

第4次 大館市食育推進計画

「おいしい」笑顔でつくる健康なまち おおだて
【令和7年度～令和13年度】



令和7年3月
大館市

目 次

第1 食育推進計画について	1
第2 食育推進の取組	3
第3 ライフステージを踏まえた食育推進	7
第4 食育推進の連携	8
第5 食育推進の指標	9
第6 食育トピックス	11

資料

第3次大館市食育推進計画（令和2年度～令和6年度）の評価	1
食育推進委員名簿	6
「第4次大館市食育推進計画」策定の経過	7

第1 食育推進計画について

1. 計画の趣旨

これまでの大館市食育推進計画は、平成22年策定の1次計画で食育計画の周知を、平成27年策定の2次計画で食育計画の周知から実践へ、そして令和2年策定の3次計画ではより実効性のある食育の取組へと展開してきました。

今回策定する4次計画では、これまでの取組を引き続き踏襲し、健康を支える食育の推進と持続可能な食育の推進へと繋げていきます。

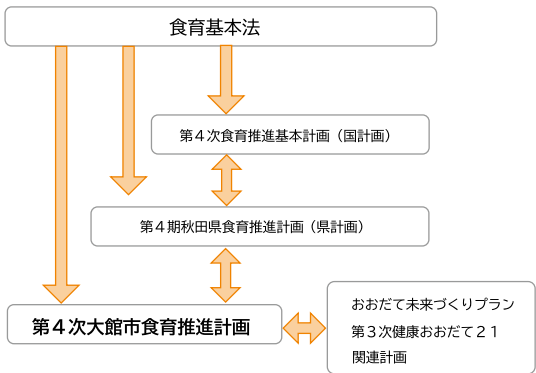
食に関する価値観やライフスタイルの多様化が進んでいるなかで、健康寿命の延伸に向けた望ましい食生活を実践することが重要となります。すべての市民が生涯にわたり食を通して心豊かに暮らすことができるよう、行政と関係機関、関係団体が連携し、より効果的な食育の取組を推進するために「第4次大館市食育推進計画」を策定します。

2. 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法第18条第1項の規定に基づく「市町村食育推進計画」です。

国の「第4次食育推進基本計画」、県の「第4期秋田県食育推進計画」の基本的な考えを踏まえたうえで、本市の地域特性や実情を反映します。

また、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」（六次産業化・地産地消法）第41条第1項の規定に基づく「地域の農林水産物の利用の促進についての計画（地産地消促進計画）」として位置付けます。



3. 計画の期間

令和7年度から令和13年度までの7年間（令和7年度～令和13年度）

ただし、社会情勢の変化等により本計画の変更が必要となった場合は、随時見直しを行います。

		(年度)																				
	H22	23	24	25	26	27	28	29	30	R元	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
計画期間	第1次大館市食育推進計画																					
						第2次大館市食育推進計画																
											第3次大館市食育推進計画											
																第4次大館市食育推進計画						

※第4次食育推進計画は、国や県の食育計画や関連計画との整合性を図るため、期間を延長する。

4. 基本理念

食への関心を高め、食を通して豊かな人間形成や地域づくりを行い、すべての市民が生涯にわたり健康で心豊かな生活を送ることができる社会の実現を目指します。

スローガン 「おいしい」笑顔でつくる健康なまち おおだて

5. 基本方針

「健康を支える食育の推進」と「持続可能な食育の推進」を柱とし、4つの基本方針を掲げます。



～ みんなで広げよう 食育おおだて ～（標語）

- | | | |
|----------------------------|----------------------------|-------------------|
| お
お
だ
て | 起きたら食べよう！みんなで朝ごはん | 共食・朝食摂取【基本方針1】 |
| | おいしく減塩！心も体も喜ぶ食事 | 健康・減塩【基本方針2】 |
| | 大事に守ろう！ふるさとの味、地場農産物 | 郷土食伝承・地産地消【基本方針3】 |
| | 手に入れよう！食と環境の正しい情報 | 食の安全・食品ロス【基本方針4】 |

第2 食育推進の取組

4つの基本方針ごとに、多様な関係者による様々な取組を行います。

1. 健康を支える食育の推進

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できる人を育て、健康寿命の延伸に繋がります。

食育ピクトグラム※¹

基本方針1

生涯を通じた食育の推進

様々な食育体験を通して食の大切さを再認識しよう



【実行目標】 共食

朝食の摂取

農業体験活動

項目	主な取組
様々な主体による食育の推進 (家庭・就学前施設・学校・事業所・行政・ボランティア団体等)	食育月間の啓発 離乳食講習会の開催および幼児健診等での栄養相談 子育て相談室、つどいの広場等での講座 給食だよりおよび食育だよりの発行 栄養教諭、学校栄養職員等による授業 学校や就学前施設での食の年間計画に基づく食育指導 家庭基礎授業 レシピコンクールの開催・参加 健康づくりチャレンジ事業所での健康講座 大館市食生活改善推進協議会※ ² による食育活動 子ども食堂※ ³ による共食の推進 おやこの食育教室・親子クッキング・キッズの食育講座
食農教育の推進 (農業体験等を通じた食育の推進)	交流学习・地域交流 生産者(農家)とのふれあい講座 市民菜園事業への参加促進(肥料無料配布) 児童が栽培した食材の給食への活用 収穫した農作物の料理体験(きりたんぼ、だまこづくり等) 郷土料理体験 農業体験

※¹ 食育ピクトグラム：P11 食育トピックス参照

※² 大館市食生活改善推進協議会：生涯における健康づくりを食を通して地域で活動しているボランティア組織の団体

※³ 子ども食堂：子どもや保護者・地域住民を対象に無料または低額で食事を提供する多世代交流の場



▲キッズの食育講座



【実行目標】 バランスの良い食事の摂取

減塩の実践

野菜・果物の摂取

適正体重の維持

項目	ライフステージ	主な取組
望ましい食習慣の推進	子ども世代	離乳食講習会の開催および幼児健診等での栄養相談 キッズの食育講座 子育て相談室、つどいの広場等での講座 給食だよりおよび食育だよりの発行 栄養教諭、学校栄養職員等による授業 学校や就学前施設での食の年間計画に基づく食育指導 家庭基礎授業 5・A・DAY※ ⁴ 食育体験ツアー
	働き盛り世代	特定保健指導や糖尿病重症化予防事業での栄養指導 健康づくりチャレンジ事業所での健康講座 健診結果相談での栄養指導 離乳食講習会での保護者への減塩&野菜摂取の啓発 健康経営の推進
自然に健康になれる食環境づくりの推進	高齢世代	高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施事業 町内会やサロンでの出前講座 配食弁当
	全世代	食の市民講座、市民公開講座等 減塩推進事業 「あいうえお塩分表」の普及と活用 秋田スタイル健康な食事推進事業（食環境整備事業） もう一皿野菜をプラス！キャンペーン

※⁴ 5・A・DAY（ファイブ・ア・ディ）：野菜・果物摂取とバランスのよい食生活を推進する健康増進運動「1日5皿分（350g）以上の野菜と200gの果物を食べましょう」



▲チャレンジ THE 減塩講座

2. 持続可能な食育の推進

食育関係団体と市民が一体となって、持続可能な食糧システム（フードシステム）につながるエシカル消費※⁵を推進し、食の安全や環境を考えます。

また、地場農産物や伝統食、郷土料理を推進していくことで、食文化を継承していきます。

基本方針3

地産地消や食文化を通じた食育の推進

地域の産物、食文化の良さを知り、伝えていこう



【実行目標】 地場農産物の活用
直売施設の利用促進
郷土料理の伝承

項目	主な取組
地場農産物の積極的活用と消費拡大	フレッシュ野菜供給会会議 地域農産物を用いた6次産業化※⁶の推進 地域特産物の振興 直売所でのイベント 農産物流通加工施設の見学
行事食や伝統食の継承	食育の日に地元食材を使った給食 あきた YUME 給食※⁷ 大館ワンだふる給食※⁸ 収穫した農作物の料理体験(きりたんぼ、だまこづくり) 郷土料理体験 「本場大館きりたんぼまつり」など食に関するイベント 直売所を窓口とした農業・食文化等の伝承活動

※⁵ エシカル消費：人や社会、地域、環境に配慮した消費行動のこと。例えば「てまえどり」「マイバック」「マイボトル」など。

※⁶ 6次産業化：例えば農業を1次産業としてだけではなく、加工などの2次産業、さらにはサービスや販売などの3次産業まで含め、1次から3次まで一体化した産業として農業の可能性を広げようとするもの。
1次産業×2次産業×3次産業＝6次産業

※⁷ あきた YUME 給食：各給食センターごとに地場産物を取り入れた給食を提供。秋田県全域での取組。

※⁸ 大館ワンだふる給食：大館産の食材を使用して、市内小中学校統一献立で給食を提供



【実行目標】 食の安全性を知る
環境に配慮した農産物、食品を選ぶ
食品ロスの削減

項目	主な取組
望ましい食を選択する情報の提供	食品安全安心地域懇談会 出前講座 食品の栄養成分表示と虚偽誇大広告等の禁止に係る調査指導・相談窓口 食品表示合同調査 有機農産物等の情報提供と利用推進 有機米・有機野菜の供給
環境を考えた食生活の実践	食品ロスの発生抑制の取組の情報収集 フードドライブボックス事業 食品ロス削減推進法の市民への周知 給食の残食をなくする取組（給食１１０（イチイチマル）運動※ ⁹ など）
災害時に備えた食育の推進	出前講座や講演会等での周知 情報提供 非常食用備品を使った給食

※⁹ 給食１１０（イチイチマル）運動：給食を１人１食残さず食べる取組



▲就学前施設での多世代交流農業体験

第3 ライフステージを踏まえた食育推進

「子ども世代」「働き盛り世代」「高齢世代」の3つの世代に着目し、それぞれのライフステージの特性に合わせた食育の重点項目を基に、各世代の関係団体が主体的かつ連携・協働して推進していきます。

ライフステージ	重点項目
子ども世代	健全な食生活の確立 ・「早寝早起き朝ごはん」を実行し、1日3食バランスよく食べる ・様々な食体験や農業体験等を通して、食への関心を高める ・食事のバランスや適量を理解し、自分で選択する力を身に付ける ・よく噛んで食べる習慣を身に付ける
働き盛り世代	健全で充実した食生活の実践 ・生活リズムを整えて1日3食バランスよく食べる ・主食、主菜、副菜のそろった食事をする ・欠食や無理なダイエットは禁物 ・家族と一緒に望ましい食習慣を目指す ・適正体重を維持する
高齢世代	充実した食生活の継続 ・フレイル予防（低栄養対策）のため1日3食バランスよく食べる ・生涯口からおいしく食べるために「オーラルフレイル」を予防する ・家族や友人、地域との交流を深め、みんなで楽しく食べる ・次の世代へ郷土料理や食文化を伝える

※ライフステージは個人の生活環境により変化します。

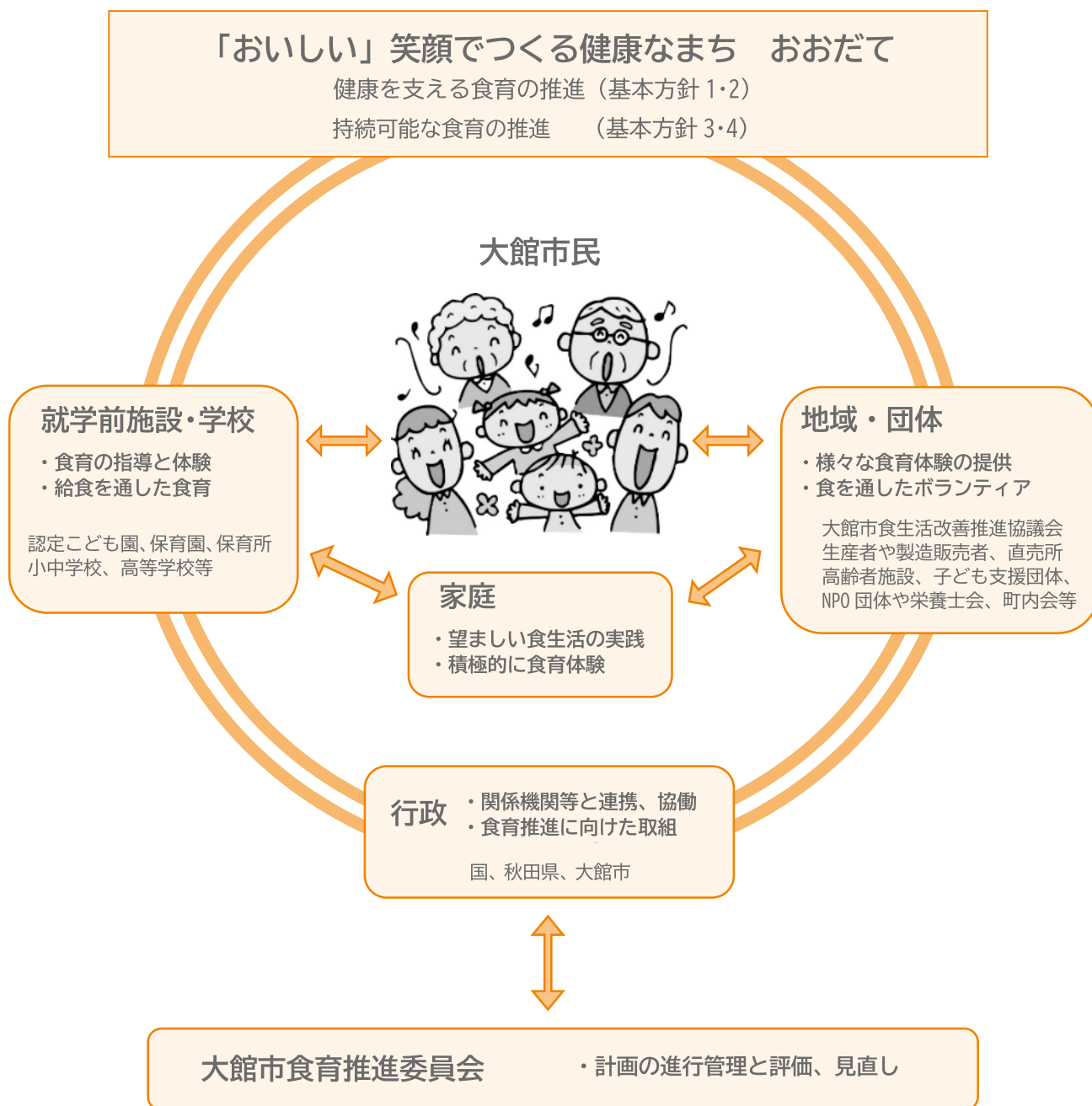


▲高校生の食活講座

第4 食育推進の連携

「おいしい」笑顔でつくる健康なまち おおだて をスローガンに、健康を支える食育の推進と持続可能な食育の推進を、市民が中心となり、関係機関が連携、協働して実践できる環境を築き上げていきます。

【食育推進の連携、協働の輪】



第5 食育推進の指標

健康を支える食育の推進

基本方針1. 生涯を通じた食育の推進

基本方針2. 健康寿命の延伸に繋がる食育の推進

持続可能な食育の推進

基本方針3. 地産地消や食文化を通じた食育の推進

基本方針4. 食の安全と持続可能な食を支える食育の推進

指 標		基準値 令和4年度	目標値 令和13年度
基本方針1	① 毎日1回以上同居している家族、または複数で一緒に食事をした人の割合	84.5%	89%
	② 毎日、朝食を食べる人の割合	80.2%	87.2%
	③ 収穫体験を実施している小学校の割合	100% (令和6年度)	維持
	④ 大館市食生活改善推進員(ヘルスメイト)が行う食育活動への参加人数(年間)	3,499人 (令和5年度)	3,750人
基本方針2	⑤ 1日2回以上「主食、主菜、副菜」のそろった食事をしている人の割合	37.8%	50.0%
	⑥ 減塩や薄味を実行している人の割合	48.1%	68.6%
	⑦ 推定1日食塩摂取量の平均値	9.7g	7.0g
	⑧ 野菜を1日350g食べていると思う人の割合	34.0%	44.3%
基本方針3	⑨ 学校給食における地場農産物活用状況 (野菜15品目重量割合)	19.6% (令和5年度)	35.0%
	⑩ 地場産のものを購入し活用することを心がけている人の割合	18.8%	25.8%
基本方針4	⑪ 食べ残しやごみを少なくすることを心がけている人の割合	45.1%	52.1%

【各指標項目の出典】

① 健康づくりに関するアンケート調査(令和4年度 健康課) 「毎日1回以上同居している家族、または複数で一緒に食事をする」と回答した人の割合 目標値:「毎日1回以上同居している家族、または複数で一緒に食事をする」と回答した割合が最も高い年代の数値(40歳代)
② 健康づくりに関するアンケート調査(令和4年度 健康課) 「朝食をほとんど毎日食べる」と回答した人の割合 目標値:1年に1%増を目指す
③ 実績集計(令和6年度 学校教育課) 栽培、収穫体験を実施している小学校の割合 目標値:市内の全小学校において、栽培、収穫体験を実施している。今後も維持することを目標とする
④ 食生活改善推進員地区組織活動実績集計表(令和5年度 健康課) 「推進員手帳」による食生活改善推進員活動状況集会の参加人数 目標値:1年に1%増を目指す
⑤ 健康づくりに関するアンケート調査(令和4年度 健康課) 「1日2回以上「主食、主菜、副菜」のそろった食事をしている」と回答した人の割合 目標値:「第3次健康おおだて21」より
⑥ 健康づくりに関するアンケート調査(令和4年度 健康課) 「減塩や薄味を実行している」と答えた人の割合 目標値:「第3次健康おおだて21」より
⑦ 推定1日食塩摂取量測定結果(令和4年度 健康課) 推定1日食塩摂取量測定の平均値 目標値:「第3次健康おおだて21」より
⑧ 健康づくりに関するアンケート調査(令和4年度 健康課) 「野菜を1日350g食べていると思う」と答えた人の割合 目標値:「第3次健康おおだて21」より
⑨ 学校給食使用物資調査(令和5年度 学校教育課) 野菜15品目について県内産の重量割合 目標値:「第4期秋田県食育推進計画」より
⑩ 健康づくりに関するアンケート調査(令和4年度 健康課) 「地場産のものを購入し活用することを心がけている」と回答した人の割合 目標値:1年に1%増を目指す
⑪ 食に関するアンケート調査(令和4年度 健康課) 「食べ残しやごみを少なくすることを心がけている」と回答した人の割合 目標値:1年に1%増を目指す

第6 食育トピックス

1. 食育ピクトグラム～農林水産省～

農林水産省は、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に、絵文字で表現した食育ピクトグラム(1～12項目)を作成しました。

このピクトグラムの項目は、国の第4次食育推進基本計画でも重点事項に取り上げられており、第4次大館市食育推進計画の4つの基本方針の内容には、すべての項目(12項目)があてはまっています。



【12項目】

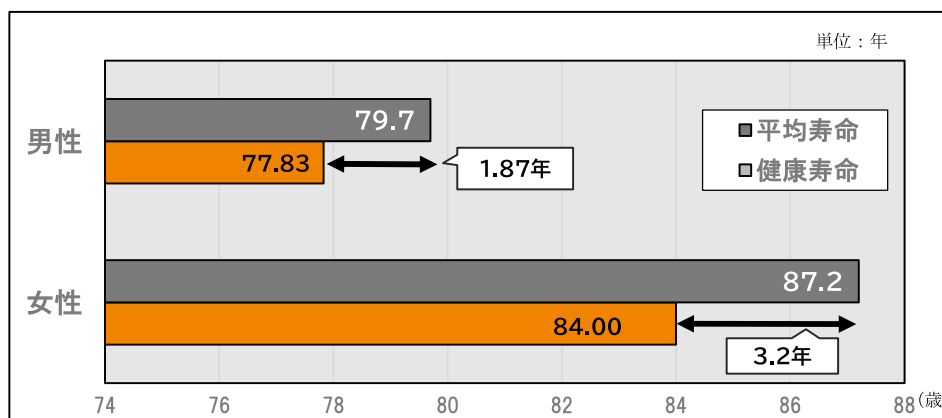
1. みんなで楽しく食べよう
2. 朝ごはんを食べよう
3. バランスよく食べよう
4. 太りすぎない やせすぎない
5. よくかんで食べよう
6. 手を洗おう
7. 災害にそなえよう
8. 食べ残しをなくそう
9. 産地を応援しよう
10. 食・農の体験をしよう
11. 和食文化を伝えよう
12. 食育を推進しよう

2. 大館市の平均寿命と健康寿命(令和2年)

健康寿命とは、健康上の問題で日常が制限されることなく生活できる期間をいいます。平均寿命と健康寿命の差は、日常生活に制限のある「不健康な期間」を意味します。

市の平均寿命と健康寿命の差は、**男性1.87年、女性3.2年**です。

市では病気の予防と健康増進、介護予防などによって、市民一人ひとりが健康で元気に生活する期間を延ばすことにより、元気なまちをつくることを目指しています。



平均寿命：市区町村別生命表 健康寿命：厚生労働科学研究 健康寿命の算出プログラムより

▶▶詳しくはこちら

第3次健康おおだて21



大館市ホームページ

3. 大館市推定1日食塩摂取量測定結果～大館はしょっぱい?!～

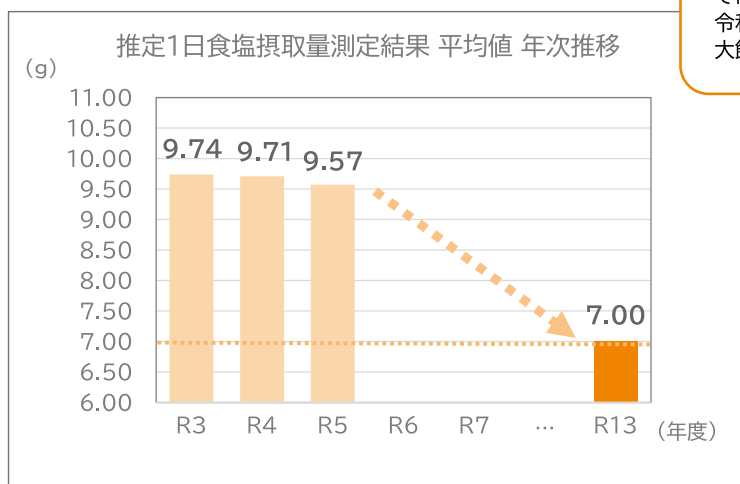


市では、食塩摂取量を見える化することにより、減塩についての関心を高め、生活習慣病の発症と重症化の予防を図るため、令和3年度から大館市国民健康保険に加入している被保険者のうち特定健康診査受診者を対象に「推定1日食塩摂取量測定」を実施しています。

【実施方法】

随時尿式（田中式）

尿検査（尿中ナトリウム・尿中クレアチニン）を実施し、推定1日食塩摂取量を算出（スポット尿）



大館市では『減塩を実行する市民の増加』を目指しています

国や県、市の健康増進計画（第3次健康おおだて21）では、成人1日あたり食塩7g未満を目標としています。令和5年度は9.57gでした。大館はしょっぱいです！減塩を実践しよう！



▶▶詳しくはこちら

食塩摂取量を計算してみよう



秋田県ホームページ

4. 有機農業・有機野菜

様々な環境問題に対応するため、農業生産の現場では、温室効果ガスの低減や生きものの保全に役立つ農法などの取組が進められています。

環境に配慮した農林水産物・食品を知ること、利用することで環境へ配慮することに繋がり持続可能な食を支えることができます。

○有機農業

化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと、遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業のことを有機農業といいます。

有機農業により生産された農産物であっても、有機JAS認証を取得していなければ、「有機農産物」、「有機」、「オーガニック」と表示することは出来ません。

○有機野菜

特定の化学肥料や農薬などの「化学肥料」を使わず、魚粉や油粕などの植物性・動物性由来の「有機物肥料」を使って育てられた野菜。農林水産省が定めた「有機JAS規格」を満たす必要があります。（特定の化学肥料や農薬の禁止と遺伝子組換え野菜ではないことが条件）

▶▶詳しくはこちら

みどりの食料システム戦略



農林水産省ホームページ



5. 郷土食・地場産物

○本場大館きりたんぽ

その昔、炭焼きや狩りのために山籠もりをした農家が、その日の残ったご飯をこねて木の串に巻きつけて鍋に入れたり、あるいは味噌を塗って食べたものが「たんぽ」の始まりとして伝えられています。たんぽを切る、またはちぎって鍋に入れることから「きりたんぽ」という名前になりました。きりたんぽ鍋の主な材料は、きりたんぽ、比内地鶏、舞茸、セリ、長ネギ、ごぼう、糸こんにゃくなど。

○大館とんぶり

アカザ科ホウキギ属の一年草であるホウキギの実を原料とし加熱加工したものです。直径1～2mm程度の粒状で無味無臭ですが、食感を楽しむ食材として使われることが多く、プチプチとした歯触りが絶妙です。「畑のキャビア」などとも呼ばれ、昔から強壮、利尿の効果があるといわれています。国内で商品としてのとんぶりを継続して生産・出荷している産地は大館市のみといわれています。

○比内地鶏

比内地鶏は昭和17年、国の天然記念物に指定されたことから、比内地鶏を育種選抜した「秋田比内鶏」の雄とロード種の雌を交配し「比内地鶏」が誕生しました。

しっかりとした歯ごたえのある肉質は加熱しても固くなり過ぎず、肉の味が濃く濃厚な脂の旨みもあり「きりたんぽ鍋」に欠かせない材料となります。日本三大美味鶏の一つとして全国に知られています。

○かまぶく

「かまぶく」は、茹でてつぶしたじゃが芋に、餅粉と砂糖を加えて、かまぼこ状に成型した菓子です。巻きすでかまぼこ状に成型して1時間半ほど蒸し上げ、十分に冷ましてから好みの厚さに切って食べます。

大館桂桜高等学校家庭クラブでは、地域の異世代間交流活動の一環として、かまぶくの作り方の講習会や普及運動などを継続的に行っています。



▶▶詳しくはこちら

うちの郷土料理 かまぶく



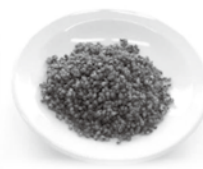
農林水産省ホームページ

▶▶詳しくはこちら

大館市ホームページ

秋田名物本場大館きりたんぽ協会

大館とんぶり



6. 災害時の備え

災害時は物流機能の停止によってスーパーやコンビニで食品が手に入らないことが予想されます。最低3日分～1週間分×人数分の食品備蓄が望ましいといわれています。

○ローリングストックで食べながら備えよう！

「ローリングストック」とは普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定の食品が家庭で備蓄されている状態を保つ方法です。

▶▶詳しくはこちら

災害時に備えた食品ストックガイド



農林水産省ホームページ

資 料

▶第3次大館市食育推進計画(令和2年度～令和6年度)の評価

基本方針ごとの「推進の指標」について、令和元年度の数値を基準とした基準値と令和4年度の評価値（直近の数値）との比較を行い、その達成状況について下記の基準により評価を行いました。

指標の評価判定

評価	判定	数値基準（※）
★★★	目標を達成	100%以上
★★☆	目標に向けて改善がみられるが目標未達成	10%以上 100%未満
★☆☆	変化なし	－10%以上 10%未満
☆☆☆	基準値より悪化	－10%未満

（※）数値基準 計算方法

$$\frac{【最終評価値】 - 【基準値（計画策定時の値）】}{【目標値】 - 【基準値（計画策定時の値）}} \times 100$$

指標の評価・結果と課題

基本方針1 「食」の体験・活動の推進

（1）指標の評価

	指 標	単位	基準値 令和元年度	評価値 令和4年度	目標値	評価
1	毎日1回以上家族と一緒に食事をした人の割合（子育て世代）	%	91.8 (平成30年度)	100 ^{※1} (令和5年度)	98.0	★★★
2	栽培、収穫体験を実施している小学校の割合	%	100	100 ^{※2} (令和6年度)	100	★★★

※¹ 3歳児健康診査対象児保護者対象の「食育」に関するアンケート調査(県健康推進課)

※² 実績集計(市学校教育課)

（2）取り組んだこと

- ・食に関する教育と情報提供
 - 未就学児、児童、生徒、保護者等への食育講座
 - 民間団体、施設、ボランティア活動団体、行政での食育活動
 - 給食だより等での啓発
- ・子ども食堂の実施
- ・各施設、機関での農業体験

（3）結果と課題

- ・毎日1回以上家族と一緒に食事をした人の割合（子育て世代）は目標を達成しました。共食を通してコミュニケーションがより深まると考えられます。食が多様化する中で「孤食」や「個食」に偏ることなく全世代を通じて共食を楽しめる環境や体制作りが必要とされます。
- ・栽培、収穫体験を実施している小学校の割合は、目標を達成しており、高い水準にあります。農業体験学習は、食に対する関心や感謝の気持ちを学ぶ機会となることから、引き続き推進する必要があります。

基本方針２ 「食」を通した健康づくりの推進

(１) 指標の評価

	指 標	単位	基準値 令和元年度	評価値 令和４年度	目標値	評価
3	毎日、朝食を食べる人の割合 〔２０歳代〕	%	66.7 (平成 29 年度)	64.0 ^{※3}	70.0	☆☆☆
4	野菜を１日３５０g 食べていると思う 人の割合	%	36.4 (平成 29 年度)	34.0 ^{※3}	42.0	☆☆☆
5	減塩や薄味を実行している人の割合	%	55.9 (平成 29 年度)	48.1 ^{※3}	84.0	☆☆☆
6	１日２回以上「主食、主菜、副菜」のそ ろった食事をしている人の割合	%	44.3 (平成 29 年度)	37.8 ^{※3}	80.0	☆☆☆

※³ 健康づくりに関するアンケート調査（市健康課）

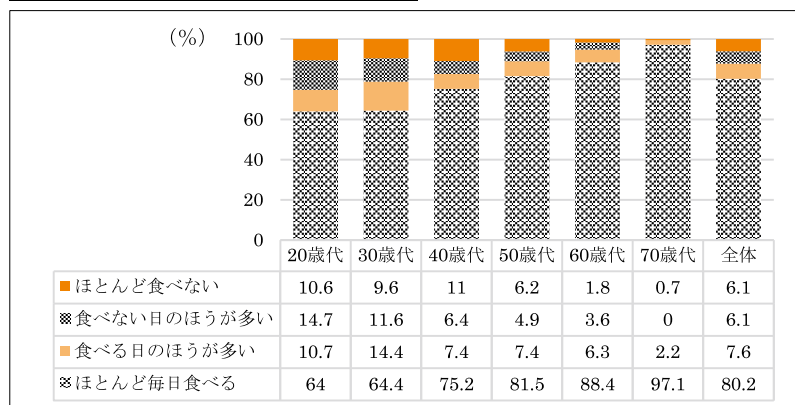
(２) 取り組んだこと

- ・給食だより（保健だより等）での啓発
- ・栄養教諭等による授業
- ・高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施事業での啓発、指導
- ・ライフステージの特性や個々の健康状態に合わせた、食に関する教育と情報提供
幼児健康診査、教室時の指導／保育園児や保護者への食育講座／高校生への食活講座／働き盛り
世代（事業所）への講座
- ・特定健診受診者に推定１日食塩摂取量測定を実施し、その結果をもとに減塩を啓発
- ・関係機関や団体と連携し、減塩や野菜摂取の共通媒体を作成し、啓発
「大館市あいうえお塩分表」の作成／「減塩&野菜を食べよう」リーフレットの作成／野菜摂取
啓発ポスターの作成
- ・「食の市民講座」を開催し、市民へ食に関する情報提供

(３) 結果と課題

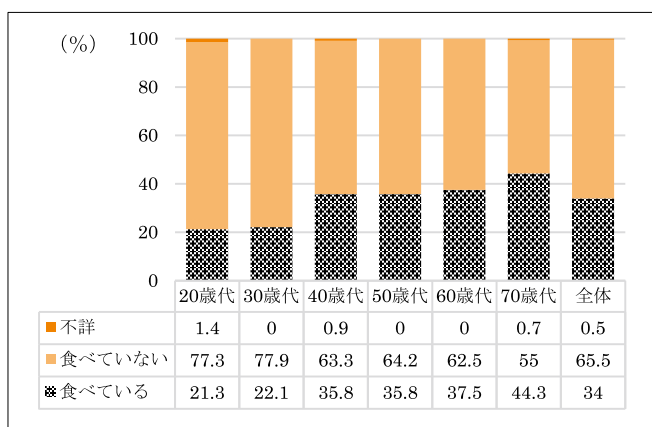
- ・４指標いずれも基準値より悪化しています。特に減塩やうす味を実行している人の割合や１日２
回以上「主食、主菜、副菜」のそろった食事をしている人の割合が目標値とかなりの差があり、
健康寿命延伸のためにも望ましい食習慣について、更なる情報提供が必要です。
- ・野菜摂取量の増加のために、自身の野菜摂取状況が把握できる測定の機会を設け、野菜摂取量の
見える化の取り組みが望まれます。
- ・減塩への取り組みを強化したものの指標に反映されるまでには至らなかったことから、今後も食
塩摂取量測定のような現状を見える化し、行動変容に繋がる施策が望まれます。

毎日、朝食を食べている人の割合



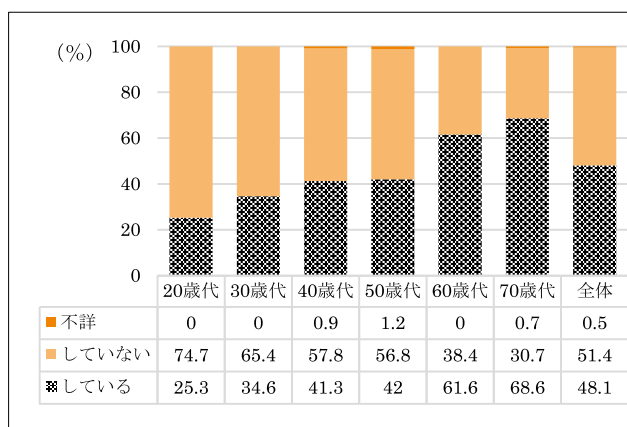
「令和4年度健康づくりに関するアンケート調査」

野菜を1日350g食べていると思う人の割合



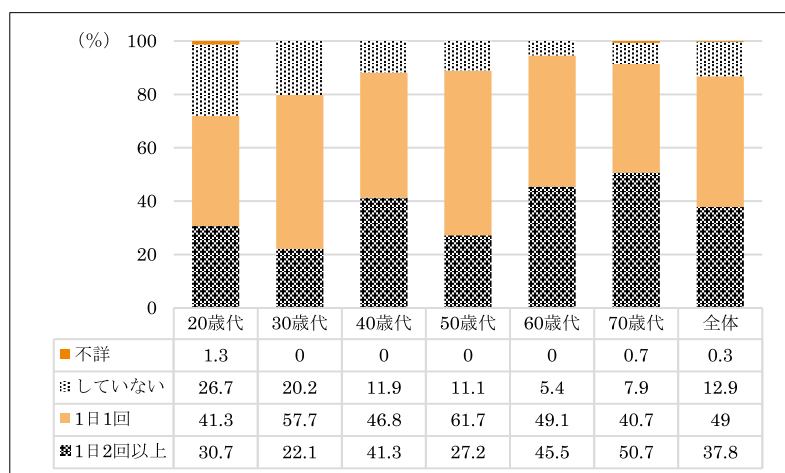
「令和4年度健康づくりに関するアンケート調査」

減塩や薄味を実行している人の割合



「令和4年度健康づくりに関するアンケート調査」

1日2回以上「主食、主菜、副菜」のそろったバランスの良い食事をしている人の割合



「令和4年度健康づくりに関するアンケート調査」

基本方針３ 地産地消の推進と食文化の継承

（１）指標の評価

	指 標	単位	基準値 令和元年度	評価値 令和４年度	目標値	評価
7	学校給食における地場農産物活用状況 （野菜１５品目重量割合）	%	29.6	19.6 ^{※４} （令和５年度）	44.0	☆☆☆
8	郷土料理や地場産物の活用を心がけて いる人の割合（３歳児保護者）	%	55.1 （平成３０年度）	80.0 ^{※１} （令和５年度）	60.0	★★★

※^４ 学校給食使用物資調査(市学校教育課)

（２）取り組んだこと

- ・給食に地元食材の活用
- ・フレッシュ野菜供給会の開催による学校給食への地場産物活用の推進（販路の確保）
- ・就学前施設や学校、地域でのきりたんぼ鍋づくり体験
- ・野菜栽培、農作業体験、旬の野菜料理試食会、郷土料理体験
- ・産地直売所合同イベント開催での PR
- ・地域農産物を用いた６次産業化推進（施設・備品の補助など）

（３）結果と課題

- ・学校給食における地場農産物活用状況では、市内産、県内産野菜１５品目の重量割合は、減少しています。
- ・郷土料理などの伝統的な食文化は、地産地消を考える機会にもつながることから今後も積極的に食卓に出すなどの取り組みが必要です。



▲大館市食生活改善推進協議会 きりたんぼ作り

基本方針4 「食」の安全と環境に関する啓発

(1) 指標の評価

	指 標	単位	基準値 令和元年度	評価値 令和4年度	目標値	評価
9	食べ残しやごみを少なくすることを心かけている人の割合	%	47.0	45.1※ ³	52.0	☆☆☆

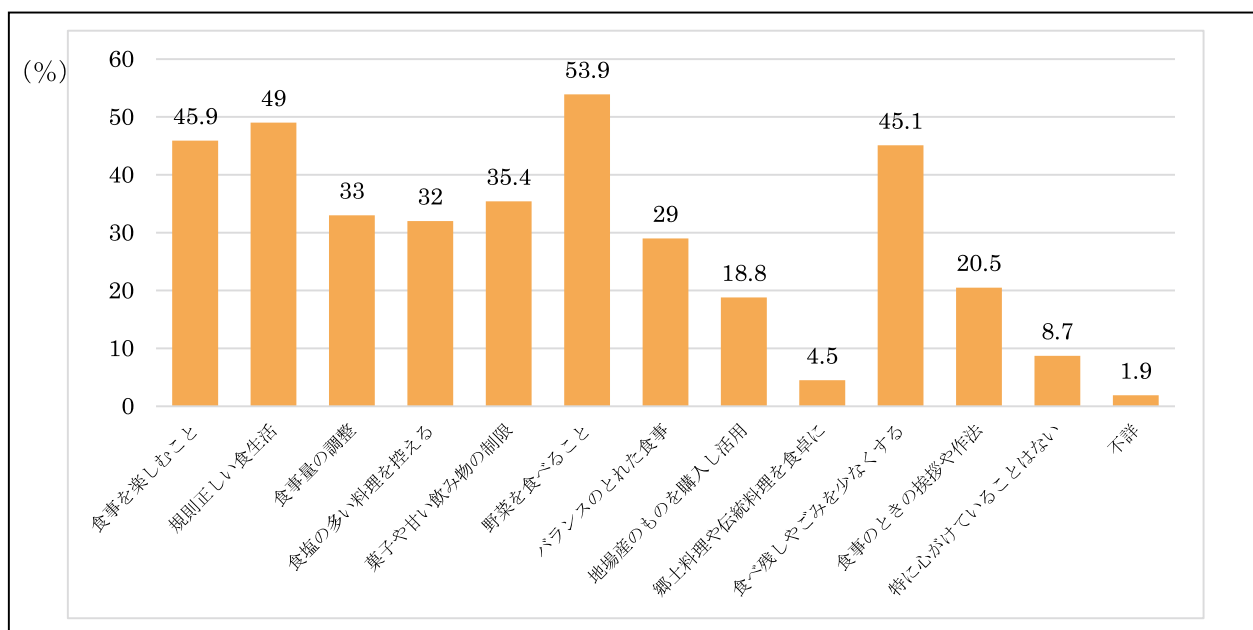
(2) 取り組んだこと

- ・給食で残食を出さない工夫（盛り付け、味付け、量）
- ・「給食 110（イチイチマル）運動」の実施（給食を1人1食残さず食べる）
- ・情報発信（チラシ等の配布）
- ・フードドライブボックス事業の実施
- ・給食食材の細菌、理化学検査
- ・食品表示の調査（栄養成分表示、健康保持増進効果等について指導、助言）
- ・食の市民講座で食の安全についての情報提供

(3) 結果と課題

- ・就学前施設や学校等の給食では、食品ロスへの取り組みを継続していますが、一般のかたへの取り組みが少なかったようです。その一方で、フードバンクや手前取りなどといった購入方法の啓発が少しずつ浸透していることから、食品ロスへの関心が更に高まるよう情報提供が必要です。
- ・健全な食生活を送るには、食を支える持続可能な環境が不可欠です。そのためにも環境に配慮した農林水産物や食品を選ぶ人を更に増やす必要があります。

食に関することで実際に「心にかけていること」（複数回答）



「令和4年度健康づくりに関するアンケート調査」

大館市食育推進委員名簿

本計画は、大館市食育推進委員会において協議し策定した。

任期 令和5年4月1日～令和7年3月31日

No.	氏 名	所 属 等
1	大 塚 彩 子	北秋田地域振興局大館福祉環境部 健康・予防課 主幹
2	月 居 裕 二	大館市私立学校協議会 会長（扇田こども園 園長）
3	津 幡 治 久	大館市校長会（川口小学校 校長）
4	高 橋 朋 恵	大館市教育研究会学校栄養部会（比内中学校 栄養教諭）
5	木 村 朋 子	秋田県立大館桂桜高等学校 教諭
6	日 下 部 明 子	あきた北農業協同組合 総務部
7	佐々木 幹 子	陽気な母さんの店 株式会社
8	三 浦 聖	株式会社 伊徳 商品企画部 本部マネジャー
9	渡 邊 千 尋	大館市食生活改善推進協議会 会長
10	明 石 淑 子	公益社団法人 秋田県栄養士会 監事 （大館市特別養護老人ホームつくし苑 管理栄養士）
11	袴 田 清 枝	子ども親支援スマイル・ミント 代表
12	渡 辺 孝 義	大館市産業部農政課 課長
13	鈴 木 明	大館市教育委員会学校教育課 課長
14	富 樫 照 幸	大館市福祉部子ども課 課長

「第4次大館市食育推進計画」策定の経過

年 月 日	経 過
令和6年7月18日（木）	第1回大館市食育推進委員会 「第3次大館市食育推進計画」評価について 「第4次大館市食育推進計画」骨子案について協議
令和6年11月14日（木）	第2回大館市食育推進委員会 「第4次大館市食育推進計画」素案の協議
令和6年12月9日（月） ～12月27日（金）	「第4次大館市食育推進計画」素案に対する市民からの意見公募の実施
令和7年2月3日（月） ～2月14日（金）	第3回大館市食育推進委員会＜書面会議＞ 意見公募の結果報告 「第4次大館市食育推進計画」案の修正案について委員からの意見聴取
令和7年3月	計画策定

第4次 大館市食育推進計画

発 行：大館市 福祉部 健康課
〒017-0897 秋田県大館市字三ノ丸5 5 番地
TEL 0186(42)9055 FAX 0186(42)9054