

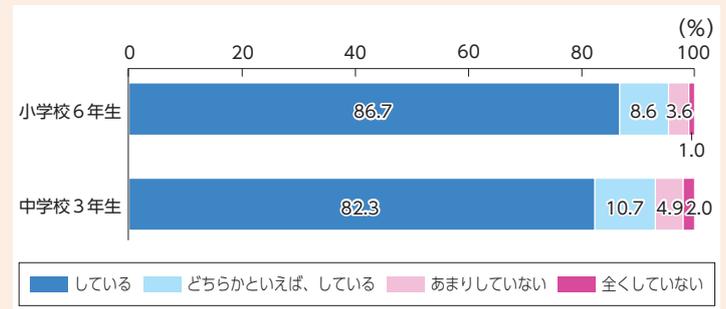
第2部 食育推進施策の具体的取組

第1章 家庭における食育の推進

(子供の基本的な生活習慣の形成)

- 朝食を毎日食べる小学生の割合は86.7%、中学生の割合は82.3%。一方、欠食することがある小学生の割合は4.6%、中学生の割合は6.9%。
- 文部科学省では、2019年度、独立行政法人国立青少年教育振興機構と連携・協力し、「早寝早起き朝ごはん」推進校事業を全国12か所で実施。

朝食を毎日食べている小・中学生の割合



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」(2019年度)

注：(質問) あなたは、生活の中で次のようなことをしていますか。当てはまるものを1つずつ選んでください。「朝食を毎日食べている」(選択肢)「している」、「どちらかといえば、している」、「あまりしていない」、「全くしていない」

事例

いたこ 潮来二中 みんなで取り組む食育・生活習慣改善プロジェクト! (平成30年度「早寝早起き朝ごはん」推進校事業)

- 茨城県潮来市立潮来第二中学校では、生徒一人一人が目標を持ち、食生活の改善や生活習慣の見直しを行えるよう、学校・家庭・地域の三者が連携し、地域全体で食育に取り組む。
- 生徒の実態に合わせたテーマの授業で朝食をとることの大切さを学習し、朝食を食べる生徒や朝食作りにチャレンジする生徒が増加。



(妊産婦や子育て世代等に対する食育の推進)

- 厚生労働省では、2019年に改定された「授乳・離乳の支援ガイド」の内容を踏まえ、一般向けに、授乳や離乳について分かりやすく記載したリーフレットを作成。
- 2019年度は、「健やか親子21 (第2次)」の中間評価を実施。目標とする52指標のうち34指標が改善。

事例

家族や友人と共(トモ)に食(シヨク)事を ～トモシヨク Project～

- NPO法人ファザーリング・ジャパンでは、2019年6月にトモシヨク Projectを立ち上げ。
- 家族や地域の人など、誰かと食事を共にする「共食」を「トモシヨク」と名付け、ワーク・ライフ・バランスの充実や働き方改革等につなげていくことを目指す。
- 学長名で「トモシヨク」に取り組む宣言を行った大学や「パパママスクール」の一環としてワークショップを開催する地方公共団体等、様々な主体による取組が進む。



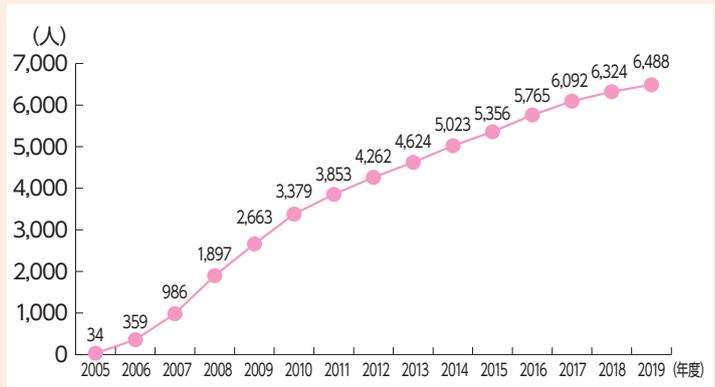
トモシヨク Projectのロゴマーク

第2章 学校、保育所等における食育の推進

(学校における食育の推進)

- 公立小・中学校等の栄養教諭配置数は、全国で6,488人（2019年5月1日現在）。
- 2017年から2019年に改訂された各学習指導要領等においては、引き続き、「学校における食育の推進」を総則に位置付け。
- 学校を核とした家庭を巻き込んだ取組により、子供の食に関する自己管理能力の育成を目指す「つながる食育推進事業」を、2019年度は全国で9事業（実施校21校）実施。

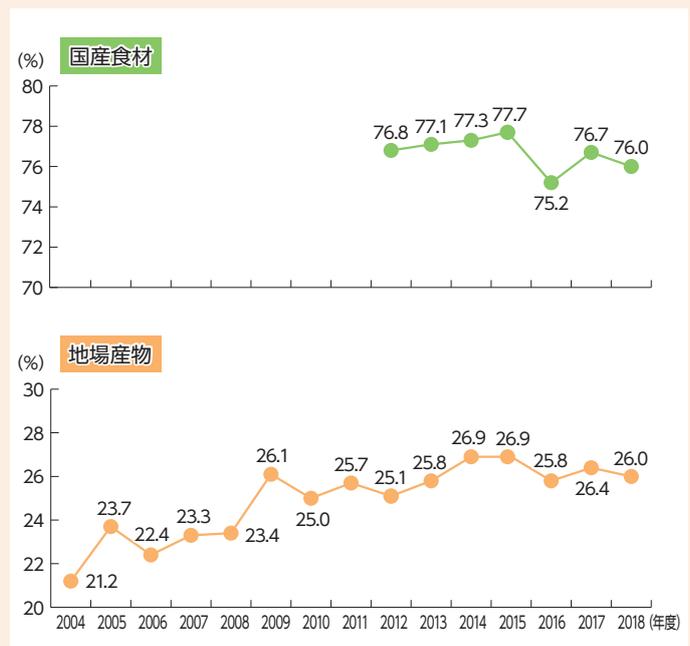
公立小・中学校等栄養教諭の配置状況



資料：文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課調べ（2015年度まで、各年度4月1日現在）
 文部科学省「学校基本調査」（2016年度以降、各年度5月1日現在）
 注：公立小・中学校等とは、小学校・中学校・義務教育学校・中等教育学校・特別支援学校を指す

- 学校給食は、全小学校数の99.1%、全中学校数の89.9%で実施（2018年5月現在）。
- 学校給食における2018年度の国産食材の使用割合は76.0%、地場産物の使用割合は26.0%（全国平均、食材数ベース）。
- 学校給食において地場産物が一層活用されるよう、文部科学省では、食品の生産・加工・流通等における新たな手法等の開発と全国的な普及を図る「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」を実施。また、農林水産省では、生産者と学校等との調整役となる地産地消コーディネーターの育成や派遣を実施。

学校給食における地場産物等の使用割合



資料：文部科学省「学校給食栄養報告」

- 各都道府県の現行食育推進計画の約8割において、学校給食における地場産物の活用に関する目標を設定。

事例 地域とともに取り組む学校給食を活用した「食品ロスの削減」と「地産地消の推進」 (社会的課題に対応するための学校給食の活用事業における取組)

- 徳島県教育委員会では、上板町^{かみいたちょう}を中心として関係者と連携し、学校給食を活用した「食品ロスの削減」と「地産地消の推進」に取り組んだ。
- 一次収穫を行った後の畑で、児童が、商品として流通できない規格外農作物の二次収穫を行い、加工業者が「みじん切り」や「ペースト」等に加工・冷凍して、それらを学校給食に使用。
- こうした取組を通じて、規格外農作物等の学校給食への活用回数や地場産物活用率等が向上。



児童が二次収穫している様子

事例 学校給食における地場産農産物の活用について

- 東京都小平市^{こだいらし}では、学校給食における地場産農産物の活用を進めるため、行政、生産者、JA東京むさし小平支店^{こだいらし}による研究会を立ち上げ。
- 農産物の配送に関わる課題を解決するため、JAが配送業務を担う学校給食事業を開始。
- 2006年度時点で小学校5.5%、中学校6.0%だった地場産農産物の使用割合が、2018年度にはそれぞれ29.3%、26.9%に上昇。



栄養士や生産者とともに農産物の規格を協議する「目合わせ会」

(就学前の子供に対する食育の推進)

- 保育所では「保育所保育指針」、幼稚園では「幼稚園教育要領」、認定こども園では「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」に基づき、教育・保育活動の一環として、計画的に食育の取組を実施。

事例 幼稚園・小学校・家庭・地域が一体となった食育の取組 ～郷土の料理「ねったぼ」作りを通して～

- 宮崎県都城市^{みやこのじょうし}立石山幼稚園^{いしやま}では、併設された小学校の1年生から3年生までの児童とともに、5月からサツマイモを栽培。さらに、収穫した芋を小学4年生から6年生までの児童が栽培した餅米と合わせて、郷土料理「ねったぼ」作りを行う「すこやかフェスタ」を実施。
- 「すこやかフェスタ」には、小学生・保護者・地域の高齢者や食生活改善推進員等が参加し、多世代の交流の場に。



「ねったぼ」を味わう子供たち

第3章 地域における食育の推進

- 「食育ガイド」では、「[食べること]は[生きること]」とし、食べ物の生産から食卓までの「食べ物の循環」やライフステージを踏まえた「生涯にわたる食の営み」等を「食育の環^わ」として図示。各ステージに応じた具体的な取組を提示。
- 「食生活指針」を具体的な行動に結び付けるものとして策定された「食事バランスガイド」について、地域における食育に関するイベント等で普及・活用。
- 厚生労働省では、糖尿病予防に取り組もうとする人たちを支援するための環境を整備するため、「糖尿病予防戦略事業」を実施。
- 内閣府を中心として、貧困の状況にある子供たちに対する食育の推進や貧困の連鎖の解消につながる、子供食堂等の活動への支援を含む官公民の連携協働プロジェクト「子供の未来応援国民運動」を推進。
- 厚生労働省では、子供食堂に対して、食品安全管理等の留意事項等を周知するとともに、行政・地域住民・福祉関係者・教育関係者等に対して、子供食堂の活動への協力を呼び掛け。
- 農林水産省では、子供食堂と連携した地域における食育が推進されるよう、ホームページにおいて関連情報を紹介。また、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により共食の場の提供を支援。
- 厚生労働省では、地域高齢者等の健康支援を推進するため、2019年度、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」を活用し、高齢者やその家族、行政関係者等が、フレイル^{*}予防に役立てることができる普及啓発ツールを作成。

*加齢とともに、心身の活力（例えば筋力や認知機能等）が低下し、生活機能障害、要介護状態、そして死亡などの危険性が高くなった状態

事例 地域高齢者の「通いの場」での「兵庫県版フレイル予防・改善プログラム」の活用

- 兵庫県では、兵庫県医師会等と連携し、「フレイル予防の3ヶ条」（①体重減少に要注意、②しっかりかめるお口をつくる、③1日3回、3つの皿をそろえて食べる）を柱とする「兵庫県版フレイル予防・改善プログラム」を作成。
- 高齢者が自らフレイル予防に取り組めるよう、①栄養と口腔についてクイズ形式で解説する動画の活用、②地域高齢者が集まり交流する通いの場において、配食事業者を活用したフレイル予防・改善食の会食と管理栄養士、歯科衛生士による栄養・健康教育の実施、③フレイルが疑われた場合の医療・介護サービスへの連絡体制の構築等の事業を実施。



「兵庫県版フレイル予防・改善プログラム」の流れ

○ 福島県において「第40回全国歯科保健大会」を開催するなど、歯科口腔保健における食育を推進。また、「8020運動・口腔保健推進事業」を通じて都道府県等の取組を支援。

○ 食品関連事業者等は、CSR（企業の社会的責任）活動の一環として食育に取り組む。

○ 厚生労働省では、企業・民間団体・地方公共団体と協力・連携し、「スマート・ライフ・プロジェクト」を推進。毎年9月の食生活改善普及運動では、野菜摂取量を350g以上にすることを目標とした「毎日プラス1皿の野菜」のほか、「おいしく減塩1日マイナス2g」、「毎日のくらしにwithミルク」に焦点を当て、全国的な運動を実施。



「スマート・ライフ・プロジェクト」
ロゴマーク



食生活改善普及運動
「プラス1皿マーク」



食生活改善普及運動
「マイナス2gマーク」



食生活改善普及運動
「withミルクマーク」

○ 農林水産省では、「果樹農業振興基本方針」に基づき、生産者団体と協力し「毎日くだもの200グラム運動」による家庭や学校給食等における果物の摂取を促進。



「毎日くだもの200グラム運動」
ロゴマーク

○ 食生活改善推進員等の食育ボランティアが、地域に根ざした食育活動を実施。

事例 地域に根付く「食による健康づくり」活動

○ 岩手県^{ひろのちよう}洋野町食生活改善推進員協議会では、「食による健康づくり」を目的とし、幼児への健康手づくりおやつ^{ひろのちよう}の普及啓発、中学校での郷土料理づくり、地元の食材を使い、減塩・適塩などの工夫を凝らした料理教室などを主催。

○ 「食事バランスガイド」をベースに主食・主菜・副菜・乳製品・果物の適量が一目で分かる「バランス弁当箱」を活用したレシピ集の発行やイベントなどを通して、食べすぎ防止や家庭での食事バランス確認の定着を目指す。



減塩メニューを取り入れた男性向け料理教室

事例 子供食堂で食を通じた「つながり作り」と「居場所作り」

- 八百屋を営みながら、子供たちの学習サポートと大人の学び直しの間作りを行っていた「気まぐれ八百屋だんだん」では、子供が一人で安心して外食ができ、温かいごはんと具沢山の味噌汁をみんなで食べられる場所を地域で作ろうと、2012年から「子供食堂」を開始。
- 毎週木曜日、子供はワンコイン（1円でも、おもちゃの硬貨でも1枚）、大人は500円で食事が食べられる。
- ひとり親家庭や高齢者の孤立を防ぐためのセーフティネット、「居場所」としての機能を併せ持つ場所として、地域の情報収集と発信を行う。



みんなの居場所「だんだん」



みんなで囲む食卓は笑顔がいっぱい

- 公益社団法人日本栄養士会は、「栄養の日・栄養週間2019」において、「栄養を楽しむー栄養障害の二重負荷（Double burden of malnutrition）の解決をめざすー」を統一テーマとし、様々な事業を実施。
- 「栄養ワンダー2019」では、国民20万人を対象に、「若年女性のやせと高齢者の低栄養、中年男性の肥満」の解決に向けたプレゼンテーション等を実施。また、栄養ワンダーブックを配布。



栄養ワンダーブック

コラム 従業員等の健康に配慮した企業の食育推進事例集

- 農林水産省では、朝食の提供や昼食での「健康な食事（スマートミール）」提供の推進、食生活改善のための研修等従業員の食育に積極的に取り組んでいる企業にヒアリングを行い、2020年3月、事例集として取りまとめ、ホームページで公開。
- 従業員の食育に取り組もうとする企業の情報源になることを期待。

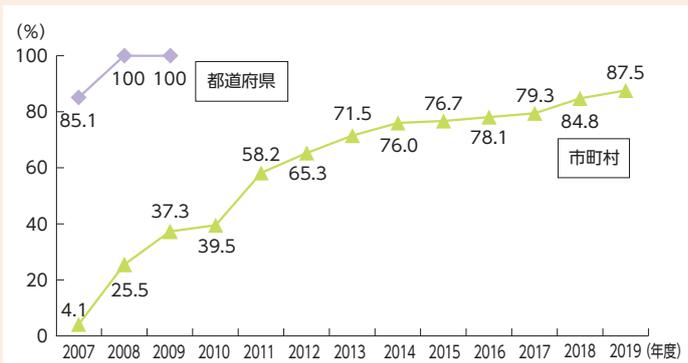


「従業員等の健康に配慮した企業の食育推進事例集」

第4章 食育推進運動の展開

- 毎年6月の食育月間における全国規模の中核的行事として、2019年6月に「第14回食育推進全国大会inやまなし」を開催。
- 「第3回食育活動表彰」を実施。その他にも関連する各種の表彰を実施。
- 都道府県の食育推進計画の作成割合は100%。市町村の食育推進計画の作成割合は、普及啓発等により着実に増加し、8割を超えている。

都道府県及び市町村の食育推進計画の作成割合の推移



資料：農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課（2015年度までは内閣府）調べ

都道府県管内市町村における食育推進計画の作成割合の状況

作成割合	該当都道府県数
100%	22
75～100%未満	18
50～75%未満	6
50%未満	1

資料：農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課調べ（2020年3月末現在）

注：1）作成割合とは、都道府県内の全市町村数に対する計画作成済市町村の割合
2）作成済みの市町村数は1,523

コラム 「第14回食育推進全国大会inやまなし」を通じた食育の普及啓発

- 「食がつなぐ人と未来～健康寿命日本一の富士の国やまなしから全国へ～」をテーマに、140の展示ブース、26の講演会等のイベントが行われ、2日間で約2万2千人が様々な催しを体験。
- 展示ブースでは、食育に関するパネル等の展示、料理や出汁の試食・試飲や郷土料理の料理教室等を実施。



子供の調理体験

事例 地域の連携による食育推進活動 ～食でつながる みんなのさばえ～

- 「元気さばえ食育推進会議」は福井県鯖江市の食育推進計画を踏まえ、食に関わる各種団体や個人が連携し鯖江市の食育を総合的に推進することを目的に、2011年に結成。
- 学校給食畑活動では、児童が農家ボランティアの指導の下、野菜の植付けや収穫を体験。
- 栄養教諭と各委員が連携し、小学校に講師を招き、学年に応じた食育に関する授業を行う。



学校給食畑での農業体験

第5章 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

(農林漁業体験等の推進)

○ 農林水産省では、教育ファーム等農林漁業体験活動への支援等を実施。

○ 日本ならではの伝統的な生活体験や農山漁村地域の人々との交流を楽しむ滞在である「農泊」を推進するための情報提供や受入体制の整備等を実施。



農泊ポータルサイト

(地産地消の推進)

○ 農林水産省では、ホームページでの情報提供、メールマガジンの配信のほか、地場産物の利用促進等をテーマとしたフォーラムの開催等により、全国的な取組を促進。

事例 食と「いのち」のつながりを学ぶ体験プログラム

○ 山形県の有限会社蔵王マウンテンファームでは、牧場を活動の場に、体験プログラムや紙芝居を活用した活動を実施。

○ 参加者に、酪農は「いのち」を作り、育て、それを売って社会へつなぐ仕事であり、人間は自然の「いのち」の恩恵を受けて生活していることを学習する機会を提供。



牧場での牛と子供のふれあい体験

事例 平戸市は「食」を育む「たからじま」

○ 長崎県平戸市食育推進会議では、郷土料理を積極的に学校給食に取り入れるなど地場産物の使用割合80%を目指すとともに、子供たちへの食育の推進に取り組む。

○ つわ、わらびなど下処理に時間のかかる食材は下処理後に納品してもらおうなど、地元の生産者や販売者との協力体制の下、学校給食に旬の食材を豊富に使用。

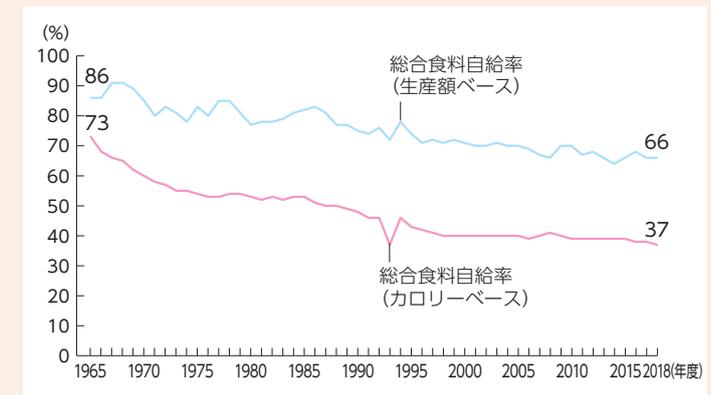


焼きアゴ作りを体験する子供たち

(食品ロスの削減)

- 我が国の食料自給率は過去最も低い37%（カロリーベース）である一方、食品ロスが612万トン発生（食料自給率は2018年度、食品ロスは2017年度の値）。
- 2015年に国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」では、持続可能な開発目標（SDGs）において、小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食料廃棄の半減等のターゲットを設定。

我が国の食料自給率の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

- 「食品ロスの削減の推進に関する法律」（令和元年法律第19号。以下「食品ロス削減推進法」という。）が、2019年5月に公布され、同年10月1日に施行。
- 農林水産省では、食品ロス削減への消費者理解を促進するため、小売事業者等が利用可能なポスター等を作成し、全国の協力店等で啓発活動を実施。



小売店・外食店で掲示する消費者向けポスター等

- 生産・流通・消費等の過程で発生する未利用食品について、食品企業や生産現場等からの寄附を受けて、必要としている人や施設等に提供するフードバンク活動が広がりつつあり、2020年3月時点で国内で120団体が活動。
- 2020年3月には、新型コロナウイルス感染症に関する緊急対応策として、学校給食で活用する予定であった未利用食品の有効活用を図るため、実需者等とのマッチングや保管・配送料等の支援を実施。



外食時のおいしく「食べきり」ガイド

- 消費者庁では、農林水産省、環境省とともに、外食時の「食べきり」の一層の促進のため、実践のポイントや留意事項を盛り込んだ「外食時のおいしく「食べきり」ガイド」を作成・公表。
- 環境省では、「7日でチャレンジ！食品ロスダイアリー」等を利用し、食品ロスに関する啓発活動を実施。食品ロスに関する情報を集約したポータルサイトを作成し、それぞれの主体が食品ロスに関して正確で分かりやすい情報を得ることができる環境を整備。

コラム 食品ロスの削減の推進に関する法律

- 国、地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、2019年5月24日に「食品ロス削減推進法」が成立。同年5月31日に公布され、同年10月1日に施行。
- この法律では、食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とする。

食品ロスの削減の推進に関する法律	
<p>目的</p> <p>食品ロスの削減の推進に関する法律として、食品ロスの削減の推進に関する事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とする。</p>	<p>基本方針</p> <p>食品ロスの削減の推進に関する事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とする。</p>
<p>国等の責務</p> <p>国、地方公共団体は、食品ロスの削減の推進に関する事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とする。</p>	<p>事業者の責務</p> <p>事業者は、食品ロスの削減の推進に関する事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とする。</p>
<p>消費者の責務</p> <p>消費者は、食品ロスの削減の推進に関する事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とする。</p>	<p>食品ロス削減推進委員</p> <p>食品ロス削減推進委員は、食品ロスの削減の推進に関する事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とする。</p>
<p>罰則</p> <p>本法を違反して食品ロスの削減の推進に関する事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とする。</p>	<p>附則</p> <p>本法の施行期日及び経過措置に関する事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とする。</p>

「食品ロスの削減の推進に関する法律」の概要

コラム 食品ロス削減月間に関する取組

- 「食品ロス削減推進法」において、「食品ロス削減月間」と定められた10月に、各省庁において様々な取組を実施。
- 「食品ロス削減の日」である10月30日には、徳島県徳島市において、「第3回食品ロス削減全国大会」が開催され、先進事例発表や「ICTを活用した食品ロス削減」をテーマとしたトークセッション等を実施。
- 消費者庁では、食品ロスをめぐる現状や取組、事例紹介等、これから食品ロスの削減に取り組もうとする人に役立つ情報をウェブサイト等で発信するとともに、料理レシピサイト「クックパッド」において食材をムダにしないレシピを紹介。
- 農林水産省では、ポスター等による消費者啓発活動に取り組んだ小売業者（75事業者）をホームページで公表。さらに、食品ロス削減国民運動ロゴマーク「ろすのん」の活用事例集（19事例）を作成・公表。
- 環境省では、国・地方公共団体・事業者・消費者間の連携強化を目的として、2019年10月に「食品ロス削減推進シンポジウム」を開催。さらに、仙台市、おあさか市、ふくおか市、大阪市及び福岡市において、家族連れを主な対象としたクイズラリー・パネル展示等を実施。



食品ロス削減月間ポスター



食品ロス削減を呼びかけるポスターを掲示している店舗の様子



料理レシピサイト「クックパッド」の「消費者庁のキッチン」

第6章 食文化の継承のための活動

- 食生活改善推進員は、郷土料理や食文化の継承を目的とした「おやこの食育教室」等、子供とその保護者が一緒に郷土料理を作る体験学習を各地で実施。
- 一般社団法人全日本司厨士協会や公益社団法人日本調理師会では、様々なイベントやコンテスト等を通して子供や親子に対する食育の取組を継続して実施。
- 2013年に、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録。産学官が一体となって和食文化の保護・継承の取組を推進。



公益社団法人日本調理師会主催
「全国こどものための愛情弁当コンテスト」
最優秀作品

コラム 「和食」の保護と継承のための取組

- 農林水産省では、地域固有の多様な食文化（郷土料理）を地域で保護・継承していくための取組を開始し、2019年度は10道府県において、地方公共団体、大学等研究機関、民間団体、教育関係者、民間企業等を構成員とした地域検討委員会を開催。各地域が選定する郷土料理の歴史や由来、関連行事、使用食材、レシピ等について調査し、結果について農林水産省ウェブサイトで情報発信。
- 保育士・栄養士等を対象として、子供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を各都道府県で育成する取組も開始し、2019年度は10都道府県で研修会等を開催。



10道府県にて選定された郷土料理



研修会の様子

- 農林水産省では、主に小学生を対象として、和食や郷土料理に関するお絵かきや和食文化の知識と技を競う「第4回全国子ども和食王選手権」を開催。
- 地方公共団体、農林漁業者、食品関連事業者等が連携し、郷土料理や伝統野菜を始めとする伝統的食材等の魅力の再発見につながる取組を、継続して実施できるよう支援。



「第4回全国子ども和食王選手権」
 (和食お絵かき部門) 全国総合金賞受賞作品
 「おばあちゃんをつくった きょうどりようり」

事例 食文化を大切に継承する「つなげよう宇和島の味」

- 愛媛県宇和島市では、第2次宇和島市食育プランにおいて「食を大切にし、健康で心豊かに生きる力を育む」を基本理念とし「食文化を大切に継承する」ための食育活動を推進。
- 大人を対象とした「郷土料理講習会」に加え、小中高校生を対象とした「郷土料理出前講座」を実施。
- 郷土料理への関心が低い若い世代への働きかけとして、幼児健診に訪れた保護者を対象に、郷土料理パンフレットの配布やパネル展示を行い、郷土料理に興味を持つきっかけづくりに。



中学生による郷土料理「ふくめん」の調理実習

事例 郷土料理「吉田のうどん」の後継者に

- 「吉田のうどん」は山梨県富士吉田市を含む郡内地方で食べられてきた郷土料理。
- 山梨県立ひばりが丘高等学校では、2010年、「吉田のうどん」を広めようと授業の一環としてホームページを作成するなどの活動を開始。2014年からはうどん部としてさらに活動の場を広げる。
- ホームページやフリーペーパー、SNS等のツールを活用した情報発信を行い、2018年には高校生によるうどん店を開店。
- 「吉田のうどん観光大使」として県内外でのイベントで出展するなど、積極的に情報発信を行う。



フリーペーパー
「うどんナビ」



スーパーマーケット内で「吉田のうどん」開店

第7章 食品の安全性・栄養等に関する情報提供の推進

- 食品の安全性等に関するリスクコミュニケーションの取組の一つとして、消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省等が連携して、意見交換会を開催。
- 2019年7月から8月に、関係府省庁が連携して、宮城県、東京都及び京都府で実施された親子参加型イベントに出展し、小学生とその保護者等を対象に食品中の放射性物質に関するステージプログラムを実施。
- 農林水産省では、消費者が食品の安全性について正しい知識を持ち、適切に食品を選び、取り扱えるよう、ウェブサイト等を通じて情報提供。
- 消費者庁は、新たな食品表示制度について、消費者、事業者等への普及啓発を実施。研修会等への講師派遣を行うとともに、栄養成分表示の義務化周知のリーフレットの改定、ウェブサイトの刷新等を実施。



農林水産省ウェブサイトの例
「ジャガイモによる食中毒を
予防するためにできること」

コラム 地域特性をいかした栄養成分表示等の活用に向けた消費者教育に関する取組について

- 消費者庁では、「食品表示法」の施行に伴い、新たに義務化された栄養成分表示について、理解促進を図るため、消費者、事業者双方への普及啓発を実施。
- 2018年度に、実証フィールドである徳島県において、栄養成分表示等の活用に向けた消費者教育に関する調査事業を実施し、その結果を報告書として取りまとめ、2019年8月に公表。
- 当該実証事業の成果を踏まえ、栄養成分表示の活用に向けた消費者教育を推進するプログラムやその実践に取り組む際のポイントをまとめた実践マニュアルを作成。
- 2019年11月には、徳島県で2017年度及び2018年度に行った実証事業の成果等について報告会を開催。



実践マニュアルを活用したイベントの様子

第8章 調査、研究その他の施策の推進

- 文部科学省では、「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」について、105食品（うち81食品は新規）の成分値を追加・改訂し、「2019年における日本食品標準成分表2015年版（七訂）のデータ更新」として公表。
- 厚生労働省では、国民の身体の状況、栄養摂取量及び生活習慣の状況を明らかにするため、「国民健康・栄養調査」を実施。2019年の重点項目は社会環境の整備。
- 2019年12月、SDGs推進本部は「SDGsアクションプラン2020」を決定。「食育の推進」は「SDGs実施指針」の優先課題「あらゆる人々が活躍する社会・ジェンダー平等の実現」のための取組の1つとして位置付く。

事例 “おにぎり”で世界の貧困問題を解決する「おにぎりアクション」

- 特定非営利活動法人TABLE FOR TWO Internationalは、開発途上国における貧困や飢餓の撲滅、子供たちへの教育機会の提供などSDGsの達成に向けた取組を実施。
- 2015年度から開始した「おにぎりアクション」は、おにぎりに関連する写真をSNS等に投稿すると、1枚の写真につき給食5食分に相当する寄附を協賛企業が提供し、開発途上国の子供たちに給食を届ける取組。



「おにぎりアクション2019」で投稿された写真から作成した子供たちのモザイクアート

コラム オリンピック・パラリンピック栄養プロセス

- 2012年、英国にてロンドン・オリンピック・パラリンピック競技大会が開催。この機会を利用して、国際社会における栄養改善への取組を加速させるために、国際的な取組として、「オリンピック・パラリンピック栄養プロセス」を開始。日本は2013年から参加。
- 我が国は、東京オリンピック・パラリンピック競技大会開催国として、東京で栄養サミットを開催する予定。



2013年に行われた、パネルディスカッションの様子

コラム G20新潟農業大臣会合の機会を利用した日本食・食文化の魅力発信の取組等

- 2019年5月、日本が議長国となり「G20新潟農業大臣会合」を新潟県新潟市で開催。34の国・機関が参加。
- 歓迎レセプション等で、地元新潟県や東日本大震災から復興した被災地域で生産された食材を利用した料理を提供。また、現地視察では、餅つき見学や呈茶体験等を実施。



歓迎レセプションにおける福島県産水産物等を使用した握り寿司の提供