

## 第 3 次福津市食育推進計画（素案）

|                           |    |
|---------------------------|----|
| 目次 .....                  | 2  |
| 第1章 計画策定の背景と位置づけ .....    | 3  |
| 1 計画策定の経緯と趣旨 .....        | 4  |
| 2 計画の位置づけ .....           | 4  |
| 3 計画の期間 .....             | 5  |
| 4 計画の策定方法 .....           | 5  |
| 第2章 第2次計画の評価と今後の課題 .....  | 6  |
| 1 福津市の概況 .....            | 7  |
| 2 第2次計画の概要 .....          | 9  |
| 3 第2次計画の取り組みと評価 .....     | 10 |
| 4 評価から見てきた課題 .....        | 14 |
| 第3章 第3次計画の基本的な考え方 .....   | 15 |
| 1 めざすまちの姿（将来像） .....      | 16 |
| 2 基本目標 .....              | 16 |
| 3 第3次計画の施策の体系 .....       | 17 |
| 第4章 具体的な取り組み .....        | 18 |
| 1 元気な地域をつくる .....         | 19 |
| 2 健康な暮らしを実感する .....       | 21 |
| 3 豊かな心を育む .....           | 24 |
| 4 安全・安心な環境をつくる .....      | 28 |
| 5 連携・共働で食育を進める .....      | 30 |
| 第5章 計画の効果的な推進 .....       | 32 |
| 1 計画の推進体制 .....           | 33 |
| 2 進捗状況の点検と評価 .....        | 35 |
| 3 指標一覧 .....              | 35 |
| 資料編 .....                 | 37 |
| ■ 第3次福津市推進計画策定までの経緯 ..... | 38 |
| ■ 福津市食育推進条例 .....         | 40 |
| ■ 福津市食育推進会議規則 .....       | 44 |
| ■ 福津市食育推進会議委員名簿 .....     | 45 |
| ■ 福津市食育推進プロジェクト会議 .....   | 46 |

# 第 1 章 計画策定の背景と位置づけ

- 1 計画策定の経緯と趣旨
- 2 計画の位置づけ
- 3 計画の期間
- 4 計画の策定方法

## 1 計画策定の経緯と趣旨

「食」は、すべての生活の基本であり、私たちの生活のあらゆる分野にわたって重要な役割を担っています。第2次食育推進計画の平成29年度から令和8年度の10年間には、新型コロナウイルス感染症や物価高騰などにより、社会環境が変化し、人々のライフスタイルや価値観の多様化がより一層進みました。このような状況の中で、市民が健全な食生活を実践することは、心身の健康と豊かな人間性を育むために不可欠な要素です。また、高齢化が進む中において、単身世帯の増加による孤食も懸念されており、一人一人が食を楽しむ環境づくりを意識していくことが重要です。

国は健全な食生活を実践する人間を育てる「食育」を国民運動として推進することを目的に、平成17年に「食育基本法」を制定、平成18年には「食育推進基本計画」を策定しました。その後、令和8年に「食育基本法」を改正するとともに、「第5次食育推進計画」が策定されました。この中で、子どもを中心とした食育から生涯にわたる国民全体への食育へと食育の在り方が見直されています。

本市においては、平成21年に「福津市食育推進計画」を策定、平成23年には「福津市食育推進条例」を制定し、学校や保育所、関係団体、行政が連携しながらさまざまな形で食育を推進してきました。平成28年度に第2次食育計画を策定してから、継続して食育を推進しており、これまでのアンケート結果からは、食育という言葉が徐々に浸透してきたことがうかがえます。一方で、若い世代や男性に朝食を欠食する割合が高い傾向が見られるなど、個々の課題もあります。このため、引き続き、あらゆる世代に、食の重要性を伝え、関心を持っていただく工夫をしながら、取り組みを進めることが必要です。これまで推進してきた第2次食育推進計画の評価と課題、国の第5次食育推進計画の内容を勘案し、本市の豊かな自然環境や、地元食材などの豊富な資源を活かし、食を楽しむ気持ちをより一層高める「食育」を計画的に推進するため、「第3次福津市食育推進計画」を策定しました。

## 2 計画の位置づけ

本計画は、国の「食育基本法」を受け「福津市食育推進条例」第9条に基づき、国の「第5次食育推進基本計画」や県の「福岡県食育・地産地消推進計画」との整合、連携を図っています。また、この計画は、「福津市まちづくり計画」を上位計画とし、「健康ふくつ21計画」など本市の他の分野別計画とも連携しながら、食を大切にすまちづくりを推進します。

### 3 計画の期間

計画の期間は、令和9年度（2027年度）から令和18年度（2036年度）までの10年間とします。

ただし、社会や地域の情勢の大きな変化や各種制度、法令等の改正、市内各計画の状況を踏まえ、計画の見直し及び統合の必要が生じた場合は、必要に応じて計画の見直しを行います。

### 4 計画の策定方法

本計画の基礎資料となる「福津市食育に関するアンケート」調査は、令和7年6～7月に実施しました。従来の調査票用紙を郵送する調査方法から、インターネットを活用した方法に変更して実施しています。このため、過去において、紙の調査票で実施した場合と比較すると、一般市民での回収率が低い結果となっています。このため、調査結果の解釈には留意する必要がありますが、現状における一定の傾向を把握することはできるものと判断しています。

計画書の策定については、市の関係部署で構成する「福津市食育推進プロジェクト会議」で第3次計画の基本方針をはじめとする具体的な内容の原案を作成し、食に関連する機関や団体の代表者と市民の代表者による「福津市食育推進会議」でその内容について検討を重ねていただきました。

福津市食育推進会議で検討した素案は、市民意見公募手続（パブリックコメント）を行い、市民の意見の聴取・反映に努めました。

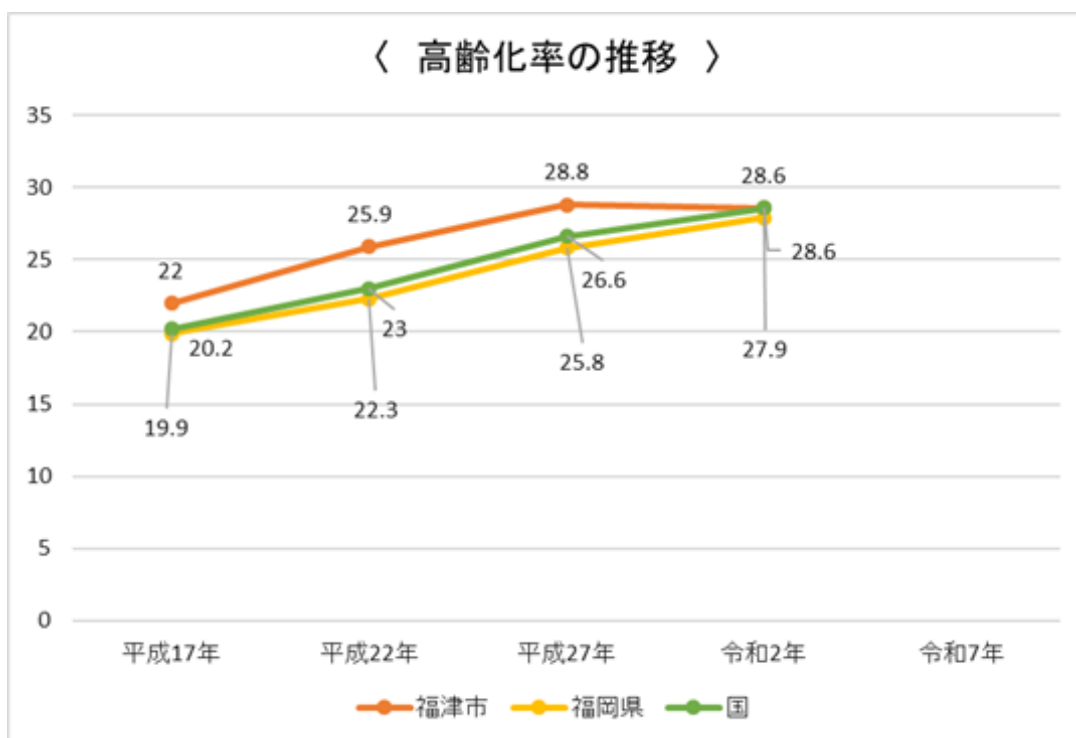
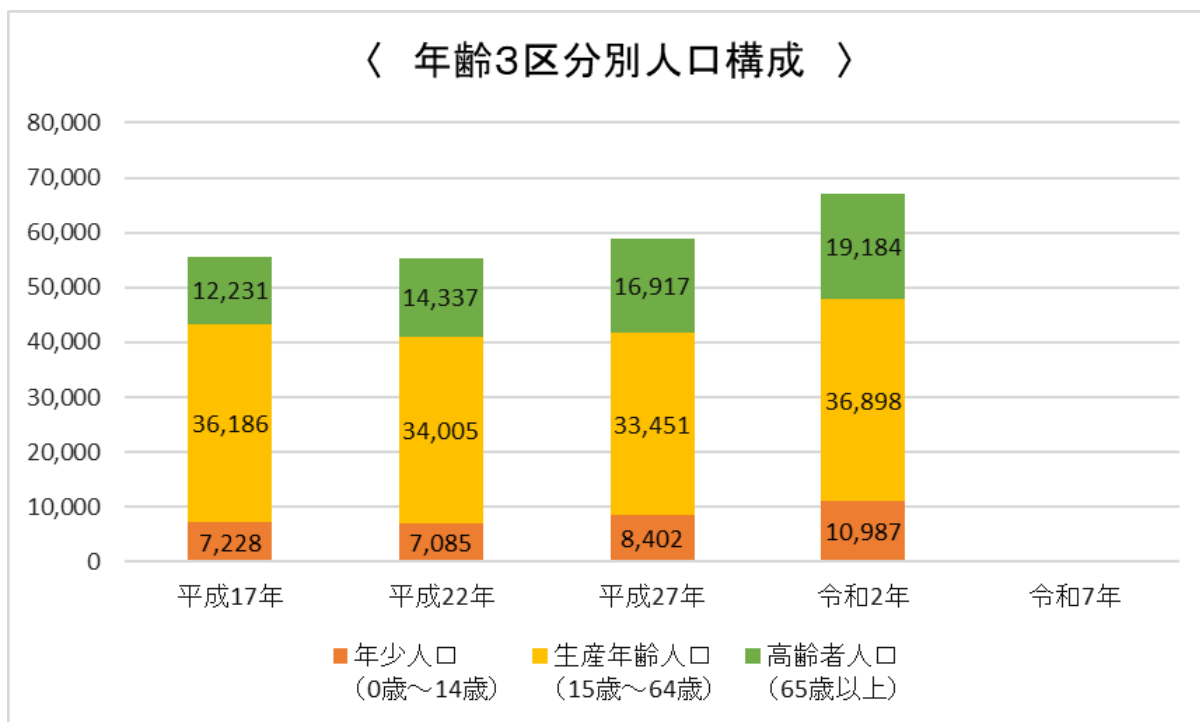
## 第 2 章 第 2 次計画の評価と今後の課題

- 1 福津市の概況
- 2 第 2 次計画の概要
- 3 第 2 次計画の取り組みと評価
- 4 評価から見てきた課題

# 1 福津市の概況

## (1) 人口の状況

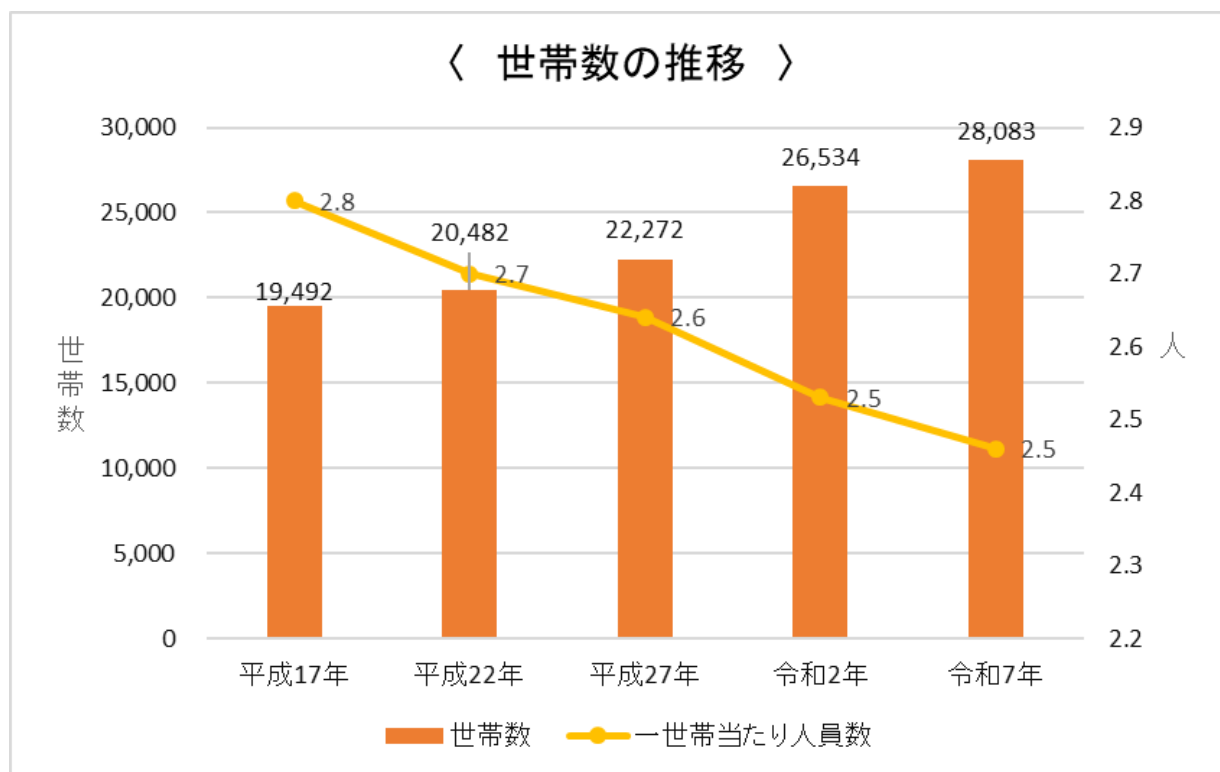
福間駅東地区土地区画整理事業等を契機に人口は増加し、令和7年国勢調査においても、市全体の人口は増加傾向が続いています。ファミリー層の転入により、年少人口や生産年齢人口は増加していますが、一方で高齢者人口の伸びも大きくなっています。当面の間、人口増加傾向は続くものと推計しています。



(資料：国勢調査)

## （２）世帯の状況

令和７年度国勢調査による世帯数は、28,083 世帯で、緩やかに増加しています。一方、で、一世帯あたりの人員は国や福岡県と同様に、減少傾向にあります。



（資料：国勢調査）

## 2 第2次計画の概要

めざす姿（将来像）の実現に向けて、5つの基本目標を掲げ、市民をはじめ、家庭や地域、保育所、幼稚園、学校、食品関連事業者、食に関わる各種団体、行政などが「連携」「共働」により食育活動を推進してきました。また推進にあたり、誰でもわかりやすく取り組みやすいよう行動目標「みんなができること」を掲げ、実践に結びつくようにしました。

めざす  
まちの姿  
(将来像)

福津のめぐみ

笑顔がつながる

みんなの食卓

### 基本目標

元気な地域を  
つくる

1

健康な暮らしを  
実感する

2

豊かな心を  
育む

3

安全・安心な  
環境をつくる

4

連携・共働で  
食育を進める

5

### 基本方針

- (1) 食を通して地域を知る
- (2) 地元でとれたものをおいしく食べる

- (1) 若い世代が健康や食への意識を持つ
- (2) 規則正しい生活リズムを整える
- (3) 健康長寿につながる健康的な食習慣を身につける

- (1) 食への感謝の気持ちを育てる
- (2) 食文化を次世代につなげる

- (1) 食に関する正しい知識を身につける
- (2) 地域の自然環境をみんなで守る

- (1) 行政・学校・ボランティア・関係団体の連携を強める
- (2) 「これも食育」の啓発

### 3 第2次計画の取り組みと評価

#### (1) 元気な地域をつくる

地元店舗や生産者の協力により、「鯛茶づけフェア」をはじめとする食フェアや津屋崎漁港では「日曜朝市」が開催されたり、「津屋崎干軒かき」の販売会が実施されたりするなど、地元では新鮮な魚介類の販売も行われました。

生鮮者との交流体験として、保育所、幼稚園、小中学校、地域などでは、JA 青年部、農水産物直売所、生産者の協力を得て、水稻、じゃがいも、サツマイモ、スイカなどの苗植えや収穫体験が行われました。

学校給食での地元食材の利用については、食材の利用率（重量ベース）で目標値を設定していましたが、食材の品目数での把握となっており重量ベースでの評価はできませんでした。また、児童、生徒数の増加に供給量が対応できないなどの課題があります。地産地消の観点から、保育所や小中学校の給食では、地元の食材を利用し、献立表に記載するなどの取り組みを継続しました。

市や食生活改善推進会（以下「食進会」という）は、多くの市民に地元産の食材を知ってもらい、生活の中に取り入れることができるよう、地元の旬の食材を使った料理教室を開催しました。また、小学生の夏休みの自由課題として、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」を実施し、多くの小学生が挑戦しました。応募作品の中から選ばれた作品は、地元事業者の協力のもと、お弁当化して販売されるなど、新たな広がりへとつなげることができました。

| No.       | 指 標                                    |     | 平成 27 年 | 令和 2 年 | 令和 7 年 | 目標値<br>(令和 8 年度) |
|-----------|----------------------------------------|-----|---------|--------|--------|------------------|
| 1<br>(※1) | 生産者と交流体験をしたことの                         | 市民  | —       | 19.6%  | 28.5%  | 50%              |
|           | ある市民および小学生の割合                          | 小学生 | 66.9%   | 38.5%  | 42.1%  | 80%              |
| 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<br>(※2) | 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%              |

※1 交流体験とは、農業・漁業の生産者などと野菜の栽培方法や新鮮な旬の食材の選び方、調理方法など会話を交わして交流することを指します。平成 27 年は市民には設問していません。

※2 農業従事者の高齢化による供給量の低下や児童生徒数の増加による給食食材の総使用量増加などにより、目標値に至らないものの、地産地消の観点から、指標として残しています。また、重量ベースでの算出が難しいことから、第 3 次計画では指標内容の見直しを行っています。

## (2) 健康な暮らしを実感する

妊娠をきっかけに食の大切さを認識し、家族の健康管理に取り組めるよう啓発しました。乳幼児健診や子育て支援センターの育児講座を利用して、乳幼児の食生活について基本的な情報を提供しています。また、保育所、幼稚園、小中学校では「早寝・早起き・朝ごはん」の推進で基本的な生活習慣を身に付けることを啓発しています。18歳以上の市民に対しては、特定健診などの機会や健康講座、市広報紙や公式ホームページなどで、生活習慣病の予防のためにバランスのとれた食事や適塩※の実践を促し、口腔の健康についての情報提供を行いました。効果をはかる指標では、「自分だけで料理をすることができる子どもの割合」「朝食を毎日食べる子どもの割合」「よく噛んで食べることができる子どもの割合」で改善がみられました。一方、「朝食を食べる若い世代の割合」では、女性は改善しましたが、男性では悪化しており、情報提供の方法をより一層、工夫する必要があります。

※「適塩（てきえん）」とは、素材の味や旨味を活かした、おいしく健康により適切な塩加減の食事のことです。

| No.        | 指 標                                 |     | 平成 27 年 | 令和 2 年 | 令和 7 年 | 目標値<br>(令和 8 年度) |
|------------|-------------------------------------|-----|---------|--------|--------|------------------|
| 4<br>(※3)  | 野菜を毎食食べることが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 |     | —       | 41.0%  | 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%   | 67.3%  | 85.5%  | 75%              |
|            |                                     | 中学生 | 67.3%   | 69.6%  | 87.0%  | 75%              |
| 7          | 朝食を毎日食べる子どもの割合                      | 小学生 | 87.6%   | 85.1%  | 93.2%  | 100%             |
|            |                                     | 中学生 | 85.1%   | 82.2%  | 86.8%  | 100%             |
| 8          | 朝食を毎日食べる若い世代の割合                     | 男性  | 63.0%   | 63.8%  | 56.0%  | 75%以上            |
|            |                                     | 女性  | 75.6%   | 75.9%  | 81.0%  | 85%以上            |
| 9          | 減塩を心がけている市民の割合                      |     | 62.4%   | 49.3%  | 48.4%  | 75%以上            |
| 10         | 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市民の割合   |     | 79.0%   | 47.4%  | 36.5%  | 85%以上            |
| 11<br>(※4) | 適正体重を維持している市民の割合                    | 男性  | 74.0%   | —      | —      | 80%              |
|            |                                     | 女性  | 72.5%   | —      | —      | 80%              |
| 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%   | 49.6%  | 57.7%  | 現状維持             |
|            |                                     | 小学生 | 57.9%   | 68.8%  | 78.3%  | 63%              |
|            |                                     | 中学生 | 52.5%   | 65.8%  | 63.7%  | 58%              |

※3 ここでいう若い世代とは18歳から39歳を、小学生とは小学5年生、中学生とは中学2年生を指します。

※4 平成27年数値は、特定健診の受診者に占める適正な体重者の割合を記載。No.9、No.10、No.12の平成27年数値は、平成28年度に実施した市民の健康に関するアンケートの結果を使用しています。

### (3) 豊かな心を育む

保育所、幼稚園、小中学校などでは給食の時間を活用して、食事の基本的なマナーについての指導、調理をしてくれる人や自然の恵みへの感謝の心を育む機会を提供しています。一部の保育所では、魚をさばく様子を見学して、命の大切さを学んでいます。

また、市では食進会の協力のもと、適塩料理教室、親子料理教室、子ども料理教室、男性料理教室などを開催し、家庭への食育の広がりを促進しています。また、おせち料理教室を開催することで食文化の継承に努めています。指標では、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを必ずする人の割合」、「朝食または夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数」、「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」について、改善が見られました。保育所、幼稚園、小中学校では、給食便りなどを通じた保護者へ向けた食育の情報発信も行われました。なお、「行事食を年5回以上行っている家庭の割合」に関しては、令和2年度の結果から共働きや核家族の増加などのライフスタイルの変化による影響が大きいと考えられたため、令和7年度は調査を行わず、第3次食育推進計画では指標の設定を見直しています。

| No.        | 指 標                                  |     | 平成 27 年 | 令和 2 年 | 令和 7 年 | 目標値<br>(令和 8 年度) |
|------------|--------------------------------------|-----|---------|--------|--------|------------------|
| 13         | 「いただきます」「ごちそうさま」を必ず言う市民<br>および子どもの割合 | 市民  | 52.6%   | 48.1%  | 55.5%  | 70%              |
|            |                                      | 小学生 | 66.9%   | 60.3%  | 67.5%  | 100%             |
|            |                                      | 中学生 | 58.7%   | 61.4%  | 67.6%  | 100%             |
| 14<br>(※5) | 朝食または夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数             |     | 9.4 回   | 11.1 回 | 10.1 回 | 週に 10 回以上        |
| 15         | 行事食を年5回以上行っている家庭の割合                  |     | 52.8%   | 35.4%  | —      | 80%              |
| 16<br>(※6) | 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  | —       | 72.1%  | 82.8%  | 90%以上            |
|            |                                      | 小学生 | 50.6%   | 64.6%  | 81.5%  | 80%以上            |
|            |                                      | 中学生 | 44.7%   | 75.6%  | 82.8%  | 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            |

※5 平成27年数値は、平成28年度に実施した市民の健康に関するアンケートの結果を使用しています。

※6 平成27年数値は、知っている伝統食を回答した小学生、中学生の割合です。

ここでいう小学生とは小学5年生、中学生とは中学2年生を指します。

### (4) 安全・安心な環境をつくる

市では、健康講座や食進会員の養成講座を通じて、食品表示や新鮮な食品の選び方、食品の保存方法などについて学ぶ機会を提供してきました。また、料理教室や市広報や公式ホームページなどを利用して、食べ物を無駄にしない工夫の普及も行っています。

指標では、「食品を購入する際に必ず食品表示を確認する人」は、27.6%でしたが、時々確認していると答えた人も含めると77.2%でした。「食べ物を無駄にしないよう取り組んでいる市民の割合」では、98.8%と意識の高さがうかがえました。

近年、国内では、自然災害による被害が多く発生しています。災害時においても、生きるための飲食は欠かすことができません。このため、指標の設定を行っているものではありませんが、災害時の食品の備蓄について食育アンケートで質問項目を設けました。回答率が低い状況であるため、この結果がすべてではありませんが、「3日以上備蓄している」と回答した人は16.6%にとどまる一方、「ほとんど・まったく備蓄していない」と回答した人は35.6%を占める結果となりました。今後、災害時における食品の備蓄について、食育の視点から情報提供を行っていくことも課題の一つであると考えられます。

| No. | 指 標                      | 平成 27 年 | 令和 2 年 | 令和 7 年 | 目標値<br>(令和 8 年度) |
|-----|--------------------------|---------|--------|--------|------------------|
| 18  | 食品表示を必ず確認する市民の割合         | 65.5%   | 36.7%  | 27.6%  | 80%              |
| 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 | —       | 99.2%  | 98.8%  | 80%以上            |

## (5) 連携・共働で食育を進める

食育活動は、各関係団体が情報共有し連携することで効果的に推進することができるため、さまざまな機関や団体、ボランティア、事業者などと連携、共働で食育を推進してきました。指標について、「食育のイベントや活動に参加した市民の割合」は13.1%で平成27年から3.6ポイント増加しています。食育に関するイベントの周知は、SNSなども活用し、情報発信を行っています。食育イベントの捉え方について、個人差があることも目標値の改善状況に影響しているものと考えられます。今後は、ここでの食育に関するイベントの例を示しながら、「これも食育」の考え方をより一層、広めていく必要があります。

しかしながら、「食育に関心のある市民の割合」は、増加してきており、地道な取り組みが徐々に広がってきているものと考えられます。

| No. | 指 標                                 | 平成 27 年 | 令和 2 年 | 令和 7 年 | 目標値<br>(令和 8 年度) |
|-----|-------------------------------------|---------|--------|--------|------------------|
| 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 | 37.0%   | 42.8%  | 47.5%  | 30%              |
| 22  | 食育活動を楽しんで実践している市民の割合                | 65.0%   | 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%              |

## 4 評価から見えてきた課題

これまでの食育の取り組みを評価するなかで、次のような課題が見えてきました。

### （１） 朝食を欠食する人の増加

朝食を毎日食べる子どもの割合は、増加傾向にある一方、朝食を「ほとんど食べない」と答えた市民の割合は平成 27 年の調査時に比べ大幅に増加しました。朝食をとらない主な理由は、「時間がない」が最も高く、「以前から食べる習慣がない」「食欲がない」が次いで高い結果でした。第 2 次計画策定時からの変化では、「以前から食べる習慣がない」が 18.0%から 23.9%と増加し、小中学校でつちかわれた朝食摂取の習慣が、高校、大学、就職の過程で継続できていないことが課題であると考えられます。引き続き朝食摂取とともに早寝、早起きの啓発を行っていく必要があります。

### （２） 主食・主菜・副菜をそろえて食べる食事の実践の低下

「主食・主菜・副菜をそろえて食べることが 1 日 2 回以上ある日」が「ほぼ毎日」と回答した人は一般市民で 36.5%であり、令和 2 年の前回調査より 10.9 ポイント減少しました。また、野菜摂取については、野菜料理を「毎日 3 皿以上食べている」人の割合は、35%でした。栄養バランスの取れた食事の重要性を伝えることや忙しい日々の中でも手間をかけずに実践できる方法を普及啓発していく必要があります。

### （３） 災害時における食品の備蓄状況について

災害時の食品備蓄については、「3 日以上備蓄している」と回答した人は 16.6%にとどまる一方、「ほとんど・まったく備蓄していない」と回答した人が 35.6%を占めていました。このことから、災害時に備えた自助としての食品備蓄に課題があることが明らかとなりました。災害時も想定した食育の推進が求められます。

---

## 第 3 章 第 3 次計画の基本的な考え方

- 1 めざすまちの姿（将来像）
- 2 基本目標
- 3 第 3 次計画の施策の体系

第3次計画では、めざす姿（将来像）や5つの基本目標は第2次計画を継承しつつ、市の現状や課題、国の第5次食育推進基本計画を踏まえ、以下の基本方針を柱に行動目標を掲げて食育を推進していきます。

## 1 めざすまちの姿（将来像）

食べることは、人間が生きていく上で欠かせないことであり、「食育」は子どもから大人まで、健全な心身を培い、豊かな人間性を育むために不可欠なものです。

福津市の恵まれた自然環境を活かして、家庭だけでなく保育所や幼稚園、学校、地域、食に関わるあらゆる関係機関や団体等の連携と「共働」による食育推進活動を展開し、食を通じて人と人、地域と地域などがつながるまちづくりをめざして、以下のようなキャッチフレーズを掲げます。

**福津のめぐみ 笑顔がつながる みんなの食卓**

## 2 基本目標

福津市の食を取り巻く現状や課題を踏まえ、福津市がめざすまちの姿（将来像）の実現に向けて、具体的な取り組みを推進していく上で大切にしたい視点として、以下の5つの基本目標を設定します。

**基本目標 1 元気な地域をつくる**

**基本目標 2 健康な暮らしを実感する**

**基本目標 3 豊かな心を育む**

**基本目標 4 安全・安心な環境をつくる**

**基本目標 5 連携・共働で食育を進める**

### 3 第3次計画の施策の体系

めざす  
まちの姿  
(将来像)

福津のめぐみ

笑顔がつながる

みんなの食卓

#### 基本目標

元気な地域を  
つくる

1

健康な暮らしを  
実感する

2

豊かな心を  
育む

3

安全・安心な  
環境をつくる

4

連携・共働で  
食育を進める

5

#### 基本方針

- (1) 食を通して地域を知る
- (2) 地元でとれたものをおいしく食べる

- (1) 健康長寿につながる健康的な食習慣への意識を持ち実践する

- (1) 食への感謝の気持ちを育てる
- (2) 食文化を次世代につなげる

- (1) 食に関する正しい知識を身につける
- (2) 地域の自然環境をみんなで守る

- (2) 行政・学校・ボランティア・関係団体の連携を強める
- (2) 「これも食育」の啓発

---

## 第 4 章 具体的な取り組み

- 1 元気な地域をつくる
- 2 健康な暮らしを実感する
- 3 豊かな心を育む
- 4 安全・安心な環境をつくる
- 5 連携・共働で食育を進める

# 1 元気な地域をつくる

## (1) 食を通して地域を知る

豊かな自然が残る福津市は、季節ごとに楽しめる旬の野菜や果物、沿岸からの海の幸など豊富な食材に恵まれています。このように豊かな自然環境の中、市内の保育所、幼稚園、小中学校、地域では、田植えや稲刈り体験をはじめ、さつまいも、じゃがいもなど、さまざまな野菜の栽培・収穫体験が行われています。また地元店舗や生産者の協力を得て、津屋崎漁港の「日曜朝市」や「津屋崎千軒かき」の販売会が開催されるなど、農水産物直販所ではさまざまなイベントが行われています。これらの取り組みについて、積極的に情報発信を行い、地域でとれる食材に関心を持ち、農業・漁業体験や生産者との交流をとおして、私たちが暮らす地域への理解を深めます。

### 行動目標（みんなができること）

- ① 自分の住んでいる地域でとれる食材を知りましょう。
- ② 生産者との交流体験に積極的に参加しましょう。

### 具体的な取り組み

| 主な取り組み                                                                                                                                                                                  | 関係機関                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| ○地元産の旬の食材の情報を積極的に発信します。<br>○子どもたちに、地元産の旬の食材を知る機会を提供します。<br>○市民や子どもたちが、食に関わる生産者や事業者と交流できる機会を提供します。                                                                                       | 生産者・事業者<br>保育所・幼稚園<br>学校・地域<br>ボランティア団体 |
| ○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を継続します。<br>○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。<br>○食育に関するイベントに誰もが参加できるよう、さまざまな手段を使って積極的に情報を発信します。<br>○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。 | 市                                       |

### 指 標

| No.       | 指 標                         | 現 状 (R7 年)             | 目 標 (R18 年)            |
|-----------|-----------------------------|------------------------|------------------------|
| 1<br>(※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 | 市 民 28.5%<br>小学生 42.1% | 市 民 30%以上<br>小学生 50%以上 |

※1 交流体験とは、農業・漁業の生産者などと野菜の栽培方法や新鮮な旬の食材の選び方、調理方法など会話を交わして交流することを指します。ここでいう小学生とは小学校5年生を指します。

## (2) 地元でとれたものをおいしく食べる

生産者の顔が見える地元産の旬の食材は、何より新鮮で栄養もたっぷりで安心なものです。保育所や小中学校では、給食関係者と農産物直販所、生産者、JA 宗像との連携により、給食に県産食材を利用する取り組みが行われています。市や食進会も、多くの市民がこれらの食材を活用できるよう、地元の旬の食材を使って料理教室を開催しています。

地域では、スーパーの地元産食材のコーナーの設置など、徐々に地元の食材を手に入れやすい環境が整いつつあります。

これらの食材を積極的に取り入れ、地元ならではの味を楽しみながら、家庭や地域の自給力を高める取り組みとして、地産地消の実践をさらに推進します。

### 行動目標（みんなができること）

- ① 地元産食材の調理方法をみんなに伝えましょう。
- ② 毎日の食事に、旬のものや地元産の食材を積極的に取り入れましょう。

### 具体的な取り組み

| 主な取り組み                                                                                                                                                                                                                                                   | 関係機関                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○地元産食材の調理方法を市民に伝えます。</li> <li>○地元産食材の販売店や地元生産者のコーナーの設置を推進します。</li> <li>○地元産食材を使ったメニューを提供するとともに、地元産食材を使っていることをPRします。</li> </ul>                                                                                    | 生産者・事業者<br>保育所・幼稚園<br>学校・地域<br>ボランティア団体 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○学校給食や保育所給食への県産食材の利用を継続します。</li> <li>○市の新鮮な旬の食材の消費拡大を図るため、さまざまなイベントの開催などPR活動を展開します。</li> <li>○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。</li> <li>○地域の特色を活かした取り組みの情報を発信します。</li> <li>○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。</li> </ul> | 市                                       |

### 指 標

| No.       | 指 標                          | 現 状 (R7 年) | 目 標 (R18 年) |
|-----------|------------------------------|------------|-------------|
| 2<br>(※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 | 46.9%      | 60%以上       |
| 3<br>(※3) | 学校給食における県産農林水産物の利用率（食材の品目数）  | 30%超～40%   | 40%超        |

※2 地元産の食材は県産品も含みます。

※3 「学校給食における県産農林水産物利用状況調査」の報告実績とします。

## 2 健康な暮らしを実感する

### (1) 健康長寿につながる健康的な食習慣への意識を持ち実践する

平均寿命の延伸に伴い人生100年時代を見据え、生涯にわたって健康で心豊かな暮らしを実現するためには、子どもから高齢者までいずれの世代においても、健全な食生活を実践することが重要です。

しかし、単身世帯や共働き世帯の増加、働き方などのライフスタイルの多様化が進む中、食に関する効率性、経済性を重視する傾向もあり、食生活の考え方は大きく変化しています。

特に若い世代では食事バランスや食事回数、野菜や果物の摂取が少ないなどの課題があります。この世代は進学や就職を機に生活リズムが変わり、食生活の乱れが生じやすいことも考えられます。このため、若い世代を中心としたアプローチも重要です。

市では、母子健康手帳交付や乳幼児健診などを通じて、妊娠をきっかけに正しい食生活や食の大切さを認識し、家族の健康管理に関心を持ってもらうよう啓発しています。また、特定健診や食進会の料理教室などを通じて、市民へバランスの良い食事や適塩などの啓発を行っています。今後もさらにこれらの取り組みを継続して推進していきます。

保育所、幼稚園、小中学校では、「早寝・早起き・朝ごはん」の推進で規則正しい生活リズムをつくり、毎日朝食を摂ることの大切さを伝えるとともに、各家庭においても食育への理解が進むよう取り組んでいます。

全世代が食に興味を持ち、楽しみながら自分で食を選び、健全な食生活を実践する力を身につけることができるよう、家庭、地域、関係機関などが連携して体験活動や学習の機会を提供していきます。

#### 行動目標（みんなができること）

- ① 規則正しい生活リズムを整えましょう。
  - ② 朝食をとりましょう。
  - ③ 食事は主食・主菜・副菜を組み合わせたバランスの良い食事をこころがけましょう。
  - ④ 毎日野菜を食べましょう（1日の摂取目標量 350g）。
  - ⑤ 毎日果物を食べましょう（1日の摂取目標量 200g）。
- ※糖尿病などの疾病がある方は医師の指示に従いましょう。
- ⑥ よく噛んで食べることを意識しましょう。
  - ⑦ 生活習慣病予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や適塩などに気をつけた食生活や運動を実践しましょう。
  - ⑧ 毎年健診を受けましょう。
  - ⑨ 子どもが自分で料理をする体験を増やしましょう。

## 具体的な取り組み

| 主な取り組み                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 関係機関                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <p>○「早寝・早起き・朝ごはん」など、規則正しい生活リズムを整えることや朝食の大切さを伝えていきます。</p> <p>○子ども料理教室など、朝ごはんを食べるきっかけになるような取り組みを広げていきます。</p> <p>○給食で適塩やバランスの取れた食事を提供するとともに、学校教育活動全体を通じて健康や食事の大切さを伝えていきます。</p> <p>○料理教室などの機会を利用して、市民に適塩でもおいしく食べられる料理やバランスのよい食事について学ぶ機会を提供します。</p> <p>○旬の野菜を使ったレシピを提供します。</p> <p>○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>○子ども料理教室や親子料理教室を開催し、自分で料理を作る体験を通じて、子どもが食への関心を高めるきっかけ作りをします。</p>                                                                                                                                         | <p>生産者・事業者<br/>保育所・幼稚園・学校<br/>地域・ボランティア団体</p> |
| <p>○健診や健康講座などさまざまな機会を通じて、「早寝・早起き・朝ごはん」など、規則正しい生活リズムを整えることや朝食の大切さを伝えていきます。</p> <p>○健診などを通じて、正しい食生活や運動の大切さ、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>○広報などによる情報発信や、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>○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>○子どもの肥満や痩せすぎなど、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>○健診などを通じて、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> <p>○65歳以上であり、ひとり暮らし、または高齢者のみ世帯で、身体的に虚弱等の理由から食の確保が困難であり、世帯外部からの見守りが必要な人に配食サービス（夕食）を提供します。（費用の一部は自己負担あり）</p> | <p>市</p>                                      |

## 指 標

| No.       | 指 標                                   | 現 状（R7 年）              | 目 標（R18 年）                   |
|-----------|---------------------------------------|------------------------|------------------------------|
| 4         | 朝食を毎日食べる市民の割合                         | 男性 69.1%<br>女性 83.5%   | 男性 75%以上<br>女性 85%以上         |
| 5         | 朝食を毎日食べる子どもの割合                        | 小学生 93.2%<br>中学生 86.8% | 小学生・中学生と<br>もに 100%に近<br>づける |
| 6         | 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事をするよ<br>う心がけている市民の割合 | 36.5%                  | 40%以上                        |
| 7<br>(※5) | 野菜料理を 1 日 3 皿以上食べている市民の割合             | 35.0%                  | 40%以上                        |
| 8         | 適正体重の維持に気をつけた食生活を実践して<br>いる市民の割合      | 男性 51.5%<br>女性 60.4%   | 男性 55%以上<br>女性 65%以上         |
| 9<br>(※6) | 適塩を実践している市民の割合                        | 48.4%                  | 50%以上                        |
| 10        | よく噛んで食べることができる市民の割合                   | 50.2%                  | 55%以上                        |
| 11        | 自分だけで料理をすることができる子どもの割<br>合            | 小学生 85.5%<br>中学生 87.0% | 小学生・中学生と<br>もに 90%以上         |

※5 1 日の野菜の摂取目標量 350 g 以上を摂取するには、野菜料理を 5～7 皿程度とる必要があります。

野菜料理の皿数とは、野菜が含まれる料理（具だくさんの野菜スープ、野菜炒め、サラダ、お浸し、野菜煮物など）を指します。

※6 令和 7 年度のアンケート調査では「減塩に気をつけた食生活を実践している市民の割合」で設問していましたが、第 3 次から「適塩」へ変更します。「減塩＝おいしくない」から「適塩＝単にうす味にするだけでなく、おいしくて体にやさしい適切な味付け」を目指すためです。

※ ここでいう小学生とは小学 5 年生、中学生とは中学 2 年生を指します。

野菜 350 g の写真

### 3 豊かな心を育む

#### (1) 食への感謝の気持ちを育てる

日々の食生活は、自然の恩恵の上に成り立ち、食べるという行為自体が貴重な動植物の命を受け継ぐことであり、食事に至るまでに生産者を始めとした多くの人々の苦労や努力に支えられています。

保育所、幼稚園、小中学校では給食の時間などを活用して、食べ物の命をありがたくいただくことやこれらを支えてくれる多くの人々に対する感謝の念を育むための取り組みを進めてきました。その結果、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをする人の割合が増えるなど一定の効果が出ています。今後も、保育所、幼稚園、小中学校、家庭、PTA、地域の関係団体、行政が連携して食育の取り組みを行います。

また、孤食を防ぎ、家族や友人と食卓を囲むことや地域での共食に関心をもてるよう積極的に情報を発信していきます。

#### 行動目標（みんなができること）

- ① 「いただきます」「ごちそうさま」の感謝の気持ちを言葉にして伝えましょう。
- ② 家族と一緒に食卓を囲みましょう。
- ③ 地域や友人との共食に関心を持ちましょう。

#### 具体的な取り組み

| 主な取り組み                                                                                                                                                                                                       | 関係機関                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| ○子どもたちに「いただきます」「ごちそうさま」の意味を伝え、自然のめぐみや食を支える人たちへの感謝の心を育てます。<br>○市民や子どもたちが、生産者との交流体験をする機会を提供します。<br>○みんなで食べる食事の楽しさを伝え、その機会を提供します。                                                                               | 生産者・事業者<br>保育所・幼稚園<br>学校・地域<br>ボランティア団体 |
| ○保育所、幼稚園、小中学校などと生産者や事業者など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。<br>○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。<br>○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。<br>○地域の特色を活かした取り組みの情報を発信します。 | 市                                       |

## 指 標

| No.        | 指 標                                          | 現 状 (R7 年)                         | 目 標 (R18 年)                               |
|------------|----------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------|
| 12         | 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを <b>する</b> 市民および子どもの割合 | 市民 78.1%<br>小学生 89.0%<br>中学生 91.5% | 市 民 80%以上<br>小学生・中学生と<br>もに 100%に近<br>づける |
| 13         | 朝食または夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数                     | 週に 10.1 回                          | 週に 10 回以上                                 |
| 14<br>(※7) | 地域等で共食したいと思う人が共食する割合                         | —                                  | 75%以上                                     |

※7 地域等で共食とは、地域で食事を共にする交流会、郷づくり推進協議会、自治会、福祉会、任意団体（グループ）などでの食事会、友人との食事、趣味の集まりや介護事業所での食事会も含みます。

※ ここでいう小学生とは小学5年生、中学生とは中学2年生を指します。

## (2) 食文化を次世代につなげる

福津市の豊かな自然環境のなかで育った多種多様な大地のめぐみによって、郷土の食文化が生まれ受け継がれてきました。小中学校では、地域に根づいた郷土料理や伝統料理、行事食を積極的に給食のメニューに取り入れています。その結果、伝統料理や郷土料理に関心がある人が増加しています。

家族構成や生活様式の多様化が進んでいる中、家庭だけで伝統的食文化を継承していくには限界があります。引き続き小中学校、地域、食進会の料理教室などで郷土料理や伝統料理、行事食を紹介します。また、半調理食材や中食・外食の効果的な利用も視野に入れつつ、多忙な日々でも負担の少ない、楽しめる伝統的食文化の継承方法を検討し情報発信するなど、市民の実践につながるよう工夫しながら食育を推進します。

### 行動目標（みんなができること）

- ① 昔ながらの伝統料理や郷土料理を学びましょう。
- ② 伝統料理や郷土料理など昔から食べられていた「和食」を食べる機会を増やしましょう。
- ③ 食に関するマナーや望ましい食生活について積極的に学びましょう。

### 具体的な取り組み

| 主な取り組み                                                                                                                                                                                                                                                                            | 関係機関                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>○給食のメニューに伝統料理や郷土料理を取り入れることで、食文化を子どもたちに伝えていきます。</li><li>○給食の時間を活用して、食事の際のあいさつや基本的な食事のマナーについて指導します。</li><li>○給食の試食会や給食だよりを通じ、家庭での食育や食文化の継承の大切さについて保護者へ情報発信を行います。</li><li>○市民が伝統料理や郷土料理を学ぶ機会を提供します。</li><li>○イベントなどで伝統料理や郷土料理を提供します。</li></ul> | 生産者・事業者<br>保育所・幼稚園<br>学校・地域<br>ボランティア団体 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>○伝統料理や郷土料理についてホームページなど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。</li><li>○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。</li><li>○親子料理教室などで、食に関するマナーの継承など、家庭への食育の広がりを促進します。</li><li>○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。</li></ul>                             | 市                                       |

## 指 標

| No. | 指 標                         | 現 状 (R7 年)                         | 目 標 (R18 年)                         |
|-----|-----------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| 15  | 郷土料理や伝統料理を月 1 回以上食べている市民の割合 | —                                  | 60%以上                               |
| 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 82.8%<br>小学生 81.5%<br>中学生 82.8% | 市 民 85%以上<br>小学生 85%以上<br>中学生 85%以上 |

※ ここていう小学生とは小学5年生、中学生とは中学2年生を指します。

## 4 安全・安心な環境をつくる

### (1) 食に関する正しい知識を身につける

健全な食生活の実践には、科学的知見に基づき合理的な判断を行う能力を身につけた上で、食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自ら食を選択していくことが必要です。しかし、SNSの普及などにより、食に関するさまざまな情報があふれていて、信頼できる情報を見極めることが難しい状況にあります。増加している食物アレルギーの情報について、保護者が正しい知識を得ることができるように、情報を集約し、発信していきます。

また、近年、頻度を増す大規模災害に備え、家庭で必要な食料品を備蓄する取り組みも重要です。令和7年度の市民アンケート結果では、「3日以上備蓄している」と回答した人は16.6%にとどまる一方、「ほとんど・まったく備蓄していない」と回答した人が35.6%を占めていました。市では、広報紙、SNSなどを活用し、「ローリングストック法」を基本に、家族構成に合った食品の備蓄ができるよう情報発信していきます。

#### 行動目標（みんなができること）

- ① 食品の表示や新鮮な食品の選び方などについて積極的に学びましょう。
- ② 災害時に備えた食品の備蓄に関心を持ちましょう。

#### 具体的な取り組み

| 主な取り組み                                                                                                             | 関係機関                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| ○料理教室などで新鮮な食品の選び方や食品表示について情報を提供します。<br>○給食だよりなどを利用して、保護者に対して食に関する知識の普及を行います。                                       | 生産者・事業者<br>保育所・幼稚園<br>学校・地域<br>ボランティア団体 |
| ○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。<br>○災害時に備えた食品の備蓄などの知識を普及します。<br>○食物アレルギーに関する正しい知識を普及します。 | 市                                       |

#### 指 標

| No. | 指 標            | 現 状（R7年） | 目 標（R18年） |
|-----|----------------|----------|-----------|
| 17  | 食品表示を確認する市民の割合 | 77.2%    | 80%以上     |

## （２）地域の自然環境をみんなで守る

食品を必要以上に購入し、食べることができなくなった食品や食べ残したものは、ごみとして処理されます。このように食べられる状態であるにもかかわらず廃棄されてしまうことを食品ロスと言います。食品ロスを出さないためには、それぞれの立場で実践できることに取り組むことが必要です。また、マイバックやマイボトルを持参することは、プラスチック類の使用を抑制することにつながります。日々の生活の中で、一人一人が食に関連するごみの減量に取り組み、ごみを減らすことにより、自然環境を守ることができるよう情報を発信していきます。

### 行動目標（みんなができること）

- ① 3キリ運動（食べキリ・使いキリ・水キリ）を実践します。
- ② 食べきれぬ分だけを購入し、食事は食べ残しを減らすなど食品ロスを削減します。
- ③ 外出時はマイボトルを持参し、プラスチック類の使用を抑制します。

### 具体的な取り組み

| 主な取り組み                                                                                                                                                                         | 関係機関                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| ○レジ袋やストローなどの使い捨てプラスチック製品の使用及び提供削減に努めます。<br>○てまえどりなど食品ロスの削減を呼びかけます。<br>○料理教室などを開催する際には、ごみが出ない工夫や食べ物を無駄にしない工夫について参加者が考える機会を提供します。<br>○子どもたちに、食べ物の大切さと食物を無駄にしないことについて考える機会を提供します。 | 生産者・事業者<br>保育所・幼稚園<br>学校・地域<br>ボランティア団体 |
| ○市広報紙や公式 LINE などを活用したごみの減量化の普及啓発をします。<br>○4R 運動・3キリ運動（食べキリ・使いキリ・水キリ）の普及啓発をします。                                                                                                 | 市                                       |

※4Rとは、リフューズ、リデュース、リユース、リサイクルのことです。

- ① リフューズ（Refuse：発生抑制）：必要以上に物を買わないなど、ごみとなりそうなものは家庭に持ち込まない。
- ③ リデュース（Reduce：排出抑制）：購入量や使用料を減らす、長期に使用できるものを選ぶ。
- ④ リユース（Reuse：再使用）：すぐに新しいものを使用するのではなく繰り返し使用する。
- ⑤ リサイクル（Recycle：再資源化）：資源として再利用するために、ごみを適切に分別する。

### 指 標

| No. | 指 標                      | 現 状（R7年） | 目 標（R18年） |
|-----|--------------------------|----------|-----------|
| 18  | 食べ物を無駄にしないよう取り組んでいる市民の割合 | 98.8%    | 100%に近づける |

## 5 連携・共働で食育を進める

### 行政・学校・ボランティア・関係団体の連携を強める

食育活動は、各関係団体が情報を共有し連携することでより効果的に推進することができます。市では、食育に関係する団体の代表からなる食育推進会議と行政の関係各部署の職員で構成される食育推進プロジェクト会議が連携して食育を推進しています。

これらの関係団体の連携をさらに強めることで、多様な取り組みが可能となります。また、さまざまな機関や団体、ボランティア、事業者などによって開催されている、食育に関連する数多くのイベントなどの情報を、SNSなども活用しながら、市民にわかりやすい形で発信していきます。

また、食に関するボランティアなどの取り組みに関する情報も発信していきます。

#### 行動目標（みんなができること）

- ① 食育に関するイベントに積極的に参加しましょう。

#### 具体的な取り組み

| 主な取り組み                                                                                                              | 関係機関                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| ○高齢者や子どもたちも参加しやすいイベントを開催します。<br>○誰もが参加できるよう、地域の身近な場所でイベントを開催します。<br>○食育に関するイベントなどを開催するときは、多くの市民に知ってもらえるよう積極的に広報します。 | 生産者・事業者<br>保育所・幼稚園<br>学校・地域<br>ボランティア団体 |
| ○市民が参加しやすいイベントを開催します。<br>○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。<br>○食に関するボランティアなどの取り組みを発信します。                              | 市                                       |

#### 指 標

| No.        | 指 標                     | 現 状（R7年） | 目 標（R18年） |
|------------|-------------------------|----------|-----------|
| 19<br>(※7) | 食育に関するイベントや活動に参加した市民の割合 | 13.1%    | 15%以上     |

※7 ここでの食育に関するイベントとは、津屋崎漁港の日曜朝市、作物の苗植えや収穫、料理教室、食に関する講座、地域のそうめん流しや餅つき大会などをさします。

## (2)「これも食育」の啓発

食育に関連するさまざまな取り組みがなされており、「食育」に関心のある市民の割合は増加しています。食に関心を持つこと自体が食育活動につながるものなので、楽しみながら日々の「食」に関する活動を実践していけるよう、市公式ホームページや SNS などを利用した幅広い情報発信をしていきます。

### 行動目標（みんなができること）

- ① 楽しみながら食育を実践しましょう。

### 具体的な取り組み

| 主な取り組み                                                                        | 関係機関                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| ○情報を発信する際は、「これも食育」と食育活動につながるものであることを意識できるようにします。                              | 生産者・事業者<br>保育所・幼稚園<br>学校・地域<br>ボランティア団体 |
| ○身の回りの小さな取り組みが「食育」につながるものであることを周知します。<br>○市公式ホームページや SNS などを利用した幅広い情報発信を行います。 | 市                                       |

### 指 標

| No. | 指 標           | 現 状（R7 年） | 目 標（R18 年） |
|-----|---------------|-----------|------------|
| 20  | 食育に関心のある市民の割合 | 88.1%     | 90%以上      |

---

## 第 5 章 計画の効果的な推進

- 1 計画の推進体制
- 2 進捗状況の点検と評価
- 3 指標一覧

## 1 計画の推進体制

福津市の食育は、行動の主役である市民をはじめ、家庭や地域、保育所（園）、幼稚園、学校、生産者、食品関連事業者、食に関わる各種団体、行政などが、それぞれの役割を認識し食育について主体的に考え、連携と参画を進め、お互いの取り組みへの理解を深めながら市民運動としての食育推進を展開します。



---

## それぞれの役割

### 市の役割

- ・食育の推進のために、関係団体と連携し市民が学ぶ機会を提供します。
- ・食に関して、正確な情報を提供し実践に結びつための支援をします。
- ・誰もが食に関係する情報を知ることができるよう、さまざまな方法を使って啓発します。

### 市民の役割

- ・自分の健康を守るために、食に関心を持ちましょう。
- ・さまざまな機会を利用して、食について楽しく学びましょう。
- ・身近なことから食育を実践していきましょう。

### 学校や保育所、幼稚園等の役割

- ・地域やボランティア団体と連携して、教育の一環として食に関するさまざまな体験活動を積極的に行い、食育の推進に努めます。
- ・子どもを通じて家庭での食育が推進されるよう、保護者を含めた食育活動に努めます。

### 生産者や関係団体の役割

- ・市民に食育に関する体験の機会を提供し、消費者と生産者の交流を図ることで、食の循環の重要性、自然の恩恵や食に関わる人の活動の重要性について市民の理解が深まるよう努めます。

### 家庭や地域の役割

- ・家庭は、子どもへの食育の基礎を形成する場として重要な役割を担っています。毎日の暮らしの中で、食への感謝の心を育み、食事のマナーや基本的な食習慣を身につけることができるよう、食育を実践しましょう。
- ・子どもと一緒に積極的に、食に関するさまざまな体験活動や学習の場に参加しましょう。
- ・地域に長年受け継がれてきた伝統や食文化を地域の中で共有し、地域ぐるみで次世代の子どもたちに伝えていきましょう。

## 2 進捗状況の点検と評価

この計画は、市民アンケートや各種報告書などにより市民の食育に関する意識や行動の実態を調査します。その結果を踏まえて、食育に関係する団体の代表からなる「福津市食育推進会議」と行政の関係各部署の職員で構成される「福津市食育推進プロジェクト会議」に意見を求めながら進捗状況を確認し、評価を行いながら計画を推進していきます。

## 3 指標一覧

| No.       | 指 標                               | 現 状 (R7 年)<br>(2025 年) | 目 標 (R18 年)<br>(2036 年) |
|-----------|-----------------------------------|------------------------|-------------------------|
| 1<br>(※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       | 市 民 28.5%<br>小学生 42.1% | 市 民 30%以上<br>小学生 50%以上  |
| 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      | 46.9%                  | 60%以上                   |
| 3<br>(※2) | 学校給食における県産農林水産物の利用率<br>(食材の品目数)   | 30%超~40%               | 40%超                    |
| 4         | 朝食を毎日食べる市民の割合                     | 男性 69.1%<br>女性 83.5%   | 男性 75%以上<br>女性 85%以上    |
| 5         | 朝食を毎日食べる子どもの割合                    | 小学生 93.2%<br>中学生 86.8% | 小学生・中学生ともに 100%に近づける    |
| 6         | 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市民の割合 | 36.5%                  | 40%以上                   |
| 7<br>(※3) | 野菜料理を 1 日 3 皿以上食べている市民の割合         | 35.0%                  | 40%以上                   |
| 8         | 適正体重の維持に気をつけた食生活を実践している市民の割合      | 男性 51.5%<br>女性 60.4%   | 男性 55%以上<br>女性 65%以上    |
| 9<br>(※4) | 適塩を実践している市民の割合                    | 48.4%                  | 50%以上                   |
| 10        | よく噛んで食べることができる市民の割合               | 50.2%                  | 55%以上                   |

|            |                                              |                                    |                                    |
|------------|----------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| 11         | 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 85.5%<br>中学生 87.0%             | 小学生・中学生ともに 90%以上                   |
| 12         | 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを <b>する</b> 市民および子どもの割合 | 市民 78.1%<br>小学生 89.0%<br>中学生 91.5% | 市 民 80%以上<br>小学生・中学生ともに 100%に近づける  |
| 13         | 朝食または夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数                     | 週に 10.1 回                          | 週に 10 回以上                          |
| 14<br>(※5) | 地域等で共食したいと思う人が共食する割合                         | —                                  | 75%以上                              |
| 15         | 郷土料理や伝統料理を月 1 回以上食べている市民の割合                  | —                                  | 60%以上                              |
| 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 82.8%<br>小学生 81.5%<br>中学生 82.8% | 市民 85%以上<br>小学生 85%以上<br>中学生 85%以上 |
| 17         | 食品表示を確認する市民の割合                               | 77.2%                              | 80%以上                              |
| 18         | 食べ物を無駄にしないよう取り組んでいる市民の割合                     | 98.8%                              | 100%に近づける                          |
| 19<br>(※6) | <b>食育に関するイベント</b> や活動に参加した市民の割合              | 13.1%                              | 15%以上                              |
| 20         | 食育に関心のある市民の割合                                | 88.1%                              | 90%以上                              |

※1 地元産の食材は県産品も含みます。

※2 「学校給食における県産農林水産物利用状況調査」の実績を使用します。

※3 1日の野菜の摂取目標量 350g 以上を摂取するには、野菜料理を5～7皿程度とる必要があります。

野菜料理の皿数とは、野菜が含まれる料理（具だくさんの野菜スープ、野菜炒め、サラダ、お浸し、野菜煮物等）を指します。

※4 令和7年度のアンケート調査では「減塩に気がつけた食生活を実践している市民の割合」で設問していましたが、第3次から「適塩」へ変更します。「減塩＝おいしくない」から「適塩＝単にうす味にするだけでなく、おいしくて体にやさしい適切な味付け」を目指すためです。

※5 地域等で共食とは、地域で食事を共にする交流会、郷づくり推進協議会、自治会、福祉会、任意団体（グループ）などでの食事会、友人との食事、趣味の集まりや介護事業所での食事会も含みます。

※6 食育に関するイベントは、津屋崎漁港の日曜朝市、作物の苗植えや収穫、料理教室、食に関する講座、地域のそうめん流しや餅つき大会などを指します。

※ ここでいう小学生とは小学5年生、中学生とは中学2年生を指します。

---

## 資料編

- 第3次福津市食育推進計画策定までの経緯
- 福津市食育推進条例
- 福津市食育推進会議規則
- 福津市食育推進会議委員名簿
- 福津市食育推進プロジェクト会議

## ■ 第3次福津市食育推進計画策定までの経緯

### ○ 食育に関するアンケート調査

|       | 一般市民              | 幼児の保護者       | 小学生            | 中学生            | 高校生                  |
|-------|-------------------|--------------|----------------|----------------|----------------------|
| 調査対象者 | 18歳～75歳の市民        | 3歳～6歳の幼児の保護者 | 小学校5年生         | 中学校2年生         | 高校2年生                |
| 配布件数  | 1,500件            | 500件         | 841件           | 748件           | 541件                 |
| 有効回答数 | 337件              | 206件         | 708件           | 669件           | 503件                 |
| 有効回答率 | 22.5%             | 41.2%        | 84.2%          | 89.4%          | 93.0%                |
| 抽出方法  | 住民基本台帳から無作為抽出     |              | 市内全小学校（7校）の5年生 | 市内全中学校（3校）の2年生 | 県立水産高校<br>県立光陵高校の2年生 |
| 調査方法  | インターネットを使用したアンケート |              |                |                |                      |
| 調査期間  | 令和7年6月～7月         |              |                |                |                      |

### ○ 福津市食育推進会議

【令和7年度】

| 会議  | 開催日           | 協議内容                                                       |
|-----|---------------|------------------------------------------------------------|
| 第1回 | 令和7年<br>8月21日 | ○食育に関する市民アンケート調査実施について                                     |
| 第2回 | 令和8年<br>3月27日 | ○食育アンケート調査の結果について<br>○第2次計画の評価・課題の整理<br>○次期計画の取り組みの方向性について |

【令和 8 年度】

| 会 議   | 開 催 日              | 協 議 内 容                                    |
|-------|--------------------|--------------------------------------------|
| 第 1 回 | 令和 8 年<br>6 月 29 日 | ○基本方針について<br>○具体的な取り組みについて                 |
| 第 2 回 | 7 月 31 日           | ○基本方針、具体的な取り組みについて<br>○指標について              |
| 第 3 回 | 10 月 2 日           | ○第 3 次福津市食育推進計画の素案について                     |
| 第 4 回 | ●月●日               | ○第 2 次福津市食育推進計画（案）まとめ<br>○最終答申まとめ<br>○最終答申 |

○ 福津市食育推進プロジェクト会議

【令和 7 年度】

| 会 議   | 開 催 日              | 協 議 内 容                                                         |
|-------|--------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 第 1 回 | 令和 7 年<br>5 月 15 日 | ○食育に関する市民アンケート調査実施について                                          |
| 第 2 回 | 令和 8 年<br>3 月 13 日 | ○食育アンケート調査の結果について<br>○第 2 次計画の評価・課題の整理<br>○第 3 次計画の取り組みの方向性について |

【令和 8 年度】

| 会 議   | 開 催 日              | 協 議 内 容                           |
|-------|--------------------|-----------------------------------|
| 第 1 回 | 令和 8 年<br>5 月 26 日 | ○基本方針について<br>○具体的な取り組みについて        |
| 第 2 回 | 7 月 13 日           | ○基本方針、具体的な取り組みについて<br>○指標について     |
| 第 3 回 | 9 月 8 日            | ○第 3 次福津市食育推進計画の素案について            |
| 第 4 回 | ●月●日               | ○第 3 次福津市食育推進計画（案）パブリックコメント結果について |

# ■ 福津市食育推進条例

平成 23 年 3 月 25 日

条例第 1 号

目次

前文

第 1 章 総則(第 1 条—第 8 条)

第 2 章 基本的施策等(第 9 条—第 15 条)

第 3 章 食育推進会議(第 16 条・第 17 条)

第 4 章 雑則(第 18 条)

附則

食は命の源、生活の基本であり健康な体づくりのみならず、食を通じた交流、地域伝統文化の継承、自然との共生など、あらゆる分野にわたって重要な役割を担っている。

福津市は気候温暖にして多種多彩な大地の恵みと、沿岸からの海の幸など食料が豊富である。

こうした豊かな自然環境の中で郷土の食文化が生まれ受け継がれるとともに、日々の生活においては健全な食生活を営む能力が培われ、食材、環境、人材を「福津のめぐみ」として享受してきた。

しかし、家族の構成や人数などの変化、生活様式、暮らし方も多様化が進み、伝統的な食文化が伝えられにくくなり、健全な食生活に乱れが生じてきた。このことは、一人ひとりの健康状態にも影響を与え、日々の暮らしを不安定にしている。また食に関して、自然環境や生産流通など地球規模で考えなければならない問題もある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、一人ひとりが「食」について意識を高め、生涯にわたって健康で心豊かな暮らしを営むことができる食育のまちづくりを目指して、この条例を制定する。

第 1 章 総則

(目的)

第 1 条 この条例は、福津市(以下「市」という。)における食育に関する基本理念を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、市及び市民並びに食に関する関係者及び事業者等が一体となって元気な地域と、安全かつ安心な環境をつくり、連携かつ共働で食育を進め、全ての市民が心身の健康を確保し、生涯にわたっていきいきと心豊かに生活できる市を形成することを目的とする。

(定義)

第 2 条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号の定めるところによる。

- (1) 福津のめぐみ 福津の豊かな自然環境の中で生まれ、受け継がれてきた食材、環境及び人材をいう。
- (2) 食 安全かつ安心な食生活及び食材の生産、製造、加工、流通、調理、廃棄及び衛生に至る広範な事象をいう。
- (3) 食の循環 食に関する営みが、農林水産物の生産、加工、流通、調理、食事、残さい処理、堆肥等の生産及び土地への還元に至る一連の過程としての連鎖をいう。

(4) 食育 食についての知識と選択する力を養い、食への意識を高め、一生涯健康でいられる健全な食生活を実践し、かつ、市民が福津のめぐみを通して豊かな人間性を育てていくことをいう。

(5) 地産地消 地元で生産された農林水産物及び加工品を、地元で消費することをいう。

(6) 市民 住民登録にかかわらず、市に住む人、市で働く人、市で学ぶ人等をいう。

(7) 食に関する関係者及び事業者等 市内において、公的機関若しくは民間を問わず、又は営利若しくは非営利を問わず、食に関する事業及び活動(以下「事業及び活動」という。)を行う次に掲げるものをいう。

ア 教育関係者等 教育並びに保育、介護その他社会福祉、医療及び保健(以下「教育等」という。)に関する職務に従事する者並びに教育等に関する機関及び団体

イ 農林漁業者等 農林漁業者及び農林漁業に関する団体

ウ 食品関連事業者等 食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体

(8) 食育のまちづくり 次の5つの目標を掲げて取り組むまちづくりをいう。

ア 元気な地域をつくる。

イ 健康な暮らしを実感する。

ウ 豊かな心を育む。

エ 安全・安心な環境をつくる。

オ 連携・共働で食育を進める。

(基本理念)

第3条 市及び市民並びに食に関する関係者及び事業者等は、食育基本法(平成17年法律第63号)及び次に掲げる基本理念に基づき、ここに「食べて育てよう福津のめぐみ」を掲げ、食育を推進する。

(1) 食育は、食に関する適切な判断力を養い、男女共同参画の視点(福津市男女がともに歩むまちづくり基本条例(平成17年福津市条例第90号)第2条第1号の規定による視点をいう。)及び子育て支援を踏まえ、生涯にわたって心身の健康と豊かな人間性を育むために自ら健全な食生活を実践することを旨とする。

(2) 食育の推進にあたっては、市民の安全かつ安心な食生活が、自然が育む生命を食して成り立っていることや、福津のめぐみに関わる人々の様々な活動に支えられていることに対して感謝の念と理解を深めるとともに、その豊かな自然の保全にも努める。

(3) 食育を推進するための活動は、市民、食に関する関係者及び事業者等の自発的意思を尊重し、地域の特性に応じた活動を展開するとともに、地産地消及び地域の食文化の継承、観光交流の促進並びに地元産業及び地域の活性化に資するよう配慮する。

(4) 食育においては、家庭が重要な役割を有していることを認識するとともに、学校、保育所等においても積極的な活動に取り組む。

(市の役割)

第4条 市は、基本理念にのっとり、総合的かつ計画的に食育の推進に関する施策を実施する。

2 市は、食育の推進にあたって必要な財政上の措置その他の措置を講ずる。

3 市は、食育の推進に関する施策について、正確な情報の提供並びに必要な啓発活動及び学習機会の充実に積極的に努め、市民、食に関する関係者及び事業者等への理解を図る。

---

4 市は、食育の推進にあたって、国、他の地方自治体その他の関係団体との連携に努める。  
(市民の役割)

第5条 市民は、基本理念にのっとり、食に関する知識を深め、食に関わるあらゆる機会とあらゆる場所において、自ら健全な食育を実践するように努める。

2 市民は、基本理念を理解し、自発的かつ自立的に食育の推進に取り組むとともに、市が実施する施策に協力するように努める。

(教育関係者等の役割)

第6条 教育関係者等は、基本理念にのっとり、食に関わるあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育の推進に努めるとともに、他の者の行う食育推進活動に協力するように努める。

(農林漁業者等の役割)

第7条 農林漁業者等は、基本理念にのっとり、安全かつ安心な食料の供給の重要性を認識するとともに、農林漁業に関する様々な体験機会の提供その他の消費者との交流を図る。更に自然の恩恵及び食に関わる人々の活動の重要性について、市民の理解が深まるよう積極的に食育の推進に努める。

(食品関連事業者等の役割)

第8条 食品関連事業者等は、基本理念にのっとり、安全かつ安心な食料の供給の重要性を認識するとともに、食品に関する幅広い情報の提供、体験機会の提供その他の食品関連事業の活動に関して自主的かつ積極的に食育の推進に努める。

## 第2章 基本的施策等

(食育推進計画)

第9条 市は、食育のまちづくりの理解と実践を促進するための基本的な計画(以下「食育推進計画」という。)を策定し、総合的かつ計画的にこれを推進する。

(家庭、職場及び地域社会における食育の推進)

第10条 市は、家庭、職場及び地域社会における食育の推進を図るため、関係機関等と連携しながら、市民の食に関する興味と理解を深め、安全かつ安心な食習慣が実行できるよう支援に努める。

(学校、保育所等における食育の推進)

第11条 市は、県との連携を図り協力を得ながら、学校、保育所等における効果的な食育の推進を図るため、教職員等を適切に配置し、食と健康に関する知識を更に高めるとともに、教育の一環として食料の生産から消費に至るまでの食に関する様々な体験活動を積極的に行うことにより、子どもたちの心身の健康を確保するよう努める。

2 学校、保育所等は、子どもを通じて家庭での食育を推進させるための機会の場として、保護者を含めた食育活動に努める。

(生産者と消費者の交流の促進)

第12条 市は、消費者の生産者に対する感謝の念及び理解を深め、福津産等食材(近隣市町村産を含む。以下同じ。)の消費拡大及び観光振興によるまちの活性化を図るため、生産者と消費者との体験活動を通じた交流を推進する。

(地産地消の推進)

第13条 市は、産業の振興及び安全かつ安心な食による健康増進を図るため地産地消を推進する。

---

2 市は、市内の小・中学校、保育所等において、福津産等食材を活用した給食を実施するよう努める。

(食の循環)

第 14 条 市は、いにしえより育まれた土地と人々の営みにより行われてきた食の循環を再認識し、有機資源の循環、自然環境及び農地の保全の推進のため、市民、食に関する関係者及び事業者等に対する食の循環の重要性及び行動促進のための啓発を推進する。

(郷土料理の伝承)

第 15 条 市は、福津産等食材を使用した郷土料理の調査、研究及び伝承を推進する。

### 第 3 章 食育推進会議

(食育推進会議)

第 16 条 市長は、食育の推進に関する施策を積極的に実施するため、福津市食育推進会議(以下「推進会議」という。)を置く。

2 推進会議は、この条例に定める事項のほか、計画の推進状況を点検、評価するとともに、市長の諮問に応じ、食育の推進に関する基本的かつ総合的な施策及び重要事項を調査審議し、市長に答申する。

(組織等)

第 17 条 推進会議は、市長が委嘱する 10 人以内の委員で組織する。ただし、男女のいずれか一方の委員の数は、委員の総数の 10 分の 4 未満であってはならない。

2 推進会議の委員の任期は 2 年以内とする。ただし、補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

3 推進会議の委員は、再任されることができる。

4 前 3 項に定めるもののほか、推進会議に関し必要な事項は、規則で定める。

### 第 4 章 雑則

(委任)

第 18 条 この条例に定めるもののほか、必要な事項は、市長が別に定める。

附 則

この条例は、平成 23 年 4 月 1 日から施行する。

# ■ 福津市食育推進会議規則

平成23年6月1日

規則第24号

(趣旨)

第1条 この規則は、福津市食育推進条例(平成23年福津市条例第1号)第16条の規定により福津市食育推進会議(以下「推進会議」という。)の組織及び運営に関し、必要な事項を定めるものとする。

(組織)

第2条 推進会議の委員は、次に掲げる者のうちから市長が委嘱する委員をもって組織する。

- (1) 学識経験者
- (2) 公募に応じた市民
- (3) 食に関する関係者及び事業者等
- (4) その他市長が必要と認める者

2 市長は、委員が職務の遂行に支障があるとき又は委員たるにふさわしくないと認められるときは、任期内でもこれを解嘱することができる。

(会長及び副会長)

第3条 推進会議に会長及び副会長を置き、その選出は、委員の互選による。

2 会長は、会務を総理し、推進会議を代表する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議及び意見の聴取等)

第4条 推進会議の会議は、会長が招集し、その議長となる。

2 推進会議は、委員の半数以上の出席がなければ、会議を開くことができない。

3 会議の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

4 推進会議において必要があるときは、関係者の出席を求めその意見を聴き、又は資料の提出を求めることができる。

(庶務)

第5条 推進会議の庶務は、こども家庭部子育て世代包括支援課において処理する。

(雑則)

第6条 この規則に定めるもののほか、推進会議の運営に関し必要な事項は、会長が推進会議に諮って定める。

附 則

(施行期日等)

1 この規則は、公布の日から施行する。

2 この規則の施行後最初に開く推進会議については、第5条の規定にかかわらず、市長が招集する。

附 則(令和2年3月10日規則第10号)この規則は、令和2年4月1日から施行する。

附 則(令和5年4月1日規則第16号)この規則は、令和5年4月1日から施行する。

## ■ 福津市食育推進会議委員名簿

(令和 8 年度現在)

(敬称略)

|     |                       |                               |
|-----|-----------------------|-------------------------------|
| 会長  | うめき ようこ<br>梅木 陽子      | 福岡女子大学国際文理学部 食・健康学科准教授        |
| 副会長 | きの かよこ<br>城野 加代子      | 福津市食生活改善推進会長                  |
| 委員  | やまむら ゆういちろう<br>山村 裕一郎 | 福岡県福岡農林事務所<br>北筑前普及指導センター園芸課長 |
| 委員  | はなだ さえこ<br>花田 砂恵子     | あんずの里市利用組合事務長                 |
| 委員  | こじま ゆみ<br>児島 由美       | 神興小学校 校長                      |
| 委員  | ふるわ たかひこ<br>古和 隆彦     | J A むなかた営農振興部営農企画課課長          |
| 委員  | まつお しょうこ<br>松尾 祥子     | 福津市商工会総務課係長                   |
| 委員  | たじま かつひこ<br>田島 勝彦     | 公募委員                          |
| 委員  | なかしま みか<br>中島 美香      | 公募委員                          |
| 委員  | はやし ちよ<br>林 千ヨ        | 公募委員                          |

## ■ 福津市食育推進プロジェクト会議

(令和 8 年度現在)

| 所 属    |           | 役 職          |
|--------|-----------|--------------|
| 部      | 課 室 局     |              |
| 健康福祉部  | いきいき健康課   | 健康づくり係長      |
|        |           | 健康づくり係 管理栄養士 |
|        | 高齢者サービス課  | 高齢者福祉係長      |
| こども家庭部 | こども課      | こどもの国推進係長    |
|        |           | 子育て支援センター    |
|        |           | 大和保育所 主任調理士  |
| 市民生活部  | 地域コミュニティ課 | 郷づくり支援係長     |
| 経済産業部  | うみがめ課     | 資源リサイクル係長    |
|        |           | 環境づくり係長      |
|        | 農林水産課     | 農業政策係長       |
| 教育部    | 学校教育課     | 保健給食係長       |
|        | 郷育推進課     | 郷育係長         |

### 【事務局】

|                   |        |
|-------------------|--------|
| こども家庭部 子育て世代包括支援課 | 課長     |
|                   | 保健指導係長 |
|                   | 管理栄養士  |

福津市まちづくり計画  
第3次福津市食育推進計画

編集・発行

福津市／令和9年3月

〒811-3293 福岡県福津市中央1丁目1番1号

TEL 0940-42-1111（代表）

URL <http://www.city.fukutsu.lg.jp/>

E-mail : [info@city.fukutsu.lg.jp](mailto:info@city.fukutsu.lg.jp)