

第3章 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

1 基本的な方針

本計画期間においては、国の第4次食育推進基本計画において今後5年間に特に取り組むべき重点事項と定められた3項目を踏まえ、本市における基本的な方針を次のとおり定めま

(1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

健康な心身を培う上で、食生活が与える影響は決して小さくはありません。生活習慣病等を予防し、健康寿命の延伸を実現し、生涯を通じて心身ともに健康に過ごすために、出生後からだけでなく、妊娠中（胎児期）から、高齢期に至るまで、いわゆるライフコースアプローチの視点を踏まえ切れ目のない食育を推進します。

また、社会環境が変化し、ライフスタイルが多様化する中で、健全で充実した食生活を実現するために、家庭、保育所・学校等、職場、地域等の各場面において、地域や関係団体との連携・協働を図りつつ食育を推進します。

特に、子供のうちに健全な食生活を確立することは、生涯にわたり健康な心身を培い、豊かな人間性を育てていく基礎となることを重視します。

(2) 持続可能な食を支える食育の推進

市民が健全な食生活を送るためには、その基盤として持続可能な食を支える環境が不可欠です。

まず、食に関する人間の活動による環境負荷を、自然の回復力の範囲内に収めるといった、環境と調和のとれた食料生産とその消費への配慮が必要です。

次に、食料の生産から消費等に至るまでの食の循環は、多くの人々の様々な活動に支えられており、そのことへの感謝の念や理解を深めることも大切です。

また、郷土（伝統）料理は、地域の風土を活かしたものであり、その保護・継承は、食生活の文化的な豊かさを将来にわたって支える上で重要であるとともに、地域活性化、食料自給率の向上及び環境への負荷低減に寄与し、持続可能な食に貢献することが期待されています。

これらの必要性や重要性、可能性について、市民の理解を醸成し、食を支える環境の持続

に資する食育を推進します。

(3) デジタル化に対応した食育の推進

これまでに記した重点事項に効果的に取り組むため、情報通信技術等のデジタル技術を有効活用して情報発信を行う等、これからの時代に応じた食育の推進を検討します。

例えば、学校教育の現場において、ICT を活用し給食の調理の様子や給食調理員の思いを動画で撮影し、視聴させることにより児童生徒が感謝の念を抱く機会を提供する等が考えられます。

2 取組の方向性

基本的な方針の下、第2章で記したこれまでの取組により明らかになった本市における課題の解決と更なる食育の推進のため、第3次計画の6つの計画目標を継承しつつ、取組の方向性を定めます。

(1) 家庭や地域との関わりから食の楽しさを実感しよう

幼少期の生活習慣は日常生活の基盤である家庭で形成されます。そして、幼少期からの生活習慣や健康状態は、成長してからの健康状態にも大きく影響を与えることから、家庭での食育を推進します。

推進にあたっては、地域ボランティアとも連携して、ゼロ歳からの食育推進事業（離乳食講習会）、おやこ料理教室、男性料理教室、高齢者食生活講習会、郷土料理や食文化の伝承等の取組を通じて、家庭や地域、つまり人と人との関わりから市民が食の楽しさを実感できるように努めます。

高齢者の一人暮らし、ひとり親世帯、生活困窮家庭の子ども等、家庭環境により、家族との共食が難しい人も増えており、地域や所属するコミュニティ等を通じて、共食する機会が持てるように取り組んでいきます。

生活困窮家庭の子どもとその家庭には、保育所・学校等からの支援をはじめ、岡山市社会福祉協議会や地域のボランティア団体等と連携して、どの地域にも子どもたちが歩いて集まることができる場所に、子ども食堂等の居場所があり、食の楽しさが体験できるように取り組みます。

また、一人暮らしの高齢者へ地域のボランティアによる会食・配食を行い、地域とのかかわりの機会を提供します。

ほかにも、公民館では、料理教室や世代間交流の食事会の開催をとおして、孤立を防ぎ、食の楽しさを実感できる取組をすすめます。

(2) 栄養バランス等に配慮した健全な食生活を実践しよう

幼少期や思春期では望ましい食習慣の獲得、働き世代では適正体重の維持、高齢期では身体状況に合わせた栄養摂取等、ライフコースアプローチの視点を踏まえた健康づくりを推進します。

妊娠期には、国が定める「妊娠前からはじめる妊産婦のための食生活指針」も活用しながら、妊婦や家族に対して親子手帳交付時に健康相談を実施するとともに、おかやま産前産後相談ステーションなどで情報提供をすることにより、望ましい食習慣の定着を目指します。

乳幼児期には、さんさん育児相談・オンライン育児相談や、初めての離乳食講習会を通して、保護者が食について考え、気軽に相談できる場を提供します。保育所等では、子どもが栽培、収穫した野菜を家庭に持ち帰り、家族と一緒に食べることで、貴重な食体験となることが期待できます。また、給食便りや簡単なレシピの配布等を通じて家庭と連携して栄養バランス等に配慮した食生活の実践をすすめます。

学齢期には、校長のリーダーシップの下、各学校で、栄養教諭を中心として食に関する指導を計画し、給食時間や教科等の授業で教職員と連携し児童生徒へ指導を行います。計画の策定にあたっては、教育委員会から、市内の小中学校に配布する「基本的な食に関する指導のカリキュラム」を用います。各学校では、このカリキュラムを「食に関する指導の全体計画」に取り入れます。また、学校給食は、児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につけ、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られる「生きた教材」として今後も活用します。指導内容は栄養バランスの指導だけでなく、「かみかみ献立」等を取り入れることで、食べ方の指導やはしの持ち方等食事のマナーの指導も充実させます。

栄養バランスの取れた食生活の実践には、1日3食食べるのが基本ですが、朝食の欠食が最も多いことから、朝食を毎日食べる児童生徒を増やします。朝食等家庭での食事については、家庭・地域との連携が不可欠なことから、学校で給食便り、学校給食試食会等を通じて保護者へ情報発信し、家庭での食育の啓発に取り組みます。また、スクールランチセミナー

ーを市内の中学校区ごとに実施し、調理実習等の食育体験活動を通じて、早寝・早起き・朝ごはん等、食習慣・生活習慣の形成を啓発します。

働き世代には、バランスがとれた食事の選択や健康づくりに配慮できるように栄養成分表示の活用についての普及啓発等や SNS などソーシャルメディアを活用した情報発信等を通じて野菜の摂取量を増やす、食塩の摂取量を減らすなど望ましい食習慣の定着を図ります。

高齢期には、市内 37 か所（令和 6 年 3 月時点）で毎月実施している介護予防教室を通じて、低栄養をはじめとした栄養に関する知識の普及啓発を行うほか、地域の集まりや薬局等でフレイル健康チェックを実施して個々の栄養等のリスクを判定し、結果に対するアドバイスや指導を行います。また、後期高齢者健診の結果をもとに、低栄養のリスクの高い人を早期に把握し、管理栄養士による低栄養予防保健指導を実施することで、要介護状態に陥ることを予防します。

（3）食に感謝する気持ちを育み、食文化を伝えよう

飽食の時代にあっても、食事とは、生命をいただくということ、また食卓に食べ物が並びまてには様々な人の活動が不可欠であるということを改めて認識する必要があります。

また、都市化等により、生活様式や食に関する価値観も多様化し、惣菜や調理済み食品（いわゆる「中食」）の利用が進み、調理の機会の減少や簡素化がみられることから、家庭の味や郷土（伝統）料理の継承を図る必要があります。

保育所等では食育計画（又は、食育の視点を含めた指導計画）を立て、実行することで、園児の日々の生活や遊びの中で食育を展開します。例えば、「いただきます」、「ごちそうさま」のあいさつや食事のマナーを学ぶこと、野菜等の栽培・収穫、収穫した食材での調理活動（クッキング保育等）を行うこと及び育てた食材を使用した給食を食べる体験を通じて、自然の恵みとしての食材や、生産から流通、調理等一連の食に携わる人や、家族への感謝の気持ちを育むよう取り組みます。また、季節、伝統行事、食文化等に配慮した給食の献立を作成し、和食を積極的に取り入れるとともに、行事の中で食育に関する取組を行い、食文化に関心を持つことができるようにします。

同様に学校においても、給食の中で食文化や郷土料理の伝承につながる献立を取り入れる等の取組をすすめます。

また、学校園では、実際に食農を体験することを通じて、自然の恵みとしての食材や、地域

の農林水産漁業者をはじめとし、食の生産、流通、調理等に携わる人や家族への理解や感謝の念を育みます。

公民館では、郷土（伝統）料理を大切にし、先人の知恵を世代間交流により次世代に伝える取組を関係団体と連携しながらすすめます。

（４）地産地消を実践しよう

本市においては、北部の中山間地から南部の干拓地まで広大な農地があり、それぞれの地域の特性を生かした農林水産業が営まれており、四季折々の様々な農林水産物が生産されています。

しかし、市民の「食」を支える農林水産業を取り巻く環境は、農業資材の高騰、従事者の高齢化及び後継者不足等、一段と厳しくなっています。

また、暮らしの中で生産の場に接する機会が少なくなり、生産者と消費者の距離が広がり、食の大切さを実感し、感謝する気持ちが希薄になってきています。

そこで、生産者と市民（消費者の）交流の機会を提供するとともに、特に次代の地産地消の中心を担う若い世代に関心を高めてもらうため、地産地消マルシェ等の、地産地消啓発イベントへの参加を市内の大学生や高校生にも呼びかけます。あわせて、飲食店関係者に、地元食材を使用した新メニューの開発を促すことにより、地元食材の魅力向上・消費拡大を図ります。

また、地産地消バスツアーを継続実施し、市民が農産物の生産現場等を見学して、農業者から栽培方法の説明を聞いたり、農業体験したりする等の交流を通じて、農業及び地場農産物への関心を高め、かつ、理解を深めていきます。ほかにも、市内の女性農業士が考案した、地元野菜を使った料理のレシピを発信することで、新たな層を取り込み、家庭での地産地消の取組を推進します。

岡山市中央卸売市場では、衛生的な設備のもと、円滑な集荷、適正な価格形成、分荷等を行い、市民の生活に欠かせない野菜、果物、鮮魚等を市民や周辺地域住民へ安定的に供給しています。生鮮食料品等を直接取り扱う中央卸売市場は、生産者と市民の間に位置し、両者を結びつける役割があり、双方の立場から食に関するタイムリーな情報や知識等を提供することや、家庭や地域と連携した取組みが期待されています。そこで、「岡山市卸売市場経営戦略」を基に、市場で取り扱っている商材を使った親子料理教室や市場勉強会、児童生徒を

対象とした市場見学等を開催することで食材に関する情報の提供と食育に関する普及啓発を行うとともに、おかやま市場フェス等のイベントを通じて旬の食材について普及啓発を行うことや、地場産物がより高い付加価値で出荷販売されるように、市場関係者が連携して、新たなブランド化に向けて産地に対して要請・アドバイスを行います。

学校では、引き続き、給食において、生産者と連携し、国内や県内の地場産物の使用を推進します。また、給食での使用にとどめず、児童生徒や保護者に地産地消の重要性を周知するため、学校での教育の機会を活用します。具体的には、給食の献立を作成する際には、地産地消についての指導を充実させることをねらいとし、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導を、給食時間や、校内放送による直接的、または担任等への資料提供等で間接的に行います。これにより、児童生徒が実感をもって地域の食や食文化について理解を深め、食料の生産、流通に関わる人々に対する感謝の念を育むことが期待できます。

公民館でも、実際に野菜を育てる体験活動や、地域の特産物を活かした料理づくり等の取組をすすめます。

(5) 食の循環や環境を意識しよう

家庭や外食産業等からは、食べ残し、売れ残り、規格外品等として大量の食品廃棄物が排出されています。これらの廃棄物の問題は、持続可能な食の循環や生活環境の維持の観点からも解決が必要です。

食べ物の大切さや食品廃棄物削減の重要性を理解し、小売店において期限切れで廃棄される食品の削減効果が期待される「てまえどり」の実践を呼びかける等、家庭や外食産業等で、意識的に削減する取組を実践できるよう促します。また、発生した食品廃棄物も可能な限り再利用する取組を推進することが必要です。

また、消費者として日々の買い物で「安さ」や「便利さ」に隠れた理由について考える「エシカル消費」の視点を持つことも重要です。「エシカル消費」の啓発の一環として、「有機 JAS マーク」、「国際フェアトレード認証マーク」及び「レインフォレストアライアンス認証マーク」を周知し、オーガニック・無農薬等の環境にやさしい方法で生産された原材料の使用や、フェアトレードな食材の使用等を呼び掛けることで、環境問題や労働問題、社会問題等に配慮した食品の消費を促します。

このように、食の問題は、持続可能な社会づくりの様々な問題と関連していることから、

SDGs や ESD の視点を取り入れた取組を進め、市民一人ひとりの行動につなげていくことが重要です。

公民館では、食べ物の大切さや食品廃棄物削減の重要性を理解し、意識するための講座や、フードドライブ等、食品ロス削減に向けた取組を実践します。

(6) 食の安全・安心に関する知識と理解を深めよう

日本は、令和4年度、カロリーベースで約6割を海外からの輸入食品に依存しており、今や輸入食品無くしては食生活が成り立たない状況の中、輸入時の検査において残留農薬や食品添加物等について法違反が確認され、回収等の措置が講じられることがあります。

一方で、国内においても腸管出血性大腸菌の広域食中毒の発生、カンピロバクターやノロウイルス等による食中毒の発生、アニサキス等の寄生虫等による食中毒の続発等食の安全・安心に対する市民の意識はさらに高まっています。

また、平成30年6月には食品衛生管理の国際基準となっている HACCP による衛生管理が義務化されており、本市では、食品等事業者における定着状況を確認し、必要な支援を継続して行います。

さらに、SNS 等の普及により食に関する膨大な情報が取得できるようになったが、同時にそれらの情報を適切に選択し活用することが難しくなっています。

そこで、市民が自らの判断で正しく食品を選択できるようにするために、食品関連事業者の正確かつ適時、適切な情報公開等が必要です。

本市では、食品等の安全性を確保するために、「岡山市食品衛生監視指導計画」に基づき、食品取扱施設への監視指導を実施し、その結果について公表するとともに、食品検査や食品衛生に関する情報提供を効果的・効率的に実施します。

また、食の安全についての情報提供及び食品表示等の読み方等の知識普及のため、講習会や消費者参加型事業を開催するとともに、市公式 SNS、市ホームページ、広報紙「市民のひろば おかやま」、テレビ、ラジオ等を活用します。

保育所等では、食の安全・安心に関する知識を深める機会として、引き続き、保護者へ配布する食育についてのお便りに家庭における取組に役立つ情報を取り上げること等により、保護者に情報を提供します。また、安全で安心できる給食を提供するために衛生管理マニュアルに基づき食材の保管時、調理後の温度管理を徹底します。他にも、保護者、保育者、看

護師、給食調理員、栄養士等が協力しながら、保育所等におけるアレルギー対応ガイドラインに基づいた対応を行うとともに、園児の咀嚼、嚥下機能の発達に応じて食品の種類、量、大きさ、食具等を配慮し、安全な給食の提供に尽力します。

学校においても、安全・安心な給食を提供するため、衛生管理マニュアルに基づき、衛生的な調理を行います。また、栄養教諭・給食調理員に対し、定期的な研修会を実施し、衛生知識の向上を図ります。他にも食物アレルギーのある児童生徒に対しては、安全を最優先とし、「岡山市立学校における食物アレルギー対応マニュアル」に基づいて対応します。

第4章 食育推進の目標に関する事項

1 目標の考え方

食育の推進には、幅広い分野にわたる取組が求められます。また、食育を計画的、継続的に推進し施策の実効性を高めるためには、多くの関係者の理解の下、共通の目標を掲げ、その達成を目指して多種多様な機関、団体等に参加いただき、協力して取り組んでいくことが重要です。

また、より効果的で実効性のある事業を実施するため、その成果や達成度を客観的で具体的な目標値により把握できるようにすることが必要です。

このため、第4次食育計画においては、主要な項目について、以下の定量的な目標値を設定し、取組を推進することとします。

2 食育の推進にあたっての目標

(1) 家庭や地域、職場で家族や友人、同僚と共に食事をする人を増やす

家庭環境、生活の多様化、仕事と生活の調和（ワークライフバランス）等に配慮しつつ、引き続き家庭、学校園、地域のつながりを広げ深めながら、共食する人を増やすことを目標とします。

具体的には、家族や友人、同僚と共に食事をする人の割合は、令和4年度は60.6%となっており、引き続き、令和10年度までに段階的に増加させます。

(2) 朝食を毎日食べる児童（小学生）を増やす

(3) 朝食を毎日食べる生徒（中学生）を増やす

朝食を毎日食べることは、育ち盛りの児童生徒が、十分な栄養を摂るためだけでなく、基本的な生活習慣を身に付けるためにも重要です。そこで引き続き朝食を毎日食べる小中学生を増やします。

具体的には、令和4年度は小学生では85.5%の児童が、中学生では77.8%の生徒が朝食を毎日食べていましたが、令和10年度までにいずれも100%とすることを目指します。

(4) 朝食を食べる若い世代を増やす

とくに 20 歳代及び 30 歳代の若い世代は、朝食欠食の割合が依然として高く、加えて、次世代に食育をつなぐ大切な担い手でもあるため、引き続き、朝食を食べる若い世代を増やすことを目標とします。

具体的には、令和 4 年度は 65.3%となっており、令和 10 年度までに 70%以上とすることを目指します。

(5) 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人を増やす

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事は日本の食事パターンであり、良好な栄養素摂取量、栄養状態につながる事が報告されています。このため、栄養バランスに配慮した食事の目安として、食事全体における栄養バランスを分かりやすく表している「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」をとっている人を増やすことを目標とします。

具体的には令和 4 年度は主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を 1 日 2 回以上ほぼ毎日とっている人は 39.2%となっており、令和 10 年度までに「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が 1 日 2 回以上ほぼ毎日食べている人」の割合を 44%以上とすることを目指します。

(6) 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を増やす

生涯にわたって健全な心身を培うためには、若い世代から望ましい食生活を実践することが必要なことから、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を実践する 20 歳代及び 30 歳代の若い世代を増やすことを目標とします。

具体的には、令和 4 年度は主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を 1 日 2 回以上ほぼ毎日とっている若い世代は 33.4%となっており、令和 10 年度までに 40%以上とすることを目指します。

(7) 野菜を多く摂るようにしている人を増やす

野菜は、ビタミンやミネラル・食物繊維の摂取源であり、野菜の摂取量を増やすことで循環器病死亡率が低下することが認められています。栄養バランスに配慮した食生活の実践を促すため、野菜を多く摂るようにしている人を増やすことを目標とします。

具体的には、令和4年度は野菜を多く摂るようにしている人は77%となっており、令和10年度までに82%以上とすることを目指します。

(8) 食塩の摂取を控えている人を増やす

食塩の取りすぎは、高血圧の原因となり、進行すると脳卒中等を発症しやすくなります。減塩は血圧を低下させ、生活習慣病を減少させるため、食塩の摂取を控えている人を増やすことを目標とします。

具体的には、令和4年度は食塩の摂取を控えている人の割合は46.9%となっており、令和10年度までに52%以上とすることを目指します。

(9) 保育所等で取り組んだ栽培活動を通じて食に感謝する気持ちを育む働きかけをする園を増やす

園児が生活と遊びの中で意欲を持って食にかかわる体験を積み重ねていくことは保育所等で食育を推進する上で重要です。保育所等で取り組む栽培活動をとおして、自然の恵みとしての食材や、生産から流通、調理する人への感謝の気持ちを育み、地域の食文化に親しむ機会とすることができるように努めるとともに、保護者への働きかけを連動させて行うことで、保護者が家庭において食育への関心を高めていくことに繋がります。

具体的には、令和5年9月集計値では、園で取り組んだ栽培活動を通じて食に感謝する気持ちを育む働きかけを行った園は、保育所等への調査の結果74.2%となっており、令和10年度まで増加させることを目指します。

(10) 学校給食に県内地場産物を使用する割合を維持・増加させる

地産地消の実践を評価する指標として、引き続き学校給食における県内地場産物を使用する割合を用います。

しかし、市民の「食」を支える本市の農林水産業を取り巻く環境は、一段と厳しくなっており、一定の規格を満たした地場産物を不足なく安定的に納入することが容易ではない等の理由により、学校給食の使用食材として県内地場産物を確保することは年々難しくなっています。

そのため、具体的には、令和4年度は、県内地場産物は学校給食に金額ベースで59.9%用いられていましたが、令和10年度までこの割合を維持、可能な限り増加させることを目指します。

(11) 学校給食に国産食材を使用する割合を維持・増加させる

日本ではカロリーベースで約60%の食料を海外に頼っており、輸入届出件数も年々増加しています。また、近年では、国際的な貿易協定の交渉・締結が進み、輸送技術の進歩等もあり、益々海外の食品の流通割合が増加し、学校給食の使用食材として国産食材を確保することは年々難しくなっています。

そのため、具体的には、令和4年度は、国産食材は学校給食に金額ベースで85.0%用いられていたが、令和10年度までこの割合を維持、可能な限り増加させることを目指します。

(12) 栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の実施回数を増やす

学校では、給食で国産品や県内の地場産物を使用するだけでなく、子どもたちへの教育的な観点から、子どもへの食育は家庭へのよき波及効果をもたらすことも期待されることから、栄養教諭による地場産物に関する食に関する指導の取組を増やすことも目標とします。

具体的には、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均実施回数を、令和4年度の月2.6回から、令和10年度までに月9回以上とすることを目指します。

(13) 野菜・果物等を購入するとき岡山産を意識する人を増やす

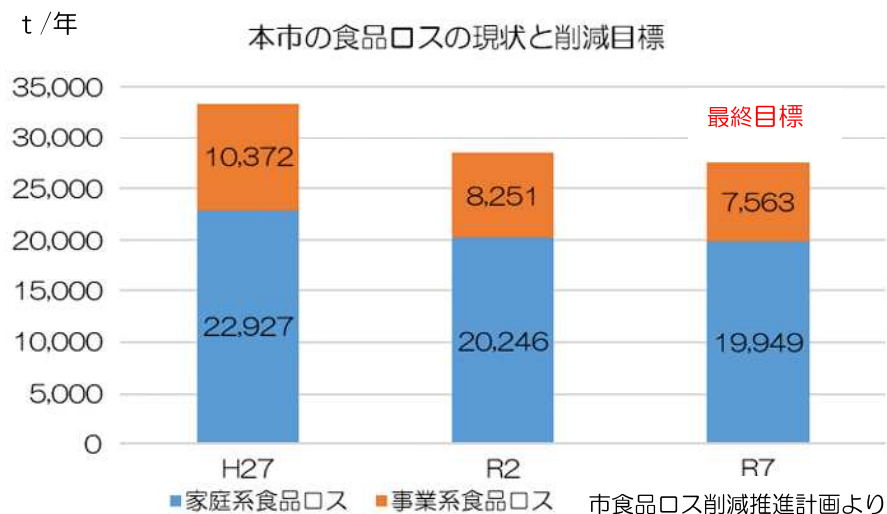
学校以外での地産地消の実践を評価する指標として、市民（消費者）の意識を調査します。具体的には、市民アンケートの結果、令和3年度は、野菜・果物等を購入する際に、岡山産を意識する人の割合は62.8%でしたが、令和10年度までに65.0%を目指します。

(14) 食品ロス量を削減する

本市では、令和2年度の実績で食品ロスは年間 28,497 トン（家庭系 20,246 トン、事業系 8,251 トン、）発生していると推計されています。

持続可能な開発目標（SDGs）の一つに、「持続可能な生産消費形態を確保する」ことが掲げられ、「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人あたりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失等の生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」ことがターゲットとなる等、食品ロス削減は国際的にも重要な課題です。また、大量の食品ロスは環境への負担を生じさせています。

そこで、市民一人ひとりが食品ロスの現状やその削減の必要性について認識を深め、自ら主体的に取り組むことができるように働きかけます。その結果として具体的には、令和7年度の廃棄物となる食品ロス量を 27,512t/年とすることを目指します。（平成27年度比で約17%削減）



(15) 食品表示を見る人を増やす

安全で健やかな食生活の実現に当たっては、食品の選び方や適切な調理・保管の方法等はじめとした食に関する基礎的な知識を備え、その知識を踏まえて行動することが重要です。これらの知識が習得されているか評価する指標の一つとして、食品表示の活用状況に着目します。

具体的には、令和4年度は食品や外食の栄養成分表示を見る人の割合は 45.8%となっており、令和10年度までに食品表示を見る人を段階的に増加させます。

3 評価指標一覧

推進する内容	評価指標	現状値% (R4)	目標値% (R10)
(1) 家庭や地域との関わりから食の楽しさを実感しよう	家族や友人、同僚と共に食事をする人を増やす	60.6	増加させる
(2) 栄養バランス等に配慮した健全な食生活を実践しよう	朝食を毎日食べる児童を増やす (小学生)	85.5	100
	朝食を毎日食べる生徒を増やす (中学生)	77.8	100
	朝食を食べる若い世代※を増やす	65.3	70
	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人を増やす	39.2	44
	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※を増やす	33.4	40
	野菜を多く摂るようにしている人を増やす	77.0	82
	食塩の摂取を控えている人を増やす	46.9	52
(3) 食に感謝する気持ちを育み、食文化を伝えよう	保育所等で取り組んだ栽培活動を通じて食に感謝する気持ちを育む働きかけをする園を増やす	74.2 (R5)	増加させる
(4) 地産地消を実践しよう	学校給食に県内地場産物を使用する割合を維持・増加させる (金額ベース)	59.9	維持・増加させる
	学校給食に国産食材を使用する割合を維持・増加させる (金額ベース)	85.0	維持・増加させる
	栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の実施回数を増やす	月 2.6 回	月 9 回以上
	野菜・果物等を購入するとき岡山産を意識する人を増やす	62.8 (R3)	65
(5) 食の循環や環境を意識しよう	食品ロス量を削減する	28,497t/年 (R2)	27,512t/年 (R7)
(6) 食の安全・安心に関する知識と理解を深めよう	食品表示を見る人を増やす	45.8	増加させる

※若い世代とは 20 歳代、30 歳代をさします。

第5章 計画の進行管理

第4次食育計画を着実に推進するためには、施策の実施状況や目標の達成状況を定期的に把握・評価し、改善することが重要です。

そこで、PDCA サイクルに基づき、計画の適切な進行管理を行います。

また、最終年度となる令和10年度（2028年度）には、施策の実施状況や効果等を評価し、社会情勢の変化や国の次期食育推進計画、関係団体や市民の意見等を踏まえた上で、基本的な方針や重点事項、推進する内容を見直し、次期計画を策定します。

第4次食育推進基本計画（令和3～7年度）の概要

食育基本法

- 食は命の源。食育は生きる上での基本であり、知育・徳育・体育の基礎となるべきものと位置付け。
- 「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食育を推進。
- 食育推進会議(会長:農林水産大臣)において食育推進基本計画を策定(平成18・23・28年)
- 地方公共団体には、国の計画を基本として都道府県・市町村の食育推進計画を作成する努力義務

<食をめぐる現状・課題>

- ・生活習慣病の予防
- ・高齢化、健康寿命の延伸
- ・成人男性の肥満、若い女性のやせ、高齢者の低栄養
- ・世帯構造や暮らしの変化
- ・農林漁業者や農山漁村人口の高齢化、減少
- ・総合食料自給率(加リバーズ) 38%(令和2年度)
- ・地球規模の気候変動の影響の顕在化
- ・食品ロス(推計) 612万トン(平成29年度)
- ・地域の伝統的な食文化が失われていくことへの危惧
- ・新型コロナウイルスによる「新たな日常」への対応
- ・社会のデジタル化
- ・持続可能な開発目標(SDGs)へのコミットメント

基本的な方針(重点事項)

<重点事項>

生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

国民の健康の視点

<重点事項>

持続可能な食を支える食育の推進

社会・環境・文化の視点

<横断的な重点事項> 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

横断的な視点

- ・ これらをSDGsの観点から相互に連携して総合的に推進

食育推進の目標

- ・ 栄養バランスに配慮した食生活の実践
- ・ 産地や生産者への意識
- ・ 学校給食での地場産物を活用した取組等の増加
- ・ 環境に配慮した農林水産物・食品の選択等

推進する内容

1. 家庭における食育の推進:

- ・ 乳幼児期からの基本的な生活習慣の形成
- ・ 在宅時間を活用した食育の推進

2. 学校、保育所等における食育の推進:

- ・ 栄養教諭の一層の配置促進
- ・ 学校給食の地場産物利用促進へ連携・協働

3. 地域における食育の推進:

- ・ 健康寿命の延伸につながる食育の推進
- ・ 地域における共食の推進
- ・ 日本型食生活の実践の推進
- ・ 貧困等の状況にある子供に対する食育の推進

4. 食育推進運動の展開: 食育活動表彰、全国食育推進ネットワークの活用、デジタル化への対応

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:

- ・ 食品の安全性や栄養等に関する情報提供
- ・ 食品表示の理解促進

施策の推進に必要な事項

- 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等

5. 生産者と消費者との交流促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等:

- ・ 農林漁業体験や地産地消の推進
- ・ 持続可能な食につながる環境に配慮した消費の推進
- ・ 食品ロス削減を旨とした国民運動の展開

6. 食文化の継承のための活動への支援等:

- ・ 中核的な人材の育成や郷土料理のデータベース化や国内外への情報発信など、地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進
- ・ 学校給食等においても、郷土料理の歴史やゆかり、食材などを学ぶ取組を推進

第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標

目標	具体的な目標値 (追加・見直しは黄色の目標値)	現状値 (令和2年度)	目標値 (令和7年度)
1 食育に関心を持っている国民を増やす	①食育に関心を持っている国民の割合	83.2%	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	②朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.6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	③地域等で共食したいと思う人が共食する割合	70.7%	75%以上
4 朝食を欠食する国民を減らす	④朝食を欠食する子供の割合 ⑤朝食を欠食する若い世代の割合	4.6%※ 21.5%	0% 15%以下
5 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす	⑥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 ⑦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(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合 ⑧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(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	月9.1回※ — —	月12回以上 90%以上 90%以上
6 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	⑨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国民の割合 ⑩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の割合 ⑪1日当たりの食塩摂取量の平均値 ⑫1日当たりの野菜摂取量の平均値 ⑬1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合	36.4% 27.4% 10.1g※ 280.5g※ 61.6%※	50%以上 40%以上 8g以下 350g以上 30%以下

(注) 学校給食における使用食材の割合(金額ベース、令和元年度)の全国平均は、地場産物52.7%、国産食材87%となっている。

目標	具体的な目標値 (追加・見直しは黄色の目標値)	現状値 (令和2年度)	目標値 (令和7年度)
7 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取り組む国民を増やす	⑭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国民の割合	64.3%	75%以上
8 ゆっくりよりよく噛んで食べる国民を増やす	⑮ゆっくりよりよく噛んで食べる国民の割合	47.3%	55%以上
9 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす	⑯食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数	36.2万人※	37万人以上
10 農林漁業体験を経験した国民を増やす	⑰農林漁業体験を経験した国民(世帯)の割合	65.7%	70%以上
11 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす	⑱産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	73.5%	80%以上
12 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす	⑲環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	67.1%	75%以上
13 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	⑳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	76.5%※	80%以上
14 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、伝える国民を増やす	㉑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、伝えている国民の割合 ㉒郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合	50.4% 44.6%	55%以上 50%以上
15 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	㉓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	75.2%	80%以上
16 推進計画を作成・実施している市町村を増やす	㉔推進計画を作成・実施している市町村の割合	87.5%※	100%

※は令和元年度の数値

(参考)第4次食育推進基本計画の基本的な方針(重点事項)と関連する主な取組



<重点事項>
国民の健康の視点
生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

- <関連する主な取組>**
(子供の基本的な生活習慣の形成)
- ・「早寝早起き朝ごはん」国民運動等により普及啓発を推進
(学校、保育所等における食育の推進)
 - ・栄養教諭・管理栄養士等を中心として、関係者が連携した体系的・継続的な食育を推進
 - (健康寿命の延伸につながる食育の推進)
 - ・「健康日本21(第二次)」や「スマート・ライフ・プロジェクト」の推進等、健全な食生活等につながる食育を推進
 - ・「毎日くだもの200グラム運動」等の消費拡大や生産・流通支援等を通じ、野菜や果物の摂取量増加を促進
 - ・食育に対する無関心層への啓発を含め、適切な情報提供方法など自然に健康になれる食環境づくりを、産学官等が連携し推進
 - ・「栄養ケア・ステーション」等の民間主導の取組や、食生活改善推進員や食育ボランティア等の活動を推進
 - (貧困等の状況にある子供に対する食育の推進)
 - ・「子供の貧困対策に関する大綱」等に基づき、フードバンク等と連携し子供の食事・栄養状態の確保、食育の推進に関し支援
 - ・「子供の未来応援国民運動」において、貧困の状況にある子供たちに食事の提供等を行う子供食堂等を含むNPO等に対し支援
 - ・経済的に困難な家庭等に食品等を届ける子供宅食等に関する支援

<重点事項>
社会・環境・文化の視点
持続可能な食を支える食育の推進

- <関連する主な取組>**
[食と環境の調和]
- ・我が国の食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する「みどりの食料システム戦略」の策定に向けて検討
 - ・有機農業をはじめとした持続可能な農業生産や持続可能な水産資源管理等の取組に関して、国民の理解と関心の増進のため普及啓発
 - ・食品ロス削減推進法に基づき国民運動として食品ロス削減を推進
- [農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの深化]
- ・食への関心と理解を深めるべく農林漁業体験活動を促進。
 - ・「まち・ひと・しごと創生総合戦略」に基づく「子ども農山漁村交流プロジェクト」の一環として、送り側(学校等)への活動支援や活動情報提供、受入側(農山漁村等)の体制整備への支援等を推進
 - ・我が国の食料需給の状況への理解促進や、地産地消の推進や生産者と消費者との交流促進等を進め、多様な主体のつながりを広げ深める食育を推進
- [日本の伝統的な和食文化の保護・継承]
- ・地域の風土を活かした和食文化の保護・継承は、地域活性化や環境への負荷の低減に寄与し、持続可能な食に貢献することが期待
 - ・「和食」；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産の登録の趣旨を踏まえた地域の多様な食文化の保護・継承
 - ・地方公共団体、教育関係者、食品関連事業者等からなる各都道府県の体制を構築・活用し、郷土料理のデータベース化やデジタルツール活用を推進
 - ・学校給食等で地域の郷土料理の歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組を推進

<横断的な重点事項> 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進
横断的な視点

- <関連する主な取組>**
- ・「新たな日常」においても食育を着実に実施し、ICT等のデジタル技術を有効活用して効果的な情報発信を行うなど、新しい広がり創出するデジタル化に対応した食育を推進(デジタル化に対応することが困難な高齢者等に配慮した情報提供等も必要)
 - ・自宅での料理や食事をするこも増えており、食生活を見直す機会にもなることから、食に関する意識を高めることにつながるよう食育を推進
 - ・「全国食育推進ネットワーク」を活用し、最新の食育活動や知見を食育関係者間で情報共有