

千葉県食育推進県民協議会
(2024.8.1)



木更津市の 食育の取り組み

(～いきる つながる 食育のチカラ～)



食育きさポン

木更津市経済部農林水産課

1

「食育推進計画の策定」

～木更津市の食育～

木更津市では、平成24年に健康増進計画である「第2次健康きさらづ21」に食育推進計画を包含・策定し、関係機関と連携しながら取り組みを推進。

令和4年3月にこれまでの食育の取り組みをさらに一層推進するための指針として、「木更津市食育推進計画」を策定。

新たに取り込んだ項目

- ・学校給食における地場産物の活用
- ・産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ
⇒地産地消の推進
- ・食品ロスの削減
- ・食農教育の推進 など



1

2

木更津市食育推進計画①

～基本理念～

子どもから大人まで、市民一人ひとりが食を大切にし、正しい知識を持って食を選択する力を養い、健康的な食生活を実践することで、生涯にわたり健全な心身を育む。

また、地域の農林水産物を食材として積極的に取り入れることで持続可能な社会の実現に向けた食育を推進する。

～施策の基本的方針～

- 1 生涯にわたるライフステージに応じた切れ目のない食育の推進
- 2 家庭・学校・地域等それぞれの役割に応じた食育の推進
- 3 「食」の安全・安心の確保
- 4 持続可能な「食」を支える食育の推進



2

3

木更津市食育推進計画②

～食育計画のキャッチフレーズ～

令和4年3月に策定した「木更津市食育推進計画」では、市民の食育を一層推進するため、食育の取り組みを市民に分かりやすく伝えることができ、かつ、木更津らしさを備え、親しみのあるキャッチフレーズを市民から募集しました。

106件の応募があり、厳正な審査の結果

～ いきる つながる 食育のチカラ ～

食育を推進する中で、活用しています。

に決定しました。



3

4

木更津市の取組（2030年のあるべき姿）

- 経済、環境、社会の課題を解決し、このまち（市）を責任をもって次の世代に継承していくには、豊かな自然の恵みに感謝し、そこから得た資源を積極的に活かすことで文化や郷土愛を育み、地域のモノを選択し、経済を循環させるとともに、市民・企業・行政等の様々な主体が有機的につながり、支え合う共生社会を形成することが必要。
- そこで「2030年のあるべき姿」として、「**自然に寄り添い、学び、経済が循環する自立した共生社会**」を構築し、日本初の「オーガニックシティ」の確立をめざす。
- 具体的には、以下の3つのプロジェクトを推進。3つのプロジェクトは、**経済、環境及び社会の3側面の統合的向上をめざし、プロジェクト同士の連携を深め、相乗効果を生み出す仕組みを形成**。また、ICTを最大限に利活用し、各プロジェクトの推進力を向上。

地域、社会、環境等に配慮し、主体的に行動しようとする**人**を育む

経済

経済循環を高める
食×農プロジェクト

社会

支え合いによる
防災・減災プロジェクト

環境

木更津発
脱炭素化プロジェクト

自然と共に発展する持続可能なまちの**基盤**を整備する

多様なあり方を認め合い、支え合う、自立した地域社会の**仕組み**を構築する

4

5

経済循環を高める食×農プロジェクト

目標1 地産地消の暮らしの定着

目標2 安心・安全でおいしい木更津ブランドの確立

食育の推進

- 学校給食の地産地消の推進
- 有機米を使用した学校給食の提供
- 地域食材に親しむ機会の醸成
- 食育の啓発



生産



消費

域内消費の拡大



- 電子地域通貨アクアコインの普及促進

4つの取組を
中心に展開!

環境保全型農業の推進

- 有機米の生産促進
- 有機農業の推進
- ICTを活用した鳥獣被害対策



産業・創業支援の充実

- 6次産業化の推進
- 木更津市産業・創業支援センター（らづBiz）支援の充実

5

6

木更津市食育推進計画②

第3期市長マニフェスト(抜粋)

4年間の市政年表				
平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度	備考
木更津力のさらなる強化				
<ul style="list-style-type: none"> ● 教育から一歩踏み出し、「ふるまへば」をテーマとした地域振興策を実施し、令和元年度より「ふるまへば」をテーマとしたまちづくりの推進 ● 令和2年度より、ふるまへばをテーマとしたまちづくりの推進 ● 令和3年度より、ふるまへばをテーマとしたまちづくりの推進 ● 令和4年度より、ふるまへばをテーマとしたまちづくりの推進 	<ul style="list-style-type: none"> ● 令和元年度より、ふるまへばをテーマとしたまちづくりの推進 ● 令和2年度より、ふるまへばをテーマとしたまちづくりの推進 ● 令和3年度より、ふるまへばをテーマとしたまちづくりの推進 ● 令和4年度より、ふるまへばをテーマとしたまちづくりの推進 	<ul style="list-style-type: none"> ● 令和2年度より、ふるまへばをテーマとしたまちづくりの推進 ● 令和3年度より、ふるまへばをテーマとしたまちづくりの推進 ● 令和4年度より、ふるまへばをテーマとしたまちづくりの推進 	<ul style="list-style-type: none"> ● 令和3年度より、ふるまへばをテーマとしたまちづくりの推進 ● 令和4年度より、ふるまへばをテーマとしたまちづくりの推進 	<ul style="list-style-type: none"> ● 令和4年度より、ふるまへばをテーマとしたまちづくりの推進

1 暮らし、豊かに

木更津らしさを豊かに円熟した地域を目指す

<p>◆ 子育て支援の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> - 子育て支援センターの整備 - 子育て支援センターの運営 	<p>◆ 子育て支援の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> - 子育て支援センターの整備 - 子育て支援センターの運営 	<p>◆ 子育て支援の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> - 子育て支援センターの整備 - 子育て支援センターの運営 	<p>◆ 子育て支援の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> - 子育て支援センターの整備 - 子育て支援センターの運営
---	---	---	---

「木更津市の食育推進の特徴」

1 木更津市食育推進計画・食育アクションプラン

- ① 令和4年3月に、学校給食における地場産物の活用、地産地消の推進、食品ロスの削減などを盛り込んだ「木更津市食育推進計画」を策定。
- ② より具体的な取り組み・事業を規定し、施策の実効性を高めるため、「木更津市食育推進アクション」を令和4年5月に策定。 **毎年度、進行管理を実施。**

2 推進主体の確立

- ① 食育を総合的かつ計画的に推進するため、保育園、学校、地域、保健医療機関、生産者、食品関連事業者、農林水産団体などの多様な主体と「木更津市食育推進協議会」を設置。食育推進計画の審議、進行管理、**委員が所属する団体での食育の推進**を実施。
- ② 副市長を委員長、教育長を副委員長とし、関係部長からなる「木更津市庁内食育推進委員会」を設置し、関係機関・団体との調整、進行管理を実施。

木更津市食育推進アクションプラン

アクションプランの目的

木更津市食育推進計画に基づいて、より具体的な取り組み・事業を規定し、施策の実効性を高めるため、木更津市食育推進アクションプランを令和4年5月に策定し、食育を推進しています。

アクションプランでは、今後5年間に本市及び協議会委員団体が重点的に行う取り組みについて、可能な限り年次ごとに明確化し、具体的な実施にあたっては、市ばかりではなく関係団体が連携、協力しながら取り組んでいます。

【食育の推進に関する具体的な取り組み・事業】(抜粋)

木更津市食育推進計画における位置づけ			担当課	目標	番号	区分	年度別計画				
基本方針	取り組みの方向	具体的な取り組み内容(指針)					令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度
2 家庭・学校・地域等それぞれの役割に応じた食育の推進	4 地域における食育の推進	④専門的知識を有する人材の養成・活用	農林水産課 健康推進課	食育コンシェルジュ(食生活改善サポーター)の育成・活用	49	新規	活動主体である食育コンシェルジュ(食生活改善サポーター)を養成するため、養成教室を開催します。 食生活改善サポーターの資質向上のための研修会を開催します。 目標：40名 研修会実施回数：1回以上	食育コンシェルジュ(食生活改善サポーター)を委嘱し、食育推進活動と研修会を実施します。 目標：40名、研修会1回以上	食育コンシェルジュ(食生活改善サポーター)を委嘱し、食育推進活動と研修会を実施します。 目標：40名、研修会1回以上	食育コンシェルジュによる食育推進活動・研修会を実施するとともに、新たな食育コンシェルジュを養成します 目標：養成40名、研修会1回以上	食育コンシェルジュ(食生活改善サポーター)を委嘱し、食育推進活動と研修会を実施します。 目標：40名、研修会1回以上

8

9

木更津市食育推進計画の推進体制

木更津市食育推進協議会

本市の食育を計画的に推進するため、生産者・事業者、医療保健関係者、教育福祉関係者、市民団体等で構成する「木更津市食育推進協議会」(会長：市長)を設置。

食育推進計画などの審議と委員団体の施策の円滑な実施を図るとともに食育計画の進行管理を行います。

庁内食育推進委員会

庁内の食育を計画的に推進するため、副市長、教育長、関係部長で構成する「庁内食育推進委員会」(委員長：副市長、副委員長：教育長)を設置。

関係機関、関係部と調整を図りながら、活動を進めるとともに進行管理を行います。

9

10

木更津市食育推進計画の進行管理①

取り組みの進行管理

食育推進アクションプランの実効性を高めるため、毎年度、各事業の実績や進捗状況を評価し、次年度の事業に活かします。

令和5年度の状況(木更津市分)

基本方針		取組	進捗度		
			A	B	C
(1)	生涯にわたるライフステージに応じた切れ目のない食育の推進	27	14	8	5
(2)	家庭・学校・地域等それぞれの役割に応じた食育の推進	27	19	7	1
(3)	食の安全・安心の確保	1	1	0	0
(4)	持続可能な食を支える食育の推進	36	12	6	10
合 計		91	54 59.3%	21 23.1%	16 17.6%

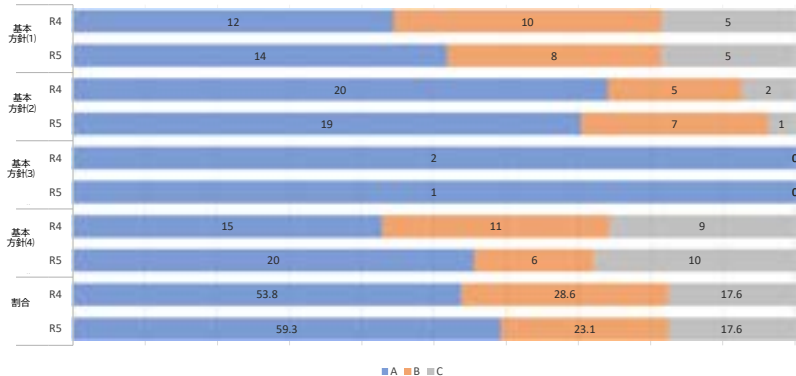
10

11

木更津市食育推進計画の進行管理①

取り組みの進行管理(木更津市分)

進捗状況の推移



進捗度については、取組の進行管理票における取組（進捗）状況や成果指標などを評価し、3段階で表示しています。
 A・・・目標達成 B・・・目標の80%以上 C・・・目標の80%以下

11

12

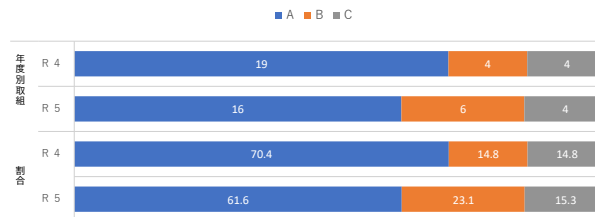
木更津市食育推進計画の進行管理②

取り組みの進行管理

令和5年度の状況(協議会委員団体分)

取組団体数	取組	進捗度		
		A	B	C
10団体	26	16	6	4
		61.6%	23.1%	15.3%

進捗状況の推移



12

13

木更津市食育推進計画の進行管理③

取り組みの進行管理の流れ

市の取り組み

- 一次評価・・・担当課
(取り組みをA・B・Cで評価し、課題・問題点を洗い出し、次年度の取組を決める。)⇒事務局で点検。(修正もあり)
- 二次評価・・・庁内食育推進委員会
(一次評価を再点検、課題等の検討)⇒評価の決定

木更津市食育推進協議会に報告

食育推進協議会委員の所属する団体の取り組み

- 一次評価・・・各団体
(取り組みをA・B・Cで評価し、課題・問題点を洗い出し、次年度の取組を決める。)⇒事務局で点検。(修正もあり)
- 二次評価・・・木更津市食育推進協議会
(一次評価を再点検、課題等の検討)⇒評価の決定

13

14

木更津市食育推進計画の進行管理④

取り組みの進行管理

進行管理結果表(木更津市分 一部抜粋)

基本方針	具体的な取り組み内容(指針)	担当課	目標	番号	区分	令和4年度取組内容	取組の実施状況 (R4)	一次評価	一次評価の理由 取組上の課題・問題点・改善等	令和4年度実施結果に基づく改善内容	令和5年度取組内容
1 生涯にわたるライフステージに応じた切れ目のない食育の推進	ライフスタイルや多様な暮らしに対応した食育の推進	健康推進課	妊娠をきっかけにして、望ましい食生活について、知ることができる	1	新規	妊娠中の栄養指導の方法について、妊婦等へ向けた栄養講座をモデル事業として実施します。現状：初産婦向けの「プレママ講座」の講義内で、一部栄養について講義を行っている。 実施回数 目標：年1回	栄養講座を開催し、妊娠中期(妊娠16週から27週)の妊婦に、栄養管理の必要性の理解と動機づけを図りました。7名参加。 1回実施(12月)	A	目標実施回数を達成	対象者に対する参加率が3.7%と低い。実施体制と周知方法の検討を行います。	妊娠中期(妊娠16週から27週)の妊婦に、マタニティ栄養講座を実施し、栄養管理の必要性の理解と動機づけを図ります。 実施回数 現状：年1回 目標：年6回
		健康推進課	母子健康手帳交付時に、毎年度見直した新たな妊娠・子育て応援ブックを配付し、母子健康コーディネーターによる個別指導を実施します。 離乳食講習時のアンケートで参考になったと回答する人の割合 現状：(R元) 91.7% 目標：92%	2	継続	母子健康手帳交付時に、妊娠・子育て応援ブックを用いて母子健康コーディネーターによる個別指導を実施し、望ましい食生活や妊娠期の注意点などについて伝えました。 離乳食講習時の調査で参考になったと回答する人の割合 77%	目標の84%を達成。 新型コロナウイルスの影響により令和2年度より調査方法を変更したこと、またアンケート内容を栄養に特化したことにより妊娠への影響が考えられます。	B	母子健康コーディネーターの指導状況を確認し、対象者のニーズを踏まえた指導内容を検討します。	母子健康手帳交付時に、妊娠・子育て応援ブックを配付し、母子健康コーディネーターによる個別指導を実施します。 離乳食講習時のアンケートで参考になったと回答する人の割合 現状：77% 目標：93%	

木更津市食育推進計画の進行管理④

取り組みの進行管理

進行管理結果表(協議会委員団体の取り組み 一部抜粋)

目標	取組内容	区分	令和4年度取組内容	取組の実施状況 (R4)	評価	評価の理由 取組上の課題・問題点・改善等	令和4年度実施結果に基づく改善内容	令和5年度取組内容
地産地消の推進	施設見学受入れ(集荷場)(予冷施設)	継続	実施中 現状：1回 目標：1回	中郷小の生徒を集荷場・予冷施設の見学により農業への理解を図りました。	A	目標数を達成	今回実施した活動に、集荷場・予冷施設の見学を受け入れ、農業への理解を図れます。	小学校(中郷小)を対象に、集荷場・予冷施設の見学を受け入れ、農業への理解を図る。 現状：1回 目標：1回
	講師の派遣(栽培講習会)	継続	実施中 現状：1回 目標：1回	新型コロナウイルス感染症の影響により実施しませんでした。	C	未実施のため	新型コロナウイルス感染症対策の変更を受け、今後検討します。	夏野菜苗即売会に来場者を対象とする夏野菜栽培講習会を開催し、地元農業への理解を図る。 現状：0回 目標：1回
	料理教室の開催	継続	実施中 現状：2回 目標：2回	JA組合員等を対象としたJA女性会主催の地元農産物を活用した料理教室を開催しました。 開催回数：2回	A	目標回数を達成	開催場所の関係もあり、徐々に参加者を増やしていきたい。	JA組合員等を対象としたJA女性会主催の地元農産物を活用した料理教室を開催する。定員15名 現状：2回 目標：4回

令和5年度

木更津市庁内関係課の取り組み(実績)



食育きさボン

木更津市食育計画のキャッチフレーズ
～いきる つながる 食育のチカラ～

17

食育の啓発①(農林水産課分)

～市民への啓発①～

「食」を通じての健康づくり、地元食材を使用した学校給食、学校給食への提供を目指した有機米栽培・旬な地元農林水産物の紹介などを、イオンモール木更津で展示を行っています。(R4.6月～実施中)



イオンモール・営業担当からお世話になっております。食育啓発のパネル展を実施いただき、ありがとうございました。日頃の食生活を見直すきっかけになるような、有意義な内容で、お客さまも熱心に見ていらっしゃいました。今後とも宜しくお願いいたします。

展示状況

国の食育月間(6月)に合わせ、R5.6/23～7/3に実施

16

18

食育の啓発①(農林水産課分)

～市民への啓発①～(令和5年11月)



ちばの食育月間(11月)に合わせ、R5.11/16～11/27に展示を実施。
11/19、26は対面での啓発も実施。参加者には、大塚製薬提供のカロリーメイトをプレゼント

17

19

食育の啓発①(農林水産課分)

～市民への啓発①～(令和5年11月19日実施)



11/19の対面での食育啓発は食育コンシェルジュによる野菜の重量あてクイズを実施。協力:健康推進課

明治安田生命㈱の協力も
(ベジチェック)

18

20

食育の啓発①(農林水産課分)

～市民への啓発①～(令和5年11月26日実施)



11/26は対面での食育啓発を実施(子どもを含む家族に野菜あてクイズを実施)協力:学校給食課

19

21

食育の啓発②(農林水産課分)

～市民への啓発②～

市民の地産地消への理解を進めるため、令和4年6月から旬な地元農林水産物もレシピをつけて市広報紙・ホームページで紹介しています。



広報R4年6月号



広報4年7月号

20

22

食育の啓発②(農林水産課分)

～市民への啓発②～

旬の地元産農林水産物を食べよう！「ブルーベリー」

ブルーベリーは生産地が、シドムや東条郡、ジュース、菓子原料に用いられ、本市では東条郡西条町などで栽培されています。目の詰りがなるアントシアニン、抗酸化物質が豊富なビタミンCなどの栄養素も含まれます。



【ブルーベリー大福】

◆材料(約12人分) (調理時間30分)

白あん	250g	白玉粉	120g
ブルーベリー	約30粒	砂糖	50g
小麦粉(うち粉)	少々	水	約500g

◆作り方

1.白あんを中火で煮ながら水分を飛ばす。ブルーベリーは砂糖を加えてブルーベリーの糖を少し取り、砂糖を加えずにそのまま入れる。白玉粉を加えて水分を飛ばす。白玉粉を加えて水分を飛ばす。白玉粉を加えて水分を飛ばす。白玉粉を加えて水分を飛ばす。

◆資料提供 西条町健康福祉課 西条町健康福祉課

広報4年8月号

旬の地元産農林水産物を食べよう！「お米」



お米は日本人の主食です。お米は日本人の主食です。お米は日本人の主食です。お米は日本人の主食です。お米は日本人の主食です。

お米は日本人の主食です。お米は日本人の主食です。お米は日本人の主食です。お米は日本人の主食です。お米は日本人の主食です。



お米は日本人の主食です。お米は日本人の主食です。お米は日本人の主食です。お米は日本人の主食です。お米は日本人の主食です。

お米は日本人の主食です。お米は日本人の主食です。お米は日本人の主食です。お米は日本人の主食です。お米は日本人の主食です。

広報4年9月号

このレシピは、健康推進課・こども保育課・学校給食課が輪番制で作成しています。(健康推進課は、食生活改善サポーターが担当)

食育の啓発②(農林水産課分)

きさらづの「旬の地元産農林水産物を食べよう！」

6月	7月	8月	9月	10月	11月
とうもろこし  	きゅうり  	ブルーベリー  	お米  	栗  	ほうろん草  
12月	1月	2月	3月	4月	5月
おにぎり  	ピーナス  	白菜  	レタス  	たけのこ  	さやいんげん  

R4.6月からR5.5月までのレシピ

食育の啓発②(農林水産課分)

きさらづの「10の地元産農林水産物を食べよう! II」

6月	7月	8月	9月	10月	11月
<p>にんじん</p> <p>「にんじん」は、根菜類の中でも、最も身近な野菜です。栄養価が高く、調理のしやすさから、幅広い世代に受け入れられています。また、皮を剥かずに食べることで、繊維質を摂取することができます。</p> <p>【にんじん炒め】</p> 	<p>なす</p> <p>「なす」は、ナス科の野菜で、独特の苦味と肉質が特徴です。栄養価が高く、調理のしやすさから、幅広い世代に受け入れられています。また、皮を剥かずに食べることで、繊維質を摂取することができます。</p> <p>【なす炒め】</p> 	<p>トマト</p> <p>「トマト」は、果菜類の中でも、最も身近な野菜です。栄養価が高く、調理のしやすさから、幅広い世代に受け入れられています。また、皮を剥かずに食べることで、繊維質を摂取することができます。</p> <p>【トマト炒め】</p> 	<p>卵</p> <p>「卵」は、動物性タンパク質の宝庫です。栄養価が高く、調理のしやすさから、幅広い世代に受け入れられています。また、皮を剥かずに食べることで、繊維質を摂取することができます。</p> <p>【卵炒め】</p> 	<p>じゃがいも</p> <p>「じゃがいも」は、根菜類の中でも、最も身近な野菜です。栄養価が高く、調理のしやすさから、幅広い世代に受け入れられています。また、皮を剥かずに食べることで、繊維質を摂取することができます。</p> <p>【じゃがいも炒め】</p> 	<p>小松菜</p> <p>「小松菜」は、葉菜類の中でも、最も身近な野菜です。栄養価が高く、調理のしやすさから、幅広い世代に受け入れられています。また、皮を剥かずに食べることで、繊維質を摂取することができます。</p> <p>【小松菜炒め】</p> 
12月	1月	2月	3月	4月	5月
<p>だいこん</p> <p>「だいこん」は、根菜類の中でも、最も身近な野菜です。栄養価が高く、調理のしやすさから、幅広い世代に受け入れられています。また、皮を剥かずに食べることで、繊維質を摂取することができます。</p> <p>【だいこん炒め】</p> 	<p>あじ</p> <p>「あじ」は、魚介類の中でも、最も身近な野菜です。栄養価が高く、調理のしやすさから、幅広い世代に受け入れられています。また、皮を剥かずに食べることで、繊維質を摂取することができます。</p> <p>【あじ炒め】</p> 	<p>なばたけ</p> <p>「なばたけ」は、葉菜類の中でも、最も身近な野菜です。栄養価が高く、調理のしやすさから、幅広い世代に受け入れられています。また、皮を剥かずに食べることで、繊維質を摂取することができます。</p> <p>【なばたけ炒め】</p> 	<p>たまご</p> <p>「たまご」は、動物性タンパク質の宝庫です。栄養価が高く、調理のしやすさから、幅広い世代に受け入れられています。また、皮を剥かずに食べることで、繊維質を摂取することができます。</p> <p>【たまご炒め】</p> 	<p>しいたけ</p> <p>「しいたけ」は、菌類の中でも、最も身近な野菜です。栄養価が高く、調理のしやすさから、幅広い世代に受け入れられています。また、皮を剥かずに食べることで、繊維質を摂取することができます。</p> <p>【しいたけ炒め】</p> 	<p>あさり</p> <p>「あさり」は、魚介類の中でも、最も身近な野菜です。栄養価が高く、調理のしやすさから、幅広い世代に受け入れられています。また、皮を剥かずに食べることで、繊維質を摂取することができます。</p> <p>【あさり炒め】</p> 

R5.6月からR6.5月までのレシピ

食育の啓発②(農林水産課分)

～市民への啓発②～



R5.12月号の「広報きさらづ」

食育の啓発②(農林水産課分)

～市民への啓発②～

あなたが選ぶ旬な地元産農林水産物レシピNo1 2023

年末を迎え、調理する機会も増えることから、今一度本年に掲載したレシピを再確認してもらうことや市民の好みの傾向を把握することを目的に、あなたが選ぶ旬な地元産農林水産物レシピNo1 2023を実施しました。



応募はこちらから



令和5年1月から12月までに「広報きさらづ」で地元産農林水産物を使った健康的でおいしいレシピを紹介しました。旬の地元産農林水産物を食べようのうち、最もお気に入りレシピを決める「あなたが選ぶレシピNo.1 2023」を実施します。

応募期間 12月31日(日)まで

応募方法 市ホームページのLoGoフォームで応募。

ポイント
1ケース(4本)を3名様にプレゼント!



応募者の中から抽選で、大塚製菓株式会社提供のボディメンテ

1ケース(4本)を3名様にプレゼント。

※当選者は、賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

〒438-0231 農林水産課 ☎1012179

〒438-0231 8445 ☎0438-023-0075



LoGo
Form



25

27

食育の啓発③(農林水産課分)

～市民・事業者への啓発～

地産地消推進店の認定を行っています。

市民に地産地消の取組を周知することで、地場農林水産物等への理解と意識向上につなげ、生産と消費拡大を図るため、令和4年11月から「木更津市地産地消推進店」の認定を行っています。

- 対象・・・小売店・・・概ね6か月以上の販売・掲示
飲食店・・・通年で1品以上使用・掲示

- グレード(取扱産地により4階級に区分)

木更津産(有機農産物)	★★★★★(4つ星)
木更津産	★★★★(3つ星)
君津地域産	★★★(2つ星)
その他千葉県産	★(1つ星)



- 販売促進資材

認定証のほか、のぼり旗・ステッカーを貸与(認定店が選択)

26

28

食育の啓発③(農林水産課分)

～市民・事業者への啓発②～



R5.2月の初回認定書交付式



こののぼり旗・ステッカーが目印!



地産地消推進店一覧表

番号	店舗名称	所在地	区分	取扱品	令和6年6月現在
1	中島料理 栄洋 木更津店	木更津市太田4-14-1	飲食店	木更津産豚肉	3つ
2	梅月庵 清見お本店	木更津市清見台東2-5-28	小売店	木更津産ブルーベリーを 使用した菓子	3つ
3	茂 寿司	木更津市岩根4-6-12	飲食店	木更津産米	3つ
4	Les cadeaux rouges	木更津市長浜西2320	小売店	木更津産牛肉を使用した 加工品(ハンバーグ)	3つ
5	マックスバリュ 木更津清西店	木更津市清西南2-27-1	小売店	木更津産野菜	3つ
6	中島産産 産産	木更津市木更津3-13-1	飲食店	木更津産米	3つ
7	サンクスバリュ 木更津太田店	木更津市太田4-18	小売店	木更津産野菜	3つ
8	富家	木更津市中央2-3-4	飲食店	木更津産米	3つ
9	さかなと天ぷら さのや	木更津市大和1-9-5	飲食店	木更津産米	3つ
10	株員農産物産売センター	木更津市先部4674-1	小売店	木更津産米	3つ
11	道の駅木更津うまわたの里	木更津市下郡1369-1	小売店	木更津産米	3つ
12	サンクスバリュフルカワエ 木更津店	木更津市東中央1-3-12	飲食店	木更津産牡蠣	3つ
13	プッフルージュ	木更津市大和1-8-3	飲食店	木更津産豚肉	3つ
14	純純	木更津市富士見3-5-14	飲食店	木更津産豚肉	3つ
15	ごくろっ	木更津市大和2-2-16	飲食店	木更津産豚肉	3つ
16	KURKKU FIELDS	木更津市先部2503	小売店 飲食店	木更津産有機野菜	4つ
17	ピッツェリアスデット	木更津市紙園1-26-9	飲食店	木更津産豚肉	3つ
18	炭火牛たん 一心亭	木更津市清西1-18-9	飲食店	木更津産米	2つ
19	いなげや木更津清西店	木更津市清西2-9-1	小売店	木更津産野菜	3つ
20	ゆめ亭 浜屋 文京店	木更津市文京6-11-17	小売店	青津地域産米	2つ
21	ゆめ亭 浜屋 朝日店	木更津市朝日3-10-19	小売店	青津地域産米	2つ
22	サブナイレブン木更津清西 山田店	木更津市清西1801-3	小売店	木更津産野菜・果物	3つ
23	チャイニーズレストラン 龍	木更津市中央3-4-7	飲食店	木更津産米	3つ
24	デリーヤマザキ木更津駅前店	木更津市富士見1-2-1	小売店	木更津産米・野菜	3つ
25	浪花玉専門店のかず	木更津市新田1-5-19	小売店	千葉県産落花生	1つ
26	浪花生工房かす産	木更津市新田1-1-28	小売店	青津地域産落花生	2つ
27	がらじェー・エクスベリエンス シタ・産物	木更津市伊豆島1148-1	飲食店	木更津産有機米	4つ
28	山産屋	木更津市文京3-1-9	小売店	青津産落花生	3つ
29	フルーツ太陽	木更津市大和1-1-1	小売店	木更津産野菜・果物	3つ
30	炭焼さし焼代和食 らおじ	木更津市東中央1-4-10 和置ビル2F	飲食店	青津地域産米	2つ

食育の啓発④(農林水産課分)

全量の学校給食提供を目指す「有機米」栽培

木更津市では、令和7年度の小中学校の学校給食への全量提供を目指し、無農薬・無化学肥料による「有機米」を生産者の協力をいただき令和元年度から進めています。



協力いただいている生産者の皆さん



講師による直接指導でゼロからのスタート 元気に育つ「きさらぶ学校給食米」



講師によるほ場巡回 (生産者の皆さん)



おいしい給食に笑顔



食育の啓発④(農林水産課分)

有機米の生産促進に向けたロードマップ

- 木更津市では、週4回、年間約153日間は米飯給食であり、市内30校の小中学校に有機米の学校給食を提供するにあたっては、**一日あたり最大約830kgが必要**。
- 学校給食に全量、有機米を提供するには、年間約153日の給食×一日あたり最大830kg = **126,990kg(約127t)が必要**。
- 約127tの有機米を学校給食に提供するには、約38ヘクタールの栽培面積が必要。
(反/6.5俵 = 390kg (調整・精米を加味し収穫した約8.7割を給食に提供)
390kg × 87% = 339kg 126,990kg ÷ 339kg = 375反 (約38ヘクタール)

学校給食への有機米100%提供に向けて!

年号	令和元年 (2019)	令和2年 (2020)	令和3年 (2021)	令和4年 (2022)	令和5年 (2023)	令和6年 (2024)	令和7年 (2025)	令和8年 (2026)	令和9年 (2027)
栽培面積	1.0ha	(5.0ha) 5.5ha	(10.0ha) 15.4ha	(15.0ha) 20.0ha	(25.0ha) 26.0ha	(33.0ha) 33.0ha	(38.0ha) 38.0ha	(43.0ha) 43.0ha	(48.0ha) 48.0ha
生産量 (精米)	約2t (2.7t)	約17.3t (14.4t)	約51.3t (46.3t)	71t (64.1t)	88t (76.8t)	128.7t (111.9t)	148.0t (128.2t)	167.7t (145.8t)	187.2t (162.8t)
達成率	2.1%	11.5%	37%	51.2%	69%	88.1%	101%	114.8%	128.1%

【3日俵】 【16日俵】 【52日俵】 【86日俵】 【92日俵(実込)】 < 市内30小・中学校(全30校)への有機米学校給食提供日数

29

31

食育の啓発④(農林水産課分)

有機米栽培で気づいたこと



慣行栽培の圃場

有機栽培(無農薬・無化学肥料)の圃場

30

32

食育の啓発④(農林水産課分)

生産者と学校(児童)の交流

令和元年度の学校給食に無農薬・無化学肥料による「きさらづ学校給食米」導入を契機に、生産者を招き、毎年小学校児童との交流を行っています。



R元年度:真舟小学校



R2年度:鎌足小学校



R3年度:高柳小学校
有機米栽培に協賛いただいているボルシエジャパン関係者も同席



中郷産のお米や地元産の食材を使用した献立



R4年度:中郷小学校
ボルシエジャパン関係者も同席



R5年度:富来田小学校
ボルシエジャパン関係者も同席

食育の啓発④(農林水産課分)

2023「木更津産米」食味分析コンクールを開催しました!!



最終審査の様子(審査員が選べる目標米)



最優秀賞受賞者の杉山さん

令和5年木更津産米のおいしさを競う「木更津産米食味分析コンクール」の最終審査が令和5年10月23日(水)に木更津市本店で行われました。

今年度は、129名が出品され、一次審査では食味分析員によりお米に含まれる水分、タンパク、アミロース、脂肪酸などを食味値として数値化し、上位15名に選出された生産者のお米を同一条件のもと炊飯。米・食味鑑定士をはじめとする14名の審査員が実際に食して、お米の「外観、香り、味、粘り、炊き」の5項目について評価する最終(食味鑑別)審査を実施しました。

最終審査の結果、市内中郷の杉山美穂さんが「最優秀賞」を受賞しました。



受賞された皆さん

【最終審査結果】

最優秀賞	杉山 美穂子さん	(中郷地区)	コシヒカリ	(有農)
優秀賞	鎌足小学校さん	(鎌足地区)	コシヒカリ	
優秀賞	林 貴利さん	(下郷地区)	コシヒカリ	
優秀賞	星野 有穂さん	(下郷地区)	ゆらたけ(2)	
優秀賞	鈴木 康元さん	(下郷地区)	ゆらたけ(2)	
優秀賞	本多 正一さん	(前橋地区)	コシヒカリ	
優秀賞	世内 和義さん	(鎌足地区)	コシヒカリ	
優秀賞	宮崎 孝行さん	(中郷地区)	コシヒカリ	
優秀賞	鈴木 正一さん	(前橋地区)	コシヒカリ	
優秀賞	古地 俊雄さん	(高川地区)	コシヒカリ	
美味しいお米賞	佐藤 淳さん	(富来田地区)	コシヒカリ	
美味しいお米賞	船田 悠次さん	(中郷地区)	コシヒカリ	
美味しいお米賞	鈴木 久雄さん	(中郷地区)	コシヒカリ	
美味しいお米賞	高 登子さん	(鎌足地区)	コシヒカリ	
美味しいお米賞	石塚 幸弘さん	(中郷地区)	ゆらたけ(2)	



木更津市産米

食育の啓発⑤(農林水産課分)



食育の動画を配信しています！

市民の皆さんに食育をより理解していただくため、食育の動画を配信しています。
動画は、食育の意義、大切さを伝え、本市の取組や、地元産農林水産物の紹介、調理など5分程度の動画10話です。市公式YouTube、市公式ホームページでご覧いただけます。



タイトル	内容
第1話 食育ってなあに!?	食育の意義、大切さを伝える
第2話 水原市の農林水産物	本市の農林水産物の現状を伝える
第3話 食育の取組の紹介	本市食育の取組を紹介する
第4話 正しい食の知識と選択力をつけよう!	バランスの良い食事、適切な食生活習慣、食育の大切さを伝える
第5話 地元産農林水産物を食べよう! (春編)	本市の春の農林水産物(キャベツ・あさり)を紹介し、調理方法を伝える
第6話 地元産農林水産物を食べよう! (夏編)	本市の夏の農林水産物(オクラ)を紹介し、調理方法を伝える
第7話 地元産農林水産物を食べよう! (秋編)	本市の秋の農林水産物(栗)を紹介し、調理方法を伝える
第8話 地元産農林水産物を食べよう! (冬編)	本市の冬の農林水産物(りんご)を紹介し、調理方法を伝える
第9話 食文化を継承しよう!	地域の伝統的な食文化の紹介・再現(湯豆腐料理)
第10話 食文化を継承しよう!	地域の行事食の紹介・再現(天麩き寿司)



市公式 YouTube



33

35

食育の啓発⑤(農林水産課分)



食育の動画を作っています！

令和5年度の取り組み

市民の皆さんに食育をより理解していただくため、食育の動画を作っています。
食育の意義、大切さを伝え、本市の取組や、地元産農林水産物の紹介、調理など5分程度の動画を10本制作しています。(令和6年度にYouTube等で配信します)



鎌足小学校での稲刈り風景



食育コンシェルジュによる食材の紹介と調理



フコの調理人による食材の紹介と調理



きさらび学校給食者の試食会(高木小)

食育コンシェルジュの研修

米食味コンクールのお味

34

36

食育の啓発⑥(農林水産課分)

令和5年度の取り組み

出前講座を行っています。



クイズなどを交え、中学校での出前講座の様子

市民の皆さんに食の大切さや地産地消の取組などを理解してもらうため、「食で見るきさらぶの農林水産業」として、学校・公民館・地域等で食育の出前講座を行っています。

35

37

食育の啓発⑦(農林水産課分)

令和5年度の取り組み

～規格外地元産農林水産物の有効活用～

出荷できない粒の小さな木更津産お米を活用し、上質な米粉を製造、使用したバウムクーヘン「おこめのぼうむ」を、道の駅木更津うまかつの里(地産地消推進店)が開発・販売。

木更津産のお土産品としてはもちろんですが、特別なお祝いの日にも使用できるように水引をイメージしたデザインになっています。



36

38

食育の啓発⑥(庁内食育関係の取り組み)

生産者の顔の見える地産地消給食の取組

木更津市地産地消推進協議会
協賛機関 市立小中学校 3校等



【内容】
木更津市の学校給食では、「からで学校給食(有機米)」をはじめ、木更津市産の農産物や、地元の食材を積極的に給食に活用しています。
また、全国学校給食週間(7月24日～30日)の期間では、木更津市立地産地消推進協議会内にある、産地市場の協力で、地元および近隣市産の人参、大根、サヤエンドウ、豆苗、青ねぎを使用した給食を提供しています。各調理施設の実績とは、それぞれの活用について、給食の作り手(給食センター)と、食育関係者(産地)とで産地生産者へ給食の活用を働きかけています。産地・産地が生産者の顔がみえる給食の提供により、学校給食により産地市場を盛り立ててもらえるよう取り組んでいます。

学校給食を活用した食育の紹介

木更津市学校給食センター



11月の食育の日に千産千消献立として、千葉県産、木更津市産の食材を小中学校に提供し、給食だよりや掲示物を作成して地域の食材を紹介しました。また、各クラスにある大型モニターで活用できる資料を作成し、小中学校に提供することで、学校での食育を促進しました。

37

39

食育の啓発⑥(庁内食育関係の取り組み)

学校給食課

令和5年度の取り組み



有機米を活用した本みりんを学校給食で提供

木更津市産の有機米のうち、粒が小さく学校給食に提供できなかった米を活用した本みりんを学校給食で提供。

また、みりんの製造や食品ロスについて、給食だより等で周知。
令和5年11月の給食で使用



木更津産有機米とじゃがいも、本みりんで作った市内産のりの佃煮などの給食(R5.11.6)

38

40

食育の啓発⑥(庁内食育関係の取り組み)

こども保育課 (市立保育園での食育の取り組み)

令和5年度の取り組み



千葉県の伝統食「太巻きすし」をおやつで提供(R5.6)



旬な玉ねぎの収穫と調理風景(R5.5)



園庭でバケツによる稲作を栽培し、収穫から調理を体験。写真は、おにぎりパーティーの風景(R5.10)

39

41

食育の啓発⑥(庁内食育関係の取り組み)

農業委員会

令和5年度の取り組み



市内の小学校(6校)では、農業委員が中心となり地域の方々との協力を得て、稲作体験を行っています。

子どもたちは、手作業で田んぼに稲を植える体験を通して、身近に農業を感じることができます。また、お米が出来上がるまでの大変さも知ることができます。そして、昔ながらの稲作と現代の機械化された農業の両方を体験できる場になっています。

40

42

令和6年度 新規食育事業(取り組み)(農林水産課)

①農作業収穫体験会

地元産農林水産物の農作業収穫体験会
 ・市内小学生以下(3歳以上)を対象に農業者の指導の下親子で農作業・収穫体験
 春 期日:令和6年6月9日(日)
 会場:タルックフィールズ(木更津市矢部)
 秋 期日:令和6年10月26日(土)、27日(日)
 会場:タルックフィールズ(木更津市矢部)
 内容:農業についての講話
 種まきや苗の植え付け、野菜等の収穫体験
 定員:各日とも25組50人程度
 ※秋の参加者募集の詳細は、広報10月号、市ホームページで。



②親子クッキング教室

地元産農林水産物を使った親子クッキング教室
 日時:令和6年7月28日(日)、8月4日(日)の2回
 会場:桜井公民館
 講師:きさらび食育コンシェルジェ
 対象:小学4・5・6年生と保護者
 定員:親子5組10人
 内容:親子で作ろう〜おいしいランチメニュー〜
 タコライス、野菜の冷たいスープ、ブルーベリーを使ったデザート
 ※参加者募集の詳細は、広報7月号、市ホームページで。



③料理レシピコンテスト

地元産農林水産物を使った料理レシピコンテスト
 募集内容
 ・地元産農林水産物を使用したレシピ
 ・食品ロス(生ごみの減量)につながるレシピ
 ・有機農産物を使用したレシピ
 応募資格
 市内在住・在勤・在学の方
 応募方法、期間
 応募作帖に必要な事項を記入し、完成品の写真をつけて応募
 期間は、令和6年8月1日から9月20日(予定)
 募集→応募→審査→表彰(食育フェスタで実施)
 審査 審査員による書類審査
 賞 グランプリ1点、準グランプリ4点
 ※入賞者には協賛企業より賞品を贈呈予定
 ※募集の詳細は、広報8月号、市ホームページで。



④食育フェスタ

ちばの食育月間に合わせ、食育フェスタを開催します。
 期日:令和6年12月1日(日)
 会場:イオンモール木更津
 ・野菜産地直営等の食育ブース
 ・料理レシピコンテスト表彰、展示(レシピ・写真)
 ・太巻き寿司の展示
 ・食育啓発物の展示
 ・地元産農林水産物の即売会
 ・らぶ Body(体組成計)等健康測定会 など
 詳細は、市ホームページで。



ご清聴ありがとうございました。