

## 食育に関する用語集

### 【あ行】

#### 栄養教諭

学校における食に関する指導（児童生徒の個別指導、学級担任等と連携した集団指導、職員・家庭・地域の連絡調整）と給食管理（栄養管理、衛生管理、検食、物資管理等）を行い、学校における食育推進の中心的な役割を担います。

#### エコファーマー

平成11年7月に制定された「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律（持続農業法）」第4条に基づき、「持続性の高い農業生産方式の導入に関する計画」を都道府県知事に提出して、当該導入計画が適当である旨の認定を受けた農業者の愛称です。

#### 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。

### 【か行】

#### 共食

家族や仲間などと一緒に食卓を囲むことです。食事をとりながらコミュニケーションを図ることにより、食事の楽しさ、マナー、挨拶、食にかかわる基礎を身に付けられると考えられています。

#### グー・パー食生活ガイドブック（ちば型食生活食事実践ガイドブック）

「ちば型食生活」を実践するためのガイドブックです。

1日3食は日本型の食事スタイル（主食＋主菜＋副菜）にして、1日1回は果物と牛乳（乳製品）を食べると、毎日の食事がバランスのよい内容となります。また、おかずの量のおおよその目安として、主菜は「グー」、副菜は「パー」としています。

楽しく実践するため「グー・パー食生活ガイドブック」の愛称で呼んでいます。

#### グリーン・ブルーツーリズム

都市の人々が農山漁村に滞在して、農山漁村生活や農林漁業体験を通じ地域の人々と交流したり、ふるさとの風景を楽しむ余暇活動のことです。

千葉県では、こうした滞在型の余暇活動に加え、首都圏に近いという立地条件を生かし、日帰りのできる農林漁業体験や農林水産物直売所を介した都市住民との交流など、幅広く取り組んでいます。

## 健康寿命

日常的に介護を受けたり病気で寝たきりになったりせず、自立して暮らすことのできる期間のことです。厚生労働省が平成 24 年 6 月に示した健康寿命に関する資料によると、2010 年における健康寿命は、千葉県の男性 71.62 歳、女性 73.53 歳です。

## 健康ちば協力店

メニューの栄養成分表示や、健康・栄養情報等の提供、主食の量を調節できるなどのヘルシーオーダーに対応できる飲食店を、県では「健康ちば協力店」として登録しています。登録された店舗には、「健康ちば協力店ステッカー」が貼られています。

## 孤食

ひとりで食事をすることを意味します。

その他、個人の好きなものを食べる「個食」、スパゲティやパンなど粉を使った主食を食べる「粉食」、食べ物が固定している「固食」、食べる量が少ない「小食」などが使われます。

### 【さ行】

## 仕事と生活の調和（ワークライフバランス）

やりがいや充実感を感じながら働く一方で、子育て・介護の時間や、家庭、地域、自己啓発等にかかる個人の時間を持てる健康で豊かな生活ができるよう、仕事と生活の調和を図ることです。

## 主菜

魚や肉、卵、大豆製品などを使った副食の中心となる料理で、たんぱく質の供給源となります。

## 授乳・離乳の支援ガイド

厚生労働省が作成した、保健医療従事者向けのガイド。授乳や離乳の進め方の目安を示し、親子双方にとって慣れない授乳や離乳を体験していく過程を、どのように支援していくかという「育児支援の観点」をまとめたものです。

## 食育推進計画

食育基本法に基づく計画。第 17 条に基づく都道府県食育推進計画のほか、第 18 条に基づく市町村食育推進計画があります。

市町村は、国の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、食育の推進

に関する施策についての計画（市町村食育推進計画）を作成するよう努めなければならないとされています。

### 食事バランスガイド

厚生労働省と農林水産省が作成した、1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいか一目でわかる食事の目安です。主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物の5つのグループの料理を組み合わせて、望ましい食事のとり方やおよその量を、コマの形で分かりやすく説明しています。

また、非妊娠時の体格及び妊娠中の体重増加等を踏まえた「妊産婦のための食事バランスガイド」もあります。

### 食生活改善推進員

子どもから高齢者まで地域住民の健康づくりのための食生活改善活動を行うボランティアで、主に市町村単位で組織しています。

市町村保健センターや公民館等で、調理実習等を開催してよい食習慣の普及と定着を図る活動のほか、健康まつりや住民健診等での普及啓発、一人暮らし高齢者への食生活支援、地域の農水産物を使った料理や郷土料理の伝達など、幅広く活動しています。

### 食品残さ（渣）

食品の食べ残しや、食品の製造加工、調理の段階で出される廃棄物のことです。食品廃棄物ともいいます。

### 食品ロス

まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。家庭における一人当たりの食品ロスは、1年間で24.6kgと試算されています。これは、茶碗164杯分のごはんに相当します。

※農林水産省及び環境省「平成24年度推計」

### 食料自給率

国内の食料消費が、国産でどの程度賄えているかを示す指標。その示し方については、単純に重量で計算することができる品目別自給率と、食料全体について共通の「ものさし」で単位を揃えることにより計算する総合食料自給率の2種類があります。

このうち、総合食料自給率は熱量で換算するカロリーベースと、金額で換算する生産額ベースがあり、2つの指標とも長期的に低下傾向で推移しています。

## 生活習慣病

食生活・運動・休養・喫煙・飲酒などの生活習慣が関与する疾患の総称です。

### 【た行】

## 地産地消

地域で生産された産物（農林水産物）をその地域で消費することです。

## ちばエコ農産物

化学合成農薬と化学肥料を通常の半分以下に減らして栽培された農産物を「ちばエコ農産物」として認証する県独自の制度です。県のホームページ「ちばエコ農業情報ステーション」では、認証された農産物の栽培情報を公開しています。

## ちば型食生活

鮮度が良く栄養たっぷりでおいしい千葉県産の農畜産物や水産物を、上手に食事に取り入れたバランスのよい食生活を「ちば型食生活」と呼びます。

※10 ページを参照。

## ちば型食生活食事実践ガイドブック

グー・パー食生活ガイドブックを参照。

## 千葉県食品等の安全・安心の確保に関する基本方針

千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例第7条の規定により、生産から消費に至る総合的な施策を実施するため、食品等の安全・安心の確保に関する基本的方向や総合的に講ずべき施策などを示すものです。

これに基づき、食品関連事業者、消費者、行政が協働して、食品等の安全・安心確保のための取組を実践していくこととしています（平成19年3月策定）。

## 千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例

食品等の安全・安心の確保について、基本理念を定め、県、食品関連事業者の責務や消費者の役割を明らかにするとともに、施策を総合的に推進することにより、基本理念にのっとった食品等の安全・安心の確保が図られるようにし、もって県民の健康を保護し、県民の安心できる生活の確保に寄与することを目的としています（平成18年4月1日施行）。

## チバザビーフ

消費者の皆様千葉県産牛肉を知ってもらい、食べてもらおうと、「うまい牛肉 チバザ

ビーフ」のキャッチコピーを掲げ、生産農家、出荷団体、行政等関係機関の連携の下にPR活動を行っています。より多くの消費者の皆様に千葉県産牛肉をお届けできるよう、チバザビーフを活用したアピール活動を広げていきます。

### **チバザポーク**

全国屈指の豚肉生産量を誇る千葉県。その千葉県を代表する銘柄豚肉を、チバザポークと称してPR活動を展開しています。それぞれの生産者が飼育方法に工夫を凝らして、安心・安全でおいしい豚肉の生産に取り組んでいます。チバザポークは、きめが細かく柔らかかな肉質が身上。銘柄の個性が際立つ、多彩な旨さが集います。

### **ちば食育サポート企業**

社会貢献活動の一環として食育活動を実践する企業、または、公的機関や食育ボランティアが実践する食育活動に支援・協力する企業を登録し、紹介する千葉県独自の制度です。

### **ちば食育ボランティア**

学校や地域など食育活動を行う場で、農業体験の受入れや郷土料理の調理実習、食に関する知識等をお話するなど、幅広い分野で食育活動のサポートをする方々を登録し、紹介する県の制度です。

### **ちば食べきりエコスタイル**

家庭での食事の際や、レストランや宴会での食事の際に「食べきり」をすすめていくことで、食べ物がごみになる量をできるだけ減らしてくための取組です。

### **ちばの野菜伝道師**

専門家の視点と消費者の目線で、産地では気づかなかつた魅力を発掘するとともに、量販店における千葉県フェアや県のホームページ等で、県産野菜の魅力を消費者に発信するなど、様々な場面で活動します。

ちばの野菜伝道師の活動を支援・協力する団体「ちばの野菜伝道師協力隊」と一緒になって、皆様にちばの野菜の魅力をお届けします。

### **千葉ブランド水産物**

生鮮水産物・水産物加工品など、全国に誇れる県産品を千葉ブランド水産物として認定し、重点的にPRすることにより、「千葉のさかな」全体のイメージアップを図り、消費拡大、魚価向上につなげ、千葉県水産物の振興に資することを目的としています。

## 特定給食施設

特定かつ多数の者に対して、継続的に食事を供給する施設のうち、栄養管理が必要なものとして、継続的に1回100食以上または1日250食以上の食事を供給する施設をいいます。

## トレーサビリティ

生産、処理・加工、流通、販売等の各段階で食品の仕入先、販売先、生産・製造方法などを記録、保管し、食品とその情報を追跡し、遡ることができることをいいます。

トレーサビリティ・システムとは、トレーサビリティのための「識別」、「データの作成」、「データの保管」、「データの照合」を行う一連の仕組みをいいます。

## 【な行】

### 中食

総菜や弁当、調理済み食品を購入してきたり、家庭内で調理する過程が省かれた食事を指します。

## 【は行】

### 「早寝 早起き 朝ごはん」国民運動

子供たちの基本的な生活習慣が乱れ、学習意欲や体力、気力の低下の要因の一つとして指摘されている状況を改善するために、文部科学省が提唱した運動のことをいいます。平成18年4月から「『早寝早起き朝ごはん』全国協議会」が主体となって、子供の基本的な生活習慣の確立や生活リズムの向上につながる運動を展開しています。

## 肥満傾向・痩身傾向児童生徒

学校保健統計調査では、性別、年齢別、身長別標準体重から肥満度を算出し、肥満度20%以上を肥満傾向児童生徒、-20%以下を痩身傾向児童生徒としています。

## 副菜

野菜やいも類、こんにゃく、海そう類、きのこなどを使った料理で、ビタミンやミネラルを含み、体の働きを調整します。

## 【ら行】

### リスクコミュニケーション

消費者、事業者、行政担当者などの関係者の中で情報や意見をお互いに交換しようというものです。

なお、「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例」では、食品等の安全・安心の確保に関する関係者相互間の情報及び意見の交換、食品等の安全・安心の確保に関する情報の提供、食品等の安全・安心の確保について意見を述べる機会の確保等を図るために必要な取組をリスクコミュニケーションと定義づけています。

## 6 次産業化

農林漁業者（1次産業従事者）が主体となって、自ら加工（2次産業）や流通・販売（3次産業）に取り組み、経営の多角化を進めることで、新たな付加価値を生み出す取組のことを指します。

### 【その他】

#### BMI（Body Mass Index）

体格指数。BMIは次の計算式で計算できます。

$$\text{BMI} = \frac{\text{体重 (kg)}}{\text{身長 (m)} \times \text{身長 (m)}}$$

BMIが18.5以上25未満を普通体重、25以上を肥満、18.5未満を低体重（やせ）としています。

#### GAP（Good Agricultural Practice）

農業生産工程管理。農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に即して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のことです。

#### HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）

危害分析重要管理点。食品の衛生管理手法の一つ。製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法です。

## 【参考資料】

### 「食育基本法」の概要

平成 17 年 6 月 17 日：公布

平成 17 年 7 月 15 日：施行

#### 1 前文

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。

## 2 目的

国民が健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐく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を目的とする。(第 1 条)

## 3 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、食品関係事業者、国民等の責務を定める。(第 9 条～13 条)
- (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。(第 15 条)

## 4 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 等 (第 16 条)
- (2) 都道府県は都道府県食育推進計画、市町村は市町村食育推進計画を作成するよう努めなければならない。(第 17 条・18 条)

## 5 基本的施策

- ①家庭における食育の推進 (第 19 条)
- ②学校、保育所等における食育の推進 (第 20 条)
- ③地域における食生活の改善のための取組の促進 (第 21 条)
- ④食育推進運動の展開 (第 22 条)
- 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 (第 23 条)
- ⑥食文化の継承のための活動への支援等 (第 24 条)
- 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 25 条)

## 6 食育推進会議

- (1) 農林水産省に食育推進会議を置き、会長（農林水産大臣）及び委員（関係大臣、有識者）25 人以内で組織する。食育推進会議は、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、その他食育の推進に関する重要事項の審議、施策の実施を推進する。(第 26 条～29 条)
- (2) 都道府県に都道府県食育推進会議、市町村に市町村食育推進会議を置くことができる。(第 32 条・33 条)

## 「第3次食育推進基本計画」の概要

平成28年3月18日：食育推進会議決定

### 1 重点課題

今後5年間に特に取り組むべき重点課題を以下のとおり定める。

#### (1) 若い世代を中心とした食育の推進

20歳代及び30歳代の若い世代は、食に関する知識や意識、実践状況等の面で他の世代より課題が多い。このため、こうした若い世代を中心として、食に関する知識を深め、意識を高め、心身の健康を増進する健全な食生活を実践することができるように食育を推進する。

また、20歳代及び30歳代を中心とする世代は、これから親になる世代でもあるため、こうした世代が食に関する知識や取組を次世代に伝えつなげていけるよう食育を推進する。

#### (2) 多様な暮らしに対応した食育の推進

我が国では、少子高齢化が進む中、世帯構造や社会環境も変化し、単独世帯やひとり親世帯が増えている。また、貧困の状況にある子供に対する支援が重要な課題になるなど、家庭生活の状況が多様化する中で、家庭や個人の努力のみでは、健全な食生活の実践につなげていくことが困難な状況も見受けられる。

こうした状況を踏まえ、地域や関係団体の連携・協働を図りつつ、子供や高齢者を含む全ての国民が健全で充実した食生活を実現できるよう、コミュニケーションや豊かな食体験にもつながる共食の機会の提供等を行う食育を推進する。

#### (3) 健康寿命の延伸につながる食育の推進

健康づくりや生活習慣病の発症・重症化の予防を推進することにより健康寿命の延伸を実現し、子供から高齢者まで全ての国民が健やかで心豊かに生活できる活力ある社会を実現することは、国が優先的に取り組むべき課題の一つである。

このため、国民一人一人が生活習慣病の発症・重症化の予防や改善に向けて、健全な食生活を実践できるよう支援するとともに、食環境の改善が国民の健康に影響を及ぼすことを踏まえ、関係機関・団体や食品関連事業者等様々な関係者が主体的かつ多様な連携・協働を図りながら、健康寿命の延伸につながる減塩等の推進やメタボリックシンドローム、肥満・やせ、低栄養の予防や改善等、食育を推進する。

#### (4) 食の循環や環境を意識した食育の推進

我が国は食料及び飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っている一方で、推計で年間約642万トンにのぼる食品ロスが発生しており、環境への大きな負荷を生じさせていることから、食品廃棄物の発生抑制を更に推進するなど、環境にも配慮することが必要である。

このため、国、地方公共団体、食品関連事業者、国民等の様々な関係者が連携しながら、生産から消費までの一連の食の循環を意識しつつ、食品ロスの削減等、環境にも配慮した食育を推進する。

#### (5) 食文化の継承に向けた食育の推進

近年、グローバル化や流通技術の進歩、生活様式の多様化等により、地場産物を生かした郷土料理やその食べ方、食事の際の作法等、優れた伝統的な食文化が十分に継承されず、そ

の特色が失われつつある。

このため、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する社会的慣習としてユネスコ無形文化遺産に登録（平成25年12月）されたことも踏まえ、食育活動を通じて、郷土料理、伝統食材、食事の作法等、伝統的な食文化に関する国民の関心と理解を深めるなどにより伝統的な食文化の保護・継承を推進する。

なお、重点課題に取り組むに当たっては、次の2つの視点に十分留意する必要がある。

### ○子供から高齢者まで、生涯を通じた取組を推進

食育の推進に当たっては、子供から成人、高齢者に至るまで、生涯を通じた取組を引き続き目指していくことが重要である。

### ○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

食育に関する施策の実効性を高めていくためには、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、食育に係る様々な関係者が主体的かつ多様に連携・協働して、地域レベルや国レベルのネットワークを築き、取組を推進していくことが極めて重要である。

さらに、全国各地で地域に密着した食育に関する活動が推進されるためには、全ての市町村が食育推進計画を可能な限り早期に作成するとともに、都道府県及び市町村が食育推進計画の実施を通じて取組の充実を図ることが必要である。

## 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

健全な食生活の実践に向けて、栄養の偏りや食習慣の乱れを改善するよう、引き続き取組の推進が必要である。

健全な食生活に必要な知識や判断力については、年齢や健康状態、更には生活環境によっても異なる部分があることに配慮しつつ、国民の生涯にわたる健全な食生活の実現を目指して施策を講じる。

### (2) 食に関する感謝の念と理解

「もったいない」という精神で、食べ物を無駄にせず、食品ロスの削減に取り組むことは、食育として極めて大切である。

また、日々の食生活は、自然の恩恵の上に成り立ち、食べるという行為自体が貴重な動物の命を受け継ぐことであることや、食事に至るまでに生産者を始めとして多くの人々の苦労や努力に支えられていることを実感できるよう、動植物の命を尊ぶ機会となるような様々な体験活動や適切な情報発信等を通じて、自然に感謝の念や理解が深まっていくよう配慮した施策を講じる。

### (3) 食育推進運動の展開

食育推進運動の展開に当たっては、国民一人一人が食育の意義や必要性等を理解するとともに、これに共感し、自ら主体的に食育を実践できるよう取り組む必要がある。

このため、国民や民間団体等の自発的意思を尊重しながら、産学官による連携等、多様な主体の参加と連携・協働に立脚した国民運動を推進することを目指した施策を講じる。

#### (4) 子供の食育における保護者、教育関係者等の役割

父母その他の保護者や教育、保育に携わる関係者等の意識の向上を図るとともに、相互の密接な連携の下、家庭、学校、保育所、地域社会等の場で子供が楽しく食について学ぶことができるような取組が積極的になされるよう施策を講じる。

子供への食育を推進する際には、健全な食習慣や食の安全についての理解を確立していく中で、食に関する感謝の念や理解、食品の安全や健康な食生活に必要な栄養に関する知識、社会人として身に付けるべき食事の際の作法等、食に関する基礎の習得について配慮する。

また、社会環境の変化や様々な生活様式等、食をめぐる状況の変化に伴い、健全な食生活を送ることが難しい子供の存在にも配慮し、多様な関係機関・団体が連携・協働した施策を講じる。

#### (5) 食に関する体験活動と食育推進活動の実践

食との関係が消費のみにとどまることが多い国民が意欲的に食育の推進のための活動を実践できるよう、食料の生産から消費に至るまでの循環を理解する機会や、食に関する体験活動に参加する機会を提供するなどの施策を講じる。

その際は、体験活動を推進する農林漁業者、食品関連事業者、教育関係者等多様な主体により、できるだけ多くの国民が体験活動に参加できるよう、関係機関・団体等との連携・協働を図るとともに、上記(2)の「食に関する感謝の念と理解」にも配慮し、施策を講じる。

#### (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

我が国の伝統ある優れた食文化や地域の特性を生かした食生活の継承・発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費等が図られるよう十分に配慮しつつ施策を講じる。

その際、我が国の食料需給の状況を十分理解するとともに、都市と農山漁村の共生・対流や生産者と消費者との交流を進め、消費者と生産者の信頼関係を構築していくことが必要であり、農山漁村の活性化と食料自給率・食料自給力の維持向上に資するよう施策を講じる。

#### (7) 食品の安全性の確保等における食育の役割

食品の提供者が食品の安全性の確保に万全を期すだけでなく、食品を消費する立場にある国民においても、食品の安全性を始めとする食に関する知識と理解を深めるよう努めるとともに、自分の食生活について、自ら適切に判断し、選択していくことが必要である。

このため、国際的な連携を図りつつ、国民の食に関する知識と食を選択する力の習得のため、食に関する幅広い情報を多様な手段で、国民が理解し、十分に活用できるよう提供するとともに、教育の機会を充実させるなど、行政や関係団体、国民等との間の情報・意見交換が積極的に行われるよう施策を講じる。

### 3 食育の推進に当たっての目標

	具体的な目標値	現状値 (平成 27 年 度)	目標値 (平成 32 年 度)
1	食育に関心を持っている国民の割合	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	週 9.7 回	週 11 回以上
3	地域で共食したいと思う人が共食する割合	64.6%	70%以上
4	朝食を欠食する子供の割合	4.4%	0%
5	朝食を欠食する若い世代の割合	24.7%	15%以上
6	中学校における学校給食実施率	87.5% (26 年度)	90%以上
7	学校給食における地場産物を使用する割合	26.9% (26 年度)	30%以上
8	学校給食における国産食材を使用する割合	77.3% (26 年度)	80%以上
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	57.7%	70%以上
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	43.2%	55%以上
11	生活習慣病の予防や改善のために、普段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の割合	69.4%	75%以上
12	食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の登録数	67 社 (26 年度)	100 社以上
13	ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	49.2%	55%以上
14	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	34.4 万人 (26 年度)	37 万人以上
15	農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合	36.2%	40%以上
16	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	67.4% (26 年度)	80%以上
17	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	41.6%	50%以上
18	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ている若い世代の割合	49.3%	60%以上
19	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	72.0%	80%以上
20	食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する若い世代の割合	56.8%	65%以上
21	推進計画を作成・実施している市町村の割合	76.7%	100%



## 第3次千葉県食育推進計画

平成28年12月策定

《編集・発行》

千葉県農林水産部安全農業推進課

電話043-223-3092

千葉県健康福祉部健康づくり支援課

電話043-223-2667

千葉県教育庁教育振興部学校安全保健課

電話043-223-4095

〒260-8667

千葉県千葉市中央区市場町1-1

〈ホームページ〉

<https://www.pref.chiba.lg.jp/annou/shokuiku/>

