

第 3 次佐賀市食育推進基本計画の最終評価

佐賀市食育推進協議会

令和 8 年 7 月 2 4 日

《最終評価の方法について》

■目標値が数値化されている指標

＜評価区分＞

改善率	評価	評語
80%以上	改善している	A
10%以上 80%未満	改善傾向にある	B
－10%以上 ＋10%未満	変化していない	C
－10%未満	悪化傾向にある、悪化している	D
データなし	評価できない	E

《改善率の計算式》

$$\text{改善率（\%）} = \frac{\text{最終実績値} - \text{基準値（策定時）}}{\text{最終目標値} - \text{基準値（策定時）}} \times 100$$

■目標値が数値化されていない指標

＜評価区分＞

改善率	評価		評語
＋10%以上	改善傾向にある		B
－10%以上 ＋10%未満	目標値〔現状維持〕	改善傾向にある	
	目標値〔増加傾向〕 〔減少傾向〕	変化していない	C
－10%未満	悪化傾向にある、悪化している		D
データなし	評価できない		E

《改善率の計算式》

- 目標値が「増加傾向」または「現状維持（減らさない）」の場合

$$\text{改善率（\%）} = \frac{\text{最終実績値} - \text{基準値（策定時）}}{\text{基準値（策定時）}} \times 100$$

※改善率…基準値と比較して最終実績値がどの程度最終目標値に近づいたのかを示す値

1 最終評価の概要

(1) 各目標項目の改善状況と計画策定時との比較

【全体評価】

- 第3次佐賀食育基本推進計画の基本目標を5つ掲げ、12の取組の方向を設定し、21の数値目標の進行管理を行ってきました。
- 最終評価を行ったところ、「A評価：改善している」は4項目（19.0%）、「B評価：改善傾向にある」は5項目（23.8%）であり、合計9項目（42.9%）で成果がみられました。
- 「C評価：変化していない」は3項目（14.3%）、「D評価：悪化傾向にある、悪化している」は9項目（42.9%）でした。
- 指標の約43%が悪化しており、今後も対策の強化及び見直しが必要であるとともに、新たな対策への転換も必要となっています。

指標			策定時実績値	最終実績値	評価		目標値
			令和2年度	令和7年度	改善率	評語	令和12年度
■基本目標1 心身の健康を支える食生活の実践							
1	朝食を食べているこどもの割合	小4～中3	86.0%	84.3%	-12.1%	D	100%
2	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%	66.4%	-52.8%	D	80%
3	野菜を多く摂ることを心掛けている人の割合		37.6%	36.0%	-21.6%	D	45%
4	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%	63.6%	8.6%	C	70%
5	ゆっくりよく噛んで食べる人の割合		47.3% (国実績値)	46.2% (国実績値)	-14.3%	D	55%
6	肥満（BMI25以上）の人の割合		21.5%	24.8%	-94.3%	D	18%
■基本目標2 食育の輪を広げる ～連携～							
1	食育という言葉を知っている人の割合		91.0%	94.2%	80.0%	A	95%
2	食育に関心を持っている人の割合		61.0%	58.5%	-27.8%	D	70%
3	「さがん食育の日（毎月1日）」を知っている人の割合		12.9%	18.0%	71.8%	B	20%
4	食生活改善推進員（ヘルスメイト）の数		688人	570人	-236.0%	D	738人
■基本目標3 持続可能な食環境の整備 ～環境～							
1	「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%	45.1%	18.1%	B	65%
2	お箸を正しく持てる人の割合		85.0%	86.8%	36.0%	B	90%
3	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%	55.1%	-2.5%	C	80%
■基本目標4 豊かな佐賀の食を味わう ～地産地消～							
1	佐賀市産の食材を意識して購入している人の割合		49.2%	45.7%	-32.4%	D	60%
2	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%	76.1%	62.1%	B	80%
3	佐賀市産を学校給食で使った割合（金額ベース）	小学校	8.8%	11.9%	258.3%	A	10%
4	ふるさと献立（郷土料理など）の年実施回数	小学校	217回	277回	545.5%	A	228回
5	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	100.0%	A	7回
■基本目標5 食文化を継承し生きる力を養う ～体験～							
1	和食を心掛けている人の割合		70.8%	72.4%	8.3%	C	90%
2	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%	46.8%	-18.9%	D	60%
3	自ら料理に取り組んでいる人の割合		52.4%	53.6%	15.8%	B	60%

2 基本目標における各取組と目標達成の状況今後の方針

基本目標1 心身の健康を支える食生活の実践～健康～

- (1) 食の正しい知識を身につける
- (2) 規則正しい生活とワーク・ライフ・バランスを確立する
- (3) 食事を楽しみ、よく噛んで食べる

指標			策定時実績値	最終実績値	評価		目標値
			令和2年度	令和7年度	改善率	評語	令和12年度
■基本目標1 心身の健康を支える食生活の実践							
1	朝食を食べているこどもの割合	小4～中3	86.0%	84.3%	-12.1%	D	100%
2	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%	66.4%	-52.8%	D	80%
3	野菜を多く摂ることを心掛けている人の割合		37.6%	36.0%	-21.6%	D	45%
4	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%	63.6%	8.6%	C	70%
5	ゆっくりよく噛んで食べる人の割合		47.3% (国実績値)	46.2% (国実績値)	-14.3%	D	55%
	20回以上噛んでいる人の割合		10.5%	11.4%	8.6%	C	—
6	肥満（BMI25以上）の人の割合		21.5%	24.8%	-94.3%	D	18%

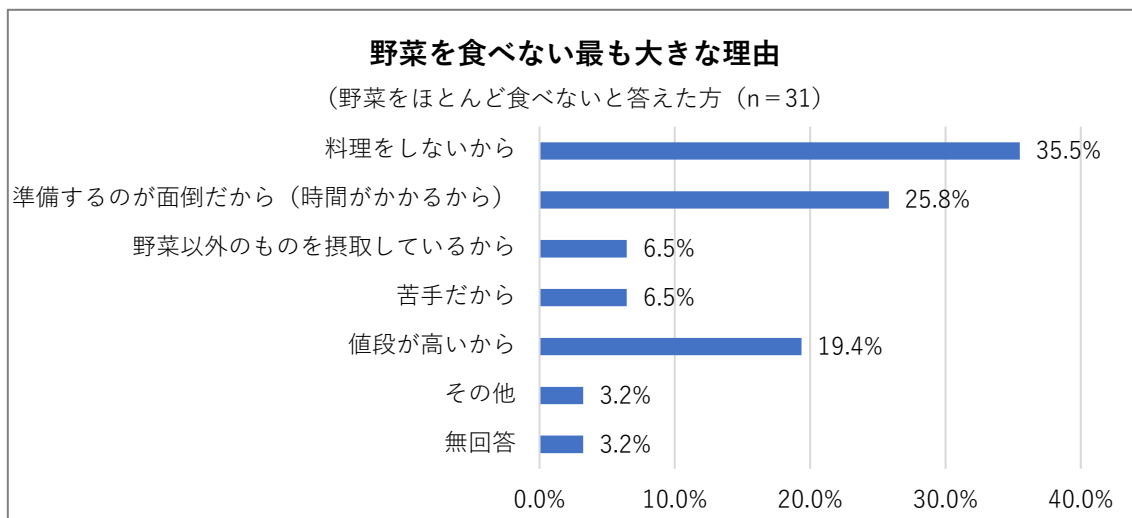
◇取組について

- 市報や SNS などでは食育やメタボリックシンドロームに関する啓発活動を行いました。
- 特定健診受診者には、対象者の健康状態に応じメタボリックシンドローム改善のための保健指導を行いました。
- 妊娠届時や、乳幼児期における各種母子保健事業で栄養・食生活指導を行いました。
- 高齢者の通いの場などでは栄養面でのフレイル予防に関する健康教育を行いました。

◇目標達成の状況

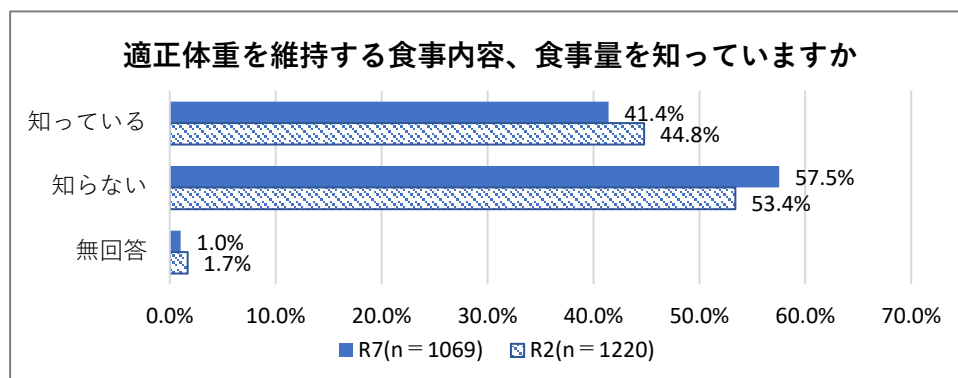
- 「外食や食品を購入する時に栄養成分表示を参考にしている人の割合」に変化は見られませんでした。それ以外の項目については悪化傾向にあります。
- 「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている人の割合」や「野菜を多く摂ることを心掛けている人の割合」の項目において、目標値を大きく下回っています。

○アンケートによると、野菜を食べない最も大きな理由として料理をしないから（35.5%）、準備するのが面倒だから（25.8%）が多く見受けられました。



○「20回以上噛む人の割合」(11.4%)は変化がみられません。

○アンケートによると、「自分の適性体重」を知らない人が一定数(23.9%)いることに加え、「適性体重を維持する食事内容、食事量を知らない人が半数以上(57.5%)います。



◇課題と今後の方針

- こどもの朝食欠食者の割合が増加していることや食事の組み合わせ、野菜の摂取に関してなど生活リズムの乱れや、栄養バランスの偏りは、生活習慣病のリスクの高まりにつながります。
- 食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、健全な食生活を実践するために、引き続き生涯にわたって食を通した健康づくりを推進する必要があります。
- 若い世代の食への関心を高め、バランスのとれた食生活の実践に向けたはたらきかけが重要となります。

○高齢者においては口腔機能の獲得、維持、向上のため、食べ方に着目した食育の推進が必要となります。

基本目標 2 食育の輪を広める～連携～

- (1) 社会全体で食育を推進する体制の整備
- (2) 新しい生活様式に対応した食育の推進

指標	策定時実績値	最終実績値	評価		目標値
	令和2年度	令和7年度	改善率	評語	令和12年度
■基本目標 2 食育の輪を広げる ～連携～					
1 食育という言葉を知っている人の割合	91.0%	94.2%	80.0%	A	95%
2 食育に関心を持っている人の割合	61.0%	58.5%	-27.8%	D	70%
3 「さがん食育の日（毎月1日）」を知っている人の割合	12.9%	18.0%	71.8%	B	20%
4 食生活改善推進員（ヘルスメイト）の数	688人	570人	-236.0%	D	738人

◇取組について

- 1 1月の食育推進強化月間に、市報等で食に関する広報を行い、学校では給食時間や給食だよりを通して食育の普及啓発を行いました。
- 食生活改善推進員（ヘルスメイト）による、食と健康に関する講話と調理実習を組み合わせた食の健康教室伝達会を行い、食育の推進を図りました。
- 食育を推進する食生活改善推進員（ヘルスメイト）の養成講座についてはSNSから申込ができるよう、募集方法の工夫を行いました。
- コロナ禍においては、3密の回避など、新しい生活様式に対応した食育の普及啓発を行いました。

◇目標達成の状況

- 食育という言葉を知っている人の割合は目標値には届かないものの、改善しています。
- 食育に関心を持っている人の割合は悪化しています。
- 「さがん食育の日（毎月1日）」を知っている人の割合は改善傾向にあります。
- 食生活改善推進員（ヘルスメイト）の数は悪化しています。

◇課題と今後の方針

- 食育という言葉は定着しつつありますが、関心の高まりにつなげていないため、新たな情報発信ツール等の活用を図りつつ、内容や方法を検討する必要があります。
- 食生活改善推進員（ヘルスメイト）など食育を推進するリーダーの養成について、カリキュラムの変更などを行い、学びやすい環境を整備し会員増加につなげる必要があります。

基本目標 3 持続可能な食環境の整備～環境～

- (1) 食への感謝と理解を深める
- (2) 環境に配慮した食生活の実践

指標	策定時実績値	最終実績値	評価		目標値
	令和2年度	令和7年度	改善率	評価	令和12年度
■基本目標3 持続可能な食環境の整備 ～環境～					
1 「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%	45.1%	18.1%	B	65%
2 お箸を正しく持てる人の割合	85.0%	86.8%	36.0%	B	90%
3 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%	55.1%	-2.5%	C	80%

◇取組について

- 小学校においては、給食でスプーンとフォーク、ナイフの使い方を学ぶ学習を通して、食事マナーの普及啓発を行いました。
- 全国学校給食週間を通して、生産者や調理員への感謝の心を育む取組を行いました。
- 給食の残食の現状を知ることで、「もったいない」という意識を持ってもらう取組を行いました。
- 3010 運動*₁、SAGA タベスケ*₂の取り組みを通して、食品ロス削減の普及啓発を行いました。

*1：宴会時の開始後 30 分と終了前 10 分を離席せず食事することで、事業系ごみ発生要因の一つである飲食店や宴会場での食べ残しを減らす運動

*2：食品ロス削減を目的としたマッチングサービス

佐賀市内の食料品店等が消費期限の近い食品をウェブサイトに出品し、消費者が予約・購入できる

◇目標達成の状況

- 「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は改善傾向にあります。
- お箸を正しく持てる人の割合は改善傾向にあります。
- 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は変化していません。

◇課題と今後の方針

- 全体的に目標達成については改善傾向にありますが、望ましい食習慣を定着させるよう学校、家庭や地域等と連携した取組みの推進が必要です。
- 引き続き、食品ロス削減の重要性についての理解と関心を持つような普及啓発を行っていく必要があります。

基本目標 4 豊かな佐賀の食を味わう～地産地消～

- (1) 生産と消費をつなぐ
- (2) 佐賀の特産物を知る
- (3) 佐賀の農水産物をおいしく食べる

指標		策定時実績値	最終実績値	評価		目標値	
		令和２年度	令和７年度	改善率	評語	令和12年度	
■基本目標４　豊かな佐賀の食を味わう　～地産地消～							
1	佐賀市産の食材を意識して購入している人の割合	49.2%	45.7%	-32.4%	D	60%	
2	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%	76.1%	62.1%	B	80%	
3	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%	11.9%	258.3%	A	10%
4	ふるさと献立（郷土料理など）の年実施回数	小学校	217回	277回	545.5%	A	228回
5	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	100.0%	A	7回

◇取組について

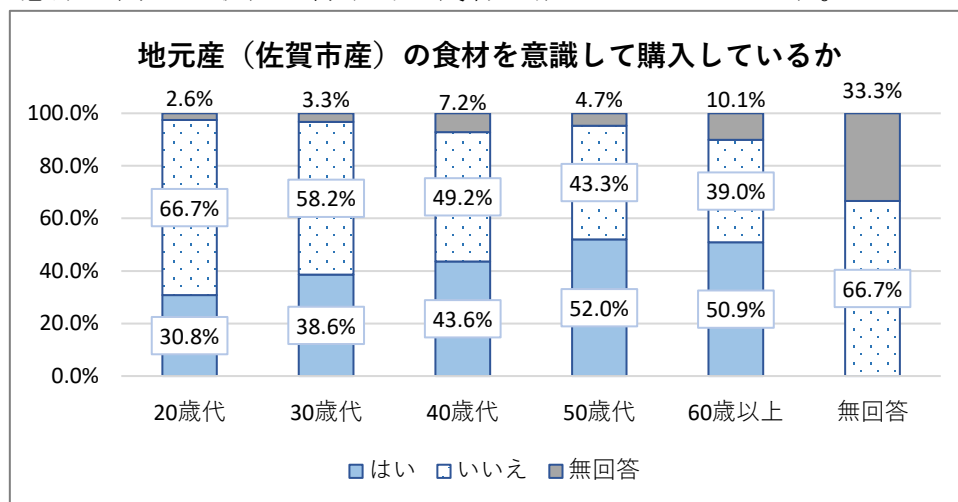
- SNS 等を活用した佐賀市産農産物の魅力や地産地消に関する情報発信を行い、イベントを通して、農産物や生産者の魅力を知る機会を提供し、地産地消を推進しました。
- 農産物産地見学会を開催し、学校等における佐賀市産農産物の利用拡大を図りました。
- 農村漁村交流支援事業を通して、消費者が農業に触れる機会を創出し、農業への理解促進を図りました。
- 市内幼稚園、保育園(所)、中学校に初摘み佐賀海苔を配布し、地域食材の普及を行いました。
- 学校でのふるさと献立（郷土料理など）を通して、郷土料理や地元食材への取り組みを行いました。

◇目標達成の状況

- 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は改善傾向にあります。
- 佐賀市産の食材を意識して購入している人の割合は悪化しています。
- 佐賀市立小学校における佐賀市産を学校給食で使用した割合（金額ベース）や、ふるさと献立（郷土料理など）を取り入れる回数、栄養教諭による地場産物の紹介を行う回数は改善しています。

◇課題と今後の方針

- 佐賀市産の食材を意識して購入している人の割合は悪化しており、年代別では若年層ほど低い傾向がみられることから、若い世代からの地産地消への意識を高める取組が将来的な食育の推進につながります。



- 教育現場においては学校給食等を通して、佐賀市産の食材の使用など特産物を知り、おいしく食べる地産地消の取り組みが推進されているため、今後も継続した取組が必要です。
- 地産地消啓発イベントや農村漁村交流支援事業など、農漁業の生産現場の実態などに対する理解を深め、地域の食文化を継承していく取組が必要です。

基本目標 5 食文化を継承し生きる力を養う～体験～

- (1) 佐賀の食文化を伝える
- (2) 生きていく力を養う

指標		策定時実績値	最終実績値	評価		目標値
		令和2年度	令和7年度	改善率	評語	令和12年度
■基本目標 5 食文化を継承し生きる力を養う ～体験～						
1	和食を心掛けている人の割合	70.8%	72.4%	8.3%	C	90%
2	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%	46.8%	-18.9%	D	60%
3	自ら料理に取り組んでいる人の割合	52.4%	53.6%	15.8%	B	60%

◇取組について

- 給食にふるさと献立（郷土料理など）を取り入れ、食文化を伝える取組を行いました。
- 学校での料理教室やふるさと学級、公民館での取組を通して、伝統食（芋茶粥、えつ料理）やお茶などの食文化の継承を図りました。
- 米づくり体験等を通して、農業への理解や農業者との交流を深める機会を提供しました。

◇目標達成の状況

- 和食を心掛けている人の割合は変化がありません
- 農漁業などの体験学習に参加したことがある人の割合は悪化傾向にあります。
- 自ら料理に取り組んでいる人の割合は改善傾向にあります。

◇課題と今後の方針

- 和食を心掛ける人や、自ら料理に取り組む人の割合は増加傾向にあります。が、農漁業などの体験学習に参加することで、より食の背景への関心が高まることにつながります。
- 単身又は夫婦のみの世帯が増加していくことにより、家族内での伝統的な食文化の継承が難しくなっていくため、地域や教育現場に加え、デジタル技術を活用した食育体験を通じて食卓と生産現場の距離を縮めるような取組が必要です。

