

第 1 期 江府町食育推進計画

令和 7 年度～ 1 1 年度

令和 7 年 3 月

江府町食育推進計画 目次

第1章	計画の策定にあたって	1
	1. 計画策定の趣旨	
	2. 計画の位置づけ	
	3. 計画の期間	
第2章	食をめぐる現状と課題	2
	1. 朝食の欠食および内容について	
	2. 食事の内容について	
	3. 食事の支度について	
	4. 高齢者における低栄養について	
	5. 食塩摂取と高血圧について	
第3章	江府町のこれからの食育	9
	1. 江府町食育推進計画が目指す姿	
	2. 基本方針	
	3. 食育の重点目標	
第4章	江府町における食育推進体制	11
	1. 重点目標ごとの具体的な取り組み	
	2. 各分野の役割と具体的な取り組み	
第5章	計画の評価	18
第6章	計画の推進	19

第1章 計画の策定にあたって

1. 計画策定の趣旨

「食」は私たちが生きていくために欠かせないものであり、生涯を通して健康でいきいきと充実した生活を送るうえで非常に重要です。

しかし、近年、家族の形態や生活状況の変化、高齢世帯や共働き世帯の増加など、ライフスタイルの多様化により、朝食の欠食、栄養バランスの偏りによる生活習慣病や高齢者低栄養の増加など私たちの食の課題も多様化しています。さらに、食料の流通が広域化し、食を大切にする心の欠如、伝統的な食文化の喪失、食の安心安全に関する不安など食をめぐるさまざまな問題が取りざたされています。

そこで、国や県の動向を踏まえつつ、これまでの取り組みや江府町の食を取り巻く状況、課題を整理したうえで、町民一人ひとりが生涯にわたって、食に関する知識や食育を大切にする心を持ち、心身ともに健康で豊かな人間性を育むことができるように、「江府町食育推進計画」を策定します。

食育とは

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るとともに、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こと【食育基本法前文より抜粋】

2. 計画の位置づけ

この計画は、食育基本法第18条第1項に基づく推進計画として位置づけ、全ての町民が、生涯を通して健康でいきいきと充実した生活を送るため、江府町における食育を具体的に推進するための計画とします。また、実施にあたり、江府町未来計画を上位計画とし、鳥取県食育推進計画(第4次)と整合性を図りながら、推進していくものとします。

3. 計画の期間

この計画は、令和7年度から令和11年度までの5年間とします。

なお、計画期間中に状況の変化等が生じた場合は必要に応じて見直しを行うものとします。

令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度	令和10年度	令和11年度
策定	江府町食育推進計画				
					評価・見直し
				アンケート 内容検討	食生活アン ケート実施

第2章 食をめぐる現状と課題

江府町食育推進計画を策定するにあたり、令和4年度に実施した19歳以上向けの「食生活アンケート」と令和6年度の奥大山江府学園の児童、生徒向けの「食生活振り返りアンケート」をもとに江府町の食育の現状と課題を次のように把握しました。

19歳以上向けの「令和4年度 食生活アンケート」

調査の目的：町民の日ごろの生活習慣や健康意識、食生活を調査し今後の健康増進や食育推進に向けた取り組みを検討するため。

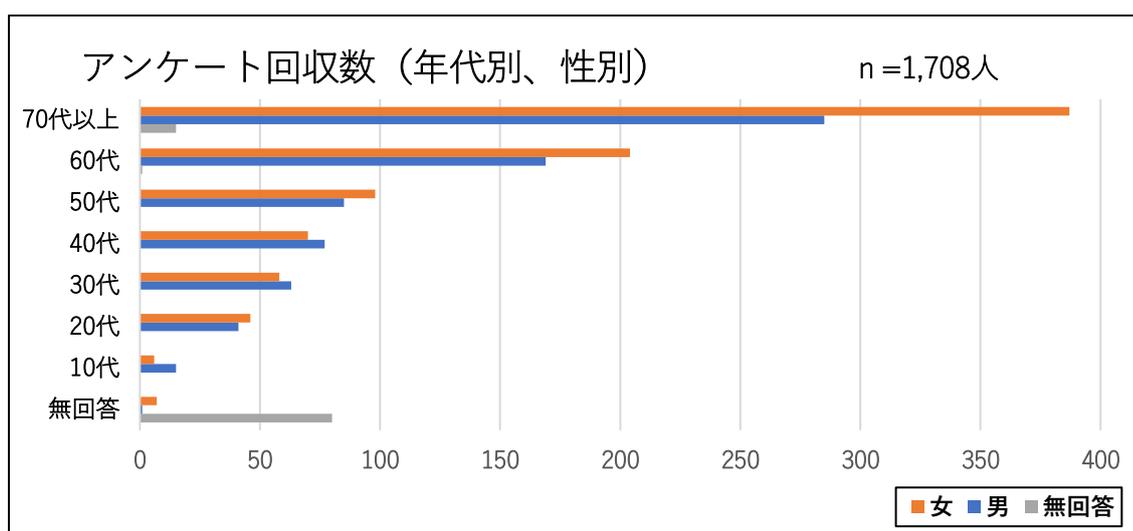
調査対象者：町内在住の19歳以上2,331名

調査期間：令和4年4～5月

調査方法：健康推進委員による配布・回収

調査回答：1,708名（回収率73.3%）

※うち性別、年代に回答のあった1,604名（有効回答率：68.8%）の回答を有効回答とし、男性735名、女性869名を分析対象とする。



奥大山江府学園の児童、生徒向けの「令和6年度 食生活振り返りアンケート」

調査目的：食育推進の成果や食生活の課題を明らかにして、今後の食に関する指導に活かす。

調査対象者：奥大山江府学園1～9年生128名

調査期間：令和6年5月

調査方法：1年生…記述、2～9年生…googleフォーム

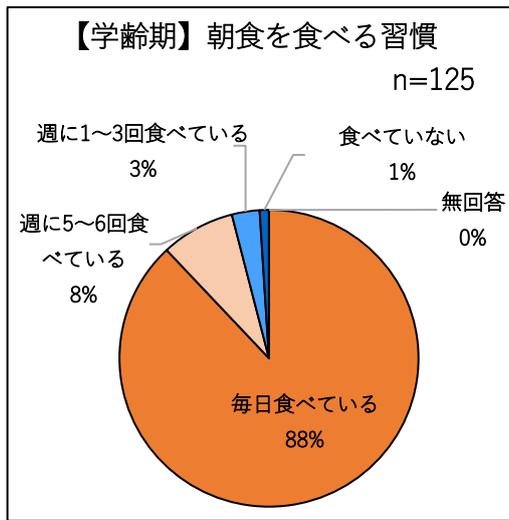
調査回答：125名（回収率97.6%）

1. 朝食の欠食および内容について

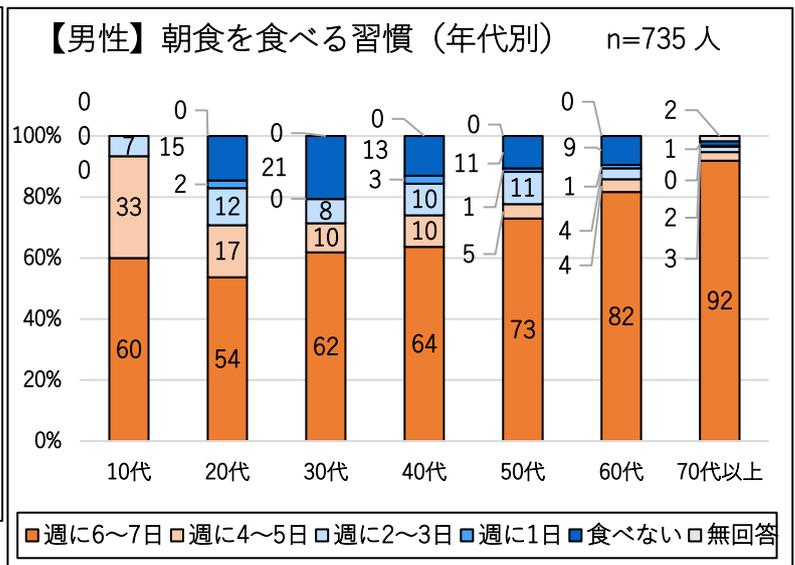
(1) 朝食を食べる習慣

「朝食を毎日食べている」者の割合は学齢期で 88%、19 歳以上のアンケートでは男女ともに 20~30 歳代の若年層が 50%~60% 台で、年代が上がるにつれて割合が高くなり、70 歳代以上で男性が 94%、女性が 96% となっています。

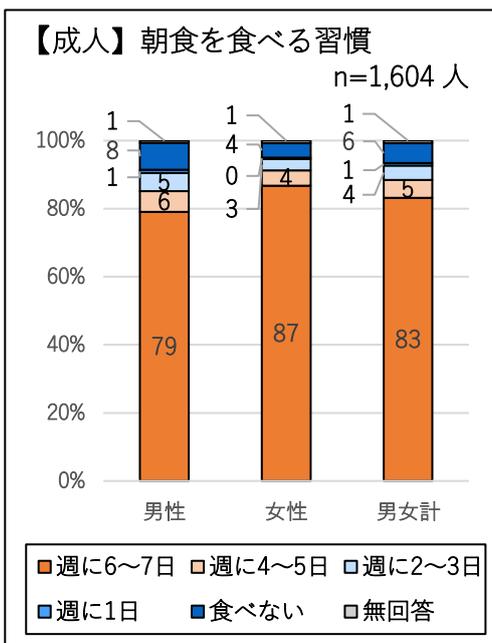
また、朝食の欠食率について、平成 30 年度国民健康栄養調査と比較して、唯一 60 代男性が国平均を上回っています。



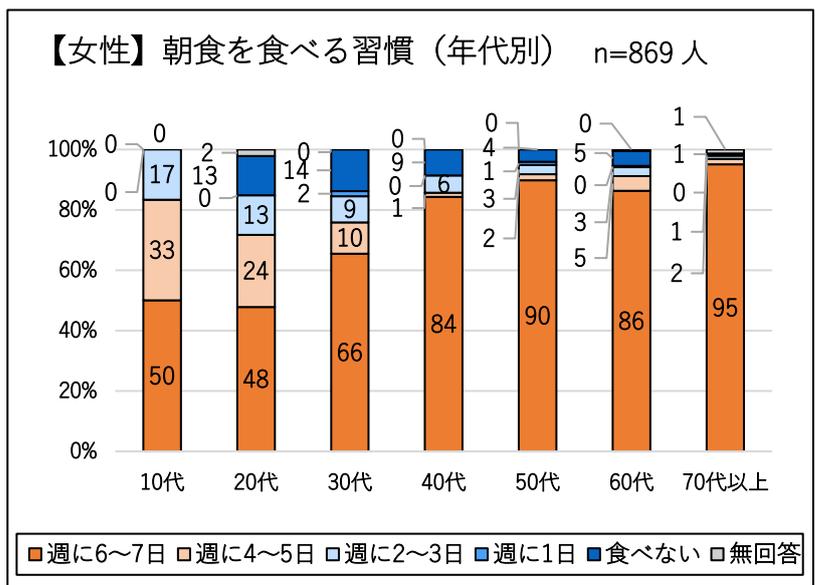
(令和6年度 食生活振り返りアンケート より)



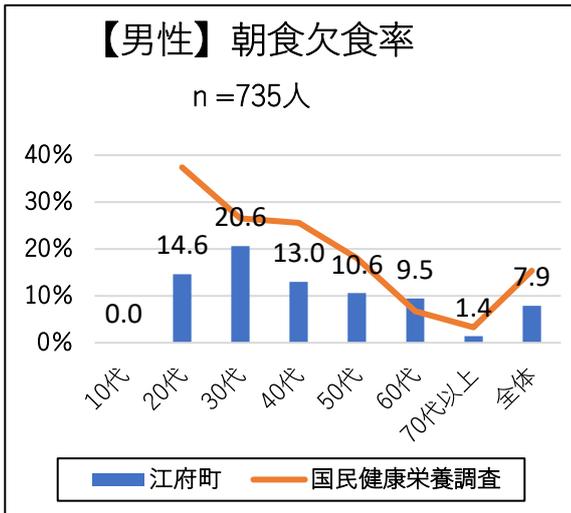
(令和4年度 食生活アンケート より)



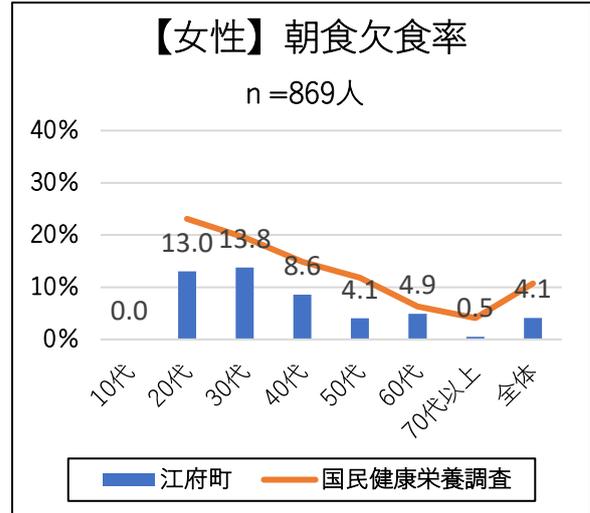
(令和4年度 食生活アンケート より)



(令和4年度 食生活アンケート より)



(令和4年度 食生活アンケート より)

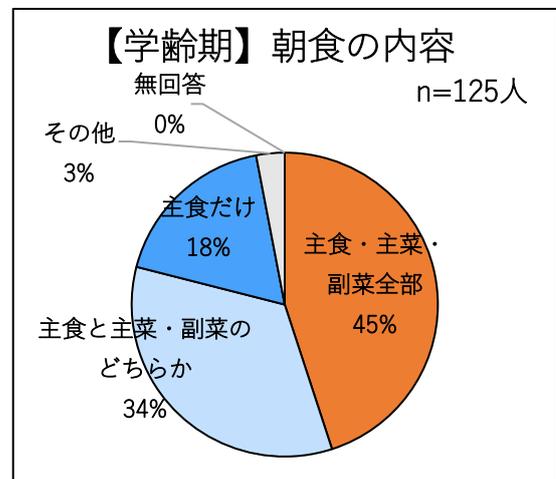


(令和4年度 食生活アンケート より)

(2)朝食の内容(学齢期アンケートより)

主食・主菜・副菜をそろえた朝食を食べている学齢期の割合は、45%で半数を切っています。

小学校の高学年以降は、自ら選択して食べる機会が増加します。朝食について10歳ごろまでに、食べることの意味と習慣を定着させることで、生涯にわたって朝食を食べる習慣の定着を目指します。また、朝食を食べる習慣と合わせて朝食の内容を充実させていくことへのアプローチが必要です。



(令和6年度 食生活振り返りアンケート より)

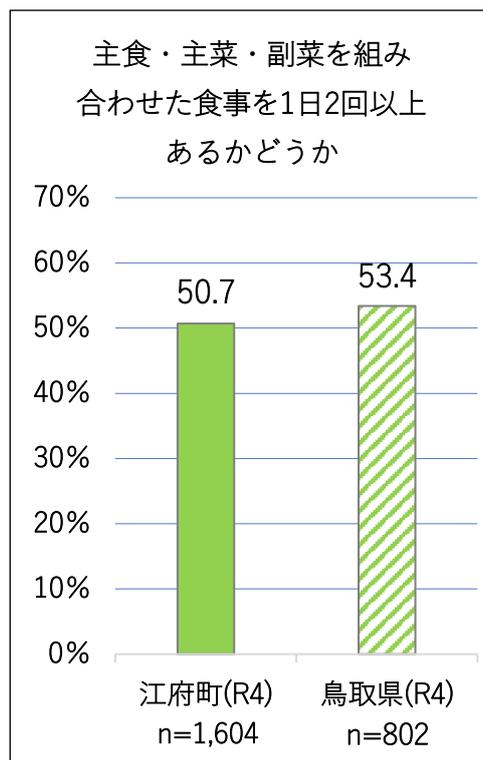
2. 食事の内容について

(1) 食事のバランス(成人アンケートより)

主食・主菜・副菜をそろえた食事を1日2回以上食べる者の割合は、19歳以上のアンケートでは51.5%でした。

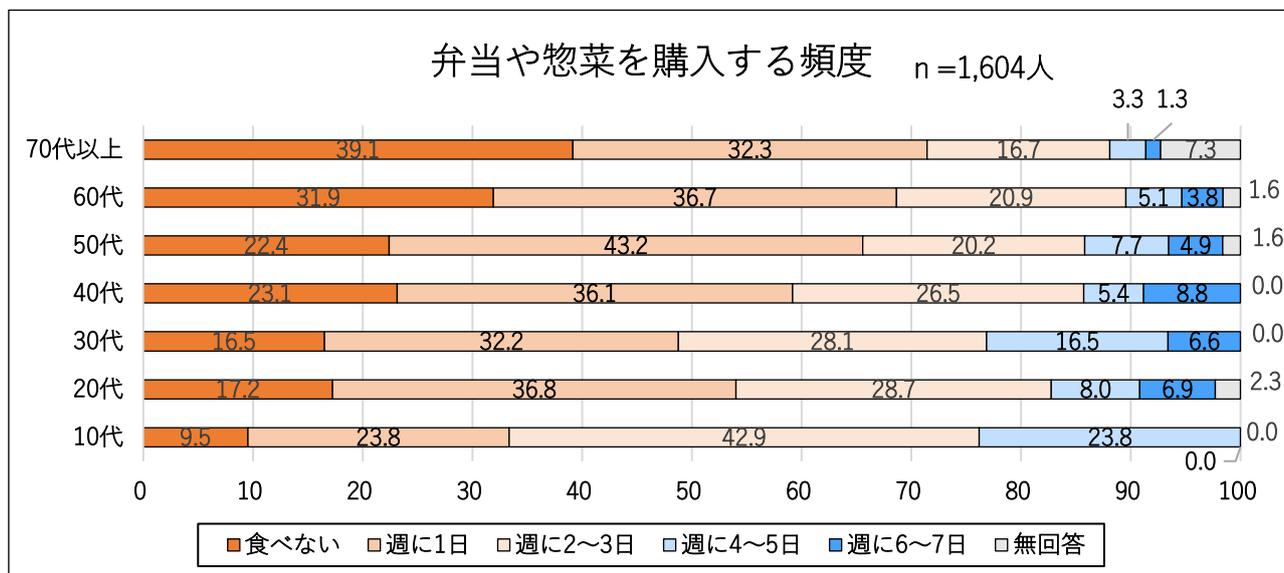
本来は、主食・主菜・副菜をそろえた食事を1日3食、食べることが望ましく、食べる量については、主食と主菜は性別や体格等による適量を摂取すること、副菜は目安量(生野菜の状態で350g)以上の摂取が望ましいとされています。

また、次ページの弁当や惣菜を購入する頻度についてのグラフでは、どの世代においても「週1日以上」と「週2～3日」弁当や惣菜を購入している割合の合計が多いため、食事の品目のバランスを考えた食品の選び方や適切な量についても合わせて啓発する必要があります。



(令和4年度 食生活アンケート)

鳥取県 令和4年県民健康栄養調査及び国民健康・栄養調査結果 より)



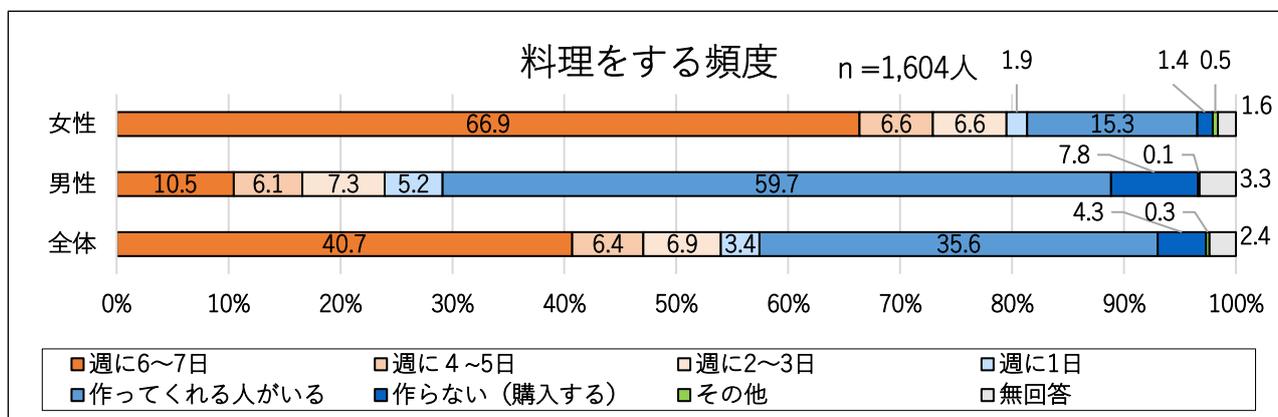
(令和4年度 食生活アンケート より)

3. 食事の支度について

(1)料理をする頻度(成人アンケートより)

料理をする頻度について、「週に6～7日する」者の割合は女性で67.4%、男性で10.8%でした。一方で、「作ってくれる人がいる」者の割合は女性が15.6%、男性が61.8%、「作らない(購入する)」者の割合は女性が1.4%、男性が8.0%でそれぞれの合計は女性が17.0%、男性が69.8%でした。

この結果から男性の食事の支度への参加率がまだ低いことが伺えます。料理をする機会が少ない人は、食材を使いきるスキルが身につきにくく、同時に食べ残すことへの問題意識が希薄になりやすいと考えられます。そのため、食事の支度に携わる機会を増やす取り組みや、料理スキルを身につけるための取り組みが必要だと考えます。また、「作ってくれる人がいる」と「作らない(購入する)」者の中には、家庭や身体などのやむ負えない理由から料理ができない者も含まれるため、料理スキルを身につけるための啓発だけでなく、外食や中食(持ち帰り)等での食事内容を選ぶスキルを啓発していく必要があります。

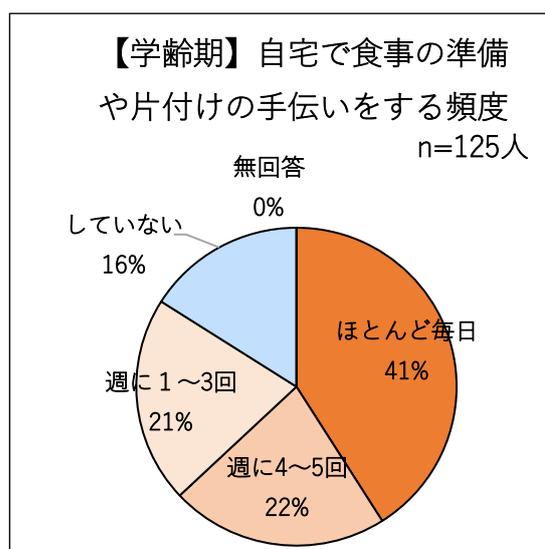


(令和4年度 食生活アンケート より)

(2)食事の準備を手伝う頻度(学齢期アンケートより)

食事作りの子どもの手伝いに関して、「週に1～3回以上している」者の割合が84%、「していない」者の割合が16%でした。

上記を踏まえ、自らの力で食を営む必要が出たときに実践できるよう、家庭での食事づくりを通して子どもの頃から調理の知識や技術を身につけておくことが大切です。

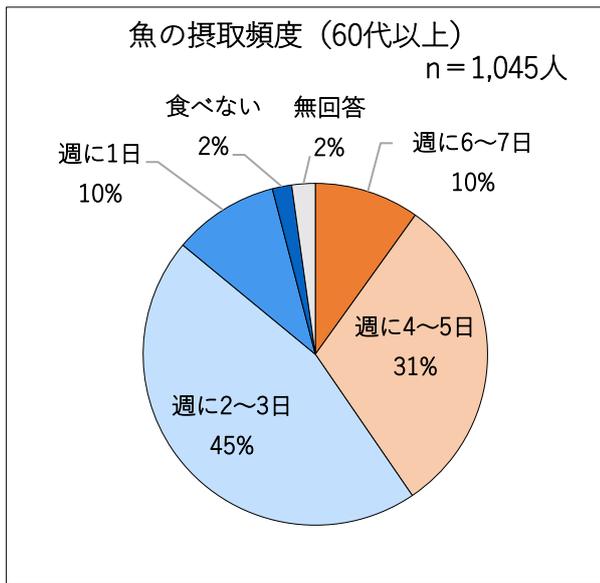


(令和6年度 食生活振り返りアンケートより)

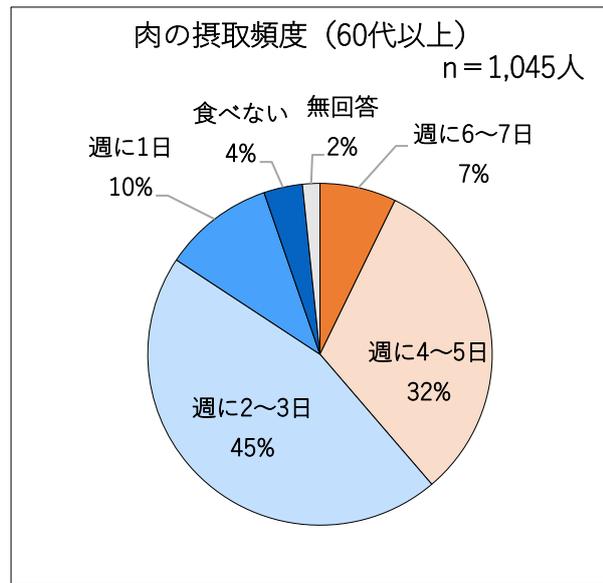
4. 高齢者における低栄養について

(1)たんぱく質の多い食品の摂取頻度（成人アンケートより）

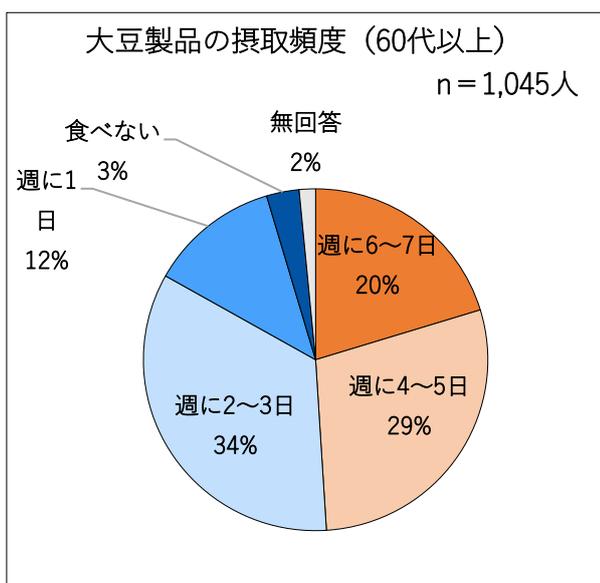
「令和4年度 食生活アンケート」の有効回答のうち、60代、70代以上の者(1,045人)を対象とした分析では、「食べない」「週に1日」「週に2～3日」と回答した60代以上の者は、魚は約58%、肉は約61%、大豆製品は約50%、卵は約39%でした。頻度として、魚と肉をあまり食べていない者が約6割、大豆製品は約5割、卵は約4割でした。江府町では生鮮食品である肉や魚を入手できる場所が少ないこと、肉や魚は大豆製品や卵に比べて調理に手間がかかることが結果に影響していることが予想されます。



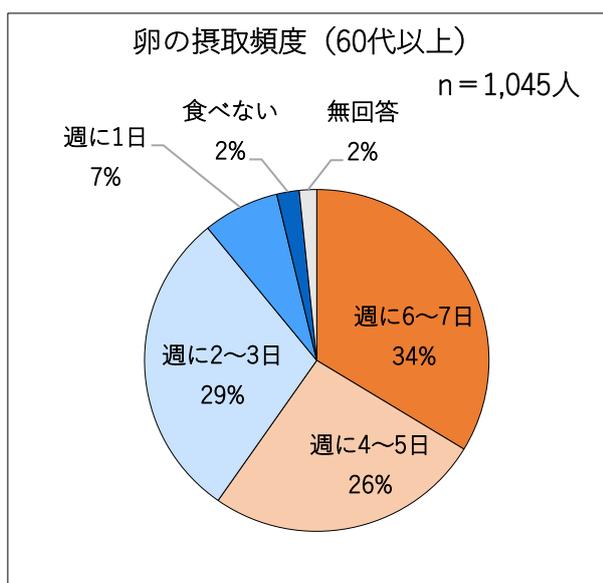
(令和4年度 食生活アンケート より)



(令和4年度 食生活アンケート より)



(令和4年度 食生活アンケート より)



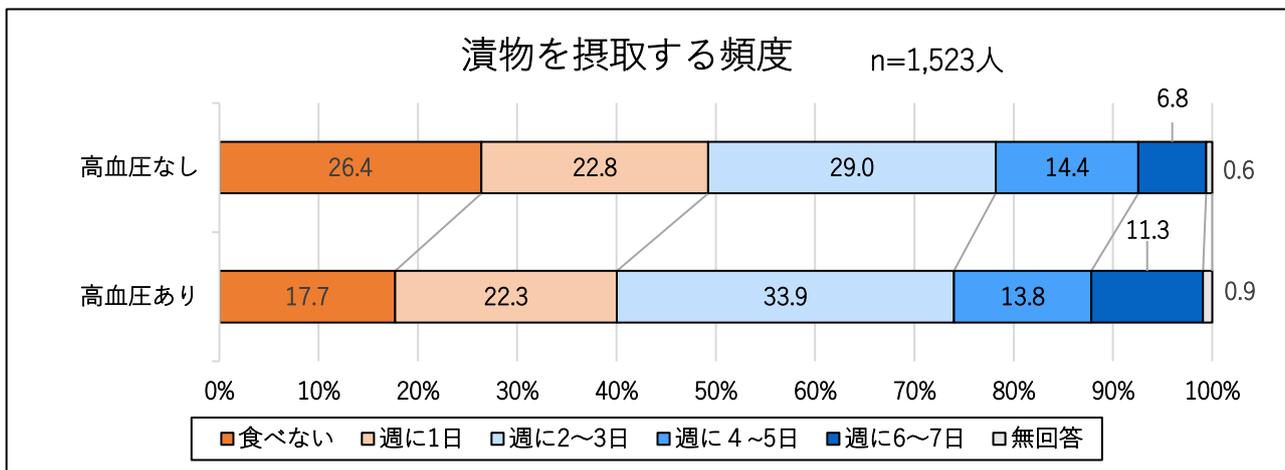
(令和4年度 食生活アンケート より)

5. 食塩摂取と高血圧について

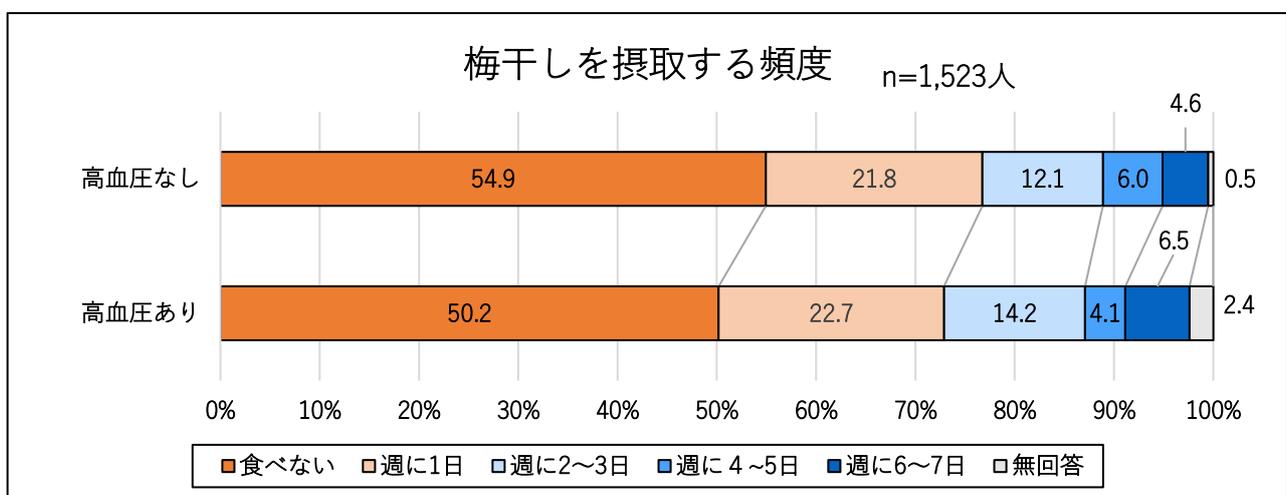
(1)食塩が多い食品の摂取頻度と高血圧の関係（成人アンケートより）

「令和4年度 食生活アンケート」の有効回答のうち、経過観察中、治療中の疾患の有無についての設問で回答のあった1,523人を対象にした分析では、漬物の摂取頻度の「週6～7日食べている」者の割合は高血圧ありの方が4.8%高く、「食べない」者の割合は8.7%低いです。梅干しの摂取頻度の「週6～7日食べている」者の割合は高血圧ありの方が1.8%高く、「食べない」者の割合は4.5%低いです。

中山間地域である江府町において、食塩が多い漬物や梅干しなどの加工食品は比較的多く食べられている傾向があり、それに伴って、高血圧罹患者も多い現状があります。その背景となる食生活として、高血圧なしの人と比べて、高血圧ありの人の方が塩分の多い食品を摂取する頻度が高い可能性があることが示唆されました。



（令和4年度 食生活アンケート より）



（令和4年度 食生活アンケート より）

第3章 江府町のこれからの食育

1. 江府町食育推進計画が目指す姿

食を通して健やかに「生きる力」を育み、
心身ともに充実した生活を実現する

2. 基本方針

江府町のこれからの食育は、次の2つを基本に推進します。

豊かな人間性を育む食育～生産・料理・共食の実践～

私たちが生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育んでいくために食事は欠かすことができません。家庭や地域で家族や友人と一緒に囲む食卓は、人と人を結ぶ大事なコミュニケーションの場であり、食を通じて心の豊かさを育むことができます。五感すべてを使う栽培、収穫、料理などの体験を通じて自分の力で成し遂げる経験を重ねることで「生きる力」の基礎を育みます。

また、体験を通して食べることは命を受け継ぐことであることを実感し、食を支えるすべての人、自然の恩恵に対する感謝の心を養うことができるとともに、生産から消費までの食の循環について理解し、食品ロスの削減など環境にも配慮した食育にもつながっていきます。私たちの食生活は地域の気候・風土・伝統を背景に育まれてきた文化でもあり、伝統料理や郷土料理を次世代につなげていくことが必要です。

さらに、食に関する正しい知識を習得し、実践することで、「知識」を「知恵」や「技術」として正しく活用する力を身に付けることができます。

江府町の自然の恵みを活かした食育

江府町は、大山の南山麓の豊かな大自然と四季折々の気候風土に恵まれ、町内各地で米をはじめとしたさまざまな農畜産物が生産されています。また都市部と比べて農業従事者が多く、食の生産の現場を身近に感じやすいといった利点もあります。食農教育などの交流を通して食とそれを支える農林畜産業の関わりについて理解を深めることは、持続可能な食料需給へもつながります。

3. 食育の重点目標

基本方針のもと町民一人ひとりが食育に取り組み、町全体が連携して食育を推進するため、4つの重点目標と11の目標を次の「図1 江府町のこれからの食育」のとおり定めます。

食を通して健やかに「生きる力」を育み、江府町で心身ともに充実した生活を実現する

基本方針

- ◎ 豊かな人間性を育む食育～生産・料理・共食の実践～
- ◎ 江府町の自然の恵みを活かした食育

食育の重点目標

【重点目標①】

生涯を通じた健康なからだをつくるための食習慣を身に付ける

【重点目標②】

食に対する感謝の心を養い、食の循環と環境を意識した取り組みを実施する

【重点目標③】

江府町の食文化を受け継ぐ

【重点目標④】

食の正しい知識を活用する

目標

家庭や地域で家族や友人と楽しく食卓を囲む

主食・主菜・副菜をそろえ健康に配慮した食事をする

1日3食、よくかんで食事をする

もったいないの精神を培い、
食べ残しなどの食品ロスを削減する

食事づくりや準備に関わる

食農体験等を通して
それを支える農林畜産業の関わりを理解する

江府町の食の情報発信をする

郷土料理を学び、次世代につなぐ

地元の美味しい食材の良さを学び活用する

食品表示を参考に食品を選択する

食の安全や栄養について正しく理解し活用する

図1 江府町のこれからの食育

第4章 江府町における食育推進体制

一人ひとりが主役となって食育に取り組むことを目指し、関係者は様々な機会を活用して家庭や地域での実践を応援していきます。



1. 重点目標ごとの具体的な取り組み

4つの重点目標	11の目標	個人や家庭の取り組み	保育園や学校の取り組み	地域（団体含む）の取り組み	行政や関係機関の取り組み
【重点目標①】 生涯を通じた健康なからだをつくるための食習慣を身につける	1日3食よくかんで食事をする	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1日3食規則正しく食べる ○ よくかんで味わって食べる 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 栄養バランスのとれた給食を提供する ○ 児童・生徒一人ひとりにあわせた個別の栄養相談を実施する ○ 教科を通して食に関して学ぶ機会をつくる ○ 朝ごはんを食べる習慣の定着と内容の充実を目的とした食育の日の取り組みを行う 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 家庭や地域に向けた健康な食生活の啓発と普及を行う ○ 地元の食材や郷土料理を取り入れた調理実習を実施する ○ 高齢期の低栄養を予防するための啓発を行う ○ 各地区での調理実習を開催し共食の場を提供する ○ 健康教室などに参加し、食育活動のための知識やスキルを身に付ける ○ 食材を無駄なく活用して食べきるスキルを身に付け、地域に伝える ○ 家庭の味、旬の味を地域の次の世代に伝える機会をつくる ○ 減塩の必要性や工夫について啓発を行う 	(住民生活課) <ul style="list-style-type: none"> ○ 生涯を通じた健康なからだづくりや食習慣の啓発を行う ○ 災害時であっても健康なからだを維持する食生活を実践するための食の備えや調理について啓発を行う ○ 減塩の必要性や工夫について啓発を行う ○ 乳幼児期から高齢期まで個々にあわせた栄養相談を実施する ○ 町報等の広報媒体を活用して食の正しい情報を発信する ○ 地域の食育を推進する人材を育成する
	主食・主菜・副菜をそろえ健康に配慮した食事をする	<ul style="list-style-type: none"> ○ 主食・主菜・副菜をそろえた食事を心がける ○ 減塩の工夫とうす味の習慣を身に付ける ○ 家族や友人と楽しく食卓を囲む(共食の実践) ○ 災害時であっても健康なからだを維持する食生活を実践するための食の備えをする 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 菜園活動を通して食を体験的に学ぶ機会をつくる ○ 給食を通して食事のマナー(食器の使い方、姿勢など)や感謝の心を養う ○ 給食の献立に関連した絵本や紙芝居などの教材を用いた食の教育を行う ○ 給食の準備から片付けまでの一連の指導と食に関する指導を行う。 ○ 地域と連携した食農体験で収穫された作物を給食で提供する 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 減塩の必要性や工夫について啓発を行う 	(教育課) <ul style="list-style-type: none"> ○ 生涯を通じた食に関する学びの場を提供する ○ 生涯学習の場での食事づくりや共食の機会をつくる ○ 食の生産者と消費者が交流し学習する機会をつくる
	家庭や地域で家族や友人と楽しく食卓を囲む(共食)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食事づくりや準備に関わる ○ 食に対する感謝の心を養い、食品ロスを削減する ○ 食材を無駄なく調理・活用し、食事を残さず食べる 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 普段の食事に地元の食材を取り入れ、地産地消を実践する ○ 郷土料理を学び、次の世代に伝える ○ 家庭の味、旬の味を次の世代に伝える 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 地元の食材や郷土料理を取り入れた給食を提供する ○ 地場産物を使ったメニューを募集・紹介する ○ 当日の給食で使用された地場産物を掲示物で紹介する ○ 調理活動を通して食の体験的な学びと地域との交流の機会をつくる ○ おたよりやホームページ、給食のサンプル展示等を活用して食育に関する啓発をする ○ 校内放送を活用した給食時の指導を充実させる 	(産業建設課) <ul style="list-style-type: none"> ○ 環境に配慮した農畜産業の充実支援を行う ○ 地場産物の加工、販売の支援を行う ○ 食と農畜産業についての体験や学習、交流の機会をつくる
【重点目標②】 食に対する感謝の心を養い、食の循環と環境を意識した取り組みを実施する	食農体験等を通して、それを支える農林畜産業の関わりを理解する(食農体験)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食と健康、食の安全について学び、知識を活用する ○ 食品表示を参考に食品を選択する 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食生活アンケート等による実態把握 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 食生活アンケート等による実態把握
	食事づくりや準備に関わる				
	もったいないの精神を培い、食べ残しなどの食品ロスを削減する				
【重点目標③】 江府町の食文化を受け継ぐ	地元の美味しい食材の良さを学び活用する(地産地消と活用)				
	郷土料理を学び、次世代につなぐ(伝統的な食文化の継承)				
	江府町の食の情報発信をする(情報発信)				
【重点目標④】 食の正しい知識を活用する	食の安全や栄養について正しく理解し活用する				
	食品表示を参考に食品を選択する				

2. 各分野の役割と具体的な取り組み

(1)個人や家庭

個人や家庭は江府町で食育を実践していくための大きな力を持っています。食への関心、理解を深め、豊かで健全な食生活の確立を図るとともに、そのために地域や学校等の様々な食育活動に積極的に参加します。

◆具体的な取り組み

取り組み内容	重点目標			
	①	②	③	④
1日3食規則正しく食べる	○			
よく噛んで味わって食べる	○			
健康に配慮し、主食、主菜、副菜をそろえた食事を心がける	○			○
家族や友人と楽しく食卓を囲む(共食の実践)	○			
災害時であっても健康なからだを維持する食生活を実践するための食の備えをする	○			○
食事づくりや準備に関わる	○	○		
食に対する感謝の心を養い、食品ロスを削減する		○		
食材を無駄なく調理・活用し食事を残さず食べる		○		
普段の食事に地元の食材を取り入れ、地産地消を実践する		○	○	
江府町の郷土料理を学び、次の世代に伝える			○	
家庭の味、旬の味を次の世代に伝える			○	
食と健康、食の安全について正しく学び、知識を活用する	○			○
食品表示を参考に食品を選択する	○	○		○

(2) 保育園

「保育所保育指針」に基づき保育の一環として食育計画を作成し、園全体で乳幼児の成長、発達過程に応じた食に関する体験の機会を提供するとともに、家庭や地域と連携した食育活動を推進します。

◆具体的な取り組み

取り組み内容	重点目標			
	①	②	③	④
栄養バランスのとれた給食を提供する	○			
菜園活動を通して食を体験的に学ぶ機会をつくる	○	○		
調理活動を通して食の体験的な学びと地域との交流の機会をつくる(菜園活動などで収穫した作物などの調理、地域団体との調理)	○	○	○	
給食を通して食事のマナー(食具の使い方、姿勢、自分の食べられる量の調整など)や感謝の心を養う	○	○		
絵本や紙芝居などの教材を用いた食の教育を行う	○	○	○	
地元の食材や郷土料理を取り入れた給食を提供する			○	
おたよりや給食のサンプル展示等を活用して食育に関する啓発をする	○	○	○	○

(3)学校

学習指導要領、学校給食法に基づき食に関する指導の計画を作成し、学校教育活動全体を通して児童生徒の成長、発達段階に応じた食に関する体験活動、学習を行うとともに、家庭や地域と連携した食育活動を推進します。

◆具体的な取り組み

取り組み内容	重点目標			
	①	②	③	④
栄養バランスのとれた給食を提供する	○			
朝ごはんを食べる習慣の定着 と内容の充実を目的とした食育の日の取り組み	○			
食生活に起因する健康課題を持つ児童・生徒一人ひとりにあわせた 個別の栄養相談 を実施する	○			○
給食の準備から片付けまでの一連の指導と食に関する指導を行う。	○	○		
地元の食材や郷土料理を取り入れた給食を提供する		○	○	
地場産物を使ったメニューを募集・紹介する		○	○	
「家庭科」や「ふるさと魅力発信科」などの 教科・領域 を通して食に関して学ぶ機会をつくる (野菜の栽培、町内農場での農産物の収穫体験・稲作体験、調理実習など)	○	○	○	○
地域と連携した食農体験で収穫された作物の給食での提供 (野菜の栽培)		○	○	
当日の給食で使用された地場産物を紹介する			○	○
校内放送 を活用した給食時の指導を充実させる	○	○	○	○
おたよりやホームページ などを活用して食育に関する啓発をする	○	○	○	○

(4)地域・団体

食生活改善の啓発や食文化など様々な食に関する情報を幅広く学び、理解を深めるとともに、地域に暮らす一人ひとりに食育の輪が広がるように地域全体で食育活動に取り組みます。

江府町食生活改善推進協議会は「私達の健康は、私達の手で ～のぼそう健康寿命 つなごう郷土の食～」のスローガンのもと、健全な食生活の推進、地産地消、食文化の継承といった様々な視点から食を中心とした地域の食育・健康づくり活動を行います。

◆具体的な取り組み

取り組み内容	重点目標			
	①	②	③	④
家庭や地域に向けた健康な食生活の啓発と普及を行う(おやこの食育教室、男性のための料理教室、食生活だより・献立カードの配布)	○			○
減塩の必要性や工夫について啓発を行う(食生活改善推進員の活動)	○			○
地元の食材や郷土料理を取り入れた調理実習を実施する(伝達講習、学習会)		○	○	
高齢期の低栄養を予防するための啓発を行う(シニアカフェ)	○			○
各地区での調理実習を開催し、地域ぐるみで食卓を囲む共食の場を提供する(伝達講習、シニアカフェ)	○			
健康教室などに参加し、食育活動のための知識やスキルを身に付ける	○	○	○	○
食材を無駄なく活用して食べきるスキルを身に付け、地域に伝える(伝達講習、学習会)		○	○	
家庭の味、旬の味を地域の次の世代に伝える機会をつくる(食生活改善推進員の活動、地域行事)		○	○	

(5)行政や関係機関

様々な食に関する情報を生涯にわたって学ぶ機会の提供や情報発信、地産地消の推進に向けた地場産業の充実支援など、地域の状況を鑑みて様々な場面で食育を推進していきます。

◆具体的な取り組み

取り組み内容	重点目標			
	①	②	③	④
生涯を通した健康なからだづくりや食習慣の啓発を行う(出張福祉保健講座など)	○			○
減塩の必要性や工夫について啓発を行う(出張福祉保健講座など)	○			○
高齢期の低栄養を予防するための啓発を行う(出張福祉保健講座など)	○			○
災害時であっても健康なからだを維持する食生活を実践するための食の備えや調理について啓発を行う(出張福祉保健講座など)	○			○
離乳期の食支援や乳幼児期の健やかな食習慣の定着に向けた相談・支援を行う(乳幼児健診、離乳食講習会)	○			○
生活習慣病予防やフレイル予防等、個々に合わせた栄養相談を実施する	○			○
町報等の広報媒体を活用して食の正しい情報を発信する	○	○	○	○
地域の食育を推進する人材を育成する(食生活改善推進員養成講座)	○	○	○	○
生涯を通した食に関する学びの場を提供する(明德学園、公民館講座など)	○	○	○	○
生涯学習の場での食事づくりや共食の機会をつくる(明德学園、公民館講座など)	○			
食の生産者と消費者が交流し学習する機会をつくる(明德学園など)		○	○	
環境に配慮した農畜産業の充実支援を行う(奥大山プレミアム特別栽培米)		○	○	○
地場産品の生産、加工、販売の支援を行う(ジビエの捕獲、新甘泉の栽培)		○	○	○
食と農畜産業についての体験や学習、交流の機会をつくる(江府学園生の梨の袋掛け・収穫体験)		○	○	○

第5章 計画の評価

食育の成果や達成度を客観的な指標で把握できるようにするため、主要な項目について、計画の最終年度を目途として定量的な目標値を設定します。なお、目標値の達成のみにとらわれず、目指す姿、基本方針のもとで、地域における食育を推進することとします。

(1) 生涯を通じた健康なからだをつくるための食習慣を身に付ける

指標	区分 ※「成人」：19歳以上	現状	目標値	県目標値
家庭や地域で楽しく食卓を囲む人の増加	児童・生徒	91%	95%以上	80%以上
	成人	—	80%以上	80%以上
朝食の主食・主菜・副菜がそろっている人の増加	児童・生徒	45%	60%以上	
主食・主菜・副菜をそろえた食事が1日2回以上ある人の増加	成人	51.5%	60%以上	60%以上
よくかんで食べる子どもの増加	児童・生徒	62%	70%以上	
朝食を食べる人の増加	児童・生徒	88%	90%以上	90%以上
	成人(全体)	83.9%		90%以上
	成人(男性)	79.6%		90%以上
	成人(女性)	87.5%		90%以上

(2) 食に対する感謝の心を養い、食の循環と環境を意識した取り組みを実施する

指標	区分 ※「成人」：19歳以上	現状	目標値	県目標値
自宅で食事の準備や片付けの手伝いを週4回以上している子どもの増加	児童・生徒	63%	70%以上	
学校の勉強や行事以外で料理を体験した子どもの増加	児童・生徒	—	85%以上	85%以上
家庭で週1日以上食事をつくる人の増加	成人	30.1%	45%以上	45%以上
食事のあいさつをする人の増加	成人	—	95%以上	95%以上
	児童・生徒	82%		—

(3) 江府町の食文化を受け継ぐ

指標	区分 ※「成人」：19歳以上	現状	目標値	県目標値
地域の産物や旬の食材を意識して選ぶ人の増加	成人	—	65%以上	65%以上
地産地消を知っている子どもの増加	児童・生徒	—	70%以上	

(4) 食の正しい知識を活用する

指標	区分 ※「成人」：19歳以上	現状	目標値	県目標値
食品の表示を参考にして食品を選ぶ人の増加	成人	—	70%以上	70%以上

※県目標値は鳥取県食育推進計画(第4次)より抜粋

第6章 計画の推進

1. 計画の推進方法と連携の強化

町報やホームページなどのあらゆる機会を活用し、町民一人ひとりに江府町食育推進計画の普及に努めます。また、食育の推進について、関心を持ち主体的に実践する町民を増やすために、家庭や保育・教育関係者、地域、関係団体、行政等が連携、協働を図りながら取り組みます。

2. 計画の進行管理

本計画の推進について、具体的な取り組み状況の点検・評価が重要であるため、江府町住民生活課を主体として関係団体等と協働して定期的に点検・評価を行い、検証結果を施策の改善につなげます。