

第 3 次福岡市食育推進計画（素案）

福岡市

目 次

- 第 1 計画の基本的な考え方
 - 1 計画策定の経緯
 - 2 計画の位置づけ
 - 3 計画期間

- 第 2 福岡市における食育の現状と課題
 - 1 第 2 次福岡市食育推進計画の評価
 - 2 食生活の現状
 - 3 課題と今後の展開

- 第 3 第 3 次福岡市食育推進計画の目指す姿
 - 1 基本理念
 - 2 基本目標及び重点課題
 - 3 目標ごとの目指す姿
 - 4 ライフステージに応じた目指す姿
 - 5 具体的な目標値

- 第 4 計画推進のための具体的な取組み
 - 1 家庭，地域（関係団体），行政の役割
 - 2 具体的な取組み

1 第1 計画の基本的な考え方

2 1 計画策定の経緯

3 ①国の動向

4 近年の我が国の食をめぐる状況の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培
5 い、豊かな人間性を育むための食育が喫緊の課題となっていることから、食育に関し、
6 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、食育に関する基
7 本的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、現在及
8 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のある社会の実現に寄与する
9 ことを目的として、平成17年6月に食育基本法が公布され、同年7月に施行されまし
10 た。

11 また、食育基本法では食育推進計画を作成することと定められており、平成18年3
12 月に平成18年度から22年度までの5年間を対象とする「食育推進基本計画」が決定
13 されました。その後、平成23年3月には、過去5年間の食育に関する取組みの成果と
14 課題を踏まえ、「第2次食育推進基本計画」（計画期間：平成23年度から27年度）が
15 決定されました。

16 ②福岡市の動き

17 本市では、食育基本法第18条第1項に基づく市町村食育推進計画として、平成19
18 年3月に「福岡市食育推進計画」（計画期間：平成18年度から22年度）を、平成23
19 年8月に「第2次福岡市食育推進計画」（計画期間：平成23年度から27年度）を策定
20 しました。

21 第2次計画では、具体的な施策の方向性として「家庭・地域における食育の推進」「学
22 校・保育所・幼稚園等における食育の推進」「生産者と消費者との交流や農林漁業の活
23 性化」「食文化の継承と国際交流」「安全安心な食生活」を設定し、市民をはじめ、家庭、
24 地域、保育所、幼稚園、学校、職場、関係団体、行政などが、それぞれの役割に応じて
25 主体的に活動し、市民運動として連携・共働して様々な取組みを行ってきました。

26 各区においては、保健福祉センターを中心に関係団体とネットワークを構築し、定期
27 的に事例報告や意見交換を行い、地域の特性に応じた食育を推進してきました。

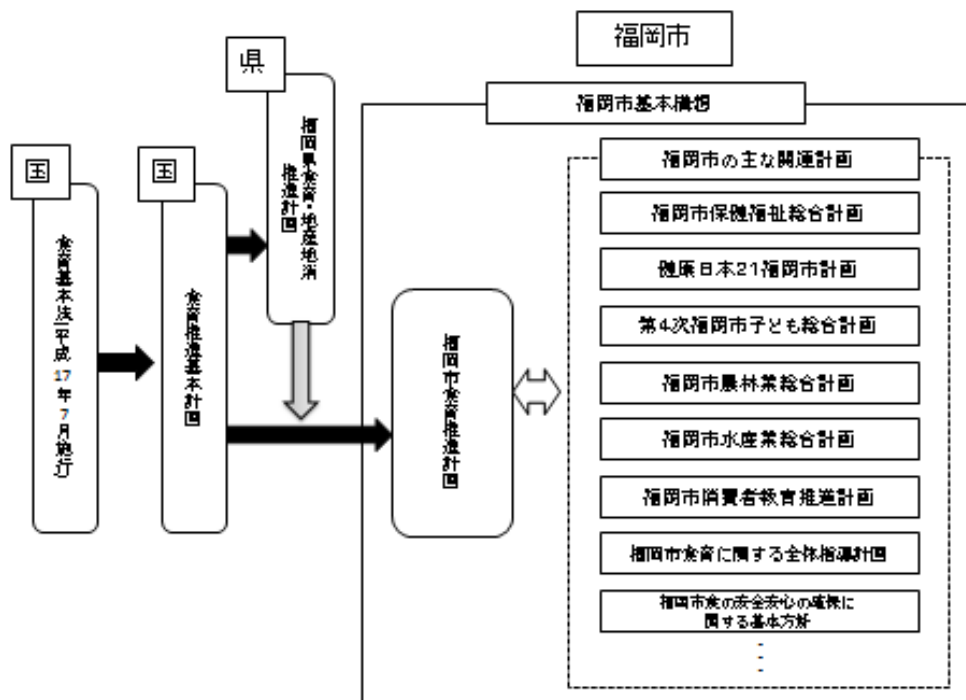
28 また、計画の進捗状況については、毎年福岡市食育推進会議において、取組状況や成
29 果指標の推移などを報告し、さらなる推進のために意見交換を行ってきました。

30 ③次期計画の策定趣旨

31 第2次計画が平成27年度に終了するため、その成果や課題を整理した結果、朝食の
32 欠食や野菜摂取量の不足など、依然として食を取り巻く課題は残っていることがわかり
33 ました。これらの課題解決に加え、健康寿命の延伸、食品ロスへの対応といった国全体
34 としての食育推進の方向性などを加味しながら、引き続き本市の食育に関する取組みを
35 総合的かつ計画的に進めるため、第3次食育推進計画を策定しました。

1 2 計画の位置づけ

- 2 本計画は、食育基本法の目的・基本理念を踏まえ、同法第 18 条に基づく市町村食育
3 推進計画として位置づけます。食育に関する基本的な事項について定めるものであり、
4 本市における各個別の計画との整合性を保つこととします。



5 3 計画期間

- 6 本計画の期間は平成 2 8 年度から平成 3 2 年度の 5 年間とします。
7 なお、社会情勢の変化等によって、計画の期間内であっても必要に応じて随時適切に
8 見直しを行います。

1 第2 福岡市における食育の現状と課題

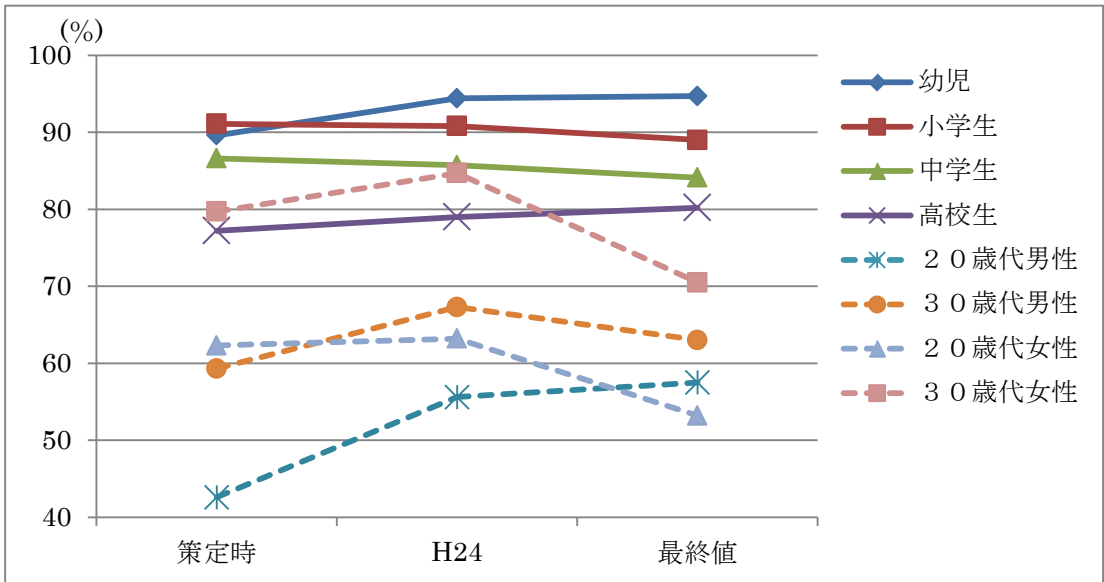
2 1 第2次福岡市食育推進計画の評価

3 (1) 目標値の達成状況

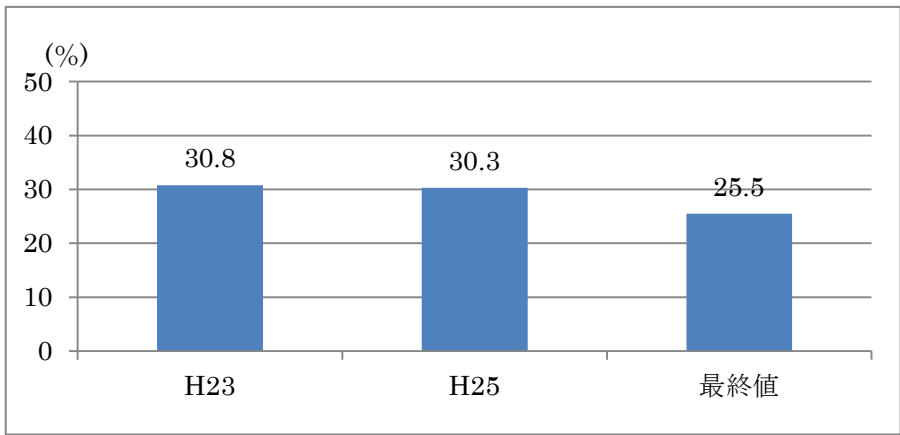
4 第2次福岡市食育推進計画では、前計画に引き続き、共通の目標を掲げ、その達成を
5 目指して市民、行政、関係団体が様々な取組みを行ってきました。その結果、数値目標
6 全体(24項目)のうち約6割が「目標値に達した」(4項目)と「目標値に達していな
7 いが改善傾向にある」(11項目)に該当しました。

8 しかしながら、「朝食を毎日食べる人の割合(小学生、中学生、若い世代の女性)」「食
9 事バランスガイド等の指標を参考に食生活を送っている人の割合」「野菜を毎食食べる
10 市民の割合」など、特に適切な食生活の実践に関する項目においては改善が見られませ
11 んでした。

朝食を毎日食べる人の割合の推移



野菜を毎食食べる市民の割合の推移



「第2次福岡市食育推進計画」成果指標の現状

項 目		第2次 計画策定時	策定時より改善		
			現状値	目標値 (27年度)	
朝食を毎日食べる人の割合	幼 児	89.6% (H21)	94.7% (H26) *1	100%	
	小学生	91.1% (H22)	89.0% (H26) *2	100%	
	中学生	86.6% (H22)	84.1% (H26) *2	100%	
	高校生	77.2% (H22)	80.2% (H26) *3	100%	
	男性	20歳代	42.6% (H21)	57.5% (H27) *4	70%
		30歳代	59.3% (H21)	63.0% (H27) *4	70%
	女性	20歳代	63.6% (H21)	53.2% (H27) *4	90%
		30歳代	79.7% (H21)	70.5% (H27) *4	90%
体 型	肥満 ※BMI≥25	男性 30～50歳代	30.2% (H21)	31.3% (H25) *5	15%以下
		女性 40歳以上	15.6% (H21)	16.1% (H25) *6	15%以下
	低体重(やせ) ※BMI<18.5	女性 18～20歳代	31.5% (H21)	18.0% (H26) *7	15%以下
食育を実践している市民の割合		20歳以上	65.2% (H22)	65.4% (H27) *4	80%
食事バランスガイド等の指標を参考に食生活を送っている人		20歳以上	57.0% (H21)	52.1% (H27) *4	60%
野菜を毎食食べる市民の割合		20歳以上	-	25.5% (H27) *4	50%
福岡市栄養成分表示の店事業の協力店舗数(福岡市健康・食育サポート店を含む)		133店 (H22)	587店 (H26) *8	300店	
食生活改善推進員が活動している校区数		99校区 (H22)	113校区 (H26) *8	130校区	
小学校給食の残滓の割合(主食を含む)		2.3% (H22)	1.4% (H26) *9	2%以下	
中学校給食の残滓の割合(主食を含む)		11.1% (H22)	10.7% (H26) *9	10%以下	
バランスのよい食事を摂ることを心がけている高校生の割合		63.6% (H22)	68.2% (H26) *3	80%	
福岡市の農林水産業を守り育てていくべきと思う市民の割合		72.5% (H22)	74.3% (H26) *10	80%	
学校給食への市内産農水産物利用割合(重量ベース)	米	16.3% (H22)	21.9% (H26) *11	20%	
	野菜	10.8% (H22)	11.8% (H26) *11	15%	
	水産物	1品目 (H22)	1品目 (H27) *11	2品目	
食に対して「安心」「どちらかといえば安心」を感じる市民の割合		46.4% (H22)	61.0% (H26) *4	50%	

- * 1 3歳児健康診査結果
- * 2 教育委員会「朝食喫食調査」
- * 3 福岡市立高校「食生活に関する調査」
- * 4 市政アンケート
- * 5 よかドック30, 福岡市特定健診結果

- * 6 福岡市特定健診結果
- * 7 保健福祉局「若者の食に関する調査」
- * 8 保健福祉局調べ
- * 9 教育委員会調べ
- * 10 農林水産局「福岡市新・基本計画の成果指標に関する意識調査」
- * 11 農林水産局調べ

1 施策の分野ごとの取組状況は次の通りです。

2 ①家庭・地域における食育の推進

3 各区保健福祉センターや公民館等を中心に、離乳食教室、マタニティスクール、各
4 種料理教室、介護予防教室などを通じて、世代に応じた適切な食生活の実践を目指し
5 た取組みを行いました。また、食育月間のパネル展示などの普及啓発活動も行いまし
6 た。

7 ②学校・保育所・幼稚園等における食育の推進

8 PTA などの保護者と連携・協力しながら取組みを行いました。学校では学習と関
9 連付けた給食献立が作成され、給食を生きた教材として活用しています。保育所や幼
10 稚園等では、栽培活動などの食に関する体験を積み重ねています。

11 ③生産者と消費者との交流や農林漁業の活性化

12 酪農体験や漁業体験といった農林漁業の体験や、「福岡魚食普及推進協議会」によ
13 る魚料理教室、市内産野菜の産地見学と料理教室など、消費者が生産者のもとで一
14 緒に調理等を行う体験型の教室等を行いました。

15 ④食文化の継承と国際交流

16 学校給食等での郷土料理の提供や、食生活改善推進員等による郷土料理や行事食を
17 テーマにした料理講習会など、福岡の食文化の普及啓発を行いました。

18 ⑤安全安心な食生活

19 食品取扱施設の監視指導の実施とともに、市民向けには「暮らし上手ヒント」など
20 情報誌の発行など、正しい知識の普及啓発を行いました。また、各区保健福祉センタ
21 ーを中心に、市民、食品関連事業者、行政による意見交換会（リスクコミュニケーシ
22 ョン）も行いました。

1 2 食生活の現状

2 福岡市民の食育に関する現状について調査した結果は次の通りとなりました。（平成
3 27年「市民の食育に関するアンケート調査」結果より）

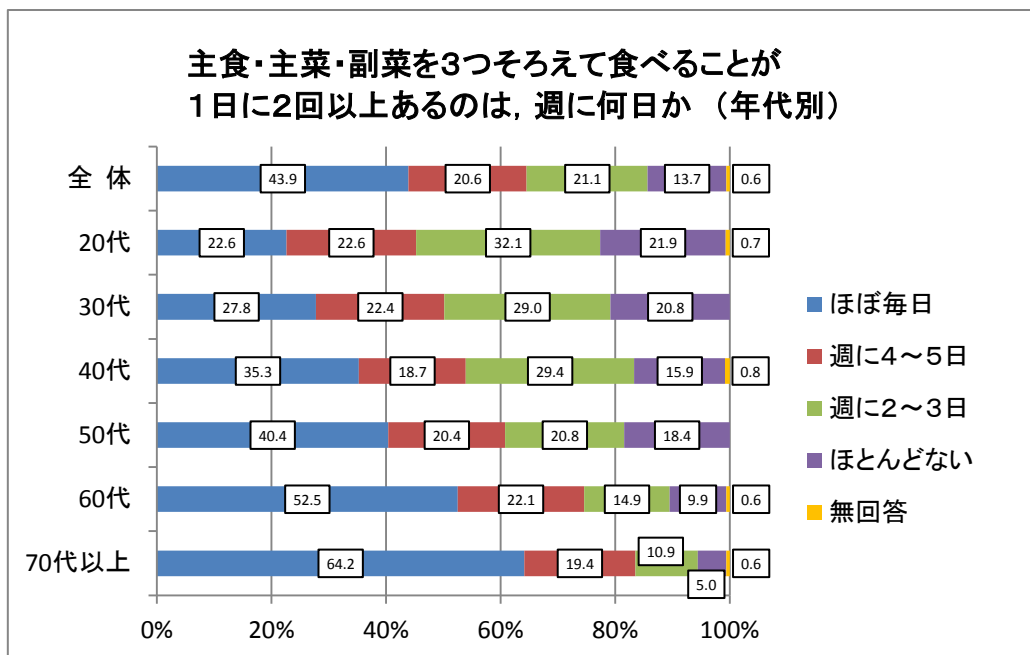
4 (1) 健康づくりのための食生活の実践

5 ■栄養バランス等に配慮した食生活を実践している割合はおおむね全国並み

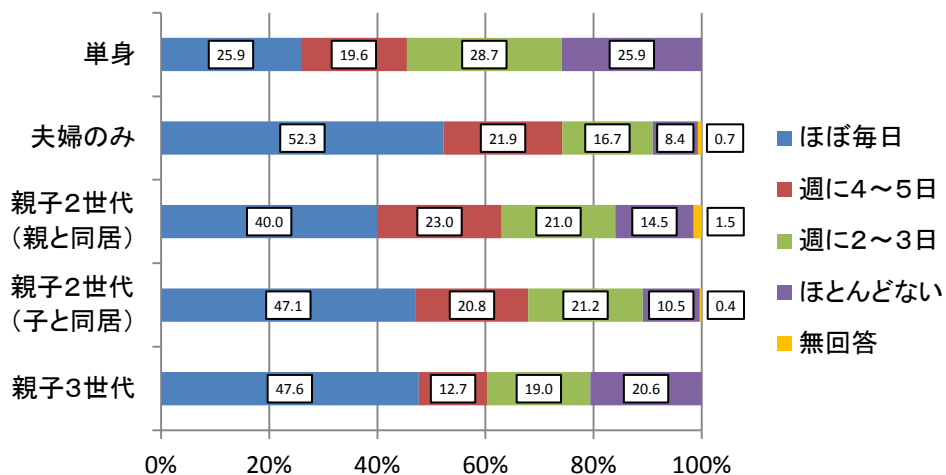
6 1日に2食、主食・主菜・副菜が揃っている場合、それ以下と比べて、栄養素摂取量
7（たんぱく質、脂肪エネルギー比、ミネラル、ビタミン）は適正になると言われていま
8 す。主食・主菜・副菜を揃えて食べることが1日に2回以上あるのは週に何日あるか尋
9 ねたところ、「ほぼ毎日」と回答した人の割合は43.9%で、おおむね全国並み（42.8%）
10 の結果となりました。

11 一方、年代別に見ると、20代30代で「ほぼ毎日」と回答した人の割合は25.9%
12 で、60代以上の割合の半分以下でした。また、単身世帯で「ほぼ毎日」と回答した人
13 の割合は25.9%で、他の家族構成と比べると約20%低い結果でした。

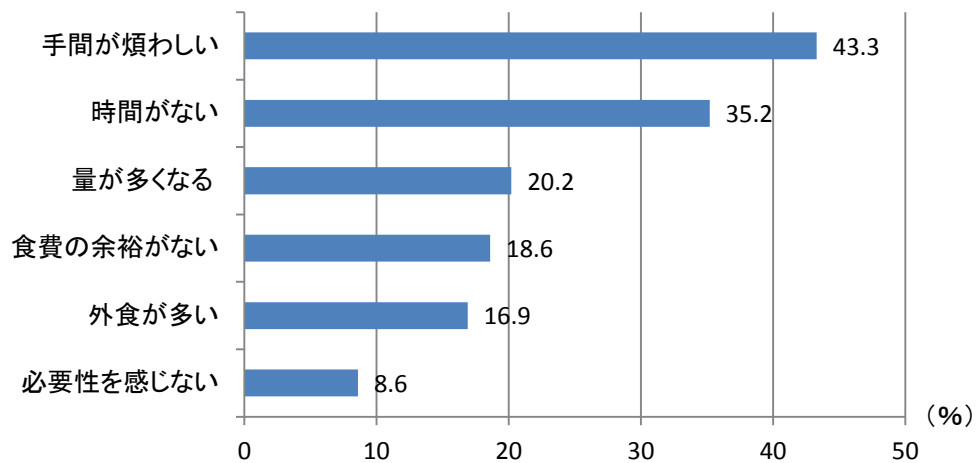
14 主食・主菜・副菜を揃えて食べない理由としては、「手間が煩わしいから」「時間がな
15 いから」と回答した人が男女ともに上位でした。



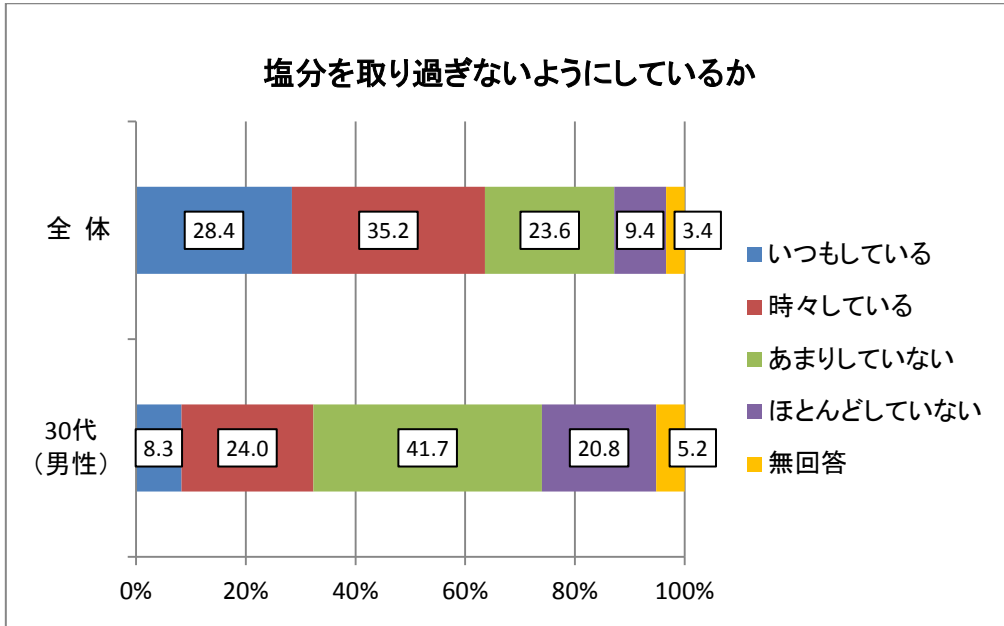
主食・主菜・副菜を3つそろえて食べることが
1日に2回以上あるのは、週に何日か（家族構成別）



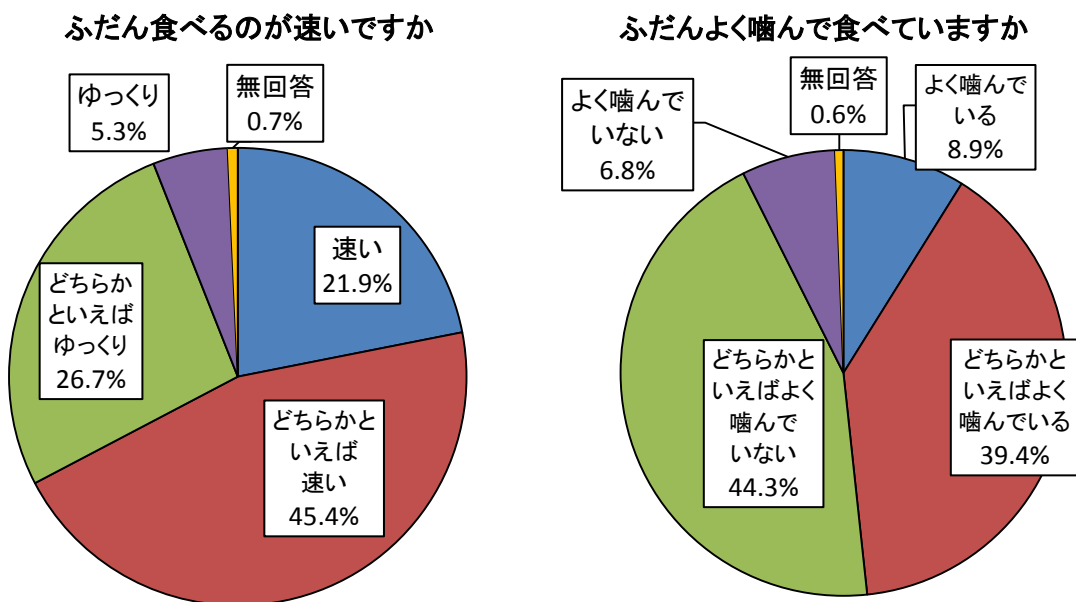
主食・主菜・副菜を揃えて食べることができない理由



- 1 ■ 塩分を取り過ぎないようにしている30代男性は約3割
- 2 生活習慣病予防や改善のために、ふだんから食生活にどの程度気をつけて実践しているかを調査したところ、「塩分を取り過ぎないようにしている」について、30代男性の62.5%の人が「あまりしていない」「ほとんどしていない」と回答しました。



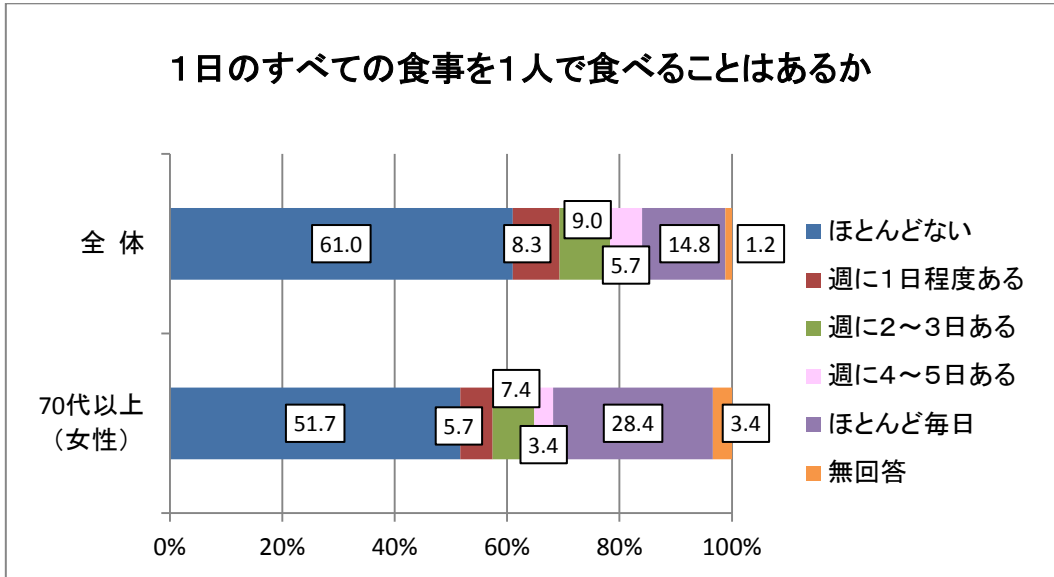
- 5 ■ よく噛んで食べている人の割合は全体の半分以下
- 6 ふだんよく噛んで食べているか尋ねたところ、51.1%の人が「よく噛んでいない」「どちらかといえばよく噛んでいない」と回答しました。
- 7 また、食べる速さについては、67.3%の人が「速い」「どちらかといえば速い」と回答しました。



1 (2) 食生活の状況

2 ■ 1日の全ての食事を1人で食べる人の割合は70代以上で約2割

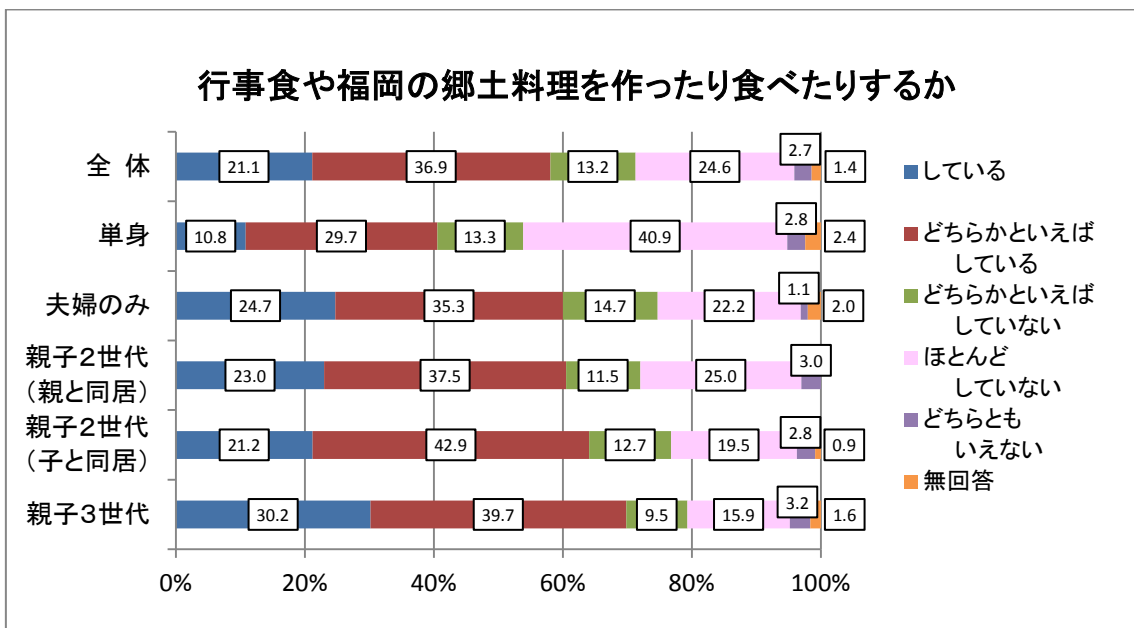
3 1日の全ての食事を1人で食べることがあるか尋ねたところ、全体の約15%の人が
 4 「ほとんど毎日」と回答しました。中でも、70代以上の女性は28.4%で、性別年代別
 5 の中で最も高い割合でした。



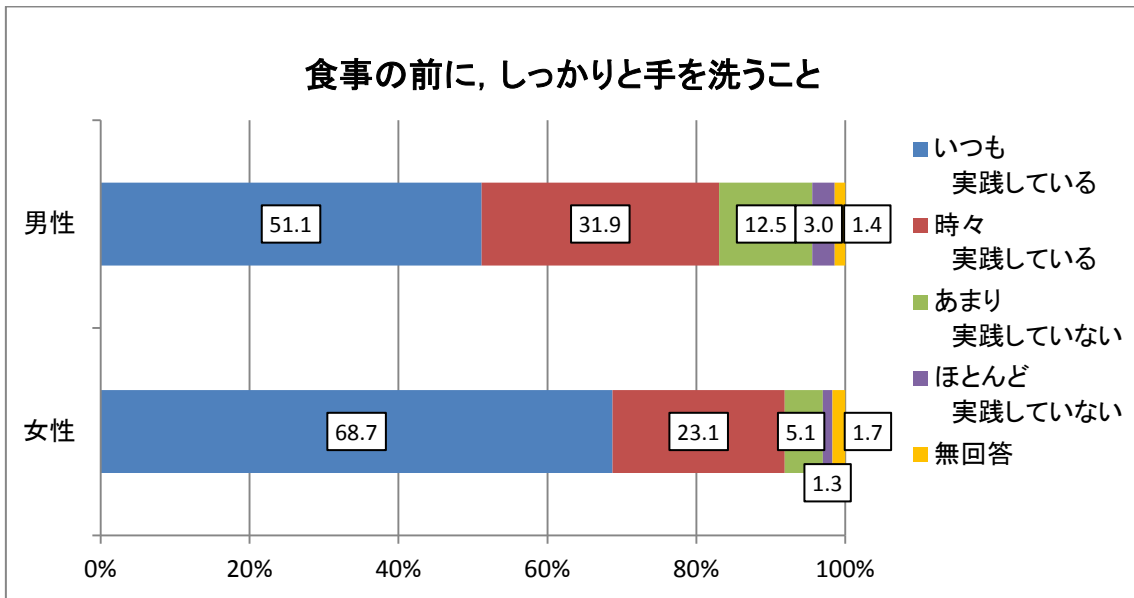
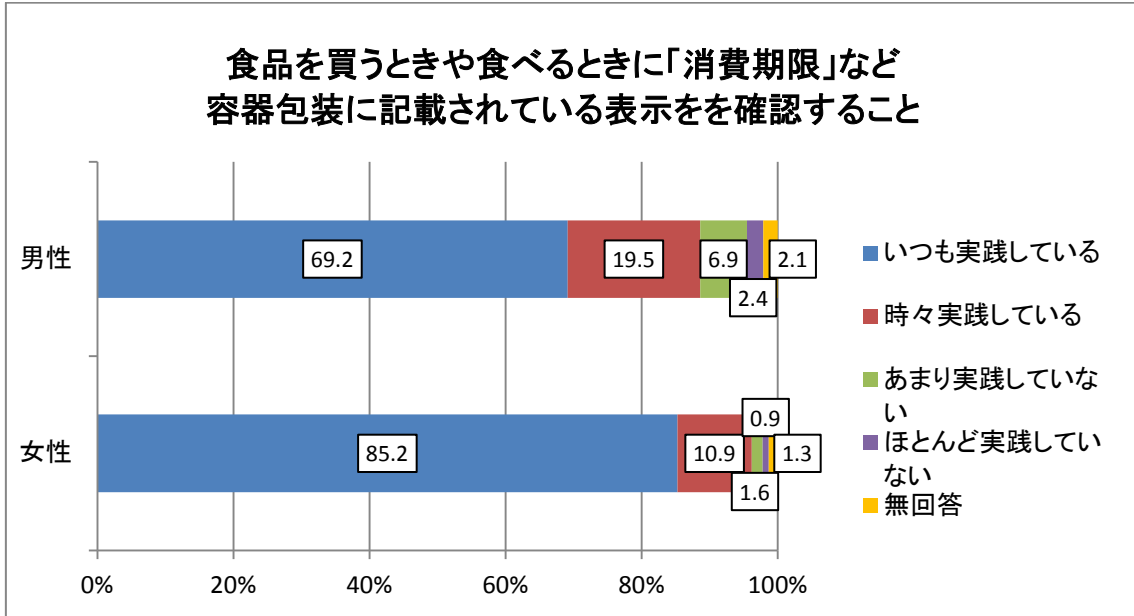
6 ■ 行事食や郷土料理を作ったり食べたりしている人の割合は全体の約6割

7 季節や地域の行事のときに行事食や福岡の郷土料理を作ったり食べたりしているか
 8 を調査したところ、58%の人が「している」「どちらかといえばしている」と回答しま
 9 した。

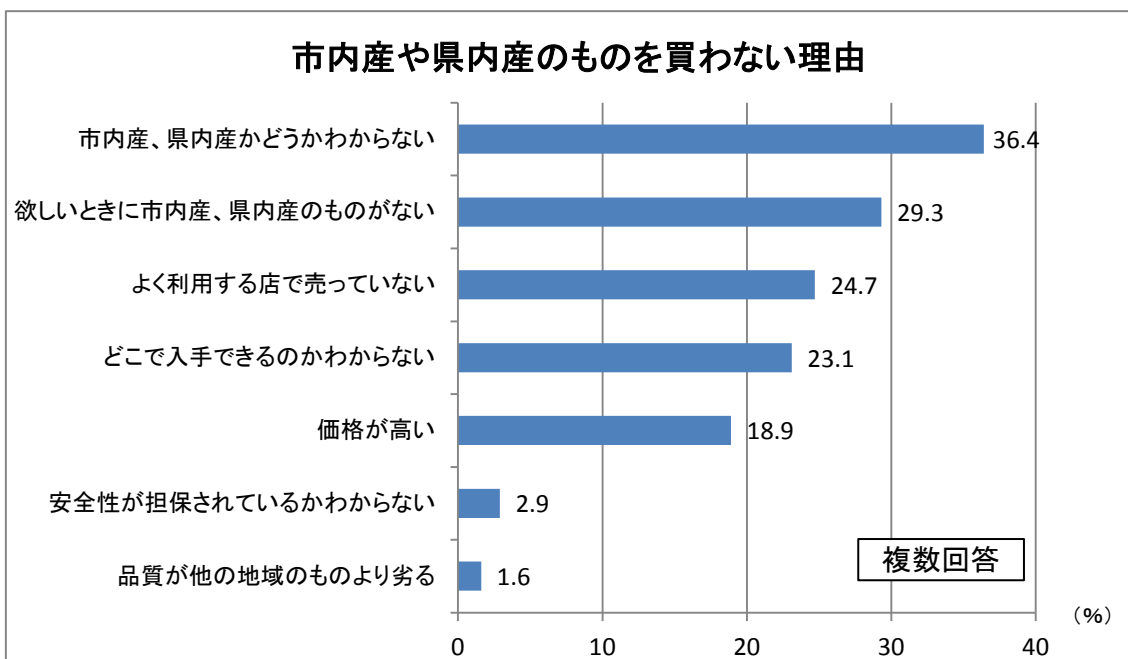
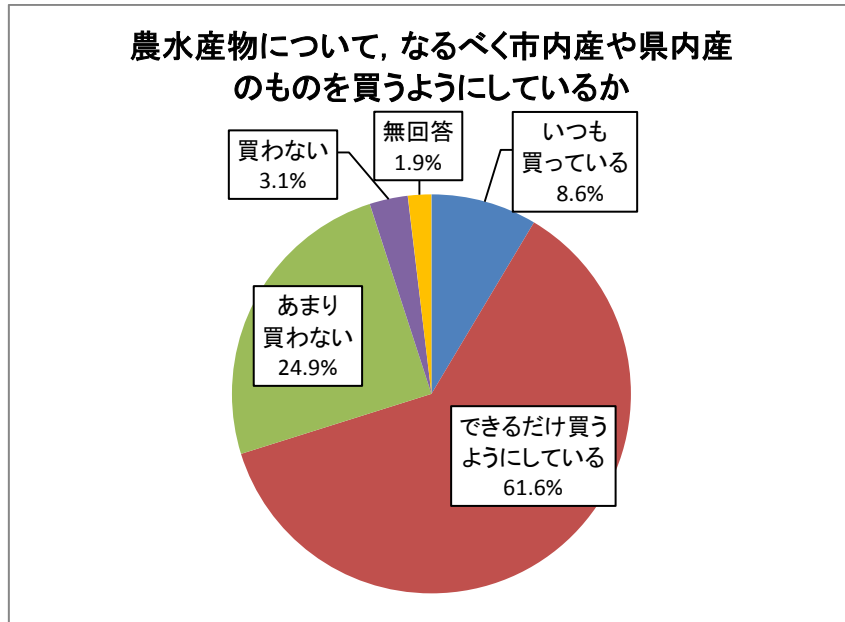
10 一方、家族構成別でみると、単身世帯では40.8%に留まり、親子2世代(子と同居)・
 11 親子3世代では63.1%となりました。



- 1 ■安全な食生活を送るための実践割合は、男性より女性の方が高い
- 2 「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する」「食事の前にしっかりと手を洗うこと」など、安全な食生活を送るためのポイント7項目について尋ねたところ、9割以上の方が7項目中4項目以上について「いつも実践している」「時々実践している」と回答しました。男女別にみると、全ての項目において女性の方が実践割合が高い結果となりました。
- 3
- 4
- 5
- 6



- 1 ■福岡産の農水産物を購入するようにしている人の割合は7割
- 2 ふだん野菜や魚などの農水産物について、福岡産（市内産・県内産）のものをかうよ
- 3 うにしているか尋ねたところ、全体の70.2%の人が「いつも買っている」「できるだけ
- 4 買うようにしている」と回答しました。
- 5 一方、福岡産のものを買わない理由としては「福岡産かどうか分からない」「欲しい
- 6 ときに福岡産のものがない」といった回答が上位でした。

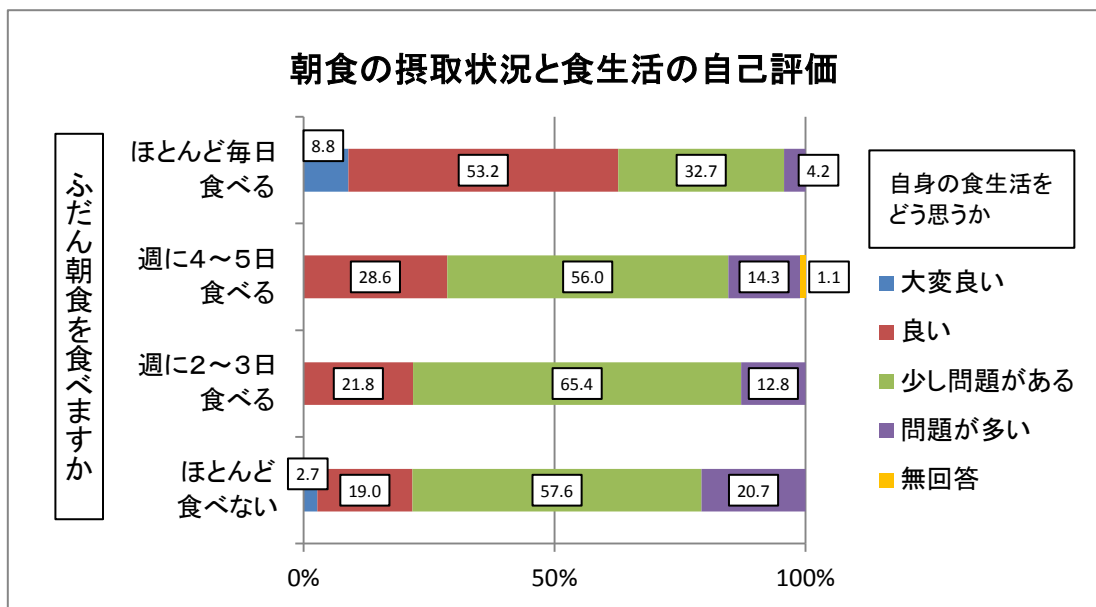
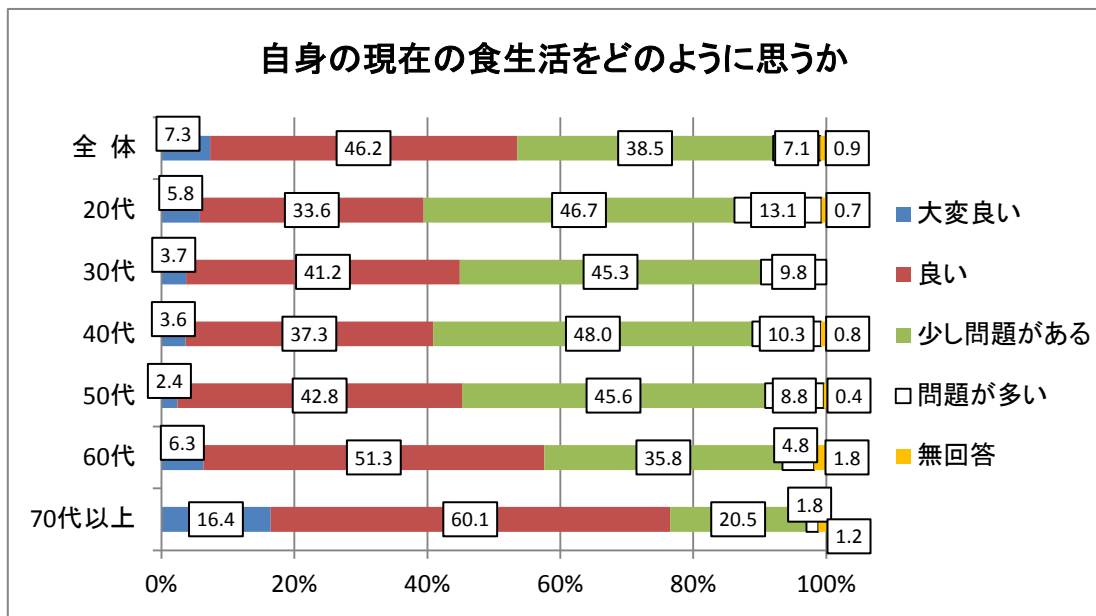


1 (3) 食生活の自己評価, 関心のある情報

2 ■ 20～50代の半分以上の人が自分の食生活を「少し問題がある」「問題が多い」と
3 評価

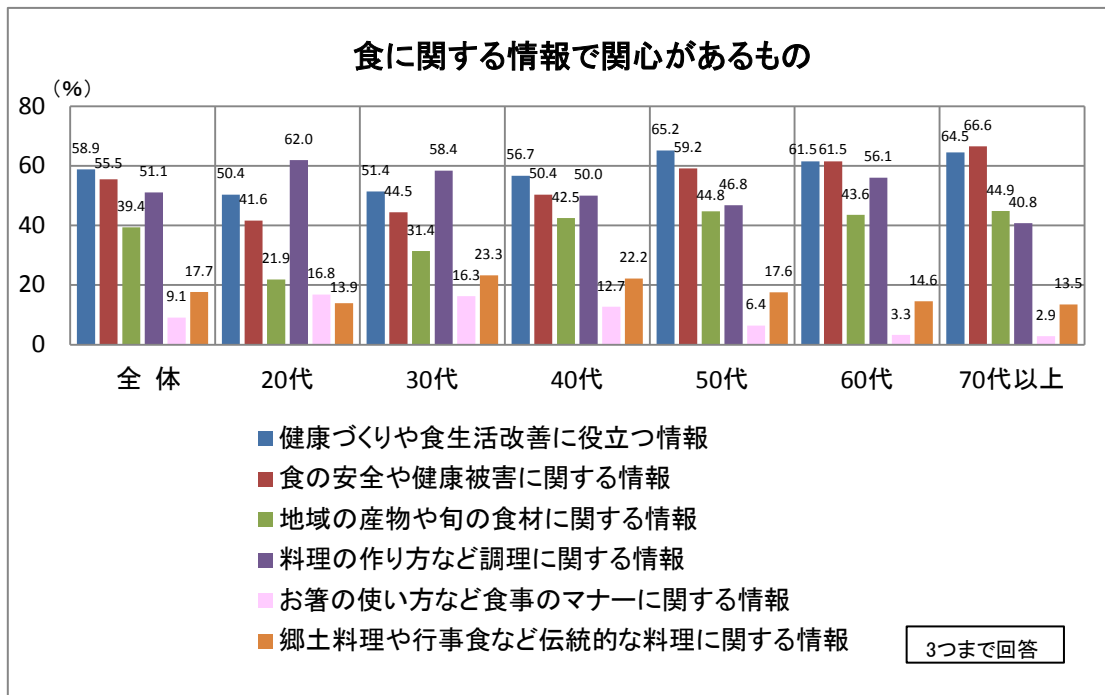
4 自分の現在の食生活について, 4段階(「大変良い」「良い」「少し問題がある」「問題
5 が多い)で評価してもらったところ, 20～50代の半分以上の人が「問題がある」
6 と評価しました。一方, 70代以上の約7割以上の方は「大変良い」「良い」と評価し
7 ました。

8 また, 朝食をほとんど食べないと回答した人の中でみると, 自分の食生活を「問題が
9 ある」と評価した人の割合は78.3%にのびりました。



1 **■食に関する情報で関心があるのは「健康づくりや食生活改善に役立つ情報」**

2 食に関するどのような情報に関心があるか尋ねたところ、男女ともに「健康づくりや
3 食生活改善に役立つ情報」が上位となりました。しかしながら、関心のある情報は世代
4 によって違い、20～30代は「健康づくりや食生活改善」より「料理の作り方など調理
5 に関する情報」が上位となり、60代以上では「食の安全や健康被害に関する情報」
6 に関心を持つ人の割合が高くなりました。



7 3. 課題と今後の展開

8 第1次食育推進計画に続く計画として、様々な関係団体等が様々な形で食育を推進し
9 てきた結果、地域、学校、保育所等における食育は着実に推進され、進展してきました。

10 しかしながら、若い世代では他の世代と比べて「朝食を毎日食べる」「野菜を毎食食
11 べる」「主食・主菜・副菜を揃えて食べる」人の割合が低いなど、以前からの課題は残
12 りました。また、70代以上の約2割がほとんど毎日全ての食事を一人でとっていると
13 いった、新たな課題も明らかになりました。

14 一方、市政アンケートなどでは「食育は子どもが対象であり、自分には関係ない」「具
15 体的にどのようなことをしたらよいのか分からない」といったご意見もいまだ見受けら
16 れます。

17 今後の食育の推進にあたっては、これら各世代の課題と背景を明確にし、様々な関係
18 団体がさらに連携しながら、市民1人ひとりが食育推進のための活動を実践するととも
19 に、市民が実践しやすい環境づくりにも取り組むことが必要と考えます。

1 第3 第3次福岡市食育推進計画の目指す姿

2 1 基本理念

3
4 家庭、地域、学校、職場などとの連携のもと、子どもから高齢者までのすべての市民が食
5 に関する適切な判断力を養い、心身の健康増進を図るとともに、福岡の豊かな農林水産物
6 の活用を通し、食の大切さへの理解を深めることにより豊かな人間性を育むことを目指し
7 ます。

8 2 基本目標及び重点課題

9 基本目標

10 (Ⅰ) 食を通じた健康づくりをすすめましょう

11 市民がいくつになっても生き生きと暮らしていただくことを実現するために、健康寿命の延
12 伸につながる食育を推進します。

13 (Ⅱ) ふくおかでとれる食材を日々の食事に活かしましょう

14 福岡の食材を通じ、食に関する関心と理解を深め、環境に配慮した食生活を送る市民
15 を増やすための食育を推進します。

16 (Ⅲ) 食を楽しみ、ふくおかの食文化を伝えましょう

17 豊かな人間性を育み、福岡の郷土の伝統や文化のよさを継承・発展させるために、家
18 族や仲間と食を楽しみ、時代に応じた食文化を伝える市民を増やすための食育を推進し
19 ます。

20 重点課題

21 (Ⅰ) ライフステージに応じた食育の推進

22 食育は乳幼児から高齢者まで、全ての人に関わりますが、課題や推進における役割は
23 世代によって違います。生涯にわたって大切な心と体を育み、質の高い生活を送るため、
24 それぞれのライフステージで大切にしたい食育の取組みを推進します。

25 (Ⅱ) 1人ひとりの実践と、関係団体のネットワークの充実

26 食育の取組みは、個人、各団体それぞれが主体的に行うことが大切ですが、様々な関
27 係団体が連携することで、その取組みはより深く効果的に行われることが期待されます。
28 より多くの市民が食育に関心を持ち、市民の食育推進をサポートする関係団体のネット
29 ワークが充実するための取組みを推進します。

1 3 目標ごとの目指す姿

2 (1) 食を通じた健康づくりをすすめましょう

3 「食」は、生命を維持し、子どもたちが健やかに成長し、また、人々が健康で幸福な
4 生活を送るために欠かせない営みです。市民の食生活の現状においては、野菜摂取不足
5 等の栄養の偏り、朝食の欠食に代表されるような食習慣の乱れなどが依然として見られ
6 ます。これらに起因する肥満や生活習慣病の予防・改善は本市における課題であり、加
7 えて、若い女性のやせ、高齢者の低栄養傾向などの健康面での問題にも目を向ける必要
8 があります。

9 少子高齢化が進む中、子どもから高齢者までのすべての市民が生き生きと心豊かに生
10 活できる活力ある社会を実現していくには、市民1人ひとりが生活習慣病の発症・重症
11 化の予防や改善に向けて、健全な食生活を実践できるように支援するとともに、健康寿
12 命の延伸につながる減塩等の推進やメタボリックシンドローム、肥満・やせ、低栄養の
13 予防や改善など、食育を推進していくことが重要です。

目指す姿	推進したいこと
充実した朝食を毎日食べている	<ul style="list-style-type: none"> ・朝食を食べること ・主食、主菜、副菜が揃った朝食を食べること
バランスのよい食事をとっている	<ul style="list-style-type: none"> ・主食、主菜、副菜が揃った食事をとること ・バランスのよいお弁当や外食が提供されること
生活習慣病の予防や改善のために、食生活に気をつけ実践している	<ul style="list-style-type: none"> ・適正体重を知り、肥満ややせに気をつけること ・定期的に健診を受けること ・個人にあった食事や運動の指導が受けられる場が提供されること ・ライフステージに応じた課題を知り、取り組みを実践すること ・エネルギー量や食塩使用量に配慮された外食や惣菜が提供されること
食塩の取り過ぎに気をつけ実践している	<ul style="list-style-type: none"> ・減塩を心がけ、実践すること ・食塩含有量の多い食品を知ること ・外食や惣菜に食塩相当量が表示されること
よく噛んで食べている	<ul style="list-style-type: none"> ・歯と口のケアを実践すること ・よく噛んで食べることのメリットを知ること ・よく噛んで食べるための調理方法などを知ること ・食べ物による窒息事故について知ること
食の安全に関する正しい知識を持ち、実践している	<ul style="list-style-type: none"> ・食の安全に関する正しい知識を身につけること ・食品の表示をよく確認すること ・科学的根拠に基づく情報が提供されること ・食品関係事業者による食の安全が担保されること

1 (2) ふくおかでとれる食材を日々の食事に活かしましょう

2 私たちの食べものは、生産、加工、流通と、たくさんの方々の手によって支えられて
3 います。市民の多くは「食」との関係が消費のみに留まる「消費者」ですが、生産者と
4 交流することや農林漁業の体験をすることで、自然の恩恵や生産者等への感謝の念や食
5 への理解を高めるなどの効果が期待されています。

6 福岡は、その豊かな自然の恵みにより、農産物や魚介類、またそれらを活かした加工
7 品の生産地です。福岡産の食べものを知り、積極的に利用することは、農林漁業の活性
8 化や食料自給率の向上、安易な食料廃棄の抑制につながります。

目指す姿	推進したいこと
福岡産のものを積極的に利用している	<ul style="list-style-type: none">・福岡でとれる農水産物を知ること・家庭の食事で福岡産の農水産物を積極的に利用すること・給食や飲食店等で福岡産の農水産物を積極的に利用すること・福岡産農水産物を入手する機会が増えること
農林漁業体験をしたことがある	<ul style="list-style-type: none">・農林漁業体験の場の提供が増えること・様々なコミュニティにおいて農林漁業体験を取り入れていること
環境に配慮した食生活を送っている	<ul style="list-style-type: none">・安易に食べ物を捨てないこと・買い物の前に在庫を確認すること・作り過ぎないこと、飲食店で注文し過ぎないこと・残さず食べること・小分け商品やばら売りなど、適量購入の場が増えること

1 (3) 食を楽しみ、ふくおかの食文化を伝えましょう

2 近年、核家族化やひとり親世帯、高齢者の一人暮らしなどが増え、誰かと一緒に食べ
 3 る「共食（きょうしょく）」の機会が減っています。家族だけでなく友人や同僚、ご近
 4 所の方などと、会話を楽しみながらゆっくり食べる食事は、食の楽しさを実感し、心と
 5 体を元気にしてくれます。また、あいさつや食べ方といった食や生活に関する基礎を習
 6 得する機会になるとともに、博多雑煮やがめ煮といった地域や家庭で受け継がれてきた
 7 料理や味を伝承していくことに繋がります。

目指す姿	推進したいこと
家族や仲間と楽しく食事をして いる	<ul style="list-style-type: none"> ・家族で食卓を囲む機会を増やすこと ・地域や職場の人と一緒に食事をする機会に参加すること ・共食の場の提供が増えること
郷土料理や行事食を取り入れ、 次世代に伝えている	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭で郷土料理や行事食を取り入れること ・給食や飲食店等で郷土料理や行事食が提供されること ・郷土料理や行事食について学ぶ場が提供されること ・次の世代へ郷土料理や行事食を伝えること
食事の基本的マナーが身につ いている	<ul style="list-style-type: none"> ・「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をすること ・給食を通じて、正しいマナーを身につけること ・家庭において正しいマナーが実践され、伝えられること ・次の世代へ正しいマナーを伝えること

1 4 ライフステージに応じた目指す姿

2 食育の推進にあたっては、市民一人ひとりが自分のライフステージの課題を認識し、
3 取組みを進めることが重要です。

4 (1) 乳幼児期（0歳～就学前）

5 乳幼児期は、食に関する体験を積み重ねることで、食べることを楽しみながら、将来
6 の目指す姿の基本を身につける時期です。周囲の大人にはその環境を整えることが求め
7 られます。

8 (2) 学齢期（6～15歳）

9 学齢期は、教科や学習、給食といった学校教育全体を通じて様々な知識と望ましい食
10 習慣、基本的な調理技術を身につけていきます。学校で学んだことを家庭で実践しなが
11 ら、自分に合った食生活を営む力を育てていきます。

12 (3) 青年期（概ね16～24歳）

13 青年期は、他の世代に比べ朝食欠食の割合が高く、野菜（副菜）の摂取量が少ないと
14 いった傾向が見られ、また若い女性のやせの問題など、食に関する課題の多い年代です。
15 進学や就職で生活環境が大きく変わる時期ですが、生涯にわたり健全な食生活を実践す
16 ることができるように、さらに食に関する知識を深め、実生活の中で自ら活かしていく
17 ことが必要です。

18 (4) 成人期（概ね25～39歳）

19 成人期は、自分自身の健全な食生活を実践するとともに、次世代の子どもたちと一緒
20 に食に関する経験を深め、食に関する知識などを伝えていく役割が加わります。

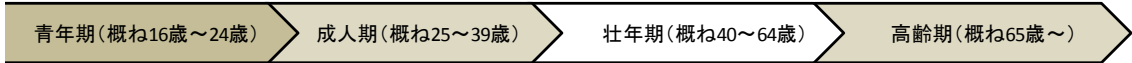
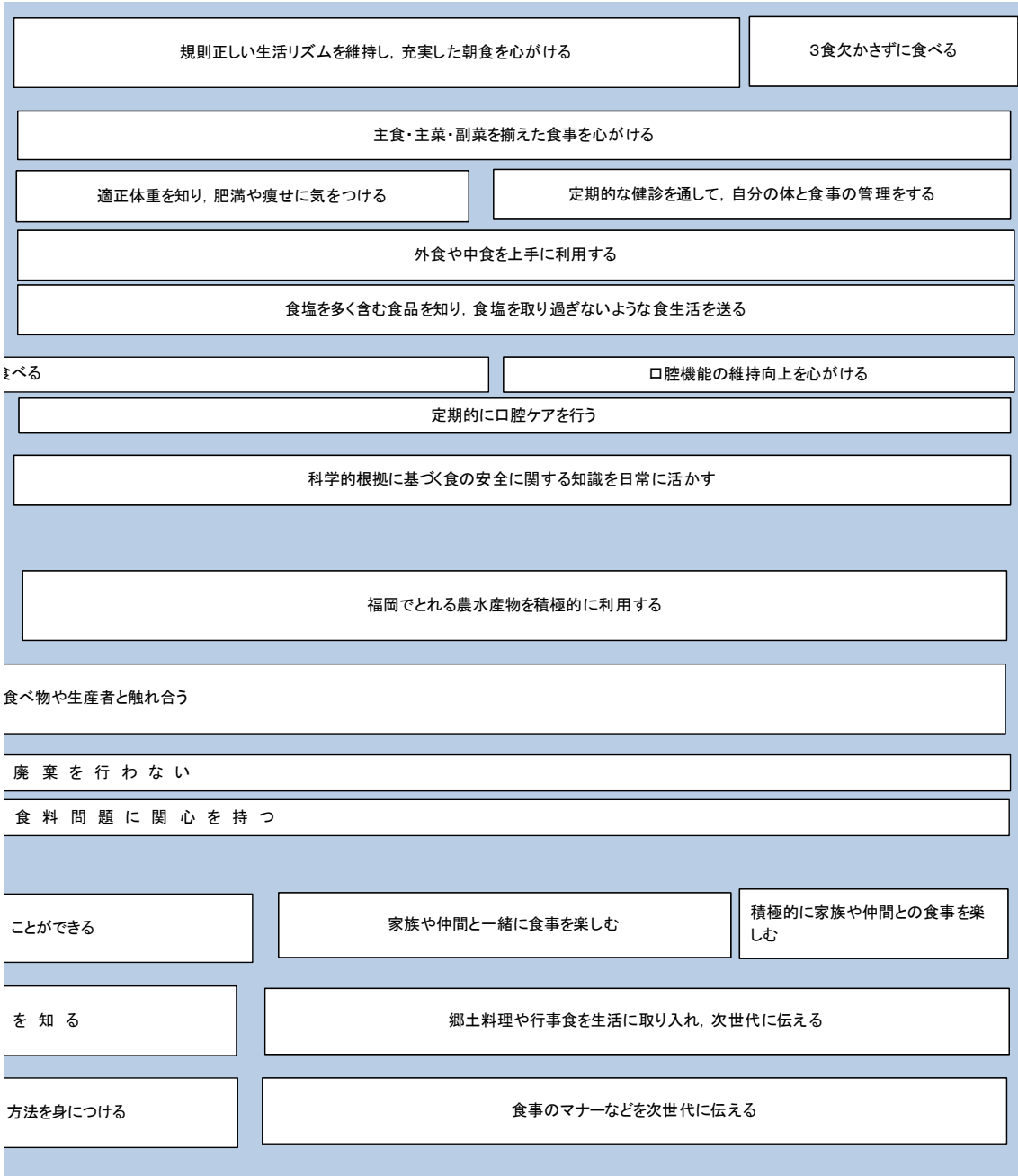
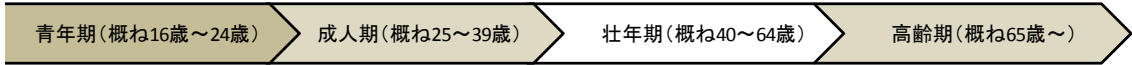
21 (5) 壮年期（概ね40～64歳）

22 壮年期は、生活習慣病など体調の変化が気になる時期です。定期的な健診を通して食
23 と自分のかかわりを再度見直しながら、家庭や職場で食育推進の中心的な役割を担って
24 いくことが重要です。

25 (6) 高齢期（概ね65歳以上）

26 高齢期は、日々の生活の質を向上させるために、低栄養や口腔機能の低下の予防に努
27 めながら、食を通じた豊かな生活の実現を目指します。また、自分の経験や知識を積極
28 的に次世代に伝える役割も期待されます。

基本 目標	目指す姿	乳幼児期(概ね0歳～就学前)	学齢期(小中学生の頃)
食を通じた健康づくりをすすめてみましょう	充実した朝食を毎日食べている	早寝・早起きをはじめとする規則正しい生活リズムを身につける	朝食を食べる習慣を身につける
	バランスのよい食事をとっている	こどもの成長や心身の状況(体調やアレルギー)に合わせた食事が提供されている	学校の学習や日々の生活を通して正しい知識や望ましい食習慣、基本的な調理技術を身につける
	生活習慣病の予防や改善のために、食生活に気をつけ、実践している		
	食塩の取り過ぎに気をつけ、実践している		
	よく噛んで食べている	よく噛んで食べることを身につける	よく噛んで
	食の安全に関する正しい知識を持ち、実践している	保護者と一緒に歯のケアを行う	
正しい手洗い方法を身につける		食の安全に関する正しい知識を身につける	
ふくおかでとれる食材を日々の食事に活かしましょう	福岡産のものを積極的に利用している	食べ物のことを話題にする	福岡でとれる農水産物を知る
	農林漁業体験をしたことがある	栽培、収穫、調理を通して、	
	環境に配慮した食生活を送っている	好きな食べ物を増やす	安易に食品 食料事情や
食を楽しみ、ふくおかの食文化を伝えましょう	家族や仲間と楽しく食事をしている	家族や仲間と一緒に食べる楽しさを味わう	家族や仲間と楽しく食べる
	郷土料理や行事食を取り入れ、次世代に伝えている	郷土料理や行事食	
	食事の基本的マナーが身についている	いただきます、ごちそうさまの挨拶など最低限のマナーを身につける	食事のマナーや正しい配膳
		乳幼児期(概ね0歳～就学前)	学齢期(小中学生の頃)



1 5 具体的な目標値

2 食育を市民運動として推進するためには、地域、学校、職場、行政など、多くの関係者
3 の理解の下、共通の目標を掲げ、その達成を目指して連携して取り組むことが有効です。
4 また、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で、
5 より効果的で実効性のある施策の展開に繋がります。

6 第3次計画では、本市の現状や課題を踏まえながら、3つの基本目標に基づく目指す
7 姿について、定量的な目標値を設定し、その達成に向けた取組みを推進していくことと
8 します。

9 一方、食育は日常生活の中で繰り返し行われるものであり、定量的な目標値の設定が
10 馴染まないものもあります。その場合は、取組状況の把握などを通して、今後の施策に
11 繋げていくこととします。(目指す姿の「家族や仲間と楽しく食事をしている」「食事の
12 基本的マナーが身につけている」)

13 **■食育に関心を持っている市民の割合**

14 食育を市民運動として推進し、成果をあげるためには、市民1人ひとりが自ら実践を
15 心がけることが必要です。そのためには、まず多くの市民に関心を持ってもらうことが
16 欠かせないため、目標値として設定しました。

17 **■朝食を欠食する市民の割合**

18 朝食は1日を元気で活動的に過ごすためにとっても大切です。朝食を食べると体温が上
19 がり、体も脳も活動状態になり、活発に働きます。また、脳のエネルギー源であるブド
20 ウ糖は約12時間しか貯えられないとされており、夕食後、翌日の朝食を食べないでい
21 ると、脳はエネルギー不足となり集中力がなくなります。

22 今まで朝食を食べていない人が食べるようになるには、夜更かしをしない、夜食はと
23 らない、朝早く起きるなど、生活リズム全体を見直すことが必要です。

24 また、現在朝食を食べている人は、どのようなものを食べているかを見直し、より充
25 実した朝食を毎日とれるように工夫していくことが必要です。

26 第2次計画までは、「朝食を毎日食べる市民を増やす」ことを指標にしてきましたが、
27 まずは「朝食を食べる(欠食しない)」習慣の市民を増やして、その後「栄養バランス
28 のよい朝食を毎日食べる」市民を増やすこととし、第3次計画では「朝食を欠食する市
29 民」を減らすことを目標値として設定しました。

30 小中学生については、「週に4～5日食べない」「ほとんど食べない」場合を「欠食」
31 とし、成人については、「朝食を食べるとは、エネルギー源となる食べ物、飲み物を飲
32 食した場合のことをいい、砂糖・ミルクを加えないお茶類(日本茶・コーヒー・紅茶な
33 ど)、水及び錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラルしかとらない場合は、朝食
34 を食べたことにはならない」と定義し、その上で、朝食について「週に2～3日しか食
35 べない」「ほとんど食べない」場合を「欠食」としました。

1 **■主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日に2回以上ほぼ毎日食べている市民の割**
2 **合**

3 平成27年9月に厚生労働省より通知された「健康な食事」に示されているとおり、
4 主食・主菜・副菜を基本とすることは、多様な食品から必要な栄養素をバランスよくと
5 ることができるため、各世代に共通する目指すべき食事パターンと言えます。よって、
6 第2次計画では「野菜を毎食食べる」ことを「バランスのよい食事」の指標の一つとし
7 てきましたが、第3次計画では「主食・主菜・副菜を組み合わせること」を具体的な目
8 標値として設定しました。

9 また、食事の栄養バランスについて世代ごとにみると、若い世代では野菜（副菜）の
10 摂取量が少ない傾向にあり改善の必要があること、高齢期では低栄養予防のために野菜
11 （副菜）だけでなく肉や魚などの主菜もきちんととることが必要であることから、若い
12 世代（20～30歳代）と高齢者（70歳以上）についても目標値を設定しました。

13 **■生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから食生活に気をつけて実践している市民**
14 **の割合**

15 第2次計画までは生活習慣と関連の深い体型（肥満・やせ）を成果指標としてきまし
16 たが、肥満に関しては大きな変化が見られず、また、変化があった場合も、その要因が
17 食生活の変化によるものかどうかの判断はつきにくいと言えます。

18 第3次計画では、生活習慣病の予防や改善のために、下記のような項目について、日
19 常から望ましい食生活をどの程度実践しているかを具体的な目標値として設定しまし
20 た。

- 21 ・食べ過ぎないようにしている（エネルギーを調整している）
- 22 ・塩分を取り過ぎないようにしている（減塩をしている）
- 23 ・脂肪（あぶら）分の量と質を調整している
- 24 ・甘いもの（糖分）を取り過ぎないようにしている
- 25 ・野菜をたくさん食べるようにしている

26 以上の食行動のうち3項目以上について「いつもしている」「時々している」場合を、
27 「ふだんから実践している」と定義しました。

28 また、早い時期からの健全な食生活の実践をすすめるために、30～40歳代について
29 も目標値を設定しました。

30 **■食塩を取り過ぎないように気をつけ、実践している市民の割合**

31 食塩の取り過ぎは、高血圧、脳卒中、腎臓病、胃がん、骨粗鬆症などの疾患のリスク
32 となるため、減塩に対する取組みが重要です。減塩を推進するには、個人の取組みだけ
33 でなく、食品中の食塩の低減に取り組む食品企業の増加や、外食や総菜などへの栄養成
34 分値（食塩相当量）の表示など、食環境の整備も必要です。

35 市民と食品関連事業者が一体となって取組みをすすめるために、生活習慣病の予防の
36 取組みの中から、減塩に関して具体的な目標値を設定しました。

1 **■よく噛んで食べている市民の割合**

2 早食いと肥満の関係や、咀嚼力の低下と低栄養の関係など、食べ方と健康づくりは密
3 接な関係があるため、具体的な目標値として新たに設定しました。

4 **■食の安全に関する正しい知識を持ち、実践している市民の割合**

5 健全な食生活の実現のためには、食品の選び方や適切な保管方法などについての基礎
6 的な知識を身につけるだけでなく、その知識を行動に反映させることが重要であるため、
7 新たに具体的な目標値として設定しました。

8 なお、目標値の設定にあたっては、下記のような安全安心な食生活を送るための項目
9 のうち、4項目以上について「いつもしている」「時々している」場合を、「実践してい
10 る」と定義しました。

- 11 ・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
12 確認すること
- 13 ・食品に表示されている「保存方法」や「使用方法」を守ること
- 14 ・生肉や生魚を扱った包丁、まな板、トング、箸などの器具は、専用のもを使うか、
15 他の調理に使用する場合にはよく洗うこと
- 16 ・生肉、生魚、生卵をさわった後は、しっかり手を洗うこと
- 17 ・料理は、長時間、室温で放置しないこと
- 18 ・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
19 食べないこと
- 20 ・食事の前にしっかりと手を洗うこと

21 **■市内産、県内産の農林水産物を買うようにしている市民の割合**

22 身近な場所で生産される食べ物を知り、積極的に利用することは、農林漁業の活性化
23 や食料自給率の向上、安易な食料廃棄の抑制につながるため、新たに具体的な目標値と
24 して設定しました。

25 **■学校給食における市内産農林水産物利用割合**

26 学校給食に市内産の農畜産物・水産物を利用することは、地産地消を進めるだけでな
27 く、児童・生徒や保護者、学校給食関係者が地元で生産される食材を知ることになり、
28 生産者や自然の恵みに対する感謝の念を育むことに繋がります。

29 第2次計画においては、特に野菜について著しい増加は見られませんでした。本市
30 の主な農産物であっても出荷時期が限られ年間を通して学校給食に使用されないこと
31 や、学校給食では元来本市での生産が適さない作物も使用することなど、やむを得ない
32 事情もありました。

33 第3次計画における目標値の設定にあたっては、利用割合の算出方法について見直し
34 を行い、野菜については、品目を市内の主な生産物で学校給食に使用されているものに
35 絞り、重量ベースでの使用量を目標値と設定しました。

1 また、市内産農畜産物については、学校給食用の加工品の開発や6次産業化が進んで
2 まいりましたので、新たに目標値として設定しました。

3 水産物につきましては、新たに加工品も含めた品目数とし、2次計画と同様に2品目
4 を目標値と設定しました。

5 **■「ふくおかさん家のうまかもん優先利用事業者」登録数**

6 多くの市民が福岡産の農水産物を利用するには、消費者に福岡産であることが分かり
7 やすい形で提供される必要があるため、新たに具体的な目標値として設定しました。

8 **■農林漁業を体験したことがある市民（世帯）の割合**

9 私達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
10 動によって支えられていることについて理解を深めるなど、食に関する関心や理解の推
11 進を図るためには、農林水産物の生産に関する体験活動が重要であるため、新たに具体
12 的な目標値として設定しました。

13 **■食品ロスを軽減するために何らかの取組みを行っている市民の割合**

14 まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスについては、国全体で年間642万トン
15 （平成24年度推計）発生していますが、その削減を進めるためには、国民1人ひとり
16 が食品ロスの現状やその削減の必要性についての認識を深め、自ら主体的に取り組むこ
17 とが求められているため、新たに具体的な目標値として設定しました。

18 なお、目標値の設定にあたっては、「食品ロス」という問題がある程度以上知ってい
19 て、かつ下記のような取組みを実践している場合と定義しました。

- 20 ・小分け食品、少量パック商品、バラ売りなど食べきれぬ量を購入する
- 21 ・冷凍保存を活用する
- 22 ・料理を作り過ぎない
- 23 ・飲食店等で注文し過ぎない
- 24 ・日頃から冷蔵庫などの食材の種類・量・期限表示を確認する
- 25 ・残さず食べる
- 26 ・「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
- 27 ・その他

28 **■ふだんの食事に行事食や郷土料理を取り入れている市民の割合**

29 平成25年12月に「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
30 登録されましたが、核家族化の進展や地域の繋がり希薄化などにより、地域や家庭で
31 受け継がれてきた行事食や郷土料理の継承は全国的な課題です。地域の行事と結びつい
32 た行事食や福岡の豊かな食材を用いた郷土料理など、先人から受け継がれてきた食文化
33 を次世代に伝えるために、新たに具体的な目標値として設定しました。

目指す姿			
	具体的な目標値	現状値 (27年度)	目標値 (32年度)
(重点課題) 1人ひとりの実践と、関係団体のネットワークの充実			
	①食育に関心を持っている市民の割合	77.9%	90%以上
充実した朝食を毎日食べている			
	②朝食を欠食する市民の割合(小学生)	3.6%	0%
	③朝食を欠食する市民の割合(中学生)	5.6%	0%
	④朝食を欠食する市民の割合(20~30歳代)	27.5%	18%以下
バランスのよい食事をとっている			
	⑤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市民の割合	43.9%	55%以上
	⑥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市民の割合(20~30歳代)	25.9%	38%以上
	⑦主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上食べるのが週に3日以下の市民の割合(70歳代以上)	15.8%	10%以下
生活習慣病の予防や改善のために、食生活に気をつけ実践している			
	⑧生活習慣病の予防のために、ふだんから食生活に気をつけ実践している市民の割合	71.8%	77%以上
	⑨生活習慣病の予防のために、ふだんから食生活に気をつけ実践している市民の割合(30~40歳代)	62.6%	68%以上
食塩の取りすぎに気をつけ、実践している			
	⑩食塩を取り過ぎないように気をつけ、実践している市民の割合	63.6%	70%以上
よく噛んで食べている			
	⑪よく噛んで食べる市民の割合	48.3%	54%以上
食の安全に関する正しい知識を持ち、実践している			
	⑫食の安全に関する正しい知識を持ち、実践している市民の割合	93.7%	95%以上
福岡産のものを積極的に利用している			
	⑬市内産、県内産の農林水産物を買うようにしている市民の割合	70.2%	77%以上
	⑭(仮)学校給食における市内産農水産物利用割合	別途配布	
	⑮「ふくおかさん家のうまかもん優先利用事業者」登録数	32	1300
農林漁業体験をしたことがある			
	⑯農林漁業体験をしたことがある市民(世帯)の割合	18.6%	25%以上
環境に配慮した食生活を送っている			
	⑰食品ロスを軽減するために何らかの取組みを行っている市民の割合	62.4%	80%以上
郷土料理や行事食を取り入れ、次世代に伝えている			
	⑱ ふだんの食事に行事食や郷土料理を取り入れている市民の割合	58.0%	62%以上

1 第4 計画推進のための具体的な取組み

2 1 家庭，地域（関係団体），行政の役割

3 （1）家庭の役割

4 家庭においては1人ひとりのライフステージに応じた食育を推進していく必要が
5 ありますが，特に食に関する情報や知識，伝統や文化などを次世代に伝えつなげる重
6 要な場です。保護者は自ら「食」について意識を高め，健全な食生活を実践するとと
7 もに，子どもの発達段階に応じて，食に関する基本所作の実践や基礎の理解，健全な
8 食習慣を身につけさせる役割が期待されます。

9 （2）地域（関係団体）の役割

10 地域（関係団体）には，日常的な活動を通じた食育推進の取組みや，様々な機会を
11 活用した家庭への積極的な働きかけなどが期待されます。

12 情報提供の充実，体験活動やイベント等の実施など，家庭での食育推進を支援する
13 とともに，他の団体との連携強化や，組織内で食育推進の担い手を育成していくなど，
14 体制の強化も必要です。

15 （3）行政の役割

16 地域（関係団体）と同様に，家庭での食育推進を支援することはもとより，関係者
17 の自発的な食育推進活動が相互に緊密な連携協力を測りながら展開されるように支
18 援するなど，地域ネットワークの中心としての役割を果たします。

1 2 具体的な取組み
2 (1) 家庭での取組み

基本目標	具体的な取組例
食を通じた健康づくりをすすめましょう	<ul style="list-style-type: none"> ・規則正しい生活リズムの習慣化 ・朝食の習慣化（朝食を毎日食べる）、朝食の充実 ・主食，主菜，副菜が揃った食事の準備 ・適塩の食事の準備 ・食べ物や体のことを話題にする ・口腔ケアの習慣化（食後の歯磨きなど） ・家庭でできる食中毒予防の取組みの実施
ふくおかでとれる食材を日々の食事に活かしましょう	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭の食事での福岡産の農林水産物の積極的利用 ・家庭菜園，農林漁業体験への参加 ・買い過ぎや作り過ぎに注意する
食を楽しみ，ふくおかの食文化を伝えましょう	<ul style="list-style-type: none"> ・家族で食卓を囲む機会を増やす ・親子や世代間におけるコミュニケーションを図る ・家庭内での食事を通じた食文化の継承（郷土料理や行事食を家庭で作る） ・食前食後の挨拶の習慣化 ・箸の持ち方，姿勢，配膳，食べ方など正しいマナー・作法に気をつけて食事をする

3 「主食・主菜・副菜」は食事づくりや食べる場面で役立ちます。

4 1つの食品に含まれる栄養素は多種にわたり，それぞれの食品に含まれる栄養
5 素の種類は食品によって異なります。

6 健康の保持・増進には，多様な食品を組み合わせ，必要な栄養素をとる事
7 になります。主食・主菜・副菜を基本とすることで，多様な食品から，必要な栄
8 養素をバランスよくとることができます。

9 副菜

10 野菜などを使った料理で，ビタ
11 ミンやミネラル，食物繊維を多
12 く含みます。



13 主菜

14 魚や肉，卵，大豆製品などを使
15 った料理で，たんぱく質や脂質
16 を多く含みます。食材や量，調
17 理方法でエネルギーや栄養素
量に大きく影響します。

18 主食

19 ごはん，パン，めん類などで，
20 炭水化物を多く含み，エネルギ
21 ーのもとになります。



1 (2) 地域（関係団体）での取組み

基本目標	具体的な取組例
食を通じた健康づくりをすすめましょう	<ul style="list-style-type: none"> ・健康に配慮した商品やメニューの提供 ・外食や惣菜などへのエネルギー量や食塩使用量の表示 ・各種健診，保健指導，健康教育の実施 ・（利用者へ食事を提供している）施設等における給食の適切な栄養管理（アレルギーや体調不良等への配慮を含む） ・食の安全性を確保するための取組み（衛生管理，正しい表示など）
ふくおかでとれる食材を日々の食事に活かしましょう	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食等や飲食店等における福岡産の農林水産物の積極的利用 ・福岡産農林水産物の販売所の増加 ・農林漁業体験の機会の提供 ・少量でも買いやすい量での販売
食を楽しみ，ふくおかの食文化を伝えましょう	<ul style="list-style-type: none"> ・地域や職場での共食の機会の提供 ・世代間におけるコミュニケーションの機会の提供 ・給食や地域のイベント等での郷土料理や行事食の提供 ・給食を通じての食に関する作法やマナーの習慣化
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページ等を通じた情報提供 ・イベント，教室等を通じた普及啓発 ・保育や幼稚園教育を通じた推進（保護者対象含む） ・関係団体とのネットワークづくりや情報の共有 ・各団体内における食育推進の担い手の育成

1 (3) 行政

基本目標	具体的な取組例
食を通じた健康づくりをすすめましょう	<ul style="list-style-type: none"> ・健康に配慮した商品やメニューの提供や、外食や惣菜などへのエネルギー量や食塩使用量の表示の促進（登録事業等） ・給食提供施設への支援 ・各種健診，保健指導，健康教育の実施 ・食の安全に関する正しい知識の情報発信
ふくおかでとれる食材を日々の食事に活かしましょう	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食や市主催事業における福岡産の農水産物の積極的利用 ・福岡産農水産物利用店舗の認定・登録事業 ・農林漁業体験の機会の提供 ・学校給食における残滓量の減少
食を楽しみ，ふくおかの食文化を伝えましょう	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食等での郷土料理や行事食の提供 ・地域や家庭での共食の機会やコミュニケーションの機会の促進 ・学校給食等を通じての食に関する作法やマナーの習慣化
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページ等を通じた情報提供 ・イベント，教室等を通じた普及啓発 ・学校教育活動全体を通じた推進（保護者対象含む） ・関係団体とのネットワークの中心的役割 ・関係団体の取組事例などの情報収集と発信 ・食育推進の担い手の育成や支援

基本 目標	目指す姿	家庭
食を通じた健康づくりをすすめましょう	充実した朝食を毎日食べている	<ul style="list-style-type: none"> ・規則正しい生活リズムの習慣化 ・朝食の習慣化, 朝食の充実
	バランスのよい食事をとっている	<ul style="list-style-type: none"> ・主食・主菜・副菜が揃った食事の準備 ・適塩の食事の準備 ・食べ物や体のことを話題にする
	生活習慣病の予防や改善のために, 食生活に気をつけ, 実践している	口腔ケアの習慣化
	食塩の取り過ぎに気をつけ, 実践している	家庭でできる食中毒予防の取組み等の実施
	よく噛んで食べている	
	食の安全に関する正しい知識を持ち, 実践している	
ふくおかでとれる食事に活かしましょう	福岡産のものを積極的に利用している	家庭の食事での福岡産の農林水産物の積極的利用
	農林漁業体験をしたことがある	家庭菜園, 農林漁業体験への参加
	環境に配慮した食生活を送っている	買い過ぎや作り過ぎへの注意
食を楽しみ, ふくおかの食文化を伝えましょう	家族や仲間と楽しく食事をしている	<ul style="list-style-type: none"> ・家族で食卓を囲む機会の充実 ・親子や世代間におけるコミュニケーションを図る
	郷土料理や行事食を取り入れ, 次世代に伝えている	家庭の食事での郷土料理や行事食の継承
	食事の基本的マナーが身についている	<ul style="list-style-type: none"> ・食前・食後の挨拶の習慣化 ・箸の持ち方, 姿勢, 配膳, 食べ方など正しいマナー・作法による食事
その他	情報提供・普及啓発・教育	
	連携や人材育成に関すること	

地域(関係団体)	行政
<ul style="list-style-type: none"> ・健康に配慮した商品やメニューの提供 ・外食や惣菜などへのエネルギー量や食塩使用量の表示 ・給食提供施設における、適切に管理された給食の提供(栄養管理、衛生管理、アレルギーや体調等への配慮) ・各種健診や指導の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ・健康に配慮した商品やメニューの提供や、外食や惣菜などへのエネルギー量や食塩使用量の表示の促進(登録事業等) ・給食提供施設への支援 ・各種健診、保健指導、健康教育の実施 ・食の安全に関する正しい知識の情報発信
安全性確保のための取組みの実施	
<ul style="list-style-type: none"> ・給食や飲食店等における福岡産の農林水産物の積極的利用 ・福岡産農水産物の販売所の増加 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食や市主催事業における福岡産の農林水産物の積極的利用 ・福岡産農水産物利用店舗の認定・登録事業
農林漁業体験の機会の提供	農林漁業体験の機会の提供
少量でも買いやすい量での販売	学校給食における残滓量の減少
<ul style="list-style-type: none"> ・地域や職場での共食の機会の提供 ・世代間におけるコミュニケーションの機会の提供 	世代間におけるコミュニケーションの機会の促進
給食や地域のイベント等での郷土料理や行事食の提供	学校給食での郷土料理や行事食の提供
給食を通じての食に関する作法やマナーの習慣化	学校給食を通じての食に関する作法やマナーの習慣化
<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページ等を通じた情報提供 ・イベント、教室等を通じた普及啓発 ・保育や幼稚園教育を通じた推進(保護者対象含む) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページ等を通じた情報提供 ・イベント、教室等を通じた普及啓発 ・学校教育活動全体を通じた推進(保護者対象含む)
<ul style="list-style-type: none"> ・関係団体とのネットワークづくりや情報の共有 ・各団体内における食育推進の担い手の育成 	<ul style="list-style-type: none"> ・関係団体とのネットワークづくりの中心的役割 ・関係団体の取組み事例などの情報の収集と発信 ・食育推進の担い手の育成や支援