

1 食育アクションプランとは

(1) 計画策定の趣旨

21世紀の少子高齢社会を迎え、私たちの食卓が豊かになる一方で、核家族化の進行や夫婦共働き家庭の一般化、生活様式の変化など、食生活を取り巻く社会環境は大きく変化しています。このような状況の中で、朝食の欠食に代表される食習慣の乱れや野菜の摂取不足、脂質の過剰摂取等の栄養の偏りに起因する生活習慣病の増加、過度の痩身や孤食など様々な問題があり、健康への影響が大きく懸念されています。

また、産業構造の変化や人口の都市部への集中、食の外部化の進展等により、食料の生産や加工等の場面に触れる機会等が減少し、生産者と消費者の距離が拡大した結果、食の大切さに対する意識が薄れる一方、食品の安全性に関わる事案の発生等により県民の食の安全・安心に対する関心が高まっています。

このため、子どもから高齢者までの県民一人ひとりが食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けるとともに、香川県の地場産物や食文化についても理解を深め、健全な食生活を実践できるよう、「食育」の推進が重要な課題となっています。

こうした中、平成17年7月に「食育基本法」（平成17年法律第63号）が施行され、平成18年3月には、国の「食育推進基本計画」が策定されたことを受け、本県においても平成19年3月に策定した「かがわ食育アクションプラン（香川県食育推進計画）」に基づき、食育を推進してきました。

しかしながら、生活習慣の乱れからくる糖尿病等の生活習慣病有病者の増加、若年世代の朝食の欠食、野菜の摂取不足など、食をめぐる諸課題への対応がなお必要であることから、引き続き市町や関係団体と連携し、総合的、計画的に食育を推進していくため、平成23年3月に策定された国の「第2次食育推進基本計画」を踏まえ、新たな「かがわ食育アクションプラン（香川県食育推進計画）」を策定するものです。

「食育」とは、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもので、様々な経験を通して「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。（食育基本法）

(2) 計画の性格

- この計画は、食育基本法第17条第1項の規定に基づく「都道府県食育推進計画」です。
- また、「せとうち田園都市香川創造プラン」に基づく食育の具体的な推進計画であり、「香川県食の安全・安心基本指針」、「健やか香川21ヘルスプラン」、「香川県次世代育成支援行動計画（後期計画）」「香川県農業・農村基本計画」及び「香川県教育基本計画」などとの整合性を持った計画とします。
- この計画は、食育の施策を総合的、計画的に進めるための基本指針であるとともに、県民をはじめ、家庭、地域、学校・保育所等、関係団体、生産者・企業等が一体となって、県民運動として食育に取り組むための行動指針として位置づけられるものです。

(3) 計画の期間

この計画の期間は、平成23年(2011年)度を初年度とし、平成27年(2015年)度を目標年度とする5年間とします。

2 かがわの目指す食育

(1) 現状と課題

① 現状

● 食品・栄養素の摂取状況

野菜の摂取不足

- 本県における県民一人あたりの野菜の摂取量は、男性が全国最下位、女性が全国ワースト2位となるなど、野菜の摂取不足が深刻な状況にあります。

● 食習慣

朝食の欠食、孤食の増加

- 30歳代男性の朝食の欠食率が20%を超えるなど、若い世代を中心に朝食を欠食する割合が高い状況にあります。
- 幼児期から、朝食の欠食、栄養バランスの偏り、孤食などが見られます。

● 健康

生活習慣病の増加

- 20歳から60歳代の男性では、肥満（BMI 25以上）が35%を超え、その割合は増加傾向となっています。
- メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)の該当者と予備群の合計の割合は、40歳から74歳の男性の約40%、女性の約15%と、深刻な状況にあります。

● さぬきの食文化

郷土色豊かな食文化の希薄化

- 温暖な気候と讃岐平野・瀬戸内海などの豊かな自然環境・資源に恵まれた本県では、ばら寿司、うどんなど特色ある郷土料理が数多く生み出され、さぬきの食文化として祭りや年中行事などととも長い間受け継がれてきました。
しかし、社会環境の変化や食生活の多様化、外部化により、季節感あふれる郷土色豊かな食文化は薄れつつあります。

② 課題

● 県民自ら食を通じた健康づくり

- 県民が自らの健康に関心を持ち、生活習慣病や肥満の予防、野菜の摂取不足の改善につながるライフステージに応じた適切な食生活の実践や食を通じた健康づくりができるよう、行政と関係団体等が連携・協働し、支援することが必要です。

● 家庭・地域・学校等の連携による食育の推進

- 朝食の欠食や栄養バランスの偏りが子どもから全世代にわたってみられ、様々な機会を通して、望ましい食習慣を身に付ける取組みが必要です。
- 食べ物が食卓にのぼるまでの過程への理解や食に対する感謝の念、食品の賢い選択、調理体験等が子どもの頃から身に付けられるよう、「弁当の日」の取組みなど家庭、地域、学校等の連携を促進する仕組みづくりが必要です。

● さぬきの食文化を生かした食育の推進

- 代表的な郷土料理の食材や調理法などの地域の食文化と、香川県の豊かな農水産物の生産に根ざした食の知恵や技術を行政、地域、関係団体等が連携しながら次の世代に引き継ぐことが必要です。

● 地産地消や体験活動等を通じた食の理解の促進

- 産直施設や農林漁業者、食品関連事業者等による様々な体験活動の機会の提供及び食に関する情報提供に努め、地産地消や体験活動、生産者と消費者との交流等を通じた食の理解の促進に取り組むことが必要です。
- 食品の安全性、食品の生産と流通、食文化、地域固有の食材の知識などについての的確な情報収集・提供を行い、食に対する理解を促進することが必要です。

● 食育の推進体制づくり

- 食育の普及啓発や地域における実践活動について、行政や食に関係する様々な団体が連携・協働し、県民運動として食育の推進に取り組んでいくことが必要です。

(2) 基本目標

心身ともに健康で豊かな県民生活の実現

食育の推進に当たっては、さぬきの食文化が香川県の歴史、風土及び環境から育まれてきたことを踏まえ、食に対する親しみや感謝の念を持ち、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できる人間を育む食育を、県民運動として展開していくことが必要です。

また、地産地消の取組みや学校での食育、体験活動の充実、我が国の伝統的な食生活の尊重や郷土の豊かな食文化の継承、食の安全・安心に関する情報提供などを進め、県民一人ひとりが食に関する知識と理解を深め、自らの判断で食を正しく選択できるよう、支援することが必要です。

このため、「心身ともに健康で豊かな県民生活の実現」を基本目標として設定し、県を挙げて食育の推進に取り組めます。

(3) 基本方針

この基本目標を実現するため、次の3つの基本方針を設定します。

心身ともに健康で豊かな人づくり

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、健康に配慮した食生活が実践できるよう、家庭、地域、学校・保育所等と連携して、ライフステージに応じた食育を推進し、心身ともに健康で豊かな人づくりを目指します。

さぬきの食文化の継承・発展と体験や交流の促進による地域づくり

ボランティアや生産者、学校、関係団体等と連携し、郷土料理の伝承や地産地消と体験活動を通じた食への理解を促進するなど、受け継がれてきた豊かな食文化を継承・発展させるとともに、体験や交流の促進による地域づくりを推進します。

市町や関係団体等との連携・協働による環境づくり

県民一人ひとりが自らの「食」について考え、判断できる知識を身に付け、生涯を通じて心身ともに健康で豊かな生活が実現できるよう、市町や関係団体等と連携・協働して、食に関する的確な情報の収集・提供や適切な食育の実践活動の推進など、環境づくりを推進します。

3 基本的な施策の推進

食育基本法第10条に基づき、本県の特性を生かした自主的な施策を次のとおり取りまとめ、総合的かつ計画的に食育を推進します。

基本方針	施策		施策の内容	
〔1〕 心身ともに健康で豊かな人づくり	(1) 家庭における食育の推進		生活習慣づくり	
			子育て家庭に対する食育支援	
			子どもの肥満予防	
			妊産婦に対する栄養指導や乳幼児の発育・発達段階に応じた食育	
			望ましい食習慣の普及啓発等	
	(2) 学校・保育所等における食育の推進	幼稚園		食に関する指導の推進
				推進体制の整備
		小・中学校 特別支援 学校		食に関する指導の充実
				家庭に向けた啓発活動と連携の促進
				地域と連携した体験活動の充実
				「生きた教材」としての学校給食の充実・活用
				個別指導の充実
		高校		食に関する指導の推進
		保育所等		「食育の計画」に基づく食育の推進等
				家庭に向けた啓発活動と連携の促進
				地域と連携した体験活動の充実
				給食の充実・活用
				個別指導の充実及び情報提供
		(3) 生涯にわたる食育の推進		野菜摂取量の増加、栄養バランスのとれた食事の実践
				若年世代の朝食の欠食、若年女性の過度の痩身対策
	働き盛り男性の肥満対策			
	高齢者の低栄養対策			
	歯科保健活動における食育推進			

基本方針	施策	施策の内容	
〔2〕 さぬきの食文化の継承・発展と体験や交流の促進による地域づくり	(1) さぬきの食文化の継承	「さぬきうどん」等を生かした地域づくり	
		さぬきの食文化の啓発・継承	
	(2) 地産地消の取組みの推進	地場産物を活用した日本型食生活の推進	
		県産農水産物を利用しやすい仕組みづくり	
		地産地消の実践に向けての啓発	
	(3) 食と農水産への理解の促進	体験や交流などを通じた食と農水産への理解の促進	
食の理解の促進のための情報提供等			
〔3〕 市町や関係団体等との連携・協働による環境づくり	(1) 食育推進体制の整備	食育推進会議の設置等	
		市町管理栄養士の配置促進等	
		食育推進のための人材育成	
		情報収集及び調査研究	
		ホームページによる情報提供等	
	(2) 食の安全・安心の推進	香川県食の安全・安心基本指針の推進	
		食品事業者への衛生管理の普及啓発	
		食の安全等に関する情報提供等	
		食品表示についての監視指導や活用方法の啓発等	
	(3) 関係団体等との連携・協働による食育の推進	地域における食生活改善	
		食事バランスガイド等による普及啓発	
		メタボリックシンドロームを考慮した普及啓発	
		健康づくり協力店等による普及啓発や食育支援	
		健康教育・栄養相談等による普及啓発	
		地域におけるネットワークの構築	
	(4) 社会全体で食育推進の機運の醸成	食育ボランティアの活用	
		「朝ごはん大好き、野菜大好き、讃岐っ子」運動の推進	
		「かがわ食育の日」「おいしいねかがわ」等の推進	
			食育フェスタの開催等

〔1〕心身ともに健康で豊かな人づくり

● 施策の方向

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、望ましい生活習慣や食習慣を身に付け、食に関する正しい知識と食を選択する力を習得し、自らの健康管理と健康に配慮した食生活の実践に向け、学校や地域、関係団体等と連携して、すべての世代に対する家庭での食育を支援するとともに、子どもの発育・発達段階に応じた食育や、子どもから成人、高齢者に至るまで、生涯にわたるライフステージに応じた食育を推進します。

● 施策の内容

(1) 家庭における食育の推進

(生活習慣づくり)

- 朝食をとることや早寝早起きを実践することなど、子どもの学習意欲や気力、体力の向上を図るとともに、望ましい生活習慣の定着に向けて、家庭、学校、地域が連携して啓発活動を推進します。

(子育て家庭に対する食育支援)

- 保育所に入所していない子どものいる家庭など、食に関する相談や支援を受ける機会の少ない子育て家庭を対象に、保育所、地域子育て支援センター、つどいの広場、NPO、関係団体等が連携・協働し、乳幼児期からの望ましい食習慣の形成に向けた取組みを促進します。

(子どもの肥満予防)

- 健診等において、子どもの食生活や運動に関する実態を把握するとともに、食生活と運動の両面から子どもの肥満予防対策を促進します。
また、母子保健関係者に対して、低出生体重児における身体発育の経過観察や3歳児健診等での幼児肥満のスクリーニング及び栄養・運動指導等の必要性を啓発します。

(妊産婦に対する栄養指導や乳幼児の発育・発達段階に応じた食育)

- 健診時や両親学級等において、「妊産婦のための食生活指針」の普及啓発を進め、妊娠期等における適切な食習慣の確立を図ります。
また、市町保健センター等を通じて、母乳の利点や母乳育児の重要性について啓発するとともに、離乳食の段階から、食品の素材や食感を大切にしながら食への関心を高め、多様な食品に慣れ親しむことができるよう支援します。
- 健診時や両親学級等において、食に関する情報を提供するなど、乳幼児の発育・発達段階に応じた食育を促進します。

(望ましい食習慣の普及啓発等)

- 様々な健診の機会を捉え、望ましい生活習慣や食習慣を啓発し、子どもの健やかな発育とともに、大人が自らの健康に対する意識を向上させるよう努めます。
また、家庭でのしつけや食育に関する内容を掲載した家庭教育手帳をホームページに

掲載し、様々な学習機会での活用を促進し、子どもや保護者に対し、食育の重要性や適切な栄養管理に関する知識等の普及を図ります。

- 子どもが実際に自分で料理をつくるという体験を増やしていくとともに、親子料理教室など学びながら食を楽しむ機会を提供する活動を学校や関係団体と連携して推進します。

また、家族が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」の推進とともに、食に関する学習や体験活動の充実等を通じて、家庭と地域等が連携した食育の推進を図ります。

(2) 学校・保育所等における食育の推進

<幼稚園>

(食に関する指導の推進)

- 保護者や教職員の共通理解のもと、幼児の発育・発達段階に応じた食育が推進されるよう、研修会等を通じて意識啓発に努めます。

また、幼児期から食に関する興味や関心を高めるために、地域の関係団体等と連携し、幼児とその保護者に対して、劇や講話などを通じて楽しく学ぶ食に関する教室等を開催します。

<小・中学校、特別支援学校>

(推進体制の整備)

- 学校給食、学級活動等の特別活動、各教科などの学校教育活動全体を通じて、組織的・計画的に食育を推進するため、栄養教諭や学校栄養職員と全教職員が相互に連携・協力します。

さらに、全教職員が各学校における食育の目標や具体的な取組について共通理解を持ちながら、食育の重要性等についての理解を深めるよう、研修会等の充実を図ります。

(食に関する指導の充実)

- 学校給食の時間を中心に、学校教育活動全体で体系的に食育を進めていくため、各学校において指導内容や方法、時期等を整理した「食に関する指導に係る全体計画」の作成を推進します。

また、教職員が食の指導を行うためには、食に関する幅広い知識の修得が必要であることから、指導資料の配付や研修会の開催を促進します。

さらに、食に関する指導内容の充実を図るため、栄養士会やさぬきの食文化博士など専門家の活用を努めます。

(家庭に向けた啓発活動と連携の促進)

- 家庭における食育が大切であることから、家庭の食に対する関心を高めるため、親子料理教室を開催したり、給食だよりを発刊するなどの啓発活動等を推進します。

また、児童生徒の望ましい食習慣の定着を図るため、朝食を毎日食べることなど、家庭や地域を巻き込んだ「早寝早起き朝ごはん」の取組みをさらに推進します。

(地域と連携した体験活動の充実)

- 地域の生産者や関係団体等と連携し、農業などの体験活動や調理実習等への協力、農業・漁業・農水産物等に関する情報提供などを行い、学校における体験活動の推進を支援します。

(「生きた教材」としての学校給食の充実・活用)

- 学校給食を生きた教材として活用し、日本の伝統的な食生活の根幹である米飯による給食を推進するとともに、積極的に地場産物を活用し、児童生徒に地域の産業や文化に興味を持たせたり、農業等に従事している者への感謝の気持ちを抱かせるなど、食に関する指導を行います。

(個別指導の充実)

- 栄養教諭や養護教諭を中心に教職員や学校医、関係機関が連携し、児童生徒の食生活や健康に関する実態を把握するとともに、食物アレルギー、肥満、痩身、偏食等の健康課題のある子どもと保護者に対しては、個別の事情に応じた相談や指導を行います。
また、過度の痩身や肥満、偏食等が心身の健康に及ぼす影響とその改善に必要な知識を普及し、望ましい食習慣が身に付くよう支援します。

<高校>

(食に関する指導の推進)

- 生徒が、自らの健康を管理し、生涯を見通して、安全と環境に配慮した食生活を営む力を身に付けることができるよう、家庭科教諭や養護教諭等が中心となり、地域の関係団体等と連携して、家庭科の授業等の充実を図るとともに、高校生向けの食に関する講習会等を開催します。

<保育所等>

(「食育の計画」に基づく食育の推進等)

- 各保育所において作成した「食育の計画」に基づき、子どもの発育及び発達の過程に応じて、計画的に食育を実施し、評価・改善が行われるよう指導・助言を行います。
- 食育の重要性について、施設長、保育士、調理員、栄養士、看護師などの全職員が理解を深め、連携・協力して食育が進められるよう、研修会等の機会を利用して、意識啓発を図ります。

(家庭に向けた啓発活動と連携の促進)

- 栄養バランスのとれた食事や家族そろって楽しく食事をとることの意義についての理解を深めるため、給食試食会や給食参観、親子料理教室等の開催や給食だよりの発刊等を通じてより効果的な啓発を図ります。
- 保育所の人的・物的資源を生かし、家庭での子どもの食生活に関する相談に応じたり、助言・支援が行われるよう努めます。

(地域と連携した体験活動の充実)

- 子どもが菜園活動や調理体験などの体験を通じて豊かな食の体験をしたり、地域の食文化や郷土料理に関心を持つことができるよう、関係機関や地域の食に関するボランティア団体等との連携を促進します。

(給食の充実・活用)

- 給食を通して子どもに食事の大切さや楽しさを伝えるため、「保育所給食の手引き」に基づいた円滑な給食運営と、子どもの発育・発達段階に応じた栄養バランスのとれた食事の提供について、給食担当者をはじめとした保育所等の職員に対する啓発や指導に努めます。

(個別指導の充実及び情報提供)

- 食物アレルギーや肥満傾向のある子ども及びその保護者に対し、保健医療機関等の関係機関と連携した個別指導の促進を図ります。
- 保育所等における食育の実態を把握し、他施設で実施されている食育活動について情報提供することで、食育のさらなる内容充実に努めます。

(3) 生涯にわたる食育の推進

(野菜摂取量の増加、栄養バランスのとれた食事の実践)

- 関係団体や保育所、幼稚園、学校等と連携し、野菜を活用した調理実習や講話など、子どもの頃からの野菜摂取の習慣化に取り組みます。
また、野菜の副菜があるうどん店や、野菜たっぷりメニューなどを提供する健康づくり協力店を増やすなど食環境の整備に努めます。
- 一人ひとりが個々の身体状況等に適した栄養バランスのよい食事をとるために、大型小売店等と連携したキャンペーンや講習会等を通じて、望ましい食生活に関する情報発信を積極的に行います。

(若年世代の朝食の欠食、若年女性の過度の痩身対策)

- 朝食の欠食や過度の痩身女性が多い若年の世代に対しての食育を推進するため、高校、大学や企業等と連携して、文化祭における情報提供活動や出前講座を行うほか、学生食堂、社員食堂等を利用した普及啓発に取り組みます。

(働き盛り男性の肥満対策)

- 働き盛りの世代の肥満や生活習慣病の予防及び改善に向け、食育への関心が低い男性に対して、企業や関係団体、地域と連携し、栄養バランスのとれた食事や適切な時間に食事をするなど、健全な食習慣の実現や適切な食生活の実践について普及啓発に努めます。

(高齢者の低栄養対策)

- 高齢期では栄養状態の低下が老化を加速させ、疾病の発症を引き起こすことから、バランスのとれた栄養状態を保ち、健康を維持するため、ボランティア団体等

関係団体と連携して、適切な食事の摂り方を啓発するなど、高齢者の食生活の改善に努めます。

(歯科保健活動における食育推進)

- 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（ハチマル・ニイマル）運動」とともに、地域における食育を推進するための一助として、より健康な生活を目指すという観点から、ひとくち30回以上噛むことを目標とした「噛ミング30（カミングサンマル）」を目指して、小児期から高齢期まで各ライフステージに応じた食べ方の支援や食品の物性に応じた窒息などの予防を含めた食べ方の支援など、歯科保健分野からの食育を推進します。

● 取組指標（〔1〕心身ともに健康で豊かな人づくり）

項目		前計画策定時	現 状	目 標
(1) 家庭における食育の推進				
「朝食を毎日食べている」児童生徒の割合	小学校6年生	—	88.3%	93%
	中学校3年生	—	83.5%	89%
健康や食生活をよりよくすることを普段から意識している人の割合	男性	66.6%	76.2%	80%
	女性	80.9%	85.5%	現状値以上
1日に1回以上、家族といっしょに食事をする人の割合		80.2%	75.4%	80%
(2) 学校・保育所等における食育の推進				
幼稚園における食育教室の実施数（累計）		30	169	344
栄養教諭・学校栄養職員による教科や学級活動における食に関する指導を行っている学校の割合	小学校	—	90.9%	100%
	中学校	—	81.1%	100%
地域と連携した体験活動を行っている小学校の割合		83.1%	94.1%	100%
学校給食における地場産物を活用する割合（食材数ベース）		26.9%	33.7%	35%
児童生徒の肥満傾向の割合	小学校5年生	10.5%	8.8%	減少
	中学校2年生	12.1%	9.5%	減少
高校における食育教室の実施数（累計）		—	11	86
(3) 生涯にわたる食育の推進				
野菜の摂取量（1日1人あたり）		218g	—	350g
主食、主菜、副菜を揃えて食べるようにする人の割合	男性	62.5%	80.9%	90%
	女性	69.5%	89.7%	現状値以上
うどんを食べるときに副食を添える人の割合		51.9%	64.8%	70%
朝食をほとんど食べない人の割合	20歳代男性	23.3%	16.0%	15%以下
	30歳代男性	9.5%	22.3%	15%以下
20歳代女性の痩身の者の割合（BMI 18.5未満の者）		20.7%	26.2%	20%以下
メタボリックシンドローム該当者及び予備群の合計の割合（40～74歳）	男性	—	38.2%	減少
	女性	—	14.1%	減少

〔2〕さぬきの食文化の継承・発展と体験や交流の促進による地域づくり

● 施策の方向

地域において、食育ボランティアや関係団体と連携し、郷土食の保存活動や地産地消の取組み等を通して、さぬきの食文化の継承や食の理解の促進を図り、さぬきの恵みと食文化を生かした地域づくりを推進します。

また、都市と農山漁村の共生・対流や生産者と消費者との間の交流を促進することにより、それらの信頼関係を構築し、県民の食に関する理解と関心の増進に努めます。

● 施策の内容

(1) さぬきの食文化の継承

(「さぬきうどん」等を生かした地域づくり)

- 香川の特産である「さぬきうどん」を生かし、健康づくり協力店として登録されたうどん店等と連携しながら、うどんを生かした食育メニューや食育情報の発信に努めます。
一方、うどんに偏った食事では、栄養バランスがとりにくいことから、野菜を副菜として提供していたり、野菜たっぷりメニューのあるうどん店の情報発信に努めます。

(さぬきの食文化の啓発・継承)

- 食育に携わっている者の中から、「さぬきの食文化博士」を育成し、学校等に派遣するとともに、その活動について、ホームページで広く紹介します。
また、高度な調理技術を備えた専門調理師等を活用し、料理教室や体験活動等において、本県の伝統的な行事食に接する機会を提供するなど、さぬきの豊かな食文化の醸成を図ります。
- 地域伝統野菜など、地域の風土に根ざした食材・食品や、農山漁村ならではの加工技術、伝統的な郷土食・行事食などの保存・伝承活動を促進するとともに、広く活用できる資料としてデータベース化し、ホームページ等で紹介するなど、食文化の継承に向けた機運の醸成を図ります。
- 農山漁村地域の食文化に関わる知識や技術等を有する高齢者を「むらの技能伝承士」として登録し、学校や地域における伝承活動を支援します。
また、食生活改善推進員や生活研究グループ員、J A（農協）・J F（漁協）女性部員、女性起業家等がそれぞれの能力を活かし、主体的に郷土料理の伝承や食文化の継承に取り組めるよう支援します。

(2) 地産地消の取組みの推進

(地場産物を活用した日本型食生活の推進)

- 讃岐米や瀬戸の魚、県産の多彩な旬の野菜や果実等を活用して、栄養バランスの良い日本型食生活の実践を促進するとともに、県産農水産物に関する情報提供などにより、望ましい食生活の普及・定着を推進します。

(県産農水産物を利用しやすい仕組みづくり)

- 学校給食用の生産者グループの育成や、流通システムづくりを行うなど、関係団体と

の協力のもと、県産農水産物の安定供給に向けた取組みを推進し、県産農水産物を利用しやすい仕組みの構築を進めます。

(地産地消の実践に向けての啓発)

- 市町や生産者団体等と連携して、「さぬきうまいもん祭り」など食に関するイベントを開催し、多彩で高品質な県産農水産物について情報発信するとともに、「地産地消推進月間」を中心に、関係機関・団体が実施する催しを支援し、農水産業や伝統的な食文化、環境と調和した食料の生産・消費等への理解を促進します。

(3) 食と農水産への理解の促進

(体験や交流などを通じた食と農水産への理解の促進)

- 都市部に近接する立地条件や交通の利便性を生かし、日帰り型を含めた農業・漁業体験や加工・流通現場の見学、農水産業者や食品業者との交流などを通じて、生産から加工・流通・消費にわたる一連の流れや食の安全、環境と調和した食料の消費などについての理解を深めます。
- 農産物の生産や畜産、水産に関する様々な体験の機会を充実し、食に対する関心と理解を深めるため、体験農園や現場見学、作業体験等の取組みを促進します。
- うどん打ちやオリーブ収穫体験などの農林漁業体験施設を活用して、豊かな自然や地域色豊かな伝統文化活動・観光資源などを効果的に組み合わせ、農業・農村にふれあう、魅力あふれるかがわのグリーン・ツーリズムを推進します。

(食の理解の促進のための情報提供等)

- 食に関する適切な判断力を養うため、生産から加工・流通・消費に至る一連の過程や食の安全・安心などについてのパンフレット等を作成し、小学校等に配布するとともに、県産農水産物に関する授業や出前講座、生産者などとの交流給食などを開催・支援します。
また、行政や関係団体等と連携し、地域における体験活動等を通じて、感謝の念や食の大切さなど、子どもや大人の食に関する理解を深めます。
- ホームページ「讃岐の食」や地産地消情報誌、メールマガジンなどを活用し、より一層、県産農産物に関する情報を幅広く発信します。
- 消費者や市町、関係団体に対し、食品リサイクルやバイオマスの利活用に関する制度や取組みのモデルとなる事例等の情報提供を行います。また、食品関連事業者等に対し、食品廃棄物の再生利用の促進を図るため、ホームページによる情報提供などの普及啓発活動を行います。

● 取組指標（〔2〕さぬきの食文化の継承・発展と体験や交流の促進による地域づくり）

項 目	前計画 策定時	現 状	目 標
(1) さぬきの食文化の継承			
健康づくり協力店の数	251	371	400
うどんを食べるときに副食を添える人の割合（再掲）	51.9%	64.8%	70%
香川県むらの技能伝承士登録者数（食生活分野）	41	56	61
(2) 地産地消の取組みの推進			
かがわ地産地消協力店数	141	204	250
学校給食における地場産物を活用する割合（食材数ベース） （再掲）	26.9%	33.7%	35%
(3) 食と農水産への理解の促進			
地域と連携した体験活動を行っている小学校の割合（再掲）	83.1%	94.1%	100%

〔3〕市町や関係団体等との連携・協働による環境づくり

● 施策の方向

家庭、学校、保育所、地域、関係団体や生産者、企業等が行う食育の推進活動が、それぞれの役割分担のもと、相互に緊密な連携協力を図りながら、県内全域で展開されるようにするため、食育の推進体制づくりを進めます。また、関係団体等と連携・協働し、香川県食生活指針や食事バランスガイド等を活用した食育の普及・啓発や、食品の安全性、栄養その他の食生活に関する情報の提供等に努め、食育をより効果的に推進するとともに、「朝ごはん大好き、野菜大好き、讃岐っ子」運動の推進など、社会全体で食育推進に取り組む機運の醸成を図ります。

● 施策の内容

(1) 食育推進体制の整備

(食育推進会議の設置等)

- 栄養、健康、生産・流通・消費、教育などの食に関する関係者で構成する「香川県食育推進会議」を中心に食育の推進体制を整備するとともに、ボランティア、関係団体等と協働・連携し、食育の推進を図ります。

また、市町における食育の推進を図るため、市町の食育推進会議の設置、食育推進計画の策定、見直しについて支援を行います。

(市町管理栄養士の配置促進等)

- 地域住民のいちばん身近な市町が中心となって、地域の特性に応じた食育が推進されるように、管理栄養士等の配置について市町に働きかけるとともに、食育に関する情報交換や意見交換の場を確保するなど、その活動を支援します。

(食育推進のための人材育成)

- 食育に関する相談や指導を充実するため、研修会等を通じて管理栄養士や栄養士、専門調理師等の資質の向上を図るとともに、食生活改善推進員等地域のボランティアの育成に努めます。

(情報収集及び調査研究)

- 食育に関する効果的な広報啓発活動の実施や施策の企画立案等に活用するため、全国や県内各地での創意工夫を凝らしながら食育を推進して成果を挙げている事例や手法などについても収集を行います。
- 県民健康・栄養調査など、県民の意識や食生活の実態等についての調査研究等を実施し、県民の身体状況や栄養摂取状況と生活習慣との関係を明らかにするとともに、食育の推進のための基礎的な資料として、その活用を図ります。

(ホームページによる情報提供等)

- 食育のホームページ「おいしいね！かがわネット」において、食に関する香川県の情報を統括し、県民が利用しやすい環境を整えるとともに、それらの情報の充実と提供に

努めます。

(2) 食の安全・安心の推進

(香川県食の安全・安心基本指針の推進)

- 県民の健康の保護が最も重要であるという基本認識のもと、生産から製造・加工、流通・販売、消費に至るまでの各段階において、関係機関等が連携し、「香川県食の安全・安心基本指針」に沿って、食の安全・安心を確保するための必要な措置を講じます。

(食品事業者への衛生管理の普及啓発)

- 食品等事業者に対して、HACCP手法を導入した衛生管理の普及や自主衛生管理の徹底を図り、食品の安全確保に努めます。

(食の安全等に関する情報提供等)

- 食品の安全性に関する様々な情報をパンフレットやホームページ等を通じて県民に提供するとともに、市町、関係団体やNPO等が行う意見交換会等の取組みを支援します。
- 食品の安全性に関する知識と理解を深めるため、国、市町、関係団体等と連携しつつ、消費者、食品関連事業者、専門家等の関係者相互間において双方向に情報及び意見の交換を行うリスクコミュニケーションの充実を図ります。

また、食の安全や地産地消について、市町や関係団体等と連携し、地域の実情や当該団体等の活動内容に関する情報を収集・整理し、その提供に努めるとともに、生産履歴の情報を消費者に提供するトレーサビリティシステムの整備を促進します。

(食品表示についての監視指導や活用方法の啓発等)

- 食品の製造や加工技術の高度化、食品の多様化、食品流通の広域化及び国際化などに適切に対処していくため、計画的、かつ、効果的な食品監視及び高度な科学的知見に基づく衛生指導の推進を図ります。

また、適正に表示された食品を流通させるため、店舗等に対する定期的な巡回調査のほか、「食品表示110番」、「食品表示ウォッチャー」からの情報に基づく立入調査を実施するなど、食品表示に係る監視体制の強化を図ります。

- いわゆる「健康食品」が増加する一方で、その健康増進効果等について、必ずしも根拠が十分でない情報が氾濫しているため、健康保護の観点から、健康の保持増進の効果等に関する虚偽又は誇大な広告の監視指導体制の強化を図ります。
- 食品関係団体等に対し、説明会の開催などにより食品表示制度の普及・定着を図るとともに、パンフレットの作成・配布や講習会等を開催し、氾濫する食品情報を県民が正しく理解し、活用できるよう、栄養表示等の正しい活用方法を啓発します。

(3) 関係団体等との連携・協働による食育の推進

(地域における食生活改善)

- 県民一人ひとりが食生活の改善等により健康の増進や生活習慣病の予防等に取り組めるよう、「健やか香川21ヘルスプラン」の普及を図るとともに、毎月19日の「かがわ食育の日」を中心に栄養士会や食生活改善推進協議会、大型小売店等と連携・協働し

て、食育キャンペーン等を展開し、地域における食育の推進に努めます。

- 6月の「かがわ食育月間」、9月の食生活改善普及運動及び健康増進普及月間において、国、市町や関係団体等と連携し、食に関する情報提供や食生活改善の重要性を啓発します。

(食事バランスガイド等による普及啓発)

- 「かがわまんできん食生活指針」や「食事バランスガイド」を活用し、栄養士による栄養相談や食生活改善推進員によるボランティア活動をはじめ、健康づくり協力店や地産地消協力店などを通じて、食の重要性や適切な食生活について、県民への浸透を図ります。

(メタボリックシンドロームを考慮した普及啓発)

- 生活習慣病予防の観点から、運動、ストレス、喫煙、口腔ケアと関連させた食育が市町、医療機関・関係団体等において効果的に実施されるよう普及啓発に努めます。
特に、メタボリックシンドロームについては、小児期からの生活習慣の積み重ねが、働き盛りの年代に影響してくることから、企業等と連携し、適切な食生活と運動習慣について、普及啓発に努めます。

(健康づくり協力店等による普及啓発や食育支援)

- 食に関する情報を提供することにより、利用者の健康づくりを応援している飲食店等を「健康づくり協力店」として登録するとともに、その増加とメニューの栄養価表示、バランスメニューなど、提供内容の充実を図り、外食者の野菜摂取機会の増加や食を通じた健康づくりを支援します。
特に、主食・主菜・副菜がそろい、野菜たっぷりの健康に配慮したランチメニューを提供している飲食店については、三つ星ヘルシーランチ店として登録し、メタボリックシンドロームや糖尿病等生活習慣病予防のために、医療機関等とも連携して活用の推進に努めます。
- 給食施設において適正な給食が実施されるよう、巡回指導や研修会の開催等を通して、施設の給食管理・栄養管理を促進するとともに、喫食者に対する個別相談や情報提供等を通して、食育が充実されるよう支援します。
- 調理師・栄養士養成施設と連携し、食育情報を提供し、地域における食育活動が促進されるよう支援します。

(健康教育・栄養相談等による普及啓発)

- 市町や関係団体等と連携し、健康教育や栄養相談等において、バランスのとれた食事の重要性や病気と食生活の関係等について啓発し、食を通じた健康づくりを支援します。

(地域におけるネットワークの構築)

- 保健所や市町が中心となって、家庭、地域、学校、専門機関及び関係団体等の食に関わる関係者で構成するネットワークを構築し、相互の情報交換、調査研究、講演会、コンテスト、食育出前講座等を実施し、地域の実情に応じた連携・協働による食育を推進

します。

(食育ボランティアの活用)

- 食育への理解と関心を効果的に高めるためには、地域に密着した活動を行っているボランティアの役割が重要であることから、関係団体等とともに緊密な連携・協力を図りながら食育を推進します。
- 食生活改善推進員等のボランティアが行う料理教室や体験活動等において、食文化の継承を図るとともに、野菜摂取量の増加につなげます。
- 長年にわたり推進してきた「3・3・30運動（一日3回、3つの器で、30品目を目標に摂取しようとする取組み）」については、30品目という数にとらわれることなく、野菜など旬の食材を中心に、多様な食品の組み合わせによるバランスの良い食事の実践という趣旨に沿った取組みを、関係団体等と連携・協働して、引き続き実施します。
なお、今後この運動の趣旨を踏まえた新たな取組みに向けた検討を行います。

(4) 社会全体で食育推進の機運の醸成

(「朝ごはん大好き、野菜大好き、讃岐っ子」運動の推進)

- 「朝ごはん大好き、野菜大好き、讃岐っ子」をスローガンに行政、関係団体等が連携・協働し、地域のネットワークや各種広報媒体等による普及啓発を行い、朝食の欠食や野菜の摂取不足等を解消する食育の推進に取り組みます。

(「かがわ食育の日」「おいしいねかがわ」等の推進)

- 国や市町等と連携し、毎月19日を「かがわ食育の日」とし、家族そろって楽しく食卓を囲むことを呼びかけたり、毎年6月を「かがわ食育月間」とし、家庭や保育所、学校、地域等において、様々な食に関する行事に取り組むとともに、「かがわまんてがんと食生活指針」により、「いただきます！ごちそうさま！」のあいさつ等を通して、食に関する感謝の念や理解が深まるよう、社会全体で食育推進の機運の醸成を図ります。

(食育フェスタの開催等)

- 幅広い県民へ普及啓発するため、香川県食育推進会議と関係団体等が連携し、大型小売店等の協力も得て、食に関する様々な取組みを紹介したり、体験できるフェスタを開催し、県民の食育に対する関心を高めます。

● 取組指標（〔3〕市町や関係団体等との連携・協働による環境づくり）

項目	前計画 策定時	現 状	目 標
食の安全普及啓発事業における講習会受講者数（年間）	898	662	800
健康づくり協力店の数（再掲）	251	371	400
食育を実施する給食施設の割合	61.0%	64.3%	100%
1日に1回以上、家族といっしょに食事をする人の割合（再掲）	80.2%	75.4%	80%

4 計画の推進

○ 国、市町及び関係団体等との連携・協働

国や市町に対しては、この計画の目標達成のため、必要な連携・協力をを行い、総合的、計画的な食育の施策の推進を図ります。

さらに、行政のみならず、家庭、地域、学校・保育所等、関係団体、生産者・企業等などの幅広い関係者が連携・協働しながら、それぞれの役割を果たすことにより、食育を推進していきます。

○ 香川県食育推進会議を中心とする食育推進体制の整備

食育を含む健康づくりの主役は県民であり、個人の努力と実践が基本となりますが、社会全体で食育を推進する機運の醸成が不可欠です。このため、学識経験者や関係団体等で構成する「香川県食育推進会議」を中心として、県、市町、地域における食育ネットワーク等が一丸となって、社会全体で食育を推進するための普及啓発活動や環境整備に努めます。

○ 計画の進行管理

この計画の実効性を確保するため、食育の推進状況について、毎年度、香川県食育推進会議に報告し、より効果的な推進策の検討を行います。

計画の指標

項 目		前計画 策定時	現 状	目 標 (27年度)
「朝食を毎日食べている」児童生徒の割合	小学校6年生	—	88.3%	93%
	中学校3年生	—	83.5%	89%
健康や食生活をよりよくすることを普段から意識している人の割合	男性	66.6%	76.2%	80%
	女性	80.9%	85.5%	現状値以上
1日に1回以上、家族といっしょに食事をする人の割合		80.2%	75.4%	80%
幼稚園における食育教室の実施数（累計）		30	169	344
栄養教諭・学校栄養職員による教科や学級活動における食に関する指導を行っている学校の割合	小学校	—	90.9%	100%
	中学校	—	81.1%	100%
地域と連携した体験活動を行っている小学校の割合		83.1%	94.1%	100%
学校給食における地場産物を活用する割合（食材数ベース）		26.9%	33.7%	35%
児童生徒の肥満傾向の割合	小学校5年生	10.5%	8.8%	減少
	中学校2年生	12.1%	9.5%	減少
高校における食育教室の実施数（累計）		—	11	86
野菜の摂取量（1日1人あたり）		218g	—	350g
主食、主菜、副菜を揃えて食べるようにする人の割合	男性	62.5%	80.9%	90%
	女性	69.5%	89.7%	現状値以上
うどんを食べるときに副食を添える人の割合		51.9%	64.8%	70%
朝食をほとんど食べない人の割合	20歳代男性	23.3%	16.0%	15%以下
	30歳代男性	9.5%	22.3%	15%以下
20歳代女性の痩身の者の割合（BMI 18.5未満の者）		20.7%	26.2%	20%以下
メタボリックシンドローム該当者及び予備群の合計の割合（40～74歳）	男性	—	38.2%	減少
	女性	—	14.1%	減少
健康づくり協力店の数		251	371	400
香川県むらの技能伝承士登録者数（食生活分野）		41	56	61
かがわ地産地消協力店数		141	204	250
食の安全普及啓発事業における講習会受講者数（年間）		898	662	800
食育を実施する給食施設の割合		61.0%	64.3%	100%

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。