

第三次長崎県食育推進計画

～いただきます 元気 ながさき おいしか県～

平成28年度～平成32年度



平成28年3月

 長崎県

はじめに

食は、私たちが生きていくために欠かせない命の源であり、おいしく楽しく食べることで生きる喜びを与えてくれるだけでなく、体育、知育、徳育のあらゆる場面において、私たちが育む力を持っています。

しかしながら、近年、社会環境や世帯構造が変化し、ライフスタイルや食についての価値観の多様化が進んだことで、食に起因する生活習慣病、食や食文化に関する意識の希薄化、一人で食事をとるいわゆる孤食の問題、食品廃棄の増加など、食に関する課題が生じています。

これらを解決していくために、本県では、これまで2度にわたる食育推進計画を策定し、総合的かつ計画的に食育の取組を進めてきたところです。

県においては、時代の潮流や本県の課題を的確に捉え、将来を展望しながら新たな視点で長崎県づくりを計画的に進めていくため、「長崎県総合計画チャレンジ2020」を策定したところですが、「いつまでも健康で活躍できる社会の実現」のための重要な施策として、「食育の推進」を位置づけているところです。

この「第三次長崎県食育推進計画」においては、食育をライフステージに応じて推進するとともに、特に子育て世代を含む、次代を担う若い世代へアプローチを図り、県民運動として取り組むこととしています。

施策の展開にあたっては、市町や地域、県民の皆様とも連携を図りながら取組を進めてまいりたいと考えておりますので、ご理解とご協力を賜りますようお願いいたします。

結びに、本計画の策定にあたり、熱心にご審議いただき、また貴重なご意見を賜りました「長崎県食育推進県民会議」の委員の皆様をはじめ、ご協力いただきました多くの皆様に心から感謝申し上げます。

平成28年3月



長崎県知事 中村 法道

＝ 目 次 ＝

第1章 食育の推進に向けて	1
第1節 策定の趣旨	2
第2節 計画の役割	3
第3節 計画の期間	3
第2章 食をめぐる現状と課題	5
第3章 食育推進の基本的な考え方	11
第1節 責務及び役割	12
第2節 基本的な方針	13
第4章 目指す方向性と施策の展開	15
第1節 健やかな身体の発達と健康づくり	16
1. 健康づくりに配慮した食生活	16
(1) 栄養バランスのとれた食生活	
(2) 世代に応じた口腔機能の啓発	
2. 生活習慣病の予防	18
(1) 子どもや保護者を対象とした望ましい食習慣の啓発	
(2) 成人を対象とした望ましい食習慣の啓発	
3. 若い世代へのアプローチ	19
(1) 若い世代を対象とした望ましい食習慣の啓発	
第2節 健やかな心と豊かな人間形成	21
1. 食の楽しさの実感	21
(1) 共食や調理実習等を通じた普及	
2. 食に対する感謝	23
(1) 農漁業体験、生産者との交流等を通じた普及	
第3節 望ましい食習慣と正しい知識・判断力の習得	24
1. 基本的な生活習慣の習得	24
(1) 基本的な生活習慣の啓発	
2. 食への関心と知識の習得	25
(1) 学校等での教科や給食を通じた知識の習得の促進	

(2) 地域での体験活動を通じた知識の習得への支援	
(3) 正しい情報の提供とリスクコミュニケーションの推進	
3. 環境に配慮した食生活	25
(1) 食品廃棄物の発生抑制とリサイクル促進	
第4節 伝統的な食文化の継承	27
1. 地場産品や郷土料理への関心	27
(1) 学校での教科や給食を通じた普及	
(2) 地域における伝承や体験を通じた普及	
(3) イベント等を通じた県産食品や郷土料理の普及	
第5章 県民運動としての推進	31
第1節 食育推進の基盤づくり	32
1. 推進体制の充実.....	32
2. 市町や関係機関及び団体等との連携.....	32
第2節 人材の育成と関係機関等への支援	34
1. 食育担当者の資質の向上.....	34
2. 食育を推進するボランティア活動への支援.....	34
3. 関係機関等への支援.....	35
第3節 県民への情報提供の充実	37
1. 多様な媒体を活用した情報提供.....	37
2. 対象者に応じた情報提供.....	38
数値目標一覧	40
参考資料	41
資料1：第二次長崎県食育推進計画目標値の達成状況	
資料2：第三次長崎県食育推進計画の策定経過	
資料3：用語の解説	

長崎県食育キャラクター“びわ太郎くん” & “こびわちゃん”

びわ太郎くんとこびわちゃんは、長崎県が日本一の収穫量を誇る「びわ」をモチーフに県の食育と食の安全・安心のイメージキャラクターとして生まれました。

この兄妹が、これからも主に県民の皆様への情報提供をとおして食育の推進に携わらせていただきます。

どうぞよろしくお願いいたします。



びわ太郎くん



こびわちゃん

第1章

食育の推進に向けて



第1節 策定の趣旨

私たちが、日々当たり前のように営む「食」は、生きていくうえでの基本となります。「食」には、健康な体を保つだけでなく人間性や社会性を育む力があります。また、「食」を通して、日本や地域の伝統や文化が受け継がれてきました。

一方で、現代の社会環境の変化や生活習慣の多様化に伴い、エネルギーや食塩等の過剰摂取や野菜の摂取不足などの栄養等の偏り、朝食の欠食に代表されるような食習慣の乱れ、またこれらに起因する肥満や生活習慣病など、食生活の中で様々な課題が顕在化しています。

これらを解決するために、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むための食育を推進し、現在及び将来にわたる健康で文化的な生活と豊かで活力のある社会の実現に寄与することを目的として、平成17年7月に「食育基本法」が制定されました。

本県においても、平成18年度に「長崎県食育推進計画」を、平成23年度には「第二次長崎県食育推進計画」を策定し、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進してきました。

第一次計画では、子どもに焦点を当てて、学校、幼稚園、保育所等や、家庭、地域での取組を県民運動として推進することを目指し、第二次計画では、高校生、大学生、並びに成人、高齢者までを対象に含めた、生涯にわたるライフステージに応じた間断ない食育を推進することを目指して施策を展開してきました。

その結果、学校や保育所等を中心に食育の取組は進んでおり、また、農林水産物の生産現場等における体験活動が増えていることなど、県民の食に関する知識や活動が、着実に広がってきています。しかしながら、現代の食に関する課題は、社会構造や国民の意識の変化に起因するものが多く、短期間に解決していくことは困難です。そのため、今後も粘り強く地道に取組を続ける必要があります。

県では、これまでの取組を継承しつつも、他の世代よりも課題が多いとされる若い世代を対象とした取組を強化するなど、現在の取組を検証し、施策の改善を図りながら、食育を計画的に推進するために、平成28年度からの計画を策定するものです。

第2節 計画の役割

この計画は、長崎県が実施する食育推進に関する各種施策を、基本的な取組方針に沿って掲げ、これらを総合的かつ計画的に推進するためのものであり、食育を県民運動として連携・協働しながら取り組むためのものとします。

食育の推進にあたっては、食に関する理解を深め、健全な心と体を培い、豊かな人間形成を推進し、健康で文化的な生活と豊かで活力ある社会の実現を目指します。

第3節 計画の期間

計画の期間は、平成28年度から平成32年度までの5カ年間とします。
ただし、社会環境の変化等に応じて、適宜見直しを行うこととします。

長崎県の食育の取組

●平成18～22年度

平成17年の食育基本法の制定を受けて長崎県食育推進計画を策定し、主に子どもに焦点を当てた取組を、関係機関や家庭、地域で県民運動として推進することを目指す。

●平成23～27年度

第二次長崎県食育推進計画に基づき、子どもから高齢者まで、生涯にわたるライフステージに応じた食育を推進することを目指す。

●平成28年度～

健康で文化的な生活と豊かで活力ある社会の実現を目指して、食育を県民運動として連携・協働しながら取り組むために策定した第三次長崎県食育推進計画に基づき、これまでの取組を継承しつつも特に若い世代を対象とした取組を強化するなどし、粘り強く地道に取組を続けることとする。



第2章

食をめぐる現状と課題



食をめぐる現状と課題

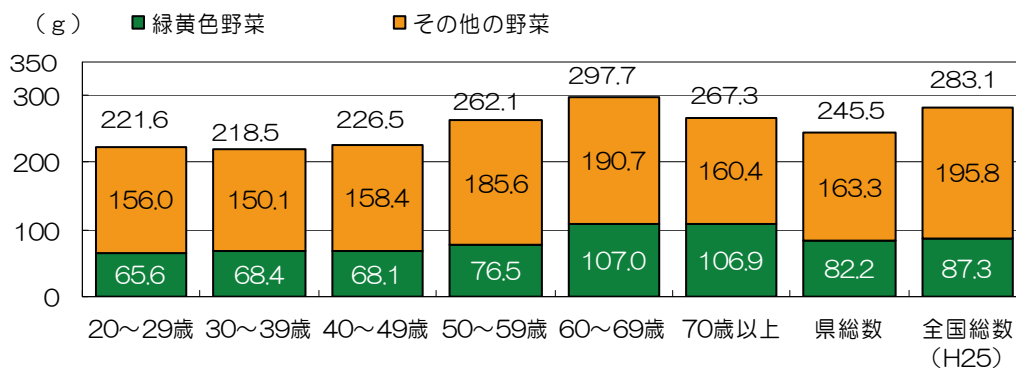
<食と健康>

生活習慣、特に食生活におけるエネルギーや食塩等の過剰摂取や野菜の摂取不足などの栄養等の偏り、またこれらに起因する肥満や生活習慣病の増加が大きな問題となっています。そのため、生活習慣病を予防し、健康寿命の延伸を図ることは、大きな課題となっています。

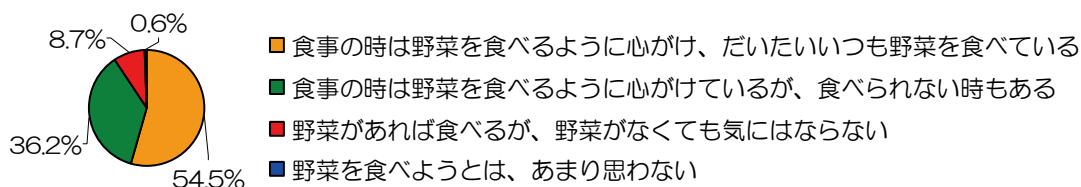
また一方で、過度の痩身志向や独居高齢者等の低栄養の問題も指摘されています。

長崎県民の食事の状況

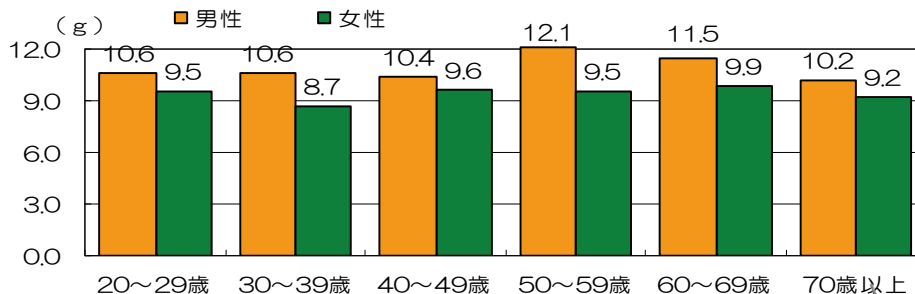
●成人の1日野菜摂取量（資料：平成23年度長崎県健康・栄養調査）



●野菜摂取に対する考え（資料：平成27年度長崎県食育に関する県民の意識調査）



●成人の1日食塩摂取量（資料：平成23年度長崎県健康・栄養調査）



長崎県健康増進計画「健康ながさき21」では、成人の1日での野菜摂取の目標は350g以上、食塩の1日平均摂取量は8g未満とされています。

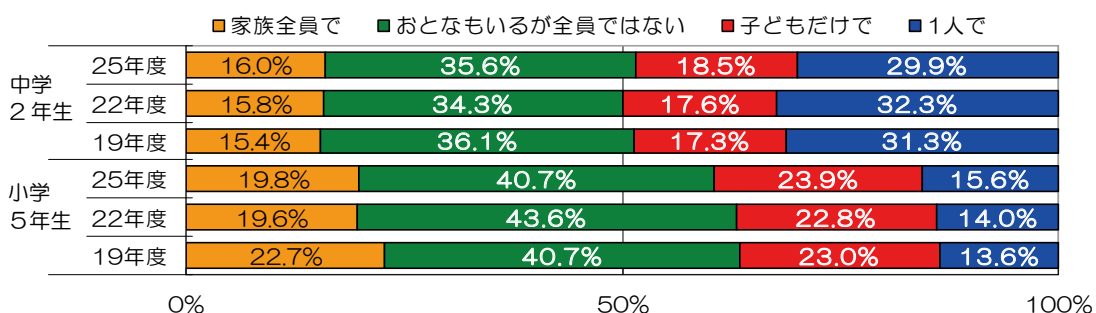


＜食と家庭＞

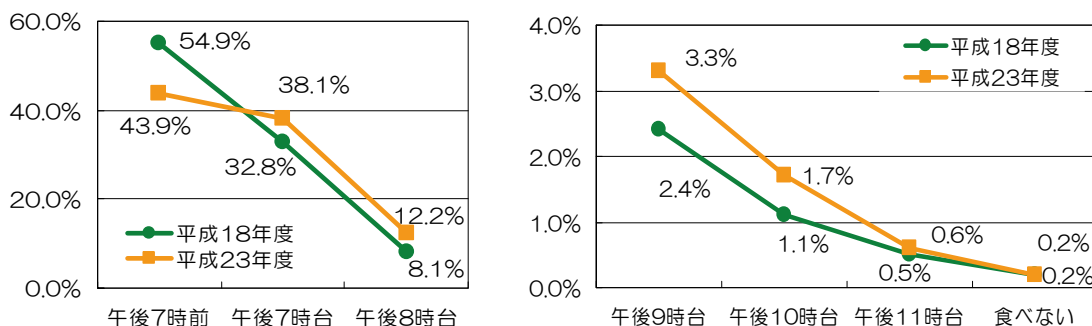
核家族化の進行、共働き世帯やひとり親世帯の増加、子どもの生活時間帯の変化などにより、家族が共に食卓を囲んでコミュニケーションを図る機会が減ってきています。家族の団らんによる食の楽しさの実感に加え、食事のマナーなど食生活に関する基礎の習得の面からも、家族との共食は重要な課題となっています。また、一人で食事を済ます、いわゆる「孤食」の問題も存在します。

長崎県民の家族での食事の状況

●小中学生の朝食摂取の状況（資料：平成25年度長崎県食事と生活、心についてのアンケート調査）



●成人の夕食の開始時刻の変化（資料：平成18年度・平成23年度長崎県健康・栄養調査）



＜食と地域＞

地域社会のつながりが希薄化してきた結果、古くから各地で育まれてきた多彩な地域の食文化が失われつつあります。平成25年12月、「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。食文化は精神的な豊かさとも密接な関係があり、地域の気候風土等と結び付いた伝統的な食文化を後世に伝えていくことが重要です。

＜ 食への感謝 ＞

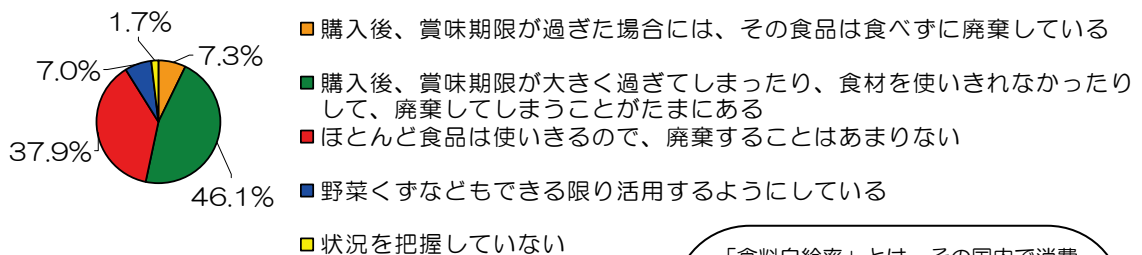
食品の種類及び購入形態が多様化し、調理に便利な食材が手に入るようになるなど、食生活が豊かになる一方で、食材の本来の姿や収穫されてから消費者の手に渡るまでの過程がわかりにくくなっています。日々の食生活が、自然の恩恵のうえに成り立ち、食べるという行為が動植物の命を受け継ぐということ、食事に至るまでに生産者を始めとして多くの人々の苦労や努力に支えられていることに対して、感謝の念や理解の深まりがあらためて必要とされています。

＜ 食料自給率と食品の廃棄 ＞

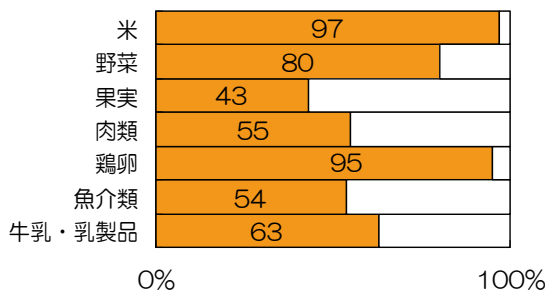
わが国では食料の多くを海外からの輸入に頼っています。その一方で、大量の食品が廃棄されているという実態があります。食料自給率の向上、食品廃棄物の発生抑制を大きな課題として認識するとともに、生産性向上のための農薬や化学肥料の使用、輸入食品について、正しい理解をしていくことが求められています。

食品の廃棄や自給率

●長崎県における家庭での食品の廃棄状況（資料：平成27年度長崎県食育に関する県民の意識調査）



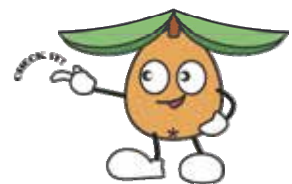
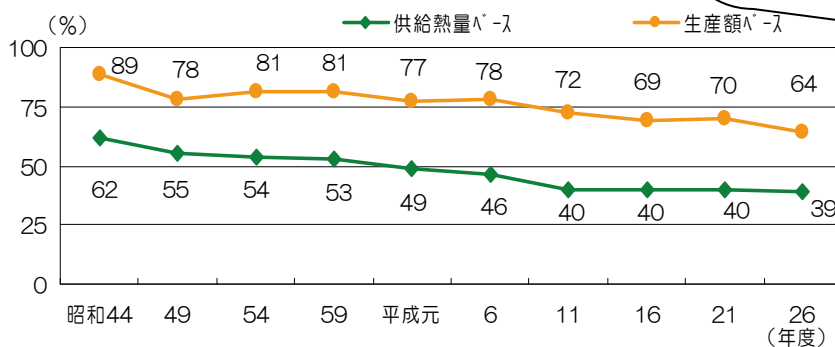
●品目別自給率（資料：平成26年度食料需給表）



「食料自給率」とは、その国内で消費される食料がどのくらい国内生産によってまかなえているかを示す割合です。品目ごとに重量ベースで計算される品目別自給率と、食料全体を熱量や生産額で合計し計算される総合食料自給率があります。

- 食料自給率
 - 品目別自給率 (重量ベース)
 - 総合食料自給率 (カロリーベース、生産額ベース)

●総合食料自給率の推移（資料：平成26年度食料需給表）



＜ 食品に対する信頼 ＞

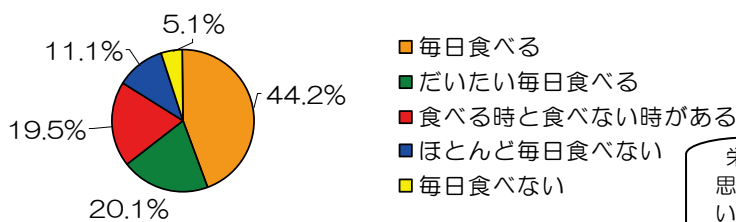
食品の安全性の確保は食生活における基本的な課題ですが、食に関する情報が氾濫しているため、消費者が情報を適正に選別することが困難な状況が見受けられます。消費者自らが、食品の安全性を始めとする食に関する知識と理解を深めるよう努めることが大切であり、正確な情報提供と共通理解を図るための施策が行政に求められています。

＜ 若い世代の食育 ＞

20歳代から30歳代を中心とする若い世代は、食に関する知識や意識、実践状況等の面で他の世代より課題が多いとされています。これらの世代は、これから親になり食育を次世代に伝えつなげていく世代でもあります。こうした若い世代が食に関する知識や活動を適切に次世代に伝えつなげていけるよう食育を推進していくことが重要となっています。

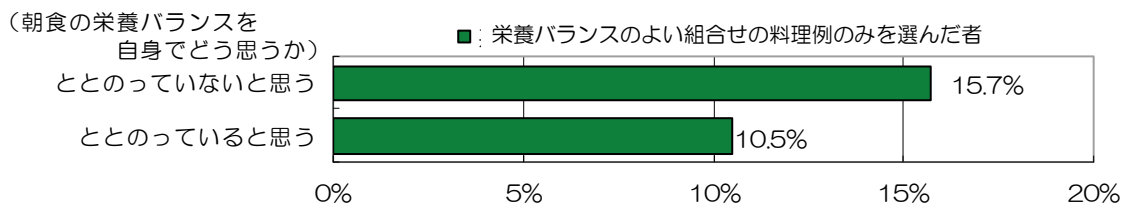
長崎県内大学生の食事の状況

●朝食摂取状況（資料：平成26年度大学生朝食アンケート）

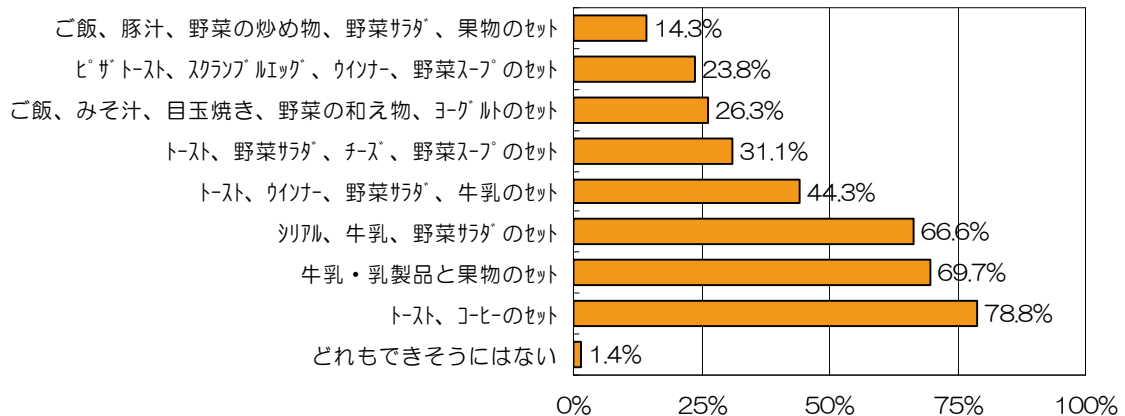


栄養バランスのよい食事だと思っ
ていても、実際はそうではない
こともありそうですね。

●朝食内容に対する自己評価と知識（資料：平成26年度大学生朝食アンケート）



● 自分でも準備ができそうな朝食（資料：平成26年度大学生朝食アンケート）



= **コラム** =

ユネスコ無形文化遺産における「和食」とは？ 《参照：農林水産省ホームページ》

南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきました。このような、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」を、「和食：日本人の伝統的な食文化」として、2013年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されました。

「和食」の4つの特徴

(1) 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。また、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。

(2) 健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われています。また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿や肥満防止に役立っています。

(3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴のひとつです。季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。

(4) 正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。



第3章



食育推進の基本的な考え方

第1節 責務及び役割

1. 県の責務

県は、食育の推進に関し、国、市町、関係団体との連携を図りつつ、本県の特性を生かした自主的な施策を策定し、実施する責務があります。

2. 教育関係者等の役割

教育並びに保育、介護その他の福祉、医療、保健の関係者、関係機関及び関係団体には、食に関する関心及び理解を促進するうえで重要な役割があることから、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努める役割があります。

3. 農林漁業者等の役割

農林漁業者及びその関係団体には、農林漁業に関する体験活動等が食に関する県民の関心及び理解を促進するうえで重要な役割を果たすことから、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々との活動の重要性について、県民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努める役割があります。

4. 食品関連事業者等の役割

食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体には、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、県や市町が実施する食育の推進に関する施策に協力するよう努める役割があります。

5. 県民の役割

県民には、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努力する役割があります。

第2節 基本的な方針

この計画では、「健康で文化的な県民の生活・豊かで活力のある社会の実現」に寄与するため、人間が生きるうえでの基本である食の充実を図り、「食に興味を持ち、実践できる人を増やす」ことを目指します。

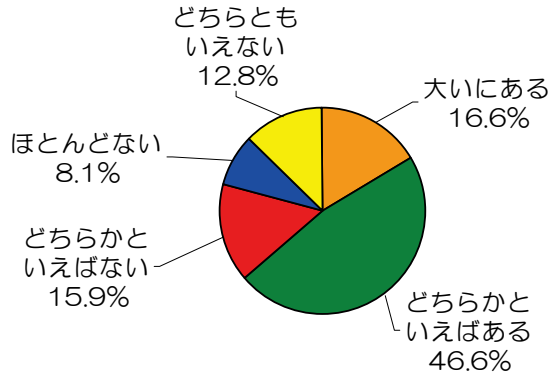
その達成のために、「健やかな身体の発達と健康づくり」、「健やかな心と豊かな人間形成」、「望ましい食習慣と正しい知識・判断力の習得」、「伝統的な食文化の継承」の4つの方向性に沿い、それぞれの施策を展開していきます。

また、多様な関係者による連携体制を構築して食育推進の基盤づくりを進め、食育活動を県民運動として展開します。

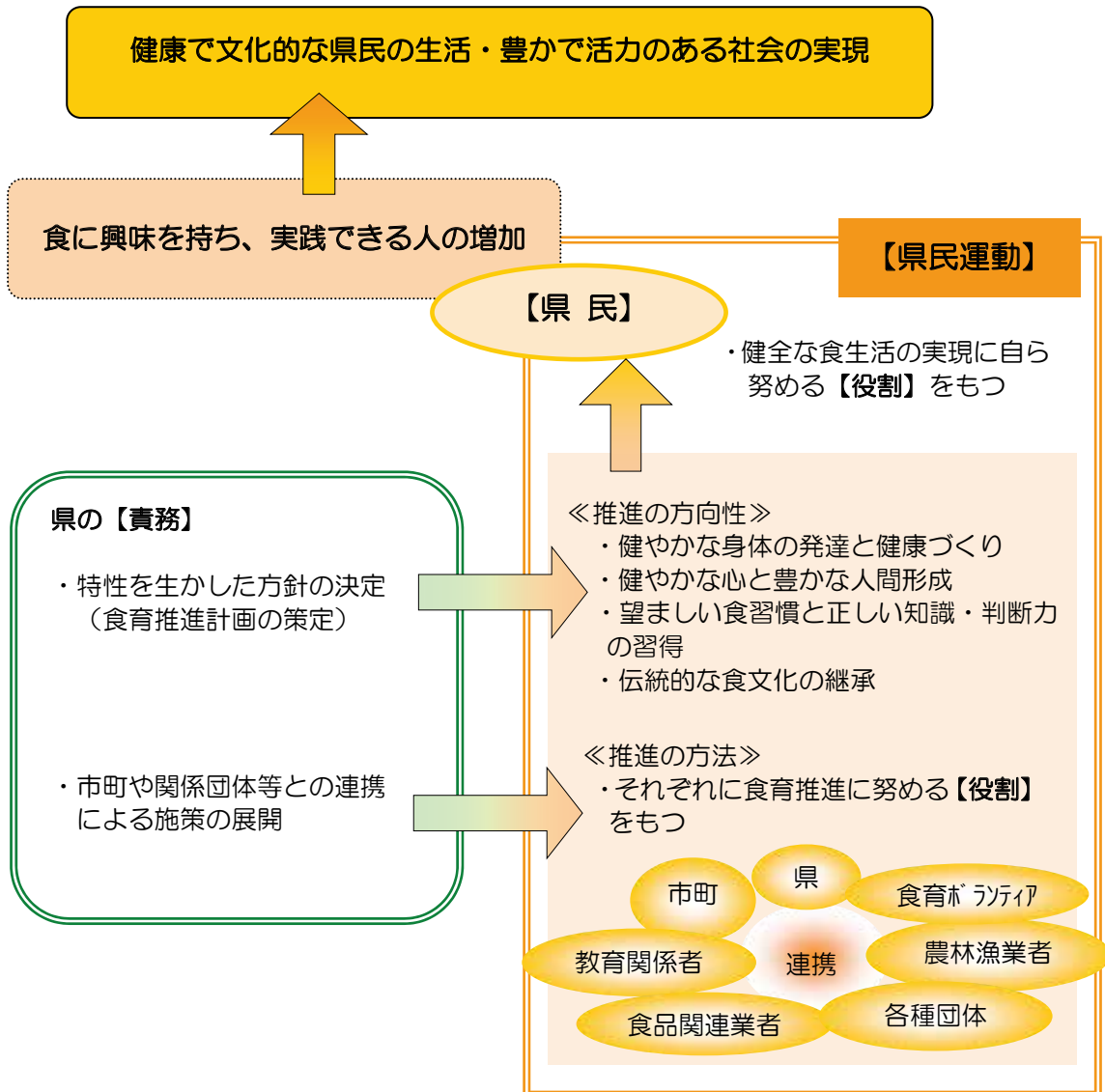
長崎県民の“食”への関心度

●「食に関すること」についての興味や関心

(資料：平成27年長崎県の取組に関する県民意識アンケート調査)



食育推進の基本的な考え方（イメージ図）



第4章



目指す方向性と施策の展開

第1節 健やかな身体の発達と健康づくり

近年、栄養の偏りや食習慣の乱れなど、食をめぐるさまざまな問題が生じています。健やかな身体の成長と維持には、栄養バランスのとれた食生活が不可欠であり、併せて口腔機能の健全性を保つことが重要となります。

健やかな身体の発達と健康づくりのために、「健康づくりに配慮した食生活」、「生活習慣病の予防」、「若い世代へのアプローチ」という3つの視点から取組を進めます。

とりわけ、これからの社会を担っていく若い世代や子育て中の方々に対して、望ましい食習慣についての理解を深める取組を進めます。

1. 健康づくりに配慮した食生活

(1) 栄養バランスのとれた食生活

○主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の定着など、栄養バランスのとれた食生活の普及を図ります。【国保・健康増進課】

○保育所・幼稚園・認定こども園等での食事提供を通して、乳幼児期からの栄養バランスのとれた食生活を支援します。【こども未来課】

○栄養バランスに配慮した学校給食を提供するとともに、家庭に対しても望ましい食事について啓発します。【体育保健課】

○妊産婦や乳幼児期の子を持つ保護者を対象に、望ましい食事等についての情報を提供します。【こども家庭課】

= コラム =

栄養バランスのとれた食事とは？

「ご飯を中心とした一汁三菜」や「主食・主菜・副菜をそろえる」ことを意識した食事内容は、栄養面をはじめ見た目にもバランスのとれた食事になりやすくなります。

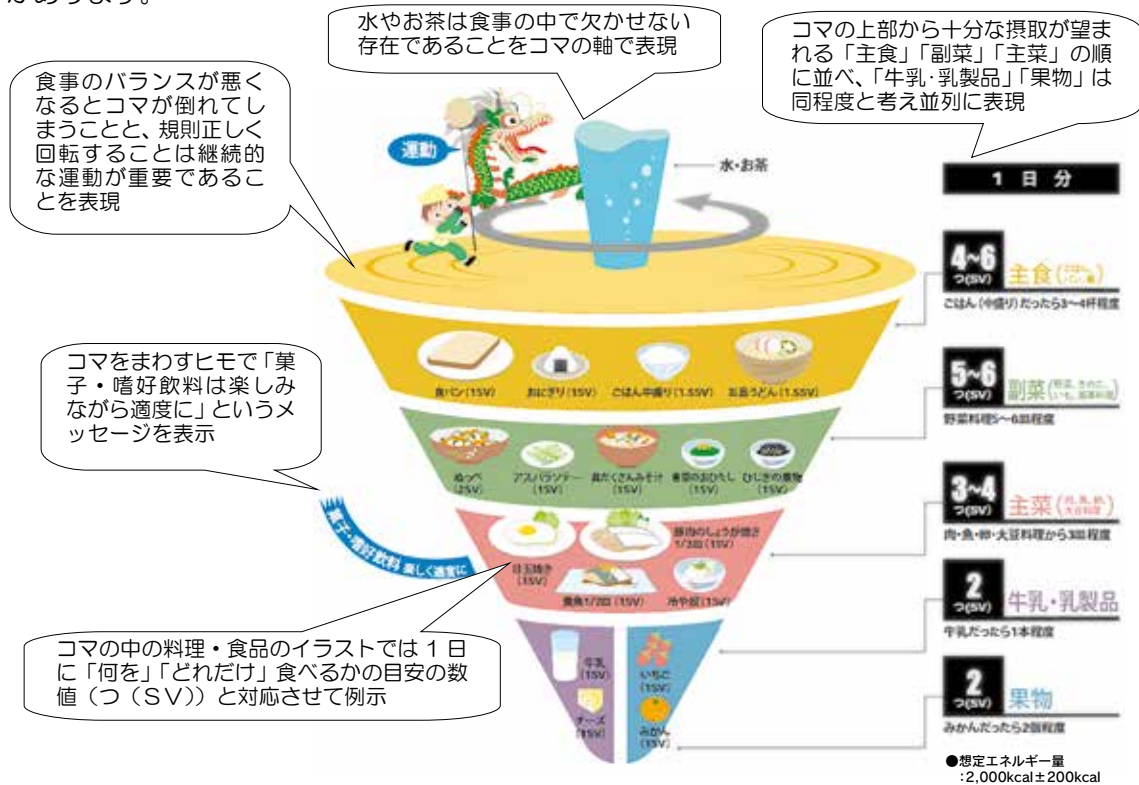
また、1日に何をどれだけ食べたら良いかの目安として、長崎県版食事バランスガイドを活用することも栄養バランスのとれた食事を考える時の手助けになります。

栄養バランスのとれた食事をするために

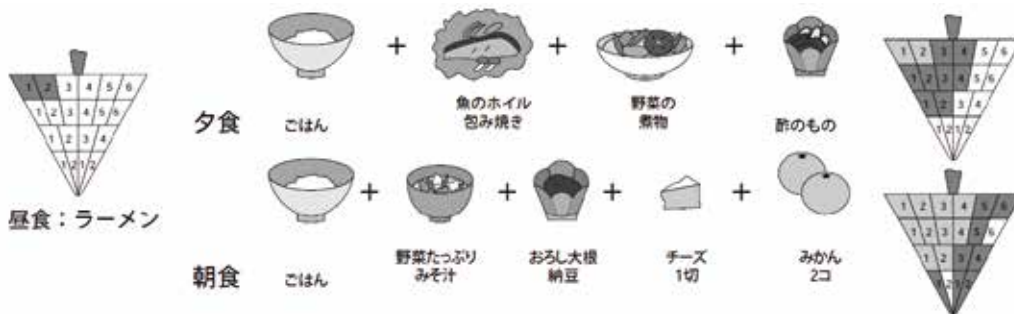
- 主食・主菜・副菜について（資料：内閣府編集食育ガイド）
 食事を作ったり、選んだりするときに、主食、主菜、副菜を組み合わせることを意識すると、栄養面をはじめ、見た目にもバランスの良い食事になります。



- 長崎県版食事バランスガイド（資料：県国保・健康増進課 長崎県健康づくり指導者マニュアル）
 主食、主菜、副菜などを1日にどれだけ食べたら良いかの目安として、食事バランスガイドがあります。



＜活用例：昼食に「ラーメン」を食べたら、夕食と朝食で副菜と主菜を補う。＞



(2) 世代に応じた口腔機能の啓発

○乳幼児期の健全な口腔機能の重要性について、その保護者を対象に理解を促進します。
【国保・健康増進課、こども未来課、こども家庭課】

○学校給食献立の工夫や学校歯科医等による講話、むし歯を更に減少させる取組等の充実を図り、児童生徒における口腔機能の重要性の普及に努めます。

【体育保健課】

○成人期における歯周疾患や生活習慣病対策の重要性について、関係機関との連携や普及啓発を推進します。
【国保・健康増進課】

○介護予防事業等を通じて高齢者の栄養及び口腔機能の向上を図ります。

【長寿社会課】



地域の取組で活用された
噛み応えのある料理「炒り大豆ご飯」とその材料



市町によるお口の健康と食育セミナー



2. 生活習慣病の予防

(1) 子どもや保護者を対象とした望ましい食習慣の啓発

○幼児期の基本的な生活習慣や健康状態の改善等に必要な知識について、子どもや保護者を対象に普及します。
【こども未来課】

○親育ち講座「ながさきファミリープログラム」を活用し、学童期の子を持つ保護者等に、望ましい食習慣・生活習慣について啓発します。
【こども未来課】

○学校給食の会食会の実施や学校保健委員会と連携した取組等により、児童生徒の食習慣に関する正しい理解の促進や望ましい生活習慣の定着に努めます。

【体育保健課】



幼稚園での劇による啓発

(2) 成人を対象とした望ましい食習慣の啓発

- 生活習慣病予防のため、地域や職域への普及啓発を市町や関係機関と連携して取り組みます。【国保・健康増進課】

3. 若い世代へのアプローチ

(1) 若い世代を対象とした望ましい食習慣の啓発

- 食に関する情報収集の機会となる意見交換会などの開催にあたっては、参加しやすいテーマや開催方法を工夫し、若い世代の参加を促します。

【食品安全・消費生活課】

- 小中学生やその保護者を対象とした体験学習や教室を開催し、食に関する知識の習得や理解の促進を図ります。

【食品安全・消費生活課】

- 高校生を対象に、食についての講座や調理実習を実施し、卒業後の望ましい食習慣についての理解を促進します。

【学事振興課、食品安全・消費生活課、高校教育課】

- 大学生を対象に、各大学等との連携やフェイスブック等を活用した情報提供により、望ましい食習慣について啓発します。

【学事振興課、食品安全・消費生活課】

- 妊娠期の女性やその配偶者、新生児期の子を持つ保護者を対象に市町の事業等の活用により望ましい食習慣について啓発します。

【こども未来課、こども家庭課】

- 地域における講習会等を通じて、若年期・成人期における望ましい食習慣等についての理解を促進します。

【国保・健康増進課】



食育ボランティアと大学生のコラボレーションによる子ども達との肉まん作り



食育ボランティアによる1人暮らしを始める高校生を対象とした調理実習

《数値目標》

目標項目	基礎値 (H27)	H28	H29	H30	H31	目標 (H32)
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の人の割合：%	55	56	57	58	59	60
野菜摂取を心がけている人の割合：%	90	91	92	93	94	95
子どもを対象とした体験型食育教室の開催：回	—	3	9	9	9	9

第2節 健やかな心と豊かな人間形成

食は、私たち人間が生きていくために欠かせないものであり、健康な身体の発達と維持だけでなく、健全な心と豊かな人間性を育みます。

家族や友人と食卓を囲んでコミュニケーションを図ることは、食の楽しさを実感することに加え、食や生活に関する基礎を習得する場となります。

一方、体験活動や地産地消の取組を通じた生産者と消費者との交流は、食への感謝の心や食の大切さ、農林漁業や地域産業への理解と関心を深める絶好の機会となります。

家庭における食事や様々な体験活動等を通じて、食の持つ力をより引き出す取組を進めます。

1. 食の楽しさの実感

(1) 共食や調理実習等を通じた普及

○基本的な食習慣を形成し、豊かな生活を送ることができるよう、家族や友人と食卓を囲む機会を増やすことを推進します。 【食品安全・消費生活課】

○食べることや調理の楽しみ等を体験するための幼児期を中心とした調理実習等の取組を支援します。 【こども未来課】

○親育ち講座「ながさきファミリープログラム」を活用し、保護者等に共食について啓発します。 【こども未来課】



コラム

「共食」ってなあに？

家族や友人など、複数の方が一緒に料理や食事することを「共食（きょうしょく）」といいます。食事を通して他者とつながり、共感する機会となり、食事が栄養摂取の機会となるだけでなく、コミュニケーションの手段や食事マナーを習得する機会ともなります。

このように人が生活をしていく上でも重要な「共食」の機会には、できればテレビを消して楽しくすごしたいですね。ちなみに、「共食」に対して一人で食事することを「孤食」といいます。どうしても「孤食」にならざるを得ない状況もあると思いますが、できるだけ「共食」の機会を取り入れられるよう心がけたいものですね。

平成27年度「誰かと食べるっておいしいね！楽しいね！」入賞作品

●標語の部

<優秀賞>

何食べよう 何作ろう 食で広がる 親子の会話

佐々木 菜摘さん 長崎県立諫早農業高等学校 2年

<佳作>

おいしいよ 笑顔のふりかけ かけたなら

水田 芽依さん 南島原市立有馬小学校 6年

●絵画の部

<佳作> 「おいしいきゅうしょく」



田口 菜々子さん 南島原市立口之津小学校 1年

●写真の部

<優秀賞> 「みんなで食べる食事は最高!!」



松本 紗也加さん 長崎日本大学中学校 1年

2. 食に関する感謝

(1) 農漁業体験、生産者との交流等を通じた普及

○体験型食育活動等を通して、食への関心と理解を深め、感謝の念を育むための取組を支援します。 【こども未来課】

○農業体験、酪農体験や生産者との交流等、農畜産物やその生産者等への感謝の念を育むための取組を支援します。 【農山村対策室、畜産課】

○漁業体験や生産者との交流等により、県産水産物への感謝の念を育み、生産者の仕事を紹介する取組を支援します。 【水産加工・流通室】



市町の事業による高校生と一緒に伊勢えび漁



食育ボランティアによる田んぼで田植え体験交流及びながさき米の稲刈り体験交流会



《数値目標》

目標項目	基礎値 (H26)	H28	H29	H30	H31	目標 (H32)
県内3魚市場協会が実施する魚食講習会の参加者数:人	3,387	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400
農産物直売所、グリーン・ツーリズムの売上額(億円)	106	108.2	110.4	112.6	114.8	117

第3節 望ましい食習慣と正しい知識・判断力の習得

健全な食生活の実現にあたっては、規則正しい生活習慣、食品の選び方や適切な調理・保管の方法など、基礎的な知識を持って行動することが重要となります。

さまざまな種類の食材が多様な形で加工・提供されるようになった現在、食に関する正確な知識や判断力を備えるべき必要性はさらに高まっています。

また我が国では、食料の供給を海外に大きく依存する一方で、まだ食べられる食品が大量に廃棄されています。

このような課題をふまえ、一人ひとりが食に関する認識を深め行動することができるよう取組を進めます。

1. 基本的な生活習慣の習得

(1) 基本的な生活習慣の啓発

○親育ち講座「ながさきファミリープログラム」や、市町の事業等の活用、保育所・幼稚園・認定こども園での日々の活動を通して、幼児期の基本的な生活習慣の普及に努めます。 【こども未来課、こども家庭課】

○学校給食の会食会の実施や学校保健委員会と連携した取組等により、児童生徒の食習慣に関する正しい理解の促進や望ましい生活習慣の定着に努めます。 (再掲) 【体育保健課】

○高校生を対象に、食育講座や調理実習を通じて望ましい食習慣等についての理解を促します。 【高校教育課】

○地域における講習会等を通じて、若年期・成人期における望ましい食習慣等についての理解を促進します。(再掲) 【国保・健康増進課】

○家庭での食事や保育所等の給食、学校給食の時間を活用して、食事マナーの習得を促します。 【食品安全・消費生活課、こども未来課、体育保健課】



イベントでの豆つかみゲーム



保育園におけるはしの持ち方教室



保育園における洋食マナー教室

2. 食への関心と知識の習得

(1) 学校等での教科や給食を通じた知識の習得の促進

○各教科・領域や生きた教材である学校給食など、教育活動全体を通して食への関心を高め、食材や調理法等の食に関する知識の習得を促します。

【学事振興課、義務教育課、高校教育課、特別支援教育室、体育保健課】

(2) 地域での体験活動を通じた知識の習得への支援

○関係団体が実施する調理実習や農漁業体験などを活用して、対象者に応じた食に関する情報を提供します。

【水産加工・流通室、農山村対策室、畜産課】

(3) 正しい情報の提供とリスクコミュニケーションの推進

○消費者、食品関連事業者及び行政間の相互理解を促進するため、情報及び意見の交換を行い、食品の安全・安心に関する情報を共有します。

【生活衛生課、食品安全・消費生活課】

○食品の安全性に関する様々な情報を県民が入手できるよう、パンフレットやホームページ等を通じて情報を発信します。 【生活衛生課、食品安全・消費生活課】



食品の安全・安心リスクコミュニケーション



長崎県ジュニア食品安全教室

3. 環境に配慮した食生活

(1) 食品廃棄物の発生抑制とリサイクル促進

○市町や関係団体、ボランティア等と連携して、家庭における食品廃棄物の減量化や再生利用等に関する活動の普及を図ります。

【食品安全・消費生活課、未来環境推進課】

○交流会の開催等を通じ、食品廃棄物の再生利用等を推進するボランティア等の活動を支援します。 【未来環境推進課】

○家庭や外食産業、食品産業における食品残さの再資源化を促進するため、情報提供に努めます。 【未来環境推進課、農山村対策室】

《数値目標》

目標項目	基礎値 (H26)	H28	H29	H30	H31	目標 (H32)
食に関心をもっている県民の割合：％	63 (H27)	64.0	65.5	67.0	68.5	70.0
成人の朝食摂取率：％	86 (H27)	87	88	89	90	90
栄養士により、食育の取組を専門的に実施している保育所・幼保連携型認定こども園の割合：％	55.2	—————→				60
食育計画に基づいた推進体制がある保育所・幼保連携型認定こども園の割合：％	85.7	—————→				100
食育の計画を作成している幼稚園の割合：％	64.4	—————→				80
食育担当者を配置して食育を推進している幼稚園の割合：％	59.3	—————→				80
児童生徒の朝食摂取率：％	98.7	—————→				100
食に関する指導資料集(義務教育課作成)の活用率：％	—	—————→				80
「学校給食の手引き」活用率：％	97.0	100	100	100	100	100
食品の安全性に関する意見交換会等の開催	回数：回	11	9	17	17	17
	出席者数：人	—	680	710	740	770
生ごみ減量化リーダーによる活動回数：回	226	200	200	200	200	200

第4節 伝統的な食文化の継承

海に囲まれた地形で多くの自然に恵まれた本県には豊かな食材があり、独自の文化が形成されてきた歴史もあることから、各地域に伝統的な食文化が残されています。

また、地産地消の取組は、食や農林水産業について関心を持つきっかけとなるだけでなく、地域の特産品、食文化に触れることで、地域への愛着が増すといった効果があります。

地域や家庭で受け継がれる食文化を次の世代につないでいくことは、食育の観点からも重要であることから、地場産品や郷土料理への関心を高めるための取組を進めます。

1. 地場産品や郷土料理への関心

(1) 学校での教科や給食を通じた普及

○生きた教材である学校給食において、地場産物や郷土料理、伝統的な食文化を継承した献立を取り入れ、児童、生徒へ地域の食文化の伝承や食を通しての郷土の学習を推進します。【義務教育課、体育保健課】

○学校給食メニューの開発や魚食料理の調理実習等、関係団体等が連携して県産農林水産物の学校給食への利用を促進します。【水産加工・流通室、農山村対策室】

(2) 地域における伝承や体験を通じた普及

○市町や関係団体等と連携し、食育ボランティアの活動等を通じて、県産食品や郷土料理を普及します。【食品安全・消費生活課】



食育ボランティアによる郷土料理の伝達講習会

(3) イベント等を通じた県産食品や郷土料理の普及

- 生産者と消費者が交流する各種イベントや飲食店に対する取組等を通して、地元食材や郷土料理、地元の特色ある食材を活用した料理等のPRを行います。
【物産ブランド推進課】
- 各種イベントを通して、長崎の農林水産物のPR、県産品を活用した料理コンクール、生産者と消費者との交流などを行い、県産品愛用の促進を図ります。
【水産加工・流通室、農山村対策室、林政課、農産加工・流通室】
- 県産品愛用推進協力店等と連携し、県産食品や郷土料理の普及啓発に努めます。
【物産ブランド推進課、水産加工・流通室、農山村対策室】
- 関係団体等が主催する体験活動や研修会等を活用して、県産食品や郷土料理についての情報提供を行います。
【水産加工・流通室、農山村対策室】

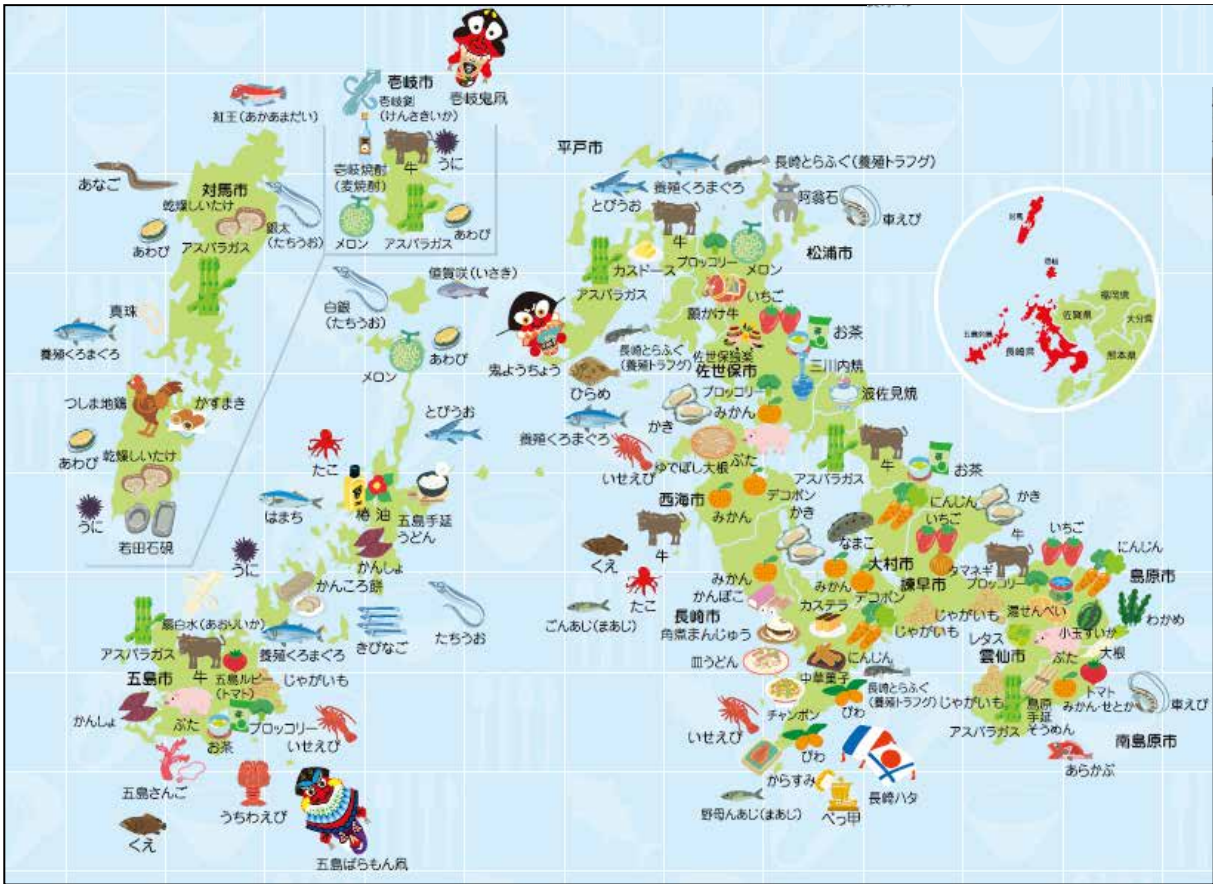
《数値目標》

目標項目	基礎値 (H26)	H28	H29	H30	H31	目標 (H32)
学校給食における県内産品を使用する割合(重量比):%	70.4	71	71	71	71	71
まるごと長崎県給食の実施:市町	2	21	21	21	21	21

長崎県産品マップ

(資料：県物産ブランド推進課「長崎県特産品マップ」)

長崎県では、こんなにさまざまな農産物や魚介類がとれるんですね。



第5章



県民運動としての推進

第1節 食育推進の基盤づくり

県民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むために、食育を推進していくことが必要であり、また、県民一人ひとりが食に関する情報を共有、提供、活用することが重要となります。そのため、各地域の特性を活かして食育の取組を進めている市町や地域の食育活動団体との結びつきを密にし、食育活動を県民運動として展開します。

また、多様な関係者による連携・協力体制の構築など、食育推進の基盤づくりを進め、計画の進捗状況の把握、見直しをしながら取組を推進します。

1. 推進体制の充実

○健康・栄養関係者、教育関係者、消費者団体、生産者・事業者団体、学校給食関係者、地域活動団体、学識経験者、行政等で構成する長崎県食育推進県民会議により、食育の推進に関する重要事項について審議します。

また、県内における関係者間のネットワーク化により連携・協働体制を確立し、食育を県民運動として推進します。【食品安全・消費生活課】

○本推進計画に基づく食育に関する施策を効果的かつ計画的に推進するため、庁内関係部局で構成する長崎県食育推進会議を設置し、施策の進捗状況や成果を評価、検証する場として位置づけます。【食品安全・消費生活課】

2. 市町や関係機関及び団体等との連携

○各市町食育推進計画が円滑に実施されるよう、情報交換及び意見交換のための県・市町食育推進スクラム会議を開催し、共通課題の解決等を図りながら、地域における食育を推進します。【食品安全・消費生活課】

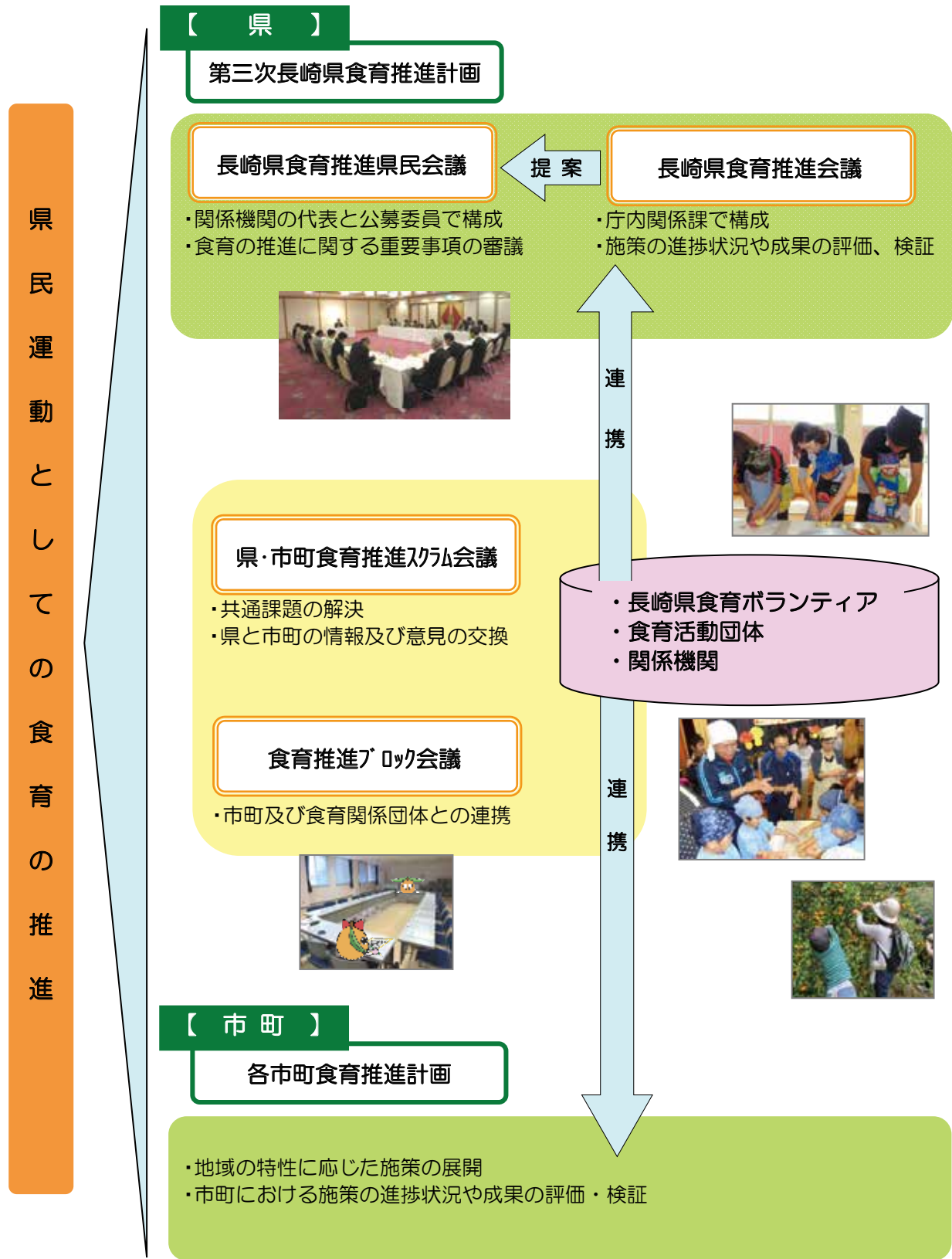
○複数市町にまたがり広域的に活動する地域活動団体と行政との連携を図るため、食育推進ブロック会議を開催し、地域の特性に合わせて食育を推進します。【食品安全・消費生活課】

○長崎県食育ボランティアの様々な活動分野を活かした取組により食育を推進します。【食品安全・消費生活課】

○市町や関係機関、健康づくり応援の店等と連携して食を通じた健康づくりを推進します。【国保・健康増進課】

○県産品愛用推進協力店や直売所、加工グループ等との連携により、県産品愛用や地産地消を推進します。【物産ブランド推進課、水産加工・流通室、農山村対策室】

食育推進の基盤づくり (イメージ図)



第2節 人材の育成と関係機関等への支援

食の大切さをより効果的・効率的に広く県内に普及させるためには、関係者の技術・知識の向上が不可欠となります。そのため、各地域で活動する専門家やボランティアなどの養成、資質の向上、情報提供等を行います。

また、模範的で社会貢献度が高い取組をする団体や個人を表彰により奨励します。

1. 食育担当者の資質の向上

○研修会等により市町栄養士、調理師、歯科衛生士等の専門的知識を有する者の資質の向上を図り、地域における食育の充実を支援します。【国保・健康増進課】

○保育所・幼稚園・認定こども園等の食育担当者を対象にした研修会の開催や情報提供により、各施設における食育の推進を支援します。【こども未来課】

○給食施設の食育担当者等を対象とした研修会や巡回指導等を実施し、各施設における食育の推進を支援します。【国保・健康増進課】

○栄養教諭や学校栄養職員、教職員を対象に資質を向上するための研修会の開催や情報提供を行い、学校における食育を推進します。

【教職員課、義務教育課、体育保健課】



研修会での講師(高校生・保育所栄養士・教員)と受講者(ボランティア)のやり取り



2. 食育を推進するボランティア活動への支援

○長崎県食育ボランティアの登録推進、活動状況の把握、情報提供等により食育推進の体制を強化します。【食品安全・消費生活課】

- 食生活改善推進員の養成・資質向上を市町と連携して行い、食育活動を支援します。【国保・健康増進課】
- 地域で活動する生活研究グループに対し情報提供などの支援を行います。【農業経営課】
- 食に関する様々な分野で実施されているボランティア活動に対して支援を行うとともに、新たなボランティア活動の育成を行います。【県民協働課、生涯学習課】
- 食育推進活動表彰（県知事表彰）により、個人や団体の取組を奨励します。【食品安全・消費生活課】



食育推進活動表彰(県知事表彰)受賞式

3. 関係機関等への支援

- 各施設への訪問、研修会の開催、情報提供等により保育所・幼稚園・認定こども園での食育の取組を支援します。【こども未来課】
- 栄養教諭の配置拡大等により学校での食育の取組を支援します。【義務教育課】
- 教職員や学校給食関係者を対象とした研修会の開催や体験学習の充実等により、学校での食育の取組を支援します。【高校教育課、義務教育課、体育保健課】
- 県産農林水産物の学校給食への利用促進を図り、地域の特色を生かした学校給食の提供を支援します。【水産加工・流通室、農山村対策室、体育保健課】
- 特別支援学校において、児童生徒の障害の特性や発達段階に応じた、食品に関する体験活動等の実施を支援します。【特別支援教育室】
- 地域において郷土料理の普及や地産地消の活動をしている団体等への情報提供や研修を通じ、その取組を支援します。【水産加工・流通室、農山村対策室、畜産課】

《数値目標》

目標項目	基礎値 (H26)	H28	H29	H30	H31	目標 (H32)
食育担当者・ボランティア等の 研修会参加者数:人	997	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
巡回指導評価で7割以上の 点数に達している給食施設の 割合:%	57.3	58.8	60.3	61.8	63.3	65
食育研修会への参加保育所・ 幼保連携型認定こども園の割 合:%	88.6	—————→				100
学校給食研修会等の出席者 数:人	173	300	300	300	300	300
県立学校給食栄養管理者・調 理員等研修会の出席者数:人	96	100	100	100	100	100
学校給食研究協議大会の出 席者数:人	367 (H25)	430	430	430	430	430

第3節 県民への情報提供の充実

食の大切さを広く県内に普及させるためには、正しい情報の提供とその共有が不可欠となります。県民が知識を習得することで食への興味を持ち、正しい判断ができるよう、様々な手段や機会を活用し、効果的な情報提供を行います。

1. 多様な媒体を活用した情報提供

○食育関連情報の総合的な窓口として食育ホームページを充実させ、フェイスブックや情報誌等により情報を発信します。【食品安全・消費生活課】

○ホームページや情報誌等を通じて、健康づくり、農業体験及び漁業体験、郷土料理及び地産地消、食の安全・安心等に関する情報を発信します。
【生活衛生課、食品安全・消費生活課、国保・健康増進課、漁政課、水産加工・流通室、農山村対策室】



ホームページ「長崎県食品の安全・安心と食育」



季刊誌「びわ太郎食育通信」



Facebookページ「びわ太郎の食育日記」

★ホームページ

検索:長崎県 食育 <https://www.pref.nagasaki.jp/shokuhin/>

★季刊誌

検索:びわ太郎食育通信 <https://www.pref.nagasaki.jp/shokuhin/shokuiku/tsushin/>

★Facebookページ

検索:長崎県 びわ太郎の食育日記 <https://www.facebook.com/>

2. 対象者に応じた情報提供

○アンケートを実施し、県民の食育に関する意識や食に関する現状を把握するとともに、結果をふまえた情報提供に努めます。 【食品安全・消費生活課】

○乳幼児期や学童期の保護者や妊産婦を対象に、家庭教育手帳や各種教材等を活用して食育に関する情報を提供します。 【こども未来課、こども家庭課、義務教育課】

○高校生や大学生を対象に、資料の配布等により食育に関する情報を提供します。 【学事振興課、食品安全・消費生活課、高校教育課】

○地域関係者や教育関係者を対象とした研修会等において、家庭への食育の推進を図ります。 【食品安全・消費生活課、生涯学習課】

《数値目標》

目標項目	基礎値 (H26)	H28	H29	H30	H31	目標 (H32)
食育ホームページのアクセス 件数:件	18,898	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000
「びわ太郎食育通信」の発行 回数:回	4	4	4	4	4	4

= コラム =

「食育月間」と「食育の日」

国や地方公共団体、関係団体等が協力して、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の国民への浸透を図るために毎年6月を「食育月間」として食育推進基本計画により定められています。

また食育推進運動を継続的に展開し、食育の一層の定着を図るための機会として毎月19日を「食育の日」として同計画により定められています。

ぜひ、6月や毎月19日を「食」について、改めて考える機会とされてはいかがでしょうか。



長崎県内の飲食店や販売店による取組紹介

●県産品愛用推進協力店

県産の農林畜水産物、及び製造者または販売店が県内事業者である製品・加工品を常時一般消費者に販売している県内所在の販売店で、県産品愛用運動の趣旨に賛同し協力していただける店舗を、「“食べてみんね！長崎” 県産品愛用推進協力店」として登録しています。

年間を通じた県産品（食品・飲料）の積極的な取扱や県産品愛用推進のキャンペーン等へご協力いただいています。

*協力店一覧

検索:長崎県県産品愛用推進協力店

<https://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/kanko-kyoiku-bunka/>

[kanko-bussan/suisin/index.html](https://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/kanko-kyoiku-bunka/kanko-bussan/suisin/index.html)



●長崎県健康づくり応援の店

県民にとって身近な場所である飲食店等に健康づくりに関する情報発信にご協力いただくことで、県民自身が健康づくりへの関心を高め、食習慣の見直し等ができるようになることを目的とした「健康ながさき21」計画に基づいた取組です。

具体的な取組例としては、飲食メニューへの栄養成分の表示やヘルシーメニューの提供、ヘルシーオーダーの受入れ等があります。

*協力店一覧

検索:長崎県健康づくり応援の店マップ

<http://www.pref.nagasaki.jp/kokuho/kenko/eiyo/ouen/map.html>



●ながさき地産地消こだわりの店

県民や観光客の方々に県産食材を使用した料理を食して長崎県産の良さを知ってもらい、地産地消をより一層推進するために、県産食材を積極的に使用している店を「ながさき地産地消こだわりの店」として認定しています。

*協力店一覧

検索:ながさき地産地消こだわりの店

<http://www.pref.nagasaki.jp/tisan/persistence/list.php>



＝数値目標一覧＝

<第4章>

第1節 健やかな身体の発達と健康づくり

目標項目	基礎値 (H27)	H28	H29	H30	H31	目標 (H32)	担当課
主食主菜副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の人の割合：％	55	56	57	58	59	60	国保・健康増進課 食品安全・消費生活課
野菜摂取を心がける人の割合：％	90	91	92	93	94	95	国保・健康増進課 食品安全・消費生活課
子どもを対象とした体験型食育教室の開催：回	-	3	9	9	9	9	食品安全・消費生活課

第2節 健やかな心と豊かな人間形成

目標項目	基礎値 (H26)	H28	H29	H30	H31	目標 (H32)	担当課
県内3魚市場協会が実施する魚食講習会の参加者数：人	3,387	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	水産加工・流通室
農産物直売所、グリーン・ツーリズムの売上額：億円	106	108.2	110.4	112.6	114.8	117	農山村対策室

第3節 望ましい食習慣と正しい知識・判断力の習得

目標項目	基礎値 (H26)	H28	H29	H30	H31	目標 (H32)	担当課
食に関心をもっている県民の割合：％	63 (H27)	64.0	65.5	67.0	68.5	70.0	食品安全・消費生活課
成人の朝食摂取率：％	86 (H27)	87	88	89	90	90	国保・健康増進課 食品安全・消費生活課
栄養士により、食育の取組を専門的に実施している保育所・幼保連携型認定こども園の割合：％	55.2					60	こども未来課
食育計画に基づいた推進体制がある保育所・幼保連携型認定こども園の割合：％	85.7					100	こども未来課
食育の計画を作成している幼稚園の割合：％	64.4					80	こども未来課
食育担当者を配置して食育を推進している幼稚園の割合：％	59.3					80	こども未来課
児童生徒の朝食摂取率：％	98.7					100	義務教育課
食に関する指導資料集(義務教育課作成)の活用率：％	-					80	義務教育課
「学校給食の手引き」活用率：％	97.0	100	100	100	100	100	体育保健課
食品の安全性に関する意見交換会等の開催	回数：回	11	9	17	17	17	食品安全・消費生活課
	出席者数：人	-	680	710	740	770	
生ごみ減量化リーダーによる活動回数：回	226	200	200	200	200	200	未来環境推進課

第4節 伝統的な食文化の継承

目標項目	基礎値 (H26)	H28	H29	H30	H31	目標 (H32)	担当課
学校給食における県内産品を使用する割合(重量比)：％	70.4	71	71	71	71	71	体育保健課
まるごと長崎県給食の実施：市町	2	21	21	21	21	21	体育保健課

<第5章>

第2節 人材の育成と関係機関等への支援

目標項目	基礎値 (H26)	H28	H29	H30	H31	目標 (H32)	担当課
食育担当者・ボランティア等の研修会参加者数：人	997	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	国保・健康増進課
巡回指導評価で7割以上の点数に達している給食施設の割合：％	57.3	58.8	60.3	61.8	63.3	65	国保・健康増進課
食育研修会への参加保育所・幼保連携型認定こども園の割合：％	88.6					100	こども未来課
学校給食研修会等の出席者数：人	173	300	300	300	300	300	体育保健課
県立学校給食栄養管理者・調理員等研修会の出席者数：人	96	100	100	100	100	100	体育保健課
学校給食研究協議大会の出席者数：人	367 (H25)	430	430	430	430	430	体育保健課

第3節 県民への情報提供の充実

目標項目	基礎値 (H26)	H28	H29	H30	H31	目標 (H32)	担当課
食育ホームページのアクセス件数：件	18,898	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	食品安全・消費生活課
「びわ太郎食育通信」の発行回数：回	4	4	4	4	4	4	食品安全・消費生活課



資料1：第二次長崎県食育推進計画目標値の達成状況（平成23～26年度）

指 標	基礎値 (H21)	平成26 年度末	目標
1. 家庭における食育の推進			
児童生徒の朝食摂取率(%)	98.8	98.7	100
主食主菜副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の人の割合(%)	58.5(H24)	-	65.0
2. 保育所・幼稚園・認定こども園、小・中学校、高校、特別支援学校における食育の推進			
食育の計画を作成している保育所の割合(%)	70	96.1	100
食育の計画を作成している幼稚園の割合(%)	27	64.4	50
離乳食・アレルギー等食育研修会の参加保育所の割合(%)	71(H22)	63.3	90
栄養士を配置し、食育の取組を専門的に実施している保育所の割合(%)	49	55.2	60
食育担当者を配置して食育を推進している幼稚園の割合(%)	52	59.3	60
年間指導計画を作成している小中学校の割合(%)	88.3	99.4	100
食に関する指導の手引(文部科学省作成)の活用率(%) ※22年度配布	-	76.1	100
食に関する指導・衛生管理研修会(人)	155	173	160
県立学校栄養士・調理員等研修会(人)	83	96	85以上
学校給食研究協議大会(人)	383	-	400
学校給食における県内産品を使用する割合(重量比)(%)	66.6	70.4	67
「学校給食の手引き」活用率(%) ※22年度配布	-	97.0	100
生ごみ減量化リーダーによる活動回数(回)	149(H22)	226	200
3. 成人期以降の食育の推進			
肥満者(BMI 25以上)(20～60歳代男性)(%)	36.5(H18)	-	31以下
肥満者(BMI 25以上)(40～60歳代女性)(%)	28(H18)	-	21以下
やせの者(BMI 18.5未満)(20歳代女性)(%)	30(H18)	-	25以下
朝食の欠食率(20歳代)(%)	21.3(H18)	-	15以下
4. 地域における食生活改善のための取組の推進			
「食事バランスガイド」などを参考に食生活を送っている県民の割合(%)	20.5(H23)	-	60
野菜摂取量(1日平均摂取量)の増加(成人)(g)	256.4(H23)	-	350
食育推進関係者研修会(人)	1603(42回)	1616(43)	1670(40)
健康づくり応援の店登録件数(店舗数)	557	759	800
5. 生産者と消費者の交流の促進			
直売所、グリーン・ツーリズムの売上額(億円)	75	106	100
県内3魚市場協会が実施する児童・生徒等を対象とした魚食講習会の参加者数(人)	1,527	3,449	1,750
6. ながさきの食文化継承のための活動の推進			
「長崎県の郷土料理と地場産物を使った学校給食(レシピ集)」の活用率(%)	85.4	95.0	100
7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供			
食品の安全・安心リスクコミュニケーションの開催回数	9	11	9
8. 食育推進の連携と啓発の強化			
「びわ太郎食育通信」の発行回数(回)	4回以上	4	4回以上
食育の推進に関わるボランティアの数の増加(人)	5,070	5,237	5,300
食育に関心をもっている県民の割合の増加(%)	57.7(H18)	-	90
食育月間の取組を実施している市町数	14	19	21
食育月間以外の取組を実施している市町数	14	21	21

資料2：第三次長崎県食育推進計画の策定経過

◎検討経過（平成27年度）

- ①骨子についての協議、審議
 - 6月10日：長崎県食育推進会議幹事会（第1回）
 - 7月28日：長崎県食育推進県民会議（第1回） など
- ②素案についての協議、審議
 - 9月3日：長崎県食育推進会議幹事会（第2回）
 - 10月21日：長崎県食育推進会議
 - 11月17日：長崎県食育推進県民会議（第2回） など
- ③計画案についての意見募集
 - 12月14日～1月13日：長崎県政策県民参加制度（パブリックコメント）の実施
- ④計画の策定
 - 3月25日

◎長崎県食育推進県民会議委員（第5期メンバー：平成27年度）

※敬称略

役職	氏名	所属団体・役職	分野
会長	中村 法道	長崎県・知事	行政
副会長	濱本 磨毅穂	長崎県・副知事	
		篠崎 彰子	公益社団法人長崎県栄養士会・会長
	蒔本 恭	一般社団法人医師会・会長	
	許斐 義彦	一般社団法人長崎県歯科医師会・会長	
	佐田 悦子	一般社団法人長崎県薬剤師会・常務理事	
	副島 都志子	公益社団法人長崎県看護協会・会長	
委員	関山 美津子	長崎県食生活改善推進連絡協議会・会長	学校 ・保育所等
	安永 香織	一般社団法人長崎県保育協会・副会長	
	田中 元子	長崎県私立幼稚園連合会・常任理事	
	森 百合子	長崎県PTA連合会・副会長	消費者団体
	井手 こずえ	生活協同組合らうーフ [®] （長崎県生活協同組合連合会）・副会長	
	栗林 多喜子	長崎県生活学校連絡協議会・会長	生産者 ・事業者
	西山 智子	一般財団法人長崎県地域婦人団体連絡協議会・会長	
	川口 カズエ	長崎県生活研究グループ連絡会・会長	
	山中 勝義	長崎県農業協同組合中央会・会長	
	川端 勲	長崎県漁業協同組合連合会・代表理事会長	
	瓜生 泰子	長崎県商工会議所女性会連合会・副会長	給食・教育
	坂本 洋司	一般社団法人長崎県調理師協会・会長	
	山口 弘勝	公益社団法人長崎県食品衛生協会・会長	
	嘉村 恒之	長崎県学校給食研究会・会長	
	古賀 優子	長崎県学校栄養士会・会長	
白石 幹幸	公益社団法人長崎県学校給食会・理事長	地域活動団体	
原田 洋子	おふくろの味を守る会・会長		
杉本 兼幸	おおせとオヤジ夜究教室・会長	学識経験者	
松永 知恵	活水女子大学・准教授		
市川 まりこ	公募委員	消費者	
清水 文子	公募委員		
田中 裕子	公募委員		
田上 富久	長崎県市長会・会長	行政	
池松 誠二	長崎県・教育長		

◎長崎県食育推進会議構成員（平成27年度）

	部 局	構成員
会 長	県民生活部	部 長
委 員	総務部	部 長
	文化観光国際部	部 長
	環境部	部 長
	福祉保健部長	部 長
	こども政策局	局 長
	水産部	部 長
	農林部	部 長
	教育庁	教 育 長

◎長崎県食育推進会議幹事会構成員（平成27年度）

	部 局		構成員
代表幹事	県民生活部	食品安全・消費生活課	課 長
幹 事	総務部	学事振興課	課 長
		文化観光国際部	観光振興課
	文化観光国際部	物産ブランド推進課	課 長
		県民生活部	県民協働課
	県民生活部	生活衛生課	課 長
		環境部	未来環境推進課
	福祉保健部	福祉保健課	課 長
		国保・健康増進課	課 長
			こども政策局
	こども政策局	こども家庭課	課 長
		水産部	漁政課
	農林部		水産加工・流通室
		農政課	課 長
		農山村対策室	室 長
		農業経営課	課 長
		農産園芸課	課 長
		農産加工・流通室	室 長
		畜産課	課 長
		林政課	課 長
	教育庁	義務教育課	課 長
生涯学習課		課 長	
体育保健課		課 長	

資料3：用語の解説

※50音順に掲載

栄養教諭

食に関する指導及び学校給食の管理を職務としており、学校における食育推進の中核的な役割を担う者として、平成17年4月に創設された制度に基づく教育職員

学校給食の手引き

学校給食の意義を踏まえ、指導のねらいが達成されるように実施のあり方を示したものであり、学校給食に関わる全ての職員を対象に県教育委員会が作成しているもの

共食（きょうしょく）

家族や友人などと食事を一緒にすることのほか、その準備や食関連の情報のやり取りをすることなども共食に含まれ、食行動に良好な影響を与え合うことが期待される

グリーン・ツーリズム

緑豊かな農山漁村でゆっくりと滞在し、訪れた地域の人々との交流を通じて、その土地ならではの食事や伝統文化、自然、生活、人々の魅力に触れ、農山漁村でさまざまな体験などを楽しむ余暇活動

健康寿命

認知症や寝たきりにならない状態で生活することができる期間のこと

口腔機能

口のもつ、ものを嚙んだり飲み込んだりする飲食機能や話をするための発音機能、呼吸などの生体機能などの総称

食育基本法

平成17年7月15日に施行された国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるよう、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的とした法律

食生活改善推進員

市町が開催する教育事業の養成講座を修了し、地域で食を通じた健康づくりをすすめるボランティア

食品リサイクル

食品の売れ残り、食べ残し又は製造過程において大量に発生している食品廃棄物の発生抑制・減量化により最終的に処分される量を減少させるとともに、飼料や肥料等の原料として再生利用するなど食品循環資源の再利用のこと

生活習慣病

日常の生活習慣に起因する病気の総称であり、肥満、高血圧、糖尿病、高脂血症などがあげられるが、これは個人が日常生活の中での適度な運動、バランスの取れた食生活、禁煙等を実践することで、ある程度予防することができる

地産地消

地域で生産された農林水産物を、その生産された地域内において消費することで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次産業化にもつながる

長崎県食育ボランティア

食に関連する様々な活動分野を活かした取組により食育を推進するボランティアとして登録された個人や団体

ながさきファミリープログラム

ながさきファミリープログラムのファシリテーター（案内役）が参加者主体のワークショップを進行するもので、「上手な褒め方、叱り方とは?」「思春期の子どもとの付き合い方とは?」等、子育てについての不安や悩みを参加者同士が話し合いながら、親としてどう関わっていくかを楽しく学ぶ講座のこと

認定こども園

就学前の子どもに幼児教育・保育を提供し地域における子育て支援をする施設として、都道府県が認定し、長崎県では条例で「食育計画」を策定することが義務づけられている

ライフステージ

人の一生を幼年期・少年期・青年期・壮年期・高齢期などと分けたそれぞれの段階

リスクコミュニケーション

食品にあるリスクについて、消費者、食品関係事業者、行政等の関係者間で情報・意見を交換し、その過程で相互理解を深め、信頼を構築する活動



- <表紙絵> 諫早市立長田中学校 2年 川原 里咲さん「おにぎりおいしいな」
(平成27年度「誰かと食べるっておいしいね!楽しいね!」優秀賞)
- <裏表紙絵> パステルアート作家 ソネミカコ 氏

※本文中に掲載の写真、標語、絵画について

長崎県内各地域の食育活動団体、食育ボランティア、各市町からいただいた活動報告(平成26~27年報告分)及び平成27年度「誰かと食べるっておいしいね!楽しいね!」応募作品から活用させていただきました。

第三次長崎県食育推進計画 ~いただきます 元気 ながさき おいしか県~

<発行> 平成28年(2016年)3月
長崎県 県民生活部食品安全・消費生活課

〒854-8570 長崎県市江戸町2-13

TEL: 095-895-2366

FAX: 095-824-4780

E-mail: s03190@pref.nagasaki.lg.jp

ホームページアドレス: <https://www.pref.nagasaki.jp/shokuhin/index.php>

