

指標及び取組みについて

【食育推進計画】

基本目標（案）

- 1 生涯を通じた切れ目のない食育の推進
- 2 持続可能な食を支える食育の推進
- 3 「新たな日常」に対応した食育の推進

項目	施策の項目	目標	指標（KPI）	目標値	取組み	担当課		
栄養バランスと、健全な食生活に関する啓発	<ul style="list-style-type: none"> ・バランスのよい食事の啓発 ・減塩の啓発 ・若い世代に向けた食生活の啓発 ・成人男性の肥満の予防と改善 ・若い女性のやせの予防と改善 ・高齢者の低栄養予防・フレイル予防 	<ul style="list-style-type: none"> ・主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている市民の割合を増やす ・生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから、適正体重の維持や減塩等について気を付けた食生活を実践する市民の割合を令和3年度よりも増やす ・朝食を欠食する若い世代の割合（20～30歳代）を令和3年度よりも減らす 	配食サービス事業延べ食数	65,500食／年	・一人暮らしの高齢者等に栄養バランスのとれた昼食を提供する（月～土曜日、週6回まで）（再掲）	高齢者福祉課		
			—	—	・各世代において健康保持に繋がる食生活に関する情報の提供（再掲） ・栄養バランスと健全な食生活の啓発や食文化や共食の重要性、食に関する感謝などへの理解を深める食育動画の作成	健康医療課		
			栄養講座、食生活講座等参加者数	700人／年	・生活習慣病予防を目的とした栄養講座や食生活に関する講座の開催（再掲） ・食生活相談、栄養相談の実施（再掲）	中央保健センター		
			離乳食講座の参加者数	定員充足	・離乳食講座の際に、大人に対する食育の内容（バランスの良い食事や減塩についてなど）も含めて話してもらう（再掲）	子ども未来課		
			施設利用者数	令和4年度実績値比10%増	・併設保育園の給食を展示し、バランスのよい食事について啓発（再掲）			
			給食試食会の参加人数	定員充足	・併設保育園の給食を実際に試食し、献立や味付けを家庭で参考にしてもらう（再掲）			
					主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の提供割合	100%	・保育園給食において、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を提供（再掲）	保育課
					献立表の配布数	1回／月	・保育園給食の献立表を月1回配付し、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事について啓発（再掲）	
					手紙の周知数	1回以上／年	・園で配布する手紙（園だより、学年だより、食育だより等）を通じて、幼児の身体発達に必要となる栄養バランスのとれた食事を保護者に呼びかける（再掲）	学務課
					—	—	・学校給食摂取基準に基づき、バランスの良い給食を児童生徒に提供する（再掲） ・提供した献立の情報をホームページ・ブログ等で発信する（再掲） ・献立表、給食だより、食育だより等により情報発信する（再掲） ・小・中学校と連携して、栄養士が食育授業の実施に協力する（再掲） ・給食試食会等で情報提供する（再掲）	学校給食課
					食育指導の実施回数	1回以上／年	・児童生徒が、食と健康について学習し、バランスのよい食事等について理解を深め、食生活の改善を図る（再掲）	指導課
					旬の野菜を取り入れることで、バランスの良い食生活を目指す	2回程度／年	・おいしく体に良い旬の野菜選びを学べる講座を開催する	生涯学習課

項目	施策の項目	目標	指標 (KPI)	目標値	取組み	担当課
食文化の継承、食を楽しむ環境づくり	<ul style="list-style-type: none"> ・伝統的な食文化の継承 ・食に関する体験活動に参加する機会の提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・伝えたい料理がある市民の割合を令和3年度よりも増やす ・朝食又は夕食を家族と一緒に食べる共食の回数を令和3年度よりも増やす 	—	—	・栄養バランスと健全な食生活の啓発や食文化や共食の重要性、食に関する感謝などへの理解を深める食育動画の作成	健康医療課
			季節の行事に合わせた行事食の提供数	11回/年	・保育園給食において、季節の行事に合わせた行事食を実施	保育課
			手紙の周知数	1回以上/年	・園で配布する手紙（園だより、学年だより、食育だより等）やクラス懇談会を通じて、幼児の健やかな心身の発達における家族と一緒に食べる共食の大切さを保護者に伝えていく	学務課
			—	—	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の伝統的な料理を学校給食で提供する ・ごはんを中心とした「和食」を、学校給食で提供する ・学校給食の献立に応じた「放送用資料」を学校に提供する 	学校給食課
			—	—	・児童生徒に楽しく食事をするための工夫や、家族や仲間と一緒に食べる共食の大切さを伝え、家庭での実践につなげる	指導課
			郷土料理の良さを見直す機会をつくる	2回程度/年	<ul style="list-style-type: none"> ・市内に伝わる郷土料理や昔ながらの伝統料理、行事食を伝える講座を開催する ・放課後子ども教室の実施 	生涯学習課
地産地消の推進、環境や安全性に配慮した行動の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消の推進 ・食の安全性に関する知識の啓発 ・食に関する感謝の念と食の循環に対する理解を深める取組みの促進 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食における久喜産農産物を使用する割合を令和4年度よりも増やす ・食品ロス削減のために何らかの行動をしている市民の割合を令和3年度よりも増やす 	—	—	・人や社会・地域・環境に配慮した消費行動（エシカル消費）の普及や相談体制の充実に取り組む	市民生活課
			フードドライブ実施回数	1回/年	・フードポストを設置するとともに、フードドライブを実施する	資源循環推進課
			—	—	・食品ロスの現状やその削減の必要性について、ホームページ等を利用し普及啓発する	
			埼玉県特別栽培農産物生産者への支援者数（野菜・米）	26人/年	・学校給食に使用する安全・安心な久喜市産の埼玉県特別栽培農産物生産者に対し、支援を行う	農業振興課
			久喜市農産物直売所ガイドマップ配布	10箇所	・地産地消の推進を図るため、久喜市農産物直売所ガイドマップを配布する	
			—	—	<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消の推進からフードマイレージ削減に繋げる情報の発信と周知啓発 ・食の安全や安心に関する正しい知識と実践に向けた情報提供 	健康医療課
			いもほり事業の参加者数	定員充足	・自分で野菜を収穫する経験、自分で収穫した野菜を食べる経験を通して、食に対する感謝の念を醸成する	子ども未来課
			久喜市産農産物を使用した給食の提供数	50回/年	・保育園給食において、久喜市産農産物の積極的な使用	保育課
			手紙の周知数	1回以上/年	・園での野菜栽培を通して、収穫の楽しさや嬉しさを味わうと共に、食べの物への興味や関心を高め、食事（食材）を大切にしようとする気持ちを育てていく	学務課
			学校給食における久喜市産農産物の使用割合	33.5%	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食において、久喜市産農産物の積極的な使用 ・地産地消推進会議の実施 	学校給食課
学校ファームの活用回数	各学校1回以上/年	<ul style="list-style-type: none"> ・学校ファーム等を活用し、農業体験を実施する ・地産地消に関する学習指導の実施や、食べ残しを減らすための働きかけを行う 	指導課			