

第4次千葉県食育推進計画（令和4年度～令和8年度）

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

I ライフステージに対応した食育の推進

食の実態は、年代や就業、家庭や生活環境等の状況により、多様化しています。各世代別の課題や多様な暮らしに応じた、きめ細やかな切れ目ない、生涯を通じた食育を、関係機関と連携を図り推進します。



1 就学前の子供

- ◆乳幼児からの正しい食生活の実践を推進します。
- ◆乳幼児の噛む力等を育てるための知識の啓発を図ります。
- ◆保育所等における食育の取組を推進します。



2 小学生・中学生

- ◆栄養教諭等が中心となって、学校教育活動全体を通じて食育を推進します。
- ◆学校給食を「生きた教材」として活用し、食育を効果的に推進します。
- ◆「千産千消デー」の実施など学校給食に地場産物の活用を進めます。
- ◆「早寝早起き朝ごはん」の取組を働きかけます。
- ◆学校、家庭、地域との連携を推進します。



3 高校生

- ◆関係教科等を中心とした食育を推進します。
- ◆食の自立に向けた意識を高め、健全な食生活の実践に向けた食育を推進します。
- ◆地域と連携した家庭での食育が進むように取り組みます。



4 青年期

- ◆大学や職場の食堂、飲食店等による野菜の摂取や減塩に配慮した食事の提供や栄養成分表示など望ましい食生活を実践しやすい環境整備に取り組みます。
- ◆妊産婦等を対象に次世代育成のための望ましい食生活の普及を図ります。

「グー」「パー」はおかずのおおよそのめやすです。



5 壮年期

- ◆中食や外食等による野菜の摂取や減塩に配慮した食事の提供や栄養成分表示など望ましい食生活を実践しやすい環境整備に取り組みます。
- ◆健診等で、適切な食生活の実践に役立つ知識の普及を推進します。

6 高齢期

- ◆低栄養予防やバランス良く多様な食品を摂取するための知識の啓發に取り組みます。
- ◆オーラルフレイル予防や口腔機能維持の必要性について啓發に取り組みます。

II 生産から消費まで食のつながりを意識した食育の推進

食への感謝の気持ちや理解を深めるため、生産から消費のプロセスを知ることや地域の食を知ることが重要です。農林漁業体験など食に関する様々な体験活動への参加を進め、農林水産業の重要性の啓発と地域の食への関心と理解を進めていきます。また、食品ロス削減に取り組むことにより食べ物を大切にするという考え方の普及や環境への負荷低減を含む環境と調和のとれた食料生産とその消費に配慮した食育を推進します。

1 情報発信の強化と地産地消の推進

県産農林水産物の情報発信や、学校給食や加工等の取組などでの地場産物の活用を推進します。



2 生産者と消費者の交流の促進

農林漁業及び食に関する体験活動を通じ、農林水産業への理解促進を図ります。



3 食文化の普及と継承

ちばの郷土料理の情報を発信し、普及を図るとともに、地域の食文化を若い世代に伝え、継承していきます。



4 食と環境の調和や、災害時を意識した取組の推進

消費者に環境にやさしい農業に対する理解促進、消費拡大を図るとともに、食品ロス削減や災害時の備えについて普及啓發を行います。



III ちばの食育を進める環境づくり

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

1 食育を進める人材の確保

ちば食育ボランティア等を育成し、地域の食育活動を促進します。



2 多様な関係者の連携強化

ちば食育サポート企業による食育活動の促進を図ります。



3 地域における取組の強化

食育月間を中心として食育関係者が一体となって啓發を行います。

4 食に関する情報の提供

食品の安全・安心に関する情報を正確に分かりやすく発信し、消費者の食品選択に資するよう食品表示の適正化を推進します。

デジタルツールなどを活用し、食育の情報を発信します。



クッキング動画はこちら

収穫体験動画はこちら