資料１

第４次
佐賀市食育推進基本計画
（案）

令和９年度～令和１３年度

令和８年９月

佐賀市

目次

第１章　第４次食育推進基本計画策定にあたって 1
　１ 計画策定の背景と趣旨 1
　２ 計画の位置づけ 2
　３ 計画の期間 2
　４ 計画の策定体制 2
第２章　佐賀市の食を取り巻く状況 3
　１ 佐賀市の概況 3
　　（１）人口の状況 3
　　（２）世帯の状況 4
　　（３）労働の状況 4
　２　健康の状況 5
　　（１）肥満とやせの状況 5
　　（２）生活習慣病の状況 5
　３ 農水産業の状況 6
　　（１）産業別就業者の状況 6
　　（２）農水産物の収穫量等 6
　４ 食品ロスの現状 7
第３章　食育に関する意識と実践の状況 ～食育に関するアンケート調査から～ 8
　１ 食育への関心 8
　２ 朝食の欠食について 9
　３ 野菜摂取の状況について 10
　４ 農漁業体験や地産地消について 11
　５ 食品ロスの状況について 12
第４章　第３次計画における指標の達成状況と課題 13
　１ 第３次計画における指標の達成状況 13
　２ 今後の課題 14
第５章　食育推進の基本的な考え方 15
　１ 基本理念 15
　２ 方向性 15
方向性Ⅰ　生涯を通じた心身の健康を実現する食育の推進 15
方向性Ⅱ　食卓と生産現場をつなぎ、食文化を次世代に伝える食育の推進 16
方向性Ⅲ　持続可能な食を支える食育の推進 16
　３ 施策の体系 17
　４ 重点取組 18
　５ ３つの方向性と重点取組の関係（イメージ） 18
　６ 重点取組を実践につなげるプロジェクト 20
　７ 数値目標 21

第６章　食育推進の取組 22
方向性Ⅰ　生涯を通じた心身の健康を実現する食育の推進 22
ライフステージや家庭環境に応じた食育の推進 22
健康づくりを支える食の実践と行動変容の促進 28
方向性Ⅱ　食卓と生産現場をつなぎ、食文化を次世代に伝える食育の推進 30
生産・流通を学ぶ多彩な体験機会の提供 30
地産地消の推進 31
地域に伝わる食文化の継承 33
方向性Ⅲ　持続可能な食を支える食育の推進 34
食品ロス削減に向けた行動と連携の促進 34
食の安全・安心確保に向けた理解 35
食の選択とウェルビーイングの実現 37
第７章　計画の着実な推進 38
１　食育の推進体制 38
２　計画の進行管理 38
資料編 39

第１章　第４次食育推進基本計画策定にあたって

１　計画策定の背景と趣旨

食は生きる上での「源」であり、欠かすことのできない重要なものです。

しかしながら、人口減少、少子高齢化、世帯構造や働き方の変化、中食市場の拡大、デジタル化の進展などにより、食に関する価値観や生活様式も多様化するなど、食を取り巻く環境は大きく変化しています。このような状況の中で、朝食の欠食に代表されるような食習慣の乱れ、野菜の摂取不足等の栄養の偏り、家族と食卓を囲む機会の減少などの様々な問題が生じています。

さらに、近年では、食料品等の価格上昇などにより、食に関する経済性や簡便性を重視する傾向が高まるとともに、気候変動による異常気象の頻発化や農林漁業者の減少、高齢化など、食料の安定供給を取り巻く状況も大きく変化しています。また、食卓と生産現場の距離が遠くなり、生産者と消費者のつながりが弱まりつつあるなか、食料の持続的な供給に向けて、生産現場への理解を深め、日々の食の選択や行動につなげていくことが求められています。

国においては、令和８年６月に「第５次食育推進基本計画」が策定され、「学校等での食や農に関する学びの充実」、「健全な食生活の実現に向けた『大人の食育』の推進」、「国民の食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大」を重点事項として、ライフステージに応じた切れ目のない食育を推進することとされています。

本市では、平成２１年３月に「佐賀市食育推進基本計画（平成２１年度～平成２６年度）」、平成２７年３月に「第２次佐賀市食育推進基本計画（平成27年度～令和３年度）」、令和４年３月に「第３次佐賀市食育推進基本計画（令和４年度～令和８年度）」を策定し、関係機関・団体等と連携して食育を推進してきました。

様々な形で食に関する取組を進め、多くの市民が食に関心を持つようになったものの、世代等によって食生活の状況は異なり、健全な食生活の実践には今後も継続した取組が必要です。

このような状況を踏まえ、引き続き食育を総合的かつ計画的に推進し、市民が生涯を通じた心身の健康と持続可能な食を支える食育を推進するため、第４次佐賀市食育推進基本計画（令和９年度～令和１３年度）を策定することとします。

２ 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法※第１８条第１項に基づく市町村食育推進計画であり、本市の食育推進に関する基本的な事項を定めるものです。

第４次佐賀市食育推進基本計画は、今後の佐賀市の食育推進の方向性を定め、食に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための基本指針となります。

計画を進めるにあたっては、国の「第５次食育推進基本計画」や県の「第２次佐賀県食育・食品ロス削減推進計画」と整合を図るものとし、本市の総合計画である「第３次佐賀市総合計画」の個別計画として、関連する他の個別計画とも整合性を図りながら食育を推進することとします。

３ 計画の期間

計画の期間は、国の第５次食育推進基本計画の計画期間（令和８年度～令和 12 年度）を考慮し、令和９年度から令和 13 年度までの５年間とします。

なお、社会情勢や計画の進捗状況等を踏まえ、必要に応じて見直しを行う場合があります。

４ 計画の策定体制

本計画は、学識経験者や医療関係者、教育関係者、農林漁業関係者、地区組織の代表者、市民代表で構成する「佐賀市食育推進基本計画策定委員会」の意見などを踏まえて策定しました。

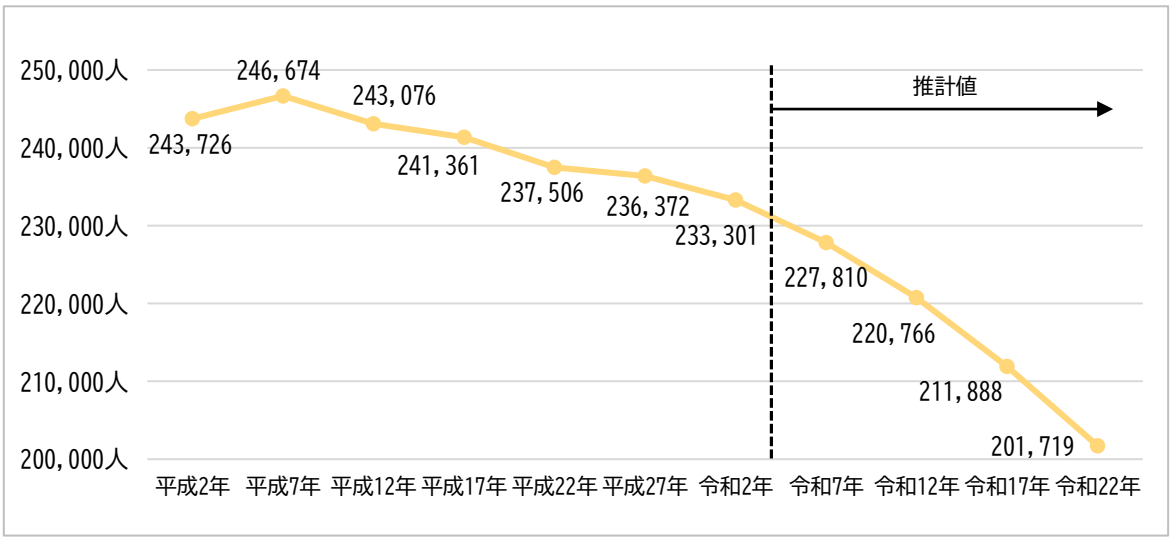
第２章　佐賀市の食を取り巻く状況

１　佐賀市の概況

（１）人口の状況

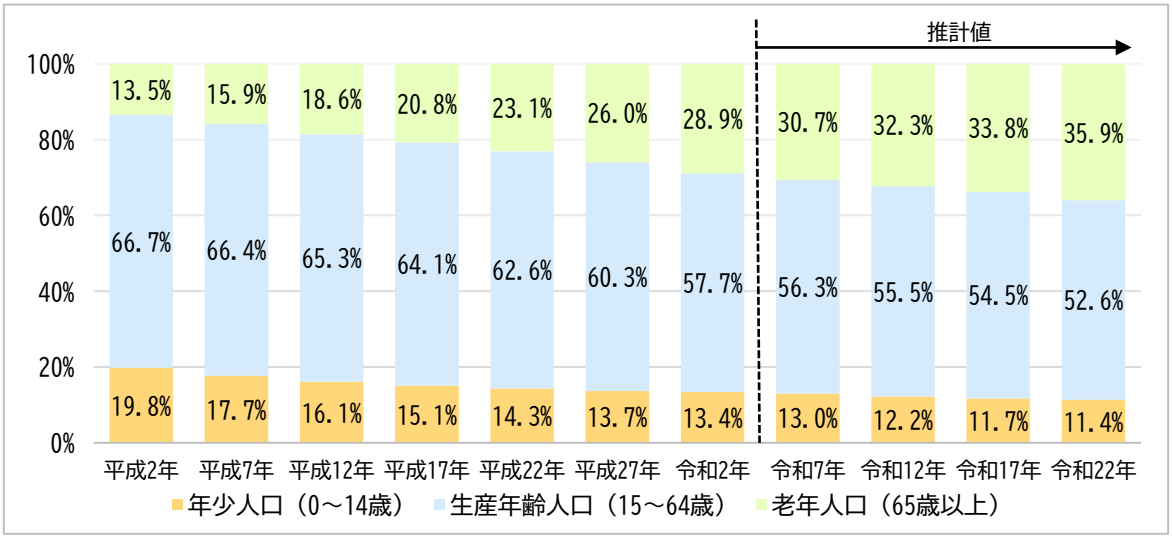
国勢調査によると、令和２年の本市の人口は 233,301 人となっており、本市の推計値によれば、人口は徐々に減少していくことが見込まれています。さらに、年少人口や生産年齢人口が減少する一方、老年人口が増加し、令和 22 年（2040 年）には高齢化率が 35.9%となり、概ね３人に１人が高齢者となることが予測されています。

【人口の推移】



資料：平成２年～令和２年は国勢調査
令和７年以降は佐賀市人口ビジョンより抜粋

【年齢階層別人口割合の推移】

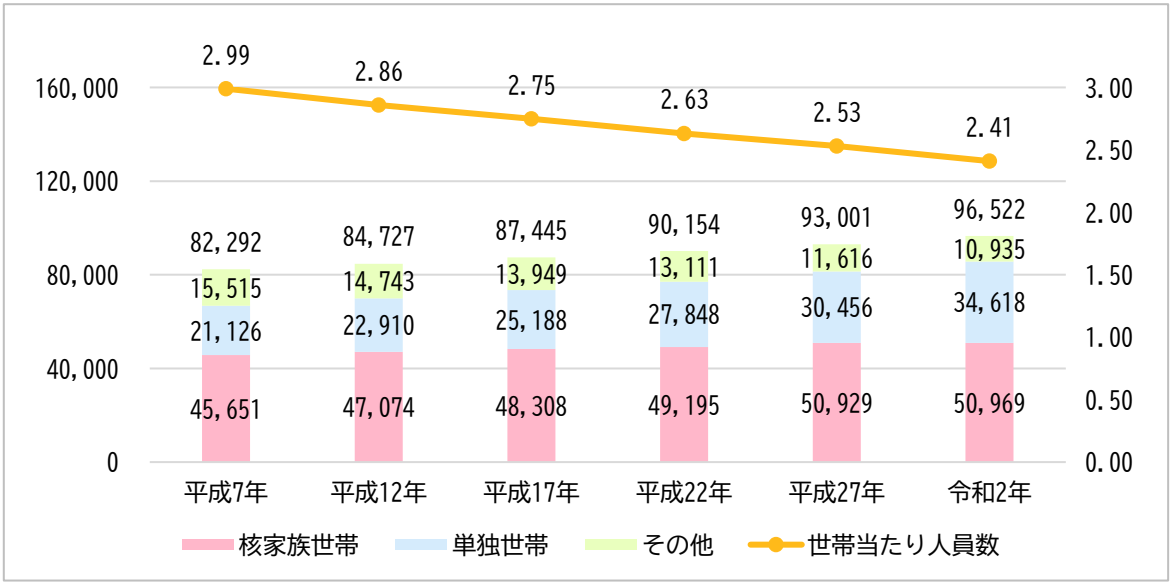


資料：平成２年～令和２年は国勢調査
令和７年以降は佐賀市人口ビジョンより抜粋

（2）世帯の状況

佐賀市の一般世帯は年々増加しており、令和２年には 96,522 世帯となっています。平成７年からの推移をみると、核家族世帯と単独世帯が増加し、一世帯あたりの人員数が減少しています。

【一般世帯構成の推移】



資料：国勢調査

（3）労働の状況

佐賀県の月間平均実労働時間は男性が全国３位、女性が全国１位であり、労働に多くの時間を費やしていることがわかります。核家族世帯と単独世帯の増加も相まって、忙しい日々の中でも実行可能な食育の推進が求められます。

【月間平均労働時間（令和６年度）】

男性			女性		
順位	都道府県	時間	順位	都道府県	時間
1位	群馬県	180	1位	佐賀県	169
2位	岐阜県	179	1位	群馬県	169
⋮			1位	岐阜県	169
3位	佐賀県	177	1位	富山県	169
⋮			⋮		
－	全国平均	175	－	全国平均	165
⋮			⋮		
47位	東京都	170	47位	秋田県	161

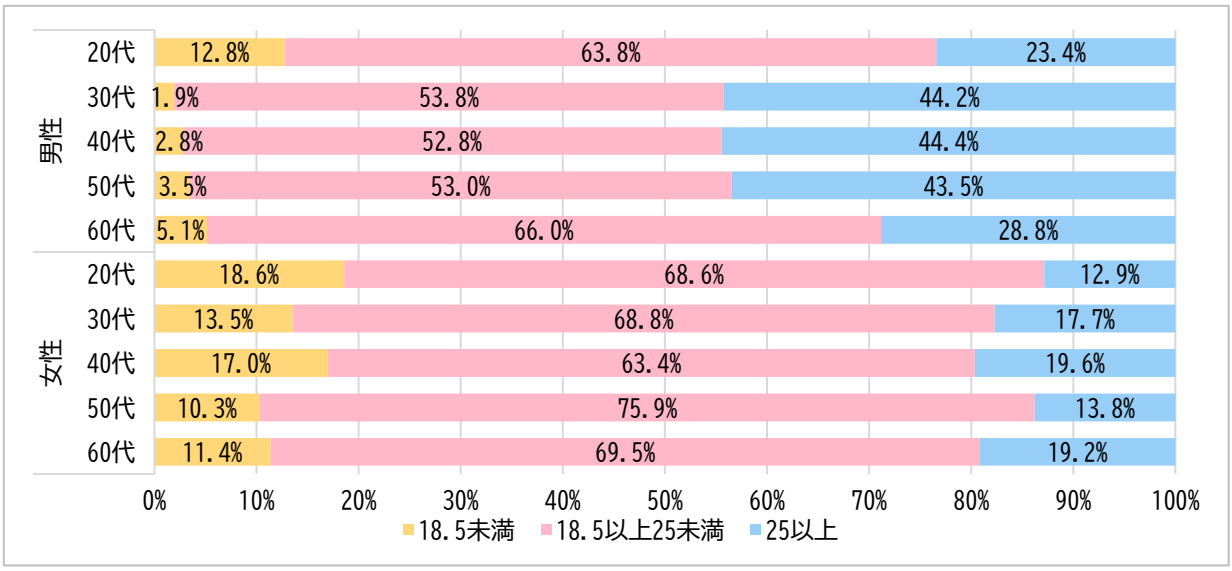
資料：総務省統計局　社会生活統計指標　都道府県の指標 2024 年度

２　健康の状況

（１）肥満とやせの状況

エネルギーの過剰摂取による肥満（BMI25 以上）は、糖尿病や高血圧などの生活習慣病を引き起こします。本市の食育に関するアンケート調査結果では、BMI25 以上の割合は、女性よりも男性で多く、30～50 代の男性で約 44%と高くなっています。

【性別・年代別の体格（BMI）】

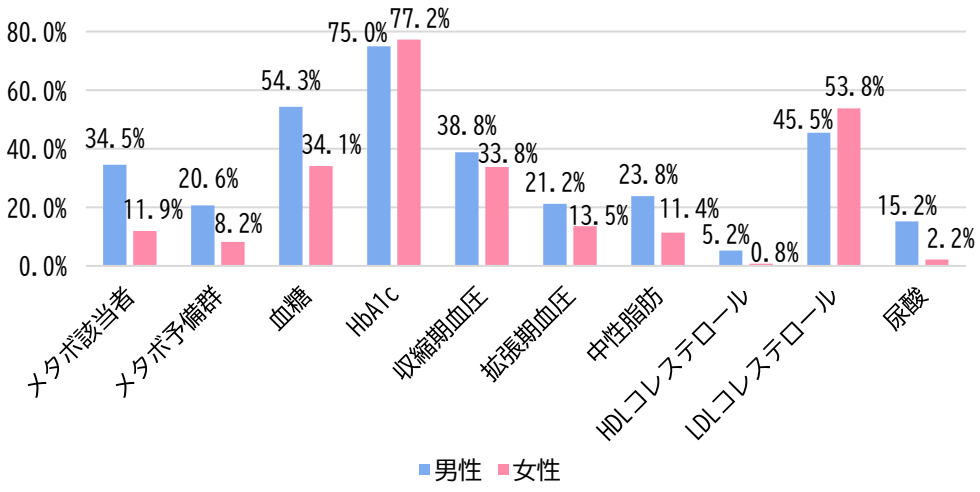


資料：令和７年度食育に関するアンケート調査（佐賀市）

（２）生活習慣病の状況

本市の特定健診結果では、男性で「メタボリックシンドローム該当者」が 34.5%、「メタボリックシンドローム予備群」が 20.6%となっています。また、「HbA1c」の有所見者は男女ともに７割を超えています。

【市国保特定健診受診者に占める有所見者の割合（令和 7 年度）】



【有所見者の定義】

血糖：100 ㎎/dl 以上

HbA1c：5.6%以上

収縮期血圧：130 ㎜ Hg 以上

拡張期血圧：85 ㎜ Hg 以上

中性脂肪：150 ㎎/dl 以上

HDL コレステロール
：40 ㎎/dl 未満

LDL コレステロール
：120 ㎎/dl 以上

尿酸：7.1 ㎎/dl 以上

資料：令和７年度佐賀市国民健康保険の特定健診結果

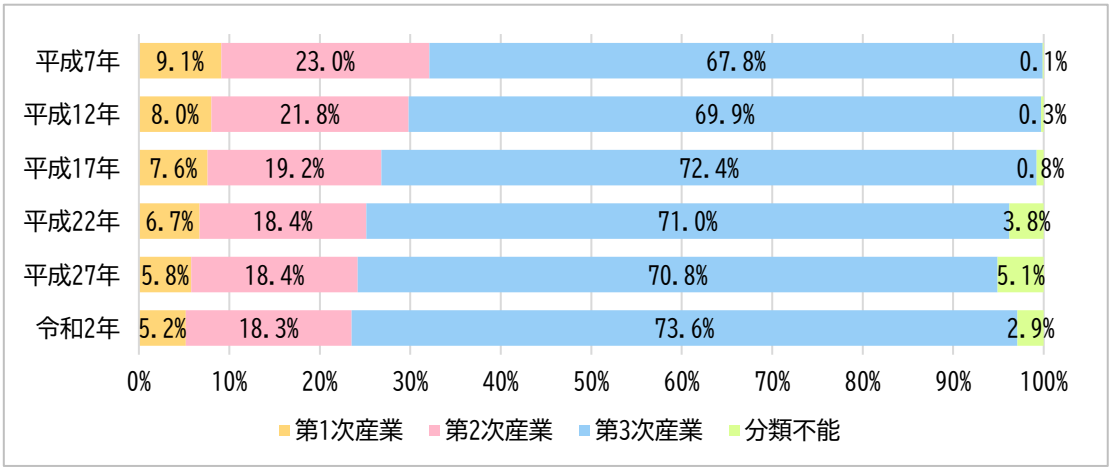
３ 農水産業の状況

（１）産業別就業者の状況

佐賀市における産業別就業者の割合をみると、第１次産業と第２次産業の就業者は減少傾向です。また、第３次産業の就業者は平成 17 年以降 70%台で推移しています。

・第１次産業：農業、林業、漁業
・第２次産業：鉱業、建設業、製造業
・第３次産業：電気・ガス・熱供給・水道業、運輸・通信業、卸売・小売業、飲食店、金融・保険業、不動産業、サービス業、公務（他に分類されないもの）

【産業別就業者の割合の推移】

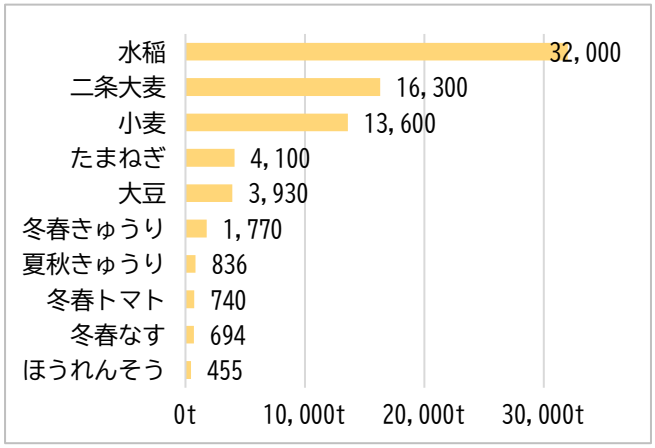


資料：令和２年国勢調査　産業等基本集計結果

（２）農水産物の収穫量等

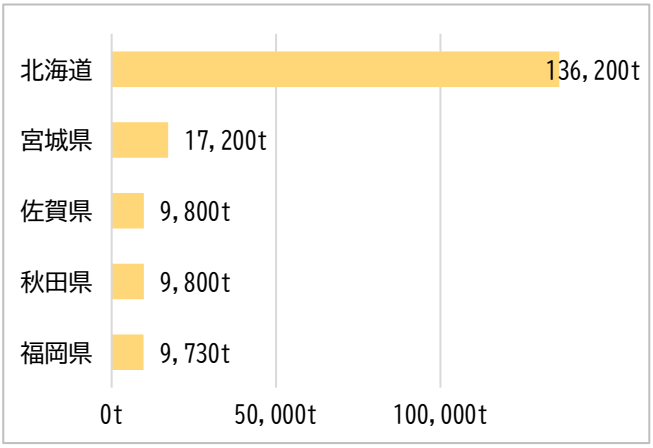
佐賀市の主要な農産物の収穫量をみると、水稲 28,600ｔ、小麦 11,400ｔ、二条大麦 10,900ｔ、たまねぎ 4,000ｔの順で多くなっています。また、佐賀県は大豆の収穫量が全国第３位であり、佐賀市においても市町村別で全国第１０位を誇ります。

【農作物の収穫量（佐賀市）】



水稲、小麦、二条大麦、大豆は令和７年、その他は令和６年
資料：農林水産省（佐賀市）

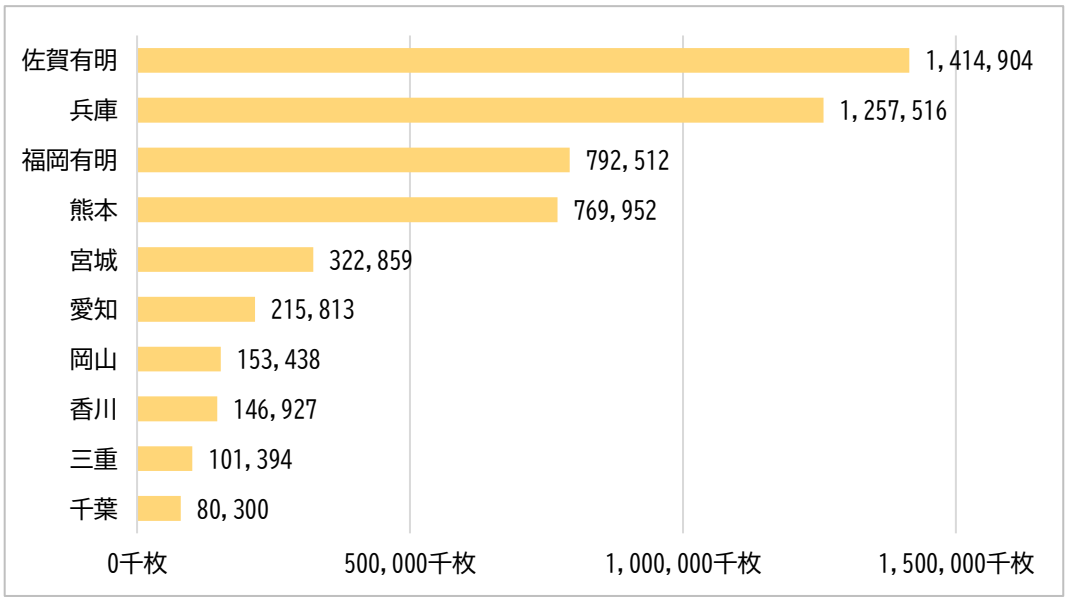
【大豆の収穫量(令和７年都道府県ベスト５)】



資料：農林水産省（佐賀市）

水産業の特徴をみると、有明海での海苔養殖が盛んであり、佐賀県の販売量は全国一を誇っています。

【乾のりの共販漁連別実績量】



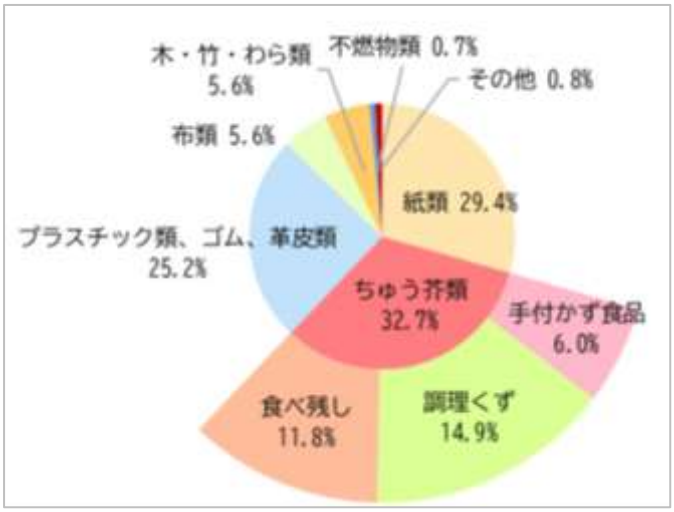
資料：全国漁連のり事業推進協議会（令和７年度）

地産地消※の観点から、どのような農水産物が佐賀市で生産されているかを市民が把握し、日常での食材選びに活かすことが必要です。

４ 食品ロスの現状

「食品ロス」とは、まだ食べることができるにもかかわらず、廃棄されている食品のことです。本市の一般家庭から排出される燃えるごみのうち、ちゅう芥類（生ごみ）が32.7%と最も多く、手付かず食品が 6.0%、食べ残しが 11.8%となっており、食品ロスに当たるものは合わせて 17.8%を占めています。

【家庭系燃えるごみの組成調査結果（重量割合）】



資料：佐賀市一般廃棄物処理基本計画
（令和６年６月調査結果）

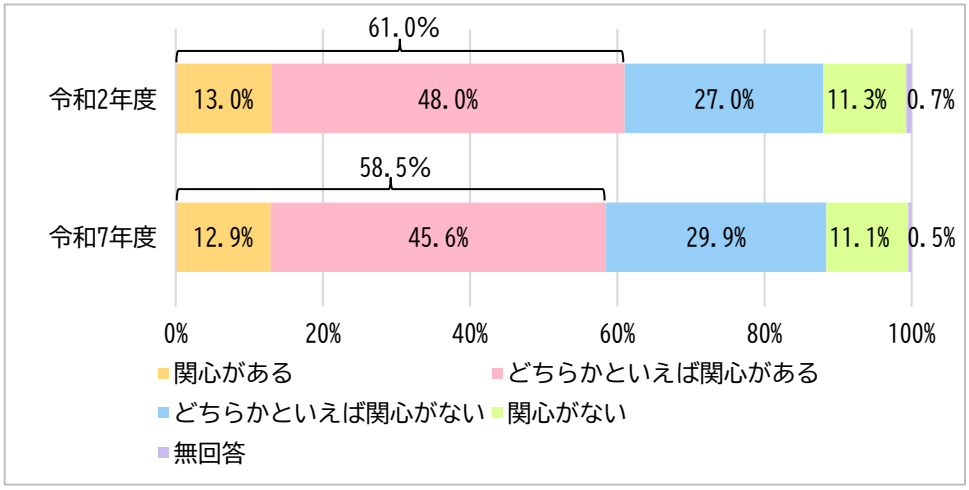
第３章　食育に関する意識と実践の状況 ～食育に関するアンケート調査から～

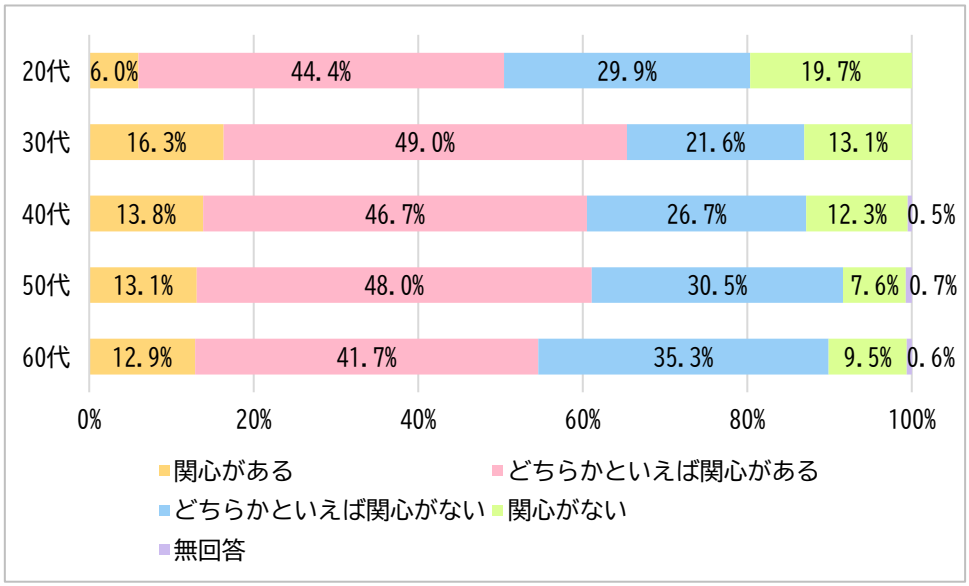
佐賀市民の健康や生活習慣、食育に関する意識や現状などを把握することを目的に令和７年１０月に「食育に関するアンケート調査」を実施しました。

１　食育への関心

食育に関心がある（「関心がある」＋「どちらかといえば関心がある」）は 58.5%で、前回結果の 61.0%よりやや低下しています。年代別にみると 30 代が 65.3%と関心が高い傾向にあります。

【食育に関する関心度】

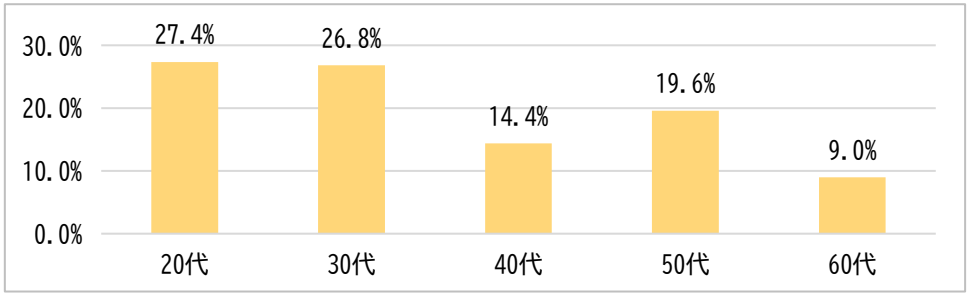




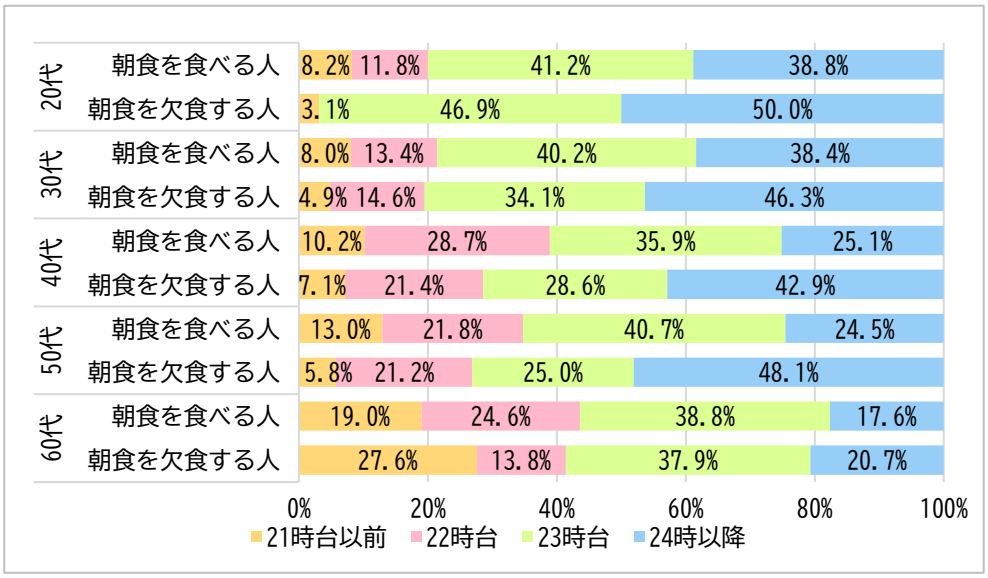
2 朝食の欠食について

20 代・30 代の朝食欠食率は約 27%と、若い世代ほど欠食している傾向があります。
また、20 代～50 代の朝食を欠食する人の約 50%が 24 時以降に就寝しています。
夜更かしや「時間がない」「寝ていたい」など生活リズムの乱れが、朝食欠食の背景になっている可能性があります。

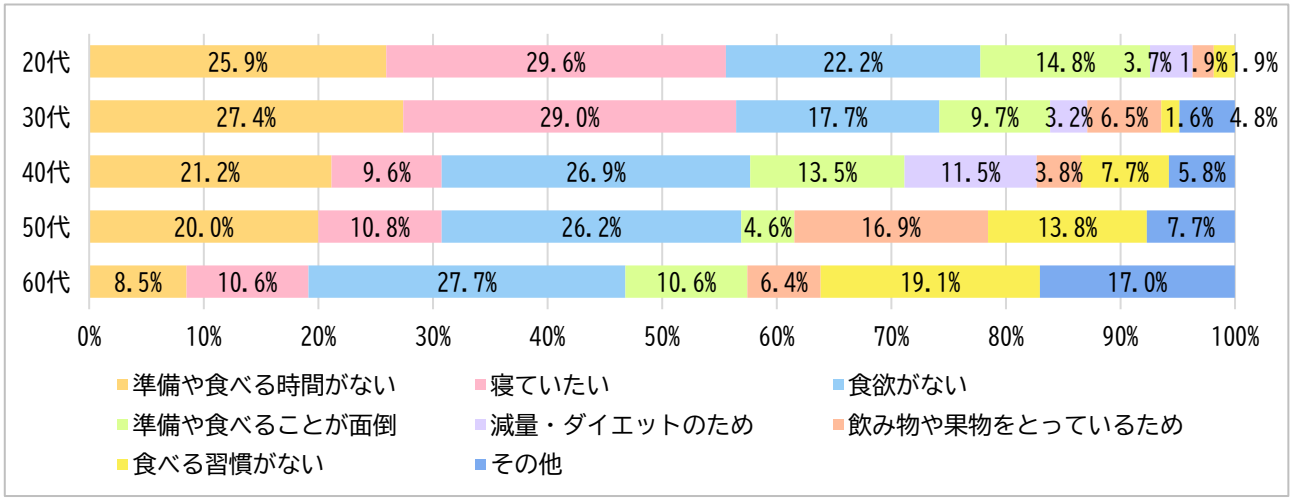
【年代別の朝食欠食率】



【年代・朝食摂取状況別の就寝時間】



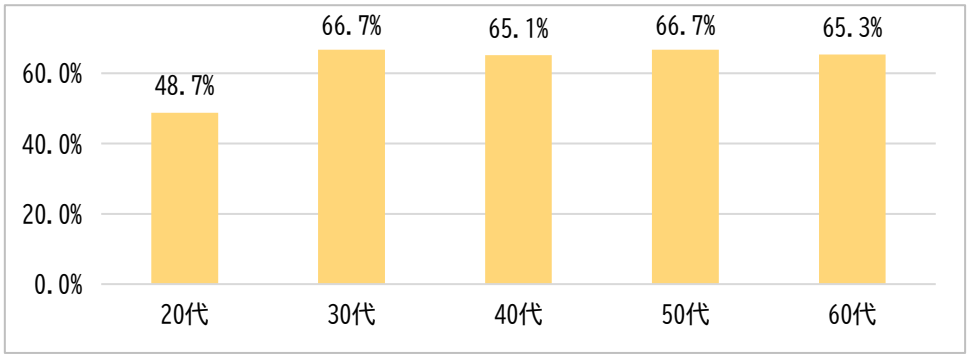
【年代別の朝食を食べない最も大きな理由】



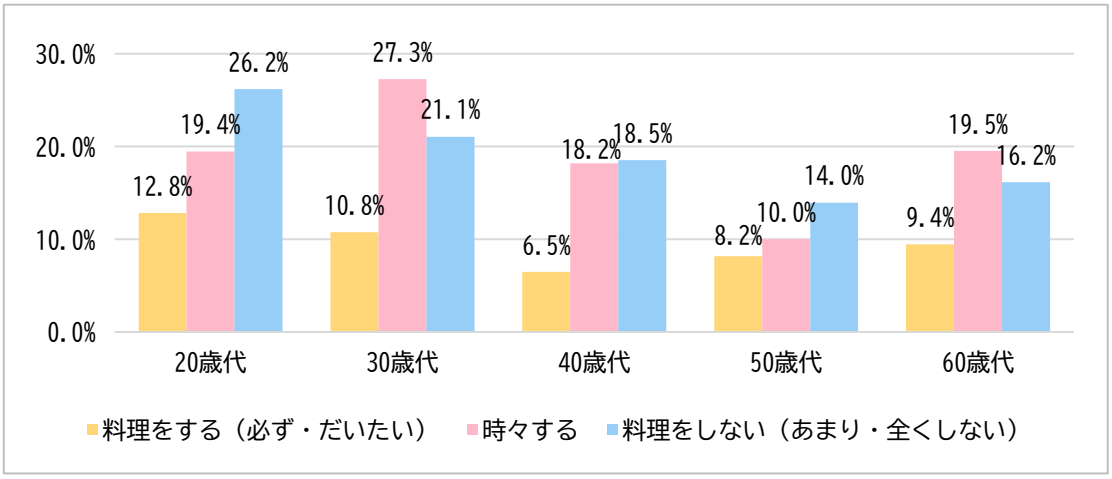
3 野菜摂取の状況について

野菜を毎日食べている人の割合は 20 代で 48.7%と、他の年代に比べて低くなっています。また、料理を普段しない人ほど野菜摂取量が少なくなる傾向がみられます。20～30 代で中食をよく利用する人でも、野菜摂取量が少ない人の割合が高くなっており、「食べたいもの」や「価格」を優先して中食を選ぶ人が多いようです。

【年代別の毎日野菜を食べる人の割合】

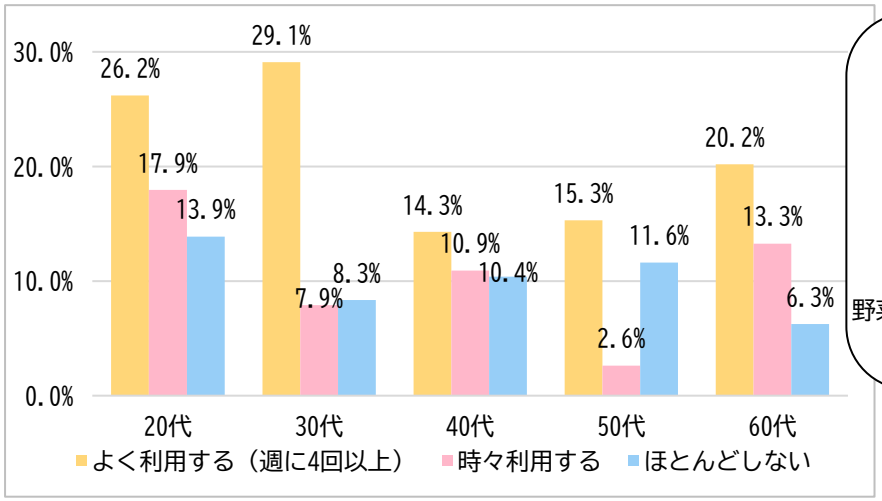


【年代・料理への取組別　野菜摂取量が少ない人※の割合】

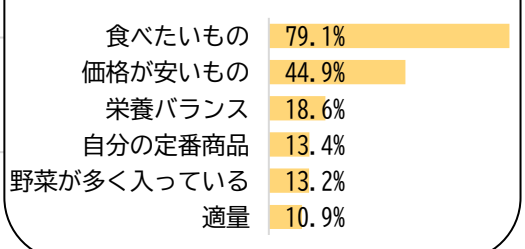


※野菜摂取量が少ない人…「週に１～２日野菜を食べる」、「ほとんど食べない」と回答した人

【年代・中食利用状況別　野菜摂取が少ない人の割合】



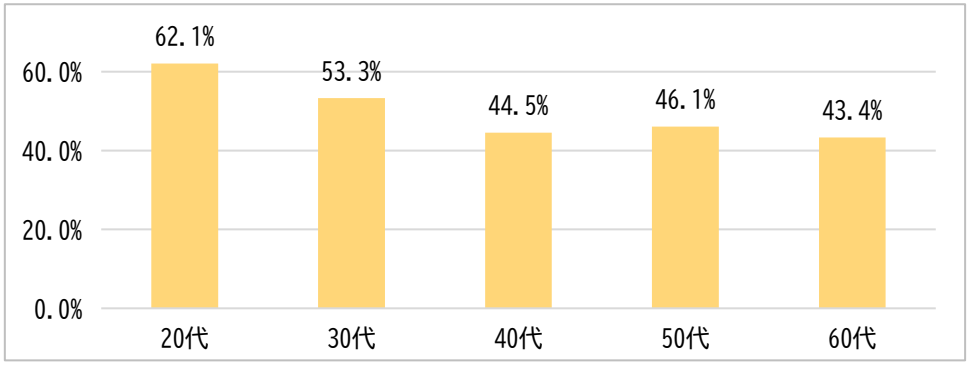
中食を選ぶ際に優先すること
（上位6項目）



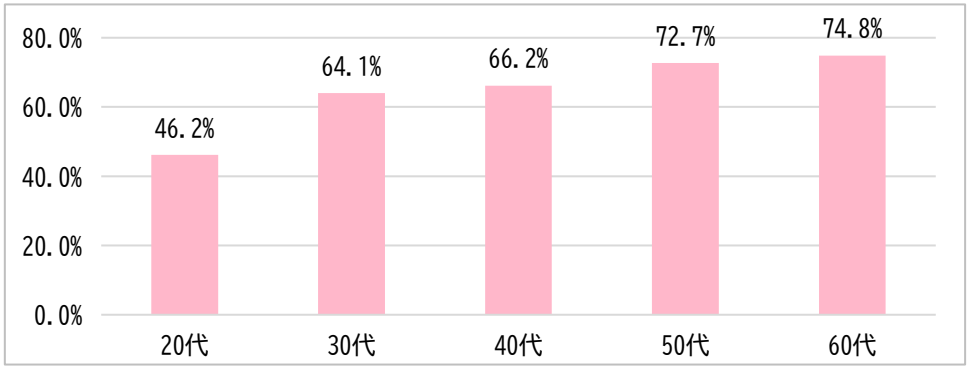
4 農漁業体験や地産地消について

農業体験については、20～30 代の若い世代においても、一定程度の経験がみられます。また、直売所の利用状況は年代が上がるにつれて高くなっており、60 代では月１回以上利用する人の割合が 74.8%となっています。地元産食材を意識して購入している人の割合についても、年代が上がるにつれて高くなる傾向がみられ、60 代では 56.7%となっています。

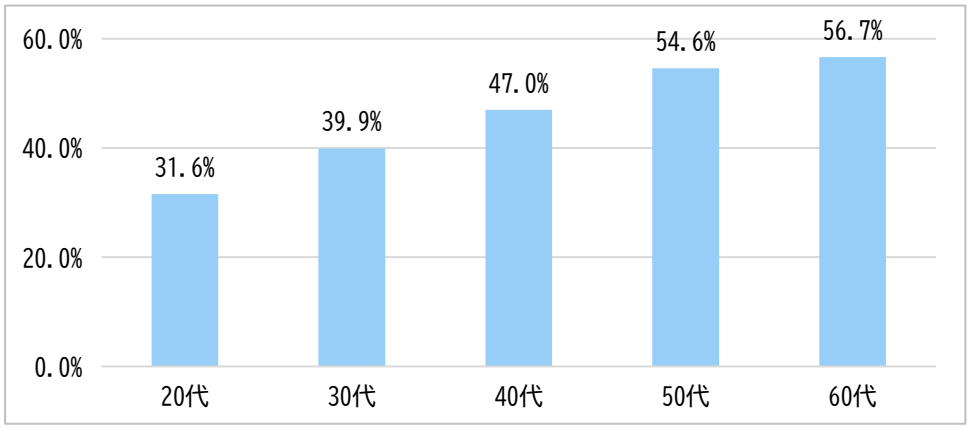
【年代別の農業体験の経験】



【年代別の直売所の利用状況（月に１回以上利用する人の割合）】



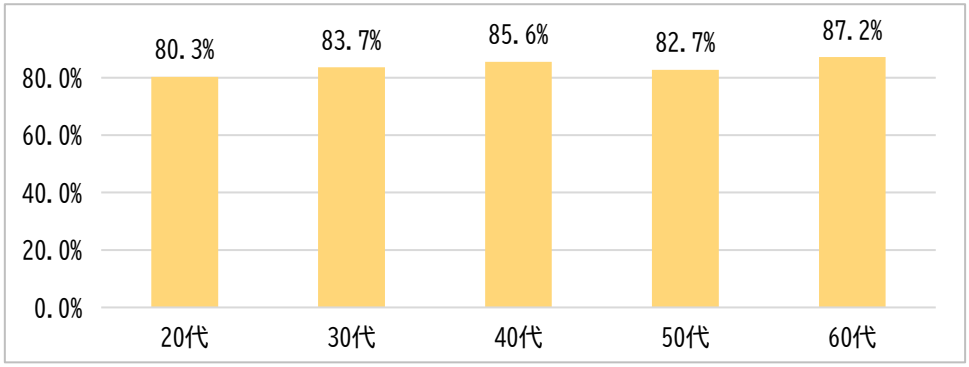
【地元産食材を意識して購入している人の割合】



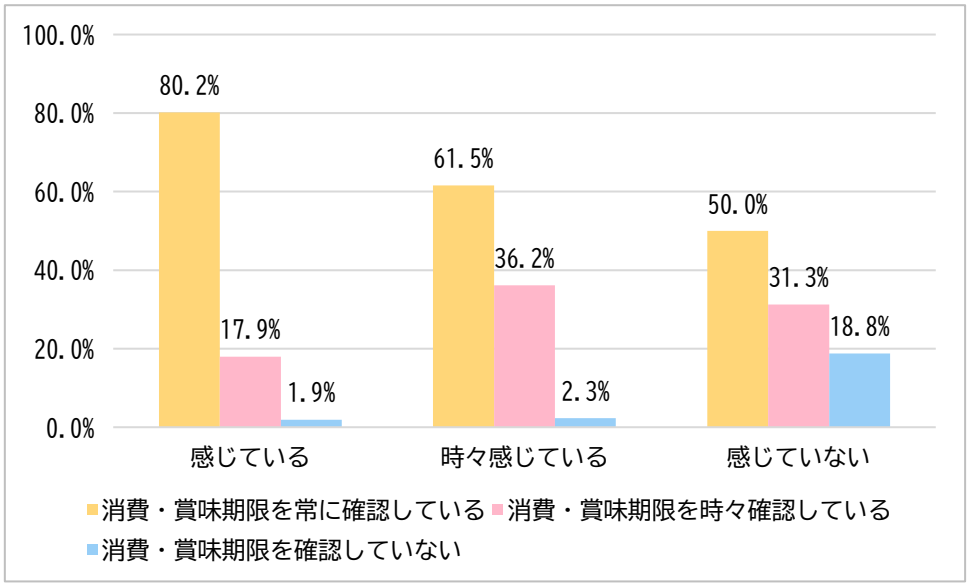
5 食品ロスの状況について

食べ残しや食品廃棄について「もったいない」と感じている人の割合は、すべての年代で８割を超えており、年代を問わず高い意識がみられます。また、「もったいない」と感じている人ほど、消費・賞味期限を常に確認している割合が高く、「もったいない」という意識と期限を確認する行動との関連がうかがえます。

【食べ残しや食品廃棄について「もったいない」と感じている人の割合】



【「もったいない」意識と消費・賞味期限の確認状況】



第４章　第３次計画における指標の達成状況と課題

１　第３次計画における指標の達成状況

第３次佐賀市食育推進基本計画では、食育推進の取組の成果を客観的に把握するための項目と指標を設定しました。令和７年度に各指標の達成状況について、調査を行いました。

指標		策定時		最終評価		
		基準値	目標値	実績値	改善率	評価
		令和2年度	令和12年度	令和7年度		
■基本目標１　心身の健康を支える食生活の実践						
朝食を食べているこどもの割合	小４～中３	86.0%	100%	84.3%	-12.1%	D
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人の割合		71.1%	80%	66.4%	-52.8%	D
野菜を多く摂ることを心掛けている人の割合		37.6%	45%	36.0%	-21.6%	D
外食や食品を購入するときに栄養成分表示を参考にしている人の割合		63.0%	70%	63.6%	8.6%	C
ゆっくりよく噛んで食べる人の割合		47.3%（国実績値）	55%	46.2%（国実績値）	-14.3%	D
肥満（BMI25以上）の人の割合		21.5%	18%	24.8%	-94.3%	D
■基本目標２　食育の輪を広げる　～連携～						
食育という言葉を知っている人の割合		91.0%	95%	94.2%	80.0%	A
食育に関心を持っている人の割合		61.0%	70%	58.5%	-27.8%	D
「さがん食育の日（毎月１日）」を知っている人の割合		12.9%	20%	18.0%	71.8%	B
食生活改善推進員（ヘルスメイト）の数		688人	738人	570人	-236.0%	D
■基本目標３　持続可能な食環境の整備　～環境～						
「いただきます」、「ごちそうさま」のあいさつを必ずしている人の割合		40.7%	65%	45.1%	18.1%	B
お箸を正しく持てる人の割合		85.0%	90%	86.8%	36.0%	B
食べ残しや食品の廃棄について「もったいない」といつも感じている人の割合		55.7%	80%	55.1%	-2.5%	C
■基本目標４　豊かな佐賀の食を味わう　～地産地消～						
佐賀市産の食材を意識して購入している人の割合		49.2%	60%	45.7%	-32.4%	D
佐賀市産の農水産物直売コーナーを利用している人の割合		69.7%	80%	76.1%	62.1%	B
佐賀市産を学校給食で使用した割合（金額ベース）	小学校	8.8%	10%	11.9%	258.3%	A
ふるさと献立（郷土料理など）の年実施回数	小学校	217回	228回	277回	545.5%	A
栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の月平均取組回数	小学校	6回	7回	7回	100.0%	A
■基本目標５　食文化を継承し生きる力を養う　～体験～						
和食を心掛けている人の割合		70.8%	90%	72.4%	8.3%	C
農漁業などの体験学習に参加したことがある人の割合		48.9%	60%	46.8%	-18.9%	D
自ら料理に取り組んでいる人の割合		52.4%	60%	53.6%	15.8%	B

２ 今後の課題

第３次佐賀市食育推進基本計画では、学校給食における佐賀市産食材の活用や郷土料理の提供など、地域の食資源を活用した取組が進み、「食育」という言葉の認知も広がりました。今後は、食育への関心を具体的な行動につなげていくことが重要です。

こうした中、市民のライフスタイルや食を取り巻く環境の変化に応じた、健全な食習慣の実践や、地域・環境とのつながりをさらに推進していく必要があります。

① 健全な食習慣の実践

朝食欠食や野菜摂取、栄養バランスなど、健全な食習慣の実践には課題が残っています。特に若い世代では、生活環境の変化等により食生活が乱れやすいことから、ライフステージやライフスタイルに応じた食育を進め、生涯を通じた健全な食習慣の実践につなげていくことが重要です。

② 食育を届け、実践しやすい環境づくり

食育への関心を具体的な行動につなげるためには、対象者やライフスタイルに応じた情報発信や、地域の担い手・関係機関等との連携を図ることが求められます。また、市民誰もが健康的な食生活を実践できるよう、食に関する情報や選択肢に触れ、自然に望ましい食行動を選択できる環境づくりを推進していく必要があります。

③ 地域の食材・食文化を次世代につなぐ

佐賀市産の食材を意識して購入している人の割合は低下しており、特に若い世代への地産地消の理解促進が課題となっています。一方で、学校給食などを通じて地域の食材や食文化に触れる機会は広がっています。生産者との交流や農漁業体験などを通じて、食と生産現場とのつながりへの理解を深め、地域の食材や食文化を次世代につないでいくことが求められています。

④ 持続可能な食の実践

食が自然の恵みや多くの人々の関わりによって支えられていることへの理解を深め、食べ物を大切にする意識を、食品ロスの削減など日常生活における具体的な行動につなげることが必要です。

第５章　食育推進の基本的な考え方

１　基本理念

市民が健全な食生活を実践することで、健康な心身と豊かな人間性を育み、生涯にわたっていきいきと暮らすことができる社会の実現

市民一人ひとりが食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたり健全な食生活を実践することにより、心身の健康の増進と豊かな人間形成につながります。

また、家庭や学校、職場、地域といった身近な生活の場で、食を通じた学びや体験を重ねることにより、日々の食生活が自然の恵みと多様な人々の生活の活動に支えられていることへの感謝と理解を深めます。

その積み重ねは、食を通じて地域社会や次世代へと受け継がれ、豊かな食文化の継承・発展に寄与していきます。

こうした考えを踏まえて、本市の食育を推進していきます。

２　方向性

基本理念の実現に向け、課題を次の３つの方向性に整理し、家庭、学校、職場、地域、関係機関等が連携しながら食育を推進します。

方向性Ⅰ　生涯を通じた心身の健康を実現する食育の推進

人生１００年時代に向けて健康寿命の延伸は国民的な課題です。市民一人ひとりが生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むためには、ライフステージやライフスタイル、多様な暮らしに対応した切れ目のない食育を推進することが重要です。

市民一人ひとりが食に関する知識を身に付け、食習慣を見直す行動を取り入れるとともに、それらを日常生活の中で継続的に実践できるようにすることで、生涯を通じて心身の健康を保つことを目指します。

こどもの頃からの習慣づくり加え、働く世代や高齢者を対象とした「大人の食育」を推進し、生活習慣病やフレイルの予防につなげることで、心身の健康の維持・向上を図ります。

妊産婦や、乳幼児から高齢者に至るまで、多様な暮らしに対応し、家庭をはじめ職場や地域など日常生活の様々な場面を通じて、食の大切さを理解し、健全な食習慣の実践を促す取組を進めていきます。

方向性Ⅱ　食卓と生産現場をつなぎ、食文化を次世代に伝える食育の推進

こどもから大人までが「体験」や「学び」を通じて食の背景や意味を理解することで、健全な食を選択する力を育むことを目指します。

食に関する体験活動は、食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、様々な人々の活動に支えられていることへの理解を深めるために効果的です。特に、農業・漁業体験をすることは、食べ物に対する意識や、食の背景への関心が高まることにつながります。

地域で受け継がれてきた食文化は自然風土と調和した先人の生きる知恵と経験の賜物であり、未来に継承すべき伝統文化の一つです。

保育所（園）や学校、地域での食育体験を通じて食卓と生産現場の距離を縮め、市民一人ひとりが将来にわたって主体的に食と関わる食育を進めていきます。

方向性Ⅲ　持続可能な食を支える食育の推進

環境と調和のとれた食の生産と消費への理解を深めるとともに、共食を通じて人とのつながりや食への感謝を育みながら、市民一人ひとりのウェルビーイングの向上と、社会全体として持続可能な食の環境づくりに取り組みます。

食育は心身の健康維持に加え、環境負荷低減や環境保全に資する食の選択、災害時の備えなど、持続可能な食料システムの構築にも関わるものです。市民が安心して暮らすとともに、自らの意識や行動が持続可能な未来につながることが実感できる取組を進めていきます。

３ 施策の体系


方向性Ⅰ
生涯を通じた心身の健康を実現する食育の推進
ライフステージや家庭環境に応じた食育の推進
健康づくりを支える食の実践と行動変容の促進
方向性Ⅱ
食卓と生産現場をつなぎ、食文化を次世代に伝える食育の推進
生産・流通を学ぶ多様な体験機会の提供
地産地消の推進
地域に伝わる食文化の継承
方向性Ⅲ
持続可能な食を支える食育の推進
食品ロス削減に向けた行動と連携の促進
食の安全・安心確保に向けた理解
食の選択とウェルビーイングの実現

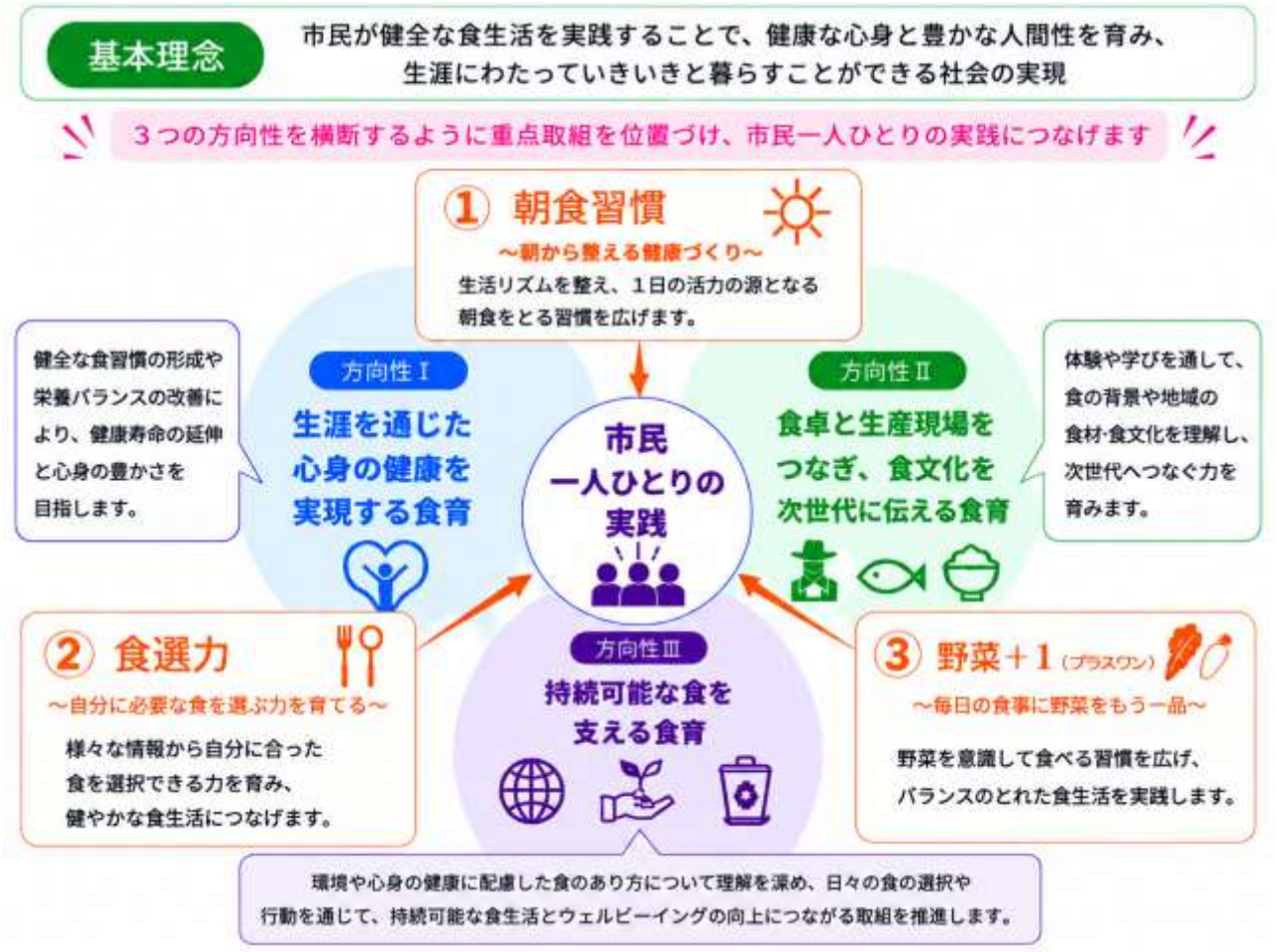
４ 重点取組

食を取り巻く環境やライフスタイルが多様化する中、市民一人ひとりが、食に関する知識を身につけ、自分に必要な食を選択し、日常生活の中で実践することが重要です。

そこで、第４次計画では、日々の食生活の基礎となる「朝食習慣」、自ら適切な食を選ぶ力を育てる「食選力」、野菜摂取の実践を促す「野菜＋１」を重点取組として位置付け、健全な食習慣の形成と日々の食生活における実践を支援します。

朝食習慣	～朝から整える健康づくり～
食選力	～自分に必要な食を選ぶ力を育てる～
野菜＋１	～毎日の食事に野菜をもう一品～

５ ３つの方向性と重点取組の関係（イメージ）



おいしく食べて
元気な毎日を

おいしく食べて、たのしくつながり、ずっと健康に

～ 3つの重点取組で、毎日のくらしをちょっと豊かに～

おいしい
たのしい
ずっと健康に

1 朝食習慣

～ 朝から整える健康づくり～

まずは何か口にすることから、
段階的にステップアップし
習慣化することを目指します。



2 食選力

～ 自分に必要な食を選ぶ力を育てる～

年齢や生活スタイル、体の状態などに合わせて、
無理なく続けられる食を選ぶ力を育てます。



3 野菜+1

～ 毎日の食事に野菜をもう一品 ～

野菜を意識して食べる習慣を広げ、
バランスのとれた食生活を実践します。



6 重点取組を実践につなげるプロジェクト

重点取組を市民一人ひとりの実践につなげるため、若い世代や働き世代を中心に、推定野菜摂取測定器で野菜摂取を見える化し、日々の食生活を振り返るきっかけづくりを行います。さらに、学校や企業、スーパー、関係部署と連携し、「測って知る・選んで食べる・また測る・続ける」の循環により、日常の食生活に野菜＋1 の行動を広げます。

このプロジェクトは、「野菜＋1」だけでなく、自分に必要な食を選ぶ力「食選力」にもつながります。さらに朝食に野菜を取り入れれば、「朝食習慣」ともつながり、3 つの重点取組を一つの事業の中で横断できます。



スーパーや各種イベントでは、幅広い市民を対象に測定会を実施します。気軽に測定して、野菜をとるきっかけづくりを応援します。学校や企業等の団体に対して、参加者の年代や生活スタイルに応じて一定期間のチャレンジ期間を設け、期間中に 2～3 回測定します。数値の変化を確認しながら、無理なく続ける意欲や達成感につなげます。



7 数値目標

食育を推進するにあたり、成果や達成状況を客観的に把握するための項目と指標を定め、目標値の達成を目指します。

指標	現状値 （令和７年度）	目標値 （令和 12 年度）
食育に関心を持っている人の割合	58.5%	70%
朝食を欠食するこどもの割合	5.2%	3%
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人の割合	66.4%	80%
味噌汁の塩分濃度が 0.8%（適塩）以下の人の割合	77.5%	80%
野菜を多く摂ることを心掛けている人の割合	36.0%	45%
外食や食品を購入するときに栄養成分表示を参考にしている人の割合	63.6%	70%
ゆっくりよく噛んで食べる人の割合（国現状値）	46.2%	55%
肥満の人の割合	24.8%	22%
ヘルスメイト養成講座を修了した人数	10 人	20 人
農漁業などの体験学習に参加したことがある人の割合	46.8%	50%
佐賀市産の食材を意識して購入している人の割合	45.7%	60%
佐賀市産の農産物直売コーナーを利用している人の割合	76.1%	80%
地元産食材を学校給食で使用した割合	35.2%	35%以上
ふるさと献立（郷土料理など）の年実施回数	277 回	300 回
栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の月平均取組回数	７回	８回
食べ残しや食品の廃棄について「もったいない」といつも感じている人の割合	55.1%	80%
共食したいと思う人が共食する割合	86.6%	90%

第６章　食育推進の取組

方向性Ⅰ　生涯を通じた心身の健康を実現する食育の推進

ライフステージや家庭環境に応じた食育の推進

妊産婦や乳幼児に関わる食育

【基本的な考え方】

妊娠期や授乳期は、赤ちゃんの健やかな成長のために大切な時期であり、母親は妊娠前よりも意識した食事のとり方が必要となります。また、乳幼児期は心と体の基礎が形成される時期であり、良い食習慣の確立や口腔機能などの発達に応じた食べる力の獲得、食べ物への興味や食べることへの意欲や楽しさを育むためにとても大切な年代です。

講座や SNS 等を活用して妊産婦や乳幼児の望ましい食習慣に関する知識の普及啓発を行うとともに、ライフスタイルや食生活の悩みに応じた相談の実施など細やかな支援に取り組んでいきます。

【具体的な取組】

〇貧血や高血圧、やせ等がある妊婦は出産時のリスクや、低体重児を出産する可能性があるため、母子手帳発行時や妊産婦訪問を通じて、母体の健康維持と胎児の健やかな発育のために栄養指導を行います。（こども健康課）

〇離乳食が始まる時期に、生活リズムや栄養の必要性を伝えるとともに、実際の離乳食を展示することで内容や形状等を具体的に学ぶことができるセミナーを開催します。（こども健康課）

〇乳幼児の成長に応じた適切な食支援や、アレルギーや偏食などの相談に応じます。（こども健康課）

保育所（園）・幼稚園・認定こども園・学校等における食育

【基本的な考え方】

主食・主菜・副菜をそろえた適塩でバランスの良い給食を「生きた教材」として活用するとともに、栽培活動や農業体験、調理体験を通して、食への関心を高め、食への理解と感謝の気持ちを育みます。

また、食に関する指導や給食の時間を通じて、望ましい食生活の定着と共食の推進による豊かな人間形成を図る食育を推進します。

食育は家庭と保育所（園）等や学校との連携が重要です。食育についての保護者の理解促進や家庭での実践につなげるため、引き続き基本的な望ましい食生活の実践について、家庭への情報発信や働きかけを行います。

【具体的な取組】

〇個別の相談や給食だより等を通じて、保護者に対して早寝・早起き・朝ごはんの重要性や、こどもの成長段階に応じた栄養に関する正しい知識を伝え、食への関心を持ってもらいこどもの健康的な食生活の実践に結び付くよう支援します。（保育幼稚園課・学事課）

〇クッキング体験を通じて、食べる楽しさや食への興味関心を育み、食を大切にする心を養います。（保育幼稚園課）

〇給食の試食会や「給食だより」等を通じて、保護者に学校給食の取組や食育に関する情報を発信し、食への関心を高めます。（学事課）

〇公民館で実施される通学合宿において、自分たちの力での栄養バランスの良い献立を考え、食材の調達、調理を行い生活の基本を身につけるきっかけづくりを行います。（社会教育課）

〇食に関する指導を通じて、児童生徒が栄養や食事について正しく理解し、健康や成長を考えた食事のとり方を身に付け、望ましい食生活を実践する力を育てます。（学事課）

若い世代に関わる食育

【基本的な考え方】

２０代及び３０代の若い世代は、朝食欠食や、栄養バランスなどの食の課題が多い傾向にあります。健康づくりには若いころからの食生活が重要であり、次世代に食育をつなぐ大切な世代でもあることから、健康づくりに関心を持ち、主体的に健全な食生活が実践できるよう、普及啓発に取り組みます。

【具体的な取組】

〇高校や大学等と連携し、学生による食に関するワークショップ開催時には推定野菜摂取量測定器等を活用し、野菜摂取や朝食の大切さを啓発します。（健康づくり課）

〇SNS 等を活用した食に関する正しい知識などの情報提供を行います。（健康づくり課）

【佐賀大学の「お料理講習会」】～「大人の食育」を支援～

新入生を対象にした、佐賀大学生活協同組合学生委員会主催のワークショップで、一人暮らしでの栄養面や調理の仕方など食生活について健康教育を行いました。生活リズムの変化が、食生活の乱れにつながりやすいため、適切な食事や食生活を主体的に選択するきっかけづくりになりました。

講座の様子写真を掲載予定

・今回のイベントで知識を得ることができ、自炊頑張ろうと思った。
・いつもの食事に「ちょい足し」するだけで、肌荒れ等が改善できると知り、インスタントを食べる時に野菜を加えるだけでも良いのだなと思った。
・全部の野菜の役割は一緒だと思っていたが、それぞれに役割があることがわかった。
・ちゃんと３食とる！　（アンケートより）

働く世代に関わる食育

【基本的な考え方】

仕事や家事、育児が忙しく、ゆっくりと食と向き合う時間がとりにくい時期でもあり、外食や惣菜の利用なども多い世代となります。肥満や脂肪肝、高血圧、血糖値が高くなる耐糖能異常などが顕在化してくる時期でもあることから、将来の健康に配慮した望ましい食生活を個々のライフスタイルに応じながら実践できるよう、普及啓発や、SNS 等を活用した取組をすすめます。

【具体的な取組】

〇性別に関わらず、家事や育児を家族で担うことが求められているため、男性が料理などの実践を通して主体的に家事に参画する意識を育みます。（男女共同参画課）

〇健康通信や SNS 等を活用して食に関する正しい知識などの情報提供を行います。（健康づくり課）

〇健康づくり講座（出張講座）において、健診結果と食の関連に気づくことで、自分に合った食の選択ができるよう支援します。また、必要に応じて推定野菜摂取量測定器等を活用し、野菜摂取を朝食で補うなど気付きを促します。（健康づくり課）

【野菜摂取状況を数値で見える化】～ベジメータ®を活用した取組～

野菜には、ビタミンや食物繊維などの栄養素が豊富に含まれており、糖尿病やがんなどの生活習慣病予防に重要な役割を果たしています。

一方で、佐賀市の野菜摂取量は 1 日あたり 228g であり、目標とされる 350g 以上には達していません。また、自身の野菜摂取量を把握することは難しく、野菜不足に気づく機会が少ない状況です。

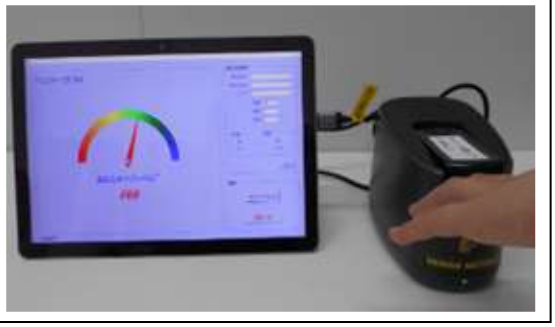
そのため、食や農業に関連するイベント等でベジメータ®を活用して野菜摂取状況を「見える化」し、自身の食生活を振り返り、「野菜＋１」につながる食習慣の実践につなげていきます。　※出典：令和４年度県民健康・栄養調査

ベジメータ®とは

指先に LED（白色光）を照射し、皮膚のカロテノイド量を測定する機器です。測定結果をもとに過去 30 日以内の野菜摂取状況を推定することができます。

カロテノイドとは

植物がもつ黄色や赤色などの天然色素の総称です。
人の体内では作ることができないため、
食事から摂取する必要があります。
抗酸化作用をもつ成分として知られており、
緑黄色野菜に含まれるルテイン、リコピン、
β-カロテンなどが有名です。



高齢期に関わる食育

【基本的な考え方】

高齢期は、食事量の減少や味覚の変化、買い物・調理の負担などにより、食生活が変化し、低栄養に陥りやすくなります。低栄養は、体力や筋肉量の低下を招き、フレイルや要介護のリスクを高めることから、個々の身体機能や健康状態に応じた食生活を支援し、低栄養予防の普及啓発に取り組みます。

また、地域や関係団体と連携し、通いの場や会食等を通じた交流や社会参加を促し、食を通じた心身の健康づくりと生活の質の向上を図ります。

【具体的な取組】

〇健診結果から低栄養や生活習慣病等のリスクがある高齢者を選定し、訪問による個別指導を行います。（高齢福祉課）

〇介護予防教室では、管理栄養士等による低栄養・高血圧・フレイル予防の講話を行うとともに、必要に応じて食生活の個別指導を行います。（高齢福祉課）

〇高齢者を対象とした料理教室を通して、必要な栄養や食事量を知り、不足しがちな栄養素を簡単にとる方法を学ぶとともに、認知症予防や高齢者同士の交流の場など仲間づくりを促します。（社会教育課）

生活習慣病の発症・重症化予防のための食育

【基本的な考え方】

生活習慣病は自覚症状なく進行します。内臓脂肪型の肥満に起因する高血糖や脂質異常、高血圧が重複すると、虚血性心疾患や脳血管疾患等の発症リスクが高くなることから、こどものころからの望ましい食習慣の確立を図ります。また、「日本人のための食事ガイド（仮称）」を活用し、疾病リスクの低減に向けて健診後の保健指導や、訪問等による個人の生活スタイルに応じた個別の支援、イベント等での啓発等ライフステージを通して切れ目のない取組を実施します。

【具体的な取組】

〇特定健診の結果、特定保健指導の対象者や高血圧、高血糖、脂質異常、腎機能低下の者を対象者に専門職が保健指導や家庭訪問を通じて、食を含めた生活習慣の改善や治療の継続を支援します。（健康づくり課）

〇食や野菜摂取について関心を持てるよう推定野菜摂取測定器を活用し、イベント等で生活習慣予防に関する啓発を行います。（健康づくり課）

歯科保健活動における食育

【基本的な考え方】

むし歯や歯周病の予防、定期的な歯科健診に加え、生涯にわたり「よく噛んでおいしく食べる」ため、摂食・えん下等の口腔機能を保つことは、低栄養やフレイルの予防、健康寿命の延伸につながります。そのため、健診や相談等を通じ、乳幼児期から高齢期まで、ライフステージに応じた口腔機能の獲得・維持・向上に取り組みます。

【具体的な取組】

- ○歯磨きの方法やよく噛んで食べることの大切さを伝え、食事を支える口腔機能への理解を深め、こどもの健やかな成長につなげます。（こども健康課・保育幼稚園課）
- ○様々な食材に触れる経験や食事を楽しむ機会を通じて、噛む力や食べる意欲を育み、望ましい食習慣の形成につなげます。（保育幼稚園課）
- ○給食に噛み応えのある食材を取り入れることで、よく噛んで食べることの大切さとよく噛んで食べる工夫につい啓発します。（学事課）
- ○歯周病と全身の健康との関連について啓発するとともに、健診等の機会を活用した歯科保健指導により、歯周病予防や口腔機能の維持、望ましい食習慣の形成を推進します。（健康づくり課）
- ○介護予防教室において、歯科衛生士による口腔体操等を行い、口腔機能の維持・向上につなげます。（高齢福祉課）

貧困等の状況にあるこどもに対する食育の推進

【基本的な考え方】

貧困状況にあるこどもや子育て当事者が社会的孤立に陥ることのないようフードバンクやこども食堂等と連携し、朝食を含むこどもの食事・栄養状態の確保等の支援を行います。

【具体的な取組】

- ○経済的に困難な家庭に対し、こども宅食等 NPO 法人の情報を案内し、食品等の提供やこどもの居宅を訪問するなどしてこどもの状況把握・食事の提供を行います。（こども健康課・こども家庭課）
- ○家庭環境や生活状況に応じた食に関する相談や助言を行い、保護者がこどもの成長や健康を支える食生活を実践できるよう支援します。（保育幼稚園課）
- ○こども食堂等において、こどもに栄養バランスの取れた食事を提供することで、孤食の解消や多世代交流を図ります。（こども政策課）

健康づくりを支える食の実践と行動変容の促進

食生活改善をサポートする人材の育成

【基本的な考え方】

食育を進めていくには、一人ひとりの取組では限りがあります。食生活改善推進員（ヘルスメイト）等、地域に根ざした活動は食育の推進において欠かせないものです。そのため、食生活改善推進員養成講座をはじめ、フォローアップ教室等を行い、活動の活性化と活動成果の向上のための支援に取り組みます。

【具体的な取組】

〇保育施設等の食育担当者に対して、安全管理や他園の取組等の情報提供を行い、職員の知識の向上につなげます。（保育幼稚園課）

〇子育てサポート会員が、こどもの栄養と食育について学ぶ機会を持ち、発達段階に応じた適切な栄養や食習慣について理解を深めることで、保護者の安心につながる活動ができるよう支援します。（保育幼稚園課）

〇こどもや高齢者、男性など対象に応じた食の教室を担う食生活改善推進員（ヘルスメイト）への研修を目的に応じて行うことにより、地域活動を支援します。（健康づくり課）

食品関連事業者等と連携した食育の推進

【基本的な考え方】

食や健康への関心の程度にかかわらず、市民誰もが日常生活の中で健康的な食生活を実践できることが重要です。そのため、食品関連事業者等との連携を通じて、健康的な食行動を無理なく選択・実践できる環境づくりを進めます。

【具体的な取組】

○食品関連事業者等による体験型の食育推進の企画や、健康に配慮した商品等の情報提供を推進し、市民が食事や健康づくりに関する情報を入手しやすい食環境の整備の取組を推進します。

【ショッピングセンターで測定会】～８月３１日「野菜の日」イベント～

ベジメータ®で自分の野菜摂取状況を知るとともに、３５０ｇの野菜の実物を目にすることで自分に足りない量をイメージ化してもらいました。参加者に応じて簡単な栄養指導を行うことで、野菜摂取を含め自分の食事を考えるきっかけづくりを行いました。







方向性Ⅱ
食卓と生産現場をつなぎ、食文化を次世代に伝える食育の推進

生産・流通を学ぶ多彩な体験機会の提供

【基本的な考え方】

幼児期からの農業・漁業体験の積み重ねは、生産に携わる様々な苦労を体験することで、私たちの食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることへの理解や、食べ物への感謝の念と食べ物を大切にする気持ちを養います。

また、生産者と消費者が交流する機会の創出は、生産者と消費者の対話により、食に対する安心感と地元農水産物への理解を深めるとともに、生産者の意欲向上にもつながります。そのため、道の駅や農水産物直売所などを拠点として生産者との交流を促進し、地域活性化につながる取組を推進します。

【具体的な取組】

○こどもが、作物の栽培から収穫までの過程を体験する取組を通じて、食べ物が生産者の手によって作られていることを知り、食や農業への関心を高めるとともに、食べ物を大切にする心を育みます。（保育幼稚園課・学事課）

○全国学校給食週間の取組を通じて、生産者や食に関わる人々への感謝の気持ちを育み、食べ物を大切にする意識を高めます。（学事課）

○田植えや稲刈り、野菜の植付け・収穫などの農業体験を実施し、生産現場に触れる機会を提供することで、食を支える農業への理解を深めます。（農業振興課）

○学校や病院、福祉施設等の栄養関係者と生産者との交流や、生産現場を知る機会を設けることで、市産農産物への理解を深め、その利用拡大につなげます。（農業振興課）

○旬の市産農産物や農業体験イベント等の情報を発信するとともに、生産者と消費者が交流する機会を設けることで、市産農産物への関心や愛着を高め、継続的なつながりづくりを進めます。（農業振興課）

○市民が身近な場所で、年間を通じて野菜等を自ら栽培する機会を提供し、農業を日常的・継続的に楽しみながら、農との関わりを深めます。（農業振興課）



地産地消の推進

【基本的な考え方】

地元で生産された農水産物を地元で消費する「地産地消」の取組は市民のシビックプライドを醸成し、食育の推進に寄与します。

市内農水産物直売所の魅力向上、活性化などにより、市民への地域の農水産物を購入できる場や機会の提供を図るとともに、フードマイレージの削減にもつながるため、市民に向けて佐賀の農水産物購入のメリット等を広く啓発することは重要です。

また、保育所（園）等の給食や学校給食を活用した保護者等への食育を通して、佐賀の農水産物を知り、味わい、好きになることで地産地消の一層の促進を図ります。

【具体的な取組】

〇学校や保育施設等において、市産・県産農産物を給食等へ積極的に活用し、こどもたちが地域の食材や生産者への理解を深める機会を提供します。（保育幼稚園課・学事課）

〇地産地消啓発イベントや SNS 等を活用し、市産農水産物の魅力や旬の食材、生産者の取組等を発信することで、市民の地域の食材への関心を高めます。（農業振興課）

〇こどもたちに佐賀海苔など地域を代表する水産物に触れる機会を提供し、地域の食材や水産業への理解を深めます。（水産振興課）

〇農家等を講師とした市産農産物を活用した料理・加工体験を実施し、生産者と消費者の交流を促進するとともに、市産農産物への理解を深め、直売所の利用を促進します。（農業振興課）

さがの「おいしい」を知ろう

佐賀市産のススメ

佐賀市の農作物
特徴や収穫時期を知って、地元の恵みを食卓に

米



収穫時期　9月~10月

北部中山間地域では「コシヒカリ」や「夢しずく」を中心に、南部平坦地域では主に「さがびより」「ヒノヒカリ」「夢しずく」を栽培。全国有数のもち米の産地としても知られています。

みかん



収穫時期　10月~12月

佐賀市では、気候条件や土壌条件を生かしたみかんづくりが盛んです。大和地区のブランドみかん「あんみつ姫」が有名です。

トマト・ミニトマト



収穫時期　通年

川副地区のブランドトマト「光樹とまと」などの丸トマトのほか、糖度が高いミニトマトも多く栽培されています。

いちご



収穫時期　10月~5月

上品な甘さとほのかな酸味が特徴の「さがほのか」、凛とした美しさとやさしい甘さが特徴の「いちごさん」が主な品種です。

ほうれんそう



収穫時期　5月~11月

主に高冷地で栽培。土づくりや温度管理を徹底し、甘みがあり、やわらかく、えぐ味が少ないのが特徴です。

麦



収穫時期　5月

大麦はビールや焼酎などの原料に使用され、小麦は麺・パン用として使用されています。

大豆



収穫時期　11月

「フクユタカ」という品種が栽培され、収穫後は共同で乾燥調製することにより、均質で高品質な大豆が生産されています。

きゅうり



収穫時期　10月~7月

鮮やかな濃い緑色とつやが特徴。シャキシャキとした歯触りをぜひご賞味ください。

地域に伝わる食文化の継承

【基本的な考え方】

郷土料理や行事食などの地域に息づく伝統的な食材や食文化を知り、次世代に継承することは地域の伝統文化への理解が深まります。

共働きや単身世帯の増加等社会環境や、生活様式の多様化などから、これらの伝統的な食文化が十分に継承されず、その特色が失われつつあります。

こどもが早い段階から興味、関心を持って学ぶことができるよう、学校給食等を通じて郷土料理の歴史、ゆかり、食材等を学び郷土料理や行事食の伝承や普及を行います。

また、公民館事業等、地域においても郷土料理や行事食の継承に取り組んでいきます。

【具体的な取組】

〇保育所（認定こども園等）や学校で郷土料理や行事食を提供し、こどもたちが佐賀の食文化や食に込められた歴史・知恵を学ぶ機会を設けます。（保育幼稚園課・学事課）

〇みそ作り教室やお茶に関する体験活動等を通じて、地域に根付いた伝統的な食文化に触れる機会を提供します。（社会教育課）

方向性Ⅲ 持続可能な食を支える食育の推進

食品ロス削減に向けた行動と連携の促進

【基本的な考え方】

食品ロスの約半分は家庭からの排出であることを踏まえ、「買いすぎない」「作りすぎない」「食べ残さない」よう心がけることは、健康を考慮した、自分にあった量の調理や、食べ物を大切にする気持ちを持つこと、さらに家計での食費の負担軽減につながります。

市民が主体的に食べ物を無駄にしない「もったいない」という精神で、自発的に取り組んでいけるよう、理解や関心を持つための普及啓発を行っていきます。

家庭で余っている未利用食品については、可能な限り食品として有効に利用できるよう、フードバンク活動団体等へ寄付することで経済的に困っている人たちを支える「こども食堂」や「フードドライブ」の取組につながること等も含め、周知を図ります。また、外食時における料理の食べ残し削減の取組を推進していきます。

【具体的な取組】

〇宴会の時の食品ロスを減らすために、宴会開始後 30 分間と終了前 10 分間は自分の席で料理を楽しみ、食べ残しを減らそうと呼び掛ける「3010 運動」を推進します。また、家庭では、毎月 30 日と 10 日を「もったいないデー」として、食品や料理を無駄なく使い切ることや冷蔵庫内の食材の確認・管理を促し、日常生活の中で食品ロスを減らす取組を推進します。（循環型社会推進課）

〇市内の食料品店等が、賞味期限が近い商品や訳あり食品などをウェブサイト上で紹介し、消費者が購入できるマッチングサービス「SAGA タベスケ」を活用することで、食品ロスの削減と未利用食品の有効活用を促進します。（循環型社会推進課）

〇学校や公民館等での出前講座を通じて、食品ロスの現状や削減に向けた取組について周知・啓発を行い、食品ロス削減への理解と実践を促します。（循環型社会推進課）

〇保育所（認定こども園等）や学校での日々の給食や食育、栽培・収穫などの体験を通じて、食べ物への感謝や「もったいない」という気持ちを育むとともに、一人ひとりに合った量の配膳や食材の有効活用など、食べ残しや食品ロスを減らす取組を進めていきます。（保育幼稚園課・学事課）

食の安全・安心確保に向けた理解

【基本的な考え方】

経済の発展とともに、世界中からの様々な食品を食べることができるようになりました。また、外食や中食などの利用が増加しており、生産から流通、消費までの段階において食品の安全性の確保については市民の関心も高いところです。

食品の選び方や適切な管理、保管の方法等について基礎的な知識を持ち、自ら判断する力をつけるよう、食品の衛生、食の安全・安心に関する普及啓発の充実を図ります。

また、近年頻度を増す大規模災害に備え、避難を伴わない場合であっても万が一の場合に備え、健全な食生活の実践ができるよう、衛生面や栄養バランスへの配慮、食物アレルギーや慢性疾患、介護を要する方など配慮が必要な方の備蓄内容等、災害時の食の備えの重要性について啓発に取り組みます。

【具体的な取組】

〇食品表示や健康食品など多様な食に関する情報について、市民が正しく理解し、自らの健康づくりに活用できるよう、ホームページ等で情報提供を行います。（健康づくり課）

〇食中毒予防や食品の適切な管理に関する普及啓発を行います。（健康づくり課）

〇災害時にも必要な食料を確保できるよう、要配慮者やアレルギー等に配慮した備蓄を行います。（危機管理防災課）

〇地域備蓄や流通備蓄を進めるとともに、ローリングストック法を周知し、家庭内備蓄の促進と食品ロスの削減を図ります。（危機管理防災課）

〇施設内での備蓄食材の在庫状況の掲示や、給食・おやつでの災害食の提供を通じて、災害時に備えた食の大切さや備蓄への理解を深める取組を進めていきます。（保育幼稚園課）

〇保育所・認定こども園等において、食材の検品やアレルギー対応児への給食の複数確認など衛生・安全管理を徹底し、こどもたちが安心して給食を食べられる環境づくりを進めます。（保育幼稚園課）

災害に備えた食品備蓄

地震や大雨などの大規模災害が発生し、避難を伴わない場合であっても物流機能やライフラインが停止した場合は、日常生活とはかけ離れた環境で生活しなければなりません。そんな時、いつもと変わらない、温かく、栄養バランスの取れた食事があれば、心と体が満たされます。また、被災時でも毎日変化に富んだおいしい食事があれば、前向きな思考と、元気に活動するエネルギーが湧いてきます。安心して暮らすためには、食品備蓄を日常の一部として普段から無理なく楽しみながら取り入れていくことが大切です。また、食物アレルギーや慢性疾患、介護を要する方など配慮が必要な方の備蓄のポイントを押さえておく必要があります。





出典：災害時に備えたストックガイド（農林水産省）
maff.go.jp/j/zyukyu/foodstock/guidebook.html

食の選択とウェルビーイングの実現

【基本的な考え方】

健全な食生活を実現することは、心身の健康に加え、社会的な幸福といったウェルビーイングを高めることにつながります。特に、自ら選択した食事を楽しむこと、食に関する様々な体験をすること、家族や友人、同僚、地域の人など誰かと一緒に食卓を囲んで食事をすること等によりウェルビーイングを向上させることができます。

高齢者の一人暮らしやひとり親世帯等が増えるなど、家庭環境や生活の多様化により、家族との共食が難しい場合があることから、共食の機会は食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を習得する場として重要です。

こども食堂や通いの場等、地域での様々な共食の場への支援を通じて、共食を希望する人が安心して参加できる環境づくりに取り組みます。

【具体的な取組】

〇健診結果や生活状況に応じた保健指導、出前講座や情報発信等を通じて、食や健康に関する正しい知識の普及啓発を行い、自身の健康状態やライフスタイルに応じた食事を主体的に選択し、実践する力を育みます。（健康づくり課）

〇農業体験や地域の食材に触れる機会を通じて、地域農業への理解や感謝の気持ちを育み、食べ物を大切にする意識を高めます。（農業振興課・学事課・保育幼稚園課）

〇食生活改善推進員（ヘルスメイト）等による料理教室や地域活動を通して、家族や地域で食べることの楽しさや大切さを伝えるとともに、食を通じた交流や体験の機会を創出し、心身の健康や豊かな暮らしにつながる食育を推進します。（健康づくり課）

〇保護者への給食・おやつの試食や食事の見学、家庭で取り入れやすいレシピの紹介などを通して、家庭での食への関心を高め、こどもと保護者の豊かな食生活につなげます。（保育幼稚園課）

〇こどもの目の前で調理するライブキッチンなど、食を身近に感じられる体験を通じて、食べることへの興味や楽しさを育みます。（保育幼稚園課）

第７章　計画の着実な推進

１　食育の推進体制

食育基本法※において、食育は、「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」と位置付けられています。

食育に関する取り組みは、食習慣に関することをはじめ、自然の恩恵や食に関わる人への感謝、食の安全性に関する情報の選択、環境への配慮など幅広い分野にわたっています。

２　計画の進行管理

本計画に基づく食育の取り組みを着実に、そして継続的に推進していくため、食育に係る各種団体や行政機関、庁内関係各課等で構成する「佐賀市食育推進協議会」に計画の取組状況を報告し、計画進捗の把握・点検を行いながら、目標達成に向けて取り組みを進めていきます。

なお、佐賀市食育推進協議会における進捗報告や協議内容については、適宜公表していきます。

資料編

佐賀市食育推進基本計画策定委員会設置要綱

（設置）

第１条　佐賀市食育推進基本計画（以下「計画」という。）の策定に際して、広く市民の提言や意見を計画づくりに生かすため、本市に佐賀市食育推進基本計画策定委員会（以下「策定委員会」という。）を設置する。

（所掌事務）

第２条　策定委員会の所掌事務は、次のとおりとする。

（１）　計画作成に必要な情報の収集、整理及び提供に関すること。

（２）　計画原案の作成に関すること。

（３）　その他計画作成事業に関して必要なこと。

（組織）

第３条　策定委員会は、市長が委嘱する委員１５人以内をもって組織する。

２　委員は、食育に係わる各種団体の代表者、学識経験を有する者及び公募した者等で構成する。

（委員の任期）

第４条　策定委員の任期は、委嘱の日から翌年の３月３１日までとする。

（委員長及び副委員長）

第５条　この策定委員会に委員長及び副委員長１人を置く。

２　委員長は委員の互選によって選出し、副委員長は委員長の指名により選出する。

３　委員長は、策定委員会を代表し、会務を総理する。

４　副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるとき又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

（会議）

第６条　策定委員会は、必要に応じて委員長が招集し、会議に際しては、委員長が議長職を務める。

２　委員長は、必要に応じて関係者の出席を求め、意見を聴くことができる。

（庶務）

第７条　策定委員会の庶務は、保健福祉部（健康づくり課）が行う。

（その他）

第８条　この要綱に定めるもののほか、策定委員会の運営に関し、必要な事項は委員長が定める。

２　策定委員会は、計画の策定完了により、解散するものとする。

附則

この要綱は、令和３年４月３０日から施行する。

この要綱は、令和８年４月１日から施行する。

佐賀市食育推進基本計画策定委員会委員名簿

団体名	役職	氏名	
佐賀市医師会	監事	中島　裕	
佐賀市歯科医師会	理事	山田　昭仁	
佐賀市薬剤師会	理事	堤　保幸	
佐賀大学教育学部	准教授	萱島　知子	
西九州大学健康栄養学部	講師	今井　里佳	副委員長
佐賀県栄養士会	理事	百武　裕美	委員長
佐賀市小中学校長会	日新小学校 校長	小田島　ひとみ	
佐賀県高等学校長協会	佐賀大学教育学部附属特別支援学校　校長	大川　和広	
佐賀市私立保育園会	佐賀保育園 園長	柴田　匡道	
佐賀市私立幼稚園・認定こども園連合会	白鳩幼稚園 白鳩保育園　園長	小柳　伸博	
佐賀県農業協同組合	生活燃料部長	光岡　正人	
佐賀県有明海漁業協同組合	参事	中島　光	
佐賀県食でつながるネットワーク協議会	代表理事	干潟　由美子	
佐賀市食生活改善推進協議会	会長	原田　洋子	
市民代表	公募	手塚　美代子	

佐賀市食育推進基本計画策定委員会の開催状況

回	開催日時	協議内容
第１回	令和８年７月１５日	第３次食育推進基本計画の最終評価について 第４次食育推進基本計画について
第２回	令和８年９月３０日	第４次食育推進基本計画案について ・食を取り巻く状況 ・施策体系 ・数値目標 ・食育の取組

第４次佐賀市食育推進基本計画

発行年月　令和９年３月
発行　佐賀市保健福祉部健康づくり課

840－8501　佐賀県佐賀市栄町１番１号
TEL 0952－40－7283
FAX 0952－40－7380
URL http://www.city.saga.lg.jp
E-mail kenko@city.saga.lg.jp