

第2次福津市食育推進計画 進捗状況
目指す姿・・・福津のめぐみ 笑顔がつながる みんなの食卓

資料5

【基本目標1】元気な地域をつくる

目 標	H28に計画した市の取組み目標	課	R6年度取組み	R6年度現状と課題	令和7年度取組み	R7年度現状と課題
① 食を通して地域を知る	○農漁業者や農水産物直販所などと協力して、市民や子どもたちと生産者との交流体験の機会の充実を図ります。 ○食に関するイベントに誰もが参加できるよう、あらゆる手段を使って積極的に情報を発信します。 ○地域で取り組んでいる農業体験活動の情報を発信します。 ○保育所・幼稚園、小中学校の取り組みが推進されるよう、生産者や食育に関係する団体との連携を支援します。	観光振興課	地元店舗の協力を得て各種「食フェア」の開催、暮らしの旅における「食に関する旅プログラム」の企画・開催	・「食フェア」として、鯛茶づけフェア（5～6月）、筑前玄海イカフェア（9月～11月）、光の道開運スイーツフェア（2月～3月）を開催 課題：協賛店舗の協力が不可欠 ・「食に関する旅プログラム」として、暮らしの旅（農水産業分野において3テーマ）を開催 課題：事業の狙いと参加者ニーズの調整	地元店舗・生産者の協力を得て各種「食フェア」の開催を予定。	・5/16～6/29「ふくつの鯛茶づけフェア第15弾」開催（22店舗参加） ・9/13～11/10「イカ王国筑前玄海イカフェア2025」開催（福津市17店舗参加）※5市町で共同開催 ・2/17～3/22「開運スイーツフェアVol.7」開催（24店舗参加）
		農林水産課	・JA青年部と協働で、上西郷小学校での体験学習でスイカの苗植え及び収穫。勝浦小学校の生徒による水稲の苗植え及び収穫体験参加。 ・地域活性化へ繋げるため、地元漁業者と協力してカキ即売会	・JA青年部のスイカと水稲の苗植え、収穫に参加した。 ・11月に地元漁業者と協力してカキ即売会を実施した。	・JA青年部と協働で、上西郷小学校での体験学習でスイカの苗植え及び収穫。勝浦小学校の生徒による水稲の苗植え及び収穫体験参加。 ・地域活性化へ繋げるため、地元漁業者と協力してカキ即売会を実施。	・JA青年部と協働で、上西郷小学校での体験学習でスイカの苗植え及び収穫。勝浦小学校の生徒による水稲の苗植え及び収穫体験参加。 ・地域活性化へ繋げるため、地元漁業者と協力してカキ即売会を実施。
		地域コミュニティ課	郷づくり推進協議会のR6年度事業計画にもとづく。	・野菜や米作り体験、収穫作物を使った料理教室や餅つき大会などを行った。 ・郷づくり事業をとおして、多世代と一緒に調理したり食事したりする場を設け、地域交流の場にもなった。 ・取組状況に地域差があるため、協議会間で情報交換する機会を設ける等、取組みを広げる方法を検討する。	郷づくり推進協議会のR7年度事業計画にもとづく。	・野菜や米作り体験、収穫作物を使った料理教室や餅つき大会、調理や食事を通した多世代交流の場 ・取組状況に地域差はあるが、協議会間で情報交換する機会を設ける等、取組みを横展開していく予定。
		郷育推進課	より受講生が食について関心を持てる講座になるよう、令和5年度の講座を見直した上で実施する。	郷育カレッジの国際交流分野の講座の中で、海外の文化や家庭料理の話聞いて調理体験もする講座を2講座実施。講座数が増えており、同様の講座を増やすのは難しい。	受講生が食について関心を持てる講座になるよう、令和6年度の講座を見直した上で実施する。	郷育カレッジの国際交流分野の講座の中で、海外の文化や家庭料理の話聞いて調理体験をする講座を2講座行った。しかしながら、物価の高騰やアレルギー対応等の問題があり、R8以降は行わないことになった。
		学校教育課	掲示物を作成し、校内に掲示する。 生産者との交流会や給食時間に生産者についての放送を実施する	掲示物を作成し、校内に掲示した。 市内一部の小中学校で、生産者との交流会を実施した。 給食時間に生産者についての放送を行った。	掲示物を作成し、校内に掲示する。 生産者との交流会や給食時間に生産者についての放送を実施する。	掲示物を作成し、校内に掲示した。 市内の一部の小中学校で生産者との交流会や給食時間に生産者についての放送を実施した。
		こども課	食費等の物価高騰に直面し、家計に影響を受けている子育て世代に対し、地産地消による食育推進し、子どもたちの食の確保とともに、安心な子育てを応援するために、中学校終了前までの児童のいる子育て世代へ指定直売所で利用できる「子育て応援券」1万円分を送付。	執行率は96.8%で、昨年度より少し上回った。ふれあい広場ふくま、あんずの里市、お魚センターうみがめの順で執行率が高かった。米の高騰があった為、「お米が買えて良かった」との声もあったが、実際は市指定のゴミ袋の購入が多かったようで、今後の課題である。	「物価高対応子育て応援手当の支給」0歳から高校生年代までの子どもを養育する保護者に対し子ども1人あたり2万円の「物価高対応子育て応援手当」を支給。（R8.2.10）	
		子育て世代包括支援課	小学生の夏休み課題で、地元産の食材を使った料理に挑戦する「福津のめぐみで料理名人」を実施予定。	・小学生対象の「福津のめぐみで料理名人」では、学校によって、夏休み課題全体の内容が変更してきているため、提出方法には検討が必要。	・小学生の夏休み課題で、地元産の食材を使った料理に挑戦する「福津のめぐみで料理名人」の提出方法を検討して実施。	小学生対象の「福津のめぐみで料理名人」では、地元産の食材を知る機会となっている。提出方法は、応募用紙又は、電子申請のみで完結する方法を取り入れた。応募者が増えた学校もあったが、夏休みの自由選択課題に入っていない学校では減少が見られた。
		こども課大和保育所	ふれあい市場にある食材を購入予定	ふれあい市場にある食材を購入できた。	ふれあい市場にある食材を購入予定	ふれあい市場にある食材は提供できた。
		その他			市では、「食料品等物価高騰支援給付金」を市民1人あたり5000円を支給。65歳以上の人には2000円を加算（R8.2月下旬）	

NO	指 標	調査結果（H27年）	調査結果（R2年）	調査結果（R7年）	目 標（R8年）
1	生産者と交流体験をしたことのある市民および小学生の割合	小学生 66.9%	市民 19.6% 小学生 38.5%	市民 28.5% 小学生 42.1%	市民 50% 小学生 80%

目 標	H28に計画した市の取組み目標	課	R6年度取組み	R6年度現状と課題	令和7年度取組み	R7年度現状と課題
② 地 元 で と れ た も の を お い し く 食 べ る	○学校給食や保育所給食への地元産食材の利用を継続します。 ○地元の食材を使った料理教室の開催や料理レシピの提供をします。 ○地域の特色を活かした取り組みの情報を発信します。 ○地元産食材を使っている飲食店をPRする仕組みを作ります。	商工振興課	地元産食材（加工等を含む）の供給安定化	現状：生産量が大量の契約に対応できない 課題：生産者等の協力が不可欠、天候不良時の安定供給	地元産食材（加工等を含む）の供給安定化	現状：生産量が大量の契約に対応できない 課題：生産者等の協力が不可欠、天候不良時の安定供給
		学校教育課	献立表に地元産食材の使用がわかるように掲載する。給食時間の放送で、献立に関することや産地の紹介する。	献立表に、地元産食材の使用がわかるように掲載した。給食時間の放送で、献立に関することや産地の紹介を行った。	献立表に、地元産食材の使用がわかるように掲載する。給食時間の放送で、献立に関することや産地の紹介する。	献立表に、地元産食材の使用がわかるように掲載した。給食時間の放送で、献立に関することや産地の紹介した。
		いきいき健康課	・食進会会員に献血会場や各地域での食進会活動時に料理教室への参加を呼びかけてもらう。 ・市公式SNSでの周知の継続 ・地元産食材の利用の継続	・地元産食材を扱う店舗から仕入れ実施。 ・市公式SNSでの周知と、食進会会員の呼びかけにより、R5年度と比較し、料理教室の参加率が12.8%増加。	・市公式SNSでの周知を継続。 ・食進会会員に献血会場や健診会場での啓発活動時に料理教室への参加を呼びかけてもらう。 ・出前講座やその他ポピュレーションアプローチにて料理教室のチラシを配布予定。 ・地元産食材の利用の継続。	・地元産食材を扱う店舗から仕入れ実施。 ・市公式SNSでの周知や、食進会会員による周知を継続した。
		こども課	子育て応援券の配布（市内直売所でのお買い物券1万円分を子育て世代へ配布）	市内3産直所のチラシを同封し、地産地消の啓発を行った。今年度は米が高騰した為、お米が買えてよかったといった声が聞かれた。実際は市指定のゴミ袋の購入が多く見られた。	「物価高対応子育て応援手当の支給」0歳から高校生年代までの子どもを養育する保護者に対し子ども1人あたり2万円の「物価高対応子育て応援手当」を支給。（R8.2.10）	
		こども課 大和保育所	福津産の旬の食材を使用し季節感のある給食の提供	福津産の旬の食材を使用し季節感のある給食の提供	福津産の旬の食材を使用し季節感のある給食の提供	福津産の旬の食材を使用し、福津市の郷土料理なども伝えることができた。
		子育て世代包括支援課	・小学生対象の「福津のめぐみで料理名人」で、地元産の食材を利用。 ・乳幼児健診でレシピを配布する。 ・妊婦さん対象の「ハッピークッキング」で地元産食材を使ったメニューを紹介する。	・「福津のめぐみで料理名人」では、地元産の食材を知る良い機会となっている。 ・妊婦さん対象のクッキングでも地元産食材を使った料理が美味しいとの声が多く聞かれた。	・「福津のめぐみで料理名人」で、地元産の食材を利用。 ・乳幼児健診でレシピを配布。	「福津のめぐみで料理名人」で選ばれた2作品を、市内の飲食店及びスーパーの協力によりメニュー化、地元の食材も使い提供。市の公式LINEでやHPで多くの方へ周知した。児童、学校、お店、生産者、来店者から喜ばれた。

NO	指 標	調査結果（H27年）	調査結果（R2年）	調査結果（R7年）	目 標（R8年）
2	毎日の食事に、旬のものや地元産の食材をよく使う市民の割合	58.2%	45.3%	46.9%	70%
3	学校給食における地元産（市内および宗像農協管内）の食材の利用率（重量ベース）	48.3%	-	%	40%以上 (国の目標30%以上)

【基本目標2】健康な暮らしを実感する

目 標	H28に計画した市の取組み目標	課	R6年度取組み	R6年度現状と課題	令和7年度取組み	R7年度現状と課題
① 若い世代が健康や食への意識を持つ	○妊娠をきっかけに食の大切さを認識し、家族の健康づくりに取り組むことができるよう支援します。 ○離乳食や子どもの食生活指導を通して、健康や食への意識を高めていきます。 ○健診を通して、市民の健康への意識を高めていきます。 ○あらゆる手段を利用して、食に関係するイベントや食育に関する情報を発信します。	いきいき健康課	・親子料理教室、子ども食育教室ともに引き続き実施し、「食と栄養」への関心を高めてもらう。 ・食育教室では、インスタント食品に含まれる塩分量を確認し、適切な塩分量や生活習慣病について学べる内容で実施予定。	・親子料理教室は小学1年～4年生とその保護者を対象に実施。小学1年生の参加が約半数を占めた。アンケートでは「初めて料理にチャレンジできた」等の回答が多く寄せられた。 ・食育教室では、インスタント食品に含まれる塩分量等について伝え、生活習慣病予防の啓発をした。 ・コミュニティフェスタで「骨と健康」について学べるコーナーを設置した。	・親子料理教室、子ども食育教室ともに引き続き実施し、「食と栄養」への関心を高めてもらう。 ・子ども食育教室は児童の課題を踏まえたテーマで実施予定。	・親子料理教室は小学1～3年生とその保護者を対象に実施。親子は別々の班で調理してもらうことで、保護者の方から「子どもの成長が見れた」「社会性も学べた」といった声が寄せられた。 ・子ども食育教室は定員以上の参加申込があり、抽選を行った。教室では、朝食の必要性やバランスの良い食事について説明した。次年度は食育教室の回数を増やす予定。 ・コミュニティフェスタで、小学生を対象にパン作り教室を実施した。
		こども課 大和保育所	保護者への試食は実施してクッキングの回数を増やしたい。だしの丁寧な取り方なども伝えていきたい。	保護者の試食を懇談会の時の2回提供した。保育所でのクッキングも2回に増やすことができた。 未満児の保護者にもだしの丁寧な取り方を伝えた。	保護者の試食とクッキングも2回実施実施したい。 天然のだしの丁寧な取り方も伝えていきたい。	7年度は保護者対象のクッキングと地域の方々と保護者を交えたクッキングが2回実施できたので良かった。
		こども課 子育て支援センター	離乳食をテーマにした知りタイム話しタイム、「楽しんDEクッキング」で大和保育所の給食メニューを作る講座、食育についての話を聞く講座を実施する。	日常の保護者の会話で、離乳食への関心の低下を感じていたが、「知りタイム話しタイム」の参加者が少なかった。「楽しんDEクッキング」は平日に開催したこともあり、前年度より参加申込者が増えた。	離乳食の大切さを伝えるために、引き続き離乳食をテーマにした「知りタイム話しタイム」を実施する。大和保育所の給食メニューを調理する「楽しんDEクッキング」を平日に開催する。	「知りタイム話しタイム(離乳食)」では、参加者から材料や道具、食べさせ方などの疑問点が分かって良かったとの感想が聞かれた。「楽しんDEクッキング」は参加者に好評だったが、人数が少なかった。LINEでの周知の時期を検討する必要がある。
		子育て世代包括支援課	・自分だけで料理ができるこどもを増やし、健康的な食生活を意識し実践する力を身につけるため、「福津のめぐみで料理名人」を実施予定。 ・母子手帳交付時、各健診、教室で、資料や展示、個別指導でバランス良い食事や生活習慣病予防の啓発を行う。	「福津のめぐみで料理名人」の応募者は、令和4年度(918名)令和5年度(1101名)令和6年度(1303名)と増加していて、保護者から「子どもと楽しく取り組む良い機会になっている。」と感想をいただいた。 乳幼児の栄養に関する相談は対象者に個別で行うため、より詳しく対応できる方がいる反面、集団へは資料配布と展示での情報発信である。	・自分だけで料理ができるこどもを増やし、健康的な食生活を意識し実践する力を身につけるため、「福津のめぐみで料理名人」を実施。 ・妊娠、出産、育児を通して健康や食への意識が高まるよう、資料配布、展示。必要な方へは個別対応を実施。	・妊娠期、乳幼児期の食生活指導を通して、健康や食への意識が高まるよう、資料配布や展示をしているが、関心が薄い家庭もある。R7の食育アンケート結果報告と同時に、正しい知識をHP等で情報発信することを検討する。 ・二十歳のつどいで、プレコンセプションケアのチラシを配布した。県のHPが若者向けの内容であるため、アクセスできるよう周知した。

NO	指 標	調査結果 (H27年)	調査結果 (R2年)	調査結果 (R7年)	目 標 (R8年)
4	野菜を毎食食べることを心がけている若い世代の割合	-	41.5%	28.3%	60%
5	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事をするよう心がけている若い世代の割合	43.2% (国)	41%	21.7%	60%
6	自分だけで料理をすることができる子どもの割合	小学生 71.5% 中学生 67.3%	小学生 67.3% 中学生 69.6%	小学生 85.5% 中学生 87.0%	小学生 75% 中学生 75%

目 標	H28に計画した市の取組み目標	課	R6年度取組み（案）	R6年度現状と課題	令和7年度取組み	R7年度現状と課題
② 規 則 正 し い 生 活 リ ズ ム を 整 え る	○健診や健康講座などあらゆる機会を通じて、規則正しい生活リズムを整えることの大切さを伝えていきます。 ○「早寝・早起き・朝ごはん」のキャンペーンを展開するなど、子どもに関係する全ての機関や団体と連携して、朝食への関心を高める活動を積極的に推進していきます。	学校教育課	授業やおたより等で、朝ごはんの大切さや規則正しい生活の大切さを伝えていく。	給食だよりや献立表、授業等で朝ごはんの大切さや規則正しい生活の大切さを伝えた。	給食だよりや献立表、授業等で朝ごはんの大切さや規則正しい生活の大切さを伝えていく。	給食だよりや献立表、授業等で朝ごはんの大切さや規則正しい生活の大切さを伝えた。
		いきいき健康課	引き続き、健診や保健指導、食進会活動を通じて、3食規則正しく食べることの大切さを伝えていく。	・結果説明会での保健指導や、適塩料理教室、親子料理教室、子ども食育教室で啓発を行った。	・引き続き、保健指導時や、料理教室で3食規則正しく食べることの大切さを伝えていく。	・結果説明会での保健指導で3食規則正しく食べる大切さを伝えた。 ・親子料理教室、子供食育教室で朝食の必要性について伝えた。
		こども課 大和保育所	子どもたちと一緒に給食を食べながら箸の持ち方や姿勢などを伝えていきたい	回数は少ないが園児と一緒に喫食できた。そのときに、箸の使い方や茶わんの正しい持ち方を指導できた。	園児と一緒に喫食しながら箸や食器の正しい持ち方を指導していきたい。	以上児の園児と一緒に喫食しながら箸や食器の正しい持ち方やひじをつけて食べてないか指導ができたのでよかった。
		子育て世代包括支援課	引き続き、乳幼児健診や相談事業で規則正しい生活リズムや、3食規則正しく食べることの大切さを伝えていく。	乳幼児健診や相談事業で、規則正しい生活リズムや、3食規則正しく食べることの大切さを伝えた。	乳幼児健診や相談事業で規則正しい生活リズムや、3食規則正しく食べることの大切さを伝える。	乳幼児健診等で、規則正しい生活リズムや、3食規則正しく食べることの大切さを伝えているが、親が朝食欠食している家庭もある。今後も必要性を伝える取組みが必要。

NO	指 標	調査結果（H27年）	調査結果（R2年）	調査結果（R7年）	目 標（R8年）
7	朝食を毎日食べる子どもの割合	小学生 87.6% 中学生 85.1%	小学生 85.1% 中学生 82.2%	小学生 93.2% 中学生 86.8%	小学生 100% 中学生 100%
8	朝食を毎日食べる若い世代の割合	男性18-29歳63.3% 男性30-39歳54.2%	男性18-29歳 50.0% 男性30-39歳 68.6%	男性18-29歳 71.4% 男性30-39歳 50.0%	男性 75%以上
		女性18-29歳64.4% 女性30-39歳81.7%	女性18-29歳 61.0% 女性30-39歳 82.0%	女性18-29歳 63.6% 女性30-39歳 87.7%	女性 85%以上

目 標	H28に計画した市の取組み目標	課	R6年度取組み	R6年度現状と課題	令和7年度取組み	R7年度現状と課題
③ 健康長寿につながる健康的な食習慣を身につける	○健診等を通じて、正しい食生活や運動の大切さや生活習慣病の予防についての啓発と実践を促します。 ○広報による情報発信や、料理教室や健康講座を開催し、健康的な食生活についての啓発を行います。 ○子どもの肥満や思春期のダイエット指向など、子どもの健康づくりについて、関係機関が連携して保護者に情報発信していきます。 ○健診等を通じて、生涯にわたって食事を楽しむことができるよう、歯の健康づくりやよく噛んで食べることの大切さを周知します。	いきいき健康課	・出前講座や学習会・料理教室については継続実施予定 ・イオン福津店・福岡女子大学と連携し、自然に健康になれる食環境づくりの周知啓発やイベントを引き続き実施予定。 ・生活習慣病と深く関連している歯周病の予防や早期治療の重要性について保健指導時に説明。節目対象者への受診勧奨を引き続き実施する。	・出前講座で市民向けの啓発を実施。 ・毎月の食進会の学習会で、適塩や生活習慣病予防について啓発し、市民向けの料理教室に活かしている。 ・8月に「ふくつ Come 噛む DAY!」イベントをイオン福津店・福岡女子大学と共催で実施。よく噛んで食べることの大切さや、歯周病予防、オーラルフレイルについての啓発をした。 ・イオン福津店、あんずの里、ゆめマート津屋崎、マックスパリュ福間駅前店、ふれあい広場ふくまに「適塩コーナー」を設置。食進会提供の「適塩レシピ」を定期的に掲示。 ・節目歯科検診の未受診者へは保健指導時に歯科検診の必要性を説明し、受診勧奨を実施。	・出前講座や学習会、料理教室については生活習慣病予防につながる内容で継続実施予定。 ・イオン福津店・福岡女子大学と連携し、自然に健康になれる食環境づくりの周囲啓発やイベントを引き続き実施予定。 ・適塩コーナー設置店の増加に向けて取組予定。 ・節目歯科検診への受診勧奨を引き続き実施。	・出前講座で市民向けの啓発を実施。 ・適塩料理教室の参加率は70.2%であり、増加傾向である。リピーターが増えているため、今後は新規獲得にも力を入れる必要がある。 ・「ふくつフルーツフルDAY!」イベントを10月に延期して実施。バランスの良い食事や生活習慣病予防について啓発した。 ・健診会場に適塩ブースを設置し、管理栄養士が減塩についての説明をした。 ・適塩コーナーの増加に向けては取組ができなかった。次年度は、市民への周知を優先して取組予定。 ・節目歯科検診の未受診者へは保健指導時に歯科検診の必要性を説明し、受診勧奨を実施。
		こども課 大和保育所	天然のだしを使って子どもたちに薄味の給食とおやつを提供したい。	献立に合わせただしを使って薄味の調理ができた。	献立によってだしの組み合わせを変えて調理をしていきたい。	献立によって出汁の組み合わせを変えて調理ができたし、保護者にもだしの取り方を伝えることができた。
		子育て世代包括支援課	・若い世代から生活習慣病予防の啓発のため、ハッピークッキング講座で栄養講話を実施予定。 ・各健診教室で子どもの頃からの生活習慣病予防の啓発として砂糖や塩分量、バランス良く食事をとる目安量の展示と資料を配布予定。 ・乳幼児健診以降のフォローは電話や手紙で継続支援予定。	・ハッピークッキング講話で、妊娠期からの生活習慣病予防について講話。ハッピークッキングの参加者は少ないため令和6年度で事業は終了する。 ・健診や個別相談を通じて正しい食生活について啓発した。 ・乳幼児健診で歯科集団講話を再開。また、歯の生え方に合わせた個別栄養相談を実施した。	・母子手帳交付時に、正しい食事のとり方や生活習慣病予防の啓発資料の配布。 ・乳幼児健診や育児相談で子どもの頃からの生活習慣病予防の啓発として砂糖や塩分量、バランス良く食事をとる目安量の展示及び資料配布。 ・歯科集団講話や個別栄養相談を通して、噛むことの大切さを周知する。。	妊婦の生活習慣病のリスクのある方は増加傾向である。また、幼児の肥満も見られる。健診等を通して生活習慣病予防の知識を伝えているが、今後も早い時期から正しい知識を伝える必要性を感じている。
		高齢者サービス課	来年度から口腔関連の講座に関する講座はいきいき健康課に移管されます。			見守りを目的とした配食サービスを実施し、必要な栄養を摂取が難しい方へバランスの取れた食事を提供する。

NO	指 標	調査結果 (H27年)	調査結果 (R2年)	調査結果 (R7年)	目 標 (R8年)	
9	減塩を心がけている市民の割合	62.4%	49.3%	48.4%	75%以上	※NO9、NO10、NO12の現状はH28年度実施の市民の健康に関するアンケートによる。
10	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事をとるよう心がけている市民の割合	79%	47.4%	36.5%	85%以上	
11	適正体重を維持している市民の割合	男性 74% 女性 72.5%	-	-	男性 80% 女性 80%	※NO11の現状値、目標値は福津市特定健診受診者に対する割合。
12	よく噛んで食べることができる高齢者および子どもの割合	高齢者 74.0% 小学生 57.9% 中学生 52.5%	高齢者 49.6% 小学生 68.8% 中学生 65.8%	高齢者 45.5% 小学生 78.3% 中学生 63.7%	高齢者 現状維持 小学生 63% 中学生 58%	※ここでのいう小学生・中学生とは、小学校5年生と中学校2年生を指します。

【基本目標3】豊かな心を育む

目 標	H28に計画した市の取組み目標	課	R6年度取組み	R6年度現状と課題	令和7年度取組み	R7年度現状と課題
①食への感謝の気持ちを育てる	○保育所・幼稚園・小中学校等と生産者や事業者等の関係団体が連携して取り組みができるよう支援します。 ○健診や健康講座などあらゆる機会を通じて、保護者に家庭における食育の大切さを伝えていきます。 ○子どもたちに積極的な食育指導を行うとともに、子どもたちを通して、保護者に食生活の大切さや家庭での食育が一番大切であることを伝えていきます。 ○地域の特色を活かした取り組みの情報を発信します。	学校教育課	給食時の「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつ指導を徹底する。	給食時の「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつ指導を行った。	給食時の「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつ指導を徹底する。	給食時の「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつ指導を行った。
		いきいき健康課	一緒に作ることや、一緒に食べることの大切さを親子、子供料理教室開催時に伝える。	親子料理教室、子ども食育教室で啓発した	継続実施予定	親子料理教室、子ども食育教室で啓発した。
		こども課 大和保育所	命の会では生きた魚を使って魚の命を頂くことや野菜などにも命があることを伝えていく。それで園児に命の大切さを伝えていきたい。	命の会では園児の目の前で生きた魚をさばくことによって魚の命を頂くことや野菜にも命があることを伝えている。それで園児に命の大切さを伝える。	命の会では生きた魚を使って魚の命を頂くことや野菜などにも命があることを伝えていく。それで園児に命の大切さを伝えていきたい。	命の会で生きた魚を目の前でさばいてもって命を頂いていることを伝えることができた。魚以外にも野菜や肉の命を頂いて生きているのだから、園児の命も大切に考えてもらうことができた。
		子育て世代包括支援課	乳幼児健診配布資料で「いただきます」「ごちそうさま」の啓発を行う。	乳幼児健診配布資料で「いただきます」「ごちそうさま」の啓発を行った。	乳幼児健診配布資料で「いただきます」「ごちそうさま」の啓発を行う。	乳幼児健診配布資料で「いただきます」「ごちそうさま」の啓発を行った。食への感謝の気持ちを持つことを、大人にも伝える必要を感じる。

NO	指 標	調査結果 (H27年)	調査結果 (R2年)	調査結果 (R7年)	目 標 (R8年)
13	「いただきます」「ごちそうさま」を必ず言う市民および子どもの割合	市民 52.6% 小学生 66.9% 中学生 58.7%	市民 48.1% 小学生 60.3% 中学生 61.4%	市民 55.5% 小学生 67.5% 中学生 67.6%	市 民 70% 小学生 100% 中学生 100%
14	朝食または夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週に9.4回	週に11.1回	週に10.1回	週に10回以上

目 標	H28に計画した市の取組み目標	課	R6年度取組み	R6年度現状と課題	令和7年度取組み	R7年度現状と課題
② 食 文 化 を 次 世 代 に つ な げ る	○伝統料理や郷土料理についてホームページ等を活用し情報発信するとともに、料理教室を開催して作り方を学ぶ機会を提供します。 ○季節ごとの行事食や地域の食文化について、積極的に情報発信していきます。 ○親子料理教室等で、食に関する作法の継承など、家庭への食育の広がりを促進します。 ○地域ぐるみで、伝統料理や郷土料理が継承されるよう支援します。	学校教育課	給食に郷土料理を積極的に取り入れていく。 実施日に給食時間に、郷土料理について放送を行う。	給食に郷土料理を積極的に取り入れた。 実施日に給食時間に、郷土料理について放送を行った。	給食に郷土料理を積極的に取り入れていく。 実施日に給食時間に、郷土料理について放送を行う。	給食に郷土料理を積極的に取り入れた。 実施日に給食時間に、郷土料理について放送を行った。
		いきいき健康課	郷土料理、伝統料理を適塩で調理する方法を料理教室等で紹介する。	・適塩おせち料理教室を開催。定員以上の申込があった。	適塩おせち料理教室は継続実施予定。	・適塩おせち料理教室を開催。定員以上の申込があった。
		こども課 大和保育所	給食のメニューに伝統料理や郷土料理を取り入れ、食育の時間に（おせち料理）のそれぞれの意味など教える。	給食に郷土料理や伝統料理を取り入れ、食育でそれぞれの意味を栄養士が伝えた。	給食のメニューに伝統料理や郷土料理を取り入れ、食育の時間に（おせち料理）のそれぞれの意味など教える。	給食に郷土料理やおせちの説明などを栄養士がクラスに話に行ったり保護者には園のコドモンアプリなどで情報を発信することができた。
		子育て世代包括支援課	・乳幼児健診で郷土料理の載ったレシピを配布予定。 ・福津のめぐみで料理名人で郷土料理の項目を入れる。	・郷土料理は秋冬のメニューで乳幼児健診で自由配布した。 ・「福津のめぐみで料理名人」の郷土料理に挑戦した人数は、令和4年度（25名）令和5年度（58名）令和6年度（85名）と増加している。	・乳幼児健診で郷土料理の載ったレシピ配布。 ・「福津のめぐみで料理名人」で郷土料理の項目を入れる。	・郷土料理は秋冬のメニューで乳幼児健診で自由配布。 ・庁内インフォメーションで、農林水産省の行事食の内容を掲載した。今後は市民へ周知出来るよう市のHPからアクセス出来るように検討する。

NO	指 標	調査結果（H27年）	調査結果（R2年）	調査結果（R7年）	目 標（R8年）
15	行事食を年5回以上行っている家庭の割合	52.80%	35.4%		80%
16	伝統料理や郷土料理を知っている市民および子どもの割合	市民 - 小学生 50.6% 中学生 44.7%	市民 72.1% 小学生 64.6% 中学生 75.6%	市民 82.8% 小学生 81.5% 中学生 82.8%	市 民 90%以上 小学生 80%以上 中学生 80%以上
17	食に関する作法や望ましい食生活に関心のある人の割合		73.9%	74.5%	60%以上

【基本目標4】安全・安心な環境をつくる

目 標	H28に計画した市の取組み目標	課	R6年度取組み	R6年度現状と課題	令和7年度取組み	R7年度現状と課題
① 食に対する正しい知識を身につける	○健康講座や食進会の養成講座を通じて、食品表示や新鮮な食品の選び方、食品の保存などについて、学ぶ機会を提供します。	郷育推進課	引き続き、郷育カレッジで、食品表示の読み取り方に関する講座を実施。	郷育カレッジの開講式のオープニングで、神興小5年生が「食品ロスプロジェクト」の活動を発表。郷育カレッジの中で、食品ロスを減らす活動紹介の講座を実施し、12名受講。	引き続き、郷育カレッジで、食品ロスを減らす活動紹介の講座を実施予定。	郷育カレッジ講座において、フードバンクの活動についての講座を行った。
		学校教育課	食品衛生について、保護者におたよりで啓発する。	食品衛生について、保護者におたよりで啓発した。	食品衛生について、保護者におたよりで啓発する。	食品衛生について、保護者におたよりで啓発した。
		いきいき健康課	・市場で消費されている主な飲料や菓子類に含まれる砂糖の量について、引き続き展示物で周知活動を行う。 ・調味料等に含まれる食塩含有量についての展示物を作成し、周知活動を行う。	・清涼飲料水や菓子類に含まれる砂糖の量の展示を、ふくとびあのロビーに展示し周知活動を継続。 ・12月からインスタント食品や冷凍食品等に含まれる食塩含有量についての展示物を作成し、ふくとびあのロビーに展示し周知活動を実施。 ・学習会や料理教室にて栄養成分表示の見方について説明を行った。	・食品や清涼飲料水に含まれる塩分・砂糖の量については展示物や掲示物での周知活動を継続実施予定。	・インスタント食品や冷凍食品等に含まれる食塩含有量についての展示物を作成し、ふくとびあのロビーに展示し周知活動を実施。 ・食進会の養成セミナーで食品表示について説明を行った。
		こども課 大和保育所	給食だより等を利用し保護者に対し食に関する知識などを伝える。	給食だよりやホームページ、こどもん（アプリ）を使って発信している。	給食だよりやホームページ、こどもん（アプリ）を使って発信していきたい。	給食だよりやお弁当を作る時の注意点など紙ベースだけでなくホームページやコドモンアプリで発信ができた。
		子育て世代包括支援課	乳幼児健診や、妊婦さんクッキングで表示の見方を展示し説明を行う。	乳幼児健診や、妊婦さんクッキングで食品に含まれる砂糖や塩分の量及び表示の見方を展示し周知活動を行った。	・乳幼児健診で、食品に含まれる砂糖や塩分の量及び表示の見方を展示し周知する。 ・母子手帳交付時で食に関する資料配布。	・乳幼児健診で、食品に含まれる砂糖や塩分の量を展示した。 ・誤嚥予防に関する資料を乳幼児健診で全家庭へ配布した。

NO	指 標	調査結果（H27年）	調査結果（R2年）	調査結果（R7年）	目 標（R8年）
18	食品表示を必ず確認する市民の割合	65.5%	36.7%	27.6%	80%

*前回まで「表示をみていますか」、今回は「必ず確認する」市民の割合

目 標	H28に計画した市の取組み目標	課	R6年度取組み	R6年度現状と課題	令和7年度取組み	R7年度現状と課題
② 地域の自然環境を守る	○料理教室の開催や広報等を利用して、食べ物を無駄にしない工夫の普及に努めます。 ○水を汚さないことやごみを減らすことの大切さ等について周知します。	郷育推進課	引き続き、郷育カレッジで、食品ロスを減らす活動紹介の講座を実施。	郷育カレッジで、食品ロスを減らす活動紹介の講座を実施し、12名受講。	引き続き、郷育カレッジで、食品ロスを減らす活動紹介の講座を実施予定。	郷育カレッジ講座において、フードバンクの活動についての講座を行った。
		学校教育課	学校やクラスごとに、期間を設け「残食なくそう」をテーマに取り組んでいることを継続する。	学校やクラスごとに、期間を設け「残食を減らそう」をテーマに取り組んだ。	学校やクラスごとに、期間を設け「残食を減らそう」をテーマに取り組んでいることを継続する。	学校やクラスごとに、期間を設け「残食を減らそう」をテーマに取り組んだ。
		うみがめ課	廃棄物の減量化を目的にフードドライブを令和6年11月から開始。	食品の提供が少ない。	周知を継続する。 市役所・行政センターロビーで家庭から出る廃食用油を回収し、リサイクルしている。	とどき食品の提供がある。課題はない。 市役所・行政センターロビーで家庭から出る廃食用油を回収し、リサイクルしている。課題はない。

NO	指 標	調査結果（H27年）	調査結果（R2年）	調査結果（R7年）	目 標（R8年）
19	食べ物を無駄にしないよう取り組んでいる市民の割合	-	99.20%	98.80%	80%以上

【基本目標5】連携・共働で食育を進める

目 標	H28に計画した市の取組み目標	課	R6年度取組み	R6年度現状と課題	令和7年度取組み	R7年度現状と課題
① 行政・学校・ボランティア・関係団体の連携を強める	○市民が参加しやすいイベントを開催します。 ○誰もがイベントに参加できるよう、積極的な情報発信を行います。 ○食進会の会員の獲得に努めます	学校教育課	市が実施するイベントを、児童生徒に周知する。	市が実施する食育等のイベントの、児童生徒への周知依頼はなかった。	市が実施するイベントの、児童生徒への周知依頼があった場合、学校へ周知依頼を行う。	市が実施する食育等のイベントの、児童生徒への周知依頼はなかった。
		いきいき健康課	・養成セミナーは次回R7年度開催予定。 ・健診会場、献血会場でレシピ付きの会紹介チラシの配布や適塩レシピの更新を継続し、食進会の周知と加入を図る。	・健診会場、献血会場でレシピ付き会の紹介チラシを配布。 ・料理教室で養成セミナーのチラシを配布。 ・適塩コーナーに設置する適塩レシピを定期的に更新。 ・会員の高齢化や会員数の減少が課題である。	・養成セミナー（全8回）を開催し、食進会の会員増加を図る。 ・養成セミナーについて広報や市公式SNSで周知する。 ・健診会場や献血会場でレシピ付き会紹介チラシの配布や適塩レシピの更新を継続する。	・食進会養成セミナーを実施し、19名が全課程を修了した。セミナー時に現食進会会員と交流する時間を設けた。 ・健診会場、献血会場、イオンでのイベント時に、適塩料理教室や食進会紹介のチラシを配布した。
		子ども課 児童センター	・「福津市こどもの居場所づくり支援事業補助金」事業の実施。 地域全体で子ども達を見守る環境を充実させるため、食事の提供や学習支援、体験活動、地域住民との交流などを通して、子どもが安心して過ごせる居場所づくりを実施する団体への補助事業を実施した。	・補助金交付決定団体2団体 子ども食堂が1団体、野菜作り体験が1団体と食育に繋がる取組がなされた。 ・こどもの居場所づくりに取組む団体の拡大及び定着が課題である。	・「福津市こどもの居場所づくり支援事業補助金」事業の実施。	・補助金交付決定 1団体 食育を含む体験活動を中心に居場所づくりがなされた。また、フクスタのキッチンを使用した食育は、離乳食を中心に子育て世代包括支援課が行っており、今後も連携して取り組んでいきたい。
		子育て世代包括支援課	引き続き、福津のめぐみで料理名人では、市内小学校、福岡女子大学、JA宗像、あんずの里市、お魚センター、ふれあい広場、市図書館などに連携協力依頼する予定。 イオンモール福津での作品展示及びお弁当化は、イオンモール福津と相談。	「福津のめぐみで料理名人」では、市内小学校、市図書館などに連携協力依頼した。また、イオンモール福津で作品展示し、イオンモール福津と福津いざい、市内飲食店の協力で6作品がお弁当化され、作品応募者が販売体験をした。今後の継続は各協力体制が得られるか、食材の高騰もあるためお弁当の値段等検討が必要。	・「福津のめぐみで料理名人」は、市内小学校、市図書館に連携協力依頼する。	「福津のめぐみで料理名人」は、市内小学校、市図書館に協力依頼し実施。また、村上祥子さんへ審査員を依頼し、村上祥子賞に選ばれた作品は、市内飲食店及びスーパーの協力でメニュー化され提供された。作品は、FUKUTSUコミュニティ・フェスタで展示した。

NO	指 標	調査結果（H27年）	調査結果（R2年）	調査結果（R7年）	目 標（R8年）
20	食育のイベントや活動に参加した市民の割合	9.5%	10.8%	13.1%	20%
21	食育イベントや活動が開催されることを知らずに参加できなかった市民の割合	37%	48.9%	47.5%	30%

目 標	H28に計画した市の取組み目標	課	R6年度取組み	R6年度現状と課題	令和7年度取組み	R7年度現状と課題
② こ れ も 食 育 の 啓 発	○身の回りの小さな取組みが「食育」につながるものであることを周知します。	いきいき健康課	引き続き、会員への学習会では調理だけでなく生活習慣病や適塩について管理栄養士が座学を同時に行い、市民への周知啓発へつなげる。	・会員への学習会で生活習慣病予防や、適塩で調理するコツ、自身で栄養成分を計算する方法についての座学を実施。	引き続き、会員への学習会では調理だけでなく生活習慣病や適塩について管理栄養士が座学を同時に行い、市民への周知啓発へつなげる。	・会員への学習会で生活習慣病予防や、適塩で調理するコツ、自身で栄養成分を計算する方法についての座学を実施。
		子育て世代包括支援課	引き続き、 ・広報カレンダー裏へ食育記事掲載の取りまとめを行う予定。 ・職員に向けて毎月19日の食育の日に食育記事をインフォメーションへ掲載予定。	・広報の食育記事掲載の取りまとめを行った。 ・職員に向けて毎月19日の食育の日に食育記事をインフォメーションへ掲載した。 ・広報カレンダーに毎月19日は食育の日「家族みんなで食事を楽しませよう」と掲載している。	・広報の食育記事掲載の取りまとめを行う。 ・職員に向けて毎月19日の食育の日に食育記事をインフォメーションへ掲載。 ・広報カレンダーに毎月19日に食育の日であることを掲載する。	・市民食育アンケートを実施した。WEB回答にしたため作業は楽になった。市民の回答率は減少。 ・市HPに、食のイベントカレンダーを掲載。 ・広報カレンダー裏6, 8, 1月に食に関する内容掲載。 ・職員に向けて毎月19日の食育の日に食育記事をインフォメーションへ掲載。 ・広報カレンダーに毎月19日の食育の日「家族みんなで食事を楽しませよう」と掲載。

NO	指 標	調査結果 (H27年)	調査結果 (R2年)	調査結果 (R7年)	目 標 (R8年)
22	食育活動を楽しんで実践している市民の割合	65%	67.7%	63.5%	75%
23	食育に関心のある市民の割合	79.7%	80.6%	88.1%	90%