



岡山市食育推進計画（第4次）

（案）

令和6（2024）年3月
岡山市

目次

第1章 第4次計画の基本的な考え方

1 計画策定の趣旨	1
2 計画の位置づけと計画期間	2

第2章 第3次計画期間における取組状況と課題

1 これまでの主な取組状況	3
(1) 家庭や地域との関わりから食の楽しさを実感しよう	3
(2) 栄養バランスに配慮した健全な食生活を実践しよう	4
(3) 地産地消を実践しよう	6
(4) 食の安全・安心に関する知識と理解を深めよう	6
2 岡山市食育推進計画（第3次）数値目標の達成状況	7
3 評価結果等から見える課題	10
(1) 家庭や地域との関わりから食の楽しさを実感しよう	10
(2) 栄養バランスに配慮した健全な食生活を実践しよう	11
(3) 地産地消を実践しよう	13
(4) 食の安全・安心に関する知識と理解を深めよう	14

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	15
(1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進	15
(2) 持続可能な食を支える食育の推進	15
(3) デジタル化に対応した食育の推進	16
2 取組の方向性	16
(1) 家庭や地域との関わりから食の楽しさを実感しよう	16
(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	17
(3) 食に感謝する気持ちを育み、食文化を伝えよう	18
(4) 地産地消を実践しよう	19
(5) 食の循環や環境を意識しよう	20
(6) 食の安全・安心に関する知識と理解を深めよう	21

第4章 食育推進の目標に関する事項

1 目標の考え方	23
2 食育の推進にあたっての目標	23
(1) 家族や友人、同僚と共に食事をする人を増やす	23
(2) 朝食を毎日食べる児童（小学生）を増やす	23
(3) 朝食を毎日食べる生徒（中学生）を増やす	23
(4) 朝食を食べる若い世代を増やす	24
(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 ..	24
(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	24
す	24
(7) 野菜を多く摂るようにしている人を増やす	25
(8) 食塩の摂取を控えている人を増やす	25

(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	25
(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	25
(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	26
(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	26
(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	26
(14) 食品ロス量を削減する	27
(15) 食品表示を見る人を増やす	27
3 評価指標一覧	28

第5章 計画の進行管理

<資料1> 食育基本法	30
<資料2> 用語の解説	36
<資料3> 食育推進の具体的な取組（平成30年度～令和5年度）	40
<資料4> 岡山市の農林水産業マップ	45

第1章 第4次計画の基本的な考え方

1 計画策定の趣旨

「食」は命の源であり、私たちが生きるために欠かせないものです。また、市民が心身ともに健康に生活するためには、健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることやそれを支える社会環境を持続可能なものにすることが重要です。また、「食」は地域独特の伝統や気候風土と深く結びつき、それぞれの地域や家庭ならではの食材や食の工夫による食習慣、食文化を育み、郷土の味は人と人を結びつけ、家庭や地域に和をもたらし、生活に潤いと安らぎを与えています。

高齢化が進行する中で、健康寿命*の延伸や生活習慣病の予防が引き続き大きな課題であり、栄養バランスに配慮した食生活の重要性は増えています。しかしながら、人口減少、少子高齢化、世帯構造の変化や中食市場の拡大が進行するとともに、食に関する市民の価値観や暮らしの在り方も多様化し、健全な食生活を実践することが困難な場面も増えており、食文化の継承も危ぶまれています。

本市では、食育を通して、市民一人ひとりが生涯を通じて心身ともに健康に過ごすとともに、自立し自己実現できる豊かな人間性を育む社会の実現を目指し、平成21年3月に「岡山市食育推進計画」（平成21年度～平成24年度）を策定しました。以来、計画の進捗状況等の検証を行い、第2次（平成25年度～平成29年度）、第3次（平成30年度～令和4年度）と改訂を重ねてきました。第3次食育推進計画では、食の循環や環境を意識し、ESD*の視点を取り入れた取組を進めていくことの重要性について提示しました。なお、第3次計画は、本市の健康増進計画である「健康市民おかやま21*（第2次）」と同じ目標項目・目標値を定める等、相互に親和性が高く、整合性を取る必要があることから、同計画の計画期間の延長にあわせて、本計画も計画期間を1年延長しました。

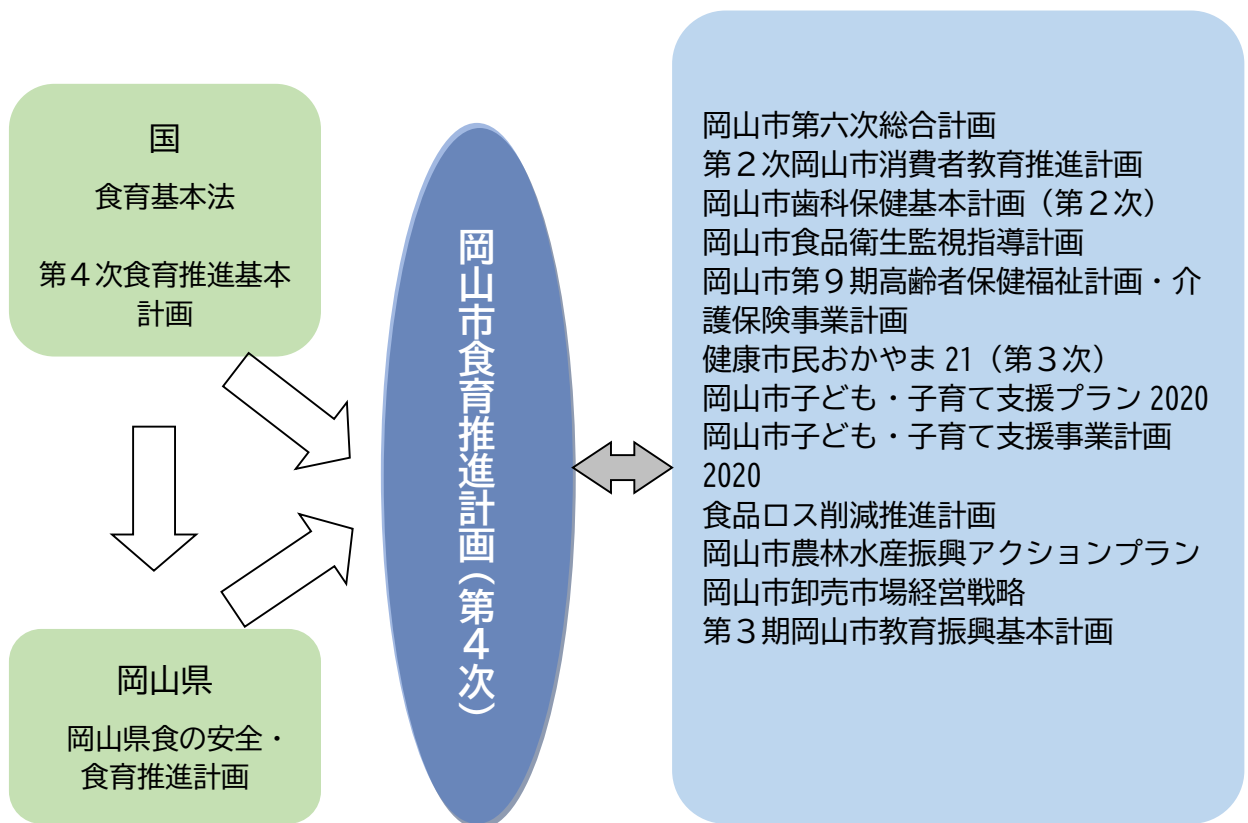
令和5年度末をもって、第3次の計画期間が終了することから、これまでの取組状況を検証し、食を取り巻く社会状況や新たな課題、SDGs*の視点等も踏まえて、「岡山市食育推進計画（第4次）」を策定するものです。

*を付した用語については巻末の＜資料2＞用語の解説の頁で説明しています。

2 計画の位置づけと計画期間

この計画は、次のような性格を有するものです。

- (1) 食育基本法の目的・基本理念を踏まえ、同法第18条第1項に基づく市町村食育推進計画です。
- (2) 市の最上位の計画である「岡山市第六次総合計画」をはじめ、本市の関連する諸計画との整合性を持った食育の具体的行動指針となる計画です。
- (3) 市民、関係機関、関係団体等に対しては、それぞれの協働により、この計画に沿った活発な活動が展開されることを期待するものです。



この計画の期間は、令和6年度から令和10年度までの5年間とします。
ただし、食育をめぐる状況の変化等必要に応じて見直しを行うこととします。

〈食育とSDGsの関係性〉

「持続可能な開発のための2030アジェンダ」は、17の目標と169のターゲットから成る「SDGs(持続可能な開発目標)」を掲げ、「誰一人取り残さない」社会の実現を目指しています。SDGsの目標には、「目標2 飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する」、「目標3 すべての人に健康と福祉を」、「目標4 すべての人々への包摂的かつ公正な質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する」、「目標12 持続可能な生産消費形態を確保する」などの食育と関係が深い目標があります。

第2章 第3次計画期間における取組状況と課題

1 これまでの主な取組状況

第3次計画では、次の（１）から（４）を主な計画の目標とし、数値目標を定め、本市の食育を推進するための取組を行いました。

（１）家庭や地域との関わりから食の楽しさを実感しよう

本市では「すべての市民が健康で心豊かに生きられるまち」を目指して、平成25年に改訂した健康市民おかやま21（第2次）に則り、地域の健康づくりをすすめるボランティア組織である、岡山市栄養改善協議会*や岡山市愛育委員協議会*等と連携しながら、基本理念である「市民の主體的な健康づくり」、「地域でつながり高めあう健康づくり」を推進しました。

その中で、乳幼児期から学童期は、生涯にわたる健康づくりの基礎となる生活習慣を身に付ける大切な時期であることから、ゼロ歳からの食育推進事業（離乳食講習会）、おやこクラブ*との交流、おやこ料理教室、子ども料理教室等を開催し、親子で食の楽しさを実感できる食育体験の機会を設け、共食*の大切さについて家庭での理解が深まるように取組を推進しました。

また、ひとり親家庭や共働き家庭等、共食が困難な家庭への支援として、岡山市社会福祉協議会と協働し、子ども食堂*のような、子どもの居場所づくりの促進に向け「子どもの居場所づくり相談窓口」を設置するとともに、支援が必要な家庭に直接情報を配信するメルマガの配信を開始しました。その結果、平成30年当初は14箇所だった子ども食堂は、5年間で31箇所に増え、だれでも集える共食の場となるだけでなく、コロナ禍においては、食の緊急支援等にも取り組むことで、コロナ禍や物価高騰の影響により危惧された子どもの食事の量や質の悪化への対策ともなりました。

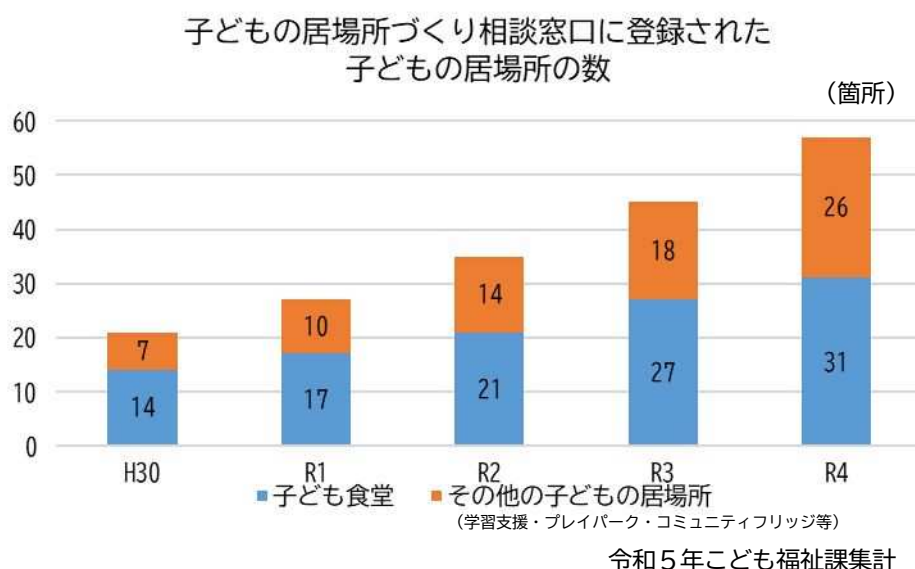
加えて、一人暮らし高齢者等を対象に、地域に身近な施設を利用した会食や、ボランティアによる配食等の実施を促進し、地域との関わりを提供しました。

また、一部の公立保育園・認定こども園（以下「保育所等」）では、家庭での食事を見直すきっかけを提供する取組として、給食試食会を実施していましたが、新型コロナウイルス感染症の影響により実施できませんでした。そこで、保育所等から保護者へ配布するお便りに、家庭での食事を見直す機会となるような内容を取り上げました。ほかにも、掲示物等で保育所等での食に関する取組を保護者へ知らせることにより、家庭で食の楽しさを実感できるように取り組みました。保育所等における日々の給食の提供にあたっては、食事の前に、

食に関する絵本を読む等の活動を行うことで、園児の食欲が湧くように配慮しながら、園児の状態に応じて、食べ方や給食の量等にも考慮し、友達、保育者等と一緒に楽しい雰囲気の中で食べることを大切にしました。また、友達と一緒に同じものを「共食」する経験を通じて、食材への関心や、苦手な食材や初めて目にする食材も食べてみようとする気持ちを育むよう努めました。

公立幼稚園では家庭から弁当を持参することから、弁当参観日を設け、園児の食事の様子を保護者が見ることができる機会を設け、その後の懇談会において保護者同士で情報交換することにより、子どもや家族の食事を見直す機会を設けた園もありました。

公民館では、幅広い世代の人たちが参加し交流する食事会（「みんな食堂*」等）や、男性料理教室、子ども料理教室を開催し地域における食育の機会を提供しました。



(2) 栄養バランスに配慮した健全な食生活を実践しよう

食育を通じて健康寿命の延伸や生活習慣病の予防を積極的に推進するため、「野菜摂取量の増加」「減塩」「低栄養予防」を重点に、ライフステージの課題に応じた取組を推進しました。

若い世代に向けては、大学との連携により「学生健康づくり応援事業」を企画し、若い世代の食の課題（野菜摂取不足・朝食欠食）に着目し、大学生が同じ世代に向けてSNSを活用したわかりやすい情報発信を行い、より効果的な行動変容を促すアプローチに取り組みました。

壮年期に対しては、かるい塩加減なのにおいしい「かるうま」減塩対策を推進し、地域ボランティアや桃太郎のまち健康推進応援団*登録企業とも連携し、誰もが手軽に減塩に取り組めるよう、知識やテクニックの普及啓発を行いました。

高齢者に対しては、中学校区ごとに毎月実施している介護予防教室を通じて、栄養に関する知識の普及啓発を行ったほか、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、個々の栄養等のリスクを判定し、状態に応じたアドバイスや指導を行いました。また、岡山市栄養改善協議会と共に低栄養予防アドバイス事業に取り組み、個々の状態に応じて、健診の受診勧奨や、健康相談、フレイルチェックの紹介等、各事業を連動させながら、低栄養予防の普及啓発とともに、環境づくりにつとめました。

すべての世代に向けて、食品サンプルを利用した食事診断システム*を積極的に活用し、イベントや健康教育等で、多くの市民が自ら食事の栄養バランスを確認し、見直す機会を設け、食について関心を高める取組を推進しました。

また、朝食を摂る習慣は栄養バランスと関係しているという研究結果が複数確認されていることから、保育所等では、朝食を含めた基本的な生活習慣を身に付けるため、「生活カード*」を使用し、家庭とも連携して生活習慣の見直しや意識付けを行いました。保育所・学校等が連携し、同時期に取り組んだ学区もありました。

学校では、家庭との連携を目的に「スクールランチセミナー」を計画していましたが、令和2、3年度は新型コロナウイルス感染症の影響により中止となりました。令和4年度は、従来の調理実習のみの活動ではなく、食育体験活動や朝食レシピの配付等も取り入れてスクールランチセミナーを実施しました。

また、学校給食においては、これまでも栄養バランスのとれた食事を提供することにより児童生徒の健康の保持増進や体位の向上をはかってきましたが、加えて、学校給食の場は、日々の食事を通じ、実体験に基づく指導を継続的に実施することができる機会であることから、児童生徒が食事についての正しい理解を深め、望ましい食習慣を習得できるように活用しました。

ほかにも、生活困窮家庭等がコロナ禍や物価高騰の影響により、食の偏りや栄養不足に陥ることのないように、フードバンク*やフードドライブ*、コミュニティフリッジ*等による継続的な食材提供の促進を図っています。

(3) 地産地消を実践しよう

地産地消の実践には、普段の食生活を通じて、農林水産業等を意識する機会を増やすことが重要です。そこで年2回、市民から参加者を募り、市内農産物の生産現場や市場等を体験しながら巡るバスツアーを開催しました。

さらに、地域の農業について周知し、地産地消の実践へつながるよう毎年11月には「おかやま秋の収穫祭 地産地消マルシェ」を開催し、生産者が販売ブースで農産物のPRや、生産にかける思いを直接市民へ伝える機会を設けたほか、地場産物を使ったどんぶりレシピのコンテストを実施する等のイベントを行いました。

また、市内各所に地場農産物及び乳製品の直売所マップ、収穫体験施設マップを配布し、市内の地場産物の消費を促しました。

地産地消を実践する場として、学校給食では、米は市内産、牛乳は県内産を、副食は、できるだけ市内産・県内産のものを使用しました。例えば、岡山市内産のたまねぎや千両なす、ねぎ、柿、瀬戸内海で取れるままかり、いしもちじゃこ*等を、学校給食の献立に取り入れ地場産物活用に取り組みました。

この他、保育所・学校等では、地域の生産者に指導いただき、米や野菜の栽培等の農作業体験を行いました。また、公民館でも、講座の中で、実際に畑やプランターで野菜栽培体験の機会を提供しました。

市民（消費者）と生産者を結び付ける役割がある岡山市中央卸売市場では、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いました。

また、公民館では、地元の特産品を使った料理教室のほか、岡山の伝統食である「ふなめし」*づくりを通じた地消の推進のほか、日本の伝統食である味噌や漬物、和菓子づくりの講座等を通じて食文化の継承にもつながる取組を行いました。

(4) 食の安全・安心に関する知識と理解を深めよう

平成27年4月1日に食品表示法*が施行されたことを受け、食品関連事業者が、適切に食品表示できるように、食品関連事業者向け研修会の開催、窓口等での相談業務等に取り組みました。

市民に向けては、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、栄養教室や健康教室等で栄養成分表示*の見方等について普及啓発を行ったほか、平成 31 年から令和 3 年までの間、毎年 1 回市民公開講座において、消費生活講演会を行いました。

保育所等では、保護者へ配布する食育についてのお便りの中で、食の安全について取り上げ、保護者が食の安全・安心に関する知識を深める機会を提供しました。

2 岡山市食育推進計画（第 3 次）数値目標の達成状況

岡山市食育推進計画（第 3 次）では、前記の取組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下記の数値目標を設定しました。これについての実績値は次のとおりです。

計画の目標	数値目標	現状値% (H29)	目標値% (H34(2022))	実績値% (R4(2022))	
(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	50.2	増加させる	60.6	○
	公立保育園で給食試食会を開催する保育園を増やす	69.8 (H28)	増加させる	83 (H30) ※1	△
(2) 栄養バランス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)	84.7	100	85.5	△
	朝食を毎日食べる生徒を増やす(中学生)	77.3	100	77.8	△
	朝食を食べる若い世代を増やす	68.9	73	65.3	▼
	腹八分に気をつけている人を増やす	55.8	70	58.5	△
	野菜を多く取るようにしている人を増やす	78.1	100	77.0	▼
	肥満(BMI 25.0以上)の人の増やさない(40~60歳代男性)	34 (H28)	33	38.1	▼
	肥満(BMI 25.0以上)の人の減らす(40~60歳代女性)	18.4 (H28)	14	20.0	▼
	栄養バランスを考えて食事をとっている人を増やす	54.9	60	39.2 (参考値) ※2	—
	栄養バランスを考えて食事をとっている若い世代を増やす	45.8	50	33.4 (参考値) ※2	—
ゆっくりよく噛んで食べる人を増やす	42.6	50	48.7	△	
(3) 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増やす	49.4	40以上	57.3 (R1) ※3	△
	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	60.5	65 (H31)	62.8 (R3)	△
(4) 食の安全・安心に関する知識と理解を深めよう	エネルギー、栄養成分を表示している飲食店を増やす	19	増加させる	29.6	○
	食品や外食の栄養成分表示を見る人を増やす	52.4	57	45.8	▼
	食品や外食の栄養成分表示をみる若い世代を増やす	57.2	62	43.2	▼

凡例 ○：目標達成 △：目標は達成していないが、改善 ▼：悪化 —：評価不能

※1 令和元年度以降新型コロナウイルス感染症の影響により実施を見送ったためです。

※2 個人の主観による質問（「食事の際、栄養が偏らないように色々な種類の食品・料理をバランスよく摂っているか」）により調査をしていましたが、最終評価時には、国の健康増進計画の質問に合わせて、客観的に判断できる質問（「主食・主菜・副菜を3つそろえて食べることが一日に2回以上は週に何回あるか」）に調査項目を変更したためです。

※3 令和2年度以降国の調査方法が金額ベースに変更されたためです。

3 評価結果等から見える課題

第3次計画の数値目標の達成状況や目標ごとの取組状況を評価した結果、次のような課題が見えてきました。

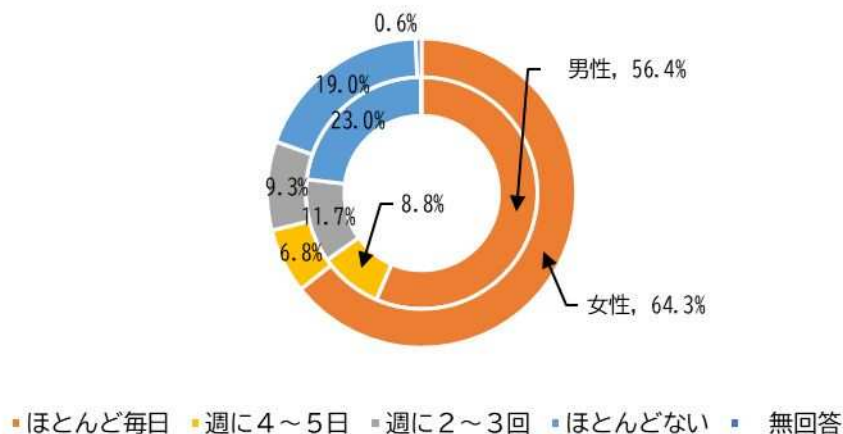
(1) 家庭や地域との関わりから食の楽しさを実感しよう

令和2年度から流行した新型コロナウイルス感染症の影響により、個人の生活及び社会全体が変化し、食生活にも大きな影響を及ぼしました。外出の自粛やテレワークの増加により在宅時間が増えたことで、「家族や友人と共に食事をするのが1日1回以上」の人は、平成29年と比べ、増加していました。

一方で、約2割の人が「家族や友人と共に食事することがほとんどない」と回答していました。

共食は本来、会話やコミュニケーションが増えること、食事がおいしく楽しく感じられること等のメリットがあることから単身世帯等、家族との共食が難しい人にとって、地域や所属するコミュニティ（職場等を含む）等を通じて、様々な人と共食する機会を持てるように支援する必要があります。

家族や友人と共に食事をするのが、1日1回以上が週に何回ありますか。



令和4年健康市民おかやま 21（第2次）最終評価アンケートより

(2) 栄養バランスに配慮した健全な食生活を実践しよう

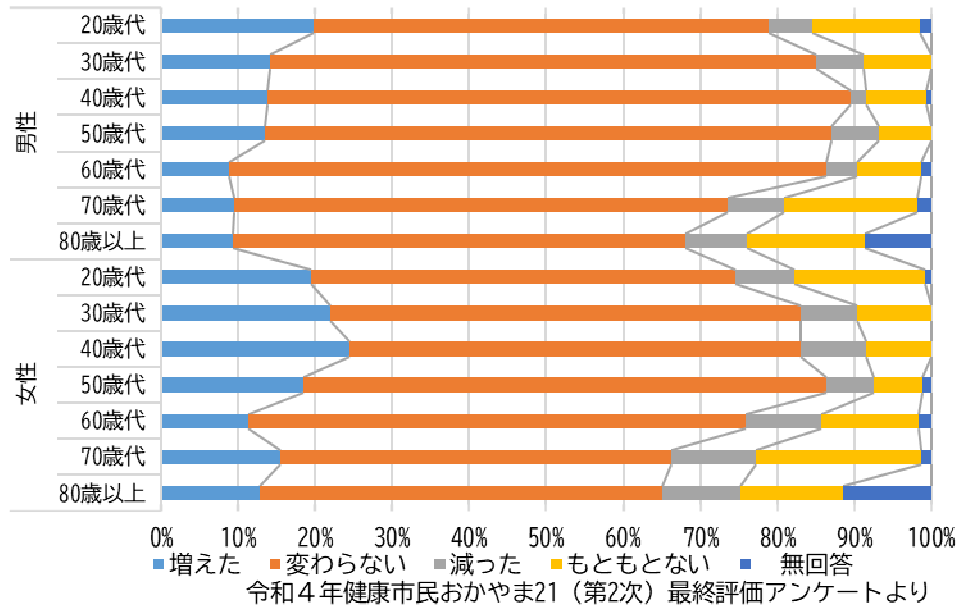
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の方は39.2%であり、この割合を増加させることが生活習慣病の予防に重要です。また、新型コロナウイルス感染症の拡大前と比べ、中食（スーパーの惣菜等）の利用が増えたと回答した人は全体で15.5%であり、性、年代別に見ると、特に30歳代及び40歳代女性でその割合が高いという結果が出ました。ライフスタイルの多様化により、今後も外食や中食の利用が増えていくことが考えられる中で、家庭での調理のみを前提とせず、惣菜や冷凍食品、レトルト食品、合わせ調味料*等を組み合わせながら、栄養バランスに配慮した食生活の実践ができるような知識の普及が必要です。

子どもの食については、社会の変化に伴い、偏った栄養摂取や不規則な食事等の食生活の乱れ、肥満ややせといった課題があります。また、ソーシャルメディア等の利用時間が増えることに伴い、それらを通じて食に関する情報に接する機会も増えることも期待される中で、子どもたちが、今までの自分を振り返り、正しく判断し、今後どのように生活していけばよいか考えていく力を身に付けていくことが求められています。

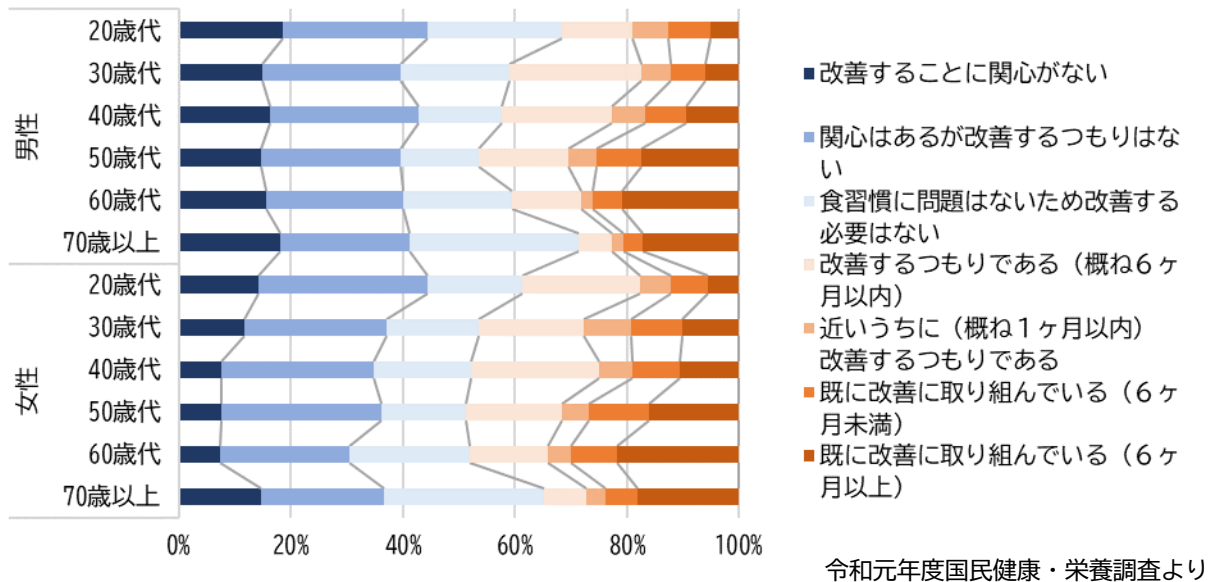
国民健康・栄養調査*等によると、20歳代及び30歳代の若い世代においては、食に関する意識や実践状況がほかの世代より低く、課題が多いと考えられます。若い世代が食育に関心を持ち、自らの健康を増進する食生活を実践できるように、参加しやすい食育活動を進めることが必要です。

また、朝食は、基本的な生活習慣を身に付ける観点からも非常に重要です。しかし、令和4年度の全国学力・学習状況調査の結果では、「朝食を毎日食べる」と回答した子どもの割合は、平成29年と比較し、改善はしているものの、小学生が約86%、中学生が約78%であり、全国の状況と同じく欠食する児童生徒が一定数いる状態が近年続いています。朝食を摂る場所としては、家庭が主流であるため、引き続き家庭への働きかけが必要と考えられます。

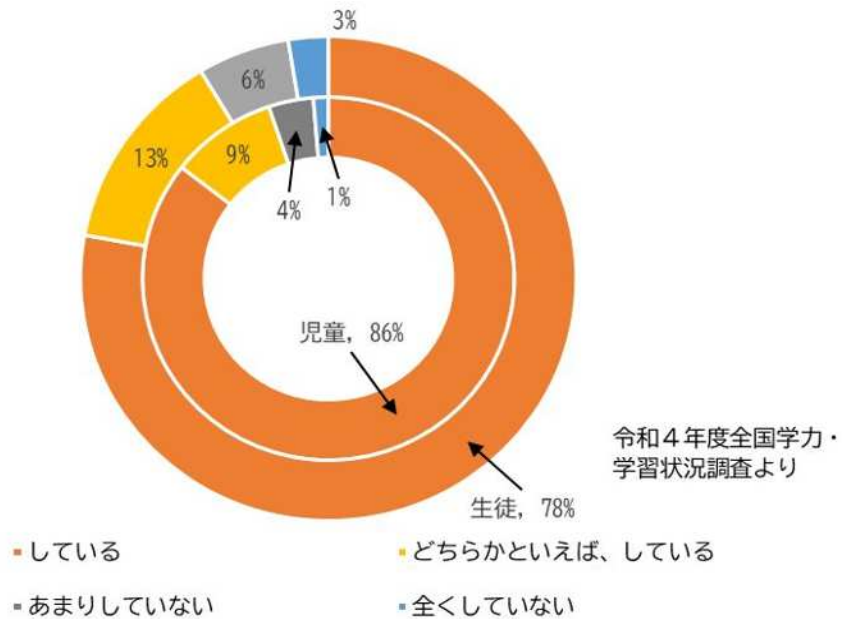
新型コロナウイルス感染症拡大前（2020年3月）
と比べた中食（スーパーの惣菜等）の利用頻度



食習慣改善の意思について



朝食を毎日食べている児童・生徒の割合（岡山市）



（3）地産地消を実践しよう

地産地消の指標の一つである、「野菜や果物を購入するとき、岡山産を「いつも意識している」または「時々（意識）している」人は 62.8%となっており、目標値（65%）には達していないものの、平成 29 年の第 3 次計画策定当時と比べて市民の意識は向上しています。

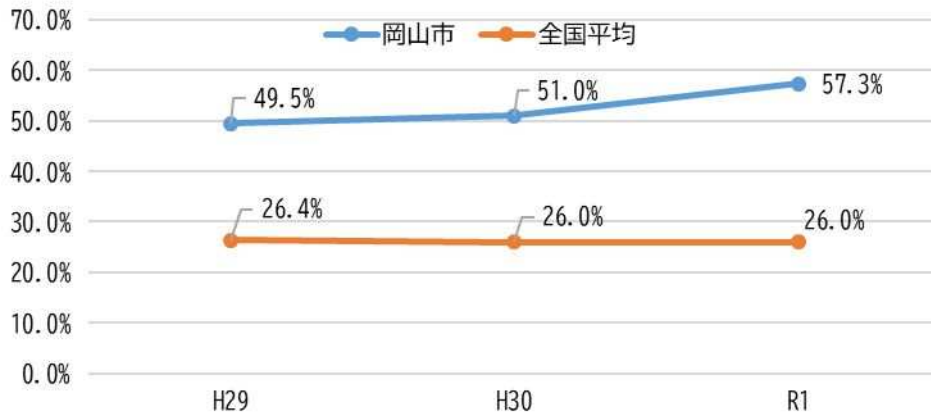
前記のとおり若い世代は食への意識や実践状況が他の世代より低いとされているところですが、一方でこれらの世代は、将来の地産地消の実践を担う中心的な存在です。そこで、これらの世代へ効果的な啓発に取り組むことが必要です。

また、地産地消の別の指標である、「学校給食に県内地場産物を使用する割合を増やす」の目標値（食材数ベースで 40%）については、令和 2 年度からは国の調査が金額ベースに変更されたため、最終的な目標達成状況は判断できないものの、令和元年度時点で達成していました。

食材数による指標では、使用量が多い野菜を使用しても、調味料としてわずかに使用しても実績としては同じ 1 回となりますが目標値を金額ベースとすることで、食材数にとどまらず、使用料の増加にもつながることが期待されます。

一方で、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難しい等の理由により、学校給食で使用できる地場産物が年々減少しており、特に魚介類の使用が難しいという課題があるため、生産者と学校等双方の取組みが重要です。

学校給食における地場産物の平均使用割合
(金額ベース)



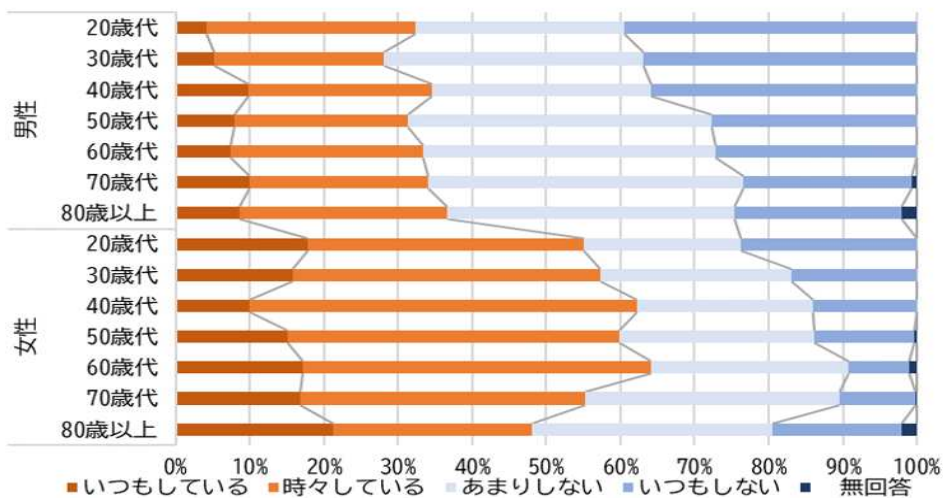
学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査（都道府県）より

(4) 食の安全・安心に関する知識と理解を深めよう

食品表示法が改正され、令和2年4月から加工食品の容器包装に栄養成分表示が義務化され、一部テイクアウト食品にも栄養成分表示が必要となったこと等の影響もあり「エネルギー、栄養成分を表示している飲食店」は増加したと考えられます。

一方で、外食や食品を購入する際、栄養成分表示を参考にしている人の割合は、平成29年に比べて減少していました。市民が安全で健やかな生活を送るためには、食を選択する力を高めることが重要であり、栄養成分表示等は重要な情報源となるため、その読み方について理解の向上をはかり、市民が必要な情報を取得できるようになることが必要です。

ふだん、外食をする時や食品を購入する時に
栄養成分の表示を参考にしている人の割合



令和4年健康市民おかやま21（第2次）最終評価アンケートより

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す。

(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、子ども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次計画における6つの計画の目標を継承しつつ、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*等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食食えることが基本ですが、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

一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 等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等望ましい食習慣の定着を図ります。

高齢期には、中学校区ごとに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ぶまで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、校内放送により直接的、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りましたが、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を 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、保育所等への調査の結果、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、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。

(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係る食に関する指導の実施回数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

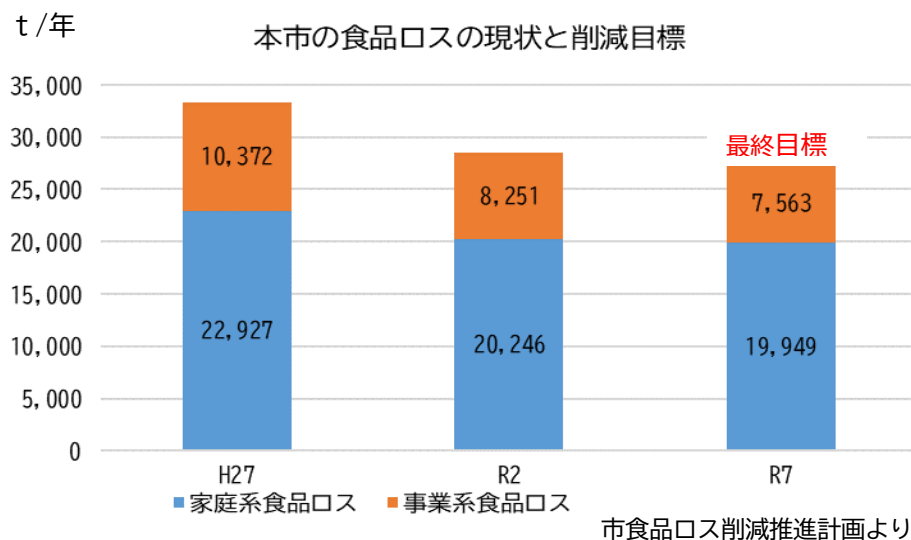
学校以外での地産地消の実践を評価する指標として、市民（消費者）の意識を調査します。具体的には、市民アンケートの結果、令和3年度は、野菜・果物等を購入する際に、岡山産を意識する人の割合は62.8%でしたが、令和10年度までに65.0%を目指します。

(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 28,497t（家庭系 20,246t、事業系 8,251t）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・保管の方法等を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。

<資料1>食育基本法

○食育基本法（平成十七年六月十七日法律第六十三号 最終改正：平成二七年九月一日法律第六六号）

目次

前文

第一章 総則(第一条—第十五条)

第二章 食育推進基本計画等(第十六条—第十八条)

第三章 基本的施策(第十九条—第二十五条)

第四章 食育推進会議等(第二十六条—第三十三条)

附則

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、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食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩そう身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾はん濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

第一章 総則

(目的)

第一条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわた

る健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

(国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成)

第二条 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

(食に関する感謝の念と理解)

第三条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

(食育推進運動の展開)

第四条 食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

(子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割)

第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

(食に関する体験活動と食育推進活動の実践)

第六条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

(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)

第七条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

(食品の安全性の確保等における食育の役割)

第八条 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

(国の責務)

第九条 国は、第二条から前条までに定める食育に関する基本理念(以下「基本理念」という。)にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

(地方公共団体の責務)

第十条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(教育関係者等及び農林漁業者等の責務)

第十一条 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健(以下「教育等」という。)に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体(以下「教育関係者等」という。)は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者及び農林漁業に関する団体(以下「農林漁業者等」という。)は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう

努めるものとする。

(食品関連事業者等の責務)

第十二条 食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体(以下「食品関連事業者等」という。)は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

(国民の責務)

第十三条 国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

(法制上の措置等)

第十四条 政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

(年次報告)

第十五条 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

第二章 食育推進基本計画等

(食育推進基本計画)

第十六条 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする。

2 食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

二 食育の推進の目標に関する事項

三 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

四 前三号に掲げるもののほか、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

3 食育推進会議は、第一項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを農林水産大臣に報告し、及び関係行政機関の長に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。

4 前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

(都道府県食育推進計画)

第十七条 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画(以下「都道府県食育推進計画」という。)を作成するよう努めなければならない。

2 都道府県(都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあっては、都道府県食育推進会議)は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

(市町村食育推進計画)

第十八条 市町村は、食育推進基本計画(都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画)を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画(以下「市町村食育推進計画」という。)を作成するよう努めなければならない。

2 市町村(市町村食育推進会議が置かれている市町村にあっては、市町村食育推進会議)は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

第三章 基本的施策

(家庭における食育の推進)

第十九条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊

産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

(学校、保育所等における食育の推進)

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩そう身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

(地域における食生活の改善のための取組の推進)

第二十一条 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

(食育推進運動の展開)

第二十二条 国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるようにするとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

(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)

第二十三条 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生の抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

(食文化の継承のための活動への支援等)

第二十四条 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

(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)

第二十五条 国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に資するため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関する研究者等の国際的交流、食育の推進に関する活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を講ずるものとする。

第四章 食育推進会議等

(食育推進会議の設置及び所掌事務)

第二十六条 農林水産省に、食育推進会議を置く。

2 食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

一 食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。

二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

(組織)

第二十七条 食育推進会議は、会長及び委員二十五人以内をもって組織する。

(会長)

第二十八条 会長は、農林水産大臣をもって充てる。

2 会長は、会務を総理する。

3 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。

(委員)

第二十九条 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

一 農林水産大臣以外の国務大臣のうちから、農林水産大臣の申出により、内閣総理大臣が指定する者

二 食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、農林水産大臣が任命する者

2 前項第二号の委員は、非常勤とする。

(委員の任期)

第三十条 前条第一項第二号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 前条第一項第二号の委員は、再任されることができる。

(政令への委任)

第三十一条 この章に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

(都道府県食育推進会議)

第三十二条 都道府県は、その都道府県の区域における食育の推進に関して、都道府県食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、都道府県食育推進会議を置くことができる。

2 都道府県食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、都道府県の条例で定める。

(市町村食育推進会議)

第三十三条 市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。

2 市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。

附 則 抄

(施行期日)

第一条 この法律は、公布の日から起算して一月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

附 則 (平成二一年六月五日法律第四九号) 抄

(施行期日)

第一条 この法律は、消費者庁及び消費者委員会設置法(平成二十一年法律第四十八号)の施行の日から施行する。

(施行の日=平成二一年九月一日)

附 則 (平成二七年九月一日法律第六六号) 抄

(施行期日)

第一条 この法律は、平成二十八年四月一日から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定め

る日から施行する。

一 附則第七条の規定 公布の日

(食育基本法の一部改正に伴う経過措置)

第四条 この法律の施行の際現に第二十五条の規定による改正前の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれている食育推進会議は、第二十五条の規定による改正後の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれる食育推進会議となり、同一性をもって存続するものとする。

(政令への委任)

第七条 附則第二条から前条までに定めるもののほか、この法律の施行に関し必要な経過措置は、政令で定める。

<資料2>用語の解説

(本文中に*を付した用語について掲載順に記載しています。)

ページ 番号	内 容	説明
1	健康寿命	一生のうちで健康で日常生活に制限のない期間のこと。平均寿命(0歳における平均余命)を上回る健康寿命の延伸が課題である。
1	ESD	Education for Sustainable Development(持続可能な開発のための教育)の略で、現代社会の様々な課題を、一人ひとりの問題として主体的に捉え、身近なところから取り組むことで、問題解決につながる新たな価値観や行動の変容をもたらし、持続可能な社会の実現を目指す取組のこと。
1	健康市民おかやま 21	健康増進法第8条に基づく健康増進計画。岡山市では、「すべての市民が健康で、心豊かに生活できる持続可能なまち」を目指し、健康寿命の延伸・健康格差の縮小を上位目標に掲げ、地域や職場(企業)、教育関係者、保健医療関係者等多様な主体と連携しながら、社会全体としての個人の健康を支え、守るための環境づくりに取り組んでいる。
1	SDGs	Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)の略で、世界全体における経済・社会・環境の三側面を調和させ、誰一人取り残すことなく、持続可能な社会を実現するため世界各国が取り組むべき普遍的な目標のこと。17の目標と169のターゲットで構成される。
3	岡山市栄養改善協議会	「私たちの健康は私たちの手で」をスローガンに市民一人ひとりが充実した豊かな人生を過ごせるよう食生活の改善や健康づくりのための普及活動を行っている地域の健康づくりボランティア組織。
3	岡山市愛育委員協議会	乳幼児から高齢者まで、生活習慣病予防をすすめ、地域住民の健康づくりを目指して活動しているボランティア組織。
3	おやこクラブ	子どもたちの健やかな心と体を育てるために、就園前までの乳幼児とその保護者同士がつどい、子育ての喜びや悩みをともにしながら、親子の健康づくりと仲間づくりをすすめているクラブ。
3	共食	一人で食べるのではなく、家族や友人、職場の人や地域の人等、誰かと一緒に食事をする事。
3	子ども食堂	子どもが一人でも行ける無料または低額の食堂。子どもへの食事の提供、孤食の解消や食育、さらには地域交流の場等の役割を果たしている。子どもの貧困対策と地域交流の2面がある民間発の自主的・自発的な取組。
4	みんな食堂	「食」を通じて多世代の交流を行う取組。「子ども食堂」やフードバンクの取組とあわせて行われている。
5	桃太郎のまち健康推進応援団	従業員の健康づくりに積極的に取り組むことに加えて、市と一緒に市民の健康づくりに積極的に取り組む企業や団体。

5	フレイル	加齢とともに心身の活力（筋力、認知機能、社会とのつながり等）が低下した状態のこと。早い段階で気づき「社会参加」「運動」「栄養（食生活・口腔機能）」の対策をとることで健康な状態を取り戻すことができる大切な時期。
5	食品サンプルを利用した食事診断システム	実物大のフードモデルを選んで乗せるだけで、瞬時に栄養価を計算し、栄養バランスを☆の数（5段階）で評価する体験型栄養教育システム。
5	生活カード	園児の生活リズムを整えることを目標に、家庭と協力して生活習慣について目標の設定・記録等の取組を行う時に使用している教材。食事、睡眠、排便、テレビやインターネット等のメディアに接する時間の制御、運動等日々の生活の見直しや啓発に繋げている。
5	フードバンク	安全に食べられるのに包装の破損や過剰在庫、印字ミス等の理由で、流通に出すことができない食品を企業等から寄贈を受け、必要としている施設や団体、困窮世帯に無償で提供する活動および、その活動を行う団体。
5	フードドライブ	家庭で余っている食品を集めて、食品を必要としている地域のフードバンク等の生活困窮者支援団体、子ども食堂、福祉施設等に寄付する活動。
5	コミュニティフリッジ	「コミュニティ(地域の)+フリッジ(冷蔵庫)」。個人、企業等から寄付された食料品・日用品を、公共的な場所に設置された冷蔵庫等で一次的に保管し、食料を必要とする方に直接、渡すことができる仕組みのこと。岡山市内では令和5年9月現在「ランチ岡山北長瀬」で行われている。
6	いしもちじゃこ	春から夏にかけて瀬戸内海でとれる小魚。ネプトと呼ぶ地域もあり、標準和名はテンジクダイという。頭にある耳石（じせき）という石のような骨が他の魚より大きいため、小魚だが頭から丸ごと食べることはできず、頭を落として調理する。
6	ふなめし	岡山県南部に伝わる冬の郷土料理。ミンチ状にしたフナを、野菜と一緒に炒め煮して作る。脂ののった寒鮓と根菜がたっぷり入ったコクのある汁を、熱いご飯にたっぷりかけて、いただく。
6	食品表示法	食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、「食品衛生法」、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」及び「健康増進法」の食品表示関する部分をまとめた法律のこと。
7	栄養成分表示	食品に「どのような栄養成分」が「どのくらい含まれているか」を一目でわかるようにしたもので、基本的には、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5項目が表示されている。
11	合わせ調味料	砂糖やしょうゆ等基本的な調味料を複数混ぜ合わせもの。
11	国民健康・栄養調査	国民の身体の状況、栄養摂取量及び生活習慣の状況を調査し、健康増進施策へ活用する基礎資料を得ることを目的に毎年健康増進法を根拠に実施するもの。国が無作為抽出した地区の世帯を対象に保健所が実施する。

15	ライフコースアプローチ	人生の変化を就職、結婚等節目で区切ったライフステージごとの取組ではなく、人の一生は切れ目なくつながっているものと捉え、取り組むこと
15	郷土料理	それぞれの地域の気候風土、風習や伝統行事を背景に、地域に定着している食材が用いられたり、その地域ならではの調理・加工方法で作られたりする料理のこと。
17	妊娠前からはじめる妊産婦のための食生活指針	国が定める妊娠前からの健康づくりや妊産婦に必要とされる食事内容とともに、妊産婦の生活全般、からだや心の健康にも配慮した10項目の指針。
17	おかやま産前産後相談ステーション	妊娠から出産後のお母さんと赤ちゃん、その家族を対象に、助産師等の専門職が妊娠・出産・育児についての相談に応じている。
17	基本的な食に関する指導のカリキュラム	岡山市教育委員会として、学校での食育推進のために学習内容や目的を学年に応じて示したもの。
17	食に関する指導の全体計画	学校全体で食育を組織的、計画的に推進するための計画。
17	かみかみ献立	かみごたえのある食材を使用して考えた学校給食の献立。
18	(後期高齢者)低栄養予防保健指導	後期高齢者健診の結果を基に、低栄養傾向にある人に対して、管理栄養士による訪問栄養指導を実施している。
19	岡山市卸売市場経営戦略	岡山市中央卸売市場及び岡山市花き地方卸売市場を取り巻く環境の中、岡山市第六次総合計画の後期中期計画が掲げる「都市づくりの基本目標」や「都市づくりの10の基本方向」との整合を図るとともに、後期中期計画と方向性を同じくするSDGs達成に向けた行動を推進し、市場事業の安定経営のための方向性(経営戦略)を示し、当市場が将来にわたり継続していくことを目的に策定したもの。
20	てまえどり	購入してすぐ食べる食品を購入する際に、商品陳列棚の手前にある賞味期限の近い商品を積極的に選ぶ行動。
20	エシカル消費	「倫理的消費」。人や社会、環境に配慮したものやサービスを選んで消費すること。
20	有機 JAS マーク	農林水産省が定めた有機食品の検査認証制度に基づいて、有機 JAS に適合した生産が行われていることを登録認証機関が検査し、その結果、認証された事業者のみが貼ることができるマーク。
20	国際フェアトレード認証マーク	原料が生産されてから、輸出入、加工、製造工程を経て「国際フェアトレード認証製品」として完成品となるまでの各工程で、国際フェアトレードラベル機構が定めた国際フェアトレード基準が守られていることを証明するマーク。
20	レインフォレストアライアンス認証マーク	認証原料が、森林の保護、労働者の人権尊重や生活向上、気候危機への緩和と適応等、持続可能性の3つの柱(社会・経済・環境)の強化につながる手法を用いて生産されたものであることを示すマーク。
20	オーガニック	農薬や化学肥料に頼らず、自然の恵みを活かした農業や栽培法、水産業、畜産業、加工方法全般をいう。

20	フェアトレード	「公平・公正な貿易」。開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより、立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易のしくみ」。
21	食品ロス	「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいう。食品ロスには「事業系食品ロス」と「家庭系食品ロス」がある。
21	HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point (危害分析重要管理点) の略。食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある危害を予め分析し、その結果に基づいて重要管理点を定め、これを継続的に監視することにより、製品の安全性を確保する世界的に認められた衛生管理手法のこと。
21	食品衛生監視指導計画	飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するために、食品衛生法に基づき策定する食品関連施設への監視指導や食品検査等の計画のこと。
21	衛生管理マニュアル	衛生管理の方法について具体的に記載したもの。安全安心な給食を提供するための調理作業を行う上での基本となる。
22	保育所等におけるアレルギー対応ガイドライン	乳幼児期の特性を踏まえたアレルギー疾患を有する子どもへの対応の基本を示すものとして厚生労働省（作成時の主管庁）が作成した。医療の専門家ではない保育士等が活用できるよう、実用性に留意されている。
27	サプライチェーン	製品の原材料等の調達から製造、配送、販売、消費までの一連の流れのこと。食品に関しては、農林水産物を生産（・加工）し、流通させ、販売し、最終的には廃棄されるまでの流れをフードサプライチェーンと呼ぶ。
29	PDCA サイクル	Plan（計画）、Do（実施）、Check（評価）、Action（改善）というプロセスを繰り返すことにより、継続的に改善を図る進行管理の手法のこと。

<資料3>食育推進の具体的な取組（平成30年度～令和5年度）

家庭や地域との関わりから食の楽しさを実感しよう

事業名	内容	担当課
岡山市ふれあい給食サービス促進事業	地域ボランティアが公民館やコミュニティハウス等の調理室を利用して食事を作り、家庭にひきこもりがちな高齢者を対象に食事サービスを提供する。	高齢者福祉課
ゼロ歳からの食育推進事業(離乳食講習会)	岡山市栄養改善協議会が赤ちゃんを育てている保護者を対象に、離乳食のレシピ紹介や作り方の説明、食育に関する相談等を行う。	健康づくり課
子どもの居場所づくり等促進事業	子ども食堂等、地域で、子どもがおとなに見守られ、安心して過ごせる居場所づくりを促進するため岡山市社会福祉協議会を支援する。	こども福祉課
子どもの居場所等の緊急支援活動助成事業	コロナ禍で日常生活に困難を抱える人、とり親家庭や生活困窮家庭に対して、子どもの居場所を運営する団体等が行う食支援、学習支援等の緊急支援活動を支援するとともに、緊急支援体制の整備を進める。	こども福祉課
「早寝、早起き、朝ごはん」運動の推進	「早寝、早起き、朝ごはん」の規則正しい生活リズムの大切さを家庭へ知らせる。	幼保運営課
学校（園）等での給食試食会の開催	保護者や地域の方等を対象に、給食試食会を開催し、給食への理解を深めるとともに、食の大切さを啓発する。	幼保運営課
野菜の栽培	野菜の栽培や収穫を行い、調理活動や給食で味わうことから、食への興味や食べ物への感謝の心を持つ。	幼保運営課
世代間交流による食文化の継承	季節の行事（七夕、冬至、正月、節分等）にまつわる食べ物の話を聞いたり、見たり、体験したりする。	幼保運営課
「食育計画」の作成	保育所等で子どもの日々の主体的な生活や遊びのなかで食育が展開されていくように食育計画を作成する。	幼保運営課
和食を中心とした給食や行事食の提供	園での給食を通して、子ども達が「だし」や和食にふれる機会を増やす。	幼保運営課

栄養バランス等に配慮した健全な食生活を実践しよう

事業名	内容	担当課
介護予防普及啓発事業	介護予防教室において、シニアの健康意識を高めるために医療・福祉の専門職員が「食事」「運動」「こころ」をテーマに健康づくりに関する講話や実技を行う。	地域包括ケア推進課
フレイル対策事業	加齢とともに心身の活力が低下した状態である「フレイル」を予防するために、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栄養等のリスクを判定する。結果に応じて個別指導や助言、地域活動の紹介を行う。	地域包括ケア推進課
学生健康づくり応援事業	青年期の野菜摂取や朝食摂取を促すことを目的に、大学生から同世代に向けて、料理動画等SNSを活用した情報発信等を行っている。	健康づくり課
かるうま減塩対策	かるうまとは「かるい塩加減なのにおいしい」という意味。減塩することが「おいしく、健康につながる」イメージの普及をはかり、減塩を実践する市民を増やす取組。	健康づくり課
高齢者に対する低栄養予防アドバイス事業	栄養委員による低栄養予防に関する普及啓発とともに、BMIの計算や食事アンケートの結果から、具体的な食生活の工夫についてアドバイスを行っている。	健康づくり課
健康教育	健康づくりや生活習慣病予防を目的に、講話や実技、調理実習等を取り入れながら、健康づくりの実践を考えるための正しい知識の普及等を行う。	健康づくり課
給食だよりや給食の展示等を通じた情報提供	給食だより（献立表）や食育通信等を家庭へ配布し、食への関心を深める。	幼保運営課
栄養バランスのとれた簡単なレシピの配布	給食のレシピを家庭へ配布し、料理や食事作りへの関心を深める。	幼保運営課
望ましい食習慣の育成	給食や弁当を通じ、コミュニケーション・マナー・挨拶等の望ましい食習慣を育成する。	幼保運営課
スクールランチセミナー	家庭への啓発活動として、「早寝、早起き、朝ごはん」をテーマに調理実習と子どもたちの実態にあわせた食育指導等で望ましい食生活・生活習慣を学ぶ。	保健体育課

地産地消を実践しよう

事業名	内容	担当課
地産地消や農林漁業体験による食への感謝の気持ちの理解	地産地消や農林漁業体験で食文化を実感し食への感謝の気持ちを理解する。	農林水産課
子ども食農体験事業	子どもたちが作物の植付けから収穫まで一連の農作業体験を行い、農業に対する知識や理解を深め、自然の尊さや食料の大切さ等を学ぶ。	農林水産課
米消費拡大推進事業（米粉の推進活動等）	米粉フェスタ、米粉スタンプラリーや保健センター、公民館等での米粉料理教室等で米粉についてPRし、米消費拡大を図る。	農林水産課
地産地消の情報提供（ホームページ等）	地場産物のHP掲載等で、地場産物のPR、購買拡大を図る。	農林水産課
農地でショッピング事業	自ら生産した農産物を消費者に直接販売する生産者の販売情報を、市ホームページを通じて公表し、消費者が農地に行き、農産物を購入する。	農林水産課
地産地消推進事業	地産地消マルシェやバスツアー等を行い、市民に農業の魅力をPRし、岡山産農産物への関心を高めてもらい、地産地消の推進を図る。	農林水産課
親子料理教室や親子市場勉強会等の開催	親子を対象に、青果物や水産物を使用した調理実習や食育講演等を行い、食への関心を高める。	市場事業部
小中学生を対象にした市場見学等の実施	小中学生を対象に、学校行事としての市場見学等で、食の流通の仕組み等を学び、食への関心を高める。	市場事業部
市民イチバデー等のイベントでの旬の食材の試食提供	毎月18日を“市民イチバデー”として市場の関連棟「市場ふくふく通り」を会場に、旬の食材の試食提供等、市場ならではのイベント等を行う。	市場事業部
おかやま市場フェスでの旬の食材の試食提供	市場の関連棟「市場ふくふく通り」を会場に、旬の食材の試食提供等、市場ならではのイベント等を行う。	市場事業部

食の循環や環境を意識しよう

具体的な取組み（事業名）	内容	担当課
食品ロス削減啓発講座	当課の食品ロス削減啓発の主旨に賛同の上、食品ロス削減啓発に寄与する内容について公民館主催で行われる講座にかかる経費の一部を提供するもの。	環境事業課
食品ロス削減啓発講座（出前講座）	食品ロス削減について市民への周知を図り、家庭での取り組みを促進する。	環境事業課
ももったいない岡山	食品ロス削減ウェブサイト「ももったいない岡山」。食品ロス削減をテーマにウェブサイト上で飲食店がその日売れ残りそうなものを通常より安く出品する等して、それを見た市民の希望とマッチングすれば購入に至るというマッチングサイトを提供。このマッチングサイトを利用することで、個人でも「当事者（購入者）」として事業系食品ロス削減に貢献することが可能となり、市民が食品ロス問題を考えるきっかけにつなげていく。	環境事業課
フードドライブ	食品ロスを削減するため、当課の事業趣旨に賛同した協力企業及び福祉団体と連携してフードドライブを実施している。	環境事業課

食の安全・安心に関する知識と理解を深めよう

事業名	内容	担当課
消費生活講演会	消費生活講演会において、市民が自らの判断で正しく食品を選択し、安全・安心な食生活を送るための公開講座を実施(H30年度テーマ:「食の安全情報、ウソ、ホント」、R元年度テーマ:「時短・安全・美味しいを叶える冷凍食品の魅力と使い方」、R2年度テーマ:「ストレスと食生活～健康な心と体はバランスのよい食事から～」)。	生活安全課消費生活センター
「岡山市食品衛生監視指導計画」の策定	食中毒の発生防止及び違反食品等の流通防止のため HACCP 導入支援等、効率的かつ専門的な監視指導を推進する。また、食品等事業者、消費者等と食品衛生に関する情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)を促進し、食品等の安全性を確保する。	保健管理課
食品関連事業者に対する監視指導	食品衛生監視員等が市内の飲食店、学校、保育所(園)等の給食施設、食品製造・加工施設及び販売店等に対して監視指導を行い、食中毒や違反食品を排除するため、食品の検査(食品添加物等の理化学検査及び細菌検査)を行う。	保健管理課
中央卸売市場での取り組み	食品衛生監視員が、せり場や仲卸店舗を中心に監視指導及び流通品の検査を行う。	保健管理課
と畜場での取り組み	と畜検査員が、処理されるすべての牛・豚等のと畜検査(生体検査、解体検査)及びと畜場の衛生管理について指導・助言等を行う。	保健管理課
情報の発信、知識の普及に関する取り組み	食中毒事件等の食の安全・安心に関わる事件が発生した場合に、被害拡大防止の観点から、市民に対し必要な情報提供を行う。あわせて市ホームページ、広報紙等を通じて知識の普及を行う。	保健管理課
食品衛生月間における取り組み	食品衛生月間である8月には、食品関係施設への監視指導を強化するとともに、食の安全に関するリスクコミュニケーションや情報提供を積極的に行う。	保健管理課
親子で学ぶ食の安全に関する取り組み	食品工場親子見学バスツアーやわくわく子どもまつり等での食の安全・安心啓発ブース展示を通して親子に食の安全等に関する情報発信を行う。	保健管理課
栄養教室	地域で食生活の改善や健康づくりのための普及活動を行っている栄養委員の養成を行う教室	健康づくり課

<資料4>岡山市の農林水産業マップ

岡山市の **農** **林** **水** **産** **業** マップ
 Map of Agricultural, Fishery and Forestry Products in Okayama City

