資料５

平成２８年２月８日時点

「健康長寿のまち・京都食育推進プラン」（案）

平成 28 年　月

京都市
CITY OF KYOTO

目　次

第一章　はじめに

1　策定の背景 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
2　位置付け ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
3　計画期間 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
4　計画の策定 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4

第二章　食を取り巻く状況

1　前プランの主な取組状況 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
2　わたしたちの現状 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
3　食を取り巻く状況と新プランにおける取組の視点・・・・・・・・・・・・・ 18

第三章　健康長寿のまち・京都食育推進プランの計画体系

1　基本理念 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19
2　スローガン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19
3　施策の柱と基本施策・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 20
4　計画体系 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 21
5　数値目標 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 22

第四章　施策の柱ごとの具体的な取組

1　施策の柱1　行動の変容 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
2　施策の柱2　環境の整備 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 42
3　施策の柱3　京の食文化 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 47
4　施策の柱4　安全と安心 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 50

第五章　推進体制と進行管理

1　推進体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 52
2　進行管理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 52
3　プランの普及啓発・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 52
＜参考資料＞
1　健康長寿のまち・京都食育推進プラン　策定経過・・・・・・・・・・・・ 52
2　京都市民健康づくり推進会議食育推進部会構成団体等名簿・・・・・・・・ 53

第一章　はじめに

1　策定の背景

平成１７年７月に食育基本法が施行され，１０年が経過しました。当時，「食」を取り巻く様々な問題は，個人の問題というだけでなく，我が国全体の問題として捉えられ，これらに対する抜本的な対策として，食育を国民運動として強力に推進するため，「食育基本法」が制定されました。

京都市では，食育基本法第１８条に基づく市町村食育推進計画を平成１９年１月に策定し，その後継プランとして平成２３年３月に策定した「新「京（みやこ）・食育推進プラン」」（以下「前プラン」という。）に基づき，今の多様化したライフスタイルや価値観を見つめ直し，食生活の改善に結びつけていく機運を高めるため，様々な取組を推進してきました。

子どもたちをはじめ市民への食育は，豊かな人間性を育み生きる力を身につけていくために欠かせないものであるとの思いを一つに，保育，教育，行政，関係団体等や地域住民が一体となり，市立保育園（所）や児童館等での特色ある食育の取組が広がり，小学校では，日本料理や西洋料理，給食の和食献立等を通じて文化や食への感謝の念を深める取組が進んでいます。

一方，忙しい日常で「早い」，「便利」が優先される傾向が高まる中，消費者ニーズに対応した多様なサービスが充実し，家庭で食事を作ることや家族や友人と食事を食べることに価値を見い出し，楽しむ意識が薄れつつあります。

また，社会の高齢化が進展し，本市の人口に占める高齢者の割合は今後も増加傾向にあるとされ，高齢者に多い疾患や身体機能の低下を予防するための健康づくりを進め，「健康寿命の延伸」を図ることが極めて重要な課題となっています。

このような現状の中，京都市では，市民が生涯にわたりいきいきと健やかな暮らしができる「健康長寿のまち・京都」の実現に向けて，市民ぐるみで健康づくりを推進することとしており，そのために，「食生活」は重要な要素であると捉えて取組を進めています。

また，京都の食文化が世界的に注目を浴びる中，その素晴らしさを市民が再認識し，更なる継承・普及に向けて，効果的な情報発信の強化を図るほか，平成２７年１０月からごみの半減を目指す「しまつのこころ条例」を施行し，食品ロスをはじめ家庭からのごみの減量に取り組むことで，持続可能な都市としての発展を目指すなど，健康・文化・環境など様々な分野において，食に関わる新たな取組を展開しています。

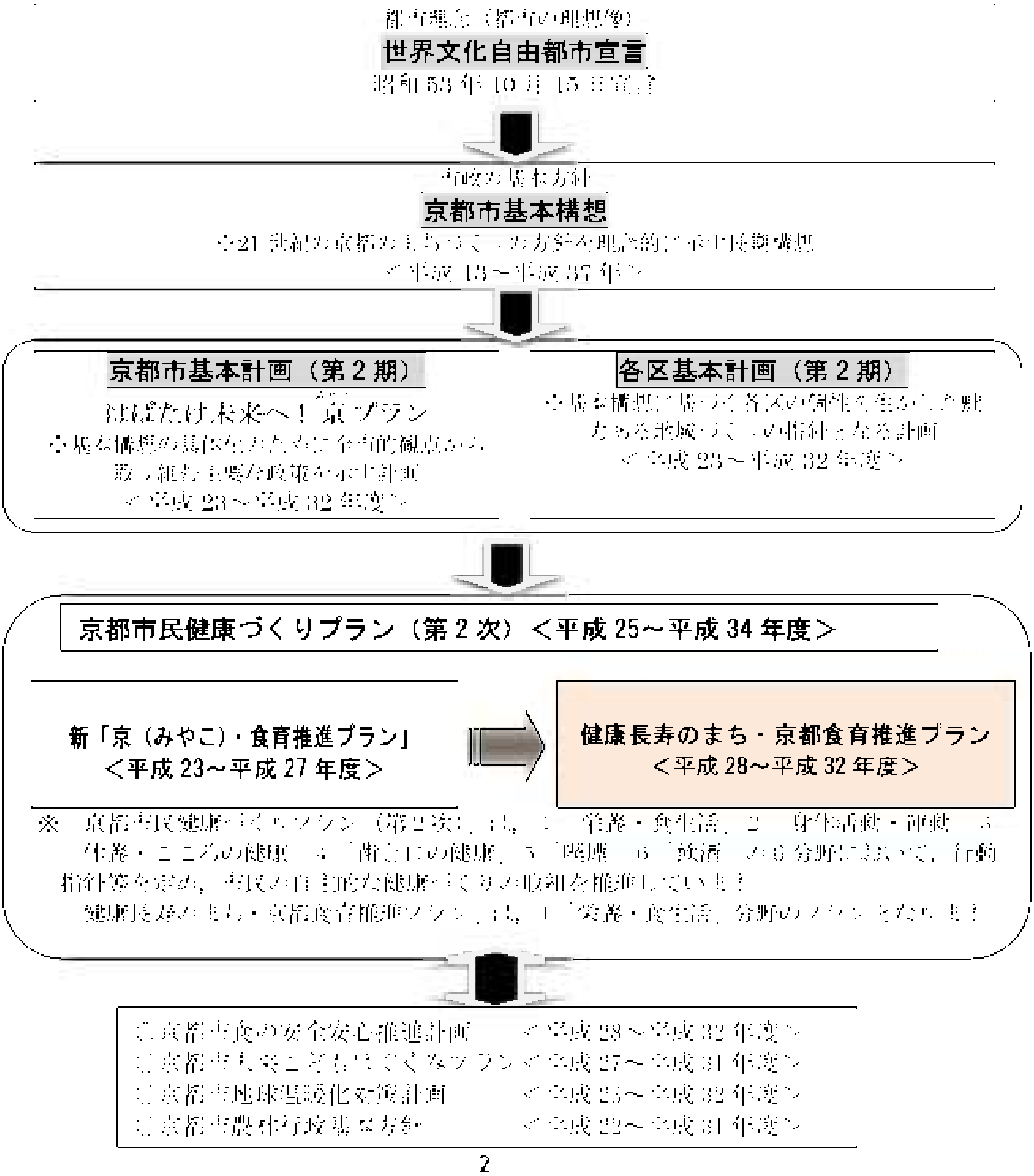
京都市では，市民への意識調査の結果や社会状況の変化等を踏まえ，前プランを見直し，「健康長寿のまち・京都食育推進プラン」を策定し，今後５年間この新プランに基づき，更に食育の総合的・計画的推進に努めていきます。

2　位置付け

「健康長寿のまち・京都食育推進プラン」は，平成２３年３月に策定した前プラン（新「京（みやこ）・食育推進プラン」）の後継プランとして，食育基本法第１８条に規定される市町村食育推進計画に位置付けられるものです。

また，本プランは，前プランと同じく，平成２５年３月に策定した「京都市民健康づくりプラン（第２次）」に掲げる栄養・食生活分野の取組を具体的に推進するプランであり，同プランの全体目標である「京都市民の健康寿命を延伸し，平均寿命に近づける」を目指すものです。

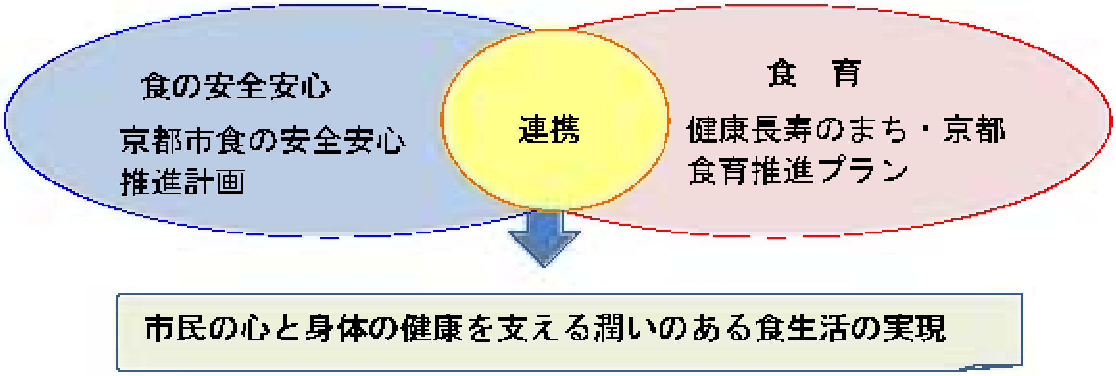
このほか，本プランは，京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例第９条に基づいて策定する「京都市食の安全安心推進計画」をはじめ，「京都市未来こどもはぐくみプラン」，「京都市地球温暖化対策計画」や「京都市農林行政基本方針」など，関連する計画等との整合を図って策定すると共に，今後これらに掲げる施策等との連携を図りつつ，推進していきます。



＜参考：「健康長寿のまち・京都食育推進プラン」と「京都市食の安全安心推進計画」の位置付け＞

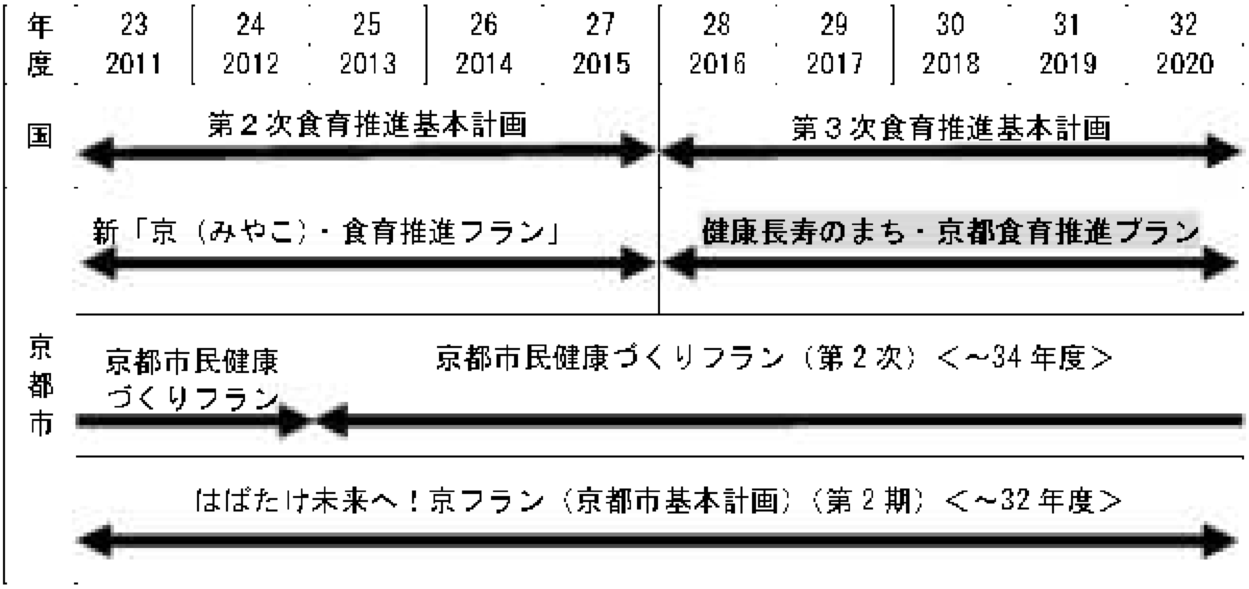
「食」は，日々の生活の基本であり，市民が生涯にわたって健康で豊かな生活を実現していくためには，食品等の安全性を確保したうえで，市民自らが「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し，健全な食生活を実践できることが求められています。

本市では，食育基本法に基づいて策定する「健康長寿のまち・京都食育推進プラン」と，京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例に基づいて策定する「京都市食の安全安心推進計画」とを「食」に関する施策を推進するための両輪として位置づけ，**市民の心と身体の健康を支える潤いのある食生活の実現**に向け，互いに連携及び整合を図りながら，総合的・計画的推進に努めます。



３　計画期間

「健康長寿のまち・京都食育推進プラン」の計画期間は，平成２８年度から平成３２年度までの５年間とします。



４　計画の策定

（１）京都市民健康づくり推進会議食育推進部会の開催

「京都市民健康づくり推進会議食育推進部会」は，京都市と関係機関・団体等が情報交換を行い，密接に連携することにより，一体的に食育を推進することを目的として設置しています。

「健康長寿のまち・京都食育推進プラン」の策定にあたり，同部会を３回開催し，各関係機関・団体から多くの御意見をいただきました。

（２）市民への意識調査の実施

前プランの目標の達成状況や市民の食生活の状況等を把握し，今後の施策展開を検討するための基礎資料とするため，下記のとおり市民を対象に「食育に関する意識調査」を実施しました。

調査結果は，京都市の食育のホームページ「京・食ねっと」で公開しています。

◆　京・食ねっと　　http://kyo-syoku.net

【平成２７年度京都市食育に関する意識調査】

	調査期間	対象（配布数）	有効回収数	有効回収率
15歳以上の市民	5月20日から6月8日	5,000通	2,610通	52.2%
市立小学校５年生	6月	1,239通	1,221通	98.5%
市立中学校２年生	6月	956通	915通	95.7%
3歳児	6月	899通	728通	81.0%

※3歳児については，保健センター・支所の3歳3か月児健康診査を受診された保護者を対象としました。

（３）市民意見募集（パブリックコメント）の実施

ア　募集期間　　平成27年12月10日(木)から平成28年1月15日（金）まで

イ　市民意見数　３７３件（提出者２９４人）

意見内訳

分類	件数
1計画全般に関すること	２３件
2数値目標に関すること	５件
3普及啓発に関すること	４３件
4具体的な事業に関すること	３００件
5その他	２件

御意見につきましては，京都市民健康づくり推進会議食育推進部会で報告するとともに，「健康長寿のまち・京都食育推進プラン」を策定するうえで，参考とさせていただきました。

第二章　食を取り巻く状況

1　前プランの主な取組状況

前プランは，基本理念を「食から見直そう，私たちのライフスタイル」として「行動変容」に主眼を置き，市民一人ひとりが，「食」を通じて今の多様化したライフスタイルや価値観を見つめ直し，食生活の改善に結び付けていけるように，関係機関・団体等の皆様と密接に連携し，食育の推進に努めてきました。

＜前プラン　新「京(みやこ)・食育推進プラン」の概要＞

【計画期間】　平成２３年度～平成２７年度（５年間）

【基本理念】　食から見直そう，私たちのライフスタイル

【目指す姿】
少しでも出来るところから五つの京（きょう）食
1　みんな毎日しっかり「朝食」　　～朝の今日（きょう）食～
2　みんなで食べて「楽しい食卓」　　～京の共（きょう）食～
3　みんなそれぞれ「バランスの良い食事と適度な運動」　　～京の協（きょう）食～
4　みんな知ってる·食べてる「旬の野菜，京の食材・おばんざい」　　～京の郷（きょう）食～
5　みんなで培う·育む「地域の食育」　　～京の響（きょう）食～

【重点課題】
1　食育の普及促進
2　家庭・地域での多世代にわたる食育の推進
3　保育所（園）・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進
4　環境と伝統を意識した食育の推進
5　食品の安全安心の確保

○前プランの数値目標の達成状況

京都市の「平成22年度食育に関するアンケート調査」等の結果を踏まえ，1世帯構成の推移，2食とコミュニケーション，3食と生活リズム，4食に関する意識と行動，5環境や伝統に関する意識という五つのカテゴリーごとに京都市の食を取り巻く課題を抽出し，京都市民の「目指す姿」を５つ掲げ，数値目標を設定しました。その達成度について，次のとおり評価しました。

評価区分

A	目標に達したもの
B	目標に達していないが目標に近づいたもの
C	目標から遠ざかったもの
D	評価が困難なもの

＜出典＞ 数値目標[illegible]～8，9～9
出発値 ：平成22年度京都市食育に関するアンケート調査
現状値 ：平成27年度京都市食育に関する意識調査
数値目標7 京都市[illegible]調べ
数値目標8 京都府[illegible]
数値目標9 京都市教育委員会事務局[illegible]

みんな毎日しっかり「朝食」 ～朝の今日（きょう）食～

肥満・生活習慣病予防には，３食を規則的に摂ることが大切ですが，とりわけ朝食は，一日の始めに，脳へのエネルギーを補給し，脳や体の働きを活性化させるために重要です。

前プランでは，乳幼児健康診査や食育イベント等を通して子どもとその保護者や大学生等の若い世代を重点的に，朝食を摂る習慣をつけていただけるよう，啓発を行いました。

また，夜型生活を見直し，環境にも健康にも良い朝型生活への転換を推奨する「京朝スタイル」を提案する取組を進めました。

中学生と２０歳代女性で，若干数値の改善が見られましたが，子どもや２０歳代を中心とする若い世代全体では，朝食を食べる習慣が減少していることから，これらの世代に応じた取組をより一層推進していくことが必要です。

数値目標		出発値	目標値(27年度)	現状値	評価
1朝食をほとんど毎日食べる市民の割合	就学前児童	93.6%	100%	93.3%	C
	小学生	90.0%	100%	87.1%	C
	中学生	80.8%	100%	82.3%	B
	15歳以上	82.2%	85%	80.9%	C
	20歳代の男性	60.6%	70%	46.1%	C
	30歳代の男性	63.4%	70%	59.4%	C
	20歳代の女性	59.5%	70%	61.7%	B

みんなで食べて「楽しい食卓」　～京の共（きょう）食

核家族化や単身世帯の増加による世帯構成の変化，外食・中食※など食事を家庭外に依存する「食」の外部化の進行や，「こ食（孤食，個食）」の広がり等から，家族や友人と楽しく食卓を囲む機会が減少する傾向にあります。

長年培われた食文化や食事マナー，適切な食習慣などは，人と人が食事の時間や楽しみを共有し，コミュニケーションを通して伝わっていくものです。

特に，乳幼児にとって，毎日家族が集う「食卓」での繰り返しが，食生活の基礎を培う機会になります。

前プランでは，「みんなで食べて　楽しい食卓」の実践を目指し，児童館等においては，子どもと高齢者が共に食べることを通じて交流を深める取組などを行っています。数値は少し改善が見られましたが，今後も共食の増加を図る取組が必要です。

	出発値	目標値 (27年度)	現状値	評価
2 食事を共にする家族や友人がいる市民の割合	78.4%	85.0%	83.0%	B

※中食（なかしょく）とは

惣菜やコンビニ弁当などを購入して持ち帰る，または配達を受ける等によって家庭内で食べる食事の形態

みんなそれぞれ「バランスの良い食事と適度な運動」　～京の協（きょう）食～

我が国の死亡原因の上位を占める生活習慣病の多くは，偏った食生活や運動不足等，長年の生活習慣の積み重ねの結果，引き起こされているといえます。

市場に絶えず豊富な食品が溢れ，メディア等で多くの情報が氾濫している今日，自らの食生活を適切にコントロールするとともに，誰でも手軽にできるウォーキングの実践など，適度な運動を習慣づけることの重要性が増してきています。

平成25年3月策定の「京都市身体活動・運動に関する行動指針」では，日常生活における身体活動量の増加を唱えると共に，高齢化社会に対応するべく「ロコモティブシンドローム」予防の重要性を啓発しましたが，特に４０歳代，５０歳代男性の肥満が課題となっています。

			出発値	目標値 (27年度)	現状値	評価
3 食育に関心を持っている市民の割合			77.2%	90%	78.1%	B
4「食事バランスガイド」等を参考に食生活を送っている市民の割合			26.2%	60%	27.2%	B
5 メタボリックシンドロームの予防・改善のために適切な食事・運動を心がけている市民の割合			66.1%	80%	73.1%	B
6 肥満とやせの市民の割合	肥満	40歳代の男性	29.1%	25%	32.0%	C
		50歳代の男性	27.4%	25%	35.7%	C
	やせ	20歳代の女性	20.0%	15%	20.3%	C
		30歳代の女性	20.8%	15%	18.9%	B

みんな知ってる･食べてる「旬の野菜，京の食材・おばんざい」～京の郷（きょう）食～

京都市では，平成25年4月に伝統的かつ創造的な京の食文化の素晴らしさを実感していただくとともに，市場や地域の活性化を図るため，食材の宝庫である京都市中央市場内に「京の食文化ミュージアム・あじわい館」を開設しました。

また，その年の10月には，「京の食文化」を「京都をつなぐ無形文化遺産」の第1号に選定し，12月には「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されるなど，日本の伝統的な食文化継承のための活動が活発になりました。

また，市内には，約7000軒の農家があり，市民へ安全で品質の高い多種多様な野菜を供給し，京の食文化を支えています。市営保育所では平成23年に食育読本「京のこども　おいしおす倶楽部」を発行し，給食での「おばんざい」献立を開始し，小学校では，平成27年度から和食推進の日「和（なごみ）献立」を開始しました。

数値目標は達成又は，達成に近づいていますが，「京の食文化」の更なる継承・普及に向けた取組を推進していきます。

	出発値	目標値 (27年度)	現状値	評価
7「京の旬野菜」供給量	9,657 t	10,300 t	10,546 t	A
8地元の農産物を日頃から購入するようにしている市民の割合	44.6%	55%	55.9%	A
9京の食文化（行事食やおばんざい）を認知している市民の割合	50.6%	60%	52.9%	B

みんなで培う･育む「地域の食育」　～京の響（きょう）食

京都には，歴史と伝統に根差した「市民力」や「地域力」があります。

京都市では，「共汗」と「融合」をキーワードに，保育園（所），幼稚園，学校，地域ボランティアをはじめ，食に関わる人々の様々な取組が重なり合い，補いあって，地域に根差した食育を広げていくことを目指し，地域に密着した食育推進の担い手として，平成21年度から「京都市食育指導員養成事業」を行いました。

平成27年度までに308人の方を食育指導員として認定し，料理教室等の体験活動のほか，食文化の継承や食を通じた健康づくり等の普及啓発活動を行っています。今後も京都市と市民が連携・協力し，食育の「輪」を広げていけるよう，ボランティアや食育に関わる方々の活動を支援する取組みが重要です。

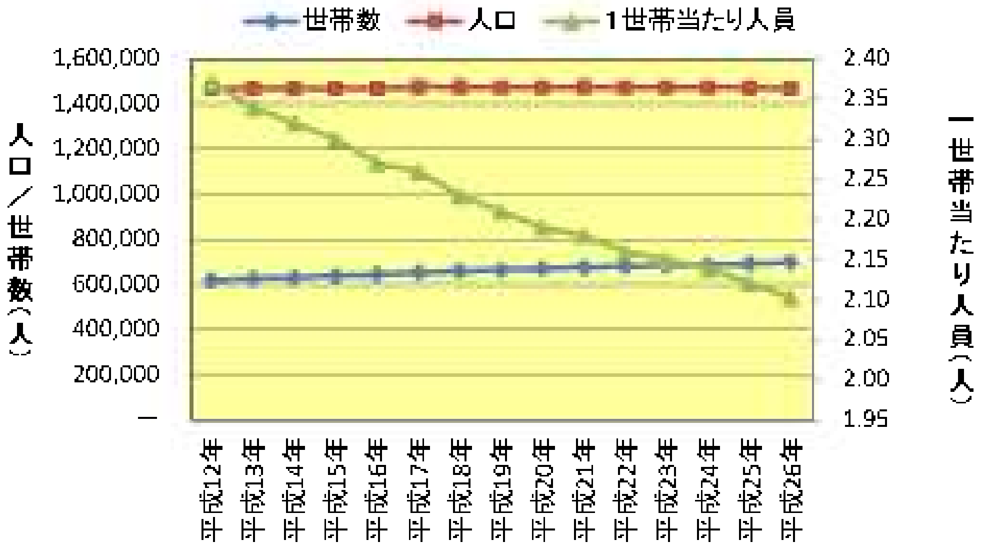
	出発値	目標値 (27年度)	現状値	評価
10食育指導員の養成数	56人	300人	達成の見込みあり	A
11「弁当の日」の実施校数	全市で1校	各行政区で1校程度	14校	A

2　わたしたちの現状

(1)　世帯構成の変化と食生活

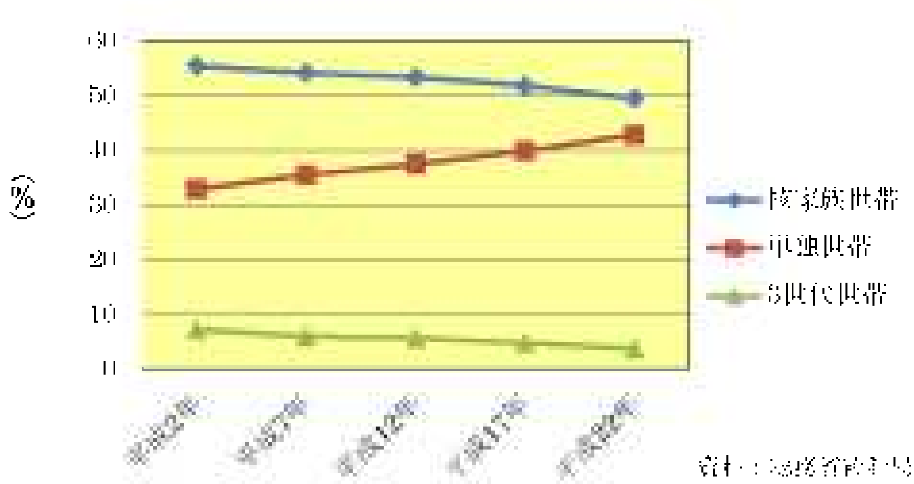
京都市の世帯数は伸び続けていますが，一方で世帯当たりの平均人員は減少し続けています。
また，世帯構成別にみると，核家族世帯や３世代世帯は減少するなか，単独世帯が増えてきており，家族規模の縮小が一層進んでいます。
また，近年共働き世帯が増加するなど，生活スタイルの多様化に伴い，手軽に購入できる惣菜等の中食（なかしょく）を利用する機会が増え，家庭で料理を作る機会が減少していることがうかがえます。

【図１：人口・世帯数・１世帯あたり平均人員の推移（京都市）】



資料：京都市（各年10月1日現在）

【図２：構成別世帯割合の推移（京都市）】



資料：総務省統計局「国勢調査」

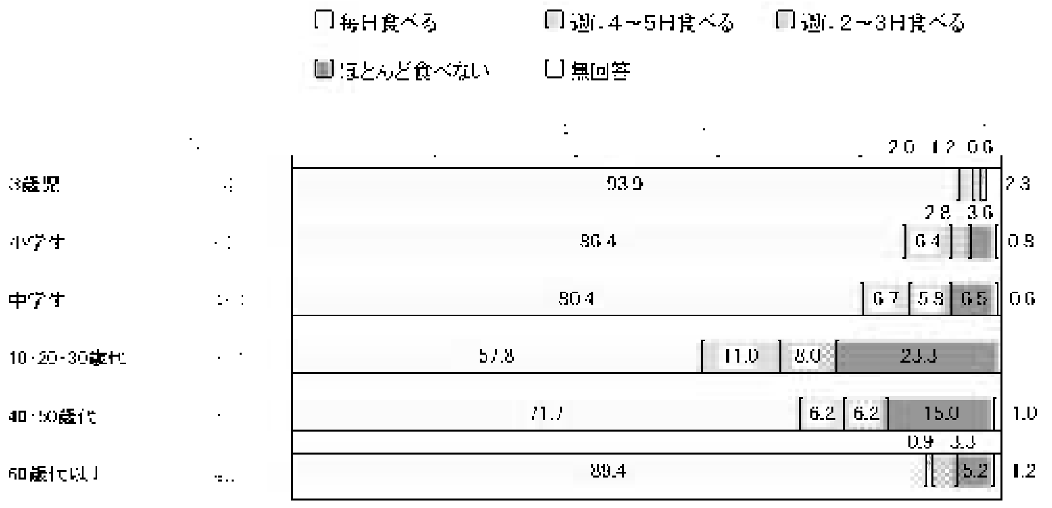
（２） 健康に配慮した食生活の実践

○朝食の摂取状況

２０歳代男性で「朝食をほとんど毎日食べる」割合は５割以下

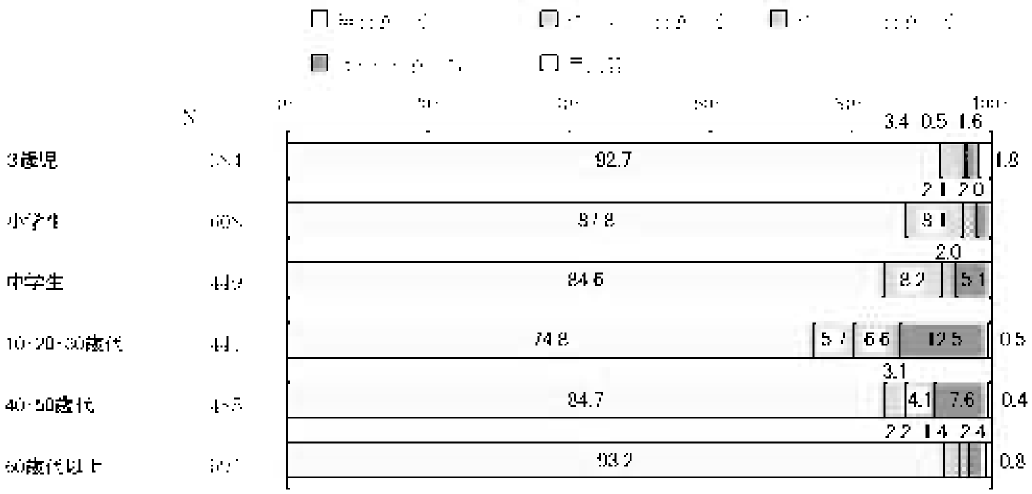
　朝食を「ほとんど毎日食べる」割合は，３歳児，小中学生は８割以上となっていますが，特に男性の 20 歳代が 46.1%，30 歳代が 59.4%と低くなっています。また，居住形態別では，「ほとんど毎日食べる」の割合が，単身の人で 66.8%，同居者有の人で 83.4%となっています。
　朝食を抜くようになった時期（15 歳以上の市民）は，「20～29 歳から」の割合が 23.6%と最も高く，次いで「高校を卒業した頃から」の割合が 19.0%，「中学生の頃から」の割合が 12.3%となっています。

【図３：朝食の摂取状況の年代別比較（男性）】



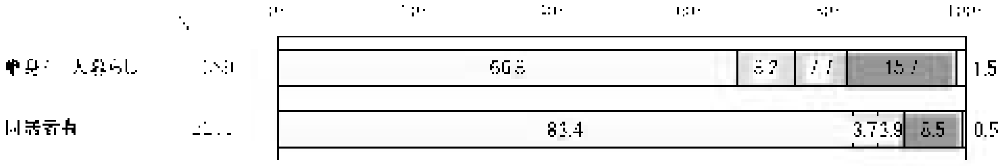
資料：平成21年度食育に関する意識調査（京都市）

【図４：朝食の摂取状況の年代別比較（女性）】

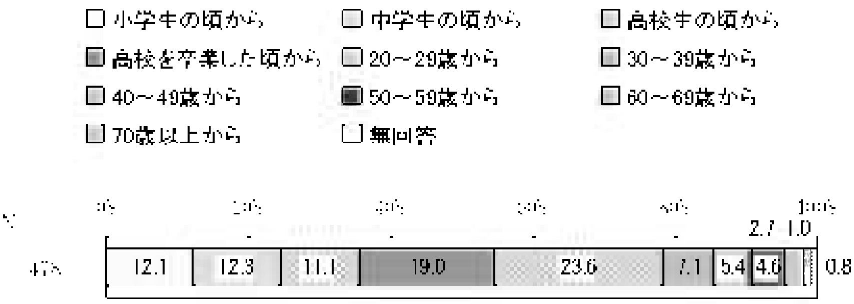


資料：平成21年度食育に関する意識調査（京都市）

【図５：居住形態別の朝食の摂取状況（15 歳以上）】



【図６：朝食を抜くようになった時期（15 歳以上）】



○バランスの良い食事と運動の実践

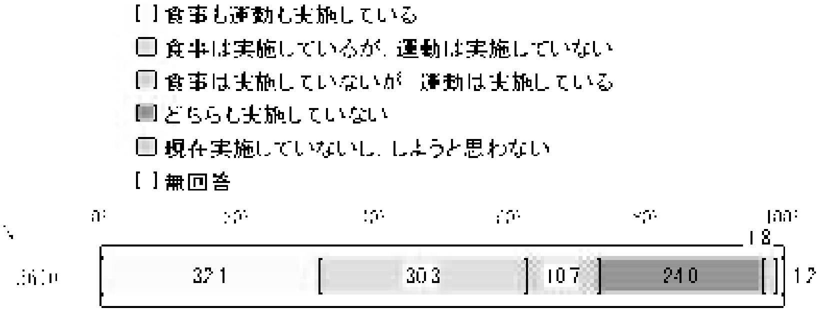
「適切な食事」も「運動」も実施していない割合は、25.8%

適正体重の維持や生活習慣病（糖尿病、高血圧、脂質異常症、肥満等）の予防、改善のために「食事も運動も実施している」の割合は 32.1%であり、次いで「食事は実施しているが、運動は実施していない」の割合が 30.3%、「どちらも実施していない」と「実施しようと思わない」の割合は合わせて 25.8%と２割を超えています。

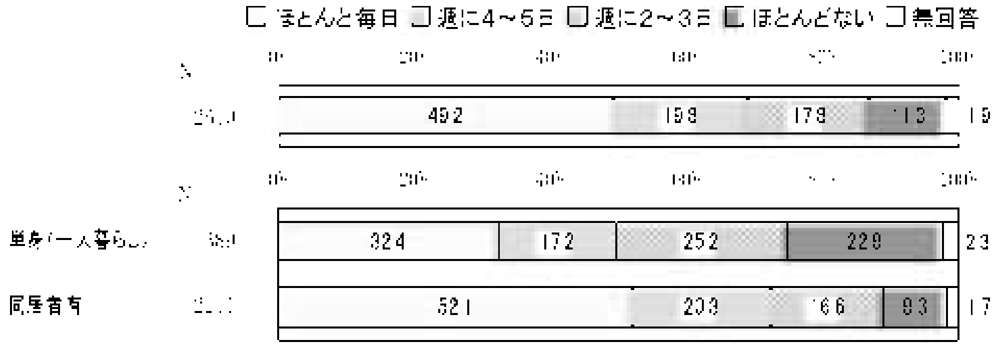
「主食・主菜・副菜をそろえた食事」を１日２回以上とる日数の状況では、「ほとんど毎日」の割合は 49.2%で半数以下となっており、次いで「週に４～５日」の割合が 19.8%、「週に２～３日」の割合が 17.8%となっています。

外食や食品購入時に栄養成分表示を参考にする割合は 49.9%と半数となっており、「あまり参考にしていない」「参考にしていない」の割合が増えています。

【図７：「適切な食事」や「運動」の実施状況（15 歳以上）】

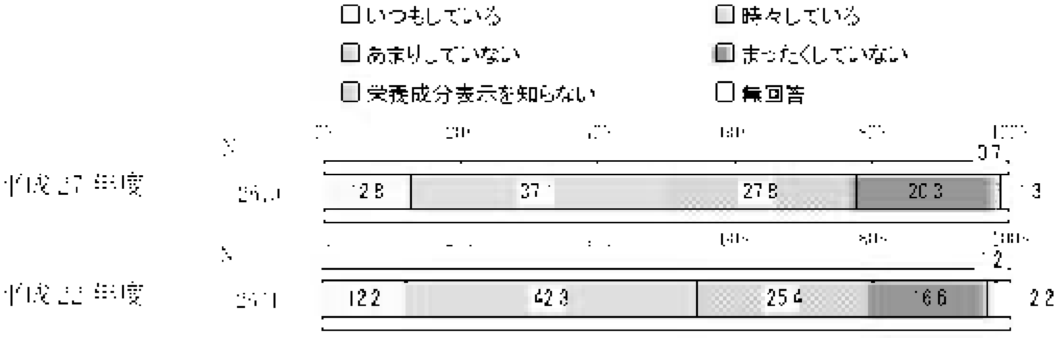


【図８：主食・主菜・副菜をそろえた食事を１日２回以上とる日数(15 歳以上)】



資料：平成27年度食育に関する意識調査（京都府）

【図９：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割合(15 歳以上)】



資料：平成27年度食育に関する意識調査（京都府）

（３）　やせ・肥満

40 歳代男性の肥満 32.0%，５０歳代男性の肥満 35.7%

「肥満」の割合は，男性の 40 歳代で 32.0%，50 歳代で 35.7%と高く，前回調査（平成 22 年度）と比較すると増加しています。「やせ」の割合は，女性の 20 歳代で 20.3%と高くなっています。

小中学生では，小学生の男子の 9.7%，女子の 6.7%が肥満傾向（肥満度＋20%以上）であり，中学生の女子では，8.9%がやせ傾向（肥満度－20%以下）となっています。

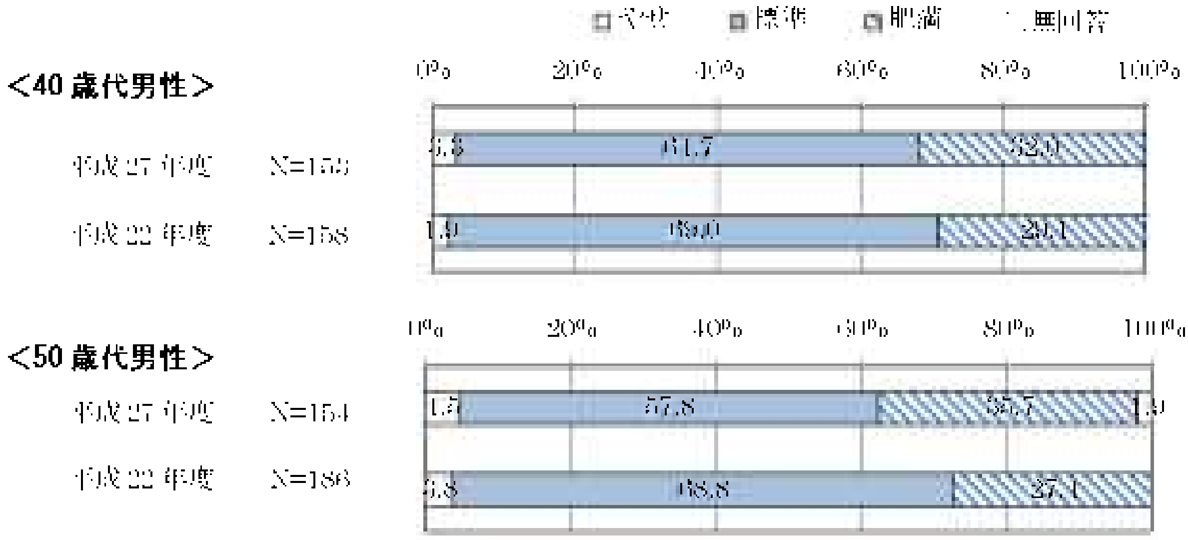
自分の体格を太っているか，やせているか，ふつうと思うかを問うと，中学生では，実際の体格が「やせ傾向」の人であっても，51.6%の生徒が自分の体格を「ふつう」と認識しているという結果でした。

理想の体格を性年代別でみると，女性は 20 歳代，30 歳代で「やせ」を理想とする人の割合が高く，若い世代の女性のやせ嗜好が高いことがうかがえます。

「食育に関する意識調査」における肥満度の判定について

- 15 歳以上は，BMI（体重(kg)÷身長(m)÷身長(m)で算出される体格指数）による 18.5 未満を「やせ」，25 以上を「肥満」とする
- 小学５年生，中学２年生は，学校保健統計調査方式（性別・年齢別・身長別標準体重）による

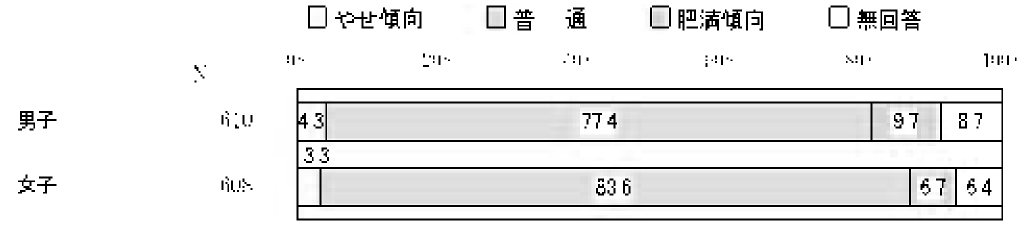
【図 10：40 歳代男性，50 歳代男性の体格の前回調査との比較】



資料：平成 25 年度食育に関する意識調査（京都市）、平成 22 年度食育に関するアンケート調査（京都市）

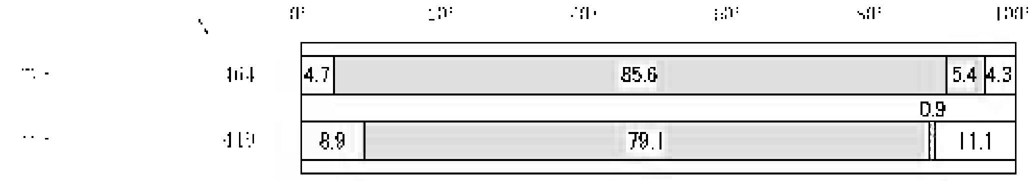
【図 11：小学生・中学生の肥満度】

＜小学生＞



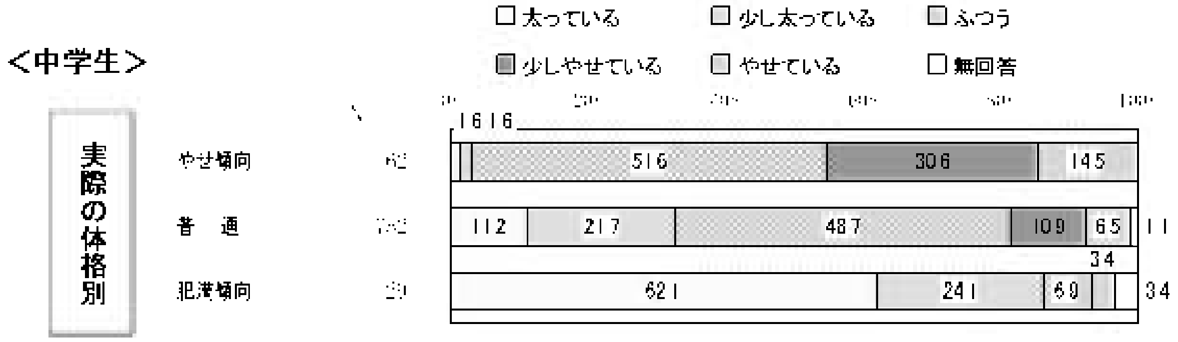
資料：平成 25 年度食育に関する意識調査（京都市）

＜中学生＞



資料：平成 25 年度食育に関する意識調査（京都市）

【図 12：実際の体格と自分の体格への認識】



資料：平成 25 年度食育に関する意識調査（京都市）

【図 13：理想の体格（15 歳以上の女性）】

資料：平成27年度食育に関する意識調査（京都市）

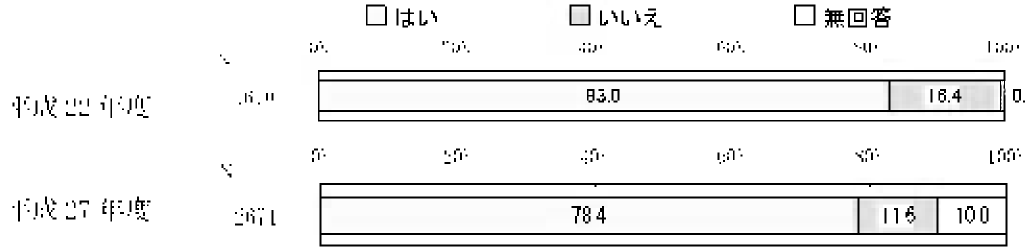
（4）食とコミュニケーション

15 歳以上の市民では，ふだん家族や友人と一緒に食事をすると答えた割合は，83.0％で前回調査（平成 22 年度）と比較して少し増えています。

一方で，夕食を一人で食べる小学生は 3%，中学生は 8.6%でした。3 歳児の家庭では，夕食を家族そろって食べる頻度は，週に 2~3 日が一番高くなっています。

小中学生が，食事を「楽しい」と感じるときは，「家族そろって食べるとき」「外食のとき」が高くなっていることから，単独世帯の増加や，就労状況の変化により，ライフスタイルは多様化していますが，子どもたちにとって，家族や友人等と共にコミュニケーションをとりながら食事をする機会が大切な時間であることがうかがえます。

【図 14：共食の状況（15 歳以上）】



資料：平成27年度食育に関する意識調査（京都市），平成22年度食育に関するアンケート調査（京都市）

【図 15：夕食を誰と食べるか（小学生・中学生）】

（%）

	父	母	兄弟・姉妹	祖父・祖母	ひとり	その他	無回答
小学生 (N=1221)	39.1	72.9	64.8	12.3	3.0	5.2	10.3
中学生 (N=915)	37.7	71.7	62.3	10.4	8.6	2.7	7.3

資料：平成27年度食育に関する意識調査（京都市）

【図 16：夕食を家族そろって食べる頻度（3歳児）】

【図 17：食事を楽しいと感じるとき（小学生・中学生）】

（%）

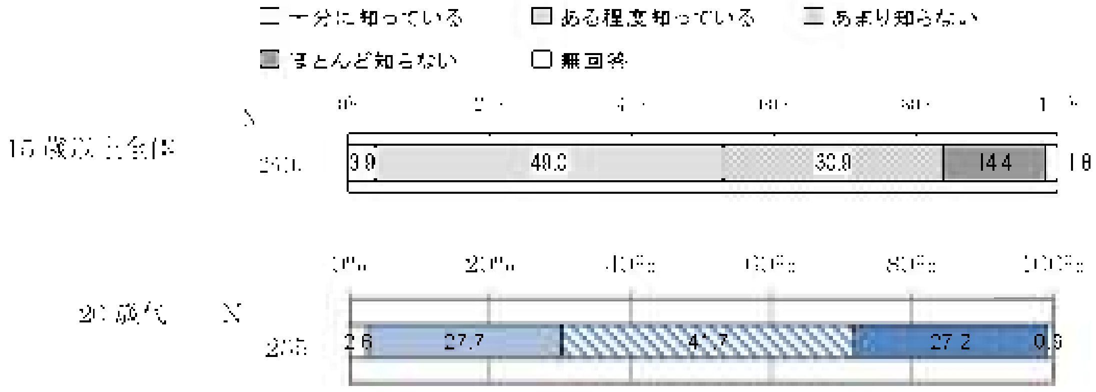
	朝食のとき	学校での昼食のとき	家での昼食のとき	夕食のとき	外食のとき	家族そろって食べるとき	自分で作って食べるとき	一人で食べるとき	その他	無回答
小学生 (N=1221)	5.2	42.1	12.4	26.8	60.3	62.8	31.6	8.0	6.1	1.5
中学生 (N=915)	4.3	35.3	12.7	35.0	55.3	42.6	18.0	10.6	8.4	1.2

（5）　京の食文化の伝承

15歳以上の市民では，京の食文化（行事食やおきまり料理など）を「知っている」と回答した割合は，52.9%であり，前回調査（平成22年度：十分に知っている，ある程度知っているを合わせて50.6%）から微増していますが，若い世代ほど認知度が低くなります。京の食文化の継承のために有効なこととして，京都の近郊の産物の販売促進や子どもたちへの普及啓発が高くなっています。

和食の料理を作る際に使う「だし」については，「市販の既存だしを使う」割合が，「昆布，かつお，煮干等からだしをとる」等と比べて39.7%と最も高く，京の食文化の認知度が低い人ほど，「和食を作らない」や，ふだんの料理にどのような「だし」が使用されているか「わからない」と答えた割合が多くなっています。

【図 18：京の食文化（行事食やおきまり料理等）の認知度（15歳以上）】



【図 19：「京の食文化」を継承するために有効なこと（15 歳以上）】

（％）

	行事食やおばんざいの料理教室の開催	食文化継承のためのボランティアの育成	食文化継承に関する講演会の開催	京都近郊の産物の生産と販売の促進	京野菜の栽培体験	保育園・幼稚園・小学校等での子どもたちへの普及活動	特にない	その他	無回答
回答数（N=[illegible]）	38.5	8.8	9.6	55.7	10.4	48.9	2.2	6.2	1.5

資料：平成27年度食育に関する意識調査（京都市）

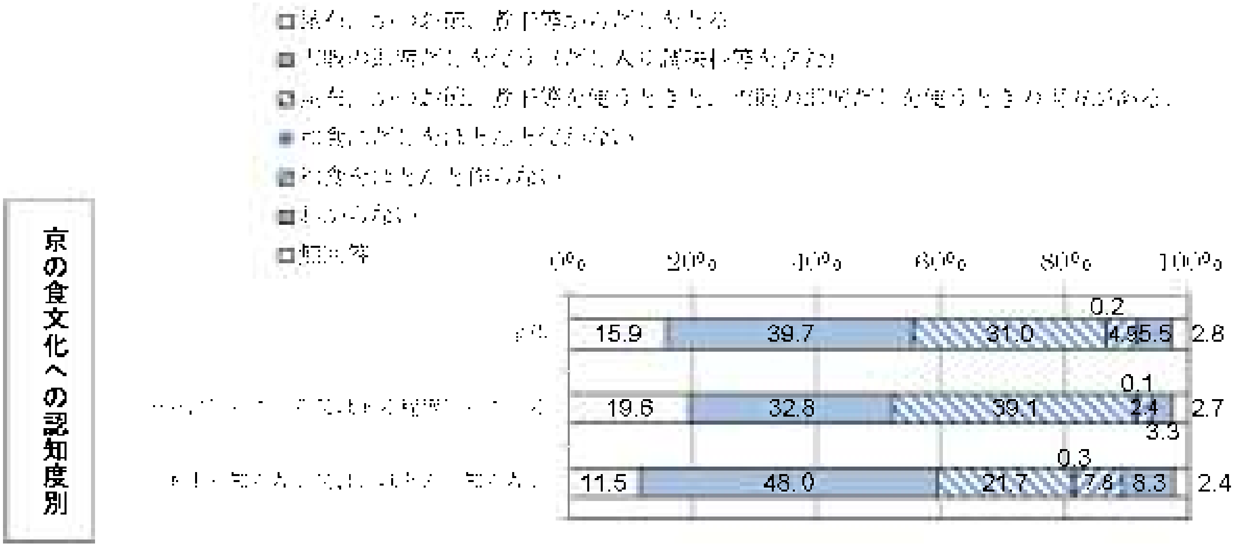
【図 20：食べたことがある「おばんざい」（3 歳児・小学生・中学生）】

（％）

区分	卯の花炒り煮（おからの炒り煮）	あらめの炊いたん	なすとにしんの炊いたん	菜っ葉とお揚げの炊いたん	若竹汁	ずいきの炊いたん	夫婦炊き	生ぶしとふきの炊いたん	無回答
3 歳児	45.9	19.5	10.2	66.8	41.3	7.3	7.6	4.7	20.9
小学生	39.6	34.2	37.1	69.0	82.1	39.1	35.2	78.5	4.7
中学生	31.1	23.5	35.5	61.0	63.4	23.4	26.4	71.8	10.9

資料：平成[illegible]年度食育に関する意識調査（京都市）

【図 21：和食を作る時にどのようなだしを使用しているか（15 歳以上）】

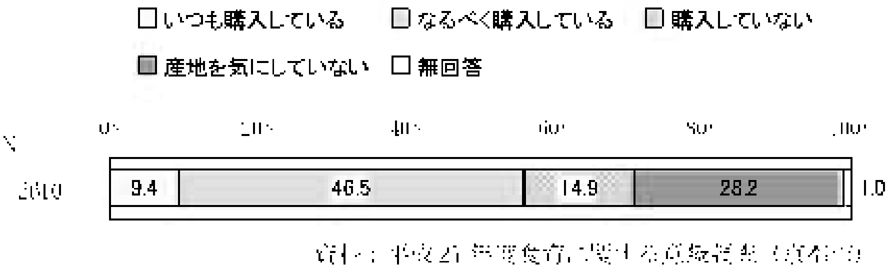


資料：平成27年度食育に関する意識調査（京都市）

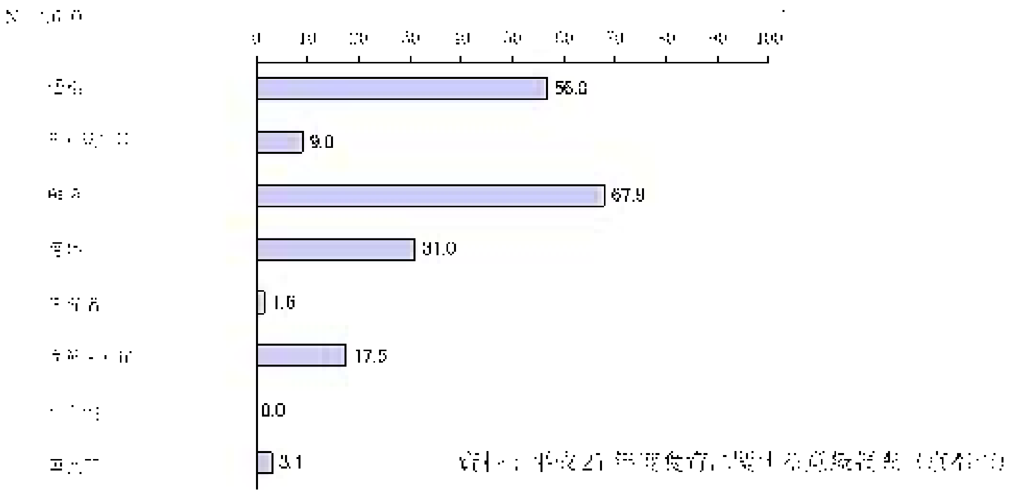
（6） 環境に配慮した食生活

地産地消の実践としては，「京の旬野菜」の供給量が増えるとともに，日ごろから市内や近郊で採れた農産物を購入する市民は，55.9%であり，前回調査（平成22年度：44.6%）と比較すると少し増加しています。
また，15歳以上の市民の59.7%は，「ふだん食べ残しやごみを減らす工夫をしている」と回答しています。

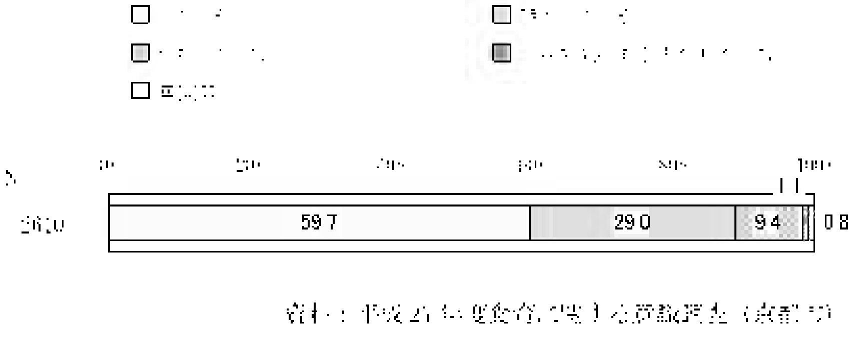
【図 22：京都又は近郊で採れた農作物を日ごろから購入している割合（15 歳以上）】



【図 23：農作物を購入する際に重視するもの（15 歳以上）】



【図 24：食べ残しやごみを減らす工夫（15 歳以上）】



3　食を取り巻く状況と新プランにおける取組の観点

課題

○家族形態の変化や生活スタイルの多様化に応じた食育の推進

単独世帯や共働き世帯の増加等の状況に応じた対策を実施し，食を通じて人と人がつながりを深め，心身の健康の増進を図るための取組が必要です。また，子どもたちが家庭生活を通じて望ましい食習慣を確立するなど，将来の食育の担い手となるよう支援していく取組が必要です。

○壮年期男性の生活習慣病予防

４０歳代，５０歳代男性の肥満予防など生活習慣病発症予防につなげる対策が必要です。

○若い世代への食育の強化

２０歳代を中心とする若い世代では，食生活や運動の実践状況の面で他の世代よりも課題が多く，次世代の親教育という観点からもアプローチの強化が必要です。

○京の食文化の認知と実践

市独自の制度である無形文化遺産に選定された「京の食文化」をより多くの市民が認知し，家庭の食卓を通じて次世代へ引き継がれていくよう，普及啓発が必要です。

○環境に配慮した食生活の実践

家庭や事業所等からの食品ロスの低減や地産地消の推進によるフードマイレージの低減を図り，持続可能な都市としての発展を目指した取組が必要です。

食に関わる状況の変化

○健康寿命の延伸と健康格差の縮小を図る取組の強化
○「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産へ登録
○食品表示法の施行に伴う栄養成分表示の義務化
○食品の安全を確保するための規制の強化及び国際基準に沿った衛生管理の推進

京都の特色

○「京の食文化」を「京都をつなぐ無形文化遺産」に選定
○自治会や町内会等地域住民が組織する団体が中心となった「地域コミュニティ」の伝統
○子どもを社会の宝とし，市民・地域ぐるみで「子育てを支えあう風土」
○多くの大学や短期大学等が集まる「大学のまち」

今後の取組の観点

自ら健全な食生活を実践できる人を育むため，市民それぞれの生活の場における食育が充実し，学びに恵まれ，多様なライフスタイルの人々が無理なく習慣として適切な食を選択できるよう，家庭や地域，食育関係者が一体となり，取組を推進することが必要です。

①一人ひとりの食への関心を高め，行動の変容を促す食育の推進
②一人ひとりを取り巻く食環境の整備・充実
③京の食文化など京都ならではの強みを活かした食育の推進
④食の安全性の確保と安心できる食生活の実現

第三章　健康長寿のまち・京都食育推進プランの計画体系

本プランは，「京都市民健康づくり推進プラン（第２次）」の全体目標を達成するため，栄養・食生活分野の取組について，具体的に定めたプランです。
本プランでは，基本理念に基づき，目指す姿の実現に向けて４つの施策の柱を掲げ，それぞれに基本施策を明確にし，食育の取組を推進します。

＜京都市民健康づくりプラン（第2次）の全体目標＞
「京都市民の健康寿命を延伸し，平均寿命に近づける」

1　基本理念

一人ひとりの市民が「食」への関心を高め，適切な判断力を身につけるとともに，「食」を通して「人」，「家族」，「地域」，「世代」がつながり，すべての市民が生涯にわたって健康で心豊かに暮らす。

2　スローガン

明日につながる今日の食　　明日につなぐ京の食

現在，京都市民の食をめぐっては，朝食の欠食，壮年期男性の肥満の増加，若い女性のやせ嗜好，子どもの孤食など課題が多様化しています。
身体は食べてきたものによって形成され，心の安定や豊かさは食を中心とする規則的な生活習慣の営みによってもたらされます。
毎日の「食」の積み重ねが，将来のいきいきと健やかな生活につながることを市民一人ひとりが意識し，健康づくりの基礎となる健全な食生活を実践することが大切です。
また，利便性を追求する風潮により，食に対する価値観が大きく変容している中，京都の長い歴史の中で培われてきた食の知恵や文化の素晴らしさを再認識し，食に対する感謝の気持ちや物を大切にする精神を未来につなげていくことが必要です。
こうした現状を踏まえ，今日の食事が未来の心と身体を育むこと，そして，京都が誇る食文化を未来へつなぐことの意味を込めてスローガンを掲げます。

3　施策の柱と基本施策

基本理念に基づき，４つの施策の柱と１１の基本施策を掲げ，食育の取組を推進します。

柱１　行動の変容　一人ひとりがまず実践　～豊かな食生活で健康づくり

市民一人ひとりが自分や家族等の年齢層やライフスタイルに応じて，「食」を適切に判断・選択する力を身につけ，自ら望ましい食生活を実践していけるよう，様々な機会を通じて食育の普及促進を図ります。

基本施策

（１）食育の効果的な普及啓発
（２）ライフステージに応じた食育の推進
（３）保育・教育活動を通じた食育の推進
（４）環境にやさしい食育の推進

柱２　環境の整備　みんなで協働・環境づくり　～実践できる「食」環境

市民一人ひとりが食育に関心を持ち，健康づくりに取り組みやすい環境を整備するため，事業者や市民ボランティア等による主体的な健康づくりの取組や情報発信の増加を図ります。

基本施策

（５）保護者・地域との連携による食育の推進
（６）事業者との連携による食育の推進
（７）食育に関わる人材育成・ボランティアへの支援

柱３　京の食文化　伝え・つなぐ京都の食文化　～はぐくむ豊かな「こころ」と「くらし」

京都の長い歴史と四季折々の自然の中，世代を超えて育まれてきた「京の食文化」や，地域でつくられた食物を地域で消費する「地産地消」に加え，食物の産地を知り，消費のされ方を知る「知産知消」の取組など，京都ならではの「知恵」や「ライフスタイル」を普及啓発し，次世代へ継承するための取組を推進します。

基本施策

（８）京都の食文化の普及推進
（９）地元産物への理解の促進と地産地消の推進

柱４　安全と安心　食の安全性の確保と安心できる食生活の実現

食品の生産から販売に至る各段階において，京都市や食品等事業者による食の安全性の確保に関する様々な取組により，市民や観光旅行者等の健康の保護を図るとともに，取組を積極的に情報発信し，市民等の正しい理解と信頼の確保を図ります。

基本施策

（１０）食の安全性の確保
（１１）安心できる食生活の実現

4　計画体系

＜京都市民健康づくりプラン（第2次）の全体目標 ＞

「京 都 市 民 の 健 康 寿 命 を 延 伸 し，平 均 寿 命 に 近 づ け る」

＜健康長寿のまち・京都食育推進プランの基本理念＞

一人ひとりの市民が「食」への関心を高め，適切な判断力を身につけるとともに，「食」を通して「人」，「家族」，「地域」，「世代」がつながり，すべての市民が生涯にわたって健康で心豊かに暮らす。

施 策 の 柱 と 基 本 施 策

柱１　行動の変容

一人ひとりがまず実践
～豊かな食生活で健康づくり

基本施策
（１）食育の効果的な普及啓発
（２）ライフステージに応じた食育の推進
（３）保育・教育活動を通じた食育の推進
（４）環境にやさしい食育の推進

柱２　環境の整備

みんなで協働・環境づくり
～実践できる「食」環境

基本施策
（５）保護者・地域との連携による食育の推進
（６）事業者との連携による食育の推進
（７）食育に関わる人材育成・ボランティアへの支援

柱３　京の食文化

伝え・つなぐ京都の食文化
～育む豊かな「こころ」と「くらし」

基本施策
（８）京都の食文化の普及推進
（９）地元産物への理解の促進と地産地消の推進

柱４　安全と安心

食の安全性の確保と
安心できる食生活の実現

基本施策
（１０）食の安全性の確保
（１１）安心できる食生活の実現

目 指 す 姿

1　朝食を毎日食べる
2　食卓を囲み家族や仲間とのだんらんを楽しんで食べる
3　主食・主菜・副菜をそろえる等バランスよく食べる
4　適正な体重を維持する
5　適切に食品を選択する力をつける
6　食品ロスの低減など環境を考えた食生活を実践する
7　健康的な食事をとることができる環境の充実を図る
8　食育指導員等の市民ボランティアの活動の充実を図る
9　京の食文化を正しく理解し，継承する
10　地産地消（知産知消）を実践する
11　食の安全性が確保され，安心して食生活を営むことができる

５　数値目標

基本理念に基づく食育の取組を推進するうえでの「目指す姿」を掲げ，それらの達成度を評価するため，数値目標を１３項目設定します。

目指す姿	項目			現状値（H27）	目標値（H32）
1 朝食を毎日食べる	①朝食をほとんど毎日食べる市民の割合	3歳児		93.3%	100%
		小学生		87.1%	100%
		中学生		82.3%	90%
		15歳以上	15歳以上の市民	80.9%	85%
			20歳代の男性	46.1%	70%
			30歳代の男性	59.4%	70%
			20歳代の女性	61.7%	70%
2 食卓を囲み家族や仲間とのだんらんを楽しんで食べる	②家族や友人と共に食事をする市民の割合			83.0%	85%
	③夕食を一人で食べる小・中学生の割合		小学生	3.0%	減少へ
			中学生	8.6%	
3 主食・主菜・副菜を揃える等バランスよく食べる	④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市民の割合			49.2%	60%
4 適正な体重を維持する	⑤「適正体重」の維持や「生活習慣病」の予防・改善のため「適切な食事」や「運動」を継続的に実施している市民の割合			73.1%	80%
	⑥肥満・やせの市民の割合	肥満	40歳代の男性	32.0%	28%
			50歳代の男性	35.7%	28%
		やせ	20歳代の女性	20.3%	15%
			30歳代の女性	18.9%	15%
5 適切に食品を選択する力をつける	⑦外食や食品を購入するときに食品の表示（原材料・添加物・栄養成分・産地等）を参考にする市民の割合			※１	60%
6 食品ロスの低減など環境を考えた食生活を実践する	⑧食べ残しやごみを減らす工夫をする市民の割合			59.7%	80%
7 健康的な食事をとることができる環境の充実を図る	⑨食の健康づくり応援店の登録店舗数			360店	1,000店
8 食育指導員等の市民ボランティアの活動の充実を図る	⑩食育指導員の年間総活動回数			1,171回	1,500回
9 京の食文化を正しく理解し，継承する	⑪京の食文化（行事食やおきまり料理など）を認知している市民の割合			52.9%	65%
10 地産地消（知産知消）を実践する	⑫「京の旬野菜」供給量			10,546t	11,000t
	⑬地元の農産物を日頃から購入するようにしている市民の割合			55.9%	65%

（現状値の出典）
①～⑦，⑧，⑪，⑬：平成27年度食育に関する意識調査（京都市）
⑨～⑩：京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課
⑫：京都市産業観光局農林振興室農業振興整備課 22
※１：【参考値】外食や食品を購入するときに，栄養成分表示を参考にする市民の割合 [illegible]
（平成27年度京都市食育に関する意識調査）

施策の柱１　行動の変容
一人ひとりがまず実践　　～豊かな食生活で健康づくり～

１ 食育の効果的な普及啓発

市民一人ひとりが，多様な「食」に関する情報の中から適切に判断・選択する力を身につけ，自ら望ましい食生活を実践していけるよう，あらゆる機会を通じて食育の普及啓発を図ります。
また，様々な媒体を通して食育に対する意識の高まりにつながるよう効果的な普及啓発に努めていきます。

	取組項目	内容
1	**京都市民健康づくり推進会議食育推進部会の開催** *（保健医療課）*	保育園（所），幼稚園，学校，地域組織，生産・流通，行政等で構成する「京都市民健康づくり推進会議食育推進部会」において，関係機関・団体等が情報交換を行い，密接に連携することにより，一体的に食育の普及促進を行います。
2	**◆食育指導員による食育活動の推進**	地域に密着した食育推進の担い手となる「食育指導員」を計画的に養成するとともに，自主的な活動を広げるための活動支援を行い，食育指導員による食育の普及啓発活動を推進します。
3	**◆ホームページ「京・食ねっと」での総合的な情報発信　※１** *（保健医療課）*	ヘルシー料理レシピ等の紹介や，健康づくり，地産地消の推進，環境負荷の軽減，食文化の継承，食品の安全性など，ホームページ「京・食ねっと」で食に関する様々な情報発信を行い，家庭や地域における主体的な食育の推進を支援します。
4	**◆「食の健康づくりハンドブック（仮）概要版」等の発行　<新規>** *（保健医療課）*	栄養バランスのとれた食生活の推進を図るため，主食・主菜・副菜をそろえた食事の普及や理想的な野菜量や塩分量等の目安，地産地消の実践等を示したリーフレットを作成し，市民に配布します。

◆　…　重点取組項目
<新規>　…　本プランに新たに掲載する取組。（現在，進行中の取組を含む。）

2 ライフステージに応じた食育の推進

食育は，まず家庭において取り組まれ，地域において支えられていくものです。
市民一人ひとりが，自分や家族等の年齢やライフスタイル等に応じて望ましい食生活を実践していけるよう，また，そうした取組が地域に広がっていくよう，乳幼児期から高齢期まで，多世代にわたる切れ目のない，食育の推進に努めていきます。

○多世代にわたる食育の推進

	取組項目	内容
1	**食育セミナーの実施** *（保健医療課）*	食を適切に判断・選択する力を身につけ，より望ましい食生活を実現するため，保健センター又は地域に出向いて，食育に関するお話や調理実習等を行います。
2	**◆お口の健康サポート事業（お口からはじめる生活習慣病予防教室）** *（保健医療課）*	バランスのとれた適切な食事を摂るためには，生涯を通じて噛んで食べるための歯の健康が欠かせないことから，お口の健康から全身の健康や生活習慣の改善を考えるきっかけ作りの場として，健康教室を実施します。
3	**◆京の食文化ミュージアム・あじわい館を活用した京の食文化の普及啓発・食育事業　※２** *（中央卸売市場第一市場業務課）*	主に京の食文化ミュージアム・あじわい館を活用して，食に関する講演会，食材の選び方教室や料理教室，産地支援活動など，中央卸売市場第一市場における京の食文化の普及啓発や食育，魚食普及に取り組みます。
4	**ミートフェアの実施** *（中央卸売市場第二市場業務課）*	中央卸売市場第二市場における「ミートフェア」を通じて，消費者と生産者・市場関係者との交流や，市民への食に関する普及啓発等を行います。
5	**◆中央卸売市場第二市場改築時における食育設備の設置　※３　＜新規＞** *（中央卸売市場第二市場業務課）*	中央卸売市場第二市場において市場施設を全面改築することに合わせて，新施設に見学者通路やセミナー室・調理室を設置し，市民への食に関する普及啓発等を充実します。
6	**児童館等における多世代での共食の取組の推進　※４** *（児童家庭課）*	高齢者福祉施設と合築整備された児童館等において，子どもと高齢者が共に食べることを通じて，交流を深める取組等を行います。
7	**非常時に備えた食料等の備蓄の推進と調理の工夫の啓発　※５　＜新規＞** *（保健医療課）*	災害時等の非常時でも，安心して食事を摂ることができるよう，日ごろからの適切な食料等の備蓄や，限られたライフライン，調理器具等で食事を準備する工夫について，食育指導員と連携し，普及啓発を行います。

※１　「京・食ねっと」での情報発信

京都市が運営する食育に関するホームページ「京・食ねっと」では，離乳食や旬野菜レシピ，ヘルスメッセージなどの食生活のポイント等「食」に関する様々な情報のほか，各保健センター等で実施する教室の案内や食育活動を推進する「ボランティア」（食育指導員）の紹介，「食の健康づくり応援店」登録店舗等を広く啓発しています。

|京・食ねっと|　検索

※２　京の食文化ミュージアム・あじわい館を活用した京の食文化の普及啓発・食育事業

京都市では，伝統的かつ創造的な京の食文化の素晴らしさを実感していただくとともに，市場及び地域の活性化を図るため，食材の宝庫である京都市中央市場に「京の食文化ミュージアム・あじわい館」を開設しています。

「あじわい館」では，京都市中央市場の食材を最大限に活用し，京の伝統的な料理手法などの食文化に親しみ，実体験することを通じて，家庭での健康な食生活や家族のふれあいを見直すことにつなげます。この取組を，市民はもとより観光客にもPRすることで，京料理の普及啓発や，市場及び周辺地域の活性化につなげます。

また，あじわい館を府市協調施設と位置づけ，京都府と連携し，安心・安全な生鮮食料品を安定供給している市場の大切さや食育の重要性を発信するとともに，京都産農水産物の需要拡大を図っています。

【あじわい館主催料理教室，講演会】

京都市中央市場の新鮮な食材を使用して「魚のさばき方」や「おばんざい」などの基本から，お寿司，京料理まで京都で活躍される料理研究家や有名シェフ，老舗料亭の料理人たちから直接学ぶことができる料理教室や講演会を開催しています。

【展示室】

京の食文化を伝えるための様々な展示や体験コーナーがあります。京都市中央市場を流通した安心安全な果物のフレッシュジュース試飲や，京都の料理には欠かせない，かつお節や昆布の"だし"の試飲，食の語り部さんの講演などの体験ができます。

また，京都の物産品を集めた「京都まるごとお土産コーナー」などがあります。

※３　中央卸売市場第二市場改築時における食育設備の設置

京都市では，中央卸売市場第二市場の全面改築に合わせて，新施設に見学コースやセミナー室・調理室を設置し，食に関する普及啓発を充実します。

新施設の４つの基本コンセプト

１　安全で安心な食肉を提供する施設

最新の設備のもと，次の品質・衛生管理手法を導入し，より「安全・安心」な食肉を市民へ提供します。
・搬入口を分け，生体と枝肉の作業エリアを完全に区画する
・入荷から出荷までの各作業室を分離する，きめ細かな温度管理をするコールドチェーンシステムの導入
・国際的に認められた品質・衛生管理方式であるＨＡＣＣＰ（ハサップ）の導入
（HACCP：危害分析重要管理点の連続監視）

２　京都ブランドを世界に発信する施設

・「安全・安心」で「おいしい」京都産・国内産の牛肉を世界へ輸出するための認定を取得
　アジア諸国　：新施設稼働後１年以内
　北米・ＥＵ・香港など：新施設稼働後３年以内（※）
※現在，関西では認定を取得している施設はなく，認定が取得できれば関西では初となる。なお，ＥＵは，口蹄疫防止対策，ＨＡＣＣＰの実績が最低２年以上，輸出対象国の査察が入ることなど，厳しい基準が設けられている。

３　環境に配慮した施設

・閉鎖型の施設にすることにより，音や臭いの拡散を抑制し，周辺の住環境への影響を最小限にとどめる
・太陽光発電など再生可能エネルギーの利用
・敷地内の緑化による緑の空間の創出

４　市民などに開かれた施設

・見学コースやセミナー室，調理・試食室を設け，市民の皆様をはじめ，観光客の方々にも開かれた施設とすることにより，「食育」「食文化」の学びの場とする

＜完成予想図　北西外観＞

＜完成予想図　鳥瞰図＞

※４　児童館等における多世代での共食の取組の推進

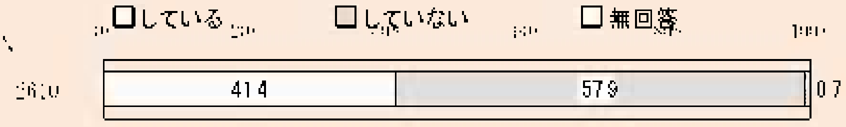
高齢者福祉施設と合築整備された児童館等において，子どもと高齢者が共に食べることを通じて，交流を深める取組等を行っています。
また，子どもたちが，高齢者から伝統的な食文化を学ぶことができる機会も作られています。

※５　非常時に備えた食料等の備蓄の推進と調理の工夫の啓発

京都市では，家庭における災害のための適切な備えを普及啓発するため，地域で食育活動を推進するボランティア（食育指導員）と連携し，備蓄の目安とライフラインが停止した時でも，備蓄品で調理可能なメニュー例を示した**「災害時に備えて今家庭でできること～食生活の知恵袋～」**を平成２６年３月に発行しました。現在，食育指導員の地域活動等において，この冊子を活用し，備蓄の推進等の普及啓発を図っています。

平成２７年度の京都市の調査では，「災害等に備える水や食品の備蓄をしている」と回答した市民の割合は，41.4%であったため，更なる普及啓発に向けて取り組みます。

○災害等に備える水や食品の備蓄の実施状況（15 歳以上）



資料：平成27年度食育に関する意識調査（京都市）

○乳幼児・妊産婦への食育の推進

	取組項目	内容
1	**◆ふれあいファミリー食セミナー（プレママ・パパ，すくすく，わんぱくコース）の実施　　　※７** *（保健医療課）*	家庭における主体的な食育を推進するため，保健センター等において，出産を控えた夫婦や，乳幼児とその保護者に対し，調理実習やデモンストレーションを伴う栄養教室（ふれあいファミリー食セミナー）を実施します。
2	**◆こんにちは赤ちゃん事業（新生児等訪問指導事業）等での保健指導の推進** *（保健医療課）*	妊娠中から生涯を通じた健康づくりに取り組むとともに，生後４か月までの乳児のいるすべての家庭を訪問し，様々な不安や悩みを聞き，母乳育児や離乳食等の子育て支援に関する情報提供等を行います。また，母子の心身の状況や養育環境等の把握及び助言を行い，支援が必要な家庭に対し適切なサービスにつなげます。
3	**妊産婦及び乳幼児栄養相談等の実施** *（保健医療課）*	保健センターにおいて，妊産婦及び乳幼児を対象とする栄養相談等を実施し，妊娠期・授乳期における望ましい食生活や，乳幼児の発達段階に応じた食生活の実践を支援します。
4	**妊産婦及び乳幼児歯科相談の実施** *（保健医療課）*	保健センターにおいて，妊産婦及び乳幼児を対象とする歯科健診・相談・指導を実施し，口腔衛生の普及やむし歯予防の啓発を図るとともに，乳幼児のおいしく噛んで食べる力の育成を支援します。
5	**◆親子の健康づくり講座の実施** *（保健医療課）*	乳幼児期からの生活習慣病対策，家族や地域ぐるみの健康づくり等を目的として，保健センター又は地域で「親子で楽しく学べる健康づくりプログラム」を活用した講習や乳児期の食育を目的とした講習会等を実施します。
6	**地域子育て支援ステーション等での情報提供・相談事業　※６** *（児童家庭課）*	京都市内のすべての児童館，保育園（所）及び認定こども園を「地域子育て支援ステーション」に指定し，子どもの食生活を含め，子育て相談を開設するとともに，子育て講座や園庭開放，子育てに関する情報提供等を行います。 また，子育て中の親子が気軽につどい，交流できる「つどいの広場」を市内３５箇所に開設し，子育て相談や子育てに関する情報提供を行っています。

※６　地域子育て支援ステーション等での情報提供・相談事業

より身近な地域における子育て支援ネットワークの拠点として，京都市内の全ての児童館，保育園（所）及び認定こども園を「地域子育て支援ステーション」に指定し，子どもの食生活を含め，子育て相談等を実施するとともに，子育て講座等の開催や子育てに関する情報提供などを行っています。

また，子育て中の親子（主に乳幼児を持つ親とその子）が気軽につどい，交流できる場を提供する「子育て支援活動いきいきセンター（つどいの広場）」を市内35箇所に開設し，子育てアドバイザーが，離乳食等，食に関する困りごとや育児相談に応じるほか，子育て講座などの事業を行っています。

※7　ふれあいファミリー食セミナー

京都市では，出産を控えたご夫婦や乳幼児・小学生とその保護者を対象に，調理実習やデモンストレーションなどの栄養教室を実施しています。

【プレママ・パパコース】

妊娠中の食事は，お母さんの健康維持のみならず，おなかの中の赤ちゃんが元気に育つためにも大切なものです。保健センターでは，妊娠中の望ましい食生活を学んでいただくため，講話や調理実習等の教室を開催しています。

離乳食の展示

【すくすくコース（離乳食講習会）】

保健センターでは，子どもの発達発育に合わせた離乳食のすすめ方を伝えるため，講話や離乳食の作り方のデモンストレーション等の教室を開催しています。

【わんぱくコース】

料理作りには，味，色，香り，音，手触りなど子どもの好奇心を刺激する発見や驚きがあり，子どもの豊かな心と体を育みます。保健センターでは，子どもたちや保護者を対象に料理やおやつ作り，食材学習等の教室を開催しています。

○若年層・壮年層への食育の推進

	取組項目	内容
1	◆大学との連携による食育の推進　※８ （保健医療課）	市内の大学等との連携により，自立した生活を始める時期である大学生を対象として，朝食の欠食や女性のやせの改善，壮年期男性の肥満予防等に向けた取組等を行い，望ましい食生活習慣の形成を支援します。
2	◆真のワーク・ライフ・バランスの推進　※９ （男女共同参画推進課）	家族のだんらんや，健康的な食生活の実現のためには，仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）が大切です。経済団体・京都府・労働局とともに，企業における取組の支援や，男女がともに安心して子育てできる環境の整備を進めます。
3	健康教育・健康相談の実施 （保健医療課）	保健センターにおいて，生活習慣病予防や健康増進のために栄養や運動等をテーマとする健康教室や健康相談を実施し，食をはじめとする健康づくりに関する正しい知識の普及・啓発を行います。また，健康づくり出前教室を実施するほか，健康づくりに主体的に取り組むグループやボランティアの支援を行います。

4	**各種健診後の栄養指導の実施** *（保健医療課）*	健診を受ける機会のない方を対象とする青年期健康診査，骨粗しょう症の予防を目的とする骨粗しょう症予防健康診査，国民健康保険加入者を対象とする特定健康診査等，各種健診の後に栄養指導を行い，食生活の見直しや改善を支援します。
5	**歯科健診・相談の実施** *（保健医療課）*	保健センターにおいて，歯科健診・相談・指導を実施し，口腔衛生の普及や歯の喪失の主な原因である歯周疾患の予防・早期発見を図り，いつまでもおいしく噛んで食べ続けるための支援をします。
6	**◆事業所等給食施設への指導・支援** *（保健医療課）*	事業所等の給食において，給食利用者の肥満・やせの状況を評価し，適正な栄養管理が行われるよう指導するとともに，減塩や野菜たっぷりのヘルシーメニューの提供等に向けた支援を行います。

※8　大学との連携による食育の推進

京都市は，多くの大学・短期大学が集積し，京都市の人口の約1割を占める学生が在籍しています。その特色・強みを活かし，市内大学と連携して若い世代の課題である朝食の摂取や女性のやせ，男性の将来の肥満予防等に向けた啓発イベントを開催しています。

体験コーナーでは，学生ボランティアや食育指導員さんにご協力をいただき，健康面や食についてアドバイスを行っています。普段，なかなか振り返ることができない自身の食生活を見つめ直すきっかけの一つとなるよう，今後も多数の大学と協力して啓発に取り組みます。

※9「真のワーク・ライフ・バランス」実践エピソード募集及び表彰

京都市では，仕事と家庭の調和だけではなく，地域活動や社会貢献活動等に積極的に参加することによって，誰もが生きがいと充実感を持って豊かな人生を送ることができる「真のワーク・ライフ・バランス」を推進しています。

より多くの方に「真のワーク・ライフ・バランス」の考え方を知ってもらうため，市民の皆様や地域活動・社会貢献活動を行っている団体の取組の中で，「真のワーク・ライフ・バランス」の実践につながる具体的な活動・取組の事例やエピソードを募集し，その中で特に市民の皆様に広く知っていただきたい取組を京都市市民会議「ウィングスフォーラム」で表彰するほか，取組内容を京都市のホームページ等で情報発信しています。

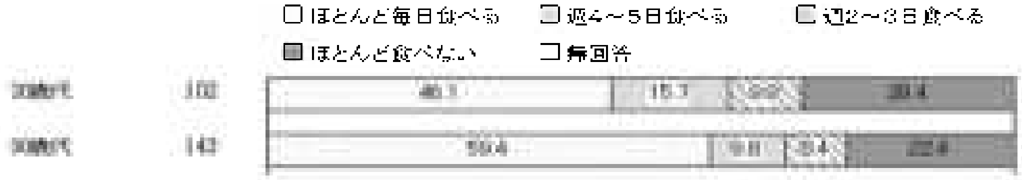
イクメン・・・育児に積極的な男性
イクジイ・・・育児に積極的に関わる高齢の男性
カジダン・・・家事に積極的な男性
イクボス・・・部下の育児参加に理解のある経営者や上司

＜「健康長寿のまち・京都」の実現に向けて　～若い世代への食育～＞

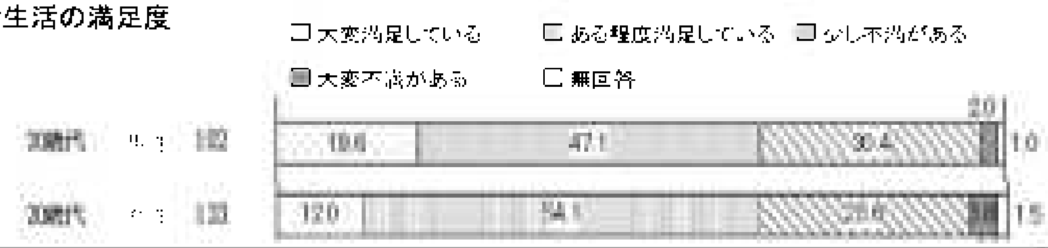
京都市の２０歳代を中心とする若い世代の食生活の状況は，朝食を毎日食べる割合が低い，京の食文化の認知度が低いなど他の世代に比べて課題が多く見られます。一方で，食生活になんらかの不満を持っている割合も２０歳代では高く，その理由が「食べるものに偏りがあるから」が多いなど，不規則な食習慣を自覚しながら，なかなか改善に結びつかない状況がうかがえます。若い世代への食育は，将来の肥満や生活習慣病予防のみならず，次世代を担う子どもたちの健全な食生活にもつながっていきます。

京都市では，「健康長寿のまち・京都」の実現のために，若い世代が自分の健康を自分で守る力を身につけられるよう，関係機関等と連携し，普及啓発に取り組みます。

〇朝食の摂取状況（男性）



〇食生活の満足度



若い世代に向けた取組（例）

- 青年期健康診査等各種健診後の指導
- 食育セミナーの実施
- ふれあいファミリー食セミナーの実施
- 妊産婦及び乳幼児への栄養・歯科相談
- 親子の健康づくり講座
- 大学との連携による食育の推進
- 「食の健康づくり応援店」の推進
- 真のワーク・ライフ・バランスの推進
- 飲食店，コンビニエンスストア，事業所給食施設等での食育の推進

〇高齢者への食育の推進

	取組項目	内容
1	**口腔機能相談の実施** *（保健医療課）*	保健センターにおいて，高齢者を対象として，摂食（食べる）・嚥下（飲みこむ）機能をはじめとする口腔機能低下の早期発見及び維持・向上を図るため，相談事業を実施します。
2	**◆栄養改善等に関する介護予防事業の実施**　※１０ *（長寿福祉課・保健医療課）*	地域介護予防推進センターや京都市健康増進センター（ヘルスピア２１）等において，高齢者の介護予防に資する低栄養予防や改善，生活習慣病予防，口腔機能向上をテーマとする教室や健康相談を実施し，食や運動をはじめとする健康づくりに関する正しい知識の普及・啓発を行います。
3	**◆市内給食施設への情報提供・支援** *（保健医療課）*	高齢者福祉施設の給食に関わる管理栄養士，栄養士，調理師や関係職員等を対象に，連絡会や研修会，施設訪問等を通じて栄養管理や食育に資する情報提供・支援を行います。

※１０　地域介護予防推進センターにおける栄養改善等に関する介護予防事業について

地域介護予防推進センターにおいて、栄養改善プログラムや口腔機能向上プログラム等を実施しています。

【栄養改善プログラム】

食べることを通じて、低栄養状態の改善を目的とした教室です。
専門のスタッフによる栄養に関する講話や個別的な栄養相談などを行います。

【口腔機能向上プログラム】

食べるための基本となる口腔機能の向上を目的とした教室です。
専門のスタッフが、お口の体操や唾液腺マッサージ、歯みがき方法の指導などを行います。

３ 保育・教育活動を通じた食育の推進

子どもたちへの食育には、家庭・地域に加え、子どもたちの健全育成に重要な役割を果たしている保育園（所）・認定こども園・小規模保育事業所・幼稚園・学校が大きな役割を担っています。子どもたちの「食」に関する理解と関心を深め、望ましい食習慣を身につけた豊かな人間性が形成されるよう、家庭や地域との連携を図る中で、次世代を担う子どもたちへの食育の推進に努めていきます。

○保育活動を通じた食育の推進

	取組項目	内容
1	**◆食育の計画の作成と特色ある食育の取組** *（保育課）*	保育所保育指針に基づき、各保育園（所）等で食育の計画を作成し、食べることを楽しみ、望ましい食習慣が身につけられるよう、家庭との連携を十分に図りながら、保育園（所）等ごとに特色ある食育活動を推進します。
2	**◆地元食材・伝統食等をとりいれた給食による食育の推進**　※１１ *（保育課）*	京野菜をはじめとする旬の食材を活用して地産地消を推進するとともに、伝統的な日常のおかず・おやつや行事食をとりいれ、子どもの頃から京の食文化に親しめるようにするなど、給食を通じて保育園（所）等ごとに特色ある食育を行います。
3	**飼育・栽培体験等の推進**　※１１ *（保育課）*	農産物の成長や収穫の喜びを体験する活動等を通じて、子どもたちの食べ物を大切にする心を育みます。

4	調理・配膳・片付け体験等の推進 ※１１ （保育課）	旬の食材の準備や片付けに携わる経験，食材に触れる調理体験等の積重ねにより，子どもたちの食への興味や関心，作る人への感謝の気持ちを育みます。
5	一人ひとりの子どもへの適切な対応 （保育課）	体調不良，食物アレルギー，障害のある子どもなど，一人ひとりの発達や心身の状態に応じた食事の提供を行います。医師との連携をとりながら，専門性を活かした適切な対応を，集団の中で子どもの心に負担をかけないよう配慮して行います。
6	給食担当職員研修会等の実施 （保育課）	食育に携わる職員（保育士，給食関係者等）に対する研修を継続的に実施し，職員の資質向上と保育園（所）等ごとの取組の充実に役立てます。

※１１　保育活動を通じた食育の推進

子どもたちは，保育中の給食，栽培や収穫の体験，調理活動，配膳，後片付けなどの食体験を積み重ね，食への興味や関心，作る人への感謝の気持ちなど，楽しく食べる心を育んでいます。生活全体の中で食べる，ことを考える，みんなで楽しく食べる，食を通して四季を感じる，日本の大切な食文化である和食を乳幼児期から伝えていくなど，給食を通じて保育園（所）等ごとに特色ある食育に取組んでいます。

○教育活動を通じた食育の推進

	取組項目	内容
1	◆栄養教諭等の配置 （体育健康教育室）	小学校においては，栄養教諭・給食主任等を，中学校においては，食教育主任を配置することにより，食に関する指導体制の充実を図るとともに，地域や特定非営利活動法人等の協力を得て，子どもたちの望ましい食習慣の形成を促します。
2	◆地元食材･伝統食等をとりいれた給食による食育の推進 ※１２　（体育健康教育室）	京野菜をはじめとする旬の食材を活用し，小学校では週４回米飯給食を実施するなど，地産地消（知産知消）と日本型食生活を推進するとともに，伝統食や行事食をとりいれ，子どもの頃から京の食文化への理解と関心を高めていきます。

3	**◆食育啓発冊子の活用と特色ある取組の推進** *（体育健康教育室）*	「京都市版食に関する指導実践事例集」等の活用により，小学校ごとに，計画的かつ系統的で継続性のある食育の取組を実践します。
4	**栽培体験や調理体験等の推進** *（学校指導課）*	栽培や収穫等の経験等を通して，育て・作る苦労や喜びを感じ，食への感謝や興味・関心を育むため，関係機関との連携による食育活動を推進します。
5	**◆小学校における日本料理に学ぶ食育カリキュラムの実施　※１３** *（学校指導課）*	京都の老舗料理店の店主等からなる特定非営利活動法人日本料理アカデミーと共同で作成した「日本料理に学ぶ食育カリキュラム」に基づき，小学校における，味覚，食材，料理教育を通して，食への理解と感謝を深めます。
6	**◆司厨士協会シェフによる調理実習及び食育授業　※１４** *（学校指導課）*	中学校において，世界の幅広い文化や食料の大切さ，テーブルマナーなどを学ぶために，全日本司厨士協会の協力の下，京都を代表する有名シェフの方々に学校へ来ていただき，調理実習・試食・シェフとの質疑応答などの食育授業を実施します。
7	**◆小学校出前板さん教室の実施** *（中央卸売市場第一市場業務課）*	日本の食文化の未来を担う小学生を対象に，栄養の専門家やプロの料理人による調理実習を行うとともに，旬の野菜や新鮮な魚介類の展示もしくは市場見学を行い，食材本来の色や形，手触りを体感し，食材や流通について学ぶことを通じて，食に対する興味や関心を高め，野菜や魚介類を中心とした栄養バランスに優れた日本型食生活の普及，定着を図ります。
8	**◆小学生対象の食肉講座の実施　※１５** *（中央卸売市場第二市場業務課）*	中央卸売市場第二市場において，小学生を対象とする食肉講座を実施し，調理実習や食肉卸売市場の役割・流通に関するお話を通じて，食肉への理解を深めます。
9	**◆未来の農業サポーター育成事業の実施　※１６** *（農業振興整備課）*	小学生を対象として，農作物の植付けから管理，収穫に至る一連の農作業等を体験し，地元の農家と触れ合う「未来の農業サポーター育成事業」を実施し，農業の果たす役割や食への理解を深めます。
10	**教職員研修会等の実施** *（学校指導課）*	教職員に対し，食育に関する研修を継続的に実施し，教職員の資質の向上と幼稚園・学校ごとの取組の充実に役立てます。
11	**給食担当職員研修会等の実施** *（体育健康教育室）*	給食担当職員（給食調理員・栄養教諭等）に対し，食に関する知識や衛生管理等に係る研修を実施し，職員の資質向上と，学校ごとの取組の充実に役立てます。

※１２　地元食材・伝統食をとりいれた給食による食育の推進

京野菜をはじめとする旬の食材を活用し，伝統食や行事，季節に応じた献立を取り入れるとともに，小学校では週１回以上和食給食を実施するなど，地産地消（知産知消）や伝統的な食文化や食に関する知識を深めることのできる取組を推進しています。特に平成２７年６月からは，月に１回「和食推進の日」を設定し，和食の特徴を強調した「和（なごみ）献立」を提供するなど，学校給食を通して和食文化への理解と関心を高めています。

【和（なごみ）献立（例）】

※１３　小学校における日本料理に学ぶ食育カリキュラムの実施

京都市では，特定非営利活動法人日本料理アカデミーと共同で「日本料理に学ぶ食育カリキュラム」を作成しており，日本料理を通じて子どもたちの食に対する興味・関心を高めるとともに，味覚教育では「だし」を使って五感を働かせて食べることで生きる力を育成し，食材教育では食材やそれらに関わる人への感謝の気持ちを育み，料理教育では思いやりの心等を習得させることを目的とする京都ならではの食育を実施しています。

味覚教育…五感を使って食の良さ，安全性を見極める力をつける，生きる力の育成を行います。
食材教育…食材の命，食に関わるすべての人へ感謝する心の育成を行います。
料理教育…食べる人のことを思って調理する，周りの人のことを思って食事をする，思いやりの心を育成します。

※１４　　司厨士協会シェフによる調理実習及び食育授業

京都市立中学校において，世界の幅広い文化や食材の大切さ，テーブルマナーなどを学ぶために，全日本司厨士協会の協力のもと，京都を代表する有名シェフの方々に学校へ来ていただき，調理実習・試食・シェフとの質疑応答などの食育授業を実施しています。

※１５　　小学生対象の食肉講座の実施

京都市中央卸売市場第二市場において，小学生を対象とする食肉講座を実施し，調理実習や食肉卸売市場の役割・流通に関する話を通じて食肉への理解を深めます。

＜メニュー＞

1　やわらか京都肉ステーキ
2　ピーマンじゃこのチーズボール
3　夏のスタミナスープ
4　山科なすと京都肉のオイスター炒め
5　みょうがと京丹波高原豚のさっと煮
6　デザート

※１６　未来の農業サポーター育成事業の実施

京都市では，次の世代を担う子どもたちを対象に，農業の魅力に少しでも関心を持ち，食の大切さを感じてもらうことを目的として，「未来の農業サポーター育成事業」を平成１７年度から毎年市内の小学校で実施しています。

本事業では，地元の農家と触れ合いながら，農作物の植付けから管理，収穫に至るまで一連の流れを体験します。また，栽培体験のみならず，収穫された米や野菜等の試食会や農家自ら講師となる授業を通じて，農業や食の大切さを学んでいただいています。

※　取組内容は地域や小学校毎に異なります。

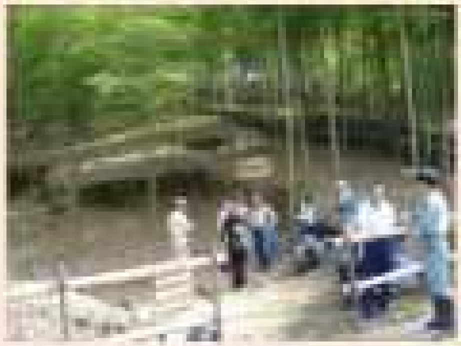
4 環境にやさしい食育の推進

京都市は，京都議定書誕生の地として，先進的な環境政策に取り組み，平成２７年１０月からごみの半減をめざす，「しまつのこころ条例」（「京都市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例」の愛称）を施行しました。食べ残し等食材の廃棄を減らすため，購入時や調理の工夫についての周知に取り組むほか，地元の食材への理解を深め，利用を推進し，市民一人ひとりが意識を持つことで環境への負荷の軽減につなげ，さらには，地元産業の振興が図れるよう，環境と伝統を意識した食育の推進に努めていきます。

	取組項目	内容
1	**◆エコ料理，地産地消レシピ等の紹介（ホームページ「京・食ねっと」での総合的な情報発信（再掲））** *（保健医療課）*	エコ料理，地産地消レシピ等の紹介，健康づくり，地産地消の推進，環境負荷の軽減，食文化の継承，食品の安全性など，ホームページ「京・食ねっと」で食に関する様々な情報発信を行い，家庭や地域における主体的な食育の推進を支援します。
2	**◆フードマイレージ低減につながる京の旬野菜推奨事業の推進** *（農業振興整備課）*	京の食文化を支える市内産野菜について品目ごとに旬を定め，その時期に出荷される野菜を「京の旬野菜」として，生産者及び生産地区を表示して出荷することにより，市内産野菜の伝統を守るとともに，輸送に余分なエネルギーがかからない地産地消を進めます。

3	**◆地元食材･伝統食等をとりいれた給食による食育の推進(再掲)** *（保育課．体育健康教育室）*	保育園（所）等・学校においては，京野菜をはじめとする旬の食材を活用して地産地消を推進するとともに，伝統食や行事食をとりいれ，子どもの頃から京の食文化への理解と関心を高めていきます。
4	**◆農業ボランティア育成農場の運営　　　　※１７** *（農業振興整備課）*	伏見区深草地区や西京区御陵地区において，竹林整備や間伐竹活用，たけのこ栽培や不耕作地の再生整備等の活動を行う，農業ボランティア育成農場を運営します。
5	**◆京エコロジーセンターでの体験学習の推進** *（地球温暖化対策室）*	京エコロジーセンターにおいて，エコクッキング教室など，地産地消や生ごみ処理等に関する体験学習を実施し，環境にやさしい食生活の輪を広げます。
6	**京都市環境教育スタンダード等の推進** *（地球温暖化対策室・学校指導課）*	小学校で子ども版環境家計簿を実践する「こどもエコライフチャレンジ推進事業」に取り組むとともに，義務教育９年間で，「京都市環境教育スタンダード」に基づく小中一貫した系統的な環境教育に取り組みます。
7	**◆生ごみ３キリ運動　※１８** **＜新規＞** *（ごみ減量推進課）*	家庭から出るごみの約４割を占める生ごみ減量を進めるため，食材を使い切る「使いキリ」，食べ残しをしない「食べキリ」，ごみとして出す前に水を切る「水キリ」の３つの「キリ」を推進する「生ごみ3キリ運動」を実施します。 ●「3キリ」を学ぶ3キリクッキング講座の開催 ●小学1年生への生ごみ減量啓発下敷きの配布 ●NOレジ袋&食品ロスゼロキャンペーンの実施 ●ホームページ「京都生ごみスッキリ情報館」の運営 ●食材の「使いキリ・食べキリ」リメイク・レシピ集の配布
8	**◆「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度　＜新規＞　　※１９** *（ごみ減量推進課）*	飲食店や宿泊施設が提供する料理について，「生ごみ3キリ運動」の取組等を推進する飲食店等を募集して認定し，認定店へはステッカーと認定証を交付します。
9	**小学校モデル校での給食生ごみの堆肥化事業　　　※２０** **＜新規＞** *（ごみ減量推進課）*	京都市立小学校から排出される給食残さ，調理くず等の生ごみを，学校内に設置した堆肥化装置を活用して堆肥化するモデル事業を実施します。 また，年１回家庭からの生ごみの持ち寄りに協力いただき，学校を核とした地域循環モデルの構築を目指します。 ●堆肥化装置で生成した堆肥は，モデル校の畑や花壇などで使用

※１７　農業ボランティア育成農場の運営



京都市では，伏見区深草地区や西京区大原野地区において，放置竹林の再生整備等の活動を行う，農業ボランティア育成農場を運営しています。

京都は全国的に名の知られた古くからのたけのこ産地ですが，近年では高齢化・担い手不足により放置竹林が増えています。本事業では，こうした放置竹林を整備するボランティア育成を目的に，地域農家の指導の下，市民の方に竹林整備や間伐竹の活用，たけのこ栽培等の技術を学んでいただいています。

※１８　生ごみ３キリ運動

家庭から出るごみの約４割を占める生ごみ減量を進めるため，食材を使い切る「使いキリ」，食べ残しをしない「食べキリ」，ごみとして出す前に水を切る「水キリ」の３つの「キリ」を推進する「生ごみ３キリ運動」を実施しています。

【３キリクッキング講座】

冷蔵庫からごみを出さず，地球と身体にやさしい料理をテーマに，無駄なく食材を使える買い物に行き，購入した食材を利用したクッキングを体験することで，「３キリ」を学んでいただく講座を開催しています。

【ＮＯレジ袋＆食品ロスゼロキャンペーン】

市内の食品スーパーの店舗において，レジ袋と食品ロスの削減に関連するクイズに参加していただいた方を対象に，その場でエコな景品が当たるキャンペーンを行いました。

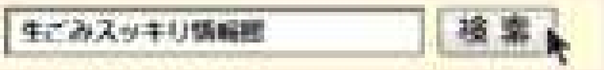
【ホームページ「京都生ごみスッキリ情報館」】

「生ごみ３キリ」の実践方法や生ごみに関するデータのほか，キャンペーン等の最新情報も紹介していますので，是非覗いて見てください。

＜主な内容＞

- 食品店での買い物の技
- 冷蔵庫，冷凍庫片付け術
- Ｔｈｅ 水切りの術
- 食品別　保存の技
- 買わずに手作り＆残り物アレンジ術
- 京都市の生ごみデータ　など

URL：http://www.sukkiri-kyoto.com



【生ごみ減量キャラクター】

こごみちゃん

スッキリちゃん

※１９　「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度

ごみ減量の取組の一環として，平成２６年１２月から飲食店及び宿泊施設が提供する料理について，「生ごみ３キリ運動（※）」の取組等を推進する飲食店等を募集し認定する「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度を実施しています。

平成２７年１２月末時点で，推進店が１７０店舗となりました。

※「生ごみ３キリ運動」とは？

食材を使い切る「使いキリ」，食べ残しをしない「食べキリ」，ごみとして出す前に水を切る「水キリ」，これらの３つの「キリ」を推進する取組

【認定条件】

次の１～８の取組内容のうち，２項目以上に取り組まれている店舗を「食べ残しゼロ推進店舗」に認定しています。

1 食材を使い切る工夫
2 食べ残しを出さない工夫
3 宴会，結婚披露宴での食事等における工夫
4 食べ残しの持ち帰りができる工夫
5 ごみ排出時の水キリ等の工夫
6 使い捨て商品の使用を抑える工夫
7 食べ残しゼロに向けた啓発活動
8 上記以外の食べ残しを減らすための工夫

【推進店の取組内容】

推進店は，次の取組を実践します。

- 選択した取組を積極的に実践
- 交付された認定ステッカーを店舗に掲示
- 取組内容について来店者等へ積極的にＰＲ
- 京都市が実施する調査等への協力

認定ステッカー

推進店の取組内容の詳細は，次のホームページに随時掲載していきますので，ぜひ御覧ください。

◆　京都生ごみスッキリ情報館URL：http://www.sukkiri-kyoto.com

※２０　小学校モデル校での給食生ごみの堆肥化事業

子どもたちに生ごみのリサイクルを身近で体験，実感してもらうことを目的に，市内のモデル校５校で，小学校での給食ごみの堆肥化事業を行っています。

モデル校：柊野小学校，紫竹小学校，上高野小学校，岩倉北小学校，竹田小学校

モデル校５校以外の小学校の給食ごみも，分別して回収し，民間の飼料化施設でリサイクル（家畜のえさ）を行っています。

また，平成２５年度から，モデル校に設置した生ごみ堆肥化装置を活用し，児童，保護者などによる地域からの生ごみを持ち寄る取組を試行的に実施しています。

児童による家庭からの生ごみの持ち寄り

５　保護者・地域との連携による食育の推進

保護者や保育，教育に関わる関係者や市民の食生活支援に関わる関係者の意識の向上を図ると共に，地域住民との密接な連携のもと，地域社会等の場で市民一人ひとりが豊かな食体験を積み重ね，食の大切さを実感し，正しい選択・判断力を身につけていけるよう努めていきます。

	取組項目	内容
1	**◆保育園（所）等，学校等での給食だより等の発行** *（保育課，体育健康教育室）*	家庭での望ましい食生活の実践と正しい栄養に関する知識の普及等を目的として，保育園（所）等，学校で給食だよりを発行するとともに，学校給食の献立表をすべての保護者に配布するなど，保護者の理解を深めていきます。
2	**◆保育園（所）等・幼稚園での保護者・地域への食育の推進　※２１** *（保育課，学校指導課）*	地域の関係機関・団体等との連携により，栽培，収穫，調理，会食等の体験的な食育活動を行います。また，保育園（所）等での給食展示・試食会や，幼稚園の家庭教育学級等において，保護者・地域の理解を深めていきます。
3	**◆地域住民から保育園（所）等の保護者･子育て家庭へ伝える食育の推進　※２１** **<新規>** *（保育課）*	昔から受け継がれてきた京都の各地域ならではの食育を推進するため，地域住民の食の知識を活用し，保育園（所）等において交流や学習の機会を設け，地域住民と保育園（所）等の保護者や子育て家庭をつなぎ，食文化の継承を図ります。
4	**◆「子どもを共に育む『親支援』プログラム」の推進　※２２** *（生涯学習部家庭地域教育支援担当）*	親自身が「親」としての心構えや必要な知識・技術等を子どもの発育・発達段階に応じて学べるプログラムを策定するとともに，そうした「親の学び」を支援する者を養成し，保育園（所）・幼稚園・学校・保健センター・児童館等で，プログラムを活用した講座「ほっこり　子育て　ひろば」を実施します。また，離乳食や生活習慣，朝食等について話し合うプログラムもあり，食の大切さを伝えていきます。
5	**◆市内給食施設への情報提供・支援　（再掲）** *（保健医療課）*	病院，高齢者福祉施設，児童福祉施設等の給食に関わる管理栄養士，栄養士，調理師や関係職員等を対象に，連絡会や研修会，施設訪問等を通じて栄養管理や食育に資する情報提供・支援を行います。

※２１　保護者・地域との連携による食育の推進

保育園（所）等では、乳幼児、小中高生、青年、高齢者を含む多様な年齢層を視野に入れ、世代間の交流を図りながら、子育ての知識や経験、地元の食文化を伝え合うなど、人と人とのつながりを大切にしています。保護者や地域の人々と、栽培、収穫、調理、会食等の交流や学習などの機会を通じて、伝統的な食文化の継承が図れるよう、子どもをとりまく大人や地域がつながりのある食育活動に取組んでいます。

※２２　親支援プログラム「ほっこり子育てひろば」の推進

「京都はぐくみ憲章」の趣旨を踏まえ、子どもを育てる不安・悩み・喜び、子どもと共に親も育ち学ぶことの重要性、親としての心構えについて、グループでの話し合い等を通じて交流するプログラム「ほっこり子育てひろば」を、学校・保健センター・児童館等で実施しています。プログラムの中では、離乳食や生活習慣等についての話し合いや朝ごはんについての資料を通じて、食の大切さも伝えています。

【プログラムの進行例】

1　であい…気軽に話せる雰囲気づくり
2　ふれあい…グループに分かれて意見交換
3　ささえあい…他のグループと意見共有

【体験者の声】

・離乳食のテーマでは、実物が見られ、大きさ、やわらかさが実感でき、作り方もよくわかりました。
・みんな同じような悩みを持って子育てしていることが分かって、安心しました。

※子どもの発育・発達に応じた１１テーマがあります。

6 事業者との連携による食育の推進

働き盛りの世代や次世代を担う若者層が多く利用する外食，中食，事業所給食施設等と連携し，健康的な食事の提供や食品の適切な表示の推進を図り，市民が「食」を正しく選択できる力を身につけ，「主食」「主菜」「副菜」を揃えた栄養バランスに配慮した食習慣を実践できるよう，環境づくりに努めていきます。

	取組項目	内容
1	**◆「食の健康づくり応援店」事業の推進　＜新規＞　※２３** *（保健医療課）*	「野菜たっぷり」や「塩分控えめ」メニューの提供「食物アレルギー表示」等の取組をしている飲食店等を「きょうと 健康 おもてなし　食の健康づくり応援店」として登録し，ホームページ「京・食ねっと」等で店舗情報や取組事例を紹介します。
2	**◆事業所等給食施設への情報提供・支援　（再掲）** *（保健医療課）*	事業所等の給食施設に対し，食育に資する取組がなされるよう，保健センター管理栄養士による情報提供や支援を行います。また，給食施設の健康づくりの取組を効果的に波及できるよう，ホームページ「京・食ねっと」や研修会を通じた情報発信を行います。
3	**◆「食の健康づくりハンドブック（仮）」の発行　＜新規＞** *（保健医療課）*	事業所給食，飲食店，コンビニエンスストア，スーパーマーケット等における栄養バランスのとれた食事メニューの提案や消費者への情報発信等の取組を促進するため，「野菜たっぷり」「減塩」等の目安と献立例や事業者の取組事例を示した冊子を作成し，配布します。
4	**食品表示制度の普及啓発** *（保健医療課）*	適切な食品表示がなされるよう，事業者に対して食品表示制度（特定保健用食品，栄養機能食品，機能性表示食品，食品表示基準等）の普及啓発を行うとともに，消費者の食品表示に関する知識向上に取り組みます。

※２３　「食の健康づくり応援店」の推進

京都市では，外食や総菜等を利用する方が，ご自身の健康状態や希望に合わせてメニューが選べるよう，健康づくりを応援するお店を登録し，市民の皆様にご紹介する制度を実施しています。市民の皆様が，家庭でも外でも，毎日の食生活から健康づくりに取り組める環境づくりを推進します。

【食の健康づくり応援店の取組内容】

①野菜たっぷりメニューの提供

②塩分ひかえめメニューの提供

③食物アレルギー表示（特定原材料７品目）の実施

登録ステッカー

登録店の店舗情報や取組内容は，ホームページ「京・食ねっと」に掲載しています。

◆　京・食ねっと　http://kyo-syoku.net

7 食育に関わる人材育成・ボランティアへの支援

食育を市民運動として展開していくためには，食育活動の担い手となる方々が果たす役割は大変重要です。このため，食育に関わる人々が，積極的に活動できるよう，専門職能の資質向上やボランティアへの活動支援の充実に努めていきます。

	取組項目	内容
1	**◆食育指導員の活動の場の拡大と基盤強化　※２４ <新規>** *（保健医療課）*	地域に密着した食育推進の担い手となる「食育指導員」を計画的に養成するとともに，食育指導員制度の効果的な広報による活動の場の拡大を図ります。また，グループ交流やスキルアップ等の活動支援体制を整え，保健センター，保育園（所），学校，地域等において，料理教室等の体験活動を行うほか，食文化の継承や食を通じた健康づくり，環境負荷の軽減等の普及促進を行います。
2	**地域健康づくりグループ育成事業の推進** *（保健医療課）*	健康づくりに取り組む市民の自主グループと，その担い手となる「健康づくりサポーター」を育成し，地域において，食育をはじめとする健康づくりの活動に主体的に取り組める環境づくりを行います。
3	**◆未来の農業サポーター育成事業の実施（再掲）** *（農業振興整備課）*	小学生を対象として，農作物の植付けから管理，収穫に至る一連の農作業等を体験し，地元の農家と触れ合う「未来の農業サポーター育成事業」を実施し，農業の果たす役割や食への理解を深めます。
4	**◆農業ボランティア育成農場の運営（再掲）** *（農業振興整備課）*	伏見区深草地区や西京区御陵地区において，竹林整備や間伐竹活用，たけのこ栽培や不耕作地の再生整備等の活動を行う，農業ボランティア育成農場を運営します。
5	**◆栄養教諭等の配置（再掲）** *（体育健康教育室）*	小学校においては，栄養教諭・給食主任等を，中学校においては，食教育主任を配置することにより，食に関する指導体制の充実を図るとともに，地域や特定非営利活動法人等の協力を得て，子どもたちの望ましい食習慣の形成を促します。
6	**給食担当者研修会等の実施（再掲）** *（保育課・体育健康教育室）*	保育園（所）等や学校等の食育に携わる職員（保育士，給食調理員，栄養教諭等）に対する研修を継続的に実施し，職員の資質向上と保育園（所）等や学校等ごとの取組の充実に役立てます。
7	**教職員研修会等の実施（再掲）** *（学校指導課）*	幼稚園・小学校教職員に対し，食育に関する研修を継続的に実施し，教職員の資質の向上と幼稚園・学校ごとの取組の充実に役立てます。

※２４　「食育指導員」

食育指導員とは，保健センターや小学校，保育園（所），児童館等地域において，料理教室等の体験活動や食を通じた健康づくり，食文化等の普及啓発活動を行うボランティアです。

京都市では，平成２１年度から食育指導員の養成を開始し，地域に密着した食育活動を推進するため，活動支援を行っています。

今後も，食育指導員の活動が市民の方々により広まるよう，情報発信を行い，地域に密着した食育活動の推進を図っていきます。

食育指導員制度や活動内容，活動依頼については，「京・食ねっと」をご覧ください。

◆　「京・食ねっと」　URL：http://kyo-syoku.net/

保育園でお魚をさばき，魚の体のつくりや命をいただくことへの感謝のお話

児童館で子どもたちにお話

子どもたちと農業体験

男磨き塾

８京都の食文化の普及促進

京都には，長い歴史と四季折々の自然の中，世代を超えて育まれてきた「京の食文化」があります。家庭の食卓で代々受け継がれてきた味・年中行事に合わせた行事食や「だし」を基本とする料理等「京の食文化」の素晴らしさを市民が再認識し，更なる継承・普及に向けて効果的な啓発に努めていきます。

	取組項目	内容
1	**◆京都の食文化推進プロジェクトチームによる京の食文化の普及促進　＜新規＞** *（観光MICE推進室）*	京都の食文化推進プロジェクトチームにおいて，各局区等で実施している食に関する取組を共有し，施策の融合・連携を図るとともに，効果的な事業の実施や情報発信を行います。
2	**◆“京都をつなぐ無形文化遺産”「京の食文化」の普及啓発 ※２５ ＜新規＞** *（文化財保護課）*	“京都をつなぐ無形文化遺産”として選定した「京の食文化」，また，ユネスコ無形文化遺産として登録された「和食」を次の世代に伝えていくため，京都料理組合と連携し，米飯を中心とした「朝ごはん」をテーマとした料理教室を開催します。
3	**京の伝統に根差した料理レシピ等の紹介（ホームページ「京・食ねっと」での総合的な情報発信（再掲）** *（保健医療課）*	行事食やおばんざい等の京の伝統に根差した料理レシピ等の紹介や，健康づくり，地産地消の推進，環境負荷の軽減，食文化の継承，食品の安全性など，ホームページで食に関する様々な情報発信を行い，家庭や地域における主体的な食育の推進を支援します。
4	**◆京の食文化ミュージアム・あじわい館を活用した京の食文化の普及啓発・食育事業（再掲）** *（中央卸売市場第一市場業務課）*	主に京の食文化ミュージアム・あじわい館を活用して，食に関する講演会，食材の選び方教室や料理教室，産地支援活動など，中央卸売市場第一市場における京の食文化の普及啓発や食育，魚食普及に取り組みます。
5	**◆小学校における日本料理に学ぶ食育カリキュラムの実施（再掲）** *（学校指導課）*	京都の老舗料亭の店主等からなる特定非営利活動法人日本料理アカデミーと共同で作成した「日本料理に学ぶ食育カリキュラム」に基づき，小学校における，味覚，食材，料理教育を通して，食への理解と感謝を深めます。
6	**◆地元食材・伝統食等をとりいれた給食による食育の推進（再掲）** *（保育課，体育健康教育室）*	保育園（所）等・学校においては，京野菜をはじめとする旬の食材を活用して地産地消を推進するとともに，伝統食や行事食をとりいれ，子どもの頃から京の食文化への理解と関心を高めていきます。

※２５ “京都をつなぐ無形文化遺産”「京の食文化」の普及啓発

“京都をつなぐ無形文化遺産”として選定した「京の食文化」，また，ユネスコ無形文化遺産として登録された「和食」を次の世代に伝えていくため，京都料理組合との共催で，米飯を中心とした「朝ごはん」をテーマに料理教室を開催しています。

９地元産物への理解の促進と地産地消の推進

京野菜などの地域でつくられた食物を地域で消費する「地産地消」に加え，食物の産地を知り，消費のあり方を知る「知産知消」の取組など，京都ならではの「知恵」や「ライフスタイル」を普及啓発し，次世代へ継承するための取組に努めていきます。

	取組項目	内容
1	**地産地消レシピ等の紹介（ホームページ「京・食ねっと」での総合的な情報発信（再掲））** *（保健医療課）*	地産地消レシピ等の紹介，健康づくり，地産地消の推進，環境負荷の軽減，食文化の継承，食品の安全性など，ホームページ「京・食ねっと」で食に関する様々な情報発信を行い，家庭や地域における主体的な食育の推進を支援します。
2	**フードマイレージ低減につながる京の旬野菜推奨事業の推進（再掲）** *（農業振興整備課）*	京の食文化を支える市内産野菜について品目ごとに旬を定め，その時期に出荷される野菜を「京の旬野菜」として，生産者及び生産地区を表示して出荷することにより，市内産野菜の信頼を得るとともに，輸送に余分なエネルギーがかからない地産地消を進めます。

3	**京の食文化ミュージアム・あじわい館を活用した京の食文化の普及啓発・食育事業（再掲）** *（中央卸売市場第一市場業務課）*	主に京の食文化ミュージアム・あじわい館を活用して，食に関する講演会，食材の選び方教室や料理教室，産地支援活動など，中央卸売市場第一市場における京の食文化の普及啓発や食育，魚食普及に取り組みます。
4	**産学公連携による新京野菜の品種開発とレシピの紹介** *（農業振興整備課）*	産学公の連携により，「新京野菜」を開発するとともに，その食材を使った料理レシピを募集して，優秀なレシピを紹介することにより，「新京野菜」の普及を図ります。
5	**◆地元食材・伝統食等をとりいれた給食による食育の推進（再掲）** *（保育課，体育健康教育室）*	保育園（所）等・学校においては，京野菜をはじめとする旬の食材を活用して地産地消を推進するとともに，伝統食や行事食をとりいれ，子どもの頃から京の食文化への理解と関心を高めていきます。
6	**未来の農業サポーター育成事業の実施（再掲）** *（農業振興整備課）*	小学生を対象として，農作物の植付けから管理，収穫に至る一連の農作業等を体験し，地元の農家と触れ合う「未来の農業サポーター育成事業」を実施し，農業の果たす役割や食への理解を深めます。
7	**総合体験型市民農園やふれあい体験農園など市民が農作業を楽しめる機会の創出 ※２６** *（農業振興整備課）*	農家とのふれあいにより食と農の関わりを体感でき，かつ既存の市民農園の指導や新たな市民農園の開設を支援する拠点となる「総合体験型市民農園」を整備します。
8	**農業ボランティア育成農場の運営（再掲）** *（農業振興整備課）*	伏見区深草地区や西京区御陵地区において，竹林整備や間伐竹活用，たけのこ栽培や不耕作地の再生整備等の活動を行う，農業ボランティア育成農場を運営します。

※２６　総合体験型市民農園やふれあい体験農園など市民が農作業を楽しめる機会の創出

京都市では，市民の健やかで生きがいのある生活，市民と農家との交流を目的に，農家指導の下，栽培体験を学ぶことの出来る総合体験型体験農園を運営しています。
本農園では，京野菜の栽培体験の他，農家講師による栽培講習会や収穫祭を開催し，「食」と「農」の関わりを学んでいただいています。
また，本総合体験型農園の他にも，市民の方に都市農業への理解を深めていただくため，季節・地域限定のふれあい体験農園を市内３箇所で運営しており，地域農家と市民がふれあう場として入園者の方に楽しんでいただいております。

施策の柱４　安全と安心
食の安全性の確保と安心できる食生活の実現

施策の柱４は，「京都市食の安全安心推進計画（平成 28 年度～32 年度）」と連携して推進します。

10 食の安全性の確保

食品の生産から販売に至る各段階において，京都市や食品等事業者による食の安全性の確保に資する様々な取組により，市民や観光旅行者等の健康の保護を図ります。

	取組項目	内容
1	**◆行政による効率的，効果的な監視や検査の実施**	農畜産物の生産者に対する農薬の適正使用や家畜疾病の予防等に対する対策の徹底，食品製造業者や販売業者等への効率的，効果的な監視指導や検査，さらには適切な食品表示やアレルギー物質対策を推進し，食中毒の発生や流通食品の違反件数を減少させます。 **○　食品衛生監視計画に基づく監視指導及び抜き取り検査の実施** **○　カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策**
2	**◆食品等事業者による自主衛生管理の推進**	食品等事業者の自主的な衛生管理の取組を更に推進するため，国際標準の衛生管理手法である危害分析・重要管理点（ＨＡＣＣＰ）方式の推進や京都市独自の「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の活用，さらには食品の自主回収報告制度の普及等を進めます。 **○　危機分析・重要管理点（HACCP（ハサップ））方式による衛生管理の推進** **○　京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及　　※２７**
3	**◆緊急時を想定した対策**	日頃から，食品の安全に係る事故発生に備えた危機管理体制を整備するとともに，対応する人材の育成及び資質向上を図ることで，緊急時に迅速に対応できる環境づくりを目指します。

※27　　京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度

食品工場等において，安全な食品を製造するための衛生管理の取組は非常に重要なものですが，市民の皆様の目にふれることはあまりないと思います。この制度は，食品工場等における衛生管理の取組を京都市が評価し，その結果を公表することにより，衛生管理の向上に積極的に取り組んでいる工場等を広く知っていただき，食品を購入する際の参考にしていただくことを目的としています。

京都市では，この制度を普及させることによって，より安全で安心な食品の製造・流通を目指しています。

11 安心できる食生活の実現

京都市や食品等事業者による食の安全性の確保に関する取組を積極的に情報発信するとともに，市民等が学習する機会を設け，多くの市民等の理解を促進し，信頼の確保を図ります。また，２０２０年東京オリンピック・パラリンピック等の国際的なイベントの開催を見据え，広く国内外に対し，京都市の食の安全情報の発信を図ります。

	取組項目	内容
1	**◆リスクコミュニケーションの充実**	食品等事業者及び行政による食の安全性の確保に関する情報発信や意見交換を通じ，市民等の理解の促進，さらには，信頼の確保を図ります。また，大学生等を中心とした若年層から，食品に関し，自らが関心を持ち，正しい知識を普及し，行動し，次の世代に継承できる人材の育成に努めます。 **○　目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションの推進** **○　「大学のまち・京都」の特性を活かした学生との協力による取組** **○　食育と連携した食の安全安心施策の推進**
2	**◆正確かつ適切な情報の発信**	市民や外国人旅行客を含む観光旅行者等に向け，あらゆる媒体を活用して，食の安全性の確保に係る京都市や食品等事業者の取組の情報を継続的に発信します。 情報発信等にあたっては，食育や環境への配慮など，食に関連のある他の施策とも連携を図ります。 **○　SNS 等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信**

リスクコミュニケーションとは？

市民，食品等事業者及び行政担当者などの関係者の間で情報や意見をおたがいに交換し，食品の安全性についての理解を深めること

SNS とは？

ＳＮＳは，ソーシャル・ネットワーキング・サービス（Social Networking Service）の略で，登録された利用者同士が交流できるＷＥＢサイトの会員制サービスのことです。友人同士や，同じ趣味を持つ人同士が集まったり，近隣地域の住民が集まったりと，ある程度閉ざされた世界にすることで，密接な利用者間のコミュニケーションを可能にしています。ＷＥＢメールと同じようなメッセージ機能やチャット機能，特定の仲間の間だけで情報やファイルなどをやりとりできるグループ機能など，多くの機能があり，これらの機能はパソコンだけではなく，携帯電話やスマートフォンなど，インターネットに接続できるさまざまな機器で，いつでも様々な場所で使うことができます。

第五章　推進体制と進行管理

1　推進体制

本プランの推進にあたっては，京都市をはじめ家庭，保育・教育・保健・医療・福祉関係者，生産・加工・流通事業者などの関係機関・団体等が情報交換を行い密接に連携して，市民運動として一体的に推進していきます。

2　進行管理

本プランに基づく取組については，定期的に実施状況をとりまとめ，「京都市民健康づくり推進会議食育推進部会」において報告をするとともに，意見を聴取し，見直しと改善を図ります。

3　プランの普及啓発

市民一人ひとりが自ら望ましい食生活を実践していけるように，幅広い市民団体・企業等が参画する「市民運動組織」と本市とが連携し，それぞれの特長をいかしてプランの普及・啓発を行い，浸透を図ります。

＜参考資料＞「健康長寿のまち・京都食育推進プラン」策定経過

	時期	部会等	内容
平成27年	3月20日	平成26年度 食育推進部会	1　食育推進プランの見直しについて 2「食育に関する意識調査」の質問項目について
	5月～6月	平成27年度食育に関する意識調査	
	9月4日	平成27年度 第1回食育推進部会	1「食育に関する意識調査」の結果報告 2　調査結果からの課題抽出及び次期プランの取組の方向性について
	10月27日	平成27年度 第2回食育推進部会	1　次期プランの計画体系について
	12月10日 ～1月15日	「健康長寿のまち・京都食育推進プラン（仮称）」骨子案の市民意見募集	
平成28年	2月9日	平成27年度 第3回食育推進部会	1　市民意見募集の結果報告 2　次期プランの案について

＜参考資料＞京都市民健康づくり推進会議食育推進部会構成団体等名簿

区分	構成団体等
学識経験者	【部会長】京都大学　小川正　名誉教授
	京都女子大学家政学部　中山玲子　教授
	京都市小学校長会
関係機関・団体等（50音順）	（一社）京都市食品衛生協会
	（公社）京都市私立幼稚園協会
	京都市地域女性連合会
	京都市中央卸売市場協会
	京都市ＰＴＡ連絡協議会
	（公社）京都市保育園連盟
	京都市立中学校長会
	（一社）京都市老人福祉施設協議会
	（一社）京都府医師会
	（公社）京都府栄養士会
	（一社）京都府歯科医師会
	（公社）京都府助産師会
	京都府私立中学高等学校連合会
	ＪＡ京都中央
	市民公募委員
	食育指導員（1名）
	（公社）全日本司厨士協会京都府本部
	（特非）日本料理アカデミー
オブザーバー	近畿農政局（消費・安全部　消費生活課）
	京都府（農林水産部食の安心・安全推進課）
京都市	環境政策局地球温暖化対策室
	文化市民局地域自治推進室
	産業観光局中央卸売市場第一市場業務課
	産業観光局中央卸売市場第二市場業務課
	産業観光局観光MICE推進室
	産業観光局農林振興室農業振興整備課
	保健福祉局子育て支援部児童家庭課
	保健福祉局子育て支援部保育課
	保健福祉局長寿社会部長寿福祉課
	保健福祉局長寿社会部介護保険課
	教育委員会事務局指導部学校指導課
	教育委員会事務局体育健康教育室
	保健センター長会
事務局	保健福祉局保健衛生推進室保健医療課