

美唄市食育推進計画

(第4次)

<素案>

計画期間：令和8年度(2026年度)

～

令和12年度(2030年度)



令和8年(2026年) 月

美 唄 市

は じ め に

私たちのふるさと“美唄”は、壮大な自然と豊かな大地に恵まれ、先人たちのたゆまぬ努力によって命と暮らしを支える農業が発展、隆盛し、現在も北海道有数の穀倉地帯として全国・全道に安全・安心でおいしい農産物を届けています。

こうした環境のもと、身の回りにごく自然に存在している主食のお米や野菜、果樹の恵みの大切さを今一度皆で見直し、生きることの欠くことのできない食料を豊かな感性や学びで得た知識や判断力を基に考えながら食事を摂り、感謝の心をもって味わいを感じながら、将来にわたって健康で豊かな生活ができるよう「食育」に真剣に取り組んでいく必要があります。

また、農業生産現場では様々な技術改良やほ場条件の改善にも取り組み、広大な農地を余すことなく食料生産に振り向け、新たな作物の生産にも挑戦しています。最近ではにんにく、さつまいもなど新たな農産物の生産も盛んになり加工商品も開発されています。令和6年度の美唄市の学校給食でもさつまいもは70パーセント以上を美唄産で賄うことができています。

食育に関心を持っていただける、食育のテーマや話題になる素材もどんどん増えています。美唄市が独自に取り組んでいる「農業科」においても、子どもたちは田植えや稲刈りなど、なかなか触れる機会が少ない食料生産に自ら取り組み、収穫を食し、体験の中で食料の大切さや命をいただくことの重みを学び自らが生きていくうえでの大切な蓄積を進めています。

そして、子どもたちが経験する「農業科」の取組は、それを支える大人にとっても大変ではありますが遣り甲斐のある活動となり、成果発表の場面には地域の方々など多数の大人も参加いただいてともに学んでいます。

このように国が、第5次食育基本計画策定を進めるに当たり、重点事項とした①学校等の食や農の学びの充実、②「大人の食育」の推進、③食卓と生産現場の距離を縮める取組拡大は、“美唄”では既に実践を積み重ねており、それを更に求めていく考え方は策定した本書「美唄市食育推進計画(第4次)」にも盛り込まれています。

この計画を「美唄の食育」取組指針として、これからも自信をもって市民の皆さん、子どもさんたちとこの取組を進めていきたいと思えます。

本計画策定に携わり、素晴らしい計画として送り出していただいた美唄市食育推進計画(第4次)策定市民検討委員会委員をはじめ多くの皆様に心から感謝申し上げます。

令和8年(2026年) 月

美唄市長 桜 井 恒

目 次

第1章 第4次計画策定にあたって

1 計画の趣旨	1
2 食育の定義	2
3 計画の位置づけ	2
4 計画の期間	3
5 計画の推進体制	3

第2章 これまでの取組

1 第3次計画の概要・推進体系	4
2 第3次計画の主な取組とその成果・課題等	5
3 目標・指標の達成状況	16
4 国の食育基本計画の進捗・評価の状況と今後の展開予定	17

第3章 美唄市の食育の現状と課題

1 食生活を取り巻く状況	19
2 食生活と健康について	22
3 地産地消と農業体験	25
4 食と環境の関わり	28

参考資料Ⅰ・持続可能な開発目標（SDGs）と食品ロス	31
----------------------------	----

5 地域が育む食文化の継承	32
6 食育への関心の高まりと実践活動	34

第4章 基本目標

1 基本目標	36
2 基本方針と取組の柱	36
3 美唄市の食育の推進体系	37
4 美唄市が実施する取組一覧表	41

参考資料Ⅱ・どさんこ食事バランスガイド	46
---------------------	----

第5章 数値目標

1 数値目標（指標）	47
------------	----

資料編

1	美唄市食育推進計画策定検討経過	49
2	美唄市食育推進計画(第4次)策定市民検討委員会委員名簿	50
3	美唄市食育推進計画(第4次)策定市民検討委員会設置要綱	51
4	美唄市食育推進計画(第4次)庁内検討委員会設置要綱	52
5	用語解説	54

食を巡る美唄の話題【Ⅰ 高校生】

「食製クラブの農業教育とのかかわりと持続的な研究活動について」

(美唄尚栄高校) 58

食を巡る美唄の話題【Ⅱ 小学生・保育園・幼稚園児】

「農業体験学習を通じて地域から学ぶ

食農教育「農業科」」 62



第 1 章 第 4 次計画策定にあたって

1 計画の趣旨

「食」は命の源であり、私たちの豊かで健康な心と体をつくるために欠かせないものです。

食育は、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間を育てるとともに、私たちの食生活が豊かな自然の恵の上に成り立ち、食に関わる人々の様々な行動に支えられていることへの感謝や理解を深め、持続可能な社会の実現を目指す重要な取組です。

しかし、人口減少や少子高齢化、世帯構造の変化や食の外部化が進むとともに、食に関する価値観や暮らしの在り方も多様化し、健全な食生活実践することが難しい場面も増えてきました。また、高齢化に加え高齢者の単独世帯が増えてその割合も高くなり、そうした世帯の栄養面・環境面からの望ましい食を確保することも重要な課題となってきたところです。

美唄市では食に関わる課題を明らかにし、その改善・解決を図る方策を市民共通の指針のもと取り組んでいくため、国の食育基本法や北海道食育計画等に基づくとともに、美唄市の各種計画との連携や整合性も図り平成 22 年に美唄市食育推進計画を策定、以後平成 27 年に同計画(第 2 次)を、令和 2 年に同計画(第 3 次)を策定し、市内の様々な団体に取り組む食育関連事業がより幅広い展開となることを願い「びばい食育ネットワーク」とも連携した取り組みを進めてきたところです。

新型コロナウイルス感染症の影響により、それまでの取組の継続が難しい時期もありましたが、各団体が工夫と努力によってそれを乗り越え、新たな展開の動きも出ています。そうした動きがより一層連携して進んでいくよう、令和 8 年度から令和 12 年度を実施期間とする美唄市食育推進計画(第 4 次)を策定するものです。

2 食育の定義

「食育」は、生きる上での基本であって、知育・徳育及び体育の基礎となるものであり、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間を育てることです。

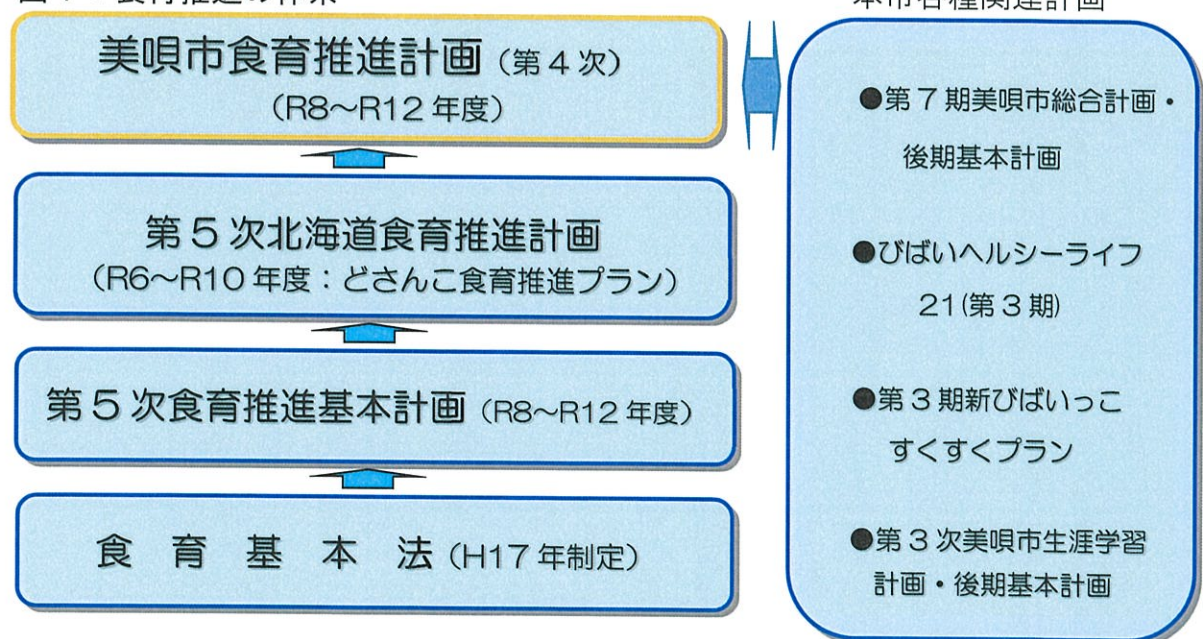
生きる根本は食べることであり、栄養バランスを考えて食べることにより、心身ともに健康で、楽しく暮らしていくことが食育を推進する上で最も大切なことです。本市が農村地域であるという地域特性などを活かし、農業体験や調理体験など様々な体験や食に関する学習などを通して、食に関心を持ち、自ら食を選択する力を身につけ、心身ともに健康な食生活を実践できる人を育てることが本市における食育です。

3 計画の位置づけ

この計画は、食育基本法第18条第1項に基づく市町村食育推進計画として位置づけられ、国の「食育推進基本計画」並びに「北海道食育推進計画」を基本として策定しました。

また、第7期美唄市総合計画・後期基本計画をはじめ、びばいヘルシーライフ21や新びばいっこすくすくプランなど、食育に関連する市の各計画との整合・調和を図りながら、総合的な食育を推進します。

図1：食育推進の体系



4 計画の期間

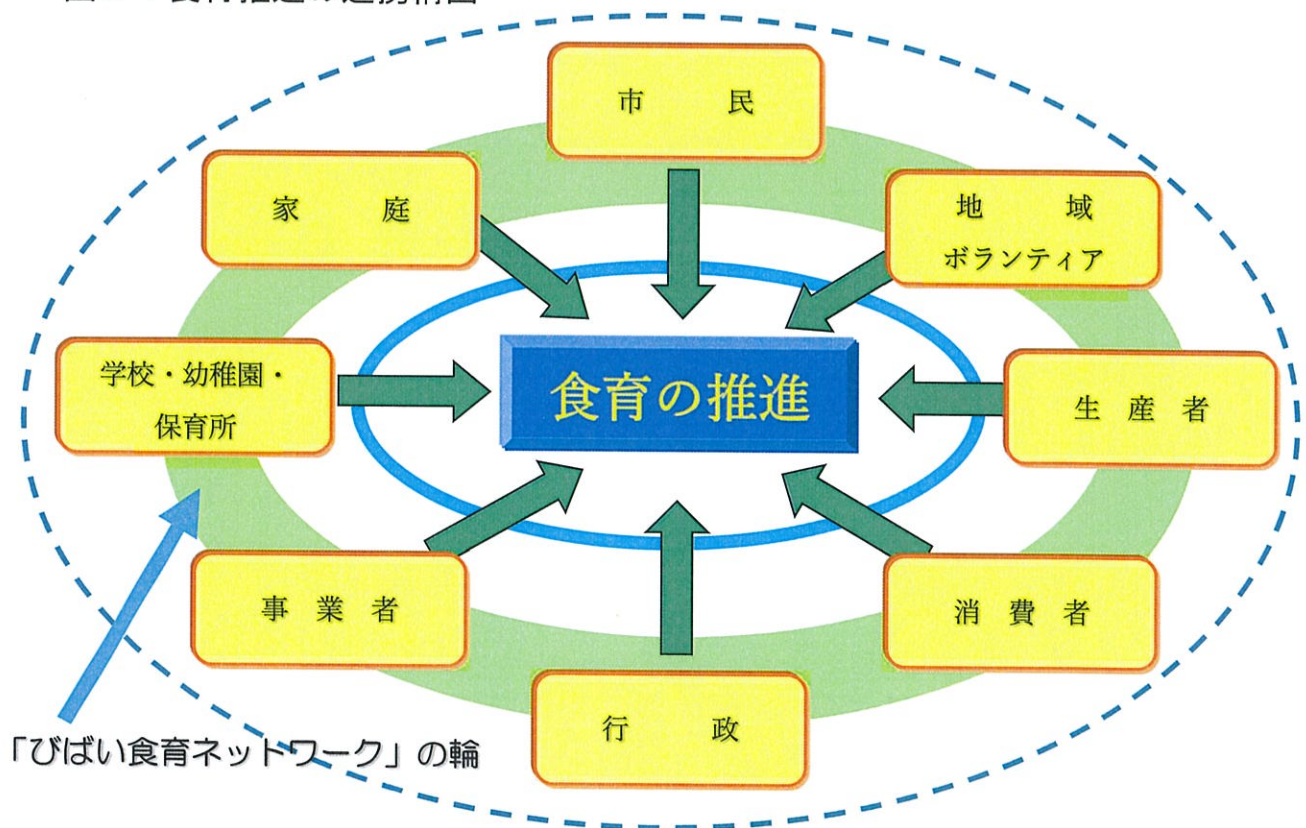
この計画の期間は、令和 8 年度から令和 12 年度までの 5 年間とし、社会情勢の変化などにより見直しが生じた場合は必要な措置を講じる場合があります。

5 計画の推進体制

本市は、豊かな農村資源に恵まれ、日本の食料の生産・供給を担うという特性と役割を持っています。美唄らしい食育の取組を積極的に進めていくため、市民、地域、ボランティア、家庭、学校、生産者、消費者、事業者、団体などと行政が連携し、市民の皆さんの参加、実践のもと、様々な場面で「食育」を推進していくことが求められています。

このため、市民有志によって設立された「びばい食育ネットワーク」などの食育に関わる組織・団体、市民、各家庭や個人が相互に結びつき、市民が食に対して一層の関心を持ち、食育を意識した生活を実践し、誰もが将来にわたって健康で豊かに暮らしていくことができるよう食育を市民運動として推進していきます。

図 2：食育推進の連携構図



第2章 これまでの取組

1 第3次計画の概要・推進体系

【食育の基本目標】

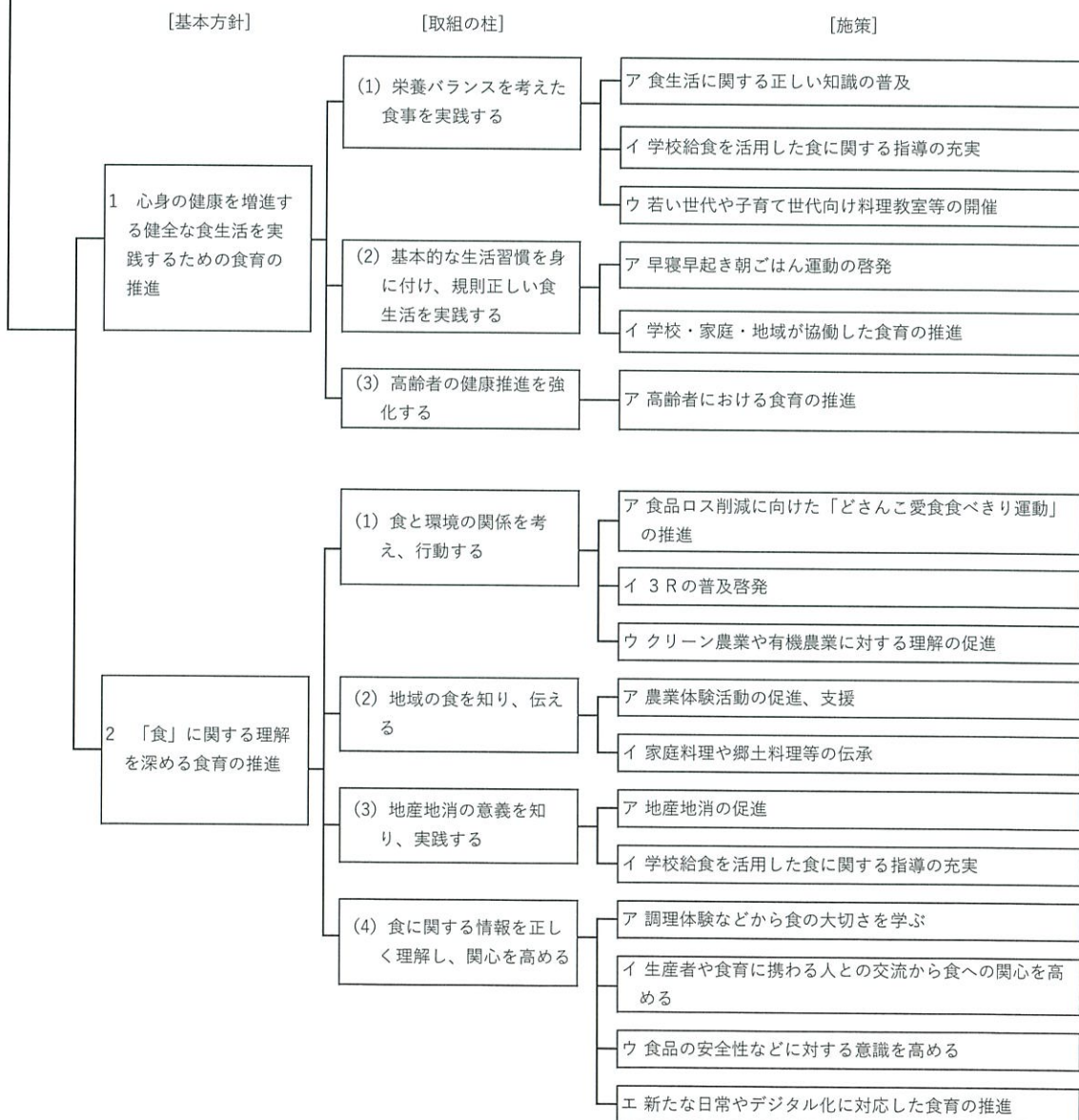
「食」は生きるための基本であり、「食」を通して人を育てるとともに、「食」に興味を持ち、健全な食生活を身につけていきます。

【食育の基本方針】

「健全な食生活」と「食への理解」をキーワードに2つの基本方針を設定し、基本方針の下に取組みの柱を立て、取組みを進めます。

【2つの基本方針】

- 基本方針1 心身の健康を増進する健全な食生活を実践するための食育の推進
基本方針2 「食」に関する理解を深める食育の推進



2 第3次計画の主な取組とその成果・課題等

基本方針1～心身の健康を増進する健全な食生活を実践するための食育の推進

取組内容			事業内容とその取組成果・課題等
取組の柱	施策	取組	
(1) 栄養バランスを考えた食事を実践する	ア 食生活に関する正しい知識の普及	① 食事バランスガイド等の活用	・ライフステージに応じた栄養・食生活について、栄養相談や健康教育を通して啓発を行った。 ・新型コロナウイルス感染症の影響により、健康教育、調理実習や試食等が実施できない時期が R2～R5 年度とあったが、R6 年度から活動を再開。 ・栄養・食生活は将来の心身の健康に大きな影響を及ぼすことから、健康づくりのための栄養食生活に関する普及啓発を継続していく。
		② 栄養教諭による食に関する指導の推進	・食に関する指導推進により、児童生徒の食に対する重要性の認識や、栄養バランスの取れた食生活を、自ら実践できる知識の醸成ができています。
		③ 子育て中の親子を対象とした食育カルタや紙芝居	・小学校就学前の児童と保護者が一緒に遊べる子育て支援センターにおいて、子どもの発達や子育てのヒントにつながる絵本や歌、体操などの楽しいプログラムを実施している。 ・センター利用児童の大半は低年齢で食育カルタの利用は難しいため、絵本や絵合わせカード等に変更し、親子で食への関心が深まる取組をしている。
		④ 保育所での誕生会	・毎月異なるメニューを誕生会で提供し、参加保護者も一緒に昼食を食べてもらっている。旬の食べ物を使用することを心掛け、皆で一緒に会食することの楽しさも伝えている。
		⑤ 給食の献立を表示し、食事内容などの周知	・毎月献立表をアプリで配信し、展示食を玄関に毎日掲示。保護者が児の食事量や栄養バランスについて具体的に把握することで、給食や食についての親子の会話につながり、食を通じた親子のコミュニケーションの深まりと食への興味関心を高める機会となっている。 ・情報を得る機会を作ること、保護者の安心や家庭の献立のヒントともなっている。

イ 学校給食を 活用した食 に関する指 導の充実	① バイキング 給食	・食育計画(第3次)初年度(R3)は、新型コロナウイルス感染症の影響により予定したバイキング給食事業ができなかった。これに代えて、中学校3年生を対象に卒業お祝い献立を実施した。
	② 保育所での 給食試食会	・食育計画(第3次)初年度(R3)は、新型コロナウイルス感染症の影響により親子レクリエーションを兼ねた試食を伴わない「食育参観」の形式で実施。その後も試食は伴わない同様の形式で行っていたが、R6年度から給食試食を再開した。 ・食育教材としての給食を園児が園で食べる様子を保護者が見ながら一緒に食べて味わい、健康的な味付けや栄養バランスについて知る健康教育の機会になったと考える。感染症流行時の対応が課題であるため今後実施方法について検討していく。
	③ 栄養教諭に よる食に関 する指導の 推進	・食に関する指導推進により、児童生徒の食に対する重要性の認識や、栄養バランスの取れた食生活を、自ら実践できる知識の醸成ができています。
ウ 若い世代や 子育て世代 向け料理教 室等の開催	① 離乳食に関 する集団講 話や個別栄 養相談	・乳幼児健康診査や産後ケア事業において、管理栄養士による集団講話や個別の栄養相談を実施した。 ・保護者からも子どもの成長・発育に応じた離乳食の勧めに関する相談が寄せられており、今後も個別性に応じた栄養相談や必要な健康講話を継続していく。
	② 妊婦と家族 への健康教 育・栄養相 談やペア教 室での調理 実習	・妊娠中に管理栄養士による個別栄養相談を実施したほか、ペア教室で行う調理実習・試食を通して、日頃の食生活を振り返り、栄養バランスや妊娠中に必要な栄養素を意識するきっかけとなっている。 ・妊娠期はもとより妊娠前からの栄養・食生活が妊娠期、子どもの健康に影響を及ぼすことから、今後も取組を継続していく。

(2) 基本的な生活習慣を身に付け、規則正しい食生活を実践する	ア 早寝早起き 朝ごはん運動の推進、普及啓発		・「早寝早起き朝ごはん運動」と称してはいないが市内小中学校での生活指導の中で規則正しい生活について指導しているほか、市青少年センターから夏休み・冬休み前に休み中の規則正しい過ごし方を呼びかけるチラシを配布している。 （「早寝早起き朝ごはん運動」は文部科学省提唱の取り組みですが、美唄市では「規律正しい生活」として取り組んでいます。）
	イ 学校・家庭・地域が協働した食育の推進	① 保育所や幼稚園児童とその保護者を対象とした調理実習（親子の食育事業）	・新型コロナウイルス感染症の流行により、感染症予防の観点から、R2 年度から親子の食育事業は休止としている。 ・今後は、感染症予防対策に取り組みつつ、食生活改善推進員等とともに親子を対象にした食育事業の実施について検討していく。
		② きなこ挽きや餅つきの体験など（東地区世代間交流事業：めだかの学校）	・新型コロナウイルス感染症流行のため R2 年度から活動を休止していたが、実行委員会との協議により、R6 年度は調理や会食は感染対策のため控え、東小学校区市民を対象に、食に関する健康情報の発信、運動の取組、交流の機会として再開した。 ・地域の方々からは、新たな健康情報を知る機会提供に加え、従来取り組んでいた昔遊び、きなこ挽き体験、餅つき体験を望む声があり、R7 年度に取組を再開した。R8 年度以降の取組方法は実行委員会で検討している。
		③ グリーン・ルネサンス推進事業等の食農教育の実施	・「農業科」として位置づけた取り組みの中で、農業体験学習で植えたイネからお米を収穫し、収穫祭を実施。収穫祭では児童たちが自分で育て収穫したお米を炊いて、児童・関係者で試食し、美唄らしい取組を推進した。今後においても継続して取り組んでいく。 （「グリーン・ルネサンス推進事業」は、R7 年度からは「地域と暮らしに学ぶ「農業科」推進事業」として実施されています。）

		④ 美唄尚栄高校と連携した食育推進事業の実施	・高校生が地場産品を活用した食品づくりや基礎研究の取組を支援し、様々な商品開発と開発のための課題研究が行われている。 ・今後向けてはどのような展開が想定、検討されているか十分に情報把握することが必要。
		⑤ 女性団体等と連携した食育推進事業の実施	・様々な女性団体が食や食育に関わる取り組みを実施しているが、新型コロナウイルス感染症の影響によりこうした取り組みの連携や一層の推進を図る施策は容易に実施できなかった。 ・食育計画(第4次)の策定、推進を機会にそれぞれの団体の活動の継続・活性化を基本としつつ、どのような連携・促進の方法があるか検討、具体化していく必要がある。
(3) 高齢者の健康推進を強化する	ア 高齢者における食育の推進	① 閉じこもりがちな高齢者を対象とした交流会の開催(地域展開型介護予防事業)	・茶志内、東明地区の65歳以上で通院や買い物以外で外出が少ない方、地域の集まりの機会がなく孤立している方を対象に月1回、地域の会館等で集いの会を展開。R5年度途中及びR6年度以降、会食の機会を再開し、孤食を感じている高齢者にとって楽しみの機会となっている。
		② 高齢者同士による相互支援活動としての独居の高齢者を対象とした昼食会の開催(老人クラブ連合会運営補助事業)	・R3年度は新型コロナウイルス感染症の影響により中止。R4年度は連合会組織の再編や事業内容の見直しにより、老人クラブ連合会全体の交流事業に移行したことから当該取組事業は終了となった。 (「美唄市老人クラブ連合会」は、R3年度から「美唄市シルバークラブ連合会」と改称しています。)

基本方針 2～「食」に関する理解を深める食育の推進

取組内容			事業内容とその取組成果・課題等
取組の柱	施策	取組	
(1) 食と環境の 関 係 を 考 え、行動す る	ア 食品ロス削 減に向けた 「どさんこ 愛食食べき り運動」の 推進、普及 啓発		・市環境基本計画において食品ロス削減の取組推進することとしており、食品ロス削減に対する意識の高さはあるものの、食品ロス削減推進法に基づく 10 月の食品ロス削減月間、食品ロス削減の日などの運動存在の浸透は図られていない状況。 ・北海道が R7 年 3 月「北海道食品ロス削減条例」を制定し、道民運動として推進していくこととしている。
	イ 3 R の 普 及 啓発	① 家庭から排 出される生 ごみを始め としたごみ の排出抑制 を促進する ため 3 R の 普及啓発	・サンアール推進員を委嘱し、地域において 3R 活動（リデュース、リユース、リサイクル）の普及啓発のほか市の一般廃棄物の減量に向けた施策へ協力いただいている。 ・推進員 2 年間の任期の間、ごみの適正分別など地域におけるゴミとリサイクルの指導役を担っているが、人口減少と高齢化により成り手不足が課題となっている。
	ウ クリーン農 業や有機農 業に対する 理解の促進	① クリーン農 業や有機農 業について 市のホーム ページ等を 活用して発 信	・JA みねのぶハーブ米をはじめクリーン農業実践して商品化した取り組みやこだわり農産物が生産、出荷されているが、有機農業事例は少ない。個々の情報発信は行われているが市ホームページ活用の取組には至っていない。 ・環境保全に係る取り組みは広く農業者団体・グループの中で取り組まれている。
		② 保育所にお ける減農薬 米の使用	・地元農家から購入した減農薬米使用を継続している。R6 年度からは、栄養価充足を目的として減農薬胚芽精米に変更した。給食だより等で、保護者へ向け美唄産減農薬米の使用を広報し、地元農家の減農薬米生産の取り組みによる安全安心で児童の健康に資する給食の提供の周知ができています。

(2) 地域の食を知り、伝える	ア 農業体験活動の促進、支援	① 子育て支援センター（はみんぐ）の前庭に、地域高齢者ボランティア指導のもと、ジャガイモやミニトマト等の作付、収穫	・以前は、長年にわたり培ってきた経験のある地域ボランティアの収穫指導を受け、身近な野菜のミニトマトやジャガイモの苗植えや収穫を通して、食の大切さについて学ぶ取組ができた。 ・現在は、地域ボランティアの高齢化により活動が難しい状況があるが、引き続き、子育て支援センターを利用する親子が野菜栽培を通して、一緒に成長を観察し、収穫の喜びから楽しさや食べることの大切さを学んでいる。
		② 保育所における農業体験の実施（野菜を育て収穫して食べる）	・子ども達が、園庭での野菜栽培や稲作体験（グリーン・ルネサンス事業の一環）等の農業体験において、作物の成長の観察、作付け、収穫等の体験や収穫物を味わうことで、旬を知り、食への興味関心と食べる意欲を高めることにつながっている。
		③ グリーン・ルネサンス推進事業等の食農教育の実施	・「農業科」として位置づけた取り組みの中で、農業体験学習で植えたイネからお米を収穫し、収穫祭を実施。収穫祭では児童たちが自分で育て収穫したお米を炊いて、児童・関係者で試食し、美唄らしい取組を推進した。食育計画(第4次)期間においても継続して取り組んでいく。 （「グリーン・ルネサンス推進事業」は、R7年度からは「地域と暮らしに学ぶ「農業科」推進事業」として実施されています。）
		④ グリーン・ツーリズムによる農業体験（修学旅行生受入れ）	・道外からの修学旅行生受け入れを実施。学生が農作業体験等を通じて本市の農産物や自然など学習する機会となるよう取り組んでいる。今後も美唄グリーン・ツーリズム研究会と共に実施予定だが、受入農家の減少が課題となっている。

		⑤ 農泊推進事業等の支援	・農泊や消費者との交流促進にもつながる支援事業を以前実施した経緯があるが、食育計画(第3次)期間中には具体的な動きにはなっていない。農泊の取り組み動向も踏まえ検討が必要となっている。
		⑥ 農作物の乾燥調製施設や地下水位制御システムなどの農業教育の促進	・農地基盤整備事業の推進に伴い水管理施設の整備が進んだほか、スマート農業研究会の調査研究事業による学習機会の増大、スマート農業支援の実施により水管理の労力削減や適切な実施環境の整備が進んでいる。
	イ 家庭料理や郷土料理等の伝承	① 各種講習会の開催(びばい市民カレッジ)	・「びばい市民カレッジ」の講座において地元食材を利用した料理教室を検討していたが実現していなかった。 ・R7年度に「そば打ち体験」を実施した。今後も郷土料理を含めた料理教室を開催していく予定。
		② 給食における郷土料理や四季の行事食、旬の食材の利用提携	・市内の生産者の方達が、丹精込めて育てたお米や野菜などをふんだんに使用した、「ふるさと給食」を実施し、美唄で生産される農産物等への児童生徒の理解を深めることができている。 ・年中行事や学校行事と連携した行事食を提供することができている。
		③ 女性団体等と連携した食育推進事業の実施	・様々な女性団体が食や食育に関わる取り組みを実施しているが、新型コロナウイルス感染症の影響によりこうした取り組みの連携や一層の推進を図る施策は容易に実施できなかった。 ・食育計画(第4次)の策定と取組の推進を機会にそれぞれの団体の活動の継続・活性化を基本としつつ、どのような連携・促進の方法があるか検討、具体化していく必要がある。

		④ ホームページなどを利用した特産品や郷土料理などの情報発信	・道外からの修学旅行生受け入れを実施。学生が農作業体験等を通じて本市の農産物や自然など学習する機会となるよう取り組んでいる。 今後も美唄グリーン・ツーリズム研究会と共に実施予定だが、受入農家の減少が課題となっている。
(3) 地産地消の意義を知り、実践する	ア 地産地消の促進	① 地場の素材を活用した手作りおやつ教室	・子育て支援センターを利用する子どもと保護者が、畑づくりから野菜収穫を体験し、地場産物を使用したおやつ作りを通して、子どもの心と身体の健やかな育ちの支援ができた。 ・参加者の確保については、よりニーズを把握し、市の広報紙やホームページ、フェイスブック等に掲載し周知を図っていく。
		② 米飯給食や地産地消の推進	・給食だよりや献立表による周知により、児童生徒が地産地消を身近に感じることができ、旬の食材を通じて自然の恵みを学ぶ食育の機会になっている。
		③ 農商工連携推進助成事業による、美唄産の農産物を活用した新商品の開発や商品の販路開拓等の支援	・市内事業者を対象に、美唄産農産物を使用した商品開発の促進、販売事業化、経済活性化の循環を図るため、補助事業として支援している。支援により販路拡大の効果が出ている。

		④ 「アンテナ シ ョ ッ プ P i P a」 や「びばま 〜と」など による農産 物や特産品 等の販売	・店舗の自主運営による経営努力を行っている。特産品や農産物を地元住民や観光客等に対し販売することで、本市の特色などを市内外に広め、浸透を図る機会となっている。
		⑤ ホームペー ジを活用し た市内直売 所の情報発 信	・有人直売の常設取組例が少なくこれらを網羅した情報発信体制は整っていない。直売取組状況の的確な情報把握や連携の在り方、タイムリーで持続可能な発信方法の在り方の検討が必要。
	イ 学校給食を 活用した食 に関する指 導の充実	① 栄養教諭に よる食に関 する指導の 推進	・食に関する指導推進により、児童生徒の食に対する重要性の認識や、栄養バランスの取れた食生活を、自ら実践できる知識の醸成ができています。
		② 学校給食に おける地場 産品の積極 的活用	・児童生徒が食材を通じて地域の自然や食文化、農業などについて理解を深め、食への感謝の心が醸成されている。
(4) 食に関する 情報を正し く理解し、 関心を高め る	ア 調理体験な どから食の 大切さを学 ぶ	① 保育所や幼 稚園児童と その保護者 を対象とし た調理実習 (親子の食 育事業)	・新型コロナウイルス感染症の影響により保育所、幼稚園に出向いて調理実習などを行う事業については自粛していた経過があるほか、保育所においてはすでに所属の管理栄養士により食の大切さを学ぶ取組を実施していることや R5 年度から保育所、幼稚園に食生活を含めた健康情報を記載した健康手帳を配布するなど取組を行っている。 ・最初の食育推進計画期間から保育所・幼稚園での調理実習を実施し、独自の取組が行われていることから目的は達成されていると評価し、食育計画(第 4 次)では個別の施策項目として継続しない。

		② 親子でのクッキングや収穫体験、世代間交流など(のびのび教室)	・子育て支援センター「はみんぐ」において実施しているのびのび教室や子育ての広場においてクッキング体験を行っている。体験を通して親子関係の育みや親子同士の交流の機会となるとともに、偏食や食事の工夫を具体的に相談し、話し合う機会にもなっている。
	イ 生産者や食育に携わる人との交流から食への関心を高める	① びばい食育ネットワークによる関係団体との連携	・各団体・グループ等の活動の連携や情報共有により食の取組が促進されることを目的に発足したが、新型コロナウイルス感染症の流行を契機に活動が停滞、食育カレンダーも R3 年度から掲載休止となっている。 ・食育計画(第 4 次)策定への参加と各種団体等の状況把握、情報交換を基に活動の再構築を進める予定。
		② 各種講習会の開催(びばい市民カレッジ)	・「びばい市民カレッジ」の講座において地元食材を利用した料理教室を検討していたが実現していなかった。 ・R7 年度に「そば打ち体験」を実施した。今後も郷土料理を含めた料理教室を開催していく予定。
	ウ 食品の安全性などに対する意識を高める	① 保育所における減農薬米の使用	・地元農家から購入した減農薬米の使用を継続。R6 年度からは、栄養価充足を目的として減農薬胚芽精米に変更。給食だより等で、保護者へ向け美唄産減農薬米の使用を広報し、地元農家の減農薬米生産の取組による安全安心で児の健康に資する給食の提供の周知ができている。

		② 学校給食に おける安全・安心な 食 材 の 使 用、無低農 薬野菜の利 用・周知	・新鮮な地元産野菜や旬の食材の使用により、安全で安心な学校給食を提供できている。給食だより等を通じて無低農薬野菜の使用について周知することができている。
エ 新たな日常 やデジタル 化に対応し た食育の推 進	① 各食育推進 事業におけ るＩＣＴ等 デジタル技 術の有効活 用の検討		・市の情報発信はホームページや Facebook に加え R4 年度から「美唄市公式アプリ」、R7 年度からは「美唄市公式 LINE」の配信を行うなど情報発信を多様化した。 ・学校給食の毎月の給食だより及び献立表は、紙ベースで直接配布しているほか、市ホームページにも掲載している。 ・R6 年度から広報紙メロディーと市ホームページに食生活改善推進協議会が作成している健康レシピを掲載、さらに有効な情報発信につながるよう検討を行う。 ・保育 ICT を活用した情報発信により、保護者へ園の食育の取組や子どもと食について情報提供をし、食をとおした親子のコミュニケーション促進と食への興味関心を高めることにつなげるほか、子どもと子育て世代の健康な食について啓発を図る。



3 目標・指標の達成状況

美唄市食育推進計画(第3次)で掲げた成果・達成を測る指標値です。
期間中の取組結果は、次のとおりとなりました。

表1：計画(第3次)の達成状況と評価

	指標数値	現状 (R1)		目標 (R7)	実績 (R6)	達成 (%)	評価
基本 方針 1	食育に関心を持っている 人の割合	—	➡	90% 以上	—	—	評価 不可
	朝食を毎日食べている小・ 中学生の割合	小6 87.6%	➡	小6 100%	79.8%	79.8%	▼
		中3 92.9%	➡	中3 100%	77.7%	77.7%	▼
	朝食や夕食を家族と一緒に 食べる回数	—	➡	10回 以上	—	—	評価 不可
	メタボリックシンドローム 該当者及び予備軍の割合	17.8%	➡	16.0 % 以下	18.6%	▲ 16.3%	▼
基本 方針 2	食品ロス削減のために何 らかの行動をしている世 帯の割合	—	➡	80%	—	—	評価 不可
	北のクリーン農産物表示 制度取組農家数	89戸	➡	増加	65戸	▲ 27.0%	▼
	食品の安全に関する知識 があると思う人の割合	—	➡	80% 以上	—	—	評価 不可
	美唄産農産物を意識して 食べている人の割合	—	➡	80%	—	—	評価 不可
	学校給食における美唄産 農産物(生産野菜)の使用 割合	16%	➡	30%	21.7%	72.3%	△

「評価」欄の記載は、「◎」は達成、「○」はほぼ達成(8割以上)、「△」未達だが目標に向けて上昇、「▼」未達で目標に向けては下降、「評価不可」はアンケート調査実施により、継続評価を行う予定であったが、新型コロナウイルス感染症の影響によりアンケート調査が実施できないまま経過し、評価がおこなえなかったもの。

4 国の食育基本計画の進捗・評価の状況と今後の展開予定

○国の食育推進基本計画は、本市食育推進計画と期間を同じくしており、令和8年度からの第5次計画策定に向けて、農林水産省に設置した食育推進評価専門委員会の令和7年3月会合に示した資料「第4次食育基本計画における数値目標の進捗状況」によれば、「① 食育に関心を持っている国民の割合」など、全24項目中、目標達成は2項目で、以下各状況毎の項目数は次のとおりとなっています。

表2：国食育基本計画の項目例

区 分	項 目	代表的な項目概要	目 標	現状(R6)
目標達成 「◎」	2	⑥栄養教諭による地場農産物に係る食に関する指導の平均取組回数	月12回以上	12.4回 (R5時点)
		②郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合	50%以上	56.1%
計画作成時と比較して改善 「△」	4	⑨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国民の割合	50%以上	36.8%
		⑪1日あたりの食塩摂取量の平均値	8g以下	9.8g (R5時点)
計画作成時と比較して悪化 「▲」	15	②朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週11回以上	週8.9回
		④朝食を欠食する子どもの割合	0%	6.3%
データソース 未公表段階	3			
全項目数	24			

○こうした状況を踏まえ、令和7年9月開催の食育推進評価専門委員会では、「第5次食育基本計画の目標の設定」として、目標項目の増加、目標内容の重複、国民の直接的な行動に関連しないなどと考えられる目標もあり、目標設定の仕方自体も議論の対象となっています。

○国はさらに、令和7年4月に閣議決定した「食料・農業・農村基本計画」で国の食育基本計画の「国民理解の醸成」に、新たに「食育の推進」を項目として加え、「学校での食育の強化」、「大人の食育の推進」を掲げました。

また、大人への食育浸透を図る方策の一つとして、既に設置済みの関係者間

で情報共有を図り異業種の新たな食育活動創出等を図る「全国食育推進ネットワーク」に加え、食品関連事業者等の協働による食育情報の発信を促進する「官民連携食育プラットフォーム」を令和 7 年 5 月に立上げ、積極的な食育の PR 活動も進めています。

○令和 7 年 6 月に公表した「令和 6 年度食育白書」では次の 2 項目を特集テーマとして取り上げ、食育の推進を図る様々な情報発信と取組を進めているところです。

表 3：令和 6 年度食育白書の特集

区分	テーマ	白書で取り上げた内容
特集 1	食卓と農の現場の距離を縮める取組と今後の展望	・農林漁業体験への参加による変化を明らかにする ・学校・民間等による特徴的な農林漁業体験の取組事例の紹介 ・農林水産物生産の体験活動を通じて意識や理解を深めてもらう
特集 2	消費者の行動変容を促す「大人の食育」の推進	・食品事業者による従業員に対する食育の特徴的な取組の紹介 ・各世代のニーズに対応した様々な「大人の食育」事例を紹介

○第 5 次食育推進基本計画における重点事項の設定

・第 5 次食育推進基本計画では、今後 5 年間(令和 8～12 年度)、特に取り組むべき重点事項として次のとおり設定しています。

- (1) 学校等の食や農に関する学びの充実
- (2) 健全な食生活の実践に向けた「大人の食育」の推進
- (3) 国民の食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大



第3章 美唄市の食育の現状と課題

1 食生活を取り巻く現況

○本市の世帯状況は、5年ごとの推移では表14、表15のとおり概ね北海道と同様の状況で推移してきましたが、令和2年においては、これまで北海道数値をやや下回っていた単独世帯の割合が北海道を上まわる状況に変わりました。

人口減少や高齢化の進行が影響しているものと考えられ、65歳以上の世帯数も2千世帯を超えるなど食を含めた生活全般において、見守りやサポートが必要な状況が増加しているといえます。健全な食生活の実践につなげる取組がより一層必要となる状況が生じていると思われます。

表14：美唄市の核家族世帯、単独世帯の割合の推移

項 目	平成7年 (1995年)	平成12年 (2000年)	平成17年 (2005年)	平成22年 (2010年)	平成27年 (2015年)	令和2年 (2020年)
核家族世帯	57.0%	56.7%	56.9%	56.3%	55.7%	53.5%
単独世帯	29.6%	31.1%	31.6%	32.8%	35.3%	38.6%
うち65歳以上 世帯実数	数値なし	1,326	1,514	1,734	1,992	2,122
世帯割合		34.7%	41.8%	48.4%	55.8%	58.7%
合 計	86.6%	87.8%	88.5%	89.1%	91.0%	92.1%

表15：北海道の核家族世帯、単独世帯の割合の推移

項 目	平成7年 (1995年)	平成12年 (2000年)	平成17年 (2005年)	平成22年 (2010年)	平成27年 (2015年)	令和2年 (2020年)
核家族世帯	61.3%	60.5%	58.9%	57.5%	55.9%	53.6%
単独世帯	27.9%	30.0%	32.4%	34.8%	37.3%	40.5%
うち65歳以上 世帯割合	数値なし	24.7%	27.6%	31.0%	35.1%	36.2%
合 計	89.2%	90.5%	91.3%	92.3%	93.2%	94.1%

※核家族世帯 ～ ①夫婦のみの世帯 ②夫婦と子どもからなる世帯
③男親又は女親と子どもからなる世帯

単独世帯 ～ 世帯人員が1人の世帯

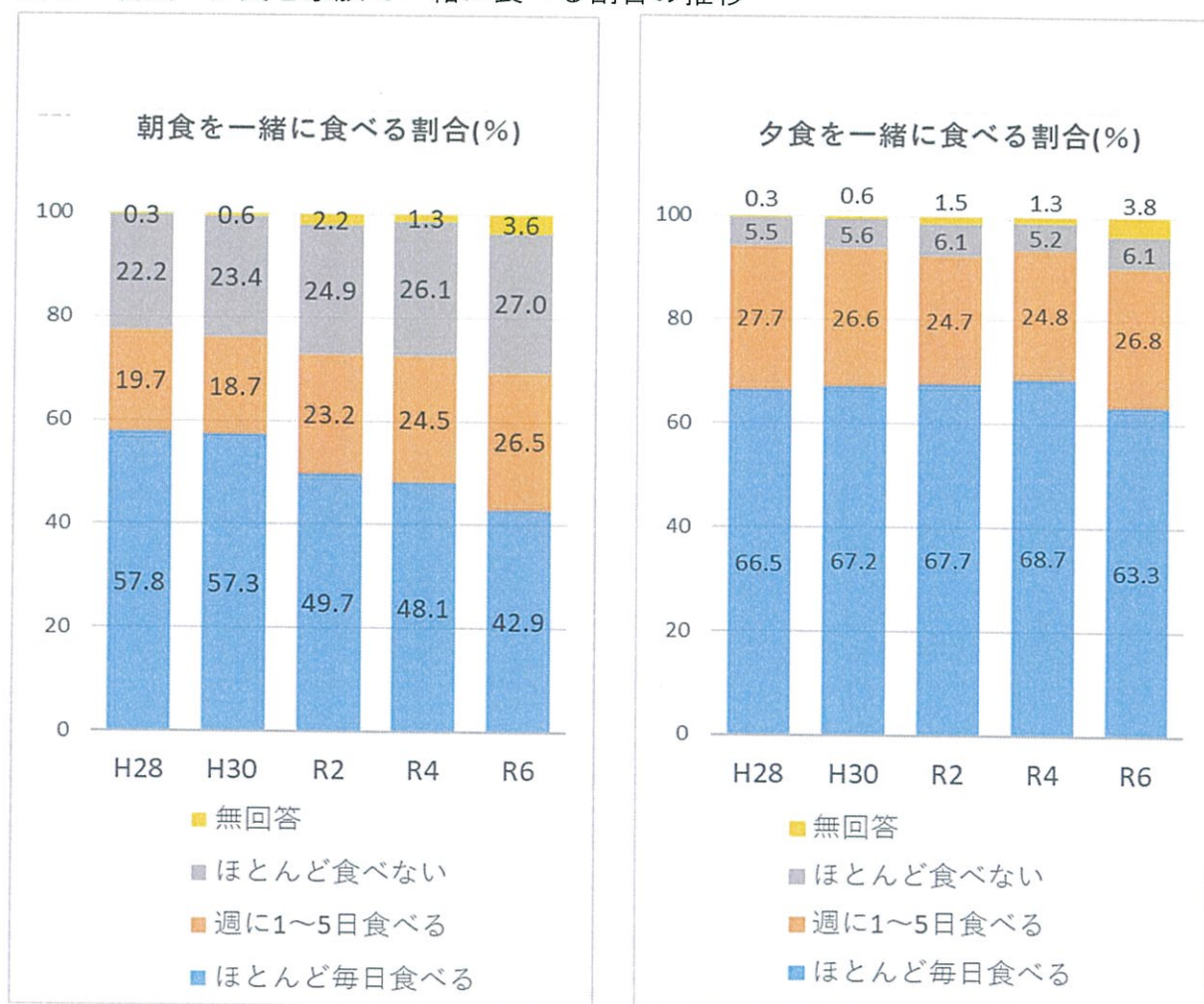
うち65歳以上 ～ 単独世帯のうち65歳以上の方の世帯

(資料) 総務省：国勢調査

○内閣府実施の「食育に関する意識調査」で、家族の朝・夕の食事の状況では「家族で一緒に食べる割合」のうち「ほとんど毎日食べる」は前回計画における平成 28・同 29・同 30・同 31 年度比較は、朝食、夕食ともに「ほぼ同じ水準で推移」しましたが、より長期的な視点で平成 28・同 30・令和 2・同 4・同 6 の 10 年間の推移で見ると朝食は平成 28「57.8%」から令和 6「42.9%」に 14.9 ポイント減少と明らかに減少傾向となっており、夕食でも平成 28「66.5%」が令和 6「63.3%」と減少し、それぞれ一層数値が低くなりました。

家族で食卓を囲んで共に食事を取りながらコミュニケーションを図ることは、食の楽しさを実感するだけでなく、家族の団らんによる心の安定、食事の大切さを学ぶ大切な機会でもあり、健全な食生活を実現できるよう、朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の維持・増加が望まれます。

図 3：朝食・夕食を家族と一緒に食べる割合の推移

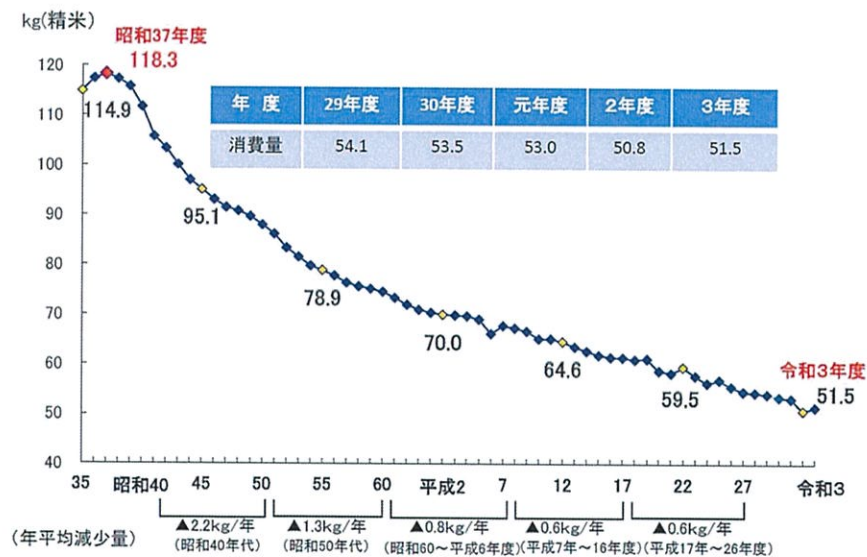


(資料) 内閣府：食育に関する意識調査「共食の状況について」から

○米の消費量はこれまで一貫して減少傾向にあり、一人当たりの米消費量は5年刻みで見ると平成22年度時点ではピーク時昭和37年度から半減、更に令和2年度の値では43パーセントまで減少しています。主食用米の需要は、食の多様化や高齢化・高齢者の増加等により一人当たりの摂取カロリーが減少傾向にあることから、インバウンド効果による増加要素も一時的には見込まれるものの一層の少子高齢化により、今後も減少傾向が続くものと予想されます。

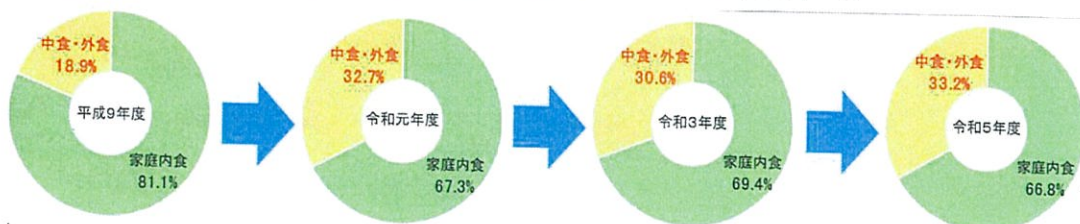
また、世帯構造の変化、生活形態の多様化が進み、コスパ(コストパフォーマンス)の考え方や簡便化(料理や後片付けの手間を省きたい)志向の生活スタイルが広がり、米消費に占める外食・中食の割合は平成元年当時は2割弱でしたが、近年3割超に達してからは大きな変動は無く経過しています。ごはんは消化・吸収がゆっくり進み、食後の血糖値の上昇も緩やかで脂肪の合成・蓄積が少なく、腹持ちもよい食品なので食べ過ぎや間食を防ぎ、肥満予防にもつながる等の効果があり、健康面からも米の消費拡大を推進することが重要です。

図4： 米の消費量の推移(1人1年あたり)



(資料) 農林水産省：食料需給表

図5：主食用米の消費内訳 (平成から令和元・3・5年度平均)



(資料) 平成9年：農林水産省資料、令和各年度：米穀安定供給確保支援機構：米の消費動向調査

2 食生活と健康について

○朝食の欠食割合は、調査項目公表値として確認できる平成 22 年から令和元年の間は男女合わせた総数では平均 11.6 パーセントで推移していましたが、令和 4 年度以降は 13 パーセント超となり欠食の割合が一層高くなっています。特に、男女とも 20 歳代は 30 パーセントを超え、30 歳代男女、40 歳代男性も高い数値を示しています。若い世代の欠食は、これからの子育て世代の欠食率の高さは、次の世代を育む環境にも大きく影響することが危惧されます。このため、こうした若い世代も含めて「大人の食育」の重要性が増しています。食に関する知識を深め、意識を高め、望ましい食生活を実践することができるように食育を行っていくことが重要です。

表 6：年代別の朝食欠食割合（全国）

（ ）内は、そのうちの一人世帯(15～19 歳は公表なし)

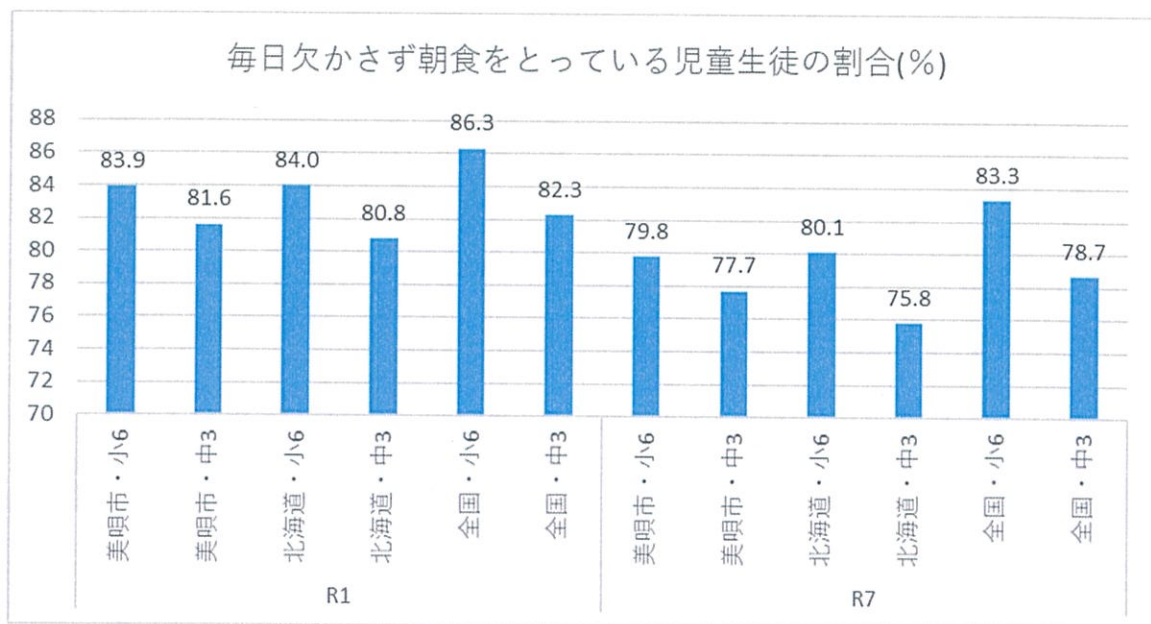
項 目	平成 30 年 (2018 年)	令和元年 (2019 年)	令和 2・3 年 (2020～ 2021 年)	令和 4 年 (2022 年)	令和 5 年 (2023 年)
総数	11.1(12.1)%	12.1(11.8)%	令和 2 年度 及び 令和 3 年度 コロナウイ ルス感染症 の影響によ り調査中止	13.5(19.4)%	13.6(17.0)%
男性	13.9(19.5)%	14.3(15.5)%		15.6(23.8)%	15.7(22.1)%
15～19 歳	12.6(―) %	19.2(―) %		20.5(―) %	13.2(―) %
20～29 歳	29.9(68.8)%	27.9(29.2)%		39.9(45.2)%	36.4(68.4)%
30～39 歳	28.3(53.8)%	27.1(12.5)%		30.8(50.8)%	28.5(55.6)%
40～49 歳	24.5(38.7)%	28.5(50.0)%		28.3(37.0)%	25.4(26.7)%
50～59 歳	18.0(27.3)%	22.0(25.0)%		20.1(29.2)%	21.0(36.2)%
60～69 歳	8.2(9.7)%	9.6(14.3)%		11.4(19.6)%	11.3(17.9)%
70 歳以上	3.7(4.8)%	3.4(1.3)%		4.2(8.5)%	4.5(4.5)%
女性	8.6(6.6)%	10.2(9.1)%		11.7(16.1)%	11.7(13.6)%
15～19 歳	9.0(―) %	5.9(―) %		15.7(―) %	13.4(―) %
20～29 歳	18.9(16.7)%	18.1(35.7)%		27.9(60.9)%	30.6(43.5)%
30～39 歳	12.7(30.0)%	22.4(33.3)%		22.5(64.3)%	20.8(33.3)%
40～49 歳	12.6(10.0)%	17.1(25.0)%		15.8(41.2)%	17.3(20.0)%
50～59 歳	13.0(9.1)%	14.4(14.6)%		15.6(34.3)%	17.3(31.5)%
60～69 歳	5.3(6.9)%	6.8(7.4)%		8.8(4.5)%	10.2(16.6)%
70 歳以上	3.7(4.3)%	4.5(5.2)%		4.3(4.7)%	3.2(3.2)%

（資料）厚生労働省：国民健康・栄養調査

※総数及び男女の集計は 1 歳以上の平均となっている。

○毎日欠かさず朝食をとっている児童生徒の割合は、令和元年度と比較し同7年度では小学校6年生は5.9ポイント減少、中学校3年生は3.9ポイント減少したほか、いずれの年度とも全国との比較では小学生中学生とも全国数値をやや下回る状況であり、その開きは小学校6年生の方が大きい状況となっています。朝食を欠くことは、生活のリズムの変調や疲労感など体調不良の原因となること、集中力の低下など学習や心身に及ぼす影響が懸念されます。朝食の大切さを理解し、朝食が摂れて生活リズムを習得できる環境づくりが大切です。

図6：毎日欠かさず朝食をとっている児童生徒の割合



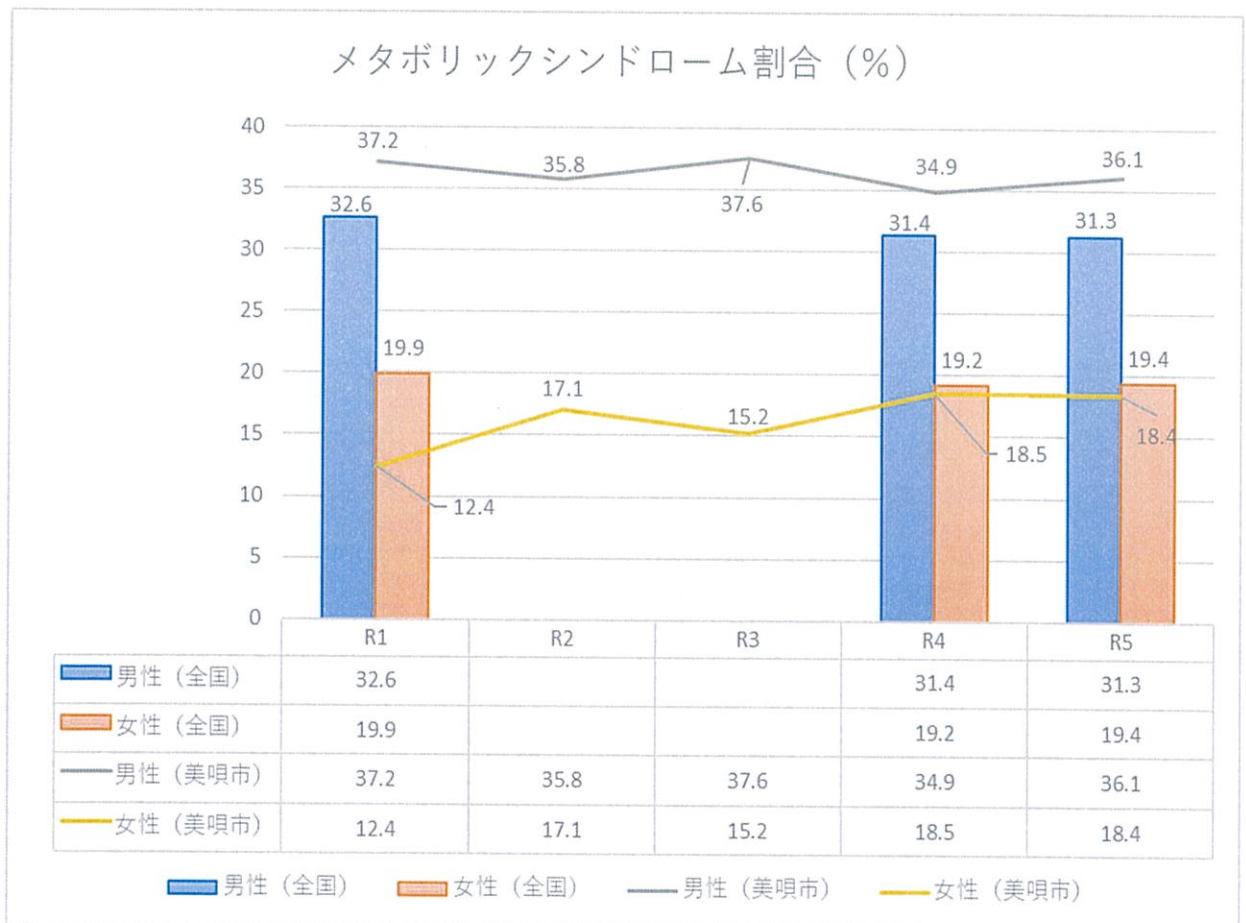
(資料) 全国学力・学習状況調査

(令和元年度(2019年度)、令和7年度(2025年度))



○内臓肥満に高血圧、脂質異常、高血糖などが合わさった状態のことをいうメタボリックシンドロームの状況は、令和元年度以降令和5年度までの5年間の美唄市の状況を全国平均との推移比較は、男性は3.5～4.8ポイント上回っており、女性は0.7～7.5ポイント下回る結果となっています。メタボリックシンドロームの予防には、「食事バランスガイド」なども参考とし、主食、主菜、副菜を基本にバランスがとれた食事を取ることや、朝食をしっかりと食べて適度な運動で積極的に体を動かすなど生活習慣を整えることが大切です。また、定期的な健康診断により健康状態を適切に把握するとともに、保健指導などの専門的なアドバイスを受けるなど、漫然とした生活にならない必要があります。

図7：メタボリックシンドロームの状況の比較（全国、美唄市）



（資料）美唄市数値：特定健康診査結果

全国数値：国民健康・栄養調査（肥満者の割合）令和2・3年度調査中止

3 地産地消と農業体験

○食材について正しい知識を身につけ、自ら判断して食を選択できることが求められています。食の安全・安心への意識向上や地場産品の食文化を活かしていくため、家庭や学校給食で地元の食材を継続して活用し、家族や仲間と楽しく味わいながら、地域の食材について考え、食の大切さを見つめ直すことが大切です。

表 7：あなたは、食品を購入する際に、国産や地域の食品を選びますか？

項 目	平成 30 年 (2018 年)	令和元年 (2019 年)	令和 3 年 (2021 年)	令和 4 年 (2022 年)	令和 5 年 (2023 年)	令和 6 年 (2024 年)
①選ぶ	56%	32%	40%	43%	52%	44%
②どちらかといえ ば選ぶ	32%	45%	42%	41%	42%	45%
③どちらかといえ ば選ばない	10%	16%	13%	8%	3%	6%
④ほとんど選ば ない	2%	5%	5%	8%	3%	5%

表 8：美唄でつくられた「お米」や野菜などの農産物を食べる割合

項 目	平成 30 年 (2018 年)	令和元年 (2019 年)	令和 3 年 (2021 年)	令和 4 年 (2022 年)	令和 5 年 (2023 年)	令和 6 年 (2024 年)
①よく食べて いる	80%	68%	80%	55%	59%	73%
②時々食べて いる	18%	24%	18%	37%	24%	17%
③食べていな い	0%	1%	0%	0%	6%	6%
④わからない	2%	5%	2%	8%	11%	4%

(資料) 学務課：グリーン・ルネサンスシンポジウムアンケート調査結果

○給食だよりでは、その月に使用する「美唄産野菜」を紹介するなど、食の安全・安心への意識向上や地場産品の食文化の理解を促進しており、地元の食材を学校給食で継続して活用することでその効果が見込まれます。本市の学校給食では、お米は美唄産が 100 パーセント使用されているほか、パン、ラーメン、調理用などに使用する小麦粉や米粉も美唄産が使用されています。

また、学校給食における美唄産の生鮮野菜の使用割合(重量)は、令和 6 年度において全品目では「20.0%」、使用割合の高い順では下表のとおり、アスパラガス・ズッキーニ・かぼちゃが 100 パーセント、これにさつまいも 72.1 パーセントが続き、さらにとうもろこし 56.4 パーセントとこれらの品目が半数以上美唄産で占めており、北海道産で見ると 8 品目まで道産 100 パーセントとなっています。

美唄産の生鮮野菜が手に入りにくい時期においても可能な限り北海道産を使用し、学校給食における北海道産の生鮮野菜の使用割合(重量)は、全品目で「74.4%」で、平成 30 年度の「72.7%」よりも上昇しています。

学校給食における生鮮野菜の使用割合（重量）上位 10 品目

表 9：美唄産

品 目	使用割合
アスパラガス	100%
ズッキーニ	100%
かぼちゃ	100%
さつまいも	72.1%
とうもろこし	56.4%
ねぎ	40.5%
キャベツ	39.7%
じゃがいも	36.4%
だいこん	31.2%
トマト	29.4%

表 10：北海道産(美唄産含む)

品 目	使用割合
アスパラガス	100%
ズッキーニ	100%
かぼちゃ	100%
ごぼう	100%
とうもろこし	100%
トマト	100%
にら	100%
ふき	100%
ぶなしめじ	91.0%
たまねぎ	83.5%

(資料) 令和 6 年度(2024 年度)美唄市学校給食センター調べ



○農業体験学習を小学校 5 年生の授業に位置付けた「農業科」の取組では、地域の生産者、農協青年部・女性部の皆さんなどの協力のもと、田植え、稲刈りなどの農作業体験、ボランティア団体等の協力による調理体験も行われ、自然の恵みや食べ物大切さ、命を頂くという食の意味を知る機会にもなっています。食を学び、家庭や学校などで農作物を育て、収穫して食べる一連の農業体験は、生産者への感謝の心を育てることや、自ら作業することによって、食べ物大切さが理解されるなど心豊かな人間性を育むことにもつながることから、農作業体験や調理体験の機会を増やし、活かしていくことが求められています。

○農業体験の場としては、市内外を問わず毎年多くの方が参加しているハスカップ収穫体験があるほか、生産者との交流による作業・収穫体験などがあります。また、市内で農産物の生産・直売、農産物加工体験などに取り組む生産者などが参加した「美唄グリーン・ツーリズム研究会」では、市内外への美唄の農業・農村の情報発信に取り組むほか、修学旅行生の農業体験、農家民泊受入なども行っています。

表 1 1：美唄市のグリーン・ツーリズム関連施設数

上段：令和 2 年(2020 年)、下段：令和 7 年(2025 年)、各 3 月 31 日現在)

	施設数	農家民宿	農業体験	加工体験	観光農園	直売個人
令和 2 年	35	15	19	7	3	24
令和 7 年	37	17	21	6	3	23

※施設数の内訳は、延べ件数

(資料) 北海道農政部：グリーン・ツーリズム関連施設調査



4 食と環境の関わり

○日本では、食べられるのに捨てられる食品「食品ロス」の量が令和5年度推計では年間464万トンと推計されており、日本の人口1人当たり毎日おにぎり1個(102g)を捨てている計算になります。日本では、家計における食費は消費支出の中で27.7パーセントを占めています。食料自給率(カロリーベース)は38パーセントで、食料の多くを海外からの輸入に依存しています。

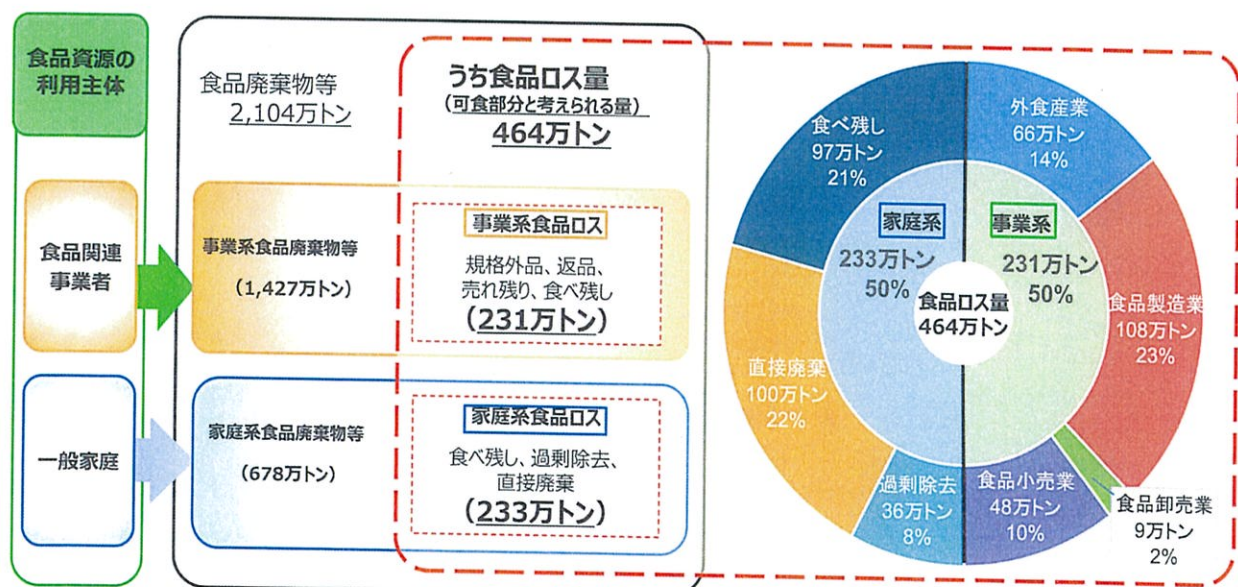
また、世界の食料廃棄量は年間約13億トンで、人の消費のために生産された食料のおおよそ3分の1を廃棄しています。

日本の食品ロス量年間464万トンのうち、事業系からは231万トンで、主に規格外品、返品、売れ残り、食べ残しなど、家庭系からは233万トンで、主に食べ残し、手つかずの食品(直接廃棄)、皮の剥きすぎなど(過剰除去)が発生要因です。

図8：食品廃棄と食品ロス、事業系、家庭系の内容(令和5年)

● 食品ロスの発生要因

食品廃棄物等の発生状況と割合 <概念図>



○WFP(世界食糧計画)の公表では、世界では最大7億8300万人の人口が飢餓に苦しんでいるといわれており、世界的視野で食品ロスの削減を考えていかなければなりません。

○食品ロス量は年々減少していますが、これをさらに減らすための小さな行動も、一人ひとりが取り組むことで、大きな削減につながります。食べものをつくる生産者・製造者への感謝の気持ちや、食べものを無駄にしないという意識に加え、行動に移し身の回りのことから取り組んでいく事が大きな成果となります。皆さんで日常生活を振り返りながら話し合う機会を作り、より一層自分事として考え、実践していく事が必要です。

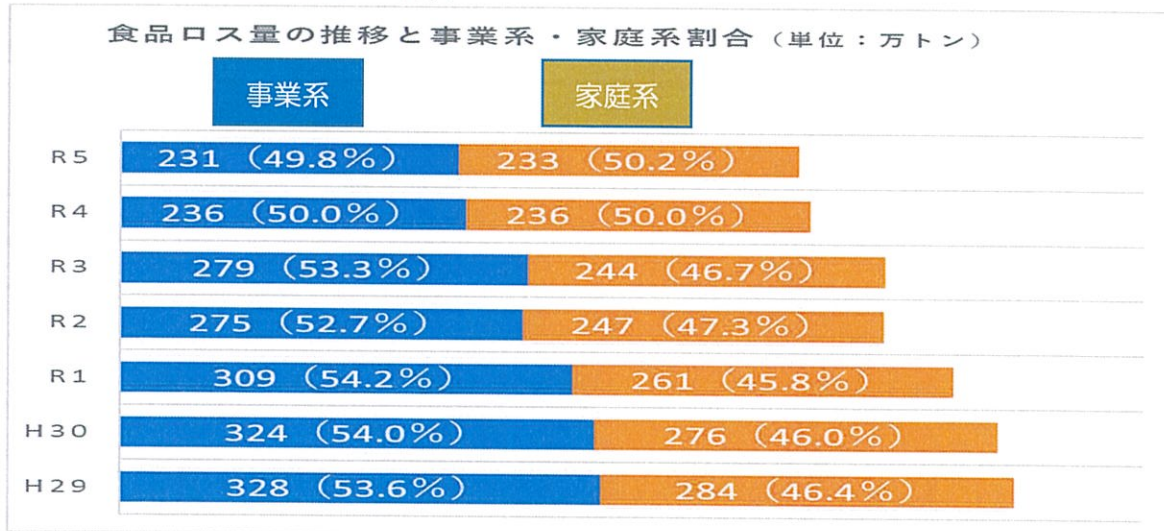
表 1 2：食品ロス発生量（国による推計値）の推移

年 度	H24	H26	H29	R2	R5
食品ロス (万トン／年間)	643	621	612	522	464
国民一人当たり に換算 (Kg)	50	49	48	41	37

(資料)WFP、総務省人口推計ほか

○食品ロス発生の内訳は、令和 3 年度まで「事業系」が「家庭系」を上まわっていましたが、令和 4 年度には同量となり、さらに令和 5 年度では「事業系」が下回るまでに減少しています。「家庭系」も徐々に減少し、発生量総体が平成 29 年度の 612 万トンから令和 5 年度には 464 万トンと 24.2 パーセント減少しました。

図 9：食品ロス量の推移と割合



○第2次美唄市環境基本計画(令和3年度～令和12年度)では、「ごみを減らし、資源を循環利用するまち(循環の社会)」などの基本目標を設定し、さらに「市民一人一日当たりゴミ排出量」の目標値を設定し、「食品ロス」の削減にもなる取り組みを展開しています。また、平成27年に設置した生ごみ堆肥化施設により食べ残しなどの食品ロスも有効資源として再活用を図っています。

○食品ロスは、資源の廃棄という問題に加え、その食料の元となる作物の栽培、収穫や水産資源の漁獲や栽培、肉用牛などの肥育やそれらの加工、流通における貴重な水・エネルギー資源や労働力、輸送過程で使用する化石燃料消費に伴うCO2排出など、様々な面で地球環境に大きく影響を与えていることを認識し意識的な取組を進めていく必要があります。

また、世界の食料生産は生産性の向上などの取組を進めているものの、世界的に食料ひっ迫が危惧される中、必要以上に浪費する事無く、生産・収穫したものを貴重な資源として無駄にしない日常となることが望まれます。

○このように食を巡って環境問題がある一方、食の生産現場は美唄らしい景観を生み出す要素の一つにもなっている面があります。

北海道は入植時代の道路区画が今なお継承され、平地では縦横の道路に囲まれたマス目の農地や丘陵地帯では経営境界線を分かれ目に様々な作物が作付けされており、季節ごとに様々な色合いの光景を生み出しています。小金の穂波やそばの白い花、登熟が進んだ麦の色合い、令和5年産まで美唄市、岩見沢市、滝川市で作付面積全国一位から三位を入れ替わり分け合ったなたねや緑肥作物キカラシの広大な黄色い風景なども景観に彩を添えています。

これに加えて開拓時代から継承する市西部の縦横に走る防風林や沿道のシラカバ並木も美唄の景観を構成しています。美唄市は風景や生産現場からも食や食育に関わるテーマが湧き上がる環境にも恵まれた地域となっています。



参考資料 I ・ 持続可能な開発目標（SDGs）と食品ロス

2015 年 9 月、国連で「我々の世界を変革する：持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」が全会一致で採択。その中核に 17 のゴール(目標)と 169 のターゲットからなる「SDGs (Sustainable Development Goals：持続可能な開発目標)」が掲げられました。ターゲットのひとつに、「2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる」項目があります。

図 10：持続可能な開発目標



5 地域が育む食文化の継承

- 旬の行事食や地域の伝統などによる食文化を家庭や地域などで継承していけるよう、地域独自の郷土料理などを調理したり、食べたりするイベントなどを通して、見る、聞く、学ぶ、触る、作る、食べるなどの一連の流れを経験し、食に関する関心を高めたり、普及・啓発を図ることが大切です。
- 行事食や伝統料理をつくるために、家庭や学校給食などを通して、食材に対する知識や調理技術を学び、みんなで楽しんで食べることも必要です。
- 美唄の郷土料理や伝統料理は何かとなると、人それぞれ思い浮かべるものは様々かと思いますが、農林水産省のウェブサイト「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」の中で、「美唄市の郷土料理」として取り上げられている「美唄のとりめし」、「美唄やきとり」は市民の皆さんに共通するところと思います。その中では、図 11 のとおり紹介されています。

図 11：農林水産省：「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」(抜粋)

美唄のとりめし	美唄市の郷土料理としていまも家庭で親しまれている「美唄のとりめし」。その発祥は北海道の開拓が本格的に推進された明治時代にあるといわれている。当時、現在の美唄市中村地区に入植した農場主の中村豊次郎が、稲作が軌道にのるまでの期間、小作人たちの家計と健康を気遣い、つがいの鶏を与え養鶏を奨励した。その後、米がとれるようになると、客をもてなすために飼っている鶏をつぶし、米と一緒に炊き込んだ「とりめし」で振る舞ったといわれている。現在も、中村地区では伝統を受け継ぎ、地元の女性たちが昔ながらの「とりめし」をつくっており、「中村のとりめし」とも呼ばれている。 昔は、鶏も米も貴重な食材であったため、遠方から訪れる客のおもてなし料理として振る舞っていた。また、祭りや正月などのハレの日にもごちそうとして食べられていた。現在は、1年を通して食べられている。
美唄やきとり	かつては全国でも有数の炭坑の町として栄えた美唄市、多くの炭坑労働者で賑わっていた。当時の炭坑労働者が好んで食べていたといわれるのが「美唄やきとり」である。いまも「美唄やきとり」は地元のソウルフードとして、子どもから大人まで幅広い世代に食べられている。 発祥は昭和 30 年（1950 年前半）ごろ、美唄市内でやきとり屋台を営んでいた三船福太郎が考案したといわれている。当時、やきとり店では、精肉以外の内臓や皮を廃棄していたが、それを見て、もったいないと思った三船福

	太郎は内臓を使った「モツ串」を売り出した。「モツ串」は炭坑労働者をはじめとした地元の人から人気を博し、それが「美唄やきとり」として広まっていったといわれている。いまでも「美唄やきとり」は、鶏の頭から皮、内臓、内臓などのさまざまな部位とたまねぎを一つの串に刺して焼いた「モツ串」のことをさす。 「美唄やきとり」では、長ねぎではなくたまねぎを使用するのも特徴。その理由としては、農業が盛んな美唄市周辺はたまねぎの産地としても有名であり、長ねぎよりも比較的安価に質の良いたまねぎが手に入るからである。
--	---

出典：農林水産省ウェブサイト

(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html)

○伝統の料理という歴史まではいかないものの、食をテーマとした美唄らしい作物、食材、取組も多数あります。作物ではハスカップ(クロミノウグイスカグラ)、くるみや新たな取組のニンニク、生姜、そのほか生産が増えているサツマイモなどがあり、取組では市が取り組んだ「農産物高付加価値化調査研究事業」で美唄産米を製粉後の加工適性が高い製粉方法で試験的に米粉を製造、さらに市内の食品関係のお店の方々が美唄産米粉を食材に使用し、パン、麺、菓子、調理品などが次々誕生、現在もこうした加工品、調理品の販売、レストランメニューや学校給食での提供が継続しています。作物、食材、取組を通じて食や食育を考える機会が増えています。くるみはかつて農家の所得確保策として市の奔美唄地区から東明地区も含めた丘陵地一帯に、菓子胡桃(カシグルミ)の栽培団地(全国一の栽培面積)造成も行われていました。食・食材などを通じて美唄の歴史や現在を考える事にもつながっていきます。

令和 3 年、市内にジビエ肉を供給する食肉処理施設が開設。エゾシカ肉販売も開始となり、命をいただく重みや人は生かされていることを考えるなど、美唄には様々な切り口から食育を考え、取り組んでいくテーマが沢山あるといえます。



6 食育への関心の高まりと実践活動

○食育は、子どもからお年寄りまでのあらゆる年代や家庭や学校、地域、団体、生産者、事業者など非常に幅広い分野の取組が必要です。より多くの市民が食育を意識して生活できるよう、それぞれが連携し、普及・啓発に取り組んでいくことが大切です。

○本市が実施したアンケート調査の「食育に関心を持つ割合」の推移は、下表 13 の①農業体験から⑤子どもに食の大切さを教えるまで、過半を超える高い数値となっており、市内小学校における「農業科」の取組など、身近に農業資源があり、子どもを主役に取り組まれる農業体験からの波及効果が表れているものとなっています。

表 13：食育に関心を持つ割合

項 目	令和 3 年 (2021 年)	令和 4 年 (2022 年)	令和 5 年 (2023 年)	令和 6 年 (2024 年)
①農業体験	63%	57%	52%	53%
②家族や仲間との楽しい食事	50%	50%	55%	50%
③地元産の食材を利用	67%	58%	64%	59%
④安全な食材を選択	57%	56%	58%	49%
⑤子どもに食の大切さを教える	60%	48%	59%	55%
⑥食育に関わる団体やボランティアの活動に参加	27%	19%	18%	29%
⑦その他の取組	2%	2%	0%	1%
⑧関心はあるが特に何もしていない	3%	11%	1%	0%
⑨関心がない	0%	0%	2%	4%

(資料) 学務課：グリーン・ルネサンスシンポジウムアンケート調査結果

○国が令和 6 年に実施した「食育に関する意識調査」の結果では「あまり心掛けていない」又は「まったく心掛けていない」と回答した人の割合が、女性の 20 歳代で 40 パーセントを超えたほか、男性は 20 歳代から 50 歳代まで 30～40 パーセントといった状況となっている。」と公表されています。

このため、令和 5 年度食育白書では【「大人の食育」については、成長した

際の実践につなげるための学校等における食育の充実強化を図ることはもとより、学校を卒業し、又は社会人になるなどして自ら食事を用意し食生活を営むようになった人に対する食育も重要です。】とし、「大人の食育」の重要性が提唱されたところですが、本市ではこうした「農業科」などを通じた子どもの体験とその報告・発表の場などの効果、そしてこの事業に関わる大人自身の取組も相まって、様々な形で大人への波及効果も生じ、良い取組となっていると考えられます。

○このほか食品表示法等のもと、栄養成分表示の義務化、機能性表示食品制度の導入、アレルギーの表示、すべての加工食品への原料原産地表示の義務化など食に関する新たな情報が増え、新聞やテレビ報道をはじめとした健康に関わる紙面、番組でも取り上げられていることから、情報に関する意識や関心も高まっているものと考えられます。

しかし、一方でインターネット等を介した商品購入・通販など生活様式の変化とともに購入ルートも多様化する中、誇大広告や詐欺まがいのサイトなどもあるほか、過剰な栄養摂取や偏よったサプリメントの接種など、自らしっかり表示や商品内容を確認する必要性と食に関する正しい情報への接し方、安全・安心なルートでアクセスし、正しく判断する姿勢と知識がより一層必要となっています。



第4章 基本目標

1 基本目標

食は生きるための基本であり、食を通して人を育てるとともに、食に興味を持ち、健全な食生活を身につけていくことが必要です。

食は、私たちが生きるために欠かすことのできないものであり、食に対する様々な取組を通して有意な人材を育てるとともに、食に興味を持つことで、食を大切にし、バランスのとれた健全な食生活を身につけていきます。

食育は、個々の事業・取組はそれぞれが鋭意取り組み、その連携は庁内連携や食育ネットワークの活動を通じて、緩やかではあっても途切れない長いスパンの展開が必要と考えています。

このため基本方針は、第3次計画を継承しつつ課題事項に対応できる展開を目指していきます。

2 基本方針と取組の柱

「健全な食生活」、「食への理解」をキーワードに次の2つの基本方針を設定し、各基本方針の下に取組の柱を立て、取組を進めます。

【基本方針1】心身の健康を増進する健全な食生活を実践するための食育の推進

【取組の柱】

- (1) 栄養バランスを考えた食事を実践する
- (2) 基本的な生活習慣を身に付け、規則正しい食生活を実践する
- (3) 高齢者の健康推進を強化する
- (4) 取組による成果や新たな発見・課題の共有を図る

【基本方針2】「食」に関する理解を深める食育の推進

【取組の柱】

- (1) 食と環境の関係を考え、行動する
- (2) 地域の食を知り、伝える
- (3) 地産地消の意義を知り、実践する
- (4) 食に関する情報を正しく理解し、関心を高める

3 美唄市の食育の推進体系

【食生活の基本目標】

「食」は生きるための基本であり、「食」を通して人を育てるとともに、「食」に興味を持ち、健全な食生活を身につけていきます。

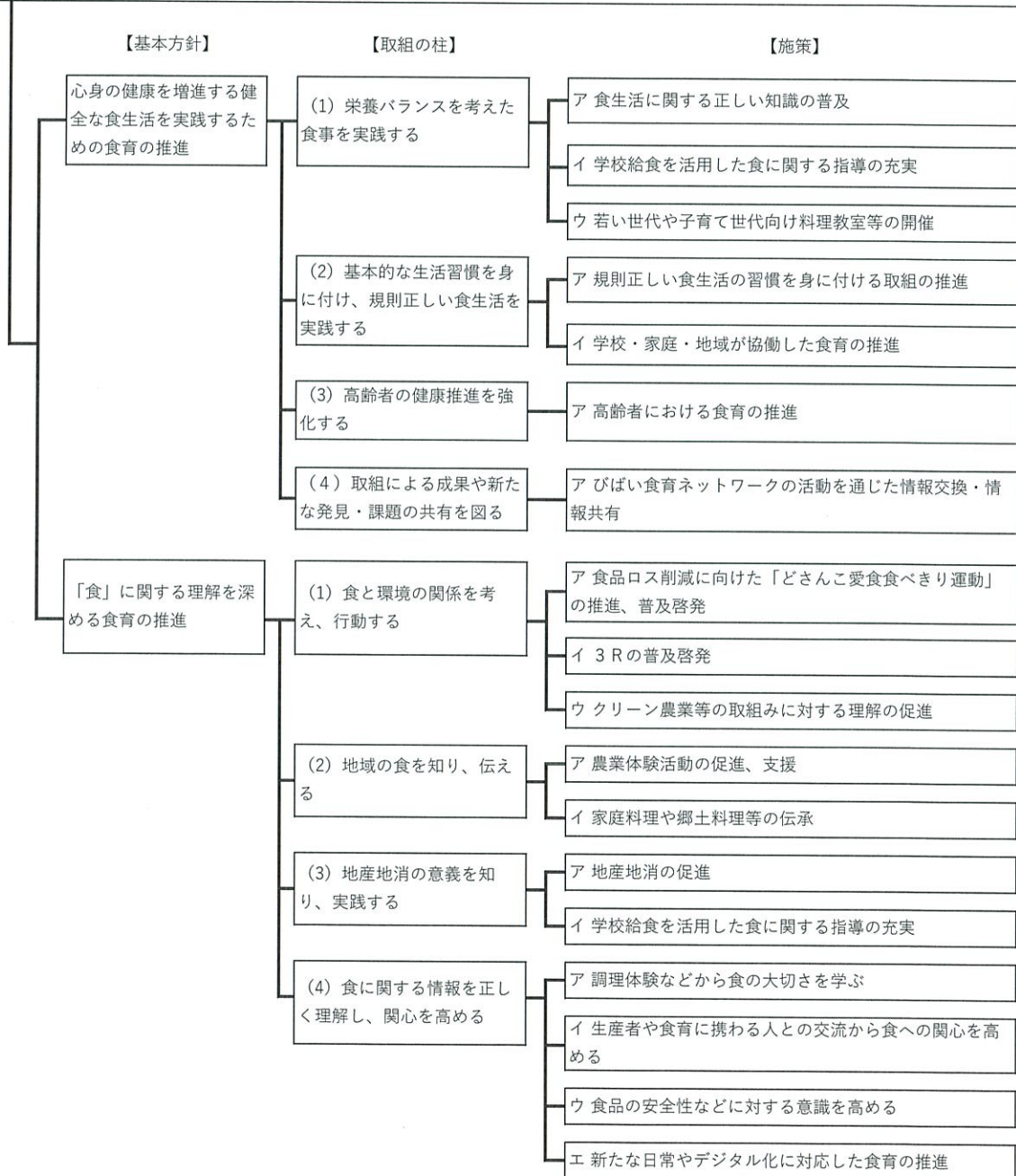
【食生活の基本方針】

「健全な食生活」と「食への理解」をキーワードに2つの基本方針を設定し、基本方針の下に取組みの柱を立て、取組みを進めます。

【2つの基本方針】

【基本方針1】 心身の健康を増進する健全な食生活を実践するための食育の推進

【基本方針2】 「食」に関する理解を深める食育の推進



【基本方針 1】心身の健康を増進する健全な食生活を実践するための食育の推進

(1) 栄養バランスを考えた食事を実践する

ア 食生活に関する正しい知識の普及

- ① バランスの良い食事・食習慣への支援
- ② 栄養教諭による食に関する指導の推進
- ③ 子育て中の親子を対象とした遊びを通じた交流
- ④ 保育所での誕生会
- ⑤ 給食の献立を表示し、食事内容などの周知

イ 学校給食を活用した食に関する指導の充実

- ① 保育所での給食試食会
- ② 栄養教諭による食に関する指導の推進

ウ 若い世代や子育て世代向け料理教室等の開催

- ① 離乳食に関する健康講話や個別栄養相談
- ② 妊婦と家族への健康教育・栄養相談やペア教室での調理実習

(2) 基本的な生活習慣を身に付け、規則正しい食生活を実践する

ア 規則正しい食生活の習慣を身に付ける取組の推進

イ 学校・家庭・地域が協働した食育の推進

- ① うす味や素材の味を生かした味覚を育む支援（東地区世代間交流事業：めだかの学校）
- ② 地域と暮らしに学ぶ「農業科」推進事業の実施
- ③ 美唄尚栄高校と連携した食や食育の推進
- ④ 女性団体等と連携した食育推進事業

(3) 高齢者の健康推進を強化する

ア 高齢者における食育の推進

- ① 閉じこもりがちな高齢者を対象とした交流会の開催（地域展開型介護予防事業）
- ② 地域での自立した生活の持続を図る介護予防活動支援（一般介護予防事業）
- ③ 集団健診を通じた栄養指導の推進（中高年疾病予防事業）

(4) 取組による成果や新たな発見・課題の共有を図る

ア びばい食育ネットワークの活動を通じた情報交換・情報共有

【基本方針 2】 「食」に関する理解を深める食育の推進

(1) 食と環境の関係を考え、行動する

ア 食品ロス削減に向けた「どさんこ愛食食べきり運動」の推進、普及啓発

イ 3Rの普及啓発

- ① 家庭から排出される生ごみを始めとしたごみの排出抑制を促進するため3R（リデュース、リユース、リサイクル）の普及啓発

ウ クリーン農業等の取組みに対する理解の促進

- ① クリーン農業等について市のホームページ等を活用して発信
- ② 保育所における減農薬米の使用

(2) 地域の食を知り、伝える

ア 農業体験活動の促進、支援

- ① 子育て支援センター（はみんぐ）前庭のミニトマト等の作付、収穫
- ② 保育所における農業体験の実施（野菜を育て収穫して食べる）
- ③ 地域と暮らしに学ぶ「農業科」推進事業の実施
- ④ グリーン・ツーリズムによる農業体験（修学旅行生受入れ）
- ⑤ 農泊推進事業等の支援
- ⑥ 新しい農業の取組や生産を支える農業施設の情報発信
- ⑦ 体験活動効果の保護者や大人への浸透の意識醸成

イ 家庭料理や郷土料理等の伝承

- ① 各種講習会の開催（びばい市民カレッジ）
- ② 給食における郷土料理や四季の行事食、旬の食材の利用提携
- ③ 女性団体等と連携した食育推進事業の実施
- ④ ホームページなどを利活用した特産品や郷土料理などの情報発信

(3) 地産地消の意義を知り、実践する

ア 地産地消の促進

- ① 地場の素材を活用した手作りおやつ教室
- ② 米飯給食や地産地消の推進
- ③ 農商工連携推進助成事業による、美唄産の農産物を活用した新商品の

開発や商品の販路開拓等の支援

- ④ 「アンテナショップ P i P a」や「ぴばま〜と」などによる農産物や特産品等の販売
- ⑤ ホームページなどを活用した地場農産物、市内直売等の情報発信

イ 学校給食を活用した食に関する指導の充実

- ① 栄養教諭による食に関する指導の推進
- ② 学校給食における地場産品の積極的活用

(4) 食に関する情報を正しく理解し、関心を高める

ア 調理体験などから食の大切さを学ぶ

- ① 親子でのクッキングや収穫体験、世代間交流など（のびのび教室）

イ 生産者や食育に携わる人との交流から食への関心を高める

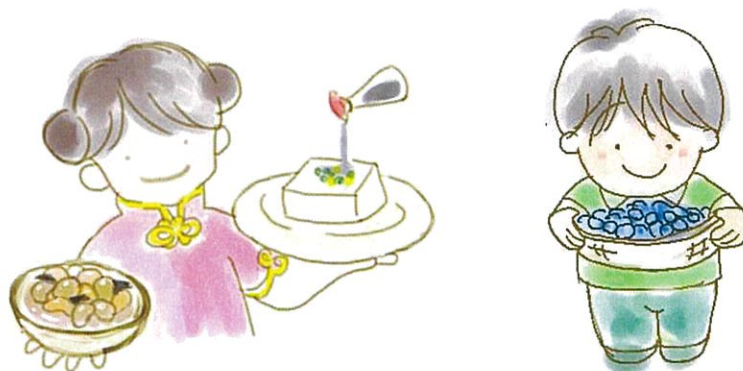
- ① びばい食育ネットワークによる関係団体との連携
- ② 各種講習会の開催（びばい市民カレッジ）

ウ 食品の安全性などに対する意識を高める

- ① 保育所における減農薬米の使用
- ② 学校給食における安全・安心な食材の使用、無低農薬野菜の利用・周知

エ 新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進

- ① 各食育推進事業におけるＩＣＴ等デジタル技術の有効活用の検討



4 美唄市が実施する取組一覧表

No.	取組内容	実施部署	対 象					
			乳 幼 児 期	小 学 生	中 学 生	高 校 生	青 壮 年 期	高 齢 期
1	バランスの良い食事・食習慣への支援 1-(1)-ア-①	健康推進課	●	●	●	●	●	●
2	栄養教諭による食に関する指導の推進 1-(1)-ア-② (再掲：1-(1)-イ-②、2-(3)-イ-①)	学務課		●	●			
3	子育て中の親子を対象とした遊びを通じた交流 1-(1)-ア-③	こども未来課 (子育て支援センター)	●					
4	保育所での誕生会 1-(1)-ア-④	こども未来課 (ピパの子保育園) (認定こども園ひまわり)	●					
5	給食の献立を表示し、食事内容などの周知 1-(1)-ア-⑤	こども未来課 (ピパの子保育園) (認定こども園ひまわり)	●					
6	保育所での給食試食会 1-(1)-イ-①	こども未来課 (ピパの子保育園) (認定こども園ひまわり)	●					
7	栄養教諭による食に関する指導の推進 1-(1)-イ-② (再掲：1-(1)-ア-②、2-(3)-イ-①)	学務課		●	●			
8	離乳食に関する健康講話や個別栄養相談 1-(1)-ウ-①	健康推進課	●					
9	妊婦と家族への健康教育・栄養相談やペア教室での調理実習 1-(1)-ウ-②	健康推進課	●					
10	規則正しい食生活の習慣を身に付ける取組の推進 1-(2)-ア	農政課 生涯学習課	●	●	●	●	●	●

No.	取組内容	実施部署	対 象					
			乳 幼 児 期	小 学 生	中 学 生	高 校 生	青 壮 年 期	高 齢 期
11	うす味や素材の味を生かした味 覚を育む支援（東地区世代間交 流事業：めだかの学校） 1－(2)－イー①	健康推進課	●	●	●	●	●	●
12	地域と暮らしに学ぶ「農業科」推 進事業の実施 1－(2)－イー② (再掲：2－(2)－ア－③)	学務課	●	●	●	●		
13	美唄尚栄高校と連携した食や食 育の推進 1－(2)－イー③	農政課	●	●	●	●	●	●
14	女性団体等と連携した食や食育 の推進 1－(2)－イー④ (再掲：2－(2)－イー③)	農政課	●	●	●	●	●	●
15	閉じこもりがちな高齢者を対象 とした交流会の開催（地域展開 型介護予防事業） 1－(3)－ア－①	健康推進課						●
16	地域での自立した生活の持続を 図る介護予防活動支援（一般介 護予防事業） 1－(3)－ア－②	地域包括ケア推進課						●
17	集団健診を通じた栄養指導の推 進(中高年疾病予防事業) 1－(3)－ア－③	健康推進課						●
18	びばい食育ネットワークの活動 を通じた情報交換・情報共有 1－(4)－ア	農政課	●	●	●	●	●	●
19	食品ロス削減に向けた「どさん こ愛食食べきり運動」の推進、普 及啓発 2－(1)－ア	生活環境課 農政課	●	●	●	●	●	●
20	3R（リデュース、リユース、 リサイクル）の普及啓発 2－(1)－イー①	生活環境課 農政課		●	●	●	●	●

No.	取組内容	実施部署	対 象					
			乳 幼 児 期	小 学 生	中 学 生	高 校 生	青 壮 年 期	高 齢 期
21	クリーン農業等について市のホームページ等を活用して発信 2-（1）-ウ-①	農政課		●	●	●	●	●
22	保育所における減農薬米の使用 2-（1）-ウ-② （再掲：2-（4）-ウ-①）	こども未来課 （ピパの子保育園） （認定こども園ひまわり）	●					
23	子育て支援センター（はみんぐ） 前庭のミニトマト等の作付、収穫 2-（2）-ア-①	こども未来課 （子育て支援センター）	●					
24	保育所における農業体験の実施 （野菜を育て収穫して食べる） 2-（2）-ア-②	こども未来課 （ピパの子保育園） （認定こども園ひまわり）	●					
25	地域と暮らしに学ぶ「農業科」推進事業の実施 2-（2）-ア-③ （再掲：1-（2）-イ-②）	学務課	●	●	●	●		
26	グリーン・ツーリズムによる農業体験（修学旅行生受入れ） 2-（2）-ア-④	経済観光課				●		
27	農泊推進事業等の支援 2-（2）-ア-⑤	農政課	●	●	●	●	●	●
28	新しい農業の取組や生産を支える農業施設の情報発信 2-（2）-ア-⑥	農政課	●	●	●	●	●	●
29	体験活動効果の保護者や大人への浸透の意識醸成 2-（2）-ア-⑦	全課					●	●
30	各種講習会の開催（びばい市民カレッジ） 2-（2）-イ-① （再掲：2-（4）-イ-②）	生涯学習課	●	●	●	●	●	●

No.	取組内容	実施部署	対 象					
			乳 幼 児 期	小 学 生	中 学 生	高 校 生	青 壮 年 期	高 齢 期
31	給食における郷土料理や四季の行事食、旬の食材の利用提携 2-(2)-イー②	学校給食センター		●	●			
32	女性団体等と連携した食育推進事業の実施 2-(2)-イー③ (再掲：1-(2)-イー④)	農政課	●	●	●	●	●	●
33	ホームページなどを活用した特産品や郷土料理などの情報発信 2-(2)-イー④	経済観光課	●	●	●	●	●	●
34	地場の素材を活用した手作りおやつ教室 2-(3)-アー①	こども未来課 (子育て支援センター)	●					
35	米飯給食や地産地消の推進 2-(3)-アー②	学校給食センター		●	●			
36	農商工連携推進助成事業による、美唄産の農産物を活用した新商品の開発や商品の販路開拓等の支援 2-(3)-アー③	経済観光課					●	●
37	「アンテナショップ P i P a」や「ぴばま〜と」などによる農産物や特産品等の販売 2-(3)-アー④	経済観光課	●	●	●	●	●	●
38	ホームページなどを活用した地場農産物市内直売等の取組の情報発信 2-(3)-アー⑤	農政課	●	●	●	●	●	●
39	栄養教諭による食に関する指導の推進 2-(3)-イー① (再掲：1-(1)-アー②、1-(1)-イー②)	学務課		●	●			
40	学校給食における地場産品の積極的活用 2-(3)-イー②	学校給食センター		●	●			

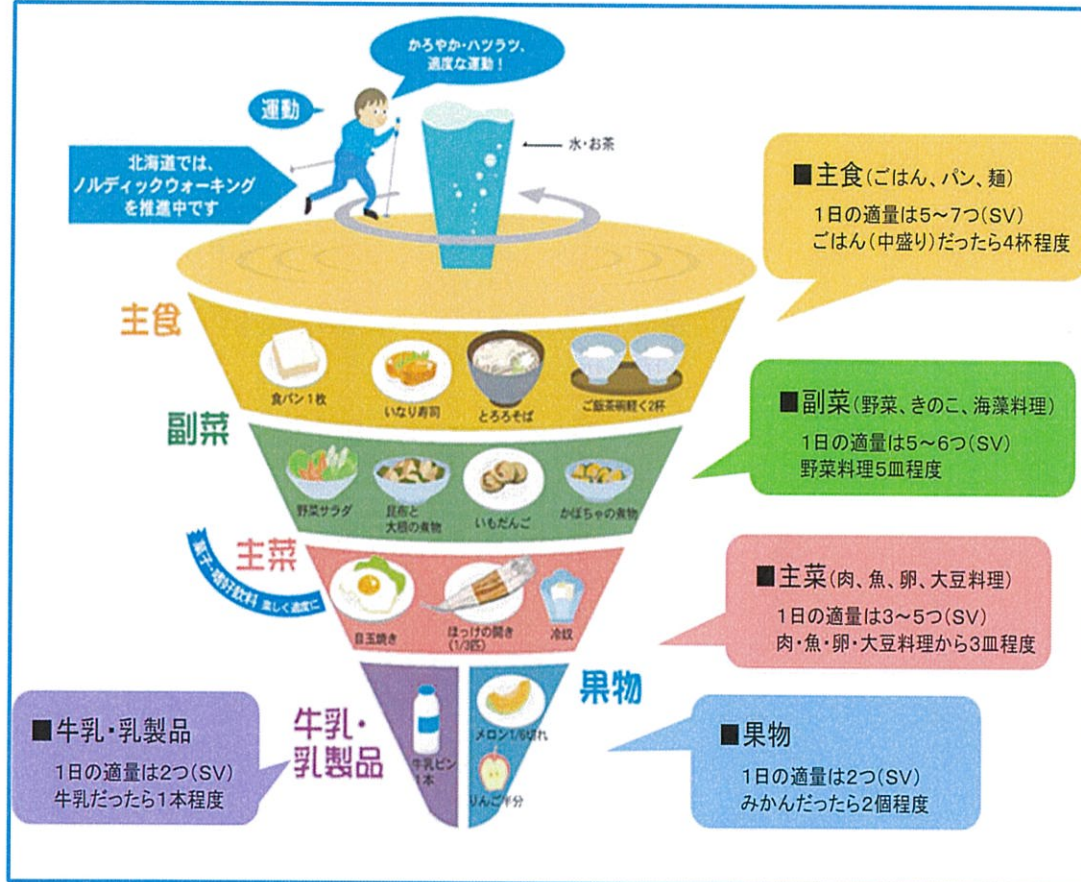
No.	取組内容	実施部署	対 象					
			乳 幼 児 期	小 学 生	中 学 生	高 校 生	青 壮 年 期	高 齢 期
41	親子でのクッキングや収穫体験、世代間交流など(のびのび教室) 2-(4)-ア-①	健康推進課	●					
42	びばい食育ネットワークによる関係団体との連携 2-(4)-イ-①	農政課					●	●
43	各種講習会の開催(びばい市民カレッジ) 2-(4)-イ-② (再掲: 2-(2)-イ-⑥)	生涯学習課	●	●	●	●	●	●
44	保育所における減農薬米の使用 2-(4)-ウ-① (再掲: 2-(1)-ウ-⑥)	こども未来課 (ピパの子保育園) (認定こども園ひまわり)	●					
45	学校給食における安全・安心な食材の使用、無低農薬野菜の利用・周知 2-(4)-ウ-②	学校給食センター		●	●			
46	各食育推進事業におけるICT等デジタル技術の有効活用の検討 2-(4)-エ-①	全課	●	●	●	●	●	●

※ 取組の下段に記載された番号は、「基本方針－取組の柱－施策－取組」を表しています。



参考資料Ⅱ・どさんこ食事バランスガイド

図 1 2：どさんこ食事バランスガイド



- 「どさんこ食事バランスガイド」は、普段食べる料理を「主食」、「副菜」、「主菜」、「牛乳・乳製品」、「果物」に分けて、それをコマの形のイラストにあてはめ、1日に必要な食事の量を分かりやすく表したものです。コマの形に合わせて食べる量を意識することで、栄養バランスのとれた健康的な食習慣を気軽に身に付けることができます。
- 1日の望ましい食事量について、料理を基準に「茶碗1杯」、「小鉢1皿」など普段使う食器の大きさに合わせて目安を分かりやすく示し、1つ【1SV(サービング)】というように摂取量を示しています。1つ(SV)に相当する量は次のとおりです。
 - 主食：ご飯を茶碗で軽く1杯
 - 副菜：小鉢1つ分の量
 - 主菜：鶏卵1個程度で作る料理
 - 牛乳・乳製品：牛乳コップ半分(100ml)
 - 果物：りんご半分程度
- 食生活に係る課題は各年代で異なることから、「どさんこ食事バランスガイド」は学齢期から高年期までライフステージ別に6種類が用意されています。

第5章 数値目標

1 数値目標（指標）

本市の食育を推進していく上で、取組の成果や達成状況を把握していくため、指標と数値目標を次のとおり設定します。

表14：第4次計画 数値目標(指標)

領 域	指 標（※出典）		現状値	目標値
			令和6年度 (2024年度)	令和12年度 (2030年度)
【方針1】 心身の健康を 増進する健全 な食生活を実 践するための 食育の推進	食育に関心を持っている人の割合 ※1		100.0%	現状値維持
	朝食を毎日食べている小・中学生の割合 ※2	小6	79.8%	100%
		中3	77.7%	100%
	朝食と夕食(またはいずれかを)を家族 と一緒に食べる日数(週当たり日数) ※1	4日以上の方	69.8%	現状値より 増加
		2日以上の方 (4日以上含む)	82.5%	
	メタボリックシンドローム該当者及び予備軍の割合 ※3		18.6%	16.0%以下
【方針2】 「食」に関す る理解を深め る食育の推進	北のクリーン農産物表示制度取組農家数 ※4		65戸	現状値より 増加
	美唄産のお米や野菜をどの位食べて いるか状況の割合 ※1	よく食べる	61.9%	現状値より 増加
		時々食べる	31.7%	
	学校給食における美唄産農産物(生鮮野菜)の使用割合 ※4		21.7%	30%

※1 アンケート調査(この項目のみ現状値は、令和7年(2025年)度数値となります。)

※2 全国学力・学習状況調査

※3 特定健康診査

※4 美唄市調べ

資料編

1 美唄市食育推進計画策定検討経過

○美唄市食育推進計画策定市民検討委員会

開催日	会議・内容等
令和 7 年(2025 年)8 月 19 日	・ 食育推進計画の概要について ・ 会議の持ち方、スケジュールについて ・ 計画の構成及び全体イメージについて ほか
令和 7 年(2025 年)11 月 27 日 ※庁内検討委員会(第 3 回)と合同会議	・ 食育推進計画素案の元の説明 ・ 同上の検討 ・ 意見交換
令和 7 年(2025 年)12 月 15 日	・ 食育推進計画素案の協議、決定 ・ 食育計画素案の市長への報告予定 ・ 今後の取組への要望意見の聴取

○美唄市食育推進計画庁内検討委員会

開催日	会議・内容等
令和 7 年(2025 年)10 月 15 日	・ 計画の構成・考え方等について ・ 食育推進計画(元案)について ・ 依頼事項及び今後の予定等について ほか
令和 7 年(2025 年)11 月 6 日	・ 食育推進計画(元案)の説明・協議 ・ 今後のスケジュール調整
令和 7 年(2025 年)11 月 27 日 ※市民検討委員会(第 2 回)と合同会議	・ 食育推進計画素案の元の説明 ・ 同上の検討 ・ 意見交換

2 美唄市食育推進計画(第4次)策定市民検討委員会委員名簿

(敬称略)

所属団体等	役 職	氏 名
美唄市農業協同組合営農推進課	課長	宮田 光
美唄市農業協同組合青年部	部長	早川 隼兵
美唄市農業協同組合女性部	部長	高橋 絵和
峰延農業協同組合農業振興課	課長	川越 基弘
峰延農業協同組合青年部	部長	荒井 翔悟
峰延農業協同組合フレッシュミズの会	リーダー	三浦 美保
美唄消費者協会	理事	田村恵美子
美唄市食生活改善推進協議会	会長	大倉愉美子
北海道美唄尚栄高等学校	教諭	渡部 哲哉
美唄市 PTA 連合会	会長	加藤 雅樹
美唄市社会福祉協議会	支援専門員	安藤 舞結
美唄青年会議所	理事長	栗栖 一貴
びばい食農アートまちづくり推進協議会	事務スタッフ	影山 宏明
農産物直売所びばま〜と	代表	◎ 五十嵐輝吉
美唄グリーン・ツーリズム研究会	会長	井澤 勇太
合同会社なかむらえぷろん倶楽部	副代表	○ 向 輝美
峰千加	事務局	加藤 笑子
夢の美	会長	荒井 智美
びばい食育ネットワーク	会長	前川 和子
気ままな主婦の会	会員	酒巻千恵子

(◎委員長、○副委員長)

3 美唄市食育推進計画(第4次)策定市民検討委員会設置要綱

(令和7年6月27日庁達第38号)

(設置)

第1条 美唄市食育推進計画(第4次)(以下「計画」という。)の策定に関し、市民、市民団体及び各関係機関から広く意見を聴取するため、美唄市食育推進計画(第4次)策定市民検討委員会(以下「検討委員会」という。)を設置する。

(所掌事務)

第2条 検討委員会は、次に掲げる事項について調査検討を行う。

- (1) 美唄市食育推進計画(第3次)の策定に関する事項
- (2) その他計画の策定に関し必要な事項

(組織)

第3条 検討委員会は、委員長、副委員長及び20人以内の委員で組織し、次に掲げる者のうちから市長が委嘱する。

- (1) 農業団体関係者
- (2) 消費者団体関係者
- (3) 学校・幼稚園・保育所関係者
- (4) 福祉団体関係者
- (5) 市民団体関係者
- (6) 前各号に掲げる者のほか、市長が必要と認める者

(委員長及び副委員長)

第4条 委員長は、委員の互選によりこれを定める。

2 委員長は、検討委員会を代表し、会務を総括する。

3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(任期)

第5条 委員の任期は、第2条に規定する職務が終了するまでとする。

(会議)

第6条 検討委員会の会議は、必要に応じて委員長が招集し、その議長となる。

2 検討委員会の会議は、原則として公開するものとする。ただし、検討委員会の決定により、会議の全部又は一部を非公開とすることができる。

3 委員長は、必要に応じ、会議に委員以外の者の出席を求め、説明又は意見を聴くことができる。

(庶務)

第7条 検討委員会の庶務は、農政課において行う。

(補則)

第 8 条 この要綱に定めるもののほか、検討委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が会議に諮って定める。

附 則

この要綱は、令和 7 年 7 月 1 日から施行する。

4 美唄市食育推進計画(第 4 次)庁内検討委員会設置要綱

(令和 7 年 6 月 27 日庁達第 37 号)

(設置)

第 1 条 美唄市食育推進計画(第 4 次) (以下「計画」という。)の策定に関し、庁内の連携を図り、円滑かつ効率的な検討を行うため、美唄市食育推進計画(第 4 次)策定庁内検討委員会(以下「検討委員会」という。)を設置する。

(所掌事務)

第 2 条 検討委員会は、次に掲げる事項について調査検討を行う。

- (1) 計画案に関する事項
- (2) 計画の策定に係る必要な資料の収集等に関する事項
- (3) その他計画の策定に関し必要な事項

(組織)

第 3 条 検討委員会は、委員長、副委員長及び別表に掲げる者をもって組織する。

2 委員長は農政課長を、副委員長は各委員の互選によってこれを定める。

(委員長及び副委員長)

第 4 条 委員長は、検討委員会を代表し、会務を総括する。

2 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

第 5 条 検討委員会の会議は、必要に応じて委員長が招集し、その議長となる。

2 委員長は、必要に応じ、会議に委員以外の者の出席を求め、説明又は意見を聴くことができる。

3 委員長が適当と認めるときは、会議の招集に代えて書面による審議等とすることができる。

(庶務)

第 6 条 検討委員会の庶務は、農政課において行う。

(補則)

第 7 条 この要綱に定めるもののほか、検討委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が会議に諮って定める。

附 則

この要綱は、令和 7 年 7 月 1 日から施行する。

別表(第 3 条関係)

所 属	職 名
保健福祉部	こども未来課長補佐
	ピパの子保育園長
	地域包括ケア推進課長補佐
	健康推進課長補佐
経済部	経済観光課長補佐
	農政課長
	農政課長補佐
教育委員会	学務課長補佐
	学校給食センター所長
	生涯学習課長補佐

5 用語解説

あ

ICT（アイ・シー・ティー）	ICTとはInformation and Communication Technology（情報通信技術）の略称で情報収集・処理・伝達を円滑にするための技術の総称。 ITとICTの言葉の意味はほぼ同じだが、ITとはInformation Technology（情報技術）の略称でコンピューターやソフトウェア、アプリケーション、インターネットなどの情報技術そのもの。対して、ICTはITに「Communication（通信、伝達）」という言葉が入っており、ITよりも通信によるコミュニケーションの重要性を強調している。
----------------	---

い

YES!clean（イエス・クリーン）	＜正式名称＞「北のクリーン農産物表示制度」により認証された作物の愛称。認定内容に基づきこの名称を表示して流通、販売することができる。
---------------------	--

え

栄養教諭	栄養士や管理栄養士の資格を持つ教育職員。児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導や、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行う。「栄養教諭」制度（栄養教諭普通免許状（専修、一種、二種）を新設）は、平成16年に創設され、平成17年度から施行された。
エコファーマー	「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」（通称：持続農業法）に基づいて都道府県知事が認定した土づくりや減化学肥料・減農薬などの環境に優しい農業に取り組む農業者の愛称。平成4年の「環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律」（通称：みどりの食料システム法）の施行に伴い、持続農業法は廃止となりましたが、エコファーマー認定農業者の地位保全のため当面の間継続されます。新たにみどりの食料システム法に基づく「みどり認定(者)」制度があり、有機農業・特別栽培・YES!clean・エコファーマー等は「みどり認定」の対象となります。
SDGs（エスディージーズ：持続可能な開発目標）	Sustainable Development Goalsの略で、平成27年（2015年）9月の国連サミットで採択された、先進国を含む2030年までの国際社会全体の開発目標。17のゴール（目標）とその下位目標である169のターゲットから構成。すべての関係者（先進国、途上国、民間企業、NGO、有識者等）の役割を重視し、「誰一人取り残さない」社会の実現をめざして、経済・社会・環境をめぐる広範囲な課題に統合的に取り組むこととしている。

く

グリーン・ツーリズム	農村地域に滞在し、農山村の自然・文化・人々との交流などを楽しむ滞在型の余暇活動。受け入れ側となる農村の対応には、ファームイン、ファームレストラン、直売所、観光農園、市民農園等の取組がある。
クリーン農業	堆肥等の有機物の施用などによる土づくりに努め、化学肥料や化学合成農薬の使用を必要最小限にとどめるなど、農業の自然循環機能を維持・増進させ、環境との調和に配慮した安全・安心で品質の高い農産物の生産を進める農業。

さ

3 R	廃棄物等の発生抑制（Reduce リデュース）、再使用（Reuse リユース）及びリサイクル（Recycle リサイクル）のこと。リサイクルとは、再生利用（廃棄物等を原材料として再利用すること、マテリアルリサイクル）及び熱回収（廃棄物等から焼却に伴う熱エネルギーを回収すること、サーマルリサイクル）をいう。
-----	---

し

食育基本法	近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むための食育を推進することが緊要な課題となっていることから、食育に関し、基本理念を定め、国及び地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的として、平成 17 年に制定された法律。 食育に関する基本理念については、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成、食に関する感謝の念と理解、食に関する体験活動と食育推進活動の実践など、7 項目が定められている。
食事バランスガイド	1 日に「何を」「どれだけ」食べたらよいか、食事の望ましい組合せとおおよその量をわかりやすくイラストで示したもの。健康で豊かな食生活の実現を目的に策定された「食生活指針」を具体的に行動に結びつけるものとして、平成 17 年 6 月に厚生労働省と農林水産省が決定。 どさんこ食事バランスガイドは、北海道版の食事バランスガイド。
食の外部化	家庭での調理が減り、弁当、おにぎり、調理パンなどを含めて調理済みの食品を購入する「中食」や外食の利用などの外部の食品利用のこと。
食品ロス	家庭での食べ残しや小売店での売れ残りなど、まだ食べられるにもかかわらず廃棄される食品をいう。

ち

直接廃棄	賞味期限が切れるなどにより、食品として使用・提供されずに捨てられたもの
------	-------------------------------------

地産地消	「“地”場生“産”―“地”場“消”費」を略した言葉で、地元でとれた生産物を地元で消費するという考え方により行われている取組。
------	--

と

特定健康診査 (特定健診)	メタボリックシンドロームに着目して、糖尿病・脂質異常症・高血圧などのリスクの有無を検査し、これらの発症と重症化を予防するための健診。40～74歳の医療保険に加入されている方に対して平成20年度から行われており、健診結果に基づき、特定保健指導が行われる。
どさんこ愛食食べ きり運動	食品ロスの削減に向け、「おいしく残さず食べきろう！」をスローガンに、平成28年11月から道が実施している運動。

な

中食(なかしょく)	レストラン等へ出かけて食事をする「外食」と、家庭内で手づくり料理を食べる「内食(ないしょく、または、うちしょく)」の中間にあつて、市販の弁当、総菜や調理済みパンなど、家庭外で調理・加工された食品を家庭や職場、学校、屋外等へ持ち帰り、そのまま食事として食べること。
-----------	---

の

農商工連携	農山漁村が有する地域の特色ある農林水産物、美しい景観など、長い歴史の中で培ってきた貴重な資源を有効に活用するため、農林漁業者と商工業者がお互いの「技術」や「ノウハウ」を持ち寄って、新しい商品やサービスの開発・提供、販路の拡大などに取り組むこと。
-------	--

は

早寝早起き朝ごはん(運動)	子どもの生活習慣の乱れが学習意欲、体力、気力の低下の要因の一つとして指摘される中、子どもたちの基本的な生活習慣を確立させ、生活リズムの向上を図るための取組を推進するため、文部科学省が提唱した運動。
---------------	--

ふ

ふれあいファーム	道が登録する都市住民との交流活動に意欲的な農業者の農場。道民に気軽に登録農場に訪れてもらい、農作業体験や農業者の方々との語らいを通して、農業・農村の役割や機能を理解してもらうための役割を果たすもの。農場では田植えや稲刈り、野菜や果実の収穫、加工などの体験のほか、農産物の直売、ファームレストラン、ファームイン等、農業者自らの創意と工夫を凝らした様々な取組が行われている。
----------	---

み

みどり認定(者)	環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律」(通称：みどりの食料システム法)に基づき、化学肥料・化学合成農薬の使用低減等に取り組む農業者等を認定するもの。みどり認定は「農林漁業における環境負荷低減事業活動実施計画」の認定を、みどり認定者はその認定を受けた者をいう。
----------	---

め

メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）	内臓脂肪型肥満を共通の要因として高血糖、脂質異常、高血圧が引き起こされやすくなった状態のこと。それぞれが重複した場合は命にかかわる病気を招くこともある。食べ過ぎや運動不足など、悪い生活習慣の積み重ねが原因となって起こるため、生活習慣の改善によって、予防・改善できる。
-----------------------	---

ゆ

有機農業	化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の手法を用いて行われる農業をいう。「有機農業の推進に関する法律」第2条で定義されている。
------	--

食を巡る美唄の話題【Ⅰ 高校生】

食製クラブの農業教育とのかかわりと

持続的な研究活動について

【はじめに】

北海道美唄尚栄高等学校は平成 23 年度に開校しました。美唄高校，美唄工業高校を母体とし文理教養，メカトロ・エンジニア，デザイン，情報通信マネジメント，フードの 5 つの系列を持つ空知唯一の単位制・総合学科として今年で 16 年目となります。開校当時は学科が存在し，農業の学習の分野は食品システム科で食品製造を中心とした，食品の開発・衛生管理を中心に学んでおり，フード系列はそれを継承した学習内容を構築，専門学習を行ってきました。また，食育活動については「小学生との田植え・収穫交流」「ハスカップジャムの製造実習交流」を引き続き行ってきたところです。

【食のブランド化事業について】

令和 3 年度には美唄市より「高校活力「食のブランド化」促進事業」が予算化され，各分野で活動を進めてきました。令和 5 年度末には，令和 6 年度から全国で展開している「学校農業クラブ」から脱退することが決定し，かつて存在した「食品製造クラブ（食製クラブ）」の名称を復活させ，プロジェクト学習ができるよう模索してきました。一方，実験環境を整えたり，大学との共同研究が進められるよう下準備を進めました。



令和 6 年度は，食品システム科から引き継いだ教材である製品の生産体制の見直しからはじめました。令和 5 年度までは現存のレシピの数の 30 %程度

しか生産されておらず、まずは未生産の商品を造る環境づくりを構築することから活動をはじめました。この美唄市から食のブランド化事業の柱として、



地元の農産物・畜産物を活用した食品開発を行うよう考え「ハスカップ」と「アスパラひつじ」の羊乳を使った製品を模索しました。一方、様々な製品の食品衛生検査ができるよう、pHメータなどの食品を検査するための機器の購入を行いました。本校ではこれまでもハスカップジャムとしての生産はしていますが、製品としてそれ以上の発展があまり進みませんでした。そこで令和6年度はこのハスカップを活用した菓子の開発と、乳製品の開発を考えました。

コロナ禍での本校の原材料費削減のあおりを受けていたフード系列では、牛乳の購入も難しく、かつてあったハスカップを使ったチーズの生産もできなかったのです。一方、過去に製品になりかけたチーズとして、羊乳を使用したブルーチーズがあり、それを再度生産できればと考え、購入後、冷凍状態で保管している羊乳を活用し、食のブランド化事業を進めていくことにしました。

初年度の令和6年度には3度の試験製造を実施し、2回目には販売できる質になったことから、日本の2大チーズコンテストである「Japan Cheese Awards 2024」に出品を試みました。入賞は果たせなかったものの、全国に「美唄市」のPRをすることができました。また、令和7年度新春には北海道最大の乳に関わるイベントである「ミルク&ナチュラルチーズフェア 2025」で商品名を「美唄アスパラひつじのブルーチーズ」とし販売し好評を得ました。令和7年度に向けて、製品の改善も考えられたので、引き続きハスカップを活用した菓子の製造や、美唄アスパラひつじシリーズとして肉製品を提案し、令和7年度より復活した科目「課題研究」で開発をしていくことにしました。



【令和7年度の活動】

アスパラひつじの肉製品の研究について、科学的な部分で、高校では分析が不可能な分野を、酪農学園大学との共同研究で取り組むことにしました。酪農学園大学農食環境学群食と健康学類発酵科学研究室教授の船津保浩先生、同酪農学園大学教授の山口昭弘先生のご指導で、DNA レベルの真菌・細菌叢の検索、有機酸の測定などを大学で実施できることになりました。一方、引き続き校内では美唄アスパラひつじのブルーチーズの開発を継続し、よりよい製品になるよう開発を進めることにしました。



令和7年度は、科目課題研究で、ハスカップを使用した菓子の開発と、肉製品は肉製品でも、非加熱肉製品で研究を進めることにしました。本校には、全国の高等学校で唯一製造販売を許可されている施設を有し、これを活用した美唄市生産の羊肉を利用した製品の開発を進めることにしました。

ハスカップを活用した菓子については、本校の人気の商品である「パウンドケーキ」を応用した製品を考えました。使用する糖質の種類や、バター的配合、小麦粉の混ぜ方などを検討し7か月ほどをかけて製品化にこぎつけました。

一方、科学的な分析が必要となった非加熱肉製品である「サラミ」は「美唄アスパラひつじのサラミ」と当初から製品名を決め、実験をはじめることになりました。比較する対象をつくるため、13か月齢以下の一般的な「ラム肉」と13か月齢以上の「ホグゲット肉」を準備、研究テーマを「美唄産羊肉を使った異なる屠畜月齢におけるサラミソーセージの熟成の違いについて」とし、仮設を「屠畜月齢が高いサラミソーセージが味わい深い」に設定し、それぞれ熟成期



間 0, 1, 15, 30, 45, 60 日でサンプリングし、実験を進めました。

製品としては安定した製造方法、および熟成方法を確立しており、すでに「美唄市食のブランド化促進事業」のステッカーを貼り、札幌市のイオン発寒店で行われた「全道農業高校収穫祭」、東京都中央区のヤンマービルで行われた毎日新聞社主催の「全国農業高校 HANASAKA 収穫祭 2025」で一般消費者向けに販売を行いました。東京の販売会では試食も実施し、概ね良い感想をいただき手に取っていただきました。新春には札幌市で行われる「ミルク＆ナチュラルチーズフェア 2026」にて昨年に引き続き「美唄アスパラひつじのブルーチーズ」とともに「美唄アスパラひつじのサラミ」も販売する予定です。



現在、このデータについてまとめを行っており、日本農芸化学会主催の高校生向け学会「ジュニア農芸化学会 2026」に応募するため準備をすすめております。科学的にも「美唄アスパラひつじのサラミ」がどのような商品なのか客観的な評価として発表できるよう準備を進めてまいりたいと考えます。

一方、令和6年の冬休みから美唄市内で美唄尚栄高校がどのような学習をしているか、市民の方々に知っていただけるよう「尚栄高校フェア」をはじめました。令和7年度からは年に2回、夏と冬に計画し、フード系列のみならず本校の魅力を伝えられるよう、生徒と活動を行っております。これからも市民向けにも尚栄高校の学習成果を披露する場面を作って参りますので、食製クラブの活動へのサポートをよろしくお願いいたします。



* このページは、前計画で「食育の話題」として寄稿いただいていた美唄尚栄高校の取組みについて、長年にわたって地元農業資源等をもとに先進的、独創的な研究・開発を行っている同校の生徒さん達の活躍とそれを支える同校の取組みのその後の活動紹介として寄稿いただき「食を巡る美唄の話題」として掲載しました。

食を巡る美唄の話題【Ⅱ 小学生、保育園・幼稚園児】

農業体験学習を通じて地域から学ぶ

食農教育「農業科」

【子どもたちの「食農教育」】

美唄市では、地域にある環境や地域の文化資源などを活用して、子ども達に豊かな体験を積んでもらう農業体験学習「農業科推進事業」を実施しています。

この事業は「地域に根差し、暮らしに学ぶ」を基本とし、農業の実体験を重視した「食農教育」を通じて、子どもたちの「豊かな心」「主体性」「社会性」を育むことのほか、美唄市の基幹産業である農業を通じて、しっかりと生きる力を育み、食の大切さについて学んでもらうことを目的に進めています。



【取組の概要と経過】

小学5年生は1年を通じた「農業科」の学習：田植え・生育観察・稲刈り・脱穀・収穫祭。保育園・幼稚園児は、稲作体験：田植え・稲刈り。児童、園児たちが自ら苗を植え、収穫し、食べるところまでの一連の体験を行い、作物、自然、人間同士の関りなどを学ぶとしています。小学生はさらに12月開催の農業科推進事業シンポジウムにおいて、子どもたちの農業体験の感想発表や事例紹介、また、子どもたちの手で収穫したお米を使った試食の提供も行っています。

この事業の前身は平成22年度開始の「グリー

ン・ルネサンス推進事業」で小学校の総合的な学習の時間において農業体験学習を行ったことを始まりとし、その後令和5年度からは同じく総合的な学習の時間で「農業科」を展開。平成23年に作成した農業体験の教科書となる「美唄市小学校農業体験学習副読本」も「農業科読本」として改訂し、授業で活用しています。

【「農業科」授業を通じた交流】

「農業科」の稲作体験では多くの関係者に携わっていただいております、児童が普段普通に暮らして

いるとなかなか出会うことのない

人々と交流できることは、貴重な体験です。毎年実施のアンケートでは、「いろんな人がたすけてくれて、うれしかった」「農家の人と話ができてためになった」などと回答しています。



【これからの取組】

この事業は、圃場を貸していただける方、手伝ってくれる方など、地域の方々の理解と協力がなければ継続することはできません。

今後もこの取組の意義を地域に発信していきながら、美唄らしい特色ある教育を推進し、事業においてより多くの市民の方々が携わり、子どもたちがより多くの人と交流できること、子どもたちが自然や地域の人と関わりながら、ふるさとに誇りを持ち、将来を考える力を育むことを目指しています。



【令和7年12月6日「農業科」シンポジウム開催】



シンポジウムでは、多くの市民・関係者参加のもと小学生が作成した「1年間の米作りカレンダー」などの展示発表や市内の保育園・幼稚園、小学校で実施した農作業の様子などの展示も行われました。

発表は、中央小学校、東小学校のほか、北海道美唄尚栄高等学校食品製造クラブの試験研究成果の発表も行われました。



美唄市食育推進計画（第 4 次）

令和 8 年(2026 年) 月

発 行：美唄市

問合せ先：美唄市経済部農政課

〒072-8660 美唄市西 3 条南 1 丁目 1-1

TEL 0126-63-0114（直通）

FAX 0126-62-1088（代表）