

# 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。

### オーラルフレイル

口腔機能の軽微な低下や食の偏り等を含み、身体の衰え（フレイル）の一つ。

健康と機能障害との中間にあり、可逆的であることが大きな特徴。

滑舌低下、食べこぼし、わずかなむせ、噛めない食品が増えるなど、口腔機能の些細な衰えの状態。

## 【か行】

### 家庭教育リーフレット

家庭教育は、全ての教育の出発点であり、子供が基本的な生活習慣・生活能力、人に対する信頼感、豊かな情操、他人に対する思いやりの善悪の判断などの基本的倫理観、自立心や自制心、社会的なマナーなどを身に付ける上で重要な役割を担うものです。

県教育委員会では、各家庭の教育力の向上を図るために、基本的な生活習慣や親子のコミュニケーションなどの家庭教育のポイントをまとめたリーフレットを作成して、1歳半児、3歳児、小学1年生、小学4年生、中学1年生の全ての保護者に配付しています。

### 給食施設

本計画における給食施設は、以下施設を指します。

#### （1）特定給食施設（健康増進法の規定に基づくもの）

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。

(2) その他の給食施設（千葉県給食施設指導要綱に基づくもの）

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 50 食以上または1日 100 食以上の食事を供給する施設をいいます。

## 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

緑豊かな農山漁村に出かけ、農家民宿などに滞在し、その地域の農林水産業や文化、自然を体験したり、地元の人々との交流をしながら楽しむ余暇活動のことです。日帰りのできる農林漁業体験や農林水産物直売所での地産地消の取組なども幅広く含みます。

「グリーン・ツーリズム」という呼称が一般的ですが、千葉県では、三方を囲む海という恵まれた自然も積極的に活用し、農林と水産が一体となって推進していくという意味を込め「グリーン・ブルーツーリズム」と呼んでいます。

## 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。

## 健康ちば協力店

野菜が豊富に含まれるメニューの提供（1食 120g以上）や、食塩に配慮したメニューの提供（1食 3.0g未満）、店内終日全面禁煙のうち、2つ以上の取組を行う飲食店等を、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。

## 【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。

### 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。

### 食生活改善推進員

子供から高齢者まで幅広い世代を対象に、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、健康的な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。国民一人当たりの食品ロス量は、1年間で約47kgと試算されています。これは、年間1人当たりの米の消費量（約54kg）に近い量です。 ※ 農林水産省「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢(令和3年9月末時点版)」

## 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林水産物を、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。 ※13 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、基本理念にのっとり食品等の安全・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

消費者の皆様に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いただくための取組です。

## 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、千葉県水産業の振興に資することを目的としています。

## 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】

### なかしよく 中食

レストラン等へ出かけて食事をする外食と、家庭内で手づくり料理を食べる内食の中間にあつて、市販の弁当や総菜、家庭外で調理・加工された食品を家庭や職場・学校等で、そのまま食べることや、これら食品（日持ちしない食品）の総称としても用いられています。

## 農泊・渚泊

農山漁村において日本ならではの伝統的な生活体験と農村地域の人々との交流を楽しみ、農家民宿、古民家を活用した宿泊施設など、多様な宿泊手段により旅行者にその土地の魅力を味わってもらふ農山漁村滞在型旅行。渚泊は漁村地域における滞在型旅行のことです。

## 【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。

## 【その他】

### BMI (Body Mass Index)

体格指数。BMIは次の計算式で算出されます。

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

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。



## 食育ピクトグラム

食育の取組をわかりやすく絵文字で表現した「食育ピクトグラム」は、農林水産省が、子供から大人まで幅広く情報発信や普及啓発を行うことを目的として作成したものです。

資材、食品等の商品の包装、ポスター、リーフレット、店頭POP、ウェブページ、書籍、名刺、バッジ等、食育の取組について情報発信する際に自由に使用できます。

※食育ピクトグラム利用規約等の詳細は、農林水産省のホームページを御覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pictgram/index.html>



# 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

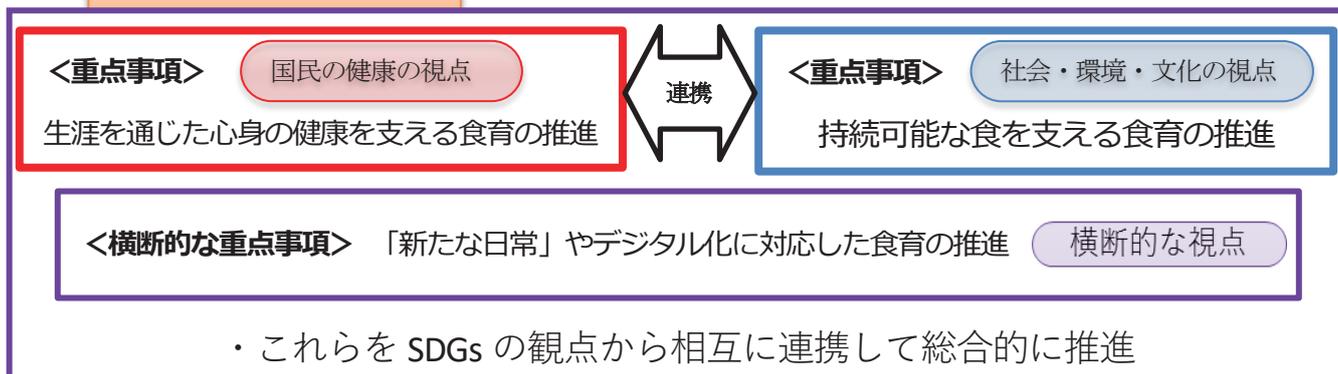
- ①家庭における食育の推進 (第19条)
- ②学校、保育所等における食育の推進 (第20条)
- ③地域における食生活の改善のための取組の促進 (第21条)
- ④食育推進運動の展開 (第22条)
- ⑤生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等 (第23条)
- ⑥食文化の継承のための活動への支援等 (第24条)
- ⑦食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進 (第25条)

## 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。(第27条～29条)
- (2) 食育推進基本計画の案を作成し、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)
- (3) 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)

# 国の第4次食育推進基本計画（令和3～7年度）の概要

## 基本的な方針(重点事項)



## 食育推進の目標

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

### 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
- ・ 食品ロス削減を目指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

### 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

※農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課作成資料を編集しています。

国の第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 一覧

| 目標   |                |                |
|--|----------------|----------------|
| 具体的な目標値  | 現状値<br>(令和2年度) | 目標値<br>(令和7年度) |
| <b>1 食育に関心を持っている国民を増やす</b>                             |                |                |
| ①食育に関心を持っている国民の割合                                      | 83.2%          | 90%以上          |
| <b>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</b>                   |                |                |
| 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         |
| <b>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</b>                      |                |                |
| 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          |
| <b>4 朝食を欠食する国民を減らす</b>                                 |                |                |
| ④朝食を欠食する子供の割合  | 4.6%※          | 0%             |
| ⑤朝食を欠食する若い世代の割合  | 21.5%          | 15%以下          |
| <b>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</b>                      |                |                |
| 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                          | 月9.1回※         | 月12回以上         |
| 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 | —              | 90%以上          |
| 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 | —              | 90%以上          |
| <b>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</b>                     |                |                |
| 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                | 36.4%          | 50%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              | 27.4%          | 40%以上          |
| ⑪1日当たりの食塩摂取量の平均値                                       | 10.1g※         | 8g以下           |
| ⑫1日当たりの野菜摂取量の平均値                                       | 280.5g※        | 350g以上         |
| ⑬1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合                                | 61.6%※         | 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%となっています。

| 目標 |  |                |                |
|----|--|----------------|----------------|
|    | 具体的な目標値  | 現状値<br>(令和2年度) | 目標値<br>(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気をつけた食生活を実践する国民を増やす |                |                |
|    | 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食生活を実践する国民の割合 | 64.3%          | 75%以上          |
| 8  | ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす                                   |                |                |
|    | ⑮ゆっく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、伝えている国民を増やす             |                |                |
|    | 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             | 50.4%          | 55%以上          |
|    | 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                           | 44.6%          | 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

※農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課作成資料を編集しています。