

第4次愛媛県食育推進計画

みんなで！楽しく！バランスよく！

愛ある食卓元気なえひめ



愛媛県
こみきゃん

愛媛県イメージアップキャラクター
みきゃん

愛媛県
令和6年3月

はじめに



本県は、四季を通じて特色ある農林水産物に恵まれ、地域に根ざした食文化が発展するなど、豊かな食環境が身近にあります。こうした地域のめぐみに感謝し「食べること」は、私たちが生きていくために欠かせないものであり、日々の生活の楽しみの一つでもあります。

同時に、心身ともに健康でいきいきと暮らすためには、ただ「食べる」だけではなく、さまざまな経験を通じて食に関する知識と食を選択する力を身に付け、健全な食生活を実践するとともに、「食べること」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す。

県では、食育基本法に基づき、平成19年に愛媛県食育推進計画を策定し、おおむね5年ごとに評価・改定を実施しつつ、市町や関係機関・団体等との連携により「食育の環(わ)」を広げながら、さまざまな取り組みを行ってきました。

その結果、学校給食における地産地消の促進など一定の成果が見られた一方で、朝食欠食や偏食等の食生活の乱れ、それらに起因する生活習慣病の発症といった従来からの食生活における課題はまだまだ多く残っています。

また、近年では、ライフスタイルの多様化をふまえた地域における共食する機会の創出や食文化の継承、環境と調和のとれた食料生産・消費の実践など、新たな視点を取り入れた食育の推進が求められています。

このたび、第3次計画の期間が満了することから、令和4年度に実施した愛媛県県民健康調査等を基に、国の第4次食育推進基本計画も参考としながら、これまでの食育推進の成果と食をめぐる現状の課題を分析、整理した上で、第4次愛媛県食育推進計画を策定いたしました。

本計画では、引き続き、「みんなで！楽しく！バランスよく！愛ある食卓 元気なえひめ」のローガンの下、関係機関が横断的に連携し、近年の食をとりまく変化やデジタル化に対応した食育の取り組みを県民運動として展開していくとともに、食品ロスの削減をはじめとしたSDGsへの貢献につながる各種施策を推進していくこととしております。

どうか皆様方には、本計画の趣旨を十分に御理解いただき、食育を通じた「愛顔（えがお）あふれる愛媛県」の実現に、一層のお力添えをお願い申し上げます。

終わりに、本計画の策定に当たり、県民健康づくり運動推進会議専門委員会食育推進部会の部会員の皆様をはじめ、多くの貴重な御意見を賜りました方々に、厚くお礼申し上げます。

令和6年3月

愛媛県知事 中村 時広

目 次

第1章 計画策定の基本的事項	1
1 計画策定の趣旨	
2 計画の位置付け	
3 計画の策定と推進	
4 計画の期間	
第2章 第3次計画の指標の評価	3
1 第3次計画の指標の評価	
2 これまでの食育の取組状況	
3 各市町食育推進計画の策定状況	
第3章 食をめぐる現状と課題	8
1 社会情勢の変化	
2 食生活の変化や栄養バランスの乱れ	
3 健康への影響	
4 食をとりまく環境や意識の変化	
5 多様な暮らしに対応する食育への展開	
第4章 目指す食育推進の方向	11
1 基本理念	
2 重点目標	
3 基本方針	
第5章 食育推進の評価指標	13
1 評価指標の考え方	
2 食育推進に当たっての達成目標	
第6章 食育推進の施策展開	19
基本方針1 家庭・学校・地域等それぞれの役割に応じた食育の推進	19
I 家庭における食育の推進	19
(1) 望ましい食習慣や生活リズムの向上	
(2) 保護者に対する食育の推進	
II 学校、幼稚園、保育所等における食育の推進	20
(1) 食に関する指導の充実	
(2) 学校給食の充実	
(3) 食を通じた健康状態の改善等の推進	
(4) 就学前の子どもに対する食育の推進	

Ⅲ 地域における食育の推進	22
(1) 食生活改善活動	
(2) 人材の育成	
(3) 行政や医師会、栄養士会等関係団体における食育の推進	
(4) 農林漁業者等、食品関連事業者等と連携した食育の推進	
(5) 生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進	
(6) 歯科口腔保健における食育の推進	
(7) 若い世代に対する食育の推進	
(8) 高齢者に対する食育の推進	
(9) 貧困の状況にある子どもに対する食育の推進	
(10) 災害時に備えた食育の推進	
Ⅳ ライフステージに応じた食育の推進	30
妊娠（胎児）期、乳幼児期、学童・思春期、青年期、成人期、前期高齢期、後期高齢期	
「こころとからだを元気にするライフステージ別食育のすすめ」	
基本方針2 環境と調和のとれた農林水産業と食文化に根ざした食育の推進	31
(1) 子ども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	
(2) 農林漁業者等による食育の推進	
(3) 地産地消の推進	
(4) 農林漁業者等や食品関連事業者等における環境への配慮	
(5) ボランティア活動等における取組	
(6) 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	
基本方針3 県民運動としての新たな食育の推進	34
(1) デジタル化に対応した食育の推進	
(2) 食育推進運動の展開における連携・協働体制の確立	
(3) ボランティア活動等民間の取組への支援	
(4) 食育月間及び食育の日の普及	
(5) 食品の安全性や栄養等に関する情報と基礎的な調査の情報の提供	
第7章 計画の推進に向けて	36
参考資料	
現状の分析	38
1 社会情勢の変化	
2 食生活の変化や栄養バランスの乱れ	
3 健康への影響	
4 食をとりまく環境や意識の変化	
5 えひめの食材	
第3次計画の評価指標	51
第4次計画の評価指標	52
用語解説	53
関連資料など	60
県民健康づくり運動推進会議専門員会 食育推進部会員名簿	61

第1章 計画策定の基本的事項

1 計画策定の趣旨

近年、社会経済情勢が目まぐるしく変化する中、食をめぐる様々な問題が生じ、これらに対応するため、平成17年6月、食育を国民運動として取り組む食育基本法(平成17年6月17日法律第63号)が施行されました。

本県においても、これらの動向を踏まえ、平成19年3月に独自の愛媛県食育推進計画(以下「第1次計画」という。)を策定し、さらに、平成24年3月に第2次愛媛県食育推進計画(以下「第2次計画」という。)、平成29年3月に第3次愛媛県食育推進計画(以下「第3次計画」という。)を策定し、県民に食育の普及啓発をするとともに、市町、関係機関や団体等と連携し、様々な食育の取組を行ってきました。

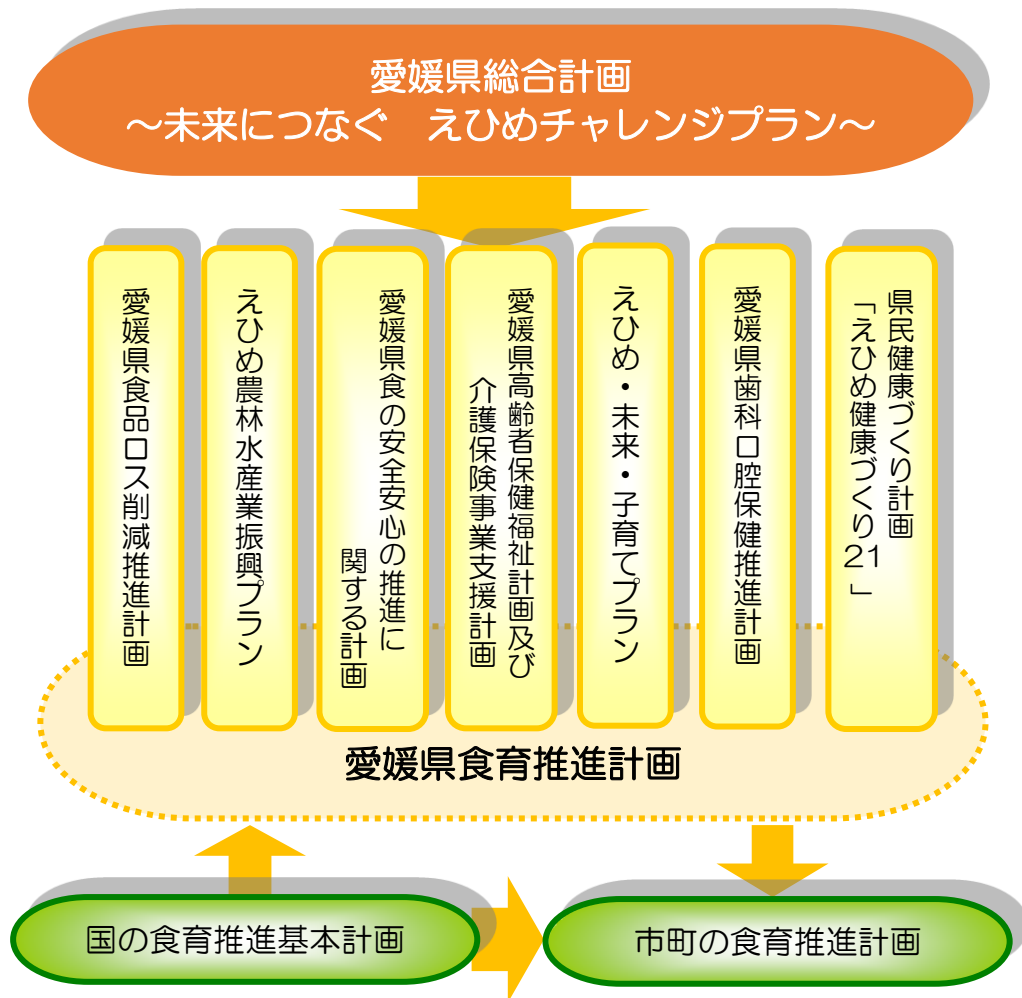
このたび、第3次計画の対象期間が満了することから、令和4年に実施した愛媛県県民健康調査や関係調査結果等を基に、国が令和3年3月に策定した第4次食育推進基本計画も参考にしつつ、これまでの食育の推進の成果と食をめぐる新たな課題を分析、整理し、第4次愛媛県食育推進計画(以下「第4次計画」という。)を策定することとしました。

第4次計画においては、県民自らが食育推進のための活動の実践に取り組むとともに、新しい生活様式やデジタル技術の発展など、食をめぐる状況の変化を踏まえ、様々な関係者が特性を生かしながら、多様に連携・協働することにより、目標達成に向けた施策を総合的かつ計画的に推進することとします。

2 計画の位置付け

- 食育基本法第17条第1項の規定に基づき、食育を具体的に推進するための第4次計画とします。
- これまでの食育推進の成果と課題を踏まえ、今後の食育推進の方向性と、令和10年度における達成目標を定め、関係施策を総合的、計画的に推進するための基本指針とします。
- 県民、教育関係者、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。)、食品の製造、加工、流通、販売を行う事業者及び食事の提供を行う事業者並びにそれらの団体(以下「食品関連事業者等」という。)、行政が、それぞれの役割に応じて、協働して食育に取り組むための基本指針とします。
- 愛媛県総合計画～未来につなぐ えひめチャレンジプラン～、健康づくりにおける中核的な計画である第3次県民健康づくり計画「えひめ健康づくり21」(仮)や他の関係計画・指針等と調和を図りながら推進するものとします。

●他の計画との関連図



3 計画の策定と推進

第4次計画の策定に当たっては、第2次県民健康づくり計画「えひめ健康づくり 21」を県民運動として取り組むために設置された「県民健康づくり運動推進会議」の専門委員会である「食育推進部会」において、内容を審議しました。

4 計画の期間

計画の対象期間は、令和6年度から令和10年度までとします。ただし、情勢の変化を踏まえ、計画の期間内であっても必要に応じて見直す場合があります。



第2章 第3次計画の指標の評価

1 第3次計画の指標の評価

第3次計画においては、定量的な目標を 14 目標(18 指標)定め、その達成を目指して関係者が連携・協働して食育の推進に取り組んできました。また、第3次計画策定時には現状値がなかったため評価指標は設定しませんでした。また、取り組む事項として2目標を定め、食育の推進に取り組むとともに、第3次計画期間中に現状値を把握しました。

第3次計画の評価指標について評価したところ、「目標値に達した」指標は5指標、「目標値に達していないが、改善傾向にある」は1指標、「変わらない」は6指標、「悪化している」は4指標、「評価困難」は2指標でした。

新型コロナウイルス感染症拡大による活動制限等の影響もあり、「食育の推進に関わるボランティアの数の増加」や「えひめの食文化を伝承する郷土料理の普及・継承のための体験や講義等の活動実施数の増加(全体)」が悪化したほか、朝食欠食や野菜摂取量の不足が依然として県の食生活の課題であることが明らかとなり、更なる取組の充実が必要です。

● 評価方法及び評価区分

〈評価方法〉

各評価指標について、計画策定時の値と現状値を統計的検定等により比較し、下記の5段階で評価を行った。

〈評価区分及び評価の状況〉

評価区分	項目数※(%)
A 目標値に達した	5 (27.8%)
B 目標値に達していないが、改善傾向にある	1 (5.6%)
C 変わらない	6 (33.3%)
D 悪化している	4 (22.2%)
E 評価困難	2 (11.1%)

※「評価指標は設定しないが取り組む事項」2項目は含まない。

●表1 第3次計画の評価指標

1 評価指標

食育の推進の評価指標		計画策定時 (平成27年度)	現状値 (令和4年度)	目標値 (令和5年度)	評価
(1)	食育に関心を持っている県民の割合の増加	78.5%	76.5%	90%以上	C
(2)	朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の増加	週10.7回	週10.7回	週11回以上	C
(3)	朝食を欠食する子どもの割合の減少 (小学生)	子ども 5.3%	子ども 7.3%	子ども 0%	D
	朝食を欠食する若い世代の割合の減少 (20～30歳代)	若い世代 34.3%	若い世代 27.3%	若い世代 15%以下	C
(4)	学校給食における地場産物を使用する割合の増加	地場産物 38.1%	地場産物 51.1%	40%以上	A
	学校給食における国産食材を使用する割合の維持	国産食材 80.3%	国産食材 91.1%	80%以上	A
(5)	栄養バランス等に配慮した食生活を送っている県民の割合の増加	60.9%	63.1%	70%以上	C
(6)	内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)の予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実践している県民の割合の増加	54.2%	63.6%	75%以上	B
(7)	ヘルシーメニューの提供に取り組む飲食店登録数の増加	251店舗	237店舗 (R2参考値)	増加	E※1
(8)	よく噛んで味わって食べる県民の割合の増加	85.6%	90.1%	90%以上	A
(9)	食育の推進に関わるボランティアの数の増加	8,594人	6,228人	10,000人以上	D
(10)	えひめの食文化を伝承する郷土料理の普及・継承のための体験や講義等の活動実施数の増加	全体 48回	全体 39回	50回以上	D
		全体のうち小学校等 17回	全体のうち小学校等 36回	25回以上	A
(11)	食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている県民の割合の増加	58.2%	70.7%	80%以上	E※2
(12)	食育推進計画を継続して作成・実施している市町の数の維持	20市町	20市町	20市町	A
(13)	県民一人当たりの野菜の摂取量の増加	児童・生徒(7～14歳) 261g	児童・生徒(7～14歳) 186g	300g以上	D
		20歳以上 281g	20歳以上 275g	350g以上	C
(14)	県民一人当たりのかんきつ類等の果物の摂取量の増加	102g	109g	200g	C

※1 計画策定時の実施事業(栄養成分表示店)を計画期間中に廃止(R3.1)したため、評価困難とした。

※2 把握方法が異なるため、評価困難とした。

2 評価指標は設定しないが取り組む事項

食育の推進の評価指標		計画策定時 (平成27年度)	現状値 (令和4年度)	目標値 (令和5年度)	評価
(15)	地域等で共食したいと思う人が共食する割合の増加	—	24.7%	—	—
(16)	食品ロスの削減のために何らかの行動をしている県民の割合の増加	—	74.2%	—	—

2 これまでの食育の取組状況

第3次計画では、食育推進のため4つの項目を基本方針として掲げ、平成29年度(一部は、第1次計画の平成19年度)から取り組んできました。

県及び関係機関・団体と連携した食育の取組は、次のとおりです。

愛媛県の主な食育の取組

食育の推進のため、4つの項目を基本方針として事業を展開

家庭・学校・地域等、それぞれの役割に応じた食育の推進

● 栄養教諭による食に関する公開授業

(教育委員会保健体育課)

「食育月間(6月)」及び「えひめ教育月間(11月)」に、栄養教諭による食に関する公開授業を実施し、学校における食に関する指導の必要性を普及啓発する。

● 健康教育研修会

(教育委員会保健体育課)

子どもたちが健康な生活を送ることができるよう、教職員の指導者としての資質向上と健康教育の充実を図るとともに、保護者への普及啓発を図る。

● 「愛顔のハート、学び体験」事業の実施

(保健福祉部健康増進課)

子どもとその保護者を対象とした体験プログラムの実施により、高血圧とその予防のための生活習慣についての理解促進及び予防行動の実践を図る。

県民運動としての食育の推進

● 県民健康づくり運動推進事業

(保健福祉部健康増進課)

県食育推進計画を県民に周知し、「食」に関する知識と「食」を選択する力を身に付け、健全な食生活が実践できる県民の育成を図る。

● 食の安全・安心推進事業

(保健福祉部業務衛生課)

県食の安全安心推進条例に基づき、県民・行政・事業者が一体となって食の安全安心を推進する。

ライフステージに応じた食育の推進

● 県民健康づくり運動推進事業

(保健福祉部健康増進課) <再掲>

県食育推進計画を県民に周知し、「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活が実践できる県民の育成を図る。

環境と調和のとれた農林水産業と食文化に根ざした食育の推進

● 地産地消促進事業

(農林水産部食ブランドマーケティング課)

未来を担う若い世代等に愛媛県産食材の魅力を伝えるとともに、学校給食への県産食材の導入促進等に取り組み、地産地消のより一層の推進を図る。

● えひめの農林水産物販売拡大サポート事業

(農林水産部食ブランドマーケティング課)

県や農林水産団体等で組織するえひめ愛フード推進機構を中心に、県産農林水産物のブランド化を推進するとともに、県内外並びに海外への販路開拓、売れる仕組みづくりについて取り組む。

● えひめ食農教育推進事業

(農林水産部農産園芸課)

地域の食文化や地域農産物の特性などを広く消費者や児童生徒にPR・伝承することにより愛媛の食文化の普及・伝承を図る。

● 特用林産物販売・消費拡大支援事業

(農林水産部林業政策課)

しいたけ共進会の開催等による各種イベント・PRを行うことで県産乾しいたけの認知度向上及び消費拡大を図る。

● 魚食推進事業

(農林水産部漁政課)

県産水産物の消費拡大に向け、様々な角度からの魚食普及活動を推進し、魚食の更なる普及・浸透を図る。

● 消費者行政活性化事業

(県民環境部県民生活課)

環境、人、地域等に配慮した消費(おもいやり消費)を推進し、地産地消や食品ロス削減等に関して県民の理解を深める。

● 食品ロス削減推進事業

(県民環境部循環型社会推進課)

県民、事業者、関係団体、行政等が食品ロスの削減を図るため、もったいないの精神を活かした県民総参加による運動を積極的に展開する。

● 栄養教諭による食に関する公開授業

(教育委員会保健体育課) <再掲>

関係機関・団体と連携した食育の取組



★愛媛県の取組★

●食育月間・食育の日推進事業 愛顔の健康づくり応援店登録制度



朝食欠食や野菜摂取不足の改善のため、飲食店やスーパーマーケット、コンビニエンスストアなどに愛顔の健康づくり応援店として登録いただき、お店からも県民への朝食・野菜摂取推進の啓発を行っています。

★学校の取組★

●栄養教諭による食に関する公開授業

「食育月間（6月）」及び「えひめ教育月間（11月）」に、栄養教諭による公開授業を実施し、学校における食に関する指導の必要性を普及啓発しています。



★市町の取組★

県内各市町においても様々な活動を通じて食育を推進しています。

公式ラインを活用した食品ロス削減の取組（松山市）



シニアカフェ（伊予市）



※伊予市食生活改善推進協議会と連携した取組

★愛媛県の取組★

●地産地消促進事業

味覚育成みらいプロジェクト

幼少期の味覚育成時に、身近な県産農林水産物に慣れ親しみ県産食材への理解を深めるとともに、旬の味覚の提供による好き嫌いの軽減、産地への関心につなげています。

はだか麦の種まき



麦踏み



県民運動としての食育の推進



はだか麦を使った料理体験



愛媛の食育



目指す食育推進の方向

家庭・学校・地域等、それぞれの役割に応じた食育の推進

ライフステージに応じた食育の推進

環境と調和のとれた農林水産業と食文化に根ざした食育の推進

★関係団体の取組★

●えひめ食農教育推進事業

農山漁家女性により、郷土料理や地域農産物等に関する講座を開催。次代を担う子ども達への食文化の伝承と普及に努めています。（愛媛県農山漁村生活研究協議会）

食文化普及講座



郷土料理のレシピ動画を作成



鯛めし等の調理方法を説明

●魚食推進事業

水産県愛媛として、えひめの魚、魚食や食文化をイベントの開催や栄養教諭向け講習会、インスタグラム等を通じて県内はもとより国内外へ向けて普及啓発に取り組んでいます。

えひめの魚食魅力発信事業 魚食推進イベントの開催



sakana2023logo.jpg



3 各市町食育推進計画の策定状況

県内では、全市町において、食育推進計画が策定されています。

なお、全ての市町村が計画を策定している都道府県は、全国で 23 都道府県となっています。

●表2 市町食育推進計画策定状況(令和5年3月末日時点)

市町名	計画の名称	現行計画の対象期間
四国中央市	第3次四国中央市食育推進計画	令和4年度～令和13年度
新居浜市	第2次元気プラン新居浜21(後期計画) 第2次新居浜市食育推進計画	令和2年度～令和6年度
西条市	第3次西条市食育推進計画	令和2年度～令和6年度
今治市	第2次今治市食育推進計画	平成30年度～令和6年度
上島町	第2次健康づくり計画	平成27年度～令和7年度
松山市	第3次松山市食育推進計画	平成30年度～令和5年度
伊予市	伊予市健康づくり・食育推進計画	平成30年度～令和6年度
東温市	第3次東温市食育推進計画	令和元年度～令和6年度
久万高原町	第2期久万高原町健康づくり・食育推進計画	平成28年度～令和7年度
松前町	松前町健康づくり計画	平成25年度～令和6年度
砥部町	砥部町第2次健康づくり計画・食育推進計画	平成27年度～令和6年度
八幡浜市	第2次八幡浜市食育推進計画	令和元年度～令和5年度
大洲市	第3次大洲市食育推進計画	令和元年度～令和6年度
西予市	第2次西予市食育推進計画	平成28年度～令和7年度
内子町	第2次内子町食育推進計画	平成30年度～令和8年度
伊方町	第2次伊方町食育推進計画	平成30年度～令和6年度
宇和島市	宇和島市食育プラン(第3次)	平成30年度～令和5年度
松野町	森の国まつの健康づくり計画(第3次)	令和3年度～令和8年度
鬼北町	第三次鬼北町食育推進計画	令和4年度～令和8年度
愛南町	愛なん食育プランⅢ	令和2年度～令和6年度

第3章 食をめぐる現状と課題

1 社会情勢の変化

○世帯構成や家庭における食環境の変化

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、単独世帯が増えています。また、夫婦と子どもから成る核家族世帯では、両親とも就業者である割合が増加しています。

家庭環境や生活状況が多様化する中で、高齢者の一人暮らしや貧困の状況にある子どもに対する支援が重要な課題となっています。

○新型コロナウイルス感染症の影響下における食生活等の変化

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の流行は、人々の生命や生活に大きな影響を及ぼし、「新しい生活様式」が広がりました。在宅時間が増加することで、食を考える機会が増えたほか、中食（テイクアウト）が普及し、食品産業にも大きな影響がありました。

○食料安全保障への意識の高まり

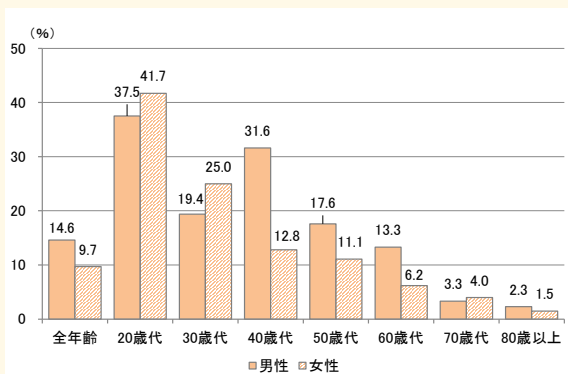
食料は人間の生命の維持に欠くことができないものであるだけでなく、健康で充実した生活の基礎として重要なものです。しかし、近年では、気候変動等による食料生産の不安定化や、国際情勢の緊迫化等により、輸入する食品原材料や農林水産業の生産資材の価格高騰が生じるなど、食料安全保障上のリスクが高まっています。

2 食生活の変化や栄養バランスの乱れ

○朝食の欠食や栄養バランス等の偏り

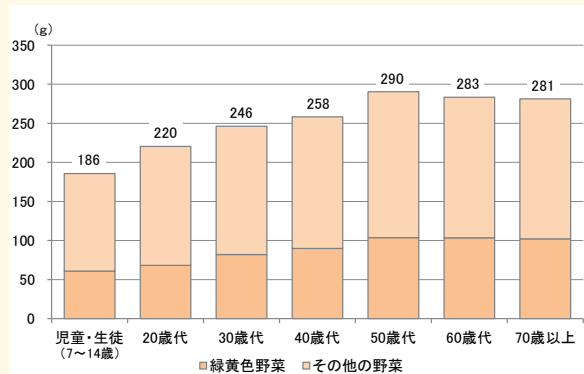
子どもや若い世代の朝食の欠食や栄養バランスの偏り、野菜の摂取不足などの問題が生じています。

● 図1 朝食の欠食率（20歳以上）



資料：令和4年愛媛県県民健康調査（愛媛県）

● 図2 野菜摂取量（平均値）



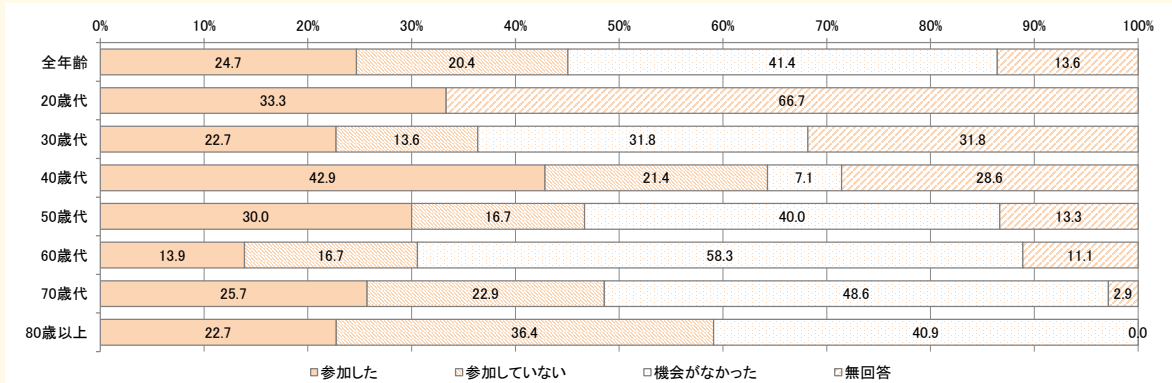
資料：令和4年愛媛県県民健康調査（愛媛県）

○共食する機会の充実

共食(誰かと一緒に食事をとること)は、食事がおいしく感じられるほか、会話やコミュニケーションが増えることで、心の豊かさにもつながります。

家族だけではなく、地域や所属するコミュニティ等を通じて、様々な人と共食する機会の増加が必要です。

● 図3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合 (20歳以上)



資料：令和4年愛媛県県民健康調査（愛媛県）

○食に関する知識や、食品の選び方等を含めた判断力の必要性

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す。

3 健康への影響

偏った食事、運動不足、喫煙、過度の飲酒やストレスなど好ましくない生活習慣や環境が積み重なると生活習慣病等の発症リスクが高まります。

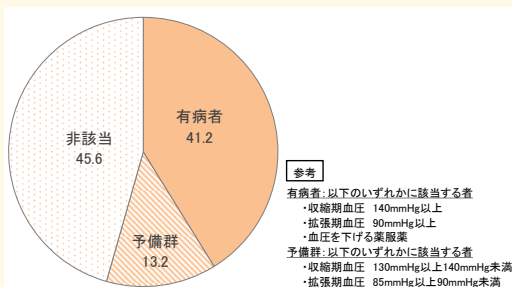
また、若い女性のやせや成人男性の肥満予防、バランスの良い食事の摂取等、若い世代から健康的な生活習慣を身につけることが必要です。

○愛媛県の健康課題は「高血圧」

愛媛県ビッグデータ活用県民健康づくり事業等から、愛媛県の健康課題は「高血圧」であることが分かっています。高血圧は、自覚症状がほとんどないため気づかないうちに進行し、血管や脳、心臓などにダメージを与えていきます。

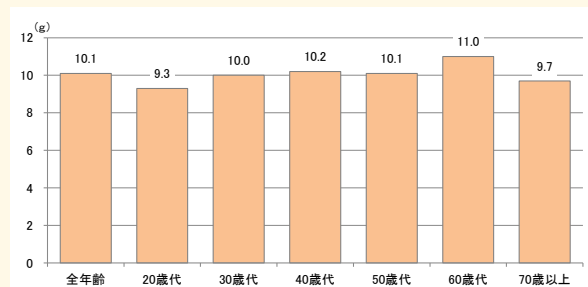
高血圧の予防の一つに減塩がありますが、県民の食塩摂取量は10.1gと多い状況です。

● 図4 高血圧有病者等の割合 (40~74歳、特定健診受診者)



資料：令和3年度愛媛県ビッグデータ活用
県民健康づくり事業データ分析報告書（愛媛県）

● 図5 食塩摂取量 (20歳以上)



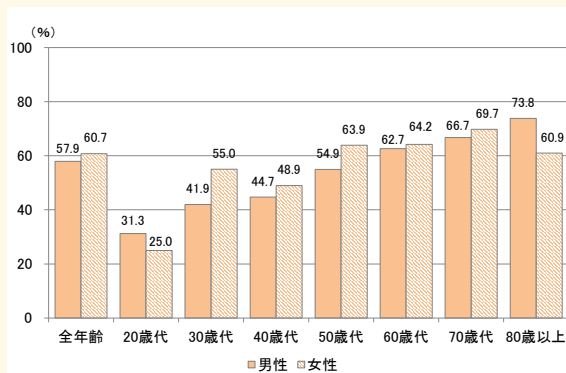
資料：令和4年愛媛県県民健康調査（愛媛県）

4 食をとりまく環境や意識の変化

本県は、海・山両方に恵まれた地形から地域ごとに気候が異なり、各地域の伝統行事、風習などにより豊かな食文化が受け継がれてきました。また、全国トップクラスの生産量を誇るかんきつや、真鯛をはじめとした養殖業などが盛んな全国有数の農林水産県です。

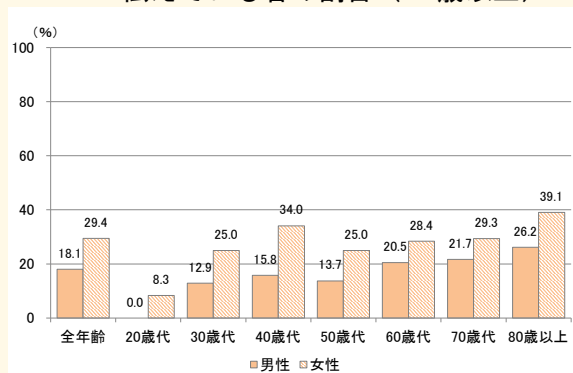
しかし、食生活の多様化等により、地元の食材や郷土料理を食べる機会が減少し、地域や家庭で受け継がれてきた料理や作法などの食文化を若い世代に受け継ぐことが困難になっています。

● 図6 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている者の割合（20歳以上）



資料：令和4年愛媛県県民健康調査（愛媛県）

● 図7 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、伝えている者の割合（20歳以上）



資料：令和4年愛媛県県民健康調査（愛媛県）

近年は「持続可能な開発目標(SDGs)」の観点から、環境と調和のとれた農林漁業の活性化や消費が見直されています。環境への負荷の軽減のほか、食べ物を大切にする食育の観点から、食品ロス削減が重要です。

5 多様な暮らしに対応する食育への展開

SDGsの達成に向けて、地産地消、食品ロス削減、環境と調和した生産方法で作られた農林水産物の消費など、食行動を見直していく必要があります。

また、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、デジタル化に対応した食育など、新たな食育活動を推進していく必要があります。

第4章 目指す食育推進の方向

食をとりまく現状と課題を踏まえ、食育を推進するために県独自の基本理念を掲げるとともに、3つの重点目標を定めます。この重点目標の達成に向け、3つの基本方針を設定して施策の展開を図っていきます。

1 基本理念

スローガン

みんなで！楽しく！バランスよく！
愛ある食卓元気なえひめ

元気な人づくりのために、全ての県民が、生涯を通じて心身ともに健康でいきいきと暮らしていくことを基本理念とし、第1次計画策定時からのスローガン「みんなで！楽しく！バランスよく！愛ある食卓元気なえひめ」を継承しつつ、食育の推進を図ることとします。

2 重点目標

(1) 食を大切に作る心の育成（人間形成）

食生活の多様化とともに、食べ残し等で食品ロスが発生するなど、食を大切にする意識の希薄化が見られます。食への関心と理解を深め、「もったいない」という精神で、食べ物を無駄にせず、食品ロス削減等に取り組むことは、食育としても極めて大切です。食べ物や生産者をはじめとする多くの関係者に感謝し、生きる力となる食を大切にする心を育成すること、すなわち豊かな人間形成を図っていくことを目標とします。

(2) 心身の健康のための食生活の確立と実践（健康増進）

社会経済情勢の変化に伴う生活スタイルの多様化や、食習慣の乱れなど、全ての年代にわたり食を中心とした生活習慣に起因して、心身の健康が損なわれる傾向が見られます。

健康寿命の延伸の観点から、本県の健康課題である高血圧や生活習慣病の発症・重症化の予防及び改善が重要です。

県民一人一人が食に関する知識や食品の選び方等も含めた食の判断力を身につけるとともに、健全な食生活を継続して実践することができるよう、自然に健康になれる食環境づくりを推進し、生涯にわたる健康の維持、増進を図っていくことを目標とします。

(3) 持続可能な県民運動による食育の推進（地域活性化）

県民一人一人と、農林漁業者等や食品関連事業者等が、SDGsを意識し、食料自給率・食料自給力の維持、向上、食品の安全性の確保、健康増進等の観点から、互いに支え合う食体験活動や地産地消運動などを通じて、信頼関係を構築し、地域活性化に貢献していくことを目標とします。

3 基本方針

食育を推進するため、次に掲げる3つの項目を基本方針として、施策の展開を図っていきます。

(1) 家庭・学校・地域等、それぞれの役割に応じた食育の推進

未来を担う子どもの食育の推進は、健全な心身と豊かな人間性を育む基礎であり、子どもの成長、発達に合わせた推進が大切です。子どもの食育の原点である家庭とともに、保育所・幼稚園、学校(小学校・中学校・高等学校・大学等)などの各教育関係者がそれぞれの指針、計画に基づき、食育を推進します。

地域においては、県民一人一人が、食について考え、選択する力や実践する能力を身につけ、生活習慣病の予防や健康増進に努めていくよう、行政や地域の関係者が連携した取組を行います。

また、家庭・学校・地域等、それぞれの役割の中で、子どもから成人、高齢者に至るまで、各ライフステージの特徴と課題に的確に対応した切れ目のない食育を推進します。

(2) 環境と調和のとれた農林水産業と食文化に根ざした食育の推進

SDGsの達成に向けて、食を生み出す場としての農林水産業に関する理解を深める体験学習の実施や地産地消の推進を通じて生産者と消費者との交流を促進し、食の大切さ、食に関わる多くの人々への感謝の心、命の尊さを学ぶとともに、郷土への愛着や食文化の継承を推進します。

伝統ある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及び消費等が図られるように十分配慮した食生活の推進に取り組みます。

(3) 県民運動としての新たな食育の推進

「食育月間」(毎年6月)や「食育の日」(毎月 19 日)等を中心に、関係機関・団体等がそれぞれの立場で食育の推進に取り組んでいますが、今後更に、「新しい生活様式」により定着した食生活やデジタル化に対応した取組を取り入れながら、関係機関・団体等が協働で県民運動として食育を展開し、積極的に活動を推進します。

第5章 食育推進の評価指標

1 評価指標の考え方

第4次計画では、実践の輪をより強固なものにするため、県、市町をはじめ、多くの関係者が共通の目標を掲げ、その達成を目指して連携・協働して取り組むことにより県民運動として推進し、その成果及び達成度を評価指標により把握できるようにします。

評価指標の設定については、第3次計画の基本的内容及び目標が達成されていない項目に関しては継続するとともに、新たに国の第4次食育推進基本計画に追加された指標及び変更された部分を参考にしつつ、設定することとします。

また、食育は、食育基本法の目的や本計画の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ることから、目標値の達成のみを追い求めることのないよう留意します。

2 食育推進に当たっての達成目標

(1) 食育に関心を持っている県民の割合の増加

《現状値(令和4年度)》
76.5%

⇒

《目標値(令和10年度)》
90%以上

(出典:愛媛県県民健康調査[愛媛県])

食育を県民運動として展開し、成果を挙げていくためには、県民一人一人が自ら実践を心がけることが必要です。そのためにはまず、より多くの県民に食育に関心を持ってもらうことが大切であることから、引き続き、食育に関心を持っている県民の割合の増加を目指します。

(2) 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の増加

《現状値(令和4年度)》
週 10.7 回

⇒

《目標値(令和10年度)》
週 11 回以上

(出典:愛媛県県民健康調査[愛媛県])

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、食育の原点です。共食(朝食又は夕食を家族の誰かと一緒に食べる)により、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ることから、引き続き、共食の回数の増加を目指します。

(3) 地域等で共食したいと思う人が共食する割合の増加

《現状値(令和4年度)》
24.7%

⇒

《目標値(令和10年度)》
30%以上

(出典:愛媛県県民健康調査[愛媛県])

近年では、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ますが、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が、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ことから、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指します。

(4) 朝食を欠食する県民の割合の減少

《現状値(令和4年度)》			《目標値(令和10年度)》	
子ども(小学生)	7.3%	⇒		0%
若い世代(20~30歳代)	27.3%	⇒		15%以下

(出典:子ども…全国学力・学習状況調査[文部科学省]、若い世代…愛媛県県民健康調査[愛媛県])

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つける観点から非常に重要であり、小学生では引き続き0%を目指します。また、成人のうち、特に欠食率が高い若い世代(20~30歳代)については、次世代に食育をつなぐ大切な担い手でもあるため、引き続き15%以下を目指します。

(5) 栄養教諭等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維持

《現状値(令和4年度)》			《目標値(令和10年度)》	
	月13.8回	⇒		月12回以上の維持

(出典:食に関する指導の実施状況調査[愛媛県教育委員会])

学校給食に地場産物を使用し、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す。子どもたちへの教育的な観点から、引き続き、栄養教諭等による地場産物に係る食に関する指導の取組を展開します。

(6) 学校給食における地場産物を使用する割合の増加・国産食材を使用する割合の維持(金額ベース)

《現状値(令和4年度)》			《目標値(令和10年度)》	
地場産物の使用割合	69.1%	⇒		75%以上
国産食材の使用割合	92.8%	⇒		90%以上の維持

(出典:地場産物活用状況調査[愛媛県教育委員会])

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、地域の関係者の協力の下、未来を担う子どもたちが持続可能な食生活を実践することにもつながります。

学校給食における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、地場産物は75%以上、国産食材は90%以上の維持を目標とします。

(7) 栄養バランス等に配慮した食生活を送っている県民の割合の増加

《現状値(令和4年度)》			《目標値(令和10年度)》	
20歳以上	63.1%	⇒		70%以上
若い世代(20~30歳代)	46.6%	⇒		60%以上

(出典:愛媛県県民健康調査[愛媛県])

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、県民一人一人が、主食・主菜・副菜を組み合わせた栄養バランス等に配慮した食事を習慣的にとることが必要であるため、引き続き70%以上を目指します。また、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、20~30歳代の若い世代について、新たに目標を設定します。

(8) 1日当たりの食塩摂取量の減少

《現状値(令和4年度)》

10.1g

⇒

《目標値(令和10年度)》

7g未満

(出典:愛媛県県民健康調査[愛媛県])

高血圧の予防には1日当たり6g未満の食塩摂取量が望ましいと考えられている一方で、「日本人の食事摂取基準」(2020年版)における食塩摂取の目標量は、習慣的な摂取量を考慮して、成人男性 7.5g未満、成人女性 6.5g未満とされています。本県の健康課題である「高血圧」対策を推進するため、新たに目標とし、健康寿命の延伸を目指す「健康日本21(第三次)」と同様に、20歳以上の目標値は1日当たり7g未満とします。

(9) 1日当たりの野菜の摂取量の増加

《現状値(令和4年度)》

児童・生徒(7~14歳) 186g

⇒

《目標値(令和10年度)》

300g以上

20歳以上 275g

⇒

350g以上

(出典:愛媛県県民健康調査[愛媛県])

本県では、温暖な気象条件の下、多彩な野菜が栽培されています。食事をバランスよくとるためには、毎食、野菜料理をたっぷり食べることが重要です。第3次計画で目標としていた児童・生徒の300g以上、20歳以上の350g以上の摂取量に達していないため、引き続き、1日当たりの野菜の摂取量の増加を目指します。

※ 野菜 350g摂取の目安 : 1食小鉢1皿以上、1日小鉢5皿分

(10) 1日当たりのかんきつ類等の果物の摂取量の増加

《現状値(令和4年度)》

113g

⇒

《目標値(令和10年度)》

200g以上

(出典:愛媛県県民健康調査[愛媛県])

本県はかんきつ類の収穫量、品種数、産出額など多くの要素で全国トップクラスを誇りますが、他にもキウイフルーツや柿を中心に、多種多様な果物が栽培されています。これらの豊かな自然が育んだかんきつ類をはじめとする果物に親しむとともに、地産地消を実践していくことが重要であることから、引き続き、1日当たりのかんきつ類等を含む果物の摂取量の増加を目指します。

なお、第3次計画までは1歳以上の調査値を指標としていましたが、第4次計画では、「健康づくり計画」との整合性を図り、20歳以上の調査値を指標とします。

※ 果物 200g摂取の目安 : うんしゅうみかんなら2個、いよかんなら1個

(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県民の割合の増加

《現状値(令和4年度)》

56.6%

⇒

《目標値(令和10年度)》

75%以上

(出典:愛媛県県民健康調査[愛媛県])

生活習慣病の予防や改善には、日頃から望ましい食生活を意識し、実践することが重要です。第2～第3次計画では、特に内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)に着目し、予防や改善のための適切な食事、運動などを継続的に実践している県民の割合の増加を目指して食育に取り組んだ結果、54.2%から63.6%に増加しました。

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等の偏り、朝食の欠食等の食習慣の乱れ、それに起因する肥満ややせ、低栄養等、生活習慣病につながる課題はいまだ改善には至っていません。そのため、第4次計画では、対象を生活習慣病に拡大して、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県民の割合を増やすことを目指します。

(12) よく噛んで味わって食べる県民の割合の維持

《現状値(令和4年度)》

90.1%

⇒

《目標値(令和10年度)》

90%以上の維持

(出典:愛媛県県民健康調査[愛媛県])

県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、これを維持することが重要です。健康寿命の延伸に向け、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であることから、引き続き、ゆっくりとよく噛んで食べる県民の割合の増加を目指します。

(13) 食育の推進に関わるボランティアの数の増加

《現状値(令和4年度)》

6,228人

⇒

《目標値(令和10年度)》

増加

(出典:食育推進計画等に関する調査[愛媛県])

食育を県民運動として推進し、県民一人一人が実践していくためには、食生活の改善活動に携わるボランティアの役割が重要です。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ます。引き続き、ボランティア活動の活性化に向けた環境の整備を行い、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県民の数の増加を目指します。

(14) 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ県民の割合の増加

《現状値(令和4年度)》

72.1%

⇒

《目標値(令和10年度)》

80%以上

(出典:愛媛県県民健康調査[愛媛県])

農林漁業者や農産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、できるだけ多くの県民が農林水産物の役割を理解し、自らの課題として、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とから、新たに目標とし、産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ県民の増加を目指します。

(15) 特別栽培農作物等県認証を受けた農作物の購入を希望する県民の割合の増加

《現状値(令和4年度)》

87.8%

⇒

《目標値(令和10年度)》

90%以上

(出典:愛媛県政課題調査[愛媛県])

食料の生産から消費等に至る食の循環において、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の構築につながる上でも重要です。このため、新たに特別栽培農産物等県認証を受けた農産物の購入を希望する県民の増加を目指します。

(16) 食品ロス削減に積極的に取り組む県民の割合の増加

《現状値(令和2年度)》

45%

⇒

《目標値(令和10年度)》

70%以上

(出典:愛媛県政課題調査[愛媛県])

まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスの量は、1日一人当りお茶碗1杯分になります。その削減を進めるためには、県民一人一人が食品ロスの現状や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す。第3次計画では食品ロスの削減のために何らかの行動をしている県民の割合の増加に取り組みましたが、第4次計画では、更に踏み込んで、食品ロス削減に積極的に取り組む県民の増加を目指します。

(17) えひめの食文化を伝承する郷土料理の普及・継承のための体験や講義等の活動実施数の増加

《現状値(令和4年度)》

39回

⇒

《目標値(令和10年度)》

50回以上

(出典:食育推進計画等に関する調査[愛媛県])

本県には、東・中・南予の各地域に、地域の食材を生かした郷土料理があり、地域や家庭で受け継がれてきました。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、その特色が徐々に失われつつあります。

豊かなえひめの食文化を地域や次世代へ伝えていくために、引き続き、えひめの食文化を伝承する郷土料理の普及・継承のための体験や講義等の活動の増加を目指します。

(18) 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている県民の割合の増加

《現状値(令和4年度)》

59.5%

⇒

《目標値(令和10年度)》

65%以上

(出典:愛媛県県民健康調査[愛媛県])

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、将来にわたって、えひめの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、新たに目標とし、郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている県民の割合の増加を目指します。

(19) 食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている県民の割合の増加

《現状値(令和4年度)》

70.7%

⇒

《目標値(令和10年度)》

80%以上

(出典:愛媛県県民健康調査[愛媛県])

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、その知識を活用して行動していくことが重要です。このため、引き続き、食品の安全性に関する基礎的な知識を持つ県民の増加を目指します。

(20) 食育推進計画を継続して策定・実施している市町の数維持

《現状値(令和4年度)》

20市町

⇒

《目標値(令和10年度)》

20市町

(出典:食育推進計画等に関する調査[愛媛県])

食育を県民運動として推進していくためには、県内各地においてその取組が推進されることが重要です。県内全20市町において、食育推進計画が策定されていることから、引き続き、全20市町が計画を継続して推進していくことを目指します。

(21) 食を通じた健康づくりに取り組む飲食店等の登録数の増加

《現状値(令和4年度)》

646店舗

⇒

《目標値(令和10年度)》

増加

(出典:食育推進計画等に関する調査[愛媛県])

近年、ライフスタイルの変化等により調理済み食品や外食を利用する機会が増加しており、健康に資する食環境整備の重要性が、高まっています。第3次計画では飲食店等における栄養成分表示の取組を支援し、ヘルシーメニューの提供に取り組む飲食店登録数の増加に取り組みましたが、第4次計画では、飲食店だけでなく食品販売店等に対象を広げて、県の食生活における課題である朝食欠食や野菜摂取不足の改善に向けた取組を支援するとともに、食を通じた健康づくりに取り組む飲食店等の登録数の増加を目指します。

第6章 食育推進の施策展開

基本方針1

家庭・学校・地域等それぞれの役割に応じた食育の推進

I 家庭における食育の推進

家庭での共食は家族とのコミュニケーションを図る機会となり、食育の原点となっていますが、核家族化やライフスタイルの多様化などにより、特に若い世代における共食の頻度は少ない傾向にあります。

また、食べ残しなどによる食品ロスの発生など、食を大切にする意識の希薄化が見られる中、本県では、家庭から出る食品ロスの割合が食品ロス全体の約6割を占めると推計されており、家庭における食品ロス削減への取組が重要です。

さらに、健康寿命延伸の観点から、家庭における食生活の改善は、生活習慣病の予防や改善のためにも必要ですが、特に、若い世代については、朝食の欠食率が高く、栄養バランス等に配慮する人の割合が低い等の課題が多くなっており、次世代への影響も考えられることから、この世代への食育推進は重要です。

そのため、食を大切にする心の育成や健全な食習慣の確立を図るため、家庭において食に関する関心と理解を深め、関係機関や地域が連携して適切な取組を行うことが必要です。

(1) 望ましい食習慣や生活リズムの向上

- 妊産婦の安全な妊娠・出産と産後の健康の回復に加えて、子どもの生涯にわたる健康を確保するため、妊産婦に対する栄養指導等の充実を図ります。
- 乳幼児期は、心身の機能や食行動の発達が著しい時期であることから、「授乳・離乳の支援ガイド」等を活用し、乳幼児の発達に応じた離乳食等栄養指導の充実を図ります。
- 子どもの基本的な生活習慣の確立と生活リズムの向上を図るために、「早寝早起き朝ごはん」運動を推進します。
- 社会全体の意識啓発を図るため、「早寝・早起き・朝ごはん」をテーマにした研修会や講座等を開催するとともに、各家庭における基本的な生活習慣の改善に向けた、保護者の主体的な学びを支援します。

朝食を毎日食べる人は、そうでない人と比較して学力が高いことや、学習時間が長いこと、体力測定の結果がよいことが報告されています。

平成31年3月「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～ 農林水産省発行より



- ソーシャルワーカー等とも連携し、貧困家庭やひとり親世帯等に対しても、食に対する支援や働きかけを推進します。
- 子どもにとって、食事の望ましい習慣を早い時期から学んでいくことが大切です。このため、食事作りや準備に関わる手伝いをしたり、自分で料理を作ったりするなど、食を楽しむ機会を提供します。

- 食が乱れがちな高校生や一人暮らしが多い大学生に対し、食生活を自己管理又は改善することによって、心身ともに健全な学生生活を送ることができるように支援します。
- 食べ物の大切さを知り、「もったいない」の気持ちを育てることにより、食品の食べ残し等の食品の廃棄を減らせるように推進します。

「感謝の気持ちを込めて」

食べるということは、野菜や肉や魚等たくさんの生き物の命をいただくということです。お米や野菜を作ってくれた農家の方や、魚をとってくれた漁師さん、食事を作ってくれたお家の方、調理師さん等の愛情もこもっています。手を合わせて「いただきます」と感謝の気持ちを込めていただきましょう。

(2) 保護者に対する食育の推進

- 保護者に、食育の重要性や栄養や調理の知識等の学習の機会を提供します。
- 学校保健委員会、食育講演会、食に関する授業参観、給食試食会等を通して、食に関する実態や課題を保護者と共有し、考える機会を提供します。
- 子ども・保護者を対象とした高血圧予防のための体験型プログラム(愛顔のハート、学び体験)を実施し、生活習慣病予防を推進します。
- 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から、家族や友人等と食卓を囲んで共に食事を取りながらコミュニケーションを図る「共食」により、食の楽しさや食事のマナー、挨拶の習慣など、食生活に関する基礎が習得できるように啓発します。
- 必要な食事量を把握したうえで、「消費期限」と「賞味期限」の違いを理解し、無駄のない食品購入や活用ができるように推進します。

Ⅱ 学校、幼稚園、保育所等における食育の推進

学校、幼稚園、保育所等で食育を推進することは、家庭にも良い効果をもたらすことが期待できることから、家庭や地域と連携を深めつつ、適切な取組を図ります。

また、学校給食で使用する地場産物・国産食材の安定的な生産・供給体制の構築に向けて、生産者や学校給食関係者等の連携を促進します。

(1) 食に関する指導の充実

- 栄養教諭の配置を促進するとともに、教職員に対して食に関する研修の充実を図ります。
- 管理職のリーダーシップの下、食に関する指導の全体計画を作成し、栄養教諭を中心として、教職員との連携、協働による組織的な食育の取組を促進します。
- 学校においては、学習指導要領に基づき、体育科(保健体育科)、家庭科(技術・家庭科)および特別活動の時間(給食の時間)はもとより、各教科、道徳科、総合的な学習の時間など、学校教育活動全体を通じて、体系的、継続的な食に関する指導の充実を図ります。
- 学校等においては、地域の農林漁業者等及び食品関連事業者等と連携して、農林漁業の体験や食品の調理に関する体験などの活動を推進し、その成果を広く周知、普及します。
- 地場産物などの使用割合を見える化し、地産地消を推進します。

(2) 学校給食の充実

- 食事を楽しむため、給食時間を十分に確保するとともに、マナー等の指導内容の充実を図ります。
- 児童生徒の望ましい食習慣の形成や食に関する理解促進のため、学校給食が「生きた教材」として、各教科等における食に関する指導と関連づけて活用されるような献立内容の充実を図ります。
- 健全な食生活や、食を通じた地域の自然、文化、産業等に関する子どもや保護者の理解促進のため、生産者団体等と連携し、給食における地場産物の活用を推進するとともに、地域の生産者や生産に関する情報を子ども及び保護者に伝えるための取組を促進します。
- 「全国学校給食週間」に当たる1月24日から30日までの1週間を「えひめの食材を活用した学校給食週間」と定め、郷土料理や地場産物の食材を紹介するほか、特色ある学校給食を実施します。
- SDGsの観点から、環境負荷(輸送に係る二酸化炭素の排出)の低減につながる地場産物の活用を推進します。

郷土料理、地場産物を使用した学校給食

：郷土料理、地場産物を使用した料理

東予



【四国中央市】
里芋いりご飯
牛乳
豆の天ぷら
チンゲン菜のおかか和え
かきたま汁
おいり



【今治市】
鯛めし
牛乳
れんこんのおやき
乃万たくあんの即席漬
かきたま汁
ボンカン

中予



【松山市】
伊予なもし飯
牛乳
はも入りじゃこ天
おひたし
かきたま汁
りんまん



【久万高原町】
久万みのりご飯
牛乳
ヤーコンのしゃきしゃき
ハンバーグ
切干大根とほうれん草の
和え物
白菜のスープ

南予



【大洲市】
ご飯
牛乳
いもだき
かき揚げ
おひたし



【鬼北町】
ご飯
牛乳
太刀魚のカレー揚げ
ほうれん草の磯和え
きし汁

(3) 食育を通じた健康状態の改善等の推進

- 学校等では、望ましい食習慣が身につくよう支援します。
- 過度のやせや肥満が心身の健康に及ぼす影響等、正しい情報と知識を普及、啓発します。
- 健康状態の改善等に必要な知識を普及するとともに、食に関する健康課題(小児生活習慣病や食物アレルギー、偏食等)のある子どもやスポーツをしている子ども等に対して、保健・医療関係機関等と連携し、個別的な相談指導を行うなどの望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進します。

(4) 就学前の子どもに対する食育の推進

- 就学前の子どもが、発育・発達段階に応じて健全な食生活を実践し、健康な生活を基本とした望ましい食生活を定着させるため、保育所、幼稚園、認定こども園等において、家庭や地域と連携した食育を推進します。
- 保育所については、「保育所保育指針」に基づき、幼稚園については「幼稚園教育要領」に基づき、また幼保連携型認定こども園は、「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」に基づき、食育を保育・教育の一環として位置付け、「食育の計画」を作成して食育を推進します。
- 保育所では、「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～」を活用し、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、伝承されてきた文化を理解し、郷土料理への関心を深めつつ、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むよう取組を推進します。

●保育所における食育の目指すもの

- * お腹がすくリズムのもてる子ども
- * 食べたいもの、好きなものが増える子ども
- * 一緒に食べたい人がいる子ども
- * 食事づくり、準備にかかわる子ども
- * 食べものを話題にする子ども



- 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等を活用することにより、乳幼児の発達の状況に合わせて計画的に食事を提供し、食育が実施できるよう食環境を整えます。
- 幼稚園では、社会生活における望ましい習慣や態度を身につけるため、子ども自身が進んで食べられるよう、和やかな雰囲気の中で先生や友だちと食べることを楽しむことや、いろいろな食べ物について興味を持つよう配慮します。
- 献立表の配布や給食だより等の発行、給食や食材の展示、試食会の開催等を通じて、親世代への食に関する知識の普及、啓発に努めます。

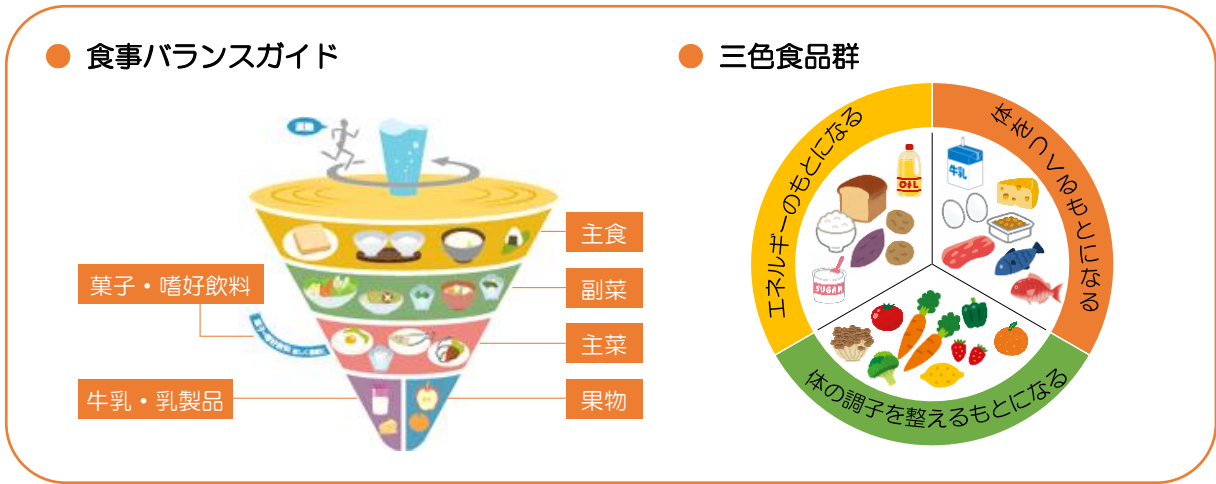
Ⅲ 地域における食育の推進

県民が心身の健康を確保し、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ます。生活習慣病を予防し、健康寿命を延伸する上で、健全な食生活は欠かせません。そのためには、家庭、学校だけでなく、行政機関、保健・医療機関、生産者、企業、各種団体等が連携・協働し、地域における健康づくりにつながる食育に取り組みます。

(1) 食生活改善活動

- 朝食・野菜の摂取や減塩を中心に、食生活・栄養改善を支援する「愛顔のE-IYO（えいよう）プロジェクト」を推進します。
- 「食育ガイド」、「食事バランスガイド」や「食生活指針」等を活用した食育の取組を推進します。
- 食品を必要な栄養素の面から分類した「三色食品群」の考え方を活用した食育の取組を推進します。





- 県、市町、関係機関・団体等は、ホームページや広報誌等を通じ、食に関する情報を広く県民に提供します。



(2) 人材の育成

- 県は、市町への管理栄養士・栄養士の配置を支援するとともに、関係団体と一体となって食育を推進します。
- 県は、特定給食施設等における食育を推進するため、関係職員に対する研修の機会を提供します。
- 市町は、食生活改善推進員を積極的に養成・育成し、地域における食育活動を推進します。

● 食生活改善推進員

食生活改善推進員は、食生活改善を中心に健康づくりの推進活動を担い活動しています。

昭和 49 年に「愛媛県保健栄養推進連絡協議会」(平成 17 年「愛媛県食生活改善推進連絡協議会」に名称変更)を結成し、「私達の健康は私達の手で」をスローガンに、健康な生活習慣の推進から福祉の分野まできめ細かい地域活動を進めています。(令和 4 年度会員数 3,288 名)

- 食育に関し専門知識を備えた栄養士・調理師の養成を図り、養成施設と連携し食育を推進します。




● 栄養士養成施設の取組

しののめベジガール

平成 29 年に結成し、「朝食を食べよう！野菜を食べよう！」をスローガンに、愛媛県民を元気にする野菜レシピの開発や食育活動を展開しています。

しののめ魚魚っとガール

令和 4 年に結成し、愛媛県産魚のレシピ開発や魚食推進を行い、県産魚の魅力を広く伝えていきます。

(3) 行政や医師会、栄養士会等関係団体における食育の推進

- 市町は、学校と連携して、小児生活習慣病予防のための食育活動の充実を図ります。
- 市町保健センター、医療機関等は、食育を通じて生活習慣病の予防を図るため、一人一人の健康状態に応じた栄養や運動の指導の充実を図ります。
- 医師会、栄養士会等は、研修会の開催やパンフレット等の作成を活用し、正しい情報の提供を行います。

(4) 農林漁業者等、食品関連事業者等と連携した食育の推進

- 県は、食品関連事業者等と連携して、スーパーマーケットやコンビニエンスストア、飲食店や惣菜店において、朝食メニューや野菜摂取ができる商品の提供や、健康情報を発信する食環境の整備に取り組めます。

● 愛顔の健康づくり応援店

愛媛県の食生活における課題である朝食欠食や野菜の摂取不足の改善に向けた取組を実施し、食を通じた健康づくりを応援するお店のことです。

【お店で取り組んでいただいていること】◆

- * 朝食や野菜摂取の呼びかけ
(ポスターの掲示等)
- * 朝食メニュー又は朝食向け商品の提供
- * 野菜 70g 以上食べられるメニュー又は商品の提供。



- 食品関連事業者等と関係機関・団体等が協力の上、食材に関する情報を提供するとともに、減塩食品や健康に配慮した商品やメニューの開発、配食サービスの推進、介護食品の普及啓発に努める他、「家庭でできる簡単料理レシピ」の提供を推進します。
- 食品関連事業者等は、食品の原材料、原産地、添加物、アレルギー及び栄養成分表示等について、食品表示法に基づいた適正な表示及び活用に取り組めます。
- 農林漁業者等は、農林水産物に関する積極的な情報の提供や農林漁業体験等の多様な取組に努めます。

● 栄養成分表示を活用しましょう

食品表示法の改正に伴い、加工食品への栄養成分表示が義務付けられました。

従来のナトリウム量は、食塩相当量として表示が変更になり、分かりやすくなりました。

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	○○ kcal
たんぱく質	△ g
脂質	□ g
炭水化物	■ g
食塩相当量	★★ g

(5) 生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進

- 生活習慣病を予防し、健康寿命の延伸を図ることを目的とした第3次県民健康づくり計画「えひめ健康づくり 21」や「スマート・ライフ・プロジェクト」を通じて、健全な食生活の実践につながる取組を推進します。
- メタボリックシンドロームの予防と併せて、適正体重を維持するための適切な食事及び運動等を推進します。

- 愛媛県の健康課題でもある高血圧予防の観点から、食塩相当量の摂取目標量である7.0g（えひめ健康づくり 21）を達成するため、無関心層への啓発を含め、適正な食塩摂取に向けた取組を推進します。
- 心身の健康維持のため、県民一人一人が適切な食事量と主食・主菜・副菜をそろえた栄養バランスのよい食生活を送ることを推進します。
- 本県の温暖な気候の中で栽培されている野菜、かんきつ等の果物を不足することなく摂取することを推進します。
- 食生活の改善や運動習慣の定着等による一次予防だけでなく、症状の悪化、重症化予防の二次予防、合併症による臓器障害の予防等の三次予防にも重点を置いた対策を推進することが重要であり、中でも、若い女性のやせや成人男性の肥満予防のために適正な体重を維持できるよう健康的な生活習慣を身につけることを推進します。
- デジタルツールや行動経済学に基づく手法の1つであるナッジを活用する等、健康や食に関して無関心な層も含め、自然に健康になれる食環境づくりを推進します。
- 「愛顔の健康づくり応援店」の普及や「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な食事が選択しやすい食環境整備を目指します。
- 個人の行動に変化を促すための一環として、食品に表示される栄養成分表示について普及啓発します。

（6）歯科口腔保健における食育の推進

- 愛媛県歯と口腔の健康づくり推進条例による「第3次愛媛県歯科口腔保健推進計画」に基づき、生涯にわたり自分の歯でおいしく噛んで食べることができ、健康な日常生活を送れるよう、保健所、保健センター、医療機関等は、食生活を支える歯や口腔の健康の重要性を啓発し、むし歯や歯周病の予防を推進します。
- 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（はちまるにいまる）運動」を推進します。
- よく噛みよく味わって食べる習慣の定着や、早食いを防止し、肥満や生活習慣病を予防するために、「噛ミング30（かみんぐさんまる）」の推進等により、よく噛むことの大切さや効果を啓発します。

（7）若い世代に対する食育の推進

- 若い世代から健康な生活習慣を身につける必要があるため、食への関心と理解を深め、自らが食生活の改善に取り組み、健全な食習慣が確立できるよう、インターネットやSNS等を活用し、食育の重要性や食に関する情報や知識の提供や啓発を推進します。
- 働き盛りの世代（特に20～30歳代）は、仕事や家庭が優先され、朝食の欠食率が高く、男性の肥満や女性のやせなど食生活に起因する課題が多くあります。従業員等の健康管理に資する健康経営の広がりも契機とし、健康的な食生活を身に付けるため、企業・団体等における食育を推進します。

（8）高齢者に対する食育の推進

- 高齢者は、咀嚼能力、消化・吸収率等の身体機能の低下に加え、運動量の低下に伴う摂取量の低下により低栄養状態に陥りやすいことから、低栄養・フレイル予防の食生活について、健康講座等や配食の機会を通じた地域高齢者への効果的・効率的な健康支援に取り組めます。

- 県は、介護予防に携わる市町職員や介護支援専門員等を対象にオーラルフレイルの予防などをテーマとした研修会を開催するなど、地域の実情に応じて運動・口腔・栄養等様々な観点から、高齢者の介護予防・自立支援に向けた市町の多様な取組を支援しています。
- 高齢者は、家族と食形態や食生活が異なることなどから孤食となりやすく、低栄養・フレイル状態に陥りやすいことから、他の世代との交流を深めた地域とのコミュニティを通じて共食の機会を増やし、「食べること」の意欲や楽しみを持てるよう食育を推進します。

(9) 貧困の状況にある子どもに対する食育の推進

- 料理の技術などを習得し、自らがバランスのとれた食事ができる力を身につけることを支援します。
- 子どもの貧困対策として、子どもの食事・栄養状態の確保を支援するため、経済的困難を抱える県立中等教育学校前期課程及び県立特別支援学校(小・中学部)の児童・生徒に対して、学校給食費を援助します。
- 子ども食堂など、地域における子どもの居場所づくり等を通して、低所得世帯の子どもや孤食が常態化している子どもの適切な食事・栄養状態を確保するため、その運営を支援します。

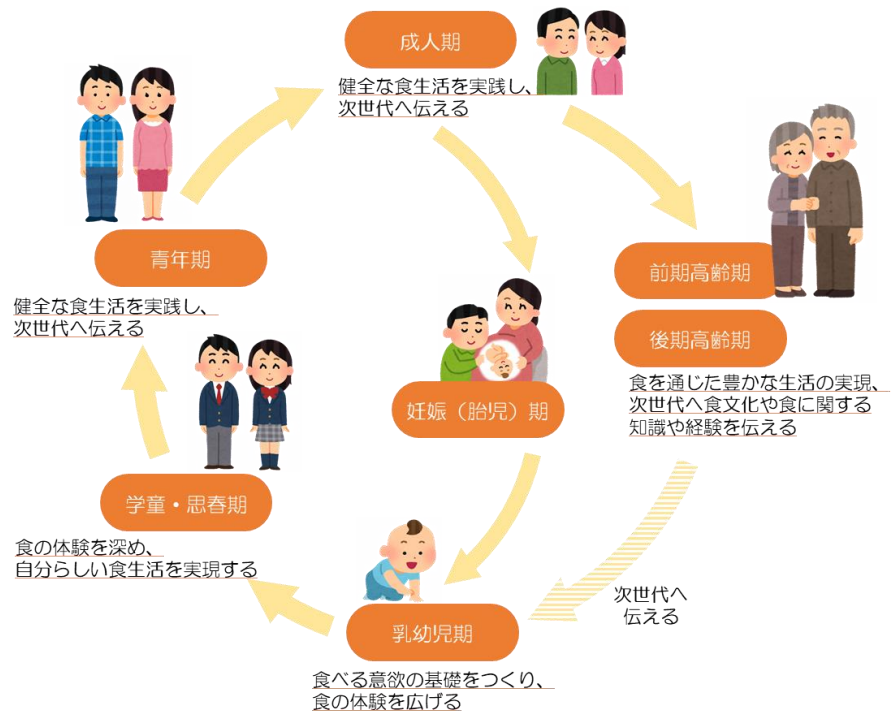
(10) 災害時に備えた食育の推進

- 近年、頻度を増す地震や水害等の災害時に備え、県や市町、施設、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るため、防災訓練等の機会をとらえ、各家庭にあった方法や具体的な取組を普及啓発します。
- 家庭における、ローリングストック法等による日常の食料品を3日分程度備蓄する取組を推進します。
- 高齢者をはじめ、食べる機能が弱くなった方、食物アレルギーを有する方に配慮した食品を備えておくことの必要性を周知します。
- 県は、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、平常時から「三色食品群」等を活用した栄養バランスの知識の普及啓発や、災害時の栄養・食生活支援に関して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ます。

IV ライフステージに応じた食育の推進

食育の推進に当たっては、県民のライフステージに応じた取組を進めることが重要です。このため、第3次計画の7つのライフステージを踏まえた上で、年齢区分の見直しを行い、妊娠（胎児）期から後期高齢期に至るまで、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、各年代の特徴・課題に応じた、切れ目のない、生涯を通じた食育の推進を目指します。

そのためには、子どもから高齢者まで全ての人々が、「食について知らないことを学ぶ」「自分の知っていることを教える」「学ぶ・考える過程に協力する」という姿勢で、できることから始めることが重要であり、県民一人一人が食育に参加する意識を持つことを目指した取組を推進します。



妊娠（胎児）期：生涯にわたる食育のはじまり

- 妊娠中の母体の健康や胎児の発育のために健康なからだづくりや適切な食習慣の形成が重要な時期であることから、妊娠前から自分の食生活を見直し、健康なからだづくりを意識することを推進します。
- 若い女性における低体重（やせ）と低出生体重児の割合の増加等の現状を踏まえ、適正な体重や栄養管理について普及啓発します。
- 妊娠中も栄養バランスの良い食事をとることが理想ですが、つわりが辛い時の食事の工夫などについても周知していきます。

乳幼児期：食べる意欲の基礎をつくり、食の体験を広げる

- 素材を活かした料理で味覚を育てること、おなかがすくりズムを持ち、正しい食習慣を身につけること、いろいろな食品を知ることなど、食育の基礎を作る重要な時期であることから、食育が乳幼児期から必要であることを家庭や地域に周知します。
- 食事で刺激される五感（視覚、聴覚、嗅覚、味覚、触覚）を育て、家族と会話をしながら楽しく食事することを推進します。

学童・思春期：食の体験を深め、自分らしい食生活を実現する

- 「共食」を大切に、食の楽しさを実感することや、食事のマナーや挨拶習慣などの食や生活の基本的習慣を身につけることを推進します。
- 朝食をはじめ、1日3食規則正しく食べることを推進します。
- 主食、主菜、副菜を組み合わせ、栄養バランスを考えて食べることなど、健やかな食生活を推進します。
- 学校給食等を通じ、食に関する正しい知識や望ましい習慣を身につけること、地場産物を知ることなどを推進します。
- 家庭や学校、地域で、食の情報や安全性についての知識を学び、また、農林漁業体験などを通して食べ物を知り、「もったいない」の気持ちや、食べ物の大切さ、生産者への感謝の気持ちを育む活動を推進します。

青年期：健康な食生活を実践し、次世代へ繋げる

- 進学や就職等、生活スタイルの変化が大きい時期であり、食事づくりの実践や、自分のからだや生活スタイルに合わせた食事方法(内食・中食・外食)を選択し、食の自己管理に努めるよう普及啓発します。
- 朝食をはじめ、1日3食規則正しく食べることを推進します。
- 野菜摂取量が不足しやすい年代であることから、野菜料理をしっかりと食べる習慣を身につけるとともに、減塩を心がけるなど、栄養バランスのとれた食事の実践を推進します。
- 特に、女性の低体重(やせ)がみられる現状から、過度なダイエットなど偏った食習慣とならないよう、自分の適正体重を知り、やせ、肥満の正しい知識の啓発を図ります。
- 食品の安全性、栄養成分等の食品の特徴をはじめとする食に関する知識と理解を深め、自ら正しく選択できる行動を推進します。

成人期：健康な食生活を継続し、次世代へ繋げる

- 健康寿命の延伸につながるからだづくりの大切さを理解し、やせ、肥満の正しい知識を持った行動を促進します。
- 内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)や糖尿病、高血圧などの生活習慣病を理解し、予防及び改善するため、個人に応じた適切な食事や運動等の継続的な実践を促進します。
- 自分自身に積み重ねてきた経験を活かし、家庭や地域で食事のマナーや日本の食文化を継承するよう推進します。
- 歯ごたえのあるものをよく噛み、味わって食べる習慣を啓発します。

前期高齢期〈おおむね 65～74 歳〉：

食を通じた豊かな生活の実現、次世代へ食文化や食に関する知識や経験を伝える

- 健康状態が日常生活に影響する年代であることから、身体機能や生活機能を維持するための食育の推進を図ります。
- 低栄養と関連の深い虚弱の予防にも配慮し、体格指数(BMI)を参考に食育の推進を図ります。
- 栄養バランスに優れた日本型食生活の実践、和食(日本人の伝統的な食文化)のよさ、郷土料理・行事食、伝統食材、食事の作法など長年の食の経験を次世代に継承する活動を促進します。

- 一人一人の食生活における実践を広げるため、食生活の改善を中心とした食生活改善推進員等のボランティア活動を促進します。
- 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高齢者に対し、地域やほかの世代との交流も含めた食育の推進を図ります。

後期高齢期〈おおむね 75 歳以上〉：

食を通じた豊かな生活の実現、次世代へ食文化や食に関する知識や経験を伝える

- 歯と口腔の衛生状態を管理し、からだを動かして、質の良い睡眠をとり、排便することを大切に、いつまでもおいしく、食べる楽しさを伝えます。
- 咀嚼能力、消化・吸収率が低くなる等の身体機能の低下に加え、運動量の低下により低栄養状態に陥りやすいため、フレイルとそれに関連するサルコペニアの予防の観点からも、不足しがちなたんぱく質の摂取などバランスのとれた食生活の実践を推進します。
- 咀嚼能力や消化・吸収率、運動量等は個人差が大きいため、年齢だけでなく、個人の状態に応じた食事の支援に取り組みます。
- ゆっくり噛んで食べ、誤えんに注意するなど、加齢による機能低下が原因となる事故や疾患等の予防に考慮した「食べ方」を推進します。
- 配食サービスや地域住民による食事支援を図り、低栄養予防の普及啓発を図ります。
- 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高齢者に対し、地域やほかの世代との交流も含めた食育の推進を図ります。

◆ **こころとからだを元気にするライフステージ別食育のすすめ** ◆

スローガン：みんなで! 楽しく! バランスよく! 愛ある食卓 元気なえひめ



すべての県民が生涯健全な心身を培い、豊かな人間性を育むため、それぞれのライフステージやライフスタイル、多様な暮らしや年代に適応した食生活を心がけましょう。

重点目標	ライフステージ 実践目標	妊娠（胎児期）	乳幼児期	学童・思春期	青年期	成人期	前期高齢期	後期高齢期
		生涯にわたる食育のはじまり	食べる意欲の基礎をつくり、食の体験を広げる	食の体験を深め、自分らしい食生活を実現する	健全な食生活を実践し、次世代へ繋げる	食を通じた豊かな生活の実現、次世代へ食文化や食に関する知識や経験を伝える		
食を大切に する心 の育成 (人間形成)	食育に関心をもつ	食について知らないことを学ぶ・自分の知っていることを教える・学ぶ、教える過程に協力する						
	みんなと一緒に食事を楽しむ	家族や友人等と一緒に食事をとりながら、コミュニケーションを図る						
	食に関する「感謝」の気持ち、「もったいない」の気持ちを養う	「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをする ・ 食料の生産から消費に至るまでの食環境を知り、すべての人に感謝する気持ちを育む						
	日本型食生活のよさを知り、えひめの食文化を継承する	環境に配慮して買い物をしたり、調理をするなど、食品ロス削減に主体的に取り組む	「もったいない」の気持ちを育てる	食品ロス削減の必要性を知り、食べ物を大切にする	環境に配慮して買い物をしたり、調理をするなど、食品ロス削減に主体的に取り組む			
		食事のマナーや日本の食文化を次世代に継承する	正しい食事のマナーを実践する		食事のマナーや日本の食文化を次世代に継承する			
心身の健康の ための食生活の 確立と実践 (健康増進)	栄養バランス（主食・主菜・副菜）等を考えた食生活を送る	栄養バランスを考え、不足しがちな栄養を積極的にとりたい	主食・主菜・副菜をそろえて食べる	自分の食生活を見つめ、栄養バランスを考えて食べる	自分の食生活を見直し、食事バランスガイド等を参考に、栄養バランスのとれた食事を実践する			
	朝食を毎日食べる	朝食を毎日食べる	「早寝・早起き・朝ごはん」を実践する		朝食を毎日食べる			
	うす味を心がける	減塩の必要性を知り、「うす味」を実践する	素材の持ち味を活かした料理を味わい、味覚を育てる	色々な食体験を通して、健康的な味覚を確立させる	素材の持ち味を活かし、「うす味」を実践する			
	野菜をしっかり食べる	野菜料理を毎食しっかり食べる						
	果物をとり入れる	日々の食事や間食にかんきつ類等の果物をとり入れる						
	健康的な生活習慣を身につける	望ましい体重増加量を理解し、体重を管理する	からだを動かし、しっかり遊んでお腹をすかせる	自分の適正体重を知り、コントロールする	生活習慣病の予防や改善のため、適切な食事や運動等を継続して実践する			適度な身体活動を維持し、フレイルを予防する
	よくかんで味わって食べる	よくかむ習慣をつけ、味わって食べる	かみごたえのある食事に慣れる	歯ごたえのあるものを食べ、よくかむ習慣をつけ、味わって食べる			ゆっくりかんで食べ、誤えんに注意する	
持続可能な県民 運動による食育 の推進 (地域活性化)	食の情報や安全性についての知識を身につける	食品の産地・栄養成分・添加物などの表示を参考にしながら選ぶ	いろいろな食品があることを知る	食品の産地・栄養成分・添加物などの表示を知る	食品の産地・栄養成分・添加物などの表示を参考にしながら選ぶ			
	産地や生産者を意識して農林水産物や食品を選ぶ	地域の産物や旬の素材を使い、地産地消を推進する	地域の産物・旬の食べ物を味わって味わう		地域の産物や旬の素材を使い、地産地消を推進する			
		食べ物の生産・流過程を知り、リサイクルなどについて考え、地球にやさしい食生活を実践する	農林漁業体験を通して食べ物を知る、食べ残しや食品の廃棄を少なくする		食べ物の生産・流過程を知り、リサイクルなどについて考え、地球にやさしい食生活を実践する			

基本方針2

環境と調和のとれた農林水産業と食文化に根ざした食育の推進

(1) 子ども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

- 子どもを中心として、農作物を育てる喜びや食べ物の大切さなどを学ぶ農林漁業体験活動を促進するため、SNSなどの媒体の活用により、農林漁業者等が学校等関係機関と連携を強化し、食育を推進します。
- 食料の生産から消費等までの継続した経験に、異なる世代が交流することにより、子どもの学びや生産者のやりがいに繋がるよう、農林漁業体験活動等の情報提供を推進します。
- 農林漁業体験活動を通じて、健康的で、地域に根ざし、環境にも配慮した食生活に関する知識の習得や、食べ物を大切に作る意識の醸成を図ります。
- 化学肥料や農薬の使用量を削減するなど環境に配慮した農業の紹介を通じて、農業に対する県民の理解促進を図るとともに、食の体験活動や講義を通じて、環境に配慮した持続可能な食料生産に関する知識の習得や、その消費への意識の醸成を図ります。



いも掘り体験(さつまいも・里芋)



田植え体験

(2) 農林漁業者等による食育の推進

- 食を生み出す農林漁業者は連携して、SNS 等により魚と山の幸が豊富な愛媛の魅力を伝えます。
- えひめブランド等の負荷価値により、安定した雇用体制を確保し、安心して地域に住み続ける体制を構築し、農林漁業の維持と活性化を図る取組を推進します。
- 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、自分たち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等に関する理解を深めるために、実体験やオンラインを活用した取組等により、農林漁業者等は、教育関係者と連携し、農林漁業に関する体験の機会の提供を推進します。
- 「えひめグリーン・ツーリズム」等を通じた農林漁業者と消費者の交流を促進するため、農山漁村の情報提供と受入体制等を整備します。

(3) 地産地消の推進

- 県は「愛媛県知的財産戦略(令和5年6月)」を策定しており、地域団体商標や地理的表示(GI)保護制度に商標登録を行うなど、地域ブランドを推進します。
- 県は、地産地消・愛あるサポーター制度や「愛」あるブランド認定制度、毎月第4金・土・日曜日に定めた「えひめ地産地消の日」の推進等により、県産農林水産物の利用促進に取り組めます。
- 学校給食や社食等における地域の農林水産物の利用を促進します。
- 直売所等の整備及び直売所等を利用した地域の農林水産物の利用を促進します。

- 水産物の消費拡大を図るため、毎月第3水曜日を「水産の日」とし、多面的な魚食普及活動を推進します。
- 安全・安心で高品質な「愛情込めて愛媛で育てた魚」を「愛育フィッシュ」と名付け、PRや利用を促進します。

● **愛あるブランド産品**

愛媛でつくられる農林水産物及び加工食品の中でも、特に安全・安心や品質の面で優れた上級品を認定する制度で、80を超える産品が認定されています。

《主な認定産品》

- 温州みかん（日の丸千両、真穴みかん、美柑王 など）
- 中晩柑類
（紅まどんな、甘平・愛媛Queen(クィーン)スプラッシュ、蔵出しいよかん など）
- 野菜類（伊予美人、絹かわなす など）
- 米・しいたけ・茶（ひめの凜、えひめ産乾しいたけ、媛王、唐川びわ葉茶 など）
- 畜産物（愛媛あかね和牛、媛っこ地鶏、愛媛甘とろ豚 など）
- 水産物（伊予の媛貴海、みかん鯛、戸島一番ブリ など）



(4) 農林漁業者等や食品関連事業者等における環境への配慮

- 県は、地域特有のバイオマスを活用した資源の循環を促進します。
- 農林漁業者等による、バイオ燃料利用などの環境に配慮した生産活動等の取組を推進します。
- 食品関連事業者等による、食品の製造・流通・販売のそれぞれの過程で生じる食品廃棄物の抑制や再利用について、県民の理解と関心を深める取組を推進します。また、食品包装や容器の減量化について啓発します。
- 県は、エコえひめ農産物認証制度による、信頼性のある県産農産物生産振興を図るとともに、環境にやさしい農業を推進します。



- 「愛媛県食品ロス削減推進計画」に基づき、「オール愛媛で減らそう食品ロス～もったいないとおもいやりの心～」というスローガンのもと、様々な関係者が連携し、情報の収集、共有、発信を行うとともに、生産から消費に至るまでの一連の流れの中で取組を推進します。
- 県は、外食産業における食べ残しを減らすため、「愛媛県おいしい食べきり宣言事業所」を募集して、宴会5箇条の実践や3010(さんまるいちまる)運動等の普及に取り組みます。
- 家庭から出る未利用食品等を子ども食堂や福祉施設等に寄付することで有効活用を図るフードドライブ活動について、県内の小売店等に設置している常設型フードドライブコーナーが拡大するよう取り組むとともに県のホームページで情報提供します。
- 「食品ロス削減月間」(10月)及び「食品ロス削減の日」(10月30日)に合わせて、食品ロスの削減に対する社会的な機運の醸成及び県民の意識の向上に取り組みます。

(5) ボランティア活動等における取組

- 農林漁業者等及び食生活改善推進員などのボランティアによる、料理教室や体験活動等を通じた地域の食育、健康づくりの取組を推進します。
- 栄養バランスに優れた日本型食生活の普及啓発を推進します。

(6) 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

- 学校給食の献立に、地元でとれた食材を活用した郷土料理を積極的に取り入れ、活用されるよう推進します。
- 県内各地で提供される行事食等の伝統ある食文化である「和食」や、地域の郷土料理・伝統料理等を学校給食の献立に活用し、郷土愛を育むように推進します。
- 農林漁業者及び食生活改善推進員などのボランティアと連携し、若い世代をはじめ幅広い世代の人たちへの地域の郷土料理や伝統料理等の食文化の普及と継承を推進します。

漁協女性部による地元郷土料理研修



地域特産農産物の紹介と郷土料理づくり



農林漁家の女性らによる、郷土料理や地域農産物等に関する講座を開催し、次世代を担う子ども達への食文化の普及・継承に努めています。

● えひめの主な郷土料理

県内全域

鯛めし、鯛そうめん

東予

いずみや・えび天・いぎす豆腐・せんざんき・法楽焼・石花汁

中予

たこ飯・緋の蕪漬・松山鮓・しょうゆめし・ぼて茶

南予

いも炊き・じゃこ天・さつま・ふくめん・ふかの湯ざらし・かんころ

資料：うちの郷土料理（農林水産省）

基本方針3

県民運動としての新たな食育の推進

(1) デジタル化に対応した食育の推進

- 「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を展開し、異業種間のマッチングによる新たな食育活動を推進します。
- SNSの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します。

(2) 食育推進運動の展開における連携・協働体制の確立

- 県は、市町、関係団体、教育関係者、農林漁業者等、食品関連事業者等、ボランティア等と情報共有や意見の交換が促進されるよう広範かつ横断的な連携・協働体制を整備し、多様なニーズや世代の特性に応じた食育活動を推進します。
- 若い世代を中心とした食や農業に関心が薄い世代に対し、「食」への関心が深まるよう、マスメディア等とも連携した啓発活動を推進します。
- 若い世代への「和食」の継承を進めることで、家庭の共食の中で「和食」の料理や味、食べ方、作法などが次世代へ伝承できるよう取組を推進します。
- 地域の関係者との協力体制を整備し、地産地消を踏まえた取組を推進します。

● 学生による愛育フィッシュPR（フィッシュガール®）



「フィッシュガール®」は、愛媛県立宇和島高等学校水産食品科の水産食品研究部に所属している女子生徒によって構成されています。県内はもとより大都市圏、さらには海外にも飛び出し、養殖マグロの解体ショーや愛媛県産魚を利用した加工食品の開発、魚食の実演を通し、愛媛県で養殖された魚（愛育フィッシュ）をPRする役割を担っています。

(3) ボランティア活動等民間の取組への支援

- 食育の推進には、幅広い分野にわたる取組が必要であることから、食育に関わる多様な関係者が互いに連携・協働し、地域ぐるみで食育が推進できるようネットワークの構築を推進します。
- ボランティア活動が活発化し、成果が向上するよう環境の整備を図り、地域における食育推進の中心的な役割を担うことができるよう支援します。

(4) 食育月間及び食育の日の普及

- 県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、より一層の充実と定着を図ります。
- 毎年6月の「食育月間」に合わせて、関係者が緊密に連携・協働を図りながら、食育推進運動を推進します。

- 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 日の「食育の日」に合わせて、誰かと一緒に食事をとること(共食)や、旬の食材を知ることなど、身近で実践しやすい取組を推進します。

食育月間・食育の日の取組



(5)食品の安全性や栄養等に関する情報と基礎的な調査の情報の提供

- 県民が食品の安全性に関する様々な情報を得ることができるよう、パンフレットや県ホームページ等を通じて情報提供します。
- 消費者、事業者、行政担当者などの関係者の間で、食品の安全安心に関する情報や意見をお互いに交換できる場を設定し、リスクコミュニケーションに関する取組を推進します。
- 消費者が、「食」について適切な判断ができるよう、食品表示制度に関するパンフレットの配布や、関係機関との連携など、相談者が利用しやすい体制を維持整備し、適正な食品表示の実施や食品表示の利用方法等の情報の普及啓発を推進します。

食品表示に関する法律

「食品表示法（平成 27 年 4 月施行）」は、食品を食べる際の安全性や食品を選ぶ機会の確保のために、「JAS法」「食品衛生法」「健康増進法」の食品の表示に関する規定を統合して、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度にしたもので、令和 2 年度から全面施行されました。



食品を購入する時、食品の内容を正しく理解し、選択したり、適正に使用したりするために重要な情報です。

- より安全性の高い食品を供給するためには、食品関連事業者の自主的な衛生管理への取組が重要です。平成 30 年の食品衛生法の改正により、義務化された「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」が適正に運用されるよう推進するとともに、食品関連事業者が行う衛生管理の高度化への取組や安全性に関する知識・技術の習得を支援します。

● HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理

衛生管理を「見える化」することです。

食品関連事業者が、施設においてどのような衛生管理が必要か、それをどのような手順で実施するのかについて、計画や手順書を作成し、そして、衛生管理の実施状況を確認・記録して、定期的に検証することで、自主的に衛生管理のレベルアップを図ります。



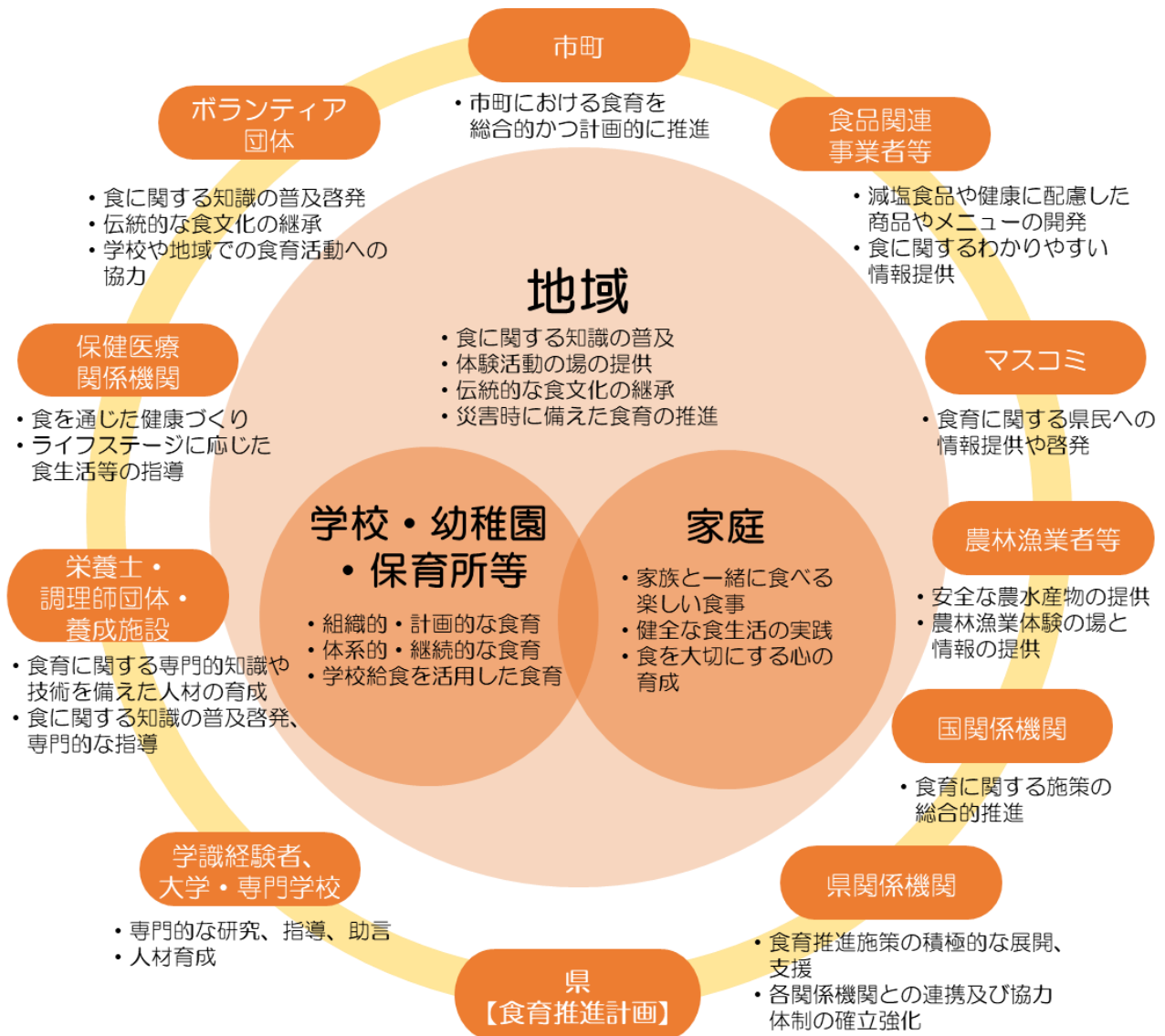
- 生活習慣病の予防や健康づくりなど、科学的知見に基づく食生活改善に必要な情報の普及啓発を図ります。
- 健康に関する県民の多様化・複雑化したニーズに的確に応えるため、おおむね5年ごとに「県民健康調査」を実施し、県民の健康状態や食生活・運動・休養等の実態を把握し、健康づくりに必要な情報を提供します。

第7章 計画の推進に向けて

食育の推進に当たっては、県民一人一人が食育の必要性等を理解し、実践し、継続することが重要です。

そのため、県では、食育を総合的かつ計画的に推進するため、関係部局を横断した体制整備を行い、連携・協働しながら取り組むとともに、市町における食育推進計画の策定及び推進への支援、情報交換等を積極的に行うなど、連携強化を図り、地域の特性を生かした食育を推進します。

また、県民運動として食育を推進していくためには、様々な関係者が、それぞれの分野の役割において積極的に活動することが必要であるため、連携・協働して取り組みます。



参 考 资 料

現状の分析

1 社会情勢の変化

- 図8 愛媛県の人口と世帯数の推移
- 図9 愛媛県の年齢(3区分)別人口の推移
- 図10 愛媛県の世帯構成の推移
- 図11 愛媛県の12歳未満の子どもからみた親の就業状況(夫婦と子どもから成る核家族世帯)の推移
- 図12 子どもがいる現役世帯の相対的貧困率の推移

2 食生活の変化や栄養バランスの乱れ

- 図13 朝食の摂取状況(児童)
- 図14 「主食・主菜・副菜」をそろえた食事をほとんどしている者の割合(20歳以上)
- 図15 エネルギー摂取量及びエネルギーの栄養素別構成比の推移
- 図16 野菜類・果実類の摂取量(平均値)の推移(1歳以上)
- 図17 果実類の摂取量(平均値)(20歳以上)
- 図18 食塩摂取量の推移
- 図19 食塩摂取量の分布(20歳以上)
- 図20 食育への関心の状況(20歳以上)
- 図21 共食の回数(平均値)
- 図22 食事をする時、よく噛んで味わって食べている者の割合(20歳以上)
- 図23 昼食時に外食・調理済み食を利用している者の割合(20歳以上)
- 図24 外食や食品購入時に栄養成分表示を参考にしている者の割合(20歳以上)
- 図25 安全な食生活を送るための、食の安全性に関する基礎的な知識を持つ者の割合(20歳以上)

3 健康への影響

- 図26 愛媛県の主要死因別死亡率(人口10万人対)の推移
- 図27 収縮期血圧の平均値(都道府県別、特定健診受診者[40-74歳])
- 図28 やせ(BMI<18.5)と肥満(BMI \geq 25)の割合(20歳以上)
- 図29 低栄養傾向(BMI \leq 20)の高齢者(65歳以上)の割合
- 図30 生活習慣病の予防や改善のための継続的な食事の改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気を付けた食生活を実践している者の割合(20歳以上)

4 食をとりまく環境や意識の変化

- 図31 食料自給率の推移
- 図32 愛媛県の食料自給率(カロリーベース)の推移
- 図33 食品廃棄物の年間発生量の内訳
- 図34 食品ロスの発生状況
- 図35 家庭における食品ロスの発生理由
- 図36 食品ロスの削減に積極的に取り組む県民の割合
- 図37 家庭における食品ロスを減らすための取組

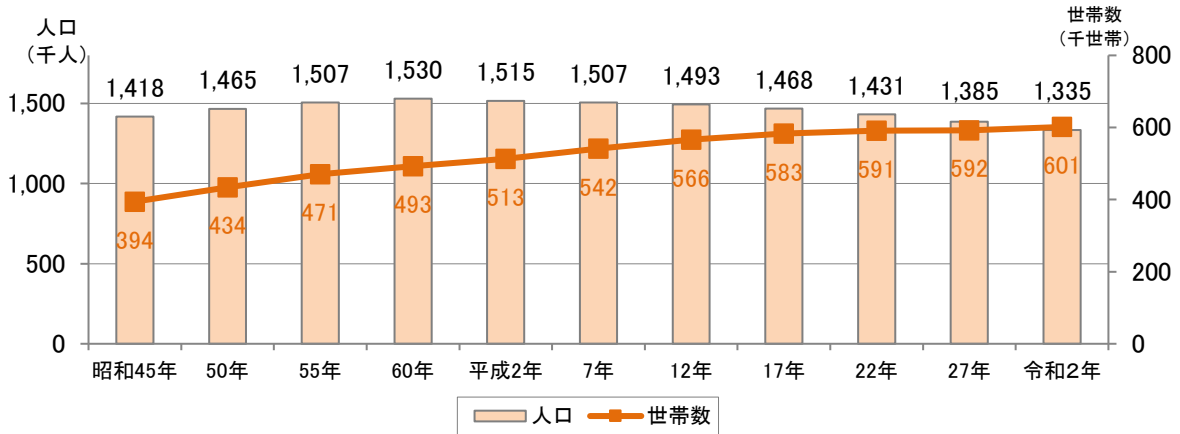
5 えひめの食材

- 図38 えひめの旬カレンダー
- 図39 えひめのお魚

1 社会情勢の変化

● 図8 愛媛県の人口と世帯数の推移

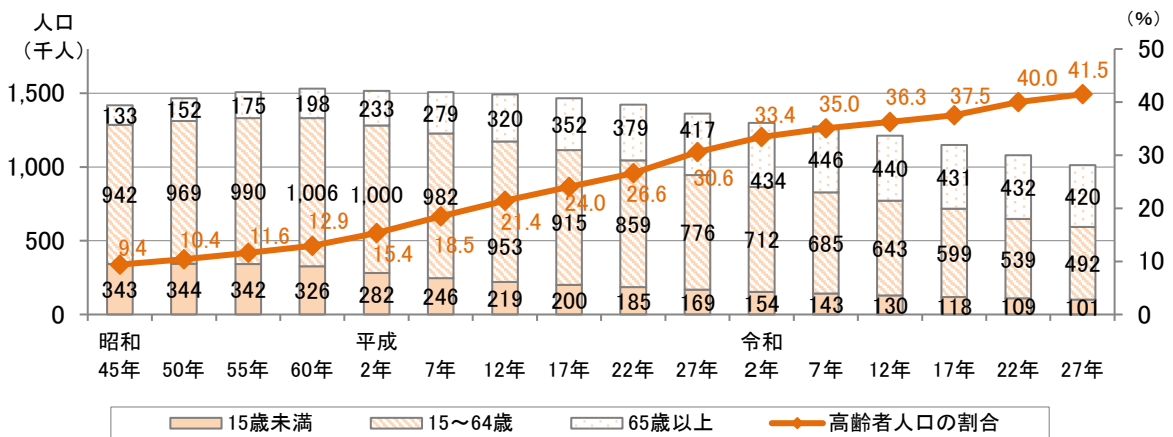
人口は昭和60年から少しずつ減少していますが、世帯数は増加しています。



資料: 国勢調査(総務省統計局)

● 図9 愛媛県の年齢(3区分)別人口の推移

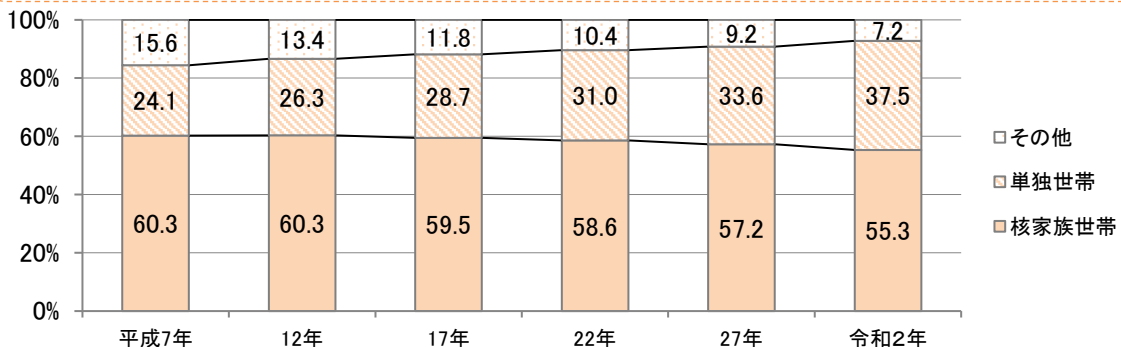
高齢者人口の割合の上昇が続いており、国立社会保障・人口問題研究所の推計によると、令和27年には41.5%になると見込まれています。



資料: [昭和45年~令和2年]国勢調査(総務省統計局)
[令和7年以降]日本の地域別将来推計人口(平成30年推計)(国立社会保障・人口問題研究所)

● 図10 愛媛県の世帯構成の推移

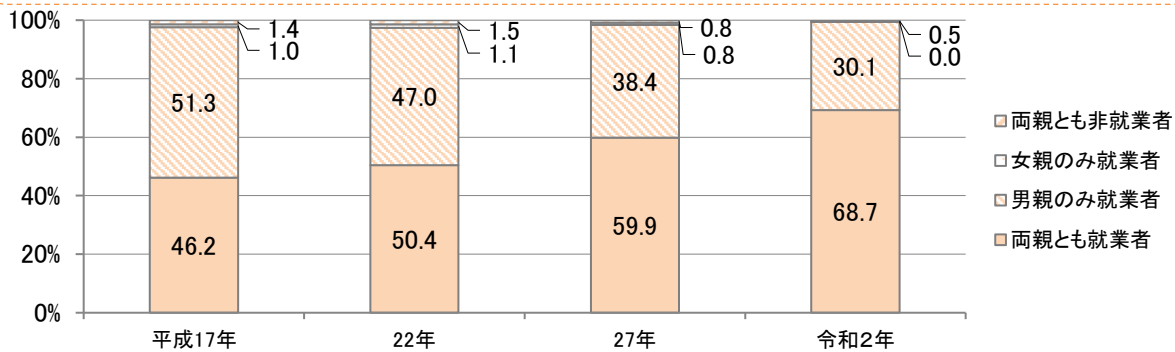
核家族が最も多く、おおむね60%となっています。一方、単独世帯は平成7年以降、増加傾向にあり、令和2年には37.5%となっています。



資料: 国勢調査(総務省統計局)

● 図11 愛媛県の12歳未満の子どもからみた親の就業状況(夫婦と子どもから成る核家族世帯)の推移

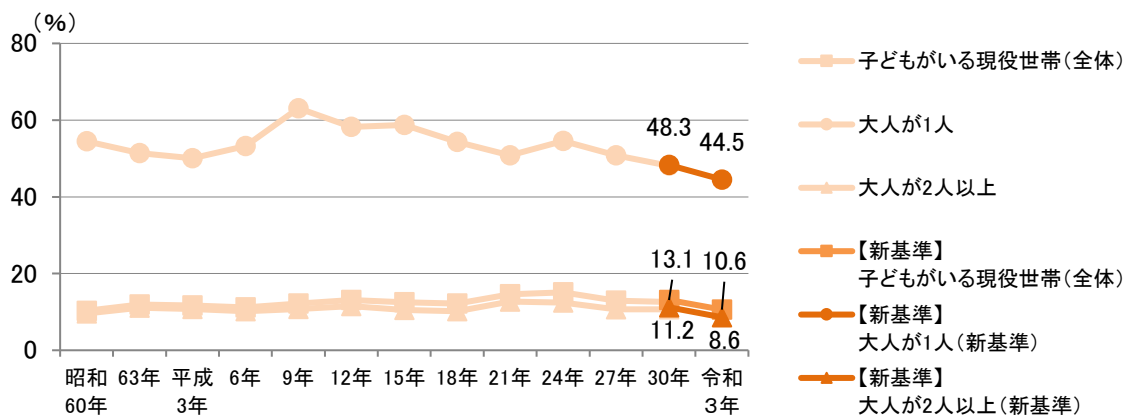
夫婦と子どもから成る世帯について、12歳未満の児童からみた親の就業状態を見ると、令和2年で68.7%の子どもは、両親とも就業しています。



資料: 国勢調査(総務省統計局)

● 図12 子どもがいる現役世帯の相対的貧困率の推移

子どもがいる現役世帯の相対的貧困率は10.6%です。そのうち、大人が1人の世帯の相対的貧困率が44.5%と、大人が2人以上いる世帯(8.6%)に比べて非常に高い水準になっています。

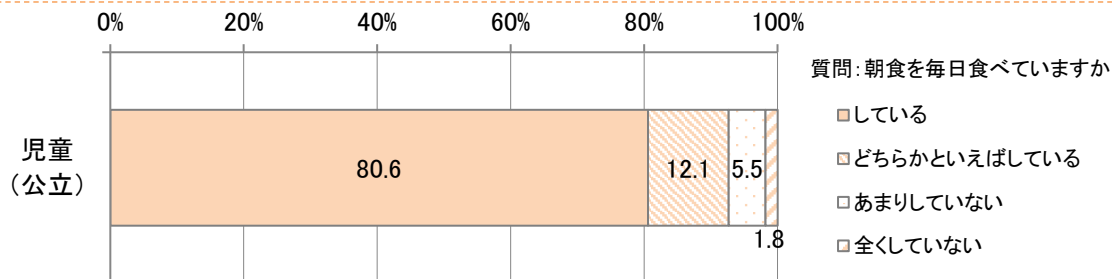


資料: 国民生活基礎調査(厚生労働省)

2 食生活の変化や栄養バランスの乱れ

● 図13 朝食の摂取状況(児童)

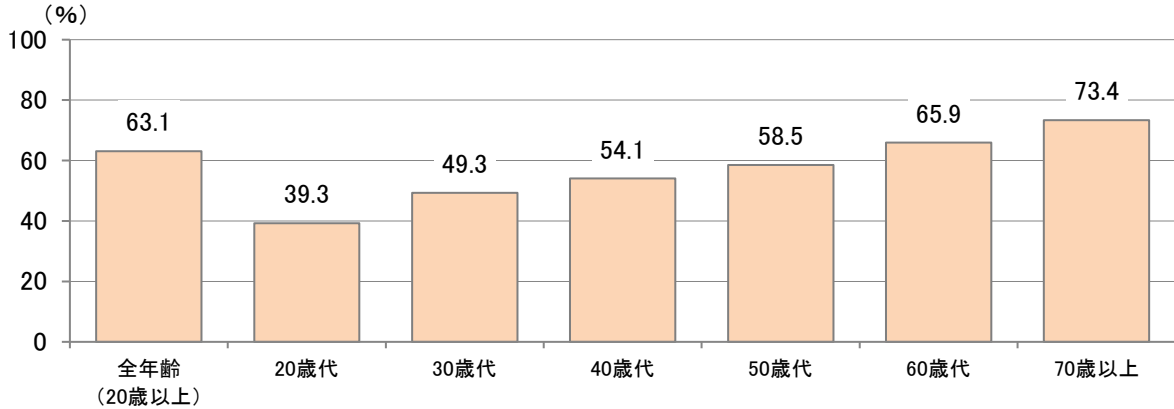
朝食を毎日食べていない児童(「あまりしていない」「全くしていない」と回答した児童)は7.3%です。



資料: 令和4年度全国学力・学習状況調査(文部科学省)

● 図14 「主食・主菜・副菜」をそろえた食事をほとんどしている者の割合(20歳以上)

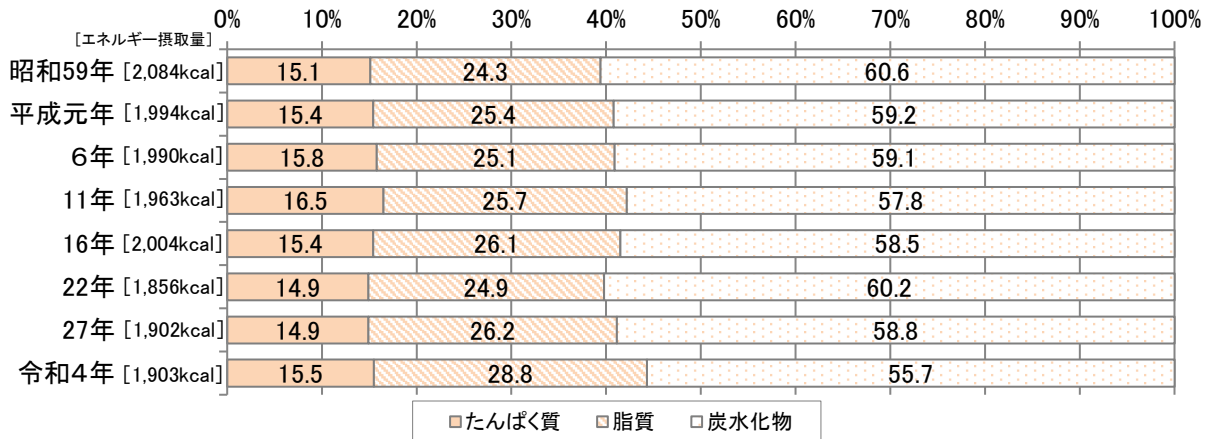
「主食・主菜・副菜」をそろえた食事をほとんどしている者の割合は、20歳以上で63.1%で、特に若い世代(20~30歳代)で低くなっています。



資料: 令和4年県民健康調査(愛媛県)

● 図15 エネルギー摂取量及びエネルギーの栄養素別構成比の推移

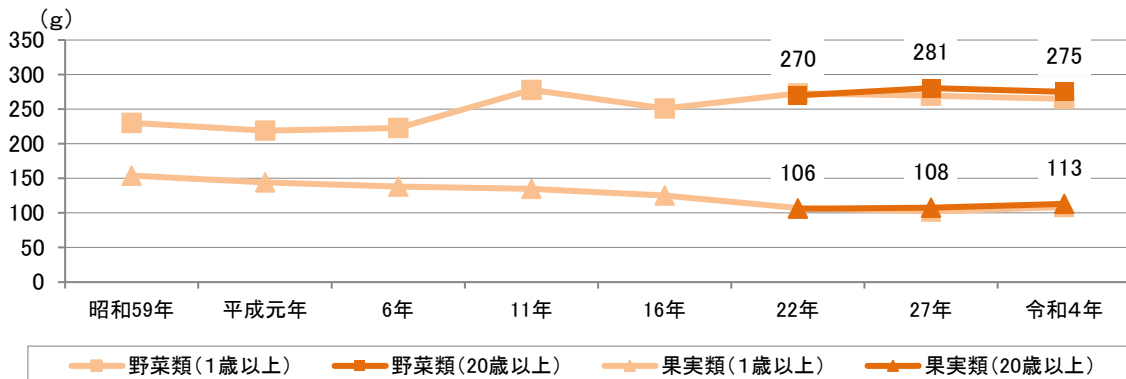
1人1日あたりのエネルギー摂取量は、近年1,900kcal前後で推移しています。摂取エネルギーに占める栄養素別構成比は、脂質が増加傾向にあり、令和4年で28.8%となっています。



資料: 令和4年県民健康調査(愛媛県)

● 図16 野菜類・果実類の摂取量(平均値)の推移

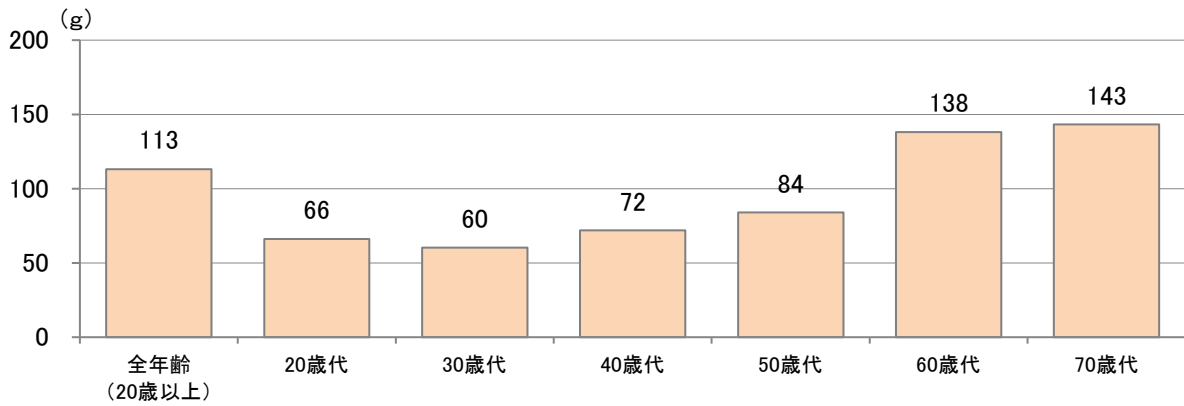
野菜類の摂取量の平均値は275gであり、ほぼ横ばいで推移しています。果実類の摂取量の平均値は113gであり、ほぼ横ばいで推移しています。



資料: 令和4年県民健康調査(愛媛県)

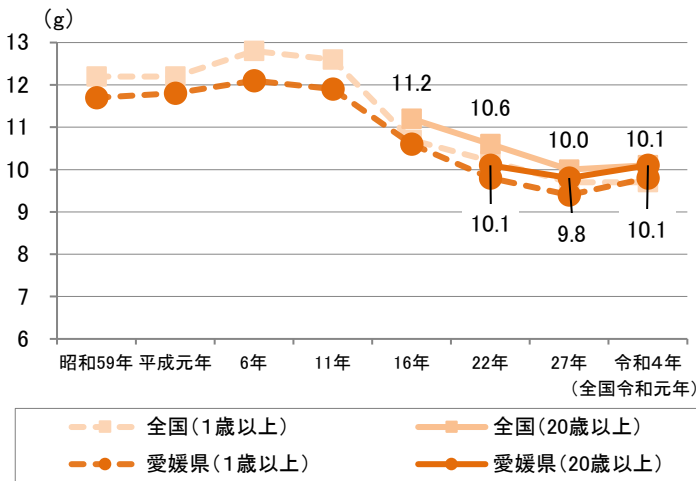
● 図17 果実類の摂取量(平均値)(20歳以上)

20歳以上の果実類の摂取量の平均値は、113gです。



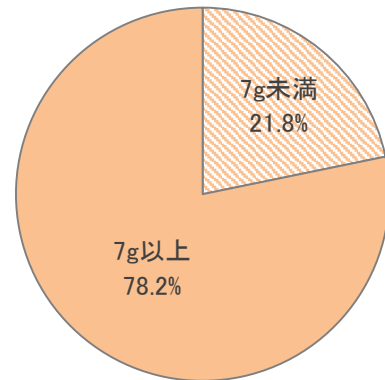
資料: 令和4年県民健康調査(愛媛県)

● 図18 食塩摂取量の推移



資料: [全国] 令和元年国民健康・栄養調査(厚生労働省)
[愛媛県] 令和4年県民健康調査(愛媛県)

● 図19 食塩摂取量の分布(20歳以上)

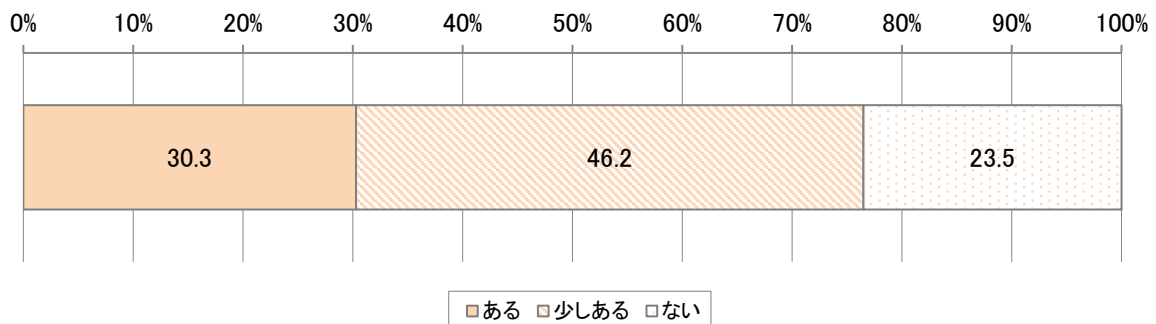


資料: 令和4年県民健康調査(愛媛県)

1人1日当たりの食塩摂取量は、全国と比較し少ない傾向で推移してきましたが、令和4年は10.1g(20歳以上)と全国と同程度となっています。また、20歳以上で食塩を7g以上摂取している人の割合は、78.2%です。

● 図20 食育への関心の状況(20歳以上)

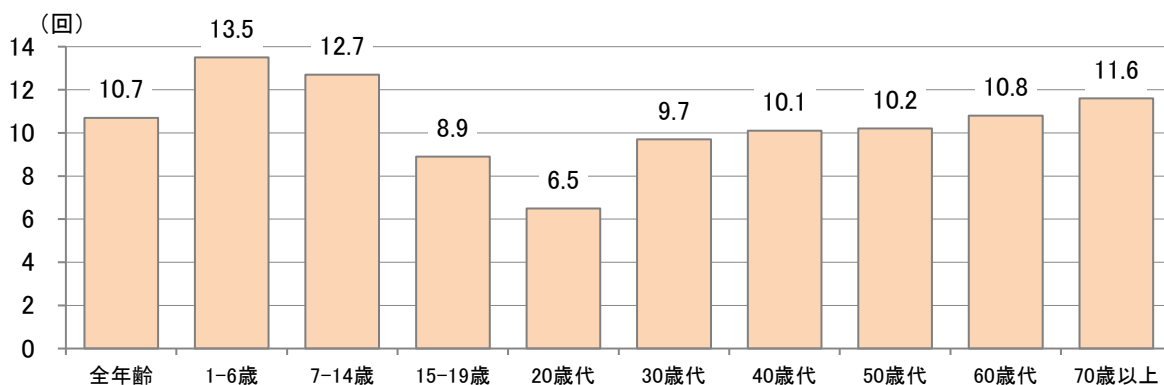
食育に関心がある者の割合は、20歳以上で、「ある」「少しある」を合わせて76.5%です。



資料: 令和4年県民健康調査(愛媛県)

● **図21 共食の回数(平均値)**

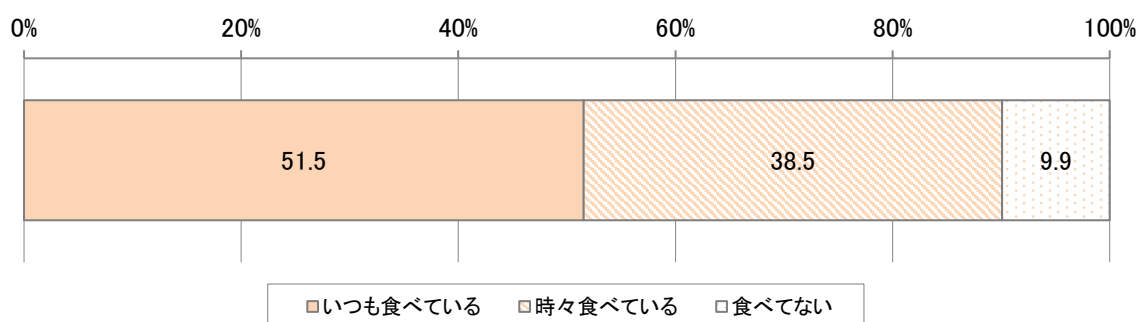
朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数（一週間当たりの平均値）は、1歳以上で10.7回です。



資料: 令和4年県民健康調査(愛媛県)

● **図22 食事をする時、よく噛んで味わって食べている者の割合(20歳以上)**

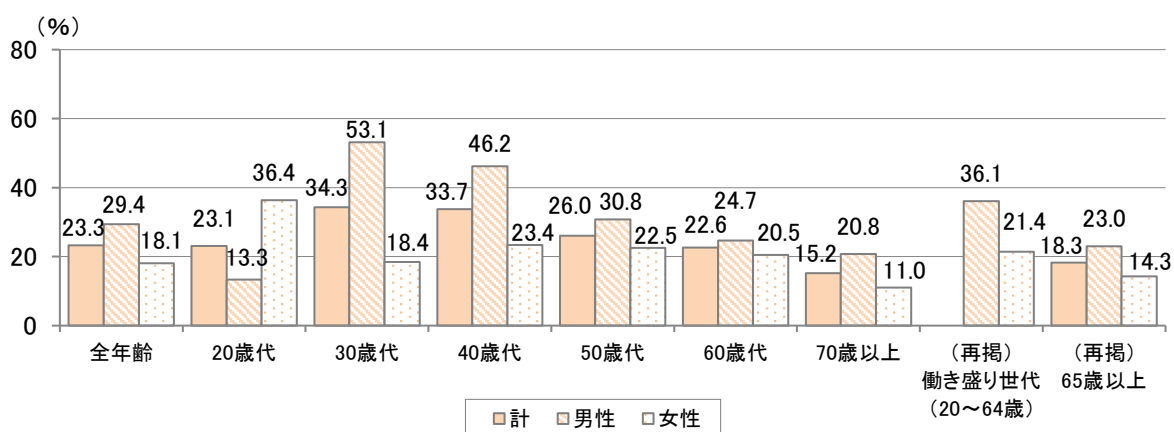
食事をする時、よく噛んで味わって食べている者の割合は、20歳以上で、「いつも食べている」「時々食べている」を合わせて90%です。



資料: 令和4年県民健康調査(愛媛県)

● **図23 昼食時に外食・調理済み食を利用している者の割合(20歳以上)**

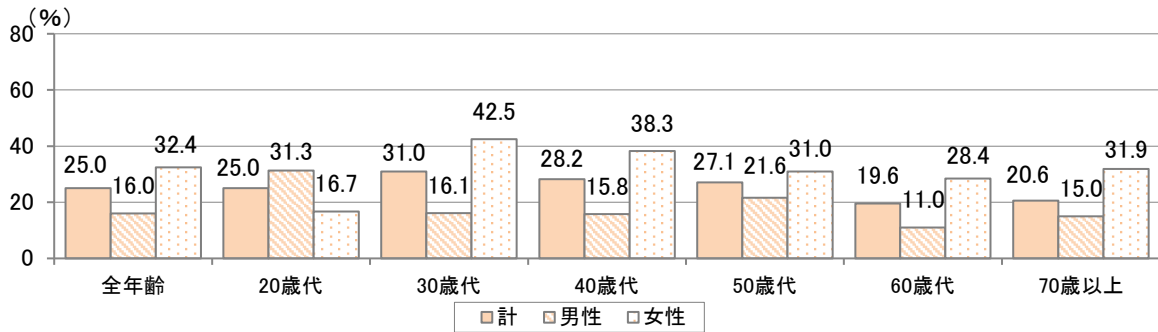
県民健康調査当日の食事について、昼食時に外食や調理済み食を利用している者の割合は、20歳以上で、男性29.4%、女性18.1%です。



資料: 令和4年県民健康調査(愛媛県)

● 図24 外食や食品購入時に栄養成分表示を参考にしている者の割合(20歳以上)

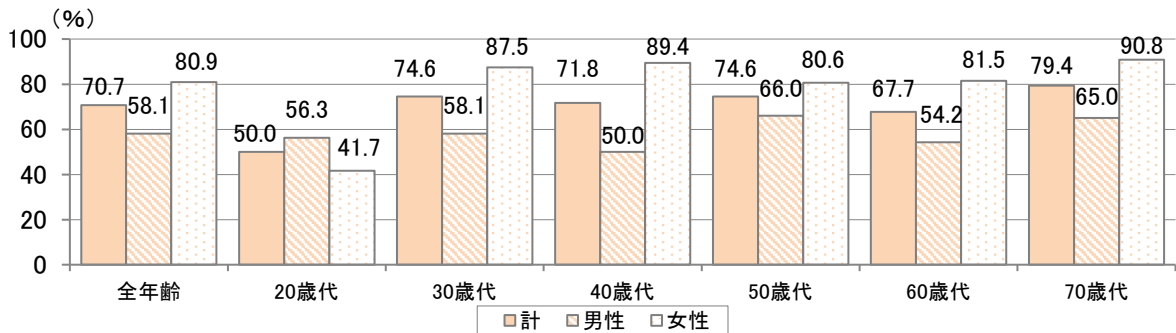
外食や食品購入時に栄養成分表示を参考にしている者の割合は、20歳以上で男性16.0%、女性32.4%です。



資料: 令和4年県民健康調査(愛媛県)

● 図25 安全な食生活を送るための、食の安全性に関する基礎的な知識を持つ者の割合(20歳以上)

安全な食生活を送るための、食の安全性に関する基礎的な知識を持つ者の割合は、20歳以上で70.7% (男性58.1%、女性80.9%) です。

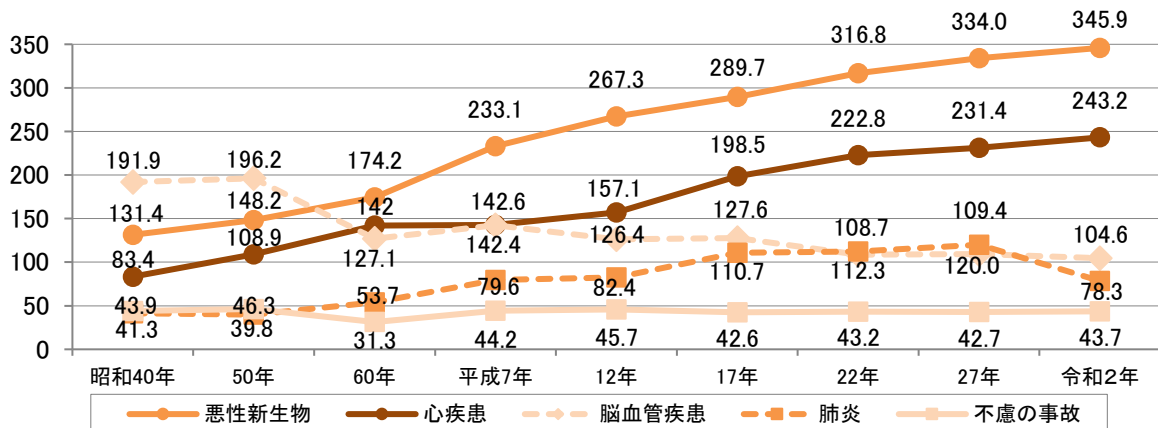


資料: 令和4年県民健康調査(愛媛県)

3 健康への影響

● 図26 愛媛県の主要死因別死亡率(人口10万人対)の推移

主な死因は、1位悪性新生物、2位心疾患、3位脳血管疾患となっています。悪性新生物、心疾患は年々増加しています。

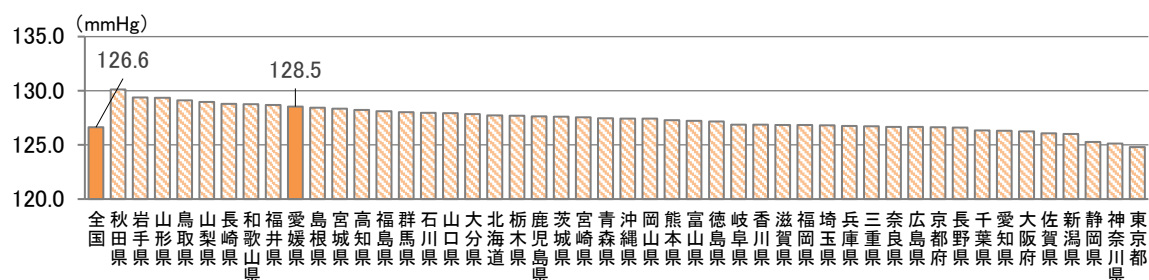


資料: 主要死因別死亡数・死亡率[都道府県別](愛媛県オープンデータカタログ)

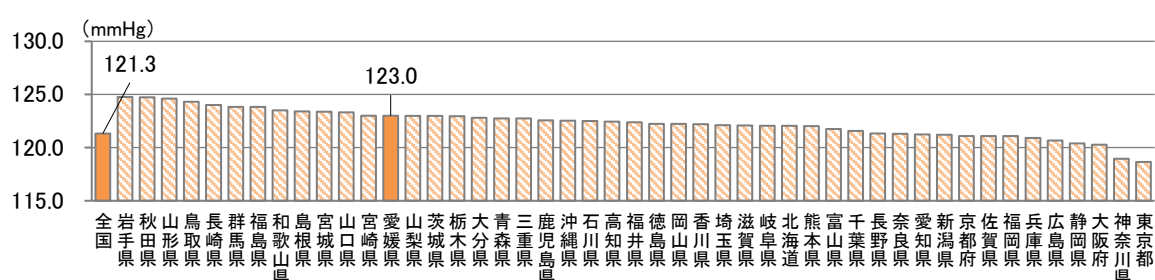
● **図27** 収縮期血圧の平均値(都道府県別、特定健診受診者〔40-74歳〕)

愛媛県の収縮期血圧は、男性128.5mmHg、女性123.0mmHgと、全国平均（男性126.6mmHg、女性121.3mmHg）に対し高い傾向にあります。

【男性】



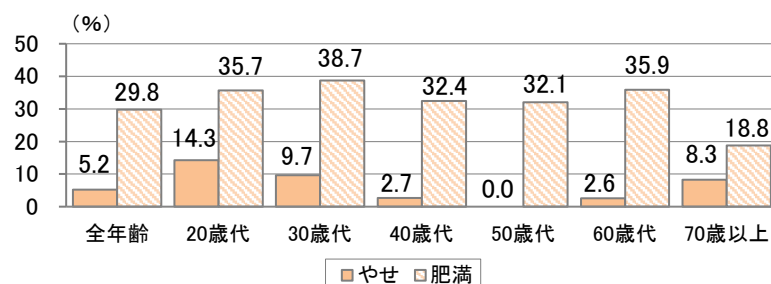
【女性】



資料：第7回NDBオープンデータ(厚生労働省)

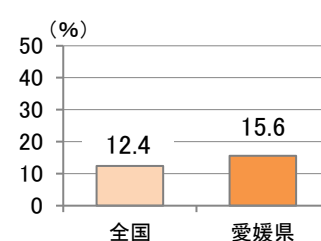
● **図28** やせ(BMI<18.5)と肥満(BMI≥25)の割合(20歳以上)

【男性】

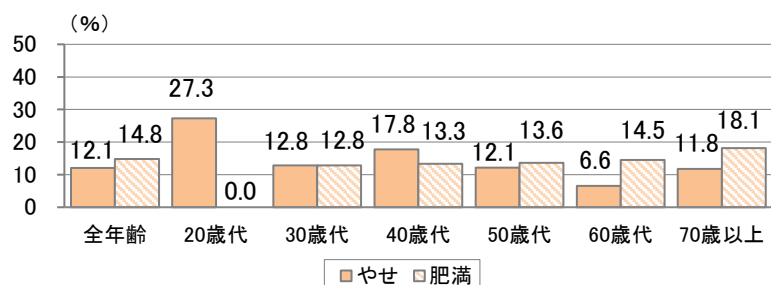


● **図29** 低栄養傾向(BMI≤20)の高齢者(65歳以上)の割合

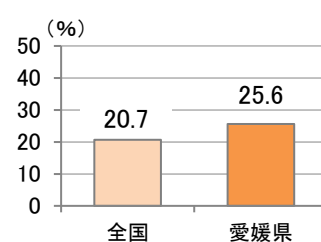
【男性】



【女性】



【女性】

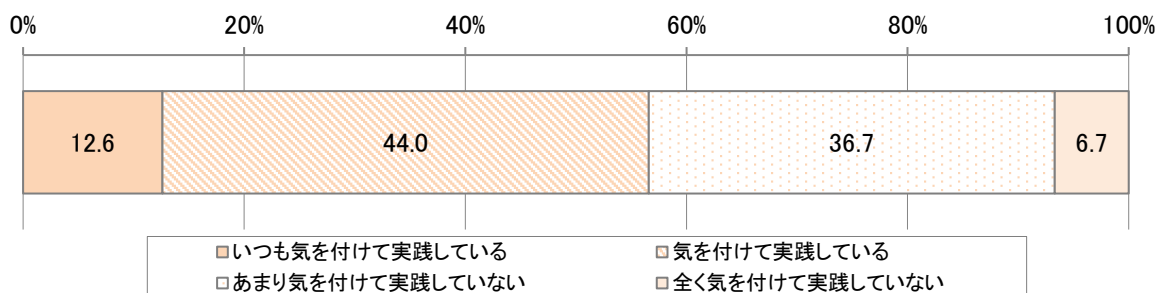


資料：[全国]令和元年国民健康・栄養調査(厚生労働省)、[愛媛県]令和4年県民健康調査(愛媛県)

男性では、20歳代～60歳代の肥満の割合が高くなっています。一方、女性では、20歳代のやせの割合が高くなっています。また、低栄養傾向の高齢者（65歳以上）の割合は、全国よりも高い傾向であり、男性15.6%、女性25.6%です。

● **図30** 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付けた食生活を実践している者の割合(20歳以上)

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付けた食生活を実践している者の割合は、20歳以上で、「いつも気を付けて実践している」「気を付けて実践している」を合わせて56.6%です。

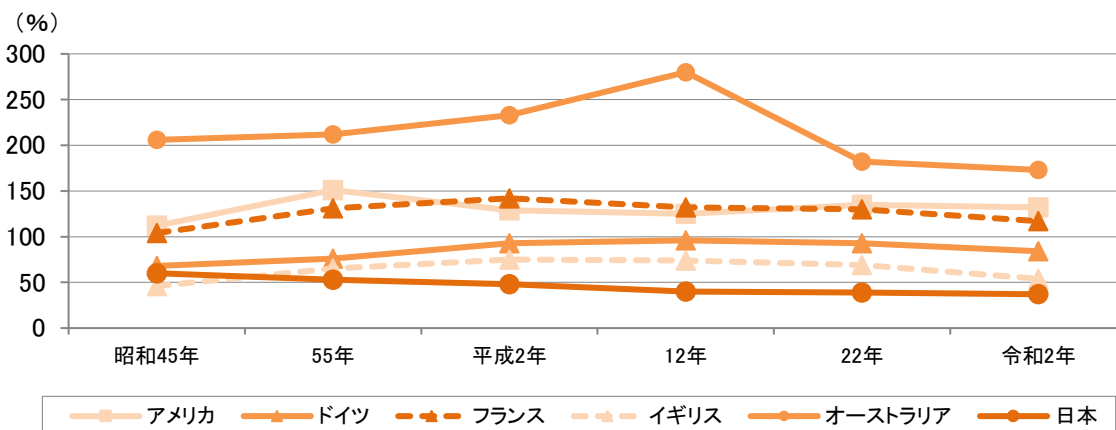


資料: 令和4年県民健康調査(愛媛県)

4 食をとりまく環境や意識の変化

● **図31** 食料自給率の推移

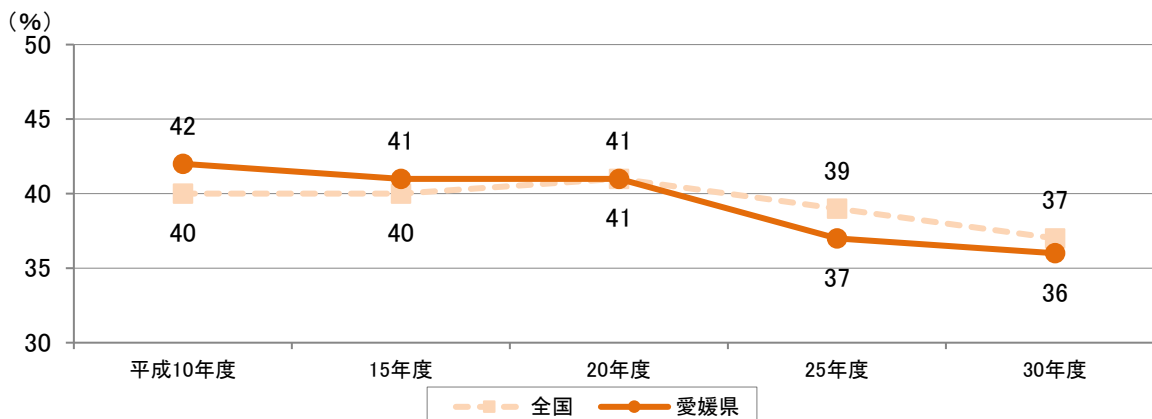
食料自給率は、主な諸外国の中でも最も低い状況です。



資料: 食料需給表(農林水産省)

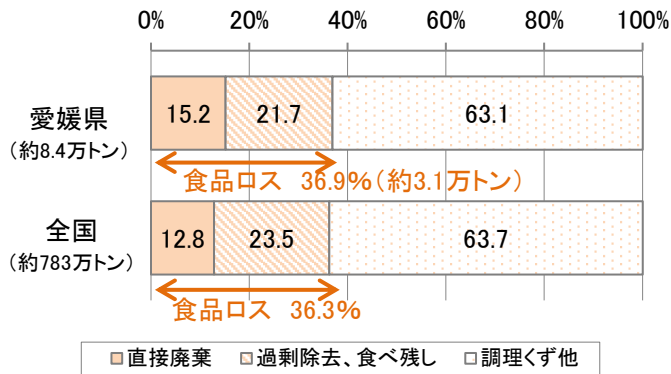
● **図32** 愛媛県の食料自給率(カロリーベース)の推移

平成30年度の食料自給率(カロリーベース)は、全国37%、愛媛県36%です。

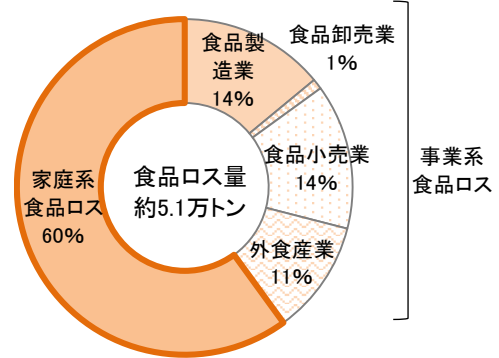


資料: 食料需給表(農林水産省)

● 図33 家庭系食品廃棄物の年間発生量の内訳



● 図34 食品ロスの発生状況

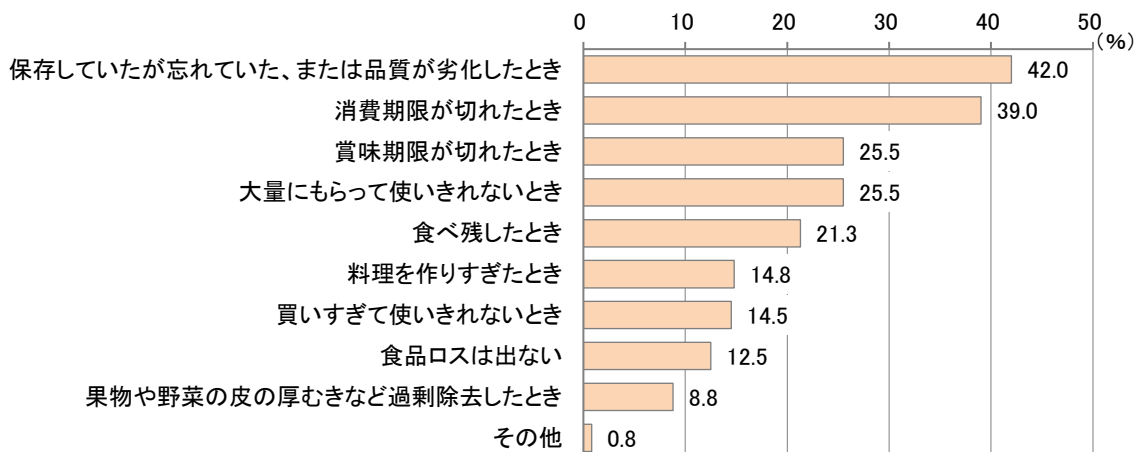


資料: [全国] 令和元年度食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用の取組に係る実態調査(環境省)、[愛媛県] 愛媛県独自調査

本県における家庭系食品廃棄物の発生量は年間約8.4万トンと推計されており、そのうち36.9%が直接廃棄や過剰除去、食べ残し等の食品ロスです。
また、食品ロスの発生状況では、年間約5.1万トンの食品ロスのうち、約60%にあたる約3.1万トンが家庭系食品ロスとなっています(図34)。

● 図35 家庭における食品ロスの発生理由

(質問:あなたのご家庭からは、どのような時に、「食品ロス」が発生していますか。(複数選択))

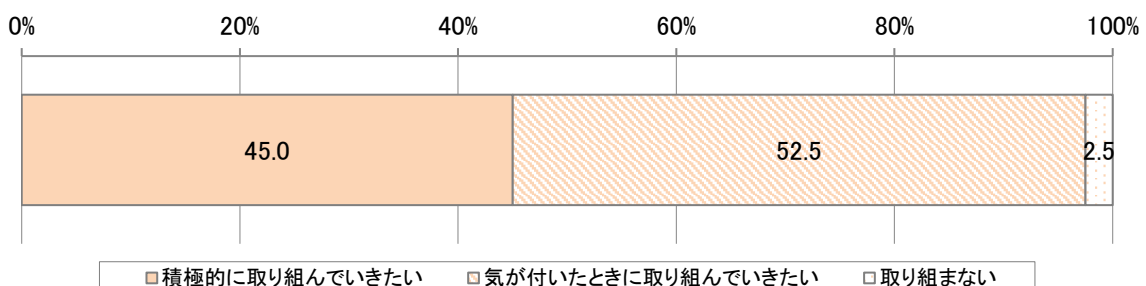


資料: 令和5年度県政課題調査(食品ロス削減に関する実態調査)(愛媛県)

家庭からの食品ロスについて、「保存していたが忘れていた、または品質が劣化したとき」や「消費期限が切れたとき」・「賞味期限が切れたとき」の発生が多くなっています。

● 図36 食品ロスの削減に積極的に取り組む県民の割合

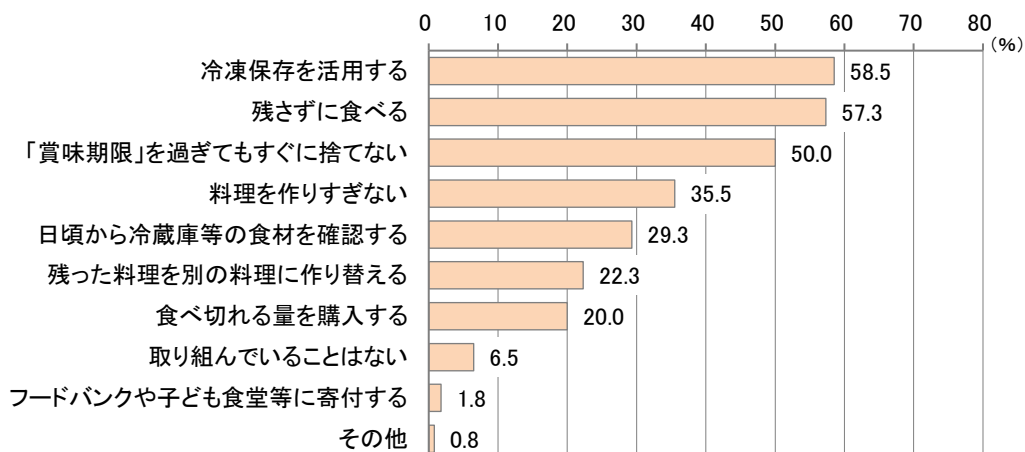
食品ロスの削減に積極的に取り組む県民の割合は、積極的に取り組んでいきたい45.0%、気が付いたときに取り組んでいきたい52.5%です。



資料: 令和5年度県政課題調査(食品ロス削減に関する実態調査)(愛媛県)

● 図37 家庭における食品ロスを減らすための取組

(質問:あなたは、ご家庭で「食品ロス」を減らすために取り組んでいることはありますか。(複数選択))



※ 日頃から冷蔵庫等の食材を確認する＝日頃から冷蔵庫等の食材の種類・量・期限表示を確認する

「賞味期限」を過ぎてもすぐに捨てない＝「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

食べ切れる量を購入する＝小分け商品、少量パック商品、バラ売り等食べ切れる量を購入する

資料: 令和5年度県政課題調査(食品ロス削減に関する実態調査)(愛媛県)

家庭からの食品ロスを減らすために、「冷凍保存を活用する」、「残さずに食べる」や「賞味期限を過ぎてもすぐに捨てず、食べられるか判断する」などの取組をしている割合が高くなっています。

5 えひめの食材

●図38 えひめの旬カレンダー

	農産物		水産物
		(かんきつ類)	
春 (3~5月)	たけのこ たまねぎ じゃがいも そらまめ はだか麦 いちご	清見 河内晩柑	サワラ カツオ マダイ メバル コウイカ シロギス サヨリ ヒラメ
夏 (6~8月)	トマト きゅうり なす ピーマン えだまめ スイートコーン びわ ぶどう なし もも		エビ類 イサキ マダコ キジハタ ハモ オニオコゼ マアジ
秋 (9~11月)	こめ さといも さつまいも やまのいも くり かき	温州みかん	マサバ タチウオ ガザミ カマス イボダイ イイダコ ウチワエビ
冬 (12~2月)	ほうれんそう キャベツ だいこん レタス キウイフルーツ	紅まどんな 甘平 いよかん ボンカン デコボン はるみ せとか	トラフグ ブリ マハタ クエ マガキ カタクチイワシ カワハギ カサゴ スマ マナマコ

● 図39 えひめのお魚



主要魚種別生産量ランキング (R3：漁船漁業) (単位：トン)

順位	瀬戸内海	生産量	宇和海	生産量
1位	かたぐちいわし	4,753	まいわし	22,711
2位	しらす	2,551	うるめいわし	8,313
3位	たい類	1,257	さば類	8,525
4位	いか類	842	かたぐちいわし	6,886
5位	海藻類	658	あじ類	2,712
6位	えび類	569	かつお	1,471
7位	さわら類	508	しらす	513
8位	かれい類	359	いか類	510
9位	貝類	305	たい類	312
10位	たちうお	206	海藻類	274
11位	あじ類	199	たちうお	61
12位	たこ類	155	さわら類	52
13位	すずき類	142	貝類	42
14位	ひらめ	107	えび類	17
15位	かに類	105	たこ類	15

第3次計画の評価指標

1 評価指標

食育の推進の評価指標	計画策定時 (平成27年度)	現状値 (令和4年度)	目標値 (令和5年度)	評価	(評価方法)		出典
					検定	変化量	
(1) 食育に関心を持っている県民の割合の増加	78.5%	76.5%	90%以上	C	✓		①
(2) 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の増加	週10.7回	週10.7回	週11回以上	C	✓		①
(3) 朝食を欠食する子どもの割合の減少 (小学生) 朝食を欠食する若い世代の割合の減少 (20～30歳代)	子ども 5.3%	子ども 7.3%	子ども 0%	D		✓	②
	若い世代 34.3%	若い世代 27.3%	若い世代 15%以下	C	✓		①
(4) 学校給食における地場産物を使用する割合の増加 ----- 学校給食における国産食材を使用する割合の維持	地場産物 38.1%	地場産物 51.1%	40%以上	A	✓		③
	国産食材 80.3%	国産食材 91.1%	80%以上	A	✓		③
(5) 栄養バランス等に配慮した食生活を送っている県民の割合の増加	60.9%	63.1%	70%以上	C	✓		①
(6) 内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)の予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実践している県民の割合の増加	54.2%	63.6%	75%以上	B	✓		①
(7) ヘルシーメニューの提供に取り組む飲食店登録数の増加	251店舗	237店舗 (R2参考値)	増加	E※1	—	—	④
(8) よく噛んで味わって食べる県民の割合の増加	85.6%	90.1%	90%以上	A	✓		①
(9) 食育の推進に関わるボランティアの数の増加	8,594人	6,228人	10,000人以上	D		✓	④
(10) えひめの食文化を伝承する郷土料理の普及・継承のための体験や講義等の活動実施数の増加	全体 48回	全体 39回	50回以上	D		✓	⑤
	全体のうち小学校等 17回	全体のうち小学校等 36回	25回以上	A		✓	⑤
(11) 食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている県民の割合の増加	58.2%	70.7%	80%以上	E※2	—	—	①
(12) 食育推進計画を継続して作成・実施している市町の数の維持	20市町	20市町	20市町	A		✓	④
(13) 県民一人当たりの野菜の摂取量の増加	児童・生徒(7～14歳) 261g	児童・生徒(7～14歳) 186g	300g以上	D	✓		①
	20歳以上 281g	20歳以上 275g	350g以上	C	✓		①
(14) 県民一人当たりのかんきつ類等の果物の摂取量の増加	102g	109g	200g	C	✓		①

※1 計画策定時の実施事業(栄養成分表示店)を計画期間中に廃止(R3.1)したため、評価困難とした。

※2 把握方法が異なるため、評価困難とした。

2 評価指標は設定しないが取り組む事項

食育の推進の評価指標	計画策定時 (平成27年度)	現状値 (令和4年度)	目標値 (令和5年度)	評価	出典
(15) 地域等で共食したいと思う人が共食する割合の増加	—	24.7%	—	—	①
(16) 食品ロスの削減のために何らかの行動をしている県民の割合の増加	—	74.2%	—	—	①

〈評価※〉

評価区分
A 目標値に達した
B 目標値に達していないが、改善傾向にある
C 変わらない
D 悪化した
E 評価困難

〈出典一覧〉

調査名等	実施主体	実施頻度
① 愛媛県県民健康調査	愛媛県	概ね5年に1回
② 全国学力・学習状況調査	文部科学省	毎年
③ 地場産物活用状況調査	愛媛県教育委員会	毎年
④ 食育推進計画等に関する調査	愛媛県	毎年
⑤ えひめ食農教育推進事業	愛媛県	毎年

※ 評価は、基本的には検定(統計的検定)により実施した。検定による評価ができない指標のみ、変化量(相対的変化量:現状値/計画策定時)に基づく評価を実施した。

なお、統計的検定にあたっては、「数値目標の評価用計算シート(簡易版)」(国立保健医療科学院)を使用した。

第4次計画の評価指標

食育の推進の評価指標 (細項目)		現状値 (令和4年度)	目標値 (令和10年度)	出典	
(1)	食育に関心を持っている県民の割合の増加*	76.5%	90%以上	①	
(2)	朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の増加	週10.7回	週11回以上	①	
(3)	地域等で共食したいと思う人が共食する割合の増加*	24.7%	30%以上	①	
(4)	朝食を欠食する県民の割合の減少	子ども(小学生)	7.3%	0%	②
		若い世代(20~30歳代)	27.3%	15%以下	①
(5)	栄養教諭等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維持	月13.8回	月12回以上の維持	③	
(6)	学校給食における地場産物を使用する割合の増加・国産食材を使用する割合の維持(金額ベース)	地場産物の使用割合	69.1%	75%以上	④
		国産食材の使用割合	92.8%	90%以上の維持	④
(7)	栄養バランス等に配慮した食生活を送っている県民の割合の増加	20歳以上	63.1%	70%以上	①
		若い世代(20~30歳代)	46.6%	60%以上	①
(8)	1日当たりの食塩摂取量の減少*	10.1g	7g未満	①	
(9)	1日当たりの野菜の摂取量の増加	児童・生徒(7~14歳)	186g	300g以上	①
		20歳以上	275g	350g以上	①
(10)	1日当たりのかんきつ類等の果物の摂取量の増加*	113g	200g以上	①	
(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県民の割合の増加*	56.6%	75%以上	①	
(12)	よく噛んで味わって食べる県民の割合の維持*	90.1%	90%以上の維持	①	
(13)	食育の推進に関わるボランティアの数の増加	6,228人	増加	⑤	
(14)	産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ県民の割合の増加*	72.1%	80%以上	①	
(15)	特別栽培農作物等県認証を受けた農作物の購入を希望する県民の割合の増加	87.8%	90%以上	⑥	
(16)	食品ロス削減に積極的に取り組む県民の割合の増加	45%(R2)	70%以上	⑥	
(17)	えひめの食文化を伝承する郷土料理の普及・継承のための体験や講義等の活動実施数の増加	39回	50回以上	⑤	
(18)	郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている県民の割合の増加*	59.5%	65%以上	①	
(19)	食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている県民の割合の増加*	70.7%	80%以上	①	
(20)	食育推進計画を継続して策定・実施している市町の数の維持	20市町	20市町	⑤	
(21)	食を通じた健康づくりに取り組む飲食店等の登録数の増加	646店舗	増加	⑤	

※ 対象年齢:20歳以上

〈出典一覧〉

調査名等	実施主体	実施頻度
① 愛媛県県民健康調査	愛媛県	概ね5年に1回
② 全国学力・学習状況調査	文部科学省	毎年
③ 食に関する指導の実施状況調査	愛媛県教育委員会	毎年
④ 地場産物活用状況調査	愛媛県教育委員会	毎年
⑤ 食育推進計画等に関する調査	愛媛県	毎年
⑥ 愛媛県政課題調査	愛媛県	毎年

用語解説（50音順）

あ行

○ 「愛」あるブランド認定制度

えひめ愛フード推進機構が認定する、安全・安心（人と環境への愛）、品質（産物への愛）、及び産地・特産（ふるさとへの愛）の3つの「愛」を持つ優れた愛媛県産農林水産物及び加工食品。

○ 愛育フィッシュ

養殖魚のイメージアップのため、平成24年3月に決定した本県の養殖魚の包括的なネーミング。愛称。「愛媛で育てた魚」と「愛情を込めて育てた魚」の二つの意味が込められている。

○ 新しい生活様式

日常生活と新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止対策を両立していくため、日常において取り入れるべきとされた、一人一人の基本的感染対策から、働き方の新しいスタイルまでの実践例。

○ 新たな日常

生活を支える多くの分野におけるICTやAI（人工知能）の活用等、デジタル技術の進展や普及が加速化した日常。新型コロナウイルス感染症流行を機に、より一層デジタル技術の活用が推進されている。

○ 栄養教諭

平成17年度から食に関する指導と学校給食の管理を一体的に行い、学校の食育の推進において中核的な役割を担う「栄養教諭」制度が創設された。

○ SNS（ソーシャルネットワーキングサービス）

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のこと。友人同士や、同じ趣味を持つ人同士が集まったり、近隣地域の住民が集まったりと、ある程度閉ざされた世界にすることで、密接な利用者間のコミュニケーションを可能にしている。

○ エコえひめ農作物認証制度（愛媛県特別栽培農作物等認証制度）

農薬や化学肥料の使用を抑え、適正な管理体制のもとで作られた、人と環境に優しい農作物。

節減対象農薬（有機農作物のJAS規格で使用可能な農薬を除いた化学合成農薬）と化学肥料の削減割合により、「農薬・化学肥料不使用農作物」「特別栽培農作物」「県認証農作物」「県認証農作物（養液栽培）」の4つの認証区分がある。

○ 愛媛県県民健康調査

健康に関する県民の多様化・高度化したニーズに的確に応えるため、県民の健康状態及び食生活・運動・休養等の実態を把握し、総合的な健康づくりに必要な基礎資料を得ることを目的として、昭和59年から概ね5年ごとに愛媛県が実施している調査。

○ えひめ地産地消の日

地産地消を県民全体の運動として位置付け、一体となって盛り上げていくため、平成17年6月にえひめ愛フード推進機構において制定された。（毎月第4金曜・土曜・日曜日）

○ 宴会5箇条

宴会時等における食べ残しを減らすために啓発している、宴会をおいしく楽しむ5箇条。

1. 適量注文: 人数やメンバー、メニューをよく見て、食べ切れる量を注文しよう!
2. 声かけ: 幹事さんから「おいしく、残さず、食べ切ろう!」の一言で宴会スタート!
3. 味わいタイム: 楽しい宴会中に、お料理を味わう時間を作ろう!
4. シェア: 食べ切れない料理は分け合おう!
5. 残さず食べ切り: きれいなお皿(食べ残しなし)をみんなでチェック!

か行

○ 嚙ミング30(かみんぐさんまる)

厚生労働省の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～嚙ミング30をめざして～」(平成21年)において、食育を推進し、より健康な生活を目指すという観点から定められたキャッチフレーズで、ひとくち30回以上嚙むことを目標とするもの。

○ グリーン・ツーリズム

緑豊かな農山漁村地域において、自然や文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動のこと。

○ 誤えん

食べ物や唾液が誤って気管に入ってしまうこと。通常は食べ物がのどの奥に進むと脳に信号が伝わり、脳からの指令で気管の入口がふさがるため食べ物は食道に入るが、加齢等に伴い、この信号や指令がうまく伝わらなくなるために起こる。

○ 孤食

一人で食事をとること。

○ 国産食材の使用割合

〈食材数ベース〉

$$\frac{15 \text{ 日間に使用した国内産(市町産+県内産+国内産)総食材数}}{15 \text{ 日間に使用した総食材数}} \times 100$$

(調査期間: 6月、11月、1月のそれぞれ5日間の合計15日間の学校給食の食材を調査)

〈金額ベース〉

$$\frac{15 \text{ 日間に使用した国内産(市町産+県内産+国内産)総食材費}}{15 \text{ 日間に使用した総食材費}} \times 100$$

(調査期間: 6月、11月、1月のそれぞれ5日間の合計15日間の学校給食の食材を調査)

○ 子ども食堂

地域住民等による民間発の取組として無料または安価で栄養のある食事や温かな団らんを提供する。家庭における共食が難しい子どもたちに対し、共食の機会を提供する取組が増えている。

さ行

○ 3010(さんまるいちまる)運動

宴会などで、開始から30分間、終わりの10分間は自席で食事を楽しむという、食べ残しを減らす取組。

○ 持続可能な開発目標(SDGs)

2015年9月にニューヨーク国連本部において開催された「国連持続可能な開発サミット」で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標。17の目標と169のターゲットから構成され、「誰一人取り残さない」社会の実現を目指すもの。

SDGsの目標には、下記のように食育と関係が深い目標がある。

- ・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

○ 主食・主菜・副菜

・主食(ごはん、パン、麺)：

炭水化物の供給源であるごはん、パン、麺・パスタなどを主材料とする料理が含まれる。食事の中心で、他の料理をつなぐ役割をする。

・主菜(肉、魚、卵、大豆料理)：

たんぱく質の供給源となる肉、魚、卵、大豆及び大豆製品などを主材料とする料理。主食と並んで、食事の中心的な位置を占める。

・副菜(野菜、きのこ、いも、海藻料理)：

各種ビタミン、ミネラル及び食物繊維の供給源となる野菜、いも、豆類(大豆を除く)、きのこ、海藻などを主材料とする料理が含まれる。食事に色や味の多様性をもたらす。

○ 食育

生きるうえでの基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるもの。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こと。

- ・知育…知識を豊かにし、知的な能力を高める教育
- ・徳育…人格や道徳心を養い育てる教育
- ・体育…健全なからだをつくる教育

○ 食育月間・食育の日

国の食育推進基本計画の中で、毎年6月を「食育月間」、毎月19日を「食育の日」と決め、国民が年間を通じて健全な食生活を実践するために、国や県、各市町村において食育の推進活動をしている。

「食育の日」(19日)については、食育の「育(いく)」と言う言葉が「19」という数字を連想させ、また、「食育」の「食」という言葉も、「しょ→初→1、く→9」という考え方からも「19」とし、また、第1回食育推進会議が平成17年10月19日に開催されたことを配慮している。

○ 食事バランスガイド

食生活指針を具体的に行動に結びつけるものとして、平成17年6月に農林水産省と厚生労働省により決定されたもので、「食事の基本」を身につけるための望ましい食事のとり方やおよその量をコマのイラストを使ってわかりやすく示したもの。



○ 食品ロス

本来食べられるにもかかわらず捨てられる食品のこと。

愛媛県では、年間食品廃棄物約 19.5 万トン(令和2年度推計)のうち約 5.1 万トン(26.4%)が食品ロスと推計されており、そのうち家庭から出る食品ロスは 60%を占めている。

〈家庭からの食品ロスの要因〉

- ・食べ残し:料理の食材として使用又はそのまま食べられるものとして提供された食品のうち、食べ残して廃棄したもの。
- ・直接廃棄:賞味期限切れ等により料理の食材又はそのまま食べられる食品として使用・提供されずにそのまま廃棄したもの。
- ・過剰除去:調理時に、皮の厚むきなど、不可食部分を除去する際に過剰に除去した可食部分。

○ 新型コロナウイルス感染症

令和元年に中国武漢市で発見された病原体「SARS-CoV-2」が咳や飛沫を介して伝播することで発症する。呼吸器症状、高熱、下痢、味覚障害等、様々な症状が見られる。

○ スマートミール

健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事(一食の中で、主食・主菜・副菜が揃い、野菜がたっぷり、食塩のとり過ぎにも配慮した食事)のこと。一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアムが認証を行っている。

○ スマート・ライフ・プロジェクト

「健康寿命をのばそう」をスローガンに、国民全体が人生の最後まで元気に楽しみながら健康な毎日を送ることを目標とした厚生労働省の国民運動。プロジェクトに参画する企業・団体・自治体と協力・連携しながら、運動、食生活、禁煙、健診・検診の受診について、具体的なアクションの呼びかけを行い、国民自らが誘い合い、健康の輪を広げていくことで更なる健康寿命の延伸を推進している。

○ ソーシャルワーカー

福祉等に関する専門知識を活かし、社会生活に困難や支障のある人々の相談に乗ったり、社会的支援を行う。

た行

○ 地産地消

国内の地域で生産された農林水産物(食用に供されるものに限る。)をその生産された地域内において消費する取組。食料自給率の向上に加え、直売所や加工の取組などを通じて、6次産業化につながる。

○ 地産地消・愛あるサポーター制度

地産地消の趣旨に賛同する生産者や消費者、食品流通・加工、外食産業などの食品に携わる関係者がサポーターとなり、健全な食生活の推進や県産農林水産物の利用拡大に向けた活動を通じて地産地消のネットワークを築こうとするもの。

○ 地場産物の使用割合

〈食材数ベース〉

$$\frac{15 \text{ 日間に使用した県内産(市町産+県内産)総食材数}}{15 \text{ 日間に使用した総食材数}} \times 100$$

(調査期間:6月、11月、1月のそれぞれ5日間の合計15日間の学校給食の食材を調査)

〈金額ベース〉

$$\frac{15 \text{ 日間に使用した県内産(市町産+県内産)総食材費}}{15 \text{ 日間に使用した総食材費}} \times 100$$

(調査期間:6月、11月、1月のそれぞれ5日間の合計15日間の学校給食の食材を調査)

○ 地理的表示(GI)保護制度

その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護する制度。

○ 低栄養

栄養素の摂取が生体の必要量より少ないときに起こる体の状態。

健康的に生きるために必要な量の栄養素が摂れていない状態を指す。その中でも特にたんぱく質とエネルギーが十分に摂れていない状態のことを「PEM(Protein energy malnutrition):たんぱく質・エネルギー欠乏(症)」という。一般に高齢になると、食事の量が少なくなり、あっさりしたものを好むようになるため、食事に偏りが生じやすくなり、このような食生活を長く続けると、たんぱく質やエネルギーが不足し、PEMとなるリスクが高まる。

○ 低体重

BMIが18.5未満の人。

○ 特別栽培農作物

その農産物が生産された地域の慣行レベル(各地域の慣行的に行われている節減対象農薬及び化学肥料の使用状況)に比べて、節減対象農薬の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素成分量が50%以下で栽培された農産物。

な行

○ ナッジ

行動科学の知見の活用により、人々が自分自身にとってより良い選択を自発的に取れるように手助けする政策手法。

(nudge:そっと後押しする)

○ 日本型食生活

昭和50年代ごろの食生活のこと。ごはんを中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、茶など多様な副食などを組み合わせ、栄養バランスに優れた食生活。

欧米の食事に比べて「熱量水準が体位・体格から見てほぼ満足すべき水準に達しており、たんぱく質、脂質、炭水化物の組合せバランスがとれていること、食品の種類に多様性がありたんぱく質の中では植物性たんぱく質が多く、水産物の割合が高い」という特徴がある。

は行

○ バイオマス

生物資源(bio)の量(mass)を表す概念で、エネルギーや物質に再生が可能な、動植物から生まれた有機性資源のこと。食品廃棄物などの廃棄物系バイオマス、農作物の非食用部などの未利用バイオマス、ひまわりなどの資源作物がある。

○ バイオ燃料

バイオマスからつくられる燃料のこと。軽油代替となるバイオディーゼル燃料やガソリンの代替となるバイオエタノールなどがある。

○ はちまるにいまる 8020運動

平成元年に厚生省(現厚生労働省)と日本歯科医師会が提唱した「80歳になっても20本以上自分の歯を保とう」という運動。「8020」のうち、「80」は男女を合わせた平均寿命のことで「生涯」を意味し、障害にわたり自分の歯でものを噛むことを意味する。

○ 早寝早起き朝ごはん運動

文部科学省が、幼児期からの基本的な生活習慣の確立を目指して、平成18年度から「子どもの生活リズムの向上プロジェクト」としてスタートさせたもの。

○ BMI

ボディ・マス・インデックス(Body Mass Index)。肥満度を表す指標として国際的に用いられている体格指数で、 $[\text{体重(kg)}] \div [\text{身長(m)}^2]$ で算出する。

〈肥満の判定基準(日本肥満学会)〉

低体重(やせ)	BMI 18.5未満
普通体重	18.5以上~25未満
肥満(1度)	25以上~30未満
肥満(2度)	30以上~35未満
肥満(3度)	35以上~40未満
肥満(4度)	40以上

○ フードバンク

食品の製造工程で発生する規格外品などを引き取り、福祉施設等へ無料で提供する団体・活動。

ま行

○ メタボリックシンドローム

内臓肥満に高血圧・高血糖・脂質代謝異常が組み合わさることにより、心臓病や脳卒中などになりやすい病態。食生活の改善や運動習慣の徹底などの生活習慣の見直しにより内臓脂肪を減らすことが重要である。

(参考) メタボリックシンドロームの診断基準 平成17年4月

(日本動脈硬化学会、日本糖尿病学会、日本高血圧学会、日本肥満学会、日本循環器学会、日本腎臓病学会、日本血栓止血学会、日本内科学会)

内臓脂肪(腹腔内脂肪)蓄積

ウエスト周囲径 男性 $\geq 85\text{cm}$ 女性 $\geq 90\text{cm}$ (内臓脂肪面積 男女とも $\geq 100\text{cm}^2$ に相当)

上記に加え以下のうち2項目以上を有する

- 高トリグリセライド血症 $\geq 150\text{mg/dl}$ かつ/または 低HDLコレステロール血症 $< 40\text{mg/dl}$
- 収縮期血圧 $\geq 130\text{mmHg}$ かつ/または 拡張期血圧 $\geq 85\text{mmHg}$
- 空腹時高血糖 $\geq 110\text{mg/dl}$

○ もったいない

もったいとは、物体(勿体)のことで、物の本来あるべき姿の意味を表す。もったいないとは、もったいの否定語で、「その物の本来の価値が生かしきれておらず、無駄になるのが惜しい」という意味。

ら行

○ リスクコミュニケーション

消費者、事業者、行政担当者などの関係者の中で情報や意見をお互いに交換・共有するもの。

関係者が会場等集まって行う意見交換会、新たな規制の設定等の際に行う意見聴取(いわゆるパブリックコメント)が双方向性のあるものだが、ホームページを通じた情報発信などの一方向的なものも広い意味のリスクコミュニケーションに関する取組に含まれる。

○ ローリングストック法

普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つための方法。

関連資料など

愛媛県

URL: <http://www.pref.ehime.jp>

- ・第2次県民健康づくり計画「えひめ健康づくり 21」
- ・令和4年愛媛県県民健康調査報告書
- ・第3次愛媛県食育推進計画

農林水産省

URL: <http://www.maff.go.jp>

- ・食生活指針
- ・食事バランスガイド
- ・食育ガイド

厚生労働省

URL: <http://www.mhlw.go.jp/>

- ・健康日本 21(第二次)
- ・健やか親子 21(第2次)
- ・妊娠前からはじめる妊産婦のための食生活指針～妊娠前から、健康なからだづくりを～
(令和3年3月)
- ・楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～(平成 16 年3月)
- ・保育所保育指針(平成 21 年4月1日)
- ・次世代育成支援対策推進法(平成 15 年7月)
- ・乳幼児栄養調査(昭和 60 年度、平成7年度、平成 17 年度、平成 27 年度)

文部科学省

URL: <http://www.mext.go.jp/>

- ・小学生用食育教材「たのしい食事つながる食育」(平成 28 年2月)
- ・栄養教諭を中核としてこれからの学校の食育(平成 29 年3月)
- ・食に関する指導の手引ー第二次改訂版ー(平成 31 年3月)
- ・中学生用食育教材「食」の探求と社会への広がり(令和3年3月)
- ・家庭教育手帳(平成 22 年版)

消費者庁

URL: <http://www.caa.go.jp/>

- ・食品表示法

内閣府

URL: <http://www.cao.go.jp>

- ・平成 17 年度から平成 27 年度までの情報

「早寝早起き朝ごはん」全国協議会

URL: <http://www.hayanehayaoki.jp>

一般社団法人 日本食生活協会

URL: <http://www.shokuseikatsu.or.jp>

公益社団法人 日本健康・栄養食品協会

URL: <http://www.jhnfa.org>

一般社団法人 日本農林規格協会 (JAS 協会)

URL: <http://www.jasnet.or.jp/>

県民健康づくり運動推進会議専門委員会

食育推進部会員名簿

(五十音順、敬称略)

◎亀岡 恵子	松山東雲短期大学 食物栄養学科 教授
高橋 恵美	公益社団法人愛媛県栄養士会 理事
田淵 桂子	愛媛県学校栄養士協議会 会長
丹下 マサ子	愛媛県保育協議会 理事
月原 文子	株式会社フジ・リテイリング お客様サービス・品質管理推進室 室長
手塚 洋介	一般社団法人全日本司厨士協会 四国地方本部 愛媛本部 会長
西村 恭子	愛媛県食生活改善推進連絡協議会 会長
畠山 千愛	愛媛県PTA連合会 副会長
藤本 尚枝	えひめ消費生活センター友の会 会長
別府 和彦	愛媛県農業協同組合中央会 総合企画部 部長
山内 朋子	伊予市健康増進課 係長
渡邊 慎也	愛媛県漁業協同組合連合会 漁政部 部長

◎: 部会長

第4次愛媛県食育推進計画

令和6年3月発行

愛媛県保健福祉部健康衛生局健康増進課

〒790-0062

愛媛県松山市一番町四丁目4番地2

T E L 089-912-2400

F A X 089-912-2399