

あいち食育いきいきプラン 2015（仮称）

～第2次愛知県食育推進計画～

（案）

（平成23年2月2日）

愛知県食育推進会議資料

【知事あいさつ】

<もくじ>

I	プラン作成の経緯	4
II	プラン作成の基本的な考え方	5
1	プランの位置付け	5
2	プランの期間	5
3	プランの推進	6
III	これまでの取組の評価と今後の展開	7
1	「体」、「心」、「環境」に視点をおいた食育の評価	7
2	県民の意識・行動の変化と食育を支える取組の評価	14
IV	あいちの目指す食育	17
1	食育の三本柱	17
2	プランの基本コンセプトと取組の特徴	18
3	食育の目標	21
V	県民の主体的な取組	26
VI	県や関係団体等の取組	27
1	目指すべき姿に向けての取組	
1-1	食を通じて健康な体をつくるために	27
1-2	食を通じて豊かな心を育むために	32
1-3	食を通じて環境に優しい暮らしを築くために	36
2	食育を支えるための取組	39

I プラン作成の経緯

- 国民の食生活をめぐる栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、食の海外への依存、伝統的食文化の危機、食の安全への不安等、様々な問題に対応するため、国は平成 17 年 7 月に食育基本法を施行し、平成 18 年 3 月に食育推進基本計画を決定しました。
- 一方、愛知県は平成 18 年 3 月、条例により「愛知県食育推進会議」を設置し、同年 11 月「あいち食育いきいきプラン」（愛知県食育推進計画）を作成して、食育を総合的かつ計画的に推進してきました。
- その結果、小学生の肥満者の割合の低下、学校給食における地場産物の使用割合の増加、愛知県食育推進ボランティアの登録数増加、市町村における食育推進計画の作成進捗など、食育は着実に進展しています。
- しかしながら、成人、特に男性では朝食の欠食や肥満者の割合などで改善が見られず、家族や友人などとのコミュニケーションなしに一人で食事をとる「孤食」も依然として見られます。また、過度な瘦身志向や高齢者の栄養不足、大量の食品廃棄など、食をめぐり課題は山積しており、一層の食育による対応が必要です。
- こうした状況を踏まえ、「あいち食育いきいきプラン」の基本理念や成果を継承しつつ、愛知県において更に食育を推進するため、次のステップとして「あいち食育いきいきプラン 2015（仮称）」（第 2 次愛知県食育推進計画）を作成しました。

Ⅱ プラン作成の基本的な考え方

1 プランの位置付け

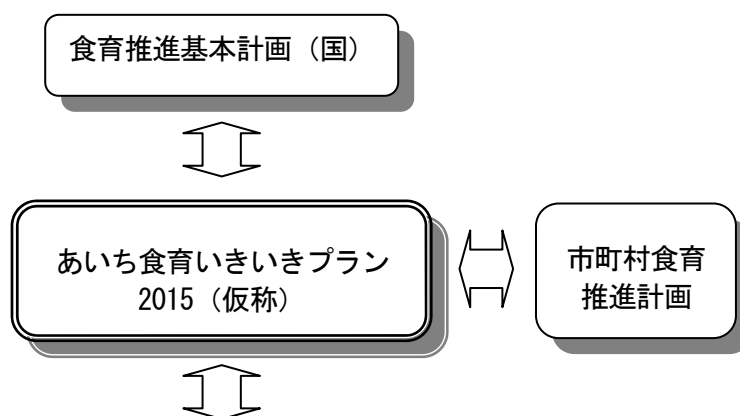
- 「あいち食育いきいきプラン 2015（仮称）」は、食育基本法（平成 17 年 7 月 15 日施行）第 17 条第 1 項で規定する都道府県食育推進計画に位置付けます。
- 「あいち食育いきいきプラン 2015（仮称）」は、県民一人ひとりが食の大切さを理解して、主体的に食育に取り組むための指針とします。
- 「あいち食育いきいきプラン 2015（仮称）」は、保育所・幼稚園、学校、職場、地域のあらゆる場所や機会において、教育、保育、社会福祉、医療・保健、農林水産業、食品産業等の関係者が連携・協力して、本県における食育に関する取組を総合的かつ計画的に推進するための基本とします。

2 プランの期間

- 平成 23 年度（2011 年度）から平成 27 年度（2015 年度）までとします。
- なお、情勢の変化があった場合は、プランの期間内であっても必要に応じて見直しを行います。

3 プランの推進

- 愛知県食育推進会議が中心になって、県、市町村、団体、事業者などがそれぞれの役割と特性を活かしながら、様々に連携・協力して継続的な県民運動として展開します。
- 愛知県では、これまでも健康福祉、農林水産、教育など、それぞれの分野で計画を作成して食に関する施策を推進しており、これらの計画と連動して食育に取り組みます。
- また、国の食育推進基本計画に基づく施策の推進を図るとともに、地域に密着した食育活動が推進されるよう、市町村食育推進計画と密接に連携して取組を進めます。



【県の主な関連計画】

○政策指針 2010-2015（知事政策局）

- ・消費者行政推進計画（県民生活部）
- ・あいち子ども・若者育成計画 2010（県民生活部）
- ・新あいち男女共同参画プラン（仮称）（県民生活部）
- ・環境基本計画（環境部）
- ・新しいあいちの健康福祉ビジョン（仮称）（健康福祉部：作成中）
- ・あいち はぐみんプラン（第二次愛知県少子化対策推進基本計画）（健康福祉部）
- ・第4期愛知県高齢者保健福祉計画（健康福祉部）
- ・健康日本21あいち計画（健康福祉部）
- ・食の安全・安心アクションプラン（健康福祉部）
- ・産業労働計画（仮称）（産業労働部：作成中）
- ・食と緑の基本計画 2015（仮称）（農林水産部：作成中）
- ・環境と安全に配慮した農業推進計画（農林水産部）
- ・あいちの教育に関するアクションプランⅡ（仮称）（教育委員会：作成中）

Ⅲ これまでの取組の評価と今後の展開

平成18年11月に作成した「あいち食育いきいきプラン」に基づき実施された取組に対して、「体」、「心」、「環境」の食育の三つの方向に沿った視点、並びに食育を支える視点に着目して評価しました。

1 「体」、「心」、「環境」に視点をおいた食育の評価

1-1 食に関わる「体」の視点

(1) 現状と課題

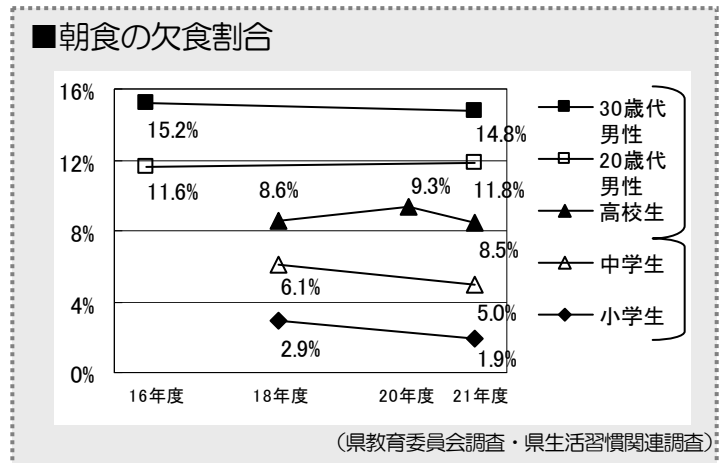
- 朝食の欠食割合は小中学生で改善、高校生以降は停滞

朝食の欠食や間食、夜食が習慣になるなど、食生活のリズムに乱れがみられます。

朝食の欠食については、小中学生では学校と家庭の連携による啓発の結果、改善傾向にあります。

一方、高校生以降においては改善が停滞しています。

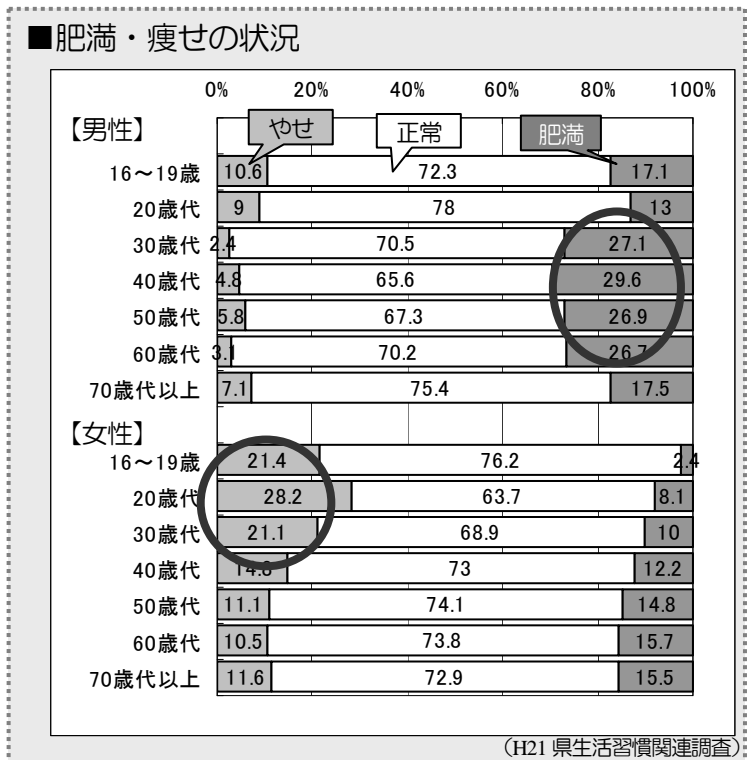
なお、同じ小中学生への調査によると、朝食に野菜を食べている小学生の割合は60.9%、中学生の割合は47.0%にとどまっています。



○ 成人男性に多い肥満と若年女性における過度な痩身志向

栄養バランスの崩れや運動不足に伴い、成人男性の約4人に1人が肥満者となっており、内臓脂肪症候群（メタボリック・シンドローム）等を主な要因とする生活習慣病の発症が懸念されます。

一方、若い女性においては「やせ」の割合が高く、太っていないにもかかわらず自らを太っていると認識するなど、過度な痩身志向がみられます。

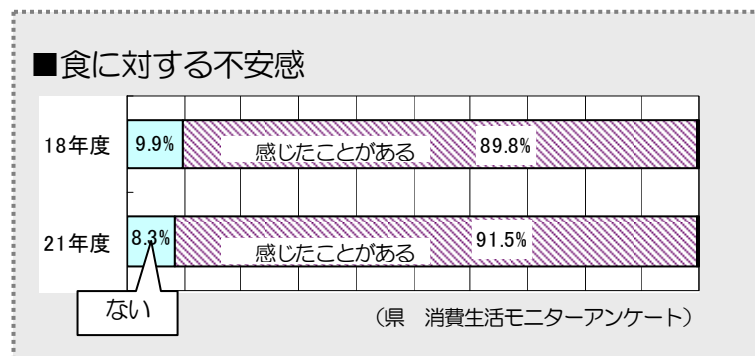


○ 健康な歯を持つ子どもや高齢者は増加

よくかみ味わうために必要な、健康な歯を持つ子どもについては、幼児、児童とも増加傾向にあります。また、80歳で20本以上の歯を持つ高齢者も増えています。

○ 依然として高い食に対する不安

食品表示の適正化の推進や食の安全・安心に関する情報提供を行っていますが、食の安全性や信頼性にかかわる事案の発生などにより、食に対する不安感は依然として高い状況です。



(2) 取組の方向

○ 子どもから高齢者まで生涯を通じた健全な食生活の実践

バランスのとれた規則正しい食習慣を身に付けることは、健康な体をつくるための第一歩です。子ども時代から発達段階に応じた食育を行うことはもちろんのこと、義務教育以降も、ライフステージに応じた健全な食生活を実践できるよう取組を進めます。

○ 成年男性に多い肥満や若年女性に多い過度な痩身等の予防対策

生活習慣病を予防するため、若年期からのメタボリック・シンドロームや若い女性を中心とした過度な痩身について、食の視点からの予防対策に取り組みます。

○ 食品表示の適正化や食の安全に関する情報提供による信頼の構築

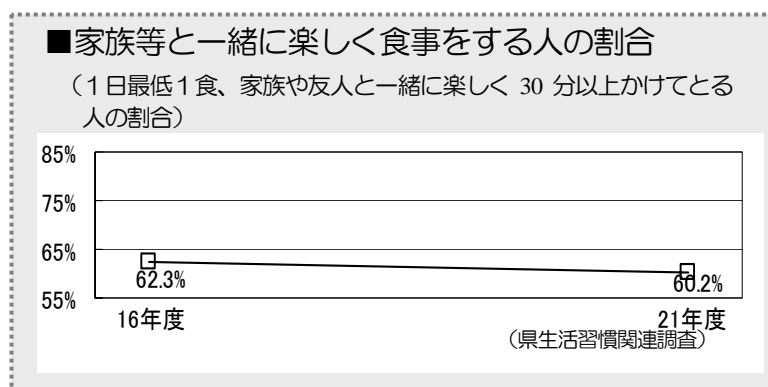
県民が食の安全に関する正しい知識と理解を深め、食品を選択する能力を養うことや食品衛生に気をつけるよう取組を進めます。また、事業者には県民への積極的な情報提供を促し、信頼の構築に努めます。

1-2 食に関わる「心」の視点

(1) 現状と課題

○ 広がらない家族や友人と食卓を囲む機会

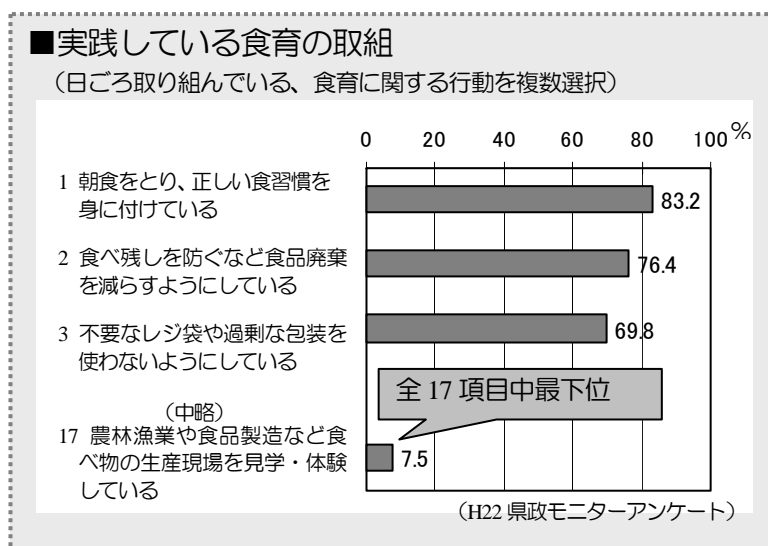
家族団らんの機会が減少し、家族がばらばらに食べる「孤食」、同じ食卓を囲みながらも違うものを食べる「個食」などがみられることから、家族や友人と楽しく食事をすることを啓発してきましたが、その機会は広がっていません。



○ 食料の生産や加工等の現場に直接触れる機会の減少

産業構造の変化や食の外部化等が進む中で、多くの人にとっては食料の生産や加工等の現場に直接触れる機会が少なくなっているため、県や多くの団体が、体験や見学等の取組を進めています。

しかしながら、平成22年度県政モニターアンケートでは、「食べ物の生産現場を見学・体験している」と回答した人は7.5%に過ぎず、一層の体験機会の増加が望まれます。



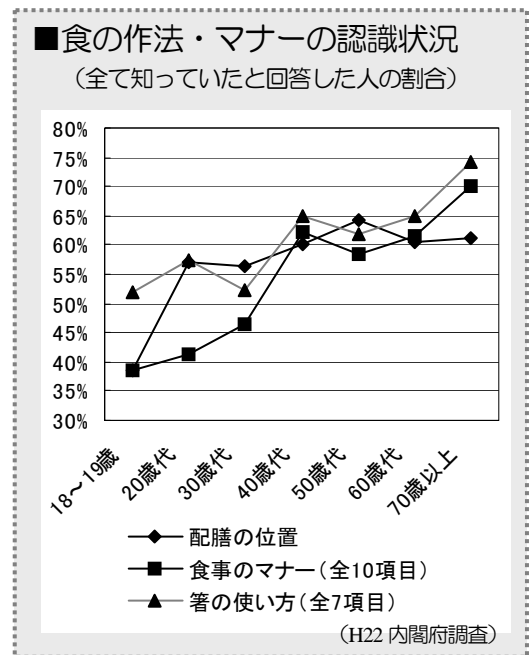
○ 給食での地場産物利用の進展

季節や行事に合わせて家庭で作られ伝えられてきた地域の伝統料理が失われつつあることから、学校給食において地場産物や郷土料理等の導入を促進してきており、平成 21 年度の地場産物の使用割合は 37%に達しています。

○ 地域の食文化や食事作法の継承不足

平成 22 年度県政モニターアンケートによると、「地域の食材や伝統料理に親しむなど、食文化の継承に努めている」と回答した人は 13.9%にとどまっています。

また、平成 22 年 1 月に内閣府が実施した調査によると、箸の使い方や食事のマナー・作法については、若い世代ほど認識されておらず、いずれも継承不足が懸念されます。



(2) 取組の方向

○ 食を楽しむゆとりの確保に向けた社会全体での対応

コミュニケーションをとりながらの食事は、心のいやし・心の安定をもたらします。食を楽しむなど生活のゆとりを確保するために、社会全体での対応を図ります。

○ 体験や交流を通じた食の理解促進のための環境整備

作物の栽培や料理の体験、あるいは農林水産物の生産現場や加工食品の製造工程などを知ることにより、会話が生まれ、感動につながるとともに、食べ物をより身近に感じることができるため、こうした機会の増加を図ります。

○ 食文化や作法等を家庭で継承するための学校や地域による支援

各地域にみられる伝統料理などの食文化や、箸使いを始めとする食事の作法や所作は、かけがえのない財産であり、次世代に継承していきます。

1-3 食に関わる「環境」の視点

(1) 現状と課題

○ 食べ残しや期限切れなどに伴う大量の食品廃棄

飽食ともいわれる中で、食べ残しや消費期限・賞味期限切れなどに伴う食品の廃棄（食品ロス）が家庭、食品産業で発生しています。また、外食産業においては、宿泊施設や結婚披露宴、宴会で、多くの食べ残しが発生しています。

■食品ロスの現状

我が国における食品ロスの量（年間）

（H21.3 農林水産省による試算推計）

項目	一般家庭	食品関連事業者	計
食用仕向量	約 5,400 万 t	約 3,700 万 t	約 9,100 万 t
食品廃棄物量	約 1,100 万 t	約 800 万 t	約 1,900 万 t
うち食品ロス量	約 200~400 万 t	約 300~500 万 t	約 500~900 万 t

外食産業における食べ残し量の割合

（農林水産省 H21 食品ロス統計調査）

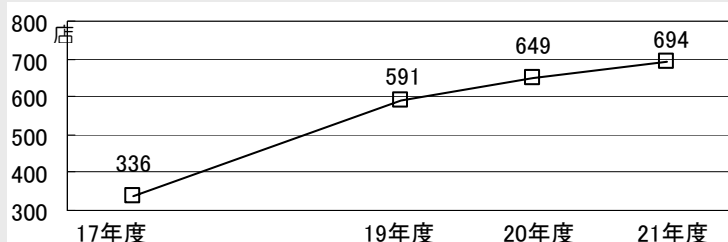
業種	食堂・レストラン	結婚披露宴	宴会	宿泊施設
食べ残し量の割合	3.2%	13.7%	10.7%	14.8%

○ いいともあいち運動など、地産地消の気運の高まり

身近な食べ物の消費や利用を進めることは、食料自給率の向上に寄与するばかりでなく、遠くから運ばれてくる食べ物を使うよりも輸送にかかるエネルギーを節約できます。このため、県内産の食材を積極的に扱う「いいともあいち推進店」の登録を進めた結果、平成 21 年度には 700 店近くに達し、その後も増加しています。

■いいともあいち推進店の登録数

（県農林水産部調査）



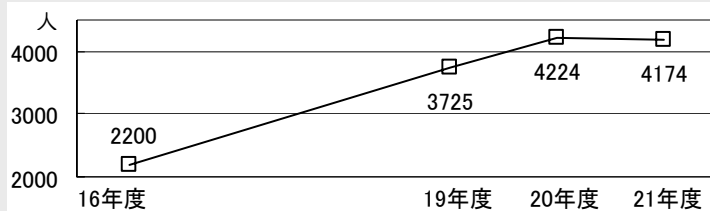
「いいともあいち推進店」とは「いいともあいち運動」に賛同し、本県農林水産物を積極的に販売する店舗や食材として利用する飲食店等のうち、県に登録されたもの。

○ エコファーマーなど、生産者サイドにおける環境配慮の広がり

農林水産業においては化学肥料・化学合成農薬の低減や資源循環の推進、食品産業においては食品リサイクルの推進などに取り組んでおり、環境に配慮した農業の生産に取り組む「エコファーマー」の認定者数は4,000人を超えています。

■エコファーマーの認定数

(県農林水産部調査)



「エコファーマー」とは
①たい肥等による土づくり技術、②化学肥料低減技術、③化学農薬低減技術の3つの技術を一体的に用いて、環境に優しい農業を実践する栽培計画を策定し、この計画が知事に認定された農業者。

(2) 取組の方向

○ 食生活における「もったいない」意識の浸透と、実践を促す仕組みづくり

私たちの身近な食生活における環境への負荷の軽減のため、「もったいない」意識の浸透を図るとともに、実践を促す仕組みをつくります。

○ 農林水産業の役割への理解促進と地産地消の一層の推進

農林水産業が持つ多面的な役割などの正しい理解と身近な農林水産物の消費や利用を促進します。

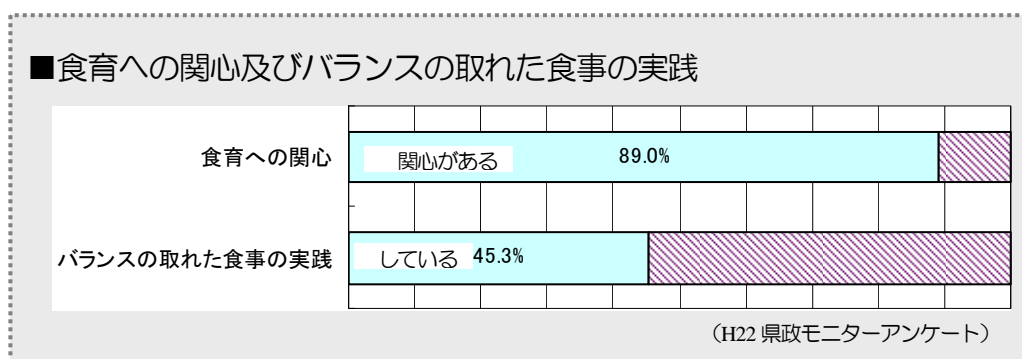
○ 農林水産業や食品産業における環境配慮の徹底

農林水産業や食品産業においても、環境への配慮を徹底することにより、食べ物の生産・提供から生じる環境への負荷を軽減します。

2 県民の意識・行動の変化と食育を支える取組の評価

(1) 県民の意識・行動の変化

様々な啓発等により、県民の食育に関する認知・関心は約9割にまで高まりましたが、食生活での実践は5割弱で、意識と行動がつながっていない状況です。



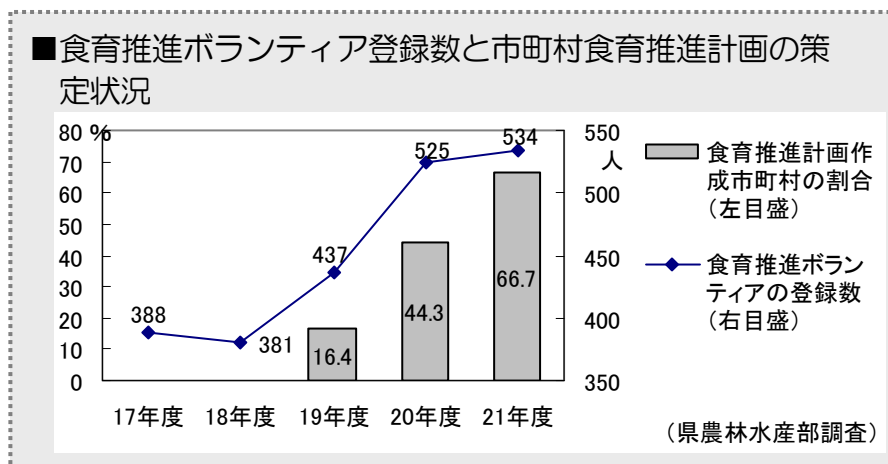
(2) 食育を支える取組の主な成果

- 食育推進ボランティアの増加 (H17 : 388 人→H21 : 534 人)

食育推進ボランティアの登録数は、食に関係する団体からの積極的な登録申請、市町村の推薦等により、500 人を超えました。

- 市町村食育推進計画作成の進展 (H18 : 0%→H21 : 66.7%)

地域の特色を生かした食育推進に対する気運の高まりなどから、市町村食育推進計画の作成は順調に進み、平成 22 年度末には 80%を超える見込みです。

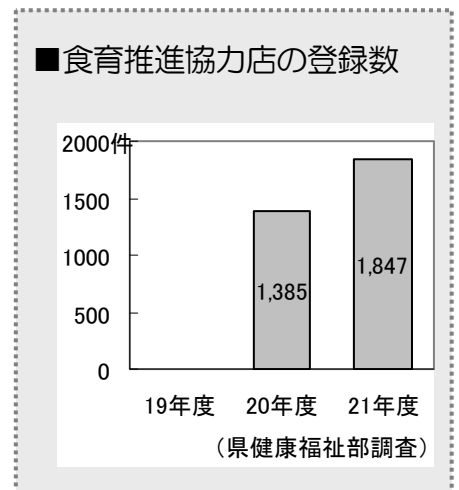


○ あいち食育サポート企業団の結成 (H19 結成 県発祥の食品企業 11 社)

平成 19 年 10 月に、食育に積極的に取り組もうとする愛知県発祥の企業 9 社が自発的に集まり、「あいち食育サポート企業団」が結成（現在は 11 社）されました。

○ 食育推進協力店登録制度の創設 (H20.5 設立 H21 : 1,847 件)

県では平成 20 年度に、「外食栄養成分表示店」制度を拡充し、栄養成分表示の他、食育に関する情報提供を行う飲食店を「食育推進協力店」として指定する制度を開始しました。



(3) 愛知県の強み・地域特性

愛知県には、「体」、「心」、「環境」の三つの視点に関連して次のような特色があります。この特色を活かし、食育を推進していきます。

○ 「健康長寿あいち宣言」による産・学・行政協働による健康長寿運動

2015 年には、県の人口の 4 人に 1 人（24%程度）が 65 歳以上になると見込まれています。愛知県では、平成 18 年 3 月 22 日に「健康長寿あいち宣言」を行い、産・学・行政の協働のもとで、県民の健やかな成長といきいきとした健康長寿の実現を目指しています。

○ 8020(はちまるにいまる)運動発祥の地

「8020 運動」は、生涯、自分の歯でおいしく食事ができるように、80 歳で 20 本は自分の歯を保つことを目指す運動です。平成元年に愛知県で提唱され、それ以降この運動が全国に広まり、今では国の健康日本 21 の目標の一つになっています。

○ 盛んな農業・食品製造業と豊かな食文化

愛知県は、全国有数の農業県、食品製造県であり、また、長年培われてきた地域色豊かな食文化も数多くあって、食に関する様々な体験をしたり、食文化に触れる機会に恵まれています。

○ 愛知万博や COP10 の開催を通じた、環境に対する県民意識の高まり

「環境先進県」を目指している愛知県では、2005 年の日本国際博覧会（愛知万博）や 2010 年の生物多様性条約第 10 回締約国会議（COP10）の開催を通して、環境に対する県民の意識が大きく高まっています。

○ いいともあいち運動の展開

「いいともあいち運動」は、県内の消費者と生産者が相互理解や交流を深めたり、地産地消を進めることで、県民みんなで県の農林水産業を支えていこうという、本県独自の取組です。平成 10 年度からスタートし、現在は 800 会員（22 年 10 月 25 日現在 833 会員）を超える「いいともあいちネットワーク」や 700 店近い「いいともあいち推進店」など、県内に広がりを見せています。

（４）取組の方向

○ 意識啓発から実践・行動の支援へと取組をステップアップします。

○ 食育の実践を促す人材の育成と、その活動を支援します。

○ 市町村、団体、企業等との役割分担と、ネットワークの充実による実践的な食育を進めます。

○ いいともあいち運動や健康長寿運動等との連携強化による県民運動としての盛り上げを図ります。

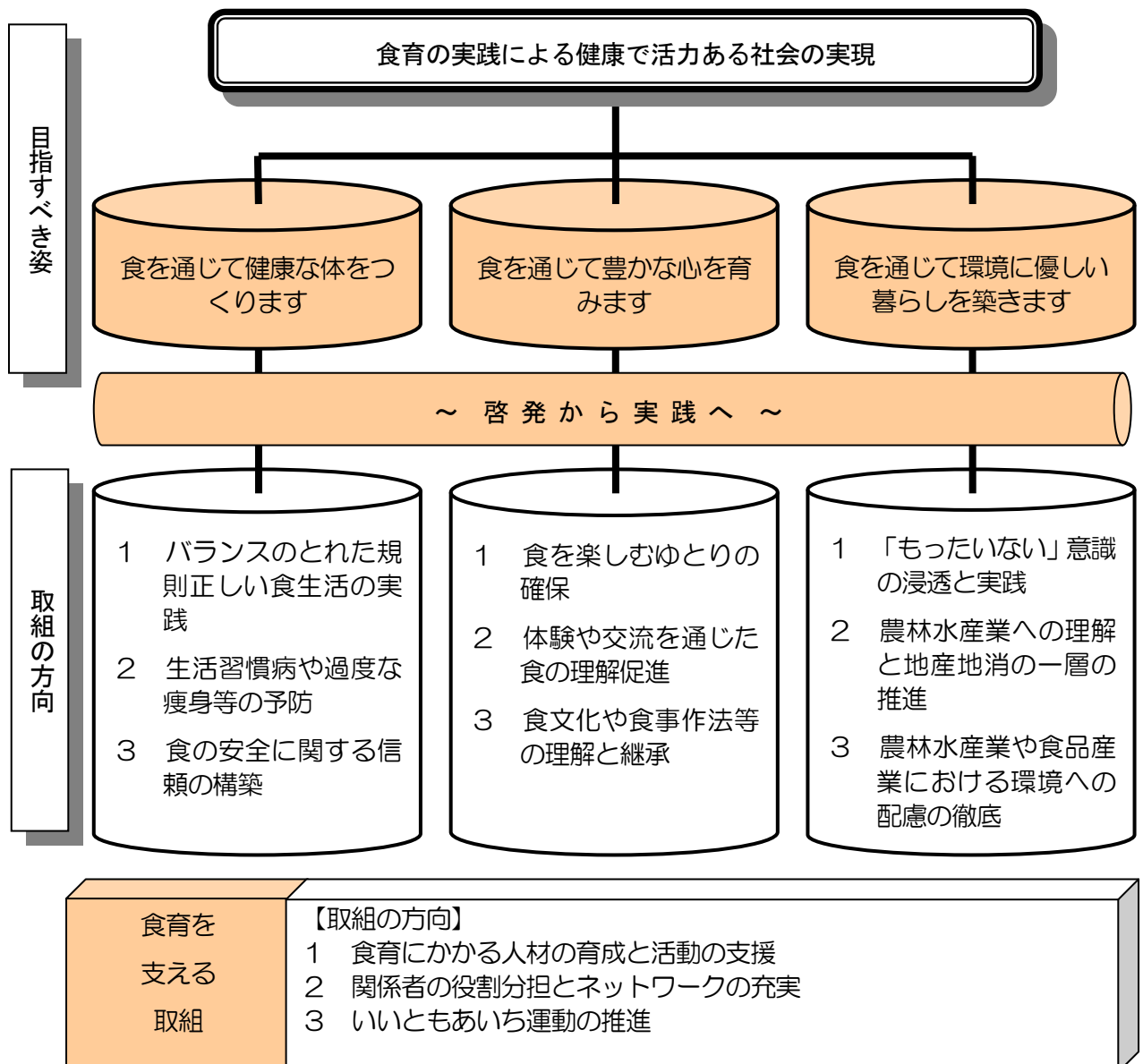
○ 環境に対する県民意識を生かした愛知らしい食育推進に取り組みます。

IV あいちの目指す食育

1 食育の三本柱

「あいち食育いきいきプラン」の特徴である「体」、「心」、「環境」に着目した食育を継承することにより、健康で活力ある社会の実現を目指します。

規則正しい食生活の実践などにより「健康な体をつくる」ことはもとより、感謝の気持ちや食を大切に作る心といった「豊かな心を育む」、食べ残しや食品の廃棄量を減らすなどの「環境に優しい暮らしを築く」ことを基本とします。



2 プランの基本コンセプトと取組の特徴

(1) 基本コンセプト ～啓発から実践へ～

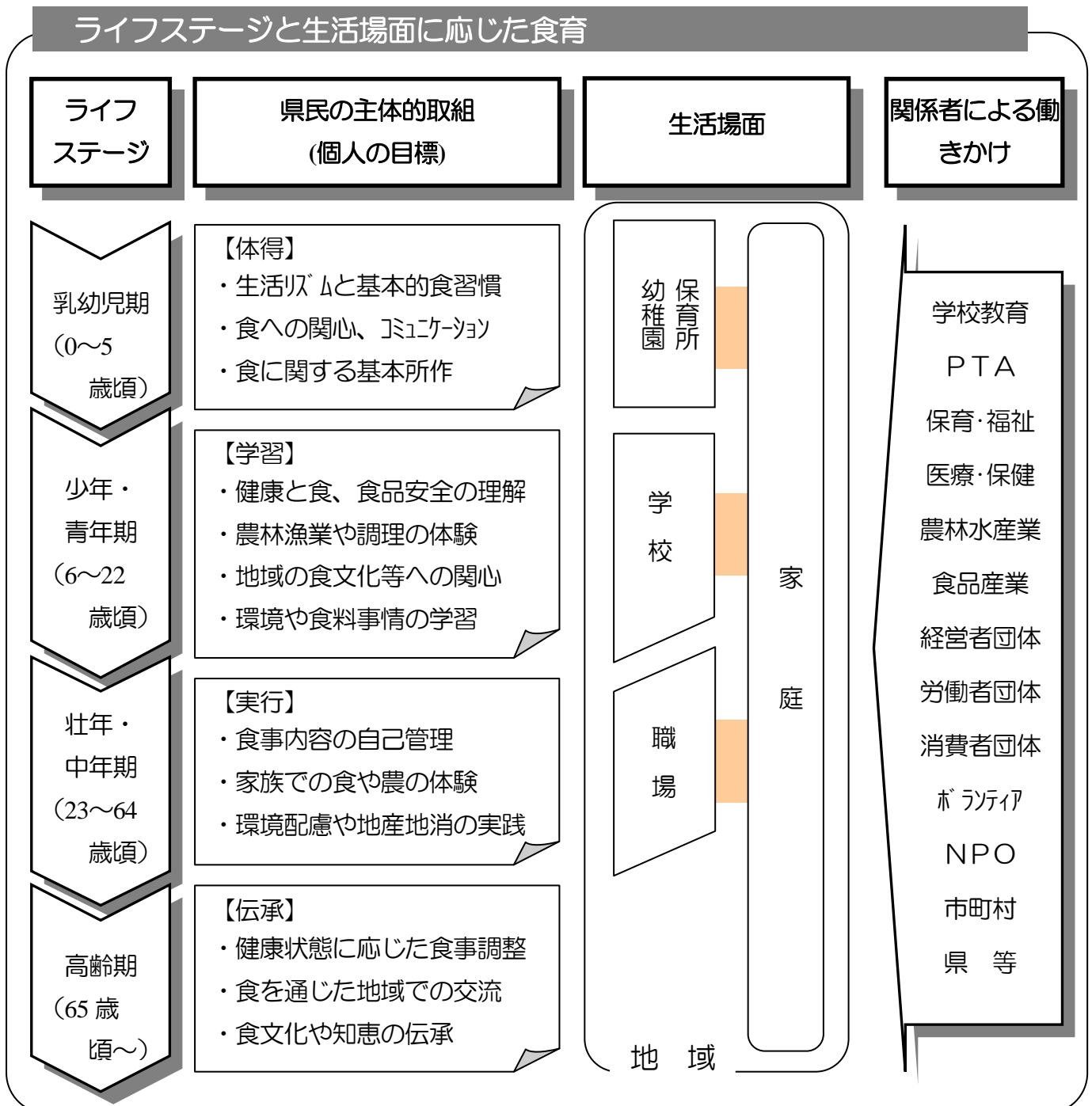
- 食育は、県民一人ひとりがその大切さを理解して、日常生活の中で自らが具体的に取り組むことが重要です。また、生涯にわたりその実践を続けて行くことが必要です。
- 愛知県では、「あいち食育いきいきプラン」による様々な取組の成果もあって、県民の食育に関する認知・関心度は9割にまで高まってきました。
- 今後の食育の推進に当たっては、県民の関心をより一層高めるとともに、単なる啓発に止まらない次のステップとして、県民一人ひとりの食育の実践を関係者が支援して、県民が主体的に実践する取組へとつなげて行きます。

(2) 取組の特徴

ア ライフステージと生活場面に応じた食育

- あらゆる世代の県民が健全な食生活を送り、心身ともに健康で豊かに暮らすためには、生涯を通じた中断のない食育が重要です。
- このため、乳幼児から成人、高齢者に至るまで、生涯にわたってそのライフステージと生活場面に応じた食育を進めます。

ライフステージと生活場面に応じた食育



イ みんなでいっしょに進める食育

食育に関する取組の実効性を高めるためには、食にかかわる様々な関係者が、その役割と特性を活かしつつ、互いが密接に連携・協力して緊密なネットワークを築いていくことが重要です。このため、愛知県食育推進会議を中心にその強化に努めます。

○ 保育所・幼稚園の役割

乳幼児期から、発達段階に応じて豊かな食の体験を積み重ね、楽しく食べる体験等を通して食への関心を育み、食を営む力の基礎を培うことが重要です。このため、家庭や地域社会と連携を図りながら、全職員が協力して食育を実施します。

○ 学校の役割

子どもたちが生涯にわたり心身の健康と豊かな人間性を育むため、望ましい食習慣を身に付け、食の自己管理能力を培うことができるよう、家庭や地域と連携・協力し、様々な体験活動も取り入れながら、食育の取組を推進します。

【小中学校・特別支援学校】 栄養教諭等が中心となって、給食の時間や特別活動、関連する各教科など、学校教育活動全体を通じた食育を一層推進します。

【高等学校】 保健体育や家庭科などの教科の中で食育の観点から指導を行うために、適切な啓発資料の活用や教職員に対する研修の充実などに努めます。

【大学】 管理栄養士養成校や食品関連学科などにおいて、学生による一般大学生や地域等への食育活動を行ったり、学生食堂等を活用して食育の実践を促進します。

○ 職場の役割

若い世代や働く世代への食育は、健康管理や生活習慣病予防の点から重要なため、職場において積極的に取り組むことが必要です。従業員の望ましい食生活の実践のため、健康診断や社員食堂などを活用して情報提供を行うなど健康管理に努めます。

また、家族で食卓を囲むことができるような環境づくりに努めます。

○ 地域の役割

【医療・保健・栄養関係者】 肥満や過度な痩身、健全な口腔機能の維持などの指導や情報提供、栄養相談など食と健康の観点から食育に取り組みます。

【農林水産業・食品産業】 安全で環境に配慮した生産物や食品を県民に提供するとともに、生産や製造・加工・流通工程等の情報提供や、体験や交流の機会を提供するなど、食への理解促進を図る取組を進めます。

【ボランティア・NPOなどの地域活動団体】 料理教室や食育劇など多様な手法により、食生活の改善にかかる様々な情報や技術の提供や、食を通じた地域での交流、次

世代への食文化の継承などを通して、地域からの食育の支援や実践を促します。

○ 市町村の役割

食育を推進するためには、県民に最も身近な存在である市町村が、多様な関係者と連携・協力しながら、地域の実状に応じたきめ細かい取組を進めることが重要です。

このため、地域の特性を生かした市町村食育推進計画の作成を推進するとともに、その効果的な実施のため、地域の食文化の継承や再発見、様々な活動団体・グループなどのネットワーク化を図ります。

○ 県の役割

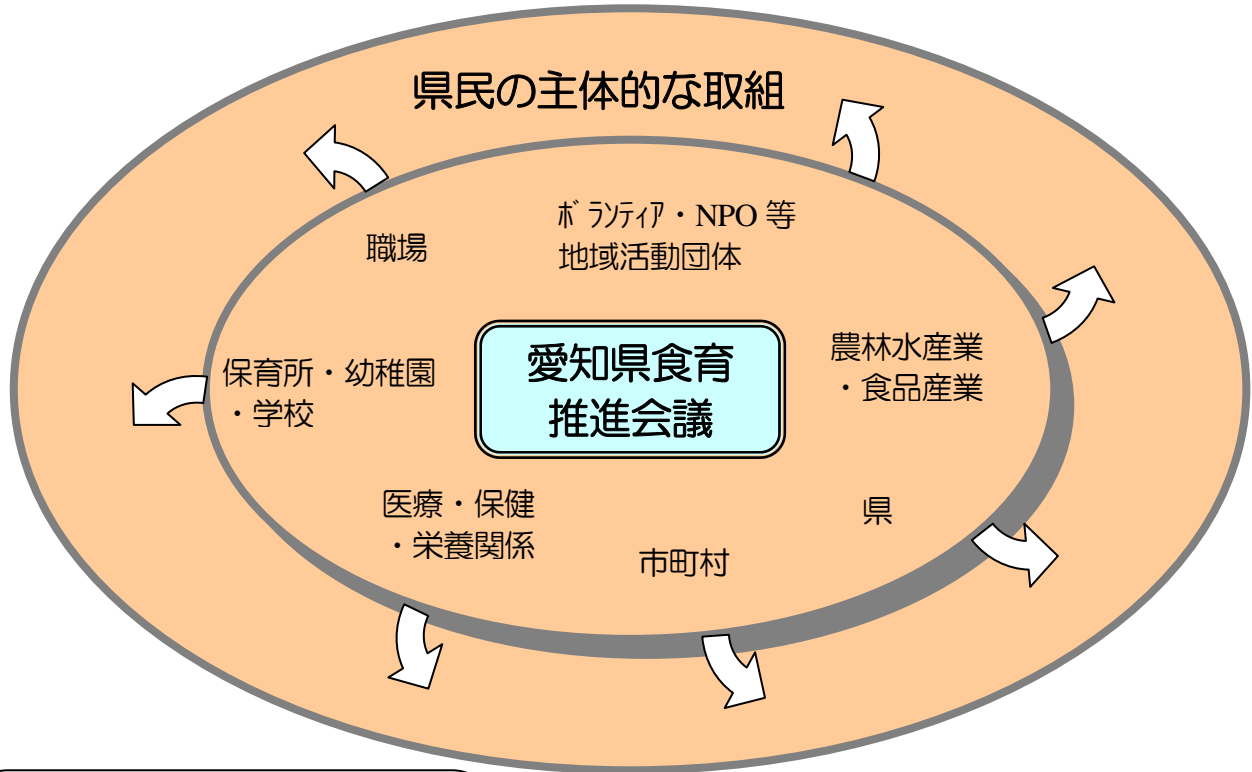
広域的自治体として、市町村、教育、保育、社会福祉、医療・保健、農林水産業、食品産業等との連携を密にしながら、県民運動として食育を推進します。

食育関係者相互の緊密な関係作りに努め、取組の連携や情報共有の調整役を果たすとともに、食育情報の提供等の支援に努めます。

食育に関する活動を行う団体等の協力も得つつ、愛知県食育推進ボランティア等の人材を育成し、その活動の充実を図ります。

2 みんなでいっしょに進める食育

食に関わる多様な関係者が、その役割と特性を生かしつつ連携・協力して食育を進めるため、各々の役割分担を明確化して県民運動として展開。



保育所・幼稚園・学校

- ・子どもの指導と保護者への情報提供
- ・保育・教育活動や給食等を通じ推進
- ・地域等と連携した体験活動も実施

職場(経営者・労働者団体)

- ・働く世代への健康管理
- ・健康診断や食堂等を活用
- ・家族で食卓を囲む環境づくり

医療・保健・栄養関係

- ・食と健康の観点から指導等
- ・肥満や痩身対策、口腔機能維持など

農林水産業・食品産業

- ・安全で環境に配慮した生産物・食品の供給
- ・情報や体験機会等の提供

ボランティア・NPO 等地域活動団体

- ・地域からの支援や実践促進
- ・食生活改善や食を通じた交流、食文化の継承など

市町村

- ・地域に応じた取組推進
- ・食育推進計画の作成と実施
- ・地域関係者のネットワーク化

県

- ・県民運動としての推進
- ・連携や情報共有の調整役
- ・人材の育成や活動の支援

3 食育の目標

(1) 「体」、「心」、「環境」の食育三本柱についての目標

ア 食を通じて健康な体をつくるための目標

○ 朝食の欠食割合

朝食は、活力ある一日を過ごすためのスタートとなる食事です。健康な体づくりに必要な栄養素の摂取だけではなく、会話を通じて家族のきずなを深めることにもつながります。

生活習慣の形成途上であり心身の成長期にある小学生や中学生、学校給食が終了し生活が不規則になりがちな高校生、並びに実際に欠食する割合の高い男子大学生及び30歳代男性の朝食欠食割合を減少させます。

○ 朝食に野菜を食べている小中学生の割合

小中学生の朝食については、欠食は改善しつつありますが、成長期であることから、次の段階として内容まで踏み込んだ指導が求められます。

主食、主菜、副菜のそろった朝食の指標として、野菜を食べている小中学生の割合を増加させます。

○ 肥満・やせの割合

肥満を予防することは、生活習慣病の予防につながります。将来への影響の大きい小学生と中学生、生活が不規則になり始める高校生、肥満の割合が高く生活習慣病の発症が心配される40～60歳代の男性について肥満者の割合を減少させます。

また、過度な痩身志向が数字に表れている20歳代女性について、やせの割合を減少させます。

○ 自分の適正体重を認識し、体重コントロールを実践している人の割合

体重は、肥満ややせ過ぎを予防するためのバロメーターです。自分の適正体重を認識し、食事や運動により体重コントロールを実践している人の割合を増やします。

○ 健康な歯を持つ人の割合

歯の健康は、おいしく豊かな食生活に欠かせません。健康な歯でよくかむことは、肥満防止、脳の活性化など全身の健康につながります。

むし歯のない幼児（3歳児）、第一大臼歯がむし歯でない児童（小学校3年生）及び

進行した歯肉炎を有しない人（40歳）の割合を90%以上にします。

項目	直近年	目標値 (H27)
■朝食の欠食割合 小学生（5学年） 中学生（2学年） 高校生（全日制2学年） 男子大学生 30歳代男性	2.4%(H22) 5.0%(H22) 8.1%(H22) 26%(H21) 14.8%(H21)	0% 3%以下 5%以下 15%以下 10%以下
■朝食に野菜を食べている小中学生の割合 小学生（5学年） 中学生（2学年）	60.9%(H22) 47.0%(H22)	80%以上 80%以上
■肥満・やせの割合 肥満：小学生（5学年） 肥満：中学生（2学年） 肥満：高校生（2学年） 肥満：40～60歳代男性 やせ：20歳代女性	8.6%(H22) 8.1%(H22) 9.7%(H22) 27.7%(H21) 28.2%(H21)	6%以下 7%以下 8%以下 15%以下 14%以下
■自分の適正体重を認識し、体重コントロールを実践している人の割合 男性 女性	43.7%(H21) 53.2%(H21)	60%以上 70%以上
■健康な歯を持つ人の割合 むし歯のない幼児（3歳児） 第一大臼歯がむし歯でない児童（小学3年生） 進行した歯周炎の減少（40歳）	84.4%(H21) 85.7%(H21) 28.2%(H21)	90%以上 90%以上 10%以下

イ 食を通じて豊かな心を育むための目標

○ 家族や友人と一緒に楽しく食事をする人の割合

家族や友人と一緒に食卓を囲んでコミュニケーションをもつことは、食の楽しさを実感し、心の安定をもたらします。

1日最低1食、家族や友人と一緒に楽しく30分以上かけてとる人の割合を80%以上にします。

○ 農林水産業に親しむ県民の割合

農林水産業の体験等を通じて、自然の恩恵や食にかかわる人々の活動への感謝や理解が深まります。

レジャー的な体験ではなく、同一作物等について2種類以上2日以上での体験学習を実施している小学校の割合（名古屋市を除く）を80%以上にします。

また、農林水産業に親しむ活動に参加する県民の割合を60%以上にします。

○ 学校給食において地域の産物を活用する割合

学校給食で地域の産物を多く活用することにより、地元でとれる食材やその生産などについて園児や児童生徒の関心や理解を深めることは、地域の食べ物を大切にする心を育て、食べようとする意欲につながります。

学校給食において地域の産物を活用する割合（全食品数に占める県産食品数の割合）を45%以上にします。

項目	直近年	目標値 (H27)
■家族や友人と一緒に楽しく食事をする人の割合 1日最低1食、家族や友人と一緒に楽しく30分以上かけて食事をする人の割合	60.2%(H21)	80%以上
■農林水産業に親しむ県民の割合 農林漁業体験に取り組む小学校の割合（名古屋市を除く） 農林水産業に親しむ活動に参加する県民の割合	62.8%(H22) 43.7%(H22)	80%以上 60%以上
■学校給食において地域の産物を活用する割合 全食品数に占める県産食品数の割合	37.0%(H21)	45%以上

ウ 食を通じて環境に優しい暮らしを築くための目標

○ むだや廃棄の少ない食事づくりを積極的に行っている人の割合

食材を有効に使ってむだや廃棄の少ない食事を作ることは、ごみの減量につながります。これを積極的に行っている人の割合を50%以上にします。

○ 県産農水産物を優先して購入したいと思う県民の割合

身近な食べ物の消費や利用を進めることは、遠くから運ばれてくる食べ物を使うことよりも輸送にかかるエネルギーを節約できます。県産農水産物を優先して購入したいと思う県民の割合（米、野菜、果物、肉、卵、魚の購入意向の平均）を30%以上にします。

○ 農産物環境安全推進マニュアルを始めとしたGAP手法の導入組織・法人数

農業生産において、農薬や化学肥料の使用を減らし、河川や海、地下水など環境への負荷の軽減と農作物の安全性の確保を図ります。

農産物環境安全推進マニュアルなどにより生産工程ごとの管理を適切に行い、農業生産に伴う環境負荷を軽減するとともに農産物の安全性を確保する「GAP手法」を導入する組織や法人等の数を120以上にします。

項目	直近年	目標値 (H27)
■むだや廃棄の少ない食事づくりを積極的に行っている人の割合	40.2%(H21)	50%以上
■県産農水産物を優先して購入したいと思う県民の割合 米、野菜、果物、肉、卵、魚の購入意向の平均	18.0%(H21)	30%以上
■環境や安全等に配慮して農業生産工程を管理するGAP手法 の導入組織・法人数	75件(H22)	120件以上

(2) 食育を支えるための目標

「体」、「心」、「環境」に視点をおいた食育の目標に加えて、食育を支えるための目標を次のとおりとします。

○ 食育推進ボランティアから食育を学んだ人数

食育を推進し、その成果をあげるためには、県民一人ひとりが食育に関心を持つだけでなく、自ら実践することが重要です。

地域に根ざした食育の推進活動を行う「愛知県食育推進ボランティア」から食育を学んだ人数を年間10万人以上にします。

○ 食育推進計画を作成・実施している市町村の割合

地域の実状に合わせた食育を推進していく上で、市町村の果たす役割は重要です。全ての市町村において、食育推進計画を作成・実施するようにします。

○ 「いいともあいち運動」を知っている人の割合

「いいともあいち運動」は、県内の消費者と生産者が相互理解や交流を深めたり、地産地消を進めることで、県民みんなで県の農林水産業を支えていこうという、本県独自の取組です。

「いいともあいち運動」を知っている人の割合を50%以上にします。

項目	直近年	目標値(H27)
■食育推進ボランティアから食育を学んだ人数	5.5万人(H21)	10万人以上
■食育推進計画を作成・実施している市町村の割合	64.9%(H21)	100%
■「いいともあいち運動」を知っている人の割合	36.0%(H21)	50%以上

V 県民の主体的な取組

	乳幼児期（0～5 歳頃）	少年・青年期（6～22 歳頃）
ポイント	<p>【体得】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・体の発育が盛んで、五感が発達し、周りのものへの好奇心が旺盛。 ・望ましい食習慣の形成や食への関心を持つための基礎をつくる。 	<p>【学習】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分でできることの範囲が広がる。親元を離れ、自立した生活を始める。 ・家庭、学校、地域において、食と健康に関する知識や食の大切さを学ぶとともに、規則正しい食習慣を身に付ける。
健康な体をつくる	<ul style="list-style-type: none"> ●早寝早起きや睡眠等の生活リズム、基本的食習慣を身につける。 ●色々な食べ物を味わい、味覚を育てる。 	<ul style="list-style-type: none"> ●朝食を始めとする規則正しい食習慣の重要性を理解し、毎日実践する。 ●栄養と食品の知識を身につける。
	<ul style="list-style-type: none"> ●歯みがきの習慣をつける。 ●よく噛んで食事をする習慣をつける。 	<ul style="list-style-type: none"> ●肥満、痩身の健康被害を知り、自分に適した食事の内容や量を調節する。 ●生活習慣病に関する知識を持つ。 ●正しい歯みがきの仕方を身につける。
	<ul style="list-style-type: none"> ●手洗い、うがいの習慣をつける。 	<ul style="list-style-type: none"> ●食品の産地、栄養などの表示を知る。 ●食中毒などと食品の購入・保存・調理と結びつけて理解し、予防の方法を知る。
豊かな心を育む	<ul style="list-style-type: none"> ●家族や友達と一緒に食事をする楽しさを味わう。 	<ul style="list-style-type: none"> ●家族や友達と一緒にの食事を楽しみながら、マナーや思いやりの大切さを実感する。
	<ul style="list-style-type: none"> ●様々な料理を口にし、食に興味を持つ。 ●動植物への親しみと感謝の気持ちを持つ。 ●簡単な調理や片付けの手伝いをする。 	<ul style="list-style-type: none"> ●農林漁業の体験や食品製造現場を見学し、食べ物の生産への理解を深める。 ●買い物や調理を経験する。
	<ul style="list-style-type: none"> ●季節や行事にちなんだ料理を楽しむ。 ●食事の挨拶の習慣を身につける。 ●正しいはしの使い方を身につけ始める。 	<ul style="list-style-type: none"> ●季節や行事にちなんだ料理や地域独自の食文化、旬の食材を知り、関心を持つ。 ●食事のマナーを身につける。
暮らしを築く環境に優しい	<ul style="list-style-type: none"> ●食べ残しがよくないことを知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ●食生活と環境との関わりや世界の食事情を知り、問題意識を持つ。 ●食べ物を残さず食べるようにする。
		<ul style="list-style-type: none"> ●生物多様性の保全など、農林水産業の多様な機能を理解する。 ●地域の特産物を知り、親しみを持つ。

壮年・中年期（23～64 歳頃）	高齢期（65 歳頃～）
<p>【実行】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・職場や地域社会で活発に活動。徐々に体の機能が低下し、健康への意識が高まる。 ・健康状態や活動の程度に合わせて食事の内容を見直し、生活習慣病を予防。子どもに正しい食習慣と知識を習得させる。 	<p>【伝承】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・退職や子どもの自立などにより生活が変化する。 ・健康状態や活動の程度に合わせて食事の内容を見直すとともに、食文化の継承などに努める。
<ul style="list-style-type: none"> ●規則正しい食習慣を維持する。 ●子どもに望ましい食習慣を理解し、その環境を整える。 	<ul style="list-style-type: none"> ●健康状態に合わせた適切な食事内容を理解し、実践する。
<ul style="list-style-type: none"> ●かかりつけ医を持ち、定期的に健康診断を受ける。 ●生活習慣病や痩身等への知識を持ち、食事の自己管理をする。 	<ul style="list-style-type: none"> ●かかりつけ医を持ち、定期的に健康診断を受ける。 ●長く自分の歯でかめるようにする。
<ul style="list-style-type: none"> ●食品表示の知識を食品選択に活用する。 ●食の安全や食品衛生の知識を持ち、食中毒など食品による危害を防止する。 	<ul style="list-style-type: none"> ●経験に基づいた、食の安全や食品衛生に関する知恵を次代に伝える。
<ul style="list-style-type: none"> ●仕事と生活の両立を意識し、家族や友人と食を楽しむゆとりを持つ。 ●分担して家事に取り組む。 	<ul style="list-style-type: none"> ●世代を超えて食を通じた交流をはかる。 ●地域の集まりなどを活用し、人とともに食事をする機会を持つ。
<ul style="list-style-type: none"> ●子どもとともに、農林漁業の体験や食品製造現場を見学し、食べ物の生産への理解を深める。 	<ul style="list-style-type: none"> ●食べ物に対する感謝の気持ちの大切さを、次代に伝える
<ul style="list-style-type: none"> ●季節や行事にちなんだ料理や地域独自の食文化を理解し、自分で調理する。 ●旬の食材を生かした食事づくりをする。 	<ul style="list-style-type: none"> ●季節や行事にちなんだ料理や地域独自の食文化や食事作法を、次代に伝える。
<ul style="list-style-type: none"> ●エネルギー・水などのむだを減らす、環境に優しい食生活を実践する。 ●食べ残しや食品の廃棄を減らす。 	<ul style="list-style-type: none"> ●「もったいない」の精神や、環境に優しい食生活の知恵を次代に伝える。
<ul style="list-style-type: none"> ●生物多様性の保全など、農林水産業の多様な機能への理解を深める。 ●地域の特産物を積極的に利用する。 	<ul style="list-style-type: none"> ●地域の特産物を使った料理を次代に伝える。

目指す姿
<p>バランスのとれた規則正しい食生活を実践している。</p>
<p>生活習慣病や過度な痩身、歯の疾病を予防し、健康に暮らしている。</p>
<p>食の安全に関する正しい知識を持ち、安全な食を選択できている。</p>
<p>家族や友人とコミュニケーションをとりながら、楽しく食事をとれている。</p>
<p>食の生産や加工への理解を深め、感謝の気持ちを持っている。</p>
<p>食文化や食事作法を理解し、継承できる。</p>
<p>「もったいない」意識を持ち、環境に配慮した食生活を実践している。</p>
<p>農林水産業に理解を持ち、地元の農林水産物を積極的に利用している。</p>

VI 県や関係団体等の取組

食育の推進について、県や関係団体等は、あいちの食育が目指す3つの方向に即して、ライフステージと生活場面に応じ、それぞれの役割と特性を生かしつつ連携・協力して、継続的に情報提供や実践促進活動を行っていきます。

以下では、取組を働きかける生活場面を下記のとおり表示

保幼：保育所・幼稚園

学校：小学校～大学

職場：勤務先

地域：その他の場所

取組の体系

			保幼	学校	職場	地域	
県や関係団体等の取組	食を通じて健康な体をつくるために	バランスのとれた規則正しい食生活の実践	ア	●		●	
			イ		●		
			ウ		●	●	
			エ		●		
			オ		●	●	
			カ			●	
			キ			●	
		生活習慣病や過度な痩身等の予防	ア	●	●		
			イ	●	●		
	ウ			●			
	エ				●		
	食の安全に関する信頼の構築	ア				●	
		イ		●		●	
		ウ				●	
		エ				●	
	食を楽しむゆとりの確保	ア	●	●			
		イ			●	●	
		ウ				●	
	体験や交流を通じた食の理解促進	ア	●			●	
		イ		●		●	
		ウ				●	
	食文化や食事作法等の理解と継承	ア	●	●		●	
		イ	●	●			
		ウ		●	●	●	
		エ				●	
	「もったいない」意識の浸透と実践	ア	●	●		●	
		イ				●	
		ウ				●	
	農林水産業への理解と地産地消の一層の推進	ア				●	
		イ		●			
ウ			●	●	●		
エ					●		
農林水産業や食品産業における環境への配慮の徹底	ア				●		
	イ				●		
	ウ				●		
食育を支える取組	食育にかかる人材の育成と活動の充実	ア	●	●			
		イ			●	●	
		ウ				●	
		エ				●	
		オ				●	
	関係者の役割分担とネットワークの充実	ア				●	
		イ		●		●	
		ウ				●	
		エ				●	
いいともあいち運動の推進	ア				●		
	イ				●		
	ウ				●		

1 目指すべき姿に向けての取組

1-1 食を通じて健康な体をつくるために

食事は生活の基本であり、特に幼い頃から食事を中心に生活リズムの基本的な流れをつくるとともに、生涯にわたって望ましい食生活を実践することが必要です。愛知県では、健やかで活力ある長寿社会の実現を目指して「健康日本21あいち計画」を作成し、市町村、健康関連団体等とともに県民主体の健康づくりに取り組んでいます。

これを踏まえ、乳幼児期から高齢期にいたるまでライフステージに応じた「バランスのとれた規則正しい食生活の実践」、子どもの肥満予防や思春期からの過度な痩身の予防、職場等での健康指導など「生活習慣病や過度の痩身等の予防」、及び「食の安全に関する信頼の構築」に取り組めます。

(1) バランスのとれた規則正しい食生活の実践

バランスのとれた規則正しい食習慣を身に付けることは、健康な体をつくるための第一歩です。日本型食生活^{注)}の啓発や食事バランスガイド^{注)}等の活用により、バランスのとれた規則正しい食生活の実践を推進します。

「注)」のある用語は欄外に説明を追加します。

ア 乳幼児期における基本的な食習慣^{注)}の確立

- 1 **地域** 乳幼児期からの適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着、食を通じた豊かな人間性の育成等を図るため、乳幼児健康診査など市町村における各種母子保健事業や児童館など地域の保育・子育て支援の場を活用し、保護者等に必要な知識を提供するとともにその実践を促します。
- 2 **保幼** 保育所の保育計画や幼稚園の指導計画の中に地域に応じた食育を位置付けるとともに、職員の研修、給食の献立内容の充実や給食試食会の実施、献立表の家庭への配付、弁当作りのための参考レシピの提供、食に関する相談や情報提供等を行います。
なお、食育の効果を高めるため、管理栄養士・栄養士、愛知県食育推進ボランティアなど地域の人材を活用するとともに、子どもの発達の連続性等を考慮し、小学校との交流や課題共有などに努めます。

イ 学校における小中学生への食に関する指導の充実

- 3 **学校** 学校給食を教材として活用し、各教科や総合的な学習の時間、学校行事等と関連

付けた「食に関する指導の全体計画」及び「食に関する年間指導計画」を各学校で作成します。

4 また、この計画づくりの中核となる栄養教諭の配置を拡大するとともに、学校全体で取り組むため、教員を対象とした食に関する指導者養成講座を開催します。

5 併せて、愛知県食育推進ボランティアなど地域の人材との連携により、指導の充実を図ります。

ウ 小中学生の食育のための家庭への支援

6 **学校** 家庭に対して、栄養バランスの良い食事が心と体のバランスの取れた健康な子どもの育成に重要であるとの認識を定着させるため、「早寝早起き朝ごはん」運動を展開し、家庭で食が話題となるよう「食育だより」の配付や親子給食などを開催します。

なお、小学校入学前の入学説明会等の際に、基本的な生活習慣の確立を啓発する資料を配付し説明します。

7 また、これらの事例を学校間で共有し、取組の深化を図ります。

8 **地域** 子どもの基本的な生活習慣を形成し、生活リズムを整えるため、「親の学び」リーフレット（愛知県）や「家庭教育手帳」（文部科学省）などの啓発資料を活用し、「早寝早起き朝ごはん」運動の実践を促します。

9 また、PTA活動においては、研修会の開催やホームページでの情報発信などにより望ましい食習慣などについて家庭への啓発を行います。

エ 高校における食育の充実

10 **学校** 保健体育や家庭などの教科の中で食育の観点から指導を行うため、地域の人材を積極的に活用するとともに、適切な啓発資料の活用や教職員に対する研修の充実を図ります。

11 また、将来、食育の指導的立場に立つことが期待される農業・家庭・看護・福祉などの専門学科で学ぶ高校生について、望ましい食生活や食の安全など食育に関連した指導を充実します。

オ 青年期以降における健全な食生活の実践の支援

12 **学校・職場・地域** 食育について男性も主体的に考え、実践する機会となるよう、大学や職場、地域において男性向け料理教室（仮称：「弁当男子&食育パパ」養成講座）などの実施の拡大や参加の促進を図ります。

13 また、飲食店や食品販売店、学生・社員食堂等において、朝食や日本型食生活の必要性を啓発するとともに、手軽な朝食セットや栄養バランスのとれたメニュー等の提供について推進し、県民自らが健全な食生活を実践できる環境整備に努めます。

カ 「妊産婦のための食生活指針」の推進

- 14 **地域** 妊娠期及び授乳期における適切な食習慣の確立を支援するため、市町村や医療機関が実施する母親教室等において、「妊産婦のための食生活指針」に基づいた健康教育や情報提供を行います。

キ 高齢期における食による健康維持の推進

- 15 **地域** 高齢期になると、身体機能や食欲の低下等から栄養状態が悪くなり、やせてきたり筋力・抵抗力が衰えたりすることがあります。
このため、愛知県食育推進ボランティア等が行う料理教室や、市町村が介護予防事業の中で取り組む栄養改善教室などの実施拡大により、正しい知識等を習得する機会を提供します。
- 16 また、市町村等による見守りを兼ねた配食サービスなどを充実することにより、身体機能の低下した高齢者の栄養改善を図ります。
- 17 一方、歯の喪失による摂取食品の偏りが栄養不足に影響することから、かめる歯の健康保持と適切な歯の治療を促します。

(2) 生活習慣病や過度な痩身等の予防

がん、高血圧症、脂質異常症、糖尿病、歯周病など生活習慣病を予防するため、若年期からのメタボリック・シンドロームや若い女性を中心とした過度な痩身について、食生活の改善や歯の大切さの啓発など食の視点を中心に予防対策を推進します。

ア 子どもの肥満予防等の推進

- 18 **保幼** 健康診断や定期の体重・身長測定の結果を踏まえて、関係者が家庭と連絡を取りながら肥満の予防や改善に取り組みます。
- 19 **学校** 健康診断や定期の体重・身長測定の結果を踏まえて、養護教諭が担任や栄養教諭・学校栄養職員（以下「栄養教諭等」）と連携し、児童生徒の肥満を予防するとともに、肥満児に対する栄養指導を行います。
また、学校医、学校歯科医、学校薬剤師による学校保健活動の充実を図るとともに、学校保健委員会等の機会を生かし、児童生徒及び保護者の健康に対する意識を高め、生活習慣病等の予防に努めます。

イ 歯の大切さについての子どもへの啓発活動の推進

- 20 **保幼・学校** 歯科健康診断結果を踏まえ、関係者が園児・児童生徒や保護者へのむし歯・

歯肉炎予防の指導や歯みがきの習慣づけ等の啓発を行います。

また、歯の役割や全身との健康の関わり、よくかみ味わって食べることの大切さ、「8020」の意義等について、広く啓発活動を推進します。

ウ 思春期からの過度な痩身の予防対策

21 **学校** 養護教諭が担任や栄養教諭等と連携し、成長期にはバランスの良い食事が欠かせず、過度の痩身願望によるダイエットが妊娠期に低体重出生児が生まれるリスクを高め、その後の子どもの成長に影響を及ぼすなど、必要な知識を普及啓発します。

22 また、大学では食品・栄養関係学科の学生や管理栄養士等と連携し、学園祭や健康診断などの機会を活用して、過度な痩身が心身の健康に及ぼす影響と、健康状態の改善に必要な知識を普及啓発するとともに、学生食堂や売店などでのメニュー提供等により健全な食生活の実践を促します。

エ 職場での健康診断等に基づく食生活改善の推進

23 **職場** 定期的な健康診断等に基づき食生活の改善を促すため、医療保険者、医師、管理栄養士・栄養士等の連携を推進します。

24 また、社員食堂等の給食施設の巡回・指導や、企業における管理栄養士等の採用促進等を通じて、利用者に対する生活習慣病予防対策に向けた食生活の改善を推進します。

オ 地域における健康づくりの推進

25 **地域** 栄養士等の活動や県民の健康づくりの拠点施設である「あいち健康プラザ」、保健所、市町村保健センター、医療機関、薬局等において、適度な運動とあわせて適切な栄養摂取や食生活の指導を行います。

26 また、「8020運動」や「噛ミング30（カミングサンマル）」^注を推進しながら、年代に応じた食べ方や、よくかみ味わって食べることの大切さを啓発し、歯・口の健康管理の指導や定期的な歯科検診の受診を促すなど、食生活を支える歯の健康維持に取り組みます。

(3) 食の安全に関する信頼の構築

県民が食の安全に関する正しい知識と理解を深め、安心して健全な食生活を実践できるよう、食品表示や食品の安全性確保のための対策などについて、情報の提供や意見交換などを行います。

ア 食品表示の適正化や栄養成分表示の推進

27 **地域** 食品事業者に対して食品の表示に関する調査・指導を行うとともに、食品表示110番の設置や食品表示ウォッチャー、消費生活モニターの活動を通じて食品表示の適正化を推進します。

28 また、飲食店等における栄養成分の表示を促進するため、「食育推進協力店」の登録を進めるとともに、市販の弁当やそう菜等へのカロリーや栄養成分の表示を推進します。

29 なお、食品表示に関する研修会やパンフレット等により、県民に対して表示制度の理解促進を図ります。

イ 食の安全に関する情報提供や意見交換

30 **地域** 食の安全・安心について、インターネット（「食の安全・安心情報サービス」など）やパンフレット等で科学的な知見に基づく情報を提供します。

また、食の安全についての最新の情報提供や意見交換等のため、食品の安全に関するリスクコミュニケーションの開催、保健所職員による講習会等を行います。

なお、事業者に対しても安全確保対策等の積極的な情報発信を働きかけます。

31 **学校** 栄養バランスを考え、いろいろな食材が使われている学校給食を教材として活用して、児童生徒に様々な食品や料理の知識を身につけさせ、食品表示などの食品の品質や安全性等の情報に関心を持たせます。

ウ 安全に関する自主管理と情報開示の促進

32 **地域** 農産物等に関する生産履歴の記帳の徹底やトレーサビリティ^{注)}の導入を支援し、生産段階の情報を消費者に適切に提供できる体制整備を推進します。

33 また、食品製造施設等への「愛知県版HACCP」^{注)}の導入を促進し、加工段階における食の安全性の確保に努めます。

エ 食品と医薬品との相互作用に対する普及啓発

34 **地域** 保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品）制度や医薬品との相互作用などについての情報を把握し、それについて普及啓発します。

1-2 食を通じて豊かな心を育むために

家族や友人と食事を楽しむなど、食を通じて互いの心に触れ合うとともに、子どもから大人まで動植物の命をいただくことへの感謝の念を深めるなど、食を通じて豊かな人間性を養うことが大切です。

このため、家族や友人と楽しみながら食事をとることなど「食を楽しむゆとりの確保」、家庭での料理や作物栽培体験、都市と農村の交流など「体験や交流を通じた食への理解促進」、郷土料理や伝統料理などの食文化の継承や食事作法の習得など「食文化や食事作法等の理解と継承」について取り組みます。

(1) 食を楽しむゆとりの確保

家庭、学校、職場などで、会話をしながら楽しく食えることなどコミュニケーションをとりながらの食事は、心のいやし・心の安定をもたらします。このため、家族や友人と食事をとることのできるゆとりの確保に向け、社会全体での対応を図ります。

ア 給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成

35 **保幼** 給食や弁当を通じて、子どもたちがみんなで食事をする楽しさやいろいろな物を食べる喜びを実感するようにします。

給食の場合は、調理施設で食事をつくる場面をみたり手伝う機会を大切にすることなどの工夫により、食への関心や期待を高めます。

弁当の場合は、献立の相談などを通じた家庭での話題づくりや、各家庭の味付け等の違いから食の多様性を実感するなど、その特性を生かした取組を工夫します。

36 **学校** 給食を通じて、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心を育むとともに、会食の楽しさを味わいながら、食卓マナーや思いやりの大切さ等についても実感するようにし、社会性の育成に努めます。

イ “おうちでごはんの日”の実践促進

37 **地域** 家族団らんの大切さを社会全体で認識するよう、県独自に設定した毎月19日の“おうちでごはんの日”を通じて、家族や友人と一緒に楽しく食事をとることを呼びかけます。

38 また、男女共同参画の広報・啓発活動などを進め、男女ともに家事に取り組む意識を育みます。

- 39 **職場** 健康で豊かな生活時間を確保するために、ワーク・ライフ・バランス（仕事と生活の調和）を推進します。

ウ 高齢者の孤食対策

- 40 **地域** 高齢者単身世帯の増加により懸念される高齢者の孤食に対応するため、市町村やNPO等が連携して、高齢者同士や地域の子ども達との共食の場づくりなどを進めます。

（２）体験や交流を通じた食の理解促進

体験に勝る食育はありません。家庭・地域・学校等において、作物の栽培や調理の体験、食品の流通加工現場の見学などの推進や生産者との交流に必要な情報の提供等を行います。

ア 乳幼児期における食とのふれあい機会の確保

- 41 **地域** いろいろな食べ物や、その材料である野菜や肉、魚などを見て、触って、味わう機会の大切さを啓発します。

- 42 **保幼** 発達段階に応じて園内外で簡単な作物栽培や調理等を子どもたちに体験させることで、食べ物やそれに関わる人々への感謝の気持ちを養い、農産物が食品へと変わる感動を味わう活動を拡充します。

また、家庭における食育の関心を高めるため、親子での体験にも配慮するとともに、職員の研修や子どもへの指導においては、農家・農協など地域の人材との連携を図ります。

イ 少年期における食に関する体験等の充実

- 43 **地域** 子どもが家族のために簡単な料理を作ったり、後片付けを手伝うなどの取組を促します。

- 44 また、バケツ稲やプランター菜園など、手軽に取り組める作物栽培の普及を進めます。

- 45 **学校** 農業者など地域の人材と学校との連携により、栽培・収穫から調理に至る子ども主体での継続的な体験が計画的に展開できるような環境づくりを推進します。

- 46 また、自分で献立を考える調理コンクール等を開催するほか、栽培・収穫などの指導には、農家・農協など地域の人材との連携を図り、収穫された食材を学校給食に活

用するなどにより、感謝の気持ちを育みます。

ウ 幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供

47 **地域** 農林漁業者等が一連の農作業等の体験の機会を提供する「教育ファーム」や「酪農教育ファーム」、「食農教育」、生協等による生産者との交流行事、市町村や農協等が開設する市民農園や農業塾など、体験・交流に関する様々な取組を推進します。

48 また、都市と農山漁村との交流を促進するため、交流モデルルートや関連施設、産物などの地域資源について情報発信するとともに、体系的な農林漁業体験メニューの充実など都市住民の受入体制整備への支援を図ります。

49 さらに、食品製造企業の生産現場や卸売市場の見学の受入に関する情報を始め、各地で実施されている農林漁業や食に関する体験に関する情報を一元的に提供します。

(3) 食文化や食事作法等の理解と継承

各地域にみられる伝統料理などの食文化は、その地域の自然環境とのかかわりの中で、長い間に培われてきたかけがえのない財産です。この食文化への理解を促進し、継承するための取組を推進します。また、箸使いや食事の並べ方、食事の姿勢などの食事作法や所作の学びについても取り組みます。

ア 子どもに対する食事作法の習得や食の多様性の理解

50 **地域** 「いただきます」に始まり「ごちそうさま」に終わる食事作法などのしつけは家庭での教育が基本であるため、家庭における食事作法の習得が円滑に行われるよう、子育て支援センター等において、専門家による作法の知識や教え方の手法などの啓発を行います。

51 **保幼** 給食や弁当と一緒に食事をしたり、食を話題にする中で、家庭と連携しながら、どの子どもも小学校に入学するまでに基本的な食事作法を身に付けられるようにしていきます。

52 **学校** 給食の時間に、食器やはしの持ち方、食事時の姿勢など、基本的なマナーを繰り返し指導することにより、望ましい食事のとり方の習慣化を図ります。

53 **保幼・学校** 食物アレルギーや宗教上の理由により食事制限がある子どもも楽しい食事時間を送ることができるよう、食物アレルギー対応給食の提供を促進するとともに、食物アレルギーや食をめぐる文化の多様性についての正しい理解促進に配慮します。

イ 給食における地場産物や郷土料理等の導入促進

54 **保幼** 地域に伝わる食文化に触れる機会をつくるため、給食の献立に地場産物や郷土料

理を取り入れるとともに、給食関係者と生産者、行政等との意見交換会を行います。

55

学校 旬の地元の食材を学校給食に使用したり、郷土料理を献立に入れることにより、地域の食文化に触れる機会を提供し、その魅力や由来を教えて伝承を図ります。

また、地元の生産者と交流を図ったり、食に関する体験活動を学校給食と関連付けることにより、食べ物を大事にし、生産に関わる人々への感謝の気持ちを育みます。

なお、県内全ての学校給食で6月に実施している、“愛知を食べる学校給食の日”の実施月を拡大します。

ウ 伝統料理、郷土料理等の提供促進と継承

56

地域 愛知の伝統料理のレシピや伝統料理を味わえる店の情報、伝統的な作物などの情報をインターネット等で手軽に入手できるようにします。

また、愛知県食育推進ボランティアなど食育啓発の主体が行う料理教室等において伝統料理等を若い世代に普及するとともに、イベント等において、愛知の伝統料理などの食文化を紹介したり、体験できる機会を設けます。

57

学校・職場 学生食堂や社員食堂の関係者に対して愛知県の郷土料理や行事食等に関する情報を提供することなどにより、郷土料理などを取り入れた食事メニューの提供を促進します。

エ 高齢者による食事作法や食文化の地域内継承

58

地域 高齢者が持っている食事作法や食文化についての豊かな知識や経験を地域として次世代に受け継いで行くため、老人クラブ、子ども会、PTAなど地縁組織やNPO等による仕組みづくりを検討します。

1-3 食を通じて環境に優しい暮らしを築くために

食べ残しや食品の廃棄を減らすとともに、身近なところでとれる農林水産物を積極的に消費・利用することが環境への負荷の軽減につながります。

また、農林水産業や食品製造業においても環境への配慮が必要であり、食べ物の消費と生産の両面からの取組を推進するため、「『もったいない』意識の浸透と実践」、「農林水産業への理解と地産地消の推進」、及び「農林水産業や食品産業における環境への配慮の徹底」について取り組みます。

(1) 「もったいない」意識の浸透と実践

私たちの身近な食生活における環境への負荷の軽減のため、「もったいない」意識の浸透を図り、環境に優しい料理の推進や食品リサイクルの実践促進に取り組みます。

ア 子どもに対する環境負荷軽減の学習

- 59 **保幼・学校** 給食を通して、食材の生産や調理に関わる人々への感謝の気持ちを持つことや、残さず食べようとする心を育てます。
- 60 **地域・学校** 家庭を始めあらゆる場において学びを深め、実践に活かすよう、「あいち環境学習ハンドブック」など環境学習に関する資料等の活用を推進します。

イ 環境に配慮した食生活の実践

- 61 **地域** 買い物・料理・片付けまでの一連の流れの中で、たとえば旬の食材を選ぶ、余分な買い物をしない、持参した袋で持ち帰る、期限表示に注意して保存する、材料のむだを省いた調理をする、作り過ぎない、電気・ガスなどを節約する、水を汚さない工夫をするなど環境に配慮した食生活の実践を促進します。

ウ 外食時における食べ残し減量策の促進

- 62 **地域** 食に関する「もったいない」意識を持った行動が広がるよう、外食時に各自が食事量を選択できる飲食店の普及を推進します。
- 63 また、食べ残った食品を家庭に持ち帰る取組についても、実施条件等を調査分析し対応の検討や情報提供を行います。

(2) 農林水産業への理解と地産地消の一層の推進

農林水産業が持つ多面的な役割などの正しい理解と身近な農林水産物の消費や利用を促進するため、必要な情報を的確に発信するとともに、食品販売店や学校給食などでの県内産農林水産物の積極的な利用推進や、県内への農林水産物の供給に努めます。また、愛知県独自の取組「いいともあいち運動」の一層の普及を図ります。

ア 生物多様性の保全など農林水産業の役割への理解促進

- 64 **地域** 食料の供給のみならず生物多様性の保全など多様な機能を有している農林水産業の重要性について正しく理解し、「農のある暮らし」が実践できるよう、全年代に向けて様々な方法で知識の啓発や情報提供を行います。
- 65 また、県民参加による生物多様性保全などの活動を支援します。

イ 子どもに対する地産地消の理解と利用の促進

- 66 **学校** 給食における県内産農林水産物の活用を推進することで、食体験を通じた子どもの地産地消意識を醸成するため、学校給食への地場産物の安定的な供給システムを地域の実情を踏まえて築きます。

ウ 青年期以降における地産地消の実践

- 67 **地域** 地元産の新鮮な農林水産物を販売する直売施設の整備や情報の提供を推進するとともに、本県農林水産物を使った料理教室を開催するなどして、県産物の消費拡大を図ります。
- 68
- 69 また、本県農林水産物を積極的に取り扱う販売店や飲食店等である「いいともあいち推進店」の登録拡大や統一キャンペーンの実施に努めます。
- 70 **学校・職場・地域** 大学や職場の食堂、あるいは病院、福祉・介護施設、公共施設などに対し、県内産農林水産物の活用を推進するためのPR活動を行います。

エ 生産者と消費者の思いを伝える農林水産業の実現

- 71 **地域** 消費者が求める農林水産物やそれに付随する情報・サービスなどを提供するとともに、それらの“よさ”（価値）を消費者へ適切に伝えるための取組を推進し、生産から消費までの各段階に関わる者が農林水産物等の“よさ”を共有できる関係を築きます。

(3) 農林水産業や食品産業における環境への配慮の徹底

農林水産業における化学肥料や化学合成農薬の低減や資源循環の推進、食品産業における食品リサイクルの推進などに取り組むとともに、それらの取組について社会的な理解が進むよう努めます。

ア 農林水産業における環境への配慮とバイオマスの利活用

- 72 **地域** 環境保全に加え農産物の安全や品質向上等にも有効なGAP手法（農業生産工程管理手法）の導入を始め、環境への負荷を軽減する取組を推進します。
- 73 水産業においては、将来にわたって水産資源を持続的に利用するため、資源管理の取組を推進します。
- 74 また、適正に処理された家畜排せつ物の利用を促進するとともに、「菜の花エコプロジェクト」^注 やエコフィード（食品残さの飼料化）^注 など多様なバイオマスの利活用を推進します。

イ 食品関連事業者における食品廃棄物の削減

- 75 **地域** 食品関連事業者が行う食品の製造・流通・販売のそれぞれの過程において生じる食品廃棄物について、発生抑制、再生利用、減量により削減が進むよう各種報告や優良事例等の情報提供などを通じて事業者の取組を促進します。
- 76 また、食品の包装や容器の減量化について啓発します。

ウ フードバンク活動の普及啓発

- 77 **地域** 十分安全にもかかわらず様々な理由で廃棄される食料品を社会的弱者に提供する「フードバンク活動」^注 について、企業等に取組を紹介するとともに、活動への理解、支援を促進するための普及啓発をします。

2 食育を支える取組

食育は、様々な分野にわたる取組であるとともに、県や関係団体等多くの関係者が一体となって取り組んでいくものです。また県民一人ひとりが主体的に取り組むことが何より大切です。

食育を効果的に推進するため、市町村を始めとする関係者との連携を図りつつ、「食育にかかる人材の育成と活動の充実」、「関係者の役割分担とネットワークの充実」、及び「いいともあいち運動の推進」について取り組みます。

(1) 食育にかかる人材の育成と活動の充実

県民一人ひとりの主体的な取組がより効果的なものとなるよう、その取組を支援する人材の育成と活動の充実を図ります。

ア 保育・教育機関における推進体制の充実

78 **保幼** 保育所保育指針や幼稚園教育要領に基づき、保育所の保育計画や幼稚園の指導計画の中に地域に応じた食育を位置付けるとともに、全職員による連携が図られるよう研修等を行います。

79 **学校** 学校における食育推進に当たっては、学校全体で取り組むため、食に関する指導体制を整えることが重要です。このため、栄養教諭の配置を促進し、各学校における食に関する指導を推進するための組織づくりを行い、この組織を活用して食育推進のための計画を作成します。

80 なお、高校にあっては、保健体育や家庭などの教科や総合的な学習の時間などの中で食育の観点から指導を行うために、適切な啓発資料の活用や職員に対する研修の充実を図ります。

81 また、大学にあっては、管理栄養士・栄養士を養成する学科や食品・栄養関連学科などにおいて、学生による一般大学生や地域等への食育活動を行うことで、食育の担い手としての実践力を養います。

イ 社会人を対象とした推進体制の充実

82 **地域** 管理栄養士・栄養士を対象とした研修会を開催し、食育について一層の資質の向上を図ります。また、管理栄養士・栄養士が配置されていない市町村については、配置を推進します。

83 **職場** 企業における管理栄養士・栄養士の採用を促すため、大学側と企業側の交流促進などに努めます。

ウ 愛知県食育推進ボランティアの育成と活動の充実

- 84 **地域** 「愛知県食育推進ボランティア」の登録を推進し、講習会、活動発表会の開催等を通じてその育成を図るとともに、食育活動のコーディネーターやリーダーの育成など、活動の充実に対する支援を行います。

エ 食育に係る多様な人材の育成と活動の促進

- 85 **地域** 食生活改善推進員を対象とした講習会の開催や、食生活に関連の深い様々な人材
86 (生涯学習支援ボランティア：学びネットあいち、環境学習指導者：あいちエコカレ
87 ッジネット 等) に対する食育情報の提供を行うとともに、調理師など専門技能を持つ
88 方々にも、食育推進に協力いただくよう広く呼びかけます。
また、農業体験や伝統料理を指導する「豊かな食と農の伝道者」や「輝きネット・あいちの技(わざ)人(びと)」を始め、農林漁業を体験させる活動の指導者を育成し、その活動を促進します。

オ 食育推進資材の作成や調査・検定の実施

- 89 **地域** 食育推進にあたる人材が効果的に食育を啓発できるよう、パンフレットなどの啓
発資料や楽しく食育を学ぶことができる食育グッズを作成します。
また、県民の食生活や健康に関する状況などを把握し、食育の推進等に資するため、各種調査やインターネットによる食育検定を実施します。

(2) 関係者の役割分担とネットワークの充実

地域に根ざした食育を効果的に推進するため、愛知県食育推進ボランティアを始め NPO、企業、団体、学校、市町村、県など多様な関係者が各々の強みを生かし役割分担した上で、相互に連携した取組を展開します。

ア 地域食育推進支援会議の開催

- 90 **地域** 地域に根ざした食育を関係者が連携・協力して進めるため、各地域において市町村・関係団体・県で構成する地域食育推進支援会議を開催し、情報交換や意見調整を行います。
また、全ての市町村における食育推進計画の作成に向けて必要な情報の提供や支援を行います。

イ 地域の活動主体同士の連携企画の促進

- 91 **地域** 愛知県食育推進ボランティア同士の地域連携を進めるため、合同の食育推進企画を実施します。また、ボランティアや企業、関連団体、NPO等によるコラボ企画など、取組連携のコーディネートを行うとともに、コーディネーター的役割を持つ人材・団体の育成に努めます。
- 92 **学校** 栄養教諭等が中心となって、地域の生産者や愛知県食育推進ボランティア等との連携を図り、農林漁業体験活動などによって子どもたちの食への感謝の気持ちを育みます。

ウ 既存のネットワークを活用した関係者間の情報共有

- 93 **地域** 食に関心の高い企業・団体が、「あいち食育サポート企業団」や「いいともあいちネットワーク」、「食育推進協力店」に集結している本県の強みを生かし、これらのネットワーク内で食育に関する情報の受発信・共有を行う体制を築くことにより、構成員同士の自発的な連携を促します。

エ 食育に関する情報発信の充実

- 94 **地域** 食育情報の発信に当たっては、科学的根拠に留意し、マスコミの積極的な活用や食育推進協力店等による効果的な発信に努めます。
- 95 また、県ホームページに開設した「食育ネットあいち」の機能を拡充し、食育関連団体・企業等の取組や地場産物入手先など県民が求める情報を一元的に発信します。

(3) いいともあいち運動の推進

いいともあいち運動は、県内の消費者と生産者が相互理解や交流を深めたり、地産地消を進めることで、県民みんなで県の農林水産業を支えていこうという、本県独自の取組です。

この運動は、本県の食育の柱である、「体」「心」「環境」の全てを横断的に支えていることから、本県の食育を深めるためにも、運動の一層の推進を図っていきます。

ア 運動の認知度の向上

- 96 **地域** 県産農林水産物を使った商品へのシンボルマークの貼付を進めるとともに、関係者が一体となってキャンペーンを展開するなど、運動のさらなる盛り上げを図り、県民への認知度を高めます。

イ 協働活動の充実

- 97 **地域** いいともあいちネットワークを一層拡大するとともに、ネットワークを活用した「出会いの場」の設定により、農商工にわたる関係者による協働活動の充実を図り、新商品の開発や販路の開拓を支援します。

ウ 県産農林水産物の利用拡大

- 98 **地域** いいともあいち推進店の登録推進や社員食堂等における地産地消の推進、コンビニエンスストア各社等と締結した「連携と協力に関する包括協定」に基づく新商品の開発・販売などにより、県産農林水産物の利用拡大を図ります。