

第1章 食育推進計画の改定にあたって

1 計画策定の経緯

近年、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病増加と、反面、過度の痩身志向等の問題、そして、食の安全や海外依存の問題などにより、国民が生涯にわたって健全な心身と豊かな人間性を育む「食育」を推進していくことが重要な課題となっているとして、平成17年7月に「食育基本法」が制定されました。これを受けて平成18年9月に「東京都食育推進計画」が策定され、また、このことから各区市町村では計画づくりを進め、食育事業を展開していきました。

新島村では平成23年3月、村内の個々の食の取組の認知度を高め、情報を共有し、食育活動が継続して行われるように、との思いから「新島村食育推進計画～日本一健康な島をめざして～」を、平成23年度から平成27年度までの5ヶ年計画で策定しました。

2 計画改定の趣旨

計画期間の5年間、新島村の食育の基本理念「心身ともに健やかで生命力にあふれる新島村の子どもを育む」「高齢になっても健康でいられるような食生活を送れるようにする」を常に意識しながら食の取組を実施してきました。

その結果、乳幼児期から継続して取り組むことにより、アンケート調査の結果比較から、例えば、子どもたちの栄養バランスを理解する割合が小・中学生で大きく増加するなど、効果も見えてきました。これからも、子どもから高齢者まで、各ライフステージで育まれた、食を選ぶ力が途切れないよう、さらなる実践が求められています。

しかし、たった5年の間にも、貨物船の冷蔵コンテナ導入、家庭の食卓における中食の割合の増加、また、高齢化が進み、在宅栄養管理のニーズの増加など、新島村の食を取り巻く環境は変わり、これらの変化に対応した計画の改定も、必要とされています。

今回の計画改定は、村の情勢の変化だけでなく、国の「第二次食育推進基本計画」、東京都の「食育推進計画（平成23年7月改正）」の改正された点多角的に鑑みて、前計画よりも、さらに新島村の風土と食文化にふさわしい計画をめざして行いました。

3 計画の性格と位置づけ

「新島村食育推進計画」は、食育基本法18条にいう、市町村食育推進計画に該当します。新島村の風土や食文化にふさわしい、基本的な考え方と具体的な取り組みを示した、新島村独自の計画になっております。

計画の推進にあたっては、「新島村総合計画後期基本計画」、「新島村次世代育成支援対策行動計画」、「新島村総合福祉計画」、「新島村まち・ひと・しごと創生総合戦略」などの計画と整合性を

はかり、また、だれもが関わる「食」について、多様な分野の関係者が相互の特徴を生かし、柔軟な対応と連携で、積極的に推進します。

4 計画の期間

この計画は、平成28年度から平成32年度までの5ヵ年とします。
なお、今後この計画を推進する上で、必要に応じて（情勢の変化など）期間内に再検討を加え、必要があるときにはこれを変更するものとします。

第2章 食をめぐる現状と課題

1 子どもたちの食をめぐる現状と課題

平成 27 年 10 月実施「新島村の子どもの食生活状況調査」

平成 27 年 10 月実施「新島村の子どもがいる家庭の食生活状況調査」（いずれも参考資料 2）より

対象 新島村の保育園児から高校生まで 回答者数 291 名（回収率 92.7%）

新島村の保育園児から中学生までの保護者 回答者数 239 名（回収率 70.7%）

1 栄養バランスがわかる子どもは約7割

簡単な栄養バランスについて、知っていると回答した子ども（小学生以上が対象）は全体で71%でした。新島村では、食育推進計画策定後、「食を選ぶ力」を身につけるために、乳幼児期からの食育教室に力を入れています。今後も年齢にあった栄養知識をもてるような取組が必要とされています。

2 不規則で菓子類が多い間食

間食の時間が決まっている子どもはおおよそ38%で、間食の内容は約70%が菓子類でした。

お菓子を食べる事は心の栄養にもなりますが、間食の摂取時間と内容によっては、その目的を果たせなくなり、また虫歯の罹患率を高めることにもつながってきます。

間食の時間を決めて食べる習慣をつけることに加え、内容も市販の菓子類に偏らず、乳製品・果物・芋類など間食に適した食品や、簡単にできる手作りの間食を大切にしていきたいものです。

3 新島村の食材を使うように心がけている保護者は6割

新島・式根島の食材を使うように心がけている、と答えたのは60%と、前回調査（59%）とほぼ同じ結果でした。

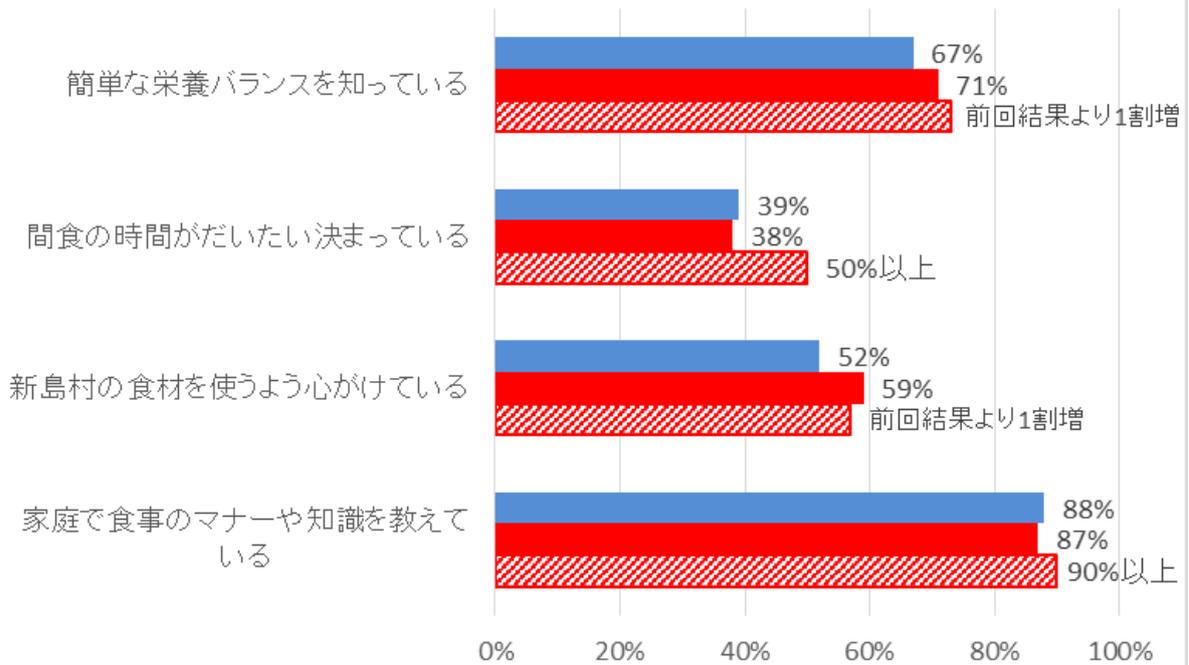
自分たちの住む、新島村の風土に適した食材を知り、活用することはとても大切ですが、生産者の高齢化も進んでいるのが現状です。後世に伝えていくためにも、食べるだけでなく、作る過程を見たり知ったりできるような新島・式根島の食材に身近に接する機会を多く作り、地産地消に対する理解を広げることも大切と考えられます。

4 お子さんに食事マナーや料理などを教えている家庭は87%

家庭でお子さんに食事のマナーや栄養知識、料理などを教えている保護者は87%と前回調査と変わりませんでしたが、教えていないと回答した保護者は13%と、前回調査より増えています。

新島村の食育の関心の高さが実践に結び付けられるよう、家庭でも積極的な取組が必要とされています。

子どもステージの目標設定項目の結果



	家庭で食事のマナーや知識を教えている	新島村の食材を使うよう心がけている	間食の時間がだいたい決まっている	簡単な栄養バランスを知っている
■ H19調査	88%	52%	39%	67%
■ H27調査	87%	59%	38%	71%
☒ 目標値	90%	57%	50%	73%

■ H19調査 ■ H27調査 ☒ 目標値

2 大人～高齢者の食をめぐる現状と課題

平成26年4～7月「新島村健康づくり推進協議会最終評価アンケート」より

対象 新島村の20歳代～70歳代の約3割の住民 回答者数665人

1 野菜の摂取量は目標量より少ない

野菜摂取の重要性は誰もが知っているものの、1日に必要な量を取れている人は32%しかいませんでした。1日の野菜の必要量は350g、小鉢5つ分といわれています。

新島村は明日葉をはじめ様々な野菜に恵まれており、地場野菜の利用法や身体に必要な野菜量を美味しく食べる調理法の工夫などを知ることが大切と思われます。

2 間食の内容は菓子類が多い

間食の内容について、菓子・ジュース・スナック類（複数回答）の占める割合が78%でした。間食は菓子類ではなく、3食で取りきれない栄養を補う補食であることを知り、上手に取り入れることが大切と思われます。

3 栄養成分表示を見る人は半数以下

栄養成分表示を必ず見るのは10%・時々見る人は29%で、合計しても39%でした。

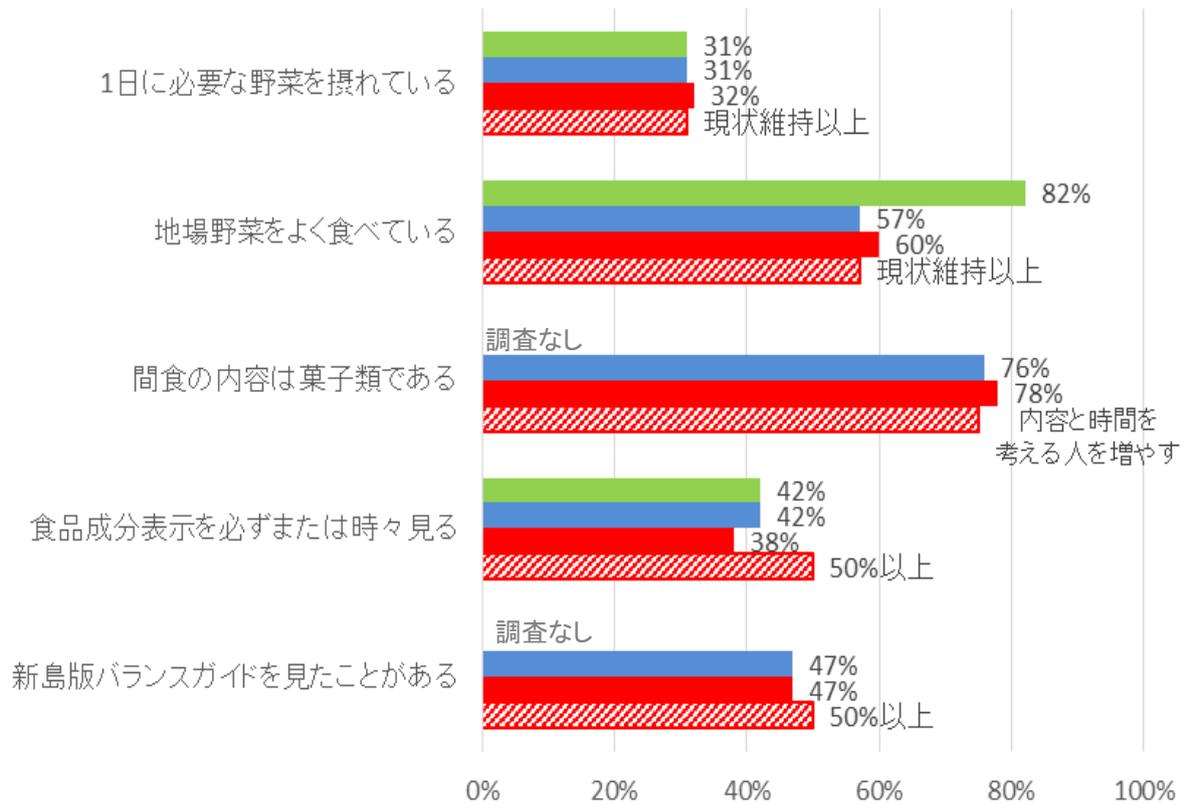
食品の品質を見分けて選ぶことは食事の基本につながります。平成27年から栄養成分表示の法律が改正され、栄養成分表示が分かりやすく統一され、より食品の情報が分かるようになりました。

食品の成分表示を見る習慣をつけることが、食事に対する意識を高めることにつながると考えられます。

4 新島村版食事バランスガイドを知っているのは約半数

新島村版食事バランスガイドは平成20年に完成して全戸配布され、また飲食店や食品店などに掲示されています。このバランスガイドを見たことがある人は47%にのぼりましたが、内容がよく分かると答えたのは、そのうちの45%（全体の21%）でした。栄養成分表示と同様に見る習慣をつけることに加え、自分の必要な栄養量を知るためにも、バランスガイドや食品成分表示を見る習慣をつけることが望まれます。

大人ステージの目標設定項目の結果



	新島版バランスガイドを見たことがある	食品成分表示を必ずまたは時々見る	間食の内容は菓子類である	地場野菜をよく食べている	1日に必要な野菜を摂れている
■ H15調査	—	42%	—	82%	31%
■ H22中間評価	47%	42%	76%	57%	31%
■ H26最終評価	47%	38%	78%	60%	32%
▨ 目標値	50%	50%	75%	57%	31%

第3章 食育の基本理念

1 新島村がめざす食育の基本理念

食育とは生きていくための基本で、健康的かつ心豊かに生きる人を育てるためのものであり、知育、徳育および体育の基礎となるものです。新島村では多くの子どもたちが進学の際、親元を離れて生活する現状にあり、それまでに「食を選ぶ力」を身につける事が求められています。

健やかな食を通して、心身ともに健やかで生命力にあふれる新島村の子どもを育み、高齢になっても健康でいられるような食生活を送れるよう、村のスローガンである「日本一健康な島をめざして」のもと、村では食育の面からも推進していきます。

2 新島村の食育の基本目標

子どもたち（妊産婦～乳幼児・園児・小学校～高校の各ステージ）の食育の推進については、平成27年10月「新島村の子どもの食生活状況調査報告書」「新島村の子どもがいる家庭の食生活状況調査報告書」の現状と課題を受けて、以下の目標を設定しました。

項目	現状値	設定目標	5年後目標値
食を大切にし、自分の食生活を設計（デザイン）できる	簡単な栄養バランスについて知っている 71%	栄養バランスがわかる	現状より 1割以上増加
	間食の時間がだいたい決まっている 38%	適切な間食のとり方がわかる	50%に 近づける
楽しく食べることができる	新島の食材を使うよう心がけている 59%	郷土料理や多くの食物に親しみ、味わう事が出来る	現状より増加
	家庭で食事マナーや栄養の知識、料理を教えている 87%	感謝の心を持ち、食事のマナーが分かる子	90%に 近づける

また、大人～高齢者ステージの食育の推進では、平成26年「健康づくり推進協議会最終評価アンケート」の現状と課題から、以下の目標を設定しました。

項目	現状値	設定目標	5年後目標値
野菜の活用	1日に必要な野菜量を取れている 32%	地場野菜の調理法や調味法を工夫し、1日に必要な量をとる人を増やす	現状維持以上 （減少傾向にある為）
	地場野菜を食べている 60%		
郷土料理の伝承	郷土料理を知っている 85%	新島村に伝わる郷土料理を知っている人を増やす	90%に 近づける
	郷土料理を作れる 42%		
間食を見直す	間食の内容が菓子である 78% 間食を1日2回以上食べる 13%	内容と時間・回数を考える人	現状より増加
栄養成分表示を見る	食品の栄養成分表示を必ず、もしくは時々見る 39%	食品の栄養成分表示を見る人	50%に 近づける

第4章 ライフステージ別から見た具体的な施策の展開

1 子どもたちの食育の推進

妊産婦～乳幼児ステージ

生涯にわたり、健やかな健康づくりに必要な食習慣を身につける、大変重要な時期と位置付けています。

今後も、いろいろな食べものを「見て、触って、味わって、自分から進んで」食べようとする力を身につけられるような食育を推進していきます。

事業名	対象	取り組みの内容	実施機関・団体	開始年度
両親学級	妊産婦と家族	妊娠期の栄養管理について講話と調理実習を実施	健康センター	継続
離乳食教室 	乳児と家族	新生児～おおむね1歳までの児の家族を対象に、赤ちゃんの味覚の発達について、時期別の離乳食の試食とポイントの紹介	健康センター	継続
子どもごはん教室  	未就園児と家族	離乳食終了児～未就園児とその家族を対象に、 ・親子で楽しく食事作りを行い、「食」「食べ物」に興味を持ってもらう ・児には、楽しい雰囲気の中で、色々な食べ物や味を体験する ・保護者には、幼児食のポイント（味付けや調理法など）を知ってもらう	健康センター	H21～ H24～ ・入門 ・3歳児の教室を追加
乳幼児健診	3～4ヶ月、 6～7ヶ月、 9～10ヶ月、 1歳半、3歳の 児と保護者	成長に合わせた離乳食、幼児食、食物アレルギー、食べ方などのアドバイスと相談を個別相談で実施	健康センター	継続
幼児歯科健診	1歳～未就園児	乳幼児の口腔の健全な発達を促す為、定期的の実施	健康センター	継続

保育園ステージ

初めての集団生活の中で、栽培・収穫・調理・給食を通して食べものに触れはじめます。その中で、食べる意欲を大切に、食の体験を広げていけるような食育を推進していきます。

事業名	対象	取り組みの内容	実施機関・連携	開始年度
保育園食育教室 	園児 保護者 	普段給食で食べている食材を題材に、五感（目で見て、聞いて、匂って、味わい、触れる）を使い「食」「食べ物」への関心を高め、理解を深めることを目標に、各園の規模や年齢に合わせた内容で教室を実施	健康センター 保育園	H22～
園庭での栽培	園児	各保育園の庭で野菜や芋を育てる事により、成長を観察し、収穫を喜び、また食材にも興味を持ち、命を大切にする気持ちを育てる	保育園	継続
ふれあい会食	園児 地域の高齢者	地域の高齢者を保育園に招き、児が地域の高齢者と一緒に給食を食べることを通して、人間関係を広げていく	保育園 社会福祉協議会	H24～
行事食づくり	園児	芋掘り（11月）、くず団子作り（12月）などの行事食作りを通し、郷土色豊かな食文化にふれる	保育園 地域の方	継続
歯科衛生教室 	園児・保護者	各園年1～2回、染め出しを行い、磨き残し部分の把握・磨き方の指導を実施 また、エプロンシアター等で、食後の歯みがきの習慣化と、おやつは決まった時間に少しだけ食べる事についての啓発も行っている	健康センター 保育園	継続
保育園給食栄養 管理会議	栄養士・調理師	各園の給食の実施報告と反省、次期の献立内容の検討	民生課 健康センター	継続

小学校～高校ステージ

保育園での集団生活や家庭で培われた食の体験をさらに深め、食の世界を広げていけるように、また食を大切に作る心を育て、自分らしい食生活を実現し、健やかな食文化の担い手になれるような食育を推進していきます。

事業名	対象	取り組みの内容	実施機関・連携	開始年度
食育朝礼・保健朝礼	小学生 中学生	食についての情報提供を、朝礼時に定期的に発信する	小学校 中学校	継続
たて割り給食 合同給食	小学生 中学生	食を通じた人間関係形成の場として、たて割りで構成された班で給食を共にする	小学校 中学校	継続
学科連携での食育 (生活科・給食・ 図工・総合学習)	小学生 中学生 高校生(選択)	箸の持ち方、食器の位置、残す時のマナーや、おやつのお食べ方、野菜摂取の必要性などの学習を通し、将来的に自分で食事内容を選択・調理できることを目的に学習する	小学校 中学校 高校 給食センター 保健所 健康センター	H23～
地場産食材の調理 郷土料理実習 (家庭科)	小学生 中学生 高校生(選択)	地域の方を交え、郷土料理や新島村の特産物(アメリカ芋、たたき、明日葉)を使った調理実習を学習する	小学校、中学校 高校 郷土料理研究会 地域の方	継続
農園見学会	小学校1・2年	5月下旬に小学生たちが農園を訪問して、野菜の育て方について学び、玉ねぎの収穫体験をする	ふれあい農園 新島小学校	継続
校庭での栽培	小学生	トマトやさつま芋を栽培・収穫することにより、食材に興味・関心をもってもらう	小学校	継続
アメリカ芋栽培	高校3年生	アメリカ芋の焼酎を成人式の祝い酒にするため、原料となる芋を高校生が栽培する	ふれあい農園 高校 宮原酒造	継続
歯科保健	小学生 中学生	・月1回、染め出しを行い磨き残しをチェックする 年2回、診療所歯科によるブラッシング指導を実施 ・式根島では、希望者に年5回、診療所歯科によるフッ素塗布を実施	小学校 中学校 診療所歯科	継続

2 大人～高齢者の食育の推進

これまで身につけてきた基礎的な食習慣や食に関する知識をもとに、適切な自己管理のもと、健全な食生活を実践していく時期になります。また新島村の37.6%（平成27年11月1日現在）を占める65歳以上の高齢者が生き生きと生活していく上でも、健康に過ごせる期間を長くするためにも食べることの楽しさを失わないことが大切です。

一人ひとりが食の大切さを自覚して賢明な行動が取れるよう、自ら必要な情報を得て、正しい選択・判断ができる力を身につけ、家庭や地域における食育の担い手として、伝統的な食文化の継承や健全な次世代を育てられるような食育を推進していきます。

事業名	対象	取り組みの内容	実施機関・連携	開始年度
栄養相談	全住民	食生活、栄養に関する相談 生活習慣病や、健康情報に関する疑問などに、管理栄養士が個別面談で実施	健康センター	継続
シルバー人材センター健康講座	シルバー人材センター会員	健康講座において、高齢期の栄養、口腔保健、健診受診の必要性について講話	シルバー人材センター 健康センター	継続
高齢者配食サービス 	高齢者	毎週水曜日、高齢者に適した栄養・形状の食事を配食している また、各島の郷土色豊かなおせち料理の配食も実施	民生課 社会福祉協議会 健康センター	継続
若返り体操教室 （新島地区）	高齢者	生活習慣病や高齢者の栄養について講話	健康センター	H22～
はつらつ教室 （式根島地区） 	65歳以上	閉じこもり・認知症予防を目的に、口腔栄養、低栄養予防、誤嚥予防の為に体操・講話・調理実習を実施	民生課 健康センター	継続

3 地域との連携・食の提供者による食育の推進

新島村には、昔から独自の風土に適した伝統的な食文化がありますが、近年、新島・式根島の郷土料理を献立に取り入れ調理する人が少なくなり、郷土の伝承料理を途絶えてしまわぬような取り組みが必要とされています。

また、食の提供者である教育関係者・農漁業者・食品関連業者等の連携が、新島村民の食生活の安全安心を支えています。教育ファーム（※1）としての役割を担うふれあい農園などを通して、様々な体験活動を通し、新島村の特産物を知り、地産地消を住民と共に推進できるよう、また新島村の健康に配慮した、食に対する情報や知識の提供を行い、総合的な食育を推進します。

※1 教育ファーム：作物を「育てる」から「食べる」まで、一貫した体験機会を提供する取り組み

事業名	対象	取り組みの内容	実施機関・連携	開始年度
食育講話 	各学校・団体	依頼に応じ、食育に関する授業や講演を、各ライフステージに合わせて実施	健康センター 各学校・団体	H22～
郷土料理の伝承	全住民	新島村に伝わる郷土料理のレシピを掘り起し、郷土料理を広める	郷土料理研究会	継続
新島・式根島 ブランド認定事業	各事業所 全住民	特産品（明日葉、アメリカ芋など）を活かした製品を新島村ブランドとして認定し、村内外に広く情報発信する	商工会	H25～
地場産食材の活用	村内給食施設 保育園 小・中学校 老人ホーム	地場産の食材を村内給食施設で積極的に活用する	農業協同組合 漁業振興会	継続
給食試食会	保育園 小学校（希望者）	給食の試食および講話（給食の栄養、子どもたちの様子、食に関する話題など）	保育園 給食センター 小学校	継続
給食だより	保育園 小・中学校	月1回、献立のお知らせと共に、旬の食材についての情報や調理法を紹介	保育園 給食センター	継続
もりもり通信	小学校	毎日、献立についての説明やクイズを掲載し、各クラスに配布。また放送委員が給食の時間に内容を放送する	給食センター 小学校	H24～

<p>全国学校給食週間</p> 	<p>小・中学校</p>	<p>毎年1月末に1週間、特別献立（H26 物語に出てくる食べ物物の再現、H27 新島：日本最古の給食と世界の郷土料理、式根島：島の郷土料理）などを通し、給食への理解と関心を一層高める</p>	<p>給食センター 教育委員会</p>	<p>継続</p>
<p>野菜栽培教室</p> 	<p>全住民</p>	<p>野菜作りを楽しむ人を増やし、家庭内の野菜の自給や島内の地産地消をすすめるために、島外から講師を招き、野菜栽培の教室を開催</p>	<p>健康センター ふれあい農園</p>	<p>H23～</p>

第5章 食育推進計画の活用について

新島村における食育を効果的に推進するために、本計画を次のように活用していただくことを望みます。

- 1 新島村の関係者が本計画を共有すること
- 2 新島村の関係機関、施設等の食育に関する計画づくりにおける共通の基本的な考え方として、各学校・団体等の食育計画作成に反映していくこと
- 3 子どもステージ（妊産婦・乳幼児・保育園・小学校・中学校・高校）、大人ステージ、高齢者ステージと、各ステージで育まれた力が途切れることなく、次のステージで、さらに積み重ねられていくよう活用すること
- 4 食育に関して、地域で連携した活動ができるような場の設定や環境づくり等、さまざまな形で活用が図られること