

2 第3次計画の目標設定

第3次計画の推進目標とその目標値を表示しました。

赤字が変更・追加箇所

推進目標	目標項目	第2次計画目標値 (令和5年度まで)	現状値 (令和5年度)	第3次計画目標値 (令和10年度まで)
「食」に感謝する	◇食事の時にあいさつする	95%以上	95%	95%以上
	◇「食育」に関心がある	90%以上	77%	90%以上
	◇「食育の日」(毎月19日)を知っている	50%以上	28%	50%以上
	◇食品ロスを意識している	60%以上	53%	60%以上
「食」を楽しむ	◇親子で料理をする (配膳等のお手伝いを含む)	40%以上	49%	60%以上
	◇家族で農作物を育てたり収穫したりする (プランター栽培・イベント参加等を含む)	60%以上	53%	60%以上
	◇家族で食事(朝食又は夕食)をとる	朝食80%以上 夕食95%以上	朝食64% 夕食87%	朝食80%以上 夕食95%以上
「食」を知る	◇主食・主菜・副菜・汁物がそろった食事で 栄養のバランスを考えて食事をする	90%以上	81%	90%以上
	◇食品の安全性に配慮している ・「消費期限」「アレルギー表示」を確認する ・料理は、適切な方法で保存する ・病者、小児、妊産婦、高齢者の健康食品の利用は注意する	90%以上	89%	90%以上
	◇生活習慣病の予防や改善を考えている	60%以上	68%	75%以上
	◇1日に野菜を摂取する量(成人) ・サラダ、酢の物等を1皿(約70g)、野菜炒め、煮物等を 2皿(約140g)とする	—	5皿以上 3%	5皿以上 20%以上
	◇メタボリックシンドローム予備群及び該当者の減少 ※特定健康診査結果	予備群 5.0%未満 該当者 20.0%未満	予備群 7.7% 該当者 23.4% (令和4年度)	予備群 5.0%未満 該当者 22.0%未満 (令和9年度)
「食」を伝える	◇学校給食における小矢部市産食材(野菜・果実等)の活用率(重量ベース) ※小矢部市学校給食センターによるデータ	—	22% (R2~R4平均値)	22%以上 (R7~R9平均値)
	◇買い物の際に地元食材を意識する	50%以上	47%	50%以上
	◇伝統料理や郷土料理を作っている	60%以上	52%	60%以上
	◇伝統料理教室(現:「和食セミナー」)の受講者数(平成12年度からの累計) ※生涯学習講座受講者	700名以上	618名	700名以上