

平成30年度食育推進施策 (食育白書)

〔概 要〕

この報告書は、食育基本法（平成17年法律第63号）第15条に規定する「食育の推進に関して講じた施策に関する報告書」であり、政府が毎年国会に提出しなければならないとされているものである。

その内容としては、平成30年度に講じた食育推進施策について整理し、説明している。

目次

はじめに 食育推進施策の基本的枠組み	1
第1部 食育推進施策をめぐる状況	
特集 健康寿命の延伸につながる食育の推進	
1. 第3次食育推進基本計画における位置付け	2
2. 健康寿命と栄養・食生活に関する現状と取組	2
3. ライフステージ別の現状と取組	6
第2部 食育推進施策の具体的取組	
第1章 家庭における食育の推進	10
第2章 学校、保育所等における食育の推進	11
第3章 地域における食育の推進	13
第4章 食育推進運動の展開	16
第5章 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 ..	17
第6章 食文化の継承のための活動	19
第7章 食品の安全性・栄養等に関する情報提供の推進	21
第8章 調査、研究その他の施策の推進	22
第3部 食育推進施策の目標と現状に関する評価	
食育推進施策の目標と現状に関する評価	23

○図表の数値は、原則として四捨五入しており、合計とは一致しない場合があります。

はじめに 食育推進施策の基本的枠組み

1 食育基本法

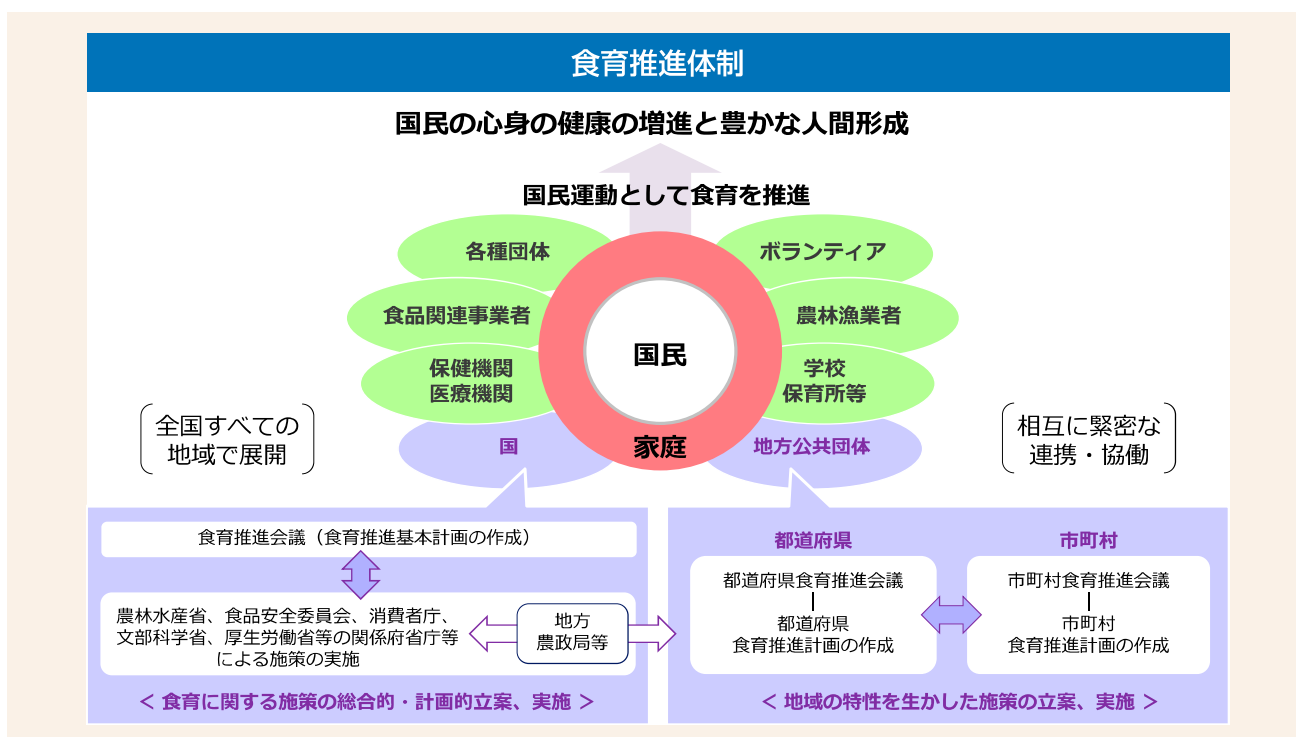
- 食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力のある社会の実現に寄与することを目的として、2005年6月に公布、同年7月に施行。
- 食育は、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けられるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるもの。

2 食育推進基本計画

- 2016年3月には、過去5年間の食育に関する取組の成果と課題を踏まえ、「第3次食育推進基本計画」を決定。2016年度から2020年度までの5年間を対象とし、食育の推進に当たっての基本的な方針や目標値を掲げるとともに、食育の総合的な促進に関する事項として取り組むべき施策等を提示。
- 基本的な方針として、以下の5つの重点課題を規定。
(1) 若い世代を中心とした食育の推進、(2) 多様な暮らしに対応した食育の推進、(3) 健康寿命の延伸につながる食育の推進、(4) 食の循環や環境を意識した食育の推進、(5) 食文化の継承に向けた食育の推進

3 食育に関する施策の推進体制

- 農林水産省は、食育推進基本計画の作成及び推進に関する事務を担っており、食品安全委員会、消費者庁、文部科学省、厚生労働省等の関係各府省庁等との連携を図りながら、政府として一体的に食育を推進。
- 地域においては、様々な立場の関係者の緊密な連携・協働の下、国民運動として食育を推進。



第1部 食育推進施策をめぐる状況

特集 健康寿命の延伸につながる食育の推進

1 第3次食育推進基本計画における位置付け

- 「健康寿命の延伸につながる食育の推進」を重点課題の一つとして位置付け。
- 様々な関係者が主体的かつ多様な連携・協働を図りながら、健康寿命の延伸につながる減塩等の推進やメタボリックシンドローム、肥満・やせ、低栄養の予防や改善等、食育を推進することが必要。
- 本特集では、健康寿命の延伸につながる食育の推進について、現状を分析するとともに、健康寿命の延伸のために大切な日々の食生活を取り巻く取組を紹介。

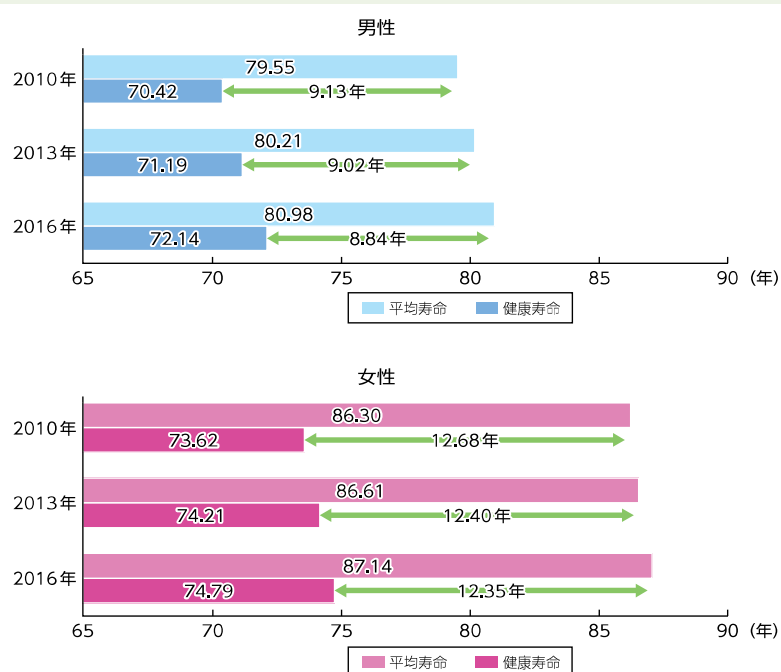
健康寿命とは、
「健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間」。
出典：「国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な方針（平成24年厚生労働省告示第430号）」

2 健康寿命と栄養・食生活に関する現状と取組

(平均寿命の増加分より健康寿命の増加分が上回る)

- 平均寿命は、2016年は男性80.98年、女性87.14年。2065年は、男性84.95年、女性91.35年と推計され、今後も平均寿命は延伸の見込み。
- 健康寿命は、2016年は男性72.14年、女性74.79年と延伸。
- 2010年より2016年の方が、平均寿命と健康寿命の差が小さくなっており、男女とも、健康寿命の方が増加。

平均寿命と健康寿命の推移



資料：平均寿命：2010年は厚生労働省「完全生命表」、2013・2016年は厚生労働省「簡易生命表」
健康寿命：厚生労働省「第11回健康日本21（第二次）推進専門委員会資料」

コラム 「健康日本21（第二次）の中間評価について」

- 厚生労働省では、2013年4月から、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「健康日本21（第二次）」を開始。5年目に当たる2017年度から中間評価を行い、2018年9月に報告書を取りまとめ。具体的な目標全53項目について、達成状況を評価・分析し、目標達成に向け取り組むべき課題を整理。
- 「健康寿命の延伸(日常生活に制限のない期間の平均の延伸)」や「食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業及び飲食店の登録数の増加」などの32項目は、策定時のベースライン値と直近値を比較すると改善。
- 今後、最終評価での目標達成に向けて、国、都道府県、市区町村、保険者、保健医療関係団体、産業界といった関係者が総力を挙げ、健康増進に向けた対策の充実強化が必要。

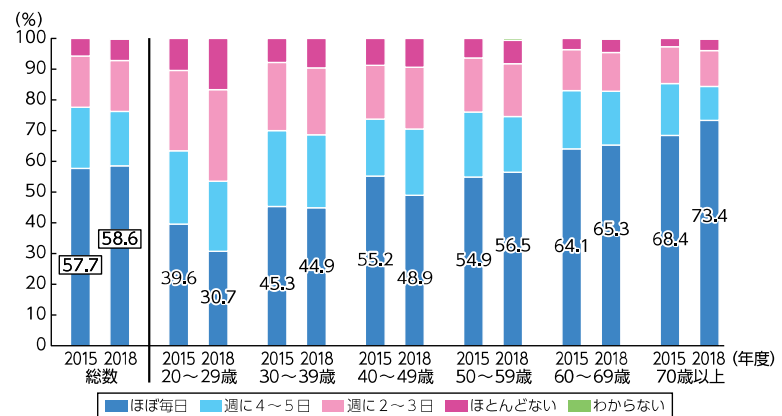
指標の評価状況

策定時のベースライン値と直近の実績値を比較	全体(再掲除く)
a 改善している	32 (60.4%)
b 変わらない	19 (35.8%)
c 悪化している	1 (1.9%)
d 評価困難	1 (1.9%)
合計	53 (100%)

(栄養バランスに配慮した食生活の実践状況)

- 「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国民の割合」は、2018年度は58.6%（第3次基本計画の目標：2020年度までに70%以上）。

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上食べている国民の割合(年齢階級別)



資料：農林水産省（2015年度は内閣府）「食育に関する意識調査」

コラム 「食育」ってどんないいことがあるの？ ～エビデンス（根拠）に基づいて分かったこと～ Part 2

- 農林水産省は、食育分野に詳しい研究者等の協力の下、「朝食を毎日食べること」、「栄養バランスに配慮した食生活」等に取り組むことでどのようなメリットがあるのかをエビデンス（根拠）に基づき整理したパンフレットを作成。
- 「共食をすることは、健康な食生活と関係しています」といったメッセージとともに、論文を分かりやすく紹介した研究ノートを掲載。ホームページでは、エビデンス（根拠）一覧も公表。
- 食育の実践者等に活用いただき、エビデンス（根拠）に基づいたメッセージが、広く国民に届くように発信。



パンフレット「「食育」ってどんないいことがあるの？ Part 2」

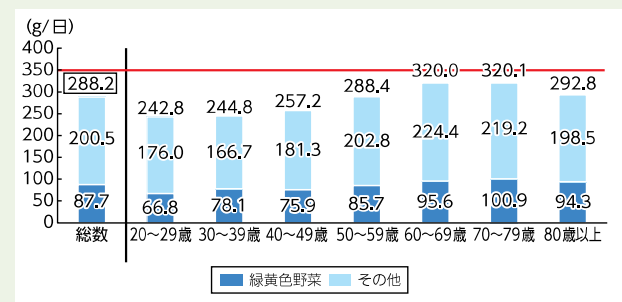
○ 主食・主菜・副菜のうち、組み合わせて食べられないものを尋ねたところ、副菜（野菜類、海藻類、きのこ類を主材料とした料理）と回答した人の割合が最も高い。

○ 1日当たりの野菜類摂取量の平均値は288.2gで、「健康日本21（第二次）」において目標とされている350gは未達成。

○ 「野菜をたくさん食べるようにすること」を実践していると回答した人の割合は約8割。

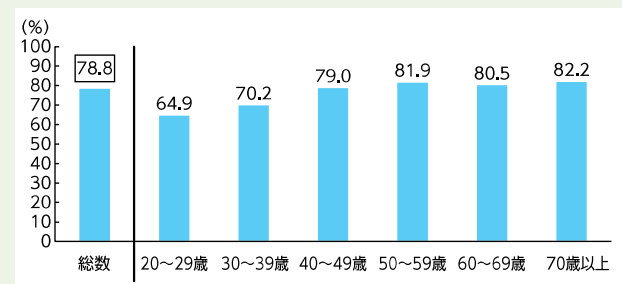
○ 野菜類摂取量と「野菜をたくさん食べるようにすること」を実践していると回答した人の割合は、いずれも若い世代で低い傾向。

野菜類摂取量の平均値（年齢階級別、20歳以上）



資料：厚生労働省「平成29年国民健康・栄養調査」
注：野菜類とは、緑黄色野菜、その他の野菜、野菜ジュース、漬け物

「野菜をたくさん食べるようにすること」を実践している人の割合（年齢階級別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（2018年10月実施）
注：「いつも実践している」及び「実践している」の合計

事例 住んでいるだけでおのずと健康になれるまちづくり 「あだち ベジタベライフ ~そうだ、野菜を食べよう~」

- 東京都足立区^{あだちく}では、健康寿命が東京都の平均より短かったこと等から、2013年度から、「あだちベジタベライフ ~そうだ、野菜を食べよう~」を開始。
- 野菜を食べやすい環境を整えるため、「ベジタベライフ協力店」として、野菜たっぷりメニューを提供している店舗等を登録。協力店は730店舗まで拡大（2018年11月30日現在）。
- 子供の頃から野菜を食べる習慣を身に付けられるよう、幼稚園・保育所、小・中学校で「ひと口目は野菜から」の声掛け運動等を実施。
- これらの取組により、子供や30歳代男性の野菜摂取量が年々増加。

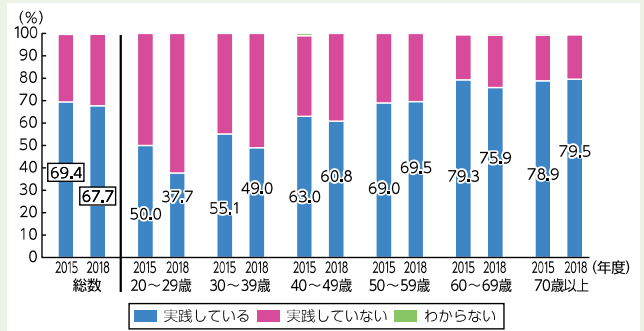


ベジタベライフ協力店
募集ポスター

(生活習慣病の予防や改善のための食育の実践状況)

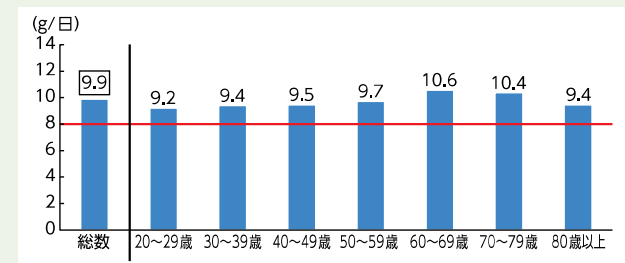
- 「生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合」は、2018年度は67.7%（第3次基本計画の目標：2020年度までに75%以上）。
- 1日当たりの食塩摂取量の平均値は9.9gで、「健康日本21（第二次）」で目標としている8gは未達成。
- 「塩分を取り過ぎないようにする（減塩をする）こと」を実践していると回答した人の割合は、6割を超える。
- 「食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の登録数」は、2016年度は103社となり、目標を達成（第3次基本計画の目標：2020年度までに100社以上）。

生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合（年齢階級別）



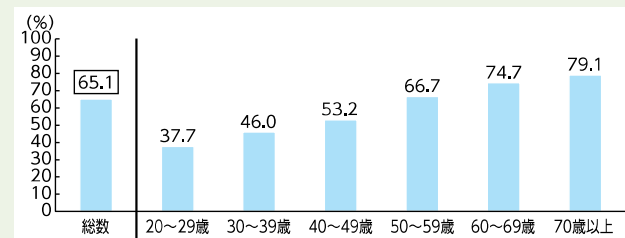
資料：農林水産省（2015年度は内閣府）「食育に関する意識調査」
 注：「実践している」は「いつも気をつけて実践している」及び「気をつけて実践している」の合計
 「実践していない」は「あまり気をつけて実践していない」及び「全く気をつけて実践していない」の合計

食塩摂取量の平均値（年齢階級別、20歳以上）



資料：厚生労働省「平成29年国民健康・栄養調査」

「塩分を取り過ぎないようにする（減塩をする）こと」を実践している人の割合（年齢階級別、20歳以上）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（2018年10月実施）
 注：「いつも実践している」及び「実践している」の合計

事例 スーパーマーケットの店頭から「おいしく減塩」を発信

- ユニー株式会社は、おいしい減塩商品の開発・販売等を実施。2018年9月までの開発商品は61品目、累計の販売数量は約1千万個。減塩により使わずに済んだ食塩の量（相対的減塩量）は約18.5トン（2014年9月～2017年8月）。
- 売場では、毎月17日の「減塩の日」に合わせ、店頭で減塩商品を集めたコーナーを設け、塩分を抑えた料理を提案するなど、減塩を啓発。



自社減塩商品を集めた売場

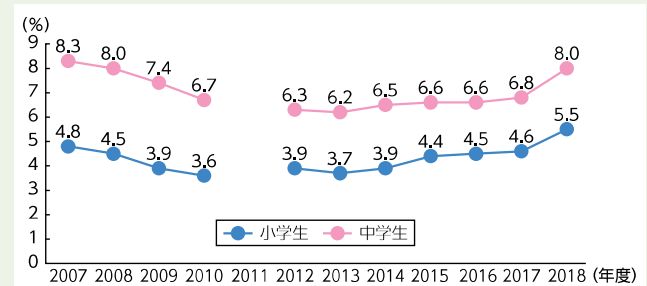
3 ライフステージ別の現状と取組

(1) 乳幼児・児童・思春期

(子供の朝食欠食は、増加傾向)

- 子供のうちに健全な食生活確立することは、生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎。朝食を毎日食べることは、基本的な生活習慣を身に付ける観点から非常に重要。
- 朝食を欠食する子供（小学生）の割合は、2018年度は5.5%となり、近年増加（第3次基本計画の目標：2020年度までに0%）。朝食を欠食する中学生の割合も、同様に増加。

子供の朝食欠食率の推移

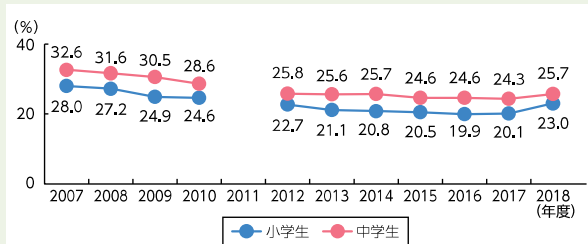


資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」
 注：1) 朝食を「全く食べていない」及び「あまり食べていない」の合計
 2) 小学6年生、中学3年生が対象
 3) 2011年度は、東日本大震災の影響等により、調査を実施していない。

コラム 子供の朝食欠食の状況について

- 子供の朝食欠食率は、近年増加。
- 過去の調査によると、朝食を食べない理由は、小学生、中学生とも、「食べる時間がない」、「食欲がない」の順に多く、それぞれ約4割。
- 毎日、同じくらいの時刻に寝ていない小・中学生の割合も、近年増加。このような小・中学生ほど朝食欠食率が高い傾向。

毎日、同じくらいの時刻に寝ていない子供の割合の推移



※「毎日、同じくらいの時刻に寝ていますか」という質問に対して、「あまりしていない」、「全くしていない」と回答した割合の合計

資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」
 注：1) 小学6年生、中学3年生が対象
 2) 2011年度は、東日本大震災の影響等により、調査を実施していない。

事例 地域の協力を得て、学校で開催する子供食堂「朝ごはんやさん」

- 大阪府の子供食堂「朝ごはんやさん」は、週3日、児童に50円で朝食を提供。朝ごはん作りは、60歳から80歳代までの地域のボランティアの方が輪番で担当。
- 開催場所は授業の前に気軽に立ち寄れる小学校の家庭科室。参加したことのある在籍児童数は、全児童数の約2割。
- 利用者へのアンケート結果によると、約7割の児童が、「朝早く起きるようになった」と回答。規則正しい生活習慣づくりに貢献。



朝食の準備

(2) 青年期 (若い世代)

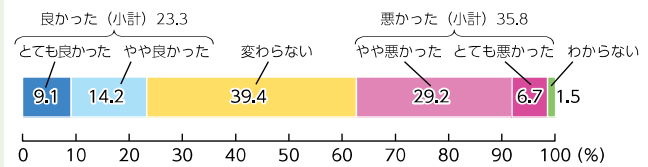
(若い世代は、健全な食生活の実践状況に課題)

○ 20歳代及び30歳代の若い世代は、食に関する知識や意識、実践状況等の面で他の世代より課題が多い。また、これから親になる世代でもあるため、こうした世代が食に関する知識や取組を次世代に伝えつなげていけるよう食育を推進。

○ 40歳以上の方に、20歳代及び30歳代の頃を振り返ってもらい、当時の健全な食生活の実践状況を尋ねたところ、現在と比べて、「良かった」と回答した人の割合が23.3%、「悪かった」と回答した人の割合が35.8%。

20歳代及び30歳代の頃の健全な食生活の実践状況

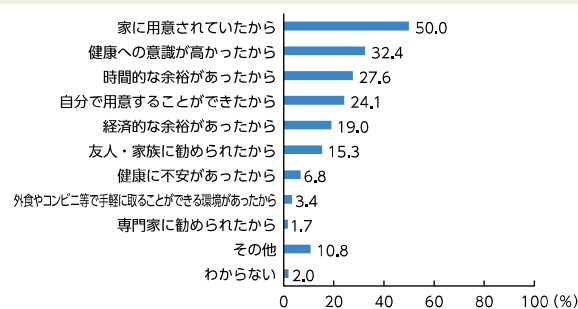
Q. あなたが20歳から30歳の頃、朝食摂取や栄養バランスに配慮した食生活など、健全な食生活の実践状況は、現在と比べて、どうでしたか。



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(2018年10月実施)
注：40歳以上が回答対象(2018年9月30日現在)

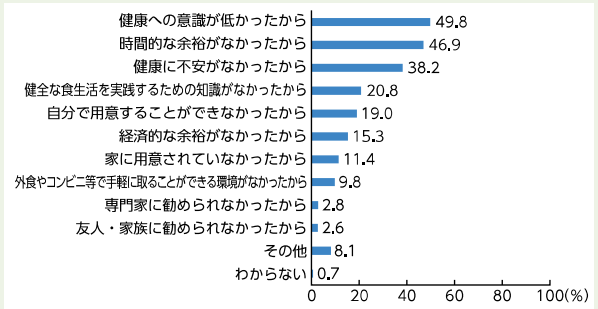
○ 良かった理由としては、「家に用意されていたから」が5割と最も多い。悪かった理由としては、「健康への意識が低かったから」と「時間的な余裕がなかったから」がそれぞれ約5割。

20歳代及び30歳代の頃の食生活が良かった理由



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(2018年10月実施)
注：1) 40歳以上で、20歳代及び30歳代の頃、朝食摂取や栄養バランスに配慮した食生活など、健全な食生活の実践状況が現在と比べて、「とても良かった」又は「やや良かった」と回答した人が対象
2) 複数回答

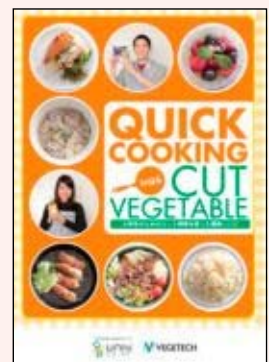
20歳代及び30歳代の頃の食生活が悪かった理由



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(2018年10月実施)
注：1) 40歳以上で、20歳代及び30歳代の頃、朝食摂取や栄養バランスに配慮した食生活など、健全な食生活の実践状況が現在と比べて、「やや悪かった」又は「とても悪かった」と回答した人が対象
2) 複数回答

事例 身近な情報発信で、大学生の食生活の自立をサポート

- 生活協同組合連合会大学生協事業連合では、大学の食堂等を通して、大学生の食生活の自立を支援。スマートフォンでも使いやすいホームページでは、「ヘルシー」、「がっつり」などの気分や予算に見合ったメニューの組合せを簡単に検索可能。また、週ごとの管理栄養士のおすすめメニューを紹介。
- インスタ映えする「スキレット簡単レシピ」や忙しい学生のための「カット野菜を使った簡単レシピ」などのレシピ集を作成するほか、年2回、無料の食生活相談会を開催。



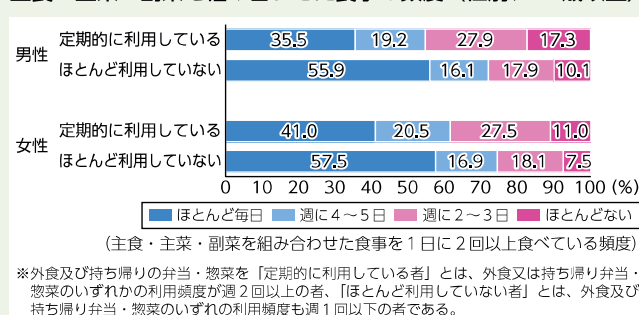
レシピ集

(3) 成人期

(20歳から50歳代男性の約5割は、外食等を定期的に利用)

- 20歳から50歳代では、外食や持ち帰りの弁当・惣菜を定期的に利用している者の割合が男性で約5割、女性で約3割から約4割。
- 外食や持ち帰りの弁当・惣菜を定期的に利用している者は、ほとんど利用していない者と比べて、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の頻度が低い傾向。

外食及び持ち帰りの弁当・惣菜の利用頻度別、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の頻度（性別、20歳以上）



資料：厚生労働省「平成27年国民健康・栄養調査」

(25歳から50歳代男性では、1日の約1/3が仕事時間)

- 25歳から50歳代の平均的な仕事時間（平日）は、男性では1日の約1/3。1日のうち多くの時間を過ごす、職場における健康の保持・増進の取組も重要。
- 近年、従業員の健康保持・増進の取組が、将来的に収益性等を高める投資であるとの考えの下、健康管理を経営的視点から考え、戦略的に実践する「健康経営」*が推進されている。

※「健康経営」は、特定非営利活動法人健康経営研究会の登録商標

事例 賢く食べて健康に！外食・中食・事業所給食で、健康な食事を選択しやすい環境づくり

- 「健康な食事・食環境」コンソーシアム*は、外食・中食・事業所給食で、「健康な食事（スマートミール）」を、継続的に、健康的な空間で、提供している店舗や事業所を認証する「健康な食事・食環境」認証制度を創設し、2018年4月から応募を開始。
- 「スマートミール」は、科学的根拠に基づく、健康に資する要素を含む、栄養バランスのとれた食事、すなわち主食・主菜・副菜がそろい、減塩にも配慮した食事。認証には、メニュー選択時に必要な栄養情報の提供等も必須。
- 2018年9月に、第1回認証を行い、外食部門25事業者（395店舗）、中食部門11事業者（16,736店舗）、給食部門34事業者（34店舗）を認証。2019年2月には、第2回認証を実施。

※特定非営利活動法人日本栄養改善学会から呼び掛け、趣旨に賛同した生活習慣病関連学会や「健康経営」推進団体で構成される（2019年2月9日現在、11学会等）。



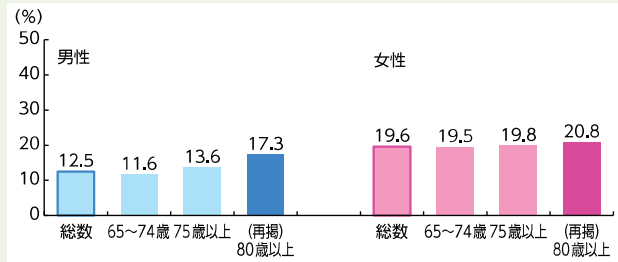
手ごねハンバーグ
ごろっと野菜のトマトソース定食
723kcal 食塩相当量3.4g
野菜重量289g
価格1,100円（税込み）

(4) 高齢期

(80歳以上の高齢者の約2割は、低栄養傾向)

- 健康寿命の延伸に向けて、高齢者に対しては、個々の高齢者の特性に応じて生活の質(QOL)の向上が図られるように食育を推進する必要。
- 65歳以上の高齢者では、低栄養傾向の者の割合が、男性で12.5%、女性で19.6%。特に、80歳以上の高齢者では、男女とも約2割が低栄養傾向。

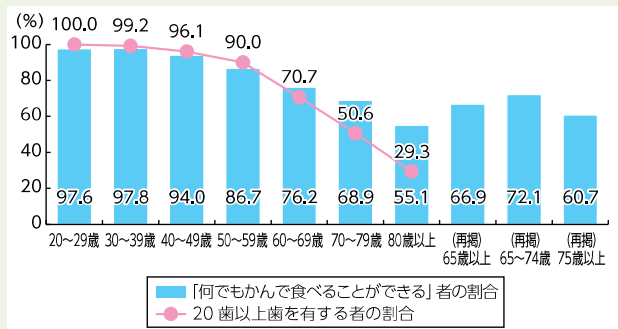
低栄養傾向の者 (BMI ≤ 20kg/m²) の割合 (65歳以上、性・年齢階級別)



資料：厚生労働省「平成29年国民健康・栄養調査」

- 「何でもかんで食べることができる」者の割合と20歯以上歯を有する者の割合は、60歳代から大きく減少。高齢者では、咀嚼能力の低下に伴う摂食量の低下が懸念。

「何でもかんで食べることができる」者と歯の保有状況 (20歳以上、年齢階級別)



資料：厚生労働省「平成29年国民健康・栄養調査」

事例 地域高齢者等の「食」をサポートする体制整備事業

- 新潟県^{ながおか}長岡地域振興局健康福祉環境部は、厚生労働省が策定した「地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドライン」を踏まえ、地域高齢者等への栄養・食生活支援を実施。
- 管内へ宅配可能な民間配食サービスとスーパーマーケット等による宅配サービスの情報を集約した「^{ながおか}長岡地域配食サービス等情報一覧表」を2018年3月に作成し、地域高齢者等を支援する多職種の関係者に情報提供。
- 地域高齢者等の栄養・食生活の課題の共有と今後の取組を検討するとともに、関係者間の連携体制を強化することを目的に、地域高齢者等の「食」をサポートする体制整備検討会を開催。



配食サービス等情報一覧表の表紙

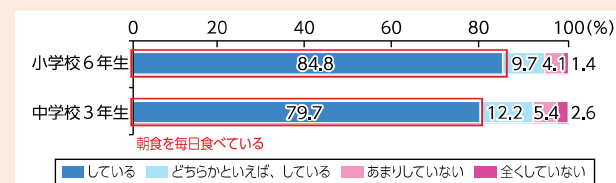
第2部 食育推進施策の具体的取組

第1章 家庭における食育の推進

(子供の基本的な生活習慣の形成)

- 朝食を毎日食べる小学生の割合は84.8%、中学生の割合は79.7%。
- 文部科学省では、独立行政法人国立青少年教育振興機構と連携協力し、中学生の基本的な生活習慣の実態把握を行い、課題を明確化し、創意工夫した取組を行う「早寝早起き朝ごはん」推進校事業を全国13か所で実施。

朝食を毎日食べる小・中学生の割合



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」(2018年度)

注：(質問) あなたは、次のようなことをしていますか。当てはまるものを1つずつ選んでください。「朝食を毎日食べている」(選択肢)「している」、「どちらかといえば、している」、「あまりしてない」、「全くしてない」

事例 朝食でつくる! 元気UP習慣 (「早寝早起き朝ごはん」推進校事業)

- 千葉県富津市立佐貫中学校では、生徒の生活習慣づくりのため、栄養教諭による「朝食の大切さ」などの公開授業、「生活習慣チェック」等を実施。
- 「朝食でつくる! 元気UP強化月間」を設定し、生徒会が主体となり、劇等を通じて生活習慣の改善を呼び掛け。



生活習慣チェックに取り組む生徒の様子

(妊産婦や子育て世代等に対する食育の推進)

- 厚生労働省では、母子保健における課題解決に向けた「健やか親子21 (第2次)」の推進の一環として、「妊産婦の食育」を普及啓発の重点テーマに位置付け、情報の充実や調査事業等を実施。
- 内閣府では、2017年度から、子育て世代の男性の料理への参画促進を目的とした「“おとう飯” 始めよう」キャンペーンを実施。

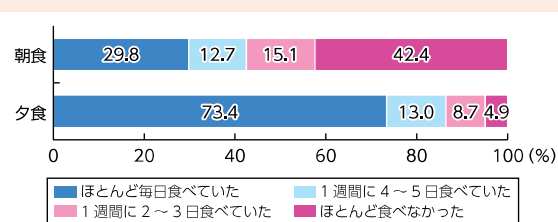


「妊産婦の食育」ポスター

コラム 少年院における食育の取組

- 2013年に全国の少年院で実施した調査によると、入院前に朝食を「ほとんど食べなかった」と答えた者が4割を超え、食生活の乱れは深刻。
- 少年院では規則正しい生活と栄養バランスや季節性にも配慮した食事の提供により、出院後の安定した生活につながる習慣付け。
- 食育講座や収穫感謝祭などの行事も実施。

朝食・夕食を食べる頻度 (1週間当たり)



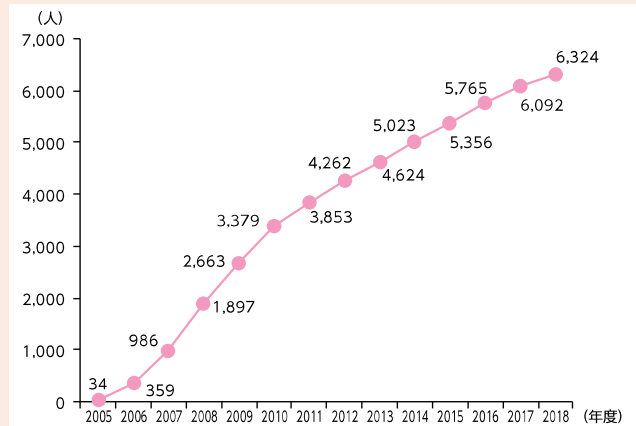
資料：法務省「食に関するアンケート調査」(2013年)

第2章 学校、保育所等における食育の推進

(学校における食育の推進)

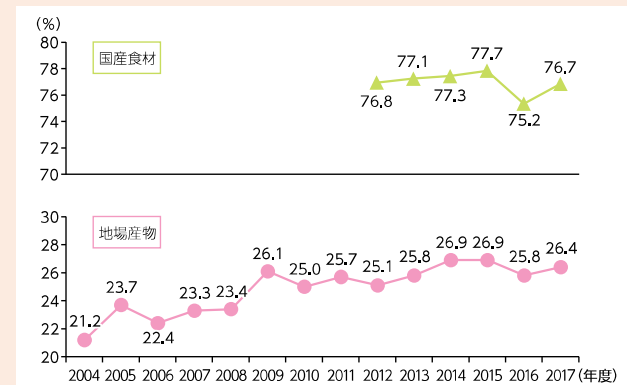
- 公立小・中学校等の栄養教諭配置数は、全国で6,324人（2018年5月1日現在）。
栄養教諭の更なる配置の促進を図ることが必要。
- 学習指導要領の改訂等を踏まえ、2018年度には、食に関する指導を行うための教職員向けの指導書「食に関する指導の手引」を改訂。
- 学校を核とした家庭を巻き込んだ取組により、子供の食に関する自己管理能力の育成を目指す「つながる食育推進事業」を実施。2018年度は全国で7事業（モデル校13校）で取組を実施。
- 学校給食は、全小学校数の99.1%、全中学校数の89.9%で実施（2018年5月現在）。
- 学校給食における2017年度の国産食材の使用割合は76.7%、地場産物の使用割合は26.4%（全国平均、食材数ベース）。
- 学校給食において地場産物が一層活用されるよう、食品の生産・加工・流通等における新たな手法等の開発と全国的な普及を図るため、「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」を実施。

公立小・中学校等栄養教諭の配置状況



資料：文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課調べ（2015年度まで、各年度4月1日現在）
文部科学省「学校基本調査」（2016年度以降、各年度5月1日現在）
注：公立小・中学校等とは、小学校・中学校・義務教育学校・中等教育学校・特別支援学校を指す。

学校給食における地場産物等の使用割合



資料：文部科学省「学校給食栄養報告」

事例 地域の関係者をつなぎ学校給食で地産地消を推進 (社会的課題に対応するための学校給食の活用事業)

- 愛媛県教育委員会では、学校給食を活用した「地産地消の推進」と「伝統的食文化の継承」に取り組むため、関係者を集め、意見交換を実施。
- 各市町の学校給食施設、生産者団体、行政等が連携し、近隣市町の地場産物を相互に学校給食に活用するための流通ルートや人的つながりを形成するとともに、学校給食で使いやすい地場産物の加工品を開発。
- こうした取組を行った^{とうよ}東予地域5市町の全てで学校給食における地場産物の活用率が増加。

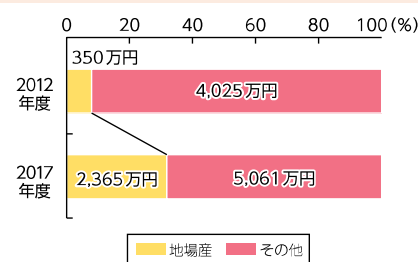


郷土料理の親子料理教室

事例 学校給食における地場産物の活用について

- 静岡県^{ふくろいし}袋井市では、2013年の中部学校給食センターの新設を契機に、地場産物の利用促進を本格化。
- 学校給食センターは地場産物の種類や生産量等を、生産者は給食で使う地場産物の規格・数量を把握していないという課題を解決するため、年間で使用する野菜の品目や使用量の整理や小規模農家への働き掛けを実施。2017年度には「地産地消コーディネーター」の派遣も。
- その結果、地場産物の使用日数や使用金額が大幅に増加。農家の所得向上にも貢献。

地場産物の使用金額



(就学前の子供に対する食育の推進)

- 保育所では「保育所保育指針」、幼稚園では「幼稚園教育要領」、認定こども園では「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」に基づき、保育・教育活動の一環として、計画的に食育の取組を実施。

事例 自然に触れ、多くの気づきや感動を生む食育への取組

- 福島県^{かがみいしちよう}鏡石町立^{かがみいし}鏡石幼稚園では、^{かがみいしまち}鏡石町が実施する「かがみいし田んぼアート」と同じ苗で、幼児たちが様々な色をした田んぼアート米を栽培。一部は給食でも出し、お米への関心が向上。
- 野菜などのいろいろな作物も栽培。収穫したトマトを使ったパンケーキづくりを保護者と一緒に体験したり、園庭にある柿の木から収穫した柿で干し柿づくりにも挑戦。



パンケーキづくりの様子

第3章 地域における食育の推進

○ 「食生活指針」を具体的な行動に結び付けるものとして策定した「食事バランスガイド」について、健康づくりに関する事業や地域における食育に関するイベント等で普及・活用。

○ 厚生労働省では、糖尿病予防に取り組もうとする人たちを支援するための環境を整備するため、「糖尿病予防戦略事業」を実施。
 ひろしまし
 広島市では、飲食店や社員食堂で、健康に配慮した栄養バランスの取れた定食「元気じゃけん定食」を提供する店舗・企業等を認証する取組等を実施。

○ 農林水産省では、子供食堂と連携した地域における食育が推進されるよう、ホームページにおいて関連情報を紹介。

○ 厚生労働省では、子供食堂に対する食品安全管理などの留意事項等の周知と行政・地域住民・福祉関係者・教育関係者等に対する子供食堂の活動への協力を呼び掛ける通知を发出。



元気じゃけんひろしま21
協賛店・団体認定ステッカー

(別紙1)

衛生管理のチェックリスト	
項目	
整理前に行うこと	
1	調理施設は清掃や殺菌処理を行いましたか？
2	トイレは清掃、消毒を行いましたか？
3	調理担当者は、下痢・嘔吐の症状があるなど体調不良ではありませんか？また、手指の痛などはありませんか？
4	エプロンや三輪巾、必要に応じてマスクなど、清潔な作業着を身につけましたか？
5	手洗い、消毒を行いましたか？また、子どもが調理に参加する場合は、手洗い、消毒を徹底させましたか？
6	原材料は、仕入れ時に鮮度、賞味期限等を確認し、1回で使い切れる量を仕入れましたか？
7	瓶立や素材の仕入れ先・仕入れ時間の記録（シートなど）は保管しましたか？
8	仕入れた食品は冷蔵庫や冷凍庫で保管していますか（冷えていないなどの温度の異常はありませんか）？また、生肉や鮮魚介類などの食品は他の食品を汚染しないよう、冷蔵庫の扉下段に別けて保管しましたか？
9	お年寄り、幼児、妊婦などの抵抗力が弱い方が食べる場合、メニューに生ものは入っていませんか？
整理中に行うこと	
10	魚介類、野菜・果物は流水でよく洗いましたか？
11	別の原材料を調理する場合は、手洗い、消毒を行いましたか？また、手洗いの際、調理器具についても、洗浄剤で洗浄してから使いましたか？
12	食品（特に肉類）は、中心部までよく加熱（中心温度75℃で1分以上）しましたか？
13	生の食材を長く調理器具と加熱済みの食品に使用する調理器具は専用のものを使いましたか？専用のものがない場合は、よく洗浄剤で洗浄してから、使いましたか？
整理が終わった後に確認すること	
14	調理後は、随時おこなって提供しましたか？

自立つとこるに貼って、確認しましょう！！

通知に添付した子供食堂における衛生管理のポイントにおけるチェックリスト（厚生労働省）

事例 県が主体となって子供食堂の取組を支援

- 高知県では、食事の提供を通じて、様々な機能が期待される子供食堂が県内に広がるよう、「高知家子ども食堂」という登録制度を設け、情報発信や財政的な支援等を実施。
- 2018年には、地元のスーパーマーケットと包括協定を結び、食材を子供食堂に提供する仕組みを構築。
- 登録されている高知市の「えいや家」では、様々な体験を通して「自立した」大人へと成長できる場となることを目指し、毎週水曜日に、子供食堂を開催。子供たちは、夕食の準備や後片付けも一緒に。
- 県の支援により、安定的に開催でき、提供する食事や取組も充実。



高知家のロゴマーク



食事の準備のお手伝い（えいや家）

○ 厚生労働省では、地域高齢者等の健康支援を推進するため、2017年3月に配食事業者向けガイドラインを公表。2018年度は、事業者及び地方公共団体において、ガイドラインを踏まえて取り組んでいる先行事例を収集し、参考事例集を作成。

○ 栃木県において「第39回全国歯科保健大会」を開催するなど、歯科口腔保健における食育を推進。また、「8020運動・口腔保健推進事業」を通じて都道府県の取組を支援。

○ 農林水産省では、「日本型食生活」の実践等を促進するため、地域の実情に応じた食育活動を支援。



厚生労働省が出展した咀嚼力判定ガムの体験ブース
(第11回東京都食育フェア)



ごはんをベースに中食を組み合わせた日本型食生活の例

事例 「バランスの良い食生活の実践」若い世代をターゲットに!!

- 和歌山県では、「食べて元気、わかやま食育推進プラン（和歌山県食育推進計画）」を策定し、県民運動として食育を推進。
- 若い世代では、栄養バランスに配慮した食生活を送っている人が少ないという現状を踏まえ、県内の大学において、日本型食生活を中心とする栄養バランスに配慮した食生活の定着を図るための「和歌山版食事バランスガイド普及・啓発講座」を開催。
- また、小学生が食事バランスガイドを楽しく学び、活用し続けることができるよう、表面に食育キャラクター、裏面に和歌山県の郷土料理を使った「～紀州わかやま～食事バランスガイド」の活用方法を掲載した食育啓発教材（ファイル）を作成し、県内全小学校に配布。



食育啓発教材（ファイル）

- 食品関連事業者等は、CSR（企業の社会的責任）活動の一環としてなど、食育に取り組む。工場・店舗の見学、製造・調理体験、農林漁業体験、店舗での食生活に関する情報提供、食育体験教室の開催、出前授業等、幅広く実施。



スマート・ライフ・プロジェクト
ロゴマーク



食生活改善普及運動
「プラス1皿マーク」

- 厚生労働省では、企業・民間団体・地方公共団体と協力・連携し、「スマート・ライフ・プロジェクト」を推進。毎年9月の食生活改善普及運動では、野菜摂取量を350g以上にすることを目標とした「毎日プラス1皿の野菜」のほか、「おいしく減塩1日マイナス2g」、「毎日のくらしにwithミルク」に焦点を当て、全国的な運動を実施。



食生活改善普及運動
「マイナス2gマーク」



食生活改善普及運動
「withミルクマーク」



「毎日くだもの200グラム運動」
ロゴマーク

- 農林水産省では、生産者団体と協力し「毎日くだもの200グラム運動」による家庭や学校給食等における果物の摂取を促進。
- 食生活改善推進員等の食育ボランティアが地域に根ざした食育活動を実施。

事例 魚を通した食育プラス楽しく減塩

- 茨城県のひたちなか市食生活改善推進員連絡協議会は、小学生とその保護者が参加する食育教室を開催。1人1尾のイワシを手開きし、全員が料理の楽しさや食べ物の大切さを体験。魚クイズ、減塩クイズ等も実施。
- 若い世代への簡単な魚料理の普及を目的として、「すぐ作りたくなる海の恵み・魚（とと）料理」をテーマに、会員による料理コンクールを実施。受賞したレシピはレシピ集としてホームページに掲載。

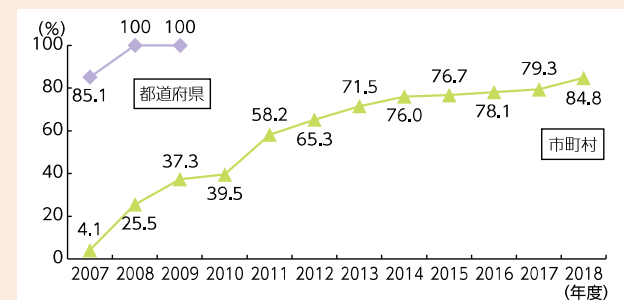


イワシ手開き体験

第4章 食育推進運動の展開

- 毎年6月の食育月間における全国規模の中核的行事として、2018年6月に「第13回食育推進全国大会inおおいた」を開催。2019年度は山梨県で開催予定。
- 「第2回食育活動表彰」を実施。その他にも関連する各種の表彰を実施。
- 都道府県の食育推進計画の作成割合は100%。市町村の食育推進計画の作成割合は、普及啓発等により着実に増加し、8割を超えた。
- 農林水産省では、2018年9月に市町村食育推進計画の作成・見直しに当たっての留意事項等を取りまとめ、改めて都道府県に市町村食育推進計画の作成・見直しの支援を依頼。

都道府県及び市町村の食育推進計画の作成割合の推移



資料：農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課（2015年度までは内閣府）調べ

都道府県管内市町村の作成割合に該当する都道府県数

作成割合	該当都道府県数
100%	19
75～100%未満	18
50～75%未満	8
50%未満	2

資料：農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課調べ（2019年3月末現在）
注：1）作成割合とは、都道府県内の全市町村数に対する計画作成済みの市町村の割合
2）作成済みの市町村数は1,476

コラム 「第13回食育推進全国大会inおおいた」を通じた食育の普及啓発

- 「みんなでかたろう食育のすすめ～うまい！楽しい！元気な大分～」をテーマに、111団体による展示ブース、仔牛や魚とのふれあい体験、郷土料理の料理教室等を提供。
- 共食の楽しさ、大切さに改めて気付くきっかけづくりとして「ロングテーブル」を開催。「だんご汁」、「やせうま」等の郷土料理を楽しく共食。



「ロングテーブル」で共食

事例 町の特産品「もち麦」をいかした食育推進

- 兵庫県の福崎町は、第2次食育推進計画・健康増進計画に基づき食育を推進。
- 町民が食育推進計画を身近に感じられるよう、町の特産品である「もちむぎ」の4文字を頭文字にした食育スローガン等を作成。
- また、食物繊維を多く含み、栄養豊富な特産のもち麦を町の食農教育や食文化継承の重要な食材として位置付け、学校給食でも提供。

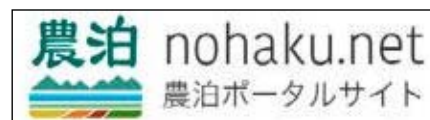


ふくさきちよう 福崎町 食育指針

第5章 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

(農林漁業体験等の推進)

- 農林水産省では、教育ファーム等農林漁業体験活動への支援等を実施。
- 日本ならではの伝統的な生活体験や農山漁村地域の人々との交流を楽しむ滞在である「農泊」を推進するための情報提供や受入体制の整備等を実施。
- 子供の農山漁村での宿泊による農林漁業体験や自然体験活動等を行う「子ども農山漁村交流プロジェクト」を推進。



農泊ポータルサイト



6月6日梅の日の様子
平成30年度 地産地消等優良活動表彰 (文部科学大臣賞・和歌山県立神島高等学校)

(地産地消の推進)

- 地産地消の促進のため、農産物加工施設及び直売施設の整備に対する支援、「地産地消コーディネーター」の育成や派遣、「地産地消等優良活動表彰」等を実施。

事例

カレーライス畑

～お米から野菜、全ての食材を子供たち自身で育て、収穫、調理、そして皆で食べる～

- 北海道の株式会社ふるさとファームは、小学生を対象とし、年間を通して自然の厳しさや食の大切さを学ぶための農業体験プログラムを提供。
- 5月から10月の間、お米やカレーライスの具材となる野菜を育て、収穫や精米まで行う。シーズン最後には、皆でカレーライスを作り、一緒に食べる収穫祭を開催。



玉ねぎの植付け

事例

生産する人と食べる人との心を寄せ合う関係づくり

- 千葉県のさんぶ野菜ネットワークは、消費者との交流を大切に、その一環として親子を対象とした有機農業体験プログラム「野菜の学校」を提供。時期に応じて種まき、除草、収穫、試食を体験。
- 収穫の際には、二股大根など面白い形の野菜を見て、大笑いすることもあり、畑での様々な経験は、子供たちが野菜への興味を持つきっかけに。

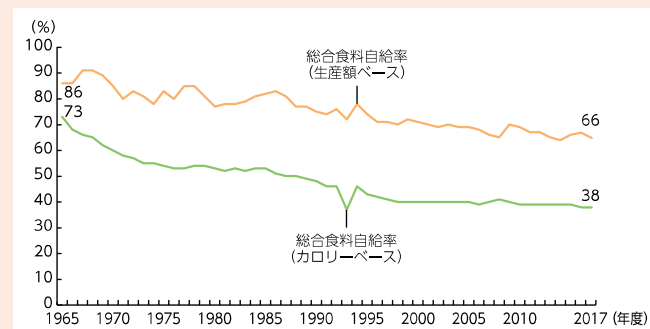


自分で育てた野菜はおいしい!

(食品ロスの削減)

- 我が国の食料自給率は38%（カロリーベース）である一方、食品ロスが643万トン発生。
- 2015年に国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」では、持続可能な開発目標（SDGs）において、小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食料廃棄の半減等のターゲットを設定。

我が国の食料自給率の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

- 2018年6月に閣議決定された「第四次循環型社会形成推進基本計画」では、家庭から発生する食品ロスを2030年度までに2000年度比で半減させる目標を設定。事業者から発生する食品ロスの目標については、現在行われている「食品リサイクル法」の基本方針見直しにおいて検討中。
- 農林水産省では、食品ロス削減への消費者理解を促進するため、小売事業者等が利用可能なポスター等を作成し、全国の協力店舗等で啓発活動を実施。
- 環境省では、日々の生活から発生している食品ロスの量を日記形式で記録するための「7日でチャレンジ！食品ロスダイアリー」と、食品小売店で陳列順に購入することを消費者に促す際に活用可能な啓発キャラクター「すぐたべくん」を公表。



小売店における消費者向けポスター等の掲示



7日でチャレンジ！食品ロスダイアリー

「すぐたべくん」ポスター

事例 食べきりを推奨しているお店を「食べきり協力店」に認定

- 神奈川県横浜市よこはましでは、食べ残しを減らす取組に賛同する飲食店等を「食べきり協力店」として登録。2018年には800店舗超。
- 協力店は、「小盛メニュー等の導入」、「持ち帰り希望者への対応」等を実践。生ごみの発生抑制に努めるとともに、交付されたステッカー等を店頭等に掲示し、食べきりの推進に向けた消費者意識を啓発。



「ヨコハマ3R夢！」マスコット イーオ

第6章 食文化の継承のための活動

- 農林水産省では、和食文化をテーマに、栄養士や保育士等向けの研修会、妊娠中の方や子育て中の親、親子向けのワークショップ、若者世代向けの講座等を実施。
- 小学生を対象として、和食や郷土料理に関するお絵かきや和食文化の知識と技を競うイベント「第3回全国子ども和食王選手権」を開催。
- 地方公共団体、農林漁業者、食品関連事業者等が連携し、郷土料理や伝統野菜を始めとする伝統的食材等の魅力の再発見につながる取組を、継続して実施できるよう支援。



「第3回全国子ども和食王選手権」
(和食お絵かき部門) 総合金賞受賞作品

事例 「Let's！和ごはんプロジェクト」～身近・手軽に健康的な和ごはんを～

- 農林水産省では、和食文化のユネスコ無形文化遺産登録5周年を契機として、官民協働の「Let's！和ごはんプロジェクト」を立ち上げ。
- 和食につながりを持つ関係者が官民協働で、子供たちや忙しい子育て世代に、「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらうための活動を推進。
- 食品製造業者や流通業者は「和ごはん」の調理が簡単にできる商品やレシピの開発・販売、中食業者は和の惣菜や弁当の開発・販売、外食業者はレストランでの子供向け和ごはんメニューの展開等を実施。



「Let's！和ごはんプロジェクト」のロゴマーク



プロジェクトメンバーの活動事例
(和ごはん商品販売ブースの設置)

- 農林水産省では、「明治150年」関連施策として、「第13回食育推進全国大会inおおいた」、「消費者の部屋」、「平成30年度（第57回）農林水産祭「実りのフェスティバル」」等において、明治期以降の食生活等に関連する情報を発信。



シンポジウム「私たちの食卓に生きる明治150年史」
(第13回食育推進全国大会inおおいた)

事例 和食文化の大切さを伝える食育活動と「五節供プロジェクト」

- 一般社団法人和食文化国民会議は、2015年から、11月24日の「和食の日」を中心に、全国の小・中学校、保育所等を対象として、和食給食を推進する取組「だしで味わう和食の日」を実施。
- 上記の取組に加えて、2018年度から、年間を通じて和食文化の大切さを訴求する「五節供プロジェクト」を新たに開始。
- 節供と結び付いた和食文化を取り上げ、五節供の習慣を、家庭の食卓を始めとして、外食・中食、学校給食等に再度定着させる取組。
- 2018年度は、特に七夕、重陽の節供について、その謂れや和食文化との関連性について講演し、それぞれにちなんだ和食や創作メニューを提案。
毎年開催している「1204和食セッション」では、人日、上巳の節供に関する講演、郷土料理の紹介や日本酒、和菓子の提案も実施。
※五節供…人日（1月7日）、上巳（3月3日）、端午（5月5日）、七夕（7月7日）、重陽（9月9日）
節供は、節日に旬の食材でご馳走を作り、神さまにお供えた上で皆で分け合ってくださいと、家族や友人の無病息災を願うことから、「節句」でなく、本来の意味を伝える「節供」で表現



五節供プロジェクトのロゴマーク



人日の節供提案和菓子

第7章 食品の安全性・栄養等に関する情報提供の推進

- 食品の安全性等に関するリスクコミュニケーションの取組の一つとして、消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省及び農林水産省等が連携して、意見交換会を開催。
- 消費者庁では、消費者が自らの判断で消費行動ができるよう、関係府省庁と連携し、食品の安全に関する正確な情報を提供。

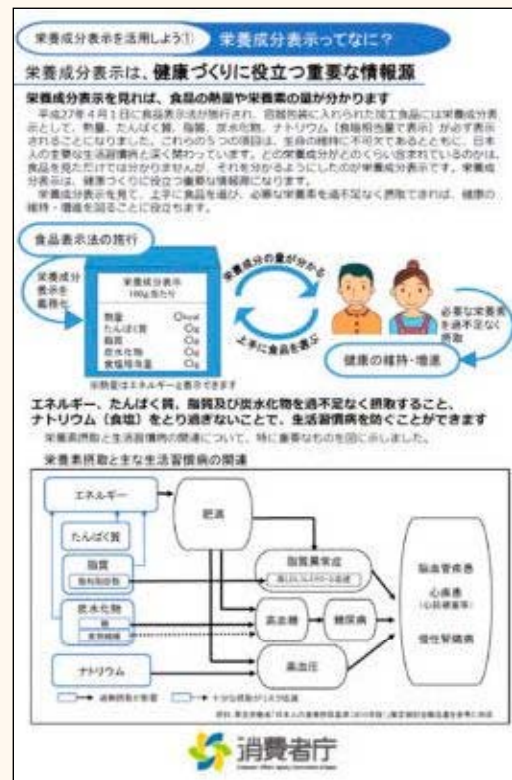


「アレルギーポータル」サイト

- 2018年10月に、食物アレルギー等のアレルギー疾患に関する情報提供の充実のため、厚生労働省の補助事業として一般社団法人日本アレルギー学会がホームページを開設。

コラム 栄養成分表示は健康づくりに役立つ重要な情報源

- 消費者庁では、食品表示法の施行に伴い、新たに義務化された栄養成分表示について、理解促進を図るため、消費者、事業者双方への普及啓発を実施。
- 事業者に向けては、2019年度末で食品表示法施行前の栄養表示基準による表示が認められる経過措置が終了するため、義務化周知のリーフレットを作成するとともに、全国各地で栄養成分表示制度を説明。
- 消費者に向けては、健康づくりに役立ててもらうための啓発資料「栄養成分表示を活用しよう①～⑤」を作成。研修会等で地域や学習者の特性に合わせて活用してもらえようスライド集も作成。
- 引き続き、栄養成分表示を活用した消費者教育により、表示への関心を高める環境づくりと健康に役立つ情報源としての活用促進を図る。



消費者向けの啓発資料の例
-栄養成分表示を活用しよう①-

第8章 調査、研究その他の施策の推進

- 文部科学省では、「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」について、「追補2018年」として、118食品（うち59食品は新規）の成分値を追加・改訂。
- 厚生労働省では、国民の身体の状況、栄養摂取量及び生活習慣の状況を明らかにするため、「国民健康・栄養調査」を実施。2018年の重点項目は所得等社会経済的状況。
- 2018年12月、SDGs推進本部は「SDGsアクションプラン2019」を決定。SDGs実施指針の優先課題「あらゆる人々の活躍の推進」の中に「食育の推進」を位置付け。



日本食品標準成分表ポスター

事例 ジャポニスム2018を通じた日本食・食文化の海外への発信

- 日仏友好160年に当たる2018年に、両国政府間の合意に基づいて、フランスで開催された日本文化紹介事業「ジャポニスム2018：響きあう魂」において、独立行政法人国際交流基金は、「日本の食と文化を学ぶ/考える/楽しむ」の3シリーズの事業を公式企画として展開。
- 「学ぶ」シリーズでは、シェフを志す学生から一般の方まで幅広い層を対象に、日本の食文化を分かりやすく伝えるワークショップを開催。
- 「考える」シリーズの「日本へのクリエイティブな旅展」では、福島県、埼玉県、沖縄県、関西地方などに伝わる郷土料理等の展示と試食・試飲等を実施。
- 「楽しむ」シリーズでは、パリ市内のほか、計15のカフェで日本茶カクテルやスイーツを提供する特別月間を設け、フランスの日常生活の中で日本茶を楽しむ可能性を紹介。



ジャポニスム2018のロゴマーク



お好み焼き作りを楽しむ子供たち
（「学ぶ」シリーズ）

第3部 食育推進施策の目標と現状に関する評価

- 目標値と現状値を比較すると、「地域等で共食したいと思う人が共食する割合」、「中学校における学校給食実施率」、「食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の登録数」、「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している若い世代の割合」、「食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する若い世代の割合」は既に目標を達成。
- 「推進計画を作成・実施している市町村の割合」は着実に増加。一方で、「朝食を欠食する子供の割合」のように課題が残るものもある。

	第3次基本計画 作成時の値 (2015年度)	現状値 (2018年度)	目標値 (2020年度)
① 食育に関心を持っている国民の割合	75.0%	76.0%	90%以上
② 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.7回	週10.0回	週11回以上
③ 地域等で共食したいと思う人が共食する割合	64.6%	77.6%	70%以上
④ 朝食を欠食する子供の割合	4.4%	5.5%	0%
⑤ 朝食を欠食する若い世代の割合	24.7%	26.9%	15%以下
⑥ 中学校における学校給食実施率	87.5% (2014年度)	93.2%	90%以上
⑦ 学校給食における地場産物を使用する割合	26.9% (2014年度)	26.4% (2017年度)	30%以上
⑧ 学校給食における国産食材を使用する割合	77.3% (2014年度)	76.7% (2017年度)	80%以上
⑨ 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国民の割合	57.7%	58.6%	70%以上
⑩ 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	43.2%	39.7%	55%以上
⑪ 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の 維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合	69.4%	67.7%	75%以上
⑫ 食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の登録数	67社 (2014年度)	103社 (2016年度)	100社以上
⑬ ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	49.2%	50.2%	55%以上
⑭ 食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している 国民の数	34.4万人 (2014年度)	35.6万人 (2017年度)	37万人以上
⑮ 農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合	36.2%	37.3%	40%以上
⑯ 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合	67.4% (2014年度)	71.0%	80%以上
⑰ 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し、 伝えている国民の割合	41.6%	49.6%	50%以上
⑱ 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して いる若い世代の割合	49.3%	66.3%	60%以上
⑲ 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の 割合	72.0%	77.0%	80%以上
⑳ 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する若い世 代の割合	56.8%	67.3%	65%以上
㉑ 推進計画を作成・実施している市町村の割合	76.7%	84.8%	100%

資料：①、②、③、⑤、⑨、⑩、⑪、⑬、⑰、⑱、⑲、⑳…「食育に関する意識調査」

④…「全国学力・学習状況調査」

⑥…「学校給食実施状況等調査」

⑦、⑧…「学校給食栄養報告」

⑫…「スマート・ライフ・プロジェクト登録企業数」

⑬…内閣府食育推進室調べ（2014年度）、農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課調べ（2017年度）

⑮…「食生活及び農林漁業体験に関する調査」

⑯…「消費者意識基本調査」（2014年度）、「消費者の意識に関する調査結果報告書—食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査—」（2018年度）

⑲…内閣府食育推進室調べ（2015年度）、農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課調べ（2018年度）

注：塗りつぶしている目標は、達成済みのもの