

# 第3次神奈川県食育推進計画 (食みらい かながわプラン 2018) (平成30年度～平成34年度)

平成30年3月



## 県民の皆様へ



本県は、全国を上回るスピードで高齢化が進む中、超高齢社会に突入しています。

これまで本県では、未病の改善による健康寿命の延伸を目指し、人生100歳時代に県民一人ひとりが充実した人生を送ることができるよう自分自身の人生の設計図を描く取組みを進めてきました。

その中で、「食」「運動」「社会参加」の3つの柱の未病改善に取組み、本県の食育の目指すところは、未病を改善するための重要な要素である「食」について、県民一人ひとりが理解を深め、健全な食生活を実践することで、誰もが元気に笑顔で長生きできる社会を築くことです。

これまで本県では、平成20年3月に策定した「神奈川県食育推進計画（食みらい かながわプラン）」、「第2次神奈川県食育推進計画（食みらい かながわプラン2013）」に基づき、市町村、関係者・団体と連携・協力しながら、神奈川県らしい食育を県民運動として推進してきました。

この間の成果と課題を踏まえ、本県の特性に合わせた食育を、県民が自らの健康のために実践し、さらに推進していくため、この度、平成30年度から34年度までの5年間の計画期間とする「第3次神奈川県食育推進計画（食みらい かながわプラン2018）」を策定しました。

食育を広く進めていくためには、県民、関係団体、事業者の皆様、そして県、市町村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下で、県民運動として食育を展開していくことが重要です。県民の皆様と計画の理念や目的を共有しながら、この計画を着実に推進し、神奈川県らしい食育を進めていきたいと考えています。今後とも、皆様のご理解とご協力をお願い申し上げます。

平成30年3月

神奈川県知事 荒井 哲也

# 目 次

<b>I</b>	<b>はじめに</b> . . . . .	<b>3</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>かながわの食をめぐる現状</b> . . . . .	<b>9</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>23</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>27</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	
	<施策体系図>	
	<具体的な取組・内容>	
	(1) 健康な「体」をつくる	
	(2) 豊かな「心」を育む	
	(3) 食への理解を深め「神奈川の食」に親しむ	
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>49</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>54</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2次計画の成果と課題	56
2 県内市町村の食育推進計画	68
3 用語解説	69

計画において引用する各種統計・調査データは、平成30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	2
○ 「かながわ食育月間」、「みんなでいただきますの日」について	2
○ 「未病」とは	7
○ 「医食農同源」とは	8
○ かながわブランドの取組について	18
○ 食品ロスの現状と取組について	19
○ 食の安全・安心の取組について	21
○ 食品添加物について	21
○ おいしく、楽しく、きちんと食べよう	22
○ 伝えていきたい日本の食文化	33
○ 「栄養教諭」とは	34
○ 「食生活改善推進員」とは	36
○ 「神奈川・食育をすすめる会」の活動	36
○ 「朝食」の重要性について	38
○ 「ふるさとの生活技術指導士」について	40
○ 「地産地消」とは	43

## 「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。

## 「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。
- これまで本県では、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「おうちでいただきますの日」とし、また、子どもの夏休みにあたり家族で食事をする機会が増える一方で、生活が不規則になりやすい8月を「かながわ食育月間」と位置づけ、「家庭でごはんを食べることの大切さ」を呼びかけてきました。  
しかし、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。  
このことから、「おうちでいただきますの日」を「みんなでいただきますの日」として、呼びかけてまいります。

# I はじめに

- 第3次神奈川県食育推進計画（食みらい かながわプラン2018）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



### かながわの食育マスコット「かなふう」

顔は中華まん、頭には三浦だいこん、手には三崎のまぐろ 神奈川の特産品でできています。

## 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、第2次計画として平成25年3月に「食みらい かながわプラン2013」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、食育の推進に関わるボランティアが増加し、食育を地域で推進していく体制が整ってきました。また、県内全ての市町村において食育推進計画が策定され、さらには全ての公立小・中学校において、食に関する年間指導計画が策定されるなど、家庭や学校、保育所等や団体・事業者による食育は着実に進展しています。

しかし、野菜摂取量の不足や若い世代の朝食欠食率の増加、高齢者の食生活の質に関する問題、まだ食べられるのに廃棄されている食品(食品ロス)の問題など、食をめぐる課題への対応が引き続き必要な状況です。

こうした状況は、平成28年3月に策定された国の第3次食育推進基本計画においても課題とされており、重点課題の、若い世代を中心とした食育の推進、多様な暮らしに対応した食育の推進、食の循環や環境を意識した食育の推進等の観点を踏まえ、本県の実情に合わせた食育をさらに推進していく必要があります。

そこで、未病を改善するための重要な柱である「食」について、県民一人ひとりが理解を深め、自ら健全な食生活を実践することで、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3次神奈川県食育推進計画(食みらい かながわプラン2018)を策定しました。

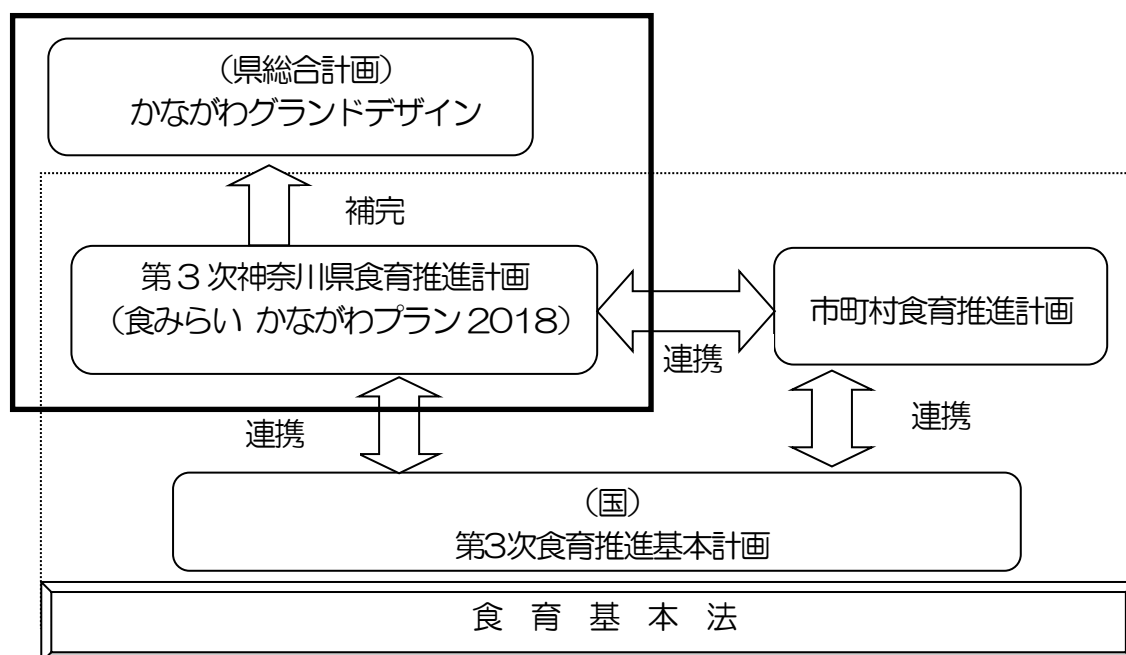
### 食育基本法に掲げられた基本理念 (第2条～第8条)

- 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



## 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2期実施計画（平成27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
  - ・ かながわ青少年育成・支援指針
  - ・ 神奈川県循環型社会づくり計画
  - ・ 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

平成30年度から平成34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。

#### SDG s 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「SDG s 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SDG s の要素を最大限反映することを奨励」しています。当第3次神奈川県食育推進計画においても今後、この趣旨を踏まえて取り組んでまいります。

## 「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。



ミビョーナ

ミビョーネ

## 「医食農同源」とは

- 「医食農同源」とは、病気を治療するのも、日常の食事をするのも、共に生命を養い健康を保つために欠くことのできないもので、源は同じだという考えに、さらに食材等を育てる「農」を取り込んだ健康観です。
- 若い人も高齢者も、元気で健康に暮らすことができるよう、地産地消や食育等を通じた医・食・農が連携した取組が求められています。そこで、医・食・農の各分野の専門家などによる医食農同源のあり方を検討するとともに、県内産農産物を活用したレシピなどを活用し、食を中心とした病気にならない健康づくりを普及していきます。



## II かながわの食をめぐる現状

- 「食みらい かながわプラン2013」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
- 2 食を取り巻く環境
- 3 食に関する情報



# 1 食生活と健康

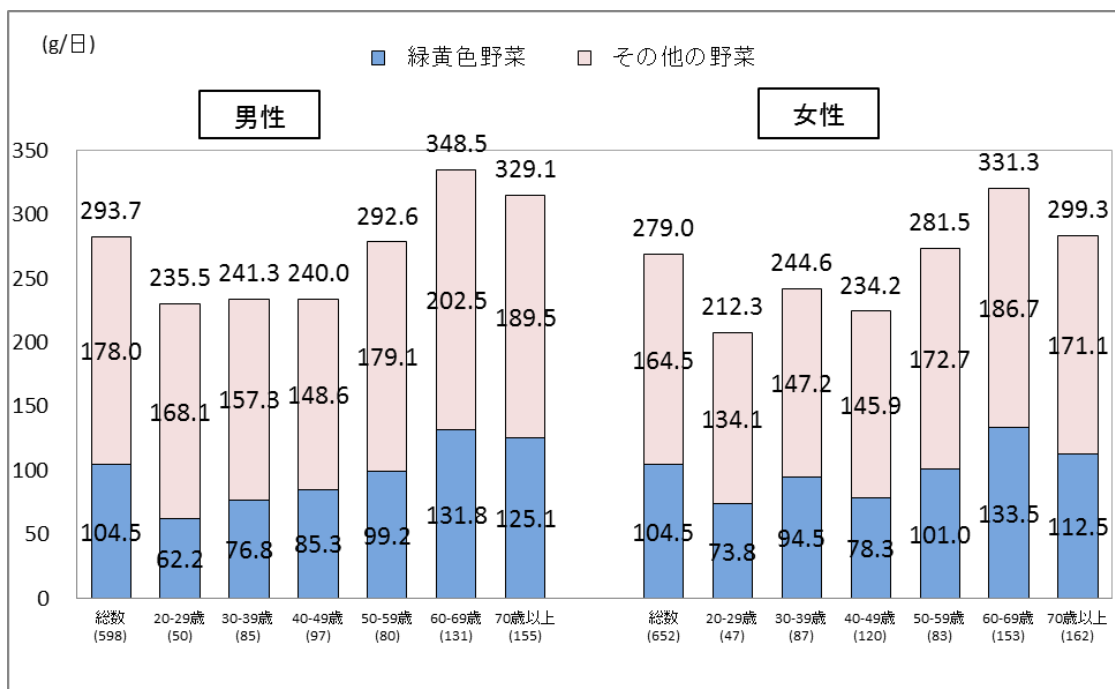
## (1) 野菜の1日当たり摂取量

「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。

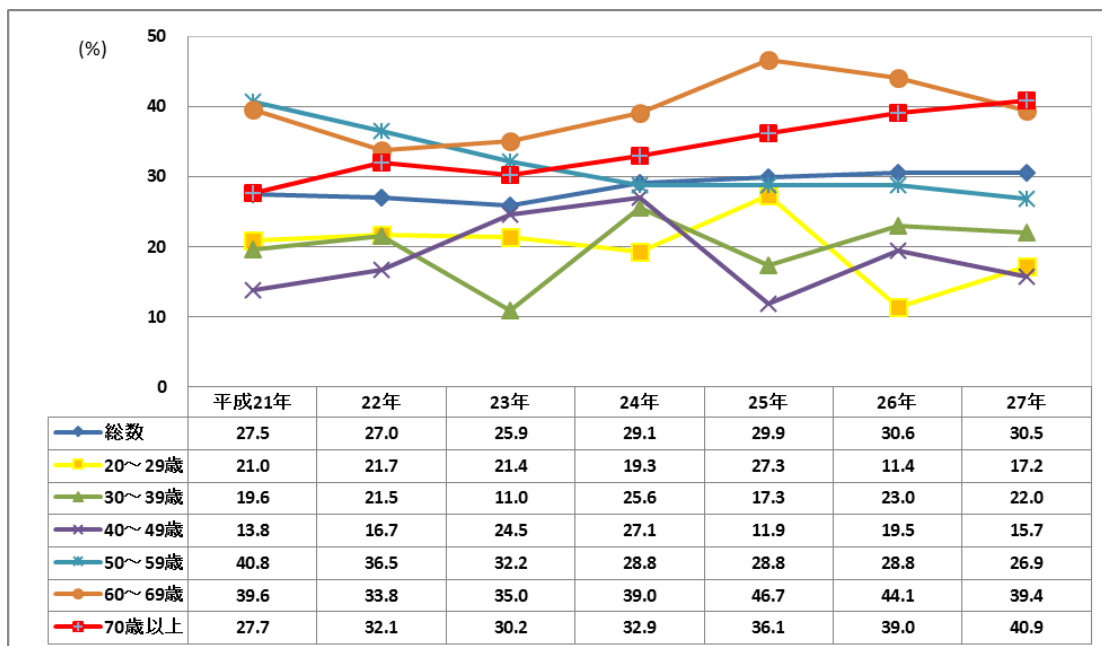
野菜摂取量の最も多い年代は、男女とも60歳代で、最も少ないのは20歳代です。60歳代と比較すると100g以上の差があります。

平成21年からの野菜1日摂取量350g以上の者の割合の推移をみると、特に70歳代が増加しており、全体でも増加傾向にあります。

野菜摂取量の平均値（20歳以上）（性・年齢別）



野菜1日摂取量350g以上の者の割合の経年変化（20歳以上）（年齢階級別）



出典：神奈川県「県民健康・栄養調査」（平成25-27年）

## (2) 食塩の摂取量

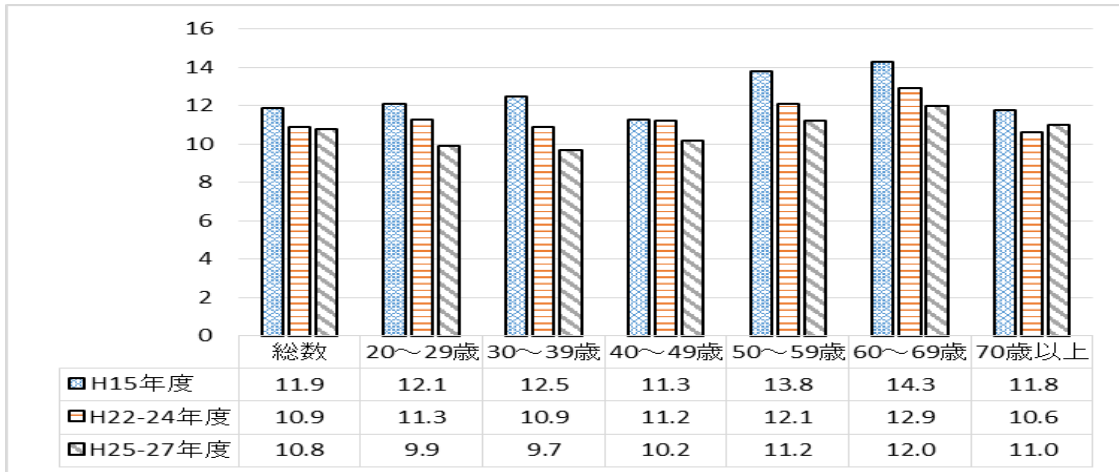
食塩の1日当たり摂取量は、男性10.8g、女性9.3gであり、摂取量の最も多い年代は男女ともに60歳代で、最も少ない年代は男女ともに20歳代から30歳代です。

男性の方が、摂取量が多い傾向にあり、食塩1日摂取量が8g未満（本計画における成人の食塩摂取量の目標値）の人の割合が最も高いのは、20歳代女性となっています。

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。

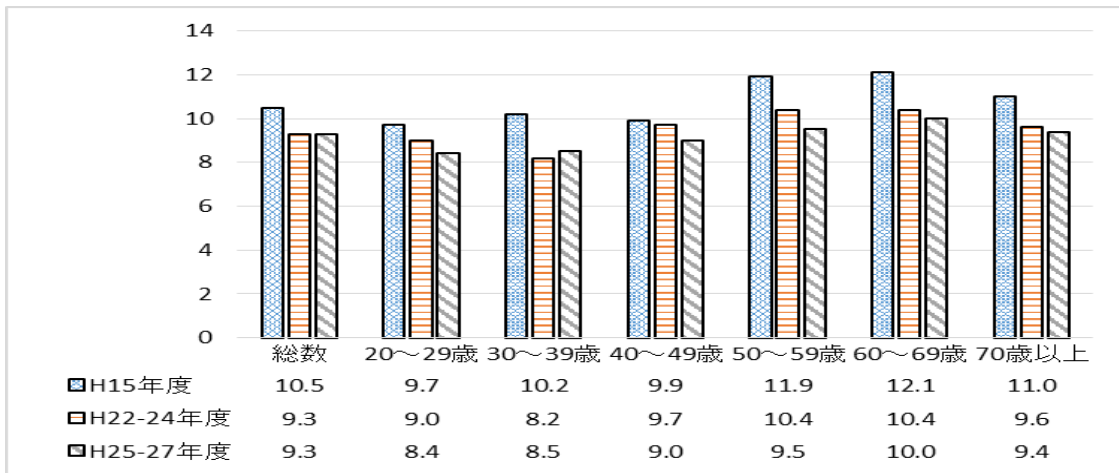
食塩の1日当たり摂取量（男性）〔単位g〕

左から右にかけて新しい年度

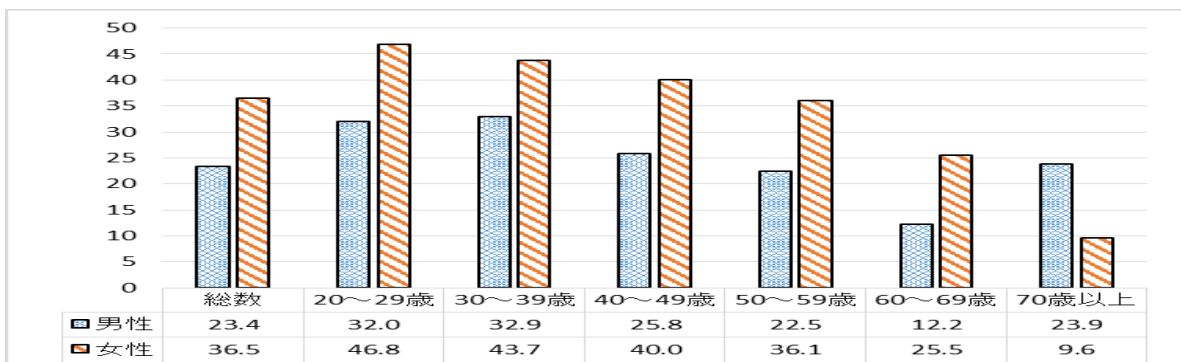


食塩の1日当たり摂取量（女性）〔単位g〕

左から右にかけて新しい年度



食塩1日摂取量が8g未満の人の割合〔単位%〕



出典：神奈川県「県民健康・栄養調査」（平成25-27年）

### (3) 朝食欠食割合の増加

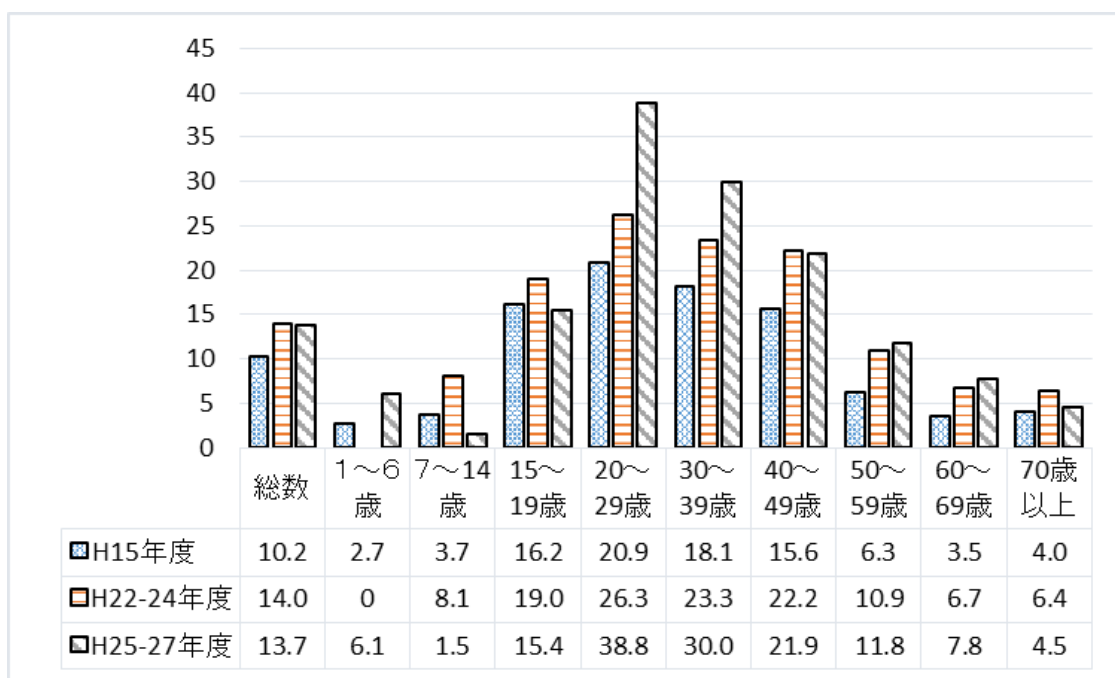
朝食欠食率は男性で13.7%、女性で10.1%となっています。

男女とも働く世代の欠食の割合が高くなっています。年齢別にみると20歳代の割合が高く、増加傾向にあります。

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。

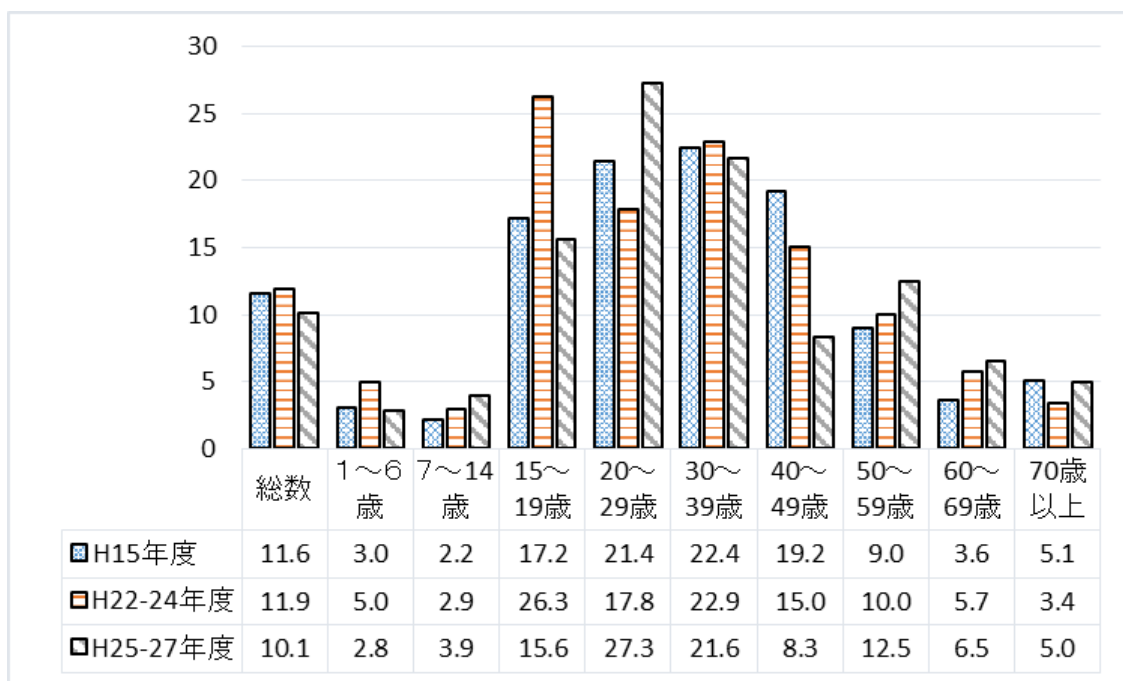
朝食欠食率（男性）〔単位％〕

左から右にかけて新しい年度



朝食欠食率（女性）〔単位％〕

左から右にかけて新しい年度



出典：神奈川県「県民健康・栄養調査」（平成25～27年）



#### (4) 肥満・低体重（やせ）の状況

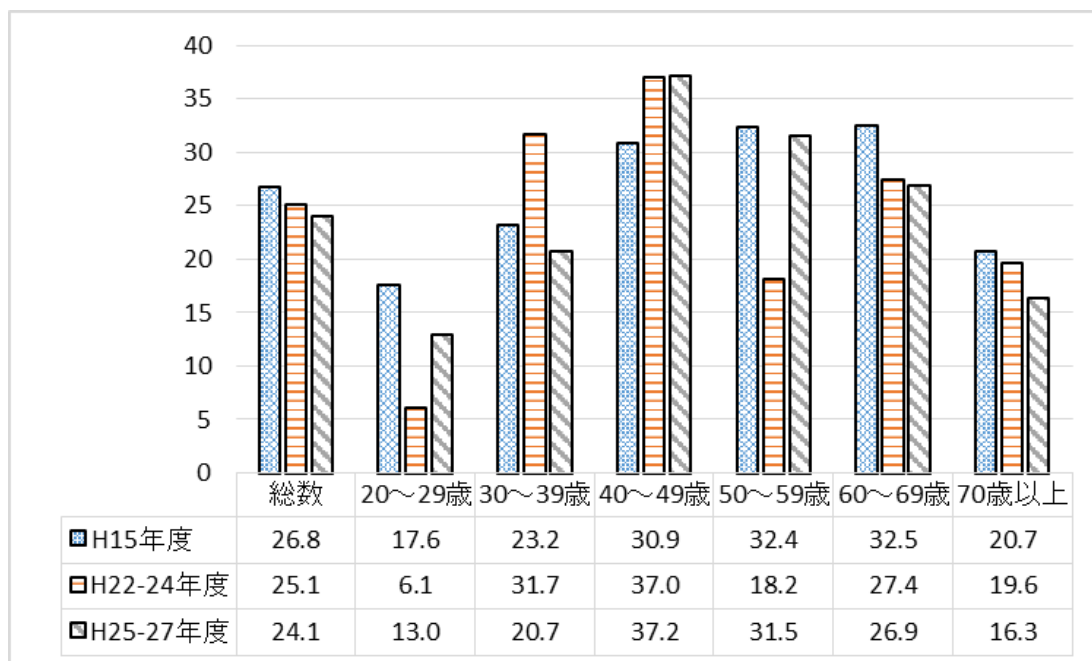
男性は、40歳代のおよそ3人に1人が肥満（BMI $\geq$ 25）となっています。

女性は、20歳代で低体重（やせ）（BMI $<$ 18.5）の割合が特に高くなっています。

肥満は、心筋梗塞や脳卒中などのリスクが高まり、低体重も、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。

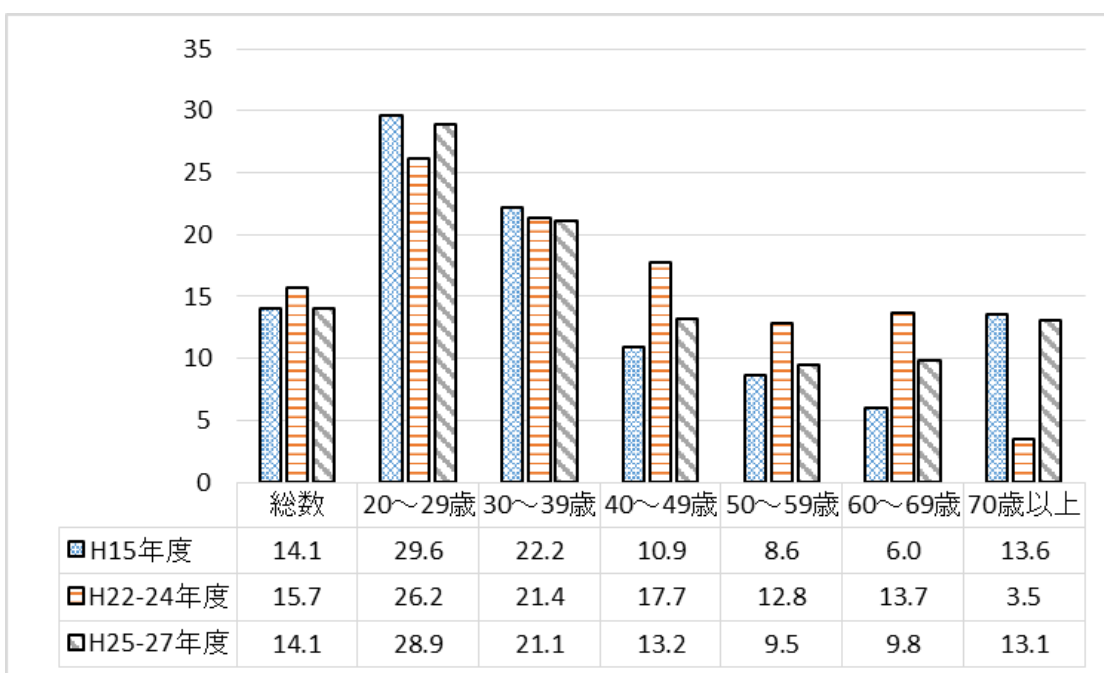
肥満者の割合（男性）〔単位%〕

左から右にかけて新しい年度



低体重（やせ）の割合（女性）〔単位%〕

左から右にかけて新しい年度



出典：神奈川県「県民健康・栄養調査」（平成25-27年）

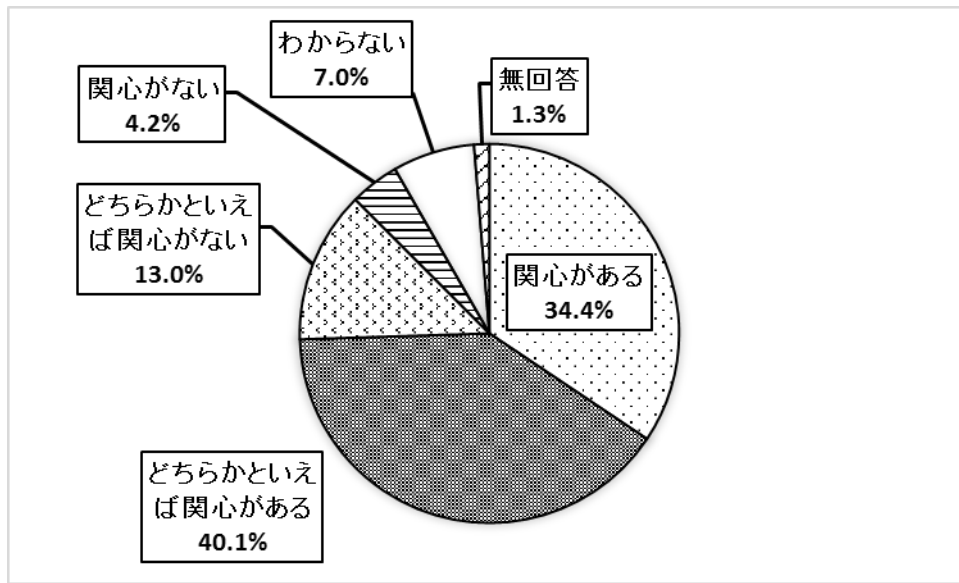
### (5) 食育に関する関心

「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74.5%となっています。

計画策定時（平成24年度）の関心度80.3%を、下回っています。

あらゆる世代に向けて、食育の意義や必要性を理解していただく取組が必要です。

食育への関心度



出典：神奈川県「県民ニーズ調査」（平成29年）

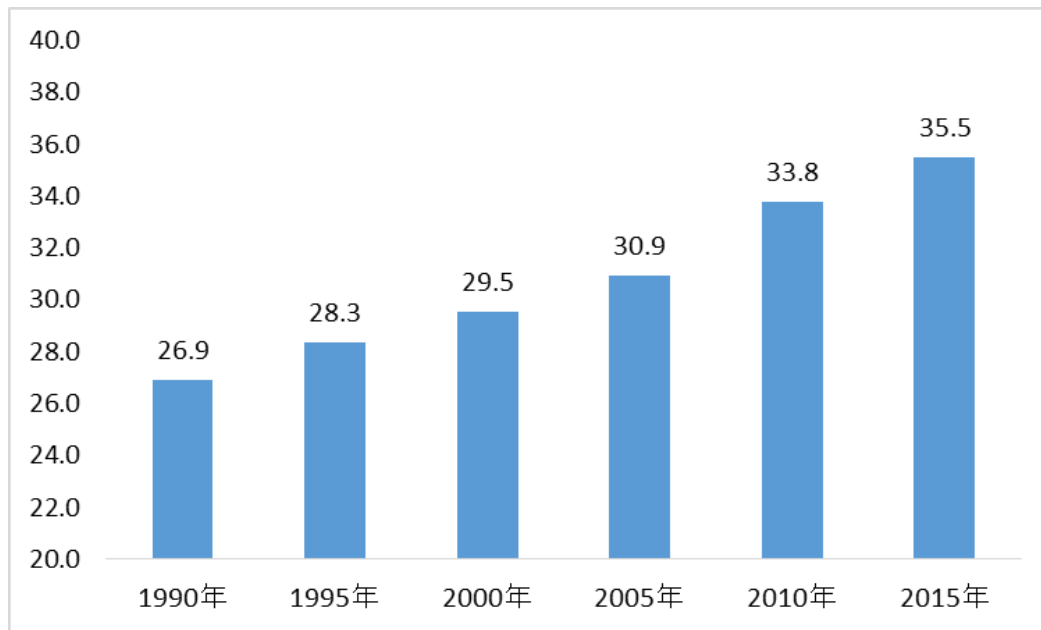
## 2 食を取り巻く環境

### (1) 単身世帯割合、高齢者世帯割合の推移

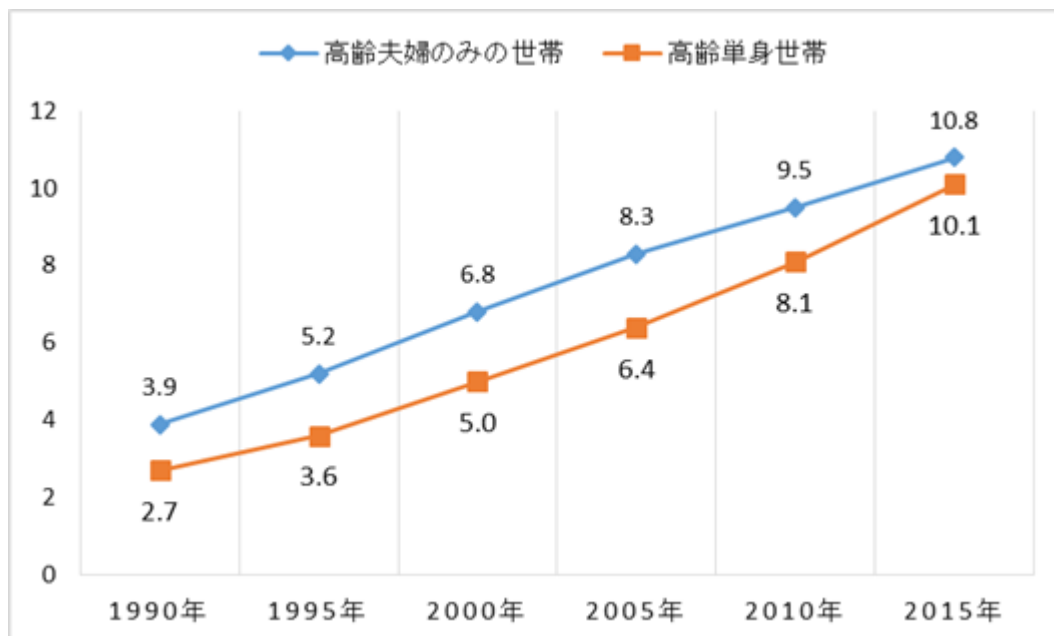
一般世帯に占める単身世帯の割合は、年々増加しています。

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。

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％〕



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」（平成27年）

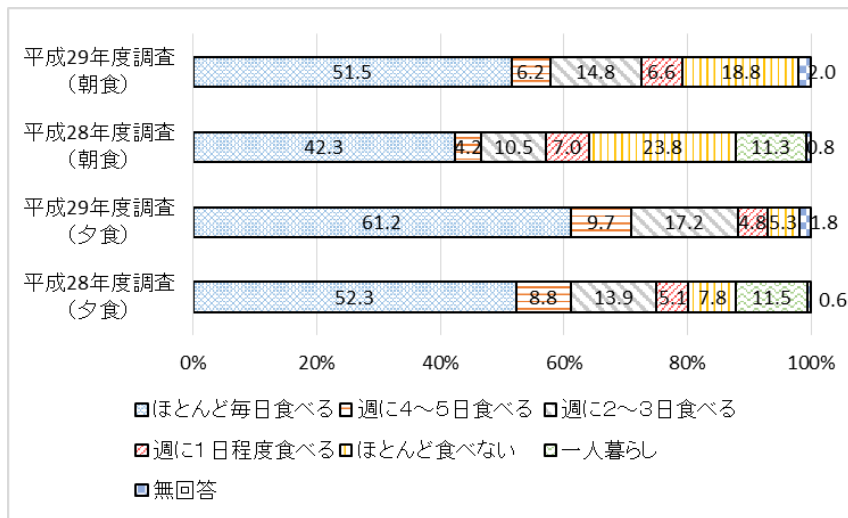
## (2) 共食頻度

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57.7%、夕食の頻度は70.9%、となっています。朝食、夕食とも前年より1割程度の改善が見られますが、「孤食」、「個食」による栄養の偏りなど、正しい食習慣を身につけられるよう対策が求められます。

共食は、複数で食事を楽しむことで、食への関心や豊かな食体験にもつながる機会となるため、栄養が偏りがちになる一人暮らしの方や高齢者の低栄養の問題という観点からも、友人や仲間との会食や、地域コミュニティでの食事会などによる共食の取組が求められます。

神奈川の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)

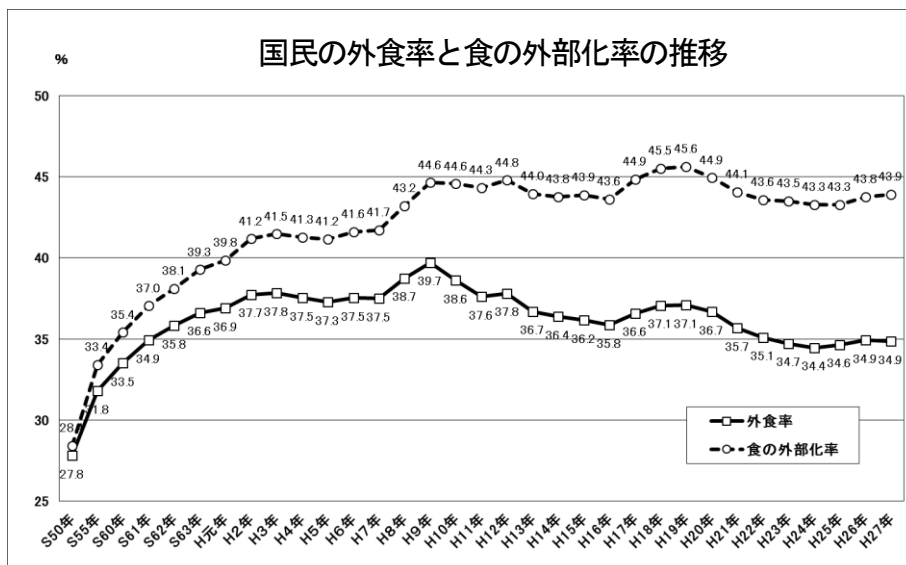


出典：神奈川県「県民ニーズ調査」(平成28-29年)

## (3) 食の外部化の進展 (中食の増加)

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) や外食等で食事を外部に依存する外部化率は、ほぼ横ばいで推移しています。

食の外部化は、ライフスタイルの変化や単身世帯の増加が進む中、日々の食生活において不可欠な状況となっています。



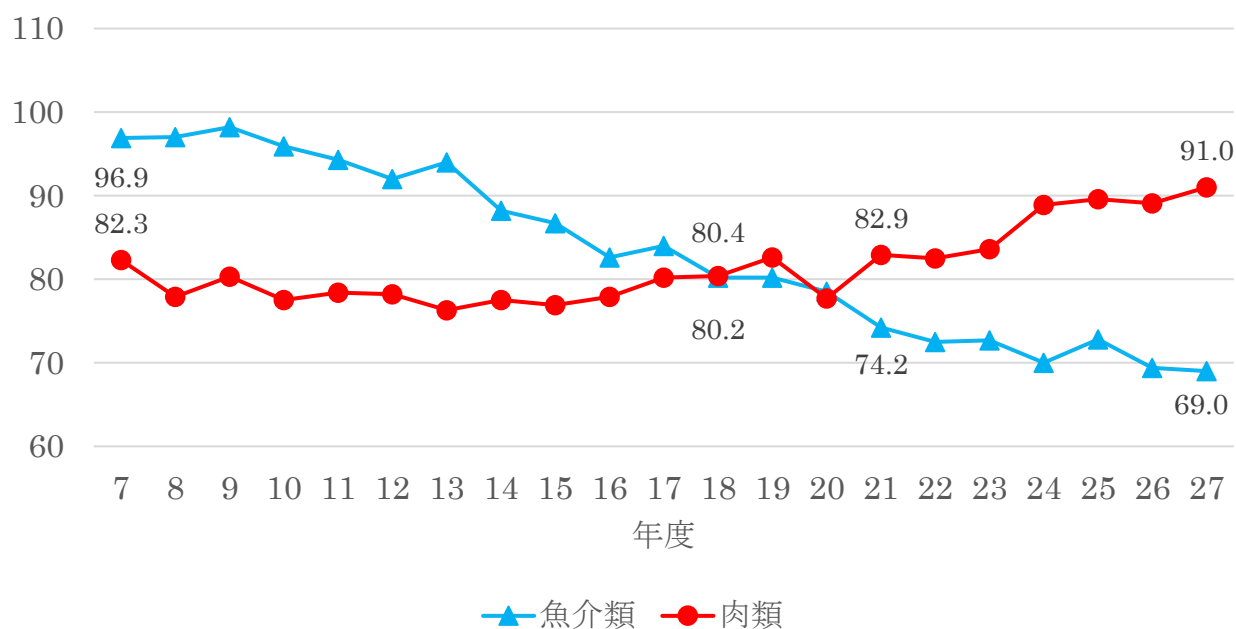
出典：(公財) 食の安全・安心財団 統計資料「外食率と食の外部化率の推移」

#### (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、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。

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）、  
「国民健康・栄養調査報告」（平成15～27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(255万人分)や牛乳(112万人分)、魚介類(73万人分)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 (平成27年)

	<b>野菜</b>  生産量 265,801t 255万人分 (1人当たりの年間消費量104.4kg)	<b>米</b>  生産量 15,200t 25.2万人分 (1人当たりの年間消費量60.2kg)	<b>果実</b>  生産量 34,649t 72万人分 (1人当たりの年間消費量48.3kg)
<b>鶏卵</b>  生産量 19,047t 97万人分 (1人当たりの年間消費量19.7kg)	<b>牛乳</b>  生産量 39,430t 112万人分 (1人当たりの年間消費量35.3kg)	<b>豚肉</b>  生産量 10,372t 54万人分 (1人当たりの年間消費量19.3kg)	<b>魚介類</b> (養殖業を除く)  生産量 35,165t 73万人分 (1人当たりの年間消費量48.3kg)

(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) 米は陸稻を含む。野菜は農林水産省統計部調査対象40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」(平成27年)

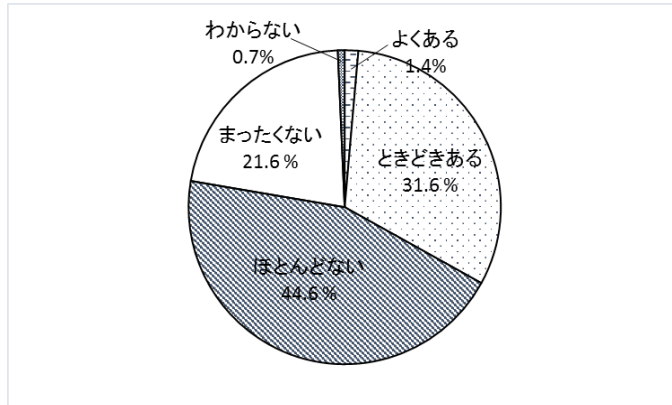
### かながわブランドの取組について

- 「かながわブランド」は、組織的な生産体制に基づき、県民にアピールできる安全性と商品としての特徴、統一した生産・出荷基準を守り、品質を確保するなど、「かながわブランド登録要領」に基づく、一定の基準をクリアした優れた神奈川県産の農林水産物や加工品を登録する制度で、平成29年10月現在、61品目、98登録品あります。
- かながわブランド振興協議会では、かながわブランドをはじめとする神奈川県産農林水産物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、県ではインターネット上の放送局かなちゃん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、多くの県民の皆さんに実際に味わっていただくために、ホテルや飲食店、スーパーマーケットなどの販売店と連携し、かながわブランドの登録品を販売する「かながわブランドフェア」や、料理教室なども随時実施しています。その他にもかながわブランドの登録品等を扱っている飲食店や販売店を「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。

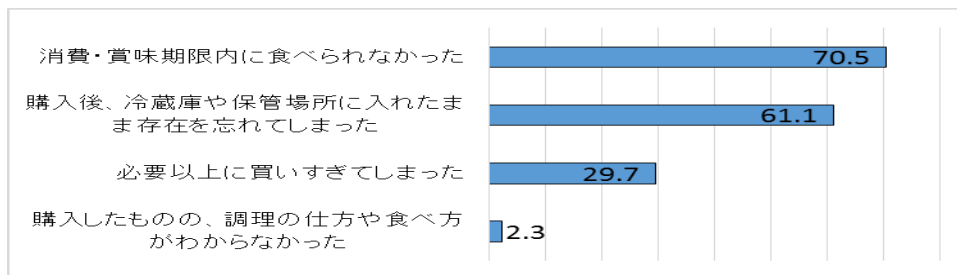
## (6) 食品ロスにかかる意識

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33%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」が約7割、「購入後、冷蔵庫などに入れたまま忘れてしまった」が、約6割となっています。

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



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」（平成28年実施）

## 食品ロスの現状と取組について

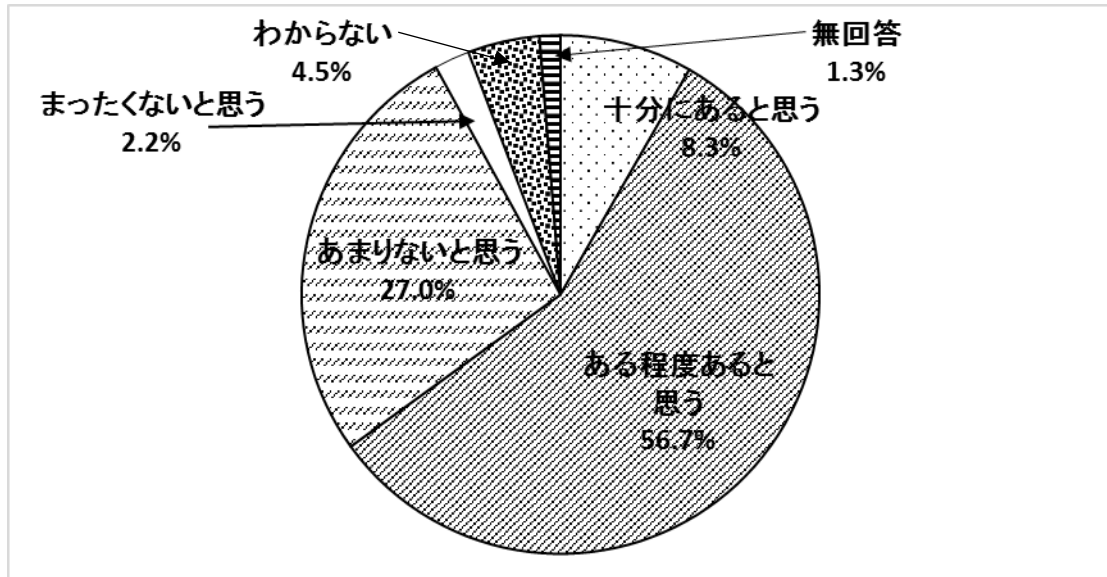
- 「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられている食品のことを言います。環境省及び農林水産省が公表した食品ロス・食品廃棄物等の利用状況等（平成26年度推計）によると、全国で食品廃棄物等2,775万トンのうち、まだ食べられるのに捨てられている食品は約621万トンとなっています。これは、国連による世界全体の食料援助量（2015年）約320万トンよりはるかに多く、また、国民一人一日あたりに換算すると、おおよそ茶碗1杯のご飯の量（134g）に当たります。
- 食品ロスの約半分は家庭から発生しています。例として消費期限・賞味期限切れなどにより、食事として使用・提供せずそのまま捨ててしまう「直接廃棄」、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。
- 県ではこれまで九都県市による取組として、家庭や飲食店での食べ残しを減らすため、外食事業者と連携したフォトコンテストなどを行う「食べきりげんまんプロジェクト」を実施し、食品ロスの削減に向けた普及啓発を行っています。また、県や県内の自治体では、宴会時の食べ残しを削減する取組として、「3010運動」の実践を呼びかけています。

### 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、65%となっています。

食品の安全性に関する知識

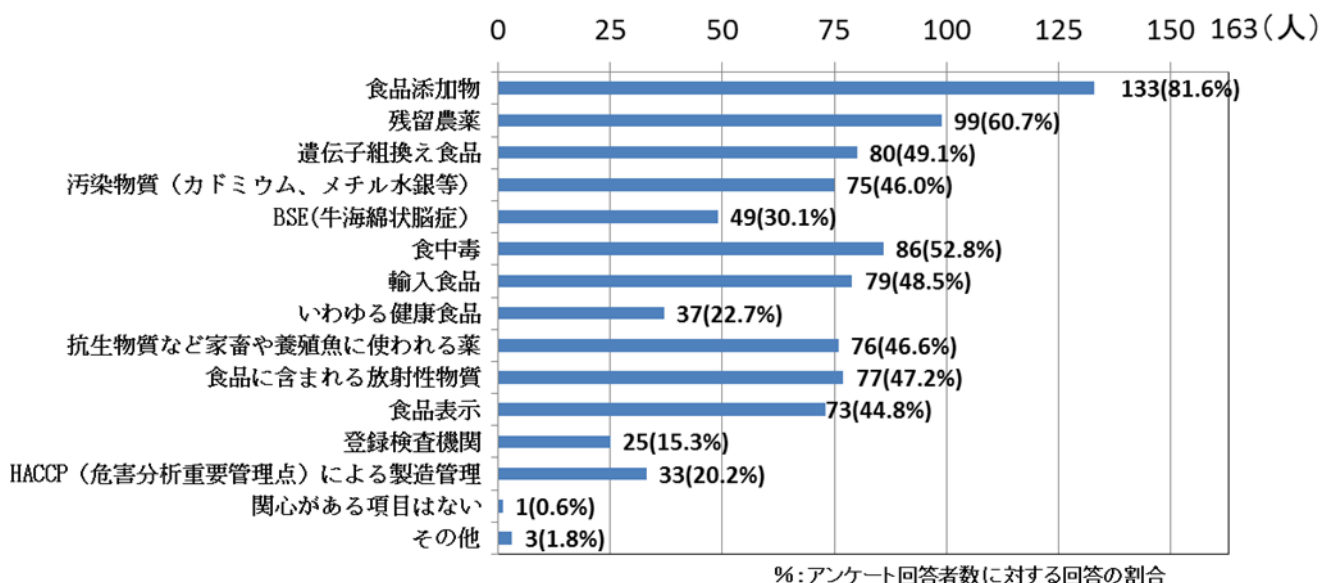


出典：神奈川県「県民ニーズ調査（平成29年）」

#### (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、食品添加物が最も関心が高く（81.6%）、次いで残留農薬（60.7%）、食中毒（52.8%）となっています。

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「e-かなネットアンケート（平成28年）」



## 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のほか、食品等の自主回収の報告、食品等輸入事務所等の届出など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。

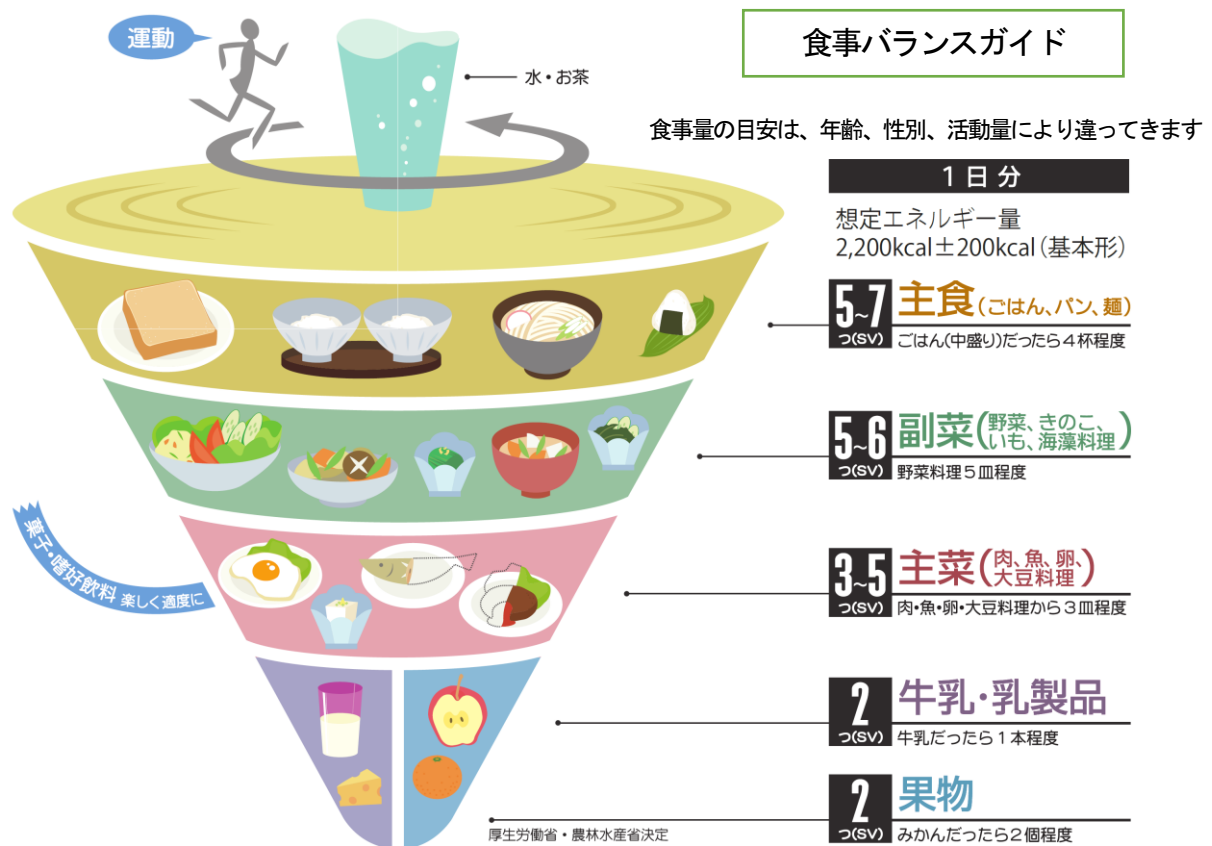
おいしく、楽しく、きちんと食べよう

### ○ 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よみましょう。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。

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でご覧いただけます。



### ○ 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。薄味の食事でも多くとることにより、食塩摂取量が多くなります。栄養成分表示などを参考に、食塩のとりすぎに注意しましょう。栄養成分表示ではナトリウムで表示されていますので、食塩相当量に換算して、自分のとっている量を確認してみましょう。日本人の食事摂取基準【2015年版】では、成人の目標量は、男性は1日8g未満、女性は7g未満となっています。(ナトリウム400mg=食塩約1g)

# 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3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

## 3 指標及び目標値



## 1 基本理念

### 楽しく食べて健康づくり

～ つくる・育む・親しむ・食のみらい ～

未病を改善するための重要な要素である「食」について、県民一人ひとりが医食農同源の健康観など食に関する理解を深め、健全な食生活を実践することにより、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、3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) 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、健康な体をつくります。



### (2) 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。



### (3) 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。

### 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、国の第三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 (29年度)	目標値 (34年度)	国目標値 (32年度)
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% (29年)	80%以上	70%以上
	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% (29年)	0%に近づける	子供 0%
	ウ 男性 (15～19歳) エ 女性 (15～19歳) (20～29歳) (20～29歳) (30～39歳) (30～39歳)	男性 女性 15.4% 15.6% 38.8% 27.3% 30.0% 21.6% (25-27年)	15%以下	若い世代 15%以下
	③ 一日当たりの平均野菜摂取量	273.1g (25-27年)	350g以上	—
	④ 一日当たりの平均食塩摂取量	9.8g (25-27年)	8g未満	—
	⑤ ゆっくりよく噛んで食べる県民の割合	42.8% (29年)	50%以上	55%以上
	⑥ 食育の推進に関わるボランティアの数 (注1)	7,712人 (29年)	8,300人以上	37万人以上
	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% (29年)	70%以上	—
	⑧ 食育に関心を持っている県民の割合	74.5% (29年)	90%以上	90%以上
	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 (注2)	[家族] 週10回 [単身] 週3回 (29年)	週11回以上 週4回以上	[家族] 週11回
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 (注3)	17.3% (28年)	30%以上	30%以上
	⑪ 学校給食の残食率(野菜)の減少(公立)	5.3% (28年)	5%以下	—
	⑫ 食事のマナーを正しくできていると思う県民の割合 (注4)	75.2% (29年)	90%以上	—
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% (25-29年)	6%以上	—
	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% (25-29年)	28%以上	—
	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% (29年)	96%以上	80%以上
	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% (29年)	90%以上	80%以上

- (注1) 調査対象の「ボランティア」は、無償・有償を問わず、食生活改善推進員、ふるさとの生活技術指導士及び市町村で把握している食育ボランティアとしている。
- (注2) 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る。  
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る。
- (注3) 使用する食材の品数のうち、地場産物（神奈川県産食材）の占める割合とする。
- (注4) 食事のマナーや作法（いただきます・ごちそうさまのあいさつ、はしの持ち方、料理の並べ方など）を正しくできていると思うか尋ね、「十分できていると思う」及び「ある程度できていると思う」と回答した人の割合を言う。

#### 出典

- 【①、⑤、⑦、⑧、⑨、⑫、⑬、⑭、⑮、⑯】 県「県民ニーズ調査」（平成29年）
- 【②（若い世代）、③、④】 県「県民健康・栄養調査」（平成25年～27年 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」（平成29年）
- 【⑥】 県健康増進課及び県農業振興課調べ
- 【⑩】 県教育委員会「地場産物の利用に関する調査」（平成28年）
- 【⑪】 県教育委員会「学校給食栄養報告書」（平成28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必要があります。
- 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

### <施策体系図>

### <具体的な取組・内容>

- (1) 健康な「体」をつくる
  - (ア) 家庭での食育の推進
  - (イ) 学校等での食育の推進
  - (ウ) 地域での食育の推進
  - (エ) 食育推進運動の展開
  - (オ) 若い世代に向けた取組
- (2) 豊かな「心」を育む
  - (ア) 学校等での食育の推進
  - (イ) 食文化の継承の推進
- (3) 食への理解を深め「神奈川の食」に親しむ
  - (ア) 農林水産物の地産地消の促進
  - (イ) 食を取り巻く環境への理解促進
  - (ウ) 食の安全への理解促進
  - (エ) 食に関する調査・研究



## 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916万人が居住し、「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。

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。

事業者にとっては、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 関係者との相互連携

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

### <施策体系図>

基本方針	取組の方向性	取組名
<b>健康な体をつくる</b>	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、健康な体をつくりまします。	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 食育を推進するための人材の育成
	地域での食育の推進	食生活改善の普及啓発 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 医食農同源の普及啓発 口腔機能の健全な育成及び維持向上の支援 8020 運動推進員の養成と活動支援 栄養サポートステーションの展開 健康に配慮した惣菜・弁当の開発等 (再掲) 給食施設への栄養成分表示等の指導
	食育推進運動の展開	かながわ食育フェスタの開催 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 食育推進のための担い手の育成 かながわ食育出前講座の実施 県の特産品を活用した減塩・バランスアップメニューの普及 かながわ食育月間の推進 子どもの居場所づくりと連携した共食の推進
	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 高校生に向けた健康・未病学習を通じた食育の普及啓発 学生食堂・社員食堂における健康メニューの提供 (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

基本方針	取組の方向性	取組名	
豊かな心を育む	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。	学校等での食育の推進	<p>学校における計画的な食育の指導支援</p> <p>子どもへの食に関する指導等の推進</p> <p>学校給食における県内産農林水産物の活用促進</p> <p>学校給食に係る表彰及び研修等の実施</p> <p>学校給食用牛乳を通じた食育の理解促進</p> <p>幼稚園・保育所等における食育支援</p> <p>県立社会福祉施設における食育の推進</p>
		食文化の継承の推進	<p>ふるさとの生活技術指導士の活動支援</p> <p>食事マナーの向上支援</p> <p>(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</p>
食への理解を深め「神奈川の食」に親しむ	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。	農林水産物の地産地消の促進	<p>かながわブランド等の展開</p> <p>地元水産物の消費促進</p> <p>畜産交流の実施と地元畜産物の知名度向上</p> <p>花と緑のふれあいセンターの運営</p> <p>農林水産業についての理解促進</p>
		食を取り巻く環境への理解促進	<p>食品ロス削減に関する普及啓発</p> <p>食品リサイクルに関する普及啓発</p> <p>環境保全型農業の推進</p> <p>都市環境に調和する畜産経営の推進</p>
		食の安全への理解促進	<p>栄養表示等の普及啓発</p> <p>食品の安全性に関する情報提供</p> <p>消費生活に関する情報提供</p> <p>食品表示法に基づく食品表示に関する情報提供</p> <p>かながわ食の安全・安心基礎講座の開催</p> <p>かながわ食の安全・安心キャラバンの開催</p> <p>食の安全に関する出前講座の実施</p> <p>保健福祉大学における公開講座の開催</p>
		食に関する調査・研究	<p>衛生研究所における施設公開の実施</p> <p>県民の食に関する実態の把握〔県民ニーズ調査〕</p> <p>食の安全等に関する調査研究の実施</p> <p>医食農同源の取組</p>

## <具体的な取組・内容>

### (1) 健康な「体」をつくる

#### (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、食を大切にすることを育てる場であり、生涯を通じて健康で豊かな生活をおくるための基本的な場でもあります。

しかし、ライフスタイルの変化や外食などで食を外部に依存する食の外部化の進展等、食を取り巻く環境の変化の中で、食生活や食習慣の乱れなどが生じています。

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

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(「かなかな練習帳」)</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> <li>・神奈川県PTA協議会、神奈川県立高等学校PTA連合会等の社会教育関係団体への食育情報の提供</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の実施</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支援

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品に汁物がそろい、食卓の豊かな栄養バランスもそろい優れた食事です。

○ 「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」を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。

#### (4) 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

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
食育を推進するための人材養成 (県)	・県立保健福祉大学における栄養教諭等の養成

#### 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、各教科等における指導、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必要です。

そこで、年齢に応じた食生活の改善に取り組めるよう、市町村、団体、事業者等と連携した食育を進めます。

県の取組

取 組 (実施主体)	内 容
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
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
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
医食農同源の普及啓発 (県)	・生活習慣病予防を目的とした医食農同源のメニューの普及啓発 ・保健福祉大学学生食堂や官公庁食堂などで料理の提供
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の実施
8020運動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8020運動推進員の養成及び育成
栄養サポートステーションの展開 (県)	・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)	・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
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

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、栄養改善・口腔機能向上のための介護予防教室を通じて、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。

### 「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。

### 「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109社（平成29年11月15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

取 組 (実施主体)	内 容
かながわ食育フェスタの開催 (県、民間)	・かながわ食育フェスタの開催
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による計画の推進と進行管理
食育推進のための担い手の育成 (県)	・管理栄養士・栄養士に対する食育に関する研修会の実施
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
県の特産品を活用した減塩・バランスアップメニューの普及 (県、民間)	・神奈川・食育をすすめる会と協働して「バランスアップメニュー」を作成し、スーパー等で普及を図る
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」の普及啓発を図る
子どもの居場所づくりと連携した共食の推進 (県、民間)	・子ども食堂など、NPO等による子どもの居場所づくりなどと連携し、共に楽しく食事をする「共食」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) 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

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>自身の健康管理ができるよう食生活に目を向けてもらうため、食生活が乱れがちな若い世代を対象にした料理教室を実施</li> <li>女性に向けた未病改善の視点からの栄養、食生活に関する普及啓発を図る</li> </ul>
高校生に向けた健康・未病学習を通じた食育の普及啓発  (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> </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)	<ul style="list-style-type: none"> <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

○ 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。

「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せ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。

## (2) 豊かな「心」を育む

### (7) 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

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 (県、市町村)	・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
学校給食における県内産農林水産物の活用促進 (県、市町村)	・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 ・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
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
学校給食用牛乳を通じた食育の理解促進 (県、市町村、民間)	・小学校における畜産出前授業の開催 ・牧場&牛乳工場見学ツアーの実施
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

## 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。

## 「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。

#### (イ) 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、豊かで彩りのあるかながわの食を継承するための取組を進めます。

#### 県の取組

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)	・農家の生活技術（食品加工など）を伝承している人の認定 ・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
食事マナーの向上支援 (県)	・食事マナーの普及啓発
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 ・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

#### 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。

### (3) 食への理解を深め「神奈川の食」に親しむ

#### (7) 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

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内産農林水産物PR強化</li> <li>・「かながわブランド登録品」の普及啓発</li> </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」による広報、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>・かながわ畜産フードコレクション等の開催</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「わたしたちの暮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の実施</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パンフレットによる広報</li> <li>・子ども里地里山体験学校の開催</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等、体験活動の場の拡充を行うことが求められます。

#### (イ) 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

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>・ホームページにおける食品ロス削減の取組紹介</li> <li>・九都県市による「食べきりげんまんプロジェクト」の実施</li> <li>・3010運動の推進</li> <li>・イベントでの食品ロス削減に向けたPR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>・環境に配慮した生産を行うエコファーマーの認定</li> <li>・環境保全型農業の技術研修会の実施</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>・神奈川県畜産環境コンクールの開催</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。

(ウ) 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

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
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
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
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)	・食育に関連する公開講座の開催

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。



## (I) 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、また、医食農同源の普及を図るための検討を行います。

### 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
医食農同源の取組 (県)	・医食農同源のあり方の検討 ・機能性食材を利用したメニューの普及

### 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。

### 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】**

- 様々な年代の方々と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		
を健康にする「体」	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食べたい物を増やす</li> <li>● 発育・発達に応じた食事をする</li> <li>● かむ機能を育てる</li> </ul>		
	● 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	
を「豊か」にする	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 自然や食べ物に触れる</li> <li>● 生産体験学習等を通して「いただく」意味を考える</li> </ul>		
	● 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	
に「食への理解を深める」	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 自然や食べ物に触れる</li> </ul>		
	● 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		
	● 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		
県の取組例	<ul style="list-style-type: none"> <li>← ○乳幼児の保健・栄養指導の支援 ○子どもの生活習慣改善の支援 →</li> <li>← ○歯及び口腔の健康づくりにおける食育推進 →</li> <li>○調理技術向上支援 →</li> <li>○高校生に向けた健康・未病学習を通じた食育の普及啓発 →</li> <li>○農林漁業体験の推進 →</li> <li>○食の安全・安心に関する情報提供 →</li> <li>○食品ロス、リサイクルに関する普及啓発 →</li> <li>← ○子どもへの食に関する指導等の推進 →</li> <li>← ○学校給食に係る表彰及び研修等の実施 →</li> <li>← ○子どもの健康・体力づくりの推進 →</li> </ul>		

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>
<b>行 動 例</b>		
●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		
●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		
●生産者の苦勞を認識し、食品廃棄の減量、リサイクルに努める		
●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	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～)
健康な体	子どもの生活習慣改善の支援	○	○	○			
健康な体	社会教育関係団体を通じた情報提供		○				
健康な体	調理技術の向上支援		○	○	○	○	○
健康な体	保健センターにおける乳幼児の保健・栄養指導の実施支援	○					
健康な体 豊かな心	和食、日本型食生活、行事食、伝統料理の普及啓発	○	○	○	○	○	○
健康な体	子どもの健康・体力づくりの推進		○	○			
健康な体	給食施設への栄養成分表示等の指導	○	○	○	○	○	○
健康な体	食育を推進するための人材養成		○	○	○	○	
健康な体	食生活改善の普及啓発	○	○	○	○	○	○
健康な体	生活習慣病予防の知識の普及啓発		○	○	○	○	○
健康な体	食生活改善推進員の活動の支援	○	○	○	○	○	○
健康な体	介護予防関連事業の実施の支援						○
健康な体	医食農同源の普及啓発	○	○	○	○	○	○
健康な体	口腔機能の健全な育成及び維持向上の支援	○	○	○	○	○	○
健康な体	8020運動推進員の養成と活動支援	○	○	○	○	○	○
健康な体	栄養サポートステーションの展開	○	○	○	○	○	○
健康な体	健康に配慮した惣菜・弁当の開発等				○	○	○
健康な体	かながわ食育フェスタの開催	○	○	○	○	○	○
健康な体	食育推進団体等との連携・支援	○	○	○	○	○	○
健康な体	かながわ食育推進県民会議の開催	○	○	○	○	○	○
健康な体	食育推進のための担い手の育成	○	○	○			
健康な体	かながわ食育出前講座の実施	○	○	○	○	○	○
健康な体	県の特産品を活用した減塩・バランスアップメニューの普及	○	○	○	○	○	○
健康な体	かながわ食育月間の推進	○	○	○	○	○	○
健康な体	子どもの居場所づくりと連携した共食の推進	○	○	○			
健康な体	若い世代に向けた食育の普及啓発			○	○		
健康な体	高校生に向けた健康・未病学習を通じた食育の普及啓発			○			
健康な体	学生食堂・社員食堂における健康メニューの提供			○	○	○	○

基本方針	取組の方向性
健康な「体」をつくる	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、健康な体をつくります。
豊かな「心」を育む	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。
食への理解を深め「神奈川の食」に親しむ	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。



基本方針	取組名	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～)
豊かな心	学校における計画的な食育の指導支援		○	○			
豊かな心	子どもへの食に関する指導等の推進	○	○	○			
豊かな心	学校給食における県内産農林水産物の活用促進		○	○			
豊かな心	学校給食に係る表彰及び研修等の実施		○	○			
豊かな心	学校給食用牛乳を通じた食育の理解促進		○	○			
豊かな心	幼稚園・保育所等における食育の支援	○					
豊かな心	県立社会福祉施設における食育の推進	○	○	○			
豊かな心	ふるさとの生活技術指導士の活動支援		○	○	○	○	○
豊かな心	食事マナーの向上支援		○				
食への理解	かながわブランド等の展開		○	○	○	○	○
食への理解	地元水産物の消費促進	○	○	○	○	○	○
食への理解	畜産交流の実施と地元畜産物の知名度向上	○	○	○	○	○	○
食への理解	花と緑のふれあいセンターの運営	○	○	○	○	○	○
食への理解	農林水産業についての理解促進	○	○	○	○	○	○
食への理解	食品ロス削減に関する普及啓発		○	○	○	○	○
食への理解	食品リサイクルに関する普及啓発		○	○	○	○	○
食への理解	環境保全型農業の推進			○	○	○	○
食への理解	都市環境に調和する畜産経営の推進		○	○	○	○	○
食への理解	栄養表示等の普及啓発		○	○	○	○	○
食への理解	食品の安全性に関する情報提供		○	○	○	○	○
食への理解	消費生活に関する情報提供		○	○	○	○	○
食への理解	食品表示法に基づく食品表示に関する情報提供		○	○	○	○	○
食への理解	かながわ食の安全・安心基礎講座の開催				○	○	○
食への理解	かながわ食の安全・安心キャラバンの開催				○	○	○
食への理解	食の安全等に関する出前講座の実施		○	○	○	○	○
食への理解	保健福祉大学における公開講座の開催			○	○	○	○
食への理解	衛生研究所における施設公開の実施		○	○			
食への理解	県民の食に関する実態の把握〔県民ニーズ調査〕	○	○	○	○	○	○
食への理解	食の安全等に関する調査研究の実施				○	○	○
食への理解	医食農同源の取組	○	○	○	○	○	○

# 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 保健福祉局長  
副座長 環境農政局長  
委員 県民局長、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、関東農政局横浜支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

本計画における指標、施策などの達成状況については、PDCAサイクルを活用し、各年度において、かながわ食育推進県民会議に報告し、点検・評価を受けるとともに、その結果に基づいて必要な見直しを行い、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2次計画の成果と課題

○ 平成25年3月に策定した「食みらい かながわプラン 2013」でお示した3つの重点目標と7つの目標について、目標ごとに設けた「目標達成のための指標」から読み取れる成果と、今後、取り組むべき課題を整理しました。

(1) 重点目標の成果と課題

(2) 目標ごとの成果と課題

(3) 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2次計画の成果と課題

## (1) 重点目標の成果と課題

### ① 家庭における共食及び学校給食を通じた子どもへの食育の推進

指標	策定時の値	現状値	目標値 (29年度)	進捗率
朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」 の回数 <i>出典：県「県民ニーズ調査」から作成</i>	9回/週 (24年)	10回/週 (29年)	週10回 以上	100%
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 <i>出典：教育委員会「学校給食に関する調査」</i>	14.8% (23年)	17.3% (28年)	30%以上	16.4%

### ② 若い世代に向けた食育の推進

指標	策定時の値	現状値	目標値 (29年度)	進捗率
朝食を欠食する県民の割合 男性 (15～19歳) 女性 (15～19歳) (20～29歳) (20～29歳) (30～39歳) (30～39歳) <i>出典：県「県民健康・栄養調査」</i>	男性 女性 19.0% 26.3% 26.3% 17.8% 23.3% 22.9% (22年)	男性 女性 15.4% 15.6% 38.8% 27.3% 30.0% 21.6% (25～27年)	15%以下	△28.9%
就寝前2時間以内に週2日以上食事を食べ ることがある県民の割合 (20～30代) <i>出典：県「県民ニーズ調査」</i>	48.6% (24年)	49.5% (28年)	40%以下	△10.5%
健康的な食事内容を心がけている県民の割 合 (20～30代) <i>出典：県「県民ニーズ調査」</i>	69.4% (24年)	65.5% (29年)	80%以上	△39.6%

### ③ 生活習慣病の予防につながる取組（未病を治す取組）の推進

指標	策定時の値	現状値	目標値 (29年度)	進捗率
適切な食事、運動等を継続的に実践してい る県民の割合 <i>出典：県「県民ニーズ調査」</i>	39.0% (24年)	45.0% (28年)	50%以上	54.5%
健康的な食事内容を心がけている 県民の割合 <i>出典：県「県民ニーズ調査」</i>	81.9% (24年)	73.6% (29年)	90%以上	△102.5%
一日当たりの平均野菜摂取量 <i>出典：県「県民健康・栄養調査」</i>	253.3g (22年)	273.1g (25～27年)	350g以上	20.5%

家庭における共食の回数は目標達成しましたが、健康的な食事内容を心がけている県民の割合をはじめ、食生活の改善に向けた指標の達成度は全体的に低い状況です。特に若い世代に向けた取組目標の全てにおいて、計画策定時の値より下回っています。

食事内容、食習慣に対する意識の向上や実践につなげられるサポートなどの取組が必要です。

## (2) 目標ごとの成果と課題

第2次食育推進計画においては、食育の7つの目標を達成する目安とするため、国の食育推進基本計画に掲げる11の指標に本県独自の9の指標を加えて20の指標を設定しています。これらの指標の進捗率の算出方法は次のとおりです。

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

### 目標1 食を通して健康で心豊かな生活をおくる

家族と暮らしていながら一人で食事をする、いわゆる「孤食」が見受けられるなど食を通じたコミュニケーションがとりにくくなってきています。

そこで、食に関する正しい知識や的確な判断力を身につけるとともに、楽しく食卓を囲む機会を持つように心がけたり、適度な運動習慣を身につけていることと併せて、本人にあった栄養バランスのとれた食事をとること、1日3食きちんと食べること等、健全な食生活を実践できるような環境をつくりまします。

目標達成のための指標	策定時の値	現状値	目標値 (29年度)	進捗率
適切な食事、運動等を継続的に実践している県民の割合(注1)	39.0% (24年)	45.0% (28年)	50%以上	54.5%
健康的な食事内容を心がけている県民の割合	81.9% (24年)	73.6% (29年)	90%以上	△102.5%
一日当たりの平均野菜摂取量	253.3g (22年)	273.1g (25～27年)	350g以上	20.5%
一日当たりの平均食塩摂取量	10.1g (22年)	9.8g (25～27年)	8g未満	14.3%
就寝前2時間以内に週2日以上食事を食べることがある県民の割合	35.1% (24年)	35.2% (28年)	30%以下	△2.0%
噛み方、味わい方といった食べ方に関心のある県民の割合	68.6% (24年)	72.8% (28年)	80%以上	36.8%

#### <成果>

適切な食事、運動等を継続的に実践している県民の割合や、噛み方、味わい方といった食べ方に関心のある県民の割合は、策定時より改善しましたが、目標を達成した指標はありませんでした。

#### <課題>

健康的な食事内容を心がけている県民の割合は、策定時より減少しました。

県民が、自らの食生活の改善に当事者意識を持って具体的に行動するよう促す取組を進める必要があります。

## 目標2 食を大切にすることを育てる

食料を簡単に手に入れることができる一方、農林水産業などの食料の生産や加工の場面に触れる機会が減少する中、食という行為が他の動植物の尊い命を受け継ぐことであること、また、食生活が多くの人々の努力や苦勞に支えられていることを実感しにくくなってきています。

そこで、学校給食や、様々な体験活動などを通じて、食に対する感謝の念や理解を深め、食を大切にすることを育てます。

目標達成のための指標	策定時の値	現状値	目標値 (29年度)	進捗率
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 (注2)	14.8% (23年)	17.3% (28年)	30%以上	16.4%
学校給食の残食率(野菜)の減少	7.0% (23年公立 小学校)	5.3% (28年公立 小学校)	5%以下	85.0%
食に関する年間指導計画を策定している公立小・中学校の割合	75.3% (23年)	100% (29年)	100%	100%

### <成果>

食に関する年間指導計画を策定している公立小・中学校の割合は、目標の100%を達成したほか、学校給食の残食率(野菜)の割合も減少しました。

### <課題>

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、策定時の値より増加したものの、目標を下回っています。

本県は、大規模な産地が限られていることから、必要な品目、数量や大きさ等の規格を揃えにくい状況があります。また、天候不良等の影響により計画的な購入や配送手段の確保が困難な状況も生じるため、安定して大量に食材を供給することが難しいという課題がありますが、かながわ産品学校給食デー等の取組を続け、学校給食関係者に収穫期、品質、供給量等の情報提供を図る必要があります。

### 目標3 県民が主役となった運動を進める

食育は、性別や年齢に関わらず生活の中で実践していただかなければならない県民共通の課題です。そのため、食育を効果的に進めるためには、県民の皆さん一人ひとりがその意義や必要性を理解し、共感し、行動に移していただくことが重要です。

そこで、県、市町村、県民・団体・事業者等が、パートナーシップのもとで県民運動として食育を展開することにより、県民の皆さん一人ひとりが自ら主役となって食育に取り組んでいただけるような気運を醸成します。

目標達成のための指標	策定時の値	現状値	目標値 (29年度)	進捗率
食育に関心を持っている県民の割合	80.3% (24年)	74.5% (29年)	90%以上	△59.8%
食育の推進に関わるボランティアの数(注3)	6,086人 (24年)	7,712人 (29年)	6,500人 以上	392.8%
食育推進計画を策定している市町村の割合	27市町村 81.8% (24年)	33市町村 100% (29年)	33市町村 100%	100%

#### <成果>

食育の推進に関わるボランティアの数は、目標を大きく上回りました。また、食育推進計画を作成している市町村の割合は、目標を達成し、すべての市町村で計画が策定されました。

#### <課題>

食育に関心を持っている県民の割合は、策定時を下回っています。

食育に関心を持っている県民の割合を増やすために、県、市町村、関連団体が一体となり、食育の取組をよりいっそう推進する必要があります。

地域で重要な役割を果たしているボランティアの活動支援を、継続して行っていく必要があります。



## 目標4 健全な食生活をおくるための家庭環境をつくる

健全な食生活は、健康で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、特に、子どもへの食育は重要です。

そこで、保護者はもとより教育、保育に携わる方々、関係団体等が、家庭が子どもの重要な食育の場であるという認識のもと、それぞれの家庭に応じた食育を進め、健全な食生活をおくるための環境をつくりまします。

目標達成のための指標	策定時の値	現状値	目標値 (29年度)	進捗率
朝食を欠食する県民の割合				
ア (小学5年生)	4.0%	4.6%	0%に近づける	△15.0%
イ (中学2年生)	7.8%	8.8%	0%に近づける	△12.8%
	(24年)	(29年)		
ウ 男性 (15～19歳) エ 女性 (15～19歳)	19.0% 26.3%	15.4% 15.6%	15%以下	△28.9%
(20～29歳) (20～29歳)	26.3% 17.8%	38.8% 27.3%		
(30～39歳) (30～39歳)	23.3% 22.9%	30.0% 21.6%		
	(22年)	(25～27年)		
朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」 の回数(注4)	9回/週 (24年)	10回/週 (29年)	週10回 以上	100%
食事のマナーや作法を正しくできていると思 う県民の割合(注5)	78.9% (24年)	75.2% (29年)	90%以上	△33.3%

### <成果>

朝食、夕食を家族と一緒に食べる共食の回数が増加し、目標を達成しました。

### <課題>

朝食を欠食する20歳代から30歳代の若い世代が増加しています。また、食事のマナーや作法を正しくできていると思う県民の割合は、計画策定時の値を下回っています。

健全な食生活を身につけるための家庭での食習慣や、地域や家族で受け継がれてきた箸使い等の食べ方、マナー等の正しい知識を、地域や次世代に伝えていく取組を進めていく必要があります。

## 目標5 生産体験や生産者と消費者との交流を進める

農林水産物が自然の恵みであることや、食生活が多くの人々の活動に支えられていることが、消費者にとっては実感しにくくなっています。

そこで、食に関する理解を深めていただくために、食料の生産体験や地産地消等を通じ、生産者と消費者の交流を進めます。

目標達成のための指標	策定時の値	現状値	目標値 (29年度)	進捗率
農林水産業の作業体験をしたことがある県民の割合	67.6% (24年)	56.5% (29年)	75%以上	△150.0%
地元産の農産物の優先的な購入	69.6% (24年)	66.2% (29年)	80%以上	△32.7%

### <課題>

農林水産業の作業体験をしたことがある県民の割合、地元産の農産物の優先的な購入とも、計画策定時の値を下回っています。

日常の食生活が、生産者の活動に支えられていることを実感できるよう、子どもをはじめ幅広い世代に食や農林水産業への理解促進に取り組んでいく必要があります。

## 目標6 食文化の伝承と環境に調和した生産と消費を心がける

地域の食文化や地域の特産品など、本県の多彩な食文化についての理解を深め、後世に伝えていくことが重要です。また、自然との共生、環境への負荷の低減につながる環境保全型農業や、輸送に伴う環境負荷の軽減にもつながる地産地消の取組などが求められています。

さらに、消費の面においても、ごみの減量化など、環境に配慮した取組が求められています。

そこで、地域に伝わる食文化について関心を持っていただくための環境をつくるとともに、環境に配慮した生産と消費への理解を深めます。

目標達成のための指標	策定時の値	現状値	目標値 (29年度)	進捗率
ふるさとの生活技術指導士による指導人数（注6）	21,124人 (22年)	20,453人 (28年)	23,000人 以上	△35.8%
環境保全型農業推進運動協定締結団体構成員（注7）とエコファーマー（注8）及び有機農業者の環境保全型農業による作付面積が販売農家の作付面積に占める割合	20% (23年)	19.6% (29年)	25%以上	△8.0%

### <課題>

日本の食文化の多様性が評価され、ユネスコの無形文化遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録されましたが、一方で、核家族化の進展や地域のつながりの希薄化で、近年、日本の食文化の多様性が、徐々に失われつつあります。地域の食材を活かした伝統料理や、家庭に受け継がれた料理や味、食べ方・作法を受け継ぎ、次世代に伝えていくことが求められています。

また、日本では、毎年、莫大な量のまだ食べられる食品が廃棄されています。食への感謝の気持ちを深めるとともに、その廃棄物処理に伴う環境への負荷軽減のためにも、県民一人ひとりの食品ロス削減に向けた取組が求められています。

## 目標7 食に関する正しい理解を深める

県民の皆さんが安心して健全な食生活をおくっていただくためには、食品の提供者に安全で安心な食品を提供していただくことはもちろん、消費者として食品の安全性などに関する知識と理解を深めていただくことが必要です。

そこで、食に関する適確な情報提供等を行うことにより、県民の皆さんの食に関する理解を深めます。

目標達成のための指標	策定時の値	現状値	目標値 (29年度)	進捗率
食品の安全性に関する基礎的な知識があると思う県民の割合	71.8% (24年)	65.1% (29年)	90%以上	△36.8%

### <課題>

食品の安全性に関する基礎的な知識があると思う県民の割合は、計画策定時を下回っています。

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。

### (3) 指標総括表

#### ○重点目標

##### (1) 家庭における共食及び学校給食を通じた子どもへの食育の推進

指標〔出典〕	計画策定時 (平成24年度)	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	目標値 (29年度)
朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数〔①〕	週9回 (24年)	週9回 (25年)	週9回 (26年)	週9回 (27年)	週9回 (28年)	週10回 (29年)	週10回 以上
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〔③〕	14.8% (23年)	13.7% (25年)	15.1% (26年)	17.8% (27年)	17.3% (28年)	—	30%以上

##### (2) 若い世代に向けた食育の推進

指標〔出典〕	計画策定時 (平成24年度)	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	目標値 (29年度)
朝食を欠食する県民の割合〔②〕 男性(15～19歳) 女性(15～19歳) (20～29歳) (20～29歳) (30～39歳) (30～39歳)	男性 女性 19.0% 26.3% 26.3% 17.8% 23.3% 22.9% (22年)		男性 女性 15.4% 15.6% 38.8% 27.3% 30.0% 21.6% (25～27年)		—	—	15%以下
就寝前2時間以内に週2日以上食事を食べることがある県民の割合(20～30代)〔①〕	48.6% (24年)	39.9% (25年)	41.9% (26年)	43.5% (27年)	49.5% (28年)	—	40%以下
健康的な食事内容を心がけている県民の割合(20～30代)〔①〕	69.4% (24年)	68.7% (25年)	66.9% (26年)	64.5% (27年)	65.2% (28年)	62.5% (29年)	80%以上

##### (3) 生活習慣病の予防につながる取組(未病を治す取組)の推進

指標〔出典〕	計画策定時 (平成24年度)	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	目標値 (29年度)
適切な食事、運動等を継続的に実践している県民の割合〔①〕	39.0% (24年)	38.0% (25年)	44.5% (26年)	39.5% (27年)	45.0% (28年)	—	50%以上
健康的な食事内容を心がけている県民の割合〔①〕	81.9% (24年)	76.7% (25年)	76.8% (26年)	73.4% (27年)	77.6% (28年)	73.6% (29年)	90%以上
一日当たりの平均野菜摂取量〔②〕	253.3g (22年)		273.1g (25～27年)		—	—	350g以上

#### (凡例)

- ( ) 内は調査対象年度を示しています。
- 「—」は、当該時点において、最新の調査がないことを示しています。
- 出典：①県民ニーズ調査、②県民健康・栄養調査、③学校給食に関する調査、④学校給食栄養報告、⑤食に関する指導実施報告、⑥県調べ、⑦食生活に関する調査

#### 参考 県民ニーズ調査 回答数の推移

計画策定時 (平成24年度)	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度
630 (144)	1,430 (383)	1,349 (272)	1,471 (324)	1,313 (319)	1,278 (278)

\* ( ) 内は、20代・30代の回答数を示しています。

## ○目標達成のための指標

出典：①県民ニーズ調査 ②県民健康・栄養調査 ③学校給食調べ ④学校給食栄養調査 ⑤食に関する指導実施報告 ⑥県独自調べ

### ⑦食生活に関する調査

目標	指標〔出典〕	計画策定時 (平成24年度)	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	目標値 (29年度)
目標1 食を通して健康で心豊かな生活をおくる	①適切な食事、運動等を継続的に実践している県民の割合〔注1〕〔①〕	39.0% (24年)	38.0% (25年)	44.5% (26年)	39.5% (27年)	45.0% (28年)	—	50%以上
	②健康的な食事内容を心がけている県民の割合〔①〕	81.9% (24年)	76.7% (25年)	76.8% (26年)	73.4% (27年)	77.6% (28年)	73.6% (29年)	90%以上
	③一日当たりの平均野菜摂取量〔②〕	253.3g (22年)	273.1g (25～27年)			—	—	350g以上
	④一日当たりの平均食塩摂取量〔②〕	10.1g (22年)	9.8g (25～27年)			—	—	8g未満
	⑤就寝前2時間以内に週2日以上食事を食べることがある県民の割合〔①〕	35.1% (24年)	35.1% (25年)	30.3% (26年)	31.8% (27年)	35.2% (28年)	—	30%以下
	⑥噛み方、味わい方といった食べ方に関心のある県民の割合〔①〕	68.6% (24年)	64.6% (25年)	64.7% (26年)	66.6% (27年)	72.8% (28年)	—	80%以上
目標2 食を大切に育てる心を育てる	⑦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〔注2〕〔③〕	14.8% (23年)	13.7% (25年)	15.1% (26年)	17.8% (27年)	17.3% (28年)	—	30%以上
	⑧学校給食の残食率(野菜)の減少(公立)〔④〕	7.0% (23年)	6.6% (25年)	6.0% (26年)	5.4% (27年)	5.3% (28年)	—	5%以下
	⑨食に関する年間指導計画を策定している公立小・中学校の割合〔⑤〕	75.3% (23年)	100% (25年)	100% (26年)	100% (27年)	100% (28年)	100% (29年)	100%
目標3 県民が主役となった運動を進める	⑩食育に関心を持っている県民の割合〔①〕	80.3% (24年)	77.2% (25年)	76.6% (26年)	77.5% (27年)	82.6% (28年)	74.5% (29年)	90%以上
	⑪食育の推進に関わるボランティアの数〔注3〕〔⑥〕	6,086人 (24年)	6,877人 (25年)	7,067人 (26年)	7,419人 (27年)	7,888人 (28年)	7,712人 (29年)	6,500人以上
	⑫食育推進計画を策定している市町村の割合〔⑥〕	27市町村 81.8% (24年)	30市町村 90.9% (25年)	31市町村 93.9% (26年)	32市町村 97.0% (27年)	33市町村 100% (28年)	33市町村 100% (29年)	33市町村 100%
目標4 健全な食生活をおくるための家庭環境をつくる	⑬朝食を欠食する県民の割合 ア (小学5年生)〔⑦〕	4.0%	—	—	—	—	4.6%	0%に近づける
	イ (中学2年生)〔⑦〕	7.8% (24年)	—	—	—	—	8.8% (29年)	0%に近づける
	ウ 男性 エ 女性〔②〕 (15～19歳) (20～29歳) (30～39歳)	男性 女性 19.0% 26.3% 26.3% 17.8% 23.3% 22.9% (22年)	男性 女性 15.4% 15.6% 38.8% 27.3% 30.0% 21.6% (25～27年)			—	—	15%以下
	⑭朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数〔注4〕〔①〕	週9回 (24年)	週9回 (25年)	週9回 (26年)	週9回 (27年)	週9回 (28年)	週10回 (29年)	週10回以上
	⑮食事のマナーや作法を正しくできていると思う県民の割合〔注5〕〔①〕	78.9% (24年)	76.8% (25年)	75.7% (26年)	73.3% (27年)	77.3% (28年)	75.2% (29年)	90%以上

目標	指標〔出典〕	計画策定時 (24年度)	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	目標値 (29年度)
目標5 生産体験 や生産者 と消費者 との交流 を進める	⑯農林水産業の作業体 験をしたことがある 県民の割合〔①〕	67.6% (24年)	60.0% (25年)	57.1% (26年)	53.4% (27年)	58.7% (28年)	56.5% (29年)	75%以上
	⑰地元産の農産物の優 先的な購入〔①〕	69.6% (24年)	68.2% (25年)	70.0% (26年)	69.6% (27年)	64.2% (28年)	66.2% (29年)	80%以上
目標6 食文化の 伝承と環 境に調和 した生産 と消費を 心がける	⑱ふるさとの生活技術 指導士による指導人 数〔注6〕〔⑥〕	21,124人 (22年)	—	27,699人 (26年)	—	20,453人 (28年)	—	23,000人 以上
	⑲環境保全型農業推進 運動協定締結団体構 成員〔注7〕、エコファ ーマー〔注8〕及び有機 農業者の環境保全型 農業による作付面積 が販売農家の作付面 積に占める割合〔⑥〕	20% (23年)	23.5% (25年)	23.5% (26年)	22.2% (27年)	19.3% (28年)	19.6% (29年)	25%以上
目標7 食に関す る正しい 理解を深 める	⑳食品の安全性に関す る知識があると思う 県民の割合〔①〕	71.8% (24年)	66.1% (25年)	69.7% (26年)	64.8% (27年)	69.3% (28年)	65.1% (29年)	90%以上

(注1) ①適切な食事、②定期的な運動、③週に複数回の体重測定、のいずれかを実践しているか尋ね、「実践しており、半年以上継続している」と回答した人の割合とする。

(注2) 使用する食材の品数のうち、地場産物（神奈川県産食材）の占める割合とする。

(注3) 調査対象の「ボランティア」は、無償・有償を問わず、食生活改善推進員、ふるさとの生活技術指導士及び市町村で把握している食育ボランティアとしている。

(注4) 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る。

(注5) 食事のマナーや作法（いただきます・ごちそうさまのあいさつ、はしの持ち方、料理の並べ方など）を正しくできていると思うか尋ね、「十分できていると思う」及び「ある程度できていると思う」と回答した人の割合を言う。

(注6) 「ふるさとの生活技術指導士」とは、農家・農村に伝わる伝統的な生活技術等（食品加工技術など）の保持・伝承していくべき技術や技能を持ち、地域活動に参画可能な農業者を神奈川県知事が認定している者を言う。

(注7) 「環境保全型農業推進運動協定締結団体」とは、化学合成農薬や化学肥料の使用を削減するなどの環境にやさしい農業を実践するため、「環境にやさしい農業を進める宣言」を行い、神奈川県知事と協定を締結した農業者団体のことを言う。

(注8) 「エコファーマー」とは、「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」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導入計画を策定し、都道府県知事の認定を受けた農業者のことを言う。

## 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2次相模原市食育推進計画	平成26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2期鎌倉食育推進計画	平成25年3月
藤沢市	生涯健康！ふじさわ食育プラン(第2次藤沢市食育推進計画)	平成26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2次茅ヶ崎市食育推進計画	平成26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	三浦市食育推進計画(改訂第1版)	平成25年3月
秦野市	第2次はだの生涯元気プラン(秦野市食育推進計画)	平成28年3月
厚木市	厚木市健康増進計画・食育推進計画 第2次健康食育あつぎプラン	平成28年3月
大和市	大和市食育推進計画	平成27年3月
伊勢原市	第2次伊勢原市食育推進計画	平成25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	ざま食育推進プラン「第2次座間市食育推進計画」	平成28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3期)・あやせ食育推進計画(第2期)	平成26年3月
葉山町	葉山町健康増進計画・食育推進計画	平成25年3月
寒川町	さむかわ元気プラン第2期計画	平成25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)	平成27年7月
大井町	大井町健康増進計画・食育推進計画	平成26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	山北町第2次健康増進計画・食育推進計画	平成29年3月
開成町	開成町健康増進計画	平成24年3月
箱根町	健康・食育はこね21(後期計画)	平成26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	湯ったり湯河原「健幸」プラン	平成28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

(平成30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。

#### ■ 医食農同源

8ページの《「医食農同源」とは》参照

#### ■ 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

#### ■ エコファーマー

「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」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導入計画を策定し、都道府県知事の認定を受けた農業者のことである。

#### ■ かながわブランド

県内で生産される新鮮で安全・安心な農林水産物及びその加工品を「かながわブランド」として登録し、生産者と消費者の交流、関係業界との連携などを通じ、県民への普及PR・消費拡大を図っている。

#### ■ かながわブランドサポート店

かながわブランドをはじめとした神奈川県産農林水産物を積極的に取り扱う店舗を登録し、PRすることで地産地消を推進する制度で、スーパーや小売店、飲食店等が登録している。

#### ■ 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。

## ■ 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。

## ■ 食育

2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、平成28年3月に平成28年度から32年度までの5年間を計画期間とする第3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

36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

21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

43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

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

40ページ《「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

保健福祉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)