

令和7年度
食育推進施策

農林水産省

この文書は、食育基本法（平成17年法律第63号）
第15条の規定に基づき、食育の推進に関して講じた
施策について報告を行うものである。

令和7年度食育推進施策

目次

はじめに 食育推進施策の基本的枠組み

1 食育基本法	1
2 食育推進基本計画	2
3 食育に関する施策の推進体制	3

第1部 食育推進施策をめぐる状況

特集 食育基本法のあゆみ

第1節 食育推進基本計画の変遷	7
1 食育基本法制定にまつわる経緯	7
2 食育推進基本計画	9
第2節 食育の取組 ～多様な主体による取組の推進～	15
事例 「東京お米サロン」を通じた食育活動の取組	17
事例 「教育ファーム」と特産品開発による地域農業の振興	18
事例 食を通じた体験価値の提供 ～複合的・多面的なフードコミュニケーション～	19
事例 一食に想いを込める、地域の誇りと未来 ～子供たちの笑顔を作る学校給食の祭典～「全国学校給食甲子園 [®] 」	20
事例 食を通じて大きな学びを ～農と人をつなぐ架け橋～	21
事例 大学生による食育アイドルプロジェクト	22
事例 「地域に根ざした活動を広げよう」住民向けの健康増進・食育活動	23
事例 食を通じて、シニアの「できる」を引き出す	24

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

第1節 子供の基本的な生活習慣の形成	26
1 子供の基本的な生活習慣の状況	26
2 「早寝早起き朝ごはん」国民運動の推進	31
事例 益城中学校「早寝早起き朝ごはん」推進校事業における取組	32
コラム 朝ごはんを食べる習慣とその影響	33
第2節 家庭と地域等が連携した食育の推進	35
1 望ましい食習慣や知識の習得	35
2 子供・若者の育成支援における共食等の食育推進	35

第3節 妊産婦や乳幼児に対する食育の推進	37
1 妊産婦や乳幼児に対する食育の推進	37
2 妊娠期・授乳期等における食育の推進	37
3 乳幼児の発達段階に応じた食育の推進	38
第2章 学校、保育所等における食育の推進	
第1節 学校における食に関する指導の充実	40
1 学校における食に関する指導体制の充実	40
2 学校における食に関する指導内容の充実	42
第2節 学校給食の充実	44
1 学校給食の現状	44
2 地場産物等の活用の推進	45
3 米飯給食の着実な実施に向けた取組	47
事例 関係者がチームで取り組む学校給食での地場産物活用促進	49
事例 究極の地産地消～屋上で栽培した農作物で学校給食を作る～	50
事例 魚と共に育つ境港の子供たち～お魚たっぷり、愛情たっぷりの給食～	51
第3節 就学前の子供に対する食育の推進	52
1 保育所における食育の推進	52
2 幼稚園における食育の推進	53
3 認定こども園における食育の推進	54
事例 「やってみたい」がつながりを生み、地域・世界に広がる食育の実践	55
事例 食べる喜びにつながる！3歳児における栽培・収穫・調理の体験	56
事例 「食」を通じてつながる輪～地域の中で育む「生きるからだところ」～	57
第3章 地域における食育の推進	
第1節 健全な食生活の実践を促す食育の推進	58
1 「食育ガイド」等の活用促進	58
2 栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践の推進	59
事例 「15の春食育教室」与那国町食育ボランティア活動	61
第2節 地域や職場における食育の推進	62
1 健康寿命の延伸につながる食育の推進	62
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	68
2 貧困等の状況にある子供に対する食育の推進	69
3 若い世代に関わる食育の推進	70
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世代の「食と農」教育プロジェクト	72
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～	73
4 職場における従業員等の健康に配慮した食育の推進	74
事例 世界を健康にする会社の、社内から始まる挑戦	76
5 高齢者に関わる食育の推進	77
6 地域における共食の推進	78
事例 地域に密着し、様々な社会課題に取り組む	79
7 災害時に備えた食育の推進	80

事例 「ソナエノゴハン [®] 」で「生きる力」を育む食育の実践	81
第3節 歯科保健活動における食育の推進	82
1 国における取組	82
2 都道府県等における取組	83
3 関係団体における取組	83
第4節 食品関連事業者等による食育の推進	85
事例 「生命（いのち）の恵み」に感謝し、食べ物を大切にする機会を提供する	86
第5節 ボランティア活動による食育の推進	87
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	87
2 食生活改善推進員の健康づくり活動の促進	87
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	89
第6節 専門的知識を有する人材の養成・活用	90
1 管理栄養士・栄養士の養成・活用	90
2 専門調理師・調理師の養成・活用	91
3 医学教育等における食育の推進	92
第4章 食育推進運動の展開	
第1節 「食育月間」の取組	94
1 「食育月間」実施要綱の制定等	94
2 食育推進全国大会の開催	94
3 都道府県及び市町村における食育に関する取組	94
コラム 「食育月間」の取組「第20回食育推進全国大会in TOKUSHIMA」、 「食育月間セミナー」を通じた食育の普及啓発	96
事例 シェフ給食を通じて家族の団欒を豊かにする	97
第2節 国民的な広がりを持つ運動としての展開	98
1 全国食育推進ネットワークの活用	98
2 「新たな日常」やデジタル化に対応する食育の推進	99
事例 ビジネススキルで食育推進 食べると学ぶが由来のサイト“ガクタベ” で食育情報を一元化し見える化 ～楽しみながら食育情報に触れられる仕組みづくり～	100
事例 地域の健康づくりと食育の輪を広げる活動	101
3 食育推進の取組等に対する表彰等の実施	102
第3節 都道府県・市町村における食育運動の展開	103
1 食育推進計画の作成目的と位置付け	103
2 食育推進計画の作成状況	103
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	
第1節 生産者と消費者との交流の促進	106
1 農林漁業者等による食育の推進	106
事例 魚食を通して、豊かな食卓と健康な心身づくりを目指す活動を続ける	107
2 都市と農山漁村の共生・対流の促進	108
事例 農園で採れた新鮮野菜をそのままテーブルへ	109

3	農山漁村の維持・活性化	110
第2節	食の循環や環境に配慮した食育の推進	111
1	地産地消の推進	111
	事例 地元水産物を見て、触れて、食べる「体験」を通じた食育	114
	事例 育む×つくる×伝える、食育	115
	事例 地域ぐるみの循環型食農プログラム	
	子供たちへの食農教育を推進するための「学校食」プログラム	116
2	環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進	117
	事例 農業×福祉×食がつながって作るおいしい循環	121
	コラム 農産物の環境負荷低減の取組の「見える化」	122
	コラム 学校給食への有機農産物の利用や生き物調査等の取組	123
3	食品ロス削減に向けた国民運動の展開	124
	コラム 「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンについて	130
4	バイオマス利用と食品リサイクルの推進	131
第6章	食文化の継承のための活動の支援等	
第1節	ボランティア活動等における取組	132
	事例 食生活改善推進員による食文化継承の取組	133
第2節	専門調理師等の活用における取組	134
	事例 食文化継承の様々な形	136
第3節	地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進	137
1	「和食」の保護と次世代への継承のための取組	137
	コラム 「和食月間」における和食文化の保護と継承のための取組	140
2	地域の食文化の魅力を再発見する取組	141
	事例 日本料理に学ぶ食育	142
	事例 棚田で食育を ～一緒に食べてなかよく優しく～	143
	事例 地域と連携し、「食」の大切さを伝承する	144
	コラム 地域の食文化の継承（国民文化祭について）	
	（第40回国民文化祭「ながさきピース文化祭2025」）	145
	コラム お茶の食育「茶育」のための取組	146
第4節	学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事食の活用	147
第7章	食品の安全性・栄養等に関する調査、研究、 情報提供及び国際交流の推進	
第1節	リスクコミュニケーションの充実	148
1	リスクコミュニケーションの推進	148
2	意見交換会等	148
第2節	食品の安全性に関する情報の提供	151
第3節	基礎的な調査・研究等の実施及び情報の提供	158
1	「日本人の食事摂取基準」の作成・公表、活用促進	158
2	「日本食品標準成分表」の充実、活用促進	158
3	「国民健康・栄養調査」の実施、活用	158
4	「乳幼児身体発育調査」の実施、活用	159

	コラム「令和6年国民健康・栄養調査」結果の概要	160
5	農林漁業や食生活、食料の生産、流通、消費に関する統計調査等の実施・公表	162
第4節	食品表示の理解促進	163
1	加工食品の原料原産地表示制度	163
2	遺伝子組換え食品表示制度	164
3	食品期限表示の設定のためのガイドライン	164
4	栄養成分表示制度、日本版包装前面栄養表示ガイドライン	165
5	保健機能食品、特別用途食品	165
	コラム 食品表示制度に関する幅広い世代に向けた周知普及の取組について	167
第5節	海外の「食育 (Shokuiku)」に関連する状況、国際交流の推進等	168
1	食育や日本食・食文化の海外展開と海外調査の推進	168
	コラム 2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）の取組	
	「RELAY THE FOOD～未来につなぐ食と風土～」	170
2	海外における食生活の改善等	171
3	国際的な情報交換等	172
第3部	食育推進施策の目標と現状に関する評価	174
資料編		
参考1	食育関連予算の概要（施策別）	198
参考2	食育基本法	204
参考3	第4次食育推進基本計画	210

図 表 目 次

図表 1	食育基本法の概要	1
図表 2	第 4 次食育推進基本計画（概要）	2
図表 3	食育推進体制	3
図表 1-1	食育基本法の法案提案から施行までの主な経緯	9
図表 1-2	栄養バランスに配慮した食生活	16
図表 2-1-1	毎日、同じくらいの時刻に起きている小・中学生の割合	27
図表 2-1-2	毎日、同じくらいの時刻に寝ている小・中学生の割合	27
図表 2-1-3	朝食を毎日食べる小・中学生の割合	27
図表 2-1-4	毎日、同じくらいの時刻に起きていない小・中学生の割合の推移	28
図表 2-1-5	毎日、同じくらいの時刻に寝ていない小・中学生の割合の推移	28
図表 2-1-6	小・中学生の朝食欠食率の推移	29
図表 2-1-7	朝食の摂取と「全国学力・学習状況調査」の平均正答率との関連	30
図表 2-1-8	朝食の摂取と「全国体力・運動能力、運動習慣等調査」の 体力合計点との関連	30
コラム 図表 1	就寝・起床・朝食の習慣と自律性の関係	33
コラム 図表 2	就寝・起床・朝食の習慣と積極性の関係	33
コラム 図表 3	就寝・起床・朝食の習慣と協調性の関係	34
コラム 図表 4	子供の頃の朝ごはんの摂取状況と大人になった現在の資質・能力	34
図表 2-2-1	公立小・中学校等栄養教諭の配置状況	40
図表 2-2-2	公立小・中学校等栄養教諭及び学校栄養職員の配置数における 栄養教諭の割合	41
図表 2-2-3	学校給食実施状況（国公立）	45
図表 2-2-4	学校給食における地場産物及び国産食材使用割合の推移	46
図表 2-2-5	学校給食における地場産物及び国産食材の使用割合 （令和 7（2025）年度）	46
図表 2-2-6	米飯給食実施状況（国公立）	48
図表 2-3-1	野菜、果実の消費量	65
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）	65
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）	65
図表 2-3-4	低栄養傾向の者（BMI ≤ 20kg/m ² ）の割合（65 歳以上、性・年齢階級別）	77
図表 2-4-1	都道府県及び市町村の食育推進計画の作成割合の推移	103
図表 2-4-2	都道府県別 管内市町村における食育推進計画の作成状況	104
図表 2-4-3	都道府県別 管内市町村における食育推進計画の作成割合	104
図表 2-5-1	「みどりの食料システム戦略」の具体的な取組	117
図表 2-5-2	世界の有機食品売上額の推移	119
図表 2-5-3	食品廃棄物等の利用状況等（令和 5（2023）年度推計）	124
図表 2-5-4	再生利用事業計画のイメージ	131
コラム 図表 1	「糖尿病が強く疑われる者」、「糖尿病の可能性を否定できない者」 の推計人数の年次推移（20 歳以上、男女計）	160

コラム 図表2 体格（BMI）及び生活習慣に関する都道府県の状況	161
図表3-1 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値	175
図表3-2 食育に関心を持っている国民の割合の推移	177
図表3-3 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の推移	178
図表3-4 朝食、夕食を家族と一緒に食べる頻度の推移	179
図表3-5 地域等で共食したいと思う人が共食する割合の推移	180
図表3-6 朝食を欠食する子供の割合の推移	181
図表3-7 朝食を欠食する若い世代の割合の推移	182
図表3-8 栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数の推移	183
図表3-9 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合の推移	184
図表3-10 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合の推移	185
図表3-11 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合の推移	186
図表3-12 ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合の推移	187
図表3-13 食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数の推移	188
図表3-14 農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合の推移	188
図表3-15 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合の推移	189
図表3-16 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合の推移	190
図表3-17 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合の推移	191
図表3-18 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合の推移	192
図表3-19 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合の推移	193
図表3-20 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合の推移	194
図表3-21 推進計画を作成・実施している市町村の割合の推移	195

○各所にQRコードを掲載し、関連するウェブサイト等を参照できるようにしています。
○図表の数値は、原則として四捨五入しており、合計とは一致しない場合があります。
○本資料に記載した地図は、必ずしも、我が国の領土を包括的に示すものではありません。

1 食育基本法

「食育基本法」(平成17年法律第63号)は、食育に関し、基本理念を定め、国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的として、平成17(2005)年6月に公布され、同年7月に施行されました(図表1)。

同法においては、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められています。

また、食育の推進に当たっては、国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが課題とされています。

さらに、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、「食」に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならないと定められています。

図表1 食育基本法の概要

食育基本法の概要**1. 目的**

国民が健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進し、施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的とする。

2. 関係者の責務等

- (1) 基本理念及び国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、国民等の責務を定める。
- (2) 政府は、毎年、食育の推進に関して講じた施策に関し、国会に報告書を提出する。

3. 食育推進基本計画等

- (1) 食育推進会議は、以下の事項について食育推進基本計画を作成する。
 - ①食育の推進に関する施策についての基本的な方針
 - ②食育の推進の目標に関する事項
 - ③国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
 - ④施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項
- (2) 都道府県は都道府県食育推進計画、市町村は市町村食育推進計画を作成するよう努める。

4. 基本的施策

- (1) 家庭における食育の推進
- (2) 学校、保育所等における食育の推進
- (3) 地域における食生活の改善のための取組の推進
- (4) 食育推進運動の展開
- (5) 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等
- (6) 食文化の継承のための活動への支援等
- (7) 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

5. 食育推進会議等

- (1) 農林水産省に食育推進会議を置き、会長(農林水産大臣)及び委員(関係大臣、有識者)25人以内で組織する。
- (2) 都道府県は都道府県食育推進会議、市町村は市町村食育推進会議を置くことができる。

2 食育推進基本計画

食育基本法第16条では、農林水産省に設置される食育推進会議において、食育推進基本計画を作成することと定められています。

これに基づき、令和3（2021）年3月には、それまでの食育に関する取組の成果と課題を踏まえ、「第4次食育推進基本計画」が決定されました。この第4次食育推進基本計画は、令和3（2021）年度からおおむね5年間を計画期間とし、食育の推進に当たっての基本的な方針や目標を掲げるとともに、「食育の総合的な促進に関する事項」として取り組むべき施策等を提示しています。

第4次食育推進基本計画の基本的な方針としては、3つの重点事項（（1）生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、（2）持続可能な食を支える食育の推進、（3）「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進）が定められています（図表2）。

図表2 第4次食育推進基本計画（概要）

第4次食育推進基本計画（概要）

（令和3（2021）年度からおおむね5年間）

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

1. 重点事項

- (1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進
- (2) 持続可能な食を支える食育の推進
- (3) 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

2. 基本的な取組方針

- (1) 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
- (2) 食に関する感謝の念と理解
- (3) 食育推進運動の展開
- (4) 子供の食育における保護者、教育関係者等の役割
- (5) 食に関する体験活動と食育推進活動の実践
- (6) 我が国の伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献
- (7) 食品の安全性の確保等における食育の役割

第2 食育の推進の目標に関する事項

1. 目標の考え方

国民運動として食育を推進するにふさわしい定量的な目標値を設定

2. 食育の推進に当たっての目標

- (1) 食育に関心を持っている国民を増やす
- (2) 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす
- (3) 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす
- (4) 朝食を欠食する国民を減らす
- (5) 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす
- (6) 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす
- (7) 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす

- (8) ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす
- (9) 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす
- (10) 農林漁業体験を経験した国民を増やす
- (11) 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- (12) 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- (13) 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす
- (14) 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす
- (15) 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす
- (16) 推進計画を作成・実施している市町村を増やす

第3 食育の総合的な促進に関する事項

1. 家庭における食育の推進
2. 学校、保育所等における食育の推進
3. 地域における食育の推進
4. 食育推進運動の展開
5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等
6. 食文化の継承のための活動への支援等
7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

第4 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

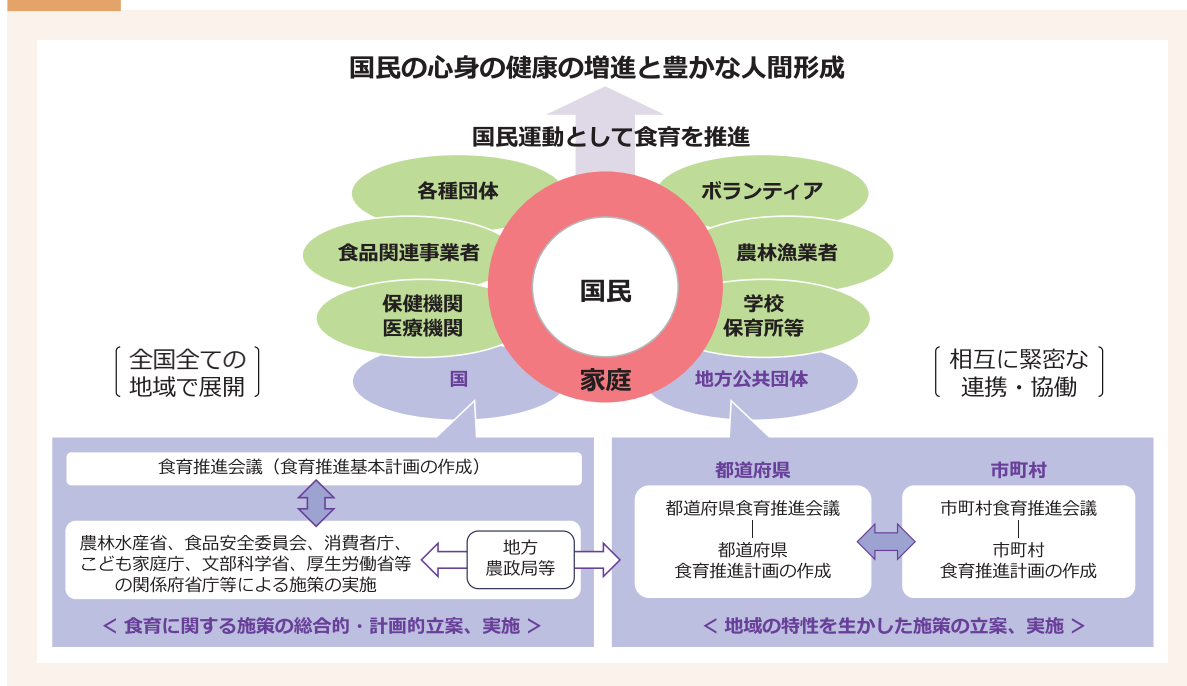
1. 多様な関係者の連携・協働の強化
2. 地方公共団体による推進計画に基づく施策の促進とフォローアップ
3. 積極的な情報提供と国民の意見等の把握
4. 推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用
5. 基本計画の見直し

3 食育に関する施策の推進体制

農林水産省は、食育推進基本計画の作成及び推進に関する事務を担っています¹。また、食品安全委員会、消費者庁、こども家庭庁、文部科学省、厚生労働省等の関係府省庁等との連携を図りながら、政府として一体的に食育の推進に取り組んでいます。

国、地方公共団体による取組とともに、地域においては、学校、保育所等、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等の様々な立場の関係者の緊密な連携・協働の下、食育を国民運動として推進しています（図表3）。

図表3 食育推進体制



1 平成27(2015)年9月に公布、平成28(2016)年4月に施行された「内閣の重要政策に関する総合調整等に関する機能の強化のための国家行政組織法等の一部を改正する法律」（平成27年法律第66号）により、内閣府で担当していた食育推進基本計画の作成及び推進に関する事務は、平成28(2016)年4月1日に全て農林水産省に移管。

第1部

食育推進施策をめぐる状況

食育基本法のあゆみ

我が国において、食育に関する取組は、「食育基本法」（平成17年法律第63号）制定以前にも様々な主体により行われてきました。一方、BSE¹等の食の安全上の問題の発生を始め、社会情勢や自然環境が変化する中で、食を大切にする心の欠如や、栄養バランスの偏った食事や不規則な食事の増加、肥満や生活習慣病（がん、糖尿病等）の増加、過度の痩身志向、食の海外への依存、伝統ある食文化の喪失等、「食」に関する様々な課題が顕在化してきました。こうしたことを受け、平成17（2005）年6月に食育基本法が成立し、同年7月に施行されました。

平成18（2006）年3月には「食育推進基本計画」が作成され、以降、おおむね5年ごとにその内容は見直されながら、食育は、食育推進基本計画に沿って推進されてきました。

食育の取組は、国民運動として、国や地方公共団体はもとより、地域においても、学校、保育所等、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等の多様な主体が相互に緊密な連携・協働を図り、全国の様々な場において行われています。

食育基本法の成立から約20年が経過し、食育推進基本計画も4次にわたり作成されてきました。

食育基本法のあゆみの概観として、本特集では、第1節において、我が国における食を取り巻く環境の変遷と食育基本法制定にまつわる経緯とともに、これまでの4次にわたる食育推進基本計画の作成背景や内容を振り返ります。続く第2節では、多様な主体により展開される食育に関する取組を中心に、食育をめぐる最新の動向を紹介します。

1 Bovine Spongiform Encephalopathyの略。牛海綿状脳症のこと。

第1節 食育推進基本計画の変遷

1 食育基本法制定にまつわる経緯

○食育基本法制定以前

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

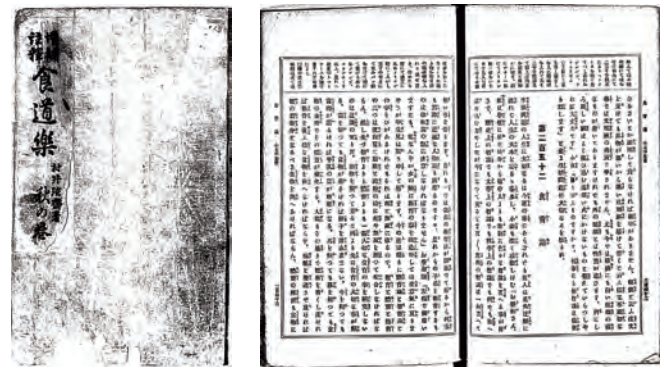
石塚左玄は、「化学的食養長寿論」（明治29（1896）年発行）において、「嗚呼何ぞ学童を有する都会魚塩地の居民は殊に家訓を厳にして躰育智育才育は即ち食育なりと觀念せざるや」



石塚左玄著「化学的食養長寿論」
国立国会図書館デジタルコレクション

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

また、村井弦齋は、「食道楽」（明治36（1903）年発行）において、登場人物の会話の中で「智育と体育と徳育の三つは蛋白質と脂肪と澱粉の様に程や加減を測って配合しなければならん。然し先づ智育よりも体育よりも一番大切な食育の事を研究しないのは迂闊の至りだ」と、智育、体育よりも食育が大切であると記しています。しか



村井弦齋著「食道楽」
国立国会図書館デジタルコレクション

し、「食育」の言葉は一般に定着するには至らず、その後、時代を下り、1980年代には、図書や雑誌論文の標題への使用例が見られるようにはなったものの、食育を冠した取組が広がることはありませんでした。

「食育」の言葉から、国民の食を取り巻く状況について目を向けると、昭和期においては、戦前、戦中、戦後、高度経済成長期等、社会状況に応じた大きな変化が見られます。

戦前、都市部では洋食を始めとする多彩な食文化が花開く一方、農村部においては販売に供しない米と麦を混ぜた「麦飯」や、野菜・芋等を混ぜた「かて飯」が主食となるなど、食を取り巻く環境は地域により大きく異なっていました。

第二次世界大戦中と終戦直後には、国内における食料の生産量の低下や輸入量の減少による食料供給量の不足が生じ、多くの国民が低栄養状態に陥りました。

そうした中、昭和22（1947）年に、救援物資により都市部から学校給食が再開し、昭和29（1954）年には、「学校給食法」（昭和29年法律第160号）が制定され、学校給食を通じた食に関する教育の基盤が作られました。



昭和30年代 学校給食の風景
写真提供：独立行政法人日本スポーツ振興センター

その後の高度経済成長に伴う国民所得の増加や輸入自

特集

食育基本法のあゆみ

由化により、肉・乳製品等の消費が増加し、また、核家族化や女性の社会進出とあいまって、レトルトカレー、インスタントラーメン、冷凍食品等の新たな食品加工技術による長期保存や簡便な調理が可能な食品が登場し、食そのものとともに、食生活の在り方も多様化していきました。

このように、戦中・戦後直後と比べると食物に不自由せず生活ができるようになり、全体的に国民の栄養状態が改善された一方、「飽食の時代」と呼ばれる中で、生活習慣病等の新たな社会課題も生まれました。昭和も終わりが近づく1980年代には、おまけ付きお菓子のおまけだけを抜き出し、お菓子本体を捨てるなどの行為が社会問題となりました。

また、平成に入ると、2000年代には、BSE問題や食品偽装事件等が相次いで発生したことなどから、食の安全・安心への国民の関心が高まり、食にまつわる問題は、徐々に食品の量から質、食品安全、食行動等、その内容が多岐にわたるようになりました。

こうした問題への対応として、食品安全委員会、文部科学省、厚生労働省及び農林水産省が中心となり様々な食育の取組が進められ、地方公共団体と民間団体においても自発的な取組が行われてきました。

○食育基本法制定の経緯

第159回国国会会期中の平成16（2004）年3月、「近年における国民の食生活をめぐる環境の変化、具体的には、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の瘦身志向などの問題、また、食の安全や海外依存の問題の発生に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与すること」を提案理由として、食育基本法案が議員提出法案として参議院に提出されました。

その後、同年6月に衆議院に提出され、会期終了に伴い継続審議となりましたが、第162回国国会会期中の平成17（2005）年4月に衆議院本会議において可決され、続いて同年6月に参議院本会議においても可決の上、食育基本法が成立しました。

その前文では、「食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進すること」が求められています。

また、食育の推進に当たっては、健全な食生活の実践として単に食生活の改善にとどまらず、食に関する感謝の念と理解を深めることのほか、伝統のある優れた食文化の継承や、地域の特性を生かした食生活への配慮等が求められるとしています。

「食育」の考え方は明治時代に既に存在していましたが、食育基本法は、改めてその基本理念を定め、法的根拠を付与したとも捉えることができます。



「キッチンカー」(栄養指導車)
写真提供：一般財団法人日本食生活協会

図表 1-1

食育基本法の法案提案から施行までの主な経緯

平成16年3月15日	参議院に食育基本法案提出（第159回国会（常会））
6月3日	参議院から取り下げ 衆議院に同法案提出・継続審査
12月1日	衆議院内閣委員会で提案理由説明・継続審査（第161回国会（臨時会））
平成17年4月19日	衆議院本会議で可決（第162回国会（常会））
6月10日	参議院本会議で可決・成立
6月17日	公布（平成17年法律第63号）
7月15日	施行

特集

食育基本法のあゆみ

2 食育推進基本計画

○食育推進基本計画（平成18（2006）年度～平成22（2010）年度）

●経緯

食育基本法第16条では、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進会議（会長：内閣総理大臣。平成28（2016）年度以降は、農林水産大臣。）において、食育推進基本計画を作成する旨が定められています。この規定に基づき、平成18（2006）年度から平成22（2010）年度までの5年間を計画期間とする、食育推進基本計画が平成18（2006）年3月に作成されました。

食育推進基本計画の作成に当たっては、食育推進基本計画検討会において、平成17（2005）年10月から平成18（2006）年2月までの間に5回にわたり内容について検討し、案を取りまとめました。平成17（2005）年9月及び10月に、食育を積極的に推進していた大阪府、福井県おぼま小浜市、茨城県において地方意見交換会を開催し、また、平成18（2006）年2月から3月にかけてインターネット等により国民から意見の募集を行いました。

これらを経て、平成18（2006）年3月に開催された第2回食育推進会議において、食育推進基本計画が決定されました。

食育推進基本計画では、食育の推進に関する施策についての基本的な方針として、（1）国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成、（2）食に関する感謝の念と理解、（3）食育推進運動の展開、（4）子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割、（5）食に関する体験活動と食育推進活動の実践、（6）伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献、（7）食品の安全性の確保等における食育の役割の七つを定めました。

●計画期間中の食に関する主な出来事

学校の教育活動全体で食に関する指導の充実を図るため、平成19（2007）年3月に、「食に関する指導の手引」を文部科学省が作成しました。また、平成17（2005）年4月に制度が開始された栄養教諭についても全国的に配置促進が進められ、栄養教諭を中心として食に関する指導に係る全体計画が作成されるなど、食育としての体系的・継続的な取組が学校で広がり始めました。

平成20（2008）年には、米国の投資銀行の経営破綻を発端とした金融危機、経済危機が発生

し、そのほかにも異常気象による原材料価格の高騰や穀物市場への投機的な資金の流入等、複数の要因が絡み、穀物価格が急騰し、国民の食生活も外食支出が落ち込むなどの影響を受けました。

特集

食育基本法のあゆみ



食育推進基本計画リーフレット



食育推進基本計画が決定された
第2回食育推進会議 (平成18(2006)年3月)
写真提供: 内閣広報室

○第2次食育推進基本計画 (平成23(2011)年度～平成27(2015)年度)

●経緯

食育推進基本計画の計画期間である平成18(2006)年度から平成22(2010)年度までの成果と課題を踏まえ、平成23(2011)年3月に、「第2次食育推進基本計画」が作成されました。

第2次食育推進基本計画の作成に当たっては、平成22(2010)年4月から12月までの間に3回にわたり、食育推進会議に設置された食育推進評価専門委員会において、内容について審議し、骨子案を取りまとめました。平成23(2011)年2月に開催された食育推進会議において第2次食育推進基本計画の骨子が決定され、同月、骨子について、インターネット等により国民から意見の募集を行いました。その後、食育推進評価専門委員会での議論を経て、平成23(2011)年3月に開催された食育推進会議において第2次食育推進基本計画が決定されました。

●第2次食育推進基本計画の重点課題の背景

食育推進基本計画を受け、全ての都道府県において食育推進計画が作成・実施された一方、生活習慣病の有病者は増加し、子供の朝食欠食や、一人で食事をとるいわゆる「孤食」も引き続き見受けられるほか、高齢社会の進展に伴い高齢者の栄養不足の問題が顕在化するなど、食をめぐる様々な課題への対応が依然として必要な状況でした。

食育の推進に当たっては、単なる周知にとどまらず、国民が「食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めること」(食育基本法第6条)を旨として、生涯にわたり間断なく食育を推進する「生涯食育社会」の構築を目指すとともに、食をめぐる諸課題の解決に資するように推進していくことが必要であるとして、第2次食育推進基本計画では、「[周知]から[実践]へ」をコンセプトとし、(1)生涯にわたるライフステージに応じた間断ない食育の推進、(2)生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進、(3)家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進を重点課題として決めました。

●計画期間中の食に関する主な出来事

第2次食育推進基本計画の計画期間が始まる直前の平成23(2011)年3月に、東日本大震

災が発生し、国民の食生活にも新たな問題を引き起こしました。発災後には、日本各地において多様な主体による食育に関する取組が行われました。例えば、平成23（2011）年度食育白書では、東日本大震災における食育に関連した取組について、管理栄養士等の専門家による被災地支援、仮設住宅生活者に向けたキッチンカーでの食生活支援といった発災地域での支援のほか、震災の被害状況を紹介して消費者の理解を深めながら被災地食品の積極的な消費を応援する取組等の事例を掲載しています。

また、平成25（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され、日本の食文化や伝統的な食生活についても見つめ直す動きが全国的に見られるようになりました。



第28回国民文化祭（平成25（2013）年開催）
「やまなし伝承料理教室」



仮設住宅生活者への食生活支援の取組
「食べて元気カー」

○第3次食育推進基本計画（平成28（2016）年度～令和2（2020）年度）

●経緯

食育推進会議は、食育推進基本計画及び第2次食育推進基本計画における10年間の食育の推進の成果と、社会環境の変化の中で明らかになった食をめぐる新たな課題等を踏まえ、平成28（2016）年3月に、「第3次食育推進基本計画」を作成しました。

第3次食育推進基本計画の作成に当たっては、平成26（2014）年8月から平成27（2015）年12月までの間に5回にわたり、食育推進評価専門委員会において内容について審議し、計画の骨子を取りまとめました。平成27（2015）年12月から平成28（2016）年1月までの間に、骨子について、インターネット等により国民から意見の募集を行った後、平成28（2016）年3月に開催された食育推進会議において、第3次食育推進基本計画が決定されました。

なお、この第3次食育推進基本計画の計画期間の開始に際し、平成28（2016）年4月に、「内閣官房及び内閣府の業務の見直しについて」（平成27（2015）年1月27日閣議決定）を踏まえて定められた「内閣の重要政策に関する総合調整等に関する機能の強化のための国家行政組織法等の一部を改正する法律」（平成27年法律第66号）により、食育推進基本計画の作成及び推進に関する事務が、内閣府から農林水産省に移管されました。

●第3次食育推進基本計画の重点課題の背景

第3次食育推進基本計画の作成当時、特に若い世代では、健全な食生活を心掛けている人が少なく、ほかの世代と比べて、朝食欠食の割合が高く、栄養バランスに配慮した食生活を送っている人が少ないことなど、健康や栄養に関する実践状況に課題が見受けられました。

家庭生活の状況が多様化する中で、高齢者を始めとする単独世帯やひとり親世帯、貧困の状況にある子供に対する支援が課題として顕在化し、また、高齢化が急速に進展する中、健康寿命の延伸については国民的課題として、食育の観点からも積極的な取組が必要とされていました。

くわえて、食料を海外に大きく依存する我が国において、大量の食品廃棄物を発生させ、環境への負荷を生じさせていることから、食に関する感謝の念や理解を一層深めることは引き続き重要であり、生産から消費に至る食の循環を意識し、食品ロスの削減等、環境にも配慮する必要があるとされていました。

さらに、食を取り巻く社会環境が変化する中であっても、我が国の大切な食文化が失われることがないように、食文化の継承も重要な課題となっていました。

こうしたことから、第3次食育推進基本計画では、第2次食育推進基本計画のコンセプトである「〔周知〕から〔実践〕へ」を引き継ぎ、「〔実践〕の環を広げよう」をコンセプトとし、(1)若い世代を中心とした食育の推進、(2)多様な暮らしに対応した食育の推進、(3)健康寿命の延伸につながる食育の推進、(4)食の循環や環境を意識した食育の推進、(5)食文化の継承に向けた食育の推進を重点課題として決めました。

●計画期間中の食に関する主な出来事

第3次食育推進基本計画の計画期間においては、令和元(2019)年に、「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)が施行され、「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」(同法第1条)を目的に、国民運動としての食品ロス削減に向けた取組が全国で行われるようになりました。



3R推進全国大会「全国食べきりサミット」イメージ図
(平成27(2015)年11月 開催地：福島県)



食品ロス削減月間啓発ポスター
(令和元(2019)年度版)

○第4次食育推進基本計画(令和3(2021)年度～おおむね5年間)

●経緯

食育推進会議では、過去15年間の食育の推進の成果と、第3次食育推進基本計画作成以降、社会環境の変化の中で明らかになった食をめぐる新たな課題等を踏まえ、令和3(2021)年3月に「第4次食育推進基本計画」を作成しました。

第4次食育推進基本計画の作成に当たっては、令和2(2020)年3月に、食育推進評価専門委員会において「第4次食育推進基本計画作成に向けた主な論点」を取りまとめました。また、令和2(2020)年6月から7月までの間に、第4次食育推進基本計画作成に当たり、第3次食育推進基本計画について見直すべき点や第4次食育推進基本計画に新たに盛り込むべき

課題について、インターネット等により国民から意見の募集を行いました。その後、令和2（2020）年8月から令和3（2021）年2月までの間に4回にわたり、食育推進評価専門委員会において内容について審議しました。そして、令和3（2021）年2月に、インターネット等により国民から意見の募集を行った後、食育推進評価専門委員会での議論を経て、令和3（2021）年3月に開催された食育推進会議において、第4次食育推進基本計画が決定されました。

●第4次食育推進基本計画の重点事項の背景

健康寿命の延伸や生活習慣病の予防が引き続き国民的課題であり、また、人口減少、少子高齢化、世帯構造の変化や中食市場の拡大等が進行するとともに、食に関する国民の価値観や暮らしの在り方も多様化し、健全な食生活を実践することが困難な場面の増加も見られます。食料の供給という点では、農林漁業者や農山漁村人口の著しい高齢化・減少が進む中、我が国は食料の多くを海外からの輸入に頼る一方、大量の食品ロスが依然として発生している状況も看過できません。

また、日本各地で異常気象に伴う自然災害が頻発するなど、地球規模の気候変動の影響が顕在化し、食の在り方を考える上で環境問題を避けることはできなくなっています。食育の推進は、令和2（2020）年12月の持続可能な開発目標（SDGs¹）推進本部で決定された、我が国の「SDGsアクションプラン2021」の中にも位置付けられており、SDGsの達成に寄与するものとされています。

さらに、令和元（2019）年度末から始まった新型コロナウイルス感染症の世界的流行は、外出自粛による食品の入手環境の変化や外食及び共食の機会の減少等、食を取り巻く環境を大きく変えました。こうした「新たな日常」の中で、食育の取組についてもデジタルツールやインターネットの積極的活用が求められることとなりました。

第4次食育推進基本計画においては、こうした国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化等の食育をめぐる状況を踏まえ、（1）生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、（2）持続可能な食を支える食育の推進、（3）「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進を重点事項として決めました。

●計画期間中の食に関する主な出来事

第4次食育推進基本計画の計画期間内においては、新型コロナウイルス感染症の世界的流行による、接触機会低減のためのテレワークの増加や出張機会の減少等により小売業や飲食業が多大な損害を被るなど、農林水産業や食品産業も様々な影響を受けました。

また、食に関するイベントや研修についても対面で行うことができない状況に陥り、オンラインで野菜の育て方を疑似体験するイベントや、講師とオンライン上でのやりとりを通じた調理実習等、デジタル技術を活用した普及啓発活動が実施されました。

令和5（2023）年5月に新型コロナウイルス感染症の「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」（平成10年法律第114号）上の位置付けが5類感染症に変更された後も、オンラインを活用した啓発イベント等は、当日会場に来ることが困難な遠隔地において、学習機会の確保につながり、啓発イベントを行う際の手法として定着しました。

1 Sustainable Development Goalsの略。



おうちで収穫体験～子供達とつながるリモートイベント～



オンライン動画教材 食品安全ハカセと学ぶ「食中毒予防」

○「食料・農業・農村基本法」及び「食料・農業・農村基本計画」における食育

食育について、法律や法定計画において規定しているのは、食育基本法や食育推進基本計画のみではありません。第4次食育推進基本計画の計画期間中になされた「食料・農業・農村基本法」(平成11年法律第106号)の改正において、食育に関する内容が盛り込まれました。

食料・農業・農村基本法とは、「食料、農業及び農村に関する施策について、食料安全保障の確保等の基本理念及びその実現を図るのに基本となる事項を定め、並びに国及び地方公共団体の責務等を明らかにすることにより、食料、農業及び農村に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって国民生活の安定向上及び国民経済の健全な発展を図ること」を目的として平成11(1999)年に制定された法律です。

制定時には想定されなかった情勢の変化を受け、令和5(2023)年6月に内閣総理大臣を本部長とする「食料安定供給・農林水産業基盤強化本部」において、「平時からの国民一人一人の食料安全保障の確立」、「環境等に配慮した持続可能な農業・食品産業への変換」、「人口減少下でも持続可能で強固な食料供給基盤の確立」という新たな柱に基づく政策の方向性が示され、令和6(2024)年6月に食料・農業・農村基本法が改正されました。

この改正の中で、同法第14条において、「消費者は、食料、農業及び農村に関する理解を深めるとともに、食料の消費に際し、環境への負荷の低減に資する物その他の食料の持続的な供給に資する物の選択に努めることによって、食料の持続的な供給に寄与しつつ、食料の消費生活の向上に積極的な役割を果たすものとする」として、消費者の役割が位置付けられました。

さらに、同法の基本理念に基づき、施策の方向性を具体化し、平時からの食料安全保障を実現する観点から、農業の構造転換を推し進めるべく、食料・農業・農村政策審議会における審議を経て、令和7(2025)年4月11日に新たな「食料・農業・農村基本計画」が閣議決定されました。

食料・農業・農村基本計画の「国民理解の醸成」において、「食料の持続的な供給を確保するためには、消費者、国民が、生産などの実態を理解し、日々の購買行動によって、支えることが重要である。食育の推進、食文化の保護・継承等を通じて、食料・農業・農村に関する国民の理解を深めるだけでなく、食料の持続的な供給に寄与する「行動変容」につなげるよう、様々な施策間の連携を図りながら、効果的な消費者施策を推進する」と記されています。

農業の生産現場の実態等に対する消費者の理解を深める観点からも、(1)学校等での食育の強化、(2)「大人の食育」の推進、(3)国民の食卓と農業の生産現場の距離を縮める取組の拡大、(4)行動変容に向けた機運の醸成等、食育の取組を推進することとしています。

第2節 食育の取組 ～多様な主体による取組の推進～

○多様な主体による食育に関する表彰等

食育基本法が制定され、食育を国民運動として推進していくため、国、地方公共団体による取組とともに、全国各地において、学校、保育所等、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等の多様な主体による取組が行われてきました。こうした食育に関わる人々や団体等の日々の取組を評価し、更なる食育の推進を目指すために様々な表彰制度が創設されました。

平成21（2009）年度には、全国のボランティアにより行われている食育活動の推進を奨励するため、内閣府特命担当大臣（食育）による「食育推進ボランティア表彰」が創設され、平成28（2016）年度まで実施されました（なお、平成28（2016）年度の内閣府から農林水産省への業務の移管に伴い、平成28（2016）年度は農林水産省が実施）。

農林水産省では、平成29（2017）年度から、広く食育に関わる農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動、教育活動又はボランティア活動を通じて、食育の推進に取り組む食育関係者を対象にその功績を称えるとともに、その取組の内容を広く国民に周知し、優れた取組が全国に展開していくことを目的として「食育活動表彰」を毎年度実施しています。また、地方公共団体においても、各地域における食育の取組を評価する表彰制度等が実施されています。

このほか、民間においても食育基本法制定を契機に、学校給食に関わる栄養教諭・学校栄養職員・調理員を対象とした「全国学校給食甲子園[®]」、保育所・幼稚園・認定こども園・子育て支援センター等での食育の取組を対象とした「食育コンテスト」等、様々な表彰制度が実施されています。

いずれも現場における日々の取組が表彰されることにより、国民の食育への理解が深まることを目指し実施されています。



食育活動表彰 事例集



全国学校給食甲子園[®]



食育コンテスト

○民間企業等と連携した新たな食育に関する取組

乳幼児期や学童期においては、家庭教育、学校給食等を活用した食に関する指導の時間等、健全な食生活に必要な知識や食事の際の作法等、食に関する基礎を習得する機会が存在します。

一方、自ら食事を用意し食生活を営むようになる若い世代（20～30歳代）において、食に関する課題を多く抱えていることが指摘されています。

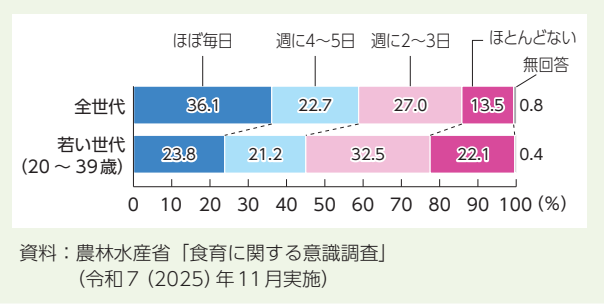
成長した際の実践につなげるために以前から学校等における食育が行われているところですが、自ら食生活を営むようになった大学生や新入社員等に対しても、大学や職場で食育の取組を行うことを通じて、健全な食生活の実践を促すことは重要です。

このほか、若い世代のみならず、各世代におけるウェルビーイング向上等の観点からも、それらの課題に的確に対応した「大人の食育」を進める必要があります。その際、食料品や食関連サービスの提供を通じて消費者に働き掛けることのできる事業者等による食育の取組を、産官学の連携・協働の下に更なる展開を図ることにより、食生活改善につなげることも肝要です。

こうしたことから、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を推進するため、農林水産省では、令和7（2025）年度に「官民連携食育プラットフォーム」を立ち上げ、民間企業等が連携した食育活動等の展開を図っています。

また、従業員に対して、健康的な食事の提供や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、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。

図表 1-2 栄養バランスに配慮した食生活



官民連携食育プラットフォーム設立総会



官民連携食育プラットフォームのロゴマーク



食育実践優良法人のロゴマーク

事例

「東京お米サロン」を通じた食育活動の取組

エフエスエックス
F S X 株式会社（東京都）

FSX株式会社は、おしぼりのレンタル・企画開発等を手掛けています。食事の際におしぼりで手を拭くという日本ならではの食文化も大切にしたいという想いから食育活動に取り組んでいます。日本の食文化は米が中心的な役割を果たしていると考え、令和4（2022）年より、地元国立市で300年以上続く米農家を支援する「東京お米サロン」の活動に協賛しています。この農家は都内で販売用の米を栽培している数少ない農家の一つであり、米作りを継承する農家の活動について会社を挙げて応援しています。

米農家から田んぼ1反を借り、社内行事として1年を通じて米作りを実施し、令和7（2025）年度は、基本的に社員のみで農作業を行い、これらの活動は社内の組織づくりや社内コミュニケーションにも寄与しました。

社員は、田植を行うための田んぼ整備から収穫までの一連の流れをチームで経験します。チームのメンバーは、デスク業務の多い事務担当や外回りの多いおしぼり配送担当等、通常の業務では余り関わりを持たない社員で構成されます。チームメンバーがコミュニケーションを取りながら米作りという共同作業を行うことで、社員間の横のつながりを構築しています。若手社員を中心にチームを組織し、活動の企画・運営を主体的に行うことで、交渉力や企画力といった、社会人として必要なスキルを身に付ける貴重な機会となっています。さらに、上司・同僚・部下といった上下関係や部署の壁を越えて交流するきっかけにもなるなど、「お米作りは人創り」であることを実感しました。

また、社員は種籾たねもみからの苗作りも行います。「米一粒一粒が苗となり、稲となり、収穫されて私たちはご飯を食べることができているのだ。」という声が聞かれるなど、米作りを通じ、食への感謝の気持ちも育まれています。

収穫したお米の一部は、市を経由して国立市内のこども食堂へ寄附するなど、地域とのつながりの構築にも寄与しています。こども食堂を運営されている方からは、感謝の言葉を頂いています。

今後もこの取組を継続し、社員の人材育成やコミュニケーションの活性化につなげていくとともに、国立市の企業として地元の生産者を応援し、持続的に地域に貢献し続けられるよう取り組んでいきます。



田植の様子



収穫したお米をこども食堂へ寄附する様子

事例

「教育ファーム」と特産品開発による地域農業の振興

株式会社松阪協働ファーム（三重県）

株式会社松阪協働ファームは、平成19（2007）年より、「都市と農村の交流拠点」と「市民が農業について学ぶ知的体験施設」である「松阪農業公園ベルファーム」を指定管理者として運営しています。園内の農産物直売所「ベルファーム農家市場」を核とし、地域農業の振興と地産地消の拡大を担うほか、平成25（2013）年からは農業体験等の「教育ファーム事業」を本格化させ、野菜ソムリエや地元大学と連携し、食と農の距離を縮める多角的な食育活動を展開しています。

教育ファーム事業では、年間を通じて、土づくりから植付け、観察、収穫、そして調理・加工までを体験するプログラムを実施しています。また、苦手な野菜の克服や特産品への理解を深めるため、「こどもピーマン」や自社ブランドのさつまいも「きわみいも きわみん[®]」¹を用いて、野菜ソムリエコミュニティと勉強会等も開催しています。

ほかにも、特産品である松阪牛を使った肉味噌作り等の体験講座を開催するほか、「やさいフェスタ」等のイベントを実施し、松阪の魅力の発信を行っています。

野菜ソムリエと連携した「畑のおかずプロジェクト」を展開しており、直売所でのレシピ提案や、規格外野菜を活用した惣菜・弁当開発を行い、地域全体の健康増進と食品ロス削減に寄与しています。

これらの教育ファーム事業やイベントに参加した子供からは、「育てるのがこんなに大変なら、もっと味わって食べようと思うようになった。」「大切に育てられた野菜だと思いながら食べようと思う。」などの声が届けられています。

生産者からも、「消費者の嗜好を直接知る機会になり、栽培や、「きわみいも きわみん[®]」等の新たな特産品の生産のモチベーションにつながっている。」との声もあり、生産者と消費者の交流の場以上の価値を創出し、食と農の距離を縮める取組となっています。

最近では、「みえの伝統野菜」に登録されている松阪赤菜や、地元農産物のブランド化を進め、市内の学校給食へ提供をしています。

今後は、松阪ブランドに認定された「きわみいも きわみん[®]」を始めとする地場産物の更なる消費拡大を目指すとともに、より多くの市民が気軽に食と農に触れられる居場所を創出していきます。あわせて、持続可能な地元消費サイクルの確立と、次世代を担う子供たちの豊かな食育の場を提供していきます。



収穫した松阪赤菜を使った漬物作り体験の様子



さつまいも収穫の様子

1 松阪ブランド認定品として認定されている松阪産のさつまいもシルクスイート。

事例

食を通じた体験価値の提供 ～複合的・多面的なフードコミュニケーション～ (第9回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

カルビー株式会社（東京都）

カルビー株式会社は、子供たちが健やかな食生活を送ることができるよう、「食習慣」について自分自身で気づき、考え、そして行動に移せる力を育ててほしい。」という願いを込めて、食の楽しさや大切さを伝える活動を行っています。

平成15（2003）年より、全国の小学校で児童を対象に、朝食の大切さや、おやつの楽しい食べ方等、食育の出張授業を実施しています。この授業を通じて、食べることの喜びや大切さを伝え、未来を担う子供が自ら健康的な食を選択できる力を育むお手伝いをしています。このほか教員向けに、持続可能な食料生産について学ぶ教材を教員限定プラットフォームを通じて提供しています。

令和7（2025）年、ポテトチップス発売50周年を迎えるに当たり、「子供たちに原料のじゃがいもからポテトチップスになるまでのストーリーを伝えたい。」という想いから、「ポテトバッグ」を活用した新たな教育プログラムを開発、令和8（2026）年2月より「ポテトバッグ部」として本格運用を開始しました。

この教育プログラムでは、じゃがいもを育てるための土が入ったバッグで、じゃがいもの植付けや成育、収穫、ポテトチップス作りという、生産から消費までの過程を約4か月間にわたり体験します。バッグは、環境に配慮した素材で作られており、持続可能な食の未来のために一人一人が主体的に考え行動するきっかけとなることを目指しています。

実施校からは、「子供たちに自らじゃがいもを育てる特別な体験を提供できる。」「幅広い教科で活用できる点が魅力的である。」といった声が聞かれました。「愛情を込めて育てよう。」と種いもを大切に植え、「たくさんできますように！」と生育を楽しみにする児童の姿から、記憶に刻まれる学習であることが分かります。

令和7（2025）年7月には、農林水産省「消費者の部屋」において、ポテトバッグを用いた取組を含めた当社の取組内容を紹介しました。今後も、幅広く様々な対象へ食育の展開を進めていき、将来的にはグローバルに食育活動を拡張していきたいと考えています。



食育出張授業の様子



「ポテトバッグ部」の活動の様子

事例

一食に想いを込める、地域の誇りと未来 ～子供たちの笑顔を作る学校給食の祭典～「全国学校給食甲子園[®]」

特定非営利活動法人21世紀構想研究会（東京都）

全国学校給食甲子園[®]（以下「給食甲子園」という。）は、平成17（2005）年に施行された食育基本法、栄養教諭制度の創設を受け、平成18（2006）年から始まった学校給食の全国大会です。給食甲子園は、食育施策、栄養教諭制度、学校給食の重要性を広く国民に理解してもらうことを目的に毎年開催しており、令和7（2025）年で20回目を迎えました。

給食甲子園は、文部科学省が示す「学校給食摂取基準」を遵守した上で、給食の献立の栄養素量や分量が適切であるか、食塩相当量・食物繊維・鉄等の摂取に工夫が見られるか、献立のコンセプトは何か、教材としての工夫があるか、地域の特産物を取り入れているかなどの様々な観点から評価します。

事前審査を通過した学校が決勝大会に進み、栄養教諭又は学校栄養職員と調理員のペアがチームワークを発揮して献立を制限時間1時間以内に完成させます。並行して行われる食育授業コンテストでは、栄養教諭・学校栄養職員が給食の時間に行う模擬授業としての5分間の食育授業（食に関する指導）に対し、審査が行われます。

令和7（2025）年12月に第20回全国学校給食甲子園決勝大会が開かれ、応募数1,019件の中から12校24名の選手が東京の決勝大会の会場に集まりました。1万食を超える学校給食を調理する大規模給食センターから、全校児童と一緒にランチルームに集い給食を味わう100食未満の比較的小規模な小学校まで、多様な顔ぶれとなりました。結果は、東京都の新宿区立西戸山にしとやま小学校が、「第20回全国学校給食甲子園・決勝大会優勝」、「調理員特別賞」、「食育授業コンテスト最優秀賞」を受賞し、3賞の同時受賞は給食甲子園が始まって以来初の快挙でした。新宿という地場産物の活用が難しい都市部にありながら、江戸東京野菜の内藤とうがらしに着目し、教材として生かした点や、材料の使い方や調理法が変化に富み、彩りが良い点が評価されました。食育授業コンテストでは、江戸東京野菜を題材に、クイズ形式でテンポ良く授業を展開し、子供たちの興味を引く内容が高く評価されました。

給食甲子園への挑戦は、学校や給食施設にとって、日頃の給食献立を振り返って見直す絶好の機会となります。今後も、学校給食の理解促進や発展のために、活動を続けていきます。そしてこの活動を通じて、地産地消と地域の活性化につながることに貢献したいと考えています。



決勝大会の様子



優勝献立
(内藤とうがらしのうまみコーンごはん等)

事例

食を通じて大きな学びを ～農と人をつなぐ架け橋～
(第9回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)ようぎゅう 養牛部 (神奈川^{あいはら}県立相原高等学校) (神奈川県)

神奈川県立相原高等学校養牛部は、「農業や相模原^{さがみはら}を盛り上げたい。」という強い思いから、酪農教育ファーム認証を取得し、保育所や小学校を含む地域の方々に向けて、酪農を通じた食や命の学びを提供するための食育活動を行っています。

保育所との交流では、夏は野菜の収穫体験、秋は涼しい気候の中での搾乳体験、冬は相原高校で飼育している羊の毛を使用した小物づくりを通して、子供たちが季節ごとの自然や農業の変化を感じながら楽しむことができるよう工夫しています。

また、小学生を対象にした食育活動では、出前授業のほか、小学生を高校に招き、農業や家畜の育て方、生理・生態についての体験授業を実施しました。その際、子供でも理解しやすいように紙芝居を作成することで、子供たちに「いただきます」、「ごちそうさまでした」という食への感謝の気持ちを表すことの大切さに気付いてもらうことができました。

ほかにも、「食と農」と「人」の間にある距離を縮めることを目的に、搾乳体験とチーズ・バター作り体験を同時に開催するほか、SNSを活用して牛の様子や作業風景等を発信するなど、学内にとどまらない取組を広げています。このように、地域の方々や子供たちに食の大切さを伝えることで食品ロス削減に寄与するほか、多様なイベント開催によって地域活性化につながっています。

今後も、「農業が好き」というワクワクや感動、そして命と食の大切さが多くの人に伝わるよう地域に根ざした農業体験を開催するとともに、都市部での活動等を拡大していく予定です。本や映像だけでは得ることのできない、生き物の温かさや大きさを実際に体験できる教育ファームにおける体験活動を継続し、人と農業との距離を近付ける架け橋を築いていきます。



搾乳体験の様子



小学校での出前授業の様子

事例

大学生による食育アイドルプロジェクト (第9回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)

北海道文教大学食育アイドルプロジェクト「えにわっ娘」^こ「IX-ALICE」^{イザリス}(北海道)

北海道文教大学食育アイドルプロジェクトでは、食育への関心が希薄な層や、健康に対して興味を持ちにくい若者を中心に、老若男女を問わず食育活動を展開しています。親しみやすいアイドル活動を通して、食育を身近に感じてもらうことを目的としています。特に、いわゆる「押し活¹」をする方々に向けて食育を広く推進しています。

主な活動内容としては、YouTubeを始めとしたSNS、地元FM放送局での情報発信を行っています。具体的には、「作ってみた」という調理動画のほか、イベントでの講話を動画にし、食や健康への興味・関心を高めていただくよう提供しています。「えにわっ娘」は地域の祭りやイベントにおいて、「IX-ALICE」は札幌のライブハウス等において食育のオリジナル楽曲を披露し、幅広い年齢層へ食育を推進しています。歌う楽曲の歌詞は、無理なダイエットの身体への悪影響、野菜の摂取や食への感謝、共食の重要性等といった内容となっています。ほかにも、大学が所在する恵庭市とコラボして食品ロス削減に向けた啓発活動を行っています。飲食店用食べきり運動推進ポスター、小売店用^{えにわ}まえどり²運動推進ポスター、公共施設用食品ロス削減推進ポスターの3種類を市内の飲食店・小売店・公共施設等300か所に掲示しています。また、食品ロス削減をテーマとしたミュージックビデオも作成し、恵庭市のウェブサイトに、YouTubeのリンクを掲載しています。

これらの取組により、イベント参加者から「いろいろ食べるもの等を考えるようになった。」「教えてもらったことを実践している。」などの声がありました。今後は、企業と連携して北海道外にも進出し、企業とのコラボ商品の販売会や田植・稲刈り等の体験活動を通じて、全国に食育を広めたいと考えています。そして、食育の推進はもちろん、地域を盛り上げることにも貢献していけるよう、楽しく、明るく、元気一杯に活動に取り組んでいきます。



食育アイドル
プロジェクトメンバー



小売店用まえどり運動推進ポスター

- 1 有名人やアニメ、ゲーム等のキャラクター等、応援する対象にお金を使う消費活動のこと。
- 2 購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ購買行動のこと。

事例

「地域に根ざした活動を広げよう」住民向けの健康増進・食育活動 (第9回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

宇治市食生活改善推進員協議会「若葉の会」(京都府)

宇治市食生活改善推進員協議会「若葉の会」は、令和7(2025)年に40周年を迎え、長きにわたり地域の食生活改善、健康づくりを促進しています。

具体的には、季節ごとの健康的な食事メニューの考案、忙しい現代人や時代のニーズに応じたレシピの作成、日本の食文化を大切にしたい食育事業の展開、幅広い年代への日本の食文化の継承、健康を意識した料理教室の開催等を行っています。

レシピの作成に当たっては、毎年、会員同士で知恵を出し合い「旬の食材を積極的に活用した、分かりやすく実践的なレシピ」を作り、住民向けの啓発活動を行っています。また、宇治市が源氏物語の舞台であることにちなみ、令和6(2024)年には地名や紫式部を連想させるネーミング、着物の襟元や十二単を色鮮やかな食材や切り方で表現するなど、平安時代や源氏物語の世界を想像しながら、バランスのとれた組合せや適塩を意識したメニューからなる「源氏物語レシピ集」を作成しました。源氏物語レシピ集は、市のウェブサイトにも掲載され、市民の皆さまからも大変好評を頂きました。こうした取組を通じて、地域文化への理解を深めつつ、紫式部ゆかりのまちとしての魅力も発信し、健康を意識した食事の楽しさを広めています。

幼児期から学童期までの子供たちに向けての活動としては、日本の食文化を大切にしたい手作り味噌講習会や、だしの風味を味わう講座を実施しています。さらに、適塩を意識した男性向けヘルシー料理教室等、幅広い世代への食育を推進しています。料理教室の参加者からは、「適塩を実践する講座となっている。」「日頃の食事の参考になる。」などの感想を頂いています。

今後も、他団体との連携を積極的に行い、健康的な食生活を支援する輪を広げる活動を続けていきます。



源氏物語レシピ集



源氏物語レシピ集に掲載する料理



手作り味噌講習会の様子

特集

食育基本法のあゆみ

事例

食を通じて、シニアの「できる」を引き出す

株式会社ジーバー（宮城県）

株式会社ジーバーでは、令和4（2022）年11月より高齢者が生きがいを持って自主的に働く場所を創出するための様々な取組を実施しています。「ジーバー」の社名は、ジーちゃん・バーちゃんへの敬意、そして「地場」の食材にこだわるという想いを込めて命名しました。地域のシニアが地元の食材を活用し、組合員食堂や地域食堂で料理を提供しています。

令和8（2026）年3月現在、株式会社ジーバーは直営3拠点で事業を展開しています。直営店舗のうち、仙台市にある「六丁の目食堂」は、平日昼に印刷工業団地協同組合の組合員食堂として、地域で働く人々を対象に営業しています。栄養士の資格を持つ社員が考えた栄養バランスのとれたメニューやおばんざいを選ぶ楽しみもあり、組合員のみならず地域住民にも人気で、様々な方が来店しています。また、富谷市にある「しんまち街仲食堂」は、旧宿場町の観光交流ステーション内の古民家を活用した店舗で営業しています。この食堂ではシニアスタッフが主体となって営業しており、地元のジーちゃん・バーちゃんの手作りのおむすびと豚汁を懐かしい雰囲気の中で食べることができます。シニアスタッフ同士で意見やアイデアを出しながら、地元の食材を使った具材やシニアの知恵を生かしたメニューを考案し、販売しています。

シニアスタッフの多くは、「心身が健康になるから」、「やりがいがあるから」、「仲間会いたいから」という理由で活動に参加しています。また、メニューの考案を行っているシニアスタッフからは、「毎日が挑戦で、色々な方々へ日々感謝している。ここで働くことが毎日の充実にもつながり、明日も頑張ろうという意欲が湧く。」という声が聞かれ、仕事に対する誇りややりがい、生きがいにつながっています。

現在、シニアスタッフがおむすびと豚汁を提供する店舗スタイルは、県内のみならず全国69地域（令和8（2026）年3月現在）とパートナーシップを締結し、全国展開する取組を始めています。シニアスタッフは60歳から日本最高齢の方の年齢を上限として募集しており、幅広い年代のシニアが活躍できる場を提供しています。これからも長年の生活で身に付けた食の知恵や料理の技術等、得意分野を生かすことで、シニアが生きがいを持ちながら活躍できる場を更に創出し、超高齢社会である日本の「新しい未来」を作っていきます。



六丁の目食堂



食事の提供の様子

第 2 部

食育推進施策の具体的取組

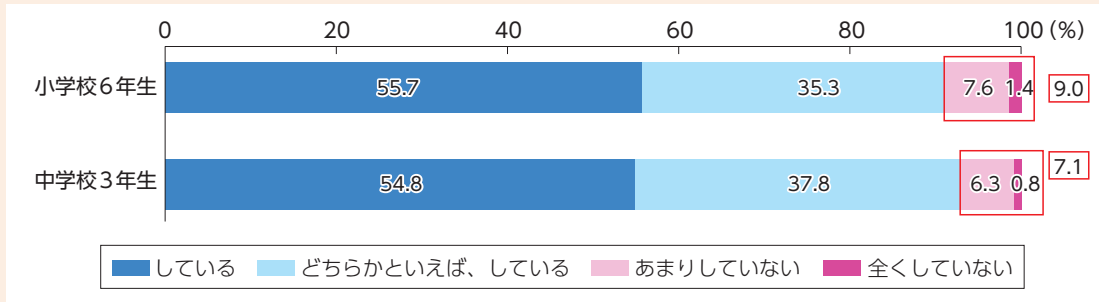
第1節 子供の基本的な生活習慣の形成

1 子供の基本的な生活習慣の状況

近年、「よく体を動かし、よく食べ、よく眠る」という、成長期の子供にとって必要不可欠と言われている基本的な生活習慣に乱れが見られ、体力、気力とともに学習意欲の低下を招く要因の一つと指摘されています。

文部科学省が小学校6年生と中学校3年生を対象に実施した令和7（2025）年度「全国学力・学習状況調査」によると、毎日、同じくらいの時刻に起きていない（「毎日、同じくらいの時刻に起きていますか」という質問に対し、「あまりしていない」又は「全くしていない」と回答した）小学生の割合は9.0%、中学生の割合は7.1%、毎日、同じくらいの時刻に寝ていない（「毎日、同じくらいの時刻に寝ていますか」という質問に対し、「あまりしていない」又は「全くしていない」と回答した）小学生の割合は18.1%、中学生の割合は18.8%でした。また、朝食を欠食することがある（「朝食を毎日食べていますか」という質問に対し、「あまりしていない」又は「全くしていない」と回答した）小学生の割合は6.4%、中学生の割合は8.6%と、一定割合を占めていました（図表2-1-1、2-1-2、2-1-3）。

図表 2-1-1 毎日、同じくらいの時刻に起きている小・中学生の割合

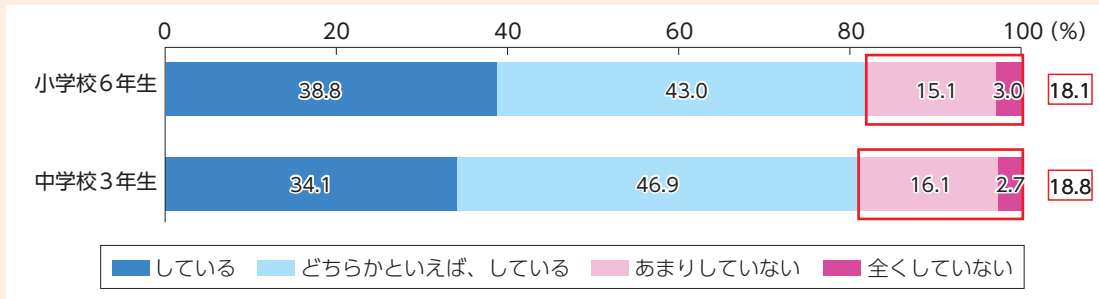


資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」(令和7(2025)年度)

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。当てはまる番号を1つ選んでください。「毎日、同じくらいの時刻に起きている」

(選択肢) 「1 起きている」、「2 どちらかといえば、起きている」、「3 あまりしていない」、「4 全くしていない」

図表 2-1-2 毎日、同じくらいの時刻に寝ている小・中学生の割合

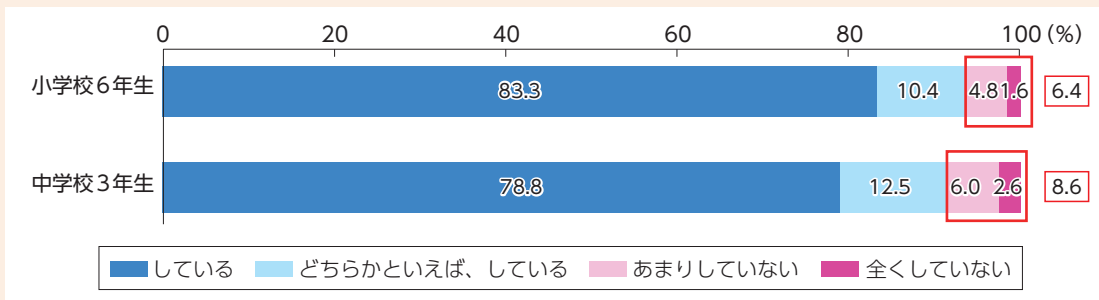


資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」(令和7(2025)年度)

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。当てはまる番号を1つ選んでください。「毎日、同じくらいの時刻に寝ている」

(選択肢) 「1 寝ている」、「2 どちらかといえば、寝ている」、「3 あまりしていない」、「4 全くしていない」

図表 2-1-3 朝食を毎日食べる小・中学生の割合



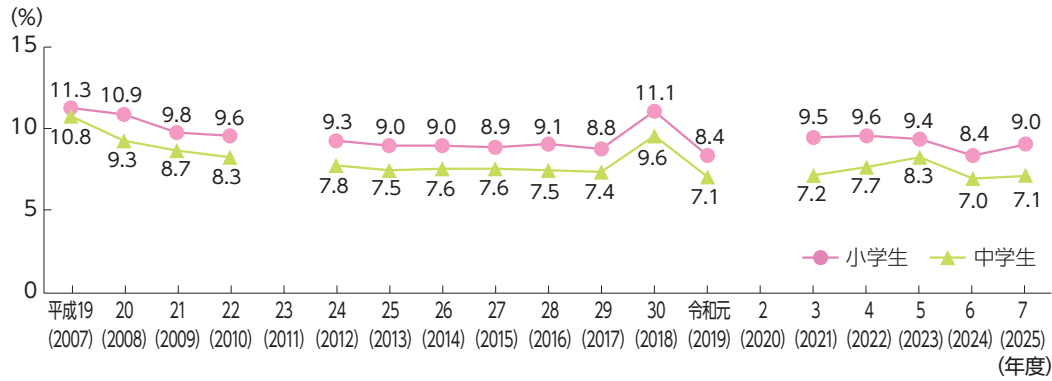
資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」(令和7(2025)年度)

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。当てはまる番号を1つ選んでください。「朝食を毎日食べている」

(選択肢) 「1 食べている」、「2 どちらかといえば、食べている」、「3 あまりしていない」、「4 全くしていない」

「毎日、同じくらいの時刻に起きていない」、「毎日、同じくらいの時刻に寝ていない」小・中学生の割合は、近年横ばい傾向となっています。また、小・中学生の朝食欠食率は近年増加傾向となっています（図表2-1-4、2-1-5、2-1-6）。

図表2-1-4 毎日、同じくらいの時刻に起きていない小・中学生の割合の推移



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」(令和7(2025)年度)

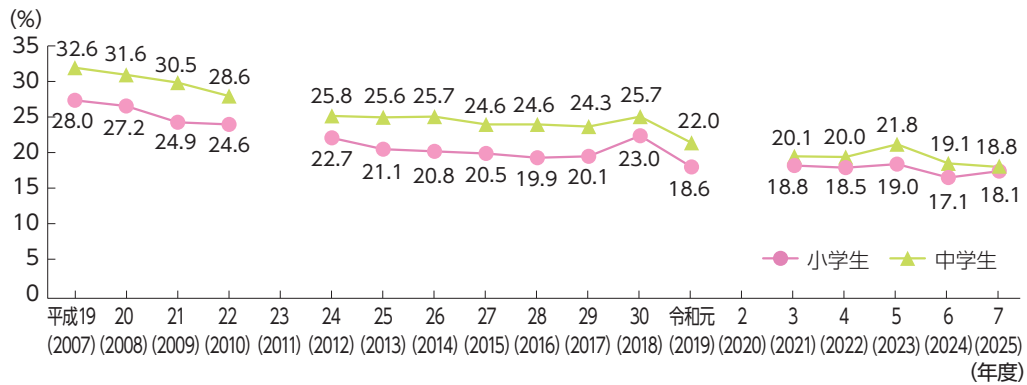
注：1) 平成23(2011)年度は、東日本大震災の影響等により、調査の実施を見送り。

2) 令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り。

3) 「毎日、同じくらいの時刻に起きていますか」という質問に対して、「あまりしていない」、「全くしていない」と回答した割合の合計。

4) 小学校6年生、中学校3年生が対象。

図表2-1-5 毎日、同じくらいの時刻に寝ていない小・中学生の割合の推移



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」(令和7(2025)年度)

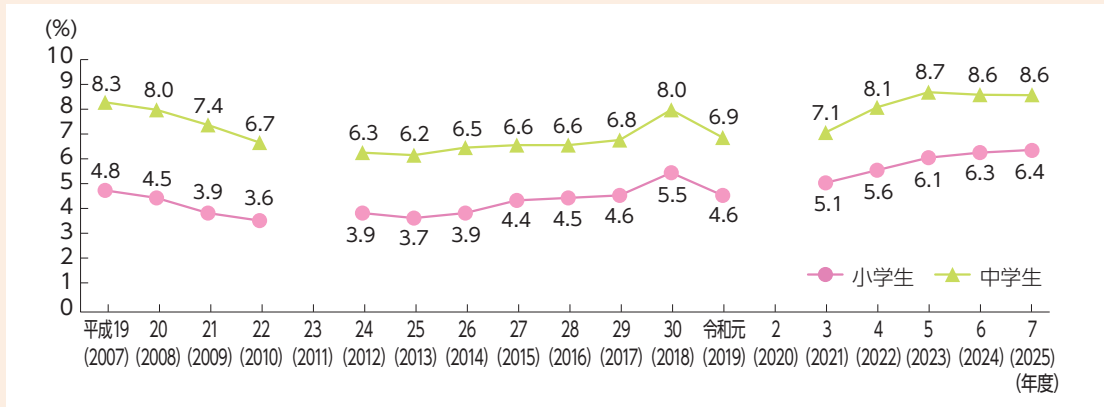
注：1) 平成23(2011)年度は、東日本大震災の影響等により、調査の実施を見送り。

2) 令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り。

3) 「毎日、同じくらいの時刻に寝ていますか」という質問に対して、「あまりしていない」、「全くしていない」と回答した割合の合計。

4) 小学校6年生、中学校3年生が対象。

図表 2-1-6 小・中学生の朝食欠食率の推移



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」(令和7(2025)年度)

注：1) 平成23(2011)年度は、東日本大震災の影響等により、調査の実施を見送り。

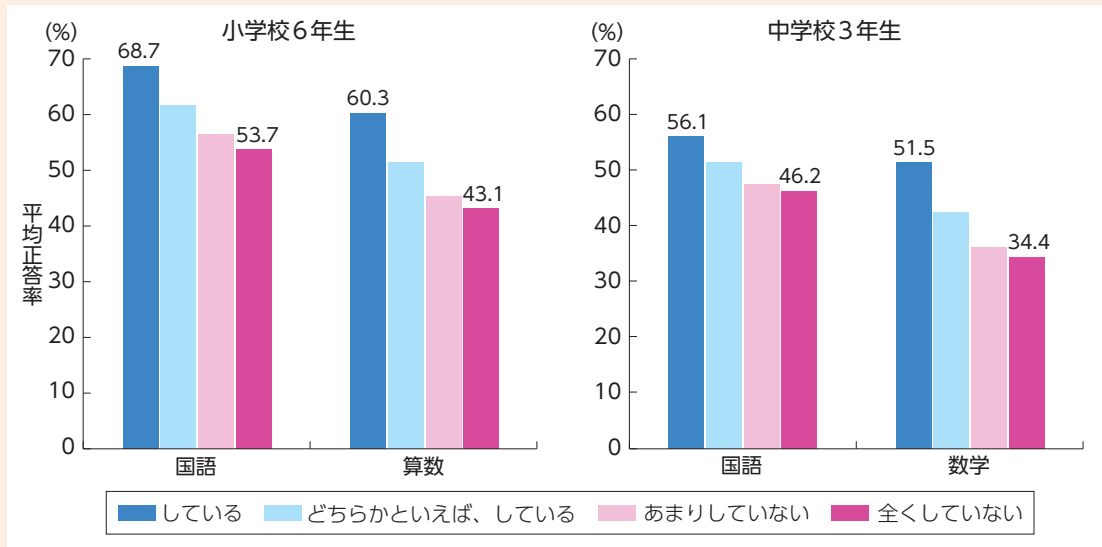
2) 令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り。

3) 「朝食を毎日食べていますか」という質問に対して、「あまりしていない」、「全くしていない」と回答した割合の合計。

4) 小学校6年生、中学校3年生が対象。

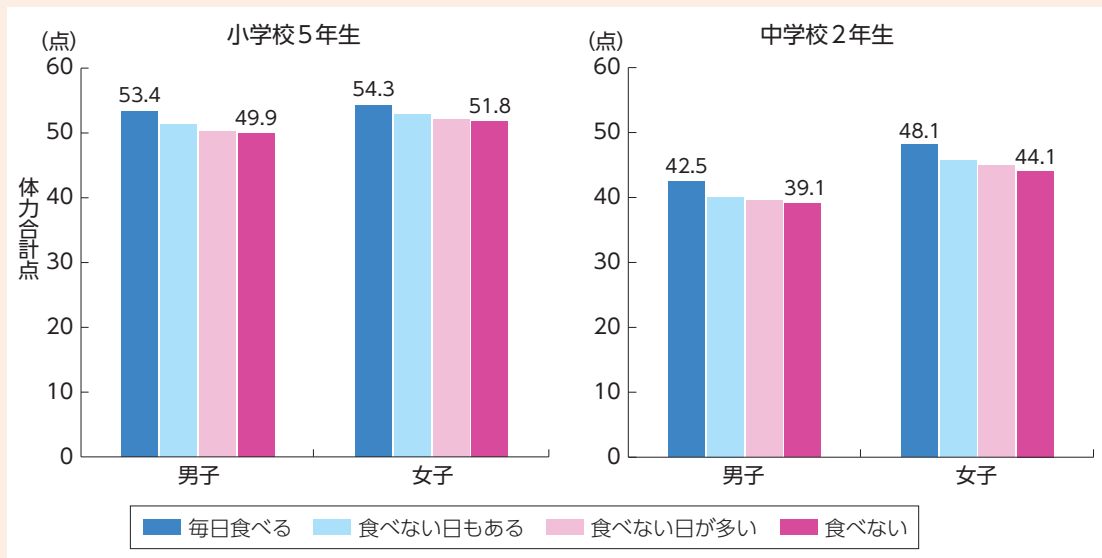
同調査の結果によると、朝食を毎日食べている小・中学生と、全く食べていない小・中学生の間には、各教科の平均正答率の差が大きいところで10ポイント程度あります（図表2-1-7）。また、スポーツ庁が小学校5年生と中学校2年生を対象に実施した令和7（2025）年度「全国体力・運動能力、運動習慣等調査」によると、毎日朝食を食べる子供ほど、体力合計点が高い傾向にあります（図表2-1-8）。

図表2-1-7 朝食の摂取と「全国学力・学習状況調査」の平均正答率との関連



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」（令和7（2025）年度）
 注：（質問）「朝食を毎日食べていますか」
 （選択肢）「している」、「どちらかといえば、している」、「あまりしていません」、「全くしていません」

図表2-1-8 朝食の摂取と「全国体力・運動能力、運動習慣等調査」の体力合計点との関連



資料：スポーツ庁「全国体力・運動能力、運動習慣等調査」（令和7（2025）年度）
 注：（質問）「朝食は毎日食べますか。（学校が休みの日も含める）」
 （選択肢）「毎日食べる」、「食べない日もある」、「食べない日が多い」、「食べない」

2 「早寝早起き朝ごはん」国民運動の推進

(1) 子供の生活習慣づくりの推進

朝食をとることは、栄養補給だけではなく、脳や消化器官を目覚めさせ、体内時計のリズムを整えることになり、適切な生活習慣の育成や、心身の健康の保持につながります。

文部科学省では、子供の健やかな成長に必要となる十分な睡眠、バランスのとれた食事、適切な運動等、規則正しい生活習慣づくりを社会全体の取組として推進しています。

令和7（2025）年度は、近年の課題を踏まえた子供の基本的な生活習慣の確立に関する調査事業に取り組み、また、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」国民運動を促進するため、中高生の基本的な生活習慣の維持・定着・向上を図るための「早寝早起き朝ごはん」推進校事業を全国8か所で実施しました。



「早寝早起き朝ごはん」国民運動
 （「早寝早起き朝ごはん」全国協議会）
 URL：https://www.hayanehayaoki.jp

(2) 「早寝早起き朝ごはん」全国協議会との連携による運動の推進

「早寝早起き朝ごはん」全国協議会は、平成18（2006）年に発足し、幅広い関係団体や企業等の参加を得て、「早寝早起き朝ごはん」国民運動を文部科学省と連携して推進しています。令和7（2025）年度には、運動開始20周年を記念し、文部科学省、国立青少年教育振興機構、「早寝早起き朝ごはん」全国協議会の主催で式典を開催しました。令和7（2025）年10月現在、「早寝早起き朝ごはん」全国協議会の会員団体数は321で、様々な年齢層の子供や保護者に向けたガイドブックの作成・配布、全国フォーラム・総会の企画・運営等、子供の基本的な生活習慣の確立や生活リズムの向上につながる取組を展開しています。



「早寝早起き朝ごはん」国民運動20周年記念式典



「早寝早起き朝ごはん」国民運動20周年記念フォーラム

事例

ましき
益城中学校「早寝早起き朝ごはん」推進校事業における取組

益城町立益城中学校（熊本県）


益城中学校では、より良い生活習慣の形成による家庭学習の習慣化を目指し、「早寝早起き朝ごはん」推進校事業に取り組んでいます。熊本県学力・学習状況調査質問紙調査の結果から、「メディアの使用時間」、「就寝時間」、「朝食摂取」を本校の課題と捉え、生活習慣の改善が必要であると考えました。取組の内容としては、実行委員会及び生徒会による啓発活動や講演会を実施しました。

東北大学の川島隆太教授が町で実施した講演会では、バランスの良い朝食習慣は、学力や体力に大きな影響を与え、より良く生きるためには必要であることを学びました。そこで、生徒会給食委員会では、朝ごはんを「バランス良くしっかり食べる」ための取組として、「簡単！おいしい！朝食レシピ」募集と「ちょこっとクッキング」動画の撮影を行いました。募集したレシピの中から、栄養のバランスが良く、簡単に、誰でもできるレシピ動画を撮影し、「ちょこっとクッキング」として全校生徒に紹介しました。「簡単に作ることができるので、これなら自分にもできそう。」といった感想も多く寄せられました。

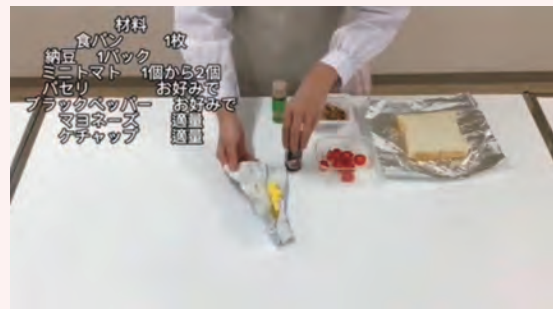
また、日常の取組として生活習慣記録ノートを活用しています。就寝時刻やメディア使用時間、朝食摂取の有無を記録しています。生徒の自己管理能力を育成するとともに、教師による相談活動や個別指導にも役立てています。

生徒たちの家庭環境は多様です。どのような環境にあっても、生徒自身が「自立」を目指し、「自分で考え、自分でできる」力を身に付けていくことが大切です。このため、これらの取組を令和7（2025）年度も継続して行っています。これにより、生活習慣における課題改善に対する生徒の意識は高まりつつあります。今後は、家庭、地域も含め、生徒がより良い生活習慣について主体的に学ぶ機会を作り、活動の輪を広げていきたいと思えます。

簡単！おいしい！朝食レシピ募集

レシピ名		写真
和と洋を取り入れたなっとうパン		
材料	分量 一人分	
食パン	1枚	
納豆	1パック（これは3分の2）	
ミニトマト	1個から2個	
パセリ	お好みで	
ブラックペッパー	お好みで	
マヨネーズ	適量	
ケチャップ	適量	
作り方		
1 ミニトマトを切る	6 チーズを乗せる	ポイント ★和と洋が組み バランスがい 合わさっていいところ るところ
2 納豆を混ぜる	7 トマトを乗せる	
3 パンのふちにバターを塗る	8 残った油にブラックペッパーとパセリをかける	
4 納豆を乗せる		
5 ケチャップとマヨネーズをかける		

簡単！おいしい！朝食レシピ



「ちょこっとクッキング」動画

column

コラム

朝ごはんを食べる習慣とその影響

文部科学省は、独立行政法人国立青少年教育振興機構、「早寝早起き朝ごはん」全国協議会と連携し、子供たちの生活リズム向上のため、「早寝早起き朝ごはん」国民運動を推進しています。

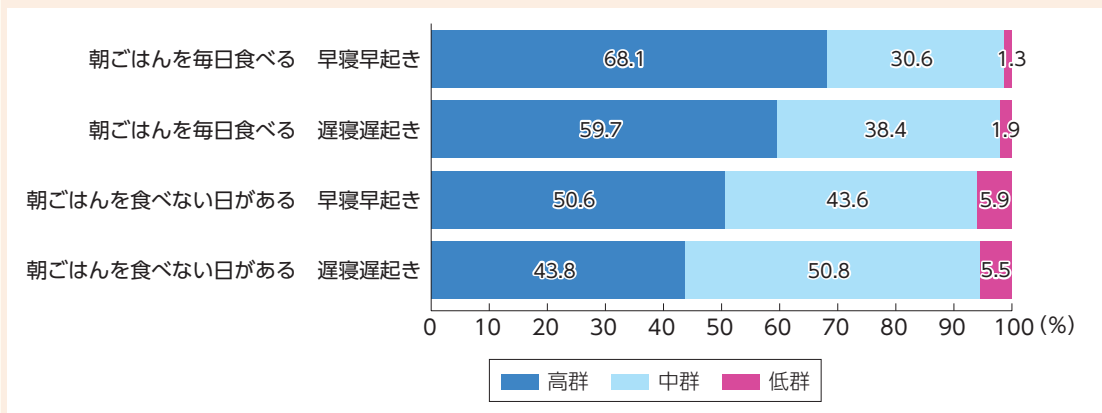
朝ごはんを食べる習慣については、令和6（2024）年3月発行の独立行政法人国立青少年教育振興機構「青少年の体験活動等に関する意識調査（令和4年度調査）報告書」によると、青少年の自立的行動習慣に関する指標である「自律性」、「積極性」、「協調性」の得点が高い子供の割合は、早寝早起きで朝ごはんを毎日食べている子供が最も大きく、また、令和3（2021）年3月発行の「早寝早起き朝ごはん」全国協議会「早寝早起き朝ごはん」の効果に関する調査研究報告書」によると、子供の頃、毎日朝ごはんを食べていた人ほど、大人になった際に、「自尊感情」、「共生感」、「意欲・関心」、「規範意識」、「人間関係能力」、「職業意識」、「文化的作法・教養」、「へこたれない力」といった資質・能力が高い人の割合が大きい傾向が見られました。

引き続き、適切な朝食の習慣を始めとした、子供の頃の規則正しい生活習慣の重要性を社会に広く発信していきます。

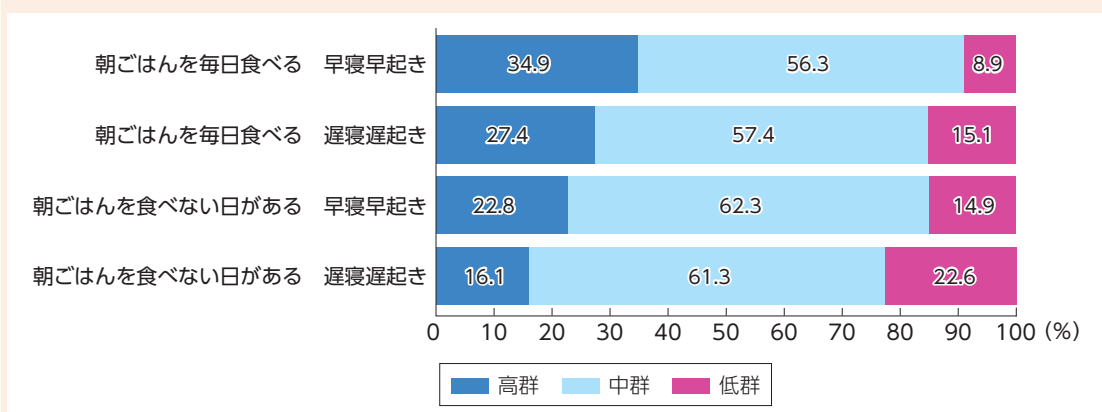
第1章

家庭における食育の推進

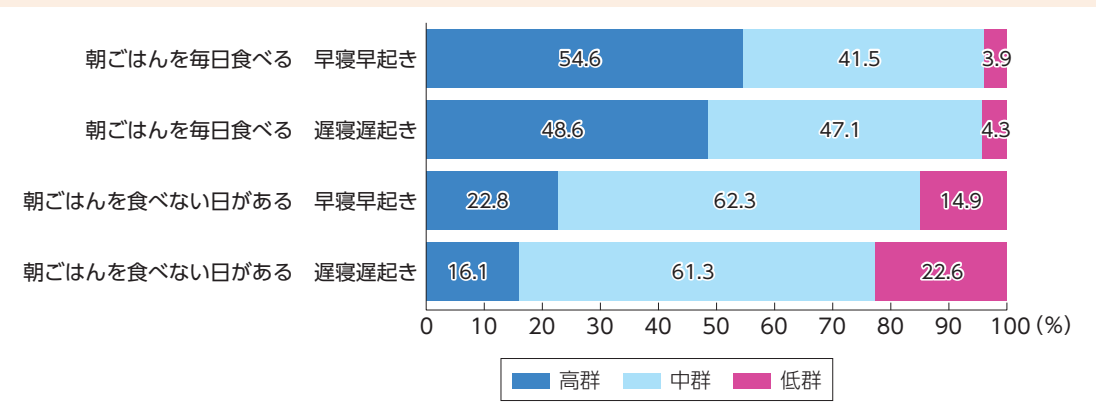
図表1 就寝・起床・朝食の習慣と自律性の関係



図表2 就寝・起床・朝食の習慣と積極性の関係



図表3 就寝・起床・朝食の習慣と協調性の関係



資料：独立行政法人国立青少年教育振興機構「青少年の体験活動等に関する意識調査（令和4年度調査）報告書」（令和6（2024）年）

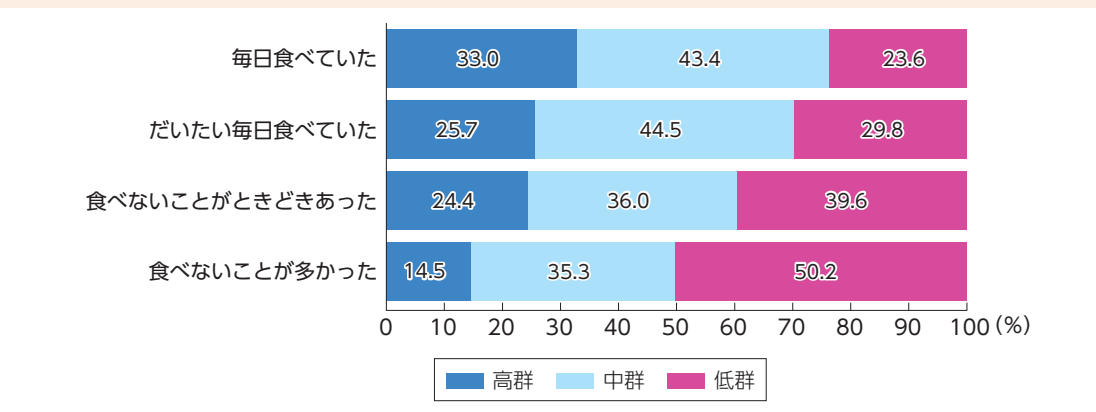
注：「朝ごはんを毎日食べる」とは、「朝、食事をとること」という質問に対して「必ずしている」と回答したものを指している。

注：「早寝」とは、小学校5年生で午後10時以前、中学校2年生で午後11時以前、高校2年生で午前0時以前に就寝することを指している。

注：「早起き」とは、全学年共通で午前6時30分以前に起床することを指している。

注：「自律性」「積極性」「協調性」の「高群」「中群」「低群」は、特定の質問項目に対する回答「とても当てはまる」「少し当てはまる」「あまり当てはまらない」「全く当てはまらない」をそれぞれ得点化し、その合計点により分類。「自律性」は、「人の話をきちんと聞く」等の4つの質問項目、「積極性」は、「困ったときでも前向きに取り組む」等の4つの質問項目、「協調性」は、「困っている人がいたときに手助けをする」等の4つの質問項目の合計点により分類。

図表4 子供の頃の朝ごはんの摂取状況と大人になった現在の資質・能力



資料：「早寝早起き朝ごはん」全国協議会「『早寝早起き朝ごはん』の効果に関する調査研究報告書」（令和3（2021）年）

注：「大人になった現在の資質・能力」の「高群」「中群」「低群」については、「自尊感情」「共生感」「意欲・関心」「規範意識」「人間関係能力」「職業意識」「文化的作法・教養」「へこたれない力」の各資質・能力を構成する質問項目に対する回答「とてもあてはまる」「ややあてはまる」「あまりあてはまらない」「まったくあてはまらない」をそれぞれ得点化し、その合計点により分類。「自尊感情」は、「自分のことが好きである」等の5つの質問項目、「共生感」は、「悲しい体験をした人の話を聞くとつらくなる」等の5つの質問項目、「意欲・関心」は、「もっと深く学んでみたいことがある」等の5つの質問項目、「規範意識」は、「交通規制など社会のルールは守るべきだと思う」等の5つの質問項目、「人間関係能力」は、「友達に相談されることがよくある」等の5つの質問項目、「職業意識」は、「できれば、社会や人のためになる仕事をしたいと思う」等の5つの質問項目、「文化的作法・教養」は、「目上や年下の人と話すときは丁寧な言葉を使うことができる」等の5つの質問項目、「へこたれない力」は、「何事も前向きに取り組むことができる」等の5つの質問項目の合計点により分類。

第2節 家庭と地域等が連携した食育の推進

1 望ましい食習慣や知識の習得

朝食を食べる習慣には、規則正しい就寝・起床等の基本的な生活習慣による影響が考えられ、親世代の朝食を食べない習慣が、朝食を食べない家庭環境に影響している可能性があることも指摘されています。

農林水産省では、エビデンス（根拠）に基づき整理したパンフレット「『食育』ってどんないいことがあるの？～エビデンス（根拠）に基づいて分かったこと～」を平成29（2017）年度に作成し、「朝食を毎日食べるとどんないいことがあるの？」として朝食を毎日食べることと私たちの生活はどのように関係しているのかなど、日本人を対象とした研究から分かったことを紹介しています。

文部科学省では、子供の生活習慣に関する情報の発信や食育を含む学習機会の効果的な提供等、地域における家庭教育支援の取組を推進しています。

また、全国の教育委員会やPTA、子育て支援団体において活用できるよう、食育を含めた家庭教育に関する様々な資料等をウェブサイトに掲載しています。



「朝食を毎日食べるとどんないいことがあるの？」
（農林水産省）

URL： <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/evidence/attach/pdf/index-31.pdf>



「子供たちの未来をはぐくむ家庭教育」
関連資料集（文部科学省）

URL： <https://katei.mext.go.jp/contents2/index.html>

大人だけではなく、子供においても偏った栄養摂取や不規則な食事等による肥満や痩身傾向が見られることから、「成育医療等の提供に関する施策の総合的な推進に関する基本的な方針」（令和5（2023）年3月22日閣議決定。以下「成育医療等基本方針」という。）では、生涯を通じた健康づくりのスタートとなる重要な時期である学童期・思春期に、肥満や痩せなど自身の体に関する事、運動や食生活等の生活習慣に関する事など、健康教育の推進に関する内容が記載されています。成育医療等基本方針に基づく評価指標では「児童・生徒における肥満傾向児の割合」、「児童・生徒における痩身傾向児の割合」について、それぞれ減少することを目標として設定し、地方公共団体において健康課題に関する取組が推進されるよう、必要な支援を行うこととしています。

2 子供・若者の育成支援における共食等の食育推進

食育の取組は、日常生活の基盤である家庭において、確実に推進していくことが極めて重要です。特に、家族が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図ることは食育の原点であり、共食を通じて、食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を習得する機会にもなります。

政府は令和5（2023）年12月に、こども施策の基本的な方針等を定める「こども大綱」（令和5（2023）年12月22日閣議決定）を決定しました。この中で、家庭、学校、地域等が連携した食育の取組を推進することとしており、こどもや若者のライフステージに応じて切れ目なく対応することで、健やかな成長を社会全体で後押しすることとしています。

農林水産省では、親子で農林漁業体験に参加し、食への感謝の念を育むとともに、収穫した食材を使った郷土料理を学ぶ料理教室、多世代の住民と生産者との交流を図る農作業体験、地産地消の理解や健全な食生活について学ぶ食育教室等を支援しています。料理をどのように作ったかなどの調理の過程について、保護者や多世代の住民が話をしながら一緒に食べることで共食の機会につながっています。

第3節 妊産婦や乳幼児に対する食育の推進

1 妊産婦や乳幼児に対する食育の推進

令和元（2019）年12月に「成育過程にある者及びその保護者並びに妊産婦に対し必要な成育医療等を切れ目なく提供するための施策の総合的な推進に関する法律」（平成30年法律第104号。以下「成育基本法」という。）が施行され、成育過程にある者や妊産婦等に対する食育について、国及び地方公共団体が普及啓発等の施策を講ずるものとされました。成育基本法に基づき策定された成育医療等基本方針において、「「健やか親子21」の普及啓発等を通じて、保育所、幼稚園、学校等と、家庭や地域等が連携した食育を推進する」と定めており、成育過程にある者等に対する関係施策と連携して、食育を推進することとしています。

「健やか親子21」は、20世紀の母子保健の取組の成果を踏まえ、関係者、関係機関・団体が一体となって母子保健に関する取組を推進する国民運動計画として、平成13（2001）年に厚生労働省で開始されたものです。平成18（2006）年3月の「「健やか親子21」中間評価報告書」において重点取組として食育の推進が位置付けられるとともに、食育の取組を推進している地方公共団体の割合に関する指標が設定されました。平成27（2015）年4月からは「健やか親子21（第2次）」が開始され、保健センター、保育所、学校、NPO等の関係機関に加え、食品産業や子育て支援に関連する民間企業等も連携・協働し、子どもだけでなく、幅広い対象者に向けた普及啓発が進められてきました。

令和5（2023）年4月に発足したこども家庭庁では、こどもに関する取組・政策を社会の真ん中に据える「こどもまんなか社会」の実現に向けて、こどもを誰一人取り残さず、健やかな成長を社会全体で後押しするこども施策に取り組んでいます。引き続き、関係者と連携し、食育を含め、次代を担う健やかなこどもたちを育む取組を推進していきます。

2 妊娠期・授乳期等における食育の推進

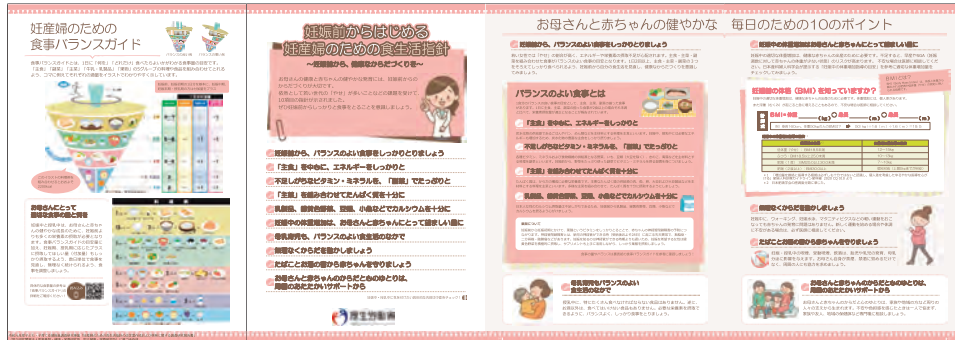
妊娠期・授乳期においては、母子の健康の確保のために適切な食習慣の確立を図ることが重要です。特に、妊娠期の適切な体重増加量については、子供の出生体重との関連が示唆されることなどから、妊娠中の体重増加量が一律に抑制されることのないよう、肥満や痩身といった妊婦個々の体格に配慮した対応が求められています。

このため、厚生労働省が、妊娠期・授乳期における望ましい食生活の実現に向けて作成した「妊産婦のための食生活指針¹」は、妊産婦に対する健康診査や各種教室等における栄養指導に活用されてきました。また、同指針作成後の健康や栄養・食生活に関する課題、妊産婦を取り巻く社会状況等の変化を踏まえ、令和3（2021）年3月に同指針は改定されました。妊娠、出産、授乳等に当たっては、妊娠前からの健康なからだづくりや適切な食習慣の形成が重要であることから、改定後の指針の対象には妊娠前の女性も含むこととし、名称は「妊娠前からはじめる妊産婦のための食生活指針」としました。この指針は、妊娠前からの健康づくりや妊産婦に必要とされる食事内容のほか、妊産婦の生活全般、からだや心の健康等にも配慮した10項目から構成されています。また、妊娠期における望ましい体重増加量については、公益社団法人日本産科婦人科学会が作成した「妊娠中の体重増加指導の目安」（令和3（2021）年3月）を参考として示したほか、リーフレットを作成しました。令和5（2023）年4月からは、こ

1 平成18（2006）年2月に「健やか親子21」推進検討会が作成。

ども家庭庁にて引き続き普及啓発を行っています。

妊婦と父親になる男性が共に、産前・産後の女性の心身の変化を含めた妊娠・出産への理解を深め、妊娠を機に家族全員の食生活を見直す機会となるよう、地方公共団体で行われる両親学級（パパママ教室）では、父親になる男性も参加しやすい日時に開催し、参加者に対して栄養バランスのとれた食事や減塩のポイント等の指導が行われています。



普及啓発用のリーフレット

3 乳幼児の発達段階に応じた食育の推進

授乳期・離乳期は、子供の健康にとって極めて重要な時期であり、慣れない授乳や離乳食を体験する過程を支援することが親子双方にとって重要です。このため、厚生労働省では、妊産婦や子供に関わる保健医療従事者に対し、授乳や離乳の支援に関する基本的事項を共有することで妊産婦への適切な支援を進めていくことができるよう、「授乳・離乳の支援ガイド¹」を平成19（2007）年3月に作成しており、地方公共団体や医療機関等で活用されてきました。同ガイドは、平成31（2019）年3月に改定され、これまでよりも育児支援の視点を重視するとともに、食物アレルギー予防に関する支援についての記載を充実させるなど、内容を見直しました。あわせて、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し、妊産婦や子供の保護者への普及啓発を行ってきました。令和5（2023）年4月からは、こども家庭庁が「健やか親子21」のウェブサイトを活用した普及啓発も行っています。

地域では、市町村保健センターを中心に管理栄養士・栄養士等による乳幼児を対象とした栄養指導が実施されており、健康診査や各種教室等における保健・栄養指導を通じて、出産から離乳食の開始時期以降に至るまでの一貫した支援が図られるような取組を行っています。令和6（2024）年度に保健所及び市区町村で栄養指導を受けた乳幼児は1,777,543人²となっています。

1 「授乳・離乳の支援ガイド策定に関する研究会」が作成。

2 厚生労働省「令和6（2024）年度地域保健・健康増進事業報告」



授乳スタートガイド



離乳スタートガイド



授乳のギモン解消ガイド



健やか親子21 妊娠・出産・子育て期の健康に関する情報サイト
(こども家庭庁)

URL : <https://sukoyaka21.cfa.go.jp/>

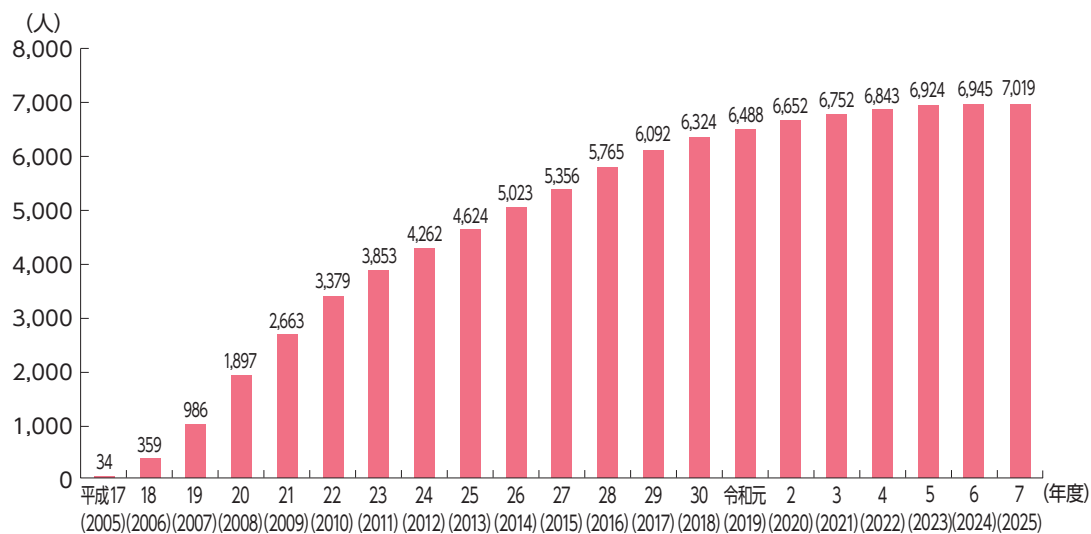
学校、保育所等における食育の推進

第1節 学校における食に関する指導の充実

1 学校における食に関する指導体制の充実

平成17（2005）年度から、食に関する専門家として児童生徒の栄養の指導と管理をつかさどることを職務とする栄養教諭が制度化されました。学校における食育を推進するためには、「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」（平成31年3月）に基づき、栄養教諭を中心に全教職員が共通理解の下に連携・協力しつつ指導を展開することが重要です。約2万8千校ある公立小・中学校等の栄養教諭は、都道府県等教育委員会が、地域の状況を踏まえつつ、配置しています。令和7（2025）年5月1日現在、全都道府県において7,019人の栄養教諭が配置されており、配置数は年々増加しています（図表2-2-1）。文部科学省は、地域による栄養教諭配置状況の格差を解消し、全ての児童生徒が、栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導を等しく受けられるよう、栄養教諭の職務の明確化、資質能力向上を図り、栄養教諭の意義や役割を周知するなど、都道府県等教育委員会に対し、その配置を働き掛けています（図表2-2-2）。

図表2-2-1 公立小・中学校等栄養教諭の配置状況



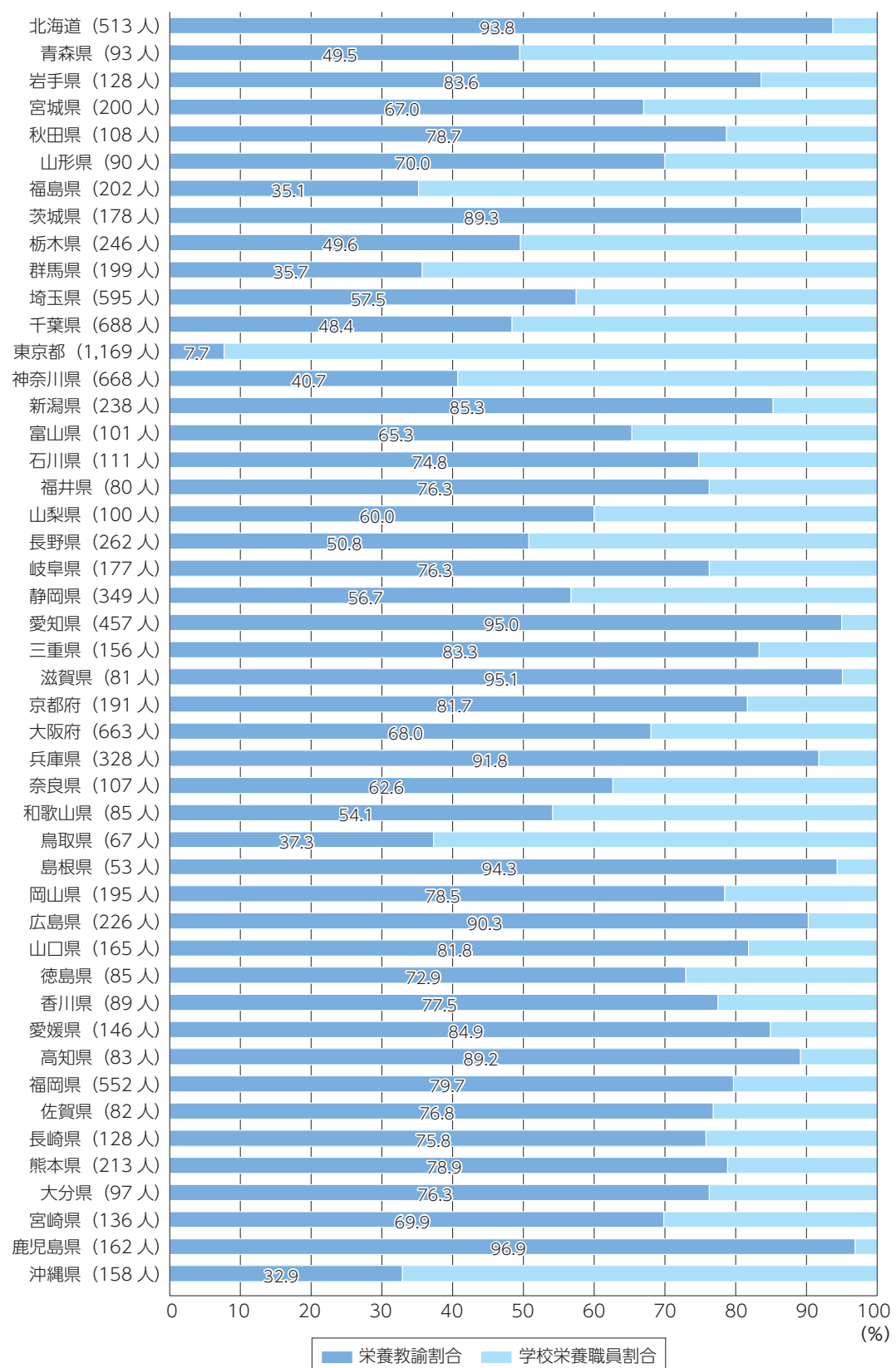
資料：文部科学省調べ（平成27（2015）年度まで、各年度4月1日現在）

文部科学省「学校基本調査」（平成28（2016）年度以降、各年度5月1日現在）

注：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。

図表 2-2-2

公立小・中学校等栄養教諭及び学校栄養職員の配置数における栄養教諭の割合



資料：文部科学省「学校基本調査」(令和7(2025)年度)

注：1) 学校栄養職員とは、学校給食法第7条に規定する職員のうち栄養の指導及び管理をつかさどる主幹教諭並びに栄養教諭以外の者を指す。

2) () 内の人数は、栄養教諭と学校栄養職員の合計人数。

3) 数値は栄養教諭の割合。

4) 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。

5) 令和7(2025)年5月1日現在。

令和7（2025）年4月には「栄養教諭等による食に関する指導等の充実について（通知）」を各都道府県・指定都市教育委員会に通知するなど、食に関する指導の中核的な役割を担う栄養教諭の一層の指導の充実等に取り組んでいます。

また、文部科学省では、広く学校における食育の推進への理解を深めるため、ウェブサイトにおいて、小・中学生用の食育教材を作成・公表しているほか、学校給食制度、栄養教諭制度、食育の実践事例等に関する情報提供を行っています。

2 学校における食に関する指導内容の充実

学校における食に関する指導は、子供が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができることを目指し、学校給食も活用しつつ、学校の教育活動全体を通じて行われています。

また、小・中学校、高等学校等を通じて家庭科を必修科目等として位置付け、この中で実際の調理も含めた食に関する指導が全ての子供たちに行われています。

（1）栄養教諭による取組

栄養教諭は、学校における食育の推進の要として、食に関する指導と学校給食の管理を一体的に展開することにより、教育上の高い相乗効果をもたらしています。

ア 食に関する指導の連携・調整

食は、各教科等で学習する内容に幅広く関わっています。栄養教諭は、学校における食に関する指導の全体的な計画の策定に中心的に携わるなど、教職員間の連携・調整の要としての役割を果たしています。そして、栄養教諭のみならず関係教職員が食に関する指導の重要性を理解し、必要な知識や指導方法を身に付けるとともに、十分な連携・協力を行うことにより、体系的・継続的に効果的な指導を行うことが可能となります。

イ 各教科等における指導

栄養教諭は、専門性を生かして、各学級担任や教科担任等と連携を図りながら積極的に食に関する指導を行っています。また、栄養教諭は、学校給食の管理業務も担っていることから、社会科、家庭科、特別活動といった各教科等の授業内容と関連させた献立を作成し、学校給食を生きた教材として活用するなど、効果的な指導を行っています。

学習指導要領においては、学校における食育の推進について、各教科等のそれぞれの特質に応じて適切に行うように努めることや、指導を通して家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮することとしています。また、教育課程の編成及び実施に当たっては、食に関する指導の全体計画を含む各分野における学校の全体計画等と関連付けながら、効果的な指導が行われるよう留意することも明記しています。

ウ 学校・家庭・地域における栄養教諭を中核とした取組

子供の望ましい食生活の実践を目指して、栄養教諭等には、家庭や地域と連携した取組を行うことについても、特に大きな成果が期待されています。

具体的な取組としては、保護者会等を通じた食に関する指導、給食便りやパンフレットの配

布、農作業体験等の体験活動、料理教室、給食試食会等家庭や地域と連携した取組、PTAの積極的な取組を促すための働き掛け等が挙げられます。

栄養教諭は、学校間の連携にも大きな役割を果たしており、地域の児童生徒の食生活や生活習慣等の実態を把握し、児童生徒や各学校が抱える課題と食育の推進のための方策を明らかにし、栄養教諭と各学校の給食主任等が連携するための組織を構築することで、地域全体の食育を推進しています。

(2) 食に関する学習教材等の作成

幼児教育において、食育の基礎を育むとともに、高等学校においても、小・中学校と同様に学校教育活動全体を通じて食育の推進を図ることとし、幼児教育から高等学校まで、切れ目のない食育を推進し、子供の健康な食習慣、生活習慣の定着を図っていくことが大変重要です。

このため、文部科学省では、各学校において、児童生徒の望ましい食習慣の形成等、食に関する指導の充実に資するため、「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」を作成するとともに、各教科等における食に関する指導において使用する小・中学生用食育教材等や、高校生用健康教育に関する啓発教材を作成しています。令和6（2024）年度には、中学生用食育教材について、環境と調和のとれた食料システムの確立や食料安全保障の確保等の現代的課題を踏まえた改訂を行いました。また、小・中学生用食育教材については、学級担任や教科担任が栄養教諭と協力し、授業等の時間に食に関する指導を効果的に行うことができるよう、指導上のポイント等をまとめた指導者用資料を編集可能な媒体でウェブサイトに掲載し、各学校の指導に応じた活用を促進しています。

(3) 食育を通じた健康状態の改善等の推進

近年、子供の食を取り巻く社会環境が変化し、栄養の偏りや朝食欠食といった食習慣の乱れ等に起因するやせや肥満、生活習慣病等の増加が指摘されています。

栄養教諭は、学級担任、養護教諭、学校医、学校歯科医等と連携して、保護者の理解と協力の下に、偏食のある子供、やせや肥満傾向にある子供、食物アレルギーを有する子供、スポーツをしている子供等に対しての個別的な相談指導や食と健康に係る必要な知識の普及等を行うなど、健康に関する課題の改善に向けた取組を行っています。文部科学省においては、令和5（2023）年度から、「食に関する健康課題対策支援事業」を実施し、栄養教諭の個別指導力の一層の向上に向けた支援を行っています。

令和3（2021）年2月には、「学校給食実施基準」（平成21年文部科学省告示第61号）を一部改正しました。学校給食の食品構成については、児童生徒1人1回当たりの栄養量の摂取基準である「学校給食摂取基準」を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせ、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにすることとしています。

第2節 学校給食の充実

1 学校給食の現状

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、子供の健康の保持・増進を図ることなどを目的に実施されています。また、食に関する指導を効果的に進めるために、給食の時間はもとより、各教科や特別活動、総合的な学習の時間等における教材としても活用することができるものであり、大きな教育的意義を有しています。

学校給食は、令和5（2023）年5月現在、小学校では18,584校（全小学校数の99.1%）、中学校では8,990校（全中学校数の91.5%）、特別支援学校等も含め全体で29,204校において行われており、約920万人の子供が学校給食を食べています（図表2-2-3）。学校給食実施校は着実に増加しており、引き続き学校給食の普及・充実が求められます。なお、文部科学省では、学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者、地域住民等の理解と関心を高め、学校給食の一層の充実と発展を図ることを目的に、毎年1月24日から30日までの1週間を「全国学校給食週間」と定め、文部科学省及び各学校等で様々な取組が行われています。また、全国学校給食週間広報動画の日本語版と英語版を作成し、広く普及啓発を図っています。

食物アレルギーを有する児童生徒は増加傾向にあり¹、学校給食における食物アレルギー対応について、文部科学省では、平成24（2012）年に発生した死亡事故を受けて開催した有識者会議の最終報告を踏まえ、学校における食物アレルギー対応の改善・充実のための資料として、「学校給食における食物アレルギー対応指針」、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン・要約版」及び「学校におけるアレルギー疾患対応資料（DVD）映像資料及び研修資料」を作成しました。全国の教育委員会や学校等への配布等を通じ、食物アレルギー等を有する子供に対する、きめ細かな取組を推進しています。

また、学校給食における窒息事故への対応については、文部科学省が作成する「食に関する指導の手引」において留意点等を示してきたところですが、令和6（2024）年2月に発生した死亡事故を受けて、改めて指導の徹底を求める事務連絡を各都道府県教育委員会等に対して発出しました。

物価高騰に対しては、令和4（2022）年度以降、各地方公共団体における地方創生臨時交付金を活用した保護者の負担軽減に向けた取組を促してきたところです。また、給食事業者への業務委託については、契約の途中でエネルギー価格や食料品価格、労務費等の価格変動や最低賃金額の改定が生じた場合における物価上昇等を踏まえた契約変更や、価格に加え事業の安定性等価格以外の要素も考慮するなど安定的に実施可能な事業者の選定について、改めて適切な対応がなされるよう求める通知を令和7（2025）年9月に発出しました。

1 「学校保健」ポータルサイト（公益財団法人日本学校保健会）
<https://www.gakkohoken.jp/themes/archives/101>

図表 2-2-3 学校給食実施状況（国公立）

区分	全国総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計		
		実施数	百分比	実施数	百分比	実施数	百分比	実施数	百分比	
小学校	学校数	18,755	18,532	98.8	23	0.1	29	0.2	18,584	99.1
	児童数	6,049,683	6,001,602	99.2	2,832	0.0	3,972	0.1	6,008,406	99.3
中学校	学校数	9,820	8,818	89.8	19	0.2	153	1.6	8,990	91.5
	生徒数	3,178,910	2,860,799	90.0	3,508	0.1	49,788	1.6	2,914,095	91.7
義務教育 学校	学校数	207	204	98.6	0	0.0	0	0.0	204	98.6
	児童・ 生徒数	76,172	75,907	99.7	0	0.0	0	0.0	75,907	99.7
中等教育学校 (前期課程)	学校数	56	33	58.9	0	0.0	5	8.9	38	67.9
	生徒数	18,005	10,239	56.9	0	0.0	1,581	8.8	11,820	65.6
特別支援 学校	学校数	1,166	1,036	88.9	1	0.1	9	0.8	1,046	89.7
	幼児・ 児童・ 生徒数	151,362	142,739	94.3	51	0.0	702	0.5	143,492	94.8
夜間定時制 高等学校	学校数	539	277	51.4	62	11.5	3	0.6	342	63.5
	生徒数	62,151	13,730	22.1	1,524	2.5	32	0.1	15,286	24.6
計	学校数	30,543	28,900	94.6	105	0.3	199	0.7	29,204	95.6
	幼児・ 児童・ 生徒数	9,536,283	9,105,016	95.5	7,915	0.1	56,075	0.6	9,169,006	96.1

資料：文部科学省「学校給食実施状況調査」（令和5（2023）年度）

注：1）完全給食とは、給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食。

2）補食給食とは、完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食。

3）ミルク給食とは、給食内容がミルクのみである給食。

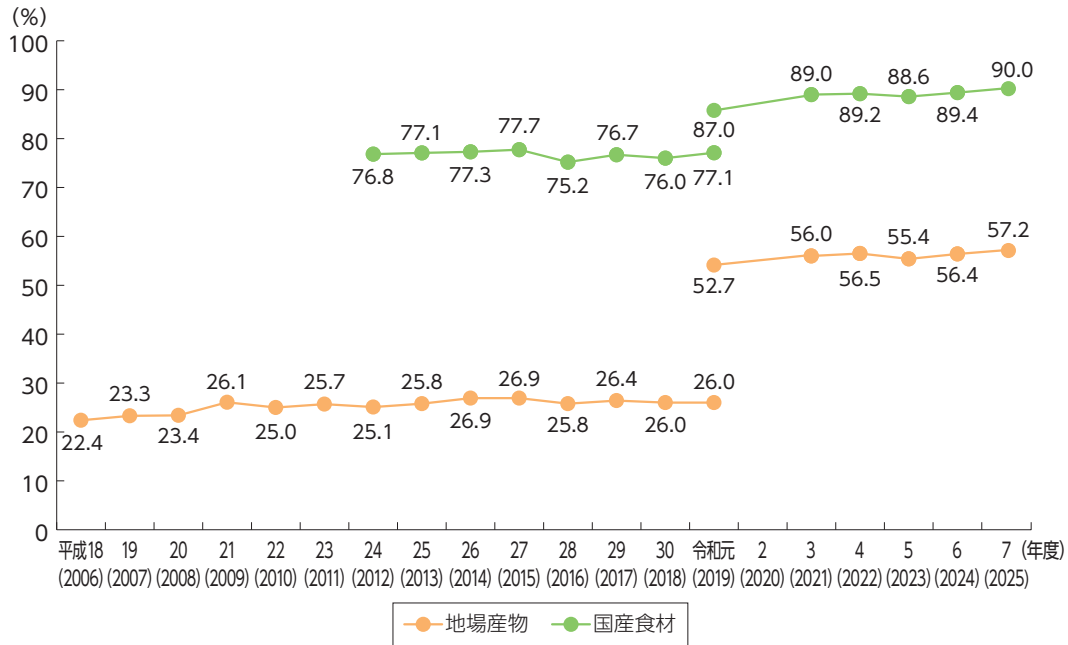
2 地場産物等の活用の推進

学校給食に地場産物を活用し、食に関する指導の教材として用いることは、子供がより身近に、実感を持って地域の食や食文化等について理解を深め、食料の生産、流通に関わる人々に対する感謝の気持ちを抱くことにつながります。また、地場産物の活用は、生産地と消費地との距離が縮減されることにより、輸送に係るエネルギーの節減を通じた二酸化炭素の排出量の抑制等、環境負荷の低減にも寄与するものであり、SDGs（持続可能な開発目標）の観点からも有効です。さらに、学校給食を始めとする学校教育に対する地域の生産者等の理解が深まることにより、学校と地域との連携・協力関係の構築にも寄与していることから、学校や地域において、地場産物を学校給食で活用する取組が積極的に進められています。一方で、地域によっては、価格が高いことや一定の規格を満たした農林水産物を不足なく安定的に納入することが難しいことなどにより、地場産物の使用量・使用品目の確保が困難な現状もあります。

第4次食育推進基本計画（以下「第4次基本計画」という。）では、生産者や学校給食関係者の努力を適切に反映するとともに、地域への貢献等の観点から、算出方法を食材数ベースから金額ベースに見直し、その割合を現状値（令和元（2019）年度）から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすることを目指すこととされました。また、子供たちへの教育の観点から、新たに栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取組（学校給食の時間を使った直接の指導の取組、校内放送や学級担任への資料提供等による指導の取組等）を増やすことを目標としました。令和7（2025）年度は、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数は月14.1回となり、目標（月12回以上）を達成しました。

令和7（2025）年度の学校給食における地場産物、国産食材の使用割合の全国平均は、金額ベースでそれぞれ57.2%、90.0%となっています（図表2-2-4）が、都道府県別に見ると、地場産物の使用割合にはばらつきが見られます（図表2-2-5）。

図表2-2-4 学校給食における地場産物及び国産食材使用割合の推移



資料：令和元（2019）年度までは文部科学省「学校給食栄養報告」（食材数ベース）
 令和元（2019）年度以降は文部科学省「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」（金額ベース）
 ※令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り。

図表2-2-5 学校給食における地場産物及び国産食材の使用割合（令和7（2025）年度）

都道府県	地場産物	国産食材
北海道	75.0%	90.4%
青森県	69.6%	89.2%
岩手県	62.6%	91.0%
宮城県	63.6%	89.5%
秋田県	55.4%	86.7%
山形県	63.2%	89.7%
福島県	71.3%	90.2%
茨城県	73.3%	90.3%
栃木県	82.5%	96.0%
群馬県	65.3%	88.7%
埼玉県	44.3%	90.8%
千葉県	61.4%	90.5%
東京都	7.6%	90.8%
神奈川県	23.8%	85.3%
新潟県	59.3%	88.4%
富山県	55.1%	84.4%
石川県	58.8%	92.4%
福井県	38.7%	92.7%
山梨県	72.6%	93.7%
長野県	62.1%	97.1%
岐阜県	62.7%	89.5%
静岡県	55.1%	92.0%
愛知県	58.6%	90.3%
三重県	56.5%	87.3%
滋賀県	51.7%	93.2%
京都府	22.2%	90.1%
大阪府	6.6%	91.1%
兵庫県	49.6%	86.7%
奈良県	34.1%	84.8%
和歌山県	27.8%	92.1%
鳥取県	79.7%	98.4%
島根県	78.4%	96.2%
岡山県	62.1%	86.9%
広島県	61.8%	91.4%
山口県	85.1%	97.7%
徳島県	65.2%	89.2%
香川県	52.4%	84.9%
愛媛県	72.1%	92.8%
高知県	67.2%	96.6%
福岡県	51.2%	85.1%
佐賀県	56.9%	87.4%
長崎県	66.5%	89.1%
熊本県	66.5%	90.6%
大分県	62.7%	86.9%
宮崎県	63.4%	86.9%
鹿児島県	61.4%	90.6%
沖縄県	36.0%	75.1%
全国平均	57.2%	90.0%

資料：文部科学省「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」（令和7（2025）年度）
 注：金額ベース

文部科学省においては、令和7（2025）年度から、「学校給食への有機農産物等使用促進による食の指導充実に関する調査研究」を実施し、学校給食における地場産物や有機農産物の使用促進を図るとともに、学校給食を通じて、地域の食文化や環境負荷低減等に対する理解を深めることにつなげるため、有機農産物等の使用促進及びそれを通じた児童生徒への食育の先進事例を創出するための調査研究を行っています。

農林水産省では、学校給食等の食材として、地場産物等を安定的に生産・供給・使用するための体制づくりや、地場産物の保存、加工・選別等のための機械・設備導入、地産地消コーディネーターの派遣による給食現場と生産現場の間の課題解決に向けた指導、助言等の支援を行っています。

また、農林水産省と文部科学省では、学校給食における地場産物等活用のための工夫等のポイントを整理し、全国の学校や地域で活用できるよう、令和7（2025）年9月に「スモールステップからはじめる学校給食での地場産物等活用のためのガイドブック」を公表しました。本ガイドブックでは、全国各地における先進的な取組事例に加え、実際に活用をする際にスモールステップとして使える参考ツール等も整理しています。



スモールステップからはじめる学校給食での地場産物等活用のためのガイドブック（農林水産省・文部科学省）



スモールステップからはじめる学校給食での地場産物等活用のためのガイドブック（農林水産省・文部科学省）

URL : https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kyusyoku_guide.pdf

3 米飯給食の着実な実施に向けた取組

米飯給食は、子供が伝統的な食生活の根幹である米飯に関する望ましい食習慣を身に付けることや、地域の食文化を通じて郷土への関心を深めることなどの教育的意義を持つものです。令和5（2023）年度には、完全給食を実施している学校の100%に当たる28,900校で米飯給食が実施されており、約911万人が米飯給食を食べています。また、週当たりの米飯給食の回数は、平均3.6回となっています（図表2-2-6）。

農林水産省では、次世代の米消費の主体となる子供たちに、米飯を中心とした「日本型食生活¹」を受け継いでもらうため、米飯給食のより一層の推進を図っています。令和7（2025）年度は、令和6（2024）年度に引き続き米飯給食の拡大に向けた取組への支援として、各学校が米飯給食の実施回数を増加させる場合に、政府備蓄米の無償交付を実施しました。

1 ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶等の多様な副食（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。

なお、学校給食の献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせて、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ様々な食に触れることができるように配慮することが大切です。

図表2-2-6 米飯給食実施状況（国公立）

	平成20年度 (2008)	平成25年度 (2013)	平成30年度 (2018)	令和3年度 (2021)	令和5年度 (2023)
学校数	31,094校 (31,140)	30,198校 (30,203)	29,553校 (29,553)	29,214校 (29,214)	28,900校 (28,900)
実施率	99.9%	100%	100%	100%	100%
実施回数 (週当たり)	3.1回	3.3回	3.5回	3.5回	3.6回

資料：文部科学省「米飯給食実施状況調査」（令和5（2023）年度）

注：1）調査対象は、完全給食を実施している学校（国立・公立・私立）のうち、5月1日現在で米飯給食を実施している学校とする。

2）（ ）内は、5月1日現在の完全給食実施状況の数であり、実施率は、完全給食に対する比率である。

事例

関係者がチームで取り組む学校給食での地場産物活用促進

あいら
始良市教育委員会（鹿児島県）

鹿児島県始良市では、過去に学校給食への地場産物の活用に向けた体制の構築に取り組み、市内産の「はだか麦」を学校給食で活用するなど一定の成果を得ることができましたが、継続的な体制構築には至りませんでした。このような中、令和9（2027）年9月からの新たな学校給食センターの供用を控え、これまで以上に地場産物を活用していくため、地産地消コーディネーター派遣事業を活用して、改めて学校給食への地場産物の活用に向けた体制構築を図ることとしました。

具体的には、行政、給食関係者、JA、生産者等が参加する意見交換会を複数回開催し、地場産物を活用する上での課題や、その解決方法等について話し合いました。全ての意見交換会に地産地消コーディネーターが参加し、課題解決に向けたアドバイスや情報提供等をしていただきました。参加者は、地産地消コーディネーターからの助言を参考にしながら、地場産物の安定的な供給体制の構築・強化に向けた話し合いを進めることができました。

意見交換会の中で出された、農作物出荷計画の作成・共有や一次加工品の活用等については、実証実験として取り組み、現在も継続しています。

その結果、給食関係者、JA、生産者の連携がこれまで以上に強化され、学校給食への地場産物の安定的な供給体制が構築されました。始良市立蒲生学校給食センターにおいては、「鹿児島をまるごと味わう学校給食週間」（令和7（2025）年1月20日～24日）の5日間で、使用野菜全体に占める市内産野菜の割合が17%から20%、県内産野菜の割合が45%から73%と、重量ベースでの割合がそれぞれ前年度に比べて増加しました。

始良市では、今後も、関係者間の定期的な意見交換会を継続するとともに、学校給食向けに地場産物を納入する新たな生産者の発掘や、地域の事業者等と連携した地場産物の一次加工品の活用の拡大を検討しています。地域の関係者が思いを一つにし、チームとして、地場産物の更なる活用に向けて取り組んでいきます。



一次加工した地場産の里芋を使用した献立



関係者による意見交換会の様子

第2章

学校、保育所等における食育の推進

事例

究極の地産地消 ～屋上で栽培した農作物で学校給食を作る～

北区立王子桜中学校（東京都）

北区立王子桜中学校では、「園芸ボランティア部」が部活動の一環として、屋上で農作物の栽培を行っています。栽培・収穫した農作物の一部は学校給食として調理・提供されており、農作物を育てた人の顔が見える安心感や、生徒の豊かな心の醸成につながっています。

あわせて、収穫した農作物をマルシェで販売し、その売上金をこども食堂に寄附するなど、地域貢献に向けた取組を行っています。

屋上菜園の取組は約20年前から始まり、バジル、トマト、すいか、メロン、じゃがいも、さといも、サツマイモ、なす、オクラ、しそ、ピーマン、たまねぎ等、様々な農作物を栽培しており、取組を通じて保護者や地域コーディネーター等とのつながりが生まれています。

生徒たちは、水やりの際に農作物に「元気に育ってね。」などの声をかけながら、愛情をもって育てています。

本校は学区内に畑等がない都市部に位置していることもあり、生徒の多くは、ふだんの生活では店頭に並んでいる状態ではしか農作物を見る機会がなく、実際に自ら栽培・収穫し、給食で食べることは貴重な体験の機会となっています。また、活動した生徒は、旬の食材のおいしさを感じるだけでなく、食べてもらう人の喜ぶ笑顔を思い浮かべ「[ありがとう]が栄養だ。」と話するなど、自然の恵みや生産者に感謝するきっかけにもなっています。

ほかにも、本校はリサイクルという考え方を大切にしており、貯水槽に雨水をためておき農作物の水やりに使用するほか、サツマイモのツルを乾燥させて児童館でクリスマスリース制作の材料にするなど、環境に優しい工夫をしています。

今後は、「都市部であっても実施可能な取組」として広く情報発信し、全国どこにいても子供の農業体験の機会が確保できるように取組を推進していきます。



屋上の畑



収穫した農作物を使った給食



マルシェで販売される農作物

事例

さかいみなと
魚と共に育つ境港の子供たち
～お魚たっぷり、愛情たっぷりの給食～

境港市教育委員会（鳥取県）

鳥取県境港市は、かつて5年連続で水揚げ量日本一を冠した、海の恵みに支えられた港町です。そのような地域で育つ子供たちに地元への誇りを持ってもらえるよう、境港市教育委員会では毎月19日を「おさかな王国境港の日」と定めているほか、学校給食では2日に1回程度の頻度で魚を提供するなど、魚に親しむ機会を多く設けています。

市内の小・中学校では、「子供たちに、なるべく地元のものを食べさせたい。」という想いから、イワシやハタハタ等、地域で水揚げされる魚種を中心に給食で提供しています。魚を提供するに当たっては、魚の骨が喉に刺さる危険性もありますが、「魚には骨があるものだ。」「良く噛んで食べることは子供の未来につながっていく。」という思いから、地域・学校・保護者の相互理解の下、子供たちの食育を大切にしています。

また、日本型食生活を推進すべく毎日米飯給食を行っています。米は、県内の^{ひの}日野町で栽培された海藻米¹を使用しており、「海のアサギを肥料にして、山でお米を育てていく。」という発想から、海と山の資源の循環を図る取組を行っています。

さらに、市内の水産会社が手掛ける「境港サーモン」を使ったレシピを地域の高校生が考えるほか、水産加工会社が講演をした後、想いがつまったアジフライを実際に給食として提供してもらうなど、地域と連携した取組を推進しています。

そして、「おいしい給食、楽しい給食を味わってほしい。」という願いから、栄養教諭と給食センターの職員で独自のキャラクターを考案し、献立表の中や様々な活動の場等に登場させ華やかにする工夫も行っています。

市外から着任した教職員に対して「先生、このお魚はこうやって食べるんだよ！」と子供たちが教える場面も見られ、給食を通じて地元水産物への誇りを持つようになりました。

昨今では、港町でありながらも、家庭で魚料理を食べる機会が減少しています。今後も、学校給食が子供たちにとって郷土に触れる大切な経験の場として残り続けるよう、また、学校給食を通じて子供も地域のみんなも豊かに過ごすことができるよう、取り組んでいきます。



「海藻米」の田植体験



境港サーモンを使用した給食

おさかな王国 境港の日
イメージキャラクター
「みなと まちこちゃん」

1 栄養豊富な海藻を原料とした有機肥料を使い栽培した米のこと。

第3節 就学前の子供に対する食育の推進

1 保育所における食育の推進

(1) 子供の育ちを支える食育 ～養護と教育の一体性の重視～

保育所における食育は、「保育所保育指針」（平成29年厚生労働省告示第117号）において、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標としています。そして、子供が毎日の生活と遊びの中で、食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子供に成長していくこと等に留意し、保護者や地域の多様な関係者との連携及び協働の下で実施しなければならないとしています。



収穫したじゃがいもを手取る子供たち

平成29（2017）年4月に策定された「保育士等キャリアアップ研修ガイドライン」では、専門分野別研修の一つとして「食育・アレルギー対応」分野を位置付け、その専門分野に関するリーダー的職員を育成することとしています。

また、保育所での食育の推進や食物アレルギーの対応に当たっては、栄養士の専門性を生かした対応が重要であることから、保育所の運営費を支援する公定価格において、栄養士を活用して給食を実施する施設に対し、取組に必要な経費を加算する栄養管理加算を平成27（2015）年度に創設しました。令和2（2020）年度には栄養管理加算の更なる充実を図り、保育所における食育や食物アレルギー対応の取組を一層推進しています。

(2) 食を通した保護者への支援

子供の食を考える際には、保育所だけではなく、家庭と連携・協力して食育を進めていくことが不可欠です。食に関する子育ての不安・心配を抱える保護者は決して少なくありません。保育所保育指針では、保護者に対する支援を重視しています。保育所には、今まで蓄積してきた乳幼児期の子供の食に関する知識や経験、技術を「子育て支援」の一環として提供し、保護者と子供の育ちを共有し、食に関する取組を進める役割を担うことが求められています。

さらに、保育所は、「児童福祉法」（昭和22年法律第164号）第48条の4の規定に基づき、保育所で行う保育に支障がない限りにおいて、地域の実情や当該保育所の体制等を踏まえ、保育所に入所していない子供を育てる家庭に対しても、子育て支援を積極的に行うよう努めることが期待されており、食を通した子育て支援として、次のような活動が展開されています。

- ①食を通した保育所機能の開放（調理施設活用による食に関する講習等の実施や情報の提供、体験保育等）
- ②食に関する相談や援助の実施
- ③食を通した子育て家庭の交流の場の提供及び交流の促進
- ④地域の子供の食育活動に関する情報の提供
- ⑤食を通した地域の人材の積極的な活用による地域の子育て力を高める取組の実施

これらの活動により、食を通して保護者同士の交流の場の提供や促進を図っていくことで、保護者同士の関わりの機会が提供され、食に対する意識が高まることが期待されます。また、多くの保育所で、育児相談や育児講座等を通し、保護者の育児不安を軽減する活動が展開されています。

(3) 子供の発育・発達を支援する食事の提供

保育所は、入所している子供にとって、1日の生活時間の多くを過ごす生活の場です。子供は日々の食事を通して、心身が発育・発達していくとともに、豊かな食に関わる体験を積み重ね、生涯にわたって健康で心豊かな生活を送る基本となる「食を営む力」の基礎を培っていきます。保育所における食事の提供は、子供の心身の健やかな発育・発達を支え、望ましい食習慣・生活習慣の形成に重要な役割を持っています。こども家庭庁では、令和7（2025）年9月に「児童福祉施設における食事の提供ガイド」及び「保育所における食事の提供ガイドライン」を統合し、より分かりやすい内容となるよう全体を見直し、「児童福祉施設等における食事の提供ガイド」を策定しました。保育所を始めとする児童福祉施設における子供の健やかな発育・発達を視野に入れた多様な取組の事例等を追加し、日々の食事の提供における留意点や具体的な実践例を取り入れています。本ガイドを参考に、子供の健やかな発育・発達を支援するなどの観点から適切に食育が実施されるよう、周知啓発に取り組んでいます。

また、乳幼児期の特性を踏まえた保育所におけるアレルギー疾患を有する子供への対応の基本を示す「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」について、平成31（2019）年4月に「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」の位置付けを明確化するなど、保育の現場における実用性を重視した内容に改訂し、本ガイドラインに基づき各保育所で取組が進められています。さらに、子供の食を通じた健康づくりの推進を図るため、毎年、児童福祉施設の給食関係者等を対象に、「児童福祉施設等の食事の提供に関する研修」を開催しています。令和7（2025）年度は、児童福祉施設における栄養管理及び食事の提供の支援に関する最近の動向や取組事例の紹介、食物アレルギー、事故防止、医療的ケア児・障害児の食事の支援等に関する最新の知見の情報提供等を主な内容としたオンラインの研修を開催し、約2,100名が研修に参加しました。

2 幼稚園における食育の推進

幼児期における教育は、生涯にわたる人格形成の基礎を培う重要なものです。この時期に行われる食育では、食べる喜びや楽しさ、食べ物への興味や関心を通じて自ら進んで食べようとする気持ちが育つようにすることが大切です。

幼稚園における食育については、平成20（2008）年3月に告示された「幼稚園教育要領」（平成20年文部科学省告示第26号）に記載され、平成29（2017）年3月に改訂された要領においても充実が図られています。具体的には、心身の健康に関する領域「健康」において、「先生や友達と食べることを楽しみ、食べ物への興味や関心をもつ」ことが指導する内容とされています。また、幼児の発達を踏まえた指導を行うに当たって留意すべき事項として、「健康な心と体を育てるためには食育を通じた望ましい食習慣の形成が大切であることを踏まえ、幼児の食生活の実情に配慮し、和やかな雰囲気の中で教師や他の幼児と食べる喜びや楽しさを味わったり、様々な食べ物への興味や関心を持ったりするなどし、食の大切さに気づき、進んで食べようとする気持ちが育つようにすること。」とされています。

文部科学省では、こうした「幼稚園教育要領」の趣旨を、各種研修等を通じて幼稚園教諭等に周知し、幼稚園における食育の充実を図っています。

3 認定こども園における食育の推進

認定こども園における食育については、「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」（平成29年内閣府・文部科学省・厚生労働省告示第1号）において、指導する内容や目標が示されており、各園において食育の計画を作成し、教育・保育活動の一環として位置付けるとともに、創意工夫を行いながら食育を推進していくことが求められています。

特に同要領の第3章においては、食育の推進として、食育のための環境や保護者や関係者等と連携した食育の取組について明記されています。食育は幅広い分野にわたる取組が求められることに加え、家庭状況や生活の多様化といった食をめぐる状況の変化を踏まえると、より一層きめ細やかな対応や食育を推進しやすい社会環境づくりが重要です。

認定こども園では、栄養教諭や栄養士、調理員等がその専門性を生かし、保育教諭等と協力しながら、食育における様々な関係者と多様に、かつ、日常的に連携を図るように努め、各園の実態に応じた取組が工夫されています。

事例

「やってみたい」がつながりを生み、地域・世界に広がる食育の実践

社会福祉法人喜慈会 子中保育園（神奈川県）

神奈川県厚木市にある子中保育園では、保育理念である「チャレンジする心、チャレンジする子を応援する心をはぐくむ」に基づき、日々の保育を通じて子供たちの「やってみたい」という意欲や挑戦に寄り添っています。子供たちは、園庭や畑での野菜づくりを起点に、「見る・知る、育てる、調理する、味わう、伝える・分かち合う」という一連の体験がつながっていく、多様で豊かな食体験を積み重ねています。

園庭や畑での野菜づくりは園の生活の中心に位置付けられ、種まきから収穫、調理、試食へと至る一連の流れを子供自身が主体的に経験することで、食への興味や理解を深めています。とりわけ、収穫物を用いた調理や、野菜の皮を使った染物等、食材の新たな価値に気付く活動が多く見られます。これらの体験が家庭にも波及し、保護者が一緒に取り組む例も見られます。

本園では特に、こうした食体験を支える環境づくりに力を入れており、JAの紹介による地域の生産者との連携、市内や国内外の姉妹都市の保育所との交流等、「食」をキーワードに子供を真ん中に据えた地域の多様な関係者とのつながりの拡大が進められています。

地域との協働も盛んであり、近隣の小学校との連携では、地元の在来品種である津久井在来大豆を通じた「大豆プロジェクト」が展開されています。当取組では大豆の栽培、収穫、味噌作りに保育園児と小学生が共に取り組み、完成した味噌と一緒に味わうなど、異年齢の子供同士が食を通じて関わり合う貴重な機会が生まれています。また、子供たちが地域住民や小学生と共に、野菜の栽培から収穫、調理、そして味わうという一連のプロセスを体験することは、単なる知識の習得にとどまらず、地域への愛着や生産者への感謝の心を育む機会となっています。

さらに、市の友好都市とのつながりを生かし、ニュージーランド及び韓国の保育所とのオンライン交流も行っています。「好きなおやつ」「植物」等のテーマを通じ、子供たちは自分たちの身近な食を紹介するとともに、海外の食文化に触れ、共通点や違いを互いに発見し合い、楽しんでいます。異文化に親しみながら食を通じた交流をする体験が、本園や地域の食や文化への関心を高めるきっかけにもなっています。

このように、多様な人々との関わりを大切にし、子供たちの主体性を丁寧に育みながら行われる本園での取組は、保護者や地域住民をも巻き込み、地域全体で子供たちの育ちを支えるつながりを生み出しています。「食」という共通言語を通じて、地域、そして時に国境を超えたきずなを深め、地域と世界をつなぐ食育を実践しています。



大豆に興味を示す子供の様子



大豆の種の観察



小学生との体験の様子

第2章

学校、保育所等における食育の推進

事例

食べる喜びにつながる！3歳児における栽培・収穫・調理の体験

江東区立南陽幼稚園（東京都）

幼稚園における食育では、食べる喜びや楽しさ、食べ物への興味や関心を通じて自ら進んで食べようとする気持ちが育つようにすることが大切です。

本園では、令和7（2025）年度、「体力の向上・健康教育」を重点目標の一つとして挙げており、その中で「食への関心や健康な体への意識をもつ」ことを短期の目標としています。また、3～5歳児、各学年の指導計画1～2期（4～7月）には、「夏野菜を栽培し、世話をする中で生長に気付き、収穫して食し、食べる喜びを感じられるようにする。」というねらいがあります。

本園は園庭と畑が広く、様々な栽培をする中で、食育に関わる栽培物を植え、自分たちで世話をしながら生長に気付き、収穫する喜び、収穫物を友達と共に食する喜びを感じられるようにしています。

3歳児は、初めての園生活に少し慣れたゴールデンウィーク明けに、3歳児にとって身近な野菜のミニトマトやきゅうり等を学級全体でプランターを学級前に置いて栽培します。苗植に際しては、苗を触り、「葉っぱがザラザラしている。」などと感じたままを言葉で表すほか、匂いを嗅ぎ、「きゅうりの匂いがする！」と目を丸くして驚いていました。翌日からは、登園時、担任がプランターの前で子供たちを迎え、子供たちは一人一人プリンカップを使ってタライから水を汲み、苗に水やりします。少しずつ生長する栽培物に気付くように担任が声を掛けると、子供たちも気付いたことを口に出すようになり、「くるくるの葉っぱ（ツルのこと）が出た！」、「お花だね。」など言い合います。ある日、担任が「きゅうりの赤ちゃんができた！」と知らせると大喜びで、毎日そっと触る姿や、「大きくなった！」と喜ぶ姿がありました。6月中旬には大きく育ったきゅうりをみんなで収穫し、職員室に「お料理してください。」と届け、塩もみされたきゅうりは昼食の時間に届きます。きゅうりを食べたことがない、苦手という子供は、初回はそっと舐めてみるだけでしたが、何度もきゅうりを収穫し塩もみのきゅうりを食べる機会がある中で、「みんなで育てたきゅうりが大きくなって嬉しいね」、「僕は食べることができる！」など、教師や友達の声を聴くなどして、次第にかじる姿や、一口食べてみる姿が見られるようになりました。担任から「みんなもきゅうりの塩もみを作ってみる？」と声を掛けると、「やってみたい！」と声上がり、一人ずつ袋に入ったきゅうりを、大事そうにもんでいました。「自分たちで料理した！」という嬉しさもあり、園児がきゅうりを食べるようになったことを保護者に知らせると、保護者からも「家で子供に塩もみをやらせてみました。」という声もありました。自分で調理をして収穫した野菜を食べるという経験を、3歳児の園生活の自然な流れで積み重ねています。



苗に水やりをする様子



塩もみをする様子



きゅうりを食べる様子

事例

「食」を通じてつながる輪 ～地域の中で育む「生きるからだところ」～

社会福祉法人^{ゆうまかい}遊亀会 エミー認定こども園（長崎県）

エミー認定こども園では、子供たちが食への興味を深め、主体的に学ぶ力を育むことを目的に、年間を通した「おこめプロジェクト」に取り組んでいます。この活動は、クッキングの際に年長児から発せられた「お米はどうやってできるの？」という疑問をきっかけに始まりました。地域の生産者の方の協力の下、栽培から収穫、調理まで、さらには、他クラスへの提供まで発展するなど、食にまつわる一連のプロセスに主体的に関わることを通じて、子供たちは沢山の学びを得ています。

本園では、生産者の方から教わった赤玉土・黒土・鹿沼土を混ぜて田んぼ用の土を作り、バケツ栽培に挑戦しました。毎日、土を観察し、田植を心待ちにしながら過ごしました。また、育てる過程では「苗が枯れる」、「雨水がたまって苗が沈みそうになる」、「すずめに狙われる」など、いくつもの事件が起きました。そのたびに子供たちと保育教諭が話し合い、生産者の方にも相談しながら解決していくことで、苗を守ろうとする気持ちや、自分たちで考えて行動する姿勢が育まれていきました。

収穫が近づき、稲刈りには、鎌が必要であることに気付いた子供たちは、どうしたら良いか相談を重ねた末に、鎌を自分たちの力で手に入れるため、園長先生に掃除や紙箱作り等、手伝いを提案し、自分たちでできる活動を見つけて取り組みました。手伝いを通じて、子供たちは、「仕事」をする大変さの一端を知るとともに、得たものを大切にする気持ちを育む機会となりました。

収穫後は、牛乳パックでの脱穀やすり鉢での^{もみす}糺りに取り組み、約1か月かけてようやく1合分の玄米を得ました。量が少ない現実に驚きながらも、「玄米のままでも食べることが出来る。」という気付きを経て、皆で1合の玄米のおにぎりを作り、分け合いながら、味わいました。その後、「ほかのクラスのお友達にも食べさせたい。」という気持ちが芽生え、再び手伝いをして、園長先生に6合分の精米を購入してもらいました。他クラスの子供たちにおにぎりをふるまい、感謝の言葉を受け取り、大きな達成感を味わいました。さらに、生産者の方との交流を通じて、収穫後の^{わら}藁を使ったしめ縄作りや、畑の肥料としての活用等、稲の全てを無駄にしない学びも経験しました。

このプロジェクトを通して、子供と大人が同じ目線で悩み、考え、喜び合う「共主体の学び」が自然と生まれました。知識だけでなく、実際に触れ、失敗も含めて体験することの大切さを改めて実感できた取組です。子供たちが自らの力で育てたお米を味わい、さらに他者へ届けたいと思う気持ちが育ったことは、園にとって大きな成果です。



栽培する様子



試食の様子



玄米を観察する様子

第2章

学校、保育所等における食育の推進

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、

「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



「食事バランスガイド」

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」^{ばずまふ}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 docosaheptaenoic 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。

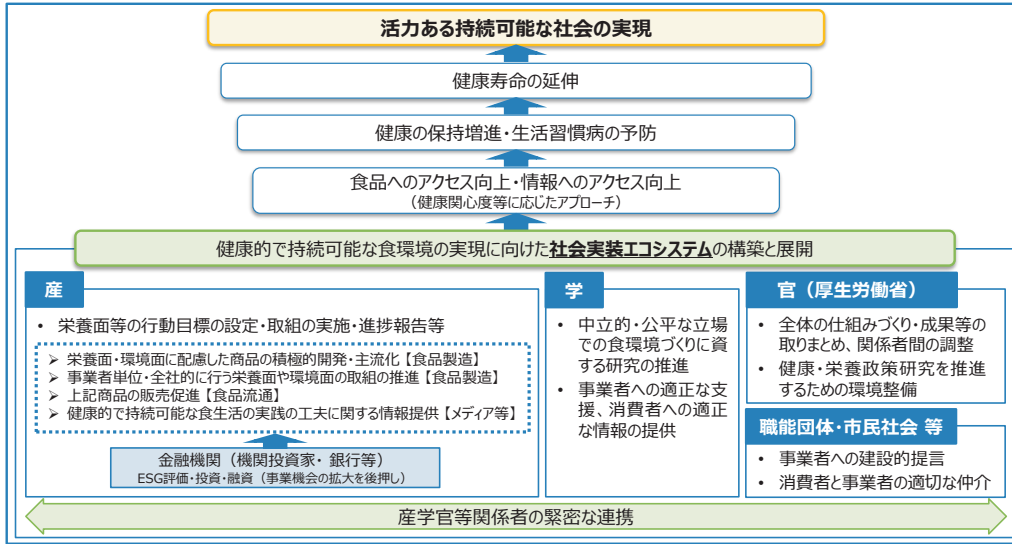
1 Environmental, Social and Governanceの略。

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

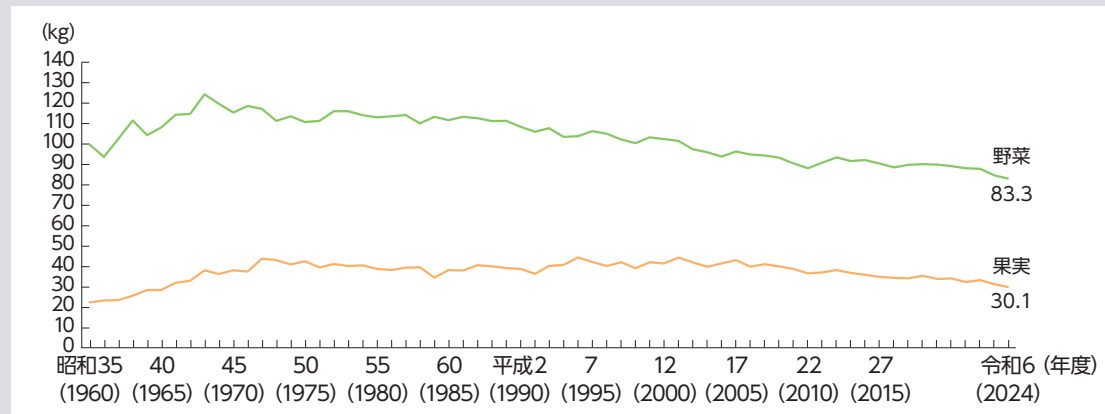
日本人の野菜、果実の消費量は減少傾向にあります（図表2-3-1）。

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

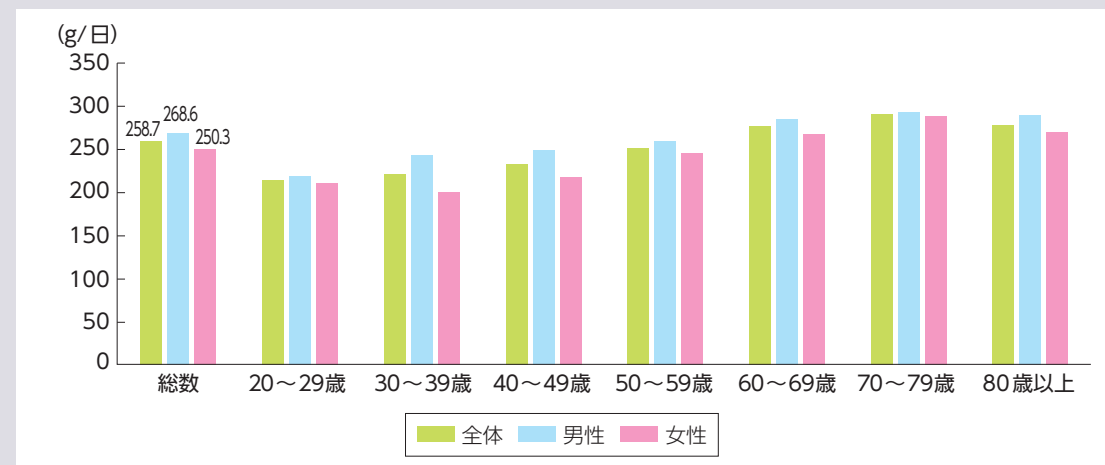


資料：農林水産省「食料需給表」

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。

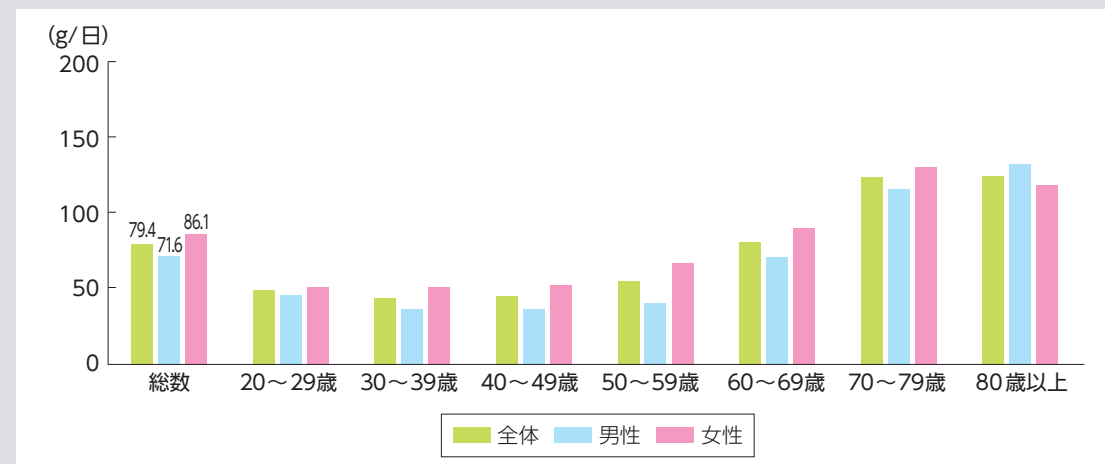
図表 2-3-2 野菜類摂取量の平均値（性・年齢階級別、20歳以上）



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・靴の状況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	結露や食料の仕入れ、仕入れ時の記録（シートなど）は保管しましたか？
8	仕入れた食料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、生肉や鮮魚類などの食料は他の食料を汚染しないよう、冷蔵庫の扉下部に立てかけて保管しましたか？
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、解凍・加熱は指定までよく行いましたか？
11	別の食料を調理する場合は、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、洗浄消毒で洗浄してかき洗いましたか？
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	生の食料を扱う調理器具や容器は、加熱済みの食品に使用する調理器具とは別のものを洗い、乾燥させた場合は、よく洗浄消毒してから、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。

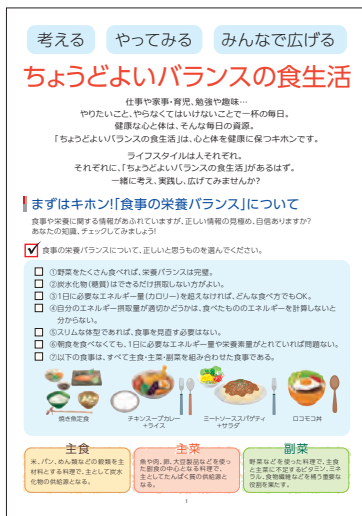
2 国立社会保障・人口問題研究所「生活と支え合いに関する調査」（令和4（2022）年）よりこども家庭庁が算出。

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材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」パンフレット



考える やってみる みんなで広げる
 ちょうどよいバランスの食生活（農林水産省）
 URL : <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wakaisedai/balance.html>



「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かっています。

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、「高校生が一生涯懸命に作る姿と、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の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



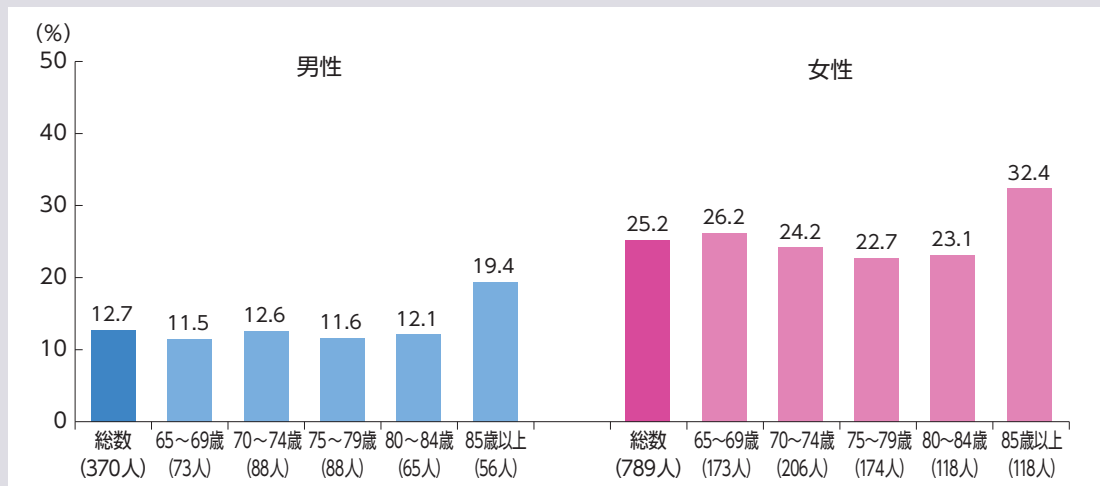
事業所内に設置された血圧計で
血圧を測定する社員

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、社会参加を充実す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

厚生労働省
地域がいまいきいき
高齢者の方の元気を支える、Webサイト上の街へ、ようこそ。

食生活

低栄養予防！
おいしく食べて低栄養予防！

食べて元気にフレイルを予防するために

「地域がいまいきいき 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^{ゆい}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。

第1節 「食育月間」の取組

1 「食育月間」実施要綱の制定等

第4次基本計画では、毎年6月を「食育月間」と定めています。農林水産省は、令和7(2025)年度、食育月間における取組の重点事項や主な実施事項を盛り込んだ「令和7年度「食育月間」実施要綱」を定めました。実施要綱では、重点的に普及啓発を図る事項として、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進、③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進の3項目を掲げ、農林水産省ウェブサイトへの取組の掲載、関係府省庁、都道府県及び関係機関・団体への協力・参加の呼び掛けや周知ポスターの作成等、食育月間の普及啓発を図りました。

また、「食育月間セミナー」を開催し、今の時代に合った学びを伝えることで、食育に関心の薄い世代の気付きやきっかけを作り、自らの食生活の改善等に取り組み、食育の普及につなげることを目的に、第9回食育活動表彰農林水産大臣賞受賞の5団体を迎え、事例紹介とパネルディスカッションを実施しました。

2 食育推進全国大会の開催

農林水産省、徳島県及び第20回食育推進全国大会徳島県実行委員会は、食育月間中の令和7(2025)年6月7日、8日に、徳島県において「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」を開催しました(コラム「食育月間」の取組「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」、 「食育月間セミナー」を通じた食育の普及啓発」参照)。

3 都道府県及び市町村における食育に関する取組

食育月間には、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、国民の食育に対する理解を深め、食育推進活動への積極的な参加を促し、その一層の充実と定着を図るため、地方公共団体、保育所、学校、図書館、飲食店、企業等において、各種広報媒体や行事等を活用した取組が展開されました。

ある地方公共団体では、地域住民の孤立・孤食を防ぐため、また、防災・防犯・共助の観点からも、食を通して交流する場「地域食堂」を開催しました。副菜の一品には郷土料理も取り入れ、幅広い世代の参加者がおいしい食事を囲みながら交流を深めることができました。

また、ある小学校では、特別支援学級の児童が地域の農業高校の生徒と交流しながら、夏野菜の苗植や水やり、草取り等の作業を行いました。収穫期には、自分たちで育てた野菜を収穫し、高校生と一緒に野菜を切る、ゆでる、盛り付けるなど協力して一つの料理を完成させました。自分たちで育てた野菜を収穫・調理することで達成感や自己肯定感を育み、高校生の優しい関わりにより、児童の安心感や自信が生まれました。

各都道府県等における食育月間等の取組の事例については、農林水産省のウェブサイトでは情報提供を行っています。



食育月間の取組他（農林水産省）
URL : <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/gekkan/torikumi.html>

第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA

「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」を、令和7（2025）年6月7日、8日の2日間、徳島県徳島市のアスティとくしまを会場に、「食の力は無限大∞～徳島から未来へつなぐ食育～」をテーマに開催し、2日間で約2万4千人の来場がありました。また、会場の様子をオンラインで全国に配信しました。

当日は、「第9回食育活動表彰」の表彰式、食育基本法制定20年を記念した「食育国際会議 in TOKUSHIMA－未来へつなぐ食育－」の開催や、サステナブル、健康、徳島の食の魅力がしっかり詰まった「ミライをむすびコンテスト」の最終審査・表彰式、食育に関する162団体のブース出展、徳島ならではの魅力体験ツアー等様々な催しにより、楽しみながら食育について考える機会が提供されました。



「第9回食育活動表彰」表彰式の様子



「食育国際会議 in TOKUSHIMA－未来へつなぐ食育－」の様子

令和7年度「食育月間セミナー」～食育 Here we go Ⅲ～

農林水産省は、第20回食育推進全国大会の会場において、第9回食育活動表彰農林水産大臣賞受賞の5団体を迎え、「食育月間セミナー」を開催しました。

セミナーでは、各団体から取組事例の紹介に続いて、参加者を交えたパネルディスカッションを実施しました。参加者は、地域で食育を実践することで、行動変容につながった実践や連携の事例について、その手法やポイントを学びました。



取組事例の紹介の様子

事例

シェフ給食を通じて家族の団^{らん}樂を豊かにする

さいたま市教育委員会（埼玉県）

さいたま市教育委員会では、平成21（2009）年度より、子供たちの食への関心を高め、郷土愛を育むことを目的として「地元シェフによる学校給食（シェフ給食）」を実施しています。この取組は、さいたま市内のレストランで活躍するシェフが市立小学校を訪れ、地場産物をふんだんに取り入れた特別メニューを栄養教諭等と協力して考案・調理するものです。

シェフは当日の調理指導を行うだけでなく、給食の時間には各教室を回って食育講話を実施します。料理に込めた想いや、シェフならではの調理の工夫、そして使用している地場産物の魅力を児童に直接語り掛けることで、食に対する知的好奇心を刺激します。

また、メニューは家庭にある材料や調理器具で調理ができるよう工夫をしているほか、家庭で保護者と一緒に楽しむことができるよう、レシピを配布しています。学校給食をシェフが調理する上で大切なことは、本格的な料理を提供するだけでなく、「食の楽しさ」を伝えることにあると考えています。「食べ物、だれかと一緒に食べるからおいしい、楽しい」ということが伝わるよう、子供が自宅に帰った後に、家庭での団樂の時間を楽しむことまでを目指しています。

シェフ給食の日には、子供たちはいつも以上に給食に心を躍らせ、シェフから直接地場産物の話を聞くなどの交流も通じ、給食に一層の関心を持つようにもなりました。「この野菜はなんだろう？おいしそう。」という声に、ほかの子供が「これは埼玉の野菜だよ。」と教える姿が見られます。

今後もシェフ給食等の食育活動を継続し、子供たちの食への興味や関心を喚起し、地場産物や郷土への誇りを醸成していきます。



シェフに感謝を伝える子供たち



シェフ給食の献立

第2節 国民的な広がりを持つ運動としての展開

持続可能な世界を目指すため、SDGsへの関心が世界的に高まっています。第4次基本計画においても、SDGsの考え方を踏まえ、食育を推進する必要があるとしています。

健全な食生活を送るためには持続可能な環境が不可欠です。近年はSDGsの視点で食育に取り組む企業も出てくるなど、持続可能性の観点からも食育が重視されています。このように、食育の取組においても、SDGsの考え方を踏まえ、相互に連携する視点を持って推進していく必要があります。

1 全国食育推進ネットワークの活用

農林水産省では、「新たな日常」やデジタル化に対応した食育等、最新の食育活動の方法や知見を食育関係者間で情報共有するとともに、異業種間のマッチングによる新たな食育活動の創出や、食育の推進に向けた研修を実践できる人材の育成等に取り組むため、令和2（2020）年度に「全国食育推進ネットワーク（みんなの食育）」を立ち上げました。

令和6（2024）年度に実施された「学生と企業によるオンラインワークショップ～Z世代と企業のアイデアで食育を推し活Ⅱ～」に参加した5チームの中から選ばれた2チームが、令和7（2025）年6月7日、8日に開催した「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」において、ワークショップでまとめた企業の新たな食育活動の提案を発表するブースを出展しました。

また、食育の取組を子供から大人まで誰にでも分かりやすく発信するため、「食育ピクトグラム」及び「食育マーク」の普及を図りました。



第20回食育推進全国大会でのブース出展の様子



食育ピクトグラム



食育マーク



食育ピクトグラム及び食育マークのご案内（農林水産省）
URL : <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pictgram/index.html>

2 「新たな日常」やデジタル化に対応する食育の推進

第4次基本計画では、デジタルトランスフォーメーション（デジタル技術の活用による社会の変革）が一層進展する中で、SNSの活用やインターネット上でのイベントの開催及び動画配信、オンラインでの非接触型の食育の展開等を推進することとしています。

また、農林水産省の職員がYouTuberとなる省公式YouTubeチャンネル「BUZZ MAFF」^{ばずまふ}では、若い職員が中心となって、30のチーム（令和8（2026）年1月時点）が、そのスキルや個性等を生かして、食育活動を始めたとした多様な動画を制作、公開しています。これらのチームには、北海道農政事務所の「なまらでっかい道」、関東農政局の「駆け抜けて関東」、北陸農政局の「穂Click!」^{ホクリック}、近畿農政局の「となりの近畿」等があります。それぞれの地域で活動するチームは、管内の農林水産業や食の魅力を生産者の声とともに届けるほか、管内の農林水産物を使用した消費者向けクッキング動画に挑戦するなど、全国各地の農林水産物や農林水産業、農山漁村の魅力を発信しています。



全国各地の農林水産物や農林水産業、農山漁村の魅力を動画で発信

事例

ビジネススキルで食育推進 食べると学ぶが由来のサイト“ガクタベ”で食育情報を一元化し見える化 ～楽しみながら食育情報に触れられる仕組みづくり～ (第9回食育活動表彰 審査委員特別賞受賞)

宮城学院女子大学現代ビジネス学部現代ビジネス学科^{ますい}舂井ゼミナール (宮城県)

宮城学院女子大学現代ビジネス学部現代ビジネス学科舂井ゼミナールは、ICT¹を活用して、地域社会が直面している課題の解決や持続可能な発展の支援を行うため、地方公共団体や企業と連携しています。

その一環として、宮城県^{ひがしまつしま}東松島市からコロナ禍の児童生徒の肥満対策の相談を受け、食育とICTを掛け合わせた取組としてウェブサイト「ガクタベ」を開設しました。このサイトは、「学び」と「食べる」をかけて名付けたもので、朝食を食べる利点や、食品の栄養素等を学ぶクイズ、市独自の取組等を掲載し、食育と健康づくりの情報を発信しています。クイズは地元の小学生とコラボして考案したものもあり、各家庭において親子で楽しみながら学べるものとなっています。

また、調理工程の解説付きレシピや各種食育動画等を「ガクタベ」で発信しています。

そのほか、地域のイベント「ひがしまつしま食べメッセ」での世代別の食べ方をまとめた「食べる学校テキスト」の紹介や、ガクタベのサイト体験会での塩分チェックの実施等、生涯を通じた心身の健康を支える食育を推進するべく、幅広い世代に向けた取組を行っています。

ゼミ生は、市と月1回程度ミーティングを実施するほか、児童や生産者、飲食店事業者等と直接ふれあう中で得た情報もサイト内で発信しています。市の担当者からは「学生たちが市民のために試行錯誤し、想いを形にしてくれた。家族^{らん}団欒のツールの一つにしてもらい、知る楽しみを感じながら心と体の健康につなげてほしい。」と評価の声を頂いています。

今後は、食育情報として、生産者の想い、生産物を調理体験した児童の様子、若い女性のやせと健康・栄養問題を改善するための情報を追加で掲載していくほか、地域の特性に合わせた食育のツールを拡充することで、幅広い世代へ食育情報を届ける仕組みを構築する予定です。



イベントでの体験の様子



児童とのふれあいの様子

1 Information and Communication Technologyの略。情報通信技術のこと。

事例

地域の健康づくりと食育の輪を広げる活動
(第9回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)ろくのへ
六戸町食生活改善推進委員会 (青森県)

六戸町食生活改善推進委員会は、町のおいしい食材で町民が健康になれるよう、乳幼児期から高齢期までの幅広い世代に対してバランスの良い食事や減塩の重要性等について普及啓発を行っています。活動の実施に当たっては、様々な機関と連携をとりながら、地域に根ざした健康増進を目指しています。

早い段階から子供たちに望ましい食生活を伝えることも大切であると考え、実施している「こそだてカフェろくのへ」では、六戸の食材を使用して、赤ちゃんから大人まで楽しむことのできる料理を作り、離乳食のポイントやおすすめレシピを紹介しています。保護者が子育て中でも気軽に参加できるよう、参加時間を選択制にするほか、保護者が調理実習をしている間は支援センターの職員が子供を見守る、といった工夫をし、参加される方が楽しく学べるようサポートしています。また、町内こども園の園児を対象に、自分たちで栽培・収穫した野菜を調理する「こどもクッキングろくのへ」では、子供たちの「できる」をサポートしています。この取組の中で、「食べることは生きること」という大切な価値観を、体験を通じて伝え、子供たちの生きる力を育てています。

また、六戸町の特産品である長芋、人参、青森シャモロック ザ・プレミアム # 6¹、にんにく、ごぼう、長ねぎの6種を使用した地産地消レシピ「六戸めし」を開発し、親子で参加する「おやこの食育教室」や、地元の食材を使用した調理体験活動等の取組を推進しています。こうした取組を通じ、食べ物や自然への感謝の心を育むだけでなく、地産地消への理解を深めています。

さらに、これまで参加の少なかった若い世代へ向けて、SNSの投稿を通じた情報発信を新たに始めたほか、町公式のSNSにおいて当会の活動、取組を情報発信することで、町民だけでなく全国に六戸町の食育活動を知ってもらい、食育を通じた健康づくりの輪を広げています。このように、多くの方々の興味・関心を引き出し実践につなげることができるよう工夫しながら、食育の推進を行っています。

今後は、現場体験とICTを上手く組み合わせながら、食の大切さを伝え、誰一人取り残さない持続可能な地域社会を目指して活動を続けていきます。



「こどもクッキングろくのへ」の様子



SNSや広報誌等での情報発信

1 青森県が独自に開発した地鶏である青森シャモロックのうち、おいしさを追求し、特別飼育した個体。#6は、飼育地域である六戸町の「六」に由来。

3 食育推進の取組等に対する表彰等の実施

食育に関する優れた取組を表彰し、その内容を広く情報提供することにより、食育が国民運動として一層推進されることが期待されます。

農林水産省では、令和7（2025）年度に、ボランティア活動、教育活動、農林漁業、食品製造・販売等の事業活動を通じた食育関係者の取組を対象として、その功績を称えとともに、取組の内容を広く国民に周知し、食育を推進する優れた取組が全国に展開されていくことを目的として、「第9回食育活動表彰」を実施しました。ボランティア部門、教育関係者・事業者部門において、個人・団体を含む196件の応募があり、「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」において、農林水産大臣賞5件、消費・安全局長賞15件、審査委員特別賞5件の表彰を行いました。受賞した取組を紹介する事例集と動画も作成しています。

また、「働き盛り世代」が一日の多くを過ごす職場における食育の推進に向け、企業内の活力向上と優良な取組の横展開を図ることを目的に「食育実践優良法人顕彰制度」を創設しました。認定は、令和7（2025）年6月に設立した「官民連携食育プラットフォーム」が行うこととしており、「食育実践優良法人顕彰2026」については、様々な規模、業種、業態の企業を認定し、横展開を図るため事例集を作成することとしています。

さらに、平成26（2014）年度から実施する、自立した「強い農林水産業」、「美しく活力ある農山漁村」の実現に向けて、農山漁村が潜在的に有する地域資源を引き出すことにより地域の活性化や所得向上に取り組む優良事例を選定する「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」においても、令和7（2025）年度は、応募総数454件から優良事例として選定された30件の事例のうち、食育に関連する取組が6件ありました。

文部科学省では、学校給食の普及と充実に優秀な成果を上げた学校、共同調理場、学校給食関係者、学校給食関係団体について、文部科学大臣表彰を実施しています。令和7（2025）年度は、学校9校、共同調理場5場、22名の学校給食関係者が表彰されました。

厚生労働省では、栄養改善と食生活改善事業の普及向上等に功労のあった個人、地区組織等について、栄養関係功労者厚生労働大臣表彰を実施しています。令和7（2025）年度は、功労者として211名、功労団体として24団体、特定給食施設の15施設が表彰されました。また、国民の生活習慣を改善し、健康寿命を延ばすための運動「スマート・ライフ・プロジェクト」が掲げる六つのテーマ（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）を中心に、従業員や職員、住民に対して、生活習慣病予防の啓発、健康増進のための優れた取組等を実施している企業、団体、地方公共団体を表彰する「第14回 健康寿命をのばそう！アワード」の生活習慣病予防分野では、応募のあった103件の中から20の企業、団体、地方公共団体が表彰されました。

こども家庭庁では、成育過程にある者の心身の健やかな成育並びに妊産婦の健康の保持及び増進に寄与する取組を推進している個人・団体・地方公共団体・企業について、「健やか親子21内閣府特命担当大臣表彰」を実施しています。令和7（2025）年度は、功労者として48名、功労団体として4団体が表彰されました。また、国及び地方公共団体が講ずる成育医療等の提供に関する施策に協力し、先駆的な取組を行っている者を表彰する健やか親子表彰として4の団体、地方公共団体、企業が表彰されました。

第3節 都道府県・市町村における食育運動の展開

1 食育推進計画の作成目的と位置付け

食育を国民運動として推進していくためには、多様な関係者が食育に関する課題や国の政策の方向性を共有し、それぞれの特性を生かして連携・協働しながら、地域が一体となって取り組むことが重要です。

食育基本法においては、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進会議において、食育推進基本計画を作成するものと定めています。

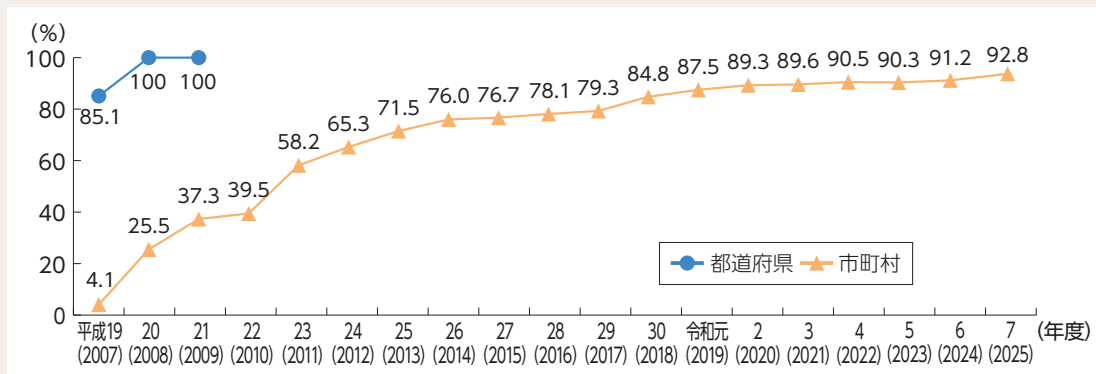
また、全国各地においても、食育の取組が効果的に進められることが必要であることから、都道府県については食育推進基本計画を、市町村については食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画を基本として、食育推進計画を作成するよう努めることとしています。

2 食育推進計画の作成状況

「食育推進基本計画」の作成時、食育推進計画の作成割合を、平成22（2010）年度までに、都道府県は100%、市町村は50%以上とすることを目指して取組を始めました。その結果、都道府県の食育推進計画の作成割合は、平成19（2007）年度の85.1%（47都道府県中40都道府県）から、平成20（2008）年度調査において100%に到達し、目標を達成しました。

一方、市町村における食育推進計画の作成割合は、平成19（2007）年度の4.1%（1,834市町村中75市町村）から、令和8（2026）年3月末現在では、92.8%（1,741市町村中1,616市町村）となっています（図表2-4-1）。

図表2-4-1 都道府県及び市町村の食育推進計画の作成割合の推移

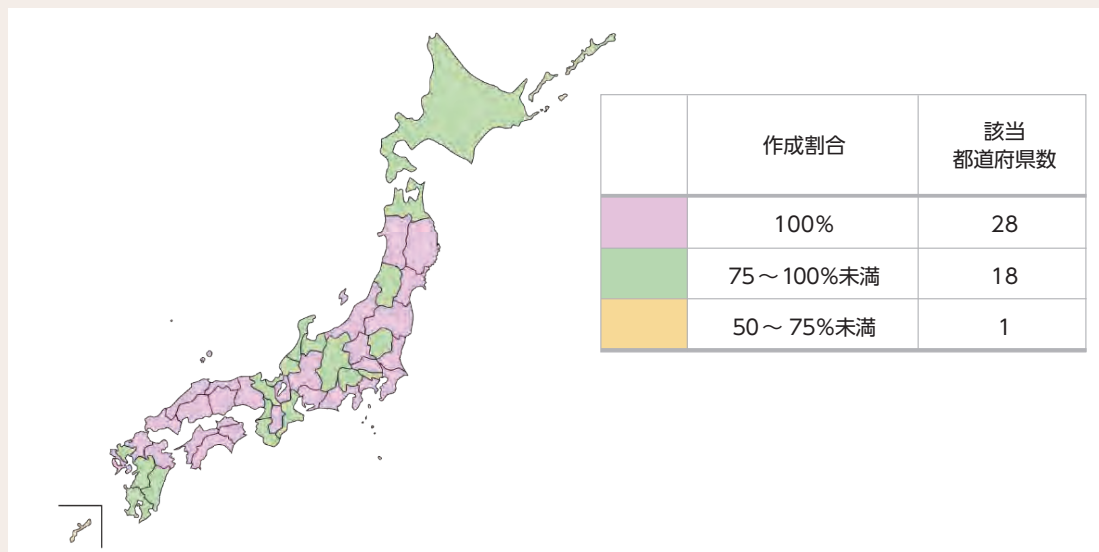


資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）調べ

また、市町村食育推進計画の作成割合が100%の都道府県は28県でした。食育推進計画を作成している市町村の割合を100%にすることに向けて更なる対応が必要です（図表2-4-2、2-4-3）。

図表2-4-2

都道府県別 管内市町村における食育推進計画の作成状況



資料：農林水産省（令和8（2026）年3月末現在）調べ
注：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数の割合。

第4章

食育推進運動の展開

図表2-4-3

都道府県別 管内市町村における食育推進計画の作成割合

都道府県	作成状況			都道府県	作成状況		
	市町村数	作成済数	作成割合		市町村数	作成済数	作成割合
北海道	179	147	82.1%	滋賀県	19	19	100.0%
青森県	40	31	77.5%	京都府	26	24	92.3%
岩手県	33	33	100.0%	大阪府	43	39	90.7%
宮城県	35	35	100.0%	兵庫県	41	41	100.0%
秋田県	25	25	100.0%	奈良県	39	39	100.0%
山形県	35	31	88.6%	和歌山県	30	27	90.0%
福島県	59	59	100.0%	鳥取県	19	19	100.0%
茨城県	44	44	100.0%	島根県	19	19	100.0%
栃木県	25	21	84.0%	岡山県	27	27	100.0%
群馬県	35	35	100.0%	広島県	23	23	100.0%
埼玉県	63	63	100.0%	山口県	19	19	100.0%
千葉県	54	54	100.0%	徳島県	24	24	100.0%
東京都	62	55	88.7%	香川県	17	17	100.0%
神奈川県	33	33	100.0%	愛媛県	20	20	100.0%
新潟県	30	30	100.0%	高知県	34	34	100.0%
富山県	15	13	86.7%	福岡県	60	60	100.0%
石川県	19	18	94.7%	佐賀県	20	18	90.0%
福井県	17	16	94.1%	長崎県	21	21	100.0%
山梨県	27	25	92.6%	熊本県	45	38	84.4%
長野県	77	62	80.5%	大分県	18	18	100.0%
岐阜県	42	42	100.0%	宮崎県	26	21	80.8%
静岡県	35	35	100.0%	鹿児島県	43	39	90.7%
愛知県	54	54	100.0%	沖縄県	41	25	61.0%
三重県	29	24	82.8%	合計	1,741	1,616	92.8%

資料：農林水産省（令和8（2026）年3月末現在）調べ
注：東京都は特別区を含む。

農林水産省では、平成30（2018）年9月に市町村食育推進計画の作成・見直しに当たっての留意事項や参考となる情報を取りまとめたほか、情報提供や研修会等へ講師を派遣するなど、都道府県と連携して市町村食育推進計画の作成についての支援を進めています。

第1節 生産者と消費者との交流の促進

1 農林漁業者等による食育の推進

将来にわたって食料の安定供給を確保するためには、農地、農業者等を確保していくことの重要性について国民の理解を促していくとともに、できるだけ多くの国民が、我が国の食料・農林水産業・農山漁村の持つ役割や国産食材を選択することの意義を理解する機会を持ち、自らの課題として将来を考え、それぞれの立場から主体的に支え合う行動を引き出していくことが重要です。農林水産省では、消費者が農林水産業・農山漁村を知り、触れる機会を拡大するために、生産者と消費者との交流の促進、地産地消の促進等、様々な施策を講じています。その一つとして、食や農林水産業への理解の増進を図るためだけでなく、国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることなどに関する理解を深めるために、農林漁業者等による農林漁業体験の提供等の取組を推進しています。

教育ファームは、自然と向き合いながら仕事をする農林漁業者が生産現場等に消費者を招き、一連の農作業等の体験機会を提供する取組です。自然の恩恵を感じるとともに、食に関わる人々の活動の重要性と地域の農林水産物に対する理解の向上や、健全な食生活への意識の向上等、様々な効果が期待されます。

例えば、消費者に酪農のことを理解してもらいたいという酪農家の願いと、酪農を通じて子供たちに食や仕事、生命の大切さを学ばせたいという教育関係者の期待が一致し、各地で酪農教育ファームの活動が行われています。受入れ可能な牧場においては、乳牛との触れ合い、餌やり、糞や尿の掃除・堆肥製造といった牛の世話等の酪農体験学習が行われているほか、酪農家による学校での出前授業も行われています。

また、農業に関しては、スポーツチームがホームタウン内にある遊休農地を活用し、ファン・サポーター等と共に農作物を栽培する取組もあります。このほか、漁業に関しては、日頃、目にする機会の少ない漁業現場の見学や産卵床の沈設体験等を行っています。さらに、林業に関しては、原木しいたけの駒打ちや伏せ込み等の栽培から収穫して食べるまでの体験を行っています。このように、農林水産業の様々な分野で関係者が連携した体験活動に取り組むことで、より人々の心に残る食育を目指しています。

農林水産省は、食や農林水産業への理解を増進する取組を広く普及するため、教育ファーム等の農林漁業体験活動への支援のほか、どこでどのような体験ができるかについて、情報を一元化した「教育ファーム等の全国農林漁業体験スポット一覧」や、タイムリーな情報を発信する「食育メールマガジン」等を提供しています。

事例

魚食を通して、豊かな食卓と健康な心身づくりを目指す活動を続ける
(第9回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

株式会社うおいち (大阪府)

株式会社うおいちは、深刻化する消費者の魚離れという問題に向き合うため、様々な団体と連携し、幅広い世代に対して、食育を通じた魚食の普及や水産物の消費拡大を推進しています。

子供に対しては、「お魚タッチ」、「いわしの手開きと実食」を行い、魚を「見て、触って、食べて、学ぶ」体験を提供しています。さらに市場という特性を生かし、「活け締め作業」の見学や「セリ体験」を通じて、旨味や鮮度の保ち方、スピード感のある取引でいち早く食卓に魚が届く仕組みについて伝え、魚への理解や市場への関心を深めています。

高校生・大学生の若者に対しては、料理教室や講義等を通じて、魚の構造や生態系、市場の流通について伝えます。市場流通の役割を知り、魚食の魅力を実際に体験することで、体験前は「魚が苦手。」と話していた参加者が、体験後には「もっと知りたい、食べたい。」と感じるようになるなど、魚食への意識変容が見られました。

また、中央卸売市場の立地を生かして、漁獲・収穫されたばかりの新鮮な魚や旬の食材を消費者に提供しているほか、各県の特産食材や観光名所、郷土料理を紹介することで、全国の生産者と販売者をつなぐ役割も果たすとともに和食文化の普及にも努めています。

あわせて、水産業界関係者に対しても入荷相場情報等を積極的に情報発信しているほか、消費者への魚食普及活動のため、試食会やメディア活動も行っています。

このように、多くの関係者に食育を通じて水産物の正しい知識を伝えることで、魚食の普及・水産物の消費拡大を推進しています。

今後も、地域の産官学と協力して業界を超えたネットワークを拡大し、生産者と消費者をつなぐ「リアルな体験」の場を創出することで、魚食の普及や水産物の消費拡大を推進していきます。



小学生の「いわしの手開き」体験の様子



大学生の料理教室の様子

2 都市と農山漁村の共生・対流の促進

都市と農山漁村の共生・対流とは、都市と農山漁村を行き交う新たなライフスタイルを広め、都市と農山漁村それぞれに住む人々がお互いの地域の魅力を分かち合い、「人、もの、情報」の行き来を活発にする取組です。

第4次基本計画においては、都市住民と農林漁業者との交流を促進するため、都市住民への農山漁村の情報提供と農山漁村での受入れ体制の整備等を推進することが定められています。農林水産省では、関係府省庁と連携し、二地域居住や移住・定住等を推進し、農村の外部から関心・関与を持つ農村関係人口の創出・拡大を図り、多様な人材を農山漁村に呼び込んでいるところです。

また、農山漁村に宿泊し、滞在中に地域資源を活用した食事や体験を楽しむ「農山漁村滞在型旅行」である「農泊」を推進しています。具体的には、農山漁村の所得向上と関係人口の創出を図るため、実施体制の整備や経営の強化、食や景観の観光コンテンツとしての磨き上げ、国内外へのプロモーション、古民家を活用した滞在施設の整備等を一体的に支援しており、「農山漁村振興交付金」により支援を行った農泊地域では、令和6（2024）年度の延べ宿泊者数は約868万人泊でした。

さらに、観光庁等と連携しつつ、地域内の関係者を包含した実施体制を構築し、食、文化、歴史、景観等、農山漁村ならではの多様な地域資源を活用して、インバウンドを含む旅行者の農山漁村への誘客促進や、宿泊単価等の向上（高付加価値化）に資する取組を推進することとしています。

そのほか、内閣官房・内閣府、総務省、文部科学省、農林水産省及び環境省は、子供たちの学ぶ意欲や自立心、思いやりの心、規範意識等を育み、力強い成長を支える教育活動として、子供の農山漁村での宿泊による農林漁業体験や自然体験活動等を行う「子ども農山漁村交流プロジェクト」を推進しています。

内閣官房・内閣府や文部科学省では、送り側となる学校等における、宿泊体験活動の取組に対する支援等を行っています。総務省では、送り側・受入れ側双方が連携して行う取組を中心に支援しており、「都市・農山漁村の地域連携による子供農山漁村交流推進支援事業」等を実施し、モデル事業の取組事例やノウハウの横展開を進めるためのセミナーを開催しています。農林水産省や環境省では、受入れ側となる農山漁村等の体制整備に対して支援しています。



地域資源を活用した食事や体験等を楽しむ「農泊」

事例

農園で採れた新鮮野菜をそのままテーブルへ

株式会社 ザファーム（千葉県）

株式会社 ザファームの施設である農園リゾートTHE FARMは、「農産物ができる様子や生産者を子供たちに知ってもらいたい。」「農園で採れた野菜を、農園でその日のうちに食べる経験を提供したい。」という想いから始まりました。

THE FARMの敷地面積は約10万㎡あり、四季を彩る自然と農園、宿泊・飲食施設等があります。農園では、年間60品目100種類を誇る様々な野菜の収穫体験を開催しており、“Farm to Table”（農園から食卓へ）を施設内で体験することができます。収穫した新鮮な野菜は、シェフがおいしい和食やイタリアンに調理し、参加者に提供しています。

THE FARMでは旬の野菜の収穫体験ができることもあり、リピーターが多く、年間約4万人が訪れています。施設は、都内からも日帰りができる場所に立地しているため、事業開始当初は、体験後は当たり前のように自宅に帰る人が多数でしたが、収穫体験と宿泊を組み合わせたサービスを設計することで、宿泊者も年間約3万人となりました。また、小・中学校の校外学習として活用しやすいよう炊事場等を整備するなどして、毎年20~30校の受入れも行っていきます。子供たちが収穫した野菜は、子供自身がカレーを作り食べることで、生産から消費までの一連の流れを体験する機会となっています。

ほかにも、親子連れを対象として田植体験を実施しており、多くの参加者が訪れています。

農園で収穫する野菜は、スーパーマーケット等で購入するより価格が高いものの、「子供は、ここのピーマンなら食べることができる。」「ここに来ると野菜がおいしく感じられる。」といった声が寄せられ、子供の体験に価値を置く保護者からも必要とされる場所になっています。

最近では、様々なバックグラウンドを持つ若い社員を中心に、「星空のような幻想的な空間で楽しむ、ナイトいちご狩り」等の楽しいアイデアを企画・実現させています。

今後も、より多くの方が自然と農園に触れ、収穫した野菜を通じて笑顔になれるよう、取組を推進していきます。



野菜の収穫体験の様子



採れたて野菜

3 農山漁村の維持・活性化

農林水産業や住民の生活の場である農山漁村は、食育を進める上でも重要な役割を果たしており、これを支える地域コミュニティの維持・活性化を図る必要があります。

このため、農林水産省は、平成28（2016）年度から農山漁村振興交付金により、農山漁村がもつ豊かな自然や「食」を観光・教育・福祉等に活用する地域の活動計画策定やそれに基づく取組等、地域資源を活用した地域の自立及び発展に資するための実践活動の取組を支援し、農山漁村の維持・活性化を促進しています。令和7（2025）年度は全国の25の地域協議会に対して、地域の活動計画策定や計画に掲げられた取組を実施するための体制の構築、実証のための活動等を支援しました。

第2節 食の循環や環境に配慮した食育の推進

1 地産地消の推進

地域で生産したものを地域で消費する地産地消の取組は、消費者に「顔が見え、話ができる」関係で地場産物を購入する機会を提供し、農山漁村の活性化を図る上で重要です。また、農山漁村における6次産業化（生産・加工・販売の一体化等）にもつながります。

直売所や量販店での地場産物の販売、学校や病院・福祉施設の給食、外食・中食産業や食品加工業での地場産物の利用等により、消費者は身近な場所で作られた新鮮な地場産物入手できるだけでなく、地場産物を使った料理や地域の伝統料理を食べることができます。また、農林水産業を身近に感じる機会が得られ、食や食文化についての理解を深められることが期待されます。特に、直売所は、販売金額における地場産物商品の割合が約9割を占め、地産地消の核となっています。消費者にとっては、生産者の顔が見え、安心して地域の新鮮な農林水産物を消費できる、生産者にとっては、消費者ニーズに対応した生産を展開できるなどのメリットがあります。また、地場産物の販売だけでなく、地場産物の特徴や食べ方等の情報提供を行っており、消費者と生産者とのコミュニケーションの場にもなっています。



直売所

地産地消を推進する際には、地域の自然、文化、産業等への理解を深めるとともに、生産者の努力や食への感謝の気持ちを育むことが重要です。また、食料自給率の向上に資する国産の麦や我が国で唯一の自給可能な穀物である米を原料とする米粉の利用について理解を深めることも重要です。農林水産省では、国産麦や米粉の利用拡大に向けて、食品関連企業等の新商品開発等を支援しているほか、米や米粉の魅力を広め、消費を拡大していくこととして、「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」を立ち上げました。令和7（2025）年度は、約15万人のフォロワーを獲得した米粉情報サイト「米粉タイムズ」によるレシピ掲載や、新たな米粉商品を開発した企業や有名パティシエを招いた「米粉カンファレンス」の開催、全国の外食チェーン店約1,200店舗が協賛した「米粉を使ったグルメフェア」の開催等、全国的な取組を実施しました。



地元産の農産物を使用したゼラート



米粉の情報サイト「米粉タイムズ」

地域産品として子供の頃からジビエに慣れ親しんでもらい、農村地域の課題となっている鳥獣被害対策等の現状や命の大切さを知ってもらうため、一部の学校給食では捕獲した鳥獣の肉

であるジビエの提供も行われています。また、ジビエの食肉処理施設の衛生管理を推進するとともに、安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図るため、平成30（2018）年5月に「国産ジビエ認証制度」が制定されました。本制度では厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」の遵守やトレーサビリティの確保等に適切に取り組むジビエの食肉処理施設を認証しており、認証を受けた処理施設で生産されたジビエ製品等は認証マークを表示することができます。これらのジビエの利用に関する情報については、農林水産省のウェブサイトにもまとめ、情報提供しています。

我が国は周囲を豊かな海に囲まれており、多種多様な水産物に恵まれ、地域ごとに特色のある料理や加工品といった豊かな魚食文化が形成され、現在まで継承されてきています。しかしながら、我が国の水産業においては、海洋環境の変化等により生産量が減少するとともに漁業就業者数が減少しており、漁村の活性化を図ることが課題となっています。このような情勢を踏まえ、漁村の鮮度の高い水産物、漁業体験、豊かな自然環境や景観等の様々な地域資源を生かし、水産物の消費増進や交流促進を図る海業^{うみぎょう}の取組を推進しています。

なお、地産地消については、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」（平成22年法律第67号）に基づく「農林漁業者等による農林漁業及び関連事業の総合化並びに地域の農林水産物の利用の促進に関する基本方針」（平成23年農林水産省告示第607号）において、地場産物の使用の促進の目標として、①令和7（2025）年度までに年間販売額が1億円以上の直売所の割合を50%以上とすること、②令和7（2025）年度までに学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合（金額ベース）を現状値（令和元（2019）年度）から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすること、③令和7（2025）年度にグリーン・ツーリズム施設の年間延べ宿泊者数及び訪日外国人旅行者数のうち農山漁村体験等を行った人数の合計を1,540万人とすることなどを設定しています。同法及び同基本方針に基づく地方公共団体による促進計画の取組が進められていくことなどにより、地域の実情に応じた地産地消の促進が図られることが期待されます。

農林水産省では、地産地消を含む農山漁村の活性化や所得向上に取り組んでいる優良事例を選定し、全国に発信する取組を行うほか、地域資源を活用した新商品の開発等を進める地域ぐるみの6次産業化の取組を支援しています。また、学校給食におけるメニュー開発・導入実証等への支援や、学校等施設給食における地場産物の利用拡大を促進するため、地産地消コーディネーターの派遣による給食現場と生産現場の間の課題解決に向けた指導、助言等の支援を実施しています。さらに、直売所の施設等の整備や、売上の向上に向け、新商品の開発、消費者評価会の開催、集出荷システムの構築・実証等の取組への支援を行っています。このほか、産品の名称を知的財産として保護する「地理的表示（GI）保護制度」について、その地域ならではの多様な産品の登録を一層推進するとともに、登録産品の観光資源としての活用等を推進しています。

我が国は、多種多様な農畜水産物・加工食品を多くの国・地域から輸入しています。食料の輸送重量に輸送距離を乗じた指標として「フード・マイレージ」があります。これは、1990年代からイギリスで行われている「Food Miles（フード・マイルズ）運動」を基にした概念であり、「生産地から食卓までの距離が短い食料を食べた方が輸送に伴う環境への負荷が少ないであろう。」との仮説を前提として考え出されたものです。国内生産・国内消費の拡大、地産地



消の推進等の取組は、環境負荷の低減に資することも期待されます。

「食料・農業・農村基本計画」（令和2（2020）年3月31日閣議決定）においては、食と農とのつながりの深化に着目した官民協働の新たな国民運動が位置付けられ、これを基に、令和3（2021）年7月から、食と環境を支える農林水産業・農山漁村への国民の理解と共感・支持を得つつ、国産の農林水産物の積極的な選択といった具体的な行動変容に結び付くよう、官民協働による国民運動として「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を展開しています。令和7（2025）年4月11日に閣議決定された新たな「食料・農業・農村基本計画」においても、「国民の食卓と農業の生産現場の距離を縮める取組の拡大」や、「行動変容に向けた機運の醸成等」を引き続き推進していくこととしています。

事例

地元水産物を見て、触れて、食べる「体験」を通じた食育 (第9回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

尾鷲市・尾鷲市教育委員会 (三重県)

漁業が盛んな三重県尾鷲市においても、近年、魚離れが進んでおり、魚に触れる機会や食べる機会が少なくなっています。尾鷲市・尾鷲市教育委員会は、魚離れという課題に対応するため、若い世代を対象に、水産物を実際に「見る」、「触れる」、「食べる」といった体験を提供し、魚食の意義を学ぶ食育活動に取り組んでいます。

水産物の魅力を深く実感してもらえるように、子供たちに漁業現場や魚の生態について伝え、実際に魚をおろして調理する機会を提供しています。これにより、若い世代が水産業に対して関心を持つきっかけとなり、地域の水産業の未来を担う人材の育成や、地元水産物の消費促進に貢献しています。また、自然のフィールドでの学びや地元で獲れた新鮮な水産物の活用等、この地域ならではの体験を通じた学習により、郷土愛が育まれることも期待されます。

「魚食を大事にしたい。」という地域の想いの下、保育所、認定こども園、小・中学校と市・市教育委員会、地域の産業等が連携し、子供の発達段階に合わせた食育を実施することで持続的な取組となっています。小学校高学年を対象とした活動では、地域の森林資源である尾鷲ヒノキの間伐材を活用してアオリイカの産卵床を作成し、湾内に沈設する活動を行っています。この活動は、子供たちに森林整備や水産資源の保護の重要性を伝え、子供たちが水産業やそれを取り巻く自然環境への理解を深める機会になっています。また、中学校の総合的な学習の時間の一環として、アジやマダイ、カツオ等、地元で獲れた新鮮な魚を使った料理教室を開催しています。教室では、産地ならではの水産物を実際に見て、触れて、食べる「体験」と、魚食の意義についての「学習」を一体的に行います。三枚おろし体験では、参加者の90%が「楽しい」と回答しており、子供たちが魚をおろす楽しさや魚のおいしさ等の魅力を知り、将来の魚食習慣につながる事が期待されます。

この取組は、本市が推進しているふるさと教育とも関係しており、今後も継続を図っていきます。くわえて、本市ならではの食育の情報発信を強化し、教育移住にもつなげたいと考えています。



産卵床の沈設活動の様子



料理教室（三枚おろし体験）の様子

事例

育む×つくる×伝える、食育

白ハト食品工業株式会社（大阪府）

白ハト食品工業株式会社は、白ハトグループの一員として、いも・たこ・なんきん（かぼちゃ）の食材に特化して6次産業化に取り組み、親しみやすく素材にこだわったおいしい商品を作り続けています。

茨城県行方市にある「なめがた^{なめがた}ファーマーズヴィレッジ」は、地域の特産物であるさつまいもに特化した体験型農業テーマパークです。廃校になった小学校をリノベーションし、食品加工工場、ミュージアム、レストラン、カフェを設置しています。さらに周辺には、オーナー専用貸農園、クラブハウス、宿泊施設、直営農場やさつまいも貯蔵庫等を併設しており、廃校跡地を中心としたエリア一体で事業を展開しています。

ミュージアムは、元々の校舎、教室という空間を存分に生かし、敷地内を歩くとやきいもにまつわる歴史を楽しく学ぶことができます。行方市産の新鮮な野菜が並ぶファーマーズマルシェや、ヴィレッジ内の農園から直送される野菜を味わえるレストラン、季節の野菜を収穫する農業体験といった家族やグループで楽しめる場となっています。このほか、苗植会や収穫祭等の農業体験イベントに参加する機会が得られる「おいも株オーナー制度」があります。子供の頃にこの制度を利用したことがきっかけで農業への関心が生まれ、大人になって当社への入社に至った社員がいるなどのエピソードも生まれています。

当社独自の取組として、社員に対して年4回、旬の食材を支給する福利厚生制度があります。自社の田畑や森で収穫したとうもろこし等の野菜、ブルーベリー、柚子、和栗等の果実や木の実、さつまいも、じゃがいも、米等の様々な食材を自宅に届けるもので、農作物の旬を社員にも体感してもらっています。新鮮な食材の支給は、社員や家族からも喜ばれています。

今後は、現在の6次産業化を更に進め、観光・教育・IT農業・地域貢献・子育て・交流の分野についても挑戦していきたいです。



やきいもミュージアム



さつまいも収穫体験の様子

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

地域ぐるみの循環型食農プログラム 子供たちへの食農教育を推進するための「学校食」プログラム (第9回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

特定非営利活動法人まちの食農教育（徳島県）

特定非営利活動法人まちの食農教育は、「[いただきます]がつづく世界の実現」を目的に掲げ、令和4（2022）年から活動を開始しました。幅広い世代に対して、土に触れ、食の在り方を探求する機会を提供し、一次産業の良き理解者が育つ社会の実現を目指しています。

当法人が活動する徳島県^{かみやま}神山町では、食農教育の推進が町の創生戦略「まちを将来世代につなぐプロジェクト」の第2期（令和3（2021）年度～令和7（2025）年度）に位置付けられており、町役場や関連企業等、町ぐるみで食農教育の実践を進めています。それを踏まえ、当法人は、町内の小・中学校、高校、高等専門学校と連携し、町内の全ての子供たちに、食農教育を提供しています。学校での給食や各教科での学びと連動する食農プログラムを設計し、年間を通じて「そだてる、あじわう、つなぐ」という体験活動に取り組んでいます。例えば、食べ物を「そだてる」活動では、種から収穫まで一連の流れをたどりながら、食べ物との関係を育んでいきます。身近な風景を「あじわう」活動では、働く大人と出会い、農や食の営みに触れ、食環境への理解を深めていきます。そして地域をつなぎ、先人の知恵にならないながら地域の食文化を守り育てていくことが「つなぐ」活動です。

小・中学校で実施する際は、スクールフードコーディネーター¹、教師、地元の農家等が相談しながら、地域の農業や持続的な食の営みを体験できるよう工夫しています。また、園児と高校生、小学生と高校生、高校生と高等専門学校生等、食農教育を通し、校種を越えた連携も実現しています。児童生徒からは、「これまで見ていたまちの風景の見え方が変わった。」といった感想も聞かれました。

令和5（2023）年には、町内で「地域でつなぐ農と食」をテーマに掲げた「School Food Forum」を開催し、食に関する教育について、全国から集まった参加者と意見を交わし、学び合いました。

今後も、学校と地域の方々をつなぎ、地域の農業や食文化を紡いでいく活動に取り組んでいきます。

また、町内で食を中心に据えた継続的な対話の場を作っていきたいと考えています。



地域の農家から学ぶ様子



School Food Forumの様子

1 本プログラムにおいて、食農プログラムの企画や学校と地域の関係者との調整を主に担う者のこと。

2 環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進

近年、我が国では年平均気温の長期的な上昇や大雨の年間発生回数の増加等が観測されています。こうした気候変動は、将来にわたる食料の安定供給へのリスクとして国民からの関心も高まっており、産地における環境負荷の低減や気候変動への適応の取組がこれまで以上に重要となっています。

こうした取組を進めていくためには、国民の理解を深めることが重要であることから、第4次基本計画では、「取り組むべき施策」として「環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進」を掲げており、有機農業を始めとした持続可能な農業生産や持続可能な水産資源管理等、生物多様性と自然の物質循環を健全に維持し、自然資本を管理し、又は増大させる取組に関して、国民の理解と関心の増進のための普及啓発を行っています。

こうした普及啓発は、令和3（2021）年5月に策定した「みどりの食料システム戦略」においても推進しているところです（図表2-5-1）。具体的には、同戦略において「環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進」を位置付け、「栄養バランスに優れた日本型食生活の総合的推進」の中で、栄養バランスに優れた日本型食生活に関する食育・地産地消の推進や持続可能な地場産物、国産有機農産物等を学校給食に導入する取組の推進等を実施することとしています。

図表 2-5-1 「みどりの食料システム戦略」の具体的な取組



また、本戦略を実現するため、「環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律」（令和4年法律第37号）では、消費者の努力として、環境と調和のとれた食料システムに対する理解と関心を深め、環境負荷低減に資する農林水産物等を選択するよう努めなければならない旨を規定しているほか、環境負荷の低減に資する農林水産物等の消費を促進する観点から、食育の推進を位置付けています。

さらに、令和6（2024）年6月に改正された「食料・農業・農村基本法」（平成11年法律第106号）においては、新たな基本理念として、環境と調和のとれた食料システムの確立が位置付けられるとともに、基本的施策として、環境負荷低減に資する農産物の流通及び消費が広く行われるよう、消費者への適切な情報の提供の推進、環境負荷低減の状況の把握及び評価の手法の開発等が規定されました。

これらを踏まえ、消費者へ環境負荷低減に資する農産物を分かりやすく伝えることを目的として、農産物の生産段階について、生産者の環境負荷低減の取組を「見える化」し、星の数で分かりやすくラベル（愛称：みえるらべる）により表示する取組を行っています。具体的には、化学肥料・化学農薬や化石燃料の使用量、バイオ炭の施用等の栽培情報を用いて、温室効果ガス削減への貢献の度合いに応じて星の数で表示します。対象品目は、米、野菜、果実等の24品目であり、米については、生物多様性保全への貢献の度合いについての表示も設けています。令和7（2025）年4月には、新たな食料・農業・農村基本計画におけるKPIとして、みえるらべる商品が通年購入可能な店舗等がある都道府県数を令和12（2030）年度までに47都道府県とすることを設定し、令和8（2026）年3月時点で24都道府県に拡大しました。ラベル表示は、小売店舗を始め、外食、食堂等の多様な場で広がりつつあります（コラム「農産物の環境負荷低減の取組の「見える化」」参照）。

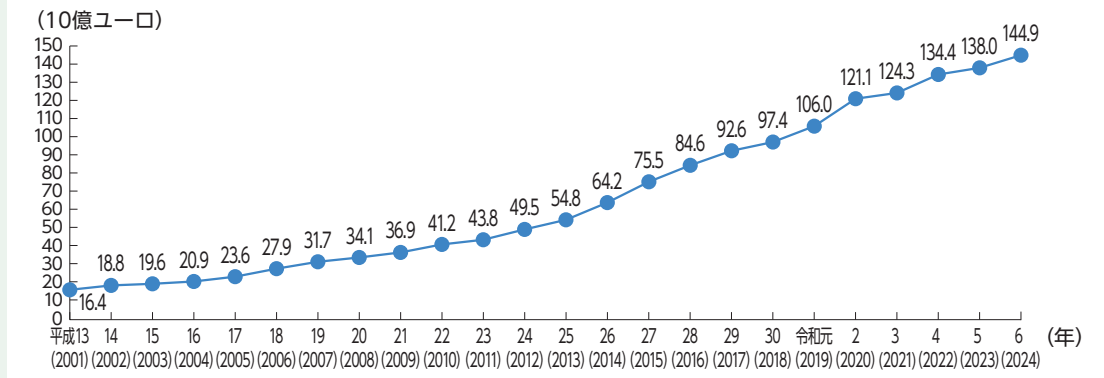
また、将来を担う若い世代の環境に配慮した取組を促すため、高校生や大学生等による「みどりの食料システム戦略」に基づく取組を表彰する「第2回みどり戦略学生チャレンジ全国大会」を令和8（2026）年2月に開催し、高校の部では熊本県立熊本農業高等学校、大学・専門学校¹の部では東海学院大学医療栄養学科「規格外野菜で食育の推進プロジェクトチーム」が農林水産大臣賞を受賞しました。

有機農業については、有機農業の日（12月8日）を中心とした特別期間を設け、各地方公共団体における学校給食での有機農産物の活用の取組を呼び掛けるとともに、農林水産省の特設サイトにおいて、その取組事例を紹介しました。また、学校給食への供給といった消費を見据え、地域ぐるみで有機農業の取組を進める「オーガニックビレッジ」は、令和7（2025）年時点で154市区町村まで増加しました。令和7（2025）年10月に実施されたオーガニックビレッジ全国集会において、島根県浜田市等により、市内の有機農業の取組や学校給食における有機農産物の導入について発表されました（コラム「学校給食への有機農産物の利用や生き物調査等の取組」参照）。文部科学省では、学校給食で地場産物・有機農産物を活用する取組を支援する事業を実施し、学校給食への有機農産物の活用や、それを通じた環境負荷低減に係る理解を促す食育の充実に取り組んでいます。

世界の有機食品市場は令和6（2024）年時点で約1,449億ユーロ¹であり、ここ10年で2倍以上に拡大しています（図表2-5-2）。日本の有機食品市場についても、平成29（2017）年の1,850億円から、令和7（2025）年には3,595億円にまで拡大しました。更なる市場の拡大を目指して、国産有機農産物を取り扱う小売事業者や、飲食サービス事業者により構成される国産有機サポーターズ（令和7（2025）年度末時点で112社が参画）の拡大や、国産有機農産物等の消費者需要及び加工需要を喚起する取組への支援を行っています。

1 ユーロから日本円への為替レートの年間平均（令和6（2024）年 163.84円/ユーロ）を用いて日本円に換算すると約23.7兆円。

図表 2-5-2 世界の有機食品売上額の推移



資料：FiBL Statistics Key indicators on organic agriculture worldwideを基に、農林水産省において作成。

また、農林水産省、消費者庁、環境省が連携し、企業・団体、国が一体となって、食と農林水産業の持続可能な生産と消費を促進する「あふの環2030プロジェクト」を令和2（2020）年6月に立ち上げ、様々なイベントや勉強会、交流会等を行っています。

具体的には、「食と農林水産業のサステナビリティ」について知ってもらうため、「あふの環2030プロジェクト」のメンバーによるサステナブルな取組の情報発信や小売店舗等でのイベントを実施する「サステナウィーク2025」を開催しました。イベントでは、「みえるらべる」のついた農産物を含むサステナブルな商品をSNS（Instagram）で発信したほか、店頭での販売、非可食部や廃棄部分を有効活用したメニューの提供等を行いました。



【公式】農林水産省あふの環プロジェクト
Instagram アカウント (@scaff_2030)
URL : https://www.instagram.com/scaff_2030/

また、「サステナアワード2025」では、地域・生産者・事業者による食や農林水産業に関わるサステナブルな取組を分かりやすく紹介する動画を表彰しました。野村不動産ホールディングス株式会社の「「森を、つなぐ」東京プロジェクト」が農林水産大臣賞を、農業生産法人 春夏秋冬の「鶏からはじまる地域の循環」が環境大臣賞を、株式会社だいずデイズの「有機農業拡大のための転換期間中大豆の活用」が消費者庁長官賞を、ドクターズファームの「医食同源 医師と農家の新たな連携」がAgVenture Lab賞をそれぞれ受賞しました。



サステナアワード2025
農林水産大臣賞受賞作品

世界的に健康志向や環境志向等、食に求める消費者の価値観が多様化していることなどを背

景に、フードテック¹への関心が高まり、新たな食の可能性として注目されています。農林水産省では、令和2（2020）年10月、食品企業や、スタートアップ企業、研究機関、関係省庁等の関係者で構成する「フードテック官民協議会」を立ち上げ、同協議会には令和8（2026）年3月現在、約1,760名が入会しています。同協議会では、植物性たんぱく質を用いた食品の普及推進、教育の場を通じたフードテックの普及や食のサステナビリティ向上推進等、専門的な議論を行う作業部会（ワーキングチーム）を設置し、協調領域の課題解決と新規食品への消費者理解の増進等の新市場開拓に向けた議論を行っているほか、「未来を創る！フードテックビジネスコンテスト」も開催しています。

持続的な食料システムを確立するためには、生産者等の売り手と小売業者等の買い手との間でコストを考慮した取引が行われることに加え、消費者からコストの実態に対する理解と支持を得ることが不可欠です。このため、農林水産省では、農林水産業の現状や我が国の未来について考え、生産等の現場の実情やコスト高騰の背景等を分かりやすく伝える広報活動「フェアプライスプロジェクト」を実施しています。令和7（2025）年10月には、同プロジェクトの一環として消費者参加型イベント「値段のない豆腐屋さん～みんなが納得の「フェアな値段」を考えよう～」を都内で実施し、豆腐を消費者が購入するまでのサプライチェーンにも目を向け「フェアな値段」について考えてもらう場を提供しました。

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



イベント会場の様子



体験の様子

1 生産から流通・加工、外食、消費等へとつながる食分野の新しい技術及びその技術を活用したビジネスモデルのこと。我が国においては、大豆等の植物性たんぱく質を用いた食品や、健康・栄養に配慮した食品、人手不足に対応する調理ロボット、昆虫を活用した環境負荷の低減に資する飼料・肥料の生産等の分野で、スタートアップ企業等が事業展開、研究開発を実施している。

事例

農業×福祉×食がつながって作るおいしい循環

シーズ キッチン
C's kitchen (新潟県)

C's kitchenは、地元農産物を使用したスイーツ等の調理・販売を通じて地域の食の魅力を伝える活動をしています。

地元の生産者から農産物を仕入れる際に、「規格外の農産物は廃棄されるものが多く、何か活用できないか。」という悩みを聞きました。また、地域の福祉事業者から、事業所で作る食品のメニュー開発について相談を受けた際、調理設備があるものの生かされていないことを知りました。

そこで地域の使われていない食材や設備等、「もったいない！」がみんなの喜びに変わる、新たな社会の仕組みを作りたい。」という思いから、平成30(2018)年3月にプロジェクトを始動しました。

地域の「農業」・「福祉」・「食」がつながり、互いに良さを生かし合うことで新たな価値を生み出すと考え、つくルコト、たべルコト、つなぐルコト、いきルコト…から、プロジェクト名を「rucoto」としました。

「rucoto」では、障がいをもつ人々が、ルコトラボにおいて加工作業をするほか、福祉事業所にある調理設備を用いて規格外農産物を一つ一つ丁寧にジャムやシロップに調理しています。

「rucoto」で調理に携わっている方からは、おいしいものを作る喜びの声や、「食材に興味を持つようになった。」という声がありました。

農家が育んだ素材を無駄にすることなく、地域社会の中で循環させることで、新たに仕事が生まれ、育てる人・生かす人・食べる人、そしてつなぐ人、みんなの喜びにつながります。私たちの日々の営みを支える大切な食べ物、その価値を分かち合い、笑顔が生まれる未来を目指して歩んでいます。

製造したスイーツが地元のみならず、より広い地域で多くの方から応援したいと思っただけのよう、今後もファンを増やしていきたいと考えています。また、「農業」・「福祉」・「食」が連携した「rucoto」を次の世代に残していけるよう取り組んでいきます。



rucotoプロジェクトのイメージ図



地元の生産者から仕入れる旬の農産物



規格外農産物の加工作業の様子



色とりどりの季節のジャム

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

持続可能な食料システムの構築に向けて、調達、生産、加工・流通、消費の各段階で、環境負荷低減の取組への関係者の理解醸成と行動変容を進めていくことが重要です。このため、農林水産省では、「みどりの食料システム戦略」に基づき、生産者の温室効果ガス削減や生物多様性保全に貢献する取組を評価し、星の数で分かりやすくラベル表示して消費者に伝える「見える化」を推進しています。令和6（2024）年3月からガイドラインに則った本格運用を開始し、ラベル（愛称：みえるらべる）を表示した商品を販売する店舗等は延べ1,800か所を超え（令和8（2026）年3月末時点）、小売店や飲食店、オンライン販売等多様な場で「見える化」の取組が広がっています。

令和7（2025）年6月には、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）で「見える化」を題材としたデジタルコンテンツの提供や会場内で「みえるらべる」を取得した農産物を使った日本酒やおにぎり等の試食会を実施するとともに、SNS（Instagram）で「見える化」に取り組む事業者や販売先に関する情報発信を行い、分かりやすい広報・普及に取り組みました。

また、「国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律」（平成12年法律第100号）に基づき、国、独立行政法人及び特殊法人が環境物品等の調達を総合的かつ計画的に推進するための基本的事項を定めた「環境物品等の調達の推進に関する基本方針」が変更され（令和7（2025）年1月28日閣議決定）、「みえるらべる」を取得した農産物やこれを原材料とする加工食品の取扱いが新たに食堂で調達する際の判断の基準に位置付けられました。令和7（2025）年8月には、農林水産省内の食堂で「見える化」された農産物を使ったメニューが初めて提供されました。くわえて、民間企業の社員食堂、病院や大学等でも「みえるらべる」を取得した農産物を使ったメニューが提供されるなど、幅広い場面で「見える化」の取組が広がっています。

今後は、「みえるらべる」の一層の普及に向け、取組の参考となる優良事例集の活用による横展開の促進や、対象品目の拡大、「みえるらべる」取得手続の利便性向上に向けた営農管理アプリとの更なる連携等を通じて、より多くの方に「見える化」に取り組んでいただき、消費者が環境に配慮して生産された農産物等を選択できる機会の拡大を図っていくこととしています。

見る × 選べる
みえるらべる



「みえるらべる」



「みえるらべる」表示の様子

社員食堂のメニュー

column
コラム学校給食への有機農産物の利用や
生き物調査等の取組

学校給食における有機農産物の活用は、有機農産物の安定的な消費につながることに加え、子供たちや地域の方々に、環境に配慮した農業への理解を深めていただくものであり、食育の観点からも有意義な取組と考えています。学校給食に有機食品を利用している市区町村数は、令和5（2023）年度末時点の278市区町村から、令和6（2024）年度末時点で328市区町村に増加し、農用地の少ない都市部においても取組が実施されるなど、その動きが全国に広がっています。

東京都世田谷区では、全国から取り寄せた有機米を区立全小・中学校の給食に提供しており、提供時には「どこでどのように作られたお米か」を子供たちに知ってもらうための様々な工夫が施されています。例えば、有機米を作るときに苦労したことや子供たちへのメッセージを掲載した生産者情報を配布するほか、有機農業について学べるような給食だよりや掲示物による啓発活動が行われました。

学校給食の取組とあわせて、体験学習を通じた食育に取り組む地方公共団体もあります。島根県浜田市は、「オーガニックビレッジ」として地域ぐるみで有機農業に取り組んでおり、市内の全小・中学校、特別支援学校の給食を対象に、有機農業で栽培された米や様々な有機野菜を提供しています。また、子供たちの体験学習として、地域の社会福祉協議会等により、令和7（2025）年度は2回の「田んぼの生き物調査」が実施されました。有機農業に取り組む水田で、子供たちは網を使ってカエルやドジョウ、クロゲンゴロウ等を見つけ、農研機構の職員による解説を受けました。初めて田んぼに入る子供たちにとっては、生き物調査の面白さはもちろん、田んぼが育む生物多様性の豊かさ、自然環境や農業の大切さを感じる機会となりました。



有機米を使用した学校給食の様子（世田谷区）



浜田市の児童が生き物調査を実施する様子

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

3 食品ロス削減に向けた国民運動の展開

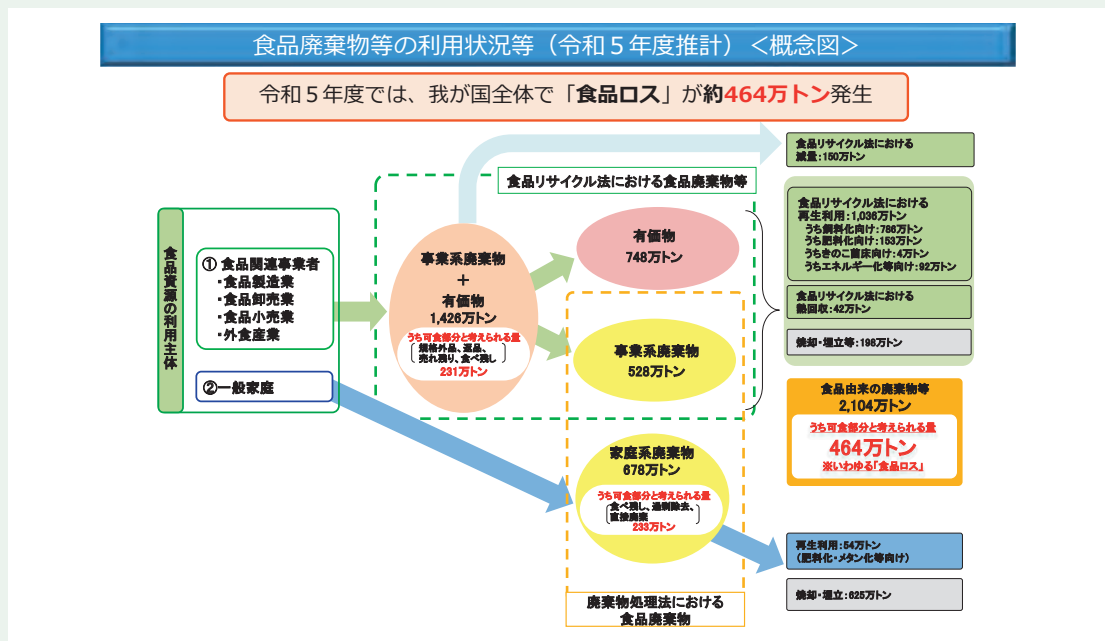
我が国では、食料、飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っている一方で、本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品である食品ロスが、令和5（2023）年度の推計で約464万トン発生しています。内訳は、事業系が約231万トン、家庭系が約233万トンとなっており、国民1人当たりの量で見ると年間約37kgの食品ロスが発生している状況です。

こうした中、我が国では、環境負荷の少ない、循環を基調とした経済社会システムを構築するため、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」（平成12年法律第116号。以下「食品リサイクル法」という。）に基づき、食品の製造過程や売れ残り、食べ残しにおいて発生している食品ロスを含む食品廃棄物等について、食品の製造、流通、消費等の各段階において発生の抑制に優先的に取り組んだ上で、食品循環資源について飼料化や肥料化等による再生利用を推進しています（図表2-5-3）。



資料：食品ロス量（令和5（2023）年度推計（図表2-5-3参照）、総務省「人口推計」（令和5（2023）年10月1日）

図表2-5-3 食品廃棄物等の利用状況等（令和5（2023）年度推計）



資料：・事業系食品ロスについては、食品リサイクル法第9条第1項に基づく定期報告結果と農林水産省「食品循環資源の再生利用等実態調査結果（令和4年度）」等を基に、農林水産省において推計。
・家庭系食品ロスについては、「令和6年度食品循環資源の再生利用等の促進に関する実施状況調査等業務報告書」を基に、環境省において推計。
・事業系廃棄物及び家庭系廃棄物の量は、「一般廃棄物の排出及び処理状況、産業廃棄物の排出及び処理状況」（環境省）等を基に、環境省において推計。

注：・事業系廃棄物の「食品リサイクル法における再生利用」のうち「エネルギー化等」とは、食品リサイクル法で定めるメタン、エタノール、炭化の過程を経て製造される燃料及び還元剤、油脂及び油脂製品の製造である。
・「食品廃棄物等」とは、食用に供することができないが、他の用途として価値のあるもの（有価物）を含み、「食品廃棄物」とは、廃棄物以外のものを含む点異なる。
・端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがある。

また、平成27（2015）年9月の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」（以下「2030アジェンダ」という。）では、SDGsの目標の一つに「持続可能な生産消費形態を確保する」ことが掲げられています。その中で「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」ことがターゲットとして設定されるなど、食品ロスへの国際的な関心が高まっています。

我が国でも、家庭系食品ロスについては「第五次循環型社会形成推進基本計画」（令和6（2024）年8月2日閣議決定）において、令和12（2030）年度までに平成12（2000）年度比で半減させるという目標が設定されています。事業系食品ロスについては「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」（令和7（2025）年3月）において、令和12（2030）年度までに平成12（2000）年度比で60%削減させるという目標が設定されています。

さらに、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、「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、令和元（2019）年5月に公布、同年10月に施行されました。また、食品ロス削減推進法に基づく「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（令和2（2020）年3月31日閣議決定）について、社会経済情勢や、食品ロスを取り巻く状況の変化、施策の実施状況等を踏まえ、令和7（2025）年3月に変更されました（令和7（2025）年3月25日閣議決定）。関係各省庁等において、国民各層が、食品ロス削減の問題を「他人事」ではなく「我が事」として捉え、「理解」するだけにとどまらず「行動」に移すための様々な取組を行っています。

農林水産省では、食品ロスの一つの要因となっている製・配・販¹にまたがる商慣習の見直しを促進するため、10月30日を「全国一斉商慣習見直しの日」として、食品小売事業者における納品期限の緩和や食品製造事業者における賞味期限表示の大括り化（年月表示、日まとめ表示）の取組を呼び掛けています。令和7（2025）年10月時点で納品期限の緩和に取り組む食品小売事業者は377事業者（令和6（2024）年10月時点は339事業者）、賞味期限表示の大括り化に取り組む食品製造事業者は365事業者（令和6（2024）年10月時点は350事業者）となり、これらに取り組む事業者名及び取組事例を公表しました。

また、外食店舗における食品ロスの大きな要因である「食べ残し」を減らすため、外食店舗向けポスター及びび卓上ポップを作成し、外食での「食べきり」の推進を呼び掛けました。



外食店舗で掲示する「食べきり」啓発ポスター

1 メーカー（製）、中間流通・卸（配）、小売（販）のこと。

さらに、令和8（2026）年2月の恵方巻シーズンには、予約販売等の需要に見合った販売に取り組む食品小売事業者向けのPR資材を提供するとともに、恵方巻のロス削減に取り組む事業者の公表も行いました。

生産・流通・消費等の過程で発生する未利用食品について、食品関連事業者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全国各地で広がっており、フードバンク活動を行っている団体数は、令和8（2026）年3月現在、国内で318団体（農林水産省ウェブサイトに掲載希望があった団体に限る。）となっています。

農林水産省は、食品ロス削減や食品アクセスの確保に向けて、地方公共団体や食品事業者、フードバンク・こども食堂等の地域の関係者が連携する体制づくり等を支援するとともに、フードバンク・こども食堂等に対し、その立ち上げや取組拡大、機能強化に向けた支援、専門家派遣等によるサポート等を実施しました。また、食品産業による未利用食品の寄附促進につながるよう、提供可能な食品やそのニーズに係る情報を共有・コーディネートし、食品企業が物流事業者等と連携して食品の提供をワンストップで行うことが可能となる体制の検討・実証を支援しました。

国の災害用備蓄食品については、令和3（2021）年4月に関係府省庁が申合せを行い、食品ロス削減及び生活困窮者支援等の観点から有効に活用するため、入替えにより災害用備蓄食品の役割を終えたものについて、原則として、フードバンク等への提供に取り組むこととしており、令和3（2021）年5月から、農林水産省のウェブサイトにおいて、ポータルサイトを設け、各府省庁の取組を取りまとめて情報提供を行いました。

くわえて、農林水産省本省においては、入替えに伴い役割を終えた災害用備蓄食品について、令和7（2025）年10月30日に東京都千代田区において開催された「第9回食品ロス削減全国大会」（千代田区、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会主催、消費者庁・農林水産省・環境省共催）における無償配布を実施するとともに、令和7（2025）年11月に、フードバンク等5団体への無償提供を実施しました（9品目、計8,030食）。また、地方農政局等においても同様の取組を進めました。

令和7（2025）年10月の「食品ロス削減月間」では、消費者庁、農林水産省、環境省が共同で、食品ロス削減推進アンバサダーとして芸能人を起用した普及啓発ポスターを作成し、地方公共団体等に配布するとともに、集中的な情報発信に取り組みました。

また、「第9回食品ロス削減全国大会」では、関係各省庁がブース出展等を行ったほか、基調講演やトークショーを通して、まだ食べられる食品を捨てることを「もったいない」と感じてもらえるよう、普及啓発活動を行いました。

さらに、消費者庁、農林水産省、環境省では、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会と共同で、「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン」を令和7（2025）年12月1日から令和8（2026）年1月31日にかけて実施しました。この時期は、年末年始の宴会や外食が多く見込まれることから、飲食店及び消費者に対して広く普及啓発することとして、外食時の食べきり（「30・10（さんまる いちまる）運動」等）を呼び掛けました。また、飲食店等の食品ロス削減のための好事例集の周知のほか、「外食時のおいしく「食べきり」ガイド」等の啓発資材の提供により、適量注文や家庭での食べきりについても啓発を行いました。

官民を挙げた取組である食品ロス削減国民運動のロゴマーク「ろすのん」について、平成25（2013）年にマークの利用がスタートし、平成30（2018）年6月に通常の泣いているマークに加えて、笑っているマークも追加しました。令和8（2026）年3月末現在、各団体・企業での利用件数は1,680件となっています。



消費者庁では、食品ロス削減の取組を広く国民運動として展開していくことを目的として、「令和7年度「めざせ！食品ロス・ゼロ」川柳コンテスト」を実施し、計19,071件の応募の中から、審査の結果、「ミyakumiyakuと 続く日本の "もったいない"」が内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞に選ばれました。また、地域に根ざした食品ロス削減を推進する人材を育成するため、令和7（2025）年度には「食品ロス削減推進サポーター」育成のためのオンライン講座を7回実施しました。令和8（2026）年3月現在では4,612名をサポーターとして登録しており、サポーターは、地域での出前授業やフードバンク支援等幅広く活躍しています。

令和7（2025）年8月に開催した令和7年度「こども霞が関見学デー」では、子供の頃から食品ロス削減を身近なこと、我が事として意識してもらえるよう、小学生を対象に、クイズを始めとした、食品ロスを削減するための行動を学ぶプログラムを実施しました。

また、「食品ロス削減」や「食品寄附促進」に加え、「食品アクセスの確保」に向けた取組を、関係府省庁や地方公共団体が一体的に取り組めるように、三つの施策を包括する概念を「食の環（わ）」と呼ぶことについて令和6（2024）年6月に関係府省庁で申合せをし、共通のロゴマークを使用して、一元的に発信していくこととしました。



食品ロス削減月間啓発
ポスター（令和7年度版）



令和7年度「めざせ！食品ロス・ゼロ」
川柳コンテスト
内閣府特命担当大臣
（消費者及び食品安全）賞ポスター



「食の環（わ）」プロジェクトロゴマーク

令和6（2024）年12月に、一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者が遵守すべき事項を示した「食品寄附ガイドライン」と、事業者の民事上・食品衛生上の留意事項に加えて消費者が自己責任の下に持ち帰りを行う際に求められる行動についても整理した「食べ残り持ち帰り促進ガイドライン」を策定しました。その後は、両ガイドラインへの理解を深めるための研修会の開催等を通じた周知等により、食品ロス削減を推進しています。また、令和7（2025）年度は、フードバンクの信頼性の向上を目的とした認証制度（令和8（2026）年度運用開始）の立ち上げに向け、実証事業を実施しました。

環境省では、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、「消費者向け」、「自

治体向け]、「事業者向け」に食品ロスに関する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しています。また、食品ロス削減に関する普及啓発の一環として、啓発キャラクター「すぐたべくん」を活用し、食品小売店で購入する際、すぐに食べる商品については、賞味期限や消費期限がより長い商品を選んで購入するのではなく、陳列されている手前から順番に購入することについて普及啓発を行っています。さらに、飲食店等での外食時において、まずは食べきることを前提とし、食べ残してしまった場合には消費者の自己責任の範囲で「mottECO」（飲食店での食べ残しの持ち帰り行為）を行うことが当たり前になるように、令和7（2025）年度に「mottECO導入の手引き」を取りまとめるなど普及に取り組んでいます。



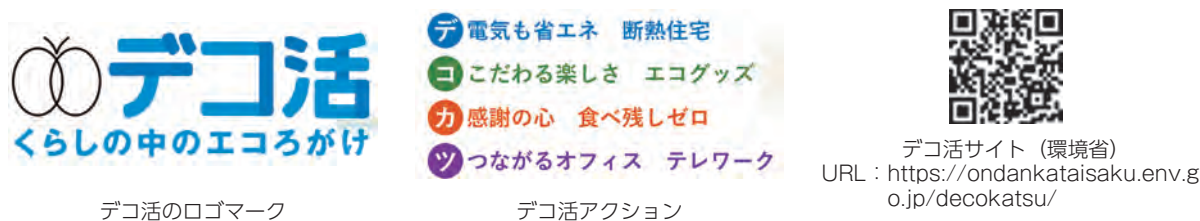
「mottECO（モッテコ）」普及啓発資材

「すぐたべくん」ポスター



食品ロスポータルサイト（環境省）
URL：<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/index.html>

また、2050年カーボンニュートラルの実現に向けて、「デコ活」（脱炭素につながる新しい豊かな暮らしを創る国民運動）を展開しています。「デコ活アクション」の一つとしてフードドライブの実践を呼び掛けるなど、食品ロス削減も含めた脱炭素につながる国民・消費者の行動変容、ライフスタイル転換を強力に後押ししていきます。



デコ活のロゴマーク

デコ活アクション

また、地方公共団体の食品ロス削減の取組の支援も行っています。環境省では、地方公共団体担当者が食品ロス削減に関連する取組をする際に参考となる事例を取りまとめた「自治体職員向け食品ロス削減のための取組事例集」を平成30（2018）年10月から公表し、毎年地方公共団体における事例を追加しています。

学校においては、栄養教諭が中心となって食に関する指導に取り組んでおり、給食や教科等において、食品ロスを含めた食に関する現代的な課題を取り扱い、食べ物や生産等に関わる人々への感謝の心を育み、児童生徒に食品ロス削減に関する理解と実践を促しています。文部科学省においては、令和7（2025）年4月に「栄養教諭等による食に関する指導等の充実に

ついて（通知）」を各都道府県・指定都市教育委員会宛てに発出し、給食の時間のみならず各教科等における食に関する指導においても、栄養教諭が積極的に児童生徒への直接指導を実施するよう依頼するなど、指導の中核的な役割を担う栄養教諭の配置促進・指導の充実等に取り組んでいるところです。

環境省では、令和4（2022）年度から実施している「食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業」において、地方公共団体・小学校・教育委員会が連携し、デジタル教材を使った食育授業を行い、さらに学校給食の調理工程や食べ残しで生じた残さを食品リサイクル事業者に引き渡す取組が行われています。これら優良事例を掲載した「食品廃棄ゼロエリア創出の手引き」を令和7（2025）年度に取りまとめをし、今後更なる横展開をしていきます。

また、教育現場における食品ロス削減に係る取組事例を取りまとめた「自治体職員のための学校給食の食べ残しを減らす事業の始め方マニュアル」を平成30（2018）年3月から公表しています。

消費者庁、農林水産省、環境省は、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会と共同で、「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン」を、12月から1月までの期間に例年実施しています。この時期は、年末年始の宴会や外食が多く見込まれることから、飲食店及び消費者に対して広く食品ロス削減の普及啓発を行っています。外食時の適量注文による食べきりのほか、テイクアウト等による家庭での食事の機会が増えていることから、テイクアウト時の適量購入や家庭での食べきりについても啓発を行っています。

具体的には、外食時の食べきりを呼び掛けるポスターや三角柱、家庭で食べきるための工夫が記載されたチラシ等の普及啓発資材の提供のほか、宴会時に乾杯後30分間、お開き前10分間は自分の席で料理を楽しむ「30・10（さんまる いちまる）運動」の呼び掛け、ウェブサイトやSNS等による情報発信、関係省庁等での普及啓発資材の設置による周知、本キャンペーンの実施予定地方公共団体一覧の周知等を行っています。

令和7（2025）年度のキャンペーンにおいては、すみっこぐらしとコラボしたポスターを作成しました。ポスターについては、「おいしい食べきり みんながえがお」をキャッチコピーに、キャラクターのすみっこたちがみんなで外食を楽しんでいるデザインと、お店で食べるときのポイント「①料理の量を選べるお店や食品ロス削減に配慮したお店を選ぶ」「②食べられる分だけ注文する」「③料理をおいしく残さず食べきる」「④どうしても食べきれない場合は持ち帰る」がまとめられているデザインの2種類を作成し、全国の地方公共団体や教育機関、飲食事業者等への積極的な活用を呼び掛けました。また、ポスターデザインを基にした動画をYouTubeに掲載するほか、自由にダウンロードできるペーパークラフトを特設ページに掲載するなど、子供を含む消費者への普及啓発も実施しました。くわえて、ポスター及び動画を東京・横浜・大阪の駅構内等へ掲出し、周辺の歩行者に対し、本キャンペーンを周知しました。そのほか、消費者自身の食べきりの取組を投稿するSNSキャンペーンも実施しました。



すみっこぐらしとのコラボポスター



コラボペーパークラフト



SNSキャンペーンの実施



「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン特設ページ（消費者庁）
URL : <https://www.no-foodloss.caa.go.jp/eating-all-campaign2025>

4 バイオマス利用と食品リサイクルの推進

バイオマスは、動植物由来の再生可能な資源であり、家庭やレストラン等から出る食品廃棄物や家畜排せつ物等、私たちの身近に豊富に存在しています。バイオマスを利用することは、循環型社会の形成や地球温暖化の防止に寄与するほか、新たな産業の創出や農山漁村の活性化につながるものです。

政府は、「バイオマス活用推進基本法」(平成21年法律第52号)及びこれに基づく「バイオマス活用推進基本計画」(令和4(2022)年9月6日閣議決定)の下で、下水汚泥等を含むバイオマスの活用の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進しています。

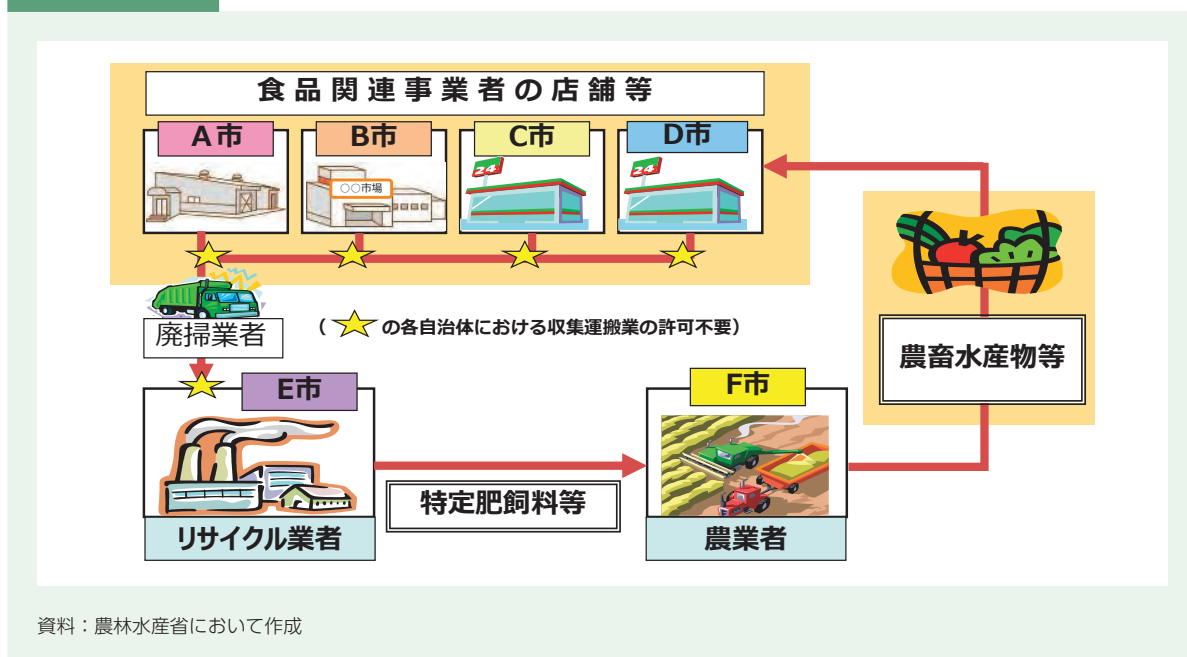
廃食用油については、これまでの配合飼料原料等に加えて、航空分野の脱炭素化に向けた持続可能な航空燃料(SAF¹)の原料としての活用も期待されています。このため、技術的・経済的課題や解決策を官民で協議し、一体となって取組を進める場として、令和4(2022)年4月に設立された「持続可能な航空燃料(SAF)の導入促進に向けた官民協議会」に関係省庁が参画するなど、国内の廃食用油の循環利用に向けた取組を推進しています。

食品廃棄物については、食品関連事業者による飼料や肥料等への再生利用の取組が進められているものの、消費者に近い食品流通の川下や家庭での廃棄物については、分別が難しいため、比較的、分別が容易で取り組みやすいメタン化²も併せて推進しています。

令和7(2025)年3月には食品リサイクル法に基づく新たな基本方針を策定し、基本方針で定める優先順位を維持した上で、食品循環資源の再生利用等の更なる促進を図っています。また、食品リサイクル法の再生利用事業計画(食品リサイクルループ)の認定制度の活用等により、食品関連事業者、再生利用事業者及び農林漁業者等の三者が連携し、地域で発生した食品循環資源を肥料や飼料として再生利用し、これにより生産された農産物を地域において利用する取組も進んでおり、令和8(2026)年3月末現在で60の計画が認定されています(図表2-5-4)。

これらの取組の結果、食品産業全体の再生利用等実施率は令和5(2023)年度には90%になりました。

図表 2-5-4 再生利用事業計画のイメージ



1 Sustainable Aviation Fuelの略。

2 メタン発酵によりバイオガスを生成し、エネルギー利用する取組。

食文化の継承のための活動の支援等

第1節 ボランティア活動等における取組

食生活が多様化する中で、地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切にし、次の世代への継承を図るには、地域の食生活改善推進員等、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の役割が重要です。

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「郷土・伝統料理教室」等を実施しており、郷土料理・伝統料理を作る体験学習を各地で行っています。また、地域に伝わる郷土料理を知ってもらうために作成された「日本の味 郷土料理めぐり」を活用し、郷土料理の伝承に努めています。

さらに、一般財団法人日本食生活協会では、日本の食に対する興味や関心を高め、郷土料理の更なる活性化に寄与することを目的として、平成28（2016）年度に「郷土料理スペシャリスト」の認定制度を創設し、令和6（2024）年度からはeラーニングによる認定を始めました。現在、「郷土料理スペシャリスト」として認定された人々が全国で活動しています。

事例

食生活改善推進員による食文化継承の取組

一般財団法人日本食生活協会

新潟県食生活改善推進委員協議会

「郷土料理の伝承～与板地域のふるさと料理講習会～」

長岡市食生活改善推進委員協議会では、市内の与板地域の伝統的な行事食の保護・継承を図ることを目的として「ふるさと料理講習会」を毎年実施しています。地域住民なら誰でも参加できる講習会で、令和7（2025）年度は、5歳から70歳代までと幅広い年代の方の参加があり、多世代交流の場となっています。

講習会では新潟県の郷土料理であるしょうゆおこわを作り、皆で会食しました。しょうゆおこわは、昔、あずきやささが貴重で手に入りにくかったため、しょうゆを使って色付けたのが始まりと言われていることなど、郷土料理の歴史や風習についても説明し、一緒に学びを深めました。参加者からは「しょうゆおこわを作ったことがなかったので、大変参考になった。」等の感想があり、これからも地域住民に郷土料理を伝承していくことの必要性を感じました。



郷土料理「しょうゆおこわ」



講習会の様子

宮崎県食生活改善推進協議会

「郷土料理の伝承～都城の食文化～」

都城市食生活改善推進員連絡協議会では、地域住民対象の料理教室で郷土料理の「がね」を作りました。「がね」とは蟹を表す方言であり、見た目が蟹に似ていることから、「がね」と呼ばれています。鹿児島県の郷土料理として有名ですが、都城市は江戸時代、薩摩藩¹の領地だったことから、鹿児島県と同じような郷土料理が伝承されています。主にさつまいもを細切りにし、小麦粉や水で作った衣と混ぜて油で揚げる料理ですが、近年では、様々な種類の野菜が摂取できるよう、さつまいもだけではなくにんじん等の野菜を入れるほか、たんぱく質の摂取量が増えるよう水の代わりに豆腐をすりつぶして入れるなどの工夫をし、現代に合わせたアレンジをすることもあります。

高齢の参加者からは「懐かしい。また自宅でも作りたい。」、若い世代の参加者からは「自分では作ったことがなかったが、簡単だったので、子供にも作ってあげたい。」等の感想がありました。今後も、地域に伝わる郷土料理を次世代に伝えていきたいと思えます。



郷土料理「がね」



講習会の様子

1 現在の鹿児島県全域と宮崎県南西部を領有した藩。

第2節 専門調理師等の活用における取組

一般社団法人全日本^{しちゅうし}司厨士協会は、各地の保育所・幼稚園・小学校での料理教室の開催や福祉施設での継続的な慰問活動等、総合的な食育の推進・普及を実施しています。全国の地方支部においては、地元食材の認知度の向上やシェフを目指す生徒・学生及び若手シェフの技術力の向上を目的として、地場産物を使った料理コンクールや鶏のさばき方・魚のおろし方についての講習会等を開催し、調理技術の継承にも力を入れています。

後進の育成につながる活動として、23歳以下の青年技能者を対象とした技能五輪全国大会では、長年にわたり大会の運営に協力しています。令和7（2025）年に開催された第63回大会においても、競技課題の作成や審査等、その運営全般を担いました。また、世界各地に配属される公邸料理人の育成においては、ウェブサイト等で情報を提供するなど、食文化の継承及び調理技術の向上等に努めています。



第63回技能五輪全国大会

公益社団法人日本調理師会では、地域の特産品を主な食材とし、栄養バランスと減塩を考えた手作り弁当により子供の味覚を育むことで食育の推進に寄与することを目的として、毎年「全国こどものための愛情弁当コンテスト」を開催しています。地域の特産品を用いた弁当のレシピを全国から募集し、第15回大会では、文部科学大臣賞、農林水産大臣賞及び最優秀賞を決定しました。

都道府県の調理師会では、日本料理や西洋料理、中国料理等の部門を設けた料理コンクールを開催しています。日本古来の伝統料理の伝承や地産地消の推進を担う調理師に研鑽^{さん}の機会を提供し、調理師の育成につなげるとともに、地産地消をテーマにした創作料理を広く発表することによって、食文化への興味・関心を喚起するよう活動しています。

また、令和7（2025）年度は、兵庫五国^{ごこく}¹調理師会において郷土料理研究発表会を開催しました。昔からある郷土料理を次世代に引き継いでいくために、現在ある材料や調理方法を工夫し、現在の食し方に合う料理の研究を通じて食文化を伝えています。

1 兵庫県の旧国名である摂津、播磨、淡路、丹波、但馬の総称。



「第15回全国こどものための愛情弁当コンテスト」
農林水産大臣賞：おともだちいっぱい弁当



「第15回全国こどものための愛情弁当コンテスト」
最優秀賞：ナン（なん）でも彩玉たっぷり弁当

「兵庫五国調理師会郷土料理研究発表会」



摂津地方郷土料理



播磨地方郷土料理



淡路地方郷土料理



丹波地方郷土料理



但馬地方郷土料理

一般社団法人全日本司厨士協会では、食を通じた調理人と地域住民との交流、児童生徒への教育と実践は食文化の継承につながるものと考え、若手調理人対象の料理講習会や料理コンクール開催のほか、広く調理に関わる方々への調理技術の向上を目的とした研修会や食のイベント等を全国各地で継続的に開催しています。

後進の育成には正しい知識と技術を学ぶ必要があることから、東海地方本部では令和6（2024）年度に引き続き、令和7（2025）年5月には食鳥加工の企業と共同で若鶏のさばき方の講習会、令和7（2025）年6月には水産加工の企業と共同で真鯛^{したびらめ}と舌平目のおろし方の講習会を開催し、合計10名の一般の方と若手調理人が参加しました。魚のおろし方の実習では、鯛の骨の硬さ、舌平目の骨の柔らかさと身の壊れやすさ等、魚の特徴を踏まえた実技に苦勞しながらも、魚をおろす機会が少ない若手調理人にとって貴重な体験となりました。



親子料理教室の様子

関東総合地方本部山形県本部では、令和7（2025）年7月に山形県立山辺^{やまのべ}高等学校食物科に所属する生徒25名と共に、40名の親子が参加する料理教室を開催しました。県産食材を多数使った「豚肉の軽い煮込みオレンジの香り」等を調理し、参加者からは「親子で料理できる時間はとても良かった。」と感想を頂きました。

北海道地方本部^{おびひろ}帯広支部では、令和7（2025）年9月に帯広市立^{あいこく}愛国小学校にて食育授業を開催しました。メニュー作りは令和7（2025）年1月から始め、生徒の意見をまとめて、調理で使うピーマン、にんじん、じゃがいも、アスパラガス、かぼちゃ、枝豆、スイカを学校の農園で育て、自ら収穫をしました。シェフと子供たちはグループに分かれて、ピーマンの肉詰めやポトフ等を調理し、合計70名分の料理を作り上げました。今年で9回目となる食育授業は今後も継続する予定です。



野外炊き出し訓練

東京地方本部^{すみだ}墨田支部では、令和7（2025）年5月に上^{かみ}高田^{たかだ}みんなの食堂実行委員会と共に、災害時における防災食について、小学生20名を対象に東京都中野区^{なかの}上高田台公園での野外炊き出し訓練を開催しました。訓練内容は、火の起こし方、包丁の使い方、ゴミを出さないよう野菜は皮付きで食べ、調理する際のエネルギーを最小限にするため野菜は薄く切るといった野菜の切り方の工夫等、災害時の調理を実践形式で学びました。また、当日のメニューは食の多様性を考慮し、宗教的配慮から動物性食品を避け、高齢者や食事制限のある方への対応として軟らかく塩分を控えて作った「誰でも食べられるシチュー」等、100食分の防災食を調理しました。

このように、食文化の継承には様々な形があり、調理のプロであるシェフが地域でイベントを開催し、正しい調理技術を伝えるなど、食の魅力を発信することはシェフの社会的責任とも言えます。今後、このような活動は社会的課題の解決に向けてますます重要であると考え、更なる取組を進めていきます。

このように、食文化の継承には様々な形があり、調理のプロであるシェフが地域でイベントを開催し、正しい調理技術を伝えるなど、食の魅力を発信することはシェフの社会的責任とも言えます。今後、このような活動は社会的課題の解決に向けてますます重要であると考え、更なる取組を進めていきます。

第3節 地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進

1 「和食」の保護と次世代への継承のための取組

平成25（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されたことを契機として、海外において「和食」に対する関心が高まっています。令和7（2025）年の海外における日本食レストランは約18万1千店（外務省調べに基づき、農林水産省において集計）と、平成25（2013）年と比べて約3.3倍に増加しています。また、訪日外国人観光客が訪日前に期待していたこととして「日本食を食べること」が最も多くなっているほか¹、地方の多様な食への期待も高まっています。

一方、我が国では、食の嗜好やライフスタイルの変化等を背景に、和食や地域の食文化を受け継ぎ、伝えることが困難になりつつあります。

このため、農林水産省では、地域固有の多様な食文化を保護・継承していく観点から、47都道府県の郷土料理の歴史・由来、関連行事、使用食材、レシピ等をデータベース化したウェブサイト「うちの郷土料理」において情報発信するとともに、同サイトを基に海外向けに翻訳したウェブサイト「Our Regional Cuisines」において情報発信しています。また、全国各地の伝統的な加工食品（伝統食）の特徴、歴史やレシピ等をデータベース化したウェブサイト「にっぽん伝統食図鑑」の掲載品目の拡充に努め、国内外に向けた情報発信を行っています。さらに、次世代を担う子供たちに和食文化を伝えていくため、栄養教諭・栄養士・保育士等を対象に、子供たちや子育て世代に対して和食文化の普及活動を行う中核的な人材である「和食文化継承リーダー」の育成を目的とした研修会を開催しています。

また、子供や子育て世代を対象として「簡単・手軽」に和食を食べてもらうために平成30（2018）年度から官民協働で実施していた「Let's！和ごはんプロジェクト」について、近年のSNS重視の風潮や、健康志向の高まり、持続可能性への関心等を踏まえ、ターゲットやコンセプトを拡大するとともに、若年層への対応強化を図りました。令和7（2025）年11月からは、新たな和食普及プロジェクト「楽しもう！にほんの味。～和のこころをつなぐ食の国民運動～」(略称：楽し味（たのしみ）プロジェクト)として、おいしく、健康で、誰もが楽しむことのできる和食スタイルの実現を目指し、活動を開始しました。



新たな和食普及プロジェクトのロゴマーク



新たな和食普及プロジェクトのサイト（農林水産省）
URL：<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/enjoy-washoku/index.html>

あわせて、「地域の和食文化ネットワーク」において、和食文化に関連したセミナーや勉強会等の開催情報等を定期的に発信しているほか、和食給食の普及を目的として、栄養教諭や学校栄養職員を対象に地場産物を活用した和食給食の献立開発のための研修会の実施等を支援しています。

1 観光庁「訪日外国人の消費動向 2024年 年次報告書」

また、和食で使われる調味料の一つである砂糖に関する知識や砂糖・甘味に由来する食文化の魅力等について広く情報発信する「[ありが糖運動] ~大切な人への「ありがとう」をスイーツで~」を展開しています。「ありが糖運動」公式SNS（Facebook、X（旧Twitter）及びInstagram）も活用し、砂糖に関する情報や砂糖を使った郷土料理や郷土菓子、スイーツの情報等の発信を継続・強化するほか、令和7（2025）年3月に公式マスコットキャラクター「かんみい」を決定しました。SNS以外の取組では、令和7年度「こども霞が関見学デー」において、親子参加型の綿菓子作り体験や、楽しく砂糖の知識が学べるクイズ等を実施し、多くの消費者に砂糖に親しんでいただく機会を提供しました。

文化庁では、文化審議会文化政策部会食文化ワーキンググループの報告書に基づき、「文化財保護法」（昭和25年法律第214号）に基づく文化財の登録等を推進することで、我が国の魅力ある食文化の保護・継承・活用を図っています。

そのための取組として、令和7（2025）年12月、「重要無形文化財の指定並びに保持者及び保持団体の認定の基準」（昭和29年文化財保護委員会告示第55号）を改正し、制度創設当初からの重要無形文化財の指定対象分野である「芸能」及び「工芸技術」に、「生活文化」を加えました。また、令和7（2025）年度には「加賀料理」を国の登録無形文化財として、「吉野葛の製造技術」を国の登録無形民俗文化財として登録しました。さらに、特色ある食文化の継承・振興に取り組む地方公共団体等に対して、調査研究や地域での保護継承、文化的価値を分かりやすく伝える「食文化ストーリー」の構築・発信等を行うモデル事例の形成を支援しています。令和7（2025）年度には12団体が採択され、地域の食文化の文化財としての登録等に向けた調査研究や市民講座、シンポジウムの開催、SNSや映像コンテンツを活用した発信等の取組を行っています。

さらに、食文化の「わざ」を国民共有の財産として育んでいく社会的機運を醸成することを目的として、様々なイベントを開催しました。令和7（2025）年6月には2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）において、登録無形文化財「菓銘をもつ生菓子（^{おりきり}煉切・こなし）」をテーマにした展示を行うとともに、職人による煉切製作実演、試食品配布を実施しました。また、令和8（2026）年2月には京都市において、食文化の「わざ」の実演、実技体験、試飲・試食や展示等を組み合わせ、食文化の「わざ」について参加者が五感で学び、体験できるイベントを実施しました。

くわえて、全国各地に存在する多様な食文化の振興の機運を醸成するため、「100年フード」及び「食文化ミュージアム」の取組を実施し、文化庁のウェブサイト「食文化あふれる国・日本」において情報発信を行っています。「100年フード」は、世代を越えて地域で受け継がれ愛されてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付け、文化庁と共に継承していくことを宣言する地方公共団体・民間団体等を募集し認定する取組です。「食文化ミュージアム」は、食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、道の駅、食の体験・情報発信施設等に関する情報を一体的に発信する取組です。これらの取組の普及や認定団体等の交流を促進するため、令和8（2026）年1月から2月にかけて、全国の「100年フード」や「食文化ミュージアム」に関連するスポットを巡るデジタルスタンプラリーを開催するとともに、令和8（2026）年2月には、4回目のサミットとなる「100年フード・食文化ミュージアムサミット」を開催し、地域の食文化の継承と、その魅力を発信する取組について、事例発表、パネルディスカッション等を行いました。

また、料理人等の生業としての魅力の発信、日本の食文化の価値向上を目的とした新たな顕

彰制度を創設するため、令和7（2025）年2月に有識者によって取りまとめられた「食文化分野における新たな顕彰制度創設に向けた提言」に基づき制度設計の検討を行い、令和8（2026）年1月に「食の至宝」顕彰を創設しました。

一般社団法人和食文化国民会議（以下「和食会議」という。）は、講演会の開催や出前授業等を行うことで、和食文化の保護・継承に取り組んでいます。平成27（2015）年からは、「和食の日（11月24日）」の前後に、全国の幼稚園・保育所、小・中学校等を対象として、和食給食を提供する際に和食文化に関する理解を促す食育企画「だしで味わう和食の日」を実施しているほか、農林水産省による支援の下、和食に関するチラシやポスターの配布等を行い、食育授業における教材を充実させています。さらに、和食会議では、保護者と子供を対象とした夏休み体験イベント「子ども和食セッション」のほか、「五節供^{ごせつぐ}」¹にちなんだ和食の推進等のために「くらしの歳時記」や「和食」のつぼ」といったコラムをウェブサイトに掲載し、和食文化にまつわる情報発信を行っています。

今後とも、官民が一体となって和食文化の保護・継承の取組を推進するとともに、地域の食文化の振興による地域活性化につなげていくことが重要です。



和食会議ウェブサイト（一般社団法人和食文化国民会議）
URL：<https://washokujapan.jp/>

1 「人日の節供（1月7日）」、「上巳の節供（3月3日）」、「端午の節供（5月5日）」、「七夕の節供（7月7日）」及び「重陽の節供（9月9日）」のこと。あわせて「五節供^{ごせつぐ}」とされる。節供は、節日に旬の食材でごちそうを作り、神さまにお供えした上で皆と分け合い、頂くことで家族や友人の無病息災を願うものであることから、「節句」ではなく、本来の意味を伝える「節供」と表現。一般社団法人和食文化国民会議ウェブサイト参照：<https://gosekku-washoku.jp/about/>

農林水産省と和食会議では、和食月間である11月に、和食の普及啓発に向けた様々な取組を実施しました。

和食会議では、農林水産省と連携し、平成27（2015）年から「だしで味わう和食の日」特別出前授業を実施しています。令和7（2025）年11月4日には東京都新宿区立落合第一小学校、11月20日には東京都江東区立東陽中学校において、特別講師による出前授業を行いました。授業では、「和食における「だし」や「うま味」の大切さ」や「すがたを変える食べもの」等をテーマに、五味（甘味・酸味・塩味・苦味・うま味）の学習、「だし」の試飲、大豆や米を石臼やすり鉢で粉にする体験等を実施しました。子供たちからは、「おいしい」、「香りがいい。」といった感想が寄せられました。また、当日の給食は和食献立とし、和食器を用いて喫食することで、和食文化への理解を一層深めました。

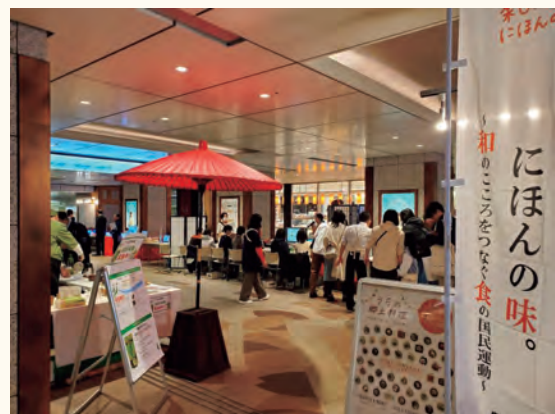
農林水産省では、令和7（2025）年11月に開始した新たな和食普及プロジェクト「楽しもう！にほんの味。～和のこころをつなぐ食の国民運動～」(略称：楽し味(たのしみ)プロジェクト)の一環として、11月22日に、絵本でSDGs推進協会及び同志社女子大学と連携し、和食絵本の読み聞かせイベントを実施しました。同協会の絵本専門士¹が、同大学の有志学生を対象に、「絵本の選び方」や「読み聞かせの技術」に関する講義を行い、翌23日には、同大学の学園祭期間中に、学生が来場者に向けて和食や食育に関する絵本の読み聞かせを実施しました。子供だけでなく、学生や保護者にとっても、和食の魅力が改めて知る契機となりました。

さらに、「和食の日」である11月24日には、農林水産省、国税庁、和食会議、日本酒造組合中央会の共催により、「和食と日本の酒の魅力体験フェア」を開催しました。会場（東京都中央区）では、かつお節削りや石臼体験、箸置き作り等の体験型ブースのほか、日本酒の利き比べや酒樽を活用したフォトスポット、全国の郷土料理を題材としたミニチュア作品の展示等、五感で楽しめる多彩なコンテンツを展開し、子供から大人まで幅広い世代が参加しました。

こうした「和食月間」における取組を通じて、和食文化の価値を次世代へとつなぎ、その伝統や魅力が改めて認識されることが期待されます。



和食文化に関する出前授業の様子



和食と日本の酒の魅力体験フェアの様子

1 独立行政法人国立青少年教育振興機構が実施する絵本専門士養成講座を修了した、絵本に関する高度な知識、技能及び感性を備えた絵本の専門家。

2 地域の食文化の魅力を再発見する取組

四季折々の食材に恵まれた日本では、長い年月をかけて地域の伝統的な行事や作法と結び付いた食文化が形成されてきました。

一方で、食生活の多様化に伴い、地域の郷土料理や伝統料理等の食文化が次世代に十分に継承されない傾向も見られています。地域の食文化を継承していくためには、伝統的な食文化や郷土料理を支えてきた地域の食材等の特徴を理解し、伝えていくことが大切です。

家庭での継承が難しくなっている近年の状況を踏まえ、地域において、市町村や民間団体、農業協同組合、生活協同組合等が、地域の子供たちや子育て世代等の消費者を対象に、郷土料理作り教室の開催や大豆の種まきから行う味噌作り体験、食品工場見学等を実施しています。また、地域の伝統野菜や水稻等の植付けから収穫までの一連の農作業を体験することを通じて、農作業の楽しさや苦勞等を学ぶことのできる農業体験が全国で行われています。これらの取組を通して、地域の食文化や地場産物等への理解や関心を高めることが期待されています。

農林水産省では、全国各地で地方公共団体、農林漁業者等が連携して行っている郷土料理や伝統野菜といった伝統的食材等の魅力の再発見につながる取組を支援しています。

事例

日本料理に学ぶ食育

特定非営利活動法人日本料理アカデミー（京都府）

特定非営利活動法人日本料理アカデミーは、京都の老舗料亭の料理人たちが中心となり設立した団体で、地域に密着した活動や、日本料理の若手の料理人を対象とした研鑽事業、さらには世界の料理人との交流まで、我が国が誇るべき食文化の伝承と魅力向上に寄与することを目的とした活動を行っています。

地域に密着した活動では、京都市教育委員会と連携し、市内の小学生を対象に伝統ある日本の食文化を直接伝え、体感してもらう食育授業を行っています。フランス発の味覚教育「ピュイゼ・メソッド（味覚を目覚めさせる授業）」を取り入れた食育授業では、だしをとるための昆布やかつお節に触れる体験や、だしの試飲を行います。こうした体験を通じて、だしやうま味がどのように日本料理に生かされているかを学びます。例えば、最初に昆布だしを試飲し、その後、昆布とかつお節の合わせだしを試飲することにより、だしのうま味、香り、味わいの変化に気付き、食材や調理にも興味を持つようになります。授業に参加した児童からは、「おいしい。」とだしの味の変化を楽しむ声が聞かれました。

若手料理人の人材育成では、全国の日本料理の料理人を対象としたコンクールや、日本料理を多角的に学ぶ研修会を通じて、料理人としての資質向上を図るとともに、食文化の継承を支援しています。

海外への普及活動では、日本料理を正しく世界の人々に理解してもらうため、国内外に向けた食文化の発信等を行っているほか、日本料理の世界標準を確立するため、日本料理の文化・技術研究を行っています。

今後は、現在取り組んでいる食育活動を他地域でも展開し、日本全国に向けた活動をしていくとともに、日本料理の世界への普及を目指し幅広く継続的な活動を行っていきたいと考えています。それにより、郷土料理や地域の食文化の再発見、日本料理の魅力の発信につなげていきます。



小学校における食育授業の様子



海外の料理関係者・大学生に向けた講演の様子

事例

棚田で食育を ～一緒に食べてなかよく優しく～ (第9回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)

NPO法人棚田^{ラバーズ}LOVERS (兵庫県)

NPO法人棚田LOVERSは、棚田を未来の子供たちにつなぐため、自然豊かな場において親子で米を育てる体験、農作物の収穫・料理体験、こども食堂等を実施し、命(生き物)・自然の大切さ、食の重要性を伝えています。また、地域の方々と伝統料理を作るなど食文化の保護・継承に資する活動を行っています。

米や野菜の収穫体験は、子供たちに農作物がどのように育ち消費に至るかを理解してもらうことを目的として実施しており、土鍋でご飯を炊くほか、収穫した農作物を使って料理しています。棚田を見学するだけでなく、子供自らが調理をして共食の場を体験することで、食や農林水産業への興味・理解にもつながっています。

あわせて、「棚田ノート」というオリジナル学習教材を活用し、①「きれい! つめたい!おいしい!」という自然を体感、②五感を使って自然に気付く、③「成長」という3段階によって、より効果の高い食育を提供しています。

また、食文化の保護・継承という観点からは、豆腐、味噌、納豆や、かしわめし等の地域で受け継がれてきた伝統料理を地域の方々等の協力を得て一緒に作る活動を行っています。この活動により日本型食生活や伝統の継承を行うのみならず、近隣の大学から学生が活動に参加するなど、次世代の担い手育成においても大切な役割を担っています。

これらの取組を通じて、参加者からは「家族の健康の源は食事だと思うので、できる限り揃って食卓を囲みたい。」「家庭に戻ってからもお手伝いをしたがる子供が増えた。」という感想が得られ、家庭での食生活を考える機会につながっていることが分かりました。さらに、棚田の後継ぎになりたいという子供も現れました。

今後は、行政機関とも連携しながら妊産婦や乳幼児も参加しやすい食育の活動を行うとともに、幼稚園での食育体験を発展させ、エシカル消費につながるよう取組を推進していきます。くわえて、後継者育成のため、地域の高校と連携して活動への想いを伝えていきます。



レタスの収穫体験の様子



大学生と子供たちとの料理体験の様子

(写真提供: NPO法人棚田LOVERS)

事例

地域と連携し、「食」の大切さを伝承する

おおだ
大田市食育推進サポーターおむすびの会（島根県）

大田市食育推進サポーターおむすびの会では、子供から高齢者まで幅広い世代を対象に、食文化の伝承活動や食の学習会等、「食」に関する様々な活動を行っています。当会は、平成22（2010）年3月に策定された「大田市食育推進計画」をきっかけに、市の養成講座修了者による自主的な組織として、平成24（2012）年5月から活動を行っています。かつて教育現場で働いていた方や、食育や地域をより良くしていきたいという思いを持った方がメンバーとして参加しており、令和8（2026）年3月現在では会員71名が同じ志の下、市内各地域で活動しています。

活動の一つに、保育所や小・中学校、高齢者施設と連携し、食文化を伝承する地域の活動があります。毎年、地域の保育所で実施している「お餅つき会」では、園児たちが餅つきと鏡餅作り体験を行い、作った鏡餅は、5歳の園児が地域の高齢者施設等へ直接持っていきます。園児にとって、自分がついた餅を食べてもらい、喜んでもらえるという貴重な経験となっており、また、各施設の利用者からも大変喜ばれています。小・中学校を対象とした活動では、郷土料理や行事食の伝承活動があり、郷土料理や行事食がどのようにして食べられるようになったのかを実演・実習によって伝承しています。実習中は、子供たちと会員が会話を楽しみながら調理を進める様子が見られ、地域とのつながりを実感できる機会となっています。このような交流が、地域に伝わる食文化に興味・関心を持ってもらうきっかけになっています。そのほか、高齢者の低栄養予防のための食生活のポイント等を講話するなど、健全な食生活の普及啓発も行っています。

当会には、会の資質向上を目的として、自主研修会、フォローアップ研修会の2種類の研修があります。自主研修会は会員が主催者となり、活動を行う上で学びたいことをテーマとして取り上げ、会員同士で教え合う機会となっています。フォローアップ研修会は市が主催となり、講義と実習を行うことで、市の現状や健康課題を知り、活動に生かしています。研修によって会員個人の能力向上を図るとともに、メンバー間の共通認識を持つことに寄与しています。

今後も、市の関係部局の管理栄養士等と協働し、幅広い世代へ食文化を伝承するとともに、地域と連携しながらより一層、食育活動を推進していきます。



お餅つき会の様子



小学校における行事食の伝承活動の様子

column
コラム地域の食文化の継承(国民文化祭について)
(第40回国民文化祭「ながさきピース文化祭2025」)

文化庁では、都道府県等と共催で、観光やまちづくり、国際交流、福祉、教育、産業等の施策と有機的に連携し、地域の文化資源等の特色を生かした文化の祭典として、「国民文化祭」を昭和61(1986)年から開催しています。

令和7(2025)年9月14日から11月30日まで開催された第40回国民文化祭「ながさきピース文化祭2025」では、日本遺産である長崎街道「シュガーロード¹」にスポットを当て、歴史や食等の文化資源を生かし、長崎県の魅力を発信する「あま〜い★文化祭」や、地域の食文化の継承を目的とした「ひがしそのぎカル茶〜フェスタ -食と文化の輪-」等が開催されました。

○あま〜い★文化祭(物産展 11月9日 いさはやアエル中央商店街アーケード(長崎県諫早市))

江戸時代の鎖国下、長崎街道沿いで砂糖文化がいち早く広まり、各地の文化・風土を取り入れた個性ある砂糖菓子が生まれました。こうしたシュガーロードに由来する食文化を始めとした長崎県の魅力を発信する目的で、県内各地の自慢のお菓子や名産品に加え、県外のシュガーロード関連市町も参加した物産展が開催されました。

シュガーロードをめぐるように、各地の砂糖菓子を味わってもらうことで、個性あふれる長崎の歴史と文化の魅力を発信しました。

○ひがしそのぎカル茶〜フェスタ -食と文化の輪- (11月29日、30日 道の駅「^{そのぎ}彼杵の荘」、^{ひがしそのぎ}東彼杵町総合会館(長崎県東彼杵町))

東彼杵町名産の「お茶とくじら」をメインテーマとして、町内のそのぎ茶²生産者やくじら専門店による物産販売、お茶のいれ方体験、地域の伝統芸能を披露するステージ等、地域の食文化の継承と交流人口の拡大を図るイベントが開催されました。

釜炒り茶、手揉み茶といった伝統的な製茶方法の実演・体験や、食用くじらの歴史を紹介するパネル展示、くじらのだご汁を振る舞うことを通じて、東彼杵町の食文化の歴史と魅力を広く発信しました。



シュガーロードの展示パネル



くじらのだご汁を振る舞う様子

- 1 長崎から佐賀を通して小倉へと続く街道。江戸時代には様々な人や物が往来した。
- 2 長崎県東彼杵町で作られるお茶。全国的には小規模な産地ながら、上質な蒸し製玉緑茶で知られる。

我が国において、お茶は伝統と文化を育みながら国民の生活に深く浸透し、豊かで健康的な生活の実現に寄与しています。令和7（2025）年4月に農林水産省が策定した「^{ちやく}茶業及びお茶の文化の振興に関する基本方針」では、子供の頃からお茶に親しむ習慣を育むことができるよう、学校教育の場等において、お茶の生産から加工・流通、消費までの一連の流れを学び、我が国の食文化への理解を深めることなどを目的として、お茶を活用した食育（以下「茶育」という。）を推進することとしています。

農林水産省は、茶育に取り組む茶業関係者と学校関係者等とのマッチングを図る「茶業関係者×農林水産省「茶育」プロジェクト」に取り組んでおり、全国の小・中学校等において、茶育に取り組むきっかけとなるような茶業関係者の取組事例を紹介しています。

これまでに紹介している事例では、お茶のいれ方教室、お茶の飲み比べ、地域の方々との交流と合わせた茶摘み体験等、直接お茶に触れながらお茶について学び、お茶を身近に感じられるような幅広い取組があります。茶育に参加した子供たち、学校関係者等からは「茶育がきっかけで家庭でもお茶をいれるようになり、親子でのコミュニケーションも増えて良かった。」などの感想があり、取組による効果がうかがえます。

今後も、プロジェクトへの参加者を募りつつ、更なる事例を収集し、お茶の消費拡大に向けた活動を行っている団体等と取組を発信していきます。それにより、一層のお茶の消費拡大につながるよう全国各地に茶育の取組を広げていきたいと考えています。



子供たちがお茶をいれている様子



お茶のいれ方教室の様子



「お茶のページ」（農林水産省）

URL : <https://www.maff.go.jp/j/seisan/tokusan/cha/ocha.html#chaiku>

第4節 学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事食の活用

地域に根ざした伝統的な郷土料理や行事食は、その土地の産物を独自の方法で調理し、受け継いできたものです。これらを学校給食の献立として提供することは、子供たちが地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で有効な手段です。また、郷土料理や地場産物等を活用した献立の提供も、日本における食文化や、住んでいる地域の食文化が、ほかの国や地域と比べ、どのような特徴や違いを持っているのかを知る上で有効です。そのため、学校給食の献立に各地の郷土料理や行事食等が取り入れられています。

第1節

1 リスクコミュニケーションの推進

平成15（2003）年に施行された「食品安全基本法」（平成15年法律第48号）は、有害な微生物や化学物質等の食品に含まれるハザード（危害要因）を摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、又はそのリスクを適切なレベルに低減するための枠組みである「リスクアナリシス」の考え方に基づいた我が国の食品安全行政について規定しています。

リスクアナリシスは、「リスク評価」、「リスク管理」及び「リスクコミュニケーション」の三つの要素からなっています。この枠組みに基づき、リスク評価機関である食品安全委員会と、リスク管理機関である厚生労働省、農林水産省、消費者庁等が連携・協力して、食品安全行政を展開しています。

このうち、リスクコミュニケーションについては、リスクアナリシスの全過程において、消費者、生産者、食品関連事業者、行政等の関係者間での意見交換を行うとともに、パブリックコメント等を行うことにより公正性や透明性を確保し、国民の意見をリスク評価やリスク管理措置の決定に反映させています。また、食品の安全性に関する国民の知識と理解を深めるため、各種会合や資料を公開するほか、意見交換会の開催、意見・情報の募集、ウェブサイト、メールマガジン、SNS等による情報発信等を行っています。

2 意見交換会等

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、意見交換会を開催しています。

食品中の放射性物質については、平成23（2011）年度から関係府省庁で連携し、重点的に取り組んでいます。

生産現場では、市場に放射性物質の基準値を上回る農畜産物が流通することのないように、放射性物質の吸収抑制対策、暫定許容値以下の飼料の使用等、それぞれの品目に合わせた取組が行われています。このような生産現場における努力の結果、基準値超過が検出された割合は、全ての品目で平成23（2011）年以降低下し、令和7（2025）年度、農畜産物¹において基準値超過はありません。

消費者庁が令和8（2026）年3月に公表した消費者の意識調査によると、放射性物質を理由に福島県産品の購入をためらう人の割合は4.0%でした。

東京電力福島第一原子力発電所の事故に起因する風評の主な要因は、食品中の放射性物質に関する検査の結果等の周知不足であり、広く国民に正確な情報を発信することが重要であることから、復興庁が中心となり、関係府省庁で構成される「原子力災害による風評被害を含む影響への対策タスクフォース」において「風評払拭・リスクコミュニケーション強化戦略」（平成29（2017）年12月）や「リスクコミュニケーションの分野横断的な考え方と各課題に係る情報発信等施策パッケージ（追補版）」（令和7（2025）年10月）を策定し、福島県産品の

1 栽培・飼養管理が可能な品目。

魅力、その安全性等の情報発信を一層強化することとしています。

令和7（2025）年度には、消費者庁は関係府省庁と連携し、食品中の放射性物質、食品添加物及び残留農薬等について、意見交換会を行いました。なお、意見交換会で使用した資料や議事録は、消費者庁のウェブサイトにおいて公開しています。

また、主として子育て世代の消費者及びその子供（小学生）を対象に、食品中の放射性物質、食品添加物、残留農薬及び食中毒予防に関する理解の増進を目的として、関係府省庁と、令和7（2025）年9月に東京都で開催された「GOOD LIFE フェア2025」、11月に大阪府で開催された「みらいのたからばこ2025 in 大阪」にブースを出展し、パネル展示やミニ講座等を行いました。



一般消費者向け意見交換会の様子



親子向け企画の様子

これらに加え、消費者庁では関係府省庁の協力も得て、地方公共団体等との連携による食品に関するリスクコミュニケーションにも取り組んでおり、令和7（2025）年度は食品中の放射性物質等に関して151回の意見交換会等を開催しました。さらに、地方公共団体等と協力して消費者の身近な場において食品安全に関する正確な情報を発信できる人材（食品安全に関するリスクコミュニケーター）の養成にも積極的に取り組んでいます。

食品安全委員会では、毎年度策定する食品安全委員会運営計画に基づき、食品安全委員会が行う食品健康影響評価（リスク評価）結果等への理解の促進等のため、地方公共団体とも連携しつつ、意見交換会を開催しています。令和7（2025）年は、農薬成分の一つであるイミダクロプリドの再評価に関する評価書案をまとめた機会（3月）を捉え、農薬の再評価の特徴や意義について、一般消費者を対象とした意見交換会を4月に開催しました。また、7月には有機フッ素化合物（PFAS¹）について、リスク評価の内容が分かりやすくなるようにウェブサイトの評価書に関するQ&Aを更新・追加しました。さらに、消費者に対する食品安全教育に資するため、地方公共団体と共催の意見交換会の実施、地方公共団体や大学、学会、関係職能団体、消費者団体等が主催する学習会等への講師派遣等、積極的な情報提供や意見交換に努めています。なお、意見交換会で使用した資料等は、ウェブサイトにおいて公開しています。

厚生労働省では、消費者に食品の安全性確保についての理解を深めてもらうとともに、食品の安全性確保に対する意見を聴くために、輸入食品の安全性確保に関する意見交換会を開催したほか、地方公共団体等が主催する意見交換会や講習会等の機会を活用し、情報提供に努めています。

1 有機フッ素化合物のうち、ペルフルオロアルキル化合物及びポリフルオロアルキル化合物の総称。

また、「こども霞が関見学デー」では、各府省庁において工夫を凝らしながら、取組を進めています。厚生労働省では、子供が食の安全について学ぶきっかけになるよう、食中毒予防に関するワークショップや輸入食品の安全性に関するクイズ、輸入食品のサンプリング体験等を実施し、676名の子供たちが参加しました。農林水産省では、食中毒予防の基本である手洗いの大切さを学べるよう、手洗いの動画を上映後、ハンドソープ作りや手洗いの実践、手洗いチェッカー体験等を実施し、122名の子供たちが参加しました。

第7章

食品の安全性・栄養等に関する調査、研究、情報提供及び国際交流の推進

第2節 食品の安全性に関する情報の提供

食品の安全性に関する情報については、消費者庁及び食品安全委員会が国民からの情報を、食品安全委員会及び厚生労働省（国立医薬品食品衛生研究所）が国内外の食品安全関係情報を、厚生労働省が食中毒情報等を収集し、必要に応じて随時、関係府省庁で共有するとともに、消費者にも情報提供しています。

健全な食生活の実践には、科学的知見に基づき合理的な判断を行う能力を身に付けた上で、食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自ら食を選択していく必要があります。そのためには、消費者に的確な情報を分かりやすく提供することが重要です。消費者庁では、関係府省庁の総合調整を行うとともに、消費者に向けた分かりやすい情報提供を行っています。食品の安全に関する注意喚起や回収情報、報道発表や地方公共団体への情報提供等について、ウェブサイトのほか、リコール情報サイトやSNS（Facebook及びX（旧Twitter））等を通じ、消費者に周知を図っており、消費者庁のみならず、関係府省庁が持つ情報へのアクセスが可能となるポータルサイト「食品安全総合情報サイト」を開設しています。



消費者庁X（旧Twitter）アカウント（@caa_shohishacho）
URL：https://x.com/caa_shohishacho



リコール情報サイト（消費者庁）
URL：https://www.recall.caa.go.jp

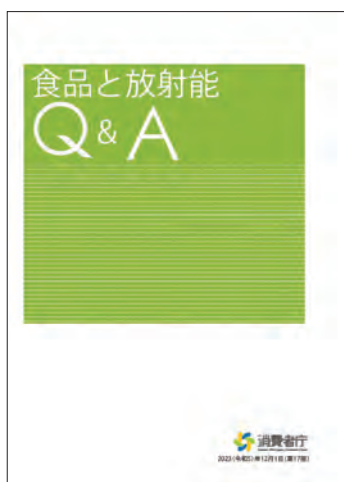


消費者庁Facebookアカウント
URL：https://www.facebook.com/caa.shohishacho



食品安全総合情報サイト（消費者庁）
URL：https://www.food-safety.caa.go.jp

消費者庁は、平成23（2011）年度から重点的に取り組んでいる食品中の放射性物質についての情報提供に関し、基準値や検査結果等、食品等の安全に関わることを分かりやすく説明する冊子「食品と放射能Q&A」と、理解のポイントを整理してハンディタイプにまとめた「食品と放射能Q&A ミニ」を適宜更新して、提供しています。



食品と放射能Q & A



食品と放射能Q & A ミニ



食品中の放射性物質
（解説資料（パンフレット））（消費者庁）
URL：https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/radioactive_substance/

健康食品については、広く消費者に利用されている一方、健康被害の報告や「期待された効果がなかった」、「安全性・有効性に関する情報が得にくかった。」等の相談が寄せられていることを受けて、健康食品に関する消費者の疑問に答え、選択や利用の際に注意すべきポイント等を分かりやすく伝えるため、パンフレット「健康食品Q&A」及びリーフレット「健康食品5つの問題」を作成し、配布しています。くわえて、消費者庁が行う意見交換会等の教本として使用するなど、様々な場面で活用しています。



パンフレット「健康食品Q&A」



リーフレット「健康食品5つの問題」

また、消費者庁は食品安全委員会と連携し、消費者の方向けに、健康食品を摂取するかどうかの判断や、摂取する際に留意すべき点等を分かりやすく解説した動画を作成しました。



動画「ちょっと待って! 健康志向の康子さん」



通常版
URL : <https://www.youtube.com/watch?v=SfRWntUZJj4>



ダイジェスト版
URL : <https://www.youtube.com/watch?v=21a4BvLcbM>

食品安全委員会では、食品健康影響評価（リスク評価）に係る審議経過の透明性の確保と情報提供のため、食品安全委員会の会合や各種専門調査会等について、原則公開とし、議事録や配布資料等を迅速にウェブサイトで開催しています。また、ウェブ会議システムの活用やYouTubeによる会議のライブ配信を行っています。このほか、広報誌「食品安全」において、主なリスク評価結果等、食品安全委員会の1年の活動について、図表を交えて分かりやすく説明しています。

また、原則毎週、メールマガジンを配信し、食品安全委員会や専門調査会の審議結果の概要や開催案内等の食品の安全性に関する情報を配信しています。さらに、SNS（Facebook、X（旧Twitter）、ブログ、YouTube）等を活用し、食品の安全性に関して、食品安全委員会の取組や、最新の食品健康影響評価（リスク評価）、季節に合わせた食中毒予防に関する情報等

について適時適切な情報発信を行っています。また、国内外の食品の安全性に関する情報等をデータベースシステムである「食品安全総合情報システム」に蓄積し、ウェブサイトを通じて広く共有し、情報が活用されるよう努めています。

くわえて、食品安全に関する論文、食品安全委員会が取りまとめたリスク評価の内容等を国内外に広く発信するため、英文電子ジャーナル「Food Safety」を年4回発行しています。



広報誌「食品安全」(食品安全委員会)
URL : https://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k_index.html



食品安全総合情報システム (食品安全委員会)
URL : <https://www.fsc.go.jp/fsciiis/>

厚生労働省では、消費者が食品の安全性確保について正しい知識が得られるよう、リーフレットやパンフレット等の普及啓発資料を作成するとともに、ウェブサイトにおいて、食品添加物、残留農薬等の監視状況を始めとする施策に関する情報のほか、家庭でできる食中毒予防等についての情報発信を行っています。

また、食品安全に特化した公式のSNS (X (旧Twitter)) を開設し、食中毒予防の啓発等を積極的に発信しています。

さらに、生や加熱不十分な鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が例年発生していることを踏まえ、飲食店や家庭に対してパンフレット等を作成し、情報提供しています。

冬場に多く発生するノロウイルス食中毒については、「ノロウイルスに関するQ&A」、「ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット」、「ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い (動画)」等により、食中毒予防の啓発を行っています。

くわえて、子供向けのページでは、食中毒予防や輸入食品の安全性に関するクイズや動画を掲載するほか、教材としても使える動画やパンフレット等を掲載し、教育現場でも活用できる情報を発信しています。



食中毒 (厚生労働省)
URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/index.html



細菌による食中毒 (厚生労働省)
URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/saikin.html



食中毒の原因 (細菌以外) (厚生労働省)
URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/03.html



(こども向け) 食品の安全 (厚生労働省)
URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/kodomo/index.html



厚生労働省食品安全情報 X (旧Twitter)
アカウント (@Shokuhin_ANZEN)
URL : https://x.com/Shokuhin_ANZEN

そのほかにも、季節に応じて増加する食中毒（細菌性食中毒、有毒植物、毒キノコ等）については、特に注意が必要な時期に政府広報やSNS等を通じて消費者への注意喚起を実施し、食品の安全に関する正確な情報が消費者へ確実に届くよう、引き続き関係府省庁と連携していきます。

アレルギーについては、平成29（2017）年3月には、「アレルギー疾患対策基本法」（平成26年法律第98号）に基づき、「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」（平成29年厚生労働省告示第76号）が告示されました。本指針では、国民が、アレルギー疾患に関し、科学的知見に基づく適切な情報を入手できる体制を整備することとされており、食物アレルギー等のアレルギー疾患に関する情報提供の充実のため、厚生労働省の補助事業として一般社団法人日本アレルギー学会がウェブサイト（アレルギーポータル）を開設しています。現在、アレルギーポータルには、食物アレルギーをはじめとした、アレルギー疾患の特徴や検査、最新の治療等に関連する多くの解説動画も公開しています。



アレルギーポータル
（一般社団法人日本アレルギー学会、厚生労働省）
URL : <https://allergyportal.jp/>

特に食物アレルギー表示については、「食品表示法」（平成25年法律第70号）に基づく「食品表示基準」（平成27年内閣府令第10号）により、個々の原材料又は添加物の直後に、それぞれに含まれる特定原材料等（小麦等、発症数等から特にアレルギーを起こしやすいものとして、表示が義務又は推奨されるもの）を表示する「個別表示」を原則としています。

食物アレルギー表示の対象品目（特定原材料等）については、おおむね3年ごとに実施している「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」の結果を基に、その見直しの検討を行っています。調査の結果については、令和6（2024）年10月に消費者庁ウェブサイト公表したところであり、特定原材料については、令和3（2021）年度の調査から引き続き、カシューナッツによる症例数が増加していることなどを踏まえ、約2年間の経過措置期間を設けた上で、令和8（2026）年4月にカシューナッツを追加することとしました。また、特定原材料に準ずるものについては、ピスタチオを追加することとしました。

外食・中食における食物アレルギーに関する取組については、「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」の令和4（2022）年3月の改正において、事業者等が行う情報提供に関する取組等の推進に係る事項に、「積極的に」推進する旨が追加されました。これを踏まえ、令和5（2023）年3月に、アレルギー患者向けに外食・中食を利用する際に気を付けてほしいポイントについて説明したパンフレットを、事業者向けに食物アレルギー対応の必要性、事業者の取組事例や食物アレルギーに関する基礎知識等について説明したパンフレットを公表しました。また、令和6（2024）年3月に、消費者及び事業者に向けた動画で学べる啓

発用の教材を作成し、消費者庁ウェブサイト及びYouTubeに公表しました。これらに加えて、取組を更に推進していくため、令和6（2024）年度に、外食・中食事業者の食物アレルギーに関する情報提供の取組に係る実態調査を行い、その実態調査で収集した事例等を含めた動画を作成し、令和7（2025）年6月に、当該動画を消費者庁ウェブサイト及びYouTubeに公表し、SNS等を活用して情報発信を行いました。



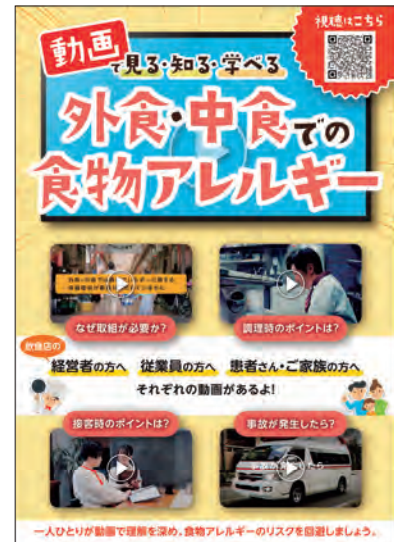
パンフレット「外食・中食を利用するときに気をつけること」
(消費者庁)

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_04.pdf



パンフレット「食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか」
(消費者庁)

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_03.pdf



動画「外食・中食での食物アレルギーについて」
(消費者庁)

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts

農林水産省は、消費者が安全な食生活を送るためには、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、取り扱うことが重要であるとの観点から、ウェブサイトやSNS (Facebook、X (旧Twitter)、YouTube等)、メールマガジン等を通じて情報発信を行っています。消費者向けのウェブサイトでは「安全で健やかな食生活を送るために」のページを設け、消費者が安全な食生活を送るために役立つ情報を掲載しています。

特に、カンピロバクターやウェルシュ菌等の日常生活における食中毒、有毒植物や毒キノコ等による季節性の高い食中毒についてSNSを通じて注意喚起をしています。

また、子供たちに正しい手洗いを啓発するキッズプロジェクト「ぼくもわたしも手洗いマイスターKidsになろう!」を実施しました。



安全で健やかな食生活を送るために（農林水産省）
URL : <https://www.maff.go.jp/j/fs/index.html>



キッズプロジェクト「ぼくもわたしも手洗いマスターKidsになろう!」（農林水産省）
URL : <https://www.maff.go.jp/j/fs/handwashing/index.html>

また、アクリルアミドやトランス脂肪酸、かび毒、ノロウイルス等、国民の関心度が高い食品中の危害要因を中心に、国民が正しい知識を習得する一助となるよう、危害要因の基本的な事項、国内外における健康影響等に関する評価結果、危害要因の低減に向けた農林水産省及び食品事業者の取組の状況等についての情報を、ウェブサイトにて継続的に発信しています。

さらに、科学的根拠に基づき食品の安全性を向上させるため、農林水産省は、農畜水産物・加工食品中の有害化学物質・有害微生物の含有実態や汚染実態の調査、汚染防止・低減技術の開発、汚染防止・低減のための指針等の策定・普及とそれらの効果検証を実施しています。

令和7（2025）年度には、PFASについて国産の農畜水産物を対象とした実態調査等の結果を初めて公表しました。また、カンピロバクターについて、著名人を起用した啓発動画やSNSの広告機能等、広告業界の手法を活用したウェブサイトへの誘導により、食品事業者等による食品の安全性向上に係る取組について「見える化」し、その効果を調査することで、一層の国民理解の増進を図っていきます。

メールマガジン「食品安全エクスプレス」では、農林水産省を始めとする関係府省庁による報道発表資料、意見・情報の募集、審議会、意見交換会等の開催情報等を毎日（土曜日、日曜日、祝日等を除く。）配信し、食品の安全に関する情報を提供しています。



令和6年度国産農畜水産物に含まれる有機フッ素化合物（PFAS）の実態調査や試験研究の結果について（農林水産省）
URL : <https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/250828.html>



カンピロバクターについて（農林水産省）
URL : <https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/campylo/index.html>



食品安全エクスプレス（メールマガジン）（農林水産省）
URL : https://www.maff.go.jp/j/syouan/johokan/mail_magazine.html

そのほか、農林水産物の安全性の向上を図るため、生産時に使用される資材の安全確保にも努めています。例えば農薬は、農産物の安定生産に必要な資材である一方で、人の健康や環境に影響を及ぼし得るものであるため、農薬の登録制度により、その効果や安全性を科学的知見に基づいて評価し、問題がないことを確認して製造や販売、使用を認めています。平成30（2018）年に改正された「農薬取締法」（昭和23年法律第82号）に基づき、令和3（2021）年度から再評価を開始しました。再評価は、最新の科学的知見に基づき、全ての農薬について

おおむね15年ごとに、国内での使用量が多い農薬を優先して順次実施しています。また、農林水産省では、農薬に関する基礎知識や評価、適正な使用等に関する情報をウェブサイトに掲載しており、令和7（2025）年度には、再評価の実施状況等について情報を充実させました。



農薬コーナー
(農林水産省)

URL : <https://www.maff.go.jp/j/nouyaku/>

第3節 基礎的な調査・研究等の実施及び情報の提供

1 「日本人の食事摂取基準」の作成・公表、活用促進

厚生労働省では、国民の健康の維持・増進、生活習慣病の予防を目的として、国民が健全な食生活を営むことができるように、「日本人の食事摂取基準」を策定し、5年ごとに改定しています。令和6（2024）年10月に公表した「日本人の食事摂取基準（2025年版）」は、令和7（2025）年度から令和11（2029）年度まで使用する予定です。



日本人の食事摂取基準（厚生労働省）
URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku_nitsuite/bunya/kenkou_iryoku/kenkou/eiyoku/syokuji_kijyun.html

同基準は、エネルギーの指標として目標とするBMIの範囲や、炭水化物、たんぱく質、脂質、各種ビタミン及びミネラルといった栄養素を性・年齢階級別でどのくらい摂取すればよいかについて定めています。「日本人の食事摂取基準」については厚生労働省ウェブサイトに掲載し、情報提供を行っています。

2 「日本食品標準成分表」の充実、活用促進

「日本食品標準成分表」は、戦後間もない昭和25（1950）年に初版が公表されて以降、国民が日常摂取する食品の成分に関する基礎データを提供することを目的として、食品数や成分項目の充実を図るための改訂を重ねてきています。文部科学省は、令和5（2023）年4月に収載食品の総数が2,538食品となる「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」を公表しました。引き続き国民の食生活の実態等に応じ、内容を充実させる予定です。



食品成分データベース（文部科学省）
URL : <https://fooddb.mext.go.jp/>

日本食品標準成分表は、電子データ等をウェブサイトで公開するほか、成分値を容易に検索できる「食品成分データベース」も開設し、国民が利用しやすい情報となるよう努めています。

3 「国民健康・栄養調査」の実施、活用

厚生労働省は、「健康増進法」（平成14年法律第103号）に基づき、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料として、国民の身体の状態、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」を実施しています。

「国民健康・栄養調査」は毎年11月頃に実施しており、身長、体重、血圧等の身体状況に関する事項、食事の状況やエネルギー及び栄養素等摂取状況に関する事項、食習慣、運動習慣、休養習慣、飲酒習慣、歯の健康保持習慣等生活習慣の状況に関する事項について把握し、解析した結果を公表しています。「国民健康・栄養調査」の結果については、厚生労働省ウェブサイトに掲載するとともに、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おいて、昭和20年代から実施されてきた「国民栄養調査」の結果も併せて掲載するなど情報提供を行っています。



栄養・食育対策（厚生労働省）
URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/kenkou/eiyoku/index.html



国民健康・栄養調査（厚生労働省）
URL : https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyoku_chousa.html

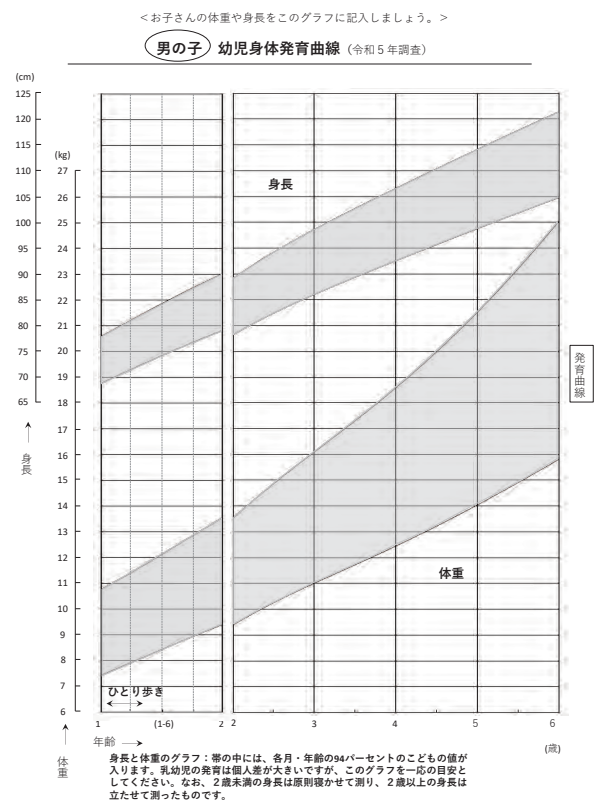
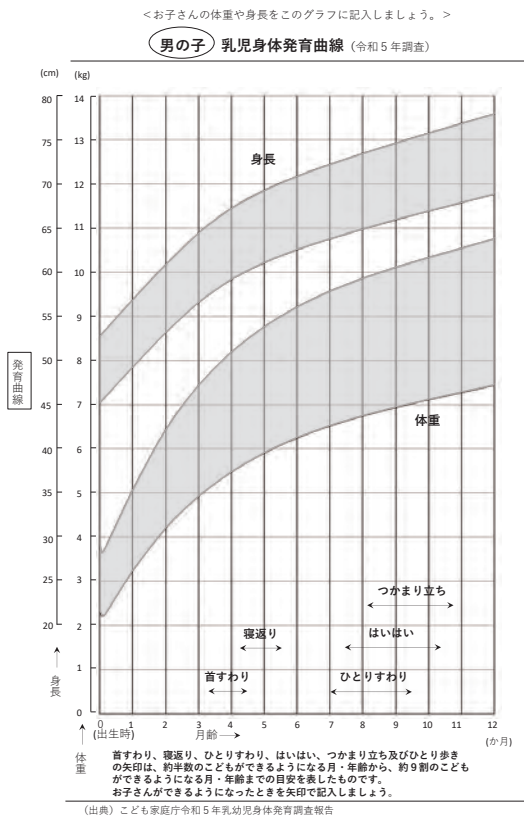
4 「乳幼児身体発育調査」の実施、活用

こども家庭庁は、全国的に乳幼児の身体発育の状態やその関連項目を調査し、我が国の乳幼児の身体発育値を定めて、乳幼児保健指導の改善に資することを目的とした「乳幼児身体発育調査」を実施しています。

「乳幼児身体発育調査」は、昭和35（1960）年、45（1970）年、55（1980）年、平成2（1990）年、12（2000）年、22（2010）年と10年周期で実施されてきており、直近では令和5（2023）年9月に実施しています。乳幼児の身長、体重及び頭囲を計測するとともに、乳幼児の栄養法、運動・言語機能等も併せて調査し、さらに子供の成長、発達に関する情報として母親の生活習慣、妊娠前の体格、妊娠中の体重増加量、在胎週数等について調査しています。

「乳幼児身体発育調査」の集計結果については、母子健康手帳に掲載される乳幼児身体発育曲線や乳幼児の身体発育や栄養状態の評価等に活用されています。令和7（2025）年4月1日からの母子健康手帳には、令和5（2023）年の調査の結果を踏まえ、乳幼児身体発育曲線及び幼児の身長体重曲線が掲載されています。

母子健康手帳に掲載されている乳児身体発育曲線及び幼児身体発育曲線



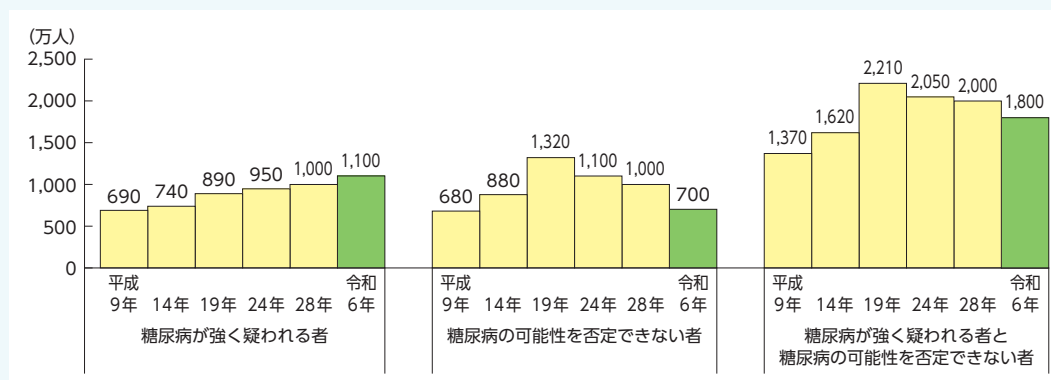
「国民健康・栄養調査」は、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料として、国民の身体の状況、栄養摂取量及び生活習慣の状況を明らかにするために実施する調査です。

本調査結果は、令和6（2024）年度から開始した「健康日本21（第三次）」の目標値のモニタリング評価等に用いられています。本コラムでは、令和6年調査の結果から、糖尿病が強く疑われる者等の推計人数及び体格や生活習慣に関する状況について解説します。

〈糖尿病が強く疑われる者は約1,100万人と推計〉

「糖尿病が強く疑われる者」は約1,100万人と推計され、平成9（1997）年以降増加していきました。また、「糖尿病の可能性を否定できない者」は約700万人と推計され、平成19（2007）年以降は減少しています。

図表1 「糖尿病が強く疑われる者」、「糖尿病の可能性を否定できない者」の推計人数の年次推移（20歳以上、男女計）



〈体格及び生活習慣に関する状況は、都道府県の上位群と下位群で有意な差〉

体格（BMI）及び主な生活習慣の状況について、都道府県別に年齢調整を行い、高い方から低い方に4区分に分け、上位（上位25%）群と下位（下位25%）群の状況を比較した結果、BMI、野菜摂取量、食塩摂取量、歩数、現在習慣的に喫煙している者の割合（男性）で、それぞれ上位群と下位群の間に有意な差がみられました。20歳以上の野菜摂取量の平均値は、上位群と下位群で男性69g/日、女性57g/日の差がみられました。

図表2 体格（BMI）及び生活習慣に関する都道府県の状況

	全国	都道府県の状況		上位群と下位群の差
		上位群	下位群	
1. BMIの平均値 (kg/m ²)				
男性 (20～69歳)	23.9	24.8	23.5	1.3
女性 (40～69歳)	22.3	23.2	21.8	1.5
2. 野菜摂取量の平均値 (g/日)				
男性 (20歳以上)	270	305	235	69
女性 (20歳以上)	251	285	228	57
3. 食塩摂取量の平均値 (g/日)				
男性 (20歳以上)	10.5	11.4	9.6	1.7
女性 (20歳以上)	8.9	9.6	8.3	1.3
4. 歩数の平均値 (歩/日)				
男性 (20～64歳)	8,564	9,151	7,713	1,438
女性 (20～64歳)	7,291	7,632	6,207	1,425
5. 現在習慣的に喫煙している者の割合 (%)				
男性 (20歳以上)	24.2	28.5	18.4	10.1

※都道府県別結果を高い方から低い方に4区分に分け、上位25%の群を上位群、下位25%の群を下位群とした。

※比較に用いた値は、各指標の年齢区分における平均年齢で年齢調整を行った値である。上述図表2における全国平均は、この方法で年齢調整を行った値であるため、ほかのページの全国補正值及び年齢調整値とは異なる。

※上位群と下位群の差は、四捨五入のため上位群の平均値から下位群の平均値を引いた値とは一致しない。

「国民健康・栄養調査」では、引き続き実態の把握を行い、国民の健康の増進のための取組に役立つデータを発信していきます。

5 農林漁業や食生活、食料の生産、流通、消費に関する統計調査等の実施・公表

農林水産省は、食育を推進する上で必要となる農林漁業の姿や食料の生産、流通、消費に関する基礎的な統計データを広く国民に提供し、食育に対する国民の理解増進を図っています。主なものとしては、米や野菜等の主要な農畜産物、魚介等の水産物の生産や流通に関する調査を実施し、公表しています。

また、食育に関する国民の意識を把握するために、「食育に関する意識調査」を実施し、調査結果を公表しています。

環境省では、「子どもの健康と環境に関する全国調査（エコチル調査）」として、化学物質のばく露等が子供の健康に与える影響を明らかにするため、平成22（2010）年度から約10万組の親子を対象に、生体試料の収集及び分析、質問票によるフォローアップ等を行っています。その一環として食生活を含めた生活環境についても調査しており、研究成果について公表しています。



食育に関する意識調査（農林水産省）
URL : <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki.html>



子どもの健康と環境に関する全国調査
（エコチル調査）（環境省）
URL : <https://www.env.go.jp/chemi/ceh/>

第4節 食品表示の理解促進

近年、消費者の食品の安全や健康に対する意識は高まり、食品の分かりやすい表示に対する要求も強くなってきています。消費者庁では、食品表示を食品選択に役立ててもらうため、消費者団体等と連携した消費者向けセミナーを令和7（2025）年度は全国各地で10件開催するとともに、都道府県や事業者団体等が企画する研修会等への講師派遣等を行うことにより消費者、事業者等への理解促進を図っており、普及啓発に取り組んでいます。

また、文部科学省では、正しい知識・情報に基づいて食品の品質及び安全性等について自ら判断し、食品に含まれる栄養素や衛生に気を付けていくことが重要であるという視点で、「食品表示など食品の品質や安全性等の情報を進んで得ようとする態度を養う」等の記載を入れた「食に関する指導の手引－第二次改訂版－」を、学校における食育を推進するために教職員向けに作成しており、学校現場での活用を図っています。

1 加工食品の原料原産地表示制度

輸入品を除く全ての加工食品について、重量割合1位の原材料の原産地（当該原材料が加工食品の場合は製造地）の表示を義務付けており、引き続き、消費者向けのパンフレットや消費者向けセミナーを活用した普及啓発に取り組んでいます。また、令和7（2025）年度は、これまでの活動に加えて、大学・専門学校での出前講義や消費者向けの普及啓発動画の制作を行い、制度の更なる周知普及に努めています。



パンフレット「ご存じですか？加工食品の原料原産地表示制度」（消費者庁）



新たな加工食品の原料原産地表示制度に関する情報
(消費者庁)

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/



加工食品の原料原産地表示制度についての説明動画（消費者庁）

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/movie_001/

2 遺伝子組換え食品表示制度

「遺伝子組換えでない」旨の表示（任意表示制度）について、消費者に情報がより正確に伝わるよう、令和5（2023）年4月から新しい制度になりました。これにより、「遺伝子組換えでない」旨の表示ができるのは、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理（遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物について、生産、流通及び加工の各段階で分別して管理していることが書類で証明されていること）が行われた対象農産物であって、かつ、遺伝子組換え農産物の混入がない場合に限定されることとなりました。引き続き、パンフレットや消費者向けセミナーを活用した普及啓発に取り組み、分別生産流通管理が行われ、遺伝子組換え農産物の混入がないと確認できた場合には「遺伝子組換えでない」旨の表示ができることについて周知しています。



パンフレット
「知っていますか？ 遺伝子組換え表示制度」
（消費者庁）



遺伝子組換え食品表示制度に関する情報
（消費者庁）

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/

3 食品期限表示の設定のためのガイドライン

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」について、食品ロス削減の観点及び食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、令和7（2025）年3月に見直しを行いました。また、期限表示については、消費者がその意味を正しく理解し、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにすることが重要であるため、賞味期限を過ぎても必ずしもすぐに食べられなくなるわけではない旨の説明を付記することが望ましいとする内容もガイドライン

に盛り込まれています。引き続き、ガイドラインの内容について周知を図るとともに、消費期限と賞味期限の意味について正しく理解されるよう消費者への情報提供に努めていきます。

4 栄養成分表示制度、日本版包装前面栄養表示ガイドライン

栄養成分表示は、一般用加工食品及び添加物に義務付けられ、消費者のふだんの食生活において利活用されています。しかし、栄養成分表示の表示場所は容器包装の裏面とされることが多く、令和4（2022）年度の食品表示に関する消費者意向調査では、表示がされていることを知っている人の割合は約7割、このうち表示を参考にしている人の割合は約6割となっています。一方、諸外国では容器包装の前面に栄養に関する情報を消費者に分かりやすく伝える表示を導入する動きが活発化しています。こうした中、消費者庁では、食品関連事業者等が包装前面栄養表示を導入するための一般的な取扱いやその望ましい在り方を示す「日本版包装前面栄養表示ガイドライン」を策定し、令和8（2026）年2月に公表しました。今後、本ガイドラインに沿った取組を通じて、健康の維持・増進に資する食環境づくりの一助となることが期待されます。



【消費者の方向け】
栄養成分表示の活用について（消費者庁）
URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/consumers



日本版包装前面栄養表示（消費者庁）
URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/contents_001/



リーフレット
「食品のパッケージにある栄養成分の表示を活用しよう！
～知っていますか？栄養強調表示～」
(消費者庁)

5 保健機能食品、特別用途食品

保健機能食品は、国が定めた安全性や有効性に関する基準等に従って、機能性を表示できる食品であり、「特定保健用食品」、「機能性表示食品」、「栄養機能食品」の3種類があります。また、「特別用途食品（特定保健用食品を除く）」は、乳児の発育や、えん下困難者、病者等の健康の保持・回復等に適するという特別の用途について表示を行う食品です。これらの食品の一層の理解向上を図るため、引き続き、政府広報や消費者庁の公式SNSへの投稿、制度改正内容を踏まえた普及啓発資材の刷新及び周知等を行いました。



パンフレット
「消費者の皆様へ 機能性表示食品を利用するための
ポイントをご存じですか?」
(消費者庁)



機能性表示食品について (消費者庁)
URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims

column
コラム食品表示制度に関する幅広い世代に向けた
周知普及の取組について

加工食品に使用されている原材料の原産地を表示する原料原産地表示制度は平成29（2017）年より開始されました。

令和3（2021）年度の「消費者基本計画」（令和2（2020）年3月31日閣議決定（令和3（2021）年6月15日改定））において、「食品表示について、表示制度の普及啓発を図るほか、分かりやすく活用される食品表示の実現に向けた取組への検討を進める必要がある。」とされたことから、消費者庁においては、パンフレットの作成、地域の消費者団体を対象とした消費者向けのセミナー等の普及啓発活動を進めてきました。

しかしながら、令和4（2022）年度及び令和5（2023）年度の食品表示に関する消費者意向調査では、約5割の消費者が商品選択の際に原料の原産地を参考にすると回答したものの、本制度の内容について十分に理解している消費者は全体の約2割にとどまっているという結果でした。このことから、幅広い世代、特に若年層への食品表示制度の周知の充実を図るため、令和7（2025）年度から、高校、専門学校及び大学等で食品表示制度についての講義を実施しています。



学生向け講義の様子



消費者向けセミナーの様子



1 食育や日本食・食文化の海外展開と海外調査の推進

政府は、我が国の食育の理念や取組等を積極的に海外に発信し、「食育 (Shokuiku)」という言葉が日本語のまま海外で理解され、通用することを目指しています。

農林水産省では、海外料理学校等における日本料理講座や日本料理コンテストに日本食の専門知識・技能を有する講師を派遣して、外国人料理人や料理学校の生徒等を対象に日本食・食文化や日本料理の調理の基本、日本産食材の活用方法等を学べる講義や調理実演を実施したほか、ポータルサイトの活用（多言語対応）等により、日本食・食文化の魅力を世界に発信しました。また、海外の外国人料理人の日本料理に関する知識・調理技能を習得度合いに応じて認定する「海外における日本料理の調理技能認定制度」（平成28（2016）年度創設）の認定取得者は、令和7（2025）年9月末時点で、令和6（2024）年9月末時点に比べて556人増加の3,618人になっています。

また、農林水産省の英語版ウェブサイトの「Promotion of Shokuiku (Food and Nutrition Education)」で、「食生活指針」、「食事バランスガイド」、「食事バランスガイド」解説、「日本型食生活のススメ」の英訳版等、海外に向けて日本の食育を紹介する際に活用できる資料等を掲載しています。

外務省では、海外広報文化活動の中で食育関連トピックを取り上げています。具体的には、日本の食文化等も取り上げている海外向け日本事情発信誌「にぽにか」（8言語対応¹）を、在外公館を通じて配布しています。また、海外のテレビ局で放映され、在外公館でも上映や貸出しが行われている映像資料「ジャパン・ビデオ・トピックス」（7言語対応²）においても、日本の食文化や日本食等を紹介しています。

さらに、在外公館では、対日理解の促進、良好な対日感情の醸成を目的に、各国の要人、文化人、飲食・食品業界関係者、一般市民等に対して、日本の食文化の紹介や日本食の作り方のデモンストレーションを行うなどして、日本の食文化の魅力を発信する取組を行っています。

そのほか、独立行政法人国際協力機構が実施した研修プログラムにおいて、アフリカ、アジア、大洋州及び中南米から参加した研修員に向けて、我が国の食育に関する取組を紹介しました。また、我が国の食育に関する具体的な実践事例を開発途上国に紹介する目的で、「日本の母子栄養・食育の取り組み—子どもたちの健やかないのちと学びのために—」（令和3（2021）年）³及び「プラネタリーヘルスから考える日本の学校給食・食育」（令和6（2024）年）⁴の2本の動画を多言語で作成し、教材として活用しています。なお、作成した動画は、YouTubeで配信しています。さらに日本の給食、食育を紹介し、協力メニューを提示する英語パンフレットを作成し、ウェブサイト⁵で公開しています。

1 日本語、英語、フランス語、スペイン語、ポルトガル語、ロシア語、中国語、アラビア語の8言語に対応。

2 日本語、英語、フランス語、スペイン語、ポルトガル語、中国語、アラビア語の7言語に対応。

3 <https://youtu.be/42xwndl1rwTU>（日本語）、<https://youtu.be/w9r5npahJOQ>（英語）

4 <https://youtu.be/lrxBYLqY5zI>（日本語）、<https://youtu.be/rjE3EqwNKEQ>（英語）

5 <https://www.jica.go.jp/activities/issues/nutrition/index.html>



Promotion of Shokuiku
(Food and Nutrition Education) (農林水産省)
URL : https://www.maff.go.jp/e/policies/tech_res/shokuiku.html



日本食・食文化の魅力発信ポータルサイト
(Taste of Japan)
URL : <https://japan-food.jetro.go.jp/en/>

令和7(2025)年4月から10月にかけて開催された大阪・関西万博において、農林水産省は、国税庁、文化庁と協力し、「農林水産業と食文化の発展は世界をもっと豊かにつなぐ」をコンセプトに、同年6月の「食と暮らしの未来ウィーク」の期間中、EXPOメッセ「WASSE」会場に出展しました。

展示に当たっては、日本の食と農林水産業を「伝統をつなぐ」、「多様性をつなぐ」、「未来へつなぐ」の三つの構成要素に基づいたエリア展示を実施し、国内外の来場者に向けて、多様な地域の食、伝統文化や地域の資源、最先端技術等を発信しました。

「伝統をつなぐ」エリアでは、何世代も受け継がれてきた我が国の伝統的な農林水産業により形成された風景や地域の営み等を紹介することを目的として、六つのブースを設置しました。このうち、食文化ブースでは、和食文化の伝統と特徴、伝統ある地域の多様な食文化の魅力を世界に発信しました。

「多様性をつなぐ」エリアでは、我が国に根ざした多様性のある産物を見つめ直し、また様々な産物から日本の食を再認識することを目的として、七つのブースを設置しました。このうち、輸出ブースでは、「世界にはばたけ! Tasty Japan!」と題し、海外から伝わった料理に日本人の知恵を加えたカレーライスやとんかつ等の「洋食」をクイズ形式で紹介し、日本食の多様性を発信しました。

「未来へつなぐ」エリアでは、食と暮らしを支える農業、林業、水産業それぞれの強み、課題、未来につなげていくための取組を紹介することを目的として、五つのブースを設置しました。このうち、スマート農業ブースでは、次世代通信技術により万博会場と北海道の農場をつなぎ、遠隔操作等の体験ができるロボットトラクター、ミニトマトの熟度を検知し、傷つけることなく収穫する全自動収穫ロボット、いちごのパック詰めを全自動で行うロボットを展示し、これらの操作体験等を通じて農業の未来の姿を発信しました。

また、屋外ステージのポップアップステージ西会場では、魚食文化の魅力発信や醤油の木桶づくり等を実施し、日本の食と農林水産業を体感してもらうことを目的とした多彩なプログラムを展開しました。

本出展を通じて、来場者に我が国の食と農林水産業に対する理解促進や訪日外国人の誘客促進に寄与したところであり、この取組を一過性のものに終わらせないよう、万博終了後も継続的に前進させるため、インバウンドの地方誘客や日本食文化の振興等を関係省庁と連携しながら進めていくこととしています。



プロローグエリアの様子



展示エリアの様子

2 海外における食生活の改善等

世界では令和6(2024)年時点で、最大で約7億2千万人が栄養不足に苦しんでおり、その大半が開発途上国で暮らしていると推計されています。

このような窮状を改善するため、我が国は、様々な形で取組を行っています。政府としては、食料不足に直面している開発途上国からの援助要請を受け、食糧援助規約に基づき食糧援助を実施しており、令和6(2024)年度には二国間及び国際機関との連携で約80億円(令和5(2023)年度は70.5億円)の支援を実施しました。また、我が国は、国連食糧農業機関(FAO¹)に対して、令和7(2025)年度には約60億円の分担金、約10億円の任意拠出金を拠出するとともに、難民や被災者に対する緊急食料支援等を行うために、世界食糧計画(WFP²)に対して、令和7(2025)年度には約190億円を拠出しました。

また、平成24(2012)年のロンドンオリンピック・パラリンピック競技大会から、世界的なスポーツの祭典を契機として地球規模で栄養課題について考え、取り組もうと「成長のための栄養(Nutrition for Growth:N4G)」イニシアチブが開始されました。我が国は、令和3(2021)年12月に「東京栄養サミット2021」を開催し、本サミットの成果文書として、「東京栄養宣言(グローバルな成長のための栄養に関する東京コンパクト)」を发出了しました。この成果も踏まえ、国際社会における栄養改善のための協力を推進しています。令和7(2025)年3月には、パリ栄養サミットが開催されました。

そのほか、我が国は、平成28(2016)年8月から、「食と栄養のアフリカ・イニシアチブ(IFNA³)」を通じて、農業・食料アプローチに焦点を当てた現場でのマルチセクターの栄養改善の取組を、中央及び地方の農業・保健・教育省等の関係省庁行政官を中心に、多くの関係者とともに推進しています。

「健康・医療戦略」(第3期)(令和7(2025)年2月18日閣議決定)に基づく取組の一環として、アジア健康構想及びアフリカ健康構想を政府として推進しています。これらは、我が国の健康・医療産業の国際展開の推進とともに、各国の保健課題解決を目指すものです。

アフリカ健康構想をきっかけの一つとして、例えばガーナでは、我が国の民間企業と公益財団法人による栄養改善事業が実施されています。同事業は、栄養補助食品やICTツール等を用いた栄養改善を行うもので、WFPの支援事業にもつながっています。

アジア健康構想における令和7(2025)年度の取組例として、令和7(2025)年12月、ハノイ医科大学病院との共催で、ベトナムのハノイにおいて「高齢化及び栄養分野に係るロードマップに基づく今後の協力に向けたディスカッション」を開催し、両分野の二国間協力を進展させていくことを確認しました。当該イベントに関して、令和8(2026)年1月、東京において「アジア健康構想におけるベトナムの保健課題解決を目指す日本企業交流セミナー」を実施し、国内向けの成果報告会を実施しました。

さらに、令和4(2022)年5月に策定されたグローバルヘルス戦略においても、栄養をユニバーサル・ヘルス・カバレッジ(UHC)に取り込む必要性が記載されています。令和7(2025)年2月に閣議決定された「健康・医療戦略」においても、栄養の取組を進めていくことが記載されました。

1 Food and Agriculture Organization of the United Nationsの略。

2 World Food Programmeの略。

3 Initiative for Food and Nutrition Security in Africaの略。

令和7（2025）年8月に開催された第9回アフリカ開発会議（TICAD¹9）では、「TICAD 9横浜宣言」を採択し、その中で、アフリカの飢餓を終わらせ、食料不安とあらゆる形態の栄養不良を根絶することを目指すこと、そして、アフリカの農業及び食料システムを変革することへの決意が示されました。また、同宣言では、アフリカの開発において農業が中心的役割を担う一方で、生産性の低さ、肥料の散布量の少なさ、気候への脆弱性、土壌劣化及び未発達なバリューチェーン等が課題であり、今後もアフリカと日本で協力を深化させることが必要であることも強調されました。我が国は、IFNAの取組を令和12（2030）年まで継続的に進めていくことを発表し、同年までに27万人の栄養改善を目指すことを表明しました。

3 国際的な情報交換等

食品安全委員会では、定期的に海外の有識者と意見交換会や勉強会を実施しており、国際的に活躍されている方々を通じて食品の安全性に関する最新の知見の収集や情報の発信を行っています。

国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所では、「栄養と身体活動に関するWHO協力センター」の活動の一環として、アジア・西太平洋地域における健康的な食環境の形成と食育の推進を目的に、国際協力外国人研究者招へい事業及びアジア栄養ネットワークシンポジウムを実施しています。

国際協力外国人研究者招へい事業では、毎年度アジア各国の研究者を招き、研究支援を行っています。令和7（2025）年度は、フィリピンからの研究者を受入れました。フィリピンの研究者は、持続可能な食を支える食育推進のための政策及び行動を評価する枠組みの策定に関する調査を行いました。本事業の成果は、西太平洋地域の国々において、食育の推進には政策環境の整備と、政策を的確にモニタリング・評価するための国家レベルの調査基盤構築が重要であることを示唆しました。今後は、継続的な研究交流と共同研究を通じて本分野の発展を図る予定です。

令和8（2026）年1月には、「栄養プロファイリングモデルの開発と実装」をテーマに第12回アジア栄養ネットワークシンポジウムを開催しました。また、過去に招へいした研究者を対象に「健康的なアジア太平洋のための栄養と身体活動ワークショップ」第2回を実施し、栄養及び身体活動に関するサーベイランスの体系化した教育プログラムの方向性について議論を深めました。

これらの取組を通じ、各国研究者間の活発な議論が行われ、科学的根拠に基づく食育の推進、健康的な食環境の形成、栄養及び身体活動に関するサーベイランス体制の強化に向けた課題と方策が示されました。アジア・西太平洋地域における地域横断的な研究協力と協働体制の構築及び継続的な国際的議論の重要性が改めて確認されました。

1 Tokyo International Conference on African Developmentの略。

第 3 部

食育推進施策の目標と 現状に関する評価

第3部

食育推進施策の目標と現状に関する評価

令和7（2025）年度は、第4次食育推進基本計画（計画期間：令和3（2021）年度からおおむね5年間。以下「第4次基本計画」という。）に基づく取組の5年目です。第4次基本計画では、16の目標が掲げられており、数値目標として定められた24の目標値のうち、令和7（2025）年度時点で目標を達成したのは、「⑥栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数」、「⑫郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合」の2項目でした（図表3-1）。


また、そのほか、第4次基本計画作成時の値に比べて改善を示したのは、以下の3項目でした。












- ⑪1日当たりの食塩摂取量の平均値
- ⑯食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合
- ⑳推進計画を作成・実施している市町村の割合

第4次基本計画の計画期間中では、単身世帯や共働き世帯の増加等による社会構造の変化や働き方等のライフスタイルの多様化が進む中、新型コロナウイルス感染症の感染拡大や食料品等の物価高騰等も生じています。また、食に関する経済性志向や簡便化志向が上昇傾向にあるなど、食に関する国民の価値観の多様化も進んでいます。数値目標の進捗については、このような社会情勢等の影響も大きく受けていると考えられます。

図表 3-1

第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

目標			
具体的な目標値	第4次基本計画 作成時の値 (令和2(2020) 年度)	現状値 (令和7(2025) 年度)	目標値 (令和7(2025) 年度)
1 食育に関心を持っている国民を増やす 			
① 食育に関心を持っている国民の割合	83.2%	79.1%	90%以上
2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす 			
② 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.6回	週8.6回	週11回以上
3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす 			
③ 地域等で共食したいと思う人が共食する割合	70.7%	70.1%	75%以上
4 朝食を欠食する国民を減らす 			
④ 朝食を欠食する子供の割合	4.6% (令和元(2019) 年度)	6.4%	0%
⑤ 朝食を欠食する若い世代の割合	21.5%	28.2%	15%以下
5 学校給食における地場産物を活用した取組を増やす 			
⑥ 栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数	月9.1回 (令和元(2019) 年度)	月14.1回	月12回以上
⑦ 学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元(2019)年度)から維持・向上した都道府県の割合	(68.1%) (令和3(2021) 年度)	70.2%	90%以上
⑧ 学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元(2019)年度)から維持・向上した都道府県の割合	(74.5%) (令和3(2021) 年度)	83.0%	90%以上
6 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす  			
⑨ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合	36.4%	36.1%	50%以上
⑩ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合	27.4%	23.8%	40%以上
⑪ 1日当たりの食塩摂取量の平均値	10.1g (令和元(2019) 年度)	9.6g (令和6(2024) 年度)	8g以下
⑫ 1日当たりの野菜摂取量の平均値	280.5g (令和元(2019) 年度)	258.7g (令和6(2024) 年度)	350g以上
⑬ 1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合	61.6% (令和元(2019) 年度)	67.7% (令和6(2024) 年度)	30%以下
7 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす 			
⑭ 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合	64.3%	63.2%	75%以上

目標			
具体的な目標値	第4次基本計画 作成時の値 (令和2(2020) 年度)	現状値 (令和7(2025) 年度)	目標値 (令和7(2025) 年度)
8 ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす 			
⑮ ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	47.3%	46.2%	55%以上
9 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす 			
⑯ 食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数	36.2万人 (令和元(2019) 年度)	30.3万人 (令和6(2024) 年度)	37万人以上
10 農林漁業体験を経験した国民を増やす 			
⑰ 農林漁業体験を経験した国民(世帯)の割合	65.7%	57.1%	70%以上
11 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす  			
⑱ 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	73.5%	66.0%	80%以上
12 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす  			
⑲ 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	67.1%	57.1%	75%以上
13 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす 			
⑳ 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合	76.5% (令和元(2019) 年度)	77.2%	80%以上
14 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす 			
㉑ 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合	50.4%	48.8%	55%以上
㉒ 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合	44.6%	54.7%	50%以上
15 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす 			
㉓ 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合	75.2%	74.6%	80%以上
16 推進計画を作成・実施している市町村を増やす 			
㉔ 推進計画を作成・実施している市町村の割合	87.5% (令和元(2019) 年度)	92.8%	100%

資料：

- ①～③、⑤、⑨、⑩、⑭、⑮、⑰～⑲、㉑～㉓ 「食育に関する意識調査」(農林水産省)
- ④ 「全国学力・学習状況調査」(文部科学省)
- ⑥ 「学校における地場産物を活用した食に関する指導の取組状況調査」(文部科学省)(令和元(2019)年度は「学校給食における地場産物に係る食に関する指導の取組状況調査」(文部科学省))
- ⑦、⑧ 「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」(文部科学省)
- ⑪～⑬ 「国民健康・栄養調査」(厚生労働省)
- ⑯、㉔ 農林水産省調べ
- ㉒ 令和元(2019)年度の値は「令和元年度消費者の意識に関する調査結果報告書－食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査－」(消費者庁)、令和7(2025)年度の値は「令和7年度第1回消費生活意識調査」(消費者庁)

注：1) 第4次基本計画は、第4次食育推進基本計画の略。

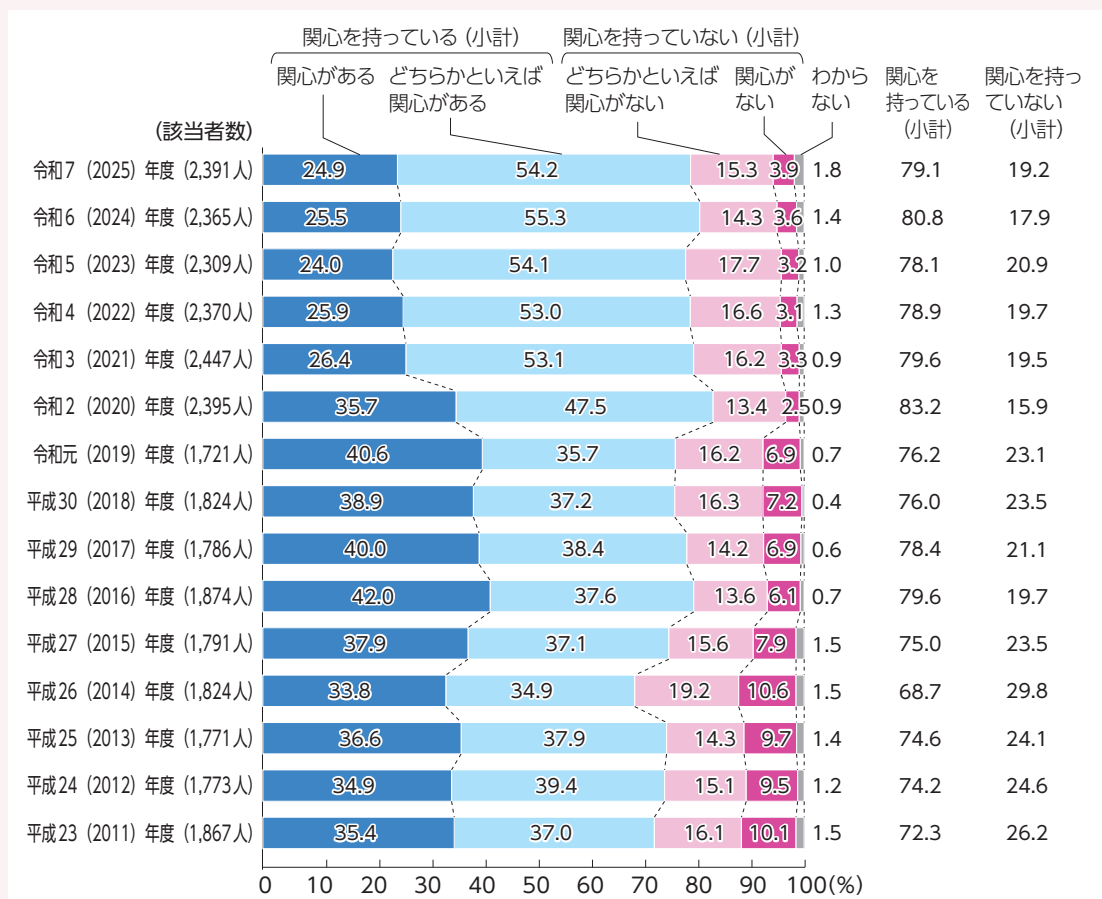
2) 「6 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす」の食育ピクトグラム「太りすぎない やせすぎない」は、⑪の目標値に対応。

①食育に関心を持っている国民の割合

令和7（2025）年度「食育に関する意識調査」によると、食育に関心を持っている（食育に「関心がある」又は「どちらかといえば関心がある」）と回答した人の割合は79.1%（第4次基本計画作成時は83.2%）となっています（図表3-2）。また、年齢性別で見ると、30歳代の男性で関心を持っている人の割合が最も少なくなっています。

食育に関心がない理由としては、「「食育」自体についてよくわからないから」、「食事や食生活への関心はあるが、食費を安くすることの方が重要だから」を挙げた人が多く、若い世代（20歳代及び30歳代）では、「食事や食生活への関心はあるが、他のこと（仕事、趣味など）で忙しいから」、「食事や食生活への関心はあるが、食費を安くすることの方が重要だから」を挙げた人が多くいました。

図表3-2 食育に関心を持っている国民の割合の推移



資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査¹」
 注：「わからない」について、令和2（2020）年度以降は「無回答」。

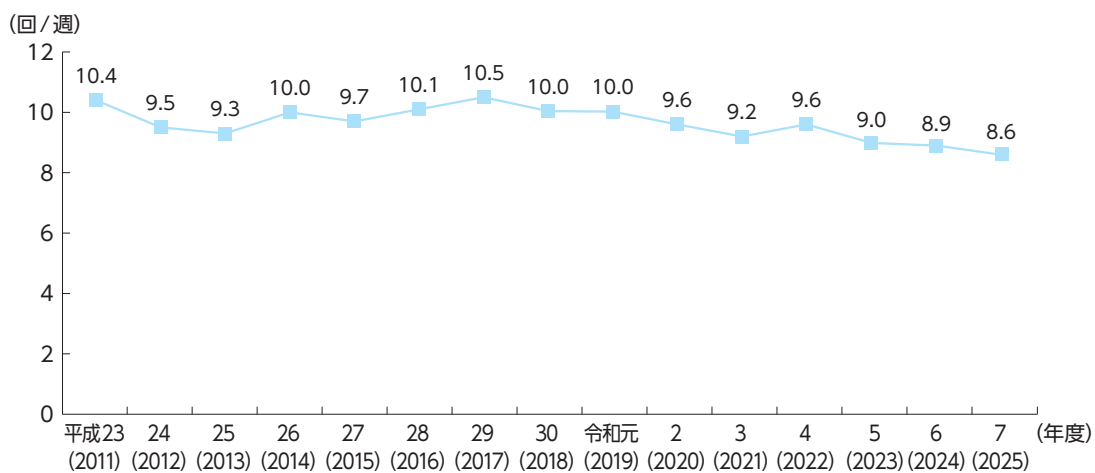
1 令和元（2019）年度までは調査員による個別面接聴取、令和2（2020）年度以降は郵送及びインターネットを用いた自記式。

②朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数

令和7（2025）年度「食育に関する意識調査」によると、朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数¹は、1週間当たり8.6回（朝食3.5回、夕食5.2回の合計）でした（第4次基本計画作成時は1週間当たり9.6回（朝食4.1回、夕食5.5回の合計））（図表3-3）。また、朝食、夕食を家族と一緒に「ほとんど毎日食べる」人の割合は朝食39.8%、夕食60.9%でした（第4次基本計画作成時は朝食49.7%、夕食67.7%）（図表3-4）。

朝食、夕食を家族と一緒にとらない理由としては、「家族と生活リズムが異なる（食事の時間が合わない）ため」がともに最も多くなっています。

図表3-3 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の推移

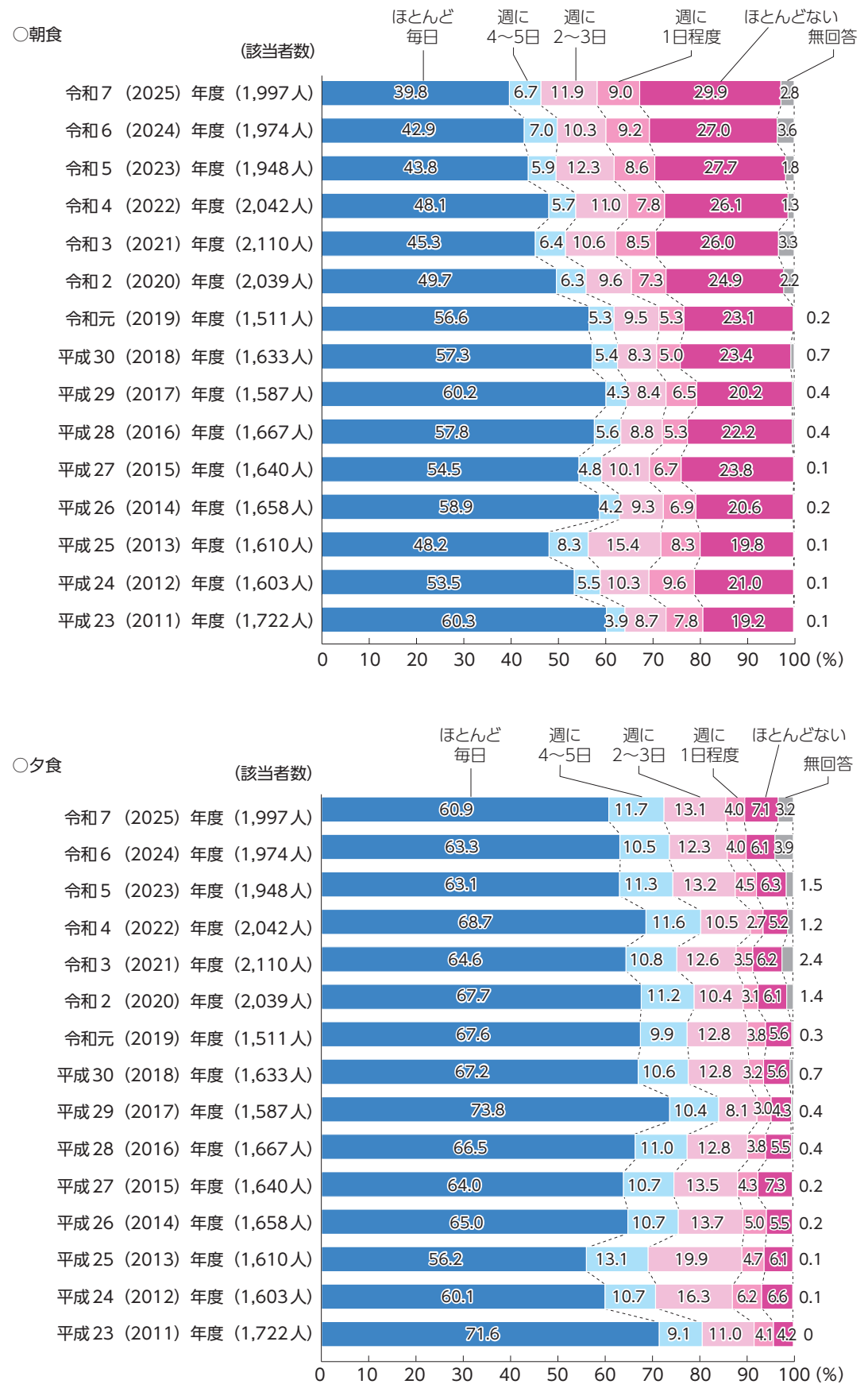


資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」

1 共食の回数は、「ほとんど毎日食べる」を7回、「週に4～5日食べる」を4.5回、「週に2～3日食べる」を2.5回、「週に1日程度食べる」を1回とし、それぞれ朝食・夕食ごとに、該当人数を掛け、合計したものを全体数で割り、朝食と夕食の回数を足して週当たりの回数を出している。

図表 3-4

朝食、夕食を家族と一緒に食べる頻度の推移



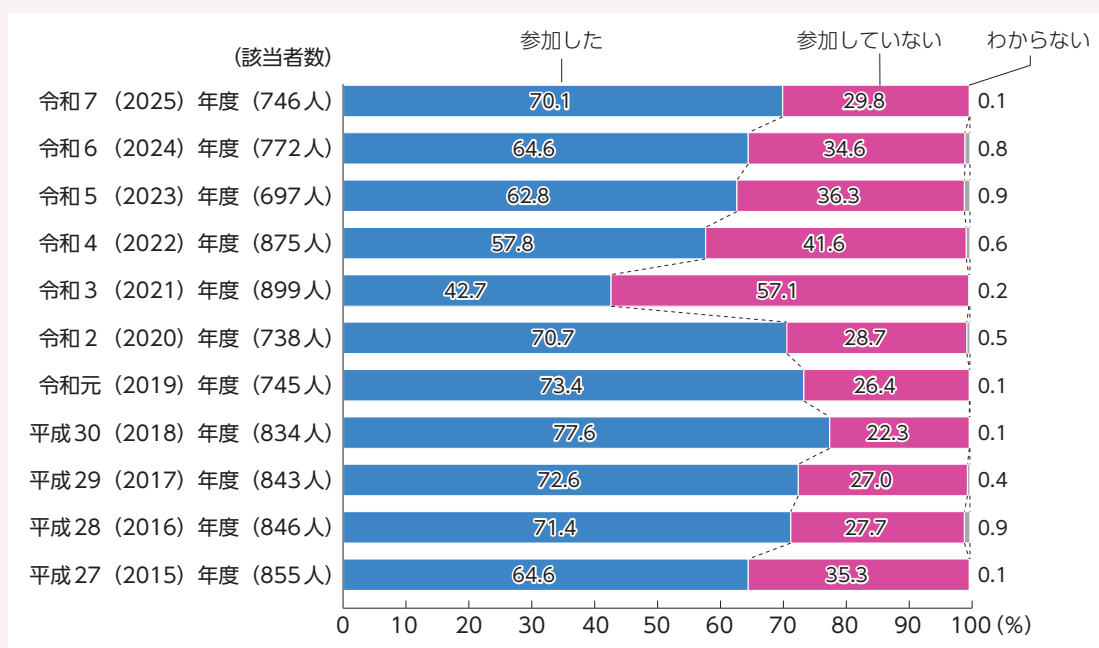
資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」

③地域等で共食したいと思う人が共食する割合

令和7（2025）年度「食育に関する意識調査」によると、地域や所属コミュニティ（職場等を含む。）での食事会等の機会があれば「参加したいと思う」（「とてもそう思う」又は「そう思う」）と回答した人のうち、過去1年間に、地域や所属コミュニティ（職場等を含む。）での食事会等に「参加した」と回答した人の割合は70.1%でした（第4次基本計画作成時は70.7%）（図表3-5）。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響により、行動制限や人との接触を避けられたことなどにより、令和3（2021）年度には割合が大きく減少しましたが、その後は回復傾向で推移しています。

図表3-5 地域等で共食したいと思う人が共食する割合の推移



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

注：地域や所属コミュニティ（職場等を含む。）での食事会等の機会があれば「参加したいと思う」（「とてもそう思う」又は「そう思う」）と回答した人が対象。

注：令和2（2020）、令和3（2021）、令和4（2022）年度調査については、設問の冒頭に「新型コロナウイルス感染症の感染防止対策が十分にとられているという前提でお伺いします。」との文言を追記している。

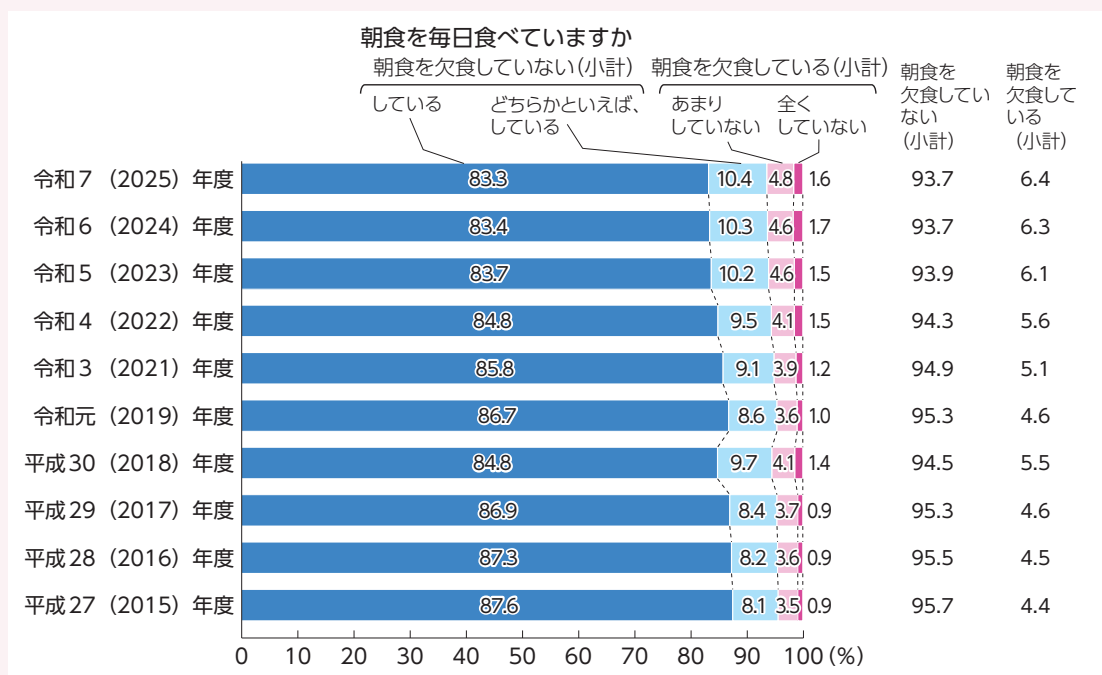
注：「わからない」について、平成27（2015）、令和2（2020）年度以降は「無回答」。

④朝食を欠食する子供の割合

令和7（2025）年度「食育に関する意識調査」によると、朝食を欠食する子供（朝食を毎日食べることを「あまりしていない」又は「全くしていない」と回答した小学校6年生）の割合は6.4%でした（第4次基本計画作成時（令和元（2019）年度）は4.6%）（図表3-6）。

令和5（2023）年度「こども・若者意見反映推進事業（こども若者★いけんぷらす）」の「いけんひろば¹」においては、朝食を食べない理由として、食欲がないことや朝食を食べる時間がないこと、家族が朝食を食べないことなどが挙げられました。

図表3-6 朝食を欠食する子供の割合の推移



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」

注：小学校6年生が対象。

注：令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り。

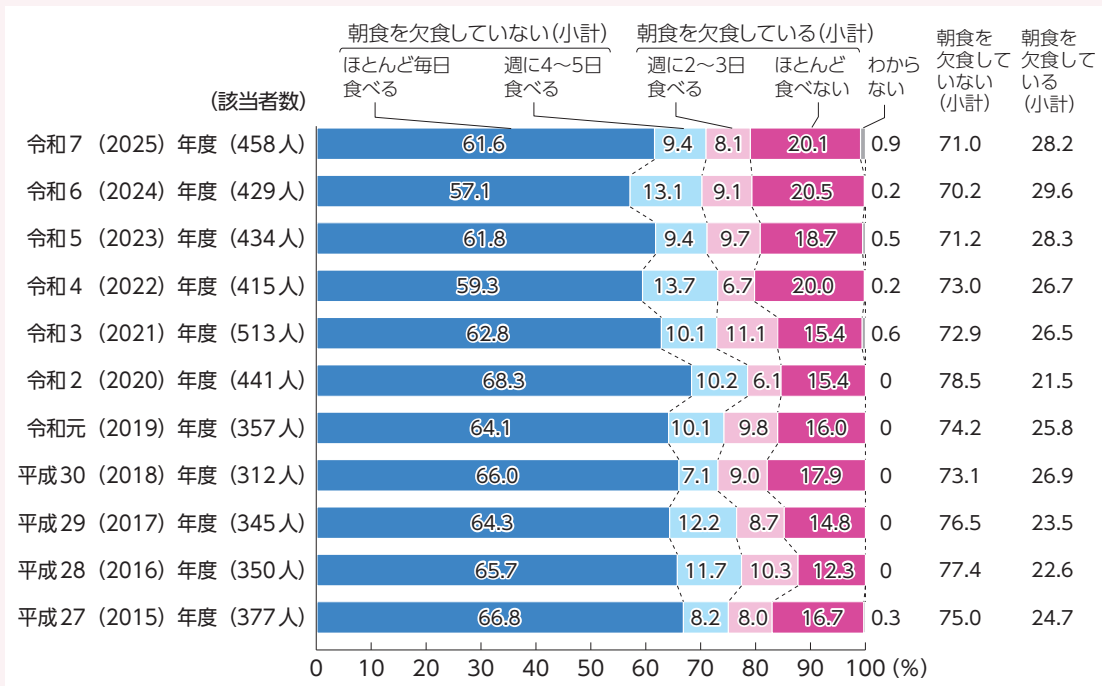
1 「こども若者★いけんぷらす」において、参加したこども・若者が意見を伝える機会のこと。

⑤朝食を欠食する若い世代の割合

令和7（2025）年度「食育に関する意識調査」によると、朝食を欠食する（「週に2～3日食べる」又は「ほとんど食べない」）若い世代の割合は28.2%でした（第4次基本計画作成時は21.5%）（図表3-7）。年齢性別で見ると、20歳代の男性で割合が最も高くなっています。

朝食を食べるために必要なこととして、「朝、食欲があること」、「自分で朝食を用意する時間があること」、「朝早く起きられること」を挙げた人が多くいました。

図表3-7 朝食を欠食する若い世代の割合の推移



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

注：20～39歳が対象。

注：「わからない」について、平成27（2015）年度及び令和2（2020）年度以降は「無回答」。

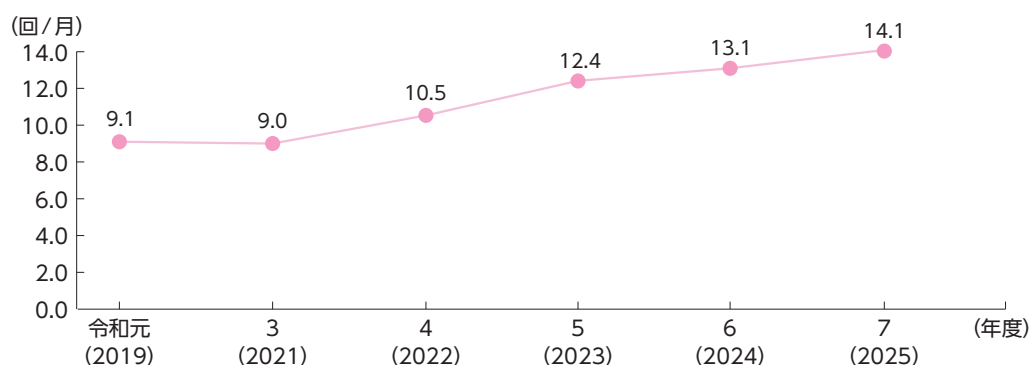
⑥栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数

令和7年度「学校における地場産物を活用した食に関する指導の取組状況調査」によると、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数は月14.1回でした（第4次基本計画作成時（令和元（2019）年度）は月9.1回）（図表3-8）。

栄養教諭の配置促進や、意義・役割の周知、明確化に加え、栄養教諭の個別指導力の向上に向けた支援等により、食に関する指導等の充実が図られた結果、目標値に達したと考えられます。

図表3-8

栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数の推移



資料：文部科学省「学校における地場産物を活用した食に関する指導の取組状況調査」（令和5（2023）年度までは「学校における地場産物に係る食に関する指導の取組状況調査」）

注：令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り。

⑦学校給食における地場産物を使用する割合（金額ベース）を現状値（令和元（2019）年度）から維持・向上した都道府県の割合

令和7年度「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」によると、学校給食における地場産物を使用する割合（金額ベース）を現状値（令和元（2019）年度）から維持・向上した都道府県の割合は70.2%でした。

⑧学校給食における国産食材を使用する割合（金額ベース）を現状値（令和元（2019）年度）から維持・向上した都道府県の割合

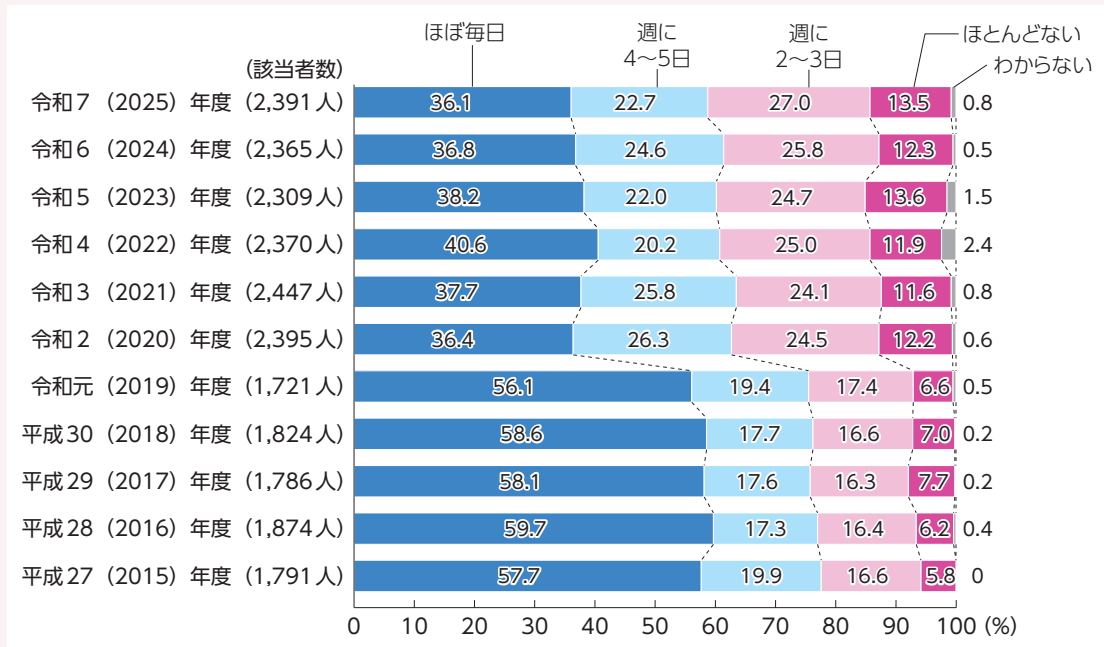
令和7年度「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」によると、学校給食における国産食材を使用する割合（金額ベース）を現状値（令和元（2019）年度）から維持・向上した都道府県の割合は83.0%でした。

学校給食における地場産物、国産食材を使用する割合（金額ベース）の全国平均は、地場産物が57.2%、国産食材が90.0%となっています。

⑨主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合

令和7（2025）年度「食育に関する意識調査」によると、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上「ほぼ毎日」食べていると回答した人の割合は36.1%でした（第4次基本計画作成時は36.4%）（図表3-9）。

図表3-9 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合の推移

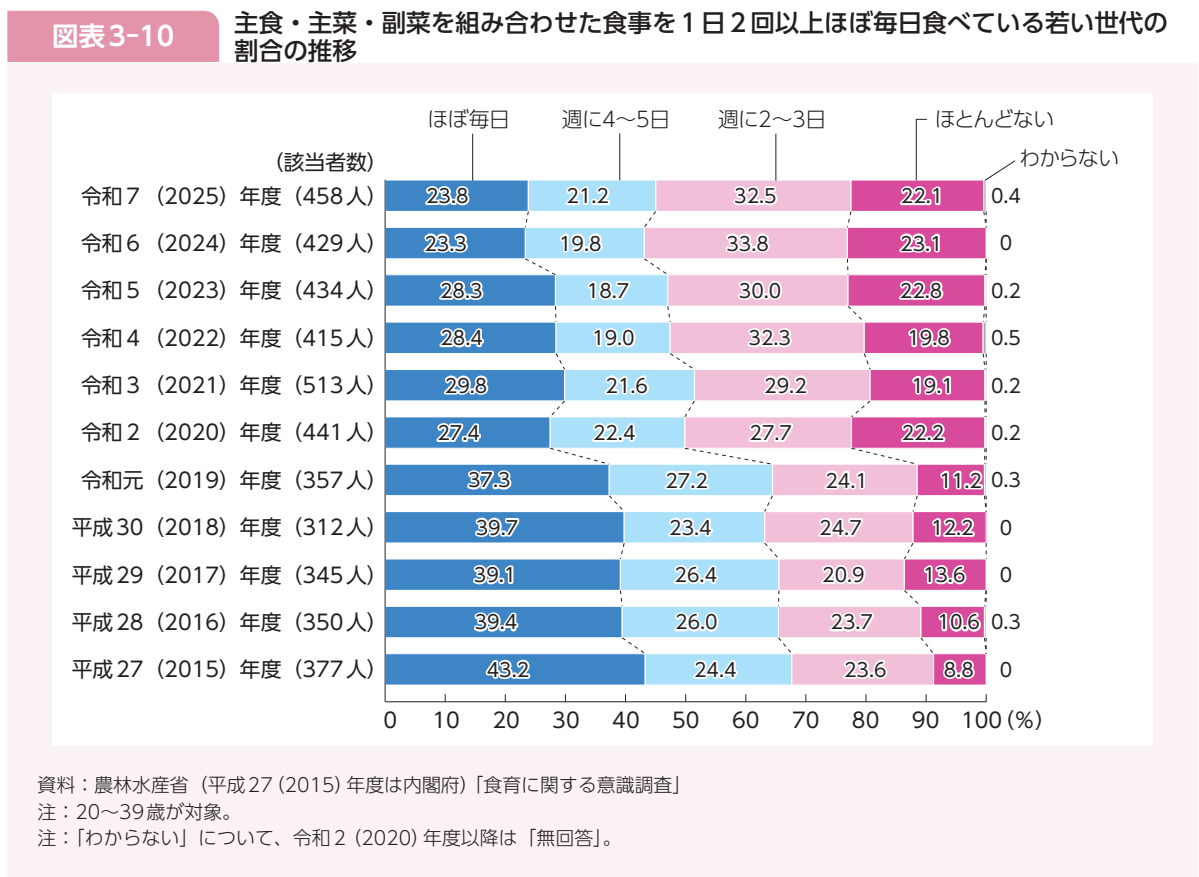


資料：農林水産省（平成27（2015）年度は内閣府）「食育に関する意識調査」
 注：「わからない」について、令和2（2020）年度以降は「無回答」。

⑩ **主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合**

令和7（2025）年度「食育に関する意識調査」によると、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上「ほぼ毎日」食べていると回答した若い世代の割合は23.8%でした（第4次基本計画作成時は27.4%）（図表3-10）。

若い世代において、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を増やすために必要なこととして「手間がかからないこと」、「時間があること」、「食費に余裕があること」を挙げた人が多くいました。



⑪ **1日当たりの食塩摂取量の平均値**

「令和6年国民健康・栄養調査」によると、1日当たりの食塩摂取量の平均値は9.6gでした（第4次基本計画作成時（令和元（2019）年度）は10.1g）。

⑫ **1日当たりの野菜摂取量の平均値**

「令和6年国民健康・栄養調査」によると、1日当たりの野菜摂取量の平均値は258.7gでした（第4次基本計画作成時（令和元（2019）年度）は280.5g）。

⑬ **1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合**

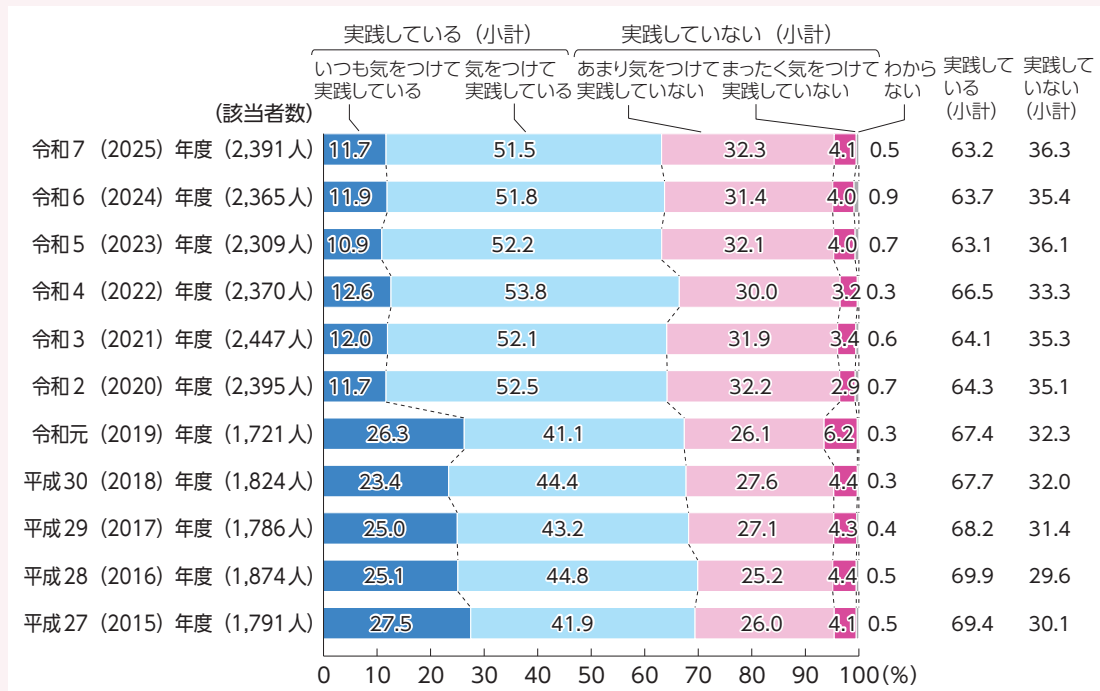
「令和6年国民健康・栄養調査」によると、1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合は67.7%でした（第4次基本計画作成時（令和元（2019）年度）は61.6%）。

⑭生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合

令和7（2025）年度「食育に関する意識調査」によると、生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を「実践している」（「いつも気をつけて実践している」又は「気をつけて実践している」）と回答した人の割合は63.2%でした（第4次基本計画作成時は64.3%）（図表3-11）。男性と女性ともに30歳代で実践している人の割合が最も低くなっています。

図表3-11

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

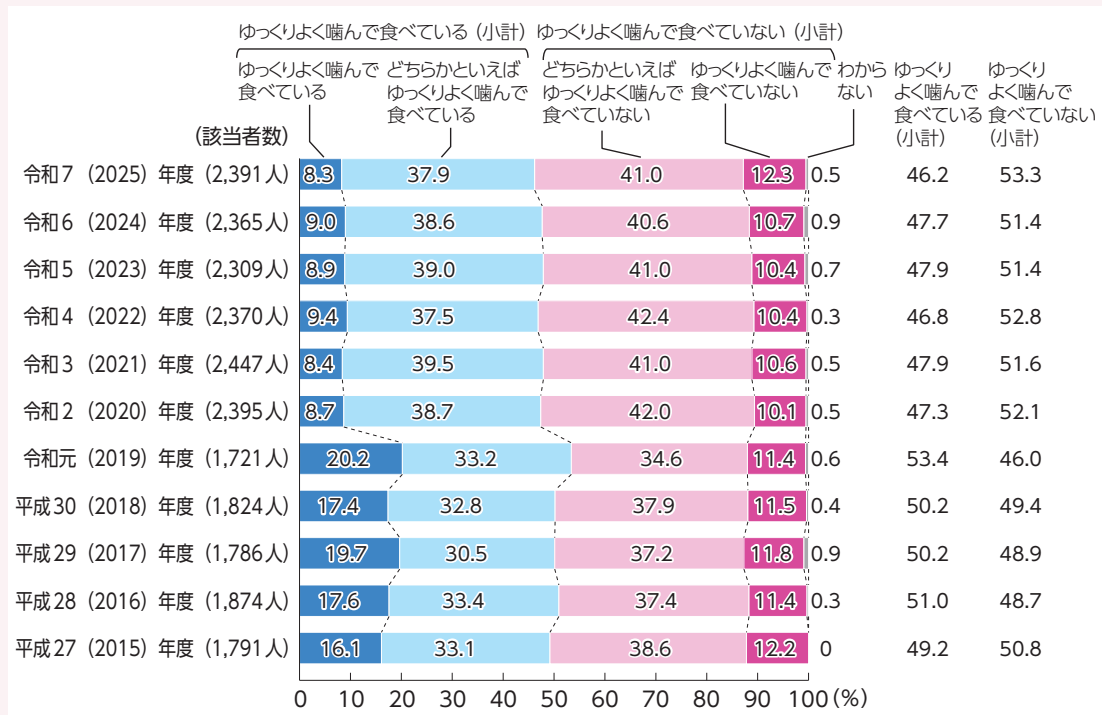


資料：農林水産省（平成27（2015）年度は内閣府）「食育に関する意識調査」
注：「わからない」について、令和2（2020）年度以降は「無回答」。

⑮ ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合

令和7（2025）年度「食育に関する意識調査」によると、「ゆっくりよく噛んで食べている」（「ゆっくりよく噛んで食べている」又は「どちらかといえばゆっくりよく噛んで食べている」）と回答した人の割合は46.2%でした（第4次基本計画作成時は47.3%）（図表3-12）。ゆっくりよく噛んで食べる人の割合は、女性の方が男性に比べて高く、男女ともに70歳以上が最も割合が高くなっています。

図表3-12 ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合の推移



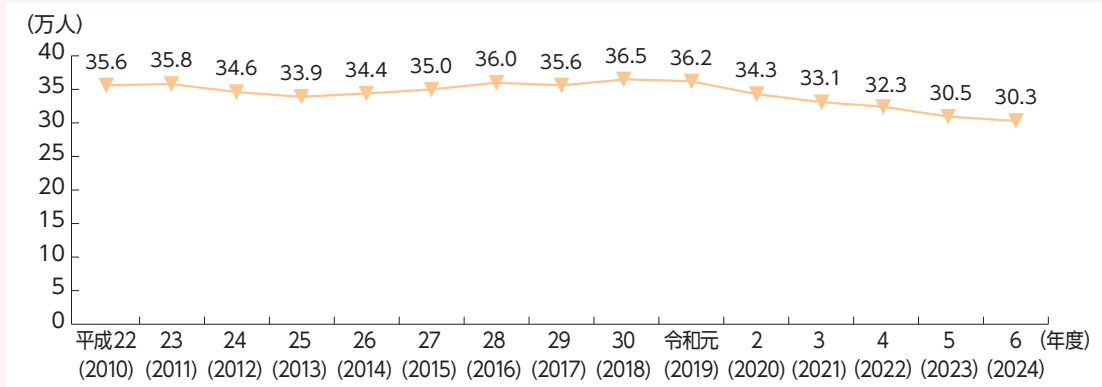
資料：農林水産省（平成27（2015）年度は内閣府）「食育に関する意識調査」
注：「わからない」について、令和2（2020）年度以降は「無回答」。

⑯食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数

農林水産省調べによると、食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数は30.3万人（令和6（2024）年度）でした（第4次基本計画作成時（令和元（2019）年度）は36.2万人）（図表3-13）。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響や高齢化によるボランティアの辞退・活動停止等により、減少したことが考えられます。

図表3-13 食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数の推移



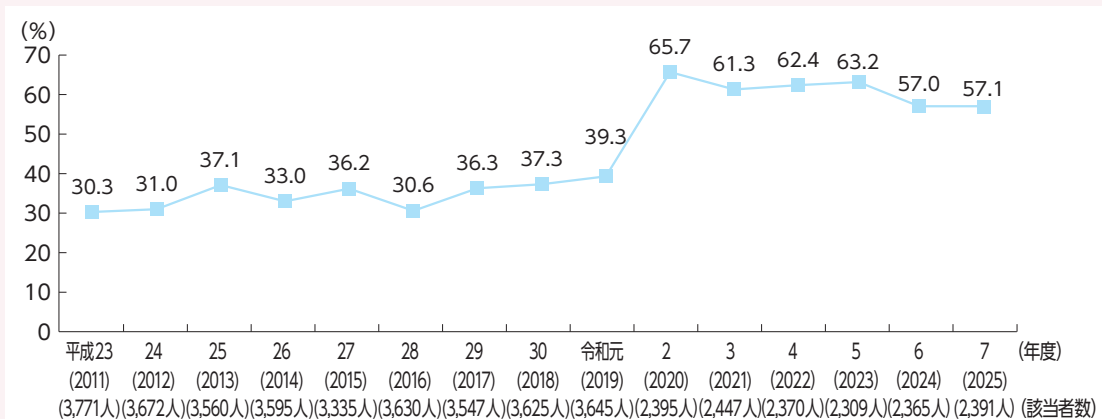
資料：農林水産省（平成26（2014）年度までは内閣府）調べ

⑰農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合

令和7（2025）年度「食育に関する意識調査」によると、農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合（本人又は家族の中に、農林漁業体験に参加した人がいる割合）は57.1%でした（第4次基本計画作成時は65.7%）（図表3-14）。参加した農林漁業体験としては、「農林産物の収穫体験（稲刈り、きのこの収穫など）」、「農林産物の栽培体験（種まき、田植え、きのこのコマ打ちなど）」を挙げた人が多くいました。

一方で、農林漁業体験に参加していない理由としては、「関心がないから」、「体験に参加する方法がわからないから」を挙げた人が多くいました。

図表3-14 農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合の推移



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和元（2019）年度までは「食生活及び農林漁業体験に関する調査」）

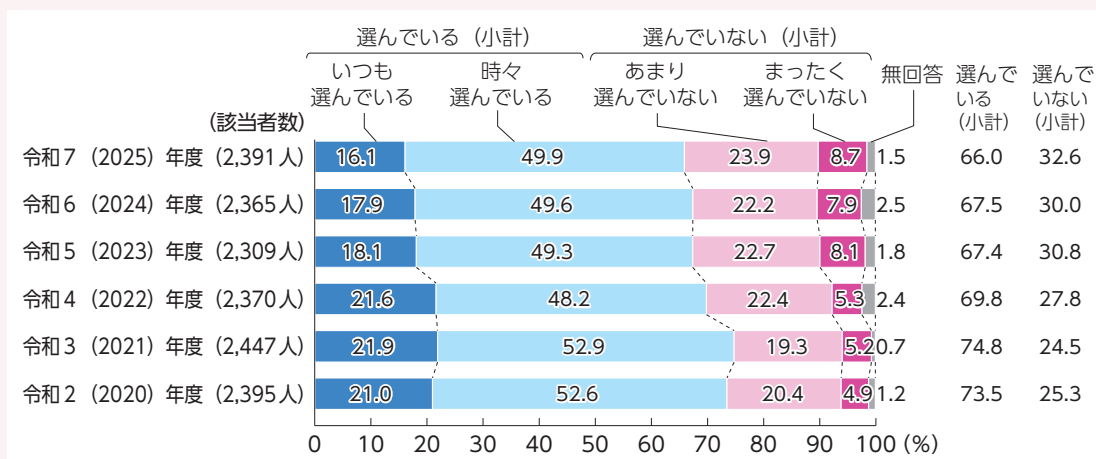
⑱産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合

令和7（2025）年度「食育に関する意識調査」によると、産地や生産者を意識（地元産品や、被災地の産品など自分が応援したい地域の産品、応援したい生産者等を意識）して農林水産物・食品を「選んでいる」（「いつも選んでいる」又は「時々選んでいる」）と回答した人の割合は66.0%でした（第4次基本計画作成時は73.5%）（図表3-15）。

産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶようになったきっかけとして、「季節ごとに旬のものや、その産地が名産であるおいしいものを選びたいから」、「地元産（国産）や、知り合いの生産者が作った農林水産物・食品の方が安全・安心だから」、を挙げた人が多くいました。

一方で、産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ人の割合は、男性と女性ともに20歳代で最も割合が低くなっています。

図表3-15 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合の推移



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」

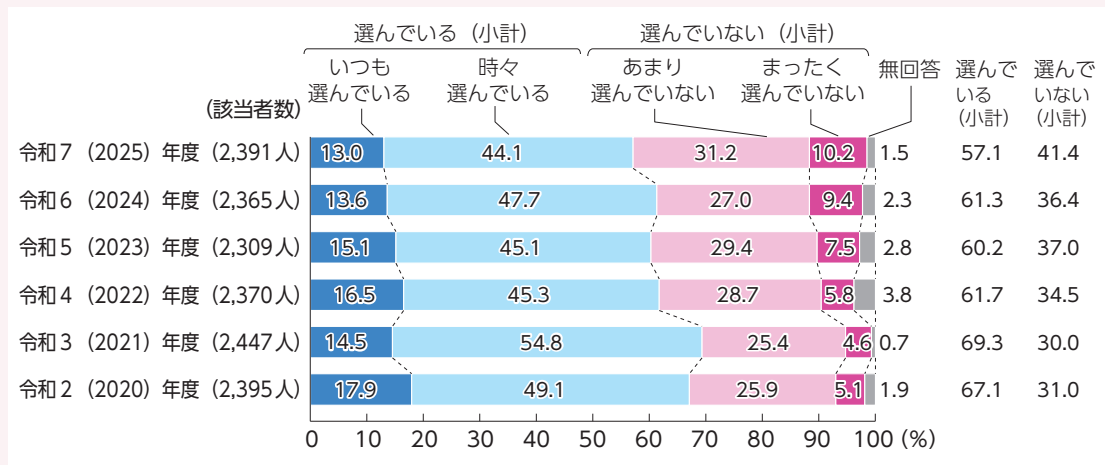
⑱環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合

令和7（2025）年度「食育に関する意識調査」によると、環境に配慮した農林水産物・食品（農薬や化学肥料に頼らず生産された有機農産物や、過剰包装でなくごみが少ない商品など、環境への負荷をなるべく低減した農林水産物・食品）を「選んでいる」（「いつも選んでいる」又は「時々選んでいる」）と回答した人の割合は57.1%でした（第4次基本計画作成時は67.1%）（図表3-16）。

環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ人の割合は若い世代で低く、男性では30歳代、女性では20歳代が最も低い割合となっています。

環境に配慮した農林水産物・食品を選んでいる理由としては、「ほかの農林水産物・食品と比べて価格が高い」、「どれが環境に配慮した農林水産物・食品か判断する情報がない」を挙げた人が多くいました。

図表3-16 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合の推移



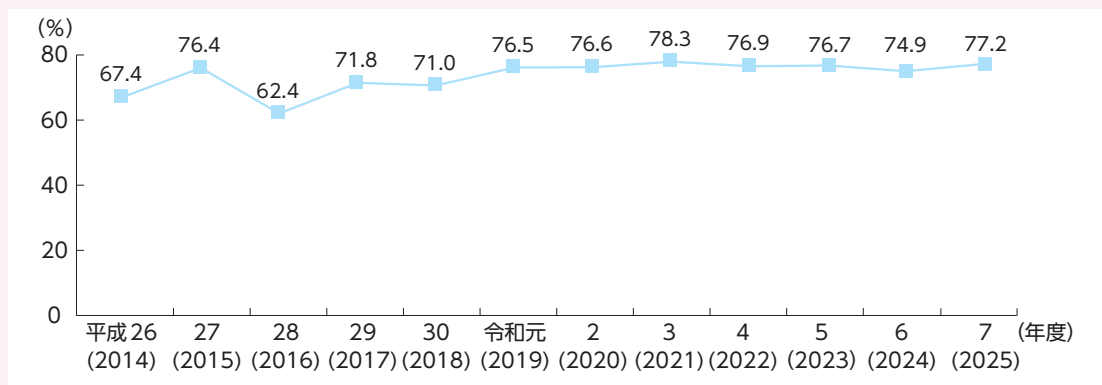
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」

⑳食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合

「令和7年度第1回消費生活意識調査」によると、食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合は77.2%でした（第4次基本計画作成時（令和元（2019）年度）は76.5%）（図表3-17）。

「食品ロス」を減らすために取り組んでいることとして、「残さずに食べる」、「賞味期限」を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する」を挙げた人が多くいました。

図表3-17 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合の推移



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

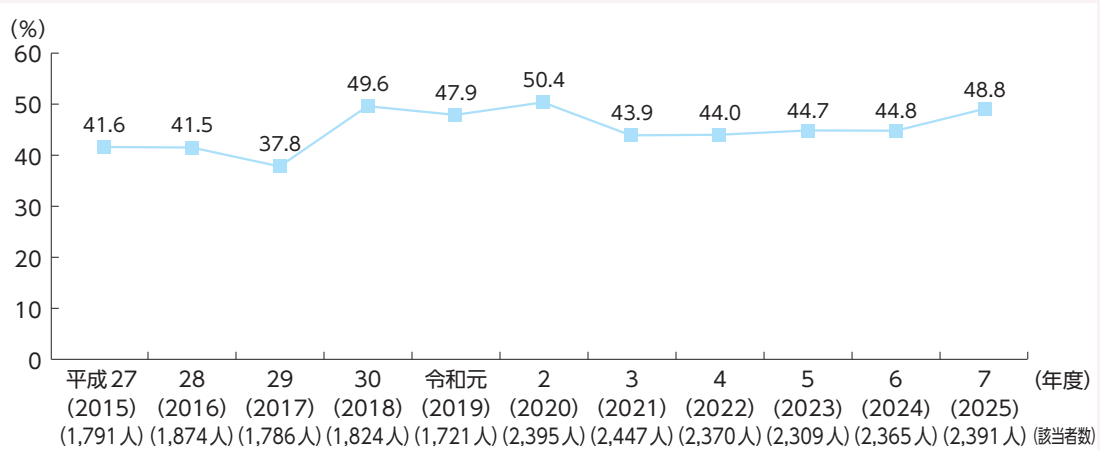
②1 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合

令和7（2025）年度「食育に関する意識調査」によると、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を受け継ぎ、伝えている国民の割合は、48.8%でした（第4次基本計画作成時は50.4%）（図表3-18）。

食文化に関して伝えていることとして、「いただきます」や「ごちそうさま」など、料理を作ってくれた人や自然の恵みへの感謝などの気持ちの表現、「お椀を手を持つ」、「迷い箸をしない」、「音をたてない」など、日常の食事の際のマナー、「その家庭で受け継がれてきた家庭料理」を挙げた人が多くいました。

図表3-18

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



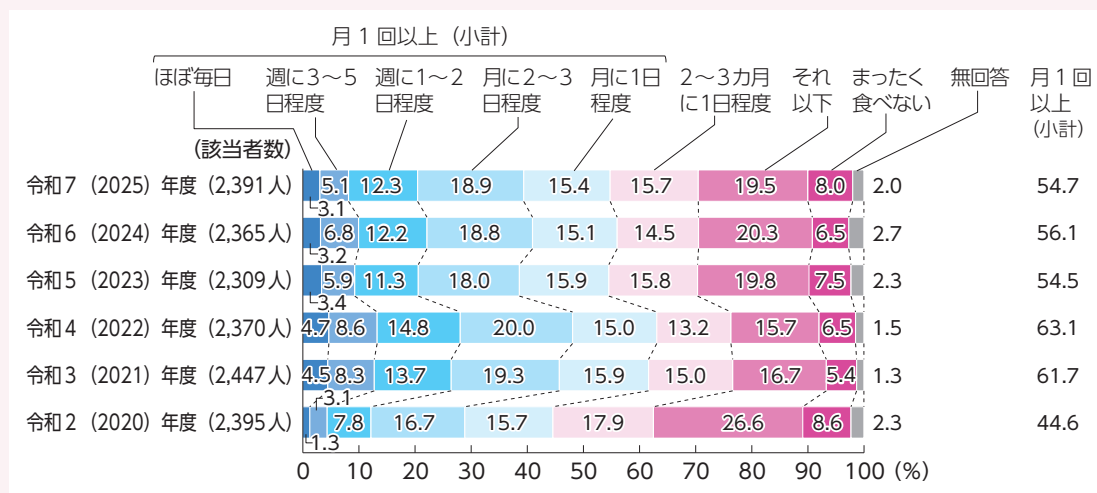
資料：農林水産省（平成27（2015）年度は内閣府）「食育に関する意識調査」

⑫郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合

令和7（2025）年度「食育に関する意識調査」によると、郷土料理や伝統料理を「月に1回以上」（「ほぼ毎日」、「週に3～5日程度」、「週に1～2日程度」、「月に2～3日程度」又は「月に1日程度」）食べている国民の割合は、54.7%でした（第4次基本計画作成時は44.6%）（図表3-19）。男性と女性ともに、目標値である50%以上となっています。

第4次基本計画に基づく普及啓発の積み重ねにより、学校給食での地場産物や郷土料理の活用や、郷土料理に触れる機会が一定程度確保されてきたことなどが、目標達成の要因となっていることが考えられます。

図表3-19 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合の推移



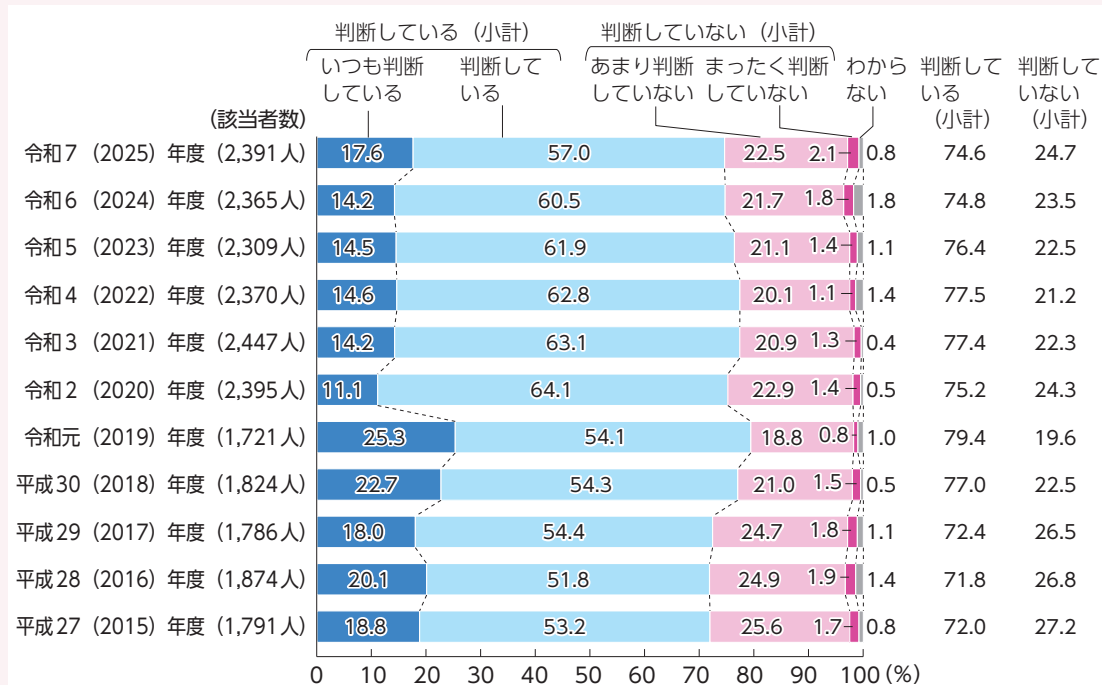
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」

⑬食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合

令和7（2025）年度「食育に関する意識調査」によると、安全な食生活を送ることについて「判断している」（「いつも判断している」又は「判断している」）と回答した人の割合は74.6%でした（第4次基本計画作成時は75.2%）（図表3-20）。男性に比べて、女性の方が安全な食生活を送ることについて判断していると回答した人の割合が高くなっています。

安全な食生活を送るためのポイントとして消費期限や保存方法等の六つの内容を挙げ、どの程度意識したり、判断したりしているかを聞いたところ、「生の状態（生食用として販売されているものは除く）や加熱が不十分な状態で肉を食べないようにする」、「食品を買うときや食べるときに「消費期限」など容器包装に記載されている表示を確認している」について、判断していると回答した人の割合が高くなっています。

図表3-20 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合の推移



資料：農林水産省（平成27（2015）年度は内閣府）「食育に関する意識調査」
注：「わからない」について、令和2（2020）年度以降は「無回答」。

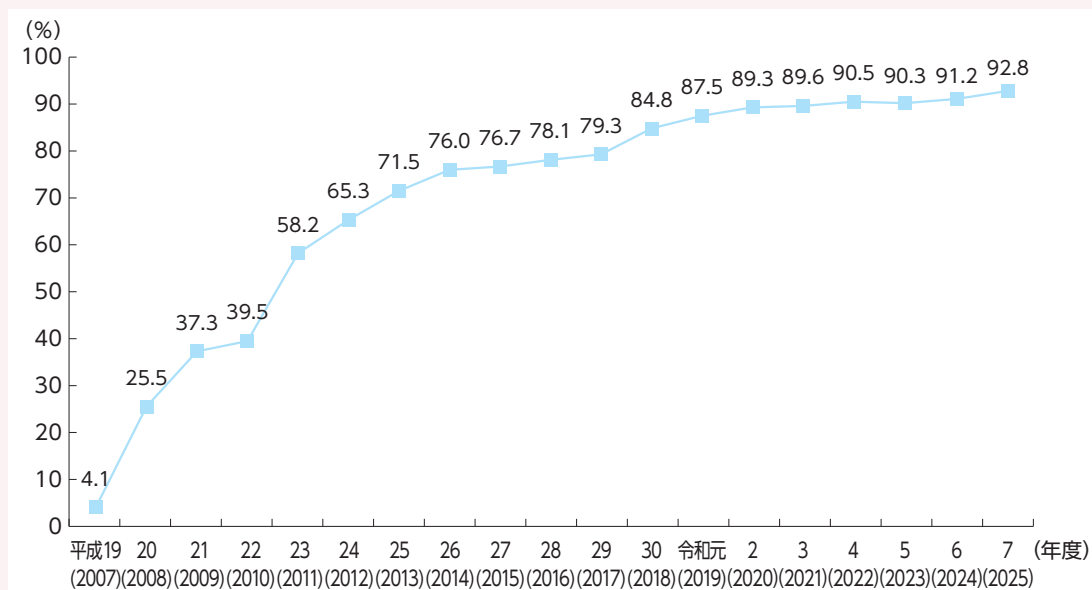
④推進計画を作成・実施している市町村の割合

農林水産省調べによると、令和8（2026）年3月末時点で食育推進計画を作成・実施している市町村の割合は92.8%でした（第4次基本計画作成時（令和元（2019）年度）は87.5%）（図表3-21）。

食育推進計画を作成している市町村が100%となっている都道府県は28県、75～100%未満の都道府県は18都道府県、50～75%未満の都道府県は1県となっています。

図表3-21

推進計画を作成・実施している市町村の割合の推移



資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）調べ

資料編

食育関連予算の概要（施策別）

（単位：百万円）

施策	関連施策	令和7年度 予算額	令和8年度 予算額
1. 家庭における食育の推進	【こども家庭庁】 成育基本法に基づく取組の推進のための普及啓発等 成育基本法を踏まえ、従来、妊産婦や子供等に対する保健分野を主にカバーしてきた「健やか親子21」の取組を更に深化させるとともに、各自治体の母子保健事業の実施状況を把握し、成育医療等基本方針に基づく評価指標のデータを更新し、健やか親子21のサイトにて公表していくなど、当事者を含めた社会全体に対し、効果的な普及啓発等を実施する。	2,010の内数	2,472の内数
	【文部科学省】 「早寝早起き朝ごはん」フォーラム事業・推進校事業 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」国民運動を促進するための地域のフォーラム事業、中高生の基本的な生活習慣の維持・向上、定着を図るための推進校事業を実施する。 地域における家庭教育支援基盤構築事業 地域の多様な人材を活用した家庭教育支援チーム等による保護者への、子供の生活習慣や食育を含む学習機会の提供等、地域の実情に応じた家庭教育支援の取組を推進する。	— (国立青少年教育振興機構の予算で実施) 68の内数	— (国立青少年教育振興機構の予算で実施) 68の内数
2. 学校、保育所等における食育の推進	【文部科学省】 食に関する健康課題対策支援事業 栄養教諭の食に関する個別指導力を一層向上させるため、個別指導の重要性や手法等についての研修会を実施するほか、個別指導の実践事例を創出する。	39	—
	栄養教諭による食の指導普及啓発【食の指導改善充実に向けた調査研究】 栄養教諭の役割や、食に関する指導の重要性及び教育効果についての研修動画教材を作成し、教育委員会や学校管理職を対象とした研修会を実施する。あわせて栄養教諭の効果的な活用に関する好事例の紹介資料を作成し、全国へ普及する。地方公共団体において栄養教諭の職務の見直し及び効果的な校務分掌の定め等に関する検討を行うための調査研究を実施する。	20	34
	学校給食におけるリスクマネジメント強化 学校給食の調理から給食の時間における指導に至るまで、留意すべき事項を研修動画教材としてまとめる。さらに、作成した動画教材を使用し研修会を開催するとともに要点をまとめた普及啓発資料を作成する。	—	28
	学校給食への地場産物・有機農産物等使用促進による食の指導充実に関するモデル創出事業【学校給食への有機農産物等使用促進による食の指導充実に関する調査研究】 食料・農業・農村基本法が改正されたことを踏まえ、みどりの食料システムの確立に向け、学校給食における地場産物や有機農産物等の使用促進を図るとともに、子供たちが学校給食を通じて様々な食に触れながら、環境負荷低減や食料安全保障、我が国や地域の食文化等に対する理解を深めることにつなげるため、食材としての活用のみならず食育まで一体となった先進事例を創出する。	59	51
	学校保健・食育推進体制支援事業 複雑化・多様化する現代的健康課題を抱える児童生徒等に対し、よりきめ細かな支援を実施するため、養護教諭・栄養教諭を支援する体制を強化することが課題となっていることを踏まえ、都道府県・指定都市が実施する、経験豊富な退職養護教諭・栄養教諭を学校に派遣し、繁忙期や研修時等の体制強化を図る事業に対し、その経費の一部を補助する。	52の内数	52の内数

施策	関連施策	令和7年度 予算額	令和8年度 予算額
	<p>公立学校施設の整備 学校給食の普及充実及び安全な学校給食の実施を図るため、衛生管理の充実強化等に必要な学校給食施設の整備に対する補助を行う。</p> <p>【環境省】 食品ロス削減及び食品廃棄物等の3R推進事業費 一般家庭から排出される食品ロス削減を目的とする取組等の地域実装及び効果検証について地方自治体等を支援する。 また、学校給食から排出される食品廃棄物等の堆肥化等、食品循環資源の再生利用に取り組み地方自治体等を支援する。</p>	324,334の内数	67,768の内数
3. 地域における食育の推進	<p>【内閣府地方創生推進室・地方創生推進事務局】 新しい地方経済・生活環境創生交付金（第2世代交付金） 地産地消の推進に向けた取組等、地方公共団体の自主性と創意工夫に基づく、地域の多様な主体の参画を通じた地方創生に資する地域の独自の取組を支援する。</p> <p>地域未来交付金（地域未来推進型） 地方の大きな伸び代と地域の特性を最大限に活かすため、地方公共団体の自主性と創意工夫に基づく地域の独自の取組、各地方公共団体による産業クラスター計画や地場産業の成長戦略が、真に地方の活力を最大化することにつながるような取組を支援する。</p> <p>【こども家庭庁】 地域こどもの生活支援強化事業 多様かつ複合的な困難に直面している子供たちに対し、地域にある様々な場所を活用し、安心安全で気軽に立ち寄ることができる食事等の提供場所を設けるとともに、支援を必要としている子供を早期に発見し、適切な支援につなげる仕組みを作ることによって、地域の子供たちへの支援体制の強化を図る地方公共団体の取組を支援する。</p> <p>【厚生労働省】 国民健康づくり運動（「健康日本21（第三次）」の推進 令和6年度からの「二十一世紀における第三次国民健康づくり運動（健康日本21（第三次）」について、国民の自主的な参加による国民運動として、普及推進を図るとともに、国民の身体状況や食生活等の状況を明らかにする国民健康・栄養調査の実施、最新の科学的根拠に基づく食事摂取基準の策定等、健康増進の総合的な推進を図る。</p> <p>8020（ハチマルニイマル）運動・口腔保健推進事業 都道府県等が実施する歯の健康づくりのために行われる地域の実情に応じた歯科保健医療事業の円滑な推進を支援する。</p> <p>【農林水産省】 消費・安全対策交付金のうち地域での食育の推進（食品安全等に関する消費者の理解醸成等）〔消費・安全対策交付金のうち地域での食育の推進〕 次期食育推進基本計画の推進に向けて、食育の取組を加速化させるため、農林漁業体験機会の提供を始めとする生産者と消費者との交流の促進や、学校給食における地場産物等の活用促進のほか、新たに、総合的・計画的な「農林漁業教育」の実践に向けた地域農業・教育連携モデルの創出の取組を支援するなど、食品安全等に関する消費者の理解醸成等の地域の関係者等が連携して取り組む食育活動を引き続き推進する。</p>	200,000の内数 100,000の内数 17,996の内数 1,009 1,326の内数 1,896の内数	－ 160,000の内数 20,315の内数 770 1,104の内数 1,896の内数

施策	関連施策	令和7年度 予算額	令和8年度 予算額
	<p>食品アクセス確保緊急支援事業 円滑な食品アクセスの確保に向けて、地方公共団体や食品事業者、フードバンク・こども食堂等の地域の関係者が連携する体制づくりを支援するとともに、地域における食品アクセスの担い手となるフードバンク等に対し、その立上げや機能強化に向けた取組を支援する。</p> <p>食品アクセス確保対策事業〔食品アクセス総合対策事業〕 円滑な食品アクセスの確保に向けて、地域における食品アクセスの担い手となるフードバンクによる食品提供の質・量の充実に向けた機能強化に係る取組を支援する。</p> <p>米需要創造価値推進事業 米の需要拡大のため、中高年層に向け米の付加価値を広報・情報発信する取組や、若年層、青年層に向け簡便化志向をとらえたご飯の食べ方の提案等、米食の普及を図る取組を支援する。</p> <p>野菜・果実の摂取拡大対策事業 減少傾向にある野菜・果実の摂取量の増加に向けた施策を推進するため、野菜・果実に関する消費動向調査を実施する。</p> <p>【経済産業省】</p> <p>ヘルスケア産業競争力強化事業（うちヘルスケア産業基盤高度化推進事業） 企業が従業員の健康に経営的視点から取り組む、健康経営を発展させる。具体的には、健康経営に係る顕彰制度の推進とともに、健康経営の効果検証等を行い、健康経営のすそ野拡大及び質的向上を図り、健康への投資を促進する。</p>	600	—
		124	15
		10	20
		1	3
		400の内数	660の内数
4. 食育推進運動の展開	<p>【農林水産省】</p> <p>食育活動の全国展開事業 次期食育推進基本計画の推進に向けて、食育推進全国大会の開催、食育活動表彰、食育に関する意識調査等のほか、官民連携食育プラットフォームの運営や、食育実践優良法人顕彰の実施により、食育の全国展開を図る。くわえて、次期食育推進基本計画の市町村食育推進計画への反映状況や市町村別の食育の取組状況の調査及び「見える化」を通じて、市町村レベルでの取組の加速化に取り組む。</p> <p>持続可能な水産加工流通システム推進事業のうち持続可能な水産物消費拡大推進事業 水産物需要を喚起し、持続可能な水産物の消費拡大を図るため、魚食普及活動や消費者等に向けた情報発信を支援する。</p>	74	69
		582の内数	582の内数
5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等	<p>【消費者庁】</p> <p>エシカル消費に関する調査及び教育の推進 民間団体等によるエシカル消費に関する普及活動の調査等を実施するとともに、先進事例等を紹介する機会の充実を図るため、情報発信の取組を強化する。</p> <p>食品ロス削減推進調査事業 食品ロスを削減することの重要性について、理解と関心を増進できるよう、資料の提供、教育、普及啓発を推進する。また、食品ロスに関する実態、先進的な取組や優良事例等を広く提供できるよう、情報収集や調査等を実施する。</p> <p>【総務省】</p> <p>都市・農山漁村の地域連携による子供農山漁村交流推進事業 子供農山漁村交流の取組の拡大、定着を図るため、送り側・受入側の地方公共団体双方が連携して行う実施体制の構築を支援するモデル事業を実施する。 また、モデル事業の取組やノウハウの横展開を進めるためのセミナーを開催する。</p>	11	13
		32	49
		18	18

施策	関連施策	令和7年度 予算額	令和8年度 予算額
	<p>【文部科学省】</p> <p>健全育成のための体験活動推進事業 子供たちの豊かな成長に欠かせない、自然体験、農山漁村体験、海業体験、登山、文化芸術体験等、様々な体験活動を通じ、不登校児童生徒も含め、自らの役割を意識し、一人一人の児童生徒が自己有用感や自己肯定感を体得できるよう着実に支援する。</p>	99の内数	99の内数
	<p>【農林水産省】</p> <p>消費者理解醸成・行動変容推進事業 国民の行動変容のため新たな食料システムを支える企業等の優良な取組を表彰し、これら取組との直接的な接点の場を設け、SNS等による情報発信を行う。</p>	155	43
	<p>みどりの食料システム戦略推進総合対策のうちみどりの食料システム戦略の加速化に向けた環境づくり（食料システム関係者の行動変容に向けた理解促進） みどりの食料システム戦略の加速化に向け、環境負荷低減の取組の「見える化」を充実させるとともに、生産から加工・流通、消費までの食料システム関係者の行動変容を促進する。</p>	612の内数	574の内数
	<p>持続的な食料システム確立緊急対策事業のうち地域の食品産業ビジネス創出プロジェクト支援事業 地方公共団体等の支援機関が設置した地域コンソーシアムにおける、地域の食品産業と農林漁業者等関係者の連携・協調の促進のための研修会やマッチング、国産・地域原材料を用いた商品開発、地域の課題解決に活用可能な新技術の研究・開発等を支援する。</p>	70	—
	<p>地域の持続的な食料システムの確立推進支援事業のうち地域型食品企業等連携促進事業〔持続的な食料システムの確立のうち地域型食品企業等連携促進事業〕 食品企業による持続的な食料システムの確立に向けて、「地域食料システム構築・連携推進プラットフォーム」を設置・運営するとともに、都道府県や市町村に地域の食品企業や農林漁業者等の多様な関係者が参加するコンソーシアムを設置し、地域の核となる食品企業・農林漁業者等が連携した新たなビジネスの創出や食品企業間の協調を図る実証等の取組を支援する。</p>	66	56
	<p>食品ロス削減等緊急対策事業 循環型社会の実現を目指し、事業系食品ロスの削減に向けたフードサプライチェーン全体における課題解決や、食品企業における未利用食品の寄附促進につながる供給体制の構築、食品リサイクルの効率化等の取組を推進する。</p>	200	—
	<p>食品ロス削減総合対策事業のうち食品ロス削減等推進事業 循環型社会の実現を目指し、食品ロス削減に向けた商慣習の見直し等の取組や優良事例について、地方・中小企業を含めた業界全体に展開を図る活動を支援する。</p>	16	16
	<p>みどりの食料システム戦略推進総合対策のうちみどりの食料システム戦略推進交付金のうち有機農業拠点創出・拡大加速化事業 地域ぐるみで有機農業に取り組む市町村等の取組を推進するため、有機農業の生産から、学校給食等での利用など消費まで一貫し、事業者や地域内外の住民を巻き込んで推進する取組を支援する。</p>	4,612の内数	574の内数
	<p>みどりの食料システム戦略推進総合対策のうち有機農業推進総合対策事業のうち国産有機農産物等需要拡大支援事業 国産有機農産物等の需要を拡大するため、これらを取り扱う小売等の事業者と連携して行う国産有機農産物等の需要喚起及び活用促進、生産者と事業者間のマッチング等を支援する。</p>	612の内数	574の内数

施策	関連施策	令和7年度 予算額	令和8年度 予算額
	<p>農山漁村振興交付金のうち地域資源活用価値創出対策 農林水産物を始めとする多様な地域資源を活用し、多様な主体の参画・連携の下で付加価値を創出することによって、農山漁村における所得の向上と雇用機会の確保を図る「里業」の推進等の取組を支援する。</p> <p>農山漁村振興交付金のうち都市農業機能発揮対策 都市住民と共生する農業経営の実現のため、農業体験や農地の周辺環境対策、防災機能の強化等の取組を支援する。</p> <p>海業振興緊急支援事業 地域の所得向上と雇用機会の確保に向けて、漁港施設等活用事業の活用を促進するため、モデル地区における実証や、地域が海業に一步を踏み出すための調査、効果分析、取組の実証等を支援し、海業の全国展開を加速化する。</p> <p>海業振興支援事業 地域の所得向上と雇用機会の確保に向けて、漁港施設等活用事業の活用を促進するため、民間事業者、漁港管理者、漁業協同組合等のマッチングシステム等の連携の仕組みや体制づくり、モデル地区における実証や、地域が海業に一步を踏み出すための調査、効果分析、取組の実証等を支援し、海業の全国展開を加速化する。</p> <p>浜の活力再生・成長促進交付金のうち海業推進事業 海業の推進による漁業所得の向上及び漁村の活性化を図るため、漁港漁村の就労環境改善・強靱化や交流促進に資する整備を支援する。</p> <p>【環境省】 「デコ活」（脱炭素につながる新しい豊かな暮らしを創る国民運動）推進事業 脱炭素のみならず資源循環（食品ロス削減、サステナブル・ファッション等）やネイチャーポジティブの実現を目的として、デコ活応援団（官民連携協議会）を運営し、自治体・企業・団体・消費者等と連携を図りながら、デコ活を国民運動として推進する。また、マッチングファンド方式により、民間の資金やアイデア等を動員し、「新しい豊かな暮らし」を支える製品・サービスを効果的・効率的に社会に実装するためのプロジェクトを実施する。</p>	<p>10,314の内数</p> <p>10,314の内数</p> <p>302の内数</p> <p>275の内数</p> <p>1,952の内数</p> <p>3,684の内数</p>	<p>7,045の内数</p> <p>7,045の内数</p> <p>—</p> <p>250の内数</p> <p>1,752の内数</p> <p>1,759の内数</p>
6. 食文化の継承のための活動への支援等	<p>【文部科学省】 伝統文化親子教室事業 次世代を担う子供たちに対して、伝統文化・生活文化等を継承・発展させるため、計画的・継続的に体験・修得できる機会を提供することにより、子供たちの豊かな心や文化的な伝統を尊重する心の育成を図り、創造力と感性を備えた豊かな人間性を涵養する。</p> <p>国民文化祭 観光、まちづくり、国際交流、福祉、教育、産業その他の各関連分野における施策と有機的に連携しつつ、地域の文化資源等の特色を生かした文化の祭典を実施し、各種の文化活動を全国規模で発表、共演、交流する場を提供するとともに、文化により生み出される様々な価値を文化の継承、発展及び創造に活用し、一層の芸術文化の振興に寄与する。</p> <p>【農林水産省】 和食の保護・継承と付加価値創出促進事業〔持続可能な地域の食文化の継承支援事業〕 我が国の伝統的な食文化を次世代に継承していくため、和食文化を次世代に継承する人材の育成を推進するとともに、和食の付加価値創出の促進にも資する伝統食のデータベース化を図る。</p>	<p>1,488の内数</p> <p>254の内数</p> <p>6</p>	<p>1,488の内数</p> <p>254の内数</p> <p>6</p>

施策	関連施策	令和7年度 予算額	令和8年度 予算額
7. 食品の安全性、 栄養その他の食 生活に関する調 査、研究、情報 の提供及び国際 交流の推進	【内閣府食品安全委員会事務局】 リスクコミュニケーションの実施 意見交換会の開催や年誌の発行等を行い、食品安全委員会が行うリスク評価に関する科学的情報について、分かりやすく解説し国民一般に対して提供を行う。	24	25
	【消費者庁】 消費者安全に関する啓発の推進 食品の安全性に関する科学的知見に裏打ちされた情報を提供することにより、消費者自らが正しい判断ができるよう、リスクコミュニケーションを実施する。	115	71
	【外務省】 「日本の魅力」発信事業 日本食や日本の食文化の紹介も含めた海外向け日本事情発信誌や映像資料を作成する。	50の内数	30の内数
	国際連合食糧農業機関（FAO）分担金 国連食糧農業機関（FAO）に対して分担金を拠出することにより、同機関が実施する食品の安全や栄養改善に関する事業や調査分析、情報収集等の取組へ貢献する。	6,046の内数	5,259の内数
	在外公館文化事業 在外公館が管轄地域における要人との人脈形成、対日理解の促進や親日層の形成を目的として、外交活動の一環として主催（共催）する総合的な日本文化を発信する。	190の内数	545の内数
	国際連合世界食糧計画（WFP）拠出金（任意拠出金） 世界食糧計画（WFP）への拠出を通じて国際的な連携・交流の促進及び飢餓や栄養不足の問題等に関する情報提供を行う。	10,518の内数	204の内数
	教育のためのグローバルパートナーシップ（GPE） 教育のためのグローバルパートナーシップ（GPE）に対して、サブサハラ・アフリカ地域複数国において学校給食コアリションと連携し、各国主導の学校給食プログラムへ移行するための技術支援を提供するとともに、プログラムの分野横断的な連携と主体的な運営を確保する。	487	—
	【文部科学省】 現代型食生活のための食品成分情報取得・活用強化事業 日本食品標準成分表に関して、現代型食生活を踏まえた収載食品の追加・更新等に係る調査及び食品成分データベースを基本としたオープンデータの利活用のためのシステム化調査等を行う。	128の内数	107の内数
	【厚生労働省】 食品に関する情報提供や意見交換（リスクコミュニケーション）の推進 食品安全に対する消費者の意識の高まり等に対応するため、食品安全基本法や食品衛生法に基づき、消費者等への積極的な情報の提供や双方向の意見交換を行う。	9	9
	【農林水産省】 新事業創出・食品産業課題解決調査・実証等事業のうちサステナビリティ課題解決支援事業 海外で議論が先行する食品産業をめぐるサステナビリティ課題（環境、人権、栄養）等について、個社で対応が難しい解決策の検討や知見の横展開等を図り、企業間連携や中小企業を含む業界全体の取組を推進するため、サステナビリティ課題を解決するためのプラットフォームの運営やサステナビリティ課題に関する調査を行う。	51	50

注1：本概要は、食育関連の額を特定できる予算事項について掲載している。

注2：令和7年度予算額は、補正予算額を含む。

注3：予算額は、十萬円の位を四捨五入の上、百万円単位で表記している。

注4：それぞれの施策目的上最も関連のある区分に掲載している。

注5：令和7年度と令和8年度で事業名が異なるものについては、令和8年度事業名の後ろに〔〕書きで令和7年度事業名を表記している。

食育基本法（平成17年法律第63号）

最終改正：平成27年9月11日法律第66号

目次

前文

第一章 総則（第一条—第十五条）

第二章 食育推進基本計画等

（第十六条—第十八条）

第三章 基本的施策（第十九条—第二十五条）

第四章 食育推進会議等

（第二十六条—第三十三条）

附則

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国

民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

第一章 総則

（目的）

第一条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

（国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成）

第二条 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

(食に関する感謝の念と理解)

第三条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

(食育推進運動の展開)

第四条 食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

(子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割)

第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

(食に関する体験活動と食育推進活動の実践)

第六条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

(伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献)

第七条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

(食品の安全性の確保等における食育の役割)

第八条 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

(国の責務)

第九条 国は、第二条から前条までに定める食育に関する基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

(地方公共団体の責務)

第十条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(教育関係者等及び農林漁業者等の責務)

第十一条 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下「教育等」という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体（以下「教育関係者等」という。）は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者及び農林漁業に関する団体（以下「農林漁業者等」という。）は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする。

(食品関連事業者等の責務)

第十二条 食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体(以下「食品関連事業者等」という。)は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

(国民の責務)

第十三条 国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

(法制上の措置等)

第十四条 政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

(年次報告)

第十五条 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

第二章 食育推進基本計画等

(食育推進基本計画)

第十六条 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする。

2 食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
- 二 食育の推進の目標に関する事項
- 三 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
- 四 前三号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3 食育推進会議は、第一項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを農林水産大臣に報告し、及び関係行政機関の長

に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。

4 前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

(都道府県食育推進計画)

第十七条 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画(以下「都道府県食育推進計画」という。)を作成するよう努めなければならない。

2 都道府県(都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあっては、都道府県食育推進会議)は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

(市町村食育推進計画)

第十八条 市町村は、食育推進基本計画(都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画)を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画(以下「市町村食育推進計画」という。)を作成するよう努めなければならない。

2 市町村(市町村食育推進会議が置かれている市町村にあっては、市町村食育推進会議)は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

第三章 基本的施策

(家庭における食育の推進)

第十九条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

(学校、保育所等における食育の推進)

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

(地域における食生活の改善のための取組の推進)

第二十一条 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

(食育推進運動の展開)

第二十二条 国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるようにするとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施

策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

(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)

第二十三条 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生の抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

(食文化の継承のための活動への支援等)

第二十四条 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

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

第二十五条 国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に資するため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関す

る研究者等の国際的交流、食育の推進に関する活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を講ずるものとする。

第四章 食育推進会議等

(食育推進会議の設置及び所掌事務)

第二十六条 農林水産省に、食育推進会議を置く。

2 食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

- 一 食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。
- 二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

(組織)

第二十七条 食育推進会議は、会長及び委員二十五人以内をもって組織する。

(会長)

第二十八条 会長は、農林水産大臣をもって充てる。

- 2 会長は、会務を総理する。
- 3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

(委員)

第二十九条 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

- 一 農林水産大臣以外の国務大臣のうちから、農林水産大臣の申出により、内閣総理大臣が指定する者
 - 二 食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、農林水産大臣が任命する者
- 2 前項第二号の委員は、非常勤とする。

(委員の任期)

第三十条 前条第一項第二号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

- 2 前条第一項第二号の委員は、再任されることができる。

(政令への委任)

第三十一条 この章に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

(都道府県食育推進会議)

第三十二条 都道府県は、その都道府県の区域における食育の推進に関して、都道府県食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、都道府県食育推進会議を置くことができる。

- 2 都道府県食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、都道府県の条例で定める。

(市町村食育推進会議)

第三十三条 市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。

- 2 市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。

附則抄

(施行期日)

第一条 この法律は、公布の日から起算して一月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

(平成一七年政令第二三五号で平成一七年七月一五日から施行)

附則(平成二一年六月五日法律第四九号)抄

(施行期日)

第一条 この法律は、消費者庁及び消費者委員会設置法(平成二十一年法律第四十八号)の施行の日から施行する。

附則(平成二七年九月一日法律第六六号)抄

(施行期日)

第一条 この法律は、平成二十八年四月一日から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。

- 一 附則第七条の規定 公布の日

(食育基本法の一部改正に伴う経過措置)

第四条 この法律の施行の際現に第二十五条の規定による改正前の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれている食育推進会議は、第二十五条の規定による改正後の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれる食育推進会議となり、同一性をもって存続するものとする。

(政令への委任)

第七条 附則第二条から前条までに定めるもののほか、この法律の施行に関し必要な経過措置は、政令で定める。

第4次食育推進基本計画

令和3年3月31日
食育推進会議決定

はじめに

食は命の源であり、私たち人間が生きるために食は欠かせない。また、国民が健康で心豊かな生活を送るためには、健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることやそれを支える社会や環境を持続可能なものにしていくことが重要である。

平成17年6月に食育基本法（平成17年法律第63号）が制定され、国は15年にわたり、都道府県、市町村、関係機関・団体等多様な関係者とともに食育を推進してきた。その間、日常生活の基盤である家庭における共食を原点とし、学校、保育所等が子供の食育を進め、都道府県、市町村、様々な関係機関・団体等、地域における多様な関係者が様々な形で食育を主体的に推進してきた。

しかしながら、我が国の食をめぐる環境は大きく変化してきており、様々な課題を抱えている。

高齢化が進行する中で、健康寿命の延伸や生活習慣病の予防が引き続き国民的課題であり、栄養バランスに配慮した食生活の重要性は増している。人口減少、少子高齢化、世帯構造の変化や中食市場の拡大が進行するとともに、食に関する国民の価値観や暮らしの在り方も多様化し、健全な食生活を実践することが困難な場面も増えてきている。古くから各地で育まれてきた地域の伝統的な食文化が失われていくことも危惧される。

食を供給面から見ると、農林漁業者や農山漁村人口の著しい高齢化・減少が進む中、我が国の令和元年度の食料自給率はカロリーベースで38%、生産額ベースで66%と食料の多くを海外からの輸入に頼っている。一方で、食品ロスが平成29年度推計で612万トン発生しているという現実もある。

また、近年、日本各地で異常気象に伴う自然災害が頻発する等、地球規模の気候変動の影響が顕在化しており、食の在り方を考える上で環境問題を避けることはできなくなっている。

国際的な観点から見ると、平成27年9月の国連サミットで採択された国際開発目標である「持続可能な開発のための2030アジェンダ」は、17の目標と169のターゲットから成る「SDGs（持続可能な開発目標）」を掲げ、「誰一人取り残さない」社会の実現を目指すものである。SDGsの目

標には、「目標2. 飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する」、「目標4. すべての人々への包摂的かつ公正な質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する」、「目標12. 持続可能な生産消費形態を確保する」などの食育と関係が深い目標がある。食育の推進は、我が国の「SDGsアクションプラン2021」（令和2年12月持続可能な開発目標（SDGs）推進本部決定）の中に位置付けられており、SDGsの達成に寄与するものである。

さらに、新型コロナウイルス感染症の流行は、世界規模に拡大し、その影響は人々の生命や生活のみならず、行動・意識・価値観にまで波及した。接触機会低減のためのテレワークの増加、出張機会の減少等により、在宅時間が一時的に増加するとともに、外出の自粛等により飲食業が甚大な影響を受けるなど、我が国の農林水産業や食品産業にも様々な影響を与えた。また、在宅時間や家族で食を考える機会が増えることで、食を見つめ直す契機ともなっており、家庭での食育の重要性が高まるといった側面も有している。

こうした「新たな日常」の中でも、食育がより多くの国民による主体的な運動となるためには、ICT（情報通信技術）や社会のデジタル化の進展を踏まえ、デジタルツールやインターネットも積極的に活用していくことが必要である。

このような情勢を踏まえ、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくため、令和3年度からおおむね5年間を計画期間とする第4次食育推進基本計画を作成する。

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

食育を推進することは、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことに資するとともに、国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる人々の様々な行動に支えられていることへの感謝の念や理解を深めることにつながるものであり、持続可能な社会の実現に向けた重要な取組である。

食育により、国民の健全な食生活の実現や、その実現を支える地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上を図り、それらを通じて、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成を目指すとともに、社会全体で連携・

協働して持続可能な食料システム（フードシステム）を構築することが期待されている。

本計画では、国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食育をめぐる状況を踏まえ、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進、③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進に重点をおいた取組が求められる。

また、持続可能な世界の実現を目指すため、SDGsへの関心が世界的に高まり、ESG投資（環境（Environment）、社会（Social）、ガバナンス（Governance）を重視した投資）も世界的に拡大する中、持続可能性の観点から食育も重視されており、SDGsの視点で食育に取り組む企業も出てきている。

SDGsが経済、社会、環境の三側面を含みこれらの相互関連性・相乗効果を重視しつつ、統合的解決の視点を持って取り組むことが求められていることにも留意し、SDGsと深く関わりがある食育の取組においても、SDGsの考え方を踏まえ、相互に連携する視点を持って推進する必要がある。

国民の健全な食生活の実現と、環境や食文化を意識した持続可能な社会の実現のために、行政、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等関係する各主体が相互の理解を深め、連携・協働し、国民運動として食育を推進する。

1. 重点事項

今後5年間に特に取り組むべき重点事項を以下のとおり定め、総合的に推進する。

(1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

社会における高齢化の進行の中で、健康寿命の延伸が国民的課題であり、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むためには、妊産婦や、乳幼児から高齢者に至るまで、ライフステージやライフスタイル、多様な暮らしに対応し、切れ目のない、生涯を通じた食育を推進することが重要である。

しかしながら、依然として、成人男性には肥満者が多いこと、若い女性にはやせの者が多いこと、高齢者では男女とも低栄養傾向の者の割合が高いこと等、食生活に起因する課題は多い。

少子高齢化が進むとともに、世帯構造や社会環

境も変化し、単独世帯やひとり親世帯が増えており、また、貧困の状況にある子供に対する支援が重要な課題になるなど、家庭生活の状況が多様化する中で、家庭や個人の努力のみでは、健全な食生活の実践につなげていくことが困難な状況も見受けられる。

こうした状況を踏まえ、「人生100年時代」に向けて、生活習慣病の予防や健康寿命の延伸を実現し、全ての国民が健全で充実した食生活を実現することを目指し、家庭、学校・保育所、職場、地域等の各場面において、地域や関係団体の連携・協働を図りつつ生涯を通じた食育を推進する。また、子供のうちに健全な食生活を確立することは、生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性を育てていく基礎となることに留意する。

加えて、健康や食に関して無関心な層も含め、デジタルツールや行動経済学に基づく手法の1つであるナッジ（そっと後押しする：人々がより良い選択を自発的に取れるように手助けする手法）を活用する等、自然に健康になれる食環境づくりを推進する。

(2) 持続可能な食を支える食育の推進

国民が健全な食生活を送るためには、その基盤として持続可能な環境が不可欠であり、食育関係者を含む国民が一体となって、食を支える環境の持続に資する食育を推進する。

（食と環境の調和：環境の環（わ））

農林水産業・食品産業の活動が自然資本や環境に立脚していることから、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立つことを認識し、食料の生産から消費等に至る食の循環が環境へ与える影響に配慮して、食におけるSDGsの目標12「つくる責任・つかう責任」を果たすことができるよう国民の行動変容を促すことが求められている。食に関する人間の活動による環境負荷が自然の回復力の範囲内に収まり、食と環境が調和し、持続可能なものとなる必要がある。

さらに、我が国では、食料及び飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っている一方で、大量の食品廃棄物を発生させ、環境への負担を生じさせている。また、年間612万トン（平成29年度推計）の食品ロスが発生しており、この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各種効

果が期待できる。

このため、生物多様性の保全に効果の高い食料の生産方法や資源管理等に関して、国民の理解と関心の増進のための普及啓発、持続可能な食料システム（フードシステム）につながるエンカル消費（人や社会、環境に配慮した消費行動）の推進、多様化する消費者の価値観に対応したフードテック（食に関する最先端技術）への理解醸成等、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する。

（農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの深化：人の輪（わ））

食料の生産から消費等に至るまでの食の循環は、多くの人々の様々な活動に支えられており、そのことへの感謝の念や理解を深めることが大切である。

一方で、ライフスタイル等の変化により、国民が普段の食生活を通じて農林水産業等や農山漁村を意識する機会が減少しつつある。

そのような中で、生産者等と消費者との交流や都市と農山漁村の共生・対流等を進め、消費者と生産者等の信頼関係を構築し、我が国の食料需給の状況への理解を深め、持続可能な社会を実現していくことが必要である。

このため、農林漁業体験の推進、生産者等や消費者との交流促進、地産地消の推進等、食の循環を担う多様な主体のつながりを広げ深める食育を推進する。

（日本の伝統的な和食文化の保護・継承：和食文化の和（わ））

南北に長く、海に囲まれ、豊かな自然に恵まれた我が国では、四季折々の食材が豊富であり、地域の農林水産業とも密接に関わった豊かで多様な和食文化を築き、「和食；日本人の伝統的な食文化」はユネスコの無形文化遺産に登録された。和食文化は、ごはんを主食とし、一汁三菜¹を基本としており、地域の風土を活かしたものであり、その保護・継承は、国民の食生活の文化的な豊かさを将来にわたって支える上で重要であるとともに、地域活性化、食料自給率の向上及び環境への負荷低減に寄与し、持続可能な食に貢献すること

が期待される。

また、和食は栄養バランスに優れ、長寿国である日本の食事は世界的にも注目されている。

しかし、近年、グローバル化、流通技術の進歩、生活様式の多様化等により、地場産物を生かした郷土料理、その作り方や食べ方、食事の際の作法等、優れた伝統的な和食文化が十分に継承されず、その特色が失われつつある。

このため、食育活動を通じて、郷土料理、伝統料理、食事の作法等、伝統的な地域の多様な和食文化を次世代へ継承するための食育を推進する。

これらの持続可能な食に必要な、環境の環（わ）、人の輪（わ）、和食文化の和（わ）の3つの「わ」を支える食育を推進する。

（3）「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

新型コロナウイルス感染症の拡大前から、生活を支える多くの分野でICTやAI（人工知能）の活用等デジタル技術の進展・普及が加速していたが、当該感染症の拡大防止のため、身体的距離の確保や3密（密接、密閉、密集）の回避が迫られる中、デジタル技術の活用は喫緊の課題となっている。

他方、こうした「新たな日常」は、在宅時間や家族で食を考える機会が増えることで、食を見つめ直す契機ともなっており、家庭での食育の重要性が高まるといった側面も有している。

当該感染症の影響は長期間にわたり、収束後も以前の生活に完全に戻ることは困難と考えられる。そのため、上記（1）及び（2）に示した重点事項に横断的に取り組むため、「新しい生活様式」に対応し、「新たな日常」においても食育を着実に実施するとともに、より多くの国民による主体的な運動となるよう、ICT等のデジタル技術を有効活用して効果的な情報発信を行うなど、新しい広がりや創出するデジタル化に対応した食育を推進する。

一方、デジタル化に対応することが困難な高齢者等も存在することから、こうした人々に十分配慮した情報提供等も必要である。

また、「新たな日常」の中ではテレワークによる通勤時間の減少等から、自宅での料理や食事をす

1 「一汁三菜」とは、米を炊いた「ごはん」を主食とし、味噌汁やすまし汁等の「汁」、主菜一つに副菜二つの「菜」三品に「漬物」を組み合わせた和食の基本となる献立

ることも増えており、食生活を見直す機会にもなるものであることから、乳幼児から高齢者までの全ての世代において栄養バランス、食文化、食品ロスなど、食に関する意識を高めることにつながるよう食育を推進する。

2. 基本的な取組方針

(1) 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成

「国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資すること」は、食育を推進する際の目的の要であり、食育に関するあらゆる施策は、これを踏まえて講じられるべきである。また、健康寿命の延伸という観点からは、肥満に加え、やせや低栄養の問題も起きていることや、生活習慣病の発症だけでなく、重症化の予防や改善も視野に入れる必要がある。

このため、健全な食生活の実践に向けて、栄養の偏りや食習慣の乱れを改善するよう、引き続き取組の推進が必要である。

また、我が国では、様々な種類の食材が多様な形で加工・提供されるようになってきており、健全な食生活を自ら実践していくためには、食に関する知識や食品の選び方等も含めた判断力を国民一人一人が備える必要性が従来以上に高まっている。

このため、健全な食生活に必要な知識や判断力については、年齢や健康状態、更には生活環境によっても異なる部分があることに配慮しつつ、国民の生涯にわたる健全な食生活の実現を目指して施策を講じる。

(2) 食に関する感謝の念と理解

世界の食料事情は、現在、約6.9億人の人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいることを始めとして、楽観視できない状況にある。このような世界の厳しい状況を理解し、食事ができることに感謝の念を持ちつつ、国内では大量の食料が食べられないまま廃棄されているという食料資源の浪費や環境への負荷の増加にも目を向ける必要がある。

これらを踏まえ、「もったいない」という精神で、食べ物を無駄にせず、食品ロスの削減に取り組むことは、食育の観点からも極めて大切である。

また、日々の食生活は、自然の恩恵の上に成り立ち、食べるという行為自体が貴重な動植物の命を受け継ぐことであることや、食料の生産から消

費等に至るまでの食の循環においては、生産者を始めとして多くの人々の苦労や努力に支えられていることを実感できるよう、動植物の命を尊ぶ機会となるような様々な体験活動や適切な情報発信等を通じて、自然に感謝の念や理解が深まっていくよう配慮した施策を講じる。

(3) 食育推進運動の展開

食育推進運動の展開に当たっては、国民一人一人が食育の意義や必要性等を理解するとともに、これに共感し、自ら主体的に食育を実践できるよう取り組む必要がある。

このため、国民や民間団体等の自発的意思を尊重しながら、産学官による連携等、多様な主体の参加と連携・協働に立脚し、デジタル技術も活用しつつ効果的に国民運動を推進することを目指した施策を講じる。

(4) 子供の食育における保護者、教育関係者等の役割

我が国の未来を担う子供への食育の推進は、健全な心身と豊かな人間性を育てていく基礎をなすものであり、子供の成長、発達に合わせた切れ目のない推進が重要である。

そこで、父母その他の保護者や教育、保育に携わる関係者等の意識の向上を図るとともに、相互の密接な連携の下、家庭、学校、保育所、地域社会等の場で子供が楽しく食について学ぶことができるような取組が積極的になされるよう施策を講じる。

子供への食育を推進する際には、健全な食習慣や食の安全についての理解を確立していく中で、食に関する感謝の念と理解、食品の安全及び健康な食生活に必要な栄養に関する知識、社会人として身に付けるべき食事の際の作法等、食に関する基礎の習得について配慮する。

また、社会環境の変化や様々な生活様式等、食をめぐる状況の変化に伴い、健全な食生活を送ることが難しい子供の存在にも配慮し、多様な関係機関・団体が連携・協働した施策を講じる。

(5) 食に関する体験活動と食育推進活動の実践

食は観念的なものではなく、日々の調理や食事等とも深く結び付いている極めて体験的なものである。

このため、食との関係が消費のみにとどまるこ

とが多い国民が意欲的に食育の推進のための活動を実践できるよう、食料の生産から消費等に至るまでの食の循環を理解する機会や、食に関する体験活動に参加する機会を提供するなどの施策を講じる。

その際は、体験活動を推進する農林漁業者、食品関連事業者、教育関係者等多様な主体により、できるだけ多くの国民が体験活動に参加できるよう、オンラインでの活動も活用しつつ関係機関・団体等との連携・協働を図るとともに、上記(2)の「食に関する感謝の念と理解」にも配慮し、施策を講じる。

(6) 我が国の伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献

食をめぐる問題は、伝統的な食文化や食生活に見られるように、人々の精神的な豊かさや密接な関係を有しており、先人によって培われてきた多様な食文化を後世に伝えつつ、時代に応じた優れた食文化や豊かな味覚を育てていくことが重要である。また、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、食料の生産から消費等に至る食の循環が環境へ与える影響に配慮する必要がある。

このため、我が国の伝統ある優れた食文化や地域の特性を生かした食生活の継承・発展、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等が図られるよう十分に配慮しつつ施策を講じる。

その際、食料の生産から消費等に至るまでの食の循環は多くの人々の様々な活動に支えられていることから、我が国の食料需給の状況を十分理解するとともに、都市と農山漁村の共生・対流や生産者と消費者との交流を進め、消費者と生産者の信頼関係を構築していくことが必要であり、「食料・農業・農村基本計画」(令和2年3月31日閣議決定)も踏まえ、農山漁村の活性化と食料自給率・食料自給力の維持向上に資するよう施策を講じる。

(7) 食品の安全性の確保等における食育の役割

食品の安全性の確保は、国民の健康と健全な食生活の実現に当たって基本的な問題であり、国民の関心は非常に高い。

また、食品の提供者が食品の安全性の確保に万全を期すだけでなく、食品を消費する立場にある

国民においても、食品の安全性を始めとする食に関する知識と理解を深めるよう努めるとともに、自分の食生活について、自ら適切に判断し、選択していくことが必要である。

このため、国際的な連携を図りつつ、国民の食に関する知識と食を選択する力の習得のため、食に関する幅広い情報を多様な手段で、国民が理解し、十分に活用できるよう提供するとともに、教育の機会を充実させるなど、行政や関係団体、国民等との間の情報・意見交換が積極的に行われるよう施策を講じる。

第2 食育の推進の目標に関する事項

1. 目標の考え方

食育基本法に基づく取組は、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成、食に関する感謝の念と理解等の基本理念の下に推進されるものである。

このような考え方にのっとり、食育を国民運動として推進するためには、国や地方公共団体を始め、多くの関係者の理解の下、共通の目標を掲げ、その達成を目指して連携・協働して取り組むことが有効である。また、より効果的で実効性のある施策を展開していく上で、その成果や達成度を客観的で具体的な目標値により把握できるようにすることが必要である。

このため、食育推進基本計画においては、国民運動として食育を推進するにふさわしい定量的な目標値を主要な項目について設定することとし、その達成が図られるよう基本計画に基づく取組を推進するものとする。

第4次食育推進基本計画においては、SDGsの考え方を踏まえた食育の推進や重点事項に対応した食育の推進の観点から、第3次食育推進基本計画を踏まえ、①目標を達成しておらず、引き続き目指すべき目標、②目標は達成したが、一層推進を目指すべき目標、③今日新たに設定する必要がある目標を設定する。

また、食育は、食育基本法の目的や基本理念を踏まえて、個人、家庭、地域等の実態や特性等に配慮して推進されるべきものであり、安易に目標値の達成のみを追い求めることのないよう留意する必要がある。

2. 食育の推進に当たっての目標

(1) 食育に関心を持っている国民を増やす¹

食育を国民運動として推進し、成果を挙げるためには、国民一人一人が自ら実践を心掛けることが必要であり、そのためにはまず、より多くの国民に食育に関心を持ってもらうことが欠かせない。このため、引き続き、食育に関心を持っている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は83.2%となっており、引き続き、令和7年度までに90%以上とすることを旨とする。

(2) 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす¹

家族が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図ることは、食育の原点である。共食を通じて、食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を伝え、習得する機会にもなり、引き続き、取組を推進していくことが重要である。

また、家庭において、子供とその保護者が一緒になって早寝早起きや朝食をとることなどを通じて、基本的な生活習慣づくりへの意識を高め、子供が生涯にわたって健全な心身を培い豊かな人間性を育てていく基盤づくりを行っていくことが重要である。

「新たな日常」への対応に伴う暮らし方や働き方の変化により、家族と過ごす時間にも変化が見られる。こうした状況は、朝食又は夕食を家族と一緒に食べる頻度が低い人にとって、共食の回数を増やす契機の一つになると考えられる。

このため、仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）等の推進にも配慮しつつ、引き続き、朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は週9.6回となっており、引き続き、令和7年度までに週11回以上とすることを旨とする。

(3) 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす¹

近年では、高齢者の一人暮らし、ひとり親世帯、貧困の状況にある子供等が増えるなど、様々な家庭環境や生活の多様化により、家族との共食が難しい人も増えている。家族との共食は難しいが、共食により食を通じたコミュニケーション等を図りたい人にとって、地域や所属するコミュニティ（職場等を含む）等を通じて、様々な人と共食する機会を持つことは重要である。

新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため食事の際に会話することを控えることが求められるなど、短期的には地域等での共食を積極的に推進することは困難な状況であるものの、共食は本来、会話やコミュニケーションが増えること、食事がおいしく楽しく感じられること等のメリットがあり、多くの国民がそのメリットを感じていることから、おおむね5年間という計画期間を通して、「新しい生活様式」に対応しつつ、地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は70.7%となっており、令和7年度までに75%以上とすることを旨とする。

(4) 朝食を欠食する国民を減らす

朝食を毎日食べることは、栄養バランスに配慮した食生活や基本的な生活習慣を身に付ける観点から非常に重要であるため、引き続き、子供の朝食欠食をなくすことを目標とする。

具体的には、令和元年度に4.6%（「全く食べていない」及び「あまり食べていない」）となっている子供の割合を、令和7年度までに0%とすることを旨とする²。

当該目標については、健康上の理由から朝食摂取が困難な子供に配慮し、安易に目標値の達成のみを追い求めることのないよう留意する。

また、20歳代及び30歳代の若い世代は、朝食欠食の割合が依然として高く、加えて、次世代に

1 農林水産省による「食育に関する意識調査」について、令和2年度から調査方法を調査員による個別面接聴取から郵送調査に変更した。同調査において、数値を把握している目標は、(1)、(2)、(3)、(4)のうち若い世代、(6)のうち「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」を実践する国民、若い世代、(7)、(8)、(10)、(11)、(12)、(14)、(15)。なお、(10)については、農林水産省による「食生活及び農林漁業体験に関する調査」で把握していたが、令和2年度に同調査を「食育に関する意識調査」に統合し調査している。

2 文部科学省による「全国学力・学習状況調査」で把握

食育をつなぐ大切な担い手でもあるため、引き続き、若い世代の朝食欠食を減らすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は21.5%となっており、引き続き、令和7年度までに15%以下とすることを目指す¹。

(5) 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然、文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要である。

また、学校給食における地場産物の活用は、地産地消の有効な手段であり、地場産物の消費による食料の輸送に伴う環境負荷の低減や地域の活性化は、持続可能な食の実現につながる。さらに、地域の関係者の協力の下、未来を担う子供たちが持続可能な食生活を実践することにもつながる。

このため、子供たちへの教育的な観点から、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取組を増やすことを目標とするとともに、引き続き、生産者や学校給食関係者の努力が適切に反映される形で、学校給食において地場産物を使用する割合を増やすことを目指す。

具体的には、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数を、令和元年度の月9.1回から、令和7年度までに月12回以上とすることを目指す²。

また、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合について、現場の努力を適切に反映するとともに、地域への貢献等の観点から、算出方法を食材数ベースから金額ベースに見直し、その割合を現状値（令和元年度）から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすることを目指す³。

加えて、都道府県内において、当該都道府県産の農林水産物の供給が不足している場合にあつては、当該都道府県産に限らず国内産の農林水産物を活用していくことも、我が国の自然や食文化、食料安全保障、自然の恩恵と農山漁村から都市で

働く多くの人に支えられた食の循環等への関心を高めることができ、学校給食に地場産物を使用する目的に鑑みれば有効である。既に、学校給食における国産食材を使用する割合については、全国平均で令和元年度は87%と高い数値となっているが、政策目的の重要性に鑑み、引き続き、こうした高い数値を維持・向上することを目標とする。

具体的には、国産食材を使用する割合（金額ベース）を現状値（令和元年度）から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすることを目指す³。

(6) 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす

生涯にわたって心身の健康を確保しながら、健全な食生活を実践するためには、国民一人一人が栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要である。このため、国民にとってもわかりやすく、食事全体における栄養バランスを表している「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」を栄養バランスに配慮した食事の目安とし、そのような食生活を実践する国民を増やすことを、引き続き目標とする。

具体的には、令和2年度は36.4%となっており、令和7年度までに50%以上とすることを目指す¹。

また、生涯にわたって健全な心身を培うためには、若い世代から健全な食生活を実践することが必要なことから、栄養バランスに配慮した食生活を実践する20歳代及び30歳代の若い世代を増やすことを、引き続き目標とする。

具体的には、令和2年度は27.4%となっており、令和7年度までに40%以上とすることを目指す¹。

あわせて、栄養バランスに配慮した食生活の実践を促すため、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、栄養・食生活に関する目標として掲げられている、食塩摂取量の減少、野菜の摂取量の増加及び果物類を摂取している者の増加を目標とする。

具体的には、令和元年度でそれぞれ1日当たり

1 215ページの注釈1を参照

2 文部科学省による「学校における地場産物に係る食に関する指導の取組状況調査」で把握

3 文部科学省による「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」で把握

の食塩摂取量の平均値10.1g、野菜摂取量の平均値280.5g、果物摂取量100g未満の者の割合61.6%となっている現状値を、令和7年度までに、それぞれ1日当たりの食塩摂取量の平均値8g以下、野菜摂取量の平均値350g以上、果物摂取量100g未満の者の割合を30%以下とすることを目指す¹。

(7) 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす²

生活習慣病の予防や改善には、日常から望ましい食生活を意識し、実践することが重要である。しかし、エネルギーや食塩の過剰摂取等に代表されるような栄養素等の偏り、朝食欠食等の食習慣の乱れ、それに起因する肥満、やせ、低栄養等、生活習慣病につながる課題は、いまだ改善するまでには至っていない。

このため、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気を付けた食生活を実践している者を増やすことを、引き続き目標とする。

具体的には、令和2年度は64.3%となっており、引き続き、令和7年度までに75%以上とすることを目指す。

(8) ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす²

国民が健やかで豊かな生活を送るには、口腔機能が十分に発達し、維持されることが重要である。健康寿命の延伸のために噛み方や食べる速さにも着目し、口腔の健康や口腔機能の獲得・維持・向上と関連させた食育が重要となっていることから、引き続き、ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は47.3%となっており、引き続き、令和7年度までに55%以上とすることを目指す。

(9) 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす³

食育を国民運動として推進し、国民一人一人の食生活において実践してもらうためには、食生活の改善等のために全国各地で国民の生活に密着し

た活動に携わる食生活改善推進員等のボランティアが果たしている役割は重要である。

一方、人口減少や高齢化の進行により、ボランティアの数は減少する可能性があり、ボランティア活動の活発化に向けた環境の整備が引き続き必要である。

このため、食育の推進に関わるボランティアの数を増やすことを目標とする。

具体的には、令和元年度に36.2万人となっており、引き続き、令和7年度までに37万人以上とすることを目指す。

(10) 農林漁業体験を経験した国民を増やす²

食に関する関心や理解の増進を図るためには、広く国民に農林水産物の生産に関する体験活動の機会を提供し、農林水産業についての意識や理解を深めてもらうことが重要である。特に、農林漁業体験を経験した子供は、食べ物を生産する現場をしっかりと見たことにより、食べ物を大切にする意識や食べ物への関心を持つようになり、食べ残しが少なくなること等が報告されており、子供の頃の農林漁業体験は重要である。

国民の更なる食や農林水産業への理解増進を図る観点から、「新たな日常」に対応しつつ、子供を始めとした幅広い世代に対する農林漁業体験の機会の提供を拡大していくことが必要である。

このため、引き続き、農林漁業体験を経験した国民（世帯）を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度に65.7%となっており、令和7年度までに70%以上とすることを目指す。

(11) 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす²

農林漁業者や農山漁村人口の著しい高齢化や減少及び耕地面積の減少という事態に直面する中、できるだけ多くの国民が我が国の農林水産業の役割を理解し、自らの課題としてその将来を考え、それぞれの立場から主体的に支え合う行動を引き出していくことが必要である。

このため、産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やすことを目標とする。

1 厚生労働省による「国民健康・栄養調査」で把握

2 215ページの注釈1を参照

3 農林水産省による把握

例としては、地元産品や、被災地の産品など自分が応援したい地域の産品や、応援したい生産者を意識して選ぶことが想定される。

具体的には、令和2年度に73.5%となっており、令和7年度までに80%以上とすることを目指す。

(12) 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす¹

食料の生産から消費等に至る食の循環において、温室効果ガスの排出、化学農薬・化学肥料の過剰投入、食品廃棄物等、地球の資源量や環境に与える影響を配慮しない生産や消費により環境への負荷が生じ得る。国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立つことを認識し、環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶことは、環境への負荷を減らし、持続可能な食料システム（フードシステム）の構築につながる。

このため、環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合を増やすことを目標とする。例としては、化学農薬や化学肥料の使用を避けることを基本とした有機農産物・食品や輸入に伴う輸送に係る二酸化炭素の排出量が抑制される国産飼料を活用した畜産物、過剰包装でなくゴミが少ない商品など、環境への負荷をなるべく低減することに配慮して農林水産物・食品を選ぶことが想定される。

具体的には、令和2年度に67.1%となっており、令和7年度までに75%以上とすることを目指す。

(13) 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす²

食品ロスは、年間612万トン（事業系328万トン、家庭系284万トン（平成29年度推計））発生していると推計されている。

持続可能な開発目標（SDGs）のひとつに、「持続可能な生産消費形態を確保する」ことが掲げられ、「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」ことがターゲットとなるなど、食品ロス削減は国際的にも重要な課題

であり、国民一人一人が食品ロスの現状やその削減の必要性について認識を深め、自ら主体的に取り組むことが不可欠である。

このため、引き続き、食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、令和元年度は76.5%となっており、引き続き、令和7年度までに80%以上とすることを目指す。

(14) 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす¹

四季や地理的な多様性による特色を有し、地域の伝統的な行事や作法と結び付いた我が国の豊かで多様な食文化は、世界に誇ることのできるものである。しかし、近年、核家族化の進展や地域のつながりの希薄化、食の多様化により、日本の食文化の特色が徐々に失われつつある。「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録され、その継承のため必要な措置をとることが重要である。

このため、伝統食材を始めとした地域の食材を生かした郷土料理や伝統料理、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸使い等の食べ方・作法を受け継ぎ、地域や次世代（子供や孫を含む）へ伝えている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は50.4%となっており、令和7年度までに55%以上とすることを目指す。

また、日本の食文化の特徴である地域の多様な食文化を体現している郷土料理の継承状況は、令和元年度の調査で、「教わったり、受け継いだことがある」（17.1%）、「教えたり、伝えたりしている」（9.4%）と、次世代に確実に継承されているとは言い難い結果であった。地域や家庭で受け継がれてきた郷土料理を調理し、様々な場面で食べることにより、将来にわたり、着実に料理や味、食文化を次世代へ継承していくことが重要であることから、郷土料理や伝統料理を食べる国民の割合を増やすことを目標とする。

具体的には、郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合を、令和2年度の44.6%

1 215ページの注釈1を参照

2 消費者庁による「消費者の意識に関する調査」で把握

から、令和7年度までに50%以上とすることを旨す。

(15) 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす¹

健全な食生活の実現に当たっては、食品の選び方や適切な調理・保管の方法等について基礎的な知識を持ち、その知識を踏まえて行動していくことが重要であり、引き続き、食品の安全性に関して、基礎的な知識に基づき自ら判断する国民を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は75.2%となっており、引き続き、令和7年度までに80%以上とすることを旨す。

(16) 推進計画を作成・実施している市町村を増やす²

食育を国民運動として推進していくためには、全国各地で、その取組が推進されることが必要であり、食育基本法においては、都道府県及び市町村に対して、食育推進計画を作成するよう努めることを求めている。

いまだに食育推進計画が作成されていない市町村があることから、引き続き、食育推進計画を作成・実施している市町村の割合を100%とすることを旨す。

食育推進計画を既に作成・実施している市町村については、その効果的な実施に資するよう、食育推進計画の見直し状況等の把握に努める。

第3 食育の総合的な促進に関する事項

1. 家庭における食育の推進

(1) 現状と今後の方向性

食に関する情報や知識、伝統や文化等については、従来、家庭を中心に地域の中で共有され、世代を超えて受け継がれてきた。

家庭においては、基本的な生活習慣づくりへの意識を高め、生涯にわたって切れ目なく、心身の健康の増進と豊かな人間性を育む基盤づくりを行うことが重要である。

また、家庭での共食は食育の原点であり、食を楽しむ、家族とのつながりを大切にする食育を推

進していくことが重要である。家族との共食については、全ての世代において、家族とコミュニケーションを図る機会の1つである等、重要と考えられている一方で、若い世代における実際の共食の頻度は少ない傾向にあり、若い世代を含む20～50歳代では、仕事の忙しさが困難な要因の一つとなっている。

加えて、朝食を食べる習慣には、規則正しい就寝・起床などの基本的な生活習慣による影響が考えられ、親世代の朝食を食べない習慣が、朝食を食べない家庭環境に影響している可能性があることも考えられる。

さらに、「新たな日常」への対応として、テレワークが増加し、通勤時間が減少していることにより、家庭で料理や食事をする機会が増加している。こうした状況は、家族で食について考え、食生活を見直す機会となっていると考えられる。

これらを踏まえ、食育活動を通じて学んだことが家庭で共有されること等により、家庭においても食育に関する理解が進むよう、引き続き取組を行うことが必要である。

また、成育過程にある者及びその保護者並びに妊産婦に対し必要な成育医療等を切れ目なく提供するための施策の総合的な推進に関する法律（平成30年法律第104号。以下「成育基本法」という。）が令和元年12月に施行されたこと等を踏まえ、引き続き、妊産婦や乳幼児に対する栄養・食生活の支援を行うことが重要である。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

（子供の基本的な生活習慣の形成）

朝食をとることや早寝早起きを実践することなど、子供の基本的な生活習慣づくりについて、個々の家庭や子供の問題として見過ごすことなく、社会全体の問題として捉えることが重要である。子供の基本的な生活習慣づくりや生活リズムの向上に向けて、地域、学校、企業を含む民間団体等が家庭と連携・協働し、子供とその保護者が一緒に生活習慣づくりの意識を高め、行動するための取組を推進する。

1 215ページの注釈1を参照

2 農林水産省による把握

また、乳幼児期を含む子供の頃からの基本的な生活習慣づくりに資するよう、科学的知見を踏まえながら、引き続き、優れた「早寝早起き朝ごはん」運動の推進に係る文部科学大臣表彰、保護者向け啓発資料の作成等を始めとする「早寝早起き朝ごはん」国民運動、「健やか親子21（第2次）」等により全国的な普及啓発を推進する。

特に、生活圏の拡大や行動の多様化等により生活リズムが乱れやすい環境にある中高生以上への普及啓発を推進する。

（望ましい食習慣や知識の習得）

子供が実際に自分で料理をつくるという体験を増やしていくとともに、親子料理教室等による食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会を提供する活動を推進する。

また、学校を通じて、保護者に対する食育の重要性や適切な栄養管理に関する知識等の啓発に努めるとともに、各地域で実施している食育に関する保護者向けプログラムを始めとした様々な家庭教育に関する情報をホームページに掲載し、様々な学習機会等での活用を促す。

さらに、栄養教諭の食に対する高い専門性を最大限生かすとともに、学校はもとより、スクールソーシャルワーカー等、福祉の専門性を有する者とも積極的に連携を行いながら、貧困家庭やひとり親家庭等、様々な困難を抱える児童生徒の家庭に対しても、食に関する支援や働きかけを行っていく。

このような活動等に際し、主食・主菜・副菜を組み合わせ、栄養バランスに配慮した食事を組み立てる力を伸ばす食育を推進する。

（妊産婦や乳幼児に対する食育の推進）

妊娠期や授乳期においても、健康の保持・増進を図ることは極めて重要である。妊産婦の望ましい食生活の実現に向けて、各種指針やガイドライン等を活用した食育の取組を推進する。

加えて、乳幼児期は成長や発達が著しく、生涯にわたる健康づくりの基盤となる重要な時期であることから、授乳や離乳の支援に関する基本的な考え方等を示したガイドラインを活用した食育の取組を推進する。

また、成育基本法を踏まえ、成育過程（出生に始まり、新生児期、乳幼児期、学童期及び思春期の段階を経て、おとなになるまでの一連の成長の

過程）にある者及び妊産婦に対する食育を推進する。あわせて、疾病や障害、経済状態等、個人や家庭環境の多様性を踏まえた栄養指導等による母子保健の取組を推進する。

（子供・若者の育成支援における共食等の食育推進）

様々な子供・若者の育成支援に関する行事、情報提供活動等において、食育への理解を促進する。

特に、家族や友人等と一緒に食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図る共食を、「新しい生活様式」に対応しながら推進するとともに、食に関する学習や体験活動の充実等を通じて、家庭と地域等が連携した食育を推進する。

（在宅時間を活用した食育の推進）

仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）が推進されていることや働き方や暮らし方の変化により通勤時間が減少したこと等により、自宅で料理や食事をすることも増えていることを踏まえ、家族との共食や栄養バランス、食文化、食品ロスなど、食に関する意識を高めることにつながるよう食育を推進する。

2. 学校、保育所等における食育の推進

（1）現状と今後の方向性

社会状況の変化に伴い、子供たちの食の乱れや健康への影響が見られることから、学校、保育所等には、引き続き、子供への食育を進めていく場として大きな役割を担うことが求められている。例えば、様々な学習や体験活動を通し、食料の生産から消費等に至るまでの食の循環を知り、自然の恩恵として命をいただくことや食べ物が食卓に届くまでの全ての人に感謝する気持ちを育むことは重要である。また、子供への食育は家庭へのよき波及効果をもたらすことを期待できるため、農林漁業体験の機会の提供等を通じた食育の推進に努めることが求められている。

学校においては、学童期、思春期における食育の重要性を踏まえ、給食の時間はもとより、各教科や総合的な学習の時間等、農林漁業体験の機会の提供等を通じて、積極的に食育の推進に努め、子供たちの食に対する意識の変容の方向性や食に対する学びの深化の程度等を、食を営む力として

評価していくことが求められている。

学校給食における地場産物・国産食材を使用する割合については、様々な取組を進めるも、第3次食育推進基本計画作成時の値からほぼ横ばいで推移している。地域によっては、域内農産物の入手が困難であったり、価格が高い、一定の規格を満たした農産物を不足なく安定的に納入することが難しいなどにより使用量・使用品目の確保が困難であること等も一因となっている。そのような現状がある中、生産者や学校給食関係者の様々な努力により当該数値を維持してきた。

一方、給食現場と生産現場の互いのニーズが把握されていない等の課題も存在しており、地場産物・国産食材の使用割合の向上には、供給者側の取組並びに学校設置者及び学校等の取組の双方が重要である。このため、目標に記載した重要性を関係者が共通認識として持ち、両者の連携・協働が促進されるような施策の展開が重要であり、目標についても両者の努力が適切に反映される形とすることが必要である。

給食における地場産物使用等の取組により、地域の文化・産業に対する理解を深め、農林漁業者に対する感謝の念を育むことが重要であり、そのためには、給食における地場産物等の安定的な生産・供給体制の構築を図ることが求められている。

加えて、栄養教諭・管理栄養士等を中核として、保護者や地域の多様な関係者との連携・協働の下で、体系的・継続的に食育を推進していくことが一層重要となっている。

また、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う食生活の変化など子供たちの食をめぐる状況が変化する中で、バランスのとれた食生活を実践する力を育むため、健康教育の基盤となる食育の推進を担う栄養教諭の役割はますます重要になってきており、学校栄養職員の栄養教諭への速やかな移行を図るなど栄養教諭の配置促進を進めることが重要である。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(食に関する指導の充実)

学校においては、体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）及び特別活動はもとより、そ

れ以外の各教科等においてそれぞれの特質に応じ、令和2年度より順次実施される新学習指導要領や本計画に基づき、学校教育活動全体を通じて主体的に行動できる子供を育成するための食育を組織的・計画的に推進する。

栄養教諭は、学校の食に関する指導に係る全体計画の策定、教職員間や家庭との連携・調整等において中核的な役割を担う職であり、各学校における指導体制の要として、食育を推進していく上で不可欠な教員である。栄養教諭・管理栄養士等を中核として、関係者が連携した体系的・継続的な食育を推進する。

全ての児童生徒が、栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導を等しく受けられるよう、栄養教諭の役割の重要性やその成果の普及啓発等を通じて、学校栄養職員の栄養教諭への速やかな移行に引き続き努める。また、栄養教諭配置の地域による格差を解消すべく、より一層の配置を促進する。

学校教育活動全体で食育の推進に取り組むためには、各学校において食育の目標や具体的な取組についての共通理解を持つことが必要である。このため、校長や他の教職員への研修の充実等、全教職員が連携・協働した食に関する指導体制を充実するため、教材の作成等の取組を促進する。

また、食に関する指導の時間が十分確保されるよう、栄養教諭を中心とした教職員の連携・協働による学校の食に関する指導に係る全体計画の作成を推進する。

さらに、給食の時間等での栄養教諭による指導、校内放送、教材作成・配布等を充実する。また、学校における農林漁業体験の推進、食品の調理に関する体験等、生産者等と子供たちとの交流促進、地産地消の推進等、食の循環を担う多様な主体のつながりを広げ深める食育を推進する。あわせて、各都道府県の創意工夫を促すため、都道府県ごとの栄養教諭の配置状況や学校給食における地場産物等の使用割合の見える化を図る。

加えて、効果的な食育の推進を図るために、各地域において、校長のリーダーシップの下、栄養教諭を中核として、学校、家庭、PTA、関係団体等が連携・協働した取組を推進するとともに、その成果を広く周知・普及する。

(学校給食の充実)

児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食

習慣を身に付け、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られるよう、引き続き、十分な給食の時間の確保及び指導内容の充実を図る。

また、各教科等の農林水産業や環境、健康等を含む食に関する指導と関連付けた活用がされるよう献立内容の充実を図るなど、学校給食を「生きた教材」として活用することで、食育を効果的に推進する。

さらに、食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の上に成り立っていることについて、児童生徒の理解を深め、感謝の心を育むよう、学校給食への地場産物活用に向けて、市町村が中心となり、食材需要に対応できる生産供給体制の構築などの供給者側の取組並びに地場産物の生産供給体制や地域の実情を踏まえた学校設置者及び学校等の取組の双方が重要であり、密接に連携・協働することが必要である。そのため、給食現場と生産現場の互いのニーズを調整する「地産地消コーディネーター」の養成や各地域への派遣など、生産側と学校側の連携・協働を推進するための取組を引き続き行い、多様な優良事例の普及の横展開を図る。

加えて、引き続き米飯給食を着実に実施するとともに、児童生徒が多様な食に触れる機会にも配慮する。また、地場産物や国産食材の活用及び我が国の伝統的な食文化についての理解を深める給食の普及・定着等の取組を推進するとともに、児童生徒が世界の食文化等についても理解を深めることができるよう配慮する。

地場産物の活用は、生産地と消費地との距離が縮減されることにより、その輸送に係る二酸化炭素の排出量も抑制される等、環境負荷の低減にも寄与するものであり、SDGsの観点からも推進する。

加えて、学校給食の一層の充実を図るため、関係各省と連携しながら、全国学校給食週間に係る取組の充実を図る。

(食育を通じた健康状態の改善等の推進)

栄養教諭は、学級担任、養護教諭、学校医、学校歯科医等と連携して、保護者の理解と協力の下に、児童生徒への指導において、やせや肥満が心身の健康に及ぼす影響等、健康状態の改善等に必要知識を普及するとともに、偏食のある子供、やせや肥満傾向にある子供、食物アレルギーを有する子供、スポーツをしている子供等に対しての

個別的な相談指導を行うなど、望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進する。

(就学前の子供に対する食育の推進)

乳幼児期は成長や発達が著しく、生涯にわたる健康づくりの基盤となる重要な時期である。就学前の子供が、成長や発達の段階に応じて、健康な生活を基本とし、望ましい食習慣を定着させるとともに、食に関する体験を積み重ねていくことができるよう、保育所、幼稚園及び認定こども園等において、保護者や地域の多様な関係者との連携・協働により食に関する取組を推進する。

その際、保育所にあつては「保育所保育指針」に、幼稚園にあつては「幼稚園教育要領」に、認定こども園にあつては「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」に基づき、食育を教育及び保育の一環として位置付けている。食育の指導に当たっては、施設長や園長、保育士・幼稚園教諭・保育教諭、栄養士・栄養教諭、調理員等の協力の下に食育の計画を作成し、各施設において創意工夫を行うものとする。

また、特に保育所及び認定こども園にあつては、その人的・物的資源を生かし、在籍する子供及びその保護者のみならず、地域における子育て家庭からの乳幼児の食に関する相談への対応や情報提供等に努めるほか、地域の関係機関等と連携しつつ、積極的に食育を推進するよう努める。

取組を進めるに当たっては、保育所にあつては、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標とし、子供が生活と遊びの中で意欲をもって食に関わる体験を積み重ねていくことを重視する。その際、自然の恵みとしての食材や、調理する人への感謝の気持ちを育み、伝承されてきた地域の食文化に親しむことができるよう努める。

また、児童福祉施設における食事の提供に関するガイドラインを活用すること等により、乳幼児の成長や発達の過程に応じた食事の提供や食育の取組が実施されるよう努めるとともに、食に関わる保育環境についても配慮する。

幼稚園においては、先生や友達と食べることを楽しむことを指導する。その際、①幼児の食生活の実情に配慮し、和やかな雰囲気の中で教師や他の幼児と食べる喜びや楽しさを味わうこと、②様々な食べ物への興味や関心を持つようにすることなど、進んで食べようとする気持ちが育つよう

配慮する。

さらに、幼保連携型認定こども園にあっては、学校と児童福祉施設の両方の位置付けを有し、教育と保育を一体的に行う施設であることから、食育の実施に当たっては、保育所と幼稚園双方の取組を踏まえて推進することとする。

加えて、保育所、幼稚園、認定こども園における各指針、要領に基づいて、生活と遊びを通じ、子供が自ら意欲をもって食に関わる体験を積み重ねていく取組を進めるとともに、子供の親世代への啓発も含め、引き続き、就学前の子供に対する食育を推進する。

3. 地域における食育の推進

(1) 現状と今後の方向性

心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らしていくためには、人生の各段階に応じた一貫性・継続性のある食育を推進することが求められる。

日本人の最大の死亡原因となっている生活習慣病を予防し、健康寿命を延伸する上では健全な食生活が欠かせない。このため、生活習慣病の予防及び改善や健康づくりにつながる健全な食生活の推進等、家庭、学校、保育所、生産者、企業等と連携・協働しつつ、地域における食生活の改善が図られるよう、適切な取組を行うことが必要である。

また、主食・主菜・副菜がそろった栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践の推進も重要である。

特に、若い世代から健康な生活習慣を身に付ける必要があり、食物や情報へのアクセスなど、健康な生活習慣を実践しやすい食環境づくりが重要である。そのためには、食品関連事業者等による健康に配慮した商品等の情報提供等を推進し、健康に配慮した食事や健康づくりに資する情報を入手しやすい食環境の整備が求められている。さらに、多くの国民が一日のうち多くの時間を過ごす職場（企業等）における健康の保持・増進の取組が重要である。

様々な家庭の状況や生活が多様化することにより、家庭での共食が困難な人が増加するとともに、健全な食生活の実現が困難な立場にある者も存在する。このため、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため共食の機会が減少している中であっても、感染防止策を講じた上で、希望す

る人が共食できる場の整備が必要である。また、食品ロスの削減の取組とも連携しながら貧困等の状況にある子供等に食料を提供する活動等、地域で行われる様々な取組が一層重要となっている。家庭における食育の推進に資するよう、関係省庁が連携して地域における食育を促進し、支援する。

加えて、近年多発する大規模災害に対する備えの観点から、食料備蓄を推進するなど災害に備えた食育の推進が必要となっている。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

（「食育ガイド」等の活用促進）

「食育ガイド」や「食事バランスガイド」について、食をめぐる環境の変化等も見据え、国民一人一人が自ら食育に関する取組を実践できるよう、関係機関や関係団体はもとより、家庭や学校、小売や外食、職場等を通じて国民への普及啓発に努める。

また、国民の食生活の改善を進めるとともに、健康増進や生活の質的向上及び食料の安定供給の確保等を図るための指針として公表した「食生活指針」について、引き続き普及啓発を進める。

これらについては、食に関する指針や基準の改定等や本計画の第1の1.(2)持続可能な食を支える食育の推進の考え方も考慮しつつ、必要に応じて見直しを行う。

（健康寿命の延伸につながる食育の推進）

「健康日本21（第二次）」や「スマート・ライフ・プロジェクト」の推進等、生活習慣病の予防及び改善や健全な食生活、健康づくりのための身体活動の実践につながる食育を推進する。

特に、20歳以上の糖尿病が強く疑われる者及び可能性が否定できない者は約2,000万人と推計されていることから、生活習慣病の重症化予防も重要である。糖尿病については、ひとたび発症すると治癒することはなく、症状が進行すると腎臓の障害等の様々な合併症を引き起し、生活の質を低下させることから、日頃より、適切な食事管理を中心とした取組を推進する。

また、減塩は血圧を低下させ、結果的に循環器疾患を減少させると考えられる。日本人の食塩摂

取量は減少傾向にあるが、ほとんどの人は必要量をはるかに超える量を摂取していることから、引き続き、食塩摂取量の減少に向けた取組を推進する。

加えて、減塩を軸に、健康に資する食育に対しての無関心層への啓発を含め、適切な栄養・食生活情報の提供方法の開発など自然に健康になれる食環境づくりを、産学官等が連携して推進する。

『『野菜を食べよう』プロジェクト』、『毎日くだもの200グラム運動』、その他生産者団体が行う消費拡大策やそれにつながる生産・流通支援等や「スマート・ライフ・プロジェクト」等の取組を通じて、減塩及び野菜や果物の摂取量の増加を促進する。

食育を通じて、生活習慣病の予防等や健康寿命の延伸を図るため、保健所、保健センター等において、管理栄養士が食育に関する普及や啓発活動を推進するとともに、市町村等が行っている健康診断に合わせて、一人一人の健康状態に応じた栄養等指導の充実を図る。

また、複数の学会による民間認証である「健康な食事（スマートミール）・食環境」認証制度の活用など、外食や中食でも健康に資する食事の選択がしやすい食環境の整備のために、食品関連事業者や消費者に対して周知を図る。

さらに、「栄養ケア・ステーション」等の民間主導の取組や、食生活改善推進員や食育ボランティア等の活動を推進する。

（歯科保健活動における食育推進）

健康寿命の延伸には、健全な食生活が大切であり、よく噛んでおいしく食べるためには口腔機能が十分に発達し維持されることが重要である。このため、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、摂食・えん下等の口腔機能について、乳幼児期における機能獲得から高齢期における機能の維持・向上等、生涯を通じてそれぞれの時期に応じた歯と口の健康づくりを通じた食育を推進しており、その目標として、12歳児でう蝕のない者や60歳で24歯以上の自分の歯を有する者、80歳で20歯以上の自分の歯を有する者、60歳代における咀嚼良好者の割合の増加などを掲げている。

具体的には、80歳になっても自分の歯を20本以上保つことを目的とした「8020（ハチマル・ニイマル）運動」やひとくち30回以上噛むこと

を目標とした「嚙ミング30（カミングサンマル）」等の推進を通じて、乳幼児期から高齢期までの各ライフステージに応じた窒息・誤えん防止等を含めた食べ方の支援等、地域における歯と口の健康づくりのための食育を一層推進する。

（栄養バランスに優れた日本型食生活の実践の推進）

高齢化が進行する中で、生活習慣病の予防による健康寿命の延伸、健康な次世代の育成の観点から、健全な食生活を営めるよう、関係府省が、地方公共団体等と連携しつつ、食育を推進する。

ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶など多様な副食（主菜・副菜）等を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を推進するため、内容やメリット等をわかりやすく周知し、誰もが気軽に取り組めるよう推進する。

また、これらの推進に当たっては、年代、性別、就業や食生活の状況等に応じて国民の多様なニーズや特性を分析、把握した上で類型化し、それぞれの類型に適した具体的な推進方策を検討し、実施する。

さらに、健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品産業において、「日本型食生活」の推進に資するメニューや商品に関する消費者への情報提供等の取組を促進するとともに、米に関して企業等と連携した消費拡大運動を進める。

こうした「日本型食生活」の実践に係る取組と併せて、学校教育を始めとする様々な機会を活用した、幅広い世代に対する農林漁業体験の機会の提供を一体的に推進し、食や農林水産業への国民の理解を増進する。

（貧困等の状況にある子供に対する食育の推進）

「子供の貧困対策に関する大綱」（令和元年11月閣議決定）等に基づき、フードバンク等と連携し子供の食事・栄養状態の確保、食育の推進に関する支援を行う。

また、ひとり親家庭の子供に対し、放課後児童クラブ等の終了後に学習支援や食事の提供等を行うことが可能な居場所づくりを行う。

さらに、「子供の未来応援国民運動」において、民間資金による基金の活用等を通じて、貧困の状況にある子供たちに食事の提供等を行う子供食堂等を含むNPO等に対して支援等を行う。

加えて、経済的に困難な家庭への食品等の提供や子供の居宅を訪問するなどして子供の状況把握・食事の提供等を行う、子供宅食等の取組に関する支援を実施する。

（若い世代に関わる食育の推進）

栄養バランスに配慮した食生活の実践について、若い世代はその他の世代よりも割合が低く、男性は将来の肥満が懸念されることや女性はやせの者が多いなど、食生活に起因する課題が多い。

このような状況を踏まえ、若い世代が食育に関心を持ち、自ら食生活の改善等に取り組んでいけるよう、マスコミ及びインターネット、SNS（ソーシャルネットワークサービス：登録された利用者同士が交流できるWebサイトの会員制サービス）等デジタル化への対応により、若い世代に対して効果的に情報を提供するとともに、地域等での共食によるコミュニケーションを通じて、食に関する理解や関心を深められるように食育を促進する。

また、一日のうち多くの時間を過ごす職場等で朝食や栄養バランスに配慮した食事を入手しやすくする等、健全な食生活を実践しやすい食環境づくりを促進する。

（高齢者に関わる食育の推進）

高齢者には、咀嚼能力の低下、消化・吸収率の低下、運動量の低下に伴う摂取量の低下等の課題がある。特に、これらは個人差が大きく、高齢者の多くが何らかの疾患を有しているという特徴が挙げられることから、年齢だけでなく、個人の状態に応じた取組を推進することが重要である。

健康寿命の延伸に向けて、高齢者に対する食育の推進においては、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る。また、増大する在宅療養者に対する食事支援等、地域における栄養ケアサービスの需要増大に対応できるよう、管理栄養士の人材確保等に取り組む。

加えて、高齢者の孤食に対応するため、「新しい生活様式」を踏まえながら、他の世代との交流も含めた地域ぐるみの様々な取組が促進されるよう、優良事例の紹介等の情報提供を行う。

さらに、地域の共食の場等を活用した、適切な栄養管理に基づく健康支援型配食サービスを推進し、地域高齢者の低栄養・フレイル予防にも資す

る、効果的・効率的な健康支援につなげる。

（食品関連事業者等による食育の推進）

食品関連事業者等は、様々な体験活動の機会の提供や、健康に配慮した商品やメニューの提供等に、「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事について（目安）」等も活用しつつ、積極的に取り組むよう努める。あわせて、地域の飲食店や食品関連事業者等の連携を通じて、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事や地域の食文化を反映させた食事を入手しやすい食環境づくりに取り組むよう努める。

また、健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品関連事業者等においては、減塩食品や健康に配慮したメニュー開発などの健康寿命の延伸に資する取組を行うことが重要である。そのため、地域の農林水産物を活用し、地域の食文化や健康等にも配慮した持続的な取組（ローカルフードプロジェクト（LFP））の創出を推進する。食品関連事業者等は、消費者に対して、商品やメニュー等食に関する情報提供、工場・店舗の見学、調理体験、農林漁業体験、出前授業の開催等の多様な取組を行うことを推進する。

加えて、「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」を踏まえた健康支援型配食サービスの推進により、地域高齢者の低栄養やフレイル予防に資する効果的・効率的な健康支援につなげ、高齢者等に向けた健康な食事の普及を図る。また、介護食品の普及促進に努める。

さらに、国産農林水産物等を活用した介護食品等の開発支援やスマイルケア食等の普及促進に努める。

また、野菜や果物摂取を促すため、カット野菜、カットフルーツ等新たな需要に向けて、加工設備への支援を行い、とりわけ現在食べていない人が手に取りやすい食環境づくりに取り組む。

これらの活動を支援するため、国及び地方公共団体において必要な情報提供等を行う。

（専門的知識を有する人材の養成・活用）

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、短期大学、専門学校等において、食育に関し専門知識を備えた管理栄養士、栄養士、専門調理師等の養成を図るとともに、食育の推進に向けてその多面的

な活動が推進されるよう取り組む。

また、地域において、食育の推進が着実に図られるように、都道府県や市町村における管理栄養士等の配置を推進するとともに、高度な専門性を発揮できる管理栄養士の育成を図る。

あわせて、食生活に関する生活習慣と疾患の関連等、医学教育の充実を推進するとともに、適切な食事指導、ライフステージに応じた食育の推進等、歯学教育の充実を図る。

(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し、結果的に企業の業績向上につながると期待されている。

従業員等の健康管理に資する健康経営が広がっていることも契機とし、企業の経営層がコミットした職場の食環境整備が進むよう、関係者と連携・協働を深め、健康づくりに取り組む企業への支援が広がるよう、必要な情報提供を行う。

(地域における共食の推進)

高齢者の一人暮らしやひとり親世帯等が増えるなど、家庭環境や生活の多様化により、家族との共食が難しい場合があることから、地域において様々な世代と共食する機会を持つことは、食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を伝え習得する観点からも重要である。「新しい生活様式」に対応した形で推進する必要がある。屋外で農林漁業体験等と併せて実施するなどの工夫が考えられる。

このため、食育推進の観点から、子供食堂や通いの場など地域での様々な共食の場づくりを進める活動の意義を理解し、適切な認識を有することができるよう、国及び地方公共団体は必要な情報提供及び支援を行う。

(災害時に備えた食育の推進)

近年、頻度を増す大規模災害等に備え、防災知識の普及は重要である。国の物資支援による食料品の提供や、地方公共団体、民間企業等における食料品の備蓄に加え、家庭での取組も重要であり、普及啓発を推進する。

また、家庭においては、水、熱源、主食・主菜・副菜となる食料品等を最低でも3日分、でき

れば1週間分程度備蓄する取組を推進する。主に災害時に使用する非常食のほか、ローリングストック法（普段の食料品を少し多めに買い置きし、消費した分を補充する方法）による日常の食料品の備蓄を行い、各家庭に合った備えをするよう情報発信を行う。特に、災害時には、物流機能が停滞する可能性もあることから、高齢者を始め、食べる機能が弱くなった方、食物アレルギーを有する方等に配慮した食品を備えておくことが重要である。

加えて、栄養バランスへの配慮や備蓄方法など、災害時の食の備えの重要性について、家庭のみならず、学校教育の現場、食品小売店等においても、必要な知識の普及啓発を推進する。

地方公共団体は、被災者が災害発生時も健全な食生活の実践ができるよう、家庭における食料品の備蓄について普及啓発を行うほか、災害時の栄養・食生活支援に関して、その体制や要配慮者への支援体制などに関する地域防災計画への記載やマニュアルの整備等を通じ、関係者が共通の理解の下で取り組めるよう努める。

4. 食育推進運動の展開

(1) 現状と今後の方向性

食育の推進に当たっては、今後とも国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育に係る多様な関係者や食育に新たな広がりをもたらす多方面の分野の関係者が主体的かつ多様に連携・協働して地域レベルや国レベルのネットワークを築き、明るく楽しく多様な食育推進運動を国民的な広がりを持つ運動として全国的に展開していく必要がある。

食育の推進に関わる食生活改善推進員等の食育ボランティアは、令和元年度時点で36.2万人にのぼり、今後とも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る。

また、若い世代等、食育に対し無関心な層に食育への関心を持ってもらうことが課題であるため、幅広い食育関係者が参画する「全国食育推進ネットワーク」を通じた食育推進の取組に関する情報等の発信力の強化が必要である。

特に、若い世代は働く世代でもあることから、企業等（職場）においても食育を推進することが、若い世代が食に関する知識を深め、健全な食生活を実践できるようになる一つの方策でもある。このため、企業等（職場）における食育の推

進事例や企業等（職場）側のメリットを発信していくことが重要となっている。

加えて、デジタル技術の活用により「新たな日常」の中でも新しい広がりを出し創出する食育の推進が求められている。

また、一部の都道府県では域内の市町村食育推進計画の作成割合が低い状況であることから、食育推進計画の作成・実施の促進が必要であり、地域で多様な関係者が課題を共有し、各特性を活かして連携・協働して実効的に食育を進めることが重要である。

（2）取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

（食育に関する国民の理解の増進）

食をめぐる諸課題や食育の意義・必要性等について広く国民の理解を深め、あらゆる世代や様々な立場の国民が、自ら食育に関する活動を実践できるよう、「新たな日常」の中でもライフステージに応じた具体的な実践や活動を提示して理解の増進を図り、全国において継続的に食育推進運動を展開する。

また、年代、性別、就業や食生活の状況等に応じて国民の多様なニーズや特性を分析、把握した上で類型化し、それぞれの類型に適した具体的な推進方策を検討し、実施するとともに、地方公共団体、関係団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育関係者による国民の多様なニーズに対応した取組を支援する。

その際、世代区分やその置かれた生活環境や健康状態等によっても必要な情報が異なる場合があることに配慮するとともに、各種広報媒体等を通じて提供される食に関する様々な情報に過剰に反応することなく、国内外の科学的知見や伝統的な知恵に基づき、的確な判断をすることが重要であるとの認識が国民に十分理解されるよう留意しつつ取り組むこととする。

（ボランティア活動等民間の取組への支援、表彰等）

食育を国民に適切に浸透させていくために、国民の生活に密着した活動を行っているボランティア活動の活発化とその成果の向上に向けた環境の整備を図り、地域での食育推進の中核的役割を担

うことができるよう支援する。

その際、食生活改善推進員を始め、各種ボランティアの草の根活動としての食育活動を、学校等との連携にも配慮して促進する。

また、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等の民間等の食育関係者が自発的に行う活動が全国で展開されるよう、関係者間の情報共有を促進するとともに、優れた活動を奨励するため、民間等の食育活動に対する表彰を行う。

（食育推進運動の展開における連携・協働体制の確立）

食育推進運動の展開に当たっては、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育に係る多様な関係者による主体的な取組を促すとともに、国や地方公共団体も含めた関係者による広範かつ横断的な連携・協働を呼びかけ、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるように実施する。

また、国民にとって身近な地域において、新たな食育の推進が図られるよう、地方公共団体の食育推進会議を設置・活性化し、食育推進計画の中で地域の地産地消に関する目標や本計画を踏まえた目標を設定する等、地域の関係者の協力による取組を推進する。

（食育月間及び食育の日の取組の充実）

毎年6月を「食育月間」と定め、関係者の緊密な連携・協働を図りつつ、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施することにより、国民の食育に対する理解を深め、食育推進活動への積極的な参加を促し、その一層の充実と定着を図る。

特に、「食育月間」中、国は、地方公共団体、民間団体等の協力を得て、「食育推進全国大会」を毎年開催して、食育について国民への直接的な理解促進を図るとともに、関係者相互間の連携が推進されるよう実施する。

「食育月間」の実施に当たって、食育推進を担当する大臣は、同月間で重点的に実施していくテーマ等を示した実施要綱をあらかじめ定め、関係機関、団体等に通知するとともに公表する。

また、一年を通じて継続的に食育推進運動を展開するため、毎月19日を「食育の日」と定め、「家族そろって食卓を囲む」など実践的なものになるよう十分配慮しつつ取り組む。

(食育推進運動に資する情報の提供)

様々な分野での食育を推進し、全国的な運動として、全国各地において食育推進運動を促進するため、食育を推進して成果を挙げている地域の事例や手法を収集し、広く情報提供する。

また、「スマート・ライフ・プロジェクト」において、生活習慣病予防の啓発活動や、健康寿命を延ばすことを目的とする、優れた取組を行っている企業・団体・自治体を表彰する。

さらに、食と農のつながりの深化に着目した新たな国民運動を展開し、我が国の食と環境を支える農業・農村への国民の理解の醸成を図っていく中で、食育推進にもつながる情報等を消費者へ発信する。

(全国食育推進ネットワークの活用)

「新たな日常」やデジタル化に対応した食育など、最新の食育活動の方法や知見を食育関係者間で情報共有するとともに、異業種間のマッチングによる新たな食育活動の創出や、食育の推進に向けた研修を実施できる人材の育成等に取り組む。

加えて、食育の取組を分かりやすく発信し、食品関連事業者や食育に関心のある企業が共通して使用することにより効果的に食育を推進することができる啓発資材の周知を図る。

(「新たな日常」やデジタル化に対応する食育の推進)

デジタルトランスフォーメーション(デジタル技術の活用による社会の変革)が一層進展する中で、SNS活用やインターネット上でのイベント開催及び動画配信、オンラインでの非接触型の食育の展開などを推進する。

また、個人がいつでも手軽に使える優れた食育アプリ等について情報提供を行い、国民の行動変容を促す。

5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

(1) 現状と今後の方向性

食育の推進、特に食に対する感謝の念を深めていく上で、食を生み出す場としての農林漁業に関する理解が重要であり、「食」と「農林水産業」のつながりの深化を図ることが求められている。

そのような中、農林漁業体験は、農林水産物の生産現場に対する関心や理解、食生活が自然の恩

恵や食に関する人々の様々な活動により成り立つことについての理解を深める上で、引き続き重要である。

農林漁業体験に参加していない理由の中では「体験する方法が分からない」という意見が多いことから、参加方法等の周知や優良事例の横展開等を通じ、更なる参加者の増加に取り組む必要がある。

農林水産物の生産、食品の製造及び流通等の現場は、地域で食育を進めていく上で食に関する体験機会を提供する貴重な場であり、人々のふれあいや地域の活性化を図るためにも、これを支える農山漁村コミュニティの維持・再生が必要である。

加えて、農林水産業・食品産業の活動が自然資本や環境に立脚していることから、その持続可能性を高めるよう、環境と調和のとれた食料生産とその消費にも配慮した食育を推進する。

我が国では、食料や飼料等の多くを輸入に頼る一方で、毎年大量の食品ロスが発生しており、国、地方公共団体、食品関連事業者・農林漁業者、消費者など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。また、その際には、様々な家庭環境や生活の多様化に対応し、貧困の状況にある子供等に食料を提供する活動にも資するよう取り組む必要がある。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(農林漁業者等による食育の推進)

農林漁業に関する体験活動は、農林水産物の生産現場に関する関心や理解を深めるだけでなく、国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや食に関わる人々の様々な活動に支えられていることなどに関する理解を深める上で重要であることから、農林漁業者等は、学校、保育所等の教育関係者を始めとした食育を推進する広範な関係者等と連携・協働し、幅広い世代に対して教育ファーム等農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供するよう努める。

その際、食に関する体験活動をより充実させるため、オンラインでの活動を実体験と組み合わせる等新たな取組を進めることが必要である。

これらの活動を支援するため、国や地方公共団

体において必要な情報提供等を行う。

(子供を中心とした農林漁業体験活動の促進と消費者への情報提供)

子供を中心として、農林水産物の生産における様々な体験の機会を拡大し、食に対する関心と理解を深める必要があることから、農林漁業体験活動を促進するため、情報提供の強化、受入体制の整備等を進める。その際、子供の学びや生産者のやりがいにつながるような異世代交流が進むよう配慮する。

また、子供の農山漁村体験については、「まち・ひと・しごと創生総合戦略」に基づく「子ども農山漁村交流プロジェクト」の一環として、送り側（学校等）への活動支援や情報提供、受入側（農山漁村）の体験プログラムの充実・強化などの受入体制整備への支援を行うなど、送り側、受入側双方への体系的・総合的な支援を関係省庁が連携して行う。

さらに、国民の体験活動への関心を高めるため、SNSなど様々な媒体の活用により周知し、食料の生産から消費等に至るまでの継続した体験につながるよう、関係機関等の連携を深める。

(都市と農山漁村の共生・対流の促進)

農泊やグリーン・ツーリズムを通じた都市住民と農林漁業者の交流を促進するため、都市住民への農山漁村の情報提供と農山漁村での受入体制の整備等を推進する。

(農山漁村の維持・活性化)

食を生み出す場である農山漁村は、農林漁業者だけでなく、多様な地域住民により支えられていることから、関係府省が連携した上で、①農業の活性化や地域資源の高付加価値化を通じた所得と雇用機会の確保、②安心して地域に住み続けるための条件整備、③地域を広域的に支える体制・人材づくりや農村の魅力の発信等を通じた新たな活力の創出の「三つの柱」に沿った施策を総合的かつ一体的に推進することにより、維持・活性化を図る取組を推進する。

(地産地消の推進)

直売所等における地域の農林水産物の利用促進を図るため、多様な品目の生産・供給体制の構築及び加工品の開発を推進するとともに、学校、社食等施設の給食における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制を構築し、地域の農林水産物の利用拡大を図る。また、農林漁業者と加工・販売業者、外食・中食業者など地域の多様な関係者が参画して、地域資源を活用した持続的な取組（ローカルフードプロジェクト（LFP））の創出を推進する。

また、食と農のつながりの深化に着目した新たな国民運動を展開し、地域の農業・農村の価値や生み出される農林水産物の魅力を伝える取組や、「地理的表示保護制度」（GI保護制度）¹の登録推進や認知度向上を図る取組等、地産地消の推進にもつながる取組を実施する。

さらに、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成12年法律第116号）の再生利用事業計画（食品リサイクル・ループ）制度の活用等により、地域で発生した食品循環資源を再生利用して得られた肥料や飼料を利用して生産された農林水産物の地域での利用を推進する。

(環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進)

SDGs時代にふさわしい農林水産業・食品産業を育成するためには、環境と調和した生産方法で作られた農林水産物・食品を消費することが、消費者の幸福や満足度の向上につながるとともに、その評価が農山漁村に還元され、環境と経済の好循環が生まれるという社会システムへの転換が必要であり、消費者に持続可能な農林水産物の価値を伝えるため、消費者の役割の自覚と日々の購買行動の変化を促す取組を推進していくことが必要である。

我が国の食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する「みどりの食料システム戦略」の策定に向けて検討が進められている。引き続き、有機農業をはじめとした持続可能な農業生産や持続可能な水産資源管理等、生物多様性と自然の物質循環を健全に維持し、自然資本を管理し、又は増大させる取組に関して、

1 伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている産品の名称（地理的表示）を知的財産として登録し保護する制度

国民の理解と関心の増進のため普及啓発を行う。例えば、学校給食での有機食品の利用など有機農業を地域で支える取組事例の共有や消費者を含む関係者への周知が行われるよう、有機農業を活かして地域振興につなげている地方公共団体の相互の交流や連携を促すネットワーク構築を推進する。

持続可能な食料システム（フードシステム）につながるエシカル消費を、「あふの環プロジェクト」を活用して、関係省庁や参画する企業・団体と連携・協働して推進する。

多様な食の需要に対応するため、大豆等植物タンパクを用いる代替肉の研究開発等、食と先端技術を掛け合わせたフードテックの展開が産学官連携の下進められており、新たな市場を創出する中で、その理解醸成を図る。

（食品ロス削減に向けた国民運動の展開）

我が国においては、食料を海外からの輸入に大きく依存する一方、年間612万トン（平成29年度推計）の食品ロスが発生している。これは、国連世界食糧計画（WFP）による食料援助量約420万トンの約1.5倍に相当する。

このような現状を踏まえ、令和元年10月に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）が施行され、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していくこととされた。政府としては、法律に基づき、関係省庁が連携しつつ、様々な施策を推進していく。

特に、食品ロスの約半分は家庭からの排出であることを踏まえ、国民がそれぞれの立場で食品ロスの削減に「もったいない」という精神で、自発的に取り組んでいくため、食品ロス削減の重要性についての理解と関心を増進するための教育や普及啓発を推進する。加えて、食品ロス削減に配慮した購買行動や、外食時における食べ残しが発生しないよう、料理の食べきりや、食品衛生面に配慮した食べ残しの持ち帰りについて、事業者からの理解・協力を得ながら普及啓発を図る。

（バイオマス利用と食品リサイクルの推進）

地域で発生・排出されるバイオマスの計画的な活用に向けて、「バイオマス活用推進基本計画」（平成28年9月16日閣議決定）に基づき、効率的な収集システムの確立、幅広い用途への活用、

バイオマス製品等の標準化・規格化など、バイオマスを効果的に活用する取組を総合的に実施する。

また、食品リサイクルについて、食品関連事業者、再生利用事業者及び農林漁業者等の関係主体の連携の強化を通じて、特に取組の少ない地域を中心に、飼料化を含めた食品リサイクルの取組を促進する。

加えて、食品廃棄物の発生抑制や再生利用等の必要性等を普及啓発するため、ホームページ等を通じた情報提供を実施する。

さらに、家庭や外食における食品の廃棄状況等を把握するための調査や、食品産業における食品廃棄物等の発生量や再生利用等の実施状況を把握するための調査を実施するとともに、必要な取組を進める。

6. 食文化の継承のための活動への支援等

（1）現状と今後の方向性

長い年月を経て形成されてきた我が国の豊かで多様な食文化は、世界に誇ることができるものである。

戦後、和食の基本形である一汁三菜の献立をベースに、ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶など多様な副食（主菜・副菜）等を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」が構築され、国民の平均寿命の延伸にもつながった。

しかしながら、長期的には経済成長に伴う所得の向上等を背景として、国民のライフスタイル、価値観、ニーズが多様化する中で、「日本型食生活」や、家庭や地域において継承されてきた特色ある食文化や豊かな味覚が失われつつある。

このような社会構造の変化に伴い、食の多様化が進む中で、引き続き伝統的な食文化を次世代に継承していくため、食育活動を通じて国民の理解を深めるべく、次世代を担う子供や子育て世代を対象とした取組を始め、地域の多様な食文化を支える多様な関係者による活動の充実が必要である。

特に、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、「自然の尊重」という日本人の精神を体現し、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②健康的な食生活を支える栄養バランス、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④正月などの年中行事との密接な関わり、という4つの特徴を持つ食に関

する社会的慣習としてユネスコの無形文化遺産に登録されたことも踏まえ、和食文化の保護・継承を本格的に進める必要がある。

また、和食は、栄養バランスのとれた食生活に資するものであり、循環器疾患死亡等のリスクが低いとの報告もあることから、このような健康面でのメリットも発信していくことが必要である。さらに、地域の風土を活かした和食文化の保護・継承は、地域活性化及び環境への負荷低減に寄与し、持続可能な食の実現に貢献することが期待されるとともに、他国の多様な食文化や食習慣への理解にも資することが期待される。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進)

「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産の登録の趣旨を踏まえ、国民の関心と理解が深まるようにするため、地方公共団体、教育関係者、食品関連事業者等からなる各都道府県の体制を構築・活用し、各地域の郷土料理の調査・データベース化及び活用、SNS等を活用した国内外への情報発信等デジタルツール活用を推進することにより地域の多様な食文化の保護・継承を図るとともに、管理栄養士等や地域で食にまつわる活動を行う者を対象とした研修等による和食文化の継承活動を行う中核的な人材の育成に取り組む。

また、調査研究の促進等による食の文化的価値の明確化とその普及・発信が必要であり、和食の栄養バランスの良さや持続可能な食への貢献について、国内外への発信を強化し、理解を深める。

さらに、和食文化の保護・継承に当たっては、食育に関わる国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業関係者、食品関連事業者、ボランティア等、多様な関係者が密接に連携し、産学官一体となって効果的に進める。

加えて、手軽に和食に接する機会を拡大するため、簡便な和食商品の開発や情報発信等、産学官協働の取組を推進し、「いいにほんしょく」の語呂合わせで「和食の日」として定められている11月24日を中心に学校給食における取組等も含め、国民に対する日本の食文化の理解増進を図

る。

また、郷土料理や伝統野菜・発酵食品を始めとする伝統食材等の魅力の再発見や「日本型食生活」の実践を促すため、地域における地方公共団体、農林漁業者、食品関連事業者等が連携した食育活動を推進する。

さらに、我が国の食文化の理解の助けとなるものであるため、お茶の普及活動を行っている団体等の多様な主体と連携・協力するなど、お茶に関する効果的な食育活動を促進する。

(ボランティア活動等における取組)

食生活改善推進員等のボランティアが行う料理教室や体験活動等において、地域の郷土料理や伝統料理を取り入れることにより、食文化の普及と継承を図る。

(学校給食等での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用)

我が国の伝統的な食文化について子供が早い段階から興味・関心を持って学ぶことができるよう、学校給食を始めとした学校教育活動において郷土料理の歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組を推進する。

さらに、各地の食関連行事や文化関連行事等も活用し、我が国の伝統的な食文化や地域の郷土料理等とその歴史や文化的背景等を学ぶ機会の提供を促進する。その一環として、毎年度開催している国民文化祭を活用し、地域の郷土料理やその歴史等を全国に発信する。

(専門調理師等の活用における取組)

我が国の食事作法や伝統的な行事等、豊かな食文化を醸成するため、高度な調理技術を備えた専門調理師等の活用を図る。

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

(1) 現状と今後の方向性

健全な食生活の実践には、科学的知見に基づき合理的な判断を行う能力を身につけた上で、食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自ら食を選択していくことが必要である。国民の食に関する知識と食を選択する力の習得のためには、食に関する国内外の幅広く正しい情報をSNS等の多様な手段で提供するとともに、教育機会の充実を図

ることが必要である。

一方、SNSの普及等により、食に関する様々な情報があふれ、信頼できる情報を見極めることが難しいといった状況もあり、健全な食生活の実践に当たっては、国際的な研究を含めた最新の科学的知見に基づく客観的な情報の提供が不可欠である。また、情報の提供に当たっては、国民自身がその内容を理解し、自律的に健全な食生活の実践につながられるよう配慮が必要である。

国は、各種関連団体等と連携を深めながら、食品の安全性、栄養成分等の食品の特徴、食習慣その他の食生活に関する国内外の調査、研究、情報の提供等がなされるよう、適切な取組を行うとともに、我が国の食育の理念や取組等を積極的に海外へ発信していくことが必要である。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(生涯を通じた国民の取組の提示)

国は、子供から高齢者まで、生涯を通じた食育を推進するため、一人一人の国民が自ら食育に関する取組が実践できるように、「食育ガイド」を活用するとともに、国民のニーズや特性を分析、把握した上で、それぞれの対象者に合わせて具体的な推進方策を検討し、適切な情報を提供する。

(基礎的な調査・研究等の実施及び情報の提供)

食育に関する国民の意識や食生活の実態等について調査研究及び分析を行うとともに、その成果を広く公表し、関係者の活用に資する。

また、食育に関する関心と理解を深めるために、必要な情報を容易に入手することができるよう、総合的な情報提供を行う。

(リスクコミュニケーションの充実)

国、地方公共団体、各種団体が連携しつつ、食品の安全性についてのリスクコミュニケーションを積極的に実施する。

特に、国民の関心の高いテーマについては、科学的知見に基づいた正確な情報提供によって、消費者を始めとする関係者間での意見交換会を開催し、理解の増進に努める。

(食品の安全性や栄養等に関する情報提供)

国民が健全な食生活を実践するために必要な食品の安全性や栄養等に関する様々な情報について、国民が十分に理解し活用できるよう考慮しつつ、SNSなどの様々な媒体や各種イベント、食育ツールなどを活用し、国民にとってわかりやすく入手しやすい形で情報提供する。

地域において地方公共団体、関係団体やNPO等が行う意見交換会等への取組を支援する。

また、「健康日本21（第二次）」による健康づくり運動として、国内外の科学的知見に基づく食生活の改善に必要な情報の普及啓発を図る。

さらに、摂取すべきエネルギーや栄養素等の量を定めた「食事摂取基準」を定期的に作成・公表し、その活用を促進するとともに、食品成分の基礎データを収載した「日本食品標準成分表」の充実を図り、幅広く提供する。

また、国民健康・栄養調査を実施し、食育推進の基礎的なデータとして、その成果を活用するとともに、肥満や糖尿病等の生活習慣病を効果的に予防することや、食物アレルギー対策をするためには、食生活や栄養と健康に関する医学的知見・科学的根拠の蓄積が必要であることから、関係府省や関係研究機関が連携しつつ、様々な分野にわたるデータの総合的な情報収集や解析等を推進するとともに、その成果を公表し周知する。

農林漁業や食料の生産、流通、消費に関する統計調査を実施し、公表する。

(食品表示の理解促進)

令和2年度から全面施行された食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく新たな食品表示制度について、消費者の更なる食品表示の活用に向け、原料原産地表示、栄養成分表示等を含め、戦略的な普及啓発に取り組む。

(地方公共団体等における取組の推進)

地方公共団体や関係団体等は、本計画の内容を踏まえながら、地域の実情に沿った情報や当該団体等の活動内容に即した情報を収集・整理し、より多くの国民が関心を持ち、また、活用できるよう、その提供に努める。

(食育や日本食・食文化の海外展開と海外調査の推進)

我が国の食育の理念や取組等を積極的に海外に

発信し、「食育 (Shokuiku)」という言葉が日本語のまま海外で理解され、通用することを目指す。

また、「食育ガイド (英語版) “A Guide to Shokuiku”」について、インターネット等を活用して海外に対する食育推進の普及啓発を図る。

さらに、オンライン配信も利用しながら、海外に向けて日本食・日本の食文化について情報発信する。

加えて、海外において行われてきた食生活の改善等に関する取組について、その具体的な手法と成果を調査し、その活用を図る。

このほか、2020年東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会におけるホストタウンを通じた異文化交流等の機会を積極的に活用し、食を通じた相互の理解を深めつつ、日本食や日本の食文化の海外展開を戦略的に推進するため、官民合同の協議会を通じて、関係者が連携した取組を推進する。

(国際的な情報交換等)

国際的な情報交換等を通じて、食育に関する研究の推進や知見の相互活用等を図るため、海外の研究者等を招へいた講演会の開催や海外における食生活等の実態調査等を進める。

また、国際的な機関の活動に協力するとともに、これを通じて積極的な情報の共有化を推進する等、国際的な連携・交流を促進する。

さらに、国際的な飢餓や栄養不足の問題等に対して、国民の認識を深めるために、その実態や国際的な機関による対策等の情報を積極的に提供するほか、栄養改善事業の国際展開に取り組む。

第4 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

1. 多様な関係者の連携・協働の強化

食育に関連する施策を行っている主体は、国の関係府省庁や地域に密着した活動を行っている地方公共団体、教育、保育、社会福祉、医療及び保健の関係者、農林漁業の関係者、食品の製造、加工、流通、販売、調理等の関係者、料理教室、その他の食に関わる活動等の関係者、更には様々な民間団体やボランティア等に至るまで多様かつ多数である。

また、「第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針」や「第3 食育の総合的な促進に関する事項」で述べたように、食育は幅広い分野

にわたる取組が求められる上、様々な家族の状況や生活の多様化といった食育をめぐる状況の変化を踏まえると、より一層きめ細やかな対応や食育を推進しやすい社会環境づくりが重要になっている。

したがって、食育に関する施策の実効性をこれまで以上に高めていくためには、食育に係る多様な関係者や食育に新たな広がりをもたらす多方面の分野の関係者が、その特性や能力を生かしつつ、主体的に、かつ、互いが密接に連携・協働して、地域レベルや国レベルの緊密なネットワークを築き、多様な取組を推進していくことが極めて重要であるため、「全国食育推進ネットワーク」も活用しつつ、その強化に努める。

2. 地方公共団体による推進計画に基づく施策の促進とフォローアップ

食育基本法第17条及び第18条においては、都道府県及び市町村に対し、国の基本計画を基本として、都道府県及び市町村の区域内における食育推進計画を作成するよう努めることを求めており、令和元年度までに全都道府県及び87.5%の市町村において食育推進計画の作成がなされた。

食育推進計画を既に作成した都道府県及び市町村においては、食育推進計画に基づき、また、第4次食育推進基本計画を基本として、新たな計画の作成や改定を行い、その食育推進会議を活用しながら多様な主体との連携・協働を推進することが求められる。

このため、国は、都道府県及び市町村における食育の推進が一層充実するよう、食育推進計画を把握しつつ適切な支援を行う。

一方、全国各地で地域に密着した食育に関する活動が推進されるためには、食育推進計画の作成がなされていない市町村についても可能な限り早期に作成することが求められる。

このため、国は都道府県とともに、市町村における食育推進計画の作成が促進されるよう積極的に働きかけ、地産地消を始めとする地域での食育の推進がより一層充実するよう必要な資料や情報を提供するとともに、技術的な支援にも努めていくなど、適切な支援を行う。

また、都道府県及び市町村は、食育に関する活動を行う教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティアや関係機関等の協力も得つつ、地域において多様な関係者の連携・協働の下、食

育を推進する中核となる人材の育成と地域の特性に応じた実効性の高い食育の推進に一層取り組むことが期待される。

国は、そのための情報の提供等適切な支援を行う。

3. 積極的な情報提供と国民の意見等の把握

食育は、個人の食生活に関わる問題であることから、子供から成人、高齢者に至るまで、国民一人一人による理解と実践を促進することが何よりも重要である。

このため、ライフステージのつながりを意識しつつ、生涯にわたって大切にしたい食育について具体的な取組を促す「食育ガイド」や効果的な情報発信を行う「全国食育推進ネットワーク」の活用も含め、多様な手段を通じて積極的な情報提供を行うよう努める。

また、食育に対する国民の関心や意識を高めていくためには、対象者の特性や多様なニーズも考慮しつつ、国民の意見や考え方等を積極的に把握し、できる限り施策に反映させていくことが必要であることから、その促進に努める。

4. 推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用

食育に関する施策を計画的に推進するためには、その推進状況を把握しつつ取り組むとともに、限られた予算を有効活用することが必要である。特に「1.多様な関係者の連携・協働の強化」で述べたように、食育は幅広い分野に関わり、多様な関係者による一体的な取組が必要であることに鑑みると、その必要性は一層大きいと考えられる。

このため、本計画に基づく施策の総合的かつ計画的な推進を図るとともに、目標の達成状況を含めたその推進状況について、毎年度、適切に把握し、その効果等を評価し、広く国民にも明らかにするとともに、評価を踏まえた施策の見直しと改善を図る。また、厳しい財政事情の下、限られた予算を最大限有効に活用する観点から、引き続き、選択と集中の強化、施策の重複排除、府省庁間連携の強化、官民の適正な役割分担と費用負担、執行状況の反映等の徹底を図る。

5. 基本計画の見直し

国内外の社会経済情勢は常に変化しており、今

後、食育をめぐる状況も大きく変わることも十分考えられるため、基本計画については、計画期間終了前であっても必要に応じて見直しの必要性や時期等を適時適切に検討する。

また、基本計画の見直しに当たっては、「4.推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用」において述べた施策の成果の検証結果を十分活用する。



リサイクル適性 (A)
この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。