

第5章 めざす姿を実現するための施策展開

取り組みの柱1：子どもとその親、若い世代を中心とした健全な食生活の実践



めざす姿

子ども世代（乳幼児期・学童期・思春期）を対象に、健やかな発育・発達にあわせた望ましい食習慣・基本的な生活習慣の形成や食の実践力を身につけるための取り組みを推進するとともに、学校における食育を組織的・計画的・継続的に、家庭・地域と連携し推進します。

若い世代（15～30歳代）を対象に、自らが食育に関心を持ち、生活習慣や食生活の改善のための知識や実践力を身につけるだけでなく、仲間や職場、親から子へ伝えつなげるための食育について、主体的に関われるような取り組みを推進します。

現状と今後の方向性

- 家庭を中心として、基本的な生活習慣の形成への意識を高め、生涯にわたって切れ目なく、心身の健康の増進と豊かな人間性を育む基盤づくりを行うことが重要です。
家族そろって食事をする機会が減少する等、個人や家庭の努力のみでは健全な食生活の実践が困難な場合もあり、家庭と学校、地域の関係者が連携した取り組みや支援が必要です。
- 学校、保育所等は、子どもへの食育推進の場として大きな役割を担っています。
栄養教諭を中核として、小中学校全体での食育の取り組みは加速しており、今後さらに、関係者が連携した食育を体系的・継続的に実施することが重要です。
- 給食現場での県産品の使用率については、近年 30%弱（品目ベース）で横ばいとなっています。生産者等と連携した学校給食での地場産品の一層の活用と家庭・地域と連携した食育活動を進めることが重要です。
- 親世代の朝食を食べない習慣が、朝食を食べない家庭環境に影響している可能性もあります。生活圏の拡大や行動の多様化等により生活リズムが乱れやすい環境にある若い世代に対しては、食品や情報へのアクセス改善の工夫が必要です。
（朝食をほぼ毎日食べる割合は 20～30 歳代の男性 77.6%、女性 77.8%と他の年代と比べ低い）

取り組むべき施策

(1) 健やかな発育、基本的な生活習慣の形成（子ども：乳幼児期・学童期・思春期）

家庭、学校、地域等の様々なコミュニティのつながりの中で、生涯にわたった食育を進めます。

子どもや若い世代の朝食摂取など望ましい食生活の実践に向けた取り組み、学校等では、体系的・継続的な食に関する指導の充実や生きた教材としての給食を活用した食育を推進します。

生活場面 <small>(※1)</small>	主な取り組み内容	取り組み主体 <small>(※2)</small>	連携組織 <small>(※2)</small>
地域	両親教室等での健康教育や情報提供を行います。	市町	食・栄養団体、県、医師会等
地域	乳幼児健診や地域の子育て支援の場を活用した実践を促進します。	市町、社協	食・栄養団体、県、医師会等
保幼	給食・弁当を活用した食育や地域や地域人材の活用を促進します。	保幼等	県、食・栄養団体、食品団体

(※1) 家庭は除く

(※2) 取組主体（取組の主体となることを期待する主体、主な省略形は以下のとおり。（以下、同様）

保幼等：保育所、幼稚園、認定こども園等
 小中学校等：小学校、中学校、特別支援学校等
 高校等：高校、特別支援学校
 農水団体：農林水産業関係団体
 食・栄養団体：いずみ会（食生活改善推進員協議会）、栄養士会など食生活や栄養関係の団体
 食品団体：食品製造業、流通業、販売業など、食品関連産業関係の団体を総称
 社協：社会福祉協議会

◆妊産婦や乳児への取り組み

－「成育基本法」や「妊娠前からの食生活指針」等を踏まえ、成育過程にある者及び妊産婦に対する食育を推進

妊娠期及び授乳期の食事は、母体や胎児そして乳児の成長に大きな影響を及ぼすことから、妊娠期及び授乳期における望ましい食事について正しい知識を身につけておくことが重要です。

さらに、将来の妊娠に向けた準備として、妊娠前から食事のバランスを見直すことも必要です。

妊娠期及び授乳期における望ましい食生活の実現のため、市町や関係機関と連携し、「成育基本法」や「妊娠前からの食生活指針」、「ひょうご子ども・子育て未来プラン」等を踏まえ、妊娠期の適切な体重管理や健康管理についての情報提供、授乳・離乳の支援に関する基本的な考え方やポイントを示した「授乳・離乳の支援ガイド」の普及推進、健康相談

等により妊産婦や乳幼児に対して、離乳食、アレルギー、味覚等に関する栄養指導や情報の提供を促進します。

また、妊娠を機会に自分自身の食生活を見直し、家族の健康づくりを推進するための取り組みを支援します。

◆乳幼児期への取り組み

－乳幼児期からの基本的な生活習慣の形成等に資するよう、「ひょうご子ども・子育て未来プラン」を踏まえて推進

乳児期から幼児期にかけては、さまざまな食べ物を味わうことによって、味覚やそしゃく機能が発達する重要な時期であるため、発育・発達にあわせた離乳や食べる力を育むための支援を行います。

幼児期は、食べ物や食事づくりへの興味を深め、食事を通じて社会性やマナー、望ましい食習慣・基本的な生活習慣を身につける等、生涯にわたる人間形成の基礎を培う時期です。

幼稚園、保育所、認定こども園では、友だち等と一緒に食べる喜びや楽しさ、適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着、植物の栽培や農林漁業体験を通じて自然の恵みである食材や食材を生産する人、調理をする人等への感謝の心を育みます。

地域では、幼児や保護者を対象に、「早寝早起き朝ごはん」等の基本的な生活習慣の定着、食材や食べ物の働きを学べる講座や料理教室の開催、農林漁業体験の機会の提供等、地域団体・関係団体、幼稚園、保育所、認定こども園と連携し、さまざまな体験を伴った食育活動を展開します。

子育てを支援する祖父母や地域の関係者を対象に、食育の視点から子どもの健やかな発育・発達に応じた食生活の知識と実践力の普及に努めます。

◆学童期（小学生）への取り組み

－様々な料理を組み合わせ栄養バランスに配慮した食事を組み立てる力を伸ばす食育を推進

小学生は、家庭や学校、地域での食に関する様々な活動を通じて、望ましい食習慣を身につける、日常の食事の準備や調理ができる能力を身につける、食文化への関心や知識を持つ等、食に関する知識や実践力を身につける時期です。

学校では、給食や関連教科、課外活動等を通じて食に関する幅広い知識を習得する食育に取り組みます。（取り組みの詳細は「(2)学校における食育の推進」に記載）

地域では、「早寝早起き朝ごはん」等、基本的な生活習慣の定着、食材や食べ物の働き、ごはんの洗米や炊飯等の基本的な調理技術習得のための料理教室の開催、農林漁業体験の機会の提供、新しい生活様式に対応した家庭での学び等を支援するデジタル教材の普及等、地域団体・関係団体、学校、家庭と連携し、さまざまな体験を伴った食育活動を展開します。

◆思春期（中学生・高校生）への取り組み

－将来に向け食生活を自己管理する力を伸ばす食育を推進

中学生・高校生は、部活動や塾通い等により活動の範囲が家庭外へ広がり、子どもだけで食事や間食をする機会が増えます。この時期は、自らの健康に関心を持つ、栄養バランスを考えた食事の実践や食品の選択力を身につける、日常の食事の準備や調理ができる能力を身につける、食文化への関心や知識を持つ等、将来にむけ食生活を自己管理する力を育む時期です。

学校では、給食や関連教科、課外活動等を通じて、健康づくりや食に関する幅広い知識を習得する食育に取り組みます。

地域では、肥満・やせが健康に及ぼす影響、主食、主菜、副菜がそろった朝食をしっかり食べる等の基本的な生活習慣の定着に関する取り組み、栄養バランスを考えた食事づくりや調理技術習得のための料理教室の開催等、地域団体・関係団体、学校、家庭と連携し、さまざまな体験を伴った食育活動を展開します。

また、部活動や塾通いにより、家庭外で子どもだけで食事や間食をする機会が増えることから、コンビニエンスストアや飲食店等でバランスのとれた食品が選べるよう、食品表示の活用方法についての学習機会を増やします。

(2)就学前の子どもに対する食育の推進

－幼稚園、保育所、認定こども園における発達発育段階に応じた食育の推進

－保護者や地域の多様な関係者との連携、協働による食に関する取り組みを推進

◆食に関する指導の充実

保育所においては「保育所保育指針」に、幼稚園においては「幼稚園教育要領」に、認定こども園においては「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」等に基づき、施設長や園長、保育士・幼稚園教諭・保育教諭、栄養士・栄養教諭、調理員等全教職員の協力の下、全職員が幼児期における食育の意義と重要性を認識し、組織的・計画的・継続的に食育に取り組むとともに、教諭・保育士への食育に関する意識と食育の指導力の向上を図ります。

また、幼稚園、保育所、認定こども園における食育の取り組みについて、小学校や行政との情報共有に努めます。

特に、保育所、認定こども園等の給食施設においては、子どもたちの身体状況を把握し適切な栄養管理に基づいた食事を提供し計画的に食育を推進するため、管理栄養士・栄養士の配置促進に努めます。

◆発達段階に応じた取り組みの推進

健康的な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向けた取り組みを行います。

子どもが生活と遊びの中で様々な体験を積み、自然の恵みである食材や食材を生産する

人、調理をする人等への感謝の心を育みます。

保育所、認定こども園では給食や食事の時間を通じて、友だち等と一緒に食べる喜びや楽しさ、適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着、社会性やマナーが獲得され、健康な心と体、豊かな人間性の育成を図ります。

食事の提供にあたっては、家庭や嘱託医等との連携のもと、一人ひとりの発育・発達状況、健康状態や食物アレルギー等にも配慮します。

また、給食において、県産農林水産物の利用や、ふるさと料理や和食を中心としたメニューの提供を進めるとともに、食に関する指導教材としての活用を促進します。

◆家庭・地域との連携

子どもたちが望ましい生活リズムや食事のマナー等を身につけるためには、家庭の理解や実践が不可欠であることから、幼稚園、保育所、認定こども園での食育の取り組みを積極的に発信する等、家庭と連携を図り、家庭での継続的な取り組みを促進します。

また、地域の専門的な知識や技術を持った人材や団体と連携する等、地域と連携した食育を進めます。

(3)学校における食育の推進

児童生徒が地域の食文化や食に関する正しい知識、望ましい食習慣を身につけるために、学校給食が各教科等の食に関する指導と関連づけて活用されるよう、引き続き食育の取り組みの充実を図ります。

生活場面	主な取り組み内容	取り組み主体	連携組織
学校	学校給食を「生きた教材」として活用し、学校教育活動全体で食育に取り組むため、給食と各教科等を関連づけた指導計画の作成と指導の充実を図ります。	小中学校等	県教育委員会 学校給食・食育支援センター 学校栄養士協議会
	地域人材を活用した体験的な活動の充実を図ります。	小中学校等	県教育委員会、食・栄養団体、食品団体
地域	「早寝早起き朝ごはん」運動の実践促進や、PTA 活動における研修会、情報発信を行います。	県教委、PTA	小中学校等

◆食に関する指導の充実

- －栄養教諭を中核として、関係者が連携した体系的・継続的な食育を推進
- －教職員の食への意識と、指導力・実践力を高めるため、「食育ハンドブック」の活用促進と食に関する校内研修の拡充
- －農家等生産現場と連携・協力しながら、給食の時間等での栄養教諭による指導、校内放送や教材作成・配付等を充実

学校では、学習指導要領に示された食育の推進を踏まえ、給食の時間、家庭科や体育科を始めとするあらゆる教科や総合的な学習の時間及び学校行事等、様々な教育活動で食育に取り組むとともに、学校教育活動全体を通じて、組織的・計画的・継続的に食育を推進することで「食に関する資質・能力」を定着させることが必要です。

そのためには、学校長のリーダーシップのもと、学校教育目標等との関連性を設定した「食に関する指導の目標」や具体的な取り組みについて、全教職員が共通理解を持ち実践することが大切です。

また、今後ますます多様化する社会の変化の中で子どもたちの置かれている生活環境も様々であり、食育においても今まで以上に個別に寄り添った支援が求められています。このため、健康教育の基盤となる食育の推進を担う栄養教諭等の専門性に基づく指導の充実が求められます。

学校教育活動全体を通じた食育

学校教育活動全体を通じて食育を実践するため、管理職や教職員を対象として「学校における食育実践プログラム」「食育ハンドブック」等を活用した研修の実施等、全教職員が連携・協働して食に関する指導体制を充実し実践するための取り組みを推進します。

また、「ちょこっと食育」を取り入れ、すべての教科で、教科の目標にそった食育を推進します。

そのためには、市町教育委員会における食育推進体制の整備と機能の充実を支援するとともに、教職員に対する研修をさらに充実させる等、学校における食に関する指導体制の整備・充実と指導力の向上を図ります。

さらに、食を担う多様な関係者との連携・協力を図り、農林漁業や調理等の体験活動、及び ICT を活用した学習等を取り入れた食育を進めます。



【ちょこっと食育】

教科・領域の目標の実現を前提として、具体的な指導計画を作成する際に食育に関する内容や教材を位置付けることにより、あらゆる教科・領域で食育を実践すること。

栄養教諭によるコーディネート

栄養教諭は、栄養管理・衛生管理等の「学校給食の管理」と学校給食を生きた教材として活用した「食に関する指導」を行いながら、教職員や家庭・地域との連携・調整を図るコーディネーターとして、また、各学校における食に関する指導の中核的な役割を担う職であり、食育を推進していくうえで不可欠であることから、計画的・体系的に研修を実施し資

質の向上を図ります。

また、県下すべての児童生徒が、栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導を等しく受けられるよう、配置の改善・促進に努めます。

中学校における食育の推進

中学生は、心身共に成長著しい時期であり、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等、食に関する基礎の習得が大切であることを考慮して、県下の中学校における食育を推進するため、「食育ハンドブック（中学校版）」を作成し、広く県下中学校への普及を図るとともに、各校で実践するための方策を支援します。

高等学校における食育の推進

高校生は、将来にむけ食生活を自己管理する力を育む時期です。高等学校における食育を推進するため、各校の実態を踏まえた食育推進体制の構築と、食に関する指導の方法や内容のあり方について検討を進めます。

◆学校給食の充実

- － 学校の教育活動全体を通じた食育を実践するため、学校給食・食育支援センター等と連携し、より充実した食育の推進
- － 学校給食を「生きた教材」として活用することで、食育を効果的に推進
- － 地場産物を使用することの重要性に関係者が共通認識を持ち、連携・協働

主食・主菜・副菜をそろえたバランスの良い食事や、減塩等の望ましい食習慣を身につけ、適切な栄養素等の摂取による健康の保持増進が図られるよう、また学校給食を「生きた教材」として活用できるよう、献立内容や給食指導の充実を図ります。

さらに、食生活が自然の恩恵や人々の様々な活動の上に成り立っていることについて、児童生徒が理解を深め感謝の心や勤労を重んずる態度を養うため、学校給食における地場産物の活用や、地場産物についての指導、伝統的食文化の継承に関する取り組みを推進します。

※地場産物の活用は、生産地と消費地との距離が縮減されることにより、その輸送に係る二酸化炭素排出量が抑制される等、環境負荷の低減にも寄与するものであり、SDGsの観点からも推進

◆食育を通じた健康状態等の改善

- － やせや肥満、食物アレルギー等の食に関する健康課題を有する児童生徒への取り組み

食物アレルギー等の食に関する健康課題を有する児童生徒に対しては、校内において指導・対応の体制を整備し、保護者と連携して、個別の事情に応じた指導・対応を行います。

また、栄養教諭を中心に、学級担任、養護教諭、学校医、学校歯科医等と連携して、保護者の理解と協力のもと児童生徒への指導として、やせや肥満が心身の健康に及ぼす影響等、健康状態の改善に必要な知識を普及するとともに、望ましい食習慣の形成に向けた取り組みを推進します。

◆学校・家庭・地域との連携

－学校、家庭、地域が連携した継続的な食育の推進

家庭との連携

子どもたちが望ましい生活リズムを身につけ、朝食をしっかり食べる等、学齢期における望ましい食習慣を形成するためには、家庭の理解が必要不可欠であることから、参観日に食に関する授業を行ったり、「早寝早起き朝ごはん」運動への参画を促進するなど、学校における様々な取り組みについて情報発信していくことで、家庭での継続的な取り組みを促進します。

また、肥満・やせ等、食に関する健康課題を有する児童生徒に対しては、栄養教諭や学級担任、養護教諭と家庭との連携のもと個別の指導を行い、その改善に努めます。

地域との連携

地域の高齢者や生産者との給食試食会や地域住民の学校行事への参加等を通して、地域住民が学校における食育に関心を持ち、共に取り組んでいけるよう積極的な啓発を行います。

さらに、地域の生産者等と連携し、様々な機会を活用して子どもたちに対する農林漁業体験や調理体験等の機会を提供するとともに、地域の専門的な知識・技術をもった人を地域の人材として活用する等、関係者が連携しながら学校における食育を充実する体制づくりを促進します。

(4)健康的な生活習慣の定着と実践（若い世代：15～30歳代）

大学生や社会人生活を始めたばかりの若い世代は、生活習慣病の予防に向け、食生活の重要性を自覚し、健全な食生活を習慣化する必要性が一層高い年代です。若い世代が参加しやすい食育活動の展開や、デジタルコンテンツ等を活用した分かりやすい情報提供などに取り組んでいきます。

生活場面	主な取り組み内容	取り組み主体	連携組織
学校 職場 地域	若い世代への啓発や講演会、事業所給食施設への巡回など、食育に関する実践機会を創出します。	県、市町 食・栄養団体	大学、健康づくりチャレンジ企業等
地域	弁当やそう菜等へのエネルギー、栄養成分表示を推進します。	県（保健）	食の健康協力店

◆若い世代（15～30歳代）への取り組み

- －自分の食生活をマネジメントできる力を身につける食育を推進
- －マスコミ、インターネットや SNS 等のデジタル技術を効果的に活用し、食に関する理解や関心を深め、健康的な生活習慣の定着と実践を促す食育を推進

若い世代は、食に関する知識や意識、実践の面で他の世代より課題が多くあります。この世代は、進学や就職で自立した生活を始める時期であり、また、将来、親になる世代でもあることから、この時期の食生活や生活習慣は、近い将来の健康に大きく影響するとともに、子ども世代へも影響を与えます。健康状態やライフスタイルに応じて、自分の食生活をマネジメントできる力を身につけることが必要です。

大学生へは、入学時に食事の重要性についての普及啓発や調理実習等の体験を通して、食育への関心を高めるとともに、学生が行う食育活動への支援等、大学や地域団体・関係団体と連携した食育を推進します。社会人へは、職場（事業者）や地域団体・関係団体、行政が連携した食育にも取り組みます。例えば、朝食を毎日きちんと摂取し、昼食や夕食の主食が麺類やパンのときは、主菜、副菜を意識して適切に摂取するといった食生活を心掛けることだけでも、少なからず栄養の改善にはつながると考えられます。

また、若い女性の「やせ」の原因として、栄養や食生活に関する正しい知識が少なく、エネルギーや栄養素の摂取不足が挙げられるため、マスコミやインターネット、SNS 等のデジタルツールの効果的な活用や、大学や職場、関係団体との連携強化により、標準体重の維持や朝食摂取の重要性、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事のとり方など、健全な栄養・食生活の実践に役立つ情報提供の機会を増やします。

さらに、若い世代が担い手となる食育活動も広がりつつありますが、健康に対する関心の低い、いわゆる無関心層を含め、なお、一層、若い世代の特性やライフスタイル、ニーズに合わせ、機会を捉えて食に関する情報等を分かりやすく工夫して提供するように努めます。



食育ポスター（農水省）

◆朝食をしっかりと食べるための取り組みの推進

- －特に、15～30歳代の朝食摂取率は他の年代と比べて低いため、朝食摂取に向けた取り組みを強化

大学生を含めた若い世代には、朝食摂取の意義や簡単朝食レシピの普及、主食・主菜・副菜のそろった朝食を食べる習慣の定着、モーニングを提供している飲食店の紹介など、大学、食品関連事業者・健康関連企業等、市町と連携しながら地域全体で普及啓発を図ります。

(5)家庭や地域における食育の推進

◆子どもの親世代への食育の推進

- －家庭の共食、楽しい食卓体験に向けた取り組み

日常生活の基盤である家庭において、家族で食卓を囲み、食を通じたコミュニケーションを図ることは、食の楽しさを実感させるとともに、人々に精神的な豊かさをもたらし、同時に社会性やマナーを身につけ、一緒に食べる人への配慮など、思いやりの心が育まれます。



食育ポスター（農水省）

家族や仲間と楽しく食卓を囲む共食の機会を増やし、食材や食べ物の働き等の知識や調理技術が身につくとともに、郷土料理、行事食が食卓に取り入れられるよう、地域団体・関係団体、NPOと連携した実践的な教室の開催等により、楽しい食卓体験を促進するための取り組みの充実を図ります。

－朝食をしっかりと食べるための取り組みの推進

子どもをもつ親には、朝食の欠食は生活リズムの悪化や、学習時の集中力の低下にも影響を与えるなど、朝食の意義を啓発し、朝食を食べる、朝食内容を充実させる等の取り組みを、学校、幼稚園、保育所、認定こども園、PTA、地域団体・関係団体とも連携して推進します。また、学校、幼稚園や保育所等での食育行事への積極的な参加を促し、家庭での実践につながる取り組みを進めます。



食育ロゴグラム（農水省）

◆在宅時間を活用した食育の推進

－働き方や暮らし方の変化により、自宅で料理や食事をする時間も増えてきており、家族との共食や栄養バランス、食文化、食品ロスなど、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
家庭における子どもの食育には、家族団らんの時間を持てる環境が必要です。

新型コロナウイルス感染症の影響も踏まえ、暮らし方、働き方の変化に対応し、在宅時間を活用した食育の普及啓発に努めます。

◆子どもや若者の育成支援における共食等の食育の推進

－ひとり親家庭の子どもに対し、放課後児童クラブ等の終了後に学習支援や食事の提供等を行うことが可能な居場所づくりを支援

共働き世帯やひとり親世帯の増加等家庭の状況の多様化により、ひとりで食事を食べたり（孤食）、経済的な理由等により食事が十分にとれていない家庭がある等、個人や家庭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場合があります。

いくつかの調査などから、経済的な暮らし向きにゆとりのない家庭の子どもは、適切な食習慣や運動習慣、生活習慣が確立されておらず、虫歯や肥満など健康への影響が出ていることが明らかになっています。

そこで、地域において、子どもたちに食事を提供し、地域の子どもと大人が交流できる「子ども食堂」など子どもの居場所は、子どもたちにとって貴重な共食の機会となっています。

子どもの居場所づくりの取り組みが県内各地に広がり、継続的に実施されていこう、NPO等の実施団体に対して立ち上げ時の支援を行うとともに、地域における子どもの居場所づくりを支援する指導者やボランティアが、食育の視点から子どもの健やかな発育・発達に応じた食事の提供や栄養管理を、食の安全安心の視点から適切な衛生管理が行えるよう、必要な支援や情報提供を行います。

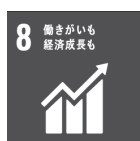
また、生活困窮世帯及び者に対する取り組みとして、フードバンク等による生活物資の配布なども周知していきます。

指標と目標値

指 標	基準値 (R2)	目標値 (R8)
朝食を食べる人の割合の増加 (幼児 1～5 歳) (児童・生徒 6～14 歳) (若い世代 / 15～30 歳代 男性) (若い世代 / 15～30 歳代 女性)	97.0% 86.8% 74.3% 76.6%	100% 100% 82%以上 84%以上
<p>○ 朝食を食べることは、健康的な生活習慣の形成・定着や基本的な食生活全体の良好な状態を示していると考えられます。このため、健全な食生活の実践の代表的な指標として、朝食をほぼ毎日食べる人が増加することを目標とします。</p> <p>なお、当該目標は、健康上の理由から朝食摂取が困難な子どもに配慮し、安易に目標値の達成のみを追い求めることのないよう留意します。</p>		
給食施設（学校・児童福祉施設）において肥満・やせの状況を把握している割合の増加	83.4%	100%
<p>○ 給食施設（学校・児童福祉施設）において、利用者の身体状況を把握し適切な栄養管理を行うことは健康づくりの基本であり、健全な食生活の実践に必要です。</p> <p>栄養バランスに配慮した食事を提供するために、健康管理担当者と情報共有し、肥満・やせの状況を把握している施設の増加を目標とします。</p>		
公立小中特別支援学校における食に関する校内研修の実施率の割合の増加	今後把握	100%
<p>○ 子どもたちが食の持つ多様な側面に気づき、食の大切さを学ぶためには、学校教育活動全体を通して、組織的・継続的・計画的に取り組むことが必要です。</p> <p>○ 食育の推進に関する教職員の更なる意識の向上を図るとともに、全教職員が連携・協働して、食に関する指導を実践できるよう公立小中特別支援学校における教職員の食に関する校内研修の実施率を上げることを目標とします。</p>		
食育を 7 教科の中で実施した中学校の割合の増加	75.5%	100%
<p>○ 技術家庭科、保健体育を除く 7 教科の中で「ちよこつと食育」を含む食育に関する内容や教材を位置付けた授業を実施した中学校の割合の増加をめざします。</p> <p>※「ちよこつと食育」・・・教科・領域の目標の実現を前提として、具体的な指導計画を作成する際に食育に関する内容や教材を位置付けることにより、あらゆる教科・領域で食育を実践すること。</p>		
学校給食を活用し、地場産物について指導している小・中学校の割合の増加	今後把握	100%
<p>○ 学校給食での地場産物の一層の活用や、家庭・地域と連携した食育活動を進めることで、児童や生徒の食への関心や、地域の自然や食文化、産業への理解を更に高めていくことが期待されているため、各小中学校での指導の割合の増加を目指します。</p>		

取り組みの柱 2：健康寿命の延伸と健やかな暮らしを支える食育活動の推進

めざす姿



高齢化が進展する中、生活習慣病の発症や重症化、フレイル予防による健康寿命の延伸、健康な次世代の育成の観点から、特に働き盛り世代や高齢期を対象とした取り組みを推進します。

また、様々な家庭の状況や生活の多様化、社会経済状況の変化を背景として、地域における共食の場づくりや、自然に健康になれる食環境づくりに向け、地域の役割はより一層重要です。

さらに、大規模災害時に向けた食の備えの普及など、健康危機における健康維持と早期自立のための取り組みを推進します。

現状と今後の方向性

- 高齢化の進行の中で、健康寿命の延伸に向け、生活習慣病の発症・重症化予防やフレイル予防はますます重要であり、ライフステージやライフスタイルに応じて、栄養バランスに配慮した食事（主食・主菜・副菜を組み合わせた食事）をとることが必要です。
- 生涯にわたる心身の健康を確保するため、家庭、学校、生産者、企業等が相互に連携し、地域における食育の推進が重要です。
- 社会環境や生活習慣の変化により食の外部化が進展する中、外食や中食、加工食品を利用する機会が増えており、消費者は栄養成分表示等を参考に、栄養バランスを考えて食べる必要があります。
- 2019（令和元）年の国民健康・栄養調査では、食習慣を「改善することに関心がない」又は「関心はあるが改善するつもりはない」と回答した者の合計の割合は、男性 41.1%、女性 35.7%であることから、SNS 等を活用した健康無（低）関心層への啓発方法の検討や、意識せずとも自然に健康になれる持続可能な食環境づくりが求められています。
- 近年、様々な家族の状況や暮らしの多様化により、健全な食生活の実現が困難な立場にある者も存在することから、希望する人が共食できる場の整備と共食の場における食育の促進と支援が必要です。
- 災害に備え、非常用食料などを備蓄する世帯は増加。今後は、家族の健康状態等にも応じた備蓄を推奨します。

取り組むべき施策



食育ピクトグラム（農水省）

(1) 生活習慣病の発症と重症化予防に向けた食育の推進（壮年期）

県民の多くが一日のうち大半の時間を過ごす職場（企業等）における健康の保持・増進の取り組みが重要であり、「健康経営」の推進が求められています。特に、食堂等で給食を提供している企業においては、食育の一環として、「健康な食事」を活用した取り組みが望まれます。

企業における食育は、若い世代も含む幅広い年代へのアプローチが可能であり、健康に配慮した生活習慣の実践のために重要です。

生活場面	主な取り組み内容	取り組み主体	連携組織
職場 地域	特定健診等における医療保険者と関係者の連携やメタボリックシンドロームに着目した特定健診・特定保健指導を効果的に実施します。	医療保険者	市町、各種健康保険組合
職場 地域	社員食堂等の指導及び企業における管理栄養士の配置促進とともに、栄養管理の充実を図ります。	健康福祉事務所・保健所	栄養士会等

◆栄養バランスに優れた日本型食生活の実践の推進

- －「食育ガイド」や「食生活指針」、「食事バランスガイド」について関係機関を通じた普及啓発
- －健康寿命の延伸を目指す「兵庫県健康づくり推進実施計画（第二次）」の趣旨を踏まえ推進
- －ひょうご食の健康運動等を通じて、ごはん、大豆、減塩に加え、野菜や果物の摂取を推進
- －「栄養ケア・ステーション」等の関係団体の取り組みや、食生活改善推進員（いずみ会リーダー）や食育ボランティア等の活動を推進

健全な食生活を実践するためには、県民一人ひとりが栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要であり、県民にとっても分かりやすく、食事全体における栄養バランスを表している「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」を栄養バランスに配慮した食事の目安とします。

ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶（水分）など多様な副食（主菜・副菜）を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を推進するため、内容やメリットを分かりやすく周知し、誰もが気軽に取り組めるよう推進します。

これらの推進にあたっては、年代、性別、就業や食生活の状況等に応じて、県民の多様なニーズや特性、食習慣や食行動などを分析、把握した上で類型化し、それぞれの類型に適した具体的な推進方策を検討し、実施します。

また、「兵庫県健康づくり推進実施計画（第二次）」の趣旨を踏まえ、生活習慣病の予防による健康寿命の延伸、健康な次世代の育成の観点から、健全な食生活を営めるよう、多様な食育関係者が連携し、「ひょうご食の健康運動 “ごはん、大豆、減塩で元気なひょう

ご”」等の県民運動を県内各地で展開します。

さらに、地域の身近な栄養・食生活相談拠点である「栄養ケア・ステーション」等の取り組みや、いずみ会（食生活改善推進員）や食育ボランティア等の活動を推進します。

◆職場における従業員等の健康に配慮した食育の推進

- －従業員等の健康管理とその一環として食育の推進という観点から、健康づくりに取り組む企業への支援を充実し、関係者との連携と協働を強化
- －壮年期のメタボ対策、歯周病対策

従業員等が健康であることは、従業員の活力向上や生産性の向上等の組織の活性化をもたらし、結果的に企業の業績向上につながると期待されています。

働き盛り世代は、職場や家庭、地域において中心となって活躍する世代ですが、多忙なこともあり自分の健康管理がおろそかになりやすく、メタボリックシンドロームをはじめとする健康リスクが高まる時期でもあります。

そのため、特定健診やがん検診、特定保健指導の積極的な受診、不規則な食生活や運動習慣等の生活習慣の改善に取り組む等、自分の健康は自分で守ることを自覚し取り組むことが必要です。歯周病が増える時期でもあり、歯周病はお口の中だけの病気ではなく、糖尿病等の全身の健康にも影響を及ぼす場合があるため、定期的な歯科健診の受診を促します。

そこで、生活習慣病の発症予防や改善を図るため、ひょうご健康づくり県民行動指標の普及、適正体重の維持、減塩や野菜摂取量の増加、生活習慣病予防のための食生活改善講習会の開催等、健康的な食生活を実践するための知識と実践方法の普及を図ります。

また、従業員の健康管理に資する「健康経営」や、ワークライフバランス等の推進により食事を楽しむ機会の確保が広がっていることも契機とし、企業の経営層がコミットした職場の食環境整備が進むよう、関係者と連携・協働を深め、健康づくりに取り組む企業への支援が広がるよう、必要な情報提供を行います。

具体的には、従業員や家族の健康づくりに取り組む企業や団体を「健康づくりチャレンジ企業」として登録し、ホームページやメールマガジンなどを活用した健康・栄養情報の発信や、県栄養士会とも連携し、社員食堂や職員寮のメニュー改善や栄養指導を行う「美味しく、ヘルシー社食ごはん改革」などの取り組みを進めます。

(2)高齢者の健康づくりに向けた食育の推進

高齢者は、退職や子どもの自立等により地域活動へ参加がしやすくなること、若い世代の共働きが増える中、子どもへの食育を支援する機会も多くなることから、これまで培ってきた食に関する知識や経験を家庭や地域へ伝える役割が期待されます。



食育ピカゲム（農水省）

しかし、高齢になると、そしゃく能力の低下、消化・吸収能力の低下、運動量の低下による食事摂取量の低下が起こりやすくなります。特に近年増加している高齢者の単独世帯では、調理が面倒なことや困難なことにより食事内容が単調になりやすく、その結果、要介護の要因となるやせ、低栄養や栄養欠乏にもつながることも考えられます。特に、これらは個人差が大きく、高齢者の多くが何らかの疾患を有しているという特徴が挙げられることから、年齢だけではなく、個人の状態に応じた取り組みを推進することが重要です。

高齢者を支援する県・市町関係部局や関係機関・団体と連携、調整し、高齢者の生活の質の向上につながるフレイル・低栄養予防に向けた正しい知識の周知、健康的な食事が入手しやすいよう高齢者向けの配食に関する情報提供を行うとともに、高齢者が食を楽しみ、地域で元気に生活できるための食育を推進します。

生活場面	主な取り組み内容	取り組み主体	連携組織
地域	地域高齢者の通いの場等におけるフレイル予防改善プログラムの実施や、配食サービスの充実を図ります。	市町、社協、配食事業者	食・栄養団体 医療・介護関係団体、県
地域	口腔機能の維持向上と早期の適切な改善指導により、オーラルフレイル予防改善に取り組めます。	市町、歯科医師会、歯科衛生士会	食・栄養団体 県

◆フレイル予防・改善プログラムの普及

－地域高齢者の通いの場等における、「兵庫県版フレイル予防・改善プログラム」を活用した効果的・効率的な健康支援

生涯にわたって健康で暮らすためには、働き盛り世代からのメタボ対策に加えて、高齢期のフレイル対策に取り組むことが重要です。

県では関係団体との連携のもと、「栄養と口腔」「社会参加」に着目した「フレイル予防・改善プログラム」を作成し、通いの場やサロン等においてフレイル対策に取り組む際の具体的な取り組み例（栄養士、歯科衛生士による講話、栄養バランスと噛み応えを実感できる弁当の会食等）を示し、市町における健康づくり事業や介護予防事業、高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施などでの活用を促しています。プログラムでは、フレイル予防の3か条として、「①体重減少に要注意」、「②しっかりかめるお口をつくる」、「③1日3回、3つの皿をそろえて食べる」を柱とし、プログラム参加者は、お口の体操やバランス良い食事等の行動を継続しており、プログラムの有効性が確認されています。

なかでも、食品摂取の多様性があるほど（10の食品群の摂取頻度から簡便に評価できることが特徴、10点満点中7点以上が望ましい）、日常生活機能が低下しにくく、毎日の生活への満足度が高いことも明らかとなっていることから、兵庫県版フレイルチェック票の評価項目としても使用しています。ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶（水分）など多様な副食（主菜・副菜）を組み合わせた「3つのお皿がそろった食事」を普及します。

また、フレイルチェックの結果、65歳以上の前期高齢者の約半数にフレイルリスクがあることが明らかとなったため、県内全域でより早期に適切なフレイル対策が進むよう、市町や関係団体等と連携し、県民に対してフレイルの認知度と予防・改善方法を普及啓発します。



10の食品点検表

最近1週間をふりかえって、下記の10種類の食品をほぼ毎日食べていましたか？

※食べていた場合は右欄に☑をつけてください。ほぼ毎日食べていた場合を1点として数えます。

肉（肉、ハムやソーセージ等の加工品）	<input type="checkbox"/>	緑黄色野菜（にんじん、ほうれんそう、かぼちゃ、トマト、ブロッコリー等）	<input type="checkbox"/>
魚（魚・貝、かまぼこ・ちくわ等の加工品）	<input type="checkbox"/>	海藻（わかめ、ひじき、昆布、のり等）	<input type="checkbox"/>
卵（鶏卵、うずら等の卵） *魚の卵は除く	<input type="checkbox"/>	いも（じゃがいも、里いも、さつまいも等）	<input type="checkbox"/>
大豆（豆腐、納豆、厚揚げ等）	<input type="checkbox"/>	果物（りんご、みかん、いちご、バナナ等）	<input type="checkbox"/>
牛乳（牛乳、ヨーグルト、チーズ）	<input type="checkbox"/>	油を使った料理(炒め物、揚げ物、バター・マーガリン等)	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> がついた数	点	判定	7点以上・・・この調子 4～6点・・・あと一息 3点以下・・・フレイルに要注意

転倒予防、筋力維持向上のためのロコモ対策

市町や団体等が取り組む健康体操の情報発信を行うほか、各圏域で健康体操の普及に向けた学習会を開催するなど運動習慣の定着とロコモティブシンドローム等の予防に向けた取り組みを強化します。

また、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響で、外出や運動機会が減り、体力が落ちたり、筋力が落ちたりして、運動器の問題（歩行障害や関節痛、転倒による骨折など）が生じてしまう恐れもあるため、SNSやインターネット上でのイベントや動画配信、ウォーキングアプリなども活用し、自宅での運動や密を避けた運動などを普及促進します。

フレイルのリスクを持つ高齢者や、増加する認知症高齢者への食育推進

後期高齢者の質問票やフレイルチェック等で把握された個々の健康課題に応じて、市町地域包括支援センターや、歯科医師、管理栄養士等の医療・介護専門職による個別支援につなぐ仕組みの構築を進めます。

また、増大する在宅療養者や認知症高齢者に対する食事支援等、地域における栄養ケアサービスの需要増大に対応できるよう、管理栄養士の人材確保にも取り組みます。

健康支援型配食サービスの普及

調理や買い物が困難な方や健康状態に合わせた食事を作ることが難しい方に向けての配食サービスリストを地域のニーズに応じて作成し、市町や関係者に周知、利用環境を整備します。

地域の高齢者の集う場に栄養バランスと噛み応えを意識した弁当（「地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドライン（H29.3 厚生労働省健康局）」を踏まえる）を活用した健康支援型配食サービスの推進により、地域高齢者の低栄養やフレイル予防に資する効果的・効率的な健康支援につなげ、高齢者等に向けた健康な食事の普及を図ります。併せて、介護食品やスマイルケア食の普及促進にも努めます。

◆オーラルフレイル予防・改善に向けた食育の推進

－口腔機能の向上に向け、オーラルフレイル予防・改善プログラムの一層の推進

健康寿命の延伸には、健全な食生活が大切であり、よく噛んでおいしく食べるためには、口腔機能が十分に発達し、維持されることが重要です。

高齢期は、う蝕や歯周病による歯の喪失が急増するとともに、加齢による唾液分泌量の減少、そしゃく・嚥下機能の低下による誤嚥や誤嚥性肺炎を発症することもあります。

また、滑舌低下や食べこぼし、わずかなむせなどの「ささいな口腔機能の衰え“オーラルフレイル（口の虚弱）”」が発端となり、偏食や食欲不振から、低栄養やフレイルに陥るリスクが高まります。

オーラルフレイルは、早めに気づき、早期に適切な対応をとることで健康な状態に戻ることが可能であることから、定期的な歯科健診や重症化予防に向けた適切な歯科医療と保健指導が身近で受けられる「かかりつけ歯科医」を持つよう普及啓発し、歯科保健分野からの食育を推進します。

県では、オーラルフレイル検査や予防を図るため、オーラルフレイル健診体制を整備するとともに、口腔機能の低下が疑われる高齢者に対して、かかりつけ歯科診療所等で口腔機能の計測、指導、訓練等を提供したり、市町の介護予防や生活支援サービスにつないで支援するためのオーラルフレイル改善プログラムを作成し、県内全ての郡市区歯科医師会での活用とオーラルフレイルに対応できる歯科医療機関の登録を目指しています。

(3)多様な暮らしに対応した食育の推進

◆地域における共食等の食育の推進

- 子どもから大人まで地域の誰もが集う地域食堂や地域高齢者の通いの場など、地域における様々な共食の場づくりを推進

核家族や共働き家庭の増加や交流機会の減少、格差の拡大などにより、家族との共食が難しい場合があることから、共食により食を通じたコミュニケーション等を図りたい人にとって、地域において様々な世代と共食する機会を持つことは、食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を伝え、習得する観点からも重要です。このような状況の中、無料または低額で食事ができる「子ども食堂」や、さまざまな年代を対象とした地域住民の居場所としての「地域食堂」が注目されています。

子ども食堂や地域食堂等は、食の支援にとどまらず、孤食の解消、食育、地域交流、見守りなど子どもやその保護者、地域住民等の居場所として多様で重要な役割を担っており、「新しい生活様式」に対応した食育として、屋外で農林漁業体験等と併せて実施するなどの工夫も考えられます。

食育推進の観点から、子ども食堂や高齢者の通いの場など地域の様々な共食の場づくりを進める活動の意義を理解し、適切な認識を有することができるよう、県では、関係機関と連携し、食を通じた多様なつながりによる共食の場づくりを推進します。

また、コロナ禍で誰かと一緒に食事をする機会は減少していますが、食事づくりの視点からは、誰かと一緒に買い物をし、一緒に作ることも重要です。

◆新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴う生活の変化を踏まえた生活困窮世帯及び者に対する食育の推進

人々の健康は、社会経済的状況の影響を受け、社会経済的に不利な立場の人々に健康問題が生じやすい可能性が指摘されています。

特に生活困窮世帯をはじめとした栄養・食生活支援を必要とする世帯及び者に対する取り組みは、既存事業との連携やこうした事業の場の活用による個人及び環境へのアプローチも必要です。

例えば、食品ロスの削減の取り組みとも連携しながら、フードバンク等から提供のあった食料を自立相談支援機関の窓口で手渡す際に、必要に応じて管理栄養士等による食生活の助言や情報提供を行う、食料品支援セットを宅配する時に健康や栄養に関するリーフレットを一緒に包む、フードバンク事業等の関係者へ栄養・食生活支援に関する研修を行う、地域の高齢者が集うサロンや地域食堂等においてフレイル予防改善プログラムを実施するなどが考えられます。そのためには、対象者の健康状態に関する現状や課題を的確に把握することが重要であり、管理栄養士を含む保健医療専門職が事業の企画段階から関わることを望まれます。

(4)自然に健康になれる食環境づくりの推進

◆食品関連事業者における食育の推進

－減塩食品や健康に配慮したメニュー提供など、栄養面に配慮した食品の選択及び利活用の推進に関する食育の推進

飲食店、スーパーマーケット等の食品関連事業者等は、消費者に対して、商品やメニュー等食に関する情報提供、工場・店舗の見学、調理体験、農林漁業体験、出前授業の開催等の多様な取り組みを行うことを推進するとともに、年末年始のスーパーマーケットでお正月商品が数多く販売されているように、日々の生活の中で季節感や伝承料理が自然に継承されるよう情報発信の工夫が必要です。

また、「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」や「地域の食文化を反映させた食事」を入手しやすい食環境づくり、優先される栄養課題である減塩を軸に、減塩食品や健康に配慮したメニューの開発や、おいしい減塩商品を手頃な価格で購入・利用可能とする仕組みづくりなど、健康無関心層への啓発を含め、適切な栄養・食生活情報の提供方法の開発など、自然に健康になれる食環境づくりを産官学等が連携して推進します。

さらに、食育アプリなどのデジタルツールやナッジ（そつと後押しする：人々がより良い選択を自発的に取れるように手助けする手法）を活用するなど、健康や食に関して無関心な人たちも、自然に健康になれる食環境づくりを推進するとともに、複数の学会による民間認証である「健康な食事（スマートミール）・食環境」認証制度の活用など、外食や中食でも健康に資する食事の選択がしやすい食環境の整備のために、健康的な食事を提供する事業者を認定する「スマートミール」制度の普及及び推進に努めます。

◆食の健康協力店の推進

県民の健康づくりを食生活の面から支援するため、「ひょうご“食の健康”運動」の趣旨に賛同し、健康的なメニューの提供や栄養成分表示等に取り組む飲食店・中食販売店、配食事業者を「食の健康協力店」として登録し、食の健康運動への参画を促進するとともに、協力店の取り組み内容等について県民に周知を図ります。

ライフスタイルが多様化するなかで、30代・40代の若い世代や働き世代を中心に、外食等の活用が進んでいることから、食事バランスに配慮した外食等の利用が進む取り組みを実施していきます。

◆給食を通じた食育の推進

－健康増進法に基づく特定給食施設等への食育の視点も踏まえた指導助言の実施

健康増進法に基づく特定給食施設等に対して、食育の視点も踏まえた指導・助言を行うとともに、給食関係者・指導者の資質向上のための研修を行い、給食施設の栄養管理指導の充実を図ります。



従業員へ食事提供を行う社員食堂においては、給食部門と健康管理部門が連携し、利用者の身体状況や健康状態により配慮した食事の提供や、給食を通じて利用者へ健康や栄養に関する情報の提供ができるよう、健康福祉事務所単位のみならず、圏域単位や県単位など広域的な視点で必要な指導や情報提供を行います。

また、病院や福祉施設、企業の食堂においても地場産物を活用した献立や郷土料理の提供が進むよう情報提供を行います。

(5) 災害時も健康に過ごせる食育

災害時に対応できる食料品を備蓄している人の割合は増加しました。

災害時には、電気・ガス・水道等といったライフラインが止まることなどにより生活に様々な支障が生じますが、特に生命や健康に関わる食の確保が重要です。

県民一人ひとりが日頃から災害の発生を意識し、“自分の食事は自分で整えられる”ことを基本に、家族の健康状態にあった食べ物や飲料水等の備蓄の促進、非常時にも応用できる調理技術の習得について、地域団体・関係団体、食品関連事業者等と連携し、普及啓発を図ります。



食育ビジュアル（農水省）

◆災害時等に備えるために必要な食に関する知識の普及、実践力の育成

- 自然災害や新興・再興感染症発生の有事に備え、自治体、民間企業等における食料備蓄に加え、家庭での取り組みも重要であり普及啓発を推進
- 家族構成や家族の健康状態に配慮した食品を備えておくことが重要

電気・ガス・水道のライフラインが使えなかったり、流通が機能せず食料が確保できずに、日ごろ食べ慣れた食品での食生活が困難となることが想定される災害時においても、できるだけ日常に近い食生活を送ることで、心身の健康を維持していくことが重要です。

そのため、家庭においては、水、熱源、主食・主菜・副菜となる食料品等を家族構成に応じて、最低でも3日分、できれば1週間分程度を備蓄する取り組みを推進するとともに、日ごろからローリングストック法（普段の食料品を少し多めに買い置きし、消費した分を補充する方法）による日常の食料品の備蓄を行い、各家庭に合った備えをするよう情報発信を行います。特に、災害時には、物流機能が停滞する可能性もあることから、高齢者を始め、食べる機能が弱くなった方、食物アレルギーを有する方等に配慮した食品を備えておくことが重要です。

加えて、栄養バランスへの配慮や備蓄方法など災害時の食の備えの重要性や、災害時でも使える調理方法（パッキング）等について、家庭のみならず、学校教育の現場、食品小売店等においても、必要な知識の普及啓発を推進します。



◆被災してもバランスよく食事をとるための知識と技術の普及

－災害時の二次的被害予防のための知識の普及、避難所等での栄養相談の実施

避難生活による栄養摂取の偏り、高齢者の生活不活発病、口腔内の不衛生による誤嚥性肺炎等を防止するため、関係団体の協力を得て正しい知識の普及を図ります。

また、災害に遭っても自分の命は自分で守るという意識を醸成し、被災生活を健康に過ごすことができるよう、日頃から地域の災害の特性や兵庫の食を生かした災害時の食事に関する知識の普及について、県栄養士会災害支援チーム（JDA-DAT 兵庫）など関係組織と連携して取り組んでいきます。特に、これまでの被災経験を次世代へ継承するため、若い世代や子どもに対する食の面からの防災教育を推進します。

◆給食施設への普及啓発及び取り組みの促進

給食施設では1日に1～3回の食事を継続的に提供しており、被災者の健康に大きく影響します。

全給食施設に対して災害時対応マニュアルや備蓄食の整備及び活用について、様々な機会を通じて普及啓発を行います。これまでの被災経験から、帰宅困難となる場合を想定し、1食提供施設であっても災害時の備えの充実につながるよう継続して取り組みを支援します。

また、病院、介護老人保健施設、老人福祉施設、社会福祉施設等の入所施設は1日3食提供し、災害時にも個別的な対応等が求められるため、災害対応マニュアルの整備（非常食の備蓄、献立表の作成、食事提供に関する訓練の実施）など、県給食施設協議会相互支援ネットワークとも連携した取り組みを促進します。

指標と目標値

指 標	基準値	目標値
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の増加(20歳以上)	67.0%(R2)	75%以上
○ 生涯にわたって健全な食生活を実践するためには、栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要です。「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」を栄養バランスに配慮した食事の目安とし、ほぼ毎日実践する人が増加することを目標とします。		
副指標		
副指標	基準値 (R2)	目標値
日本型食生活に関する学習機会の増加 (食の健康運動リーダー等の活動回数)	1,461回	2,000回
フレイル予防・改善のため、兵庫県版フレイルチェック(ロング版)を行った高齢者人数	今後把握	10,000人

毎日、家族や友人と楽しく食事をする人の割合の増加 (20歳以上)	70.4% (R2)	75%以上	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 家族や友人と、食事を楽しく、おいしく食べることは、心を穏やかにし、ふれあいを深め、豊かな人間形成にも寄与します。 ○ 家庭では家族と、職場では同僚や友人と、一人暮らし高齢者はデイサービスや近所の友人と一緒になど、その人なりに、毎日、家族や友人と楽しく食事をする人が増加することを目標とします。 			
副指標	副指標	基準値 (R2)	目標値
	子ども食堂を設置している市町数	35 市町	全市町
	地域高齢者の通いの場の参加者数	18.1 万人 (R2.3 末)	24.0 万人 (R6 度末)
※ 共食のある通いの場への参加者数や、会食を実施している通いの場の実態把握にも努める。			
栄養・食生活改善を中心に健康づくりに取り組む企業（給食施設）の増加	今後把握	100 力所	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 健康経営（食・栄養改善）や食堂メニュー改善、栄養・食生活情報提供に取り組む企業（給食施設）の増加を目標とします。 			
オーラルフレイルに対応できる歯科医療機関数の増加	今後把握	100 力所	
<ul style="list-style-type: none"> ○ オーラルフレイル予防・改善に取り組む歯科医療機関の増加を目標とします。 			
ひょうご“食の健康”運動に取り組む食の健康協力店の増加 (登録店舗数)	8,524 店 (R2)	9,300 店	
ひょうご“食の健康”運動に取り組む食の健康協力店の取り組み内容の充実 (栄養成分の表示)	3,271 店 (R2)	3,500 店	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 「ひょうご“食の健康”運動」の機運を高めるため、運動の趣旨に賛同し、健康的なメニューの提供や栄養成分表示等を行う「食の健康協力店」の登録店舗数の増加を目標とします。 ○ 特にカロリー（エネルギー）や食塩相当量等の栄養成分の表示は、栄養素等摂取量を考えてメニューを選択できることから、食の健康協力店のうち栄養成分表示に取り組む店舗数の増加を目標とします。 			
家族構成や家族の健康状態に応じて非常用食料などを備蓄している世帯の増加（世帯）	9.8% (R3)	30%以上	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 県民一人ひとりが非常時にも対応できる実践力を身につけておくことは、個人や地域の危機管理能力を高め、災害時においても食生活上の被害を最小限にすることができると考えられます。 ○ そのため、家族構成や家族の健康状態に応じた飲料水や、レトルトご飯・お粥等を計画的に買い置きする等、災害に備え、非常用食料等を備蓄している世帯が増加することを目標とします。 			

取り組みの柱 3：持続可能な食を支える食育活動の推進



本県の安全・安心で豊富な農林水産物と地域の風土により育まれた食文化を守り、県民が健康かつ長生きで活動的に暮らせる兵庫県を目指すため、環境と調和した消費の啓発や、都市と農山漁村が支え合う関係づくり、地域に伝わる食文化の保護・継承を通じて、持続可能な食を支える食育を推進します。

現状と今後の方向性

- 食や「農業」、「漁業」への関わりについては、これまで都市部と農村部の人の往来や農林水産業の体験を応援する取り組み等により推進してきましたが、世界的に広がった新型コロナウイルス感染拡大の影響による外出自粛など交流の機会が制限され、楽農生活交流人口数は減少しています。一方、テレワークをはじめとする働き方の変化などライフスタイルが多様化し、在宅時間の増加を利用して楽しめる家庭菜園や、農林漁業体験、食育等を通じて、食と「農業」、「漁業」に触れる機会の増加が期待されます。
- 各地で災害が多発する近年、安心感のある地域産物に対する需要の高まりや、不測の事態に備えた身近な食糧確保が求められています。直売所の魅力向上を図る整備促進や消費者への情報発信に取り組むことにより、直売所利用者数は年々増加しています。
- 消費者と生産者の双方に県産県消（地産地消）の意識醸成を図り、より多くの県民が、県産の農林水産物等を積極的に選択・購入できる機会の拡大を図ることにより、安全・安心で質の高い生産物が県内で生産、流通、消費される循環を確立します。
- 県民の食や「農業」、「漁業」への理解や関心を高めるとともに、持続的な活動を行うことができるよう、実践の場の拡大を図るための取り組みを推進します。
- 深刻化する地球規模での環境問題や社会問題に対応するには、持続可能な社会の形成につながる消費行動が求められており、消費者は、自らの消費行動が経済だけでなく社会や環境に影響を与えることを理解する必要があります。

- 地域の行事食や郷土料理を知っている人の割合は県平均で 49.3%、作ることができる人の割合は 24.1%と低い水準になっており、伝統的な食文化の継承を推進することが求められます。ひょうごの自然と歴史を背景に育まれた伝統的な食文化の継承や、地域の特色を活かした新たな食文化の創造を推進し、ふるさとへの愛着を深めるための取り組みを推進します。

【地産地消と県産県消】

「地産地消」は、“地域内生産・地域内消費”を略した言葉で、身近なところで生産された食べ物を食することをいい、その言葉には、「その土地、気候で育まれた食べ物がその地域の人々のこころと身体に最もやさしい」という意味が込められています。この「地域」を、私たちが暮らす「兵庫県」と捉えた取り組みが「県産県消」です。

兵庫県が提唱する「県産県消」は、生産者サイドが、県民に安全で新鮮な農林水産物を提供し、消費者サイドが県下各地で生産された農林水産物を積極的に選択することで、“農林水産業・農山漁村をともに支える県民あがての運動”として推進しています。

こうした取り組みは、①不測の事態に備えた身近な食料（生産力）確保や、②農地活用による県土保全等の多面的機能の発揮、③農山漁村の活力維持にもつながり、豊かな県民生活を支えることができます。

(1) 消費者と生産者が支え合う県産県消(地産地消)の推進

- －「ひょうご農林水産ビジョン 2030」に基づき、食の安定供給に向けた流通システムの強化
- －直売所の魅力向上、県産農林水産物の購入意欲向上
- －兵庫県認証食品のプロモーション強化と流通拡大



食育ピカゲム（農水省）

◆県民への県産農林水産物の購入機会の拡大

産地との連携により、食品スーパーや飲食店等への県産農林水産物の流通を拡大・強化するとともに、直売所での地元農産物の品ぞろえを強化するため、直売所に出荷する農業者の生産力拡大支援や、専門知識を有するアドバイザーの派遣を通じて直売所の魅力向上を図り、集客の増加をめざします。

併せて、県産県消(地産地消)の実践拠点として、インショップを含む直売所の設置や、産直市（マルシェ）の定期開催、インターネット販売により、県産農林水産物の購入機会の拡大を図ります。

◆ひょうご食品認証制度の推進

食品の安全性に対する県民の信頼を確保するため、安全・安心で個性・特長がある兵庫県認証食品を広く県民に提供することとし、認証食品の生産量の拡大に努めます。

また、ホームページや SNS 等を活用した情報発信やイベント等、様々な機会を捉えて認証



食品の認知度向上に努めるとともに、量販店での認証食品販売コーナーの設置等により、県民が率先して認証食品を選択・購入する機運醸成を図ります。

◆学校給食を通じた県産県消の理解促進

子どもの頃の食習慣の形成に大きく寄与する学校給食において、県産農林水産物の利用を促すとともに、児童生徒が本県農林水産業や地元食文化への理解を深めるため、地域の生産者等と連携した食育活動を展開します。

給食メニューの検討、供給に向けた作付け等、県・市町教育委員会をはじめとする学校給食関係者等と生産者の連携のもと、県産農林水産物の利用と安定的な供給を推進します。



食育プログラム（農水省）

◆令和のライフスタイルへの楽農生活の提案

－「楽農生活」を県民に広め、多自然地域や農林水産業の維持・活性化

ひょうごの食と「農」の役割や「楽農生活」の意義への理解促進と「楽農生活」実践のきっかけをつくとともに、ライフスタイルとしてのイメージをやすくするため、都市部や農村部等の居住地、世代等ごとの実践例や実践者からのメッセージを各種媒体を通じて発信します。

◆楽農生活に誘い、定着を図る仕組みづくり

都市住民と農山漁村住民が互いに尊重し、支え合える関係（つながり）を構築するため、NPO 法人等が実施する交流事業や買い支え等の仕組みづくり、参加への機運醸成等への支援を充実します。

また、家庭での栽培方法とあわせた農山漁村の四季折々の旬の情報の提供、大学生等が研究のフィールドワークや休暇を利用して農作業や田舎暮らしを体験できる機会の創出等を進めます。

◆楽農生活をサポートする体制づくり

楽農生活の全県推進拠点の兵庫楽農生活センターによる県民の実践のけん引に向け、新たに整備した施設（高設栽培いちごハウス、ピザ窯等）の活用やセンターをともに運営するパートナー事業者間の連携により、より魅力ある体験プログラムの提供を図ります。

また、これまでの情報発信機能を強化するとともに、楽農生活に係る情報収集、地域楽農生活センター間等のコーディネートや楽農生活実践方法の提案等新たな機能の付加を進めます。

【楽農生活】兵庫県では、農作業体験や農山漁村との交流等を通じて、食や「農」に親しむ行動を「楽農生活」と名付け、その普及を推進しています。

◆ごはんを中心とした日本型食生活の推進

ごはんを中心に主食、主菜、副菜がそろった「日本型食生活」は栄養バランスを整えやすく、健康によいことに加え、農山漁村の持つ多面的機能の維持や食料自給率の向上等にも寄与することから、県内の団体、企業、行政等が連携し、家庭や地域、学校等での啓発活動や、インターネットによる情報発信により、県民一人ひとりにごはん食の意義を普及啓発し、様々な場でごはんを中心とした「日本型食生活」の実践を促します。

◆魚食普及と畜産物の県産県消の推進

－魚食普及の推進、水産物の消費拡大の推進、ひょうごの酪農への理解醸成活動

日本人の生活と密着した魚食文化を継承するため、漁業協同組合及び学校給食関係者との連携等により、県民、児童生徒等を対象に料理教室を開催し、魚介類の調理方法とともに兵庫県で漁獲・養殖されている魚介類とその旬、漁獲方法や養殖方法といった関連情報を発信する、魚食普及の取り組みを支援します。食品スーパー等と連携して、消費者に食べ方や旬等の情報を発信しながら県産水産物を販売する取り組みを推進します。

また、「海の豊かさを守ろう（SDGs 目標 14 番）」という目標の実現に向け、豊かな海の再生を食育の場でも重点的に取り上げます。

さらに、学校給食への県産牛乳の提供と、生まれたばかりの子牛へのほ乳体験や酪農家による出前授業等のイベントを通じた「ひょうごの酪農」への理解醸成活動により、牛乳の県産県消を図るとともに、ひょうご食品認証制度を活用し、県産牛乳・乳製品や牛肉、鶏卵、鶏肉、豚肉などの県産畜産物の消費拡大を推進します。

(2) 環境と調和のとれた持続可能な消費行動にも配慮した食育の推進

◆持続可能な食につながるエシカル消費（人や社会、環境に配慮した消費行動）の推進

深刻化する地球規模での環境問題や社会問題に対応するには、持続可能な社会の形成につながる消費行動が求められており、消費者は、自らの消費行動が経済だけでなく社会や環境に影響を与えることを理解する必要があります。

例えば、地産地消や、過剰包装でないもの、環境に配慮していることに関する表示（有機 JAS マーク、水産エコラベル等）のあるものやフェアトレード商品を選ぶこともエシカル消費の一つです。

とりわけ、新型コロナウイルス感染症に対応した新しい生活を営むに当たっては、消費者が不確かな情報に左右されることなく、自ら主体的、合理的、社会的に判断し、適切な行動に結びつけることが求められています。

ついては、「ひょうご消費生活プラン」に基づき、人や社会・環境に配慮した消費行動であるエシカル消費（倫理的消費）の普及を推進します。

また、過剰包装でないもの、容器がプラスチックでないもの、環境に配慮していることに関する表示（有機 JAS マーク、水産エコラベル等）のあるものなどを選ぶ消費者を増やしていきます。

【取り組み指標（副指標）】

指 標	目標値（R5）
実施している県民の割合が60%以上のエシカル消費行動項目数	6項目
エシカル消費に取り組む団体等と協働で取り組んだ事業数	60回（3年間）

◆食品ロス削減に向けた食育の推進

－自治体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、食品ロスの削減を推進



食育ビジュアル（農水省）

食品ロス削減は持続可能な資源利用の推進に向けて取り組まなければならない課題であり、消費者、事業者、行政などあらゆる主体が食品ロス削減に対する意識を高め、実践の結びつけていくことが大切です。食品ロスが発生することによる影響や、食品ロス削減の具体的な取り組み例などの周知や理解を図っていく必要があります。また、地産地消を推進し、生産者との交流を促進することで、生産者や生産現場への感謝の念や理解を深めることを通じ、食品ロスの削減につながります。

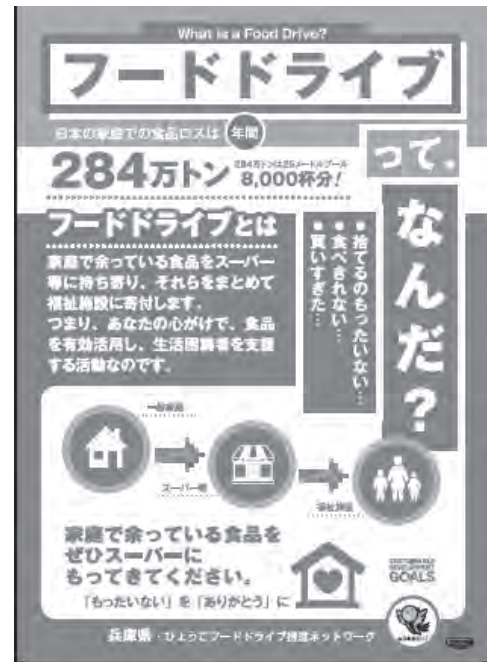
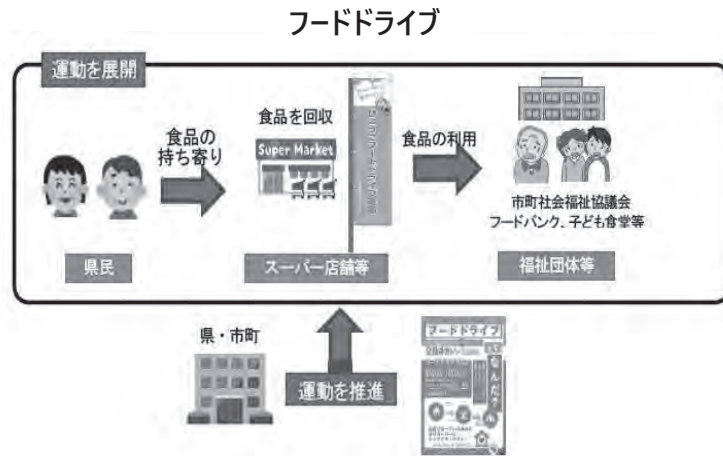
具体的には、食品ロスを減らしていくには、外食の際には食べきれる分だけ注文することや、自宅で料理する際は作りすぎない、食材を使い切る工夫をする、少量パック商品やバラ売り等必要以上に買いすぎないなど、一人ひとりの取り組みが大切であり、食育を通じた情報発信を強化し、食品ロス削減の必要性について県民の意識を高め、実践に結びつける取り組みを進めます。家にある余った食材の活用や食べきれなかった料理のリメイク等の調理方法の工夫など、いずみ会（食生活改善推進員）や栄養士会等関係団体と連携しながら、普及啓発します。子どもに対しても、自分ごととして食品ロス削減に取り組めるよう、普及啓発に努めます。

また、賞味期限や消費期限が長い商品を棚の奥から取って購入することは、食品ロスの増加につながるため、エシカル消費（社会や環境に配慮した購買行動）の一つとして、県では商品棚の手前に並ぶ期限の近い商品を購入する「てまえどり運動」を推進しています。

さらに、家庭で余っている食品をごみにせず、それを必要とする福祉団体等にスーパー等を通じて寄附する「フードドライブ」は、食品ロス削減を図る一つの手段となり、県民一人一人が取り組むことができる活動です。

県では、このフードドライブの活動を、「ひょうごフードドライブ推進ネットワーク」（関係団体、スーパー、市町、県等で構成）が中心となって、「ひょうごフードドライブ運動」として全県展開を図っています。

てまどり運動



食育11「外がら」（農水省）

(3) 地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進

◆地域に根付いた食文化の継承と創造

- 「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保護継承
- 地域の多様な食文化を支える多様な関係者による活動の充実
- 和食の栄養バランスの良さについて、県内外への発信強化

「和食：日本人の伝統的な食文化」は、栄養バランスのとれた食生活に資するものであり、健康面でのメリットはもとより、地域の風土をいかした和食文化の保護・継承は、地域活性化及び環境への負荷低減に寄与し、持続可能な食の実現に貢献することが期待されます。

そこで、ふるさと料理に代表されるような、地域で採れる野菜や魚等の様々な食材の特徴を生かした郷土料理の調理体験や、地域の食材の掘り起こしやその魅力を引き出すことで、食文化の継承・発展に努めます。

特に、子どもやその親、若い世代に和食文化の普及啓発など食文化の継承に向けた機運が高まるよう、和食文化の継承活動を行う中核的な人材を育成するとともに、地域団体・関係団体等の活動を支援し、食文化を通じた地域間の交流を促進します。

また、郷土料理の調査などデータベースの構築や、作り方等の情報をホームページやSNS等で発信するなど、デジタル技術を活用した普及啓発も進めます。

さらに、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響もあり、宅配食材（ミールキット等）を利用される家庭も増えていることから、注文食材の選択肢として地場産品の活用や行事食、郷土料理が調理できる食材セットの導入検討も促します。

◆給食での郷土料理等の積極的な導入、理解促進

学校給食等において、県産農林水産物の利用や、ふるさと料理や和食を中心としたメニューの提供を促進するとともに、地域の生産者の出前授業、農作業体験、教材の提供等を通じ、子どもやその保護者に対して、本県農林水産業や地域の食文化、さらには、その背景となる風土や農山漁村への理解を深めます。

また、病院や福祉施設、企業の食堂においても地場産物を活用した献立や郷土料理の提供が進むよう情報提供を行います。

【郷土料理（ふるさと料理）】

生まれ育った土地や地域特有の料理。その土地の特産物を使ったり、全国で一般的に食べられている料理であっても、伝統的あるいは独自の調理法で作られ、食べ継がれてきた料理をいいます。

○主な郷土料理

主な特徴	料理名
地元食材を使った料理	いかなごぎ煮、たこ飯（生たこ・干したこ）、バチ汁、煮麺、鯛素麺、もち麦めん、鮎料理、かに料理、いかめし、黒豆煮、ぼたん鍋、はも鍋 等
年中行事や慶事弔事で食べられる料理	その地域の特有のおせち、お雑煮、巻き寿司、ちらし寿司、ぼた餅、さなぼり（煮しめ）、鯖の姿寿司、おなます（豆腐なます）、いとこ煮（里芋・小豆）、けんちゃん（豆腐・野菜）、ななちゃごはん、ちよぼ汁、あじのほほかむり、鯛料理 等
特定地域で開発・発祥し定着したご当地料理	神戸牛ステーキ、明石焼き、そばめし、ぼっかけ、かつめし、にくてん、姫路おでん、ホルモンうどん、出石そば 等

指標と目標値

指 標	現状値	目標値
地元や県内でとれた農林水産物を買っている人の割合の増加	66.4% (R2)	69.5% (※1)
<p>○ 地域や県内の農林水産物を日常の食生活に取り入れることで、その地域の特性に応じた食生活が形成されていきます。</p> <p>○ 地域の農林水産物を積極的に活用することにより、地域の活性化にもつながり、地域になじみ親しまれた食生活が次世代へ受け継がれていくことで、新しい食文化の形成にもつながるため、地元や県内でとれた農林水産物を買っている人が増加することを目標とします。</p> <p>(※1) 農林水産ビジョン 2030 と整合性を図り設定 (R12 70.0%)</p>		
直売所等利用者数の増加	2,820 万人／年 (R2)	3,700 万人／年 (※2)
<p>○ 直売所は、県産県消（地産地消）を象徴する拠点であり、旬の新鮮な野菜等の地域産品を供給し、消費者にとって生産者や生産現場の理解が進みます。また、直接消費者の顔が見えることで生産者の生産意欲の増進につながる機会となっています。</p> <p>○ 食育活動の拠点としても地元食材の入手や生産者との交流が重要な要素となるため、直売所等利用者数の増加を目標とします。</p> <p>(※2) 農林水産ビジョン 2030 と整合性を図り設定 (R12 4,180 万人)</p>		
兵庫県認証食品数の増加	2,246 品目 (R2)	2,320 品目 (※3)
<p>○ 安全安心で個性・特長を有する農畜水産物や加工食品を「兵庫県認証食品」として認証し、食に対する不信感や不安感を取り除きます。</p> <p>○ 県内農林水産物の高付加価値化を進めることは、地域の農林水産業の活性化にもつながるため、兵庫県認証食品数が増加することを目標とします。</p> <p>(※3) 農林水産ビジョン 2030 と整合性を図り設定 (R12 2,400 品目)</p>		
環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ人の割合の増加（20歳以上）	33.5% (R3)	50%以上
<p>○ 国産飼料を活用した畜産物や過剰包装ではなくゴミが少ない食品など、環境への負荷をなるべく低減することに配慮した農林水産物・食品を選ぶ人の増加を目標とします。</p>		
副指標		
指 標	目標値 (R5)	
実施している県民の割合が 60%以上のエシカル消費行動項目数	6 項目	
エシカル消費に取り組む団体等と協働で取り組んだ事業数	60 回(3 年間)	

食品ロス削減のために何らかの行動をしている人の割合の増加 (20歳以上)	94.4% (R3)	100%
<p>○ 外食時の食べきりや、小分け商品・少量パック商品・バラ売り等食べきれぬ量の購入促進、商品棚の手前に並ぶ期限の近い商品を購入する「てまえどり」、家庭で余っている食品をごみにせず、それを必要とする福祉団体等にスーパー等を通じて寄附する「ひょうごフードドライブ運動」への参加など、食品ロス削減のために何らかの行動をしている人の割合を目標とします。</p>		
楽農生活交流人口数の増加	1,108 万人／年 (R1)	1,173 万人／年
<p>○ 農林漁業体験等を通じて都市と農山漁村の交流が進むことにより、食と「農」への親しみや理解が深まります。</p> <p>○ 県民が農山漁村の様々な「農」のめぐみを楽しむ楽農生活交流人口数（兵庫県内の農林漁業体験等ができる都市農村交流施設の利用者延べ数）の増加を目標とします。</p> <p>（※ 4）農林水産ビジョン 2030 と整合性を図り設定（R12 1,224 万人）</p>		
地域の行事食、郷土料理を知っている人、作ることができる人の割合の増加 (20歳以上)	49.3% 24.1% (R2)	55%以上 30%以上
<p>○ 地域の食文化（行事食や郷土料理）を知り、日々の食生活に取り入れることは、その土地の自然の恵みや四季の変化を感じながら食を楽しむことにつながり、行事や作法にこめられた願いや思いとともに次世代へ伝えていくことができ、郷土への理解、誇り、愛着が生まれ、そのような人々の暮らしが地域の魅力につながります。</p> <p>○ 地域の食文化を通じた交流から人や地域のつながりが築かれ、ひょうご全体の元気にもつながるため、地域の行事食、郷土料理を知っている人、作ることができる人が増加することを目標とします。</p>		

取り組みの柱 4：食育推進のための体制整備

めざす姿



すべての県民が食育について理解し、自らが主体となって食育活動を実践するために、食に関する県民運動と連携を図りながら、全県が一体となった取り組みを推進します。

また、食育にかかわる人材育成や資質の向上、ボランティア等の地域団体・関係団体の活動強化、団体間の新たな連携づくり等、食育推進体制の充実を図ります。

さらに、食品の安全性に関する知識の習得等の食の信頼確保のための取り組みや大規模災害時に向けた食の備えの普及等、健康危機における健康確保対策のための取り組みを推進します。

現状と今後の方向性

- 県内各地で、県民はもとより、様々な関係者がそれぞれの立場から食育に取り組み、全県的な広がりを持つ運動として展開していくことが必要です。
- 様々な情報が氾濫する中、県民が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ためには、食品の安全性に関する基礎的な知識の習得が必要です。
- 新型コロナウイルス感染拡大による「新しい生活」に応じて、対面での食育を安全に実施するとともに、より多くの県民が主体的、効果的に食育を実践できるよう、ICT等のデジタル技術を有効活用する等により、食育を推進します。
- 食育に係る多様な関係者が、その特性や能力を生かし、主体的に、かつ、互いが密接に連携・協働して、多様な取り組みを推進していくことが重要です。

取り組むべき施策

(1)食育に資する人材育成、ボランティア活動の充実強化

◆いずみ会リーダー（食生活改善推進員）の養成、いずみ会活動への支援

地域で食育活動の中心となるいずみ会リーダー（食生活改善推進員）を養成し、食育活動の担い手の増加に努めます。

また、兵庫県いずみ会の活動の充実・強化を図るため、必要な情報の提供、研修会や実践活動への支援を行い、資質向上を図ります。

◆食の健康運動リーダーによる活動支援

幼児やその保護者等を対象に調理実習等の食育活動を行う食の健康運動リーダーによる活動を支援し、ボランティア活動の充実を図ります。

◆食育の推進に関わる団体やボランティアの活動支援

地域における食育を効果的に進めるため、食育推進にかかわる多種多様な地域団体・関係団体への情報提供、研修会や実践活動への支援を行い、資質向上を図ります。

◆管理栄養士・栄養士の育成

地域特性をふまえ総合的かつ計画的に食育を推進するために、市町管理栄養士・栄養士の配置促進、その資質向上を図ります。

子どもの健全育成、医療や介護等それぞれの分野で活躍する管理栄養士・栄養士を対象に、食育の視点も踏まえた研修会の開催支援等、栄養士会等と調整し、その資質向上を図ります。

特に保育所や事業所等の給食施設においては、施設利用者への栄養管理の質の向上を図る観点から、管理栄養士・栄養士の配置促進に関する取り組みを推進します。

また、各管理栄養士・栄養士養成施設においては、食育に関してより高度な専門的知識及び技術を備えた管理栄養士・栄養士の養成に努めます。

さらに、現在、就業していない管理栄養士・栄養士が、その資格をいかした食育実践活動が出来るよう、兵庫県栄養士会が設置する「栄養ケア・ステーション」への人材登録や、研修会等への参加を勧奨し、資質向上を図ります。

◆専門職種の資質向上

地域において食育推進に主体的、間接的に携わる多種多様な専門職種の資質向上を図るため、研修会等の開催を支援するとともに、各団体においては専門性を生かした積極的な取り組みの推進、資質向上に努めます。

(2) 県民と一体となった食育推進運動の推進、連携・協働体制の強化

◆ひょうご食育月間の設定、普及啓発

県民の食育への関心や意識を高めるため、県、市町、地域団体・関係団体等が協力して、食育活動を重点的かつ効果的に取り組む月として毎年10月を「ひょうご食育月間」と定め、その周知と定着を図ります。



食育ピカゲラム（農水省）



食育絵手紙コンクール
令和3年度最優秀賞（知事賞）作品

◆ひょうご“食の健康”運動の推進

「ごはん」「大豆」「減塩」に焦点をあて、「食事はバランス ごはん、大豆と減塩で元気なひょうご」をキャッチフレーズに展開する「ひょうご“食の健康”運動」を、職域、地域及び市町と連携を図りながら、（公財）兵庫県健康財団と一体となって推進します。

◆おいしいごはんを食べよう県民運動の推進

ごはん中心の健康的な食生活の実践を呼びかけるとともに、米を生産する農業・農村の大切さ並びにその保全と継承を提唱する「おいしいごはんを食べよう県民運動」を、健康、教育、農業、消費等の様々な分野の地域団体や企業、行政等の 200 を超える会員の自主的な取り組みにより、全県域で展開しています。

この活動の理念が県民にしっかりと共有され、県民総力挙げての運動としてさらに広がり地域に定着するよう、関係団体や企業、行政等が一体となって取り組んでいきます。



食育プログラム（農水省）

◆朝食をしっかりと食べるための取り組みの推進

朝食をしっかりと食べること等の健全な食生活の実践に向けて、学校、幼稚園、保育所、認定こども園、PTA等の社会教育団体、地域団体・関係団体、食品関連事業者・健康関連企業、市町と連携しながら地域全体で取り組みます。

「ひょうご“食の健康”運動」、「おいしいごはんを食べよう県民運動」、「『早寝早起き朝ごはん』国民運動』や様々な食育活動の場においても朝食の大切さについての趣旨を踏まえた活動を推進し、さらなる広がりを目指します。

(3)食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報提供

県民が食品の安全性に関する正しい知識と理解を深め、自らの判断で冷静に選択できるよう、「第4次兵庫県食の安全安心推進計画」と連携して、食品の安全性や「食と環境」に関する情報提供及び普及啓発を推進します。

◆食品表示への理解促進

令和2年度から全面施行された食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく新たな食品表示制度について、食品関連事業者等へは、新しい食品表示制度や健康保持増進効果等の虚偽誇大な広告・表示の禁止について周知し、適正表示を行うよう指導します。

また、県民へは、自らの健康や食生活を考え、栄養成分表示やアレルギー表示等の食品表示を活用し正しく食品選択ができるための知識の普及を図ります。

◆食の安全安心に関する相談体制の整備

食の安全安心に関する相談に対して、県下の健康福祉事務所(保健所)や農林(水産)振興事務所のほか、生活科学総合センターや地域の消費生活センター等の各機関が相互に連携を図り、県民が感じている不安や疑問の解消に努めます。



食育ビッグプログラム(農水省)

◆食品の安全安心に関するリスクコミュニケーションの推進

食品は、それ自体が有益性と有害性の両面を持っており、常にリスクが存在します。そのリスクによって健康への悪影響が生じないよう、ライフステージ(年齢層)に合わせたリスクコミュニケーション事業を展開します。

特に子どもに対しては、紙芝居や実践形式の手洗い教室等、興味を引く普及啓発を図り、将来にわたる衛生思想の定着に努めます。

また、県民・事業者・行政が相互に意見交換できる事業を継続して展開することで、県民全体に食品の安全安心に対する正しい理解の普及に努めます。

◆食品の安全性や栄養等に関する情報提供

県民が健全な食生活を実践するために必要な食品の安全性や栄養等に関する様々な情報について十分に理解し、活用できるよう考慮しつつ、SNSなどの様々な媒体や各種イベント、食育ツールなどを活用し、県民にとって分かりやすく入手しやすい形で情報提供します。

また、アレルギー疾患対策推進計画を踏まえ、アレルギー対策も含め食生活と健康に関する医学的知見・科学的根拠の蓄積と情報発信に努めます。

◆県民の健康・栄養状態の状況把握と公表

－ひょうご栄養・食生活実態調査の実施

健康づくりや食育に関する施策の推進を図るための基礎資料として、県民の身体状況、食生活及び生活習慣、食育に関する意識や実態を把握する調査を実施し、結果を公表します。

◆食育プログラム、教材等の開発・提供

食育活動を推進するために開発した食育プログラムや教材についての情報を、市町や関係者、県民に広く公表し、地域の食育活動を支援します。

また、食育プログラムや教材の開発を、関係者をはじめ大学や民間施設等と連携して積極的に行います。

食を通じた健康づくり、農林漁業体験、食文化等の食育に関する様々な情報を入手できるよう、ホームページを充実させるとともに、食品販売店や飲食店、インターネットや情報誌、イベントなど様々な媒体や機会を活用して、食育の情報をわかりやすく発信するように努めます。

(4)「新しい生活様式」やデジタル化に対応した食育の推進

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、密集、密接、密閉の機会を避けることなどが求められるようになり、これに伴って、家庭内食の増加や生活への ICT を活用した情報発信等の取り組みを推進します。

◆「新しい生活様式」に対応した食育の推進

新型コロナウイルス感染症の影響は長期間にわたり、収束後も以前の生活に完全に戻ることは困難と考えられます。「新しい生活様式」の中では、テレワークによる通勤時間の減少等から、自宅で料理や食事をすることも増えており、食生活を見直す機会にもなるものであることから、乳幼児から高齢者までの全ての世代において栄養バランス、食文化、食品ロスなど、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します。

また、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のために、食事の際に会話をすることを控えることが求められるなど、短期的には地域等での共食を積極的に推進することは困難な状況であるものの、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り、多くの県民がそのメリットを感じていることから、おおむね 5 年間という計画期間を通して、「新しい生活様式」に対応しつつ、地域等で共食したいと思う人が共食できる場づくりを推進します。

さらに、中食（持ち帰りや出前、デリバリー）やレトルト食品の消費も見られることから、適切な選択ができるよう、飲食店・食品関連事業者等は消費者に対して健康に視点を置いた食事の情報提供を拡大していく必要があります。

◆デジタル化に対応した食育の推進

対面での料理教室やイベント等での試食の機会が減少するなど、直接伝達する機会が困難な中でも、望ましい食生活や家庭での郷土料理の調理方法等について理解を深めるとともに、作る楽しさを味わうことができるよう、ICTを活用した情報発信等の取り組みを推進します。

例えば、食育をテーマにした講座の動画配信や、食育に関する基礎的な知識を分かりやすくデジタル化して発信、市町や食育活動団体が行う講座や親子料理教室等の食育活動に対してオンラインの活用、子どもや学生等が動画などの啓発媒体の作成・周知に携わるなど、新しい生活様式に対応した非接触型の手法についての支援や、デジタル技術を活用できる食育関係者の育成にも努めます。また、対面での直接指導は効果が高いものの、対象者が興味関心のある者に限られたり、人数が限られるため、頻度には限界があります。ICTを活用した情報発信は影響が大きいいため、個人がいつでも手軽に使える優れた食育アプリなどについて情報提供を行い、行動変容を促します。

一方、デジタル化に対応することが困難な高齢者等も存在することから、世代に十分配慮した情報提供の工夫や、若い世代への聞き取り調査なども行い、オンラインの効果的な活用についての検証が必要です。

(5) 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

食育に係わる多様な関係者が、その特性や能力をいかし、主体的に、かつ互いが密接に連携・協働して、多様な取り組みを推進していくことが重要であり、食育推進会議の設置や、推進計画に地域における地産地消の目標を設定する等、地域の関係機関の協力による取り組みを推進します。

◆多様な関係者の連携・協働の強化

食は生産、製造から消費まで幅広いものであることから、様々な活動を行う団体、企業等がその活動の中に食育を取り入れて新たな食育活動の担い手が増えるよう働きかけを行うとともに、食育に取り組む団体等を把握し、その活動を支援します。

地域において食育推進に関わる地域団体・関係団体、学校や市町等、幅広い分野にわたる関係者で構成する食育連絡会議を開催し、情報共有、連携強化を図り、地域特性に応じた食育活動を展開します。

市町、食品関連事業者・健康関連企業等、地域団体・関係団体が相互に連携して、効果的な情報を発信するとともに、県民との対話や交流を通じて県民の意見や考え方を積極的に把握し、それらを踏まえ施策に反映させます。

◆市町食育推進計画に基づく施策推進とフォローアップ

市町においては、国が定める第4次食育推進基本計画や県が定める食育推進計画（第4次）を踏まえ、県と市町の食育推進計画の指標や目標値の連動性にも考慮しつつ、市町食育推進計画を定め、施策を推進します。

また、地産地消をはじめとする地域での食育の推進が一層充実するよう、市町食育推進会議を活用しながら、多様な主体との連携・協働を推進することが求められます。

県は、市町における食育推進が一層充実するよう、推進計画の進捗状況や成果を把握し、必要な資料や情報を提供するなど、適切な支援を行います。

◆推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用

食育に関する施策を計画的に推進するためには、その推進状況を把握しつつ取り組むとともに、限られた予算を有効活用することが必要です。特に、食育は幅広い分野に関わり、多様な関係者による一体的な取り組みが必要であるため、その必要性は一層大きいと考えられます。

このため、本計画に基づく施策の総合的かつ計画的な推進を図るとともに、目標の達成状況を含めたその推進状況について、毎年度、適切に把握し、その効果等を評価し、広く県民にも明らかにするとともに、評価を踏まえた施策の見直しと改善を図ります。

また、食の安全安心と食育に関する重要事項を審議するための諮問機関である「食の安全安心と食育審議会」を定期的で開催し、計画の推進状況を踏まえた計画の見直しについて審議を行い、施策に反映します。

さらに、食の安全安心や食育に関する課題に応じた専門部会「食育推進部会」を設置し、各分野の専門的な協議や意見を求め施策に反映します。

◆食育推進計画の見直し

社会情勢は常に変化しており、今後、食育をめぐる状況も大きく変わることも十分に考えられるため、食育推進計画については、計画期間終了前であっても必要に応じて見直しの必要性や時期等を適時適切に検討します。

また、計画の見直しに当たっては、施策の成果の検証結果を十分に活用します。

指標と目標値

指 標	基準値	目標値
食育の意義を理解し、食育活動を実践している人の割合の増加 (20歳以上)	66.3% (R2)	75%以上
○ 食育を県民一人ひとりにまで浸透させるためには、家庭の中での取り組みや、学校や地域の食育活動への参加、他者への働きかけ等、食育に関する活動を、より多くの県民が実践することが何よりも重要なため、食育の意義を理解し、食育活動を実践している人の増加を目標とします。		
食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する人の割合の増加 (20歳以上)	95.1% (R3)	100%
○ 食品の安全な選び方や適切な調理・保管の方法等について、基礎的な知識を持ち、その知識を踏まえて行動できる人の増加を目標とします。		
副指標検討		
デジタル技術を活用した食育活動に取り組む組織・団体の増加	今後把握	100団体
○ SNS活用やウェブ上でのイベント開催及び動画配信、オンラインによる非接触型の食育を実施している組織・団体の増加を目標とします。		