第4次　網走市食育推進計画

令和7年3月　網走市

は　じ　め　に

「おいしかったね」「楽しいね」「明日は何をつくろうか」。そんな会話が増えていく「食」の楽しみ。地元の新鮮な食材で料理をしたり、郷土や世界の料理を味わったり、ときには屋外で自然を満喫しながら雰囲気を楽しんだりと、食事には、私たちが生きるために必要な栄養素を補うという重要な役割だけではなく、生活を豊かにしてくれるたくさんの「楽しみ」が詰まっています。

しかし、最近は、核家族化やライフスタイルの多様化によって、家族や仲間が集まって食事をする機会が少なくなってきているのが実情です。そして、子どもの「孤食」や家族の「個食」、「食の外部化」をめぐる課題については、ひとりで食事をする「孤食」の人と比べて、誰かと一緒に食事をする人は、食事バランスが良い傾向であることが農水省の食育に関する意識調査の中で報告されています。また、地域ではふれあいの家での昼食会やコミセンでの食事会、子ども食堂の取り組みなど、誰かと一緒に食事をする機会を提供する取り組みも、網走市内では増えてきています。つまり、様々な状況や生活環境に対応した「食育」の取り組みが求められています。

一次産業と呼ばれる農業、漁業を中心に、網走市は発展してきました。食料自給率 1300%を超える一大食料生産地です。そこで採れる新鮮な農産物や水産物を当たり前のように家庭でも味わってきました。

この網走の豊かな食文化を次の世代に伝え、「身土不二」「地産地消」という言葉にあるように、人間の体と暮らす土地は一体で切り離せず、その土地の自然に適した旬の作物を育て、食べようという食の考え方です。社会情勢等が変化しようとも、このことに対応した食育活動を継続していくことが重要です。

「第４次網走市食育推進計画」は、こうした「食」を取り巻く状況や社会情勢の変化、そして、これまでの取り組みの成果や課題を踏まえ、当市が目指す「食育」の方向性を示すとともに、市民一人ひとりが健康を支える「食育」の大切さに関心を持ち、各分野の関係者・団体等との連携を図りながら、「元気なあばしり」を目指すことを目的として策定いたしました。

この計画を基本として、「食育」の推進に努めてまいりますので、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。おわりに、計画の策定に当たり、貴重なご意見とご提言をいただきました「網走市食育推進会議」の委員の皆様に心からお礼を申し上げます。

令和７年３月

網走市長　水　谷　洋　一

目　次

Ⅰ．計画の策定にあたって
１．計画策定の趣旨 …… 1
２．計画の位置づけ …… 1
３．計画の期間 …… 2
４．計画の推進体制 …… 2

Ⅱ．食をめぐる現状と課題
１．食生活 …… 4
２．栄養バランス …… 8
３．食を大切にする意識 …… 8
４．食文化 …… 9
５．食の安全・安心 …… 10

Ⅲ．目標
１．計画の基本理念 …… 11
２．食育の基本目標 …… 12

Ⅳ．食育推進のための施策展開
１．家庭における食育の推進 …… 14
２．保育所・幼稚園等における食育の推進 …… 18
３．学校における食育の推進 …… 18
４．地産地消の促進 …… 20
５．生産者と消費者の交流をとおした食育の推進 …… 22
６．地域における食育の推進と連携 …… 23

用語説明 …… 25

資料編
資料 1「網走市食育推進会議設置要綱」 …… 28
資料 2「網走市食育推進計画庁内検討委員会設置要綱」 …… 30
資料 3「令和 6 年度食育アンケート実施結果」（健康推進課） …… 32
資料 4「令和 5 年度食育関連事業実施状況」（健康推進課） …… 35
資料 5「第 13 期網走市農業振興計画アンケート」抜粋（農林課） …… 47
資料 6「令和 5 年度学校給食地場産物使用状況調書」抜粋(学校教育課) …… 63

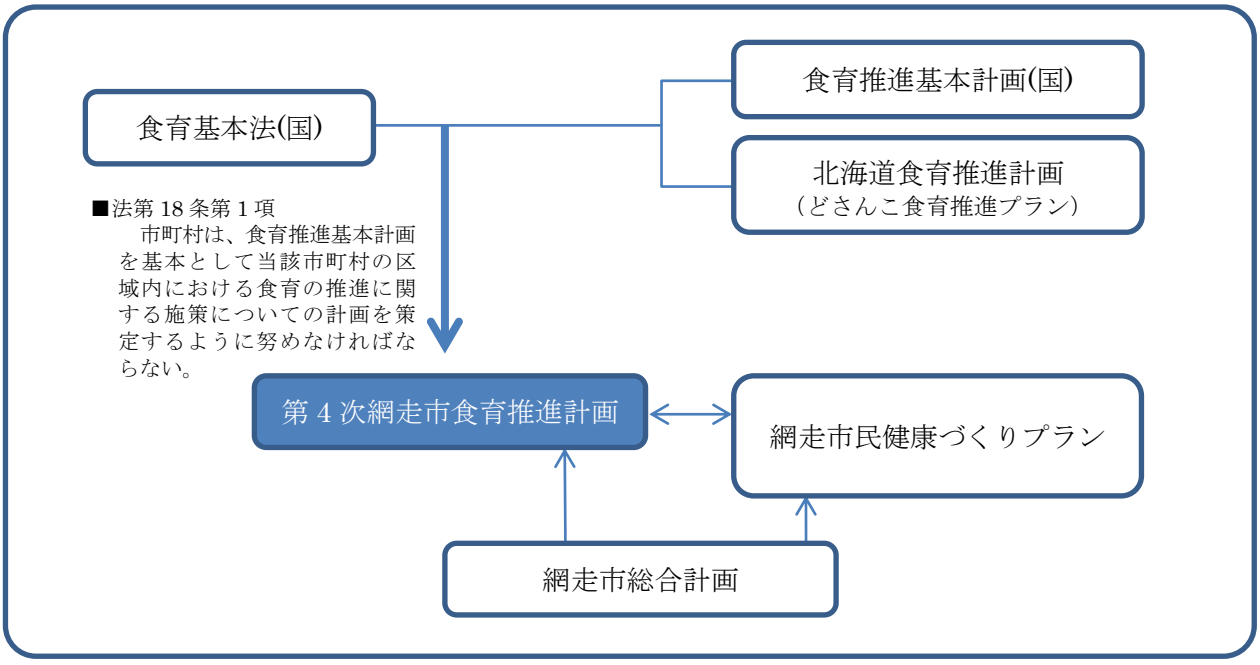
Ⅰ．計画の策定にあたって

１．計画策定の趣旨

食育は、平成 17 年に成立した食育基本法※[1]において「生きる上での基本であって、知育、徳育、及び体育の基礎となるべきもの」と位置付けられ、「様々な経験を通じて、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるもの」とされています。

「食」は子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくためには極めて重要で、国民一人ひとりが生涯にわたって健全な心身を培い、生き生きと暮らすことが出来るようにするために、食に関する知識と安全な食べ物を選択する能力を身につける「食育」の推進が必要です。

こうした状況を背景に、平成 17 年 6 月「食育基本法※[1]」が制定され、当市では、国内有数の食料生産基地として、安全で新鮮な農畜産物や水産物を供給する使命を持ちながら、豊富な食材を活かし、市民の生涯にわたる健康で豊かな生活を実現するために、平成 20 年に「網走市食育推進計画」を策定。その後、平成 27 年度に第 2 次計画、令和元年度に第 3 次計画を策定し、「食育」を推進する各種啓発活動等に取り組んできました。



国の第 4 次食育推進基本計画※[2]、北海道の第 5 次北海道食育推進計画※[3]、そして網走市の 3 次に渡る計画により、市民の“食育”に対する認識は広がりを見せています。一方で、新型コロナウイルス感染症の感染拡大により対面型や体験型の取り組みが行えなくなった間に担い手の減少や高齢化が進み、体験などの取り組みを再開するための担い手確保が課題となっています。

当市では、今後も食育活動を継続し、より一層効果的に食育の推進を図るとともに、「食」へ感謝し、豊かな人間性を育む日本の心と食文化を継承発展させていくために、「第 4 次網走市食育推進計画」を策定するものです。

２．計画の位置づけ

第 4 次網走市食育推進計画は、網走市総合計画※[4]の個別計画として、食育基本法第 18 条の規定に基づく市町村食育推進計画と位置付けるとともに、計画の実施にあたっては、国の食育推進基本計画や、北海道食育推進計画、市の個別計画である網走市民健

康づくりプラン※[5]との整合性を図ることとします。

３．計画の期間

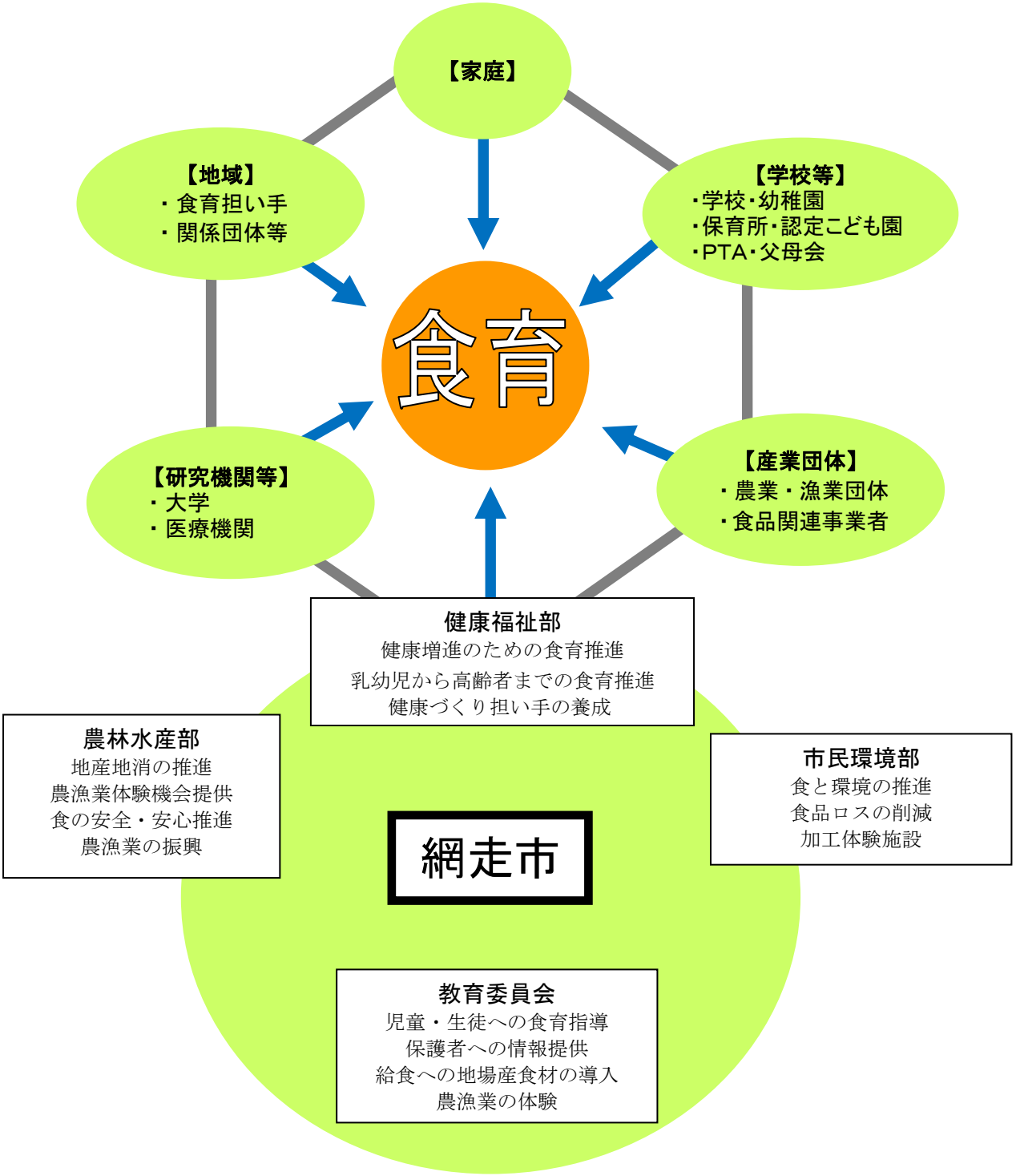
計画の期間は、令和７年度から令和 11 年度までの５年間とします。

社会経済情勢の変化等によって、計画の変更が必要となった場合には、随時見直すこととします。

４．計画の推進体制

これまで、「第３次網走市食育推進計画」に基づき、市民の皆様や関係機関の方々と協働して、総合的な「食育」施策を推進してまいりました。

今後も、計画の推進にあたっては、網走市食育推進会議を中心に、施策の実施状況や計画の推進状況等、食育の推進管理を行うこととします。



【参考】

国では、食育の取り組みを子どもから大人まで誰にでもわかりやすく発信するため、表現を単純化した「食育ピクトグラム」を作成し、食育の推進を図っています。

笑顔と口を開けている顔	朝日とご飯	食事バランスガイドコマ
体重計	よくかんで食べる子ども	清潔な手
ペットボトルと缶詰	食べ残したお皿	海・山と生産者
作物を持つ手	茶碗とお箸	食育を広める

Ⅱ．食をめぐる現状と課題

１．食生活

日本の食生活は、ライフスタイルの多様化などに伴って、大きく変化しています。

祖父母や親戚などが近くにいない「核家族化」に起因する「家事労働力不足」などにより、惣菜や弁当等の調理済み食品を購入する「中食」を含め、食の外部化が進んでいます。

食の外部化の特徴として、高カロリー・低栄養の食事が増加する傾向が挙げられ、生活習慣病の発症リスクが高まり、肥満や糖尿病などの健康問題のほか、食品の安全性、地域食文化が失われる等、様々な問題が生じることが懸念されます。

また、最近のライフスタイルの変化は、家族が同じリズムで生活することを困難にしており、子どもの「孤食※[6]」や家族の「個食※[7]」を増加させ、夜型の生活リズムによる、子どもや若い世代の「朝食の欠食」が問題の一つとなっています。

毎日朝ご飯を食べる割合については、全国・全道ともに減少傾向であり、小学生(6 年生)が 83.7%、中学生(3 年生)が 78.6%となっています。主な欠食理由としては、「食欲がない」「食べる時間がない」などがあげられています。当市は小学生、中学生とも全国平均を下回っています。

図表１『朝食を毎日食べている割合』

「平成 31 年度～令和 5 年度全国学力・学習状況調査」より抜粋

小学校 6 年生　(%)

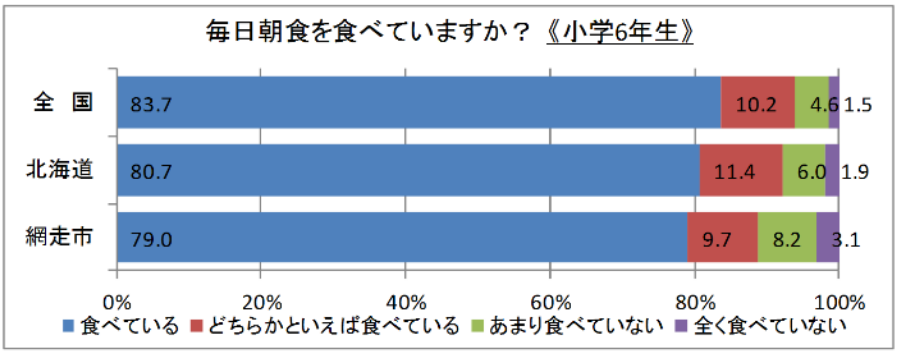
	全　国	北海道	網走市
H31	86.7	84.0	85.7
R2	調査未実施		
R3	85.8	83.7	83.9
R4	84.8	81.5	82.6
R5	83.7	80.7	79.0

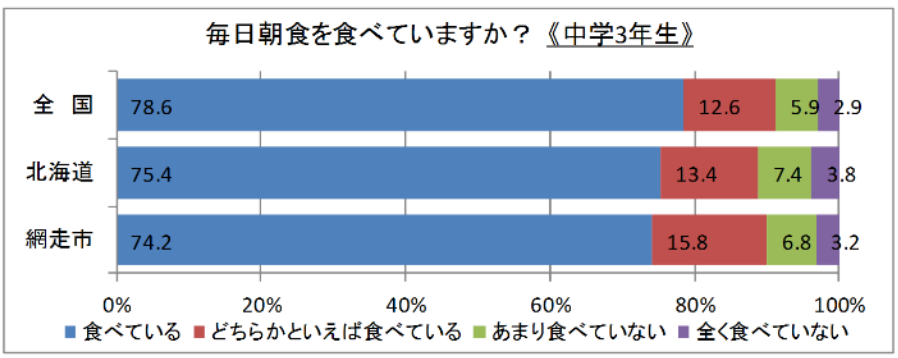
中学校 3 年生　(%)

	全　国	北海道	網走市
H31	82.3	80.8	77.3
R2	調査未実施		
R3	81.8	80.0	83.6
R4	79.9	77.4	76.8
R5	78.6	75.4	74.2

図表２『朝食を毎日食べている小中学生の割合』

「令和 5 年度全国学力・学習状況調査」より抜粋

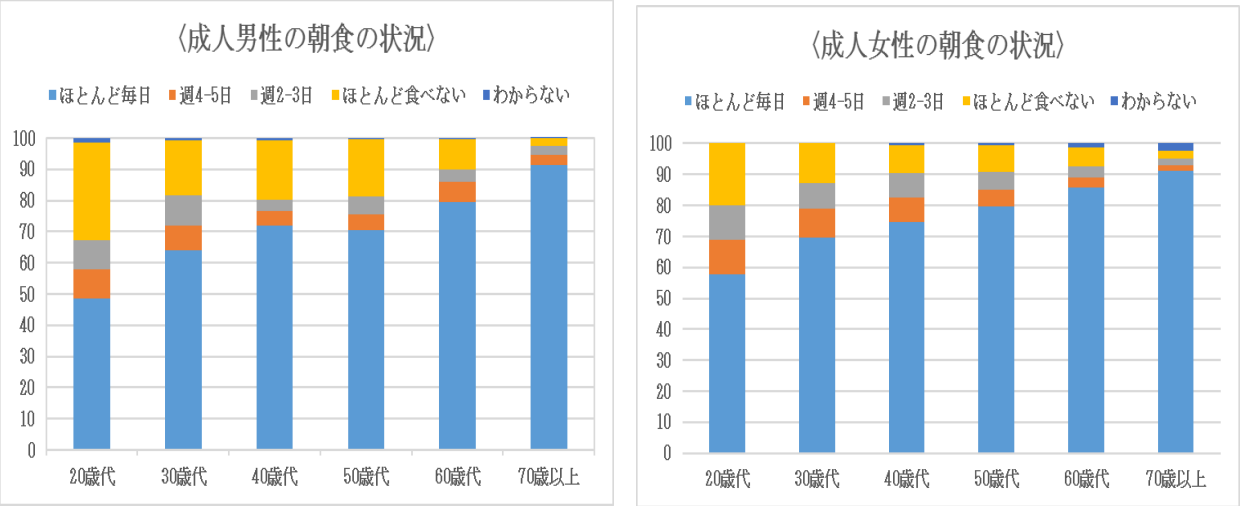




また、農林水産省による「食育に関する意識調査報告書（平成 31 年 3 月）」によると、性・年齢別で朝食を「ほとんど食べない」と回答した人の割合は、男性、女性ともに 20 歳代で高くなっています。

健やかな成長には、「早寝早起き朝ごはん※[8]」をはじめとした規則正しい生活習慣が大切です。朝食の欠食は 20 代が最も多くなっていますが、20 代以下の小中学生も含めて、朝食を抜くと疲れやすい、太りやすい、慢性的な栄養不足に陥ることがわかっており、思春期の不登校、若者のうつ症状の起因になるとも指摘されています。

図表３「性別・年代別　成人の朝食の状況」
「食育に関する意識調査報告書（令和６年３月）」農林水産省



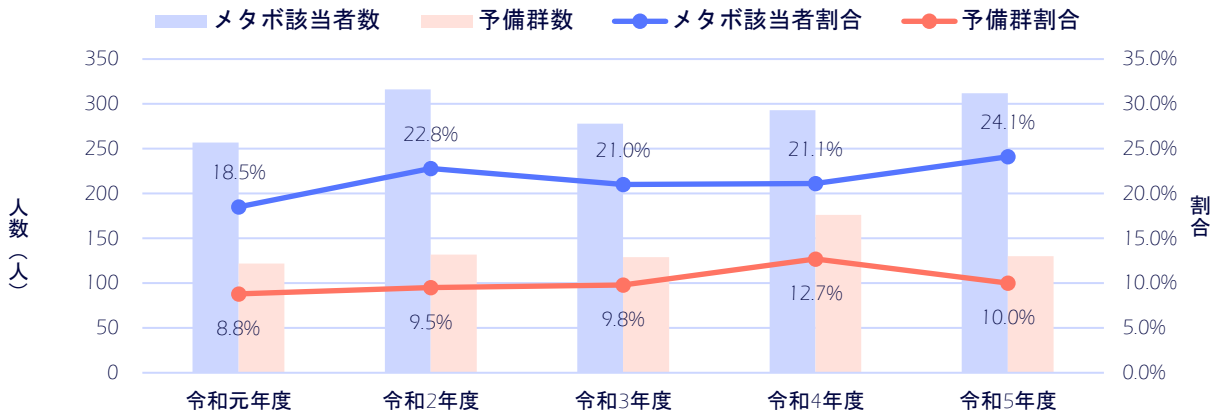
少子高齢化が進むとともに、世帯構造や社会環境も変化し、単独世帯やひとり親世帯の増加や、貧困の状況にある子どもに対する支援が重要な課題になるなど、家庭生活の状況が多様化しています。家庭や個人の努力のみでは、健全な食生活の実践は困難であり、国の食育推進計画では、「人生 100 年時代」に向けて、生活習慣病の予防や健康寿命の延伸に加え、全ての国民が健全で充実した食生活を実現することを目指し、家庭、学校・保育所、職場、地域等の各場面において、地域や関係団体の連携・協働を図りつつ生涯を通じた食育を推進することを目標に掲げています。

一方、健康面では、成人のメタボリックシンドローム※[9]（内臓脂肪症候群、以下「メタボ」）などで顕著な改善がみられない状況となっており、国は、令和 5 年度までに特定健診の実施率を 70.0%以上、特定保健指導の実施率を 45.0%以上に、メタボの該当者及び予備群の減少率を平成 20 年度と比べて 25.0%以上減少させることを目標として掲げてきましたが、現状は該当者及び予備群が 28.3%、減少率が 13.8%にとどまっており、目標には到達していません。

網走市では、令和 5 年度特定健診によるメタボ該当者が 24.1%、予備群が 10.0%となっており、令和元年度からメタボ該当者の割合は 5.6%、メタボ予備群該当者の割合は 1.2%増加しています。

図表４「メタボ該当者数・メタボ予備群該当者数推移」

網走市戸籍保険課医療保険係「第３期保健事業実施計画（データヘルス計画）」より



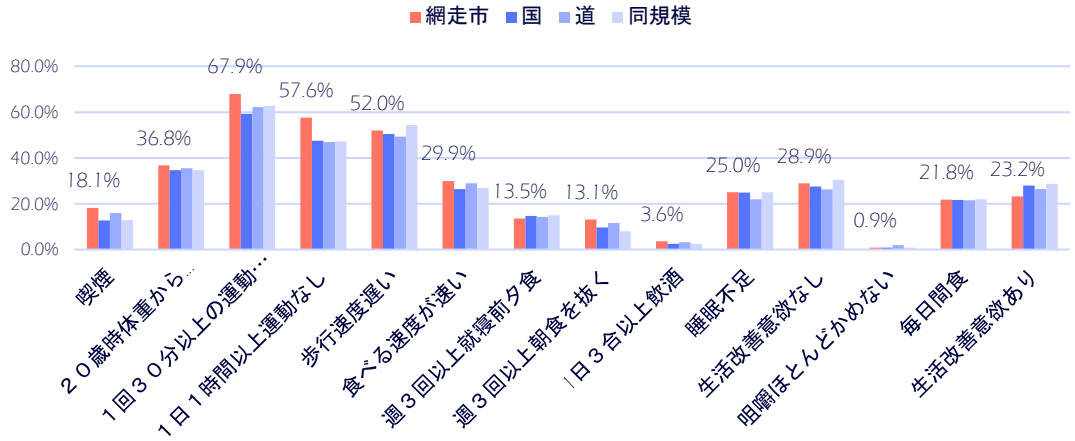
	令和元年度		令和２年度		令和３年度		令和４年度		令和５年度		令和元年度と令和５年度の割合の差
	対象者（人）	割合	対象者（人）	割合	対象者（人）	割合	対象者（人）	割合	対象者（人）	割合	
メタボ該当者	257	18.5%	316	22.8%	278	21.0%	293	21.1%	312	24.1%	5.6%
メタボ予備群該当者	122	8.8%	132	9.5%	129	9.8%	176	12.7%	130	10.0%	1.2%

特定健診での質問票の回答状況から、網走市の特定健診受診者における喫煙や運動習慣、食事、睡眠などの生活習慣の傾向が把握できます。

令和 4 年度の特定健診受診者の質問票から生活習慣の状況をみると、国や道と比較して「喫煙」「20 歳時体重から 10kg 以上増加」「1 回 30 分以上の運動習慣なし」「1 日 1 時間以上運動なし」「歩行速度が遅い」「食べる速度が速い」「週 3 回以上朝食を抜く」「3 合以上飲酒」「睡眠不足」「生活改善意欲なし」「毎日間食」の回答割合が高い傾向にあります。

図表５「特定健診受診者の生活習慣・食生活について」

網走市戸籍保険課医療保険係「第３期保健事業実施計画（データヘルス計画）」より



	喫煙	20 歳時体重から 10kg 以上増加	1 回 30 分以上の運動習慣なし	1 日 1 時間以上運動なし	歩行速度遅い	食べる速度が速い	週 3 回以上就寝前夕食	週 3 回以上朝食を抜く	1 日 3 合以上飲酒	睡眠不足	生活改善意欲なし	咀嚼ほとんどかめない	毎日間食	生活改善意欲あり
網走市	18.1%	36.8%	67.9%	57.6%	52.0%	29.9%	13.5%	13.1%	3.6%	25.0%	28.9%	0.9%	21.8%	23.2%
国	12.7%	34.6%	59.3%	47.5%	50.4%	26.4%	14.7%	9.7%	2.5%	24.9%	27.5%	0.8%	21.7%	28.0%
道	15.9%	35.5%	62.2%	46.9%	49.3%	28.9%	14.3%	11.6%	3.2%	21.9%	26.3%	2.0%	21.5%	26.4%
同規模	12.9%	34.7%	62.7%	47.3%	54.4%	26.8%	15.0%	7.9%	2.5%	25.0%	30.5%	0.9%	21.9%	28.7%

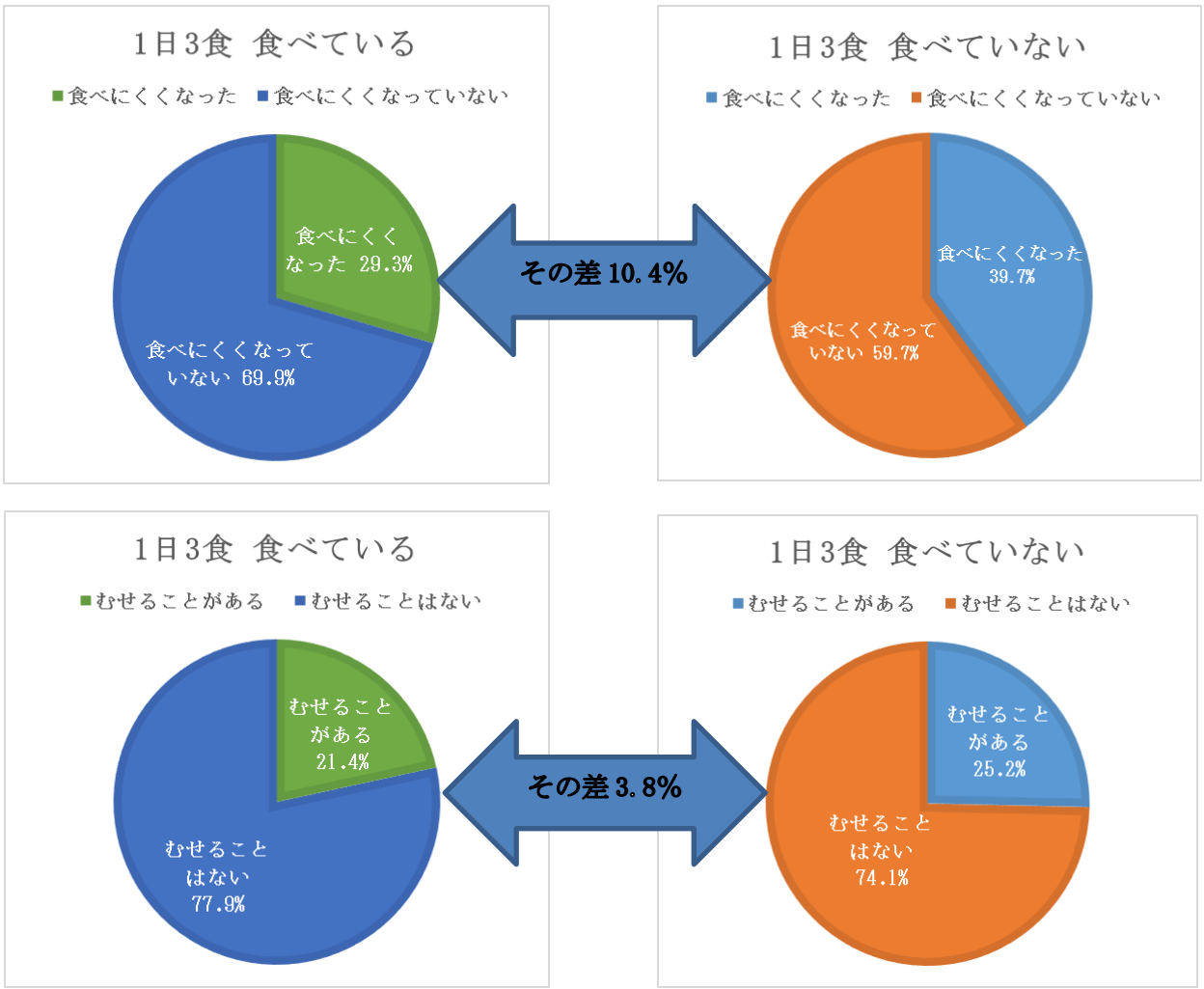
全国の 65 歳以上の一人暮らしの高齢者は男女ともに増加傾向にあり、昭和 55 年には 65 歳以上の男女それぞれの人口に占める割合は男性 4.3%、女性 11.2%であったものが、令和 2 年には男性 15.0%、女性 22.1%となっています。

また、網走市の単身高齢世帯は平成 22 年で 1,672 世帯でしたが、令和 2 年では 2,383 世帯と増加しており、市全体の 3 分の 1 に相当する割合となっています。

一人暮らしの高齢者は、「孤食」の割合が高くなり、結果として「欠食」が増え、1 回の食事量が少なくなるほか、栄養バランスの偏り、食欲不振になる等の問題が挙げられます。

市介護福祉課で実施した、介護予防に関する調査によれば、65 歳以上の高齢者においては、“1 日 3 食食べていない”人は、回答全体の 3 割を超え、「固いものが食べにくくなった」「お茶や汁物等でむせることがある」と回答する方も増加する傾向にあり、高齢者特有の課題として「咀嚼能力の低下」「消化・吸収率の低下」「運動量の低下」が挙げられることから、年齢だけでなく、個々の高齢者の特性に応じて生活の質（QOL）の向上を図るとともに、昨今問題となっている「フレイル」の予防と併せて、食育を推進する必要があります。

図表 6 「65 歳以上の「1 日 3 食食べている」ことと健康課題の関連について」
網走市介護福祉課高齢者福祉係「令和 4 年度介護予防把握事業調査結果」より



全国では、20 歳以上の糖尿病が強く疑われる者及び可能性が否定できない者が約 2,000 万人いると推計されています。食塩摂取量の減少に向けた取り組みから、健康に資する食育に対しての無関心層への啓発を含め、適切な栄養・食生活情報の提供方法の

開発など自然に健康になれる食環境づくりを目指し、管理栄養士が食育に関する普及や啓発活動を推進するとともに、市が行っている健康診断に合わせて、一人ひとりの健康状態に応じた栄養指導等の充実を図り、生活習慣病の予防等や健康寿命の延伸につながる食育を推進することが必要です。

２．栄養バランス

生涯にわたって心身の健康を確保しながら、健全な食生活を実践するためには、国民一人ひとりが栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要です。その実践のために国は、健康寿命の延伸と健康格差の縮小を目指す「健康日本２１（第三次）※[10]」を掲げ、食塩摂取量の減少、野菜や果物を多く摂取することを栄養・食生活に関する目標としています。

令和元年の国民健康・栄養調査では、20～40 歳代の若い世代ほど、野菜の摂取量が低く、バランスのよい食事がとれていない割合が高い傾向にあることが判りました。

また、最近は「健康」「血圧」「ダイエット」などに関する「食」について、インターネットやマスメディア、SNS 等、様々な媒体で情報を得ることができる反面、「これさえ食べれば大丈夫」という食品や情報を求め、場合によっては食生活の混乱を招く恐れも出てきています。

網走市では「あばしり版食事バランスガイド」を作成し、心身ともに健康な生活を送るため、毎日の食事バランスの目安として市民に活用いただいております。

様々な方法で食に関する正しい情報を提供し、バランスの良い食事が心と身体の健康を維持できることを学び、実践する力を育むことが必要です。

３．食を大切にする意識

地球規模の気候変動の影響の顕在化などから、近年、国際的に食品ロス削減をはじめとする持続的な開発目標（ＳＤＧｓ※[11]）への関心が高まっています。本来は食べられるのに捨てられている「食品ロス」は、国の推計は全国で 472 万トン（令和 4 年度）発生し、国民一人当たりに換算すると、1 年間で 38kg を廃棄していることになります。内訳は、事業系廃棄物に由来するものが 236 万トン、家庭系廃棄物に由来するものが 236 万トンとなっています。

図表７「令和 4 年度 食品ロスの発生量と内訳」（消費者庁ホームページより抜粋）

<table>
<tr><td rowspan="5">食品ロス量
472 万トン</td><td colspan="2">家庭系食品ロス量
236 万トン</td><td rowspan="5">→国民一人当たり食品ロス量
・年間約 38kg
・１日約 103g
1 日あたり「おにぎり」1 個を捨てていることに！</td></tr>
<tr><td rowspan="4">事業系
食品ロス
236 万トン</td><td>食品製造業
117 万トン</td></tr>
<tr><td>外食産業
60 万トン</td></tr>
<tr><td>食品小売業
49 万トン</td></tr>
<tr><td>食品卸売業
10 万トン</td></tr>
</table>

食品ロス発生の内訳は、「家庭」が最も多く、食品製造業、外食産業が続いています。家庭系では、食品廃棄物のうち、全体の約 3 分の 1 が食べ残しや直接廃棄（食品を未利用のまま捨てること）などによる食品ロスとなっています。

このことは、ただ「もったいない」というだけではなく、そこにはごみ処理にかかる

コストや、埋め立てによる環境負荷、食糧を輸入に頼る一方でその多くを廃棄しているという無駄などがあります。

網走市では、市社会福祉協議会で、家庭等で食べきれずに余っている未開封の食品を持ち寄り、食の支援が必要な方や福祉施設等に寄付をする「フードドライブ」を実施し、地域の支えあいの輪を広げながら、食品ロスを減らす取り組みを進めました。

また、北海道では、「北海道食品ロス削減推進計画」を策定し、10 月を「食品ロス削減月間」、10 月 30 日を「食品ロス削減の日」とし、家庭でできる食品ロス削減の取り組みをまとめた「家庭 5 箇条」などの集中的な普及啓発を行ったほか、12 月～1 月には、「年末年始食べきりキャンペーン」として、忘年会や新年会などの宴会が増える年末年始の食品ロスを減らすため、宴会時の食べ残しを減らす取り組みをまとめた「宴会 5 箇条」などの集中的な普及啓発を行っています。

こういった取り組みにより、課題意識を醸成し、市民の食を大切にする意識の普及啓発を図ることが必要です。

４．食文化

北海道は、自然に恵まれ、四季折々の旬を感じさせる多彩な食材の宝庫であり、農林水産物などの生産現場が身近にあることから、消費者と生産者が接しやすい地域性を持っています。特に、食料自給率については、令和 3 年度では 223％と 5 年連続で全国一となる一方、日本全土での食料自給率は 38％と諸外国と比べても低い水準となっており、食料自給率の向上と食料安全保障の強化に向けて、北海道の役割は大きいといえます。

当市も、農業、漁業の一次産業を中心に発展してきた有数の食料生産基地で、広大な農地やオホーツク海・湖から提供される新鮮な農産物や水産物を家庭でも味わってきました。

また、積雪寒冷の気候もあって、生産される食料の保存方法や調理方法にも工夫を凝らしながら、地域性豊かな食文化も残されています。

例えば、鯨汁などの鯨を使った料理や、鮭鍋、だんご汁、イモ団子、とろろご飯、ジンギスカンなど昔から食卓を賑わしていた郷土色豊かな日常食や、正月、お祭りなどの行事の際に食べられていた雑煮、ちらし寿し、赤飯、なますなどの伝統食は、それぞれの家庭の味でもあり、大人になっても忘れられない味といえます。また、塩鮭、鮭のつけ焼き、筋子、山菜塩漬け、するめ、イカ塩辛、飯寿しなどの保存食も網走の風土がもたらした貴重な食文化です。さらに、地場産食材の使用を条件とした網走モヨロ鍋※[12]、オホーツクザンギ丼※[13]、網走ちゃんぽん※[14] に代表される新ご当地グルメなど、新たな食文化も生まれてきていますが、環境の変化に伴い、一部のご当地グルメについては、レシピの見直しなども行われています。

また、「行者菜」や「ホタテ」等、地域特有の食材を活用した「ふるさと給食」の実施により、子どもたちが地域の産物・食文化への理解を深める機会を創出しています。

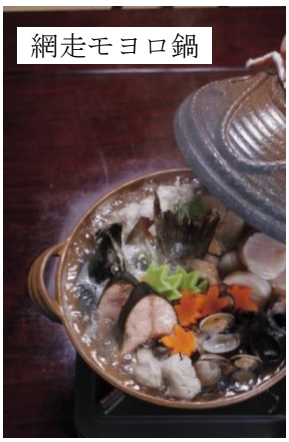
最近では、網走市文化連盟により、地域特有の食文化を広く知ってもらうことを目的に、捕鯨基地網走の伝統的な食文化となっているクジラ料理を市民に紹介する取り組みが行われました。

こうした地域性豊かな食文化を失うことなく後世に伝承するためにも、地域の郷土料理や伝統食などの貴重な食文化に接する機会を持ちながら、生産者（団体）と連携した「地産地消※[15]」を促進することが大切です。

図表８「網走の食材、食文化」

じゃがいも畑

ながいも


網走モヨロ鍋

網走ちゃんぽん

オホーツクザンギ丼

５．食の安全・安心

食品表示法の制定、改正により、栄養成分表示の義務化、機能性表示食品制度の導入、全ての加工食品への原料原産表示の義務化など食に関する新たな情報が増えています。

また、人工調味料や食品添加物の安全性についても、様々な指摘や意見が示されております。そうした情報は、インターネットや SNS の普及により容易に入手できる環境となっていますが、その中から食に関する正しい情報を選択し、いかに理解するかが課題となります。

健全な食生活を実践するためには、一人ひとりが食の生産から消費に至る幅広い段階において、食の循環や環境との関係、地域の食文化、食品の持つ栄養や機能性、災害時の食料の大切さなど、様々な視点から食に関する「正しい知識を得ること」と「理解を深めること」が重要です。

こうした中で、北海道は、道民の健康を守り、消費者から信頼される安全で安心な食品の生産と供給を目指して、平成 17 年 3 月に「北海道食の安全・安心条例※[16]」を制定しました。

そして同年 12 月には安全な食品の生産流通を確保するための検査・監視や衛生管理を徹底するため「北海道食の安全・安心基本計画※[16]」が策定され、現在、第 5 次の計画(令和 6～10 年度)を推進しており、食への安全・安心を確保するための施策を実施しているところです。

食料生産基地でもある当市においては、農地や海、湖、河川などの農水産業の基盤の安全性の面からも、環境保全の視点がますます重要になります。

こうした点から、相互理解を図る上で、市民（消費者）と生産者との交流・連携が大切です。

Ⅲ．目標

１．計画の基本理念

心を育てる食育

網走市はオホーツク海から開けた地域で、先人の開拓の鎚音とともに、内陸部に発展しました。そこでは、開拓者たちの出身地の食と、この地で生産される食材とが融合した食文化に発展してきました。

当市の食育の基本は、こうした地域の食を基盤にして、人々の生産・加工の営みと健康で文化的な生活を実現するところにあります。

また、世界で唯一日本人だけが使う“いただきます”や“ごちそうさま”という言葉の意味である、料理を作ってくれた人への感謝、食材を生産した人への感謝、食材そのものへの感謝、人が人として生きていく上で、全てのものに感謝するという日本古来の美しい伝統と文化の「心」を育て、継承することも重要です。

健康を支える食育

食育は、食生活や栄養バランスなどについて、正しい知識を蓄積し、実践していくことで、一人ひとりの「からだ」の健康づくりを支えることも担っています。

また、網走市では、「朝食を毎食食べる」子どもが、小学生、中学生ともに全国平均を下回っています。朝食を毎日食べることは、心と体の成長と健康、栄養バランスに配慮した食生活や基本的な生活習慣を身に付ける観点から非常に重要ですので、引き続き、網走市としては、子どもの朝食欠食をなくすことを目標とするとともに、食育を通して、日々の生活習慣などを見直し、メタボリックシンドロームの改善や健康寿命の延伸などを目指していくことで、これから先の健康で元気な市民生活につなげていきます。

以上のことより、当市が目指している方向性に沿い、本計画の基本理念を、第３次計画より継続して次のとおり掲げることとします。

第４次網走市食育推進計画 基本理念

「こころも　からだも　食が育む
元気なあばしり」

この計画では、市民一人ひとりが心を育て、健康を支える食育の大切さに関心を持つとともに、各分野の関係者・団体等との連携を図りながら、元気なあばしりを目指します。

２．食育の基本目標

市民一人ひとりが「食」を楽しみ、感謝し、生涯にわたって健康な心と体で豊かな生活を送るため、継続的に食育を推進するための基本目標を次のとおりとします。

基本目標①・・・食を通じて健全な心身を育む

- 健康寿命※[17]を延ばす知識の獲得と習慣の実践
- 規則正しい食生活を身につける
- 栄養バランスの取れた食事の実践
- 朝食の重要性の普及と実践

基本目標②・・・地域の食文化に理解を深め、守り、継承する

- 食材（豊富で多様、品質の高さや旬）、伝統食
- 生産者や料理を作ってくれた人の苦労を知り、感謝の心を育てる
- 地域独特の味や調理技術を知る
- 地産地消の理解を深め、実践する
- 地域のイベントを通じた地元食材のＰＲ

基本目標③・・・食に対する正しい知識の普及と実践

- 知識を実践や選択行動に結びつける生活者の育成
- 世代を問わない食育の推進
- 素材選択や調理技術などの教育
- 見た目や目先の簡便性に囚われない知識の習得
- 食料自給率や食品ロス問題への正しい知識の構築と対応の実践
- デジタル化に対応した情報の普及

基本目標④・・・食育の基盤づくりと取り組みの推進

- 食育推進の人材の育成・活用
- 食育連携組織（ネットワーク）の構築と活用
- 食育推進計画の普及啓発、情報発信による食育の促進
- 少子高齢化や新たな社会情勢に対応できる効果的な取り組み
- 多様な暮らしに対応した食育の推進
- 食育月間の取り組みの充実

Ⅳ．食育推進のための施策展開

食育は、食料としての栄養や健康、教育、食文化、農業・漁業などをはじめとする食品関連産業など対象範囲が広く、家庭、学校、地域などでそれぞれ個別的な取り組みが行われてきました。

しかし、日本のライフスタイルが多様化する中で、食の乱れが指摘され、子どもの欠食や肥満、成人のメタボリックシンドロームなどの健康への影響が増加し、また高齢者の健康についても問題となってきています。

また、現代の情報化社会のなかで、食品の安全性や食料自給率などに対する国民の関心が高まる一方、郷土料理、伝統食などの地域の食文化は失われつつあり、さらには新型コロナウイルス感染症の影響により、食育に関する啓発活動の担い手の減少が課題となっています。

こうした食をめぐる環境の変化の中で、これまでも「食育」を推進する各種啓発活動等に取り組んできましたが、当市では効果的な「食育」を推進し、今後も社会情勢等の変化に対応した食育活動を継続していくこととします。

図表９「食育月間(6 月)における啓発活動」
食育祭（左)、食育パネル展（右）

食育講演会（左＝講演会、右＝料理教室）

１．家庭における食育の推進

食事を囲む団らんは、家族や友人等のコミュニケーションを通じて、食の楽しさを実感する貴重な場であるとともに、子どもたちが食に関する知識や食事についての望ましい習慣を学び、自然の恩恵に対する感謝の念と第一次産業等の理解を深めるための大切な機会でもあります。

社会の変容や個人の意識の変化等により、家族のあり方も多様化していますが、家族に限らず、「誰か」と週に一度でも一緒に食事をとる（＝「共食」）ことが、自身の健康や規則正しい食生活、生活リズムにつながることが明らかになっています。

こうしたことから、食育を進める上で最も重要となる家庭での取り組みを次のとおりとします。

（１）食育に関する情報提供

家庭における食事は、1 日の食事の中心となることから、特に栄養バランスに気をつけることが大切です。

国（厚生労働省及び農林水産省）では、栄養バランスの目安として「食事バランスガイド※[18]」を作成しています。また、北海道では道内の主要な食材やメニューを活用した「どさんこ食事バランスガイド※[19]」を策定しています。

また、当市では、網走市食生活改善協議会が中心となり、「あばしり版 食事バランスガイド」を作成しました。

こうした貴重な教材や食育に関する知識を市民にわかりやすく情報提供し、啓発に努めます。また、継続して、市の広報紙やホームページを通じた、食育に関する情報提供を行うほか、「早寝早起き朝ごはん」運動については、学校だけの教育でなく、家庭教育の側面からも取り組むべき課題であることから、普及啓発チラシの配布等により、市民の意識醸成に努めます。

食育に関する取り組みは、ホームページや市のイベントに合わせて普及啓発するとともに、食育推進計画の周知を図ってまいります。

また、より多くの方に「食育」について関心を持っていただくため、一斉配信ツール等を用いたイベント等の情報発信に努めます。

（２）家庭での食育体験の推進

食育の基本となるのは家庭における食事です。様々な行事や学習の機会で得た知識や経験が、家庭に持ち帰り活かされる、つながる取り組みとなるよう努めます。

食卓を囲む家族の団らんや家族そろっての食育体験(共食)は、食事の楽しさを通して、子どもに食の理解を深め、望ましい食習慣を身につけるための大切な場でもあります。

市内では、中央小学校にて給食試食会を実施し、食を通じた交流を行う取り組みや、食べ物を選ぶ力を養う「親子チャレンジクッキング」、日本人が不足しがちなカルシウムを補給するために、乳製品を使用した料理の紹介を行う「生涯骨太クッキング」（いずれも食生活改善協議会主催）など、親子での食事を交えた交流や、調理体験の機会が提供されているほか、市民農園長寿園(市介護福祉課）の開設、保育園(市子育て支援課)での収穫祭などが行われています。

また、地域住民の健康増進等に必要な知識を学び、食生活地区組織活動を行う推進員の担い手確保を図るべく「食生活改善推進員養成講座」を毎年実施しているほか、食育講演会や市・食生活改善協議会による料理教室等の実施により、家族での貴重な食育体験の機会を増やしながら、家庭での食育を推進します。

【参考】

第３次網走市食育推進計画の中で、網走市食生活改善協議会が中心となり、「あばしり版食事バランスガイド」を作成しました。市民の皆さんの毎日の食事バランスの目安にご活用いただいています。

図表 10「親子チャレンジクッキング（左)、「生涯骨太クッキング」（右)」

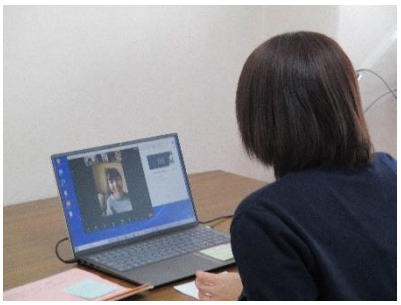
（３）妊産婦・乳幼児の栄養指導

妊産婦や乳幼児期はたくさんの栄養を必要とする時期です。また、楽しい食体験の始まりでもあり、この時期の「食事」は「栄養補給」だけではなく、「かむ力を育てる」「豊かな味覚を育む」「心を育む」「食べる意欲を育む」「生活リズムを整える」ために大切なものです。

市では妊産婦と配偶者を対象としたハローベビークラブ（年４回）でライフステージに合わせた栄養摂取について伝えるとともに、生涯における食事と栄養について考える機会を持てるように図ります。

ナチュラルベビークッキング（離乳食教室：年３回）では「かむ力を育てる」ために適した離乳食の調理見学を行うとともに、「豊かな味覚を育む」ため「出汁のうま味」について説明しています。

（コロナ禍ではオンラインにより実施）



図表 11
「ナチュラルベビークッキング」
（オンラインにより実施（左）
離乳食作成（右））

その他、乳幼児の健診・相談毎に栄養相談の機会を設け、妊婦から幼児期までの食事について安心して進められるように、個人や環境などの多様性を認識しながら、包括的に支援します。

（４）成人を対象とした食生活改善の推進

内臓脂肪型肥満が、糖尿病、高血圧、脳卒中などの生活習慣病の発生リスクを高めることが明らかになっており、メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）は予備群も含めて増加しています。

こうした生活習慣が定着する若い世代から、栄養バランスを考えた健康的な食生活習慣を養うなど、生活習慣病にならないようにすることが大切です。

男性を対象とした「メンズキッチン」、学生や働き盛りの世代を対象とした「ワンデイシェフの日」（食生活改善協議会主催）では、栄養バランスや、食生活に興味を持ってもらい、メタボリック症候群の予防にも役立ててもらうための講習など

が取り組まれています。また、様々な生活習慣病を回避するために、健康日本２１で設定されている野菜摂取量１日 350g を基に、当市で展開している「あばしりベジラブル運動」を積極的に推進します。

こうした講習会や地元食材を使った健康レシピの提供、「市民健康まつり」や食育月間の取り組みを通じて、食生活改善を推進します。

図表 12「ワンデイシェフ（左)、男性の料理教室(右上)
ベジラブル運動ロゴ(右下)」

（５）高齢者の健康増進の強化

高齢期の口腔機能低下によるオーラルフレイルに伴い、食事量が減少し、低栄養になることは、要介護などのリスクにつながることから、加齢に伴う身体の変化を理解した上で、健康寿命を延ばすことの重要性や、健康づくりと介護予防に向けた食育の必要性について、理解の促進をはかることが大切です。

高齢者を取り巻く様々なリスクの回避と健康づくりに向けて、高齢者向けの料理教室、8020 運動、オーラルフレイル対策等の情報周知のほか、個々の特性に合わせた生活の質（QOL）の向上を目指します。

図表 13　高齢者向け料理教室「シニアカフェ（左)、シニア料理教室(右)」

２．保育所・幼稚園等における食育の推進

心身の発展、成長が著しい幼児期は、保育所・幼稚園等や家庭において、様々な食体験に取り組みながら、健康的な食習慣を身につけることが大切です。

また、人間形成の初期段階として、豊かな人間性の育成にも努めることが重要です。

（１）保育所・幼稚園等の給食を活用した食育の推進

保育所や幼稚園等では、子どもの味覚を育て、楽しく食べる力を育むための取り組みが重要です。

昼食時などに、紙芝居、絵本などを使って食事のマナー、食材の知識についての食育指導が行われているほか、保育所では豆まきや餅つきなどの伝統行事体験を給食に取り入れたり、また、幼稚園等でも「ひなあられ」を提供したりするなど行事食を大切にしています。

今後とも、こうした給食の行事食や旬の食材の地元調達などに配慮した食育の推進が必要です。

（２）食育体験活動

保育所・幼稚園等では、野菜の栽培・収穫から調理まで行う食育体験も実施されており、自分で育て、自分で料理して食べることで、食に対する興味を持たせる効果が表れています。

こうした体験活動は、子どもの五感を使った総合的な食育として、今後とも多彩な取り組みが必要です。

（３）保護者への啓発

保護者に対して、給食だよりや園だより、給食の現物提示などを通して、栄養バランスなどの食に関する情報を提供する等、食育に関する啓発が行われていますが、保護者と連携した家庭内の食育の推進がますます重要です。

３．学校における食育の推進

文部科学省の「学習指導要領」では、「学校における食育の推進」という概念を明確に位置づけており、食育に対する指導の充実がうたわれています。

体力、運動能力が急速に高まる小中学生の時期は、学校と家庭の連携により望ましい食習慣を身につけることが大切です。

厚生労働省の調査によれば、21 時前に就寝する子どもは 5 人に一人以下であり、子どもの生活リズムが年々夜型の傾向となっていることが明らかになりました。これに関連して、「食欲がない」「食べる時間がない」等の理由で、小中学生の朝食の欠食率が改善されていない状況が続いているといわれています。

子どもの生活習慣の確立や生活リズムの向上につながる国民運動として、「早寝早起き朝ごはん」運動が全国で進められています。

当市においても、学校、家庭、地域の連携した具体的な運動が望まれます。

また、学校においては、給食、学習教材、体験施設、栄養教諭・養護教諭などによる総合的な食育指導が効果的です。

（1）学校給食を活用した食育の推進

学校給食は、子どもの健康の保持増進のほか、食に関する指導を効果的に進める上での生きた教材として、教育的意義が大きいといわれています。

当市の小中学校給食は、網走産小麦を使用したパンなど、地場産、道内産の食材を優先的に取り入れた給食を実施しています。

図表 14「学校給食における食育講話」

鮭（左）、ホタテ（右）に関する講話

行者菜に関する講話

また、農協や漁協、生産者や加工・販売業者など関連する関係者との連携により、地場産食材の利用や、地元産食材に関する講話などを実施しています。ふるさと給食では、サケ、ホタテ、長天、くじらや、あばしり和牛のコロッケ、春小麦を使ったラーメンなど、地元の食材を活用した様々な工夫を凝らした給食が実施されています。

「野菜の日給食」では、農協と生産者の協力を得て、地場産の野菜に親しむことができる給食を提供しているほか、特別授業として、特産のホタテと行者菜について、農家や漁師の講話を受けた後に給食を食べる取り組みを実施し、子どもたちに地場産業について知ってもらう機会を創出しています。

こうした地場産物の活用は、新鮮で、安全な食材が確保されるとともに、子どもが地域の自然、食文化、産業などへの理解を深めることができることから、今後とも農漁業者や流通関係者と連携し、利用の拡大を図ります。

また、栄養バランスのとりやすい米飯給食や地元の伝統的な食文化を継承するための郷土料理の献立化についても推進します。

（2）様々な体験活動を通じた食育の推進

学校では、食への関心と理解を深めるための様々な体験活動が行われています。

南小学校では、「おいしいまち網走」というキャッチフレーズから、網走市の特産品のすり身や蒲鉾の学習をきっかけに、食生活改善協議会の方のアドバイスを頂きながら、海産物を活用した調理のレシピを考え、調理、試食会を行う内容で、総

合学習を行いました。
　子どもの考えたレシピの中から可能なものは、給食のメニューとして全校児童に提供し、子どもが網走の食文化について考えるきっかけとなりました。
　また、市の社会教育事業である「あばしり学」でも、網走発祥の加工品である冷凍すり身と、その原材料であるスケトウダラについて学習を深める取り組みが行われました。
　このような、網走の基幹産業である農業・漁業への理解を深め、地元の伝統的な食文化に接する、また、環境に関する視点も持った食育体験活動を学校、家庭、地域と生産者との連携で、積極的に推進します。

図表 15「南小学校総合学習」

図表 16「あばしり学」

（３）望ましい食習慣や知識の習得
　子どもの食育指導は、健康的な食習慣を身につけさせる上で大切です。
　学習指導要領の中でも、学校における食育の推進について、適切に行うこととし、また、家庭や地域社会との連携を図りながら日常生活の中で実践を促し生活の基礎が培われるよう配慮することと記載されています。
　現在、学校では、総合学習や給食時において、栄養教諭などによる食習慣や栄養、衛生などに関する授業が行われています。
　また、保護者に対しては、給食だよりによる食育情報の提供を行っているほか、給食試食会や懇談会での意見交換で家庭と連携を図っています。
　こうした食育指導のほか、やせ、肥満、偏食、アレルギーなど子どもが抱える個々の問題に適切に対応するため、学級担任、栄養教諭、養護教諭が学校医（医療機関）と連携し、保護者への専門的な指導・助言を積極的に推進します。

４．地産地消の促進

　網走の豊かな自然や気候風土の中で生産･収穫された食材等を大切にし、消費者と農漁業者の信頼関係を築くことで、「食」と「農水産物」の一体感を醸成し、地場産農林水産物の消費及び利用を促進し市民が健康で充実した食生活を営むことを目標とします。

（１）安全・安心な農水産物の生産・流通・消費の促進
　市民が新鮮で安全･安心な地場産農水産物による食生活を楽しむことができるよう、地場産農水産物の安定生産・安定供給並びに地域内流通が図られるよう支援す

るとともに、消費者と農漁業者の理解を深め、生産・収穫の基盤となる地域の環境の保全が図られるよう支援します。

（２）地産地消と健康づくりの促進

地域で生産される食料を積極的に消費するとともに、家庭・学校・地域等の連携により食の重要性に対する理解を深め、新鮮な旬の地場産農水産物などを活用した健康で豊かな食生活の実践に努めます。

図表 17「けがに(上左)、ワカサギ(上中央)、鯨ベーコン(上右)、
ホタテ貝柱(下左)、行者菜(下中央)、もち麦(下右)」

また、「食育祭」を開催し、市民が地産地消について関心を高め、食育について学ぶ機会を創出するほか、食育と木育を組み合わせた「アウトドアキッチン」の実施により、美岬の森林散策・ヤチダモ見学、レイクサイドパークでの地元食材を使った調理体験を通して、自然の中での食育に取り組むことで、豊かな心と思いやりや優しさの育成を図っています。

その他、令和５年度より網走市文化連盟で取り組みを開始した網走の伝統的な食文化の保存伝承を目的とした事業など、市民の食文化に対する学習や交流活動への支援を通して、地域固有の食文化の推進に努めるほか、地場産品を活用した商品を販売している団体との連携、食を含めた地域特有の様々な文化の学習・継承や、行者菜やもち麦など新たな地場産品の普及啓発に取り組みます。

図表 18
「木育×食育　アウトドアキッチン」

図表 19
「網走市文化連盟　市民文化交流行事」

５．生産者と消費者の交流をとおした食育の推進

食を生み出す場としての農業・漁業に関する理解が大切なことから、生産者と消費者との顔が見える関係を築くことによって、交流を促進していくことが必要です。

具体的には

・鮭丸ごと料理教室（網走市食生活改善協議会主催）による、地場産品を用いた料理の普及、啓発。
・生産者や食品製造・加工・流通・飲食業種等との連携による食育の推進。
・食育に関する事業を実施する際に、生産者や自治体、大学、さらには様々な関連団体等が、互いに協力や支援を得られる体制作りに取り組みます。

図表 20「ワカサギの氷下漁(上左)、ホタテの水揚げ(上右)、大麦畑(下)」

図表 21「鮭丸ごと料理教室」

６．地域における食育の推進と連携

地域において食育を推進するためには、各家庭や学校、業種毎の生産者、食品関連企業をはじめ、保健・医療機関、大学、行政に至るまで幅広い情報の交流が必要です。

教育・福祉・保健・産業・環境などの様々な分野の取り組みについて食育関係機関・団体が共有し、新たな連携へつなぐなど、総合的な視点で食育を推進していきます。

特に、網走市食生活改善協議会とは、各種料理教室や市主催のイベント等、様々な事業を通じて、食を通した地域の健康づくりと食育の推進を目的に、連携を図っています。

また、網走桂陽高等学校と市内業者が共同開発した「あばしりポテトチップス」が、商業高校フードグランプリに出展したほか、日本体育大学附属高等支援学校の生徒が、自身で育てて収穫したブドウを使い、道内企業と連携してワインの醸造をおこなうなど、地元学校による地場産品を活用した取り組みが行われています。

ほかにも、食育のなかでも、食べることとともに「食べ残し」「食品ロス」など、食べ物を大切にすることへの関心が高まってきています。社会的な視点から新たに課せられた課題として注目し、地域と連携した取り組みが必要です。

（１）地域で取り組む食育の基本

当市の食育は、市民が健康的な食生活習慣を養い、地域の食文化を大切にしながら、「地産地消」を進めることを基本とします。

具体的には

・情報の集約・発信方法の検討及びポータルサイトの充実
・食育体験受入体制の整備促進
・高齢者ふれあいの家や寿大学における健康教育を通じた食育の推進
・東京農業大学での収穫祭との連携
・郷土料理、伝統料理など地域食文化の次世代への伝承
・街頭ＰＲや市内飲食業界の協力により生活習慣病の改善・予防についての市民への意識づけを図る「ベジラブル運動」の推進
・食育担い手の育成と活用
・「食育月間」期等の、地域のイベントを通じた地元食材のＰＲ（情報発信）
・学校による新たな食品開発を通した「地産地消」の取り組み

図表 22「地域で取り組む食育」（麦フェス(左)、寿大学での講話(右)）

（２）社会的課題への取り組みとしての食育

本来は食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」について、平成 27 年 9 月に国際連合で採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」で定められている「持続可能な開発目標」（Sustainable Development Goals：SDGs）のターゲットの 1 つに、2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食品廃棄物を半減させることが盛り込まれるなど、国際的な食品ロス削減の機運が近年高まっています。

北海道では、家庭の食品ロスを減らす「家庭 5 箇条」により、食品ロス削減に取り組む「どさんこ愛食食べきり運動」を推進しており、当市においても、道の取り組みとの連携や、社会福祉協議会と連携したフードドライブの取り組み等により、食品ロス問題への意識を醸成していきます。

図表 23「北海道食品ロス削減　啓発ポスター」

用語説明

1「食育基本法」
　国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育てることができるように食育を総合的かつ計画的に推進することを目的に、平成17年6月に制定された法律。基本法では、食育の定義を、①生きる上での基本であって、知育・徳育及び体育の基礎となるべきもの、②さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習慣にし、健全な食生活を実践することができる人間を育てることとしている。

2「第4次食育推進基本計画」
　食育基本法により食育施策の基本方針や目標値が盛り込まれた計画。平成18年3月に決定された最初の計画の期間が平成22年度末に終了し、第2次計画が平成23年度から平成27年度、第3次計画が平成28年度から令和2年度、現在、令和3年度から令和7年度にかけて第4次計画期間中。

3「第5次北海道食育推進計画」
　食育基本法第17条第1項に基づく都道府県推進計画に位置づけられる北海道の計画。「どさんこ食育推進プラン」として、令和6年度から令和10年度（5年間）を対象に策定された。

4「網走市総合計画」
　めざすまちの姿～新しい将来像～を「豊かな自然にひと・もの・まちが輝く健康都市網走」として、実現に向けた５つの目標が設定されている。網走市で昭和42年以来5期にわたり、まちづくりの長期指針として策定されており、平成30年度から平成39年度までを計画期間とする第6期総合計画が策定された。

5「網走市民健康づくりプラン」
　平成13年に、市民が健やかで心豊かに暮らす元気な網走市の実現を目指して「網走市民健康づくりプラン」を策定し、平成23年度から平成32年度の10年間を対象に「プランⅡ」を策定、現在、令和3年度から令和12年度を対象とした、「第3期網走市民健康づくりプラン」の計画期間中。

6「孤食」
　一人で食事をとること。特に食事の際に孤独を感じてしまう「寂しい食事」のこと。

7「個食」
　家族が一人ひとり違う料理（献立）をとること。

8「早寝早起き朝ごはん」
　子どもの基本的な生活習慣の確立や生活リズムの向上のために、平成18年度から始められた民間主導の国民運動で、ＰＴＡ、メディア、有識者、市民活動団体、教育、スポーツ、文化関係団体、食育推進団体、行政等、幅広い関係団体が参加する「早寝早起き朝ごはん」全国協議会が設立されている。

9「メタボリックシンドローム」
　内臓脂肪が蓄積することによって、血圧、血糖が高くなり、血中の脂質異常などをお

こし、食事や運動などの生活習慣を改善しなければ、心筋梗塞や脳卒中などがおこりやすくなる状態を指す。

10「健康日本２１」
「21 世紀における国民健康づくり運動」健康寿命の延伸等を実現するために、具体的な目標等を提示することにより、国民が一体となった健康づくり運動を総合的かつ効果的に推進し、健康づくりに関する意識の向上及び取り組みを促そうとするもの。現在、令和 5 年度から令和 17 年度にかけて第 3 次計画期間中。

11「ＳＤＧｓ」
「Sustainable Development Goals」の略称で、日本語に直訳すると「持続可能な開発目標」という意味を表す。SDGs には 2030 年までに達成すべき 17 の目標が掲げられており、これらは 2015 年に開催された国連サミットにおいて採択された。

12「網走モヨロ鍋」
オホーツクサーモンをはじめとする恵み豊かなオホーツクの魚介類と網走発祥のすり身を、オホーツク土器に見立てた特製の鍋でいただく新ご当地鍋。

13「オホーツクザンギ丼」
網走産のオホーツクサーモン（カラフトマス）の美味しさを広く知ってもらうために開発された新ご当地グルメ。北海道米を使用し、地元産のながいも、山わさびを添える。

14「網走ちゃんぽん」
「焼きちくわの長さ日本一」のたたかいを通じて交流が始まった、長崎県雲仙市と網走市が互いに協力して生まれたご両地グルメであり、網走の食材を使ったちゃんぽん。

15「地産地消」
「地場生産－地場消費」を略した言葉で、地元でとれた生産物を地元で消費するという意味で使われる。消費者の食料に対する安全・安心志向の高まりを背景に、より積極的に、生産者は消費者が求める安全・安心な食料を生産し、消費者はそれを消費することにより生産者を支えるという好循環を築いていくことが重要となっている。

16「北海道食の安全・安心条例」「北海道食の安全・安心基本計画」
平成 17 年 3 月に制定された条例であり、道では、この条例に基づき、「北海道食の安全・安心基本計画」を策定し、食の安全・安心の確保に向けた施策を総合的かつ計画的に施策を推進している。

17「健康寿命」
健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間。健康寿命を延ばすことは、個人の生活の質の低下を防ぐ観点からも、社会的負担を軽減する観点からも重要である。

18「食事バランスガイド」
厚生労働省と農林水産省の共同により平成 17 年 6 月に策定されたもので、望ましい食生活についてのメッセージを示した「食生活指針」を具体的な行動に結びつけるもの

として、1 日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかの目安を分かりやすくイラストで示したもの。

19「どさんこ食事バランスガイド」

北海道健康増進計画にある「すこやかほっかいどう 10 カ条」の中で「スタートは朝食、楽しい 1 日！」を掲げている。このことを実践するため「北海道」の食材を用いた健康メニューを北海道版の「食事バランスガイド」としてまとめたもの。

網走市食育推進会議設置要綱

（設置）

第１条　食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）第１８条第１項に規定する市町村食育推進計画を策定し、当市の食育に関する事項を推進するため、網走市食育推進会議（以下「推進会議」という。）を置く。

（所掌事項）

第２条　推進会議は、次に掲げる事項を所掌する。

（１）　網走市食育推進計画を作成すること。

（２）　前号の食育推進計画の推進に関する重要事項について、調査審議すること。

（３）前２号に掲げるもののほか、食育の推進に関すること。

（組織等）

第３条　推進会議は、次に掲げる者のうちから、市長が委嘱する委員２０人以内をもって組織する。

（１）　学識経験者

（２）　教育関係者

（３）　生産者団体関係者

（４）　経済団体関係者

（５）　健康推進関係者

（６）　食育推進関係者

（７）　消費者団体関係者

（８）　本市に住所を有する満１８歳以上の者であって、市長が行う公募に応じたもの

（９）　その他市長が適当と認めた者

２　委員の任期は、２年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

３　委員は、再任されることができる。

（会長及び副会長）

第４条　推進会議に会長及び副会長１人を置き、委員の互選によりこれを定める。

２　会長は、会務を総理し、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は、その職務を代理する。

（会議）

第５条　推進会議の会議は、会長が招集する。

２　会議は、会員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　会議の議事は、出席した会員の過半数で決し、可否同数のときは、会長の決するところによる。

４　会議は、必要があると認めるときは、関係者の出席を求めて意見を聴き、又は関係者に対し資料の提出を求めることができる。

（事務局）

第６条　推進会議に事務局を置く。

２　事務局は網走市健康福祉部健康推進課内に置く。

（委任）

第７条　この要綱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、会長が会議に諮って定める。

附　則

この要綱は、平成１９年１１月１３日から施行する。

附　則

この要綱は、平成２９年４月１日から施行する。

附　則

この要綱は、令和５年１０月１日から適用する。

網走市食育推進計画庁内検討委員会設置要綱

（設置）

第１条　網走市食育推進計画の策定等に当たり、関係各課等の連携を密にし、その円滑かつ効率的な検討を行うため、網走市食育推進計画庁内検討委員会（以下「検討委員会」という。）を設置する。

（所掌事項）

第２条　検討委員会は、網走市食育推進計画の策定等に関し、次の事項を所掌する。

（１）食育推進計画の基本方針および基本構想に関すること。

（２）食育推進計画素案の作成

（３）その他必要とする事項

（組織）

第３条　検討委員会は、委員長、副委員長および委員をもって組織する。

２　委員長は、健康福祉部長とする。

３　副委員長は、健康福祉部参事監とする。

４　委員は、別表１に掲げる職にある者をもって充てる。

（会議）

第４条　検討委員会の会議は、委員長が必要に応じて招集し委員長を議長とする。

２　検討委員会に研究会を置く。

（研究会）

第５条　研究会の委員は、別表２に掲げる職にある者をもって充てる。

２　委員長は、必要があると認められるときは、研究会に委員以外の職員の出席を認めることができる

（庶務）

第６条　検討委員会及び研究会の庶務は、健康推進課において処理する。

（その他）

第７条　この要綱に定めるもののほか、検討委員会の運営に関し必要な事項は委員長が定める。

附　則

この要綱は、平成１９年１１月１３日から施行する。

この要綱は、平成２６年１２月１日から施行する。

この要綱は、平成２９年４月１日から施行する。

この要綱は、平成３１年４月１日から施行する。

この要綱は、令和６年１月１日から施行する。

別表１

網走市食育推進計画庁内検討委員会

委員長	健康福祉部	健康福祉部長
副委員長		健康福祉部参事監
委　員	市民環境部	市民活動推進課長
		生活環境課長
	健康福祉部	健康推進課長
		介護福祉課長
		子育て支援課長
	農林水産部	農林課長
		水産漁港課長
	観光商工部	観光課長
		商工労働課長
	教育委員会	学校教育課長
		社会教育課長

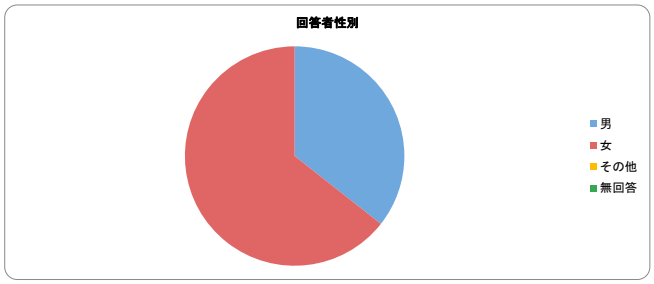
別表２

網走市食育推進計画庁内検討委員会研究会

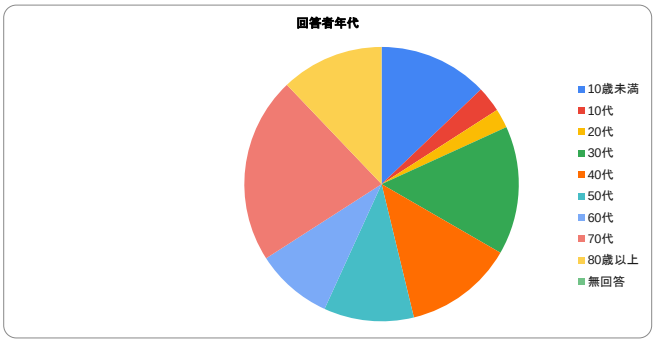
会　長	健康福祉部	健康推進課長
副　会　長		健康推進課参事
委　員	市民環境部	市民活動推進課市民活動推進係長
		生活環境課清掃リサイクル係長
	健康福祉部	健康推進課保健衛生係長
		健康推進課健康推進係長
		介護福祉課高齢者福祉係長
		子育て支援課こども家庭係長
	農林水産部	農林課農業振興係長
		水産漁港課魚政係長
	観光商工部	観光課観光振興係長
		商工労働課商工労働係長
	教育委員会	学校教育課庶務係長
		社会教育課生涯学習係長

令和６年度「食育アンケート」実施結果

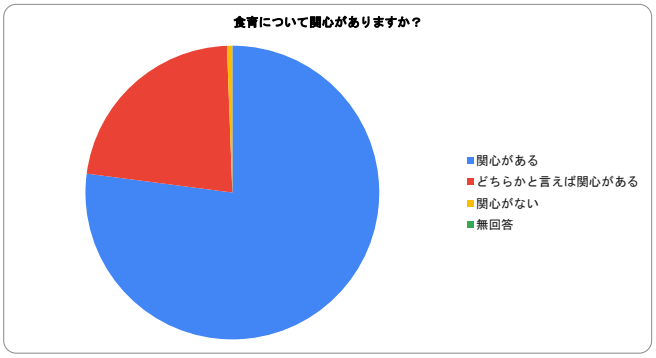
質問	回答	回答数
Q1.性別	男	47
	女	85
	その他	0
	無回答	0



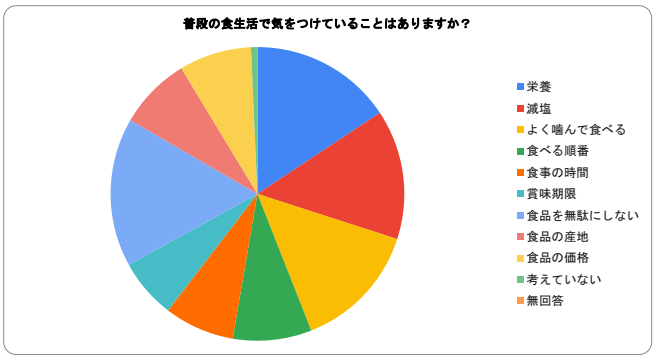
質問	回答	回答数
Q2.年代	10歳未満	17
	10代	4
	20代	3
	30代	20
	40代	17
	50代	14
	60代	12
	70代	29
	80歳以上	16
	無回答	0



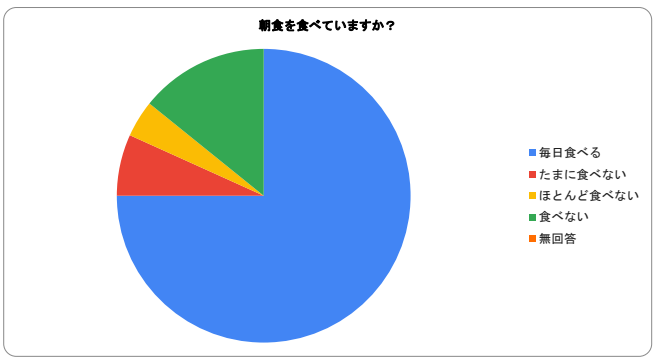
質問	回答	回答数
Q3.食育について関心がありますか？	関心がある	131
	どちらかと言えば関心がある	38
	関心がない	1
	無回答	0



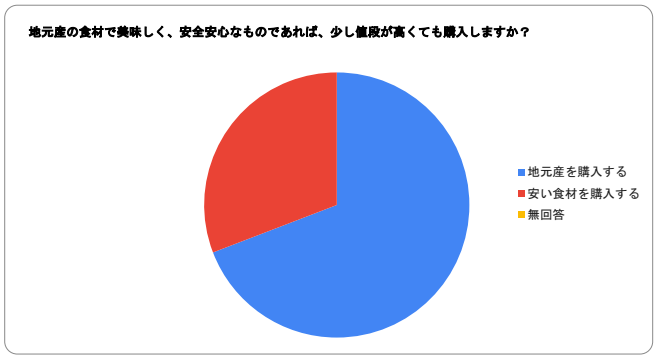
質問	回答	回答数
Q4.普段の食生活でどのようなことに気をつけていますか？（複数回答可）	栄養	67
	減塩	61
	よく噛んで食べる	60
	食べる順番	37
	食事の時間	33
	賞味期限	28
	食品を無駄にしない	70
	食品の産地	34
	食品の価格	34
	考えていない	3
	無回答	0



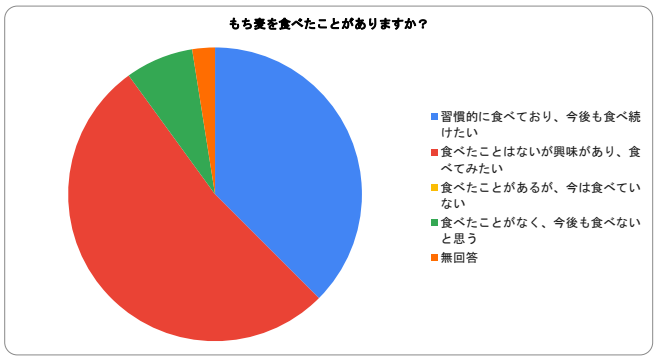
質問	回答	回答数
Q5.朝食を食べていますか？	毎日食べる	111
	たまに食べない	10
	ほとんど食べない	6
	食べない	21
	無回答	0



質問	回答	回答数
Q6.地元産の食材で美味しく、安全安心なものであれば、少し値段が高くても購入しますか？	地元産を購入する	92
	安い食材を購入する	41
	無回答	0



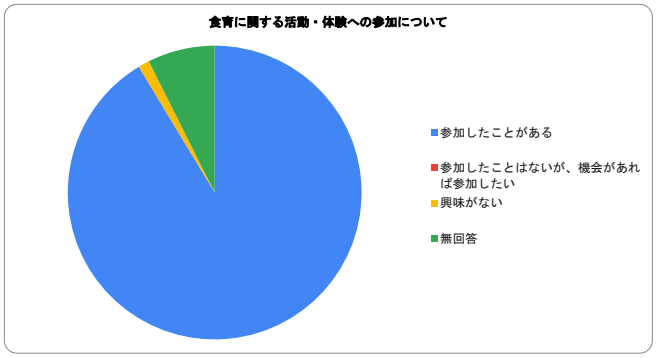
質問	回答	回答数
Q7.もち麦について、当てはまるものを以下から選んでください。	習慣的に食べており、今後も食べ続けたい	30
	食べたことはないが興味があり、食べてみたい	42
	食べたことがあるが、今は食べていない	0
	食べたことがなく、今後も食べないと思う	6
	無回答	2



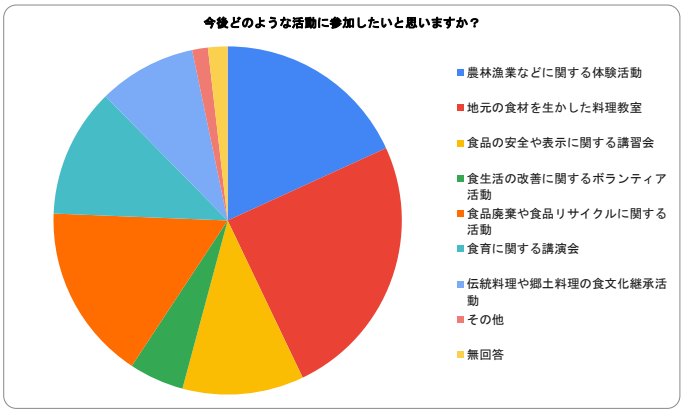
質問	回答
Q8.網走の特産品について思っていることを、自由にご記入ください。	ニラ
	もち麦
	ホタテ食べている
	網走産のお魚、野菜、もち麦などすべて大変美味しく並段いただいております
	学校の授業に来てくれて、子どものうちから知る機会を作るのはとてもいい取組みなので今後も続けてほしいです。
	網走の野さいはすべておいしくてほかのところよりもとくべつだなと思う。
	長天
	かに
	行者菜をもっともっとせんでんしてほしい
	小麦
	もち麦たべたいけれどとても高い。少々高いなら考えるが、自分の基準より高いので食べられない。
	ギョーザ、ニンニクおいしい
	良い食品です
	安価で購入できれば助かる
	もっと沢山生産してほしいです。
	子どもの小学校で時々出してくれるのが嬉しいです
	ホタテ、しじみ等もう少し安く売ってほしい
	ホタテ、おいしいのでいつも食べている
	ホタテ消費を手伝いたくても高い。
	安価だとうれしい
	野菜は、苗から作っている。地場産大好き
	料理教室に行ってみたいが、人数制限があり参加できない。 もち麦をもう少し安く販売してほしい。
	スーパーで気がるに買えるとよい
	量が少ない。
	ホタテ等食べている
	特になし
	行者菜をもっと食べてみたい。（（食べ方）メニューなど）
	市民に安価で販売してほしい。行者菜はよいです。
	知らない物がまだまだあると思うので知りたい
	良く知らない
	頑張って色々食べたいと思います。
	もっと消費したいと思います。
	たくさん良いものがあるので、子どもにも食べさせたい。
	網走の食材（小麦）など大量商品を購入したいが、売っているところがわからない。網走100%ラーメンをつくってみたい。
	農産物も水産物もとてもおいしい。
	もっともっとPRして欲しい。
	行者菜のPRが足りない。もっとつよく！！
	もち麦や行者菜のレシピをいろいろと知れたらいいなと思う
	今回の行者菜の使い方の種類がある事に大変勉強になりました。ありがとうございました。
	しじみが道内1の生産量とは初めて知りました。もっとPRして良いと思います！
	なし
	ない
	網走独自の特産品をもっと周知して地域の活成に
	全道や全国で周知されているのか？どさんこワイドで網走しじみの周知を！との内容を見たので。
	あまりおいしいとは思わないので殆んど買う事がない。
	大変おいしいがもう少し価格が安いとありがたいです
	地味
	安全
	特になし
	とくになし
	とくになし
	おいしい
	ジャガイモいっぱいなぞ
	住んでいる町の食品をたくさん食卓に取り入れたいです

	手頃な値段で買わせてもらっています
	買えるとこ
	しじみ、さけ、アスパラ
	鮭、ホタテ、行者菜、しじみ
	行者菜は食べたことはないが、食べてみたいと思う。
	ホタテ、毛ガニ、ウニ、サケ／マス、しじみ
	自分で糖質オフパン作るので、網走産小麦グルテン粉を売ってほしいです
	知らない。もち麦がわからない。
	新鮮で美味しいと思います
	鮮度が良く、おいしい。
	行者菜がすごくおいしかったです。
	行者菜、もち麦、小豆など、もっと他の地域にアピールしたら良いと思います。
	新せん、ぎょうじゃなをアピール
	いまひとつ他市町村ピーアールの不足しているみたい。
	行者菜はいろんな料理に活用しています
	刺身とかもう少し安く買いたい
	あまりわからない
	あまりわからない
	網走の特産品、おいしいです！農家さんにかんしゃです！
	あばしりのこむぎのパンがすきです！

質問	回答	回答数
Q9.食育に関する活動・体験への参加の有無について	参加したことがある	74
	参加したことはないが、機会があれば参加したい	0
	興味がない	1
	無回答	6



質問	回答	回答数
Q10.Q9で「参加したことがある」「参加したことはないが、機会があれば参加してみたい」と答えた方へ。今後はどのような活動に参加したいと思います	農林漁業などに関する体験活動	50
	地元の食材を生かした料理教室	68
	食品の安全や表示に関する講習会	31
	食生活の改善に関するボランティア活動	14
	食品廃棄や食品リサイクルに関する活動	45
	食育に関する講演会	33
	伝統料理や郷土料理の食文化継承活動	25
	その他	4
	無回答	5



質問	回答
Q11.Q10で「その他」と答えた方は内容をご記載ください。（「その他」を選んでいない方はそのまま回答を送信してください）	いつも参加してます
	色々
	学校でのべんきょう

令和５年度　食育関連事業調査表

所管部課名	事業（取組み）名称	実施日	実施場所	事業の実施主体	事業の目的	事業内容	事業の成果	事業の課題
健康推進課	網走市食育推進会議	令和５年１月２４日	網走市保健センター	網走市健康推進課	食育基本法（平成１７年法律第６３号）第１８条第１項に規定する市町村食育推進計画を策定し、当市の食育に関する事項を推進する。	・令和２年度施行の「網走市第３次食育推進計画」について進捗、確認、検討を行う。		
	網走市食育推進庁内検討委員会	令和５年２月２０日	網走市保健センター	網走市健康推進課	「網走市食育推進計画」を推進するにあたり、関係各課等の連携を密にし、その円滑かつ効率的な検討を行う。	令和７年度策定の「網走市第４次食育推進計画」に向けて、検討を行う。		
	第３期網走市民健康づくりプランの推進	計画期間 令和３年度～令和１２年度	網走市保健センター	網走市健康推進課	適正体重の維持とバランスのとれた食事、塩分摂取の低減、朝食欠食の抑制など、市民一人ひとりが子どものころから健全な食生活を実践できるよう、さまざまな機会を通じて、正しい食生活に関する普及・啓発の取組を推進する。	・栄養改善対策（母子） ・栄養改善対策（成人） ・食生活改善協議会活動の充実 ・ベジラブル運動の推進		
	ナチュラルベビークッキング （離乳食教室）	令和５年５月２５日 令和５年９月２８日 令和６年２月１日	網走市保健センター	網走市健康推進課	保護者が講義や実習を通して学習することにより離乳食の必要性を理解し、子どもの発達にあった離乳食を進めることが出来る。	対象者：生後４～１歳未満の赤ちゃんの保護者 内容：離乳食の初期と中・後期に分かれその時期にあった離乳食の調理実習と栄養講話を聞く	講話と調理実習をする事で作り方を知ることができ、進め方を含めた離乳食について知り乳児期の食について学び実際の離乳食づくりに役立てていると考える。 参加者の満足度は高い	参加者の減少
	プレママクラブ （母親学級）	令和５年５月１９日 令和５年８月１８日 令和６年２月２日	網走市保健センター	網走市健康推進課	母性及び子の健康の維持・増進を図るため知識の普及を行う	対象：妊婦（主に初妊婦） １コース３日間「妊娠中の栄養のポイント」として栄養士による講話を実施。 個別に食事票を記入して記入した食事内容に基づき個別のアドバイスを行っている。	妊娠中から妊婦自身の栄養面で気をつけるきっかけとなったり、生まれてくる子どもの栄養についても気をつけるきっかけとなっている。	参加者の減少
	乳幼児健診	毎月	網走市保健センター	網走市健康推進課	児の健康の維持・増進を図るための食事についての相談	１．３～５か月検診　少人数の集団において離乳食講話 ２．８か月健康相談　個別相談 ３．１．６か月検診　個別相談 ４．３歳児健診　個別相談 ５．２歳児相談　個別相談 ６．乳幼児事後相談　個別相談		
	健康教育（栄養）	随時	随時	網走市健康推進課	全ての世代へ健康の維持・増進を図るため食に関する知識の普及を行う	紙やパワーポイントを使用した資料を使用し、栄養と健康についての講話を実施する	世代に合わせた栄養情報を伝えることが出来ている。	特に若い世代が興味を持てる内容を考えていく。
	食生活改善推進員 養成講座	令和５年１月２９日～ ２月２０日	網走市保健センター	網走市健康推進課	食生活改善地区組織活動を行う推進員の養成に必要な教育事業を実施し、地域住民の健康増進並びに体力づくりの向上に寄与する。	食生活改善地区組織活動に必要な基礎項目、下記の講座、合計２０時間。 １．網走市の保健事業、健康づくりプランについて/網走市の食育 ２．栄養の基礎知識 ３．食品衛生と生活環境/食事バランスガイド/加工食品における栄養成分表示について ４．栄養計算/調理の基本 ５．成人期～　生活習慣病を防ぐ食事（調理実習） ６．身体の中の栄養の働き ７．高齢期～低栄養を防ぐ食事（調理実習） ８．こころと身体の健康づくり/食生活改善協議会の活動について	１．より多くの推進員を養成することで、地区活動が行いやすくなる。 ２．知識の普及に役立つ。 ３．波及効果が得られる。	養成講座終了後の組織活動の実際を理解してもらい、受講から入会につなげる。

令和５年度　食育関連事業調査表

所管部課名	事業（取組み）名称	実施日	実施場所	事業の実施主体	事業の目的	事業内容	事業の成果	事業の課題
健康推進課	食生活改善啓発	毎月	広報誌「あばしり」 クックパッド	網走市健康推進課・網走市食生活改善協議会	健康づくりに視点をおいた料理を普及する。	１.市広報紙にレシピ・栄養知識の掲載 ２.クックパッド・栄養知識の掲載(毎月)	知識やレシピの種類が広く周知できる。 市のホームページからクックパッドへ移行することにより、閲覧者が増えた。	
	メンズキッチン	令和５年５月３１日	網走市保健センター	網走市食生活改善協議会	調理が苦手な男性も簡単に作れて栄養を意識した料理を体験することで、食べ物と健康の関連性を認識してもらう。	１.栄養バランスと減塩に配慮した調理実技。 ２.試食をしながら調理の応用の仕方について意見交換する。	実際に体験することで、自信がつき、台所に立たなければならなくなったときの不便さがなくなる。	リピーター以外の初参加者の増加。
	親子チャレンジクッキング	令和５年８月９日	網走市保健センター	網走市食生活改善協議会	食べることの大切さを知り、食べ物を選ぶ力を身に付ける。	親子で楽しく調理をし、一緒に食事をする。	１.親子一緒に調理体験をすることにより、調理の大変さや、食べ物の大切さに 気づく。 ２.家庭でも親子で楽しく調理をするきっかけとなる。	高学年の自主的な参加の増加。
	乳製品の料理教室 （生涯骨太クッキング）	令和５年１２月１４日	網走市保健センター	網走市食生活改善協議会	日本人に不足しがちなカルシウムを補給するために、乳製品を使用した料理の紹介をする。	日本食生活協会から配布される冊子を利用し、実技料理、講話の内容の参考にする。 ・乳製品を使用した４品の料理の調理・試食 ・食事バランスガイド、カルシウムについて管理栄養士が 講話。	１.冊子を渡すことにより、メニューや 栄養情報の幅が広がる。 ２.乳製品を料理に使用するきっかけとなる。	若い世代の参加者の増加。
	ワンディシェフの日 （働き世代・若者世代の 料理教室）	令和５年１１月２２日	網走市保健センター	網走市食生活改善協議会	若者世代への食育。調理と栄養バランスのとれた献立を通して食べることの大切さ、健康の関連性を知る。	１.栄養バランスと減塩に配慮した調理実技。 ２.試食をしながら食育について意見交換する。	１.若い世代が食について考えるきっかけとなった。 ２.皆で食事をする楽しさを確認できた。	参加者の増加。
	鮭まるごと料理教室	令和５年１０月５日	網走市保健センター	網走市食生活改善協議会	地場産の鮭を用いた料理の普及、啓発。	１.鮭の捌き方 ２.丸ごと食べられる調理方法の紹介 ３.調理実技・試食	１.地場産の鮭を丸ごと一本捌くことが出来るきっかけとなった。 ２.鮭を無駄なく調理できるようになる。	若い世代の参加者の増加。
	食育パネル展	令和５年６月１日～ 令和５年６月１８日	網走市立図書館	網走市健康推進課 オホーツク総合振興局農務課	市民へ食育の浸透を図る。	・食育用のパネルを展示・リーフレットの提供。 ・ベジラブル運動のポスターを掲示・リーフレットの提供	食育活動のPRを行うことができる。	来館者に関心を持ってもらえるように工夫する。
	食育イベント （あばしり食育祭）	令和５年６月１８日	エコーセンター2000 アトリウムロビー	網走市健康推進課 網走市農林課 網走市食生活改善協議会	市民へ食育の浸透を図る。 地産地消への関心を図る。	・行者菜やホタテを使った試食の提供 ・食育アンケートの協力者に行者菜のプレゼント	イベントを実施することで、食育の日の周知と、楽しく食について学ぶ場ができる。	
	食育講演会	令和５年６月１８日	エコーセンター2000 エコーホール	網走市健康推進課	ウィズコロナ・ポストコロナ時代における新しい生活様式を見据えて、改めて「食」への理解や関心を高める機会として、食育について学ぶ機会を創出する。	TEAM　NACS　リーダー　森崎　博之　氏 講演「生きることは食べること」	食育に関する興味・関心を著名人の講演により楽しく図ることが出来た。	継続した実施
	市民健康まつり （ベジラブル運動コーナー）	令和５年１０月９日	エコーセンター2000 アトリウムロビー	網走市健康推進課	『あばしり「ベジラブル」運動』を推進し、野菜を好きになってもらう、野菜が食べやすくなる環境づくりを進め、１日にとるべき野菜の目安や、食べやすい調理法などを情報発信する。	・野菜の摂取を推進する「ベジラブル運動」啓発コーナーを設置し、野菜を用いての重さ当てクイズを行い、市民に対し生活習慣病を未然に防ぐための１日にとるべき野菜の目安や、食べやすい調理法などを情報発信する。		
	市民健康まつり （食生活改善推進員コーナー）	令和５年１０月９日	エコーセンター2000 アトリウムロビー	網走市食生活改善協議会	食による健康に関する情報を発信、普及する。	１.「野菜の力で減塩を」をテーマとし、３５０ｇの野菜を使った料理の展示 ２.食事バランスガイドの普及 ３.試食（フルーツグラノーラスコーン、スムージー）	１.１日に必要な野菜の量が目で見てわかる ２.色々なレシピを配布することで、実践につなげることができる。	１.試食・試飲のほか、展示品の多様化。 ２.スタッフが口頭でも説明できるようにする。

令和５年度　食育関連事業調査表

所管部課名	事業（取組み）名称	実施日	実施場所	事業の実施主体	事業の目的	事業内容	事業の成果	事業の課題
市民活動推進課	みんぐる講座	毎月実施	網走市食品加工体験センター「みんぐる」	網走市市民活動推進課	地域産品等を食材とした食品加工体験を通じ、安心・安全な食品の知識の習得と、地域産品に対する理解を深めるとともにセンターの周知と利用促進を図る。	・毎月１回、加工品目を決めて講座を実施。 主な加工品目は、パン、ソーセージ、アイスクリーム、レトルト食品、麺類、ケーキ、ピザなど。 ・講師はセンターの食品加工指導員。	・講座受講者の満足度が高く、好評である。	・講座の新しい加工品目を検討する。 ・一般の講師を招く講座を検討する。
	みんぐる・暮らしの出前講座	不定期（申込の都度）	・潮見コミセン ・西コミセン ・向陽ヶ丘住民センター ・駒場住民センター	網走市市民活動推進課	手作りで料理する楽しさを感じ、栄養バランスのとれた健康的な食生活を身につけるとともに、網走の豊かな食材を活用し、食育と地産地消の取り組みを進めることを目的とする。	・住民センター・コミセンに委託して実施している。 ・品目はシュークリーム、さくらもち、パン、ロールケーキ、シフォンケーキ、ゼリー、ピザなど多種多様である。 ・講座受講者の満足度が高く、好評である。	・講座受講者の満足度が高く、好評である。	
	みんぐる日曜講座	・不定期（年４～５回程度） （Ｒ５年５、８、１１、Ｒ６年２月実施）	網走市食品加工体験センター「みんぐる」	網走市市民活動推進課	平日実施のみんぐる講座に参加するのが難しい市民に向けて日曜日に実施し、より広く市民への利用促進を図る。	・パンづくり講座を実施（講座ごとにパンの種類を変更）	・講座受講者の満足度が高く、好評である。	・開催回数に限りがあるが、毎月のみんぐる講座に比べ、認知度が低いため、幅広い周知を実施。

令和５年度　食育関連事業調査表

所管部課名	事業（取組み）名称	実施日	実施場所	事業の実施主体	事業の目的	事業内容	事業の成果	事業の課題
生活環境課	食べ残しを減らそう運動	平成２３年７月～	市内事業所	網走市	事業所から排出される食べ残しなどによる生ごみの削減を推進するために、食べ残しを減らす取り組みを実践する飲食店や宿泊施設等を募集し、この取り組み内容を広く市民へ周知することで意識の高揚を図り、消費者自ら食品廃棄物の抑制に努めることを目的とする。	「持ち帰り用の容器の用意」「希望による持ち帰り」等の条件で登録してもらい、協力店には登録証を交付し、ポスターを店内に貼ってもらう。	令和６年３月末登録者数４０店舗	平成23年度の事業開始当初から、事業の内容の見直しをしておらず、新規の加入店も減少していることから現状に合わせた見直しの検討が必要。

令和５年度　食育関連事業調査表

所管部課名	事業（取組み）名称	実施日	実施場所	事業の実施主体	事業の目的	事業内容	事業の成果	事業の課題
介護 福祉課	シニア料理教室	毎年９月実施	網走市保健センター	網走市介護福祉課	高齢者の健康づくりのため、栄養バランスに配慮した手軽な料理を参加者自ら調理・試食し、栄養士による解説・指導を行うことにより正しい食生活のあり方について認識を深めてもらう。	市内在住の60歳以上の方を対象に保健センター調理室で、網走市食生活改善協議会にてメニュー監修と調理の補助を行ってもらい、調理・試食する。その後、栄養士による解説・指導を行い、フォローアップしていく。	例年、募集上限の15名程度の参加があり、網走市食生活改善協議会と栄養士による解説・指導により、自らの調理による健康づくりや食生活改善の認識を深めることができた。	事業内容から参加者のほとんどが女性であるため、男性参加者獲得に向けた工夫が必要。
	市民農園長寿園	毎年５月～１０月実施	市民農園長寿園	網走市介護福祉課	農作業を通じて高齢者同士が交流しながら自然とふれあうことにより生きがいを高め、健康増進を図ることを目的とする。	市内在住の満60歳以上の方を対象に農園用地を１世帯１区画（約50㎡）貸与する。５月中旬から１０月末までの期間、各々が農作物を育て、収穫する。	１００名以上の参加があり、農作業を通じて生きがいを高め、健康増進を図ることができた。	参加者が減少傾向にある。

令和５年度　食育関連事業調査表

所管部課名	事業（取組み）名称	実施日	実施場所	事業の実施主体	事業の目的	事業内容	事業の成果	事業の課題
子育て支援課	保育園での食の情報提供	毎月	ひまわり保育園	ひまわり保育園	食に関する指導や啓発	・毎月配布する給食だより等により、正しい食事のマナーや、食材の知識などについての情報を提供する。 ・給食時に年中行事に合わせたメニューを提供する。（冬至の南瓜など。） ・昼食の現物を掲示することにより、保護者へ園児の１食あたりの量の目安や栄養バランスについて確認してもらう	保護者に対して、食に関する知識等を深められた	
	収穫祭	毎年１０月実施	ひまわり保育園	ひまわり保育園	作物を育て収穫し、食べることにより食への関心を持たせる	・園庭でじゃが芋、人参、玉葱等を育て、収穫して園児自らの手でカレーやシチューに調理して食べる ・こども家庭係の栄養士がカレー作りのデモンストレーションを行い、各食材の栄養等について説明する。	園児自ら収穫し、調理することで食への関心が高まる良い機会となった。	
	こども発達支援センターにおける食に関する相談	令和５年１２月６日、令和５年１２月１４日	こども発達支援センターふわり	こども発達支援センターふわり	子育て中の親の、食に関する悩みを解消する	センター利用者の親を対象とし、こども家庭係の栄養士が講師となり、食に関する悩み、疑問等を聞き取り答える。	食に関する疑問等を、直接、栄養士に質問することができる良い機会となった	
	リフレッシュ講座における料理教室	令和６年２月１６日	子育て支援センターどんぐり	子育て支援センター	子育て中の親へ、適切な栄養管理について知らせ、実践してもらう	・子育て中の親を対象とし、こども家庭係の栄養士が講師となり、保育園で出している献立を紹介して実際に調理する ・幼児の栄養管理の注意点や、調理のコツ等を説明し、日頃の調理に役立ててもらう	子育て中の親について、幼児食に関する知識等を深められた	
	子育て支援センターにおける栄養相談	隔月１回実施（奇数月の第２月曜日）	子育て支援センターひまわり	子育て支援センター	子育て中の親の、食に関する悩みを解消する	こども家庭係の栄養士が相談員として、子育て中の親から食に関する相談を受けて回答する	食に関する疑問等を、直接、栄養士に質問することができる良い機会となった	

令和５年度　食育関連事業調査表

所管部課名	事業（取組み）名称	実施日	実施場所	事業の実施主体	事業の目的	事業内容	事業の成果	事業の課題
農林課	木育×食育＝アウトドアキッチン	令和４年６月２６日	美岬のヤチダモ、レイクサイドパーク・のとろ	網走市農林課	幼少期から木の触れ合いを通じて自然とともに生きることを学ぶ木育に取り組むことで、豊かな心と思いやりや優しさの育成を図るとともに、森林の役割や重要性についての認識を深める。	美岬の森林散策・ヤチダモ見学、レイクサイドパークでの地元食材を使った調理体験	参加者15名。 網走の自然の豊かさや地元食材の豊富さやおいしさを知ってもらい、また、エゾシカなどのジビエ食材を調理することで人・自然・野生鳥獣との関わりを認識してもらうことができた。	
	木育×食育＝アウトドアキッチン	令和５年６月２５日	美岬のヤチダモ、レイクサイドパーク・のとろ	網走市農林課	幼少期から木の触れ合いを通じて自然とともに生きることを学ぶ木育に取り組むことで、豊かな心と思いやりや優しさの育成を図るとともに、森林の役割や重要性についての認識を深める。	美岬の森林散策・ヤチダモ見学、レイクサイドパークでの地元食材を使った調理体験	参加者27名。 網走の自然の豊かさや地元食材の豊富さやおいしさを知ってもらい、また、エゾシカなどのジビエ食材を調理することで人・自然・野生鳥獣との関わりを認識してもらうことができた。	
	あばしり麦フェスタin２０２３	令和５年２月２６日	エコーセンター2000　大会議室	網走市農林課	網走産麦類の消費拡大を図るため、地元麦類を利用した食に関するイベントを開催し広くＰＲすることで、健康機能性食品である「もち麦」など地元麦類に対する知識と愛着を醸成し、市民の意識を地産地消へ向ける取り組みを行う。	・講演会「おいしさと健康いいとこどり　もち麦でおいしい食卓」 ・地産地消コーナー「もち麦レシピ試食品提供、もち麦パン、もち麦の販売、牛乳消費拡大として牛乳配布」	参加者約300名。 網走市が麦の一大産地であることを知ってもらい、また、健康機能性食品「もち麦」や地元農畜産物を周知することができた。	
	２０２３年度　あばしり麦フェスティバル	令和６年３月３日	エコーセンター2000　大会議室	網走市農林課	網走産麦類の消費拡大を図るため、地元麦類を利用した食に関するイベントを開催し広くＰＲすることで、健康機能性食品である「もち麦」など地元麦類に対する知識と愛着を醸成し、市民の意識を地産地消へ向ける取り組みを行う。	・講演会「今日であなたも麦博士～七変化するムギのあんな話・こんな話」 ・丸亀製麺によるうどん教室 ・地産地消コーナー「もち麦レシピ試食品提供、地元食材を使用した商品・もち麦の販売、牛乳消費拡大として牛乳配布」	参加者約301名。 網走市が麦の一大産地であることを知ってもらい、また、健康機能性食品「もち麦」や地元農畜産物を周知することができた。	

令和５年度　食育関連事業調査表

所管部課名	事業（取組み）名称	実施日	実施場所	事業の実施主体	事業の目的	事業内容	事業の成果	事業の課題
水産漁港課	地場水産物を活用した学校給食	・令和３年度より実施 ・令和３年１回（ホタテ・タコ） ・令和４年３回（ホタテ・タコ、ホッケ、ホタテ） ・令和５年３回（ホタテ２回・ホッケ）	市内全小中学校	網走市（水産漁港課・学校教育課）	地場水産物を学校給食に提供することで、地産地消の推進を行うとともに、食材に関連した水産関係者による出前授業を併催し１次産業・２次産業への理解を深めることが目的。	網走産水産物を水産漁港課で購入し、学校給食用食材として各調理場に提供。ふるさと給食として年２～３回程度実施。あわせて希望のあった小学校で食材につながりのある水産関係者を講師に招き出前授業を実施。	地域の基幹産業である水産業・水産加工業への関心を高めることができるとともに、地場水産物を給食に提供することで、地産地消や食育（地域の資源とのつながり）の推進を図ることができる。	網走で水揚げさえる多様な水産物を給食で提供していきたいと考えているが、調理現場のオペレーションの関係もあり、生徒１人あたりの提供数量・納品形態（カット形態）などに制約があり、提供できる水産物の種類が限られるという課題がある。
	くじら給食	例年２月ころ（年１回） ※市内小中学校は平成５年から実施。令和５年度で通算２４回目 ※日本体育大学附属高等支援学校は令和３年度より実施	市内小中学校、日本体育大学附属高等支援学校	網走くじら協議会	捕鯨の町である網走の子供たちに、鯨肉を食べる機会を設けることで、捕鯨文化の継承と鯨食の普及を図る。	網走くじら協議会がミンククジラ赤肉を市内小中学校、日本体育大学附属高等支援学校の給食メニューで提供するとともに、希望のあった市内小学校では鯨類専門家や捕鯨関係者を講師に招き出前授業を実施している。	鯨類や捕鯨、鯨食に対しての関心が深まるとともに、全国でも数か所しかない捕鯨の町である網走への愛着や誇りの向上につながっている。	平成３１年度（＝令和元年）に日本がIWCを脱退し商業捕鯨を再開させたが、国内での流通はかつてのように順調ではないこともあり、鯨肉の価格が高止まりしているため当協議会で継続して鯨肉を購入していくことが困難になる可能性もある。また、鯨食文化が家庭まで浸透しておらず給食での提供が市内での消費拡大につながらないなどの課題もある。

令和５年度　食育関連事業調査表

所管部課名	事業（取組み）名称	実施日	実施場所	事業の実施主体	事業の目的	事業内容	事業の成果	事業の課題
観光課	大曲湖畔園地農作物収穫体験	令和５年５月１日 ～ 令和５年１０月 ３１日 ※開園期間	大曲湖畔園地	網走市観光協会	農作物収穫体験	農作物収穫体験 ・５～６月アスパラ収穫体験 ・７～８月トマト収穫体験 ・８～９月トウモロコシ収穫体験		収穫体験の周知徹底

令和５年度　食育関連事業調査表

所管部課名	事業（取組み）名称	実施日	実施場所	事業の実施主体	事業の目的	事業内容	事業の成果	事業の課題
学校教育課	行者菜給食	毎年６月、７月実施	網走市内小中学校（学校給食）	網走市教育委員会	・児童生徒が地場食材に触れる機会を増やすこと。 ・地元で生産される食材について理解を深めること。	・行者菜を使ったメニューを学校給食で提供。 ・行者菜に関するパンフレットの配布。	行者菜について理解が深まり、地場食材と認識されるようになった。	給食で食べるだけでなく、生産者講話等を実施し、より地場産物に興味を持てる機会を作ること。
	くじら給食	毎年２月実施	網走市内小中学校（学校給食）	網走市くじら協議会 網走市教育委員会	・児童生徒が地場食材に触れる機会を増やすこと。 ・生産者との関わりの中で、地元食材や産業について理解を深めること。	・鯨肉を使用した献立を学校給食で提供。 ・鯨に関するリーフレットの配布。 ・捕鯨業者による講話の実施。 ※２～３校で実施	鯨の生態や地元食材であることの理解が深まる。 また、漁を行う際の道具などを直接見ることで、講話を受けた児童は捕鯨を身近なこととしてとらえていた。	生産者講話を実施できる校数を増やすこと。
	ふるさと給食	令和４年６月、１０月、１１月 令和５年７月、１０月、１１月、１２月 令和６年１月、２月、３月	網走市内小中学校（学校給食）	網走市教育委員会	網走で生産される地場生産物を学校給食に供し、子供たちが地元の産業を理解し、地場生産物の味覚・風味・新鮮さなどを知ること。	①地場食材を中心に使用した献立を学校給食で提供。 【使用した地場食材】 ほたて・ほっけ・たこ・長天・鮭・網走産の野菜 ＊食材は網走漁協、網走市農林水産部より提供あり ②ふるさと食材に関するパンフレットの配布。 ③網走漁協青年部による鮭の講話を実施。 （鮭をさばく実演含む）　※毎年４校で実施	地元の食材や産業に関心を持つきっかけともなっている。	講話者として地元農家や練りもの等製造者等を迎えることで、ふるさと給食の意味合いが広がると考えられる。
	野菜の日給食	毎年８月、１１月実施	網走市内小中学校（学校給食）	網走市教育委員会	野菜に親しみ、日頃から野菜を食べる習慣が身につくためのきっかけとなるよう、学校給食を通して野菜の良さなどを体感すること。	①地元の野菜を知る、などの野菜に関するテーマに沿った献立を提供する。 ②使用する野菜の一部は、JAオホーツク網走から無償提供される。	給食を通して地元の野菜に関心を持つきっかけとなっている。	
	いきいき健康プラン	年１２回	西が丘小学校 （各教室、家庭科室）	西が丘小学校	・自らの健康に関心を持たせ、望ましい食習慣の行動化を図る。 ・成長期にある児童が現在の状況が生涯の健康につながっていることを理解し、食をコントロールしていくことができるための自己管理能力を育む。	養護教諭、栄養教諭で各学年２回（計１２回）、学年に応じた食に関する指導を行う。	自らの健康に関心を持たせることができ、食生活が健康に関わっていることが理解できた。	
	ほかほかタイム	前期・後期　各１回	西が丘小学校 アルコープ	西が丘小学校	給食の献立に係る絵本の読み聞かせを行い、児童へ食の関心を持たせる。	西が丘タイムに栄養教諭と学校司書が献立の解説と、献立に係る絵本の読み聞かせを行う。	給食の献立に係る絵本の読み聞かせを行い、児童へ食の関心を持たせることができた。	絵本の選定と図書館司書との日程の調整が難しいところがある。
	栄養教諭による給食指導	随時	西が丘小学校 （各学年の教室）	西が丘小学校	食に対する知識と望ましい食習慣を身につける。	給食時間に栄養教諭が学級訪問し、児童へ食に関する指導を行う。	食事のマナーや献立に係る説明などを行い、食に対する知識と望ましい食習慣を身につけることができた。	ITCを使用した効果的な指導をすることが課題である
	野菜パワーについて知ろう	令和５年９月	網走市立西小学校（教室）	網走市立西小学校	野菜の働きを知り、その大切さを理解し、これからの食事で残さず積極的に食べようとする意欲を持たせる	野菜シルエットクイズで野菜に興味を持たせ、課題が野菜であることを知らせる。野菜が苦手な児童が多いことや、みんなに食べてもらいたい理由などを媒体を使用して伝える。	野菜を食べるようになった。 苦手な野菜も栄養が多く含まれている事を知ったので、食べる意欲がでてきた。	
	牛乳に関する食育授業	令和５年１１月１６日～令和５年１１月１７日	網走市立西小学校（家庭科室）	網走市立西小学校	牛乳の必要性や栄養について知ることで、給食の牛乳を残さず飲むように促す。	牛乳に含まれるカルシウムが身体の成長に不可欠な栄養素であること等について、媒体を通して説明を受けた。	牛乳の必要性を理解して、飲む児童が増えた。	
	だしにおける食育授業	令和５年１２月７日	網走市立西小学校（家庭科室）	網走市立西小学校	料理の基本となる「だし」について知ることで、「食」の大切さを学ぶ	給食で使用している「だし」について伝え、だしは味の土台となる事や、減塩効果を考えながら給食が作られている事を知る。	子ども達が「だし」について興味を持ち、食べる事に関心を持ってくれている。試飲した事で「だし」の味を知ったこともよかった。	だしと料理に結びつける具体的な説明が足りなかった。
	お楽しみ給食	毎年７・１２月実施	網走市立西小学校（各教室）	網走市立西小学校	各国の料理や季節の料理を提供して、子どもたちに食の知識と楽しさを味あわせる。	テーマごとの料理を食べながら、その国の食べ物、食のマナー等を学ぶ（各学年にプリントを配布）	子ども達も喜ぶ事業で、様々な味を知る機会となり、良い成果となっている。	内容（子ども達が求める）と、学ぶ事のつながりを考えながら、メニュー構成をする。

令和５年度　食育関連事業調査表

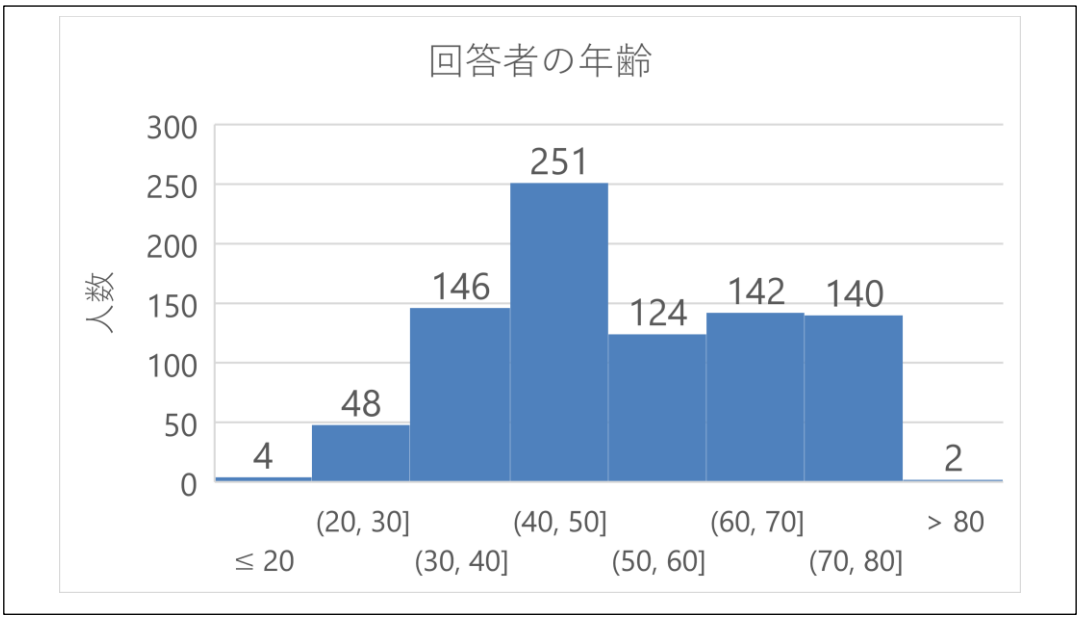
所管部課名	事業（取組み）名称	実施日	実施場所	事業の実施主体	事業の目的	事業内容	事業の成果	事業の課題
学校教育課	たてわり班給食	令和５年１２月２１日	網走市立西小学校（体育館）	網走市立西小学校	たて割りグループを活用した給食活動を通して、子ども達の縦のつながりをより深める。	６つのたてわりグループに分け、グループごとに役割分担を決め、配膳、会食、後片づけを行う。たてわりのグループで学年を超えて、交流しながら会食を行う。各班には全校の教職員が入り、指導を行う。	各他学年との「食」を通した交流や活動を実施して、お互いの役割を感じながら、学ぶ事ができていた。	実施予定が、当初は９月１日でしたが、猛暑の為、次年度９月末に実施を検討している。
	栄養教諭（西が丘小）による「食の指導」	毎年１１～１２月に実施	第五中学校（各学年の教室）	第五中学校	食に対する知識と望ましい食習慣を身に付ける。	各学年１時間、栄養教諭（西が丘小）が来校し、食に関する指導を行う。	各学年に応じた、正しい食に関する知識が身に付いた。	
	ホール給食	・令和５年８月２５日 ・実施は不定期	多目的ホール	網走市立第四中学校	望ましい食生活や食習慣の確立を目指すと共に、全校生徒が集い会食を行うことで、コミュニケーションの深化を図る。	全校生徒と教職員が共同スペース（多目的ホール）に集って給食を一緒に食べる。異学年との会食を楽しみながら、自身の食生活を振り返るなどコミュニケーションの深化を図る機会とする。	・食事のマナーへの配慮しながら異学年とのコミュニケーションが図れた。	・会場設営に時間がかかるため、食事時間が短くなってしまうため、時間設定の工夫が必要であること。
	お楽しみ給食	長期休み前	中央小学校・第二中学校	向陽ケ丘地区共同調理場	楽しい雰囲気の中で給食を実施し、食事の楽しさを感じる	児童生徒が食事を楽しめるような給食を提供。可能な限り手作りとし、各国などテーマ設定を行うこともある。	児童生徒の楽しみになっている。	通常献立よりも予算や調理作業の負担が大きいことなどの理由により継続が難しい
	お別れ給食（6年生対象）	３月	中央小学校	向陽ケ丘地区共同調理場	・６年間お世話になった人への感謝の気持ちを表す ・これまで学んだことを活かして自分で食を選択する	小学校最後の給食の思い出として、６年生のみ特別献立を実施。	思い出になった。	予算がかかることや調理作業の負担などの理由により継続が難しい。
	給食だより	・毎月実施	中央小学校 第二中学校	向陽ケ丘地区共同調理場	学校だけではなく、家庭でも食に興味・関心を持ち、望ましい食習慣を身につけるための意識を高める	献立内容を知らせるとともに、その月の給食目標についての知識や家庭で注意してもらいたいことなどを記載し、食について考える機会とする。使用食材の地場産物や給食レシピの紹介等もしている。	児童生徒の食に関する関心を高めることができた。 家庭へ給食や食に関する情報を伝えることができた。	給食の様子と課題をもっと伝え、家庭と連携して食指導に取り組みたい。
	給食メモ	不定期　週１回程度	中央小学校（各教室） 第二中学校（各教室）	向陽ケ丘地区共同調理場	・望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力を身につける ・食物を大事にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心を持つ	その日の給食の内容や、食材の栄養、調理のようす、生産地などについて記載し、各教室に配付。教室で担任や担当児童が読み聞かせる。	給食に対する関心を高めることができた	紙媒体ではない方法も取り組んでいきたい
	給食試食会	毎年７月実施	中央小学校 （多目的ホール及び１年生教室）	中央小学校	・保護者の給食についての理解、関心を深めてもらう ・保護者に児童の給食の様子を見てもらい、家庭での食事マナー等について考えてもらう	給食や児童の様子・食事マナー等について説明をし、給食試食を行う。 保護者と給食の様子や家庭の様子などについて交流を行う。	保護者に給食について知ってもらえた。 児童の家庭での食事について知ることができた。	
	給食時間の指導	中央小は毎日１学級、 二中は月１回（３～４学級ずつ）程度	中央小学校・第二中学校	向陽ケ丘地区共同調理場	・食事のマナーや食を通じた人間関係形成能力を身につける ・食に関する興味・関心を高める	月間給食目標やその日の給食の調理の様子を写真や動画とともに説明する。 マナー指導を行い、苦手なものでも一口は挑戦するように促す。また、児童生徒の食事のようすを観察し、今後の給食に反映させる。	食事のマナーを守る意識を高めることができた。 食に関する興味・関心を高めることができた。 給食調理の様子を知ってもらい、感謝の気持ちをもって食べてもらえた。	落ち着いて食べる環境をつくる。（ながら食べをしている） 二中の指導回数を増やす。
	掲示物の作成	その他　不定期実施	中央小学校 第二中学校	向陽ケ丘地区共同調理場	日本の伝統的な行事食を知り、味わう	十五夜・端午の節句・節分・冬至・桃の節句など、各行事に合わせて、その日にふさわしい食事を提供する。また、給食便りや給食メモ等で、その意味などを知らせる。	食べて学ばせることができた。	
	栄養教諭による「食に関する指導」	その他　不定期	中央小学校 （各教室）	中央小学校	食に関する知識と望ましい食習慣を身につける	食に関する知識と望ましい食習慣を身につける各学年に応じた指導内容で指導。 １年生「給食のカレーはどうしておいしいのかな」 ２年生「正しいはしの持ち方とマナー」 ３年生「どうして給食に牛乳が出るのか（カルシウム）」 ４年生「朝ごはん」 ５年生「だし」 ６年生「栄養バランス」など	食に関する知識を伝えることができた。	知識や技術の定着が難しい。
	ふるさと網走の魅力を広げて伝えられる子ども 「網走の海の魅力について調べ、網走市以外に発信しよう」	令和５年９月２５日 ～令和６年１２月１９日	大谷蒲鉾店、 ２Fホール、家庭科室 （南小学校）	網走市立南小学校（５年生）、大谷蒲鉾店、 網走市食生活改善協議会	「おいしいまち網走」というキャッチフレーズから、網走市の特産品のすり身や蒲鉾の学習をきっかけに、食生活改善協議会の方のアドバイスを頂きながら、海産物を活用した調理のレシピを考え、調理、試食会を行う。	・大谷蒲鉾店の見学（９月２５日） ・網走市の特産品の調べ学習 ・料理のレシピ作り ・調理実習・料理の品評会（１２月１９日）	・子どもの考えたレシピの中から可能なものは、給食のメ ニューとして全校児童に提供した。 ・子どもが網走の食文化について考えるきっかけとなり、 意欲的に活動を行っていた。	・次年度より大谷蒲鉾店が見学できなくなるため、新たな 見学先を見つけること。

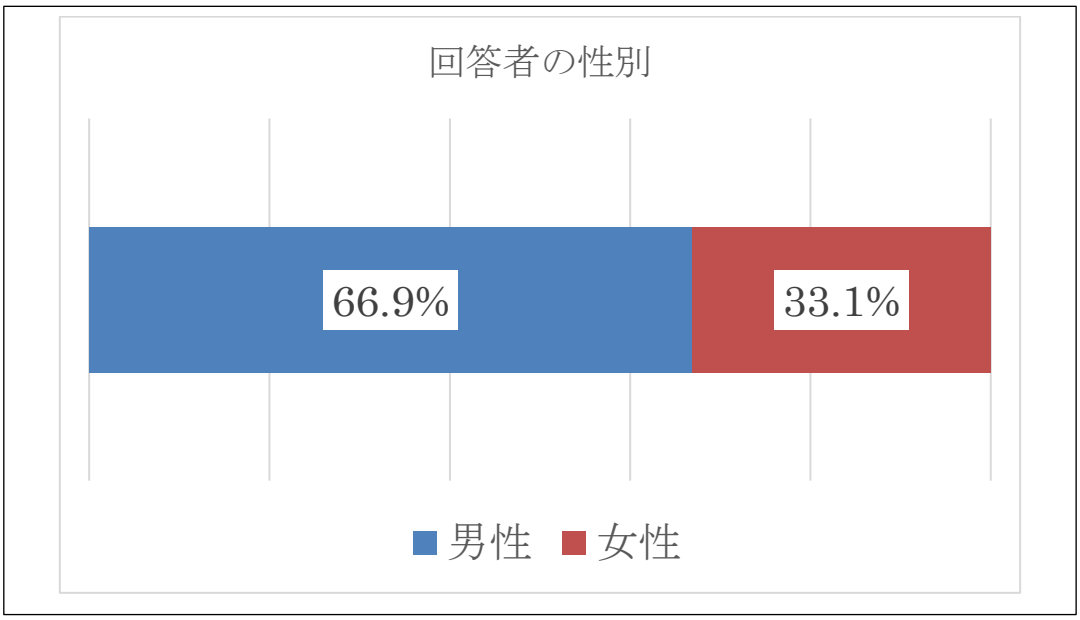
令和５年度　食育関連事業調査表

所管部課名	事業（取組み）名称	実施日	実施場所	事業の実施主体	事業の目的	事業内容	事業の成果	事業の課題
社会教育課	みそ作り活動促進事業	令和４年５月 ～ 令和５年１０月	オホーツク・文化交流センター（エコーセンター2000） クッキング室	オホーツク・文化交流センター	日本食文化の基本的な調味料である「みそ」をエコーセンター2000のクッキング室を利用し、団体・サークルなどの仲間と一緒に作ることにより、「食」に関する知識と「食」を選択する力（食育）を習得するとともに、市民同士の絆を深める交流を促進し、健康で文化的、そして豊かで活力のある社会の実現を目指す。	みそづくりを行いたいサークルなどの活動に対し、春期と秋期の２期に分けて予約調整や会場使用料減免を行っている。 日程：春期（５～６月）、秋期（９～１０月）	みそ作りを介した交流の促進や、親子での参加による手作り味噌の親から子へと引き継ぎなど食育の推進に寄与している。	利用団体の固定化が見られる。
	網走市民まなびすと講座「初心者のためのみそ友講座」	・令和４年６月 ～ 令和５年１１月	オホーツク・文化交流センター（エコーセンター2000） クッキング室	オホーツク・文化交流センター	地域課題、現代的課題など市民の生活向上にかかわり、行政が市民に学んでもらいたいテーマや市民だけではなかなか取り組めないテーマで開催する網走市民まなびすと講座の中で、みそ作り初心者を対象に、みそ作りの基本やみその歴史・効能を学びながら、地産地消を基本とした健康で豊かな食生活づくりを目指す。	「初心者のための『手作りみそ友講座』」 講師：網走友の会 内容：初心者を対象とした「みそ作り」を実施する。	初心者を対象としたみそ作りを市民団体を講師として実施し、新たな底辺の拡大と利用団体の活性化を図れた。	例年開催している講座のため、みそ作り以外にもジャンルの異なる企画も検討し、参加者の増と関心の増大を図る。
	あばしり学 （単講座及びロセトコース）	令和４年１０月 ～ 令和５年１１月	オホーツク・文化交流センター（エコーセンター2000） クッキング室	オホーツク・文化交流センターほか	網走の魅力や価値を再発見し、再確認するために、自然景観や歴史的資源を活用するとともに、文化・産業や観光から学ぶ「あばしり学」を創設し、子どもも大人も一緒に学べる場とし、参加者同士の交流を通してまちづくりやひとづくりを進め、地域活性化を目指す。	①網走産の「カボチャ」で作ろう！ジャック・オ・ランタン 　内容：農家見学、カボチャ収穫体験 ②網走川の鮭を「知る、見る、食べる」 　内容：サケの水揚げ見学、サケ親魚捕獲施設の見学、採卵・受精体験、クッキング ③酪農体験～牛について知ろう～ 　内容：牛舎見学、搾乳体験、バター作り	市民の網走の食を知ろうという意欲の醸成につながっているとともに、地域社会（企業や団体など）の協力意識が生まれ、体制が整ってきている。	今後も内容の充実を図るため、まちづくりやひとづくりにつながる題材の発掘や手法の工夫を図る。
	ロセトクラブ	令和５年７月 ～ 令和６年３月	オホーツク・文化交流センター（エコーセンター2000） クッキング室	オホーツク・文化交流センターほか	地域社会全体で余暇活動を支援することが求められており、オホーツク・文化交流センターで子供のための講座・教室を開設する市民活動を支援する。	小学生を対象にした料理体験を実施 ①「Love　Loveハートのピザパンを作って食べよう」 講師：鴻巣知香子氏 内容：食パンをハートの型にしてトッピングする。 ②「ソーセージのぐるぐるパンを作ろう」 講師：鴻巣知香子氏 内容：ソーセージにパン生地をぐるぐる巻いてパン作り ③「クッキー作り！！」 講師：わくわく塾のみなさん 内容：好きな形を作ってクッキー作り ④「オホーツク産小麦粉「きたほなみ」でうどんをつくろう！」 講師：onakama.lab.　岡本由紀子氏 内容：オホーツク産小麦粉でうどん作り	市民ボランティア講師「子どもと遊ぼうボランティア隊」により、学校や家庭では体験できない調理実習を通じて「食」について楽しく学ぶことができた。	ジャンルの異なる企画も検討し、参加者の増と関心の増大を図る。

網走市民の農業・食に関するアンケート調査集計

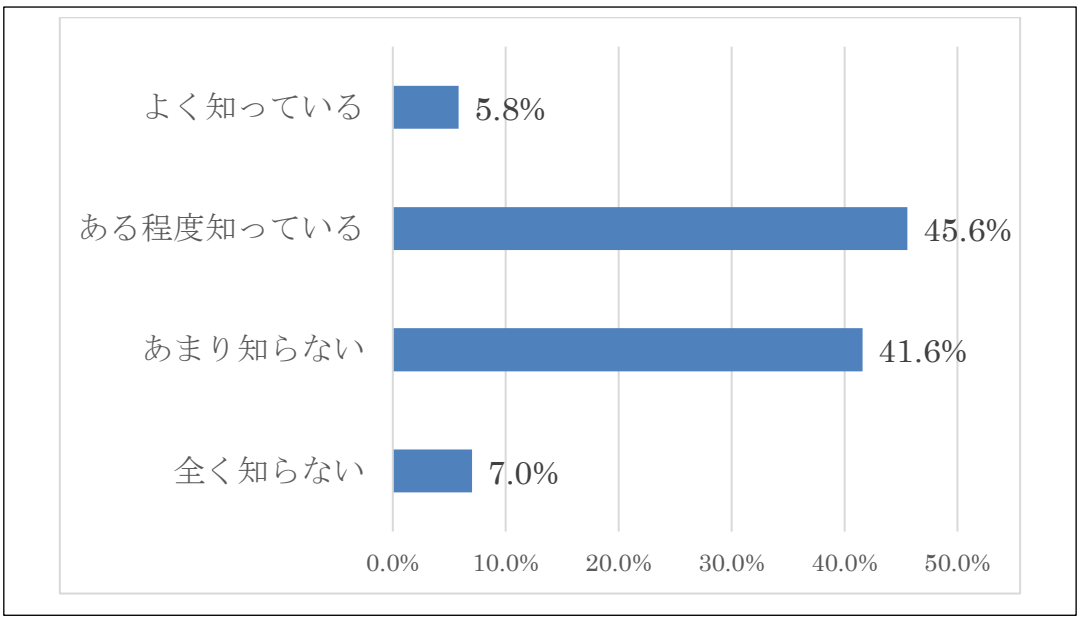
○年齢・性別





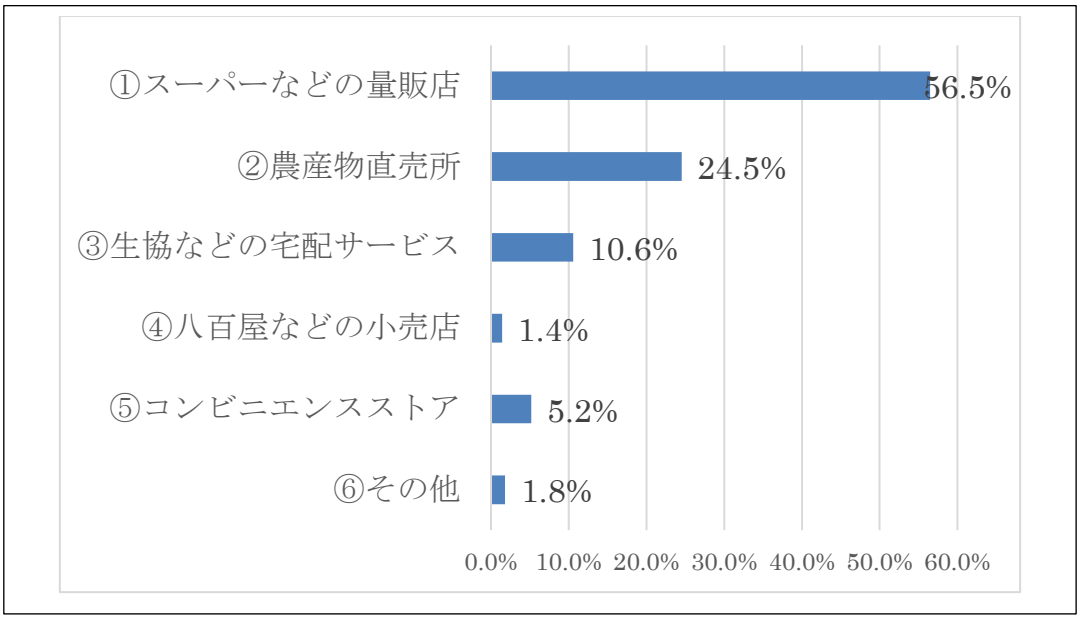
○網走の農業について

問０１）あなたは「網走の農業」について、どの程度知っていますか。



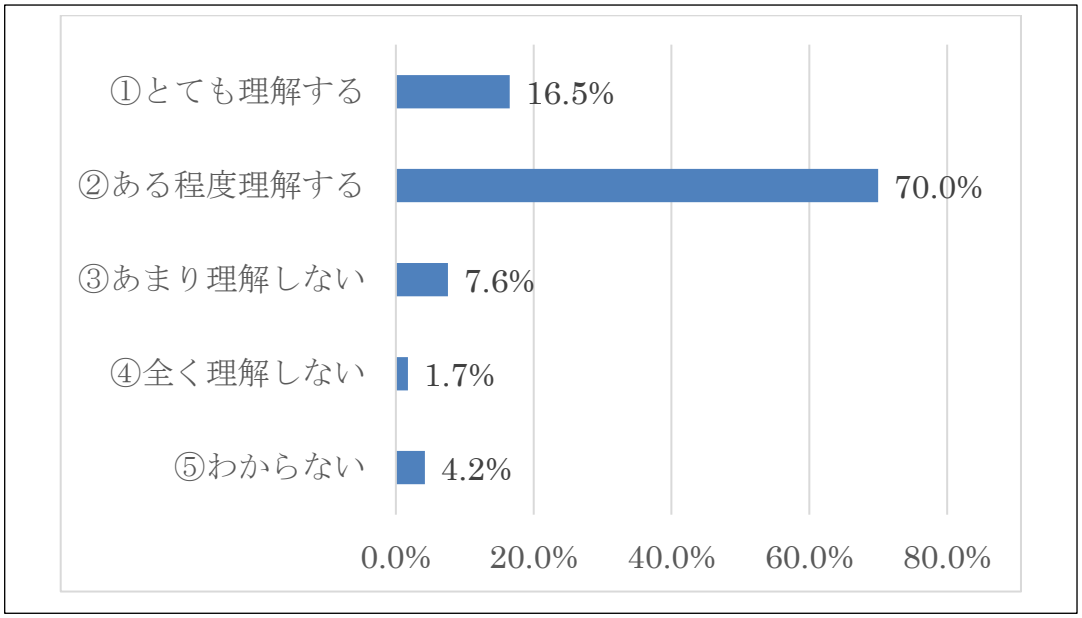
○食品の購入について

問０２）あなたは農畜産物を購入する際、主にどこで購入しますか。（複数回答可）

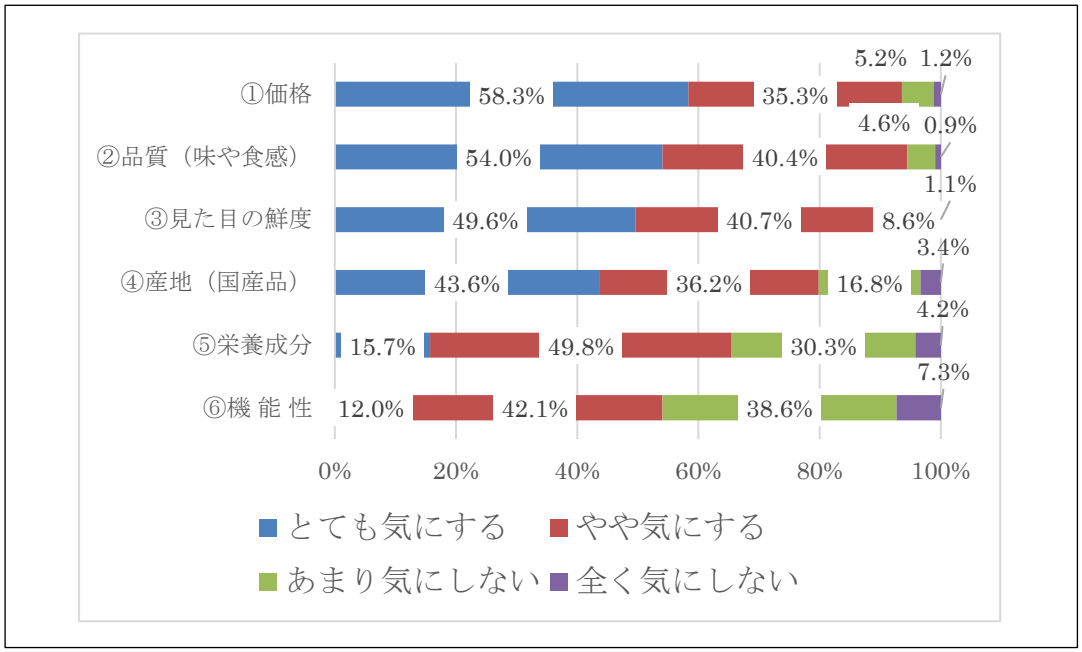


その他：農家から貰う/直接購入、自分で作る

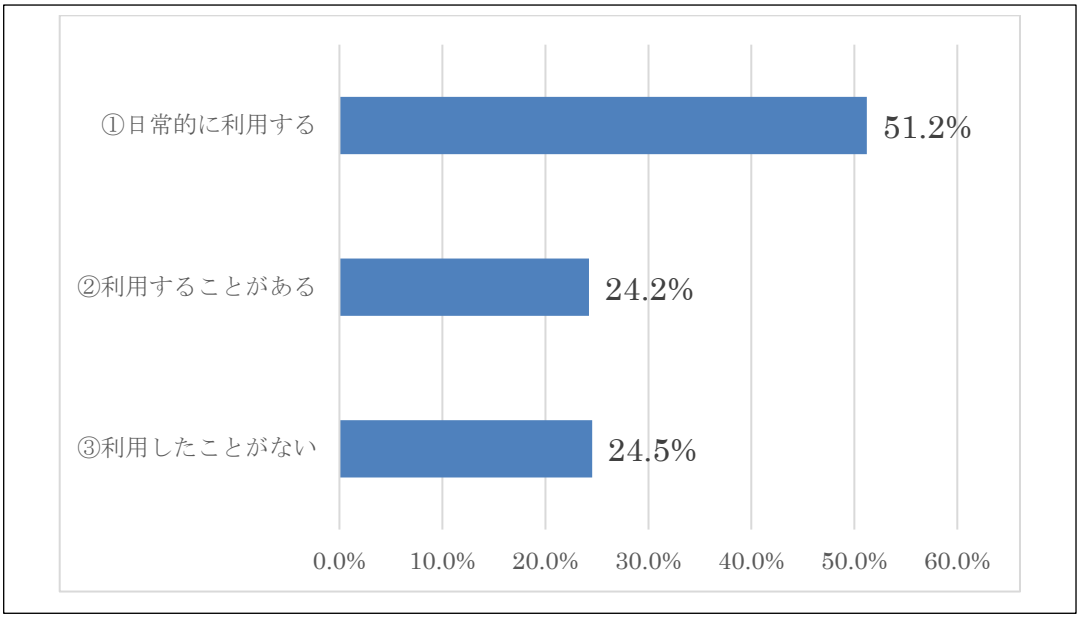
問０３）近年上昇している農業生産資材（肥料、農薬、飼料など）コストを適正に価格に反映されるべきとの議論がされていますが、あなたは価格に反映されることについて理解しますか。



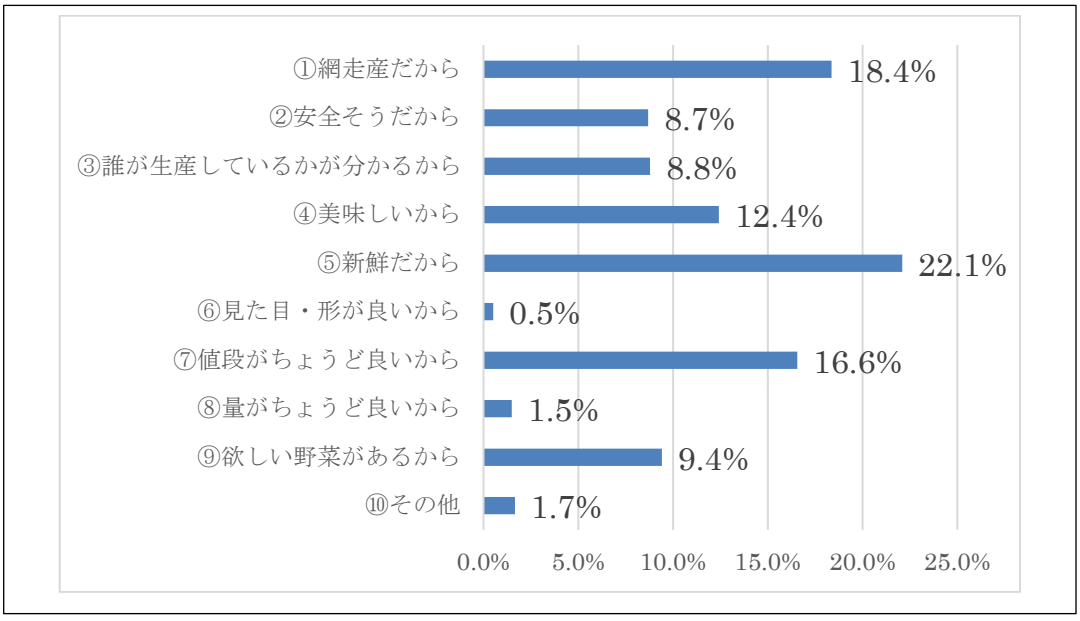
問０４）農畜産物を購入する際、あなたの気にする程度を教えてください



問０５）市内直売所（潮見：ＪＡオホーツク網走農産物直売所、嘉多山：グリーンヒル905、道の駅など）を利用することはありますか。



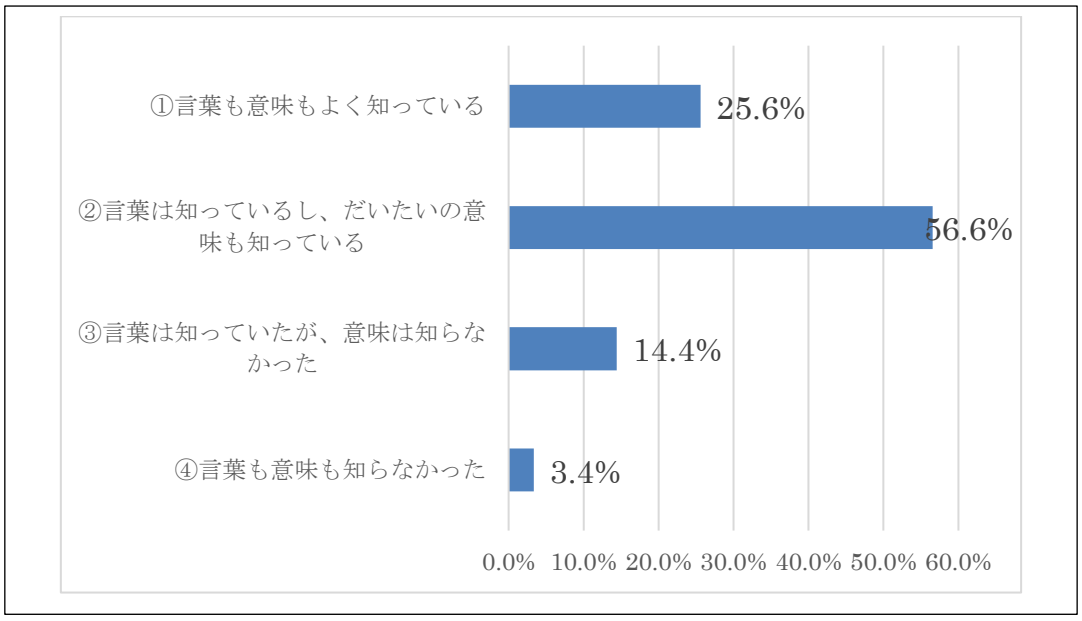
問０６）問０５で①か②を選択した方がお答えください。
市内直売所を利用するのはどのような理由が大きいですか。（複数回答可）



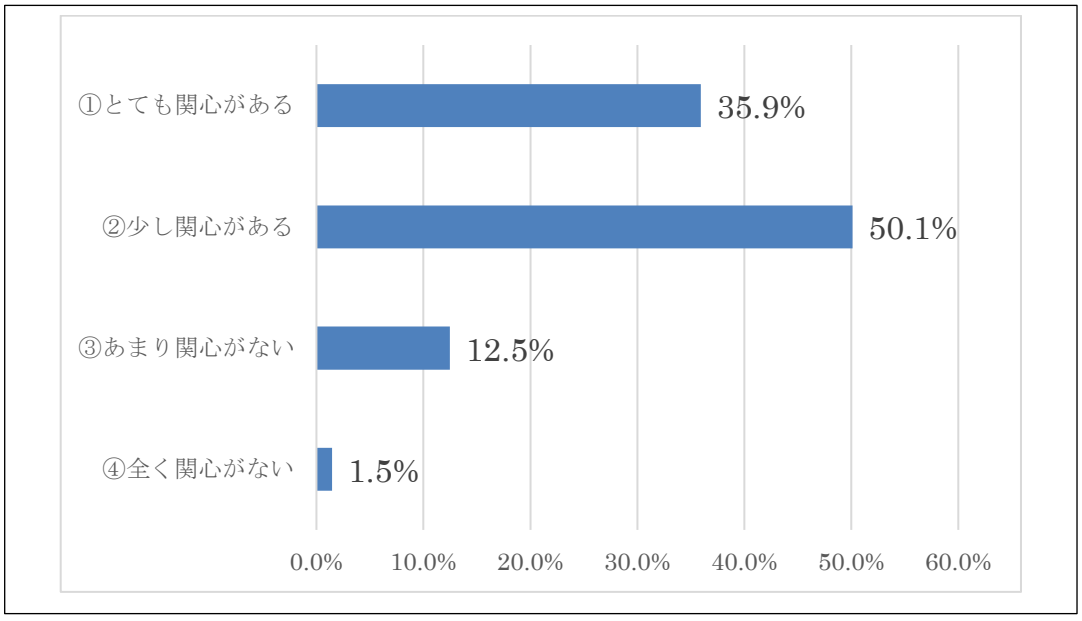
その他：歩いて行ける距離だから、家から近いから、近くを通ったから、通り道だから、新鮮で安いから、地産地消になるから、長持ちするから、スーパーにはない品種があるから、スーパーより安いから、品質が悪いから、年々品質が落ちてきているが価格は高くなっているから、スーパーにない野菜を販売して欲しい。

○食育・地産地消について

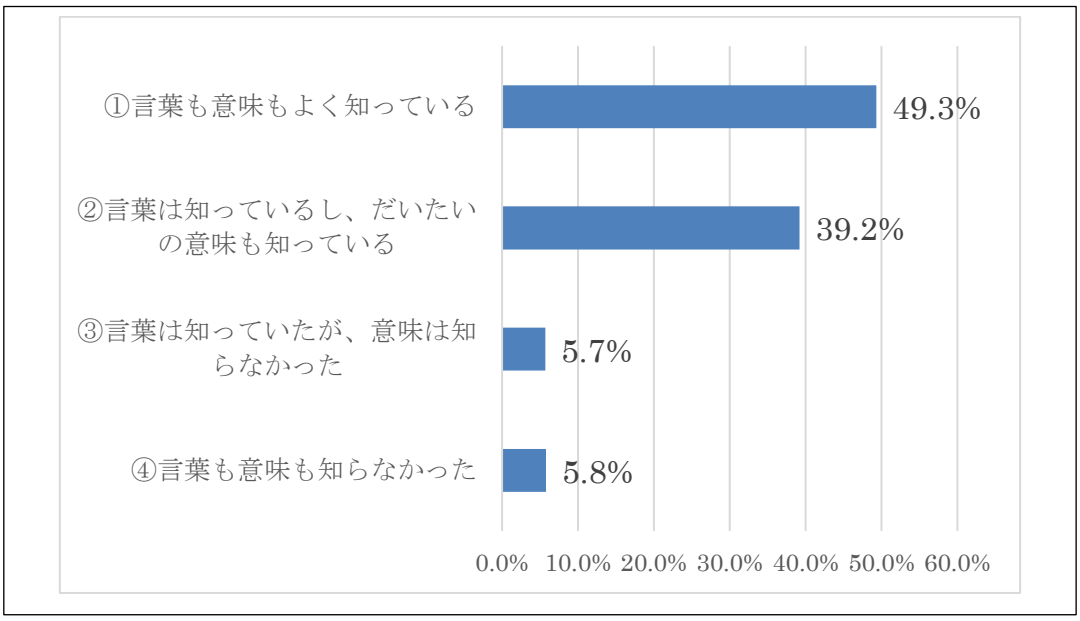
問０７）あなたは「食育」という言葉やその意味を知っていますか。



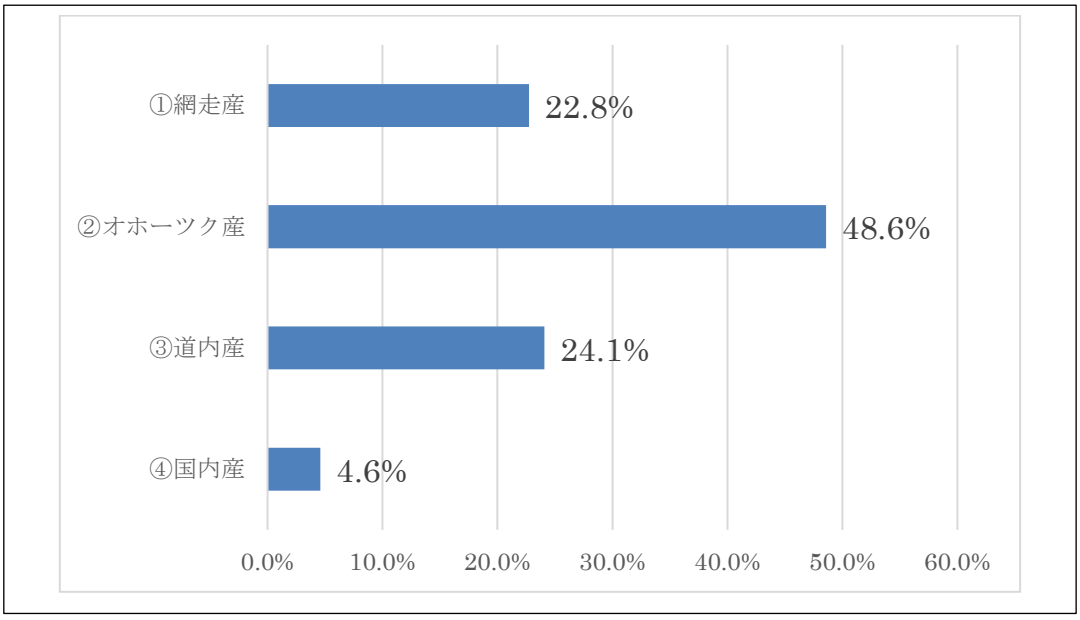
問０８）問０７で①を選択した方がお答えください。
あなたは「食育」に関心がありますか。



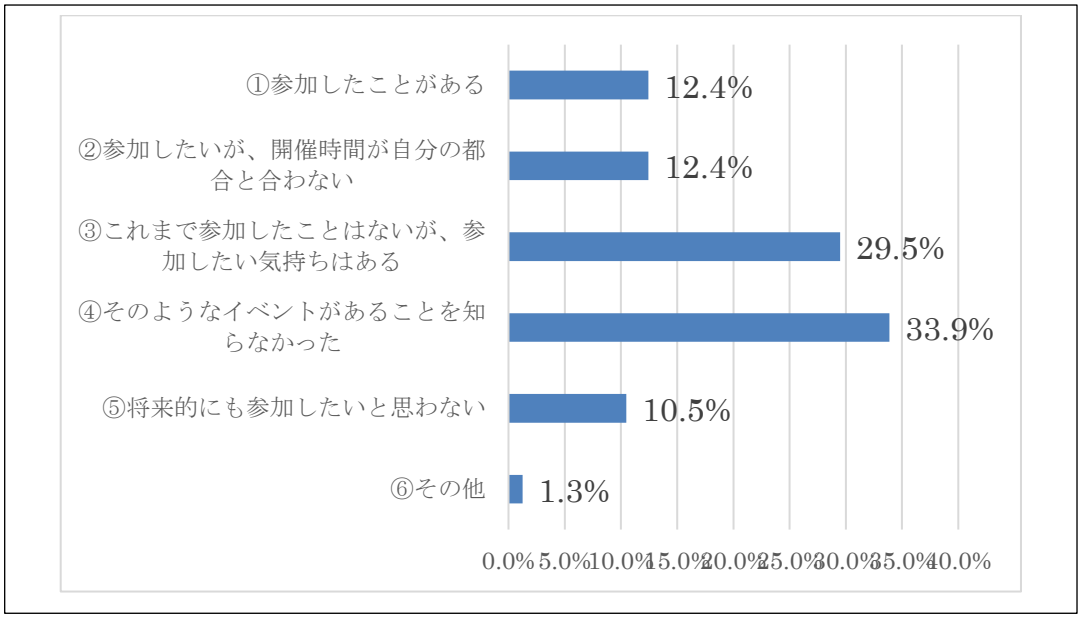
問０９）あなたは「地産地消」という言葉やその意味を知っていますか。



問１０）問０９で①を選択した方がお答えください。
あなたは「地産地消」の範囲をどう考えますか。

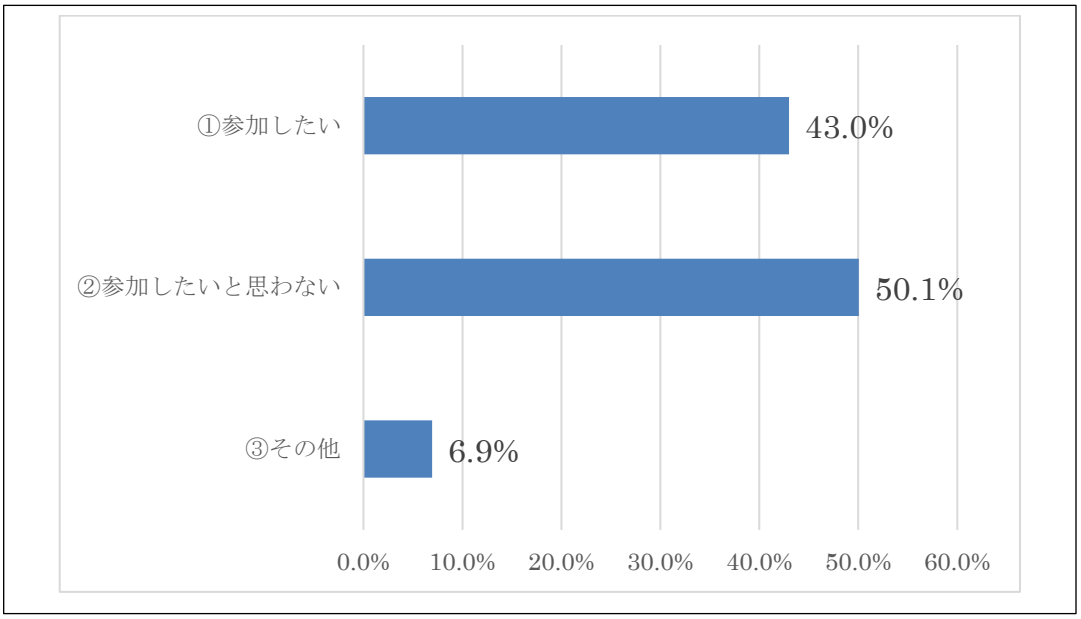


問１１）網走市では「食育」「地産地消」に関する様々なイベント（イベントや料理教室など）を開催していますが、参加したことはありますか。



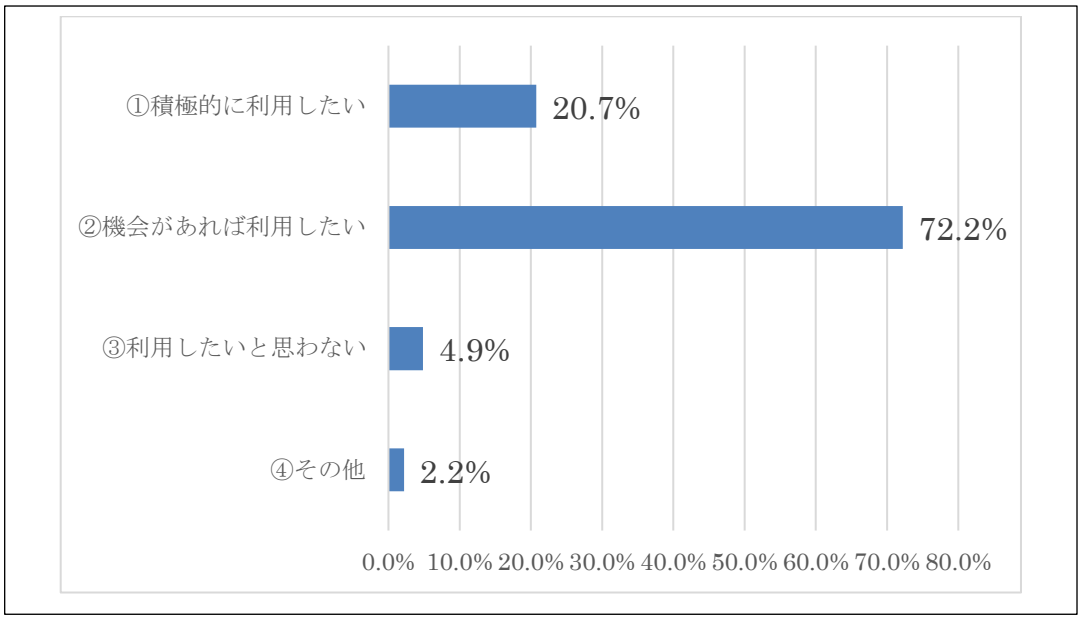
その他：以前、別の市の料理講習会に参加した際、プロの主婦だらけで色々と大変だったのでそれ以降参加していない。告知方法に問題があると思う。人数の関係でいつも抽選に落ちる。子どもが参加している。青年部として食育活動を一般市民に向けてやっている。

問１２）農業者と直接交流するイベントなどがあれば、参加したいと思いますか。



その他：イベント内容により参加したい。詳しくないので参加する勇気がない。参加してもいいが、サラリーマンなので、個人事業者とは話が合わないと思う。そば、小麦粉など鮮度が求められる食材の入手法を知りたい。作ったものが買えるのであれば参加してみたい。個人的に交流の目的が思いつかない。交流とは何をするのか？事業展開するための相互利益かあるのであれば良い。子どもが大きくなれば一緒に参加したい。子どもと一緒に収穫など体験しながら農業者と交流するなら参加検討したいが話すだけなら参加したくない。有機農業に取り組んでいる生産者の話を聞きたい。

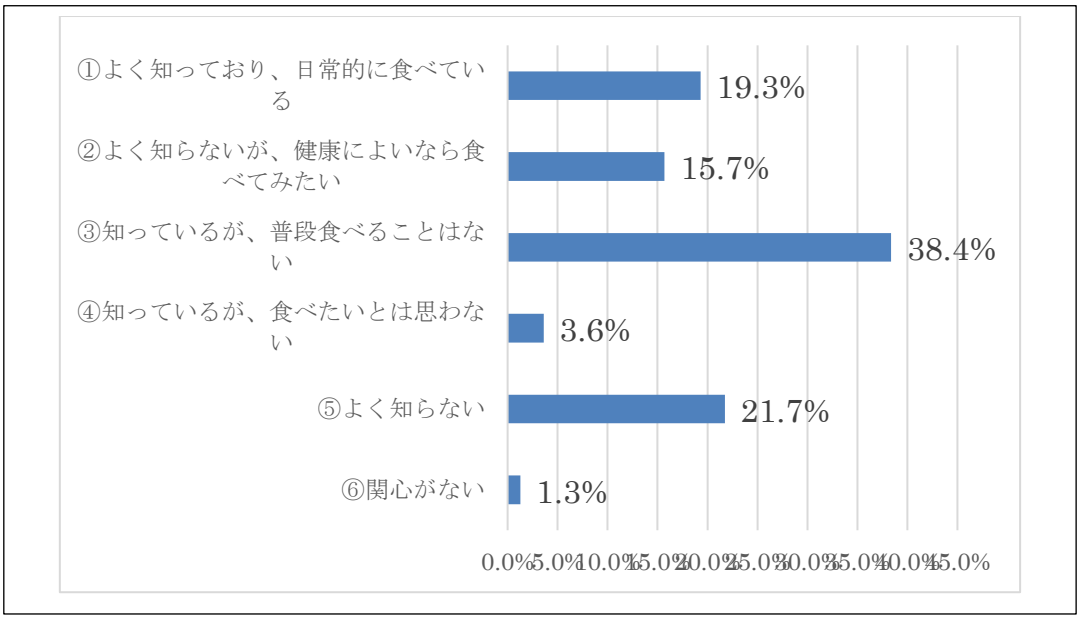
問１３）地場産食材を使用している飲食店・レストランがあれば、利用したいと思いますか。



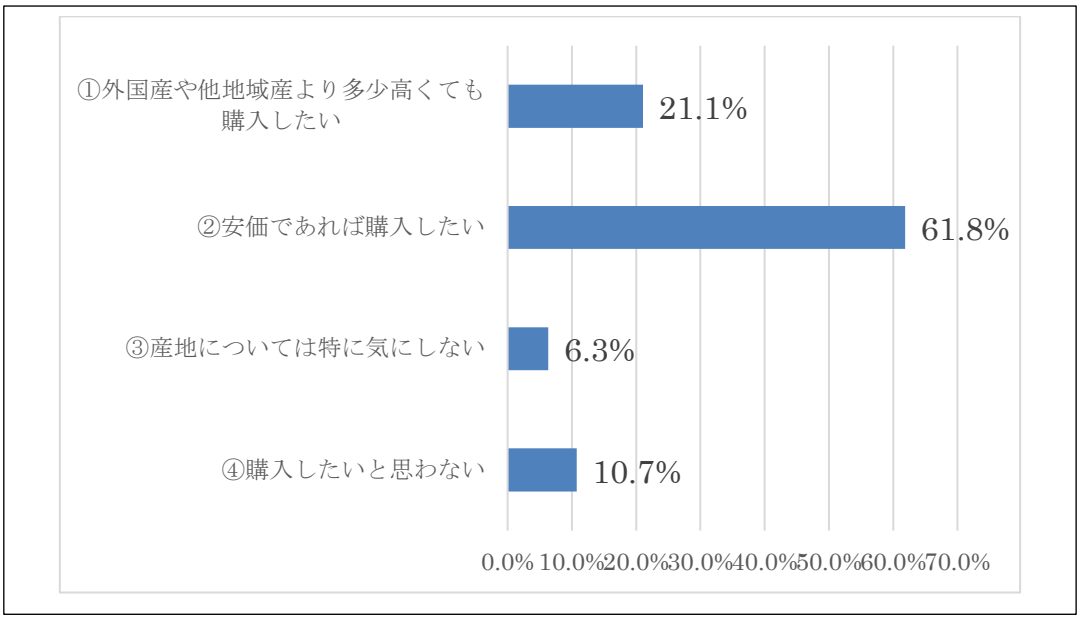
その他：安全な食材を使って美味なら使いたい。美味しければ積極的に利用する。価格や開店している時間帯による。地場産にあまりこだわりすぎるとメニューの範囲が狭くなると思う。地場産も良いが有機食材を扱う店が少なすぎる。そもそも網走市内の農産物のみで飲食店のメニューを完結できなと思う。それが飲食する理由にはならない。利用したいと思うが価格が割高な印象がある。地産地消に本当に意味があるのかわからない。味と値段が良ければ地産地消にはこだわらない。有機野菜、自然栽培、放牧牛であれば積極的に利用したい。

○新規作物について

問１４）あなたは健康機能性に優れた「もち麦」についてご存じですか。



問１５）問１４で①～③を選択した方がお答えください。
網走産の「もち麦」が購入できる環境となったら、あなたは購入したいと思いますか。



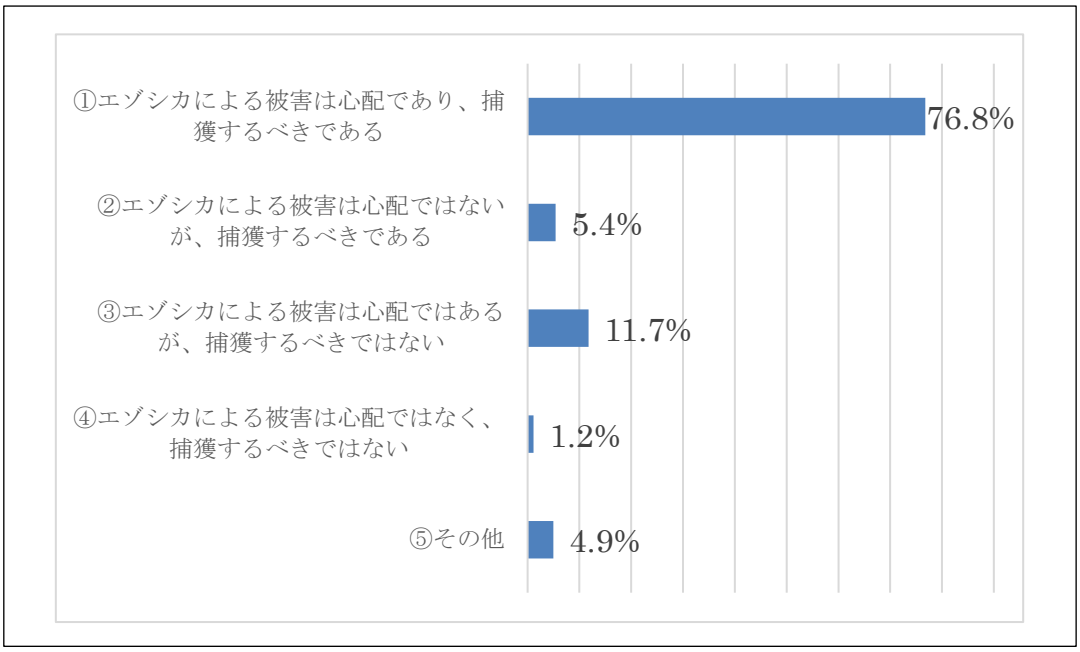
問１６）網走市で生産してほしい品目があれば記載してください。（自由記載）

果物(アボカド、イチゴ、いちじく、スイカ、パイナップル、バナナ、ぶどう、マンゴー、みかん、メロン、もも、りんご、梨、栗)、根菜・イモ（さつまいも、さといも、きくいも、ヤーコン、レンコン、ゆり根、ゆり根じゃがいも、自然薯)、コメこ（水稲、陸稲)、肉（和牛、鶏肉、豚肉、放牧牛肉、合鴨)、豆（そら豆、枝豆、小豆、花豆、光黒大豆)、麦（えん麦、もち麦、ライ麦、小麦：低たんぱく、パスタ用のデュラム小麦)、野菜（アスパラ、オクラ、かぼちゃ、カリフラワー、キャベツ、ケール、ゴーヤ、セロリ、チコリ、ちぢみほうれん草、とうもろこし、トマト、なす、ニンジン、ネギ、パクチー、ビーツ、プチトマト、ブロッコリー、ほうれん草：ちぢみほうれん草、ミニトマト、ルッコラ、ルバーブ、レタス、ロメインレタス、芽キャベツ、玉ねぎ、空芯菜、行者ニンニク、高菜、春菊、小松菜、大根、白菜)、きのこ、マッシュルーム、原木しいたけ、落花生、生姜、みょうが、にんにく、ワイン用ブドウ、そば、はちみつ、梅など

無農薬・有機野菜も多数あり。また、温暖化に向けた農作物、付加価値が伴う網走ならではの特産品となる農産物も意見多数。

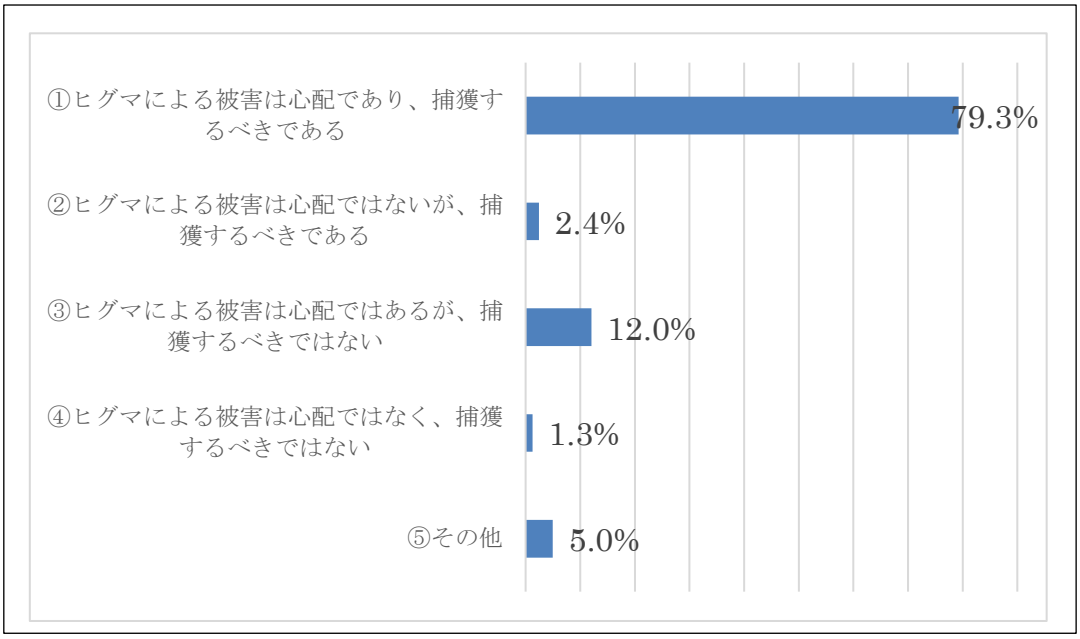
○有害鳥獣について

問１７）近年、エゾシカによる農業被害などが問題となっていますが、あなたはどのように考えますか。



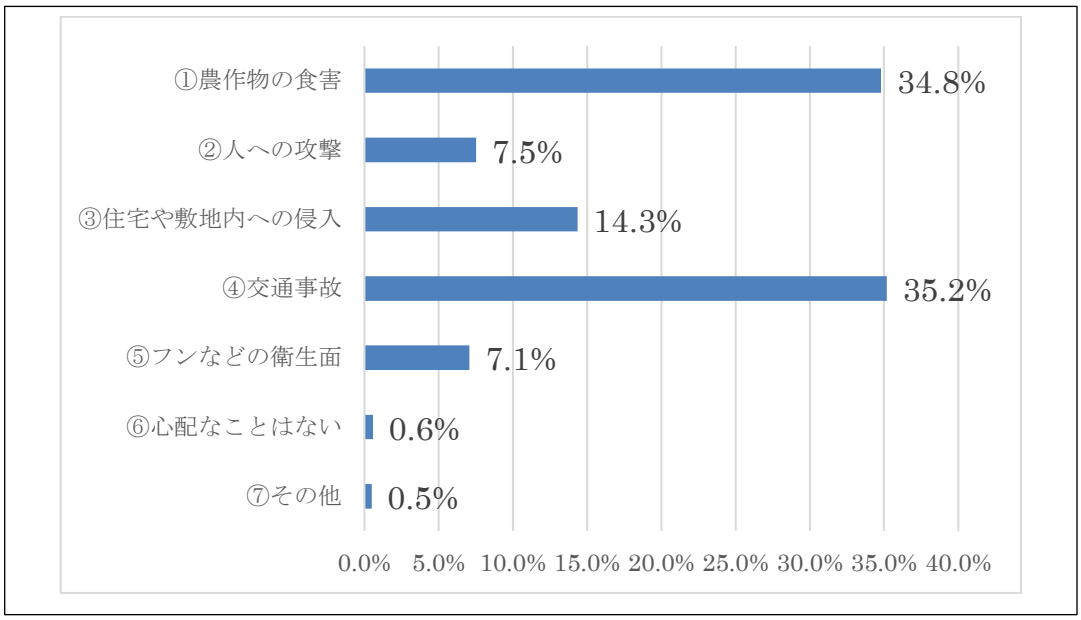
その他：捕獲が最良の方法であるのであれば捕獲もやむを得ないが、共存する方法を模索する事も必要である。頭数制限を設け野生動物のための植林地を作りそれを観光資源とできるようにする。オオカミを絶滅させた人間が悪い。そんなに問題ならオオカミを放せば良いと思う。どれだけの被害があるのか見えてこないのでなんとも言えない肉は食品、毛皮等は加工品に利用するのがよい。バッファーゾーン等の対策を先にするべき。人に害を与える前に対策するべき。シカを撃つ人の数を増やす。捕獲したエゾシカを衛生的に解体できる施設を設置することにより利用の促進を図ることができると考える。捕獲の後のジビエ料理などの普及を検討する。罠で捕まえるべき。科学的根拠に基づいて捕獲すべき。動物も住みやすい環境を考えていくべき。 被害状況に応じて適切に対処すべき。問題になっている事すら知らなかった。

問１８）近年、ヒグマによる農業被害や人身被害が問題となっていますが、あなたはどのように考えますか。



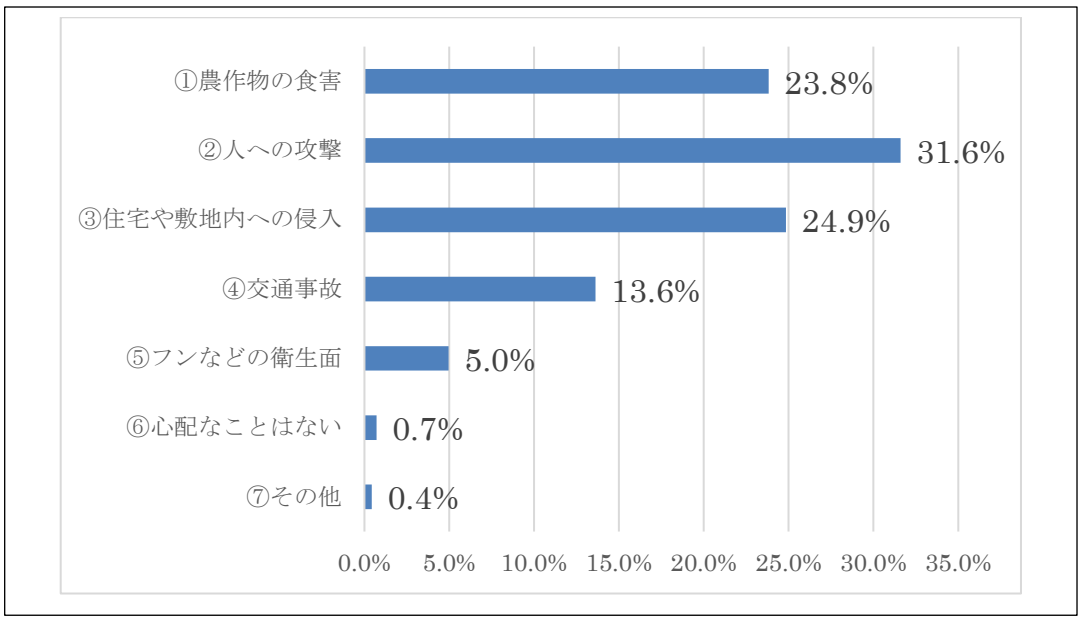
その他：人里に降りてこない政策を希望。人間によるゴミ問題を解決すべき。山にたくさんどんぐり等えさになる木を植えて欲しい。ヒグマが近寄らない工夫、教育を徹底した上で対処不能であれば捕獲はやむを得ないと思う。ヒグマと人の生活圏を分けるようにする。捕獲だけが対策のような短絡的な考え方は間違っている。捕獲してあとの有効利用（ジビエなど）も考えた方がよい。捕獲ではなく駆除すべきだと思う。山を奪った人間が悪い。科学的根拠に基づいて捕獲すべきである。社会活動に影響を及ぼす個体については駆除する。人間に近寄らない熊を無闇に殺すべきではない。捕獲・駆除ではなく熊が人里に来ない山々に戻す。

問１９）エゾシカに関して、あなたはどのようなことが心配ですか。（複数回答可）



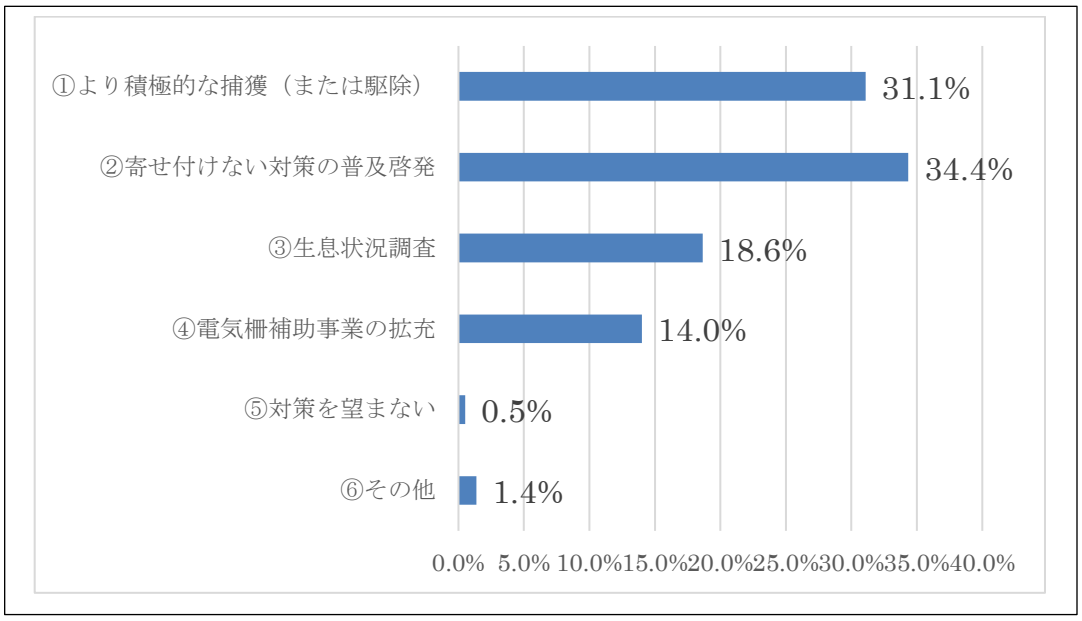
その他：観光客による餌付けで警戒心が薄れる事。JR 石北線でシカと接触した時車掌産の大変さを経験したことがある。エゾシカの増加。樹木への食害。農家は作物被害が生活に直結するが、街生活の人にはイメージがわかないと思う。本当に困っているのか疑問。考え方に余裕がありすぎる。駆除でよい。元々人間が悪い。植生との関連。生態系のバランスが崩れてしまうこと。美岬牧場への被害。

問２０）ヒグマに関して、あなたはどのようなことが心配ですか。（複数回答可）



その他：観光客による餌付けで警戒心が薄れる事。山菜取りのシーズンに事故が発生すること。事故がおきてからでは遅いので駆除。出会わない工夫をする。人間と野生動物すべてに優しい環境づくりができたらよい。ヒグマの生域に人間が近づきすぎているのが気になる。

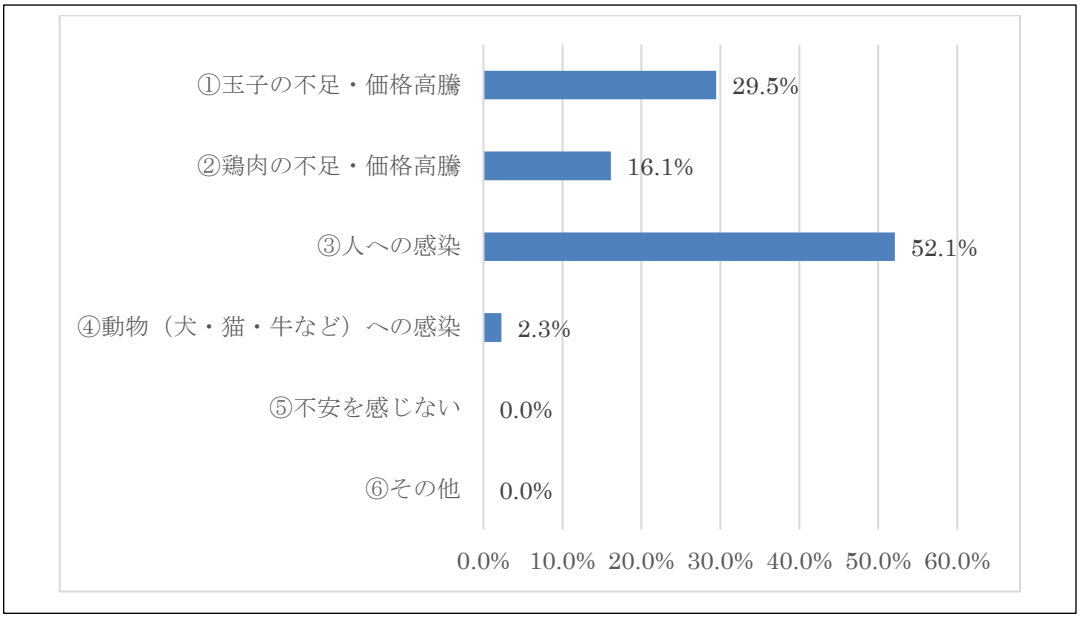
問２１）有害鳥獣対策に、あなたはどのような対策を望みますか。（複数回答可）



その他：ハンターの育成と市民の駆除への理解増進。高齢化で減少した新規ハンターの養成。わな等の資格所得者への補助・助成。都会などに住んでいて市内に住んでいない人への捕獲理解。生息状況を確認し社会生活に影響を及ぼさない個体数にする。電気柵を設置しても正しく使えない維持できない農家や設置業者への啓蒙と教育。農家への対策用補助金。駆除に対する奨励金。食材としての利用。生態系に影響しない範囲での調整。生ゴミの処理やゴミ箱の工夫。人間の側の啓蒙・教育。

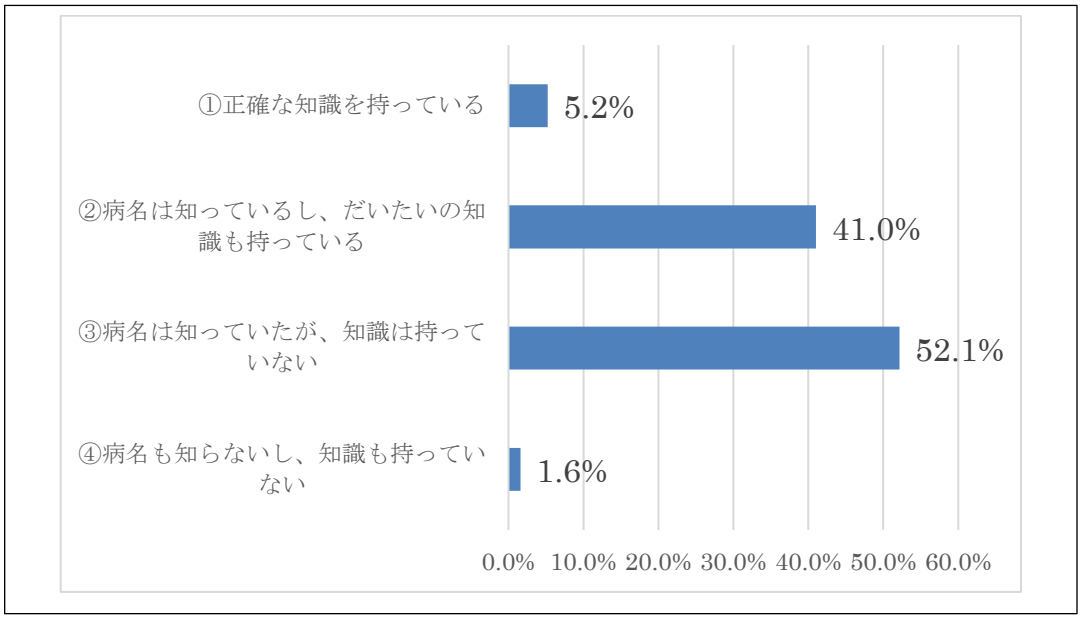
○家畜伝染病について

問２２）近年、高病原性鳥インフルエンザの発生により地域経済などへ重大な影響を及ぼしていますが、あなたはどういったことに一番不安を感じますか。



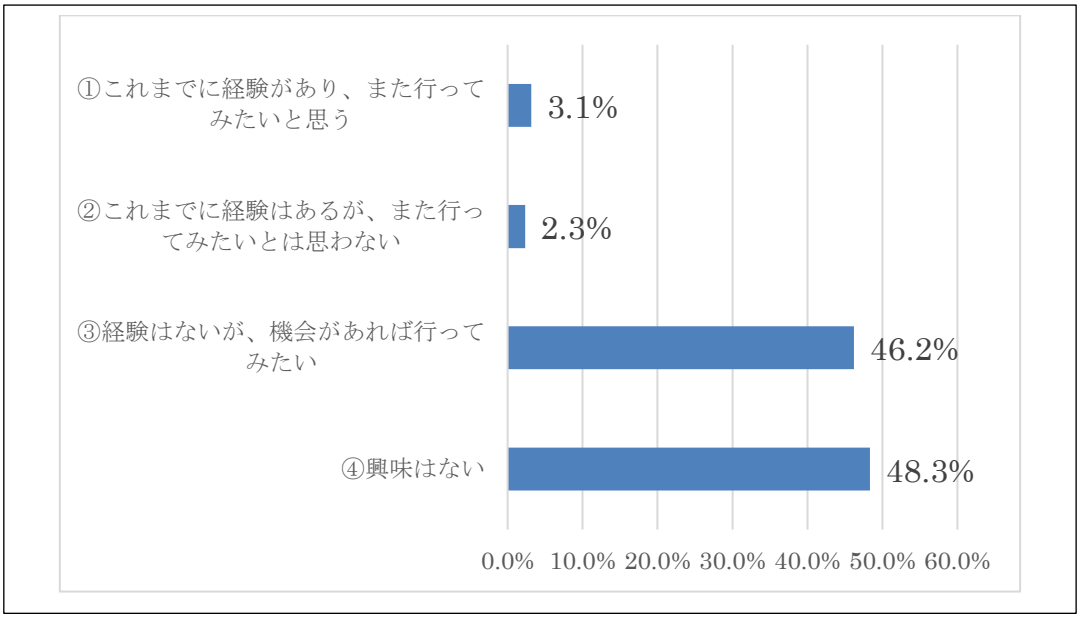
その他：感染したらどうなるのか不安。殺処分される鳥の増加に対する不安。生産者保護。動物の殺生。生産環境・飼育環境の検討。不安をあおる人に不安を感じる。未知であること。渡り鳥対策も必要で不安。鶏への感染・人に感染することに限らずすべての健康被害。生産者への影響と補償。経済への影響をもっと留意すべき。留鳥等の野鳥への感染。

問２３）高病原性鳥インフルエンザに対する正しい知識を持っていますか。



○農村地域における観光について

問２４）網走市に限らず、「農泊」（農村地域全体で旅行者を受け入れ、食事・宿泊・体験を提供する旅行形態）や「農業体験」について、あなたは経験や興味がありますか。

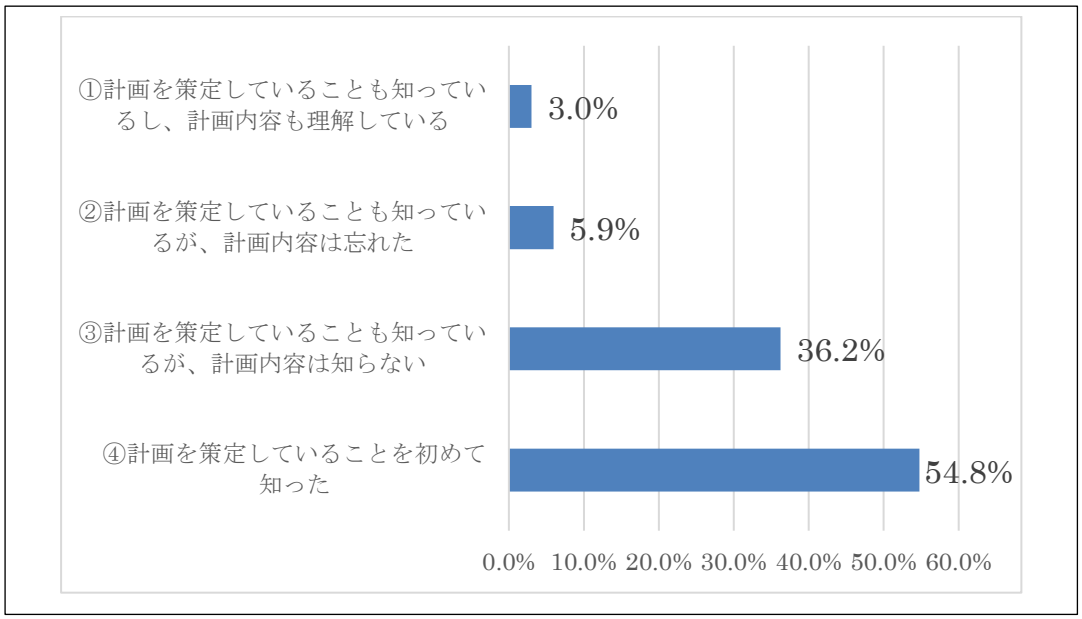


問２５）問２４で①か②を選択した方がお答えください。
具体的にどのような場所および体験内容であったか、記載してください。

経験した場所	経験した内容
JAあばしりの親子アグリスクール	農作物の植付・収穫・試食
網走	米の畑作、ピザ作り、ジビエ試食
網走	食事、宿泊
岩手	稲穂の収穫
オーストラリア	乗馬ファームのスタッフ野菜収穫スタッフ
帯広・白糠町	とうきびの収穫・アイス作り、ソーセージ作り
北見市	１週間の農作業体験
岐阜県	有機栽培米（ヤマヒカリ）田植え、草刈り、収穫
クジラ・イルカウォッチング、流氷観光	オホーツク海　クジラ、イルカが多い、冬は流氷
斜里町	農業体験タマネギの収穫
新得町	羊飼養、民宿
たちようそん	芋のせんべつ
弟子屈町	酪農、牛の世話
長野県小川村にて（中学校の行事として）	農家の家に2泊3日で宿泊し、林業や農作業を経験した
西興部村、富良野市	肉牛の放牧の手伝い、農作物の生産の手伝い
農地にて	うえつけ、収穫
場所は覚えてない	牛の世話
宮崎県椎葉村	焼畑でのそば刈り、そば打ち、よもぎ茶作り、野草つみ、神楽
藻琴	農業
止別でのホームステイ	いも、ビート、麦のうえ付け
旅行で北海道に来たとき少し経験した。	野菜の農業の体験をした。
宮古島　長野県	野菜の収穫　農家との交流
高知、熊本、香川、山梨、長野、和歌山	作付、収穫、調理
長沼町	田植え作業

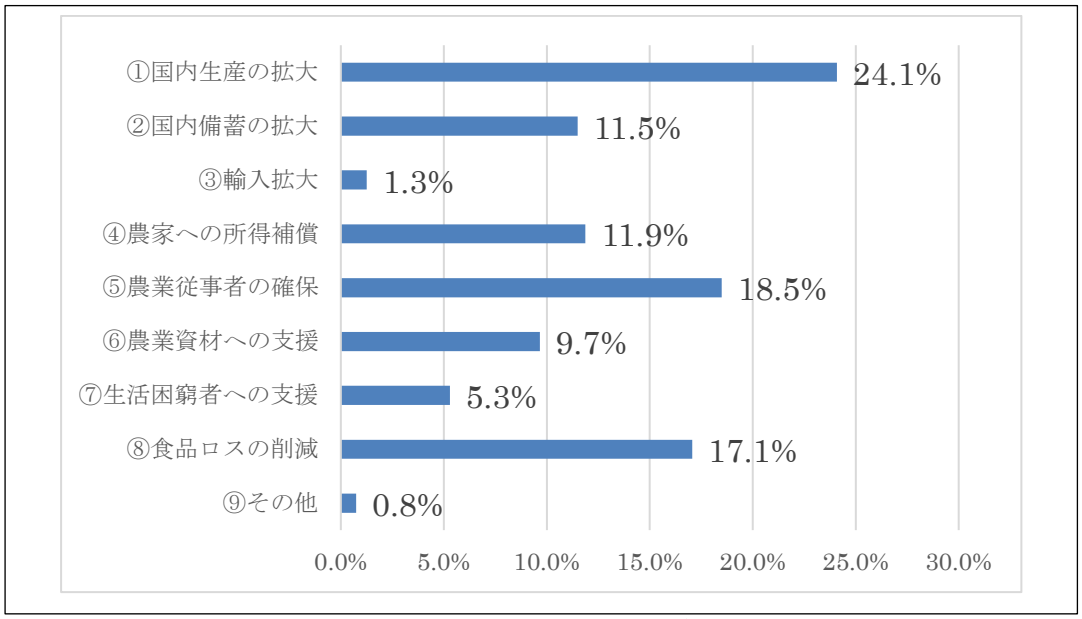
○農業振興計画について

問２６）網走市では農業の更なる発展と市民の豊かな生活を作り上げるために、農業振興計画を策定して様々な取組みを展開していますが、あなたはその計画や内容を知っていますか



○食の安定供給について

問２７）世界人口の増加や諸外国の緊張などから、食料安全保障が問われていますが、あなたは何が重要であると思いますか。（複数回答可）



その他：安定的に輸入できる外交。高騰する農業資材を使わず安全な農畜産物をより低コストで量産できる方法を真剣に考え実現するために時間とお金をかけるべき。自給率拡大につながる農地の有効利用。就農者へのサポート。農協の解体。安価な外国産農畜産物の輸入制限。気

候変動を考えれば北海道は農業適地。国産の安全な食糧を積極的に PR し輸入 GM 作物の実態を周知させること。個人で多少なりとも野菜を育てたりして自給能力を少しでも上げること。産地表示の義務化。自給率を上げる。市内人口減少、高齢者問題、出生率低下。食への感謝の気持ち。直感的な見える化。生産場所や消費地が見えて、そこに行けて手に入れることができれば誰でも関心が持てるようになる。農業自体の変革、すなわち、輸入飼肥料に頼らない農業生産手段の確立が必要。農業従事者と消費者双方に安全な野菜を生産して欲しい。備蓄品やスーパーの期限切れ近いものの流通の回潤化。フードバンクやフードドライブの活用とそれに対するデメリット・弱点の克服。冬でもビニールハウス等の葉物野菜等の生産支援。ロボットトラクタやドローンといった ICT 農業の普及と補助金等の支援。

■アンケート調査の結果のポイント

・市内の直売所で農産物を購入する市民は比較的多いことがわかる（問 2「農産物の主な購入先」農産物直売所 24.5%、問 5「市内直売所の利用」利用している 75.4%）
この結果は、前回農業振興計画でのアンケート結果と変わりない（「直売所での野菜の購入頻度」購入している 69.8%）

・食育への関心も高く、地産地消に対する意識も高い（問 7「「食育」という言葉やその意味への理解」少なくとも言葉と意味は知っている 82.2%、問 8「食育への関心」関心がある 56.0%、問 9「「地産地消」という言葉やその意味への理解」少なくとも言葉と意味は知っている 88.5%）しかし、「食育」「地産地消」に関する様々なイベントへの参加についての関心はそれほど高くない（問 11「「食育」「地産地消」に関する様々なイベントへの参加意識」イベントを知らない 33.9%、参加したくない 10.5%、問 12「農業者との交流」参加したくない 50.1%、問 13「地場産食材使用の飲食店の利用」機会があれば利用したい 72.2%）

・野生動物（エゾシカやヒグマ）の捕獲や駆除についての理解はおおむねされているが、生態調査など科学的な根拠に基づく捕獲・駆除、野生動物との共生を模索するという考えを示す市民も多い（問 17「エゾシカの農業被害についての意見」捕獲するべき 76.8%、問 18「ヒグマの農業被害・人身被害についての意見」捕獲するべき 79.3%、その他の意見）

・農業振興計画の認知度については高くない（問 26「農業振興計画の認知について」計画を策定していることを初めて知った 54.8%）、また網走の農業についての知識もそれほど高くない（問 1「網走農業の知識」知らない 48.6%）農業振興計画の認知度は前回農業振興計画でのアンケート結果と変わりない（「農業振興計画の認知について」計画を策定していることを初めて知った 52.2%）

○　地場産物を学校給食に活用するための取組について

市町村名	網走市
調理場数	6　施設

設問１　地場産物を学校給食に使用するための取組を行っていますか。【集計した施設数を記入】

ア　している　6　→

取　組	回答欄
①　契約栽培	
②　特別注文加工	
③ａ　共同購入（同一市町村）	3
③ｂ　共同購入（他の市町村）	
③ｃ　共同購入（他団体等）	→ ＊
④　個人の農漁家等から購入	3
⑤　市町村で生産者団体等と協議会を設け地場産物の安定供給に努める	1
⑥　その他（＊に記入）	1 → ＊　地域の農業団体から冬期間購入

イ　していない

設問２　地場産物をどのような方法で購入していますか。【集計した施設数を記入】

方法	回答欄	
ア　市場を通して	1	
イ　生産者から直接	4	
ウ　生産者組合	3	
エ　卸売り業者（学校給食会を含む）	1	
オ　小売り業者	2	
カ　その他（＊に記入）		→ ＊

設問３　地場産物の使用割合を高めるための課題や問題点は何ですか。【集計した施設数を記入】

(1)農産物及び加工品

項目	回答欄	項目	回答欄	
①　価格が高い	4	⑥　流通体制が確立していない	2	
②　量の確保が難しい	4	⑦　生産者が少ない	3	
③　使用時期が限定される	4	⑧　既存業者の受注機会を阻害する		
④　規格が揃わない	1	⑨　その他（＊に記入）		→ ＊
⑤　下処理などに手間がかかる	3			

(2) 畜産物及び加工品

項目	回答欄	項目	回答欄
① 価格が高い	4	⑤ 生産者が少ない	2
② 量の確保が難しい	1	⑥ 加工業者が少ない	2
③ 規格が揃わない		⑦ その他（＊に記入）	
④ 流通体制が確立していない	3		

→ ＊

(3) 畜産加工品（乳製品）

項目	回答欄	項目	回答欄
① 価格が高い	5	④ 流通体制が確立していない	4
② 量の確保が難しい	1	⑤ 加工業者が少ない	2
③ 献立に取り入れづらい	1	⑥ その他（＊に記入）	

→ ＊

(4) 水産物及び加工品

項目	回答欄	項目	回答欄
① 価格が高い	4	⑥ 加工業者が少ない	
② 量の確保が難しい	2	⑦ 衛生管理上の不安がある	2
③ 旬の時期しか入手できない	2	⑧ 流通体制が確立していない	2
④ 規格が揃わない	2	⑨ 既存の仕入れ業者等との関係	
⑤ 献立に取り入れづらい	1	⑩ その他（＊に記入）	

→ ＊

(5) その他（食品名： ）

項目	回答欄	項目	回答欄
① 価格が高い		⑤ 流通体制が確立していない	
② 量の確保が難しい		⑥ 加工業者が少ない	
③ 使用時期が限定される		⑦ その他（＊に記入）	
④ 規格が揃わない			

→ ＊

設問４　学校給食に地場産物を活用することの意義を保護者や地域住民に周知する方法は何ですか。【集計した施設数を記入】

対応方法	回答欄	対応方法	回答欄
ア　給食だより	6	カ　市町村のイベント	1
イ　学級配布資料	3	キ　学校行事	
ウ　試食会	2	ク　広報誌	1
エ　授業参観		ケ　掲示板・掲示物	5
オ　ホームページ	1	コ　その他（＊に記入）	

→ ＊