

食育ってなに?



●松戸市食育推進計画の特色

松戸の食育は、健康分野だけでなく、地球環境や松戸の歴史・文化など、幅広い視点で食をとらえています。

また、市の各分野(環境、教育、健康、福祉等)の計画や市が推進する「もったいない運動」など、食育の推進に関連する施策と連携、調和を図り、平成20~25年度(6カ年)を計画期間とし、総合的に食育を推進していくものです。

3つの基本目標と推進目標

1. 食の大切さを見直し のぞましい食習慣を身につける

☆施策の方向

- ①「もったいない」ライフの実践(※3Pに解説)
- ②行事食や郷土の特産物に関する知識を学ぶ
- ③友人や家族など多世代で食を楽しむ機会を増やす
- ④料理を気軽に楽しく実践する

☆推進目標

- ①食育の推進に関わるボランティアの数を増やす
 - ②年間に行事食(正月のおせち、節分のみめなど)を5回以上とる市民の割合を増やす
 - ③家庭で調理をする子どもの割合を増やす
 - ④子どもの食育で「食を通じたコミュニケーション」が重要と考える市民の割合を増やす
 - ⑤ごみ原単位(※)を減らす
- ※一人一日あたり市のごみ処理に出されたごみの量。年間総ごみ量を10月1日現在の人口で除し、一日あたりに換算したもの。

●市民は

- ・日本の食料自給率を知り、もったいないライフ、日本型食生活(和食)や早寝・早起き・朝ごはんを実践する。
- ・親は、子どもと一緒に食事をするよう心がけ、食事の際に箸の使い方や器の置き方など日本の食文化の伝承につとめる。

●公共・教育・医療関連は

- ・もったいない運動で「ひと・もの・しぜんを大切にすまちづくり」を推進する。
- ・食を楽しむことをテーマにした講座などを開催する。

●食品生産関連は

- ・最盛期の農産物を地元の市場に出荷し、産直の情報を広く周知する。

●食品流通・食品提供関連は

- ・外食産業は、家族の団らんや職場の懇談の場を提供する。



おやこクッキング教室

2. 地域でとれる食材の魅力や食の成り立ちを学ぶ

☆施策の方向

- ①松戸産の野菜の直売情報を提供し、地産地消の促進
- ②オーナー農園・市民農園など消費者と農家との交流の促進
- ③学校・保育所など給食を活用した「食に関する指導」の推進

☆推進目標

- ①学校給食における松戸産野菜(代表的な冬野菜のねぎ・かぶ・ほうれん草・こまつな)を使用する割合を増やす
- ②農作業体験を趣味とする市民の割合を増やす
- ③地元産の食材を購入する割合を増やす

●市民は

- ・郷土でとれる農産物を知り、購入を心がけ、観光梨園や市民農園などで食の成り立ちのプロセスに関わり、農産物の生産の苦労や喜びを知り、自然の恵みの尊さや命の大切さを実感する。

●学校は

- ・農業体験の機会を増やし、学校給食を食の教材として自らの健康に関心を持ち健康を自己管理できる能力の基礎を養い、将来にわたり実践していけるよう「食に関する指導」を行う。

●公共・教育・研究機関は

- ・郷土でとれる農産物や食材を市民に知ってもらい、地元によく流通され、購買の機会が増えるよう食のネットワークを支える。
- ・都市農地の多面的機能を重視し、貴重な緑としての田畑を大事に考える市民を増やす。

●食品生産関連は

- ・消費者と交流する機会を増やすほか、学校給食の食材の提供に協力する。

●食品流通・食品提供関連は

- ・スーパーなどは、生産者の情報を売り場で積極的に提供する。



(松戸市都市農業振興協議会パンフレットより引用)

スーパーランドール(新松戸)敷地内にある地元野菜直売所