

第1節 健全な食生活の実践を促す食育の推進

1 「食育ガイド」等の活用促進

「食育ガイド」は、「[食べること]は[生きること]」とし、乳幼児から高齢者に至るまで、ライフステージのつながりを大切に、生涯にわたりそれぞれの世代に応じた食育の実践を促すため、平成24（2012）年3月に作成・公表（平成31（2019）年3月に改訂）されたものです。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」等を図示し、各ステージに応じた具体的な取組を提示しています。



「食育ガイド」

農林水産省では、国民一人一人が自らの食生活の振り返りを行い、実践に向けた取組の最初の一歩を踏み出すことができるよう、「食育ガイド」をウェブサイトに掲載し、普及啓発を図っています。

国民一人一人の健康の増進や生活の質（QOL¹）の向上、食料の安定供給の確保を図るための「食生活指針」について、平成28（2016）年6月に一部改定を行いました。これは、平成12（2000）年3月の、当時の文部省、厚生省及び農林水産省による決定から16年が経過し、この間に、「食育基本法」（平成17年法律第63号）の制定、



「食事バランスガイド」

「健康日本21（第二次）」の開始、「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産登録等の食生活に関する幅広い分野での施策に進展があったためです。この一部改定に合わせ、国民一人一人が、バランスのとれた食事を中心に、食料生産・流通から食卓、健康までを視野に入れた食生活を実践していくことができるよう、食生活指針の項目ごとに具体的に取り組むべき内容を「解説要領」としてまとめました。

平成17（2005）年6月に、厚生労働省と農林水産省により食生活指針を具体的な行動に結び付けるために策定された「食事バランスガイド」は、食事の望ましい組合せやおおよその量をイラストで分かりやすく示したものです。一人一人が食生活を見直すきっかけになるものとして、より多くの人に活用されることが重要であり、ヘルシーメニューの普及啓発等、地域の特性に応じた食環境の整備においても活用されています。さらに、農林水産省では、地域で採

1 Quality of Lifeの略。

れる農産物や地域の食文化等、地域の特性を盛り込んだ「地域版食事バランスガイド」の紹介等を行っています。



食育ガイド（農林水産省）
URL : https://www.maff.go.jp/j/syokuuiku/guide/guide_201903.html



食生活指針（農林水産省）
URL : <https://www.maff.go.jp/j/syokuuiku/shishinn.html>



食事バランスガイド（農林水産省）
URL : https://www.maff.go.jp/j/balancenouce_guide/index.html

2 栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践の推進

日本型食生活とは、ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶等、多様な副食（主菜・副菜）等を組み合わせた、栄養バランスに優れた食生活をいいます。日本の気候風土に適した多様性のある食生活として、生活する地域や日本各地で生産される豊かな食材を用いており、旬の食材を利用して季節感を取り入れることや、地域の気候風土に合った郷土料理を活用すること、ごはんを中心に洋風や中華風等、多彩な主菜を組み合わせることにより、幅広く食事を楽しむ要素を有しています。また、栄養バランスに優れているといったメリットがあります。

近年、ライフスタイルが多様化しており、家庭での調理のみを前提とせず、ごはんと組み合わせる主菜、副菜等に、惣菜、冷凍食品、レトルト食品、合わせ調味料等を活用することで、日本型食生活を実践することが可能となりました。

農林水産省では、こうした日本型食生活の実践等を促進するため、食事バランスをテーマとした研修会や主食・主菜・副菜がそろった栄養バランスのとれた食を学ぶ講座の開催等地域の実情に応じた食育活動に対する支援を行っています。また、日本型食生活の中心となるごはんについては、特設ウェブサイトにおいて、米に含まれる炭水化物は生きていくためのエネルギー源となり、その分解物であるブドウ糖は脳にとっても大切なエネルギー源であることや、米に含まれるたんぱく質は日本人にとって重要なたんぱく源の役割を果たしている旨の紹介、各種SNSを活用した「やっぱりごはんじゃ！」運動や農林水産省の職員がYouTuberとして情報発信する「BUZZ MAFF」における動画の投稿等、米や米を原料とする米粉の魅力を紹介する取組を実施しました。さらに、学校栄養職員や管理栄養士等のネットワークを活用した情報発信として米と健康に着目し、米の魅力や可能性を発信するセミナーが令和8（2026）年1月に開催され、米と健康についての最新の知見を有識者が発表するとともに、日頃の取組事例等が紹介されました。そのほか、牛乳・乳製品は、栄養豊富でカルシウムやたんぱく質の供給源等として重要で、国民の健康的な食生活を支える食品の一つとなっており、特に子供の発育期においては、必要な栄養を摂取する上で欠かせない食品となっています。農林水産省では、令和4（2022）年6月から「牛乳でスマイルプロジェクト」を立ち上げ、1,100を超えるメンバーが令和8（2026）年3月時点で加入しています。民間事業者の創意工夫を凝らした広報活動を応援し、消費者の理解醸成と国産牛乳・乳製品の需要拡大を推進しています。また、水産物は、脳や神経等の発達・機能維持に重要な役割があるDHA¹や、9種類の必須アミノ酸をバランス良く含む魚肉たんぱく質等、優れた栄養特性と機能性を持つ食品であり、様々

1 docosaehaenoic acidの略。ドコサヘキサエン酸のこと。

な魚介類や海藻類をバランス良く摂取することにより、健康の維持・増進が期待されています。他方で、我が国においては、水産物の消費量は長期的に減少傾向になっていることから、水産庁では、水産物の消費機運を高めるため、令和4（2022）年10月から、毎月3～7日を「さかなの日」と制定し、令和8（2026）年3月末時点で1,000を超える賛同企業等と連携して、「さかなの日」公式ウェブサイトや各種のイベント、SNS、小学校での出前講座等において、魚や魚食への関心が高まる情報発信等を積極的に行っています。

第3章

地域における食育の推進



米の消費拡大情報サイト「やっぱりごはんでしょ！」
(農林水産省)

URL : <https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/gohan.html>



米と健康に着目したセミナーの様子



「牛乳でスマイルプロジェクト」(農林水産省)

URL : https://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyu/lin/gyunyu_smile.html



「牛乳でスマイルプロジェクト」 ロゴマーク



「さかなの日 ～あなたの日々の消費で、おいしい魚を次の世代へ～」(水産庁)

URL : <https://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/sakananohi1137.html>



「さかなの日」ロゴマーク いいなクン

事例

「15の春食育教室」^{よなぐに}与那国町食育ボランティア活動 (第9回食育活動表彰 審査委員特別賞受賞)

与那国町食育ボランティア (沖縄県)

沖縄県八重山郡^{やえやま}与那国町は町内に高校がなく、中学校を卒業した生徒の大半は高校進学のため親元を離れて島外へ出ます。与那国町では、親元を離れて一人で島外へ旅立つことを「15の春」と呼んでいます。

生徒たちが親元を離れて生活する上で、健康的な食生活の知識不足、島独自の伝統的食文化の次世代への継承といった課題があります。

そこで、与那国町食育ボランティアでは、町内全ての中学校3年生を対象に「15の春食育教室」を開催し、中学校を卒業し島外に転出した後も生徒が心身ともに健康的な食生活を送ることができるよう学ぶ機会を提供しています。教室では、献立を作り、食材を調達するところから調理するまでの一連の流れを学ぶほか、健康的な生活に不可欠な食事バランスに関する知識等、基本的かつ実践的な内容を学びます。

調理した料理は、保護者を招いて一緒に会食するため、生徒にとってふだんの食事や保護者への感謝の気持ちを新たにする機会にもなっています。そして保護者にとっては、子供の成長を感じるほか、日頃の食生活を振り返るなど、親子の大切な時間になっています。

参加した中学生からは、「島を出てからも今日学んだことを自信にしてやっていきたい。」と前向きな言葉を頂いています。

このように、「15の春食育教室」は、青年期における健康的な食生活の確立を図るとともに、地元食材を活用した産業活性化等、島にとって欠かすことのできない重要なイベントとなっています。

また、15の春食育教室自炊BOOK「どうぬ はいむぬや どうぬどうし くるん¹」を作成しました。調理の基本、献立の立て方、栄養バランスと健康、食品衛生、与那国の食文化、食事のマナー等を、子供たちが楽しく見られるようイラスト等を用いて掲載するなど、与那国町の想いを乗せた内容となっています。

今後も、関係機関や団体と連携しながら地域に密着した食育活動を行っていきます。



調理実習の様子



保護者と一緒に会食する様子

1 標準語では、「自分の食事は自分で作る」という意味。

第2節 地域や職場における食育の推進

1 健康寿命の延伸につながる食育の推進

厚生労働省では、令和6（2024）年度から開始した国民健康づくり運動である「健康日本21（第三次）」において、健康寿命の延伸と健康格差の縮小の実現を目指し、生活習慣病の発症予防・重症化予防や、栄養・食生活、身体活動・運動等に関する51項目の目標を設定しています。例えば、適正体重を維持している人を増加させるため、肥満及び若年女性のやせの人の割合を減らすという目標を設定しています。また、成人だけでなく子供においても偏った栄養摂取や不規則な食事等の食生活の乱れによる肥満の傾向が見られることから、児童・生徒における肥満傾向児の減少についての目標も設定しています。さらに、野菜と果物の摂取量については、野菜摂取量の平均値を350g以上にする¹ことや、果物摂取量¹の平均値を200gにすることを目指しています。こうした目標も勘案し、都道府県や市区町村においては、健康増進計画を策定し、計画に基づき様々な健康づくりに関する取組を実施しており、管理栄養士等による栄養指導や運動指導が行われています。

また、目標の達成に向けて、継続的に数値の推移等の調査や分析を行い、都道府県における健康状態や生活習慣の状況の差の把握に努める必要があることから、「健康日本21分析評価事業」を行っており、「健康日本21（第三次）」の目標設定等に用いられている「国民健康・栄養調査」における主要なデータの経年変化と諸外国との比較に関する分析を行っています。分析等の結果については、厚生労働省及び本事業の委託先である国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所のウェブサイトに掲載しています。

健康寿命の延伸に向けて、「健康日本21（第三次）」の運動を更に普及、発展させるため、企業・団体・地方公共団体と協力・連携した取組として「スマート・ライフ・プロジェクト」を推進し、参画企業等による様々な取組を促しています。また、毎年9月に実施している食生活改善普及運動において、令和7（2025）年度は、「まずは毎日、あと一皿ずつ野菜と果物をプラス」を重点テーマに、バランスの良い食事をとっている



「スマート・ライフ・プロジェクト」
ロゴマーク

者の増加、野菜摂取量の増加、果物摂取量の改善、食塩摂取量の減少に焦点を当てた取組を実施しました。くわえて、食生活改善の重要性を普及啓発することに焦点を当てた普及啓発ツールを厚生労働省のポータルサイト「健康日本21アクション支援システム～健康づくりサポートネット～」に掲載し、地方公共団体等へ周知するとともに、普及啓発ツールを用いた食生活の改善に関する取組を実施しています。

1 果物類のうちジャムを除く摂取量。



食生活改善普及運動 普及啓発ツール



健康日本21分析評価事業
 (国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所
 国立健康・栄養研究所)

URL : <https://www.nibn.go.jp/eiken/kenkounippon21/>



食生活改善普及運動 (厚生労働省)
 URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000089299_00003.html

近年、活力ある「人生100年時代」の実現に向けて、健康寿命の更なる延伸が課題となっている中、健康への関心が薄い層も含めて自然に健康になれる食環境づくりの推進が急務となっています。厚生労働省では、自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた産学官等連携の在り方について検討するため、「自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた検討会」を開催し、令和3（2021）年6月に報告書を取りまとめました。そして、同報告書及び「東京栄養サミット2021」における日本政府のコミットメント（今後実施する政策等に関する誓約）を踏まえ、令和4（2022）年3月に産学官等連携による食環境づくりの推進体制として、「健康的で持続可能な食環境づくりのための戦略的イニシアチブ」（以下「健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ」という。）を立ち上げました。健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブでは、「食塩の過剰摂取」、「若年女性のやせ」、「経済格差に伴う栄養格差」等の栄養課題等の解決に向けた参画事業者の行動目標の設定及び遂行について、事業者の環境・社会・企業統治（ESG¹）評価向上の視点も踏まえた支援を行いながら、食環境づくりを推進しています。こうした活動により、食環境づくりが効果的に進み、国民の健康寿命の延伸を通じて、活力ある持続可能な社会の構築につながることを目指しています。この健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブを通じた産学官等連携による食環境づくりの取組は、令和6（2024）年5月に、世界保健機関（WHO²）の非感染性疾患等の予防・管理のためのマルチセクター・アクションに関する各国事例の報告書において、世界に詳しく紹介すべき事例として選定されました。また、健康的で持続可能な食環境づくりを全国各地で効果的に推進するには、国の取組（健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ）と、地域特性を踏まえた都道府県の取組を相補的・相乗的に展開していくことが重要です。こうした観点から、「健康日本21（第三次）」では、健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブと各都道府県の食環境づくりの取組を連携させていくことを目標としています。この目標の達成に向けて、厚生労働省では、令和6（2024）年6月に「健康的で持続可能な食環境づくりのための国・都道府県等アライアンス」を立ち上げ、都道府県等での新たな食環境づくりを支援しています。

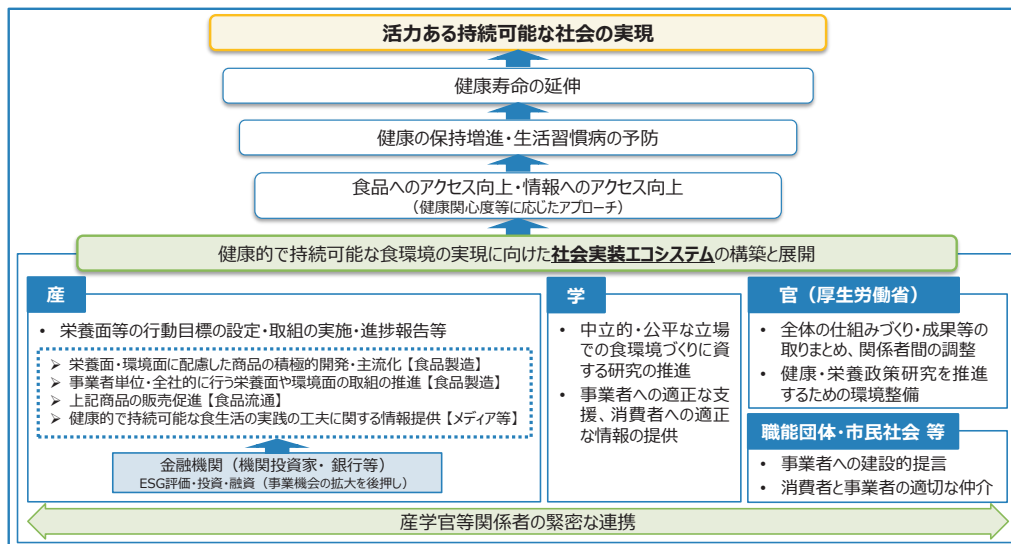
1 Environmental, Social and Governanceの略。

2 World Health Organizationの略。

健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ

～誰一人取り残さない食環境づくりの日本モデルを、世界に向けて発信・提案～

- 厚生労働省は、有識者検討会※1報告書（令和3（2021）年6月公表）及び東京栄養サミット2021（令和3（2021）年12月開催）を踏まえ、産学官等連携※2による食環境づくりの推進体制として、「健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ」を令和4（2022）年3月に立ち上げ。
 - ※1 自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた検討会※2「産」は、食品製造事業者、食品流通事業者、メディア等、多様な業種を含む。
- 本イニシアチブは、「**食塩の過剰摂取**」、「**若年女性のやせ**」、「**経済格差に伴う栄養格差**」等の栄養課題や環境課題を重大な社会課題として捉え、産学官等の連携・協働により、誰もが自然に健康になれる食環境づくりを展開。**日本はもとより、世界の人々の健康寿命の延伸、活力ある持続可能な社会の実現を目指す。**



「健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ」が目指す世界

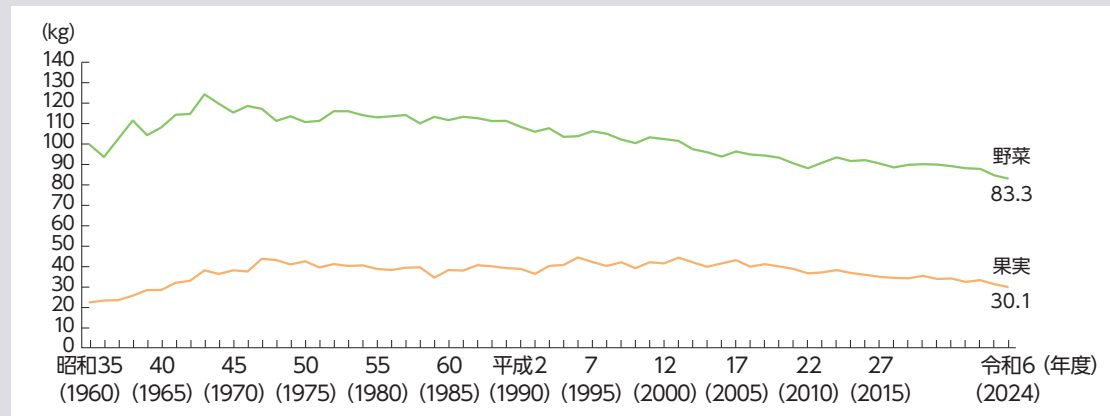
日本人の野菜、果実の消費量は減少傾向にあります（図表2-3-1）。

第4次基本計画では、健康寿命の延伸を目指す「健康日本21（第二次）」の趣旨を踏まえ、令和7（2025）年度までに、1日当たりの野菜摂取量の平均値を350g以上、果物摂取量¹100g未満の者の割合を30%以下とすることを目標として設定しました。「令和6年国民健康・栄養調査」によると、20歳以上の1人1日当たりの野菜類摂取量の平均値は258.7g、果実類摂取量の平均値は79.4gとなっています（図表2-3-2、2-3-3）。また、果物摂取量100g未満の者の割合は67.7%です。

野菜・果物の摂取量を年齢階級別にみると、いずれも年齢階級が高い層で多くなっています。

1 62ページの注釈1を参照。

図表 2-3-1 野菜、果実の消費量

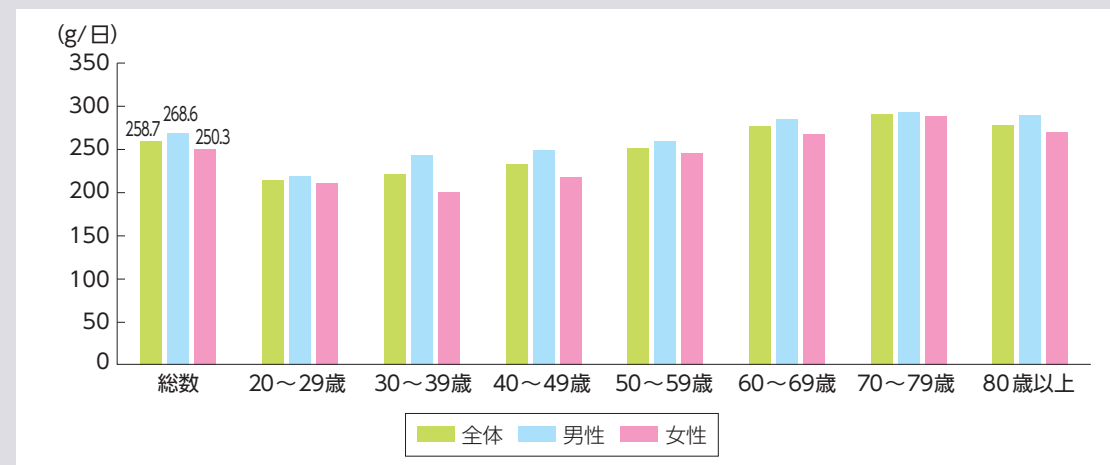


資料：農林水産省「食料需給表」

注：1) 消費量は1人1年当たり供給純食料（消費者等に到達した食料）であり、実際に摂取された食料の数量ではない。純食料とは、野菜の芯等を除いた量。

2) 令和6（2024）年度は概算値。

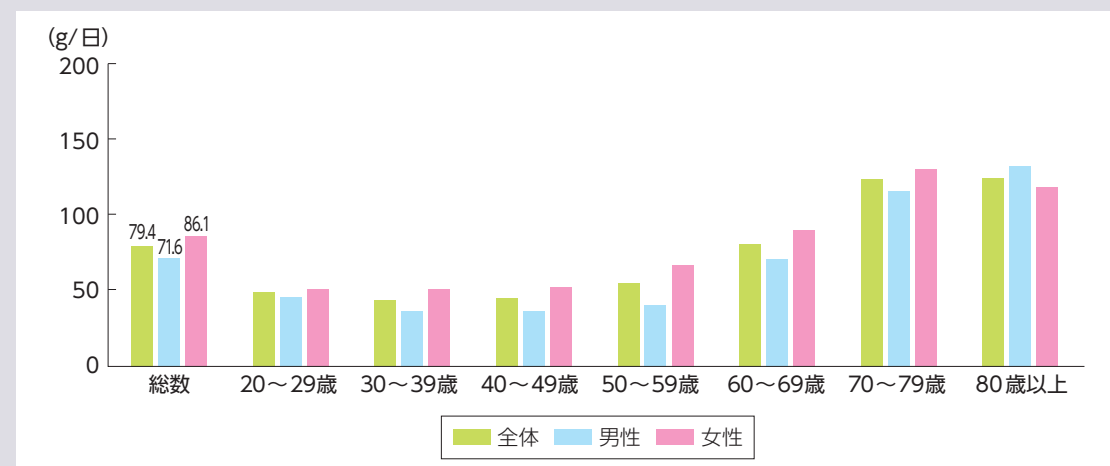
図表 2-3-2 野菜類摂取量の平均値（性・年齢階級別、20歳以上）



資料：厚生労働省「令和6年国民健康・栄養調査」

注：野菜類とは、緑黄色野菜、その他の野菜、野菜ジュース、漬け物。

図表 2-3-3 果実類摂取量の平均値（性・年齢階級別、20歳以上）



資料：厚生労働省「令和6年国民健康・栄養調査」

注：果実類とは、生果、ジャム、果汁・果汁飲料。

野菜は、様々な栄養素が含まれており、ビタミン、ミネラル、食物繊維等の供給源です。

農林水産省では、令和2（2020）年から、野菜の消費拡大を目的とする「野菜を食べようプロジェクト」を実施し、本目的に賛同する企業・団体等の「野菜サポーター」と共に、「野菜を食べようプロジェクト」のロゴマークやポスターを活用し、野菜の需要喚起に資する様々な啓発活動等に取り組んでいます。

また、毎年、「野菜の日（8月31日）」に向けたシンポジウムを開催しており、令和7（2025）年度は、改めて野菜摂取の必要性を理解してもらうために「再発見！健康を支える野菜の魅力」と題するウェブシンポジウムを開催しました。本シンポジウムでは、健康の観点から野菜の魅力を伝えるための基調講演や、野菜の調理・活用方法に詳しいタレントとのトークセッション、消費拡大の取組事例の発表を通じて野菜摂取の重要性についての理解を深め、野菜の消費拡大の機運醸成を図りました。

そのほか、日頃の野菜摂取状況が把握できる測定機器を農林水産省内に設置するとともに、省内の食堂・売店で野菜を使ったメニューや商品を提供する「野菜たっぷりフェア」を開催することで、来庁者及び職員に対して日頃の食生活に十分な野菜を取り入れることが習慣となるような機会を提供するなど、様々な取組を通して野菜の消費拡大を図りました。



「野菜を食べようプロジェクト」（農林水産省）
URL：<https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/yasai/2ibent.html>



「野菜の日（8月31日）」ウェブシンポジウム（農林水産省）
URL：<https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/yasai/2ibent.html#3>



「野菜を食べようプロジェクト」ポスター
（令和4（2022）年度農産局長賞）



「1日350g」の目安を表した
「野菜を食べようプロジェクト」ロゴマーク



「野菜の日」ウェブシンポジウムの様子

果実は、各種ビタミン、ミネラル及び食物繊維の摂取源として重要な食品です。

農林水産省では、令和7（2025）年4月に決定した「果樹農業の振興を図るための基本方針¹」に基づき、日常的な果実摂取が生涯にわたる食習慣として定着するよう、消費拡大の取組を推進しています。具体的には、生産者団体等と協力し「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実の摂取を促進するほか、健康の維持・増進に役立つ機能性関与成分も含まれているといった健康への有益性の周知、普及啓発に取り組んでいます。

そのほか、特に若い世代の果物の消費拡大を図るため、「カフェメニューコンテスト」を令和5（2023）年度から引き続き実施しました。令和7（2025）年度は、フルーツ全般をテーマに、カフェ等で提供することを想定したレシピを募集し、審査を通過した作品の中から、カフェ等の外食事業者により、自社のメニューとして採用したい特に優れたレシピとして3品が選定され、実際のメニューとして採用されました。



「国産果物の消費拡大に関するポスターデザイン」
（令和6（2024）年度農産局長賞）



「カフェメニューコンテスト」外食企業採用作品
「Pomme Rose Cake」（りんごを使ったチーズケーキ）

1 果樹農業の振興に関する基本的な事項等に関する基本方針であり、食育等の果実の消費拡大に向けた対策の推進が挙げられている。

事例

食生活改善推進委員会によるレシピ集を活用した食育活動の推進 (第9回食育活動表彰 審査委員特別賞受賞)

ひろさき
弘前市食生活改善推進委員会 (青森県)

弘前市食生活改善推進委員会は、昭和47(1972)年の創立以来、50年以上にわたり、地域で「食」を通じた健康づくり活動を続けてきました。令和4(2022)年度には、設立50周年を迎えたことを記念して、「食改さんおすすめレシピ集」を作成し、令和5(2023)年度には「弘前市健康とまちのにぎわい創出事業」の一環として、企業とのコラボレーションによるレシピ集を作成しました。

「食改さんおすすめレシピ集」は、郷土料理の普及活動にも活用できるよう、日本一の生産量を誇る弘前市の特産品であるりんごを使った料理や津軽^{つがる}地方に伝わる郷土料理、懐かしい郷土のおやつ等を紹介しています。弘前市の健康課題や現状を踏まえて、ライフスタイル別のレシピとして、朝ごはん、バランスの良い弁当、簡単作り置きレシピ、フレイル¹予防のためのレシピを取り上げるなど、構成を工夫しました。そのほか、食品ロス削減のためのエコレシピ、備蓄食材を使った防災レシピも盛り込んでいます。くわえて、健康づくりに関するコラムを掲載し、地域の健康促進に向けた実用的なテキストとしての役割も担っています。

市の広報誌や健康雑誌への掲載、テレビ出演等を通じて積極的にPR活動を展開することで、当会の活動や「食改さんおすすめレシピ集」を広く市民に周知することができました。情報発信に伴い、企業や学校との連携が強化され、地域の健康づくり活動が活性化しました。また、当会と企業とのコラボレーションによるレシピについては、医学生が運営する医カフェとの協働による試食会を開催するなど、若年層や無関心層に対する働き掛けを行うことができました。これにより、多くの方々が食生活改善の重要性を再認識し、健康づくりに取り組むきっかけとなりました。

今後も、レシピ集の普及とその活用により、食を通じた健康づくり活動を市民に広め、「健康都市弘前」の実現に向けて大きく貢献できるよう尽力していきます。



弁当で栄養バランスを伝達する様子



食改さんおすすめレシピ集

1 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、要介護状態等に陥る可能性が高くなった状態。

2 貧困等の状況にある子供に対する食育の推進

子どもの貧困率¹は、「令和4（2022）年国民生活基礎調査」において、令和3（2021）年は11.5%となっています。また、令和4（2022）年「生活と支え合いに関する調査」によると、子供のいる全世帯のうち12.1%に食料が買えない経験がありました²。こうした中、地域住民等による自主的な取組として、無料又は安価で栄養のある食事や温かな団欒を提供することも食堂等が増えており³、家庭における共食等が難しい子供たちに対し、共食等の機会を提供する取組が広がっています。

政府では、貧困の連鎖の解消につながるこども食堂等の活動への支援を含む官公民の連携・協働プロジェクトとして、「こどもの未来応援国民運動」を推進しています。この国民運動では、民間資金による「こどもの未来応援基金」を通じた支援や、こども食堂等を運営する団体と、団体の活動への支援を希望する企業等とのマッチング等を行っています。

さらに、こども家庭庁では、多様かつ複合的な困難に直面する子供たちに対し、安心・安全で気軽に立ち寄ることのできる食事等の提供場所を設けるなど、地域における支援体制の強化を目的とした「地域こどもの生活支援強化事業」を実施しており、こども食堂、こども宅食、フードパントリー等の食事提供を伴う事業を実施する地方公共団体に対する支援を行っています。

厚生労働省では、平成30（2018）年6月と令和3（2021）年10月に通知を发出し、こども食堂に対して、活用可能な政府の施策や、食品安全管理等の運営上留意すべき事項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、こども食堂の活動への協力を呼び掛けました。こども家庭庁及び文部科学省では、令和5（2023）年9月に通知を发出し、地域づくりに資する取組を行いたいと考えている保育所等が、円滑にその取組を実施できるよう、保育所等においてこども食堂等の地域づくりに資する取組を実施する際に特に留意していただきたい事項等について周知しました。

農林水産省では、こども食堂等と連携した地域における食育の推進のため、ウェブサイトでの関連情報の紹介や、子供たちが健全な食生活を実践できるよう、こども食堂等で共食の場を提供している地域における食育活動の支援を行っています。くわえて、円滑な食品アクセスを確保する観点から、こども食堂等への多様な食料の提供に向けて、地域の関係者が連携する体制づくりの支援を行っています。

また、食育の一環として使用できるよう、令和2（2020）年度からこども食堂やこども宅食に、さらに令和6（2024）年度からフードバンクにも、政府備蓄米を無償で交付しています。

このように、こども食堂等による食事等の提供には、食育の推進、孤独・孤立対策、食品アクセスの確保等、様々な効果が期待されています。

衛生管理のチェックリスト	
項目	
調理前に行うこと	
1	調理施設は清掃や整理整頓を行いましたか？
2	トイレは清掃、消毒を行いましたか？
3	調理担当者、下着・靴下の症状があるなど体調不良ではありませんか？また、手指の傷などはありますか？
4	エプロンや手袋、必要に応じてマスクなど、適切な作業着を身につけましたか？
5	手洗い、消毒を行いましたか？また、子どもが調理に参加する場合は、手洗い、消毒を徹底させましたか？
6	原材料は、仕入れ時に鮮度、賞味期限等を確認し、1目で判別される量を仕入れましたか？
7	鮮度や食料の仕入れ先・仕入れ時期の記録（シートなど）は保管しましたか？
8	仕入れた食品は冷蔵庫や冷凍庫で保管していますか（冷えないなどの温度の異常はありますか）？また、生肉や惣菜類などの食品は他の食品を汚染しないよう、冷蔵庫の扉下部に区別して保管しましたか？
9	在庫管理、処分、記録などの記録力が取れているか？メニューに生ものは入っていませんか？
調理中に行うこと	
10	備前保、野菜・果物は流水でよく洗いましたか？
11	肉の調理を調理する調理台とは、手洗い、消毒を行いましたか？また、手洗いの際、調理器具についても、必ず流水でよく洗いましたか？
12	食品（特に肉類）は、中心部までよく加熱（中心温度75度以上）しましたか？
13	生の食材を扱う調理器具と加熱済みの食品に使用する調理器具は別のものを備えていますか？専用のものがない場合は、よく洗浄してから、使いましたか？
調理が終わった後に確認すること	
14	調理後は、時間を置かずにごみ処理しましたか？

こども食堂における衛生管理のポイントにおけるチェックリスト（厚生労働省）

1 17歳以下の子ども全体に占める、貧困線に満たない17歳以下の子どもの割合。貧困線とは、等価可処分所得（世帯の可処分所得（総所得（収入）から税金・社会保険料等を除いたいわゆる手取り収入）を世帯員数の平方根で割って調整した所得）の中央値の半分の額。

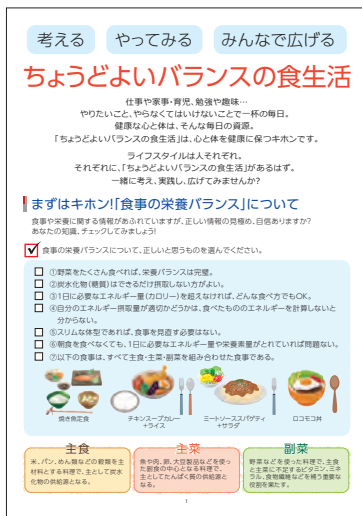
2 国立社会保障・人口問題研究所「生活と支え合いに関する調査」（令和4（2022）年）よりこども家庭庁が算出。

3 認定NPO法人全国こども食堂支援センター・むすびえ及び全国のこども食堂の地域ネットワークの調査によると、全国のこども食堂は、少なくとも12,602か所（令和8（2026）年3月発表）。

3 若い世代に関わる食育の推進

若い世代は、食に関する知識、意識、実践等の面でほかの世代より課題が多く、こうした若い世代が食に関する知識を深め、意識を高め、心身の健康を増進する健全な食生活を実践することができるように食育を推進することが必要です。

農林水産省では、令和元（2019）年度に、若い世代に対する食育を推進していくため、ウェブ調査やグループディスカッション等を行い、明らかになった結果を踏まえて作成した啓発資料をウェブサイトに掲載しています。また、令和6（2024）年度の全国食育推進ネットワークの取組の中で、学生と企業とで食育の実践課題やそれを踏まえた企画について考えるオンラインワークショップを実施しました。そのうち代表の2グループが令和7（2025）年6月7日、8日に開催された「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」において取組成果を紹介するなど、若い世代が主体となった食育の取組を推進しています。



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

「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」パンフレット



「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」において取組成果を紹介する学生の様子

こども家庭庁では、性別を問わず、適切な時期に、性や健康に関する正しい知識を持ち、妊娠・出産を含めたライフデザイン（将来設計）や将来の健康を考えて健康管理を行うプレコンセプションケアの概念の普及を図っています。令和7（2025）年5月に「プレコンセプションケア推進5か年計画」を策定し、これに基づき、プレコンセプションケアの概念に関する理解の促進はもとより、栄養・食生活を含む生活習慣や健康管理に関する知識の普及に取り組んでいます。具体的には、ウェブサイト「はじめよう プレコンセプションケア」を開設し、プレコンセプションケアに関する分かりやすい記事やマンガ、Q&A等を掲載しています。また、令和8（2026）年1月には、全国の地方公共団体・企業・教育機関等において「プレコンサポーター」を養成するため、誰でも受講可能なオンライン講座を開設しました。こうした取組を通じて、若い世代へのプレコンセプションケアの普及を進めています。



「はじめよう プレコンセプションケア」ウェブサイト



はじめよう プレコンセプションケア
（こども家庭庁）
URL : <https://precon.cfa.go.jp/>

事例

大学生と小学生の持続可能な食育の発展につなげるZ世代¹の「食と農」教育プロジェクト (第9回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

NESラボステーション (立正大学法学部社会学・教育学ゼミナール) (東京都)

立正大学法学部社会学・教育学ゼミナールのNESラボステーションでは、持続可能な食育の発展を目指して、Z世代による「食と農」に関する知識や問題意識を「教える・考え合う」活動を行っています。

取組としては、大学生が考案した「食と農」に関する教育内容を、授業やイベントを通して小学生に提供しています。大学生が都市農業を中心に圃場・工場等^{ほじょう}でフィールドワークを行うことで「食と農」について学び、それを踏まえ、クイズ等を取り入れた出張授業やポスター展示、イベントでの出展等を行うことで都市農業の現状と課題を小学生と共有します。

また、大学生と小学生という異なる世代が共に都市農業について考えることができるよう、大学生が「未来の食と農」教育プロジェクトを開始しました。テーマには「愛されるブランドに！～地域とつながる都市農業～」、「地域活性化と農業～廃校施設がつなぐ持続的なまちづくり～」等があり、小学生が自身の興味・関心に応じて選び、オンラインでの農家・農業関係者との意見交換等を通じて、理解を深めます。

大学生が農家や大人世代の架け橋となり、小学生と一緒に課題解決に向けた話し合いをすることで、大学生と小学生の双方が生産者の視点を持つようになるなど、持続可能な食と農を支える社会の担い手育成に資する取組となっています。

今後は、連携校を増やして現在の活動を継続するとともに、作成した「食と農」教育プログラムを小学校から大学までのカリキュラムに広めるために働き掛けていきます。あわせて、都内の都市農業にとどまらず、他県の農家とも連携し、更なる農業理解や食育の推進を図っていきます。



大学生による農業体験の様子



大学生による授業の様子

1 1990年代後半から2000年代にかけて生まれた世代のこと。

事例

全国初の高校生レストラン ～地産地消と地域活性化のハブとして～

高校生レストランまごの店（三重県立相可高等学校）（三重県）

三重県^{たき}多気郡多気町にある三重県立相可高等学校は、全国初の高校生レストラン「まごの店」を運営しています。本校は、単に調理技術を習得するだけでなく、地元企業と連携し本格的な店舗運営を行っており、地産地消の推進や地域文化の継承、更には食を通じたコミュニティの活性化に大きく貢献しています。

「まごの店」では、食物調理科の生徒を中心に結成された「調理クラブ」が主体となり、地元三重県の新鮮な食材を使用した料理を提供しています。また、県内にある公立高校の全ての農業学科と連携し、農業学科の生徒が育てた農作物を用いたお弁当やコース料理の開発も行っています。「料理人は、生産者とお客様をつなぐ通訳者」として、食材に感謝し、心を込めて調理に向き合っています。

活動はレストラン運営にとどまらず、製菓コースによる「まごの店スイーツ」の販売や、企業と連携した弁当・新メニューの開発等も行っています。また、小学生を対象とした料理教室や地域イベントへの参加、生徒が講師役となって地域の人々と交流する「教える食育」等にも積極的に取り組んでいます。

「まごの店」は、日本の食文化を次の世代へ継承し、国内外に広く発信する施設「食文化ミュージアム」として文化庁から認定されています。

訪れるお客様からは、「高校生が一生懸命に作る姿と、心のこもった接客に感動した。」「地元の食材がこんなに素晴らしい料理に生まれ変わることに驚き、郷土の良さを再認識した。」といった声や、食育授業を受けた小学生からは「相可高校のお兄さん、お姉さんのように、自分も料理で人を笑顔にしたい。」という憧れの声が寄せられています。生徒自身も、「お客様の「おいしい」という言葉や、地域の方々との関わりを通じて、料理人としての責任感と感謝の気持ちが芽生えた。」と、自身の成長を実感しています。

最近では、ふるさと納税の返礼として東京都内で出張高校生レストランを開催するなど、時代の変化に合わせた新しい試みにも挑戦しています。

「まごの店」での経験を生かし、伝統を継承しながら、SNSを活用した情報発信や、地域から世界へと広がる「食の絆^{きずな}」を創出することで、「地域に根ざした食育」を更に進化させていきます。



真剣勝負で挑む生徒



まごの店自慢の「花御膳」



高校生レストラン「まごの店」

4 職場における従業員等の健康に配慮した食育の推進

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ます。

厚生労働省では、「健康日本21（第三次）」の運動を更に普及、発展させるため、健康寿命の延伸に向けて、企業・団体・地方公共団体と協力・連携した取組として「スマート・ライフ・プロジェクト」を推進しています。適度な運動、適切な食生活、禁煙、健診・検診の受診、良質な睡眠、女性の健康について、具体的なアクションの呼び掛けを行い、国民が自ら行動を変容することで生活習慣病の予防に結び付けることを目的としています。特に、職場における従業員等の健康に配慮するため、社員食堂のメニューの見直しを行い、従業員に対して企業内で健康情報を掲示するなどの好事例について、その取組内容を整理し、「スマートミール探訪」としてウェブサイトで公表するなど、適切な食生活を促すため、「健康な食事」のための食環境整備の考え方を活用した取組の情報提供を行っています。

平成17（2005）年に食育基本法が制定されてから20年がたち、家庭、学校や地域等だけでなく、企業においても食育の取組が広がっています。農林水産省では、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・公表しているほか、令和7（2025）年度には、民間企業等が連携して食育活動に取り組むことで、大人の消費者の食や農への理解醸成と行動変容を目指す「大人の食育」の推進に向けた「官民連携食育プラットフォーム」を立ち上げました。

そのほか、経済産業省では、従業員の健康保持・増進の取組が、将来的に収益性等を高める投資であるとの考えの下、健康管理を経営的視点から考え、戦略的に実践する健康経営¹を推進しています。健康経営に取り組む企業では社員への栄養や食生活改善に関するセミナーの開催、社員食堂における健康に配慮した食事の提供等も行われ、好事例については、健康経営優良法人認定事務局のウェブサイトにて情報提供されています。

農林水産省では、健康経営優良法人認定制度に申請している法人のうち、従業員に対して、健康的な食事の提供、食生活の改善に資する取組とその評価を行っている法人を「食育実践優良法人」として認定し、もって、法人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、「食育実践優良法人顕彰制度」を創設しました。

1 「健康経営」は、特定非営利活動法人健康経営研究会の登録商標。



スマートミール探訪（スマート・ライフ・プロジェクト）
URL : https://kennet.mhlw.go.jp/slp/minna/kenkou_s_hokuji/index?hash=



企業の食育推進事例集（農林水産省）
URL : <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kigyo/jirei.html>



官民連携食育プラットフォーム
（官民連携食育プラットフォーム事務局）
URL : https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/otona_syokuiku/platform.html



ACTION！健康経営（健康経営優良法人認定事務局）
URL : <https://kenko-keiei.jp/>



食育実践優良健康法人顕彰制度について
（食育実践優良法人顕彰制度事務局）
URL : https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kensyo/ken_syo_top.html

事例

世界を健康にする会社の、社内から始まる挑戦

オムロン ヘルスケア株式会社（京都府）

オムロン ヘルスケア株式会社は、「地球上の一人ひとりの健康ですこやかな生活への貢献」をミッションに、血圧計を始めとした健康医療機器の開発・販売、健康増進サービス事業を展開しています。また、従業員と共に心身の健康保持・増進や元気でいきいきと働くことができる環境づくりを実行し、健康経営を推進しています。

当社独自の取組として、「オムゼロイベントチャレンジ」があります。当社の循環器事業ビジョンであるゼロイベントの実現、すなわち「高血圧に起因する脳血管疾患や心疾患ゼロ」を社員から実践し、実現を目指そうという考えの下、取り組んでいます。新入社員研修等で血圧計と活動量計を配布しており、家庭で血圧を測定し、適正な血圧（135/85mmHg未満）の維持・改善に社員全員でチャレンジしています。

具体的な取組としては、従業員の高血圧予防と適正な血圧コントロールを目的に、減塩メニュー「オムゼロランチ」を社員食堂で提供しています。メニューの開発には管理栄養士の資格を持つ当社の社員が携わり、毎月、健康促進メニューの企画を行っています。また、社員食堂は、「つどう、つながる、ひびきあう」というコンセプトの下、飲食するだけでなく、従業員が集える場を提供しています。弁当等を社員食堂に持ち込む人も利用可能で、くつろぎの空間として利用しています。食生活改善のきっかけづくりとして、食堂に栄養情報や食堂メニューのレシピを掲示し、社員に向けた情報発信を行っています。ほかにも世界高血圧デーや世界ハートデー等にも連動し、年間を通じて内容の充実に努めています。

社員の健康が経営の基盤という理念の下、社内のコミュニケーションと健康行動を加速させていくなど、食・運動・メンタルヘルスを含む包括的な健康経営を更に強化していきます。また、家庭や地域とも連携した食育活動を拡大していきたいと考えています。予防医療と健康経営のモデル企業として、ゼロイベント達成に向けた実証と発信を継続し、社員が心身ともに健康で、好奇心を持っていきいきと挑戦し続けられる職場の実現を目指していきます。



社員食堂で提供される
オムゼロランチ



社員食堂の様子



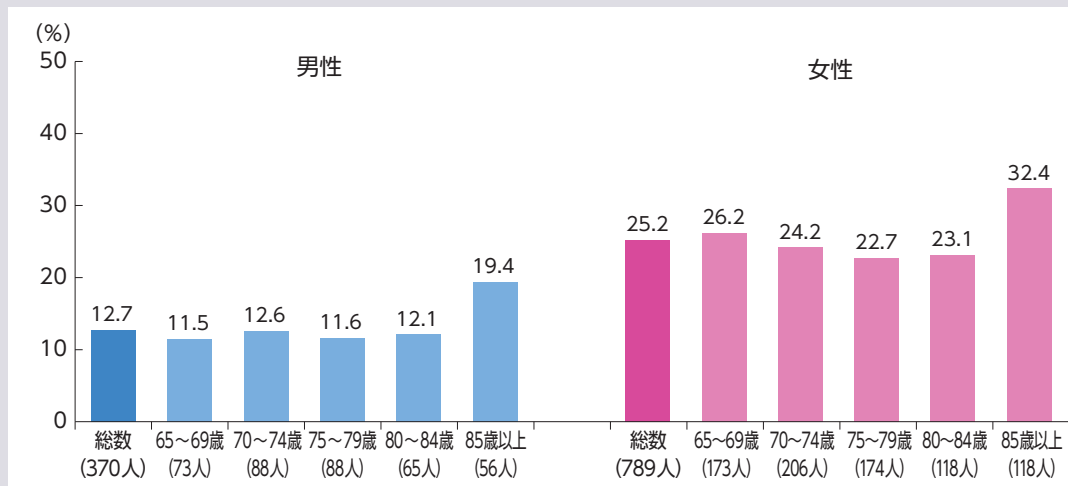
事業所内に設置された血圧計で
血圧を測定する社員

5 高齢者に関わる食育の推進

高齢者については、健康寿命の延伸に向け、個々の高齢者の特性に応じて生活の質（QOL）の向上が図られるように食育を推進する必要があります。

65歳以上の低栄養傾向の者（BMI ≤ 20kg/m²）の割合は、男性で12.7%、女性で25.2%です。特に、女性の85歳以上のうち32.4%が低栄養傾向となっています（図表2-3-4）。

図表2-3-4 低栄養傾向の者（BMI ≤ 20kg/m²）の割合（65歳以上、性・年齢階級別）



資料：厚生労働省「令和6年国民健康・栄養調査」

注：BMI（Body Mass Index）とは、「体重（kg）÷身長（m）の2乗」で算出される値であり、肥満ややせの判定等に用いられる。

急速な高齢化の進展により、地域の在宅高齢者等が健康・栄養状態を適切に保つための食環境の整備、とりわけ、良質な配食事業を求める声が、今後ますます高まるものと予想されます。そのため、厚生労働省では、平成29（2017）年3月に「地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドライン」を策定するとともに、配食事業者と配食利用者のそれぞれに向けた普及啓発用パンフレットを作成しました。さらに、本ガイドラインを踏まえて取り組んでいる事業者及び地方公共団体の好事例を取りまとめています。また、フレイル予防も視野に入れて策定された「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しました。この普及啓発ツールは、高齢者やその支援者向けに居宅で健康を維持するための情報等を発信するために令和2（2020）年9月に開設した特設ウェブサイト「地域がいきいき集まろう！通いの場」でも紹介しています。

フレイル予防の3つのポイント

フレイル予防は日々の習慣と結びついています。栄養、身体活動、社会参加を充実させることで活気に満ちた日々を送りましょう。

栄養
食事の改善
食事は活力の源です。バランスのとれた食事を意識ししっかりとしましょう。また、お口の健康（口腔ケア）にも気を配りましょう。

身体活動
ウォーキング・ストレッチなど
身体活動は筋肉の発達だけでなく高齢者の健康にも影響します。毎日10分多く歩きましょう。

社会参加
趣味・ボランティア・就労など
趣味やボランティアなどで外出することはフレイル予防に有効です。自分に合った活動を楽しみましょう。

フレイル予防

地域高齢者のフレイル予防の推進に向けた普及啓発用パンフレット



「地域がいきいき 集まろう！通いの場」特設ウェブサイト

また、農林水産省では、栄養面や噛むこと、飲み込むことなどの食機能に配慮した新しい介護食品を「スマイルケア食」として整理し、消費者それぞれの状態に応じた商品選択に寄与する表示として、「青」マーク（噛むこと・飲み込むことに問題はないものの、健康維持上栄養補給を必要とする方向けの食品）、「黄」マーク（噛むことに問題がある方向けの食品）、「赤」マーク（飲み込むことに問題がある方向けの食品）とする識別マークの運用を平成28（2016）年に開始しました。平成29（2017）年度には、スマイルケア食の普及をより一層推進するための教育ツールとして、制度を分かりやすく解説したパンフレットや動画を作成しました。令和7（2025）年度には、引き続きツールを活用し、スマイルケア食の普及を図りました。



スマイルケア食（新しい介護食品）（農林水産省）
URL : <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/seizo/kaigo.html>

6 地域における共食の推進

近年、ひとり親世帯、貧困の状況にある世帯、高齢者の一人暮らし等が増え、様々な家庭の状況や生活の多様化により、家庭や個人の努力のみでは、家族との共食や健全な食生活を実践していくことが困難な状況も見受けられます。

社会的なつながりを持つことは、精神的健康、身体的健康、生活習慣、死亡リスク等に良い影響を与えることが分かっており、社会とのつながりの観点から、厚生労働省では「健康日本21（第三次）」において、共食の増加を目標項目の一つとして設定し、取組を進めています。また、楽しい食事の時間は食欲を増進させることから、高齢者においては、通いの場等における地域の方々との共食が進められています。

こども食堂や多世代交流の共食の場は、他者と楽しく食べる、食事マナーを学ぶなど食育活動の場として重要です。このため、農林水産省では、こども食堂や多世代交流等の「共食の場」の開設、健全な食生活に関するテーマの講話や農林漁業体験の場の提供等の食育活動を支援しています。食育活動の中では、食について学んだ後、調理実習を行うほか、調理した料理と一緒に楽しく食べるなどの場が設けられることもあることから、共食の場も生み出されています。

事例

地域に密着し、様々な社会課題に取り組む

株式会社ガイア（宮城県）

株式会社ガイアは、平成24（2012）年に蔵王町で創業し、不動産事業を中心に、観光、福祉、農業を結び付けた地域事業を展開しています。当社が運営する「さかい珈琲 蔵王山水苑 前店」では、高齢者に向けた朝食サービスや、こども食堂を運営するなど地域住民に向けた食育の取組を行っています。

近年、社会の変化に伴う孤食が深刻な問題となっており、特に高齢者においては、孤食が精神的、身体的な健康に影響をもたらし、社会的な孤立を助長してしまうことが問題視されています。そうした孤食を防ぐため、高齢者に向けた朝食サービスを実施しています。モーニングメニューの中から食事を利用者に選んでもらうもので、和食や洋食の週替わりメニューを設けています。このサービスは都度払いではなく、月額制でサービスを提供しているため、継続的に利用できるものとなっています。朝食の提供に加え、自宅までの車送迎サービスや看護師等の免許資格を有するスタッフがいることで、高齢者は安心し、店舗まで行く心理的ハードルが下がっているようです。スタッフと話しつつ、ほかの利用者と楽しみながら食事をする共食の場となっています。毎週火曜日は送迎付きの朝食交流の日としているほか、送迎はないものの月4回利用することができ、利用者は最大月8回朝食サービスを受けることができます。最初はこのサービスを受けるのをためらっていた高齢者も毎週楽しみにして来るようになり、今では自分の居場所となるなど、生きがいにもつながるとともに生活の「見守り」としての機能も果たしています。

また、こども食堂を通して地域の子供たちの見守りにも取り組んでいます。活動に賛同したお客様は1口300円を寄附しリボンをボードに掲示します。そのリボンを利用することで子供たちは食を楽しむことができます。こども食堂は毎日開催しており、周辺農家から寄附いただいた野菜等を活用した食事を提供しています。沢山のお客様に賛同いただき、100個用意していたリボンは、常に掲示されている状況で、子供たちがいつ来ても利用できる状態です。また、農家の方だけでなく、地域住民の方からも野菜が寄附されるなど、取組の輪が広がっています。

今後も様々な年代の地域住民の方々に向けた取組を推進し、町内で抱えている社会課題に対応できるよう、取り組んでいきます。引き続き、地域に根ざした企業として町内全体を盛り上げていけるよう、積極的に取り組んでいきます。



高齢者に向けた朝食サービスの様子



こども食堂の様子

7 災害時に備えた食育の推進

大規模な自然災害等の発生に備え、地方公共団体、民間団体等における食料の備蓄に加えて、各家庭で食品を備蓄しておくことが重要です。

厚生労働省では、平成30（2018）年度から令和2（2020）年度までの地域保健総合推進事業の一環で「大規模災害時の栄養・食生活支援活動ガイドライン」を作成するとともに、災害時に想定される実態を考慮し、地方公共団体に対する普及啓発を行ってきました。また、大規模災害時に、健康・栄養面や要配慮者にも配慮した栄養・食生活支援を行うためには、平時からこれらを考慮した食料の備蓄を行うことが重要です。そうした食料の備蓄の推進を目的として、「大規模災害時に備えた栄養に配慮した食料備蓄量の算出のための簡易シミュレーター」を作成し、健康増進部門と防災部門等で連携するよう地方公共団体に依頼しました。

農林水産省では、災害時に備え、日頃からの家庭での食品の備蓄を実践しやすくなる方法（ローリングストック）等をまとめた「災害時に備えた食品ストックガイド」や、乳幼児や高齢者、食物アレルギー等を有する人といった、災害時に特別な配慮が必要となる人がいる家庭での備蓄のポイントをまとめた「要配慮者のための災害時に備えた食品ストックガイド」、単身者向けに「災害時にそなえる食品ストックガイド」を公表しています。引き続き、これらのガイドブックを学校教育現場や地方公共団体、自治会組織等で活用してもらうとともに、民間団体が主催する防災関連のイベントで講演を行い、家庭での食品の備蓄について普及啓発を推進しています。



災害時に備えた食品ストックガイド

事例

「ソナエノゴハン[®]」で「生きる力」を育む食育の実践

根っこラボ（三重県）

根っこラボは、「災害の多い日本。災害にあっても乗り越えた先にあるのは笑顔であってほしい。」との思いから、学校や地域での防災教育、子供料理教室等を通じて、日々の「食」を大切に作る心を育み、災害時にも役立つ「根っこ（土台）」を育てています。

大人を対象とした「ソナエノゴハン[®]」（防災食ワークショップ）は、災害時でも手に入りやすく、かつ長期保存できる食材のみを用いて行うポリ袋調理等、「食」を軸に、日常と非日常（災害時）をシームレスに捉えた多角的な取組となっています。限られた水や火力を有効活用する調理法を紹介し、防災が当たり前の文化になることを目指しています。

参加者からは、「防災食は「おいしくない」というイメージがあったが、おいしかった。ポリ袋調理は後片付けも楽で、これなら私でもできると思った。」という声がありました。

また、未就学児から小学校6年生までを対象とした料理教室「だんだんキッチン」では、子供たちのウェルビーイングの向上を目指して開催しています。包丁の使い方から出汁の取り方までを丁寧に伝えるだけでなく、五感を使って食材に触れ、子供自ら考え行動する「生きる力」を育む場となるよう工夫をしています。

子供の多くは失敗を怖がります。しかし、失敗してもリカバリーできる料理を通じて「失敗をしても何度でもやり直せばいい。」というメッセージを子供たちに伝えています。このように、料理教室を超えた心のつながりを構築することで、子供たちにとっての大切な居場所にもなっています。

ほかにも、地域の防災イベントや地方公共団体向け研修での講師を務めることで、地域全体の防災意識向上に寄与し、地域防災の一つの形としてほかの市町村にも展開しています。

今後も、「災害時でも「温かくておいしい食事」を囲むことが心のケアにつながる」という視点を大切にし、地域コミュニティのレジリエンス（回復力）を高める活動を継続していきます。

そして、食を通じて一人一人が自立し、支え合える社会の実現を目指して、これからも歩みを進めていきます。

ソナエノゴハン[®]の様子

地域での防災教育の様子

第3節 歯科保健活動における食育の推進

1 国における取組

平成21（2009）年に、厚生労働省において開催された「歯科保健と食育の在り方に関する検討会」で、「歯科保健と食育の在り方に関する検討会報告書「歯・口の健康と食育～噛ミング30（カミングサンマル）を目指して～」」が取りまとめられました。この報告書において、全ての国民がより健康な生活を目指すという観点から、一口30回以上噛むことを目標として、「噛ミング30（カミングサンマル）」というキャッチフレーズを作成するとともに、食育推進に向けた今後の取組として、各ライフステージにおける食育推進の在り方、関係機関や関係職種における歯科保健と食育の推進方策、新たな視点を踏まえた歯科保健対策の推進についての提言がなされました。

また、食を通して健康寿命を延伸するためには、乳幼児期から高齢期に至るまで、噛む・飲み込むなどの機能を担う歯や口の健康が重要です。このため、厚生労働省では、平成23（2011）年8月に公布・施行された「^{こうくう}歯科口腔保健の推進に関する法律」（平成23年法律第95号）に基づき、平成24（2012）年7月に「^{こうくう}歯科口腔保健の推進に関する基本的事項」（平成24年厚生労働省告示第438号。以下「基本的事項」という。）を告示し、乳幼児期から高齢期までの各ライフステージの特性に応じた^{こうくう}歯科口腔保健を推進しています。この基本的事項において、食育と関連の深い口腔機能の維持・向上についての目標が設定されています。さらに、口腔機能の維持・向上に関連して、歯科検診の受診者に関する目標も設定されており、定期的な歯科検診の受診に関する取組を始め、^{こうくう}歯科口腔保健の推進に取り組んでいます。基本的事項については、令和4（2022）年10月に最終評価が行われ、歯や口腔の健康に関する健康格差があるなどの課題が明らかになりました。これらを踏まえ、「^{こうくう}歯科口腔保健の推進に関する基本的事項の全部を改正する件」（令和5年厚生労働省告示第289号）を令和5（2023）年10月に告示し、令和6（2024）年度から、「^{こうくう}歯科口腔保健の推進に関する基本的事項（第二次）」（以下「基本的事項（第二次）」という。）を開始しました。

小児期は生涯にわたる歯科保健行動の基盤が形成される重要な時期です。小児期のう蝕^{しよく}予防の取組等により、3歳児のう蝕有病率は平成6（1994）年度の48.4%から令和5（2023）年度の7.7%に、12歳児のう蝕有病率は平成6（1994）年度の86.4%から令和5（2023）年度の26.6%に改善しています。

さらに、平成元（1989）年から推進している「8020（ハチマルニイマル）運動」は、全ての国民が健やかで豊かな生活を過ごすため、80歳になっても20歯以上保つことを目標としています。歯科疾患実態調査の結果によると、8020達成者の割合は、8020運動の開始当初は1割にも満たない状況でしたが、令和6（2024）年には約61.5%に増加しました。また、基本的事項（第二次）では、歯・口腔の健康に関する目標として、80歳で20歯以上の自分の歯を有する者の割合の増加に加え、60歳において24歯以上の自分の歯を有する者の割合の増加が設定されています。この割合は平成17（2005）年の60.2%から令和4（2022）年には80.9%へと増加しています。

令和7（2025）年11月には、厚生労働省、島根県、松江市、公益社団法人日本歯科医師会、一般社団法人島根県歯科医師会が協同して、島根県において「支える^{けんこう}健口 つながる地域～ご縁の国しまねから 広がる笑顔～」をテーマに「第46回全国歯科保健大会」を開催しました。

これらの運動や取組を通じて、^{こうくう}歯科口腔保健における食育を推進しています。

2 都道府県等における取組

厚生労働省では、「8020運動・口腔保健推進事業」を通じて、都道府県及び市区町村に対して、歯科口腔保健における食育の推進に関する取組への支援を行っています。この中で、噛み応えのある料理を用いた噛むことの大切さの教育や、食生活を支える歯・口腔の健康づくりについての歯科医師・栄養士等の多職種を対象とした講習会、バランスの良い食事をとるための歯、舌、口唇等の口腔機能に関する相談に対応できる歯科医師の養成等、食育に関わる事業も実施されています。

また、市区町村では、母子保健事業の場を捉えた離乳食に関する事業や、保育所・学校等での食育関連の健康教育、地域住民・事業所職員等を対象とした健康教育、後期高齢者歯科健診後の栄養指導等が実施されています。

これらの取組について、令和5（2023）年度の厚生労働科学研究費補助金事業において、「食育における「歯科口腔保健との協働」実践に向けた手引き」及び「食育担当者に向けた「食育における歯科口腔保健の推進」事例集」を取りまとめ、ウェブサイトにおいて公表しています。

3 関係団体における取組

公益社団法人日本歯科医師会、日本歯科医学会、公益社団法人日本学校歯科医会及び公益社団法人日本歯科衛生士会の4団体は、平成19（2007）年6月に、国民全てが豊かで健全な食生活を営むことができるよう、食育を国民的運動として広く推進することを宣言した「食育推進宣言」を出しました。この宣言において、歯科に関連する職種は多くの領域と連携して食育を広く推進することとされています。

公益社団法人日本歯科医師会と公益社団法人日本栄養士会は、平成22（2010）年4月に、「健康づくりのための食育推進共同宣言」を出しています。歯科医師、管理栄養士・栄養士は、この宣言において、「食」の専門職として全ての人々が健康で心豊かな食生活を営むことができるようにその責務を果たすと同時に、互いに連携・協働して国民運動である食育を広く推進することとしています。また、共通認識を深めるため、両会はこれまでに3回の共同シンポジウムを開催しています。

一般社団法人徳島県歯科医師会は、令和7（2025）年6月に開催された「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」において、「噛む事の大切さを知ろう！歯医者さんといっしょに知って得する噛ミングチェック」のブースを出展しました。公益社団法人日本歯科医師会は、平成19（2007）年6月に「歯科関係者のための食育推進支援ガイド」を作成し、その後の国民の生活環境変化等を踏まえ、同ガイドの見直しを行い、平成31（2019）年3月に「歯科関係者のための食育支援ガイド2019」を作成し、ウェブサイトに掲載しています。

日本歯科医学会は、食育に関する公開フォーラムや多職種によるワークショップ、研修会等の実施や、歯科医療関係者向けのFAQ、「小児の口腔機能発達評価マニュアル」の作成を行っています。

公益社団法人日本歯科衛生士会は、「歯科衛生士と多職種連携の食育推進活動事例集」をウェブサイトで公表しています。



食育における「歯科口腔保健との協働」
実践に向けた手引き
(厚生労働科学研究費補助金事業)
URL : <https://www.niph.go.jp/soshiki/koku/oralhealth/ohps/main/tebiki.pdf>



食育担当者に向けた「食育における
歯科口腔保健の推進」事例集
(厚生労働科学研究費補助金事業)
URL : <https://www.niph.go.jp/soshiki/koku/oralhealth/ohps/main/jirei.pdf>



歯科関係者のための食育支援ガイド2019
(公益社団法人日本歯科医師会)
URL : <https://www.jda.or.jp/dentist/program/pdf/syokuikushienngaido2019.pdf>



歯科医療関係者向け子どもの食の
問題に関するよくある質問と回答
(日本歯科医学会)
URL : https://www.jads.jp/assets/pdf/activity/past/kodomotosyoku_shitumonkaitou.pdf



歯科衛生士と多職種連携の
食育推進活動事例集
(公益社団法人日本歯科衛生士会)
URL : https://www.jdha.or.jp/pdf/outline/renkei_syokuiku.pdf

第4節 食品関連事業者等による食育の推進

食育の推進に当たっては、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者等の関係者間の連携と、各分野における積極的な取組が不可欠です。食品関連事業者等は、消費者と接する機会が多いことから、食育の推進に占める役割は大きく、様々な体験活動の機会の提供や健康に配慮した商品・メニューの提供、食に関する情報や知識の提供が求められています。

食品製造業、小売業、外食産業を始めとした食品関連事業者等による食育活動は、CSR¹活動の一環としてなど、様々な位置付けで取り組まれています。また、本業の中で食育の推進を実現し、国民による日常の消費行動の中に食育を内在させると同時に、自社の持続的発展にもつなげるCSV²による取組も広がっています。そのほか、SDGsへの関心が高まる中、SDGsの視点で食育に取り組む企業も増えてきています。

具体的な取組内容としては、工場・店舗の見学、製造・調理体験、農林漁業体験、料理教室の開催のほか、店舗での食育体験教室の開催、出前授業、提供するメニューの栄養成分表示や、食生活に関する情報提供等、幅広いものとなっています。対面での食育活動に加え、オンラインでの取組も効果的に組み合わせた活動が行われています。ほかにも、全国のスーパーマーケットや防災イベント等で啓発活動を行い、消費者が災害備蓄に対する意識を高める活動、消費者に定期的に食品を送ることで負担の少ないローリングストックを実践できるような取組も行われています。

農林水産省においては、食品関連事業者等に対して、地産地消の取組や地域の生産者、消費者等と交流するイベント等の食育の取組を支援しています。

1 Corporate Social Responsibilityの略。企業の社会的責任のこと。

2 Creating Shared Valueの略。共通価値の創造のこと。

事例

「生命（いのち）の恵み」に感謝し、食べ物を大切にすることを提供する （第9回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞）

日本ハム株式会社（大阪府）

日本ハム株式会社は、「食べること、楽しもう！」というニッポンハムグループの食育スローガンの下、食育活動を行っています。

食品企業は、安全安心な食品を安定的に提供するのみならず、健全な食生活の実現に向けて消費者と一緒に食育に取り組んでいく大切な使命を持っています。生産から販売まで一貫して行っているニッポンハムグループだからこそできる食育活動により、生命（いのち）の恵みの大切さ等を分かりやすく伝えて、食を通じたウェルビーイングの実現、生涯を通じた心身の健康に貢献しています。

取組の一つとして、子供・壮年世代を対象に、ウインナーの飾り切り等の出前授業を行っています。受講者の方々にウインナーを使って動物や植物を楽しく作っていただきながら、生命の恵みの大切さを感じてもらうことを目指しています。この出前授業は、たんぱく質の摂取の大切さや食品ロス削減、食物アレルギーへの配慮についても学べる内容となっています。地方公共団体や教育関係者と協力し、受講者の特性や要望を汲み取り、分かりやすく効果的な食育活動を行っています。この活動がマスメディアに取り上げられることにより、新規の問合せも増えるなど、関心を寄せられていることが分かります。また、高齢者を対象とした取組として、フレイル予防の出前授業や、企業・大学と連携した社会講座等を実施するなど、ライフステージごとの食育活動を行っています。

今後も、「正しく食べること」、「食べることを楽しむこと」、「食べ物を大切にすること」を伝え、食育の推進に努めていきます。



食育出前授業の様子



ウインナーの飾り切り



高齢者を対象とした出前授業の様子

第5節 ボランティア活動による食育の推進

1 ボランティアの取組の活発化がなされるような環境の整備

国民の生活に密着した活動を行っている食育ボランティアは、地域での食育推進運動の中核的役割を担うことが期待されています。第4次基本計画では、食育ボランティアの目標値は37万人以上とされており、令和6（2024）年3月時点で30.3万人となっています。

一般財団法人日本食生活協会では、健康づくりのための食育アドバイザーとして活動している食生活改善推進員や、ボランティアの中核となり地域の食育を推進していく食育推進リーダーの育成等、地域に根ざした食育の活動を推進しています。特に、食生活改善推進員が地域で質の高い活動ができるよう、食生活改善の実践方法や食育の普及活動についてのリーダー研修の実施、地域住民に対する食育に関する講習会の開催等、食育の普及啓発活動への支援を行っています。

2 食生活改善推進員の健康づくり活動の促進

地域における食育の推進に当たっては、地域の健康課題、食習慣、食文化等を理解し、地域に密着した活動を幅広く推進していくことが重要です。一般財団法人日本食生活協会は、その傘下のボランティア団体である全国食生活改善推進員協議会と行政との連携を図りつつ、「私達の健康は、私達の手で ～のばそう健康寿命 つなごう郷土の食～」をスローガンに、時代に即した健康づくりのための食育活動を進めています。食生活改善推進員は、市町村が行う食生活改善推進員の養成講座を修了後、自らの意思により当該協議会の会員となることで活動が始まり、地域における食育推進活動の大きな担い手となっています。

主な活動には、次のようなものがあり、令和7（2025）年度においても全国各地で行われました。

（1）子供への食育

「おやこの食育教室」は、年長から小学生までの親子を対象に、「食育5つの力」である①食べ物を選ぶ力、②料理ができる力、③食べ物の味が分かる力、④食べ物のいのちを感じる力、⑤元気なからだが分かる力を理解することを目的としています。「朝食をとること」及び「薄味（減塩）に慣れること」をテーマに、親子での調理体験を通じて、食事の重要さと親子での共食の大切さを学んでもらいました。



おやこの食育教室

（2）若い世代への食育

「ヘルスサポーター養成を通じた地域をつなぐ健康プロジェクト」において、健康づくりの担い手であるヘルスサポーターを養成するため、中学生から大学生までを対象に、「朝食欠食の解消」と「食事バランスの必要性」をテーマに講習会を実施しまし



高校への出前授業

た。朝食欠食等の偏った食生活によって、将来の生活習慣病のリスクが高まることや、健康的な食事の選び方を習慣化することの重要性について伝えました。

(3) 働き世代への食育

「ヘルスサポーター養成を通じた地域をつなぐ健康プロジェクト」や「生涯骨太クッキング」を通して、「生活習慣病予防」をテーマに、高血圧や糖尿病の予防に重点を置き、減塩や野菜350g以上摂取、適正体重の維持の重要性を伝えました。また、成人男性の食生活の自立を目的に、「男性のための料理教室」を開催し、男性の地域社会への参加や仲間づくりのきっかけも提供しました。



働き世代への食育

(4) 高齢世代への食育

「ヘルスサポーター養成を通じた地域をつなぐ健康プロジェクト」において、低栄養・フレイル予防のため、エネルギーとたんぱく質を十分に摂取できるバランスの良い食事をテーマとした調理実習を行いました。あわせて、閉じこもりによる孤立を防ぐために、居場所づくりや共食の場の提供を行いました。

また、地域ぐるみでより良い食習慣づくりを行うことや、単身の高齢者への食事支援や安否確認の一つとして、家庭訪問（おとなりさん、お向かいさん活動）を実施しました。



シニアカフェ
(居場所と共食の場の提供)

(5) 「毎月19日は食育の日」全国一斉キャンペーン活動

平成18（2006）年度から「毎月19日は食育の日。家族そろって食事を楽しみましょう」をテーマに食育の大切さや認知度を高めるため、全国各地の駅やスーパーマーケット等で、食育の日のチラシの配布等を行っています。



食育の日のキャンペーン

事例

対象者の関心と合致させる食育、新たな切り口を取り入れた活動
(第9回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

伊豆市健康づくり食生活推進協議会（静岡県）

伊豆市健康づくり食生活推進協議会では、伊豆市の課題である減塩や野菜摂取量増加を始め、健康と食のつながり、食の大切さを広く地域住民に伝達することを目的に活動しています。

市では、重要な健康課題である高血圧等の生活習慣病対策として、「減塩（げ）」、「運動（ん）」、「禁煙（き）」を推進する「げんきプロジェクト」に取り組んでいます。それを踏まえ、当会では、特に「減塩」に力を入れ、健康づくりイベント等で減塩の重要性や具体的な実践方法を伝えているほか、野菜摂取量の増加を目指す市の「野菜マシマシ事業」にも積極的に協力しています。

次世代を担う小学生から高校生までを対象とした食育教室を始めとして、子供を通じた働き世代への生活習慣病予防、高齢者へのフレイル・オーラルフレイル予防等、全ての世代を対象とした食育活動に取り組んでいます。

現在は、地域の駅伝チームや陸上教室を新たな次世代ターゲットとして位置付け、食育教室事業を展開しています。静岡県市町対抗駅伝競走大会の練習に参加する小・中学生に向けて、運動のパフォーマンスを高める「食の大切さ」を伝えるなど、スポーツ栄養という新たな切り口を取り入れ、これまで接点を持てなかった層である小・中学生へのアプローチを行っています。これらの身体づくりや運動のパフォーマンスを高めるための食を含めた基本的な生活習慣への取組が評価され、地域の陸上教室へも活動の幅を広げています。行政からのアプローチが難しい働き世代である保護者や指導者にも、食の大切さを伝える貴重な機会となっています。

今後も、行政と共により多くの人々へ積極的に働き掛けを行い、地域に根ざした食育活動に取り組んでいきます。



健康づくりイベントで野菜摂取量をチェックする様子



駅伝競走大会の練習参加者に向けた食育教室の様子

第6節 専門的知識を有する人材の養成・活用

厚生労働省等は、国民一人一人が食に関する知識を持ち、自らこれを実践できるようにするため、大学や短期大学、専門学校等における、食育に関する専門的知識を備えた管理栄養士・栄養士（以下「管理栄養士等」という。）や、専門調理師・調理師（以下「専門調理師等」という。）等の養成、関係団体との連携等により、人材の育成や食育の推進に向けての活動に取り組んでいます。

1 管理栄養士・栄養士の養成・活用

厚生労働省等では、食生活や健康づくりに関する専門的な知識を有し、食育を推進する上で重要な役割を担う者として管理栄養士等の養成に取り組んでいます。管理栄養士等は、「栄養士法」(昭和22年法律第245号)に基づく資格であり、栄養士は都道府県知事から、管理栄養士は厚生労働大臣から免許証が交付されています。

管理栄養士等は、学校、保育所、病院、社会福祉施設、介護保険施設、保健所、市町村保健センター、大学、研究機関、民間企業等の様々な場において食生活に関する支援を行っています。特に、都道府県や市町村においては、地域での食育の推進が着実に図られるよう、行政栄養士の配置を推進しています。行政栄養士は、都道府県や市町村の食育推進計画の策定や食育に関する事業の企画・立案・評価、食生活改善推進員等のボランティアの育成、国民運動としての食育の推進が図られるよう関係団体や関係者との調整等を行っています。

公益社団法人日本栄養士会では、都道府県栄養士会と協力して、会員である約5万人の管理栄養士等が、全国各地で乳児期から高齢期までのあらゆる世代において食育を推進していくための活動として、栄養相談・食生活相談事業等を行っています。

また、住民が身近な地域で管理栄養士等による栄養ケアの支援と指導を受けることができる活動拠点として、全国で「栄養ケア・ステーション」の設置を推進しており、誰一人取り残さず、生涯にわたり健やかな生活を維持することのできる地域社会づくりを目指して、取組を進めています。

さらに、管理栄養士等のキャリア支援を目的として生涯教育を実施し、到達度に応じた認定を行っています。その中では、関連学会等と共同で、特定・専門的な種類の業務に必要とされる高度な専門的知識・技能を身に付けた管理栄養士等を認定しています。

令和7（2025）年に開催された「2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）」の大阪ヘルスケアパビリオンにおいて、「未来の食材50¹」と和食を融合させた「未来に残すべき和食」を47都道府県ごとに提案し、公表しました。

また、「栄養の日・栄養週間 2025」では、管理栄養士等と国民が共に栄養について考える機会づくりとして「栄養の力で結コンテスト」を実施し、管理栄養士等との「結び」（つながり、感謝の気持ち、食に関する楽しかったこと等）を込めた写真と川柳を募集しました。令和7（2025）年8月には市民公開講座を開催し、コンテストの表彰式を行うとともに、「みんなで考えよう、栄養の力」をテーマにトークセッションを行いました。

1 WWF・Knorr「The Future 50 Foods: 50 foods for healthier people and a healthier planet」(2019)を参照。URL：https://www.wwf.org.uk/sites/default/files/2019-02/Knorr_Future_50_Report_FINAL_Online.pdf



来場者でにぎわう展示会場の様子

さらに、日本栄養士会の連携団体として令和6(2024)年2月に設立された一般財団法人日本栄養実践科学戦略機構では、シンクタンク機能を生かした産学官連携による新たなプロジェクト「栄養のチカラでつながるプロジェクト ～管理栄養士・栄養士の栄養のチカラでつながるウェルビーイングな未来社会の実現プロジェクト～」(栄養つなプロ)を立ち上げました。

民間企業の協賛により、健康無関心層への介入効果の高いポピュレーションアプローチとなるよう、協賛企業の商品を無料で試せる機会を提供することによって管理栄養士等の実践活動を促進しているほか、「実践マニュアル」による管理栄養士等の人材育成を行っています。第一弾では、果物輸入販売商社の協賛により、「食事バランス」×「果物の有用性」をテーマに、管理栄養士等約5千人が全国各地で実践活動を展開しました。



実践活動に参加している高校生の様子

2 専門調理師・調理師の養成・活用

近年、外食への依存度が高くなっており、飲食店等における健康に配慮したメニューや商品の提供、行政等による食に関する分かりやすい情報の提供が重要となっています。また、急速に進む高齢化、生活習慣病の増大や食の安全・安心を脅かす問題の発生等、食生活を取り巻く社会環境が大きく変化するとともに、^{ちゅうぼう}厨房機器の多様化等、調理をめぐる環境も変化してきていることから、時代に即した専門的知識・技術を有する専門調理師等の養成が求められています。

専門調理師等は、「調理師法」(昭和33年法律第147号)に基づく資格であり、専門調理師については厚生労働大臣認定として「日本料理」、「西洋料理」、「^{めん}麺料理」、「中国料理」、「すし料理」及び「給食用特殊料理」の計6種類があり、また、調理師は都道府県知事から免許証が交付されています。

厚生労働省では、急速に高齢化が進む中、専門調理師等が医療・介護施設のみならず飲食店等でも、対象者のえん下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえたえん下調整食を適切に調理できるよう、専門技能の修得に向けた研修を支援しています。

公益社団法人調理技術技能センターでは、高度な調理技術を生かして地域における食育推進運動のリーダーとして活躍できる専門調理師を養成するために、「専門調理師・調理技能士のための食育推進員認定講座」を開催しており、修了者を「専門調理食育推進員」に認定しています。この推進員名簿を各都道府県に送付し、食育推進活動等における専門調理師の活用を促しています。

公益社団法人日本中国料理協会は、例年、専門調理師等による児童福祉施設、中学校等での出張給食授業の実施や、行政や調理師団体等が主催する食育事業の体験活動等の実施に協力し、地域の食育活動を推進しています。令和7（2025）年度は、食事の大切さや料理の楽しさを伝えるため、全国の各支部において児童養護施設等を訪問し、料理教室や料理提供を行いました。



こども食堂での料理提供の様子

公益社団法人全国調理師養成施設協会では、日本の食文化伝承の一環として、食文化継承の一助を担う調理師によるお雑煮企画を実施しています。「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」においては、「お雑煮あれこれ」として、各都道府県の代表的な雑煮の紹介と、長野県、鳥取県、徳島県、高知県の雑煮の提供を行いました。また、「Z-1グランプリ」（オリジナル雑煮コンテスト）を企画・開催し、小・中学生、高校生からオリジナル雑煮のアイデアレシピを募集して、雑煮に親しむ機会を作りました。同企画の決勝では、食育推進全国大会で来場者による実食投票によってグランプリを決定しました。



「お雑煮あれこれ」の様子



「Z-1グランプリ」の様子

さらに、食育推進活動で活躍できる調理師として、食育実習等を含む一定のカリキュラムに基づく講習及び試験による食育インストラクターの養成を行っています。修了後、食育インストラクターの知識を生かして食育のセミナーを行う調理師もあり、こうした活動を通じて食育の推進に取り組んでいます。

3 医学教育等における食育の推進

大学の医学部においては、医学生が卒業時まで身に付けておくべき必須の実践的診療能力を学修目標として提示した「医学教育モデル・コア・カリキュラム」に基づき、医学生に対する教育が実施されています。

本カリキュラムでは、栄養アセスメント、栄養ケア・マネジメント、栄養サポートチーム、疾患別の栄養療法について理解していることや、個人の栄養状態を評価でき、本人や家族の生活や価値観も踏まえた上で食生活の支援を計画できることなどが学修目標として設定されています。

このほか、文部科学省では、医学部関係者が集まる会議等において、食育の推進に関する教育の充実について周知・要請を行っています。

