

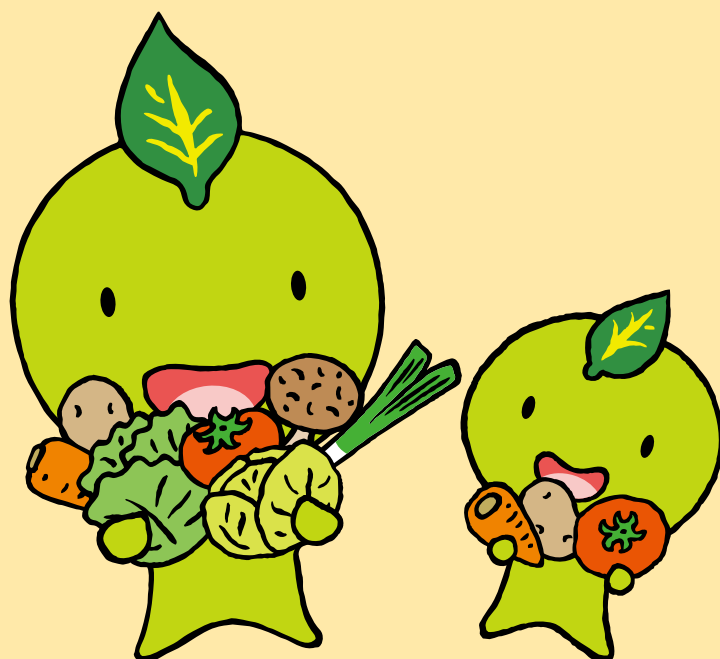
0歳から始まるふじのくにの食育

# ふじのくに食育推進計画

第3次静岡県食育推進計画

改訂版

(2018年3月)



生きがいと健康づくりイメージキャラクター  
「ちゃっぴー」

静岡県



# ふじのくに食育推進計画(第3次静岡県食育推進計画) 改訂版によせて

2014年に策定した「ふじのくに食育推進計画(第3次静岡県食育推進計画)」では、「食を知る」「食をつくる」「食を楽しむ」ことで「食を通じて人をはぐくむ」ことを目指して、行政だけでなく、家庭、学校、保育所、生産者、企業等、食に関わる様々な関係者が一体となって食育を推進してきました。

近年、和食が世界無形文化遺産に登録されたことによる和食ブームや大規模食中毒の発生等による食の安全・安心に対する関心の高まり、少子高齢化の進展に伴う高齢者の自立を支える食生活の重要性の認識の深まりなど、食育を取り巻く環境は大きく変化しています。

今回の中間評価では、20歳代～40歳代での肥満の増加や子どもの孤食割合が高くなったほか、野菜の摂取量は目標値に届かず、特に若い世代での摂取不足が浮き彫りになるなど、今後に向けた課題が明らかになりました。

今回の改訂にあたっては、社会環境の変化に加え、中間評価の結果を踏まえ、働き盛り世代が自身の食生活の見直しや家族の食育にも目を向けることができるような企業と連携した環境づくり、減塩や野菜摂取を増やす取組等の生活習慣病予防対策などを強化するほか、高齢期のフレイルやサルコペニア対策といった新たな視点も追加するなどライフステージに応じた様々な施策に取り組んでまいります。

「食は命の源」であり、望ましい食生活を実践することは健全な心と体を培うことにつながります。全国トップクラスである本県の健康寿命のさらなる健康寿命延伸のためには「食育」の推進が欠かせません。

目標年次である2022年に向けて、県民の皆様をはじめ、県、市町、関係団体、学校や地域、企業、生産者等食育に関わる多彩な関係者が一体となってより一層の食育の推進を図るため、皆様の積極的な取組と御協力をお願いいたします。

2018年3月

健康福祉部長 山口重則

# ふじのくに食育推進計画(第3次静岡県食育推進計画)改訂版 目次

第1章 静岡県の食育推進計画に関する基本的な考え方	
1 計画策定の趣旨	1
2 計画の位置づけ	2
3 計画の期間	2
4 静岡県の食育の目指すもの	2
5 対策の重点	4
第2章 食を取り巻く現状と課題、取組の方向	
1 食生活	6
2 食の生産と消費	13
3 食の安全と安心	18
第3章 食育の方針・戦略	
1 基本的施策	22
2 対策の体系	22
3 ライフステージ別の食育の視点	24
4 具体的な対策	28
(1) 基本的施策1 食を知る	28
(2) 基本的施策2 食をつくる	33
(3) 基本的施策3 食を楽しむ	35
(4) 基本的施策4 食の環境づくり	38
第4章 推進体制	
1 ふじのくに食育推進計画の推進体制	42
2 目標の実現に向けて	42
第5章 食育推進の指標(中間評価)	
1 指標の考え方	43
2 指標の選定基準	43
3 指標の達成状況	43
4 食育推進の指標一覧(中間評価)	44
5 食育推進の主な指標出典一覧	46
6 指標の年次推移	47
7 各施策が関連する指標	57
参考資料	
用語解説	59
食育推進に関する問合せ先	64
食育推進関連団体	66
しずおか食育推進会議設置要綱	67

## 1 計画策定の趣旨

2005年に「食育基本法」が制定され、2006年の「食育推進基本計画」の策定を受け、本県では、2007年に「静岡県食育推進計画」を、2011年に「ふじのくに食育推進計画」を策定し、県民運動として食育の推進に取り組んできました。

その結果、「食育」という言葉は県民に広く浸透し、食に関わる様々な機関で、食育の取組が進められています。

しかしながら、若い世代の食に対する関心の低さ、朝食の欠食や栄養の偏り、生活習慣の乱れからくる糖尿病等の生活習慣病の増加、家族とのコミュニケーションなしに一人で食事をとるいわゆる「孤食」が見受けられること等、改善すべき点が依然見受けられます。

さらに、日頃、何気なく口にしている食べ物が、生産や流通等、食に関わる様々な人々の活動に支えられていることや「食べ物への感謝の気持ち」が薄らぎ、食べ物の命を「いただく」ということが理解されていないこと等、「食べること」の大切さが忘れられがちとなっています。

子どもの頃に身についた食習慣は、その人の一生の食習慣を左右する大きな意味を持ち、子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身につけていくために、「食」のもつ意味は大変重要です。子どもたちは、家庭や社会との様々な関わりの中で、「食」に関する知識・技術や「食」を選択する力を習得し、望ましい食生活を実践することができるようになります。

このように、幼い頃からの食育の取組がますます重要であることから、「0歳から始まるふじのくにの食育」を重点に置き、様々な機会を通じて食育に対する理解を深め、食生活を見直すきっかけづくりを推進する必要があります。

また、食は生産、流通、加工、販売などの過程で様々な人が関わっていることから、これまでの農林漁業者団体や健康づくり団体、教育関係者等に加え、食品加工業、健康・医療産業等の団体との連携・協働による取組をさらに強化する必要があります。

このため、2011年度から2013年度の3か年計画であった「ふじのくに食育推進計画」の進捗状況を分析し、今後も静岡県の食育を、総合的、計画的に推進していくため、第3次静岡県食育推進計画である「ふじのくに食育推進計画」を策定し、2017年度に中間見直しをすることといたしました。

## 2 計画の位置づけ

- (1) この計画は、食育基本法第17条第1項の規定に基づく都道府県食育推進計画とします。
- (2) 本計画は、静岡県の食育全般に係る計画であり、「第3次ふじのくに健康増進計画」とその一部を共有しています。

## 3 計画の期間

この計画は、「第3次ふじのくに健康増進計画」に合わせ、計画期間を2014年度から2022年度までの9年間とし、2017年度に中間評価を行い、見直しました。

## 4 静岡県の食育の目指すもの

静岡県の食育は、「**食を通して人をはぐくむ**」を目指します。

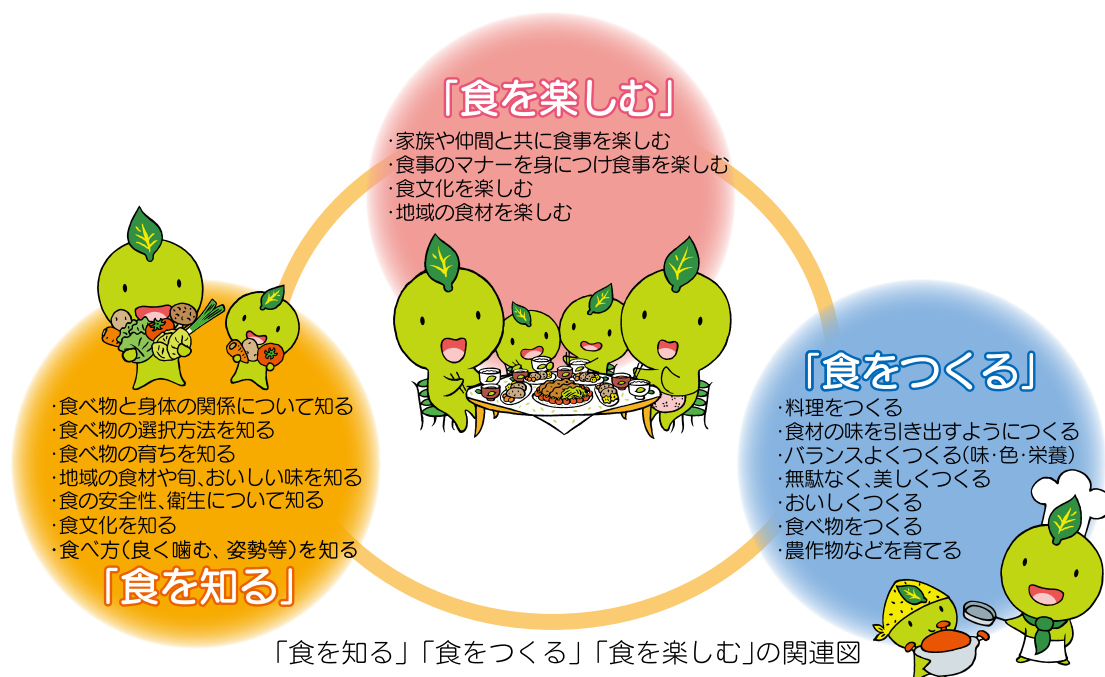
||

「食を知る」「食をつくる」「食を楽しむ」ことを通して、生涯にわたり望ましい食生活を実践する力を身につけ、健全な心と身体を培い、豊かな人間性をはぐくむこと。

「**食を知る**」とは、食べ物と身体の関係について知るなど食に必要な知識を得て、行動につなげること、

「**食をつくる**」とは、料理をつくったり野菜を育てたりするなど実際に食をつくること、

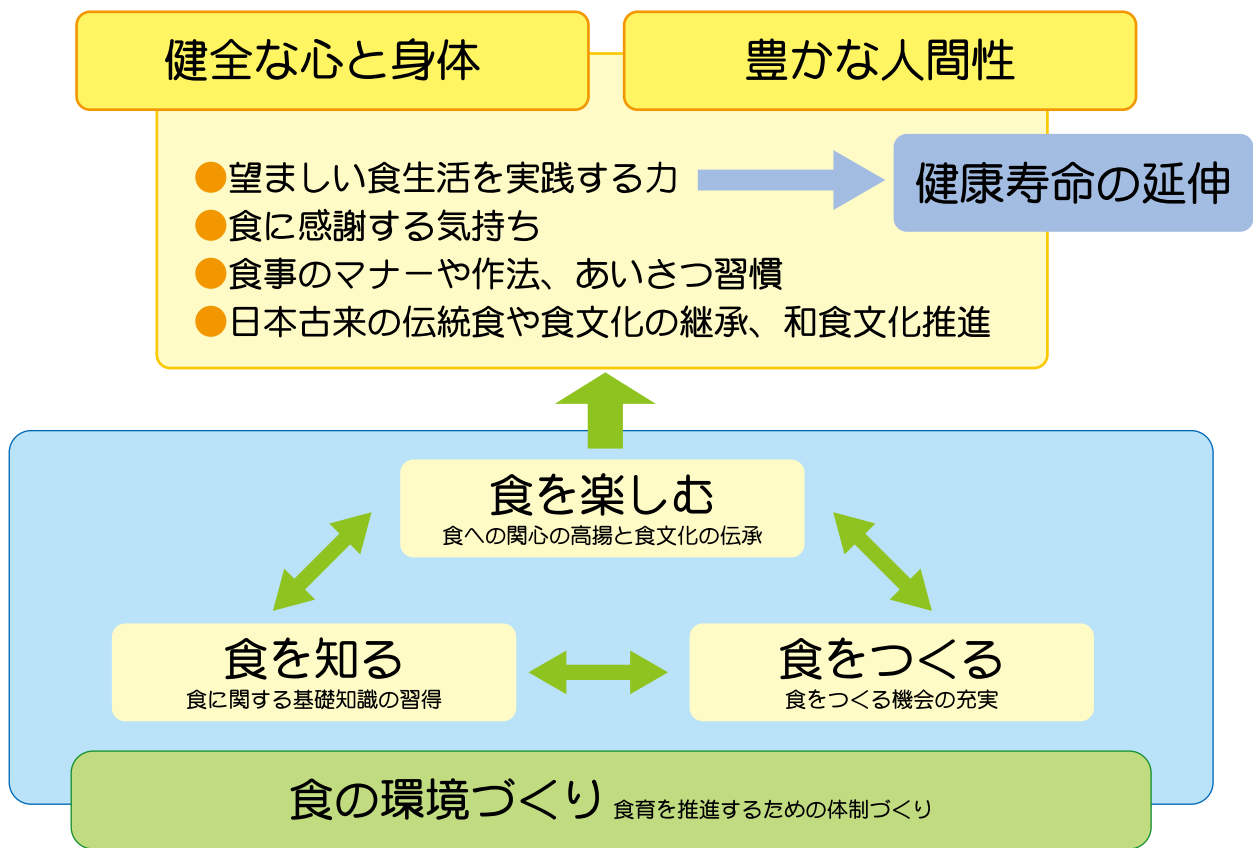
「**食を楽しむ**」とは、家族や仲間とともに食事を楽しむ等楽しく食と関わることで、それらは相互に密接に関わり合っています。



食は命の源であって、人間にとって欠くことのできない営みであり、喜びであり、楽しみです。本県の食育は、「食を知る」「食をつくる」「食を楽しむ」という相互の関連の中で、人をはぐくむという望ましい方向に進むよう、県民一人ひとりが主体となり、様々な関係者が連携・協働する県民運動として推進します。

## <静岡県の食育の目指すもの>

食を通して人をはぐくむ



0歳から始まるふじのくにの食育

### スローガン「0歳から始まるふじのくにの食育」

子どもの頃に身についた食習慣は、その人の価値観や生き方をも左右する大きな意味を持ちます。したがって、早い段階から食との様々な関わりを持つことが重要です。このことで、食に関する知識・技術や食を選択する力を習得し、望ましい食生活を実践することができるよう、子どもの食習慣の形成を重点とし、「0歳から始まるふじのくにの食育」をスローガンに、以下の3点に取り組みます。

#### (1) 共食による豊かな人間性の醸成

家族や仲間と食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図る共食により、食の楽しさを実感し、食事のマナーや作法、あいさつ習慣等を習得することができます。また、共食を通じて、日本古来の伝統食や食文化の継承、食に感謝する気持ちをはぐくみます。このように、共食は、食育の原点であり、望ましい食習慣の実践や、精神的な豊かさをもたらします。

このため、仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）等の推進にも配慮しつつ、毎月19日の「食育の日」を「共食の日」と位置づけ、家庭における共食を推進します。

#### (2) ライフステージに応じた望ましい食生活の実現

20歳代男性は、他の年代に比べて食育に関心を持っている人が少なく、男性の肥満は30歳代から50歳代で多くなっています。また、若い女性は、やせ志向が強い傾向が見られます。このため、子どもの頃から、適正体重を知ることやバランスよく食べることの重要性の理解を深める取組を推進します。

また、高齢期の適切な栄養は、生活の質のみならず、身体機能を維持し生活機能の自立を確保する上でも極めて重要です。低栄養傾向の高齢者の割合を減らすため、高齢期における望ましい食生活の実践に結びつける取組を推進します。

#### (3) 連携・協働で進める食育の推進

心身の健康を確保し、生涯にわたっていきいきと暮らしていくために、子どもから、成人、高齢者にいたるまで、一人ひとりが主体となって食育に関する取組を行うことが重要です。そこで、家庭、学校、保育所、生産者、企業等、食に関わる様々な関係者が連携・協働し、食生活を見直すきっかけづくりになる取組を推進することで、食育を地域に根づかせる取組を進めます。





## 1 食生活

## 現 状

- ・ 食育に関心のある人の割合は、男性よりも女性のほうが高い状況です。
- ・ 男性の肥満の割合は、30歳代、40歳代の働き盛りの年代で高い状況です。
- ・ やせの割合は、男女とも20歳代で高い傾向にあります。また65歳以上においてBMI20以下の割合は、全国と比べ高い状況です。
- ・ 朝食を毎日食べる人の割合は、幼児、児童、生徒においては100%に近い値となってきました。成人では、若い年代において、朝食を食べない者の割合が高い状況です。
- ・ 「子ども一人」で朝食を食べる割合は、中学生、高校生と年齢が上がるにつれて、高くなっています。
- ・ 栄養バランスのよい朝食をとっている子どもの割合は3割から5割程度にとどまっています。増加しているものの、まだ低い値となっています。20歳以上では、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事をしている人は、若い年代において低くなっています。
- ・ 野菜の摂取量はどの年代も目標の350gには届いていません。食塩の摂取量は、男女とも目標量より過剰に摂取しています。



## 課題、取組の方向

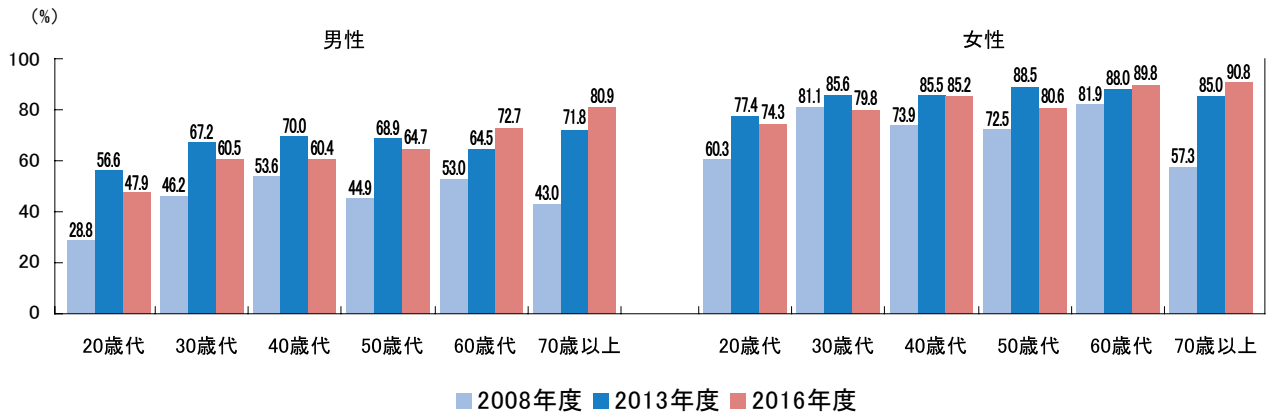
- ・ 食育の関心が低い若い年代層、特に男性をはじめ各世代に対して、食育への関心を高める機会を増やします。
- ・ 働き盛りの男性の肥満や、若い世代及び高齢者のやせを減らすために、自分自身の適正体重を知り、望ましい食生活を実践できるような知識の普及に取り組みます。
- ・ 家族が食卓を囲んで食事をとりながらコミュニケーションを図る共食は、子どもへの食育を推進していく大切な時間と場であることから、この機会を増やします。
- ・ 子どもの頃に身についた食習慣を大人になってから改めることは困難です。子どものうちに健全な食生活確立することは、生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむ基礎となります。このため、子どもと親に対し、望ましい食生活を実践できるような知識の普及を進めます。
- ・ 食と健康のかかわりを知り、減塩や野菜摂取量の増加等、生活習慣病の予防及び改善につながる食の実践を促します。
- ・ ヘルシーメニューを提供する飲食店や給食施設、スーパーマーケットを増やす等、食環境の整備を推進します。

## (1) 食育への関心

食育への関心は、2013年に比べ、若い年代では低くなり、60歳代以降では高くなりました。依然として男性の食育への関心は女性に比べ低い状況です。

### 【「食育に関心のある」人の割合】

(「関心がある」、「どちらかといえば関心がある」人の割合)



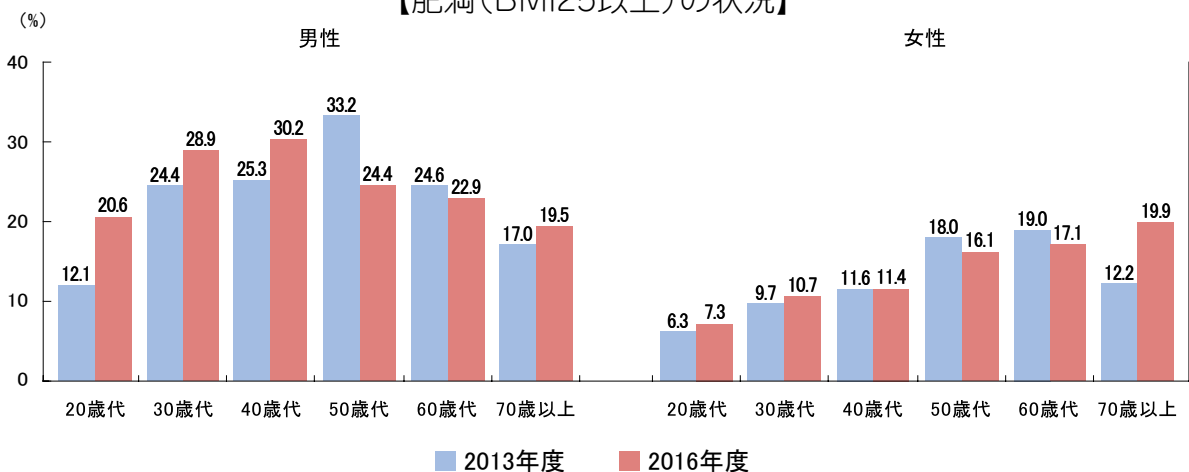
資料：県民健康基礎調査(平成20年)、県民の健康に関する意識調査(平成25年度、平成28年度)

## (2) 適正体重の状況

### ア 肥満の割合

2013年と比べて、男性の肥満者の割合は、20歳代～40歳代で増加しました。男女とも50歳代、60歳代では肥満者の割合が減少しています。

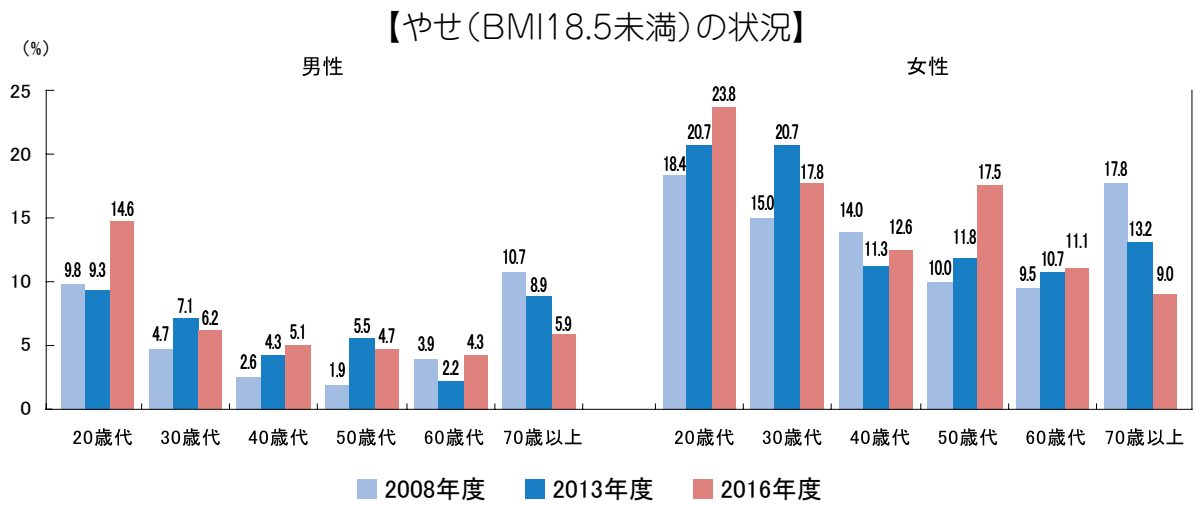
### 【肥満(BMI25以上)の状況】



資料：県民の健康に関する意識調査(平成25年度、平成28年度)

## イ やせの割合

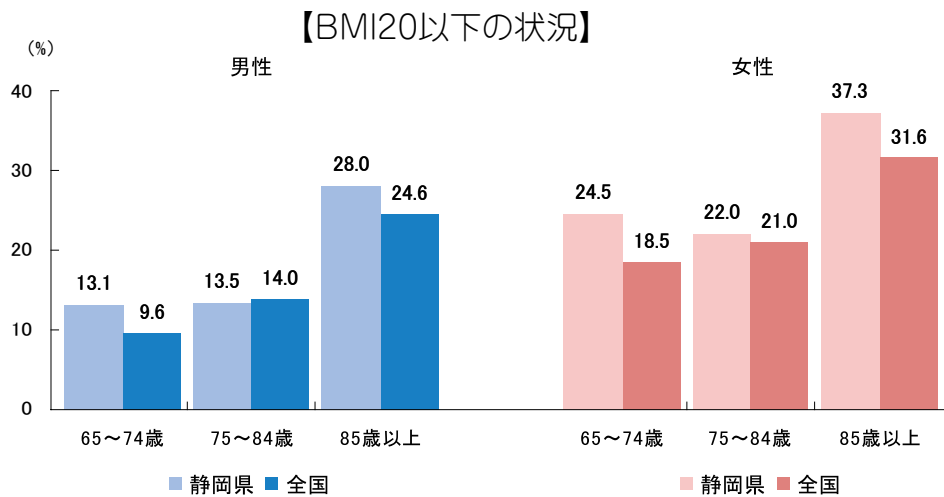
2013年と比べて、20歳代男性のやせの割合が高くなっています。  
若い女性のやせの割合は、依然高い傾向にあります。



資料：県民健康基礎調査(平成20年)、県民の健康に関する意識調査(平成25年度、平成28年度)

## ウ 低栄養傾向の割合

65歳以上で、BMI20以下の割合は、全国に比べ高い傾向にあります。



資料：県民の健康に関する意識調査(平成28年度)、国民健康・栄養調査(平成27年)

### (3) 朝食の摂取状況

#### ア 子ども

朝食の摂取率は調査年度により増減はあるものの、目標としている100%に近い値です。

#### 朝食摂取率

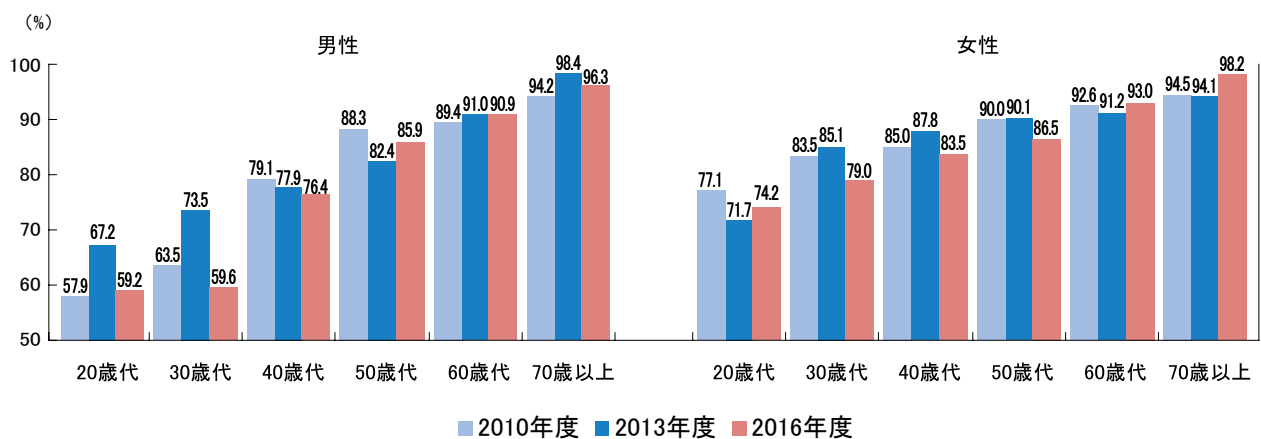
全校調査	幼稚園園児	小学生	中学生	高校生 (全日制)
平成21年度	98.7%	98.7%	96.1%	95.5%
平成22年度	99.0%	98.8%	96.2%	95.9%
平成23年度	99.0%	98.8%	96.6%	96.5%
平成24年度	99.1%	98.7%	96.8%	96.6%
平成25年度	98.7%	98.5%	96.5%	96.3%
平成26年度	98.4%	98.6%	95.9%	96.7%
平成27年度	98.4%	98.5%	96.6%	96.6%
平成28年度	98.5%	98.2%	96.2%	96.4%

資料：県教育委員会「朝食摂取状況調査」(平成21年度～平成28年度)

#### イ 成人

2013年と比較をすると、朝食を食べている割合はほぼ横ばいです。依然として、若い年代において朝食を食べない割合が高い状況です。

【朝食をほとんど毎日(週5日～7日)食べている者の割合】



資料：県民の健康に関する意識調査(平成22年度、平成25年度、平成28年度)

## (4) 共食の状況

### ア 子ども（朝食）

家族は家の中にいるものの、食卓で一人で食事をする「孤食」をしている子どもの割合は年度によりばらつきは見られるものの、中学生、高校生と年齢が上がるにつれて高くなっています。

#### 朝食を一人で食べる子どもの割合（子どもの孤食）

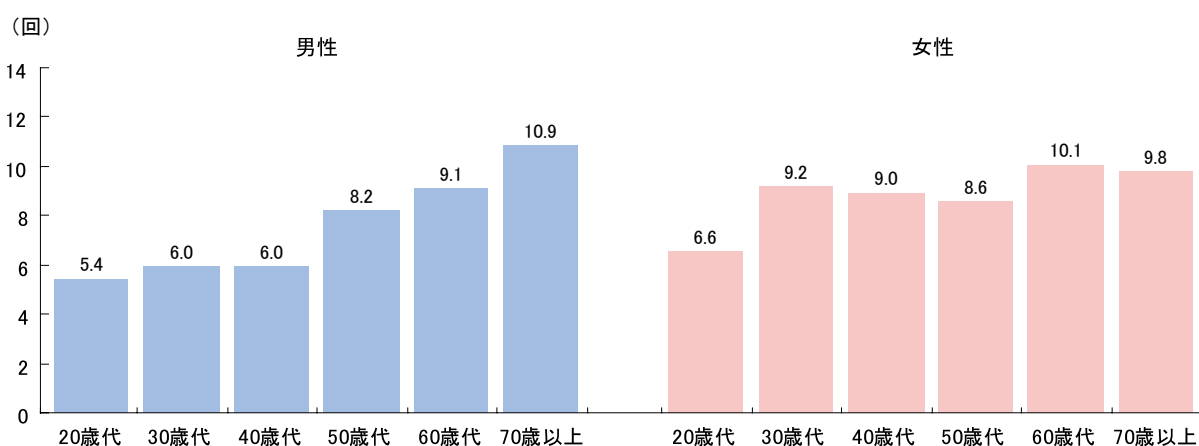
抽出調査	幼稚園年長	小学6年生	中学2年生	高校2年生
平成21年度	10.7%	21.2%	42.1%	54.5%
平成22年度	13.5%	26.4%	40.2%	62.0%
平成23年度	17.2%	26.5%	37.6%	56.2%
平成24年度	16.8%	27.0%	37.2%	54.0%
平成25年度	15.5%	26.9%	41.4%	54.5%
平成26年度	17.3%	24.4%	43.0%	47.5%
平成27年度	14.7%	24.2%	40.6%	53.5%
平成28年度	17.9%	29.4%	45.3%	62.3%

資料：県教育委員会「朝食摂取状況調査」（平成21年度～平成28年度）

### イ 成人

家族と一緒に食事をする頻度は、男性では年齢が高くなるにつれて高い傾向です。男女ともに20歳代の若い年代において、最も低い状況です。

#### 【共食（朝食、夕食の合計）の週平均回数】



資料：県民の健康に関する意識調査（平成28年度）

※ 共食の週平均回数とは、「ほとんど毎日」を6.5回、「週に4～5日」を4.5回、「週に2～3日」を2.5回、「週に1日程度」を1回、「ほとんどない（一人暮らしも含む）」を0回とし、朝食、夕食の合計回数を『共食の回数』とする。

朝食、夕食共に「ほとんど毎日」であれば、13.0回となる。

## (5) 栄養バランス

### ア 子ども（朝食）

栄養バランスのよい朝食の摂取は、3割から5割程度にとどまっています。

バランスのよい朝食の摂取率

抽出調査	幼稚園年長	小学6年生	中学2年生	高校2年生
平成21年度	53.9%	53.7%	41.6%	44.2%
平成22年度	43.4%	54.2%	47.6%	46.9%
平成23年度	44.9%	54.5%	53.2%	44.7%
平成24年度	45.0%	56.3%	53.9%	48.2%
平成25年度	45.7%	56.4%	47.9%	46.1%
平成26年度	46.2%	53.3%	52.1%	50.3%
平成27年度	46.8%	49.6%	53.3%	47.6%
平成28年度	35.5%	52.0%	45.3%	32.0%

資料：県教育委員会「朝食摂取状況調査」（平成21年度～平成28年度）

※ バランスのよい朝食とは、「赤・黄・緑の3種類の食品」がそろった朝食

赤：魚・肉・豆類・乳製品・卵等主にタンパク質を多く含む食品群

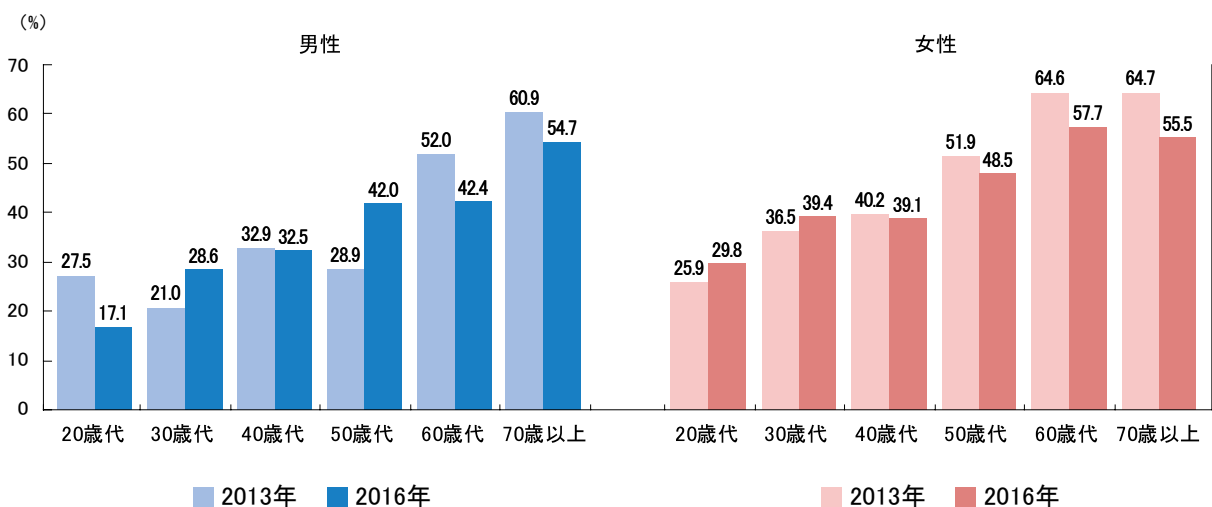
黄：穀類・砂糖・油脂・いも類等主に炭水化物を多く含む食品群

緑：緑黄色野菜・淡色野菜・きのこ等主にカロテン、ビタミンCを多く含む食品群

### イ 成人

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事をしている人は、若い年代において低い状況です。

【主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の割合】



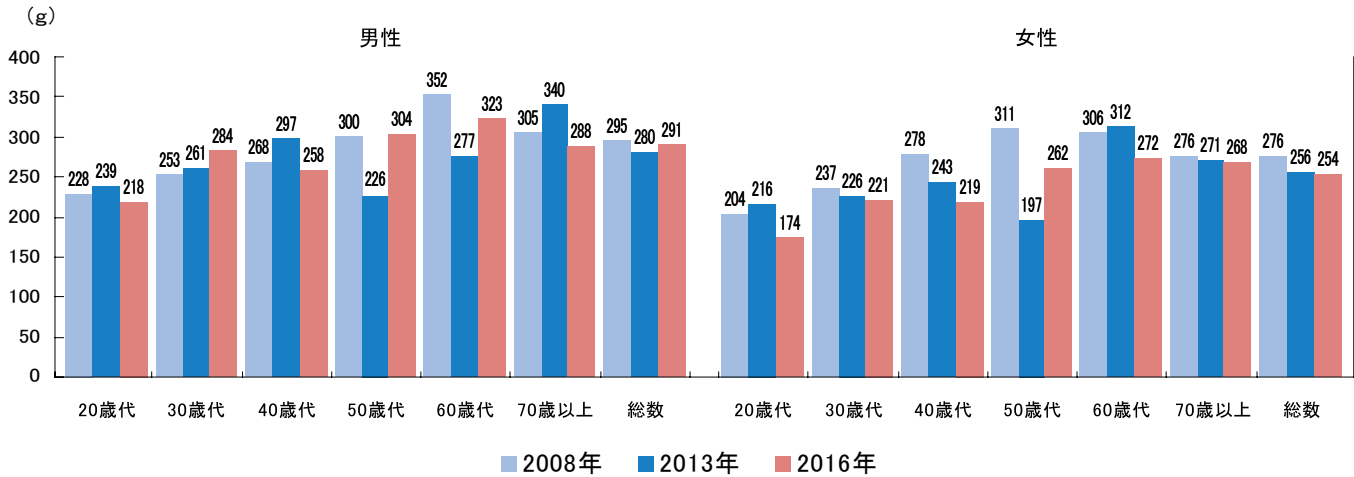
資料：県民健康基礎調査(平成28年)

※ 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る。1日2食、主食・主菜・副菜がそろっている場合、それ以下と比べて、栄養素摂取量（たんぱく質、脂肪エネルギー比、ミネラル、ビタミン）が適正となる事が報告されている。（健康日本21（第2次）の推進に関する参考資料より）

## (6) 野菜摂取量

野菜の摂取量は男性291g、女性254gと、男女とも、1日あたりの摂取目標量350gには届いていません。特に若い世代の摂取不足が目立っています。

【成人一人1日あたりの野菜摂取量の平均】

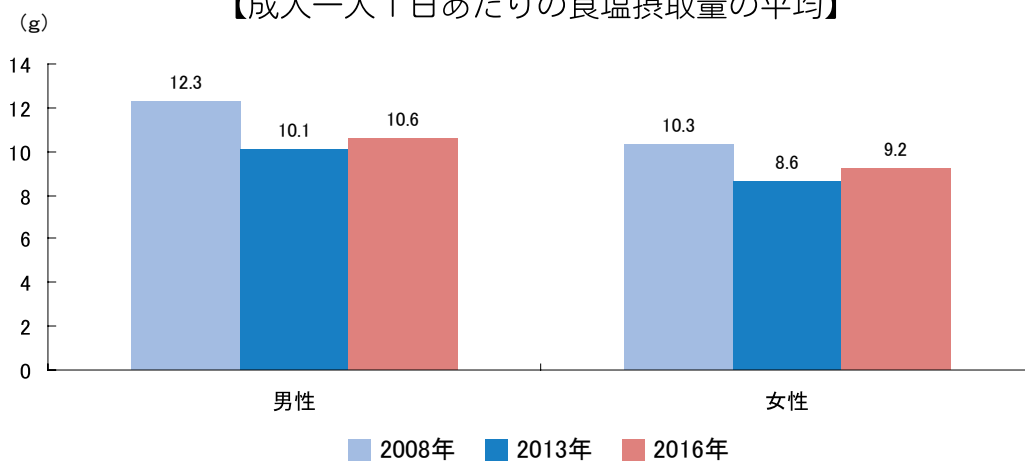


資料：県民健康基礎調査(平成20年、平成25年、平成28年)

## (7) 食塩の摂取量

食塩の摂取量(20歳以上)は、2013年と比較するとほぼ横ばいですが、男女とも計画策定時に目標量とした男性9g、女性7.5gを上回っています。

【成人一人1日あたりの食塩摂取量の平均】



資料：県民健康基礎調査(平成20年、平成25年、平成28年)



## 2 食の生産と消費

### 現 状

- ・ 食生活における畜産物、油脂類、小麦等の消費が増加する一方で、国内で自給可能な米の消費が減少し、食料自給率が低下しました。
- ・ 都市化の進展や農家数の減少等に伴い、消費者が食の生産や流通の現場に接する機会が減少し、食を生み出す自然の恩恵や食という行為が動植物の命を受け継ぐことであることの実感、また、農林漁業者等の食に関わる人々の営みに対する感謝の念が薄れつつあります。  
一方で、食の生産に触れることのできる市民農園の面積は年々増加しており、都市生活者等が農作物栽培を通して食の生産についての理解を深める場として親しまれています。
- ・ 農の営みと深く関わっていた地域の田園風景や伝統的な食文化の継承が困難になりつつあります。
- ・ 単身世帯の増加、社会に進出し働く女性の増加等社会情勢の変化の中で、食に関して外部化・簡便化が進展しています。
- ・ 家庭ごみの約30%を食べ残しなどの生ごみが占めており、廃棄物処理に伴う環境負荷を増加させる要因となっています。



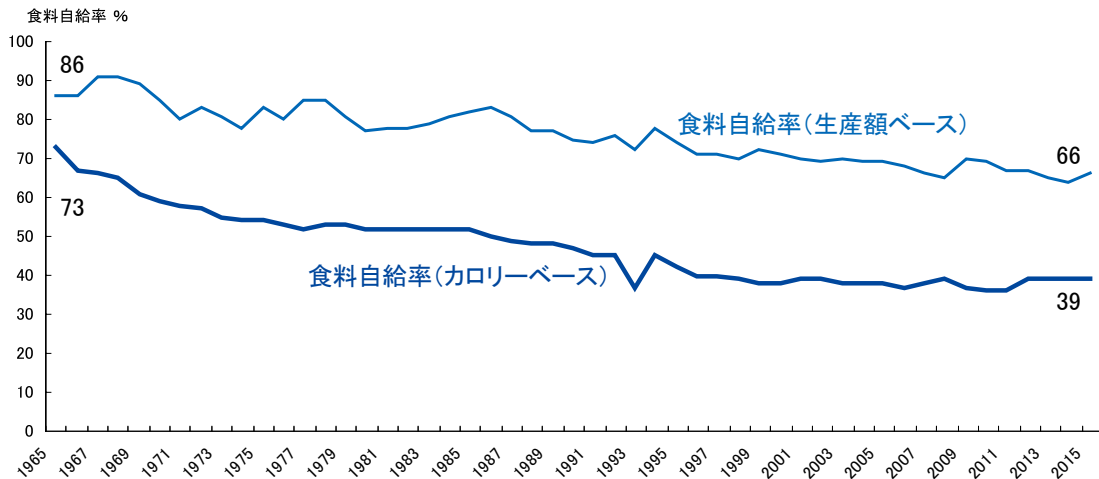
### 課題、取組の方向

- ・ 本県は、米や茶、まぐろやしらす干しなどの和食食材の全国有数の消費地であるとともに、品目数日本一を誇る多様な食材の産地であり、それらを活かした豊かな和食文化が日常に浸透している県です。こうした特長を活かした活動を、より一層推進するとともに、次世代への継承を行っていきます。
- ・ 地域で生産された食材を地域で消費する地産地消、都市と農山漁村地域との交流、地域の伝統的な食文化の体験などを通じて、農林漁業とそれに関わる人々の営みについて理解を深めます。
- ・ 農作物の栽培等を体験することで、食の大切さを学び、食に対する感謝の念をはぐくみます。
- ・ 地域で生産された新鮮・安全な食材を知り、地元の豊かな農林水産物への愛着と誇りを抱いてもらうため、学校給食等での地場製品の活用を推進します。
- ・ 食べ物に感謝し、残さず大切に作る心をはぐくみ、食品の無駄な廃棄を削減していけるよう「もったいない」の精神を高揚し継承するための取組を実施します。

## (1) 食料自給率

わが国のカロリーベースの食料自給率は1965年度の73%から減少を続け、1998年度以降はほぼ40%と横ばい状態が続いています。これは、世界の先進国の中では最低の水準です。

【1965年以降の食料自給率の推移】

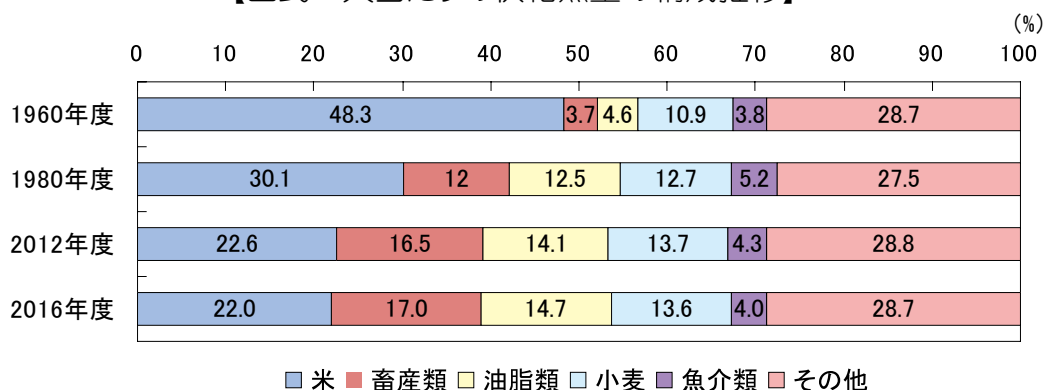


資料：農林水産省「食料自給率（食料需給表）」（昭和40年度～平成27年度）

## (2) 供給熱量の構成

米から摂取する供給熱量は、2012年度からさらに減少し、22.0%となりました。栄養素の熱量バランスがほぼ適切であった1980年度と比べると、米は減少し、畜産物、油脂類、小麦が増加し、魚介類が減少する傾向にあり、現在は脂質の摂取が多い食生活となっています。

【国民一人当たりの供給熱量の構成推移】



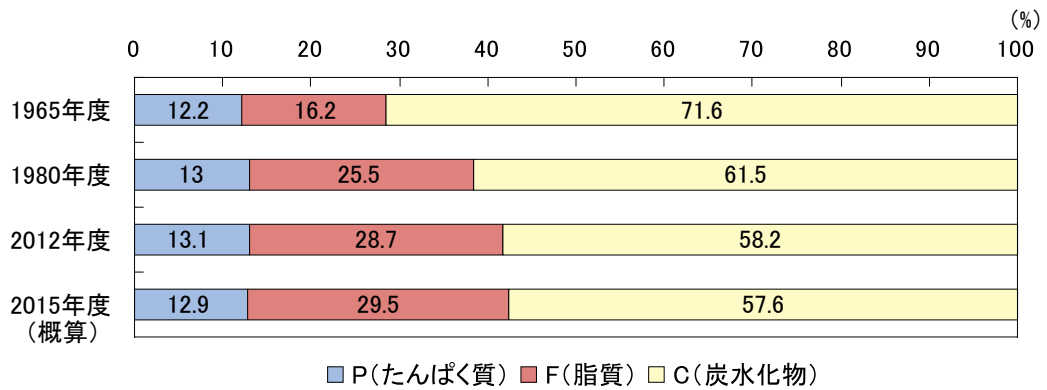
資料：農林水産省「食料需給表」（昭和35年度、昭和55年度、平成24年度、平成28年度）

### (3) エネルギー産生栄養素バランスの推移

エネルギー産生栄養素バランスを見ると、炭水化物の比率が減少し、脂肪の比率が増加しています。

炭水化物を極端に減らした食事では、脂肪の比率が増えてしまうことがわかります。

【エネルギー産生栄養素バランスの推移】



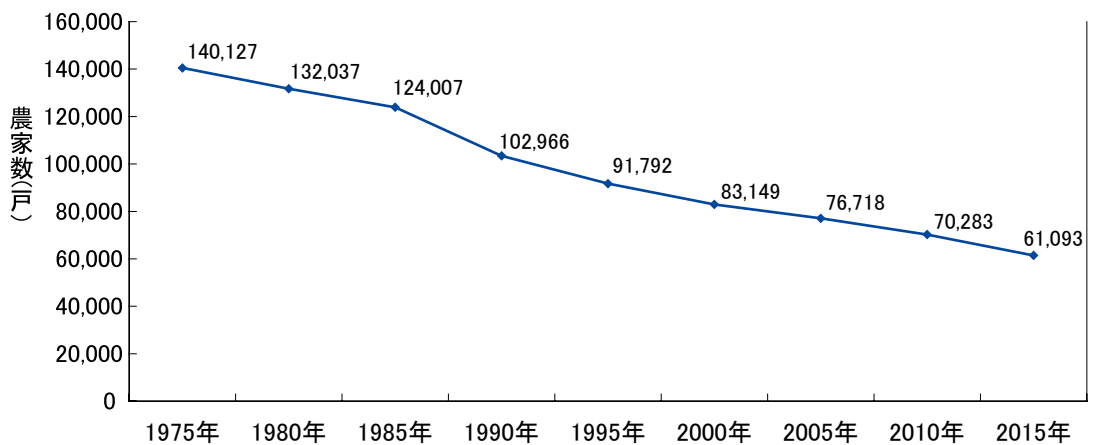
注：Pは Protein(たんぱく質)、Fは Fat(脂質)、Cは Carbohydrate(炭水化物)

資料：農林水産省「食料需給表」(昭和40年度、昭和55年度、平成24年度、平成27年度(概算))

### (4) 農家数の推移

本県の農家数は減少傾向にあり、40年間で半数以下に減少しています。

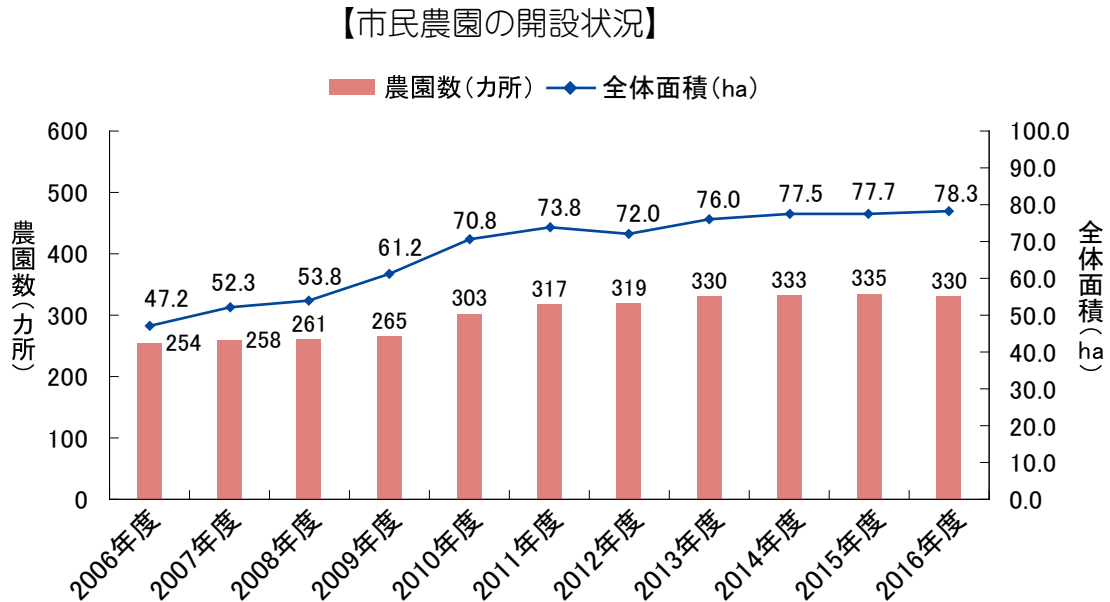
【農家数の推移】



資料：農業センサス調査(昭和50年～平成27年)

## (5) 市民農園数及び面積の推移

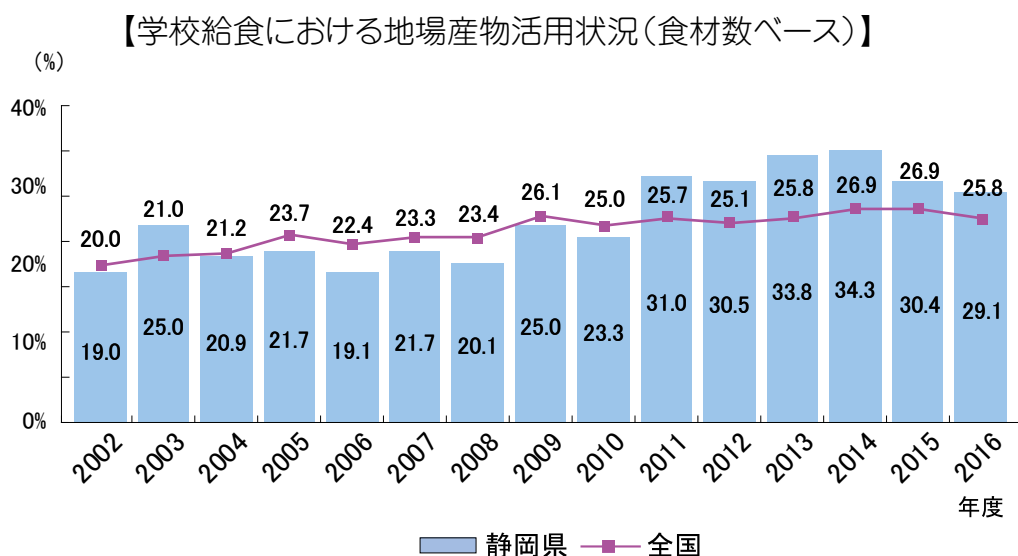
サラリーマンなど都市住民がレクリエーションや自家用野菜の生産などを目的として農作物を栽培する市民農園の数は2013年度以降、横ばいですが、全体の面積は年々拡大しています。



資料：静岡県経済産業部調べ(平成18年度～平成28年度)

## (6) 地場産物の活用(学校給食)

食材数で見ると全食材のうち、県内産の利用は30%に満たない状況ですが、全国に比べると高い数値を維持しています。学校給食で提供される米と牛乳はすべて静岡県産を使用しています。

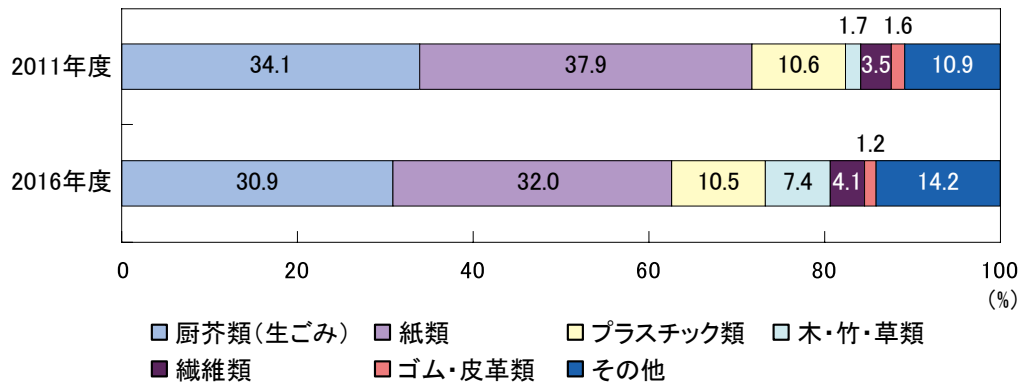


資料：文部科学省「学校給食栄養報告調査」(平成14年度～平成28年度)

## (7) 食べ物の廃棄

2011年度に比べて、割合は減りましたが、家庭から排出されるごみのうち、約30%を調理くずや食べ残し等の生ごみが占めています。

【家庭ごみの組成(重量比)】



資料：環境省「容器包装廃棄物の使用・排出実態調査」(平成23年度、平成28年度)  
(※端数を四捨五入していることから、合計が100%にならないことがある。)

### 3 食の安全と安心

#### 現 状

- ・ 食品への異物混入、腸管出血性大腸菌による死者を伴った大規模・広域食中毒の続発など、食品の安全に対する信頼を損なう事件の発生が続いており、食の安全と安心に対する県民の関心は、ますます高まっています。
- ・ マスメディア等による食に関する情報があふれている一方で、中には偏った内容や誤った情報もあり、何が正しい情報なのか不安感を持つ消費者も少なくありません。県民からは県に対して「食品の安全性に関する情報の提供」を求める声が高まっています。



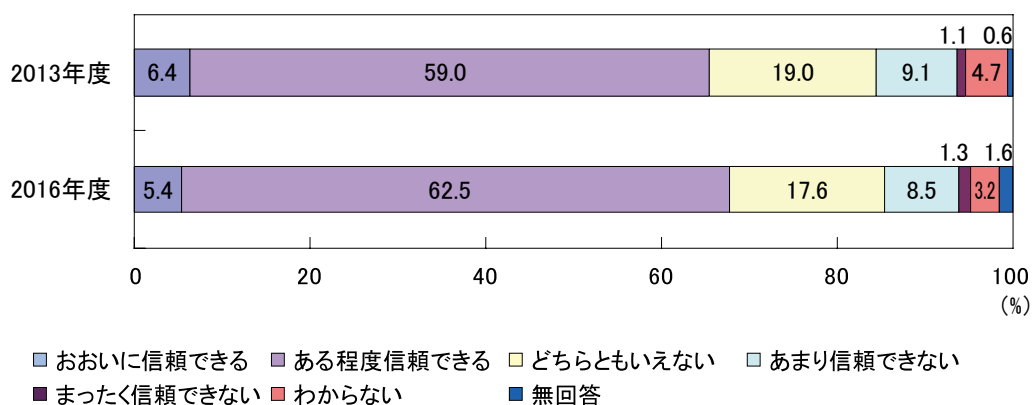
#### 課題、取組の方向

- ・ 食の安全と安心の確保について、自ら学び、理解を深める機会を提供します。
- ・ 食に関する知識や習慣を身に付け、食品を選択する力を習得することにより、食品の安全性を主体的に判断し、健全な食生活を実践します。

#### (1) 食品の信頼度

2016年度の県内で購入する食品の信頼度は、「おおいに信頼できる」と「ある程度信頼できる」をあわせて67.9%で、2013年度調査と比較すると2.5%上昇しています。

【県内で購入する食品の信頼度】

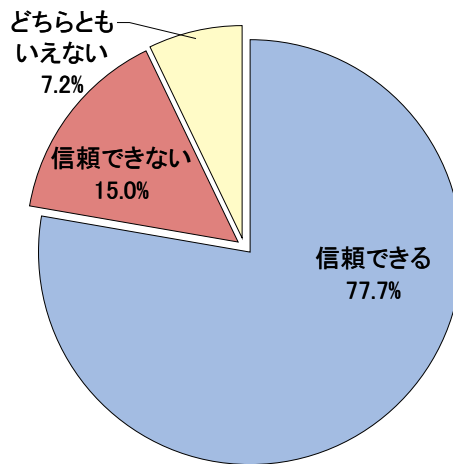


資料：静岡県企画広報部「平成25年度、平成28年度県政世論調査結果」

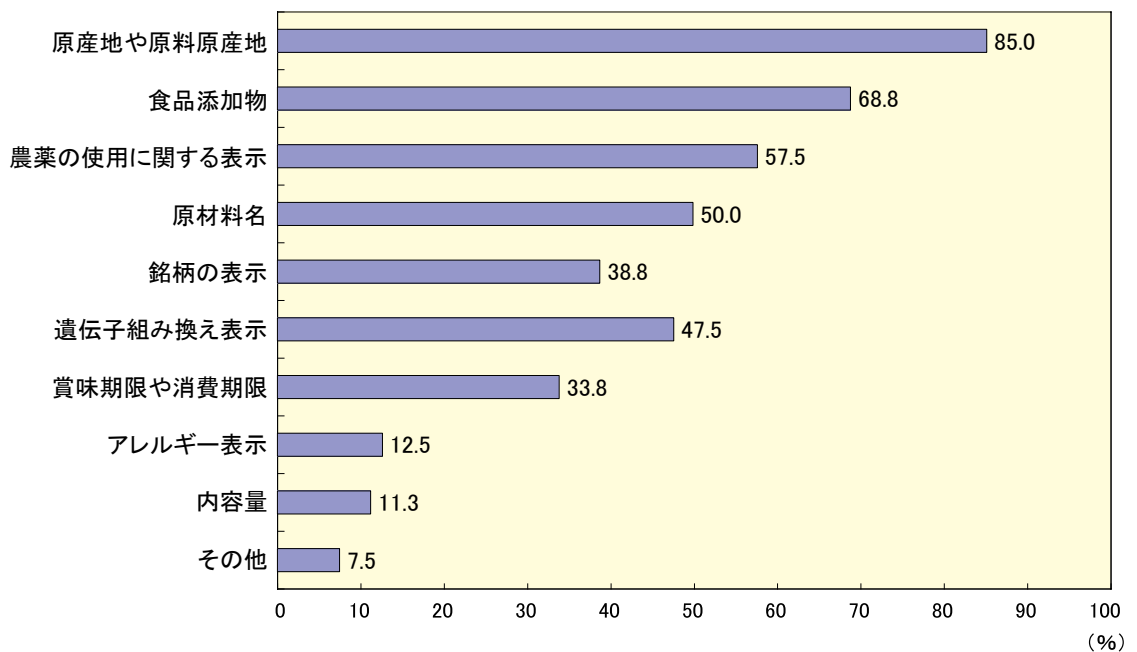
## (2) 食品表示の信頼度

食品表示に対する信頼度は、「信頼できる」が77.7%、「信頼できない」が15.0%です。  
また、信頼できない内容は、「原産地や原料原産地の表示」が最も多くなっています。

【食品表示に対する信頼度】



【信頼できない内容】



資料：県政インターネットモニターアンケート調査「食の安全・安心に関するアンケート」(平成28年7月)

(近年における食の安心・安全に関する大きな事件)

時 期	事件名	概 要
平成8年7月	腸管出血性大腸菌による大規模食中毒の発生	大阪府堺市の学校等において、腸管出血性大腸菌O157による大規模食中毒が発生
平成12年6月	黄色ブドウ球菌による大規模食中毒の発生	大手乳業メーカーの製造した脱脂粉乳を原因とし、大規模食中毒が発生
平成13年9月～	BSE（牛海綿状脳症）の発生	我が国で初めてのBSEが発生
平成16年1月～	高病原性鳥インフルエンザの発生	我が国で79年ぶりに高病原性鳥インフルエンザ発生
平成18年11月～	ノロウイルスを原因とする食中毒の多発	全国的に社会福祉施設等において、死者を含むノロウイルスを原因とする食中毒が多発
平成19年1月	消費期限切れ原料の使用	大手菓子メーカーにおいて消費期限切れの牛乳を原料とした菓子の製造が発覚
平成20年1月	中国産冷凍餃子による薬物中毒事案の発生	中国産冷凍餃子による薬物中毒が発生
平成20年9月	事故米の不正転売	事故米の買受業者の一部が食用として不正転売したことが発覚
平成23年3月	福島第一原発事故による食品の放射性物質汚染	東日本大震災に伴う福島第一原発事故で放出された放射性物質が広範囲に食品を汚染
平成23年5月	腸管出血性大腸菌による大規模食中毒の発生	富山県等の焼肉店で牛生食用食肉を原因とした腸管出血性大腸菌食中毒で死者5人
平成24年7月	腸管出血性大腸菌による大規模食中毒	北海道で生産された浅漬けを原因とした腸管出血性大腸菌食中毒で死者8人
平成25年10月～	レストラン等におけるメニューの不適切表示	全国のホテルのレストラン等でメニューなどに事実と異なる原材料名を表示していたことが発覚



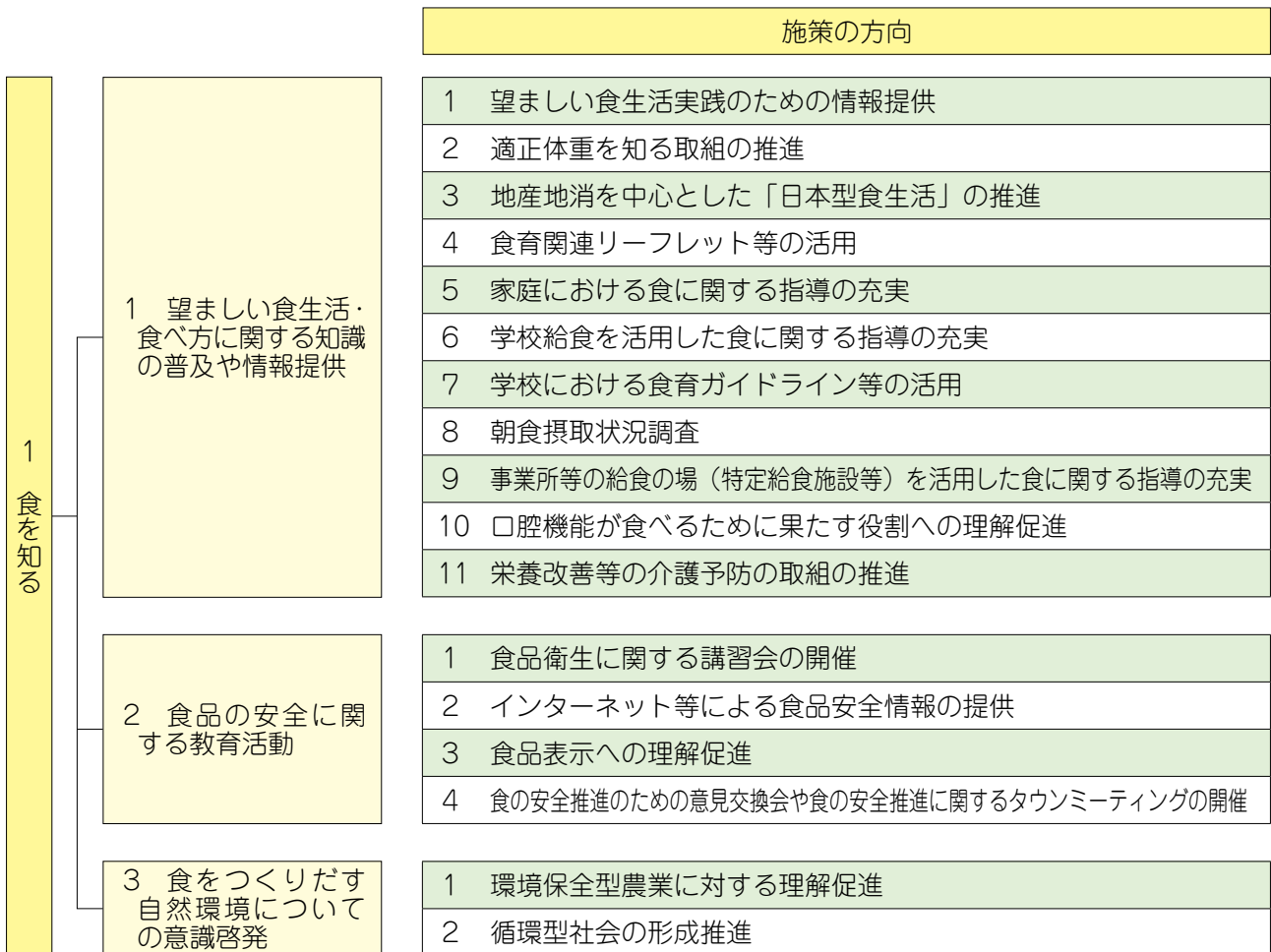
時 期	事件名	概 要
平成25年11月	冷凍食品への農薬混入事件	大手冷凍食品メーカーの従業員による製品への農薬混入事件が発生
平成26年8月	腸管出血性大腸菌による大規模食中毒の発生	静岡県の花火大会で冷やしきゅうりを原因とした腸管出血性大腸菌食中毒で患者500人超
平成26年11月	使用期限切れ原料の使用	大手ファストフードチェーンのチキンナゲットに使用期限切れ鶏肉が使用されていたことが発覚
平成26年12月	カップめんへの虫混入	大手メーカーの製造したカップ焼きそばに虫が混入している画像がSNSにより拡散
平成28年1月	廃棄食品の不正転売	廃棄されたビーフカツ等の一部が食用として不正転売されていたことが発覚
平成28年10月	腸管出血性大腸菌による広域食中毒の発生	静岡県で製造された加熱されていない冷凍メンチカツを原因とした腸管出血性大腸菌食中毒が発生
平成29年8月	腸管出血性大腸菌による広域食中毒の発生	埼玉県等のスーパーマーケットで販売された惣菜を原因とした腸管出血性大腸菌食中毒で死者1人

### 1 基本的施策

「食を知る」「食をつくる」「食を楽しむ」ことを具体化するため、基本的施策を次のとおりとします。

- 基本的施策1 「食を知る」食に関する基礎知識の習得
- 基本的施策2 「食をつくる」食をつくる機会の充実
- 基本的施策3 「食を楽しむ」食への関心の高揚と食文化の伝承
- 基本的施策4 「食の環境づくり」食育を推進するための体制づくり

### 2 対策の体系



		施策の方向
2	食をつくる	1 料理等を体験する機会の充実
		2 健康づくり食生活推進員等による料理教室の実施
3	食を楽しむ	1 農林漁業や食への理解を深める体験講座の実施
		2 市民農園等の活用推進
4	食の環境づくり	3 生産者団体等が実施する和食文化を推進する食育活動の支援
		1 食への関心と理解を深める機会の提供
5	食の環境づくり	2 「学校給食週間」(毎年1月)を活用した啓発
		3 食に感謝する気持ちをはぐくむ
6	食の環境づくり	1 学校給食等における地場産物の活用
		2 郷土料理や伝統料理等の活用の促進
7	食の環境づくり	3 農山漁村における食文化伝承活動の推進
		4 地産地消運動の推進
8	食の環境づくり	5 共食により食事のマナーや作法を楽しく身につける
		6 コンクールの開催
9	食の環境づくり	7 食材日本一を実感する「食の都」づくりの推進
		8 農山漁村地域の魅力を生かした交流の拡大
10	食の環境づくり	1 食農学習を推進する人材の育成
		2 食育指導者育成のための研修会等の開催
11	食の環境づくり	3 栄養教諭等・食育担当者の研修会の開催
		4 市町への管理栄養士、栄養士の配置促進及び資質向上
12	食の環境づくり	5 市町の介護予防ボランティア育成の取組の推進
		1 企業と連携した食育事業の取組の推進
13	食の環境づくり	2 宿泊施設等との連携による健康に配慮したメニューの提供の促進
		3 事業所等の給食施設やスーパーマーケット等におけるヘルシーメニューの提供支援
14	食の環境づくり	4 利用者に応じた給食の提供
		5 食の総合相談窓口による対応
15	食の環境づくり	6 食品表示に関する受付窓口の設置
		7 製造、加工、販売業者等への適正表示指導・啓発の実施
16	食の環境づくり	8 「GAP(農業生産工程管理)」の推進
		9 機能性食品の開発
17	食の環境づくり	10 食育に取り組む企業・団体への支援
		1 市町食育推進計画の推進
18	食の環境づくり	2 学校における指導体制の整備と「食に関する指導の全体計画」等の作成・活用の推進
		3 保育所における「食育計画」等の推進
19	食の環境づくり	4 地域で食育を推進するためのネットワークづくり

### 3 ライフステージ別の食育の視点

生涯にわたり望ましい食生活を実践する力を身につけ、健全な心と身体を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することは、重要です。

本計画では、妊娠期、乳児期、幼児期、学童期、思春期を「次世代」、青年期、壮年期、中年期を「働く世代（成人期）」、前期高齢期、後期高齢期を「高齢期」と位置づけ、生涯にわたるライフステージに応じた望ましい食生活の実現を推進します。

なお、ライフステージの年齢区分は、各個人によりライフイベント（進学、卒業、就職、結婚、出産、子育て等）の年齢が異なることから、一概には示すことができないため、記載していません。各個人に該当するライフステージを参考に、食育を推進します。

#### （１）「次世代」における食育の推進

##### ア 妊娠期

食事は母親の健康と赤ちゃんの発育・発達にとって大切です。妊娠期は、食の大切さを知り、食に関する知識や技術を身につけておきたい時期です。

妊娠をきっかけに、食の大切さに気づき、子育てにおける食習慣の基盤づくりを始めることが必要です。

##### 食育の視点

- ・ やせの妊婦の低出生体重児の出産等を予防するために、妊娠期の望ましい体重増加量を理解する。
- ・ 高血圧、高血糖、貧血、便秘等の予防のため、適切なエネルギー量とうす味でバランスのとれた食事を心がける。

##### イ 乳児期

初めて食べ物を口にし、感覚機能や咀嚼機能の発達が著しく、一生を通じての食生活の基礎がつくられる時期です。

授乳や離乳食を通じて、子どもと親との安心と安らぎの中で、信頼関係を育みながら、食の体験を広げていくことが必要です。

##### 食育の視点

- ・ 離乳食を通じて、少しずつ食べ物に親しみながら、食べ物を摂り込むこと、噛むこと、飲み込むことを体験する。離乳食により、感覚機能や咀嚼機能を養う。
- ・ うす味や食材本来の味を体験する。

##### ウ 幼児期

食習慣をはじめ、生活習慣の基礎づくりが始まり、身体の発育や味覚の形成などが発達する時期です。

食べる楽しさとおいしさを知り、生活リズムの基礎を身につけるとともに、食へ

の興味や関心を高め、食べる意欲を育てることが必要です。

### 食育の視点

- ・十分に遊び、食事を規則的にとることのできる生活リズムをつくる。
- ・食べ物を見て、触って、味わって、自分で進んで食べようとする力をはぐくむ。
- ・良く噛んで味わって食べる等食べ方への関心をはぐくむ。
- ・「おやつ」＝「お菓子」ではなく、間食は食事の補食であることを知る。

## エ 学童期

心身の発達著しく、食への興味や関心が高まり、基本的な習慣が固まる重要な時期です。食習慣の形成は保護者に依存していますが、年齢が上がるにつれて保護者への依存は少なくなります。

学校生活は、仲間とともに学ぶ大切な場であり、給食や教科学習を通じて、食の知識やマナーや作法を学び、食の楽しさや大切さを体験することが必要です。

### 食育の視点

- ・「早寝、早起き、朝ごはん」を実践し、1日3回の食事と間食の適切で規則正しいリズムを身につけ、生活のリズムをつくる。
- ・栽培、収穫、調理等に関わる体験を通して、自分でできた達成感や食べ物に対する感謝の気持ちをはぐくむ。
- ・家族や仲間と食卓を囲むことを大切に、楽しく食べる機会を増やし、食に関するマナーや作法を学ぶ。
- ・良く噛んで味わって食べる等食べ方への関心をはぐくむ。

## オ 思春期

身体的な発達はほぼ完了しますが、精神的な変化が大きく、心身ともに子どもから大人へ移行する時期です。

進学や受験などによる生活習慣の変化に伴い、食習慣の乱れが起こりがちです。家庭からの自立を控えたこの時期は、望ましい食生活について自ら実践する力を身につけることが大切です。

### 食育の視点

- ・自分の健康や食生活に関する知識を深め、自分の健康を維持・増進する食生活を実践する。
- ・欠食や肥満、極端なやせ志向は、将来の健康を損なうことを理解する。
- ・家族や仲間と食卓を囲むことを大切に、楽しく食べる機会を増やし、食に関するマナーや作法を学ぶ。
- ・良く噛んで味わって食べる等食べ方への関心をはぐくむ。
- ・食品を選ぶ力や、調理する力を身につける。

## (2)「働く世代（成人期）」における食育の推進

### ア 青年期

進学や就職などで一人暮らしを始める等、環境の変化が生活習慣に大きな影響を与える時期です。

今までに習得した知識を活かし、自分に合った食生活や健康管理を自ら実践することが必要です。

#### 食育の視点

- ・ 適切な時間にバランスよく三食食べる習慣を身につけ、心身の健康への配慮をする。
- ・ 栄養バランスや適量を判断し、適正体重を維持する。
- ・ 食品を選ぶ力や調理する力を身につける。
- ・ 家族や仲間と食卓を囲むことを大切にし、楽しく食べる機会を持つ。

### イ 壮年期

仕事や家庭での子育てなど、社会的にも家庭でも活動的である一方、仕事や家庭のストレスも受けやすく、生活リズムも不規則になりがちです。

自己管理はもちろん、家庭や地域の食育の担い手としても、次世代を育てる役割が期待されます。

#### 食育の視点

- ・ 自分や家族の食生活を振り返り、望ましい食習慣の維持・改善に努めることにより、肥満や生活習慣病を予防する。
- ・ 食の安全に関する知識を持ち、食生活に活かす。
- ・ 環境に配慮した食生活を実践する。
- ・ 地元の食材や旬を活かした食事を楽しむ。
- ・ 次世代育成のために、良く噛んで味わって食べる等食べ方への関心を深める。
- ・ 家族や仲間と食卓を囲むことを大切にし、食に関するマナーや作法、家庭の味や郷土の味、行事食や伝統食を伝える。

### ウ 中年期

加齢に伴い、健康や体力に不安を感じる時期です。これまでの食習慣が要因の一つとなり、生活習慣病を発症することが多くなります。

自分の健康状態を把握し、生活習慣病を発症しないよう、発症しても重症化しないよう、食生活をよりよい方向に修正することが必要です。

#### 食育の視点

- ・ 食生活と生活習慣病の関わりについて正しい知識を持ち予防を心がける。
- ・ 望ましい生活リズムと食生活を実践する。
- ・ 家族や仲間と食卓を囲むことを大切にし、家庭の味や郷土の味、行事食や伝統食を伝える。

### (3) 「高齢期」における食育の推進

#### ア 前期高齢期（65～74歳）

加齢に伴う身体の変化・体力の低下が見られる時期です。介護予防の観点からも、栄養バランスのとれた食事と、咀嚼やく嚥下機能を維持し、自分に合った食生活を実践することが必要です。

豊かな知識と人生経験を活かし、次世代に食習慣や食文化を伝えることが期待されます。

#### 食育の視点

- ・ 食生活を整え、いきいきと日々の生活を送る。
- ・ いつまでも、自分の歯で食べる楽しみを持つ。
- ・ 孤食を防ぐため、家族や仲間と一緒に食事を楽しむ。
- ・ 家庭の味や郷土の味、行事食や伝統食を楽しみ、伝える。
- ・ フレイルやサルコペニアの原因の1つである低栄養状態を予防あるいは改善するため、日頃から体重を測定し、確認する。

#### イ 後期高齢期（75歳～）

健康状態の個人差が大きい時期です。たとえ病気や障害を抱えていても、食の楽しみや喜びを求め、心身ともに豊かに過ごすことが大切です。

#### 食育の視点

- ・ 家族や仲間との食事や、季節の食材を盛り込むなど、食事に変化をもたせる。
- ・ 自らの健康状態に合った食生活を送る。
- ・ フレイルやサルコペニアの原因の1つである低栄養状態を予防あるいは改善するため、日頃から体重を測定し、確認する。

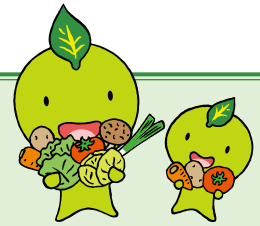
## 4 具体的な対策

推進にあたっては、健康づくり、食農教育、食の安全など多方面からの働きかけを行って行くものであることから、ライフステージ別の食育の視点を考慮し、担当課を中心に、関係課、関係機関、関係団体と連携しながら食育に取り組みます。

また、働き盛り世代の食行動に関する指標の悪化などの中間評価の結果を踏まえ、事業所等を対象に、働き盛り世代が食育に取り組みやすい環境づくりや、生活習慣病予防のための減塩や野菜摂取を増やす取り組み等、指標の改善に関連する対策を強化していきます。

### 基本的施策 1 食を知る

- 1-1 望ましい食生活・食べ方に関する知識の普及や情報提供
- 1-2 食品の安全に関する教育活動
- 1-3 食をつくりだす自然環境についての意識啓発



#### < 1-1 望ましい食生活・食べ方に関する知識の普及や情報提供 >

##### 1-1-1 望ましい食生活実践のための情報提供

生活習慣病の予防や改善のため、朝食摂取やバランスのよい食事等の望ましい食生活や、食事のマナーや作法（あいさつ、箸の使い方、食べる姿勢）等に関する情報を関係機関やマスコミ等と連携し発信します。

（私学振興課、こども家庭課、健康増進課）

⇒関連する指標：1、3、4、5、8

項目	内容	得点	達成率
1	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
2	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
3	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
4	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
5	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
6	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
7	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
8	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
9	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
10	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
11	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
12	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
13	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
14	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
15	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
16	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
17	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
18	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%
19	食生活や食習慣、食生活の改善について学びたい	100	100%

#### 減塩55プログラム推進事業

静岡県の健康課題である脳血管疾患の減少を目指し、リーフレット「ふじのくに お塩のとりかたチェック」を活用し、食塩摂取量が多いことに気づくことにより、減塩行動につなげる「気づいて減塩」に取り組んでいます。（健康増進課）

##### 1-1-2 適正体重を知る取組の推進

乳幼児健診や各種健康教室等を活用し、乳幼児、学童期、思春期等の次世代を対象に、自分自身の適正体重を知ることを通して、過度なやせ志向や肥満の防止を図ります。また、成人期、高齢期に対し、ライフステージに応じた適正体重に関する情報提供を行います。

（こども家庭課、健康増進課、健康体育課）

⇒関連する指標：2



### 1-1-3 地産地消を中心とした「日本型食生活」の推進

茶や米、魚、野菜などの地域食材を活かし、ごはんを中心とした和食文化の普及推進を図るため、研修会やセミナー等を開催し、栄養バランスに優れた「日本型食生活」について情報発信します。

(地域農業課)

⇒関連する指標：3、10

### 1-1-4 食育関連リーフレット等の活用

食育関連リーフレット等の作成及び活用や、児童等を対象とした食に関するコンクールの開催やレシピ集の配布を通して、児童生徒が望ましい食生活に関する知識を習得できるよう取り組みます。

(健康体育課、健康増進課)

⇒関連する指標：1、3



食育絵本

「共食」や「減塩」をテーマにした絵本を作成し、市町や学校等の食育の取組で活用しています。  
(健康増進課)

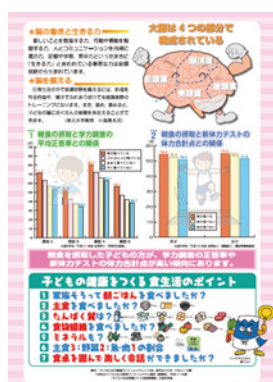
### 1-1-5 家庭における食に関する指導の充実

「みんなで支える家庭教育」推進事業において作成した家庭教育ワークシートの中で、基本的な生活習慣の向上のテーマを、幼児・小学校の各年代に設け、食育を含めた生活習慣について保護者の話し合いの場を設けるよう、関係各所に働きかけをします。

また、「早寝・早起き・朝ごはん」等の情報提供を継続します。

(社会教育課)

⇒関連する指標：1、3



早寝早起き朝ごはんカード

「早寝・早起き・朝ごはん」が子どもの心身の発達にとってどのように大切かを脳科学の視点からカードにまとめ、配布しています。  
(社会教育課)

### 1-1-6 学校給食を活用した食に関する指導の充実

食に関する指導の充実に向け、学校給食を活用し、給食の時間をはじめとして各教科等と関連付けながら、学校教育活動全体で指導が行えるよう、具体的な指導内容について、栄養教諭、学校栄養職員、食育担当者を通して、学校への情報提供に努めます。

また、児童・生徒の食の実態や課題、食に関する様々な情報を学校や家庭に提供し、児童生徒の望ましい食習慣の形成に努めます。  
(健康体育課)

### 1-1-7 学校における食育ガイドライン等の活用

栄養教諭、学校栄養職員、各校の食育担当者の研修会及び講習会等において、「学校における食育ガイドライン」や「食育に関する指導案集」等の活用方法を紹介する等して、各学校での食に関する指導の充実を図ります。

(健康体育課)

### 1-1-8 朝食摂取状況調査

朝食摂取状況調査等により現状を把握し、食育啓発リーフレット「朝ごはん食べていますか？」等の活用や各学校における「食に関する指導」を通して、栄養バランスを考えた食事や共食の重要性についての理解を深め、食生活の改善に努めます。  
(健康体育課)

⇒関連する指標：1、3

### 1-1-9 事業所等の給食の場（特定給食施設等）を活用した食に関する指導の充実

給食を提供している事業所等に対し、生活習慣病予防のための食生活を中心とした従業員への健康教育の実施、メニューへの栄養成分表示の促進等について、給食施設指導の場を通じて働きかけます。

また、健康教育用資料の貸し出しや健康教育を実施する人材の派遣等により、食に関する指導の充実を図ります。  
(健康増進課)

⇒関連する指標：2、3、4、5、10



健康教育用資料の作成・貸し出し

「メタボ予防」や「アルコール」等のテーマでクイズを盛り込んだ資料を作成し、健康教育を行う事業所等に貸し出しをしています。

(健康増進課)

### 1-1-10 口腔機能が食べるために果たす役割への理解促進

「8020（ハチマル・ニイマル）運動」や「噛ミング30（カミングサンマル）」、歯科健診等の機会を通じて、「噛んで食べること」の重要性について情報提供に努めるとともに、歯科医師等と連携し「口腔機能から考える食育」等のモデル事業を行うなど、生涯を通じた口腔機能の健康と、セルフチェックや歯科医師による定期検診の啓発、普及に取り組みます。

（長寿政策課、健康増進課、健康体育課）

⇒関連する指標：12

### 1-1-11 栄養改善等の介護予防の取組の推進

市町が行う栄養改善等の介護予防事業が効果的に実施できるよう従事者等に対する研修、介護予防に関する情報の収集・提供などを行い、介護予防事業の活性化を図ります。

（長寿政策課）

## < 1-2 食品の安全に関する教育活動 >

### 1-2-1 食品衛生に関する講習会の開催

ノロウィルス等食中毒防止対策や食品の安全性等に関する基本的な知識の普及・啓発を行うため、消費者等を対象とした食品衛生消費者講習会等を開催します。また、食物アレルギーを有する児童生徒の安全を守るために、養護教諭や栄養教諭等を対象とした研修会で食物アレルギーのガイドラインの活用の徹底を図り、事故防止に努めます。

（衛生課、健康体育課）

### 1-2-2 インターネット等による食品安全情報の提供

消費者が安全で信頼できる食品を選択するための科学的な情報や、各食品検査の違反情報に加え、合格等安全情報についても、ホームページや協力が得られた食品店舗等に県が掲示板を設置し、情報提供します。

（衛生課）

### 1-2-3 食品表示への理解促進

消費者対象の食品表示出前講座への講師派遣やパンフレット・ガイドブック等を通じ、食品表示に対する理解の促進を図ります。

（衛生課）

⇒関連する指標：4



食品表示適正化・活用普及事業

県民が新しい食品表示制度を理解して栄養成分表示などを食生活に活用できるようリーフレットを作成・配布しています。

（衛生課）

#### 1-2-4 食の安全推進のための意見交換会や食の安全推進に関するタウンミーティングの開催

学識経験者、消費者団体、食品業界団体等との意見交換会やタウンミーティングを開催し、県が行う施策の進行状況や食に関するリスク等について情報を提供するとともに、意見の交換を行い相互の理解を深めます。

また、寄せられた意見等をホームページで情報提供します。  
(衛生課)

### < 1-3 食をつくりだす自然環境についての意識啓発 >

#### 1-3-1 環境保全型農業に対する理解促進

エコファーマー等の環境保全型農業に取り組む生産者の紹介、消費者に対する情報発信、生産者と消費者の交流の場の設定を通じて、環境保全型農業に対する理解の促進を図ります。

(地域農業課)

#### 1-3-2 循環型社会の形成推進

食べ物に感謝し、大切に作る心をはぐくみ、食べ残しを減らしていけるよう「もったいない」の精神を高揚し、継承するために市町職員を対象とした廃棄物・リサイクル指導法講座を開催します。

また、「ふじのくに食べきりプロジェクト」により、食品ロス削減に向けた啓発を実施します。

(廃棄物リサイクル課)

⇒関連する指標：10



ふじのくに食べきりやったね! キャンペーン

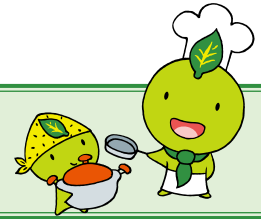
外食時における食品ロス（まだ食べられるのに捨てられている食品）の削減を図るため、県民、事業者及び行政が一体となって「食べきり（完食）」に取り組む啓発事業を実施しています。  
(廃棄物リサイクル課)



ふじのくに食べきりやったね! チャレンジ

家庭における食品ロスの削減を図るため、家庭での取組を促す啓発事業を実施しています。  
(廃棄物リサイクル課)

## 基本的施策2 食をつくる



- 2-1 料理等を体験する機会の充実
- 2-2 農作業等を体験する機会の提供

### < 2-1 料理等を体験する機会の充実 >

#### 2-1-1 料理等を体験する機会の提供

子どもが自分で料理をつくるという体験をすることは、食に興味や関心を持ち、食を選択する力や食べ物に感謝する気持ちをはぐくむ機会となるため、料理教室等の開催や児童生徒等を対象とした親子で作る学校給食メニューコンクールの開催、そのメニュー集の配布を行うなど、料理体験の機会の積極的な実施を学校・保育所等へ働きかけます。

(健康増進課、健康体育課)

⇒関連する指標：11



親子で作る学校給食メニューコンクール

栄養バランスの整った学校給食献立を親子で考えるコンクールを行っています。

(健康体育課)

#### 2-1-2 健康づくり食生活推進員等による料理教室の実施

料理教室を開催しながら、食事についての望ましい習慣を学ぶ機会を提供します。子どもを対象とした親子料理教室や、男性の料理教室、一人暮らしの高齢者を対象とした料理教室など、ライフステージにあった教室を開催します。

(健康増進課)

⇒関連する指標：1、2、3、4、5、7、14



食育教室

減塩や野菜の摂取など、普段の食生活で実践できる知識を参加した子どもたちや家族に伝えていく教室を開催しています。

(健康増進課)

## < 2-2 農作業等を体験する機会の提供 >

### 2-2-1 農林漁業や食への理解を深める体験講座の実施

市町、農林漁業者、学校等が連携して、農作物の栽培から食べるまでの一連の体験機会を増やし、食農活動の裾野を広げ、命をはぐくむ食とそれを生み出す農林漁業・農山漁村の大切さについて、県民の理解を深めます。

(こども未来課、地域農業課)

⇒関連する指標：5、6、10、11、13、14



こども体験・交流推進事業  
(「食育」体験教室事業)

子ども達が農作業体験や調理体験を行い、自然の豊かさや大地の恵みを実感し、食の大切さを学びます。  
(こども未来課)

### 2-2-2 市民農園等の活用推進

多様なニーズに対応できる市民農園等の利用拡大を図るため、開設の促進や支援を行います。

(地域農業課)

⇒関連する指標：13

### 2-2-3 生産者団体等が実施する和食文化を推進する食育活動の支援

農林漁業の生産現場における体験活動及び農林漁業と食の大切さについての理解の促進を図る活動や、和食文化の推進など食農教育と魚食普及活動に取り組む生産者団体等の取組を支援します。

(地域農業課、水産振興課)

⇒関連する指標：10

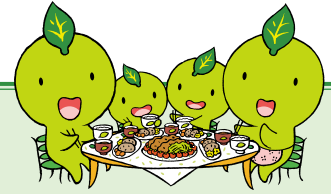


魚食普及推進事業

静岡おさかなアドバイザーなどを県内イベント等に派遣し、県内に水揚げされる水産物の説明や魚を使った料理教室等を実施しています。

(水産振興課)

## 基本的施策3 食を楽しむ



- 3-1 食への関心と理解を深める機会の提供
- 3-2 地域の食材や食文化を楽しむ機会の提供

### < 3-1 食への関心と理解を深める機会の提供 >

#### 3-1-1 「食育月間」「食育の日」「共食の日」等を利用した啓発

「食育月間」（6月）及び「食育の日」「共食の日」（毎月19日）を中心とした事業の重点的实施や、食育に関するイベント等において食育に関わる様々な関係者が連携・協働して広報啓発活動を実施することで、食育についての関心と理解を深めます。  
（健康増進課）

⇒関連する指標：4、5、7、10



食育キャンペーンの実施

市町、健康づくり食生活推進協議会、企業と連携し、スーパーマーケットで啓発キャンペーンを実施しています。  
（健康増進課）

#### 3-1-2 「学校給食週間」（毎年1月）を活用した啓発

学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者、地域住民等の理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実発展を図ることを目的に学校給食週間を実施します。  
（健康体育課）

#### 3-1-3 食に感謝する気持ちをはぐくむ

食材や食事を作っている人、また、作られた食べ物に対する感謝の気持ちをはぐくみ、食事の時に、心から「いただきます」「ごちそうさま」が言えることを目指し、「ふじのくに食育宣言」を啓発します。  
（健康増進課、健康体育課）

## < 3-2 地域の食材や食文化を楽しむ機会の提供 >

### 3-2-1 学校給食等における地場産物の活用

学校給食関係者と生産者、JA等の学校給食関係者による話し合いの場である地域協議会等の活動を支援し、学校給食への地場産品導入を推進します。

また、各市町等で「ふるさと給食週間」（6月の連続した5日間）「ふるさと給食の日」（毎月19～23日のうち1日）を設定し、地元食材を使った料理や地元につながる郷土料理を積極的に献立に活用するとともに、各学校等では、地域を学ぶための掲示等を工夫します。

「小中学校の児童生徒の静岡茶の愛飲の促進に関する条例」を踏まえ、児童生徒が静岡茶を飲む機会と併せ、静岡茶の産地や文化などの理解を深める機会を確保することにより、静岡茶の愛飲を推進します。

（地域農業課、お茶振興課、健康体育課）

⇒関連する指標：11、13

### 3-2-2 郷土料理や伝統料理等の活用の促進

地域の伝統的な食材、郷土料理や伝統料理等の食文化について情報収集し、情報提供する取組を推進します。

日本人の伝統的な食文化（和食）への関心が高まることを目指し、郷土料理や伝統料理を献立に取り入れるよう給食施設等に働きかけます。

また、地域に根ざした食生活改善に関する活動をしている健康づくり食生活推進員等のボランティア団体による食文化継承の取組を推進します。

（健康増進課）



全国食生活改善大会における郷土料理の展示  
（2016年度）

全国の食生活改善推進員が集う大会において、静岡県の郷土料理や伝統料理の展示を行いました。  
（健康増進課）

### 3-2-3 農山漁村における食文化伝承活動の推進

地域の食文化や食材に親しんでもらうため、女性農業者による生活研究グループが取り組む、地元の食材を使った伝統料理等のレシピを冊子や新聞への掲載し、若い世代への伝承活動を支援します。

（農業ビジネス課）

### 3-2-4 地産地消運動の推進

県産食材のPRと消費拡大を推進するため、しずおか地産地消推進協議会を中心に、「ふじのくに地産地消の日（毎月23日）」、「県民の日」、「富士山の日」等における量販店等の地産地消フェアを支援するほか、地産地消推進協議会のホームページを通して、県産品のイベント等の情報を発信します。

（農芸振興課）



### 3-2-5 共食により食事のマナーや作法を楽しく身につける

家族や仲間とコミュニケーションをとりながら食事をする共食は、食の楽しさや食事のマナーや作法（あいさつ、箸の使い方、食べる姿勢）等を習得する大切な時間と場であるため、毎月19日の「食育の日」を「共食の日」と位置づけ、家庭における共食を推進します。

（健康増進課、健康体育課）

### 3-2-6 コンクールの開催

親子で作る学校給食メニューコンクールの開催を通して、食を楽しむ機会を創出します。

（健康体育課）

### 3-2-7 食材日本一を実感する「食の都」づくりの推進

ふじのくに「食の都」の担い手を育成するため、県産食材の素晴らしさを伝える人材を「ふじのくに食の都づくり仕事人」として、また仕事人の中でも特に優れた活動を行う人材を「The 仕事人 of the year」として表彰します。また、「食の都」づくりを更に進めるため、本県の食文化の創造に貢献する等、模範的活動を実践している企業、団体等を「ふじのくに食の都づくり貢献賞」として表彰します。

「食」を核とした地域づくりを進めるため、仕事人、生産者、地域住民や企業・団体などによるネットワーク活動を促進します。

（マーケティング課）



食の都の授業

ふじのくに食の都づくり仕事人が小学校で講師となり、県産食材等を用いた調理実演、調理実習、キャリア講話等により「食の都」の魅力を伝える「食の都の授業」を実施しています。

（マーケティング課）

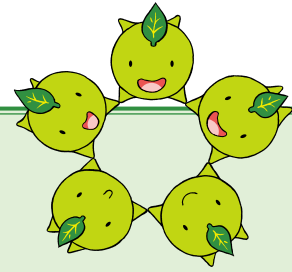
### 3-2-8 農山漁村地域の魅力を生かした交流の拡大

農林漁家民宿の開業や「農泊」に取り組む地域づくりに向けた支援のほか、体験型教育旅行の誘致や、各地域のDMO（※）と連携した商品づくりなどを通じ、県産食材・食文化をはじめとした農山漁村地域の魅力を活用したグリーン・ツーリズムを推進します。

（観光政策課）

※DMOとは科学的アプローチを導入してマネジメント、マーケティングを行い、地域の魅力と稼ぐ力を引き出し、観光地づくりを進めるための戦略を策定する法人のこと。

## 基本的施策4 食の環境づくり



- 4-1 食育を推進する人材の育成等
- 4-2 食の環境整備
- 4-3 推進体制の整備

### < 4-1 食育を推進する人材の育成等 >

#### 4-1-1 食農学習を推進する人材の育成

教諭、栄養士等を対象とした食農体験講座の企画運営や調整等を行う「食農体験学習指導者」育成講座を開催します。

食農体験実践団体や食農体験学習指導者等の交流会を開催し、地域の食農体験活動の連携を促します。

(地域農業課)

⇒関連する指標：11、13



食農体験学習指導者育成等事業

学校において食農体験の企画運営や調整等を行い、食農活動の推進役となる人材を育成するため、学校教諭、栄養士等を対象に講座を開催しています。

(地域農業課)

#### 4-1-2 食育指導者育成のための研修会等の開催

保育士、幼稚園教諭等の指導者や、地域で食育を推進する健康づくり食生活推進員等のボランティアを対象に、食育の理解を深め、様々な分野で活躍が期待できる指導者の育成を推進します。

(健康増進課)

⇒関連する指標：4



食育指導者研修会

地域で健康づくり活動をしている団体を対象に講義に加えて、実際に試飲や塩分濃度測定を行う等、今後、地域での活動に活かせる内容の「塩の勉強会」を開催しています。

(健康増進課)

#### 4-1-3 栄養教諭等・食育担当者の研修会の開催

「学校における食育の推進」について、各校の食育推進の核となる人材の育成及び資質と実践力の向上を図るため、研修会・講習会を開催します。

また、栄養教諭等を中核とした、校内における食育の推進体制や具体的実践方法などの研究を進めていきます。

(健康体育課)

#### 4-1-4 市町への管理栄養士、栄養士の配置促進及び資質向上

管理栄養士や栄養士の配置・増員促進について、市町へ働きかけをしていきます。  
また、中心的な役割で市町における食育活動を推進できるよう、市町管理栄養士や栄養士に対して、食育についての資質向上のための研修会を開催します。  
(健康増進課)

#### 4-1-5 市町の介護予防ボランティア育成の取組の推進

市町が行う栄養改善等の介護予防を普及啓発する人材育成の取組を支援します。  
(長寿政策課)

### < 4-2 食の環境整備 >

#### 4-2-1 企業と連携した食育事業の取組の推進

食品企業やスーパーマーケット等と連携し、減塩食品の活用により無理なく減塩できる環境づくりを進める「気づかず減塩」に取り組むほか、しずおか健康いきいきフォーラム21や県給食協会等を通じ、食に関わる多彩な関係者との連携協働による食育を推進します。  
(健康増進課)

#### 4-2-2 宿泊施設等との連携による健康に配慮したメニューの提供の促進

「かかりつけ湯」の取組を通して、温泉宿泊施設等が、地域の食材を活用し利用客の要望に合わせた健康メニューを開発、提供するように働きかけ、温泉などの観光資源と健康メニューを組み合わせた健康サービスの拡大を支援します。  
(新産業集積課)

#### 4-2-3 事業所等の給食施設やスーパーマーケット等におけるヘルシーメニューの提供支援

働き盛り世代がより健康的な食事ができる環境を整えるため、食塩や野菜の量等の「ヘルシーメニュー」の基準を定めるとともに、基準を満たした食事の提供に向けて、事業所や給食センター等の給食施設及びスーパーマーケット等を支援します。  
(健康増進課)

⇒関連する指標：4、5、8、9



「しずおか健康惣菜」レシピ集の作成

給食施設やスーパーマーケットで提供する惣菜(エネルギーや食塩相当量、野菜量等の基準を満たしたもの)のレシピを募集し、レシピ集を作成します。  
(健康増進課)

#### 4-2-4 利用者に応じた給食の提供

管理栄養士・栄養士が未配置の特定給食施設へ、配置促進の働きかけをします。  
また、施設指導や研修会を通じて、利用者に応じた食事の計画、調理及び栄養の評価、改善を実施する特定給食施設が増加するよう支援します。  
(健康増進課)

⇒関連する指標：4、5、8、9

#### 4-2-5 食の総合相談窓口による対応

県民からの食に関する苦情・相談を受け付ける「食の総合相談窓口」を継続して設置するとともに、複数法律にまたがる事案については関係課が連携して対応します。  
(衛生課)

#### 4-2-6 食品表示に関する受付窓口の設置

県民の目線での食品表示に係る情報を提供してもらうため、「食品表示不審情報窓口」など、消費者による監視体制を通じ、提供された情報をもとに、食品表示の適正化のための啓発、指導を推進します。  
(衛生課)

#### 4-2-7 製造、加工、販売業者等への適正表示指導・啓発の実施

製造、加工、販売業者等に対し、食品表示関係法令に基づき、関係部局が連携して表示の適正化を推進します。  
また、啓発に力を入れ、不適正表示を未然に防ぐことに努めます。  
(県民生活課、衛生課)



食の都ブランド適正表示推進事業

適正な表示がされていることを示す「食の都ブランド適正表示マーク」を表示し、消費者が安心して商品を購入できる環境を整えています。  
(衛生課)

#### 4-2-8 「GAP(農業生産工程管理)」の推進

農林水産物の生産段階における安全性確保と情報提供のシステムを静岡県が認証する「しずおか農林水産物認証制度」をはじめ、JGAP、ASIAGAP、GLOBAL G.A.P.を推進するとともに、消費者に対する制度の周知を図り、県産農林水産物に対する安心と信頼を確保します。  
(地域農業課)

#### 4-2-9 機能性食品の開発

フーズ・サイエンスヒルズ（食品関連産業集積）プロジェクトの推進により、地域企業による機能性食品開発への取組を支援します。  
（新産業集積課）

#### 4-2-10 食育に取り組む企業・団体への支援

食に関するデータの提供や教材等の貸し出し、人材等の紹介により、食育に取り組む企業や団体を支援します。  
（健康増進課）

### < 4-3 推進体制の整備 >

#### 4-3-1 市町食育推進計画の推進

市町食育推進計画に基づく食育の取組が継続的に推進されるよう支援します。  
また、計画期間終了を迎える市町については、現計画の評価及び次期計画の作成に向けて支援します。  
（健康増進課）

#### 4-3-2 学校における指導体制の整備と「食に関する指導の全体計画」等の作成・活用の推進

食育を推進するため、指導の中核となる栄養教諭の配置を進めるとともに、組織的に取り組む体制を整備し、「食に関する指導の全体計画」（文部科学省）の例等を参考にした年間指導計画が、各学校で作成・実践・評価・改善されるよう支援します。  
（健康体育課）

#### 4-3-3 保育所における「食育計画」等の推進

「保育所における食育に関する指針」、「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」及び「保育所における食事の提供ガイドライン」を参考に、保育計画に連動した「食育の計画」が、各保育所で作成されるよう支援します。  
（こども未来課）

⇒関連する指標：3

#### 4-3-4 地域で食育を推進するためのネットワークづくり

市町や関係団体、ボランティア等の食育関係者が、食育活動についての情報を共有し、連携・協働した事業が実施できるようネットワークづくりを推進します。  
（健康増進課）

## 1 ふじのくに食育推進計画の推進体制

### (1) 地域の健康課題を解決するための効果的な推進体制

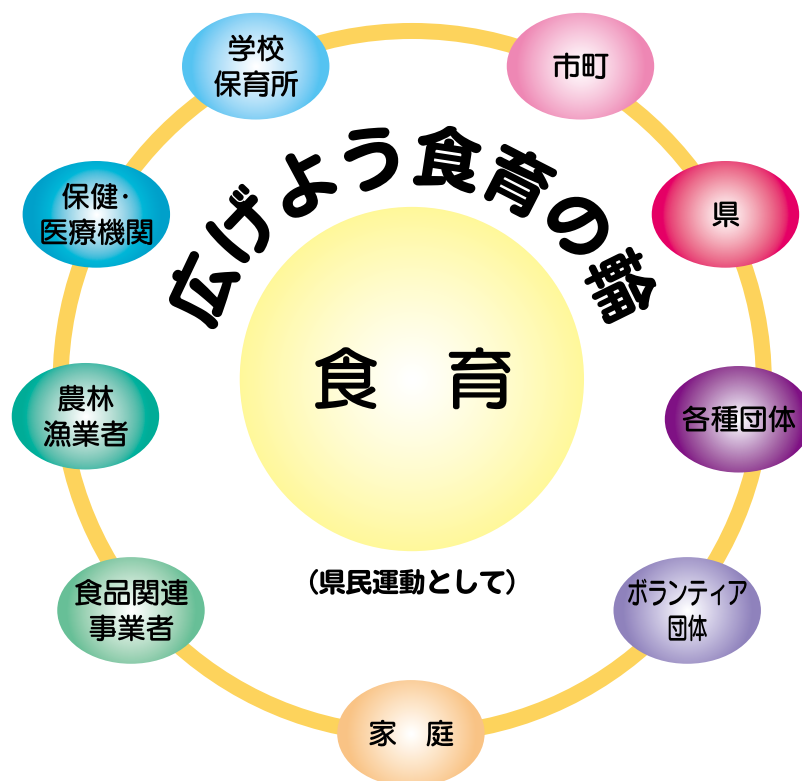
ふじのくに食育推進計画は、第3次ふじのくに健康増進計画の一領域として位置づくとため、ふじのくに健康増進計画推進協議会の領域別部会及びしずおか食育推進会議を中心に、各関係機関、団体等が連携を図りながら、当該計画の目標を達成するための行動計画をできるだけ具体的に設定し、効果的な取組を進めていきます。

### (2) 多様な主体による自発的取組や連携の推進

食育のさらなる推進を図るためには、関係団体が自発的取組を行うとともに、その取組について県民に情報発信を行うことで、県民一人ひとりが主体的に食育に取り組むことを目指します。

## 2 目標の実現に向けて

目標の実現に向けて、県民一人一人が「食」についての意識を高め、家庭、学校・保育所等、関係団体等社会の様々な関係者が、それぞれ主体的に、かつ連携して取り組み、県民運動として食育の輪を広げていくことが大切です。



## 1 指標の考え方

食育を推進し、施策展開する上で、成果や達成度を客観的な指標により把握できるように、目標値を設定します。計画策定時に把握した直近値をベースラインとし、2022年度の目標値を、関係する計画の指標との整合性を図って設定します。

また、2017年度の中間評価時に、中間評価結果及び社会情勢等を考慮し、目標値の見直しを行いました。

## 2 指標の選定基準

- (1) 様々な階層、集団の人が理解でき、それぞれの立場で利用できるもの
- (2) 多数の住民の注意を喚起し、実際の行動に向かわせるもの
- (3) 地域で行われる活動や改善のための個人の行動の成果が結果に反映されるもの
- (4) 健康日本21（第二次）や県総合計画、第3次ふじのくに健康増進計画との関連を明確にし、整合性を図ること
- (5) 県、市町により調査・追跡が可能なもの

## 3 指標の達成状況

第3次静岡県食育推進計画の策定時と2016年度（平成28年度）の現状値を比較し、3段階で評価をしたところ、14目標（19指標30項目）のうち、○が5指標、△が2指標、×が12指標でした。

### 【中間評価の考え方】

- 策定時の現状値より改善している
- △ 策定時の現状値と変化なし
- × 策定時の現状値より悪化している

### 【中間評価の概要】

高齢者に関する指標は改善されましたが、子どもと働き盛り世代の食行動に関する指標については悪化が見られました。

ヘルシーメニューを提供する給食施設の割合は増えるなど、食環境の整備は進んでいます。

食に関する啓発に取り組みましたが、食塩摂取量や野菜及び果物の摂取に関する指標は悪化しており、また、食をつくる農林漁業体験をする人の減少が見られました。

## 【目標値の変更について】

第3次静岡県食育推進計画に掲げた指標のうち、「低栄養傾向（BMI 20以下）の割合の増加の抑制（65歳以上）」については、2016年度の出現率から再計算したところ、2025年度の推計値が21.3%となることから、これを上回らないことを目指し、21%を新たな目標値としました。

「栄養バランスのとれた朝食をとっている幼児・児童・生徒の割合の増加」については、教育振興基本計画との整合を取り、年代別に目標値を設定することとし、目標値も変更しました。

「食塩摂取量平均値の減少（20歳以上の男女）」については、2014年（平成26年）3月に公表された「日本人の食事摂取基準（2015年版）」において、食塩相当量の目標量が男性8g未満、女性7g未満とされたことに伴い、目標値を変更しました。

「肥満者の割合の減少（20～60歳代男性）」「肥満者の割合の減少（40～60歳代女性）」「やせの割合の減少（20歳代女性）」「ヘルシーメニュー（食塩や脂肪が少ない、野菜が多い等）の提供をしている特定給食施設（事業所、一般給食センター）の割合の増加」及び「緑茶を毎日飲むものの割合の増加（20歳以上）」については、ふじのくに健康増進計画との整合を取り、目標値の表現を統一しました。

## 4 食育推進の指標一覧（中間評価）

	項目	策定時 (2013年度)	現状値 (2016年度)	目標値 (2022年度)	中間評価
1	朝食を毎日食べる幼児、児童、生徒の割合の増加	幼 98.7% 小 98.5% 中 96.5% 高 96.3%	幼 98.5% 小 98.2% 中 96.2% 高 96.4%	100%に 近づける	×
	朝食を毎日食べる人の割合の増加（20～30歳代男性）	70.5%	59.4%	85%以上	×
2	肥満傾向の児童の割合の減少	小 6.55% 中 7.37% 高 7.25%	小 6.7% 中 7.1% 高 7.5%	減少傾向へ	×
	低栄養傾向（BMI 20以下）の割合の増加の抑制 （65歳以上）	22.6%	18.6%	（中間評価以前） 26% （中間評価以降） 21%	○
	肥満者の割合の減少（20～60歳代男性） 肥満者の割合の減少（40～60歳代女性） やせの割合の減少（20歳代女性）	25.2% 17.0% 21.3%	25.1% 15.2% 23.8%	（中間評価以前） 22%以下 15%以下 20%以下 （中間評価以降） 22% 15% 20%	○



	項目	策定時 (2013年度)	現状値 (2016年度)	目標値 (2022年度)	中間評価
3	栄養バランスのとれた朝食をとっている幼児・児童・生徒の割合の増加	幼 児 45.7% 小6年 56.4% 中2年 47.9% 高2年 46.1%	幼 児 35.5% 小6年 52.0% 中2年 45.3% 高2年 32.0%	(中間評価以前) 70%以上 (中間評価以降) 幼 児 50% 小6年 55% 中2年 50% 高2年 50%	×
	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合の増加	(2013年) 47.3%	(2016年) 45.3%	80%	×
4	食塩摂取量平均値の減少(20歳以上の男女)	(2013年) 男性 10.1g 女性 8.6g	(2016年) 男性 10.6g 女性 9.2g	(中間評価以前) 男性9g未満 女性7.5g未満 (中間評価以降) 男性8g未満 女性7g未満	×
5	野菜摂取量平均値の増加(20歳以上の男女)	(2013年) 男性 280.1g 女性 256.0g	(2016年) 男性 291.1g 女性 253.7g	350g以上	△
6	果物100g未満の者の割合の減少(20歳以上の男女)	(2013年) 44.3%	(2016年) 56.6%	30%未満	×
7	朝食を一人で食べる子どもの割合の減少	幼 児 15.5% 小6年 26.9% 中2年 41.4% 高2年 54.5%	幼 児 17.9% 小6年 29.4% 中2年 45.3% 高2年 62.3%	減少傾向へ	×
	朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の増加	1週間に8.6回	1週間に8.6回	1週間に10回以上	△
8	ヘルシーメニュー(食塩や脂肪が少ない、野菜が多い等)の提供をしている特定給食施設(事業所、一般給食センター)の割合の増加	70.6%	78.1%	(中間評価以前) 100%に近づける (中間評価以降) 100%	○
9	管理栄養士・栄養士を配置している特定給食施設の割合の増加	70.1%	75.1%	80%	○
10	食育に関心のある人の割合の増加(20歳以上)	76.5%	75.9%	90%	×
11	学校給食における地場産物を利用する割合の増加(食材数ベース)	30.5%	30.4%	45%以上	×
12	よく噛んで味わって食べている者の割合の増加(20歳以上)	74.1%	74.5%	80%以上	○
13	農林漁業体験を経験した者の割合の増加(20歳以上)	(2014年度) 17.6%	11.8%	現状値(2014年度) の10%増加	×
14	緑茶を毎日飲む者の割合の増加(20歳以上)	(2012年度) 58.9%	44.1%	(中間評価以前) 70%以上 (中間評価以降) 70%	×

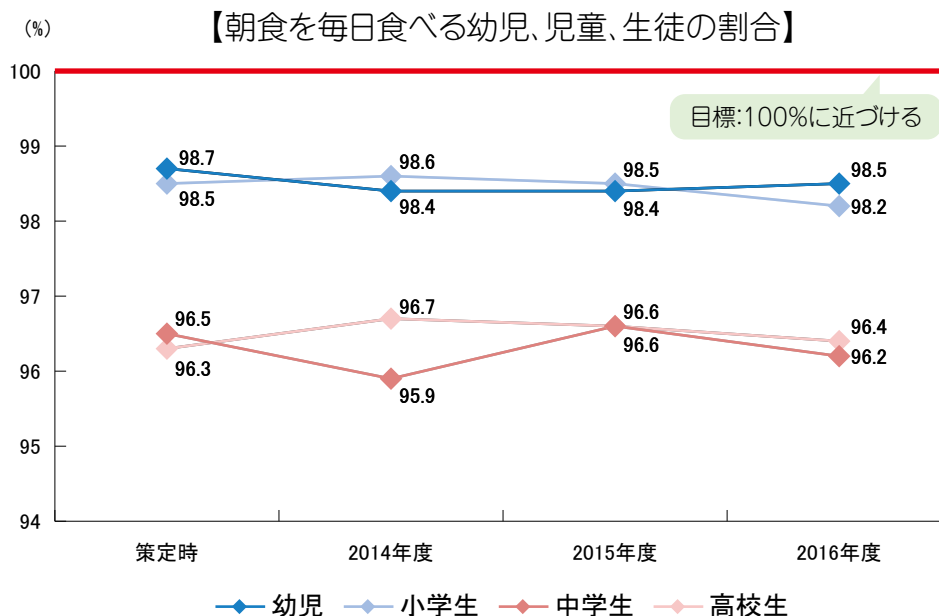
## 5 食育推進の主な指標出典一覧

	項 目	出典		P47以 降対応 グラフ
		計画策定時	中間評価時	
1	朝食を毎日食べる幼児、児童、生徒の割合の増加	平成25年度 朝食摂取状況調査	平成28年度 朝食摂取状況調査	①
	朝食を毎日食べる人の割合の増加 (20～30歳代男性)	平成25年度 県民の健康に関する意識調査	平成28年度 県民の健康に関する意識調査	②
2	肥満傾向の児童の割合の減少	平成25年度学校保健統計	平成28年度学校保健統計	③
	低栄養傾向（BMI 20以下）の割合の 増加の抑制（65歳以上）	平成25年度 県民の健康に関する意識調査	平成28年度 県民の健康に関する意識調査	④
	肥満者の割合の減少（20～60歳代男性） 肥満者の割合の減少（40～60歳代女性） やせの割合の減少（20歳代女性）	平成25年度 県民の健康に関する意識調査	平成28年度 県民の健康に関する意識調査	⑤ ⑥
3	栄養バランスのとれた朝食をとっている 幼児・児童・生徒の割合の増加	平成25年度 朝食摂取状況調査	平成28年度 朝食摂取状況調査	⑦
	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が 1日2回以上の日がほぼ毎日の者の 割合の増加	平成25年度県民健康基礎調査	平成28年度県民健康基礎調査	⑧
4	食塩摂取量平均値の減少 (20歳以上の男女)	平成25年度県民健康基礎調査	平成28年度県民健康基礎調査	⑨
5	野菜摂取量平均値の増加 (20歳以上の男女)	25年度県民健康基礎調査	平成28年度県民健康基礎調査	⑩
6	果物100g未満の者の割合の減少 (20歳以上の男女)	平成25年度県民健康基礎調査	平成28年度県民健康基礎調査	⑪
7	朝食を一人で食べる子どもの割合の減少	平成25年度 朝食摂取状況調査	平成28年度 朝食摂取状況調査	⑫
	朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共 食」の回数の増加	平成25年度 県民の健康に関する意識調査	平成28年度 県民の健康に関する意識調査	⑬
8	ヘルシーメニュー（食塩や脂肪が少な い、野菜が多い等）の提供をしている 特定給食施設(事業所、一般給食セン ター)の割合の増加	平成25年度 給食施設実態調査	平成28年度 給食施設実態調査	⑭
9	管理栄養士・栄養士を配置している特定 給食施設の割合の増加	平成25年度 給食施設実態調査	平成28年度 給食施設実態調査	⑮
10	食育に関心のある人の割合の増加 (20歳以上)	平成25年度 県民の健康に関する意識調査	平成28年度 県民の健康に関する意識調査	⑯
11	学校給食における地場産物を利用する 割合の増加（食材数ベース）	平成24年度 学校給食栄養報告	平成28年度 学校給食栄養報告	⑰
12	よく噛んで味わって食べている者の割 合の増加（20歳以上）	平成25年度 県民の健康に関する意識調査	平成28年度 県民の健康に関する意識調査	⑱
13	農林漁業体験を経験した者の割合の増加 (20歳以上)	平成26年度 茶業農産課調べ	平成28年度 地域農業課調べ	⑲
14	緑茶を毎日飲む者の割合の増加 (20歳以上)	平成24年度 県民の健康に関する意識調査	平成28年度 県民の健康に関する意識調査	⑳

## 6 指標の年次推移

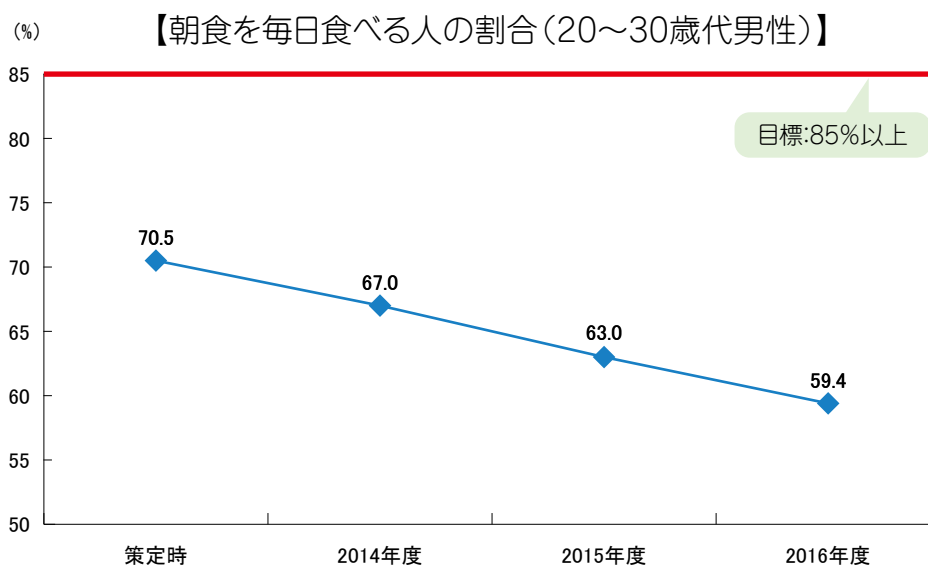
### ①朝食を毎日食べる幼児、児童、生徒の割合の増加

朝食を毎日食べる割合の2016年度の結果は幼児が98.5%、児童は98.2%、中学生は96.2%、高校生は96.4%で、計画策定時の結果（幼児98.7%、児童98.5%、中学生96.5%、高校生96.3%）からほぼ横ばいとなっています。



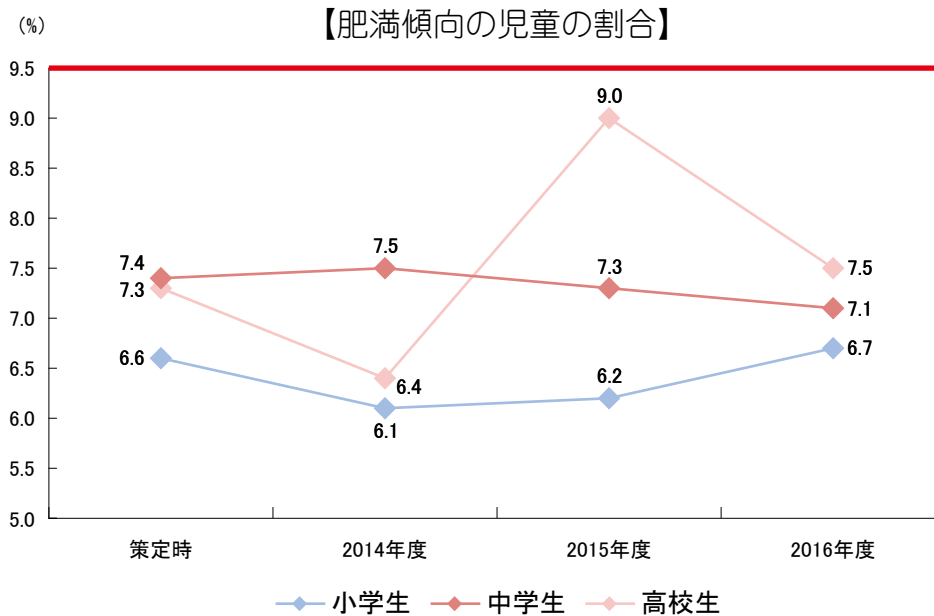
### ②朝食を毎日食べる人の割合の増加（20～30歳代男性）

朝食を毎日食べる人の割合の2016年度の結果は59.4%であり、計画策定時の結果（70.5%）と比べると11.1ポイント減少しています。



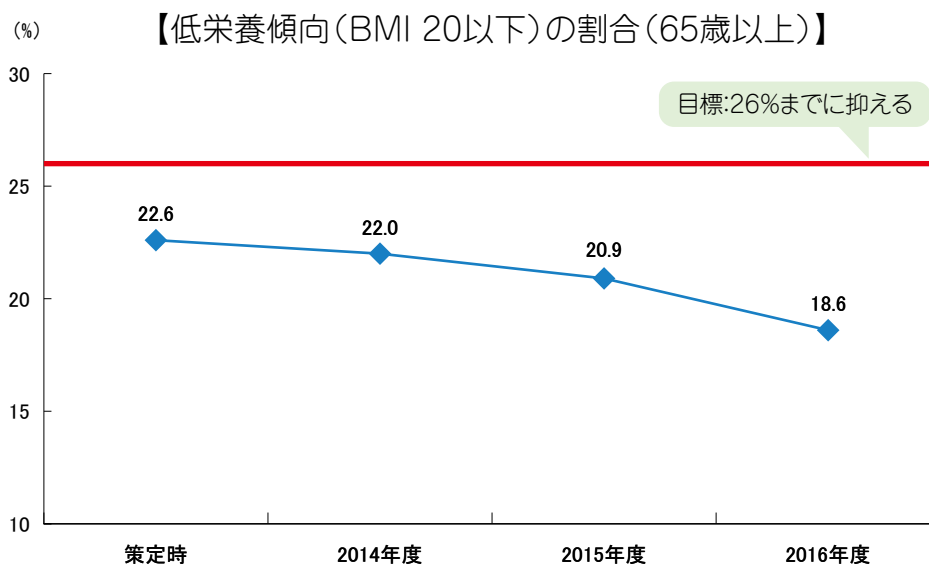
### ③肥満傾向の児童の割合の減少

肥満傾向の児童の割合の2016年度の結果は小学生が6.7%、中学生は7.1%、高校生が7.5%で、計画策定時（小学生6.6%、中学生7.4%、高校生7.3%）と比べると横ばいです。



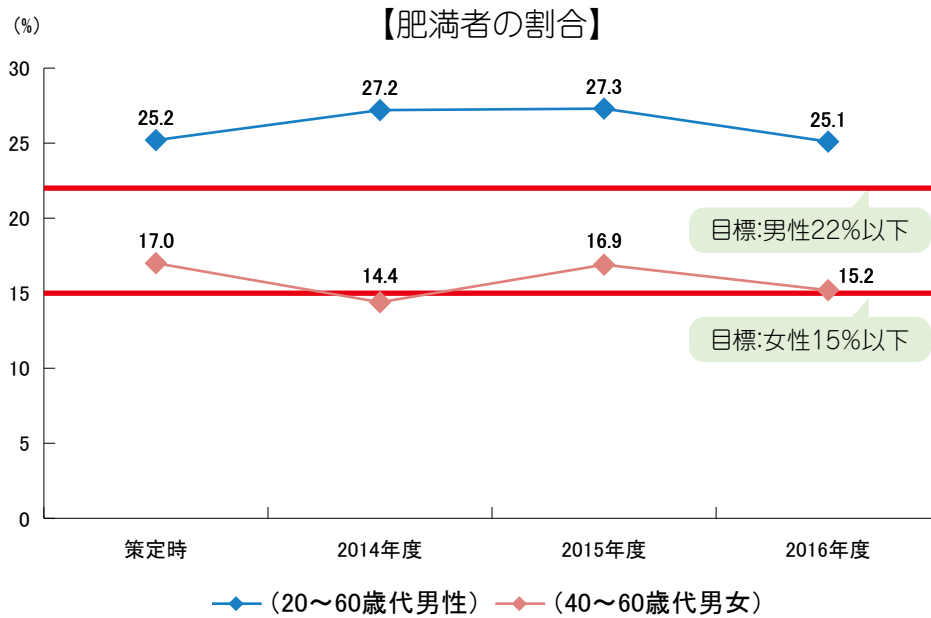
### ④低栄養傾向（BMI 20以下）の割合の増加の抑制（65歳以上）

低栄養傾向の割合の2016年度の結果は18.6%で、計画策定時の結果（22.6%）と比べると4ポイント改善しています。



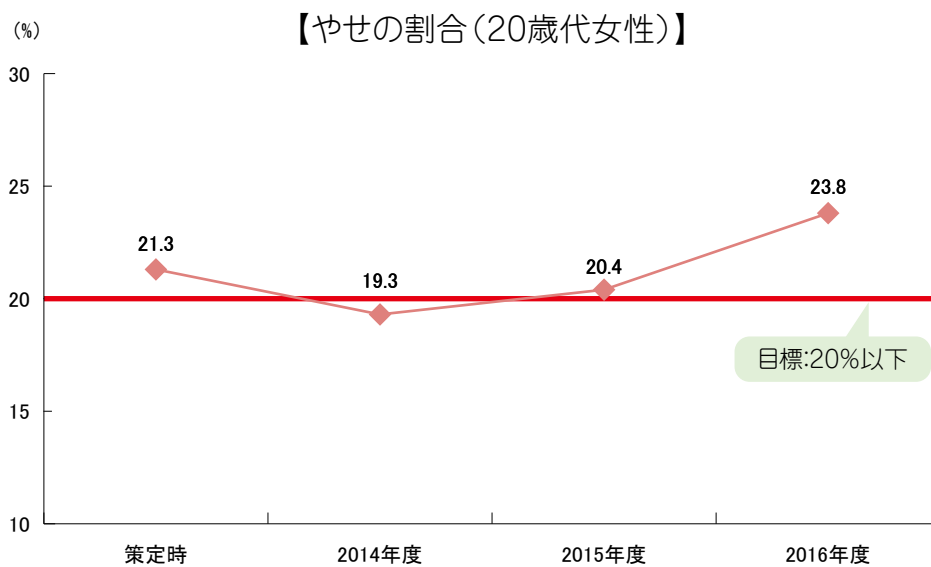
### ⑤肥満者の割合の減少

肥満者の割合の2016年度の結果は男性25.1%、女性15.2%であり、計画策定時の結果（男性25.2%、女性17.0%）と比べるとほぼ横ばいです。



### ⑥やせの割合の減少（20歳代女性）

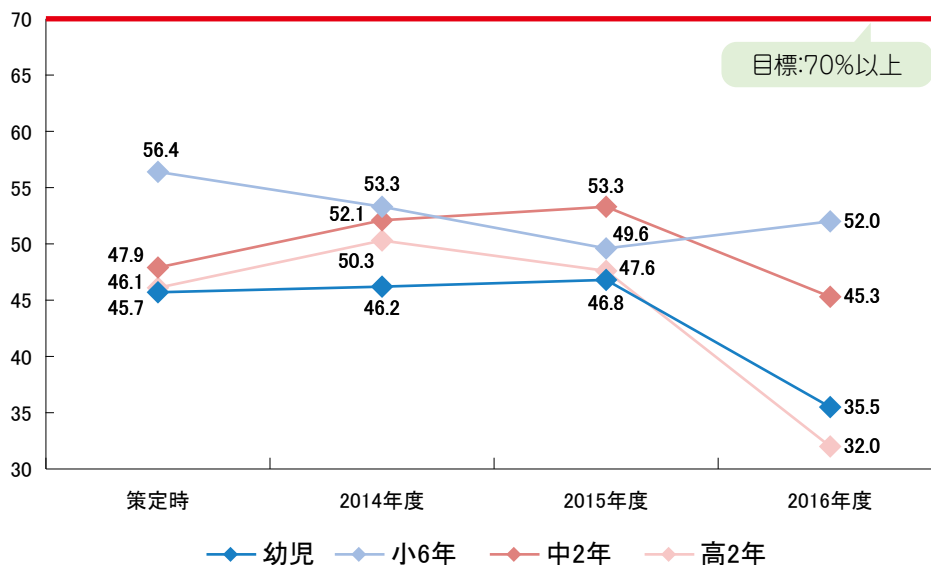
やせの割合の2016年度の結果は23.8%であり、計画策定時の結果（21.3%）から一度減少後、増加しています。



### ⑦栄養バランスのとれた朝食をとっている幼児・児童・生徒の割合の増加

栄養バランスのとれた朝食をとっている幼児・児童・生徒の割合の2016年度の結果は幼児35.5%、小学6年生52.0%、中学2年生45.3%、高校2年生32.0%であり、計画策定時の結果（幼児45.7%、小学6年生56.4%、中学2年生47.9%、高校2年生46.1%）と比べると幼児、中学2年生、高校2年生については増加後、減少しています。小学6年生については減少後、増加しています。

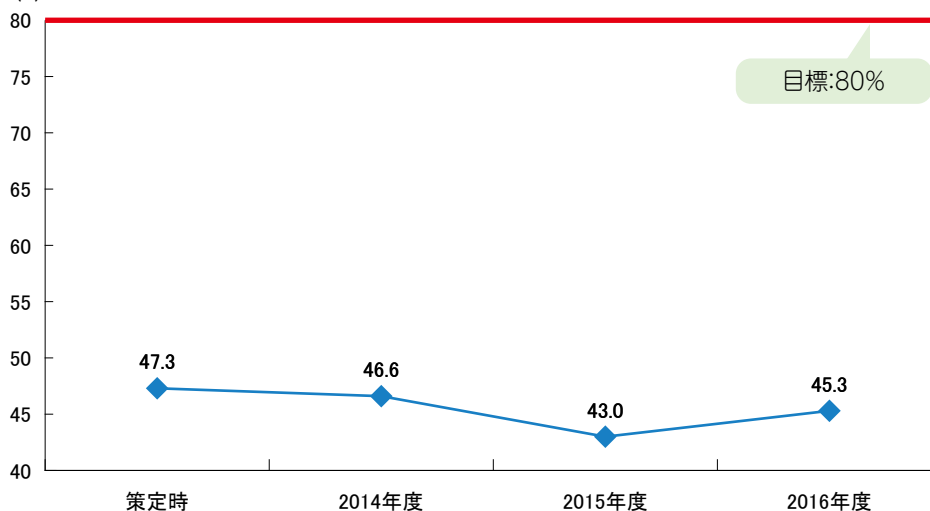
(%) 【栄養バランスのとれた朝食をとっている幼児・児童・生徒の割合】



### ⑧主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合の増加

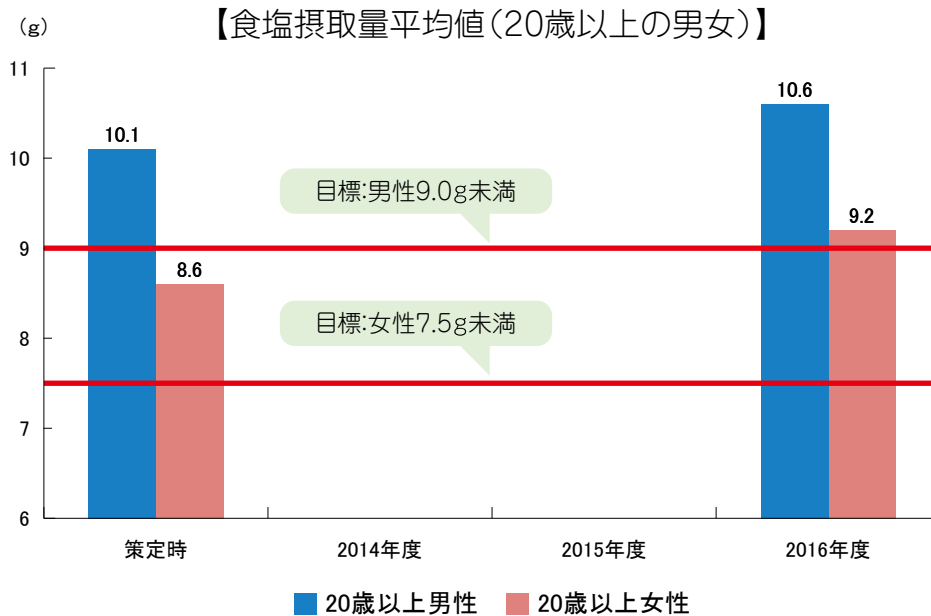
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合の2016年の結果は45.3%で、計画策定時の結果（47.3%）と比べると2ポイント減少しています。

(%) 【主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合】



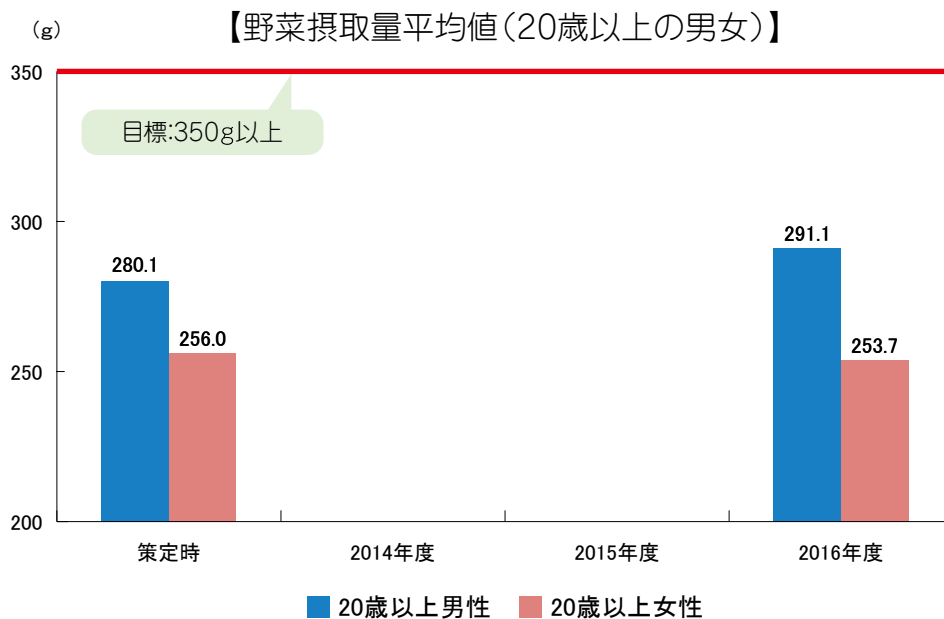
### ⑨食塩摂取量平均値の減少（20歳以上の男女）

食塩摂取量平均値の2016年の結果は男性10.6g、女性9.2gであり、計画策定時の結果（男性10.1g、女性8.6g）と比べると男性は0.5g、女性は0.6g増加しています。



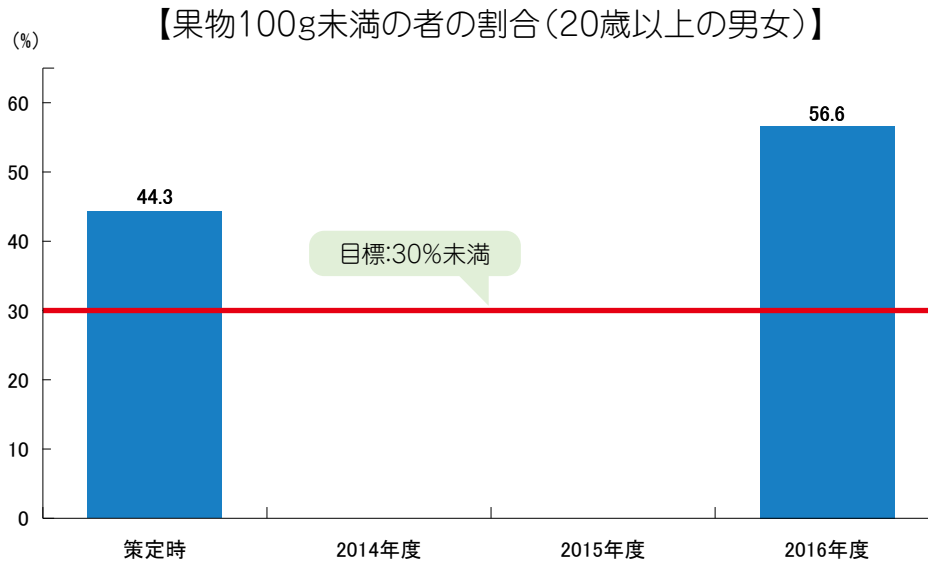
### ⑩野菜摂取量平均値の増加（20歳以上の男女）

野菜摂取量平均値の2016年の結果は男性291.1g、女性253.7gであり、計画策定時の結果（男性280.1g、女性256.0g）と比べると男性は11g増加、女性は2.3g減少しています。



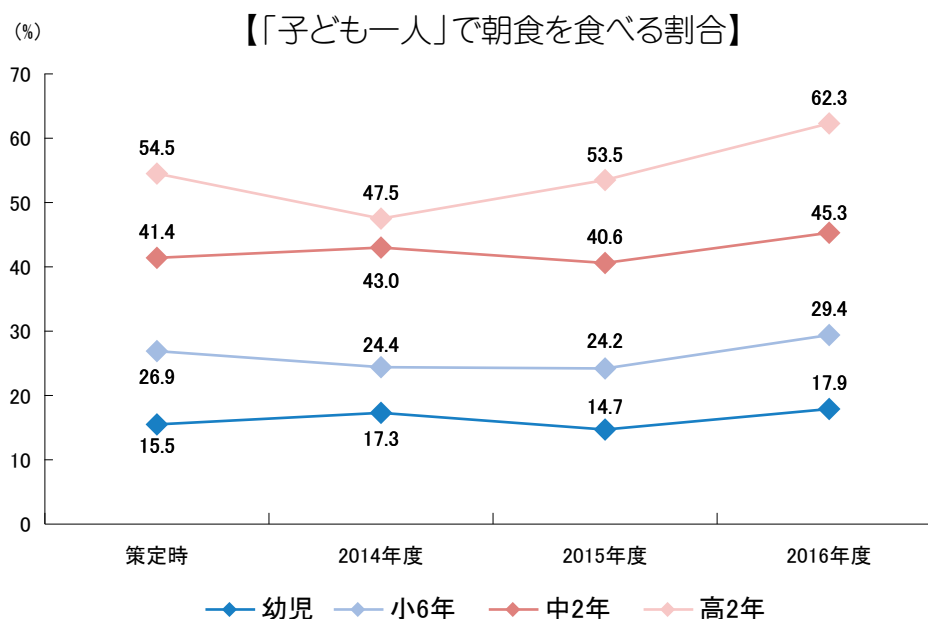
### ⑪果物100g未満の者の割合の減少（20歳以上の男女）

果物100g未満の者の割合の2016年の結果は56.6%であり、計画策定時の結果（44.3%）と比べると12.3%増加しています。



### ⑫「子ども一人」で朝食を食べる割合の減少

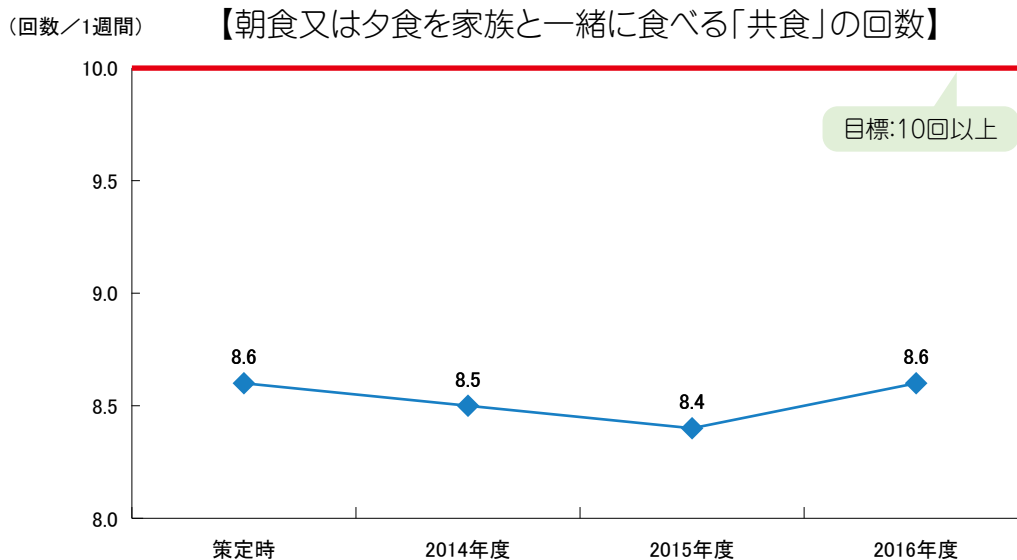
「子ども一人」で朝食を食べる割合の2016年度の結果は幼児17.9%、小学6年生29.4%、中学2年生45.3%、高校2年生62.3%であり、計画策定時の結果（幼児15.5%、小学6年生26.9%、中学2年生41.4%、高校2年生54.5%）と比べるといずれも一度は減少後、増加しています。





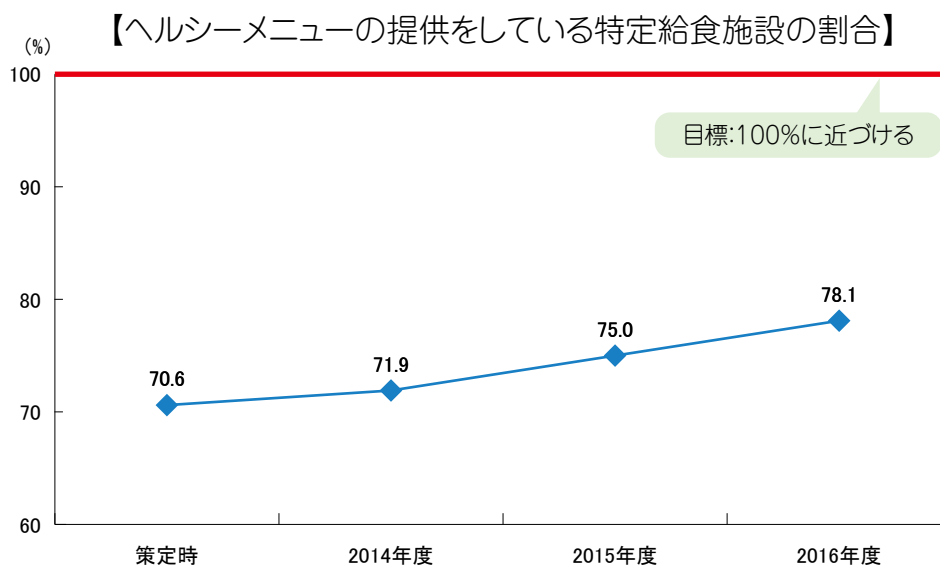
### ⑬朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の増加

朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の2016年度の結果は8.6回／1週間であり、計画策定時の結果（8.6回／1週間）から減少後、増加し、同じ回数です。



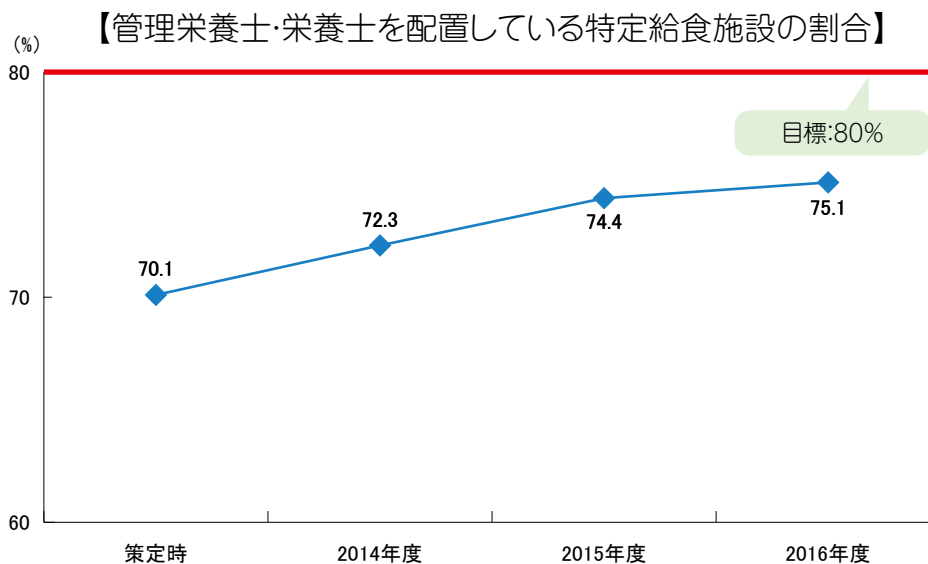
### ⑭ヘルシーメニュー（食塩や脂肪が少ない、野菜が多い等）の提供をしている特定給食施設（事業所、一般給食センター）の割合

ヘルシーメニュー（食塩や脂肪が少ない、野菜が多い等）の提供をしている特定給食施設（事業所、一般給食センター）の割合の2016年度の結果は78.1%であり、計画策定時の結果（70.6%）から7.5ポイント増加しています。



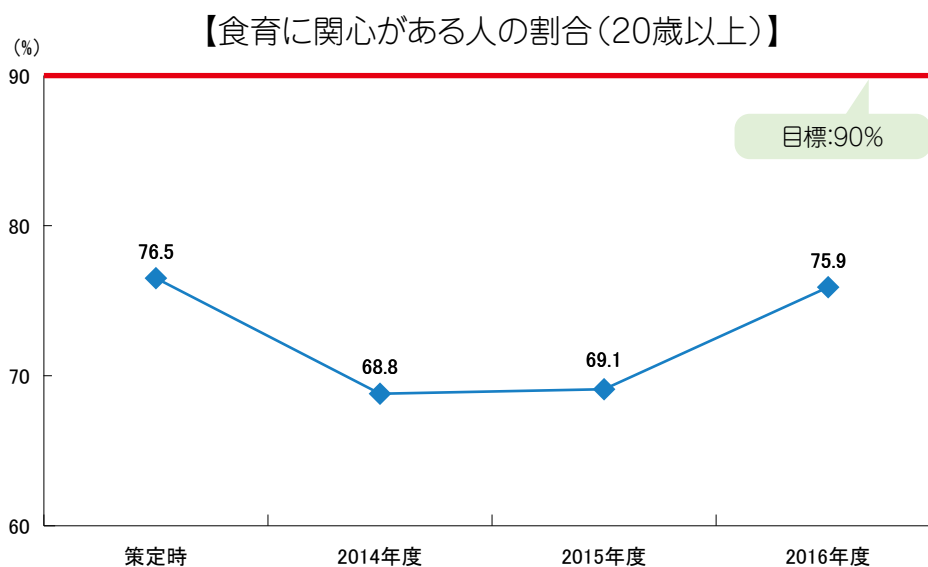
### ⑮管理栄養士・栄養士を配置している特定給食施設の割合の増加

管理栄養士・栄養士を配置している特定給食施設の割合の2016年度の結果は75.1%であり、計画策定時の結果（70.1%）から5ポイント増加しています。



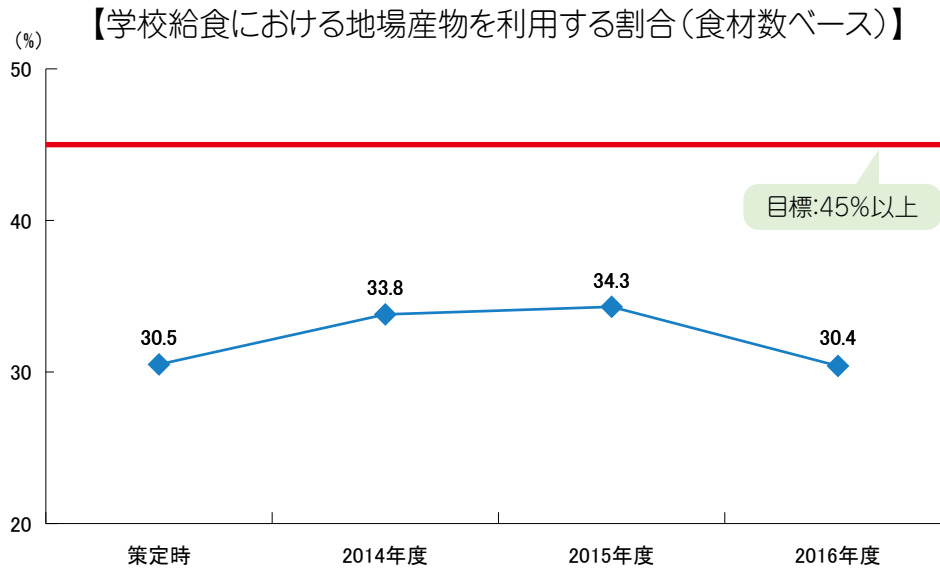
### ⑯食育に関心がある人の割合の増加（20歳以上）

食育に関心がある人の割合は75.9%であり、計画策定時の結果（76.5%）から0.6ポイント減少しています。



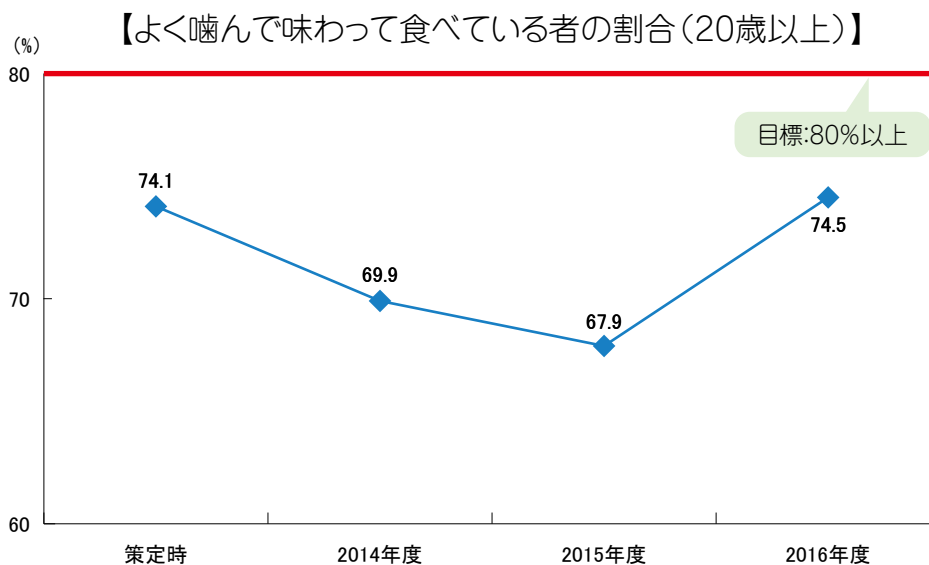
### ⑰学校給食における地場産物を利用する割合の増加（食材数ベース）

学校給食における地場産物を利用する割合は30.4%であり、計画策定時の結果（30.5%）から横ばいです。



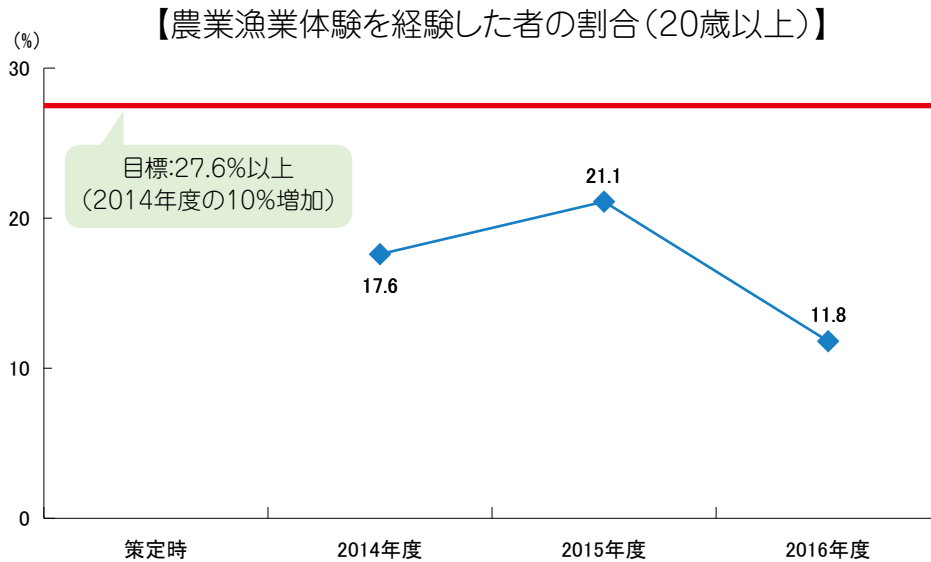
### ⑱よく噛んで味わって食べている者の割合の増加（20歳以上）

よく噛んで味わって食べている者の割合は74.5%であり、計画策定時の結果（74.1%）から0.4ポイント増加しています。



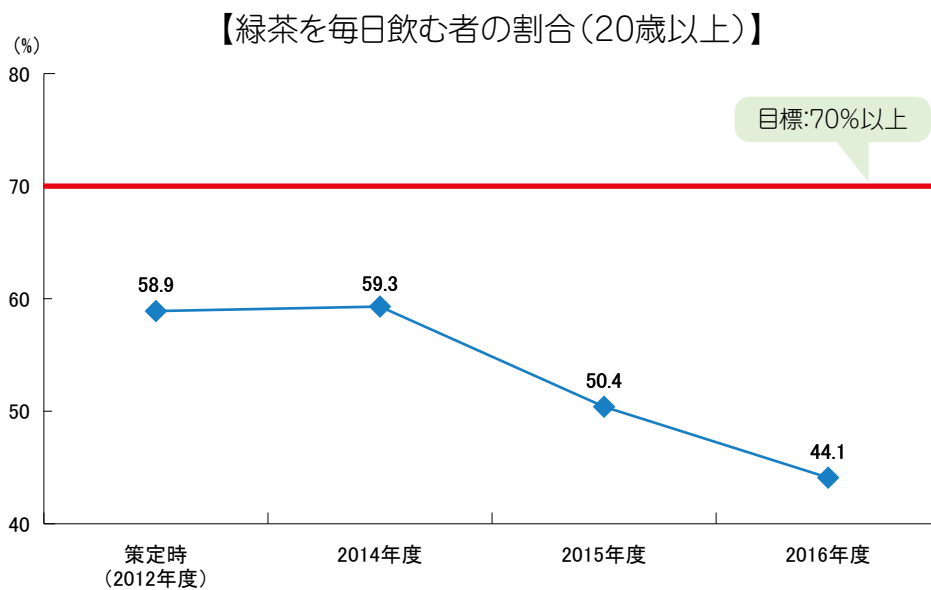
### ⑱ 農業漁業体験を経験した者の割合の増加（20歳以上）

農業漁業体験を経験した者の割合は11.8%であり、2014年度の結果（17.6%）から5.8ポイント減少しています。



### ⑳ 緑茶を毎日飲む者の割合の増加（20歳以上）

緑茶を毎日飲む者の割合は44.1%であり、計画策定時の結果（58.9%）から14.8ポイント減少しています。



## 7 各施策が関連する指標

	施策の方向	関連する指標														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
1	1 望ましい食生活実践のための情報提供	○		○	○	○			○							
	2 適正体重を知る取組の推進		○													
	3 地産地消を中心とした「日本型食生活」の推進			○						○						
	4 食育関連リーフレット等の活用	○		○												
	5 家庭における食に関する指導の充実	○		○												
	6 学校給食を活用した食に関する指導の充実															
	7 学校における食育ガイドライン等の活用															
	8 朝食摂取状況調査	○		○												
	9 事業所等の給食の場（特定給食施設等）を活用した食に関する指導の充実		○	○	○	○					○					
	10 口腔機能が食べるために果たす役割への理解促進												○			
	11 栄養改善等の介護予防の取組の推進															
2	1 食品衛生に関する講習会の開催															
	2 インターネット等による食品安全情報の提供															
	3 食品表示への理解促進				○											
	4 食の安全推進のための意見交換会や食の安全推進に関するタウンミーティングの開催															
3	1 環境保全型農業に対する理解促進															
	2 循環型社会の形成推進									○						
2	1 料理等を体験する機会の提供										○					
	2 健康づくり食生活推進員等による料理教室の実施	○	○	○	○	○		○							○	
	1 農林漁業や食への理解を深める体験講座の実施					○	○			○	○		○	○		
2	2 市民農園等の活用推進												○			
	3 生産者団体等が実施する和食文化を推進する食育活動の支援									○						
1	1 「食育月間」「食育の日」「共食の日」等を利用した啓発				○	○		○		○						
	2 「学校給食週間」（毎年1月）を活用した啓発															
	3 食に感謝する気持ちをはぐくむ															
	2	1 学校給食における地場産物の活用										○		○		
		2 郷土料理や伝統料理等の活用の促進														
	3 農山漁村における食文化伝承活動の推進															
	4 地産地消運動の推進															
	5 共食により食事のマナーや作法を楽しく身につける															
6 コンクールの開催																
7 食材日本一を実感する「食の都」づくりの推進																
8 農山漁村地域の魅力を生かした交流の拡大																
1	1 食農学習を推進する人材の育成										○		○			
	2 食育指導者育成のための研修会等の開催				○											
	3 栄養教諭等・食育担当者の研修会の開催															
	4 市町への管理栄養士、栄養士の配置促進及び資質向上															
	5 市町の介護予防ボランティア育成の取組の推進															
2	1 企業と連携した食育事業の取組の推進															
	2 宿泊施設等との連携による健康に配慮したメニューの提供の促進															
	3 事業所等の給食施設やスーパーマーケット等におけるヘルシーメニューの提供支援				○	○			○	○						
	4 利用者に応じた給食の提供				○	○			○	○						
	5 食の総合相談窓口による対応															
	6 食品表示に関する受付窓口の設置															
	7 製造、加工、販売業者等への適正表示指導・啓発の実施															
	8 「GAP（農業生産工程管理）」の推進															
	9 機能的食品の開発															
	10 食育に取り組む企業・団体への支援															
3	1 市町食育推進計画の推進															
	2 学校における指導体制の整備と「食に関する指導の全体計画」等の作成・活用の推進															
	3 保育所における「食育計画」等の推進			○												
	4 地域で食育を推進するためのネットワークづくり															



# 参 考 资 料

## 用語解説

	用語	説明
え	エコファーマー	「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」に基づき、土づくりや化学肥料・農薬の使用低減を一体的に行うことを内容とする「持続性の高い農業生産方式の導入に関する計画」を都道府県知事等に提出して、認定を受けた農業者の愛称。
え	エネルギー産生栄養素バランス	人間にとって特に不可欠な、体内でエネルギーを産生する栄養素のたんぱく質、脂質、炭水化物とその構成成分が、総エネルギー摂取量（100％）に占める割合（％エネルギー）のバランス（構成比率）のこと。 炭水化物にはアルコールを含む。 成人（18～69歳）のエネルギー産生栄養素バランスの目標量は、たんぱく質13～20％、脂肪20～30％、炭水化物50～65％とされている（日本人の食事摂取基準（2015年版））。
か	噛ミング30 （カミングサンマル）	良く噛むという行為をひとくち30回以上噛むというフレーズに象徴させて取り組まれている歯科保健推進運動のこと。歯科保健分野から食育を推進するために、う蝕や歯周病などの改善を主眼に置いた対策に加え、「食べ方」の支援なども含めた対策が求められている。
か	環境保全型農業	農業の持つ物質循環機能を活かし、生産性との調和等に留意しつつ、土づくりなどを通じて化学肥料、農薬使用などによる環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業。
き	共食	「共食」とは誰かと食事を共にする（共有する）こと。次の4つのポイントがある。 ○ <b>食事を共有する相手</b> ：家族、友人、学習、仕事やグループの仲間等。 ○ <b>共有する食事の側面</b> ：食事の時間帯、場所（食事室、食卓）、食物の内容等。 ○ <b>共有する食事行動の質</b> ：単に食物を口の中に入れるだけでなく、ゆっくり、よく噛んで体の中に温かい食物がしみ渡っていく、食欲が満たされて、美味しかった、気持ちよかった、ごちそうさま…という一連の行動の情感の交し合いも含めて、食べる行動を共にしている人と体感し、体験する。 ○ <b>「食事を作る・準備する行動」や、「食関連の情報を受発信し、食を営む力を形成する行動」の共有も入れる</b> ：食行動は基本的に3種の行動、すなわち「食べる行動」、「食事を作る・準備する行動」、「食関連の情報を受発信し、食を営む力を形成し、伝承する行動」から成り立つ。 「親子のための食育読本」（内閣府食育推進室 平成22年3月）より
ぎ	GAP	GAP（Good Agricultural Practice：良い農業のやり方）の略。 農業において、食品安全、環境保全、労働安全などの持続可能性を確保するための生産工程管理の取組。 GAP認証には民間が認証するGLOBALG.A.P、ASIAGAP及びJGAP等や地方公共団体が認証を行う都道府県版のGAPがある。



用語		説明
し	しずおか農林水産物 認証制度	静岡県産の農林水産物に対する県民の安心と信頼を確保するため、県内農林水産物の生産者が行う生産段階における安全な管理と情報を提供するシステムを静岡県が認証する制度。
し	小中学校の児童生徒 の静岡茶の愛飲の促進 に関する条例	静岡県が平成28年12月27日に制定した条例。 条例では、児童生徒に対して静岡茶の提供を進めるとともに、静岡茶の産地、歴史及び文化などについて理解を深めることで、郷土への愛着を高め、毎日の習慣として静岡茶を飲んでもらうこと（静岡茶の愛飲）を促進。 児童生徒に静岡茶を飲んでもらうことで心と体を育み、豊かな人間性を培うことが目的。
し	食品ロス	「まだ食べられるのに捨てられている食品」のこと。食品ロスは国内で年間621万トン（平成26年度推計）発生していると言われ、これは世界の年間食糧援助量320万トンの2倍近くに相当する。一人当たりで換算すると、日本の国民が毎日おにぎりを1個程度捨てている計算になる。
し	食農学習	子どもから大人までの様々な年代の県民が、食料や農業に関する学習や農作業体験を主体的に行うことにより、食べ物や食生活、そして食料を生産し供給する農業・農村に対する正しい理解を深めていく、幅広い学習活動のこと。
し	食料自給率	国民が実際に営んだ食生活を国産でどの程度賅っているかを示す指標であり、品目別自給率、穀物自給率、供給熱量自給率（カロリーベースの食料自給率）がある。中でも、食料全体についての総合的な自給度合いを示す指標として、最も基礎的な栄養であるエネルギーに着目して自給度合いを示すのが供給熱量自給率である。
て	低栄養傾向	健康日本21（第二次）の「高齢者の健康」では、介護予防の地域支援事業で着目している「低栄養状態」より緩やかな基準である「BMI20以下」の65歳以上の者を「低栄養傾向」として定義している。要介護や総死亡リスクが統計学的に有意に高くなるポイントとして示されているBMI20以下を指標として設定する。
と	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、厚生労働省令で定めるものをいう。（健康増進法第20条） 厚生労働省令で定める施設は、継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設。（健康増進法施行規則第5条）
に	日本型食生活	日本の気候風土に適した米（ごはん）を中心に、魚や肉、野菜、海藻、豆類などの多様なおかずを組み合わせる食生活のことをいう。栄養バランスに優れているだけでなく、日本各地で生産される農林水産物を多彩に盛り込んでいるのが特徴である。

	用語	説明
は	8020 (ハチマル・ニイマル)	20本以上の歯があると何でも食べることができるため、歯や口の健康づくりは「8020 (ハチマル・ニイマル)」というスローガンを掲げて「8020 (ハチマル・ニイマル) 運動」として取り組んできた。平成元年に厚生省 (当時) と日本歯科医師会が開始した。
ふ	ふじのくに食育宣言	<p>ふじのくに食育フェア2011 (第6回食育推進全国大会) における食育の取組を県民一人一人の取組とするために、「ふじのくに食育宣言」を次のとおり定めた。</p> <p>自然の恵みによって、私たちは生きていることに感謝します。 「ふじのくに」静岡の海・山・里の人びとが手塩にかけてつくりだす食材はまさに芸術品です。 それを、家族や仲間、さらにお客様を迎えて共に楽しむもてなしの場から、人間の絆が生まれます。 赤ちゃんからお年寄りまで、食の恵みで結ばれた豊かな国づくりを、「ふじのくに」静岡から発信するため、次のことを実践することを宣言します。</p> <p style="text-align: right;">平成23年6月19日</p> <p>○私は、「いただきます。」「ごちそうさま。」を言います。 ○私は、バランスよく、おいしく食べて健康になります。 ○私は、食べ物の育ちを学び、食べ物を大切にします。 ○私は、郷土の食文化を理解し、次の世代に伝えます。 ○私は、食の恵みで結ばれた豊かな国づくりを目指します。</p>
ふ	ふじのくに「食の都」づくり	多彩で高品質な農林水産物が生産されている「食材の王国」という本県の「場の力」を活かし、地域で取れたものを地域で、おいしく、楽しく、美しく、賢くいただくという“ふじのくに食文化”を創造することにより、国内外の方々を惹き付け、憧れを集めること。
ふ	ふじのくに食の都づくり仕事人	ふじのくに「食の都」の推進役としての活躍を期待し、静岡県の農林水産業及び食文化の振興に貢献しているとして、県から表彰を受けた料理人や菓子職人。
ふ	フーズ・サイエンスヒルズプロジェクト	地域の産学官連携体制や研究成果等を基盤として、県内に集積する豊かな地場産品、食品関連企業や大学等研究機関などの地域資源を活用することにより、科学的根拠に基づき安全・安心や健康を志向する高付加価値型食品等を創出し、食品関連産業の集積、活性化と県内経済の発展を目指すとともに、プロジェクト発の高付加価値型食品等を広く普及することにより県民の健康増進を実現する取組のこと。

用語	説明
わ 和食	<p>日本の食材・日本の調味料を使って作った料理。食材にこだわらず、味付けや調理法が日本で発達したもの。</p> <p>「和食 日本人の伝統的な食文化」として、ユネスコ無形文化遺産に登録された。</p> <p>無形文化遺産の申請では、「和食」を料理そのものだけでなく、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」と位置付けた。</p> <p>特徴として、以下を掲げている。</p> <p>特徴①：多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用</p> <p>特徴②：バランスがよく、健康的な食生活</p> <p>特徴③：自然の美しさを表現</p> <p>特徴④：年中行事との関わり</p>

## 食育推進に関する問合せ先

名称 (食育に関する仕事)	電話番号	電子メール ホームページアドレス
<b>くらし・環境部</b>		
環境局 廃棄物リサイクル課 (廃棄物リサイクル関係)	054-221-3349	hai@pref.shizuoka.lg.jp http://www.pref.shizuoka.jp/kankyou/ka-040/shigenjyunkan-top.html
<b>文化・観光部</b>		
総合教育局 私学振興課 (私立学校関係)	054-221-2009	shigakushinkou@pref.shizuoka.lg.jp http://www.pref.shizuoka.jp/bunka/bk-140/index.html
<b>健康福祉部</b>		
こども未来局 こども未来課 (保育所保育指針関係)	054-221-3758	kodomo-m@pref.shizuoka.lg.jp http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-130/kosodate/index.html
こども未来局 こども家庭課 (母子保健関係)	054-221-3309	kokatei@pref.shizuoka.lg.jp http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-140/kokatei/index.html
医療健康局 健康増進課 (総合窓口、保健衛生関係)	054-221-2779	kenzou@pref.shizuoka.lg.jp http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-430/kenzou/index.html
生活衛生局 衛生課 (食の安全・安心、食品表示の適正化関係)	054-221-2446	eisei@pref.shizuoka.lg.jp http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-520/syokuhin/syokuhin.html
<b>経済産業部</b>		
産業革新局 マーケティング課 (ふじのくに食の都づくり)	054-221-3653	marke@pref.shizuoka.lg.jp http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-110/index.html
農林業局 地域農業課 (食農学習、GAP、しずおか農林水産物認証制度、環境保全型農業、地産地消関係)	054-221-2813	chiikinou@pref.shizuoka.lg.jp https://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-325/index.html
お茶振興課 (小中学校の児童生徒の静岡茶の愛飲の促進に関する条例関係)	054-221-2684	ocha-shinko@pref.shizuoka.lg.jp http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-340/cha/index.html
水産業局 水産振興課 (魚食普及関係)	054-221-2744	suisanshinkou@pref.shizuoka.lg.jp http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-420/index.html
商工業局 新産業集積課 (地場産品を活用した食品の開発・かかりつけ湯関係)	054-221-3588	trc@pref.shizuoka.lg.jp http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-580/index.html
<b>教育委員会</b>		
健康体育課 (健康食育班)	054-221-3176	kyoui_kenkou@pref.shizuoka.lg.jp http://www.pref.shizuoka.jp/kyouiku/kk-120/kyusyoku/index-k.html
社会教育課 (家庭教育担当)	054-221-3115	kyoui_shakyo@pref.shizuoka.lg.jp http://www.pref.shizuoka.jp/kyouiku/kk-080/index.html

名称	電話番号	ホームページアドレス
賀茂健康福祉センター 健康増進課	0558-24-2037	<a href="http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-710/">http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-710/</a>
熱海健康福祉センター 医療健康課	0557-82-9126	<a href="http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-720/">http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-720/</a>
東部健康福祉センター 健康増進課	055-920-2112	<a href="http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-730/">http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-730/</a>
御殿場健康福祉センター 医療健康課	0550-82-1224	<a href="http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-740/">http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-740/</a>
富士健康福祉センター 医療健康課	0545-65-2151	<a href="http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-750/">http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-750/</a>
中部健康福祉センター 健康増進課	054-644-9280	<a href="http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-760/">http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-760/</a>
西部健康福祉センター 健康増進課	0538-37-2583	<a href="http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-770/">http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-770/</a>
賀茂農林事務所 地域振興課	0558-24-2079	<a href="http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-710/">http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-710/</a>
東部農林事務所 地域振興課	055-920-2161	<a href="http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-720/">http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-720/</a>
富士農林事務所 地域振興課	0545-64-2194	<a href="http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-730/">http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-730/</a>
中部農林事務所 地域振興課	054-286-9281	<a href="http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-740/">http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-740/</a>
志太棒原農林事務所 地域振興課	054-644-9224	<a href="http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-750/">http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-750/</a>
中遠農林事務所 地域振興課	0538-37-2283	<a href="http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-760/">http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-760/</a>
西部農林事務所 地域振興課	053-458-7219	<a href="http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-770/">http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-770/</a>

## 食育推進関連団体

名 称	電話番号
静岡県消費者団体連盟	054-251-3586
静岡県生活協同組合連合会	054-253-5987
静岡県生活学校連絡協議会	054-254-2873
静岡県保育連合会	054-251-8873
静岡県保育士会	054-252-9885
静岡県子ども会連合会	054-252-6305
公益財団法人 しずおか健康長寿財団	054-253-4221
しずおか健康いきいきフォーラム21	054-253-4221
一般社団法人 静岡県歯科医師会	054-283-2591
静岡県給食協会	054-251-4520
公益社団法人 静岡県栄養士会	054-282-5507
静岡県健康づくり食生活推進協議会	054-251-4520
一般社団法人 静岡県食品衛生協会	054-253-6000
一般社団法人 静岡県調理師協会	054-251-0654
公益財団法人 静岡県産業振興財団 フーズ・サイエンスセンター	054-254-4513
かかりつけ湯協議会	055-988-0777
静岡県農業協同組合中央会 (農政営農部)	054-284-9643
しずおか地産地消推進協議会 (静岡県経済産業部農業局地域農業課内)	054-221-2813
静岡県漁業協同組合連合会	054-252-5151
静岡県おさかな普及協議会 (静岡県漁業協同組合連合会漁政課内)	054-254-6011
公益財団法人 静岡県学校給食会	054-254-7428
静岡県学校給食栄養士会 (事務局)	054-254-7428

## しずおか食育推進会議設置要綱

### 第1 設置

食育基本法（平成17年法律第63号）を踏まえ、県民が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食育を総合的に推進するため、「しずおか食育推進会議」（以下「推進会議」という。）を設置する。

### 第2 所掌事務

推進会議は、次の事務を所掌する。

- (1) 食育基本法第17条第1項の規定に基づき、「静岡県食育推進計画」を作成し、及びその実施を推進すること。
- (2) その他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。

### 第3 組織及び委員

- (1) 推進会議は、健康福祉部長を委員長とし、関係部長代理及び教育次長(別記1)を委員とする。
- (2) 推進会議には、幹事会を置く。
- (3) 幹事会は、医療健康局長を幹事長とし、関係課長(別記2)を幹事とする。
- (4) 幹事会には、ワーキンググループを置く。
- (5) ワーキンググループは、健康増進課長をチーフとし、幹事の所属する課の職員をもって構成する。

### 第4 会議

#### 1 推進会議

- (1) 推進会議は、委員長が招集し、委員長は会議の議長となる。
- (2) 委員長が必要であると認めるときは、委員以外の者の出席を求めることができる。

#### 2 幹事会

- (1) 幹事会は、幹事長が招集し、幹事長が会議の議長となる。
- (2) 幹事長が必要であると認めるときは、幹事以外の者の出席を求めることができる。

#### 3 ワーキンググループ

- (1) ワーキンググループは、チーフが招集する。
- (2) チーフが必要であると認めるときは、幹事の所属する課の職員以外の者の出席を求めることができる。

### 第5 その他

推進会議の事務局は、健康福祉部健康増進課に置く。

この要綱に定めるもののほか、推進会議の運営に関して必要な事項は別に定める。

#### 附 則

この要綱は、平成18年10月18日から施行する。

#### 附 則

この要綱は、平成19年4月18日から施行する。

#### 附 則

この要綱は、平成20年5月19日から施行する。

#### 附 則

この要綱は、平成21年4月14日から施行する。

附 則  
この要綱は、平成22年4月14日から施行する。

附 則  
この要綱は、平成22年6月15日から施行する。

附 則  
この要綱は、平成24年4月1日から施行する。

附 則  
この要綱は、平成26年4月1日から施行する。

附 則  
この要綱は、平成27年4月1日から施行する。

附 則  
この要綱は、平成27年4月17日から施行する。

附 則  
この要綱は、平成28年11月30日から施行する。

付 則  
この要綱は、平成29年4月19日から施行する。

(別記1) 要綱第3の(1)による委員

	職 名
委 員 長	健 康 福 祉 部 長
委 員	くらし・環境部長代理 文化・観光部長代理 経済産業部長代理 教 育 次 長

(別記2) 要綱第3の(3)による幹事

	部 局 名		職 名
幹 事 長	健 康 福 祉 部	医 療 健 康 局	医 療 健 康 局 長
幹 事	くらし・環境部	環 境 局	廃棄物リサイクル課長
	文化・観光部	総 合 教 育 局	私 学 振 興 課 長
	健 康 福 祉 部	福 祉 長 寿 局	長 寿 政 策 課 長
		こ だ も 未 来 局	こ だ も 未 来 課 長
			こ だ も 家 庭 課 長
		医 療 健 康 局	◎健 康 増 進 課 長
		生 活 衛 生 局	衛 生 課 長
	経 済 産 業 部	産 業 革 新 局	マ ー ケ テ ィ ン グ 課 長
		農 業 局	地 域 農 業 課 長
			農 芸 振 興 課 長
		水 産 業 局	水 産 振 興 課 長
	商 工 業 局	新 産 業 集 積 課 長	
	教 育 委 員 会	健 康 体 育 課 健 康 食 育 班 長	
社 会 教 育 課 長			

◎：事務局

※幹事会の下に、ワーキンググループを置く



0歳から始まるふじのくにの食育  
ふじのくに食育推進計画  
第3次静岡県食育推進計画  
改訂版

発行：平成30年3月  
静岡県健康福祉部健康増進課  
〒420-8601 静岡市葵区追手町9番6号  
電話番号 054-221-2779



静岡県