

私たちは何をすればいいの？

あらゆる世代の県民が健全な食生活を送るには、生涯にわたる切れ目ない食育が必要です。それぞれのライフステージに応じた食育を、できることから主体的に取り組みましょう。

	乳幼児期(0~5歳頃)	少年・青年期(6~22歳頃)	壮年・中年期(23~64歳頃)	高齢期(65歳頃~)
ポイント	<p>【体得】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○体の発育が盛んで、五感が発達し、周りのものへの好奇心が旺盛。 ○望ましい食習慣の形成や食への関心を持つための基礎をつくる。 	<p>【学習】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○自分でできることの範囲が広がる。親元を離れ、自立した生活を始める。 ○家庭、学校、地域において、食と健康に関する知識や食の大切さを学ぶとともに、規則正しい食習慣を身に付ける。 	<p>【実行】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○職場や地域社会で活発に活動。徐々に体の機能が低下し、健康への意識が高まる。 ○健康状態や活動の程度に合わせて食事の内容を見直し、生活習慣病を予防する。 	<p>【伝承】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○退職や子どもの自立などにより生活が変化する。 ○健康状態や活動の程度に合わせて食事の内容を見直すとともに、食文化の継承などに努める。

実践している
取組をチェック
してみよう！

	健康な体をつくる	豊かな心を育む	暮環境に優しく	目指す姿
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> □早寝早起きや睡眠等の生活リズム、基本的食習慣を身に付ける。 □色々な食べ物を味わい、味覚を育てる。 	<ul style="list-style-type: none"> □朝食を始めとする規則正しい食習慣の重要性を理解し、毎日実践する。 □栄養と食品の正しい知識に基づいて自ら判断できる能力を身に付ける。 	<ul style="list-style-type: none"> □規則正しい食習慣を維持する。 □子どもが望ましい食習慣を身に付けるような環境を整える。 	<p>バランスのとれた規則正しい食生活を実践している。</p>
目標	<ul style="list-style-type: none"> □歯みがきの習慣を身に付ける。 □よく噛んで食事をする習慣を身に付ける。 	<ul style="list-style-type: none"> □肥満、痩身の健康被害を知り、自分に適した食事の内容や量を調節する。 □生活習慣病に関する知識を持つ。 □正しい歯みがきの仕方を身に付ける。 	<ul style="list-style-type: none"> □かかりつけ医やかかりつけ歯科医を持ち、定期的に健康診断を受ける。 □生活習慣病や瘦身等への知識を持ち、食事の自己管理をする。 	<p>生活習慣病や過度な瘦身、歯の疾病を予防し、健康に暮らしている。</p>
目標	<ul style="list-style-type: none"> □手洗い、うがいの習慣を身に付ける。 	<ul style="list-style-type: none"> □食品の産地、栄養などの表示を知る。 □食中毒などと食品の購入・保存・調理と結び付けて理解し、予防の方法を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> □食品表示の知識を食品選択に活用する。 □食の安全や食品衛生の知識を持ち、食中毒など食品による危害を防止する。 	<p>食の安全に関する正しい知識を持ち、安全な食を選択できている。</p>
目標	<ul style="list-style-type: none"> □家族や友達と一緒に食事をすることの楽しさを味わう。 	<ul style="list-style-type: none"> □家族や友達と一緒に食事を楽しみながら、マナーや思いやりの大切さを実感する。 	<ul style="list-style-type: none"> □仕事と生活の両立を意識し、家族や友人と食を楽しむゆとりを持つ。 □分担して家事に取り組む。 	<p>家族や友人とコミュニケーションをとりながら、楽しく食事をとれている。</p>
目標	<ul style="list-style-type: none"> □様々な料理を口にし、食に興味を持つ。 □動植物への親しみと感謝の気持ちを持つ。 □簡単な調理や片付けの手伝いをする。 	<ul style="list-style-type: none"> □農林漁業の体験や食品製造現場を見学し、食べ物の生産への理解を深める。 □買い物や調理を経験する。 	<ul style="list-style-type: none"> □子どもとともに、農林漁業の体験や食品製造現場の見学を行い、食べ物の生産への理解を深める。 	<p>食の生産や加工への理解を深め、感謝の気持ちを持っている。</p>
目標	<ul style="list-style-type: none"> □季節や行事にちなんだ料理を楽しむ。 □食事の挨拶の習慣を身に付ける。 □正しい箸の使い方を身に付け始める。 	<ul style="list-style-type: none"> □季節や行事にちなんだ料理や地域独自の食文化、旬の食材を知り、関心を持つ。 □食事のマナーを身に付ける。 	<ul style="list-style-type: none"> □季節や行事にちなんだ料理と地域独自の食文化を理解し、自分で調理する。 □旬の食材を生かした食事づくりをする。 	<p>食文化や食事作法を理解し、継承できる。</p>
目標	<ul style="list-style-type: none"> □食べ残しがよくないことを知る。 	<ul style="list-style-type: none"> □食生活と環境との関わりや世界の食料事情を知り、問題意識を持つ。 □食べ物を残さず食べるようになる。 	<ul style="list-style-type: none"> □エネルギー・水などのむだを減らす、環境に優しい食生活を実践する。 □食べ残しや食品の廃棄を減らす。 	<p>「もったいない」意識を持ち、環境に配慮した食生活を実践している。</p>
目標		<ul style="list-style-type: none"> □生物多様性の保全など、農林水産業の多様な機能を理解する。 □地域の特産物を知り、親しみを持つ。 	<ul style="list-style-type: none"> □生物多様性の保全など、農林水産業の多様な機能への理解を深める。 □地域の特産物を積極的に利用する。 	<p>農林水産業に理解を持ち、地元の農林水産物を積極的に利用している。</p>