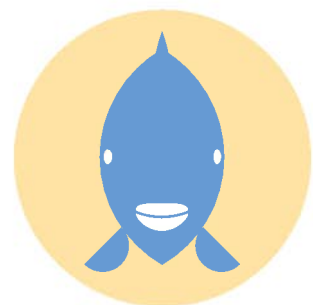
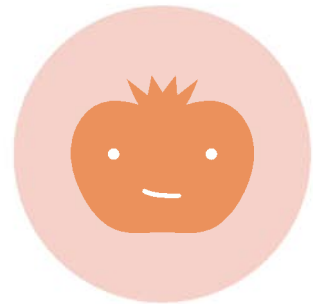





あいち食育
いきいきプラン
2020



V 県民の主体的な取組

あらゆる世代の県民が健全な食生活を送るには、生涯にわたる切れ目ない食育が必要です。
それぞれのライフステージに応じた食育を、できることから主体的に取り組みましょう。

	乳幼児期(0～5歳頃)	少年・青年期(6～22歳頃)
ポイント	【体得】 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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】 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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、学んだ知識を家族と共有し、規則正しい食習慣を身に付ける。
 健康な体をつくる	<input type="checkbox"/> 早寝早起きや睡眠等の生活リズム、基本的食習慣を身に付ける。 <input type="checkbox"/> いろいろな食べ物を味わい、味覚を育てる。	<input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 栄養と食品の正しい知識に基づいて自ら判断できる能力を身に付ける。
	<input type="checkbox"/> 歯みがきの習慣を身に付ける。 <input type="checkbox"/> よくかんで食事をする習慣を身に付ける。	<input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 生活習慣病に関する知識を持つ。 <input type="checkbox"/> 正しい歯みがきの仕方を身に付ける。
	<input type="checkbox"/> 手洗い、うがいの習慣を身に付ける。	<input type="checkbox"/> 食品の産地、栄養などの表示を知る。 <input type="checkbox"/> 食中毒などと食品の購入・保存・調理と結び付けて理解し、予防の方法を知る。 <input type="checkbox"/> 食物アレルギーに関する知識を持つ。
 豊かな心を育む	<input type="checkbox"/> 家族や友達と一緒に食事をする楽しさを味わう。	<input type="checkbox"/> 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。
	<input type="checkbox"/> 様々な料理を口にし、食に興味を持つ。 <input type="checkbox"/> 動植物への親しみと感謝の気持ちを持つ。 <input type="checkbox"/> 簡単な調理や片付けの手伝いをする。	<input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 自ら作った食事を家族や友達と食べる楽しさを経験する。 <input type="checkbox"/> 自立した生活を送るまでに基本的な調理技術を身に付ける。
	<input type="checkbox"/> 季節や行事にちなんだ料理を楽しむ。 <input type="checkbox"/> 食事の挨拶や正しい箸の使い方などの基本的な食事作法を身に付け始める。	<input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 食事のマナーを身に付ける。
 環境に優しい暮らしを築く	<input type="checkbox"/> 食べ残しがよくないことを知る。	<input type="checkbox"/> 食生活と環境との関わりや世界の食料事情を学び、問題意識を持つ。 <input type="checkbox"/> 食べ物を残さず食べるようにするなど、学んだ知識をもとに自ら行動する。
		<input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 地元の農林水産物を知り、親しみを持つ。

壮年・中年期(23～64歳頃)	高齢期(65歳頃～)
<p>【実行】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○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。 ○出産や育児をきっかけに健全な食生活への関心が高まる。 ○健康状態や活動の程度に合わせて食事の内容を見直し、生活習慣病を予防する。 	<p>【伝承】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○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。
<ul style="list-style-type: none"> □朝食を始めとする規則正しい食習慣を維持するとともに、子どもにも規則正しい食習慣が身に付くよう環境を整える。 □毎日の食事に野菜を多く取り入れるようにする。 	<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"> □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。 □定期的に健診(特定健診など)を受診して、健康状態をチェックする。 □かかりつけ医やかかりつけ歯科医を持ち、早期治療を行い、疾病の重症化を予防する。 	<ul style="list-style-type: none"> □定期的に健診(特定健診や後期高齢者健診など)を受診して、健康状態をチェックする。 □かかりつけ医やかかりつけ歯科医を持ち、早期治療を行い、疾病の重症化を予防する。 □いつまでも自分の歯でかめるようにする。
<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。
<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"> □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。 □家庭で子どもと料理等を行い、子どもが地域や学校等で学んだ知識や料理体験等を家族で共有する。 □料理教室への参加等により、自らの食生活を見直したり、料理を作る楽しさを体験する。 	<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と地域独自の食文化を理解し、自分で調理する。 □地域で生産された旬の食材を生かし、米を中心とした食事づくりを心がける。 	<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や食事作法を次代に伝える。
<ul style="list-style-type: none"> □エネルギー・水などのむだを減らすなど、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"> □生物多様性の保全や洪水の防止など、農林水産業の多様な機能への理解を深める。 □地元の農林水産物を積極的に利用する。 	<ul style="list-style-type: none"> □地元の農林水産物を使った料理を次代に伝える。

目指す姿
<p>バランスのとれた規則正しい食生活を実践している。</p>
<p>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。</p>
<p>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。</p>
<p>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。</p>
<p>体験や交流を通じて、食の生産や加工に携わる人々への理解を深め、感謝の気持ちを持っている。</p>
<p>食文化や食事作法を理解し、継承できる。</p>
<p>「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。</p>
<p>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。</p>

VI 県や関係団体等の取組

以下では、取組を働きかける生活場面を下記のとおり表示

- 保幼 保育所・幼稚園・認定こども園
- 学校 小学校～大学
- 職場 勤務先
- 地域 その他の場所

食育の推進について、県や関係団体等は、あいちの食育が目指す3つの方向に即して、ライフステージと生活場面に応じ、それぞれの役割と特性を生かしつつ連携・協力して、継続的に情報提供や実践促進活動を行ってまいります。

■ 取組の体系

		保幼	学校	職場	地域		
目指すべき姿に向けての取組	食を通して健康な体をつくるために	バランスのとれた規則正しい食生活の実践		ア 乳幼児期における基本的な食習慣の確立	●		●
		イ 学校における小中学生への食に関する指導のさらなる充実		●			
		ウ 小中学生の食育のための家庭への支援		●		●	
			エ 高校における食育の充実		●		
		オ 青年期以降の若い世代を中心とした食育の推進		●	●	●	
		カ 妊産婦や乳幼児を持つ親への食育の推進				●	
		キ 高齢期における食による健康維持の推進				●	
		ク 野菜摂取量を増やす取組の推進				●	
		生活習慣病や過度な痩身等の予防	ア 子どもの肥満予防等の推進	●	●		
	イ 歯の大切さについての子どもへの啓発活動の推進		●	●			
	ウ 思春期からの過度な痩身の予防対策			●			
	エ 職場での健康診断等に基づく食生活改善のさらなる推進				●	●	
	オ 地域における健康づくりの推進				●		
	食の安全に関する信頼の構築	ア 食品表示の適正化の推進			●		
イ 食の安全に関する情報提供や意見交換			●		●		
ウ 安全に関する自主管理と情報開示の促進					●		
エ 食品と医薬品との相互作用等に対する普及啓発					●		
オ 学校給食等における食物アレルギーへの対応		●	●				
食を通して豊かな心を育むために	食を楽しむゆとりの確保	ア 給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成	●	●			
		イ 家族や友人と食事をとるための環境整備			●		
		ウ 高齢者の孤食対策等			●		
	体験や交流を通じた豊かな人間性の育成と食の理解促進	ア 乳幼児期における食とのふれあい機会の確保	●		●		
イ 少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実			●		●		
ウ 幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供					●		
	日本の食文化や郷土料理等の理解と継承	ア 子どもに対する食事作法の習得	●	●	●		
イ 給食等における地場産物や郷土料理等の導入促進		●	●	●			
ウ 日本型食生活の推進、郷土料理等地域の食文化の継承		●	●	●			
食を通して環境に優しい暮らしを築くために	食生活における環境への配慮の徹底	ア 子どもに対する環境学習の推進		●			
		イ 環境に配慮した食料品等の購入やリサイクル等の実践			●		
		ウ 環境に配慮した食生活の実践			●		
		農林水産業への理解と地産地消の一層の推進	ア 農林水産業への関心と理解を深める取組の推進		●	●	
	イ 子どもに対する地産地消の理解と利用の促進			●			
	ウ 青年期以降における地産地消の実践			●	●	●	
	エ 直売所における生産者と消費者の交流				●		
	農林水産業や食品産業における環境への配慮の徹底	ア 農林水産業における環境への配慮とバイオマスの利活用			●		
イ 食品関連事業者における食品廃棄物等の削減				●			
ウ フードバンク活動の普及啓発				●			
食育を支える取組	食育にかかる人材の育成と活動の充実	ア 保育・教育機関における推進体制の充実	●	●			
		イ 社会人を対象とした推進体制の充実			●		
		ウ 愛知県食育推進ボランティアの育成と活動の充実			●		
		エ 食育に係る多様な人材の育成と活動の促進			●		
		オ 食育推進資材の作成や調査の実施			●		
		関係者の役割分担とネットワークの充実	ア 活動主体同士の情報共有と連携の強化		●	●	
	イ 既存のネットワークを活用した関係者間の情報共有				●		
	ウ 食育に関する情報発信の充実				●		
		いいともあいち運動の推進	ア 運動の定着促進			●	
イ 協働活動の充実				●			
ウ 県産農林水産物の利用拡大				●			

1 目指すべき姿に向けての取組

1-1 食を通じて健康な体をつくるために



食事は生活の基本であり、特に幼い頃から食事を中心に生活リズムの基本的な流れをつくるとともに、生涯にわたって望ましい食生活を実践することが必要です。愛知県では、健康長寿あいちの実現(健康寿命の延伸と健康格差の縮小)を目指して「健康日本21あいち新計画」を作成し、市町村、健康関連団体等とともに県民主体の健康づくりに取り組んでいます。

これを踏まえ、乳幼児期から高齢期にいたるまでライフステージに応じた「バランスのとれた規則正しい食生活の実践」、子どもの肥満予防や思春期からの過度な痩身の予防、職場等での健康指導など「生活習慣病や過度な痩身等の予防」、及び「食の安全に関する信頼の構築」に取り組めます。

(1) バランスのとれた規則正しい食生活の実践

バランスのとれた規則正しい食習慣を身に付けることは、健康な体をつくるための第一歩です。日本型食生活^{注1)}の啓発や食生活指針^{注2)}、食事バランスガイド^{注3)}等の活用により、バランスのとれた規則正しい食生活の実践を推進します。

ア 乳幼児期における基本的な食習慣の確立

地域 乳幼児期からの適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着、食を通じた豊かな人間性の育成等を図るため、乳幼児健康診査など市町村における各種母子保健事業や児童館など地域の保育・子育て支援の場を活用し、保護者等に必要な知識を提供するとともにその実践を促します。

保幼 保育所や幼稚園、認定こども園^{注4)}の保育課程や教育課程の中に地域に応じた食育を位置付けるとともに、職員の研修、給食の献立内容の充実や給食試食会の実施、献立表の家庭への配付、弁当作りのための参考レシピの提供、食に関する相談や情報提供等を行います。

なお、食育の効果を高めるため、管理栄養士・栄養士^{注5)}、愛知県食育推進ボランティア^{注6)}など地域の人材を活用するとともに、子どもの発達の一貫性を考慮し、小学校との交流や課題共有などに努めます。

イ 学校における小中学生への食に関する指導のさらなる充実

学校 学校給食を、栄養バランス、地域の産業、食文化、自然や環境等への理解を深めるよう「生きた教材」として活用します。

なお、学校全体で食育に取り組むために、教員を対象とした学校食育推進者養成講座を開催するとともに、各教科や特別活動、総合的な学習の時間等と関連付けた「全体計画」及び「年間指導計画」を各学校で作成することにより、食に関する指導の充実を図ります。

また、この計画づくりの中核となる栄養教諭^{注7)}の配置を拡大するとともに、国事業の活用により、先進的な食育の取組の実践等を行い、その成果をもとに、県内の学校へさらなる食育の推進を図ります。

併せて、愛知県食育推進ボランティア^{注8)}など地域の人材との連携により、指導の充実を図ります。

ウ 小中学生の食育のための家庭への支援

学校 家庭に対して、栄養バランスのよい食事が心と体のバランスのとれた健康な子どもの育成に重要であるとの認識を定着させるため、「早寝早起き朝ごはん」運動^{注9)}を展開し、家庭で食が話題となるよう「食育だより」等を配付するとともに、給食試食会等を開催します。

なお、小学校入学前の入学説明会等の際に、基本的生活習慣の確立を啓発する資料を配付し説明します。

また、これらの事例を学校間で共有し、取組の深化を図ります。

地域 子どもの基本的な生活習慣を形成し、生活リズムを整えるため、「親の学び」リーフレット(愛知県)や「家庭教育手帳」(文部科学省)などの啓発資料を活用し、「早寝早起き朝ごはん」運動の実践を促します。

また、PTA活動においては、研修会の開催やホームページでの情報発信などにより望ましい食習慣などについて家庭への啓発を行います。

なお、一人親世帯の増加や子どもの相対的貧困率の上昇などの社会情勢を踏まえ、スクールソーシャルワーカー等による教育相談体制の整備により、学校と福祉関連機関との連携が強化されるよう働きかけを行います。

エ 高校における食育の充実

学校 保健体育や家庭などの教科の中で食育の観点から指導を行うとともに、適切な啓発資料の活用や教職員に対する研修の充実を図ります。また、将来の親を育てるという観点から、ホームルーム活動等を活用して、生徒が自らの食生活を省みて、自らの課題として取り組むよう促すとともに、食の知識や調理技術の習得の必要性を啓発します。

また、将来、食育の指導的立場に立つことが期待される農業・家庭・看護・福祉などの専門学科で学ぶ高校生について、望ましい食生活や食の安全など食育に関連した指導を充実します。

オ 青年期以降の若い世代を中心とした食育の推進

学校
+
職場 大学生等を中心とした若い世代に対する啓発や食に関する講演会、職場の給食施設への巡回による啓発等により、食育について主体的に考え、実践する機会を作ります。

+
地域 なお、飲食店で提供される食事や市販の弁当、そう菜等へのエネルギーや栄養成分の表示を促進するため、「食育推進協力店²³⁾」の登録を進めます。また、栄養バランスのとれた食事が様々な場面で提供されるよう「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安²³⁾」の普及に努めます。

カ 妊産婦や乳幼児を持つ親への食育の推進

地域 食への関心の高まる妊産婦や乳幼児を持つ親に対して、妊娠期及び授乳期における適切な食習慣の確立を支援するため、市町村や医療機関が実施する母親教室等において、「妊産婦のための食生活指針²⁴⁾」に基づいた健康教育や情報提供を行うとともに、授乳期以降の食の重要性についても啓発を行います。

キ 高齢期における食による健康維持の推進

地域 高齢期になると、身体機能や食欲の低下等から栄養状態が悪くなり、やせてきたり筋力・抵抗力が衰えたりすることがあります。

このため、愛知県食育推進ボランティア²⁵⁾等が行う料理教室や、市町村が介護予防事業の中で取り組む栄養改善教室などの実施により、正しい知識等を習得する機会を提供します。

また、市町村等による見守りを兼ねた配食サービスなどを充実することにより、身体機能の低下した高齢者の栄養改善を図ります。

一方、歯の喪失による摂取食品の偏りが栄養不足に影響することから、かめる歯の健康保持と適切な歯の治療を促します。

ク 野菜摂取量を増やす取組の推進

地域 野菜は各種ビタミン、ミネラルを含み、健康づくりに大切な食品であることから、野菜摂取量が少ない背景を調査するとともに、野菜摂取量を増やす取組を進めます。

(2) 生活習慣病や過度な痩身等の予防

がん、高血圧症、脂質異常症、糖尿病、歯周病など生活習慣病を予防するため、若年期からのメタボリックシンドローム[※]や若い女性を中心とした過度な痩身について、食生活の改善や歯の大切さの啓発など食の視点を中心に予防対策を推進します。

ア 子どもの肥満予防等の推進

保幼 健康診断や定期的な体重・身長測定の結果を踏まえて、関係者が家庭と連絡を取りながら肥満の予防や改善に取り組みます。

学校 健康診断や定期的な体重・身長測定の結果を踏まえて、養護教諭が担任や栄養教諭・学校栄養職員[※]（以下「栄養教諭等」と連携し、児童生徒の肥満を予防するとともに、肥満傾向の児童生徒に対しては、改善の顕著な事例をモデルにして、効果的な指導を実施します。

また、学校医、学校歯科医、学校薬剤師による学校保健活動の充実を図るとともに、学校保健委員会等の機会を生かし、児童生徒及び保護者の健康に対する意識を高め、生活習慣病等の予防に努めます。

イ 歯の大切さについての子どもへの啓発活動の推進

**保幼
+
学校** 歯科健康診断結果を踏まえ、関係者が園児・児童生徒や保護者へのむし歯・歯肉炎予防の指導や歯みがきの習慣付け等の啓発を行います。

また、歯の役割や全身との健康の関わり、よくかみ味わって食べることの大切さ、「8020運動[※]」の意義等について、広く啓発活動を推進します。

ウ 思春期からの過度な痩身の予防対策

学校 養護教諭が担任や栄養教諭等と連携し、成長期にはバランスのとれた食事が欠かせず、過度の痩身願望によるダイエットが妊娠中に低体重出生児が生まれるリスクを高め、その後の子どもの成長に影響を及ぼすなど、必要な知識を児童生徒とその保護者に対して普及啓発します。

また、大学では食品・栄養関係学科の学生や管理栄養士[※]等と連携し、学園祭や健康診断などの機会を活用して、過度な痩身が心身の健康に及ぼす影響と、健康状態の改善に必要な知識を普及啓発するとともに、学生食堂や売店などでのメニュー提供等により健全な食生活の実践を促します。

エ 職場での健康診断等に基づく食生活改善のさらなる推進

**職場
+
地域** 定期的な健康診断、特定健康診査・特定保健指導等に基づき食生活の改善を促すため、健康管理者、医療保険者、医師、管理栄養士・栄養士[※]等の連携を推進します。また、メタボリックシンドローム[※]に着目した、特定健康診査・特定保健指導の効果的な実施に向け、特定健康診査・特定保健指導情報を始めとした、健診データ等の分析・評価を行い、地域（二次医療圏）ごとに開催している、地域・職域連携推進協議会などの機会を通じて、情報提供を行います。

なお、社員食堂等の給食施設の巡回・指導や、企業における管理栄養士等の配置促進等を通じて、利用者に対する生活習慣病予防対策に向けた食生活の改善を推進します。

オ 地域における健康づくりの推進

地域 栄養士等の活動や県民の健康づくりの拠点施設である「あいち健康プラザ」、保健所、市町村保健センター、医療機関、薬局等において、適度な運動と併せて適切な栄養摂取や食生活の指導を行います。

また、「8020運動[※]」や「噛ミング30（カミングサンマル）[※]」を推進しながら、年代に応じた食べ方や、よくかみ味わって食べることの大切さを啓発し、歯・口の健康管理の指導や定期的な歯科検診の受診を促すなど、食生活を支える歯の健康維持に取り組みます。

(3) 食の安全に関する信頼の構築

県民が食の安全に関する正しい知識と理解を深め、安心して健全な食生活を実践できるよう、食品表示や食品の安全性確保のための対策などについて、情報の提供や意見交換などを行います。また、学校給食等における食物アレルギーへの対応を進めます。

ア 食品表示の適正化の推進

地域 食品事業者に対して食品の表示に関する調査・指導や研修会を実施するとともに、食品表示110番³⁾の設置や消費生活モニター⁴⁾の活動を通じて食品表示の適正化を推進します。

なお、食品表示に関する研修会やパンフレット等により、県民に対して表示制度の理解促進を図ります。

イ 食の安全に関する情報提供や意見交換

地域 食の安全・安心について、インターネット(「食の安全・安心情報サービス」など)やパンフレット等で科学的な知見に基づく情報を提供します。

また、食の安全についての最新の情報提供や意見交換等のため、食品の安全に関するリスクコミュニケーション⁵⁾の開催、保健所職員による講習会等を行います。

なお、事業者に対しても安全確保対策等の積極的な情報発信を働きかけます。

学校 栄養バランスを考え、いろいろな食材が使われている学校給食を教材として活用して、児童生徒に様々な食品や料理の知識を身に付けさせ、食品表示などの食品の品質や安全性等の情報への関心を高めます。

ウ 安全に関する自主管理と情報開示の促進

地域 農産物等に関する生産履歴の記帳の徹底やトレーサビリティ⁶⁾の効率的な運用などに取り組み、生産段階の情報を消費者に適切に提供できるよう進めます。

また、「愛知県HACCP導入施設認定制度」⁷⁾により食品製造施設等へのHACCPシステムの導入を促進し、県内の食品関連事業者の自主衛生管理水準を高め、食の安全性の確保に努めます。

エ 食品と医薬品との相互作用等に関する普及啓発

地域 保健機能食品⁸⁾(特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品)制度や医薬品との相互作用、農薬や食品添加物等の正確な情報を把握し、それについて普及啓発します。

オ 学校給食等における食物アレルギーへの対応

保幼 食物アレルギーについての正しい理解促進を行い、食物アレルギーにより食事制限がある子どもに対して、安全性を確保した上で、食物アレルギーに対応した給食を提供する等により楽しい食事時間を送ることができるよう配慮します。

学校 食物アレルギーについての正しい理解促進を行い、「学校給食における食物アレルギー対応指針」、「学校における食物アレルギー対応の手引」等に基づき、各市町村教育委員会及び学校に食物アレルギー対応委員会を設置し、給食対応の基本方針の作成、危機管理体制を構築します。

食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供します。そのためにも安全性を最優先とし、学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理のない(過度に複雑とまらない)対応を行います。

1-2 食を通じて豊かな心を育むために



私たちが普段口にしていく「いただきます」、「ごちそうさま」、「もったいない」という言葉には、動植物の命や食に関わった人々への感謝の念、あるいは物を大事にする心が込められており、こうした思いを大切にしながら、家族や友人との食事等を通じて互いの心にふれあうとともに、子どもから大人までが食に関する感謝の念や食文化等への理解を深め、豊かな人間性を養うことが重要です。

このため、家族や友人と楽しみながら食事をとることなど「食を楽しむゆとりの確保」、家庭での料理や作物栽培体験、都市と農村の交流など「体験や交流を通じた豊かな人間性の育成と食の理解促進」、郷土料理や伝統料理などの食文化の継承や食事作法の習得など「日本の食文化や郷土料理等の理解と継承」について取り組みます。

(1) 食を楽しむゆとりの確保

家庭、学校、職場などで、会話をしながら楽しく食べることなどコミュニケーションをとりながらの食事は、心のいやし・心の安定をもたらします。このため、家族や友人と食事をとることのできるゆとりの確保に向け、社会全体での対応を図ります。

ア 給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成

保幼 給食や弁当を通じて、子どもたちがみんなで食事をする楽しさやいろいろな物を食べる喜びを実感するようにします。

給食の場合は、調理施設で食事をつくる場面をみたり手伝う機会を大切にしたりするなどの工夫により、食への関心や期待を高めます。

弁当の場合は、献立の相談などを通じた家庭での話題づくりや、各家庭の味付け等の違いから食の多様性を実感するなど、その特性を生かした取組を工夫します。

学校 給食指導などを通じて、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心を育むとともに、会食の楽しさを味わいながら、食卓マナーや思いやりの大切さ等についても実感するようにし、社会性の育成に努めます。

イ 家族や友人と食事をとるための環境整備

地域 食生活による健康づくりを推進する講習会等で、家族で食事をとることの重要性を啓発するとともに、家族団らんの大切さを社会全体で認識するよう、県独自に設定した毎月19日の“おうちでごはんの日”を通じて、家族や友人と一緒に楽しく食事をとることを呼びかけます。

また、男女共同参画の広報・啓発活動などを進め、男女ともに家事に取り組む意識を育みます。

職場 家族や友人と食事をとることのできる豊かな生活時間を確保するためワーク・ライフ・バランス[※](仕事と生活の調和)を促進します。

ウ 高齢者の孤食対策等

地域 高齢者単身世帯の増加により懸念される高齢者の孤食や食事をつくる意欲の減退に対応するため、市町村やNPO等が連携して、高齢者同士や地域の子どもの共食の場づくりなどを進めます。

また、配食サービスや買い物代行などにより、食を通じた人とのふれあいの機会づくりに努めます。

(2) 体験や交流を通じた豊かな人間性の育成と食の理解促進

体験に勝る食育はありません。様々な体験や交流を通じて食べることへの感謝の心や豊かな人間性を育てるため、家庭・地域・学校等において、作物の栽培や収穫体験、生産者との交流や食品の流通加工現場の見学などを推進したりするとともに、収穫した農産物を調理したり、自ら調理した料理を家族等とともに味わう機会を提供します。

ア 乳幼児期における食とのふれあい機会の確保

- 地域** いろいろな食べ物や、その材料である野菜や肉、魚などを見て、触って、味わう機会の大切さを啓発します。
- 保幼** 発達段階に応じて園内外で簡単な作物栽培や調理等を子どもたちに体験させることで、食べ物やそれに関わる人々への感謝の気持ちを養い、農産物が食品へと変わる感動を味わう活動を拡充します。
- また、家庭における食育の関心を高めるため、親子での収穫や調理体験等を実施するとともに、職員の研修や子どもへの指導においては、農家・農協や食育推進ボランティアなど地域の人材との連携を図ります。

イ 少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実

- 地域** 親子や高校生を対象とした料理教室等により、子どもが家族のために簡単な料理を作ったり、後片付けを手伝ったりすることを促すとともに、自立した生活を送るまでに食事の面で自らの健康管理が実践できるよう促します。
- 青年期以降の世代に対しても、料理教室等を通じて、自らの食生活を見直したり、料理を作る楽しさを体験する機会を提供します。
- 学校** 子ども主体による栽培や収穫等の体験学習が、農業者など地域の人材と学校との連携により計画的に展開できるような環境づくりを推進します。
- また、食事作りに参加する能力が備わる小学校高学年や中学生・高校生等を対象に、家庭科での調理実習や子どもが献立を考え調理する料理コンテスト等を通じて、食に関する知識や調理技術の習得を促すとともに、自らが作った食事を友人や家族と食べる喜びや自分のために食事を作っている人への感謝の気持ちを育みます。

ウ 幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供

- 地域** 農林漁業者等が一連の農作業等の体験の機会を提供する「教育ファーム^{注1)}」や「酪農教育ファーム^{注2)}」、「食農教育^{注3)}」、生協等による生産者との交流行事、市町村や農協等が開設する市民農園^{注4)}や農業塾^{注5)}など、体験・交流に関する様々な取組を推進します。
- また、都市と農山漁村との交流を促進するため、交流モデルルートや関連施設、産物などの地域資源について情報発信するとともに、体系的な農林漁業体験メニューの充実など都市住民の受入体制整備への支援を図ります。
- さらに、食品製造企業の生産現場や卸売市場の見学の受入れに関する情報を始め、各地で実施されている農林漁業や食に関する体験に関する情報を一元的に提供します。

(3) 日本の食文化や郷土料理等の理解と継承

米を中心とした日本の伝統的な食生活が失われつつある中、栄養バランスに優れ健康的な食事スタイルである日本の食文化を、次世代に向け保護・継承する取組を進めます。

また、各地域にみられる伝統料理などの食文化は、その地域の自然環境とのかかわりの中で、長い間に培われてきたかけがえのない財産です。この食文化への理解を促進し、継承するための取組を推進します。また、箸使いや食事の並べ方、食事の姿勢などの食事作法や所作の学びについても取り組めます。

ア 子どもに対する食事作法の習得

地域 「いただきます」に始まり「ごちそうさま」に終わる食事作法などのしつけは家庭での教育が基本であるため、家庭における食事作法の習得が円滑に行われるよう、子育て支援センター等において、作法の知識や教え方の手法などの専門家による啓発を行います。

保幼 給食や弁当と一緒に食事をしたり、食を話題にする中で、家庭と連携しながら、どの子どもも小学校に入学するまでに基本的な食事作法を身に付けられるようにしていきます。

学校 給食の時間に、食器や箸の持ち方、食事の姿勢など、基本的なマナーを繰り返し指導することにより、望ましい食事のとり方の習慣化を図ります。

+

イ 給食等における地場産物や郷土料理等の導入促進

保幼 地域に伝わる食文化にふれる機会をつくるため、給食の献立に地場産物や郷土料理を取り入れるとともに、給食関係者と生産者、行政等との意見交換会を行います。

学校 旬の地元の食材を学校給食に使用するとともに、郷土料理や行事食を献立に取り入れることにより、地域の食文化にふれる機会を提供し、その魅力や由来を教えて伝承を図ります。

また、地元の生産者と交流を図るとともに、食に関する体験活動を学校給食と関連付けることにより、食べ物を大切に、生産に関わる人々への感謝の気持ちを育みます。

なお、県内全ての学校給食で“愛知を食べる学校給食の日”を年3回実施します。

**職場
+
地域** 学生食堂や社員食堂の関係者に対して、地場産物や郷土料理等に関する情報を提供することにより、地場産物等を活用した郷土料理等の提供を促進します。

ウ 日本型食生活^{注1)}の推進、郷土料理等地域の食文化の継承

地域 米を中心に地域で生産された豊かな食材を用いた多様な副食からなる日本型食生活の良さを啓発したり、郷土料理等の地域の食文化、伝統的な作物などの紹介を行います。

また、地域の食文化や高齢者が持っている食に関する豊かな知識を、愛知県食育推進ボランティア^{注2)}等の食育啓発の主体が行う料理教室等において若い世代が体験できる機会を設け、継承していきます。

+

1-3 食を通じて環境に優しい暮らしを築くために



資源の本来の価値を大切にする「もったいない」の心を持って、食べ残しや食品の廃棄を減らしたり身近なところでとれる農林水産物を積極的に消費・利用することが、環境への負荷の軽減につながります。また、農林水産業や食品製造業においても環境への配慮が必要です。

食べ物の消費と生産の両面からの取組を推進するため、「食生活における環境への配慮の徹底」、「農林水産業への理解と地産地消の一層の推進」、及び「農林水産業や食品産業における環境への配慮の徹底」について取り組みます。

(1) 食生活における環境への配慮の徹底

毎日の食生活における環境への配慮に関する理解を深め、「もったいない」意識の浸透を図り、環境に配慮した食生活の実践に取り組む人づくりを推進します。

ア 子どもに対する環境学習の推進

学校 環境学習副読本「わたしたちと環境」等の活用により、食生活と環境との関わりについて、学びを深めます。また学びに当たっては、単なる知識の習得にとどまらず、自ら考えて行動することを促す等のESD(持続可能な開発のための教育)の視点を導入するよう配慮します。

イ 環境に配慮した食料品等の購入やリサイクル等の実践

地域 食料品を含む環境に配慮した様々な製品を優先購入するグリーン購入の普及・啓発を実施します。また、ペットボトルやびん等の再利用やレジ袋等の削減等、暮らしの中で実施できる食に関連する環境配慮行動の実践を啓発します。

ウ 環境に配慮した食生活の実践

地域 旬の食材を選ぶ、余分な買物をしない、期限表示に注意して保存する、材料のむだを省いた調理をする、作り過ぎない、電気・ガスなどを節約する、水を汚さない工夫をする、外食時には食べきれぬ量のみ注文するなど環境に配慮した食生活の実践を促進します。

(2) 農林水産業への理解と地産地消^{注)}の一層の推進

農林水産業が持つ多面的な役割^{注)}などの正しい理解と身近な農林水産物の消費や利用を促進するため、必要な情報を的確に発信するとともに、食品販売店や学校給食などでの県内産農林水産物の積極的な利用推進や、県内への農林水産物の供給に努めます。

また、愛知県独自の取組「いいともあいち運動^{注)}」の一層の普及を図ります。

ア 農林水産業への関心と理解を深める取組の推進

**学校
+
地域** 食料の供給のみならず生物多様性^{注)}の保全や洪水の防止など多様な機能を有している農林水産業の果たしている役割や世界の食料事情などについて正しく理解し、農林水産業への関心が高まるよう、全年代に向けて様々な方法で知識の啓発や情報提供を行います。

また、農地等の保全管理等を行う地域の共同活動への支援を推進し、農業・農村の有する多面的機能の維持・発揮を図ります。

イ 子どもに対する地産地消^{注)}の理解と利用の促進

学校 給食における県内産農林水産物の活用を推進することで、食体験を通じた子どもの地産地消意識を醸成するため、学校給食への地場産物の安定的な供給システムを地域の実情を踏まえて築きます。

ウ 青年期以降における地産地消^{注)}の実践

地域 地元産の新鮮な農林水産物を販売する直売所の整備や情報の提供を推進するとともに、本県農林水産物を使った料理教室を開催するなどして、県産物の消費拡大を図ります。

また、本県農林水産物を積極的に取り扱う販売店や飲食店等である「いいともあいち推進店^{注)}」の登録拡大や統一キャンペーンの実施に努めます。

**学校
+
職場
+
地域** 大学や職場の食堂、あるいは病院、福祉・介護施設、公共施設などに対し、県内産農林水産物の活用を推進するためのPR活動を行います。

エ 直売所における生産者と消費者の交流

地域 直売所において生産者が消費者と交流する中でニーズを把握し、それに応えた商品やサービスを提供するという消費と生産の好循環を生み出す仕組みづくりを進めます。

(3) 農林水産業や食品産業における環境への配慮の徹底

農林水産業における化学肥料や化学合成農薬の低減や資源循環の推進、食品産業における食品リサイクルの推進など、生産・流通する側も「もったいない」意識を持って環境への配慮を徹底するとともに、それらの取組について社会的な理解が進むよう努めます。

ア 農林水産業における環境への配慮とバイオマス^{注)}の利活用

地域 環境保全に加え農産物の安全や品質向上等にも有効なGAP手法(農業生産工程管理手法)に取り組む産地への支援や、化学肥料や化学合成農薬をできるだけ減らすこと等により環境に優しい農業に取り組む「エコファーマー」の認定者を増やすなど、環境への負荷を軽減する取組を推進します。

水産業においては、将来にわたって水産資源を持続的に利用するため、資源管理の取組を推進します。

また、適正に処理された家畜排せつ物の利用を促進するとともに、エコフィード^{注)}(食品残さの飼料化)など多様なバイオマスの利活用を推進します。

イ 食品関連事業者における食品廃棄物等の削減

地域 食品関連事業者が行う食品の製造・流通・販売のそれぞれの過程において生じる食品廃棄物等について、発生抑制、再生利用、減量により削減が進むよう各種報告などを通じて事業者の取組を促進します。

ウ フードバンク活動^{注)}の普及啓発

地域 十分安全にもかかわらず様々な理由で廃棄される食料品を社会的弱者に提供する「フードバンク活動」について、企業等を取組を紹介するとともに、活動への理解、支援を促進するための普及啓発をします。

2 食育を支える取組



食育は、様々な分野にわたる取組であるとともに、県や関係団体等多くの関係者が一体となって取り組んでいくものです。また県民一人一人が主体的に取り組むことが何より大切です。

食育を効果的に推進するため、市町村を始めとする関係者との連携を図りつつ、「食育にかかる人材の育成と活動の充実」、「関係者の役割分担とネットワークの充実」、及び「いいともあいち運動[※]の推進」について取り組みます。

(1) 食育にかかる人材の育成と活動の充実

県民一人一人の主体的な取組がより効果的なものとなるよう、その取組を支援する人材の育成と活動の充実を図ります。

ア 保育・教育機関における推進体制の充実

保幼 保育所保育指針[※]や幼稚園教育要領[※]、幼保連携型認定こども園教育・保育要領[※]に基づき、保育課程や教育課程の中に地域に応じた食育を位置付けるとともに、全職員による連携が図られるよう研修等を行います。

学校 小中学校等における食育推進に当たっては、学校全体で取り組むため、食に関する指導体制を整えることが重要です。このため、栄養教諭[※]の配置を促進し、各学校における食に関する指導を推進するための組織づくりを行い、この組織を活用して学校における食育の充実を図ります。

なお、高校等においては、保健体育や家庭などの教科や総合的な学習の時間などの中で食育の観点から指導を行うために、適切な啓発資料の活用や教職員に対する研修の充実を図ります。

また、大学においては、管理栄養士・栄養士[※]を養成する学科や食品・栄養関連学科などにおいて、学生による一般大学生や地域等への食育活動を行うことで、食育の担い手としての実践力を養います。

イ 社会人を対象とした推進体制の充実

地域 管理栄養士・栄養士[※]を対象とした研修会を開催し、食育について一層の資質の向上を図ります。また、管理栄養士・栄養士が配置されていない市町村については、配置を推進します。

職場 企業における管理栄養士・栄養士の採用を促すため、大学側と企業側の交流促進などに努めます。

ウ 愛知県食育推進ボランティア[※]の育成と活動の充実

地域 「愛知県食育推進ボランティア」の登録を推進し、講習会、活動発表会の開催等を通じてその育成を図るとともに、食育活動のコーディネートを各地域で実施するなど、活動の充実に対する支援を行います。

エ 食育に係る多様な人材の育成と活動の促進

地域 食生活改善推進員[※]を対象とした講習会の開催や、食生活に関連の深い様々な人材(生涯学習支援ボランティア[※]、環境学習指導者[※]等)に対する食育情報の提供を行うとともに、調理師など専門技能を持つ方々にも、食育推進に協力いただくよう広く呼びかけます。

また、「輝きネット・あいちの技人(わざびと)[※]」を始め、食育活動に取り組む農林漁業関係者を育成し、その活動を促進します。

オ 食育推進資材の作成や調査の実施

地域 食育推進に当たる人材が効果的に食育を啓発できるよう、パンフレットなどの啓発資料や楽しく食育を学ぶことができる食育グッズを作成します。

また、県民の食生活や健康に関する状況などを把握するため、各種調査を実施します。

(2) 関係者の役割分担とネットワークの充実

地域に根ざした食育を効果的に推進するため、愛知県食育推進ボランティア²⁾を始めNPO、企業、団体、学校、市町村、県など多様な関係者が各々の強みを生かし役割分担した上で、相互に連携した取組を展開します。

ア 活動主体同士の情報共有と連携の強化

地域 「あいち食育いきいきミーティング」等の開催により食育を実施する幅広い関係者の情報交換や意見調整の場を設けます。

また、地域ごとにボランティア活動の研修会や交流会等を開催し、活動状況を共有することで、地域の実情に即した活動主体同士の連携を強化します。

学校 栄養教諭³⁾を中核として、地域の生産者や愛知県食育推進ボランティア等との連携を図り、農林漁業体験活動などを通じて子どもたちの食に対する感謝の気持ちを育みます。

イ 既存のネットワークを活用した関係者間の情報共有

地域 食に関心の高い企業・団体が、「あいち食育サポート企業団²⁾」や「いいともあいちネットワーク²⁾」、「食育推進協力店²⁾」に集結している本県の強みを生かし、これらのネットワーク内で食育に関する情報の受発信・共有を行う体制を築くことにより、構成員同士の自発的な連携を促します。

ウ 食育に関する情報発信の充実

地域 食育情報の発信に当たっては、科学的根拠に留意し効果的な発信に努めます。

また、県ホームページに開設した「食育ネットあいち」の機能を拡充し、食育関連団体・企業等の取組や地場産物入手先など県民が求める情報を一元的に発信します。

(3) いいともあいち運動^{注)}の推進

いいともあいち運動は、県内の消費者と生産者が相互理解や交流を深めたり、地産地消^{注)}を進めることで、県民みんなで県の農林水産業を支えていこうという、本県独自の取組です。

この運動は、本県の食育の柱である、「体」「心」「環境」の全てを横断的に支えていることから、本県の食育を深めるためにも、運動の一層の推進を図っていきます。

ア 運動の定着促進

地域 県産農林水産物を使った商品へのシンボルマークの貼付やイベント等におけるシンボルマークの積極的な活用を進めるとともに、関係者が一体となってキャンペーンを展開します。また運動の趣旨に賛同する方をいいともあいちサポーターとして募集・登録し、情報の提供や意見交換を行うなど、運動の定着を促進します。

イ 協働活動の充実

地域 いいともあいちネットワーク^{注)}を一層拡大するとともに、地域ごとに交流会等を実施し、新商品の開発や販路の開拓を支援します。

ウ 県産農林水産物の利用拡大

地域 いいともあいち推進店^{注)}の登録推進や社員食堂等における地産地消^{注)}の推進、コンビニエンスストア及びスーパーマーケット各社等と締結した「連携と協力に関する包括協定^{注)}」に基づく新商品の開発・販売などにより、県産農林水産物の利用拡大を図ります。



参考資料1 用語の解説

【あ行】

愛知県食育推進ボランティア

食生活や栄養の改善、親子料理教室や農林漁業体験活動など、県内各地域で様々な食育の推進活動を自主的に行っている方々を、県が募集・登録し、情報提供や活動の橋渡しなど活動を支援しています。

この制度に登録した個人やグループを愛知県食育推進ボランティアと呼んでいます。

愛知県HACCP導入施設認定制度

HACCPシステムとは原材料の受入から最終製品の出荷までの各工程ごとに危害を分析し(HA)、特に重要な管理点(CCP)を連続的に管理することによって、安全な食品を作る衛生管理の手法です。

愛知県では、県内の食品製造業等の施設においてHACCPシステムを導入し、一定水準以上の衛生管理が認められた施設を「愛知県HACCP導入施設」として認定しています。

あいち食育サポート企業団

平成19年10月に、食育に積極的に取り組もうとする愛知県発祥の企業8社が自発的に集まり、「あいち食育サポート企業団」を結成しました。平成26年度末現在、14社が参加しています。

いいともあいち運動

県内の消費者と生産者が相互理解や交流を深めたり、地産地消を進めることで、県民みんなで県の農林水産業を支えていこうという、本県独自の取組です。

「いいともあいち」には、

- ①県内の消費者と生産者が“いい友”関係になる。
- ②イート・モア・アイチ・プロダクツ

＝もっと愛知県産品を食べよう(利用しよう)の意味が込められています。

いいともあいち推進店

いいともあいち運動の趣旨に賛同し、本県農林水産物を積極的に販売する店舗や食材として利用する飲食店等のうち、県に登録された店です。平成27年10月末現在で957店が登録されています。

いいともあいちネットワーク

いいともあいち運動の趣旨に賛同し、県民に向けて運動の展開を図ろうとする、生産から流通、消費に係る幅広い団体・企業等による、緩やかなネットワークです。平成27年11月末現在で1,330会員に達しています。

栄養教諭・学校栄養職員

栄養教諭は、児童・生徒の栄養の指導及び管理を行い、学校における食育推進の中核的な役割を担う教諭です。児童・生徒に食の自己管理能力や望ましい食習慣を身に付けさせるため、「学校教育法」の改正に伴い平成17年度から新たに学校へ配置できることになりました。

学校栄養職員は、栄養士の資格を有する学校職員です。学校において栄養管理や衛生管理などの給食の管理を行うほか、専門的立場から食育の推進に参画しています。

エコフィード

食品残さを原料として加工処理された家畜用のリサイクル飼料のことです。エコフィード(ecofeed)という言葉自体は、(公社)配合飼料供給安定機構が商標登録を取得しており、「エコフィード認証制度」により認証された飼料が、商標と認証マークを使用できます。

【か行】

輝きネット・あいちの技人(わざびと)

農村輝きネット・あいち(愛知県内の女性農業者等で構成される団体)では、農業や暮らしの技術を持ち、伝承する意欲のある会員を「輝きネット・あいちの技人」として認定しています。

噛ミング30(カミングサンマル)

より健康な生活を目指す観点から、ひとくち30回以上かむことを目標として、歯科保健分野からの食育を推進する運動です。

環境学習指導者

ここでは、愛知県が実施している、環境学習指導者養成講座「あいちエコカレッジ」の修了生を指します。

管理栄養士・栄養士

管理栄養士、栄養士ともに、栄養士法に基づく資格です。

栄養士は、厚生労働省から栄養士養成施設として指定認可された学校を卒業して、知事の免許を受けた者です。

管理栄養士は、栄養士の資格を所持した上で、国家試験に合格して厚生労働大臣の免許を受けた者です。主に高度な専門知識及び技術を要する栄養の指導、特別な配慮を必要とする給食管理などを行います。

教育ファーム

子どもから大人まで、生産者の指導のもと、一連の農作業(同一作物について二つ以上の作業を年間2日以上行う)を体験する機会を提供する取組です。この活動を通じて、体験者が自然の恩恵に感謝し、食に関わる活動を理解することを目的としています。

【さ行】

市民農園

都市住民のレクリエーション、高齢者の生きがいづくり、児童・生徒の体験学習などのために、小面積の農地を利用して野菜や花を育てるための農園。自治体、農協、農家、企業、NPOなどが開設できます。

生涯学習支援ボランティア

ここでは、県民の生涯学習を支援するために、幅広い分野でボランティア活動をしている人を指します。生涯学習支援ボランティアの情報は、インターネット上の愛知県生涯学習情報システム「学びネットあいち」で得ることができます。

消費生活モニター

本県消費者行政の推進に役立てるため、県内に居住する満20歳以上の方に依頼して、日常生活のなかでの危険な商品、不当な表示、悪質商法、生活必需品の需給・価格動向などの観察・情報提供、アンケートへの協力及び消費者行政に関する意見・要望の提出をしてもらう制度です。

食育推進協力店

栄養成分表示や食育に関する情報提供等を行う飲食店等として、県の「食育推進協力店登録制度」に登録された飲食店等です。平成20年5月に制度が始まり、平成26年度末現在の登録数は2,730件となっています。

食事バランスガイド

食生活の改善に向けて、「食生活指針」を具体化するものとして、食事の組合せやおおよその量をイラストを交えて示したもので、平成17年6月に国が公表しました。

食生活改善推進員

市町村等が開催する「食生活改善推進員養成講座」を修了し、地域における健康づくりの担い手として食生活を通じた様々な健康づくりのボランティア活動を行っている人のことです。「ヘルスマイト」とも呼ばれています。

食生活指針

平成12年3月、当時の厚生省、文部省及び農林水産省が共同して、国民一人一人が留意すべき事項として次の10項目からなる食生活の指針を策定しました。

- ①食事を楽しみましょう
- ②1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを
- ③主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを
- ④ごはんなどの穀類をしっかりと
- ⑤野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせ
- ⑥食塩や脂肪は控えめに
- ⑦適正体重を知り、日々の活動に見合った食事を
- ⑧食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も
- ⑨調理や保存を上手にして無駄や廃棄を少なく
- ⑩自分の食生活を見直してみましょう

食農教育

明確な定義はありませんが、「食教育と農業体験学習を一体的に実施する活動」や「食と、それを生み出す農について体験し学ぶこと」といった意味で用いられています。

食品表示110番

食品表示の適正化を図ることを目的に、広く県民から食品の表示に関する問合せや情報提供を受け付けるために平成14年2月に設置した専用電話のこと。平成22年4月からは専用メールによる受付も開始しています。

水源のかん養

大雨が降ったときの急激な増水を抑え、しばらく雨が降らなくても流出が途絶えないようにするなど、河川に流れ出る水量や時期に関わる機能です。より広い意味では、水質浄化を含みます。

生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安

厚生労働省が平成27年に策定した、日本人の食事摂取基準における各栄養素の摂取基準値を満たすために、どのような種類の食品をどれだけ食べたら良いかを示した目安です。

生物多様性

あらゆる生物の種の多さと、それらによって成り立っている生態系の豊かさやバランスが保たれている状態をいい、さらに、生物が過去から未来へと伝える遺伝子の多様さまでを含めた幅広い概念です。

【た行】

地産地消

地域で生産された食料(農林水産物)を地域で消費する取組。消費者にとっては、新鮮な生産物入手でき、また生産者は消費者ニーズに対応した生産が展開できるなどの効果があります。輸送距離が短いため、地球温暖化等の環境問題への貢献も期待されます。

トレーサビリティ

物品の流通経路を生産段階から最終消費段階あるいは廃棄段階まで追跡が可能な状態をいい、追跡可能性ともいいます。

【な行】

日本型食生活

昭和50年頃に我が国で実践されていた、主食である米を中心とし、魚、肉、野菜など多様な副食に果物などが加わった、栄養バランスのとれた食事のことをいいます。

妊産婦のための食生活指針

厚生労働省が平成18年に策定した、妊娠期及び授乳期における望ましい食生活の実現に向け、何をどれだけ食べたらよいかをわかりやすく伝えるための指針です。

認定こども園

平成18年に創設された、幼稚園と保育所の機能を併せ持ち、地域における子育て支援を実施する施設です。

農業塾

農業の担い手の養成や、農業への理解を深めるため、栽培の基礎を学んだり、農作業の実習等を行うもの。市町村やJA等で開設しています。

農業体験農園

農地を区画貸しする一般の市民農園とは異なり、農地所有者等が自ら行う農業経営の中に、都市住民等が、連続した農作業を体験できるもので、経営の主体が農地所有者等の農業経営者にあることが明確である消費者参加型の農園です。

農林水産業が持つ多面的な役割

県土の保全や水資源のかん養、自然環境の保全、良好な景観の形成など、農林水産業が適切に行われることによって発揮される、農林水産物の供給以外のいろいろな役割・機能のことです。

【は行】

バイオマス

石油や石炭といった化石資源を除く、食品廃棄物、家畜排せつ物、未利用の木材や廃材など、動植物に由来する再生可能な有機性資源のことです。

8020(はちまるにいまる)運動

生涯、自分の歯でおいしく食事ができるよう、80歳でも20本以上の自分の歯を保つことを目指す運動です。平成元年に愛知県で提唱され、全国に広まっています。

「早寝早起き朝ごはん」運動

地域、学校等、家庭が一体となって、子どもの基本的な生活習慣を整えるため、平成18年4月から文部科学省や日本PTA全国協議会などが全国展開している運動です。

フードバンク活動

包装の傷みなどで、品質に問題がないにもかかわらず市場で流通できなくなった食品を、企業から寄附を受け生活困窮者などに配給する活動です。日本では平成14年に初のフードバンク団体が設立され、現在は愛知県内にもNPO法人があります。

保育所保育指針

厚生労働省が告示する、保育所における保育の内容や運営に関する事項を定めた指針です。保育所における食育は、この指針を基本として取り組まれます。

保健機能食品

保健機能食品は、機能性の表示ができる食品で、特定保健用食品、栄養機能食品及び機能性表示食品の三つに分類されます。

特定保健用食品とは、身体の生理学的機能等に影響を与える保健機能成分を含み、特定の保健の目的が期待できる食品で、国が食品毎に審査を行い、許可されたものです。

栄養機能食品とは、科学的根拠が確認された栄養成分（ビタミン、ミネラルなど）を一定の基準量含む食品で、国が定めた表現により機能性を表示することができます。

機能性表示食品は、事業者の責任において科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。

【ま行】

メタボリックシンドローム

Metabolic Syndrome (内臓脂肪症候群)

内臓脂肪型肥満やこれに伴う高血糖、高血圧又は血中脂質異常を重複的に発症させている状態をいい、動脈硬化性疾患の発生頻度が高まるとされています。

【や行】

幼稚園教育要領

文部科学省が告示する、幼稚園における教育課程の基準です。幼稚園における食育は、この要領を基本として取り組まれています。

幼保連携型認定こども園教育・保育要領

内閣府、文部科学省、厚生労働省が告示する幼保連携型認定こども園における教育課程その他の教育及び保育内容を策定したもの。幼保連携型認定こども園以外の認定こども園においても本要領を踏まえることとされている。認定こども園における食育は、この要領を基本として取り組まれています。

【ら行】

酪農教育ファーム

酪農体験を通じて食といのちの学びを支援することを目的として、酪農や農業、自然環境、自然との共存関係を学ぶことができる、(一社)中央酪農会議が認定した牧場や農場のことです。

リスクコミュニケーション

社会を取り巻くさまざまなリスクに関する情報や意見を、行政、専門家、企業、消費者などの関係者の間で相互に交換し、相互理解を深めることです。

連携と協力に関する包括協定

県民の安心・安全の向上と地域の一層の活性化に資するため、地域の農林水産物、加工品などの販売・活用や、災害時における徒歩帰宅者の支援などについて、県がコンビニエンスストア及びスーパーマーケットと締結する協定です。平成28年2月末現在、8社と締結しています。

【わ行】

ワーク・ライフ・バランス(仕事と生活の調和)

働く人が「仕事」と「生活」を両立できる状態をいいます。「ライフ(生活)」の中には、子育てや介護などの家庭生活だけでなく、地域活動やボランティア、自己啓発、趣味などあらゆる活動を含みます。

ワーク・ライフ・バランスの実現のためには、企業と働く者とは協調して生産性の向上に努めつつ、職場の意識や職場風土の改革と併せて働き方の改革に自主的に取り組んでいくことが重要です。

参考資料2 食育基本法・食育推進基本計画のポイント

【食育基本法(平成17年法律第63号)のポイント】

1 目的

国民が健全な心身を培い、豊かな人間性を育む食育を推進するため、施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的とする。

2 関係者の責務

- (1) 食育の推進について、国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業関係者、食品関連事業者、国民等の責務を定める。
- (2) 政府は、毎年、食育の推進に関して講じた施策に関し、国会に報告書を提出する。

3 食育推進基本計画の作成

- (1) 食育推進会議は、以下の事項について食育推進基本計画を作成する。
 - ① 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
 - ② 食育の推進の目標に関する事項
 - ③ 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
 - ④ その他必要な事項
- (2) 都道府県は都道府県推進計画、市町村は市町村推進計画を作成するよう努める。

4 基本的施策

- ① 家庭における食育の推進
- ② 学校、保育所等における食育の推進
- ③ 地域における食生活の改善のための取組の推進
- ④ 食育推進運動の展開
- ⑤ 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等
- ⑥ 食文化の継承のための活動への支援等
- ⑦ 食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

5 食育推進会議

- (1) 内閣府に食育推進会議を置き、会長(内閣総理大臣)及び委員(食育担当大臣、関係大臣、有識者)25名以内で組織する。
- (2) 都道府県に都道府県会議、市町村に市町村会議を置くことができる。

【第3次食育推進基本計画(内閣府、平成28年3月18日)のポイント】

はじめに

様々な関係者がそれぞれの特性を生かしながら、多様に連携・協働し、その実効性を高め、国民が実践しやすい社会環境づくりに取り組むことが必要。

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

1 重点課題

- (1) 若い世代を中心とした食育の推進
- (2) 多様な暮らしに対応した食育の推進
- (3) 健康寿命の延伸につながる食育の推進
- (4) 食の循環や環境を意識した食育の推進
- (5) 食文化の継承に向けた食育の推進

※重点課題に取り組むに当たって留意する2つの視点

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

2 基本的な取組方針

- (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) 我が国の伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献
- (7) 食品の安全性の確保等における食育の役割

第2 食育の推進の目標に関する事項

- (1) 食育に関心を持っている国民を増やす(75.0%→90%以上)
- (2) 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす(週9.7回→週11回以上)
- (3) 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす(64.6%→70%以上)
- (4) 朝食を欠食する国民を減らす(子ども4.4%→0% 若い世代24.7%→15%以下)
- (5) 中学校における学校給食の実施率を上げる(87.5%→90%以上)
- (6) 学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす(地場産物26.9%→30%以上 国産食材77.3%→80%以上)
- (7) 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす(国民57.7%→70%以上 若い世代43.2%→55%以上)
- (8) 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす(69.4%→75%以上等)
- (9) ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす(49.2%→55%以上)
- (10) 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす(34.4万人→37万人以上)
- (11) 農林漁業体験を経験した国民を増やす(36.2%→40%以上)
- (12) 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす(67.4%→80%以上)
- (13) 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす(国民41.6%→50%以上 若い世代49.3%→60%以上)
- (14) 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす(国民72.0%→80%以上 若い世代56.8%→65%以上)
- (15) 推進計画を作成・実施している市町村を増やす(76.7%→100%)

第3 食育の総合的な促進に関する事項

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

第4 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

- (1) 多様な関係者の連携・協働の強化
- (2) 地方公共団体による推進計画の作成等とこれに基づく施策の促進
- (3) 積極的な情報提供と国民の意見等の把握
- (4) 推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用
- (5) 基本計画の見直し

参考資料3 愛知県食育推進会議条例（平成18年愛知県条例第4号）

（設置）

第一条 食育基本法（平成十七年法律第六十三号）第三十二条第一項の規定に基づき、愛知県食育推進会議（以下「推進会議」という。）を置く。

（所掌事務）

第二条 推進会議は、愛知県食育推進計画を作成し、及びその実施を推進する。

（組織）

第三条 推進会議は、会長及び委員二十九人以内で組織する。

- 2 会長は、知事をもって充てる。
- 3 会長は、会務を総理する。
- 4 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。
- 5 委員は、食育に関して十分な知識と経験を有する者その他知事が必要と認める者のうちから、知事が任命する。
- 6 委員の任期は、二年とする。ただし、委員が欠けた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。
- 7 委員は、再任されることができる。

（会議）

第四条 推進会議は、会長が招集する。

- 2 推進会議においては、会長が議長となる。
- 3 推進会議は、会長（会長に事故があるときは、その職務を代理する者）及び半数以上の委員が出席しなければ、会議を開き、議決をすることができない。
- 4 推進会議の議事は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

（専門委員）

第五条 推進会議に、専門の事項を調査させるため、専門委員を置くことができる。

- 2 専門委員は、当該専門の事項に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、知事が任命する。
- 3 専門委員は、当該専門の事項に関する調査が終了したときは、解任されるものとする。

（雑則）

第六条 この条例に定めるもののほか、推進会議の運営に関し必要な事項は、会長が推進会議に諮って定める。

附 則

この条例は、公布の日から施行する。

参考資料4 愛知県食育推進会議委員名簿 (平成27年度)

(五十音順、敬称略 平成28年3月23日現在)

氏名	所属・役職等	備考
大村 秀章 おおむら ひであき	愛知県知事	会長
伊藤富士子 いたう ふじこ	公益社団法人愛知県医師会 理事	
井上 庄吾 いのうえ しょうご	愛知県農業協同組合中央会 専務理事	
梅田 佳宏 うめだ よしひろ	日本労働組合総連合会愛知県連合会 社会政策局長	
大島 純子 おおしま じゅんこ	愛知県小中学校長会給食委員会 副委員長	
小川眞由美 おがわ まゆみ	愛知県食生活改善推進員連絡協議会 副会長	
加古三津代 かこ みつよ	公益財団法人愛知県学校給食会 理事長	
川島 敬一 かわしま けいいち	愛知県酪農農業協同組合 参事	
北谷 万也 きたや まや	生活協同組合コープあいち 理事	
金 兌勝 きむ てすん	一般社団法人愛知県薬剤師会 常務理事	
草野由美子 くさの ゆみこ	愛知県小中学校PTA連絡協議会 副会長	
栗木 節子 くりき せつこ	愛知県国公立幼稚園・子ども園長会 副会長	
小池くるみ こいけ くるみ	日本チェーンストア協会中部支部 参与	
小林えつ美 こばやし えつみ	公募委員	
酒井 映子 さかい えいこ	愛知学院大学 教授	
佐々 美紀 さっさ みき	公益社団法人愛知県栄養士会 常務理事	
杉野由起子 すぎの ゆきこ	愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会 会長	
野田 敦敬 のだ あつり	国立大学法人愛知教育大学 教授	
長谷川正己 はせがわ まさみ	愛知県食品産業協議会 副会長	
平賀眞美子 ひらが まみこ	愛知消費者協会 名古屋支部役員	
松村 直美 まつむら なおみ	社会福祉法人愛知県社会福祉協議会保育部会 副部会長	
丸山 修 まるやま おさむ	公益財団法人愛知県健康づくり振興事業団 常務理事	
村松 桂子 むらまつ けいこ	農村輝きネット・あいち 会長	
八木 光世 やぎ みつよ	中日新聞社編集局生活部 部長	
山本 衛 やまもと まもる	愛知県経営者協会総務・企画部 部長	
渡邊 正臣 わたなべ まさおみ	一般社団法人愛知県歯科医師会 会長	
渡会健治郎 わたらい けんじろう	愛知県農業経営士協会 会長	
和出 隆治 わで たかはる	愛知県漁業協同組合連合会 代表理事常務	
加藤 正人 かとう まさひと	愛知県農林水産部長	
野村 道朗 のむら みちろう	愛知県教育委員会教育長	

参考資料5 第3次愛知県食育推進計画検討会設置要綱

(目的)

第1条 第3次愛知県食育推進計画案を作成するため、愛知県食育推進会議運営要綱第7条の規定に基づき、「第3次愛知県食育推進計画検討会」(以下「検討会」という。)を設置する。

(組織)

第2条 検討会は、別表に掲げる者(以下「構成員」という。)をもって構成する。

2 検討会には座長を置き、構成員の互選により定める。

3 座長に事故があったときは、あらかじめ指名する構成員がその職務を代理する。

(運営)

第3条 検討会は、農林水産部長が招集する。

2 座長は必要があると認めるときは、検討会に構成員以外の者の出席を求めて、その意見を聴取することができる。

3 構成員に事故があったときは、委任された者が職務を代理することができる。

(庶務)

第4条 検討会に関する庶務は、農林水産部食育推進課において処理する。

(雑則)

第5条 この要綱に定めるもののほか、検討会議の運営に必要な事項は別に定める。

附 則

この要綱は、平成27年8月13日から施行する。

◎第3次愛知県食育推進計画検討会構成員名簿

(五十音順、敬称略)

氏 名	所 属 等	備 考
梅田 佳宏 うめだ よしひろ	日本労働組合総連合会愛知県連合会 社会政策局長	
小川眞由美 おがわ まゆみ	愛知県食生活改善推進員連絡協議会 副会長	
小池くるみ こいけ くるみ	日本チェーンストア協会中部支部 参与	
小林えつ美 こはやし えつみ	愛知県食育推進会議 公募委員	
酒井 映子 さかい えいこ	愛知学院大学 教授	座 長
野田 敦敬 のだ あつのり	国立大学法人愛知教育大学 教授	
林 紫 はやし ゆかり	愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会 常任理事	
間瀬 堅一 ませ けんいち	愛知県漁業協同組合連合会 総務部長	
松村 直美 まつむら なおみ	社会福祉法人愛知県社会福祉協議会保育部会 副部会長	
箕浦 明海 みのうら あけみ	生活協同組合コープあいち 常勤理事	
宮崎 幸恵 みやざき ゆきえ	愛知県小中学校長会給食委員会 給食委員長	
村上 光男 むらかみ みつお	愛知県農業協同組合中央会 地域振興部長	

参考資料6 食育推進に関するお問い合わせ先

◎愛知県

名 称	電 話・ファクシミリ	電子メール・URL
農林水産部食育推進課 (総合窓口、農林水産関係)	TEL 052-954-6396 FAX 052-954-6940	E-mail shokuiku@pref.aichi.lg.jp URL http://www.pref.aichi.jp/shokuiku
健康福祉部医療福祉計画課 (健康福祉関係)	TEL 052-954-6265 FAX 052-953-6367	E-mail iryofukushi@pref.aichi.lg.jp URL http://www.pref.aichi.jp/iryofukushi
教育委員会事務局健康学習課 (教育関係)	TEL 052-954-6839 FAX 052-954-6965	E-mail kenkogakushu@pref.aichi.lg.jp URL http://www.pref.aichi.jp/kyoiku/kenkogakushu

※平成28年4月からは保健体育スポーツ課健康学習室

◎関係団体等

名 称	電 話	U R L 等
愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会	—	http://www.aichi-ek.com/
愛知県漁業協同組合連合会	052-971-3501	
愛知県経営者協会	052-221-1931	http://www.aikeikyo.com/
愛知県国公立幼稚園・こども園長会	052-961-5506	(問合せ先 名古屋市立第一幼稚園)
愛知県小中学校PTA連絡協議会	052-251-8820	http://www.aichi-syoucyuu-p.com/
愛知県小中学校長会	052-261-8152	http://aikocho.ec-net.jp/
愛知県食生活改善推進員連絡協議会	052-954-6271	(問合せ先 県健康対策課内)
愛知県農業協同組合中央会	052-951-6940	http://www.chu.aichi-ja.or.jp/
愛知県農業経営士協会	052-954-6413	(問合せ先 県農業経営課内)
愛知県酪農農業協同組合	0564-53-2450	
愛知消費者協会	052-962-2530	
一般社団法人愛知県歯科医師会	052-962-8020	http://www.aichi8020.net/
一般社団法人愛知県薬剤師会	052-231-2261	http://www.apha.jp/
公益財団法人愛知県学校給食会	0562-92-3161	http://aigaku.org/
公益財団法人愛知県健康づくり振興事業団	0562-82-0205	http://www.ahv.pref.aichi.jp/ahpf/index.htm
公益社団法人愛知県医師会	052-241-4151	http://www.aichi.med.or.jp/
公益社団法人愛知県栄養士会	052-332-1113	http://www.aichiken-eiyoushikai.or.jp/
社会福祉法人愛知県社会福祉協議会保育部会	052-212-5509	http://www.aichi-fukushi.or.jp/
生活協同組合コープあいち	052-703-1501	http://www.coop-aichi.jp/
日本チェーンストア協会中部支部	0587-24-8141	(事務局 ユニー株式会社内)
日本労働組合総連合会愛知県連合会	052-684-0005	http://www.rengo-aichi.or.jp/
農村輝きネット・あいち	052-954-6409	(問合せ先 県農業経営課内)

愛知県食育推進会議

事務局 愛知県農林水産部食育推進課

〒460-8501 名古屋市中区三の丸三丁目1番2号

電話 052-954-6396(ダイヤルイン) E-mail shokuiku@pref.aichi.lg.jp

「食育ネットあいち」ホームページ <http://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/index.html>

デザイン／愛知県立芸術大学 佐藤直木研究室



食育ネットあいち

「毎月19日はあいちでごはんの日」



食育の知識から、イベント情報や学習教材など食に関する様々な情報を紹介しています。
<http://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/index.html>