

第5次愛知県食育推進計画  
～あいち食育いきいきプラン2030～  
2026年度～2030年度

2026年3月

愛知県食育推進会議

## 食育の実践による健康で活力ある「あいち」をめざして



食を取り巻く環境は、少子高齢化やライフスタイルの多様化、忙しさに伴う食の簡便化、さらには地域や家庭内の食事のあり方の変容などにより、大きく変化しています。また、生活習慣病の増加や朝食欠食、食品ロスなど健康面や社会面の課題も顕在化しています。こうした状況の中、「食育」を通じて、日頃から栄養バランスを意識した食生活を送り、食べ物の生産過程等について理解を深めていくことの重要性は高まっております。

愛知県では、県民の皆様とともに食育を推進するため、教育、保育、医療、保健、福祉、栄養、農林水産業、食品関連産業等の関係者からなる「愛知県食育推進会議」を設置し、2006年11月に愛知県食育推進計画「あいち食育いきいきプラン」を策定して、食育を県民運動として推進してきました。

食育は行政だけで進められるものではありません。この20年間、学校や団体、企業、食育推進ボランティアなど、多様な主体が相互に連携して、日々の生活の場面などで食の大切さを学ぶ取組を進めてまいりました。その一つ一つの積み重ねにより、食育は私たちの知識として根付いてまいりました。

食育は、健康だけではなく、環境や社会とも深くつながっています。「食」の課題を「自分のこと」として捉え、一人一人が「食」の大切さに気付き、考え、理想の食生活に向けて実践を続けていくことが重要となります。引き続き、愛知の未来を担う子どもたちに食育の大切さを伝えていくとともに、小さい頃から学んだことを大人になっても継続できるよう、食育の学び直しにも着目しながら、あらゆる世代での切れ目ない食育を展開し、健康で活力ある「あいち」をめざしてまいりたいと考えております。

こうした考え方のもとで、2030年度を目標に策定した第5次愛知県食育推進計画「あいち食育いきいきプラン2030」の推進にあたっては、関係機関や団体などの皆様と協働し、新しい時代に求められる食育について全力を尽くしてまいります。県民の皆様におかれましても、改めて日々の「食」を見つめ直し、積極的に食育に取り組んでいただきますようお願いいたします。

2026年3月

愛知県食育推進会議会長

愛知県知事 **大村秀章**

## <目次>

第1章 基本的事項	2
1 作成の趣旨	2
2 プランの変遷	2
3 プランの位置付け	3
4 プランの期間	3
第2章 食育をめぐる現状と今後の展開について	4
1 「体」の視点	7
2 「心」の視点	11
3 「環境」の視点	15
4 「支える」視点	18
第3章 あいちの目指す食育	21
1 目指す姿と取組の方向	21
2 取組の展開方法	22
第4章 県民の主体的な取組	26
第5章 県や関係団体等の取組	28
1 食を通じて健康な体をつくる取組	29
2 食を通じて豊かな心を育む取組	34
3 食を通じて環境に優しい暮らしを築く取組	38
4 食育を支える取組	41
第6章 食育の取組における進捗管理指標	45
参考	
1 用語の解説	46
2 食育基本法のポイント	52
3 愛知県食育推進会議条例	53
4 愛知県食育推進会議委員名簿	54
5 第5次愛知県食育推進計画検討会設置要領	55
6 食育推進に関するお問い合わせ先	56

※ 文中で「注)」の付いた語句は、冊子末尾の「用語の解説」で説明しています。  
なお、同一の語句が複数回登場する場合は、最初にのみ「注)」を付し、2回目以降は付していません。

# 第1章 基本的事項

## 1 作成の趣旨

- 『食育』とは、食育基本法（2005年7月15日施行）において、「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と位置付けるとともに、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することができる人間を育てること」とされています。
- 食は命の源であり、私たちの楽しみの一つでもあります。今日では、私たちの周りには多くの食べ物であられ、豊かな食生活を送ることができるようになりました。
- しかし、その一方では栄養の偏りや不規則な食習慣を要因とする生活習慣病の増大や、やせることへの願望からの摂食障害が社会問題になったり、農林水産物の生産や郷土料理などの食文化に接する機会が少なくなり、食を支える人々の活動や食文化への理解を深めることが難しくなっています。加えて、食べ残しや賞味期限切れなどで廃棄される食べ物は減少傾向にあるものの、依然として一定の割合で発生が見られるなど、食にかかる様々な問題が懸念されています。
- 食は単に空腹を満たせばよいというものではありません。健康のために栄養バランスに配慮したり、食べ物がどのように生産され、どのような過程を経て食卓に届くのかについて理解を深めたり、食べることの楽しさや大切さに気づいたり、感謝の心を育んだりすることはとても重要なことです。
- こうしたことから、愛知県では、食育を総合的かつ計画的に推進するため、愛知県食育推進会議を設置し、食育基本法第17条第1項で規定する都道府県計画として、「あいち食育いきいきプラン」（愛知県食育推進計画）を作成し、食育を県民運動として推進しています。
- この計画では、「食を通じて健康な体をつくる取組」、「食を通じて豊かな心を育む取組」、「食を通じて環境に優しい暮らしを築く取組」、「食育を支える取組」の4つの取組により、健康で活力ある社会の実現を目指しています。

### 愛知県食育推進会議

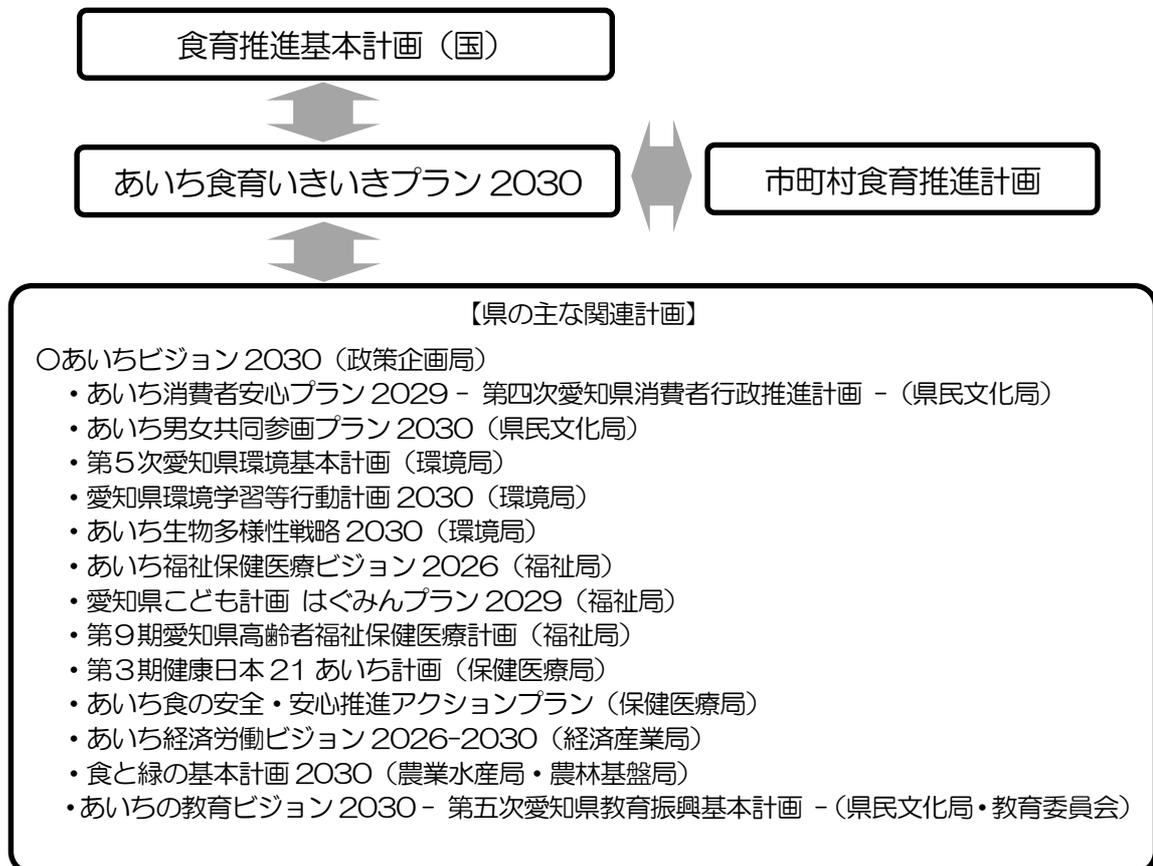
愛知県食育推進計画の作成及びその実施の推進を目的として、愛知県食育推進会議条例（平成18年3月28日愛知県条例第4号）に基づき設置されているもので、愛知県知事を会長として学識経験者、教育関係者、保育・社会福祉関係者、医療・保健関係者、農林水産業関係者、食品関連事業・企業関係者、消費者団体関係者、公募県民等により構成されています。

## 2 プランの変遷

- 「あいち食育いきいきプラン」（第1次計画）[2007～2010年度]
- 「あいち食育いきいきプラン2015」（第2次計画）[2011～2015年度]
- 「あいち食育いきいきプラン2020」（第3次計画）[2016～2020年度]
- 「あいち食育いきいきプラン2025」（第4次計画）[2021～2025年度]

### 3 プランの位置付け

- 「あいち食育いきいきプラン2030」は、県民一人一人が食の大切さを理解し、主体的に取り組むための指針とします。
- 「あいち食育いきいきプラン2030」は、あらゆる場所や機会において、食や教育、保健医療に関する各関係者が連携・協力して愛知県における食育に関する取組を総合的かつ計画的に推進するための基本とします。
- 国の食育推進基本計画に基づく施策の推進を図るとともに、地域に密着した食育活動が推進されるよう、市町村食育推進計画と密接に連携して取組を進めます。
- また、愛知県では、健康福祉、農林水産、教育、環境など、それぞれの分野で計画を作成して食に関する施策を推進しており、これらの計画と連動して食育に取り組みます。

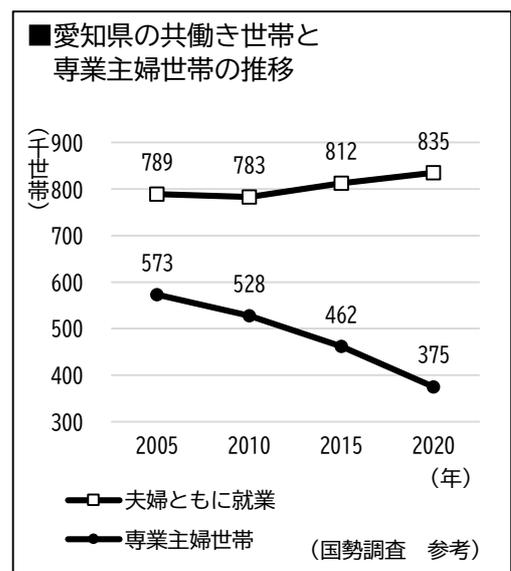
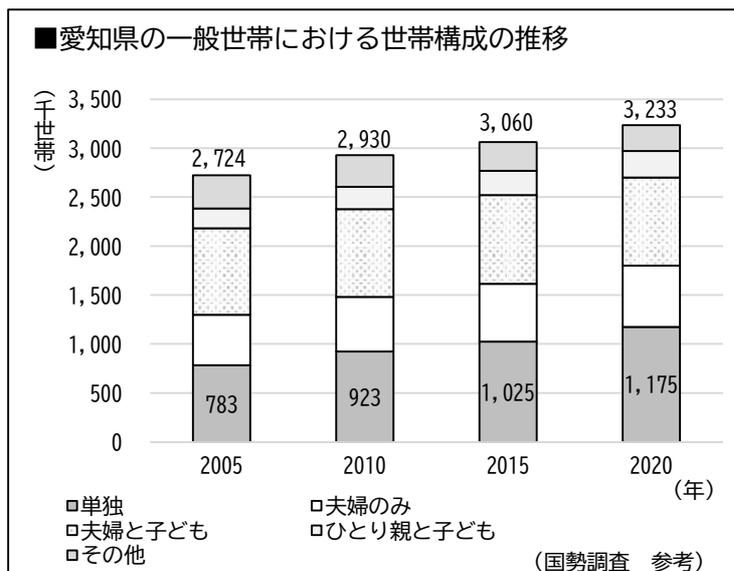
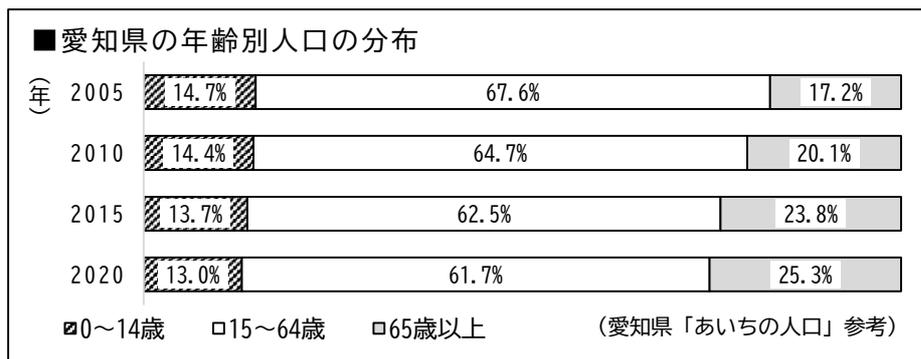
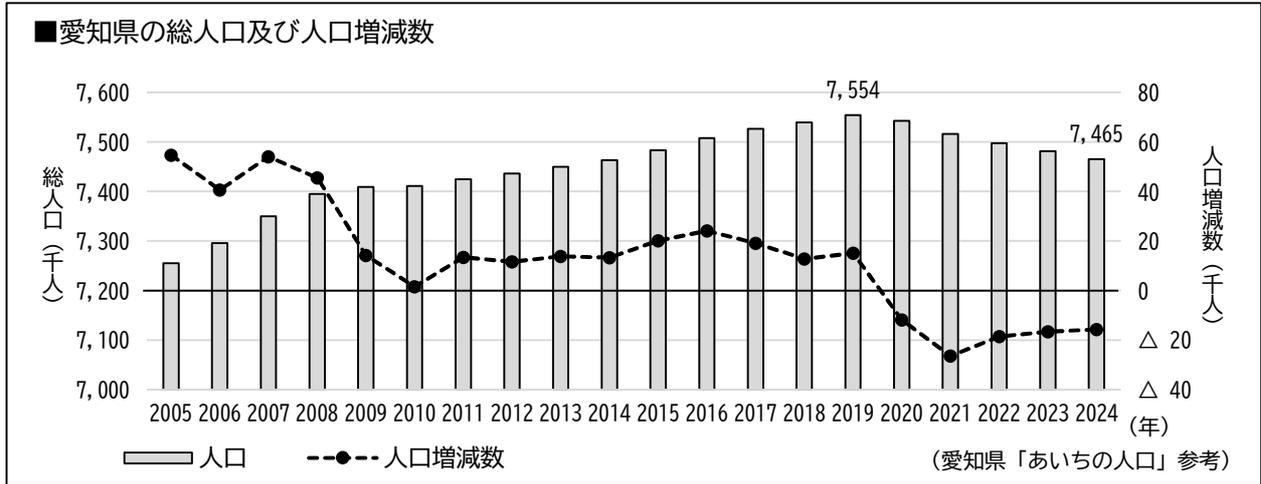


### 4 プランの期間

- 「あいち食育いきいきプラン2030」の期間は、2026年度から2030年度までの5年間です。
- なお、情勢の変化があった場合は、プランの期間内であっても必要に応じて見直しを行います。

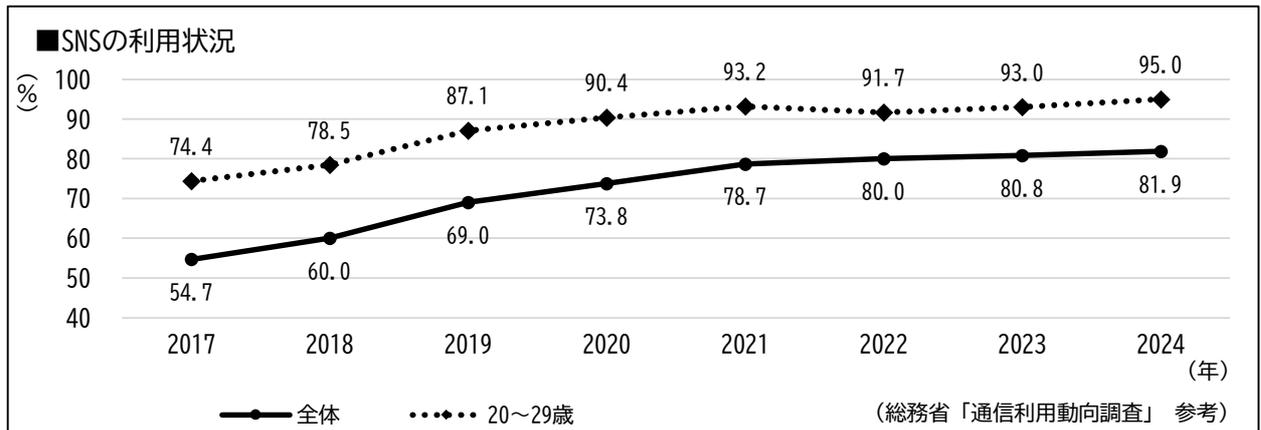
## 第2章 食育をめぐる現状と今後の展開について

- 愛知県の人口は、2019年をピークに緩やかな減少が続いています。特に、15歳未満が占める割合は減少傾向である一方、65歳以上が占める割合は増加しており、少子高齢化が進行しています。
- 一般世帯における世帯構成については、単独世帯が増加しており、全体の3分の1以上を占めています。また、共働き世帯も増加しています。

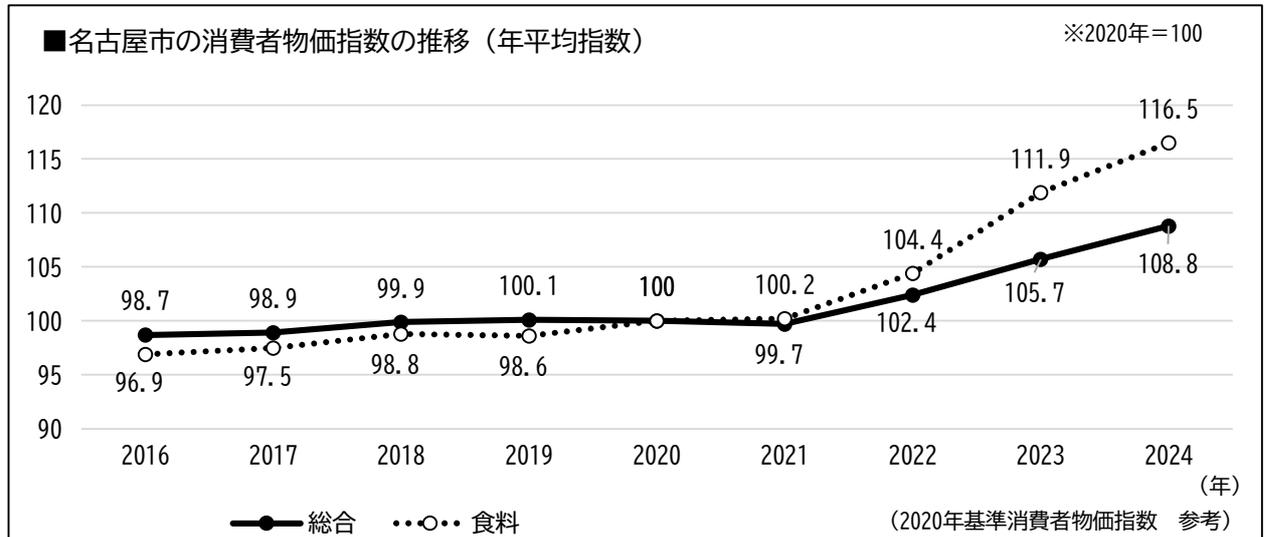


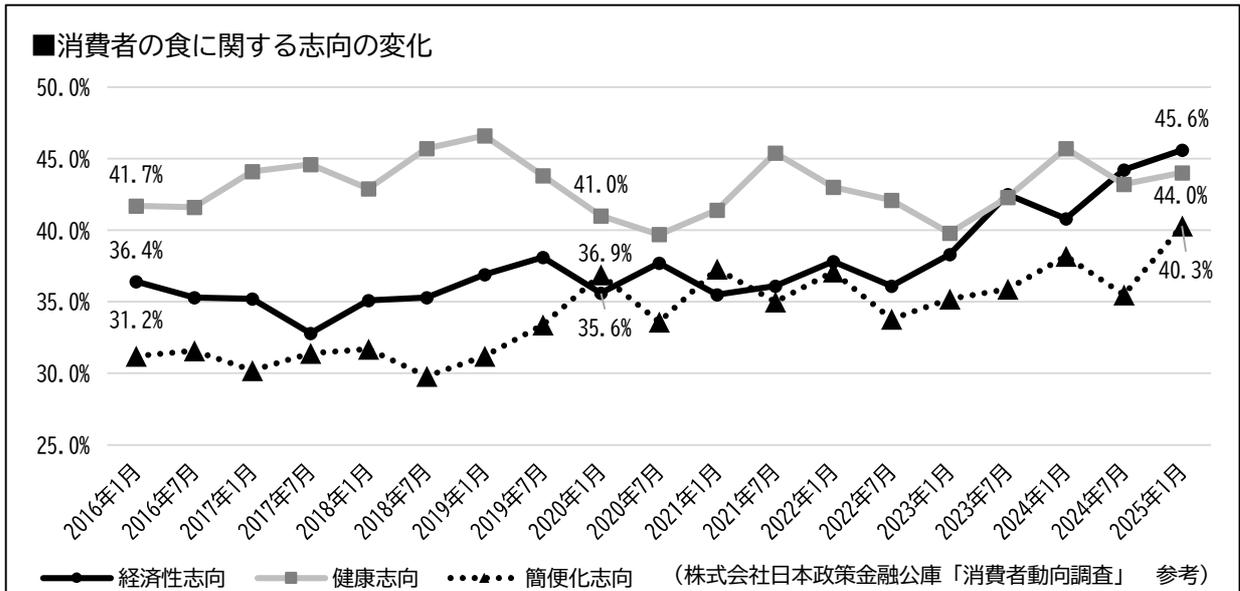
この章の図表の数値(率)は、原則として四捨五入しており、合計が100%にならない場合があります。

- 新型コロナウイルス感染症の拡大を契機として、テレワークの導入など、生活様式の選択肢が広がりました。また、食品保存技術の進展や時短、省力化ニーズの高まりなどにより、冷凍食品の利用拡大やフードデリバリーサービスの普及など、食の多様化が一層進展しています。
- SNS<sup>注)</sup>の利用者が8割を超えるなど若者中心から全年代に広がっています。誰でも自由に気軽な情報発信が可能となり、双方向のコミュニケーションが進んでいますが、「食」に関する誤った情報や科学的根拠に乏しい情報も見受けられます。



- 2021年以降、食料やエネルギーなど、物価高騰が続いており、消費者の「食」の志向について、経済性志向が高まっています。また、簡便化志向が上昇傾向にあり、食生活の在り方が大きく変化しています。





- 地球温暖化に伴うとされる台風や豪雨の頻発化・激甚化が、農林水産物の供給や地域住民の暮らしに深刻な影響をもたらしています。また、大規模地震等の自然災害リスクが高まっています。さらに、夏の高温による生育障害や病害虫の発生等、農林水産物への影響が拡大しています。

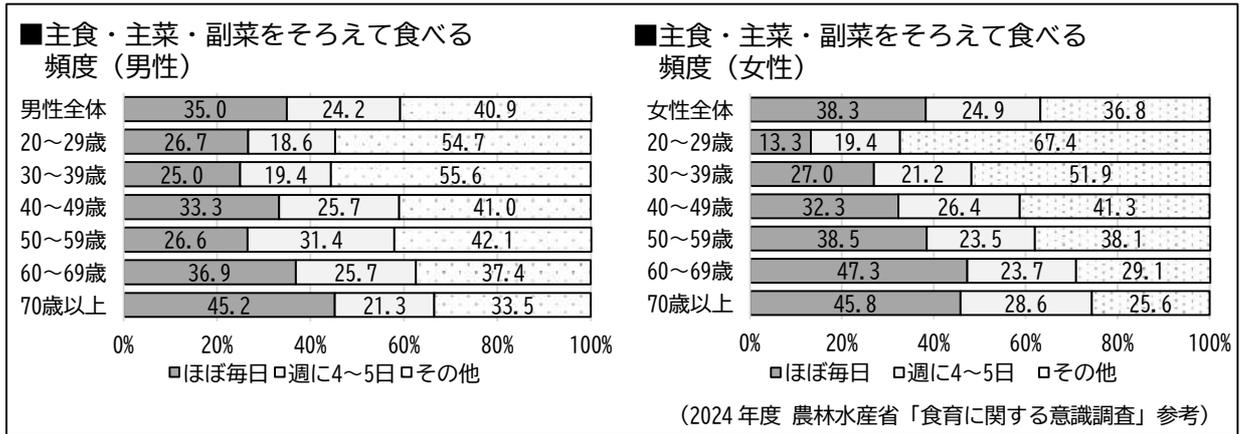
以上の社会情勢を踏まえて、愛知県の食育をめぐる現状や課題について、「体」「心」「環境」「支える」の4つの視点で整理しました。  
 また、これらを踏まえ、食育の実践による健康で活力のある社会の実現を目指した各取組について、今後の展開を記載しました。

# 1 「体」の視点

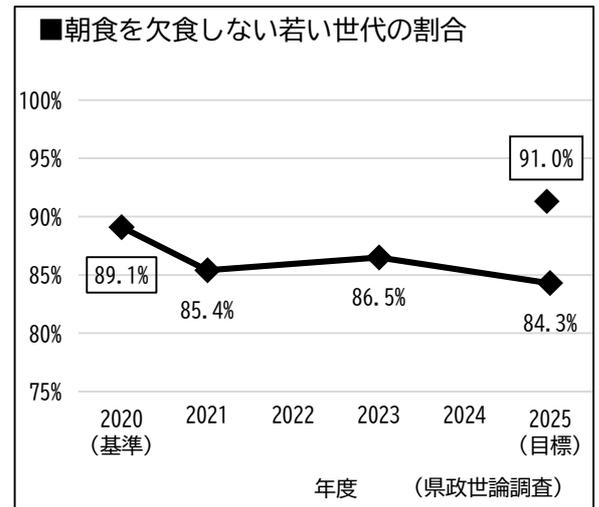
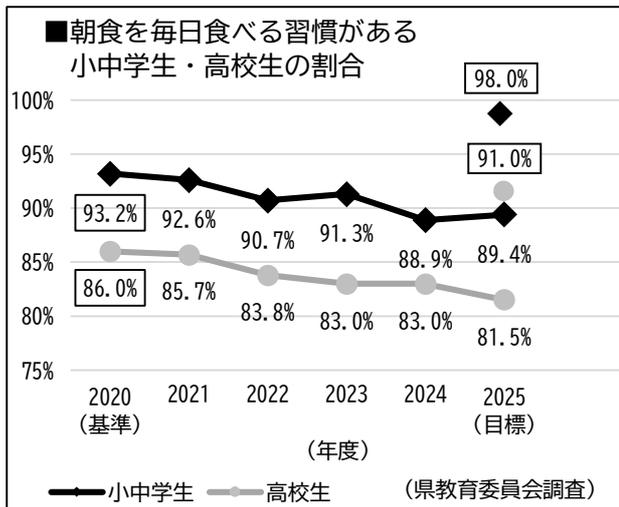
## (1) 現状を踏まえた課題

### ア ライフスタイルに即したバランスのとれた食生活の実践

○ 食生活の多様化により、米を中心とし、多様な副菜から成る栄養バランスに優れた日本型食生活<sup>注)</sup>が崩れてきています。主食・主菜・副菜を1日2回以上そろえて食べる頻度は、男性では30歳代、女性では20歳代で最も低く、若い世代の食生活でバランスの崩れが見られます。

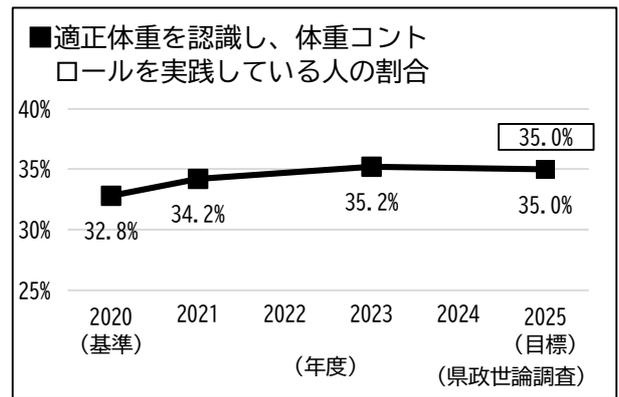
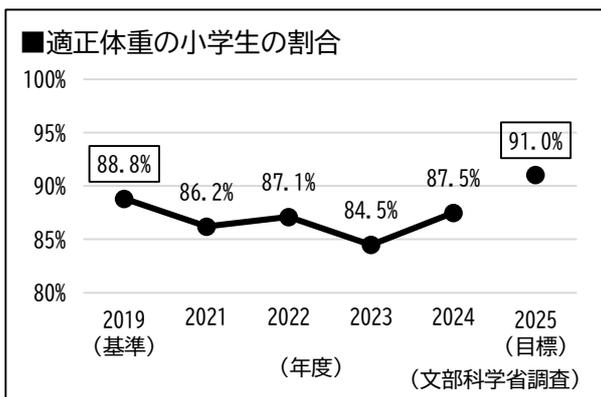


○ バランスのとれた規則正しい食生活を実践するため、「早寝早起き朝ごはん」運動<sup>注)</sup>などにより啓発をしていますが、「朝食を毎日食べる習慣がある小中学生、高校生の割合」は減少傾向です。また、若い世代(18歳から39歳)も同様に減少傾向です。

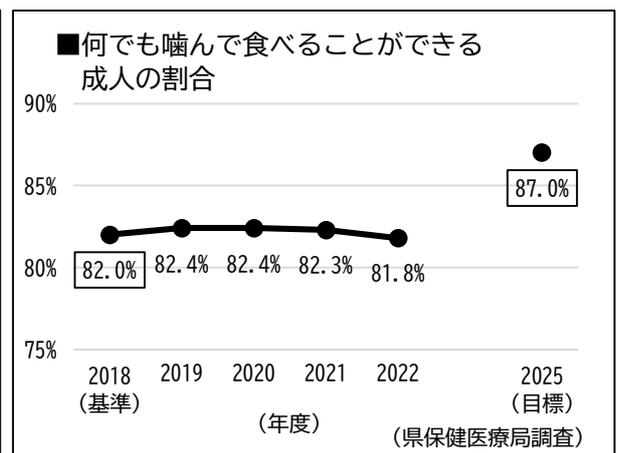
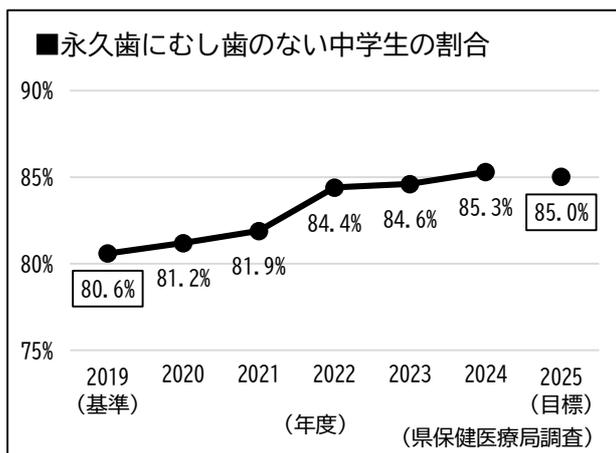


## イ 生活習慣病予防や適正体重維持の推進

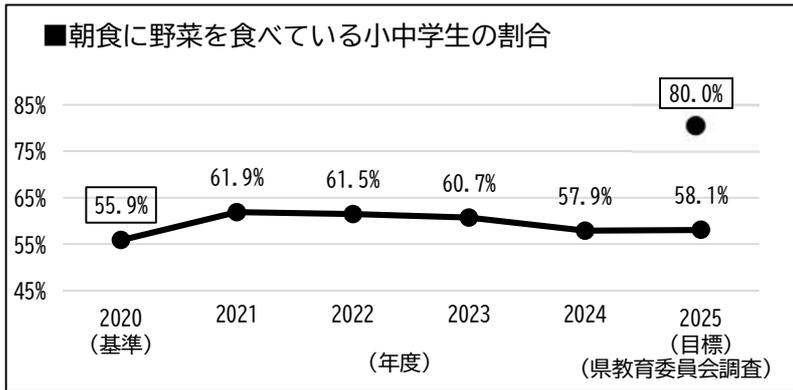
- 学校での健康診断等の結果を踏まえて、養護教諭が担任や栄養教諭<sup>注)</sup>と連携し、肥満・やせの予防、改善等の指導を行っていますが、「適正体重の小中学生の割合」については、横ばいです。
- 生活習慣病の予防のため、メタボリックシンドローム<sup>注)</sup>や若い女性を中心とした「やせ」などのリスクについて正しい知識の普及啓発を行っています。「自分の適正体重を認識し、体重のコントロールを実践している人の割合」は増加傾向です。
- しかしながら、40～60歳代の男性における肥満者の割合が3割を超えているなど、肥満・やせの人は依然として多いため、引き続き、適正体重や体形に対する正しい理解と適切な食行動について普及・啓発が必要です。



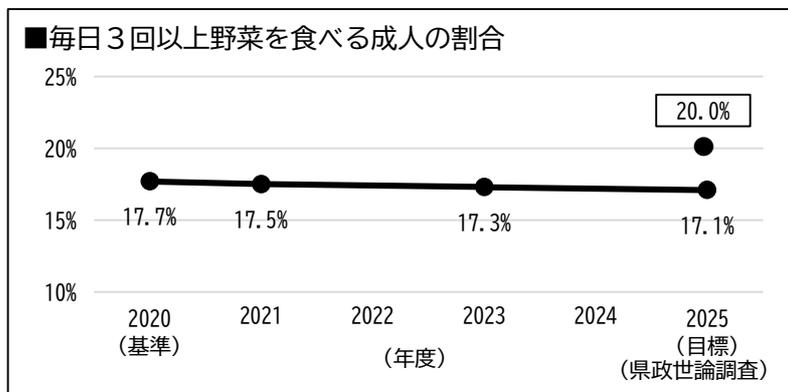
- 食を通じて健康寿命を延伸するためには、乳幼児期から高齢期に至るまで、歯や口の健康が重要であることから、歯の大切さについて等の啓発を行ってきました。その結果、「永久歯にむし歯のない中学生の割合」については、増加傾向です。しかしながら、「何でも噛んで食べることができる成人の割合」については、横ばいの傾向で、目標に達していないため、さらなる取組が必要です。



- 野菜は各種ビタミンやミネラルを含み、健康づくりに大切な食品であることから、成長期である小中学生がバランスのとれた食生活を送るために、朝食に野菜を食べるよう、児童生徒や保護者に対して啓発を行っていますが、「時間がない」、「朝食が用意されていない」等の理由で、朝食での野菜摂取は進んでいません。

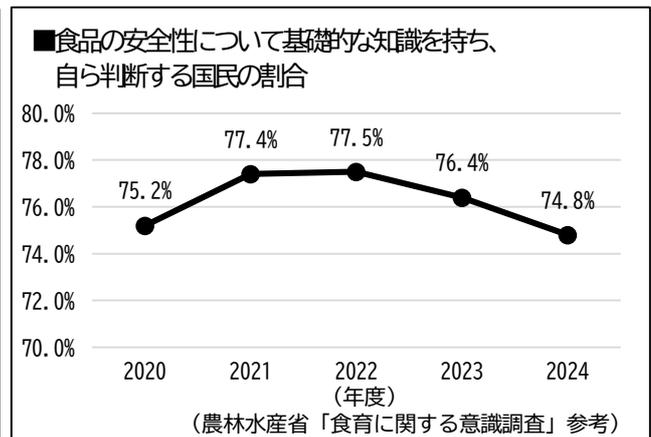
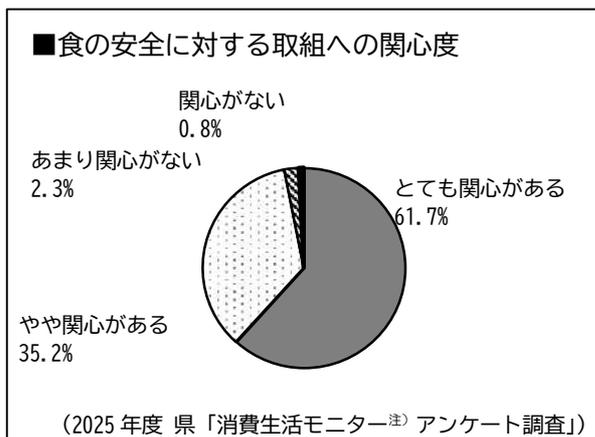


- 外食等の機会における野菜摂取も含めた、バランスのとれた食事を選択できる環境づくりを推進していますが、「毎日3回以上野菜を食べる成人の割合」は横ばいの状況にあります。



## ウ 食の安全・安心に関する信頼の構築

- 学校給食における食物アレルギーに関しては、文部科学省の対応指針や県の手引に基づき、学校等で基本方針を作成しており、危機管理体制が構築されています。
- 2015年4月に施行された食品表示法により、全ての加工食品等に原料原産地や栄養成分の表示が義務付けられるなど、消費者にとって、より身近に活用できる食品表示制度となりました。
- 食品表示の適正化の推進や食の安全・安心に関する知識と理解が深められるよう、情報の提供を行っています。食の安全に対する取組への関心について尋ねたところ、「とても関心がある」が約6割となり、食の安全に対する関心の高さがうかがえます。しかし、国の調査では食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断していると回答した国民の割合は、横ばいの傾向にあるという調査結果があります。



## (2) 今後の展開

### ◆ 生涯を通じた望ましい食生活の実践

- 不規則な生活習慣等により、食生活の乱れが課題になっていることから、それぞれのライフスタイルに即した、生涯を通じた望ましい「食」と健康的な生活習慣の実践について啓発し、普及を図ります。
- 若い世代や働く世代への食育は、健康管理や生活習慣病予防の点から重要であり、望ましい食生活の実践について、大学や職場等へ支援を行います。
- 子どもの頃からバランスのとれた規則正しい食習慣を身に付け、自立した生活を始めるまでに、「食」の知識や調理技術を身に付ける取組を進めます。  
また、子どもの食習慣は親の影響を深く受けることから、親世代に向けた啓発にも取り組みます。
- 高齢者においては、自分の食事を自分で整えることができるよう啓発するとともに、食事づくりの実践に向けた支援を行います。

### ◆ 健康寿命の延伸につながる生活習慣づくり

- 生活の多忙化等により、「食」に時間をかけられなくても、バランスを意識した「食」を選ぶ習慣を身に付けられるよう、啓発を行います。
- 適正体重の維持を心がけた食生活を実践することは、生活習慣病の予防や改善につながるため、肥満・やせの正しい知識を持ち、実践できるよう、子どもの頃から啓発を行います。
- 歯みがきや定期的な歯科健診などの習慣を身に付け、むし歯・歯周病を予防するとともに、乳児期から高齢期までの口腔機能の健全な育成・維持に向けて、ライフステージに応じた啓発と実践の取組を進めます。
- 主食・主菜・副菜がそろった食事は生活習慣病の予防に重要です。外食等においても野菜摂取を含めたバランスのとれた食事ができる食環境づくりを推進します。
- 食生活に関する知識について、関係機関・団体等と連携し、普及を図ります。

### ◆ 食の安全・安心に関する理解促進

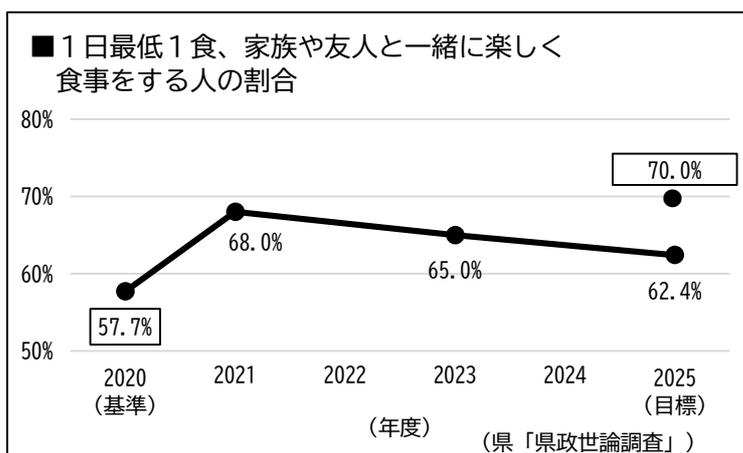
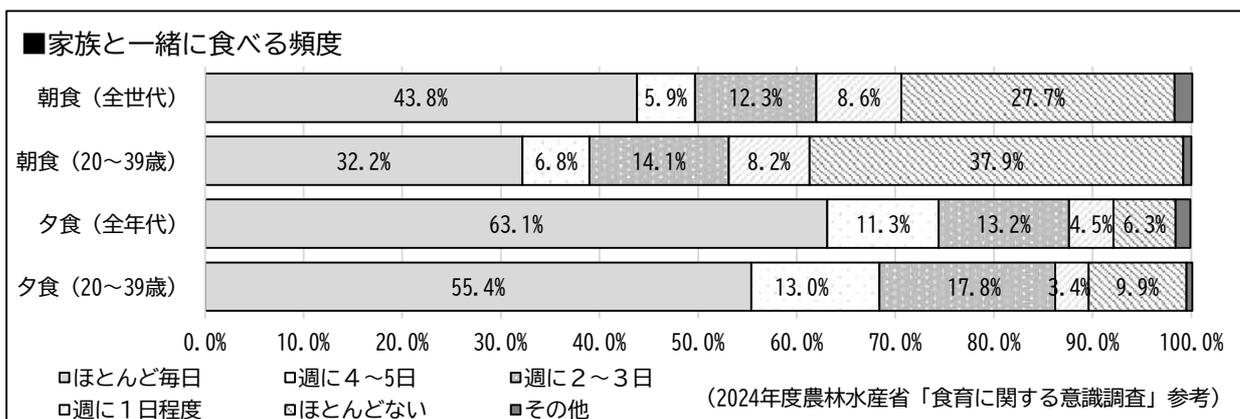
- 研修会の実施等により、引き続き、食品表示を始めとした食の安全・安心に関する正しい知識の普及を図ります。
- 学校給食での食物アレルギーについては、基本方針に基づき、今後も安全性を最優先した対応を進めます。

## 2 「心」の視点

### (1) 現状を踏まえた課題

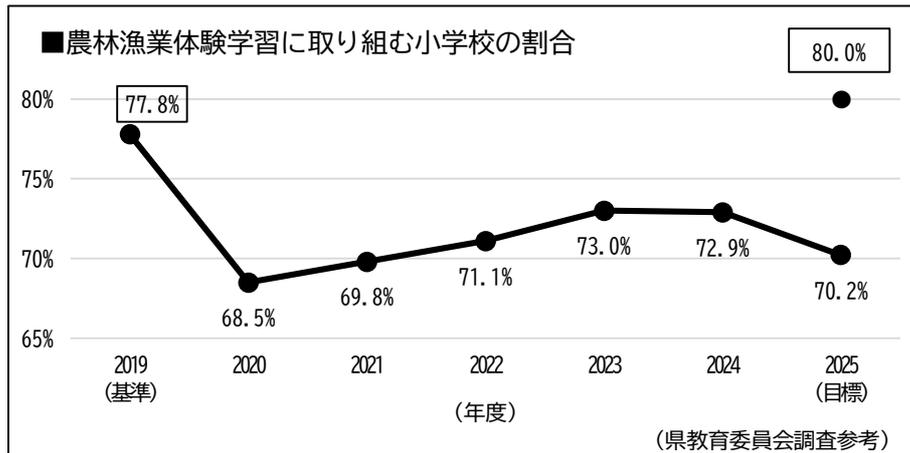
#### ア 食を楽しむゆとりの積極的な確保

- 核家族世帯や単独世帯の増加などによる世帯人員の減少や、共働き世帯の増加などにより、家族形態や生活スタイルが変化しています。その結果、家族団らんの機会が減少し、家族がばらばらに食べる「孤食」の増加が問題になっています。さらに、単独世帯の高齢者の「孤食」は、栄養バランスの偏りにもつながるため、地域での共食の場が求められています。
- 家族や友人と食事をすることは、食事マナーや食に関する正しい知識を身に付ける機会となるほか、楽しい時間は、心の安定につながります。毎月19日を「おうちでごはんの日<sup>注)</sup>」とし、街頭活動などで啓発等を行ってきましたが、「家族や友人と一緒に楽しく食事をする人の割合」については、2021年度に増加した以降、減少傾向にあり、企業・団体等と連携するなどにより、さらなる啓発が必要です。

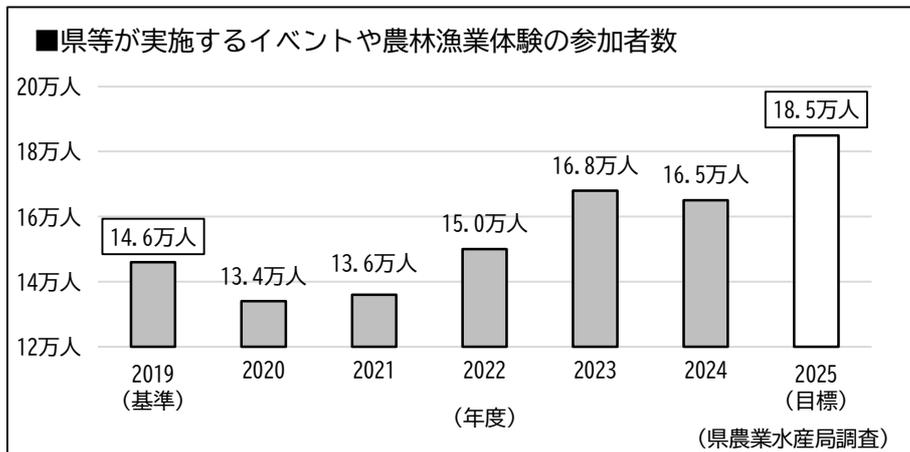


## イ 体験や交流を通じた豊かな人間性の育成と食の理解促進

- 農林漁業に関する体験活動は、農林水産物の生産現場への関心や理解を深め、毎日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を理解するために重要であり、県や多くの団体が、体験や見学等の取組を進めてきました。
- 「農林漁業体験学習に取り組む小学校の割合」については、コロナ禍で大きく落ち込んだ後、増加傾向にあります。基準年の水準まで回復していません。体験活動の授業時間数減少等の状況の中、さらなる実施を進めるためには、各学校の工夫だけでなくPTA、地域などの協力・連携を模索・検討することも必要です。



- 農林漁業体験学習以外にも、市町村・農協等による農業塾<sup>注</sup>や農林漁業体験イベントが実施されており、「県等が実施するイベントや農林漁業体験の参加者数」は、コロナ禍で一時的に落ち込んだ後増加傾向にあります。猛暑等天候の影響もあり、目標に達していません。

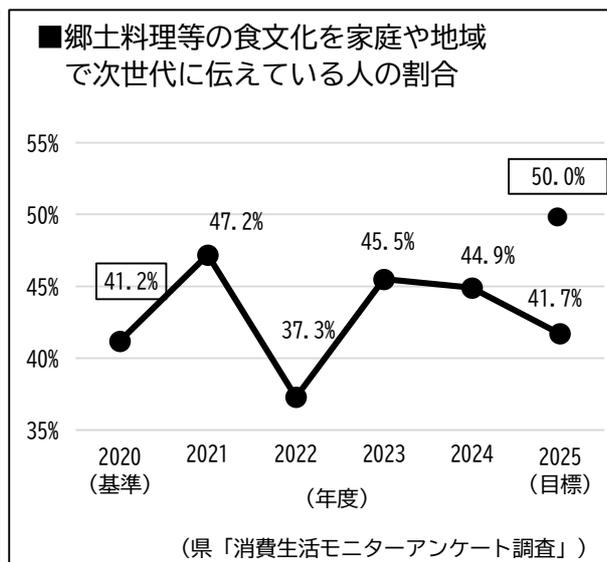
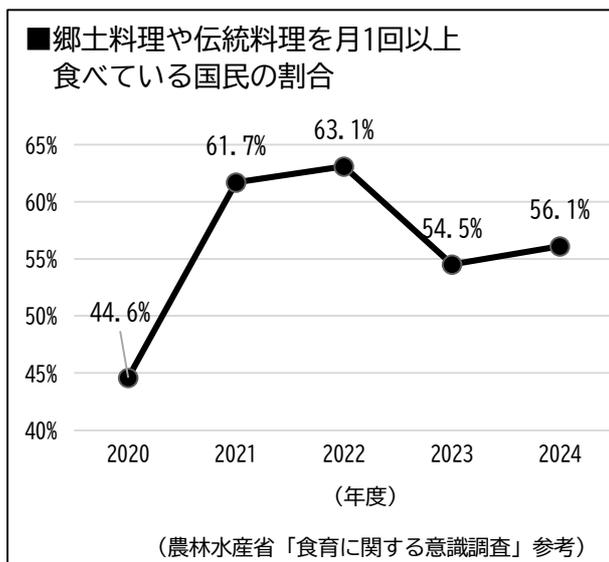


## ウ 日本の食文化や郷土料理等の理解と継承

- 日本には豊かな四季と地域に合った多様な食文化が古くから育まれており、国際連合教育科学文化機関（ユネスコ）は、2013年12月に「和食」を日本人の伝統的な食文化としてユネスコ無形文化遺産に登録しました。

食文化は、その地域の自然環境との関わりの中で、長い間に培われてきたかけがえのない財産です。栄養バランスに優れ健康的な食事スタイルである日本の食文化を見つめ直すとともに、この食文化への理解を促進し、次世代に向け保護・継承されることが期待されています。

- 学校給食に郷土料理を献立に取り入れることは、地域に伝わる食文化に触れる機会となります。また、給食の時間に、食器や箸の持ち方、食事の姿勢などを繰り返し指導することで、基本的な食事作法等を学び、身に付けることができます。
- 本県特有の発酵食文化のPRなど団体・企業の取組が進んできましたが、地域社会の活力低下などにより、各地域に古くから伝わる料理や食文化等の継承が難しくなっており、「郷土料理等の食文化を家庭や地域で次世代に伝えている人の割合」は横ばい傾向で、目標に達していません。



## (2) 今後の展開

### ◆ 食を楽しむ時間や機会の確保

- 家族や友人などと一緒に食事を楽しむ時間や機会を持つことは、豊かな心を育むことにつながります。

共働き世帯の増加やライフスタイルの多様化によって、食を楽しむゆとりを確保することが難しくなっているため、ワーク・ライフ・バランス<sup>注)</sup>を推進するとともに、食を楽しむ時間や機会を確保することの大切さを啓発します。

- 近年、一人で食事をする「孤食」の他、複数で食卓を囲んでいても食べる物が違う「個食」、必要以上に食事量を制限する「小食」、同じ物ばかり食べる「固食」、濃い味付けの物ばかり好む「濃食」、パンや麺類など粉から作られた物ばかり食べる「粉食」などが問題となっています。

誰かと食事をすることは、心が豊かになるだけでなく、食事作法や食文化を学んだり、健康に配慮した食事を摂取したりする機会としても期待できるため、子ども食堂<sup>注)</sup>など、地域での共食の場づくりを促進するとともに、「おうちでごはんの日」等を活用し、家族や友人と楽しく食事をする「共食」の大切さを啓発していきます。

### ◆ 体験や交流を通じた食の理解促進

- 農林漁業体験は、いのちの大切さや自然の恩恵、食にかかわる人々の活動に支えられていることへの理解を深めるとともに、食に対する感謝の心を育むことにもつながるため、農林漁業体験の機会を充実させるとともに、その指導者の育成を図ります。
- 学校等における食に関する体験や交流の機会を確保するため、生産者等外部人材の活用を一層進めます。
- 消費者と生産者が相互理解を深め、信頼関係を構築できるよう、消費者と生産者がつながる機会を一層充実させます。また、食品の流通加工や食事づくりについて学ぶ機会の創出を進めます。

### ◆ 食文化や郷土料理の理解と継承

- 日本の伝統的な食文化である和食は、栄養バランスに優れ健康的な食事スタイルですが、食の多様化や継承する機会の減少等により、失われつつあります。

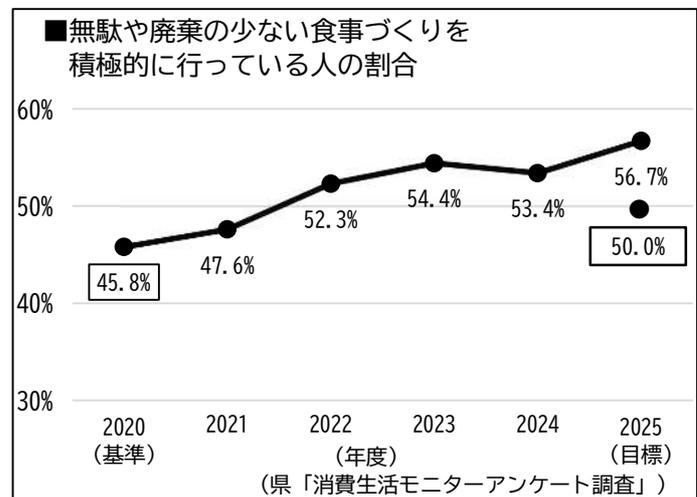
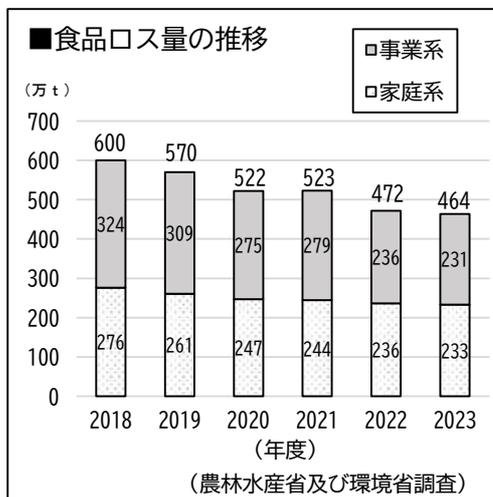
そのため、郷土料理等の地域の食文化を次世代に継承するため、地域の食文化について学ぶ機会の充実を図るとともに、その継承について啓発します。

### 3 「環境」の視点

#### (1) 現状を踏まえた課題

##### ア 食生活における環境への配慮の徹底

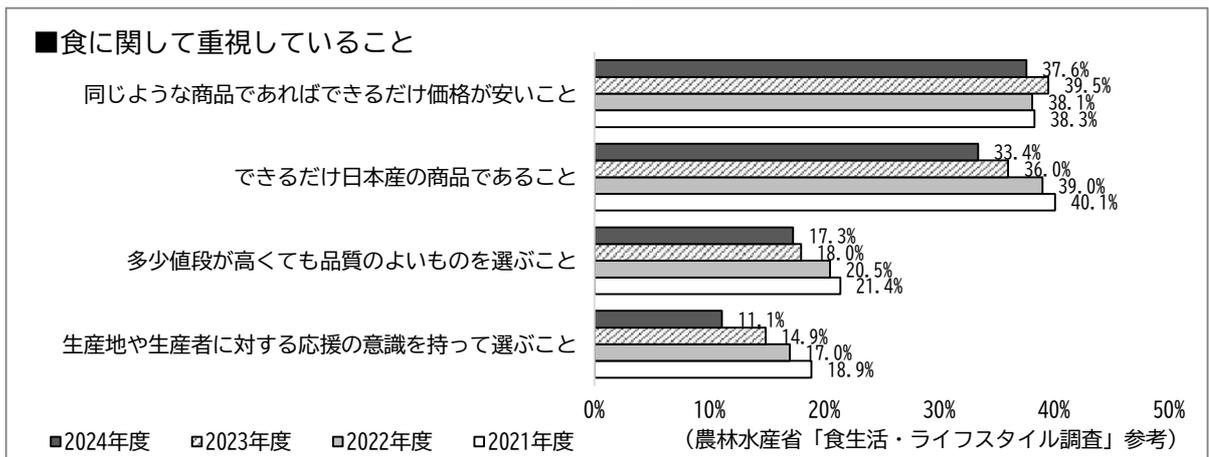
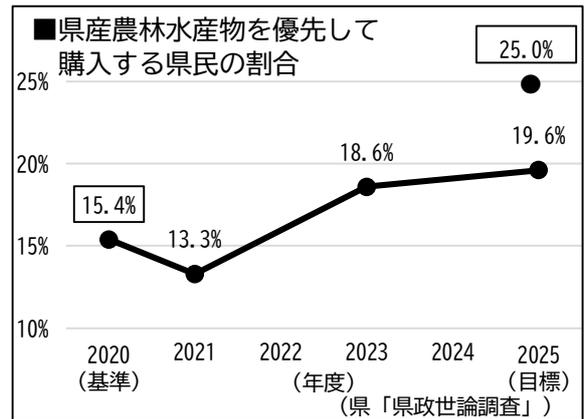
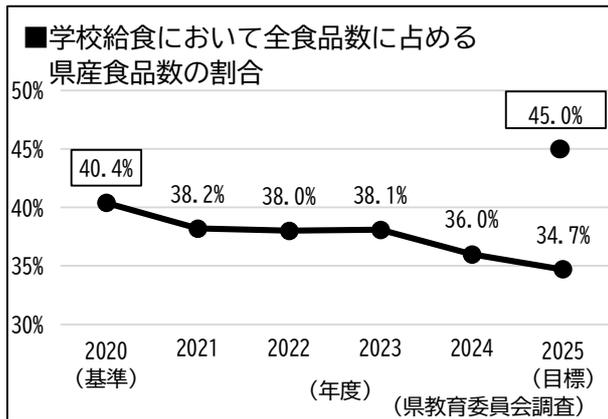
- 我が国の食料自給率は、カロリーベースで 38%（2024 年度）であり、海外から多くの食料を輸入している一方、食べ残しや消費期限・賞味期限切れなどに伴う食品の廃棄（食品ロス<sup>注</sup>）が、年間約 464 万トン（2023 年度）発生していると推計されています。食品ロス量は、減少傾向にあるものの、依然として一定の割合で発生しています。
- 県では、食品ロス問題について広く周知するイベントの開催や Web ページでの情報発信等を通じて「無駄な買い物をしない」など、家庭でできる食品ロス削減術の啓発等を行っています。「無駄や廃棄の少ない食事づくりを積極的に行っている人の割合」は増加傾向であることから、意識の高まりが行動に表れています。



- 「食品廃棄物・食品ロスの削減や活用」は、SDGs<sup>注</sup>に係る政策に位置づけられ、食品リサイクルの推進など様々な取組が実施されています。2019 年 10 月に食品ロス削減を国民運動として進めるため、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行され、県では、2022 年 2 月に「愛知県食品ロス削減推進計画」を策定し、食品ロスの削減に取り組んでいます。

##### イ 農林水産業への理解と地産地消<sup>注</sup>の推進

- 給食等における地域の農林水産物の利用は、減少傾向にあります。給食現場では、物価高騰により食材の確保が困難となっています。また、調理場の集約化により、規格のそろった食材を大量に確保する必要があります。そのため、地場産物の利用の拡大が進んでいない現状があります。
- 「県産農林水産物を優先して購入する県民の割合」は増加傾向ですが、物価高騰が続く中で、産地より価格を優先する傾向にあるため、目標に達していません。



## ウ 農林水産業や食品関連産業における環境への配慮の徹底

- 県では、国の「みどりの食料システム戦略」の策定、「環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律」の制定等の内容を踏まえるとともに、カーボンニュートラルの取組や国内資源の有効活用といった新たな課題に対応するため、「愛知県環境負荷低減事業活動の促進に関する基本的な計画」を策定しました。
- また、環境保全に加え、農産物の安全性向上に有効な GAP 手法（農業生産工程管理手法）に取り組む生産者・産地への支援や、化学肥料や化学合成農薬をできるだけ減らし、環境に優しい農業に取り組む「愛知県環境負荷低減事業活動実施計画」の認定（みどり認定）を増やすなど、環境への負荷を軽減する取組を進めています。
- 食品関連産業においても、規格外品の活用や仕入れの精度向上など、食料生産・製造業から卸売・小売や飲食業に至るまで、フードチェーン全体で食品ロス削減の取組が進んでいるほか、まだ食べることのできる未利用食品について、フードバンク等への寄付も進んでいます。県では、食品ロス削減に積極的に取り組む企業・団体等を登録する「あいち食品ロス削減パートナーシップ制度」により、企業・団体等における取組を促進するとともに、その取組を広く周知することで、県民の食品ロス削減に向けた意識の啓発・高揚を図っています。
- 一方、農林水産省が実施した「食育に関する意識調査」（2025年3月公表）によると、「環境に配慮した農林水産物や食品を選んでいるか」について、36.4%の方が『選んでいない』と回答しており、その理由を確認したところ、「どれが環境に配慮した農林水産物・食品か判断する情報がない」と答えた方が最も多い結果となっています。

## (2) 今後の展開

### ◆ 地産地消の推進と農林水産業への理解促進

- 消費者が食卓において、農業の生産現場を想像できるような取組として、行政、学校や関係団体等による農林水産物の生産に関する体験活動があります。この活動を通じて、農林水産業についての意識や理解を深めるなど、消費者と生産者の交流を促進します。
- 学校給食や社員食堂等での県産農林水産物の活用等を通して、県民への地産地消の理解を促進します。
- さらに、生物多様性<sup>注)</sup> 保全や多面的機能の維持など農林水産業が果たす役割への理解や地域での共同活動を推進します。

### ◆ 家庭における環境への配慮

- 毎日の食生活において、環境に配慮した取組の実践を進めるため、食品ロス削減イベントの開催などを通して、無駄や廃棄の少ない食事づくりなど、環境に配慮することの必要性を伝えます。
- そして、食品ロス削減の取組やエシカル消費<sup>注)</sup> を意識した行動を促進するとともに、SDGs を意識した環境学習を推進します。

### ◆ 産業における環境への配慮

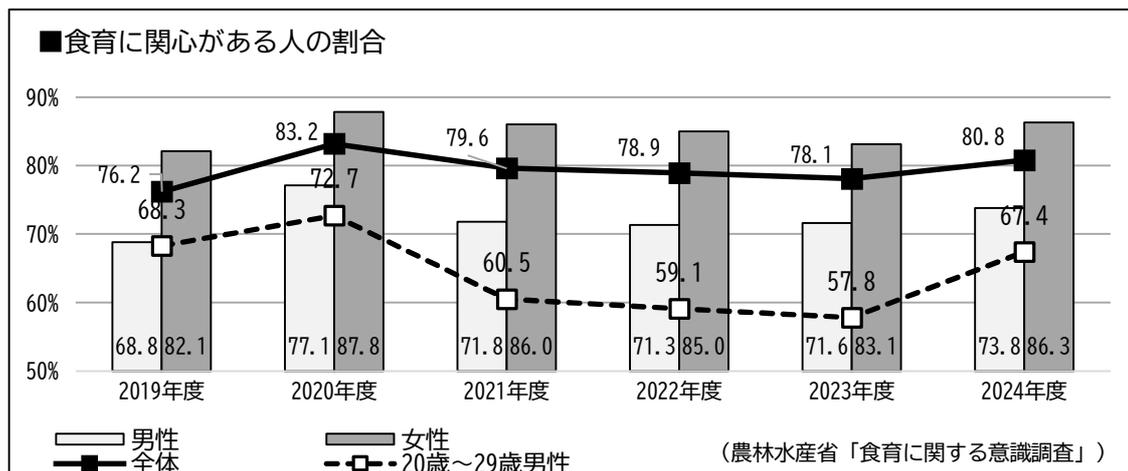
- 農林水産業や食品関連事業者等においては、引き続き、環境への配慮を促すとともに、フードバンク活動<sup>注)</sup> の企業等への紹介、未利用食品の活用に関する理解促進などにより、食べ物の生産・提供から生じる環境への負荷を軽減します。
- これらの産業における環境への配慮の取組について、社会的な理解が進むよう啓発します。

## 4 「支える」視点

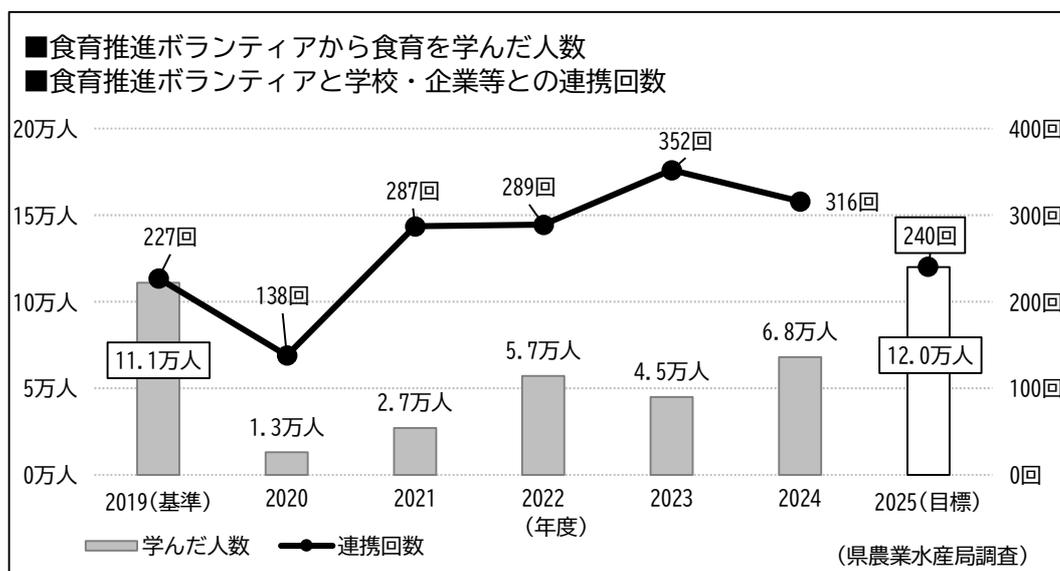
### (1) 現状を踏まえた課題

#### ア 食育にかかる人材の育成と活動の充実

- 食育に関心がある人の割合は、横ばい傾向であり伸び悩んでいます。女性に比べて男性の方が関心が低い傾向にあり、特に20歳代の男性は他の世代と比べて低くなっています。



- 県民一人一人が食育に関心を持つだけでなく、自ら実践するためには、地域で食育活動に取り組む方々から知識や技術を学ぶことが効果的です。
- 県では、地域で食を学ぶ機会が拡大するよう、こうした食育に携わる方々に対し「愛知県食育推進ボランティア<sup>注</sup>」として登録いただき、その活動を支援しています。また、食育推進ボランティアの交流や研修の場を提供しています。
- 食育推進ボランティアの活動はコロナ禍により活動が縮小しましたが、その後活動が回復したことにより、「食育推進ボランティアから食育を学んだ人数」は、増加傾向にあります。食育推進ボランティアの高齢化が進んでいるため、対策が必要です。

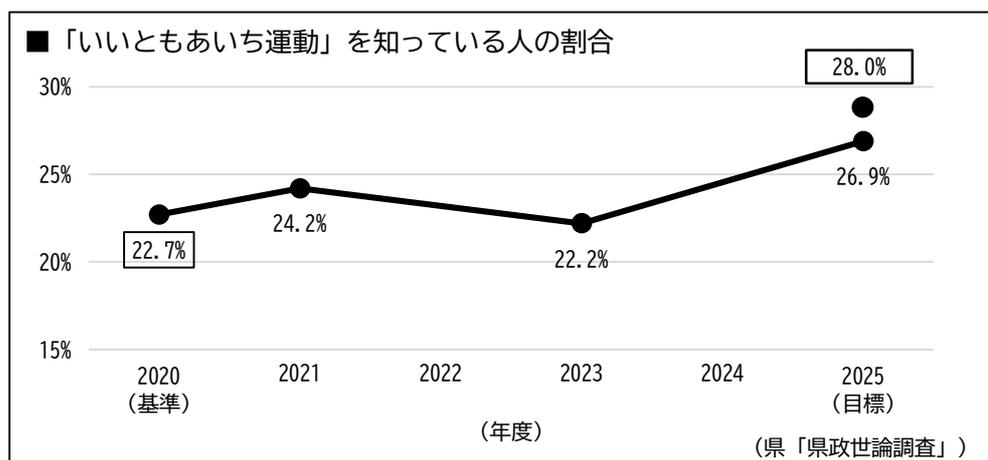


## イ 多様な関係者による役割分担とネットワークの活用

- 「食育推進ボランティアと学校・企業等との連携回数」については、行政や、各種団体等の連携した食育活動が定着してきたことにより、増加しています。
- 食育を実践している方々は、連携が図られるなど取組が深化し、積極的に食育活動をしている方がいる一方、食育への関心が低い層もみられるため、食育への興味・関心が二極化している傾向にあります。

## ウ いいともあいち運動<sup>注)</sup>の推進と充実

- 「いいともあいち運動」は、県内の消費者と生産者が相互理解や交流を深めたり、地産地消を進めることで、県民みんなで県の農林水産業を盛り上げていく取組です。
- この運動では、生産者団体から流通関係者、消費者団体等に至る幅広いネットワークを構築し、さまざまな立場から運動の趣旨に沿った取組が行われています。
- これまで、運動のシンボルマーク（あいまる）の活用促進やPR活動を行ってきた結果、「いいともあいち運動を知っている人の割合」は増加傾向ですが、目標の水準には達していません。「いいともあいち運動」のさらなる浸透を図るためには、SNSを活用するなど、効果的な情報発信や共有を行う必要があります。



## (2) 今後の展開

### ◆ 食育にかかる人材の育成

- 食育への関心が薄い層にも食の大切さを届け、県民一人一人が食育について関心を持ち、自らの理想の食生活について考えるためには、地域で食育活動を推進する方々から「気づき」を得ることが効果的です。
- また、生涯を通じて食育を学ぶことは重要であり、大人の食生活において食育を学び直し、食への関心の向上や生産や製造の現場を知る機会の増加につながるよう、社会人を対象とした大人への食育推進体制の充実や食育推進ボランティアの新規確保と活動の充実を図ります。

### ◆ 多様な関係者による連携の強化

- 活動の場があれば活動したいと考えている食育推進ボランティア向けに、活動主体同士の情報共有を図るとともに、新規ボランティアの確保に向けた働きかけを行います。
- また、食育への関心が高まるように、デジタル技術を活用した食育に関する情報発信など充実を図ります。

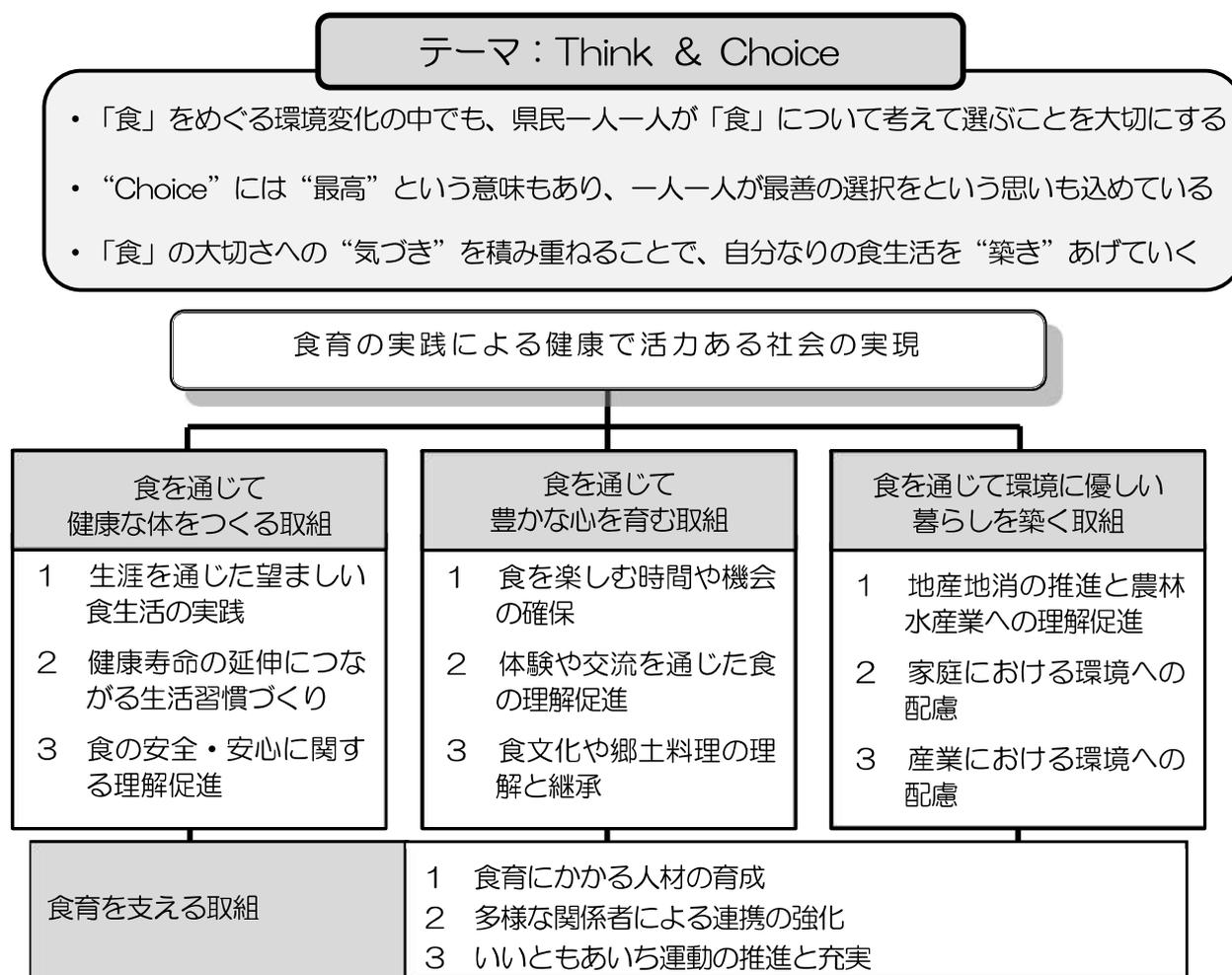
### ◆ いいともあいち運動の推進と充実

- いいともあいち運動の推進に向けて、生産者団体、流通関係者、消費者団体等の相互の情報の共有化を図り、つながりを一層充実させていく必要があります。このため、各団体の取組についてSNS等を活用して情報の発信と共有化を図ります。
- また、消費者が農林水産業に触れる機会である体験イベントに関する情報を集約して発信することで、生産者と消費者がつながる機会の創出とあわせ、地産地消の推進を図っていきます。

### 第3章 あいちの目指す食育

#### 1 目指す姿と取組の方向

- 食を通じて「健康な体をつくる」こと、「豊かな心を育む」こと、「環境に優しい暮らしを築く」ことの3つに加え、これらを「支える」取組を推進し、健康で活力ある社会の実現を目指します。
- あらゆる世代の県民が望ましい食生活を送り、心身ともに豊かに暮らすために、生涯にわたってそのライフステージと生活場面に応じた食育を進めていきます。
- 「あいち食育いきいきプラン2030」では、これまでの取組を継承するとともに、
  - ▶ 自ら考えて、理想の「食」を選択できる環境づくり
  - ▶ 「食」の大切さを食育への関心が薄い人にも届ける
  - ▶ 大人への食育（食育の学び直し）に焦点を当てる
 の3点を重視するポイントとし、県民一人一人が「食」について、考えて選ぶこと「Think & Choice」をテーマに掲げ食育の推進を図ります。



## 2 取組の展開方法

### (1) ライフステージと生活場面に応じた食育

- あらゆる世代の県民が望ましい食生活を送り、心身ともに健康で豊かに暮らすためには、生涯を通じた中断のない食育が重要です。
- このため、乳幼児から成人、高齢者に至るまで、生涯にわたってそのライフステージと生活場面に応じた食育を進めます。

#### ライフステージと生活場面に応じた食育



## 【家庭】

家庭は日常生活の基盤であり、家族、とりわけ子どもが家庭での食事や食卓等での家族団らんなどを通じて、望ましい食習慣を身に付ける場として極めて重要です。また、学校での学習や地域での体験活動で得られた知識や技術を身に付けていくために、家族間での情報共有や、家庭での実践が重要です。

## 【保育所・幼稚園・認定こども園】

乳幼児期から、発達段階に応じて豊かな食の体験を積み重ね、楽しく食べる体験等を通じて食への関心を育み、基礎的な食習慣を身に付ける場です。このため、保護者組織や医療・保健関係者を始め、地域社会の関係者、あるいは小学校関係者と連携を図りながら食育を実施します。

## 【学校（小学校～大学）】

子どもが生涯にわたり心身の健康と豊かな人間性を育むため、望ましい食習慣を身に付け、食の自己管理能力を培うとともに、食を通じて感謝の心を育み、社会性を身に付ける人間関係の形成能力を養う場です。また、学校関係者や医療・保健関係者、PTAなどを始めとする地域社会の幅広い関係者と連携・協力し、コミュニティ・スクール<sup>注</sup>などを活用して、さらに食育の取組を推進します。

## 【職場】

若い世代や働く世代への食育は、健康管理や生活習慣病予防の点から重要なため、職場において積極的に取り組むことが必要です。このため、経営者や労働者団体を中心に、健康診断等における医療・保健関係者との連携や、社員食堂を活用した食品関連事業者との連携により食育を実施します。

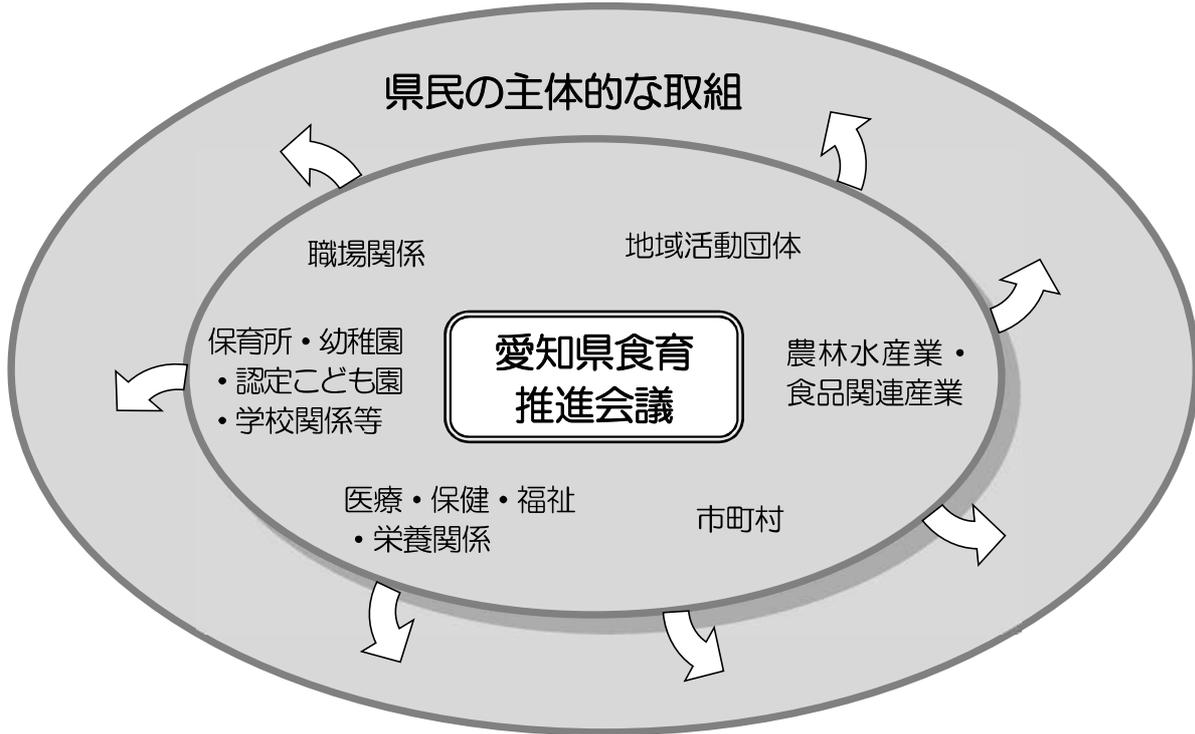
## 【地域（上記以外の広範にわたる生活場面）】

県民一人一人がいつでも、どこでも食育に接し、生涯を通じた食育の実践が図られるよう、学区や町内といった身近な地域社会を軸に、多様な関係者が、児童館、コミュニティセンター、医療機関、薬局、食品販売店、食堂など様々な場面において食育に取り組みます。

## (2) 多様な関係者による食育の取組

食育に関する取組の実効性を高めるためには、食にかかわる多様な関係者が、その役割と特性を生かしつつ、お互いに連携・協力して、県民の主体的な取組を促すことが重要です。このため、県民運動として食育を展開するために、愛知県食育推進会議を中心に、情報の発信や共有に努め、多様な関係者による取組を促進します。

### 多様な関係者による食育の取組



#### 保育所・幼稚園・認定こども園・学校関係等

- 子どもの指導と保護者への情報提供
- 保育・教育活動や給食等での指導
- 地域等と連携した体験活動の実施

#### 職場関係（経営者・労働者団体）

- 働く世代への健康管理
- 健康診断や食堂等の活用
- 家族で食卓を囲む環境づくり

#### 医療・保健・福祉・栄養関係

- 肥満・やせ対策、口腔機能維持等
- 福祉的な配慮や支援
- 食と健康の観点からの指導等

#### 農林水産業・食品関連産業

- 安全で環境に配慮した生産物・食品の供給
- 生産工程等の情報提供
- 体験や交流の機会の提供

#### 地域活動団体（ボランティア・NPO・社会福祉団体等）

- 地域からの支援や実践促進
- 食生活改善や食を通じた交流等

#### 市町村

- 地域の実情に応じた取組の推進
- 食育推進計画の作成と実施

#### 県

- 県民運動としての推進
- 連携や情報共有の調整役
- 人材の育成や活動の支援

- 保育所・幼稚園・認定こども園・学校関係等  
子どもの指導と、その保護者への情報提供が基本であり、保育・教育活動や給食・弁当の時間等での指導を通じて、地域社会の関係者と連携した体験活動も取り入れながら、発達段階に応じた食育を推進します。
- 職場関係（経営者・労働者団体）  
従業員の望ましい食生活の実践のため、健康診断や社員食堂などを活用して情報提供を行うなど健康管理に努めます。また、家族で食卓を囲むことができるような環境づくりを推進します。
- 医療・保健・福祉・栄養関係  
肥満・やせ及び健全な口腔機能の維持などの指導や情報提供、自ら食育を実践することが困難な方への配慮や支援、栄養相談など食と健康の観点から食育に取り組みます。
- 農林水産業・食品関連産業  
安全で環境に配慮した生産物や食品を県民に提供するとともに、生産や製造・加工・流通工程等の情報提供や、体験や交流の機会を提供するなど、食への理解促進を図る取組を進めます。
- ボランティア・NPO・社会福祉団体などの地域活動団体  
料理教室や食育劇など多様な手法により、食生活の改善にかかる様々な情報や技術の提供や、食を通じた地域での交流、次世代への食文化の継承などを通じて、地域からの食育の支援や実践を促進します。
- 市町村  
食育を推進するためには、県民に最も身近な存在である市町村が、多様な関係者と連携・協力しながら、地域の実情に応じたきめ細かい取組を進めることが重要です。  
このため、地域の特性を生かした食育を推進するとともに、その効果的な実施のため、様々な地域活動団体などと連携して取組を進めます。
- 県  
広域的自治体として、市町村や多様な関係者との連携を密にしながら、県民運動として食育を推進します。  
このため、相互の取組の連携や情報共有の調整役を果たすとともに、食育情報を発信する機会を提供します。また、食育活動を行う人材の育成と活動の充実を図ります。

## 第4章 県民の主体的な取組

あらゆる世代の県民が望ましい食生活を送るには、生涯にわたる切れ目ない食育が必要です。

区分	ポイント	健康な「体」をつくる取組
乳幼児期 (0～5歳頃)	<b>【体得】</b> ○ 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。	<input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 早寝早起きや睡眠等の基本的な生活リズム、基本的食習慣を身に付ける。 <input type="checkbox"/> <b>家庭</b> いろいろな食べ物を味わい、味覚を育てる。 <input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 歯みがき、手洗い、うがいの習慣を身に付ける。 <input type="checkbox"/> <b>保幼</b> よく噛んで食事をする習慣を身に付ける。
少年期 (6～17歳頃)	<b>【学習】</b> ○ 自分でできることの範囲が広がる。 ○ 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、学んだ知識を家族と共有し、規則正しい食習慣を身に付ける。	<input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 朝食を始めとする規則正しい食習慣の重要性を理解し、身に付ける。 <input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 正しい歯みがきの仕方を身に付ける。 <input type="checkbox"/> <b>学校</b> 栄養と食品の正しい知識を身に付ける。 <input type="checkbox"/> <b>学校</b> 生活習慣病、肥満・やせに関する知識を持ち、望ましい食事の内容や量を家族と共有する。 <input type="checkbox"/> <b>学校</b> 食品の産地や栄養成分などの食品表示について知る。 <input type="checkbox"/> <b>学校</b> 食物アレルギーに関する知識を持つ。 <input type="checkbox"/> <b>地域</b> 地域において連携して行われる食育活動に、積極的に参加する。
青年期 (18～39歳頃)	<b>【自立】</b> ○ 親元を離れ、自立した生活を始める。 ○ 人生の転換期を迎え、職場や地域社会との関わりが徐々に深まる。 ○ 妊娠・出産や育児をきっかけに望ましい食生活への関心が高まる。	<input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 朝食を始めとする規則正しい食習慣を毎日実践するとともに、子どもにも規則正しい食習慣が身に付くよう環境を整える。 <input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 毎日、野菜摂取を含めたバランスの良い食事にする。 <input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 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。 <input type="checkbox"/> <b>職場</b> 生活習慣病、肥満・やせに関する知識を持ち、望ましい食生活を実践する。 <input type="checkbox"/> <b>家庭</b> <b>職場</b> 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。 <input type="checkbox"/> <b>地域</b> 地域において連携して行われる食育活動に、積極的に参加する。
壮年期 (40～64歳頃)	<b>【実践】</b> ○ 職場や地域社会で中心的に活動するが、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。	<input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 朝食を始めとする規則正しい食習慣を維持するとともに、子どもにも規則正しい食習慣が身に付くよう環境を整える。 <input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 毎日、野菜摂取を含めたバランスの良い食事にする。 <input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 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。 <input type="checkbox"/> <b>職場</b> 生活習慣病、肥満・やせに関する知識を持ち、望ましい食生活を実践する。 <input type="checkbox"/> <b>職場</b> 定期的に健診（特定健診など）を受診して、健康状態をチェックする。 <input type="checkbox"/> <b>地域</b> かかりつけ医やかかりつけ歯科医を持ち、早期治療を行い、疾病の重症化を予防する。
高齢期 (65歳頃～)	<b>【伝承】</b> ○ 退職や子どもの自立などにより生活が変化する。 ○ フレイル <sup>注</sup> の予防のため健康状態や活動の程度に合わせて食事の内容を見直す。 ○ 食を通じた交流を図り、食文化の継承などに努める。	<input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 自分の食事は自分で整えられる「食の自立」を目指す。 <input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 健康状態に合わせた適切な食事内容を理解し、実践する。 <input type="checkbox"/> <b>家庭</b> いつまでも自分の歯で噛めるようにする。 <input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 経験に基づいた、食の安全や食品衛生に関する知恵を次代に伝える。 <input type="checkbox"/> <b>職場</b> 定期的に健診（特定健診や後期高齢者健診など）を受診して、健康状態をチェックする。 <input type="checkbox"/> <b>地域</b> かかりつけ医やかかりつけ歯科医を持ち、早期治療を行い、疾病の重症化を予防する。

それぞれのライフステージや生活場面で、どんな取組ができるかチェックして実践しましょう。

区分	豊かな「心」を育む取組	「環境」に優しい暮らしを築く取組
乳幼児期 (0～5歳頃)	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 家族や友達と一緒に食事をする楽しさを味わう。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 簡単な調理や片付けの手伝いをする。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 食事の挨拶や正しい箸の使い方などの基本的な食事作法を身に付け始める。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>保幼</b> <b>地域</b> 様々な料理を口にし、食に興味を持つ。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>保幼</b> <b>地域</b> 命をいただくという感謝の気持ちを持つ。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>保幼</b> 季節や行事にちなんだ料理を楽しむ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 食べ残さないことがよいということを知る。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>保幼</b> <b>地域</b> 自然や動植物への親しみを持つ。</li> </ul>
少年期 (6～17歳頃)	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 家族や友達と一緒にの食事を楽しみながら、食事のマナーを身に付け、思いやりの大切さを実感する。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>学校</b> <b>地域</b> 旬の食材、季節や行事にちなんだ料理、地域独自の食文化などを学び、関心を持つ。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>地域</b> 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。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>地域</b> 地域において連携して行われる食育活動に、積極的に参加する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 食べ物を残さず食べるようにするなど、学んだ知識をもとに自ら行動する。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>学校</b> 食生活と環境との関わりや世界の食料事情を学び、問題意識を持つ。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>地域</b> 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。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>地域</b> 地域において連携して行われる食育活動に、積極的に参加する。</li> </ul>
青年期 (18～39歳頃)	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 自立した生活を始めるまでに基本的な調理技術を身に付ける。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 自ら作った食事を家族や友達と食べる楽しさを体験する。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 季節や行事にちなんだ料理と地域独自の食文化を理解する。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>職場</b> 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。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>地域</b> 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。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>地域</b> 地域において連携して行われる食育活動に、積極的に参加する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 食べ物を残さず食べるようにするなど、学んだ知識をもとに自ら行動する。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> エネルギー・水などの無駄を減らすなど、環境に優しい食生活を実践する。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>職場</b> エシカル消費を意識して行動する。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>地域</b> 地域の農林水産物を知り、親しみを持つ。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>地域</b> 地域において連携して行われる食育活動に、積極的に参加する。</li> </ul>
壮年期 (40～64歳頃)	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 分担して食事づくりに取り組む。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 子どもが地域や学校等で学んだ農林水産業の知識や体験等を家族で共有する。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 日本の食文化を理解し、地域で生産された旬の食材を生かした食事づくりを心がける。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>職場</b> 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。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>地域</b> 料理教室への参加等により、自らの食生活を見直したり、料理を作る楽しさを体験する。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>地域</b> 地域において連携して行われる食育活動に、積極的に参加する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> エネルギー・水などの無駄を減らすなど、環境に優しい食生活を実践する。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 食べ残しや食品の廃棄を減らす。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 地域の農林水産物を、積極的に利用する。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>職場</b> エシカル消費を意識して行動する。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>地域</b> 生物多様性の保全や洪水の防止など、農林水産業が持つ多面的な役割<sup>※</sup>への理解を深める。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>地域</b> 地域において連携して行われる食育活動に、積極的に参加する。</li> </ul>
高齢期 (65歳頃～)	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 食べ物に対する感謝の気持ちの大切さを、次代に伝える。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> <b>地域</b> 季節や行事にちなんだ料理や地域独自の食文化や食事作法を、次代に伝える。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>地域</b> 世代を超えて食を通じた交流を図る。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>地域</b> 地域の集まりなどを活用し、人とともに食事をする機会を持つ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> <b>地域</b> 「もったいない」の精神や、環境に優しい食生活の知恵を次代に伝える。</li> <li><input type="checkbox"/> <b>家庭</b> 地域の農林水産物を使った料理を次代に伝える。</li> </ul>

以下では、取組を働きかける生活場面を下記のとおり表示

【保幼】※：保育所・幼稚園・認定こども園

【学校】※：小学校～大学 【職場】：勤務先 【地域】：その他の場所

※「保幼」「学校」には特別支援学校を含む

## 第5章 県や関係団体等の取組

食育の推進について、県や関係団体等は、あいちの食育が目指す4つの取組に即して、ライフステージと生活場面に応じ、それぞれの役割と特性を生かしつつ連携・協力して、継続的に情報提供や実践促進活動を行っていきます。

### ■ 取組の体系

			保 幼	学 校	職 場	地 域	
健康な体をつくる取組 食を通して	生涯を通じた望ましい食生活の実践	ア 小中学生の食に関する指導の充実		●		●	
		イ 若い世代や働き世代における食育の推進		●	●	●	
		ウ 妊産婦や乳幼児を持つ親への食育の推進	●			●	
		エ 高齢者における食による健康維持の推進				●	
	健康寿命の延伸につながる生活習慣づくり	ア 生活習慣病予防を含めた適正体重維持の推進	●	●	●	●	
		イ 健全な歯と口腔機能の育成と維持の推進	●	●	●	●	
		ウ 栄養バランスに配慮した食環境づくりの促進		●	●	●	
		エ 食生活に関する知識の習得のための情報提供	●	●	●	●	
	食の安全・安心に関する理解促進	ア 食の安全・安心に関する指導や情報提供		●		●	
		イ 食物アレルギーへの対応	●	●			
	豊かな心を育む取組 食を通じて	食を楽しむ時間や機会の確保	ア 食を楽しむための環境整備			●	●
			イ 子どもや高齢者等の「『こ』食」への対応	●	●	●	●
体験や交流を通じた食の理解促進		ア 食に関する知識の習得と感謝する心の育成	●	●		●	
		イ 学校等における食に関する体験・交流の機会の確保	●	●			
		ウ 地域における食に関する体験・交流の機会の充実				●	
食文化や郷土料理の理解と継承		ア 子どもに対する食事作法の習得	●	●		●	
		イ 日本型食生活・郷土料理等の食文化の継承		●	●	●	
		ウ 国際的な食文化に対する理解の促進				●	
食を通して暮らしを環境に優しい取組 暮らしを環境に優しい		地産地消の推進と農林水産業への理解促進	ア 給食・学食等での地産地消の理解と利用の促進	●	●	●	
	イ 地産地消に向けた生産者と消費者の交流促進					●	
	ウ 農林水産業への関心と理解を深める取組の推進					●	
	家庭における環境への配慮	ア 環境に配慮した食生活の実践		●		●	
		イ 持続可能な暮らしのための環境学習の推進		●		●	
	産業における環境への配慮	ア 農林水産業における環境への配慮				●	
		イ 食品関連事業者等における環境への配慮				●	
	食育を支える取組	食育にかかる人材の育成	ア 保育・教育機関における推進体制の充実	●	●		
			イ 社会人を対象とした推進体制の充実			●	●
ウ 愛知県食育推進ボランティア等の育成と活動の充実						●	
多様な関係者による連携の強化		ア 活動主体同士の情報共有と連携のさらなる強化	●	●	●	●	
		イ 食育に関する情報発信の充実				●	
いいともあいち運動の推進と充実		ア 積極的な情報発信による運動の定着				●	
		イ 協働活動の充実				●	

# 1 食を通じて健康な体をつくる取組

愛知県では、健康長寿あいちの実現（健康寿命の延伸と健康格差の縮小）を目指して「健康日本 21 あいち計画」を作成し、市町村、健康関連団体等とともに県民主体の健康づくりに取り組んでいます。

食を通じて健康な体をつくるためには、幼い頃から食事を中心に基本的な生活リズムを身に付け、生涯にわたって望ましい食生活を実践することが必要です。

## （1）生涯を通じた望ましい食生活の実践

バランスのとれた規則正しい食習慣を身に付けることは、健康な体をつくるための第一歩です。学校での食に関する指導だけでなく、職場や家庭においても、日本型食生活の啓発や食生活指針<sup>注</sup>等の活用により、ライフスタイルに即した食生活の実践を推進します。

### ア 小中学生の食に関する指導の充実

生活場面	主な取組内容	取組主体※1	連携組織※2
学校	各校の「食に関する指導の全体計画 <sup>注</sup> 」に基づいて、各教科や給食の時間等における食に関する指導の充実を図ります	小中学校等	県、栄養教諭協
学校	地域人材を活用した体験的な活動の充実を図ります	小中学校等	県、食・栄養団体、食品団体
学校	食育だより、学校給食試食会等での学校給食に関する情報提供等を通して、家庭への食育の啓発を実施します	小中学校等	栄養教諭協、県
学校	各校の食育の取組事例を学校間で共有します	県（教育）、市町村	栄養教諭協
地域	「早寝早起き朝ごはん」運動の実践を促進します	県（教育）	当該運動参画団体
地域	PTA 活動における研修会や情報発信を行います	PTA	小中学校等
地域	社会情勢を踏まえ、学校と福祉機関の連携を図ります	小中学校等	福祉機関

#### ※1 取組主体

取組の中心となることを期待する主体。主な省略形は以下のとおり。

社協：社会福祉協議会 保幼等：保育所、幼稚園、認定こども園、特別支援学校

小中学校等：小学校、中学校、義務教育学校、特別支援学校 高校等：高校、特別支援学校

栄養教諭協：栄養教諭研究協議会 農水団体：農林水産業関係団体

食・栄養団体：食生活改善推進員協議会、栄養士会など食生活や栄養関係の団体や食育推進ボランティア、NPOなどを広く総称

食品団体：食品製造業・流通業・販売業や生協など、食品関連産業関係の団体を総称

また、県については、主な関係局を以下の省略名でかっこ内に記載。

県民：県民文化局 環境：環境局 福祉：福祉局 保健：保健医療局 経産：経済産業局

労働：労働局 農水：農業水産局 農基：農林基盤局 教育：教育委員会事務局

#### ※2 連携組織

取組主体と連携して取組を進めていただくことを期待する主体。主な省略形は取組主体と同じ。

## イ 若い世代や働き世代における食育の推進

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
学校	保健体育・家庭科等における啓発資料やホームルーム活動等を活用した食育を推進するとともに、食育に関する教職員研修の充実を図ります	高校等、県（教育）	県、食・栄養団体、大学
学校	農業・家庭などの専門学科での指導の充実を図ります	高校	県
学校 職場	社員食堂等における食育の実践を促進します	県（保健、農水）、市町村、食・栄養団体	企業、大学等
職場 地域	若い世代や働き世代が健康に働くための食生活の実践を啓発します	県（農水）	給食関係、食品団体

## ウ 妊産婦や乳幼児を持つ親への食育の推進

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
保幼	給食・弁当を活用した食育や地域人材の活用を促進します	保幼等	県、食・栄養団体、食品団体
地域	母子保健事業における健康教育や情報提供を実施します	市町村、社協	食・栄養団体、県、医師会、歯科医師会

## エ 高齢者における食による健康維持の推進

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
地域	食育関係者による料理教室や市町村の高齢者向け栄養改善教室などの実施を拡大します	食・栄養団体、食品団体、市町村	県、市町村、社協、栄養士会
地域	市町村等による配食サービスなどの充実を図ります	市町村、社協、配食業者	栄養士会

## (2) 健康寿命の延伸につながる生活習慣づくり

生活習慣病（がん、高血圧症、脂質異常症、糖尿病、歯周病など）を予防するため、メタボリックシンドロームや若い女性を中心とした「やせ」などのリスクについて正しい知識の普及啓発を行い、適正体重の維持を推進します。

また、歯の大切さについての啓発等、健康寿命の延伸につながる食育を推進します。

### ア 生活習慣病予防を含めた適正体重維持の推進

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
職場 地域	メタボリックシンドロームに着目した特定健診・特定保健指導を効果的に実施します	医療保険者	市町村、健康づくり振興事業団
保幼	家庭と連携した肥満予防・栄養指導を行います	保幼等	栄養士会、医師会、歯科医師会
学校	保護者と学校関係者の連携により、肥満・やせ傾向の児童生徒に対する効果的な指導を実施します	小中学校等、高校等	医師、歯科医師、薬剤師

### イ 健全な歯と口腔機能の育成と維持の推進

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
保幼 学校 地域	むし歯・歯肉炎予防指導や歯みがきの習慣づけを行い、口腔機能の育ちやよく噛むことの大切さ等を啓発します	市町村、保幼等、小中学校等	歯科医師会、県
職場 地域	年代に応じた食べ方やよく噛むことの大切さを啓発し、オーラルフレイル <sup>注</sup> の早期発見を促進します	歯科医師会、市町村	県、医療保険者
職場 地域	噛める歯と口腔機能の維持と適切な治療を促進します	歯科医師会、市町村	県、医療保険者

### ウ 栄養バランスに配慮した食環境づくりの促進

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
職場 地域	健康に配慮した食事を提供する飲食店等の増加を図ります	保健所	市町村、食育推進協力店 <sup>注</sup> 、飲食店等
職場 地域	地域特性を踏まえた食環境づくりを推進します	保健所等	市町村、食・栄養団体
職場 地域 学校	野菜摂取量増加に向けて、関係機関・団体と連携した取組を実施します	県(保健)、大学	食・栄養団体、企業等

## エ 食生活に関する知識の習得のための情報提供

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
学校	学校関係者の連携による知識の普及啓発を図ります	小中学校等、高校等	食・栄養団体
保幼 職場 地域	関係団体と連携して食生活に関する普及啓発を実施します	保健所、市町村等	食・栄養団体、大学、企業、歯科医師会等
地域	大規模災害の発生に備えた、家庭での非常食備蓄や災害時の調理工夫等の普及啓発を実施します	市町村等	食・栄養団体、県

### (3) 食の安全・安心に関する理解促進

県民が食の安全に関する正しい知識と理解を深め、安心して健全な食生活を実践できるよう、食品表示や食品の安全性確保のための対策などについて、情報の提供や意見交換などを行い、理解促進を図ります。また、学校給食等における食物アレルギーへの対応を進めます。

## ア 食の安全・安心に関する指導や情報提供

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
地域	食品表示 110 番 <sup>注)</sup> や消費生活モニターによる活動を通じて、食品表示の適正化を図ります	県（県民、農水）	食品団体
地域	研修会やパンフレット等による表示制度の理解促進を図ります	県（保健、農水）	食品団体
地域	リスクコミュニケーション <sup>注)</sup> など科学的知見に基づく情報提供や事業者の情報発信を促進します	県（県民、保健）	食品団体
学校	学校給食を活用した食の安全に関する教育を行います	小中学校等、高校等	食品団体、大学
地域	生産物のトレーサビリティ <sup>注)</sup> システムを効率的に運用します	農水団体	県
地域	食品等事業者に対して、HACCP <sup>注)</sup> に沿った衛生管理がスムーズに導入できるよう指導を行います	県（保健）	食品団体

## イ 食物アレルギーへの対応

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
保幼	食物アレルギーへの理解促進を図ります	保幼等	県
学校	学校における食物アレルギーへの理解促進や危機管理体制の構築を行います	小中学校等	県

## 2 食を通じて豊かな心を育む取組

私たちが普段口にかけている「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います。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。

### (1) 食を楽しむ時間や機会の確保

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時間や機会の確保に向け、社会全体での対応を図ります。

また、子どもや高齢者の「孤食」を減らすため、家族や友人、地域の人とともに食事をする「共食」の大切さを啓発します。

さらに、様々な「『こ』（個、固、粉、小、濃）食」についても、解消のための対策について情報提供します。

#### ア 食を楽しむための環境整備

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
地域	家族団らんの大切さや、家族・友人と一緒に食事をとることを呼びかけます	県（農水）、市町村、食・栄養団体、食品団体	各種団体
地域	男女共同参画の広報・啓発活動を行います	県（県民）	市町村、各種団体
職場	ワーク・ライフ・バランスを推進します	県（労働）	経営者団体、労働団体

#### イ 子どもや高齢者等の「『こ』食」への対応

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
地域	市町村、NPO 等との連携により、高齢者同士や地域の子どもの共食の場をつくれます	市町村、食・栄養団体、食品団体	県
保幼 学校 職場 地域	「『こ』（孤、個、固、粉、小、濃）食」の解消のための対策について情報提供します	市町村、食・栄養団体	県

## (2) 体験や交流を通じた食の理解促進

様々な体験や交流を通じて食べることへの感謝の心や豊かな人間性を育てるため、家庭・地域・学校等において、作物の栽培や収穫体験、生産者との交流や食品の流通加工現場の見学などを推進するとともに、収穫した農林水産物の調理や自ら調理した料理を家族等とともに味わう機会を提供します。

また、子どもから大人まで幅広い層に向け、農林漁業体験の機会を提供するとともに、地域の農林水産物等の情報を発信し、消費者と生産者との信頼関係の構築を図ります。

### ア 食に関する知識の習得と感謝する心の育成

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
保幼	給食や弁当を活用し、食への関心の向上を図ります	保幼等	食・栄養団体、食品団体
学校	学校給食を通して、感謝の心や味覚を育成し、会食の楽しさ等を実感できるようにします	小中学校等、高校等	栄養教諭協
地域	家庭での食とふれあう機会の大切さを啓発します	食・栄養団体、食品団体、農水団体	県、市町村

### イ 学校等における食に関する体験・交流の機会の確保

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
保幼	保育所等での栽培・調理体験等の拡充や地域人材の活用を図ります	保幼等	県、農水団体、食・栄養団体
学校	生産者等と学校の連携により、計画的な体験学習の環境づくりを行います	小中学校等	県、食・栄養団体、食品団体、農水団体
学校	生産者との関わり等を通じた食の知識の習得や食に関わる人への感謝の気持ちの育成を図ります	小中学校等、高校等	県、農水団体、食・栄養団体

## ウ 地域における食に関する体験・交流の機会の充実

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
地域	親子や高校生を対象とした料理教室等により、健康管理の実践を促進します	食・栄養団体、農水団体	県、市町村
地域	食農教育 <sup>注)</sup> 、市民農園 <sup>注)</sup> 、農業体験農園 <sup>注)</sup> 、教育ファーム <sup>注)</sup> 、酪農教育ファーム <sup>注)</sup> などの取組を推進します	農水団体、食品団体 県（農水、農基）	県、市町村、農水団体
地域	交流モデルルートや産物などの地域資源の情報を発信します	県（農水）、市町村	農水団体
地域	各地で実施される体験情報を一元的に提供します	県（農水）	農水団体、食・栄養団体、食品団体

### (3) 食文化や郷土料理の理解と継承

米を中心とした日本の伝統的な食生活が失われつつある中、栄養バランスに優れ健康的な食事スタイルである日本の食文化を、次世代に向け保護・継承する取組を進めます。

各地域にみられる郷土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するとともに、時代に合った味付け等、新しい郷土料理の創出にも理解を進めます。

また、箸使いや料理の並べ方、食事の姿勢などの食事作法や所作の学びについて取り組みます。

さらに、多様な食文化や食への理解を深めるための情報提供にも取り組みます。

### ア 子どもに対する食事作法の習得

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
地域	子育て支援センター等において、食事作法を家庭に啓発します	市町村、食・栄養団体	県
保幼	保育所等での給食や弁当を活用し、基本的な食事作法の習得を図ります	保幼等	栄養士会
学校	学校給食を活用した望ましい食事作法の習慣化を図ります	小中学校等、高校等	県

## イ 日本型食生活・郷土料理等の食文化の継承

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
学校 地域	日本型食生活の良さを啓発します	食・栄養団体、 農水団体、県 (農水)	小中学校等、 高校等
地域	地域の食文化や伝統的な作物の紹介、及び高齢者の持っている食に関する知識の継承を図ります	食・栄養団体、 食品団体、農 水団体、県(農 水)	小中学校等、 高校等
学校 職場	学生・社員食堂等での郷土料理の提供を促進します	県(農水)、市 町村	経営者団体、 食品団体、大 学生協

## ウ 国際的な食文化に対する理解の促進

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
地域	多様な食文化や食についての情報を提供します	県(農水)	農水団体、食・ 栄養団体、食 品団体

### 3 食を通じて環境に優しい暮らしを築く取組

家庭での食べ残しや食品の廃棄を減らしたり、地域の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、農林水産業や食品関連産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、地産地消の推進と家庭や産業における環境への配慮について取り組みます。

#### (1) 地産地消の推進と農林水産業への理解促進

地産地消の推進と農林水産業が持つ多面的な役割などの正しい理解を促進するため、必要な情報を的確に発信し、販売店・飲食店や学校給食などでの県産農林水産物の積極的な利用推進を図るとともに、県内への農林水産物の供給に努めます。

#### ア 給食・学食等での地産地消の理解と利用の促進

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
学校	学校給食における県産農林水産物の活用促進のための安定的な供給システムづくりを進めます	県（農水、教育）、市町村、小中学校等、高校等	農水団体、学校関係者
学校	学校給食を活用した子どもへの地産地消の理解促進を図ります	県（農水、教育）、市町村、農水団体	学校関係者
学校 職場	学生・社員食堂等での県産農林水産物の活用を促進します	県（農水）	経営者団体、食品団体、大学生協
保幼	給食関係者と生産者等との意見交換会を行います	保幼等	県、農水団体
学校	学校給食への導入促進や体験との関連づけを行い、「愛知を食べる学校給食の日」を年3回実施します	小中学校等、高校等	県、農水団体

## イ 地産地消に向けた生産者と消費者の交流促進

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
地域	直売施設の整備や県民への情報提供を推進します	農水団体、市町村、県（農水）	食・栄養団体、食品団体、大学
地域	消費者のニーズに対応した商品やサービスを提供します	農水団体、食品団体	県、市町村
地域	地域の農林水産物の利活用に向けた普及啓発を行います	農水団体、食品団体	県、市町村

## ウ 農林水産業への関心と理解を深める取組の推進

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
地域	生物多様性保全や洪水の防止など農林水産業の果たしている役割への理解促進を図ります	県（農水、農基）	市町村、農水団体
地域	農地や漁場、森林など農山漁村が有する多面的機能を維持・発揮させるための地域共同活動を推進します	県（農水、農基）、市町村、農水団体	食・栄養団体、学校関係者、食品団体、企業、地域住民等

## (2) 家庭における環境への配慮

毎日の食生活における環境への配慮に関する理解を深め、無駄や廃棄の少ない食事づくりなど環境に配慮した食生活の実践に取り組む人づくりを推進します。

また、環境に配慮した食料品等の購入やリサイクル等の実践など家庭や地域でできる行動の推進等に取り組みます。

## ア 環境に配慮した食生活の実践

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
学校 地域	食材の適量購入やエネルギーの節約等、環境に配慮した食生活の実践を促進します	市町村、県（環境、県民、福祉、保健、経産、農水、教育）	食・栄養団体、食品団体
学校 地域	積極的に食品ロス削減に取り組むための普及啓発を行います	市町村、県（環境、県民、福祉、保健、経産、農水、教育）	食・栄養団体、食品団体
地域	グリーン購入 <sup>注</sup> の普及啓発や、暮らしの中で実施できる食に関連する環境配慮行動の推進などを行います	県（環境、県民、農水）、市町村、食品団体	食品団体
地域	エシカル消費を意識した行動の普及啓発を行います	県（環境、県民、農水）、市町村、食品団体	食品団体

## イ 持続可能な暮らしのための環境学習の推進

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
学校	食生活と環境との関わりについての学習に、SDGs の視点を導入します	小中学校等、高校等	県、市町村、各種団体
学校 地域	SDGs を意識した環境学習を推進します	県（環境、教育）、市町村、各種団体	各種団体、市町村、県

## (3) 産業における環境への配慮

農林水産業における化学肥料や化学合成農薬の低減や資源循環の推進、食品関連産業における未利用食品の有効活用など、生産・流通する側の環境への配慮を促すとともに、それらの取組について社会的な理解が進むよう努めます。

### ア 農林水産業における環境への配慮

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
地域	環境への負荷を軽減する取組を推進します	県（農水）、農水団体	食品団体
地域	水産資源の持続的利用のための資源管理を行います	県（農水）、農水団体	食品団体
地域	食品循環資源や家畜排せつ物等のバイオマス <sup>注)</sup> の利活用を推進します	県（農水）、農水団体	食品団体

### イ 食品関連事業者等における環境への配慮

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
地域	食品廃棄物等の発生抑制や再生利用、減量の取組を各種報告により促進します	県（環境）	食品団体
地域	フードバンク活動の企業等への紹介や未利用食品の活用について理解促進を図ります	県（福祉、環境、県民、農水）	フードバンク組織、食品団体

## 4 食育を支える取組

食育は、様々な分野にわたる取組であるとともに、県や関係団体等多くの関係者が一体となって取り組んでいくものです。また県民一人一人が主体的に取り組むことが何より大切です。

食育をより一層推進するため、デジタル技術を効果的に活用し、市町村や食育を推進する企業や団体等の関係者との連携を図りつつ、いいともあいち運動の推進についても取り組みます。

### (1) 食育にかかる人材の育成

県民一人一人の主体的な取組がより効果的なものとなるよう、その取組を支援する人材の育成と活動の充実を図ります。

#### ア 保育・教育機関における推進体制の充実

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
保幼	指導計画へ食育を位置付けるとともに、職員研修を行います	保幼等	食・栄養団体
学校	学校全体で食育を推進するための組織づくりを行います	小中学校等	栄養教諭協
学校	保健体育・家庭科等での啓発資料活用や教職員研修を行います	高校等	食・栄養団体
学校	管理栄養士・栄養士 <sup>注</sup> 養成施設の学生等による食育の取組を推進します	大学等	県、市町村、企業等

#### イ 社会人を対象とした推進体制の充実

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
地域	管理栄養士・栄養士を対象とした研修会を開催します	栄養士会、県（保健）	市町村、食・栄養団体
職場	企業における食育の推進を図ります	県（農水）	企業等

## ウ 愛知県食育推進ボランティア等の育成と活動の充実

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
地域	食育推進ボランティアの登録を推進し、研修会等による育成を図ります	県（農水）	食・栄養団体、食品団体、農水団体
地域	食育推進ボランティアの活動の場を提供します	県（農水）	小中学校等、食・栄養団体、食品団体
地域	食生活改善推進員 <sup>注</sup> を育成します	市町村、県（保健）	食・栄養団体
地域	農林漁業を体験させる指導者の育成と活動促進を図ります	県（農水、農基）	農水団体

## （２）多様な関係者による連携の強化

地域に根ざした食育を効果的に推進するため、愛知県食育推進ボランティアを始めNPO、企業、団体、学校、市町村、県など多様な関係者が、それぞれの主体が持つネットワークを利用して情報を共有し、各々の強みを生かした役割分担をした上でデジタル技術を活用し、相互の連携強化を図っていきます。

## ア 活動主体同士の情報共有と連携のさらなる強化

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
地域	調理師等専門技能を持つ人へ協力を呼びかけます	各種団体	県
保幼 学校 職場 地域	行政や団体、教育機関、企業等との連携による食育活動の場を提供します	県（農水）	市町村、食育推進ボランティア、各種団体
地域	幅広い関係者の情報共有や地域のボランティア活動の支援、学校や企業等との連携強化などを図ります	県（農水）、市町村	食育推進ボランティア、各種団体
学校	生産者等と連携した体験活動などを実施します	小中学校等、高校等	農水団体、食・栄養団体、食品団体

## イ 食育に関する情報発信の充実

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
地域	各ネットワーク内での食育情報の受発信・共有体制を構築します	県（農水）	各種団体
地域	科学的根拠に留意した情報を発信します	県（県民）	報道機関
地域	食育の総合情報 Web サイト「食育ネットあいち <sup>注)</sup> 」の充実を図ります	県（農水）	各種団体
地域	生涯学習支援ボランティア <sup>注)</sup> 等へ食育情報を提供します	県（県民、農水）	市町村、食・栄養団体、食品団体
地域	ポスター等の掲示や動画・SNS などによる情報発信を行います	県（保健、農水）、市町村	大学

### (3) いいともあいち運動の推進と充実

愛知県独自の取組「いいともあいち運動」は、「体」「心」「環境」の取組の全てを横断的に支えていることから、愛知県の食育を深めるためにも、SNS の活用や情報発信の拡充を図り、運動の一層の推進を図っていきます。

## ア 積極的な情報発信による運動の定着

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
地域	いいともあいちネットワーク <sup>注)</sup> 会員や、いいともあいちサポーターの登録推進を図ります	県（農水）	いいともあいちネットワーク
地域	いいともあいち推進店 <sup>注)</sup> の拡充など県産品の購入・消費の機会を拡大します	県（農水）	いいともあいちネットワーク
地域	イベントやSNS 等を用いた県産農林水産物等の情報や関連事業者の取組に関する情報を発信します	県（農水、農基）	いいともあいちネットワーク、食品団体、農水団体
地域	「いいともあいち推進店」の登録拡大を図ります	県（農水）	食品団体、農水団体

## イ 協働活動の充実

生活場面	主な取組内容	取組主体	連携組織
地域	ネットワーク会員と消費者とのつながりを強化するため、地域毎の交流会の開催等を行います	県（農水）	いいともあいちネットワーク
地域	いいともあいち推進店等との連携によるイベント等の開催やシンボルマークの商品への貼付等により、県産品のPRを行います	県（農水）	いいともあいちネットワーク

## 第6章 食育の取組における進捗管理指標

「あいち食育いきいきプラン2030」で掲げる取組の推進を図り、その進捗を確認・管理するため、あいちの食育が目指す4つの取組ごとに指標を設定しました。

### 1 食を通じて健康な体をつくるための指標

項目	現状値	指標(2030)
■朝食を毎日食べる習慣がある小中学生の割合 <sup>1)</sup>	92.2%(2025)	100%
■何でも噛んで食べることができる成人の割合 <sup>2)</sup>	82.3%(2022)	90%
■1日当たりの野菜摂取量 <sup>3)</sup>	265g (2019・2022)	350g

### 2 食を通じて豊かな心を育むための指標

項目	現状値	指標(2030)
■1日最低1食、家族や友人等と一緒に楽しく食事をする人の割合 <sup>4)</sup>	80.4%(2025)	86%
■農林漁業体験学習や県等が実施する体験イベントの参加者数 <sup>4)</sup>	7.4万人(2024)	7.8万人
■郷土料理等の食文化を家庭や地域で次世代に伝えている人の割合 <sup>5)</sup>	41.7%(2025)	50%

### 3 食を通じて環境に優しい暮らしを築くための指標

項目	現状値	指標(2030)
■むだや廃棄の少ない食事づくりを積極的に行っている人の割合 <sup>5)</sup>	56.7%(2025)	60%
■学校給食において全食品に占める県産食品の割合(金額ベース) <sup>6)</sup>	54.7%(2024)	57%
■県産農林水産物を優先して購入する県民の割合 <sup>4)</sup>	49.2%(2025)	55%

### 4 食育を支えるための指標

項目	現状値	指標(2030)
■食育推進ボランティアから食育を学んだ人数 <sup>4)</sup>	6.8万人(2024)	12万人

- 出典 1) 全国学力・学習状況調査(文部科学省)  
 2) NDB オープンデータ(匿名医療保険等関連情報データベース:厚生労働省)  
 3) 国民健康・栄養調査参考(厚生労働省)  
 4) 愛知県農業水産局調べ  
 5) 消費生活モニターアンケート調査(愛知県)  
 6) 学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査(文部科学省)

## 参考 1 用語の解説

### 【あ行】

#### 愛知県食育推進ボランティア

食生活や栄養の改善、親子料理教室や農林漁業体験活動など、県内各地域で様々な食育の推進活動を自主的に行っている方々を、県が募集・登録し、情報提供や活動の橋渡しなど活動を支援しています。

この制度に登録した個人やグループを愛知県食育推進ボランティアと呼んでいます。

#### いいともあいち運動

県内の消費者と生産者が相互理解や交流を深めたり、地産地消を進めることで、県民みんなで県の農林水産物を盛り上げていこうという、愛知県独自の取組です。

「いいともあいち」には、

- ①県内の消費者と生産者が“いい友”関係になる。
- ②イート・モア・アイチ・プロダクツ  
＝もっと愛知県産品を食べよう  
(利用しよう)  
の意味が込められています。

#### いいともあいち推進店

いいともあいち運動の趣旨に賛同し、愛知県の農林水産物を積極的に販売する店舗や食材として利用する飲食店等のうち、県に登録された店です。

#### いいともあいちネットワーク

いいともあいち運動の趣旨に賛同し、県民に向けて運動の展開を図ろうとする、生産から流通、消費に係る幅広い団体・企業等による、緩やかなネットワークです。

#### 栄養教諭

栄養教諭は、児童・生徒の栄養の指導及び管理を行い、学校における食育推進の中核的な役割を担う教諭です。児童・生徒に食の自己管理能力や望ましい食習慣を身に付けさせるため、「学校教育法」の改正に伴い 2005 年度から学校へ配置できることになりました。

#### エシカル消費

「エシカル」とは英語で「倫理的・道徳的」という意味であり、「エシカル消費」は「地域の活性化や雇用等も含む、人や社会、環境に配慮した消費行動」とされています。具体的には、障がいのある人の支援につながる商品やフェアトレード商品、エコ商品、リサイクル商品、被災地産品等の購入、地産地消、食品ロス削減などといった、貧困や飢餓、雇用、地域活性化、気候変動、資源など様々な社会的課題や環境問題の解決につながる消費行動のことです。

## SNS（エス・エヌ・エス）

Social Networking Service の略語で、インターネット上の交流を通して社会的ネットワーク（ソーシャル・ネットワーク）を構築するサービスのことです。代表例として X（Ixx）や Facebook、Instagram 等が挙げられます。

## SDGs（エス・ディー・ジーズ）

2015 年 9 月の国連サミットで 150 を超える加盟国首脳に参加のもと、全会一致で採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」に掲げられた「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）」のことです。先進国・途上国全ての国を対象に、経済・社会・環境の 3 つの側面のバランスがとれた社会を目指す世界共通の目標として、17 のゴールとその課題ごとに設定された 169 のターゲット（達成基準）から構成され、貧困や飢餓から環境問題、経済成長やジェンダーに至る広範な課題を網羅しており、豊かさを追求しながら地球環境を守り、「誰一人取り残さない」ことを強調し、人々が人間らしく暮らしていくための社会的基盤を 2030 年までに達成することが目標とされています。

## NPO（エヌ・ピー・オー）

Non-profit Organization の略語で、政府・自治体や私企業とは独立した存在として、社会的な公益活動を行う営利を目的としない民間組織のことです。

## おうちでごはんの日

愛知県では、「食育の日」である毎月 19 日に合わせ、この日を「おうちでごはんの日」とし、早めに帰宅して、家族や友人と一緒に食卓を囲むよう勧めています。

## オーラルフレイル

歯の喪失や食べること、話すことに代表されるさまざまな口腔機能の『軽微な衰え』が重複し、口の機能低下の危険性が増加している状態で、適切な対応をすることにより改善が可能な段階をいいます。

### 【か行】

#### 管理栄養士・栄養士

管理栄養士、栄養士ともに、栄養士法に基づく資格です。

栄養士は、厚生労働省から栄養士養成施設として指定認可された学校を卒業して、知事の免許を受けた者です。

管理栄養士は、国家試験に合格して厚生労働大臣の免許を受けた者で、主に高度な専門知識及び技術を要する栄養の指導、特別な配慮を必要とする給食管理などを行います。

#### 教育ファーム

子どもから大人まで、生産者の指導のもと、一連の農作業（同一作物について 2 つ以上の作業を年間 2 日以上行う）を体験する機会を提供する取組です。この活動を通じて、体験者が自然の恩恵に感謝し、食に関わる活動を理解することを目的としています。

## グリーン購入

製品やサービスを購入する前にまずその必要性を十分に考えること、購入する場合には、価格・機能・デザインなどの判断要素に、環境という視点を加えて、環境負荷ができるだけ小さい製品やサービスを、環境負荷の低減に努めている事業者から購入すること、そして購入した製品やサービスが不要となった場合には適切に廃棄すること、この3つを適切に実施する活動を指します。

## 子ども食堂

無料または安価で子どもに食事を提供する民間発の取組。子どもが安心して食事ができる場としてのみならず、地域の人たちと一緒に食事をすることで子どもの孤立を防止し、子どもの健やかな成長を促すことのできる居場所としての効果が期待されています。

## コミュニティ・スクール

学校運営協議会を設置した学校のこと。学校運営協議会では、教育委員会により任命された委員が一定の権限をもって、学校の運営とそのために必要な支援について合議制により協議します。

## 【さ行】

### 市民農園

都市住民のレクリエーション、高齢者の生きがいづくり、児童・生徒の体験学習などのために、小面積の農地を利用して野菜や花を育てるための農園。自治体、農協、農家、企業、NPOなどが開設できます。

## 生涯学習支援ボランティア

ここでは、県民の生涯学習を支援するために、幅広い分野でボランティア活動をしている人を指します。生涯学習支援ボランティアの情報は、インターネット上の愛知県生涯学習情報システム「学びネットあいち」で得ることができます。

## 消費生活モニター

消費者行政の推進に役立てるため、県内に居住する満20歳以上の方に依頼して、日常生活のなかでの危険な商品、不当な表示、悪質商法、生活必需品の需給・価格動向などの観察・情報提供、アンケートへの協力及び消費者行政に関する意見・要望の提出をしてもらう制度です。

## 食育推進協力店

外食等における健康づくりに取り組む飲食店等を登録する県の制度で、健康に配慮したメニューやサービス提供、栄養成分表示をしています。2025年3月にリニューアルしています。

## 食育ネットあいち

県の食育に関するWebサイトで、プランで推進する4つの取組の方向に関連する食育情報や食育推進ボランティアの活動、その他食育イベント等の情報等を掲載しています。( <https://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/> )

## 食生活改善推進員

市町村による「食生活改善推進員養成講座」を修了し、地域における健康づくりの担い手として食生活を通じた様々な健康づくりのボランティア活動を行っている人のことです。「ヘルスマイト」とも呼ばれています。

## 食生活指針

2000年3月、当時の厚生省、文部省及び農林水産省が共同して、国民一人一人が食生活の見直しに積極的に取り組めるよう食生活の指針を策定しました（2016年6月改定）。

- ①食事を楽しみましょう
- ②1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを
- ③適度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を
- ④主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを
- ⑤ごはんなどの穀類をしっかりと
- ⑥野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて
- ⑦食塩は控えめに、脂肪は質と量を考えて
- ⑧日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を
- ⑨食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を
- ⑩「食」に関する理解を深め、食生活を見直してみよう

## 食に関する指導の全体計画

学校全体で児童生徒の食育を組織的かつ計画的に推進するために、食に関する児童生徒の実態を整理し、課題を明らかにした上で、各教科や学校行事、給食の時間などの教育活動を通して、いつ、どのような指導を行うかを具体的に示したものです。

## 食農教育

明確な定義はありませんが、「食教育と農業体験学習を一体的に実施する活動」や「食と、それを生み出す農について体験し学ぶこと」といった意味で用いられています。

## 食品表示 110 番

食品表示の適正化を図ることを目的に、広く県民から食品の表示に関する問合せや情報提供を受け付けるために 2002 年 2 月に設置した専用電話のこと。2010 年 4 月からは専用メールによる受付も開始しています。

## 食品ロス

食べ残しや売れ残り、可食部の過剰除去などにより、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。

## 生物多様性

あらゆる生物の種の多さと、それらによって成り立っている生態系の豊かさやバランスが保たれている状態をいい、さらに、生物が過去から未来へと伝える遺伝子の多様さまでを含めた幅広い概念です。

## 【た行】

### 地産地消

地域で生産された食料（農林水産物）を地域で消費する取組。消費者にとっては、新鮮な生産物を入手でき、また生産者は消費者ニーズに対応した生産が展開できるなどの効果があります。輸送距離が短いため、地球温暖化等の環境問題への貢献も期待されます。

### トレーサビリティ

物品の流通経路を生産段階から最終消費段階あるいは廃棄段階まで追跡が可能な状態をいい、追跡可能性ともいいます。

## 【な行】

### 日本型食生活

1970年代（昭和50年頃）に我が国で実践されていた、主食である米を中心とし、魚、肉、野菜など多様な副食に果物などが加わった、栄養バランスのとれた食事のことをいいます。

### 認定こども園

2006年に創設された、幼稚園と保育所の機能を併せ持ち、地域における子育て支援を実施する施設です。

### 農業塾

農業の担い手の養成や、農業への理解を深めるため、栽培の基礎を学んだり、農作業の実習等を行うもの。市町村やJA等で開設しています。

### 農業体験農園

農地を区画貸しする一般の市民農園とは異なり、農地所有者等が自ら行う農業経営の中に、都市住民等が、連続した農作業を体験できるもので、経営の主体が農地所有者等の農業経営者にあることが明確である消費者参加型の農園です。

### 農林水産業が持つ多面的な役割

県土の保全や水資源のかん養、自然環境の保全、良好な景観の形成など、農林水産業が適切に行われることによって発揮される、農林水産物の供給以外のいろいろな役割・機能のことです。

## 【は行】

### バイオマス

石油や石炭といった化石資源を除く、食品廃棄物、家畜排せつ物、未利用の木材や廃材など、動植物に由来する再生可能な有機性資源のことです。

### HACCP（ハサップ）

Hazard Analysis Critical Control Pointの略語で、原材料の受入から最終製品の出荷までの工程ごとに危害を分析し（HA）、特に重要な管理点（CCP）を連続的に管理することによって、安全な食品を作る衛生管理の手法です。

### 「早寝早起き朝ごはん」運動

地域、学校等、家庭が一体となって、子どもの基本的な生活習慣を整えるため、2006年4月から文部科学省や日本PTA全国協議会などが全国展開している運動です。

### フードバンク活動

企業からの包装の傷み等により、品質に問題がないにもかかわらず市場で流通できなくなった食品や、家庭等で余った食品を、NPO等が企業や農家、個人等から寄付を受け、生活困窮者などに配給する活動です。

### フレイル

加齢とともに心身の活力（運動機能や認知機能等）が低下し、生活機能が障害され、心身の脆弱化が出現した状態で、適切な対応をすることにより改善が可能な段階をいいます。

## 【ま行】

### メタボリックシンドローム

Metabolic Syndrome（内臓脂肪症候群）

内臓脂肪型肥満やこれに伴う高血糖、高血圧又は血中脂質異常を重複的に発症させている状態をいい、動脈硬化性疾患の発生頻度が高まるとされています。

## 【ら行】

### 酪農教育ファーム

酪農体験を通じて食といのちの学びを支援することを目的として、酪農や農業、自然環境、自然との共存関係を学ぶことができる、（一社）中央酪農会議が認定した牧場や農場のことです。

### リスクコミュニケーション

社会を取り巻くさまざまなリスクに関する情報や意見を、行政、専門家、企業、消費者などの関係者の中で相互に交換し、相互理解を深めることです。

## 【わ行】

### ワーク・ライフ・バランス

働く方々にとって、「仕事」と育児・介護、地域活動など「仕事以外の生活」との調和がとれている状態をいいます。

## 参考2 食育基本法のポイント

### 【食育基本法（平成17年法律第63号）のポイント】

#### 1 目的

国民が健全な心身を培い、豊かな人間性を育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等を目的とする。（第1条）

#### 2 関係者の責務

(1) 食育の推進について、国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業関係者、食品関連事業者、国民等の責務を定める。（第9～13条）

(2) 政府は、毎年、食育の推進に関して講じた施策に関し、国会に報告書を提出する。（第15条）

#### 3 食育推進基本計画の作成

(1) 食育推進会議は、以下の事項について食育推進基本計画を作成する。（第16条）

- ① 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
- ② 食育の推進の目標に関する事項
- ③ 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
- ④ その他必要な事項

(2) 都道府県は都道府県食育推進計画、市町村は市町村食育推進計画を作成するよう努める。（第17～18条）

#### 4 基本的施策

- (1) 家庭における食育の推進（第19条）
- (2) 学校、保育所等における食育の推進（第20条）
- (3) 地域における食生活の改善のための取組の推進（第21条）
- (4) 食育推進運動の展開（第22条）
- (5) 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等（第23条）
- (6) 食文化の継承のための活動への支援等（第24条）
- (7) 食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進（第25条）

#### 5 食育推進会議

(1) 農林水産省に食育推進会議を置き、会長（農林水産大臣）及び委員25名以内で組織する。（第27条）

(2) 都道府県に都道府県会議、市町村に市町村会議を置くことができる。（第32条、第33条）

### 参考3 愛知県食育推進会議条例（平成18年3月28日愛知県条例第4号）

（設置）

第1条 食育基本法（平成17年法律第63号）第32条第1項の規定に基づき、愛知県食育推進会議（以下「推進会議」という。）を置く。

（所掌事務）

第2条 推進会議は、愛知県食育推進計画を作成し、及びその実施を推進する。

（組織）

第3条 推進会議は、会長及び委員29人以内で組織する。

2 会長は、知事をもって充てる。

3 会長は、会務を総理する。

4 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

5 委員は、食育に関して十分な知識と経験を有する者その他知事が必要と認める者のうちから、知事が任命する。

6 委員の任期は、2年とする。ただし、委員が欠けた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

7 委員は、再任されることができる。

（会議）

第4条 推進会議は、会長が招集する。

2 推進会議においては、会長が議長となる。

3 推進会議は、会長（会長に事故があるときは、その職務を代理する者）及び半数以上の委員が出席しなければ、会議を開き、議決をすることができない。

4 推進会議の議事は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

（専門委員）

第5条 推進会議に、専門の事項を調査させるため、専門委員を置くことができる。

2 専門委員は、当該専門の事項に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、知事が任命する。

3 専門委員は、当該専門の事項に関する調査が終了したときは、解任されるものとする。

（雑則）

第6条 この条例に定めるもののほか、推進会議の運営に関し必要な事項は、会長が推進会議に諮って定める。

附 則

この条例は、公布の日から施行する。

## 参考4 愛知県食育推進会議委員名簿

(五十音順、敬称略 2026年3月24日現在)

氏名	所属・役職等	備考
大村 秀章	愛知県知事	会長
青木 啓一	一般社団法人愛知県薬剤師会 副会長	
浅田 文代	愛知県小中学校長会 給食委員会 委員長	
安達内 美子	名古屋学芸大学 教授	
伊藤 かおり	一般社団法人愛知県調理師会 副会長	
上原 正子	公益社団法人愛知県栄養士会 副会長	
大野 知浩	公益財団法人愛知県健康づくり振興事業団 常務理事	
加藤 勇二	愛知県農業協同組合中央会 代表理事理事長	
加藤 陽子	愛知消費者協会 常任理事	
加納 誠司	国立大学法人愛知教育大学 教授	
上村 誠一郎	一般社団法人愛知県歯科医師会 副会長	
衣川 千秋	愛知県食生活改善推進員協議会 会長	
倉地 直之	愛知県酪農農業協同組合 参事	
坂口 千夏	中日新聞社 編集局生活部 部長	
清水 隆史	日本労働組合総連合会愛知県連合会 社会運動局長	
杉崎 愛子	農村輝きネット・あいち 会長	
春原 晶代	公益社団法人愛知県医師会 理事	
高橋 伸至	公益財団法人愛知県学校給食会 理事長	
竹生 佳永	愛知県農業経営士協会 副会長	
武田 美穂子	愛知県経営者協会 会員サービス部 担当部長	
田中 優子	愛知県小中学校PTA連絡協議会 副会長	
坪内 美奈	愛知県食育推進会議 公募委員	
福井 紫乃	愛知県国公立幼稚園・こども園長会 副会長	
三浦 伸介	愛知県漁業協同組合連合会 参事	
宮地 晃代	社会福祉法人愛知県社会福祉協議会 保育部会 副部会長	
毛利 敦子	愛知県栄養教諭研究協議会 会長	
横田 典子	生活協同組合コープあいち 副理事長	
川原 馨	愛知県教育委員会教育長	
長谷川 勢子	愛知県保健医療局長	
松井 直樹	愛知県農業水産局長	

## 参考5 第5次愛知県食育推進計画検討会設置要領

(目的)

第1条 第5次愛知県食育推進計画案を作成するため、愛知県食育推進会議運営要綱第7条の規定に基づき、「第5次愛知県食育推進計画検討会」(以下「検討会」という。)を設置する。

(組織)

第2条 検討会は、別表に掲げる団体及び組織の者(以下「構成員」という。)をもって構成する。

2 検討会には座長を置き、構成員の互選により定める。

3 座長に事故があったときは、あらかじめ指名する構成員がその職務を代理する。

(運営)

第3条 検討会は、農業水産局長が招集し、座長が統括する。

2 座長は必要があると認めるときは、検討会に構成員以外の者の出席を求めて、その意見を聴取することができる。

3 構成員に事故があったときは、委任された者が職務を代理することができる。

(庶務)

第4条 検討会に関する庶務は、農業水産局農政部食育消費流通課において処理する。

(適用期間)

第5条 この要領の適用期間は、令和7年7月11日から令和13年3月31日までとする。

(雑則)

第6条 この要領に定めるもののほか、検討会議の運営に必要な事項は別に定める。

附 則

この要領は、令和7年7月11日から施行する。

◎第5次愛知県食育推進計画検討会構成員名簿(五十音順、敬称略) <<2026年3月時点に差し替えます>>

氏 名	所 属・役 職 等	備考
あさだ ぶんよ 浅田 文代	愛知県小中学校長会 給食委員会 委員長	
あだち なみこ 安達内 美子	名古屋学芸大学 教授	座長
いすみ りつこ 泉 律子	社会福祉法人愛知県社会福祉協議会 保育部会 常務委員	
いとう かおり 伊藤 かおり	一般社団法人愛知県調理師会 副会長	
かのう せいじ 加納 誠司	国立大学法人愛知教育大学 教授	
きぬかわ ちあき 衣川 千秋	愛知県食生活改善推進員協議会 会長	
しみず たかし 清水 隆史	日本労働組合総連合会愛知県連合会 社会運動局長	
すぎの ゆきこ 杉野 由起子	愛知県栄養教諭研究協議会 常任理事	
つぼうち みな 坪内 美奈	愛知県食育推進会議 公募委員	
はたの やすゆき 波多野 康隆	愛知県漁業協同組合連合会 総務課長	
ばん けい介 伴 敬介	愛知県農業協同組合中央会 営農・くらし支援部長	
よこた のりこ 横田 典子	生活協同組合コープあいち 副理事長	

## 参考6 食育推進に関するお問い合わせ先

### ◎愛知県

名 称	電話・ファクシミリ	電子メール・URL
農業水産局農政部食育消費流通課 (総合窓口、農林水産関係)	TEL 052-954-6396 FAX 052-954-6940	E-mail shokuiku@pref.aichi.lg.jp URL <a href="https://www.pref.aichi.jp/soshiki/shokuiku/">https://www.pref.aichi.jp/soshiki/shokuiku/</a>
保健医療局健康医務部健康対策課 (保健関係)	TEL 052-954-6271 FAX 052-954-6917	E-mail kenkotaisaku@pref.aichi.lg.jp URL <a href="https://www.pref.aichi.jp/soshiki/kenkotaisaku/">https://www.pref.aichi.jp/soshiki/kenkotaisaku/</a>
教育委員会事務局教育部保健体育課 (教育関係)	TEL 052-954-6839 FAX 052-954-6965	E-mail hoken-taiiku@pref.aichi.lg.jp URL <a href="https://www.pref.aichi.jp/soshiki/hoken-taiiku/">https://www.pref.aichi.jp/soshiki/hoken-taiiku/</a>

### ◎関係団体等

名 称	電 話	URL 等
愛知県栄養教諭研究協議会	—	<a href="https://www.aichi-ek.com/">https://www.aichi-ek.com/</a>
愛知県漁業協同組合連合会	052-971-3501	
愛知県経営者協会	052-221-1931	<a href="https://www.aikeikyo.com/">https://www.aikeikyo.com/</a>
愛知県国公立幼稚園・こども園長会	052-961-5506	(問合せ先 名古屋市立第一幼稚園)
愛知県小中学校PTA連絡協議会	052-251-8820	<a href="http://www.aichi-syoucyuu-p.com/">http://www.aichi-syoucyuu-p.com/</a>
愛知県小中学校長会	052-261-8152	
愛知県食生活改善推進員協議会	052-954-6271	(問合せ先 県健康対策課内)
愛知県農業協同組合中央会	052-951-6940	
愛知県農業経営士協会	052-954-6413	(問合せ先 県農業経営課内)
愛知県酪農農業協同組合	0564-53-2450	
愛知消費者協会	052-962-2530	
一般社団法人愛知県歯科医師会	052-962-8020	<a href="https://www.aichi8020.net/">https://www.aichi8020.net/</a>
一般社団法人愛知県調理師会	052-913-5271	<a href="http://aichi-chori.or.jp/">http://aichi-chori.or.jp/</a>
一般社団法人愛知県薬剤師会	052-953-4555	<a href="https://www.apha.jp/">https://www.apha.jp/</a>
公益財団法人愛知県学校給食会	0562-92-3161	<a href="http://aigaku.org/">http://aigaku.org/</a>
公益財団法人愛知県健康づくり振興事業団	0562-82-0211	<a href="https://www.ahv.pref.aichi.jp/ahpf/index.htm">https://www.ahv.pref.aichi.jp/ahpf/index.htm</a>
公益社団法人愛知県医師会	052-241-4136	<a href="https://www.aichi.med.or.jp/">https://www.aichi.med.or.jp/</a>
公益社団法人愛知県栄養士会	052-332-1113	<a href="https://www.aichiken-eiyoushikai.or.jp/">https://www.aichiken-eiyoushikai.or.jp/</a>
社会福祉法人愛知県社会福祉協議会保育部会	052-212-5509	<a href="https://www.aichi-fukushi.or.jp/">https://www.aichi-fukushi.or.jp/</a>
生活協同組合コープあいち	052-703-6022	<a href="https://coopaichi.tcoop.or.jp/">https://coopaichi.tcoop.or.jp/</a>
日本労働組合総連合会愛知県連合会	052-684-0005	<a href="https://www.rengo-aichi.or.jp/">https://www.rengo-aichi.or.jp/</a>
農村輝きネット・あいち	052-954-6409	(問合せ先 県農業経営課内)

愛知県食育推進会議

事務局 愛知県農業水産局農政部食育消費流通課

〒460-8501 名古屋市中区三の丸三丁目1番2号

電話 052-954-6396 (ダイヤルイン) FAX 052-954-6940

E-mail [shokuiku@pref.aichi.lg.jp](mailto:shokuiku@pref.aichi.lg.jp)

Web サイト「食育ネットあいち」 <https://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/>

