

平成27年度食育推進施策 (食育白書)

〔概 要〕

農林水産省

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27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

第 1 部 食育推進施策の現状と課題

第 1 章 食育推進施策等の現状	3
第 2 章 食育推進施策の課題と取組 (特集)「第 3 次食育推進基本計画の概要」	15

第 2 部 食育推進施策の具体的取組

第 1 章 食育推進施策の動向	19
第 2 章 家庭における食育の推進	20
第 3 章 学校、保育所等における食育の推進	23
第 4 章 地域における食育の推進	26
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	31
第 6 章 食文化の継承のための活動	35
第 7 章 食品の安全性等に関する情報提供の推進	38
第 8 章 調査、研究その他の施策の推進	39

第 1 部

食育推進施策の現状と課題

第 1 章 食育推進施策等の現状

1 食育推進施策の基本的枠組

1 食育基本法

- 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ており、平成 17（2005）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、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。

食育基本法の概要

1. 目的
国民が健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進し、施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的とする。
2. 関係者の責務等
(1) 食育の推進について、国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、国民等の責務を定める。
(2) 政府は、毎年、食育の推進に関して講じた施策に関し、国会に報告書を提出する。
3. 食育推進基本計画等
(1) 食育推進会議は、以下の事項について食育推進基本計画を作成する。
 - ①食育の推進に関する施策についての基本的な方針
 - ②食育の推進の目標に関する事項
 - ③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
 - ④施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項
(2) 都道府県は都道府県食育推進計画、市町村は市町村食育推進計画を作成するよう努める。
4. 基本的施策
 - ①家庭における食育の推進
 - ②学校、保育所等における食育の推進
 - ③地域における食生活の改善のための取組の推進
 - ④食育推進運動の展開
 - ⑤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
 - ⑥食文化の継承のための活動への支援等
 - ⑦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
5. 食育推進会議等
(1) 農林水産省に食育推進会議を置き、会長（農林水産大臣）及び委員（関係大臣、有識者）25 名以内で組織する。
(2) 都道府県に都道府県食育推進会議、市町村に市町村食育推進会議を置くことができる。

2 食育推進基本計画

- 食育基本法では、農林水産省（平成 27（2015）年度までは内閣府）に設置される食育推進会議が食育推進基本計画を作成することを規定（第 26 条）。
- 平成 23（2011）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 2 次食育推進基本計画」を決定。
- 「第 2 次食育推進基本計画」は、平成 23（2011）年度から平成 27（2015）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食育の推進に当たっての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。

第2次食育推進基本計画

(平成23(2011)年度から27(2015)年度までの5年間)

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

- 重点課題
 - 生涯にわたるライフステージに応じた間断ない食育の推進
 - 生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進
 - 家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進
- 基本的な取組方針
 - 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
 - 食に関する感謝の念と理解
 - 食育推進運動の展開
 - 子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割
 - 食に関する体験活動と食育推進活動の実践
 - 我が国の伝統的な食文化、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
 - 食品の安全性の確保等における食育の役割

第2 食育の推進の目標に関する事項

- 食育に関心を持っている国民の割合
- 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数
- 朝食を欠食する国民の割合
- 学校給食における地場産物を使用する割合
学校給食における国産の食材を使用する割合(※)
- 栄養バランス等に配慮した食生活を送っている国民の割合
- 内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)の予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実践している国民の割合
- よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある国民の割合

(※)平成25(2013)年12月一部改定により追加

- 食育の推進に関わるボランティアの数
- 農林漁業体験を経験した国民の割合
- 食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合
- 推進計画を作成・実施している市町村の割合

第3 食育の総合的な促進に関する事項

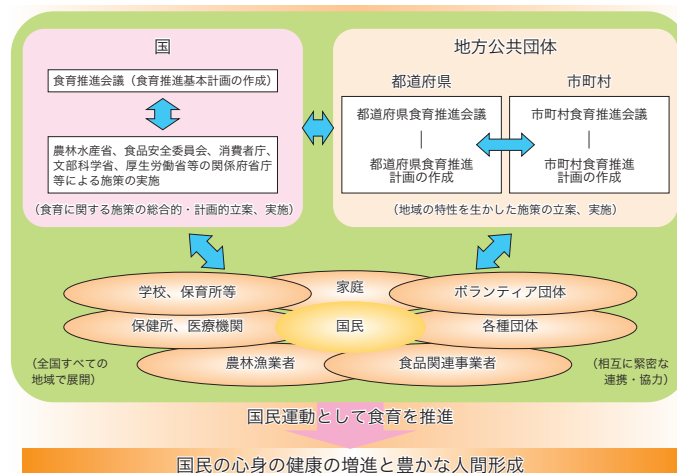
- 家庭における食育の推進
- 学校、保育所等における食育の推進
- 地域における食育の推進
- 食育推進運動の展開
- 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等
- 食文化の継承のための活動への支援等
- 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

第4 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

- 多様な関係者の連携・協力の強化
- 地方公共団体による推進計画の策定等とこれに基づく施策の促進
- 世代区分等に応じた国民の取組の提示等積極的な情報提供と意見等の把握
- 推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用
- 基本計画の見直し

3 食育に関する施策の推進体制

- 内閣府は、平成17(2005)年より10年間、食品安全委員会、消費者庁、文部科学省、厚生労働省、農林水産省等の関係各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。
- 食育を国民運動として推進していくためには、国、地方公共団体による取組とともに、学校、保育所等、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等の様々な立場の関係者の緊密な連携・協力が極めて重要。
- 内閣府で担当していた食育の推進を図るための基本的な施策に関する企画等の事務は、平成28(2016)年4月1日に全て農林水産省に移管。



2 食をめぐる意識と実践の現状

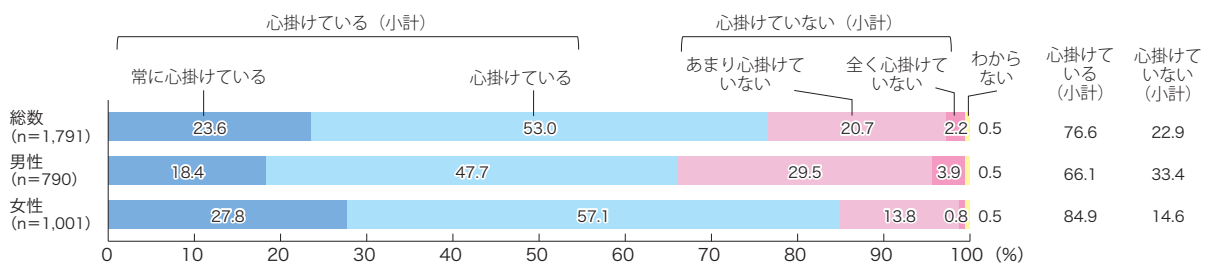
内閣府において、平成27（2015）年10月に全国の20歳以上を対象として「食育に関する意識調査」を実施。

1 国民の食育に関する意識

(1) 食生活に関する意識や現在の食生活の実践状況

○ 健全な食生活の実践の心掛け

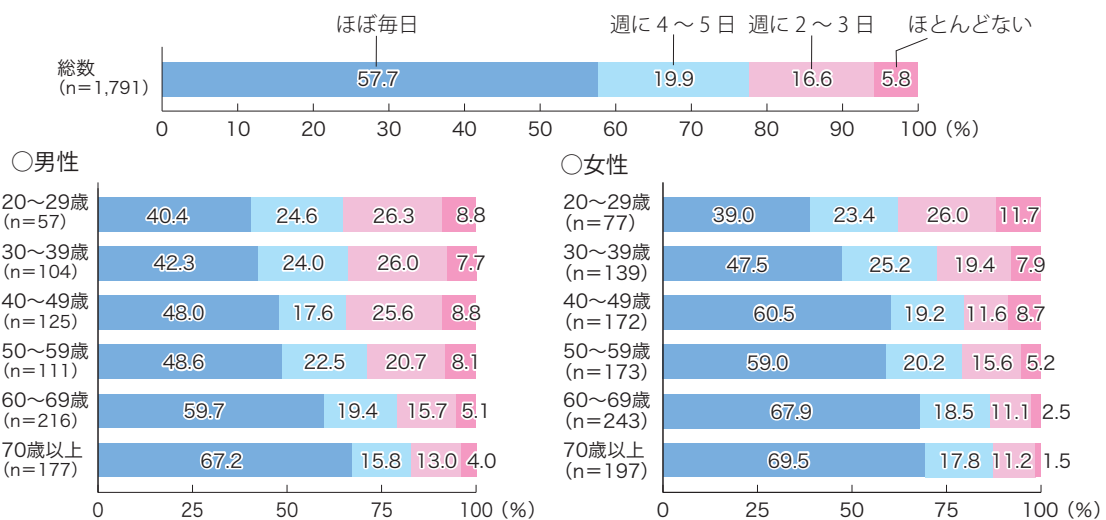
日頃から健全な食生活の実践を心掛けている人は4人に3人。



○ 栄養バランスに配慮した食生活の実践状況

主食・主菜・副菜をそろえて食べることが1日に2回以上、「ほぼ毎日」と回答した人は約6割。

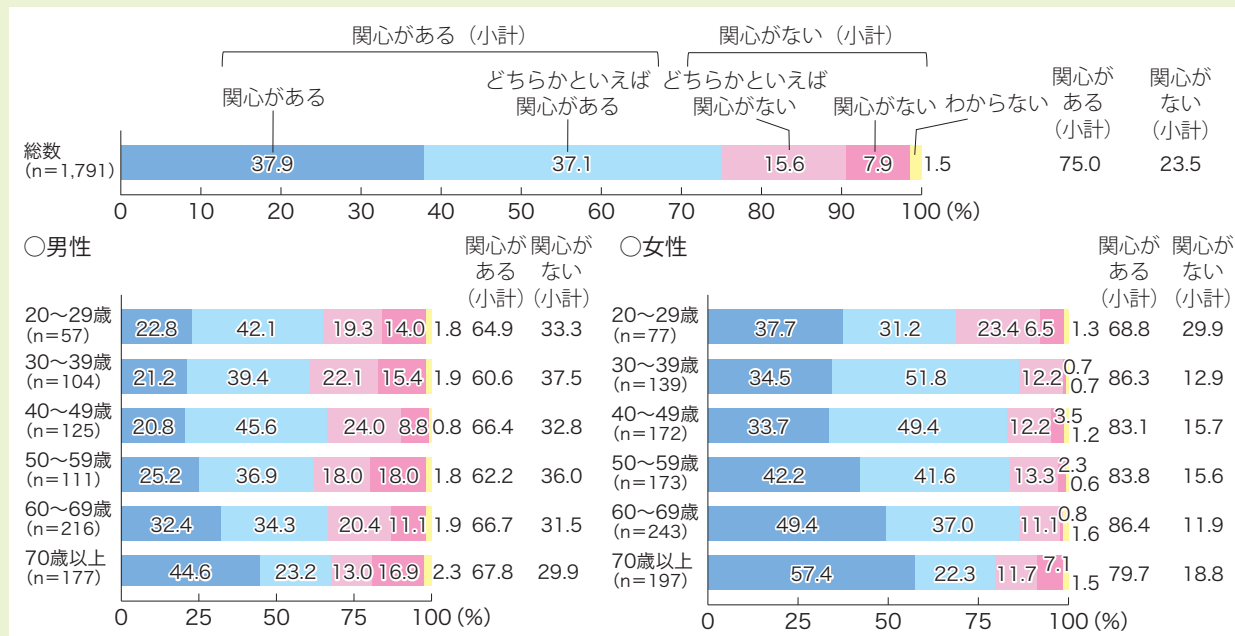
一方、若い世代は約4割であり、全世代よりも栄養バランスに配慮した食生活の実践状況が低い傾向。



(2) 第3次食育推進基本計画の目標に関連した国民の食生活に関する意識

○ 食育への関心度①

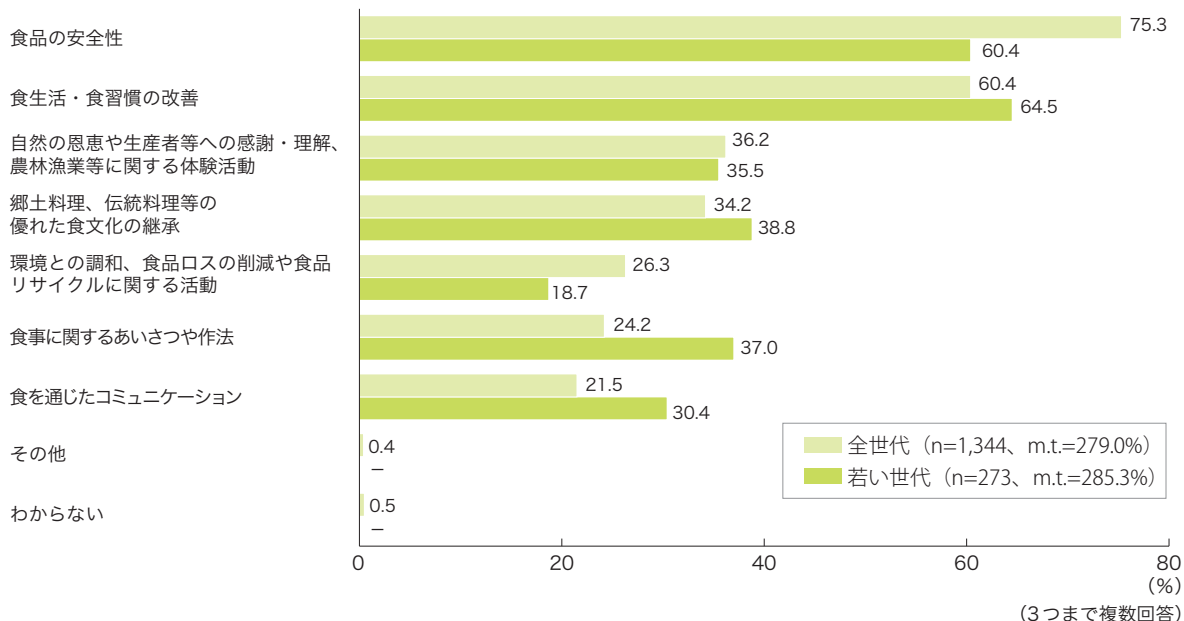
食育に『関心がある』と回答した人は4人に3人。



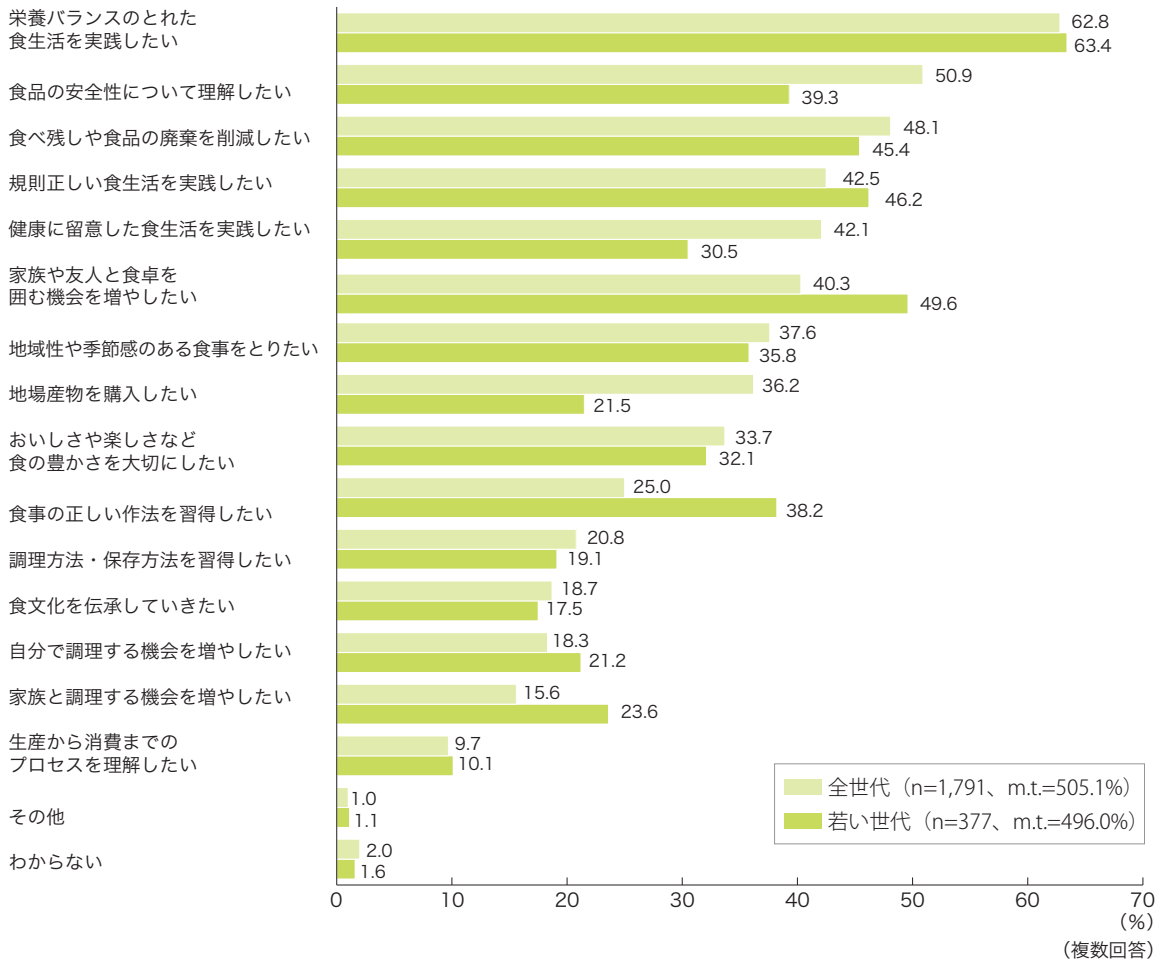
○ 食育への関心度② (関心のある内容について)

若い世代は、食事の正しい作法を習得することや、家族などと食卓を囲んだり、調理する機会を増やすことについて、他の世代よりも関心を持っている。

○食育を国民運動として実施するなら関心があること



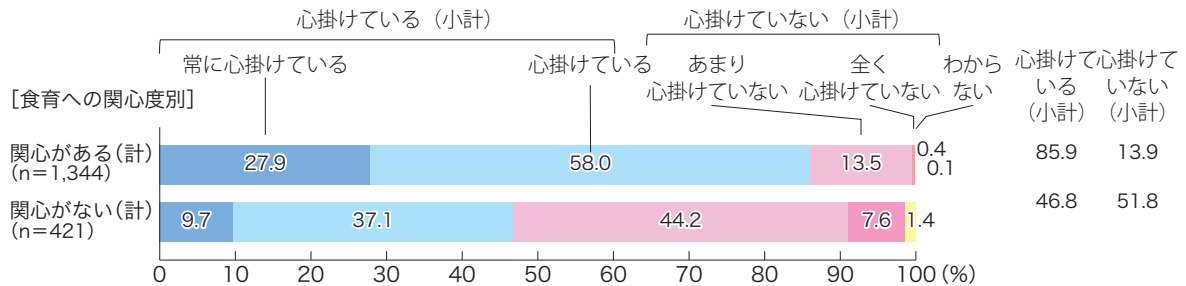
○今後の食生活で特に力を入れたい食育の内容



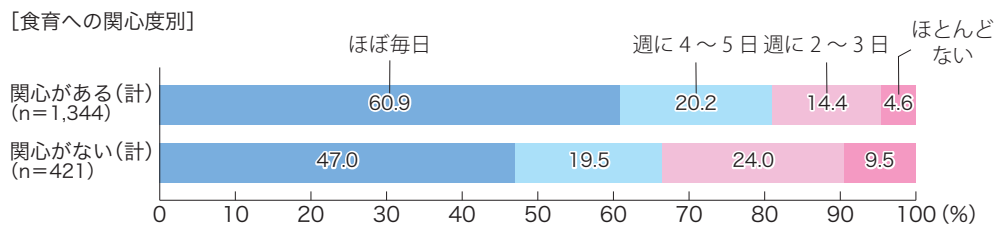
○ 食育への関心度③（健全な食生活の実践の心掛け、主食・主菜・副菜をそろえて食べる頻度、食文化の継承の状況と、食育への関心度との関係）

食育への関心度が高い人ほど、健全な食生活の実践の心掛けやその実践状況が良況。

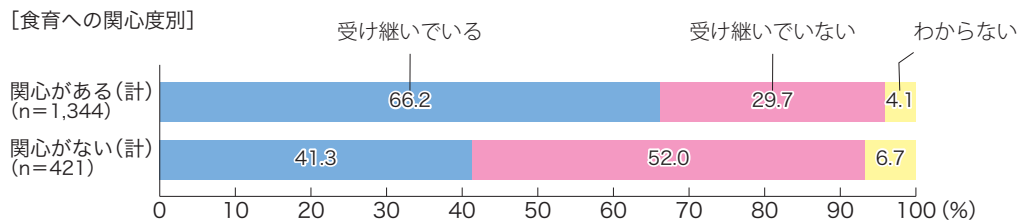
○健全な食生活の実践の心掛け



○主食・主菜・副菜をそろえて食べる頻度

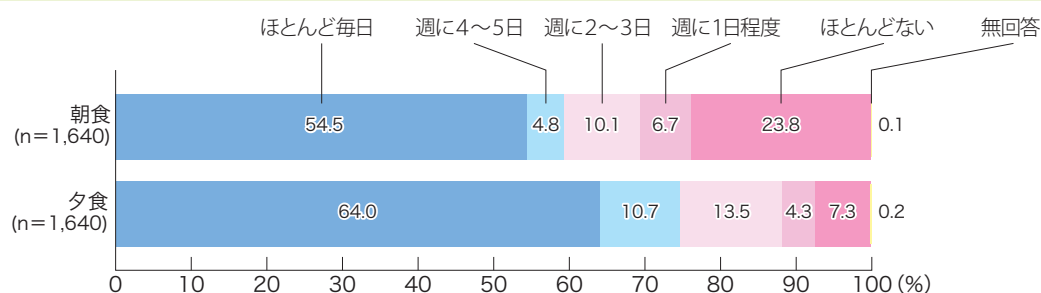


○食文化の継承の状況



○ 家族との共食

家族と一緒に暮らしている人のうち、「ほとんど毎日」家族と一緒に食事をとっているのは朝食では2人に1人、夕食では3人に2人。



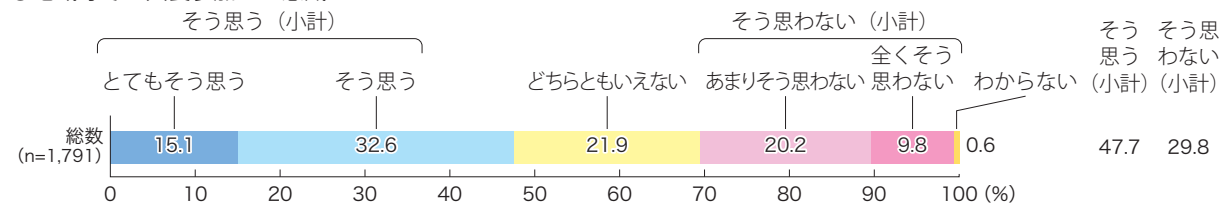
○ 地域等での共食

地域や所属コミュニティで食事の機会があれば参加したい人は2人に1人。

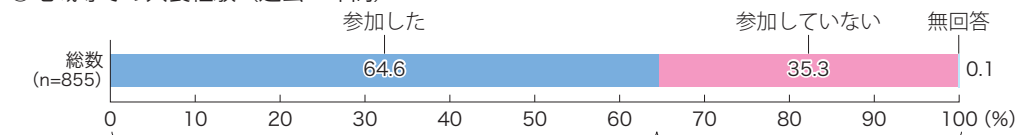
また、食事会等へ参加した人の感想としては、「コミュニケーションを図ることができた」、「楽しく食べることができた」との回答が多い。

一方、食事会等へ「参加していない」と回答した人に、参加する条件を尋ねたところ、「友人や知人からの呼びかけ、誘いがあること」、「食事会等が参加しやすい場所で開催されること」、「食事会等が参加しやすい時間に開催されること」と回答した人が約半数。

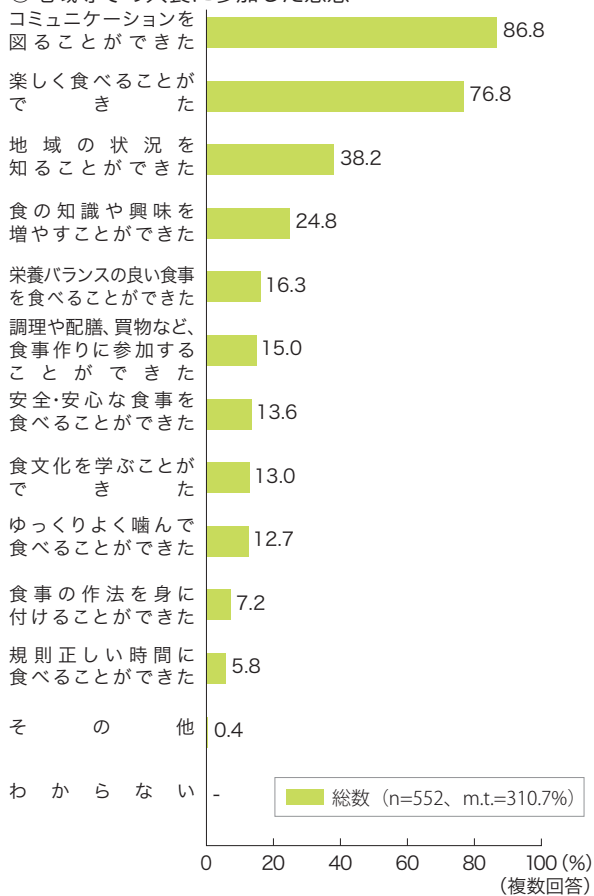
○地域等での共食参加への意識



○地域等での共食経験 (過去1年間)



○地域等での共食に参加した感想

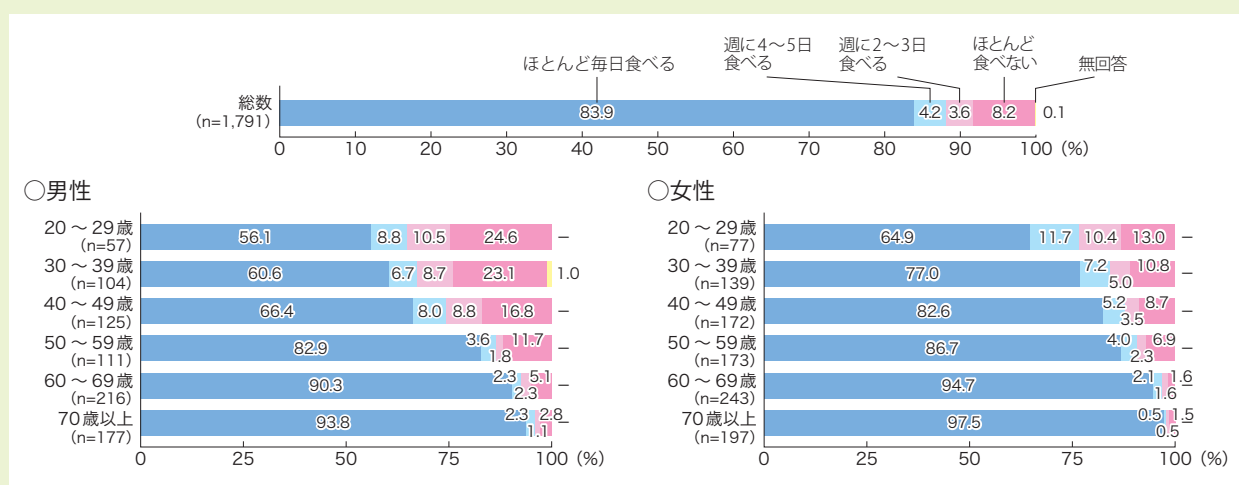


○地域等での共食に参加する条件



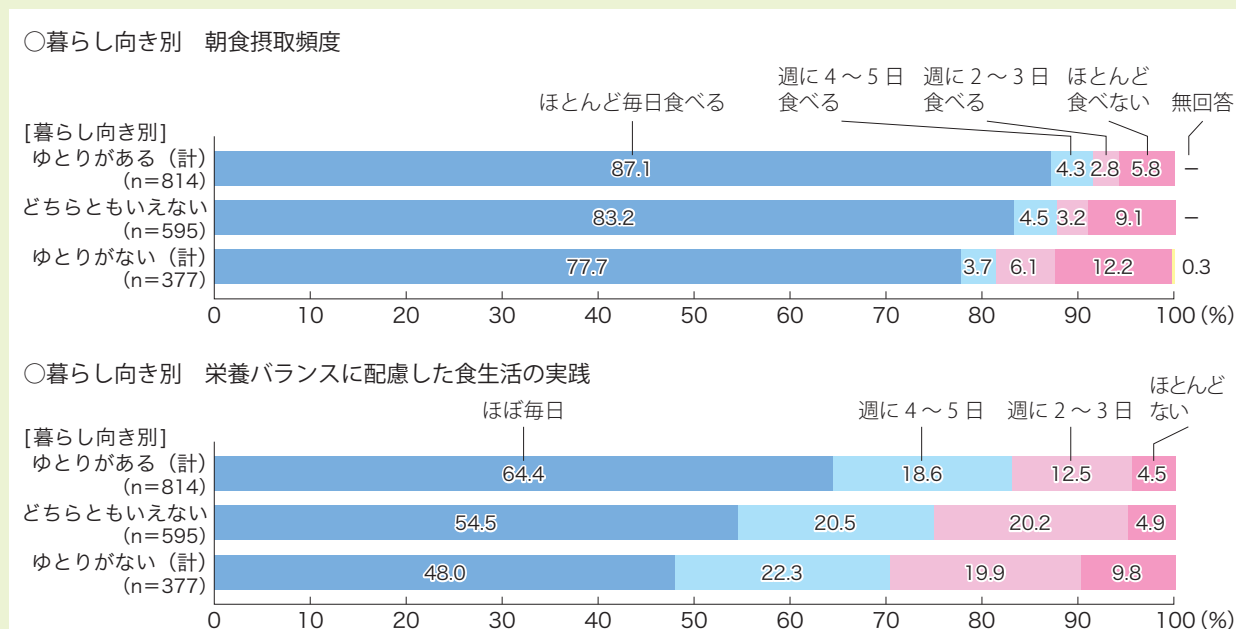
○ 朝食摂取①（頻度）

普段、朝食を「ほとんど毎日食べる」と回答した人は約 8 割。



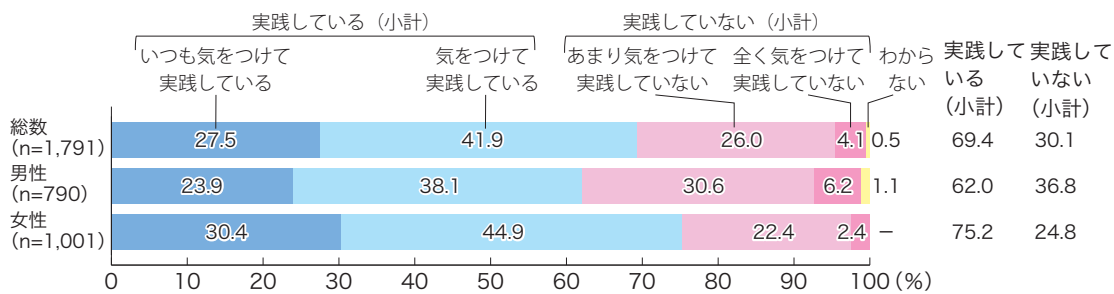
○ 朝食摂取②（朝食摂取頻度及び栄養バランスに配慮した食生活の実践と暮らし向きとの関係）

現在の暮らしにゆとりがあると感じている人ほど、朝食を「ほとんど毎日食べる」人が多く、栄養バランスに配慮した食生活を「ほぼ毎日」実践している割合が高い状況。



○ 生活習慣病の予防や改善のための食生活の実践

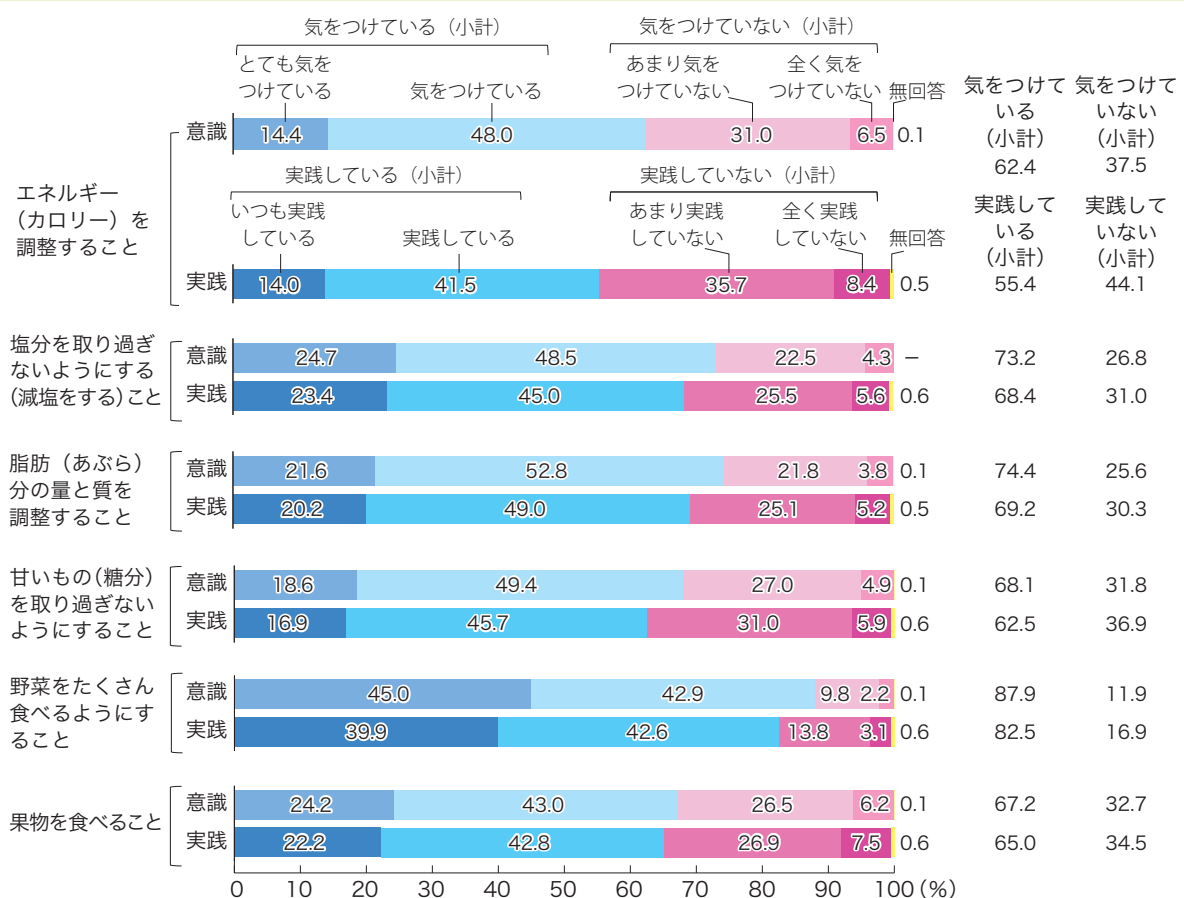
生活習慣病の予防等に気をつけて食生活を『実践している』人は約7割。



○ 生活習慣病の予防や改善のための食生活の意識と実践の乖離の実態

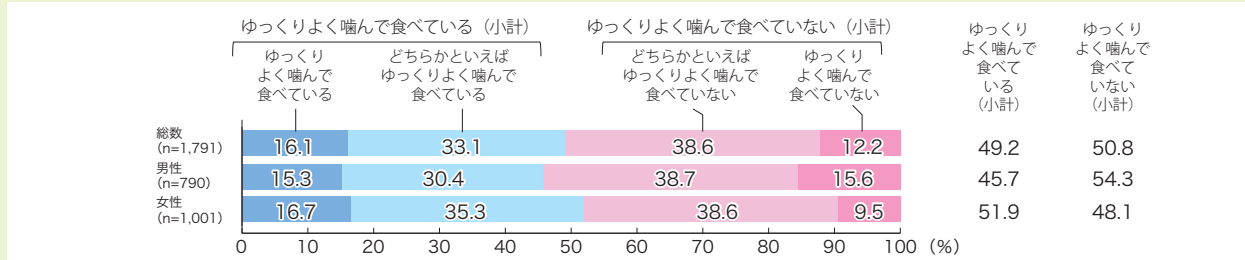
生活習慣病の予防や改善に関する具体的な食生活として、最も気をつけ、実践されていた内容は、「野菜をたくさん食べるようにすること」。

また、減塩や脂質の調整について『気をつけていない』と回答した人は4人に1人、『実践していない』と回答した人は3人に1人。



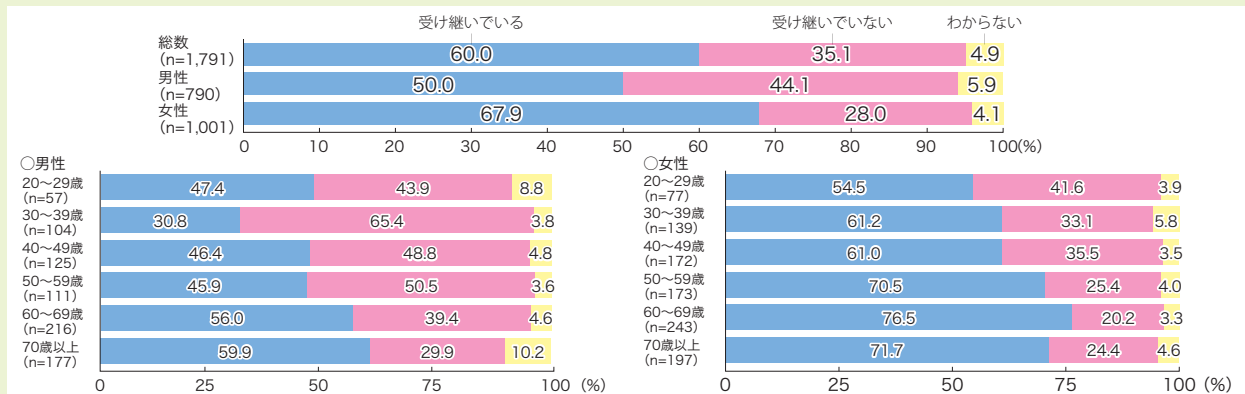
○ ゆっくりよく噛む食べ方

ゆっくりよく噛んで食べていると回答した人は2人に1人。



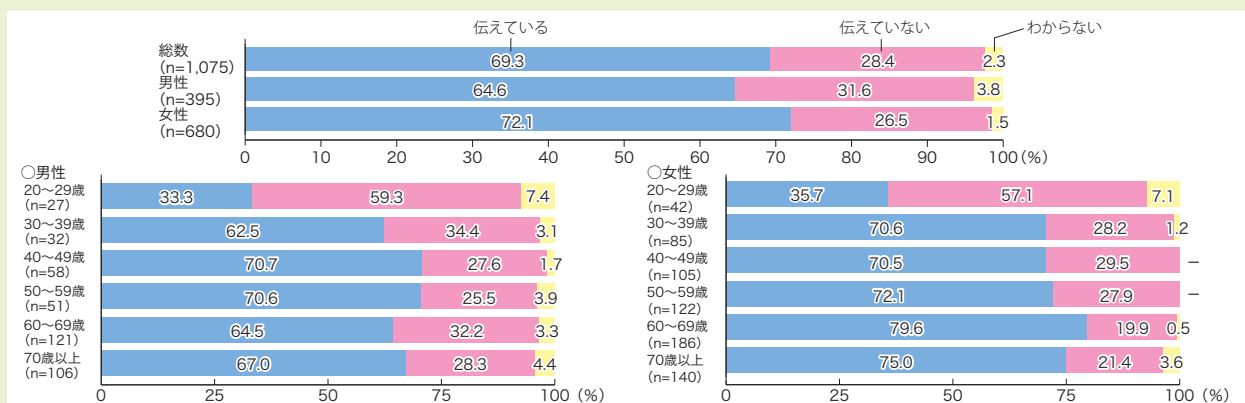
○ 食文化を受け継ぐこと

郷土料理や伝統料理、作法などの食文化を受け継いでいると回答した人は約6割。



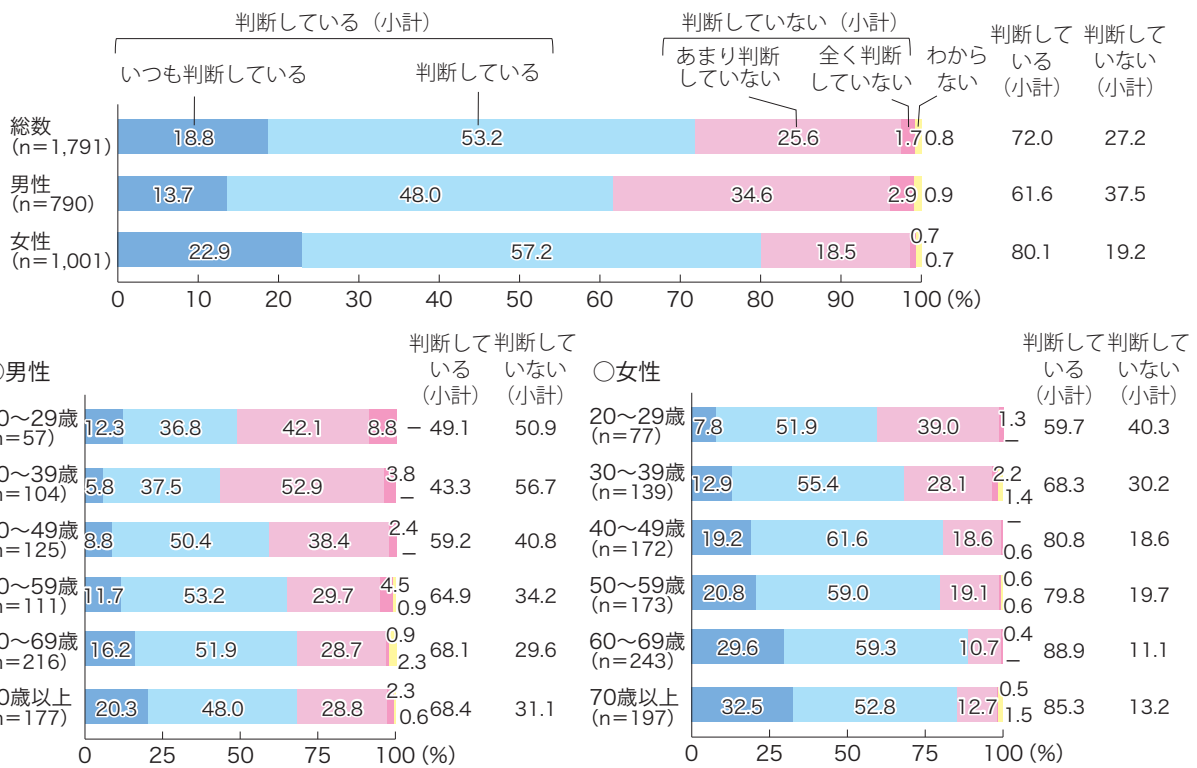
○ 食文化を伝えること

郷土料理や伝統料理、作法などの食文化を受け継いでいると回答した人のうち、伝えていると回答した人は約7割。



○ 食品の安全性に関する実践状況

食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら『判断している』と回答した人は約7割。



2 食育推進施策の目標と現状に関する評価

- 平成 27 (2015) 年度は、第 2 次食育推進基本計画 (計画期間：平成 23 (2011) 年度～平成 27 (2015) 年度) に基づく取組の最終年。
- 数値目標として定められた 11 項目 (13 目標値) のうち、作成時の値に比べ改善した項目は下記 6 項目。
 - 「1. 食育に関心を持っている国民の割合」
 - 「2. 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数」
 - 「5. 栄養バランス等に配慮した食生活を送っている国民の割合」
 - 「9. 農林漁業体験を経験した国民の割合」
 - 「10. 食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合」
 - 「11. 推進計画を作成・実施している市町村の割合」

第 2 次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

	《第2次基本計画作成時の値》	《現状値》	《目標値 (平成27年度)》
1. 食育に関心を持っている国民の割合	70.5% ^{*1}	75.0% ^{*2}	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回 ^{*1}	週9.7回 ^{*2}	週10回以上
3. 朝食を欠食する国民の割合	子供 : 1.6% ^{*3} 20歳代・30歳代男性 : 28.7% ^{*5}	子供 : 1.5% ^{*4} 20歳代・30歳代男性 : 32.1% ^{*6}	子供 : 0% 20歳代・30歳代男性 : 15%以下
4. 学校給食における地場産物を使用する割合	26.1% ^{*7}	26.9% ^{*8}	30%以上
学校給食における国産食材を使用する割合 (※)	77% ^{*9}	77% ^{*8}	80%以上
5. 栄養バランス等に配慮した食生活を送っている国民の割合	50.2% ^{*10}	63.4% ^{*2}	60%以上
6. 内臓脂肪症候群 (メタボリックシンドローム) の予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実施している国民の割合	41.5% ^{*1}	42.9% ^{*2}	50%以上
7. よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある国民の割合	70.2% ^{*1}	71.1% ^{*2}	80%以上
8. 食育の推進に関わるボランティアの数	34.5万人 ^{*11}	34.4万人 ^{*12}	37万人以上
9. 農林漁業体験を経験した国民の割合	27% ^{*13}	36% ^{*14}	30%以上
10. 食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合	37.4% ^{*15}	63.4% ^{*2}	90%以上
11. 推進計画を作成・実施している市町村の割合	40% ^{*16}	76.7% ^{*17}	100%

※平成25 (2013) 年12月基本計画一部改定により追加

資料：*1 平成22 (2010) 年度「食育の現状と意識に関する調査」(内閣府)、*2 平成27 (2015) 年度「食育に関する意識調査」(内閣府)、*3 平成19 (2007) 年度「児童生徒の食生活等実態調査」(独)日本スポーツ振興センター)、*4 平成22 (2010) 年度「児童生徒の食事状況等調査」(独)日本スポーツ振興センター)、*5 平成20 (2008) 年「国民健康・栄養調査」(厚生労働省)、*6 平成26 (2014) 年「国民健康・栄養調査」(厚生労働省)、*7 平成21 (2009) 年度文部科学省学校健康教育課調べ、*8 平成26 (2014) 年度文部科学省健康教育・食育課調べ、*9 平成24 (2012) 年度文部科学省学校健康教育課調べ、*10 平成21 (2009) 年度「食育の現状と意識に関する調査」(内閣府)、*11 平成21 (2009) 年度内閣府食育推進室調べほか、*12 平成27 (2015) 年度内閣府食育推進室調べほか、*13 平成22 (2010) 年度「食事バランスガイド」認知及び参考度に関する全国調査」(農林水産省)、*14 平成27 (2015) 年度「食生活及び農林漁業体験に関する調査」(農林水産省)、*15 平成22 (2010) 年度「食品安全確保総合調査」(食品安全委員会)、*16 平成22 (2010) 年度内閣府食育推進室調べ、*17 平成27 (2015) 年度内閣府食育推進室調べ

第2章 食育推進施策の課題と取組

(特集)「第3次食育推進基本計画の概要」

○ 平成28(2016)年3月18日に、平成28(2016)年度から平成32(2020)年度までを対象とする第3次食育推進基本計画を作成。

○ 5つの重点課題

〈1〉若い世代を中心とした食育の推進

子供から成人、高齢者に至るまで、生涯を通じた食育を推進することが重要。特に、若い世代を中心として、食に関する知識を深め、意識を高め、心身の健康を増進する健全な食生活を実践することができるように食育を推進。また、この世代は、これから親になる世代でもあるため、若い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。

〈2〉多様な暮らしに対応した食育の推進

子供や高齢者を含む全ての国民が健全で充実した食生活を実現できるよう、コミュニケーションや豊かな食体験にもつながる共食の機会の提供等を行う食育を推進。

〈3〉健康寿命の延伸につながる食育の推進

国民一人一人が生活習慣病の発症・重症化の予防や改善に向けて、健全な食生活を実践できるよう支援するとともに、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。

〈4〉食の循環や環境を意識した食育の推進

生産から消費までの一連の食の循環を意識しつつ、環境にも配慮した食育を推進。

〈5〉食文化の継承に向けた食育の推進

食育活動を通じて、食文化に関する国民の関心と理解を深めるなどにより、伝統的な食文化の保護・継承を推進。

重点課題に取り組むに当たっての2つの視点

- ・子供から高齢者まで、生涯を通じた取組を推進すること
- ・国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等が主体的かつ多様に連携・協働しながら食育の取組を推進すること

○ 食育の推進の目標に関する事項

21 の定量的な目標を定めた。

「第3次食育推進基本計画」 目標

目標			
	具体的な目標値	現状値 (27年度)	目標値 (32年度)
1	食育に関心を持っている国民を増やす		
	①食育に関心を持っている国民の割合	75.0%	90%以上
2	朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす		
	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を増やす		
	③地域等で共食したいと思う人が共食する割合	64.6%	70%以上
4	朝食を欠食する国民を減らす		
	④朝食を欠食する子供の割合	4.4%	0%
	⑤朝食を欠食する若い世代の割合	24.7%	15%以下
5	中学校における学校給食の実施率を上げる		
	⑥中学校における学校給食実施率	87.5% (26年度)	90%以上
6	学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす		
	⑦学校給食における地場産物を使用する割合	26.9% (26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% (26年度)	80%以上
7	栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす		
	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%	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%	55%以上
8	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を増やす		
	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%	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 (26年度)	100社以上
9	ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす		
	⑬ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	49.2%	55%以上
10	食育の推進に関わるボランティアの数を増やす		
	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 (26年度)	37万人以上
11	農林漁業体験を経験した国民を増やす		
	⑮農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合	36.2%	40%以上
12	食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす		
	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% (26年度)	80%以上
13	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、伝えている国民を増やす		
	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%	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%	60%以上
14	食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす		
	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%	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%	65%以上
15	推進計画を作成・実施している市町村を増やす		
	㉑推進計画を作成・実施している市町村の割合	76.7%	100%

第 2 部

食育推進施策の具体的取組

第1章 食育推進施策の動向

食育推進施策の展開

- 食育推進基本計画において、毎年6月を「食育月間」と規定。
- 「食育月間」の全国規模の中核的行事として、平成27(2015)年度は東京都墨田区において第10回食育推進全国大会を開催。第11回全国大会は、平成28(2016)年6月11日、12日に福島県(郡山市)において開催予定。

トピックス 第10回食育推進全国大会inすみだ2015を通じた普及啓発

第10回大会は大会テーマを「夢をカタチに！未来につなぐ豊かな食育～手間かけて“食で育む”人とまち～」とし、来場者が食の楽しさ・喜びを体感し、墨田区らしい食を発信することで、食育への関心を高める「食」のフェスティバルとして大会を盛り上げるべく、墨田区内各所にて様々なイベントを実施した。

〈主なイベント等〉

▶オープニングセッション「手間かけて 食で育む 人とまち」

▶ワークショップ、交流セッション

▶クロージングセッション「ここからはじまる私の食卓」

オープニングセッションのパネルディスカッションで問題意識の共有化を行った後、「ひとづくり」「まちづくり」等6つのテーマに分かれたワークショップによるグループ討議、「共食による人の輪づくりを考える」「食育と環境を考える」等6つのテーマに分かれた意見交換会を行い、クロージングセッションで討議内容を発表し分かち合った。

▶特別講演「時代を切り拓くリーダーたちへ～食で育むイノベーションとは～」

「食育」という営みについて、脳科学の知見を踏まえて分かりやすく解説された。

▶シンポジウム「豊かな食卓、和食を未来へ～和食の保護・継承から食卓を考える～」

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」について、現代の食卓の実態とそのあり方を通じた「和食」の保護・継承について議論が交わされた。

▶ミニステージ・体験ひろば

大学生、食育推進ボランティア等による楽しい食育ダンスやクイズ、体操や実験などの体験イベントが会場を盛り上げた。

▶食育展示ブース

様々な分野で食育に取り組む138団体による126ブースの出展があり、その取組等を紹介するパネル展示、体験コーナーを通じて、来場者の食育への理解が深まった。



第10回食育推進全国大会ポスター



開会式



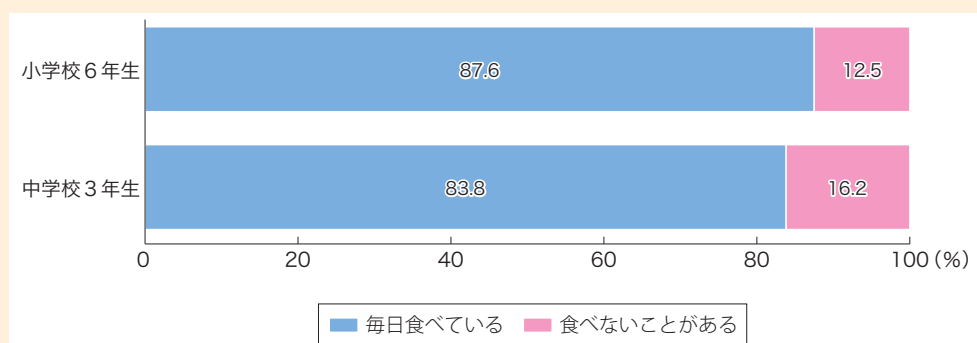
食育展示ブース（墨田区総合体育館）

第2章 家庭における食育の推進

1 子供の基本的な生活習慣の形成

- 子供の朝食摂取については、朝食を食べないことがある小・中学生の割合は、小学校6年生で12.5%、中学校3年生で16.2%。
- 文部科学省では、子供から大人までの生活習慣づくりを社会全体の取組として推進しており、平成27（2015）年度においては、中高生を中心とした子供の自立した生活習慣づくりを推進するため、家庭と学校、地域の連携による実証研究を全国の7つの地方自治体で実施。
- 平成18（2006）年度に、「早寝早起き朝ごはん」全国協議会が発足し、幅広い関係団体や企業等の参加を得て、子供の基本的な生活習慣の確立や生活リズムの向上につながる運動を展開（平成28（2016）年2月現在、全国会員団体数286。）

朝ごはんを食べないことがある小・中学生の割合



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」（平成27年（2015）年度）

2 妊産婦や乳幼児に関する栄養指導

- 妊娠期・授乳期における望ましい食生活の実現に向け、食事の望ましい組合せや量を示した「妊産婦のための食事バランスガイド」等を、妊産婦に対する健康診査や各種教室等において活用するなどの普及啓発を実施。
- 授乳や離乳について適切な支援が推進されるよう「授乳・離乳の支援ガイド」（平成19（2007）年3月）による普及啓発を実施。
- 21世紀の母子保健における課題解決に向け、国民運動として取組を推進する「健やか親子21（第2次）」が平成27（2015）年4月から新たにスタートし、「すべての子どもが健やかに育つ社会」を目指し、学校など関係機関のほか、食品産業や子育て支援に関連する民間企業などとも新たに連携、協働し、啓発を推進。

3 子供や若者及びその保護者に対する食育推進

- 貧困の状況にある子供たちに対し、「子供の貧困対策に関する大綱」（平成26（2014）年8月29日閣議決定）において、子供の生活支援として、「食育の推進に関する支援」を明記。
- ひとり親家庭の子供に対して、学習支援や食事の提供等を行うことが可能な居場所づくりを行うほか、官公民の連携・協働プロジェクトとして平成27（2015）年に開始した「子供の未来応援国民運動」において、民間資金による基金の活用等を通じて、貧困の状況にある子供たちに食事の提供等を行う団体等に対する支援等を行い、それらの中で、食育の観点も踏まえ、民間活動等を一層促進。

事例 「一緒につくって一緒に食べる」子供に向けた、さりげない支援の形

ていーだこども食堂運営委員会

ていーだこども食堂（沖縄県浦添市）では、給食以外にご飯を食べられない子供や孤食になりがちな子供に、自尊心を傷つけることのない、さりげない支援の必要性を認識したことから、こども食堂の運営を開始。

当活動では、地域の大人と子供が一緒になって食事をつくるという点が一番の特徴。献立は、ごはん、みそ汁、常備菜を基本としており、毎回食堂に来る子供は食材や栄養、調理の段取りを学ぶことができる。地元料理の沖縄そばや、ナン・ピザを粉から手づくりすることもあり、手でこねる作業が楽しいと人気を集めている。これらの調理体験は食に関する知識や経験だけでなく、チームワークや協調性など、子供たちのコミュニケーション能力を高めることも狙いの一つである。さらに、季節に根差したイベントも月に一度開催し、子供たちの心に残る思い出づくりにも注力している。

食材については、地域住民からの寄付や寄贈、さらに食品メーカー3社からの提供支援により、現在は備蓄できるまでの状況となっている。



地域住民からいただいた野菜を使い、みんなで作った料理をみんなで食べる風景。



地元の料理である沖縄そばを手作り。こねる作業は子供たちから楽しいと評判。

事例 調理体験を通じて、子供たちの「環境に配慮した食の自立」、 「五感の育成」を推進

東京ガス株式会社

東京ガスでは、子供の食の知識の低下と生活習慣病の低年齢化に危機感を抱き、平成4（1992）年より小学生及び親子を対象とした料理教室「キッズ イン ザ キッチン」を開始した。また、世間に環境への意識の高まりが見え始めた平成7（1995）年からは、食生活の入口に環境にやさしい生活を考える「エコ・クッキング」の普及活動を開始し、「キッズ イン ザ キッチン」の中にもその要素を取り入れ、エネルギーや環境問題について考えるきっかけを提供している。

「キッズ イン ザ キッチン」では、「環境に配慮した食の自立」と「五感の育成」の2つを柱に、食を通して「生きる力」を身に付けてもらうことを目的に、経験豊かな講師が旬の素材を使ったバランスの良いメニューを教えている。また、各回のレシピの中には、火力調節や、鍋にふたをするといった「エコ・クッキング」のアイデアを効果的に盛り込み、「買い物・調理・食事・片づけ」という一連の食の体験の中でできる環境への配慮の仕方についても伝えている。



子供たち同士で協力しながら、真剣な眼差しで調理をする。



エコ・クッキングの一例。

（左）鍋底の水滴を拭きとってから火にかける

（中）鍋底から炎がはみ出さないようにする

（右）鍋を火にかける時はふたをする

「エコ・クッキング」、「キッズ イン ザ キッチン」は、東京ガスの登録商標です。

事例 スポーツ栄養のプロフェッショナルが企画・運営する ジュニアアスリートの保護者・指導者への食育 ～未来のトップアスリートのための体感型スポーツ栄養セミナー～

公益社団法人 日本栄養士会

日本栄養士会では、平成32（2020）年の東京オリンピック・パラリンピック競技大会で活躍が期待されるジュニアアスリートの年代の保護者と指導者を対象に、スポーツ栄養のプロフェッショナルである公認スポーツ栄養士がチームを組み「体感型スポーツ栄養セミナー」を企画・運営した。平成27（2015）年度の東京での開催を皮切りに、平成28（2016）年度より全国で展開し、4年後には5,000名の修了者の輩出を予定している。

発育発達期であるジュニアアスリートは、栄養・運動・休養をバランスよく保つことが大切であり、そのための適切な知識を習得し、生活の中に取り入れることが必要である。そこでセミナーでは、ジュニアアスリートの健やかな発育発達を促すとともに競技力向上のためのスポーツ栄養の基礎知識と、その知識が家庭やスポーツの現場で活用・実践できるように、体感型の教育を行うことを目的にプログラム内容を組み立てた。

東京オリンピック・パラリンピック競技大会は、子供たちがスポーツの楽しみや喜びを感じ、競技力向上への興味を育む絶好の機会である。この機会を利用して、スポーツ栄養から子供たちへの食育の重要性を普及・啓発する発信元として、公益社団法人日本栄養士会はこのセミナーを継続して実施していく。



昼食に提供された「アスリート弁当」



東京で開催したセミナーでは151名に修了証を授与



受講者に授与した修了証

第3章 学校、保育所等における食育の推進

1 学校における食に関する指導体制の充実

- 学校における食育は、栄養教諭を中心に、全教職員が共通理解の下に連携・協力しつつ指導を展開することが重要であり、栄養教諭の更なる配置の促進を図ることが必要。
- 平成17（2005）年度以降、栄養教諭の配置が進み、公立小・中学校等の栄養教諭については、全都道府県で5,356人（平成27（2015）年4月1日現在）配置。

2 学校における食に関する指導内容の充実

- 学校における食育は、学校給食を活用しつつ、給食の時間はもとより各教科や総合的な学習の時間等において食に関する指導を中心として実施。
- 栄養教諭は、学校における食育推進の要として、食に関する指導と学校給食の管理を一体的に展開することで、教育上の高い相乗効果をもたらしている。
- 平成20（2008）年3月には、小学校及び中学校の学習指導要領に、「学校における食育の推進」を明確に位置付け。
- 文部科学省では、大学や企業、生産者、関係機関等と連携し、食育を通じた学力向上、健康増進、地産地消の推進、食文化理解など食育の多角的効果について検証し、その成果について普及啓発を行うための先進的な食育に取り組むモデル校として「スーパー食育スクール」を全国で30事業（35校）指定し、各学校において様々な取組を実施。

3 学校給食の充実

1 学校給食の現状

- 学校給食は、平成26（2014）年5月現在、小学校では20,380校（全小学校数の99.2%）、中学校では9,210校（全中学校数の87.9%）、全体で31,021校で学校給食が行われ、約960万人の子供が給食を食べている。
- 学校給食における食物アレルギー対応については、学校における対応の改善・充実のための資料として、「学校給食における食物アレルギー対応指針」等を作成し、平成27（2015）年3月に全国の教育委員会や学校等へ配付し、食物アレルギー等を有する子供に対する取組を推進。

2 地場産物等の活用の推進について

- 平成26（2014）年度の地場産物活用率は、全国平均で26.9%（食材数ベース）。国産食材使用割合は77%（食材数ベース）。
- 農林水産省では、学校給食の食材として、地場産物を安定的に生産・供給する体制を構築するため、調査・検討、新しい献立・加工品の開発・導入等の取組の支援を実施。

3 米飯給食の一層の普及・定着に向けた取組

- 米飯給食は、伝統的な食生活の根幹である米飯に関する望ましい食習慣を子供に身に付けさせることや、地域の食文化を通じて郷土への関心を深めるなどの教育的意義を持つもの。
- 平成 26（2014）年度において、米飯給食を受けている幼児・児童・生徒数は約 933 万人であり、完全給食を受けている全幼児・児童・生徒数のほぼ 100%。また、週当たり平均実施回数は 3.4 回。

4 保育所における食育推進

1 子供の育ちを支える食育―養護と教育の一体性の重視―

- 保育所では、養護（生命の保持、情緒の安定）と教育（健康、人間関係、環境、言葉、表現）を一体的に実施。食育においても、保育の一環として、乳幼児期の子供の心と身体の手作りに取り組む。

2 食を通した保護者への支援

- 子供の食を考える時、保育所だけではなく、家庭と連携・協力して食育を推進していくことが不可欠。保育所で蓄積してきた乳幼児期の子供の「食」に関する知識、経験、技術を「子育て支援」の一環として提供。

3 子供の発育・発達を支援する食事の提供

- 近年、保護者の就労形態の変化に伴い、保育所で過ごす時間が長期化している子供も多くみられ、保育所で提供される食事は乳幼児の心身の成長・発達にとって大きな役割。
- 子供達が食に興味を持ち、食に関わる工夫、食事を作ってくれる人や生産者などの顔が見える食事を目指し、食事で使用される食材への興味を子供たちが持つ工夫も取り入れた取組を実施。



地域の保護者への離乳食講座

事例 スーパー食育スクール事業「体に良い食事・運動で健康に！」 ～肥満傾向児出現率の低下を目指した取組～

青森県 東 通 村立東通小学校

健康長寿県を目指すためには、子供の頃からの生活習慣の改善が喫緊の課題であり、肥満傾向児の出現率の低下を目指す取組を実施。

〔主な取組〕

1 給食の時間における指導

- ・栄養管理システムを活用し、推定エネルギー必要量の1/3（中学年で653kcal）を提供する目標量として設定
- ・和食を中心に食塩相当量と野菜摂取に配慮した献立とし、地元食材を活用した給食を提供 等



和食を中心とした給食

2 食・健康に関する授業

- ・学級活動として2時間、栄養教諭が系統的・計画的にチームティーチングの形で実施
- ・外部講師（保健師等地域の人材）の協力を得ながら、参観日に1時間、家庭への啓発に向けて実施

	肥満傾向児出現率		肥満度平均	
	4月	1月	4月	1月
4年生	25.5	20.8	32.7	26.8
5年生	31.7	19.5	34.3	29.4
6年生	28.6	22.4	49.8	40.0

*取組により、肥満傾向児出現率、肥満度平均が低下。

3 運動の推進・体重計測

- ・4～6年生は月2回の体重計測
- ・毎日の活動（学校でのマラソン、お手伝いの推奨）等

第4章 地域における食育の推進

1 栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践

- ごはんを中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、茶など多様な副食などを組み合わせて食べる「日本型食生活」は、健康的で栄養バランスにも優れている。
- 農林水産省では、「日本型食生活」の実践等を促進するため、消費者の様々な特性・ニーズに対応した食育メニューを関係者の連携の下に提供するモデル的な食育活動等に対して支援を実施。



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

2 「食育ガイド」等の活用促進

- 食育について、具体的な取組の最初の一步を促す「食育ガイド」を農林水産省ホームページに掲載するとともに、啓発を促進。
- 食事の望ましい組合せやおおよその量をイラストで分かりやすく示した「食事バランスガイド」は、平成17（2005）年に厚生労働省と農林水産省が策定。普及・活用を図るため、保健所や保健センターの健康づくりに関する事業等において教材として活用。また、地方農政局等が主催する食育に関する行事等において情報を提供。



食育ガイド（抜粋）



食事バランスガイド

3 専門的知識を有する人材の養成・活用

- 管理栄養士・栄養士の養成を行っており、平成26（2014）年度は栄養士免許が19,090件（累計交付数1,023,005件）、管理栄養士免許は平成27（2015）年12月現在で10,822件（累計交付数205,267件）。
- 公益社団法人日本栄養士会では、会員である約5万人の管理栄養士等が、全国で乳児期から高齢者までの食育を推進していくための活動を実施。健康増進のしおりの作成や、各都道府県栄養士会との協力による栄養相談・食生活相談事業、児童福祉施設の職員等を対象とした講習会、全都道府県に設置している「栄養ケア・ステーション」の更なる機能充実と拠点数の拡大等を実施。



健康増進のしおり

- 公益社団法人調理技術技能センターでは、高度な調理技術を生かして地域における食育推進運動のリーダーとして活躍できる専門調理師を養成するために、「専門調理師・調理技能士のための食育推進員認定講座」を開催。
- 公益社団法人全国調理師養成施設協会では、全国の調理師養成施設において、近隣住民等を参加対象とした「食育教室」を開催し、健康に配慮した食生活の大切さの講義や親子調理実習を通じて一緒に食べる楽しさを伝えるなど、食育を普及啓発。
- 公益社団法人日本中国料理協会は、専門調理師等による小学校等での出張授業の実施や、行政が主催する食育事業の体験活動、行事等の実施に協力し、地域の食育活動を推進。



食育教室の様子

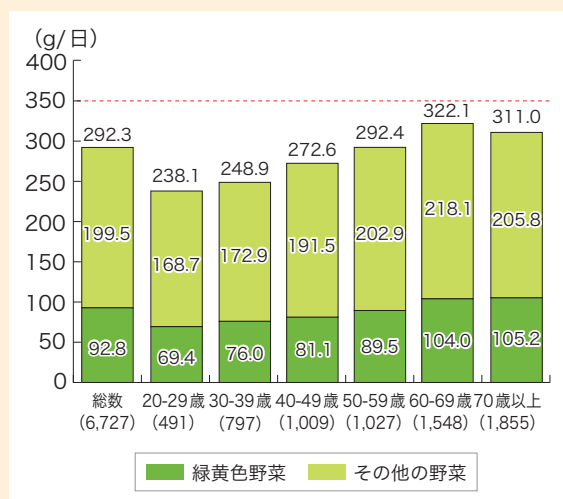
4 健康づくりや生活習慣病の予防や改善のための取組の推進

- 平成 25（2013）年度から開始した「健康日本 2 1（第二次）」の推進に資する地域や職域における生活習慣病の発症予防と重症化予防の効果的な取組事例をスマート・ライフ・プロジェクトホームページに掲載するなど、国民の健康の増進を総合的に推進。
- このうち、野菜の摂取について、成人 1 人 1 日当たりの摂取量は平均 292.3g であり、全ての年代で目標としている 1 日当たり 350g の摂取量に達しておらず、特に 20 歳代で摂取量が最も少なくなっている状況も踏まえ、平成 27（2015）年度の食生活改善普及運動において、「健康日本 2 1（第二次）」の目標の一つである野菜の摂取量の増加に焦点を当て、「毎日プラス 1 皿の野菜」の啓発用ツールを作成するとともに、日本人の野菜摂取状況に関連する情報発信を実施。
- 果物の摂取量についても、成人 1 人 1 日当たりの摂取量は平均 109.0g であり、推奨される 1 日当たり 200g に達しておらず、特に 20 歳代から 40 歳代の若い世代で少なくなっていることも踏まえ、適量を毎日の食生活に取り入れるべきであることについて、科学的見地からの理解が広まるよう多角的な取組を実施。具体的には、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摂取の促進、健康への有益性や機能性の周知、社会人（企業）を対象とした普及啓発、小学生を対象とした出前授業に取り組んでおり、果物の摂取が生涯にわたる食習慣となるよう、その定着を推進。

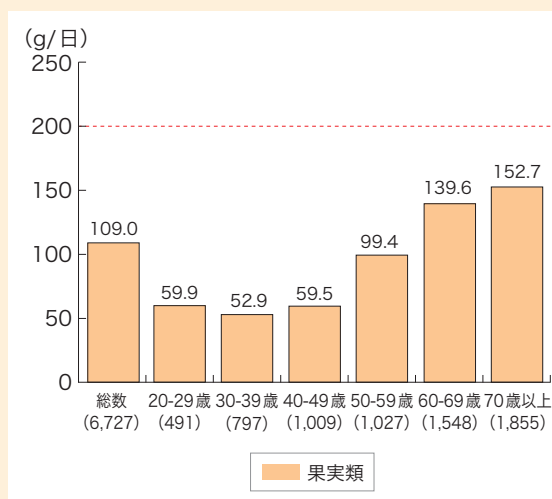


「毎日プラス 1 皿」の啓発用ツール

野菜摂取量の平均値(20歳以上、年齢階級別)



果物摂取量の平均値(20歳以上、年齢階級別)



資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」（平成 26（2014）年）

5 歯科保健活動における食育推進

- 「8020 運動・口腔保健推進事業」により、各都道府県において、地域の実情を踏まえた「8020 運動」に関わる事業を展開。その中で、噛み応えのある料理などを用いた噛むことの大切さの教育や、食生活を支える歯・口腔の健康づくりについての歯科医師・栄養士等の多職種を対象とした講習会等も実施。

6 食品関連事業者等による食育推進

- 食品製造業、小売業、外食産業をはじめとした食品関連事業者等では、工場・店舗の見学、製造・調理体験、農林漁業体験、料理教室の開催のほか、店舗での食育体験教室の開催、出前授業、食生活に関する情報提供などを幅広く実施。
- 農林水産省では、消費者の様々なライフスタイルの特性・ニーズに対応した食育メニューを関係者の連携の下、体系的に提供するモデル的な取組への支援を実施し、全国 18 団体で取り組まれた。

7 ボランティア活動による食育推進

- 食生活改善推進員が地域で質の高い活動ができるよう、食生活改善の実践方法や、食育の普及活動についてのリーダー研修の実施、地域住民に対する食育に関する講習会の開催など、食育の普及啓発活動への支援を実施。
- 食生活改善推進員は、地域における食育推進活動の最大の担い手であり、平成 26（2014）年度は一年間で約 308 万回、延べ 1,704 万人に対して健康づくり活動を実施。

事例 「健康に食べる」ための食環境整備「健康づくり応援弁当」普及事業

長野県

長野県では、県民一人ひとりが生活習慣病予防の重点項目「Action（体を動かす）」「Check（健診を受ける）」「Eat（健康に食べる）」に取り組み、世界で一番（ACE）の健康長寿を目指す、健康づくり県民運動「信州ACE（エース）プロジェクト」を進めている。県の食育推進計画の基本分野の1つ「健康づくりと食育」では、このプロジェクトの「Eat（健康に食べる）」の取組と連動して、県民の健康や食生活の課題を踏まえ「食塩控えめで、野菜たっぷり」な健康に配慮した食事が、外食や中食でも選択できるように取組を推進している。

中食では、幅広い年代が利用するコンビニエンスストア等と連携し、一定の基準に沿った「健康づくり応援弁当（ACE弁当）」の提供を通じて、県民に対し、減塩や野菜摂取量の増加など健康に配慮した食事についての普及啓発に取り組んでいる。

これまで、大手コンビニエンスストアと県との共同企画による県内限定の「信州ACE弁当」を販売したほか、県内のスーパーマーケットやケータリング業者などからも「健康づくり応援弁当」が販売されるなど、県内全域に普及してきている。

「健康づくり応援弁当」の基準

- ・主食・主菜・副菜がそろっている
- ・エネルギー500kcal以上700kcal未満
- ・野菜140g以上（きのこ含む）
- ・食塩相当量3g未満
- ・栄養成分の表示
- ・長野県産の食材を出来るだけ使用



統一ロゴマーク



コンビニエンスストアとの共同企画による「信州ACE弁当」

事例 「食でつなぐ、ひと・もの・こころ」 ～地域住民の食を支える食品スーパーマーケットの取組～

株式会社マルイ（岡山県）

株式会社マルイは、地域住民の毎日の食を支える食品スーパーマーケットの立場から、食に関する情報や体験活動を、地域の生産者、企業、学校、行政等と幅広く連携しながら提供している。

毎月19日の「食育の日」には、店舗内で旬の食材を活用した料理提案を行うほか、定期的な料理教室も開催している。食酢メーカーとの共催で酢を活用した減塩メニューを提案するなど、食品製造事業者とも連携している。

学校との連携では、高等学校との協働で考案した地産地消レシピの紹介や、大学と協働開発した弁当の販売なども行っている。

このように、地域住民に身近な存在である食品スーパーマーケットを、地域住民と生産者、企業、学校、行政等の多様な主体とをつなぐ拠点として位置付けながら、また、企業としての事業活動とうまく調和させることにより、持続的かつ発展的な食育活動を推進中である。



生産者と消費者をつなぐ農業体験



店舗イートインコーナーでの料理教室

〔第3回 食と農林水産業の食育優良活動表彰 消費・安全局長賞（企業部門）受賞〕

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

1 都市と農山漁村の共生・対流を通じた都市住民と農林漁業者の交流の促進

- 平成20（2008）年度から総務省、文部科学省、農林水産省は、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」を実施し、食育などに資する都市農村交流の取組を推進。
- 農林水産省は、平成25（2013）年度から「都市農村共生・対流総合対策交付金」により、農産物の庭先集荷や加工・販売と合わせた地域内外への食材の供給・配達等の取組を支援。



収穫体験

2 農林漁業者等による体験活動の促進

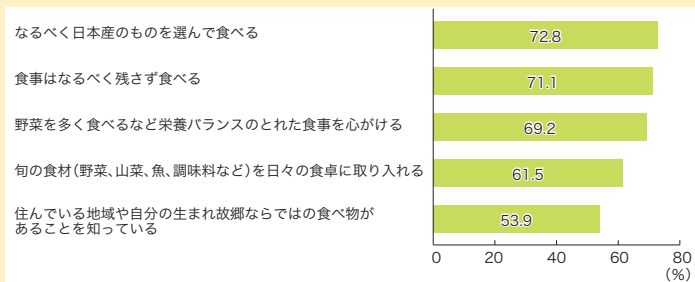
- 教育ファーム等農林漁業体験は、自然と向き合って日々仕事をしている農林漁業者に直接指導を受けることによって、地域の農林漁業への関心や理解を深め、自然の恩恵、農林漁業者への尊敬の念、農業の多面的機能の理解、健全な食生活の実現など様々な効果が期待されている。農林漁業への理解増進は重要であり、農林水産省では、農林漁業体験の取組を幅広く普及していくため、運営の手引き、学校の教科等と関連づけた教材、企業向け導入マニュアルの普及等を実施。

コラム 農林漁業体験と食生活への意識

農林水産省が実施したアンケート調査によると、教育ファームで農作業等の体験活動に参加したことがある人の多くで、体験をきっかけに「なるべく日本産のものを選んで食べる」、「食事はなるべく残さず食べる」などの行動について、機会の増加や意識が高まったなどの変化がみられており、農林漁業体験と食生活への意識には関係があると考えられる。

農林水産省では、より多くの方に農林漁業体験に参加して食への理解を深めてもらうため、啓発資料「探しに行こうよ！食べ物のふるさと」を作成した。親子で楽しく読んでいただける構成で、農林漁業に加え、食品工場や市場についても紹介しており、生産から加工・流通に至る各段階での体験や見学について提案している。

農林漁業の体験活動に参加したことをきっかけに、より強く意識するようになったこと等



資料：農林水産省調べ

注：1）教育ファームの体験をしたことがある636人を対象にしたアンケート調査（平成27（2015）年3月公表）

2）アンケート結果のうち、上位5項目を抜粋



農林水産省

資料「探しに行こうよ！食べ物のふるさと」

3 地産地消の推進

- 地産地消の取組を一層促進するため、「地産地消優良活動表彰」を実施し、地場産物の利用促進、消費者の理解促進等に寄与している者を表彰。
- 学校給食などにおける地場産物の活用の推進を図るため、「地産地消給食等メニューコンテスト」を実施し、地場産物を活用したメニューの工夫、生産者との交流、年間を通じた地場農林水産物の活用の継続などを行っている者を表彰。
- 食品リサイクル法の再生利用事業計画（食品リサイクル・ループ）の認定制度の活用等により、食品関連事業者、再生利用事業者、農林漁業者等の3者が連携し、地域で発生した食品循環資源を肥料や飼料として再生利用し、これにより生産された農産物を地域において利用する取組も推進。



地産地消給食等メニューコンテスト受賞事例



再生利用事業計画のイメージ

事例

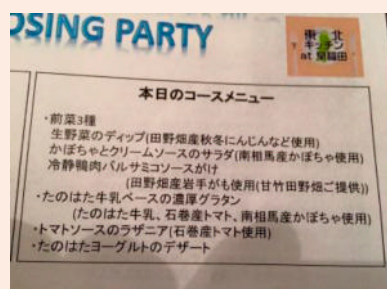
「震災復興」をテーマに、学生たちが被災地の農産物を用いて
食のイベントを開催

早稲田大学

早稲田大学では、附属機関である早稲田大学平山郁夫ボランティアセンターにおいて、全国共済農業協同組合連合会（JA共済連）と協働し、寄附講座「＜農＞を中心に東北の未来を考える」を東日本大震災の翌年である平成24（2012）年4月よりスタートしている。この講座は、学生が実際に岩手、宮城、福島の前東北沿岸地域の被災地に赴き、生産者の協力の下、農業体験をしたり、「震災復興」や「農村社会」を通じて「絆」や「助け合い」の重要性を学んでいく中で、共に問題を考え協働することを目指している。

4年目の平成27（2015）年度は、「東北復興のまちづくりー農からの地域創生ー」を開講した。また、授業の一環で、食を起点に復興支援を呼びかけるイベント「東北キッチンat早稲田」を、1か月間限定で開催。イベントに先駆け、学生達は福島（いわき市）、東北沿岸部などで実施したフィールドワークによる各地の特産品の研究を経て、大学近辺の7飲食店に対し、被災地の農産物を用いたメニューを提案し、実際に飲食店での提供を数日から1か月間してもらった。また、11月17日には「東北キッチンat早稲田」のメインイベントとして被災地の農産物をビュッフェ形式で振る舞うとともに、農産物と被災地をつなぐ物語や産地の映像風景なども紹介した。

授業終了後、学生の食や消費生活への意識の高まりは一過性ではなく、調査でかかわった東北の生産者を再訪問する学生や、独自に東北支援の食のイベントを企画・開催する学生などがおり、担当教員の想定をはるかに超えた広がりを見せている。また、被災地の農産物メニューに対して飲食店からも好評を得ている。「東北キッチンat早稲田」は今後も継続・拡大を予定している。



11/23～11/27の期間で開催した、田野畑食材の産直イベント「東北キッチン@早稲田～食べて感じる田野畑～」の様子。

4 食品リサイクル等の推進

- 食品関連事業者の再生利用等実施率は、平成25（2013）年度には85%。また、食品リサイクル法に基づく再生利用事業計画（食品リサイクル・ループ）については、平成28（2016）年3月末現在で52の計画を認定。
- 食品ロス削減の取組を進めていくため、いわゆる1/3ルール等の商慣習見直しに向けて、引き続き飲料及び賞味期間180日以上菓子について納品期限緩和を促進したほか、フードバンク活動を支援するなど食品ロス削減国民運動（NO-FOODLOSS PROJECT）を展開。

事例 食品ロス削減事業「残さず食べよう！30・10運動」の推進

長野県松本市

長野県松本市では“もったいない”をキーワードとした3R（リデュース（発生抑制）、リユース（再使用）、リサイクル（再資源化））施策を講じ、特にリデュースに資する食品ロスの削減を推進している。中でも重点的に取組を行っているのが「残さず食べよう！30・10運動」であり、宴会の後に残されてしまう食べ物が非常にもったいないという市長の思いから始まった。

乾杯後の30分間とお開き前の10分間は席について料理を楽しもうという取組であり、モデル的に30・10運動に取り組んだ店舗においては、“食べ残しが半分程度に減少した”、“片付けが楽になった”という報告。

消費者庁が平成25（2013）年度に開催した「食品ロス削減に関する意見交換会」にてこの事例を発表したことなどを機に、塩尻市、山形村などの近隣市村をはじめ、佐賀県佐賀市、鹿児島県指宿市など全国にもこの取組が波及している。



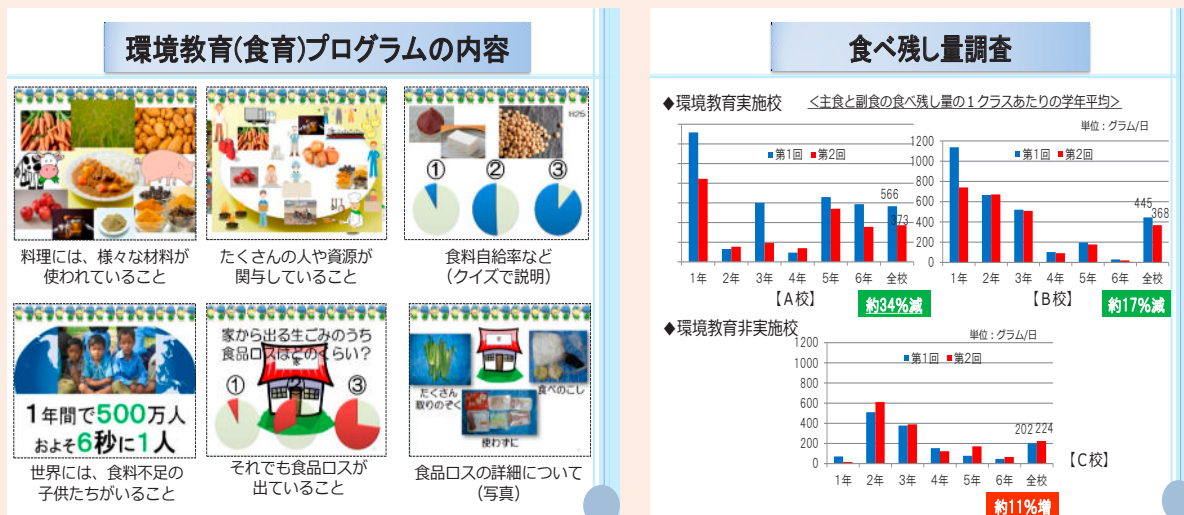
左からコースター、ポケットティッシュ、チラシ内の「30・10運動」解説。簡単に取組むことができるため他の自治体にも普及している。

事例 食育・環境教育実施前に比べて給食食べ残し量は17%～34%削減

長野県松本市

松本市においては、平成24（2012）年度から実施している保育園・幼稚園の園児を対象とした参加型食育・環境教育で得られた知見を活用し、平成27（2015）年度に小学校の児童に対する食育・環境教育を実施した。我が国の食料自給率や海外での食料不足事情、食品循環について授業で学んだ後の給食食べ残し量は、食育・環境教育を実施する前に比べて17%～34%削減し、環境教育について児童が家庭で話題にした割合も全児童の66.3%に上がるなど、食育・環境教育は食品ロスや食品リサイクルについての意識の醸成に大きな効果があった。

松本市における環境教育（食育）プログラムの内容と食べ残し量調査



第6章 食文化の継承のための活動

1 ボランティア活動等における取組

- 地域の郷土料理や伝統食等の食文化を大切にし、次の世代へ継承を図るため、地域の食生活改善推進員等のボランティアが食文化の継承に関する活動を実施。

2 学校給食や行事、シンポジウム等における取組

- 郷土料理や行事食等の地域に根ざした伝統的な食文化を学校給食の献立として提供することは、子供たちが地域の自然や文化、産業等に関する理解を深める上で有効な手段。各地において献立に郷土料理、行事食等を取り入れた学校給食を実施。
- 平成27(2015)年10月31日～11月15日に鹿児島県で開催された「第30回国民文化祭・かごしま2015」では、地域の食文化等に関するものも含め、食に関する事業を鹿児島県内各地で開催。

3 専門調理師等の活用における取組

- 内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会は、各地の保育所・幼稚園・小学校での親子料理教室などのイベント開催など、総合的な食育の推進・普及を実施。また、和食団体との共催で講習会を開催するなど、多方面での食育を推進。
- 公益社団法人日本調理師会では、地産品を主な食材とした手作り弁当により子供の味覚を育むこと等を目的に、「第6回全国こどものための愛情弁当コンテスト」を開催。また、日本古来の伝統料理の伝承や地産地消の推進について広く普及啓発。



クッキングデモンストレーションの様子

4 情報の発信

- 日本の食文化について解説したガイドブックの作成及び配布や、「日本全国こども郷土料理サミット」の開催など、日本食文化の理解醸成を推進。
- 国産農林水産物の消費拡大に向けた優良な取組を顕彰する「フード・アクション・ニッポン アワード」において、地域の食文化を保護し継承していく取組や食文化を活用して地域の活性化を促している取組等を表彰。

事例 食生活改善推進員による食文化継承の取組

一般財団法人 日本食生活協会

①ふるさと料理教室の開催（静岡県協議会）

幼児と保護者・小・中学生を対象に、だしの取り方、だしの色々な違いについて体験。だしをしっかりと取る事で「減塩」につながり、それが健康的な食生活につながる事を多くの人々に伝える。



ふるさと料理教室

②高校へ郷土料理出前講座（岐阜県瑞浪市協議会）

毎年、市内の県立高校の家庭科教諭の依頼により、郷土料理を教えに出向いており、今年は「箱寿司」と「からすみ」に挑戦、次世代に地元の料理を伝えている。

瑞浪市は、食塩摂取量が高いこともあり郷土料理にも「減塩」という目線を取り入れ、高校生と減塩について一緒に考えて未来へとつないでいる。



和菓子「からすみ」の実習風景

③食の魅力いっぱいの富山県（富山県協議会）

富山県は四方を山と海に囲まれているので山の幸、海の幸に恵まれ食べ物がとてもおいしいところ。公民館に三世代で集まってもらい、長寿のための食事など健康によい食事の紹介や実習を行い交流を促進。



富山県の郷土料理

④親子の食育教室でいわしの手開き体験（愛知県協議会）

親子の食育教室の実習では、ごはん食にもパン食にも合う、簡単でおいしい、地元の食材を使って実習を実施。「いわしの手開き」を子供達が体験。「気持ちが悪い」と言いながら恐る恐る手にする子もいたが食べてみると「骨までパリパリで美味しい」と大好評。



いわしの手開きに挑戦

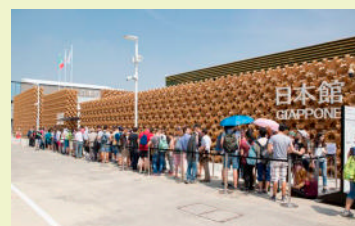
トピックス

2015年ミラノ国際博覧会で日本の農林水産業や食文化を世界に発信

平成27（2015）年5月1日に開幕した「2015年ミラノ国際博覧会」は、万博としては初の「食」をテーマに184日間開催。我が国は日本の農林水産業や食文化を世界に発信する重要な機会と捉えて参加。

日本館は、日本の農業、食と食文化、伝統文化について、最新のテクノロジーを駆使して、来場者に楽しみながら日本の農林水産業や食文化への理解を深めてもらえる場を提供。

また、「イベント広場」では、58の地方公共団体や各種団体の参加によって各地の特産物や食文化等を紹介。三重県からは、県立相可高等学校の生徒が実演を行い、魚をさばいたり、だしを取る様子などを披露。また、福井県からは、小浜市が「キッズキッチン」を出展し、イタリアの子供たちにみそ汁やおむすび作りを体験してもらい、我が国の食育の取組を世界にアピール。



行列の絶えない日本館

三重県立相可高等学校の生徒による
「にぎりずし」の実演

小浜市が出展した「キッズキッチン」

コラム 「和食」の日（11月24日）のイベントについて

平成25（2013）年12月、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことから、和食文化の次世代への継承に向けた国民的な機運を醸成していくことが重要。

こうした中、実りの秋の季節に和食文化の大切さを再認識するきっかけとなるようにと願いを込めて、11月24日が「いい日本食の日」、「和食」の日として制定され、様々なイベントを開催。平成27（2015）年の11月24日は、和食文化の保護・継承に取り組む（一社）和食文化国民会議により、全国の約2,000校の小学校等が参加して、和食の基本である「だし」が感じられる和食給食を提供する「だしで味わう和食の日」の活動を実施。森山農林水産大臣も東京都中央区立泰明小学校を訪問し、児童たちと一緒に和食給食をいただきながら、和食文化の大切さを伝えた。



「いただきます」と発声する農林水産大臣と児童

第 7 章 食品の安全性等に関する情報提供の推進

1 リスクコミュニケーションの充実

- 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、消費者等をはじめとする関係者間での意見交換会を開催。
- 平成 27（2015）年度は、関係府省、地方公共団体等と連携し、消費者が正確な理解に基づき行動できるよう、「食品中の放射性物質」をはじめ、「農薬」、「食中毒予防」、「健康食品」をテーマとした意見交換会を開催。

2 食品の安全性に関する情報提供

- 食品の安全性に関する情報については、関係府省のホームページ、季刊誌、メールマガジン、ソーシャルメディア等を通じて分かりやすい解説を行うとともに、「食品安全総合情報システム」において、国内外の食品の安全性に関する情報等、ホームページを通じて公開。

3 食品表示の適正化の推進

- 食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）に基づく新たな食品表示制度は平成 27（2015）年 4 月 1 日からスタート。新たな食品表示制度の内容について、消費者、事業者への普及啓発を推進。
- また、消費者基本計画（平成 27（2015）年 3 月 24 日閣議決定）において位置づけられた検討課題については順次実態を踏まえた検討を進めており、インターネット販売等における食品表示と加工食品の原料原産地表示などの個別課題については、現在有識者会議を設けて検討を行っているところ。

第8章 調査、研究その他の施策の推進

1 調査、研究等の実施

- 「日本人の食事摂取基準」を5年ごとに改定。「日本人の食事摂取基準（2015年版）」では、生活習慣病予防を目的とし、ナトリウム（食塩相当量）について、高血圧予防の観点から男女ともに値を2010年版よりも低めに設定。
- 「日本食品標準成分表」について、平成27（2015）年12月に「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」を公表。15年ぶりに収載食品を拡充するとともに、新たに炭水化物成分表編を作成。

2 海外のShokuiku（食育）に関連する状況、国際交流の推進等

- 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国立健康・栄養研究所では、アジア各国の若手研究者を研究所に招き、研修や共同研究等を実施。特に近年、Shokuiku（食育）に対する各国の研究者の関心は高く、共同研究を通じて、その手法や成果を世界に発信。
- 海外向け日本事情発信誌「にぽにか」を在外公館を通じて配布。また、在外公館で上映や貸出を行ったり、海外のテレビ局にて放映されたりしている映像資料「ジャパン・ビデオ・トピックス（Japan Video Topics）」においても、日本の食文化や日本食などを紹介。
- 官民連携による栄養改善の国際展開の取組を推進するため、平成27（2015）年3月に健康・医療戦略推進本部の下に栄養改善事業の国際展開検討チームを設置。また、官民合同の「栄養改善事業支援プラットフォーム」を設立することを目指し、「栄養改善事業支援プラットフォーム準備作業グループ」が平成27（2015）年10月に設立。