

## 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<br>(4年度)   | 目標値<br>(9年度)                       | (参考)国目標値<br>(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%<br>(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%<br>(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%<br>(R4年)  |                                    |                   |
|                          | ウ 15~39歳<br>(内訳) (15~19歳 男性 女性)<br>(20~29歳 男性 女性)<br>(30~39歳 男性 女性) | 22.6%<br>18.5% 17.2%<br>30.3% 32.6%<br>22.0% 14.8%<br>(H29-元年) | 15%以下                              | 20~39歳<br>15%以下   |
|                          | ④一日当たりの平均野菜摂取量  | 271.6g<br>(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<br>(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%<br>(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%<br>(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]<br>週9回<br>[一人暮らし]<br>週2回<br>(R4年)                         | [家族]<br>週11回以上<br>[一人暮らし]<br>週2回以上 | [家族]<br>週11回以上    |
| ⑨食育に関心を持っている県民の割合        | 77.6%<br>(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<br>(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%<br>(R4年)  | 90%以上  | (注3)                               |                   |

| 基本方針            | 指標   | 計画策定時<br>(4年度) | 目標値<br>(9年度) | (参考)国目標値<br>(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<br>(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%<br>(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%<br>(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%<br>(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%<br>(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)