

(案)

あいち食育いきいきプラン 2025

概要版

～第4次愛知県食育推進計画～

2021年度～2025年度

2021年3月

愛知県食育推進会議

「あいち食育いきいきプラン 2025」って何？

1 作成の趣旨

- 『食育』とは、食育基本法（2005年7月15日施行）において、「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、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することができる人間を育てること」とされています。
- 食は命の源であり、私たちの楽しみの一つでもあります。今日、私たちの周りは、多くの食べ物であふれ、豊かな食生活を送ることができるようになりました。しかし、一方では生活習慣病の増大等が社会問題となったり、農林水産物の生産や食文化に接する機会が少なく、理解を深めることが難しくなっています。また、食べ残しなどによる食品ロスの発生など、食にかかる様々な問題が懸念されています。
- 食は単に空腹を満たせばよいというのではなく、栄養バランスに配慮したり、食べ物が食卓に届くまでの過程について理解を深めたり、食べることの楽しさや大切さに気づいたり、感謝の心を育んだりすることがとても重要なことです。
- こうしたことから、愛知県では、食育を総合的かつ計画的に推進するため、愛知県食育推進会議を設置し、食育基本法第17条第1項で規定する都道府県計画として、「あいち食育いきいきプラン」（愛知県食育推進計画）を作成し、食育を県民運動として推進しています。

愛知県食育推進会議

愛知県食育推進計画の作成及びその実施の推進を目的として、愛知県食育推進会議条例（平成18年3月28日愛知県条例第4号）に基づき設置されているもので、愛知県知事を会長として学識経験者、教育関係者、保育・社会福祉関係者、医療・保健関係者、農林水産業関係者、食品関連事業・企業関係者、消費者団体関係者、公募県民等により構成されています。

2 プランの位置付け


- 「あいち食育いきいきプラン 2025」は、県民一人一人が食の大切さを理解し、主体的に取り組むための指針とします。
- 「あいち食育いきいきプラン 2025」は、あらゆる場所や機会において、食や教育、保健医療に関する各関係者が連携・協力して愛知県における食育に関する取組を総合的かつ計画的に推進するための基本とします。
- 国の食育推進基本計画に基づく施策の推進を図るとともに、地域に密着した食育活動が推進されるよう、市町村食育推進計画と密接に連携して取組を進めます。



私たちはどんな取組をすればいいの？

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や生活場面でどんな取組ができるかチェックし実践しましょう。

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】	【学習】	【実行】	【伝承】	ポイント	【体得】	【伝承】						
家庭	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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、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。 	<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。 	<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。 	家庭	<ul style="list-style-type: none"> □ 体 早寝早起きや睡眠等の基本的な生活リズム、基本的食習慣を身に付ける。 □ 体 いろいろな食べ物を味わい、味覚を育てる。 □ 体 歯みがき、手洗い、うがいの習慣を身に付ける。 □ 心 家族や友達と一緒に食事をすることの楽しさを味わう。 □ 心 簡単な調理や片付けの手伝いをする。 □ 心 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。 □ 環 食べ残しがよくないことを知る。 	<ul style="list-style-type: none"> □ 体 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。 □ 体 正しい歯みがきの仕方を身に付ける。 □ 心 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。 □ 心 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。 □ 心 自立した生活を始めるまでに基本的な調理技術を身に付ける。 □ 心 食事のマナーを身に付ける。 □ 環 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。 	<ul style="list-style-type: none"> □ 体 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。 □ 体 毎日の食事に野菜を多く取り入れるようにする。 □ 体 食品表示の知識を食品選択に活用する。 □ 体 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。 □ 心 分担して家事に取り組む。 □ 心 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と共有する。 □ 心 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。 □ 心 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。 □ 環 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。 □ 環 食べ残しや食品の廃棄を減らす。 □ 環 地域や農林水産物を、積極的に利用する。 	<ul style="list-style-type: none"> □ 体 自分の食事は自分で整えられる「食の自立」を目指す。 □ 体 健康状態に合わせた適切な食事内容を理解し、実践する。 □ 体 いつまでも自分の歯で噛めるようにする。 □ 体 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。 □ 心 食べ物に対する感謝の気持ちの大切さを、次代に伝える。 □ 心 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。 □ 環 「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。 □ 環 地域の農林水産物を使った料理を次代に伝える。 				
	保幼・学校	<ul style="list-style-type: none"> □ 体 よく噛んで食事をする習慣を身に付ける。 □ 心 様々な料理を口にし、食に興味を持つ。 □ 心 動植物への親しみと感謝の気持ちを持つ。 □ 心 季節や行事にちなんだ料理を楽しむ。 	<ul style="list-style-type: none"> □ 体 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。 □ 体 肥満、瘦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。 □ 体 生活習慣病に関する知識を持つ。 □ 体 食品の産地、栄養などの表示を知る。 □ 体 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。 □ 体 食物アレルギーに関する知識を持つ。 □ 心 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。 □ 環 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。 	職場		<ul style="list-style-type: none"> □ 体 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。 □ 体 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。 □ 心 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。 □ 環 エシカル消費を意識して行動する。 	<ul style="list-style-type: none"> □ 体 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。 						
		地域	<ul style="list-style-type: none"> □ 心 様々な料理を口にし、食に興味を持つ。 □ 心 動植物への親しみと感謝の気持ちを持つ。 					<ul style="list-style-type: none"> □ 心 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。 □ 心 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。 □ 環 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。 □ 環 地域の農林水産物を知り、親しみを持つ。 □ 体 心 環 地域において連携して行われる食育活動に、積極的に参加する。 	地域	<ul style="list-style-type: none"> □ 体 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。 □ 心 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。 □ 心 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。 □ 環 生物多様性の保全や洪水の防止など、農林水産業が持つ多面的な役割への理解を深める。 	<ul style="list-style-type: none"> □ 体 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。 □ 心 世代を超えて食を通じた交流をはかる。 □ 心 地域の集まりなどを活用し、人とともに食をする機会を持つ。 □ 心 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。 □ 環 「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。 		
			行政・団体					<ul style="list-style-type: none"> □ 体 乳幼児健診などの機会を通じて保護者に情報提供し、実践を促す。 □ 支 ボランティアなどと連携した食育の取組を支援する。 				<ul style="list-style-type: none"> □ 支 農林漁業体験の場を提供し、参加者の食に対する感謝の気持ちを育む。 □ 支 ボランティアなどと連携した食育の取組を支援する。 	行政・団体
など					など			など				など	

県や関係団体はどんな取組をするの？

取組の方向	取組項目
 <p>食を通じて健康な体をつくる取組</p>	<p>ライフスタイルに即したバランスのとれた食生活の実践</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 働く世代に対する食育の推進 キ 妊産婦や乳幼児を持つ親への食育の推進
	<p>生活習慣病予防や適正体重維持の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ク 高齢期における食による健康維持の推進 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 思春期からの適正体重の維持の推進 エ 職場における従業員等の健康に配慮した食育の推進 オ 地域における健康寿命延伸につながる食育の推進 カ 野菜摂取量増加の取組の拡充
	<p>食の安全・安心に関する信頼の構築</p> <ul style="list-style-type: none"> ア 食品表示の適正化の推進 イ 食の安全・安心に関する情報提供と理解促進 ウ 安全に関する自主管理と情報開示の促進 エ 学校給食等における食物アレルギーへの対応
	<p>食を楽しむゆとりの積極的な確保</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 子どもや高齢者等の「こ食」への対応
	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 エ 国際的な食文化に対する理解の促進
	<p>日本の食文化や郷土料理等の理解と継承</p> <ul style="list-style-type: none"> 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

取組の方向	取組項目
 <p>食を通じて環境に優しい暮らしを築く取組</p>	<p>食生活における環境への配慮の徹底</p> <ul style="list-style-type: none"> ア 持続可能な暮らしのための環境学習の推進 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
	<p>農林水産業への理解と地産地消の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ア 農林水産業への関心と理解を深める取組の推進 イ 給食等による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促進
	<p>農林水産業や食品関連産業における環境への配慮の徹底</p> <ul style="list-style-type: none"> ア 農林水産業における環境への配慮 イ 食品関連事業者における食品廃棄物等の削減 ウ 未利用食品の有効活用の普及啓発
 <p>食育を支える取組</p>	<p>食育にかかる人材の育成と活動の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 食育を担う多様な人材の育成と活動の促進
	<p>多様な関係者による役割分担とネットワークの活用</p> <ul style="list-style-type: none"> ア 活動主体同士の情報共有と連携のさらなる強化 イ 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
	<p>いいともあいち運動の推進と充実</p> <ul style="list-style-type: none"> ア 運動の定着促進 イ 協働活動の充実 ウ 積極的な情報発信による県産農林水産物の利用拡大

おうちごはんの日
愛知県では、「食育の日」である毎月19日を「おうちごはんの日」として早めに帰宅して、家族や友人と一緒に食卓を囲むよう勧めています。



愛知県食育推進ボランティアとは
県内各地で様々な食育の推進活動を自主的に行っている方々で、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る個人やグループの総称です。

いいともあいち運動とは
県内の消費者と生産者が相互理解や交流を深めたり、地産地消を深めることで、県民みんなで県の農林水産業を支えていこうという愛知県独自の取組です。「いいともあいち」には、
1 県内の消費者と生産者が今まで以上にいい友関係になる
2 Eat more Aichi products (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。



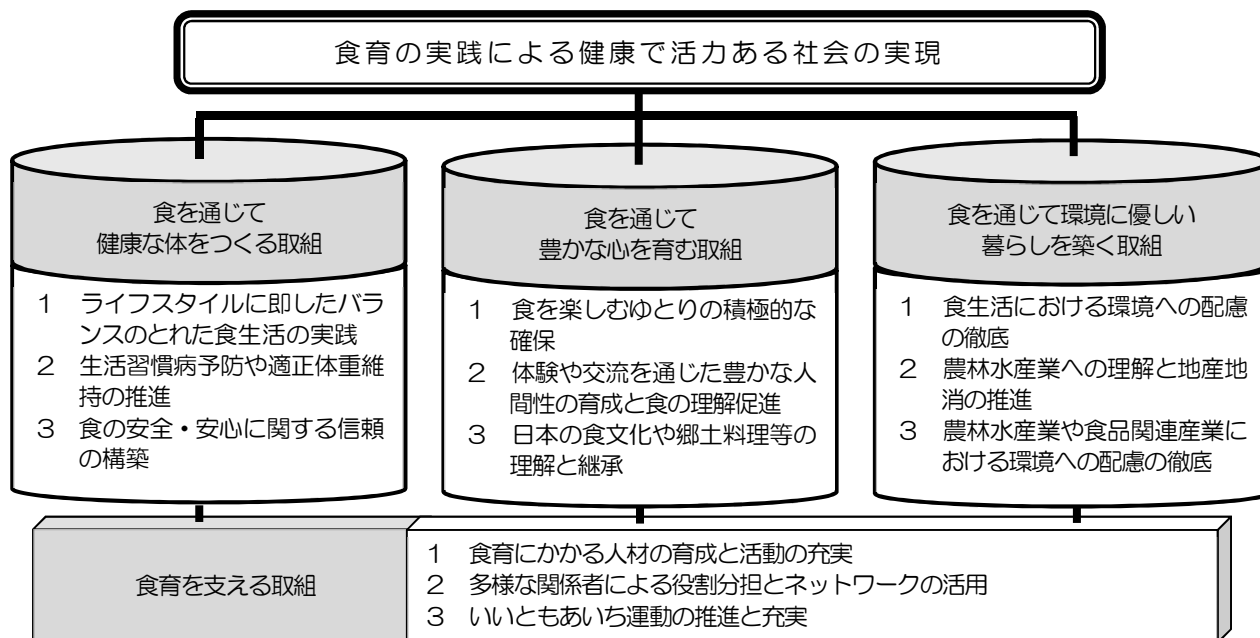
◆ 各取組の具体的な内容は愛知県公式Webサイトに掲載しています。



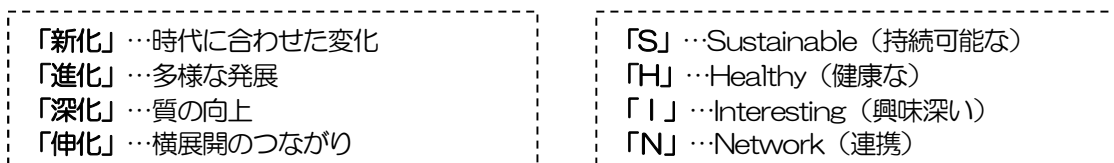
あいちの目指す食育

1 目指す姿と取組の方向

- 「食を通じて健康な『体』をつくる取組」、「食を通じて豊かな『心』を育む取組」、「食を通じて『環境』に優しい暮らしを築く取組」に加え、「食育を支える取組」の4つの取組を推進し、食育の実践による健康で活力ある社会の実現を目指します。



- 「あいち食育いきいきプラン 2025」では、これまでの取組を「継承」とともに、多様な主体同士の連携や新しい生活様式の実践、SDGs 達成への貢献などを踏まえ、取組を「SHIN化」(新化・進化・深化・伸化)させ、食育の実践力を高めていきます。



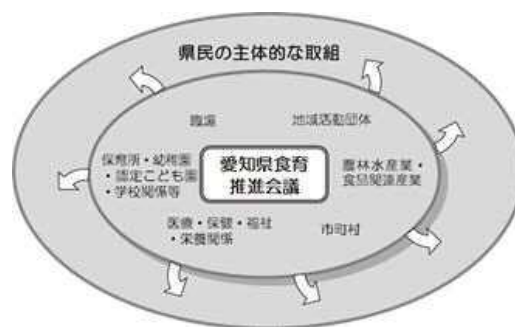
2 取組の展開方法

(1) ライフステージと生活場面に応じた食育

あらゆる世代の県民が健全な食生活を送り、心身ともに豊かに暮らすために、ライフステージと生活場面に応じた食育の取組を進めます。

(2) 多様な関係者による食育の取組

食育に関する取組の実効性を高めるために、食にかかわる多様な関係者がお互いに連携し、食育の取組を進めます。



食育の取組における数値目標

1 食を通じて健康な体をつくるための目標

項目	基準年	目標(2025)
■朝食を毎日食べる習慣がある小中学生の割合	93.2%(2020)	98%以上
■朝食を毎日食べる習慣がある高校生の割合	86.0%(2020)	91%以上
■朝食を欠食しない若い世代の割合	89.1%(2020)	91%以上
■適正体重の小中学生の割合	88.8%(2019)	91%以上
■自分の適正体重を認識し、体重コントロールを実践している成人の割合	32.8%(2020)	35%以上
■永久歯にむし歯のない中学生の割合	80.6%(2019)	85%以上
■何でも噛んで食べることができる成人の割合	82.0%(2018)	87%以上
■朝食に野菜を食べている小中学生の割合	55.9%(2020)	80%以上
■毎日3回以上野菜を食べる成人の割合	17.7%(2020)	20%以上

2 食を通じて豊かな心を育むための目標

項目	基準年	目標(2025)
■1日最低1食、家族や友人と一緒に楽しく食事をする人の割合	57.7%(2020)	70%以上
■農林漁業体験学習に取り組む小学校の割合	77.8%(2019)	80%以上
■県等が実施するイベントや農林漁業体験の参加者数	14.6万人(2019)	18.5万人
■郷土料理等の食文化を家庭や地域で次世代に伝えている人の割合	41.2%(2020)	50%以上

3 食を通じて環境に優しい暮らしを築くための目標

項目	基準年	目標(2025)
■むだや廃棄の少ない食事づくりを積極的に行っている人の割合	45.8%(2020)	50%以上
■学校給食において全食品数に占める県産食品数の割合	40.4%(2020)	45%以上
■学校給食において年間に使用した県産食品の種類	55種類(2019)	60種類以上
■県産農林水産物を優先して購入する県民の割合	15.4%(2020)	25%

4 食育を支えるための目標

項目	基準年	目標(2025)
■食育推進ボランティアから食育を学んだ人数	11.1万人(2019)	12万人
■食育推進ボランティアと学校・企業等との連携回数	227回(2019)	240回
■「いいともあいち運動」を知っている人の割合	22.7%(2020)	28%以上

愛知県食育推進会議

事務局 愛知県農業水産局農政部食育消費流通課

〒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) FAX 052-954-6940 E-mail shokuiku@pref.aichi.lg.jp

Web サイト「食育ネットあいち」URL <https://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet>



「食育ネットあいち」
QRコード