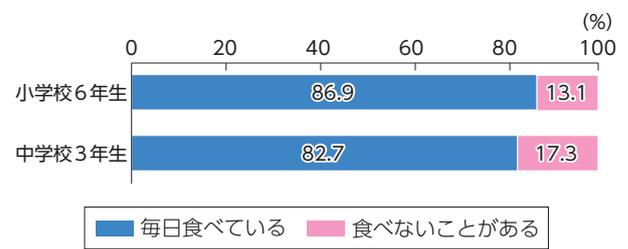


第2部 食育推進施策の具体的取組

第1章 家庭における食育の推進

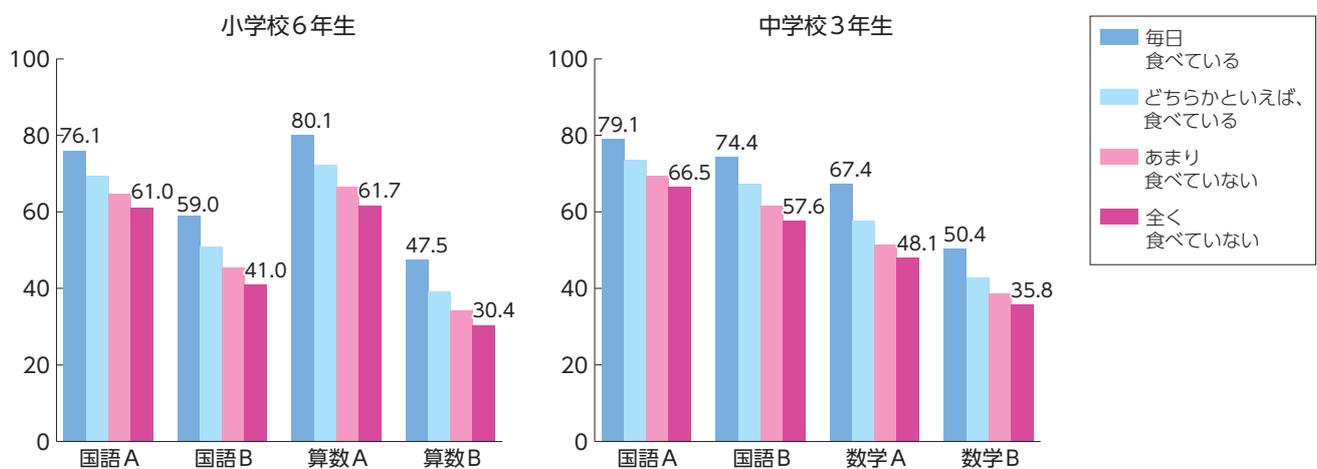
- 子供の朝食摂取について、朝食を食べないことがある小・中学生の割合は、小学校6年生で13.1%、中学校3年生で17.3%。
- 毎日朝食を食べる子供ほど、学力調査の平均正答率が高い傾向。

朝ごはんを食べないことがある小・中学生の割合



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」(平成29年度)

朝食摂取と学力調査の平均正答率との関係



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」(平成29年度)

- 平成29年度から「早寝早起き朝ごはん」国民運動を促進するためのフォーラム事業を全国4か所で実施。
- 中学生の基本的な生活習慣の実態把握を行い、課題を明確化し、その課題解決に向け創意工夫した取組を行う「早寝早起き朝ごはん」推進校事業を全国9か所で実施。



秋田県フォーラムチラシ

平成29(2017)年度「早寝早起き朝ごはん」推進校事業実施校

No.	都道府県	委託団体	事業の題名
1	千葉県	富津市立佐貫中学校	朝食でつくる！元気UP習慣
2	千葉県	銚子市立第三中学校	早寝早起き朝ごはん推進校事業
3	滋賀県	湖南市	「早寝」から見直そう基本的な生活習慣
4	大阪府	大阪府教育委員会	早寝早起き朝ごはん推進校事業
5	大阪府	堺市教育委員会	睡眠教育を軸とした「家での7つのやくそく」推進事業
6	和歌山県	かつらぎ町	妙寺中学校 家庭での学びのすすめ推進計画
7	和歌山県	和歌山県立桐蔭中学校	『チーム桐蔭』で、より良い生き方を切り拓く
8	和歌山県	湯浅町	早寝早起き朝ごはん推進校事業
9	長崎県	平戸市立中部中学校	早寝早起き朝ごはん推進校事業

- 「早寝早起き朝ごはん」全国協議会では、幼児期から「早寝早起き朝ごはん」を始めとした規則正しい生活習慣について楽しみながら理解し、実践してもらうことを目的に、絵本「にこにこげんきのおまじない」を作成し、全国の図書館等に配布。
- 妊産婦に対しては、「妊産婦のための食事バランスガイド」や「妊産婦のための食生活指針」を健康診査や各種教室等において活用。乳幼児に対しては、発達段階に応じた栄養指導を充実。
- 母子保健における国民運動計画である「健やか親子21（第2次）」を推進し、学校など関係機関のほか、食品産業や子育て支援に関連する民間企業等とも新たに連携、協働し、幅広い対象者に向けた普及啓発を実施。
- 平成29年11月の「子供・若者育成支援強調月間」では、食育の推進、生活時間の改善等により、子供の生活習慣の見直しに取り組むこと等を実施要綱中に規定。
- 平成29年6月6日に「女性活躍加速のための重点方針 2017」が決定され、男性の家事・育児等への参画について国民全体の気運醸成を図るとされたことを踏まえ、内閣府は、平成29年度から、子育て世代の男性の家事・育児等の中で、料理への参画促進を目的とした「^{はん}“おとう飯”始めよう」キャンペーンを実施。



絵本「にこにこげんきのおまじない」
©やなせスタジオ

事例 お父さんとお子さんで作る父の日特製ピザ

神奈川県平塚市は、「父の日」だからこそ、お子さんと一緒にいる時間を大切にし、楽しい思い出を作るためのクッキング講座「お父さんとお子さんで作る父の日特製ピザ」を平成26年度から開催。

初年度は、地場産野菜で簡単に作ることができるカレーライスにサラダやデザートから始まり、回を重ねるごとに、市の関係課の連携が深まり、企画が充実。応募者も増加し、平成29年度の応募数は申込み可能数の5倍以上に。

このイベントでは、試食の時間に小学生に向けた食育講話を実施し、小学生が別室で「父の日」のメッセージカードを作成している最中には、お父さんに向けた「栄養バランスに配慮した食生活」などの食育講話も実施。

普段はお互いに料理をする姿を見る機会が少ないお父さんとお子さんが、一緒に料理をすることでコミュニケーションが生まれ、日頃食事を作ってくれることが多いお母さんへの感謝も生まれている。



クッキングの様子



完成したピザとサラダ

第2章 学校、保育所等における食育の推進

○ 学校における食育は、栄養教諭を中心に、全教職員が共通理解の下に連携・協力しつつ指導を展開することが重要であり、栄養教諭の更なる配置の促進を図ることが必要。公立小・中学校等の栄養教諭配置数は、全都道府県で6,092人を配置（平成29年5月1日現在）。

○ 高等学校及び特別支援学校（高等部）の学習指導要領を平成30年に改訂。平成29年に改訂された小・中学校、特別支援学校（小・中学部）と同様に、引き続き学校の教育活動全体を通じて食育を推進することを明記。

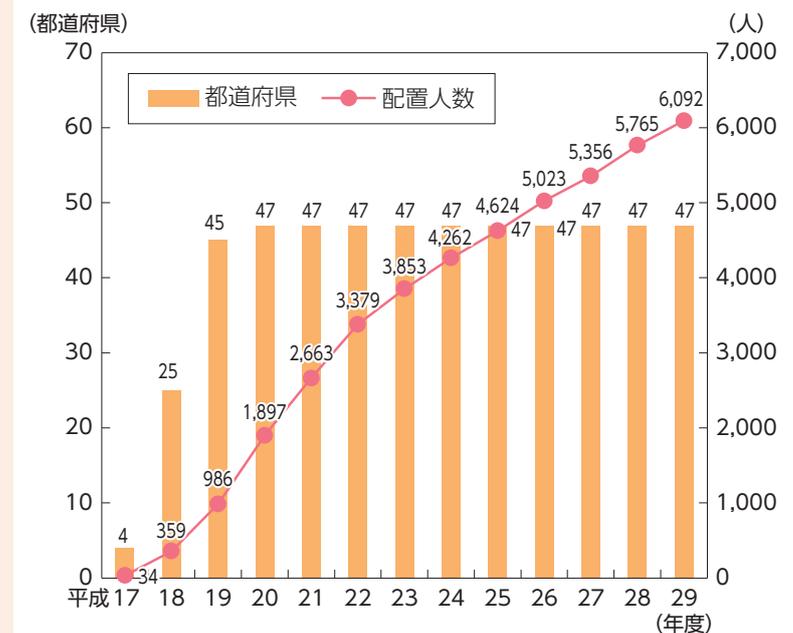
○ 栄養教諭と養護教諭等が連携した家庭へのアプローチなど、学校を核として家庭を巻き込んだ取組により、子供の食に関する自己管理能力の育成を目指す「つながる食育推進事業」を実施。平成29年度は、全国で15事業（モデル校17校）で取組を実施。

○ 平成28年度の国産食材の使用割合は、全国平均で75.2%（食材数ベース）。地場産物の使用割合は、全国平均で25.8%（食材数ベース）。

○ 学校給食は、全小学校数の99.2%、全中学校数の89.0%で実施（平成28年5月現在）。

第3次基本計画の目標である「中学校（公立）における学校給食実施率（2020年度までに90%以上）」は、平成28（2016）年度は90.2%で、目標達成。

公立学校栄養教諭の配置状況



資料：平成27年度まで、文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 調べ（各年度4月1日現在）、平成28年度以降、文部科学省「学校基本調査」（各年度5月1日現在）

事例 つながる食育推進事業を活用した取組

徳島県の三好市立辻小学校は、文部科学省の平成29年度「つながる食育推進事業」モデル校として、学校・家庭・地域が双方向でつながり、三者協働で子供の生きる力を育む食育を実践。

子供に対しては、学校給食をモデルとして、栄養バランスを考えて料理を選択する必要性について、担任、栄養教諭、養護教諭が連携して授業を実施。保護者に対しては、保護者が参画して作成した食育通信を各家庭に配付するほか、郷土料理の調理などの様々な親子体験学習プログラムを実施。親子調理実習や食育教材の製作等に際しては、学校支援ボランティアの支援を得るなど地域とも連携。

これらの取組により、子供の家庭における栄養バランスを考えた食事摂取や食事マナーの向上等、行動面での変容がみられた。



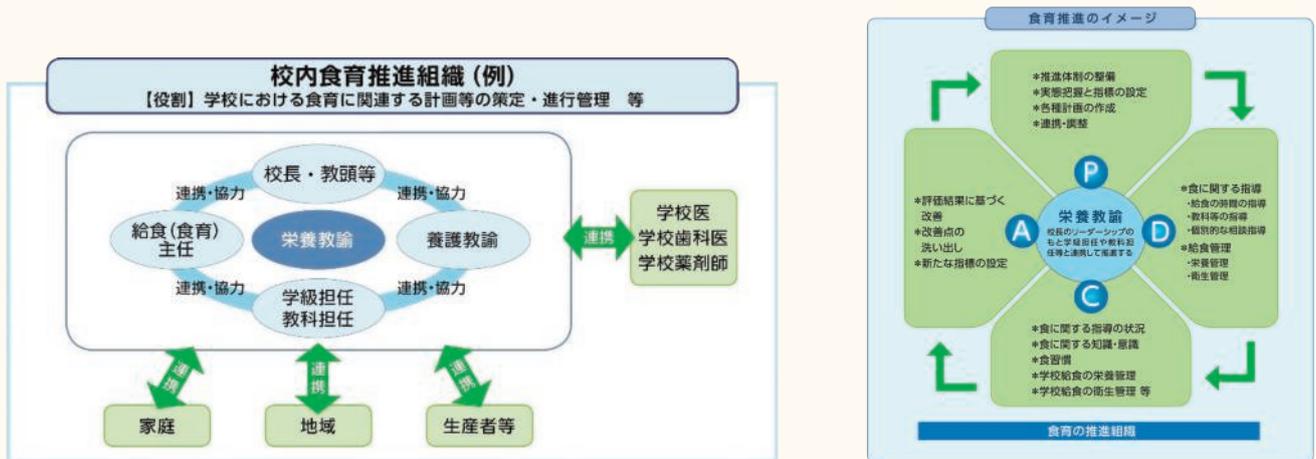
親子調理「すだちゼリー」の様子

コラム 栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育

文部科学省は、平成29年3月に資料「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」を作成。

栄養教諭は、児童生徒等の「栄養の指導及び管理をつかさどる」教員として、その専門性を生かし、食に関する指導の全体計画作成や実践等での中心的な役割や、学校給食の栄養管理や衛生管理等を担うとともに、学校内における教職員間及び家庭や地域との連携・調整において要としての役割を果たす。

本資料では、各学校において栄養教諭を中核として食育を推進する際の一連の取組をPDCAサイクルに基づき明確化。文部科学省は、平成29年度に全国の教育委員会や小中学校等に本資料を配布するとともに、その考え方や活用方法などについて周知。



- 保育所を始めとする児童福祉施設の給食関係者を対象とし、子供の「食」を通じた健康づくりの一層の推進を図るため、毎年「ブロック別児童福祉施設給食関係者研修会」を全国4ブロックで開催。平成29年度は、平成29年3月に告示された新たな保育所保育指針について講演。
- 「幼稚園教育要領」及び「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」も、平成29年に改訂が行われ、食育の観点からの充実が図られた。

事例 地域で取り組む「いきなり団子」プロジェクトの取組

熊本県幼保連携型認定こども園山東こども園では、給食室とランチルームを中央部に配置し、料理する音や匂いを感じながら生活。ランチルームではバイキング方式で食事を提供し、自分で食べる量を決定して自分で給仕。食卓を選んだり、色や形、味を選ぶセレクトメニューを取り入れたりして園児自身が決定。

熊本の郷土料理のいきなり団子(だご)作りでは、材料である小麦、さつまいも、小豆を園の農園で栽培し収穫。サトウキビを植えて、搾って煮詰めて黒砂糖を作ったり、塩を作るために海に出かけて塩水を大釜で煮詰めて持ち帰り、保育室で自然に結晶化。小豆で餡を練りいきなり団子を完成させ、保護者を招待するお茶会でのお菓子として提供。



バイキングの様子



海で塩を焼く様子

第3章 地域における食育の推進

- 「食事バランスガイド」は、食事の望ましい組合せやおおよその量をイラストで分かりやすく示したものの。「食生活指針」を具体的な行動に結びつけるものとして平成17年に厚生労働省及び農林水産省が策定。健康づくりに関する事業や地域における食育に関するイベント等で普及・活用。
- 「健康日本21（第二次）」では、健康寿命の延伸と健康格差の縮小の実現を目指し、53項目の具体的な目標を設定。目標達成に向け、主要な項目については継続的に数値の推移等の調査や分析を実施。
- 若い世代は、食に関する知識や意識、実践状況等の面で他の世代より課題が多く、若い世代への食育を推進することが必要。

コラム 若い世代の食育推進のために必要な支援等に関する意見交換

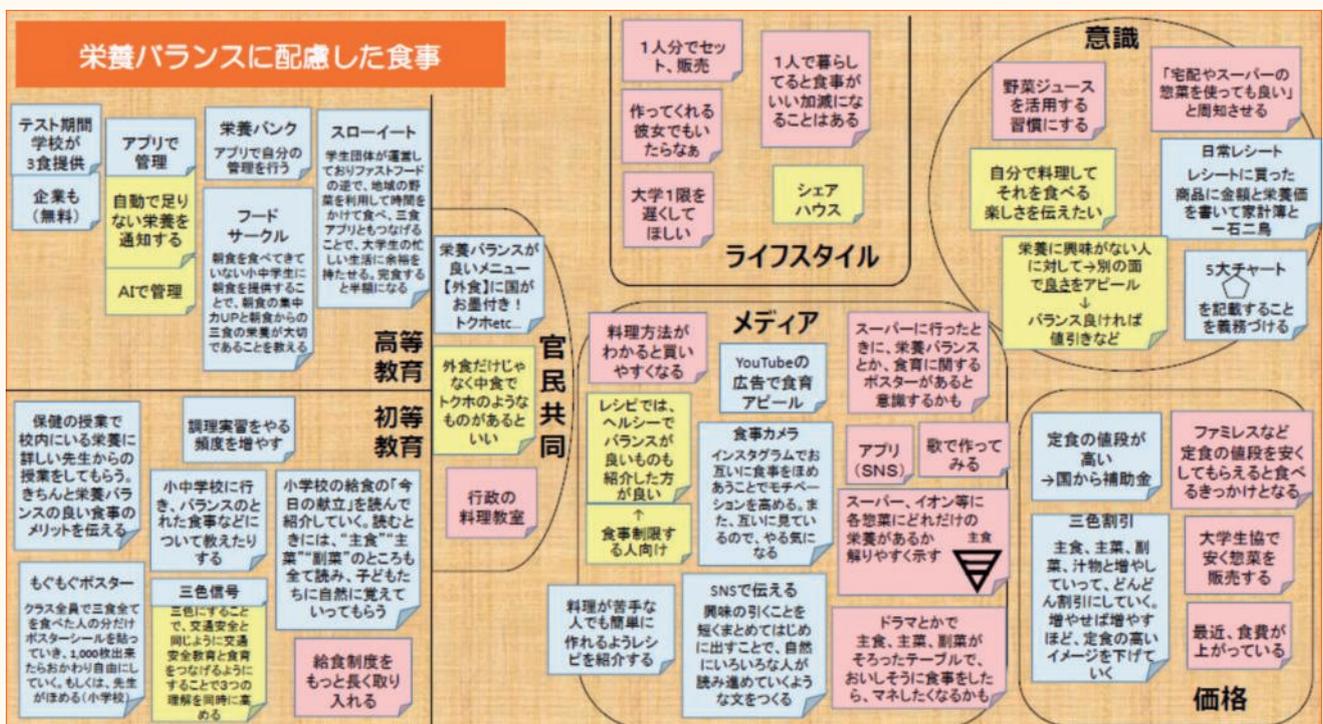
農林水産省は、内閣府の「青少年意見募集事業」を活用し、中学生から29歳までの子供や若者を対象に、「若い世代の食育」をテーマとした意見募集と意見交換（ユース・ラウンド・テーブル）を実施。

ユース・ラウンド・テーブルでは、「朝食摂取」、「栄養バランスに配慮した食事」、「食文化の継承」のグループに分かれ、それぞれを実践するために必要だと思う支援について、活発な意見交換が行われた。

参加者からは、この意見交換をきっかけに、食育への関心が高まったという声も多く寄せられた。



ユース・ラウンド・テーブルの様子



「栄養バランスに配慮した食事」のグループで出た意見

- 厚生労働省では、食生活や健康づくりに関する専門的な知識を有し、食育を推進する上で重要な役割を担う者として管理栄養士・栄養士の養成を行い、関係団体との連携等により、人材育成や食育推進の取組を実施。
- 内閣府を中心とした官公民の連携協働プロジェクトである「子供の未来応援国民運動」では、子供食堂を含め貧困の連鎖の解消につながる活動を行うNPO等に対し、子供の未来応援基金を通じた支援や、支援を希望する企業等とのマッチングを推進。
- 農林水産省では、子供食堂と連携した地域における食育が推進されるよう、ホームページにおいて関連情報を整理するとともに、支援者・地域関係者に向けた事例集を作成。
- 高齢者については、健康寿命の延伸に向け、個々の高齢者の特性に応じて生活の質（QOL）の向上が図られるように食育を推進する必要。
- 「8020（ハチマル・ニイマル）運動」は、80歳になっても自分自身の歯を20本以上保つことを目標として実施。厚生労働省では、「8020運動・口腔保健推進事業」を通じて都道府県の取組を支援。

コラム 高齢者の健康づくりを支えるための配食ガイドライン

高齢化が急速に進展する中、自宅等に住む高齢者の食生活を支える手段の一つとして、配食事業の果たす役割は非常に大きいことから、厚生労働省は平成28年度に「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の在り方検討会」を開催し、平成29年3月に検討会報告書及び配食事業者向けガイドラインを公表。

〈整理された主な事項〉

①配食事業における商品管理の在り方

- ・ 献立作成に係るものとして、対応体制、基本手順、栄養価のばらつきの管理等について整理。
- ・ 在宅療養者向けの食種として、エネルギー量、たんぱく質量、食塩相当量等を1つ以上調整した栄養素等調整食や、硬さ、付着性、凝集性等に配慮した物性等調整食への対応の在り方を整理。

②配食利用者の身体状況等の把握に関する在り方

- ・ 適切な食種の選択の支援を行う観点から、配食事業者は配食注文時のアセスメント、配食継続時のフォローアップを行うこととし、そのための対応体制、確認項目、留意事項等を整理。
- ・ 配食利用者が自身の身体状況等を把握するため、基本となる確認項目等を整理。

地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の本格的な普及はこれからとなるが、平成30年1月に、本ガイドラインを踏まえた配食サービスの普及と利活用の推進に向けて、配食事業者と配食利用者それぞれに向けた普及啓発用パンフレットを作成し、ホームページで公表。



配食事業者向けパンフレット



配食利用者向けパンフレット

- 農林水産省では、「日本型食生活」の実践等を促進するため、地域の実情に応じた食育活動を支援。
- 食品関連事業者等は、CSR（企業の社会的責任）活動の一環としてなど、食育に取り組む。工場・店舗の見学、製造・調理体験、農林漁業体験、料理教室の開催のほか、店舗での食育体験教室の開催、出前授業、食生活に関する情報提供など、幅広く実施。

事例 「日本型食生活」の実践の推進に関する取組

富山県では、富山米と新鮮な魚介、野菜、肉などをバランスよく食べる「富山型食生活」を普及啓発するとともに、旬の地場産食材の活用や優れた食文化・郷土料理の継承につなげる活動を展開してきたが、他の世代と比べ、20～30歳代には依然として課題が残る。

そのため、若い世代や子育て世代を対象に、各市町村で「とろろ昆布ごはん」や「いとこ煮」などの富山に古くから伝わる郷土料理、「鶏肉のコーラ煮」や「ケーキサレ」など若者向けの料理などの調理講習会を開催。また、若者向け食育実践ガイドを活用した食育講座を開催。

地場産食材を使用した手軽で栄養バランスのとれた若者向けヘルシー丼レシピを一般から募集し、優秀作品によるレシピ集を作成してイベントや研修会などで配布。また、「若者による食育実践活動の取組事例」を作成し、食育推進団体等へ配布。



調理講習会の様子



ヘルシー丼レシピ集

- 平成28年の野菜摂取量は276.5g、果実摂取量は102.2gで、前年と比べ減少。
- 厚生労働省では、「健康日本21（第二次）」において、健康寿命の延伸に向け、企業・団体・自治体と協力・連携した取組として「スマート・ライフ・プロジェクト」を推進。毎年9月に展開している食生活改善普及運動では、「食事をおいしく、バランスよく」を基本テーマに、野菜摂取量を350g以上にすることを目標とした「毎日プラス1皿の野菜」、「おいしく減塩1日マイナス2g」に加え、「毎日のくらしにwithミルク」にも焦点を当て、自治体や企業とともに全国的な運動を実施。
- 農林水産省では、生産者団体と協力し「毎日くだもの200グラム運動」による家庭や学校給食等における果物の摂取を促進。果物の健康への有益性や機能性の周知、社会人（企業）を対象とした普及啓発（「デスクdeみかん」等）、小学生を対象とした出前授業に取り組み、果物の摂取が生涯にわたる食習慣となるよう、その定着を推進。



プラス1皿マーク



マイナス2gマーク



withミルクマーク



「毎日くだもの200グラム運動」ロゴマーク

事例 企業と協働した食生活改善普及運動の取組

北海道函館市は、平成29年度食生活改善普及運動の取組として、「毎日プラス1皿の野菜」キャンペーンを実施。70g以上の野菜が使われている飲食店のメニューを登録してもらい、市のホームページで、メニューや店舗を紹介。コンビニやスーパー等では、市の食育推進キャラクターをデザインした野菜普及啓発のポップを貼付してもらい、“もっと野菜を食べよう”を推進。

平成29年9月30日、10月1日には、市内の書店で健康づくりイベントを開催。楽しみながら健康について関心を持てるように、健康に関するクイズラリーや各種測定等を実施。食育ブースでは、北海道栄養士会函館支部や函館市食生活改善協議会が、地場産の昆布だしのとり方のデモンストレーションと試飲を実施し、減塩について普及啓発。また、1日の野菜摂取の目標量である350gの計量体験も実施。

今後も食育推進協議会等関係団体と連携を図りながら食育を推進していく。



だしのデモンストレーションの様子

事例 アイディアあふれる活動による健康増進や食文化の継承につながる食育の推進

(平成29年度食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)

富山県高岡市で食生活改善推進員として活動している横川照子さんは、32年もの間、アイディアあふれる数々の取組によって食育を推進。

食育寸劇劇団「チャンチキー座」では、生活習慣の改善やがん予防をテーマに出張公演。平成24年の「内食グランプリ」、平成27年の「男性食生活改善推進員による家庭自慢料理コンテスト」など市民参加型の活動を展開。平成27年には高岡市と射水市を結ぶ路面電車「万葉線」の車内で若者食育実践セミナーを開き、郷土食弁当の提供と食育講座を実施。

さらに、毎年実施している食生活アンケートの結果をもとに、スーパーマーケットや学校・企業において、幅広い世代に「減塩」や「野菜1日350g摂取」など食に関する情報を発信。



電車内での食育活動の様子

事例 地域の子どもたちの心に届く食育プログラム「食育戦隊ゴハンジャー」の取組

(平成29年度食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)

山口県立大学では、平成18年度から、学校やスーパーマーケット等、子供たちの生活の場において食育活動を実施。

三色食品群をイメージした自作のキャラクター「食育戦隊ゴハンジャー」や五感を用いて実際に体験できるように工夫したオリジナル教材は、子供たちの興味を引いている。

スーパーマーケットでは、子供たちに対し、買い物や調理体験に加え、食材の袋詰めやレジ打ち等、食べ物为消费者の手に渡るまでの工程を体験できるプログラムを実施。保護者へのアンケート結果や子供たちの発言記録等を分析、共有し、次のプログラムや継続的な食育につながるよう工夫。

活動で使用する教材は、参加者の年齢や活動目的に応じたものを作成。絵本やワークブックはプログラム参加者以外にも理解できる内容とし、無償配布。



食育戦隊ゴハンジャー