

(素案)

第5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～

令和8年度～令和12年度

食育啓発作品コンクール
(絵画部門入賞作品を掲載)

令和7年12月



目 次

第1章 食育の推進に向けて	
第1節 策定の趣旨	1
第2節 計画の位置付け	3
第3節 計画の期間	3
第2章 食をめぐる現状と課題	
1. 長崎県における食育の取組	4
2. 第4次長崎県食育推進計画における目標項目の評価	4
3. 各市町食育推進計画の策定状況	6
4. 長崎県及び全国における現状と課題	7
(1) 食生活と健康	7
・主食・主菜・副菜の組み合わせ	
・野菜摂取量	
・食塩摂取量	
・朝食欠食	
・肥満・やせの状況	
・食育への関心	
(2) 食を取り巻く環境	13
・家庭における食育	
・学校・保育所等における食育	
・地域における食育	
・食品の安全・安心	
・災害に備えた対策	
・食品ロス問題	
・農林漁業体験・地産地消	
・大人の食育	
・食育の実践	
第3章 食育推進の基本的な考え方	
第1節 基本的な方針	22
第2節 関係者の役割	24
第3節 ライフコースアプローチを踏まえた食育	27
第4章 目指す方向性と施策の展開	
第1節 生涯を通じた心身の健康を支える食育	
1. 共食を通じた普及（望ましい食習慣）	28
2. 健康寿命の延伸を目指す啓発	28
3. 栄養バランスのとれた食事の啓発	29
4. 野菜摂取を心がける食事の啓発	31

5. 朝食欠食の減少に向けた啓発	32
6. 口腔機能の重要性の啓発	32
第2節 持続可能な食を支える食育	35
1. 正しい情報の提供とリスクコミュニケーションの推進	35
2. 農漁業体験、生産者との交流等を通じた普及	35
3. 食ロス削減に向けた取組の工夫と食品廃棄物の発生抑制・リサイクル促進	36
4. 災害時に備えた平時における食育の取組の普及	36
第3節 長崎県の特徴ある食文化の継承 ～郷土料理や地産地消への関心～	38
1. 学校での教科や給食を通じた普及	38
2. 地域における伝承や体験を通じた普及	38
3. イベント等を通じた県産食品や郷土料理の普及	38
4. 共食や調理実習等を通じた普及（食事マナー）	39
ながさきの味～伝えたい、広めたい、郷土の食	40
第5章 県民運動としての推進	
第1節 食育推進の基盤強化	
1. 推進体制	44
2. 市町や関係機関及び団体等との連携	44
第2節 人材の育成と関係機関等への支援	
1. 食育担当者のスキルアップ支援	45
2. 食育を推進するボランティア活動への支援	45
3. 関係機関等への支援	46
第3節 デジタル化に対応した食育の推進	
1. 多様な媒体を活用した食育の展開	47
2. 様々な場面での情報提供	47
数値目標一覧	50
参考文献	
参考資料	
資料1：食育基本法（平成17年法律第63号）	
資料2：長崎県の食育の取組	
資料3：第5次長崎県食育推進計画の策定経過	
資料4：用語の解説	

第1章 食育の推進に向けて

第1節 策定の趣旨

食育とは、様々な経験を通じて「食」に関する知識と、「食」を選択する力を身に付け、健全な食生活を実践できる力を育むことです。食べることは生涯にわたって続く営みであることから、食育は生きる上での基本であり、子どもはもちろん、大人にとっても大切です。

また、食育を推進することは、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ことに寄与するものであるとともに、県民の食生活が自然の恩恵によって成り立ち、食に関わる人々の様々な行動に支えられていることについて、感謝の念や理解を深めることにつながるものです。

社会経済情勢の変容は目覚ましく、生活環境等の「食」をめぐる状況は日々変化しており、朝食欠食や孤食、栄養の偏り等の食生活の多様化がみられ、成人男性の肥満、若い女性のやせや生活習慣病の増加等が問題となっています。

さらに、食に関しては、調理に手間をかけずに食べられる「簡単な食事」を好む傾向が強まり、外食・弁当・総菜・テイクアウト等の利用が増えています。県民が健康的な食生活を送るためには、栄養バランスに配慮した食事の提供等、食品関連事業者などの果たす役割も重要となっています。

長崎県では、平成18年度に「長崎県食育推進計画」を策定し、これまでに、3度の改定を行い県民運動として、食育を推進してきました。

新型コロナウイルス感染症の流行により、県民が農林漁業の体験や郷土料理等の「食の体験」に触れる機会は減少し、さらに、栄養バランスを意識する人や朝食をとる人は年々減少傾向にあります。

このような状況は、令和3年3月に策定された国の第4次食育推進基本計画においても課題とされています。国の計画における重点事項である「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」、「持続可能な食を支える食育の推進」等の観点を踏まえ、本県の特性に合わせた食育をさらに推進していく必要があります。

こうした「食」をめぐる現状や、これまでの取組で明らかとなった課題、そして国の食育推進基本計画を踏まえ、長い歴史の中で育まれた豊かな食材や食文化を生

1 かした「長崎県の食育」を推進するため、第5次長崎県食育推進計画を策定いたし
2 ました。

3
4 なお、本計画は、平成27年9月の国連サミットにおいて採択された「持続可能な
5 開発のための2030アジェンダ」で掲げられた「持続可能な開発目標（SDGs）」の
6 達成に資するものです。

11 ≪本計画と SDGs≫

12 ●「SDGs（持続可能な開発目標）」は、平成27年9月の国連サミットで採択され、
13 「誰一人取り残さない」持続可能な社会の実現を目指し、17ゴールと169のターゲ
14 ットで構成され、経済、社会、環境をめぐる広範な課題に統合的に取り組むための国
15 際社会全体の目標です。

16 ●SDGsの理念は本計画の施策の方向性とも重なっており、本計画の施策を着実に進
17 めていくことがSDGsの推進につながるものと考えております。

18 ●県民とともに食育の推進に取り組み、県としての役割や使命を果たすことで、SDGs
19 の目標達成に貢献していきます。



第2節 計画の位置付け

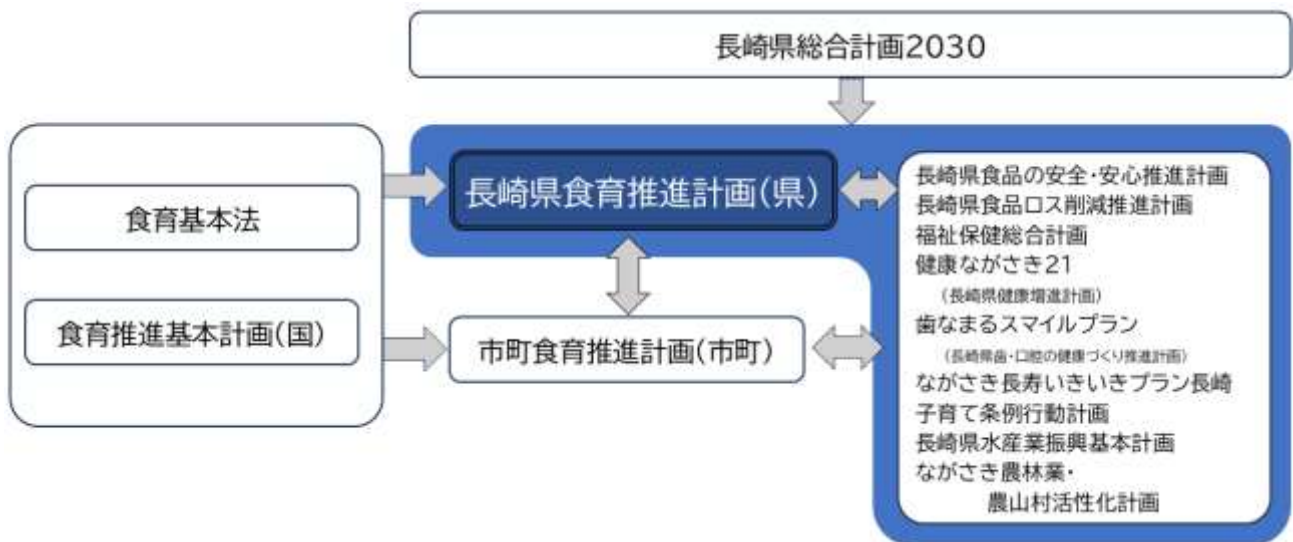
この計画は、令和８年度から令和１２年度を計画期間とする「長崎県総合計画 みんなの未来図 2030」における個別計画にあたります。

また、食育基本法第 17 条第 1 項に基づき、都道府県が食育の推進に関する施策について定める「都道府県食育推進計画」に位置付けられるものです。

さらに、各個別計画と調和を図り、食育を県民運動として連携・協働しながら取り組めます。

食育基本法（平成 17 年法律第 63 号） 抜粋
（都道府県食育推進計画）
第十七条 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「都道府県食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。
2 都道府県（都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあっては、都道府県食育推進会議）は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

図1 本計画と国計画、県の総合計画・関係計画および市町計画の関係



第 3 節 計画の期間

計画の期間は、令和 8 年度から令和 12 年度までの 5 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。

第2章 食をめぐる現状と課題

1. 長崎県における食育の取組

「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する」（食育基本法第1条）ことを目的として、平成17年6月に食育基本法（平成17年法律第63号）が制定されました。

本県では、平成18年3月に本県食育推進県民会議条例を施行し、同法第17条第1項の基づく都道府県推進計画である「本県食育推進計画」を平成18年10月に作成し、県、市町、関係機関、団体等が連携協力しながら基本施策に基づく食育の取組を進めてきました。

前計画である第4次計画では、「感謝の気持ち（いただきます）を育むための食育」、「健康長寿につながる食育」、「食に関する理解を深めるための食育」、「本県の特色ある食文化の継承」の4つの方向性に沿い施策を展開しました。

しかし、令和元年末から令和5年5月にかけて流行した新型コロナウイルス感染症の影響を大きく受け、対面を中心とした食育活動は中止を余儀なくされ、県民が食を体験する機会が大きく失われた結果、食育に関心を持つ県民の割合は令和4、5年度に減少しましたが、令和6年度には改善する傾向がみられています。食育の推進が困難であった一方、新たな生活様式としてのオンラインやデジタル技術の活用が浸透するきっかけとなりました。

2. 第4次本県食育推進計画における数値目標の評価

第4次本県食育推進計画において数値目標を設定した23項目の達成状況については表1のとおりです。

目標達成した項目は13項目、未達成の9項目のうち目標達成に近い項目（達成率90%以上）は7項目、改善の余地のある項目（達成率90%未満）は2項目でした。

新型コロナウイルス感染症拡大による活動制限などの影響もあり、令和3年度から4年度にかけて「県内3魚市場協会が実施する魚食講習会の参加者数」や「食育担当者・ボランティア等の研修会参加者数」が減少したほか、朝食欠食や野菜摂取量の不足が依然として県民の食生活の課題であることがわかりました。一方で、令和5年度から魚食講習会等の食の体験をする県民の数は戻りつつありますが、新型コロナウイルス感染症拡大前より減少しており、流行期間に食育の機会が減少したことから、食育を推進するボランティアの減少に影響を及ぼしました。これらの課題に対し、それぞれの地域で食育のボランティア活動の再開等に取り組んでいます。

1 表 1 第 4 次本県食育推進計画の数値目標の評価

目標項目	基準値 【第 4 次計画策定時】 (R1 年度)	現状値 (R6 年度)	目標値 (R7 年度) 評価
<第4章 目指す方向性と施策の展開>			
第1節 感謝の気持ち(いただきます)を育むための食育			
①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	98.5%	100%	100%
②食育の計画を作成している幼稚園の割合	77.5%	83.5%	80%
③食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合	95.0% (R2)	92.9%	95%
第2節 健康長寿につながる食育			
④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	76.8%	78.3%	80%
⑤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	77.5%	80.0%	80%
⑥小・中学生の朝食摂取率	95.2%	93.6%	100%
⑦食育の視点を踏まえ、授業を行っている小・中学校の割合	88.1%	93.8%	91.0%
⑧成人の朝食摂取率	89.2%	89.5%	90.0%
⑨食育に関心をもっている県民の割合	69.9% (R2)	74.3%	76.0%
⑩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	42.7%	42.6%	53.5%
⑪野菜摂取を心がける人の割合	86.3%	90.5%	91.7%
⑫大学生の朝食摂取率	-	72.0%	73.1%
第3節 食に関する理解を深めるための食育			
⑬食品の安全性に関する意見交換会等の開催回数	20 回 (H28-R1 平均)	26回	20 回以上
⑭食品の安全性に関する意見交換会等の開催出席者数	923 人 (H28-R1 平均)	1,104 人	950 人以上
第4節 本県の特色ある食文化の継承			
⑮学校給食における「地場産物使用推進ウィーク」の県産品使用割合(重量比)	72.7%	74.4%	71.0%
⑯県内まるごと本県給食の実施:市町	21 市町	21 市町	21 市町
⑰県内 3 魚市場協会が実施する魚食講習会の参加者数(魚食普及)	3,400 人 (H28-R1 平均)	1,888 人	3,400 人
⑱アグリビジネス売上額(農産物直売所、農泊、四季畑)(地産地消)	119.8 億円 (H30)	138.9 億円	127.3 億円
<第5章 県民運動としての推進>			
第2節 人材の育成と関係機関等への支援			
⑲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	95.6%	91.5%	100%
⑳学校給食研修会等の満足度	99.6%	99.9%	99.0%
㉑給食栄養管理者・調理員等研修会の満足度	97.6%	98.3%	98.0%
㉒食育担当者・ボランティア等の研修会参加者数	955 人	1,490 人	1,000人
第3節 デジタル化に対応した食育の推進			
㉓「びわ太郎食育通信」の発行回数(回/年)	4回	12回	4回

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、国で22都道府県（令和7年3月末）となっています。

表2 市町食育推進計画策定状況

（令和7年3月末）

市町名	計画の名称	現行計画の期間
長崎市	第4次長崎市食育推進計画	令和4年度～令和8年度
佐世保市	第4次佐世保市食育推進計画	令和4年度～令和8年度
島原市	第4次島原市食育推進計画	令和7年度～令和11年度
諫早市	第4次諫早市食育推進計画	令和3年度～令和7年度
大村市	第4次大村市食育推進計画	令和4年度～令和8年度
平戸市	第4次平戸市食育推進計画	令和6年度～令和11年度
松浦市	第4次松浦市食育推進計画	令和7年度～令和12年度
対馬市	第3次対馬市食育・地産地消推進計画	令和4年度～令和8年度
壱岐市	壱岐市食育推進計画	令和6年度～令和11年度
五島市	第3次五島市食育推進計画	令和3年度～令和7年度
西海市	第4次食育推進計画	令和6年度～令和8年度
雲仙市	第3次雲仙市食育推進計画	令和6年度～令和9年度
南島原市	南島原市こころと体、口腔の健康づくり、食育推進計画（ひまわりプランⅣ）	令和6年度～令和17年度
長与町	第3次健康ながよ21計画	令和6年度～令和17年度
時津町	健康とぎつ21（第3次）	令和7年度～令和17年度
東彼杵町	東彼杵町食育推進計画（第3次）	平成7年度～令和16年度
川棚町	健康かわたな21（第3次）	令和6年度～令和17年度
波佐見町	波佐見町健康増進計画 「健康はさみ21（第3次）」	令和6年度～令和17年度
小値賀町	小値賀町地産地消推進計画兼食育推進計画	平成20年度～
佐々町	佐々町保健福祉総合計画	令和6年度～令和11年度
新上五島町	①第3次新上五島町健康づくり計画	令和6年度～令和11年度
	②新上五島町第3期子ども・子育て支援事業計画	令和7年度～令和11年度

出典：長崎県食品安全・消費生活課、R6.12調査

4. 長崎県及び国における現状と課題

(1) 食生活と健康

栄養・食生活は、生命の維持に加え、子ども達が健やかに成長し、人々が健康で幸福な生活を送るために欠くことのできない営みです。また、栄養バランスを考えた食生活を送ることは、生活習慣病の予防等、QOL の維持に大切な役割を果たします。

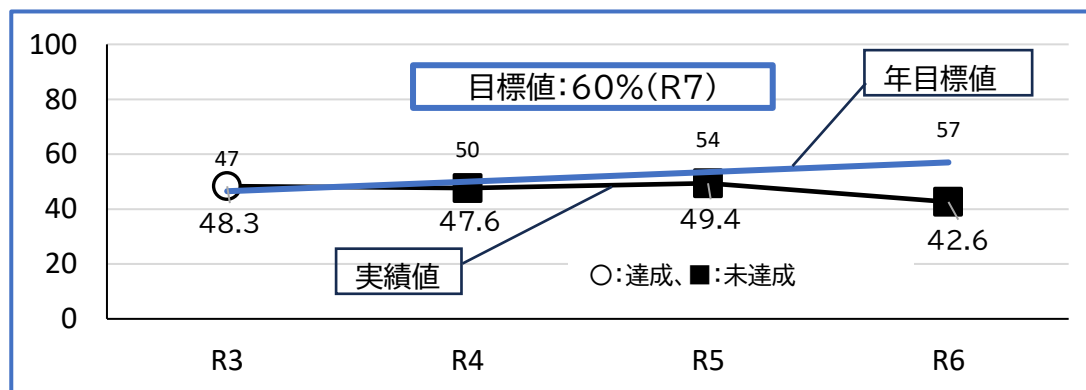
このような健全な食生活を送るための個人の行動に加えて、健康状態の改善を促すための食事を取り巻く環境の向上を図る観点を踏まえて取り組みを進めていくことが重要です。

〈主食・主菜・副菜の組み合わせ〉

本県では、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が一日 2 回以上の日がほぼ毎日の人の割合が令和 3 年度から令和 5 年度はほぼ横ばいでしたが、令和 6 年度では、42.6%と減少しました（図 2）。

国の調査でも、ほぼ毎日の人は 36.8%と低く、食べられていないものとしては、「副菜」が最も多く挙げられました。また、主食・主菜・副菜の組み合わせた食事を増やすために必要なこととして、「手間がかからないこと」の割合が 61.4%と高く、その他、「時間があること」、「食費に余裕があること」の割合が高い結果でした。

図 2 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：％



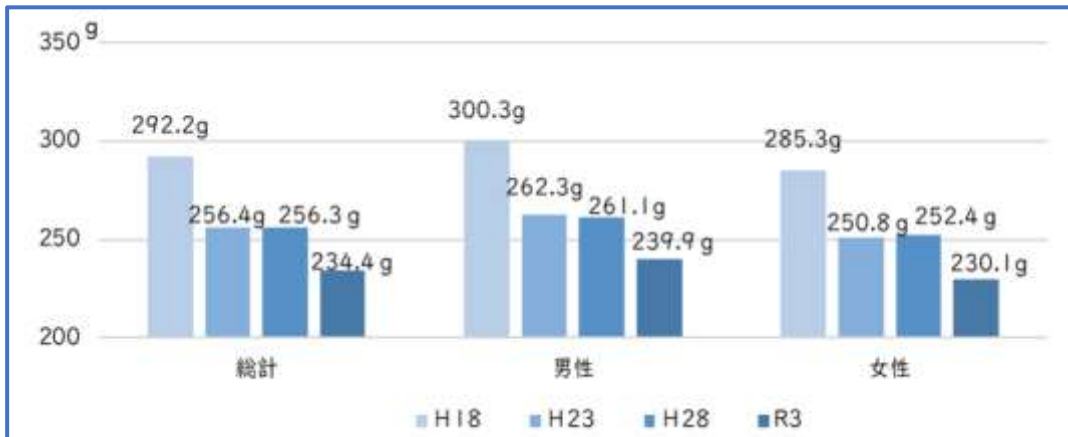
出典：県民の食育に対する意識等の調査

〈野菜摂取量〉

本県では、県民の野菜摂取量が減少傾向にあります（図 3）。本県の調査では、野菜摂取を心がける人の割合は横ばいで、おおよそ 9 割の人が野菜摂取を意識している結果となりました（図 4）。県民の食習慣では、野菜摂取を心がけているが、実際には野菜摂取ができていないのが現状です。

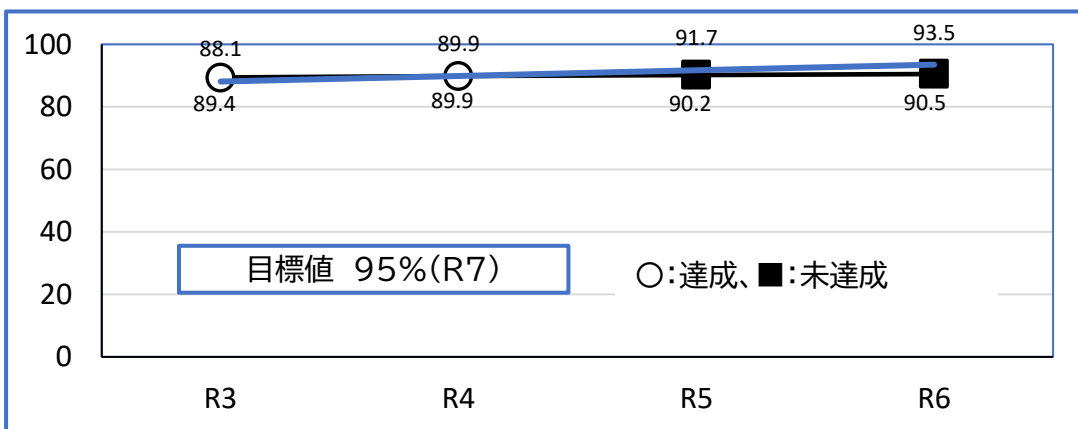
国の調査では、野菜や果物の消費量は年々減少しており、特に 20～40 代で少ないことが摂取量の平均値を下げている要因とされています。また、1 日当たりの野菜摂取量の平均値は、256.0g（厚生労働省・令和 5 年国民健康・栄養調査結果）となっています。

図 3 野菜摂取量の 1 日当たりの平均値



出典：長崎県健康・栄養調査

図 4 野菜摂取を心がける人の割合：％



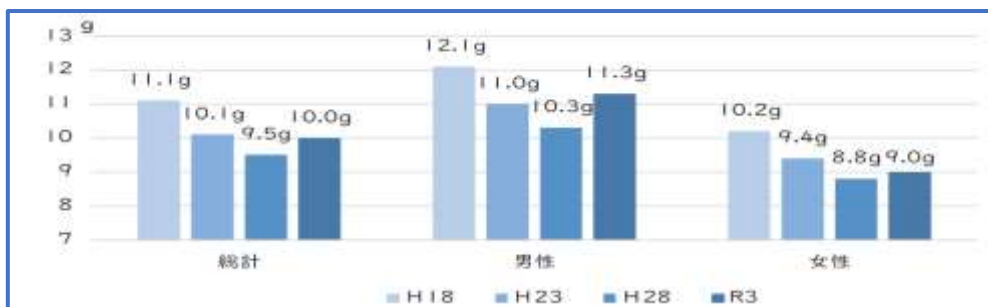
出典：県民の食育に対する意識等の調査

〈食塩摂取量〉

本県での県民の食塩摂取量は、平成 23 年以降 10.0g 程度で横ばいの状況にあり、日本高血圧学会が示す 1 日当たり 6g の減塩目標には達していません（図 5）。

なお、国の調査では、1 日当たりの食塩摂取量の平均値は 9.8g（厚生労働省・令和 5 年国民健康・栄養調査結果）でした。

図5 食塩摂取量の1日当たりの平均値



出典：長崎県健康・栄養調査

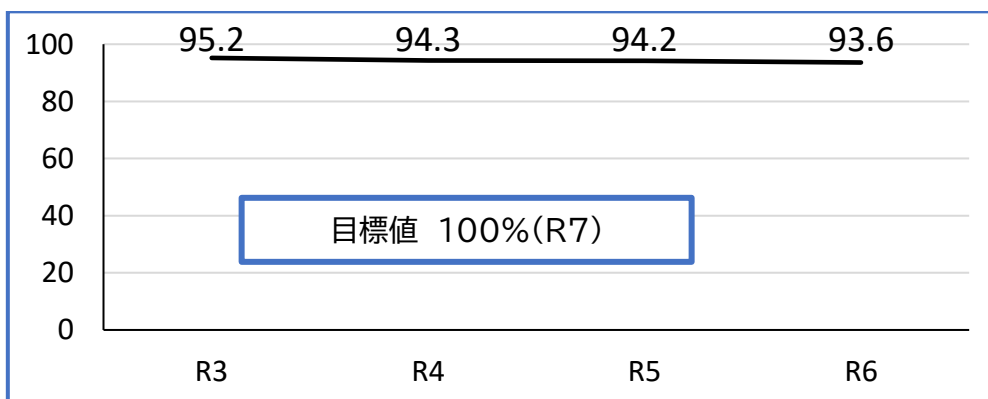
〈朝食欠食〉

本県における小・中学生の朝食摂取率は、年々減少しており（図6）、この4年間で1.6ポイント減少しました。

国の調査でも、令和6年度では小学校6年生で6.3%、中学校3年生で8.6%が朝食を欠食し、年齢・世代が上がるごとに欠食の割合が増え、その割合は年々上昇しています（文部科学省「全国学力・学習調査」結果）。これは全国的な課題であり、食習慣の乱れが、体力、気力とともに学習意欲の低下につながるものが指摘されています。

また、本県における大学生の朝食摂取率は、年度によってばらつきがあるものの約7割強で横ばい（図7）、成人の朝食摂取率は約9割で横ばいです（図8）。特に大学生の朝食摂取については、取組を強化しているところですが、継続的な啓発が必要です。

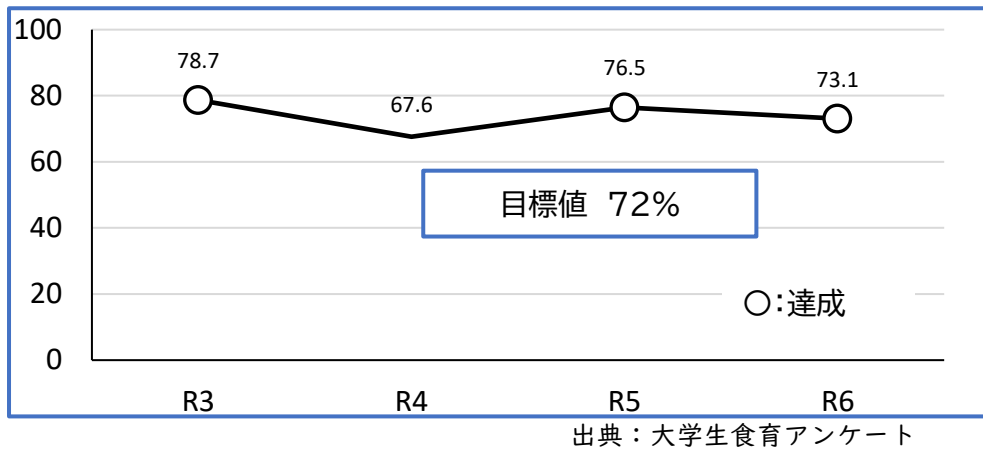
図6 小・中学生の朝食摂取率：％



出典：全国学力学習状況調査

1

図7 大学生の朝食摂取率：％



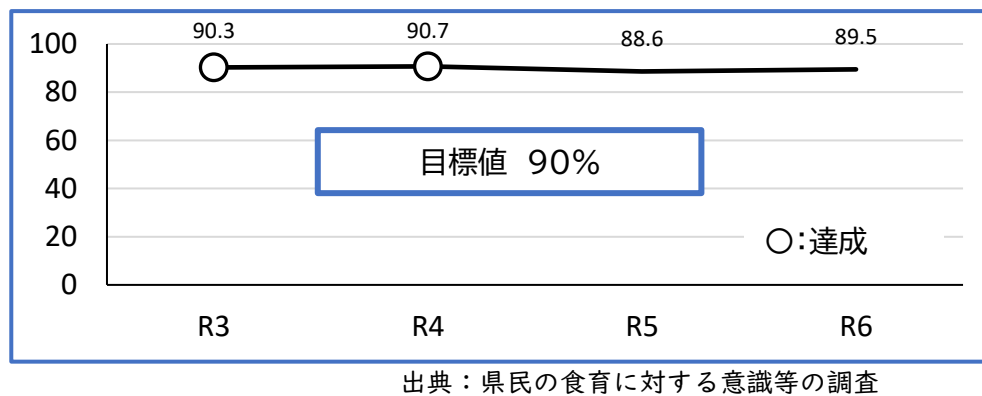
2

3

4

5

図8 成人の朝食摂取率



6

7

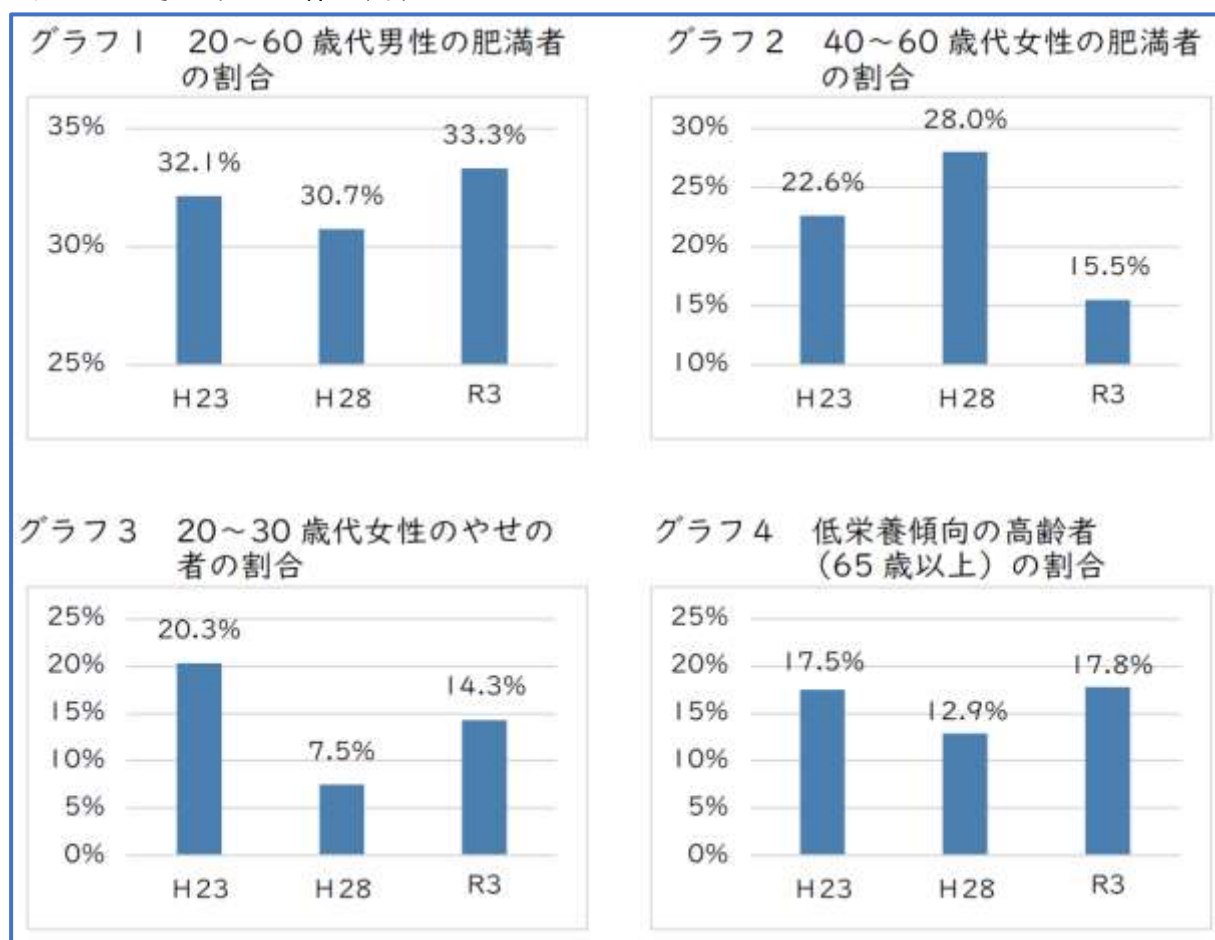
8

〈肥満・やせの状況〉

本県では、適正体重の者の割合に関して、20～60 歳代男性の肥満者および 65 歳以上の低栄養傾向の者は増加（悪化）傾向でした。40～60 歳代女性の肥満者は減少（改善）傾向でしたが、20～30 歳代女性のやせの者は平成 28 年に減少したものの令和 3 年では増加（悪化）傾向となりました（図 9）。適正体重を維持している人の割合の増加は、継続した課題で「バランスよく食べよう」や「太りすぎない・やせすぎない」等については引き続き取り組む必要があります。

国では、令和 6 年度から開始された国民健康づくり運動「健康日本 21（第 3 次）」において適正体重を維持している人を増加させるため、肥満や若年女性のやせの割合を減らすという目標が設定されています。

図 9 適正体重の者の割合



出典：長崎県健康・栄養調査

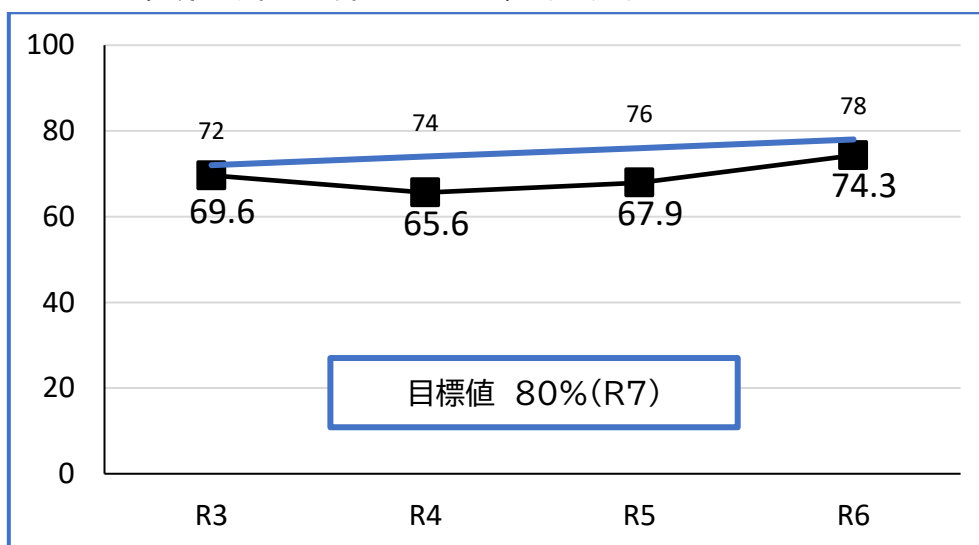
1 <食育への関心>

2 本県では、令和6年度において食育に「関心がある」又は「どちらかといえば関心がある」と回答した人の割合は74.3%で、令和4年度以降徐々に増加しました
3
4 (図12)。

5 年代別に見てみると、10代が78.8%、20代が80.3%と関心が高かった一方、
6 30～50代で関心が低下し、60代でやや関心が高まる傾向であり、年代で意識に
7 差がみられました(図13)。

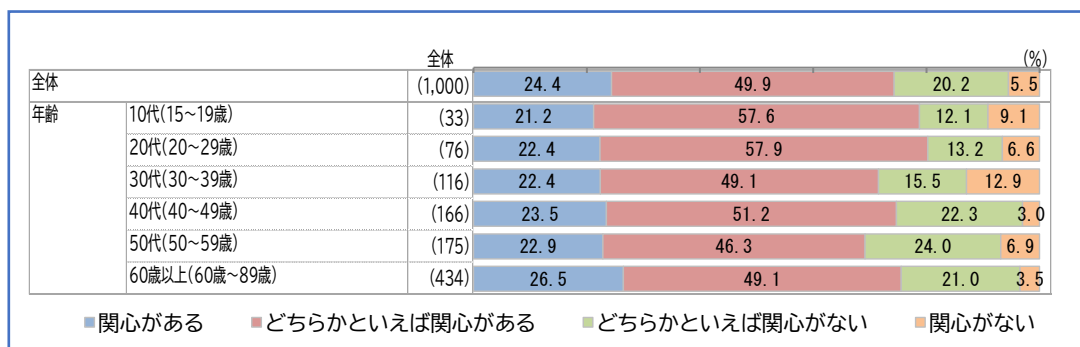
8 関心が低い30～50代への啓発を強化するとともに、引き続き全世代に向け、食
9 育の啓発を実施する必要があります。

10
11 図12 食育に関心を持っている県民の割合：％



出典：県民の食育に対する意識等の調査

12
13
14
15
16 図13 食育に関心を持っている県民の割合（年代別）：％



出典：令和6年度 県民の食育に対する意識等の調査

1 (2) 食を取り巻く環境

2 〈家庭における食育〉

3 家族が食卓を囲んで共に食事をとることは、いただきますやごちそうさまなどの
4 あいさつや、箸や器の持ち方といった食事のマナーなど、食に関する基礎を伝え・
5 習得するための食育の原点ともいえる重要な場面です。そのため、家族等と一緒に
6 食事を取りながら様々なコミュニケーションを図ることのできる「共食」を推進し
7 ていく必要があります。

8 国の調査では、単身世帯や共働き世帯の増加など、家庭の状況や生活が多様化す
9 ることにより、家族全員で朝食や夕食をとる機会が平成 22 年度から減少傾向にあ
10 ります。令和 6 年度では一週間当たり 8.9 回（朝食 3.7 回、夕食 5.2 回の合計）
11 でした。

12 *topics*

13 「共食」とは？

14 家族や友人など、複数の人が一緒に料理や食事をするを「共食」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に
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、携帯電話は身近に置かずに楽しくすごしましょう。ちなみに、「共
食」に対して一人で食事をするを「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ましょう。

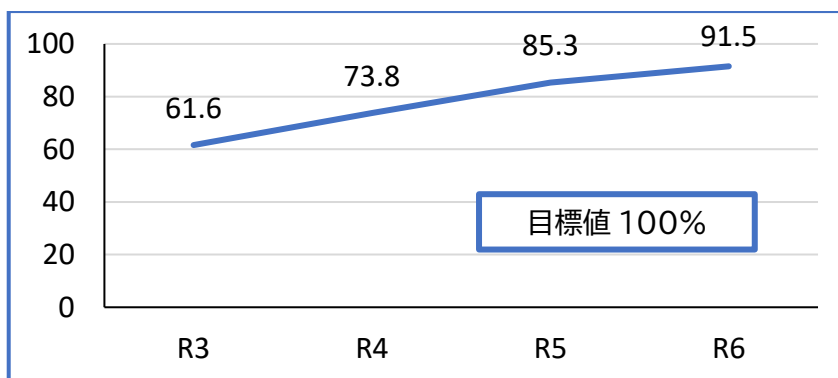
〈学校・保育所等における食育〉

平成17年度から、食に関する専門家として児童生徒の栄養の指導と管理を司ることを職務とする栄養教諭が制度化されました。学校における食育を推進するためには、「食に関する指導の手引き－第2次改訂版－」（平成31年3月）に基づき、栄養教諭を中心に全教職員の共通理解の下に連携・協力し指導を展開することが重要とされます。

本県での保育所等の取組みとして、令和6年度では、「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」は100%を維持しており、「幼稚園の割合」が83.5%と前年度より増加しています。さらには、「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」が令和3年度61.3%から令和6年度91.5%に増加しています（図14）。

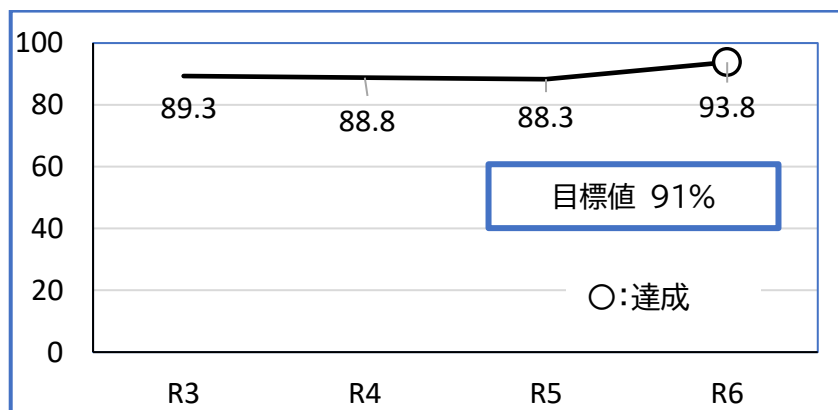
義務教育では、「食育の視点を踏まえ、授業を行っている小・中学校の割合」が93.8%であり、前年度から増加しています（図15）。また、『学校給食における「地場産物使用推進ウィーク」の県産品使用割合』や「県内まるごと本県給食の実施」等の地産地消等に取り組んでいます。

図14 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（％）



出典：保育所等における食育推進状況等に関する調査

図15 食育の視点を踏まえ授業を行っている小・中学校の割合（％）



出典：学校運営に関する諸調査

〈地域における食育〉

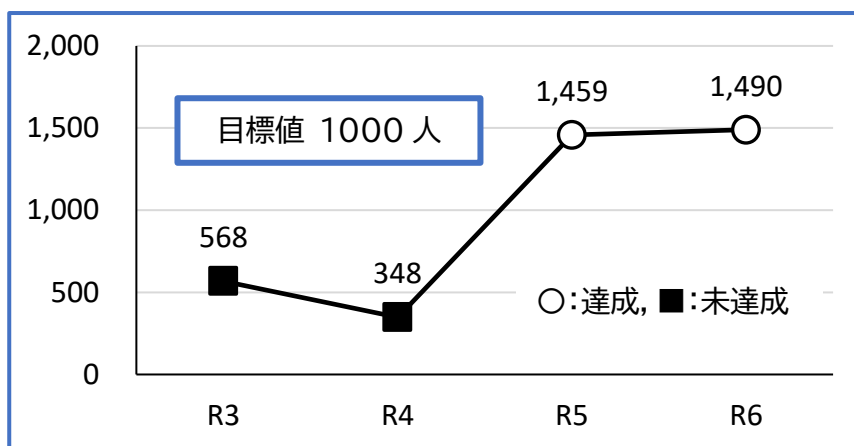
本県は、海と山に囲まれ、離島を多く有し、地域ごとに豊かな海産物や農産物の食材があります。これらの食材が地域の気候風土と結びつき、様々な郷土料理が作られ、食されてきました¹⁶⁾。

郷土料理は各地域の自然や歴史、文化、産業等に関する理解を深めることにもつながるため、引き続き、後世に継承していく必要があります¹⁷⁾。

本県では、地域において食生活改善推進員や地域婦人団体等をはじめとする食育ボランティア等の活動等を通じて、栄養バランスのよい食事や県産食品、郷土料理を普及してきました。新型コロナウイルス感染症の流行に伴う対面開催等の縮小がありました。令和5年度以降増加傾向にあります（図16）。

地域での多世代交流が期待される「共食の場」の開設、健康的な食生活に関する講話や農林漁業体験の場の提供等の食育活動が行われています。

図16 食育担当者・ボランティア等の研修会参加者数：人



出典：国保・健康増進課及び各保健所事業実績

topics

○長崎県食育推進ネットワーク

本県で食育に取り組む関係者が参画し、関係者相互の情報共有や連携を進めるネットワーク組織を構築し、県内の食育活動の質の向上と食育を推進する体制の強化を図り、県民運動として、より一層の食育の推進に資することを目的として会員登録制度を令和6年8月から開始しました。

民間企業、各種団体、生協、保育所・幼稚園・認定こども園、大学、マスコミ、市町等の54者が登録されています（令和7年10月末時点）。

topics

長崎県食育フェスタ

民間と行政が協力連携し、食育推進ネットワークの構成員が参画し、長崎県食育フェスタを開催しました。

「長崎県食育推進活動表彰式」や各種セミナー、基調講演等が行われました。



長崎県 令和6年 11/16 土
午前10時～午後4時
開催場所：長崎県庁1F

展示販売ブース
【11:00～】
体験
- 昔の健康度チェック
- 豊田メグミルク株式会社
- ベジテック など
販売
- 長崎玉緑茶
- 生椎茸、乾燥椎茸、加工品
- 農事組合法人サンエスファーム
- 野菜、加工品 など
- にじがさか食育ファーム
展示
- アレルギー配慮食・防災食クイズ
- なごさき食育アレルギーの会ペンギン

ワークショップ① 無料
【11:00～12:00】
体験
「漬床しいたけってどうやってできる？栽培方法を知って収穫してみよう！」(お土産あり！)
※予約申し込みいただいた方の中から先着順とさせていただきます。(最大20組)。

ワークショップ② 無料
【14:30～15:30】
体験
「お茶の淹れ方セミナー」
長崎県茶業振興協議会
おいしいお茶の淹れ方を
プロから伝授していただきます！
※予約申し込みいただいた方の中から先着順とさせていただきます(最大24名)。

キッチンカー
【11:00～】 あじフライバーガー、クパバ など

長崎県食育推進活動表彰式
【10:00～10:45】
地域社会への貢献度が高く、他のモデルとなる実践的な食育推進活動に取り組んでいる方々を表彰します。
＜受賞者＞
小西 治子氏
下五島地区食品衛生協会
雲仙市婦人会連絡協議会
南串山婦人会
※表彰式終了後、活動発表をさせていただきます。

基調講演
【13:30～14:30】
演題「長崎フレンチ」
～地産地消～
講師：長崎マリオットホテル
総料理長 榮岩 雅幸氏
長崎県の食材を使ったフランス料理について、地産地消の取組をまじえて講演いただきます。
※予約申し込みいただいた方の中から先着順とさせていただきます。(最大100席)。

デンリユウ
なごさき県民の暮らしを
やってくる!!
参加無料
①12:30
②15:00
会場：
エントランスホール
(1階)
食育クイズ
参加者
先着最大
20組まで

【問合せ先】 長崎県 食育推進課 長崎県庁1F
電話：095-895-2366
ホームページ：nagasaki-kyokai.jp
Instagram：nagasaki_kyokai
Facebook：nagasaki_kyokai



食育推進活動表彰



お茶の淹れ方セミナー



基調講演

1 <食の安全・安心>

2 食品への関心が年々高まる中、インターネットやソーシャルネットワーキングサ
3 ービス（SNS）等の普及により、食の安全・安心に関する様々な情報が氾濫し、
4 また、誰でも手軽に情報を発信することができるようになりました。これらの中に
5 は、食品の安全性に対して科学的根拠に乏しいものや、偏った情報をもとに危険性
6 を煽るものなども多く存在しています。

7 健全な食生活の実現にあたっては、食品の選び方等について基礎的な知識を持ち、
8 その知識を踏まえて行動に移すことが必要です。

9 本県では、食品の安全に関する意見交換会等を年間 20 回以上、出席者数 950 回
10 以上を指標として活動しています。令和 6 年度では、意見交換会等の出席者の理解
11 度が 95% でした（R6 食品安全・消費生活課集計）。平成 27 年「長崎県食品の安
12 全・安心条例」制定以降、継続して取り組んでいます。

13 <災害に備えた対策>

14 大規模な自然災害等の発生に備え、地方公共団体、民間団体等における食料の備
15 蓄に加えて、各家庭で食品を備蓄しておくことが重要です。

16 本県では、アルファ化米や缶詰パン、ペットボトル飲料水等を配備しており、高
17 齢者やアレルギー疾患へも配慮し、なるべく汎用性の高いものが選定されています
18 （長崎県：災害時の物資備蓄などに関する基本方針）。

19 また、長崎県キッチンカー協会と本県で令和 6 年 12 月に大規模災害時に避難所
20 等で炊き出し支援を行うための協定が締結されました。

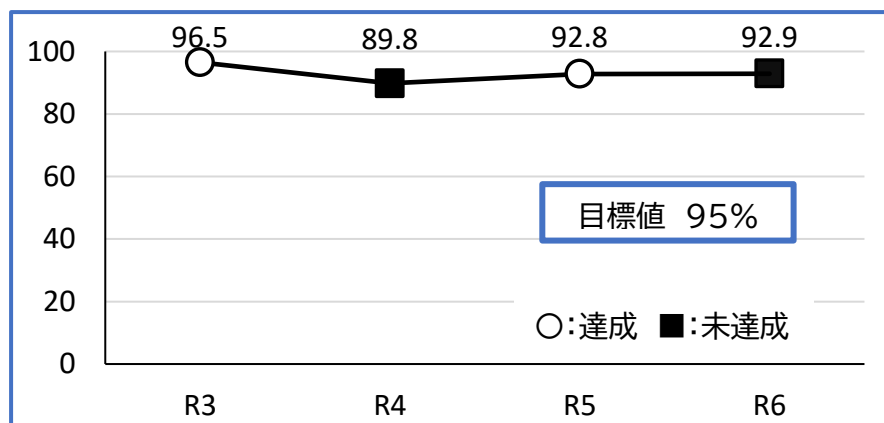
21 <食品ロス問題>

22 我が国は、食料の多くを輸入に頼っている一方で、本来食べられるにもかかわらず
23 廃棄されている食品ロスの問題があります。

24 食品ロスは、SDGs において言及されるなど、その削減が国際的にも重要な課題
25 となっており、国、地方公共団体、事業者、消費者等が連携しながら、食品ロス削
26 減に向けた取組を行う必要があります。

27 食品ロス問題を意識して削減に取り組む消費者（県民）の割合は 90% 強であり、
28 食品ロス問題が広く浸透しており（図 17）、国全体の食品ロス発生量も減少して
29 います。

図 17 食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者割合：％



出典：食品ロスの認知度と取組状況に関する調査

〈農林漁業体験・地産地消〉

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簡単に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はじ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。

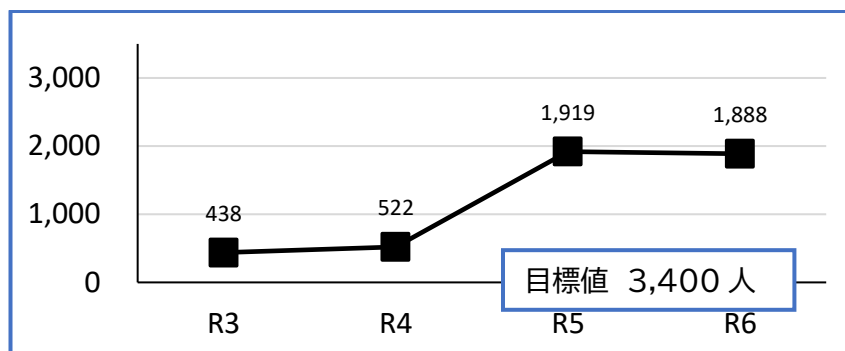
生産者と消費者の距離を縮めるためには、両者の交流などを進めることによって信頼関係を構築するとともに、我が国の食料安全保障や合理的な価格形成への理解を深め、持続可能な食料システムを実現していくことが必要です。

そのためには、特に広く県民に向けて農林水産物の生産に関する体験活動の機会を提供していくことにより、農林漁業についての意識・理解を深めてもらうことが重要です¹⁹⁾。

県内の魚食講習会は、平成 28 年度から令和元年度の平均値で 3,400 人が参加していましたが、新型コロナウイルス感染症の流行により、対面開催が減少しました。流行期後に回復し講習会は再開されていますが、ボランティアや講師等の従事者の確保が難しくなっており、流行期以前の参加者数には及んでいません(図 18)。しかし、農産物直売所などの売上高は年々増加しており、産直活動等の生産者と消費者が直接つながる取組が進んでいます(図 19)。

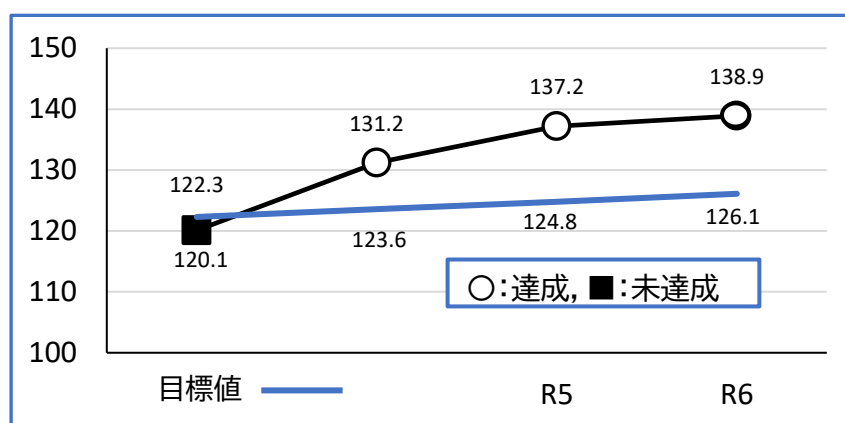
国の調査でも、農林漁業体験を経験した国民の割合の減少等が報告されていますが、参加者からは「自然への恩恵や生産者への感謝を感じられるようになった」、「地元産や国産の食材を積極的に選ぶようになった」等の回答が多くみられており、今後も継続した農林漁業体験の継続、郷土料理や魚食文化の伝承の継続が望まれます。

図 18 県内 3 魚市場協会が実施する魚食講習会の参加者数：人



出典：水産加工流通課調べ

図 19 アグリビジネス売上額（農産物直売所、農泊、四季畑、地産地消）：億円



出典：農山村振興課調べ

〈大人の食育〉

幼少期や学童期においては、家庭教育や学校給食等を通じ、食に関する基礎を習得する機会があります。

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

また、若い世代から高齢者まで各世代におけるウェルビーイングの向上の観点から、健全な食生活の実現に向けた課題に対応した「大人の食育」を進める必要があります。

本県では、30 歳代以上において食育への関心度が低下しており、特に 50 歳代では 30.9%と低くなっています（図 13）。

国の調査では、食育に「関心がある」又は「どちらかといえば関心がある」と回答した人は、子育て世代である 30 歳代の女性では 9 割を超えている一方、20 歳代男性では 7 割を下回るなど、意識の差がみられています。さらに、「健全な食生

活を実践する心掛け」では「常に心掛けている」「心掛けている」人は、男性では20～30 歳代、女性では 20 歳代が特に低い結果となっています。「大人の食育」については、大学等における食育授業の実施や、企業における従業員に対する食育の取組を広げていくことを通じて、健全な食生活の実践を促すことが重要であると考えられます。

〈食育の実践〉

これまでの計画において、食育の普及・実践に向け取り組み「県民の食育の関心度」は、令和 6 年度には 74.3%と関心の高まりがみられましたが、令和 7 年度調査での「食育を実践する県民の割合」は 53.7%と未だ食育の実践まで至っていない結果となりました（図 20－1，2）。県民に対する食育への関心をさらに高めるとともに実践に向けた啓発を実施することが重要です。

また、令和 3 年 2 月、農林水産省は、幅広く食育について情報発信や普及・啓発を行うことを目的として「食育ピクトグラムと食育マーク」を作成、公表しました。

本県においても、これらの食育ピクトグラムを活用し、食育の取組が多様であることを県民に紹介するとともに、食育の実践につなげていくことが必要と考えています。

図 20－1 食育を実践している県民の割合（令和 7 年度）

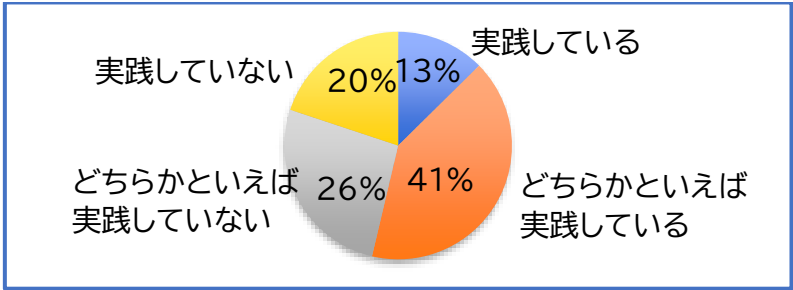
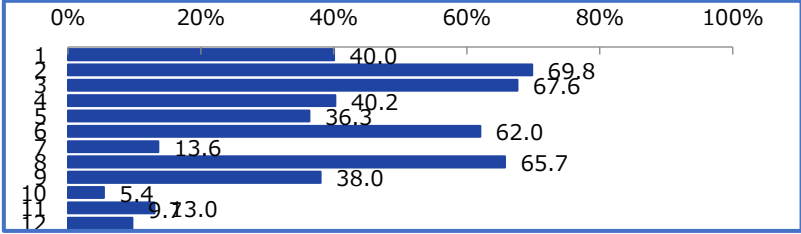


図 20－2 食育の取組の実践の内容



1：みんなで楽しく食べよう、2：朝ごはんを食べよう、3：バランスよく食べよう、4：太りすぎない やせすぎない、5：よくかんで食べよう、6：手を洗おう（食品衛生）、7：災害に備えよう、8：食べ残しをなくそう（食品ロス削減）、9：産地を応援しよう（地産地消）、10：食・農を体験しよう（農林漁業体験）、11：和食文化を伝えよう（郷土料理の伝承）、12：食育を推進しよう

出典：令和 7 年度 県民の食育に対する意識等の調査

topics

農林水産省が食育の取組みを普及・啓発するために公表しました。

●食育ピクトグラム

食育を実践する12の取組

 1 みんなで楽しく食べよう	1 みんなで楽しく食べよう 家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事で、心も体も元気にしましょう。	 2 朝ご飯を食べよう	2 朝ご飯を食べよう 朝食を食べて生活リズムを整え、健康的な生活習慣につなげましょう。
 3 バランスよく食べよう	3 バランスよく食べよう 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事で、バランスの良い食生活につなげましょう。また、減塩や野菜・果物摂取にも努めましょう。	 4 太りすぎない やせすぎない	4 太りすぎない やせすぎない 適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防しましょう。
 5 よくかんで食べよう	5 よくかんで食べよう 口腔機能が十分に発達し維持されることが重要ですので、よくかんでおいしく安全に食べましょう。	 6 手を洗おう	6 手を洗おう 食品の安全性等についての基礎的な知識をもち、自ら判断し、行動する力を養いましょう。
 7 災害にそなえよう	7 災害にそなえよう いつ起こるかも知れない災害を意識し、非常時のための食料品を備蓄しておきましょう。	 8 食べ残しをなくそう	8 食べ残しをなくそう SDGsの目標である持続可能な社会を達成するため、環境に配慮した農林水産物・食品を購入したり、食品ロスの削減を進めたりしましょう。
 9 産地を応援しよう	9 産地を応援しよう 地域でとれた農林水産物や被災地食品等を消費することで、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減につなげましょう。	 10 食・農の体験をしよう	10 食・農の体験をしよう 農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めましょう。
 11 和食文化を伝えよう	11 和食文化を伝えよう 地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切に、次の世代への継承を図りましょう。	 12 食育を推進しよう	12 食育を推進しよう 生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組を推進しましょう。

●食育マーク



出典：農林水産省Webサイト (<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pictgram/index.html>)

第3章 食育推進の基本的な考え方

第1節 基本的な方針

この計画は、県民の「健康で文化的な生活・豊かで活力のある社会の実現」を目指すため、「生涯を通じた心身の健康を支える食育」、「持続可能な食を支える食育」、「長崎県の特色ある食文化の継承～郷土料理や地産地消への関心～」の3つの方向性に沿った施策を、多様な関係者と協働して、総合的かつ計画的に推進し、食育活動をさらなる県民運動として展開します。

併せて、食育の推進にあたっては、県民一人一人が「食」について意識を高め、農林漁業体験や生産者との交流等を通じて、県民の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや、「食」に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう取り組んでいきます。

また、単身世帯が増加するなどの生活環境の変化に伴い、家庭や地域での健全な食生活の実践が困難な場面の増加や、食の在り方の変化等に伴う大人の食生活の乱れ、県民の食卓と農業等の生産現場の距離が遠くなる中での、生産者と消費者との関係の希薄化といった課題が顕在化してきています。

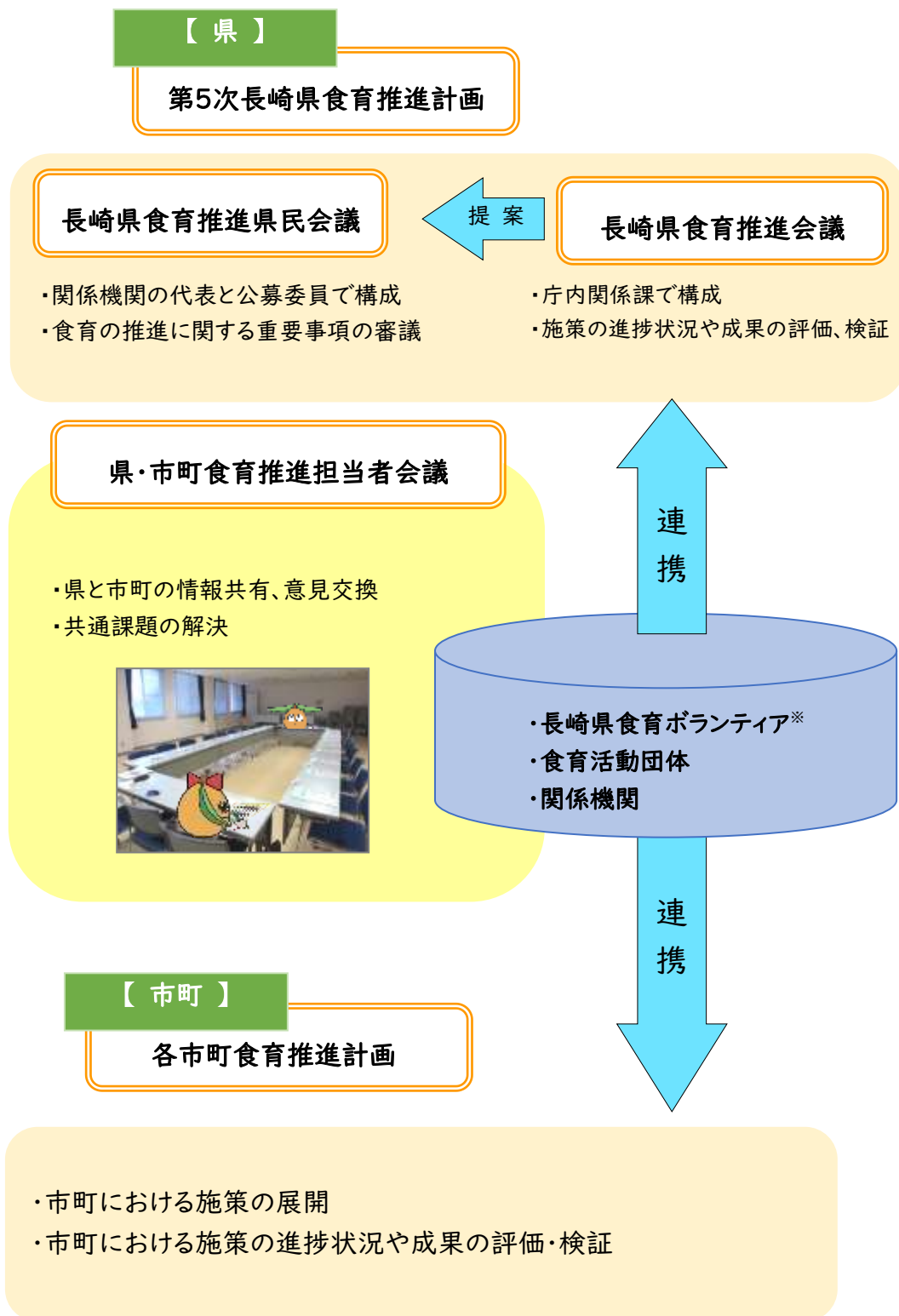
そのような中、学校等での食や農に関する学びの充実や、健全な食生活の実践に向けた「大人の食育」の推進、県民の食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大が求められてきていることから、この計画において取り組む施策を通して、その実現を目指します。

1 食育推進の基盤強化（イメージ図）

2

3

県民運動としての食育の推進



第2節 関係者の役割

1. 県民の役割

県民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、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。

2. 県の役割

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、本県の課題に応じた施策を策定し、実施する役割があります。

3. 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。

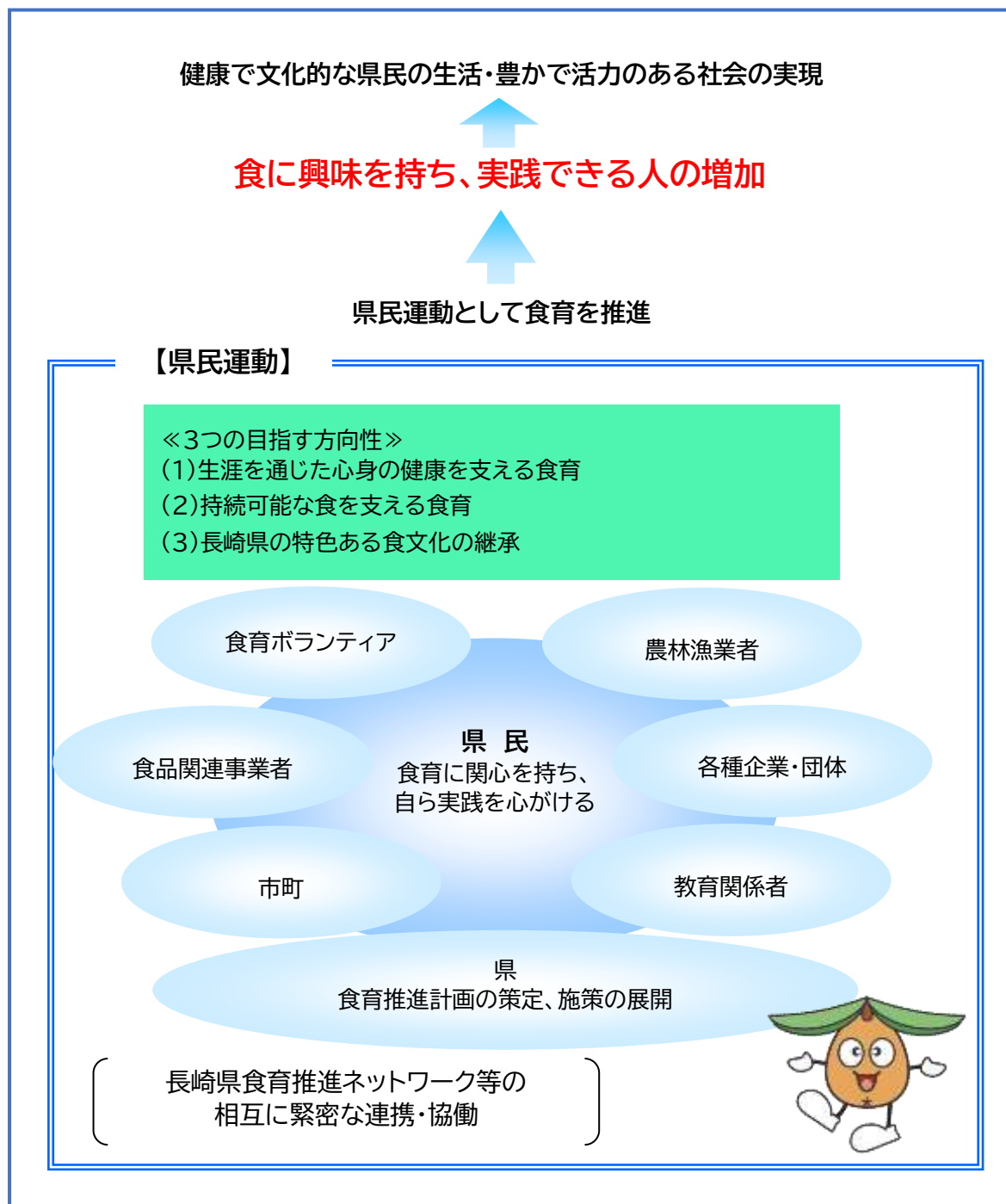
4. 農林漁業者等の役割

農林漁業者及びその関係団体は、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。

5. 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。

図19 食育推進の基本的な考え方（イメージ図）



第3節 ライフコースアプローチを踏まえた食育

〈背景〉

社会がより多様化することや人生 100 年時代が本格的に到来することを踏まえ、各ライフステージに特有の健康づくりについて、引き続き取組を進めるとともに、ライフコースアプローチについて、健康づくりに関連する計画等とも連携し、取組を進めることが求められています²⁰⁾。

〈取組の方向性〉

食育は、すべての世代に関わり、食生活に対する意識や行動、環境等は、乳幼児期から高齢期までライフステージによって異なります。ライフステージごとの特徴を踏まえ、県民一人ひとりが生涯を通じて健やかな生活を送り、豊かな心を育むことができるよう食育を推進します。

また、これまで食に関する課題やめざす姿は、ライフステージ（乳幼児期、小・中学校期、高等学校期、青年期、壮年期、高齢期等の人の生涯における各段階）により様々であることを踏まえ、各ライフステージの特徴や課題に応じた食育を推進してきました。

本計画では、各ライフステージの食習慣や社会環境等が将来の自らの健康状態や自身の子どもの健康状態に影響を与える可能性があることを踏まえ、従来の各ライフステージに応じた食育の推進に加え、人の生涯を経時的に捉えた「ライフコースアプローチ」を踏まえた食育の取組を進めます。

topics

●ライフコースアプローチの考え方

ライフコースアプローチは、成人期の生活習慣とその後の生活習慣病の関連がかなり解明されるようになり提唱されている。さらには、乳幼児期の肥満が学童期の肥満さらには成人期の肥満に移行しやすいことが知られている。

現在の健康状態は、過去の自身の生活習慣から大きな影響を受けており、また、現在の生活習慣は将来の自身の健康状態や子どもの健康状態に大きな影響を与えます。

個人の健康づくりは一時的な視点だけでなく経時的な視点でアプローチするという考え方です。

ライフステージ

食に関する課題や目指す姿は、ライフステージ（乳幼児期、小・中学校期、高等学校期、青年期、壮年期、高齢期等の人の生涯における各段階）によりさまざまであることを踏まえ、各ライフステージの特徴や課題に応じた食育を推進する。



ライフステージ合わせた食育の推進

ライフコースアプローチ

現在の食習慣や社会環境等が将来の自らの健康状態や地震の子どもの健康状態に影響を与える可能性があることを踏まえ、ヒトの生涯を掲示的にとらえたライフコースを意識した食育を推進していくアプローチ。



ライフコースを意識した食育の推進

資料：第4次枚方市食育推進計画を参考に作成

第4章 目指す方向性と施策の展開

第1節 生涯を通じた心身の健康を支える食育

高齢化の進行や単身世帯の増加などにより、家庭のかたちや人々の暮らし方が多様化し、それにともない、食生活もライフスタイルに応じてさまざまになってきました。特に、働き盛り世代を中心とした大人の食生活の乱れが指摘されており、「大人の食育」の実現が求められています。

こうした状況の中で、すべての世代が健康的で望ましい食習慣を身につけることができるよう、ライフコースに注目したアプローチが重要であり、各ライフステージにあった食育を実践することが、生涯にわたる心身の健康の維持につながります。

今後は、共食の推進に加え、あらゆる世代・場面に応じた啓発活動などを通じて、県民の健康を支える食育を着実に推進していきます。

1. 共食を通じた普及（望ましい食習慣）

- 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体験型の食育の取組を支援します。【こども未来課】
- PTA研修会や懇談会等に、「ながさきファミリープログラム」のファシリテーターを派遣し、共食の楽しさや生活習慣を整えることの大切さについて保護者同士や親子で話し合う機会を提供します。【生涯学習課】
- 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、家族や友人等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】
- 保育所・幼稚園・認定こども園等の給食時間の活用、家庭への情報提供により正しい食習慣や食事マナーの習得を促します。【こども未来課】

2. 健康寿命の延伸を目指す啓発

- 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、保育所・幼稚園・認定こども園等の施設職員を対象に普及・啓発します。【こども未来課】
- 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、地場産物等の食材や調理法等の食に関する知識や技術の習得を促します。【学事振興課、特別支援教育課、体育保健課】
- 食に関する指導の充実により、学校教育活動全体を通して食育の推進を図り、望ましい食習慣について啓発します。【義務教育課】

○学校保健委員会等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や望ましい生活習慣の定着に努めるよう促します。【体育保健課】

○高校生を対象に、家庭科の授業を通して食への関心を高め、自立に必要な食の知識や技術を身につけるとともに、ライフステージに応じた望ましい食生活習慣を理解し、実践する力の習得を促進します。【高校教育課】

○妊産婦や乳幼児の子を持つ保護者を対象に、各種教材を活用して基本的な生活習慣や望ましい食習慣、乳幼児期の栄養等について理解を促進します。【こども家庭課】

○PTA研修会や懇談会等に、「ながさきファミリープログラム」のファシリテーターを派遣し、共食の楽しさや生活習慣を整えることの大切さについて保護者同士や親子で話し合う機会を提供します。【生涯学習課】

○地域における講習会等を通して、幅広い世代に対する適正な塩分摂取を含めた望ましい食習慣について理解を促進します。【食品安全・消費生活課、国保・健康増進課】

○望ましい食習慣について、民間企業と連携しながら働く世代に向けた広報・啓発活動を実施するとともに、特に、食に関する課題が多い若い世代に対する取組を促進します。【食品安全・消費生活課、国保・健康増進課】

3. 栄養バランスのとれた食事の啓発

○保育所・幼稚園・認定こども園等での食事提供を通して、乳幼児期からの主食・主菜・副菜を組み合わせた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】

○学校給食摂取基準をもとに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するよう促します。【体育保健課】

○幅広い世代を対象に、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。【食品安全・消費生活課、国保・健康増進課】

○高齢者の孤食や栄養バランスの偏りといった課題に対応するため、市町が行う食生活の改善・定着に向けた取り組みを支援します。【食品安全・消費生活課】

topics**ながさき健味んメニュー＆ながさき健味ん弁当のご紹介**

より栄養バランスのよい食事内容となるよう、主食・主菜・副菜をそろえることなどを盛り込んだ長崎県独自の基準を「ながさき健味んメニュー」として制定し、四季に合わせた家庭向けや料理初心者向けのほか、飲食店向けのレシピを作成し、公開しています。

また、中食の利用者が増加し、若い世代ほど野菜摂取量が少ない傾向にあることを踏まえ、スーパーマーケットやコンビニエンスストア、栄養士会、大学生と連携し、ながさき健味ん弁当(ながさき健味んメニューの基準を満たす弁当)の販売による食環境の整備を進めています。

【肉団子の野菜甘酢あんかけ】**【油淋鶏】****【豚肉の香草パン粉焼き】**

2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22

4. 野菜摂取を心がける食事の啓発

- 大学生を対象に、各大学等と連携して朝食や野菜摂取等の望ましい食習慣について啓発します。【食品安全・消費生活課】
- 生活習慣病予防を目的とした長崎健康革命の取組の中で、野菜摂取量増加を含めた生活改善を推進します。【国保・健康増進課】
- 野菜摂取量増加に向けたレシピ集の作成や関係団体・企業と連携した普及啓発を図ります。【国保・健康増進課】

topics

長崎県の減塩・野菜摂取量の増加に向けた取組

減塩・野菜摂取量の増加に向けた取組

長崎県は、令和4年に“減塩・野菜の日”を制定し、「減塩」と「野菜摂取量の増加」に向けた取組を推進しています。

●毎月8日(はちにち)は減塩・野菜の日

野菜(や8・さい)を食べる事をいつもより意識して、1日あたりの塩分は8g未満でおいしく適塩を。



エイトさん ベジコねえさん ベジぼうや

●ながさき健味ん(けんみん)メニュー

日々の食事内容が栄養バランスのよいものになるよう、基準を決めて飲食店での提供や家庭での料理ができるようにレシピを作成しています。

●長崎県健康づくり応援の店

飲食店や弁当店では、野菜たっぷりメニューや適塩メニューの提供の他、健康づくりに関する情報提供や禁煙にも取り組んでいます。



健康ながさき21(第3次)

topics

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を啓発する取組

県では、県内4大学の学生と大学生食育向上委員会を設置し、一緒に食育の啓発を行っています。

写真は大学生が考えた1皿で、1日の1/3の栄養が摂れ、お腹も満たされるので朝ごはんにぴったりです。また、冷凍野菜や味付けに市販のめんつゆを使うと短時間で簡単に作れ、失敗しない1品です。

1皿なので片付けも簡単！！



夏野菜×納豆のねばねば丼

長崎県食品安全・消費生活課 Instagram R令和7年8月掲載

5. 朝食欠食の減少に向けた啓発

○長崎県食育推進ネットワーク会員と連携しながら、朝食の摂取など望ましい食習慣について、幅広い世代の県民に向けた広報・啓発活動を実施するとともに、食に関する課題が多い新入社員等の若い世代に対する取組の実施や、会員相互の連携した取組を促進します。【食品安全・消費生活課】

○県内大学と連携して朝食の摂取に向けた検討会を開催し、望ましい食習慣について啓発します。【食品安全・消費生活課】

○妊産婦や乳幼児の子を持つ保護者を対象に、各種教材を活用して基本的な生活習慣や望ましい食習慣、乳幼児期の栄養等について理解を促進します。
(再掲) 【こども家庭課】

○PTA研修会や懇談会等に、「ながさきファミリープログラム」のファシリテーターを派遣し、共食の楽しさや生活習慣を整えることの大切さについて保護者同士や親子で話し合う機会を提供します。(再掲) 【生涯学習課】

○地域における講習会等を通して、幅広い世代に対する適正な塩分摂取を含めた望ましい食習慣等について理解を促進します。(再掲)
【食品安全・消費生活課、国保・健康増進課】

6. 口腔機能の重要性の啓発

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

○歯と口の健康週間等の行事と関連させた献立やよくかむことの必要な献立を学校給食に取り入れ、給食時間や機会をとらえてかむことの大切さについて指導するよう促します。【体育保健課】

○母子保健に携わる関係者等に対し、研修等を通して、妊娠中の食生活やむし歯予防等の周知を図ります。【こども家庭課】

○子どもから成人、高齢者の口腔機能の重要性について、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】

topics

朝食欠食の減少に向けた取組



朝食は一日のはじめの大事なスイッチ！
リズムよく生活して健やかに！

新生活が始まる時期に、朝食をとることの重要性を多くの方々に知っていただくことを目指し、長崎県食育推進ネットワーク会員の大塚製薬株式会社と株式会社ファミリーマートが長崎県と連携して、FamilyMartVisionで「朝食の重要性」をお知らせしました。

○令和7年4月1日～4月14日
5時00分～10時59分
(1時間に6回放映。1回15秒)

○長崎県内ファミリーマートの
デジタルサイネージ設置店舗約120店

1
2

《数値目標》第4章第1節 生涯を通じた心身の健康を支える食育

目標項目	基準値 (R6)	R8	R9	R10	R11	目標 (R12)
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：％	100	100	100	100	100	100
食育の計画を作成している幼稚園の割合：％	83.5					85
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：％	78.3					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：％	80.0					85
小・中学生の朝食摂取率：％	93.6					100
食育の視点を踏まえ、授業を行っている小・中学校の割合：％	93.8	100	100	100	100	100
成人の朝食摂取率：％	89.5					92
食育を実践している県民の割合：％	53.7 (R7)	59.0	64.2	69.5	74.7	80
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：％	42.6	46.5	50.0	53.5	57.0	60.0
野菜摂取を心がける人の割合：％	90.5	91	92	93	94	95
大学生の朝食摂取率：％	73.1					80

3
4

第2節 持続可能な食を支える食育

近年、私たちの食卓と農業や漁業などの生産現場との距離が、物理的にも心理的にも遠くなりつつあります。こうした中、農漁業体験や生産者との交流を通じて、食の背景や地域の食文化への関心を育むことは、持続可能な食への理解を深め、農漁業を活性化させるうえでも重要です。

また、食の安全や環境への配慮など、食をめぐる課題に対して正しい情報を消費者に分かりやすく伝え、理解を深める「リスクコミュニケーション」の推進も必要とされています。

さらに、限りある資源を大切にする視点から、食品ロスの削減に向けた取り組みや、災害時に備えた食のあり方を学ぶことも欠かせません。

これら食育に関連するそれぞれの取り組みを通じて、県民一人ひとりが食のつながりを実感し、未来につながる持続可能な食生活を築いていけるよう、食育の推進を図っていきます。

1. 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。

【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

○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】

2. 農漁業体験、生産者との交流等を通じた普及

○食事の提供や食材に関する学びを通して、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】

○漁業体験や生産者との交流及び関係団体が実施する魚食講習会への支援等により、本県水産物の魅力を発信します。

【漁政課、水産経営課、水産加工流通課】

- 農業体験、酪農体験や生産者との交流等を通じ、本県農畜産物に関する情報を広く発信します。【農山村振興課、畜産課】

3. 食品ロス削減に向けた取組の工夫と食品廃棄物の発生抑制・リサイクル促進

- 毎日の給食で適切な量を偏りなく食べ、食べ残しをしないよう、個に応じた給食指導の充実を図ります。また、給食だより等で「食品ロス」に関する情報等を紹介し、家庭への普及啓発を行うよう促します。【体育保健課】

- 食品ロス削減などに取り組むNPO・ボランティアに対して、相談・助言・情報提供等を行います。【県民生活環境課】

- 食品関連事業者に対して、食品ロス削減に向けた製造・販売の工程管理等の啓発や消費者の食べ残しを減らす九州食べきり協力店事業を推進します。【生活衛生課、資源循環推進課】

- 食品ロス削減に関する各種講習会やイベント、ポスターコンテスト等を通し消費者の意識の醸成を図ります。【資源循環推進課、県民生活環境課、食品安全・消費生活課】

- 賞味期限が1年を切った災害用備蓄食料等の有効活用を図り、食品ロス削減に取り組めます。【福祉保健課】

- 食品関連事業者等から発生する食品ロスの有効活用を図るため、事業者等とフードバンク団体とのマッチングを支援します。【資源循環推進課】

- 食品業者等からのエコフィード（食品残さ等飼料）発生情報を、畜産業者へ提供し、再資源化を促進します。【畜産課】

4. 災害時に備えた平時における食育の取組の普及

- 保育所・幼稚園・認定こども園等の災害時の食事提供の体制整備として「災害時食事提供マニュアル」の策定を促進します。【こども未来課】

- 食品ロス削減にも配慮した非常時にも対応できる食に関する知識の普及を図ります。【食品安全・消費生活課】

- 災害時に備え、各家庭で主食と主菜や副菜となる食料品を組み合わせることを推奨します。【福祉保健課】

- 給食施設指導を通じ、非常食の備蓄状況の把握及び非常時用献立を含む非常災害時食事提供マニュアルの作成に向けて支援を行います。【国保・健康増進課】

1
2

《数値目標》第4章第2節 持続可能な食を支える食育

目標項目		基準値 (R6)	R8	R9	R10	R11	目標 (R12)
食品の安全性に関する意見交換会等の開催	回数：回	21 (R2-6 平均)	21 以上	21 以上	21 以上	21 以上	21 以上
	参加者の 理解度：%	93.8 (R7)	95 以上	95 以上	95 以上	95 以上	95 以上
県内3魚市場協会が実施する魚食講習会の参加者数（魚食普及）：人		1,900 (R5-6 平均)	1,900	1,900	1,900	1,900	1,900
アグリビジネス売上額（直売所・農泊（日帰り体験を含む））：億円		124.6 (R5)	136.0	140.0	144.1	148.3	152.5
食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合：%		92.9	96 以上	96 以上	96 以上	96 以上	96 以上

topics

災害時に備えた食品の家庭備蓄

過去の経験によれば、大きな災害が発生し、物流機能が停止した場合、災害発生からライフライン復旧まで1週間以上を要するケースが多くみられます。また、災害支援物資が3日以上到着しないことや、物流機能の停止によって、1週間はスーパーマーケットやコンビニなどで食品が手に入らないことが想定されます。このため、**最低3日分～1週間分×人数分の食品の家庭備蓄**が望ましいといわれています。

家庭備蓄の例 1週間分 / 大人2人の場合

必需品

- 水 2L×6本×4箱
- お好みのお茶や清涼飲料水なども、あると便利!
- カセットコンロ・カセットボンベ×12本
- ※1人1週間およそ6本程度

主食

- ※2人×2日
- ※1週間消費したら1購買し、足す(1人1食75g程度)
- 乾麺(うどん・そば・そうめん・パスタ)
- ※そうめん2箱(300g/箱)
- ※パスタ2箱(600g/箱)
- その他(適宜)
- ・LL牛乳
- ・シリアルなど

主菜

- ※2人×2日
- ※1週間消費したら1購買し、足す(1人1食75g程度)
- カップ麺類×6個
- パックご飯×6個
- 缶詰(肉・魚)
- ・お好みのもの18缶

副菜

- ※2人×2日
- ※1週間消費したら1購買し、足す(1人1食75g程度)
- 缶詰(肉・魚)
- ・お好みのもの18缶

その他

- ※2人×2日
- ※1週間消費したら1購買し、足す(1人1食75g程度)
- 缶詰(肉・魚)
- ・お好みのもの18缶

あなたの食生活別 選び方のヒント

- ・食料貯蔵庫を満す→ 肉類・野菜がおすすめ。梅干し、缶詰、切り干し大根など。
- ・中食が中心→ 必需品+被災後備蓄食品：レトルト食品、フリーズドライ食品など。
- ・食料貯蔵庫を満す→ お菓子・好きなもの：カップラーメン、菓子類、缶詰食品など。

出典：農林水産省 要配慮者のための 災害時に備えた食品ストックガイド 一部抜粋

3

第3節 長崎県の特徴ある食文化の継承～郷土料理や地産地消への関心～

長崎県は、海と山に囲まれた豊かな自然環境に恵まれ、多様な水産物や農産物が育まれています。特に、離島という地形を活かした漁業によって得られる新鮮な魚介類や、地域ごとの気候や風土に根ざした農産物は、長崎ならではの食の魅力を形づくっています。こうした食材を活かした郷土料理や食文化は、地域の暮らしに深く根ざした大切な財産です。

これらの豊かな食の恵みを次の世代へしっかりと伝えていくことは、地域への誇りや愛着を育み、持続可能な食のあり方を考えるうえでも重要な取り組みです。

学校、地域、そしてイベント等を活用した地産地消の推進で、長崎県の特徴ある食文化の継承に取り組んでいきます。

1. 学校での教科や給食を通じた普及

○関係団体と連携し、魚食講習会等を通して県産魚の利用・普及を推進します。
【水産加工流通課】

○教科等や給食の時間における食に関する指導を通して、郷土料理や地産地消への関心を高めます。
【義務教育課】

○学校給食に地場産物を使用し、新鮮な食材の確保や、郷土料理のメニューを取り入れながら、児童生徒の郷土に対する愛着や理解を深めます。
【体育保健課】

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】

○地域において調理教室などを行い、食文化の継承や県民の健康づくりの活動をしている団体等を支援します。【国保・健康増進課、食品安全・消費生活課】

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、県産食品のPRや利用を促進します。
【物産ブランド推進課】

○県産品愛用推進協力店等と連携し、農林水産物等の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、水産加工流通課、農山村振興課】

○関係機関と連携し、各種イベントを通して、長崎の農林水産物のPR、生産者と消費者との交流などを行い、地産地消や県産品愛用の促進を図ります。

【水産加工流通課、農山村振興課、農産加工流通課、林政課】

○関係団体等が主催するイベントや体験活動、研修会等を活用して、農林水産物や郷土料理についての情報提供を行います。

【水産加工流通課、農山村振興課】

4. 共食や調理実習等を通じた普及（食事マナー）

○食え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体験型の食育の取組を支援します。

【こども未来課】

○PTA研修会や懇談会等に、「ながさきファミリープログラム」のファシリテーターを派遣し、共食の楽しさや生活習慣を整えることの大切さについて保護者同士や親子で話し合う機会を提供します。

【生涯学習課】

○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、家族や友人等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】

《数値目標》第4章第3節 長崎県の特徴ある食文化の継承

目標項目	基準値 (R6)	R8	R9	R10	R11	目標 (R12)
学校給食における「地場産物使用推進週間」の県産品使用割合(重量比):%	74.4	74	74	74	74	74

ながさきの味～伝えたい、広めたい、郷土の食～

長崎県 全域・郷土料理



具雑煮/島原具雑煮

島原を代表する郷土料理のひとつ。全国的にも珍しい土鍋でつくる具だくさんの雑煮として知られ、島原を訪れる観光客も多くいる(島原半島)



ヒカド

ポルトガル人の宣教師や貿易に携わっていた人たちは牛肉や豚肉を使ったシチューを食べていた。「ヒカド」は、それが起源といわれている(長崎市)



浦上ソボロ

浦上地区でキリスト教を布教していた宣教師が、信徒たちに「健康にいい食べ物」として豚肉を食べさせようと作られたのがはじまり(浦上地区)



鶏飯

正月や盆のときに男衆が自宅で育てた鶏をさばいて作るのが習わしで、いまでも基本的に男性が作るものとされている。(諫早地区)



にごみ

具材のひとつとして薄皮つきのゆで落花生を入れるのが特徴の煮込みで、江戸時代到大村市一帯のもてなし料理として作られています。(大村市)



ぬっぺ

類する料理は日本各地に存在。さといもを中心とした根菜類を小さく切って煮ることと、汁にとろみがあることが共通点となっている。(諫早地区)



大村寿司/大村寿し

地元では「勝ち戦の祝いの寿司＝大村寿司」となり、いまでもお祝い事に欠かせない押し寿司料理として重宝されている。(大村市)



鼻はじき

食材を放射状に並べ、それを辛子酢みそをつけながら食べる。昔から主に法事の精進料理として供されてきた。(諫早地区)



皿うどん

当初は、ちゃんぽんと同じ太い麺を使った焼きちゃんぽんで、細いパリパリ麺に五目あんかけをかけるものを「細麺皿うどん」と区別している。(長崎県)



押し寿司

由来は「大村寿司」と同じで、大村純伊が反攻して領地に帰還した際に、領民らがそれを祝うために押し寿司を作り供したのがはじまり。(県北全域)



ちゃんぽん

鍋で野菜や肉の切れ端などを炒め、そこに中華麺を入れて濃いめのスープで煮こんだボリュームたっぷりの料理を作ったのがはじまり。(長崎県)



長崎天ぷら

ポルトガル人が食べていた衣に味が付いたフリッターが原型とされている。一般の天つゆで食べる天ぷらとは若干異なる料理となっている。(長崎県)



いぎりす

材料や作り方は若干異なるものの、愛媛県今治地方に伝わるイギリス菜を使った料理「いぎりす豆腐」がルーツだといわれている。(島原半島)



鯨じゃが

縄文時代から捕鯨が行われており、江戸時代には大村湾の東側に位置する彼杵が古式捕鯨の中心地として栄えて鯨料理が生まれている。(長崎県)

長崎県 全域・郷土料理



パステイー

西洋風な料理ながらもパイ生地の下に具材に中国伝来のものが入っていたり、味付けが和風だったりすることから、長崎独自の和華欄料理(長崎県)



茹で干し大根と かんぼこの煮物

「茹で干し大根とかんぼこの煮物」は西海市の郷土料理長崎ならではの味わい(西海市)



レモンステーキ

日本人の口に合うさっぱり味。肉が焼き上がる直前に和風ソースにレモン果汁を加えることから「レモンステーキ」と名付けられた。(佐世保市)



くりつぼ

「くりつぼ」の「くり」は具材に栗を使うことからきており、「つぼ」は料理を盛るおわんを坪に見立てていることからきている。(川棚町・東彼杵町)



つぼ汁

地域によって「いんげん汁」や「つぼき」と呼ばれている。ルーツは定かではないが、昔から法事の精進料理として食べられてきた。(雪浦地区)



アルマト

平戸地区に伝わる卵入りの練り物。食紅でゆで卵に色を付けるため、切った断面がピンク色に縁どられるのが特徴である。(平戸地区)

五島地方・郷土料理



地獄焚き(五島うどん)

かつて五島は遣唐使船の寄港地であったことから、中国でさまざまなことを学んだ遣唐使がその原型を伝えたといわれている。(五島列島)



かんころ餅

さつま芋を薄くスライスして天日干したものを「かんころ」と呼ぶ。この「かんころ」を餅米に混ぜてつきあげるとできあがる。(五島地方)



ピーナッツ豆腐

五島列島北部の郷土食で、島の特産品である落花生をすり潰して、葛粉と混ぜて固めたもので甘さとコクに定評がある。(小値賀町)



ひきとおし

盆・正月・祭りの日に客が訪れると、自宅で飼っていた滋味深い鶏をさばって鍋料理をつくり、奥の座敷に引き通してもてなしていた。(杵岐市)



いりやき

冠婚葬祭で人々が集った際に、家で飼っていた地鶏をさばいて寄せ鍋を作ってもてなす慣習があり、「いりやき」につながった。(対馬市)



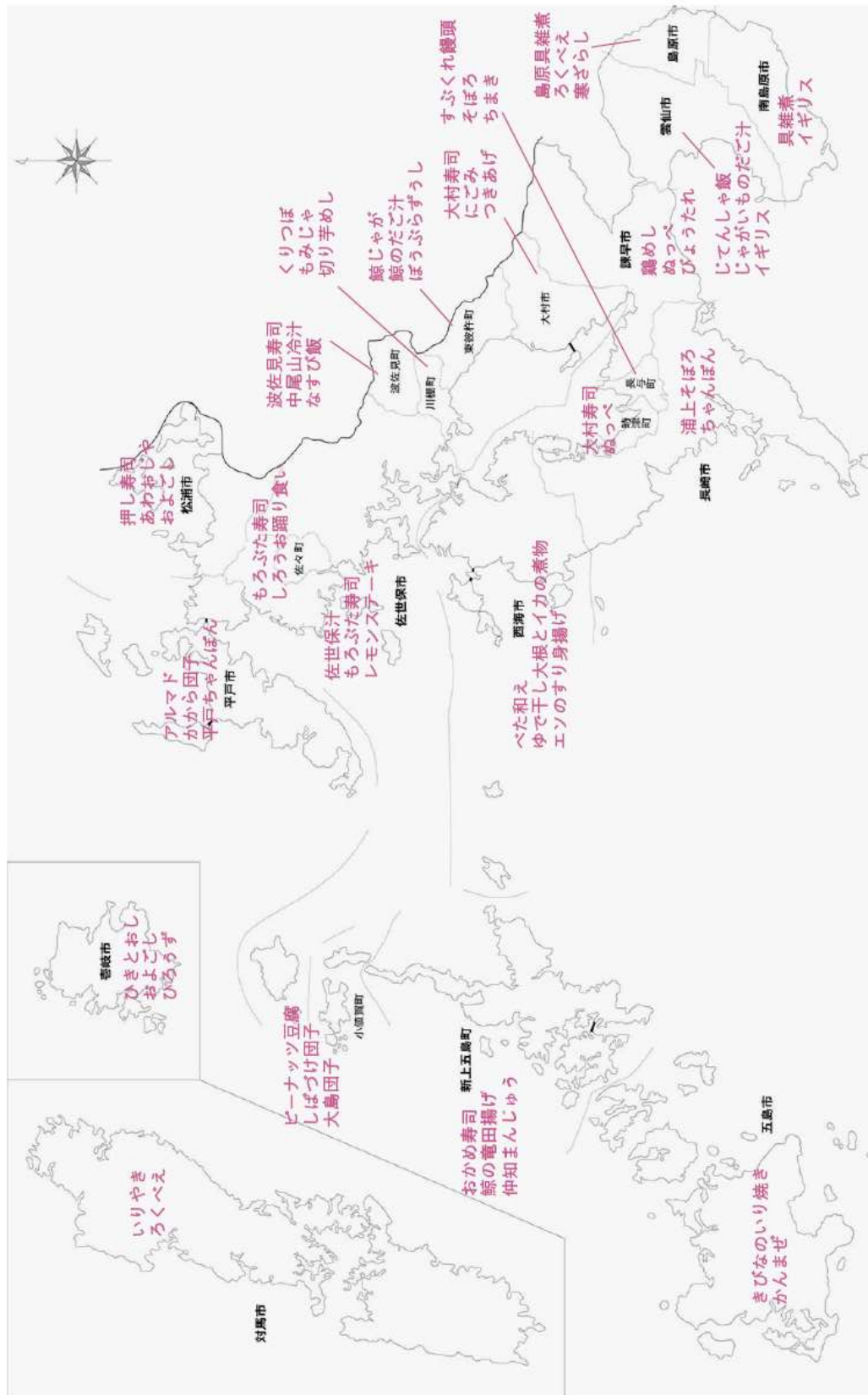
対州そば

そばの原種はヒマラヤ周辺がルーツ、縄文時代に朝鮮半島を経由して対馬に伝来した。今もその原種の特徴を残すそばが栽培されている。(対馬市)

参考：農林水産省 HP(うちの郷土料理)

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/nagasaki.html

長崎県郷土料理マップ



県食品安全・消費生活課「令和2年度郷土料理調査」



第5章 県民運動としての推進

第1節 食育推進の基盤強化

あらゆる世代の県民が食育に関心を持ち、日々の生活の中で実践していくために、県や関係者が参画する長崎県食育推進県民会議の開催や、県内各地域での食育活動、食育活動団体等との連携を通じて、食育の普及に取り組んできました。

これまでの取組でも、民間企業等を巻き込んだネットワークづくりに着手しており、今後はこの取組をさらに広げ、多様な関係者が協働して取り組む体制を構築することで、より広がりのある食育の推進を図っていきます。

1. 推進体制

○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。

【食品安全・消費生活課】

○民間企業等との連携を強化した長崎県食育推進ネットワークを活用し、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により、施策の進捗状況や成果を評価、検証していきます。

【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

○県産品愛用推進協力店における県産品愛用を推進し、直売所や加工グループ等との連携により地産地消を推進します。

【物産ブランド推進課、水産加工流通課、農山村振興課】

○長崎県食育推進ネットワーク会員相互の連携を促進しながら、食育フェスタの開催や市町イベントへの参加など、食育事業を行う県の関係課や市町と連携して、地域における食育を推進します。

【食品安全・消費生活課】

○市町や関係機関、長崎県健康づくり応援の店等と連携して健康的な食事の推進を図ります。

【国保・健康増進課】

第2節 人材の育成と関係機関等への支援

食育を県内全域に効果的かつ効率的に広めていくためには、県民一人ひとりが食育の取組を実践することと併せて、食育の担い手となる人材の育成と、関係機関・団体への継続的な支援が欠かせません。

このため、地域で活動する食育関係者やボランティアの養成、資質の向上、そして活動を支えるための情報提供などの基盤づくりに取り組みます。

また、食育の普及に積極的に取り組み、模範的で社会的貢献度の高い活動を行っている団体や個人に対しては、表彰などを通じてその取組を奨励し、広く周知することで、県全体の食育の推進力を高めていきます。

1. 食育担当者のスキルアップ支援

- 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】
- 学校栄養職員（栄養士）を対象に認定講習会を開催し、食に関する指導の中心的な役割を持つ栄養教諭の免許取得を促進し、学校における食育を推進します。 【働きがい推進室】
- 栄養教諭等に対する研修会の実施により、食育に関する実践的指導力の向上を支援します。 【義務教育課】
- 学校給食に関する研修会等を開催することにより関係職員の知識を深め資質向上に努めます。 【体育保健課】
- 研修会等により市町栄養士、給食施設従事者、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】

2. 食育を推進するボランティア活動への支援

- 食育の推進に取り組むNPO・ボランティアに対して、相談・助言・情報提供等を行います。 【県民生活環境課】
- 長崎県食育ボランティアの登録、活動状況の把握、情報提供等により、県民に密接した活動を行う人材の活用を促進します。 【食品安全・消費生活課】
- 食育推進活動表彰（県知事表彰）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】

○食に関する講座やボランティア養成講座等、生涯学習に関する情報を県民に効果的に提供し、学びやすい環境を整備します。
【生涯学習課】

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】

○地域においてこどもの居場所づくりに取り組む団体等に対し、こども場所充実のためのネットワーク等を通じて食育に関する情報提供等を行い、食育の取組を支援します。
【食品安全・消費生活課、こども未来課】

○栄養教諭の配置拡大等により、学校における食育の取組を支援します。
【義務教育課】

○教職員を対象とした研修会の開催や体験学習の充実等により、食に対する知識を深め学校での食育の取組を支援します。
【高校教育課、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、食に関する体験活動等の実施を支援します。
【特別支援教育課】

○長崎県産の地場産物の学校給食への利用促進を図り、県内産物のみを使用した「県内まるごと長崎県給食」を実施します。
【体育保健課】

○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直売所、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。
【水産加工流通課、農山村振興課】

《数値目標》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	基準値 (R6)	R8	R9	R10	R11	目標 (R12)
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:%	91.5					100
食育担当者・ボランティア等の 研修会参加者数:人	1,223 R1~R6(コ ロナ禍除く) の最小値と最 大値の平均	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200

第3節 デジタル化に対応した食育の推進

食の大切さを県内に広く伝えていくためには、正しい情報をわかりやすく届け、共有していくことが欠かせません。

社会全体でデジタル化が進み、SNS等を活用した情報発信や学びの機会が多様化していますが、こうした変化に対応しながら、県民一人ひとりが自分らしいかたちで食育に触れ、実践していけるよう、様々な手段や機会をとらえながら、デジタル技術を活かした柔軟できめ細やかな情報提供などの取組を推進していきます。

1. 多様な媒体を活用した食育の展開

- 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、水産加工流通課、農山村振興課】
- 食育関連情報の総合的な窓口としてホームページを運営します。また、インターネットやソーシャルネットワーキングサービス(SNS)等を活用し、食育に関する理解や関心を深められるよう推進します。
【食品安全・消費生活課】

2. 様々な場面での情報提供

- 妊産婦や乳幼児期の保護者、児童生徒、学生等、各対象に応じて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、こども家庭課、義務教育課、高校教育課】
- 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】
- 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》第5章第3節 県民への情報提供の充実

目標項目	基準値 (R6)	R8	R9	R10	R11	目標 (R12)
「びわ太郎食育通信」の 発行回数:回／年	12	12	12	12	12	12

長崎県食品安全・消費生活課の情報発信源

ホームページ「長崎県食品の安全・安心と食育」

検索：長崎県 食育

<https://www.pref.nagasaki.jp/section/shokuhin/index.html>



Instagram「長崎県食品安全・消費生活課」

検索：長崎県 食品安全 インスタグラム

<https://www.instagram.com/shokuhinanzensyouhi/>



情報誌「びわ太郎食育通信」

検索：びわ太郎食育通信

<https://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/kurashi-kankyo/shouhiseikatsu/tsushin/>



長崎県内の飲食店や販売店による取組紹介

●“食べてみんね!長崎”県産品愛用推進協力店(担当:県物産ブランド推進課)

県産の農林畜水産物及び製造者または販売者が県内事業者である製品・加工品(惣菜を除く食品)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/tuite/>



●長崎県健康づくり応援の店(担当:県国保・健康増進課)

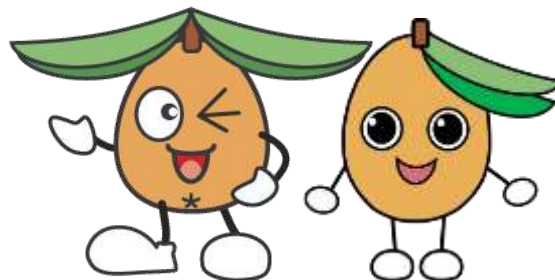
「健康情報の発信」や「ヘルシーメニューの提供」を行うことで、利用者の健康をサポートするお店です。

県民にとって身近な場所である飲食店等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(第3次)」計画に基づいた取組です。

*協力店一覧

検索:長崎県健康づくり応援の店一覧

<https://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/hukushi-hoken/kenkodukuri/ouennomise-kenkodukuri/>



=数値目標一覧=

第4章第1節 生涯を通じた心身の健康を支える食育

No.	目標項目	基準値 R6	R8	R9	R10	R11	目標 R12	担当課	データソース
1	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：％	100	100	100	100	100	100	こども未来課	保育所等における食育推進状況 等に関する調査
2	食育の計画を作成している幼稚園の割合：％	83.5					85	こども未来課	幼稚園における食育推進状況等 に関する調査
3	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：％	78.3					80	こども未来課	保育所等における食育推進状況 等に関する調査
4	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：％	80					85	こども未来課	幼稚園における食育推進状況等 に関する調査
5	小・中学生の朝食摂取率：％	93.6					100	義務教育課 食品安全・消費生活課	全国学力学習状況調査
6	食育の視点を踏まえ、授業を行っている小・中 学校の割合：％	93.8	100	100	100	100	100	義務教育課	学校運営に関する諸調査
7	成人の朝食摂取率：％	89.5					92	国保・健康増進課 食品安全・消費生活課	県民の食育に対する意識等の調 査(ながさきWeb県政アンケート)
8	食育を実践している県民の割合：％	53.7 (R7)	59.0	64.2	69.5	74.7	80.0	食品安全・消費生活課	長崎県の取組に関する県民意識 アンケート調査
9	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：％	42.6	46.5	50.0	53.5	57.0	60.0	国保・健康増進課 食品安全・消費生活課	県民の食育に対する意識等の調 査(ながさきWeb県政アンケート)
10	野菜摂取を心がける人の割合：％	90.5	91	92	93	94	95	国保・健康増進課 食品安全・消費生活課	県民の食育に対する意識等の調 査(ながさきWeb県政アンケート)
11	大学生の朝食摂取率：％	73.1					80	食品安全・消費生活課	大学生食育アンケート

第4章第2節 持続可能な食を支える食育

No.	目標項目	基準値 R6	R8	R9	R10	R11	目標 R12	担当課	データソース
12	食品の安全性に関する意見交換会 等の開催	21 (R2-6 平均)	21 以上	21 以上	21 以上	21 以上	21 以上	食品安全・消費生活課	食品安全・消費生活課年度報告 (事業群評価)
13		参加者の 理解度：％	93.8 (R7)	95 以上	95 以上	95 以上	95 以上	食品安全・消費生活課	食品安全・消費生活課年度報告 (事業群評価)
14	県内3魚市場協会が実施する魚食講習会の参加 者数(魚食普及)：人	1,900 (R5-6 平均)	1,900	1,900	1,900	1,900	1,900	水産加工流通課	水産加工流通課調べ
15	アグリビジネス売上額(直売所・農泊(日帰り体 験を含む))：億円	124.6 (R5)	136.0	140.0	144.1	148.3	152.5	農山村振興課	第4期ながさき農林業・農山村 活性化計画年度報告
16	食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者 の割合：％	92.9	96 以上	96 以上	96 以上	96 以上	96 以上	資源循環推進課	食品ロスの認知度と取組状況に 関する調査(ながさきWeb県政 アンケート)

第4章第3節 長崎県の特徴ある食文化の継承

No.	目標項目	基準値 R6	R8	R9	R10	R11	目標 R12	担当課	データソース
17	学校給食における「地場産物使用推進週間」の 県産品使用割合(重量比)：％	74.4	74	74	74	74	74	体育保健課	学校給食における地場産物使用 状況調査

第5章第2節 人材の育成と関係機関等への支援

No.	目標項目	基準値 R6	R8	R9	R10	R11	目標 R12	担当課	データソース
18	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：％	91.5					100	こども未来課	保育所等における食育推進状況 等に関する調査
19	食育担当者・ボランティア等の研修会参加者数： 人	1223 R1～R6 (コロナ禍 除く)の最 小値と最大 値の平均	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200	国保・健康増進課	国保・健康増進課及び各保健所 事業実績

第5章第3節 県民への情報提供の充実

No.	目標項目	基準値 R6	R8	R9	R10	R11	目標 R12	担当課	データソース
20	「びわ太郎食育通信」の発行回数：回／年	12	12	12	12	12	12	食品安全・消費生活課	食品安全・消費生活課年度報告 (事業群評価)

第5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～

編集・発行

長崎県 県民生活環境部 食品安全・消費生活課

〒850-8570 長崎市尾上町 3-1

TEL：095 - 895 - 2366

FAX：095 - 824 - 4780

E-mail：s16070@pref.nagasaki.lg.jp

HP：https://www.pref.nagasaki.jp/section/shokuhin/index.html