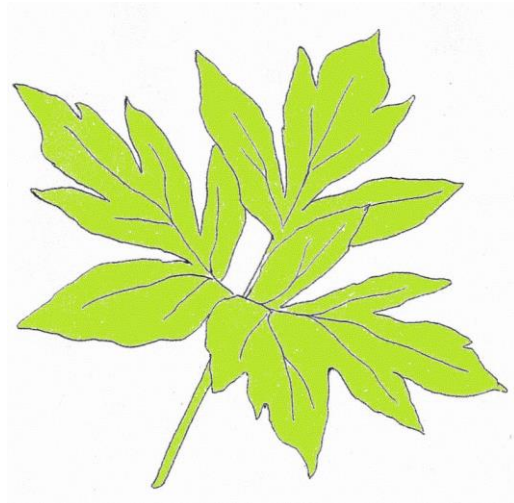


第2次八丈町食育推進計画

「あ・し・た・ば」の合言葉で健康と長寿の島づくり



平成27年策定

八丈町

はじめに

八丈町では町民が生涯にわたり健康を保持していくことを認識し、実践していくことで、子どもからお年寄りまで元気に暮らしていける「健康と長寿の島づくり」を目指しております。

「食生活」は人間が健康な生活を営む上での重要な要素であることは明白ですが、現代社会においては、流通技術の発達により、多くの国民が安く早い「食事を済ませる」感覚の「食生活」が浸透しているように見受けられます。

そのような現代社会の中、八丈町では町民一人ひとりが食の喜びを感じながら健全な食生活を意識し、健康な生活を営むために、市町村食育計画として「八丈町食育推進計画」を平成 22 年に策定いたしました。

この度、改訂時期を迎えたことにより、改めて町民一人ひとりの食に関する意識高揚と、先人たちが築いた食文化を継承しながら発展し、「食事を作る」ことから考え、「食べる」楽しみと喜びを分かち合える食生活の普及を目指して、今回目標と指標の改訂を行いました。

この計画は、各関係機関と連携しながら具体的施策を展開し、「食育の推進」を図るものです。子どもからお年寄りまで健康で笑顔あふれる食卓と「食」を通じて町民皆様のすこやかな生活がいつまでも続くことを願って、本計画を推進してまいります。

結びに、本計画の策定にあたり、ご提言をいただきました関係団体・関係機関の委員の皆さまに心から感謝申し上げます。

平成 27 年 7 月

八 丈 町 長

山 下 奉 也

目 次

第1章 食育推進計画の策定にあたって	1
1 計画の背景	1
2 計画の位置づけ	1
3 計画の期間	1
4 計画の推進体制	2
第2章 八丈町の食をめぐる現状と課題	3
1 朝食の欠食	3
2 食卓を囲む機会	4
3 高齢者の会食の機会	4
4 食文化の伝承	5
5 生活習慣	6
第3章 食育推進の基本的な考え方	7
1 八丈島がめざす食育の理念	7
2 「あ・し・た・ば」の視点について	8
3 食育の取り組みの方向と目標	9
4 取り組みの指標	12
第4章 具体的な取り組み	13
1 ライフステージ「子ども」の取り組み	13
2 ライフステージ「大人」の取り組み	17
3 ライフステージ「高齢者」の取り組み	18
4 「食の提供者」の取り組み	19

第1章 食育推進計画の策定にあたって

1 計画の背景

食育とは、さまざま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。

国においては平成17年6月、食育の推進を国民運動として取り組むため「食育基本法」を策定し、これに基づいて平成18年3月、食育に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、「食育推進基本計画」を策定し、平成23年3月には第2次食育推進計画を策定しました。

これを受け、東京都においても平成18年9月に「東京都食育推進計画」を策定し平成23年7月に一部改正して、食育に取り組んでいます。

また、八丈町教育委員会では、平成21年度に食育の推進に関する指針を策定し、各小中学校ではその指針に基づき、「食に関する指導全体計画」を立て、児童生徒の食育を教育の一環として取り組んでいます。

八丈町では、近年、島で採れた魚や農産物の地産地消の取り組みも漁業・農業・商業関係者の間で積極的に促進されています。

このような活動を今後も継続的かつ計画的に進められるように、平成21年4月、「八丈町健康と長寿の島づくり推進協議会食育推進部会」を設置し、平成22年4月に「八丈町食育推進計画」を策定、多様な食育の取り組みを行ってきました。平成26年度を計画期間満了とし、これまでの食育の推進の成果と食をめぐる課題等を踏まえ、更に着実な推進を図るため「第2次食育推進計画」を策定しました。

2 計画の位置づけ

本計画は、自然環境に恵まれ、伝統的な食文化をもつ八丈町にふさわしい食育の推進を図るための基本的な考え方と具体的な取り組みの内容を示した八丈町独自の計画です。また今後、食育に関連する八丈町の他の計画との整合・調整を図り、計画に基づいて施策を着実に推進します。

なお、本計画は、食育基本法第18条にいう市町村食育推進計画に該当するものです。

3 計画の期間

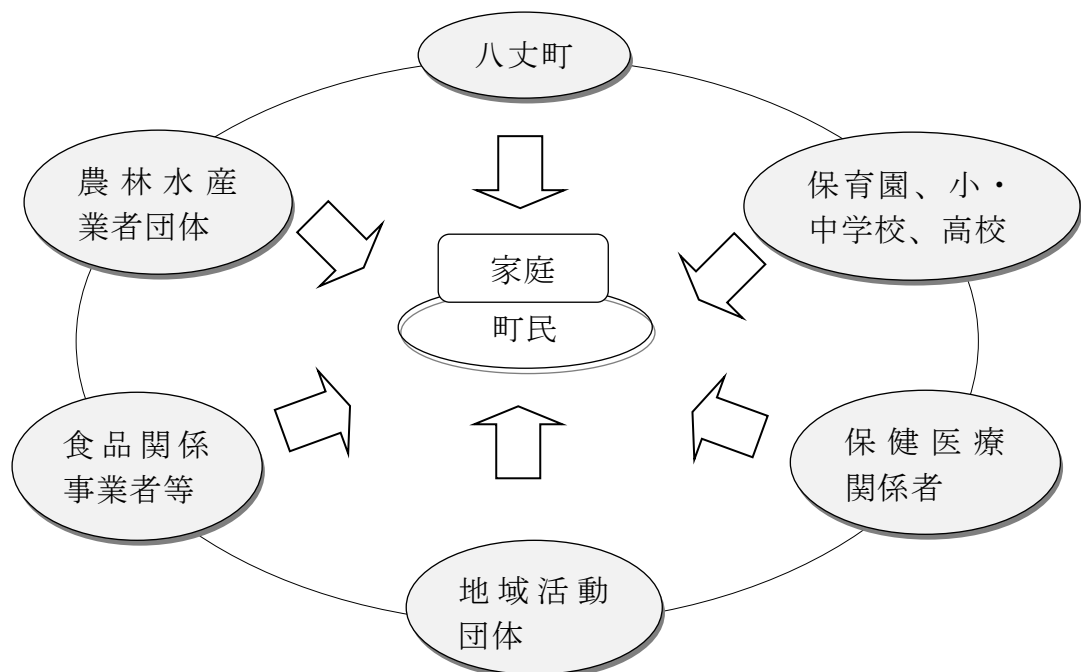
計画の目標年次を平成36年度とし、計画の期間を平成27年度から平成36年度までの10年間とします。国や都との整合性を図りながら、5年を目途に見直しを行います。

4 計画の推進体制

町民一人ひとりが食育を理解し、健全な食生活を実践していけるように、「家庭」、「学校」、「地域」及び「行政」、「関係機関」が一体となり、それぞれの連携の更なる強化を図りながら、食育を推進する体制を整備していきます。

計画期間中は、「八丈町健康と長寿の島づくり推進協議会食育推進部会」において取り組みの検証と評価を行い、食育の推進を図ります。

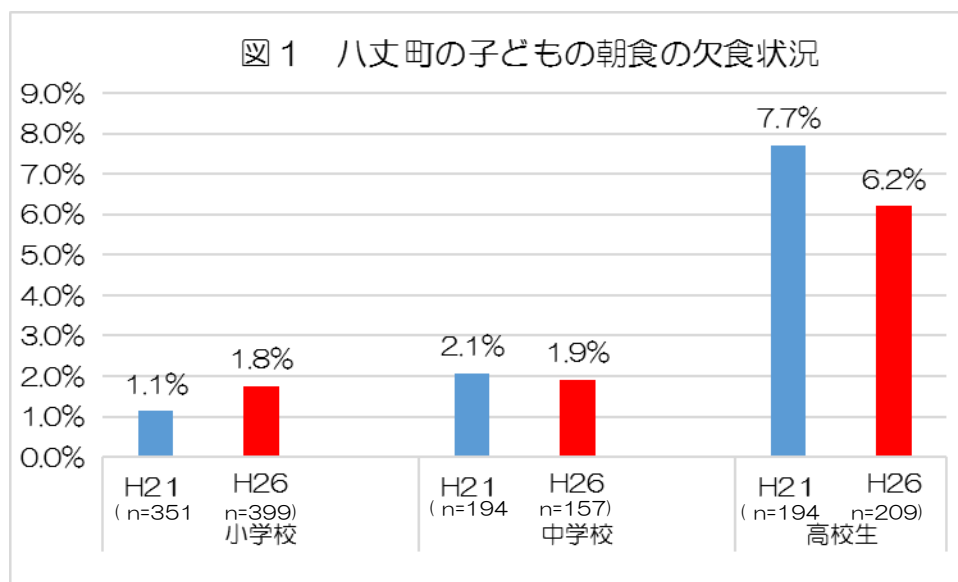
【食育推進関連図】



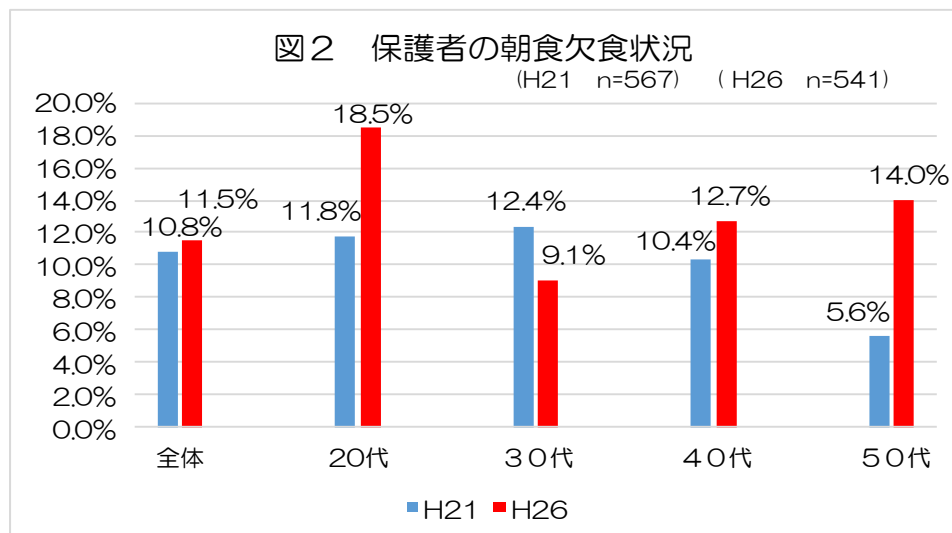
第2章 八丈町の食をめぐる現状と課題

1 朝食の欠食

朝食は、一日の活動を始めるための栄養を補う大切なものです。子どもの欠食状況を見ると朝食を食べない割合は減少傾向にあるものの、小・中学生に比べ高校生の割合が高くなっており、また、保護者では、全体的に平成21年度と平成26年度を比較すると増加傾向にあり、特に20代の欠食の割合が高くなっています。栄養バランスのよい朝食は眠った体を起こし、一日の活動に必要な栄養素を補給するために欠かせません。朝食の欠食は、生涯に渡って健康を維持していく上で、食育を推進する上でも大切です。特に若い世代は、生活習慣の基礎を作る時期となるので、様々な機会を通して朝食をとる大切さを伝えていくことが重要です。



平成21、26年度全国学力・学習状況調査



八丈町における保育園児から中学生までの子どもを持つ保護者の食生活調査(平成21年:保健所実施)

保護者の健康・食生活・食育調査(平成26年:八丈町実施))

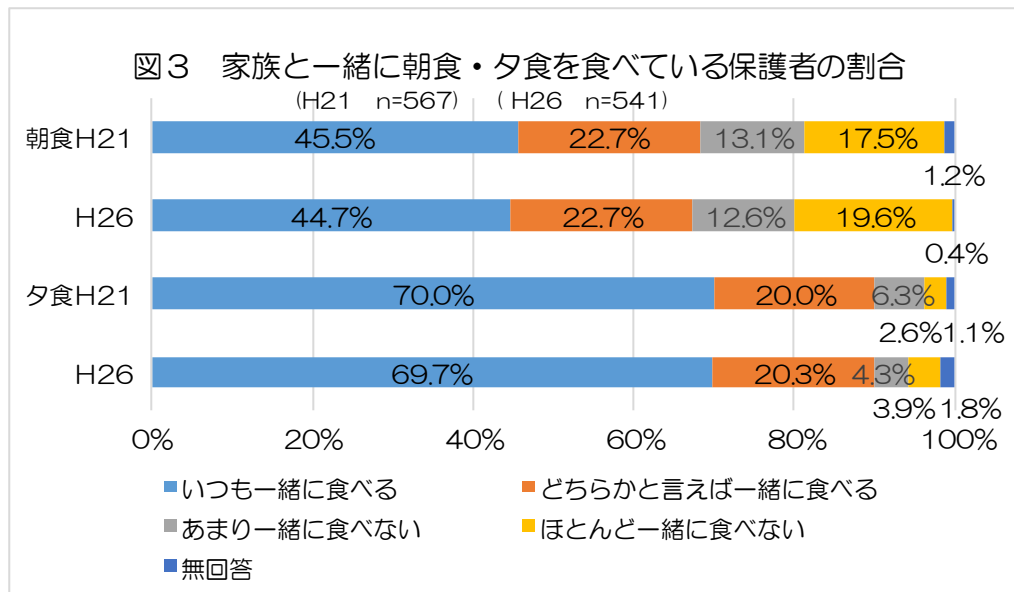
年)

2 食卓を囲む機会

家族そろって食卓を囲む機会は、平成21年度と平成26年度の割合を比べるとほとんど変わりにくく朝食では約7割、夕食では約9割が家族と食べています。

八丈島の生活環境上、食事の時間が通勤時間に左右されることが少ないため、家族で食卓を囲む機会は、都市部と比べて比較的高い割合と推察されます。

家族と一緒に食事をとることは、一緒に食べる楽しさを知り、気持ちよく食事をするためのマナーを習得できる機会として重要です。

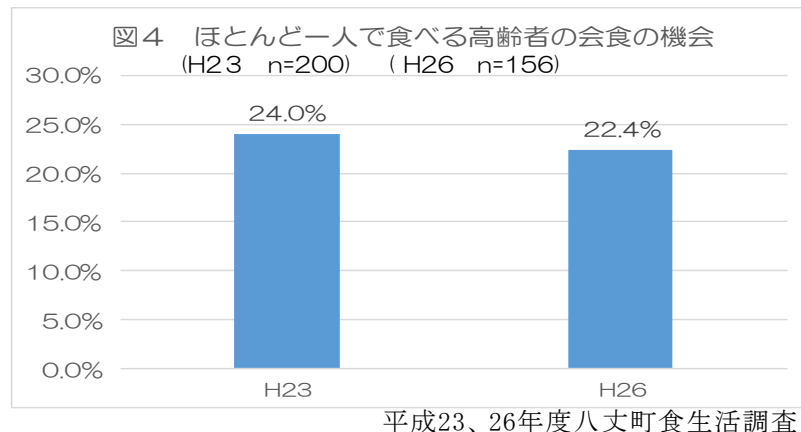


八丈町における保育園児から中学生までの子どもを持つ保護者の食生活調査（平成21年：保健所実施）

保護者の健康・食生活食育調査（平成26年：八丈町実施）

3 高齢者の会食の機会

八丈町においても、町民の高齢化がすすみ高齢者世帯、高齢者単身世帯の急激な増加が予測されます。一人で食べる割合（75歳以上）は平成26年度では22.3%としています。引きこもりや低栄養の予防、介護予防の観点からも会食の機会は大切です。会食を通じて、高齢者の交流を図り、地域での支え合いを推進していきます。



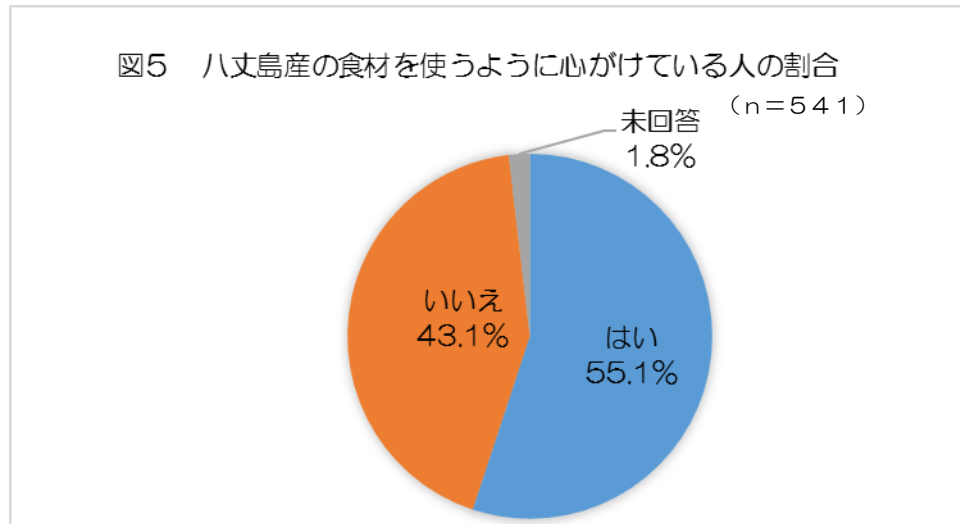
4 食文化の伝承と地産地消

八丈島では、米の十分とれない時代からの「麦雑炊」、高温多湿な気候でも日持ちする「島寿司」、乾燥させ保存食としたさつまいもを煮物にした「きんぼし」などの郷土料理があります。

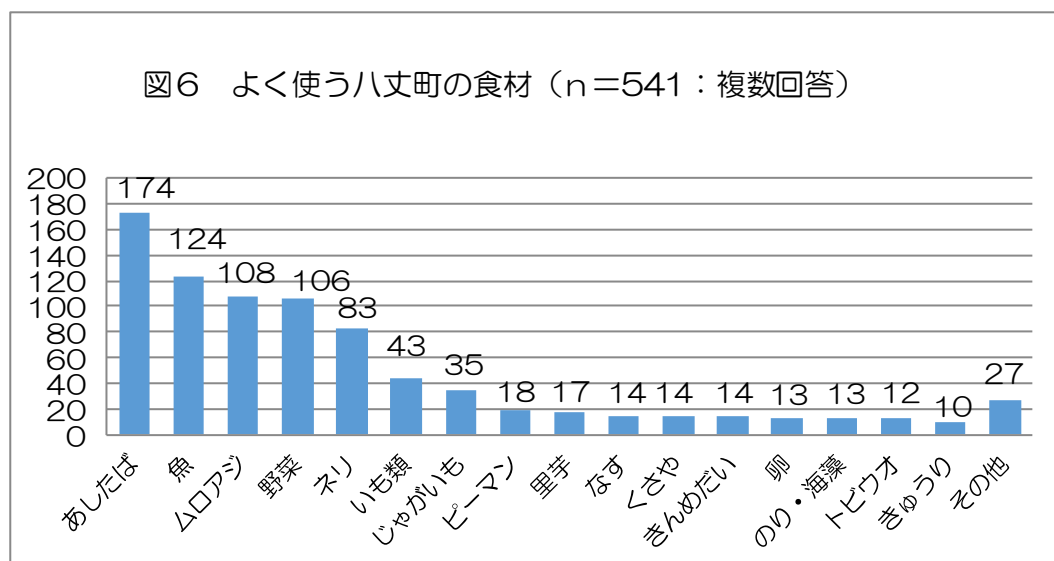
郷土料理や地域の食に関する行事を大切にすることは、地域への愛着につながります。地域で生産したものを地域で消費する「地産地消」は、消費者と生産者の間に「顔が見え、話が出来る」信頼関係を築き、旬の食材を新鮮な状態で一番おいしく味わうことができます。また、食料自給率の向上を図る上でも重要な取組です。

しかし、最近は家庭での献立として郷土料理が並ぶこと、子どもたちが口にすることや、調理できる保護者も少なくなっています。

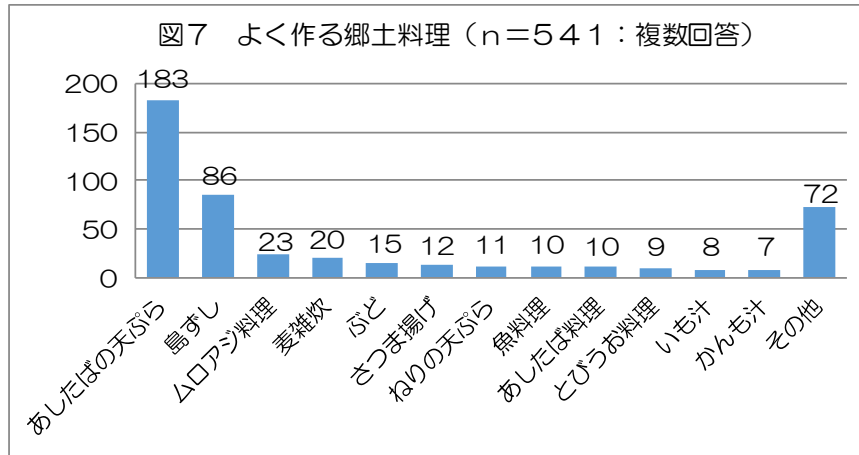
学校や、様々な場面で、島の食文化として郷土料理や地元食材の生産方法、利用方法などを知ったり体験したりすることは、食文化を継承する上で極めて大切です。



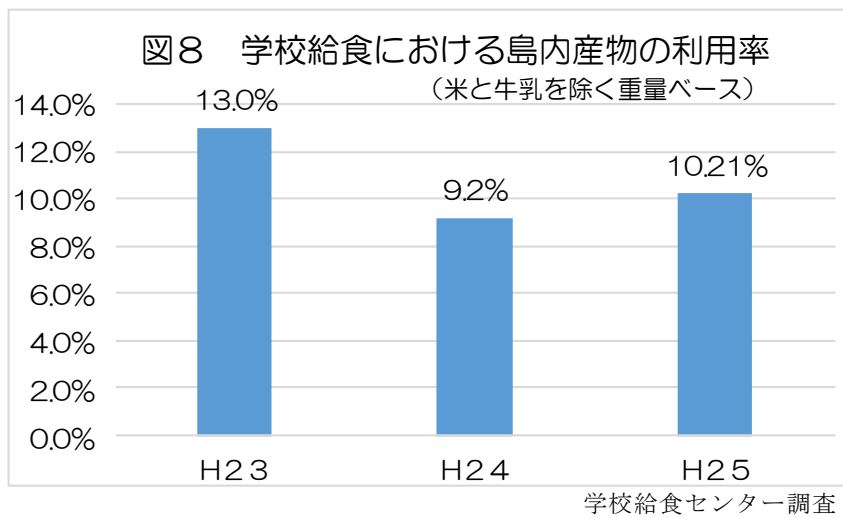
保護者の健康・食生活・食育調査（平成26年：八丈町）



保護者の健康・食生活・食育調査（平成26年：八丈町）

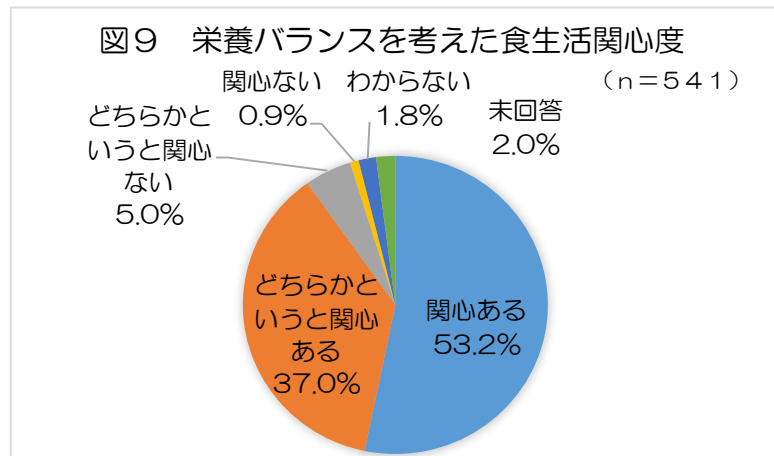


保護者の健康・食生活・食育調査（平成26年：八丈町）



5 生活習慣

食習慣の乱れや栄養バランスの崩れは、肥満の増加や生活習慣病の増加などの問題に大きく影響を及ぼしています。八丈町では、40歳以上の成人男性の約3割が肥満（BMI 25以上）です。健康な体を維持して、豊かな生活を送り、健康寿命を延伸させて行くためには、バランスの取れた食生活が重要となります。



保護者の健康・食生活・食育調査（平成26年：八丈町）

第3章 食育推進の基本的な考え方

1 八丈町がめざす食育の理念

生涯を通じて心身の健康を保ち、豊かな人間性を育んでいくためには、私たち一人ひとりが健全な食生活を実践することが必要です。

食は私たちの生活における楽しみや喜びの源であり、生きる力の礎となるものです。また、先人たちが築いてきた文化でもあります。

八丈町では、食育を推進するにあたり、八丈島の食材としても身近に感じる「あ・し・た・ば」の合言葉で取り組んでいきます。

(あ) 安全安心な八丈町の食材や郷土料理、食文化を継承していくこと、
(し) しっかり三食たべて、規則正しい生活習慣をつくること、
(た) 楽しい食事を通して、豊かな人間関係を築いていくこと、
(ば) バランスのよい食事で、元気な体をつくり健康を保っていくこと
を意味し、郷土料理・食文化の継承、島食材への愛着、規則正しい食習慣、食事を通してのコミュニケーション、バランスのよい食事の実践を柱とします。

また、子ども、大人、高齢者それぞれのライフステージ、食の提供を担う生産者や事業者の役割を明記し、重要テーマを設定して食育に取り組んでいきます。

「あ・し・た・ば」の合言葉で健康と長寿の島づくり

(あ)安全安心な八丈町の食材や郷土料理、食文化を継承しましょう

(し)しっかり三食たべて、規則正しい生活習慣をつくりましょう

(た)楽しい食事を通して、豊かな人間関係を築きましょう

(ば)バランスのよい食事で、元気な体を保ちましょう

2 「あ・し・た・ば」の視点について

(1)「あ」の視点

安全安心な八丈町の食材や郷土料理、食文化を継承しましょう

子どもの時から島の食材や食文化を身近に感じながら育つことで、郷土愛を育てることができます。子どもに向けては、島で採れた魚や農作物が身近に感じる体験、郷土料理を食べる機会を増やす活動などを進めていきます。

また、次世代にも伝えていけるような取り組みを増やしていきます。

(2)「し」の視点

しっかり三食たべて、規則正しい生活習慣をつくりましょう

規則正しい食生活は、生活リズムを整え健康な体を作ります。特に朝食は一日の活動を始めるための大切なエネルギーと栄養をとるためにしっかり食べてほしいものです。

八丈町では、子どもについては、学年が上がるにつれ朝食を欠食する人が増えています。また保護者の調査では5年前と比べて、朝食を欠食する人が増加しています。

この目標は、町民全体の取り組みとしていきます。

(3)「た」の視点

楽しい食事を通して、豊かな人間関係を築きましょう

楽しい食事を通してのコミュニケーションは、人間関係を豊かにします。

食事のだんらんは、家庭においては子どもたちの様子を見ることができ、食事会などは人間関係を深めるよい機会となります。

食事のだんらんとなる、家庭や地域との交流の機会を増やし、豊かな人間関係を築いていきます。

(4)「ば」の視点

バランスのよい食事で、元気な体を保ちましょう

食習慣の乱れや栄養バランスの崩れは、肥満の増加や生活習慣病の増加などの問題に大きく影響をおよぼしています。

バランスのよい食事の知識と習慣を身につけ、元気に過ごせる健康づくりを進めていきます。

3 食育の取り組みの方向と目標

「あ・し・た・ば」を推進するため、ライフステージ「子ども・大人・高齢者」と「食の提供者」に区分し、目標を定め、行政と家庭、学校、関係機関・団体が一体となって食育に取り組んでいきます。

(1) ライフステージの区分と目標

生涯にわたって健康な生活を送るためには、それぞれの年代に応じた食育の取り組みが必要になります。ライフステージを子ども（乳幼児～高校生）、大人（子ども・高齢者を除いた世代）、高齢者（75歳以上）に区分し、それぞれのライフステージに合った食習慣、八丈島の食文化の継承などに取り組めます。

ライフステージ1：子ども（乳幼児～高校生）

基礎的な食習慣を身につける乳幼児期から高校生までを、家庭での食育が重要な時期として、ライフステージ1は「子ども」としました。

小・中学校では、平成21年度策定の「八丈町教育委員会における食育の推進に関する指針」を基に、各学校において授業や給食などを通じて食育を実践しています。

この指針では、「あ・し・た・ば」の頭文字で始まる食育の目標を4つ定めています。

「子どもステージの目標」

「子ども」ステージの「あ・し・た・ば」

- ① **（あ）安全安心な八丈町の食材や、食文化、食に関する歴史を学ぶ。**
- ② **（し）しっかり朝食を食べて、規則正しい生活習慣を身につける。**
- ③ **（た）楽しい食事を通して、豊かな人間関係を築く。**
- ④ **（ば）バランスのよい食事で、すこやかな心と体を育む。**

八丈町教育委員会における食育の目標

ライフステージ2：大人

ライフステージ2「大人」は働きざかりの世代です。朝食の欠食は、子どもよりも大人のほうが多く、食習慣の改善が必要です。不規則な食生活や栄養の偏った食事を続けてしまうなど、食習慣の乱れによる肥満や過度の痩身などの生活習慣病増加予防のための実践が重要な課題となっています。健康的な食生活を自分で管理できることを目指します。さらに、島の食材の利用や郷土料理を取り入れることなどに積極的に取り組む役割を担う世代としました。

「大人ステージの目標」

「大人」ステージの「あ・し・た・ば」

- ① (あ)安全安心な八丈島の食材や、郷土料理を食卓に取り入れる。
- ② (し)しっかり三食たべて、健康的な生活リズムをつくる。
- ③ (た)楽しい食事を通して、コミュニケーションをとる。
- ④ (ば)バランスのよい食事で、生活習慣病を予防する。

ライフステージ3：高齢者（75歳以上）

八丈町では、65歳を過ぎても活動的な方が多く、このライフステージでは75歳以上を「高齢者」としました。この世代は、一人暮らしの世帯が多いため、規則正しい食生活により健康な日常生活が送れるようにし、楽しい食事や交流を通して地域とのつながりを大切にすることを目指します。

また、伝統的な食文化を次世代に伝えていく役割を担う世代としました。

「高齢者ステージの目標」

「高齢者」ステージの「あ・し・た・ば」

- ① (あ)安全安心な八丈島の食材や、郷土料理を次世代に伝えていく。
- ② (し)しっかり三食たべて、生活リズムをつくる。
- ③ (た)楽しい食事や交流で、人とのかかわりあいをもつ。
- ④ (ば)バランスのよい食事で、元気な体を保ち、心豊に暮らす。

(2) 食の提供を担う生産者や事業者の役割を明記し、自然に恵まれた八丈の食材の地産地消の推進を図る

漁業や農業に関わりのない方々にも、新鮮な島の食材がより身近に手に入るような地産地消の推進、安全安心な食品の提供を行います。

食の提供者の役割

自然に恵まれた八丈島では、自家消費として魚を釣り、農産物を作ってきました。近年、食料品店や農家の販路拡大によるものと、昔ながらの「おすそわけ」文化が相まって、地元の方々には、地場産物がより身近に感じられるようになりました。一方で、島外からの転入世帯、核家族世帯においては、「おすそわけ」から外れてしまう場合もあり、島の食材との出会いや距離が縮まらない方々もいます。また、学校給食での地産地消については、より様々な地場産物をよりたくさん活用促進していけるよう、農家、食料品店、行政のさらなる連携が望まれています。

そこで、漁業、農業、食品関連事業者が協力して、地産地消を推進する中心的な「食の提供者」としての役割を目標としました。

「食の提供者の目標」

「食の提供者」の「あ・し・た・ば」

- ① (あ)安全安心な食材、八丈島産の食材を積極的に提供する。
- ② (し)消費者の規則正しい食生活を応援する。
- ③ (た)楽しく健康的な食事の情報を提供する。
- ④ (ば)バランスのよい食事を推進し、町民の健康的な食生活を応援する。

4. 取り組みの指標

事項	取り組みの指標			目標
	内容	計画策定時（平成 26 年）の状況	計画終了時（令和 6 年、7 年）の状況	
規則正しい食習慣	・朝食を「ほとんど食べない」	小学生 1.8% 中学生 1.9% （※1） 中学生以下の子どもを持つ親 12.0%（※3）	小学生 2.7% 中学生 7.3% （※2） 中学生以下の子どもを持つ親 7.6%（※3）	増やさない
会食の機会	・家族と一緒に食事を「ほとんど一緒に食べない」	中学生以下の子どもを持つ親 朝食 19.6% 夕食 3.9%（※3）	中学生以下の子どもを持つ親 朝食 18.6% 夕食 3.5%（※3）	増やさない
	・高齢者の会食の機会「ほとんど一人で食べる」	75 歳以上 22.4%（※4）	75 歳以上 30.7%（※4）	減らす
伝統的な郷土料理	「郷土料理を作ることができる」	20・30 歳代の保護者 38.0%（※3）	20・30 歳代の保護者 60.3%（※3）	増やす
地産地消の推進	・八丈島産の食材を使うように心がけている	中学生以下の子どもを持つ親 55%（※3）	中学生以下の子どもを持つ親 44.1%（※3）	増やす
生活習慣病	・栄養バランスを考えた食生活 「どちらかというと感心がない・関心がない」	中学生以下の子どもを持つ親 5.9%（※3）	中学生以下の子どもを持つ親 3.9%（※3）	減らす
		60 才以上 16.6%（※4）	60 才以上 3.4%（※4）	

（※1）全国学力・学習状況調査より（H26）

（※2）八丈町児童・生徒生活習慣調査より（R6）

（※3）保護者の健康・食生活・食育調査より（H26、R7）

（調査対象は保育園、小・中学校に通っている幼児・児童・生徒等の保護者）

（※4）八丈町食生活調査より（H26、R7）

第4章 具体的な取り組み

「子ども」「大人」「高齢者」のライフステージと「食の提供者」の具体的な取り組みを「あ・し・た・ば」に区分してまとめてみました。

1 ライフステージ「子ども」の取り組み

子どものライフステージでは、「あ」の取り組みとして、地場産物を取り入れや野菜の栽培・収穫などの体験を保育園、学校が実施しています。

「し」「た」「ば」の取り組みでは、福祉健康課が乳幼児の健診、離乳食教室、育児相談の場で栄養相談を行なっているほか、保育園児への食育教室や調理実習、小学生の親子料理教室など食育事業を拡大しています。また、食習慣定着のための作法などは保育園が取り組んでいます。子育てクラブでは、自主的な活動が情報の共有、礼儀作法を学ぶ場となっています。

各学校では、八丈町教育委員会における食育の目標「あしたば」の総合的な実践のため、各学校において「食に関する指導全体計画」を立て、給食や教科の中で食育を進めています。

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	令和6年度までの取り組み状況
あ	〈乳幼児・保育園児〉					
	・ 保育園年長児を対象に八丈島産の食材を使用した調理体験（各園年1回）	福祉健康課	⇒		⇒	・ 令和元年まで毎年各保育園（4園）行っていたが感染症より行えず令和6年度より（3園）行った。
	・ 未就学児対象に八丈島産の食材を使用して、う蝕予防を重点にごはん・おやつ調理実習と講話（ごはん教室年2回、おやつ教室年1回）	福祉健康課	⇒	未	⇒	・ ごはん・おやつ教室は毎年行っていましたが、令和2年度から5年度までは人数制限を行った。（2～4年は調理実習後持ち帰り自宅等で実食。）
	・ 季節の野菜を植え育て収穫して給食材料として取り入れる	保育園	⇒	実	⇒	・ 毎年、八丈高校から苗を頂き育て、収穫し給食に取り入れる。
	・ 食事のマナーや献立の食材などに関し、興味を持つように必要に応じて声かけする	保育園	⇒	施	⇒	・ 食事の姿勢や会話、食具の持ち方をボードに貼り声掛けをしたり、食べ物の働き、栄養をボードで知る。
	・ 給食試食会を開催	保育園	⇒		⇒	・ コロナ禍より未実施

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	令和6年度までの取り組み状況
あ	〈小・中学生〉 ・小学生と保護者対象に八丈島産の食材を使用した調理実習（親子クッキング年1回）	福祉健康課	⇒	未	⇒	・年1回夏休み利用して実施した。（令和2～4年は調理実習後ランチボックスして持ち帰りにした。）
	・総合学習等を利用した学級園での野菜の栽培・収穫、それに伴う他校との交流	小・中学校	⇒		⇒	・縦割り班でサツマイモを育て、収穫したのち収穫祭を実施。（三原小） ・1・2年生が1学期、夏野菜づくり、2学期サツマイモを育てて焼き芋やスイートポテト作りをした。ひまわり・たんぼ学級がトマトやキュウリなどを育てた。（三根小） ・夏野菜の栽培、収穫、調理を行った。大中1年生と大小2年生でかんも交流を行った。（大小） ・年3回の交流を通して、小中合同でかんもを植え、中学校の畑で栽培、小中合同で収穫・調理を行った。（大中） ・技術科で学校菜園での野菜の栽培・収穫をした。また、収穫した野菜の一部を使用し、家庭科の調理実習で夏野菜カレーを調理した。（三原中）
	・生産者の紹介やお話を載せた配布物を作成し、給食時間等で紹介する	学校 給食センター	⇒	実 施	⇒	・とうもろこし農家とのオンライン体験学習を栄養士協力の基実施。（三原小） ランチタイム表の内容など

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	令和6年度までの取り組み状況
あ	・ランチタイム表、ホームページでの献立だよりの紹介や栄養に関する情報の提供	給食センター	⇒	未 実 施	⇒	を基に、放送委員会による昼の放送で紹介した。（大中） ・お昼の放送で読み上げられるランチタイム表にて、八丈産の食材を紹介。八丈産の食材を紹介する掲示物を作成（令和5年度はキハダマグロ、令和6年度はしいたまについて）（給食センター） ・食育授業、朝会にて、地産地消に関する講話を実施。（給食センター） ・栄養士が作成した掲示物や防災食の資料を各学級に配布、説明を実施。 委員会活動においてランチタイム表を、年間を通して放送した。（三原小） ・給食センターが作成したランチタイムを、給食中の放送で読み上げた。（大小）
	・島内の給食施設との取引の拡大	八丈島漁協	⇒		⇒	・島内には引き続き行っている
	・小・中学校で、魚を使った料理教室を開催（子ども、親子）	八丈島漁協 産業観光課 小・中学校	⇒		⇒	・女性部の方を招いて捌き方教室を実施（三原小） ・産業観光課に申し込みの下、1学年でおさかな教室を実施した。地域の方の協力の下、2・3学年で郷土料理教室を実施した。（大中）
	〈高校生〉 ・郷土料理の調理実習	高校生	⇒		⇒	・毎年実習はおこなっている

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	令和6年度までの取り組み状況
あ	〈小・中・高校生〉 ・給食に八丈島産の食材を取り入れ、献立に郷土料理を入れている	小・中学校 給食センター 高等学校 定時制高校	⇒	未	⇒	・6年生が魚の捌き方を教わり、総合的な学習の時間で行っている学習と関連付けた。地場産物を取り入れた給食献立の立案を授業で実施した。（三原小） ・島の食材の入った給食をおいしく食べている。話題にしている様子も見られた。（大小） ・家庭科の授業内で、八丈島漁協女性部の方を講師として、おさかな教室を実施した。ムロアジのさばき方を教わり、「ムロ節ご飯、ムロアジのすり身汁、ムロアジのメンチカツ」を調理した。（三原中） ・取り入れている（給食センター） ・給食に八丈産の食材を取り入れ、献立に郷土料理を入れている（八高）
し	〈乳幼児・保育園児・高校生〉 ・食事時間を決め、規則正しい生活を送る ・配膳方法やテーブルマナーの指導	保育園 高等学校 保育園	⇒ ⇒ ⇒	未 実 施 未	⇒ ⇒ ⇒	・声かけを行っている ・家庭基礎やフードデザインの授業の中で指導することがあった。 ・食事に伝える。指導の

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	令和6年度までの取り組み状況
し	・箸や茶碗の持ち方、皿などの置き場所など子どもたちに指導し、家庭でも自然に身に付くよう親の意識改革や基本的マナーの指導			実施		必要な場合は保護者にも伝える。
た	〈乳幼児〉 ・友達の家に集まることで楽しく食べ、礼儀作法を学ぶ場としての食生活・人との関わりを育む	子育てクラブ	⇒	未	⇒	・コロナ期間中は集まることが難しかったが継続している。
	・ひよこクラブの時間に、食について情報交換したり、アドバイスをを行う	子育てクラブ 福祉健康課	⇒	実	⇒	・年2回保護者の食事についての実習・講話を行った。 (令和2年度は感染症為中止)
	〈保育園〉 ・年齢に応じた水準で、役割を園児が行なっている ・企業と提携して保育園で食育教育を行う	保育園 保育園 福祉健康課	⇒ ⇒	施 施	⇒ ⇒	・コロナ禍で行っていなかった給食の当番活動を4.5歳児のみ再開している。 ・食材を提供頂き配布したりクッキングに取り入れている。 ・令和元年まで調理体験講話を行った。(その後感染症のため中止)
ば	〈乳幼児〉 ・生後8～11ヶ月児を育てている保護者対象に、好き嫌いなく食べることを重点に調理実習と講話(もぐもぐ離乳食年3回)	福祉健康課	⇒	未	⇒	・離乳食の実習や進み具合等の支援を行った。(令和2年は感染症為中止)
	・会報に島食材を使ったおやつレシピや食事レシピを掲載	子育てクラブ	⇒	施	⇒	・コロナ前まで会報を作成していた。

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	令和6年度までの取り組み状況
ば	・子育て中の親を対象に食事の講話 (年1回)	子ども家庭支援センター 福祉健康課	⇒		⇒	・平成29年まで年2回、 講話を行った。
	・ひよこクラブの時間に、食について 講話・実演したり、アドバイスを 行なう(年2回)	福祉健康課	⇒	未	⇒	・年2回保護者の食事ついでの実習・講話を行った。 (令和2年度は感染症為中止)
	〈保育園〉 ・給食献立の写真を園内掲示やHPに 掲載	保育園	⇒		⇒	・HPはなくし、園内写真 掲示のみ
	・保護者を対象に調理実習や講話 (親子クッキング)	保育園	⇒	実	⇒	・コロナ禍から行っていない。
	〈小・中学生〉 ・PTA主催による給食試食会	P T A 小・中学校 給食センター	⇒	施	⇒	・学校主催で給食試食会や 老人会の方を招いたふれあい給食を実施。(三原小) ・10月にPTA主催の給食 試食会を実施した。(三根小) ・1月に実施。39名の方が参加し、児童と一緒に給食を喫食した。(大小) ・4月26日に実施した (大中) ・学校主催で5月に給食試食会を実施した。(三原中) ・令和5年度から給食試食会を再開。令和5年度は富士中・三原中以外、令和6年度は富士中以外で実施。栄養士による、給食の歴史、施設、メニュー等に関する講

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	令和6年度までの取り組み状況
ば	・担任教員や栄養士による給食指導や食に関する指導 ・家庭科、生活科等による食育に関する授業の実施	小・中学校 給食センター 小・中学校	⇒	⇒	⇒	話も併せて実施。(給食センター) ・栄養士を招いて給食指導を行った。(三原小) ・栄養士による給食中の様子を見てもらった。(三小) ・栄養士による食育朝会(年3回)や、給食時の巡回を行った。(大小) ・学期に1回、栄養士による食育朝礼が実施された。(大中) ・学年ごとに学年教員が給食指導、食事マナーについて指導を行った。月に1度、栄養士の方が来校され、給食指導をしていただいた。(三原中) ・栄養士が給食時間に訪問を行い、食に関する指導を実施。学校によっては、一緒に給食を食べることもあり。小学6年生の家庭科の時間に、献立作成の授業を実施。(給食センター) ・家庭科の時間に栄養士を招いて授業を行った。(三原小) 6年、ごはん、出汁の学習 5年、青菜とじゃがいもの調理の学習(三小) 栄養士がTTとして家庭科の授業に参加した。(大小)

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	令和6年度までの取り組み状況
ば	・給食クイズや献立ボードによる食育意識の啓発	給食センター 小・中学校	⇒	未	⇒	家庭科で実施した。（大中） ・家庭科、技術科、社会科、理科、保健体育科等で食育に関する授業を実施した。（三原中） ・ランチタイム表に食育クイズを定期的に掲載。小中学校には教育委員会より、令和4年度には「食育クイズカード」、令和5年度には「日本の食文化地図」、令和6年度には「食育パワーアップ掲示板」を配布。（給食センター） ・委員会活動の一環として、献立ボードで当日の献立に関する栄養の周知。（三原小） ・5・6年給食委員による献立ボードの掲示を毎日取り組んだ。（三小） ・掲示や昼の放送を通して実施した。（大中） ・配膳室前の掲示板に給食や食育に関する発行物を掲示した。献立ボードに毎日の献立を記入し、給食への興味を引き出した。（三原中）
	〈高校生〉 ・家庭科・保健等による食育に関する授業の実施	高等学校	⇒		⇒	・食物の分野で食に関する様々な内容を扱った。

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	令和6年度までの取り組み状況
	・調理実習で取り組んだ献立の写真を校内に掲示	高等学校	⇒		⇒	・掲示している。
ば	・給食月間等において栄養士による講話	定時制高校	⇒	未	⇒	・年1回食育講話を実施。
	・給食献立の写真を校内に掲示	定時制高校	⇒	実 施	⇒	・校内に掲示はしていないが、一部HP・SNSに掲載をしている。
全 体	・給食センターの見学の受け入れ	給食センター	⇒		⇒	・主に小学2年生の生活科の、まちたんけんの学習の一環として依頼が来る。令和4～6年度は毎年実施。
	〈小・中学生・高校生〉 ・食育全体計画	小・中学校 定時制高校	⇒	未	⇒	・全体計画、年間指導計画を作成し、計画的に指導している（三原小）。 ・毎年作成している。（三小） ・教育計画に掲載し、教職員に周知した。（大小） ・R7年度に向けた計画を立てた。（大中） ・学校全体の食育全体計画、教科ごとの食育計画を作成した。（三原中） ・毎年作成している。（定時制）
	・食育だよりの発行	小・中学校	⇒	実 施	⇒	・あしたば通信の記事作成。（大小） ・ときどき、保健だよりに食育コーナーを入れて発行していた。（三小）

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	令和6年度までの取り組み状況
全 体	・食に関する意識調査の実施	小・中学校 教育委員会	⇒	未	⇒	・特に発行していない。（大中） ・食育目標に合わせた内容の食育だよりを毎月発行した。（三原中） ・好きな給食献立アンケートの実施をした。（大小） ・給食献立会議に伴って、全校生徒にアンケートを実施した。（大中） ・八丈町が実施している生活習慣調査を実施した。（三原中）
	・食育リーダー連絡等による食育実践の情報交換	小・中学校 高等学校 教育委員会、 教育庁八丈出張所	⇒		⇒	・第6学年のカリキュラムに「食」をテーマとしたカリキュラムを作成。活動の実績を奨励校としての研究発表、食育リーダー連絡会で報告。資料等を共有し、食育の島内推進に努めた。（三原小） ・定期的に開催。（三小） ・年3回の食育リーダー連絡会に参加し、他校と情報共有を行った。（大小） ・情報交換を行った。（大中） ・学期に1度開催された食育リーダー連絡会に参加した。（三原中） ・年3回実施。（教育庁） ・行っている。
	・八丈町教育委員会食育目標の啓発	教育委員会	⇒	実 施	⇒	
	・教職員対象の食育研修を実施	教育庁八丈出張所	⇒		⇒	・年1回外部講師を招聘し実施。

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	令和6年度までの取り組み状況
全 体	・食育カレンダーの発行	教育委員会 教育庁八丈出張所 小・中学校	⇒	未 実 施	⇒	・平成31年度分まで作成・発行（R2以降は負担軽減とより効果的な食育推進のため中断、食育教材の配付に変更）（教育庁）特に活用していない。（大中） 食育カレンダーは発行していない。（三原中）

2 ライフステージ「大人」の取り組み

「あ」の取り組みとして、島食材を使ったレシピを配布しています。

「し」「た」の取り組みについては今後増やすことを検討していきます。

「ば」の取り組みでは、福祉健康課で今後健康メモレシピの作成・配布を行います。

今後、生活習慣病予防の取り組み、郷土料理の普及など取り組みを拡大していきます。

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	(36)
あ	・郷土料理教室の開催	福祉健康課	⇒		⇒	・年4回実施。（令和2～5年まで感染症の為に中止）
	・学校栄養士会で島食材を使った献立研究を実施し、新メニュー開発	教育庁八丈出張所	⇒	未	⇒	・毎年2回実施。
	・八丈島栄養士会作成の島食材を使ったレシピを配布 （年度ごとの見直し）	保健所	⇒	実	⇒	・島内飲食店、食品取扱店にレシピカードを設置した。令和6年度より全所撤去し、レシピカードの活用方法を検討している。
	・島で採れる野草などを使ったさまざまな料理教室開催	自主グループ	⇒	施	⇒	

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	(36)
し し	・小規模事業所健診受診者に対し、健康的な食生活の自主管理ができるように指導する	保健所	⇒	未実施	⇒	・令和 6 年度は、小規模事業所健診時に食生活に関する指導は特に実施していない。希望者に、必要に応じて栄養相談を実施している。
た	・ひよこクラブの時間に、保育者に食について情報交換したり、アドバイスをを行う	子育てクラブ	⇒	未実施	⇒	・時間内に保育者同士で食について情報交換はおこなっている。
ば	・妊婦対象に栄養バランスのよい食事の講話と調理実習 ・自宅訪問栄養指導の実施 ・町民向けに食料品店に健康メモレシピを定期的に啓発 (28年度より展開予定) ・手軽に家でも作れる料理の調理実習 ・食品表示の見方の普及、啓発 ・八丈島栄養士会と共同で、栄養普及媒体（ポスター、レシピ集など）作成	福祉健康課 福祉健康課 福祉健康課 婦人会 福祉健康課 保健所 保健所	⇒ ⇒ ⇒ ⇒ ⇒	未 実 施	⇒ ⇒ ⇒ ⇒ ⇒	・年 3 回両親学級で実習・講話を行った。 ・支援行っている。 ・平成 31 年まで実施。感染症にて令和 4 年まで実施せず。5 年度からは役場ホームページに「ぷち食育」を月 2 回（第 2・4 金曜日）食事メモと簡単なレシピを掲載中。 ・平成 30 年まで年 2 回行っていたが、感染症の為中止。 ・年に 2 回栄養成分表示に関する講習会を実施している。 ・平成 28 年度よりクックパッドアカウント、令和 6 年度より X アカウントを運用し、レシピや健康に関する情報について普及啓発している。

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	(36)
全体	・給食センターの見学の受け入れ	給食センター	⇒	未実施	⇒	・主に、小学2年生の生活科の、まちたんけんの学習の一環として依頼が来る。令和4～6年度は毎年実施。

3 ライフステージ「高齢者」の取り組み

「あ」の取り組みとして、社会福祉協議会、婦人会が給食サービスで島食材の使用を実施しています。「し」については、サロンで栄養講話・相談を行います。

「た」「ば」については、福祉健康課、老人クラブ、社会福祉協議会等が取り組んでいます。今後、「あ・し・た・ば」それぞれの取り組みを拡大していきます。

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	(36)
あ	・給食サービス献立に島食材を積極的に使用する	社会福祉協議会 婦人会他	⇒	未実施	⇒	・時期によって変わるが使用している。
し	・月例会に、栄養・健康についての講話を行う	老人クラブ 福祉健康課 社会福祉協議会	⇒	未	⇒	・令和28年より行っていない。
	・社協サロンに栄養等の講話・相談を行う	社会福祉協議会 福祉健康課	⇒	実施	⇒	・不定期年で行った。 (平成27.28.30.令和6年)
た	・配食サービスを通じて、生活の見守りと、食事についての情報交換	社会福祉協議会	⇒	未	⇒	・毎回ではないが情報交換は行っている。
	・友愛訪問実施（近所に料理等おすそわけしながら見守りなどする）	老人クラブ	⇒	実施	⇒	・行っている。

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	(36)
ば	・食事改善を目的とするための手軽で簡単にできる調理実習	福祉健康課	⇒	未	⇒	・平成28年度以降行っていない。
	・訪問栄養指導の実施	福祉健康課	⇒	実	⇒	・訪問栄養支援行っている。
	・給食サービスの実施	社会福祉協議会	⇒	施	⇒	・実施をしている。
	・一人暮らしの方に対して料理教室	福祉健康課 社会福祉協議会	⇒		⇒	・令和元年から感染症の為行っていない。
全体	・給食センターの見学の受け入れ	給食センター	⇒	未 実 施	⇒	・主に、小学2年生の生活科の、まちたんけんの学習の一環として依頼が来る。令和4～6年度は毎年実施。

4「食の提供者」の取り組み

「あ」の取り組みでは、八丈島漁協、JA八丈島、商工会、食品事業者、地産地消グループ、行政などが安心安全な地元産の食材の普及に積極的に取り組んでいます。

「し」「た」「ば」についても、関係機関・団体が連携して取り組んでいます。

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	(36)
あ	・朝市等を開催し、島民、観光客に魚類を普及	漁協女性部 農協女性部	⇒	未	⇒	・コロナ期間は行っていないが開催している。
	・飛魚、ムロアジ、トミメなどの加工販売と流通を促進	漁協女性部	⇒	実	⇒	・島内の給食に魚を使用している。加工した魚も食料品店で販売している。
	・季節の農産物の島内での取扱量を増やす	JA 八丈島	⇒		⇒	・継続中

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	(36)
あ	・季節の農産物を直売所で販売する	JA 八丈島	⇒		⇒	・継続中
	・地場産の魚や農産物を店頭コーナーを設けて販売	商工会 食品事業者	⇒		⇒	・農産物は店頭コーナーで販売している
	・郷土料理イベント開催	地産地消自主グループ	⇒		⇒	
	・飲食店、給食施設等の衛生検査を行い、安全な食の提供を支援する	保健所	⇒	未	⇒	・令和6年度東京都食品衛生監視指導計画及び島しょ保健所八丈出張所事業計画に沿って、食品の取扱いに関する指導及び普及啓発を実施した。
	・飲食店、給食施設等従事者を対象に食品衛生講習会を実施	保健所	⇒	実	⇒	・年に2回食品衛生講習会を実施し、衛生管理について普及啓発した。
	・食品衛生協会と連携して、食品事業者の衛生管理を協同推進する	保健所	⇒	施	⇒	・年2回食品衛生協会の巡回指導に同行し、食品関係事業者への監視指導を実施した。
	・食中毒予防対策として、年2回衛生総点検巡回指導を実施	食品衛生協会	⇒		⇒	・毎年行っていて継続中。
	・会員を対象に食品衛生講習会を開催（坂上地区・坂下地区）	食品衛生協会	⇒		⇒	・毎年行っていて継続中。
	・食品衛生推進員に対し研修を実施	食品衛生協会	⇒		⇒	・毎年行っていて継続中。
	・給食従事者に衛生講習会を実施	社会福祉協議会	⇒		⇒	・不定期だが行っている。
	・「島の漁協業を中心とした情報を掲載した水産だより」を毎月1回発行	支庁産業課	⇒		⇒	・毎月発行して、ホームページや漁協女性部が食材を配送する際に配布している。

区分	取り組みの内容	実施機関 ・団体	年 度 の 経 過			
			27～30	31	32～36	(36)
し	・保健所だよりを通じて食や生活習慣に関する情報提供を行う	保健所	⇒	未実施	⇒	・保健所だよりは年 4 回発行している。食や生活習慣に関しては、状況に即した内容を考え、年 2 回程度情報提供をしている。
た	・民間弁当宅配サービスを通して食事の情報提供の拡大	食品事業者	⇒	未実施	⇒	・情報提供行っている。
ば	・いろいろな種類の惣菜など料理を販売する	食品事業者	⇒	未実施	⇒	・検討しながら販売している。
全 体	・食料品の注文配達、食品購入時に対するアドバイスサービスの実施	食品事業者	⇒	未 実 施	⇒	・食料品の横に P O P 等を置いている。
	・惣菜やお弁当の栄養成分表示やアレルギー表示を推進する	商工会 食品事業者	⇒		⇒	・表示を推進している
	・給食センターの見学の受け入れ	給食センター	⇒		⇒	・主に、小学 2 年生の生活科の、まちたんけんの学習の一環として依頼が来る。令和 4 ～ 6 年度は毎年実施。