

1 計画の策定に当たって

国は2005（平成17）年6月に「食育基本法」を制定し、同法に基づき、2006（平成18）年には「食育推進基本計画」を策定しました。2021（令和3）年3月に策定した「第4次食育推進基本計画（2021（令和3）年度～2025（令和7）年度）」では、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進、③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進の3つを基本的な方針として掲げ、食育に関する施策の一層の推進を図っています。

静岡県においては、国の方針を受けて2007（平成19）年に「静岡県食育推進計画」、2024（令和6）年には「第4次静岡県食育推進計画」が策定され、持続可能で健全な食生活を支える環境づくりに向けた取組を推進しています。

こうした国や県の食育推進に関する方向性を踏まえ、町では健康増進計画と食育推進計画を一体的に取りまとめた「第2次健やかプラン吉田21」に基づき、住民をはじめ、食に携わる関係者と連携・協力して食育の推進に取り組んできました。

食は、生きていくために欠かせないものであり、生涯にわたって心身ともに健康でいきいきと暮らすための基礎となるものです。しかし近年、家庭の状況やライフスタイル、食に関する価値観などの多様化により健全な食生活を実践することが困難な場面も増えてきています。また、異常気象に伴い頻発に起こる自然災害への備えなど、食環境を持続可能なものとしていくための取組が必要とされています。

このため、これまでの成果と課題、社会情勢の変化等を踏まえ、「誰もが健康でいきいきと暮らせるまちづくり」を目指して、より一層食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していきます。

2 計画の基本的な考え方

(1) 計画の基本理念

第1編でも述べたとおり、「誰もが健康でいきいきと暮らせるまちづくり」を基本理念とします。

(2) 基本方針

本計画は、各ライフステージにおける食育推進に向けた取組を明確にするとともに、一人一人が食に関する正しい知識を持てるよう、健全な食のあり方を示す道標となるものであり、本計画の基本理念を実現するために、次の3つを基本方針とします。さらに、食育推進に向けた取組である「食でからだをはぐくむ」「食でこころをはぐくむ」「持続可能な食の環境をととのえる」へつなげます。

① 食による生活習慣病の発症・重症化の予防と改善

食育は、食を通して生きる力を育むことであり、栄養バランスに配慮した食生活や健全な食習慣とそれらを自ら実践できる力を身につけることにより、健やかな心と身体が培われます。ライフステージやライフコースに沿った適切な食生活が送れるよう支援を行い、生活習慣病の発症予防とともに、重症化の予防と改善につながる対策に取り組みます。

② 食を楽しみ、大切に作る心を育む機会の充実

家庭等での食卓を囲む機会（共食）を通してマナーや食文化を学び、コミュニケーションを交わすことで、家族や仲間とのふれあいの輪が広がります。また、農林漁業体験や調理体験等を通して、日々の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや生産から消費に至るまでの食の循環が生産者をはじめとした多くの人々に支えられていることを理解し、自然への感謝の気持ちを深めることで豊かな心を育んでいきます。

③ 持続可能な食を支える取組の推進

地域でとれた農水産物は、生産者の顔が見え、安全・安心で新鮮です。こうした魅力を伝え、地産地消の活性化につながる取組を推進していきます。また、多様な機関が連携・協働し、安全・安心な食に関する知識や理解を深める機会を充実させるとともに、情報発信を行っていくことで、住民自身が食に関する多くの情報の中から適切な情報を見極め、安心して食生活を送れるようにします。

さらに、生産と消費をつなぐ食の循環環境の調和を図りながら、環境に配慮した食生活や地域の食文化を次世代に継承していく取組を推進し、持続可能な食の環境を整えます。

3 食育推進に向けた取組

■ 食による生活習慣病の発症・重症化の予防と改善

(1) 食でからだをはぐくむ

生涯にわたりいきいきと暮らし、健康を維持していくためには、健全な食生活を継続して実践していくことが大切です。そのためには、ライフステージの特性やライフコースに沿った切れ目のない支援が重要となり、特にこどものうちから栄養バランスに配慮した食生活や規則正しい食習慣を実践すること、生活環境や体の変化に応じた食生活の知識を得ることは、生活習慣病の予防に役立ち、将来の健康につながります。

町では、食が心身における健康の基盤と考え、健康増進計画における「栄養・食生活」分野と整合を図り、食を通しての健康づくりに取り組みます。

【現状・課題】

○朝食を毎日食べる割合は、男性の10歳代（19歳以上）～30歳代が低くなっており、全体と比較すると30%以上低くなっています。

○朝食を毎日食べる小学生の割合が令和元年度調査と比べ、減少しています。朝食を毎日食べることは、栄養バランスや生活リズムを整えていくことと関係が深いことから、子どもや若い世代に朝食摂取の大切さを引き続き啓発していく必要があります。

○肥満者の割合は、男女ともに増加しており、特に男性の50歳代及び70歳代以上では、肥満の割合が30%以上と高くなっています。一方で、女性の10歳代（19歳以上）～40歳代では、やせの割合が20%以上で他の年代に比べ高くなっています。やせや肥満は、生活習慣病と深く関連しているため、将来の健康を見据え、適正体重を維持していくことが必要です。

○高齢者の低栄養傾向（BMI20以下）の者の割合は、23.7%と微増傾向にあります。フレイルや介護予防の観点からも健康状態に合った適切な栄養バランスがとれるよう支援していくことが必要です。

○薄味を心がけている人の割合は、50.7%と令和元年度調査と比べて4%減少しています。

○野菜料理を1日5皿（350g）以上摂取している人の割合は4.2%で、令和4年の県民健康基礎調査における割合の9.4%に比べ低い状況です。

○令和5年度国民健康・栄養調査によると、野菜の摂取量平均値は、男性で262.2g、女性で250.6gとなっており、特に男女ともに20歳代の摂取量が低くなっています。

○成人では、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上とる日が「ほとんど毎日」の割合が全体で68.0%となっており、令和元年度調査と比べて5.6%増加しています。女性の10・20歳代では「ほとんどない」の割合が26.7%と高い状況です。

○栄養バランスに配慮した食生活を送る人は増加していますが、減塩や野菜摂取量の増加など適量摂取に向けた取組を進めていくことも大切です。

【 施策の方向性 】

- 適正体重の重要性と自分の健康状態に合った食事量や栄養バランスについての正しい知識を普及啓発します。
- こどもの頃から、規則正しい食生活が毎日の活動や健康づくりに重要であるということを学び、生涯を通じて実践できる取組を推進します。
- 若い世代や働き盛り世代が適切な食生活の実践に取り組みやすい具体的な方法や情報を提供していきます。
- ライフステージやライフコースに応じた適切な食習慣を自ら実践するための知識や情報を発信していきます。
- 生活リズムを整えることが望ましい食習慣につながることを啓発します。
- 日常生活の中で健康的な食事の実践や食習慣を身につけることができるよう、健康教育や栄養指導を通じて、地域社会全体で取り組みます。

① 生活習慣病の発症予防

糖尿病・高血圧等の生活習慣病は、栄養バランスの偏りや食習慣の乱れ等が要因の一つです。特に高血圧に影響を及ぼす食塩摂取量は、令和4年県民健康基礎調査において、成人男性で1日10.8g、女性で9.2gと目標量である男性7.5g未満、女性6.5g未満を超えています。

生活習慣病の予防に向けて、栄養バランスに配慮した食生活の啓発に加え、食塩摂取量の減少（減塩）や野菜摂取量の増加等、適量摂取に関する正しい知識の普及、良好な口腔機能の維持など住民一人一人が健全な食生活を実践できる取組を推進します。

取組主体	取組内容
住民 (家庭)	・自分の適正体重と必要な食事の内容や量を理解します。 ・野菜料理を毎食取り入れるようにします。 ・薄味を心がけ、だしや素材の味を生かし減塩に取り組めます。 ・脂質の過剰摂取にならないように注意します。 ・食事と間食（おやつ）は、時間・内容・量を選んで食べます。 ・規則正しい時間に食事ができるよう工夫します。 ・ゆっくりよく噛んで食事をすることを習慣化します。 ・家族や仲間と一緒に食事をする機会を増やします。 ・生活習慣病の予防や食生活改善に関する教室、相談の機会を積極的に利用します。 ・生涯を通じて自分の歯で噛み、食事を楽しむことができるようこどもの頃からの歯みがきを習慣にします。 ・年に1回以上は歯科検診を受け、歯と口腔の健康管理に努めます。
地域・団体・保育 所(園)・幼稚園・ 学校・職域	・地域の活動やイベントの場を活用し、生活習慣病予防のための食生活に関する知識や情報を伝えます。 ・料理教室、講演会などを通して、食生活に関する正しい知識を学びます。 ・望ましい食習慣に関する情報を発信します。 ・共食の楽しさや重要性について伝えます。 ・食育教室や教科授業等を通じて、生活リズムを整えることの大切さや正しい食生活、栄養バランス等についての指導を行うとともに、食育の啓発に取り組めます。 ・やせや肥満が将来の健康に及ぼすリスク等について学ぶ機会を提供し、適正体重の重要性を伝えていきます。 ・減塩や野菜摂取に配慮した料理をつくる体験の機会を提供します。 ・正しい歯みがきの習慣やよく噛むことの大切さを啓発します。

◆行政の取組◆

- ・ 定期的な健康相談や栄養相談の場を提供します。
- ・ 個々に応じた必要な食事の適量について知ることができるよう健康教育や指導を行います。
- ・ 生活習慣病予防のため、適切な量の食塩、野菜、果物摂取について情報を発信し、適量摂取に向けた取組を推進します。
- ・ 食育の情報が簡単に取得できる仕組みや、健全な食習慣についての正しい知識や情報を取得しやすい環境を整えます。
- ・ 肥満だけでなく、やせにも健康リスクがあることを啓発していきます。
- ・ 健診結果を理解し、自ら生活習慣病予防のための生活習慣改善に取り組めるよう支援します。
- ・ 生涯にわたって食べることを楽しめるよう、よく噛んで食べることや歯と口腔の健康管理のため定期的に歯科検診、保健指導を受けることの大切さを啓発します。

【 主な取組 】

事業項目	内容	担当課
生活習慣病相談事業	特定健診の結果に基づき、ハイリスク者に対して生活習慣病予防や重症化予防のため、保健師・管理栄養士が個別相談、家庭訪問を実施します。	健康づくり課
健康相談事業	保健師・管理栄養士が、ライフステージや体格、活動量などに応じて健康や食事に関する個別相談を実施します。	健康づくり課
健康教育事業	講習会やイベント等において、町の健康課題や生活習慣病の予防、歯と口腔の健康づくりなどの正しい知識を普及します。	健康づくり課
栄養教育事業	小中学校において、栄養教諭による食の指導を行い、こどもたちへ食に関する正しい知識や情報（栄養と健康、地域産物、食事マナー、環境問題等）を伝えます。	学校教育課
高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施事業	ポピュレーションアプローチによる健康教育と個別相談や家庭訪問等の支援を組み合わせ、疾病予防・重症化予防・フレイル予防を図ります。	町民課 健康づくり課 福祉課

健康と栄養状態の目安「適正体重」

太りすぎは、がんや循環器疾患などの生活習慣病の原因となります。一方で、やせ過ぎも若い女性では、骨量減少や低出生体重児出産のリスクがあり、高齢者では虚弱の原因となります。自分の適正体重を知り、維持していくことが大切です。

適正体重の範囲

年齢	目標とするBMI
18～49歳	18.5～24.9
50～64歳	20.0～24.9
65～74歳	21.5～24.9
75歳以上	21.5～24.9

※適正体重は、体格指数(BMI)で知ることができます。

$$\text{BMI} = \text{体重(kg)} \div \text{身長(m)}^2$$

参考資料：健康日本21アクション支援システム スマート・ライフ・プロジェクト より

お塩は“少々”、野菜は“マシマシ”が「いい加減」です

塩をとり過ぎると、血圧が上がり循環器疾患のリスクが高まったり、胃がんのリスクが上昇する可能性があります。だしや低塩の調味料、風味づけの香味野菜を使うなどするとおいしく減塩できます。

また、減塩だけでなく、野菜を積極的に摂ることも高血圧予防につながります。野菜などに多く含まれるカリウムは、体の中の余分な塩(ナトリウム)を尿中に排出しやすくしてくれます。

生活習慣病などを予防し、健康な生活を維持するために摂りたい成人1日あたりの野菜目標摂取量※は、350g（小鉢5皿分くらい）です。

野菜が足りないかと思ったときは、生野菜やカット野菜を添える、冷凍野菜や乾燥野菜を活用するなどすると手軽に野菜がプラスできます。

※ 腎臓疾患がある場合は、主治医の指示に従ってください。

参考資料：「お塩は“少々”がいい加減です／野菜は“マシマシ”がいい加減です」
(静岡県中部健康福祉センター生活習慣病対策連絡会作成)



② ライフコースに応じた健全な食習慣の推進

ライフスタイルや生活環境が多様化しており、生活習慣や生活リズムの乱れから朝食の欠食や食事の偏りが課題となっています。こどもの頃から、食に関する正しい知識や選択する力を習得し、健全な食生活を実践していくことは、望ましい食習慣の形成につながります。

生涯を通じて健全な食生活を維持、継続していくためには、ライフステージに加えてライフコースに沿った食生活改善や健康管理について、家庭や地域等と一緒に推進し取り組んでいくことが大切です。

取組主体	取組内容
住民（家庭）	・ 食事の量や時間など望ましい食習慣への理解を深め、実践します。 ・ 生活リズムを整え、適切な時間に食事がとれるよう工夫します。 ・ こどもが毎日朝食を摂れるよう、家族ぐるみで早寝早起きを実践します。 ・ 若い世代から食に対する意識を高め、心身の健康を増進する食生活を送ります。 ・ ライフコースの変化に応じて生活リズムや食習慣の改善に取り組みます。
地域・団体・保育所（園）・幼稚園・学校・職域	・ 健康づくり友の会や保健協力委員など、健康づくりを推進する団体等と協働し、地域ぐるみで健全な食習慣を推進します。 ・ 園だよりや給食だより等を用いて、こどもと保護者に生活リズムを整えることの大切さや朝食を欠食しないこと等、望ましい食習慣に関する啓発を継続して行います。 ・ 家庭と連携してこどもの基本的な生活習慣の確立や、健康的な生活リズムにつながる「早寝・早起き・朝ごはん」を推進します。

◆行政の取組◆

- ・ 朝食摂取の大切さや望ましい食習慣について啓発し、保護者とこどもが一緒に学ぶ場や機会を提供します。
- ・ 乳幼児やこどもを含めた家庭全体で食生活や栄養摂取に関して相談できる場を提供し、指導を実施します。
- ・ それぞれのライフステージやライフコースにあった情報の発信を行い、食への関心を高め健全な食生活を送ることができるよう支援します。

【主な取組】

事業項目	内容	担当課
母子の健康診査・相談事業	妊娠中や産後、乳幼児期の健診及び健康相談において、食生活に関する知識の普及やライフステージに応じた個別相談を実施します。	健康づくり課
健康づくりセミナー	望ましい食事、食習慣に関する知識を普及し、主体的な健康づくりに取り組むための意識の高揚を図ります。	健康づくり課

③ 適切な栄養バランスの推進

自分に必要な食事量やバランスのとれた食事について理解し実践することは、生活習慣病に関わる肥満ややせ、高血圧等の予防につながります。

「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」を栄養バランスに配慮した食事の目安とし、様々な機会や媒体を通じて啓発します。

取組主体	取組内容
住民（家庭）	・主食、主菜、副菜をそろえた食事を心がけます。 ・高齢期では特に主菜（たんぱく質）や乳製品（カルシウム）などが不足しないように食事を摂り、低栄養を予防します。 ・野菜摂取量を増やすための方法や知識を得て、今よりも1日1皿以上多く野菜料理をとるよう意識します。 ・果物は適切な量をとるようにします。 ・食品購入の際は、食品栄養成分表示等を参考にしてエネルギーや塩分量等を確認し過剰摂取にならないよう注意します。 ・外食や弁当を購入する時には、野菜が入っているものを選びます。
地域・団体・保育所(園)・幼稚園・学校・職域	・行政と連携し、地域でのイベントや食に関する講座、教室開催の場で栄養バランスのとれた食生活の大切さや実践の方法について啓発をします。 ・健康づくり友の会や保健協力委員、生産者等と協働して、減塩や手軽に野菜が摂れる料理等、具体的な献立や調理法について情報を発信します。 ・食品販売店や飲食店等は、減塩等を含めた栄養バランスに配慮した食品の販売や提供を心がけます。 ・教科学習や給食、食育教室等を通じて、適切な食事の量や栄養バランスなどの食に関する正しい知識や食習慣を身につけられるよう指導の充実を図ります。 ・給食の試食や見学、給食だより等で、こどもと保護者が栄養バランスのとれた献立や栄養素の働きなどについて学べる機会を提供し、知識を普及します。 ・食物アレルギーなど食に関する健康課題があるこどもに対しては、個別相談を行い、栄養バランスを考慮しつつ状況に応じた食事がとれるよう配慮します。

◆行政の取組◆

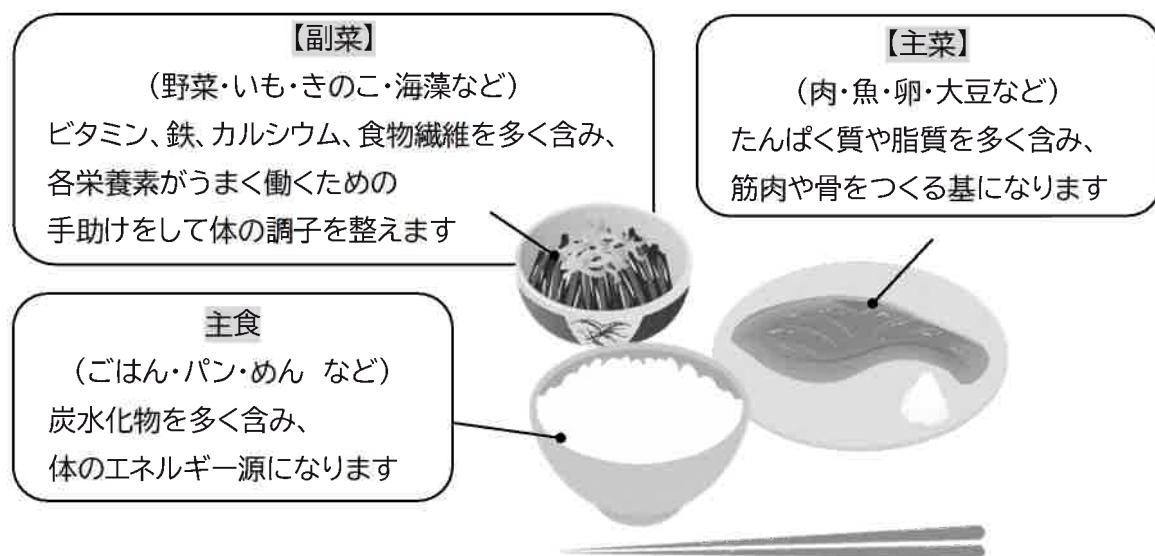
- ・年代に応じた適切な栄養バランスやそれらを意識した食生活を無理なく実践するための工夫やポイントについて情報提供します。
- ・手軽に野菜がとれる料理等、栄養バランスのとれた食生活を送るための具体的な献立や調理法を紹介します。
- ・高齢者に栄養バランスのとれた食事をする機会を提供するため、配食サービスを展開します。
- ・通いの場などを活用し、低栄養やフレイルを予防するための必要な栄養や不足しやすいたんぱく質摂取などに関する情報提供と健康教育を行います。

【主な取組】

事業項目	内容	担当課
食育普及啓発事業	食育月間（毎年6月）における「食育だより」の発行やFM島田・町ホームページ・アプリを通して共食や野菜摂取及び減塩の啓発を実施します。また、毎月19日の「食育の日」を「共食の日」と位置づけ、共食の重要性を啓発します。	健康づくり課
地域子育て支援拠点事業	地域子育て支援センターにおいて、管理栄養士が乳幼児期における食に関するアドバイスや個別相談、情報提供を行います。	こども未来課
配食サービス事業	食生活の改善を図るため、一人暮らし高齢者や高齢者のみ、身体障害者のみの世帯で必要な人に栄養バランスに配慮した食事（弁当）の提供と、訪問による見守りを実施します。	福祉課
口腔・栄養改善事業	口腔機能の向上及び栄養改善のため、歯科衛生士・管理栄養士による通所型の教室と訪問型の相談・指導を行います。	福祉課
おいしい集い （一般介護予防事業）	高齢者の孤食防止とバランスのとれた食事摂取や生きがいづくりを目的とし、体操、口腔体操、栄養講座を交えた会食を行います。	福祉課

主食、主菜、副菜を組み合わせよう

忙しいときや外出の際には、食事を丼ぶりものやめん類だけで済ませたくなりますが、単品では栄養バランスが偏りがちになります。また、高齢になると食事量が少なくなるうえに、あっさりしたものを好むようになり、たんぱく質やエネルギーなどのからだに必要な栄養が不足することがあります。食事の際に、「主食」「主菜」「副菜」を組み合わせることを意識すると、栄養面だけでなく、見た目にもバランスの良い食事になります。



参考資料：健康日本21アクションシステム スマート・ライフ・プロジェクト より

【 数値目標 】

指標		現状値 (R6 年度)	目標値 (R18 年度)	出典
朝食を毎日食べる幼児の割合	3～5歳児	95.1%	増加	食生活に関するアンケート
朝食を食べる児童・生徒の割合 (特定の1日)	小学生	97.3%	増加	朝食摂取状況調査
	中学生	95.7%	増加	
朝食をほとんど食べない者の割合	男性 10～30歳代	39.4%	28%	アンケート調査
	女性 10～30歳代	15.0%	15%以下	
軽度肥満以上（肥満度 20 以上）の児童・生徒の割合	小学生	10.7%	減少	学校保健統計
	中学生	9.5%	減少	
肥満者（BMI25 以上）の割合	男性 40～74歳 (特定健診)	30.1% (R5)	30%未満	特定健診結果 (KDB)
	女性 40～74歳 (特定健診)	17.9% (R5)	15%未満	
低栄養傾向（BMI20 以下）の高齢者の割合	65～74歳 (特定健診)	22.0%	13%未満	
栄養バランスのとれた（3色の食品をそろえた）朝食を食べている児童・生徒の割合（特定の1日）	小学生 6年生	45.0%	55%	朝食摂取状況調査
	中学生 2年生	50.0%		
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほとんど毎日の者の割合	19歳以上	68.0%	増加	アンケート調査
1日に野菜料理を5皿（350g）以上食べている者の割合	19歳以上	4.2%	8.5%	
薄味を心がけている者の割合	19歳以上	50.7%	増加	
ゆっくりよく噛んで食べる者の割合	19歳以上	48.7%	55%	

■ 食を楽しみ、大切に作る心を育む機会の充実

(2) 食でところをはぐくむ

家族や仲間と楽しく食事をとりながらコミュニケーションを図ることができる「共食」は、食育の原点であり、豊かな心を育みます。また、食事のマナーや食文化を学び伝える機会になるとともに孤食やフレイルの防止につながります。

町においても、多様化するライフスタイルにも配慮しつつ、家庭や地域の様々な場面で食を通して豊かな心を育むためことができるよう、積極的な情報発信や食とのふれあいを介して人とのつながりを深める機会を創出していきます。

【 現状・課題 】

- 食育の関心度を見ると、「関心がある」「どちらかといえば関心がある」を合わせた割合が成人で55.7%、乳幼児保護者で84.1%と令和元年度から大きな変化は見られません。
- 朝食や夕食をほとんど毎日、家族と一緒に食べる小学生・中学生の割合は、小学生が朝食57.7%・夕食76.2%、中学生が朝食42.1%・夕食67.4%となっています。令和元年度調査と比べると、全ての項目において減少しています。こどもの「孤食」を減らすための取組が必要です。
- 農業体験の有無について、約半数が体験したことが「ある」と回答しています。農業体験は、食材や生産者への感謝の気持ちを育て、食を大切にする心につながります。

【 施策の方向性 】

- 家庭や地域での「共食」を推進し、共食の大切さについての情報発信や周知に取り組みます。
- 食を通じた豊かな人間形成やマナーの向上を目指します。
- 地域に伝わる食文化や郷土料理にふれる機会を提供し、継承に取り組みます。
- 食に関する体験活動や生産者との交流を通じて、感謝の気持ちを育みます。

① 共食の推進

家族や仲間、地域の人と一緒に食事をする「共食」は、食を楽しむだけでなく、コミュニケーションの場になり、人やこころのつながり深めこころの豊かさをもたらします。また、食事のあいさつをはじめとしたマナーや地域で受け継がれてきた食文化などを学ぶ機会にもなります。

食事を楽しみ、健康で豊かな食生活が送れるよう、「共食」の重要性を周知・啓発し、家族や仲間、地域の人々と楽しく食事をすることを働きかけていきます。

取組主体	取組内容
住民（家庭）	・家族そろって食事ができる時間づくりに努めます。 ・家族や仲間と楽しく食事をする「共食」の機会を増やします。 ・一緒に食事をするを通じた、こどもに食や生活に関する基礎知識を伝えていきます。
地域・団体・保育所（園）・幼稚園・学校・職域	・一人暮らしの高齢者等に対し会食等の機会を設け、外出やコミュニケーションの場を提供します。 ・毎月19日の「食育の日」を利用し、共食を推進します。 ・給食などの時間を通じて仲間とともに食事をする楽しさを伝えていくとともに伝統食、行事食等の食文化を学ぶ機会を提供します。 ・共食の大切さについて、給食だよりや園だより等でこどもや保護者に伝えていきます。 ・食事のマナーや配膳、片付けを身につけていきます。

◆行政の取組◆

- ・毎月19日の「食育の日」を「共食の日」と位置づけ、家庭や地域における共食や、食事を楽しく食べる環境づくりを推進します。
- ・仲間で食事をする場の提供や食を通じた交流を支援し、高齢者の孤食や低栄養の予防を図ります。
- ・食を通じた地域交流の場を充実します。

【主な取組】

事業項目	内容	担当課
食育普及啓発事業	食育月間（毎年6月）における「食育だより」の発行やFM島田・町ホームページ・アプリを通して共食や野菜摂取及び減塩の啓発を実施します。また、毎月19日の「食育の日」を「共食の日」と位置づけ、共食の重要性を啓発します。	健康づくり課
おいしい集い（一般介護予防事業）	高齢者の孤食防止とバランスのとれた食事摂取や生きがいづくりを目的とし、体操、口腔体操、栄養講座を交えた会食を行います。	福祉課

② 感謝の気持ちの醸成

日々の食生活は、自然の恩恵の上に成り立っています。食べるという行為自体が貴重な動植物の命を受け継ぐことであり、食事に至るまでには生産者を始めとして多くの人々の苦労や努力に支えられていることを理解することが大切です。食の尊さを知り、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育むことで、自然環境へ配慮した食生活へとつなげます。

取組主体	取組内容
住民（家庭）	・食が自然の恵みであること、多くの人の関わりの中で食品ができていくことを知ります。 ・食に対する感謝の気持ちを持ち、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをします。
地域・団体・保育所(園)・幼稚園・学校・職域	・消費者と生産者が交流できる機会を支援します。 ・地域活動を通じ、食に対する感謝の気持ちを育みます。 ・食品が生産、加工される工程を学ぶことで、食材がつくられる過程への理解を深めるとともに、生産者への感謝の気持ちを育みます。 ・栽培や収穫の喜びを感じ、食材を大切にする意識が高められるよう農業や漁業の体験の場を提供します。

◆行政の取組◆

- ・感謝の気持ちを込めた「いただきます」「ごちそうさま」といったあいさつの定着を目指して啓発をします。
- ・食材を身近に感じ、大切に食べることや、食に対する感謝の気持ちを持つことを啓発します。

【主な取組】

事業項目	内容	担当課
食育教室事業	町立の保育園児を対象に、食育教室を実施し、食に関する興味を引出し、食と健康の関係や、食生活のマナー等を伝えます。	こども未来課
健康づくりセミナー	望ましい食事、食習慣に関する知識を普及し、主体的な健康づくりに取り組むための意識の高揚を図ります。	健康づくり課

③ 体験活動の推進

「食」は、生産から消費までの過程があることや生産者に対する理解が深まることで、地産地消の大切さを知るとともに、環境に配慮した食生活の実践につながることを期待されます。そのため、実際に農作物を栽培、収穫し、調理して食べるという体験活動は重要です。自分が生活する地域の特産物や生産者を知り、食材に実際に触れるなどの体験を通じて学ぶ機会を得られるよう、地域の農林漁業者や教育関係者等の多様な機関と連携・協働し、地元の食への理解を深める体験活動や地産地消の場などの充実を図ります。

取組主体	取組内容
住民（家庭）	・ こどもと共に食事の準備や調理、後片付けを行うことで、食品や食材を選ぶ力、自分で食事を用意する力を育みます。 ・ 家族全員で食事の準備や後片付けに積極的に参加し、料理をする楽しさや食べるまでの過程を学ぶ機会をつくります。 ・ 旬の食材や地場産物を積極的に食事に取り入れます。 ・ 野菜の栽培や農漁業体験等、食に関わる体験活動に参加し、食への理解や知識を深めます。
地域・団体・保育所(園)・幼稚園・学校・職域	・ 漁業体験や農業体験の機会を提供します。 ・ 多様な世代が参加できる食に関わる体験活動やイベントを推進します。 ・ 給食参観や親子給食の機会を充実させます。 ・ 給食に行事食や地場産物を使った料理を取り入れ、地域の食文化に触れる機会の提供に努めます。 ・ 園や学校の給食試食会・給食だより等を通じ、保護者や園児・小学生・中学生に対し、行事食や伝統食に関する情報提供を行い、家庭での取組につなげます。 ・ 農業や漁業の体験や調理体験を通じて、自分たちで栽培する楽しみや収穫する喜び、食への興味関心を高める機会を提供します。 ・ 食育関連の事業に地域住民の参加や支援を得ることにより、食を通じた地域交流の機会の充実に努めます。

◆行政の取組◆

- ・ 料理教室など、料理の楽しさやおもしろさを体験し、食について学べる機会をつくります。
- ・ 市民農園を貸し出し、住民が作物を栽培・収穫を体験ができる場を提供します。

【 主な取組 】

事業項目	内容	担当課
キッズ・クッキング	こどもたちにクッキングの場を提供することで、食に関する知識や食べる楽しみを味わいます。	こども未来課
市民農園事業	農業に対する知識や理解を深められるよう、野菜栽培等の農業体験ができる場（市民農園）の利用促進と貸出を実施します。	産業課
おいしい野菜づくり教室 （一般介護予防事業）	実際に野菜づくりを行うことで、栽培のノウハウを習得しながら体力の維持や向上を図ります。	福祉課

【 数値目標 】

指標		現状値 (R6 年度)	目標値 (R18 年度)	出典
「食育」に関心がある者の割合	19 歳以上	55.7%	90%	アンケート調査
	乳幼児 保護者	90.5%	100%に 近づける	食生活に関する アンケート
朝食を家族と一緒に食べる幼児の 割合（ほとんど毎日、週4～5日 食べる）	3～5 歳児	76.1%	増加	
朝食を家族全員又は大人と一緒に 食べる（共食）児童、生徒の割合 （特定の1日）	小学生 6年生	40.0%	増加	朝食摂取状況調査
	中学生 2年生	28.6%	増加	
家で食事や調理の手伝いをする幼 稚園児・保育園児の割合の増加	5 歳児	72.4%	80%	食生活に関する アンケート

■ 持続可能な食を支える取組の推進

(3) 持続可能な食の環境をととのえる

食育を推進していくためには、住民の食育への関心度を高めるとともに、食育に関わる関係団体と連携し、日頃から問題意識を共有し、一体的に活動することが大切です。

関係機関・団体と連携し、食育を推進する体制や食に関わる環境を整備し、様々な食に関する課題に対応していきます。

また、持続可能な食環境を目指し、地域で生産・消費する「地産地消」、地域の食文化の継承、食べ残しや廃棄を少なくするなどの食品ロス削減に向けた取組を推進します。

さらに、引き続き、住民一人一人が、食品の選び方や適切な調理、保管の方法等の食品の安全性に関する正しい知識をもち、自らの判断で食品を選択することができるよう、食の安全・安心についての情報提供や食品表示に関する知識、災害時に備えた食料の備蓄などについて普及啓発を行います。

【現状・課題】

- 「地産地消」の言葉も意味も知っている割合は、小学生で51.1%、中学生で71.5%、乳幼児保護者で58.8%、成人で77.5%となっており、令和元年度調査と比べて、小学生で約12%減少しています。
- 地元（国産、県産、町産）の農産物を意識して購入しているかについて、「国産を意識して購入している」が58.1%と最も高くなっています。一方、「あまり意識していない」が27.5%となっており、特に10・20歳代で「あまり意識していない」の割合が高くなっています。
- 食品の安全に関する知識（食中毒予防や食品表示の基礎知識など）を持っているかについて、「十分に持っていると思う」「ある程度持っていると思う」を合わせた割合が成人で48.7%、乳幼児保護者で46.7%となっています。食に関する正しい知識を身につけ、自らの判断で適切な食を選ぶ力を養う機会を充実させていくことが求められます。
- 令和5年度の国の食品ロス量の調査によると、年間464万トン食品ロスが発生していると推計されています。年々食品ロス量は減少していますが、依然として国民1人あたり1日約102g（おにぎり1個分の量に相当）が廃棄されています。
- 町では、食べられるのに廃棄される食品（食品ロス）を軽減するために取り組んでいることについて、「賞味期限」を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する」の割合が64.2%と最も高く、次いで「残さず食べる」が53.0%、「冷凍保存を活用する」が52.1%となっており、ほとんどの項目で割合が増加していますが、食を持続可能なサイクルとして循環させていくためには、一人一人が環境に配慮した食生活を心がけ実践していくことが求められます。

○災害時に備えて非常用の食料を用意している割合は、成人で65.7%、乳幼児保護者で63.6%となっています。災害時は、物流やライフラインの停止により食料の確保が困難となり、栄養が偏るなどの問題が生じやすくなるため、平時から非常用の食料を備えておくことが大切です。

【 施策の方向性 】

- 関連機関や団体が連携し、町全体で食育を推進する体制を整え、強化します。
- 食育月間や広報誌、FM島田での食育に関する情報発信と併せてICT等のデジタル技術を活用した情報提供を検討していきます。
- 食品ロスについて理解を深め、食に対する感謝の気持ちや「もったいない」の心を持って、食べ残しや食品の廃棄を減らすなどの環境に配慮した取組を推進します。
- 地産地消を促進し、地場産物への理解や親しみを深めるとともに、地域で受けつがれてきた食文化を次の世代に継承していきます。
- 正しい知識や理解に基づき食を選択できる力を身につけるため、食の安全に関する学習機会や情報の提供を行います。
- 災害に備えた食料備蓄の必要性や備蓄方法について普及啓発を行います。

① 推進体制の整備

食育は、栄養摂取に関することのみでなく、適切な食習慣の形成と実践、食物や食にかかわる人への感謝の心、生産から消費までの食の循環や環境への正しい理解など、非常に幅広い分野にわたることから、多様な主体がそれぞれの役割のもと連携を図り、取り組む必要があります。

そのため、住民・地域・行政が食育推進に向けた共通認識を持ち、連携・協働し、多様な取組を通して食育の一層の推進に向けた体制を整えます。また、食育推進の担い手となるボランティアなどの人材育成や団体の活動を支援するとともに、食育を推進する関係者の創意工夫により効果的な活動が展開できるよう情報を交換し、食育の取組が地域に根付くよう支援を行います。

② 環境に配慮した食生活の推進

食の継続した安定供給や次世代に豊かな食文化と自然を引き継いでいくためには、環境負荷を減らし環境に配慮した食生活を送ることが不可欠です。食べ物に対する感謝の気持ちを育むとともに、エコクッキングなど、食材を大切に作る調理方法や、食品の賞味期限・消費期限の情報を活用して計画的に食品を購入することなどについて啓発を行い、食品ロス削減に向けた取組を推進します。

取組主体	取組内容
住民（家庭）	・食べ物の旬を知り、栄養価が高く環境負荷の少ない食材を購入します。 ・食品の買いすぎや消費期限切れなどで食品を廃棄しないよう心がけます。 ・食べきれぬ量を購入するようにします。 ・調理の際には、食材を無駄なく使うことを意識しエコクッキングに取り組めます。
地域・団体・保育所（園）・幼稚園・学校・職域	・料理教室などにおいて、環境に配慮したレシピやエコクッキングなどを学ぶ機会を提供します。 ・食品ロスの削減やエシカル消費への理解を進めます。 ・給食に旬の食材を多く取り入れ周知を図ります。 ・給食の時間や教科授業などで食品ロスの問題について学習し、食べ物を大切にすることを育てます。

◆行政の取組◆

- ・食品ロスの現状やロス削減のための具体的な方法を周知啓発し、食べ残しや食品廃棄の削減を促進します。
- ・消費されることなく残ってしまった品質に問題のない食料を、生活に困っている方々へ無償で提供するフードバンク事業に協力し、食品ロスの解消を図ります。

【主な取組】

事業項目	内容	担当課
健康づくりセミナー	望ましい食事、食習慣に関する知識を普及し、主体的な健康づくりに取り組むための意識の高揚を図ります。	健康づくり課
フードバンク事業	経済的な事情等で生活に困窮する家庭を支援するため、企業からの寄付食材や、家庭で提供できる食品をフードバンク団体やこども食堂等に提供します。	社会福祉協議会

③ 地産地消の推進

地産地消は、地域の身近な場所で作られた新鮮な地場産物を入手できるだけでなく、地場産物をつかった地域の伝統料理を食べることができます。地域の自然、文化、産業への理解を深めるとともに生産者の努力や食への感謝を育むことにつながります。

様々なイベントや媒体を通じ、しらすやうなぎ、レタス等の町の特産物や地域でとれる旬の食材に関する情報を提供し、地域の食文化の継承に取り組みます。また、生産者との交流を通じた学びや地域の食にふれて地場産物の良さを知る機会の充実を図ります。

取組主体	取組内容
住民（家庭）	・ 地元の食材を意識して食材の購入をします。 ・ 地場産物や旬の食材、行事食や郷土料理を食卓に取り入れ食事を楽します。
地域・団体・保育所(園)・幼稚園・学校・職域	・ 地域でとれた食べ物を買って食べる地産地消を地域ぐるみで進めます。 ・ しらすやレタス、うなぎなどの地域の特産物を使用した献立や商品を考案し、紹介します。 ・ 給食に地場産物、地域で受継がれる伝統食や行事食を取り入れ、地域の食材や文化に触れる機会を増やします。 ・ 地域でとれる農林水産物について学びます。 ・ 農産物直売所などを活用し、地元生産者が育てた新鮮な地場産物を地域へ届けます。

◆行政の取組◆

- ・ 地元でとれた食材をその地域で消費する地産地消に取り組みます。
- ・ 地域でとれる農水産物や加工品を学校給食などで利用できる体制づくりに努めます。
- ・ 就業者の確保等により、農水産物の生産量の安定を図り、地産地消を推進します。
- ・ 観光マップやホームページ等の情報発信媒体、イベントを活用し、町の特産物や郷土料理について情報提供を行います。

【主な取組】

事業項目	内容	担当課
地場産物消費拡大・普及促進事業	地場産物の消費拡大を図るため、町内で収穫された新米やレタス等の地場産物をイベント等で販売します。	産業課
健康づくりセミナー	望ましい食事、食習慣に関する知識を普及し、主体的な健康づくりに取り組むための意識の高揚を図ります。	健康づくり課

吉田町の特産品

駿河湾で育った新鮮な魚、豊かな土地と温暖な気候で育った野菜等、魅力ある食べ物がたくさんあります。



うなぎ

身がやわらかく、
脂ののりが
魅力的！



レタス

県内トップクラス
の生産量！



しらす

良質なプランクトン
を餌に育つ
新鮮なしらす！

④ 安全・安心な食の確保

食生活の多様化、食品流通のグローバル化等に伴い、食の安全、安心への関心は高い状況にあります。食の安全性をはじめとする食に関する知識と理解を深めるため、食品の生産・加工・流通に携わる事業者と連携を図るとともに、一人一人が自らの食生活について正しい知識と安全な食品を選択できる力を身に付け、実践していくことが大切です。

また、災害発生時であっても、健全な食生活の実践ができるよう、普段から食べ慣れた食品や食物アレルギー等に配慮した食品を多めに備えたり、非常用の食料を確保しておくことは、いざというときの安心につながります。

取組主体	取組内容
住民（家庭）	・食事の準備から片付けまで、食品の安全や衛生管理に配慮します。 ・食品表示や食の安全性に関して正しい知識を持ち、適切な食の選択ができる力を身につけます。 ・災害時等の緊急時に備え、日常の中で買い置きやローリングストックを習慣づけ、必要な飲料や食料を備蓄します。
地域・団体・保育所(園)・幼稚園・学校・職域	・関係団体は、食の安全に関する情報を住民へ積極的に周知し、知識の普及を図ります。 ・安全、安心な食品の提供とともに、食品の安全性や産地等の情報を正しくわかりやすく表記します。 ・給食の衛生管理を徹底して行います。 ・こどもが有する食物アレルギーに配慮し、アレルギー食品に対する情報を提供します。

◆行政の取組◆

- ・食の安全に関する正しい知識の普及啓発に努め、住民が自ら安全な食品を選択できるよう、食品表示の見方や食品の安全性に関する基礎的な知識を学ぶ機会と情報の提供を行います。
- ・災害時に備えた食の確保の重要性やローリングストック法について、イベントや講座、広報誌等を通じて情報を発信し、推進していきます。
- ・食物アレルギーに関する知識の普及や情報提供を行います。

【 主な取組 】

事業項目	内容	担当課
健康教育事業	講座等のカリキュラムに食品表示や食中毒予防など、食の安全に関するテーマを取り入れ、知識の普及と啓発を実施します。	健康づくり課
健康相談事業	各種健康相談、講座等を通じて、災害時に備えた非常食等の備蓄やローリングについて啓発を実施します。	健康づくり課
消費生活相談事業	消費生活相談員が、食品表示、食品添加物などに関する消費者トラブルの相談に応じます。	産業課

【 数値目標 】

指標		現状値 (R6 年度)	目標値 (R18 年度)	出典
学校給食における地場産物※の使用 品目数 ※町内産・牧之原市産	—	11 品目	増加	吉田榛原学校給食 共同調理場
栄養成分表示等を参考に食品を購 入している者の割合	19 歳以上	40.7%	増加	アンケート調査
	乳幼児 保護者	60.1%	増加	
食品ロス削減のために何らかの行 動をしている者の割合	19 歳以上	95.4%	100%に 近づける	
災害時に備えて非常用の食料を用 意している者(世帯)の割合	19 歳以上	65.7%	70%	

エシカル消費

「エシカル(倫理的)消費」とは、地域活性化や雇用なども含む、人や社会、環境に配慮しているかという視点で商品やサービスを選ぶ消費行動のことです。一人一人の選択の積み重ねが5年後、10年後、30年後の未来を人にやさしく、地球にやさしい、住みやすい社会に変えていきます。

人への配慮

- ・フェアトレード※商品を買う
- ・人権に配慮してつくられた商品を買う
- ・障害のある方がつくった商品を買う(障害者支援)

社会への配慮

- ・地場産品を買う
- ・寄付付き商品を買う
- ・被災地の産品を買う(応援消費)
- ・動物を傷つけずに作られた商品を買う

環境への配慮

- ・エコバッグを持参する
- ・マイボトルを持参する
- ・環境などに配慮した認証ラベルがついた商品を選ぶ
- ・必要なものを必要な分だけ買う

※ 開発途上国がつくった原料や製品を適性な価格で継続的に購入することで立場の弱い生産者や労働者の生活改善と自立を目指す貿易の仕組み

参考資料：静岡県ホームページ エシカル消費 より

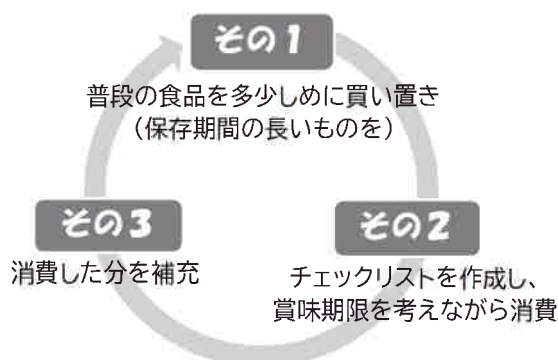
災害時のために備えましょう

災害発生からライフラインの復旧までに、1週間以上を要する場合も多く、物流機能の停止によって、1週間は食品が手に入らないことが想定されます。そのため、最低でも3日分、できれば1週間分×(家族の人数分)の食品を家庭で備蓄することが望ましいといわれています。

- ・高齢者、乳幼児、慢性疾患のある方、要介護者、食物アレルギーのある方等は、個々の状況に配慮した食品を別途準備するようにしましょう。
- ・ライフラインが止まることも想定し、発電機、調理や加熱を必要としない食品等も備えておきましょう。

～ローリングストック法～

普段の食品を少し多めに買い置きし、消費した分を補充していく方法で、無理なく手軽に備蓄に取り組むことができます。



参考資料：私たちが育む食と未来 第4次食育推進基本計画 より

4 ライフステージ別の取組

ライフステージにより、食育における課題や取組は異なってきます。よって、本町では「乳幼児期（妊娠期を含む）」「学童期・思春期」「青年期」「壮年期」「高齢期」の5つのライフステージを設定し、それぞれの取組を掲げることで、住民全体の食育推進に取り組めます。

ライフステージ

ライフステージの特徴

乳幼児期
(妊娠期を
含む)
0～5歳

乳幼児期（妊娠期を含む）

妊娠期は自分自身や家族の食事を見直し、これからの子育てにおける望ましい食習慣の基礎づくりを始めることが大切です。乳幼児期は身体の発育が著しく、味覚が形成されるなど、生涯にわたる食生活の基礎をつくる時期です。そして、保護者の意識や習慣から、生活習慣が形成されていきます。食べる意欲の基礎をつくり、食の体験を積み重ね、楽しく食事をする等、食への興味や関心を高めることが大切です。

学童期・
思春期
6～19歳

学童期・思春期

身体的にも精神的にも大きく発達する時期であり、食習慣や生活習慣が確立される時期です。家庭や学校生活等を通して食の知識やマナーなどを学び、食に対する関心を高め、自分自身で適切な食事を選択し、望ましい食習慣を実践する力を身につけることへつなげます。

青年期
20～44歳

青年期

仕事や結婚等社会的にも家庭でも活動的な時期である反面、生活環境や生活習慣が大きく変化し、生活リズムが崩れたり、食習慣が乱れるなど自分の健康に関心をもちにくい時期でもあります。自分自身で健康の保持増進のための食習慣や健康管理を実践していくとともに、家族を含めた身の回りの人の健康管理にも努めます。

壮年期
45～64歳

壮年期

家庭や職場等で中心的に役割を担う時期です。生活習慣や食習慣を見直し、自らの健康管理に努めることが重要です。また、食に関する知識や経験をいかし、次世代に食育の大切さを伝えます。

高齢期
65歳以上

高齢期

雇用等の生活環境の変化や加齢に伴う身体の変化・体力の低下がみられ、健康状態の個人差が大きくなる時期です。低栄養や介護予防の観点からも高齢期に必要な栄養バランスがとれた食事を心がけ、咀嚼や嚥下機能を維持して自分に合った食生活を実践することが必要です。また、フレイルや孤食を防ぐため家族や仲間と食を通じた交流も大切です。

	乳幼児期（妊娠期を含む） 0～5歳		学童期・思春期 6～19歳
	妊娠期		
食でからだをばぐむ	妊娠前の体格に応じて、お母さんと赤ちゃんにとって望ましい体重増加量に気をつけます。	発育・発達段階に応じた食事をします。	成長や活動量に応じた食事について学び、適切な食事量を意識します。
	栄養バランスのとれた食生活を心がけます。	早寝早起きを習慣にして、しっかり朝食を食べます。	薄味の習慣をつけ、栄養バランスのとれた食生活を心がけます。
	ゆっくりよく噛んで食事をします。	よく噛むことを習慣にします。	ゆっくりよく噛んで食事をします。
食でこころをばぐむ	家族や仲間と一緒に楽しく食事をし、食事のマナーを身に付けます。		
		農業・漁業体験に関心を持ち、参加します。	
		食事の準備や調理などの手伝いから食事づくりに関わります。	
持続可能な食環境をととのえる	食事のあいさつや食への感謝の気持ちを大切にします。		
			地産地消や食文化について学びます。
		「もったいない」の意識を持ち、食べ残しなどに注意します。	
		食事前の手洗いを行います。	

	青年期 20～44歳	壮年期 45～64歳	高齢期 65歳以上
食でからだをはぐくむ			
	自分に合う食事量を把握し、適正な体重を維持します。		
	規則正しい生活を心がけ、食事をします。		
	薄味や栄養バランスのとれた食生活を心がけます。		栄養バランスに配慮し、たんぱく質の不足に気をつけます。
	ゆっくりよく噛んで食事をします。		
食でこころをはぐくむ			
	家族や仲間と一緒に楽しく食事をします。 食事のマナーや食への感謝の気持ちの大切さを伝えます。		
	農業・漁業体験に関心を持ち、参加します。		農業・漁業等を継承し、地域活動等を通じて次世代に伝えます。
	家族みんなで食事づくりに参加します。		食事づくりへの関わりを継続します。
持続可能な食環境をととのえる	地産地消に関心を持ち、地場産物を取り入れた食生活を心がけます。		地場産物を取り入れた食生活を継続し、地域活動等を通じて食文化を次世代に伝えます。
	食品表示を参考にします。		
	食品ロスの削減など、環境に配慮した食生活を実践します。		
	食の安全や食品衛生に関心を持ち食品を選びます。 災害時に備え、必要な食料を備蓄します。		

5 計画の推進

(1) 計画の推進体制

食育推進計画の推進に当たり、基本理念の実現に向けて食育推進の主体となる個人をはじめ、家庭、地域、保育所（園）・幼稚園・学校、行政と食に関わる幅広い分野の関係者が一体となって取り組むことが大切です。総合的かつ効果的に計画を推進するため、それぞれの役割を明確にするともに、連携を図って取組を進めます。

① 住民（家庭）の役割

食育を推進する主役は、住民本人と最も身近な生活の場である家族や家庭です。一人ひとりが「自分の健康は自分で守る」という自覚と認識をもち、健康的な食習慣を身につけ、生涯を通じた健康づくりを積極的に実践します。

② 地域・団体・保育所（園）・幼稚園・学校・職域

生産者や企業、団体、ボランティア、地域コミュニティ等の各団体が、それぞれの特色をいかしながら食育を推進します。また、行政との協働により、食育に関する情報提供や活動を通じて、地域住民の健康づくりを推進します。

園児・小学生・中学生が主体的に食育に取り組み、考えていけるよう適切な支援を行います。また、食育に関する情報提供を行政や関係団体・機関等と連携して、実施します。

③ 行政の役割

行政は、本計画の進行管理を行うとともに、住民の主体的な食育推進や地域における取組を支援するために、様々な関連施策の実施によって、食育の総合的な推進を行います。静岡県、関連団体と連携するとともに、庁内の関係課が協力・連携を図り、食育を推進していきます。

(2) 計画の進行管理

本計画をより実効性のあるものとして推進していくため、取り組むべき食に関する課題を明らかにし、具体的な目標を設定することが必要となります。また、設定された目標に関して年度ごと適切に評価し、検証を行います。

計画の進行管理・評価については、年度ごと「吉田町食育推進連絡会議」に本計画の進捗状況を報告し、必要に応じて見直しを行い、取組を推進していきます。また、計画期間の最終年度となる令和18年度には、達成状況の最終評価を行い、次期計画に反映します。

計画の進行管理に当たっては、計画（PLAN）→実行（DO）→点検・評価（CHECK）→見直し・改善（ACTION）の「PDCAサイクル」を構築し、継続的な改善に努めます。

PDCAサイクルのイメージ

