

第2次清水町食育推進計画
(清水町地産地消計画)
(案)

～食で育む豊かな心と元気なからだ～

令和3年 月

清 水 町

目 次

- 第1章 計画の基本的な考え方
 - 1 計画策定の趣旨・目的
 - 2 清水町の概要
 - 3 計画の位置付けと計画期間
 - 4 前期間の目標達成状況

- 第2章 清水町の「食」の現状と課題
 - 1 「食」の現状
 - 2 「食」の課題

- 第3章 食育の推進方針
 - 1 食育に関する基本目標
 - (1) 食育の目標
 - (2) 目標実現のための基本方針
 - 2 計画の推進体制
 - (1) 家庭
 - (2) 清水町
 - (3) 学校・幼保・PTA
 - (4) 地域ボランティア
 - (5) 生産者・農業団体
 - 3 食育を推進するための取組
 - (1) ライフステージに応じた食育
 - (2) 生活シーンに応じた食育

第1章 計画の基本的な考え方

1 計画策定の趣旨・目的

国が平成17年に制定した「食育基本法」では、食育とは、生きる上での基本であり、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置づけるとともに、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を育てることとされています。

また、北海道では、平成31年度から「第4次北海道食育推進計画」を作成し、引き続き道内の食育を総合的に推進しております。

これまで私たちは、家庭や学校、地域などで「食」に対するあり方というものを自然と身に付けてきましたが、社会経済情勢の変化や核家族化、ライフスタイルの多様化により食をめぐる環境が大きく変動し、食を大切にする心の欠如、栄養バランスの偏った食事や不規則な食事の増加、肥満や生活習慣病の増加、過度の瘦身志向、食の安全性の問題、食の海外への依存、伝統ある食文化の喪失などの問題を引き起こしています。

本町においても、全国的に食品偽装表示の問題など食に対する信頼を揺るがす出来事が多く発生していたことから、減農薬や化学肥料などさまざまな安心・安全な農畜産物生産への取組みが行われてきたほか、地場産品の信仰を図るため地産地消の促進するため平成27年3月に「清水町食育推進計画」を策定し実践してきました

また、国内、道内において様々な食育活動が広がりを見せる一方で、野菜や果物の摂取量が少ない「道民」の食生活、高齢化の進展に伴う高齢者層への食育の重要性の増大、地域の食育の担い手の減少、環境に配慮した食品ロス削減への社会的関心の高まりなど様々な課題が引き続き存在することから、食育の取組みを継続して実践していくことが必要です

このため、これら課題や食育をめぐる情勢の変化を踏まえ、食育の意義、大切さを改めて考え、引き続き食育を総合的・計画的に推進するため、「第6期清水町総合計画」との整合性を図りながら、新たに「第2次清水町食育推進計画」（清水町地産地消促進計画）を策定します。

2 清水町の概要

本町は、北海道の東部十勝管内の西北部に位置し、面積は402.18k㎡を有し、東は鹿追町、西は日高山脈をへだてて日高町、南は芽室町、北は新得町に隣接し、西十勝の中心の町となっている。

地形は、南北に走る日高山脈から東西に緩い傾斜をなし、大雪山系を源とする十勝川が中央部を流れ、これに注ぎ込む佐幌川、芽室川などの河川により三つの段丘地から構成され、中央及び南北は平坦地で、東西に丘陵が起伏して広大な十勝平野につながっている。

地質は、山岳地帯は花崗岩、花崗門緑岩、石英門緑岩、斑れい岩をなし、山麓地帯は第4世紀洪積世新期段丘推物層に属し、河川沿いは沖積層をなしている。土質は、十勝岳系及び樽前山系の火山灰層が堆積し、やや保水性を有する火山灰土で沖積地帯は沖積土壌に火山灰土が被覆し肥沃な土壌が分布し農耕に適している。

気候は、おおまかな区分としては太平洋岸型気候に属し、平均気温は7～8℃で、夏は30℃を越えることもあり高温、冬は-20℃を越えることもあり低温乾燥で、寒暖の差が大きく四季がはっきりしている。また、春先の5月上旬頃には一時的に強風があり、農作物に被害を与えることがある。降水量は年間1,000mm程度であり、融雪期は4月中旬であるが、降雪量が少ないため土壌凍結が30～50cmに達し、春耕を遅らせることがある。

酪農と畑作が混同する農業形態が主だが、近年は酪農専業、畑作専業の形態が増加しつつある。また、本町は1898年（明治31年）に畜牛が導入されてから、100年を超える歴史を持つ「酪農の郷」でもあり、特に、1935年（昭和10年）頃から導入された乳牛は、1970年（昭和45年）には1万頭を超え、現在では約3万頭が飼育されており、生乳生産量は、近年14万トンを超えており北海道でも有数の酪農地帯となっている。さらに、世界的な記録を持つ名牛、全国的に輝かしい記録を残している乳牛が多く生産され、名実ともに酪農の町となっている。

また、肉牛約3万頭、鶏は約40万羽、豚は約7千頭が飼育され、畜産についても盛んな町である。畑作については約13,000haの耕作地に、小麦、てん菜、馬鈴薯、豆類などの作物を中心にアスパラ、ブロッコリー、にんにく等の新鮮な野菜が作付けされている。

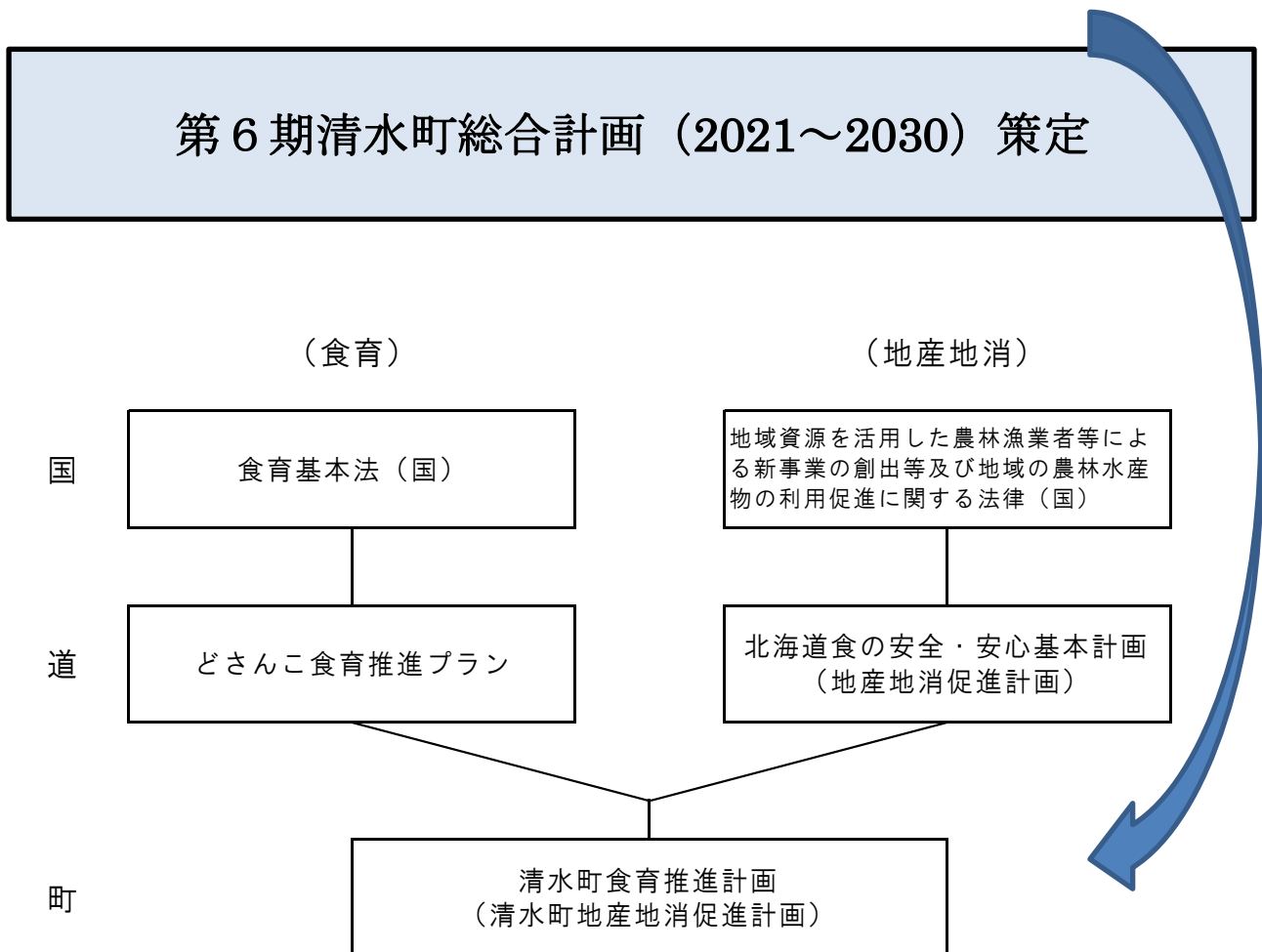


3 計画の位置付けと計画期間

この計画は、本町のまちづくりの基本である「第6期清水町総合計画」を基に、「食育基本法」第18条第1項に基づく「市町村推進計画」並びに「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」第41条に基づく「促進計画」と位置付けるとともに、食育及び地産地消を具体的に推進するための総合的な指針とします。

なお、この計画の計画期間は、令和3年度から令和7年度までの5年間とします。

【食育イメージ図】



4 前計画の目標達成状況

(1) 朝食を毎日食べている小・中学生の割合

	小6	中3
平成26年	81.0%	91.1%
平成31年（目標）	すべての児童・生徒が食べていることを目指す	
令和元年	98.7%	95.8%

※H26全国学力・学習状況調査（清水町教育委員会）

(2) 男女別BMI25以上(肥満)の割合

	男性	女性
平成25年	28.6%	20.3%
平成31年（目標）	男性・女性とも現状以下を目指す	
令和元年	24.3%	25.4%

※H25 国民健康・栄養調査（清水町）

R元 国保データベースシステム（清水町）

(3) 男性食塩摂取量平均値（g/日）

平成25年	11.3
平成31年（目標）	9.0以下（厚労省「日本人の食事摂取基準」（2010））
令和元年	11.2

※H25 国民健康・栄養調査（清水町）

R元 国民健康・栄養調査（北海道）

(4) 女性食塩摂取量平均値（g/日）

平成25年	9.4
平成31年（目標）	7.5以下（厚労省「日本人の食事摂取基準」（2010））
令和元年	9.4

※H25 国民健康・栄養調査（清水町）

R元 国民健康・栄養調査（北海道）

(5) 学校給食における地場産物(道内産)の活用状況

平成25年	82.1%
平成31年(目標)	83.0%
令和元年	53.0%

※学校給食における地場産物(道内産)の使用状況調査(購入額における割合)
(清水町教育委員会)

(6) 食育ファーム・ふれあいファームの登録件数

	食育ファーム	ふれあいファーム
平成26年	0件	6件
平成31年(目標)	食を学ぶ機会を提供できる農場の設置を目指す	10件
令和元年	0件	5件

(7) 前計画の取り組み結果

朝食を毎日食べている小・中学生の割合は関係者の努力の結果、高い数値を示している。特に小6においては81.0%→98.7%と17.7ポイント改善した。男女別BMI 25以上の項目はH25国民健康・栄養調査の該当町村だったため、データはあるが令和元年度については非該当だったためデータがない。全町民対象ではないが同種の調査として国保データベースシステム上の調査では、H28男性35.6%、女性37.7からR元男性24.3%、女性25.4%と大きく向上しており、健康指導が成果に繋がった。

男性及び女性の塩分摂取平均値のR元年の本町データは無いが、北海道のデータと比較するとほぼ横ばいという結果となった。学校給食における地場産物の活用は数値を大きく落としたが、購入金額割合でのことで、使用量の割合では約80%を占めており、より町内産の比重を高めている。今後も地元の特産を活かした学校給食を推進することが望ましい。

食育ファーム・ふれあいファームの登録件数は、農業者が施設等の改修が不可欠で増えていない。食育や農業体験活動に取り組む農業者の意識に温度差もありますが、必要に応じて協力、連携、支援の検討が必要である。

第2章 清水町の「食」の現状と課題

1 「食」の現状

(1) 食をめぐる社会情勢の変化

本町においても高齢化が早いペースで進むとともに、核家族化の進行や単独世帯の増加といった動きが見られています。

(2) 食生活の変化と健康への影響

近年の食生活は、脂質の過剰摂取や野菜の摂取不足、朝食の欠食に代表されるような栄養の偏りや食習慣の乱れがみられ、これらに起因して、肥満や生活習慣病の増加などが問題となってきています。この傾向は、清水町においてもみられており、適切な対応が必要とされています。

(3) 家庭における食事の重要性

先にも述べた食の外部化と共働きの増加に伴い、家庭で調理することが少なくなり外食や出来合いの料理で済ます家庭が多くなっています。

家庭で調理することは、直接食材と触れ合う機会を持つだけでなく、マナーをはじめとする食に関する様々な体験をすることで、「食」について興味・関心を持ち、健全な食生活を送ることにもつながります。

また、出来上がった味に頼らない食材本来の味が分かるといった味覚を形成することも家庭における一つの役割だと思われれます。

2 「食」の課題

食生活の多様化や簡便化が進む中で、これまで先人から受け継がれてきた伝統的な食文化が失われることが懸念されており、こうした食文化を伝承し、さらに発展させていくことが必要となっています。

また、世界的な食料需給のひっ迫、食料不足が問題となる中で、食べ残し、いわゆる「食品ロス」などに伴う大量な食品の廃棄が行われており、これらの削減による環境負荷の低減などが求められています。

(1) 食文化

核家族化の進行や単独世帯の増加に伴うライフスタイルの変化により、米を主食とした日本型食生活の減少や、古くから伝わる保存食や郷土料理（郷土の素材を生かした昔から親しまれてきた料理）といった地域の特色ある料理が食卓に並ぶことが少なくなり伝統ある食文化が失われつつあります。

この食文化を次世代に継承するためにも、魚、野菜など栄養バランスの取れた日本型食生活を改めて見直すほか、郷土料理や伝統食などの食文化に接する機会を多く持つことが必要です。

(2) 食品ロス

全国の外食産業、特に結婚披露宴、宴会、宿泊施設における食品ロスの割合は非常に高いものとなっており、日本は食料自給率も低く世界最大の食料輸入国であるにもかかわらず大量の食品を無駄にしている状況にあります。

日本人が古くから持っていた「もったいない」というモノを大切にする精神が薄れがちであり、資源の浪費、環境への負荷の増大などに対する適切な対応が必要となっています。

(3) 食育・地産地消に対する理解と取組

本町においては、関係する機関・団体などがすでに食育や地産地消の推進に取り組んでおり、周知度・関心度は高まりつつあると考えられますが、それぞれが連携した活動をすることによりこれまで以上の推進が図られると考えます。

さらに、食料自給率の向上や食の安全・安心の確保などが大きな課題となる中、引続き、食の大切さを周知し、取組の実践を図っていく必要があります。

第3章 食育の推進方針

1 食育に関する基本目標

食育をめぐる現状と課題などを踏まえ、本町では食育の推進を効果的に図るため、次の基本目標に基づき、食育を推進します

(1) 食育の目標

『食で育む豊かな心と元気なからだ』

町民一人ひとりが食のあり方を考えるとともに、食を通じてマナーや味覚の形成、食に対する理解や感謝の心を培い、ひいては生涯にわたり健康で豊かな生活をおくることを目指します。

(2) 目標実現のための基本方針

本町の食育をめぐる現状と課題などを踏まえ、食育の目標を達成するために、3つの基本方針と食育で学び行動する12本の柱を立て、取り組みを進めます。

基本方針	食育で学び行動する12の柱
《健康な食生活を実現する食育の推進》 生涯にわたって健やかで元気な生活を送ることはすべての町民の願いです。乳・幼児期から高齢期まで生涯を通じて健康な食生活を実現できるように食育を推進します。	①食べものと心や体の関係を知る
	②体によい食事のとり方を知る
	③日本型食生活のよさを知る
	④食の情報を正しく理解する知識を身につける
《食を知り心豊かな食生活を実現する食育の推進》 生涯にわたっておいしさや楽しさなど食生活を通じて精神的に満たされ、心豊かな食生活を実現できるように食育を推進します。	⑤食べものの大切さを知り、自然の恵みに感謝する
	⑥食べものの作られる過程などを理解する
	⑦基本的な調理技術を身につける
	⑧味覚を育てる
	⑨食を楽しむ
	⑩食を通じて環境について考える
《清水町らしい食生活を実現する食育の推進》 基幹産業である農業を中心とした食に関連する産業の役割や現状について理解を深めるとともに、地産地消の大切さを知り、清水町らしい食生活を実現できるように食育を推進します。	⑪地域の農林水産業や食品産業を知る
	⑫地産地消の大切さを知る

2 計画の推進体制

食育は、その関係する分野が保健、医療、産業振興、教育など多岐にわたることから、食育を効果的に推進していくために、食生活の基本となる家庭における食育の取組はもとより、学校や地域、ボランティア団体、食材を提供する生産者など食関連産業、消費者団体など様々な主体が、それぞれの役割に応じて活動するとともに、こうした主体が情報を共有し、相互に連携・補完しながら、計画の推進に努めるものとします。

(1) 家庭

食生活の基本となる家庭での食育が重要であるとの認識を持ち、子どもの食への関心を高めるとともに、栄養バランスのとれた規則正しい食生活の実践に努めます。

学校や保育所等、地域が行う食に関する勉強会や体験的な活動に「旬」の食品の選び方、調理方法を学び、子どもに伝えるよう努めます。

(2) 清水町

食育を推進するための基盤（組織、計画等）づくりに努めるとともに、地域の関係者と連携し、協働し、地域の特性や伝統を生かした取組の実施に努めます。

地域における食育の組織活動を推進するため、栄養士等の養成・育成を行うとともに、食育に取り組む地域への支援に努めます。

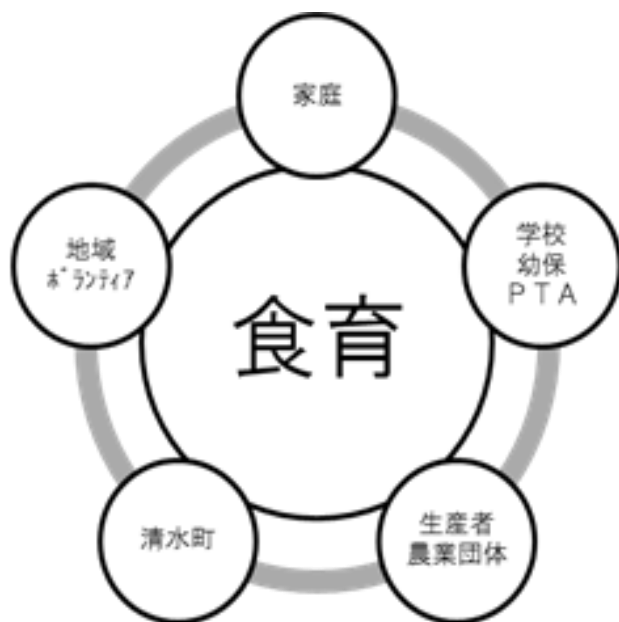
(3) 学校・幼保・PTA

小中学校等では給食の時間を中心とした特別活動、体育科、家庭科及び総合的な学習の時間等の指導を相互に関連付け、学校教育活動全般を通じて食育を組織的・計画的に推進します。

幼稚園や保育所、こども園では子どもたちが食べる喜びや楽しさ、食べ物への興味や関心を通じて、食の大切さに気付き、進んで食べようとする気持ちが育つよう、食育を推進します。

地域の自然や文化、産業等に理解を深め、食への感謝の念を育むとともに、地産地消の推進を図るため、学校給食における地場産物の活用を促進します。

(4) 地域ボランティア



食品表示の正しい理解や安全な食品の選び方、調理方法や食文化の継承などについて、地域での指導や相談に努めます。

食育講座や料理教室などの開催を通じて食育の普及啓発に努めます。

(5) 生産者・農業団体

都市部の高校生の農家民泊を受け入れ、農業体験活動で生産者との交流を通して農業を理解し応援する心を育むとともに、本町を認識してもらうことを目的に実施します。

安心、安全な地元農畜産物を理解してもらうため、生産者との触れ合いや農業が体験できる地産地消バスツアーなどを実施します。

3 食育を推進するための取組

(1) ライフステージに応じた食育

食育は、子どもから高齢者まであらゆる世代が生涯を通じて取り組むべきものです。食に関する環境や課題は世代毎に異なるため、ライフステージに応じた食育を推進する必要があります。主な食育の内容を別表1に示します。

(ア) 乳・幼児期

家族や友達と一緒に食事をし、食事のお手伝いをするなど様々な経験を通じて、食べることの楽しさや大切さを知り、食への興味や関心を持たせることが必要です。

(イ) 学校教育期

この時期の食習慣は大人になってからの食生活に影響を与えることから、学校と家庭が連携、協働し、学校給食などを通じて、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたって健全な食生活を実践していく能力を育むことが必要です。

(ウ) 青年期

進学や就職など生活環境の変化が食生活に大きな影響を与える時期であり、周囲との関わりや体験などを通じて、食に関する理解や関心を深め、自ら食生活の改善に取り組んでいくことが必要です。

(エ) 壮年期

心身ともに充実する時期であり、食に関する幅広い知識や経験を身に付け、食を楽しみながら、健全な食生活を実践することが必要です。

(オ) 中高年期

健康に対する関心が高まる時期であり、これまでに得た食に関する様々な知識や経験を活かし、食を楽しみながら、生活習慣病などを予防し、体調にあった食生活を実践することが必要です。

(カ) 高齢期

高齢期のやせや低栄養は要介護や死亡のリスクにつながることから、加齢に伴う身体機能の変化を理解し、体調に配慮しつつ、適切に栄養を取り、適正体重を維持する食生活を実践することが必要です。

(2) 生活シーンに応じた食育

食育は、栄養や健康に関すること、食べものが生産される過程や農林水産業をはじめとする食関連産業に関すること、食事のマナーや食文化に関すること、さらには、学校教育との関わりなど、対象とする範囲が極めて広いものとなっています。

このため、地域の関係者がネットワークを形成し、それぞれがお互いに連携・補完しながら、家庭、学校、地域の3つの生活シーンごとに取組を進めることが必要であり、主な食育の内容を別表2に示します。

別表1) ライフステージごとの食育のポイント

ライフステージ		乳・幼児期	学校教育期
ライフステージの特徴		食の基礎を作る時期	体験などを通じて食生活の大切さを学ぶ時期
方針1 健康な食生活を実現する食育の推進	①食べものとの心や体の関係を知る	早寝早起きに心がけ、十分に遊び、お腹がすく生活リズムを整え、毎日3食好き嫌いなく食べる	食べものの働きや適量を知る バランスのよい食事が健康のために必要なことを理解する
	②体によい食事のとり方を知る	朝食をしっかり食べる よくかんで食べる	食品の組合せなど栄養バランスの知識を身につける
	③日本型食生活のよさを知る	箸の望ましい持ち方や使い方を練習する 後片付けができるようにする	食器の並べ方など食事のマナーを学ぶ。米を中心としたバランスの取れた日本型食生活に親しむ
	④食の情報を正しく理解する知識を身につける	様々な経験を通して、食べることへの興味や関心をもつ	食品の産地、栄養、添加物などの表示を知る
方針2 食を知り心豊かな食生活を実現する食育の推進	⑤食べものの大切さを知り、自然の恵みに感謝する	いただきます、ごちそうさまのあいさつを身につける	農林漁業体験などにより食べものと自然を大切にすることを育てる
	⑥食べものの作られる過程などを理解する	五感を使って自然や生き物、収穫体験を通して食べものに触れる	体験を通して地域の産業や食料の自給率などを学ぶ
	⑦基本的な調理技術を身につける	食事のお手伝いをする	食事の手伝いや調理実習などを通して、基本的な調理技術を身につけ、食に関する幅広い知識と関心を広げる
	⑧味覚を育てる	食べたいものを増やす うす味で素材のうま味を知る	いろいろな食べものを食べて味覚を育てる
	⑨食を楽しむ	食べることの心地よさを味わう 家族と一緒に楽しく食事する	家族や仲間と一緒に食べる楽しさを味わう
	⑩食を通して環境について考える		食べものと環境について知り、残さず食べることをできるようにする クリーン農業などの取組を知る
方針3 清水町らしい食生活を実現する食育の推進	⑪地域の農林水産業や食品産業を知る		総合的な学習の時間などにおける体験活動を通して地域の産業などについての理解を深める
	⑫地産地消の大切さを知る		旬の食材について知り、おいしさを味わう。地産地消の意義について理解する

青年期	壮年期	中高年期	高齢期
家庭を持つ前に、広く情報を取り入れ、自己管理できるようになる時期	子育てをしながら、食を楽しみ、病気を予防する時期	食を楽しみ、健康への関心が高まる時期。また、次世代への伝承活動を行う時期	食事を楽しみながら、次世代への伝承活動を行う時期
肥満や痩身と食事の関連、生活習慣と生活習慣病の関連についての知識と関心を持ち、食事の自己管理ができるようにする	肥満や痩身と食事の関連、生活習慣と生活習慣病の関連についての知識と関心を持ち、食事の自己管理ができるようにする	生活習慣病などを予防し、体調にあった食生活を実践する	加齢に伴う身体機能の変化を理解し、体調にあった食生活を実践する
栄養のバランスや安全な食べもの、食品衛生などについて理解し、実践する	栄養のバランスや安全な食べもの、食品衛生などについて理解し、実践する	栄養のバランスや安全な食べもの、食品衛生などについて理解し、実践する	
郷土料理や米を中心としたバランスの取れた日本型食生活に親しむ	日本型食生活を実践する	日本型食生活を実践する	日本型食生活を実践し、次世代の人々に伝える
食品の産地、栄養、添加物などの表示を理解し、食品の正しい選択ができるようにする	食品の産地、栄養、添加物などの表示を理解し、食品の正しい選択ができるようにする	食品の産地、栄養、添加物などの表示を理解し、食品の正しい選択ができるようにする	
体験を通じて、農林水産業の多面的機能を知る	地域で採れた農産物や山菜、魚介類など自然の恵みを知り、料理などに活用する	地域で採れた農産物や山菜、魚介類など自然の恵みを知り、料理などに活用する	地域で採れた農産物や山菜、魚介類など自然の恵みを知り、料理などに活用し、その方法を伝える
食料の生産・流通から食卓までの過程を理解する	家族などで農林漁業などの体験を行う	家庭菜園に取り組むなど食料の生産・流通から食卓までの過程を理解する	農林水産業に対する理解を深め次世代の人々に伝える
食品の選び方を知り、調理技術を身につけ、自分で食事を作る	食品の選び方を知り、調理技術を身につけ、自分で食事を作る		
体のことを理解し、うす味に心がける	体のことを理解し、うす味に心がける	体のことを理解し、うす味に心がける	体のことを理解し、うす味に心がける
周りの人との関わりを持ちながら楽しく食べる	家族や友人とともに食事を楽しむ	スローフードや郷土料理を楽しむ、次代の人々に伝える	孤食傾向になりやすいので、家族や友人などと一緒に楽しく食事し、郷土料理などを次世代の人々に伝える
食べ残しを減らし、生ゴミの再利用など食と環境について考える。食を通して「もったいない」を知り、環境問題について考える。クリーン農業などの取組を知る	食べ残しを減らし、生ゴミのコンポスト化など再利用を実践する。食を通して「もったいない」を知り、環境問題について考える。クリーン農業などの取組を知る	食べ残しを減らし、生ゴミのコンポスト化など再利用を実践する。食を通して「もったいない」というものを大切にすることを次世代の人々に伝える。クリーン農業などの取組を知る	エコクッキングや「もったいない」というものを大切にすることを次世代の人々に伝える
地元の農場に出かけてみたり、実際に農作業を体験するなどの活動を通じて農林水産業への理解を深め、生産者との信頼関係を築く	家族や仲間と地元の農場に出かけてみたり、実際に農作業を体験するなどの活動を通じて農林水産業への理解を深め、生産者との信頼関係を築く	家族や仲間と地元の農場に出かけてみたり、実際に農作業を体験するなどの活動を通じて農林水産業への理解を深め、生産者との信頼関係を築く	農林水産業に対する理解を深め、生産者との信頼関係の築き方を次世代の人々に伝える
旬の食材について知り、おいしさを味わう。地産地消の実践により生産者との信頼関係を築くことを知る	地産地消の実践により生産者との信頼関係を築く	地産地消の実践により生産者との信頼関係を築く	生産者と消費者の信頼関係を築くために地産地消の大切さを次世代の人々に伝える

(別表2) 生活シーンに応じた食育のポイント

	家庭	学校	地域
方針1 健康な食生活を 実現する食育の 推進	<ul style="list-style-type: none"> ・離乳期からいろいろな食品に親しみながら、食事のリズムや食事を味わって食べるなど望ましい食習慣を身につける ・日常生活の中で、買い物や料理の手伝いなどを通して、食材の選び方など子どもたちに「食」について教える ・中食や加工食品を利用するときは、1品の料理を加えて栄養のバランスを考える ・米を中心としたバランスのとれた日本型食生活に親しみ、その良さを子どもたちに教える 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭等が学校給食を通じて食に関する正しい情報を伝え、望ましい食習慣の形成を図る ・学校だより・学級だより・給食だよりの発行や給食の試食会などを通じて、家庭との連携強化を図る 	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関わる関係機関、関係団体などは、食育講座や研修会などにおいて、食品表示の正しい理解や安全な食品の選び方などについて指導する ・保健医療機関関係者は、検診などにおいて健康に関する正しい情報を伝え、望ましい食生活について指導する ・身近なところで適切な栄養情報が得られるよう、関係機関、関係団体、民間産業等が連携し、「栄養成分表示の店」を増やす等、食の環境整備を推進する ・町民一人ひとりが食に関する正しい知識を持ち、自ら実践することができるよう、食育関係部局等が連携し、正しい栄養バランスに関する知識をわかりやすく普及啓発する
方針2 食を知り心 豊かな食生活 を実現する食育の 推進	<ul style="list-style-type: none"> ・農林水産業の多面的な機能や、食べものと自然を大切にすることを子どもたちに伝える ・食事の手伝いなどを通して基本的な調理方法を身につけるよう子どもたちに教える ・いろいろなものを食べ、甘味、塩味、酸味、苦味、うま味の五つの基本味を子どもたちに教え、味覚を育てる ・家族と一緒に食事をとる楽しさを味わう ・スローフードや郷土料理を楽しむ ・食べ残しを減らし、生ゴミの再生利用などについて実践し、環境問題について考え、「もったいない」の心を子どもたちに教える 	<ul style="list-style-type: none"> ・総合的な学習の時間などにおける農林水産業や食品産業での体験や学校農園などの取組を通じて、食べものと自然を大切にすることを育む ・家庭科において、調理の基礎的・基本的な知識及び技能を指導する ・学校給食を通じて友人と食べる楽しさを指導する ・学校給食を残さず食べようとする態度を培うとともに、環境問題について考え、食べものを大切にし、自然の恵みや生産者等に感謝する心を育む 	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関わる関係機関、関係団体などは、食育講座や研修会などにおいて、調理技術や友人と食べる楽しさなどについて指導する ・ゴミ処理施設などの体験を通じて食べ残しを減らし、生ゴミの再生利用などの必要性、「もったいない」の心を伝える
方針3 清水町らしい 食生活を 実現する食育の 推進	<ul style="list-style-type: none"> ・農業体験や漁業体験などを通じ、農林水産業への理解を深め、生産者との信頼関係を築く ・旬の食材のおいしさなどを子どもたちに教える ・地域で採れる新鮮な食材を食べ、本町の豊かな自然環境について子どもたちに教える 	<ul style="list-style-type: none"> ・体験的な活動などを通じて地域の農林水産業に対する理解を深める ・学校給食に地域で生産された旬の食材を利用することで、食材の旬の味覚などを教える ・本町の豊かな自然環境の下で育まれた地域の食材について子どもたちに教え、清水町の良さを理解させる 	<ul style="list-style-type: none"> ・農林水産業者、食品関連事業者などは、体験の場を積極的に提供し、地域で生産された旬の食材のおいしさ、環境への優しさなどを伝え、農林漁業への理解を深め、消費者との信頼関係を築く ・農林水産業者は様々な体験を通じ、本町の豊かな自然環境について伝える ・食に関わるボランティアなどは、調理体験の場を提供するなど、地域で受け継がれた郷土料理や食文化等を継承する ・地元の食材を手に入れることのできる機会を増やし、安全・安心な食生活の実践を目指す