

# 「第4次神奈川県食育推進計画」 (食みらい かながわプラン 2023) (令和5年度～令和9年度)

令和5年3月



# 目次

<b>I</b>	<b>はじめに</b> . . . . .	<b>1</b>
1	計画策定の趣旨	
2	計画の位置づけ	
3	計画の期間	
4	計画の対象区域	
<b>II</b>	<b>神奈川の食をめぐる現状</b> . . . . .	<b>6</b>
1	食生活と健康	
2	食を取り巻く環境	
3	食に関する情報	
<b>III</b>	<b>神奈川県が目指す食育の方向</b> . . . . .	<b>21</b>
1	基本理念	
2	基本方針	
3	指標及び目標値	
<b>IV</b>	<b>食育推進の施策展開</b> . . . . .	<b>25</b>
1	施策展開の考え方	
	(1) 食育に係る本県の特徴を活かした施策展開	
	(2) 県、市町村、県民・関係団体・事業者等の役割と連携	
2	食育の基本的施策	
	(1) 施策体系図	
	(2) 具体的な取組・内容	
3	県民、団体、事業者等に期待される取組	
<b>V</b>	<b>ライフステージごとのテーマと取組例</b> . . . . .	<b>51</b>
1	ライフステージごとのテーマと取組例	
2	食育の取組総括表	
<b>VI</b>	<b>推進体制</b> . . . . .	<b>56</b>
1	庁内推進体制	
2	県民との推進体制	
3	民間団体等との推進体制	
4	市町村、国との推進体制	
5	計画の達成状況の点検及び評価	

## <参考>

1 「第3次神奈川県食育推進計画」の評価	59
2 県内市町村の食育推進計画	66
3 用語解説	67

- 計画において引用する各種統計・調査データは、令和5年1月末現在で確定・公表されている最新のデータを使用しています。
- 用語解説は、巻末にまとめて記載しています。

### 食育基本情報早わかり 目次

○ 「食育」の推進について	3
○ 「未病」とは	3
○ 「かながわ食育月間」、「みんなでいただきますの日」について	5
○ おいしく、楽しく、きちんと食べよう	9
○ 「朝食」の重要性について	11
○ かながわブランドの取組について	17
○ 食品ロスの現状と取組について	18
○ 食の安全・安心の取組について	20
○ 食品添加物について	20
○ 「持続可能で健康的な食事に関する指針」について	22
○ 伝えていきたい日本の食文化	32
○ 「栄養教諭」とは	34
○ 「神奈川・食育をすすめる会」の活動	36
○ 「食生活改善推進員」とは	37
○ 「地産地消」とは	47
○ 「ふるさとの生活技術指導士」について	48

# I はじめに

---

- 第4次神奈川県食育推進計画（食みらい かながわプラン2023）は、食育基本法に基づき策定するもので食育に関する施策を総合的に展開するための計画です。
- ここでは、計画策定の趣旨や、食育基本法、かながわグランドデザイン、市町村食育推進計画との関係等をお示しします。

## 1 計画策定の趣旨

## 2 計画の位置づけ

## 3 計画の期間

## 4 計画の対象区域

# 1 計画策定の趣旨

本県では、食育基本法及び国の食育推進基本計画にそって、平成20年3月に「食みらい かながわプラン（神奈川県食育推進計画）」を策定し、その後、平成25年3月に「第2次神奈川県食育推進計画」、平成30年3月に「第3次神奈川県食育推進計画」を策定し、関係機関、団体等と連携しながら、「食育」を県民運動として推進してきました。

その結果、農林水産業の体験や伝統ある食文化を伝えていく機会や場があることに満足している県民の割合や、地元でとれた新鮮な野菜や魚を食べられることに満足している県民の割合が増加するなど、神奈川の食に親しむ県民が増えてきました。

しかし、野菜摂取量の不足や、朝食の欠食率など、食をめぐる課題は依然として残っています。

さらに、新型コロナウイルス感染症の流行は食にも影響を与えており、対面での活動の自粛などから、食育の推進に関わるボランティアの数は大きく減少し、食事での感染対策のための黙食・孤食の推奨により、共食回数も大きく減少しています。

こうした状況は、令和3年3月に策定された国の第4次食育推進基本計画においても課題とされており、重点事項の、生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、持続可能な食を支える食育の推進、「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進等の観点を踏まえ、本県の特性に合わせた食育をさらに推進していく必要があります。

「食」は命の源であり、私たち人間が生きるためには欠かせないものであることから、未病を改善するための重要な要素としています。県民一人ひとりが食に関する理解を深め、健全な食生活を実践することが、生涯を通じた心身の健康につながります。

また、「食」は、自然の恩恵や、食に関わる人々の様々な行動の上に成り立っており、そのことへの感謝の念や理解を深めることが、持続可能な食につながります。

そこで、「食」を通じて、誰もが元気に笑顔で長生きできる神奈川を目指し、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、第4次神奈川県食育推進計画(食みらい かながわプラン2023)を策定しました。

## 食育基本法に掲げられた基本理念（第2条～第8条）

- ① 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
- ② 食に関する感謝の念と理解
- ③ 食育推進運動の展開
- ④ 子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割
- ⑤ 食に関する体験活動と食育推進活動の実践
- ⑥ 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
- ⑦ 食品の安全性の確保等における食育の役割

## 「食育」の推進について

- 食は命の源であり、食がなければ命は成り立ちません。  
私たち人間は、長い歴史の中で食についての豊かな知識、経験、文化を築き健全な食生活を実践しながら、生きる力を育んできました。
- しかし、昨今の社会経済状況の変化のなか、食習慣の乱れや生活習慣病の増加等、食をめぐる様々な問題が生じています。  
食育基本法では「食育」を次のように位置づけています。
  - ① 生きるうえでの基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるもの
  - ② 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
- 国では、国民運動として「食育」を推進するため、食育推進基本計画（平成18年3月策定）において、毎月19日を食育の日、6月を食育月間と定め、PRに努めています。
- こうした国の取組と連携しながら、「食育」の大切さを多くの県民の方々に知っていただくとともに、市町村、県民・関係団体・事業者等の方々と一体となって、食育推進に向けた取組を進めていきます。

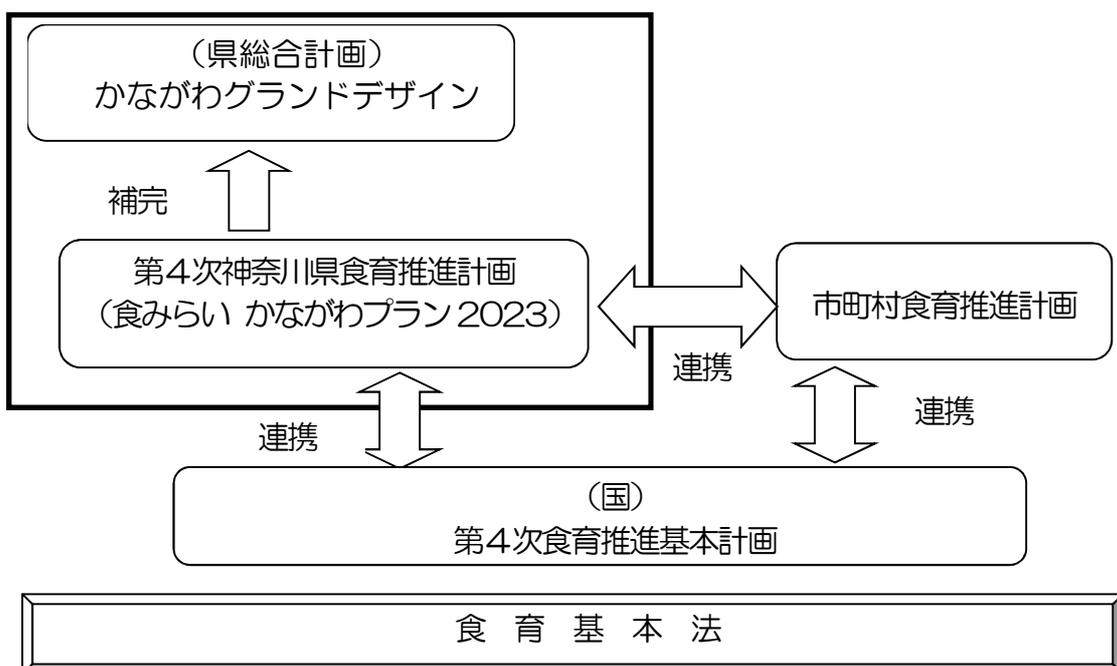
## 「未病」とは

- 私たちの健康状態をみると、「ここまでは健康、ここからは病気」と、明確に区分できるわけではなく、その間で連続的に変化しています。そうした状態を「未病」、さらに、より健康な状態に近づける取組を「未病の改善」と表現しています。
- 県では、「食」、「運動」、「社会参加」の3つの取組で、未病の改善に取り組んでいます。



## 2 計画の位置づけ

- (1) 食育基本法第17条に基づく都道府県食育推進計画として策定します。
- (2) 本県の総合計画である「かながわグランドデザイン第3期実施計画（令和元年7月）」を補完する個別計画として位置づけます。
- (3) 今後の本県の食育推進の方向性、目標等を定めるとともに、県が取り組むべき施策を明らかにする計画として策定します。
- (4) 市町村が食育推進計画を策定するにあたって、指針となる計画とします。
- (5) 県、市町村、関係団体・事業者等がそれぞれの役割と特性を活かしながら、さまざまなパートナーシップのもとで、県民とともに食育に取り組むための指針とします。
- (6) 県が策定した以下の計画等と整合を図った計画とします。
  - ・ かながわ男女共同参画推進プラン
  - ・ かながわ消費者施策推進指針
  - ・ かながわ子どもみらいプラン
  - ・ 神奈川県子どもの貧困対策推進計画
  - ・ かながわ子ども・若者支援指針
  - ・ 神奈川県循環型社会づくり計画
  - ・ 神奈川県食品ロス削減推進計画
  - ・ かながわ農業活性化指針
  - ・ かながわ水産業活性化指針
  - ・ 神奈川県保健医療計画
  - ・ かながわ健康プラン21
  - ・ 神奈川県歯及び口腔の健康づくり推進計画
  - ・ かながわ高齢者保健福祉計画
  - ・ かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針
  - ・ かながわ教育ビジョン



### 3 計画の期間

令和5年度から令和9年度までの5年間とします。  
ただし、情勢の変化が生じた場合は、計画の期間内であっても見直すこととします。

### 4 計画の対象区域

対象区域は、県内全市町村とします。

#### SDGsについて

2015年9月、ニューヨークの国連本部において「持続可能な開発目標」(Sustainable Development Goals 略称SDGs)を含む「持続可能な開発のための2030アジェンダ」が採択されました。

日本政府も2016年5月20日に内閣総理大臣を本部長、全閣僚を本部員とする「持続可能な開発目標推進本部」を設置、同12月22日には「SDGs実施指針」を策定し、その中で各地方自治体に「各種計画や戦略、方針の策定や改訂に当たってはSDGsの要素を最大限反映することを奨励」しています。

当第4次神奈川県食育推進計画においても、この趣旨を踏まえて取り組んでまいります。

#### 「かながわ食育月間」、「みんなでいただきますの日」について

- 健全な食生活は、健康で心豊かな人間性の基礎をなすものです。子どもの頃に身についた食習慣を大人になって改めることは難しいことを考えると、子どものうちに健全な食生活を身につけることは大変重要であり、子どもへの食育には、特に力を入れる必要があります。

家族構成やライフスタイルは多様化しており、家庭における食育は一律には推進できませんが、やはり家庭は子どもにとって、食育の基礎を形成する大切な場です。

まずは、家族が共に食卓を囲むことから始まる家庭での食育を進め、健全な食生活を学び身につけるための環境をつくる必要があります。



- また、単身世帯の割合が増加傾向にあり、食事を簡単にすませたり、多種類の副菜を食べないなど、栄養の偏りが問題となっています。友人や仲間との会食やご近所、地域コミュニティでの食事会など、共に食事をする「共食」の重要性も高まっています。
- そこで、本県では、家庭における食育を推進するため、毎月19日の「食育の日」及び第一日曜日の「ファミリー・コミュニケーションの日」を「みんなでいただきますの日」とし、また、子どもが夏休みに入り、食事や生活習慣が変わりがちな8月を「かながわ食育月間」と位置づけ、「みんなでごはんを食べることの大切さ」などを呼びかけています。

## II 神奈川の食をめぐる現状

- 「食みらい かながわプラン2018」の策定から5年が経過しましたが、食をめぐる課題への対応が引き続き必要な状況にあります。
- ここでは、食生活と健康、食を取り巻く環境、食に関する情報の3つに分類し、食をめぐる現状を明らかにします。

### 1 食生活と健康

- (1) 野菜摂取量
- (2) 食塩摂取量
- (3) 朝食欠食割合の増加
- (4) 肥満・やせの状況
- (5) 食育への関心

### 2 食を取り巻く環境

- (1) 単身世帯割合、高齢者世帯割合の推移
- (2) 共食頻度
- (3) 食の外部化の進展
- (4) 魚介類摂取量の減少
- (5) 神奈川県農林水産業
- (6) 食品ロスにかかる意識

### 3 食に関する情報

- (1) 食品の安全性に関する理解度
- (2) 食の安全・安心への関心度

# 1 食生活と健康

## (1) 野菜摂取量

「健康日本21（第2次）」では、健康を維持するために必要な野菜の摂取量を1日当たり350g以上としています。

野菜摂取量の最も多い年代は、男性では70歳代、女性では80歳以上、最も少ない年代は、男性では40歳代、女性では20歳代です。男女とも100g近い差があります。

平成21年からの野菜摂取量350g以上の者の割合の推移をみると、全体で増加傾向にあります。

図1 野菜摂取量の平均値（20歳以上、性・年齢階級別）（平成29～令和元年）

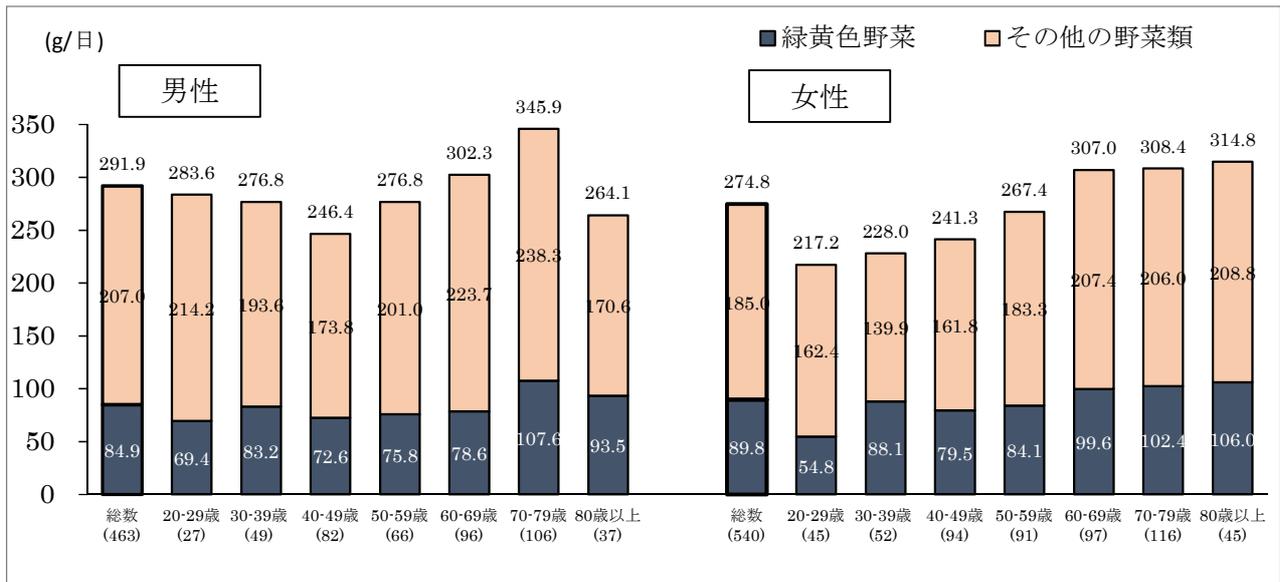
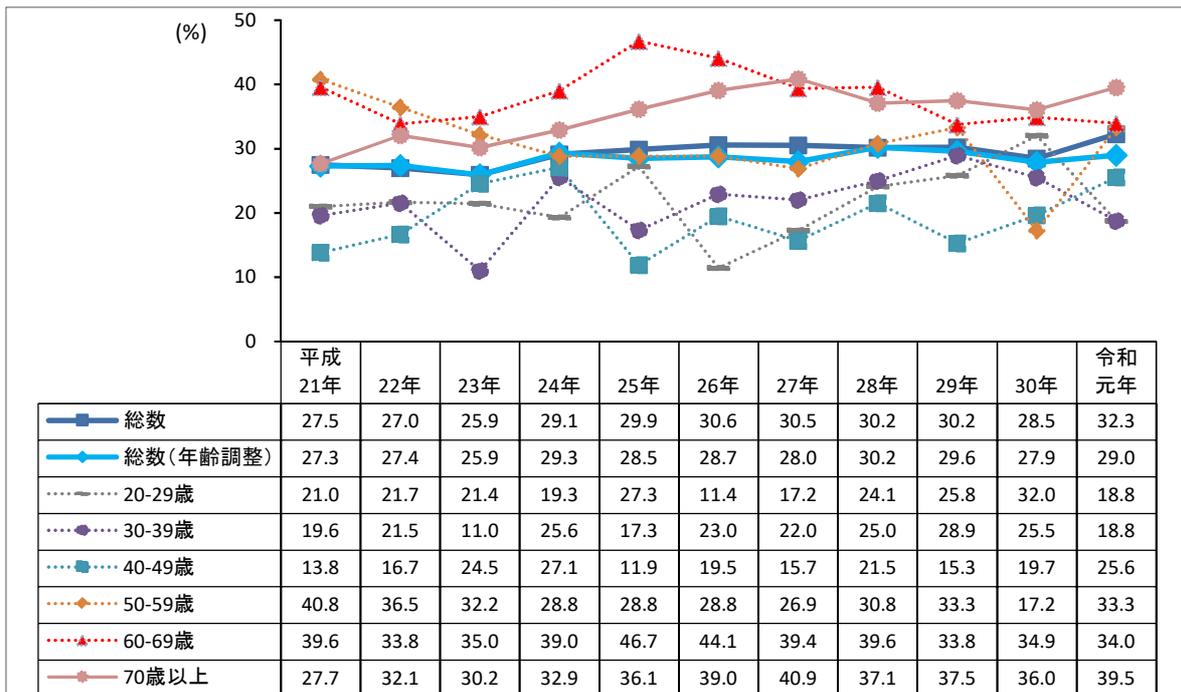


図2 野菜摂取量350g以上の者の割合の年次推移（1日当たり、20歳以上、年齢階級別）



出典：神奈川県「県民健康・栄養調査報告書 平成29～令和元年」

## (2) 食塩摂取量

食塩の1日当たり摂取量は、男性10.8g、女性9.2gであり、摂取量の最も多い年代は、男性で60歳代、女性で60歳代及び70歳以上、最も少ない年代は、男性で50歳代、女性で20歳代です。

平成21年からの食塩摂取量8g未満の者の割合の推移をみると、特に女性で増加傾向にありましたが、令和元年は全体で減少しています。

食塩のとりすぎは、高血圧症、ひいては脳卒中や心臓病を起こしやすくすると言われています。

図3 食塩摂取量の平均値（20歳以上、性・年齢階級別）（平成29～令和元年）

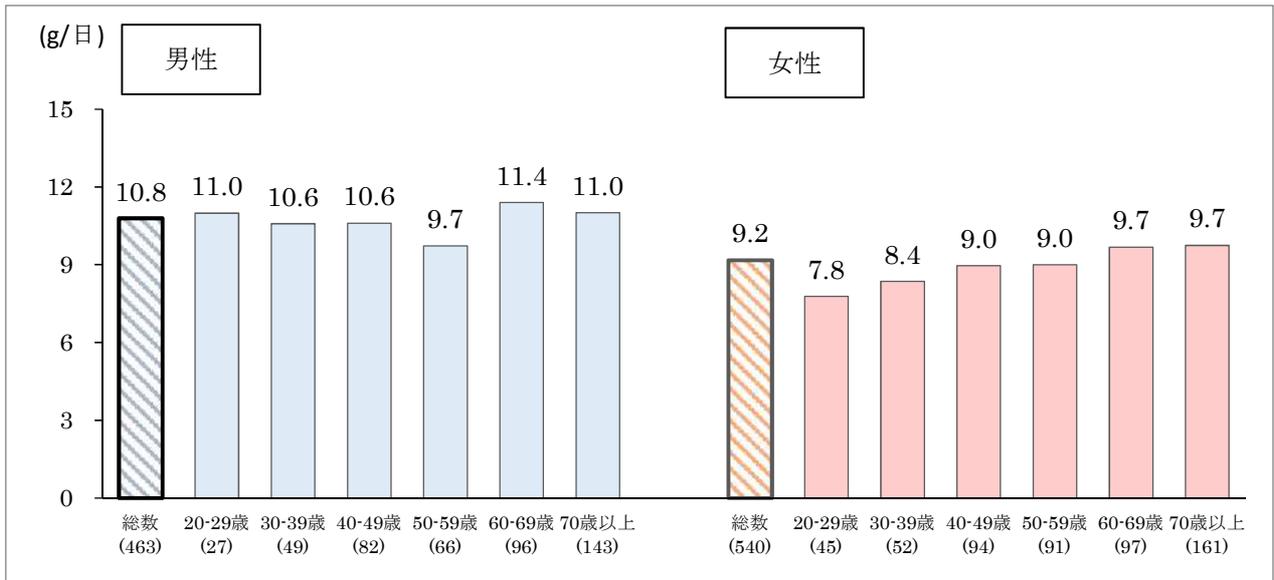
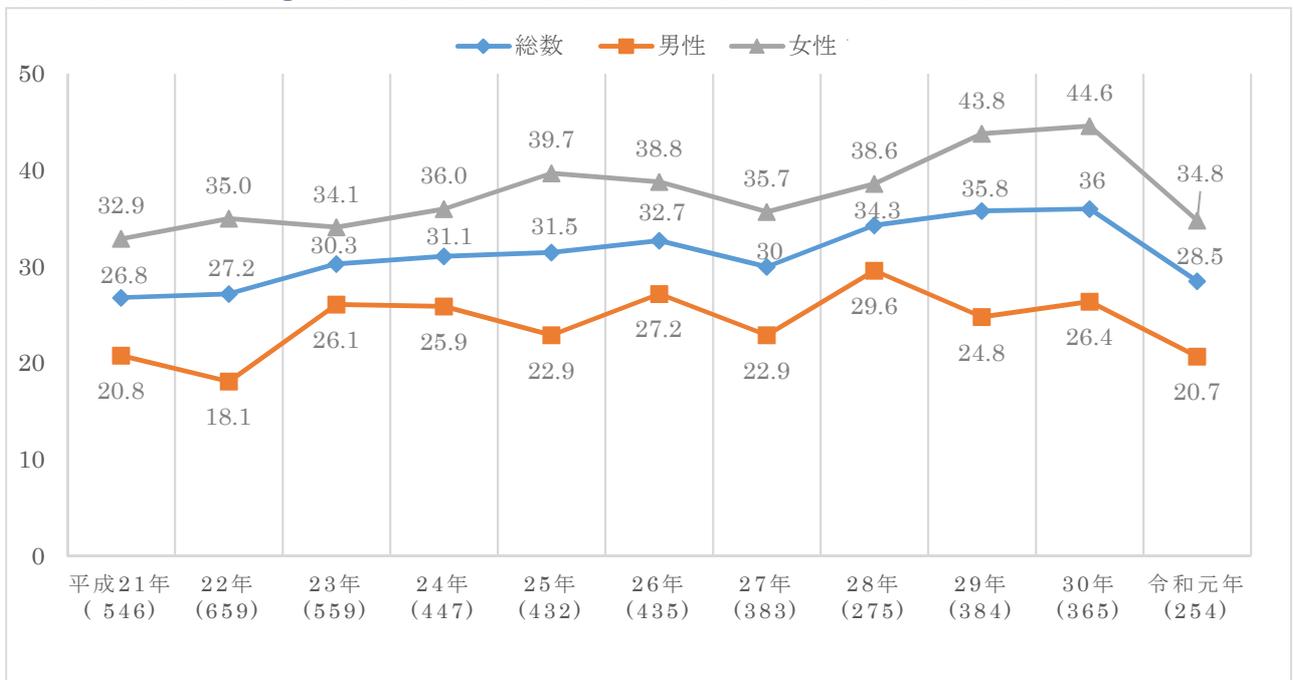


図4 食塩摂取量が8g未満の者の割合の年次推移（1日当たり、20歳以上年齢調整）〔単位%〕



出典：神奈川県「県民健康・栄養調査報告書 平成29～令和元年」

## おいしく、楽しく、きちんと食べよう

### ● バランスのとれた食事について

バランスよく食事をするためには、食事の内容や量、組み合わせなどが重要です。

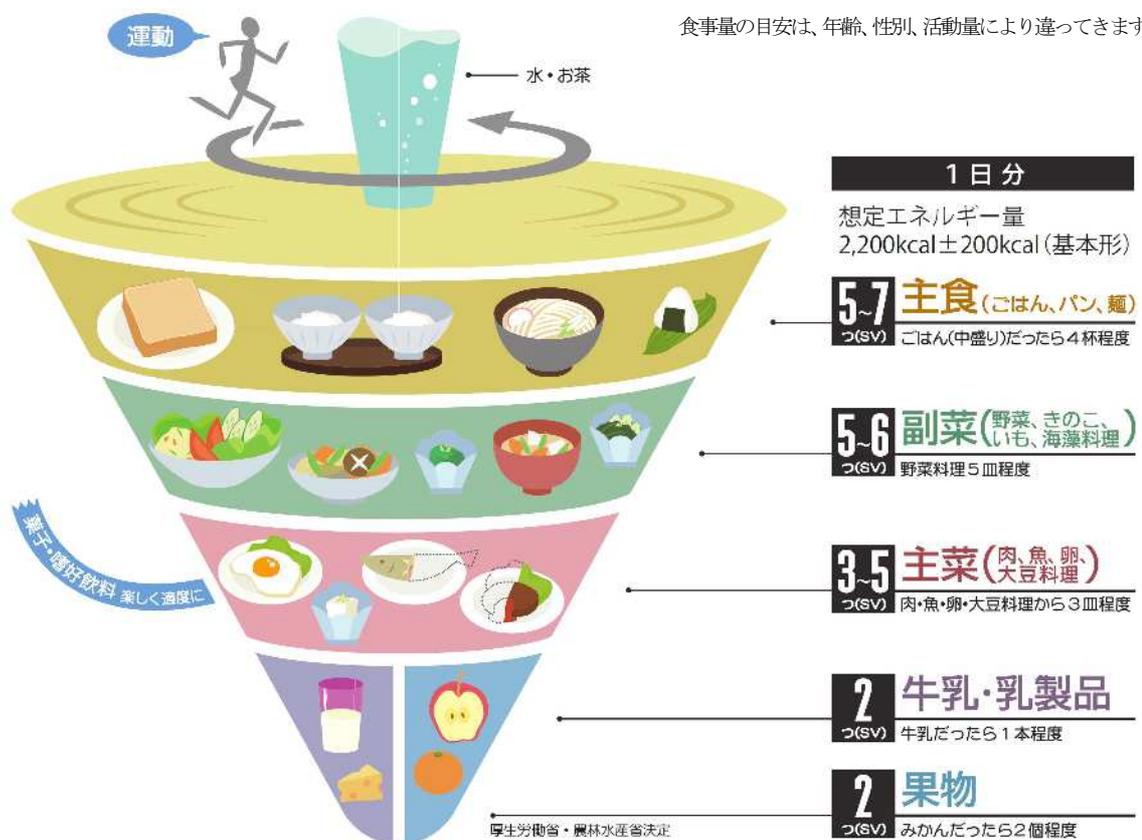
それらをわかりやすく、示したものが「食事バランスガイド」です。1日に「何を」、「どれだけ」食べたらよいかを、わかりやすくコマ型のイラストで表しています。

これを参考に、毎食、「主食」（ごはん、パン、麺類などの料理）、「主菜」（魚、肉、卵、大豆料理）、「副菜」（野菜、きのこ、いも、海藻料理）を組み合わせるようにしましょう。また、1日の中で、牛乳・乳製品と果物も忘れずに食べるようにしましょう。コマを回す紐で表現される嗜好品については、摂りすぎないようにしましょう。

食事バランスガイドの使用方法等については、農林水産省、厚生労働省のホームページをご覧ください。

### 食事バランスガイド

食事量の目安は、年齢、性別、活動量により違ってきます。



### ● 野菜の摂取について

食物繊維が多く含まれている野菜は、生活習慣病との関連が認められています。成人の場合は1日に野菜は350g以上とるようにしましょう。

### ● 食塩の摂取量について

食塩のとりすぎは、高血圧症、脳卒中、胃がんなどの危険因子となることがわかっています。日本人の食事摂取基準【2020年版】では、成人の食塩相当量の目標量は、男性は1日7.5g未満、女性は6.5g未満\*となっています。新鮮な旬の食材や香りの豊かな食材を使用したり、加工食品を選ぶときは、容器包装に表示された栄養成分表示を活用するなど、食塩のとりすぎに注意しましょう。

※ 当計画では、「かながわ健康プラン21（第2次）」と合わせ、一日当たりの平均食塩摂取量8g未満を目標としています。

### (3) 朝食欠食割合の増加

朝食欠食率は男性で15.5%、女性で12.8%となっています。

男女とも働く世代の欠食の割合が高くなっています。20歳代、30歳代は全体で減少していますが、15～19歳や40歳代、50歳代は増加しています。

朝食を食べないと、午前中は体温が上がらないため体が目覚めず、脳のエネルギーが不足しているため集中力や記憶力の低下につながり、元気に活動できません。

図5 朝食の欠食率の内訳(1歳以上、性・年齢階級別)(平成29～令和元年)

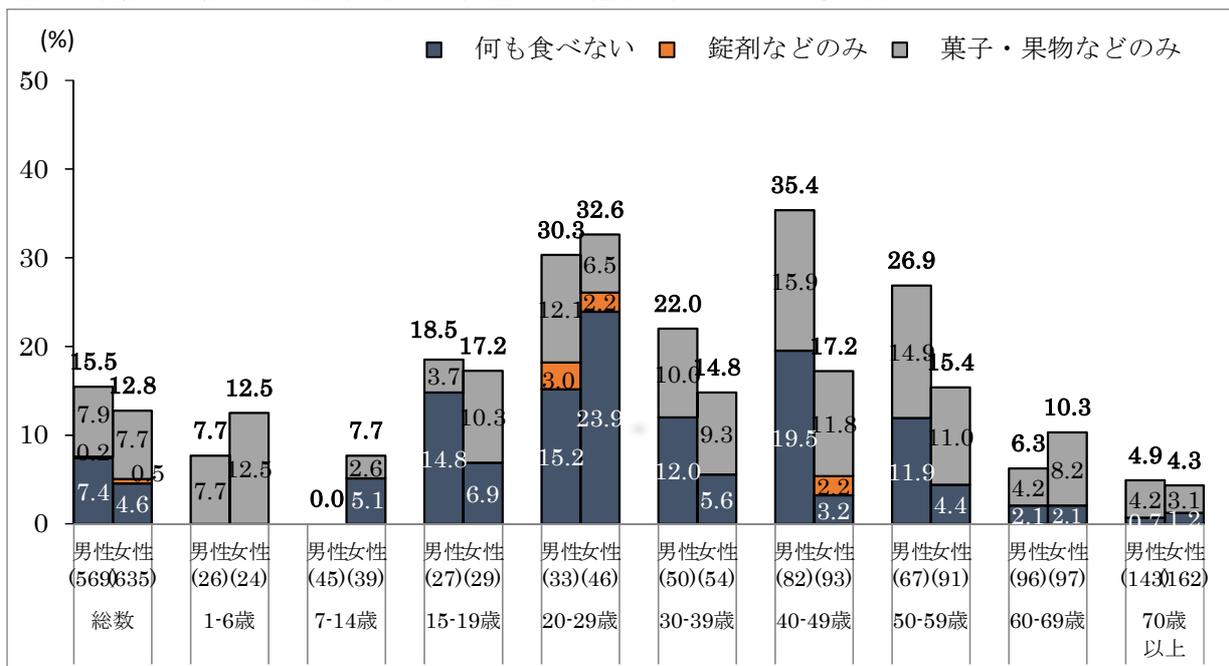
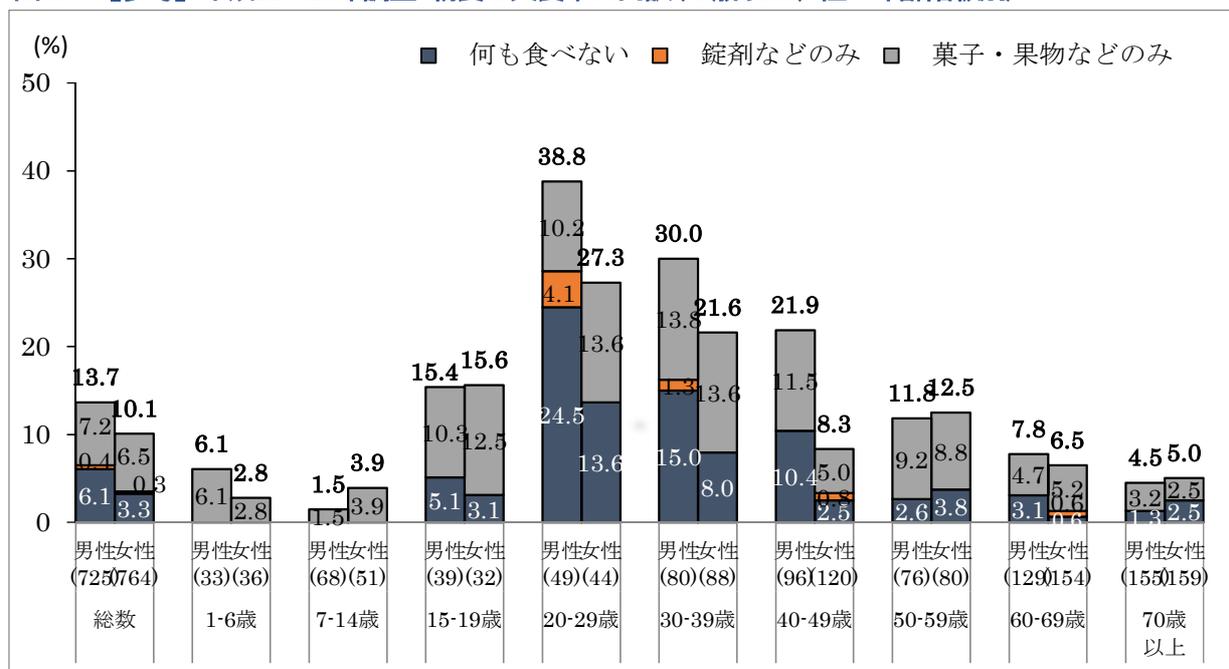


図6 【参考】平成25～27年調査 朝食の欠食率の内訳(1歳以上、性・年齢階級別)



出典：神奈川県「県民健康・栄養調査報告書 平成29～令和元年」

## 「朝食」の重要性について

- 朝、昼、夕の3食を規則正しくバランスよく食べることは、豊かで健全な食生活をおくるための基本であり、大切なことです。特に朝食は1日の始まりの食事として欠かさず食べる必要があります。
- 脳の活動エネルギーは主としてブドウ糖です。ブドウ糖は、体内には大量に貯蔵しておくことができないことから朝の脳はエネルギー欠乏状態です。このため、朝しっかりとブドウ糖を補給しないと、脳は正常に働かず、集中力や記憶力も低下してしまいます。特に、ごはんなどの穀類は、なだらかに血糖値を上げ、長時間維持し、脳にとって非常に安定したブドウ糖の供給源となります。  
また、ごはんなどの主食と魚や卵、大豆製品などの主菜、野菜や海藻をたっぷり使った副菜をそろえてバランス良く食べることを望まれます。

## (4) 肥満・やせの状況

男性（20～69歳）は、およそ3人に1人が肥満（BMI $\geq$ 25）となっています。

女性は、20歳代、30歳代でやせ（BMI $<$ 18.5）の割合が高くなっています。

肥満は、心筋梗塞や脳卒中などのリスクが高まり、やせにおいても、栄養が十分に摂れていないことで、体の冷えや様々な体の不調が起こりやすくなります。

図7 肥満者(BMI $\geq$ 25kg/m<sup>2</sup>)の割合の年次推移(20歳以上、20～69歳男性、40～69歳女性)

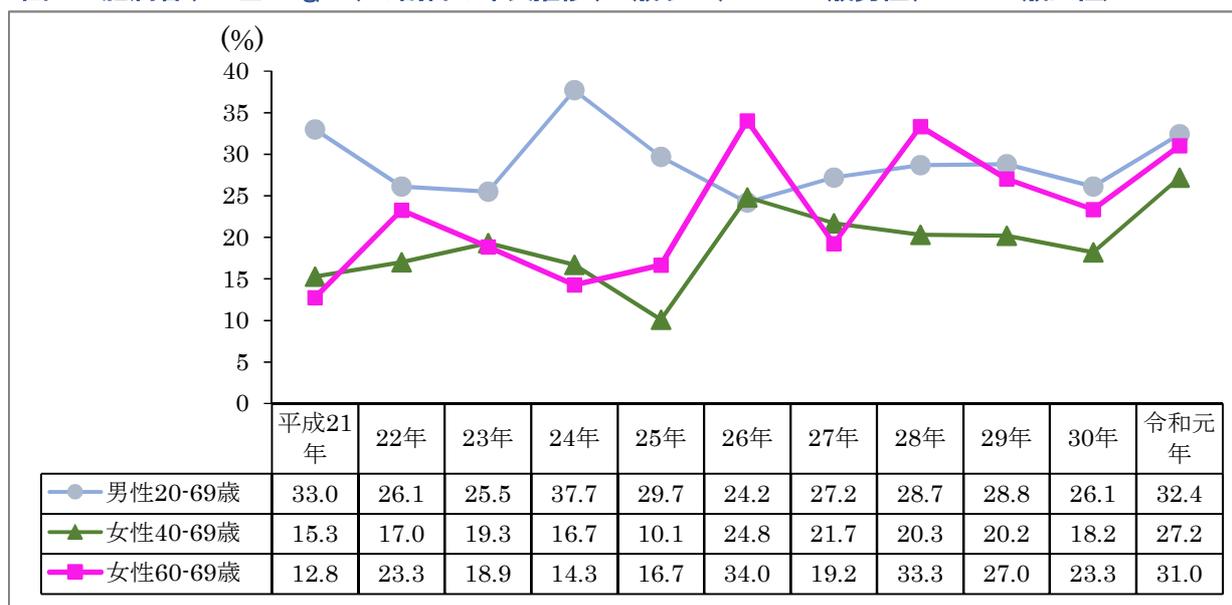


図8 やせの者 (BMI<18.5kg/m<sup>2</sup>)の割合(20歳以上、性・年齢階級別)(平成29~令和元年)

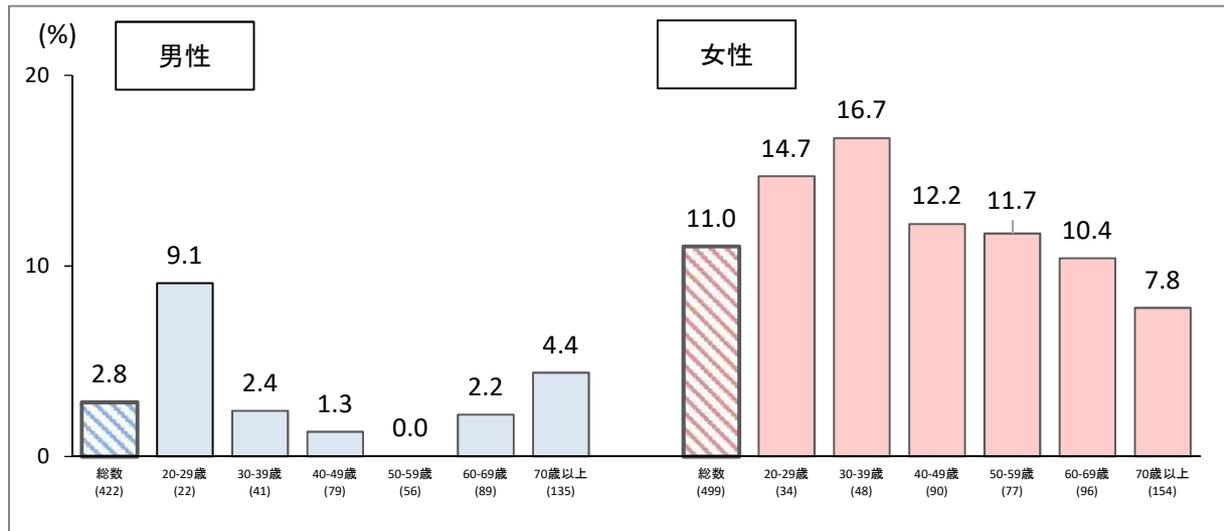
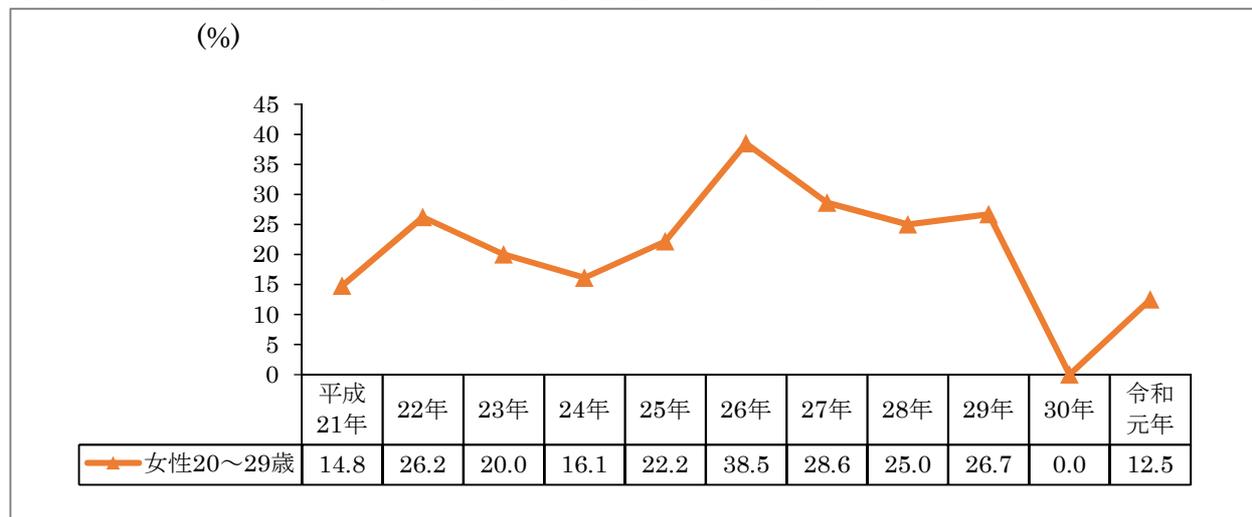


図9 やせの者 (BMI<18.5kg/m<sup>2</sup>)の割合の年次推移(20~29歳女性)※



※ 平成30年は標本の大きさが12であり、全員が「普通」(18.5kg/m<sup>2</sup>≤BMI<25kg/m<sup>2</sup>)でした。

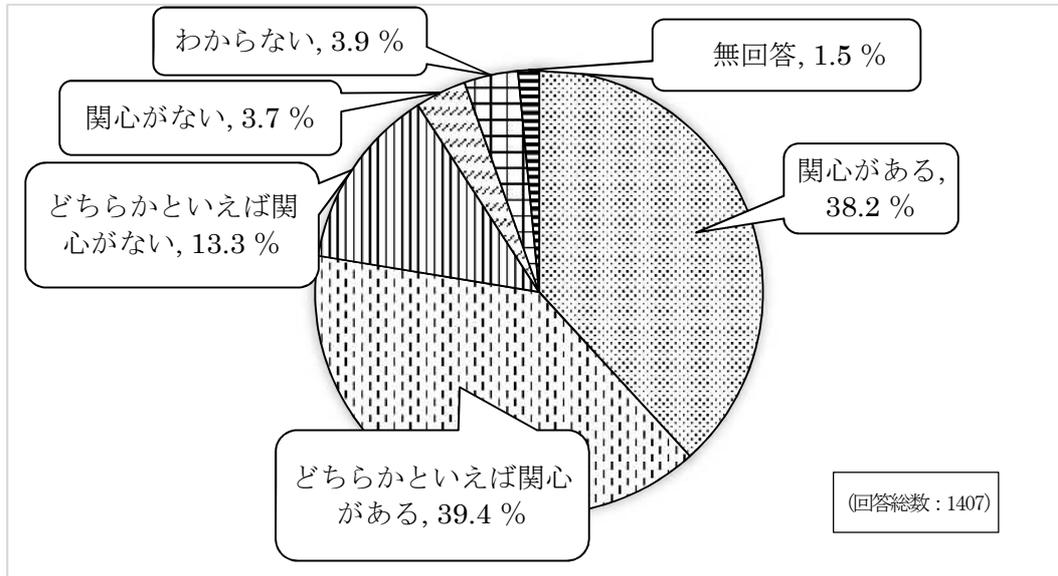
出典：神奈川県「県民健康・栄養調査報告書 平成29-令和元年」

## (5) 食育への関心

「食育」について「関心がある」「どちらかといえば関心がある」と回答した県民の割合は合わせて77.6%となっています。

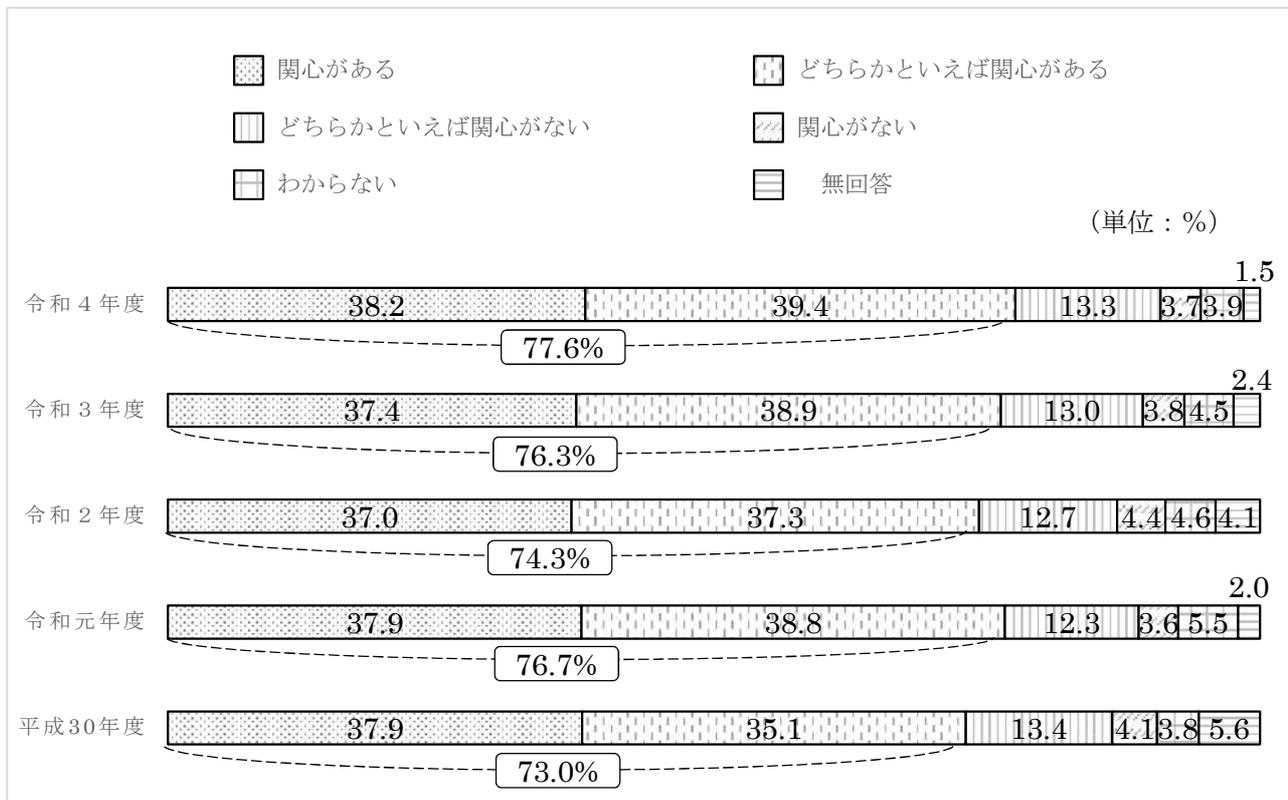
第3次神奈川県食育推進計画策定時（平成30年度）の関心度 73.0%から増加しています。

図10 食育への関心度



出典：神奈川県「県民ニーズ調査」(令和4年)

図11 食育への関心度の年次推移



出典：神奈川県「県民ニーズ調査」(平成30～令和4年)

## 2 食を取り巻く環境

### (1) 単身世帯割合、高齢者世帯割合の推移

一般世帯に占める高齢夫婦のみの世帯、高齢単身世帯の割合も年々増加しています。

図12 神奈川の単身世帯（高齢単身世帯を含む）の割合の推移〔単位％〕

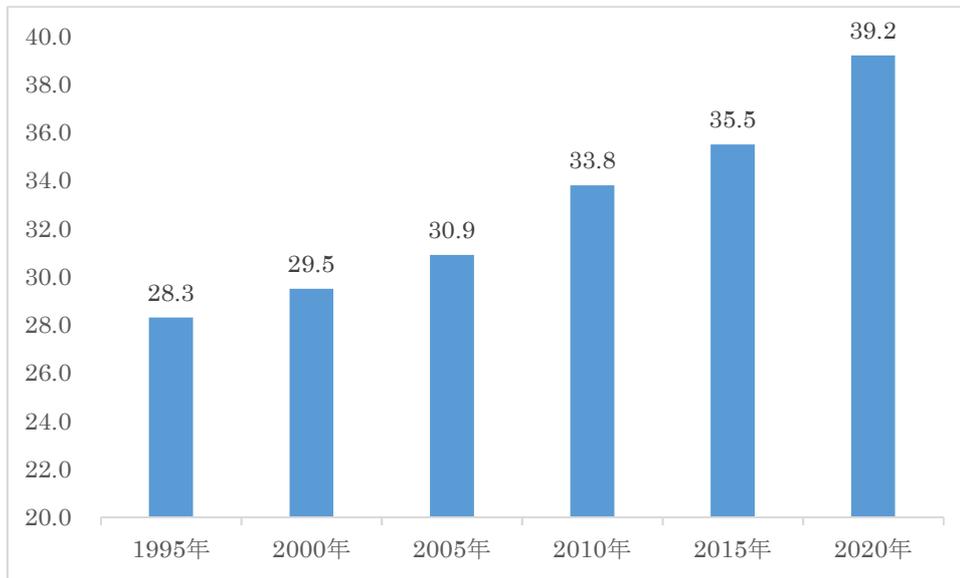
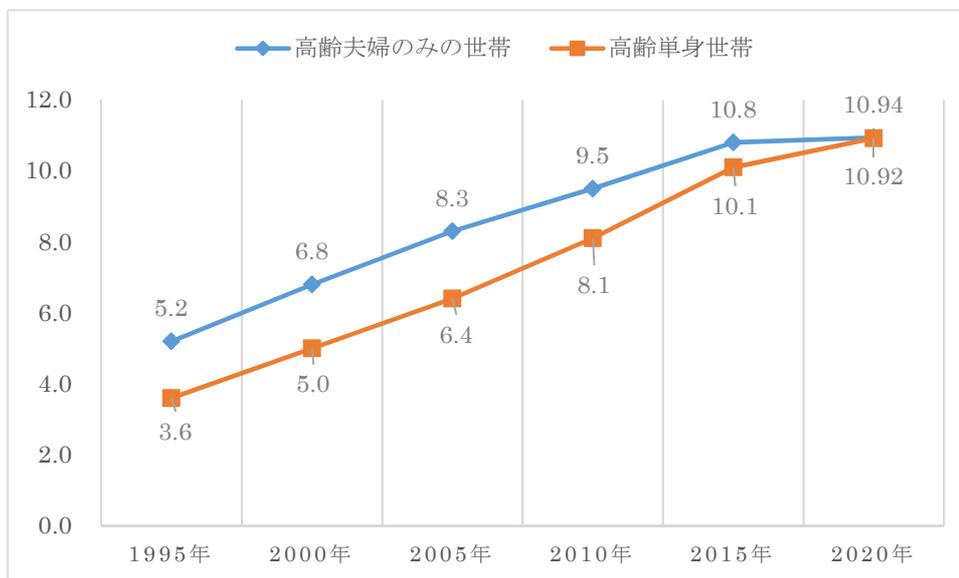


図13 神奈川の高齢者世帯、高齢単身世帯の推移〔単位％〕



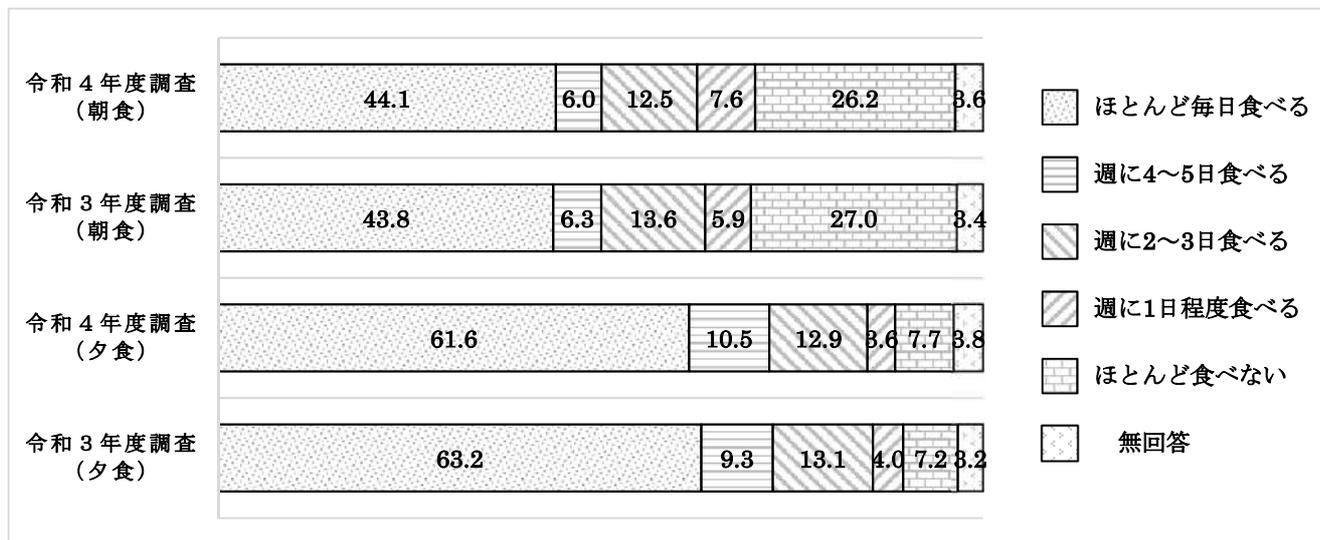
出典：総務省「国勢調査」（令和2年）

## (2) 共食頻度

家族と一緒に食事をする頻度について、「ほとんど毎日食べる」人と「週に4日～5日食べる」人を合わせた朝食の頻度は50.1%、夕食の頻度は72.1%、となっています。

図14 家族と一緒に食事をする頻度 [単位%]

(調査対象：県内在住18歳以上の方)



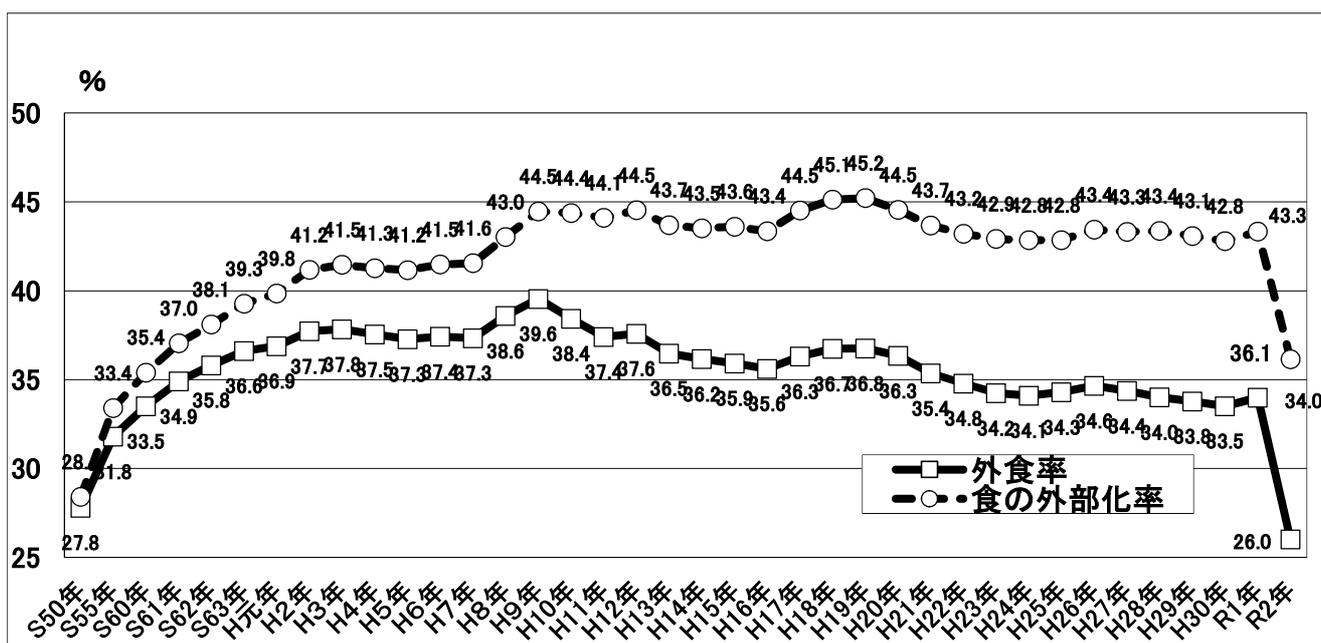
出典：神奈川県「県民ニーズ調査」(令和3年、4年)

## (3) 食の外部化の進展

持ち帰り弁当や市販の惣菜を家庭で食べる「中食」(なかしょく)や外食等を利用することを「食の外部化」と言います。食の外部化率は、ほぼ横ばいで推移していましたが、新型コロナウイルス感染症の影響を受けて大きく減少しています。

「新しい日常」として日々の食生活が大きく変化してきています。

図15 外食率と食の外部化率の推移(全国)



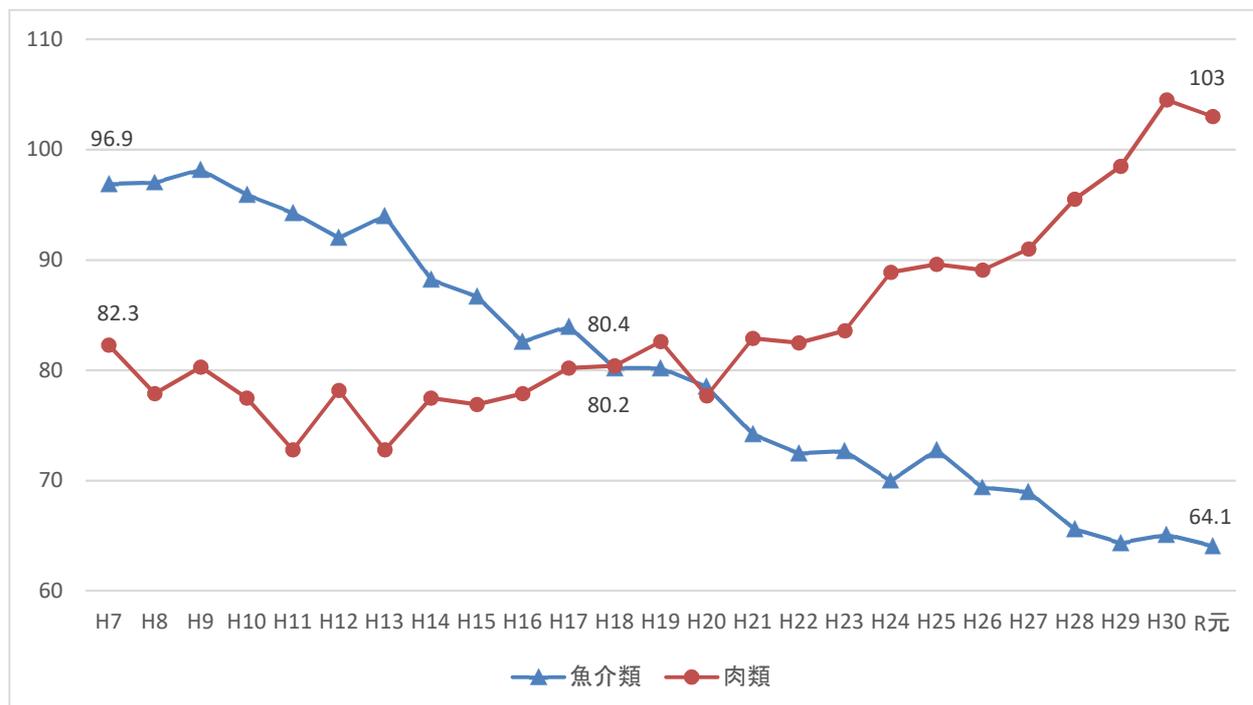
出典：(公財) 食の安全・安心財団 統計資料「外食率と食の外部化率の推移」

## (4) 魚介類摂取量の減少

近年、消費者の「魚離れ」が進行しています。平成18年に初めて肉類の摂取量が魚介類の摂取量を上回りました。その後、両者の値は拮抗していましたが、平成21年には差が拡大し、年々その差は開いています。

魚介類は、カルシウムやミネラル、ビタミン類といった重要な栄養素の宝庫であり、「魚をたくさん食べる人ほど心筋梗塞になりにくい」という厚生労働省の調査結果や、「青魚に多く含まれる脂肪酸の成分がうつ病のリスクを低下させる」という国立がん研究センターの研究結果も報告されています。さらに、国民1人当たり魚介類摂取量が多い国ほど平均寿命が高いという傾向がみられます。魚介類の摂取は、健康に良い効果があることから、消費拡大の取組が必要です。

図16 国民1人1日当たり魚介類と肉類の摂取量の推移〔単位 g／人日〕



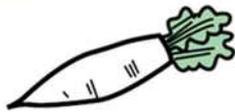
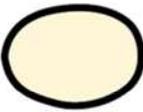
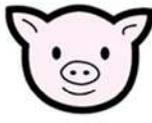
資料：厚生労働省「国民栄養調査」（平成7～14年）

厚生労働省「国民健康・栄養調査報告」（平成15～令和元年）

## (5) 神奈川県農林水産業

県内では、気候風土を活かしたさまざまな農林水産物が生産されています。農林水産業の就業者数は約3万人ですが、野菜(234万人分)や鶏卵(96万人分)、魚介類(62万人分)など生鮮食料品を中心に高い生産力を維持し、消費者に提供されています。

■品目別の生産量  
(令和2年)

	<b>野菜</b>  生産量 237,868t 234万人分 (1人当たりの年間消費量101.8kg)	<b>米</b>  生産量 14,200t 25.4万人分 (1人当たりの年間消費量56.0kg)	<b>果実</b>  生産量 23,822t 51.0万人分 (1人当たりの年間消費量46.7kg)
<b>鶏卵</b>  生産量 19,319t 96万人分 (1人当たりの年間消費量20.1kg)	<b>牛乳</b>  生産量 30,251t 80万人分 (1人当たりの年間消費量38.0kg)	<b>豚肉</b>  生産量 9,464t 46万人分 (1人当たりの年間消費量20.5kg)	<b>魚介類</b> (養殖業を除く)  生産量 28,152t 62万人分 (1人当たりの年間消費量45.5kg)

(注1) 1人当たりの年間消費量は、「食料需給表」「牛乳乳製品統計」による。

(注2) 米は陸稲を含む。野菜は農林水産省統計部調査対象41品目(ただし、ばれいしよは除く。)の計。果樹は農林水産省統計部調査対象14品目の計。「農林水産統計年報」

出典：神奈川県「わたしたちの暮らしと神奈川の農林水産業」(令和4年度版)

### かながわブランドの取組について

- 「かながわブランド」とは、県産品の優位性を保つため、統一の生産・出荷基準を守り、一定の品質を確保しているなどの条件を満たした神奈川県産の農林水産物や加工品を登録する制度で、令和4年10月現在、70品目、123登録品あります。
- 県と生産者団体で構成するかながわブランド振興協議会では、「かながわブランド」や県産品の認知度を向上させるため、ホームページ「かなさんの畑」を運営し、メールマガジンの発行やSNSを活用した情報発信などを行うとともに、県公式動画チャンネル「かなちゃんTV」で、「かながわブランド」をわかりやすく紹介する動画を発信しています。
- また、「かながわブランド」や県産品を積極的に取り扱う飲食店や販売店を「かながわブランドサポート店」に登録し、PRを行っています。PR活動の一環として、かながわブランドサポート店のほか、包括協定を結んでいる企業等とも連携し、「かながわブランド」登録品等を取り扱った販促イベント(かながわブランドキャラバン)を実施しています。

## (6) 食品ロスにかかる意識

購入した食品を食べないまま捨ててしまうことが「よくある」又は「ときどきある」と回答した国民は40.8%となっています。食べないまま捨ててしまった原因は、「消費・賞味期限内に食べられなかった」が75.1%、「購入後、冷蔵庫などに入れたまま忘れてしまった」が、65.6%となっています。

図17 国民の購入した食品を食べないまま、捨ててしまったことがある人の割合

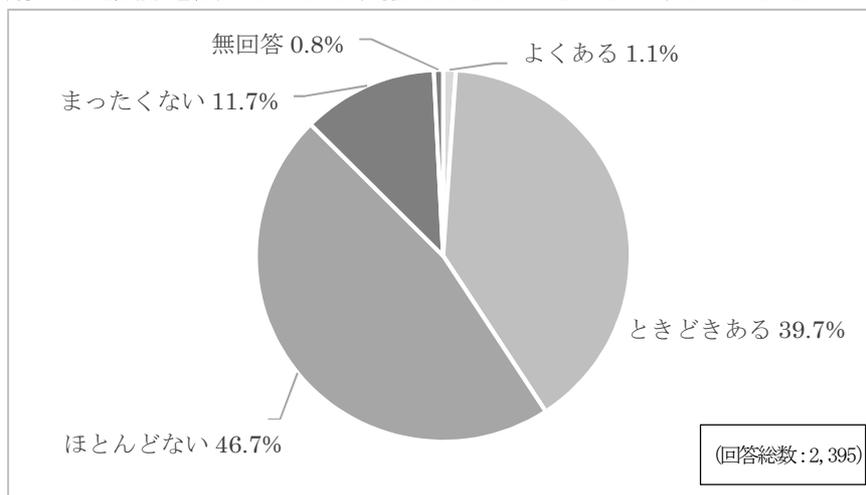
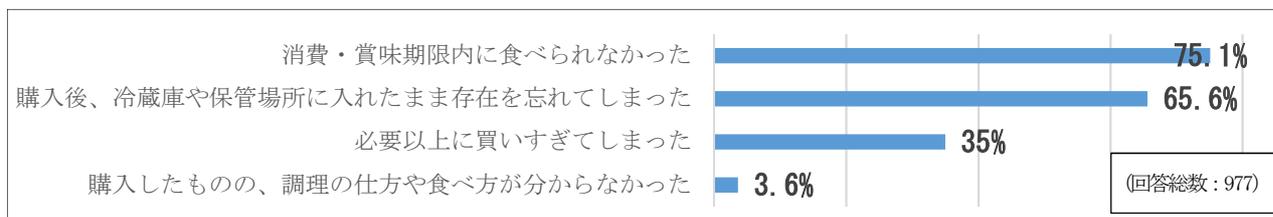


図18 国民の購入した食品を食べないまま、捨ててしまった原因（複数回答）【単位%】



出典：農林水産省「食育に関する意識調査報告書（令和3年3月）」

### 食品ロスの現状と取組について

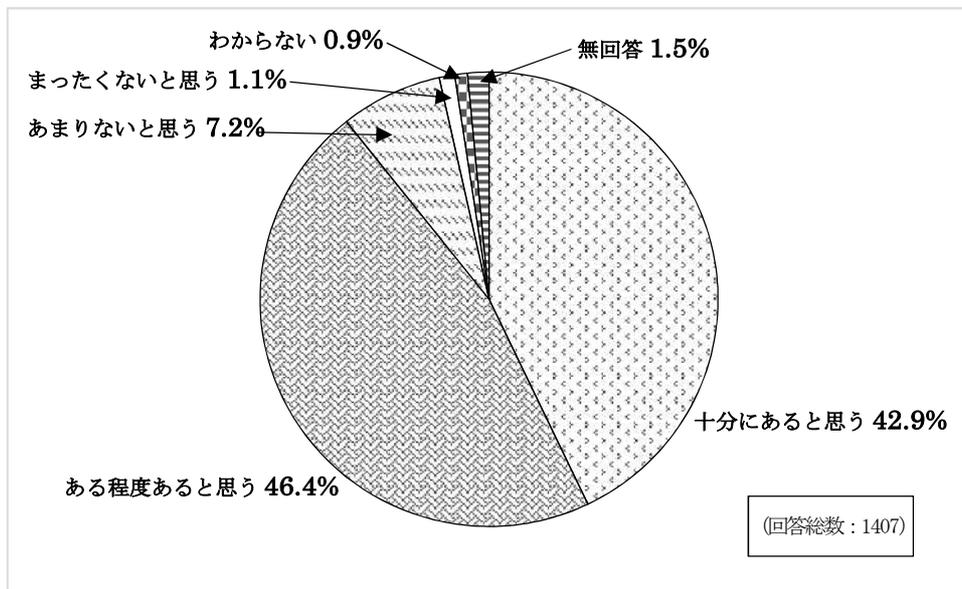
- 「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられている食品のことを言います。環境省及び農林水産省が公表した食品ロス量（令和2年度推計）によると、全国で食品廃棄物等2,372万トンのうち、まだ食べられるのに捨てられている食品は約522万トンとなっています。これは、国連による世界全体の食料援助量（2020年）約420万トンよりはるかに多く、また、国民一人一日あたりに換算すると、おおよそにぎり1個分の量（約113g）に当たります。
- 食品ロスの約半分は家庭から発生しています。例として消費期限・賞味期限切れなどにより、食事として使用・提供せずにそのまま捨ててしまう「直接廃棄」、食事として使用・提供したが、食べ残して捨てる「食べ残し」、食べられる部分まで過剰に除去して捨ててしまう「過剰除去」などが挙げられます。家庭での取組として、食材は「買い過ぎず」「使い切る」「食べ切る」ことが大切です。
- 県では、食品ロスの削減を総合的かつ計画的に推進するため、令和4年3月に「神奈川県食品ロス削減推進計画」を策定するとともに、県民一人ひとりが「自分事」として食品ロス削減に取り組むことを目指し、市町村や事業者と連携して、賞味期限が近い食品を選ぶ「てまえどり」や、食事の「食べきり」を呼びかけるなどの普及啓発を行っています。

### 3 食に関する情報

#### (1) 食品の安全性に関する理解度

「十分にあると思う」または「ある程度あると思う」を合わせた人は、89.3%となっています。

図19 食品の安全性に関する知識

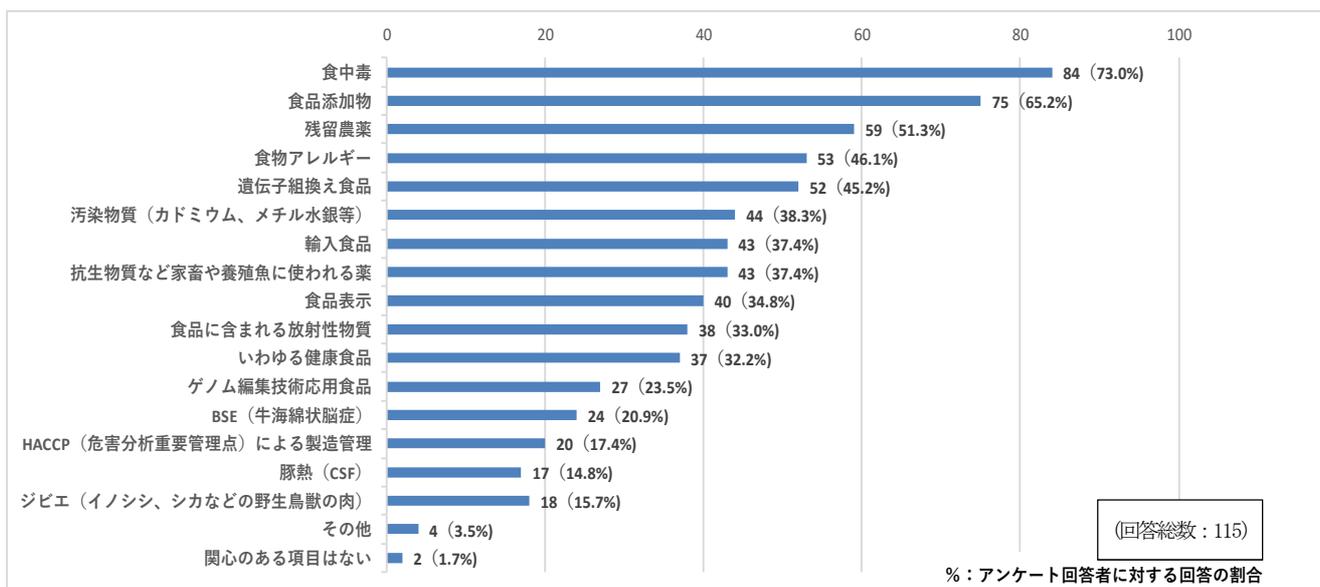


出典：神奈川県「県民ニーズ調査（令和4年）」

#### (2) 食の安全・安心への関心度

食の安全・安心に関して《関心がある》項目は、食中毒が最も関心が高く（73.0%）、次いで食品添加物（65.2%）、残留農薬（51.3%）となっています。

図20 食の安全・安心に関する事柄について、関心のある項目（複数回答）



出典：神奈川県「食の安全・安心に関するアンケート（令和4年度実施）」

## 食の安全・安心の取組について

### ○ 神奈川県食の安全・安心の確保推進条例について

食品の安全性を脅かす事件などが相次いで発生したことを踏まえ、県では、県民や事業者の皆様と協力して、食の安全・安心の確保に向けた取組を一層進め、県民の皆様の、食品や食品事業者に対する信頼の向上を図るため、平成21年7月に「神奈川県食の安全・安心の確保推進条例」を制定しました。

この条例には、食の安全・安心の確保についての県の責務や食品関連事業者の責務等について定められています。

### ○ かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針

「かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針」は、「神奈川県食の安全・安心の確保推進条例」に基づき、食の安全・安心の確保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に定めた、中期的な目標及び施策の方向性を示したものです。県では、この指針に基づき食の安全・安心の確保のための取組を推進しています。

## 食品添加物について

○ 食品添加物とは、食品の製造の過程において、または食品の加工や保存の目的で、食品に添加、混和などの方法によって使用するものを言います。

○ 食品添加物は、安全性と有効性を確認して厚生労働大臣が指定した「指定添加物」、長年使用された実績があるものとして厚生労働大臣が認めた「既存添加物」、使用量が微量で長年の食経験で健康被害がないとして使用が認められている「天然香料」、一般に食品として飲食に供されているもので添加物として使用される(オレンジ果汁を着色の目的で使用するなど)「一般飲食添加物」に分類されます。

○ 食品添加物は、その使用目的により、食品の製造や加工に必要なもの(豆腐凝固剤、膨脹剤など)、食品の保存性や品質を高めるもの(乳化剤、pH調整剤など)、風味や外観を良くさせるもの(着色料、発色剤、漂白剤など)、食品の栄養価を強化させるもの(ビタミン類、ミネラル類など)に分類されます。

○ 食品に使用される食品添加物は、内閣府食品安全委員会が行う食品健康影響評価(リスク評価)により安全性が確認されたものだけが使用できる仕組みになっています。

## Ⅲ 神奈川県が目指す食育の方向

- 食育は、栄養、健康、食料生産や環境への理解促進など幅広い分野に関わるものです。そこで、県民の食育への理解と実践につなげるため、食育の重要な要素をシンプルに2つの基本方針にまとめ、施策展開を図ることとしました。
- 本県における様々な食育の取組の現状や課題、目指すべき目標を明らかにし、県民一人ひとりが「食」について考え、見直し、健全な食生活の実践に結びつくよう取り組んでまいります。

### 1 基本理念

### 2 基本方針

- (1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進
- (2) 持続可能な食を支える食育の推進

**【横断的な視点】「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進**

### 3 指標及び目標値

# 1 基本理念

「食」は命の源であり、私たち人間が生きるためには欠かせないものであることから、未病を改善するための重要な要素としています。県民一人ひとりが食に関する理解を深め、健全な食生活を実践することが、生涯を通じた心身の健康につながります。

また、「食」は、自然の恩恵や、食に関わる人々の様々な行動の上に成り立っており、そのことへの感謝の念や理解を深めることが、持続可能な食につながります。

「食」を通じて、誰もが元気に笑顔で長生きできる神奈川を目指します。

# 2 基本方針

基本理念を実現するため、2つの基本方針を掲げ、県民が自ら実践する食育の推進に取り組みます。

## (1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

〔取組の方向性〕

「食」は命の源であり、私たち人間が生きるためには欠かせないものであることから、未病を改善するための重要な要素としています。県民一人ひとりが食に関する理解を深め、健全な食生活を実践することが、生涯を通じた心身の健康につながることから、栄養バランスに配慮した食事など正しい食習慣を身につけていけるよう取組を推進します。

## (2) 持続可能な食を支える食育の推進

〔取組の方向性〕

「食」は、自然の恩恵や、食に関わる人々の様々な行動の上に成り立っており、そのことへの感謝の念や理解を深め、農林水産物の地産地消や食を取り巻く環境への配慮を実践することが持続可能な食につながるため、食に対する感謝の気持ちを培うとともに、神奈川の食に親しめるよう取組を推進します。

## 【横断的な視点】「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

各取組の実施に当たり、ICT等のデジタル技術を有効活用し、「新たな日常」やデジタル化に対応した取組の展開を図ります。

### 「持続可能で健康的な食事に関する指針」について

- 国連食糧農業機関(FAO)及び世界保健機関(WHO)が出版する” Sustainable healthy diets - Guiding principles” (2019)につき、(国研)医療基盤・健康・栄養研究所は、日本語版「持続可能で健康的な食事に関する指針」(以下「指針」という。)を公開しています。
- 指針では、「持続可能で健康的な食事とは、個人の健康と幸福のあらゆる側面を促進し、環境への負荷が少なく、入手しやすく、手頃な価格で、安全かつ公平であり、文化的に受容しやすい食事パターンである。」とし、「持続可能で健康的な食事」には多くの要素が関係することを示しています。
- また、「持続可能で健康的な食事の目的は、すべての個人が最適な成長と発達を達成し、現在と次世代のすべてのライフステージにおいて機能的、身体的、精神的および社会的な幸福を支援すること、あらゆる形態の栄養不良(低栄養、微量栄養素欠乏、過体重、肥満)の予防に貢献すること、食事関連の非感染性疾患のリスクを減らすこと、生物多様性と地球環境の健康を保護することである。」とし、「持続可能で健康的な食事」を通じて多くのメリットがもたらされることを示しています。

### 3 指標及び目標値

食育の目標を達成するための目安とするため、国の第4次食育推進基本計画に掲げる目標を参考にしながら、本県における課題や関連事業の取組を踏まえて、指標を設定しました。

基本方針	指標	計画策定時 (4年度)	目標値 (9年度)	(参考)国目標値 (7年度)
生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進	①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	56.1% (H29-R元年)	60%以上	50%以上
	②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(20~39歳)の割合	37.0% (H29-R元年)	40%以上	40%以上
	③朝食を欠食する県民の割合			
	ア 小学6年生	5.7%	0%に近づける	0%
	イ 中学3年生	9.1% (R4年)		
	ウ 15~39歳 (内訳) (15~19歳 男性 女性) (20~29歳 男性 女性) (30~39歳 男性 女性)	22.6% 18.5% 17.2% 30.3% 32.6% 22.0% 14.8% (H29-元年)	15%以下	20~39歳 15%以下
	④一日当たりの平均野菜摂取量	271.6g (H29-R元年)	350g以上	350g以上
	⑤一日当たりの平均食塩摂取量	9.6g (H29-R元年)	8g未満	8g以下
	⑥一日当たりの平均果物摂取量100g未満の県民の割合	57.0% (H29-R元年)	30%以下	30%以下
	⑦ゆっくりよく噛んで食べる県民の割合	58.8% (R4年)	60%以上	55%以上
	⑧朝食・夕食を家族と食べている、又は一人暮らしの方で、昼食・夕食を仲間など複数で食べている「共食」の回数(注1)	[家族] 週9回 [一人暮らし] 週2回 (R4年)	[家族] 週11回以上 [一人暮らし] 週2回以上	[家族] 週11回以上
⑨食育に関心を持っている県民の割合	77.6% (R4年)	90%以上	90%以上	
⑩食育の推進に関わるボランティアの数(注2)	6,178人 (R4年)	6,178人以上	37万人以上	
⑪食品の安全性に関する知識があると思う県民の割合	89.3% (R4年)	90%以上	(注3)	

基本方針	指標	計画策定時 (4年度)	目標値 (9年度)	(参考)国目標値 (7年度)
持続可能な食を支える食育の推進	⑫栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数	月8.8回 (R3年)	月12回以上	月12回以上
	⑬学校給食における地場産物を使用する割合（金額ベース）を現状値から維持向上した市町村の割合	—	90%以上	90%以上
	⑭学校給食における国産食材を使用する割合（金額ベース）を現状値から維持向上した市町村の割合	—	90%以上	90%以上
	⑮いただきますなど食への感謝を表すあいさつや、箸の持ち方など、食事のマナーを正しくできていると思う県民の割合	75.1% (R4年)	90%以上	—
	⑯農林水産物の体験や伝統ある食文化を伝えていく機会や場があることに満足している県民の割合	7.2% (R4年)	7.2%以上	—
	⑰地元でとれた新鮮な野菜や魚を食べられることに満足している県民の割合	27.9% (R4年)	30%以上	—
	⑱環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶよう心掛けている県民の割合（注4）	—	75%以上	（注5）
	⑲食べ物を無駄にしないよう気を付けている県民の割合（注6）	93.9% (R4年)	96%以上	（注7）

(注1) 一人暮らしの方を除いた人数から、「ほとんど毎日食べる」を週7回、「週に4～5日食べる」を4.5回、「週に2～3回食べる」を2.5回、「週に1回程度食べる」を1回とし、それぞれ朝食・夕食ごとに、該当人数を掛け、合計したものを全体数で割り、朝食と夕食の回数を足して週当たりの回数を出しています。

一人暮らしの人数から、「ほとんど毎日食べる」を週7回、「週に4～5日食べる」を4.5回、「週に2～3回食べる」を2.5回、「週に1回程度食べる」を1回とし、それぞれ昼食・夕食ごとに、該当人数を掛け、合計したものを全体数で割り、昼食と夕食の回数を足して週当たりの回数を出しています。

(注2) 無償・有償を問わず、県及び市町村で把握している食育ボランティアの数を集計しています。

(注3) 国は、「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」を指標としており、目標値は80%以上です。

(注4) 「環境に配慮した農林水産物・食品」とは、化学農薬や化学肥料の使用を避けることを基本とした有機農産物・食品や、輸入に伴う輸送に係る二酸化炭素の排出量が抑制される国産飼料を活用した畜産物、過剰包装でなくゴミが少ない商品などのことを言います。

(注5) 国は、「環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合」を指標としており、目標値は75%以上です。

(注6) 「食べ物を無駄にしないよう気を付けている」とは、食品ロスを減らすため、「食品を買いすぎない、料理を作りすぎない、食べ残さない」など、日々の食生活の中で実践する、ちょっとした気遣いや行動のことを言います。

(注7) 国は、「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」を指標としており、目標値は80%以上です。

#### 出典

【①、②、③（ウ）、④、⑤、⑥】 県「県民健康・栄養調査」（平成29年～令和元年3年間の全数データの平均値）

【⑦、⑧、⑨、⑪、⑮、⑯、⑰、⑲】 県「県民ニーズ調査」（令和4年）

【③（ア、イ）】 文部科学省「全国学力・学習状況調査」（令和4年）

【⑩】 県調べ（令和4年）

【⑫、⑬、⑭】 県「地場産物の使用に関する調査」（令和3年）

## IV 食育推進の施策展開

- 食育の目標を達成するためには、本県の特性を活かし、県、市町村、県民・関係団体・事業者等が、それぞれの役割を踏まえて、連携して取り組んでいくことが必要です。
- ここでは、県自らの役割と食育推進の取組を明らかにするとともに、市町村、県民・関係団体・事業者等に期待される役割や、求められる取組をお示しします。

### 1 施策展開の考え方

- (1) 食育に係る本県の特性を活かした施策展開
- (2) 県、市町村、県民・関係団体・事業者等の役割と連携

### 2 食育の基本的施策

- (1) 施策体系図
- (2) 具体的な取組・内容

#### ア 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

- |                |                |
|----------------|----------------|
| (ア) 家庭での食育の推進  | (イ) 若い世代に向けた取組 |
| (イ) 学校等での食育の推進 | (ロ) 食の安全への理解促進 |
| (ロ) 地域での食育の推進  | (ハ) 食に関する調査・研究 |
| (ヘ) 食育推進運動の展開  |                |

#### イ 持続可能な食を支える食育の推進

- |                |                    |
|----------------|--------------------|
| (ア) 家庭での食育の推進  | (イ) 農林水産物の地産地消の促進  |
| (イ) 学校等での食育の推進 | (ロ) 食を取り巻く環境への理解促進 |
| (ロ) 地域での食育の推進  | (ハ) 食文化の継承の推進      |
| (ヘ) 食育推進運動の展開  |                    |

### 3 県民、団体、事業者等に期待される取組

# 1 施策展開の考え方

食育の目標を達成するために、家庭、学校、地域等、様々な場面において展開する県の施策を明らかにします。また、施策展開に際しては、食育に関わる本県の地域、環境等の特性を活かしたものとします。

食育をそれぞれの立場から取り組む手掛かりとしていただけるよう、市町村、県民・団体・事業者等の方々に期待される役割を併せて記載します。

## (1) 食育に係る本県の特性を活かした施策展開

### ア 立地と産業

本県は面積にして全国42番目という狭い県土に、全国2位の923万人が居住し、「生産地」、「加工地」、「消費地」が近接しているといった特性を有しています。

また、多様な地形、気象に応じた多彩な農林水産業、食品製造・加工業が営まれています。

このように、生産地と大消費地が近接する本県は、県内産の新鮮な農林水産物を消費者に届けられ、また、消費者が身近な生活の中で生産や加工に対する理解を得たり、生産者等との交流をしやすいということにもつながります。

そこで、こうした本県のメリットを活かし、地産地消の推進や、消費者と生産者との交流などの施策を積極的に進めることとします。

### イ 食育推進の多様な担い手

県内では、昭和33年に食生活改善推進団体が平塚市・大磯町・二宮町に設立されるなど、全国でも早くからボランティアや団体が食育に関わる活動を展開しています。

また、県内の生産、加工、流通、販売業者が連携し、「売り場」を通じた食育運動を展開している「神奈川・食育をすすめる会」の活発な活動が行われるなど、県民・関係団体・事業者等による主体的活動が活発に展開されているといった特色があります。

そこで、こうした多様な食育の担い手との幅広い連携を求め、食育を進めていくこととします。

### ウ 食を巡る歴史と文化

豊かな農林水産物に恵まれた本県の食は、古くは鎌倉時代から現代に至るまで、多彩な郷土料理を育んできました。

また、横浜開港が西洋料理普及のきっかけとなるなど、近代文化の先鋭となる歴史的特色のある食文化を育んできました。

そこで、こうした多様な食の歴史や文化を、より多くの人に知ってもらうための取組を団体や事業者の方々と連携しながら進めていくこととします。

## (2) 県、市町村、県民・関係団体・事業者等の役割と連携

### ア 県の役割

県民一人ひとりが自らの「食」について理解を深め、興味や関心を持ち、健全で楽しい食生活の実践に結びつけられるよう、県は、広域自治体として、市町村と協力しながら県域を対象とした事業を展開します。

団体、事業者等との県内全域に渡る幅広い関係づくりに努め、団体相互の運動の連携や情報共有の調整役となるなど、食育を県民運動として推進するための環境づくりを進めます。管理栄養士、栄養教諭など食育を推進する中核となる人材の育成を進めます。

また、公立学校における栄養教諭の配置を拡充していきます。

県内の全市町村が食育推進計画を策定し、それぞれの計画に基づき食育施策を推進する中、県は引き続き次期計画策定にかかる情報提供や助言を行い、市町村とともに食育を推進していきます。

### イ 市町村に期待される役割

県内全域で食育を推進するためには、住民に最も身近な自治体の役割は重要です。そこで、市町村における食育推進計画に基づき、地域の実情に応じたきめ細かい食育推進施策を展開することが必要です。

地域の食文化の再発見や、様々な活動団体・グループのネットワーク化を図ることが期待されます。

食育ボランティアなど、地域における食育を推進する中核となる人材の育成を図ることが期待されます。

### ウ 県民・関係団体・事業者等に期待される役割

県民一人ひとりが食育に関心を持ち、自らの食を再点検し、自分にふさわしい食生活を実践することが大切です。

食育に関わる団体やグループは、地域に根ざした実践活動を展開していただくことが期待されます。

事業者にあっては、それぞれの事業を通じて、安全・安心な食料を供給することが何よりも大切です。さらに、事業活動を通じ、食育推進に貢献していくこと等が期待されます。

### エ 関係者との相互理解

県民と、教育関係者、保健医療関係者、農林水産業関係者、食品製造・加工・流通事業関係者、調理関係者、ボランティア、行政などがそれぞれの役割と特性を活かしたパートナーシップのもとで、共に食育に取り組むことが必要です。

## 2 食育の基本的施策

☆ … デジタル化に対応した取組（SNSの活用、インターネット上でのイベント開催、動画配信、オンライン会議等）

### (1) 施策体系図

基本方針	取組名	
生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進	家庭での食育の推進	子どもの生活習慣改善の支援 ☆ 社会教育関係団体を通じた情報提供 調理技術の向上支援 市町村が行う乳幼児の保健・栄養指導の実施支援 ☆ 和食、日本型食生活、行事食、地域の伝統料理の普及啓発
	学校等での食育の推進	子どもの健康・体力づくりの推進 給食施設への栄養成分表示等の指導 学校における計画的な食育の指導支援 子どもへの食に関する指導等の推進 学校給食に係る表彰及び研修等の実施 幼稚園・保育所等における食育支援 県立社会福祉施設における食育の推進 子どもの未病対策応援プログラムの実施 ☆ 食育を推進するための人材養成
	地域での食育の推進	未病センターにおける健康支援プログラムの実施 食生活改善の普及啓発 食・栄養に関するリーフレットの作成 生活習慣病予防の知識の普及啓発 食生活改善推進員の活動の支援 和食、日本型食生活、行事食、地域の伝統料理の普及啓発（再掲） 介護予防関連事業の実施の支援 口腔機能の健全な育成及び維持向上の支援 ☆ オーラルフレイル健口推進員の養成と活動支援 ☆ 栄養サポートセンターの展開 健康に配慮した惣菜・弁当の開発等 事業所給食を通じた情報提供 ☆ 給食施設への栄養成分表示等の指導（再掲） 子どもの居場所づくりと連携した食育の推進 高齢者の通いの場の取組への支援 災害時に備えた食育の推進
	食育推進運動の展開	食育普及イベントの開催 食育推進団体との連携・支援 かながわ食育推進県民会議の開催 ☆ かながわ食育出前講座の実施 かながわ食育月間の推進

基本方針	取組名	
生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進	若い世代に向けた取組	若い世代に向けた食育の普及啓発 ☆ 学生食堂・社員食堂における健康メニューの提供 和食、日本型食生活、行事食、地域の伝統料理の普及啓発（再掲）
	食の安全への理解促進	栄養表示等の普及啓発 食品の安全性に関する情報提供 消費生活に関する情報提供 食品表示法に基づく食品表示に関する情報提供 ☆ かながわ食の安全・安心基礎講座の開催 ☆ かながわ食の安全・安心キャラバンの開催 ☆ 食の安全等に関する出前講座の実施 保健福祉大学における公開講座の開催 食物アレルギーへの理解促進 ☆
	食に関する調査・研究	衛生研究所における施設公開の実施 県民の食に関する実態の把握 食の安全等に関する調査研究の実施
持続可能な食を支える食育の推進	家庭での食育の推進	子どもの生活習慣改善の支援（再掲） ☆ 社会教育関係団体を通じた情報提供（再掲） 調理技術の向上支援（再掲） 和食、日本型食生活、行事食、地域の伝統料理の普及啓発（再掲）
	学校等での食育の推進	学校における計画的な食育の指導支援（再掲） 子どもへの食に関する指導等の推進（再掲） 学校給食における県内産農林水産物の活用促進 学校給食に係る表彰及び研修等の実施（再掲） 学校給食用牛乳を通じた食育の理解促進 幼稚園・保育所等における食育支援（再掲） 県立社会福祉施設における食育の推進（再掲） 子どもの未病対策応援プログラムの実施（再掲） ☆ 食育を推進するための人材養成（再掲）
	地域での食育の推進	未病センターにおける健康支援プログラムの実施（再掲） 食・栄養に関するリーフレットの作成（再掲） 食生活改善の普及啓発（再掲） 食生活改善推進員の活動の支援（再掲） 和食、日本型食生活、行事食、地域の伝統料理の普及啓発（再掲） 給食施設への栄養成分表示等の指導（再掲） 子どもの居場所づくりと連携した食育の推進（再掲）
	食育推進運動の展開	食育普及イベントの開催（再掲） 食育推進団体との連携・支援（再掲） かながわ食育推進県民会議の開催（再掲） ☆ かながわ食育出前講座の実施（再掲） かながわ食育月間の推進（再掲）

基本方針	取組名	
持続可能な食を支える食育の推進	農林水産物の地産地消の促進	かながわブランド等の展開 ☆ 地元水産物の消費促進 ☆ 畜産交流の実施と地元畜産物の知名度向上 ☆ 花と緑のふれあいセンターの運営 農林水産業についての理解促進 ☆
	食を取り巻く環境への理解促進	食品ロス削減に関する普及啓発 ☆ 食品リサイクルに関する普及啓発 環境保全型農業の推進 ☆ 都市環境に調和する畜産経営の推進
	食文化の継承の推進	ふるさとの生活技術指導士の活動支援 ☆ 食事マナーの向上支援 和食、日本型食生活、行事食、地域の伝統料理の普及啓発（再掲）

### 【横断的な視点】「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

各取組の実施に当たり、ICT等のデジタル技術を有効活用し、「新たな日常」やデジタル化に対応した取組の展開を図ります。

## (2) 具体的な取組・内容

### ア 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

#### (7) 家庭での食育の推進

家庭は、子どもが健やかに成長するための基本的な食習慣を身につけたり、「いただきます」等、食への感謝を表すあいさつを行うなど、食を大切にする心を育てる場であり、生涯を通じて健康で豊かな生活をおくるための基礎を築く場でもあります。

ライフスタイルの変化や、中食や外食などの「食の外部化」の進展、新型コロナウイルスを想定した「新しい生活様式」への対応等、食を取り巻く環境は変化しています。

また、朝食の欠食等、食生活や食習慣の乱れの問題も生じています。

そこで、子どもはもとより、県民一人ひとりが自らに合った望ましい食生活をおくることができるよう、学校、団体、事業者等と連携しながら、家庭における食育の推進を図ります。

#### 県の取組

☆ … デジタル化に対応した取組

取組 (実施主体)	内容
子どもの生活習慣改善の支援 ☆ (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>家庭教育啓発冊子の活用 (「家庭教育ハンドブックすこやか」等)</li> <li>ビデオ等による普及啓発</li> <li>リーフレットによる普及啓発(「かなかなチェックリスト」)</li> </ul>
社会教育関係団体を通じた情報提供 (県、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>啓発冊子等での食育の情報提供 (「PTA活動のためのハンドブック」)</li> </ul>
調理技術の向上支援 (県、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>食生活改善推進団体が実施する料理教室の開催等</li> </ul>
市町村が行う乳幼児の保健・栄養指導の実施支援 ☆ (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>市町村保健センターの保健師・栄養士等に対する研修会を、オンラインも活用して実施</li> </ul>
和食、日本型食生活、行事食、地域の伝統料理の普及啓発 (県、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>食生活改善推進団体を通じた和食の普及等</li> </ul>

## 市町村に求められる取組

### ○ 保健センターを通じた支援

市町村の保健センター等が行う妊産婦教室や乳幼児等の健康診断に合わせて、保健・栄養指導を行う等、個々の家庭に合わせたきめ細かい指導を行うことが求められます。

### ○ 小学校等や団体と連携した支援

小学校等の施設の活用やPTAとの連携による、保護者を対象にした料理教室等を開催することにより、家庭の調理力の向上や食に関する知識の習得を支援することが求められます。

### ○ 地域での講習会等による食育の普及

食生活・健康づくり等に関する講習会の開催等を通じて、家庭における食育についての様々な情報を提供することが求められます。

## 伝えていきたい日本の食文化

○ 「和食」は、平成25年度に「和食：日本人の伝統的な食文化」と題して、「自然の尊重」という日本人の精神を体視し、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②健康的な食生活を支える栄養バランス、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④正月などの年中行事との密接な関わり、という4つの特徴を持つ食に関する社会的慣習として、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。

○ 「和食」には、おかずと汁と漬物でごはんを食べる「一汁三菜」という基本的な組み合わせがあります。これは、主食・主菜・副菜がそろった食事のことであり、主食であるごはんを中心に、魚、肉、卵、大豆製品を主材料とした主菜、野菜を中心とした副菜2品に汁物がそろう、食卓の豊かな栄養バランスもそろった優れた食事です。

○ 「和食」は、海外からも関心が高まっていますが、家庭環境の変化や様々な国の料理が食べられるようになり、日本人のお米の消費量の減少とともに和食の存在感が薄まりつつあります。

さらに、地域の食材を生かした郷土料理や年中行事で食べられてきた行事食、その食べ方、食事の作法等の伝統ある優れた食文化が十分に継承されず、その特色も失われつつあります。

○ また、和食の基本形である一汁三菜の献立をベースとした「日本型食生活」は、主食であるごはんを中心に、洋食や中華などのおかずを組み合わせ、栄養バランスもよく、バラエティーに富んだ食事になるというメリットもあります。

「健康的な食生活を支える栄養バランス」として国民の平均寿命の急上昇につながりました。

○ 「和食」や「日本型食生活」が次世代に受け継がれていくよう、一人ひとりが「食」に関心を持ち、様々な体験を通して理解を深め、家庭、学校、地域などあらゆるところで知識や経験を伝えていくことが大切です。

第4次食育推進基本計画より一部引用

## (イ) 学校等での食育の推進

学校、幼稚園及び保育所等は教諭、栄養教諭、養護教諭、保育士及び栄養士等から体系的に食の基本を学び、食生活や食習慣の改善を図ることができる重要な場です。

成長期の体をつくるために必要な栄養や体力を養うための食事の重要性など、それぞれの子どもたちに合った望ましい食生活、食習慣を身につけられるよう、家庭や地域と連携しながら、学校や幼稚園、保育所等における食育を推進します。

### 県の取組

☆ … デジタル化に対応した取組

取組 (実施主体)	内容
子どもの健康・体力づくりの推進 (県、市町村)	・公立学校教諭等に対する健康・体力づくり研修会の実施
給食施設への栄養成分表示等の指導 (県)	・学校、幼稚園、保育所等の特定給食施設等における栄養成分表示指導等の実施
学校における計画的な食育の指導支援 (県、市町村)	・公立学校における栄養教諭の配置の拡充 ・公立学校における栄養教諭を中核とした食育の推進 ・公立学校教諭、栄養教諭等に対する食に関する研修会及び会議の実施
子どもへの食に関する指導等の推進 (県、市町村、民間)	・公立学校の授業等における食に関する指導の推進 ・私立学校への食育に関する情報提供等の実施
学校給食に係る表彰及び研修等の実施 (県、市町村)	・学校給食優良学校の表彰 ・学校給食関係者を対象とした研修会・衛生管理会議等の実施
幼稚園・保育所等における食育支援 (県、市町村、民間)	・幼稚園・保育所等を対象とした研修、相談、アドバイスの実施 ・保育所等の保育士、調理師、栄養士等への研修の実施
県立社会福祉施設における食育の推進 (県)	・食生活の自立に向けて児童個々に応じた支援 ・郷土料理、行事食を盛り込んだ食事の提供
子どもの未病対策応援プログラムの実施 ☆ (県)	・幼稚園等において、企業等と連携し、食育に関する教室等、子どもの未病改善に資するプログラムをオンラインも活用して実施
食育を推進するための人材養成 (県、大学)	・県立保健福祉大学における栄養教諭等の養成 ・県立保健福祉大学実践教育センターにおける管理栄養士・栄養士を対象とした「こどもの食育支援研修」による現任者教育の充実

## 市町村に求められる取組

### ○ 学校への支援

成長期の子どもの適切な栄養と健康な体づくりを推進するため、学校での体力・運動調査の実施や、教諭、栄養教諭等への研修会の実施等の取組が求められます。

### ○ 保育所等への支援

子どもの適切な栄養と健康な体づくりを推進するため、保育所等における給食施設への食の指導や保育所職員等への研修会の実施等の取組が求められます。

## 「栄養教諭」とは

- 栄養教諭は、学校給食の管理と食に関する指導を一体的かつ効果的に行うため、平成17年4月に制度が創設され、学校における食育推進の中心的な役割を担っています。
- 具体的には、学校給食を生きた教材として活用した給食時間での指導、学校の計画に基づく、各教科等における横断的な指導の参画や、教職員への資料提供、地域・家庭と連携した食育の環境整備を行います。さらには肥満、偏食、食物アレルギーのある児童生徒への個別指導などを行っています。  
また、地場産物を献立に活用し生産者と連携するなど、地域の食文化や産業への理解を深め、生産者の努力や食に対する感謝を育む取組をしています。
- 将来にわたって健康に生活していけるよう「食の自己管理能力」や「望ましい食習慣」を子どもたちに身につけさせることや、家庭や地域と連携し効果的に食育を推進していくために、栄養教諭の活動への期待が高まっています。

## (ウ) 地域での食育の推進

生涯を通じて健康な生活をおくるためには、それぞれの年代に応じた望ましい食生活を身につけることなどが重要です。

また、家庭生活の状況が多様化する中で、家庭や個人だけでは、健全な食生活の実践につなげていくことが困難な状況も見受けられます。

そこで、全ての県民が、それぞれの年齢や家庭生活の状況に応じた食生活の改善に取り組めるよう、市町村、団体、事業者等と連携し、地域での食育を進めます。

### 県の取組

☆ … デジタル化に対応した取組

取 組 (実施主体)	内 容
未病センターにおける健康支援 プログラムの実施 (県、民間)	・県内公設の未病センターにおいて、民間企業等が保有するノウハウや人材を活かし、県民の未病改善を支援するプログラムを実施
食生活改善の普及啓発 (県、民間)	・食生活改善講習会等の実施
食・栄養に関するリーフレットの作成 (県、民間)	・民間企業と連携し、食・栄養に関するリーフレット等を作成し、スーパーマーケットで配付
生活習慣病予防の知識の普及 啓発 (県)	・県民に対する生活習慣病予防の知識の普及啓発
食生活改善推進員の活動の支援 (県)	・食生活改善推進団体のリーダー研修会等への支援
和食、日本型食生活、行事食、 地域の伝統料理の普及啓発 <再掲> (県、民間)	・食生活改善推進団体を通じた和食の普及等
介護予防関連事業の実施の支援 (県)	・市町村等の介護予防担当者に対する栄養改善・口腔機能向上のための研修会の実施
口腔機能の健全な育成及び維持 向上の支援 ☆ (県)	・口腔機能の健全な育成及び維持向上に関する保健指導及び講習会等をオンラインや動画配信も活用して実施
オーラルフレイル健口推進員の 養成と活動支援 ☆ (県)	・口腔機能維持向上のための健口体操等を普及するオーラルフレイル健口推進員の養成及び育成をオンラインや動画配信も活用して実施
栄養サポートセンターの展開 (県、大学)	・県内各地の身近な場所で栄養診断・栄養指導・助言を実施し、県民の未病を改善する取組のうちの「食」に関する取組の実践を促進
健康に配慮した惣菜・弁当の 開発等 (県、大学)	・企業と連携しながら健康に配慮した惣菜・弁当の共同開発や、健康情報の発信
事業所給食を通じた情報提供 ☆ (県)	・給食を実施している事業所を通じて、動画やワークシート等、個人でも食育に取り組めるよう、非接触型の方法で食育情報を提供

取組 (実施主体)	内容
給食施設への栄養成分表示等の指導<再掲> (県)	・事業所等の特定給食施設等における栄養成分表示指導等の実施
子どもの居場所づくりと連携した食育の推進 (県、民間)	・子ども食堂など、子どもの居場所づくり活動団体やフードバンクなどと連携し、子どもの食事の提供等、食育の推進に関する支援を行う。
高齢者の通いの場の取組への支援 (県)	・市町村が実施する高齢者の通いの場の取組に、アドバイザー(管理栄養士など)を派遣する等、支援を行う。
災害時に備えた食育の推進 (県)	・地震防災チェックシートを活用し、非常食の備蓄の重要性を含めた災害対策について周知啓発を行う。

### 市町村に求められる取組

#### ○ 地域の健康支援

年代に応じた生活習慣病の予防教室、運動教室の開催や、食生活改善推進員などの食育ボランティアの育成を行うことにより、地域の健康づくりを支援することが求められます。

また、高齢者については、通いの場や栄養改善・口腔機能向上のための介護予防教室などを通じて、地域において自立した日常生活を営むことができるよう支援することが求められます。

### 「神奈川・食育をすすめる会」の活動

- 県民の食生活に最も近いところで食品を扱う事業者として、食育基本法に掲げられた責務を積極的に受け止め、食育を県民運動として推進しようと、県内を拠点とした大手小売業者の呼びかけにより、平成19年6月に発足しました。
- 食品関連事業者には、地域での健全な食生活に関する情報の提供、食育の専門知識を有する者の育成、家庭での食育に関する話題と情報の提供、団塊世代・高齢者への食の知識の普及など、重要な役割が期待されています。
- 現在は、県内の食品関係事業者99社・団体(令和4年6月28日現在)が参加しており、「売り場」を通じた食育運動や県が主催する「かながわ食育フェスタ」など県民を対象としたイベント、売り場責任者に対する食育勉強会等、特色のある、多彩で活発な活動を展開しています。

## (I) 食育推進運動の展開

食育は一人ひとりが自分の問題として取り組むことが必要であることから、国、市町村、団体、事業者等と連携し、食育を県民運動として展開していきます。

### 県の取組

☆ … デジタル化に対応した取組

取組 (実施主体)	内容
食育普及イベントの開催 (県、民間)	・食育普及イベントの開催
食育推進団体との連携・支援 (県、民間)	・食育推進団体との連携による啓発活動の実施 ・神奈川・食育をすすめる会、生活協同組合等、NPOや事業者等の実施する食育推進事業への支援
かながわ食育推進県民会議の開催 ☆ (県)	・かながわ食育推進県民会議をオンラインも活用して開催し、計画の推進と進行管理を行う。
かながわ食育出前講座の実施 (県)	・県の食育の取組や食に関する情報などを県職員が講師となって講座を実施
かながわ食育月間の推進 (県、市町村、民間)	・市町村、民間と連携して、8月の食育月間及び食育の日に、家庭での食事のほか、友人や仲間、自治会や近隣のコミュニティーなどで共に楽しく食事をする「共食」等の普及啓発を図る

### 市町村に求められる取組

- 住民への食育の普及  
健康講座やイベントなどを活用して、食育の意識向上を図ることが求められます。
- 地域の食育活動の支援  
地域で食育に取り組んでいる団体やグループとの連携、活動への支援を行うことが求められます。
- 地域の食育人材の支援  
食生活改善推進員など地域で食育を担う人材の養成や育成を行うことが求められます。

### 「食生活改善推進員」とは

- “私たちの健康は私たちの手で” を合言葉に、「ヘルスマイト」の愛称で食生活改善や健康づくりのボランティア活動を行う人たちです。
- 食生活改善推進員になるには、市町村が開催する研修会に参加し、食生活改善や健康づくりに関する講習を受けることが必要です。
- 食生活改善推進員は、研修会や講演会を通じて資質の向上に努めながら、料理教室や食育講座を開催したりイベント等に参加して、地域における食生活改善や健康づくりのサポートをしています。

## (オ) 若い世代に向けた取組

若い世代は、朝食を欠食する割合が高くなっています。また、20歳代、30歳代の低体重（やせ）の女性の割合も高い傾向にあります。

体づくりに重要な栄養の知識習得や食生活の改善など、自らの食を健康的に管理できるよう食生活の自立が図られる食育の啓発を行う必要があります。

また、栄養バランスの優れた日本型食生活のよさに目を向け、家庭や地域で、和食や行事食、地域の伝統料理など、食べ継がれてきた食文化の継承にも取り組んでいく必要があります。

### 県の取組

☆ … デジタル化に対応した取組

取 組 (実施主体)	内 容
若い世代に向けた食育の普及啓発 ☆  (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・将来に向けた食生活と健康に対する現状や問題点などの知識を深め、自身の健康管理につなげられるよう、高校生に向けて健康・未病学習教材を活用した食育の普及啓発を図る</li> <li>・女性に向けた未病改善の視点からの栄養、食生活に関するオンラインセミナー等を通じて普及啓発を図る</li> <li>・希望する小学校に向け、民間企業と連携し、食・栄養に関する出前授業をオンラインも活用して実施</li> </ul>
学生食堂・社員食堂における健康メニューの提供 (県、大学)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県立保健福祉大学栄養学科の食育サークル「シーラボ☆」が開発した健康メニューの提供</li> </ul>
和食、日本型食生活、行事食、地域の伝統料理の普及啓発 <再掲> (県、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食生活改善推進団体を通じた和食の普及等</li> </ul>

### 市町村に求められる取組

#### ○ 住民への食育の普及

若い世代の食に関する意識向上や食生活の自立が図られるよう、料理教室やイベントなどを活用した食育の普及が求められます。

また、和食や行事食、地域で食べ継がれてきた伝統料理などの食文化を、若い世代に継承する取組を進めることが求められます。

## (カ) 食の安全への理解促進

食品の安全性や栄養に関する膨大な情報が提供される中、様々なメディアを通じて一人ひとりが正しい情報を適切に選別し活用する力を養うことが必要となっています。

そこで、事業者、大学等と連携のもと、県民の食に対する理解を深めるための取組を進めます。

### 県の取組

☆ … デジタル化に対応した取組

取組 (実施主体)	内容
栄養表示等の普及啓発 (県、民間)	・食品の栄養表示や望ましい食事モデルの情報提供及び研修会の実施
食品の安全性に関する情報提供 (県)	・食品の安全性や食品衛生に関する啓発資料等の配布
消費生活に関する情報提供 (県、民間)	・消費生活情報紙への食の安全・安心に関する情報の掲載 ・FM放送を通じた食育や食の安全・安心等の啓発
食品表示法に基づく食品表示に関する情報提供 ☆ (県)	・消費者や食品販売事業者等に対する食品表示のリーフレットの配布 ・ホームページに食品表示に関するリーフレットを掲載
かながわ食の安全・安心基礎講座の開催 ☆ (県)	・県民を対象とした食の安全・安心に関する講座の開催 ・食の安全・安心の基礎講座及び食品表示セミナーをオンラインも活用して開催 ・県公式動画チャンネル「かなチャンTV」で食中毒予防に関する動画の配信
かながわ食の安全・安心キャラバンの開催 ☆ (県)	・県民を対象とした食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション ・県公式動画チャンネル「かなチャンTV」で食中毒予防に関する動画の配信
食の安全等に関する出前講座の実施 (県)	・衛生研究所における食の安全・安心をテーマとした「食品添加物について」等の講座の開催
保健福祉大学における公開講座の開催 (県、大学)	・食育に関連する公開講座の開催
食物アレルギーへの理解促進 ☆ (県)	・食物アレルギーに関するホームページやリーフレットによる啓発 ・食物アレルギーの正しい知識の普及啓発を目的とした研修会・講演会をオンラインも活用して開催

### 市町村に求められる取組

#### ○ 住民への食に関する情報の提供

県民が食に関する情報を正しく判断する力を養うため、団体等と連携した講座の開催や情報誌等を通じ、食中毒の予防や食品の安全性、栄養に関する適切な情報を提供することが求められます。

## (キ) 食に関する調査・研究

食に関する安全性の確保や県民の食生活等の実態把握のため、試験研究機関における食品の調査・研究や、県民への食生活等についての実態調査を行います。

### 県の取組

取組 (実施主体)	内容
衛生研究所における施設公開の実施 (県)	・小中学生に向けた食に関する体験コーナーの開催
県民の食に関する実態の把握 (県)	・県民ニーズ調査等による実態調査の実施
食の安全等に関する調査研究の実施 (県、民間)	・衛生研究所における食の安全等に関する調査研究の実施

### 市町村に求められる取組

#### ○ 食に関する実態の把握

地域における食育の取組に活かすため、住民の食生活や食育に対する意識や興味などの実態を調査し、把握することが求められます。

## イ 持続可能な食を支える食育の推進

### (7) 家庭での食育の推進

家庭は、子どもが健やかに成長するための基本的な食習慣を身につけたり、「いただきます」等、食への感謝を表すあいさつを行うなど、食を大切にする心を育てる場であり、生涯を通じて健康で豊かな生活をおくるための基礎を築く場でもあります。

ライフスタイルの変化や、中食や外食などの「食の外部化」の進展、新型コロナウイルスを想定した「新しい生活様式」への対応等、食を取り巻く環境は変化しています。

また、朝食の欠食等、食生活や食習慣の乱れの問題も生じています。

そこで、子どもはもとより、県民一人ひとりが自らに合った望ましい食生活をおくることができるよう、学校、団体、事業者等と連携しながら、家庭における食育の推進を図ります。

#### 県の取組

☆ … デジタル化に対応した取組

取組 (実施主体)	内容
子どもの生活習慣改善の支援 <再掲> ☆  (県)	・家庭教育啓発冊子の活用 (「家庭教育ハンドブックすこやか」等) ・ビデオ等による普及啓発 ・リーフレットによる普及啓発(「かなかなチェックリスト」)
社会教育関係団体を通じた情報 提供<再掲> (県、民間)	・啓発冊子等での食育の情報提供 (「PTA活動のためのハンドブック」)
調理技術の向上支援<再掲> (県、民間)	・食生活改善推進団体が実施する料理教室の開催等
和食、日本型食生活、行事食、 地域の伝統料理の普及啓発 <再掲> (県、民間)	・食生活改善推進団体を通じた和食の普及等

#### 市町村に求められる取組

##### ○ 小学校等や団体と連携した支援

小学校等の施設の活用やPTAとの連携による、保護者を対象にした料理教室等を開催することにより、家庭の調理力の向上や食に関する知識の習得を支援することが求められます。

##### ○ 地域での講習会等による食育の普及

食生活・健康づくり等に関する講習会の開催等を通じて、家庭における食育についての様々な情報を提供することが求められます。

## (イ) 学校等での食育の推進

学校、幼稚園及び保育所等は、教諭、栄養教諭、養護教諭、保育士及び栄養士等から体系的に食の基本を学び、食生活や食習慣の改善を図ることができる重要な場であるとともに、子どもたちが集団生活を通して食の大切さ・楽しみ・マナーや感謝の念を実感する場所でもあります。

また、学校等で身につけた食に関する知識や理解は、子どもを通じて家庭の食生活に良い影響を与えることも期待できます。家庭や地域と連携しながら、学校や幼稚園、保育所等における豊かな心を育む食育を推進します。

### 県の取組

☆ … デジタル化に対応した取組

取組 (実施主体)	内容
学校における計画的な食育の指導支援<再掲> (県、市町村)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・公立学校における栄養教諭の配置の拡充</li> <li>・公立学校における栄養教諭を中核とした食育の推進</li> <li>・公立学校教諭、栄養教諭等に対する食に関する研修会及び会議の実施</li> </ul>
子どもへの食に関する指導等の推進<再掲> (県、市町村、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・公立学校の授業等における食に関する指導の推進</li> <li>・私立学校への食育に関する情報提供等の実施</li> </ul>
学校給食における県内産農林水産物の活用促進 (県、市町村)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・公立小・中・特別支援学校における「かながわ産品学校給食デー」、「かながわ学校給食地場産物利用促進運動」の実施</li> <li>・県内産農林水産物や季節の食材を活用した献立づくりへの支援</li> </ul>
学校給食に係る表彰及び研修等の実施<再掲> (県、市町村)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食優良学校の表彰</li> <li>・学校給食関係者を対象とした研修会・衛生管理会議等の実施</li> </ul>
学校給食用牛乳を通じた食育の理解促進 (県、市町村、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小学校における畜産物を通じた食育の推進</li> <li>・牧場見学等の実施</li> </ul>
幼稚園・保育所等における食育支援 <再掲> (県、市町村、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・幼稚園・保育所等を対象とした研修、相談、アドバイスの実施</li> <li>・保育所等の保育士、調理師、栄養士等への研修の実施</li> </ul>
県立社会福祉施設における食育の推進<再掲> (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食生活の自立に向けて児童個々に応じた支援</li> <li>・郷土料理、行事食を盛り込んだ食事の提供</li> </ul>
子どもの未病対策応援プログラムの実施<再掲> ☆ (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・幼稚園等において、企業等と連携し、食育に関する教室等、子どもの未病改善に資するプログラムをオンラインも活用して実施</li> </ul>
食育を推進するための人材養成<再掲> (県、大学)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県立保健福祉大学における栄養教諭等の養成</li> <li>・県立保健福祉大学実践教育センターにおける管理栄養士・栄養士を対象とした「こどもの食育支援研修」による現任者教育の充実</li> </ul>

## 市町村に求められる取組

### ○ 学校への支援

学校における食に関する指導を充実させるため、教諭や栄養教諭等への研修、情報提供等を実施するほか、学校給食に県内産農林水産物を積極的に活用することが求められます。

### ○ 保育所への支援

公立保育所における食に関する指導や、民間保育所等の保育士、調理師、栄養士等を対象とした食育に関する研修会の実施等の取組が求められます。

### ○ 生産体験活動の支援

食に関する理解を深めるため、学校農園、栽培体験、教育ファームの取組などの食材を身近に感じ、食材に親しむ体験活動を拡充することが求められます。

## (ウ) 地域での食育の推進

「食」は、自然の恩恵や、食に関わる人々の様々な行動の上に成り立っており、そのことへの感謝の念や理解を深め、農林水産物の地産地消や食を取り巻く環境への配慮を実践することが持続可能な食につながります。

そこで、食に対する感謝の気持ちを培うとともに、神奈川の食に親しめるよう、市町村、団体、事業者等と連携した食育を進めます。

### 県の取組

取組 (実施主体)	内容
未病センターにおける健康支援プログラムの実施<再掲> (県)	・県内公設の未病センターにおいて、民間企業等が保有するノウハウや人材を活かし、県民の未病改善を支援するプログラムを実施
食・栄養に関するリーフレットの作成<再掲> (県、民間)	・民間企業と連携し、食・栄養に関するリーフレット等を作成し、スーパーマーケットで配付
食生活改善の普及啓発<再掲> (県、民間)	・食生活改善講習会等の実施
食生活改善推進員の活動の支援<再掲> (県)	・食生活改善推進団体のリーダー研修会等への支援
和食、日本型食生活、行事食、地域の伝統料理の普及啓発<再掲> (県、民間)	・食生活改善推進団体を通じた和食の普及等
給食施設への栄養成分表示等の指導 <再掲> (県)	・事業所等の特定給食施設等における栄養成分表示指導等の実施
子どもの居場所づくりと連携した食育の推進<再掲> (県、民間)	・子ども食堂など、子どもの居場所づくり活動団体やフードバンクなどと連携し、子どもの食事の提供等、食育の推進に関する支援を行う。

### 市町村に求められる取組

- 住民への食育の普及  
健康講座やイベントなどを活用して、食育の意識向上を図ることが求められます。
- 地域の食育活動の支援  
地域で食育に取り組んでいる団体やグループとの連携、活動への支援を行うことが求められます。
- 地域の食育人材の支援  
食生活改善推進員など地域で食育を担う人材の養成や育成を行うことが求められます。

## (I) 食育推進運動の展開

食育は一人ひとりが自分の問題として取り組むことが必要であることから、国、市町村、団体、事業者等と連携し、食育を県民運動として展開していきます。

### 県の取組

☆ … デジタル化に対応した取組

取 組 (実施主体)	内 容
食育普及イベントの開催 ＜再掲＞ (県、民間)	・食育普及イベントの開催
食育推進団体との連携・支援 ＜再掲＞ (県、民間)	・食育推進団体との連携による啓発活動の実施 ・神奈川・食育をすすめる会、生活協同組合等、NPOや事業者等の実施する食育推進事業への支援
かながわ食育推進県民会議の 開催＜再掲＞ ☆ (県)	・かながわ食育推進県民会議をオンラインも活用して開催し、計画の推進と進行管理を行う。
かながわ食育出前講座の実施 ＜再掲＞ (県)	・県の食育の取組や食に関する情報などを県職員が講師となって講座を実施
かながわ食育月間の推進 ＜再掲＞ (県、市町村、民間)	・市町村、民間と連携して、8月の食育月間及び食育の日に、家庭での食事のほか、友人や仲間、自治会や近隣のコミュニティーなどで共に楽しく食事をする「共食」等の普及啓発を図る

### 市町村に求められる取組

- 住民への食育の普及  
健康講座やイベントなどを活用して、食育の意識向上を図ることが求められます。
- 地域の食育活動の支援  
地域で食育に取り組んでいる団体やグループとの連携、活動への支援を行うことが求められます。
- 地域の食育人材の支援  
食生活改善推進員など地域で食育を担う人材の養成や育成を行うことが求められます。

## (オ) 農林水産物の地産地消の促進

食に関する感謝の念を深めるためには、食料の生産が自然の恩恵の上に成り立っており、食生活が生産者など多くの人々の活動に支えられていることへの理解が必要です。

そこで、食料生産に対する理解と関心を高め神奈川の食を味わい、楽しみ、親しんでもらうため、地産地消、生産者と消費者との交流を積極的に進めます。

### 県の取組

☆ … デジタル化に対応した取組

取組 (実施主体)	内容
かながわブランド等の展開 ☆  (県、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かながわブランドサポート店での県産農林水産物PR強化</li> <li>・「かながわブランド」登録品の普及啓発</li> <li>・「かながわブランド」の認知度向上のため、ホームページやSNSを活用した情報発信</li> </ul>
地元水産物の消費促進 ☆  (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域で漁獲される水産物の地域内での消費を促進するため、パンフレット「かながわの魚」及びチラシの頒布やホームページ・動画を活用した情報発信</li> <li>・手軽に食べられる水産加工品の開発</li> </ul>
畜産交流の実施と地元畜産物の知名度向上 ☆  (県、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かながわトントンまつり等の開催</li> <li>・かながわの畜産物認知度向上のため、イベントの開催やホームページ・SNSを活用した情報発信</li> </ul>
花と緑のふれあいセンターの運営  (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・花と緑のふれあいセンターにおける農業講座等の実施</li> </ul>
農林水産業についての理解促進 ☆  (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広報誌「わたしたちのくらしと神奈川の農林水産業」の発行</li> <li>・かながわ農林水産業出前講座をオンラインも活用して実施</li> <li>・農業や農地の有する防災や自然環境の保全など多面的機能の理解の促進に向けたイベントの開催</li> <li>・里地里山の保全活動団体が行う取組について、ホームページやSNSを活用した情報発信</li> </ul>

### 市町村に求められる取組

#### ○ 地産地消への支援

各市町村の優れた特産品の提供（朝市など）や住民へのPRなどを行うことにより、地産地消や生産者と消費者との交流を進めることが求められます。

#### ○ 農水産業等体験活動への支援

住民が農作業などを行う市民農園の整備や教育ファームの推進、水産業への理解促進や魚食普及のための漁業体験イベント等、体験活動の場の拡充を行うことが求められます。

## (カ) 食を取り巻く環境への理解促進

毎年、膨大な量の食品が廃棄され、環境への大きな負荷を生じさせています。こうした問題に対し、食料の生産から消費に至る過程における自然環境や社会環境への影響を見つめ直し、環境を意識した暮らしをおくる必要があります。

そこで、食品ロスの削減やリサイクルの推進を図るとともに、環境に配慮した食料生産を推進してまいります。

### 県の取組

☆ … デジタル化に対応した取組

取組 (実施主体)	内容
食品ロス削減に関する普及啓発 ☆  (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>県の広報誌やホームページにより、「てまえどり」「食べきり」「3010運動」などの食品ロス削減の取組を紹介</li> <li>九都県市で連携し、食品ロスの削減をテーマにしたリーフレットや動画を活用した普及啓発の実施</li> <li>イベントでの食品ロス削減に向けた普及啓発の実施</li> <li>フードバンク活動への理解や協力を促進するための普及啓発の実施</li> </ul>
食品リサイクルに関する普及啓発  (県、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>ホームページにおける食品リサイクルへの積極的な取組を行っている事業者等の事例紹介</li> <li>消費者である県民への食品リサイクルへの普及啓発に係る情報提供</li> <li>食品事業者等からの相談対応の実施</li> </ul>
環境保全型農業の推進 ☆  (県、市町村、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>環境負荷低減事業活動の認定</li> <li>オンラインによる受講申込（e-KANAGAWA電子申請システム）も可能な環境保全型農業の技術研修会を実施</li> </ul>
都市環境に調和する畜産経営の推進 (県、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>畜産経営におけるエコフード利活用の推進</li> <li>畜産経営における環境保全に対する支援</li> </ul>

### 市町村に求められる取組

#### ○ 住民への食を取り巻く環境への理解促進

食品ロスの多くが家庭や飲食店等から発生している実情を理解し、食品ロスの削減に取り組む県民や事業者等が増えるよう、普及啓発が求められます。

また、食料の生産過程における、自然環境や社会環境に配慮した生産方法など、食を取り巻く環境への理解が進むよう、県民等への普及啓発が求められます。

### 「地産地消」とは

- 地産地消は、地域で生産された物を、その地域で消費することを指す略語です。
- 地産地消は、県民の皆さんに新鮮で、生産者の顔が見える安全・安心な食料等をお届けするだけでなく、生産者との交流を通して農林水産業に対する理解を深めていただくことにもつながる取組です。
- 県では、「かながわ農業活性化指針」や「かながわ水産業活性化指針」を定め、県内全域を範囲として地産地消の推進に取り組んでいます。
- また、地産地消を進めると、生産地から食卓までの距離が短いいため、輸送に伴う環境の負荷が軽減し、フードマイレージの減少にもつながります。

## (キ) 食文化の継承の推進

食文化に対する理解と関心を深め、日本の優れた食文化を生活の中に活かしていくとともに、行事食や地域の伝統料理を次世代に継承することが必要です。

そこで、地域の特色ある食文化を再発見するとともに、豊かで彩りのある神奈川の食を継承するための取組を進めます。

### 県の取組

☆ … デジタル化に対応した取組

取組 (実施主体)	内容
ふるさとの生活技術指導士の活動支援 ☆ (県、市町村、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農家の生活技術（食品加工など）を伝承している人の認定（認定会議においてオンラインも活用）</li> <li>・農家の生活技術を通じた農業者と県民との交流促進の支援</li> </ul>
食事マナーの向上支援 (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事マナーの普及啓発</li> </ul>
和食、日本型食生活、行事食、地域の伝統料理の普及啓発 <再掲> (県、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食生活改善推進団体を通じた和食の普及等</li> <li>・若い世代の料理教室の献立に、和食や行事食、地域で食べ継がれてきた伝統料理を採り入れ、普及を図る</li> </ul>

### 市町村に求められる取組

#### ○ 学校給食を通じた地域の食文化等の継承の支援

学校給食における行事食・伝統料理の活用や郷土料理の発掘・紹介等、食文化の継承への取組を進めることが求められます。

#### ○ 食に関するボランティアの支援

地域での食育の担い手となる食生活改善推進員等の食育ボランティア団体・グループの育成や、ネットワーク化を支援することが求められます。

### 「ふるさとの生活技術指導士」について

- 県では、太巻き寿司などの行事食、酒まんじゅうなどの郷土料理、その地域独特の漬け物や味噌などの加工品、また、わら細工や竹細工など、農家・農村地域に受け継がれてきた生活技術を伝承している人を「ふるさとの生活技術指導士」として認定しています。
- ふるさとの生活技術指導士は次のような人です。
  - ・ 農家・農村に伝わる生活技術について知識・技術を有する人
  - ・ 生活技術に関して指導力のある人
  - ・ 生活技術の伝承活動に意欲的で、地域活動に積極的に参加できる人
  - ・ 自ら農業に従事している人、又は農業の実践経験のある人
- 学校・自治会・町内会・消費者など地域のグループならどなたでも「ふるさとの生活技術指導士」の講習を受けることができます。

### 3 県民、団体、事業者等に期待される取組

食育を県民運動として展開していくためには、行政だけでなく、県民、団体・事業者等が食育の意義を認識し、それぞれの日常生活や事業活動の中で実践していくことが必要です。

ここでは県民の皆さんが食育に関心を持ち、家庭や仕事、地域活動の中を通じて展開していただくことが期待される取組の一例をお示しします。

#### 県民は・・・

##### 【参加する】

- 農林水産業体験への参加等を通じ、食の大切さや農林水産業への理解を深める。
- 加工品の製造体験や製造工場見学を通じ、農林水産物加工業の理解を深める。
- 市町村等が実施する食に関する講習会や生活習慣病予防教室等に参加し、食と健康に関する理解を深める。

##### 【知る】

- 多くの情報の中から正しい情報を適切に選択し、活用することができるよう、食品の安全性や表示等に関する知識を深める。
- 食品ロスの現状を知り、自身の食生活を考える。
- 地域の農林水産業・農林水産物加工業や地場産物、和食、日本型食生活、季節ごとの行事やお祝いの日に食べ継がれてきた行事食、伝統料理・郷土料理への関心を持つ。

##### 【実践する】

- 一人ひとりが自分や家族の健康と食生活を点検し、毎日、規則正しい生活をおくり、栄養バランスのとれた食生活を実践する。
- 家族や友人と食事をとったり、調理をしたり、食事を楽しむことを心がける。
- できるだけ地場産物や環境に配慮した方法で生産・製造された食品を購入することにより、県内農林水産業・農林水産物加工業の理解や県内の農林水産物の生産につながる地産地消を推進する。
- 食べ残しを避け、材料を無駄にしないよう計画的な買い物や食材を使い切ることを心がけたり、生ゴミを堆肥化したりするなど、日ごろから食に対する感謝と環境に配慮した生活をおくる。

##### 【伝える】

- 和食、日本型食生活、季節ごとの行事やお祝いの日に食べ継がれてきた行事食、伝統料理・郷土料理の知識を得て、家族で味わうなど、食の歴史や文化を伝承する。
- 家庭での食事を通して、子どもたちに望ましい生活習慣・食習慣・食事マナーを身につけさせる。
- 家庭や職場で身につけた経験や知識を活かし、食に関する情報や知識を地域に発信する。

## 団体等は . . .

---

### 【栄養・調理・食生活関係団体は】

- 県や市町村等と連携して、栄養バランスに配慮した調理メニューの開発・提供や、地域の行事食、伝統食等を採り入れた料理教室等を通じて普及や継承に努める。

### 【保健・医療関係団体は】

- 講習会などを活用して、食を通じた健康づくりに関する情報提供を行う。

### 【農林水産関係団体は】

- 県や市町村と連携して、家族が気軽に参加できる農林水産体験、収穫体験、加工品の製造体験の場を提供する。また、学校等が行う子どもたちの農林水産業体験活動等に協力する。

### 【学校・幼稚園・保育関係団体は】

- 学校・幼稚園・保育所等と連携した研修会等の開催を通じ、食育についての啓発に努める。

### 【消費生活関係団体は】

- 県や市町村等と連携した学習会の開催等を通じ、消費者が食品の安全性や食品表示の見方等をわかりやすく学ぶことができる機会を設ける。

### 【自治会・町内会は】

- 様々な年代の方々を交えた食事会を開催することなどにより、食を通じた交流に取り組む。

## 事業者は . . .

---

### 【食の安全・安心に取り組む】

- 生産、製造、加工、流通、販売の各段階において食の安全・安心の確保に向けた取組を徹底する。

### 【事業活動を通じて消費者等に発信する】

- 売り場等の消費者と接する場面を活用し、食に関するわかりやすい情報や知識を提供するとともに、食の楽しさや奥深さ、豊かさを伝え、興味や関心を喚起することに努める。
- 生産者や販売事業者は、学校給食に用いる地場産食材の供給に努める。
- 地場産物を活用した商品開発、販売に協力し、積極的にPRする。

### 【自ら食育に取り組む】

- 学校等が行う工場見学や農林水産体験活動等に協力する。
- 様々な事業者が連携して、シンポジウムやイベントなど、消費者の理解促進のための情報提供の機会を設けるとともに、共同で食育の普及を念頭においた事業活動を展開する。
- その専門的な知識を活かし、食材や食品の歴史や、その由来等の情報を提供したり、レシピ等を広めることにより、伝統料理等の継承に努める。
- 社員食堂等での栄養成分表示などを通じ、栄養に関する情報を提供する。また、栄養バランスのとれたメニューの提供などを通じ、社員の健康づくりを支援する。

## V ライフステージごとのテーマと取組例

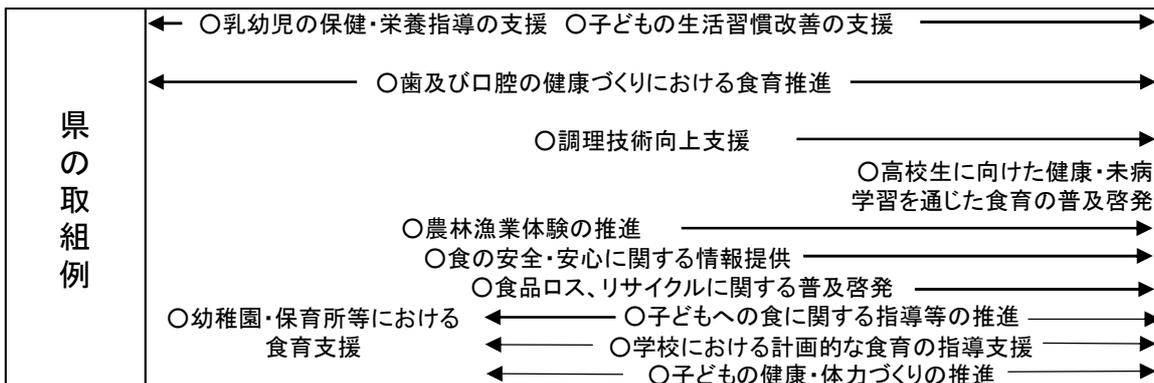
- 食育の取組は生涯を通じて行われるべきことであるため、ここでは、県民の皆様  
のライフステージに応じた食育のテーマと、実践していただきたい行動例をま  
とめました。
- また、県民の皆様実践していただくために、それを支援する県の取組例をま  
とめました。

### 1 ライフステージごとのテーマと取組例

### 2 食育の取組総括表

# 1 ライフステージごとのテーマと取組例

ステージ	乳幼児期 (概ね0～6歳)	学童期 (概ね7～12歳)	思春期 (概ね13～19歳)
テーマ	望ましい食習慣の基礎をつくる	望ましい食習慣を定着させる	自立に向けた望ましい食習慣を確立する
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 様々な食べ物に触れ、関心をもつ</li> <li>・ 規則正しい生活リズムを身に付ける</li> <li>・ 家族や友だち等と会話を楽しみながら食事し、マナーの基礎をつくる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 規則正しい生活リズムを定着させる</li> <li>・ 生産体験学習や調理をすること等により、食べ物を「いただく」意味を考える</li> <li>・ 家族や友だち等と会話を楽しみながら食事し、マナーを定着させる</li> <li>・ 栄養バランスのとれた食事の大切さを知る</li> <li>・ 食文化に触れる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養バランスのとれた食事や望ましい食習慣と健康との関係を理解する</li> <li>・ 食品の安全・衛生等について判断し、適切に取り扱う</li> <li>・ 食文化への理解を深め、調理をする</li> </ul>
基本方針	行 動 例		
支 生 涯 を 通 じ た 推 進 の 心 身 の 健 康 を	●食べたい物を増やす ●発育・発達に応じた食事をする ●かむ機能を育てる		●食べ物をおいしく食べるため、歯と口腔の健康を保つ
	●栄養バランスのとれた食事をし、生活習慣病を予防する		
	●望ましい食習慣や食事のマナーを身につける		
	●調理等の手伝いをする	●調理の基本を学ぶ	
	●食の安全等に関する正しい知識、選択力を身につける		●食の安全等に関する正しい知識に基づいて、適切な取扱をする
食 持 育 続 の 可 推 能 な 食 を 支 え る	●自然や食べ物に触れる		●生産体験学習等を通して「いただく」意味を考える
	●食事の際のあいさつ、マナーを身につけ、あいさつの意味を考える		
	●行事食、伝統料理、郷土料理を知る		●食文化について理解を深める
	●自然や食べ物に触れる		
	●農林水産業体験等を通して、生産や流通、消費の現状を学ぶ		



青年期 (概ね20～39歳)	壮年期 (概ね40～64歳)	高齢期 (概ね65歳～)
健全な食生活を実現する	健全な食生活の維持と健康管理を行う	食を通じた豊かな生活を実現する
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養バランスを考えた食事をする</li> <li>・ 正しい知識に基づいて食に関する情報を選択する</li> <li>・ 自らが家庭における食育に取り組む</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生活習慣や食生活を再点検し、健康管理に努める</li> <li>・ 自らが家庭における食育に取り組む</li> <li>・ 伝統料理などの食文化を次世代に継承する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 人との交流を保ち、心豊かな暮らしを目指す</li> <li>・ 地域のボランティア活動等に積極的に参加し、知識を継承する</li> <li>・ 伝統料理などの食文化を地域等に継承する</li> <li>・ 健康状態に応じた食生活を実践する</li> </ul>

### 行 動 例

●食べ物をおいしく食べるため、歯と口腔の健康を保つ	●よく噛んで食べる
●栄養バランスのとれた食事をし、生活習慣病を予防する	●会話をしながら、家族、仲間、地域の方々などと楽しく食事をする
●望ましい食習慣を実践する	●体調にあった食生活をおくる
●栄養バランスを考えた調理をしたり、家庭や地域で継承していく	
●食の安全等に関する正しい知識に基づいて、適切な取扱をする	
●次世代に食のありがたさ、大切さ、知識を伝える	
●食文化への理解を深め、行事食・伝統料理などの食文化を継承していく	
●農林水産業体験等を通して、地場産品への関心を高め、地産地消を推進する	
●生産者の苦労を認識し、食品廃棄の減量、リサイクルに努める	

←	○食生活改善の普及啓発	→	
←	○食育普及啓発イベント等の開催	○食育推進団体との連携・支援	→
←	○歯及び口腔の健康づくりにおける食育推進	→	
←	○介護予防関連事業の実施支援	→	
←	○調理技術向上支援	→	
←	○農林水産資源の回復、地産地消推進のための取組支援	→	
←	○食の安全・安心に関する情報提供	→	
←	○食品ロス、リサイクルに関する普及啓発	→	
←	○消費生活に関する情報提供	→	

## 2 食育の取組総括表

基本方針	取組名	取組掲載ページ	ライフステージ					
			乳幼児期 (0～6)	学童期 (7～12)	思春期 (13～19)	青年期 (20～39)	壮年期 (40～64)	高齢期 (65～)
生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進	子どもの生活習慣改善の支援	p.31	○	○	○			
	社会教育関係団体を通じた情報提供			○	○			
	調理技術の向上支援			○	○	○	○	○
	市町村が行う乳幼児の保健・栄養指導の実施支援		○					
	和食、日本型食生活、行事食、伝統料理の普及啓発		○	○	○	○	○	○
	子どもの健康・体力づくりの推進	p.33		○	○			
	給食施設への栄養成分表示等の指導		○	○	○	○	○	○
	学校における計画的な食育の指導支援			○	○			
	子どもへの食に関する指導等の推進			○	○			
	学校給食に係る表彰及び研修等の実施			○	○			
	幼稚園・保育所等における食育支援		○					
	県立社会福祉施設における食育の推進		○	○	○			
	子どもの未病対策応援プログラムの実施		○					
	食育を推進するための人材養成			○	○	○	○	
	未病センターにおける健康支援プログラムの実施		○	○	○	○	○	○
	食生活改善の普及啓発		○	○	○	○	○	○
	食・栄養に関するリーフレットの作成		○	○	○	○	○	○
	生活習慣病予防の知識の普及啓発			○	○	○	○	○
	食生活改善推進員の活動の支援	○	○	○	○	○	○	
	介護予防関連事業の実施の支援	p.35					○	
	口腔機能の健全な育成及び維持向上の支援	○	○	○	○	○	○	
	オーラルフレイル健口推進員の養成と活動支援	○	○	○	○	○	○	
	栄養サポートセンターの展開	○	○	○	○	○	○	
	健康に配慮した惣菜・弁当の開発等				○	○	○	
	事業所給食を通じた情報提供				○	○	○	
	子どもの居場所づくりと連携した食育の推進	p.36	○	○	○			
	高齢者の通いの場の取組への支援						○	
	災害時に備えた食育の推進	○	○	○	○	○	○	
	食育普及イベントの開催	○	○	○	○	○	○	
	食育推進団体との連携・支援	○	○	○	○	○	○	
	かながわ食育推進県民会議の開催	p.37	○	○	○	○	○	
	かながわ食育出前講座の実施	○	○	○	○	○	○	
	かながわ食育月間の推進	○	○	○	○	○	○	
	若い世代に向けた食育の普及啓発	p.38			○	○		
	学生食堂・社員食堂における健康メニューの提供			○	○	○	○	
	栄養表示等の普及啓発			○	○	○	○	
	食品の安全性に関する情報提供			○	○	○	○	
	消費生活に関する情報提供			○	○	○	○	
	食品表示法に基づく食品表示に関する情報提供			○	○	○	○	
	かながわ食の安全・安心基礎講座の開催	p.39				○	○	
	かながわ食の安全・安心キャラバンの開催					○	○	
	食の安全に関する出前講座の実施			○	○	○	○	
保健福祉大学における公開講座の開催				○	○	○		
食物アレルギーへの理解促進	○	○	○	○	○	○		
衛生研究所における施設公開の実施	p.40	○	○	○	○	○		
県民の食に関する実態の把握		○	○	○	○	○		
食の安全等に関する調査研究の実施					○	○		

基本方針	取組名	取組掲載ページ	ライフステージ					
			乳幼児期 (0～6)	学童期 (7～12)	思春期 (13～19)	青年期 (20～39)	壮年期 (40～64)	高齢期 (65～)
持続可能な食を支える食育の推進	子どもの生活習慣改善の支援	p.41	○	○	○			
	社会教育関係団体を通じた情報提供			○	○			
	調理技術の向上支援			○	○	○	○	○
	和食、日本型食生活、行事食、伝統料理の普及啓発		○	○	○	○	○	○
	学校における計画的な食育の指導支援	p.42		○	○			
	子どもへの食に関する指導等の推進			○	○			
	学校給食における県内産農林水産物の活用促進			○	○			
	学校給食に係る表彰及び研修等の実施			○	○			
	学校給食用牛乳を通じた食育の理解促進			○	○			
	幼稚園・保育所等における食育支援		○					
	県立社会福祉施設における食育の推進		○	○	○			
	子どもの未病対策応援プログラムの実施		○					
	食育を推進するための人材養成			○	○	○	○	○
	未病センターにおける健康支援プログラムの実施		p.44	○	○	○	○	○
	食・栄養に関するリーフレットの作成	○		○	○	○	○	○
	食生活改善の普及啓発	○		○	○	○	○	○
	食生活改善推進員の活動の支援	○		○	○	○	○	○
	給食施設への栄養成分表示等の指導	○		○	○	○	○	○
	子どもの居場所づくりと連携した共食の推進	○		○	○			
	食育普及イベントの開催	p.45	○	○	○	○	○	○
	食育推進団体との連携・支援		○	○	○	○	○	○
	かながわ食育推進県民会議の開催		○	○	○	○	○	○
	かながわ食育出前講座の実施		○	○	○	○	○	○
	かながわ食育月間の推進		○	○	○	○	○	○
	かながわブランド等の展開	p.46		○	○	○	○	○
	地元水産物の消費促進		○	○	○	○	○	○
	畜産交流の実施と地元畜産物の知名度向上		○	○	○	○	○	○
	花と緑のふれあいセンターの運営		○	○	○	○	○	○
	農林水産業についての理解促進		○	○	○	○	○	○
	食品ロス削減に関する普及啓発	p.47		○	○	○	○	○
	食品リサイクルに関する普及啓発			○	○	○	○	○
	環境保全型農業の推進				○	○	○	○
都市環境に調和する畜産経営の推進			○	○	○	○	○	
ふるさとの生活技術指導士の活動支援	p.48		○	○	○	○	○	
食事マナーの向上支援			○					

基本方針	取組の方向性
生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進	「食」は命の源であり、私たち人間が生きるためには欠かせないものであることから、未病を改善するための重要な要素としています。県民一人ひとりが食に関する理解を深め、健全な食生活を実践することが、生涯を通じた心身の健康につながることから、栄養バランスに配慮した食事など正しい食習慣を身につけていけるよう取組を推進します。
持続可能な食を支える食育の推進	「食」は、自然の恩恵や、食に関わる人々の様々な行動の上に成り立っており、そのことへの感謝の念や理解を深め、農林水産物の地産地消や食を取り巻く環境への配慮を実践することが持続可能な食につながるため、食に対する感謝の気持ちを培うとともに、神奈川の食に親しめるよう取組を推進します。

## VI 推進体制

---

- 食育は、幅広い分野に関わることから、各分野の方々のご意見を踏まえながら計画を策定するとともに、県民や民間団体、市町村、国と連携しながら食育の推進を図ります。
- 計画の推進にあたっては、食育に関わる各分野の方々とともに進行管理を行いながら進めてまいります。

### 1 庁内推進体制

### 2 県民との推進体制

### 3 民間団体等との推進体制

### 4 市町村、国との推進体制

### 5 計画の達成状況の点検及び評価

## 1 庁内推進体制

かながわ食育推進会議

設置目的： 食育の推進に向けて、関係部局が連携を図りながら、総合的に取り組むため。

構成： 座長 健康医療局長  
副座長 環境農政局長  
委員 福祉子どもみらい局長、教育局長

幹事会： 関係室課の課長

役割： 食育推進に係る計画検討、施策の総合的な企画及び調整、進行管理

## 2 県民との推進体制

かながわ食育推進県民会議

設置目的： 食育に関する取組を県民とともに推進するため。

構成： 教育・保健福祉・製造流通・農林水産等の分野からの構成員、学識経験者、  
公募構成員

役割： 計画の推進にあたって、計画の実行への意見表明及び計画の推進と進行管理

## 3 民間団体等との推進体制

神奈川県食生活改善推進団体連絡協議会、生活協同組合、神奈川県栄養士会、NPO、神奈川・食育をすすめる会、企業など、食育に関わる様々な分野で活動している団体等と幅広く連携し、食育を推進します。

## 4 市町村、国との推進体制

(1) 市町村とは、市町村食育推進計画の策定・推進に関する情報交換や、県内の広域的な食育推進にかかる施策の連携強化を図り、県民への食育の普及を促進します。

(2) 国とは、関東農政局等との情報交換などにより、連携の強化を図ります。

## 5 計画の達成状況の点検及び評価

本計画の達成状況は、PDCAサイクルを活用し、点検及び評価を行います。

毎年度、食育に係る取組の実施結果及び指標の進捗率を、かながわ食育推進県民会議に報告し、本計画の達成状況につき点検及び評価を受けます。

また、かながわ食育推進県民会議における点検及び評価の結果に基づき、取組内容の見直しが指標に対してどれだけの影響をもたらすかという関連性も考慮しつつ、取組内容の見直しを行い、計画達成のための施策を充実するよう努めるものとします。

### PDCAサイクル

Plan/Do/Check/Actionの頭文字を揃えたもので、  
計画 (Plan) → 実行 (Do) → 検証 (Check) → 改善 (Action) の流れを  
計画に活かしていくプロセスのことをいいます。

## <参考>

### 1 「第3次神奈川県食育推進計画」の評価

- 平成30年3月に策定した「第3次神奈川県食育推進計画」でお示した目標について、基本方針ごとに設けた各指標の達成状況と、今後、取り組むべき課題を整理しました。

#### (1) 基本方針ごとの成果と課題

#### (2) 指標総括表

### 2 県内市町村の食育推進計画

### 3 用語解説

# 1 「第3次神奈川県食育推進計画」の評価

## (1) 基本方針ごとの成果と課題

第3次食育推進計画においては、県民の食育への理解と実践につなげるため、食育の重要な要素をシンプルに3つの基本方針にまとめて施策展開を図ることとしました。食育の目標を達成するための目安とするため、国の第3次食育推進基本計画に掲げる目標を参考にしながら、16の指標を設定しています。これらの指標の進捗率の算定方法は次のとおりです。

### ◇進捗率の算出方法

$$\frac{\text{現状値} - \text{策定時の値}}{\text{目標値} - \text{策定時の値}} \times 100(\%)$$

**区分欄** ○：進捗率100%以上  
 △：進捗率0～100%未満  
 ×：進捗率マイナス

## ア 健康な「体」をつくる

[取組の方向性]

栄養バランスに配慮した食事など正しい食習慣を身につけていくことで、健康な体をつくれます。

指標	計画策定時 (H29年度)	現状値	目標値 (4年度)	進捗率	区分
① 主食、主菜、副菜を組み合わせた食事を心がけている県民の割合	73.6% (H29年)	75.8% (R4年)	80%以上	34.4%	△
② 朝食を欠食する県民の割合 ア (小学5年生) イ (中学2年生)	小5 4.6% 中2 8.8% (H29年)	小5 3.3% 中2 7.7% (R4年)	0%に近づける	28.3% 12.5%	△
ウ 男性 エ 女性 (15～19歳) (20～29歳) (30～39歳)	男性 女性 15.4% 15.6% 38.8% 27.3% 30.3% 21.6% (H25-27年)	男性 女性 18.5% 17.2% 30.3% 32.6% 22.0% 14.8% (H29-R元年)	15%以下	28.3%	△
③ 一日当たりの平均野菜摂取量	273.1g (H25-27年)	271.6g (H29-R元年)	350g以上	△2%	×
④ 一日当たりの平均食塩摂取量	9.8g (H25-27年)	9.6g (H29-R元年)	8g未満	11.1%	△
⑤ ゆっくりよく噛んで食べる県民の割合	42.8% (H29年)	58.8% (R4年)	50%以上	222.2%	○

指標	計画策定時 (H29年度)	現状値	目標値 (4年度)	進捗率	区分
⑥ 食育の推進に関わるボランティアの数	7,712人 (H29年)	6,408人 (R4年)	8,300人以上	△222.1%	×
⑦ 就寝前2時間以内に食事をとらないよう気をつけている県民の割合	62.2% (H29年)	63.3% (R4年)	70%以上	14.1%	△
⑧ 食育に関心を持っている県民の割合	74.5% (H29年)	77.6% (R4年)	90%以上	20%	△
⑨ 朝食・夕食を家族と食べている、又は、一人暮らしの方で昼食・夕食を仲間など複数で食べている「共食」の回数	[家族] 週10回  [単身] 週3回 (H29年)	[家族] 週9回  [単身] 週2回 (R4年)	[家族] 週11回  [単身] 週4回	[家族] △100%  [単身] △100%	×

#### <目標達成の状況と評価>

- ・ 「⑤ ゆっくりよく噛んで食べる県民の割合」は目標を達成しました。
- ・ 「① 主食、主菜、副菜を組み合わせた食事を心がけている県民の割合」、「② 朝食を欠食する県民の割合」、「④ 一日当たりの平均食塩摂取量」、「⑦ 就寝前2時間以内に食事をとらないよう気をつけている県民の割合」及び「⑧ 食育に関心を持っている県民の割合」は、目標数値に届かなかったものの、数値は改善しています。
- ・ 「③ 一日当たりの平均野菜摂取量」、「⑥ 食育の推進に関わるボランティアの数」及び「⑨ 朝食・夕食を家族と食べている、又は、一人暮らしの方で昼食・夕食を仲間など複数で食べている「共食」の回数」は、策定時より悪化しています。

#### <第4次計画に向けての今後の課題>

- ・ 県民自らが、栄養バランスを考えた食事をしっかりととれるよう、引き続き、食生活改善の普及啓発や給食施設への栄養成分表示等の指導などの取組を進めていきます。
- ・ コロナ禍における人との接触機会の減少により、食育の推進に関わるボランティアの活動が制限され、ボランティア数が減少しています。感染リスクを引き下げる対策を採り入れながら、ボランティア活動を充実させる方策を検討していく必要があります。
- ・ 新型コロナウイルス感染拡大防止対策のため、個食・黙食などが推奨される中、特に単身世帯で共食の回数が減少しています。感染リスクを引き下げる対策を採り入れながら、共食する機会を充実させる方策を検討していく必要があります。

## イ 豊かな「心」を育む

〔取組の方向性〕

子どもの頃から食事のマナーを身につけ、食に対する感謝の気持ちを培い、豊かな心を育みます。

指標	計画策定時 (29年度)	現状値	目標値 (4年度)	進捗率	区分
⑩ 公立小・中学校の学校給食において地場産物を使用する割合	17.3% (H28年)	18.7% (R3年)	30%以上	11.0%	△
⑪ 学校給食の残食率(野菜)の減少(公立)	5.3% (H28年)	7.2% (R3年)	5%以下	△633%	×
⑫ 食事のマナーを正しくできていると思う県民の割合	75.2% (H29年)	75.1% (R4年)	90%以上	△0.7%	×

### < 目標達成の状況と評価 >

- ・ 「⑩ 公立小・中学校の学校給食において地場産物を使用する割合」は、目標値に届かなかったものの、改善しています。
- ・ 「⑪ 学校給食の残食率(野菜)の減少(公立)」及び「⑫ 食事のマナーを正しくできていると思う県民の割合」は、悪化しました。

### < 第4次計画に向けての今後の課題 >

- ・ 学校給食については、引き続き、栄養教諭等を中核とした学校における食育を推進していく必要があります。
- ・ 食事のマナーについては、共食機会の減少により食事マナーへの意識も低下していることが考えられますので、共食のあり方とともに検討をする必要があります。

## ウ 食への理解を深め「神奈川の食」に親しむ

〔取組の方向性〕

農林水産物の地産地消や食を取り巻く環境への配慮、食品の安全性など、食への理解を深め、神奈川の食に親しみます。

指標	計画策定時 (29年度)	現状値	目標値 (4年度)	進捗率	区分
⑬ 農林水産業の体験や伝統ある食文化を伝えていく機会や場があることに満足している県民の割合	5.5% (H25-29年)	7.2% (R4年)	6%以上	340%	○
⑭ 地元で取れた新鮮な野菜や魚を食べられることに満足している県民の割合	24.9% (H25-29年)	27.9% (R4年)	28%以上	96.8%	△
⑮ 食べ物を無駄にしないよう気をつけている県民の割合	91.2% (H29年)	93.9% (R4年)	96%以上	56.3%	△
⑯ 食品の安全性に関する知識があると思う県民の割合	65.1% (H29年)	89.3% (R4年)	90%以上	97.2%	△

### <目標達成の状況と評価>

- ・ 「⑬ 農林水産業の体験や伝統ある食文化を伝えていく機会や場があることに満足している県民の割合」は、目標を達成しました。
- ・ 「⑭ 地元で取れた新鮮な野菜や魚を食べられることに満足している県民の割合」、「⑮ 食べ物を無駄にしないよう気をつけている県民の割合」及び「⑯ 食品の安全性に関する知識があると思う県民の割合」は、目標数値に届かなかったものの、数値は改善しています。

#### ＜第4次計画に向けての今後の課題＞

- ・ 「⑭ 地元で取れた新鮮な野菜や魚を食べられることに満足している県民の割合」の目標達成のため、県産農林水産物を使用した加工品の開発・普及や、県産農林水産物の購入・食事ができる販売店や飲食店の周知を行っていますが、十分に知られていないことが課題です。

引き続き「かながわブランド」や県産品のPRに注力し、かながわブランドサポート店や包括連携協定を結んだ企業等と連携した事業の実施や、ホームページやSNSを活用した広報活動により、地産地消に関する情報発信を行っていきます。

- ・ 「⑮ 食べ物を無駄にしないよう気をつけている県民の割合」の目標達成には、世界には飢餓に苦しむ人が多数存在する中で、我が国が食料の多くを輸入に依存していることや、食べ物を無駄にすることが、食料生産や輸入等で無駄なエネルギーを費やし、地球温暖化の一因にもなっていることについて、より多くの県民に知ってもらえるよう普及啓発を行う必要があります。
- ・ 食品の安全性について、健全な食生活の実現には、食品の選び方、適切な調理や保管の方法といった食品の安全性に関する正しい知識を持ち、それを踏まえて行動することが重要であることから、食品の安全性に関する基礎的な知識を持ち、その知識を踏まえて行動する県民を増やす取組が求められています。

## (2) 指標総括表

◇進捗率の算出方法  

$$\frac{\text{現状値} - \text{策定時の値}}{\text{目標値} - \text{策定時の値}} \times 100$$

基本方針	指標	計画策定時 (平成 29年度)	平成 30年度	令和 元年度	令和 2年度	令和 3年度	令和 4年度 (結果)	目標値	進捗率
健康な体をつくる	① 主食、主菜、副菜を組み合わせた食事を心がけている県民の割合	73.6% (H29年)	71.6%	74.0%	75.5%	76.5%	75.8%	80%以上	34.4% (改善)
	② 朝食を欠食する県民の割合 ア (小学5年生) イ (中学2年生)	小5 4.6% 中2 8.8% (H29年)	—	—	—	—	小5 3.3% 中2 7.7% (R4年)	0%に 近づける	28.3% 12.5% (改善)
	ウ 男性 エ 女性 (15～19歳) (20～29歳) (30～39歳)	男性 女性 15.4% 15.6% 38.8% 27.3% 30.3% 21.6% (H25-27年)	男性 女性 18.5% 17.2% 30.3% 32.6% 22.0% 14.8% (H29-31年)	—	—	—	男性 女性 18.5% 17.2% 30.3% 32.6% 22.0% 14.8% (H29-R元年)	15%以下	28.3% (改善)
	③ 一日当たりの平均野菜摂取量	273.1g (H25-27年)	271.6g (H29-31年)	—	—	271.6g (H29-R元年)	350g以上	△2% (悪化)	
	④ 一日当たりの平均食塩摂取量	9.8g (H25-27年)	9.6g (H29-31年)	—	—	9.6g (H29-R元年)	8g未満	11.1% (改善)	
	⑤ ゆっくりよく噛んで食べる県民の割合	42.8% (H29年)	45.6%	42.3%	53.5%	55.5%	58.8%	50%以上	222.2% (達成)
	⑥ 食育の推進に関わるボランティアの数	7,712人 (H29年)	7,698人	7,613人	7,136人	6,672人	6,408人	8,300人以上	△222.1% (悪化)
	⑦ 就寝前2時間以内に食事をとらないよう気をつけている県民の割合	62.2% (H29年)	60.8%	62.3%	60.2%	62.3%	63.3%	70%以上	14.1% (改善)
	⑧ 食育に関心を持っている県民の割合	74.5% (H29年)	73.0%	76.7%	74.3%	76.3%	77.6%	90%以上	20% (改善)
⑨ 朝食・夕食を家族と食べている、又は、一人暮らしの方で昼食・夕食を仲間など複数で食べている「共食」の回数	[家族] 週10回  [単身] 週3回 (H29年)	[家族] 週9回  [単身] 週3回	[家族] 週11回  [単身] 週3回	[家族] 週9回  [単身] 週2回	[家族] 週9回  [単身] 週1回	[家族] 週9回  [単身] 週2回	[家族] 週11回  [単身] 週4回	[家族] △100%  [単身] △100% (悪化)	

基本方針	指標	計画策定時 (平成 29年度)	平成 30年度	令和 元年度	令和 2年度	令和 3年度	令和 4年度 (結果)	目標値	進捗率
豊かな心を育む	⑩ 公立小・中学校の学校給食において地場産物を使用する割合	17.3% (H28年)	17.0% (H29年)	17.4% (H30年)	17.0 (R元年)	16.7% (R2年)	18.7% (R3年)	30%以上	11% (改善)
	⑪ 学校給食の残食率(野菜)の減少(公立)	5.3% (H28年)	5.6% (H29年)	5.5% (H30年)	6.3% (R元年)	6.4% (R2年)	7.2% (R3年)	5%以下	△633% (悪化)
	⑫ 食事のマナーを正しくできていると思う県民の割合	75.2% (H29年)	75.5%	76.2%	77%	73.4%	75.1%	90%以上	△0.7% (悪化)
食への理解を深め神奈川の食に親しむ	⑬ 農林水産業の体験や伝統ある食文化を伝えていく機会や場があることに満足している県民の割合	5.5% (H29年)	6.0%	6.1%	6.2%	7.2%	7.2%	6%以上	340% (達成)
	⑭ 地元で取れた新鮮な野菜や魚を食べられることに満足している県民の割合	24.9% (H29年)	26.9%	25.6%	29.2%	29.1%	27.9%	28%以上	96.8% (改善)
	⑮ 食べ物を無駄にしないよう気をつけている県民の割合	91.2% (H29年)	84.1%	92.1%	91.6%	92.3%	93.9%	96%以上	56.3% (改善)
	⑯ 食品の安全性に関する知識があると思う県民の割合	65.1% (H29年)	87.6%	88.6%	87.0%	88.7%	89.3%	90%以上	97.2% (改善)

#### 出典

- 【①、⑤、⑦、⑧、⑨、⑫、⑬、⑭、⑮、⑯】 県民ニーズ調査
- 【② (若い世代)、③、④】 県民健康・栄養調査 3年間の全数データの平均値
- 【② (小5・中2)】 県教育委員会「食生活に関する調査」
- 【⑥】 県健康増進課及び県農業振興課調べ(食生活改善推進員の方々やふるさとの生活技術指導士の方々、県内の市町村で把握されているボランティアの人数)
- 【⑩】 県教育委員会「地場産物の利用に関する調査」
- 【⑪】 県教育委員会「学校給食栄養報告書」

## 2 県内市町村の食育推進計画

市町村名	計画の名称	計画の作成時期
横浜市	第2期横浜市食育推進計画	平成28年3月
川崎市	第4期川崎市食育推進計画	平成29年3月
相模原市	第3次相模原市食育推進計画	平成31年3月
横須賀市	健康・食育推進プランよこすか	平成25年2月
平塚市	第2次平塚市食育推進計画	平成27年3月
鎌倉市	第3期鎌倉食育推進計画	平成30年3月
藤沢市	第3次藤沢市食育推進計画（生涯健康！ふじさわ食育プラン）	令和2年3月
小田原市	第2期小田原市食育推進計画	平成29年3月
茅ヶ崎市	第3次茅ヶ崎市食育推進計画	令和3年3月
逗子市	第2次逗子市食育推進計画	平成28年3月
三浦市	みうら食育推進計画（第2次三浦市食育推進計画）	平成30年3月
秦野市	第3次はだの生涯元気プラン（秦野市食育推進計画）	令和3年3月
厚木市	第3次健康食育あつぎプラン	令和3年3月
大和市	第2次大和市食育推進計画	平成31年3月
伊勢原市	第3次伊勢原市食育推進計画	平成30年7月
海老名市	海老名市スポーツ健康推進計画	平成25年8月
座間市	ごま食育推進プラン 第3次座間市食育推進計画	令和2年3月
南足柄市	南足柄市健康増進計画・食育推進計画「第2次 南足柄げんき計画」	平成27年3月
綾瀬市	あやせ健康・食育プラン21～あやせ健康プラン21（第4期）・あやせ食育推進計画（第3期）	平成31年3月
葉山町	第2期葉山町健康増進計画・食育推進計画	平成30年3月
寒川町	第2次さむかわ元気プラン～前期～	令和3年3月
大磯町	けんこうプラン大磯	平成29年3月
二宮町	二宮町健康増進計画・食育推進計画	平成27年3月
中井町	美・緑なかい健康プラン（中井町健康増進計画・食育推進計画）後期計画	平成29年3月
大井町	大井町健康増進計画・食育推進計画	平成31年3月
松田町	松田町健康増進計画・食育推進計画	平成26年3月
山北町	山北町健康増進計画・食育推進計画	平成29年3月
開成町	開成町健康増進計画・食育推進計画（第2期）	平成30年3月
箱根町	箱根町健康増進計画・食育推進計画（第2次）	平成30年3月
真鶴町	真鶴町健康づくり計画（第2次）・食育推進計画	平成26年3月
湯河原町	湯河原町健康増進計画・食育推進計画第2期計画	令和3年3月
愛川町	愛川町健康プラン《第3期》	平成29年3月
清川村	清川村健康増進計画・食育推進計画（第二期）	平成26年3月

（令和5年3月現在）

## 3 用語解説

### ■ 3010運動

宴会時の食べ残しを減らすためのキャンペーンで、「乾杯後30分間は席を立たずに料理を楽しみ、お開き10分前になったら自分の席に戻って、再度料理を楽しむ」ことを呼びかけて、食品ロスを削減する取組である。

### ■ 8020運動

80歳になっても自分の歯を20本以上保つための取組のこと。平成元年に厚生省の成人歯科保健対策検討会中間報告の中で提唱されたものである。

### ■ NPO

ボランティア活動などの社会貢献活動を行う、営利を目的としない団体で、特定非営利活動促進法（NPO法）に基づき法人格を取得した「特定非営利活動法人」の一般的な総称である。

様々な分野（福祉、教育・文化、まちづくり、環境、国際協力など）で、社会の多様化したニーズに応える重要な役割を果たすことが期待されている。

### ■ 新しい生活様式

新型コロナウイルスを想定し、飛沫感染や接触感染、さらには近距離での会話への対策を、これまで以上に取り入れた生活様式のことである。

### ■ 新たな日常

新型コロナウイルスを想定し、「新しい生活様式」で感染リスクを引き下げながら経済社会活動を継続していく日常のことである。

### ■ 一汁三菜（いちじゅうさんさい）

米を炊いた「ごはん」を主食とし、味噌汁やすまし汁等の「汁」、主菜一つに副菜二つの「菜」三品に、「漬物」を組み合わせた和食の基本となる献立のことである。

### ■ 栄養教諭

34ページの《「栄養教諭」とは》参照

### ■ エコフィード

エコフィード (ecofeed) とは、“環境にやさしい” (ecological) や“節約する” (economical) 等を意味する“エコ” (eco) と“飼料”を意味する“フィード” (feed) を併せた造語。食品製造副産物や売れ残った食品、調理残さ、農場残さを利用して製造された家畜用飼料のことである。

### ■ オーラルフレイル

「わずかなむせ」、「食べこぼし」、「発音がはっきりしない」、「噛めないものの増加」などのさいな口腔機能の低下から始まる、心身の機能低下につながる口腔機能の虚弱な状態のことである。

## ■ かながわブランド

県産品の優位性を保つため、統一の生産・出荷基準を守り、一定の品質を確保しているなどの条件を満たした神奈川県産の農林水産物や加工品を登録する制度。

## ■ かながわブランドキャラバン

かながわブランドサポート店等と連携し、かながわブランド登録品をはじめとした県産品を取り扱った販促イベント。

## ■ かながわブランドサポート店

かながわブランド登録品をはじめとした県産品を積極的に取り扱う販売店や飲食店を登録する制度。

## ■ 環境負荷低減事業活動

「環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律」に基づき、堆肥等による土づくりと、化学合成農薬や化学肥料の使用の低減を一体的に行うなど、農林漁業の持続性の確保に資するよう、農林漁業に由来する環境への負荷の低減を図るために行う事業活動のことである。

## ■ 環境保全型農業

化学合成農薬や化学肥料の使用を極力抑えるなど、環境に配慮した農業のことである。

## ■ 管理栄養士・栄養士

食生活や健康づくりに関する専門的な知識を有し、食育を推進する上で重要な役割を担っている。管理栄養士・栄養士は、栄養士法に基づく資格であり、栄養士は都道府県知事から、管理栄養士は厚生労働大臣から免許が交付されている。

## ■ 共食（きょうしょく）

「共食（きょうしょく）」とは、食を共にすること、家族や仲間などと食卓を囲んで、共に食事をとりながらコミュニケーションを図ることである。

## ■ 行事食

季節ごとの行事やお祝いの日食べる特別な料理のことである。行事食には家族の幸せや健康を願う意味が込められている。

## ■ 高齢者の通いの場

地域の住民同士が気軽に集い、一緒に内容を企画（会食、茶話会、体操、多世代交流など）し、ふれあいを通して「生きがいつくり」「仲間づくり」の輪を広げる場所のことである。地域の介護予防の拠点となる場所でもある。

## ■ 孤食・個食

「孤食」とは、家族と一緒に暮らしていても一人で食事をとることである。

「個食」とは、家族と一緒に食卓に座っていてもそれぞれが好きな料理を食べることである。

## ■ 子ども食堂

無料または安価で栄養のある食事や温かな団らんを子どもたちへ提供する、地域住民等による民間発の取組のことである。

## ■ 食育

3ページの《「食育」の推進について》参照

## ■ 食育基本法

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、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために、平成17年7月15日に施行されている。

## ■ 食育月間

国では、国民運動として「食育」を推進するため、6月を食育月間と定め、PRに努めている。県では、家庭、地域における食育を推進するため、8月を「かながわ食育月間」と位置づけ、「家庭や地域でみんなと共にごはんを食べることの大切さ」を呼びかけている。

## ■ 食育推進基本計画

食育基本法に基づいて平成18年3月に国において策定されたもので、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に必要な基本的事項を定めている。

現在、令和3年3月に令和3年度から7年度までの5年間の計画期間とする第4次食育推進基本計画が策定され、取組が進められている。

## ■ 食育推進団体

県内で食育に関わる様々な活動を行う団体のことである。

## ■ 食生活改善推進員

37ページの《「食生活改善推進員」とは》参照

## ■ 食の安全・安心の取組

20ページの《食の安全・安心の取組について》参照

## ■ 食品リサイクル

食品関連事業者が行なう食品循環資源の再生利用等の取組である。

食品リサイクル法（食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律）では、食品廃棄物の「発生抑制」「再生利用」「熱回収」「減量」に取り組むことを再生利用等と表現している。

## ■ 食品ロス

本来食べられるにも関わらず廃棄される食品のことである。

## ■ 食料自給率

食料の自給率は、その国の食料消費がどの程度、自国の生産でまかなえているかを示しており、基礎的な栄養価であるエネルギー（カロリー）が国産でどれくらい確保できているかという点に着目した「カロリーベースの食料自給率」（供給熱量総合食料自給率）や経済的価値を評価する観点から「生産額ベースの食料自給率」などがある。

神奈川県では、野菜や果実等の熱量の少ない品目の生産が主であることや、人口が多いことも食料自給率（カロリーベース）が低い要因となっている。

## ■ 生活習慣病

食生活、運動、休養、喫煙、飲酒などの生活習慣がその発症・進行に関与する疾患の総称である。

代表的な病気としては、悪性新生物（がん）、心臓病、脳卒中、高血圧、脂質異常症、肥満、糖尿病などがある。

## ■ 地産地消

47ページの《「地産地消」とは》参照

## ■ 中食（なかしょく）

内食・外食に対し、持ち帰り弁当や市販の惣菜などを買って帰り、家でする食事のことである。

## ■ 日本型食生活

主食であるごはんを中心に、魚や肉等の主菜、野菜や海藻等の副菜、牛乳や乳製品、果物といった多様な副食等を組み合わせて食べる食生活のことである。

## ■ 農業や農地の有する多面的機能

良好な景観の形成、防災、県土の保全、水源のかん養、自然環境の保全、文化の伝承、情操のかん養等、農業生産活動による食料等の供給の機能以外の多面にわたる機能である。

## ■ 花と緑のふれあいセンター（花菜ガーデン）

神奈川県立花と緑のふれあいセンター“花菜ガーデン”は、園芸や農業を楽しみながら学べる施設である。

約9.2ヘクタールの広大な園内は、サクラやバラ、クレマチス、モミジなど約3,280品種の花々が植栽された「フラワーゾーン」と、田植えや野菜の植え付け・収穫などの体験の場となる「アグリゾーン」、農業や食の大切さを学べる体験ルームや、展示室、ライブラリーを備えた「めぐみの研究棟」で構成されている。

花（園芸）や野菜（農）に関する様々な情報を、体験教室や展示会、収穫体験などを通じて提供をしている。

## ■ ファミリー・コミュニケーションの日

平成18年度第3回いじめ・暴力行為等防止運動推進会議において、家庭でのコミュニケーションの必要性が提唱され、平成19年7月1日から、PTA、学校、行政機関が連携して「ファミリー・コミュニケーション運動」の取組を開始した。毎月、第一日曜日を「ファミリー・コミュニケーションの日」とし、イベントや施設優待など家族のコミュニケーションが深まる環境づくりを行っている。

## ■ フードバンク

食品企業の製造工程で発生する規格外品などを引き取り、福祉施設等へ無償で提供する団体のことである。

## ■ フードマイレージ(food mileage)

「食料の(=food)輸送距離(=mileage)」という意味である。食品の生産地と消費地が近ければフードマイレージは小さくなり、遠くから食料を運んでくると大きくなる。

生産地から食卓までの距離が短い食料を食べた方が輸送に伴う環境への負荷が少ないであろうという仮説を前提として考え出されたものである。

## ■ ふるさとの生活技術指導士

48ページの《「ふるさとの生活技術指導士」について》参照

## ■ リスクコミュニケーション

リスクコミュニケーションとは、リスクに関係する人々の間で、リスクに関する情報や意見を相互に交換することである。

食品の場合は、どのような食品にも食べ方や量によっては多少のリスクがあることを前提に、食の安全・安心の確保を図る過程において、食に関わる関係者（消費者、食品関連事業者、行政）が相互理解を深めるため、食品のリスクに関する情報や意見を相互に交換することである。



神奈川県

健康医療局保健医療部健康増進課

〒231-8588 横浜市中区日本大通 1 電話 045-210-1111 (代表)