。普段の食品を少し多めに買い置きし、消費した分を補充する「ローリングストック法」がおすすめです。  
ペットボトルの水や調理不要な非常食などを用意してみましょう。



## 災害時に備えた食品ストックガイド（農林水産省）



### 簡単！「ローリングストック」

**「ローリングストック」とは、普段の食品を少し多めに賞味期限を考慮して古いものから消費し、消費した分常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を指す。**

**備蓄食品を用意する際の分類のヒント。**  
備蓄食品は、大きく分けて「非常食」と「日常食品」の2種類があります。

非常食	日常
災害時の備えとして用意し、主に災害時に使用するもの 【非常食は、用途に応じて日常でも利用が可也】	日常から災害時に【ローリ】

主に災害時に使用する「非常食」だけでなく、日常で使用し、災害時にも使えるものにしてバランス良く備えることが大事です。また、外出中に災害が発生することを考え水やシュートなどの「持ち歩き用品」も備えておけば万全です。

### 備蓄食品の選び方

日頃から、栄養バランスや使い勝手を考えて各家庭に合った食品を選ぶことが大切です。

- ① 家庭にある食品をチェックしましょう。
- ② 栄養バランスを考え、家族の人数や好みに応じた備蓄内容・量を決定。
- ③ 足りないものを買います。
- ④ 賞味期限が切れる前に消費し、消費したものは買います。

**■災害直後は炭水化物ばかりになりがち**  
エネルギー源となる炭水化物はとても重要ですが、栄養バランスを考慮しないと、体調不良や病気になる可能性があります。

**◆たんぱく質をとるためには缶詰がおすすめ**  
ツナ、サバ、イワシ、サンマなど魚介の缶詰や、コンビーフ、牛肉の缶詰、焼き鳥など肉類の缶詰など、缶詰は長期保存ができる上、手軽にたんぱく質をとることができ、経済的なのでおすすめです。

**■便秘・口内炎など体調不良を起こしやすい**  
大きな災害時には野菜不足からビタミン、ミネラル、食物繊維などの栄養素がとれず、便秘・口内炎などに悩んだという声がかれました。

**◆ビタミン、ミネラル、食物繊維をとるための野菜を常備**  
じゃがいも、たまねぎ、かぼちゃなどの日持ちする野菜も、日頃から多めに買い置きしておきましょう。また、乾物もおすすです。野菜ジュースやドライフルーツなども、あるといいでしょう。

**次のページから、おすすめの備蓄食品を紹介しています。**

不足しがちなたんぱく質・ビタミン・ミネラル・食物繊維などを摂取できるようバランス良く備えましょう。

45

## 基本施策（6）規則正しい食習慣の実践



望ましい食習慣を身につけ、生涯にわたって健全な食生活を実践していくためには、若い世代からの食育が重要です。若い世代が栄養バランスや朝食の重要性等を知るとともに、実践のための調理技術や食を選択する力をつけることができるよう支援します。

### ◆市の現状と目指す方向性◆

#### 現状

- ・若い世代において、栄養バランスのとれた食事、規則正しい食習慣、女性のやせ、朝食の重要性の欠如などの食に関する課題が他年代と比べて多い傾向

#### 方向性

- ・若い世代が食に関する知識を深め、意識を高め、心身の健康を増進する食生活の実践

### ◆主な事業◆

事業名	取組内容	担当
食に関する指導	静岡市立小中学校における食育推進ガイドラインに基づき、栄養教諭・栄養士が児童生徒へ食に関する正しい知識と望ましい食習慣が身につくよう支援します。	学校給食課
しずおかカラダに eat75	民間企業・高校・大学等と連携し、食育教室や食育イベントを開催するなど、若い世代の「食」を通じた健康づくり事業を実施します。	健康づくり推進課
栄養素について学ぶ	乳幼児とその保護者に対して3種類の栄養素について、身近な食材を用いて食育講話をします。	静岡市 私立幼稚園連合会

### ◆主な目標◆

目標	現状値（R4）	目標値（R12）
毎日1回以上家族や友人等と一緒に食事をする市民の割合	66.8%	85%以上
食事を一人で食べる子ども（学童期）の割合（朝食）	9.5%	8.5%以下
食事を一人で食べる子ども（学童期）の割合（夕食）	2.9%	2.5%以下
朝食を欠食する若い世代の割合		
学童期（6～12歳）	4.2%	0%
思春期（13～19歳）	17.2%	0%
20歳代	29.9%	25%以下
30歳代	22.3%	20%以下
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若い世代の割合	34.9%	50%以上
女性（20～30歳代）のやせ（低体重：BMI18.5未満）の割合	15.3%	15%未満
栄養バランスに関わる食育を、栄養教諭・栄養士を活用して実施した学校の割合	71.9%	100%
学童期や思春期に関わる食育を実施した学校の割合	65.9%	80%以上

## 食に関する指導（学校給食課）

小・中学校における食に関する指導は、学校教育活動全体を通して実施され、児童生徒が健全な食生活を自ら営むことができる正しい知識及び態度を養うため、より具体的で実践的な指導を行います。

各校、栄養教諭と学級担任が連携した食に関する指導を各学年、年間1回実施しています。一人一台端末導入により、Chromebook（クロームブック）を活用した指導が可能となりました。

### 《実践例》

テーマ：「カルシウムをとって丈夫な骨をつくろう」

対象：小学校高学年

内容：授業前のカルシウムチェックで、カルシウムの摂取における自分自身の課題を明らかにし、栄養士の話聞くことを通して、カルシウムが成長期の児童生徒にとって特に必要な栄養素であることを知る。また、カルシウムを毎日の食生活でどのように摂取したら良いかを自ら設定することで、自身の食生活を見直すことにつなげる。

【カルシウムに関する教材（資料）】



【授業の様子】カルシウムをとって丈夫な骨を作ろう



若い世代は進学・就職等の生活環境の変化から食生活が乱れやすく、野菜不足や朝食欠食等の食に関する課題が多くみられます。若い世代から望ましい食生活を実践し、健康寿命延伸につなげられるよう、主体的に取り組む食育推進事業を展開しています。

### 高校生等を対象とした出張型食育教室



「高校生が簡単に作ることができる」をテーマに市民の皆さんから“簡単朝ごはんレシピ”を募集しました。そのレシピを高校生が実際に調理・試食して、リーフレット「毎日元気 de おはようレシピ」にまとめました。



★「毎日元気 de おはようレシピ」  
ぜひご覧ください。



食育教室では、健全な食生活の実践のために、食を選択する力を身につけるための知識や、調理実習を通し、手軽に作ることができる野菜料理等について楽しく学びます。

さらに食の楽しさを情報発信する若い世代を増やしていく取組を継続していきます。



### 新社会人に向けた出張型食育教室

静岡市内の健康経営優良法人認定を受けた事業所等を栄養士が訪問し、新社会人や20歳代の社員などを対象に栄養バランスや朝食の重要性などをテーマに食育教室を実施します。



## 食育啓発用まんがを読んでもみよう



### 知って得する! 食事のアレコレ ～内側から輝くために～



「朝ごはんってそんなに大事なの?」  
「野菜を食べないとどうなるの?」  
「お腹いっぱいになれば、何食べてもいいんじゃない?」  
社会に巣立つ前の高校生に向け、食事の内容や栄養バランスを整える重要性を伝える内容です。

### 一人暮らしのどうする? ごはん!



「一人暮らしの準備は大丈夫?」  
「コワイ! やりすぎダイエット」  
「作らなくてもOK! 食事の組み合わせのコツ」  
高校生の時期に挑戦してほしい「簡単朝ごはんレシピ」の紹介等を含む内容です。



## 栄養素について学ぶ (静岡市私立幼稚園連合会)

給食の献立の材料を3色の食品群(食品がもつ栄養素の働きの特徴により赤・黄・緑に分類)に分けてそれぞれの役割について学びます。

また、紙芝居やエプロンシアターなど、子どもたちが興味を持ち、理解できるよう工夫をして伝えています。苦手な子が多い緑黄色野菜については、人形劇を通して子どもたちが親しみをもって食べることができるような取組を行っています。具体的な栄養については、子どもたちにはまだ難しいので、給食の時間に「食べることは体を作ることだから大切だよ」ということを日々、伝えています。季節の行事に合わせて給食の献立を工夫し、その食品の栄養素に触れ、3色食品群のどのような役割になるのか話をしていきます。



緑の食べ物は  
「野菜、果物、  
きのこなど」  
です

## 基本方針:持続可能な食を支える環境の醸成



### 基本施策（7）環境に配慮した食生活の実践

食料の生産から消費に至る食の循環が環境へ与える影響に配慮し、食におけるSDGsの目標達成や、国が定めた「みどりの食料システム戦略」の目指す姿を考慮した取組を推進していきます。

また、本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品ロスが、年間523万トン（農林水産省令和3年度推計）にも上り、そのうちの半分は家庭から発生しています。食品の売れ残りや食べ残し、調理の段階で発生する食品ロスについて「もったいない」と感じる気持ちを育み、市民一人ひとりが実践できるよう啓発を行っていきます。

#### ◆市の現状と目指す方向性◆

##### 現状

- ・環境に配慮した農林水産物、食品(\*)について意識し、選ぶ市民の増加が必要  
(\*)農薬や化学肥料に頼らず生産された有機農産物や過剰包装でなくゴミが少ない商品など、環境への負荷をなるべく低減した農林水産物、食品のこと
- ・食品ロス削減への取組をする市民の更なる増加が必要

##### 方向性

- ・環境に配慮した農林水産物、食品を知り、選択する力を身につけ、環境問題への意識を高める食育を推進

#### ◆主な事業◆

事業名	取組内容	担当
食品ロス削減対策事業	ごみ削減講座の開催、30・10（さんまる・いちまる）運動の推進等を通じて、食品ロス削減に対する意識向上を図り、ごみ減量を推進します。	ごみ減量推進課
スマートクッキング	環境に配慮した料理作りを家庭でも実践してもらうように料理教室を開催します。	静岡市食生活改善推進協議会
<b>新規</b> エシカル消費推進のための講座・セミナーの開催	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「地産地消」をテーマにマルシェの開催</li> <li>・「フードマイレージ」をテーマに地産地消推進講座の開催</li> <li>・子どもの農業体験と学習活動の推進</li> <li>・フードロス削減のための食品表示学習セミナーの開催</li> </ul>	しずおか市消費者協会
<b>新規</b> エシカル消費の啓発	各講座や街頭広報活動など、情報発信を通じてエシカル消費の理念の啓発を図ります。	生活安全安心課
<b>新規</b> 静岡市グリーン農業推進事業補助金	化学農薬、化学肥料、温室効果ガスを減らした栽培方法や有機農薬等に取り組む農業者を支援することで、市内農業の環境負荷の低減を図ります。	農業政策課

#### ◆主な目標◆

目標	現状値（R4）	目標値（R12）
環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ市民の割合	44.7%	65%以上
食品ロス削減のために行動をしている市民の割合	61.2%	75%以上
食べ残しや食品ロスに関わる食育を、学校給食と関連させて実施した学校の割合	68.6%	80%以上

## 食品ロス削減対策事業（ごみ減量推進課）

静岡市で令和3年度に家庭から出された燃えるゴミの量は約13万1,800トン。この内の約1万トンが、食べ残しや利用しないまま捨ててしまった、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品、いわゆる「食品ロス」です。

食品ロス問題を知ってもらい、日々の生活の中で削減に取り組んでもらえるよう、次のような取組を実施しています。

- 出前授業や各種イベント等での啓発活動**  
こども園から大学、企業の勉強会まで幅広く授業を実施しています。
- フードドライブ啓発活動**  
各家庭で使いきれない未使用食品を持ち帰り、それらをまとめてフードバンクから、福祉施設・団体などに寄付する活動を推進しています。
- 「シズオカたべきり協力店」制度の実施**  
市内飲食店における食品ロス削減や飲食店を利用する市民の方への食品ロス削減の啓発を実施しています。



【フードドライブ啓発活動の様子】

## 「食品ロス削減推進サポーター」として活動しています (静岡市食生活改善推進協議会)

自治体や団体と連携し、地域に根ざした食品ロスに関する周知啓発、削減の取組を進める食品ロス削減推進サポーターの育成のために消費者庁開催のオンライン講座を受講した、静岡市食生活改善推進協議会の推進員が地域で活躍しています。



【静岡市食生活改善推進協議会の推進員】



【スマートクッキングの様子】

## エシカル消費について

「**エシカル消費**」とは、倫理的消費のことをいいます。地域の活性化や雇用などを含む、人・社会・地域・環境に配慮した消費行動のことです。

【環境への配慮に関する具体的な行動の例】

- エコ商品の選択** ⇒ リサイクル素材を使ったものや資源保護等に関する認証がある商品を購入する。
- マイボトルやマイバッグの使用**
- フードロス削減** ⇒ 買い物に行く前に冷蔵庫の中身をチェックする。食材の使い切り、料理の食べ切りをする。

## 農林水産省「みどりの食料システム戦略」(令和3年5月策定)

我が国の食料・農林水産業は、大規模自然災害・地球温暖化、生産者の減少等の生産基盤の脆弱化・地域コミュニティの衰退、新型コロナを契機とした生産・消費の変化などの政策課題に直面しており、将来にわたって食料の安定供給を図るためには、災害や温暖化に強く、生産者の減少やポストコロナも見据えた農林水産行政を推進していく必要があります。このような中、健康な食生活や持続的な生産・消費の活発化や ESG 投資市場（環境・社会・企業統治という3つの要素を考慮した投資の考え方）の拡大に加え、諸外国でも環境や健康に関する戦略を策定するなどの動きが見られます。今後、このような SDGs や環境を重視する国内外の動きが加速していくと見込まれる中、我が国の食料・農林水産業においてもこれらに的確に対応し、持続可能な食料システムを構築することが急務となっています。このため、農林水産省では、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する「**みどりの食料システム戦略**」を策定しました。

## 学校給食における残菜を減らすための取組(学校給食課)

静岡市内の公立小中学校では、給食の時間や社会科や家庭科、総合的な学習等において様々な視点から「**食品ロス**」に取り組んでいます。自校や自身の現状に対して、児童生徒自らが課題意識をもち、解決に向けてテーマを決め、調査分析から意見交流を重ね、解決策を導き出していきます。

学校給食課では、子どもたちの様々な取組にアンテナを張り、学校給食ウェブサイトや一人一台端末等を活用して学習過程や取組の様子を共有することで、各校における食品ロスに対する取組を支援します。

〈取組事例〉

### 【小学校6年生：食品ロス】

食品取扱業者から現状や課題を聞き取り、これからの食について考える取組

### 【小学校5年生：食育】

生産者の苦勞やその過程を知り、感謝して食べる気持ちを育てる取組

### 【小学校全校：食育】「学校から残菜をなくそう」をテーマに、各クラスの給食残量調査を行うなど、残飯を減らす取組

### 【中学校全校：フードロス】

生徒会を中心にフードロスについて全校で考え、家庭と連携した食品リサイクルについての取組





## 基本施策（8）地産地消の推進

地産地消の取組は、消費者が身近な場所で作られた新鮮な地場産物を手に入れるだけでなく、地場産物を使った地域の伝統料理を食べることができます。地域の自然、文化、産業への理解を深めるとともに生産者の努力や食への感謝の気持ちを育むことにつながります。より多くの方に静岡市の農林水産物の良さを知ってもらい、生産者と消費者を結び付け、地場産物に触れる機会を増やしていきます。

### ◆市の現状と目指す方向性◆

#### 現状

- ・ 静岡市農林水産物の認知度の向上が必要
- ・ 静岡市で生産された物を日頃から購入できる機会の増加が必要

#### 方向性

- ・ 静岡市で生産された物への理解を深める食育を推進
- ・ 輸送コスト削減により脱炭素への貢献を目指す

### ◆主な事業◆

事業名	取組内容	担当
地場産物を取り入れた献立の提供	県内産食材や地域の食文化を生かした献立を提供します。	学校給食課
静岡市認定農業者協会 「秋・冬・春の市」	市内の認定農業者が生産した農産物や加工品を、生産者自らが消費者に直接販売します。	静岡市認定農業者協会 農業政策課
地元の水産物（しらすをメインに食べてみよう）	市場でのしらす水揚見学と講義、乗船体験を実施します。	清水漁業協同組合
<b>新規</b> ガストロノミー ウォーキング事業補助金	静岡市内において地域食材を活用した本市ならではのグルメを提供することで観光客の誘致を図るウォーキングイベントを実施する団体に対し、補助金を交付します。	観光政策課

### ◆主な目標◆

目標	現状値（R4）	目標値（R12）
地元（静岡市）で生産されたものを日頃から購入するようにしている市民の割合	21.0%	30%以上

## ガストロノミーとは？

ガストロノミーとは、フランス語で「美食学・美食術」の意味です。

その土地の気候風土が生んだ食材、習慣、伝統、歴史などによって育まれた食を楽しみ、その土地の食文化に触れることを目的に旅することをガストロノミーツーリズムといいます。

## 地場産物を取り入れた献立の提供（学校給食課）

学校給食は、小中学校の児童生徒に対して「生きた教材」と位置づけ、食育の有効的な手段として提供されます。

献立は栄養バランスに配慮し、季節感や地域性も取り入れています。

地場産物を取り入れた静岡ならではの献立を、毎月「ふるさと給食の日」や6月と11月の「ふるさと給食週間」で提供し、子どもたちの地域に対する感謝の気持ちを育み、地元の食材や料理を伝える貴重な機会としています。また、子どもたちやその保護者に向けて昼の校内放送や献立表、SNS（学校給食ウェブサイト『おいしい静岡いただきます！』やYouTube）による食材紹介や生産者の声等の情報発信をしています。

### 【しずおかたべものマップ】

静岡市内の農作物がどこで作られているのか、地図に表しました。「学校給食ウェブサイト『おいしい静岡いただきます！』」に掲載されています。ぜひご覧ください。



しらすを使った給食



黒はんぺんが入った「しずおかおでん」がおいしそうです。

【ふるさと給食の献立の一例】

## 静岡市認定農業者協会「秋・冬・春の市<sup>いち</sup>」 (静岡市認定農業者協会・農業政策課)

市内の認定農業者を中心に組織する【静岡市認定農業者協会】の会員が生産・加工した農産物を年3回（秋・冬・春）、市街地中心部で直接販売します。市内で生産された農産物をPRするとともに、地産地消の推進を図っています。



### 静岡市の旬を食べよう ～しずおか旬ごよみ～

【知ろう 3つの旬】

食べ物の「旬」は3つあります。

- ① 走り(出始め)の旬 ②量の旬 ③味の旬

旬で季節を感じながら、おいしく農産物を味わおう

(ZRATTO!しずおか)

#### しずおか旬ごよみ



### しずまえのロゴマークを探してね！

しずまえのロゴマークを活用する取組は、しずまえの漁師さんや仲買人さん、飲食店などの方々、大学、行政が一体となり「しずまえブランドをもっと多くの皆さんに知ってもらおう」と立ち上がったプロジェクトの一つです。

すでに、地域の鮮魚店やスーパーには、このロゴマークのシールが貼られた水産物や加工品などが並んでいます。

このシールが貼られた商品は、静岡市の沿岸エリア、「しずまえ」で水揚げされた美味しい鮮魚の証！

店頭で見つけたら、ぜひお試しください。



しずまえロゴマーク



## 陸上養殖の「三保サーモン」がしずまえ鮮魚に仲間入り

静岡市清水区三保の陸上にある施設で、トラウトサーモンが養殖されていることを知っていますか？

養殖に使用される駿河湾の地下海水は、ミネラルや栄養分が豊富で、寄生虫の心配もありません。また、一年を通して水温が一定なので、季節を問わず、いつでも食べごろで新鮮な**美味しいサーモン**を養殖することができます。

育った地域の名前がついた「三保サーモン」は令和3年に登場し、しずまえ鮮魚の仲間入りをしました。

上品で脂がのり、食感も良いため、とても食べやすいのが特徴です。

見かけたら、ぜひ食べてみてください。



## しずおかのレア鮮魚「倉澤の鯡」 くらさわ あじ

由比漁港沖合では一年を通して「定置網漁」が行われています。特に海水温が上昇する5月以降はイワシ、ブリ、タチウオ、タイなど様々な魚が獲れます。

その中でも、ひと際注目を浴びているのが「倉澤の鯡」と呼ばれているマアジです。この魚は、回遊せず周辺の浅瀬などに住みついているため「根つきのアジ」とも呼ばれています。体は黄金色に耀き、脂がのって美味しいことから人気があります。ただ獲れる量がとても少ないため、地元でも**幻の魚**といわれています。



## 基本施策（9）農林漁業生産者と消費者との交流

自然と向き合いながら仕事をする農林漁業生産者と消費者が交流することは、自然の恩恵を感じるとともに、食に関わる人々の活動の重要性と地域の農林水産物に対する理解の向上などが期待できます。これまで以上に連携を深め、家庭や地域、教育の場以外でも交流ができるような機会や情報提供を行っていきます。

### ◆市の現状と目指す方向性◆

#### 現状

- ・農林漁業生産者と消費者との交流の機会の不足

#### 方向性

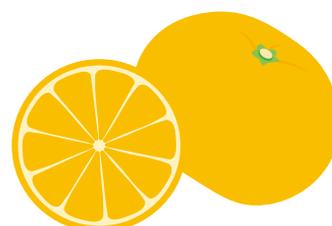
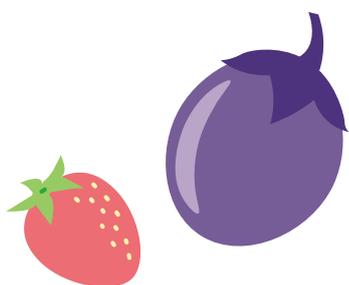
- ・農林漁業体験を通して、農林水産業に対する理解を深め、生産者と消費者との交流を推進

### ◆主な事業◆

事業名	取組内容	担当
生消菜言倶楽部	野菜栽培や加工品作りを通して、生産者と消費者が交流し、旬の食材を使った伝統食や地産地消の大切さを学ぶ機会を作ります。	静岡市農業協同組合
アグリチャレンジパーク蒲原活用事業	野菜の苗植え、収穫時の農業体験イベントを実施します。	農業政策課
しずまえ漁業見学ツアー	小中学生とその保護者を対象に、市内で行われる漁業（桜えび漁、しらす漁、定置網漁など）や競りの様子、水産加工場の見学会を実地します。	水産振興課

### ◆主な目標◆

目標	現状値（R4）	目標値（R12）
農林漁業体験をしたことがある市民の割合	31.9%	40%以上



## しずまえ漁業見学ツアー（水産振興課）

次世代を担う子どもたちを中心に、静岡市の前浜「しずまえ」で獲れる魚や実際の漁を行っている風景を見学してもらうなど「しずまえ鮮魚」をより身近に感じてもらうことを目的に「しずまえ漁業見学ツアー」を開催しています。

## 夏野菜を味わおう（こども園の取組の紹介）

クラスで育てているナスが次々と収穫できる年中さん。

「どんなお料理して食べようか？」の保育者の声に「フライパンで焼こうよ！」「味噌汁に入れてもおいしいよ！」と子どもたちからの返答！

早速、子どもたちは園長先生にお願いし、一緒に相談します。

そして、先日収穫したじゃがいもを入れて味噌汁にすることに決定しました。

出来上がった味噌汁に「やった～」と喜ぶ子どもたち。

「ナス見つけた！」「おいしい！」「ナス、トロトロだ～」「あったかくておいしいね」と素敵につぶやきもたくさん聞かれました。ナスがちょっと苦手な子も“自分たちで育てた”という思いや、友達が食べている姿を見て、自ら「ぱくっ！！ナス、食べれた！」「おいしかった～」と保育者や園長先生にも伝えていました。五感体験の大切さを改めて実感できた取り組みでした。

（静岡市立東豊田こども園）



## 【農林漁業体験をするとどんないいことがあるの？】

～第4次食育推進基本計画（農林水産省）より～

農林漁業体験は、日々の食事が農林漁業者などの食に関わる多くの人々や自然の恵みによって支えられていることへの関心や理解を深める上で重要です。

- ①食べ物に対する意識や関心の変化と関係しています。
- ②食べ物に関する意識や知識と関係しています。
- ③食べ物への嗜好と関係しています。
- ④食べ残しなどの食行動と関係しています。
- ⑤心の健康と関係しています。

詳しくは【農林漁業体験をするとどんないいことがあるの？（農林水産省HP）】をご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/syokui/ku/evidence/togo/html/part4-4.html>

## 基本施策（10）食文化の継承

静岡市は地域特性にあった山の恵み（オクシズ）から日本一の深さを誇る駿河湾の恵み（しずまえ）といった自然に恵まれた多様な食文化を持っています。地域の行事と結びついた行事食や静岡の豊かな食材を用いた郷土・伝統料理など、先人から受け継がれた食文化を次世代につなげていけるように推進します。

また静岡は日本屈指の茶の生産地ですが、近年茶葉から入れた緑茶を飲む市民が減少傾向にあります。茶葉から出すことによって味わえるおいしさを伝え、実践する市民が増えるよう普及啓発を行っていきます。

### ◆市の現状と目指す方向性◆

#### 現状

- ・ 地域や家庭で受け継がれた伝統的な料理や作法などの継承の不足
- ・ 茶葉から入れた緑茶を飲む市民の減少

#### 方向性

- ・ 伝統的な料理や作法などについて周知啓発や体験する機会の増加
- ・ 緑茶を飲む機会を推進

### ◆主な事業◆

事業名	取組内容	担当
食育応援団	食に関する知識や経験を持っている個人、団体、企業が「食育応援団」として登録し、食育に取組む市民からの依頼により講座や調理実習を行います。	健康づくり推進課
お茶の美味しい入れ方教室	小学生に対し一人ひとり茶器に触れ、茶葉でお茶を入れる体験を実施し、お茶の飲み比べや味の違いを体験します。	農業政策課
ライフステージに応じた各種食育推進講座	各生涯学習施設において、食育講座・料理講座を実施します。	生涯学習推進課
<b>新規</b> 食育ボランティア人材養成講座	食の「大切さ」や「楽しさ」の普及を目的に、食に係る知識や技術を、講義や調理実習を通して学び、地域での食に関するボランティア活動につなげます。	健康づくり推進課

### ◆主な目標◆

目標	現状値（R4）	目標値（R12）
食育の推進に関わるボランティア団体等において活動する市民の数	1,412人	1,500人以上
地域や家庭で受け継がれた伝統的な料理や作法などを継承している市民の割合	28.2%	35%以上
郷土食・伝統料理を月1回以上食べている市民の割合	—	30%以上
茶葉から入れた緑茶を飲む市民の割合	40.8%	60%以上

## お茶の美味しい入れ方教室（農業政策課）

平成14年度から市内小学校5、6年生を対象に、総合的学習の時間を利用し、日本茶インストラクターを講師とした「お茶の美味しい入れ方教室」を教育委員会と連携し、実施しています。

次世代を担う子どもたちに対し、お茶の入れ方を学ぶことを通じて、お茶に対する味覚を育み、本市の基幹農産物であるお茶への理解を深める食育を図ります。

授業は、講話と実習により構成されており、実習では児童一人1回は茶器に触れ、実際に静岡市のお茶を急須で入れます。講話では、静岡市めざせ茶どころ日本一条例・聖一国師・お茶の日などの「お茶のまち静岡市」の歴史や文化について学びます。



## 「お茶のまち静岡市」について知ろう！

「お茶のまち静岡市」ウェブサイトは、静岡市内のお茶に関する情報を積極的に発信しています。

市内で開催されるお茶関連イベントや、お茶カフェ・お茶スイーツ・お茶を使用した料理のほか、お茶の入れ方や効能、お茶の歴史・文化など、静岡市のお茶に関するコンテンツが充実しています。

# お茶のまち静岡市



## 「桜海老の沖あがり」が文化庁の100年フードに認定されました

明治時代から駿河湾で水揚げされている桜海老の伝統料理「桜海老の沖あがり」が、令和5年3月、文化庁の「100年フード(\*)」に認定されました。

「桜海老の沖あがり」とは、生の桜えびや豆腐、ネギなどを、すき焼き風の味付けで煮込んだ料理のことです。

夕方から翌朝まで桜えび漁に出た漁師が、冷えた体を温め、大漁の祝いとしてまかなったのが始まりといわれています。当時は疲れをいやすために砂糖をたくさん入れて、甘く仕上げていました。

現在は、静岡市清水区由比や蒲原地区の飲食店などで味わうことができます。

(\*)「100年フード」とは、世代を超えて地域で受け継がれ愛されてきた食文化をたたえる文化庁の取組のことです。



～静岡シチズンカレッジ こ・こ・に”地域チャレンジ学部 専門課程 健康・福祉コース～

### 食育ボランティア人材養成講座（健康づくり推進課）

食のリカレント教育の普及を目的に、栄養士から食に関する知識、健康運動指導士からは自宅でできる簡単な体操などについて楽しく学びます。

また、食のボランティア活動を行う団体による活動紹介などを含めた講義や調理実習等を通して、身近な食を見直し・学び直すことができる講座を開催しています。

講座終了後は、地域での食に関するボランティア活動につなげます。



【食育ボランティア団体による活動紹介】



【調理実習の様子】

## 4-3 第4次静岡市食育推進計画実施事業一覧

◎重点事業・・・計画の目標数値を達成する上で最も影響のある事業

※関連ページ:関連する施策やコラム等が主に掲載されているページのこと

重点事業	事業名	取組内容	担当	関連ページ
	あそび、子育ておしゃべりサロン	公立こども園に栄養士を派遣し、来園した地域の未就園児とその保護者に講座・相談等を実施する	子ども未来課	34
	ヘルシー食 de ブランディング 飲食関係者向け専門講座 (新規)	飲食の提供を行う店の経営者・シェフが「食と健康」をテーマにヘルシーメニューの「型」づくりの手法、マーケティング等を学び、食に新たな付加価値をつける支援を行う	健康づくり推進課	34, 35
◎	元気で長生き栄養講座	低栄養予防についての講話、調理実習、試食	葵・駿河・清水区役所健康支援課	34, 35
	健康まつりにおける栄養相談	・栄養士による食生活相談コーナー ・食事バランスガイドの普及 ・骨密度測定に伴う栄養相談 ・各地区で実施する健康まつりにおいて、栄養士による食生活相談を実施	葵・駿河・清水区役所健康支援課	34
	健康まつりへの参加	各保健福祉センターの健康まつりで食の啓発を行う	静岡市食生活改善推進協議会	34
	しずおかアクティ部	栄養関連資料の配布、栄養相談	静岡県給食協会	34
	健康相談 (随時)	電話、面接等での栄養相談	葵・駿河・清水区役所健康支援課	34
◎	食生活サポート講座	・テーマ別の講話 ・自分に合った食事量の確認 ・調理体験、試食	葵・駿河・清水区役所健康支援課	36, 37
	ヘルスアップ食事相談	生活習慣病予防に重点をおいた特定健診、特定保健指導	葵・駿河・清水区役所健康支援課	36
◎	生活習慣病予防教室	減塩等生活習慣病予防のための料理教室	静岡市食生活改善推進協議会	36
	高齢者向け教室	低栄養及び認知症予防等高齢者向け教室	静岡市食生活改善推進協議会	36, 37
	骨と体に良い料理教室	骨粗しょう症や低栄養予防対策について調理実習・試食を通して楽しく学ぶ	静岡市食生活改善推進協議会	36
	市場料理教室 (新規)	市場関係者の企画提案による一般市民向けの料理教室を行う	中央卸売市場	36
	栄養士研修会	栄養アセスメントについての講習会、事例研究発表	静岡県給食協会	36
◎	食の安全教室	小学校等で食中毒・添加物等についての講話を行う	食品衛生課	38, 39
	食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション	食の安全・安心に関する講座やリスクコミュニケーションを開催	食品衛生課	38
	給食施設研修事業	衛生講習会、栄養講習会	食品衛生課	38

重点事業	事業名	取組内容	担当	関連ページ
	栄養成分表示促進事業	・栄養に関するリーフレットの作成、配布 ・栄養成分表示店募集及び周知のためのリーフレットの作成、配布 ・食品表示、栄養計算講習会の開催	食品衛生課	38, 39
	「食品衛生月間」街頭広報活動	静岡駅コンコース等において、行政及び食協職員等により参加者120名によりチラシ、パンフレット、うちわ、ノベルティなどを配布し、食中毒予防を呼びかける	静岡市食品衛生協会	38
	「静岡食協ニュース」の編集・発行（年4回）	・年4回（タブロイド版4項）静岡市食品衛生協会機関紙として発行（5,860部） ・食関係の行政や日食協からの情報の伝達や提供	静岡市食品衛生協会	38
	地域のお祭り等の「バザー等開催届」提出団体への消毒薬の提供	市民に調理や食品の提供に際して、手洗いがいかに重要であるかの認識を深めてもらう	静岡市食品衛生協会	38
	衛生講習会	栄養アセスメントについての講習会、事例研究発表	静岡県給食協会	38
	見学研修会	見学研修会（食堂・厨房・調理器具の実演見学など）	静岡県給食協会	38
	調理師資質向上対策事業	各種研修を実施（生活習慣病予防の調理法、健康増進法、食文化、食品衛生等）	静岡県調理師会	38
◎	歯周病検診	勤務先などで検診を受ける機会がない40歳以上の方を対象に歯周病検診を実施	健康づくり推進課	40
	口腔機能向上事業	高齢者がおいしく、楽しく、安全な食生活を営むために、オーラルフレイルや誤嚥性肺炎予防の重要性と歯っぴー☆スマイル体操の周知啓発のための講座等を市内各地で実施する	健康づくり推進課	40
	1歳頃のむし歯予防事業（新規）	歯と口に関する正しい知識を普及し、乳歯のむし歯予防の行動変容を促すこと等を目的に8か月～1歳2か月頃の親子を対象とした教室や動画での情報発信を行う	健康づくり推進課	40, 41
	幼児期の歯科口腔保健支援事業（新規）	未就学児の歯科口腔保健の推進を図るため、希望するこども園、保育園等の4、5歳児に対し、歯みがき巡回指導及び集団フッ化物洗口法を実施する	健康づくり推進課	40
	学童期・思春期の歯科口腔保健支援事業（新規）	小中高校生の歯科口腔保健の推進を図るために児童や生徒、その保護者に情報提供を行うほか、関連する職種を対象とした研修会を行う	健康づくり推進課	40
	歯と口の健康に関する普及啓発事業（新規）	6月4日～10日の歯と口の健康週間や11月8日のいい歯の日に合わせ、啓発展示や広報紙への掲載、SNSを活用した情報発信等を行い、市民の歯科保健に対する意識の向上を図る	健康づくり推進課	40
	妊婦歯科健診	妊婦を対象とした歯科健康診査及び歯科保健指導の実施	子ども家庭課	40

重点事業	事業名	取組内容	担当	関連ページ
	歯と口の健康	幼児から高齢者まで年齢に合わせた講話	静岡市食生活改善推進協議会	40
	おやこ食育教室	講話、紙芝居、エプロンシアター、食育体験	葵・駿河・清水区役所健康支援課	40, 41
◎	楽しく子育て応援教室	絵本紹介や折り紙、紙芝居、おやつづくり、料理の紹介など、子どもとその保護者が食を楽しむ場を提供する	静岡市食生活改善推進協議会	40
	サマーキャンプ	子どもたちで献立を計画し、2日間の野外活動を実践する	静岡市子ども会連合会	40
	シニアカフェ（新規）	お茶を飲みながら、健康や食に関する話題について自由に話したりする高齢者の第3の居場所作り	静岡市食生活改善推進協議会	40, 41
◎	公立こども園における食育推進事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・体験を通じた適切な食習慣の体得（野菜、米等の栽培やクッキング、地域や公共機関と連携した食育推進、旬の食材の活用）</li> <li>・給食を通じた適切な食習慣の啓発（行事食、食材・給食・食育資料等の展示、食育だより・レシピの配布、保護者への試食会）</li> <li>・歳児別食育計画作成</li> </ul>	こども園課	42
	保育フェアでの食育展示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・こども園、保育園食育実施例の紹介（写真の展示・資料配布）</li> <li>・こども園、保育園で栽培した野菜の展示</li> <li>・食事バランスガイド等食育に関するリーフレット配布</li> <li>・箸の持ち方資料配布</li> <li>・人形劇の実施</li> </ul>	こども園課	42
◎	食に関する情報発信	毎月配布している献立表や学校給食ウェブサイトを活用して、市内公立小中学校の児童生徒やその保護者に食育を広く周知する	学校給食課	42, 43
	食の安全・安心 HP「たべしずねっと」	食育や食の安全に関する情報、レシピ集、ニュース等を掲載する専用サイト	食品衛生課	42, 44
	食育ホームページ	食に関する情報やイベント情報の提供、食育応援団の活動等を紹介	健康づくり推進課	42
	しずまえ新聞の発行	しずまえの漁業や水揚げされる水産物、しずまえの豆知識、魚料理のコツなどを掲載。市立小中学校の児童、生徒全員に配布（私立校は学校に配布）	水産振興課	42, 45
	啓発資料の作成	小学1年生の保護者を対象に「学校給食が始まります」の冊子を配布	学校給食課	42
	食の安全・食育に関する資料の展示	市立図書館12館において、関連資料（本・パンフレット）を展示	静岡市立図書館	42
	静岡市版食事バランスガイド	静岡市版食事バランスガイドを使用し、栄養バランスのとれた食生活の普及啓発を行う	健康づくり推進課	42
	食育の日・食育月間の普及啓発	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市役所にてポスター、ちらし等の展示、掲示</li> <li>・民間団体等と連携した食育活動</li> </ul>	健康づくり推進課	42

重点事業	事業名	取組内容	担当	関連ページ
	食育の日キャンペーン	毎月19日の食育の日、毎年6月の食育月間等で街頭キャンペーンの実施	静岡市食生活改善推進協議会	42
	食育講習会	各小中学校での食育推進の支援のため、講義、実践発表等を実施	学校給食課	42
◎	食に関する指導	・児童生徒に食に関する正しい知識と望ましい食習慣が身につくように、各小中学校で食に関する指導を実施 ・献立表や学校給食ウェブサイトによる情報提供	学校給食課	36, 40 46, 47
◎	しずおかカラダに eat75	民間企業・高校・大学等と連携し、食育教室やイベント等を通して、若い世代の「食」を通じた健康づくり事業を実施	健康づくり推進課	46, 48 49
◎	栄養素について学ぶ	食育について、ペープサートや紙芝居等でわかりやすく伝える	静岡市私立幼稚園連合会	46, 49
	給食参観	保護者に給食参観をしていただき、子どもと一緒に給食を食べ、栄養に関することについても話をする	静岡市私立幼稚園連合会	46
	マタニティ教室における栄養士講話	・講話（妊娠中の栄養・食生活、食の安全に関する内容） ・個別相談	葵・駿河・清水区役所健康支援課	46
	0歳児の育児相談、6か月児育児相談における栄養相談	離乳食に関する個別栄養相談	葵・駿河・清水区役所健康支援課	46
	1歳6か月児健康診査における栄養相談	健康診査時の個別栄養相談	葵・駿河・清水区役所健康支援課	46
	3歳児健康診査における栄養相談	健康診査時の個別栄養相談	葵・駿河・清水区役所健康支援課	46
	離乳食の作り方教室	講話・実演・試食・個別相談	葵・駿河・清水区役所健康支援課	46
	食育活動	市内の児童館等で栄養士や食生活改善推進協議会による食育講座、野菜の栽培～消費までの体験イベントなど食に触れる活動を行う	子ども未来課	46
◎	食品ロス削減対策事業	ごみ減量啓発講座の開催、30・10（さんまる・いちまる）運動の推進等を通じて、食品ロス削減に対する意識向上を図り、ごみ減量を推進する	ごみ減量推進課	50, 51
	スマートクッキング	「食」を通して環境問題の改善や食育実践につながるように「買い物」「調理」「食事」「片付け」の過程で環境や健康、食育について考えながら、「地産地消」「旬の食材での調理」「時短料理」などテーマを決めて実習する	静岡市食生活改善推進協議会	50, 51

重点事業	事業名	取組内容	担当	関連ページ
	第4次食育推進基本計画の重点課題の解決と目標達成のための取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第4次食育推進基本計画の推進に係る情報提供</li> <li>・デジタル化に対応した食育の推進（教育ファームや食育実践者等の動画（YouTube、HP）、スポーツ選手・様々な施設における栄養バランスに優れた食事や地場産品などを活かした食事をSNS、HPで情報発信）</li> <li>・食育月間の取組み（食育推進ポスター掲示、動画での周知及びセミナー開催）</li> <li>・「関東食育推進ネットワーク」の活性化（関東農政局ホームページ「食育ひろば」にて情報発信、会員ヘメールマガジン配信、食育活動の実施に関するセミナー開催）</li> </ul>	関東農政局	52
	エシカル消費推進のための講座・セミナーの開催（新規）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「地産地消」をテーマにマルシェの開催</li> <li>・「フードマイレージ」をテーマに地産地消推進講座の開催</li> <li>・子どもの農業体験と学習活動の推進</li> <li>・フードロス削減のための食品表示学習セミナーの開催</li> </ul>	しずおか市消費者協会	50
	エシカル消費の啓発（新規）	各講座や街頭広報活動など、情報発信を通じてエシカル消費の理念の啓発を図る	生活安全安心課	50
	静岡市グリーン農業推進事業補助金（新規）	化学農薬・肥料や温室効果ガス削減に資する資機材の導入費用や、消費者や流通業者に向けて環境負荷低減効果を周知する包装資材などの作成費用に対して補助する	農業政策課	50
◎	地場産物を取り入れた献立の提供	県内産食材や地域の食文化を生かした献立を実施	学校給食課	53, 54
	農水産物の情報発信	ホームページ・フェイスブックによる農水産物の情報発信（Z R A T T O！しずおか、お茶のまち静岡市）	農業政策課 水産振興課	53
	静岡市認定農業者協会「秋・冬・春の市」	認定農業者による農畜産物の対面販売	静岡市認定農業者協会 農業政策課	53, 55
	産業フェアしずおか	地場産物や加工品の試食、販売、PR	農業政策課 水産振興課 中山間地振興課	53
	しずおか畜産まつり	<ul style="list-style-type: none"> <li>・畜産物の販売、食体験</li> <li>・加工品づくり体験</li> </ul>	静岡市農業協同組合	53
	アグリフェスタしみず	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農林水産業の紹介</li> <li>・農林水産物の展示販売・実演、体験</li> </ul>	清水農業協同組合	53
	地産地消活動(商店街・店頭販売)	地場産品の販売	静岡市農業協同組合	53

重点事業	事業名	取組内容	担当	関連ページ
◎	地産地消活動(商店街・店頭販売)	地場産品の販売	清水農業協同組合	53
	地元の海産物（しらすをメインに食べてみよう）	・小学校での家庭科、課外実習及び学校給食への食材提供 ・地元の海産物・漁業・漁法の理解と「我がまち」の再確認や地元ブランド（しらす）の普及の目的も含む活動の実施	清水漁業協同組合	53
◎	しらすを食べる会	地元ブランド（しらす）の普及	清水漁業協同組合	53
	用宗漁港まつり	・水産物、加工品の試食、販売（生しらす、釜揚げしらす等） ・水産物を使った料理の販売（しらす丼） ・体験乗船 ・模擬せり など	水産振興課 清水漁業協同組合	53
	清水港マグロまつり	台風等による影響を最小限にするため、年1回の開催を周年開催とする。 【メイン開催】 ・刺身マグロ無料試食 ・マグロの解体ショー 【サブ開催】 ・マグロ outlet ・中部自動車道沿線市町へのPR ・ポータルサイト開設	清水みなと振興課	53
	ガストロノミーウォーキング事業補助金（新規）	静岡市内において地域食材を活動した本市ならではのグルメを提供することで観光客の誘致を図るウォーキングイベントを実施する団体に対し、補助金を交付する	観光政策課	53
◎	生消菜言倶楽部	・生産者と消費者による農作業や加工品作りの実施 ・意見交換	静岡市農業協同組合	57
	アグリチャレンジパーク蒲原活用事業	・市民に対する農業啓発 ・市民対象の農業体験イベントの実施（野菜の苗植え、収穫等）	農業政策課	57
	親子しいたけ種駒打ち教室	原木椎茸生産者の指導による親子の椎茸種駒打ち体験	中山間地振興課	57
	親子食農体験「ソレイユくらぶ」	・小学生の親子を対象とした食農食育講座 ・農業体験、調理実習、施設見学	静岡市農業協同組合	57
	出張加工品づくり教室	幼稚園、保育園、学校に「出向く授業」として、大豆、米等の農産物の加工全般について実施	静岡市農業協同組合	57
	農業体験教育事業	親子（未就学児含む）、小中学校の児童生徒などを対象に農作物の栽培・収穫体験を実施	静岡市農業協同組合	57
	出前講座	地域の小中学校、高等学校へ出向き、農業に係る授業、講座を実施	清水農業協同組合	57
	農業体験教育事業	親子（未就学児含む）、小中学校の児童生徒などを対象に農作物の栽培、収穫体験を実施	清水農業協同組合	57
	体験学習	野菜作りと収穫、田植えや稲刈り等を実施する	静岡市私立幼稚園連合会	57

重点事業	事業名	取組内容	担当	関連ページ
	しずまえ漁業見学ツアー	小中学生とその親を対象に、市内で行われる漁業（桜えび漁、しらす漁、定置網漁など）や競りの様子、水産加工工場の見学会を実施	水産振興課	57, 58
	タタミ干し作り体験と体験乗船	地元の海産物・漁業・漁法の理解と「我がまち」の再確認や地元ブランド（しらす）の普及の目的も含む活動の実施	清水漁業協同組合	57
◎	食育応援団	食育に関する知識や経験を持っている個人、団体、企業を応援団として登録し、食育に取り組む市民からの依頼により、その内容にあった応援団を紹介する	健康づくり推進課	59
	食文化・食育普及啓発	郷土料理や地元食材を調理する機会を充実し、普及啓発を行う	静岡県調理師協会	59
	調理技術研修会	調理技術研修会（和食、魚調理の研修など）	静岡県給食協会	59
◎	お茶の美味しい入れ方教室	小学5・6年生を対象とした、日本茶インストラクターによるお茶の美味しい入れ方と「お茶のまち静岡市」について学ぶ授業を実施	農業政策課	59, 60
	お茶育	幼稚園、保育園、学校でお茶の手摘みや製造調整作業の体験やお茶の入れ方教室、講習会を実施	静岡市農業協同組合	59
	緑茶を飲もう	私立幼稚園が主催するイベント「子育てフェア」で緑茶を提供	静岡市私立幼稚園連合会	59
	ライフステージに応じた各種食育推進講座	各種料理講座、各種食育講座等	生涯学習推進課	59
	都市山村交流センターの活用	・自然食作り（朴葉もち、味噌ほか） ・茶摘み体験 ・そば打ち ・野菜収穫体験	中山間地振興課	59
	じまんの「しょく」フェスタ	地元農産物を使った総菜と地域伝統食を味わうイベント	静岡市農業協同組合	59
	食育ボランティア人材養成講座（新規）	食に関する知識や技術を講義や調理実習等を通して学び、地域での食に関するボランティア活動につなげる	健康づくり推進課	59, 61

# 第5章

## 計画の推進体制と進行管理

5-1 推進体制

5-2 進行管理

## 5-1 推進体制

### (1) 食育推進会議

食育推進会議は、食育推進計画を策定及び推進する組織として、食育を行政の施策だけでなく、民間の活動を取り込んだ全市的な取組とするため、静岡市附属機関設置条例のもと、学識経験を有する者、食育の推進に関係する団体を代表する者、市民の代表、国の関係地方行政機関の職員、市の職員で構成されています。

本計画の策定に引き続き、基本理念の実現に向け、総合的な見地から施策の着実な推進を図っていきます。



### (2) 食育推進計画作業部会

食育推進計画に関連のある庁内関係課で構成し、食育推進計画の進行管理に関する調査研究を行います。

## 5-2 進行管理

計画を着実に推進するために、この計画に盛り込まれた各事業について毎年度、「食育推進会議」で評価し、次年度の事業へ反映していきます。

また評価結果については、市政情報コーナーやホームページで、市民に公表をしています。

# 資料編

資-1 静岡市附属機関設置条例

資-2 静岡市食育推進会議委員名簿

資-3 計画の策定経過

## 資-1 静岡市附属機関設置条例

平成 30 年 3 月 20 日

条例第 17 号

(趣旨)

第 1 条 地方自治法（昭和 22 年法律第 67 号）第 138 条の 4 第 3 項及び地方公営企業法（昭和 27 年法律第 292 号）第 14 条の規定に基づく本市の附属機関の設置等については、法令又は他の条例に定めのあるもののほか、この条例の定めるところによる。

(設置)

第 2 条 市の執行機関及び公営企業管理者（以下「執行機関等」という。）の附属機関として、別表第 1 に掲げる附属機関を設置する。

2 前項の規定によるもののほか、執行機関等は、必要の都度、別表第 2 に掲げる附属機関を設置する。

3 前 2 項の規定によるもののほか、執行機関等が必要があると認めるときは、臨時的事務を処理するための附属機関（設置期間が 1 年以内のものに限る。）を設置する。

4 前項の附属機関の細目は、必要の都度、この条例の規定に準じて、執行機関等の規則（公営企業管理者にあっては、管理規程をいう。以下同じ。）で定める。

(所掌事務)

第 3 条 附属機関の所掌事務は、別表第 1 及び別表第 2 の所掌事務の欄に定めるとおりとする。

(組織)

第 4 条 附属機関の委員の定数は、別表第 1 及び別表第 2 の定数の欄に定めるとおりとする。

2 委員は、別表第 1 及び別表第 2 の委員の構成の欄に定める者並びに執行機関等が必要があると認める者のうちから、執行機関等が委嘱し、又は任命する。

3 執行機関等は、市民を附属機関の委員に委嘱する場合は、その選任の方法を公募によるよう努めるものとする。

4 執行機関等は、特別の事項を調査し、又は審議するため必要があると認めるときは、附属機関に臨時の委員（以下「臨時委員」という。）を置くことができる。

(委員)

第 5 条 委員の任期は、別表第 1 及び別表第 2 の任期の欄に定めるとおりとする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 前項の規定にかかわらず、臨時委員は、その者の委嘱又は任命に係る特別な事項に関する調査審議が終了したときは、当該委嘱又は任命を解かれるものとする。

3 委員は、再任されることができる。

4 委員は、職務上知り得た秘密を漏らしてはならない。その職を退いた後も、同様とする。

(会長等)

第6条 附属機関に会長又は委員長（以下「会長等」という。）を置き、会長等は、別表第1及び別表第2の会長等の欄に定める者とする。

2 会長等は、附属機関の会務を総理し、附属機関を代表する。

3 会長等は、附属機関の会議の議長となる。

4 附属機関に、会長等の指名により、副会長又は副委員長を置く。

5 副会長又は副委員長は、会長等を補佐し、会長等に事故があるとき、又は会長等が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第7条 附属機関の会議は、会長等が招集する。

2 附属機関は、委員（臨時委員を含む。）の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。

3 附属機関の議事は、出席委員（臨時委員を含む。）の過半数をもって決し、可否同数のときは、会長等の決するところによる。

(部会)

第8条 執行機関等は、執行機関等の規則に定めるところにより、執行機関等の規則に定める事項を処理するため、附属機関に部会を置くことができる。

2 前項に定めるもののほか、附属機関は、特定又は専門の事項について調査し、又は審議するため必要があると認めるときは、附属機関に臨時に部会を置くことができる。

3 附属機関は、会長等が附属機関に諮って定めるところにより、部会の決議をもって附属機関の決議とすることができる。

(意見の聴取)

第9条 附属機関は、その所掌事務を遂行するため必要があると認めるときは、附属機関の会議に関係者の出席を求め、その意見又は説明を聴くことができる。

(委任)

第10条 この条例に定めるもののほか、附属機関の運営に関し必要な事項は、会長等が附属機関に諮って定める。

附 則

(施行期日)

1 この条例は、平成30年4月1日から施行する。

(静岡市行財政改革推進審議会条例等の廃止)

2 次に掲げる条例は、廃止する。

(1) 静岡市行財政改革推進審議会条例（平成15年静岡市条例第24号）

(2) 静岡市政策・施策外部評価委員会条例（平成27年静岡市条例第86号）

- (3) 静岡市生涯学習推進審議会条例（平成 20 年静岡市条例第 12 号）
- (4) 静岡市保健所運営協議会条例（平成 15 年静岡市条例第 162 号）
- (5) 静岡市精神保健福祉審議会条例（平成 18 年静岡市条例第 37 号）
- (6) 静岡市食育推進会議条例（平成 19 年静岡市条例第 18 号）
- (7) 静岡市大規模小売店舗立地審議会条例（平成 28 年静岡市条例第 19 号）
- (8) 静岡市水防協議会条例（平成 15 年静岡市条例第 292 号）
- (9) 静岡市小学校及び中学校通学区域審議会条例（平成 15 年静岡市条例第 263 号）
- (10) 静岡市スポーツ推進審議会条例（平成 15 年静岡市条例第 121 号）

（経過措置）

3 この条例の施行の際、現に別表第 1 に掲げる附属機関に相当する合議体（以下「従前の附属機関等」という。）の委員である者は、この条例の施行の日に、別表第 1 の附属機関（以下「新附属機関」という。）の委員として委嘱され、又は任命されたものとみなす。この場合において、当該委嘱され、又は任命されたものとみなされる委員の任期は、第 5 条第 1 項の規定にかかわらず、同日における従前の附属機関等の委員としての任期の残任期間と同一の期間とする。

4 第 4 条第 1 項及び第 2 項の規定にかかわらず、前項の委員が在任する間の当該附属機関の委員の定数及び構成は、なお従前の例による。

5 この条例の施行の際、現に従前の附属機関等にされた諮問で答申がされていないものは、それぞれ新附属機関にされた諮問とみなし、当該諮問について従前の附属機関等がした調査、審議その他の手続は、それぞれ新附属機関がした調査、審議その他の手続とみなす。

## 別表第 1（第 2 条から第 6 条まで関係）【抜粋】

### 1 市長

附属機関	所掌事務	定数	委員の構成	任期	会長等
静岡市食育推進会議	食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）第 33 条第 1 項に基づく市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進について調査審議すること。	15 人以内	1 学識経験を有する者 2 食育の推進に関係する団体を代表する者 3 市民 4 国の関係地方行政機関の職員 5 市職員	2 年	委員の互選により定める者

## 資-2 静岡市食育推進会議委員名簿

	所属・団体	役職	氏名
1	しずおか市消費者協会	理事	あおき よしこ 青木 良子
2	関東農政局 消費・安全部	消費生活課長	あらた こうしろう 荒田 耕士郎
3	市民委員	—	うめき みきこ 梅木 幹子
4	静岡市校長会	賤機北小学校長	おだ やすこ 小田 泰子
5	一般社団法人 静岡市清水医師会	理事	かどた けいすけ 門田 景介
6	一般社団法人 静岡市静岡歯科医師会	副会長	きのした ひろお 木下 博雄
7	公益社団法人 静岡県栄養士会	副会長	くぼた みほこ 久保田 美保子
8	静岡県立大学 食品栄養科学部	教授	くわの としこ ◎桑野 稔子
9	市民委員	—	しんや ことみ 新谷 琴美
10	市民委員	—	すぎうら もとあき 杉浦 元昭
11	静岡商工会議所	常務理事	まつなが ひであき 松永 秀昭
12	静岡市公立こども園園長会	丸子こども園長	みずたに ともみ 水谷 智美
13	静岡市農業協同組合	代表理事組合長	みつやま きだむ 三津山 定
14	由比港漁業協同組合	代表理事組合長	みやはら じゅんいち 宮原 淳一
15	静岡市食生活改善推進協議会	会長	わたなべ りょうこ ◎渡邊 良子

(敬称略) 五十音順

名簿：令和5年度 ◎会長 ○副会長

### 資-3 計画の策定経過

開催年月日	会議名	内容
令和4年6月23日	第1回食育推進計画推進委員会作業部会・意見交換会合同会議	○第4次静岡市食育推進計画の策定に向けて
令和4年7月4日 ～7月27日	健康・食育に関する意識・生活アンケート調査実施	
令和4年8月4日	第1回食育推進会議	○第4次静岡市食育推進計画の策定に向けて
令和4年12月9日	第2回食育推進計画推進委員会作業部会・意見交換会 ※意見交換会は書面会議	○第3次静岡市食育推進計画の最終評価及び次期計画策定に係る市民アンケート調査結果報告について ○静岡市の食に関する主な課題と第4次静岡市食育推進計画の方向性について
令和5年2月9日	第2回食育推進会議	○第3次静岡市食育推進計画の最終評価及び次期計画策定に係る市民アンケート調査結果報告について ○静岡市の食に関する主な課題と第4次静岡市食育推進計画の方向性について
令和5年6月28日	第1回食育推進計画作業部会	○第4次静岡市食育推進計画骨子案について
令和5年8月2日	第1回食育推進会議	○第4次静岡市食育推進計画骨子案について
令和5年9月～10月	市民意見交換会実施	・静岡市食生活改善推進協議会 ・清水桜が丘高等学校
令和5年10月4日	第2回食育推進計画作業部会	○第4次静岡市食育推進計画素案について
令和5年11月9日	第2回食育推進会議	○第4次静岡市食育推進計画における骨子案等への市民意見交換会の報告 ○第4次静岡市食育推進計画素案について
令和5年11月24日 ～12月25日	パブリックコメント実施	
令和5年12月15日	第3回食育推進計画作業部会	○第4次静岡市食育推進計画最終案について
令和6年2月8日	第3回食育推進会議	○第4次静岡市食育推進計画最終案について ○パブリックコメント実施結果について

---

#### 第4次静岡市食育推進計画

発行年月 令和6年3月  
編集・発行 静岡市 保健福祉長寿局 健康福祉部 健康づくり推進課  
住所 〒420-8602  
静岡市葵区追手町5番1号  
TEL 054-221-1571  
FAX 054-251-0035

---

