

# 第4次涌谷町食育推進計画（案）

宮城県涌谷町

# 食育推進計画の構成図

## 基本理念

「人と人とのつながりを大切にし、涌谷の『食』を次世代につなげる」

## 基本目標

- わくやの食材と食文化の継承を通して すこやかな心とからだを育もう
- ネットワークづくりを強化することで選択しやすい環境づくりをしよう

## 食育推進の視点



育む

活かす・  
つなげる

五感を活かした体験

## 重点施策

施策1: 持続可能な食の輪を広げる

プラン1 体験を通じた“いのちに感謝”  
する学習の提供

プラン2 地産地消、エシカル消費の  
推進でSDGsに貢献

プラン3 食文化の保護・継承

施策2: パートナーシップで食育推進の  
環境強化

プラン1 デジタル化に対応した食育に  
係る普及啓発

プラン2 各組織や企業、大学と  
の食育支援連携強化

施策3: 生涯を通じてすべての人が  
健康的な生活を送れるように  
支える食育

プラン1 健康寿命の延伸

プラン2 歯と口腔の健康づくり

# 食育推進の基本理念並びに基本目標

## 1. 食育推進の基本理念

人と人とのつながりを大切に、涌谷の「食」を次世代につなげる

町民一人ひとりが、命の源である「食」について考え、涌谷の豊かな歴史や風土に育まれた安全安心な食を受け継ぎ、新しい食文化を創造していくとともに、人と人とのふれあいや家族の団らんを通して、子どもから大人まで、みんなが健康に恵まれ、活気あふれる町づくりを目指します。

## 2. 食育推進の基本目標

わくやの食材と食文化の継承を通じて、健やかな心とからだを育もう

涌谷の食材や食文化を家庭や幼稚園・保育施設・学校・地域で体験を通して学び、次世代へ継承するとともに、家族や地域での「共食」を通して、楽しく食事をすることや食事のマナー、食べ物に感謝する気持ちを身につけることで、健全な心身を育むことを目指します。

ネットワークづくりを強化することで選択しやすい環境づくりをしよう

涌谷の土地で培われた安心安全な地元の食材を手軽に入手できるよう生産者、食品関連事業者、大学、福祉等ネットワークづくりを強化することで、町民全員が栄養バランスの良い食生活の実践や安心安全な食材の使用など、食を選択しやすいよう環境づくりに努めていくことを目指します。

## 食育推進の視点

食育推進の2つの基本目標を実現していくために、3つの視点に着目して食育に取り組めます。

### 【五感を活かした体験】

#### 体験・実習などの機会の確保

農業体験や調理体験などの機会を通じ、作物や料理等を自ら作ることで、食への感謝の気持ちや食文化、作法などを学び、食べることに関して様々な興味関心を高めていくことができる食育を推進します。

### 【活かす・つなげる】

#### 地場産品と人材を活かし食文化を次世代に継承する

豊かな自然環境と地元で生産された安全安心な食材や、様々な分野の人材を活用した食育を推進します。また、食育の推進を通して、ひと・もの・こころがつながっていくためのネットワークや環境づくりを強化します。

### 【育む】

#### 健やかな心と体を育む

家族や地域の人々との会食や交流を通して、食の楽しさや食に関する正しい知識、選択する力を育む食育を推進します。

## ◎食育推進の重点施策

食育推進の基本理念を達成し、2つの基本目標を実現するため、特に重点的に取り組む3つの施策を掲げて食育を推進します。

### 施策1 持続可能な食の輪を広げる

地球温暖化・気候変動により農作物収穫量や品質低下、漁獲量の減少により農業・漁業への影響が指摘されています。さらに日本の食料自給率は38%(カロリーベース、令和元年)と輸入に依存しています。その一方で、日本では年間2,516万トン(日本人1人当たりお茶碗1杯分(約113g)の食べものを毎日捨てています。

しかし、涌谷町には187の個人・団体の担い手が稲作をはじめ、畜産や野菜、果樹、花卉などの生産のほか加工にも力を注いでいます。平成29年には大崎耕土が世界農業遺産に認定され涌谷の自然環境および資源は後世に残していきたい財産です。地産地消を推進することで輸送エネルギーや、時間の削減により新鮮な食品を食べることができるよう、輸送時間が短いぶん、販売時間も長くできるので食品ロスの削減、環境負荷の低減にもつながります。

また郷土料理や家庭の味を伝承していくとともに、親から子へ伝えていきたい涌谷の味を伝えていく取り組みを進めていきます。命の源となる食への感謝の気持ちや食に関する作法などを学び、食を通じた豊かな心を育む取り組みを推進します。

### **プラン1 体験を通じた“いのちに感謝”する学習の提供**

#### ① 体験学習を通じた食育の推進

幼稚園・保育施設・学校における農園や実習田など、地域の身近な田畑や農業施設を活用したり、若者世代にも農泊等のイベントを通じ、農作業や生産体験学習などの取り組みの拡大を促進するために支援します。また自ら育てた作物を食材として調理する体験を促進します。

#### ② 家庭や地域での共食の推進

家族と一緒に食卓を囲むことで家族の絆を深め、「いただきます・ごちそうさま」のあいさつや食事のマナーや感謝の気持ちなどが身につくよう進めます。共食が多い人や孤食が少ない人は、そうでない人と比較して食事や間食の時間が規則正しいこと、朝食欠食が少ないこと、心の健康状態がよくストレスが少ないこと、起床時間や就寝時間が早いことなど様々な利点が報告されています。

家庭での共食が難しい場合は地域で行われる行事やイベント、世代間交流の場面を通して、高齢者から食文化や基本的な作法、食事への感謝の気持ちなどを、次世代に伝えます。また

何人かで食卓を囲む食事の場は、コミュニケーションの場でもあります。最近では核家族化やライフスタイルの多様化、単身世帯の増加など集まって食事をする機会が減っているといわれています。一人だと食事の支度が面倒で料理をしなくなったり、食欲が出なかったりする人も少なくありません。家族や友人、職場の同僚、地域で共食を推進します。

### ③ お<sup>はん</sup>とう飯の推進

男性も積極的に家庭での食事に関わることで、家庭と食事を通したコミュニケーションがより深まることが期待されます。子育て世代に限らず、全世代の男性の食事作り、食育への参画を促進します。

### ④ 一人一人が食の防災意識を高めよう

地震や大雨などの自然災害に普段から備えておくことで、いのち・健康を守ることができます。災害発生からライフライン復旧まで1週間以上を要する場面も多くみられます。災害支援物資が3日以上到着しないことや、物流の停止によって、1週間は食品が手に入らないことが想定されます。高齢者、乳幼児、慢性疾患の方、介護を要する方、食物アレルギーの方等で配慮した食品が必要な方は特に備えが必要になります。ローリングストック法<sup>\*</sup>を活用し、一人一人が防災意識を持ち行動できるよう推進します。

<sup>\*</sup>ローリングストック法:普段の食品を少し多めに買い置きし、消費した分を補充する方法。

## プラン2 地産地消、エシカル消費の推進でSDGsに貢献

### ① 消費者が地場産物を選択しやすいような環境整備

規格外の野菜等を手頃な値段で購入しやすいよう販売元にはたらきかけ、家庭の食卓で生産者の顔が見える安心安全な旬の地場産物を選択しやすい環境を整備します。日本型食生活の中心である米を主食とした料理の普及により、米の消費拡大につながります。

### ② 保育施設・学校・企業・大学・飲食店等での地場産品、涌谷産農産物の使用率向上の促進

保育施設・学校などの給食提供施設及び、企業・大学・飲食店において、旬の地場産品、涌谷産農産物を使用した食事の提供ができるような体制づくりを促進します。

### ③ 地球環境や人、社会、地域に配慮した消費(エシカル消費<sup>\*</sup>)の推進

地球の資源量や環境に与える影響を配慮しない生産や消費により環境への負荷が生じています。エシカル消費することは持続可能なフードシステムの構築につながります。

※ エシカル消費:地球環境や人、社会、地域に配慮して消費することを指します。

## プラン3 食文化の保護・継承

### ① 地域実践活動の支援

和食は栄養バランスに優れ、長寿の秘訣として世界的にも注目されています。一方で核家族化が進む中、和食だけでなく、地域で受け継がれる郷土料理をいかに継承していくかが課題です。オンラインを活用した研修会や調理体験などを通して、地域の食文化や基本的な作法を学ぶ場を提供します。

### ② 保育施設・学校・企業・大学・飲食店等での郷土料理や行事食の提供

保育施設・学校などの給食提供施設及び、企業・大学・飲食店において、郷土料理や、四季折々の行事食、涌谷町ブランド米の「金のいぶき」等を提供する場を家庭以外にも設けることで、子どもだけではなく大人になっても地元食材を活かした食文化に触れる機会を増やし後世に伝えます。

## 施策2 パートナーシップで食育推進の環境づくり

食育に関する施策を効果的に進めるためには、家庭、幼稚園、保育施設、小中学校、高等学校、大学、企業、飲食店、関係団体、行政、地域そして町民一人一人が連携・協働し、それぞれの役割に応じて主体的に活動していくことが必要になってきます。令和3年度から食育推進協議会委員に管理栄養士養成大学の学生を迎え、若い世代の意見を取り入れています。今後、さらに各関係機関の関係者が連携・協働した取り組みが促進されるように支援します。

## プラン1 デジタル技術を活用した食育に係る普及啓発

### ① 食育に関する情報の発信

広報誌やホームページ、あるいは食育を啓発していく事業を通して、対象者に合わせ紙・電子媒体を活用し、町民に広く食育の取り組み事例などを紹介します。

### ② デジタル技術を活用した食育を啓発していくための講演会やイベントの継続開催

食育を啓発していくために、講演会やイベントを開催し、さまざまな情報を発信していくとともに、町民の食育への関心を高めていくために継続的に事業を展開します。また、「新たな日常」に対応した、SNS活用やインターネット上でのイベント開催及び動画配信、オンラインでの非接触型の食育の展開などを推進していきます。

### ③子どもや働き盛り世代への食育の普及の強化

生産者、幼稚園、保育施設、学校、行政など多くの関係機関との協働し、食育の基礎となる子ども達の食への関心を高めるとともに、「わくや産業祭」などの働き盛り世代が集まるイベントと「食育推進大会」を同日に開催するなど、幅広い世代の方へ食育の関心が高まるような事業を展開します。

## プラン2 各組織や企業、大学との食育支援連携の強化

### ① 涌谷町食育推進協議会の設置と開催

食育の取り組みを互いに共有し、補完しあいながら実効性の高い活動を目指していくために、食育を推進する各組織や団体で構成する食育推進協議会を開催します。

### ② 生産者や食品関連事業者、大学、企業、福祉関連事業者との連携

農産物をはじめ、加工食品や伝統料理、さらに新たに開発された商品など、地場産農産物を活用した食品について涌谷町内外での消費拡大を目的に、生産者や食品関連事業者と交流する機会を増やします。また、若い世代や働き盛り世代の食育啓発に、食育推進協議会委員でもある大学生等から意見を募り、食育の新たな発見や魅力を強化します。さらに貧困等の状況にある家庭に対し、福祉と連携して食育の推進を支援します。

### ③ 食育に関わる人材の育成・活動支援

食育に関する事業などへの参加を通して、食育を多面的に推進していくために必要な人材の発掘と育成をします。また、食生活改善推進員やみやぎ食育コーディネーター、食育推進ボランティア、老人クラブ(伝統料理、歴史の伝承)等と協力し、これらの人材や取組に関する情報を発信し、人材活用を促進します。

## 施策3 生涯を通じてすべての人が健康的な生活を送れるように支える食育

すべての人が基本的な食習慣を身につけることを目標とし、幼児期からの塩 eco(エコ)・栄養バランスのよい食生活を基礎に、生涯にわたる生活習慣病の予防と、健康寿命の延伸のためフレイル予防および、楽しく食事をするために必要不可欠な口腔機能の維持(ケア)を重要課題と位置づけて進めます。

## プラン1 健康寿命の延伸につながる食育の推進

### ① 「朝食の欠食を減らし、3食しっかりよく噛んで食べる」食習慣の推進

朝食の重要性は子どもだけではなく、大人においても肥満や生活習慣病予防にもつながっており、心身ともに健康的な生活を送るうえで重要なことがわかっています。また高齢者において、フレイル予防の観点からも朝食・昼食・夕食をしっかり食べることも重要です。さらによく噛ん



で食べることは肥満予防、味を感じやすく、脳の発達、認知症予防、口腔機能維持、むし歯・歯周病予防等の効果が期待されます。家庭や幼稚園並びに保育施設・学校などの教育分野、企業、飲食店、商業施設、地域との連携のもと基本的な生活習慣の定着を図ります。

## ② 適正体重の維持や塩 eco(エコ)の推進

食事の偏りや活動量の低下、朝食の欠食等食習慣の乱れは、肥満や痩せ、低栄養等、生活習慣病やフレイルにつながる課題となっています。また食塩の過剰摂取は、血圧の上昇、循環器疾患のリスクが高まったり、胃がんのリスクが上昇したりします。そのために、子どもの頃から運動を取り入れながら、適正体重の維持や塩 eco(エコ)に気をつけた食生活の推進をします。

## プラン2 歯と口腔の健康づくり

### ① 幼児・学童・思春期における歯科保健事業の推進

行政、幼稚園、保育施設、学校、医療機関など多くの関係機関との協働により、フッ化物洗口や歯磨き指導を通して、乳幼児期からのむし歯予防に努めます。また、口腔機能の大切さを啓発しながら、全身の健康を守るという意識を普及させるとともに、歯と口腔の健康づくりを実践できるように支援します。

### ② 成人における歯科保健事業の推進

成人歯科健診の実施により、むし歯や歯周病などの早期発見と早期治療に努めます。また、健康教室等で歯や口腔に関する情報提供や学ぶ機会を作り、自らが自分の歯や口腔を大切にする力を育てます。

### ③ 8020運動の推進

生涯自分の歯でよく噛んで食べることが栄養の吸収はもとより、コミュニケーションなど QOL(生活の質)の向上のために不可欠なものと言えます。

口腔機能の重要性と具体的な口腔ケアの方法を啓発し、80歳になっても20本以上自分の歯を保つことができ、口腔機能が維持できるように支援します。

## ◎第4次食育推進計画で推進する内容

### 1. 家庭における食育の推進

#### 乳幼児期からの基本的な食習慣の形成

- ・子どもと保護者が一緒に意識を高め行動するための取り組みを推進する
- ・科学的知見を踏まえながら、「早寝早起き朝ごはん」「ルルブル」の普及啓発を推進する

#### 子ども・若者の育成支援における共食等の食育推進

- ・子ども・若者の育成支援に関する行事、情報提供活動等において食育への理解を促進する
- ・家族や友人等一緒にコミュニケーションをとりながら食卓を囲む共食を「新しい生活様式」に対応させながら推進する

#### 男性の積極的な食事づくり(おとう飯<sup>はん</sup>)や食育へ参画推進

- ・男性の積極的な家庭での食事づくりや食育への参画を推進する

#### 災害時に備えた食育の推進

- ・家庭でローリングストック法を活用し、水や熱源、食料品等を最低でも3日間程度備蓄する取り組みを推進する

### 2. 学校、保育施設等における食育の推進

#### 学校栄養教諭、保育施設の栄養士と連携を強化

- ・学校栄養教諭、保育施設の栄養士と食育状況の共有、食育目標達成のため共通認識を持ちながら連携を強化する

#### 学校給食の地場産品利用促進へ連携・協働

- ・金のいぶきや地場産品を活用しやすいよう関係各署と連携を強化する
- ・日本の伝統的な食文化や季節ごとに食される地域に伝わる伝統料理の理解を深める給食の普及・定着等の取組を推進する

#### 就学前の子どもに対する食育の推進

- ・保育所、幼稚園、認定こども園等で、保護者や地域と連携・協働により食育の取組を推進する

### 3. 地域における食育の推進

#### 健康寿命の延伸につながる食育の推進

- ・主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を推進する
- ・減塩の取り組みを促進する
- ・健康推進員や食育ボランティア、食材王国みやぎ「伝え人(びと)」等と連携し食育活動を活性化  
する

#### 職場における従業員等の健康に配慮した食育の推進

- ・従業員等の健康管理に資する健康経営が広がるよう、職場の食環境整備のための情報提供を  
行う

#### 地域における共食の推進

- ・子ども食堂や通いの場など地域での様々な共食の場づくりを推進する

#### 日本型食生活の実践の推進

- ・ごはんを中心に、一汁三菜の日本型食生活の実践を推進する

#### 貧困等の状況にある子どもや世帯に対する食育の推進

- ・貧困等の状況にある子どもや世帯に対し子ども食堂やフードバンク等と連携し、地場産品を活  
用した食育の推進を支援する

### 4. 食育推進運動の展開

#### 食育活動の発表の場の提供

- ・食育推進大会や食育月間ポスターコンテストを活用し、食育活動報告や食に感謝する気持ちを  
表現する場を提供する

#### デジタル化への対応や全国食育推進ネットワークの活用

- ・農林水産省が運営する「全国食育推進ネットワーク」を活用し、「新たな日常」\*やオンラインの非  
接触型のデジタル化に対応した食育など、最新の食育活動の方法や知見を食育関係者間で情  
報共有や、異業種間のマッチングによる新たな食育活動を参考に活動を深めていく

※新たな日常:新型コロナウイルスを想定し、感染リスクを最小限に抑える対策をしている日常

#### 涌谷町外への地場産品の消費拡大と継承

- ・涌谷町内の地場産野菜や涌谷町産ブランド米の「金のいぶき」を町外にも消費・拡大を推進して

いく。奈良市で行われる平城京天平祭東大寺参詣などの交流や涌谷町食育推進協議会委員の大学での文化祭や大学生協などで涌谷町の歴史とともに地場産品を伝える

## 5. 生産者と消費者との交流促進、環境と調和のとれた消費の活性化

### **農業体験や地産地消の推進**

- ・子どもや親子、若者を中心とした農業体験を促進する
- ・地場産農産物が購入しやすいよう体制を整備する

### **持続可能な食につながる環境に配慮した消費の推進**

- ・規格外の野菜等手頃な値段で購入しやすいよう調整を図り、地産地消を実行しやすい体制づくりを行う
- ・持続可能なフードシステムにつながるエシカル消費<sup>\*</sup>を推進する

※ エシカル消費:地球環境や人、社会、地域に配慮して消費することを指します。

## 6. 食文化の継承のための活動への支援等

### **地域の食文化の継承につながる食育の推進**

- ・涌谷の郷土料理や食文化に精通した人材の発掘し、後世につなげる活動を推進する

### **食育ボランティア、食材王国みやぎ「伝え人(びと)」等の人材の活用**

- ・調理教室や体験活動等において、日本食や地域に伝わる行事食を取り入れることによって、食文化の普及と継承を推進する

### **学校給食等での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用**

- ・学校給食を始めとした学校教育活動において郷土料理の歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組を推進する

## ◎食育の推進に当たっての目標値

### 1-1. 体験を通じた“いのちに感謝”する学習の提供

- ① 農業体験を経験した町民を増やす
- ② 家族または誰かと一緒に食べる「共食」の回数を増やす
- ③ 男性の家庭、地域での食事、食育に関わる回数を増やす
- ④ 家庭や職場で一人一人が備蓄等災害時の備えをしている町民を増やす

### 1-2. 地産地消、エシカル消費の推進で SDGs に貢献

- ① 地場産品や生産者を意識して農産物・食品を選ぶ町民の割合を増やす
- ② 地場産品を使用した食事を提供する施設を増やす
- ③ 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ町民を増やす
- ④ 食品ロス削減のために何らかの行動をしている町民を増やす
- ⑤ 給食提供施設の残食割合の減少

### 1-3. 食文化の保護・継承

- ① 地域や家庭で受け継がれてきた伝統料理や行事食、作法等を継承し伝えている町民を増やす
- ② 給食提供施設・飲食店での郷土料理、行事食の提供施設数を増やす

### 2-1. デジタル技術を活用した食育に係る普及啓発

- ① 広報わくや・食育新聞などで情報の発信を増やす
- ② デジタル技術を活用した料理講習や食育情報の発信を増やす
- ③ 発信された情報を閲覧、活用する町民を増やす

### 2-2. 各組織や企業、大学との食育支援の連携の強化

- ① 各組織・団体と連携した事業数を増やす
- ② 食育推進ボランティアと連携した事業数を増やす

### 3-1. 健康寿命の延伸

- ① 朝食を毎朝食べる町民を増やす
- ② 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上食べている町民を増やす
- ③ 10食品群のうち1日7食品以上食べている町民を増やす
- ④ 適正体重を維持する町民を増やす

- ⑤ 普段からよく噛んで食べる町民を増やす
- ⑥ 普段から減塩を意識した食生活を実践する町民を増やす

### 3-2. 歯と口腔の健康づくり

- ① 1人平均むし歯数を減少させる
- ② 口腔機能維持のため歯科定期健診を受ける町民を増やす

第4次浦谷町食育推進計画に掲げる評価指標の推移

施策	プラン	評価指標	評価項目	現状値 (R3年度)	目標値
1 持続可能な食の輪を広げる	体験を通じた“いのちに感謝”する学習の提供	農業体験を経験をした町民を増やす	幼児(生活に関するアンケート)	今後把握	把握後設定
			小学生(生活に関するアンケート)	今後把握	把握後設定
			中学生(生活に関するアンケート)	今後把握	把握後設定
			成人(特定健診時生活アンケート)	今後把握	把握後設定
		家族または誰か一緒にたべる「共食」の回数を増やす	幼児(生活に関するアンケート)	88.5%	90%
			小学生(生活に関するアンケート)	89.7%	90%
			中学生(生活に関するアンケート)	70.2%	75%
			成人(特定健診時生活アンケート)	今後把握	75%
		男性の家庭、地域での食事、食育に関わる回数を増やす	3歳児健康診査(試食アンケート)	今後把握	把握後設定
			成人(特定健診時生活アンケート)	今後把握	把握後設定
	家庭や職場で一人一人が備蓄等災害時の備えをしている町民を増やす	成人(特定健診時生活アンケート)	今後把握	把握後設定	
	地産地消、エンカル消費の推進でSDGsに貢献	地場産品や生産者を意識して農産物・食品を選ぶ町民の割合を増やす	食育セミナーアンケート	41.6%	50%
			成人(特定健診時生活アンケート)	今後把握	50%
		地場産品を使用した食事を提供する施設数	給食施設、飲食店を含む	14か所	増やす
			環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ町民を増やす	幼児(生活に関するアンケート)	今後把握
		小学生(生活に関するアンケート)	今後把握	70%	
		成人(特定健診時生活アンケート)	今後把握	70%	
	食品ロス削減のために何らかの行動をしている町民を増やす	幼児(生活に関するアンケート)	今後把握	80%	
		小学生(生活に関するアンケート)	今後把握	80%	
	成人(特定健診時生活アンケート)	今後把握	80%		
給食提供施設の残食割合の減少	令和3年給食センターでの利用割合を現状値とした	12.3%	減らす		
食文化の保護・継承	地域や家庭で受け継がれてきた伝統料理や行事食、作法等を伝承している町民を増やす	食育セミナーアンケート	83.8%	90%	
		成人(特定健診時生活アンケート)	今後把握	把握後設定	
	給食提供施設・飲食店での郷土料理、行事食の提供施設数を増やす	給食施設、飲食店を含む	今後把握	増やす	
2 育バートナリーシップづくりで食	デジタル技術を活用した食育に係る普及啓発	広報わくや・食育新聞などで情報を発信した数	164回	増やす	
		デジタル技術を活用した料理講習や食育情報の発信を増やす	25回	増やす	
		発信された情報を閲覧、活用する町民を増やす	食育セミナーアンケート	今後把握	増やす
	各組織や企業、大学との食育支援の連携の強化	満谷町facebookのいいね!の数	今後把握	増やす	
		各組織・団体と連携した事業数	22回	増やす	
食育推進ボランティアと連携した事業数を増やす	今後把握	増やす			
3 生涯を通じてすべての人が健康的な生活を送れるように支える食育	健康寿命の延伸につながる食育の推進	朝食を毎日食べる人の割合の増加	幼児(生活に関するアンケート)	94.8%	95%以上
			小学生(生活に関するアンケート)	92.4%	95%以上
			中学生(生活に関するアンケート)	81.5%	90%以上
			幼児保護者(生活に関するアンケート)	75.5%	80%以上
		主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上食べている人の割合の増加	3歳児健康診査(問診票)	62.6%	60%
			幼児(生活に関するアンケート)	83.1%	85%
			小学生(生活に関するアンケート)	75.6%	85%
			中学生(生活に関するアンケート)	82.9%	85%
		成人(特定健診時生活アンケート)	68.1%	85%	
			成人(乳幼児健診試食アンケート)	今後把握	把握後設定
	10食品群のうち1日7食品以上食べている町民を増やす	高齢期(高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施アンケート)	把握中	把握後設定	
	適正体重を維持する町民を増やす(BMI基準該当者の割合の増加、子どもの肥満者割合の減少(軽度肥満以上))	BMI 25未満(特定健診法定報告値)	64.0%(R2年度)	70%	
		小学校5年生(生活に関するアンケート・体格数調べ)	11.1%	10%	
		中学校2年生(生活に関するアンケート・体格数調べ)	13.8%	10%	
		普段からよく噛んで食べる町民を増やす	幼児(生活に関するアンケート)	今後把握	50%
小学生(生活に関するアンケート)			今後把握	50%	
中学生(生活に関するアンケート)	今後把握		50%		
成人(特定健診時生活アンケート)	今後把握		50%		
野菜を毎食食べている人の割合増加	幼児(生活に関するアンケート)	今後把握	35%		
	小学生(生活に関するアンケート)	今後把握	40%		
	中学生(生活に関するアンケート)	今後把握	60%		
	成人(特定健診時生活アンケート)	今後把握	80%		
普段から減塩を意識した食生活を実践する町民を増やす(塩分チェックシート13点以下の割合)	成人(特定健診時塩分チェックシート)	今後把握	把握後設定		
歯と口腔の健康づくり	一人平均むし歯本数の減少	3歳児健康診査	0.5本	1本以下	
		DMF指数(12歳児)	1.4本	1本以下	
	口腔機能維持のため歯科定期健診を受ける町民を増やす	成人・妊婦歯科健康診査受診者数	158人	増やす	

※ 現状値がない評価項目でも国の参考値があるものは目標を設定した。