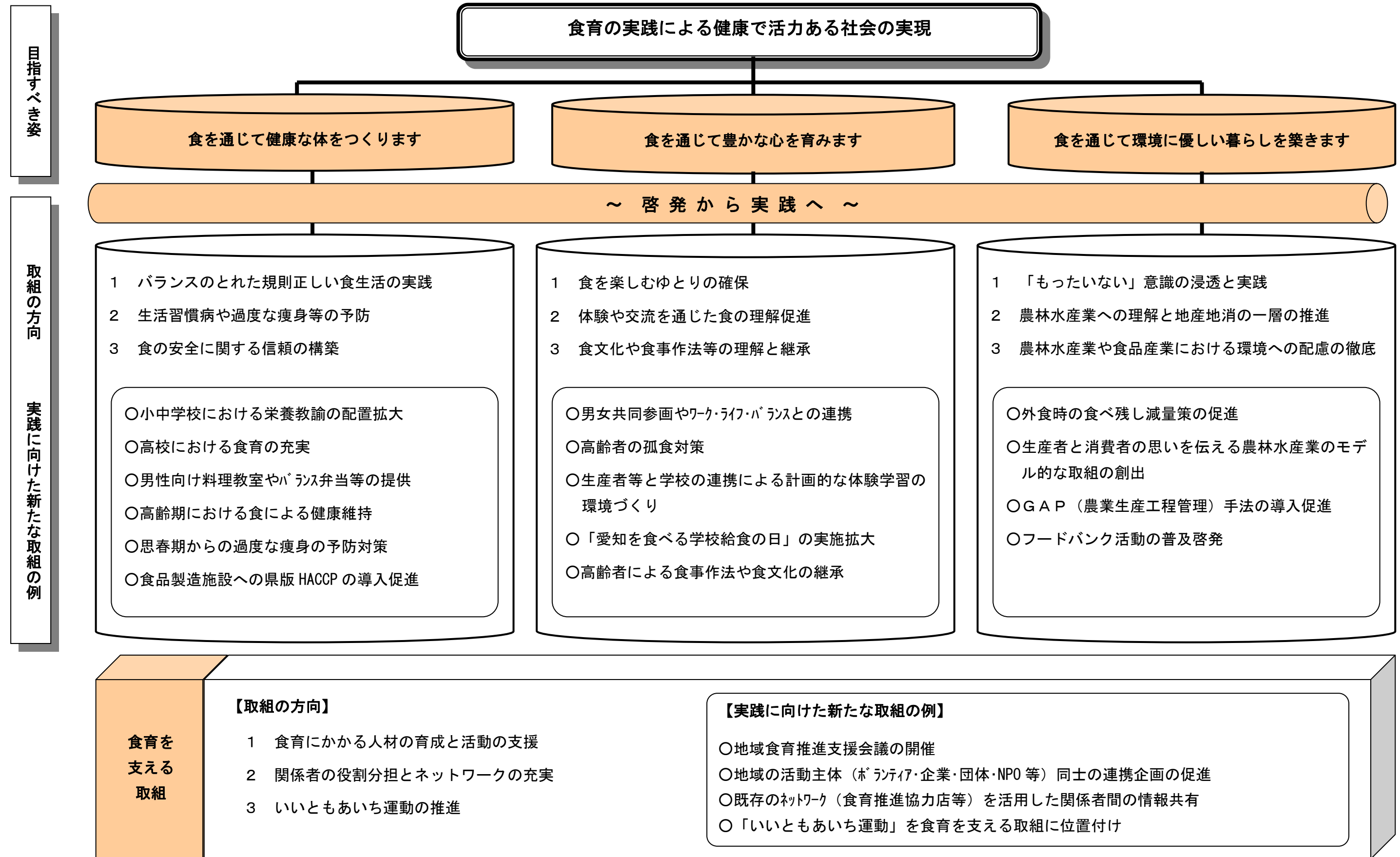


I 新プランの体系 (基本方向は第1回推進会議で了承)



II 「県や関係団体等の取組」(案)の体系

※ゴシック体は新たな記載事項

1 目指すべき姿に向けての取組

[委員や団体によるこれまでの主な意見等]

1-1 食を通じて健康な体をつくるために

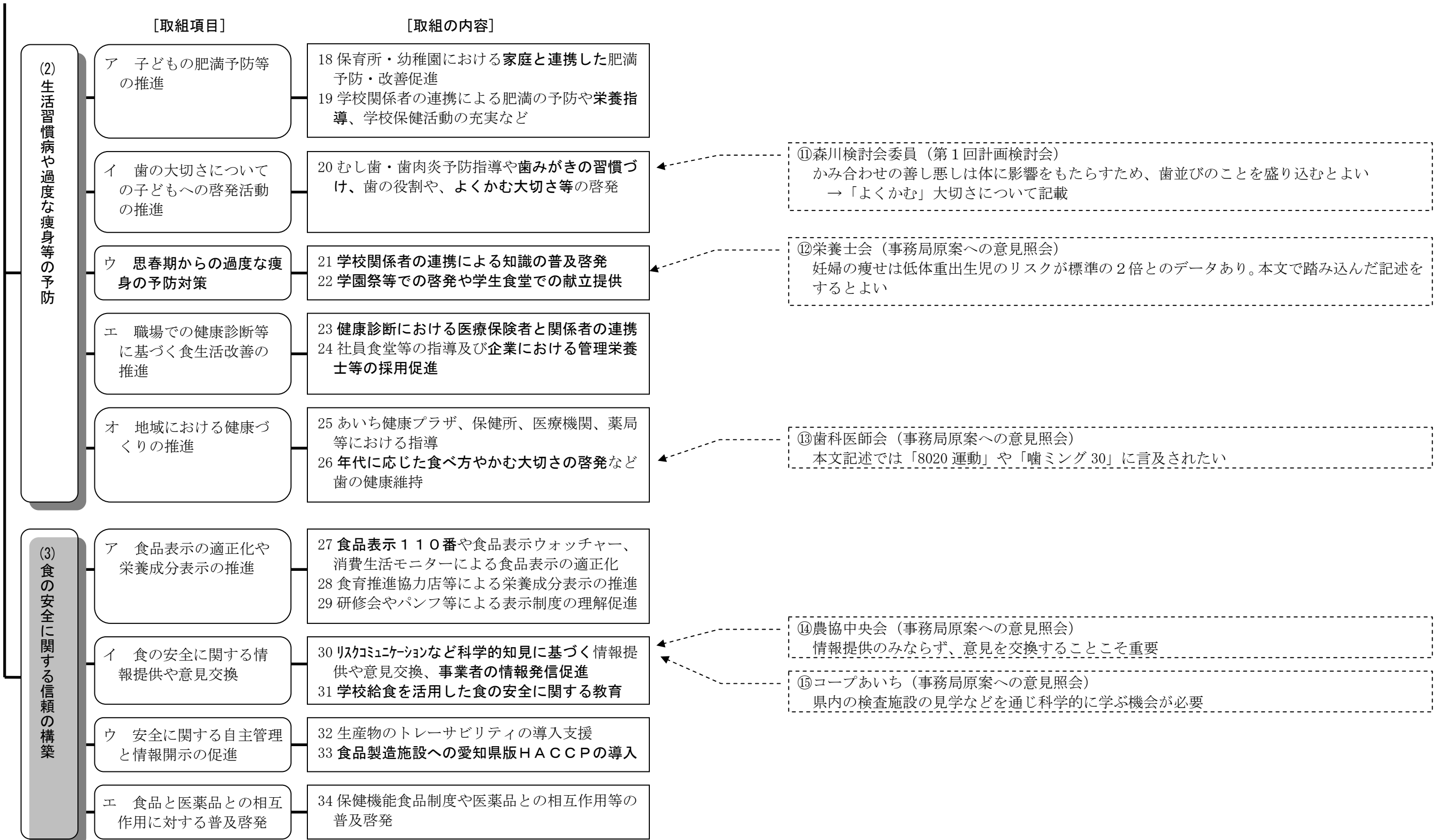
(1) バランスのとれた規則正しい食生活の実践

[取組項目]

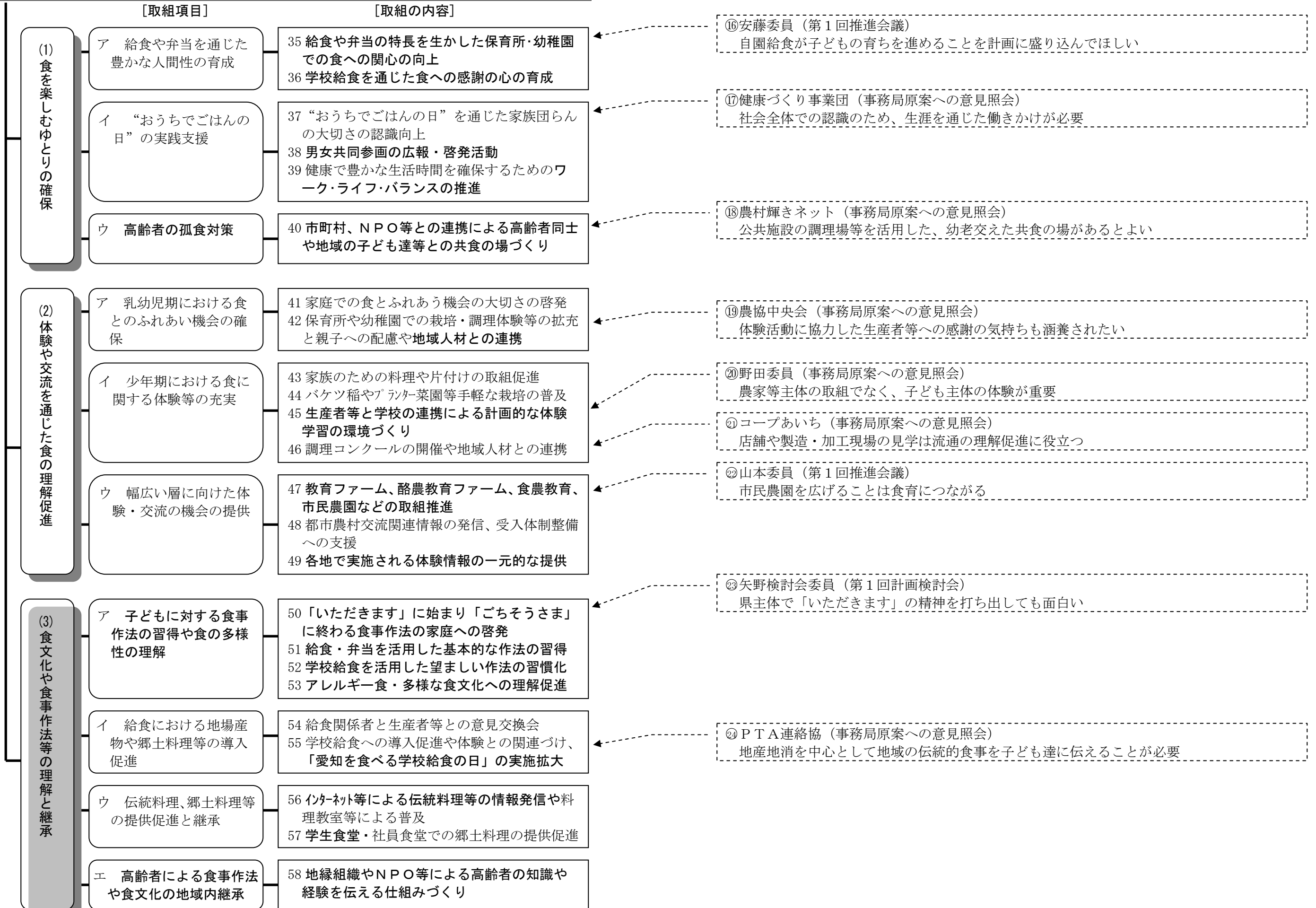
[取組の内容]

ア 乳幼児期における基本的な食習慣の確立	1 乳幼児健診や地域の子育て支援の場を活用した実践促進 2 保育所・幼稚園での給食・弁当を活用した食育や地域人材の活用等
イ 学校における小中学生への食に関する指導の充実	3 給食と各教科等を関連づけた指導計画の作成 4 栄養教諭の配置拡大と指導者養成講座の開催 5 地域人材との連携による指導の充実
ウ 小中学生の食育のための家庭への支援	6 学校からの食育だより配付、親子給食実施、入学説明会での説明等 7 各校の取組事例を学校間で共有 8 「早寝早起き朝ごはん」運動の実践促進 9 PTA活動における研修会や情報発信等
エ 高校における食育の充実	10 保健・家庭科等における地域人材や啓発資料の活用、職員研修等 11 専門学科での指導充実
オ 青年期以降における健全な食生活の実践の支援	12 男性向け料理教室の実施拡大と参加促進 13 飲食店や食品販売店などでの朝食セットやバランス弁当等の提供
カ 「妊産婦のための食生活指針」の推進	14 母親教室等での健康教育や情報提供
キ 高齢期における食による健康維持の推進	15 食育関係者による料理教室や市町村の高齢者向け栄養改善教室などの実施拡大 16 市町村等による配食サービスなどの充実 17 かめる歯の健康保持と適切な治療の促進

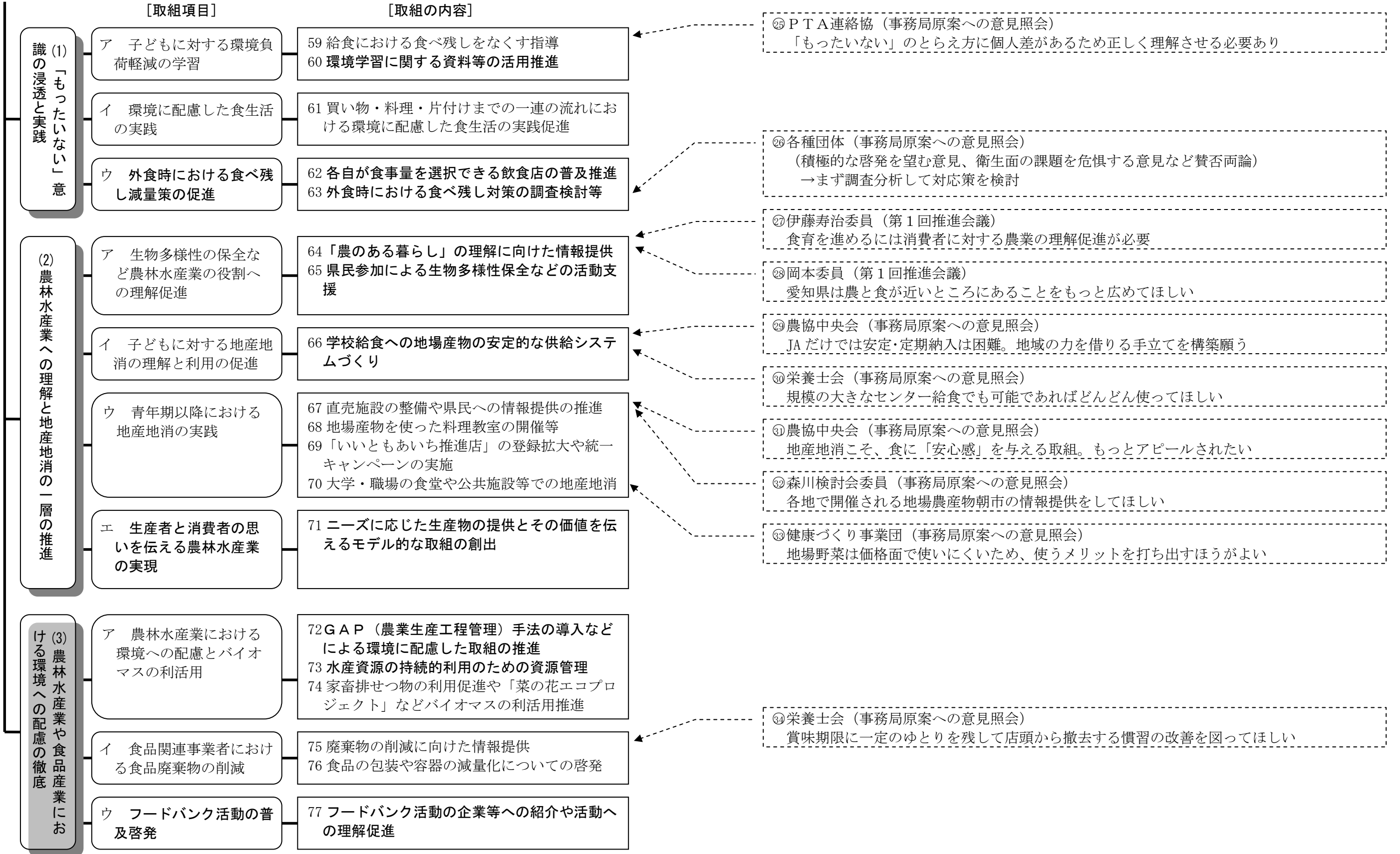
- ①農協中央会（事務局原案への意見照会）
栄養教諭だけでなく学校全体で取り組むことは重要
- ②藤本検討会委員代理（第1回計画検討会）
学校現場では栄養教諭の配置がなければ手が回らない
- ③コープあいち（事務局原案への意見照会）
地域の活動主体と日常的に協働できるとよい
- ④岡本委員（第1回推進会議）
食育の基本は家庭で行い、学校や地域が補完するスタンスが必要
- ⑤農協中央会（事務局原案への意見照会）
食育だよりを親子の会話に役立ててほしい
- ⑥野田委員（第1回計画検討会）
進捗のよくない高校生に対する取組が必要
- ⑦コープあいち（事務局原案への意見照会）
生協店舗でのメニュー提案も可能
- ⑧健康づくり事業団（事務局原案への意見照会）
母子手帳交付時にリーフレットを配付するとともに母親教室を紹介してはどうか
- ⑨小木曾委員（第1回推進会議）
高齢期の低栄養の問題も取り上げてほしい
- ⑩農協中央会（事務局原案への意見照会）
栄養改善のための機会拡大が必要



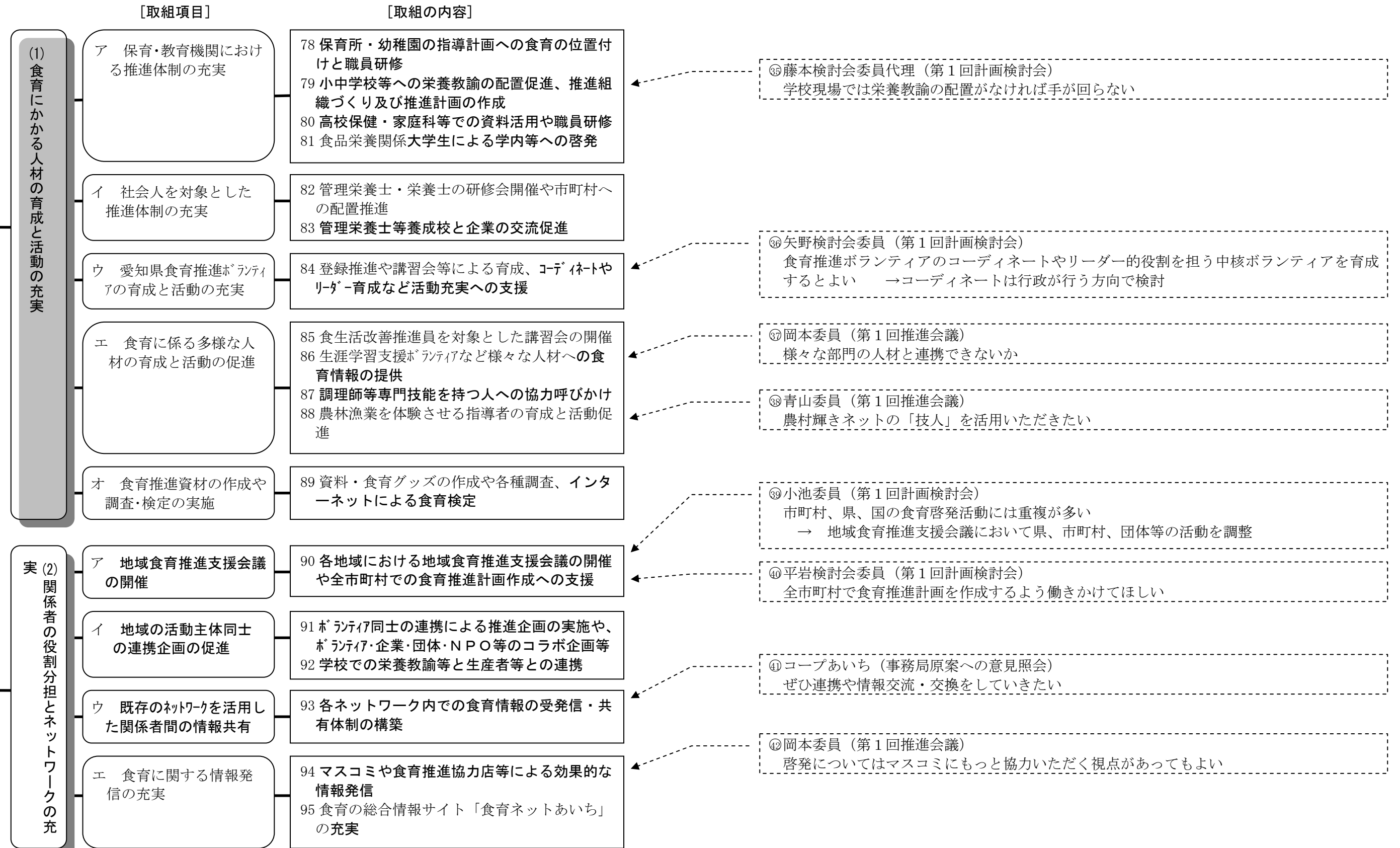
1-2 食を通じて豊かな心を育むために

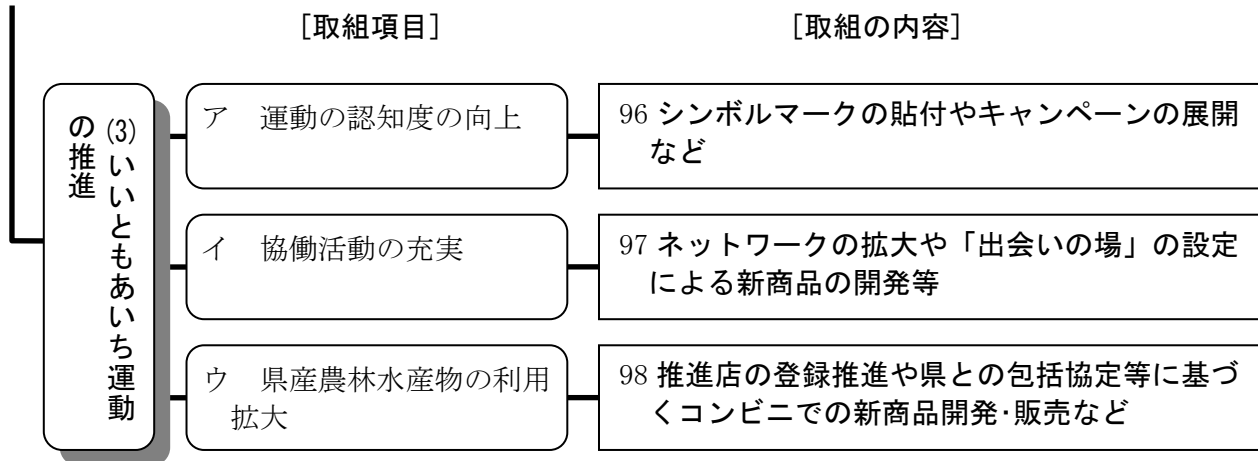


1-3 食を通じて環境に優しい暮らしを築くために



2 食育を支える取組





Ⅲ 県民の主体的な取組

	乳幼児期（0～5歳頃）	少年・青年期（6～22歳頃）	壮年・中年期（23～64歳頃）	高齢期（65歳頃～）
ポイント	【体得】 ・体の発育が盛んで、五感が発達し、周りのものへの好奇心が旺盛。 ・望ましい食習慣の形成や食への関心を持つための基礎をつくる。	【学習】 ・自分でできることの範囲が広がる。親元を離れ、自立した生活を始める。 ・家庭、学校、地域において、食と健康に関する知識や食の大切さを学ぶとともに、規則正しい食習慣を身に付ける。	【実行】 ・職場や地域社会で活発に活動。徐々に体の機能が低下し、健康への意識が高まる。 ・健康状態や活動の程度に合わせて食事の内容を見直し、生活習慣病を予防。子どもに正しい食習慣と知識を習得させる。	【伝承】 ・退職や子どもの自立などにより生活が変化する。 ・健康状態や活動の程度に合わせて食事の内容を見直すとともに、食文化の継承などに努める。

健康な体をつくる	<ul style="list-style-type: none"> ●早寝早起きや睡眠等の生活リズム、基本的食習慣を身につける。 ●色々な食べ物を味わい、味覚を育てる。 	<ul style="list-style-type: none"> ●朝食を始めとする規則正しい食習慣の重要性を理解し、毎日実践する。 ●栄養と食品の知識を身につける。 	<ul style="list-style-type: none"> ●規則正しい食習慣を維持する。 ●子どもに望ましい食習慣を理解し、その環境を整える。 	<ul style="list-style-type: none"> ●健康状態に合わせた適切な食事内容を理解し、実践する。
	<ul style="list-style-type: none"> ●歯みがきの習慣をつける。 ●よく噛んで食事をする習慣をつける。 	<ul style="list-style-type: none"> ●肥満、痩身の健康被害を知り、自分に適した食事の内容や量を調節する。 ●生活習慣病に関する知識を持つ。 ●正しい歯みがきの仕方を身につける。 	<ul style="list-style-type: none"> ●かかりつけ医を持ち、定期的に健康診断を受ける。 ●生活習慣病や痩身等への知識を持ち、食事の自己管理をする。 	<ul style="list-style-type: none"> ●かかりつけ医を持ち、定期的に健康診断を受ける。 ●長く自分の歯でかめるようにする。
	<ul style="list-style-type: none"> ●手洗い、うがいの習慣をつける。 	<ul style="list-style-type: none"> ●食品の産地、栄養などの表示を知る。 ●食中毒などと食品の購入・保存・調理と結びつけて理解し、予防の方法を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ●食品表示の知識を食品選択に活用する。 ●食の安全や食品衛生の知識を持ち、食中毒など食品による危害を防止する。 	<ul style="list-style-type: none"> ●経験に基づいた、食の安全や食品衛生に関する知恵を次代に伝える。
豊かな心を育む	<ul style="list-style-type: none"> ●家族や友達と一緒に食事をする楽しさを味わう。 	<ul style="list-style-type: none"> ●家族や友達と一緒に食事を楽しみながら、マナーや思いやりの大切さを実感する。 	<ul style="list-style-type: none"> ●仕事と生活の両立を意識し、家族や友人と食を楽しむゆとりを持つ。 ●分担して家事に取り組む。 	<ul style="list-style-type: none"> ●世代を超えて食を通じた交流をはかる。 ●地域の集まりなどを活用し、人とともに食事をする機会を持つ。
	<ul style="list-style-type: none"> ●様々な料理を口にし、食に興味を持つ。 ●動植物への親しみと感謝の気持ちを持つ。 ●簡単な調理や片付けの手伝いをする。 	<ul style="list-style-type: none"> ●農林漁業の体験や食品製造現場を見学し、食べ物の生産への理解を深める。 ●買い物や調理を経験する。 	<ul style="list-style-type: none"> ●子どもとともに、農林漁業の体験や食品製造現場を見学し、食べ物の生産への理解を深める。 	<ul style="list-style-type: none"> ●食べ物に対する感謝の気持ちの大切さを、次代に伝える。
	<ul style="list-style-type: none"> ●季節や行事にちなんだ料理を楽しむ。 ●食事の挨拶の習慣を身につける。 ●正しいはしの使い方を身につけ始める。 	<ul style="list-style-type: none"> ●季節や行事にちなんだ料理や地域独自の食文化、旬の食材を知り、関心を持つ。 ●食事のマナーを身につける。 	<ul style="list-style-type: none"> ●季節や行事にちなんだ料理や地域独自の食文化を理解し、自分で調理する。 ●旬の食材を生かした食事づくりをする。 	<ul style="list-style-type: none"> ●季節や行事にちなんだ料理や地域独自の食文化や食事作法を、次代に伝える。
暮らしを楽しくする	<ul style="list-style-type: none"> ●食べ残しがよくないことを知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ●食生活と環境との関わりや世界の食事情を知り、問題意識を持つ。 ●食べ物を残さず食べるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> ●エネルギー・水などのむだを減らす、環境に優しい食生活を実践する。 ●食べ残しや食品の廃棄を減らす。 	<ul style="list-style-type: none"> ●「もったいない」の精神や、環境に優しい食生活の知恵を次代に伝える。
		<ul style="list-style-type: none"> ●生物多様性の保全など、農林水産業の多様な機能を理解する。 ●地域の特産物を知り、親しみを持つ。 	<ul style="list-style-type: none"> ●生物多様性の保全など、農林水産業の多様な機能への理解を深める。 ●地域の特産物を積極的に利用する。 	<ul style="list-style-type: none"> ●地域の特産物を使った料理を次代に伝える。

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