

英国

本章で取り上げる食育施策と各施策の目的・テーマ



		政府食料戦略	School food standards	Healthy schools rating scheme	Food - a fact of life (FFL)	Food for life partnership	Access To Farms	Farmer Time	Veg Power	Eat Them to Defeat Them
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	○	○	○	○			○	○
	食品衛生・安全				○					
	生産現場・流通の理解向上				○		○	○		
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)	○				○			○	
	環境への配慮	○	○		○	○			○	
	有機農産物・食品	○	△ (持続可能な調達に関する政府購買基準)			○				
	食文化の保護・継承									
	味覚				○				○	○
	調理技術			○	○	○			○	○
	生産現場体験					○	○	○		
	イベント開催				○				○	
デジタル食育に関連する取組	その他		旬産旬消						旬産旬消 工作・ゲーム	ゲーム
	オンライン中継							○		
	動画				○	○			○	○
	アプリ									
	ゲーム									
	その他									SNS



1. 英国¹における食育に対する考え方

1.1. 健康と栄養に関する食育

- 英国では肥満や過体重及びそれらに起因する健康上の問題への社会的関心が大きいことが指摘されている。先行調査によると、英国における食育への関心は1990年に当時の農業・漁業・食料省が始めた国民栄養調査（National Diet & Nutrition Survey: NDNS）を契機に高まったとされている。2000年に刊行された「国民栄養調査 青少年編（4-18歳）」では青少年の肥満化傾向と果物や野菜の摂取不足が指摘された。国民栄養調査を農漁食料省から引き継いで実施した食品基準庁（Food Standards Agency: FSA）は脂肪や塩分などの過剰摂取や肥満の増加について問題提起を行うと同時に、子どもの食習慣には、親や学校及び社会教育などが影響を与えていることを指摘し、食品の包装に子ども向けの栄養と健康に関する情報を記載することやテレビなどを利用して情報提供を行うことを提言した²。
- 肥満やそれに伴う健康上の問題への関心は現在でも高く、本報告書にて後述する「政府食料戦略（Government Food Strategy）」（2022年6月公表）でも、イングランドでは過去数十年で肥満人口の割合が大幅に増加していること、必要以上のカロリー摂取が体重増加の要因であること、体重増や貧弱な食生活は心血管疾患や糖尿病及びガンなど多くの健康上の問題を引き起こすこと、肥満や健康悪化が特に困窮層に見られることなどが問題として指摘されている。

1.2. ホール・スクール・アプローチ

- 英国の食育施策では「ホール・スクール・アプローチ（Whole School Approach）」という概念が取り入れられている。これは、学校における食の取組は教室での授業や給食にとどまるものではなく、学校で提供される食事や各種取組全体の一貫性を重視する考え方である。「Food – a fact of life」のウェブサイトでは、「より健康的なライフスタイルについて一貫した正確なメッセージを生徒に提供し、特定の行動が健康に及ぼす影響を理解し、自分の健康に責任を持つように促すには、戦略的なアプローチが必要である。これは、学校で過ごす時間すべてを通じて健康的な飲食に関する一貫したメッセージを促進するために学校を核としたコミュニティ（school community）全体を関与させるホールスクールアプローチによって達成することができる」として、学校全体での食の取組の一貫性の重要性が説かれている³。



1.2. ホール・スクール・アプローチ（続き）

- 英国教育省（DfE）によると、ホール・スクール・アプローチが導入された背景には、2000年代初頭に学校での食事への社会的な関心が高まったことがあるとされる⁴。学校での食事の質が低下しているとの認識が著名人等の間で広がり、学校での食事の改善に向けた取組が進められた。2013年には国務大臣の委嘱を受けた外部有識者による報告書「学校食品計画（The School Food Plan）」が公表された⁵。この報告書にてホール・スクール・アプローチの考え方に焦点が当てられており、この概念を取り入れることで学校での食事の質的向上だけでなく、子どもたちが健康的な食生活を送れるような食文化の醸成、食事を楽しむこと、食事について学ぶきっかけにすることが企図されていた。報告書で提言を受けて、「2014年学校食事規則のための要件（The Requirements for School Food Regulations 2014）」が2014年に策定され、公費維持学校（maintained school）やアカデミー及びフリースクールではこの要件に従うことが義務付けられている（英国の教育制度については後述）⁶。
- ホール・スクール・アプローチは食事に関する学びや公衆衛生にプラスの影響を与えているとされるが、この概念の導入によって実際に子どもの食習慣に変化が生じているかに関してはエビデンスがあるわけではない。教育省によると、過去20年間で、持続可能性や気候変動問題への関心の高まりがあり、食習慣の変化させたり地元の食材の活用したり、肉類の摂取を減らしたりしたいと考える人が増えており、食習慣の変化が発生していたとしても、それをこの概念による影響か否かを特定することは困難であるとされる。なお、子どもの肥満率等の健康に関するデータは存在するが、一時期を除くと子どもの肥満率は上昇傾向にある⁷。

1.3. 農林水産業の現場理解に関する食育

- 農業体験活動は英国でも実施されてきた。2001年には、学校と農業・農村との関係を近づけることや動植物を育てることを通じた教育の推進という観点から教育省が中心となって「育てる学校」という学校での花壇や農園づくり及び家畜飼育といった活動を行う取組が開始された⁸。
- 現在でも農業体験活動やそれを支援する取組が実施されている。教育や療養目的の農場訪問の受入れを行う農家に対する教育・認定スキームとして「カントリーサイド教育訪問認定スキーム（Countryside Educational Visits Accreditation Scheme: CEVAS）」がある。CEVASのスキームはチャリティ団体であるLEAF（Linking Environment And Farming）が提供している。CEVASを通じて農家は安全かつ効果的な農場訪問を実施する上で必要なツールや知識及び実践的なガイダンスを得ることができ、CEVAS認定を取得した農家は訓練を受けた職員であることを示すロゴを掲示できる（CEVAS及びCEVAS PlusについてはAccess to Farmsの項目で後述）⁹。



1.3. 農林水産業の現場理解に関する食育（続き）

- カントリーサイド・スチュワードシップ（Countryside Stewardship: CS）は英国の農業環境政策の一つである。気候変動対策や生物多様性保全、土壌や水質の保全、洪水対策、景観保持、遺伝資源の保存、歴史的環境の保全の他、農場での教育も事業目的に含まれている。こうした事業目的に合致した農業慣行や取組を実施した農家等に政府より単価表に基づいて助成が行われる。CSに参加するためには農家は政府とCS契約を締結する。農場での教育に関連するCSの助成は以下の2つがある。
- カントリーサイド教育アクセス訪問認定（Countryside educational access visits accreditation (AC2)）：農場のメンバー1名に訓練コースを受講させ認定を受けた場合に支払われる助成。対象訓練コースはCEVAS Plusであり、CS契約当たり一度限り277.26ポンドの助成が支払われる¹⁰。
- 教育アクセス（Educational Access (ED1)）：農場訪問を受け入れた農家に1回当たり318ポンドの助成が支払われる。訪問者の年齢制限は18歳未満（治療目的のケア農業（care farming）の場合は年齢制限なし）であり、農場訪問に料金を課さないことや教育目的の農場訪問に関連して収入を得てはならないといった禁止事項が定められている¹¹。

2. 食育の関係する組織・機関とその役割

- 食育に関係する政府の省庁や公的機関、主な民間組織は次頁のとおりである。
- 学校での食品提供の支援に関するプログラムの中には複数の省庁が共同で管理・運用や資金拠出をしているものがある。School Fruit and Vegetable Scheme（SFVS）は教育省と保健・公的介護省、学校牛乳補助スキーム（School milk subsidy scheme）は環境・食料・農村地域省（Defra）と教育省が資金を拠出している。後述するナショナル・カリキュラムについては教育省と他省庁との連携はないとのことである¹²。



食育に関連する主な省庁・団体

組織・機関名	役割
環境・食料・農村地域省 (Department for Environment, Food and Rural Affairs: Defra)	■ 環境保護やグリーン経済の成長、農村コミュニティの維持、食料・農業・漁業の支援を所管。 ■ 英国の農業振興政策のうち農業環境施策の一つであるカントリーサイド・スチュワードシップ (CS) のもとで、学校の生徒などの農場訪問を受け入れている農家に対する助成を実施している。
教育省 (Department for Education: DfE)	■ 英国（特にイングランド）の子ども向けのサービスや教育を所管。 ■ 学校で提供される食事に関する基準や法定カリキュラムにおける食に関連する学習プログラムを策定している。
保健・公的介護省 (Department of Health and Social Care: DHSC)	■ 保健や社会福祉政策、イングランドの国民保健サービス (NHS) を所管。 ■ DHSCの一機関であるイングランド公衆衛生庁 (Public Health England: PHE) は、ステージ1と2の段階にある子どもの適切な食事と活動的なライフスタイルによる恩恵を理解促進を目的としたソーシャル・マーケティング活動「Change4Life」を実施している。
英国栄養財団 (British Nutrition Foundation: BNF)	■ チャリティ (charity) 団体。市民や教育者及び様々な団体等に栄養に関する情報の普及を行っている。 ■ 教師が食育を実施する上で必要な情報を提供する取組「Food - a fact of life (FFL)」を実施している。
英国土壌協会 (Soil Association)	■ チャリティ団体。食や農業、自然との関わり方を変革するために活動を実施している。 ■ 同協会は英国を代表する有機認証である「Soil Association Certification」の認証団体である。 ■ 人々の適切な食選択を容易にすることを目的としたプログラム「Food for Life」を実施している。
農業園芸開発理事会 (Agriculture & Horticulture Development Board: AHDB)	■ 農場経営者や生産者及びその他の人々によって設立された賦課金委員会 (levy board)。 ■ 英国の農畜産物セクターの発展やサプライチェーンの透明性向上のための市場情報の提供及び英国国内での需要と輸出を拡大するために活動している。 ■ 英国栄養財団とともに「Food - a fact of life (FFL)」を実施している。
LEAF (Linking Environment And Farming)	■ チャリティ団体。食料生産や農業、環境について若者などが学べるよう、農家や教師等の教育能力向上のための活動を行っている。 ■ 農場体験や学校での活動を含む農家の教育能力向上のための研修「CEVAS及びCEVAS Plus」等を提供する。 ■ 持続可能な方法で生産された農産物の認証「LEAF Marque」の認証団体でもある。
Country Trust	■ チャリティ団体。経済的に恵まれない状況にある子どもを対象に、食と農業とのつながりの理解促進を目的とした農場訪問の機会を提供している。
Social Farms & Gardens	■ チャリティ団体。自然に根差した活動の認知向上や資金的支援を求めるための運動や、コミュニティの持続可能な成長に向けた専門的助言や支援の提供、草の根団体等を対象とした訓練プログラム等を実施している。



3. 食育の関係する主な施策・取組

■ 施策

- 政府食料戦略（Government food strategy）

■ 取組

- 学校食品基準（School Food Standards）
- Healthy schools rating scheme
- School Fruit and Vegetable Scheme (SFVS)
- School milk subsidy scheme
- 食生活ガイド（Eatwell Guide）
- カントリーサイド・スチュワードシップ（Countryside Stewardship）
- Change4Life
- 5 A Day
- Food - a fact of life (FFL)
- Food for life partnership
- Access To Farms
- Farmer Time
- Veg Power
- Countryside Classroom

4. 教育指導要領や学校のカリキュラムにおける食育の位置づけ

4.1. ナショナル・カリキュラムにおける食育の位置づけ

- 英国の義務教育は5歳から16歳の11年間であり、5歳から11歳までが初等教育（primary school）で、11歳から16歳までが中等教育（secondary school）という区分となっている。
- 英国を構成するイングランド、ウェールズ、スコットランド及び北アイルランドは、各国が独自の教育制度を有している。教育省は主としてイングランドの教育について管轄している。



4.1. ナショナル・カリキュラムにおける食育の位置づけ（続き）

- イングランドの学校制度の特徴は以下のとおりである（授業料が有償の独立校は除く）¹³。
 - 公費維持学校（maintained school） 地方自治体が設置・運営する公立学校や教会等が設置・運営する公営学校。授業料は無償。教育課程はナショナル・カリキュラムに準拠。
 - アカデミー（academy）：教職員やカリキュラム、学期等について国の基準に基づかず独自の裁量権を持つイングランドの小中学校。アカデミートラスト（academy trust）が設立・運営。運営費は国が直接負担（スポンサーからの助成もある）。授業料は無償。教育課程についてナショナル・カリキュラムに準拠する義務はなく、公費維持学校よりも広い裁量を有する。
 - フリースクール：非営利団体や多様なグループによって設立され、運営費は国が直接負担をする。授業料は無償。教育課程についてナショナル・カリキュラムに準拠する義務はない。教育課程において広範な裁量を有する。
- 現行の英国の学校カリキュラム（ナショナル・カリキュラム（National curriculum））は2014年に導入されている（一部は2016年）。ナショナル・カリキュラムでは、キーステージ（key stage）1から4（5歳から16歳）における学習プログラムと全科目の到達目標が定められている。食に関する教育は、「デザインとテクノロジー（design and technology）」のプログラムの中の「調理と栄養（Cooking and nutrition）」に含まれる¹⁴。
- 調理と栄養では、調理方法や栄養があり健康的な食事の基本的な考え方について学ぶこととされている。調理は、自分や他者の食事を手頃な価格で上手に作ることを可能にする重要なライフスキルとされている。キーステージごとに以下の内容を学ぶことが定められている（次頁参照）。
- 教育省へのヒアリングでは、ナショナル・カリキュラムにおける食に関する教育では栄養教育が重視されており、農業等の生産現場理解につながることや食料のサプライチェーンに関する内容はさほど焦点が当てられていなかったとのことである。デザインとテクノロジー以外でも、地理や科学、人間関係、健康教育等の他の科目でも食について一部取り上げられているが、基本的にナショナル・カリキュラムでの食の取り上げられ方は栄養や健康に焦点を当てたものになっているとされる¹⁵。



4.2. 教育における学校の裁量とナショナル・カリキュラムの適用状況

- ナショナル・カリキュラムは存在するが、上記のとおりアカデミーとフリースクールは同カリキュラムに準拠する義務がないため、教育課程の作成において学校は広範な裁量を有している。教育省によるとアカデミーの数が増えており、イングランドではあれば、約80%の中等教育（secondary school）がアカデミー又はフリースクールとなっており、中等教育においてはナショナル・カリキュラムの適用が及ぶのは中等教育全体の20%にとどまる。そのため、ナショナル・カリキュラムではキーステージ3（11歳-14歳）まで栄養や健康について学ぶことになっているが、公費維持学校以外の学校においては必ずしもそのとおりに授業がされているとは限らない¹⁶。

各キーステージにおける学習内容

キーステージ	学習内容
キーステージ1（5-7歳）	■ 健康的で多様な食生活を基本とした料理作り ■ 食材がどこから来るかを理解する
キーステージ2（7-11歳）	■ 健康的で多様な食生活の考え方を理解し応用する ■ 様々な調理技術を用いて、様々な食べ物を準備及び料理する ■ 季節性を理解し、様々な食材がどこで、どのように育ち、捕獲され、加工されているかを知る
キーステージ3（11-14歳）	■ 栄養と健康の基本的な考えを理解し応用する ■ 健康的で多様な食生活を送ることができるよう、美味しい料理を作る ■ 様々な調理技術ができるようになる（食材の選択と調理、調理器具や電気器具の使用、様々な加熱方法、味覚や質感及び匂いの感覚を使った味付けと食材の組み合わせ、独自のレシピの作成と使用）

（出所）DfE, “The national curriculum in England: Framework document,” December 2014, p.239.



5. 学校給食制度の概要と食育の位置づけ

- 英国で現在につながる学校給食（昼食時の給食以外の学校で提供される食事を含む）に関する基準が導入されたのは2000年代に入ってからである。英国では学校給食に関する基準を構成国（イングランド、ウェールズ、スコットランド、北アイルランド）が策定しており、イングランドでは2001年に学校給食及び最低栄養基準が導入された。2006年には栄養基準が改定され、2007年から給食以外に学校で販売される他の食品についても栄養基準の遵守が義務付けられた¹⁷。
- イングランドにおける公費維持学校やアカデミーで提供される食事は、子どもが健康的でバランスの良い食事ができるよう学校食品基準（school food standards）を遵守しなければならない（詳細については「school food standards」の項目で後述）。
- 食材の調達方法も学校によって異なり、学校が任意に地元産の食材を調達することはあり得る。その動機として、地元の伝統的な食文化を学ぶ観点から地元の食材を調達する可能性はあるものの、教育省によると学校が地元産食材を調達する動機としては、英国内での持続可能性や気候変動問題への関心の高まりによる持続可能性への配慮によるものが大きいと推測されるとのことである¹⁸。



【本項に関する出所】

1. 英国では教育政策や農業政策は、英国を構成する4つの国（イングランド、ウェールズ、スコットランド、北アイルランド）に権限が委譲されており、各国で異なる政策が実施されている。本報告書で取り上げるのは主としてイングランドにおいて実施されている政策や取組である。
2. 宮本孝正他「欧米の食育事情」『調査と情報 Issue Brief』（国立国会図書館調査及び立法考査局）第450号、2004年、8頁、https://dl.ndl.go.jp/view/download/digidepo_1000737_po_0450.pdf?contentNo=1。
3. Food – a fact of life, “Whole school food approach,” <https://www.foodafactoflife.org.uk/whole-school/whole-school-approach/whole-school-food-policy/>。
4. 英国教育省（DfE）へのヒアリング（2024年2月29日）。
5. DfE, “The school food plan,” 2013, <https://www.gov.uk/government/publications/the-school-food-plan>。
6. Legislation.gov.uk, “The Requirements for School Food Regulations 2014,” <https://www.legislation.gov.uk/uksi/2014/1603/contents/made>。
7. 英国教育省（DfE）へのヒアリング（2024年2月29日）。
8. 宮本孝正他「欧米の食育事情」10頁。
9. Access to Farms, “CEVAS training courses enable you to confidently welcome young people to your farm,” <https://visitmyfarm.org/courses>。
10. Rural Payments Agency and Natural England, “AC2: Countryside educational access visits accreditation,” <https://www.gov.uk/countryside-stewardship-grants/countryside-educational-access-visits-accreditation-ac2>。
11. Rural Payments Agency and Natural England, “ED1: Educational access,” <https://www.gov.uk/countryside-stewardship-grants/educational-access-ed1>。
12. 英国教育省（DfE）へのヒアリング（2024年2月29日）。
13. Gov.UK, “Types of school,” <https://www.gov.uk/types-of-school>。
14. DfE, “The national curriculum in England: Framework document,” December 2014, p.239, https://assets.publishing.service.gov.uk/media/5a7db9e9e5274a5eaea65f58/Master_final_national_curriculum_28_Nov.pdf。
15. 英国教育省（DfE）へのヒアリング（2024年2月29日）。
16. 英国教育省（DfE）へのヒアリング（2024年2月29日）。
17. C.E.L. Evans and C.E. Harper, “Invited Review: A history and review of school meal standards in the UK,” *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 22 (2), 2009, p.90, <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/19302115/>; WIPジャパン（内閣府委託事業）「第3章 イギリス」『諸外国における食育推進政策に関する調査報告書』2007年3月、56頁、<https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/1238758/www8.cao.go.jp/syokuiku/more/research/foreign/h19-1/pdf/s2-3.pdf>。
18. 英国教育省（DfE）へのヒアリング（2024年2月29日）。

政府食料戦略（Government food strategy）



施策・取組名	政府食料戦略（Government food strategy）			
実施主体・機関	環境・食料・農村地域省（Department for Environment Food and Rural Affairs: Defra）			
対象者	全国民			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）	○	イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品	○		
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

政府食料戦略（Government food strategy）



概要

- 農業食品セクターの繁栄の実現と全ての人々のより健康で持続可能な食生活の達成を目標とした戦略。
- 戦略の目的：①安全な食料供給の確保と良質な雇用を通じたレベリング・アップ（不平等解消のための政府全体の道徳的・社会的・経済的プログラム）に貢献する農業食品及び水産セクターの繁栄、②健康的で国産の高品質な食品の選択及びアクセスを提供する健康的で持続可能で、ネイチャーポジティブで、手頃な価格のフードシステムの構築、③英国の食品の規制基準を損なうことなく、輸出機会及び輸入を通じた消費者の選択を提供する貿易の実現。（以下、本報告書では②について取り上げる）

健康及び食に関する 現状と課題認識

課題認識：英国では健康的な食生活が難しくなっている（特に低所得者）

- イングランドでは過去数十年で肥満人口の割合が大幅に増加（成人の64%と児童の40%が過体重か肥満）
- 必要以上のカロリー摂取
- 体重増と貧弱な食生活による健康状態の悪化によって毎年61億ポンドのコストが発生
- 食事のポーションサイズ増、加工食品の利用増、魚介類の摂取が不十分
- 最困窮層の69%が過体重か肥満。果物や野菜、食物繊維、油性魚（oily fish）の摂取量が少ない
- 低所得者は、器材や調理技術、健康的な食事を調理する時間の確保も難しい
- Covid-19によりテイクアウトが成長。高カロリー食品にアクセスが容易に

取組の方向

政府の規制を含めた対応が必要との認識

- 政府は規制を含め変化のためのインセンティブを創出する必要
- 肥満の解消は、産業界、政府、消費者が共有する責任
- 政府の役割：産業界の期待設定、規制、イノベーション支援、健康の不平等解消

健康的で 持続的な 食選択の奨励

- 3年間かけて食料システムにおける介入の無作為比較試験プログラムを実施。知見をもとに効果的な政府介入策に資源を配分
- 若い世代の食選択の理解増進、ホール・スクール・アプローチの推進
- 学校での調理革命に500万ポンド（中等教育卒業時に6つの健康的なレシピを知っているようにする）

透明性の高い 食料システム

- よりよい情報提供によって食選択や食品生産を改善させるため、政府が「食品データ透明性パートナーシップ」を立ち上げ
- 2023年末までに産業界向けに飲食料品の生産・販売に関する報告要件を整備し、健康に関する指標についても義務的な報告制度の導入を検討

公共調達に おける取組

- 「食品とケータリングサービスのための政府購入基準」等の改訂を検討
- 公共調達における食料支出の50%を地元産又は環境保護基準を満たしたもの（有機食品など）にするという目標に向け、その進捗を報告させることを提案する方向



概要・実施状況

1. 政府食料戦略の目標

- 政府食料戦略は、農業食品セクターの繁栄の実現と全ての人々のより健康で持続可能な食生活の達成を目指したものである¹。
- 本戦略は以下に挙げる3つの目的を掲げている。
 - 予測不可能な世界において安全な食料供給を確保し、全国の良質な雇用を通じてレベリング・アップ（Levelling up：不平等解消のための政府全体の道徳的・社会的・経済的プログラム²）に貢献する農業食品及び水産セクターの繁栄
 - すべての人に対してより健康的で国産（home-grown）の高品質な食品の選択及びアクセスを提供する健康的で持続可能で、ネイチャーポジティブで、手頃な価格のフードシステムの構築
 - 国内で生産されたか輸入されたかにかかわらず、英国の食品の規制基準を損なうことなく、輸出機会及び輸入を通じた消費者の選択を提供する貿易の実現

2. 政府食料戦略の構成

- 政府食料戦略（Government food strategy）は、Defraによって2022年6月に公表された。戦略の構成は以下のとおりである。

1. 食料安全保障と持続的な生産

1. 予測できない世界における食料供給の安全保障と持続性を確保する
2. より持続的な食料生産をもたらす
3. 成長機会を最大化させて食料システムのレベルを上げる
4. 技能とイノベーションを通じて食料システムのレベルを上げる
5. ブレグジット（Brexit）の後に障害と官僚主義を減らす
6. 食料システムにおける廃棄を減らす



概要・実施状況

2. より健康的で持続的な食事

1. 食生活と肥満の傾向
2. より健康的でより持続的な食選択を奨励する
3. より透明な食料システムを創造する
4. 公共調達の手本を示して指導する

3. グローバル食料安全保障の一部としての英国

1. グローバル食料安全保障を強化する
2. ポスト・ブレグジットにおける新たな貿易協定の恩恵を最大化する
3. 輸出機会を活用し、農業食料産業を支援する
4. 英国が世界をリードする食とアニマルウェルフェア（動物福祉）の基準を維持する
5. ネイチャーポジティブ（自然再興）なグローバル食料システムを擁護する

4. 結論

- 本報告書では、食育に関連する「2. より健康的で持続的な食事」を中心に本戦略の内容を整理する。

3. 政府食料戦略の概要

- 政府食料戦略では、健康的で国産（home-grown）の食生活を支える高品質の食品の選択とアクセスを提供する持続可能で、自然に優しく、手頃な価格の食料システムを実現するという目的達成のため、以下の主要な施策が示されている（Government food strategy, p.11. 以下、ページ番号は同戦略の該当ページを指す）。

- 農業生産者や食料生産者がより持続的な慣行を採用することを奨励する枠組みとして2020年英国農業法や2020年英国漁業法、2021年英国環境法を活用する。
- ネットゼロ及び生物多様性目標の達成を確実なものにするため、2023年に土地使用枠組みを公表する。健康的な食生活を支える高品質で手頃な価格の農産物を引き続き生産しながら変化する気候に農業生産者が適応することを支援する。



概要・実施状況

3. 政府食料戦略の概要（続き）

- 健康的で持続可能な食生活を奨励・可能にするためエビデンスベースで金額に見合う介入方法を開発するため無作為比較試験（randomized control trials）プログラムを実施する。得られた知見によって、食生活を転換するための大規模かつ長期的な政策策定に取り組む際に、政府が最も効果的な介入方法に資源を振り向けることが可能となる。
- 学校食革命（school food revolution）を実現するため、学校における調理革命（cooking revolution）や学校食品基準（school food standards）の遵守を確保するための地方自治体でのパイロット事業が含まれる。調理革命では、中等教育を卒業するまでに少なくとも6つの健康的なレシピを知っているようにすることが目指されており、それを実現するためにカリキュラムのための新たな教材の開発や子どもや若者が持続可能な食品や自然との結びつきについてよりよく理解できるようにすることの機会の提供を行うことが含まれる。調理革命のために500万ポンドが投じられる。これによって中等学校を卒業した全ての子どもが健康的な生活を送ることができるようになり、英国の食料システムで職に就く将来世代に道を拓くことができる。
- 「食料データ透明性パートナーシップ（Food Data Transparency Partnership）」を開始する。健康指標に関する義務的な公的報告の実施について協議し、持続可能性とアニマルウェルフェアについても同様のアプローチを探究する。また、消費者が持続可能で、エシカルで、健康的な食選択をする上で必要な情報を提供し、産業界がそうした食品を提供することを奨励する。
- 「食品とケータリングサービスのための政府購入基準（Government Buying Standards for Food and Catering Services: GBSF）」について協議する。協議では、取組が納税者のために金額に見合っているかを考慮しつつ、GBSFの義務が適用される組織の範囲を広げて公的セクター全体を対象とするかどうか、食料支出の少なくとも50%を地元で生産されたものにするか環境生産基準を上回る認証を受けた食品にしなければならないという野心的な目標を導入するかどうかが含まれる。



概要・実施状況

4. 政府食料戦略における「より健康的で持続的な食事」の内容

以下、政府食料戦略において食育に関連する「2. より健康的で持続的な食事」について内容を整理する。

4.1. 食生活と肥満の傾向（pp.21-23（括弧内の数字は政府食料戦略におけるページ番号、以下同様）

- 「2.1.食生活と肥満の傾向」では、以下のような英国の食生活の傾向と問題点があり、健康的な食生活が難しくなっている（特に低所得者）と指摘されている。
 - イングランドでは過去数十年で肥満人口の割合が大幅に増加。最新のデータでは成人の64%と児童の40%が過体重（overweight）か肥満。必要以上のカロリー摂取が体重増の要因であり、成人は平均して毎日200から300カロリー余分に摂取。過体重または肥満の児童は年齢や性別によって異なるが、毎日500カロリー余分に摂取。
 - 体重増と貧弱な食生活は、心血管疾患や糖尿病、13種類のガン、筋肉疾患といった健康状態の悪化をもたらす。これらにより毎年61億ポンドのコストが国民保健サービス（National Health Service: NHS）に発生。
 - 食習慣は変化。食事のポーションのサイズが大きくなったり、家庭での調理が減る一方で調理の手間が少ないが脂肪や塩分、砂糖が多く含まれる加工食品を利用するようになったりしている。また、十分な魚介類を摂取していない。
 - カロリーの摂取過多はどの所得階層でも見られるが、肥満や食生活に関連する健康悪化は最も困窮した階層に見られる。最困窮層の69%が過体重か肥満であり、多くは果物や野菜、食物繊維、油性魚（oily fish）の摂取量が少ない。また、地域差によっても肥満の傾向が異なる。
 - 困窮と食生活との関連性は、健康的な食品のコストだけではなく、器材や調理技術、健康的な食事を調理する時間にも関連（低所得者層はこれらがすぐに利用可能でない）。Covid-19により、テイクアウト分野が成長し、高カロリーな食品にアクセスしやすくなった。



概要・実施状況

- 戦略では政府の規制を含めた対応が必要であると指摘されている。
 - 政府は規制を含め変化のためのインセンティブを創出する必要がある。例えば、清涼飲料水業界税（Soft Drinks Industry Levy）は、対象清涼飲料水に含まれる砂糖の量を約44%減らすという大きな成功を収めている。
 - 肥満の解消には共有された責任がある。産業界は健康的な食品のプロモーションや供給をする責任を果たし、政府は変化を手助けする目的を絞った規制を通じた介入を行う役割を果たし、消費者は健康的な選択のためのより良い情報を与えられつつ、健康的な食品への需要を高めることができる。
 - 政府は、産業界の正しい期待を設定したり、正しい規制による介入をしたり、健康的な食環境をもたらすためのイノベーションを支援したりする必要がある。また、政府は健康に関する不平等に対処する必要があり、政府と産業界は個人が健康的な選択をできるよう協力しなければならない。

4.2.より健康的でより持続的な食選択を奨励する

- 健康的で持続的な食選択を奨励するために戦略で挙げられている主な取組を以下に挙げる。
 - 3年間かけて、健康的で持続的な食生活をもたらすために食料システムにおける介入の無作為比較試験（randomized control trials）プログラムを実施する。この調査から得られた知見によって最も効果のある介入策に政府の資源を振り向けることができるようになる。
 - 幼児期の経験はその後の人生において重要な意味を持つため、若年期から食選択に関する理解を深めることが重要。子どもに質が高く、栄養豊富で、美味しい飲食を促進・提供するためのイニシアチブが学校で実施されている。政府は、自治体首長や教師、ケータリング業者とともに「学校全体（whole school）」のアプローチを推進している。学校のリーダーや首長は、ウェブサイトで学校食料ビジョンを掲載することが今後義務付けられ、学校は「Get Help Buying for Schools」サービスを通じて、高品質で金額に見合った価値のある食料の調達のための支援を受けることができるようになる。また、政府は「学校果物野菜スキーム（School Fruit and Vegetable Scheme）」による現在の政策や食料提供手法のレビューを行う予定である。地方自治体が学校食料基準を遵守することを支援するための教育省（DfE）と食料基準局（Food Standards Agency: FSA）によるパイロット事業も開始されたところである。



概要・実施状況

- 食はすでにカリキュラムのテーマであり、幼児期から健康的な食事と栄養の重要性について質の高い教育を受けている。これを踏まえて、中等教育を卒業する子どもが少なくとも6つの健康的なレシピを知っているようにするために、政府は学校での調理革命を実現するよう500万ポンドを用意することを発表した。これにはカリキュラムのための新しい教材の開発や子どもや若者が持続可能な食品や自然との結びつきについてさらに理解できる機会の提供が含まれる。また、健康的で持続可能な食生活の価値を教えるうえで重要な役割を担っている教師や学校指導者を支援する。教育水準監査局（Ofsted）から出される予定の研究レビューから得られる、調理と栄養の教育を支援するデザインと技術に関する洞察を検討する。

4.3. 透明性の高い食料システムの構築

- 透明性の高い食料システムの構築のために戦略で挙げられている主な取組を以下に整理する。

- 人々は健康や持続可能性、アニマルウェルフェアを含め自分たちが食べる食品に関するよりよい情報を求めており、よりよい情報が利用可能になると、食品業界もそうした食品の生産をするよう対応する。すでにフリーレンジ（free range：放し飼い）の卵や持続可能な方法で漁獲された魚介類に切り替える小売事業者が表れているが、よりよい情報を通じてこの変化を加速させるために、政府は「食品データ透明性パートナーシップ（Food Data Transparency Partnership）」を立ち上げているところである。これは、人々に彼らが持続可能で、エシカルで、健康的な食の選択のために必要な情報を提供し、産業界がそうした食品を生産するインセンティブを与えるための取組である。
- イングランドでは2023年末までに産業界向けに飲食料品の生産及び販売に関する報告要件の整備を進めている。一連の健康に関する指標について義務的な報告制度を導入するための検討を行い、それを持続可能性やアニマルウェルフェアにも展開していく予定である。上記パートナーシップでは消費者への情報の提供についても検討が行われる。政府は（連合王国を構成する）各国とも協力して、イングランドで以下のことを具体的に進めていく。



概要・実施状況

- 持続可能性
 - エコラベルや製品の持続可能性を主張する者が従わなければならない義務的な手法を開発する。
 - 英国政府は業界や既存の保証制度と協力して、環境上持続可能な農業を認定し持続可能な農業慣行をいかに消費者に伝えるかを検討するための「実績評価（Earned Recognition）」の仕組みを検討する予定である。
- 健康
 - 食品包装での栄養表示など、消費者への情報提供の既存の手法からの知見を踏まえ、消費者の健康的な選択促進における情報提供の現行の体制強化について検討する。
- アニマルウェルフェア
 - 2023年中に政府は現在の義務的な表示要件を改善・拡大し、食品サービス・セクターに同等の措置を導入するための提案について検討する。
- 原産国
 - 包装の前面に原産国の情報を表示する方法と場所を規定することで、既存の原産国に関するルールを強化できるか検討する。



概要・実施状況	2.4. 公共調達を模範とする ■ 公共調達に関する取組を以下に挙げる。 ● 公的セクターの食とケータリングは、健康やアニマルウェルフェア、環境及び社会経済にプラスの影響をもたらす、より広範な社会の模範となる。公的セクターの食事は健康的で持続可能で地元の幅広いサプライヤーから供給されるべきである。地元産の食料は農場から食卓までの距離を短縮し、生産者と消費者との個人的なつながりの創出、地元の食文化や地元経済の成長、食のトレーサビリティの向上といった社会的な利益をもたらす。 ● この実現のため、政府は「食品とケータリングサービスのための政府購入基準（GBSF）」を含む公的セクターの食料とケータリングの方針について検討を行っている。政府は方針の対象をすべての公的セクターの義務に拡大するか検討する予定であり、検討の中で政府は、納税者にとっての費用対効果を考慮しつつも公的セクターが食料支出の50%が地元産、または有機食品など高度な環境保護基準にするという目標に向けた進捗を報告させることを提案する意向である。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	－

【本項に関する出所】

1. 以下、本施策については、Defra, Government food strategyをもとに整理している
<https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/1082026/government-food-strategy.pdf>。
2. Defra, Levelling Up the United Kingdom: executive summary, February 2, 2022,
<https://www.gov.uk/government/publications/levelling-up-the-united-kingdom/levelling-up-the-united-kingdom-executive-summary>.

School food standards



施策・取組名	学校食品基準（School Food Standards）			
実施主体・機関	教育省（Department for Education: DfE）			
対象者	公費維持学校及びアカデミー			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）	○	イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	旬産旬消
	有機農産物・食品	△ （持続可能な調達に関する政府購買基準）		
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

School food standards



- 民間企業の学校給食サービスへの参入によって学校給食の質への懸念が高まり、学校給食の基準を策定。
- イングランドの公費維持学校やアカデミーで提供される食事は、子どもが健康的でバランスの良い食事ができるよう学校食品基準（school food standards）を遵守しなければならない。
- 学校で提供される食事について満たさなければならない項目とその実施状況を確認するためのチェックリストが作成されている。また、学校等での取組支援のため、実践ガイドが作成されている。

実施主体

教育省

施策の対象

公費維持学校
アカデミー

学校で提供される
食事（学校給食
等）で満たすべき
項目

実施状況の
チェックリスト
（学校給食用等）

学校食品基準実践
ガイドの作成



学校給食で満たすべき項目

- 毎日、果物及び野菜を1ポーション以上
- 毎日、パンやパスタなどでんぷん質の食品を1ポーション以上
- 毎日、牛乳又は乳製品を含む食品を1ポーション以上
- 毎週、3日以上肉又は鶏肉を1ポーション以上
- 3週間に1度以上油性魚を提供



学校給食用チェックリスト

- でんぷん質の食品
- 果物と野菜
- 肉、魚、卵、豆及びその他の非乳製品タンパク質
- 牛乳・乳製品
- 脂肪、砂糖、塩分を多く含む食品
- 健康的な飲料



持続可能な調達に関する
政府購買基準（GBS）

- 学校食品基準に加えて、政府等が物品やサービス購入時に適用される基準。最低基準（義務）とベストプラクティス基準（推奨）によって構成される。
- 持続可能な調達基準では、有機農産物の使用や旬産旬消に関連する基準あり（例：調達された一次産品及び飲食品の総貨幣価値の少なくとも10%が有機製品に関するEU基準が認定されていること）。



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 英国で現在につながる学校給食（昼食時の給食以外の学校で提供される食事を含む）に関する基準が導入されたのは2000年代に入ってからである。英国では学校給食に関する基準を構成国（イングランド、ウェールズ、スコットランド、北アイルランド）が策定しており、イングランドでは2001年に学校給食及び最低栄養基準が導入された。
- 1980年の教育法（Education Act）により福祉国家の概念の解体が進み、学校給食は必須ではないサービスに位置付けられた。それまで地方教育当局（Local Education Authorities: LEAs）に学校給食の費用を負担することが義務付けられていたが、この義務が廃止された。1980年教育法は学校給食に要する公的支出の削減を目的に含んでおり、インスタント食品の導入やLEAによるケータリングサービスの廃止が進んだ。
- 1986年の社会保障法（Social Security Act）により無料学校給食は社会福祉の補足給付の受給世帯の子どもに限られるようになり、1988年の地方自治法（Local Government Act）によってLEAは学校給食サービスでも入札を行うことが義務付けられた。入札制度の導入により食事の質よりも経済性が優先されることになり、十分な規制がない状況で民間企業の学校給食サービス市場への参入が進む中で、学校給食に対する懸念が広がったことが学校給食の基準策定に背景にあったとされる¹。
- 「食育推進施策の全体像」にて前述のとおり、2014年に「2014年学校食事規則のための要件（The Requirements for School Food Regulations 2014）」が策定され、学校が従うべき「学校食品基準（School Food Standards）」が定められた²。公費維持学校とアカデミーはこの規則を遵守しなければならないが、規則が法的な用語が使用されていて難解であるため、教育省が保健省と協力して学校が実施する際に役立つツールを用意しており、教育省のウェブサイトでも学校食品基準のための実践ガイドやチェックリスト等が公開されている³。

2. 施策の対象

- 公費維持学校及びアカデミー



概要・実施状況

3. 施策の概要・取り組み状況

3.1. 学校食品基準の概要

- イングランドにおける公費維持学校及びアカデミーで提供される食事は、子どもが健康的でバランスの良い食事ができるよう学校食品基準（school food standards）を遵守しなければならない⁴。
- 学校給食では以下の子どもの健康を考えたバランスのよい食事が提供されなければならない⁵。
 - 毎日、果物及び野菜を1ポーション以上
 - 毎日、パンやパスタなどでんぷん質の食品を1ポーション以上
 - 毎日、牛乳又は乳製品を含む食品を1ポーション以上
 - 毎週、3日以上、肉又は鶏肉を1ポーション以上
 - 3週間に1度以上油性魚を提供
- 学校で提供される食事について満たさなければならない項目とその実施状況を確認するチェックリストが作成されている（学校給食のチェックリストは後述）。また、実践ガイドでは、一般的な原則として、週にわたり幅広い食品を提供することが大事であり、新鮮で持続可能で地元で供給された食材（学校菜園が最良）を使い、子どもたちに何を食べているのかを伝えるよう示している⁶。
- チェックリストの他、実践ガイドには学校給食について可能であれば実施が望ましい事項を示しており、旬の果物や野菜を購入すること、子どもがそれまで食べたことのない野菜や果物を試せるよう学校菜園で収穫された生産物を使用すること、海洋管理協議会（Marine Stewardship Council: MSC。国際的な水産エコラベル認証であるMSC認証を創設した民間団体）を訪問して責任ある方法によって供給された魚の購入に関する助言を得ること等が挙げられている⁷。
- 教育省によれば、本基準が栄養素に基づく「栄養」基準ではなく、特定の食品群に基づく「食品（food）」基準であることが重要とされる。本基準策定以前は栄養素に基づいて学校での食事が準備されていたため、学校は栄養士に食事にとどの栄養素が含まれているか確認していたが、それを日々行うのは学校にとって大きな負担であった。食品ベースにすることで、調理士はより自由かつより大きな裁量をもって献立をつくるできるようになり、地元の食材を使うこともしやすくなった。食品ベースの基準のほうが調理士にとって利便性が高いことから、栄養素ベースではなく食品ベースになっている⁸。



概要・実施状況	3.2. 持続可能な調達に関する政府購買基準（GBS） ■ 子どもの食事における塩分、飽和脂肪及び砂糖を減らす一環として学校食品基準に加えて、「持続可能な調達に関する政府購買基準（Sustainable Procurement: the government buying standards (GBS)）」を参考にすることができる。GBSは、政府や関係機関が物品やサービスを購入する際に適用される基準であり、満たすことが義務付けられている最低基準とそれが推奨されるベストプラクティス基準によって構成される。 ■ GBSは対象となる物品やサービスごとに作成されており、食品やケータリングサービスを対象とした持続可能な調達基準（Sustainable procurement: the GBS for food and catering services）も作成されている。2023年12月時点での基準は、「生産、加工及び流通」、「栄養」、「資源の効率性」、「社会経済」によって構成されている⁹。持続可能性への配慮や有機農産物の使用、旬産旬消に関連するものとして以下の基準が設けられている¹⁰。 ● 高度な環境生産基準（環境）：調達された一次産品及び飲食品の総貨幣価値の少なくとも10%が、以下の条件を満たすものとして検査され、認定されなければならない。 - 農場での体系的かつ統合的な管理を必要とする、公開されている統合生産（IP）又は統合農場管理（IFM）基準（自然生息地と生物多様性、汚染の予防と管理、エネルギー・水・廃棄物、土壌・景観・水路の管理に関するもの。欧州理事会指令2009/128/ECに含まれる統合的病害虫管理（IPM）の定義と一致する範囲要件を含んでいること） - 又は、有機生産及び有機製品のラベル表示に関する2007年6月28日の欧州理事会規則（EC）第834/2007号の定めに基づいた公開されている有機基準。 ● 旬の食材（多様性と季節性）：生鮮農産物については、献立は英国の自然栽培又は生産期間を反映するように設計され、旬の農産物はメニューで強調表示されなければならない。 ■ 学校には食材調達の広範な裁量が認められており、GBSの適用が免除されている。食材調達や学校内での調理の有無、ケータリング会社への委託契約のやり方は学校によって異なっている。GBSには持続可能性に関する助言が含まれているため、学校が任意に基準に従うことは可能である¹¹。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—

School food standards



学校給食用チェックリスト (Checklist for school lunches)

	チェック項目（注）	第1週	第2週	第3週
でんぷん質の食品	毎日、この食品群から1ポーション以上			
	毎週、異なる3種類以上のでんぷん質食品			
	毎週、1種類以上の全粒でんぷん質食品			
	油脂で調理されるでんぷん質食品は毎週2日以内			
	パン（油脂を加えないもの）は毎日提供されなければならない			
果物と野菜	野菜1ポーション以上またはサラダを毎日添えること			
	毎日果物を1ポーション以上			
	毎週2回以上、少なくとも50%以上の果実を含むデザート			
	毎週、少なくとも異なる3種類以上の果物及び3種類の野菜			
肉、魚、卵、豆及び その他の非乳製品タンパク質	毎日、この食品群から1ポーション			
	毎週3日以上、肉または鶏肉を1ポーション			
	油性魚は3週間に1回以上			
	ベジタリアンの場合、週3日以上、非乳製品タンパク質を1ポーション以上			
	肉または鶏肉製品（製造されたもの、または自家製のもので、法的要件を満たすもの）を、小学校では週1回以下、中学校では週2回以下（全校日にわたって適用）			

School food standards



	チェック項目	第1週	第2週	第3週
牛乳・乳製品	毎日、この食品群から1ポーション			
	低脂肪乳及び低乳糖乳は、学校時間中は少なくとも1日に1回は飲用可能でなければならない			
脂肪、砂糖、塩分を多く含む食品	揚げ物、バターまたはブレッドクラム（パンをちぎったときに生じるパンくず）で覆われた食品は週に2ポーション以下（全校日にわたって適用）			
	菓子類を含む食品は週に2ポーション以下（全校日にわたって適用）			
	塩や砂糖または脂肪が添加されていないナッツ、種子、野菜及び果物以外、スナックは与えない			
	昼食時に果物や野菜、乳製品とともに甘くないクラッカー（savoury crackers）またはグリッシーニ（breadstick。細長い棒状のパン）を提供することはできる			
	お菓子、チョコレート、チョコレートでコーティングされた食品は与えてはならない（全校日にわたって適用）			
	昼休みには、デザートやケーキ、ビスケットは許容される。菓子類は含んではならない			
	塩は調理後に食品に追加するために使用してはならない（全校日にわたって適用）			
	調味料は、10グラム以下またはスプーン1杯以下の小袋またはポーションに限る（全校日にわたって適用）			

School food standards



	チェック項目	第1週	第2週	第3週
健康的な飲料	無料で新鮮な飲料水			
	許容されるのは以下の飲料のみ ● 純水(蒸留水または炭酸水) ● 低脂肪乳や低乳糖乳 ● 果物または野菜のジュース（最大150ml） ● カルシウムを豊富に含む大豆、コメまたはカラスムギ飲料及び発酵乳（例えばヨーグルト）飲料 ● 果実または野菜のジュースと純水（砂糖または蜂蜜を加えない。炭酸または蒸留したもの）の組み合わせ ● フルーツジュースと低脂肪乳またはプレーンヨーグルト、大豆、コメまたはカラスムギのカルシウムを豊富に含む飲料;ココア及び低脂肪乳;低脂肪乳のフレーバー(すべて5%未満の糖またははちみつを加えたもの) ● 茶、コーヒー、ホットチョコレート 混合飲料は、330mlのサイズに制限される。ビタミンやミネラルを加え、果物や野菜のジュースを150ml以下にすることもできる。果実または野菜ジュースを配合した飲料は、果実または野菜ジュースの割合が45%以上でなければならない。			

(注) 各食品群の内訳や1ポーションのサイズは、次のウェブサイトにて示されている。DfE, "Portion sizes and food groups," February 7, 2023 (updated),

<https://www.gov.uk/government/publications/school-food-standards-resources-for-schools/portion-sizes-and-food-groups>.

(出所) DfE, "Checklist for school lunches," https://assets.publishing.service.gov.uk/media/627b9b55d3bf7f5c0c1c7049/Checklist_for_school_lunches.pdf.



【本項に関する出所】

1. C.E.L. Evans and C.E. Harper, "Invited Review: A history and review of school meal standards in the UK," *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 22 (2), 2009, p.90.
2. Legislation.gov.uk, "The Requirements for School Food Regulations 2014," <https://www.legislation.gov.uk/uksi/2014/1603/contents/made>; DfE, "The school food plan," 2013, <https://www.gov.uk/government/publications/the-school-food-plan>.
3. 英国教育省 (DfE) へのヒアリング (2024年2月29日) ; DfE, "School food standards: resources for schools," February 7, 2023 (last updated), <https://www.gov.uk/government/publications/school-food-standards-resources-for-schools>.
4. Gov.uk, "School meals – food standards," <https://www.gov.uk/school-meals-food-standards>.
5. Ibid.
6. DfE, "School food standards practical guide," February 7, 2023 (last updated), <https://www.gov.uk/government/publications/school-food-standards-resources-for-schools/school-food-standards-practical-guide>.
7. Ibid.
8. 英国教育省 (DfE) へのヒアリング (2024年2月29日)。
9. DEFRA, "Government Buying Standard for food and catering services," August 18, 2021, <https://www.gov.uk/government/publications/sustainable-procurement-the-gbs-for-food-and-catering-services/government-buying-standard-for-food-and-catering-services>.
10. Ibid.
11. 英国教育省 (DfE) へのヒアリング (2024年2月29日)。また、教育省は学校給食に占める地元食材の割合や食育に関する授業数等、食育の実施実態に関するデータは保有していないとのことであった。

Healthy schools rating scheme



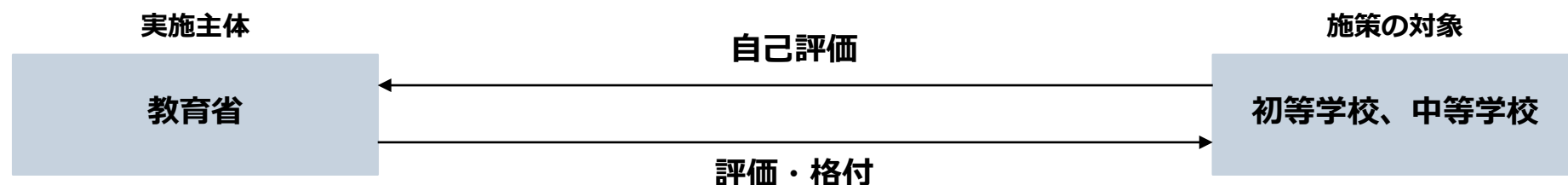
施策・取組名	健康学校格付スキーム（Healthy schools rating scheme）			
実施主体・機関	教育省（Department for Education）			
対象者	初等学校、中等学校（primary and secondary schools）			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	○
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）		イベント開催	
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

Healthy schools rating scheme

概要



- 健康学校格付スキーム（Healthy schools rating scheme）は、政府による子どもの肥満対策の一つ。
- 学校に生徒の健康とウェルビーイングの促進のために設計された自己評価ツール（2024年2月時点でベータ版）。



評価項目に基づき格付。獲得ポイントに応じてGold、Silver、Bronze、No awardに分かれる。



評価項目



食教育

- 健康的な食事がカリキュラムの優先度
- 調理クラブのための追加カリキュラム
- 生徒によるケータリングの手助け
- 食品を学校施設内で清算
- 教師の食に関する専門性



学校食品基準

- 学校食品基準の遵守
- 学校食品基準の明示
- 学校食品格付・認定スキームへの参加
- ケータリングスタッフの訓練
- 学校理事による監視
- 健康的でない食品の禁止



体育の時間

- 体育の時間



アクティブトラベル

- 学校への移動のモニタリング
- ウォーク・トゥ・スクールへの参加
- アクティブトラベルの奨励



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 健康学校格付スキーム（Healthy schools rating scheme）は、政府による子どもの肥満対策の一つであり、学校に生徒の健康とウェルビーイングの促進のために設計された自己評価ツールである¹。
- 2018年に試行的に実施された後、2019年7月にベータ版として教育省によって開始された。調査の具体化や構成の最終化が終わるまではベータ版として実施されるとしている²。

2. 施策の対象

- 対象は初等学校と中等学校である。スキームへの参加は任意である。

3. 施策の概要・取り組み状況

- 以下に挙げる評価項目について学校が自己評価を行うと、評価レポートや格付を得ることができる。Gold、Silver、Bronzeの格付けを得た学校は証明書を受け取ることができる（評価項目等は後述）³。
 - カリキュラム及び教師の訓練などの食育
 - 「学校食品基準（School Food Standards）」の遵守
 - 子どもが体育に費やす一週間当たりの時間
 - アクティブトラベル・スキーム⁴への参加
- 参加方法
 - 「Active Lives Children and Young People」調査に参加した全ての学校が参加可能。
- 評価レポートと格付
 - スキーム参加校は、自己評価の結果をまとめたレポートを受け取ることができる。レポートには、学校の健康評価に加え、子どもの活動レベルや身体リテラシー（physical literacy）、水泳の上達度、ウェルビーイング、自己効力感（self-efficacy）、社会的信頼（social trust）に関する測定結果が含まれる。

Healthy schools rating scheme

概要・実施状況	■ GoldとSilverは上記4項目のすべてで高い評価を獲得した場合、Bronzeはいくつかの項目で評価が高い場合に受賞できる。いずれの格付も得られない（no award）は法定の学校食品基準を満たしていない、週の体育時間が不十分といった重要項目を満たしていない場合に該当する ⁵ 。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	■ 格付に必要なポイントは以下のとおりである。 ● Gold：70ポイント以上 ● Silver：55ポイント以上 ● Bronze：40ポイント以上 ● No award：40ポイント未満 ■ 評価項目と各項目の配点は次頁参照。

【本項に関する出所】

1. Department for Education, "Guidance: Healthy schools rating scheme," October 19, 2022 (last updated), <https://www.gov.uk/government/publications/healthy-schools-rating-scheme>; Greater London Authority, "Healthy Schools Rating Scheme (DfE) and Healthy Schools London (HSL)," <https://www.london.gov.uk/what-we-do/health/healthy-schools-london/awards/about/launch-healthy-schools-london/healthy-schools-ratings-scheme-dfe-and-healthy-schools-london>.
2. Department for Education, "Healthy schools rating scheme: Guidance for schools," p.1, https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/1112071/Final_Healthy_schools_rating_scheme.pdf.
3. Ibid., p.7.
4. 身体及びメンタル面での健康増進のため、自転車やウォーキングなど身体活動を伴う移動を促す取組。Ibid., p.4.
5. Ibid., p.5.

Healthy schools rating scheme

項目	質問	ポイント
食教育 GoldまたはSilver格付のためにはこの項目で10ポイント以上必要。	健康的な食事がカリキュラムの高い優先順位にある	5
	学校が調理クラブ（cooking clubs）のために追加的なカリキュラムを提供している	5
	食事の準備において生徒がケータリングのスタッフを手助けしている	5
	学校給食用の食品を学校の施設内で生産している	5
	食に関する教師の専門性を高めている	5
学校食品基準 学校食品基準は義務である。 *義務であることから遵守はポイント獲得にはならない。GoldまたはSilver格付のためにはこの質問項目を満たさなければならない。 **最初の質問を満たさない学校がBronze格付を得るには、この質問項目を満たさなければならない。	学校食品基準を終日遵守している	0*
	学校のケータリング契約で学校食品基準が明示されている、またはケータリング業者や地方自治体から年間の保証を得ている	5**
	学校が学校食品格付（school food award）または認定スキームに参加している	5
	学校食品基準についてケータリングのスタッフを訓練している	5
	学校食品基準について任命された学校理事（school governor）による監視がある	5
	健康的でない食品が弁当で禁止されている	5

Healthy schools rating scheme

項目	質問		ポイント
体育の時間	ある年齢グループの体育の時間が1週間に1.5時間未満		0
	全ての年齢グループで1週間に少なくとも1.5時間 ※Bronze格付には必須		15
	全ての年齢グループで1週間に2時間以上 ※SilverまたはGold格付には必須		25
	全ての年齢グループで1週間に2.5時間以上		35
アクティブトラベル Gold格付のためにはこの項目で10ポイント以上必要。		初等教育	中等教育
	学校への移動をモニタリングする	5	-
	「ウォーク・トゥ・スクール（Walk to School）」週間に参加する（初等教育）	10	-
	学校がアクティブトラベルを奨励する（中等教育）	-	15

Food - a fact of life (FFL)



施策・取組名	Food - a fact of life (FFL)			
実施主体・機関	英国栄養財団、農業園芸開発理事会			
対象者	義務教育課程の教育関係者			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	○
	食品衛生・安全	○	調理技術	○
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)		イベント開催	○
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画	○	その他	
	アプリ			

Food - a fact of life (FFL)

概要



- 義務教育課程の教育関係者に食に関する正確な情報を伝達することを目的とした教育プログラム。
- 教育関係者は食育を行うために必要な情報をウェブサイトから入手可能。
- 教育関係者の専門性強化のための訓練コースやツールキットも提供している。

食育に必要な情報提供 調理技術の教育、レシピ 専門性強化のための訓練コース等

実施主体

英国栄養財団
農業園芸開発理事会

施策の対象

義務教育課程の
教育関係者



ウェブサイト上で豊富な情報を提供
教育関係者は食育の授業等に利用できる
豊富な情報にアクセスできる
(教育関係者の専門性強化については対面の活動あり)



情報提供の内容

- 区分：3-5歳、5-7歳、7-11歳、11-14歳、14-16歳
- 情報提供の種類：健康的な食事、調理、食品の出所、食料品、ナレッジ・オーガナイザー、アクティビティ・パック、栄養分析、ワークの計画、食品科学、消費者理解
- 年齢区分ごとに提供される情報の種類やレベルが異なる。



教育関係者の専門性強化

- 教育関係者向けの訓練コースやワークショップ
- ウェブサイトから入手可能なグッドプラクティスガイド
- 授業内容の計画や教え方、教師に必要な知識・スキルに関する資料や過去のウェビナー動画等の提供



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- Food - a fact of life (FFL)は、教育関係者に食に関する最新のエビデンスに基づき、一貫性があり、正確な情報を伝達することを目的とした教育プログラムである。

2. 施策の対象

- この取組で想定されている利用者は義務教育課程の教育関係者であり（英国の義務教育は5歳～16歳）、教師が食育に関する授業を行う上で必要かつ最新の情報をウェブサイトから入手できるようになっている。

3. 施策の概要・取り組み状況

- 実施主体の英国栄養財団（British Nutrition Foundation: BNF）は英国の慈善団体（チャリティ：charity）であり一般市民や教育者及び様々な団体等に栄養に関する信頼できる情報の普及を行っている。農業・園芸開発委員会（Agriculture & Horticulture Development Board: AHDB）はサプライチェーンに属する農場経営者や生産者及びその他の人々による資金拠出によって設立された賦課金委員会（levy board）であり、英国の農畜産物セクターの発展やサプライチェーンの透明性向上のための市場情報の提供及び英国国内での需要と輸出を拡大するために活動している団体である。
- FFLは1991年に農業漁業食料省（Defraの前身）とのパートナーシップのもとで開始された（1997年まで）。2004年から小学校向けのウェブサイトを開発し、2005年からウェブサイトの対象を就学前児童（nursery age）と11歳から16歳の児童向けに拡大した。2018年からは、FFLは英国栄養財団及び農業園芸開発理事会のパートナーシップの支援のもとで活動が行われている¹。
- 学習プログラムは、3-5歳、5-7歳、7-11歳、11-14歳、14-16歳で分けられており、各年齢区分によって若干異なるが、健康的な食事（Healthy eating）、調理（Cooking）、食品の出所（Where food comes from）、食料品（Food commodities）、ナレッジ・オーガナイザー（Knowledge organisers）、アクティビティ・パック（Activity packs）が多くの年齢区分に含まれている。

Food - a fact of life (FFL)



概要・実施状況	■ 前述の学習プログラムに加えて、11歳以上では栄養分析（Nutritional analysis）及びワークの計画（Schemes of work）が、14歳以上では食品科学（Food science）及び消費者理解（Consumer awareness）が追加されている。また、障害のある生徒向けのプログラムも用意されている。 ■ ウェブサイト上では栄養や食のスキル（計量等）及び調理技術の教育または学習のためのレシピが掲載されている（レシピには難易度と所要時間、対象年齢が示されている）。 ■ 教師の専門性強化のための訓練コースやツールキットなども用意されている。 ● FFL訓練コース（FFL training courses）：食について教えるすべての教師やティーチング・アシスタントが参加可能な訓練コース（有料及び無料）。ウェビナーやオンラインでの訓練コース、実践的なワークショップ、対面またはオンラインでの大規模なイベントの形式で行われる²。 ● 個人及び専門性開発ツールキット（Personal and professional development toolkits）：初等教育、中等教育、障害のある生徒別に食・栄養教育のグッドプラクティスに関するガイドなどをウェブサイトから入手できる³。 ● 教え方と学び方（Teaching and Learning）：授業内容の計画や教え方、教師に必要な知識・スキルなどについて参考になる資料や過去のウェビナーの動画及びそのプレゼン資料などを入手できる⁴。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	－

【本項に関する出所】

1. FFL, "About Food - a fact of life," <https://www.foodafactoflife.org.uk/about-food-a-fact-of-life/>.
2. FFL, "FFL training," <https://www.foodafactoflife.org.uk/professional-development/ffl-training/>.
3. FFL, "PPD toolkit," <https://www.foodafactoflife.org.uk/professional-development/ppd-toolkit/>.
4. FFL, "Teaching and learning," <https://www.foodafactoflife.org.uk/professional-development/teaching-and-learning/>.

Food - a fact of life (FFL)



食の出所 (Where food comes from) の関連資料 (左 : 3-5歳用、右 : 14-16歳用)

Where do tomatoes come from?



© Food - a fact of life 2023

www.foodafactoflife.org.uk

Tomatoes grow on a vine.



© Food - a fact of life 2023

www.foodafactoflife.org.uk

Name: _____ Date: _____

Food commodities: Cereals and rice

What are cereals?

Cereals are the grain or seeds of cultivated grasses; the main cereals are wheat, rice, oats, corn (maize), rye and barley.

The grains of barley, oats and rice are covered with a protective husk which must be removed before they can be used for food. Wheat, corn and rye do not have this protective husk.

Stages of processing wheat

- Growing and harvesting.
- Primary processing: cleaning, milling.
- Secondary processing: mixing, slicing, proving and baking.

Growing wheat in the UK

UK growers produce 14-15 million tonnes of wheat each year, supplying approximately 5 million tonnes to the British milling industry, and also exporting to millers overseas.

Most wheat grown in the UK is winter wheat and is sown on two fifths of arable land. This is planted in the autumn, generally between September and November. Harvesting takes place between August and September and removes the grains from the plants.

Varieties of wheat

Different varieties of wheat are suited to different types of flour. Key considerations are:

- achieving the right technical standards in relation to the grain protein content;
- making sure it is kept free of insects, other pests and potential harmful contaminants;
- protecting the environment by ensuring correct usage of fertilizer and plant protection products, if necessary.

Parts of a wheat grain

- Bran layers consist of four separate layers: the pericarp, testa, nucellar layers and aleurone cells.
- Wheat germ contains elements of the young wheat plant, providing vitamins, protein and oil.
- Endosperm is the potential white flour. When milled, the endosperm fractures along the cell walls, and separates from the bran layers.

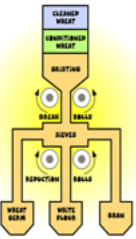
The process of milling

The harvested grain is delivered to the mill, where it is cleaned and conditioned.

The wheat is blended with other types of wheat to make different kinds of flour - this is called 'gristing'. The grist is passed through a series of fluted break rolls, rotating at different speeds, designed not to crush the wheat but shear it open to separate the white inner portion from the outer skins.

The fragments are then separated by the sieves and the white particles are channelled through a series of smooth 'reduction' rolls for final milling into white flour. The outer skins are now blended to make different types of flour.

The percentage of the grain used in producing flour is known as the extraction rate, which in turn affects the nutritive value of the flour milling.



Different types of flour

- White - usually contains 75% of the grain and most of the bran and wheatgerm are removed.
- Brown - usually contains about 85% of the original grain and some of the bran and wheatgerm are removed.
- Wholemeal - made from the whole wheat grain.
- Malted wholemeal - brown or wholemeal flour with malted grains added after milling.
- Wheatgerm - white or brown flour with at least 10% made up of wheatgerm added during milling.
- Strong - contains a higher gluten content to make a range of different breads, pizzas and crumpets.
- Plain - contains a lower gluten content and used to make biscuits, pastry, sauces, pancakes, puddings and Yorkshire puddings.
- Self-raising - baking powder is added as part of the milling process and mainly used to make cakes and scones.

Around the world there are flours which are not made from wheat. Some of the less common types include flour made from coconut, potato, peas and chickpeas. Other grains such as rye, oats and spelt are also used.

What makes bread?

Flour contains a protein called gluten, which is formed from two classes of proteins, gliadins and glutelins, which are commonly found in grains, such as wheat, rye and barley. Once water is added a dough is created.

Yeast, a microorganism, is a leavening ingredient added to dough to start fermentation and which makes bread rise.

Salt helps the proving stage to tighten the gluten strands and adds taste.

Warm water is needed as if it is too cool, the yeast won't multiply and if it is too hot (over 43°C) the yeast will be killed.

Tasks

- Investigate and produce a report on UK wheat farming.
- Create a display to explain the stages of making bread.

Key terms

Arable land: Land able to be ploughed and used to grow crops.

Contaminants: Unwanted substances that lower the quality of the grain.

Extraction rate: Percentage by weight that is 'extracted' from the whole grain to make flour.

Grist: The blend of wheat used to make flour.

Kilning: Process of drying that generates both flavour and colour in the malt.

Plant protection products: Used by farmers to protect crops from insects and diseases, e.g. pesticides.

Proving: The process where the dough is rested to allow the yeast to ferment and produce gas bubbles which help the dough to rise.

What is rice?

Rice is a short-living plant that requires a substantial amount of water when growing. When farming rice, the fields are flooded and then drained before harvest. The rice, once harvested, is known as a paddy grain. The paddy grains are sent to a mill to be threshed and turned into grains of rice for cooking.

There are more than 40,000 varieties of cultivated rice said to exist. These can be divided into three groups:

- long grain - all purpose and can be used as an accompaniment e.g. basmati;
- medium grain - used in risottos and puddings as it is creamy when cooked e.g. Arborio;
- short grain - used to make sushi and puddings as it tends to be stickier when cooked e.g. bomba.

(出所) (左図) FFL, <https://www.foodafactoflife.org.uk/3-5-years/where-food-comes-from-3-5-years/sorting/>.
(右図) FFL, <https://www.foodafactoflife.org.uk/14-16-years/food-commodities-14-16-years/cereals-14-16-years/>.

Food for life partnership



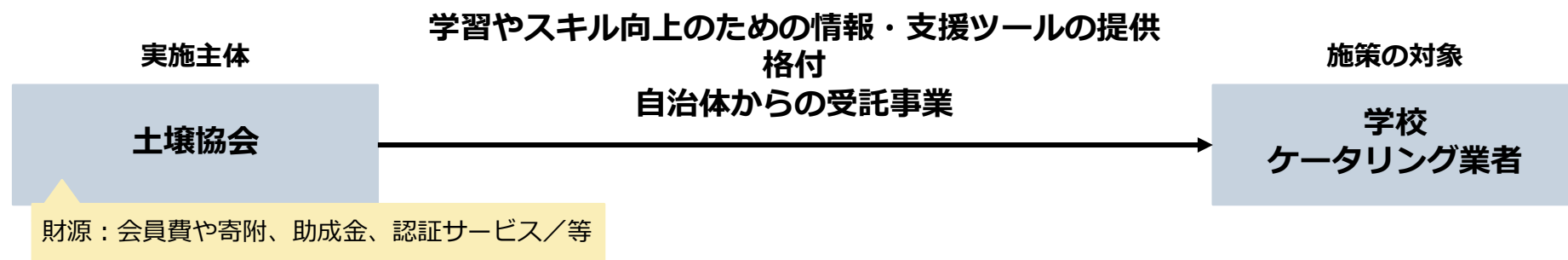
施策・取組名	Food for life partnership			
実施主体・機関	土壌協会（Soil Association）			
対象者	学校やケータリング業者			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	○
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	○
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）	○	イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品	○		
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画	○	その他	
	アプリ			

Food for life partnership

概要



- 良い食事の意味を考え、それを実現していくための活動として、格付スキーム、キャンペーン、政策提言、ネットワーク構築、パートナーシップ構築といった取組を実施。



 格付の評価項目	 学習やスキル向上	 自治体からの受託事業 (例：Leicestershire)
■ 食の質 ■ 食のリーダーシップと食文化 ■ 食育 ■ コミュニティとパートナーシップ 獲得ポイントに応じてGold、Silver、Bronzeの格付を取得できる 外部のケータリング業者を利用している学校もあることから、ケータリング業者向けの格付もある。	■ ウェブサイト上で提供される情報のカテゴリー ● 農作業 ● 調理 ● 栽培 ● 健康と栄養 ● 幼児向け ● オンライントレーニング ● レシピ ● 休日での活動と食事 ● 国際的な活動	■ 2013年以来204校で活動実施。 ■ 90校がBronze、24校がSilver、4校がGoldの格付を取得。 ■ 成果：Free School Meals摂取向上による不平等の減少／不健康な弁当をやめさせる積極的な活動／食料消費を増やし食品廃棄物を減らすための活動／生徒による健康的で持続可能な食に関する議論／エシカルで環境に配慮した食の供給源について探求／学校で育てた有機で旬の青果物やハーブで調理／農場現場体験／等



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- Food for Life（以下、本活動）は、2003年に土壌協会（Soil Association）がFocus on Food、Garden Organic、the Royal Society for Public Health及びHealth Foundation Trustと共に開始した活動であり（現在は土壌協会のみによって運営）、本活動における諸取組や格付スキーム、キャンペーン、政策提言、ネットワーク構築、パートナーシップ構築を通じて良い食事の意味を考え、それを実現していくために活動している。
- 土壌協会は、食や農業、自然との関わり方を変革するために活動を実施しているチャリティ団体である。同協会は英国を代表する有機認証である「Soil Association Certification」の認証団体である。
- 土壌協会の財源は、会員費や寄附、助成金、認証サービスである。2021年4月から2022年3月までの収入の内訳を見ると、総収入1,629万9,000ポンドのうち、寄附と遺産が175万ポンド、慈善活動が1,419万ポンド、その他取引活動が35万1,000ポンド、投資が4,000ポンド、その他が8,000ポンドであった。総収入には21件の政府との契約による87万3,386ポンド（総収入の約5.4%）及び6件の政府助成による53万1,873ポンド（総収入の約3.7%）が含まれている¹。

2. 施策の対象

- 学校やケータリング業者。

3. 施策の概要・取り組み状況

- 本取組は「ホール・スクール・アプローチ（whole school approach）」を重視しており²、その実現を手助けする支援やツールが用意されている。
- 学校での取組状況を示すための格付（award）も行っている。格付はゴールド、シルバー、ブロンズの3段階であり、評価項目は食の質（food quality）、食のリーダーシップと食文化（food leadership and food culture）、食育（food education）、コミュニティとパートナーシップ（community and partnership）である（ブロンズ格付のチェックリストは後述）。また、外部のケータリング業者を利用している学校もあることから、ケータリング業者用の格付（Food for Life Served Here award）も設けられている（ゴールド、シルバー、ブロンズの3段階の格付）。



概要・実施状況

3. 施策の概要・取り組み状況（続き）

- 本活動を実施している自治体としてウェブサイトでは以下が挙げられている。活動は自治体のカウンスル（council）から委託を受けている³。
 - Leicestershire
 - Medway
 - Walsall
 - Sheffield
 - Lancashire
 - West Northamptonshire
- 自治体での活動の成果の一例としてLeicestershireを取り上げる。本活動が公開しているレポートによると、2013年以来204校（うち小学校が169校、中学校が29校、6校が特別支援学校）に対して実施され、90校がBronze、24校がSilver、4校がGoldの格付を取得している。106校でFree School Meals摂取向上による不平等の減少、42校で不健康な弁当をやめさせる積極的な活動を行い、9校で食料消費を増やし食品廃棄物を減らすための大規模な活動を実施するといった成果が紹介されている。
- また、95校、合計26,716人の生徒が健康的で持続可能な食について議論を行ったり、102校、合計27,000人以上の生徒に生活に有用なライフスキルの向上がみられたり健康的な料理が調理できるようになったりしたとされる。その他、エシカルで環境に配慮した食の供給源について探求（35校）、学校で育てた有機で旬の青果物やハーブで調理（47校、11,595人の生徒）、レシピの考案や年間12時間の学校での調理時間（9校）、農場や果樹園での体験を通じて季節の変化を見せたり土壌の多様性や食料生産について探求する機会（11校）、親とケータリング業者が学校主催の調理・栽培活動に関わり（93校）、果物や野菜を栽培し学校のレシピを使って家庭で調理（40家族）、学校時間外に親向けの調理教室を開催（9校）、食品添加物またはトランス脂肪酸のない料理を毎日ゼロから調理（174か所、25,712食）、旬の農産物を優先したメニューの開発、地場のオーガニック農産物を含む食事といった活動の成果が示されている⁴。



概要・実施状況	3. 施策の概要・取り組み状況（続き） ■ 食や農業関連の活動の運営に資する学習やスキル向上のための情報やツールもウェブサイト上で提供されている。農作業（農場訪問や家禽の世話、ファーマーズマーケットのガイダンス等）、調理（調理活動の計画、調理スキル、カリキュラム）、栽培（栽培やコンポスト等のヒント）、健康と栄養（持続可能な食、健康と栄養の問題、学校での食事に関する学習）、幼児向け、オンライントレーニング、レシピ、休日での活動と食事、国際的な活動にカテゴリー分けがなされている。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	■ 本活動はエビデンスベースの活動であるとして、ウェブサイト上に各種活動に関する評価レポートが公表されている⁵。

【本項に関する出所】

1. Charity Commission for England and Wales, "The Soil Association Limited," <https://register-of-charities.charitycommission.gov.uk/charity-search/-/charity-details/206862>.
2. Food for Life, "Whole setting approach," <https://www.foodforlife.org.uk/about-us/transforming-food-culture/whole-setting-approach>.
3. Food for Life, "Local Authority Partners," <https://www.foodforlife.org.uk/commissioners/current-commissions>.
4. Food for Life, "FOOD FOR LIFE: THE WHOLE SCHOOL APPROACH IN LEICESTERSHIRE: Changing food culture in Leicestershire schools and the wider community since 2013," [https://www.foodforlife.org.uk/~media/files/commission%20reports/leicestershire_2pp_infographic_v4_web-\(1\).pdf](https://www.foodforlife.org.uk/~media/files/commission%20reports/leicestershire_2pp_infographic_v4_web-(1).pdf).
5. Food for Life, "Evaluation Reports," <https://www.foodforlife.org.uk/about-us/our-impact/evaluation-reports>.



ブロンズ格付のチェックリスト

大項目	番号	項目
食品の質	B1.0	メニューは、食品や栄養に関する国の基準やガイドラインに準拠している。
	B1.1	メニューの75%以上の料理は、未加工の食材から(現場または地元のハブ・キッチンで)新たに調理される。
	B1.2	すべての肉は英国のアニマルウェルフェア基準を満たす農場由来のものである。
	B1.3	海洋保護協会(Marine Conservation Society)の「回避すべき魚」リストからは魚は提供されない。
	B1.4	放し飼い(free range)の鶏卵を使用する。
	B1.5	望ましくない添加物や人エトランス脂肪は使用されない。
	B1.6	遺伝子組み換え原料が使われていない。
	B1.7	無料の飲料水が非常に利用しやすい。
	B1.8	メニューは旬のもので、生徒たちに旬であることが示される。
	B1.9	食品の由来についての情報が表示されている。
	B1.10	メニューは、あらゆる食事および文化的ニーズに沿って提供される。
	B1.11	すべてのサプライヤーが適切な食品安全基準を確実に適用しているか検証されている。
食のリーダーシップ と食文化	B1.12	ケータリングのスタッフは、スキルの訓練を受け、食育に従事している。
	B2.0	学校栄養アクショングループ(School Nutrition Action Group)は、学校における食文化の再検討を主導し、活動が合意されている。
	B2.1	学校給食の利用状況を把握し、無料学校給食の利用最大化のために活動している。
	B2.2	学校給食の改善について、生徒や保護者と相談する。
	B2.3	給食メニューや「Food for Life」の活動を親に伝え、学校の給食に参加するよう呼びかけている。
	B2.4	生徒に食事の体験の改善を提案し、最善のアイデアを実践する。
	B2.5	昼食の時間の管理者は、和やかで前向きな食事体験を促進し、生徒たちの食事の選択を手伝う。
食育	B2.6	フライト・トレイ(flight tray)の段階的廃止を約束している。
	B3.0	健康で持続可能な食をテーマに、全校集会(assemblies)を開催している。
	B3.1	生徒は、「デザインとテクノロジー」の「調理と栄養」プログラムに合致した定期的な料理活動に参加し、これが食に関するホール・スクール・アプローチと結びついている。
	B3.2	生徒は、食べ物を育てて収穫し、堆肥を作る機会を持っており、これがより幅広い学習につながっている。
コミュニティ及びパートナースhip	B3.3	毎年農場訪問を行い、これがより幅広い学習につながっている。
	B4.0	毎年、児童、保護者、地域の人々を対象とした食をテーマにしたイベントを開催している。
	B4.1	育児・料理活動に親や地域の人々を積極的に参加させるよう努めている。
	B4.2	「Food for Life」の学習を地元の学校、より広範なコミュニティ、その他のパートナーと共有している。

(出所) Food for Life, Food for Life Bronze Award: Criteria and Guidance, p.2,

[https://www.foodforlife.org.uk/~media/files/criteria%20and%20guidance/893-00-ffl-criteria_layout-final-\(2\).pdf](https://www.foodforlife.org.uk/~media/files/criteria%20and%20guidance/893-00-ffl-criteria_layout-final-(2).pdf).

Access To Farms



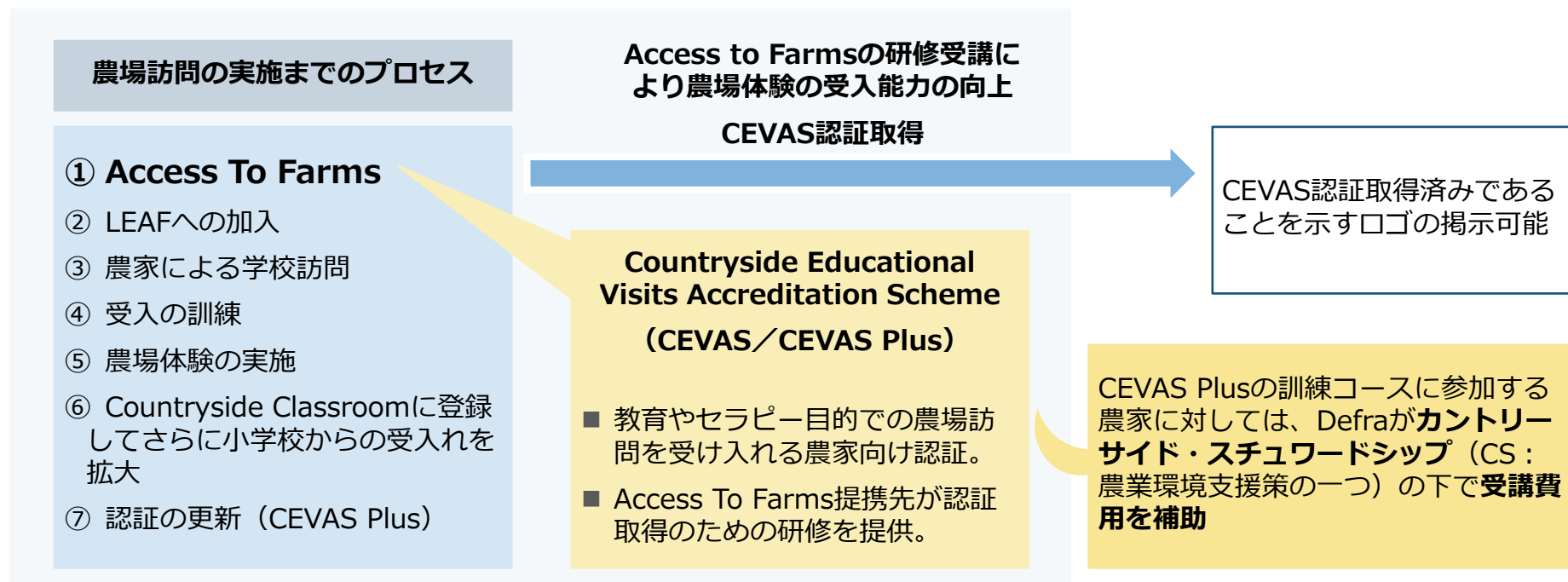
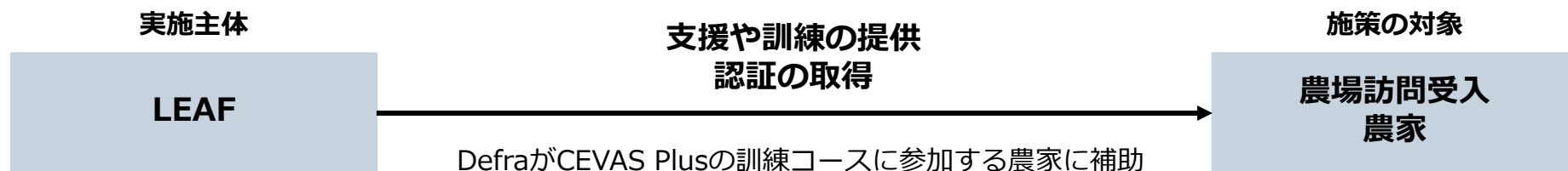
施策・取組名	Access To Farms (ATF)			
実施主体・機関	LEAF (Linking Environment And Farming)			
対象者	農家			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	○
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)		イベント開催	
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

Access To Farms

概要



■ 学校や社会的弱者の農場訪問を受け入れる農家への支援や訓練を提供する取組





概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- Access to Farms (ATF) はLEAF (Linking Environment And Farming) という組織が実施する農業体験機会を提供する農家の支援や、学校や社会的弱者 (vulnerable group) の農場訪問を受け入れる農家の訓練を提供する取組である。

2. 施策の対象

- LEAFは農場体験を受け入れる農家の支援を提供しており、ATFはLEAF加入者による農場体験の実施プロセスの一部を構成するものである（プロセスは下記のとおり）¹。

① Access To Farms

② LEAFへの加入

③ 農家による学校訪問

④ 受入れ訓練

⑤ 農場体験の実施

⑥ Countryside Classroomに登録してさらに小学校からの受入れを拡大

⑦ 認証の更新 (CEVAS Plus)

3. 施策の概要・取り組み状況

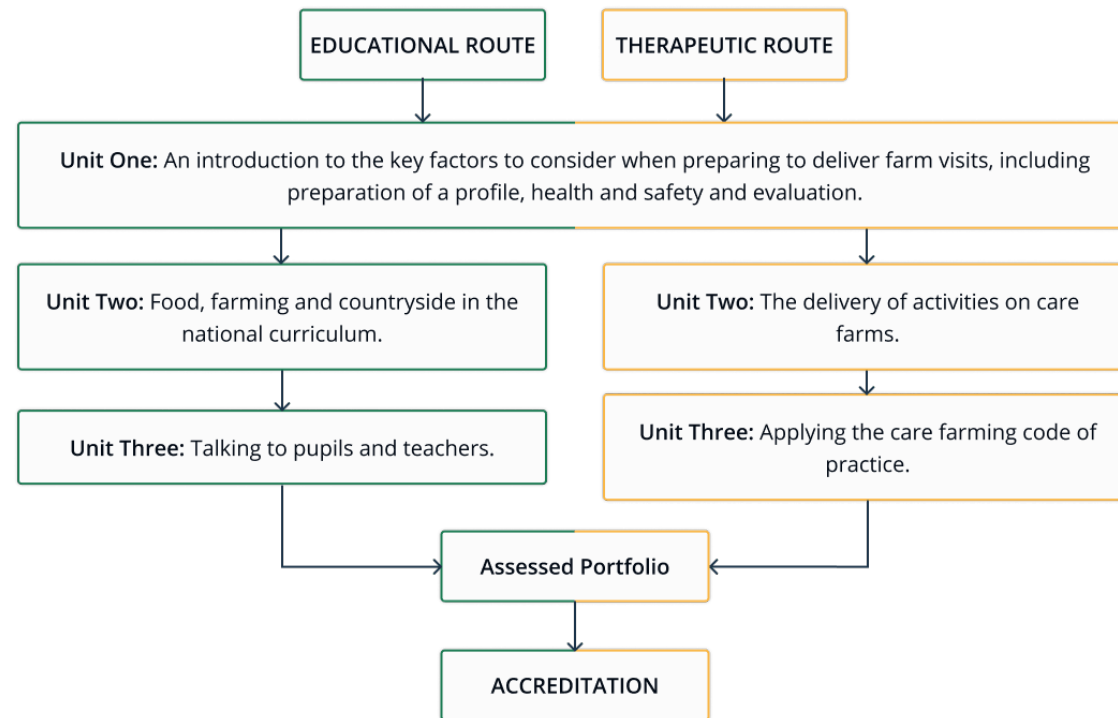
3.1. 受け入れ側の農家への研修の実施

- 学校の生徒や若者、障害者向けに農場や農村での教育やセラピーを提供している（する計画のある）人向けの認証プログラムであるCEVAS (Countryside Educational Visits Accreditation Scheme) の認証取得のための研修をATF提携先が実施している（CEVAS PlusはすでにCEVAS認証を取得している者が、CEVASを更新した際に取得できる認証）。



概要・実施状況

- CEVASの研修では、食料生産や農業体験の学校カリキュラムへの組み込み方や先生や生徒との効果的なコミュニケーション方法等について学ぶことができる。CEVAS認証と取得すると、研修を受講したことを示すロゴを掲示することができる。研修は対面またはオンラインで行われ、教育コースとセラピーコースの2つがある⁴。



- CEVAS Plusの訓練コースに参加する農家に対しては、カントリーサイド・スチュワードシップ（CS）の助成として協定ごとに277.26ポンドの支払いを受けることができる⁵。



概要・実施状況

3.2 学校訪問授業のガイド

■ 学校を訪問して授業をする農家向けのガイド「Farmers Visiting Schools: A guide to help you get started」がウェブサイト上で提供されている。ガイドには、学校とのコンタクトの取り方、訪問時の準備、授業内容、訪問後の関係構築等について農家の手助けとなる情報が提供されている。授業内容としては以下のものが例示されている⁶。

- 小学生向け
 - 農家の1日の生活
 - 季節ごとに農家に起こること
 - ライフサイクル
 - 農場における野生生物
 - 食がどこから来るか
 - 旬の食品
 - 持続可能な食品（フードマイル、包装、季節性）
 - 農場における春の生活
- 中等教育向け
 - 農業の科学
 - ビジネスとしての農業
 - アニマルウェルフェア
 - 動物遺伝学
 - 土壌試料採取
 - 持続可能な農業慣行
 - 農業キャリア



概要・実施状況	3.3. ATFのパートナー ■ ATFのパートナーとしてDefraを含め以下の機関等が挙げられている²。Association of Show and Agricultural Organisations, Country Land & Business Association, Country Trust, Countryside Learning, Defra, Ernest Cook Trust, Farmers For City Children, Linking Environment and Farming, National Farmers Union, National Farm Attraction Network, National Federation of Young Farmers Clubs, National Trust, Natural England, The Royal Highland Education Trust, Social Farms & Gardens, Soil Association ■ Defraがパートナーの一つとして挙げられているが、Defraが果たしている役割については把握ができていない。 3.4. LEAF加入農家による農業体験の例 ■ LEAFの加入農家を実施した生徒向け農業体験の例は、LEAFのウェブサイトで閲覧できる³。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—

【本項に関する出所】

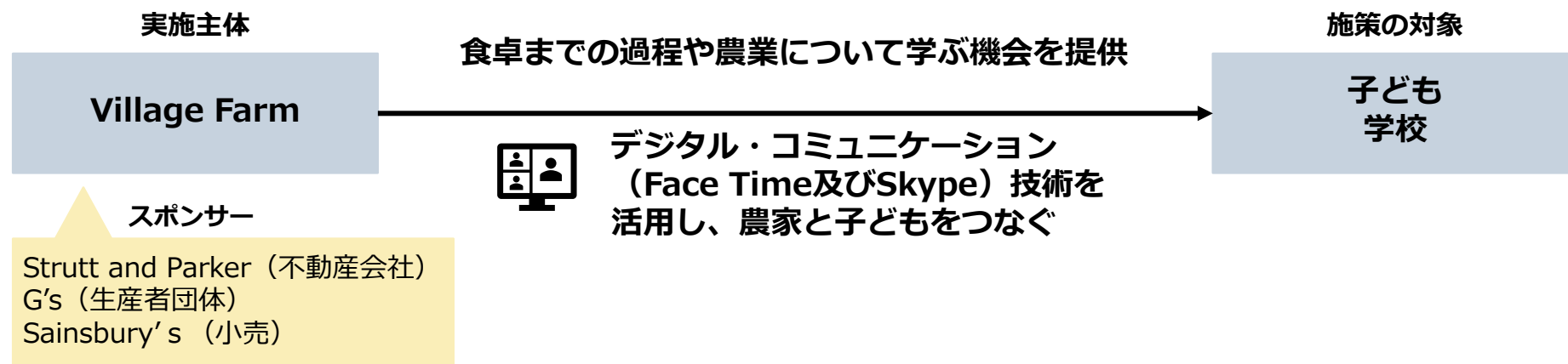
1. LEAF Education, "Farm Visits," <https://leaf.eco/education/for-farmers/farm-visits>.
2. Ibid.
3. Access to Farms, "Our Partners," <https://visitmyfarm.org/partners>.
4. Access to Farms, <https://visitmyfarm.org/courses>.
5. GOV.UK, "AC2: Countryside educational access visits accreditation," Feb 7 2023 (last updated), <https://www.gov.uk/countryside-stewardship-grants/countryside-educational-access-visits-accreditation-ac2>.
6. LEAF Education, *Farmers Visiting Schools: A guide to help you get started*, <https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/leaf-website/Farmers-Visiting-Schools-Resource-Pack-2021.pdf>. 授業内容については6頁参照。



施策・取組名	Farmer Time			
実施主体・機関	Village Farm			
対象者	教師、農家			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)	○	イベント開催	
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継	○	ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			



- デジタル・コミュニケーション技術を用いて、若い世代が農場から食卓までの過程や農業について学ぶ機会を提供することを目的とした活動



農家と参加者との通話の内容例

気候変動、キャリア、土壌、ビジネスとしての農業、持続可能な農業、アニマルウェルフェア、保証体制 (assurance scheme)、生物多様性、水管理／等

★★★ インパクトレポートにおける評価

- Farmer Timeを勧めたいとする教師の割合：100%
- Farmer Timeを勧めたいとする農家の割合：98%
- 体験を楽しんだ教師の割合：94%
- 体験を楽しんだ農家の割合：96%
- 授業の中でフォローアップの勉強をしているクラスの割合：69%
- 生徒が農場から食卓までの行程のよりよい理解を得たと考える先生の割合：85%



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- Farmer Timeは、デジタル・コミュニケーション技術を用いて、若い世代が農場から食卓までの過程や変化に富み多様性のある農業について学ぶ機会を提供することを目的とした活動である。

2. 施策の対象

- 子ども、学校。

3. 施策の概要・取り組み状況

- Farmer Timeは、農家と学校の教室とを隔週でつなぐ無料のビデオ通話の取組である。利用するコミュニケーションツールはFace TimeまたはSkypeである。
- Farmer Timeの取組は2016年に開始されている¹。当初はLEAFとVillage Farmによって実施されてきたが、現在はVillage Farmが単独で運営している。
- 活動開始から2022年までに995組の農家と授業とのペアができ、30,286人の子どもが参加した。学習時間の合計は72,571時間である²。
- スポンサーとして、Strutt and Parker（不動産会社）やG's（生産者団体）及びSainsbury's（小売）が2021年のインパクトレポートで挙げられている³。
- 農家との通話でやり取りされるトピックの例としては、気候変動、キャリア、土壌、ビジネスとしての農業、持続可能な農業、アニマルウェルフェア、保証体制（assurance scheme）、生物多様性、水管理などがある⁴。2021年のインパクトレポートによると、77%の農家が科学と自然環境について、78%の農家がアニマルウェルフェアについて、56%の農家がサステナビリティについて通話の中で話した、またはディスカッションをしたとされる⁵。
- Farmer Timeの取組は英国以外にも広がっており、アイルランドやフィンランド、スウェーデン、豪州及びニュージーランドでも活動が行われている⁶。



定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法

- 効果測定・検証のための目標値などは調査で確認できなかったが、インパクトレポートに参加者の満足度評価などが掲載されている。その内容は以下のとおりである⁷。
 - Farmer Timeを勧めたいとする教師の割合：100%
 - Farmer Timeを勧めたいとする農家の割合：98%
 - 体験を楽しんだ教師の割合：94%
 - 体験を楽しんだ農家の割合：96%
 - 授業の中でフォローアップの勉強をしているクラスの割合：69%
 - 生徒が農場から食卓までの行程のよりよい理解を得たと考える先生の割合：85%

【本項に関する出所】

1. Village Farm website, <https://www.village-farm.com/farmertime>.
2. Farmer Time, *Impact Report 2022*, <https://www.instagram.com/p/CmWcU-EAtg0/>.
3. Farmer Time, *Impact Report 2021*, <https://www.instagram.com/p/CVDctLsr6ti/>.
4. Farmer Time, *Impact Report 2022*.
5. Farmer Time, *Impact Report 2021*.
6. Farmer Time, *Impact Report 2022*.
7. Ibid.



施策・取組名	Veg Power			
実施主体・機関	Veg Power			
対象者	子ども、家庭			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	○
	食品衛生・安全		調理技術	○
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)	○	イベント開催	○
	環境への配慮	○	その他	旬産旬消 工作・ゲーム
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画	○	その他	
	アプリ			

Veg Power

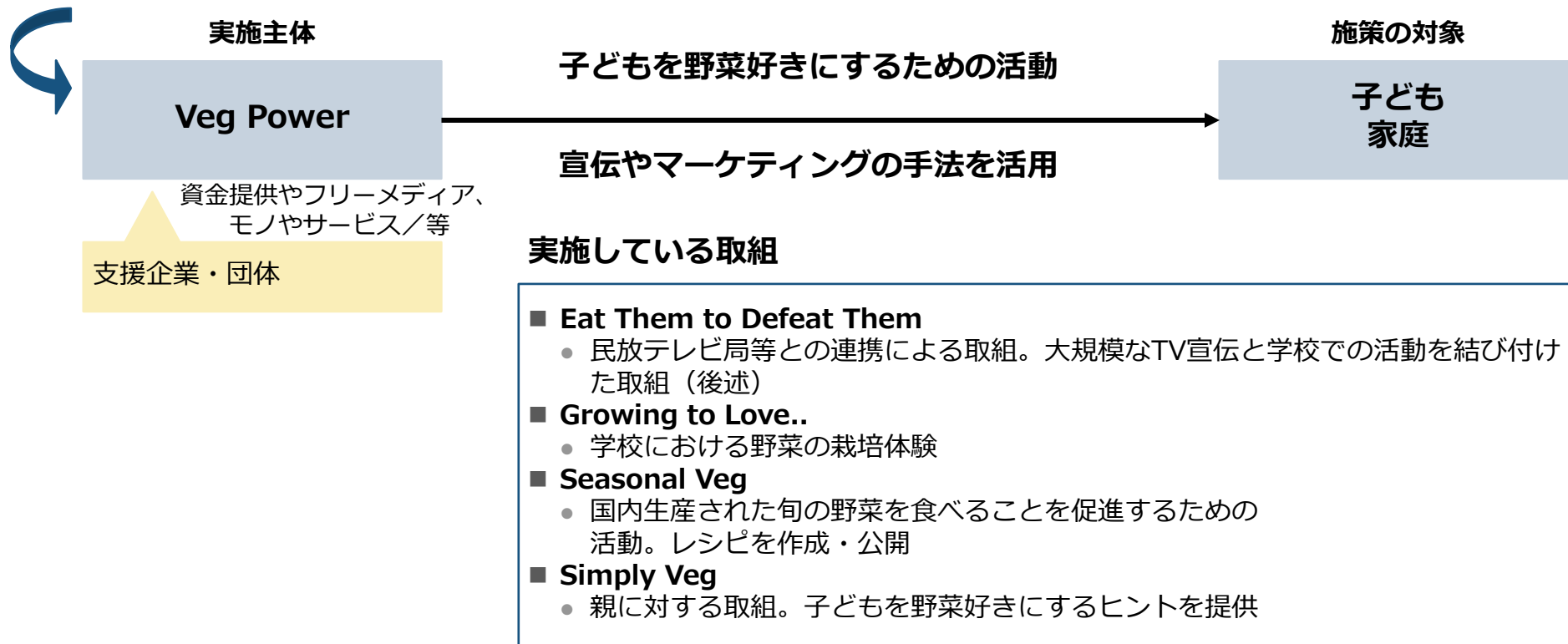
概要



- 英国での野菜消費を増やすことを目的とした10年間の活動。
- 宣伝やマーケティングの手法を使った活動が中心。

課題認識

- 英国の子どもの80%が十分な野菜を摂取していない。
- 子どもの三つの一が一日に1ポーション未満しか摂取していない。





概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- Veg Powerは、英国での野菜消費を増やすことを目的とした10年間の活動として、フード・ファウンデーション（Food Foundation）、Jamie Oliver（料理人）、Hugh-Fearnley Whittingstall（料理人、ジャーナリスト）、Baroness Boycott（ジャーナリスト、貴族院議員）によって2018年に設立された非営利組織である¹。
- 英国の子どもの80%が十分な野菜を摂取しておらず、三分の一が一日に1ポーション未満しか摂取していないという状況を受けて、Veg Powerは、子どもを野菜好きにし、野菜を食べる喜びを両親と共有することを目的に活動を行っている。

2. 施策の対象

- 子ども、家庭。

3. 施策の概要・取り組み状況

- 加盟企業・団体（Members、2023年10月18日時点でウェブサイトでロゴが掲載されている企業・団体）：Co-operative Group、Dole Food Company、Information Resources、Ocado Retail、Tesco、Waitrose、Fresca Group、Seminis、Abbey View Produce、Evesham Vale Growers、Barfoots of Botley、Westfalia Fruit、Staples Vegetables、Sakata Seed Corporation、Monaghan Mushrooms、Hazera Seeds、G's Fresh、Greenyard、Abel & Cole、Burgess Farms、Sainsburys
- 支援企業・団体（Supporters、2023年10月18日時点でウェブサイトでロゴが掲載されている企業・団体）：Aldi、Channel 4、Co-operative Group、Defra、Dole Food Company、Hampshire County Council Catering Services、Hertfordshire Catering、Information Resources、ITV、Lambeth Council、Lidl、Sainsburys、Sky（Defraの具体的な役割については確認できず）
- Veg Power活動への支援のあり方としては、資金提供やフリーメディア、モノやサービス、及び時間等が挙げられている²。



概要・実施状況

- 宣伝やマーケティングの手法を使った活動が中心であり、主な活動は下記のとおりである。
 - Eat Them to Defeat Them
 - Eat Them to Defeat Themは、英国の民営テレビ局であるITVとの協力によって2018年から実施されている活動である（現在は他にテレビ局のChannel 4とSkyも参加）。
 - 活動は、宣伝と学校のプログラムとを結びつけて、伝統的な「five a day」から離れて子どもが楽しめるよう設計されている（詳細は後述）。
 - Growing to love..³
 - 野菜を育てる体験をすることで子どもに野菜を好きになってもらう取組。単に育てるだけではなく、育てる過程でフードチェーンや気候、持続可能性及び環境への理解を深めることも重視している。
 - 2022年は、エディンバラ・コミュニティ・フード（Edinburgh Community Food）という組織と協力してエディンバラにある38の学校（5,000人の子どものリーチ）でトマトを栽培する初のプロジェクトを実施。2023年は英国全体で145校（11,000人にリーチ）でトマトを栽培。2024年はさらに規模を拡大する予定である。
 - 参加する子どもには種や堆肥、有機肥料及び植物のラベル、及び壁掛け図とステッカーが一式になった栽培キットが配布され、教師向けのガイドや様々なコンテンツや授業計画等を含むウェブサイトが利用できる。
 - Seasonal Veg⁴
 - 国内で生産された旬の野菜はより味が美味しく新鮮であり、地球にも優しく、加えて英国の生産者や農村地域を支援することになるとの考えに基づく取組である。
 - 2020年からトレイバイク（traybake、焼き菓子的一种）やスティックサラダ、ワンポット料理などSeasonal Vegを食べることを人々に啓蒙するためのSNSキャンペーンを実施している。



概要・実施状況	● Simply Veg⁵ - 伝統的な栄養教育を超えて、親が直面する課題（時間がない、生活が苦しいなど）の解決を子どもを楽しませながら手助けする取組。 - 栄養士や料理人、感覚教育や児童食品心理の専門家、子ども向けテレビ番組の司会者が参加。 - 活動は、①野菜を理解する、②子どもと関わり合う、③Your Food（自分で料理する）、④成功のために奉仕する、という4つの原則を掲げている。 - 野菜を理解する：子どもにも好きな野菜と嫌いが野菜があり、子どもの好みを利用して野菜を試させるヒントを提示。子どもが野菜を食べて、味、見た目、におい、音、触感をどのように表現するかを観察し、何が子どもの苦手になっているかを見分ける（その際は野菜を好きになることを強要しない）。苦手を見分けるために「気持ち悪い」という表現ではなく、「柔らかすぎる」「音が大きい」のように好みを特定できる表現で子どもに言語化してもらう。 1ポーションの大きさが簡単に分かるガイドを作成したり、1ポーションには冷凍青果物なども含むことが可能なこと、ドライフルーツの摂取量における注意点、5 a dayを満たすことは容易ではなく少量でもいいので食べさせること、様々な色の青果物を食べることとそれを後押しするツール（Eat the Rainbow）、ニューロダイバーシティ（人の脳や神経には違いがあり、自閉スペクトラム症や注意欠陥多動性障害、学習障害などを優劣ではなくその違いによる多様な個性として捉える概念）に配慮したヒント、低所得者向けのヒント（政府の食料支援の紹介、冷凍青果物など生鮮品よりも安価な食材を使うこと、1ポーション当たり1ポンドで出来るレシピの紹介、バッチ・クッキング（週末に複数の料理に使い回しができるように材料の下準備をして、毎回食べる際に調理する料理）のすすめ、適切な保存方法、食品廃棄を減らす方法、肉を使わずに豆類にすることで安価にする方法、旬産旬消（旬の野菜の紹介）と英国産食材の推奨（より安価で新鮮等）を紹介している（一部のヒントは動画で視聴できる）。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	■ 活動のうち「Eat Them to Defeat Them」については年報が公表されており、2023年には2019年以降の活動の成果をまとめた5年間評価（Five Year Evaluation）を公表している（後述）。



【本項に関する出所】

1. Veg Power LinkedIn, <https://uk.linkedin.com/in/veg-power-b8b733177>.
2. Veg Power, "Our Supporters," <https://vegpower.org.uk/our-supporters/>.
3. Veg Power, "Growing to love," <https://vegpower.org.uk/growing-to-love/>.
4. Veg Power, "#SeasonalVeg," <https://vegpower.org.uk/seasonal-veg/>.
5. Veg Power, "Simply Veg," <https://vegpower.org.uk/simply-veg/>.

Eat Them to Defeat Them



施策・取組名	Eat Them to Defeat Them			
実施主体・機関	Veg Power, ITV, Sky, Channel 4			
対象者	子ども、家庭			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	○
	食品衛生・安全		調理技術	○
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)		イベント開催	
	環境への配慮		その他	ゲーム
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画	○	その他	SNS
	アプリ			

Eat Them to Defeat Them

概要



- Veg Powerが英国の民放テレビ局ITVの協力を得て開始した活動。
- 大規模なTVでの宣伝活動を中心として、学校や家庭での活動によって構成されている。
- 野菜を退治すべき敵として描いていることに特徴。子どもを野菜好きにすることや子どもの肥満解消が活動の目的。

実施主体

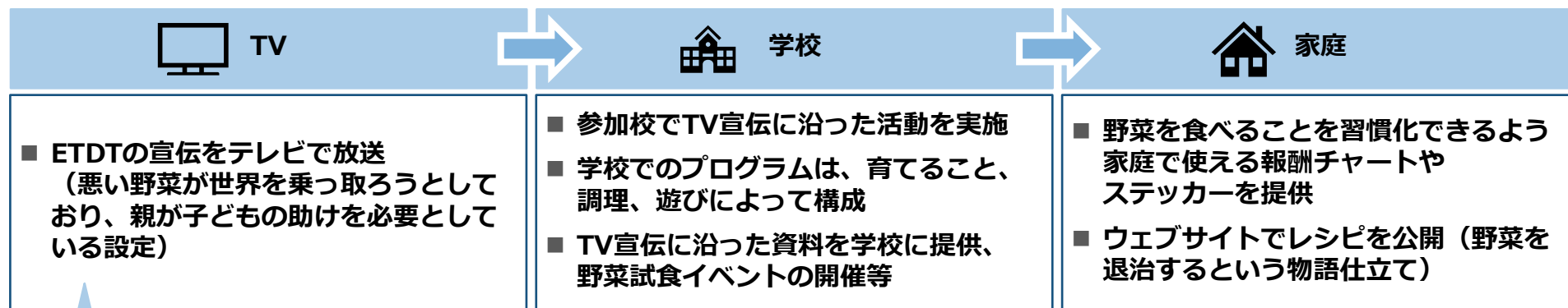
Veg Power
民放テレビ局

TV宣伝とそれに合わせた活動の実施

学校の活動で使用する資料の提供
レシピの公開

施策の対象

子ども、家庭、学校



発想の転換（子どもの目線に立った設計）

- 従来の活動の反省：すでに野菜が好きな人や野菜が持つ健康の価値を理解している比較的裕福な人々の認識に基づいていた
- 子どもが野菜が嫌いであることを前提に取組を設計
- 食品廃棄、野菜の価格が高い、（親の持つ）調理スキルや設備が不足していることも考慮

取組の成果

- 活動の参加した子どもの77%がより多くの野菜を食べるようになった／等



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- Eat Them to Defeat Them（以下、ETDT）は、2019年にVeg Powerが英国の民放テレビ局ITVの協力を得て開始した活動であり、開始以来毎年実施されている。活動は大規模なTVでの宣伝やその他の活動によって構成されている。活動はIPA Effectiveness Awards、EFFIE Awards、Third Sector Awardsなど様々な賞を受賞している。
- 野菜を食べることによって退治すべき敵として描いていることに特徴がある。子どもがより野菜を食べられるようにし、子どもの肥満の解消を手助けすることが活動の目的である。
- こうした活動内容にした背景として、従来の野菜を好きにさせるためのマーケティングのやり方（元気で優しい農家が美味しい野菜を届ける、高価なキッチンにお行儀のいい素晴らしい子ども（が料理をする）、繰り返しコマーシャルソングに合わせて踊る漫画調の野菜という示し方）は、野菜が好きで健康的で素晴らしいと思っている比較的裕福な人々の目線で作られており、大きな成功をもたらしてこなかったとしている¹。子どもは野菜が嫌（disgusting）であり口にする前から好きではないと判断していることに加え、食品廃棄、野菜が高い、料理をするスキルや設備が不足しているという課題もあり、子どもを野菜好きにしなければならないという考え方が問題の根源にあるとしている。大規模なオンラインアンケートやフォーカスグループ調査をもとにした専門家との検討により、子どもは楽しみから学ぶことや小学生の年齢ではファンタジーに没頭できる能力があることを踏まえ、野菜は悪で世界を乗っ取る存在で、親が「野菜を食べて退治してほしいと」子どもの助けを必要としているという設定のETDTが考案された。
- この活動は子どもに主導権をもたせ親と子どもを同じ側に立たせるための工夫とされる。子どもは実際に野菜を悪として捉えているわけではなく、子どもは健康や栄養、味覚といった特長が野菜にあることは理解しているが、それらを強調しすぎることは楽しさを損なわせる要因となる。ゲーム感覚で野菜を食べることを繰り返し、野菜を食べたことを褒めることで、行動の習慣化を目指している。ETDTは活動状況や効果を示した年次報告書を公表しており、活動に参加した親の約6割が子どもが野菜をより食べるようになったと回答していることを紹介している¹。

2. 施策の対象

- 子ども、家庭。



概要・実施状況

3. 施策の概要・取り組み状況

- ETDTは、テレビでの宣伝によって子どもの関心を高め、高まった関心を受けて学校での体験や試食イベントで野菜を試してもらい、家庭での取組で野菜を食べることを習慣化するというステップで構成されている。
- 宣伝
 - 宣伝は協力テレビ局の番組で流される。2022年は350万ポンド分の放送時間が無償提供された。無償提供は2019年から2023年で総計1,750万ポンドに達し、宣伝は毎年3,600万人にリーチしているとVeg Powerは報告している²。広告やメディア企業からのプロボノ支援もある。
- 学校でのプログラム
 - 希望する学校が参加を申し込む。2023年には英国全体で小学校2,364校、631,451人の生徒が参加した。また、79の自治体と111社のケータリング業者と協力した。
 - 学校でのプログラムには、育てること、調理、遊びが含まれる。ケータリング業者に依頼して、テーマに合った野菜の試食イベントを開催し、試食できた子どもを褒めるためのステッカーを用意する。参加校はこれらを含め宣伝活動に沿った資料（印刷物とデジタル）を受け取る。資料には報酬チャートやステッカーが含まれ、子どもは自宅に持ち帰り、家で野菜を食べる習慣化に使うことができる。
- 家庭での取組
 - Tea-time adventures：野菜を退治するという物語仕立てにされたレシピをウェブサイトに公開。たとえば、その一つである「Rebel Roast」はポテト・ケーキのレシピであり、料理の前にウェブサイトにある動画（野菜の侵略者が大好きなローストを奪ったので取り返すという内容）を見て、野菜を食べたらとにかく褒めること、健康にいいといった楽しみを失わせるようなことは口にしないことといったヒントが示されている。
 - 野菜嫌いな子どもへの対応の仕方のヒントとして前掲の「Simply Veg」のページに誘導している。



定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法

- Veg Powerが毎年公表する報告書で活動の実績が定量的に示されている。以下は、「Eat Them to Defeat Them: Five Years Evaluation」で示されている実績の一部である。
 - 広告のリーチ人数：毎年3,600万人以上³
 - プログラム参加学校数：4,884校（5年間計。参加校数は2019年の1,100校（推計値）から2022年の3,850校と幅があるが、同じ学校が複数の年に参加することもある）⁴
 - 子どもへの影響に関する調査として、3,000人の保護者と小学校の子どもを対象としたオンラインアンケートを活動直後に実施⁵。
 - ETBTへの参加によってより多くの野菜を食べるようになった子どもの割合は77%（2023年）。ETBTへの接触の程度が多いほど効果が大きくなる傾向（TV広告や学校プログラムだけよりも、両方への接触があるほうが効果が高い）⁶。
 - 「学校での体験を家庭で話している子どものほうがより野菜を食べる」と回答した親や「野菜を食べることが楽しい」と回答する子どもの割合が高まる傾向があった。学校は新たな体験を奨励する場としては効果的だが、習慣として定着させるには家庭が重要との示唆を示している。子どもが一日に2、3の少量の野菜を食べるかどうかの設問に対して全体では47%の親がそのとおりであると回答したが、学校で体験し家庭で活動についてコミュニケーションしている親は62%がそのとおりと回答。同様に学校で体験し家庭で活動についてコミュニケーションしている子どもは62%が野菜を食べることが楽しいと回答（全体は39%）⁷。
 - 活動の効果は一定期間継続するとされ、2年後でも子どもが野菜を食べる数や種類について44%の親が肯定的な回答をしている。複数回活動に参加した場合回答割合は53%に増えることから、参加回数が多いほど野菜消費の効果が高いことが示唆されている⁸。

【本項に関する出所】

1. Veg Power, “Why Are you Making Vegetables Scary?,” <https://eatthemtodefeatthem.com/families/scary-veg/>.
2. Veg Power, *Eat Them to Defeat Them: Five Years Evaluation*, 2023, p.4, <https://vegpower.org.uk/wp-content/uploads/2023/07/ETTD-5-year-Evaluation-report-DIGITAL.pdf>; Veg Power, *Eat Them to Defeat Them 2022 Impact Report*.
3. Veg Power, *Eat Them to Defeat Them: Five Years Evaluation*, 2023, p.5.
4. Ibid., p.5, 15.
5. Ibid., p.20.
6. Ibid., p.20.
7. Ibid., p.21.
8. Ibid., p.24.