

KOKORO

群馬県食育推進計画「第4次」

ぐんま食育「こころ」プラン

群馬県食育推進計画「第4次」

ぐんま食育
こころプラン

令和3年3月
群馬県

群馬県

群馬県食育推進計画〔第4次〕
ぐんま食育こころプラン

令和3年3月発行
群馬県健康福祉部健康長寿社会づくり推進課*
住所 〒371-8570 前橋市大手町1-1-1
電話 027-226-2427 FAX 027-243-2044
E-mail chouju@pref.gunma.lg.jp

*令和3年4月1日付け組織改正

県民の心身の健康を守り、 健康寿命の延伸と幸せにつながる 食育の推進を目指して



私たちの食生活は、自然の恵みの上に成り立ち、食に関わる人々の様々な活動に支えられています。食への理解を深め、食に対し感謝する心を育み、生涯にわたって健康を保持できるよう食育を推進することは、県民の幸福度向上に欠かせません。

本県では、平成 18 年に群馬県食育推進計画「ぐんま食育こころプラン」を策定し、以来 15 年にわたり「食の大切さを理解し、食を通して豊かな人間性を育む」ことを基本理念に、食育を推進してまいりました。

その結果、市町村や関係団体等における取組が進み、県民の食育に対する理解が深まるとともに、地域での多彩な活動が広がっています。

一方で、近年、食に関する価値観やライフスタイルが多様化するとともに、今般の新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴う「ニューノーマル（新常態）」への対応等が求められています。地域の伝統的な食文化の継承や、食料の生産から消費に至る持続可能な食の循環などの課題に対して、経済、社会、環境の面からも食育の一層の推進が必要となっています。

そこで、第 4 次計画では、今後 5 年間に本県が取り組むべき食育について、生涯を通じた心身の健康を守ること、持続可能性の視点を入れた食の循環・環境や食文化を守ること、新たな日常やデジタル化に対応することの 3 つの基本方針を定め、SDGs の推進に資する具体的な施策を展開していくこととしています。

人生 100 年時代を迎えようとする今、活力ある健康長寿社会を実現するためには、健康寿命の延伸や生活習慣病予防は重要な課題です。全ての県民が誰一人取り残されることなく、幸福を実感できるよう、皆様とともに食育の推進に取り組んでまいります。

令和 3 年 3 月

群馬県知事

山本 一太

第1章 計画策定の基本的な考え方

| | |
|----------------|---|
| 第1節 計画策定の趣旨 | 1 |
| 第2節 計画の位置付け | 2 |
| 第3節 計画の期間 | 3 |
| 第4節 策定の方針と推進体制 | 3 |

第2章 食をめぐる現状と課題

| | |
|----------------------|----|
| 第1節 保健医療を取り巻く社会環境の変化 | 7 |
| 第2節 食育への関心度と実践状況 | 13 |
| 第3節 世代別の食の現状 | 17 |
| 第4節 食の安全性に関する現状 | 20 |
| 第5節 食を取り巻く様々な現状 | 22 |
| 第6節 これまでの計画の取組状況 | 25 |
| 第7節 今後取り組むべき課題 | 27 |

第3章 群馬県が目指す食育の方向

| | |
|-------------------|----|
| 第1節 基本理念 | 28 |
| 第2節 計画の目標 | 29 |
| 第3節 基本方針 | 30 |
| 第4節 施策展開のテーマと施策体系 | 31 |

第4章 各施策における主な取組

| | |
|---------------------------------|----|
| 第1節 家庭における食育 | 33 |
| 第2節 学校、保育所等における食育 | 36 |
| 第3節 地域における食育 | 40 |
| 第4節 生産者と消費者との交流・環境と調和のとれた農業の活性化 | 46 |
| 第5節 食文化の継承のための活動 | 50 |
| 第6節 食品の安全性、栄養・食生活に関する調査、研究、情報提供 | 52 |
| 第7節 食育推進運動の展開と社会環境づくり | 55 |

第5章 数値目標・事業指標

| | |
|-----------------------|----|
| 第1節 数値目標設定の考え方 | 58 |
| 第2節 食育の推進に当たっての具体的な目標 | 58 |

参考資料

| | |
|-------------------------|----|
| 資料1 用語解説 | 62 |
| 資料2 計画策定の経過 | 69 |
| 資料3 食育基本法（平成17年7月15日施行） | 71 |

第1章

計画策定の基本的な考え方

第1節 計画策定の趣旨

食育基本法は、近年の我が国の食をめぐる状況の変化に伴い、「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむ」（食育基本法第1条）ことを目的として、平成17年6月に制定されました。同法では、食育に関し基本理念を定め、国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する基本的事項を定め、施策を総合的かつ計画的に推進し、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のある社会の実現を目指しています。

群馬県では、同法に基づき策定した群馬県食育推進計画「ぐんま食育こころプラン」（2006年～2010年）に始まり、第2次（2011年～2015年）、第3次（2016年～2020年）と15年にわたり、市町村、関係機関・団体等、多様な関係者ととともに食育を推進してきました。

その結果、全ての市町村において食育推進計画に基づく食育が推進されるとともに、食品の安全等に関する県民意識調査（平成30年度）の結果では、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人の割合や栄養成分表示の見方を知っている人の割合等が増加しました。また、学校や保育所等においても指針や計画の策定が進み、食育に関する取組が着実に進んでいます。

一方で、若い世代では、朝食の欠食や主食・主菜・副菜を揃えて食べる頻度、郷土料理や伝統料理の認知度、自ら食事を調理する頻度がいずれも低い等の課題が依然として見受けられます。

また、人生100年時代を迎えようとする今、安心の基盤は「健康」であり、健康寿命を延伸するためには、乳幼児期を含む子どもから若い世代、高齢者に至るまで、生涯を通じて県民一人一人が、栄養バランスに配慮した食事を習慣的に摂取し、健康で幸せにつながる食生活を実践していくことが重要です。

さらに、単独世帯が増加し、家庭の状況や生活が多様化する中、誰一人取り残すことなく食育の機会を広く届けられるよう、市町村を始め民間企業や団体など多様な関係者との連携がますます必要となっています。

そこで、これまでの食育の推進の成果と食をめぐる状況や諸課題を踏まえ、食に関する様々な活動を通して、県民の健全な食生活の実現、豊かな食文化の継承・発展、環境に配慮した食育を一層推進することを目指し、県、市町村、関係機関・団体等、地域全体が連携を図り、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくための指針として、令和3年度（2021年度）から令和7年度（2025年度）までの5年間を計画期間とする新たな群馬県食育推進計画（第4次）「ぐんま食育こころプラン」を策定します。

《食育とは》

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できる人間を育てること（食育基本法前文より）

第2節 計画の位置付け

法的根拠

食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）第 17 条第 1 項で規定する都道府県食育推進計画とします。

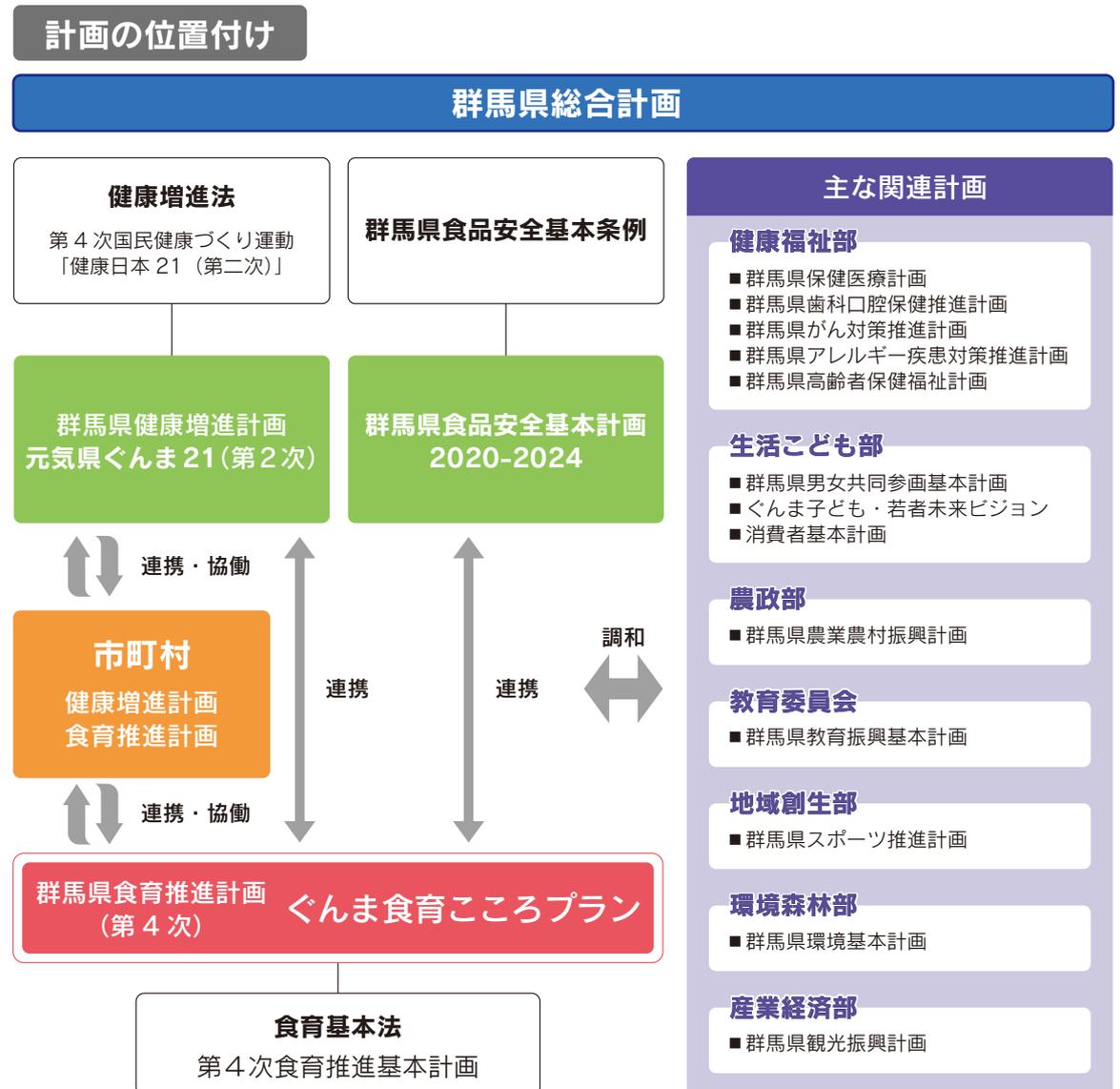
計画体系

「群馬県総合計画」と連動し、健康分野における最上位計画「群馬県健康増進計画（元気県ぐんま 21）」及び食品衛生分野における最上位計画「群馬県食品安全基本計画」の個別基本計画に位置付けます。

また、本県の食育に関連する諸計画との整合性を図ります。

県民視点

食育は、家庭、学校、職域、地域等において力強く推進されることが求められています。その実践に当たっては、県民一人一人の共感と自発的な意思に基づくことが必要であることから、県民の視点を大切にしたい計画とします。



第3節 計画の期間

令和3年度（2021年度）から令和7年度（2025年度）までの5か年とします。

なお、期間中に社会情勢や推進体制、関連する諸計画等に変化が生じた場合は、必要に応じて見直しを行います。

第4節 策定の方針と推進体制

■ PDCAの視点を活かす

平成30年度に食品の安全等に関する県民意識調査、令和元年度に大学生の食に関する実態・意識調査等を実施し、県民の食育に関する意識や食を取り巻く現状と課題の分析を行いました。

さらに、第3次計画の進捗状況及び評価に基づき、これまでの取組の成果を検証しました。

これらの結果とともに、県民の健康や食をめぐる現状と諸問題、国の施策の動向等を踏まえ、第4次計画を策定します。

■ 市町村への支援につなげる

県民により身近な食育の実践の場である市町村における食育推進の現状を把握し、市町村の食育推進を支援する計画として推進します。

■ 地域や分野のつながりと広がりを重視する

少子高齢化や疾病構造の変化が進む中で、生活習慣及び社会環境の改善を通じて、子どもから高齢者まで県民の健全な食生活を実現し、豊かな食文化の継承や「食」による地域のつながりを一層強化し、幅広い分野での広がりを大切にしたい計画とします。

■ 持続可能な開発目標（SDGs ※）を推進する

SDGsは、持続可能で多様性と包摂性*のある「誰一人取り残さない」社会を実現するため、2030年までに達成する国連目標として、2015年9月国連サミットで採択されました。

17のゴール（目標）と169のターゲット（具体目標）が設定されており、全ての国が取り組むべきものとされています。

また、日本では「SDGsアクションプラン2021」の中で、8つの優先課題のうち「あらゆる人々が活躍する社会・ジェンダー平等の実現」や「健康・長寿の達成」の主な取組として、「食育の推進」を位置付けています。

そこで、本県の第4次食育推進計画では、持続可能な未来のために、特に「3 すべての人に健康と福祉を」「4 質の高い教育をみんなに」「12 つくる責任つかう責任」等の目標達成に資する施策を推進していきます。

※ SDGs：Sustainable Development Goalsの略称

*包摂性（ほうせつせい）：一定の範囲の中に包み込むこと

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標

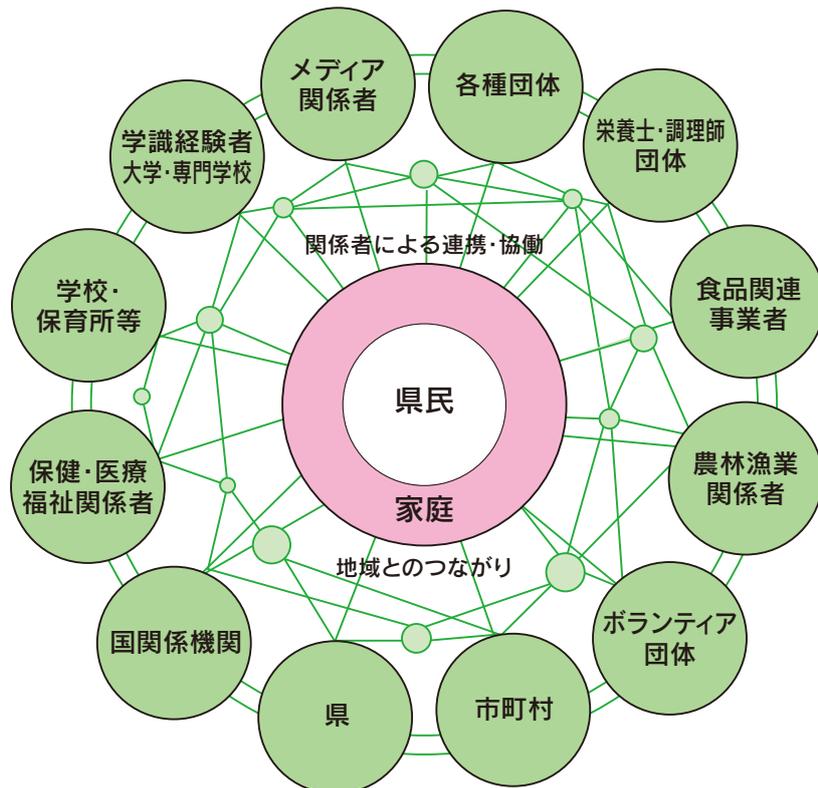


■ 推進体制

食育の推進に当たっては、県民一人一人が食育の必要性等を理解し、実践し、継続することが重要です。

そのため、県では、健康増進施策の推進を図るために設置している「元気県ぐんま 21 推進会議」を核とし、庁内関係部局と連携、協働して効果的な食育施策の推進及び評価検証を行います。

また、各関係機関及び食育に関する各種団体の代表者等で構成する「群馬県食育推進会議」、地域においては「地域食育推進ネットワーク会議」等を通じて、多様な関係者との連携を図り、総合的かつ効果的に施策を展開します。



第2章

食をめぐる現状と課題

「食」は命の源であり、私たち人間が生きていくためには「食」が欠かせません。また、健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることは、人に生きる喜びや楽しみを与え、健康で幸せな暮らしの実現に大きく寄与するものです。

しかし、急速な経済発展に伴い、生活水準が向上するとともに、食をめぐる社会環境が大きく変化する中で、食生活のあり方も多様化しています。

核家族化の進展や地域コミュニティ機能が弱くなる中で、食の大切さに対する意識が希薄化するとともに、健全な食生活や古くから地域で育まれてきた多彩な食文化が失われつつあることが危惧されています。

県民の健康面においては、食塩の過剰摂取や野菜の摂取不足などの栄養等の偏り、朝食の欠食に代表されるような食習慣の乱れ、これらに起因する肥満や生活習慣病、過度の痩身や低栄養等の問題も指摘されています。

また、食に関する情報が氾濫し、情報の受け手である県民が、正しい情報を適切に選別し活用することが困難な状況も見受けられます。食の安全性の確保とともに、県民の正しい理解を一層促進する必要があります。

さらに、食べ残しや食品廃棄等の食品ロスの問題は、食環境を守る上で見直すべき課題であり、食料の生産から消費まで、持続可能な状態で行われることが重要です。食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の気持ちを持つことや理解が深まる取組を通して食料問題を検討していくことが求められています。

<計画策定に当たり参考とした調査の概要>

■「平成 30 年度食品の安全等に関する県民意識調査」

(目的)

食の安全・食育等に関する県民意識を的確に把握し、「群馬県食品安全基本計画」及び「群馬県食育推進計画」の評価及び次期計画の策定等の基礎資料とすることを目的に実施した。

(対象者及び回収状況)

| | 対象者 | 回収 | (回収率) |
|----------------|---------|---------|---------|
| 県民 (18 歳以上の男女) | 2,000 人 | 1,016 人 | (50.8%) |

(期間)

アンケート調査 平成 30 年 8 月～9 月

■「平成 28 年度群馬県民健康・栄養調査」

(目的)

県民の食物摂取状況や生活習慣状況の実態を明らかにし、県民の健康づくり対策の基礎資料とするとともに、健康増進計画「元気県ぐんま 2 1 (第 2 次)」等の健康増進施策や栄養改善対策などの企画・評価に活用することを目的に実施した。

(対象者及び調査実施人数)

平成 28 年国民健康・栄養調査の対象として抽出された 10 地区及び平成 22 年国勢調査の一般調査区から層化無作為抽出した 4 地区の合計 14 地区内の世帯で、平成 28 年 11 月 1 日現在で満 1 歳以上の方を対象とした。

県内 14 地区 456 世帯 1,018 人

(期間)

栄養摂取状況調査 平成 28 年 10 月～ 11 月中の任意に定めた 1 日間
 身体状況調査・生活習慣調査 平成 28 年 10 月～ 11 月中

■「幼稚園・保育所・認定こども園における食育の取組に関する調査」

(目的)

幼稚園、保育所(園)、認定こども園における食育の取組状況を把握し、「群馬県食育推進計画」の評価及び次期計画策定の参考とすることを目的に実施した。

(対象及び回収状況)

| | 対象 | 回収 | (回収率) |
|--------|-----|-----|---------|
| 幼稚園 | 100 | 96 | (96.0%) |
| 保育所(園) | 298 | 278 | (93.3%) |
| 認定こども園 | 206 | 199 | (96.6%) |

(期間)

アンケート調査 平成 30 年 6 月～7 月

■「令和元年度大学生の食に関する実態・意識調査」

(目的)

若い世代の代表である県内の大学生等の食生活に関する実態を把握するとともに、「食育」に関する意識を調査・分析することにより、今後の若い世代への食育支援推進のための基礎資料とすることを目的に実施した。

(対象及び調査実施人数)

県内大学(4 年制大学 16 校、短期大学 8 校、以下「対象校」という。)に在籍する学生を調査の客体とした(1,530 人)。対象校別の客体数については、調査対象の分野別、学年別、性別に偏りがないよう調整した。

回収数 1,233 人(回収率 80.6%)、有効回答数 1,231 人(有効回答率 80.5%)

(期間)

令和元年 9 月～ 10 月末日

第1節 保健医療を取り巻く社会環境の変化

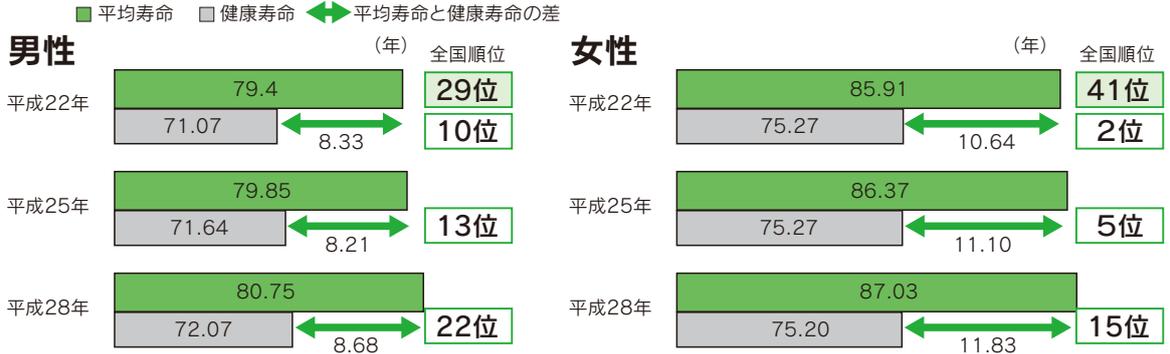
1 平均寿命と健康寿命

健康寿命とは、健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間と定義され、国が行う国民生活基礎調査における質問に対し、「健康上の問題がない（健康な状態である）」と回答した人のデータ等から算出されています。国では、健康寿命延伸プランにおいて、平成28年（2016年）を起点として令和22年（2040年）までに男女ともに健康寿命を3年以上延伸し、75歳以上となることを目指しています。

本県の平成28年（2016年）の健康寿命は、男性が72.07年、女性が75.20年、平均寿命は、男性が80.75年、女性が87.03年です。平成25年（2013年）と比較すると男女とも健康寿命と平均寿命との差（不健康な期間）が広がっています。

この差を短縮することで、医療費や介護給付費の適正化を図り、社会保障制度を持続可能なものとするのが期待できます。そのためには、高齢化が進展する中で、健康寿命の伸びが平均寿命の伸びを上回ることが必要であり、本県では、令和7年（2025年）までに健康寿命を男性73.2年、女性76.3年に延伸することを目指しています。

県民の平均寿命と健康寿命

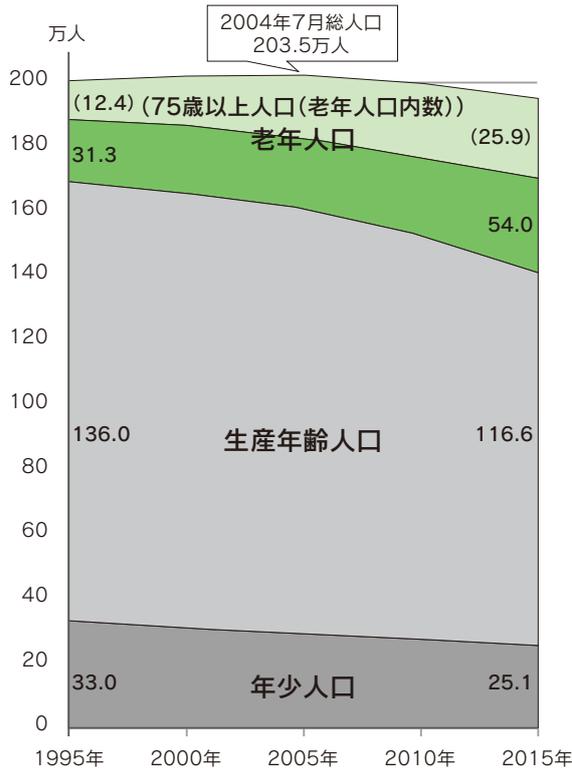


資料：厚生労働省「2010年都道府県別生命表」、群馬県「2013年、2016年県簡易生命表」
厚生労働省「日常生活に制限のない期間（平均）」

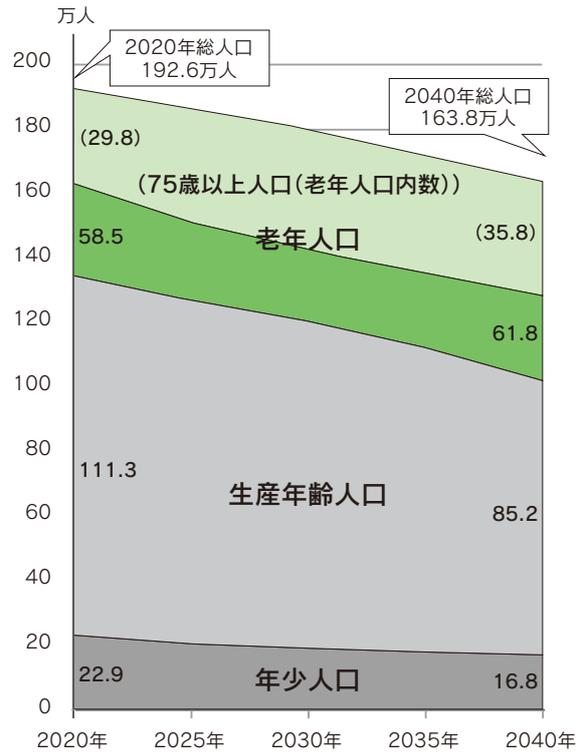
2 人口の推移と将来推計

本県の人口は、平成16年（2004年）7月の203万5千人をピークに減少し続けています。年少人口（0～14歳）や現役世代（15～64歳の生産年齢人口）が減少する一方で、老年人口（65歳以上人口）は2040年まで増加し、今後も高齢化が進展すると予測されます。群馬県の将来推計人口2019年～2029年（群馬県統計課）によると、県人口の構成割合は、令和11年（2029年）には年少人口10.5%、生産年齢人口56.7%、老年人口32.8%となることが予想されています。人口減少・少子高齢化に伴う労働力の不足が想定される中で、農業や食料が将来にわたって持続可能となることが重要です。

年齢区分別人口推移



年齢区分別将来推計人口



資料：国勢調査、国立社会保障・人口問題研究所「日本の地域別将来推計人口」

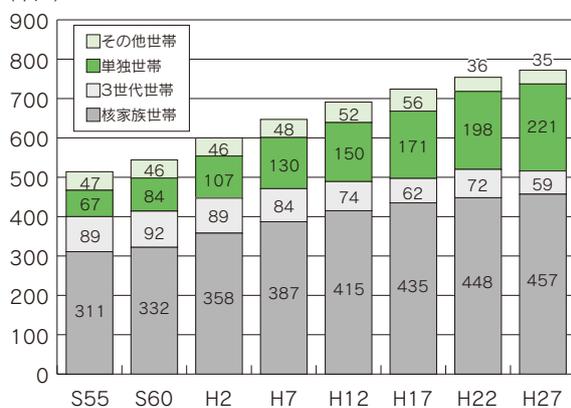
3 家族形態の多様化

少子高齢化の進展や生活環境の変化に伴い、核家族化の進行、共働きや単独世帯の増加等、家族形態が多様化しています。

本県の世帯数は増加していますが、その内訳は核家族世帯と単独世帯（一人暮らし世帯）の増加によるものです。また、単独世帯のうち、一人暮らし高齢者世帯が増加しており、全世帯の10.3%となっています。

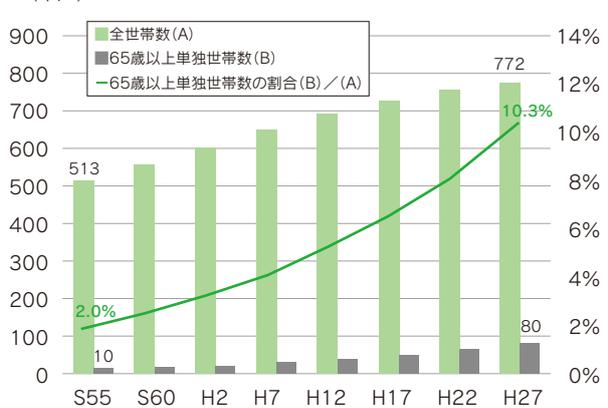
このような状況の中、食育を推進する上での家庭における役割や食文化の継承等が希薄化していることがうかがえます。

世帯の家族類型の推移(群馬県)



資料：総務省統計局「平成27年国勢調査」

高齢者単独世帯数の推移(群馬県)



資料：総務省統計局「平成27年国勢調査」

4 生活習慣病に関連する死亡と医療費の現状

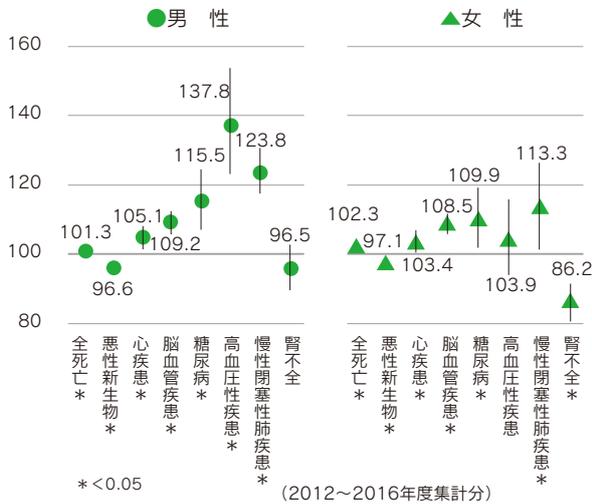
本県の生活習慣病関連の標準化死亡比（SMR）を見ると、全国と比較して大きい傾向です。特に、男女とも心疾患、脳血管疾患、糖尿病、高血圧性疾患、慢性閉塞性肺疾患で死亡が多くなっています。

生活習慣病が原因で死亡する割合（平成29年）は、全年齢で54.9%であり、そのうち悪性新生物、心疾患、脳血管疾患が9割を占めています。特に心疾患、脳血管疾患による死亡が40歳代から急増しており、若い世代から健康的な生活習慣を実践する必要があります。

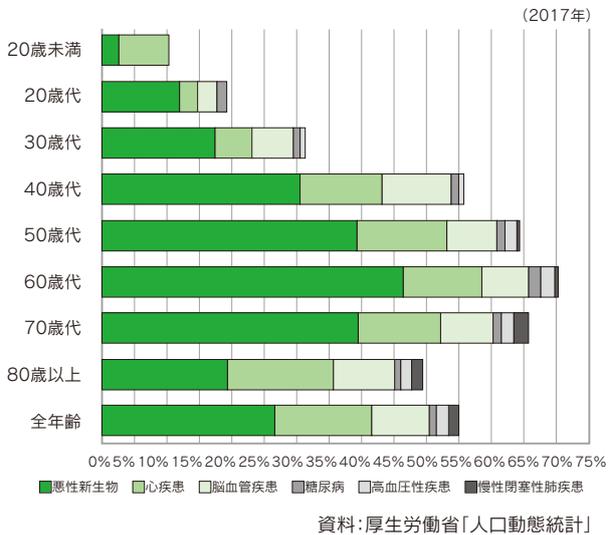
疾病別医療費の状況をみると、生活習慣病関連の疾病で男女とも全国より高い傾向にあり、年齢階級別でも、全年齢で全国より高い状況です。

県民の生活習慣病関連の標準化死亡比(SMR)

全国=100(100より大きい場合は全国よりも死者数が多いことを意味する)



県民の死亡総数に占める生活習慣病による死亡割合



資料：厚生労働省「人口動態統計」

県民の生活習慣病関連疾病別医療費(2017年度)

| | 標準化医療費の比 (全国=100)※ | | 医療費 (百万円) |
|----------------|-----------------------|-------|--------------|
| | 男性 | 女性 | |
| 糖尿病 | 115.5 | 113.2 | 23,464 |
| 高血圧性疾患 | 105.5 | 104.5 | 37,359 |
| 虚血性心疾患 | 109.1 | 116.4 | 13,248 |
| 脳血管疾患 | 107.1 | 102.6 | 22,485 |
| 慢性閉塞性肺疾患(COPD) | 126.9 | 121.9 | 2,753 |
| 腎不全 | 108.2 | 105.6 | 22,671 |

※全国=100(100より大きい場合は全国よりも医療費が高いことを意味する)

資料：NDB

年齢階級別生活習慣病関連医療費
(入院+入院外)(2017年度)



※生活習慣病関連の疾患は、悪性新生物・虚血性心疾患・脳血管疾患・動脈硬化(症)・糖尿病・高血圧・慢性閉塞性肺疾患とした。

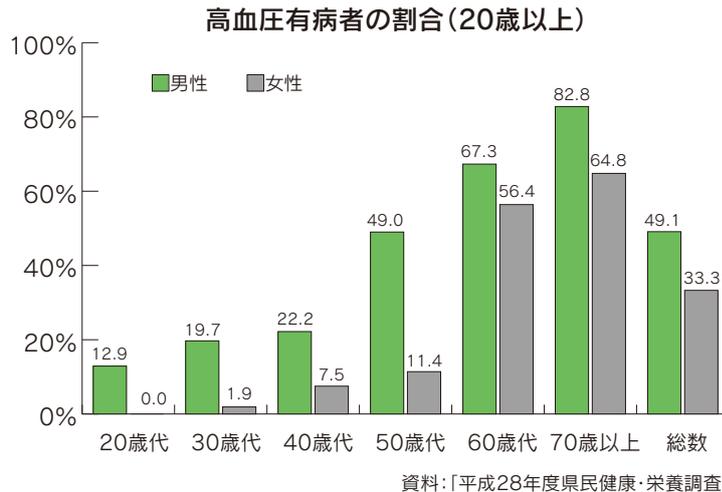
資料：NDB

5 健康状態と食物（栄養）の摂取状況

(1) 血圧の状況

本県の死亡と医療費の現状から、優先すべきリスクファクター（危険因子）であると考えられる高血圧有病者の割合は、平成 28 年度県民健康・栄養調査の結果によると、全体では男性 49.1%、女性 33.3%で、50 歳以上で増加傾向にあります。

高血圧は、脳血管疾患や心疾患を含む循環器疾患の危険因子であり、改善及び予防対策が必要です。



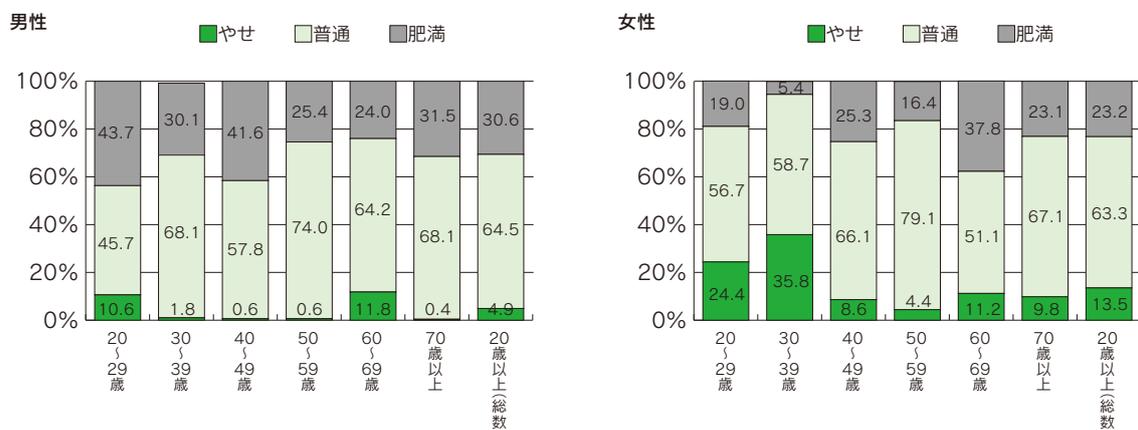
(2) 肥満及びやせの状態 (BMI 判定の状況)

平成 28 年度調査結果によると、肥満 (BMI25 以上) の割合は、20 歳代の男性が 43.7%、40 歳代の男性が 41.6% と高くなっています。

やせ (BMI18.5 未満) の割合は、30 歳代の女性が 35.8%、20 歳代の女性が 24.4% と高くなっています。また、60 歳代の男性、60 歳以上の女性では、約 10% がやせであり、低栄養状態にある可能性が考えられます。

体重は生活習慣病や健康状態と大きく関連し、世代や性別により過栄養と低栄養の問題が異なる中、ライフステージを通して、適正体重を維持することが重要となります。

BMI判定による肥満とやせの状況(性・年齢別)



資料:「平成28年度県民健康・栄養調査」

(3) 食塩摂取量

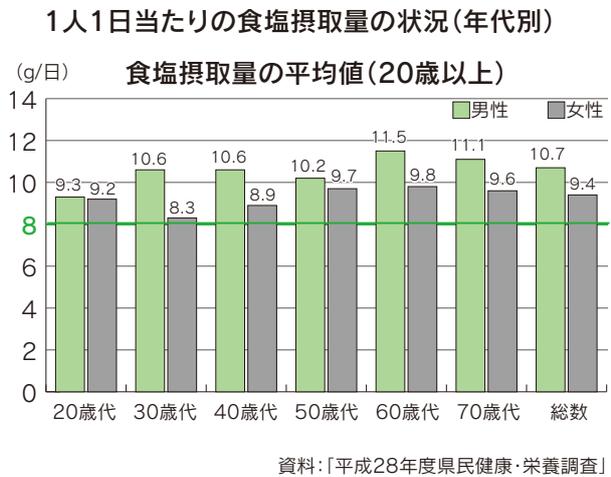
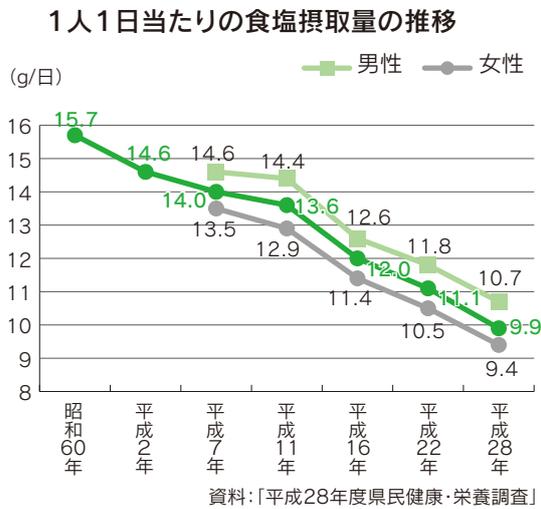
食塩摂取量は、昭和60年から平成28年までに1人1日当たり平均値で5.8g減少し、9.9g(男性10.7g・女性9.4g)となりましたが、依然として、群馬県健康増進計画「元気県ぐんま21(第2次)」の目標量である8gを上回っています。

年代別の1人1日当たり食塩摂取量の平均値は、男女とも60歳代が最も高く、男性11.5g、女性9.8gでした。

また、日本人の食事摂取基準(2020年版)では、食塩相当量※の目標量は、成人男性7.5g/日未満、成人女性6.5g/日未満としています。

高血圧の改善及び予防の観点からも、「だし」を上手に利用する等、日本型の食事の特長を活かし、食塩摂取量を減少させるための更なる取組が重要です。

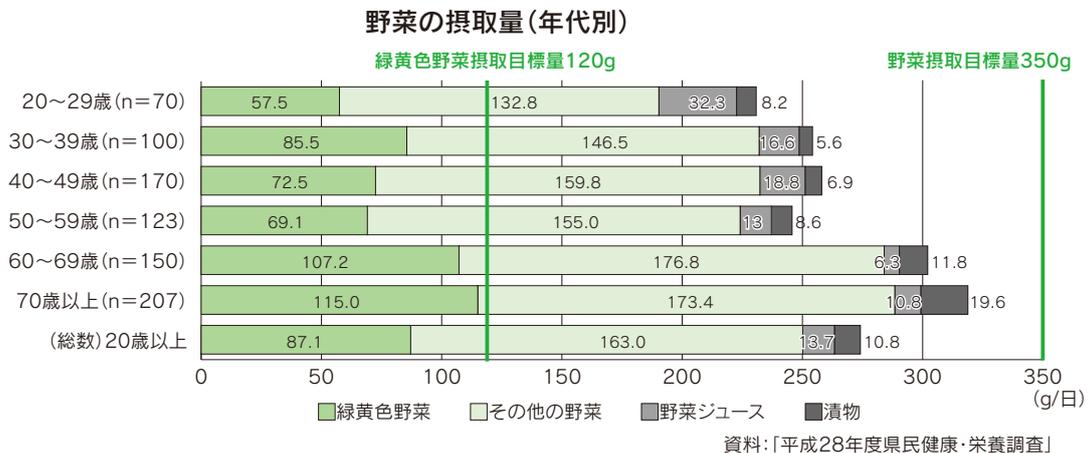
※食塩相当量(g) = ナトリウム(mg) × 58.5/23 ÷ 1000 = ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1000



(4) 野菜の摂取量

平成28年度調査結果によると、野菜の平均摂取量は、20歳以上の全体で1人1日当たり274.5gであり、全ての年代で群馬県健康増進計画「元気県ぐんま21(第2次)」の1日の目標摂取量である350gを下回っていました。野菜350gは、野菜料理1皿を70gとした場合、1日5皿に相当しますので、あと1皿分の野菜が不足していることになります。

生活習慣病予防に有効とされる、カリウム、ビタミン、食物繊維等の適量摂取に向け、野菜摂取量を1皿分(70g)増加させるための取組が引き続き必要です。

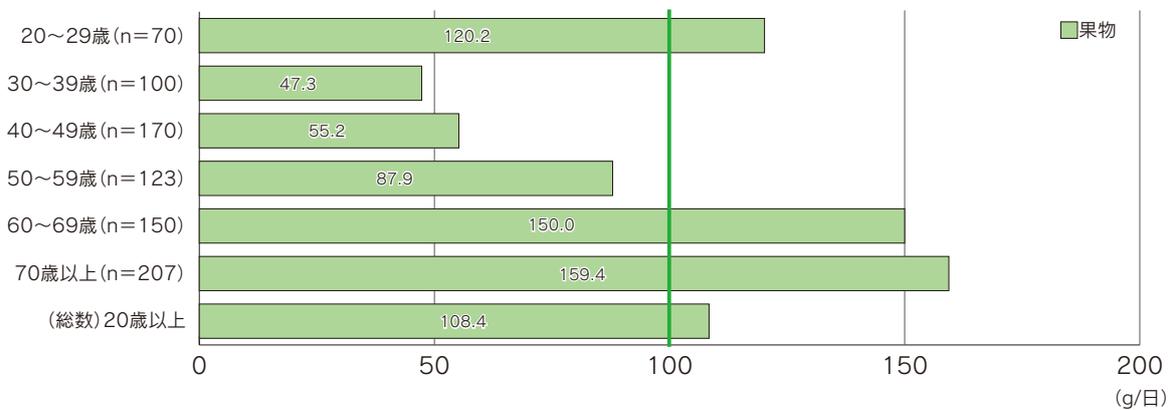


(5) 果物の摂取量

平成28年度調査結果によると、果物の平均摂取量は、20歳以上の全体では1人1日当たり108.4gでしたが、年代別では、30歳代、40歳代、50歳代で、平均摂取量が100g未満でした。摂取量区分ごとの人数の割合では、20歳以上の全体では100g未満の人は59.6%で、50歳代より若い世代では、100g未満の人が多い傾向にありました。

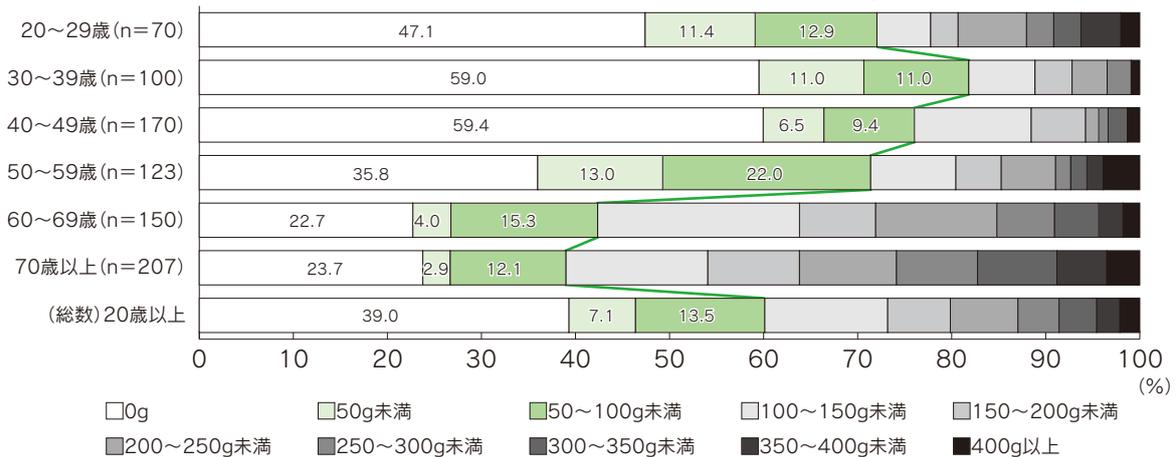
果物は、摂取量が少ない場合、がんのリスクが上がるとされていますが、摂取量が多いほどリスクが低下するものではないため、果物（ジャムを除く）摂取量が平均値未満である100g未満の人を減らす取組が必要です。

果物の平均摂取量(年代別)



資料:「平成28年度県民健康・栄養調査」

果物(ジャム除く)の摂取量区分ごとの人数の割合

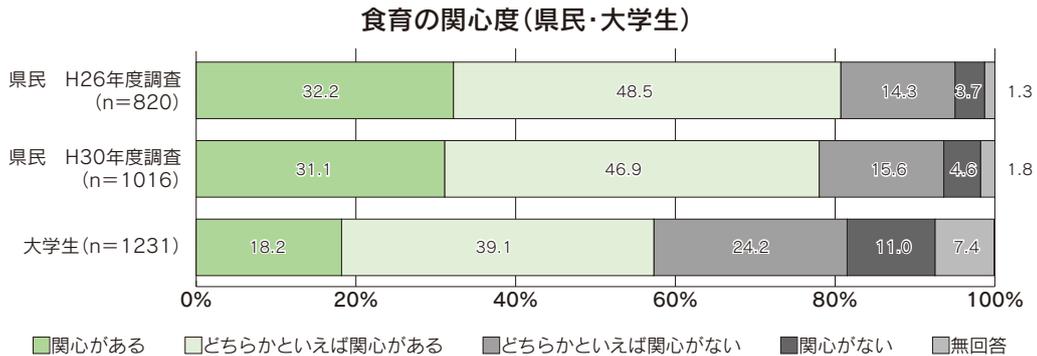


資料:「平成28年度県民健康・栄養調査」

第2節 食育への関心度と実践状況

1 食育への関心度

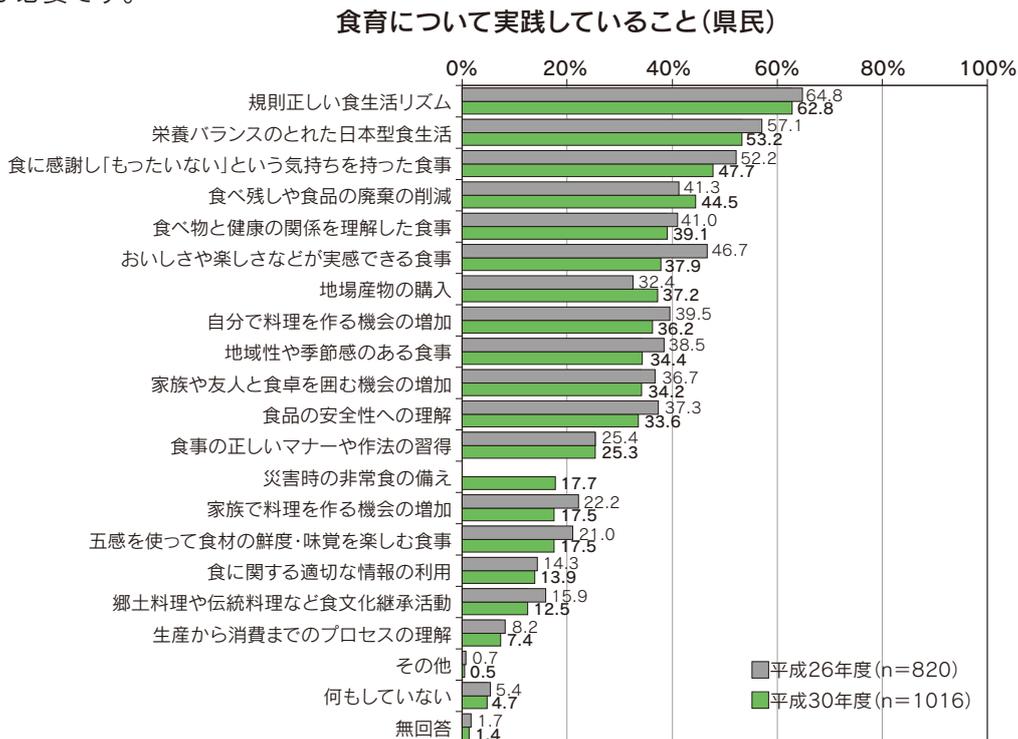
平成30年度食品の安全等に関する県民意識調査の結果によると、県民の「食育の関心度」（「関心がある」「どちらかといえば関心がある」の合計値）は78.0%となり、前回調査（平成26年度）と変化がありませんでした。一方、令和元年度大学生の食に関する実態・意識調査の結果によると、大学生の食育の関心度は57.3%と低く、若い世代から食育への関心を高める必要があります。



資料:「平成26年度・30年度食品の安全等に関する県民意識調査」
「令和元年度大学生の食に関する実態・意識調査」

2 食育に関連する事項の実践状況

平成30年度調査結果によると、食育に関連する事項の県民の実践状況は、前回調査（平成26年度）と同様、「規則正しい食生活リズム」や「栄養バランスのとれた日本型食生活」「食に感謝し『もったいない』という気持ちを持った食事」が多く見られ、「食べ残しや食品の廃棄の削減」「地場産物の購入」は、前回（平成26年度）より増加しました。「生産から消費までのプロセスの理解」「食文化の継承活動」などは依然として実践割合が低く、農業等の体験活動を通じた実践的な食育活動が必要です。



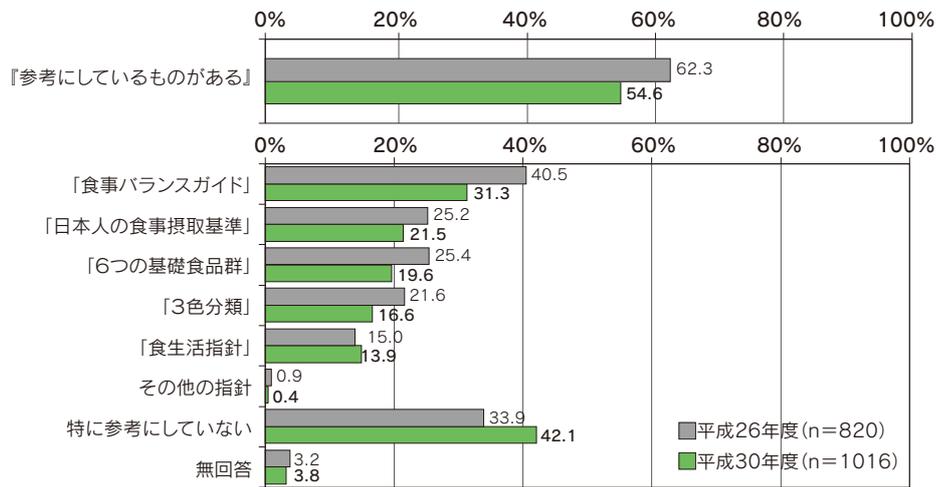
資料:「平成26年度・30年度食品の安全等に関する県民意識調査」

3 食生活において参考にしている指針

平成30年度調査結果によると、日頃の健全な食生活を実践するために何らかの指針を参考にしている人の割合は54.6%で、指針の活用は十分とはいえないことがうかがえます。

食塩摂取量の減少、野菜や果物の摂取量の増加を推進するためにも、具体的な食事や食品をどのように組み合わせて食べるか等、指針の活用を普及することが重要です。

健全な食生活を実践するため参考にしている指針等(県民)



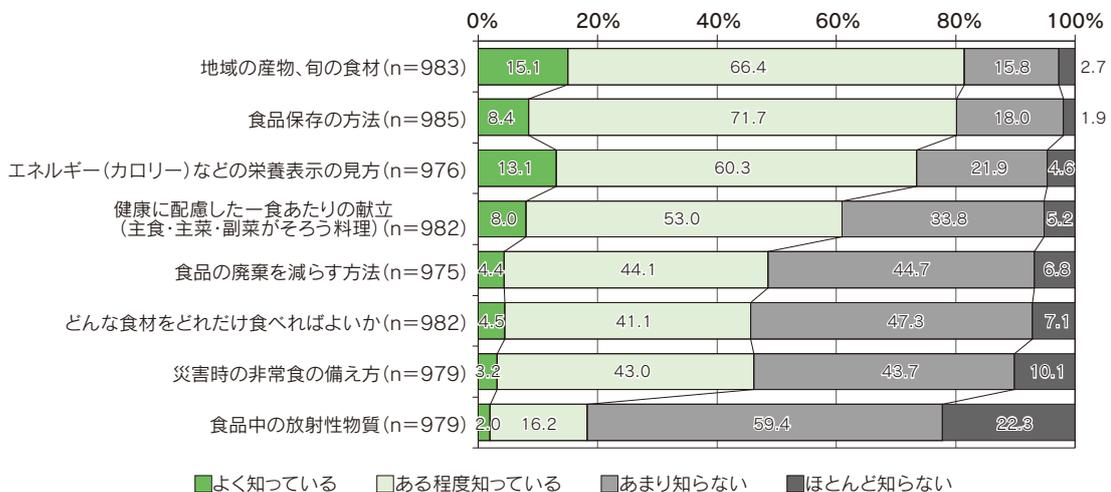
資料:「平成26年度・30年度食品の安全等に関する県民意識調査」

4 食に関する事項の認知度

平成30年度調査結果によると、食に関する各項目について、「よく知っている」と「ある程度知っている」を合わせた『認知度』は、「地域の産物、旬の食材」が81.5%、「食品保存の方法」が80.1%で高い傾向でした。

一方、「あまり知らない」と「ほとんど知らない」を合わせた『知らない』とした人の割合は、「どんな食材をどれだけ食べればよいか」が54.4%、「災害時の非常食の備え方」が53.8%、「食品の廃棄を減らす方法」が51.5%でした。上記の「食生活の参考にしている指針」の活用、食品を無駄なく料理する知識・技術、災害時の栄養・食生活に関する知識・技術等の普及が必要です。

食に関する事項の認知度(県民)



資料:「平成30年度食品の安全等に関する県民意識調査」

5 家族や友人と一緒に食事をする「共食」の頻度と考え方

平成30年度調査結果によると、家族や友人と一緒に食事をする「共食」の頻度が「ほとんど毎日」の人は、朝食で49.2%、夕食で62.8%でしたが、令和元年度調査結果によると、大学生では朝食で15%、夕食で28.5%と低い傾向でした。

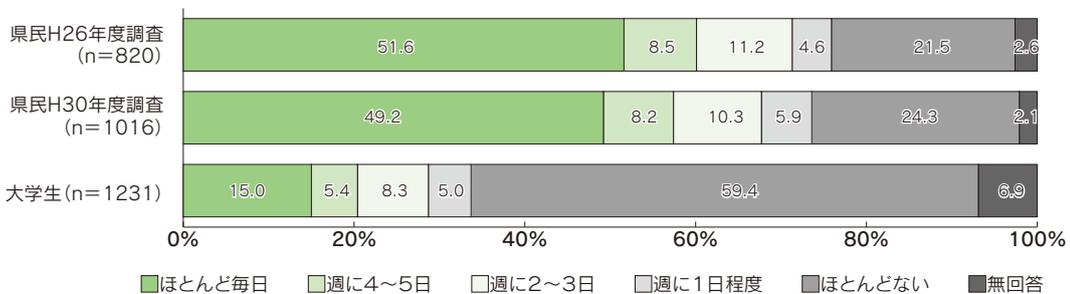
また、1週間当たりの平均「共食」回数は、朝食4.2回、夕食5.3回、合計値は9.6回で、前回（平成26年度）と比較して大きな変化はありませんでした。

「共食」をすることは、バランスの良い食事の摂取や規則正しい生活リズムと関係しているといわれています。また、自分が健康だと感じていることとも関係しているといわれています。

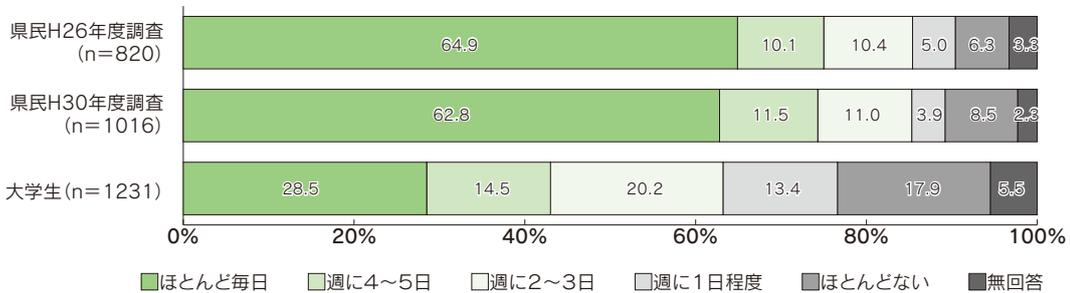
「共食」に伴うコミュニケーションは豊かな人間性を育む基となるものであり、その役割は重要です。感染症の予防を考慮した「新しい生活様式」を守りながら、「共食」の回数を増やすための取組が必要です。

家族や友人と一緒に食事をする頻度(県民・大学生)

【朝食】

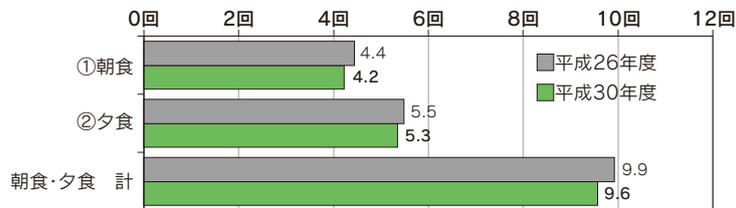


【夕食】



資料:「平成26年度・30年度食品の安全等に関する県民意識調査」
「令和元年度大学生の食に関する実態・意識調査」

家族や友人との1週間当たりの「共食」の回数(県民)



資料:「平成26年度・30年度食品の安全等に関する県民意識調査」

《1週間当たりの共食回数の算出方法》

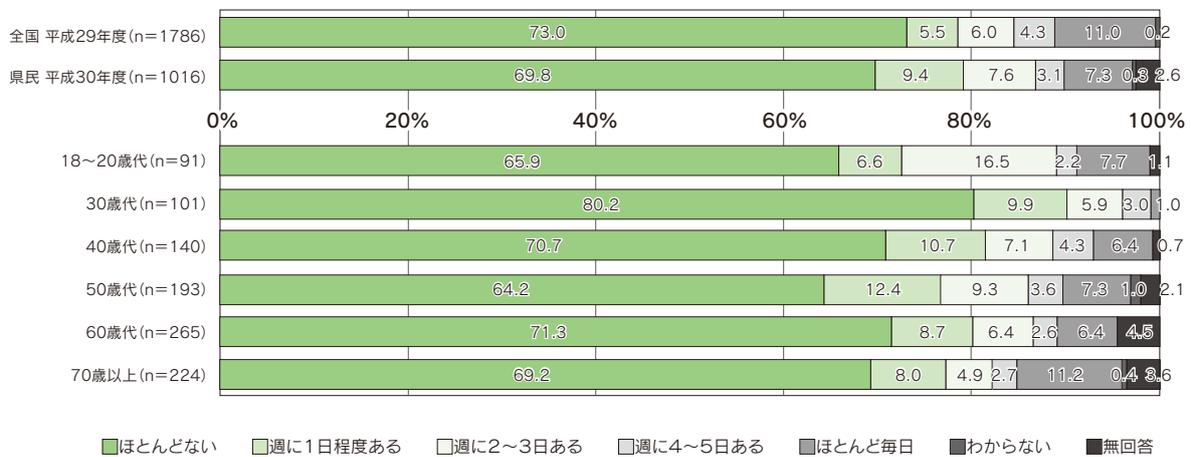
「ほとんど毎日」を7回、「週に4~5日」を4.5回、「週2~3日」を2.5回、「週に1日程度」を1回として、加重平均により夕食・朝食それぞれの回数、更にはその合計値として週当たりの共食回数を指標化しました。14回に近くなるほど、朝食・夕食ともに共食回数が多いことを示します。

1日の全ての食事を1人で食べる頻度は、全ての年代で「ほとんどない」とした人が多くなりました。一方、全体では1割弱の人が「ほとんど毎日」1人で食べており、70歳以上が11.2%で最も多い状況でした。

週に1日以上1人で食べている人に、1日の全ての食事を1人で食べることに付いて伺ったところ、「1人で食べたくないが、食事の時間や場所が合わないため、仕方がない」とした人の割合が多く、次いで70歳以上を除く全ての年代で「1人で食べることが都合が良いため、気にならない」が多くなっています。70歳以上では「1人で食べたくないが、一緒に食べる人がいないため、仕方がない」が他の年代と比べ多くなっています。

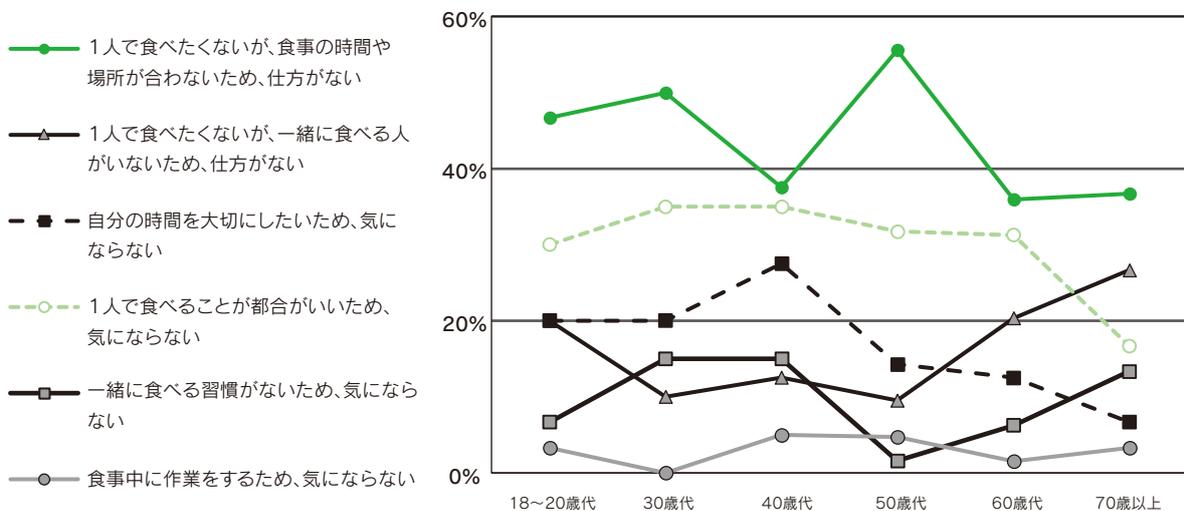
高齢者単独世帯数の増加もあり、地域で共食したいと思う人が共食できる取組が必要です。

1日の全ての食事を1人で食べる頻度(県民)



資料:「平成30年度食品の安全等に関する県民意識調査」
農林水産省「平成29年度食育に関する意識調査」

1日の全ての食事を1人で食べることをどう思うか(県民)



資料:「平成30年度食品の安全等に関する県民意識調査」

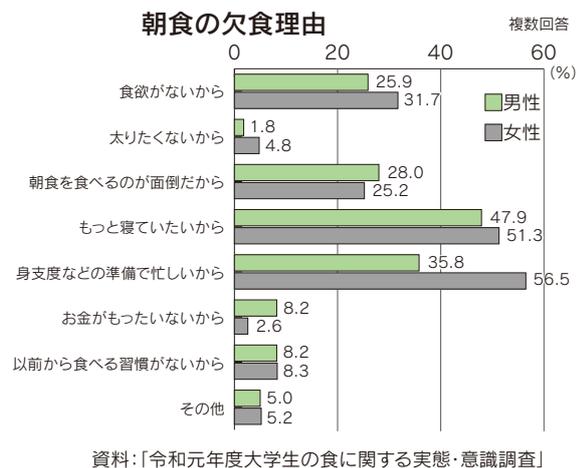
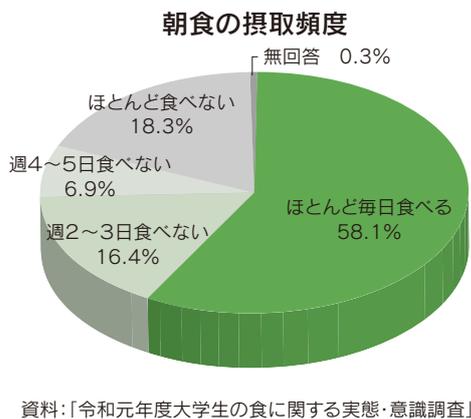
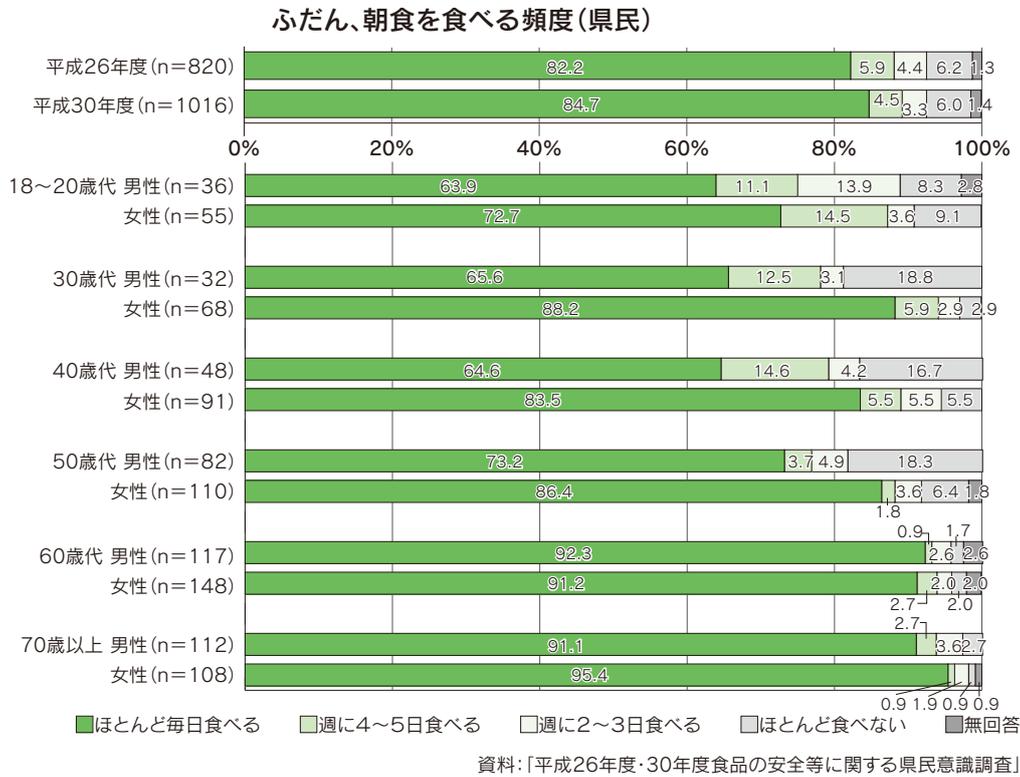
第3節 世代別の食の現状

1 朝食を食べる頻度

平成30年度調査結果によると、朝食を「ほとんど毎日食べる」人は全体では84.7%で、前回調査（平成26年度）から2.5ポイント高くなりましたが、年代別では、18～50歳代の男性で「ほとんど毎日食べる」人は6～7割でした。特に、30歳代、50歳代男性では、約2割が朝食を「ほとんど食べない」と回答しました。

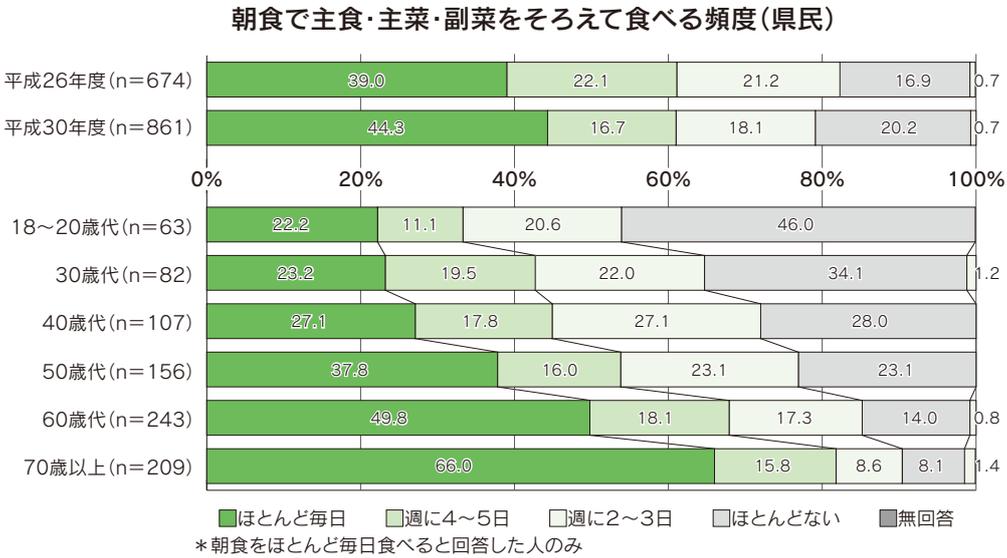
また、大学生への令和元年度調査結果では、朝食を「ほとんど毎日食べる」人は58.1%で、女性よりも男性で、居住形態別では自宅や学生寮よりも下宿で、朝食の欠食頻度が高い傾向にありました。欠食の理由としては、「もっと寝ていたいから」「身支度などの準備で忙しいから」が多くなっています。

朝食を食べる習慣は、バランスの良い栄養素・食品摂取量や良好な生活リズムと関係することから、引き続き、若い世代から朝食を食べる習慣が身に付くよう食育の取組が必要です。



2 朝食で主食・主菜・副菜をそろえて食べる頻度

平成30年度調査結果によると、朝食を「ほとんど毎日食べる」とした人のうち、主食・主菜・副菜をそろえて食べる頻度は、「ほとんど毎日」が44.3%で多く、前回調査（平成26年度）と比較すると5.3ポイント増加しました。年代別では、若い年代ほど主食・主菜・副菜をそろえる頻度が減り、18～20歳代で「ほとんどない」と回答した人は、46%で最も多くなりました。

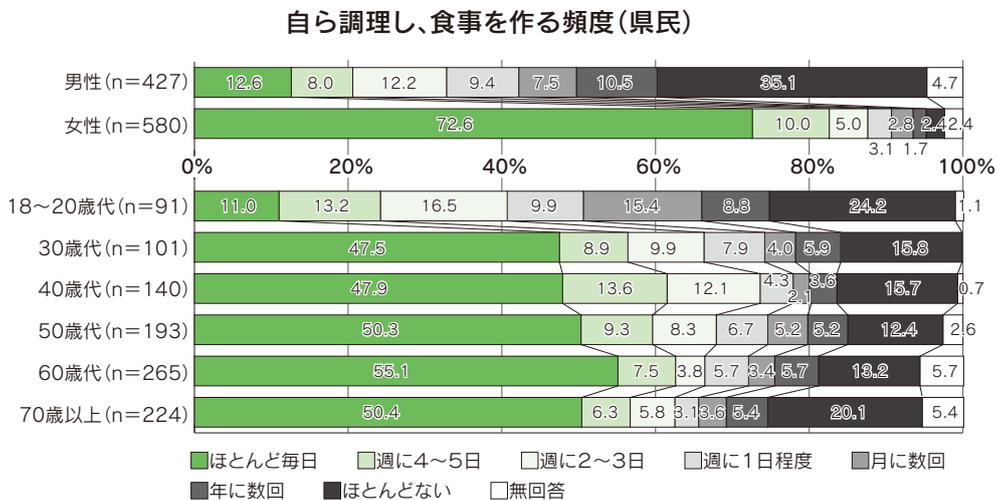


資料:「平成26年度・30年度食品の安全等に関する県民意識調査」

3 自ら調理し、食事を作る頻度

平成30年度調査結果によると、自ら調理し、食事を作る頻度は、男性は「ほとんどない」とした人の割合が35.1%、女性は「ほとんど毎日」とした人が72.6%で多くなりました。年代別では、18～20歳代を除く全ての年代で、「ほとんど毎日」とした人の割合が約半数で最も多くなっています。18～20歳代は「ほとんどない」が24.2%で多く、「ほとんど毎日」は11.0%で他の年代と比べて少なくなっています。

生涯にわたり健全な食生活を送るためには、栄養バランスに配慮した調理ができるよう、若い世代から基礎的な知識や技術を身に付けるための取組が重要です。



資料:「平成30年度食品の安全等に関する県民意識調査」

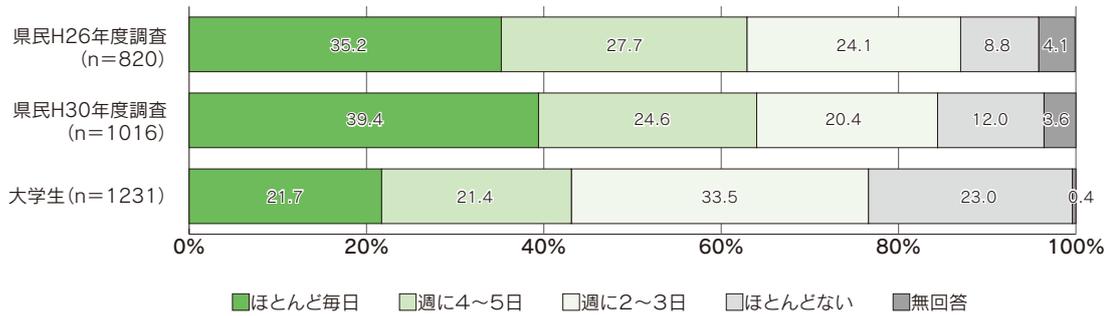
4 栄養バランスに配慮した食生活の実践状況

平成30年度調査結果によると、1日の食事の中で、栄養バランスに配慮した主食・主菜・副菜をそろえた食事が2回以上ある頻度は、「ほとんど毎日」とした人の割合が39.4%で、前回調査（平成26年度）より4.2ポイント増加しました。

年代別では、「ほとんどない」「週に2～3日」と回答した人は、若い年代ほど多くなり、大学生を対象とした令和元年度調査結果でも同様の傾向となりました。

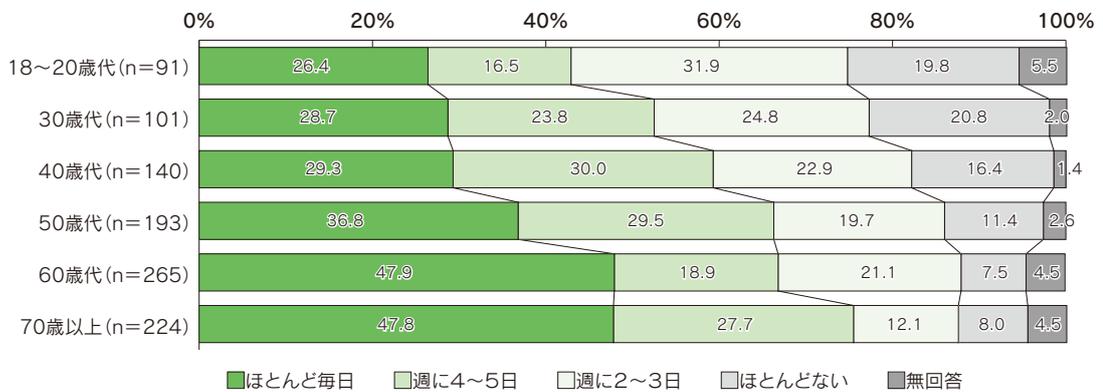
朝食を食べる頻度、調理をする頻度等と同様、若い世代への食育の推進が引き続き重要です。

主食・主菜・副菜をそろえた食事が1日2回以上ある頻度（県民・大学生）



資料：「平成26年度・30年度食品の安全等に関する県民意識調査」
「令和元年度大学生の食に関する実態・意識調査」

主食・主菜・副菜をそろえた食事が1日2回以上ある頻度（県民）



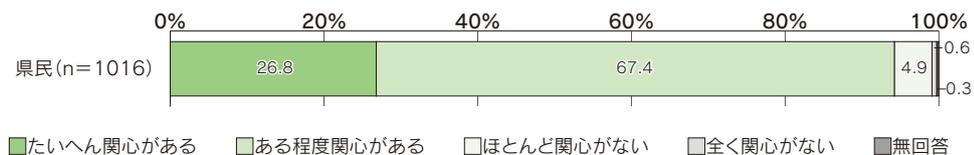
資料：「平成30年度食品の安全等に関する県民意識調査」

第4節 食の安全性に関する現状

1 食品の安全性への関心

食品の安全性について、「大変関心がある」と「ある程度関心がある」を合わせた『関心がある』人の割合は、94.2%となっており、県民の食品の安全性への関心が高いことがうかがえます。

食品の安全性への関心(県民)



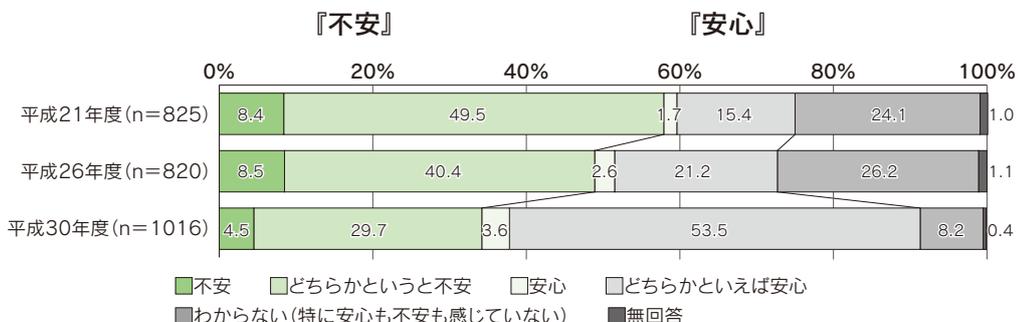
資料:「平成30年度食品の安全等に関する県民意識調査」

2 最近の食品の安全性への安心と不安

平成30年度調査結果によると、「最近の食品の安全性について感じていること」について、「不安」「どちらかといえば不安」を合わせた『不安』とした人の割合は、34.2%で前々回(平成21年度)、前回(平成26年度)の調査と比較して徐々に減少しています。また、「安心」と「どちらかといえば安心」を合わせた『安心』とした人の割合は、57.1%で徐々に増加しています。

食品の安全性に対する関心も高いことから、今後もなお一層、県民が食の安全性について、正しい情報や知識を得ることができるよう、食育の視点からの取組も求められています。

最近の食品の安全性への安心と不安(県民)



資料:「平成21年度・26年度・30年度食品の安全等に関する県民意識調査」

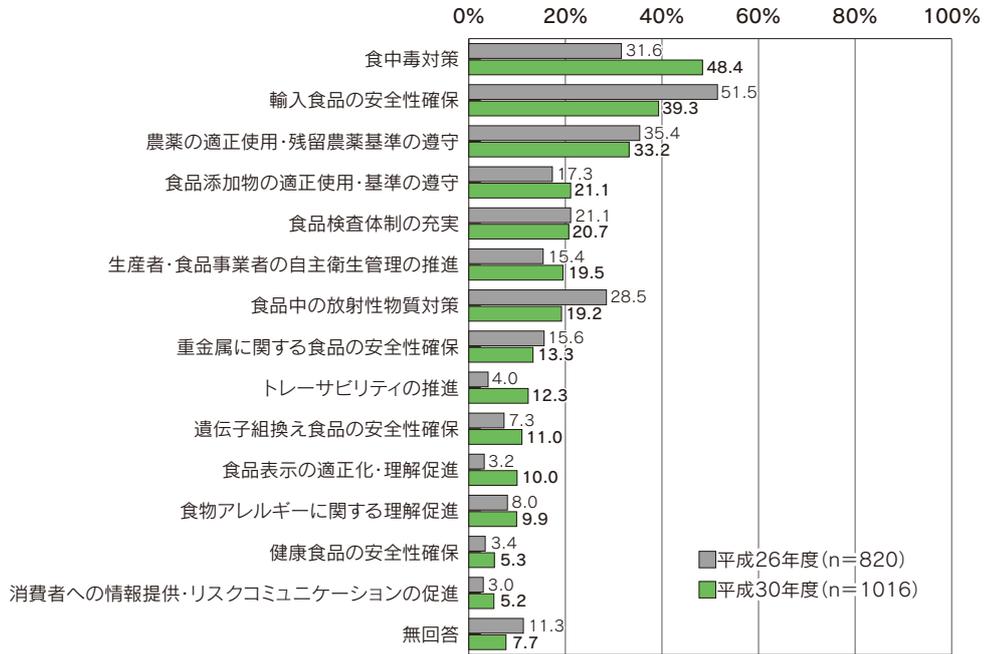
3 県に対して重点的な取組を望む施策

平成30年度調査結果によると、県民が県に対して特に重点的な取組を望む施策は、「食中毒対策」が48.4%で最も高く、次いで「輸入食品の安全性確保」が39.3%、「農薬の適正使用・残留農薬基準の遵守」が33.2%と上位を占めています。

また、「食の安全・安心を確保するために県に望む施策の重要性」について、前回調査(平成26年度)と比較すると、「食品表示の適正化・理解促進」「トレーサビリティの推進」「健康食品の安全性確保」「消費者への情報提供・リスクコミュニケーションの促進」の4項目は10ポイント以上高くなっています。

このような県民の期待に応えるため、食品安全施策と連動した食育の取組も必要です。

特に重点的な取組を望む施策(県民:3つまで選択)



※平成30年度値が高い順に表示

※項目によって平成26年度と表現が若干異なる

資料:「平成26年度・30年度食品の安全等に関する県民意識調査」

食品の安全・安心確保のため県に望む施策の『重要性』(県民)

| 項目 | 平成30年度 | | 平成26年度 | | 平成26年から30年の増減 |
|---------------------------|----------|----|----------|----|---------------|
| | 『重要性』(%) | 順位 | 『重要性』(%) | 順位 | |
| 食中毒対策 | 97.1 | 1 | 92.9 | 3 | ↑ |
| 輸入食品の安全性確保 | 96.0 | 2 | 96.0 | 1 | ← |
| 農業の適正使用・残留農薬基準の遵守 | 95.4 | 3 | 94.5 | 2 | ↑ |
| 生産者・食品事業者の自主衛生管理の推進 | 94.9 | 4 | 92.9 | 4 | ↑ |
| 食品検査体制の充実 | 94.3 | 5 | 92.8 | 5 | ↑ |
| 食品添加物の適正使用・基準の遵守 | 93.3 | 6 | 90.4 | 6 | ↑ |
| 重金属に関する食品の安全性確保 | 90.9 | 7 | 89.6 | 8 | ↑ |
| 食品中の放射性物質対策 | 90.9 | 8 | 90.3 | 7 | ↑ |
| 食品表示の適正化・理解促進 | 90.1 | 9 | 78.1 | 11 | ↑↑ |
| 遺伝子組換え食品の安全性確保 | 87.5 | 10 | 79.9 | 9 | ↑ |
| 食物アレルギーに関する理解促進 | 87.3 | 11 | 79.9 | 10 | ↑ |
| トレーサビリティの推進 | 86.5 | 12 | 66.1 | 14 | ↑↑ |
| 健康食品の安全性確保 | 84.0 | 13 | 69.4 | 13 | ↑↑ |
| 消費者への情報提供・リスクコミュニケーションの促進 | 83.2 | 14 | 72.1 | 12 | ↑↑ |

※『重要性』:「大変重要である」と「重要である」を合わせたもの

※増減における「↑↑」は、平成26年度から『重要性』が10ポイント以上高くなったもの

資料:「平成26年度・30年度食品の安全等に関する県民意識調査」

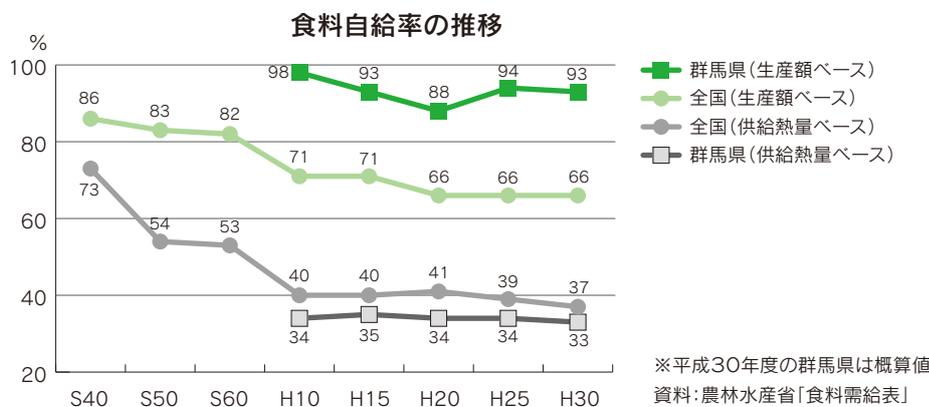
第5節 食を取り巻く様々な現状

1 食料自給率の推移

食料自給率とは、国内の食料消費が、国産でどの程度賄えているかを示す指標です。その示し方は、熱量で換算する供給熱量ベース（カロリーベース）と金額で換算する生産額ベースがあり、2つの指標とも長期的に低下傾向で推移しています。

本県の供給熱量ベースは全国よりやや低く、ほぼ横ばいに推移していますが、本県のように、付加価値の高い野菜、畜産物などを多く生産している場合、供給熱量ベースに比べ生産額ベースの数値が高くなります。

今後も、地産地消の推進により県産農林水産物の積極的な消費拡大につなげ、農業の重要性への理解促進により、食料自給率を高めていくことが必要です。



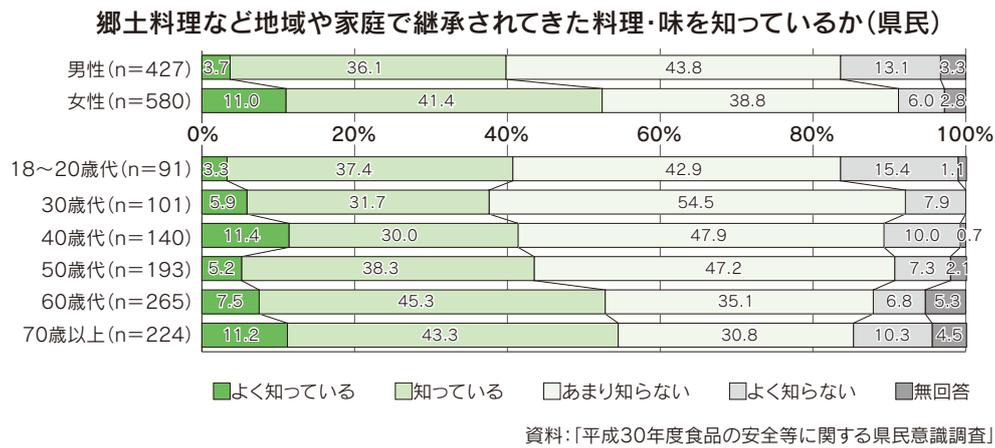
2 食文化の認知度と継承への意向

平成30年度調査結果によると、郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味等の食文化に関する『認知度』（「よく知っている」「知っている」の合計値）は、男性が39.8%、女性が52.4%、全体では47.2%でした。

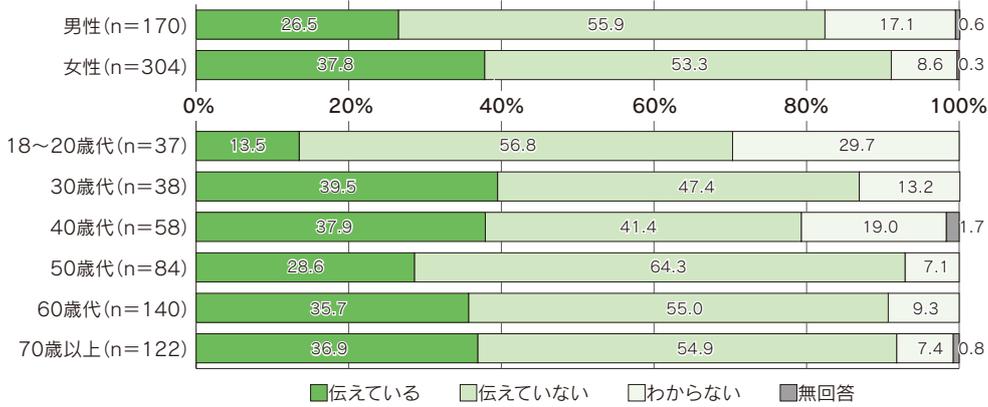
年代別では、70歳以上が54.5%で高く、30歳代が37.6%で低くなっており、高い年代ほど『認知度』が高い傾向がうかがえます。

また、食文化を「よく知っている」「知っている」人のうち、郷土料理や伝統料理などを地域や次世代に伝えている人は、全体では33.6%でした。

家庭や地域などで食文化に触れる機会の増加や伝承できる食生活改善推進員等の人材の育成が引き続き必要です。



郷土料理など地域や家庭で継承されてきた料理・味を地域や次世代に伝えているか(県民)



資料:「平成30年度食品の安全等に関する県民意識調査」

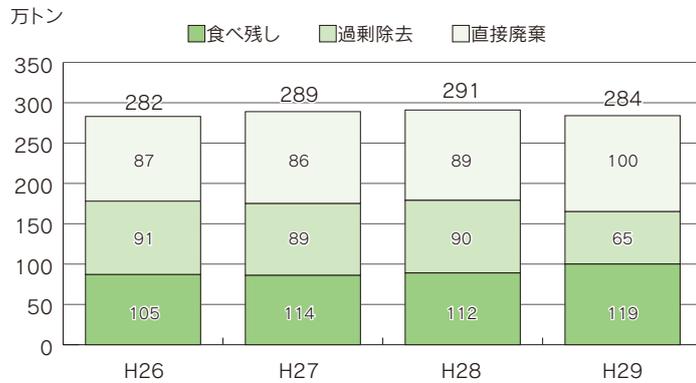
3 食品ロスの発生

食品ロスとは、本来食べられるにも関わらず捨てられる食品であり、食品の生産・製造、流通、消費の各段階において発生しています。

国内では、年間 612 万トン（平成 29 年度）の食品ロスが発生しており、このうち、約半分は家庭から発生しています。家庭から排出される食品ロスの発生量を発生要因別にみると、食べ残しによるものが 41.9%、直接廃棄（賞味期限切れ等により、料理の食材として使用又はそのまま食べられる食品として使用・提供されずに直接廃棄されたもの）によるものが 35.3%、過剰除去（調理時の野菜の皮の厚むきなど、不可食部分を除去する際に過剰に除去した可食部分）によるものが 22.8% となっています。

家庭から排出される食品ロスの状況、食品ロス削減の必要性を十分認識したうえで、行動することが必要であり、食への感謝の気持ちや「もったいない」という物を大切にする心の醸成のための食育が重要となっています。

家庭から排出される食品ロスの発生量の推計結果と推移



資料:環境省「令和元年度食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用の促進の取組に係る実態調査」

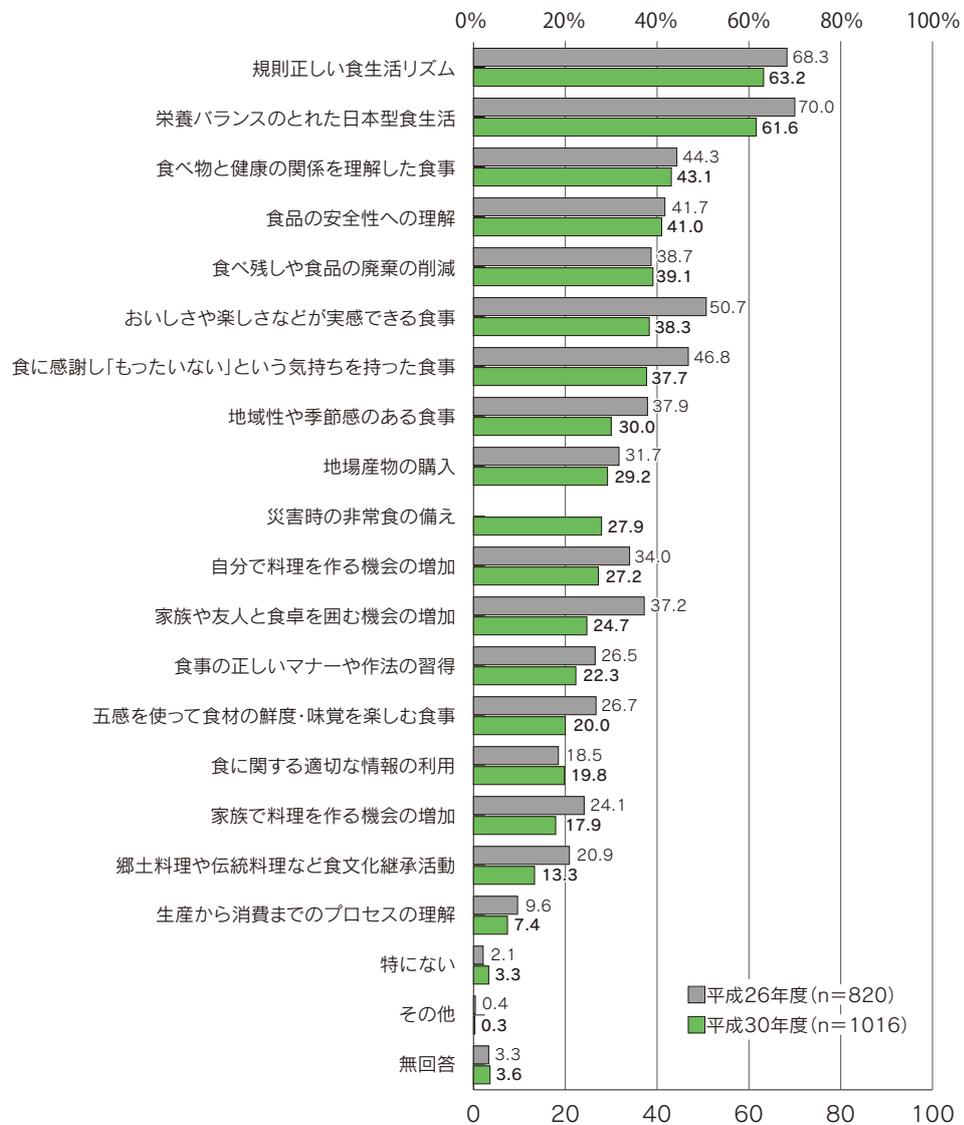
4 食の循環への理解

平成30年度調査結果によると、食生活で力を入れたいと思うこととして、「規則正しい食生活リズム」とした人の割合が63.2%、「栄養バランスのとれた日本型食生活」が61.6%で多く、次いで「食べ物と健康の関係を理解した食事」が43.1%、「食品の安全性への理解」が41.0%でした。

前回調査（平成26年度）と比較すると、概ね同様の傾向であり、「生産から消費までのプロセスの理解」、「郷土料理や伝統料理など食文化継承活動」は少なくなっています。

食の持続可能性を高め、食料自給率の向上や農山村の活性化を図る上で、食料の生産から消費に至るまでの「食の循環」への理解促進は重要となっています。農林漁業などを身近に感じる機会としての体験活動の推進が必要です。

今後の食生活で力を入れたいこと(県民)



※「災害時の非常食の備え」は平成30年度調査から項目を追加

資料：「平成26年度・30年度食品の安全等に関する県民意識調査」

●●● 第6節 これまでの計画の取組状況 ●●●

第1次計画では、「健全な身体を培う」「豊かな心を育む」「社会性を涵養する」ために「食で育む15の目標」を掲げ、食育の周知に努めました。

第2次計画では、「あらゆる世代の県民が、身近な地域で、主体的に参加、実践できる生涯食育社会の実現を目指す」ことを目標に、地域における食育推進体制の構築を重点課題として、市町村、関係団体、関係部局など幅広い分野で食育の実践を推進しました。

第3次計画では、「食」で地域がつながり、地域が元気になり、県民の健康寿命の延伸につながる食育の推進を目指す」ことを目標に、食育の継続した推進と推進体制の強化・充実を図りました。

特に、若い世代への食育の推進、多様な暮らしを支える食育の推進、食の循環・環境に配慮した食育の推進、食育を推進する社会環境づくりを重点課題とし、25の基本施策に取り組みました。

その結果、取組に関する事業目標（アウトプット評価）は、8割以上が達成し、改善傾向を含めると約9割の取組が着実に推進されました。その取組による成果目標（アウトカム評価）については、約3割が達成又は改善傾向となりましたが、改善が見られない又は目標に達しない指標も未だ多くあり、若い世代の食育の推進や食文化の継承、事業所（企業）における食育の推進等、更なる取組の強化が必要です。



第3次計画の成果目標（アウトカム）の進捗状況（一覧）

| 目標 | 項目 | | 基準値 平成26年度 | 最終見込 令和1年度 | 目標値 令和2年度 | 進捗 評価 | |
|--------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------------------|--------------------|--------------|----------|-------|
| 全体目標 | 健康寿命 | 男性 | 71.07年 | 72.07年 | 72.3年 | C | |
| | | 女性 | 75.27年 | 75.2年 | 76.2年 | | |
| 共通目標 | 食育に関心を持っている県民の割合（関心がある、どちらかというに関心がある） | | 80.7% | 78.0% | 90%以上 | C | |
| | 食育に関心を持っている県民の割合（関心がある） | | 32.2% | 31.1年 | 50%以上 | C | |
| 1 若い世代への食育の推進 | | | | | | | |
| 主要指標 | 1 | ほとんど朝食を食べない若い世代（20～30歳代）の割合 | 男性 | 15.1% | 13.2% | 10%以下 | C |
| | | 女性 | 10.1% | 5.7% | 10%以下 | A | |
| 意識・知識 | 3 | 郷土料理や、伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味について知っている若い世代（20～30歳代）の割合 | | 49.5% | 38.5% | 60%以上 | D |
| | | 4 | 食品の安全に関する基礎的な知識を持っている若い世代（20～30歳代）の割合 | 食中毒予防の3原則を理解している割合 | 49.5% | 40.8% | 60%以上 |
| 行動 | 5 | 「食事バランスガイド」などの食事に関する指針を参考にしている妊産婦の割合 | | 64.9% | 63.0% | 80%以上 | C |
| | | 6 | 自ら調理し、食事を作る若い世代（20歳代）の割合 | | 21.4% | 12.8% | 25%以上 |
| 2 多様な暮らしを支える食育の推進 | | | | | | | |
| 主要指標 | 7 | 朝食又は夕食を家族や友人と一緒に食べる「共食」の回数 | | 9.9回/週 | 9.6回/週 | 11回以上/週 | C |
| 意識・知識 | 8 | 食品の安全に関する基礎的な知識を持っている県民の割合 | 食中毒予防の3原則を理解している割合 | 62.3% | 59.6% | 70%以上 | C |
| | | 9 | どんな食材をどれだけ食べたらよいかを知っている県民の割合 | | 45.5% | 45.6% | 55%以上 |
| 行動 | 10 | 噛み方、味わい方といった食べ方に関心のある県民の割合 | | 62.7% | 62.5% | 70%以上 | C |
| | 11 | 地域等で共食したいと思う人が共食する割合 | | — | 72.6% | 70%以上 | A |
| | 12 | 朝食を全く食べない小学生・中学生の割合 | 小学生 | 0.6% | 0.9% | 0% | D |
| | | | 中学生 | 1.4% | 1.4% | 0% | C |
| | 14 | 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県民の割合 | | 35.2% | 39.4% | 40%以上 | B |
| | 15 | 「食事バランスガイド」などの食事に関する指針を参考にしている県民の割合 | | 62.3% | 54.6% | 70%以上 | D |
| | 16 | 食事の正しいマナーや作法の習得を実践している県民の割合 | | 25.4% | 25.3% | 50%以上 | C |
| | 17 | ゆっくりよく噛んで食べる県民の割合 | ※基準値はH28県民健康栄養調査 | 41.4% | 45.8% | 55%以上 | B |
| 18 | 食べ物と健康の関係を理解した食事を実践している県民の割合 | | 41.0% | 39.1% | 50%以上 | C | |
| 3 食の循環に配慮した食育の推進 | | | | | | | |
| 主要指標 | 19 | 生産から消費までのプロセスを理解し、実践している県民の割合 | | 8.2% | 7.4% | 10%以上 | C |
| 意識・知識 | 20 | リスクコミュニケーションという言葉を知っている県民の割合 | | 11.4% | 6.9% | 20%以上 | D |
| | 21 | 食品の廃棄を減らす方法について知っている県民の割合 | | 45.4% | 48.5% | 55%以上 | C |
| | 22 | エネルギー（カロリー）などの栄養表示の見方を知っている県民の割合 | | 67.0% | 73.4% | 75% | B |
| | 23 | 農林漁業体験活動に参加したいと思う県民の割合 | | 11.3% | 11.6% | 15%以上 | C |
| | 24 | 郷土料理や、伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味について知っている県民の割合 | | 51.2% | 47.2% | 60%以上 | D |
| 行動 | 25 | 地場産物の購入を実践している県民の割合 | | 32.4% | 37.2% | 50%以上 | B |
| | 26 | 食べ残しや食品の廃棄の削減を実践している県民の割合 | | 41.3% | 44.5% | 50%以上 | C |
| | 27 | 食品購入時、栄養成分等を確認している県民の割合 | | 69.3% | 68.0% | 80%以上 | C |
| 環境 | 28 | 食農体験学習をしている幼稚園・保育所・認定こども園の割合 | 幼稚園 | 95.0% | 93.8% | 100% | C |
| | | | 保育所 | 93.7% | 93.9% | 100% | C |
| | 30 | 認定こども園 | — | 95.5% | 100% | E | |
| 4 食育を推進する社会環境づくり | | | | | | | |
| 主要指標 | 31 | 食育推進計画に基づき食育を推進している市町村の割合 | | 100% | 100% | 100% | A |
| 環境 | 32 | 事業所における給食運営と健康管理部門との連携の割合 | | 69.7% | 52.0% | 75%以上 | D |
| | 33 | 食育の指針や計画を定めている幼稚園・保育所・認定こども園の割合 | 幼稚園 | 57.7% | 59.4% | 100% | C |
| | | | 保育所 | 93.9% | 96.8% | 100% | B |
| | | | 認定こども園 | — | 89.9% | 100% | E |
| | 36 | 学校給食における県産食材利用割合（食材数ベース） | | 32.5% | 37.4% | 30%以上 | A |
| | 37 | 学校給食における物資選定委員会設置割合 | | 91.7% | 93.5% | 100% | C |
| | 38 | 食に関する指導の学年別年間指導計画を作成し、推進している小学校・中学校の割合 | 小学校 | 47.2% | 96.4% | 100% | B |
| | | | 中学校 | 42.9% | 96.9% | 100% | B |
| | 40 | 食物アレルギーの対応をしている給食施設の割合 | | 75.0% | 77.6% | 80%以上 | C |
| 41 | 肥満とやせの把握をしている給食施設の割合 | | 89.1% | 97.7% | 100% | B | |

進捗評価：A = 目標達成 (4/44)、B = 改善 (8/44)、C = 変わらない (23/44)、D = 悪化 (7/44)、E = 評価困難 (2/44)

第7節 今後取り組むべき課題

第1節から第6節までの現状と課題を踏まえて、今後取り組むべき課題を食育基本法の第3章基本的施策第19条から第25条に基づく7つの施策展開のテーマごとに次のとおり整理しました。

(1) 家庭における食育の推進

家庭は日常生活の基盤であり、食や生活に関する基礎を伝え・習得する場でもあることから、食育の原点といえます。子どもから高齢者まで、生涯を通じた食育の推進が重要です。

(2) 学校、保育所等における食育の推進

学校等は、子どもへの食育を進めていく場として、大きな役割を担うことが求められています。子どもたちが健全な食生活を自ら営めるよう、体系的・継続的に食育が実施されることが必要です。

(3) 地域における食育の推進

人生100年時代を迎えようとしている現代において、県民誰もが生涯にわたって健全な食生活を実践し、健康寿命を延伸することが求められています。また、感染症の拡大を予防する「新たな日常」にも対応した食育の重要性が高まっていることから、家庭、学校、生産者、企業等が地域での連携を強化し、幅広い世代と分野における食育の推進が必要です。

(4) 生産者と消費者との交流、環境と調和のとれた農業の活性化

食生活は自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる人々の様々な活動によって支えられています。また、様々な災害や世界的規模での気候変動等により、食料自給率の一層の低下が危惧され、これらの理解を深めることは食の持続可能性を高めるためにも不可欠です。

(5) 食文化の継承のための活動

平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食；日本人の伝統的な食文化」について、その継承の実践者は全ての日本人となっており、あらゆる機会を通して地域の多様な食文化を保護・継承していくことが重要です。

(6) 食品の安全性、栄養・食生活に関する調査、研究、情報提供

健全な食生活を実現するためには、食品の選び方等について基礎的な知識を持ち、行動に反映することが引き続き必要です。また、食品の安全性について、生涯を通して健康等を損なわないよう若い頃から自ら情報を収集し、判断する力を養うことが重要です。

(7) 食育推進運動の展開と社会環境づくり

更に食育を推進し、成果をあげるためには、食育への関心の低い層に関心を持ってもらうことや、取組を継続することが必要です。また、デジタル技術の活用も図り、多様な関係者が連携・協働しながら食育を推進していくことが重要です。

第3章

群馬県が目指す食育の方向

第1節 基本理念

食の大切さを理解し、食を通して豊かな人間性を育む

「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむ」（食育基本法第1条）ことを目的とする食育基本法に基づき、本県の食育推進計画の基本理念「食の大切さを理解し、食を通して豊かな人間性を育む」は、食育を推進する際の目的の要であり、食育に関するあらゆる施策は、これを踏まえて講じられるべきであることから、第4次計画においても継承していきます。

【基本理念の考え方】

本県の食育推進計画の特徴は、「食」という言葉を、食べ物や食事はもちろん、農作物や食文化、食のコミュニケーション、食環境等も含む幅広い意味を持つ言葉として捉え、「食」に対する「こころ」を育てることを目指しています。

「食」への関心を高め、健康や安全と直接結びついた知識のほか「食」に関する様々な知識を身に付け、これを的確に使いこなす判断力や技術力を養い、「健全な身体」を培うとともに、「食」に関わる人々の苦労や努力を理解し、「食」に対する感謝の気持ちや「食」を大切にす「豊かな心」を育みます。

また、食事を通してマナーを身に付ける等、「社会性」を涵養することを重視した食育に取り組み、その延長として「豊かな人間性」を育てていきます。

基本理念は、「食」を通して県民一人一人が健康に生きるという目的に加え、「食」に対する考え方（こころ）を育てることにより、「食をめぐる諸問題」の解決につながるという考えも含まれます。

第2節 計画の目標

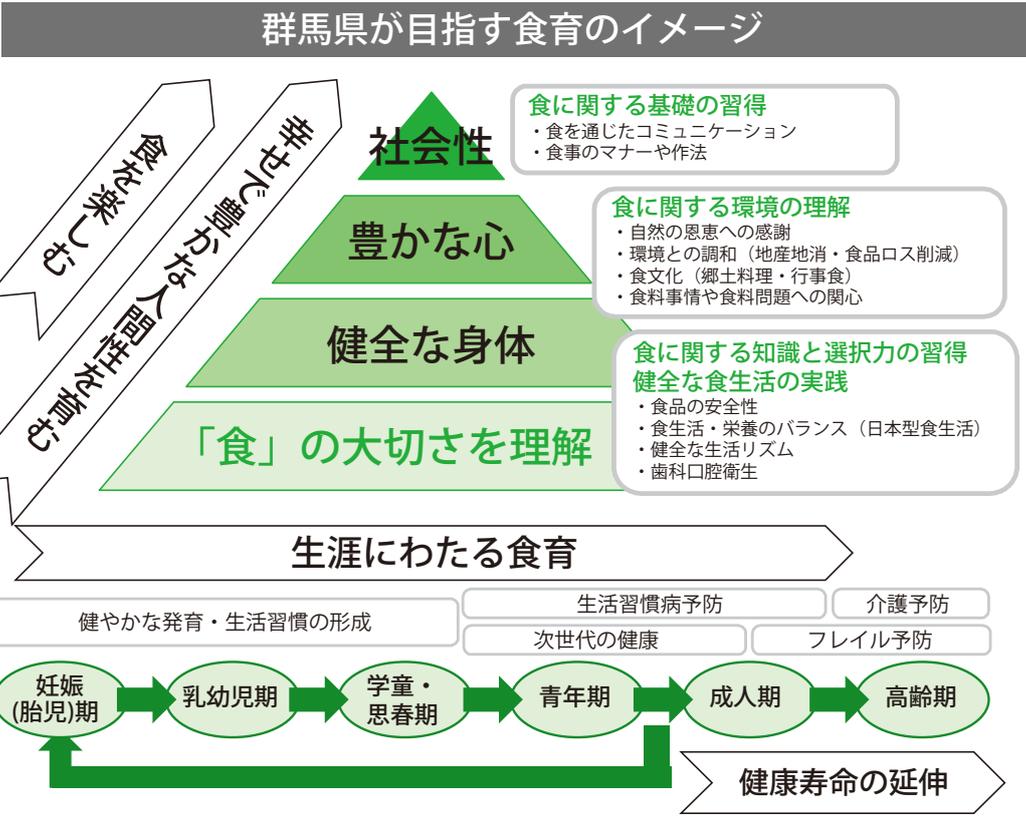
県民の心身の健康を守り、
「健康寿命の延伸」と「幸せ」につながる食育の推進を目指す

【目標の考え方】

人生100年時代を見据え、健康づくりやフレイル予防を推進し県民の健康寿命を延伸することにより、活力ある健康長寿社会の実現を目指します。

また、子どもから高齢者まで全ての県民が健康を大切にする気持ち（こころ）を持ち、健やかでこころ豊かに生活できるよう、食を楽しみ「幸せ」を感じられる食育の推進を図ります。

さらに、「食」をとりまく環境の改善が県民の健康に良い影響を与えることを踏まえ、「食」に関する幅広い分野の関係機関・団体や食品関連事業者等の多様な関係者が、主体的かつ密接に連携・協力を図る中で、朝食摂取・減塩等の推進、食品ロス削減の推進等の食育をあらゆる機会を捉え推進します。



第3節 基本方針

これまでの食育推進の現状と課題を踏まえ、今後の食育の推進に関する施策の3つの基本的な方針を定めました。

1. 生涯を通じた心身の健康を守る食育の推進

家庭における子どもへの食育の推進は、生涯を通じた心身の健康を守り「食」を大切にすることを培う原点であり、今後も更に重要です。

若い世代への食育も、健全な食生活を習慣化し、子どもたちを育て、次世代に「食」の重要性を伝える役割を担うことから引き続き重要です。

また、企業における食育は、若い世代も含む幅広い年代へのアプローチが可能であり、健康に配慮した生活習慣の実践のために重要です。

子どもや高齢者を含む全ての県民が健全で充実した生活を実現できるよう、自分自身の健康や食育に無関心な県民に対しても健康な食事への接点を拡大する等、地域や関係団体と連携・協力を図り、多様な暮らし方に沿った食育を推進します。

2. 持続可能性の視点を入れた、食の循環・環境、食文化を守る食育の推進

環境を守り、食の持続可能性を高めるため、食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることについての感謝の心や理解を更に深めることが必要です。食と農業への理解促進・地産地消の推進等により、食料の需要と供給の状況についての理解を深め、生産から消費までの食の循環の中で、生産者を始めとして多くの関係者により食が支えられていることを実感し、実践的な取組が行えるよう食育を推進します。

また、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコの無形文化遺産に登録されたこと等も踏まえ、食育活動を通じて、伝統的な和食文化を守ります。

3. 新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進

新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響により、暮らし方、働き方等が変化し、家庭で食事をとる機会が増加するなど、食の重要性が再認識されると同時に、コミュニケーションの方法が変化しました。

命と暮らしを守る新たな日常（ニューノーマル）においても、より多くの県民が主体的、効果的に食育を実践できるよう、ICT（情報通信技術）や社会のデジタル化の進展を踏まえ、デジタルツールやインターネットも積極的に活用していきます。

一方、デジタル化に対応することが困難な県民に向けても、十分配慮した情報提供等を行います。

●●● **第4節 施策展開のテーマと施策体系** ●●●

本県が目指す食育の基本理念と第4次計画の目標を達成するための、3つの基本方針と施策展開の7つのテーマによる施策体系は次のとおりです。

県民が生涯にわたり、身近な地域で食育を実践できるよう、施策展開のテーマの1～5は、主に市町村を始め地域の多様な食育の担い手による施策とし、6と7はそれらを支える施策として位置付けています。

【基本理念】
食の大切さを理解し、食を通して豊かな人間性を育む

【計画の目標】
 県民の心身の健康を守り、「健康寿命の延伸」と「幸せ」につながる食育の推進を目指す

- 3つの基本方針**
- 1 生涯を通じた心身の健康を守る食育の推進
 - 2 持続可能性の視点を入れた、食の循環・環境、食文化を守る食育の推進
 - 3 新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進

施策展開（7つのテーマ）

| | |
|--|--|
| <p>1. 家庭における食育</p> <ul style="list-style-type: none"> • 生涯を通じた食育の推進 • 基本的な生活習慣と豊かな心を形成するための家庭での「共食」の推進 | <p>2. 学校、保育所等における食育</p> <ul style="list-style-type: none"> • 就学前の子どもに対する育ちへの支援 • 学校給食を通じた食育活動の推進 • 学校における関連教科と連携した食育の推進 • 教育関係者等の人材育成 |
| <p>3. 地域における食育</p> <ul style="list-style-type: none"> • 健康寿命の延伸につながる食育の推進 • 多様な暮らしを支える食育の推進 • 若い世代の食育の推進 • 企業における食育の推進 • 歯科保健活動における食育の推進 • 災害時に備えた食育の推進 | <p>4. 生産者と消費者との交流 環境と調和のとれた農業の活性化</p> <ul style="list-style-type: none"> • 豊かな体験活動・生産者と消費者との交流を通じた食育の推進 • 地産地消の推進 • 食品ロスの削減の推進 |
| <p>5. 食文化の継承のための活動</p> <ul style="list-style-type: none"> • 伝統的な食文化との接点の拡大 • 学校・保育所等や地域の行事などによる伝承活動 | |

- 6. 食品の安全性、栄養・食生活に関する調査、研究、情報提供**
- 消費者の食の選択を支援する食品安全や食品表示等の情報発信の強化
 - リスクコミュニケーションの推進
 - 実態調査の実施と活用

- 7. 食育推進運動の展開と社会環境づくり**
- 食育推進運動の展開における連携・協力体制の確立
 - 市町村と一体となった食育推進運動の展開
 - 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進
 - 優良取組事例の発信

食育基本法第 19 条から第 25 条の基本的施策を踏まえ、7つのテーマで施策を展開します。

1 家庭における食育



- 1-1. 生涯を通じた食育の推進
- 1-2. 基本的な生活習慣と豊かな心を形成するための家庭での「共食」の推進

2 学校、保育所等における食育



- 2-1. 就学前の子どもに対する育ちへの支援
- 2-2. 学校給食を通じた食育活動の推進
- 2-3. 学校における関連教科と連携した食育の推進
- 2-4. 教育関係者等の人材育成

3 地域における食育



- 3-1. 健康寿命の延伸につながる食育の推進
- 3-2. 多様な暮らしを支える食育の推進
- 3-3. 若い世代の食育の推進
- 3-4. 企業における食育の推進
- 3-5. 歯科保健活動における食育の推進
- 3-6. 災害時に備えた食育の推進

4 生産者と消費者との交流、環境と調和のとれた農業の活性化



- 4-1. 豊かな体験活動・生産者と消費者との交流を通じた食育の推進
- 4-2. 地産地消の推進
- 4-3. 食品ロスの削減の推進

5 食文化の継承のための活動



- 5-1. 伝統的な食文化との接点の拡大
- 5-2. 学校・保育所等や地域の行事などによる伝承活動

6 食品の安全性、栄養・食生活に関する調査、研究、情報提供



- 6-1. 消費者の食の選択を支援する食品安全や食品表示等の情報発信の強化
- 6-2. リスクコミュニケーションの推進
- 6-3. 実態調査の実施と活用

7 食育推進運動の展開と社会環境づくり



- 7-1. 食育推進運動の展開における連携・協力体制の確立
- 7-2. 市町村と一体となった食育推進運動の展開
- 7-3. 優良取組事例の発信
- 7-4. 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

第4章

各施策における主な取組

第1節 家庭における食育 ●●●

現状と今後の方向性

食に関する情報や知識、伝統や文化等については、従来、家庭を中心に地域の中で共有され、世代を超えて受け継がれてきました。

しかしながら、社会環境の変化や生活習慣の多様化等と合わせて、食に対する意識の希薄化が進む中で、主食・主菜・副菜を揃えたバランスの良い食事や「共食」の機会など、家庭における望ましい食生活の実践が十分には行っていない状況であることが考えられます。

次世代に伝えつなげる食育の推進が重要であることから、家庭において食育に関する理解が進み、食に対するところが育まれるよう、適切な取組を行うことが必要です。

取り組むべき施策

1-1 生涯を通じた食育の推進

生涯を通じて健全な心身を育むためには、適度な運動、主食・主菜・副菜・果物・乳製品を揃えたバランスの良い食事、十分な休養・睡眠など、子どもの頃からの基本的な生活習慣の形成に加え、食に関する感謝や理解、楽しく食について学ぶこと等、豊かな人間性を育むための積極的な食育が重要です。

少子高齢化の中で健康寿命の延伸が課題であり、食育の原点である家庭において、子どもから高齢者まで生涯にわたる食育の取組を推進します。

【施策の方向性】

- 食育に関心が持てるよう、機会を捉えて普及啓発を図ります。
- 朝食やバランスの良い食事の大切さ、早寝早起き等生活リズムの大切さ等を理解し、生活習慣の改善につながるための効果的な情報提供を行います。
- 成育基本法を踏まえ、成長過程にある子どもやその保護者、妊産婦に対する食育を推進するため、市町村を支援します。
- 子どもへの食育を形成する場である家庭や学校、保育所等の連携により、取組を確実にするための体制の整備、人材の育成等の充実を図ります。
- 高齢者が健康でいきいきと生活でき、健全な食生活を確保していけるよう、高齢者に対して食育を推進するため、市町村を支援します。

《主な事業例》

- 様々な広報媒体による啓発〔健康長寿社会づくり推進課〕
市町村や関係機関との協力により、朝食を食べることやバランスの良い食事、野菜・果物の適切な摂取、減塩が大切であること等、食育の重要性を啓発します。
- 食育教材の更新・利用促進〔健康長寿社会づくり推進課〕
家庭における在宅時間を活用した食育や、市町村、学校、幼稚園、保育所、認定こども園などにおける自主的な食育活動を支援するため、本県のオリジナル教材等の活用を促進します。

○妊娠期の冊子配布による情報提供〔児童福祉・青少年課〕

妊娠中に配布する冊子に妊産婦の食事の目安や子どもの食物アレルギーについて掲載しています。妊産婦の食事の目安を掲載した「妊娠届出書冊子」は産科医療機関で配布され、食物アレルギーの基礎知識を掲載した「母子健康手帳別冊」は市町村での母子健康手帳交付時に配布されます。

○妊産婦・乳幼児の食育支援のための研修事業〔健康長寿社会づくり推進課〕

市町村や医療機関等で妊産婦・乳幼児を対象とした保健・栄養指導に従事している指導者に対し、研修会を開催します。

○高齢者の食育支援のための研修事業〔健康長寿社会づくり推進課〕

高齢者の食育を推進するための研修会を開催します。

COLUMN

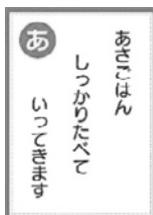
群馬県オリジナル食育教材

子どもの頃から、「食」について考える習慣を身に付け、自分に必要な食品を自ら選択できる力を養うことは、生涯にわたる健康の維持や、豊かな生活に欠かせません。

そこで、本県ではオリジナル食育教材として、食育カルタや釣りゲームなどを作成し、各地域で活用しています。

食育カルタは、幼児とその保護者に興味を持ってほしい内容を、子どもが反復して遊ぶことにより、食事の知識を身に付けることを目的として作成しました。読み札の句は公募で選ばれ、裏面には読み札の由来をわかりやすく説明しています。

https://www.pref.gunma.jp/02/d29g_00062.html



ぐんまの食べもの釣りゲーム

ぐんまちゃんと学ぶ食育カルタ



和食育敷物

1-2 基本的な生活習慣と豊かな心を形成するための家庭での「共食」の推進

家族が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図る共食等を通して、適切な食習慣を身に付け、食に対する感謝の気持ちを持てるよう、親世代への啓発と合わせた施策の充実が必要です。保護者と子ども等が一緒になり、早寝早起きや朝食をとることなど、基本的な生活習慣づくりへの意識を高めるとともに、食を大切にすることを培うための取組を推進します。

また、家庭における子どもの食育には、家族団らんの時間を持てる働く環境が必要です。新型コロナウイルス感染症の影響も踏まえ、暮らし方、働き方の変化に対応し、在宅時間を活用した食育の普及啓発に努めます。

【施策の方向性】

- 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる共食の回数が増えるよう、家庭と地域が連携した食育の推進を図ります。
- 子どもたち一人一人が望ましい食習慣と適切な判断力、実践できる力など「食べる力」を身に付けることができるよう、実際に自分で料理を作るという体験を増やしていくとともに、食を楽しむ機会を提供する活動を展開します。
- 学校・幼稚園・保育所・認定こども園を通じて保護者に対し、食育の重要性や適切な栄養管理に関する知識等の啓発に努めます。

《主な事業例》

- 「いただきますの日」の推進〔健康長寿社会づくり推進課〕
 家族形態や生活スタイルが多様化する中、家族や友人と一緒に食事をする「共食」の役割を再認識するために、6月の「食育月間」の他、毎月19日を「いただきますの日」として普及します。
- 食生活改善推進員の活動支援〔健康長寿社会づくり推進課〕
 食生活改善推進員が実施する、親子で楽しく食育を体験できる「おやこの食育教室」や世代別に取り組む生活習慣病予防のための「スキルアップ事業」等の地区組織活動を支援します。

COLUMN

朝ごはんを食べるといいこといっぱい!!

朝食を食べると、脳にエネルギーが補給され、やる気と集中力がアップします。

また、身体の内部が活動を開始することで体温が上がり、排便を促し、生活リズムが整います。

子どもの頃に一日の元気の源である朝食を食べる習慣を身に付けることが大切です。

●朝食を食べる習慣を身に付けられるよう、就学前の子どもと家族向けの簡単朝ごはんメニューを紹介しています。

<https://www.pref.gunma.jp/02/d2900431.html>



時短・簡単 朝ごはん！
献立集

第2節 学校、保育所等における食育

現状と今後の方向性

社会状況の変化に伴い、子どもたちの食の乱れや健康への影響がみられることから、学校、幼稚園、保育所、認定こども園等には、子どもへの食育を進めていく場として大きな役割を担うことが求められています。

子どもたちが、将来、健全な食生活を自ら営むことができるよう、家庭や地域と連携し、食育が体系的、継続的に実施されることが必要です。

学習や体験を通し、食料の生産から消費に至るまでの様々な過程を知ることは、食に関する感謝の心や理解を深めることにつながるなど、子どもへの食育活動になるとともに、家庭への良き波及効果をもたらすことから、学校、幼稚園、保育所、認定こども園等における食育の取組が期待されています。

また、生活習慣病の予防の観点から、子どもの頃から栄養バランスに配慮した適切な食生活を実践できることが重要です。

取り組むべき施策

2-1 就学前の子どもに対する育ちへの支援

乳幼児期からの食育の重要性が増していることから、「幼稚園教育要領」「保育所保育指針」「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」に基づき、教育、保育等の一環として食育を位置付け、施設長、教員、保育士、栄養士、調理員等の協力の下に食育の計画を作成し、各施設の創意工夫により子どもの成長、発達に合わせた食育を推進します。

【施策の方向性】

- 子どもの発達段階に応じた食育のねらいや留意事項を整理した「保育所における食育に関する指針」の活用促進を図るとともに、食事の提供についてまとめた「児童福祉施設における食事の提供ガイド」や「保育所における食事の提供ガイドライン」を踏まえ、乳幼児の発育及び発達の過程に応じた計画的な食事の提供及び食育活動を推進します。

《主な事業例》

- 特定給食施設等指導事業〔健康長寿社会づくり推進課〕
特定給食施設等の現状把握及び施設種別ごとの課題分析を行い、巡回指導や栄養管理講習会の開催を通して、施設に応じた支援を行います。
- 保育充実促進費補助金（食物アレルギー対策）〔私学・子育て支援課〕
保育所・認定こども園において、食物アレルギーに係る事故を防止し、食物アレルギー児童に対して安心な給食の提供を行うため、組織体制の強化や給食設備等に係る経費の一部を補助します。

2-2 学校給食を通じた食育活動の推進

児童生徒が地域の食文化や食に関する正しい知識、望ましい食習慣を身に付けるために、学校給食が各教科等の食に関する指導と関連付けて活用されるよう、引き続き食育の取組の充実を図ります。

【施策の方向性】

- 主食・主菜・副菜を揃えたバランスの良い食事や、減塩等の望ましい食習慣を身に付けることができるよう、栄養教諭、学校栄養職員等を中核とし、学校、家庭、地域が連携した食育を推進します。
- 食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の上に成り立っていることについて児童生徒の理解を深め、感謝の心を育む等の教育に生かすため、学校給食における地場産物の活用や、米飯給食の推進等の取組を促進します。
- 生産者や学校との連携を強化し、学校給食における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制の構築や和食を取り入れた給食の普及を図るほか、地域の産物や食文化、生産者の情報を児童や生徒に伝える取組を推進します。

《主な事業例》

- 郷土食や地場産物の活用による学校給食の充実〔(教)健康体育課〕
学校給食に地場産物を活用し、郷土食を取り入れることで、地域の自然・食文化等について理解を深めることや、地場産物の生産・流通等を理解することにつながります。学校給食が生きた教材となるよう郷土食や地場産物を活用した献立を工夫します。
- 「学校給食ぐんまの日」推進事業〔(教)健康体育課〕
地元農産物・県産農産物を積極的に活用した学校給食を通じて、地元地域や生産者への理解、地域との連携を促進し、心身共に豊かな子どもを育成します。
- 学校給食地場産農産物利用促進〔ぐんまブランド推進課〕
学校給食への地場産農産物の利用を促進するために、栄養教諭等の学校給食関係者や食材供給者向けの講演会を開催します。

COLUMN

学校給食ぐんまの日

子どもたちが地域の豊かな自然や生産・流通等に携わる人々への理解を深めることを目的に、平成13(2001)年から、10月24日を「学校給食ぐんまの日」と定め、学校給食に「おっきりこみ」などの群馬県の郷土料理や、県産農産物を使用した献立を取り入れています。

さらに、「学校給食ぐんまの日」の普及と児童生徒の食に対する興味関心を高めるため、平成16(2004)年から「学校給食ぐんまの日」絵画コンクールを実施しています。

<https://www.pref.gunma.jp/03/x5000156.html>



令和2年度最優秀賞作品

2-3 学校における関連教科と連携した食育の推進

学校（小学校・中学校・高等学校・中等教育学校・特別支援学校等）における食育は、給食の時間のほか、各教科等においてもそれぞれの特質に応じて教育活動全体を通して行います。関連した教科等の中で食に関する指導を行うことで、食育の充実につなげるだけでなく、当該教科の目標がより達成されることを目指します。

【施策の方向性】

- 学校教育現場において、地域の生産者団体等と連携し、農林漁業体験や食品の調理に関する体験等、子どもの様々な体験活動を推進します。
- 学校教育以外でも、食料の生産・流通・消費に対する子どもの関心と理解を深めるため、行政関係者、関係団体等と連携し、子どもへの体験学習等を推進します。
- 学校、家庭、PTA、関係団体等が連携や協力した取組を推進するとともに、その成果を広く周知・普及します。

《主な事業例》

○家庭・地域と連携した食育の推進〔(教)健康体育課〕

学校において食育を進めるに当たっては、家庭や地域においても食育に対する理解が進み、食育の取組が推進されるよう、学校から積極的に働きかけや啓発を行うとともに、地域と協働して進める推進体制を充実させていきます。

○親子食品科学教室等の開催〔食品・生活衛生課〕

食に関する学習の場を提供するため、食品の検査体験を通じ児童生徒の食品安全への理解と科学に対する興味を深めます。

2-4 教育関係者等の人材育成

食に関する様々な課題に対応するためには、食育を指導する人材の育成や支援が欠かせません。食育に携わる指導者等に対し、各種研修会や講習会を開催する等、情報発信が必要です。

また、健康課題を有する子どもに対して個別的な相談指導を行う等、望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進します。

【施策の方向性】

- 栄養教諭、学級担任、養護教諭、学校医等が連携して、保護者の理解と協力の下に、児童生徒の健康状態を改善するための指導を行います。
- 食物アレルギー等、食に関する健康課題を有する子どもに対して個別的な相談指導を行うため、適切な情報を提供します。
- 過度の痩身や肥満が心身の健康に及ぼす影響等、子どもの健康状態に関する必要な知識を普及し、望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進します。
- スポーツをするための体づくり、基礎体力の向上に必要な栄養・食生活の正しい知識の普及を図ります。

《主な事業例》

○学校における食物アレルギー対応研修会〔(教)健康体育課〕

食物アレルギー疾患を有する児童生徒が増加している現状の中、学級担任を始め、全教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解し、リスク管理や緊急対応が行えるよう研修会を開催します。

- 生活習慣病予防対策検討委員会〔(教)健康体育課〕
肥満や過度の痩身は心身の健康に及ぼす影響が大きいことから、肥満対策を中心とする生活習慣病対策の委員会を設置し、その分析と対策について検討します。
- 教育・保育のキャリアアップ研修（食育・アレルギー対応）〔私学・子育て支援課〕
保育士等に対し、食育・アレルギー対応に関する研修を行い、保育園等における当該分野のリーダー的職員を育成します。
- スポーツ栄養のための人材育成事業〔健康長寿社会づくり推進課〕
子どもの頃から食を考える習慣を身に付け、健全な心と身体を培うため、スポーツを通じた栄養・食生活の正しい知識の普及に向けた人材育成研修会を開催します。

COLUMN

食育ピクトグラム

食育の取組を分かりやすく表現したピクトグラムは、農林水産省が情報発信や普及・啓発を目的として決めました。

カラー版とモノクロ版があり、資材、食品等の商品の包装、ポスター、リーフレット、店頭のパネル、書籍、名刺等に自由に使用できます。

※食育ピクトグラム利用規約等詳しくは、農林水産省のホームページをご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pictgram/index.html>



| | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------|------------------------------|
| <p>1 みんなで楽しく食べよう</p> | <p>2 朝ごはんを食べよう</p> | <p>3 バランスよく食べよう</p> | <p>4 太りすぎないやせすぎない</p> |
| <p>5 よくかんで食べよう</p> | <p>6 手を洗おう</p> | <p>7 災害にそなえよう</p> | <p>8 食べ残しをなくそう</p> |
| <p>9 産地を応援しよう</p> | <p>10 食・農の体験をしよう</p> | <p>11 和食文化を伝えよう</p> | <p>12 食育を推進しよう</p> |

第3節 地域における食育

現状と今後の方向性

心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らしていくためには、ライフステージに応じた継続性のある食育を推進することが求められています。

特に、糖尿病を始めとした生活習慣病を予防し、健康寿命を延伸する上では、運動の習慣化や望ましい食生活習慣の定着が必要です。

このため、主食・主菜・副菜が揃い栄養バランスに優れた日本型食生活と減塩の実践、健康づくりや生活習慣病の予防及び改善につながる健全な食生活のための野菜摂取の推進等が重要です。

また、様々な家庭の状況や生活の多様化を背景として、自然に健康になれる食環境づくりのため、地域の役割は一層重要になっています。

さらに、近年、頻度を増している地震、豪雨等の災害に備えた家庭での食料備蓄に加え、県や市町村、給食施設や民間企業等の連携による災害時の栄養・食生活支援の取組も重要となっています。

引き続き、家庭、学校、生産者、企業等が連携を図り、地域における食育の推進が必要です。

取り組むべき施策

3-1 健康寿命の延伸につながる食育の推進

高齢化が進展する中で、生活習慣病の予防による健康寿命の延伸、健康な次世代の育成の観点から、健全な食生活を営めるよう、地域の食に関する関係者が連携し、食生活を改善するための食育を推進します。

生活習慣病の予防及び改善には、生涯を通じて、望ましい食習慣の継続が重要であり、適正体重の維持、野菜摂取量の増加や減塩など食生活の正しい知識の習得につながる食育を推進します。

生活習慣病を予防し、健康寿命の延伸を図ることを目的とした県健康増進計画「元気県ぐんま 21（第2次）」の推進と連動させて、健全な食生活の実践につながる取組を推進します。

【施策の方向性】

- 地域機関や医療機関等における食育に関する普及や啓発活動を推進するとともに、市町村、保険者等が行っている健（検）診に合わせて、一人一人の健康状態に応じた栄養や運動の指導の充実を図ります。
- 糖尿病については、症状が進行すると様々な合併症を引き起こし、生活の質を低下させることから、糖尿病の発症予防と併せて、重症化予防のための適切な食事管理を中心とした食生活改善の取組を推進します。
- 個人の行動に変化を促し、健全な食生活を実現するために、栄養成分表示に関する普及啓発や意識醸成を進めます。
- ごはんを中心に多様な副食等を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を推進するため、内容やメリット等を分かりやすく周知します。
- 健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品産業において、「日本型食生活」「和食」の推進に資するメニューや商品に関する消費者への情報提供等の取組を促進します。

《主な事業例》

- 元気県ぐんま 21 普及推進事業〔健康長寿社会づくり推進課〕

群馬県健康増進計画「元気県ぐんま 21（第2次）」（H25～R4）における栄養・食生活に

関する目標達成のため、健康課題や対象者、ターゲット層を明確にしたうえで、課題の解決に向け、具体的な対策の実施や、関係者との体制づくりを行います。

○「ぐんま元気（GENKI）の5か条」の普及啓発〔健康長寿社会づくり推進課〕

県民に取り組んでほしい健康づくりの実践事項「ぐんま元気（GENKI）の5か条」の普及啓発を図ります。

ぐんま元気（GENKI）の5か条

第1条 **G** げんき（元気）に動いて ぐっすり睡眠

第2条 **E** えんぶん（塩分）ひかえて 食事はバランス良く

第3条 **N** なかま（仲間）をつくって 健康づくり

第4条 **K** きんえん（禁煙）めざして お酒は適度に

第5条 **I** いいは（歯）を保って いつも笑顔

○ぐんま健康ポイント制度〔健康長寿社会づくり推進課〕

活力ある健康長寿社会実現のため、県民一人一人が「自らの健康は自らがつくる」という意識を持ち、それぞれの年齢や健康状態等に応じた健康づくりに取り組むことが必要です。スマートフォンアプリを活用し、食生活や身体活動などの取組をポイント化し、特典を提供することにより、県民の健康づくりを推進します。

○健康づくり協力店の推進〔健康長寿社会づくり推進課〕

食を通した健康づくりを推進するため、飲食店、事業所給食施設、小売業等販売店舗を対象に、健康メニュー（食塩、野菜、エネルギーが1食当たりの基準を満たすメニュー）や健康サービス（減塩調味料、野菜のおかわり、主食の量の調節等）を提供している施設を登録します。また、県ホームページ等により、利用促進を図ります。

○健康情報ステーションによる情報提供〔健康長寿社会づくり推進課〕

県民の健康づくりを支援するため、飲食店や公民館等に健康情報ステーションを設置し、定期的に情報発信を行います。

○地域における栄養・食生活改善への情報提供〔健康長寿社会づくり推進課〕

市町村や関係団体等が実施する栄養・食生活改善の推進に必要な情報提供を行うとともに、充実を図ることができるよう、技術的な支援に努めます。

○特定健診・特定保健指導の推進〔健康長寿社会づくり推進課〕

特定健康診査、特定保健指導が着実に実施されるよう、人材育成のための研修会等を開催します。

○行政栄養士等地域保健研修会〔健康長寿社会づくり推進課〕

市町村及び保健福祉事務所の行政栄養士等に対し、健康増進や栄養改善業務の企画、指導方法・内容等、業務の効果的推進と資質の向上を図ることを目的に、研修会を開催します。

3-2 多様な暮らしを支える食育の推進

ひとり親世帯や共働き世帯など様々な家族の状況や、一人暮らし高齢者の増加を含む生活の多様化に対応した食育が求められる中であって、家族や個人の努力のみでは、健全な食生活の実践につなげていくことが困難な場合もみられるようになってきています。こうした状況を踏まえ、子どもや高齢者を含む全ての県民が健全で充実した食生活を実践できるよう、地域や関係団体と連携・協力を図り、家族形態や各年代の特性、ニーズに応じた食育の支援を推進します。

また、高齢者の介護が必要となる要因として、生活習慣病と低栄養によるフレイルの割合が高いことから、食生活の改善は重要であり、高齢者が食を楽しみ、地域で元気に生活するための食育を推進します。

【施策の方向性】

- 幅広い分野で活躍する食育の担い手の専門性をより高めるため、スキルアップの機会を提供します。
- 地域の高齢者に関する施策などを踏まえて、高齢者を支援する関係部局や関係機関と連携、調整し、実施体制を確保します。
- 地域等で共食したいと思う人が共食する機会を持てるよう、食生活改善推進員等ボランティアによる活動を推進します。

《主な事業例》

- 食育推進リーダースキルアップ研修会〔健康長寿社会づくり推進課〕
地域の食育をコーディネートできるリーダーとして養成した「食育推進リーダー」が、食育の担い手として地域で活動できるように研修会を開催します。
- 子ども食堂を通じた生活支援〔私学・子育て支援課〕
地域の子どもたちのセーフティネットとなる子ども食堂を支援することで、「共食」の場が確保されるよう、市町村等と連携を図りながら取り組みます。
- 妊産婦・乳幼児の食育支援のための研修事業〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲
市町村や医療機関等で妊産婦・乳幼児を対象とした保健・栄養指導に従事している指導者に対し、研修会を開催します。
- 高齢者の食育支援のための研修事業〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲
高齢者の低栄養等、フレイル予防にも着目した食育を推進するための研修会を開催します。

3-3 若い世代の食育の推進

若い世代は、進学や就職に伴う生活環境の変化等により、健康や栄養に配慮した食生活の実践など課題が生じやすい状況にあります。自立した生活を開始する時期となる若い世代が、食育に関心を持ち、自らの食生活の改善や周囲への食育の啓発などに楽しく主体的に関わっていくことができるような取組を推進します。

若い世代が担い手となる食育活動も広がりつつありますが、健康に対する関心の低い、いわゆる無関心層を含め、なお一層、若い世代の特性やライフスタイル、ニーズにあわせ、機会を捉えて食に関する情報等を分かりやすく工夫して提供するように努めます。

【施策の方向性】

- 朝食や栄養バランスに配慮した食生活の重要性を啓発します。
- 子どもや若い世代の育成支援に関する様々な行事や食育活動を通じて、効果的な情報提供

活動等により、食育についての理解を促進します。

- 若い世代が生活リズムや食生活を見直し、「食」が大切であることを自覚し、実践につながるができるよう、高校・大学・企業等に向け、市町村等との連携のもと効果的な情報提供等を行い、食育への理解を促進します。

《主な事業例》

- 若い世代食育推進事業〔健康長寿社会づくり推進課〕
若い世代に関わる関係機関・団体等が連携・協働し、若い世代への効果的な食育アプローチについての方法（手段）等を検討するために協議会を開催します。
また、協議会構成員が中心となった食育活動を実践します。
- 元気県ぐんま 21（第2次）調理講習会〔健康長寿社会づくり推進課〕
群馬県食生活改善推進員連絡協議会へ委託し、中学生や高校生等の若い世代を対象とした調理講習会を実施します。

3-4 企業における食育の推進

企業等（職場）においては、幅広い年代に対する食育が可能であり、健康経営の考えのもと、従業員等の健康管理とともに、健康に配慮した食生活の実践につながる食育を推進していく必要があります。

また、食品関連事業者等による健康に配慮した商品やメニュー、情報の提供等を推進し、県民が健康に配慮した食事や健康づくりに役立つ情報を入手しやすい食環境を整備することも重要です。

【施策の方向性】

- 食品関連事業者等が、健康に配慮した商品やメニューの提供を行う際においては、減塩や野菜摂取量の増加に関する配慮を行うよう促します。
- 事業所等の職場の食堂等においても、より一層健康に配慮したメニューの提供や栄養・食生活等に関する情報提供がなされるよう支援を行います。

《主な事業例》

- ぐんま食育応援企業登録制度〔健康長寿社会づくり推進課〕
食育活動を応援する県内企業を募集、登録します。登録企業は、従業員やその家族、地域への食育の取組を推進します。
- 特定給食施設等指導事業〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲
特定給食施設等の現状把握及び施設種別ごとの課題分析を行い、巡回指導や栄養管理講習会の開催を通して、施設に応じた支援を行います。
- 健康づくり協力店の推進〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲
食を通じた健康づくりを推進するため、飲食店、事業所給食施設、小売業等販売店舗を対象に、健康メニュー（食塩、野菜、エネルギーが1食当たりの基準を満たすメニュー）や健康サービス（減塩調味料、野菜のおかわり、主食の量の調節等）を提供している施設を登録します。また、県ホームページ等により、協力店の利用促進を図ります。
- 食育セミナー〔健康長寿社会づくり推進課〕
企業が従業員に対する健康管理を目指す健康経営等の取組を支援し、食育推進活動の横展開を図るため、県内の企業や保健指導従事者等を対象にセミナーを開催します。

3-5 歯科保健活動における食育の推進

健やかで豊かな食生活には、よく噛んで食べることができるよう、むし歯や歯周病を予防し、健全な歯科口腔機能を保持・増進することが重要です。そのため、乳幼児期から高齢期までのそれぞれの時期における口腔とその機能の状態及び歯科疾患の特性に応じて、適切かつ効果的に歯科口腔保健を推進します。

【施策の方向性】

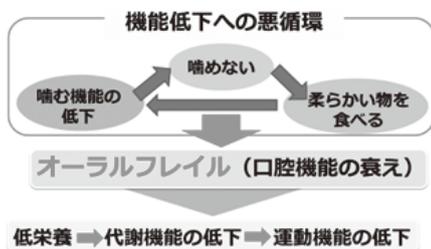
- 80 歳になっても自分の歯を 20 本以上保つことを目的とした「8020（ハチマル・ニイマル）運動」などの推進を通じた取組を引き続き進めるとともに、乳幼児期における口腔機能の発達支援や高齢者の口腔機能低下への対応など、各ライフステージに応じた歯科口腔保健分野における食育を推進します。
- 市町村保健事業、学校、保育所、幼稚園、認定こども園での歯科保健活動と食育の活動を連動させ、むし歯予防や歯周病予防のための適切な指導、健全な口腔機能に関する情報提供を推進します。

《主な事業例》

- 歯科口腔保健に係る普及啓発〔健康長寿社会づくり推進課〕
歯と口の健康づくりの重要性や望ましい食生活、噛むことの重要性などの普及啓発を行います。
- オーラルフレイル啓発促進事業〔健康長寿社会づくり推進課〕
オーラルフレイルは、わずかな口腔機能の衰えをいい、要介護状態へ進む要因の一つともいわれています。オーラルフレイルの普及啓発を図るために、様々な周知活動や歯科口腔保健サポーターの養成等に取り組みます。
- 障害児嚥下機能支援事業〔健康長寿社会づくり推進課〕
小児・障害児の口腔機能に関する諸問題は、摂食嚥下機能の獲得期・発達期に生じることが大きな特徴です。発達プロセスをしっかりと理解した上で、形態と機能の両面から評価し、口腔機能・嚥下機能の発達を促すことが必要であることから、多職種で連携し支援していきます。

COLUMN

オーラルフレイルとその予防策



オーラルフレイルは、滑舌の低下、わずかなムセなどささいな口腔機能の衰えのことで、身体の衰え（フレイル）の一つです。（上図）

オーラルフレイル予防のポイント

- ① かかりつけ歯科医に定期的に通う。
- ② お口の“ささいな衰え”に気づく。
- ③ 食事はよく噛んで3食きちんと食べる。

歯と口の健康を守って、いつまでもおいしく食べましょう

3-6 災害時に備えた食育の推進

日本では、近年、地震災害だけでなく台風・大雨・洪水等の災害が発生し、その度に食事の問題が生じています。県内においても、河川の氾濫等で避難生活を余儀なくされる場合や、新型コロナウイルス感染症の流行により外出が困難になるなど、平時からの食の備えがますます重要となっています。

また、災害時の栄養・食生活支援は、新たな健康問題の発生や、持病や障害を持つ被災者の症状が悪化する等の二次健康被害を最小限にとどめるだけでなく、食の質の向上により被災者の心の安定をもたらす、生活の復旧・復興への意欲を高め、より早く平常時の生活に戻るために非常に重要な活動です。

【施策の方向性】

- 県及び市町村の災害対策部門と連携し、行政栄養士や、栄養士会、食生活改善推進員等の関係団体が協力して災害時に栄養・食生活支援活動を行えるよう体制整備を図ります。
- 平時から災害に備え、栄養バランスの配慮や備蓄方法などの食の備えへの重要性や方法について普及啓発します。

《主な事業例》

- 群馬県災害時栄養・食生活支援ガイドラインの普及〔健康長寿社会づくり推進課〕
市町村や給食施設等を支援するため、平時からの備えや、災害時における栄養・食生活支援に関するガイドラインを普及します。
- 特定給食施設等指導事業〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲
特定給食施設等の現状把握及び施設種別ごとの課題分析を行い、巡回指導や栄養管理講習会の開催を通して、施設に応じた支援を行います。

COLUMN

食べながら備える！ローリングストック法の実践！！

災害時には食料品が手に入りにくくなることが予想されます。そこで、家族の人数に合わせて、最低でも3日分、できれば1週間分の食料品と水、カセットコンロ等を家庭で備蓄しておくことが重要です。

備蓄は、栄養バランスを考えながら準備します。主食（米・乾麺・食パン・レトルトご飯・シリアル等）でエネルギーと炭水化物を、主菜（レトルト食品・肉や魚の缶詰・充填豆腐・ロングライフ牛乳等）でたんぱく質を確保しましょう。ビタミン、ミネラル、食物繊維を補給する副菜（野菜・果物・海藻・インスタントの汁物や野菜ジュース等）や、ストレスを和らげてくれる嗜好品等も大切です。

ローリングストック法とは、水のほか、普段食べているものを多めに買い置き、賞味期限を見ながら消費、消費した分は補充して、常に一定量の食品を家に備蓄しておく方法です。家族の食べる機能や食物アレルギーの有無などのニーズに合わせ、準備しておくことが可能です。

（参考）農林水産省：家庭備蓄ポータルサイト

<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/foodstock/index.html>



●●● 第4節 生産者と消費者との交流、環境と調和のとれた農業の活性化 ●●●

現状と今後の方向性

食育の推進、特に食に対する感謝の心を深めていく上で、食を生み出す場としての農林漁業に関する理解が重要であり、生産者と消費者との顔が見える関係の構築等によって、「食」と「農林水産業」のつながりの深化を図ることが求められています。

また、農林水産物の生産現場に対する関心や理解を深めるだけでなく、食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや食に関わる人々の様々な活動に支えられていること等に関する理解を深めることが重要となっています。

農林水産物の生産、食品の製造及び流通等の現場は、食育を進めていく上で貴重な場であることから、これを支える農山村コミュニティの活性化も必要となっています。

生産者と消費者との交流の促進、エシカル消費※の推進、食品ロスの削減、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等が図られるよう、適切な取組を行う必要があります。

※エシカル消費：人や社会、環境、地域に配慮した消費行動

取り組むべき施策

4-1 豊かな体験活動・生産者と消費者との交流を通じた食育の推進

農林水産物の生産における様々な体験活動の機会を拡大し、生産から消費までの食の循環の中で様々な関係者によって食が支えられていること等、食に対する関心と理解を深めることが必要です。

また、グリーン・ツーリズムを通じた都市住民と農林漁業者の交流を促進するため、都市住民への農山村の情報提供と農山村での受入体制の整備等に努めます。

【施策の方向性】

- 本県は、全国でも有数の農産物の生産県であり、その恵まれた環境を活かして、生産者団体や食品関連事業者等による食育活動や食に関する情報提供の取組を推進するとともに、地域の人材を活用した豊かな体験活動を推進します。
- 農林漁業者等が、学校等の教育関係者を始めとした食育を推進する広範な関係者等と連携し、幅広い世代に対して農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供できるよう体制を整備するとともに、活動への支援を行います。
- 県内における体験活動の事例やノウハウ等を提供するなど、生産者団体や食品関連事業者等による様々な取組に関する情報発信を促進します。

《主な事業例》

○グリーン・ツーリズムキャラバンの推進〔農村整備課〕

群馬県のグリーン・ツーリズムを都市住民に向けて広報宣伝するとともに、団体等が行うグリーン・ツーリズムの普及活動に対し支援を行います。

○地域連携システム整備〔農村整備課〕

グリーン・ツーリズムの実践団体が地域での受入体制を整備するための支援を行います。

○やま・さと応縁隊活動調査〔農村整備課〕

「やま・さと応縁隊」として、県内の大学生等が若い視点と専門性を活かして中山間地域の農業集落と交流を図りながら、地域の活性化に向けて行う取組（地域の魅力を発信）に対し支援を行います。

4-2 地産地消の推進

豊かな農産物を積極的に活用し、地産地消を推進することにより、生産に携わる多くの関係者の努力や苦勞を理解し、食への感謝の心を育むとともに、食に関わる地域の風土や文化、様々な産業などへの理解促進につなげていきます。

【施策の方向性】

- 環境への負荷を減らし、食の持続可能性を高めるため、産地や生産者を意識し環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶエシカル消費等を普及啓発します。
- 地産地消を呼びかけ、「ぐんま地産地消推進店」等を指定することで、消費者が県産農畜産物を入手できる環境を整えます。
- 保育所給食や学校給食等における地場産物の活用を促進し、子どもたちに郷土愛や感謝の心を育みます。
- 生産者等と学校等の連携やつながりを支援し、地場産物の良さを理解していただくとともに、地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制の構築に努め、地域の農産物の利用拡大を進めます。

《主な事業例》

○地産地消サポート〔ぐんまブランド推進課〕

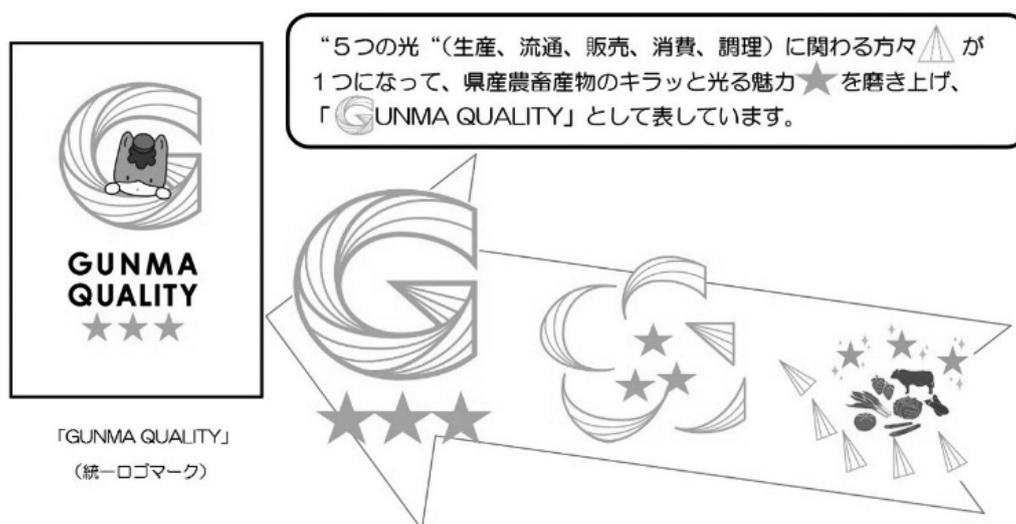
県産農産物の県内における利用を促進するため、県産農産物やその加工品等を販売又は利用する小売店・旅館・飲食店等を「ぐんま地産地消推進店」として認定し、啓発資材の配布や、関連情報の発信・PR等の支援を行います。



おいしいね！
笑顔さわやか
ぐんま産

○GUNMA QUALITY活用〔ぐんまブランド推進課〕

ぐんま県産農畜産物統一ロゴマークを県内食品売場で活用することにより、県内の消費者が県産農畜産物へ到達することを容易にし、県産農畜産物の優先的購入・地産地消の推進を促します。



○学校給食地場産農産物利用促進〔ぐんまブランド推進課〕※再掲

学校給食への地場産農産物の利用を促進するために、栄養教諭等の学校給食関係者や食材供給者向けの講演会を開催します。

4-3 食品ロスの削減の推進

我が国では、食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が、国全体で年間約612万トン発生しています(2017年度推計値)。また、2019年10月には「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されました。

群馬県では2019年12月に、「2050年に向けた『ぐんま5つのゼロ宣言』」の一つに、宣言5食品ロス「ゼロ」を掲げ、「MOTTAINAI」(もったいない)の心で食品ロスを無くすことを目標にしています。食品ロス「ゼロ」の実現には、生産から消費までの一連の流れを意識しつつ、各主体が連携して取り組むことが重要です。

また、環境に配慮した暮らしを築いていくことの大切さについて理解を深めるため、資源循環の推進などの取組を学ぶ機会を提供します。

【施策の方向性】

- 関係部局等が連携し、食品ロスの実態及び取組等を情報交換するとともに、消費者自らが食品ロスの削減を意識した消費行動等を実践する自覚を形成するため、環境に配慮した食生活の実践に向け普及啓発を図ります。

《主な事業例》

○食品リサイクルの推進〔ぐんまブランド推進課〕

食品廃棄物の発生抑制及び再利用の促進を図るため、国や市町村と連携して食品関連事業者等への食品リサイクルの普及促進を図ります。

○食品ロス「ゼロ」推進〔気候変動対策課〕

食品ロス「ゼロ」の実現に向けて、「MOTTAINAI(もったいない)運動」として、食品の使いきり・料理の食べきり・生ごみの水きりを行う「3きり運動」や宴会等における食べ残しの削減を呼びかける「30・10(さんまる・いちまる)運動」、外食時の食べ残しの持ち帰

りとドギーバッグの普及、賞味期限が近い食品等をおいしく食べきる「MOTTAINAI クッキング」の普及、飲食店や旅館・ホテル、食品小売店による食品ロス削減の取組を推進する「ぐんまちゃんの食べきり協力店登録制度」を促進します。

また、フードバンク活動は未利用食品の有効活用を図る観点から、食品ロス「ゼロ」につながる取組であり、この活動が県内に広がるよう支援します。

COLUMN

食材の無駄や食べ残しを無くして、環境に優しい食生活を！

県内で排出された家庭ごみの約 1/3 が「生ごみ」で、そのうち食べ残しや期限切れ、野菜や果物の皮の厚むきなど、本来食べることができた部分が「食品ロス」です。

食品ロスを無くすためには、消費期限と賞味期限を正しく理解することや、計画的に買うことに加えて、調理の際の工夫が大切になります。

残っている食材から使い上手に食べきるために、定期的に冷蔵庫を整理して作る「残り物で作る〇〇の日！」の設定はいかがでしょう。(〇〇は、お好み焼きやカレー、みそ汁など)

また、野菜や果物は、皮にも栄養素が含まれているので、皮の厚むきをしないようにしましょう。皮ごと食べられる野菜・果物は、しっかり洗ってそのまま食べるようにしたいですね。

料理が食べきれなかった場合は、他の料理にリメイクして、最後まで食べきりましょう。外食の場合は、小盛やハーフサイズなどを注文する、苦手な食材を除けるかお店に聞いてみるなど、まずは食べきるための工夫をし、それでも食べきれなかった場合は、お店の許可を得て、自己責任の範囲で持ち帰るなど、環境に優しい消費行動を実践しましょう。

(参考) 消費者庁：食品ロス削減特設サイト

<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/index.html>



第5節 食文化の継承のための活動

現状と今後の方向性

日本は、四季折々の食材に恵まれており、長い年月を経て地域の伝統的な行事や作法と結び付いた食文化が形成されました。和食の基本形である一汁三菜の献立をベースとして、ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶など多様な副食（主菜・副菜）等を組み合わせた栄養バランスに優れた「日本型食生活」は、日本人の平均寿命の伸びにもつながっています。

日本人の伝統的な食文化である「和食」は、保護・継承が必要な文化として、平成25年（2013年）12月にユネスコ無形文化遺産に登録されており、生物多様性条約事務局が公表した「地球規模生物多様性概況第5版」では、健康的で持続可能な食生活の重要なモデルとなり得るものが数多くあるとして、日本の伝統的な食生活が例示されています。

しかし、グローバル化や流通技術の進歩、生活様式の多様化等により、地場産物を生かした郷土料理、その作り方や食べ方、食事の際の作法等、優れた伝統的な和食文化が十分に継承されず、その特色が失われつつあります。

このため、食育活動を通じて食文化への関心を高め、郷土料理、伝統食材、食事の作法等、伝統的な地域の多様な和食文化を次世代へ継承するとともに、時代に応じた優れた食文化や豊かな味覚を育むための取組が重要です。

取り組むべき施策

5-1 伝統的な食文化との接点の拡大

地域の食文化を理解し、食材を活かす知恵を守り伝えていこうとする気持ちを育むため、地域に根ざしたボランティア活動等の中で、食文化を継承する活動を推進します。

【施策の方向性】

■地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承するため、地域の食文化に精通した専門調理師や調理師、食生活改善推進員、農業従事者等の人材の協力を得て、地域の料理教室や体験活動等において、地域の郷土料理や伝統料理、和食文化を理解し、守り伝える活動を推進します。

また、産業界との連携による伝統的な和食文化との接点の拡大を検討します。

《主な事業例》

○地域食文化継承事業〔健康長寿社会づくり推進課〕

専門家や食生活改善推進員等と食文化継承に関する情報交換や課題検討を行い、食文化継承事業等を開催します。また、食文化継承テキストを活用し、「和食の日（11月24日）」の普及とともに、家庭や地域において継承されてきた特色ある伝統料理・郷土料理などの和食文化を普及します。

さらに、産業界との連携を深め、外食での和食や郷土料理の経験を通じて、家庭への普及に繋げるなど、和食や伝統料理への接点を拡大できるよう検討します。

○食生活改善推進員の活動支援〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲

食生活改善推進員が実施する食文化継承の視点を取り入れた活動を支援します。

5-2 学校・保育所等や地域の行事などによる伝承活動

我が国の伝統的な食文化について、子どもが早い段階から興味・関心をもって学ぶことができるよう、学校給食において郷土料理等の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れるとともに、食に関する指導や地域の行事等における伝承活動を促進します。

【施策の方向性】

- 各地で開催する行事等において、伝統ある食文化、地域の郷土料理や伝統料理等の紹介や体験を盛り込み、これらに触れる機会を提供します。
- 学校給食に郷土食を取り入れることで、地域の食文化等についての理解を深めます。

《主な事業例》

○食農教育サポート〔ぐんまブランド推進課〕

県内の「食」「食材」の掘り起こしを行い、それらを作り出す地域農業への理解促進のため、広報媒体を活用して広く情報提供を行います。

○郷土食や地場産物の活用による学校給食の充実〔(教)健康体育課〕※再掲

学校給食に地場産物を活用し、郷土食を取り入れることで、地域の自然・食文化等についての理解を深めることや、地場産物の生産や流通等を理解することにつながります。学校給食が生きた教材となるよう郷土食や地場産物を活用した献立を工夫します。

COLUMN

日本人の健康を支えてきた「一汁三菜」

手前左側に「ご飯」、手前右側に「汁」、そして「香の物」に「菜」が三品。

これが和食の基本形「一汁三菜」です。

ご飯を主食とし、魚介・肉類・野菜類に、だし、発酵調味料を組み合わせた和食は、栄養学的に見てもバランスの良い食事です。

主食のご飯はどんなおかずとも相性がよく、四季折々の食材を使ったさまざまな料理にあわせることができます。また、汁物が必ず添えられるのも、昔から豊かな水を食に活かしてきた日本人の感覚が生きているといえます。

和食は、ご飯とおかず、汁物を交互に食べ、口の中で混ぜ合わせて「口中調味」という食べ方をします。「いただきます」は食材となった自然の恵みへの感謝を、「ごちそうさま」は料理を用意してくれた人への感謝の気持ちを表すものです。



群馬県食育教材：和食の基本形「一汁三菜」を学べる和食育敷物

<https://www.pref.gunma.jp/05/d6200100.html>



●●● 第6節 食品の安全性、栄養・食生活に関する調査、研究、情報提供 ●●●

現状と今後の方向性

健全な食生活の実践には、食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自ら適切に食品を選択していくことが必要であり、そのための適正な情報提供が求められています。

また、食育をより効果的に推進していく上で、各種の資料や情報を収集・分析し、これに立脚しつつ取り組むことが欠かせません。

そのため、食品の安全性、栄養成分等の食品の特徴やその他の食生活に関する調査、研究に関する取組を進め、食に関する適正な情報を SNS など多様な手段で発信することが重要です。

取り組むべき施策

6-1 消費者の食の選択を支援する食品安全や食品表示等の情報発信の強化

食品の安全性と信頼性を確保するため、農産物や加工食品の生産・加工から消費に至る過程における監視・指導を徹底するとともに、その結果について正確でわかりやすい情報提供に努めます。

また、食品安全に関する関心と理解をより一層深めるために、必要な情報を容易に入手することができるよう、総合的な情報提供を進めます。

食品の安全性及び消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保することができるよう、食品表示の適正化及び理解促進に取り組みます。

【施策の方向性】

- 県民自らが食品の安全性について基礎的な知識を持ち、適切に食品を選択できるよう、食の安全・安心に関わる幅広い情報をきめ細かに提供するための仕組みづくりを進めます。
- 食品表示は、食品を選択する際の重要な情報源であるため、消費者が食品表示を正しく理解できるように食品表示制度について積極的に周知を図っていきます。

《主な事業例》

- 食の安全に関する情報紙等の発行〔食品・生活衛生課〕
情報紙「ぐんま食の安全情報」を始め、食の安全に関する様々な情報紙等を発行し、消費者の知識習得を支援します。
- インターネットによる情報提供〔食品・生活衛生課〕
県ホームページ「ぐんま食の安全・安心インフォメーション」や、「ぐんま食の安全情報公式 Facebook」、YouTube の tsulunos チャンネルからの動画配信等、インターネットの活用により、消費者に対して、食の安全に関する情報を、迅速かつわかりやすく提供します。
- 新 わかる！役立つ！食品表示（動画）の公開〔食品・生活衛生課〕
消費者が食品表示に関する知識を習得し、食品表示への理解を深めることを目的として、平成 27 年度に作成した動画について、その後の制度改正等を中心に内容を見直して公開します。
- 「ググッと役立つ食品表示ガイド（WEB 版）」の公開〔食品・生活衛生課〕
新制度や食品表示のしくみを解説するだけでなく、群馬県産のおすすめ食材を紹介する食品表示ガイドを県ホームページに公開します。
- 食品表示セミナーの開催〔食品・生活衛生課〕
消費者を対象とした食品表示についての理解促進のためのセミナーを開催します。

○食品表示ナビゲーション（動画）の公開〔食品・生活衛生課〕

新しい表示ルールに沿った適正表示の円滑な導入について事業者を支援するとともに、食品表示に関して、基礎的知識のある消費者も、より理解を深めることができる映像教材を公開します。

○調理師研修会〔食品・生活衛生課〕

飲食店や給食施設において調理業務に従事する調理師を対象に、食品衛生及び県民の健康づくりに配慮した食事等を提供するための知識、技能を専門的な立場から学ぶことで、県民の食生活の向上に資することを目的として、研修会を開催します。

COLUMN

情報紙「ぐんま食の安全情報」

群馬県では、年10回程度、情報紙「ぐんま食の安全情報」を発行しています。この情報紙では、食の安全・安心に関する正確な情報を提供し、わかりやすく解説しています。

毎号、13,000部を発行しており、公募ボランティアの「食の安全情報通信員」やスーパーマーケットの店頭にて配布しています。また、県ホームページでもご覧いただくことができます。

<https://www.pref.gunma.jp/05/d6200163.html>



ぐんま食の安全情報 Vol.171 令和3年2月号発行
 食の安全を守るさまざまな情報をみなさんに伝えます

ご存じですか？加工食品の原料原産地表示制度

平成27年9月1日、食品表示法の改正が施行され、国産の加工食品の一部の原料について原料原産地表示が義務付けられました。その期間を経て令和4年3月末までに原則として表示が完了済みです。今回は、この新しい制度について解説します。

なぜ加工食品の原料原産地表示が義務化されたの？

原料調達先の多様化及び国際化に伴い、原料原産地表示が重要視されるようになったこと、加工食品で表示されている産地が原料の原産地とは、輸入品の場合に異なるものがあることが消費者の関心を惹き、加工食品の原料原産地表示が義務化されました。

原料原産地表示制度の対象となる食品は？

原則として国内で製造し、又は加工した全ての加工食品が原料原産地表示制度の対象となります。なお、外食、所産する店舗で調理された食品及び輸入した加工食品は対象外です。輸入品については、その産地がどこから輸入されたものを必ず「産地表示」が表示されます。

加工食品の原料原産地はどこに表示されるの？

以下の2つの表示方法があります。一番多い原材料（表記に記載される原材料）に産地が表示されます。

| | |
|---|--|
| ①「原材料名」欄に表示する方法 | ②「原材料産地」欄を設けて表示する方法 |
| 名称 ウィンナーソーセージ 原材料名 豚肉（国産）、豚脂肪、・・・ 一番多い原材料の次に括弧をつけて表示されます。 | 名称 あじの開き 原材料名 あじ、醤油 原料原産地名 インドネシア（あじ） 一番多い原材料の次に括弧をつけて表示されます。 |

原料原産地表示のここが変わります！（原則）

① 産地表示～一番多い原材料が生鮮食品の場合～ 食品原産地の欄に記載してください！
 一番多い原材料が生鮮食品の場合は、その産地が表示されます。2か国以上の産地の原材料を混ぜて使用している場合は、多い順に国名を表示（国産順表示）します。

| 産地が | この原材料の産地は、「国産」とアメリカ産を混ぜて使用し、産地がわかりづらいことを意味しています。 |
|----------|---|
| 1か国の場合 | 【例】原材料名 豚肉（国産） |
| 2か国の場合 | 【例】原材料名 豚肉（国産、アメリカ産） 原材料の産地が3か国以上ある場合は、多い順に1か国を記載し、3か国目以降は「その他」として表示することもあります。 |
| 3か国以上の場合 | 【例】原材料名 豚肉（国産、アメリカ産、その他） |

② 製造地表示～一番多い原材料が加工食品の場合～

一番多い原材料が加工食品の場合は、原則としてその製造地が表示されます。ただし、一番多い原材料に使われた生鮮食品の産地がわかっている場合は、その産地を表示することもできます。

名称 干しそば
 原材料名 そば粉（国産製造）、小麦粉、食塩
 そば粉の原料となるそばの産地という情報は表示されません。

その他、こんな表示もあります（例外）

① 又は表示
 産地として使用の可能性がある複数の産地、使用が考えられる産地数割の多いものから「又は」でつなぎ、過去の慣習等に基づいて表示する方法です。
 名称 ウィンナーソーセージ
 原材料名 豚肉（国産又はアメリカ産）、豚脂肪、・・・
 ※ 産地の数が増え、空間的に行き渡らなくなる

② 大括弧表示
 3か国以上の外国の原料原産地を「輸入」と括弧で表示する方法です。この場合、国産の原材料は使用されていません。
 名称 ウィンナーソーセージ
 原材料名 豚肉（輸入）、豚脂肪、・・・
 ※ 国産の原材料は、原則1か国産地に限ります

③ 大括弧表示+又は表示
 国産を含む4か国以上の産地の原材料が使用されています。この場合、産地の間の区別が難しく、消費者の理解が難しくなるため、「国産」より国産のものが多く使用されていることを示しています。
 名称 ウィンナーソーセージ
 原材料名 豚肉（輸入又は国産）、豚脂肪、・・・
 ※ 国産の産地は、原則1か国産地に限ります

**動画「理想的な手洗い～手洗いチャッカーで検証してみた～」
 「食中毒予防3原則を歌ってみた！」公開中です！**

洗う順番、水又はお湯、石鹸の有無等条件を定めて、理想的な手洗いについて「手洗いチャッカー」で検証した動画と食中毒予防の3原則「つけない・食べない・やっつける」をリズムに乗せて歌った動画の本番を公開中です。どちらも印象的でわかりやすい動画となっておりますので、是非ご覧ください。

YouTube 手洗い 検索
 YouTube 食中毒予防3原則 検索
 YouTube 手洗い 3原則

〒371-8570 群馬県太田市1-1-1
 群馬県消費生活センター 本部 生活衛生課 食品表示推進室
 TEL: 027-226-2424 FAX: 027-243-0420
 電子メール: gunma@consumecenter.gunma.jp
 ※ 群馬県HPで「クッキー」をダウンロードできます。
 URL: www.pref.gunma.jp/05/d6200163.html [7] (2) 2022.02.17
 ※ EYE アスファクトリー 印刷: www.dobson.com/smartpublisher/

6-2 リスクコミュニケーションの推進

食品の安全に関する県民の知識と理解を深めるため、消費者、生産者、食品関連事業者、専門家等の関係者が連携しつつ、情報共有・意見交換を行うリスクコミュニケーションを新たな日常を踏まえて積極的に推進します。

【施策の方向性】

- 食品の安全性に関する様々な情報を入手できるよう、セミナーやパンフレット、県ホームページ等を通じてわかりやすい形で情報提供や意見交換を実施します。
- 消費者に、食品の生産から消費までの各段階の安全性確保の仕組みや事業者の取組、食品流通の過程を知る機会を提供し、相互理解を促進します。

《主な事業例》

- リスクコミュニケーション事業〔食品・生活衛生課〕
食の安全に関する県民の理解促進を図るため、引き続き、リスクコミュニケーション事業を実施します。
- 食の現場公開事業〔食品・生活衛生課〕
消費者が農場、食品工場、流通企業等の食の現場を訪問し、直接交流することにより、食の安全について学習する機会を提供します。
- 食の安全理解促進事業〔食品・生活衛生課〕
県内の大学と連携を図り、食の現場を通じて、大学生、企業、行政間で食の安全に関する意見交換を行い理解促進を図ります。

6-3 実態調査の実施と活用

エビデンスに基づいた食育を推進するため、県民健康・栄養調査や食品の安全等に関する県民意識調査等を実施し、食育推進の基礎的なデータとして、その成果を活用していきます。

【施策の方向性】

- 計画の進捗状況及び目標指標の評価を行い、その評価に基づき施策展開の見直し、改善を図ることが重要です。また、経年的な推移を注視することも必要であり、これまで経年的に実施してきた実態調査を継続して実施していきます。
- 食に関する消費者の意識や食生活の実態等について調査及び分析を行い、その結果を広く公表するとともに、活用を図ります。
- 肥満や糖尿病等の生活習慣病を効果的に予防するためには、食生活や栄養と健康に関する科学的根拠の蓄積が必要であることから、様々な分野にわたるデータの総合的な情報収集や解析等を推進し、その成果を公表するとともに、活用を図ります。

《主な事業例》

- 食品の安全等に関する県民意識調査〔食品・生活衛生課〕
食品安全等に関する県民意識を的確に把握し、計画の評価及び次期計画の策定等の基礎資料とすることを目的に実施します。
- 県民健康・栄養調査〔健康長寿社会づくり推進課〕
県民の身体の状態、栄養摂取量及び生活習慣の状態を明らかにし、県民の健康増進の総合的な推進を図るための基礎資料を得るために、調査を実施します。

第7節 食育推進運動の展開と社会環境づくり

現状と今後の方向性

これまで、毎年6月の食育月間及び毎月19日のいただきますの日（食育の日）を中心に、多様な関係者がそれぞれの立場から食育に取り組み、推進してきました。

また、全ての市町村において食育推進計画が策定されたこと等により、地域における食育推進の体制が整備され、食育活動を支える体制が充実しました。

しかしながら、食育への関心度を一層高めるためには、食育への関心が低い層にも更なる充実が必要です。

今後も、関係団体、企業、ボランティア等関係者が主体的かつ多様に連携・協力を図り、県民が自然に健康的な食生活を実践できるよう、全県的な食育推進運動を展開する必要があります。

さらに、食育の推進に関して、マスメディアやインターネットメディア等を通じた県民への働きかけを積極的に行い、関係団体、企業、地域等へ周知を図ります。

取り組むべき施策

7-1 食育推進運動の展開における連携・協力体制の確立

食育推進運動の展開に当たっては、多様な主体による取組を促すとともに、食育を推進する関係団体、企業、ボランティア等に広範囲かつ横断的な連携・協力を呼びかけ、関係者相互の情報及び意見の交換が促進されるよう、連携・協力体制を確立します。

さらに、一人でも多くの県民が食育に関する活動を自ら実践できるよう、ライフステージに応じた具体的な実践や活動を提示して理解の促進を図り、継続的に食育推進運動を展開します。

【施策の方向性】

- 県全体や各地域の状況に応じた食育推進の取組充実のため、市町村、関係機関・団体等との連携・協力体制の強化を図ります。
- 食品関連事業者等が消費者に対して、商品やメニュー等の食に関する情報提供、工場・店舗の見学、調理体験、農林漁業体験、出前授業の開催等多様な取組を行うよう連携を図ります。
- 食生活改善推進員を始めとした各種ボランティアの地域に密着した活動が、NPOや学校等と連携・協働して展開されるよう支援します。

《主な事業例》

○元気県ぐんま 21 推進会議〔健康長寿社会づくり推進課〕

学識経験者や関係団体等により構成される本会議において、健康増進施策や地域・職域連携施策と併せて食育推進について協議し、県民の健康づくり対策を一体的、総合的に推進します。

○食育推進会議〔健康長寿社会づくり推進課〕

県内の食育に関係する様々な団体で構成する食育推進会議の団体同士の連携を強化するとともに、構成団体が実施する食育活動の情報提供や協力体制を強化します。

○地域食育ネットワーク会議〔健康長寿社会づくり推進課〕

県内の5つのブロックごとに、保健福祉事務所を中心に地域食育ネットワーク会議を開催し、各地域の実情に応じた食育活動の検討や意見交換を行います。

○ぐんま食育応援企業登録制度〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲

食育活動を応援する県内企業を募集、登録します。登録企業は、従業員やその家族、地域への食育の取組を推進します。

○食育推進リーダーの活動支援〔健康長寿社会づくり推進課〕

地域の食育を推進するため、食育推進リーダーが行う料理講習会や研修会等の活動を支援します。

7-2 市町村と一体となった食育推進運動の展開

全ての市町村において、食育に関する取組の充実が図られるよう、地域の特性を勘案し、各市町村食育推進計画に基づく取組を支援します。

【施策の方向性】

■毎年6月の「食育月間」において、市町村、関係機関や団体等との緊密な連携・協力を図り、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施します。

食育に対する理解が深まるよう、県民の食育推進活動への積極的な参加を促し、その一層の充実と定着を図ります。

■市町村を対象とした食育推進研修会の開催等を通じて、最新情報の学習機会の提供や先進事例の共有、市町村との意見交換や情報共有を推進します。

《主な事業例》

○地域食育連携促進事業〔健康長寿社会づくり推進課〕

地域の特性を生かした食育実践活動を推進するために、県内5ブロックごとの地域食育推進ネットワーク会議等に関わる多様な関係者が特性や立場を活かしつつ、保健福祉事務所が中心となり連携・協働した事業を実施します。

○市町村食育推進研修会〔健康長寿社会づくり推進課〕

市町村が地域の特性等を踏まえて策定した食育推進計画の推進を支援するため、市町村食育推進研修会を開催します。

○食育に関する普及啓発〔健康長寿社会づくり推進課〕

群馬県のSNSやホームページ、新聞、ラジオ等、各種媒体を活用し、6月の食育月間、毎月19日の食育の日（いただきますの日）等を中心に食育に関する情報を発信します。

7-3 優良取組事例の発信

食育が県民に浸透し、自発的な取組が行われるために、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等の食育関係者が行う活動が更に活発化し、その成果の向上につながる環境を支援することが重要です。県内各地において食育推進活動を促進するため、優れた食育活動を広く紹介し、その成果の波及を図ります。

【施策の方向性】

■民間団体や関連事業者等の関係者が自発的に行う活動が、地域で積極的に展開されるよう、関係者間の情報共有を促進します。また、優れた活動を奨励するため、食育活動に対する表彰を行います。

《主な事業例》

○食育セミナー〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲

企業が従業員に対する健康管理を目指す健康経営等の取組を支援し、食育推進活動の横展開

を図るため、県内の企業や保健指導従事者等を対象にセミナーを開催します。

○食育推進活動優良表彰〔健康長寿社会づくり推進課〕

県内で食育の推進に貢献する優れた活動を行っている個人、団体を表彰します。また、優良活動事例集を作成し、県ホームページ等で広く紹介します。

7-4 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

感染症予防のための行動変化に伴う食生活の多様化に則した施策を推進します。

デジタルトランスフォーメーション（デジタル技術の活用による社会の変革）が一層進展する中で、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ます。

【施策の方向性】

- 自宅で料理や食事をすることも増えているため、在宅時間を活用した食育を推進します。
- 産業界と連携し、外食産業（飲食店）に加え中食産業（惣菜店、スーパーマーケット）においても、健康な食事提供の取組を推進します。
- デジタル技術の活用により「新たな日常」の中でも新しい広がりを創出する食育を推進します。

《主な事業例》

○様々な広報媒体による啓発〔健康長寿社会づくり推進課〕

働き方や暮らし方の変化にあわせ、様々な広報媒体を活用し、食に関する意識を高めるための啓発を行います。

○「いただきますの日」の推進〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲

家族形態や生活スタイルが多様化する中、家族や友人と一緒に食事をする「共食」の役割を再認識するために、6月の「食育月間」の他、毎月19日を「いただきますの日」として普及します。

○健康づくり協力店の推進〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲

食を通じた健康づくりを推進するため、飲食店、事業所給食施設、小売業等販売店舗を対象に、健康メニュー（食塩、野菜、エネルギーが1食当たりの基準を満たすメニュー）や健康サービス（減塩調味料、野菜のおかわり、主食の量の調節等）を提供している施設を登録します。また、県ホームページ等により、協力店の利用促進を図ります。

○会議や研修会等のデジタル化の促進〔健康長寿社会づくり推進課〕

各会議や研修会は、対象者の状況に応じてオンライン開催、動画配信等の開催方法の工夫により、感染症対策と参加者の利便性の向上に努め、食育を推進します。

第5章

数値目標・事業指標

第1節 数値目標設定の考え方

第3次計画の数値目標の達成状況や、群馬県が目指す食育の方向を踏まえ、15の具体的な目標に対応した数値目標を設定します。

第2節 食育の推進に当たっての具体的な目標

- 1 県民の健康寿命を延ばす
- 2 食育に関心を持っている県民を増やす
- 3 朝食を欠食する県民を減らす
- 4 朝食又は夕食を家族や友人と一緒に食べる「共食」の回数を増やす
- 5 食育の指針や計画を定め、食農体験学習をしている保育所等を増やす
- 6 食物アレルギーの対応をしている給食施設を増やす
- 7 学校給食等における地場産物の活用を増やす
- 8 地域で共食したいと思う人が共食する割合を増やす
- 9 生活習慣病等の予防や改善のため、栄養バランス等に配慮した食生活を実践している県民を増やす
- 10 ゆっくりよく噛んで食べる県民を増やす
- 11 産地や生産者を意識して食品を選ぶ県民を増やす
- 12 環境に配慮し、食品ロス削減のための行動を実践している県民を増やす
- 13 地域や家庭で受け継がれてきた料理や味を知っている県民を増やす
- 14 食品の安全性等に関する基礎的な知識を持ち、安全な食生活を実践する県民を増やす
- 15 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす

数値目標一覧

取組の成果を検証するため、令和7年度までに達成する数値目標を設定しています。

※新たに設定した目標

| 具体的な目標 | | | |
|--|----------------------------------|--------------|------------|
| 目標 | 目標項目 | 現状値（年次） | 目標値（令和7年度） |
| 1 県民の健康寿命を延ばす | | | |
| ① | 健康寿命 男性 | 72.07年 (H28) | 73.2年 |
| ② | 健康寿命 女性 | 75.20年 (H28) | 76.3年 |
| 2 食育に関心を持っている県民を増やす | | | |
| ③ | 食育に関心を持っている県民の割合 | 78.0% (H30) | 90%以上 |
| 3 朝食を欠食する県民を減らす | | | |
| ④ | 朝食を全く食べない小学生の割合 | 0.9% (R1) | 0% |
| ⑤ | 朝食を全く食べない中学生の割合 | 1.4% (R1) | 0% |
| ⑥ | ほとんど朝食を食べない若い世代の割合 男性 | 13.2% (H30) | 10%以下 |
| ⑦ | ほとんど朝食を食べない若い世代の割合 女性 | 5.7% (H30) | 10%以下 |
| 4 朝食又は夕食を家族や友人と一緒に食べる「共食」の回数を増やす | | | |
| ⑧ | 朝食又は夕食を家族や友人と一緒に食べる「共食」の回数 | 9.6回/週 (H30) | 11回以上/週 |
| 5 食育の指針や計画を定め、食農体験学習をしている保育所等を増やす | | | |
| ⑨ | 食農体験学習をしている幼稚園の割合 | 93.8% (H30) | 100% |
| ⑩ | 食農体験学習をしている保育所の割合 | 93.9% (H30) | 100% |
| ⑪ | 食農体験学習をしている認定こども園の割合 | 95.5% (H30) | 100% |
| ⑫ | 食育の指針や計画を定めている幼稚園の割合 | 59.4% (H30) | 100% |
| ⑬ | 食育の指針や計画を定めている保育所の割合 | 96.8% (H30) | 100% |
| ⑭ | 食育の指針や計画を定めている認定こども園の割合 | 89.9% (H30) | 100% |
| 6 食物アレルギーの対応をしている給食施設を増やす | | | |
| ⑮ | 食物アレルギーの対応をしている給食施設の割合 | 77.6% (R1) | 80%以上 |
| 7 学校給食等における地場産物の活用を増やす | | | |
| ⑯ | 栄養教諭による地場産物を活用した食に関する指導の平均取組回数 ※ | — | 月12回以上 |
| ⑰ | 学校給食における県産食材利用割合（金額ベース） ※ | 54.9% (R1) | 維持 |
| ⑱ | 学校給食における物資選定委員会設置割合 | 93.5% (R1) | 100% |
| 8 地域で共食したいと思う人が共食する割合を増やす | | | |
| ⑲ | 地域で共食したいと思う人が共食する割合 | 72.6% (H28) | 75%以上 |

| 具体的な目標 | | | |
|---|---|--------------|------------|
| 目標 番号 | 目標項目 | 現状値（年次） | 目標値（令和7年度） |
| 9 生活習慣病等の予防や改善のため、栄養バランス等に配慮した食生活を実践している県民を増やす | | | |
| ⑳ | 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若い世代の割合 ※ | 27.6% (H30) | 40%以上 |
| ㉑ | 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県民の割合 | 39.4% (H30) | 50%以上 |
| ㉒ | 食塩摂取量の平均値 ※ | 9.9g (H28) | 8g |
| ㉓ | 野菜摂取量の平均値 ※ | 274.5g (H28) | 350g |
| ㉔ | 果物摂取量 100g 未満の者の割合 ※ | 59.6% (H28) | 30%以下 |
| ㉕ | 食べ物と健康の関係を理解した食事を実践している県民の割合 | 39.1% (H30) | 50%以上 |
| 10 ゆっくりよく噛んで食べる県民を増やす | | | |
| ㉖ | ゆっくりよく噛んで食べる県民の割合 | 45.8% (H30) | 55%以上 |
| 11 産地や生産者を意識して食品を選ぶ県民を増やす | | | |
| ㉗ | ぐんま地産地消推進優良店の認定数 | 69店舗 (R1) | 100店舗 |
| ㉘ | 地場産物の購入を実践している県民の割合 | 37.2% (H30) | 50%以上 |
| 12 環境に配慮し、食品ロス削減のための行動を実践している県民を増やす | | | |
| ㉙ | 食べ残しや食品の廃棄の削減を実践している県民の割合 | 44.5% (H30) | 50%以上 |
| 13 地域や家庭で受け継がれてきた料理や味を知っている県民を増やす | | | |
| ㉚ | 郷土料理や、伝統料理など地域や家庭で受け継がれてきた料理や味を知っている若い世代の割合 | 38.5% (H30) | 50%以上 |
| ㉛ | 郷土料理や、伝統料理など地域や家庭で受け継がれてきた料理や味を知っている県民の割合 | 47.2% (H30) | 60%以上 |
| 14 食品の安全性等に関する基礎的な知識を持ち、安全な食生活を実践する県民を増やす | | | |
| ㉜ | 「食中毒予防の三原則」を知っている県民の割合 | 59.6% (H30) | 70%以上 (R6) |
| ㉝ | リスクコミュニケーション事業参加者の理解度 | 79.5% (H30) | 80%以上 (R6) |
| ㉞ | エネルギー等の栄養成分表示の見方を知っている県民の割合 | 73.4% (H30) | 75%以上 |
| 15 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす | | | |
| ㉟ | 食育の推進に関わるボランティア数 | 7,842人 (H30) | 維持 |

■事業指標一覧

実施した施策・事業の進捗状況を確認するために指標項目を設定しています。

| 指標番号 | 指標項目 | 現状値 (令和元年度) |
|------|-------------------------------|----------------|
| 1 | おやこの食育教室の開催 | 161回/年 |
| 2 | おやこの食育教室の参加者 | 3,401人/年 |
| 3 | 本県のオリジナル食育教材の種類 | 11種類 |
| 4 | 妊産婦・乳幼児の食育支援のための研修会の開催 | 1回/年 |
| 5 | 保育充実促進費補助施設 | 164施設 |
| 6 | 給食施設栄養管理講習会の開催 | 3.3回/年平均 |
| 7 | 学校における食育推進のための各種会議・研修会の開催 | 2回/年 |
| 8 | 郷土食や地場産物等を活用した献立についての研修会の開催 | 1回/年 |
| 9 | 学校給食ぐんまの日における「郷土食」を提供する学校給食施設 | 176施設 |
| 10 | 保育士等に対する研修会の開催 | 3回/年 |
| 11 | スポーツ栄養のための人材育成事業の実施 | 1回/年 |
| 12 | 行政栄養士等地域保健研修会の開催 | 1回/年 |
| 13 | 特定健診・保健指導に係る人材育成研修会の開催 | 6回/年 |
| 14 | 食育推進リーダースキルアップ研修会の開催 | 3回/年 |
| 15 | 高齢者の食育支援のための研修会の開催 | 1回/年 |
| 16 | 若い世代食育推進協議会の開催 | 7回/年 |
| 17 | 健康情報ステーション設置数 | 643施設 |
| 18 | 「健康づくり協力店」店舗数 | 582施設 |
| 19 | ぐんまちゃんの食べきり協力店の登録店舗数 | 451店舗 |
| 20 | 地域食文化継承事業の実施 | 1回/年 |
| 21 | 食の安全に関する情報紙等の発行回数 | 12回/年(H30) |
| 22 | 消費者を対象とした食品表示セミナー開催数 | 3回/年(H30) |
| 23 | リスクコミュニケーション事業年間参加人数 | 2,784人/年(H30) |
| 24 | 県民健康・栄養調査の実施 | H28年度 |
| 25 | 食品の安全等に関する県民意識調査の実施 | H30年度 |
| 26 | ぐんま食育応援企業との連携イベントの開催 | 1回/年 |
| 27 | ぐんま食育応援企業登録数 | 126件 |
| 28 | 食育推進会議の開催 | 2回/年 |
| 29 | 地域食育連携促進事業(市町村食育支援事業) | 各2回/5地区 |

資料1 用語解説

あ行

アナフィラキシー

アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛やおう吐などの消化器症状、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーといいます。その中でも血圧が低下して脱力を来すような重篤な場合を、アナフィラキシーショックといいます。

栄養教諭

教育に関する資質と栄養に関する専門性を併せ持つ者として、食に関する指導（肥満や偏食などの児童生徒に対する個別指導等）と学校給食の管理（栄養管理、衛生管理等）を一体として行うことを職務としています。学校における効果的な食に関する指導体制を整備するため、学校教育法等の一部を改正する法律が平成16年5月に成立し、平成17年4月から栄養教諭制度が開始されました。

栄養士

栄養士法に基づき都道府県知事の免許を受けて、保健所、病院、学校、事業所、福祉施設などにおいて、栄養の指導を仕事とする者のことをいいます。

栄養士になるためには、厚生労働大臣から栄養士養成施設として指定認可された学校（大学、短大、専門学校）に入学し、その課程を履修して卒業する必要があります。

栄養成分表示

容器包装に入れられた一般用加工食品及び添加物には、食品表示基準に基づき、栄養成分の量及び熱量の表示（栄養成分表示）が義務づけられています。栄養成分表示は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの順で、ナトリウムについては食塩相当量で表示することとされています。

エシカル消費

消費者それぞれが各自にとっての社会的課題の解決を考慮したり、そうした課題に取り組む事業者を応援しながら消費活動を行うことです。倫理的消費ともいいます。

エビデンス

英語 evidence を日本語に訳すと「証拠」「根拠」という意味になります。医学・医療の分野では、ある治療法がある病気に対して、安全で効果のあるものなのかどうかを確率的な情報として示す検証結果（根拠）を指します。

SNS（エス・エヌ・エス）

ソーシャルネットワーキングサービス（Social Networking Service）の略語。登録された利用者同士が交流できる Web サイトの会員制サービスのことです。友人同士や、同じ趣味を持つ人同士が集まったり、近隣地域の住民が集まったりと、ある程度閉ざされた世界にすることで、密接な利用者間のコミュニケーションを可能にしています。

オーラルフレイル

オーラルフレイルは、滑舌の低下、わずかなムセなどささいな口腔機能の衰えのことで、身体の衰え（フレイル）の一つです。

か行

核家族世帯

夫婦のみの世帯、夫婦と子どもから成る世帯、男親と子どもから成る世帯、女親と子どもから成る世帯のことをいいます。

管理栄養士

栄養士法に基づき厚生労働大臣の免許を受けて、傷病者に対する療養などの高度な専門知識及び技術を要する栄養の指導、不特定多数の人に対して継続的に食事を供給する施設における特別な配慮を必要とする給食管理などを仕事とする者のことをいいます。

管理栄養士になるためには、栄養士の資格を所持したうえ、「管理栄養士国家試験」に合格する必要があります。

グリーン・ツーリズム

緑豊かな農山漁村地域において自然文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動です。

群馬県健康増進計画（元気県ぐんま 21）

健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）第 7 条に基づき、県民の健康増進に関する県の施策を総合的かつ計画的に推進するために策定した計画です。

元気県ぐんま 21（第 2 次）は、平成 25 年度から令和 4 年度までの 10 年間の計画期間とする計画です。県民の「健康寿命の延伸」を図ることを目的に、関係機関・団体等と連携して県民の健康づくりを推進しています。

群馬県食品安全基本計画

群馬県食品安全基本条例（平成 16 年 4 月 1 日施行）第 16 条に基づき、食品等の安全確保に関する県の施策を総合的かつ計画的に推進するために策定した計画です。

群馬県食品安全基本計画 2020-2024 は、令和 2 年度から令和 6 年度までの 5 年間の期間とする計画です。県民の誰もが安心できる食生活の実現を目指し、食品に関わる全ての関係者（生産者、事業者、消費者、行政）がそれぞれの役割を果たしながら、連携・協力して取り組みます。

ぐんま食育応援企業

県が進める「食育」に賛同し、生活習慣病の予防・改善や地産地消の取組、食育イベントへの参加・協力等を行う企業・団体を「ぐんま食育応援企業」として登録しています。

健康経営

「健康経営」とは、企業が従業員等の健康管理を経営的な視点で考え、戦略的に実践することです。企業理念に基づき、従業員等への健康投資を行うことは、従業員の活力向上や生産性の向上等の組織の活性化をもたらし、結果的に業績向上や株価向上につながると期待されます。

※健康経営は、NPO 法人健康経営研究会の登録商標です。

健康情報ステーション

スーパーマーケット、飲食店、公共施設などで健康づくりの情報提供を行うために、群馬県食生活改善推進員連絡協議会の協力により設置されています。

さ行

3色分類

バランスのとれた栄養を摂取するために、食品を体内での働きや特徴によって、「赤」「黄」「緑」の3つに分けた食品分類法です。

赤：体をつくるもとになる（肉、魚、卵、牛乳・乳製品、豆など）

黄：エネルギーのもとになる（米、パン、めん類、いも類、油、砂糖など）

緑：体の調子を整えるもとになる（野菜、果物、きのこ類など）

消費期限と賞味期限

「消費期限」は定められた方法により保存した場合に、急速に品質が劣化する食品（おおむね5日以内）に表示され、腐敗等の衛生上の危害が生じるおそれのない期限を示す年月日をいいます。

「賞味期限」は定められた方法により保存した場合に、品質の劣化が比較的遅い食品に表示され、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいいます。ただし、当該期日を越えた場合であっても、すぐにこれらの品質が保持されなくなるわけではありません。

食育推進リーダー

食育の基礎知識と食品衛生・栄養改善・農業生産・食文化等各分野にわたる総合的な知識と技術を習得し、地域の食育をコーディネートできるリーダーとして養成され、食育の担い手として地域で活動しています。

食事バランスガイド

平成12年3月に策定された食生活指針を具体的な行動に結び付けるものとして、「何を」「どれだけ」食べたらいかを料理の組み合わせとしてわかりやすくコマの形で示したものです。

食生活改善推進員

「私たちの健康は、私たちの手で」をスローガンに、地域における健康づくりの担い手として、食生活を通じたさまざまな健康づくりボランティア活動を組織的に行っています。

食生活改善推進員になるには、まず、市町村が開催する「食生活改善推進員養成講座」により、幅広い健康づくりのための基礎知識及び地区組織活動とボランティア活動のあり方などの教育を受け、修了証を受けたうえで、自分から推進員になろうと決意することが必要となります。その後、食生活改善推進員協議会に入会することにより、健康づくりのための食生活を通じたボランティア活動が始まります。

食生活指針

国民の健康の増進、生活の質の向上及び食料の安定供給の確保を図るために、平成12年3月、当時の厚生省、文部省及び農林水産省が共同して策定した、望ましい食生活を実践するための指針です。策定から16年が経過し、その間に食育基本法の制定、「健康日本21（第二次）」の開始、食育基本法に基づく第3次食育推進基本計画などが作成され、食生活に関するこれらの幅広い分野での動きを踏まえて、平成28年6月に改定しました。

食中毒

食品に起因する急性胃腸炎、神経障害などの中毒症の総称で、その原因物質によって微生物性食中毒、自然毒食中毒、化学物質による食中毒、その他原因不明なものに分類されます。

食中毒を予防するためには、食中毒の原因となる菌を①つけない（よく洗う）、②増やさない

い（室温に放置しない）、③やっつける（しっかり加熱）という「食中毒予防の三原則」を徹底することが重要です。

食品表示制度

食品衛生法、JAS法（旧：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）及び健康増進法の3つの法律の食品の表示に係る規定を一元化した「食品表示法」が平成25年6月28日に公布され、事業者にも消費者にも分かりやすい表示を目指した具体的な表示ルールである「食品表示基準」が策定され、「食品表示法」が平成27年4月1日に施行されました。

食物アレルギー

生体が自己と外来の異物を認識する反応を免疫学的反応といいますが、その反応が生体に対して不利に働く反応をアレルギー反応といいます。特に、食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギーと呼んでいます。

食料自給率

国内の食料消費について、国産でどの程度賄えているかを示す指標です。食料自給率には、大きく分けて、小麦など個々の品目について、その自給度合いを示す「品目別自給率（重量ベース）」、基礎的な食料である穀物という分類に着目して、その自給度合いを示す「穀物自給率（重量ベース）」、また、食料全体の総合的な自給度合いを示す「総合食料自給率（カロリーベース、金額ベース）」の3つがあります。

我が国では、「食料自給率」として一般的に使用されているのがカロリーベースの食料自給率です。これは、国民に供給されている食料の全熱量合計のうち、国産で賄われた熱量の割合を示したものです。

成育基本法

「成育過程にある者及びその保護者並びに妊産婦に対し必要な成育医療等を切れ目なく提供するための施策の総合的な推進に関する法律」（平成30年法律第104号）のことです。

次代の社会を担う成育過程にある者の個人としての尊厳が重んぜられ、その心身の健やかな成育が確保されることが重要な課題となっていること等に鑑み、児童の権利に関する条約の精神にのっとり、成育医療等の提供に関する施策に関し、基本理念を定め、国、地方公共団体、保護者及び医療関係者等の責務等を明らかにし、並びに成育医療等基本方針の策定について定めるとともに、成育医療等の提供に関する施策の基本となる事項を定めることにより、成育過程にある者及びその保護者並びに妊産婦に対し必要な成育医療等を切れ目なく提供するための施策を総合的に推進します。

専門調理師

調理師法に基づき厚生労働大臣が実施する調理技術に関する審査（技術審査）に合格した調理師のことをいいます。技術審査試験の実技試験において選択した試験科目（日本料理、西洋料理、麺料理、中国料理、すし料理、給食用特殊料理）に応じた名称（日本料理専門調理師、西洋料理専門調理師、麺料理専門調理師、中国料理専門調理師、すし料理専門調理師、給食用特殊料理専門調理師）を称することができます。

専門調理師が、「専門調理師・調理技能士のための食育推進員認定講座」を修了すると、「専門調理食育推進員」に認定されます。

さらに、その後5年間の一定の活動等を有する専門調理食育推進員は「専門調理食育推進指導員」として認定されます。

た行

単独世帯

世帯員が一人だけの世帯のことをいいます。

地産地消（ちさんちしょう）

「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意味で使われます。地域の消費者ニーズに即応した農業生産と、生産された農産物を地域で消費しようとする活動を通じて、農業者と消費者を結びつける取組です。

調理師

調理師法に基づき都道府県知事の免許を受けて、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者のことをいいます。

調理師になるためには、都道府県知事の指定する調理師養成施設を卒業する、若しくは調理師試験に合格する必要があります。

tsulunós（ツルノス）

令和2年4月24日、群馬県庁32階にオープンした動画・放送スタジオです。

特定健康診査・特定保健指導

メタボリックシンドローム（内臓肥満に高血圧・高血糖・脂質代謝異常が組み合わさり、心臓病や脳卒中などの動脈硬化性疾患をまねきやすい病態）に着目した健康診査を実施し、その結果、生活習慣病の発症のリスクがあり、生活習慣の改善による生活習慣病の予防効果が多く期待できる方に対して、生活習慣を見直す保健指導を実施します。

平成20年度から40-74歳の人を対象として、医療保険者（市町村（国民健康保険）、健康保険組合など）に実施が義務づけられています。

トレーサビリティ

食品トレーサビリティとは、各事業者が食品を取扱った際の記録を作成し保存しておくことで、食中毒など健康に影響を与える事故等が発生した際に、問題のある食品がどこから来たのかを調べ（遡及）、どこに行ったかを調べ（追跡）することができます。

な行

日本人の食事摂取基準

国民の健康の維持・増進を図る目的で、1日に必要なエネルギーや栄養素の摂取の目安を示したものです。

年齢調整死亡率

都道府県別に、死亡数を人口で除した死亡率を比較すると、各都道府県の年齢構成に差があるため、高齢者の多い都道府県では高くなり、若年者の多い都道府県では低くなる傾向があります。このような年齢構成の異なる地域間で死亡状況の比較ができるように年齢構成を調整し、そろえた死亡率が年齢調整死亡率です。

は行

8020（ハチマル・ニイマル）運動

80歳になっても20本以上自分の歯を保とうという運動です。平成元年、厚生省（現・厚生労働省）と日本歯科医師会が提唱し、自治体、各種団体、企業、そして広く国民に呼びかけています。

標準化死亡率（SMR：standardized mortality ratio）

人口構成の違いを除去して死亡率を比較するための指標です。ある集団の死亡率が、基準となる集団と比べてどのくらい高いかを示す比と理解することができ、ある集団で実際に観察された死亡数が、もしその集団の死亡率が基準となる集団の死亡率と同じだった場合に予想される死亡数（期待死亡数）の何倍であるか、という形で求められます。

1より大きい場合は基準より死亡率が高い、1より小さい場合は基準より死亡率が低いと判断されます。

BMI（Body Mass Index）

身長と体重から体格を判定するための指標です。体重（kg）÷身長（m）÷身長（m）により算出します。BMIが18.5未満はやせ、18.5以上25未満は正常、25以上は肥満と判定し、日本人の食事摂取基準（2020年版）では、当面目標とする範囲を下表のとおりとしています。

目標とするBMIの範囲（18歳以上）

| 年齢（歳） | 目標とするBMI（kg/m ² ） |
|-------|------------------------------|
| 18～49 | 18.5～24.9 |
| 50～64 | 20.0～24.9 |
| 65～74 | 21.5～24.9 |
| 75以上 | 21.5～24.9 |

PDCAサイクル

計画（Plan）、実行（Do）、評価（Check）、見直し（Act）のプロセスを順に実施し、次の計画に結びつけ、継続的に業務改善を行う運営手法です。（マネジメントサイクルの一手法）

フードバンク活動

フードバンク活動は、安全に食べられるのにもかかわらず、販売されない食品を企業などから寄付してもらい、必要としている施設や団体等に無償提供する活動です。

フレイル

加齢とともに心身の活力（運動機能や認知機能等）が低下し、複数の慢性疾患の併存などの影響もあり、生活機能が障害され、心身の脆弱性が出現した状態ですが、一方で適切な介入・支援により、生活機能の維持向上が可能な状態像のことをいいます。

ま行

6つの基礎食品群

バランスのとれた栄養を摂取するために、具体的にどんな食品をどのように組み合わせるかがわかるように、栄養成分の類似している食品を6つに分類した食品分類法です。

1群：魚、肉、卵、大豆、大豆製品

2群：牛乳・乳製品、海藻、小魚

3群：緑黄色野菜

4群：淡色野菜、果物

5群：穀類、いも類、砂糖類

6群：油脂、脂肪の多い食品

ら行

リスクコミュニケーション

食品の安全性について理解を深めるため、消費者、生産者、事業者、研究者、行政などの関係者の間で、情報や意見を相互に交換することをいいます。一般には、関係者が会場などに集まって行う意見交換会など、双方向性のあるものですが、広い意味では、ホームページを通じた情報発信などの一方向的なものもリスクコミュニケーションの取組に含まれます。

わ行

和食の日

五穀豊穡、実りのシーズンを迎え、和食の食彩が豊かな時期において、毎年、日本食文化について見直し、「和食」文化の保護・継承の大切さを考える日とすることを目的に、一般社団法人和食文化国民会議が制定しました。

日付は11と24で「いい(11)に(2)ほんしょ(4)く」と読む語呂合わせからです。「和食」は2013年12月、ユネスコの「世界遺産(無形文化遺産)」に登録されています。

資料2 計画策定の経過

1. 元気県ぐんま21推進会議（県内地域保健・職域保健関係者24名）

| | |
|------------|---|
| 令和2年7月8日 | <ul style="list-style-type: none"> ■計画策定方針・概要の説明 ■計画策定スケジュールの説明 |
| 令和2年10月15日 | <ul style="list-style-type: none"> ■計画基本方針（案）・骨子（案）の説明 ■計画原案の説明 |
| 令和3年2月15日 | <ul style="list-style-type: none"> ■計画（案）の審議 |

2. 群馬県食品安全県民会議（食品安全に関する有識者15名）

| | |
|----------|---|
| 令和3年2月5日 | <ul style="list-style-type: none"> ■計画（案）の説明 |
|----------|---|

3. 群馬県食育推進会議（県内食育関係者36名）

| | |
|------------|--|
| 令和2年7月6日 | <ul style="list-style-type: none"> ■第3次計画の進捗状況及び最終評価見込みの説明 ■計画策定方針・概要の説明 ■計画策定スケジュールの説明 |
| 令和2年11月24日 | <ul style="list-style-type: none"> ■計画基本方針（案）・骨子（案）の説明 ■計画原案の説明 ■計画の方向性について意見交換 |

4. 地域食育推進ネットワーク会議（各地区の県地域機関・市町村の食育担当者及び食育推進リーダー）

| | |
|-------------------------|--|
| 令和2年6月25日 ＜西部ブロック＞ | <ul style="list-style-type: none"> ■第3次計画の進捗状況及び最終評価見込みの説明 ■令和元年度大学生の食に関する実態・意識調査結果報告 ■計画の方向性について意見聴取 |
| 令和2年6月30日 ＜東部ブロック＞ | <ul style="list-style-type: none"> ■第3次計画の進捗状況及び最終評価見込みの説明 ■令和元年度大学生の食に関する実態・意識調査結果報告 ■計画の方向性について意見聴取 |
| 令和2年7月2日 ＜吾妻ブロック＞ | <ul style="list-style-type: none"> ■第3次計画の進捗状況及び最終評価見込みの説明 ■令和元年度大学生の食に関する実態・意識調査結果報告 ■計画の方向性について意見聴取 |
| 令和2年7月6日 ＜中部ブロック＞ | <ul style="list-style-type: none"> ■第3次計画の進捗状況及び最終評価見込みの説明 ■令和元年度大学生の食に関する実態・意識調査結果報告 ■計画の方向性について意見聴取 |
| 令和2年8月24日 ＜利根沼田ブロック＞ | <ul style="list-style-type: none"> ■第3次計画の進捗状況及び最終評価見込みの説明 ■令和元年度大学生の食に関する実態・意識調査結果報告 ■計画の方向性について意見聴取 |

5. 元気県ぐんま21推進会議食育推進検討部会（庁内食育関係9所属長）

| | |
|-----------|--|
| 令和2年8月18日 | <ul style="list-style-type: none"> ■計画策定方針・概要の説明 ■計画策定スケジュールの説明 ■計画の方向性（主な論点）について意見聴取 |
| 令和3年2月22日 | <ul style="list-style-type: none"> ■計画（案）の確認 |

6. 群馬県食育推進検討部会WG（庁内食育関係所属 17 名）

| | |
|------------|--|
| 令和2年7月6日 | <ul style="list-style-type: none"> ■第3次計画の進捗状況及び最終評価見込みの説明 ■計画策定方針・概要の説明 ■計画策定スケジュールの説明 |
| 令和2年9月7日 | <ul style="list-style-type: none"> ■計画基本方針（案）・骨子（案）の検討 ■計画の方向性（主な論点）の検討 ■計画の目標指標と施策の検討 |
| 令和2年11月12日 | <ul style="list-style-type: none"> ■計画原案の検討 |
| 令和3年2月22日 | <ul style="list-style-type: none"> ■計画（案）の確認 |

7. 群馬県議会

| | |
|------------------|---|
| 令和2年 第2回定例会 | <ul style="list-style-type: none"> ■計画等一覧表の提出 ・令和2年度に策定する計画の事前説明 |
| 令和2年 第3回前期定例会 | <ul style="list-style-type: none"> ■計画（案）概要書の提出、説明 ・基本計画の議決等に関する条例の適用について、常任委員会で調査（議決対象外） |
| 令和3年 第1回定例会 | <ul style="list-style-type: none"> ■計画（案）の概要説明 ・常任委員会で計画（案）の説明 |

8. パブリックコメント

| | |
|--------------------------|--|
| 令和2年12月25日 ～令和3年1月25日 | <ul style="list-style-type: none"> ■意見募集（32日間） |
| 令和3年3月4日 | <ul style="list-style-type: none"> ■結果の公表 ・社会環境等に関する意見（2件） |

資料3 食育基本法（平成 17 年 7 月 15 日施行）

（前 文）

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、全ての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、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べきものと位置付けるとともに、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食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

第一章 総則

（目 的）

第一条 この法律は、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、豊かな人間性をはぐく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にかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、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する。

(国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成)

第二条 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

(食に関する感謝の念と理解)

第三条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

(食育推進運動の展開)

第四条 食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

(子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割)

第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

(食に関する体験活動と食育推進活動の実践)

第六条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

(伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献)

第七条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

(食品の安全性の確保等における食育の役割)

第八条 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

(国の責務)

第九条 国は、第二条から前条までに定める食育に関する基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

(地方公共団体の責務)

第十条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その

地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

（教育関係者等及び農林漁業者等の責務）

第十一条 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下「教育等」という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体（以下「教育関係者等」という。）は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者及び農林漁業に関する団体（以下「農林漁業者等」という。）は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする。

（食品関連事業者等の責務）

第十二条 食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体（以下「食品関連事業者等」という。）は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

（国民の責務）

第十三条 国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

（法制上の措置等）

第十四条 政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

（年次報告）

第十五条 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

第二章 食育推進基本計画等

（食育推進基本計画）

第十六条 食育推進会議は、食育の推進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作成するものとする。

2 食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
- 二 食育の推進の目標に関する事項
- 三 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
- 四 前三号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3 食育推進会議は、第一項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを農

林水産大臣に報告し、及び関係行政機関の長に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。

4 前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

(都道府県食育推進計画)

第十七条 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「都道府県食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 都道府県（都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあつては、都道府県食育推進会議）は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

(市町村食育推進計画)

第十八条 市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあつては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

第三章 基本的施策

(家庭における食育の推進)

第十九条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

(学校、保育所等における食育の推進)

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

(地域における食生活の改善のための取組の推進)

第二十一条 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並

びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

（食育推進運動の展開）

第二十二条 国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるようにするとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

（生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等）

第二十三条 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生の抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

（食文化の継承のための活動への支援等）

第二十四条 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

（食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進）

第二十五条 国及び地方公共団体は、全ての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に資するため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関する研究者等の国際的交流、食育の推進に関する活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を講ずるものとする。

第四章 食育推進会議等

（食育推進会議の設置及び所掌事務）

第二十六条 農林水産省に、食育推進会議を置く。

2 食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

- 一 食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。
- 二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

(組織)

第二十七条 食育推進会議は、会長及び委員二十五人以内をもって組織する。

(会長)

第二十八条 会長は、農林水産大臣をもって充てる。

- 2 会長は、会務を総理する。
- 3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

(委員)

第二十九条 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

- 一 農林水産大臣以外の国務大臣のうちから、農林水産大臣の申出により、内閣総理大臣が指名する者
 - 二 食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、農林水産大臣が任命する者
- 2 前項第二号の委員は、非常勤とする。

(委員の任期)

第三十条 前条第一項第二号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

- 2 前条第一項第二号の委員は、再任されることができる。

(政令への委任)

第三十一条 この章に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

(都道府県食育推進会議)

第三十二条 都道府県は、その都道府県の区域における食育の推進に関して、都道府県食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、都道府県食育推進会議を置くことができる。

- 2 都道府県食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、都道府県の条例で定める。

(市町村食育推進会議)

第三十三条 市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。

- 2 市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。