

用語の解説

あ 行

栄養教諭 (P9, 10)

栄養に関する専門性と教育に関する資質を併せ有する教育職員で、児童生徒に対する「食に関する指導」と「学校給食の管理」を一体的に行うことを職務としている。栄養教諭が中心となって、その学校の各教職員の参画により、すべての児童生徒に対する食に関する指導が適切に行われることが求められている。

か 行

香川県食の安全・安心基本指針 (P17)

県が実施する食の安全・安心に関する各種施策の方向性を取りまとめたもので、この指針に基づき、毎年、「食品衛生監視指導計画」「農林水産物の安全・安心確保計画」及び「消費者の食の安全・安心推進計画」を策定し、施策を講じている。

給食施設 (P18)

特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設で、一定規模以上のものは、管理栄養士の設置義務があり、栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定められている。

グリーン・ツーリズム (P14)

農山漁村で、農林漁業の体験やその地域の自然や文化に触れながら、地元の人々との交流を楽しむこと。

県民健康・栄養調査 (P16)

県民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料として、県民の栄養の摂取状況、身体の状態、生活習慣等を明らかにするため、概ね5年おきに、県民健康・栄養調査を実施している。最近では、平成16年に実施し、「健やか香川21ヘルスプラン」に掲げた指標等の達成状況の把握や内容を見直すための基礎資料とした。

健康食品 (P17)

健康に関する広告等を行って販売される多種多様な食品が市場に出回っており、これらは一般的に「健康食品」として認識され、利用されている。

また、健康増進法では、特定保健用食品（食品の持つ特定の保健の用途を表示して販売される食品）や特別用途食品（乳児、幼児、妊産婦などの発育、健康の保持・回復などに適するという特別の用途を表示して販売される食品）の販売を厚生労働省の許可により、認めている。

さ 行

食育基本法 (P1)

国民が健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむ食育を推進するため、施策を総合的かつ計画的に推進することを目的として、関係者の責務、食育推進基本計画の作成、基本的施策などを定めている。

食育推進基本計画 (P1)

食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育基本法に基づき、食育推進会議において作成される計画で、食育の推進に関する基本的な方針、目標、総合的な促進に関する事項等が明らかにされている。

平成23年3月に、平成18から22年度までの食育の推進の成果と課題を踏まえた「第2次食育推進基本計画」が策定され、「「周知」から「実践」へ」を概念に、①生涯にわたるライフステージに応じた間断ない食育の推進、②生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進、③家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進、の3点が重点課題として掲げられている。

食事バランスガイド (P18)

1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかが一目でわかる食事の目安で、①主食②副菜③主菜④牛乳・乳製品⑤果物の5グループの食品を組み合わせることでバランスよく取れるよう、それぞれの適量をコマのイラストでわかりやすく示している。

食品表示制度 (P17)

食品表示に関する制度は、食品の安全性確保や消費者の商品選択に資する情報を提供することを目的として定められており、食品衛生法、JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）、健康増進法をはじめ、複数の法律によって規定されている。

食品表示ウォッチャー (P17)

食品表示の適正化を推進することを目的に設置。日常生活の購買活動を通じた表示状況の定期的な報告を行っていただく方々で、毎年公募により募集し、100名程度が活動している。

食品表示110番 (P17)

消費者からの偽装表示、不審な表示の情報や食品表示に関する問い合わせ等を受けるために設置している電話相談窓口。

健やか香川21ヘルスプラン (P1,17)

健康増進法に基づく県健康増進計画で、県民一人ひとりが実践する健康づくりを基盤に、地域・学校・職場が一体となった新たな健康づくり県民運動の展開を図る。計画期間は、平成13年度を初年度とし、17年度及び19年度に中間評価と内容の見直しを行っており、24年度を目標年度とする。

専門調理師 (P16)

調理師の資格を持ち、一定の実務経験を経た者で、調理師法の第8条の3に基づいて実施される調理技術審査に合格した者。日本料理、西洋料理、めん料理、すし料理、中国料理及び給食用特殊料理の種別がある。

た 行

地産地消 (P13,14)

「地域生産、地域消費」を短くした言葉で、「地域でとれた生産物を地域で消費する」という意味。消費者の食料に対する安全・安心や健康志向の高まりを背景にその必要性が見直されており、本県では、県産農林水産物の需要拡大と県民の健康で豊かな食生活の実現をめざし、地産地消を推進している。

地域伝統野菜 (P13)

地域の風土に根ざして古くから栽培されている野菜。伝統的な郷土食などの食材として食文化を形成している。

トレーサビリティ (システム) (P17)

食品の生産、処理・加工、流通・販売などの各段階で原材料の出所や食品の製造元、販売先などの記録を記帳・保管し、食品とその情報を追跡し、遡及できるようにすること。食品の安全性について、予期せぬ問題が生じた際の原因究明や問題食品の追跡・回収が可能となる。

な 行

日本型食生活 (P13)

米を中心に水産物、畜産物、野菜等多様な副食から構成され、栄養バランスに優れた我が国独自の食生活。

妊産婦のための食生活指針 (P8)

妊娠期及び授乳期に望ましい食生活が実践できるよう、何をどれだけ食べたらよいかをわかりやすく伝えるための指針。1日の食事の目安となる「妊産婦のための食事バランスガイド」と妊娠中の体重増加の目安となる「推奨体重増加量」が盛り込まれている。（平成18年2月公表）。

は 行

HACCP（ハサップ、ハセップ）(P17)

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害要因をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを連続的に監視・記録することにより製品の安全を確保する衛生管理手法。

バイオマス (P14)

バイオマスとは、家畜排せつ物や生ごみ、木くずなどの動植物から生まれた再生可能な有機性資源を意味する。バイオマスの利活用は、化石資源への依存を低減し、地球温暖化防止や循環型社会の形成に貢献するもので、従来の食料等の供給というこれまでの農林水産業の役割に加え、エネルギーや工業製品の供給という新たな可能性を与え、農林水産業と農山漁村の活性化や新たな産業の育成につながるものとされている。

弁当の日 (P3)

子どもの感謝の気持ちや家族の絆などをはぐくむことを目的に、各家庭において、子どもが自分で考え、買い物や調理をするなど、弁当作りにかかわる取組み。

保育所給食の手引き (P11)

保育所における給食業務の円滑な運営が図られるよう、香川県において昭和55年7月に創刊され、保育所給食関係者に広く活用されているもの。その後改定を重ねながら、香川県と高松市でそれぞれ作成し、県下全保育所等に配布している。

ま 行

メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）(P3, 18)

- ① 内臓肥満 腹囲 男性 85cm以上、女性 90cm以上
- ② 高トリグリセライド（中性脂肪）血症 150mg/dl以上 かつ/または 低HDLコレステロール血症 40mg/dl未満
- ③ 収縮期血圧 130mmHg以上 かつ/または 拡張期血圧 85mmHg以上
- ④ 空腹時高血糖 110mg/dl以上

上記①に加え、②から④で2項目以上該当する者がメタボリックシンドロームに該当し、上記①に加え、②から④で1項目該当する者がメタボリックシンドローム予備群とされる。

ら 行

リスクコミュニケーション (P17)

食品の安全性に関するリスクコミュニケーションとは、リスク分析の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、研究者、その他の関係者の間で、食品のリスクそのものやリスクに関連する情報や意見を相互に交換すること。