

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 笑顔につながる みんなの食卓

資料1

【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	R5年度取組み	R5年度の現状と課題	R6年度取組み（案）
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を充実を図ります。  ○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、小中学校の取組みが推進されるよう、生産者や食育に関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	・鯛茶づけフェア（5/17～6/25）、開運スイーツフェア（10/11～11/19） 課題：協賛店舗の協力が不可欠 ・暮らしの旅（食に関する旅プログラム×3メニュー） 課題：事業の狙いと参加者ニーズの調整	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
		農林水産課	・JA青年部と協働で、小学校での体験学習でスイカの苗植え及び収穫  ・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稻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稻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
		地域コミュニティ課	郷づくり推進協議会のR5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を行った。  ・高齢者や若い家族（子供やその保護者）とともに食事をする場を設け、孤食を減らしたり、地域交流の場となった。  ・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R6年度事業計画にもとづく。
		郷育推進課	郷育カレッジで、食を通して地域を学ぶ講座の実施を検討。	海外の文化を学ぶ講座の中で、講師の調理により海外の料理を体験する講座を1講座実施。 講座数が増えており、新たな講座を新設することは難しい。	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。
		学校教育課	引き続き、掲示物作成し校内に掲示 給食時間に地域についての内容を放送する。	掲示物を作成し、校内に掲示した。 また、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。	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
		子育て世代包括支援課	引き続き、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	小学生の夏休み課題で「福津のめぐみで料理名人」を実施し、地元産の食材を使った料理に、1,101名の応募があった。 イオンモール福津で作品展示、FUKUTSUコミュニティ・フェスタで名人作品展示と表彰を行い、この事業を積極的に発信した。イオンモール福津では市内事業者により福津市産の食材を使って4作品がお弁当化された。	引き続き、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。
		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した。	ふれあい市場にある食材を購入予定

NO	指標	調査結果（H27年）	調査結果（R2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 50% 小学生 80%

目標	H28に計画した市の取組み目標	課	R5年度取組み	R5年度の現状と課題	R6年度取組み（案）
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。	商工振興課	地元産食材（加工等を含む）の供給安定化	地元産食材（加工等を含む）の供給安定化 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
	○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。	学校教育課	引き続き、献立表に地元産食材の使用日を掲載及び給食時間の放送で、献立に関することや産地の紹介を行う。	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。 使用したい食材の量がそろわず、地元産食材を使用できないことがある。	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。
	○地域の特色を活かした取り組みの情報を発信します。	いきいき健康課	<ul style="list-style-type: none"> <li>市公式SNSでの周知の継続。</li> <li>参加者の希望も取り入れた内容の検討。</li> <li>地元産食材の利用の継続。</li> <li>食進会活動を通じた参加者増。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>地元産食材を扱う店舗から仕入れを実施。</li> <li>参加者からの要望が多かったテーマで料理教室を実施。</li> <li>本年度からはコロナ前と同規模での開催を試み、継続して市公式SNSでの周知を実施したがコロナ以前と比較すると参加者が少ないのが課題である。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>市公式SNSでの周知の継続</li> <li>地元産食材の利用の継続</li> </ul>
	○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。				
		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
	子育て世代包括支援課	引き続き、 ・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。	<ul style="list-style-type: none"> <li>「福津のめぐみで料理名人」で、地元の食材は新鮮で美味しいとの感想が多くあった。</li> <li>乳幼児健診でレシピを配布した。</li> <li>ハッピークッキング講座では、地元産食材（魚や旬の野菜）を使ったメニューを紹介していて好評であった。参加者枠を初産婦のみからパートナーや経産婦の参加枠も増やしたため、夫婦での参加者が増加した。参加者が少ない回（1月）もあるため、開催時期は検討が必要である。</li> </ul>	引き続き、 ・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。	

NO	指標	調査結果（H27年）	調査結果（R2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	58.20%	45.30%	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）	48.30%		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	R5年度取組み	R5年度の現状と課題	R6年度取組み（案）
①若い世代が健康や食への意識を持つ	<p>○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。</p> <p>○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。</p> <p>○健診を通して、市民の健康への意識を高めていきます。</p> <p>○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。</p>	いきいき健康課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・親子料理教室は、伝えたいテーマと前回のアンケートで参加者からの要望が多かったメニュー等を踏まえて実施予定。</li> <li>・食育教室は児童の課題を踏まえたテーマで引き続き実施予定。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・親子料理教室では、アンケートに「料理するのが楽しかった」「家でも料理したい」等の回答が多く寄せられた。</li> <li>・飲み物の糖分と健康の関係についての体験教室を通して生活習慣病予防の啓発を行うことができた。</li> <li>・チラシや市公式SNSを利用した周知活動に加え、フクスタや図書館でもチラシの配布を実施し、参加者を募った。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・食育教室では、主食・主菜・副菜が揃い、栄養バランスの良い食事について学べる内容で実施予定。</li> </ul>
		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。	保護者への試食は実施してクッキングの回数を増やした。年長児に味噌づくりを実施した。だしの丁寧な取り方も伝えた。	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。
		こども課 子育て支援センター	離乳食をはじめ、食に興味を持てるような講座の開催や乳幼児食のレシピを提供する。	実際に調理をする「楽しんDEクッキング」の参加者が年々、減少してきている。保護者が食について、どのように考えているかを知ることが必要である。	引き続き、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。
		子育て世代包括支援課	<ul style="list-style-type: none"> <li>引き続き、</li> <li>・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」の実施予定。</li> <li>・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する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「福津のめぐみで料理名人」では、自分だけで料理が作れた嬉しさや、家族に褒められ嬉しかった等の感想が多くあった。</li> <li>・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った。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>引き続き、</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>

NO	指 標	調査結果（H27年）	調査結果（R2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%	60%
5	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若い世代の割合	43.2%（国）	41%	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 75% 中学生 75%

目標	H28に計画した市の取組み目標	課	R5年度取組み	R5年度の現状と課題	R6年度取組み（案）
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	小学校対象に「自分で作るかんたん朝ごはん」事業を実施する。	小学校3校で、「自分で作るかんたん朝ごはん教室」を実施した。	今後の事業内容は、検討中。
		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。	・健診時や結果説明会での保健指導、適塩料理教室や親子料理教室、子ども食育教室で啓発を行った。	・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。
		こども課 大和保育所	コロナが落ち着いてくれたら、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	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た。	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
		子育て世代包括支援課	引き続き、乳幼児健診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資料配布や個別相談で啓発を行った。	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。

NO	指 標	調査結果（H27年）	調査結果（R2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 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% 男性30-39歳68.6%	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% 女性30-39歳82%	女性 85%以上

目標	H28に計画した市の取組み目標	課	R5年度取組み	R5年度の現状と課題	R6年度取組み（案）
③健康長寿につながる健康的な食習慣を身につける	<p>○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。</p> <p>○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。</p> <p>○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。</p> <p>○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。</p>	いきいき健康課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出前講座や学習会・料理教室については継続実施予定</li> <li>・引き続きイオン福津店・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実施予定。5月に「美味ヘル！7種の彩り丼」（福岡女子大学生がレシピ考案）の発売イベント、8月頃に日本栄養士会の「栄養ワンダー」と連携したイベントを開催予定。</li> <li>・引き続き、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実施する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出前講座で市民向けの啓発を実施。</li> <li>・毎月の食進会の学習会で、適塩やカロリーコントロールについて定期的に啓発を行い、市民向けの料理教室に活かしている。</li> <li>・5月に「美味ヘル！7種の彩り丼」の発売イベント、8月に「うまCa！DAY」イベントをイオン福津店・福岡女子大学と共催で実施。野菜を多く摂取することの健康へのメリットや、骨粗鬆症を予防するためにカルシウムを含む食材を積極的に摂取するように呼びかけた。</li> <li>・イオン福津店、あんずの里、レガネット福津(9月～10月)、プロマート福津店(9月～12月)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。</li> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出前講座や学習会・料理教室については継続実施予定</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
		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	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。	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。
		子育て世代包括支援課	<ul style="list-style-type: none"> <li>引き続き、</li> <li>・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。申し込み方法にアプリを追加し、対象を初産婦だけでなく、全妊婦とパートナー対象とし託児も付けて対応とする。</li> <li>・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する。</li> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。申し込み方法にアプリを追加し、対象を初産婦だけでなく、全妊婦とパートナー対象とし託児も付けて対応した。夫婦での参加者が増えたが、参加者が少ない月もあったため開催月等検討が必要である。</li> <li>・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の配布を行った。</li> <li>・乳幼児健診以降のフォローは電話や手紙で継続支援を行った。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>引き続き、</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
		高齢者サービス課	事業は継続して実施。栄養や口腔の状態がもたらす健康への影響について広報することにより申込者を増やしたい。	昨年の実績を上回る開催があったものの、他の講座に比べて開催数が少なかった。	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。

NO	指標	調査結果（H27年）	調査結果（R2年）	目標（R8年）	
9	減塩を心がけている市民の割合	62.4%	49.3%	75%以上	※N09、N010、N012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%	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%	※N011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 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	R5年度取組み	R5年度の現状と課題	R6年度取組み（案）
①食への感謝の気持ちを育てる	<p>○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。</p> <p>○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。</p> <p>○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。</p> <p>○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。</p> <p>○地域の特色を活かした取り組みの情報を発信します。</p>	学校教育課	引き続き、給食時の「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつ指導のを徹底する。	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」のあいさつ指導のを徹底する。
		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
		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た。	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。
		子育て世代包括支援課	引き続き、乳幼児健診配布資料で「いただきます」「ごちそうさま」の啓発をしていく。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・「福津のめぐみで料理名人」では、食事をいつも作ってくれる家族へ感謝する感想が多くあった。また、生産者や食べ物へ感謝する感想もあった。</li> </ul>	引き続き、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。

NO	指 標	調査結果 (H27年)	調査結果 (R2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 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回以上

目標	H28に計画した市の取組み目標	課	R5年度取組み	R5年度の現状と課題	R6年度取組み（案）
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	引き続き、給食に郷土料理を積極的に取り入れる。実施日に給食時間の放送で全校に伝えていく。	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。
		いきいき健康課	郷土料理、伝統料理を減塩、低カロリーなどへ進化させたメニューを料理教室等で紹介する。	・適塩料理教室で鯛めしや筑前煮、おせち料理などを減塩仕様にて紹介。地元の季節に応じた食材を使用することや、減塩商品を利用することで簡単に適塩できることを伝えた。	引き続き、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。
		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。	福津の郷土料理や季節の行事食を栄養士と連携をとりながら子どもたちに伝えることができた。	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。
		子育て世代包括支援課	引き続き、 ・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。	・乳幼児健診で郷土料理の載ったレシピを配布した。 ・「福津のめぐみで料理名人」の郷土料理に挑戦する級に58名の応募があった。	引き続き、 ・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。

NO	指 標	調査結果（H27年）	調査結果（R2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 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%	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	R5年度取組み	R5年度の現状と課題	R6年度取組み（案）
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。	郷育カレッジで、食品表示の読み取り方に関する講座を実施し、9名が受講。	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。
		学校教育課	引き続き、食品衛生について、保護者におたよりで啓発していく。	食品衛生について、保護者におたよりで啓発した。児童に給食指導や食育の学習を通じて啓発していく。	食品衛生について、保護者におたよりで啓発する。
		いきいき健康課	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。	<ul style="list-style-type: none"> <li>清涼飲料水に含まれる砂糖の量についてのサンプルを食進会の学習会で作成し、ふくとびあのロビーに展示し周知活動を実施。</li> <li>子ども食育教室でも同様の内容を実習した。</li> <li>塩分に関する展示物は作成することができなかった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>市場で消費されている主な飲料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。</li> <li>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。</li> </ul>
		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。	レシピやクッキングを通じて知識などを伝えることができた。	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。
		子育て世代包括支援課	引き続き、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していく。	乳幼児健診や、ハッピークッキング講座で表示の見方を展示し説明を行った。	引き続き、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。

NO	指 標	調査結果（H27年）	調査結果（R2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%	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に計画した市の取り組み目標	課	R5年度取り組み	R5年度の現状と課題	R6年度取り組み（案）
②地域をみんなの自然環境で守る	○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、15名が受講。	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。
		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。	「残食」について指導した。 また、期間を設け全校で「残食をなくそう」をテーマに取り組みを行った。	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。

NO	指 標	調査結果（H27年）	調査結果（R2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%	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	R5年度取組み	R5年度の現状と課題	R6年度取組み（案）
①行政・学校・ボランティア・関係団体の連携を強める	<p>○市民が参加しやすいイベントを開催します。</p> <p>○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。</p> <p>○食進会の会員の獲得に努めます</p>	学校教育課	掲載方法の検討を続け、掲載方法が決定したら掲載する。	掲載に向けて掲載方法の検討を行っているが、掲載までには至らなかった。	市が実施するイベントを、児童生徒に周知する。
		いきいき健康課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・養成セミナーは次回R7年度開催予定。</li> <li>・その他は継続実施予定</li> <li>・公民館等、ふくとびあ以外の地域での食進会活動を検討。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健診会場、献血会場でレシピ付き会の紹介チラシを配布。</li> <li>・適塩コーナーに設置する適塩レシピを定期的に更新。</li> <li>・津屋崎地区での活動として、カメラアホールにて料理教室を実施。</li> <li>・会員が高齢化し、学習会等の参加者も減少傾向である。会員への活動への参加を呼びかけるとともに、会員増加への働きかけを継続して行う必要がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・養成セミナーは次回R7年度開催予定。</li> <li>・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。</li> </ul>
		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。	「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いただいた。また、イオンモール福津の協力により作品展示（1/13～1/21）及び作品のお弁当販売（1/21）も行った。その他、広報1月号の特集で作品紹介の掲載を行いFUKUTSUコミュニティ・フェスタ（1/27）で名人の作品展示及び表彰を行った。	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販売は、イオンモール福津と相談。FUKUTSUコミュニティ・フェスタでの展示及び表彰については関係課と相談。

NO	指 標	調査結果（H27年）	調査結果（R2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%	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%	30%

目標	H28に計画した市の取組み目標	課	R5年度取組み	R5年度の現状と課題	R6年度取組み（案）
◎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	会員への学習会では、調理だけでなく生活習慣病や減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。
		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。	・広報カレンダー裏へ食育記事掲載の取りまとめを行った。今後の掲載に関して検討が必要。 ・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。	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。

NO	指 標	調査結果（H27年）	調査結果（R2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%	75%
23	食育に関心のある市民の割合	79.7%	80.6%	90%