

1-2 食を通じて豊かな心を育むために

私たちが普段口にしていく「いただきます」、「ごちそうさま」、「もったいない」という言葉には、動植物の命や食に関わった人々への感謝の念、あるいは物を大事にする心が込められており、こうした思いを大切にしながら、家族や友人との食事等を通じて互いの心にふれあうとともに、子どもから大人までが食に関する感謝の念や食文化等への理解を深め、豊かな人間性を養うことが重要です。

このため、家族や友人と楽しみながら食事をとることなど「食を楽しむゆとりの確保」、家庭での料理や作物栽培体験、都市と農村の交流など「体験や交流を通じた食への理解促進」、郷土料理や伝統料理などの食文化の継承や食事作法の習得など「食文化や食事作法等の理解と継承」について取り組みます。

(1) 食を楽しむゆとりの確保

家庭、学校、職場などで、会話をしながら楽しく食べることなどコミュニケーションをとりながらの食事は、心のいやし・心の安定をもたらします。このため、家族や友人と食事をとることのできるゆとりの確保に向け、社会全体での対応を図ります。

ア 給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成

保幼 給食や弁当を通じて、子どもたちがみんなで食事をする楽しさやいろいろな物を食べる喜びを実感するようにします。

給食の場合は、調理施設で食事をつくる場面をみたり手伝う機会を大切にしたりするなどの工夫により、食への関心や期待を高めます。

弁当の場合は、献立の相談などを通じた家庭での話題づくりや、各家庭の味付け等の違いから食の多様性を実感するなど、その特性を生かした取組を工夫します。

学校 給食指導などを通じて、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心を育むとともに、会食の楽しさを味わいながら、食卓マナーや思いやりの大切さ等についても実感するようにし、社会性の育成に努めます。

イ “おうちでごはんの日”の実践促進

地域 家族団らんの大切さを社会全体で認識するよう、県独自に設定した毎月19日の“おうちでごはんの日”を通じて、家族や友人と一緒に楽しく食事をとることを呼びかけます。

また、男女共同参画の広報・啓発活動などを進め、男女ともに家事に取り組む意識を育みます。

職場 健康で豊かな生活時間を確保するために、ワーク・ライフ・バランス^注（仕事と生活の調和）を推進します。

ウ 高齢者の孤食対策等

地域 高齢者単身世帯の増加により懸念される高齢者の孤食や食事をつくる意欲の減退に対応するため、市町村やNPO等が連携して、高齢者同士や地域の子ども達との共食の場づくりなどを進めます。

また、配食サービスや買い物代行などにより、食を通じた人とのふれあいの機会づくりに努めます。

(2) 体験や交流を通じた食の理解促進

体験に勝る食育はありません。食べることへの感謝の心を育てるため、家庭・地域・学校等において、自ら料理をする機会を増やしたり、作物の栽培や収穫物の調理体験、食品の流通加工現場の見学などを推進したりするとともに、生産者との交流に必要な情報の提供等を行います。

ア 乳幼児期における食とのふれあい機会の確保

- 地域** いろいろな食べ物や、その材料である野菜や肉、魚などを見て、触って、味わう機会の大切さを啓発します。
- 保幼** 発達段階に応じて園内外で簡単な作物栽培や調理等を子どもたちに体験させることで、食べ物やそれに関わる人々への感謝の気持ちを養い、農産物が食品へと変わる感動を味わう活動を拡充します。
- また、家庭における食育の関心を高めるため、親子での体験にも配慮するとともに、職員の研修や子どもへの指導においては、農家・農協など地域の人材との連携を図ります。

イ 少年期における食に関する体験等の充実

- 地域** 子どもが家族のために簡単な料理を作ったり、後片付けを手伝ったりするなどの取組を促します。
- また、バケツ稲やプランター菜園など、手軽に取り組める作物栽培の普及を進めます。
- 学校** 子ども主体による栽培・収穫から調理に至る継続的な体験学習が、農業者など地域の人材と学校との連携により計画的に展開できるような環境づくりを推進します。
- また、子どもが献立を考え調理するコンテスト等を開催するほか、栽培・収穫などの指導には、農家・農協など地域の人材との連携を図り、収穫された食材を学校給食に活用するなどにより、感謝の気持ちを育みます。

ウ 幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供

- 地域** 農林漁業者等が一連の農作業等の体験の機会を提供する「教育ファーム^{注)}」や「酪農教育ファーム^{注)}」、「食農教育^{注)}」、生協等による生産者との交流行事、市町村や農協等が開設する市民農園^{注)}や農業塾など、体験・交流に関する様々な取組を推進します。
- また、都市と農山漁村との交流を促進するため、交流モデルルートや関連施設、産物などの地域資源について情報発信するとともに、体系的な農林漁業体験メニューの充実など都市住民の受入体制整備への支援を図ります。
- さらに、食品製造企業の生産現場や卸売市場の見学の受入に関する情報を始め、各地で実施されている農林漁業や食に関する体験に関する情報を一元的に提供します。

(3) 食文化や食事作法等の理解と継承

各地域にみられる伝統料理などの食文化は、その地域の自然環境とのかかわりの中で、長い間に培われてきたかけがえのない財産です。この食文化への理解を促進し、継承するための取組を推進します。また、箸使いや食事の並べ方、食事の姿勢などの食事作法や所作の学びについても取り組みます。

ア 子どもに対する食事作法の習得や食の多様性の理解

地域 「いただきます」に始まり「ごちそうさま」に終わる食事作法などのしつけは家庭での教育が基本であるため、家庭における食事作法の習得が円滑に行われるよう、子育て支援センター等において、作法の知識や教え方の手法などの専門家による啓発を行います。

保幼 給食や弁当と一緒に食事をしたり、食を話題にする中で、家庭と連携しながら、どの子も小学校に入学するまでに基本的な食事作法を身に付けられるようにしていきます。

学校 給食の時間に、食器や箸の持ち方、食事中の姿勢など、基本的なマナーを繰り返し指導することにより、望ましい食事のとり方の習慣化を図ります。

**保幼
+
学校** 食物アレルギー対応給食の提供を促進するとともに、食物アレルギーや食をめぐる文化の多様性についての正しい理解促進に配慮し、食物アレルギーや文化の違いにより食事制限がある子どもも楽しい食事時間を送ることができるようにしていきます。

イ 給食における地場産物や郷土料理等の導入促進

保幼 地域に伝わる食文化にふれる機会をつくるため、給食の献立に地場産物や郷土料理を取り入れるとともに、給食関係者と生産者、行政等との意見交換会を行います。

学校 旬の地元の食材を学校給食に使用したり、郷土料理を献立に取り入れることにより、地域の食文化にふれる機会を提供し、その魅力や由来を教えて伝承を図ります。

また、地元の生産者と交流を図ったり、食に関する体験活動を学校給食と関連付けることにより、食べ物を大事にし、生産に関わる人々への感謝の気持ちを育みます。

なお、県内全ての学校給食で6月に実施している、「愛知を食べる学校給食の日」の実施月を拡大します。

ウ 伝統料理、郷土料理等の提供促進と継承

地域 愛知の伝統料理のレシピや伝統料理を味わえる店の情報、伝統的な作物などの情報をインターネット等で手軽に入手できるようにします。

また、愛知県食育推進ボランティアなど食育啓発の主体が行う料理教室等において伝統料理等を若い世代に普及するとともに、イベント等において、愛知の伝統料理などの食文化を紹介したり、体験できる機会を設けます。

**学校
+
職場** 学生食堂や社員食堂の関係者に対して愛知県の郷土料理や行事食等に関する情報を提供することなどにより、郷土料理などを取り入れた食事メニューの提供を促進します。

エ 高齢者による食事作法や食文化の地域内継承

地域 高齢者が持っている食事作法や食文化についての豊かな知識や経験を地域として次世代に受け継いで行くため、老人クラブ、子ども会、PTAなど地縁組織やNPO等による仕組みづくりを検討します。

+

1-3 食を通じて環境に優しい暮らしを築くために



資源の本来の価値を大切に「もったいない」の心を持って、食べ残しや食品の廃棄を減らしたり身近なところでとれる農林水産物を積極的に消費・利用することが、環境への負荷の軽減につながります。また、農林水産業や食品製造業においても環境への配慮が必要です。

食べ物の消費と生産の両面からの取組を推進するため、「食生活における『もったいない』意識の浸透と実践」、「農林水産業への理解と地産地消の推進」、及び「農林水産業や食品産業における環境への配慮の徹底」について取り組みます。

(1) 食生活における「もったいない」意識の浸透と実践

私たちの身近な食生活における環境への負荷の軽減のため、「もったいない」意識の浸透を図り、環境に優しい料理の推進や食品リサイクルの実践促進に取り組みます。

ア 子どもに対する環境負荷軽減の学習

保幼
+
学校

給食を通して、食材の生産や調理に関わる人々への感謝の気持ちを持つことや、残さず食べようとする心を育てます。

地域
+
学校

家庭を始めあらゆる場において学びを深め、実践に生かすよう、「あいち環境学習ハンドブック」など環境学習に関する資料等の活用を推進します。

イ 環境に配慮した食生活の実践

地域

買い物・料理・片付けまでの一連の流れの中で、たとえば旬の食材を選ぶ、余分な買い物をしない、持参した袋で持ち帰る、期限表示に注意して保存する、材料のむだを省いた調理をする、作り過ぎない、電気・ガスなどを節約する、水を汚さない工夫をするなど環境に配慮した食生活の実践を促進します。

ウ 外食時における食べ残し減量策の促進

地域

食に関する「もったいない」意識を持った行動が広がるよう、外食時に各自が食事量を選択できる飲食店の普及を推進します。

また、食べ残った食品を家庭に持ち帰る取組についても、実施条件等を調査分析し対応の検討や情報提供を行います。