



愛知県食育推進会議事務局
愛知県農林水産部食育推進課食育推進グループ
〒460-8501 名古屋市中区三の丸三丁目1番2号
電話 052-961-2111(代表) 内線3621・3622 / 052-954-6396(直通) E-mail:shokuiku@pref.aichi.lg.jp

愛知県食育推進計画

あいち食育いきいきプラン

平成18年11月 愛知県食育推進会議

「あいち食育いきいきプラン」って何?

1 プランの位置付け

「あいち食育いきいきプラン」は、家庭、学校等、職場、地域のあらゆる機会や場所において、県民が主体的に食育に取り組むための指針となるものです。

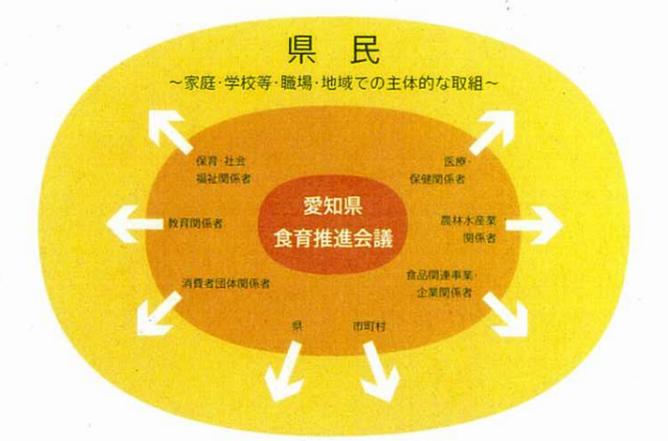
食べ物の選択や食事のとり方などは、個人の価値観や考え方によって様々ですが、私たち一人ひとりが食の大切さを理解し、家庭を基本とした食育に、主体的に取り組むことが重要です。

2 プランの期間

「あいち食育いきいきプラン」の期間は、平成19年度(2007年度)から平成22年度(2010年度)までとします。

3 計画の推進

愛知県食育推進会議が中心になって、市町村や様々な団体、企業などにも取組を促しながら、継続的な県民運動として食育を推進します。



愛知県食育推進会議とは…
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、農林水産関係者、食品関連事業者・企業関係者、消費者団体関係者等により構成されています。



食をめぐる現状や課題は何? あいちの食育は何をめざすの?

体の視点に立つと…

現状: 食生活の乱れ、肥満者の増加、よいかみ味わう習慣の減少、食に対する不安感の増大

課題: バランスのとれた規則正しい食生活の美観、よいかみ味わう習慣の形成、食品表示や食の安全についての理解

食を通じて健康な体をつくりまします

朝食の欠食割合

小学生—2.9%→0%
中学生—6.1%→3%以下
高校生—8.6%→5%以下
20歳代男性—11.6%→10%以下
30歳代男性—15.2%→10%以下

自分の適正体重を維持することのできる食事量を理解している人の割合

男性—59.7%→80%以上
女性—64.1%→80%以上

肥満者の割合

小学校2年生—5.5%→5%以下
小学校5年生—9.5%→8.5%以下
中学校2年生—9.3%→8.3%以下
20~60歳代男性—24.2%→15%以下
40~60歳代女性—15.3%→12%以下

健康な歯を持つ人の割合

3歳—78.7%→90%以上
小学校3年生—80.6%→90%以上
80歳で20本以上
自分の歯を持つ人—37.4%→40%以上

心の視点に立つと…

現状: 孤食や独食の増加、食の生産と消費との距離の拡大、伝統料理等の食文化の消失

課題: 家族や友人との楽しい食事の実践、食に関する様々な体験の促進、食文化の継承

食を通じて豊かな心を育みます

1日1食以上、家族等と一緒に楽しく食事をする人の割合

62.3%→80%以上

学校給食で地場産物を使用する割合

27.7%→35%以上

農林漁業体験学習の取組を実施している市町村の割合

38.1%→80%以上

環境の視点に立つと…

現状: 食べ残しや食品廃棄物の増加、食料輸入の増加とこれに伴う環境負荷の増大

課題: 食べ物のむだの削減、地産地消の推進、食料生産における環境への配慮

食を通じて環境に優しい暮らしを築きます

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

35.5%→50%以上

県内産の食材を積極的に扱う店舗(いいともあいち推進店)の登録数

336店→500店以上

環境に配慮して生産活動を行う農業者(エコファーマー)の認定者数

2,200人→3,500人以上

食育を広めるために

健康な体
愛知県は、平成18年3月22日に「健康長寿あいち宣言」を行いました。また、「8020運動」発祥の地です。

豊かな心
愛知県は、全国産数の農産物、食品製造業であり、地産地消可能な食文化も数多くあります。また、公立小中学校の完全給食実施率は100%です。

環境に優しい暮らし
愛知県は「環境先進県」を目指しています。愛知万博により県民の環境意識は高まっています。

食育に関心を持っている県民の割合

64.8%→90%以上

「愛知県食育推進ボランティア」の登録数

388人→500人以上

食育推進計画を作成・実施している市町村の割合

0%→80%以上

乳幼児期、少年期、青年期、壮年期、中年期そして高齢期といったそれぞれの世代に応じて、生活スタイルや心身の状態などに合わせて食育に取り組みましょう。

私たちは何をすればいいの?

- 朝食をとり、正しい食習慣を身に付けましょう
- 栄養のバランスに気を付け、食事の内容を調節しましょう
- 食中毒などを予防しましょう
- 食に関する正しい情報に基づいた食生活を送りましょう
- 歯を大切にしましょう

- 「いただきます」、「ごちそうさま」を言いましょう
- 家族や友人と一緒に食卓を囲みましょう
- 食事のマナーを身に付けましょう
- 自分で料理をしてみましょう
- 五感を使って食事を楽しみましょう
- 食べ物の生産現場を見学・体験しましょう
- 食文化を継承しましょう

- 食べ残しが出ないようにしましょう
- 食品の廃棄を減らしましょう
- 身近でとれる食材を積極的に利用しましょう
- unnecessaryレジ袋や過剰な包装を使わないようにしましょう
- 食材・エネルギー・水を大切に使う料理をしましょう
- 食品容器のリサイクルに参加・協力しましょう

県や関係団体は何をするの?

食を通じて健康な体をつくるために

- バランスのとれた食生活の推進
- 生活習慣病等の予防対策
- 食品表示の適正化や食の安全に関する普及啓発
- 食を通じたコミュニケーションの確保
- 体験を通じた食の理解促進
- 食文化の理解と継承
- 環境に配慮した食生活等の推進
- 地産地消の推進
- 農林水産業や食品関連事業における環境への配慮
- 食育にかかる人材の育成
- 食育ネットワークの構築
- 食育の普及・啓発等

食を通じて豊かな心を育むために

食を通じて環境に優しい暮らしを築くために

食育を広めるために