



我が国の食生活の現状と 食育の推進について

令和 8 年 7 月

農林水産省

【目次】

I 食育の推進に関する枠組み・体制	1
1 食育推進施策の基本的枠組み	1
2 食育の推進体制	2
3 食育基本法	3
4 第5次食育推進基本計画	4
II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値	10
III 農林水産省における食育の取組	30
1 食育月間	30
2 食育推進全国大会	31
3 食育活動表彰	32
4 食育ピクトグラム及び食育マーク	35
5 食育白書	36
6 食生活指針	37

III 農林水産省における食育の取組	38
7 食事バランスガイド	38
8 エビデンスに基づいた食育の推進	39
9 考える やってみる みんなで広げる ちょうどよい バランスの食生活	40
10 農林漁業体験(教育ファーム)を通じた食育の推進	41
11 地産地消の促進	42
12 官民連携食育プラットフォーム	46
13 食育実践優良法人顕彰制度	47
14 従業員等の健康に配慮した企業の食育推進事例集	48
15 こども食堂と連携した地域における食育の推進	49
16 わかりやすく、実行性の高い「日本型食生活」の推進	50
17 食文化の継承	51
18 食育推進に関する事業内容	54

1 食育推進施策の基本的枠組み

○食育基本法(平成17年法律第63号)

- 食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力のある社会の実現に寄与することを目的として、平成17年6月に公布、同年7月に施行。令和8年5月改正。
- 食育は、「様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる」ものとされている。
- 国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全で充実した食生活を実践するために、家庭、学校、保育所、職場、地域等を中心に、「食」に関わる知識又は経験を有する人材を育成し及び活用し、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことや、食料安全保障の確保にも資する食育を推進することが課題とされている。

○食育推進基本計画(令和8年6月食育推進会議決定)

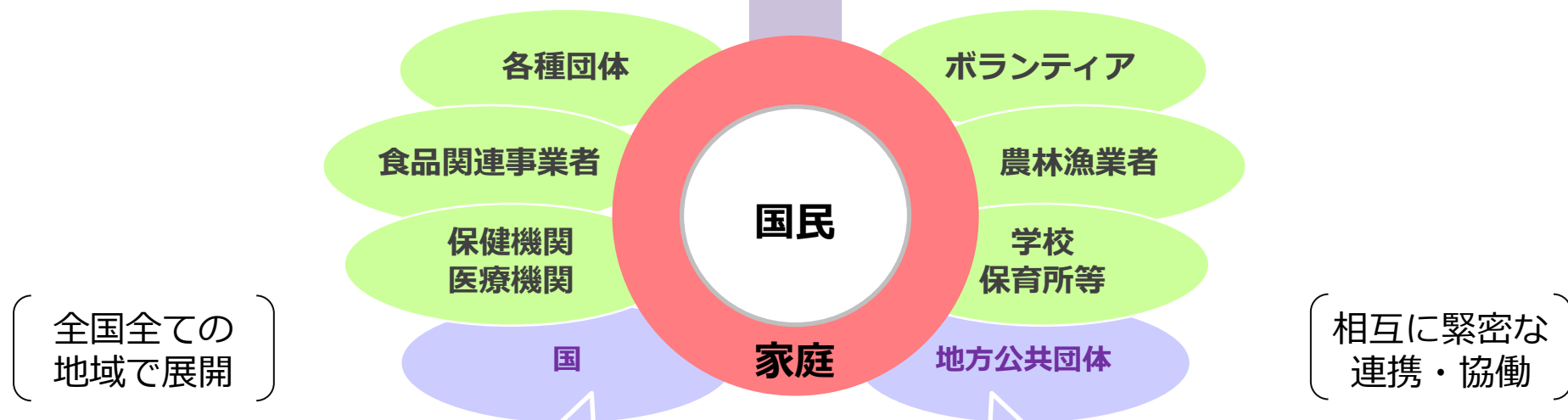
- 令和8年6月に、食育推進会議において第5次食育推進基本計画が決定された。令和8年度から令和12年度までのおおむね5年間の計画期間とし、当該期間に特に取り組むべき重点事項等を規定。
- 具体的には、食育基本法の改正の趣旨を踏まえ、以下の3つの重点事項を規定。
 - (1) 学校等での食や農に関する学びの充実
 - (2) 健全な食生活の実現に向けた「大人の食育」の推進
 - (3) 国民の食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大

2 食育の推進体制 (1) 全体像

- 食育を国民運動として推進していくため、国、地方公共団体による取組とともに、地域においては、学校、保育所等、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等の様々な立場の関係者の緊密な連携・協働の下、食育を推進

国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成

国民運動として食育を推進



食育推進会議（食育推進基本計画の作成）



農林水産省、食品安全委員会、消費者庁、
こども家庭庁、文部科学省、厚生労働省等
の関係府省庁等による施策の実施

地方
農政局等

＜ 食育に関する施策の総合的・計画的立案、実施 ＞

都道府県

都道府県食育推進会議
|
都道府県
食育推進計画の作成

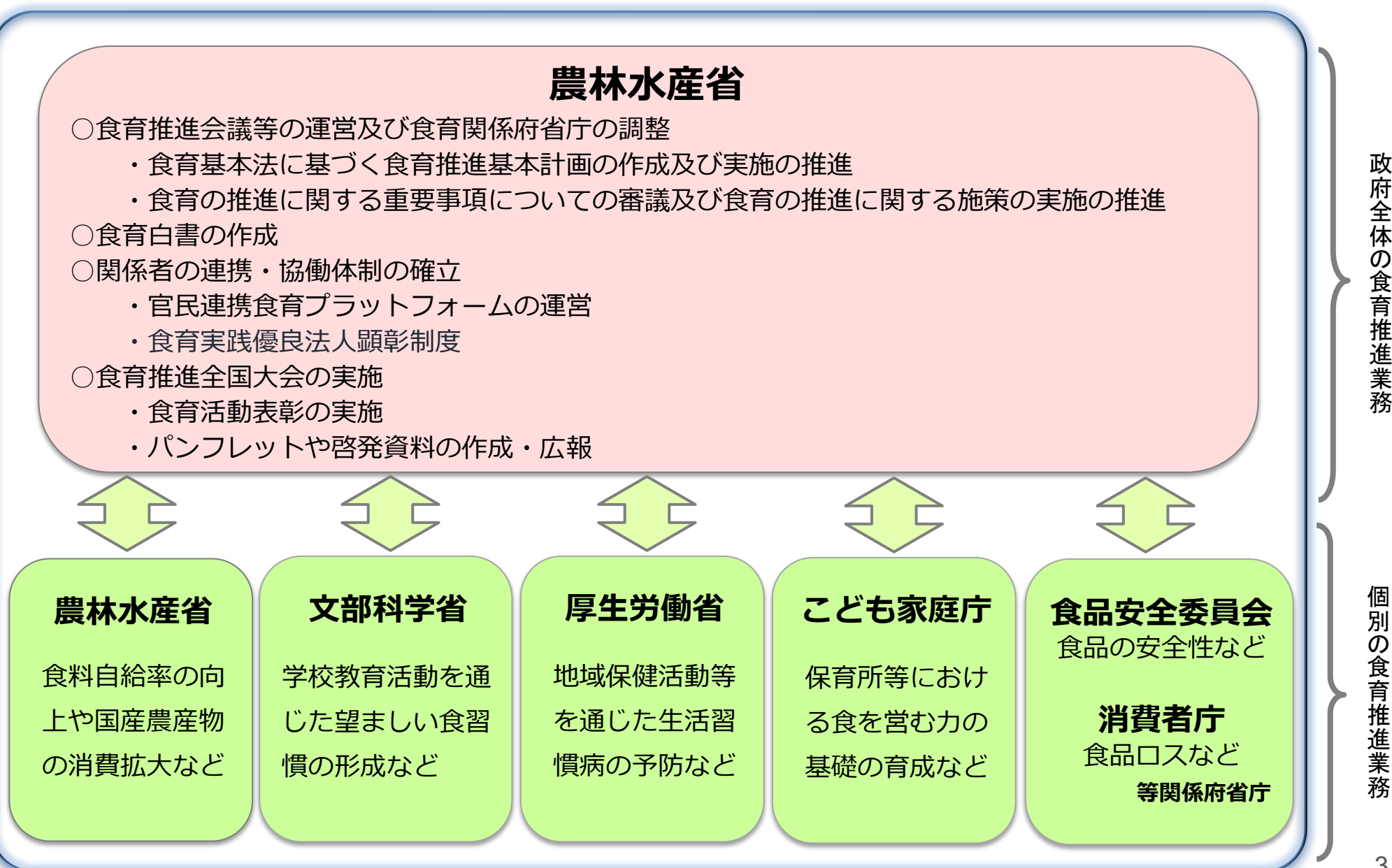
市町村

市町村食育推進会議
|
市町村
食育推進計画の作成



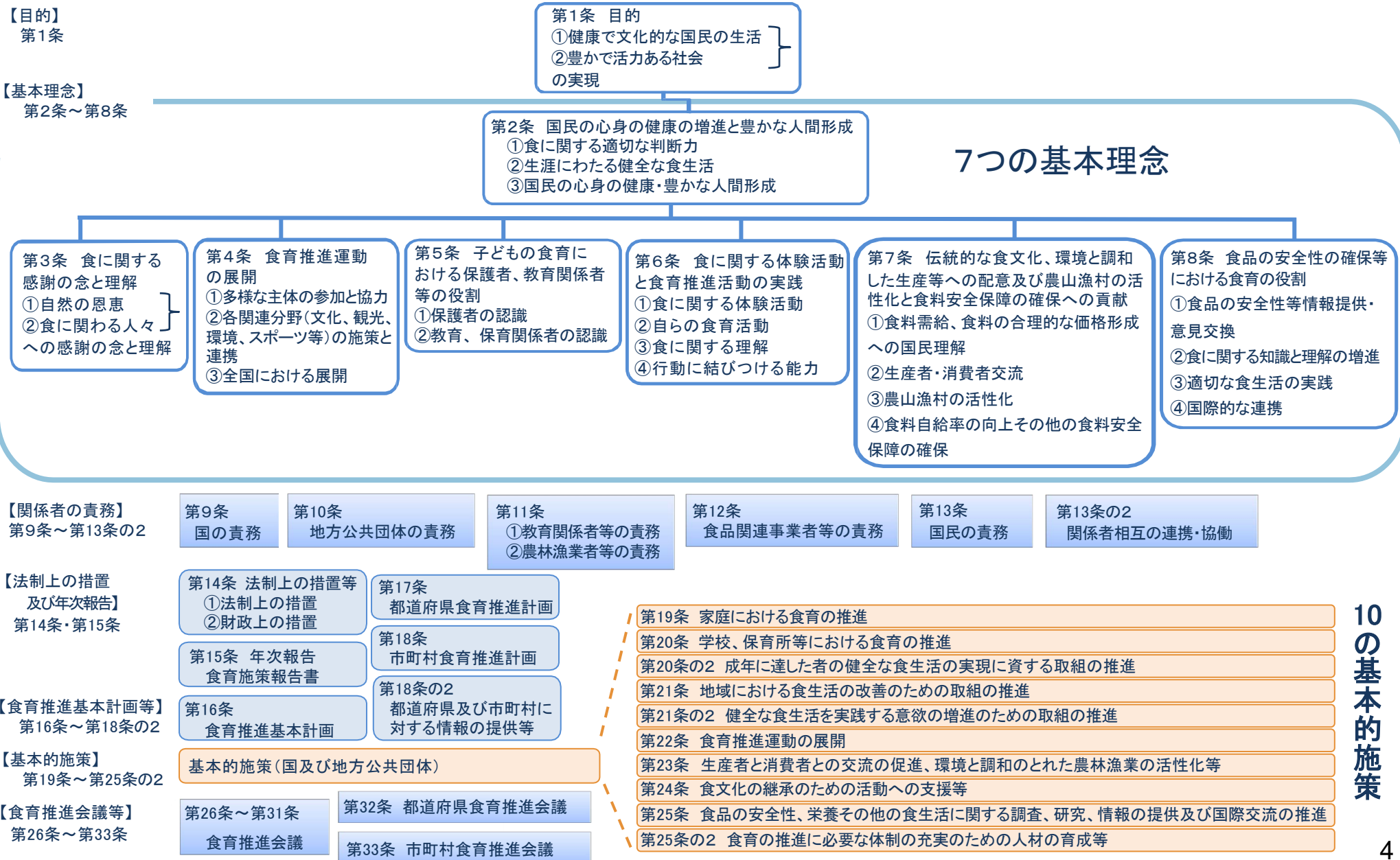
＜ 地域の特性を生かした施策の立案、実施 ＞

2 食育の推進体制 (2) 政府の食育推進体制



I 食育の推進に関する枠組み・体制

3 食育基本法 (1) 食育基本法の体系 (令和8年5月改正)



3 食育基本法 (2) 食育基本法の改正 (令和8年5月)

<背景>

- ・平成17年（2005年）に**食育基本法**が制定され約**20年**、食や農を取り巻く環境が大きく変わり、**食卓と農の現場の距離の広がり**や、「**大人**」世代における**栄養バランスの偏り・食習慣の乱れ**が深刻化
- ・また**令和6年（2024年）に食料・農業・農村基本法が改正**され、食料安全保障の確保を図るため、**消費者の役割が拡充**
- ・こうした状況に的確に対応し、消費者が農林水産物の生産にかかるコストを理解して負担したり、地場産品・国産品を選ぶようになるための「食育」を中長期でしっかり取り組むことが必要

改正のポイント

1.食料安全保障の確保

食育が食料安全保障の確保にも資するものである旨、目的規定と基本理念に追加するとともに、食料の合理的な価格の形成についての理解に係る記載を追加（第1条、第7条関係）

2.学校等における食育の強化

食育の指導にふさわしい職員として**栄養教諭を例示**し、学校等における食育の強化に必要な施策の例に「**農林漁業教育**」を追加するとともに、**外部人材の活用**の規定を新設（第20条第1項、新第2項関係）

3.大人の食育運動の推進

大人の食育運動の推進のため、成年に達した者の健全な食生活の実現に資する取組の推進に係る規定を新設（新第20条の2 関係）

4.食育推進基本計画を通じたPDCAサイクルの確立

食育の推進において**PDCAサイクルを回して取り組むため、目標の達成状況の毎年の調査・公表**や、おおむね**5年ごとの食育推進基本計画の変更**の規定を追加（第16条新第4、5項関係）

その他

地方公共団体の取組の「見える化」の規定の新設（新18条の2 関係）、**国及び地方公共団体内部相互／関係者相互の連携**にかかる規定の新設（新13条の2 関係）、**個人の取組の成果の「見える化」**の支援に係る規定の新設（新21条の2 関係）など

第5次食育推進基本計画

第5次食育推進基本計画（令和8～12年度）

令和8年6月24日 食育推進会議決定

<食と農をめぐる現状・課題>

- ・単身世帯や共働き世帯の増加
- ・働き方の多様化
- ・中食市場の拡大、デジタル化の進展
- ・食に関する価値観の多様化
- ・大都市圏への人口集中・都市化

- ・食卓と農の現場の距離の広がり
- ・「大人」世代における栄養バランスの偏りや食習慣の乱れ
- ・食料安全保障に関わる情勢の変化

食育基本法の改正 （令和8年5月27日施行）

1. 食料安全保障の確保

2. 学校等における食育の強化

3. 大人の食育運動の推進

4. 食育推進基本計画を通じた PDCAサイクルの確立

はじめに

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

1. 重点事項

(1) 学校等での食や農に関する
学びの充実

栄養教諭等による**食生活の重要性等
に関する指導**や地域等との連携・協
働の下、「**農林漁業教育**」を推進

(2) 健全な食生活の実現に向けた
「大人の食育」の推進

官民の幅広い連携・協働の取組等によ
る大人の消費者の**行動変容を促す**
「**大人の食育**」を推進

(3) 国民の食卓と生産現場の距離を
縮める取組の拡大

農林漁業体験機会の提供、生産者と
消費者が直接つながる取組や、**食料
の持続的な供給に資する食品の選択
等**を促進

第2 食育の推進の目標に関する事項

①国民一人一人が自ら実践する目標（個人目標）と②地域等が主体となって取り組む目標（地域目標）に分類

第3 食育の総合的な促進に関する事項（具体的な施策）

1. 家庭における食育の推進：

- ・地域の実情に応じた家庭教育支援の取組の推進
- ・育児医療等基本方針に基づく母子保健活動の取組の促進等

2. 学校、保育所等における食育の推進：

- ・栄養教諭の配置促進、栄養教諭の育成とその資質能力の向上
- ・学校給食における地場産物等の安定供給等に向けた連携体制の構築等の促進、食料安全保障等に関する指導の先進事例の創出
- ・学校における農林漁業体験等の効果や課題等の整理・周知、「農林漁業教育」に関する先進事例の創出、地域人材の活用等の促進等

3. 地域における食育の推進：

- ・官民連携食育プラットフォームを活用した「大人の食育」の推進
- ・健康寿命の延伸につながる食育の推進
- ・「食育実践優良法人顕彰」の実施
- ・大学生等を中心に食と健康、食の生産現場に関する多様な学びの機会の提供等

4. 食育推進運動の展開：

- ・食育に関する理解醸成や行動変容の促進
- ・食育に関する民間資格を有する者等の食育活動への参加促進等

5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等：

- ・農林漁業体験の実施の支援や消費者の参加促進
- ・食料の持続的な供給・合理的な費用を考慮した価格形成に向けた理解醸成等の促進
- ・環境に配慮した農林水産物等の選択に向けた取組の推進等

6. 食文化の継承のための活動への支援等：

- ・国民運動として和食に接する機会を拡大する活動の展開等

7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進：

- ・食品の安全性、栄養等に関する情報提供や食品表示の理解促進
- ・食育や日本の食文化の海外展開等

第4 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

第5次食育推進基本計画の基本的な方針(重点事項)と関連する主な取組

<重点事項>

(1) 学校等での食や農に関する学びの充実

- 朝食を欠食する子供が増加傾向になるなど、**子供達の食生活の乱れやそれに伴う健康への影響**が見られ、また、**農業等の生産現場の実態を知らない子供も増えている**ことから、学校等が家庭や地域等と連携して、児童生徒の食に関する正しい知識の習得や望ましい食習慣の形成、生産現場に対する関心や理解を促すために食育を推進することが重要。
- 学校においては、**栄養教諭を中核として、食生活の重要性に関する指導を充実**するほか、学校と家庭・地域との連携・協働の下、**農林漁業体験等の「農林漁業教育」を実施**

<関連する主な目標・指標・目標値>

【国民一人一人が自ら実践する目標（個人目標）】

○朝食の欠食を減らす

- ・朝食を欠食する子供の割合：5%以下

○農林漁業体験を経験する

- ・農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合：60%以上

【地域等が主体となって取り組む目標（地域目標）】

○学校給食における地場産物等を活用した

食育に関する取組等を増やす

- ・栄養教諭による地場産物等に係る食に関する指導の平均取組回数：月15回以上
- ・学校給食における地場産物/国産食材を使用する割合（金額ベース）を現状値(令和7年度)から維持・向上した都道府県の割合：90%以上

<目標達成に向けた主な推進施策>

家庭における食育の推進：

- ・「早寝早起き朝ごはん」国民運動等の全国的な普及啓発
- ・地域の実情に応じた家庭教育支援の取組の推進
- ・成育医療等基本方針に基づく母子保健活動の取組の促進 等

学校、保育所等における食育の推進：

- ・栄養教諭の配置促進、栄養教諭の育成とその資質能力の向上
- ・学校給食における地場産物等の安定供給等に向けた連携体制の構築等の促進、食料安全保障等に関する指導の先進事例の創出
- ・学校における農林漁業体験等の効果や課題等の整理・周知、「農林漁業教育」に関する先進事例の創出、地域の人材活用等の促進 等

生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等：

- ・農林漁業体験の実施の支援や消費者の参加促進 等

第5次食育推進基本計画の基本的な方針(重点事項)と関連する主な取組

<重点事項>

(2) 健全な食生活の実現に向けた「大人の食育」の推進

- 生涯を通じた食育の推進により、**健全な食生活を実践できる人間を育てること**や、また消費生活に当たって、**生産現場等の環境へ与える影響等にも配慮**する必要。
- 幅広い世代において、**栄養バランスや食習慣の乱れ**が見られるが、特に若い世代においては、**主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の回数や野菜類・果物類の摂取量が少ない**などの課題があり、**進学や就職等のライフイベントを機に生活リズム等が変わり、食生活の乱れが生じやすい**。
- 特に若い世代を中心に食や食生活を主体的に選択する世代を対象として、**官民の幅広い連携・協働等により、食や農林漁業への理解醸成と行動変容を促す「大人の食育」を推進**。

<関連する主な目標・指標・目標値>

【国民一人一人が自ら実践する目標（個人目標）】

- **朝食の欠食を減らす**
 - ・ 朝食を欠食する若い世代の割合：25%以下
- **栄養バランスに配慮した食生活等を実践する**
 - ・ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民/若い世代の割合：45%以上/30%以上
 - ・ 食塩/野菜/果物摂取量の平均値：
7g/350g/200g（令和14年度）
- **生産現場等を意識して食品等を選ぶ**
 - ・ 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合：70%以上
 - ・ 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合：60%以上：

<目標達成に向けた主な推進施策>

地域における食育の推進：

- ・ 官民連携食育プラットフォームを活用した「大人の食育」の推進
- ・ 「食育実践優良法人顕彰」の実施
- ・ 健康寿命の延伸につながる食育の推進
- ・ 大学生等を中心に食と健康、食の生産現場に関する多様な学びの機会の提供
- ・ 地域における様々な共食の場づくりの推進 等

生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等：

- ・ 農林漁業体験の実施の支援や消費者の参加促進
- ・ 食料の持続的な供給・合理的な費用を考慮した価格形成に向けた理解醸成等の促進
- ・ 環境に配慮した農林水産物等の選択に向けた取組の推進 等

第5次食育推進基本計画の基本的な方針（重点事項）と関連する主な取組

<重点事項>

（３）国民の食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大

- 国民が健全な食生活を送るためには、その基盤として将来にわたって食料の安定供給を確保する必要があり、**生産現場等における持続可能な食料供給への取組等について理解を深め、食料の持続的な供給に資する行動変容に努める**ことが求められる。
- 国民の食卓と生産現場の距離が遠くなっている中、「農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合」等は近年、減少
- 生産現場への理解や、自然の恩恵や生産者への感謝の念を深め、国民の食卓と農業等の生産現場の距離を縮めることにつながる、**農山漁村での宿泊体験を含む農林漁業体験機会の提供**のほか、生産者と消費者が直接つながる取組や、**食料の持続的な供給に資する食品の選択等を促進**。

<関連する主な目標・指標・目標値>

【国民一人一人が自ら実践する目標（個人目標）】

- **農林漁業体験を経験する**
 - ・ 農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合：60%以上
 - ・ 農林漁業体験を経験した国民（本人）の割合：50%以上
- **生産現場等を意識して食品等を選ぶ**
 - ・ 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ
国民の割合：70%以上
 - ・ 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ
国民の割合：60%以上：
- **食品ロス削減のための行動をする**
 - ・ 食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合：80%以上

<目標達成に向けた主な推進施策>

地域における食育の推進：

- ・ 官民連携食育プラットフォームを活用した「大人の食育」の推進
- ・ 大学生等を中心に食と健康、食の生産現場に関する多様な学びの機会の提供 等

生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等：

- ・ 農林漁業体験の実施の支援や消費者の参加促進
- ・ 食料の持続的な供給・合理的な費用を考慮した価格形成に向けた理解醸成等の促進
- ・ 環境に配慮した農林水産物等の選択に向けた取組の推進
- ・ 「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」に基づく取組の推進 等

II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

食育の推進に当たっての目標・指標・目標値

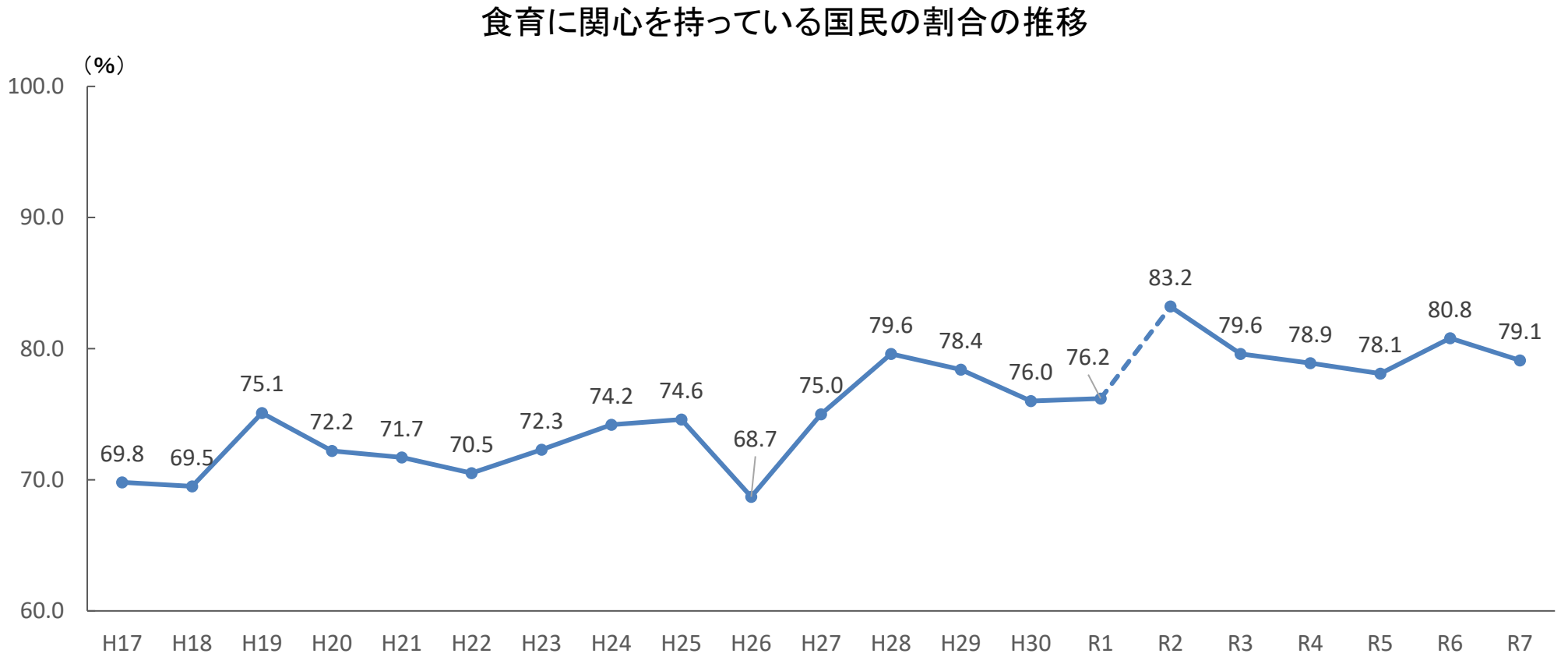
国民一人一人が自ら実践する目標（個人目標）		現状値 （令和7（2025）年度）	目標値 （令和12（2030）年度）
＜指標＞			
食育に関心を持つ	・食育に関心を持っている国民の割合	79.1%	90%以上
家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす	・朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週8.6回	週10回以上
朝食の欠食を減らす	・朝食を欠食する子供の割合	6.4%	5%以下
	・朝食を欠食する若い世代の割合	28.2%	25%以下
栄養バランスに配慮した食生活等を実践する	・主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上 ほぼ毎日食べている国民/若い世代の割合	36.1%/23.8%	45%以上/30%以上
	・食塩/野菜/果物摂取量の平均値	9.6g/258.7g/78.1g （令和6（2024）年度）	7g/350g/200g （令和14（2032）年度）
	・生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や 減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合	63.2%	70%以上
	・ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	46.2%	55%以上
農林漁業体験を経験する	・農林漁業体験を経験した国民（世帯/本人）の割合	57.1%/45.5%	60%以上/50%以上
生産現場等を意識して食品等を選ぶ	・産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	66.0%	70%以上
	・環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	57.1%	60%以上
食品ロス削減のための行動をする	・食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合	77.2%	80%以上
食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する	・食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合	68.6%	75%以上

地域等が主体となって取り組む目標（地域目標）		現状値 （令和7（2025）年度）	目標値 （令和12（2030）年度）
＜指標＞			
学校給食における地場産物等を活用した食育に関する取組等を増やす	・栄養教諭による地場産物等に係る食に関する指導の平均取組回数	月14.1回	月15回以上
	・学校給食における地場産物/国産食材を使用する割合(金額ベース)を 現状値（令和7年度）から維持・向上した都道府県の割合	－	90%以上/90%以上
地域等での共食の機会を増やす	・地域等で共食したいと思う人が共食する割合	70.1%	75%以上
地域等で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承する取組を増やす	・地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、 伝えている国民の割合	48.8%	55%以上
	・郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合	54.7%	60%以上
食育の推進に関わるボランティア等の人材の数を増やす	・食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数	30.3万人 （令和6（2024）年度）	31万人以上
推進計画を作成・実施している市町村を増やす	・推進計画を作成・実施している市町村の割合	92.9%	100%

II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (1)個人目標

食育に関心を持つ

○ 食育に関心を持っている国民の割合は79.1% (食育に「関心がある」及び「どちらかといえば関心がある」と回答した割合)



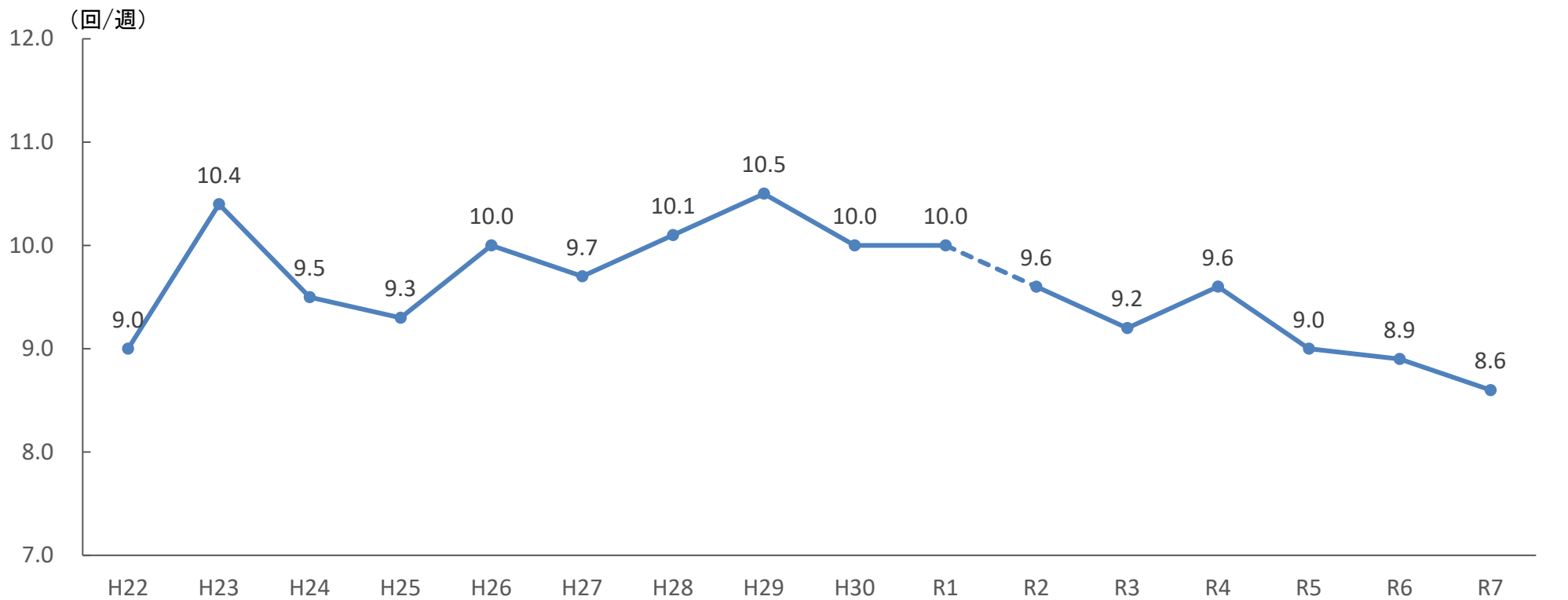
資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」
注：令和2（2020）年度より調査方法に変更があるため単純に比較できない

(年度)

II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (1)個人目標
家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす

- 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数は週8.6回（朝食3.5回、夕食5.2回の合計）
- 朝食又は夕食を家族と一緒に「ほとんど毎日食べる」人の割合は朝食39.8%、夕食60.9%

朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の推移



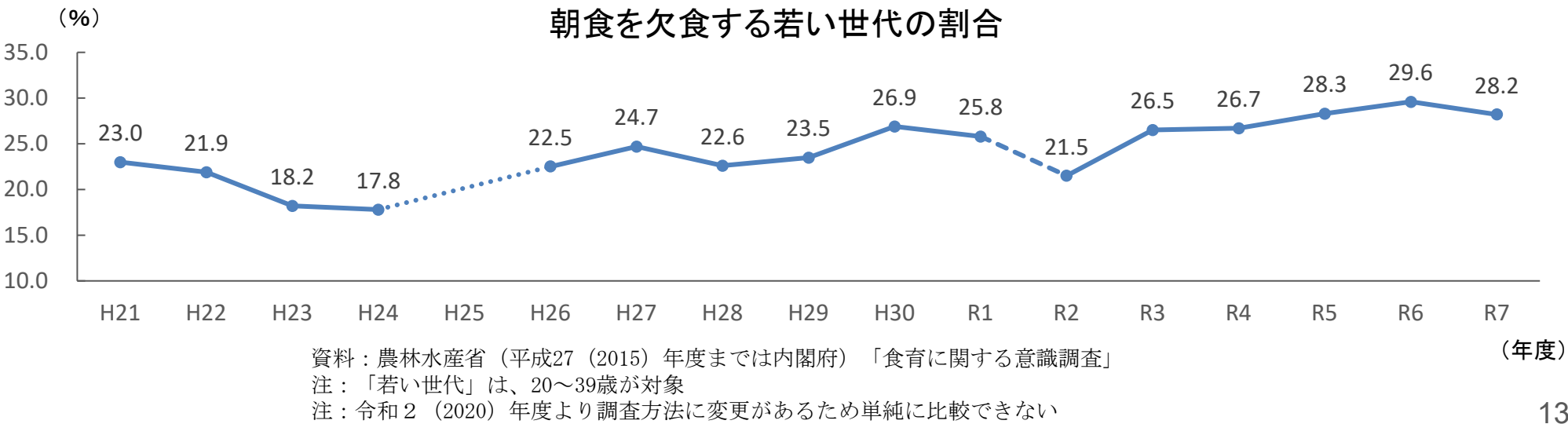
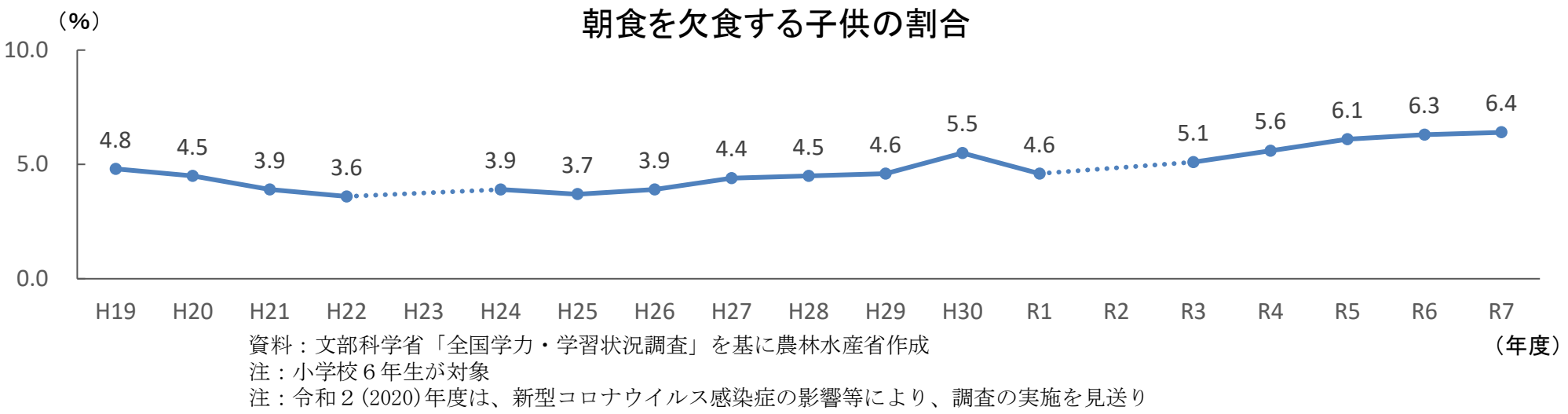
資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」
注：令和2（2020）年度より調査方法に変更があるため単純に比較できない

(年度)

II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (1)個人目標

朝食の欠食を減らす

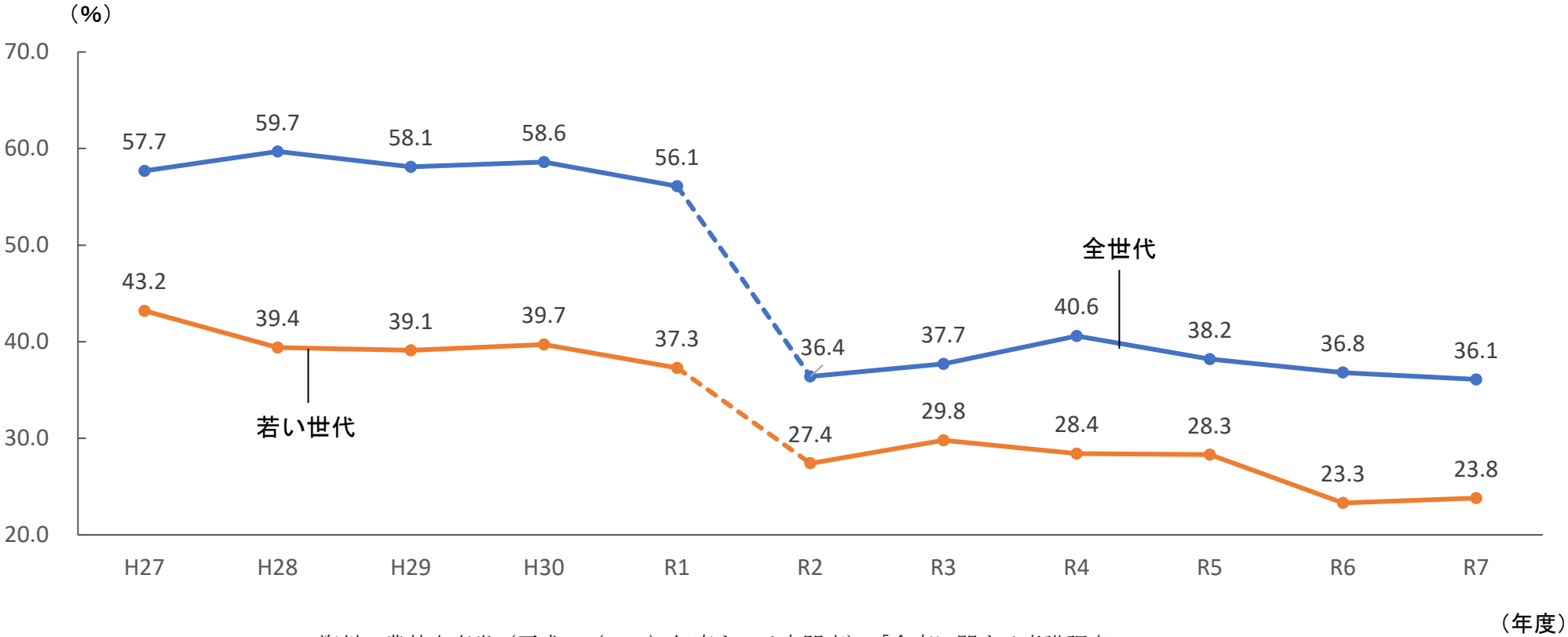
- 朝食を欠食する子供の割合は6.4%（朝食を毎日食べることを「あまりしていない」又は「全くしていない」と回答した小学校6年生）
- 朝食を欠食する若い世代の割合は28.2%（「週に2～3日食べる」及び「ほとんど食べない」）



II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (1)個人目標
栄養バランスに配慮した食生活等を実践する①

- 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合は36.1%
- 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合は23.8%

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民/若い世代の割合

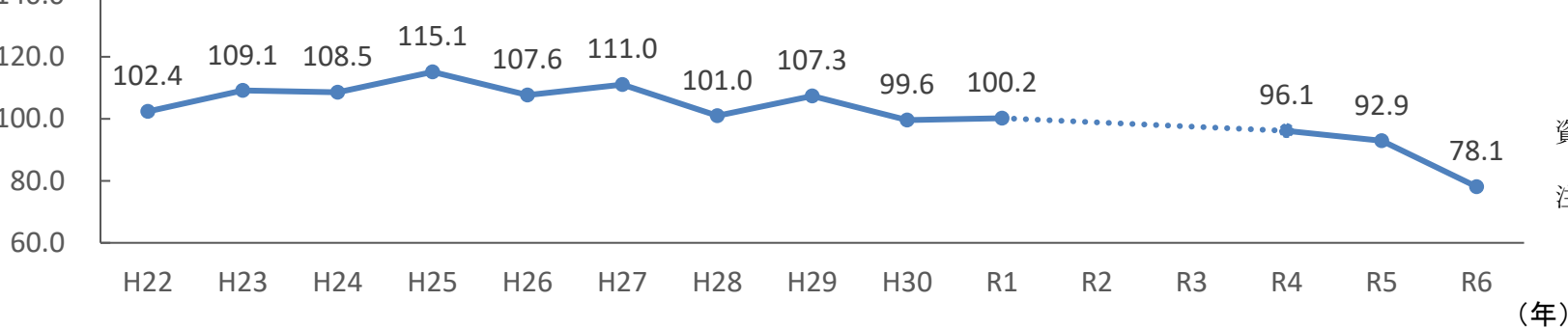
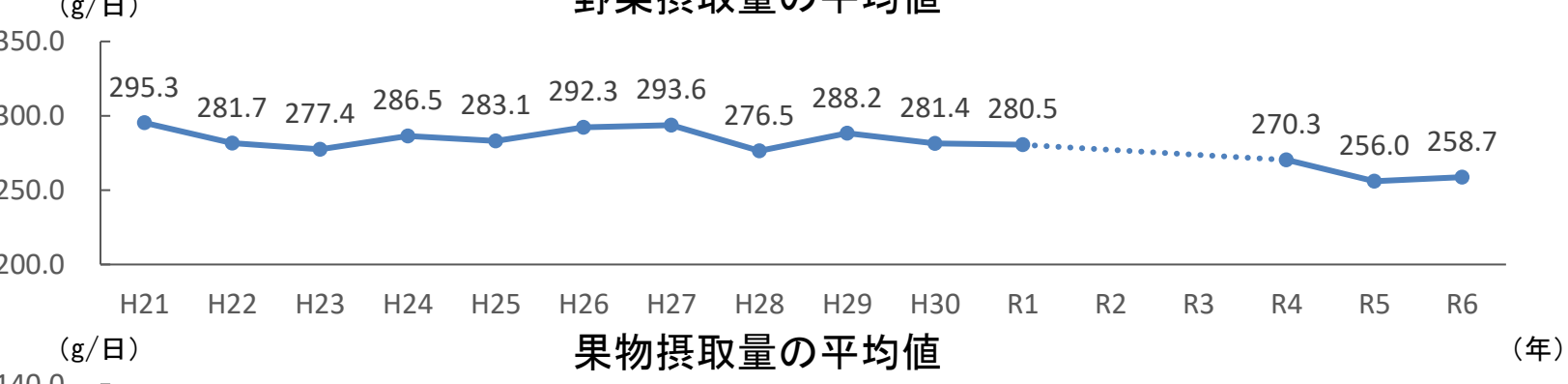
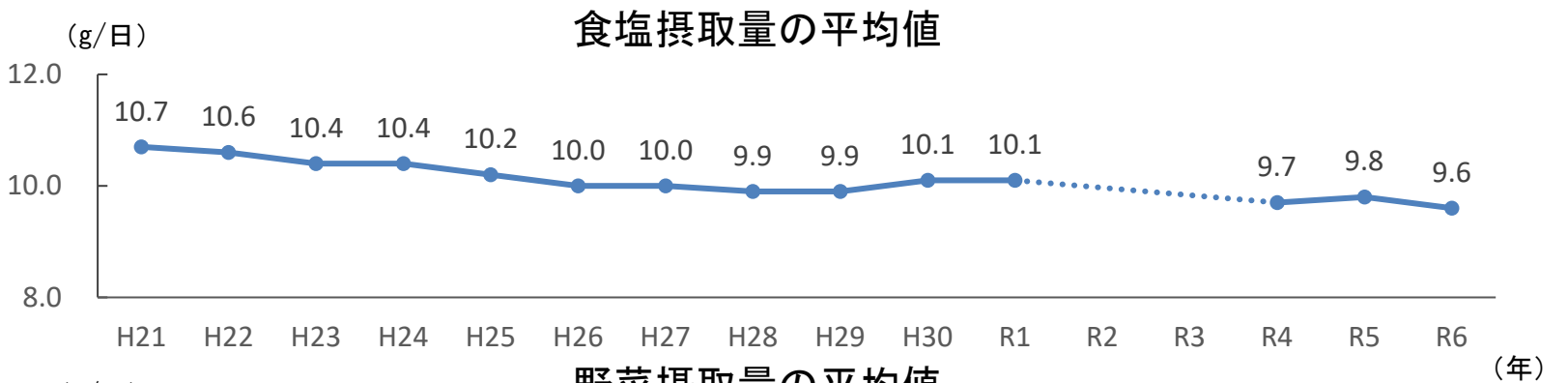


資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」
注：令和2（2020）年度より調査方法に変更があるため単純に比較できない

II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (1)個人目標

栄養バランスに配慮した食生活等を実践する②

○ 食塩摂取量の平均値は9.6g、野菜摂取量の平均値は258.7g、果物摂取量の平均値は78.1g



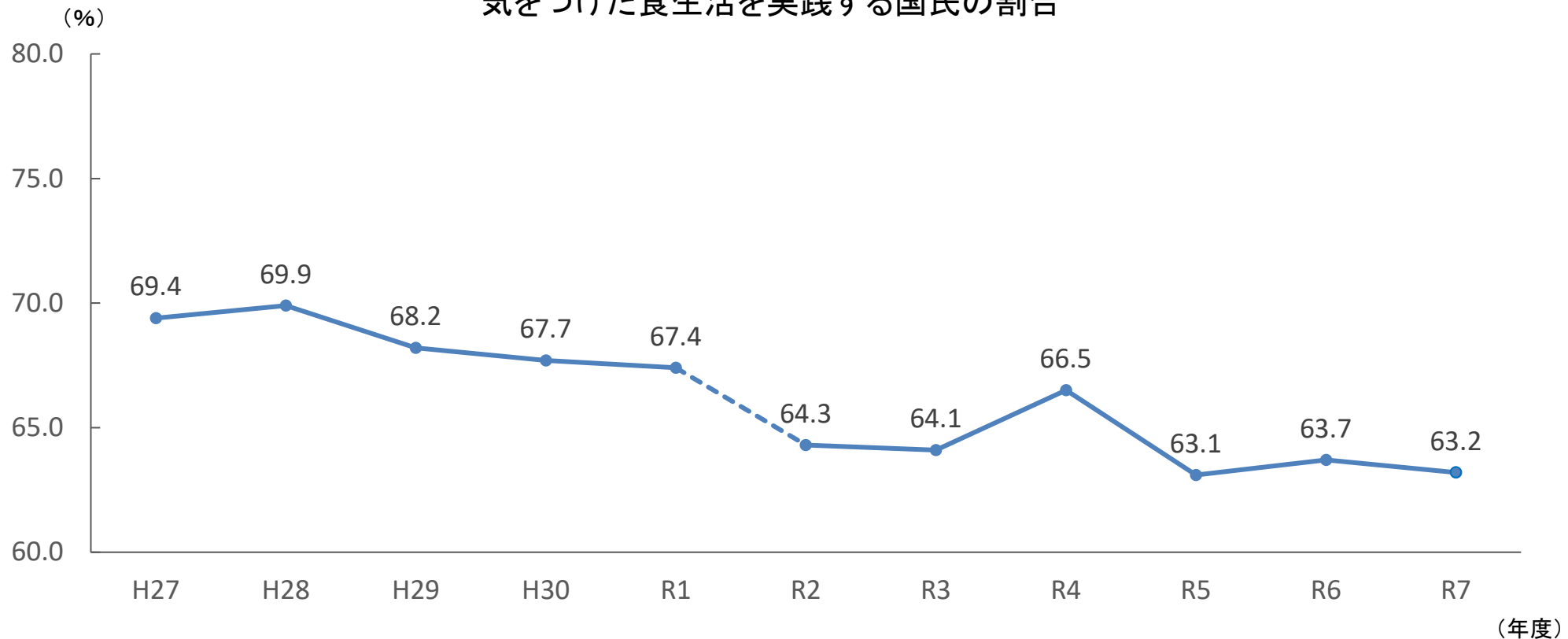
資料：厚生労働省「国民・健康栄養調査」を基に農林水産省作成
注：令和2（2020）年、令和3（2021）年は新型コロナウイルス感染症の影響により調査中止

Ⅱ 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (1)個人目標

栄養バランスに配慮した食生活等を実践する③

- 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践している国民の割合は63.2%（「いつも気をつけて実践している」及び「気をつけて実践している」と回答した人の割合）

生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に
気をつけた食生活を実践する国民の割合



資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」

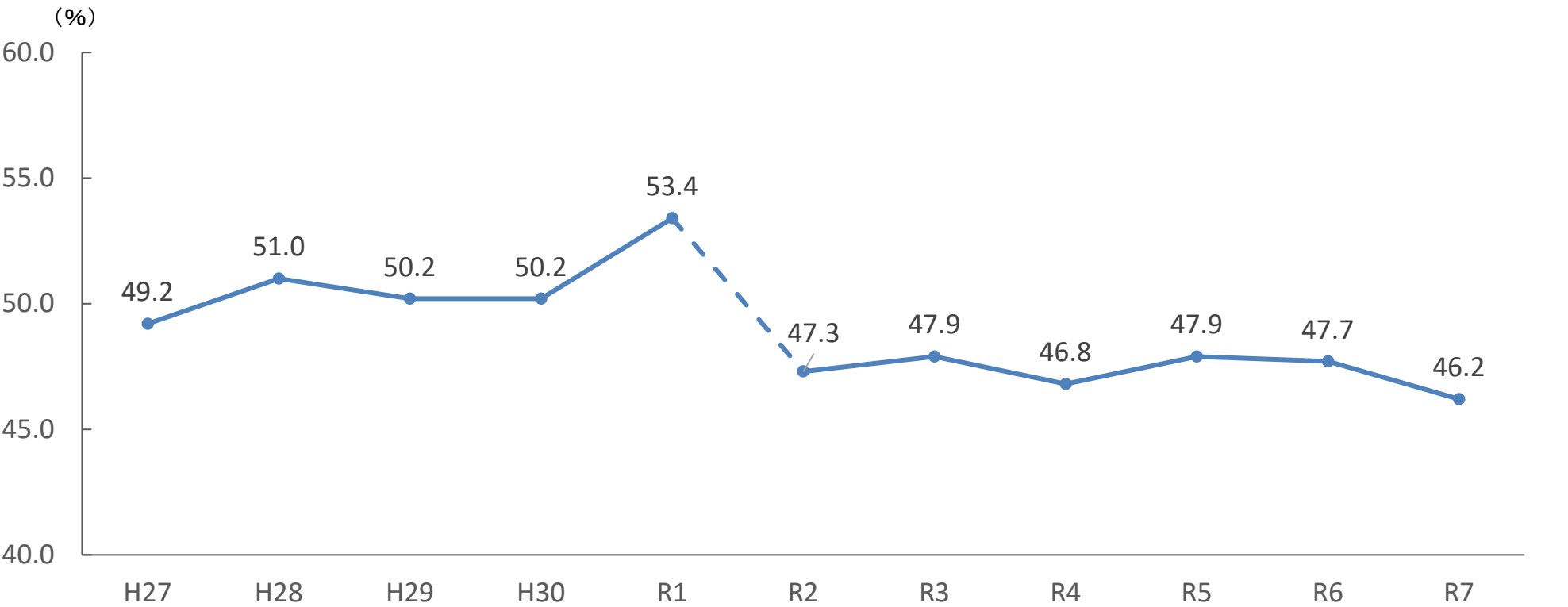
注：令和2（2020）年度より調査方法に変更があるため単純に比較できない

II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (1)個人目標

ゆっくりよく噛んで食べる

○ ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合は46.2%（「ゆっくりよく噛んで食べている」及び「どちらかといえばゆっくりよく噛んで食べている」と回答した人の割合）

ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合



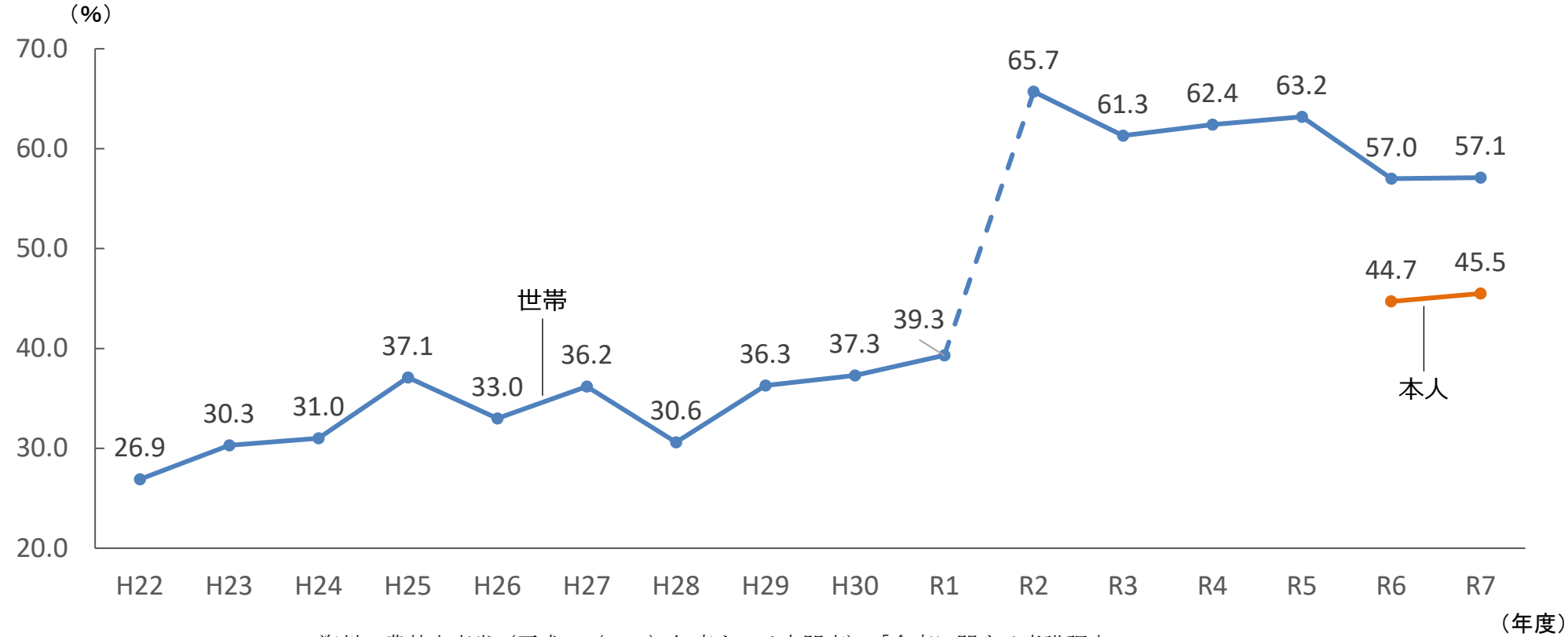
資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」
注：令和2（2020）年度より調査方法に変更があるため単純に比較できない

（年度）

II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (1)個人目標
農林漁業体験を経験する

- 農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合は57.1%
- 農林漁業体験を経験した国民（本人）の割合は45.5%

農林漁業体験を経験した国民（世帯/本人）の割合

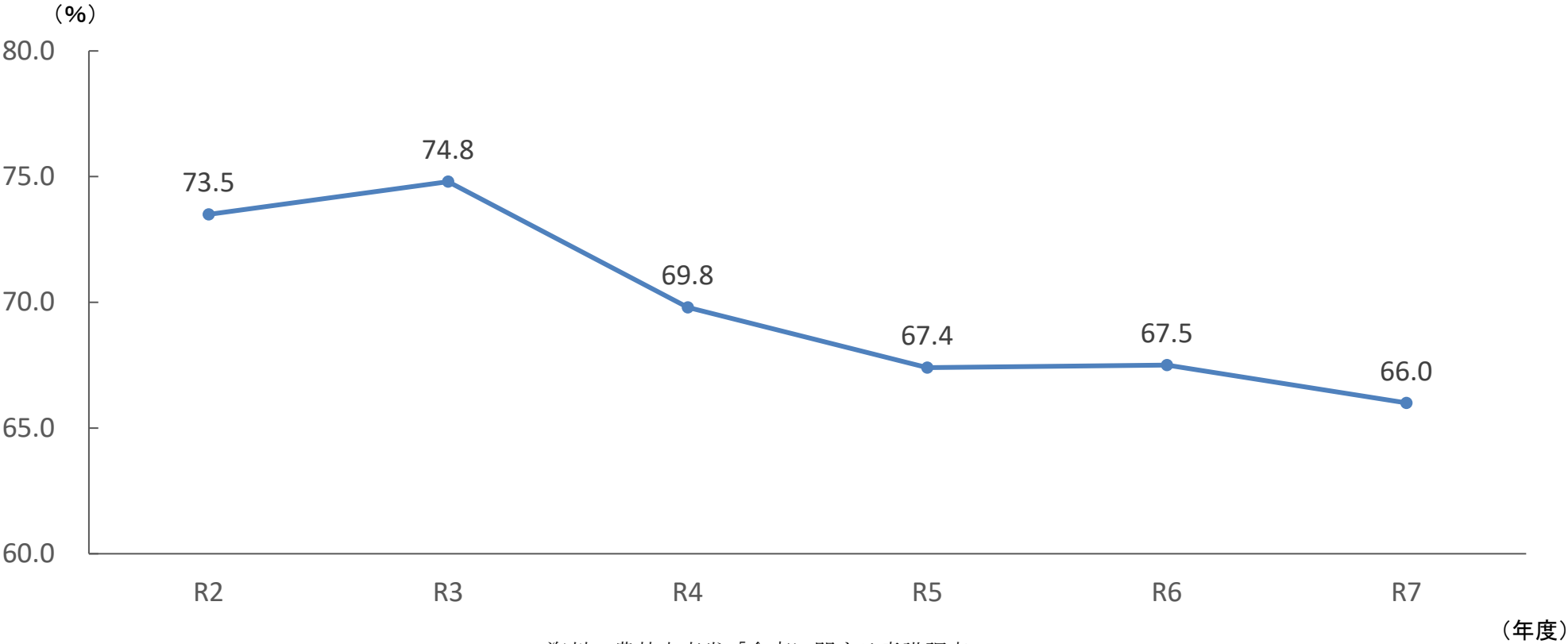


資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」
注：令和2（2020）年度より調査方法に変更があるため単純に比較できない

II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (1)個人目標
生産現場等を意識して食品等を選ぶ①

○ 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合は66.0%（「いつも選んでいる」及び「時々選んでいる」と回答した人の割合）

産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合

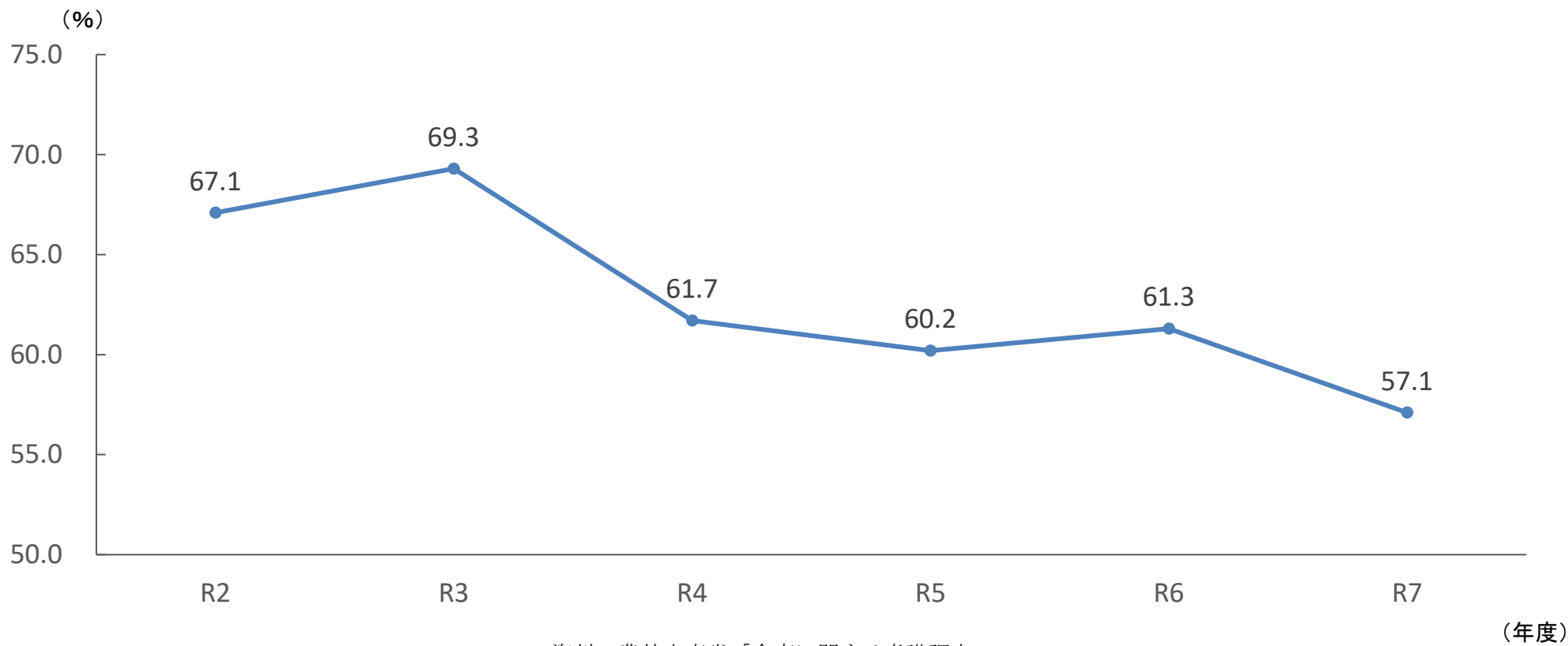


資料：農林水産省「食育に関する意識調査」

II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (1)個人目標
生産現場等を意識して食品等を選ぶ②

○ 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合は57.1%（「いつも選んでいる」及び「時々選んでいる」と回答した人の割合）

環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合



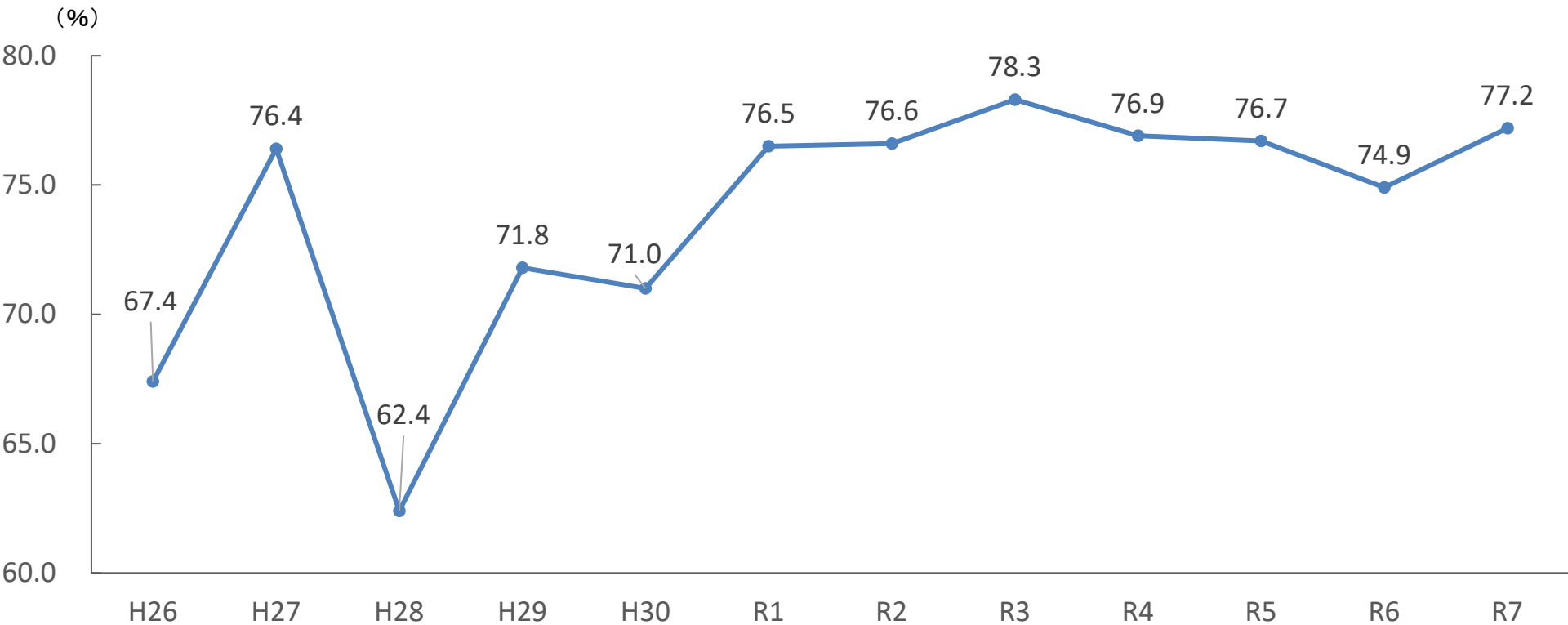
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」

II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (1)個人目標

食品ロス削減のための行動をする

○ 食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合は77.2%（「よく知っている」及び「ある程度知っている」と回答した人のうち、「取り組んでいることはない」以外の人の割合）

食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合



資料：消費者庁「消費者意識基本調査」（平成26（2014）年度・平成27（2015）年度）、
「消費生活に関する意識調査結果報告書—食品ロス問題等に関する調査—」（平成28（2016）年度）、
「消費者の意識に関する調査結果報告書—食品ロス削減の周知及び実践状況に関する調査—」（平成29（2017）年度）、
「消費者の意識に関する調査結果報告書—食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査—」（平成30（2018）年度・令和元（2019）年度・令和2（2020）年度・令和3（2021）年度）、
「消費生活意識調査」（令和4（2022）年度（第2回）・令和5（2023）年度（第2回）・令和6（2024）年度（第2回）・令和7（2025）年度（第1回））
を基に農林水産省作成

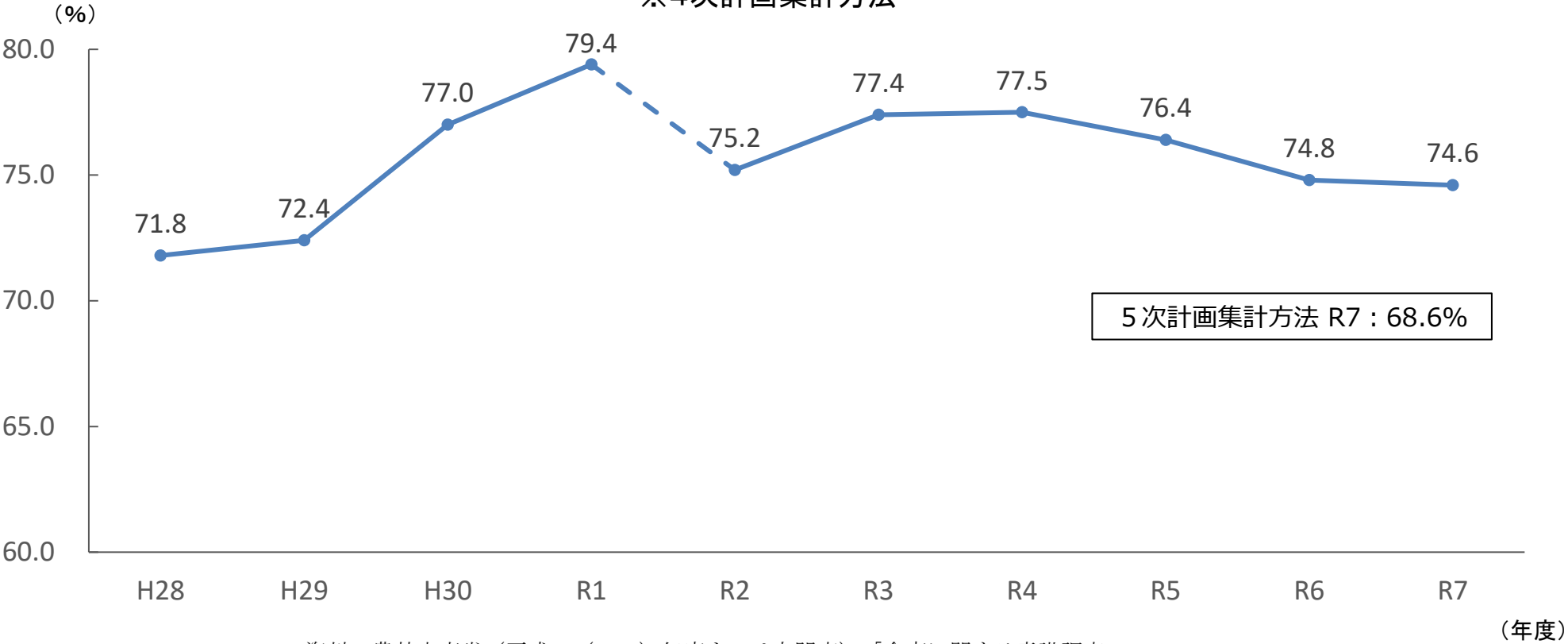
注：調査が異なるため、単純に比較することは出来ない。

II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (1)個人目標

食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する

○ 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合は68.6%（「よく知っている」及び「ある程度知っている」と回答した人のうち、「取り組んでいることはない」以外の人の割合）

(参考)食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合
※4次計画集計方法

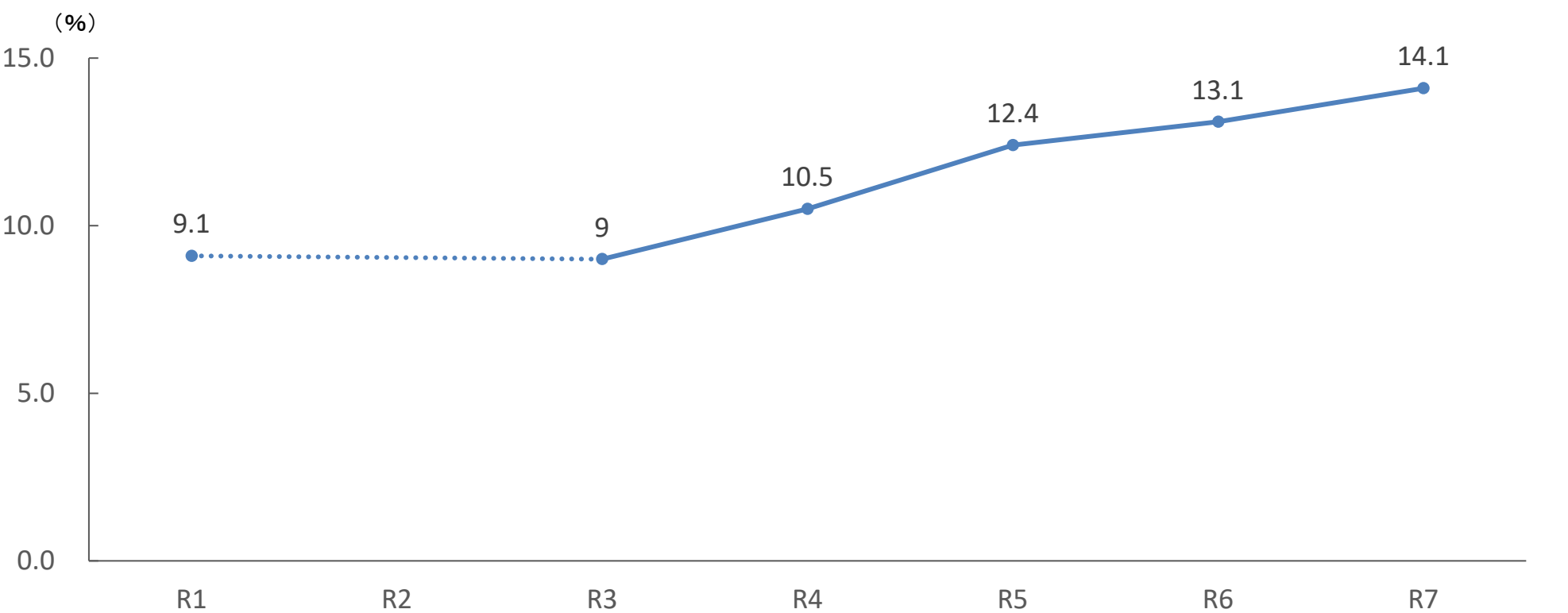


資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」
注：令和2（2020）年度より調査方法に変更があるため単純に比較できない

II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (2)地域目標
学校給食における地場産物等を活用した食育に関する取組等を増やす①

○ 栄養教諭による地場産物等に係る食に関する指導の平均取組回数は月14.1回

栄養教諭による地場産物等に係る食に関する指導の平均取組回数



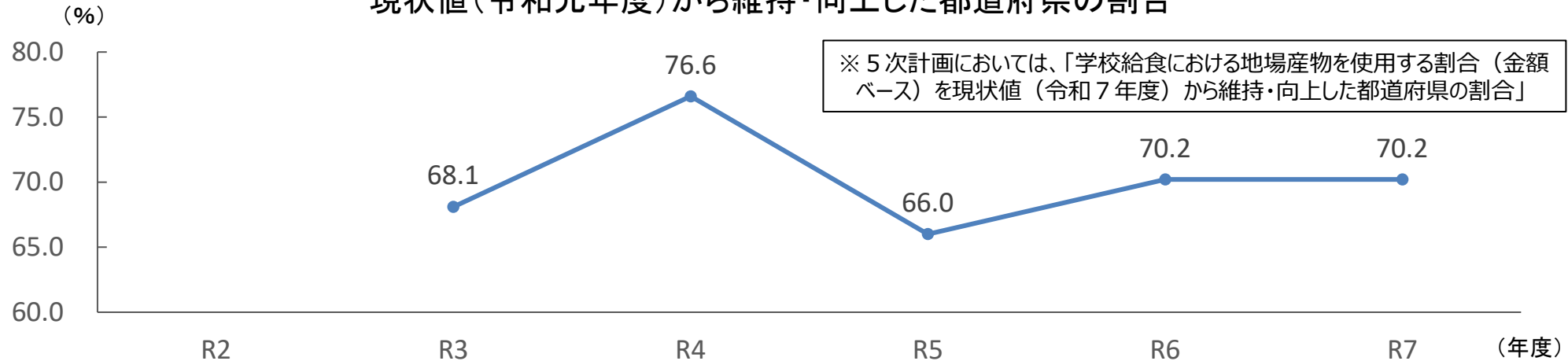
資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」
注：令和2（2020）年度より調査方法に変更があるため単純に比較できない

（年度）

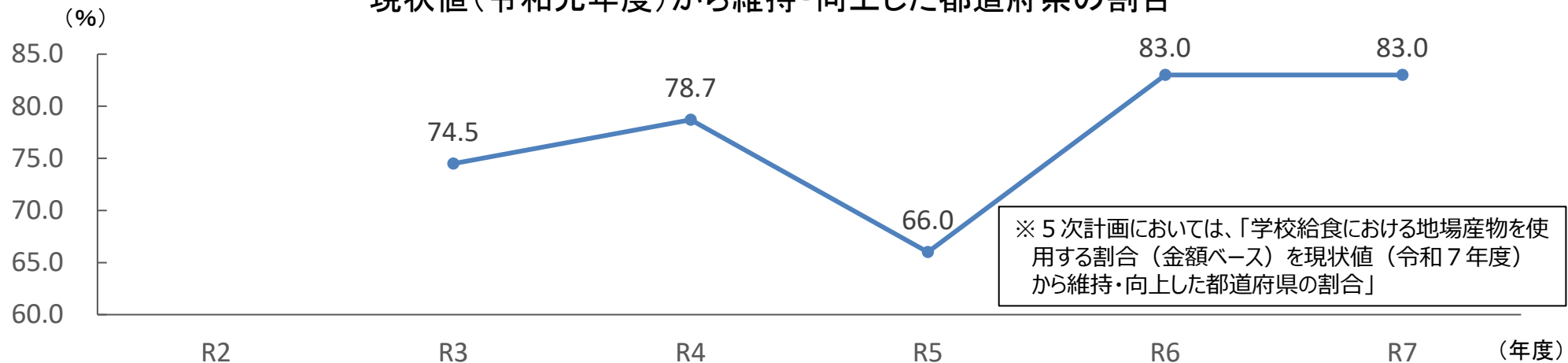
II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (2)地域目標

学校給食における地場産物等を活用した食育に関する取組等を増やす②

(参考)学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を
現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合



(参考)学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)を
現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合



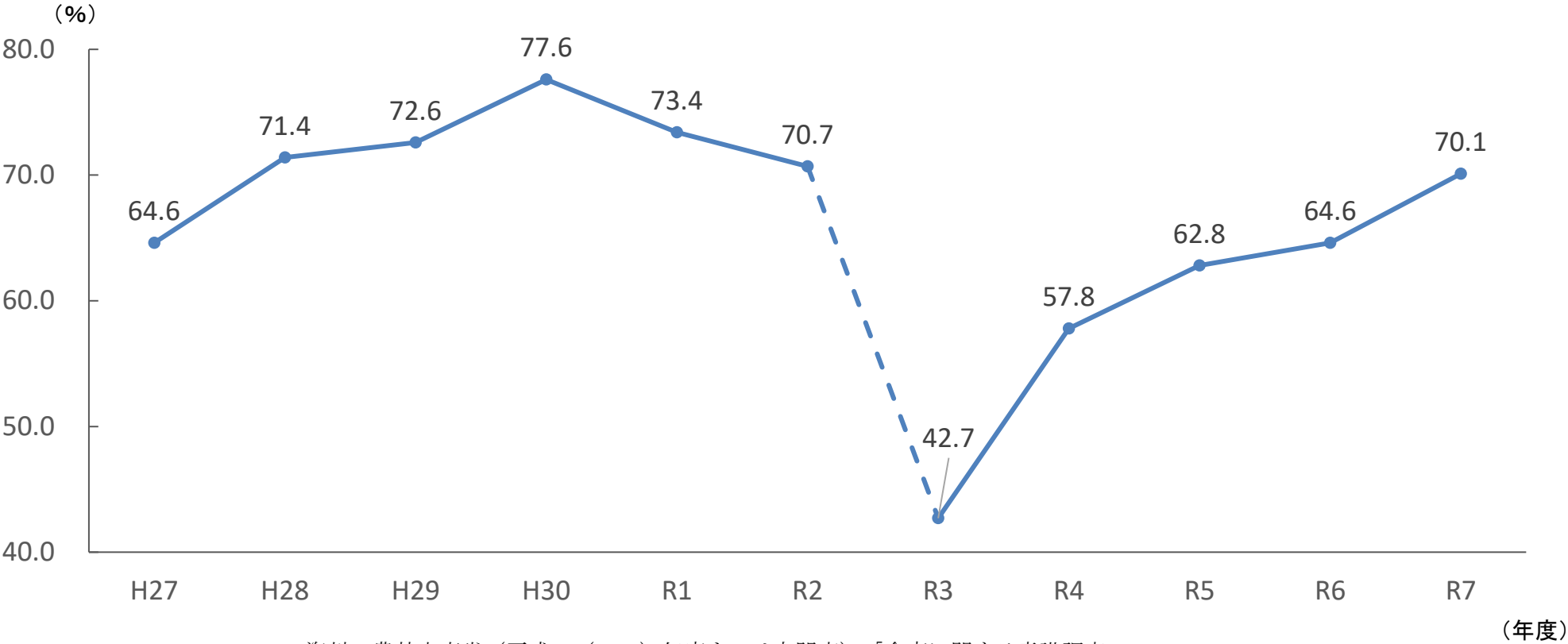
資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」
令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り

II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (2)地域目標

地域等での共食等の機会を増やす

○ 地域等で共食したいと思う人が共食する割合は70.1%

地域等で共食したいと思う人が共食する割合



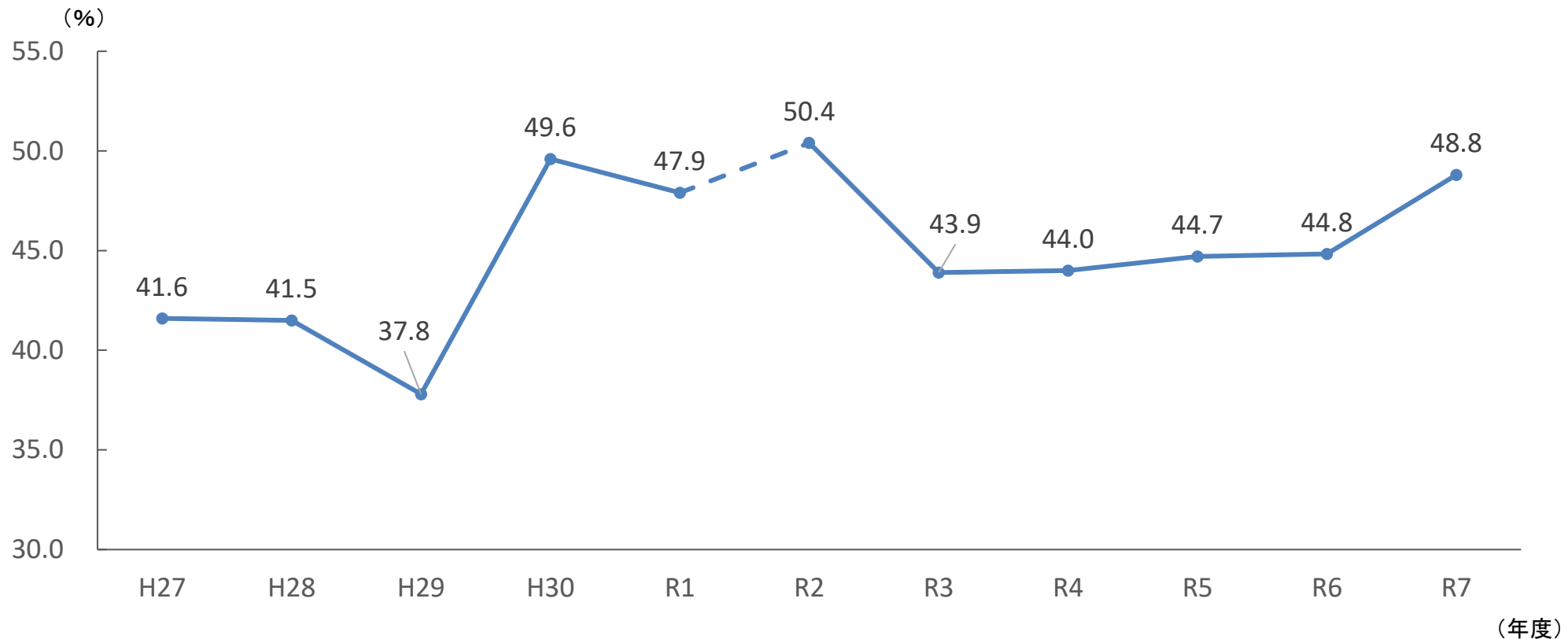
資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」
注：令和2（2020）年度より調査方法に変更があるため単純に比較できない

Ⅱ 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (2)地域目標

地域等で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承する取組を増やす①

○ 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合は48.8%

地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合



資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」

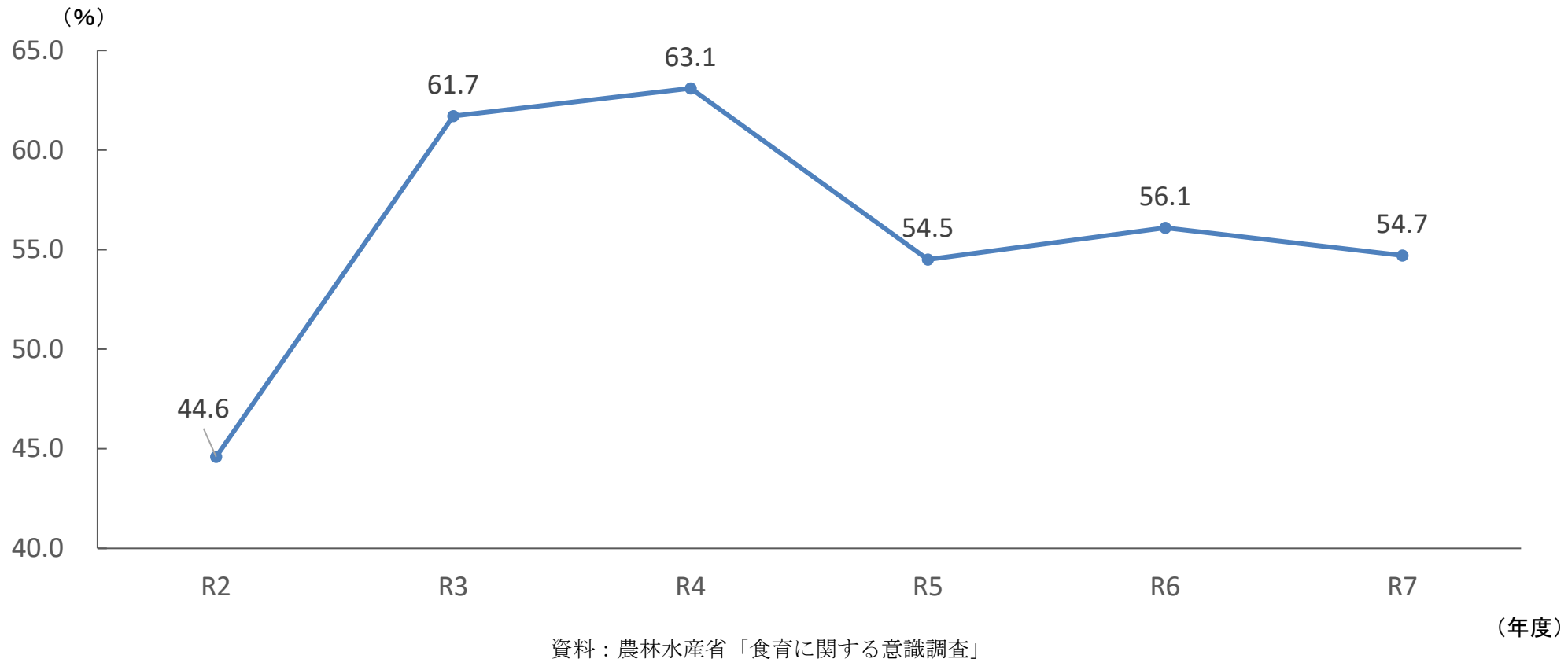
注：令和2（2020）年度より調査方法に変更があるため単純に比較できない

II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (2)地域目標

地域等で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承する取組を増やす②

○ 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合は54.7%

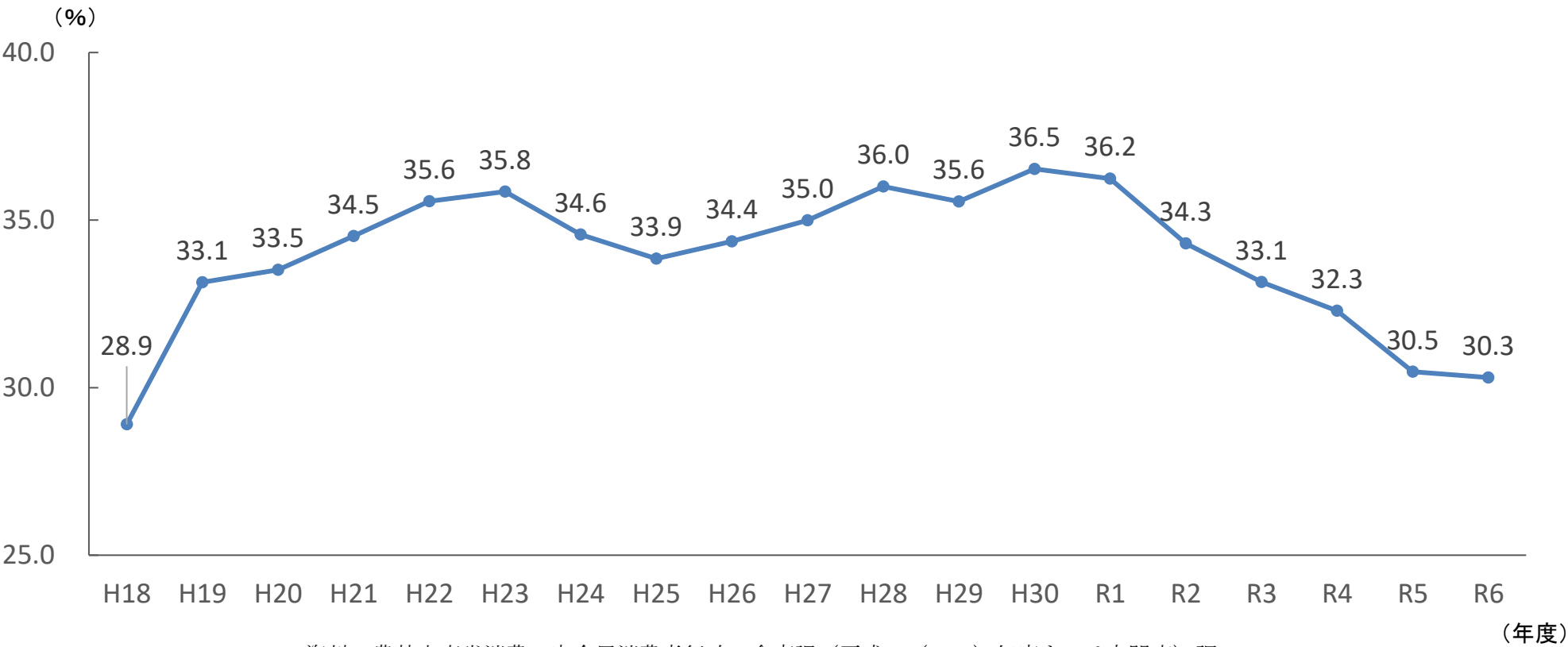
郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合



II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (2)地域目標
食育の推進に関わるボランティア等の人材の数を増やす

○ 食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数は30.3万人

食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数

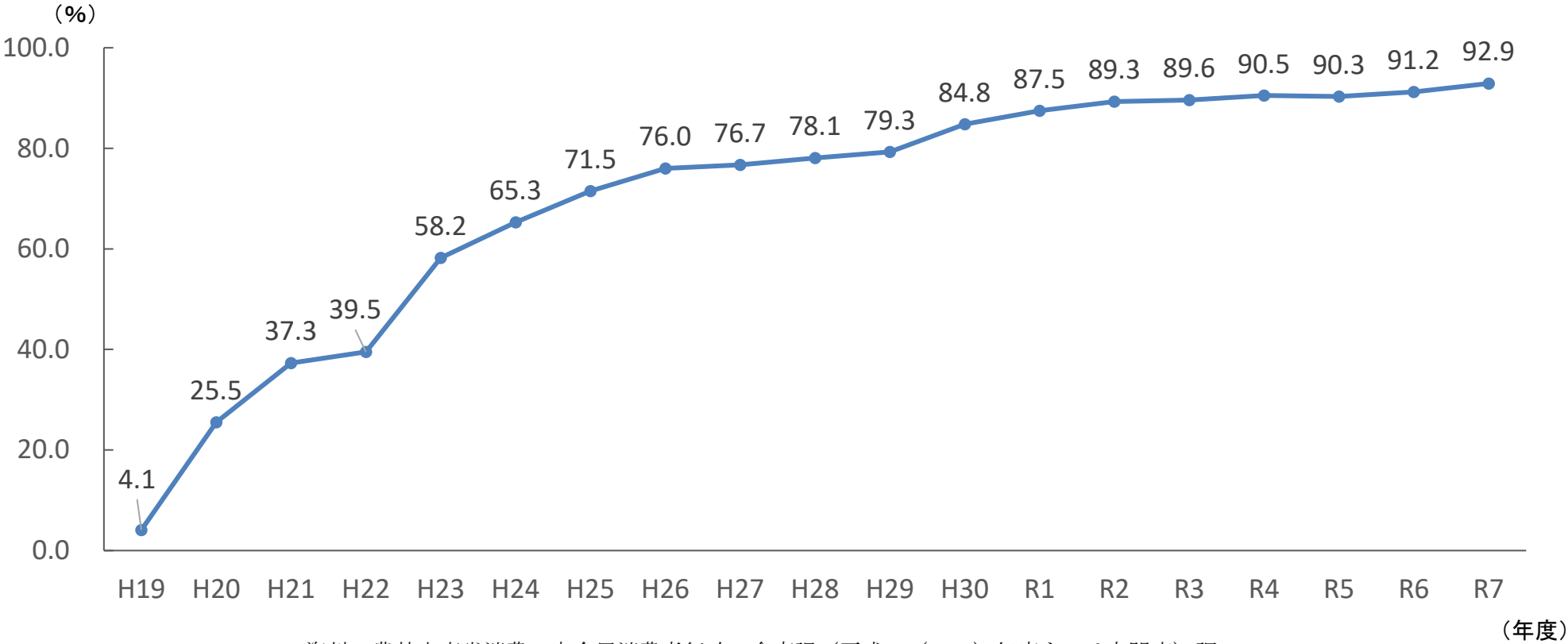


資料：農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課（平成26（2014）年度までは内閣府）調べ

II 第5次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 (2)地域目標
推進計画を作成・実施している市町村を増やす

○ 推進計画を作成・実施している市町村の割合は92.9%

推進計画を作成・実施している市町村の割合

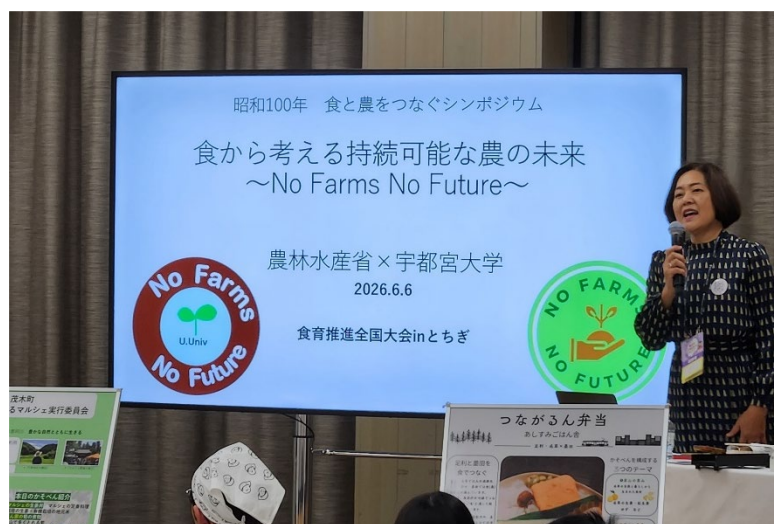


資料：農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課（平成26（2014）年度までは内閣府）調べ

(年度)

1 食育月間

- 食育基本法において、「重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間」を指定する旨規定。食育推進基本計画では毎年6月を「食育月間」と定めている。
- 「食育月間」においては、地方公共団体や民間団体等の協力を得て、毎年「食育推進全国大会」を開催。
- 農林水産省では、「昭和100年」関連施策として、宇都宮大学とコラボしたシンポジウム「食から考える持続可能な農の未来～No Farms No Future～」を開催。



シンポジウムの様子



● 食育月間(農林水産省ホームページ)

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



2 食育推進全国大会

- 食育基本法において、「食育の推進に関する普及啓発を図るための行事」を実施することと規定されており、食育推進基本計画では、「国は、地方公共団体、民間団体等の協力を得て、全国規模の中核的行事を毎年開催」と定めているところ、国では、毎年6月、地方公共団体との共催により「食育推進全国大会」を開催。
- 令和8（2026）年度の第21回食育推進全国大会は、6月6日に農林水産省、栃木県との共催により、宇都宮市（マロニエプラザ）で開催され、約16,000人が来場。
- 令和9（2027）年度の第22回食育推進全国大会は、6月26日に2027年国際園芸博覧会会場内で開催予定。



第21回食育推進全国大会のポスター



第21回食育推進全国大会の様子



● 食育推進全国大会（農林水産省ホームページ）

<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/taikai/gaiyo.html>



III 農林水産省における食育の取組

3 食育活動表彰

- 農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動、教育活動又はボランティア活動を通じて、食育の推進に取り組む者を対象として、その功績をたたえとともに、その取組の内容を広く国民に周知し、食育を推進する優れた取組が全国に展開していくことを目的として、表彰を実施。
- 第10回食育活動表彰では、(1)ボランティア部門、(2)教育関係者・事業者部門において、計21（うち農林水産大臣賞5、消費・安全局長賞11、審査委員特別賞5）の個人又は団体が受賞。
- 受賞活動の詳細について、農林水産省ホームページにおいて、動画及び事例集で紹介。



第11回食育活動表彰

食育を推進する取組を募集します！

ボランティア活動、教育活動又は農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じて食育を推進する優れた取組を表彰し、さらに食育を広げていきます。

応募締切 令和8年8月31日月 必着

応募内容に関するお問い合わせ
農林水産省 消費・安全局長賞推進行政・食育課
TEL 03-6744-2230
(平日 9:30～17:30 土日祝日除く)

応募書類の提出に関するお問い合わせ
[第11回食育活動表彰推進事務局(株式会社エフ・グレスト内)]
TEL 03-6435-7403
(平日 9:30～17:30 土日祝日除く)
Eメール: syokuiku@aff.go.jp

詳しくは農林水産省のホームページをご覧ください。
食育活動表彰

主催：農林水産省

第10回 食育活動表彰 受賞者の取組紹介動画

農林水産省では、食育を推進する優れた取組を表彰する「食育活動表彰」を行っています。
「第10回食育活動表彰」農林水産大臣賞及び消費・安全局長賞受賞者の取組について動画でご紹介します。

画像をクリックすると農林水産省公式YouTube (maffchannel)（外部リンク）に移動します。

ボランティア部門＜食生活改善推進員の部＞

農林水産大臣賞
川口市食生活改善推進員協議会 [埼玉県]



老若男女で食育活動の輪を！
～健康寿命の延伸を目指して地域と一丸となった取組を推進～

消費・安全局長賞
東伊豆町健康づくり食生活推進協議会 [静岡県]



幅広い世代への持続的な食育活動

消費・安全局長賞
食生活改善推進団体ママの会 [神奈川県]



「私達の健康は私達の手で」のスローガンのもと市民・町民活動の多様な場面における食育の実践



第10回食育活動表彰 事例集

1 かんたんに楽しく食べよう
2 2人3人で食べよう
3 パン・うどん・そばを食べよう
4 ありすぎないやきそば
5 かんたんやきそば
6 かんたんやきそば
7 味噌汁を食べよう
8 かんたんやきそば
9 かんたんやきそば
10 かんたんやきそば
11 かんたんやきそば
12 かんたんやきそば

受賞活動を動画で紹介

事例集

募集チラシ

●食育活動表彰(農林水産省ホームページ)

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



3 食育活動表彰

第10回 農林水産大臣賞を受賞した団体＜ボランティア部門＞

①川口市食生活改善推進員協議会 (埼玉県)

川口市食生活改善推進員協議会では、近年頻発する自然災害に対する危機意識の高まりを踏まえ、市民を対象に「防災食講習会」を開催しています。「転ばぬ先の杖」として、耐熱用ポリ袋を活用した湯せん調理の実習を行い、非常時でも実践できる食の知識と技術の普及に努めています。また、多くの外国籍住民が暮らす地域特性を踏まえ、多文化共生の推進にも取り組んでいます。定期的に多国籍料理の調理実習を実施し、多様な価値観を理解し合うことで、安心して共に暮らせるよう、多様性への理解の促進に取り組んでいます。さらに、若者世代への働きかけにも力を入れており、市内の中学校・高校を毎年2校ずつ訪問し、「減塩」や「野菜あとい皿」運動の普及活動を展開するなど、次世代の健康づくりにも力を注いでいます。



ポリ袋クッキングを研究中

②東京学芸大学こどもの学び困難支援センター さくら教室学生チーム (東京都)

本学では、沖縄県におけるこどもの貧困や孤食、教育格差といった課題に対し、2021年より名護市のこども食堂「さくら教室」と連携し、包括的な支援に取り組んでいます。ICTを活用して東京と沖縄をつなぎ、学習支援にとどまらない「居場所づくり」を推進するとともに、画面越しに食事を囲み対話を重ねることで、安心して過ごせる環境の整備を進めています。さらに、こどもたちと学生が共同制作した食育紙芝居の動画上映による学びの機会の提供に加え、こどもたちや沖縄の高等教育機関、企業等と連携したアップサイクル食品の開発を通じて、こどもたちの成長を支援するとともに、持続可能な支援体制の構築を図っています。



ICTツールを活用した共食

3 食育活動表彰

第10回 農林水産大臣賞を受賞した団体＜教育関係者・事業者部門＞

③香川県立三本松高等学校 「三高みんなの食堂プロジェクト」 (香川県)

本プロジェクトは、経営が厳しい高校の学食を再生したいとの思いから、生徒と地元農家の連携により開始されました。生徒が中心となって運営し、食券の完全前売り制や日替わり定食に限定する仕組みにより食品ロス削減を実現しています。また、生徒たちは野菜栽培、広報、メニュー開発など各自の得意分野を生かし、自主的に活動を展開しています。さらに、校内での無農薬野菜の栽培や生ごみの堆肥化による循環型の取組に加え、地域住民にも学食を開放し交流の場を創出しています。加えて、未利用食材を活用した商品開発やマルシェでの販売を通じ、地産地消の推進と食の価値の再発見につなげています。



地域の人が高校の学食を利用

④NPO法人鳴子の米プロジェクト (宮城県)

本プロジェクトは、鳴子温泉地域における耕作放棄地の増加や農村風景の衰退といった課題に対し、「鳴子の田んぼや暮らしを守る」ことを目的に始動しました。試験栽培を重ねて誕生した新品種米「ゆきむすび」を軸に、くい掛けなどの伝統的風景を守りながら、女性たちによる多様なおむすびづくりや地元職人の器づくりを通じて、農と食を結びつけています。米は事前予約制により再生産可能な価格で販売し、食べ手が買い支える仕組みを構築しています。お米の予約者との田植えや稲刈りの交流会や情報発信、若い世代への食育講座を通じて理解促進を図り、地域内外の人々が学び合う関係を継続しています。



つくり手と食べ手で
ゆきむすびを食べながらの交流

⑤株式会社京阪百貨店 (大阪府)

本取組は、地域の顧客に「食」を楽しみながら食育への関心を深めてもらうことを目的に、食を基点とした店舗運営の場を活かし、大学・企業・行政と連携して毎年「SDGs食育フェスタ」を開催しています。「食を楽しむ・学ぶ・体験する」をテーマに多様なプログラムを提供するとともに、サステナブルな食の取組を発信しています。また、地域の農家での農業体験や料理教室、流通現場の見学などを通じて、生産者や食の現場と顧客をつなぐ企画ツアーを実施しています。さらに、京阪電車沿線の農業者や自治体等との連携により、地域農産物の魅力発信と販売を通じて、生産者と消費者をつなぐ関係づくりを推進しています。



地域の農家さんによる新鮮野菜の販売

4 食育ピクトグラム及び食育マーク

★生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進



共食



朝食欠食の改善



栄養バランスの良い食事



生活習慣病の予防



歯や口腔の健康



食の安全



災害への備え

★持続可能な食を支える食育の推進



環境への配慮(調和)



地産地消の推進



農林漁業体験



日本の食文化の継承

★食育の推進



食育マーク



活用される場面

小売店での店頭 学校の教育現場 食育を行う際の啓発資材 商品の包装への印刷等

食育ピクトグラム及び食育マークは、利用規約を守っていただければ自由に使用できます。使用料は無料です。

●食育ピクトグラム及び食育マーク

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



5 食育白書

- 食育基本法において、毎年「政府が、食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出」することとされている。
- 白書には、政府が講じた施策や食育に関する事例等を記載。例年、5～6月に閣議決定、公表。
- 令和7年度食育白書では、食育基本法制定以来約20年にわたる「食育基本法のあゆみ」を振り返っている。食育基本法が制定された経緯や、食育推進基本計画の変遷、各計画作成時の社会を取り巻く情勢などを記載しているほか、具体的な食育活動の取組事例等を幅広く紹介。



令和7年度 食育白書



第1節 食育推進基本計画の変遷

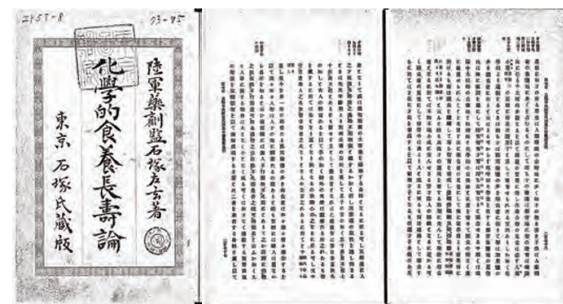
1 食育基本法制定にまつわる経緯

○食育基本法制定以前

「食育」という言葉自体は、明治期に活躍した食養医学の祖とされる石塚左玄と小説家の村井弦齋が使い始めたといわれています。

石塚左玄は、「化学的食養長寿論」（明治29（1896）年発行）において、「嗚呼何ぞ学童を有する都会魚塩地の居民は殊に家訓を厳にして躰育智育才育は即ち食育なりと観念せざるや」

（大意：学童を養育する人々はその家訓を厳しくして、体育、智育及び才育はすなわち食育にあると考えるべきである）と記し、食育は、体育、智育及び才育の基本となるものとして、その重要性を述べました。



石塚左玄著「化学的食養長寿論」
国立国会図書館デジタルコレクション

特集

食育基本法のあゆみ

●令和7年度食育白書（農林水産省ホームページ）

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/r7/r7_index.html



6 食生活指針

- 平成12年3月、当時の文部省、厚生省、農林水産省が国民の健康の増進、生活の質の向上及び食料の安定供給の確保を図るために「食生活指針」を策定。同月、「食生活指針の推進について」を閣議決定し、食生活指針について国民各層の理解と実践を促進することを決定。平成28年6月に一部改正。

「食生活指針」

1.食事を楽しみましょう。

- 毎日の食事で、健康寿命をのばしましょう。
- おいしい食事を、味わいながらゆっくりよく噛んで食べましょう。
- 家族の団らんや人との交流を大切に、また、食事に積極的に参加しましょう。



2.1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。

- 朝食で、いきいきした1日を始めましょう。
- 夜食や間食はとりすぎないようにしましょう。
- 飲酒はほどほどにしましょう。

3.適度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を。

- 普段から体重を量り、食事量に気をつけましょう。
- 普段から意識して身体を動かすようにしましょう。
- 無理な減量はやめましょう。
- 特に若年女性のやせ、高齢者の低栄養にも気を付けましょう。

4.主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。



- 多様な食品を組み合わせましょう。
- 調理方法が偏らないようにしましょう。
- 手作りと外食や加工食品・調理食品を上手に組み合わせましょう。

5.ごはんなどの穀類をしっかりと。

- 穀類を毎食とって、糖質からのエネルギー摂取を適正に保ちましょう。
- 日本の気候・風土に適している米などの穀類を利用しましょう。



6.野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせせて。

- たっぷり野菜と毎日の果物で、ビタミン、ミネラル、食物繊維をとりましょう。
- 牛乳・乳製品、緑黄色野菜、豆類、小魚などで、カルシウムを十分にとりましょう。



7.食塩は控えめに、脂肪は質と量を考えて。

- 食塩の多い食品や料理を控えめにしましょう。食塩摂取量の目標値は、男性で1日8g未満、女性で7g未満とされています。
- 動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとりましょう。
- 栄養成分表示を見て、食品や外食を選ぶ習慣を身につけましょう。

8.日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。



- 「和食」をはじめとした日本の食文化を大切にして、日々の食生活に活かしましょう。
- 地域の産物や旬の素材を使うとともに、行事食を取り入れながら、自然の恵みや四季の変化を楽しみましょう。
- 食材に関する知識や調理技術を身につけましょう。
- 地域や家庭で受け継がれてきた料理や作法を伝えていきましょう。

9.食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。

- まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスを減らしましょう。
- 調理や保存を上手にして、食べ残しのない適量を心がけましょう。
- 賞味期限や消費期限を考えて利用しましょう。

10.「食」に関する理解を深め、食生活を見直してみよう。

- 子供のころから、食生活を大切にしましょう。
- 家庭や学校、地域で、食品の安全性を含めた「食」に関する知識や理解を深め、望ましい習慣を身につけましょう。
- 家族や仲間と、食生活を考えたり、話し合ったりしてみましょう。
- 自分たちの健康目標をつくり、よりよい食生活を目指しましょう。



● 食生活指針(農林水産省ホームページ)

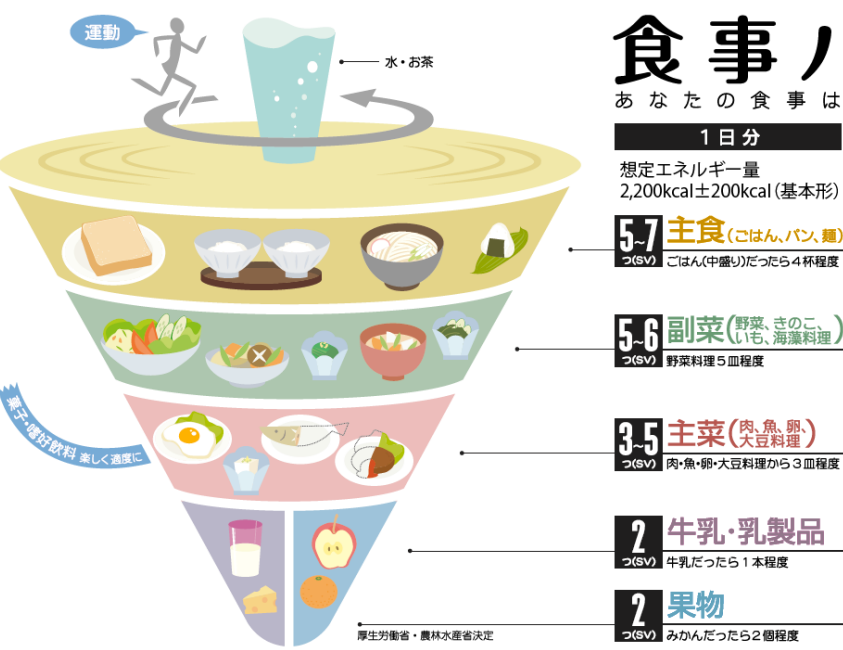
<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/shishinn.html>



III 農林水産省における食育の取組

7 食事バランスガイド

- 健康で豊かな食生活の実現を目的に策定された「食生活指針」（平成12年 3 月）を具体的な行動に結びつけるものとして、平成17年 6 月に厚生労働省と農林水産省が決定。
- 1 日に、「何を」、「どれだけ」食べたらよいかを考える際の参考となるように、食事の望ましい組合せとおおよその量をイラストで分かりやすく示したもの。
- 令和3、4年度には、「環境の視点を入れたフードガイド策定に向けたワーキンググループ」を設置し、「私たちと地球の未来につながる食生活 4 つのポイント」を取りまとめた。



食事 バランスガイド

あなたの食事は大丈夫？

1 日 分	料 理 例
想定エネルギー量 2,200kcal±200kcal (基本形)	
5-7 主食 (ごはん、パン、麺) 1つ(SV) ごはん(中盛り)だったら4杯程度	1つ分 = ごはん小盛り1杯 = おにぎり1個 = 食パン1枚 = ロールパン2個 1.5つ分 = ごはん中盛り1杯 = うどん1杯 = もやしそば1杯 = スパゲティ
5-6 副菜 (野菜、きのこ、海藻料理) 1つ(SV) 野菜料理5皿程度	1つ分 = 経絡サラダ = きゅうりとわかめの酢の物 = 肉たたくさん = ほうれん草の茹でし = ひじきの煮物 = 煮豆 = きのこのコンソメ 2つ分 = 野菜の煮物 = 野菜炒め = きのこのコンソメ
3-5 主菜 (肉・魚・卵・大豆料理) 1つ(SV) 肉・魚・卵・大豆料理から3皿程度	1つ分 = 焼肉 = 鶏肉 = 白玉焼肉 = 鶏肉のしょうが焼き = 鶏肉のから揚げ 2つ分 = 鶏肉のしょうが焼き = 鶏肉のから揚げ 3つ分 = ハンバーグステーキ = 鶏肉のしょうが焼き = 鶏肉のから揚げ
2 牛乳・乳製品 1つ(SV) 牛乳だったら1本程度	1つ分 = 牛乳1杯 = チーズ1かけ = スライスチーズ1枚 = ヨーグルト1パック = 牛乳糖1本 2つ分 = 牛乳糖1本
2 果物 1つ(SV) みかんだったら2個程度	1つ分 = みかん1個 = りんご半分 = かき1個 = 梨半分 = ぶどう半串 = 桃1個

※SVとはサービング(食事の提供量の単位)の略

「私たちと地球の未来につながる食生活 4 つのポイント」

【基本となる心がまえ】

日頃の食品の選択や消費の仕方が、私たちの健康と地球環境の双方に深く関わっています。適量でバランスのよい食生活は、あなたや家族の健康にとって良いだけではなく、持続可能な地球環境にとっても大切です。

農林水産物・食品が食卓にとどくまでに、多くの水、エネルギーを使用し、土地や生態系等の環境に負荷をかけていることを食生活で意識しましょう。

【ポイント】

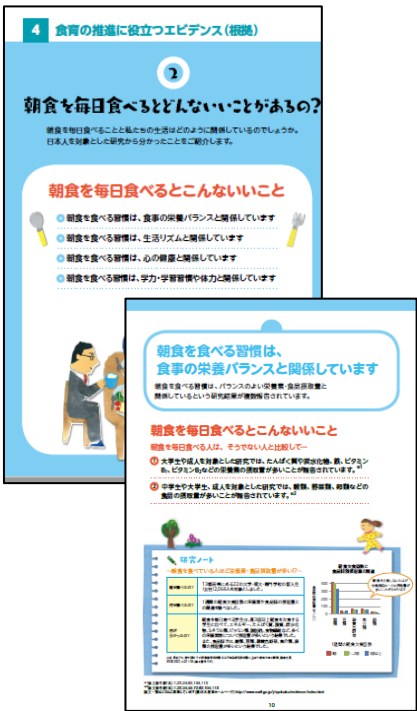
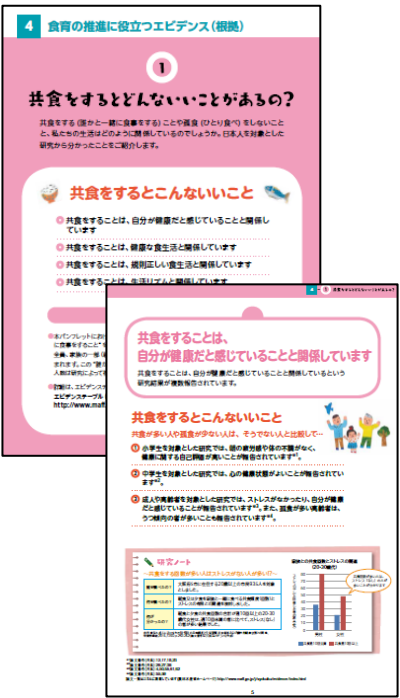
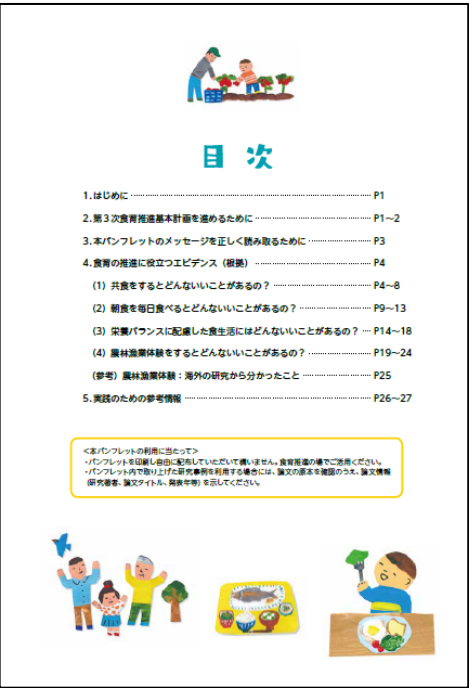
1. 温室効果ガスの排出削減や生態系・生物多様性に配慮している食品への意識を高め、日々の選択に活かしていきましょう。
2. 食卓にとどくまでのエネルギーが少なくなる地元産(地産地消)や、旬のもの(旬産旬消)を取り入れましょう。地域の生産者や、特色ある食品、郷土食に関心をもち、その自然や風土とともに未来に引き継いでいきましょう。
3. 食品の買い物や調理においても、省エネや省資源を心がけます。
4. 食べきれよう適量の購入、注文、調理を心がけ食品ロスを減らしましょう。食べきれないときも、廃棄にならない方法を心がけましょう。

●食事バランスガイド(農林水産省ホームページ)

https://www.maff.go.jp/j/balance_guide/index.html

8 エビデンスに基づいた食育の推進

- 農林水産省は食育推進に資するエビデンス（根拠）を分かりやすく広報することを目的として、平成29・30年度に、食育分野に詳しい研究者等の協力のもと、食育の取組がなぜ大切なのか、取り組むことでどのようなメリットがあるのかをエビデンス（根拠）に基づき整理したパンフレットを作成。令和元年度には、両年度のパンフレットを統合した、「統合版」を取りまとめ公表。
- 「朝食」、「栄養バランスに配慮した食生活」、「共食」、「農林漁業体験」をテーマに、エビデンス（根拠）を踏まえたメッセージや論文を紹介した研究ノートを掲載。



「食育」ってどんないいことがあるの? ~エビデンス(根拠)に基づいて分かったこと~統合版

●「食育」ってどんないいことがあるの? (農林水産省ホームページ)

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



9 考える やってみる みんなで広げる ちょうどよいバランスの食生活

- 平成28年3月に決定された「第3次食育推進基本計画」では、「若い世代を中心とした食育の推進」を重点課題の1つとして設定。
- 農林水産省では、様々なライフスタイルを持つ、20歳代、30歳代の若い世代が「ちょうどよいバランスの食生活」を実践できるよう、令和元年度にパンフレット「考える やってみる みんなで広げる ちょうどよいバランスの食生活」を作成。
- 令和8年6月に決定された「第5次食育推進基本計画」においても、若い世代の朝食欠食の減少、栄養バランスに配慮した食生活の実践の増加に関する目標値を引き続き設定。

考える やってみる みんなで広げる

ちょうどよいバランスの食生活

仕事や家事・育児、勉強や趣味…
やりたいこと、やらなくてはいけないことで一杯の毎日。
健康な心と体は、そんな毎日の資源。
「ちょうどよい」食生活は、心と体を健康に保つキホンです。

ライフスタイルは人それぞれ。
それぞれに、「ちょうどよい」バランスの食生活はあるはず。
一緒に考え、実践し、広げてみませんか？

まずはキホン「食事の栄養バランス」について

食事や栄養に関する情報があふれています。正しい情報の見極め、日頃ありますか？
あなたの知識、チェックしてみましょう！

✓ 食事の栄養バランスについて、正しいと思うものを選んでください。

☐ 野菜をたくさん食べれば、栄養バランスは完璧。

☐ 飲水化物(糖質)はできるだけ摂らない方がいい。

☐ 1日に必要なエネルギー量(カロリー)を超えなければ、どんな食べ方でもOK。

☐ 自分のエネルギー摂取量が適切かどうかは、食べたもののエネルギーを計算しないと分からない。

☐ スリムな体型であれば、食事を見直す必要はない。

☐ 朝食を食べなくても、1日に必要なエネルギー量や栄養素量がとれていれば問題ない。

☐ 以下の食事は、すべて主食・主菜・副菜を組み合わせた食事である。

朝食例

チキンスープカレー
ポテト

鶏肉と野菜の炒め物

ヨーグルト

ココア

主食

米、パン、めん類などの穀類を主
原料とする料理で、主として炭水
化物の摂取源となる。

主菜

肉や魚、卵、大豆製品などを主
原料とする料理で、主としてたんぱく質の摂取源となる。

副菜

野菜などを主原料とする料理で、主
としてビタミンやミネラルの摂取源となる。

栄養バランスだけではない食生活の「バランス」

ここまで、食事の栄養バランスについて考えてきました。
でも、栄養バランスのよい食事をするには、色々なハードルがあるもの。

家計やライフスタイル、生活リズム
…あなたの生活の中での様々な「バランス」も大切です。

「家計」とのバランス

栄養バランスのよい食事
理想だけど食費がかさむ…

「ライフスタイル」とのバランス

一人暮らしだし、
朝食を作る時間がない…

「生活リズム」とのバランス

仕事で夕食を食べるのが
夜遅くなってしまう…

では、どうすれば「ちょうどよいバランスの食生活」を実践できるでしょうか？

次ページ あなたの生活の中での様々な「バランス」
を考えるヒントをご紹介します！

あなたのアイデア、周りにも広げてみませんか？

自分だけの「ちょうどよいバランスの食生活」が実践できるようになったら、家族や友達、会社の同僚
など、周りの人に伝えたり、話し合ったりしてみましょう。
あなたから周りの人へ、さらにその周りの人へと「ちょうどよい」バランスの食生活が広がってい
けば、社会が変わるかもしれません。

社会

あなたの世代や地域の
トレンド化

実践に役立つ商品、
サービスが増える

ちょうどよい
バランスの食生活
実践の場が広がる

新しい実践アイデア
が生まれる

周りに良さを伝える
周りと一緒に取り組む

健康で
活力ある社会に

ちょうどよいバランス
の食生活を実践する
あなた

さらに実践しやすく

ひとりひとりの選択が、最終的に社会を動かす力になるかもしれない。
そんなことを思いつつ、あなたや周りの人、そして社会にとっての
「ちょうどよい」バランスの食生活を考え、発信してみませんか？

食品ロスを
減らそう！

日本の生産者を
応援したい

食品の過剰包装
減らせませんか？

啓発資材

啓発資材の内容の一部

「考える やってみる みんなで広げる
ちょうどよいバランスの食生活」

●考える やってみる みんなで広げる ちょうどよいバランスの食生活
(農林水産省ホームページ)

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wakaisedai/balance.html>



10 農林漁業体験（教育ファーム）を通じた食育の推進

- 「食」に関する関心や理解を増進するとともに、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めるため、教育ファーム等農林漁業体験の機会の提供を積極的に推進。
- 食や農林水産業の重要性の理解を通じて国産農林水産物のサポーター増加につなげる。

教育ファームとは・・・

自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への理解を深めること等を目的とし、農業者団体等が生産現場に消費者を招き、一連の農作業等の体験の機会を提供する取組

「期待される効果」

- ・ 生産者と消費者との信頼関係の構築
- ・ 食と農林水産業への理解
- ・ 食品の安全性への理解
- ・ 食品ロスの発生抑制 等

→ 国産農林水産物のサポーター増につなげる

食育基本法(平成17年法律第63号)
第3条、第23条関係

○農林漁業体験の取組事例

西美濃農業協同組合ふるさと隊（岐阜県）

JA 女性部会員が地域で始めた田植え体験などのお手伝いをきっかけに食農ボランティア「ふるさと隊」が発足。子供たちが食へのあり方や農との関係を学び、いのちの尊さや大切さを感じられるよう、単発の収穫体験や調理体験で終わらせず子どもたちが自分で栽培・収穫・加工の各過程を取り入れた包括的な食農教育を行っている。

（第8回食育活動表彰 消費・安全局長賞）



親子で苗植え大きく育てね！

鈴木 芳昭（千葉県）

「地域の子どもたちには市内で栽培した農産物を食べてもらいたい」という気持ちで学校給食への農産物供給をきっかけに地域の小学生たちに農業体験を実施。さらに近隣にとどまらず、県外の教育機関と連携し、在来大豆「小糸在来®」を用い、播種から加工まで学べる体系的な食農活動に取り組んでいる。

（第8回食育活動表彰 審査委員特別賞）



枝豆収穫の様子

●農林漁業体験の推進（農林水産省ホームページ）

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/s_edufarm/index3.html



11 地産地消の促進

（六次産業化・地産地消法 第25条）

- 国内の地域で生産された農林水産物（食用に供されるものに限る。）をその生産された地域内において消費すること（消費者に販売すること及び食品として加工することを含む。）。
- 地域において供給が不足している農林水産物がある場合に他の地域で生産された当該農林水産物を消費すること。

基本理念

- 生産者と消費者との結びつきの強化
- 地域の農林漁業及び関連事業の振興による地域の活性化
- 消費者の豊かな食生活の実現
- 食育との一体的な推進
- 都市と農山漁村の共生・対流との一体的な推進
- 食料自給率の向上への寄与
- 環境への負荷の低減への寄与
- 社会的気運の醸成及び地域における主体的な取組の促進

取組の具体例



学校給食や社員食堂での
地場産農林水産物の利用



地場産農林水産物を活用
した加工品の開発



直売所での地場産農林水
産物の直接販売



地域の消費者との
交流・体験活動

学校給食での地場産物の活用について

■ 学校給食における地場産物・国産食材の使用状況 (金額ベース)

	令和3年度	4年度	5年度	6年度	7年度
地場産物	56.0 %	56.5 %	55.4 %	56.4 %	57.2 %
国産食材	89.0 %	89.2 %	88.6 %	89.4 %	90.0 %

<資料> 学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査(文部科学省)

■ 第5次食育推進基本計画(令和8年6月策定)

本計画において、「学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和7年度)から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすることを旨とする」とする目標を設定。

(参考)

第4次食育推進基本計画(令和3年3月策定)期間中における、学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合

年度	令和3年度	4年度	5年度	6年度	7年度
割合	68.1 %	76.6 %	66.0 %	70.2 %	70.2 %

■ 地産地消コーディネーター【地域の食の絆強化推進運動事業】

学校給食で地場産物を使いたいけれど、
どんなものがあるのか分からない。



学校給食関係者

お互いの不安をすりあわせ



地産地消コーディネーター(※)の
役割が重要

※栄養教諭、生産者組織代表、JA、コンサルタント、企業、行政など

子どもたちに地元で取れた野菜を
食べてもらいたいけれど、
どんなものを使っているのか分からない。



生産者

● 地産地消コーディネーターの派遣実績

平成28年度:6地区 平成29年度:8地区 平成30年度:7地区 令和元年度:9地区 令和2年度:9地区 令和3年度:12地区 令和4年度:15地区
令和5年度:8地区 令和6年度:17地区 令和7年度:16地区(令和3年度、4年度はフォローアップ派遣、ステップアップ派遣(※)を含む)

(※)フォローアップ派遣:過去の派遣先を対象に1名のコーディネーターを1回派遣

ステップアップ派遣:通常派遣の選定外となった応募者(希望者のみ)に1名のコーディネーターを1回派遣

学校給食での地場産物の活用について

【事例：静岡県袋井市】

(1)現状と課題

袋井市では、主要10品目を対象に、市場に出荷していない小規模農家から全量買い取りを行うこと等により地場産農産物を確保し、学校給食における地場産物の活用を積極的に推進してきたが、その一方で、学校給食で使用できない規格外品の取り扱いが課題となっていた。

(2)取組内容

平成29年度に、給食センターに食材を納入するNPO法人へコーディネーターを派遣し、規格外品への対応として、

①規格外品でも使える献立づくり

(コロッケ(玉ねぎ、じゃがいも)、ピューレ(大玉トマト)、
切り干し大根(大根))

②給食以外の販路の確保・加工商品の開発
を実施した。

(3)取組の効果

○地場産物の取引金額が10.1倍に！農家の所得向上にも貢献！

350万円(平成24年度) → 3,526万円(令和4年度)

○地場産物使用割合(主要10品目重量ベース)が3.7倍に！

13.8%(平成24年度) → 51.6%(令和4年度)

○地場産物(米以外)の通年使用が実現！

14日使用(平成17年度) → 194日(令和4年度)

※ 年間給食日数：平成17年度190日
令和4年度194日



学校給食での地場産物等の活用について

- 学校給食における地場産物の活用は、地場産物を食に関する指導の「生きた教材」として活用することで地域の文化や産業に関する理解を深めるとともに、地域の生産者との交流を通じて生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で非常に重要。
- 学校給食での地場産物等の活用にあたっては、衛生管理や規格、時間的制約、農産物の安定的な生産・供給といった様々な課題がありますが、その促進を図るためには、教育関係者だけでなく、地域の生産者等と連携し、工夫しながら進めていくことが必要。
- 農林水産省と文部科学省では、学校給食における地場産物等活用のための工夫などのポイントを整理し、全国の学校や地域で活用いただけるよう、「スモールステップからはじめる学校給食での地場産物等活用のためのガイドブック」を取りまとめ、令和7年9月30日に公表。



スモールステップからはじめる学校給食での
地場産物等活用のためのガイドブック

【第1部 学校給食での地場産物等活用における課題と対応策】

- I 推進体制
- II 生産・供給調整
- III 使用条件

【第2部 学校給食での地場産物等活用に関する先進事例（12地域）】

岩手県遠野市、千葉県いすみ市、東京都小平市、東京都日野市、富山県砺波市、長野県松川町、静岡県袋井市、大阪府泉大津市、島根県雲南市、広島県東広島市、高知県高知市、大分県別府市

【第3部 参考資料】

- ・学校給食での地場産物等活用に係る参考ツール
- ・地方公共団体における学校給食での地場産物等活用促進のための条例や計画等

●学校給食での地場産物等の活用について
(農林水産省ホームページ)

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kyusyoku_guide.html



12 官民連携食育プラットフォーム

- 朝食の欠食、栄養バランスがとれていない食生活、食に対する関心の低下、農の現場や食品製造の実態を知らない人の増加など、食を取り巻く様々な課題が生じており、「大人の食育」がこれまで以上に重要。
- 食を通じて大人の消費者と日々接している食品関連事業者等とともに、官民で連携し、また事業者間の協働をより推進し、消費者の食と農への理解の醸成と行動変容に向けての新たな展開を図るため、令和7年6月に設立。

設立発起人企業 20社

- ・(株)伊藤園
- ・エイチ・ツー・オー リテイリング(株)
- ・大塚製薬(株)
- ・カゴメ(株)
- ・(株)カスミ
- ・カルビー(株)
- ・キッコーマン(株)
- ・キューピー(株)
- ・シダックス(株)
- ・(株)セブン&アイ・ホールディングス
- ・(一社) 全国農業協同組合中央会
- ・(株)ダイエー
- ・(株)日本アクセス
- ・日本ハム(株)
- ・ハウス食品グループ本社(株)
- ・(株)バルク
- ・(株)Mizkan
- ・(株)明治
- ・(株)ライフコーポレーション
- ・(株)ワイズマート

会員数：148（令和8年6月現在）

食育活動の情報発信

- ・会員企業等の様々な食育活動を全国に発信
- ・共通のロゴやキャッチフレーズを用いた効果的なイメージ戦略



官 民 連 携
食育プラットフォーム
食べる、生きる、楽しむ。ニッポンの食育。



会員間の交流・連携

- ・会員交流会や会員勉強会などを通じて、食育活動の高度化や、企業・行政等様々な主体による新たな連携を促進



プロジェクト活動

- ・課題を決めて連携し、新たな食育に挑戦するプロジェクトを実施
- ・企業間だけでなくとどまらず、大学等への連携した働き掛けなど、官や学の連携を推進



朝食を食べよう
プロジェクト



バランスよく食べよう
プロジェクト



食や農の現場を体験しよう
プロジェクト



●官民連携食育プラットフォーム（農林水産省ホームページ）

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/otona_syokuiku/platform.html



13 食育実践優良法人顕彰制度

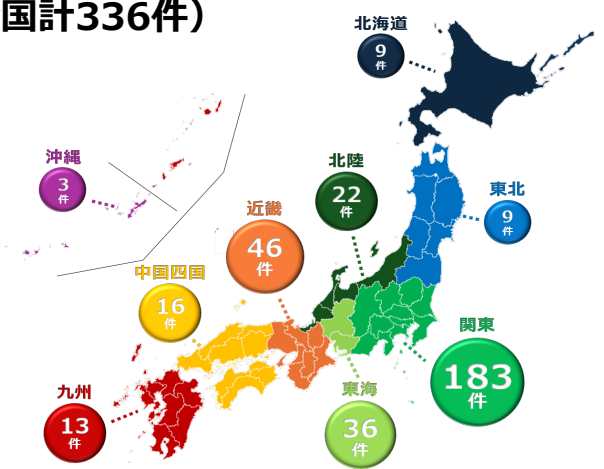
- 食の外部化や簡便化志向、若者における野菜類・果実類の摂取減少など、大人の食生活の乱れが顕在化している中、これからの社会を担う若手をはじめとする「大人の食育」の推進が求められているところ、従業員に対し、健康的な食事の提供等、食生活改善に向けた取組とその評価を行っている企業を顕彰し、もって企業内の活力向上及び優良な取組の横展開を図ることを目的として、経済産業省が実施する健康経営優良法人制度と連携し、「食育実践優良法人顕彰」を創設（令和7年7月）。
- 令和7年度の申請期間は令和7年8月18日～10月31日。
- 「食育実践優良法人2026」について、令和8年4月に334法人を認定。

認定のメリット

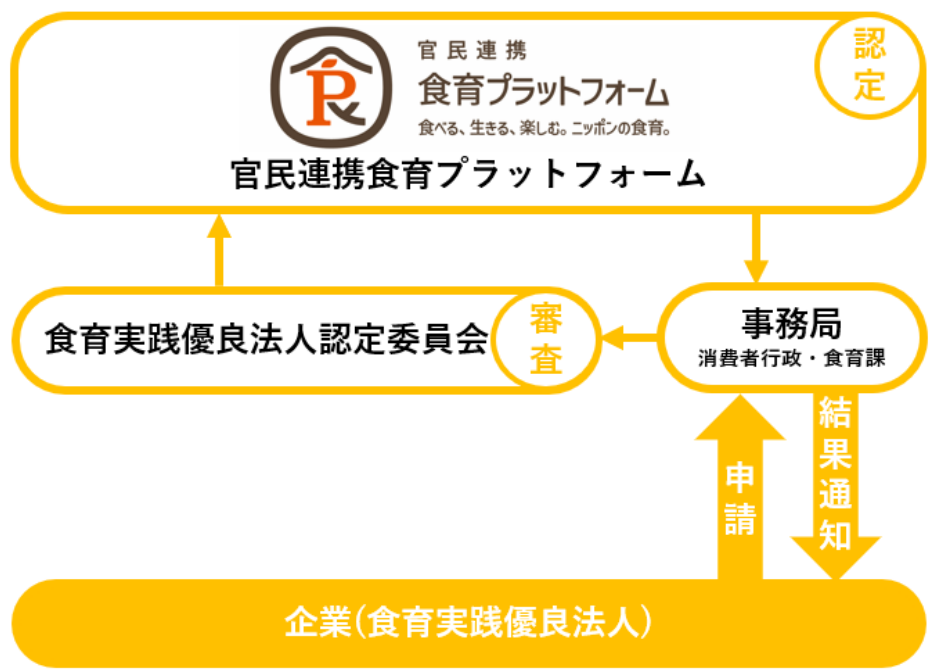
- 1. 認定企業の公表
 - ・農林水産省ウェブサイト内に認定企業を掲載
 - ・優良な取組を事例集に取りまとめ、公表
- 2. 認定証やロゴマークの提供
 - ・認定証を交付
 - ・名刺等に利用できるロゴマークを提供
- 3. 企業イメージアップへの貢献
 - ・ワークエンゲージメントの向上
 - ・採用活動における訴求 など



〈2026申請企業の地域別件数〉 (全国計336件)



〈認定スキーム〉



● 食育実践優良法人顕彰制度(農林水産省ホームページ)
https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kensyo/kensyo_top.html



14 従業員等の健康に配慮した企業の食育推進事例集

- 令和2年3月、農林水産省は、従業員等の健康管理に配慮した企業のうち、先進的かつ積極的に食育を推進する取組に焦点を当てた基礎情報を収集し、事例集を作成。
- これから従業員等の食育に取り組もうとする企業のきっかけや、既に食育を推進している企業の更なる展開のための参考として活用されることを期待。
- 第5次食育推進基本計画においても、従業員等が健康であることは、従業員の活力向上や生産性の向上等の組織の活性化をもたらす、結果的に企業の業績向上につながると期待されていることから、職場における従業員等の健康に配慮した食育の推進することとしている。



従業員等の健康に配慮した企業の食育推進事例集

【紹介企業の一例】

- 株式会社日比野設計
子育てしやすい環境づくり、自分や家族との時間の確保といった観点から、夜型勤務から朝型勤務への転換を促すため、社内レストランで朝食と昼食の無料提供を実施。可能な限り地元の食材を使用した食事を提供。
- 味の素株式会社
スマートフォンやパソコンで、「運動」「食事」「睡眠」「気分」の4軸で健康状態が可視化された健康アドバイスアプリ「カラダかわるNavi」を利用し、AIによるアドバイスなどが可能に。



午前8時からビュッフェスタイルで朝食を提供



アプリを活用した「健康チャレンジキャンペーン」

●企業の食育推進事例集(農林水産省ホームページ)

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kigyo/jirei.html>



15 こども食堂と連携した地域における食育の推進

- 子供が一人でも来られる無料又は安価で食事を提供することも食堂は、子供にとって食卓を囲み食事を共にする貴重な場であるとともに、地域コミュニティの中での子供の居場所となっている。農林水産省では、地方公共団体や地域における食育関係者が、食育推進の観点から、こども食堂の活動の意義を理解し、適切な連携が図られるよう、こども食堂と連携した地域における食育の推進に関連する情報を整理し、ホームページで公表。
- 平成29年度には、こども食堂の現状・課題、地域との連携状況を取りまとめるとともに、地域とこども食堂が連携している具体的な事例を、課題や食育の取組ごとに整理した事例集を作成。

農林水産省

English こどもページ サイトマップ 文字サイズ 標準 大きく

逆引き事典から探す 組織別から探す キーワードから探す Google 検索

[会見・報道・広報](#)
[政策情報](#)
[統計情報](#)
[申請・お問い合わせ](#)
[農林水産省について](#)

ホーム > 消費・安全 > 食育の推進 > こども食堂と連携した地域における食育の推進

こども食堂と連携した地域における食育の推進

－「こども食堂」とは？－

近年、地域住民等による民間発の取組として無料または安価で栄養のある食事や温かな団らんを提供するこども食堂等が広まっており、家庭における共食が難しいこどもたちに対し、共食の機会を提供する取組が増えています。

－食育の推進という観点から見たこども食堂の意義について－

こども食堂の活動は様々ですが、親子で参加する場合も含め、

(a)こどもにとっての貴重な共食の機会の確保

(b)地域コミュニティの中でのこどもの居場所を提供

等の積極的な意義が認められます。

－地域とこども食堂の連携の必要性－

地方自治体は、地域住民、関係機関、関係団体・NPO等と適切に連携して、地域における食育を推進する役割を担っています。

地方自治体が、こども食堂を、そうした連携先の一つとして位置づけ、連携を深める中で、こども食堂の取組に地域ぐるみで協力し、こども食堂の活動遂行に役立つような環境整備を行うことが期待されます。

なお、国や地方自治体は、こども食堂の多くが民間のNPOや個人の善意に基づき、発足、運営されていることに十分留意し、こども食堂の自主的・自発的な取組を最大限尊重し、個人やNPOの善意で行われているこども食堂の活動の趣旨を理解す



こども食堂と地域が連携
して進める食育活動事例集
～地域との連携で食育の環
が広がっています～

●こども食堂と連携した地域における食育の推進
(農林水産省ホームページ)



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

こども食堂と連携した地域における食育の推進

16 わかりやすく、実行性の高い「日本型食生活」の推進

- 第4次食育推進基本計画を踏まえ、生活習慣病の予防、健康な次世代の育成の観点から、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を推進する。内容やメリット等をわかりやすく周知し、誰もが気軽に取り組めるよう推進する。
- 食生活の現状を踏まえ、国民各層が理解しやすく、かつ、実行性が高いものとなるよう推進していく必要がある。



ごはんを中心とした「日本型食生活」のススメ

ごはんを中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、茶など多様な副食などを組み合わせ、栄養バランスに優れた食生活です。

- ① 「日本型食生活」を一食、一日単位ではなくとも、数日から一週間の中で組み立てる。
- ② 日本の気候風土に適した多様性のある食として、地域や日本各地で生産される豊かな食材も用い、健康的で栄養バランスにも優れている。

- ③ 「日本型食生活」の要素は、ごはんと汁にバラエティのあるおかずを組み合わせた「和食」の基本形と言うべきものである。ごはんには麦や雑穀を加えてもよいし、汁にも様々な具を使うことが可能であり、おかずはハンバーグ、野菜、乳製品など様々なものを取り入れることが可能である。
- ④ ごはんと組み合わせる主菜、副菜などは、家庭での調理のみを前提とせず、中食、冷凍食品、レトルト食品、合わせ調味料などの活用や外食との組み合わせも可能である。

(平成27年3月 今後の食育推進施策について(最終とりまとめ)より)

ごはんをベースに中食を組み合わせた日本型食生活の例



●「日本型食生活のススメ」(農林水産省ホームページ)

http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/nihon_gata.html



17 食文化の継承 ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化

- 平成25（2013）年12月4日に、ユネスコ無形文化遺産として「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録。
- 和食文化を未来に向けて守り伝えていくため、継続的なPRによる関心の維持や地域における保護・継承が重要。

和食とは？ ➡ 「自然を尊重する」というところに基づいた、日本人の食慣習

「和食」の特徴①：

多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がる日本の国土。各地で地域に根ざした多様な食材が用いられ、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。



「和食」の特徴②：

健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする食生活は栄養バランスがとりやすく、だしの「うま味」や発酵食品をうまく使い、動物性油脂の摂取量もセーブ。日本人の長寿や肥満防止に役立っています。



「和食」の特徴③：

自然の美しさや季節のうつろいの表現

季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節にあった調度品や器を利用するなど、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも和食文化の特徴のひとつです。



(c) Masashi Kuma, 2006

「和食」の特徴④：

正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、「食」の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。



(1) 「和食」の保護・継承に向けた取組(子育て世代・若者世代への取組)

○ 令和元（2019）年度より、次世代のうち特に食生活の改善意識が高まりやすい子育て世代や若者世代をターゲットとした事業（地域固有の多様な食文化の保護・継承、和食文化普及の中核的人材の育成）を実施。

郷土料理・伝統食のデータベース化

■ うちの郷土料理

各地域で選定された郷土料理の歴史やレシピ、郷土料理を生んだ地域の背景をデータベース化し、47都道府県の1,365品目を公表。

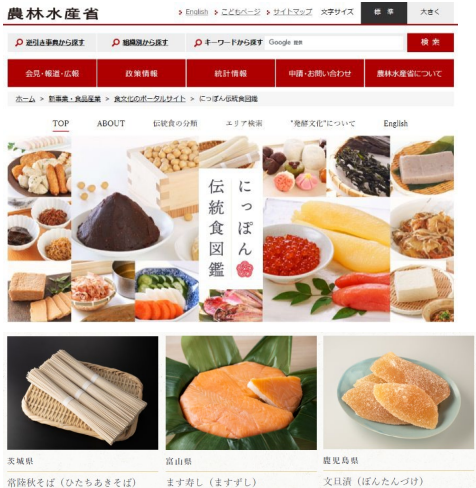
■ にっぽん伝統食図鑑

伝統的な加工食品を17のカテゴリーに分類し、各地域で選定された伝統食の特徴、歴史やアレンジレシピ等をデータベース化し、320品目の伝統食の情報を公表。



「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」

(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html)



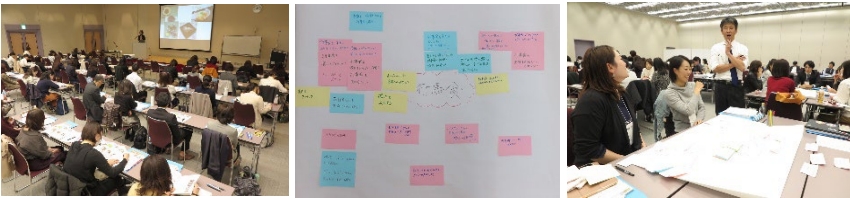
「にっぽん伝統食図鑑」

(<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/traditional-foods/index.html>)



和食文化継承リーダーの育成（人材育成）

- 幼稚園・保育所・小学校等の栄養教諭等を対象に、次世代の子どもたちに和食文化を伝える中核的な人材（和食文化継承リーダー）を各都道府県に育成。
- 令和元年度から7年度までの研修により、全都道府県で累計1,672名が認定。



- 小学生向けの教材『わたしたちと「和食」』を制作し、それを活用したモデル授業を実施。



児童用

指導者用

モデル授業の様子

「おいしい和食のはなし。」

(<http://ouchidewashoku.maff.go.jp>)にて、研修会等に関する情報を発信。



(2) 官民協働の取組 (～楽し味(たのしみ)プロジェクト～)

- 共働きや単身世帯の増加など社会構造の変化に加え、食の外部化が進むなどライフスタイルの変化により、家庭での和食の継承が一層難しくなっている。
- このため、「おいしく、健康で、誰もが楽しめる和食スタイルの実現」を目指し、令和7年11月1日から、官民協働による新たな和食普及プロジェクト「**楽しもう！にほんの味。～和のこころをつなぐ食の国民運動～**」を展開
- 「**楽し味プロジェクト**」は、消費者が「知る→食べる→作る」を楽しみながら体験できる流れを、事業者による価値創造と需要開拓の取組とともに推進。

新たなプロジェクトの名称

楽しもう！にほんの味。
～和のこころをつなぐ食の国民運動～

新たなプロジェクトの略称

「楽し味 (たのしみ) プロジェクト」

新たなプロジェクトのロゴマーク



楽しもう！
にほんの味。

こちらからwebサイトへ！
内容をチェック 
メンバー登録をお願いします！



(農林水産省ヘリンク)



楽し味プロジェクト普及ポスター
※プロジェクトメンバーはご利用いただけます。

III 農林水産省における食育の取組 — 18 食育推進に関する事業内容

○ 消費・安全対策交付金のうち

地域での食育の推進（食品安全等に関する消費者の理解醸成等）

令和8年度予算額 1,896百万円（前年度 1,896百万円）の内数

<対策のポイント>

次期食育推進基本計画の推進に向けて、食育の取組を加速化させるため、**農林漁業体験機会の提供をはじめとする生産者と消費者との交流の促進や、学校給食における地場産物等の活用促進**のほか、新たに、**総合的・計画的な「農林漁業教育」の実践に向けた地域農業・教育連携モデルの創出の取組を支援**するなど、食品安全等に関する消費者の理解醸成等の**地域の関係者等が連携して取り組む食育活動**を引き続き推進します。

<事業目標>

次期食育推進基本計画の目標の達成

<事業の内容>

1. 食育活動を推進する人材の育成・活用

地域で活躍する食育推進・農業体験リーダー等の育成を図るほか、食に関する民間資格を有する者を活用し、食育活動の促進につなげる取組を支援します。

2. 農林漁業体験機会の提供をはじめとする生産者と消費者との交流の促進

食や農林水産業への理解を増進する農林漁業体験機会の提供や、産直活動やCSA(地域支援型農業)の取組に向けた情報発信等、生産者と消費者との交流を促進する取組を支援します。

3. 地域における共食の場の提供

地域における共食のニーズの把握や生産者とのマッチング等により、多世代交流やこども食堂等の共食の場の提供を支援します。

4. 学校給食における地場産物等活用の促進、和食給食の普及

地場産物等を使用するための生産者とのマッチングや連携体制づくり、学校給食向け地場産物等の安定供給に向けた機械・設備等の導入等の取組を支援します。

5. 産地・生産者への理解向上

消費行動の機会を捉えた、消費者の行動変容に直結する産地情報等の効果的な発信に必要な技術実装を支援します。

6. 環境に配慮した農林水産物・食品への理解向上、食品ロスの削減

環境に配慮した農林水産物・食品や食品ロス削減の取組への理解向上に向けた意識調査、セミナーの開催等の普及啓発を支援します。

7. 地域食文化の継承

地域食文化の継承や日本型食生活の実践に向けた調理講習会や食育授業等の開催を支援します。

8. 地域農業・教育連携モデルの創出

生産者等が学校関係者等と連携して、農林漁業に関する教員研修・座学・体験機会の提供、学校給食における地場産物等の活用等を総合的に実現する計画の作成と、その計画に基づく「農林漁業教育」の実践を支援します。

<事業の流れ>



<事業イメージ>

【参考】目標（第4次食育推進基本計画の目標のうち当省関連）

- ・地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす
- ・学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす
- ・栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす
- ・食育の推進に関わるボランティアの数を増やす
- ・農林漁業体験を経験した国民を増やす
- ・産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- ・環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- ・食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす
- ・地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす
- ・食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす

目標の達成に資する
地域の取組を支援

支援事業(例)

農林漁業体験機会の提供



生産者と消費者との
交流イベントの開催



学校給食における
地場産物等活用



産地情報等の効果的な
発信に向けた技術実装



- ・食・農林水産業への理解向上
- ・産地・生産者との交流促進
- ・地場産物等の活用促進 等

次期食育推進基本計画の目標の達成

○ 食育活動の全国展開事業

令和8年度予算額 69百万円（前年度 74百万円）

<対策のポイント>

次期食育推進基本計画の推進に向けて、**食育推進全国大会、食育活動表彰、食育に関する意識調査等**のほか、**官民連携食育プラットフォームの運営や、食育実践優良法人顕彰の実施**により、食育の全国展開を図ります。加えて、次期食育推進基本計画の市町村食育推進計画への反映状況や市町村別の食育の取組状況の調査及び「見える化」を通じて、**市町村レベルでの取組の加速化**に取り組みます。

<事業目標>

食育に関心を持っている国民の割合の増加（【参考】第4次食育推進基本計画の目標値：90%以上〔令和7年度まで〕）

<事業の内容>

1. 官民連携食育プラットフォームの運営

若者、高齢者等各世代の食や農への理解醸成と行動変容を促す取組（大人の食育）の推進に向けて、民間企業を巻き込んだ国民運動を展開するため、国や地方公共団体、食品事業者等の幅広い連携・協働の取組を生み出す**官民連携食育プラットフォーム**を運営します。

2. 食育推進全国大会、食育活動表彰、食育実践優良法人顕彰

国民の食育に対する理解を深めるため、**食育推進全国大会や食育活動の優良事例の表彰**等を行い、食育の全国展開を図ります。また、従業員等の**健全な食生活の実践**に取り組む**企業を顕彰**し、**他企業への横展開**を推進します。

3. 食育に関する意識調査、事例収集

食育の推進状況を把握するための意識調査等により、**国民のニーズや特性を調査・分析**し、より効果的な**食育推進方策の検討**を行います。

4. 市町村食育推進計画の効果的な推進に関する調査

市町村食育推進計画への反映状況や市町村別の食育の取組状況の調査を行い、結果の「見える化」を通じて、**市町村計画の作成率の向上や市町村レベルでの取組の加速化**を図ります。

<事業の流れ>



<事業イメージ>

官民連携食育プラットフォームの運営

- ・若者、高齢者等各世代の食や農への理解醸成と消費行動の変容を促す取組（大人の食育）の推進に向けて、民間企業を巻き込んだ国民運動を展開するため、国や地方公共団体、食品事業者等の幅広い連携・協働の取組を生み出す**官民連携食育プラットフォーム**を運営

食育推進全国大会、食育活動表彰、食育実践優良法人顕彰

- ・国民の食育への理解を深めるため、地方公共団体と共催で**食育推進全国大会**を開催
- ・ボランティア活動、教育活動又は農林漁業、その他の事業活動を通じて食育を推進する優れた取組を表彰
- ・従業員等の健全な食生活の実践に取り組む企業を顕彰し、他企業への横展開を推進

食育に関する意識調査、事例収集

- ・食育の推進状況を把握するための意識調査を実施
- ・優良事例を収集し、食育白書の特集に掲載・発信するとともに、食育を実践している方々に対し、情報提供

市町村食育推進計画の効果的な推進に関する調査

- ・次期食育推進基本計画の市町村食育推進計画への反映状況や市町村別の食育の取組状況の調査を実施
- ・調査結果の「見える化」を通じて、市町村計画の作成率の向上や市町村レベルでの取組の加速化を図る

III 農林水産省における食育の取組 — 18 食育推進に関する事業内容

農山漁村振興交付金（地域資源活用価値創出対策）のうち

地域資源活用価値創出推進事業（創出支援型）

令和8年度予算額 7,045百万円（前年度 7,389百万円）の内数

<対策のポイント>

農山漁村における所得の向上と雇用機会の確保を図るため、官民共創の促進による地域課題の解決に向けた取組、事業者等の経営改善に向けた専門家派遣、農林水産物や農林水産業に関わる多様な地域資源を活用した新商品の開発等の取組を支援します。

<事業目標>

地域資源を活用して付加価値額向上に取り組む事業体の割合の増加（68%→78%〔令和11年度まで〕）

<事業の内容>

1. 地域資源活用・地域連携推進支援事業

地域資源を活用した付加価値の創出に必要な新商品開発・販路開拓、経営戦略策定・ビジネスアイデア創出、研究開発・実証事業等の取組を支援します。

① 多様な地域資源を活用した新商品開発・販路開拓の取組

② 料理講習会等のイベントの実施など直売所の売上向上に向けた多様な取組

③ 地域資源の掘り起こし、ワークショップを通じてビジネスアイデアを創出する取組

④ 多様な地域資源を活用した研究開発・成果利用の取組

【事業期間：上限2年、交付率：1/2等（上限500万円/事業期間）】

2. 地域資源活用・地域連携中央サポート事業

① 都道府県サポートセンター等を全国的な視点で支援するため、中央サポートセンターを設置し、地域資源を活用した付加価値の創出に係る高度な課題解決に取り組む事業者等に対して、中央プランナー等の専門家を派遣する取組等を支援します。

② 地域金融機関等の中間支援組織により、これまで農業・農村の仕事に携わっていなかった企業等の参加促進、地域課題の把握・翻訳、地域と企業のマッチング、マッチング後の伴走支援等の官民共創の促進を図り、農山漁村の抱える地域課題の解決を目指した取組等を支援します。

③ 施設給食において、地産地消を促進するコーディネーターの派遣・育成の取組等を支援します。

【事業期間：1年、交付率：定額】

3. 地域資源活用・地域連携都道府県サポート事業

地域資源を活用した付加価値の創出に係る経営改善等の多様な課題解決に取り組む事業者に対して、専門家を派遣する取組等を支援します。

【事業期間：1年、交付率：定額】

<事業の流れ>

国

定額、1/2

都道府県

定額

民間団体等

定額

都道府県、民間事業者

定額

都道府県

定額、1/2

農林漁業者、市町村、民間事業者等

定額

民間事業者等

(1の事業)

(2の事業)

(2②の事業)

(3の事業)

<事業イメージ>

地域資源活用・地域連携推進支援事業



地域の農林水産物で新商品を開発



竹林の景観を活かしたキャンプ事業の創出

地域資源活用・地域連携中央・都道府県サポート事業

事業化前

事業化後

民間企業

地域課題の提示

マッチング・伴走支援

中間支援組織
(地域と民間をつなぐ機動的な機能)

地域課題の把握

中央サポートセンター

支援要請

都道府県サポートセンター

・プランナー等の派遣
・デジタル人材の派遣・育成
・問合せ・相談 等

課題を抱える地域

病院、企業、学校等

派遣

地産地消コーディネーター

【お問い合わせ先】

(1、2①③、3の事業) 農村振興局都市農村交流課 (03-6744-2497)

(2②の事業) 農村計画課 (03-6744-2141)

56

和食の保護・継承と付加価値創出促進事業

【令和8年度予算額 6百万円（前年度 6百万円）】

＜対策のポイント＞

我が国の伝統的な食文化を次世代に継承していくため、和食文化を次世代に継承する人材の育成を推進するとともに、和食の付加価値創出の促進にも資する伝統食のデータベース化を図ります。

＜事業目標＞

- ユネスコ無形文化遺産「和食；日本人の伝統的な食文化」の継承
- 和食文化継承リーダーの育成（2,500人〔令和12年度まで〕）

＜事業の内容＞

1. 和食文化を次世代に継承する人材の育成 2百万円（前年度 2百万円）

こどもたちや子育て世代に対して和食文化を伝える中核的な人材である「和食文化継承リーダー」を育成するため、和食文化の魅力と継承の方法を学ぶための研修（基礎・実践・実地）を実施します。

2. 伝統食のデータベース化 4百万円（前年度 4百万円）

地域固有の多様な食文化の保護・継承と和食の付加価値創出の促進を図る観点から、全国各地で古くから存在している地域の食材を基に、気候・風土など地域の特性を活用し、保存性、食味などを工夫しながら長年製造されてきた加工食品の歴史・特徴・レシピ等のデータベース化を行います。

＜事業イメージ＞

和食文化を伝える中核的な人材の育成



こどもたちや子育て世代に対して、和食文化を伝える中核的な人材「和食文化継承リーダー」

和食文化継承リーダー研修の流れ

- ① 専用テキストを使用したオンデマンド講座（基礎講座）を実施。
- ② オンラインのグループワーク研修（実践研修）を実施。
- ③ 受講者自身の職場等で 実地研修を実施。
- ④ 全ての課程を終えた者を、和食文化継承リーダーとして登録。

和食の付加価値創出の促進に資する伝統食のデータベース化



農林水産省Webサイト「にっぽん伝統食図鑑」

伝統食のデータベース化の流れ

- ① 業界団体等と協力し、掲載品目を選定し、原稿を作成。
- ② 大学・研究機関等の有識者を構成員とする委員会に諮り、掲載内容を精査。
- ③ Webページに掲載し、広く情報発信。

＜事業の流れ＞

