
第3次千葉県食育推進計画

[平成29年度～33年度]

【案】

平成28年〇〇月
千葉県・千葉県教育委員会

目 次

第 1 章	計画策定の基本的事項	1
第 2 章	食をめぐる現状	2
第 3 章	第 2 次計画における指標の達成状況と課題	6
第 4 章	千葉県が目指す食育の方向	8
第 5 章	具体的な取組	10
第 1	施策の体系	10
第 2	施策の展開	11
I	生産から食卓まで食のつながりを意識した食育の推進	11
1	魅力発信と地産地消の推進	11
2	生産者と消費者の交流の促進	12
3	食文化の普及と継承	12
4	食の循環や環境を意識した取組の推進	13
II	子供から高齢者まで各世代に応じた食育の推進	14
1	就学前の子供	14
2	小学生・中学生	14
3	高校生	16
4	青年期（概ね 19 歳～39 歳）	18
5	壮年期（概ね 40 歳～64 歳）	18
6	高齢期（概ね 65 歳～）	19
III	ちばの食育の推進体制強化	20
1	食育を進める人材の確保	20
2	多様な関係者の連携強化	20
3	地域における取組の強化	21
4	食に関する情報の提供	21
第 6 章	指標及び目標値	23
第 7 章	推進に当たって	24
	食育推進体制図	25
	食育に関する用語集	26

第1章 計画策定の基本的事項

1 計画策定の趣旨

平成17年6月に、「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育む」ことを目的として、食育基本法が制定されました。その後、同法に基づき、本県では、平成20年11月に元気な「ちば」を創る「ちばの豊かな食卓づくり」計画（第1次千葉県食育推進計画）、平成25年1月に「ちばの恵みを取り入れたバランスのよい食生活の実践による生涯健康で心豊かな人づくり」を基本目標とした第2次千葉県食育推進計画を策定し、県民運動として食育を推進してきました。

その結果、「食育」は県民に広く浸透し、県内各地で多様な関係者による食育の取組が進められています。

しかしながら、特に若い世代では朝食を欠食する人が多く、栄養バランスに配慮した食生活を送っている人が少ない等、引き続き取り組んで行くべき課題があります。

また、近年、高齢化が進む中、健康寿命[※]の延伸は重要な課題であり、食育の観点からも積極的な取組が必要となっています。

さらに、国内では大量の食料が食べられないまま廃棄されている状況の中、日々の食べ物が、生産者をはじめとして多くの関係者に支えられていることを理解し、食に対する感謝の気持ちを深めるための食育の重要性が増しています。

そこで、第2次計画の基本目標を継承しつつ、これまでの食育推進の進捗状況、食をめぐる状況や諸課題を踏まえ、子供から高齢者まで各世代に応じた施策を講じるなど、本県における食育を総合的かつ計画的に推進するため、第3次千葉県食育推進計画を策定しました。

2 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法第17条第1項に基づく都道府県計画として位置づけます。

県の総合計画をはじめ、「健康ちば21（第2次）」、「千葉県農林水産業振興計画」、「新 みんなで取り組む『教育立県ちば』プラン」等、関連計画や条例との整合性をとり、連携を図ることとしています。

〈関連する計画等〉

「次期千葉県総合計画」（平成29年度～）

「健康ちば21（第2次）」（平成25年度～34年度）

「新 みんなで取り組む『教育立県ちば』プラン」（平成27年度～31年度）

※印のある用語は、巻末の「食育に関する用語集」に説明があります。（以下同様）

- 「千葉県消費生活基本計画」（平成 26 年度～30 年度）
- 「第 2 次千葉県青少年総合プラン」（平成 27 年度～29 年度）
- 「新 千葉県次世代育成支援行動計画（前期）」（平成 27 年度～31 年度）
- 「千葉県農林水産業振興計画」（平成 25 年度～29 年度）
- 「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例」（平成 18 年 3 月 30 日）

3 計画期間

本計画は、平成 29 年度から平成 33 年度までの 5 年間を計画期間とします。

なお、情勢の変化があった場合は、計画期間内であっても必要に応じて見直しを行います。

第 2 章 食をめぐる現状

1 食を取り巻く社会情勢

(1) 千葉県の人口

千葉県年齢別・町丁字別人口調査（平成 27 年度）によると、年齢各歳別人口で最も人口が多いのは、第 1 次ベビーブーム世代に当たる 68 歳の 111,019 人で、次いで、第 2 次ベビーブーム世代となる 43 歳の 107,097 人となっています。

(2) 千葉県における家族形態の変化

平成 27 年国勢調査(速報値)によると、1 世帯あたりの人員が減少傾向にあり、一人暮らし世帯（単独世帯）は 30.8%となっています。特に一人暮らし高齢者（65 歳以上の単独世帯）が増加しています。

(3) 家計における外食・中食(なかしょく)*の割合

家計調査によると、1 世帯・1 か月当たりの平成 27 年食料品・外食支出額構成比は、生鮮品（穀類含む）が 29.3%、加工食品が 31.5%、調理食品が 12.6%、外食が 16.7%となっています。

(4) 食の安全に対する不安感

平成 25 年度第 47 回県政に関する世論調査において、食の安全について不安を感じているかを聞いたところ、『不安を感じている』は 63.2%、『不安を感じていない』は 23.3%となっています。

2 食生活と健康

平成 27 年度生活習慣に関するアンケート調査の結果、以下のような状況であることが分かります。

(1) 朝食の欠食状況

朝食を欠食する者の割合は男女とも 20、30 歳代で高く、20 歳代男性で 41.1%、女性で 26.3%、30 歳代男性で 32.9%、女性で 23.4%となっています。

(2) 野菜摂取についての意識

健康維持に必要な野菜の摂取について、全体の 64.4%が『摂取していると思う』『ほぼ摂取していると思う』と回答しています。男女ともおおむね高い年代ほど割合が高くなっています。

(3) 体型に関する状況

肥満(BMI^{*}25 以上)の割合は、男性で 26.9%、女性で 15.7%です。特に、男性では 40 歳代で 37.8%になっています。一方、やせ(BMI 18.5 未満)の割合は、女性の 20 歳代で 17.5%となっています。

(4) 生活習慣病^{*}等に関する状況

現在、医師から言われている、または、治療中の病気や症状を聞いたところ、高血圧症(20.7%)、次いで、腰痛・膝痛・肩痛・足部痛等(16.8%)、高コレステロール血症(高脂質血症)(13.7%)、糖尿病(7.0%)などの順となっています。

3 食料生産・流通に関する状況

(1) 千葉県は全国屈指の農林水産業県

平成 26 年生産農業所得統計によると、本県は農業産出額が全国第 4 位、農業産出額の構成は、野菜 38.8%、米 14.1%、畜産 30.1%となっています。主要農畜産物の全国順位は、鶏卵と豆類が 2 位、野菜と豚が 3 位、いも類が 4 位、米は 7 位です。

また、平成 26 年海面漁業生産統計調査によると、海面漁業・養殖業の生産量は全国第 9 位で、千葉県が全国屈指の農林水産業県であることがわかります。

(2) 千葉県における第 1 次産業就業人口の推移

平成 27 年国勢調査(速報値)によると、県内総就業者数は 2,844,600 人、第 1 次産業が 78,200 人(構成比 2.7%)、農林業は 74,100 人(同 2.6%)、漁業は 4,100 人(同 0.1%)となっています。

平成 17 年と比較すると、総就業者数は約 104,000 人減少、第 1 次産業では約 29,800 人減少しており、第 1 次産業の構成比は低下しています。

ア 農業の就業者の推移

農林業センサスによると、平成 27 年における県内の農業就業人口は 73,410 人で、平成 22 年に比べ 22%減少しています。また、65 歳以上の割合は 60.8%となっています。農業従事者数が減少し、高齢化も進んでいます。

イ 漁業の就業者の推移

漁業センサスによると、平成 25 年における県内の漁業就業者数は 4,734 人で、平成 20 年に比べ 20%減少しています。また、男性就業者のうち 60 歳以上の割合は 56.7%で、就業者数は減少していますが、高齢化は落ち着いています。

(3) 県内卸売市場における県内産の取扱高

千葉県卸売市場概要によると、平成 28 年 9 月現在、県内には 32 の卸売市場があり、平成 26 年度における青果物の取扱高は約 843 億円で、県内産の割合は 32.2%、水産物の取扱高は約 537 億円で、県内産の割合は 14.1%となっています。

(4) 千葉県における農林水産物直売所の実態

平成 27 年度千葉県農林水産物直売所実態調査によると、県内における農林水産物直売所の数は 240 箇所、平成 23 年度以降横ばいとなっています。1 箇所当たりの平均年間販売額は約 1 億 2,560 万円、平均年間購入者数は 90,700 人となっており、平成 23 年度に比べ販売額で約 6%、購入者数で約 8%の増加となっています。

(5) 千葉県産農林水産物の購入意向

平成 27 年度第 50 回県政に関する世論調査において、千葉県産農林水産物を購入したいかを聞いたところ、『そう思う』は 80.5%となっています。

(6) 千葉県における農林漁業体験施設の実態

平成 26 年度千葉県農林漁業体験施設等調査によると、都市と農山漁村の交流の場となっている農林漁業体験施設は、535 箇所あり、20 年度と比べて 116 箇所（約 28%）増加しています。

(7) 食品ロスの状況

平成 26 年度食品ロス統計調査・世帯調査（農林水産省）によると、家庭における食品ロス^{*}率は 3.7%となっています。これを食品ロスの発生要因別にみると、

『過剰除去』によるものが2.0%、『食べ残し』によるものが1.0%、『直接廃棄』によるものが0.7%となっています。

また、主な食品別に食品ロス率をみると、『野菜類』が8.8%と最も高く、次いで『果実類』が8.6%、『魚介類』が5.8%となっており、過剰除去が行われやすい生鮮食品でロス率が高くなっています。

4 食育に関する状況

(1) 食育への関心度

平成27年度第51回県政に関する世論調査において、食育について関心があるかを聞いたところ、『関心がある』は71.0%となっています。

また、食育に関心を持ったきっかけを聞いたところ、『親になったこと』が最も多く36.9%、次いで『家庭で日頃から親に教わっていたこと』が32.1%、『食に関する事件』が25.5%、などとなっています。

(2) 「ちば型食生活食事実践ガイドブック」、「食事バランスガイド」の参考度

平成27年度第51回県政に関する世論調査において、「ちば型食生活食事実践ガイドブック（グー・パー食生活ガイドブック）※」又は、「食事バランスガイド※」等何らかの食生活上の指針を参考にして、食生活を送っているかを聞いたところ、『参考にしている』は29.0%、『指針を知らない』は29.8%となっています。

(3) 郷土料理・行事食などの調理種類

平成27年度第51回県政に関する世論調査において、地域の郷土料理や行事食について家庭で何種類作ることがあるかを聞いたところ、『1～2種類』以上作ったことがあるは72.0%、『作ったことがない』は24.9%となっています。

(4) 市町村における食育推進計画の作成状況

県内の市町村において食育推進計画※を作成しているのは、54市町村中30市町村、作成率55.6%（平成28年9月）であり、全国における作成率76.7%（平成27年10月）を下回っています。

第3章 第2次計画における指標の達成状況と課題

第2次千葉県食育推進計画では、3つの施策目標ごとに、具体的な施策を展開し、その成果や達成度を把握するため16の指標及び目標値を設定しました。

各指標の達成状況について、関連する施策・事業の進捗や実施状況等をもとに考察するとともに、千葉県食育推進県民協議会の意見を踏まえ評価を行いました。

食をめぐる現状を踏まえつつ、第2次計画の評価をもとに今後の課題を整理しました。

1 第2次計画における指標の達成状況

(1) 施策目標1：食を通じた健康づくりに関すること

望ましい食生活を実践するための知識の普及啓発や野菜摂取の推進、食育指導者等の人材育成等を行ってきました。

外食や食品の購入時の栄養成分表示を参考にする割合は増加傾向にありますが、目標には届かず、また、自分の食生活に問題があると思う県民のうち、改善意欲のある県民の割合は減少するなど、指標項目は目標を達成できていません。

(2) 施策目標2：学校における食育に関すること

「食に関する指導全体計画を作成している学校の割合」は、大幅に増加しました。また、「生活科・家庭科以外で、体験活動を伴う授業を実施する学校の割合」も増加するなど、各学校において、食に関する指導体制が整備され、様々な教育活動の中で食育が推進されています。

一方、「担任と栄養教諭^{*}等がTT (Team Teaching) で授業を実施する学校の割合」や「朝食を欠食する児童生徒の割合」は目標を達成できませんでした。

(3) 施策目標3：農林水産業の振興を通じた食育の推進に関すること

千葉県産農林水産物の情報発信や、農林漁業体験の促進、「ちば食育ボランティア」^{*}等による郷土料理の伝承活動の支援を行ってきました。

県産農林水産物を購入したいと思う県民の割合や郷土料理や伝統食を家庭で作る県民の割合は増加し、目標を達成しました。しかし、農林漁業体験に参加したことのある県民の割合は増加しませんでした。

2 今後の課題

食育の推進、特に食に対する感謝の念を深めていく上で、生産から消費のプロセスや地域の食を知ることが重要です。また、国内では大量の食料が食べられないまま廃棄されているという状況に目を向け、食べ物を無駄にしないよう意識することが求められています。このため、食を生み出す場である農林漁業の体験など、食に

関する様々な体験への参加や生産者と消費者の交流をさらに促進する必要があります。

第2次計画の達成状況から、県民による望ましい食生活の実践が十分に進んだとはいえない状況です。実践が進まない要因は、年代や就業、家庭や生活環境の状況等により異なることから、今後は各世代の特徴を捉え、それに応じた施策を推進するとともに、県民が適切な食生活の実践に取り組みやすい環境の整備をすることが必要です。

また、小中学生は、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につけ、食環境が大きく変化する高校生においても、食生活の自立に向けた食育を充実させる必要があります。さらに、小中学校においては、栄養教諭等を中心とした食育の充実を図るために、今後も、栄養教諭等の授業へのより一層の参画を働きかけていく必要があります。

今後の食育の推進に当たっては、これらの課題及び食をめぐる状況を踏まえ、幅広い分野の関係者がそれぞれの特性を活かしながら、主体的にかつ連携・協力して、地域レベルのネットワークを築き、取組を推進していくことが必要です。

さらに、県内各地で地域に密着した食育活動が推進されるためには、住民に最も身近な市町村が地域の特性を生かした施策を計画的に展開することが必要です。

本県における市町村食育推進計画の作成率が55.6%であることから、未作成市町村に早期に食育推進計画を作成するよう働きかけを強化することが必要です。

健康的な生活とは

県民の死亡理由で、がん、循環器疾患、脳血管疾患などの生活習慣病が占める割合は6割以上です。生活習慣病は、適切な健康管理で予防が可能です。たとえば、循環器疾患の減少には減塩が有効で、野菜摂取は体重コントロールに影響してがんや循環器疾患に対し予防的に働くといわれています。

しかし、実際には、県民は食塩を摂り過ぎており、野菜は摂取不足の状況です。

ライフスタイルの多様化などにより、安易に欠食したり、中食や外食に依存する人が増えていますが、健康的な生活を送るためには、いつ、どのような食品を選択し、食べるかが重要です。

第4章 千葉県が目指す食育の方向

1 基本目標

「ちばの恵み」を取り入れたバランスのよい食生活の実践による生涯健康で心豊かな人づくり

第2次千葉県食育推進計画において基本目標とした『「ちばの恵みを」取り入れたバランスのよい食生活の実践による生涯健康で心豊かな人づくり』を、第3次計画においても継承していきます。

本県は、温暖な気候と風土に恵まれ、四季を通して多様な農産物等が豊富にある食の宝庫です。この沢山の農産物等とふるさとに伝わる料理や食文化は「ちばの恵み」であり、私たちの財産です。

県民一人一人が「ちば型食生活」*を楽しく実践し、生涯にわたって体と心の健康を保ち、生きる力を身につけることを目指します。

また、ちばでとれる新鮮な食材を使ったふるさとの味を互いに伝えあい、自然の恵みに感謝し食べ物を大切に作る心や地域の食文化を大切に作る心を持ち、ふるさとちばへの誇りをもった豊かな人間性を育むことを目指します。

2 3つの施策の方向

- I 生産から食卓まで食のつながりを意識した食育の推進
- II 子供から高齢者まで各世代に応じた食育の推進
- III ちばの食育の推進体制強化

県民が生産から消費のプロセスについて意識し、食を支える人々への感謝の気持ちや理解が深まるよう食育を進めるとともに、県民が各世代に必要な食に関する知識と食を選択する力を身につけ、健全な食生活が実践できるよう、3つの施策の方向のもと総合的に施策を展開します。

ちば型食生活とは

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

「ちば型食生活」を実践する上でのポイントは、次のとおりです。

- 1 食べることは楽しいこと！よく噛み味わい ともに楽しんで食べましょう
- 2 豊かなちばの農林水産物 「いただきます！」感謝の気持ちといっしょに食べましょう
- 3 おかずの目安は、主菜^{*}は「グー」副菜^{*}は「パー」副菜は片手たっぷりをめざして
- 4 バランスよく配膳して食べましょう！「主食・主菜・副菜はそろっているかな」
- 5 一日に必要なエネルギー量を目安に食生活を実践しましょう

★「グー・パー食生活」は「ちば型食生活」の食事実践スタイルです。

★グー・パー食生活とは

「グー」「パー」は、おかずの1食分のおおよその望ましい量を考えるためのものです。バランスのよい食事をとるには、おかずの量を肉や魚は片手を握ったグーの大きさと厚さ2cm、野菜は片手を広げたパーに山盛りを目安にするのがポイントです。

グー・パーはおかずの **おおよそのめやす**です

主菜は「グー」

主菜の1食分の量は
グーの大きさ **厚さ2cm**をめやすに！

厚さ2cm
ここがグーの大きさ

*グーのかたまりの大きさではありません！

グーは、手のひらと同じ大きさ

主菜になる食品は
肉・魚・たまご・大豆



副菜は「パー」

副菜の1食分の量は
パーに **たっぷり**をめざして！

片手の上に
なるくらい

副菜になる食品は
野菜・海藻・きのこ・こんにやく



第5章 具体的な取組

第1 施策の体系

「ちばの恵み」を取り入れたバランスのよい食生活の実践による生涯健康で心豊かな人づくり	I 生産から食卓まで 食のつながりを意識 した食育の推進		1 魅力発信と地産地消の推進 (1) 千葉県産農林水産物の魅力発信 (2) 地産地消の推進 2 生産者と消費者の交流の促進 (1) 農林漁業及び食に関する体験活動の促進 (2) 都市と農山漁村の交流活動の促進 3 食文化の普及と継承 (1) 地域の食文化の情報発信・普及 (2) 地域の食文化の継承 4 食の循環や環境を意識した取組の推進 (1) 環境にやさしい農業の推進及び消費者への理解促進 (2) 環境を意識した食生活の推進
	II 子供から 高齢者まで 各世代に 応じた 食育の推進	1. 就学前 の 子供	(1) 家庭における望ましい食習慣の実践に向けた取組 ア 保護者に対する乳幼児の食習慣・食行動定着のための基本的な知識の啓発 イ 歯・口腔機能の発達段階に応じた食事の啓発 (2) 保育所等における食育の推進 ア 保育所等給食施設を通じた取組の推進 イ 幼稚園等を通じた情報提供
		2. 小学生 中学生	(1) 学校における食育の指導体制と指導内容の充実 ア 食に関する指導の全体計画及び年間指導計画の作成・見直し イ 栄養教諭等を中心とした食育の推進 ウ 効果的な食育の推進 エ 学校・家庭・地域が連携した食育に関する取組の推進 (2) 学校給食を活用した食育の充実 ア 学校給食を生きた教材として活用した食育の推進 イ 学校給食における地産産物の活用と地域の食文化の継承 (3) 食育を通じた健康状態の改善等の推進 ア 「早寝 早起き 朝ごはん」の取組の促進 イ 学校歯科保健活動における食育の推進 ウ 一人一人に応じた健康相談や望ましい食生活の形成に向けた取組の推進
		3. 高校生	(1) 学校における食育の指導体制と指導内容の充実 ア 食に関する指導の全体計画及び年間指導計画の作成・見直し イ 関係教科等を中心とした食育の推進 ウ 外部機関と連携した効果的な食育の推進 (2) 食育を通じた健康状態の改善等の推進
		4. 青年期	(1) 生活習慣病予防や健康づくりのための食育の推進 ア 大学や企業と連携した取組の推進 イ 健診等を通じた望ましい食生活の普及啓発 ウ 歯科口腔保健の推進 (2) 次世代を育むための食育の推進
		5. 壮年期	(1) 生活習慣病予防や健康づくりのための食育の推進 ア 企業と連携した取組の推進 イ 健診等を通じた望ましい食生活の普及啓発 ウ 歯科口腔保健の推進
		6. 高齢期	(1) 生活習慣病予防や健康づくりのための食育の推進 ア 企業と連携した取組の推進 イ 健診等を通じた望ましい食生活の普及啓発 ウ 歯科口腔保健の推進 (2) 低栄養傾向を予防するための食育の推進 ア 低栄養予防に向けた望ましい食生活の取組 イ 歯科口腔保健の推進
III ちばの食育の 推進体制強化		1 食育を進める人材の確保 (1) 食育を進める人材の育成及び活動の促進 (2) 専門的知識を有する人材の養成 2 多様な関係者の連携強化 (1) 食品関連事業者等と連携した情報発信 (2) 事業者や団体等による食育を進めるための環境づくり 3 地域における取組の強化 (1) 食育推進運動の展開 (2) 市町村食育推進計画の策定促進と施策の推進 4 食に関する情報の提供 (1) 食品の安全・安心に関する必要な情報の提供 (2) 食品関連事業者等との連携による情報提供の充実 (3) 食生活等に関する情報提供	

第2 施策の展開

I 生産から食卓まで食のつながりを意識した食育の推進

食への感謝の気持ちや理解を深めるため、生産から消費のプロセスを知ることや地域の食を知ることが重要です。農林漁業体験など食に関する様々な体験活動への参加を進め、農林水産業の重要性の啓発と地域の食への関心と理解を進めていきます。

1 魅力発信と地産地消の推進

(1) 千葉県産農林水産物の魅力発信

- ・ 食に関するイベントや県ホームページ、県民だより、テレビなどのメディアの活用などにより、県産農林水産物の魅力を発信します。
- ・ 県内における東京オリンピック・パラリンピックの開催を好機として捉え、県産農林水産物等の魅力を発信します。
- ・ 食に関する観光・地域イベントと連携し、より多くの県産農林水産物のファンを増やす活動を進めます。
- ・ マスコットキャラクター「チーバくん」を活用し、県内外の消費者に県産農林水産物をPRします。
- ・ 県が認証する「ちばエコ農産物」^{*}や、千葉県産豚肉の「チバザポーク」、千葉県産牛肉の「チバザビーフ」、「千葉ブランド水産物」など、消費者に信頼される県産農林水産物の提供を進めます。
- ・ 「ちば食育ボランティア」や「ちば野菜伝道師」等の活動により、旬のおいしい地場産物を活用した、バランスのよい食生活を伝えます。



(2) 地産地消の推進

- ・ 消費者と生産者等との交流拠点でもある農林水産物直売所の情報を発信し、顔の見える関係づくりを進めます。
- ・ 小売店や飲食事業者、食品加工事業者等と連携して地産地消^{*}の取組拡大を進めます。
- ・ 学校給食などでの地場産物の活用について、関係団体等と連携して進めます。
- ・ 学校給食において県産米を活用した米飯給食を推進します。

- ・ 地域で昔から作られていた加工品・保存食、旬の地場産物を使った惣菜など、地域の特色を活かした加工の取組を促進します。
- ・ 農林漁業者が自ら農産物等の加工・販売等を行う6次産業化^{*}の取組により、地場産物の活用を進めます。

2 生産者と消費者の交流の促進

(1) 農林漁業及び食に関する体験活動の促進

- ・ 「農林水産業」や「食」に対する理解の醸成を図るため、誰もが手軽に楽しめるいちご狩りなどの収穫体験から本格的な農林漁業体験まで、県ホームページやパンフレット等を活用し広く情報を発信し、生産者と消費者の交流を促進します。
- ・ 学校における学童農園での栽培や調理実習など、地域や関係団体が連携した学校での体験活動や、農山漁村に宿泊し交流する教育旅行などにより、児童・生徒への効果的な食育の推進を図ります。
- ・ 都市住民の市民農園の利用を促進し、食や農に関する関心を高めます。「ちば食育サポート企業」^{*}の活動により実施している、食品工場の見学や出前講座など企業と市町村・学校と連携し、食に関する体験等に関する情報を提供します。

(2) 都市と農山漁村の交流活動の促進

- ・ グリーン・ブルーツーリズム^{*}など、都市住民にとって魅力ある農山漁村での余暇活動を推進します。
- ・ 農山漁村で開催されるイベント情報などを都市住民に対して発信します。
- ・ 道の駅や農林水産物直売所など、都市と農山漁村交流の拠点となる施設において、地域資源を生かした体験活動を促進します。
- ・ 都市農山漁村交流の受け皿となる農山漁村の体制整備を支援することにより、農山漁村のコミュニティの維持・活性化を進め、農林漁業者による交流活動を促します。

3 食文化の普及と継承

(1) 地域の食文化の情報発信・普及

- ・ 県内における東京オリンピック・パラリンピックの開催を好機として捉え、広く県内外へ千葉県郷土料理の情報を発信し、普及を図ります。
- ・ 学校給食への郷土料理の導入や体験活動など、児童・生徒や保護者に対して地域の食文化を啓発します。

(2) 地域の食文化の継承

- ・ 「ちば食育ボランティア」の活動を通じ、郷土料理や行事食の歴史や作り方などの伝承を推進します。
- ・ 郷土料理の調理実習などにより、地域の食文化に関する関心を高め、自ら調理する県民を増やし、地域の食文化の継承を進めます。
- ・ 博物館等において、地域の食文化とともに郷土料理などの伝承を進めます。

4 食の循環や環境を意識した取組の推進

(1) 環境にやさしい農業の推進及び消費者への理解促進

- ・ 農業生産による自然環境への負荷を減らし、農業を次世代に健全な形で引き継ぐため、県が認証する「ちばエコ農産物」、国の制度であるエコファーマー[※]の認定等の化学合成農薬・化学肥料を節減する栽培や、有機農業などの取組を推進します。
- ・ 「ちばエコ農産物」などのロゴマークの活用を通じて、環境にやさしい農業の取組をPRし、消費者の理解促進を進めます。
- ・ 畜産堆肥の有効利用を進め、地域における資源循環型農業の取組を進めます。
- ・ 食品残さ等を加工した飼料（エコフィード[※]）の利用により、食品資源の有効利用を進めます。
- ・ 農業生産における食品安全や環境保全などの実現のため、GAP[※]を推進します。



(2) 環境を意識した食生活の推進

- ・ 食材の有効活用や保存方法、効率的な調理など、買い物、料理、保存、片付け等一連の流れを通して環境を意識した食生活の実践について推進します。
- ・ 家庭や外食で、食べ物がごみになる量をできるだけ減らしていくため、「ちば食べきりエコスタイル」[※]の取組を進めます。
- ・ 家庭においては「計画的な買い物」「食材を上手に食べきる」など、「もったいない」の意識を高め、食品ロス削減に向けた取組について啓発を行います。



Ⅱ 子供から高齢者まで各世代に応じた食育の推進

食の実態は、年代や就業、家庭や生活環境の状況により異なります。各世代別の課題を整理し、それに応じたきめ細かな食育を推進します。

1 就学前の子供

身体の発育、味覚の形成、咀嚼機能の発達が著しい時期です。発達の段階に応じて食べ物の形態や食べ方が変わります。この時期に適切な食生活を確立することは、生涯にわたり健全な体を培う基礎となります。

子供の食育の基本は家庭ですが、保育所や地域等における子供への食育や家庭への支援も大切です。

(1) 家庭における望ましい食習慣の実践に向けた取組

ア 保護者に対する乳幼児の食習慣・食行動定着のための基本的な知識の啓発

- ・乳幼児から正しい食生活の実践につながるよう、市町村が実施する乳幼児健診等において「授乳・離乳の支援ガイド」等の活用を推進します。

イ 歯・口腔機能の発達段階に応じた食事の啓発

- ・歯や口腔機能の発達段階に応じた食事が大切です。市町村が実施する健診や相談等において「かむ力を育てる乳幼児の食事」等の活用を推進します。

(2) 保育所等における食育の推進

ア 保育所等給食施設を通じた取組の推進

- ・子供の健やかな成長発達に応じた適正な食事が提供されるよう、また、離乳食やおやつの選び方、食べさせ方など、保護者へ健康や栄養に関する情報提供が推進されるよう、保育所等給食施設に指導及び助言を行います。

イ 幼稚園等を通じた情報提供

- ・子供が食への興味や関心を持つよう、幼稚園や子育て支援の場を通じて、子供や保護者に対し、食育に関する情報を提供します。

2 小学生・中学生

成長期にある小学校・中学校・義務教育学校・特別支援学校の児童生徒にとって、健全な食生活は健康な心身をはぐくむために欠かせないものであると同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすものです。この時期に、食生活に対する正しい知識・技能を身につけ、望ましい食習慣の基礎づくりを、市町村教育委員会等と連携を図りながら目指します。

(1) 学校における食育の指導体制と指導内容の充実

ア 食に関する指導の全体計画及び年間指導計画の作成・見直し

学校における食育は、家庭科（中学校：技術・家庭科）、体育科（中学校：保健

体育科)等の各教科、給食の時間、特別活動等の様々な教育内容に密接に関わっています。そのため、食育の目標や具体的な取組みをまとめた食に関する指導の全体計画が重要であり、各学校におけるその作成と実効性ある計画にするための見直しを働きかけます。

イ 栄養教諭等を中心とした食育の推進

栄養教諭等は、学校における食に関する指導を充実させ、児童生徒が望ましい食習慣を身につけられるよう、学校の食に関する指導体制の要としての役割を担っています。また、各地域の食に関する指導の推進役としても期待されています。

- ・各学校においては、校長のリーダーシップのもと、全職員が連携・協力しながら、栄養教諭等が中心となって食育を推進すると同時に、栄養教諭等の授業等へのより一層の参画が進むよう働きかけます。
- ・各地域における栄養教諭等を中核とした食に関する指導の充実を図るため、授業研究・授業公開等をとおり、その成果の周知・普及を働きかけます。

ウ 効果的な食育の推進

- ・食育の学習を効果的に行うために、「食に関する学習ノート・いきいきちばっ子」、「いきいきちばっ子健康・体力づくりモデルプラン」等の学習資料の活用を推進します。
- ・各学校が、教科等の学習の中に、地域の特性・特色を生かし、自然や社会との関わりをもった様々な体験活動を取り入れるなど、効果的な食育の推進を図れるよう働きかけます。
- ・高等学校との交流や関係機関・企業等が実施する出前授業や体験活動の取組を支援します。

エ 学校・家庭・地域が連携した食育に関する取組の推進

- ・児童生徒の食については、家庭が担う部分が大きいため、学校は、「食」に関する情報等を積極的に保護者に提供して、家庭と連携した食育の推進を図ります。
- ・食に関する課題に対して共通認識で取り組んでいくため、学校・家庭・地域との連携体制を整備するよう働きかけます。
- ・家庭における教育力向上を図るための「家庭教育リーフレット」などの資料を活用し、食育に関する情報についても、すべての家庭に届けていきます。

(2) 学校給食を活用した食育の充実

ア 学校給食を生きた教材として活用した食育の推進

食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につけるために、献立内容を教科等の食に関する指導と関連づけ、学校給食を生きた教材として活用した効果的な学習の実践を推進します。

イ 学校給食における地場産物の活用と地域の食文化の継承

- ・ 学校給食における地場産物の活用を推進することに加え、郷土料理などの地域の食文化についての理解を深めるような献立を工夫するよう働きかけます。11月には、「千産千消デー」として学校給食に地場産物の活用を推進します。
- ・ 米飯給食を推進し、米を主体とし、多彩な副食からなる「ちば型食生活」の定着を働きかけます。

(3) 食育を通じた健康状態の改善等の推進

ア 「早寝 早起き 朝ごはん」の取組の促進

「早寝 早起き 朝ごはん」^{*}を合言葉に、児童生徒のより良い生活習慣づくりを働きかけます。

イ 学校歯科保健活動における食育の推進

虫歯の予防や治療の促進にとどまらず、歯周疾患の予防など広く口腔全体の健康づくりを「学校歯科保健活動における食育」として進めるとともに、しっかり噛んで食べることなどをおし、心身ともに健康な児童生徒を育成します。

ウ 一人一人に応じた健康相談や望ましい食生活の形成に向けた取組の推進

朝食欠食、孤食^{*}、偏食、肥満・痩身傾向等の児童生徒^{*}など個別に指導することが望ましい場合や食物アレルギーの児童生徒など個に応じた対応を必要とする場合が増えています。

そこで、児童生徒の健康の保持増進等のため、「ちば学校保健推進サポートプラン」や「学校保健委員会」を活用し、個別的な相談指導等を行うなど、保護者はもとより学級担任、養護教諭、栄養教諭等、学校医等、学校全体で連携して望ましい食生活の形成に向けた取組を推進します。

3 高校生

心身ともに成長し、食生活も大きく変化する高等学校・特別支援学校の生徒にとって、将来にわたり健康な生活を送るための食習慣を確立する重要なこの時期に、これまで身につけた生活習慣や食に関する知識・技能を生かし、食生活の自立に向けた食育を充実させる必要があります。

(1) 学校における食育の指導体制と指導内容の充実

ア 食に関する指導の全体計画及び年間指導計画の作成・見直し

高等学校学習指導要領に、「学校における食育の推進」が盛り込まれ、高等学校における食育の推進が求められています。

そこで、高等学校における食に関する指導が、教育活動全体を通じて計画的、組織的に行われるために、食に関する指導の全体計画の作成を推進します。

イ 関係教科等を中心とした食育の推進

(保健体育科、家庭科、総合的な学習の時間、特別活動、道徳等)

- ・ 関係する教科等においては、それぞれの特質に応じた、適切な食に関する指導の推進をします。
- ・ 「食に関する指導事例集 (仮称)」や「食育リーフレット」を通じて、高等学校における食育の推進を図ります。

ウ 外部機関と連携した効果的な食育の推進

- ・ 関係機関・企業等が実施する出前授業や体験活動など様々な取組の活用をとおし、効果的な食育を推進します。
- ・ 食に関する課題に対して、共通認識で取り組んでいくため、学校・家庭・地域との連携体制を整備するよう働きかけます。

(2) 食育を通じた健康状態の改善等の推進

高校生においては、適切な食事、運動、休養及び睡眠など調和の取れた健康的な生活を実践することの必要性を理解し、自ら主体的に生活をコントロールする力が身につくよう、青年期に向けた生活習慣、食生活の自立にむけ、規則正しい生活リズムの形成に大切な朝食をしっかりと食すること、虫歯等の治療や予防など歯・口腔の健康維持についてなど、日常の学校生活をとおし指導・啓発を図ります。

また、食物アレルギーの生徒等には、健康相談等、個別的な指導・支援等をとおし、一人一人に応じた対応に努めます。

県内の多くの小中高生が、 様々なコンクールやコンテストに参加しています

- いきいきちばっ子オリジナル弁当コンクール (千葉県学校安全保健課)
- 太巻きずしコンテスト (千葉県伝統郷土料理研究会)
- ウィズガス親子クッキングコンテスト (房総ガス協議会)
- 中学生創造ものづくり教育フェア「あなたのためのおべんとう」コンクール
(千葉県教育研究会技術・家庭科教育部会)
- かむ子・のびる子・元気な子料理コンクール (千葉県歯科衛生士会)
- ごはん・お米とわたし作文・図画コンクール (千葉県農業協同組合中央会)

4 青年期（概ね 19 歳～39 歳）

進学や就職などで一人暮らしを始める等、生活環境の変化が食生活に大きな影響を与える時期です。これまでに習得した知識を活かし、適正体重や栄養バランスに配慮した食事の実践が大切です。また、妊娠期における望ましい食生活に取り組むことにより、生まれてくる子供の生涯における健康づくりの基盤を確保することも大切です。

(1) 生活習慣病予防や健康づくりのための食育の推進

ア 大学や企業と連携した取組の推進

- ・ 学生食堂・社員食堂などの給食施設で、利用者の身体状況等に応じた適切な食事が提供されるよう、また、青年期における望ましい栄養・食生活に関する情報提供が推進されるよう、給食施設に対する指導及び助言を行います。
- ・ 中食や外食の利用増加を踏まえ、飲食店等での栄養成分表示やヘルシーメニューの提供など、望ましい食生活を実践しやすい環境整備に取り組みます。
- ・ 朝食の必要性について、大学や企業と連携し、啓発を行います。

イ 健診等を通じた望ましい食生活の普及啓発

- ・ 健診やイベントにおいて「グー・パー食生活ガイドブック」等わかりやすい啓発媒体を活用して、適切な食生活の実践に役立つ知識の普及に取り組みます。

ウ 歯科口腔保健の推進

- ・ 食事を楽しみ健康的な生活を送ることができるよう、イベントを活用して、日常的な歯・口腔ケアや定期的な歯科検診受診の必要性等に関する啓発を行い、歯・口腔の健康維持を促進します。

(2) 次世代を育むための食育の推進

妊娠中の適正体重の維持や食の大切さに気付き、自らの食の見直しと子供の食生活の基盤づくりに取り組めるよう市町村が実施する妊産婦等に対する健診や各種教室等において「妊産婦のための食事バランスガイド」等わかりやすい啓発媒体の活用を促進します。

5 壮年期（概ね 40 歳～64 歳）

仕事や子育てなど社会や家庭において忙しい時期であるため、不適切な食生活になりやすく生活習慣病の発症のリスクが高くなりがちです。生活習慣病の発症予防と重症化防止のために適切な食生活に取り組むことが大切です。

(1) 生活習慣病予防や健康づくりのための食育の推進

ア 企業と連携した取組の推進

- ・ 社員食堂などの給食施設で、利用者の身体状況等に応じた適切な食事が提供されるよう、また、壮年期における望ましい栄養・食生活に関する情報提供が推進さ

れるよう、給食施設に対する指導及び助言を行います。

- ・中食や外食の利用増加を踏まえ、飲食店等での栄養成分表示やヘルシーメニューの提供など、望ましい食生活を実践しやすい環境整備に取り組みます。

イ 健診等を通じた望ましい食生活の普及啓発

- ・健診やイベントにおいて「グー・パー食生活ガイドブック」等分かりやすい啓発媒体を活用して、適切な食生活の実践に役立つ知識の普及に取り組みます。

ウ 歯科口腔保健の推進

- ・青年期に引き続き、食事を楽しみ健康的な生活を送ることができるよう、イベントを活用して、日常的な歯・口腔ケアや定期的な歯科検診受診の必要性等に関する啓発を行い、歯・口腔の健康維持を促進します。

6 高齢期（概ね65歳～）

壮年期に引き続き生活習慣病の発症予防や重症化を防ぐとともに、加齢による身体の変化と体力の低下があり、介護予防に配慮した食生活が大切です。咀嚼・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。

(1) 生活習慣病予防や健康づくりのための食育の推進

ア 企業と連携した取組の推進

- ・中食や外食の利用増加を踏まえ、飲食店等での栄養成分表示やヘルシーメニューの提供など、望ましい食生活を実践しやすい環境整備に取り組みます。

イ 健診等を通じた望ましい食生活の普及啓発

- ・健診やイベントにおいて「グー・パー食生活ガイドブック」等わかりやすい啓発媒体を活用して、適切な食生活の実践に役立つ知識の普及に取り組みます。

ウ 歯科口腔保健の推進

- ・食事を楽しみ健康的な生活を送るために欠かせない、食べ物を良く噛み、飲み込める口腔機能の維持が図られるよう、イベントを活用して、日常的な歯・口腔ケアや定期的な歯科検診受診の必要性等に関する啓発を行います。

(2) 低栄養傾向を予防するための食育の推進

ア 低栄養予防に向けた望ましい食生活の取組

- ・低栄養予防や要介護状態への移行の防止を図り、元気で生き生き暮らせるよう一人暮らしの男性でも気軽に作ることのできる「高齢者のための季節の献立集」等の啓発・活用を進めます。

イ 歯科口腔保健の推進

- ・歯と口腔の健康を保ち、自分の口で食べることを支援するため、在宅歯科医療連携室を活用した高齢者の口腔機能の維持・管理に関する相談体制の整備等を進めます。

Ⅲ ちばの食育の推進体制強化

食育に係る様々な関係者が主体的かつ連携・協力し、地域に密着した食育活動が促進されるよう推進体制を強化するとともに、県民が健全な食生活を実践しやすい環境づくりを進めていきます。

1 食育を進める人材の確保

(1) 食育を進める人材の育成及び活動の促進

- ・ ちば食育ボランティアや食生活改善推進員[※]等を対象に、食に関する正しい知識や活動手法等に関する研修を行い、地域の食育活動を一層促進します。
- ・ 関係団体等と連携し、農林漁業者による食育活動の促進を図ります。
- ・ 様々な分野で食育活動に取り組む関係者のネットワークを広げ、地域に根ざした食育活動の促進を図ります。

(2) 専門的知識を有する人材の養成

- ・ 飲食店で調理業務に従事する調理師等を対象に研修を行い、県民の食生活の質の向上及び健康づくりの推進を図る人材を養成します。
- ・ 行政や医療・介護等の現場における歯科保健担当者を対象に研修を行い、資質向上を図ります。
- ・ 特定給食施設の従事者に対し、品質管理・栄養等に関する情報提供や指導等を行い、給食施設における栄養管理の向上を図ります。

2 多様な関係者の連携強化

(1) 食品関連事業者等と連携した情報発信

- ・ 飲食店のメニューへの栄養成分表示やヘルシーオーダーへの対応など、健康づくりに配慮した取組を行う飲食店を「健康ちば協力店」[※]として登録しています。この「健康ちば協力店」の登録拡大を図り、飲食店を通じた健康づくりのための情報提供を推進します。
- ・ 中食の増加に対応し、コンビニエンスストアやスーパーマーケット等と連携した望ましい食生活の実践に向けた食育の取組を進めます。



(2) 事業者や団体等による食育を進めるための環境づくり

- ・ 「ちば食育サポート企業」による食育活動が県内各地で展開されるよう登録の拡大、周知を図るとともに、市町村をはじめ地域の食育ボランティアや食育関係団体等と連携した活動を促進します。
- ・ ちば食育サポート企業や県内の事業者・団体等に呼びかけ、社員食堂での健康に

配慮したメニューの提供や地産地消の推進、また、従業員の健康保持・増進につながる啓発活動等、様々な食育の取組を推進します。

- ・ 定時退社日の設定など、仕事と生活の調和（ワークライフバランス）※の取組を推進することで、家庭における共食※の機会が増えるよう啓発を行います。
- ・ 家庭や個人の努力のみでは、健全な食生活の実践につなげていくことが困難な状況を踏まえ、子供や高齢者を含むすべての県民が健全な食生活を実現できるよう、関係団体やちば食育サポート企業、ちば食育ボランティア等と連携し、地域における共食を推進します。

3 地域における取組の強化

(1) 食育推進運動の展開

- ・ 食育推進運動の展開に当たっては、ちば食育ボランティア、ちば食育サポート企業、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者等、食育に係る多様な関係による主体的な取組を促すとともに、関係機関・団体等と連携・協力し推進します。
- ・ 国が食育月間と定めた6月と県産農林水産物が豊富に出回る11月を食育月間とし、食育に関わる関係者が一体的かつ集中的に普及啓発を行います。また、県の販売促進月間（6月、9月、11月、2月）にあわせて、重点的な啓発活動に取り組みます。
- ・ 県内各地において食育推進運動を促進するため、先進的な事例等を収集し、広く情報提供します。
- ・ 望ましい食生活の普及啓発に当たっては、「ゲー・パー食生活ガイドブック」の活用を促進します。

(2) 市町村食育推進計画の策定促進と施策の推進

- ・ 早期に県内全市町村において食育推進計画が作成されるよう、県は、本計画の初年度に、未作成市町村に集中的に支援を行います。
- ・ 市町村において食育に関する取組の充実が図られるよう必要な資料や情報の提供等の支援を行います。

4 食に関する情報の提供

(1) 食品の安全・安心に関する必要な情報の提供

- ・ 「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例」及び「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する基本方針」に基づき、食品関連事業者、消費者、行政が協働して、食品等の安全・安心確保のための取組を推進します。
- ・ 県民自らが適切に食品を購入、保存・調理を行うことができるよう、食品の安全・安心に関する様々な情報をパンフレットやホームページなどを通じて、正確に分か

りやすく情報提供するよう努めます。

- ・ 食品の安全性に関する県民の知識と理解を深めるため、県民、事業者、県等の関係者が連携しつつ、情報共有・意見交換を行うリスクコミュニケーション[※]を推進します。
- ・ 各世代に応じた消費者教育の充実を図るとともに、県民が、自立した消費者という自覚をもち、自らの行動が及ぼす環境、経済及び文化等への影響を認識して行う消費生活の安定・向上に向けた取組を支援します。

(2) 食品関連事業者等との連携による情報提供の充実

- ・ 食品表示に関する規定を一元化した食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）の下、食品の安全性及び消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保することができるよう食品表示の適正化に取り組みます。
- ・ 食品の生産段階から流通・販売段階に至る生産流通履歴情報を消費者に提供する取組として、トレーサビリティ[※]の導入を促進します。
- ・ 食品について、放射性物質や残留農薬、食品添加物等の検査体制を確保し、食の安全性の確保を図るとともに、検査結果の迅速な情報提供に努めます。
- ・ 食品製造・加工者及び飲食店等に対し、HACCP[※]方式の導入を促進し、自主衛生管理水準を高めるよう啓発に努めるとともに支援します。
- ・ 流通・販売者に対し、食品等の流通・販売過程における取扱いや保存管理等について普及・啓発し、安全性の確保について自主衛生管理を徹底するよう支援します。

(3) 食生活等に関する情報提供

- ・ 啓発対象に応じた広報媒体の選択、具体的な実践や活動を提示した啓発など、必要な情報を届けられるよう配慮し、県民一人一人が自ら食育に関する取組が実践できるように、情報提供の充実に努めます。
- ・ 科学的知見に基づく食生活の改善に必要な情報の普及啓発を推進します。
- ・ 「千葉県生活習慣に関するアンケート調査」や「県民健康・栄養調査」を実施し、県民の身体状況、栄養や健康に係る生活習慣の現状を把握することなどを通じて、食育推進の基礎的なデータとして活用していきます。
- ・ 食料の生産等の実態に対する県民の理解促進を図るため、食料の生産、流通、消費、食品ロスに関する統計調査結果等についてわかりやすく情報提供するよう努めます。

第6章 指標及び目標値

食育を推進するに当たり、その成果や達成状況を客観的に把握・検証するため、主要な項目について目標を定め、その達成を目指します。

No	指標項目	現状値 (H27)	目標値 (H33)	出典
1	食育に関心を持っている県民の割合	71.0%	90%以上	①
2	朝食を欠食する県民の割合(小学5年生)	2.0%	0%を 目指す	③
3	朝食を欠食する県民の割合(中学2年生)	4.5%	0%を 目指す	③
4	朝食を欠食する県民の割合(20～30歳代)	29.3%	15%以下	②
5	自分の食生活に問題があると思う県民のうち、改善意欲のある県民の割合	75.8%	85%以上	②
6	主食・主菜・副菜をそろえた食事を1日2回以上、ほとんど毎日食べている県民の割合	54.8%	70%以上	②
7	主食・主菜・副菜をそろえた食事を1日2回以上、ほとんど毎日食べている県民の割合(20～30歳代)	36.5%	55%以上	②
8	外食や食品を購入する時に栄養成分表示を参考にする県民の割合	成人男性 39.7% 成人女性 69.0%	成人男性 60%以上 成人女性 75%以上	②
9	ゆっくりよく噛んで食べる県民の割合	—※1	(55%以上)	①
10	食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている県民の割合	67.3%	80%以上	①
11	「千葉県産農林水産物」を購入したいと思う県民の割合	80.5%	85%以上	①
12	農林漁業体験に参加したことがある県民の割合	(12.2%)※2	(40%以上)	①
13	地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている県民の割合	—※1	(50%以上)	①
14	市町村食育推進計画を作成し、実施している市町村数	30市町村 (H28年9月)	全市町村	④

出典： ① 県政に関する世論調査 ② 千葉県生活習慣に関するアンケート調査

③ 学校給食実施状況調査 ④ 安全農業推進課調べ

※1 「県政に関する世論調査」で今後調査します。目標値は、国の第3次食育推進基本計画の目標値を記載していますが、県の調査結果が出た時点で見直しを行います。

※2 参考値(12.2%)は「1年以内に農林漁業体験に参加したことがある県民の割合」ですが、現状値は「県政に関する世論調査」で今後調査し、目標値は県の調査結果が出た時点で見直しを行います。

第7章 推進に当たって

本計画について、市町村、ボランティア・関係団体、学校・保育所関係者、農林漁業者、食品関係事業者、保健福祉医療関係者等に広く周知を図り、食育関係者がそれぞれの創意・工夫により活動を展開するとともに、チームスピリットを発揮して目標の達成を促進します。

1 推進体制

- ・ 「千葉県食育推進県民協議会」を設置し、広く関係者の意見を聴取し、計画策定に反映させるとともに効果的な施策の推進に努めています。
- ・ 庁内においては食育が幅広い取組であることから、健康福祉、教育、農林水産等関係部局連携のもと、共通目標を持って施策を展開していくため、「ちば『食へのこだわり』県民づくりプロジェクト推進連絡会議」を組織し、食育を推進していきます。
- ・ 県内10地域に「地域食育推進会議」を設置し、県の関係機関、市町村、食育関係団体、生産者、ちば食育サポート企業、ちば食育ボランティアなどが参画し、情報交換を行いながら、相互の連携を図り、学校や地域そして家庭における食育活動の一層の促進を図ります。
- ・ 県民に最も近い市町村において、市町村食育推進計画が策定され、目標指標の設定がされるよう働きかけるとともに、市町村と連携して施策を展開します。

2 計画の進行管理

計画の推進に当たっては、関係部局が相互に連携し各種施策を推進するとともに、毎年度、事業の進捗状況などについて点検を行います。点検結果について、千葉県食育推進県民協議会の意見を聞き、施策に反映させます。

また、施策事業や23ページで設定した各指標の進捗状況について、市町村等と認識を共有し、目標達成に向けて市町村等と連携した効果的な施策の推進を図ります。

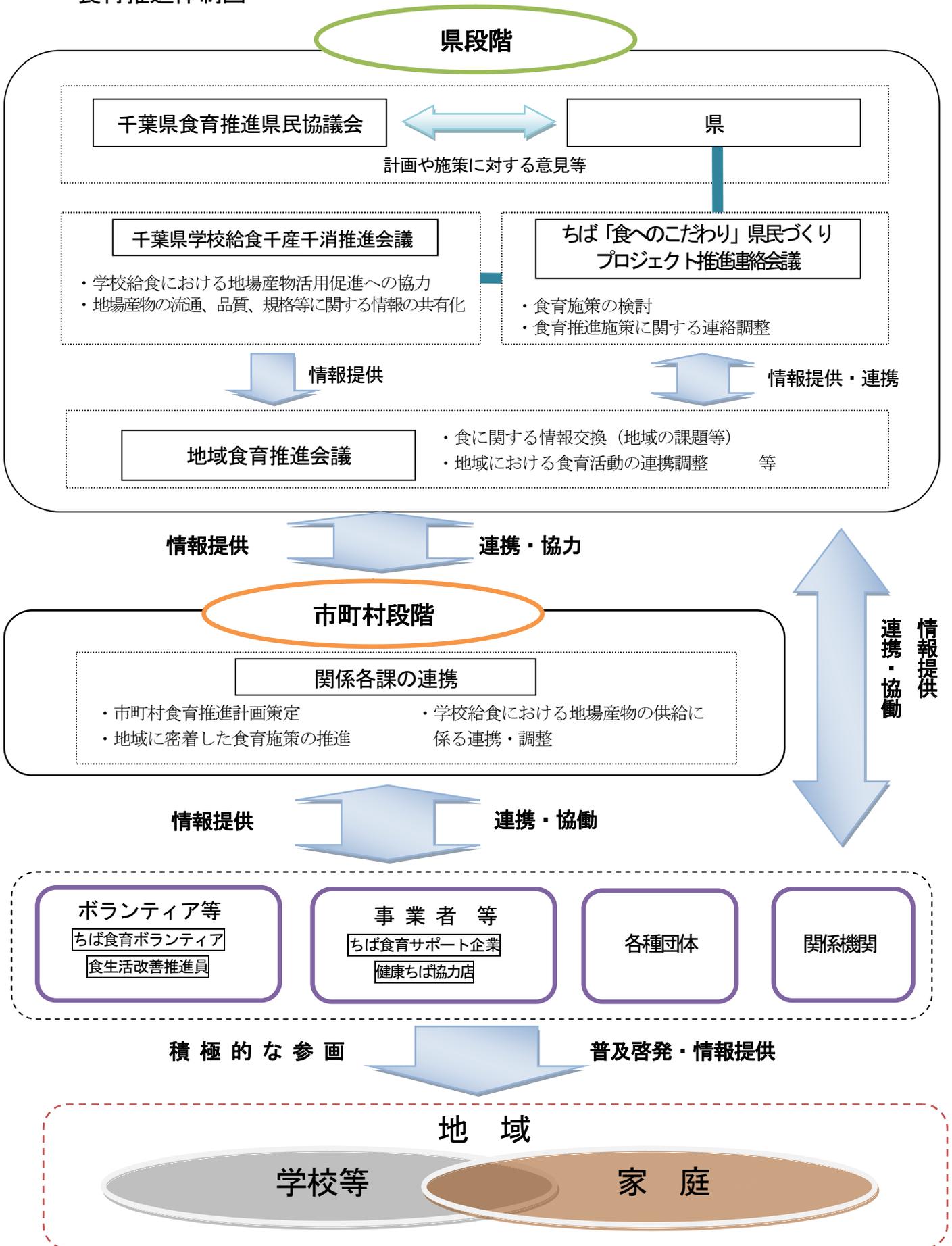
計画期間最終年度には、各指標の達成状況等を踏まえ、次期計画の作成を行います。

「ちばの食育」推進のためのキャッチフレーズ

「ちばの恵みで まんてん笑顔」

「ちばの恵み」をおいしく食べて、健康になることで笑顔が増えます。また、「ちばの恵み」に感謝して食べることで、生産者や食に携わるたくさんの人の笑顔の源になります。食を通して、笑顔をつなげ、ちばに暮らす喜びを実感してほしいという思いが込められています。

食育推進体制図



食育に関する用語集

【あ行】

栄養教諭

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

エコファーマー

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

エコフィード

食品残さを原料として加工処理された家畜用のリサイクル飼料のことです。

【か行】

共食

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

グー・パー食生活ガイドブック（ちば型食生活食事実践ガイドブック）

「ちば型食生活」を実践するためのガイドブックです。

1日3食は日本型の配膳（主食＋主菜＋副菜＋汁物）を目指し、1日1回は果物と牛乳あるいは乳製品を食べる食事実践スタイルにより、毎日の食事がバランスのよい内容となります。また、おかずの量のおおよその目安として、主菜は「グー」、副菜は「パー」としています。

楽しく実践するため「グー・パー食生活ガイドブック」との愛称で呼んでいます。

グリーン・ブルーツーリズム

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

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

健康寿命

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

健康ちば協力店

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

孤食

ひとりで食事をすることを意味します。

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

【さ行】

仕事と生活の調和（ワークライフバランス）

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

主菜

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

授乳・離乳の支援ガイド

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

食育推進計画

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

市町村は、国の食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画を基本として、食育の推進

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

食事バランスガイド

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

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

食生活改善推進員

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

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

食品ロス

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

※農林水産省及び環境省「平成24年度推計」

生活習慣病

食生活・運動習慣・休養・喫煙・飲酒などの生活習慣が関与する疾患の総称です。

【た行】

地産地消

地域で生産された産物（農林水産物）をその地域で消費することです。

ちばエコ農産物

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

ちば型食生活

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

※9 ページを参照。

ちば型食生活食事実践ガイドブック

グー・パー食生活ガイドブックを参照。

ちば食育サポート企業

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

ちば食育ボランティア

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

ちば食べきりエコスタイル

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

トレーサビリティ

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

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

【な行】

中食

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

【は行】

「早寝 早起き 朝ごはん」国民運動

子供たちの基本的な生活習慣が乱れ、学習意欲や体力、気力の低下の要因の一つとして指

摘されている状況を改善するために、文部科学省が提唱した運動のことをいいます。平成18年4月から『早寝早起き朝ごはん』全国協議会が主体となって、子供の基本的な生活習慣の確立や生活リズムの向上につながる運動を展開しています。

肥満傾向・痩身傾向児童生徒

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

副菜

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

【ら行】

リスクコミュニケーション

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

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

6次産業化

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

【その他】

BMI（Body Mass Index）

体格指数。BMIは次の計算式で計算できます。

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

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

G A P (Good Agricultural Practice)

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

H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point)

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