

第4次福岡市食育推進計画の目指す姿

1 基本理念

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、並びに、食育の推進を通して、持続可能な社会の実現に寄与することを目指します。

2 基本目標

(Ⅰ)食を通じた健康づくりを

すすめましょう

「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につながる食育を推進します。



(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

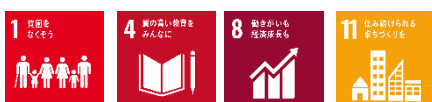
福岡の食材を通じ、食に関する関心と理解を深め、食べものや生産者への感謝の気持ちを大切にする市民を増やすための食育を推進します。



(Ⅲ)食を楽しみ、ふくおかの食文化を

伝えましょう

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ます。



(Ⅳ)環境に優しい食生活を

送りましょう

私たち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す。環境と調和のとれた食料生産とその消費に配慮した食生活を送る市民を増やすための食育を推進します。



基本目標Ⅰ	食を通じた健康づくりをすすめましょう
--------------	---------------------------

	施策・事業名等	内 容	令和 6・7年度実績
1	地域食生活改善講習会	福岡市食生活改善推進員協議会が、各校区において「充実した朝食」「バランスのよい食事」「生活習慣病予防」「適塩の食事」「よく噛んで食べる」などをテーマに講習会を実施。	6年度：63 回 1,083 人 7年度：63 回 1,060 人
2	親と子の料理教室	福岡市食生活改善推進員協議会が、子どものころからの健全な食習慣の定着を目的に、親子を対象にした料理教室を開催。（各区1回）	6年度：7 回 124 人 7年度：7 回 168 人
3	食を通じた健康づくりに関するセミナー等	民間企業等と連携し、野菜の簡単レシピの紹介や試食会、セミナーなどを実施。	6年度 レシピ紹介と試食 270 食 イオンショッパーズ福岡店 7年度 セミナー 3 回 87 人 新生堂ヘルスケアステーション タニタカフェ
4	マタニティスクール	各区保健福祉センターにおいて、妊婦等を対象に、妊娠中及び産後の食生活について講話を実施。	6年度：73 回 896 人 7年度：74 回 767 人
5	乳幼児の食に関する啓発	乳幼児の保護者を対象に、離乳食や幼児のおやつ、のぞましい食習慣等について、離乳食教室、子育てサロンやサークル、母子巡回健康相談等で、啓発や個別相談を実施。	離乳食教室 6年度：84 回 1792 人 7年度：83 回 1827 人
6	保健・衛生研修会	保育所等に従事する給食担当者等を対象に、保健衛生や食品衛生、栄養管理に関する研修会を実施。	6年度：119 施設 139 人 7年度：113 施設 124 人
7	民間保育所等への食事の提供に関する支援	幼児の健全な発育に必要な栄養量を含有し、行事食や郷土料理なども取り入れた公立保育所の献立を民間保育所に参考送付している。また、市ホームページでは、保育所での食事の提供に関するマニュアルや、家庭で作れるおすすめメニューの紹介などを行っている。	民間保育所への献立の提供は毎月実施
8	調理業務員による子育て支援事業	公立保育所の調理業務員が、公民館等において、主に未就学児の保護者を対象に調理講習会を実施。	6年度：7 回 115 人 7年度：11 回 190 人

	施策・事業名等	内 容	令和6・7年度実績
9	公式Instagramアカウント「いくちゃんねる福岡市」での啓発	野菜摂取や減塩など各テーマに沿ったレシピ動画を作成し、健康づくりに役立つ食に関する情報とともに、公式Instagramアカウント「いくちゃんねる福岡市」ほかSNSで配信	いくちゃんねる福岡市7カ所 6年度：2,364人 7年度：2,641人 Instagram、YouTube、LINE、X、cookpadを月2回更新 イオンショッパーズ福岡店で月に4～5品の野菜料理を紹介
10	地下鉄駅構内放送を活用した啓発	福岡市地下鉄駅（35駅）構内で、朝食摂取などの食育に関する放送を実施。特に若い世代に呼びかけるため、市内大学生の声でアナウンスをしている。	毎月19日（食育の日） 毎週月曜日の朝 2月1日～7日（福岡市生活習慣病予防月間）
11	健康・食育パートナーズ	健康づくりや食生活改善に配慮したメニューやサービスに取り組んでいる飲食店等を増やすことで、市民の健康づくりを支援する環境整備を図る。	健康・食育パートナーズ登録店舗数 172件（6年度末） 184件（7年度末）
12	噛む活（令和7年度新規）	「ガム」を活用した啓発及び歯科医院での咀嚼力チェックを行うことで、よく噛むことの習慣化や定期歯科健診の定着を図る。	7年度実績 啓発カード付オリジナルガム 約50万個配布 歯科医院での咀嚼力チェック 239件
13	放課後児童クラブ等への歯科衛生士派遣	放課後児童クラブや子ども食堂に歯科衛生士を派遣し、歯に関するクイズや咀嚼チェックガムを活用しながら、楽しく歯と口の健康について学ぶ機会を提供。	6年度：82施設6,975人 7年度：73施設6,478人
14	おいしいオーラルフレイルチェック	アラカンフェスタで、ガムを活用した咀嚼力チェックを実施し、歯科衛生士が測定結果に応じた歯科保健指導を行う。	6年度：333人 7年度：448人
15	食品衛生月間行事	食品衛生月間（8月）に、福岡市食品衛生協会と連携し、親子で参加できる料理教室や市場見学等を通し、食中毒予防の市民参加型の啓発を実施。	6年度：583人 7年度：383人
16	バザー開設者に対する衛生講習	地域でのバザーや模擬店等で提供される食品の衛生確保のための講習会の開催。	6年度：28回1,018人 7年度：24回1,347人
17	食中毒予防の講習会	出前講座や保健所での乳幼児健診などで、食中毒予防の講習会を実施。	6年度：116回3,502人 7年度：101回2,923人

	施策・事業名等	内 容	令和 6・7年度実績
18	食品衛生検査所・食肉衛生検査所見学	見学を通して、消費者の食に対する「安全・安心」の確保を図る。	食品衛生検査所 6年度：28回 1,765人 7年度：27回 1,696人 食肉衛生検査所 6年度：6回 55人 7年度：3回 32人
19	栄養教諭による食育推進	栄養教諭を中心に、「朝食欠食を減らす」「栄養バランスに配慮した食生活への理解と実践」を目標に、授業や給食指導を通じた取り組みを実施。	ICT を効果的に活用した、朝食の必要性や栄養バランスのよい食事の大切さについての指導等
20	朝食喫食調査及び指導	小中学生を対象にした朝食喫食の状況調査と結果の分析を行い、朝食指導に活用。	小学校全校 中学校全校
21	学校給食コンテスト	中学校、特別支援学校の生徒を対象に給食の献立を募集。自ら献立作成に取り組むことで、学校給食への興味関心を高め、いつも食べている給食への感謝の気持ちを育てるとともに、栄養バランスの知識や理解を深める。優秀作品は実際の給食で提供している。	6年度：9,914点 7年度：9,959点
22	朝ごはんプロジェクト（中学校）	各学校の生徒会保健委員会や給食委員会等に協力を依頼し、生徒が主体となって考えた手軽な朝食摂取の取組実践を通して、朝食に対する中学生の意識を高める。取組みの効果を検証し、ユニークな取組みは他校へ共有。	参加校 6年度：1校 7年度：2校
23	フレイル予防に関する啓発	フレイル予防啓発イベントにおいて、リーフレットやレシピブックを活用し、高齢者を中心とした市民への啓発を図る。	イベント実施回数 6年度：1回 7年度：7回
24	アクティブシニア料理教室	公民館が主催する料理講習会（対象 60 歳以上）で、管理栄養士による講話と調理指導を行う。	6年度：8回 130人 7年度：13回 278人
25	福岡市老人クラブ連合会広報誌へのレシピ掲載	ふくふくクラブ福岡（老人クラブ）会員や公民館、福岡 100 プラザ等で配布している広報誌に、フレイル予防の食生活やレシピを紹介。	毎年 1 月号に掲載
26	なみきスクエアでの離乳食教室（東区）	対象月齢に応じ、スタートクラス（8 か月児まで）、ステップアップクラス（9 か月児以降）の 2 クラスに分けて離乳食教室を実施。	スタートクラス 6年度：286人 7年度：331人 ステップアップクラス 6年度：331人 7年度：121人 *「5 離乳食教室」の実績に含む

	施策・事業名等	内 容	令和 6・7年度実績
27	元気でいただきます食育講習会等 (城南区)	未就学児、児童、保護者を対象に食生活改善推進員、区内大学生と連携して、食育講話と調理実習を実施。	6年度：4回 100 人 7年度：4回 95 人
28	「サザエさん通りレシピ集」を活用した食育講習会 (早良区)	三世代が楽しく食卓を囲むサザエさん一家をイメージして作成した食育レシピ集を活用した出前講座を実施。料理動画も配信。	6年度：5回 110 人 7年度：5回 94 人

基本目標Ⅱ	ふくおかでとれる食材を日々の食事に活かししょう
-------	-------------------------

	施策・事業名等	内 容	令和6・7年度実績
1	地産地消に関する 情報発信	テレビや雑誌、SNS などのメディアを通じて、市内産農水産物（ふくおかさん家のうまかもん）の生産者と飲食店を一体的に発信するほか、飲食店における市内産農水産物フェアを開催。 また、魅力ある市内産農水産物を学校給食の食材として提供することで、市内でも多様な農水産物が生産されていることを子ども達に知ってもらい、将来にわたって持続可能な地産地消を推進。	テレビ放映 6年度：14 回 （うち生産者出演 7 回） 7年度：15 回 （うち生産者出演 8 回） 情報誌掲載 6年度：計 6 冊 54 頁 7年度：計 7 冊 88 頁 学校給食への提供品目 6年度：博多和牛、あまおう、 たい、飲むヨーグルト 7年度：博多和牛、あまおう、 ぶり
2	市内産農水産物の 消費拡大推進	教育委員会をはじめ関係機関等とともに、市内産農産物の生産状況を踏まえた献立作成や使用する農産物の規格の幅の拡大を推進。	小学校における主要 18 品目の 市内農産物の利用割合 6年度：26.5% *7年度実績集計中
3	見て・来て・食べて・ 浜の活性化推進事業	①小学校 4 年生以上の子どもと保護者を対象とした博多湾での 1 日漁業体験。 ②旬の水産物を使ったフェアを開催。 ③地元水産物を使った加工品販売会を実施。	①6年度：1 回 30 人 7年度：1 回 28 人 ②6年度：6 回 7年度：4 回 ③6年度：3 回 7年度：2 回
4	食肉市場お肉まつり	食肉市場の役割と機能、食肉の安全性をアピールするとともに、市場が取り扱う九州産食肉の普及促進を図ることを目的に開催。 また、安全で安心な食肉を提供する取り組みについて学ぶことができる「まなびブース」を設置。	6年度：1 回 15,000 人 7年度：1 回 15,000 人
5	魚料理教室（料理教室サポート事業）	福岡魚食普及推進協議会が、鮮魚市場会館で魚料理教室を開催する団体等に対して、鮮魚代等の補助を実施。	6年度：16 回 延べ 410 人 7年度：19 回 延べ 463 人
6	こどもおさかな料理教室	福岡魚食普及推進協議会が、鮮魚市場会館で子どもやその保護者を対象に、魚料理教室を実施。	6年度：5 回 延べ 98 人 7年度：5 回 延べ 100 人

	施策・事業名等	内 容	令和6・7年度実績
7	長浜鮮魚市場 市民感謝デー	福岡魚食普及推進協議会が、「市民感謝デー」として、市場の一部を開放している。全長 200m に及ぶ仲卸売場棟内には約 40 店舗が軒を連ね、新鮮な魚介類や冷凍品、干物などの加工品を購入することができる。また本マグロの解体ショーやさばき方コーナーなどのイベントも開催している。	6年度：6回 延べ 23,328 人 7年度：6回 延べ 20,779 人
8	ベジフル感謝祭	ベジフルスタジアム活性化委員会が、市場機能の理解醸成、青果物の消費拡大を目的に、青果物の試食・販売、料理教室やバックヤードツアーなどを実施。	6年度：12回 延べ 12,200 人 7年度：12回 延べ 12,200 人
9	西区の特産品を活かしたレシピの紹介	西区の特産品を活かしたレシピ、健康維持や食生活の改善に役立つ栄養情報などを紹介するカードを作成し配布。	区役所内にレシピ紹介のコーナーを設置

基本目標Ⅲ 食を楽しみ、ふくおかの食文化を伝えましょう

	施策・事業名等	内 容	令和6・7年度実績
1	地域食生活改善講習会	福岡市食生活改善推進員協議会が、各校区において「行事食や郷土料理を伝えよう」をテーマに講習会を実施。	6年度：17回（334人） 7年度：17回（315人）
2	郷土食継承の啓発（博多区）	伝統ある博多の食文化を継承するため、どんとく期間中に、博多区演舞台会場で、がめ煮を販売。	6年度：2日間400食 7年度：2日間400食
3	学校給食での郷土料理の提供	学校給食の献立として、福岡の郷土料理を提供。	提供献立 がめ煮、雑煮、儀助煮、水炊き、さばのぬかみそ炊き 等
4	福岡の郷土料理の紹介	福岡市の魅力やイベントを紹介する、福岡市情報プラザ通信「i」（年4回発行）で、福岡の郷土料理（がめ煮）を紹介	6年度 1回

基本目標Ⅳ 環境に優しい食生活を送りましょう

	施策・事業名等	内 容	令和6・7年度実績
1	家庭系食品ロス対策の推進	食品ロス削減に関する出前講座やエコクッキング、家庭の未利用食品を有効活用するフードドライブを推進。	出前講座 6年度：16回384名 7年度：15回529名 フードドライブキャンペーン 6年度：97か所、約1,800kg 7年度：218か所、約2,500kg 常設フードドライブスポット 6年度：3,508個（1,038kg） 7年度：3,411個（1,207kg）
2	みんなでフードロスゼロ！おいしい福岡エコ運動	飲食店、宿泊施設、食品小売店を対象として、適量注文や食べきり等の食品ロス削減に取り組む事業者を「福岡エコ運動協力店」として登録。協力店の認知度向上と市民の利用促進につながる広報・啓発を実施。特設ホームページ「フードロスゼロ！福岡エコ運動協力店紹介サイト」で紹介をしている。	福岡エコ運動協力店登録数 1,000店舗（6年度末） 1,016店舗（7年度末）

その他	食育全般に関すること
-----	------------

	施策・事業名等	内 容	令和6・7年度実績
1	地域と連携した食育推進	<公民館> 乳幼児ふれあい学級、家庭教育学級、子どもの健全育成関連事業等において、食育をテーマとした学習や料理実習を実施。	6年度実績 乳幼児ふれあい学級 1,478回40,573人 家庭教育学級 286回7,335人 子どもの健全育成関連事業 2,181回67,382人 *7年度実績集計中
2	食生活改善推進員養成教室	食を通じた地域のボランティア活動を行う食生活改善推進員を養成する講座を各区で開催。	受講者数 6年度：106人 7年度：127人
3	「食育月間」等における食育の啓発	区役所等において、食育パネル展やレシピ集の配布、食育に関するポスターの掲示等を行う。	食育月間（6月）福岡市健康づくり月間（10月）福岡市生活習慣病予防月間（2月）食育の日（毎月19日）に実施
4	学校給食を活かした食育の推進	毎月の献立に教科学習等に関連する食材や献立を取り入れたり、メニューや使用食材の紹介、食べ方やマナーについての紹介など、給食を活かした教材として活用。	放送委員による献立説明、給食だよりや配膳表の中に一口メモを記載して教室内に掲示
5	学校給食週間	学校給食の理解を深めるため、学校給食に関する校内行事を実施。	毎年1月23日～1月29日に、小・中・特別支援学校全校で実施
6	給食試食会	保護者や地域住民を対象に、試食を通して学校給食についての理解を深めてもらい、学校と連携した家庭や地域における食育推進について講話を実施。（PTA主催）	6年度/7年度 小学校：77校/88校 中学校：12校/13校 特別支援学校：3校/4校
7	栄養教諭・学校栄養職員による食に関する指導（小学校）	「食に関する指導の全体計画」に基づき、教科等における食に関する授業を計画的に実施。また、給食時間における食に関する指導も随時実施している。	7年度実績 146校：44,562回 （うち動画等19,428回）
8	栄養教諭・学校栄養職員研修	児童生徒の食育を担う栄養教諭等の更なる資質向上のため、研修を実施。また、主任指導主事が各学校を訪問し、栄養教諭の経験年数に応じた助言等を行っている。	集団研修：年間3回
9	大学・地域連携料理教室（南区）	区内大学にて、地域住民・学生・ヘルスメイトで調理実習を行い、食生活についての情報交換を行う。	6年度：66人 （香蘭女子短期大学、純真短期大学） 7年度：19人（香蘭女子短期大学）

関係団体の取り組み事例

1	大学・地域と連携した食育推進	団体種別	区保健福祉センター
		基本目標	全般
●目的 乳幼児から高齢者まで、各ライフステージに応じた食習慣を身に付けていただくため、地域の各機関・団体と連携・共働しながら、食に関する正しい知識を普及啓発している。			
●活動内容(南区) 地域住民、区内大学の学生・教員、食生活改善推進員で調理実習を行い、食生活についての情報交換を行っている。 幅広い世代での調理・食事・グループワークは参加者に好評で、自身の健康だけではなく、家族や地域の健康づくりについての知識を深めることに役立っている。		  連携機関 香蘭短期大学、純真短期大学、南区食生活改善協議会	
2	乳幼児期の食育活動の取組み	団体種別	保育園
		基本目標	全般
●目的 五感を使った食育活動を取り入れ、日々の給食や食べ物に興味関心を持つきっかけづくりをする。			
●活動内容(桜坂みらい保育園) 5月 春野菜に触れてみよう(豆の皮むきなど) 1月 七草に触れよう 6月 手洗いの仕方を知ろう 2月 バランスよく食べることの大切さを知ろう 7月 野菜スタンプ 2月 乾物に触ってみよう 8月 とうもろこしの皮むき 3月 おにぎり作り 9月 お月見団子作り ※夏野菜、冬野菜の栽培収穫体験 10月 食事のマナーを知ろう、ホットケーキ作り 11月 カレーライス作り、スイートポテト作り 12月 うどん作り   			
3	親子 食と農の体験教室	団体種別	福岡市農畜産物消費拡大推進協議会
		基本目標	Ⅱ
●目的 親子を対象とした生産者との交流や市内産野菜を使用した料理教室を通じて、農業への理解促進を図るとともに、「食」の大切さを見直す場を提供する。			
●活動内容 市内に居住または通勤・通学する小学3年生～中学3年生と保護者が、市内の生産地で生産者の指導を受け収穫体験を行った後、収穫した農産物を使用した調理・試食を行う。   連携機関 市(農水局)、市農協、東部農協、県酪農協、花卉農協			

4	デンタルフェア2025 『野菜350gってどれくらい？』	団体種別	福岡市食生活改善推進員協議会
		基本目標	全般
●目的 デンタルフェアに来場した福岡市民を対象に、生活習慣病予防に必要とされる野菜摂取量について理解を深めることを目的として、1日当たりの目標摂取量である野菜350gに関する啓発を実施した。			
●活動内容 11月の「いいな、いい歯。」週間に行われた、福岡市歯科医師会主催の「デンタルフェア2025」に合わせて実施。 実施内容 ①健康レシピ、朝食啓発ちらしの配布 ②野菜350gの計量チャレンジ ※好きな野菜をかごに入れて計量し、350g(10gの誤差は可)となった参加者に対して、ピタリ賞の景品を贈呈する。		 連携機関 福岡市歯科医師会、市(保健医療局)	
5	こどもおさかな料理教室	団体種別	福岡魚食普及推進協議会
		基本目標	Ⅱ
●目的 子どもやその保護者が、鮮魚を使った料理教室を体験することで、魚料理や魚食に親しんでもらうとともに、家庭での魚調理や魚食習慣を身につけてもらうもの。			
●活動内容 長浜鮮魚市場市民感謝デー開催時(11月を除く)に、鮮魚市場会館2階料理教室で実施。鮮魚代及び講師料を福岡魚食普及推進協議会が負担することで、参加費ペア1組1000円程度で気軽に参加できる教室となっている。 対象者 小学3年生から中学3年生の子どもと、その保護者			
6	子ども食堂『つくって食べよう土曜昼！』	団体種別	校区社会福祉協議会
		基本目標	Ⅲ
●目的 地域交流の場、食育を推進する場、栄養のある食事や温かな団らんを提供する場として開催。			
●活動内容(早良区野芥校区) ・地域の子ども達と、お手伝いのボランティアスタッフがみんなで調理！ ・出来上がった食事は、会話を楽しみながら、みんなでいただく。 ・食後には、大学生等による学習の時間もあり、希望する子ども達が参加してる。 ・当日の献立は、本番前にヘルスメイトが試作をして考えている。			
 		連携機関 野芥校区食生活改善推進員協議会 野芥公民館 民生委員・民生児童委員	



連携機関
福岡市歯科医師会、市(保健医療局)



連携機関
野芥校区食生活改善推進員協議会
野芥公民館
民生委員・民生児童委員

基本目標					
目指す姿					
具体的な目標値		策定時 (令和2年度)	現状値	現状値 の時点	目標値 (令和8年度)
基本目標Ⅰ 食を通じた健康づくりをすすめましょう					
食育に関心を持っている					
①食育に関心を持っている市民の割合		72.2%	75.7%	R6年度	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)		6.6%(※1)	7.2%	R7年度	0%
③朝食を欠食する市民の割合(中学生)		7.9%(※1)	9.2%	R7年度	0%
④朝食を欠食する市民の割合(20～30歳代)		26.8%	25.3%	R6年度	18%以下
バランスの良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		43.1%	51.6%	R6年度	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)		29.0%	34.6%	R6年度	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歳以上)		19.0%	13.9%	R6年度	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		72.2%	75.0%	R6年度	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)		66.1%	68.6%	R6年度	70%以上
食塩の取り過ぎに気をつけ、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		64.2%	64.3%	R6年度	70%以上
よく噛んで食べている					
⑪よく噛んで、ゆっくり食べる市民の割合		54.4% (参考値※2)	58.1% (参考値※2)	R6年度	55%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		94.0%	96.6%	R6年度	95%以上
基本目標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					
福岡産のものを積極的に利用している					
⑬学校給食への市内産農産物(野菜)利用割合		24.5%	26.5%	R6年度	32.4%以上
⑭うまかもん認定店における市内産農林水産物の使用 が増えた認定店の割合		19%	86%	R7年度	90%以上
福岡市の農林水産業に対する理解を深める					
⑮福岡市の農林水産業を守り育てていくべきだと思 う市民の割合		73.7%	80.3%	R7年度	85%以上
基本目標Ⅲ 食を楽しみ、ふくおかの食文化を伝えましょう					
行事食や郷土料理を取り入れ、次世代に伝えている					
⑯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		62.2%	61.8%	R6年度	66%以上
基本目標Ⅳ 環境に優しい食生活を送りましょう					
環境に配慮した食生活を送っている					
⑰食品ロスを削減するために何らかの取組を行って いる市民の割合		91.9% (参考値※3)	93.9% (参考値※3)	R6年度	95%以上

※1 令和元年度
※2 よく噛んで食べる市民の割合
※3 食品ロスを軽減するために何らかの取組を行っている市民の割合