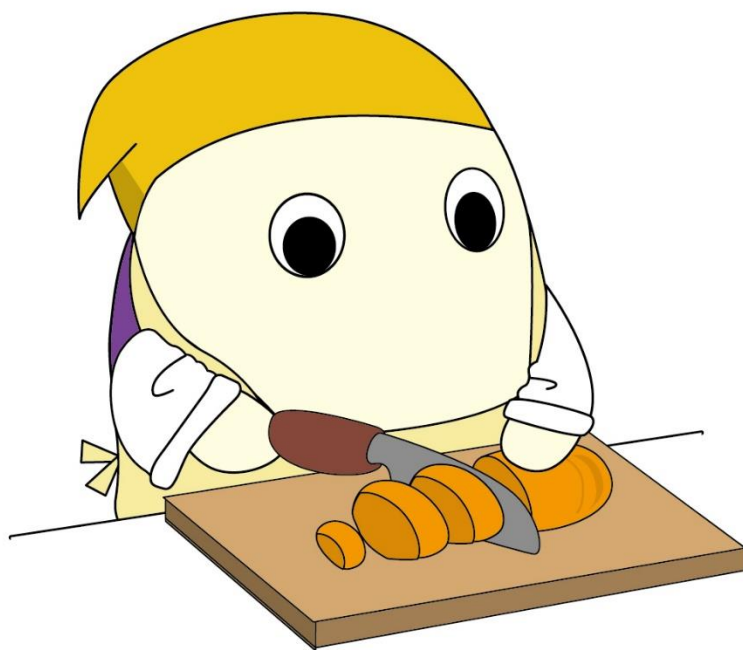


第4次京都府食育推進計画

令和3年度～7年度



つなげる、京都。つづける、食。

令和3年3月
京 都 府

はじめに

食は、私たちが生命を維持するエネルギーを確保し、健康で豊かな生活を送る上で欠かせないものです。日々の食は、自然の恩恵の上に成り立っており、他の動植物の貴重な生命を受け継ぐ行為であることから、今一度、自然や命、食に関わる多くの人々に対して感謝し、理解を深めることにより、食べ物を粗末にしない、残さないなどの行動に繋げていくことが大切です。

また、食には、家族や友人などとの「共食（きょうしょく）」によるコミュニケーションを通じてお互いの気持ちを理解し合い、社会性や豊かな人間性を育んでいくという側面もあります。

幸い、京都には、長い歴史と四季折々の豊かな自然の中で育まれた京野菜や宇治茶などの食材や、人々のたゆまぬ営みの中で磨かれ生活に根付いた食文化があります。私たちは、こうした京都ならではの食材や食文化を受け継ぎ、食の大切さや多様な価値を次世代にしっかりと伝えていく必要があります。

一方で、近年の食をめぐる状況は、刻々と変化しています。少子高齢化、働き方や暮らし方の多様化等を背景とした、核家族・単独世帯の増加などに伴い、私たちの食を取り巻く環境は、家庭や地域など共同体的コミュニティから、学校や職場などの組織的コミュニティへと比重が移ってきています。

加えて、情報通信技術をはじめとした様々な技術革新や、昨今の新型コロナウイルス感染症などの影響から、食に関する情報へのアクセス手段や食事の摂り方、更には消費行動や生活様式そのものも大きく変わりつつあります。

京都府では、府民の皆さまが食を通じて、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の食育を推進するため、食育基本法に基づき、平成19年度から京都府食育推進計画を策定してまいりました。

今回策定した「第4次京都府食育推進計画」は、府民の皆さま一人ひとりが、食に関する正しい知識を持ち、食に関する課題解決に向けて主体的に行動することができるよう、様々なコミュニティにおける生涯を通じた食育の推進、京都府産農林水産物や和食・郷土料理などの京都ならではの食材・食文化を活用した食への関心を高めるための環境づくり、WITHコロナ・POSTコロナ社会における新しい生活様式や新たな日常に対応するための取組などを柱としています。

また、こうした取組は、「誰一人取り残さない」社会を実現するため、国連において掲げられた持続可能な開発目標（SDGs）の実現にも繋がります。

京都府といたしましては、心と身体を育む「食」の力で、新たな「豊かさ」の価値を再創造し、府民の皆さまとともに、より豊かな食と暮らしを実現できるよう全力で取り組んでまいりますので、御理解と御協力をよろしくお願いいたします。

京都府知事 西 脇 隆 俊

目次

第1章 第4次京都府食育推進計画の基本的な考え方	1
1 計画策定の趣旨と計画期間	
2 基本理念	
第2章 食をめぐる現状と課題	2
1 社会の変化と食	
2 人口推移等	
3 健康、食生活	
4 地域の食と食文化	
5 新型コロナウイルス感染症による影響	
第3章 第3次京都府食育推進計画の総括	6
1 第3次京都府食育推進計画の成果と課題	
2 目標未達成の状況	
第4章 第4次京都府食育推進計画の基本方針と施策の体系	9
1 第4次京都府食育推進計画の基本方針	
2 第4次京都府食育推進計画の施策の体系	
第5章 施策の展開	11
1 多様な主体による食育の推進	
（1）家庭における食育の推進	
（2）学校、保育所、幼稚園等における食育の推進	
（3）地域における食育の推進	
2 食育の効果的な推進のための取組	
（1）食育への関心の向上	
（2）新しい生活様式・新たな日常への対応	
第6章 ライフステージに応じた施策の展開と関係者の役割	21
第7章 計画の目標	23
1 目標一覧	
2 目標の考え方	
3 推進体制・進行管理	
参考資料	26
1 その他の計画等との関係	
2 用語集	
3 食に関するウェブサイト一覧	
4 京都府の主な農林水産物	
5 計画策定の経過	
6 京都府食育推進懇談会委員	
7 京都府食育推進懇談会設置要領	
第4次京都府食育推進計画の概要	37

第1章 第4次京都府食育推進計画の基本的な考え方

1 計画策定の趣旨と計画期間

京都府では、食育基本法第17条に基づき国が策定する食育推進基本計画を基本として、平成19年度から京都府食育推進計画を策定し、公表しています。

今回、国において第4次食育推進基本計画が策定されたことから、京都府においても教育・健康・生産流通等、各分野の専門家や学識経験者で構成する「京都府食育推進懇談会」での議論を経て、第4次京都府食育推進計画を策定しました。

この計画は、国の第4次食育推進基本計画を基本に、第3次京都府食育推進計画（平成28年度～令和2年度）の取組の成果を評価し、残された課題と新たに浮かび上がった課題を解決するために、令和3年度から7年度までの5年間を計画期間として策定したものです。

2 基本理念 『つなげる、京都。つづける、食。』

食は、共食によるコミュニケーションを通して私たちの心身の健康増進や豊かな人間形成に影響を与える、生涯にわたって欠かすことのできない行為であり、日々の生活や社会の様々な場面で関わり続けます。

この計画では、食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる多くの人々の様々な活動に支えられていることに対して改めて感謝し、理解を深めるための取組を行います。また、家庭、学校、地域などの様々なコミュニティのつながりの中で、それぞれのライフステージに応じた食育の取組を進めるとともに、これまで連綿と続いてきた京都の食文化を継承し、次世代へつなげることを通じて食育への関心が高まる取組を行います。そして、新たな日常の中で、私たちが食を中心につながり、未来へと食育の取組が続く環境を整えます。



第2章 食をめぐる現状と課題

1 社会の変化と食

食は、日々変わりゆく私たちの社会と密接に関係しており、特に今般の新型コロナウイルス感染症の世界的な感染拡大により、新しい生活様式への対応が求められるなど社会情勢は大きく変化しています。

食育の推進に当たっては、新型コロナウイルス感染症の感染拡大前から見られた人口推移や健康・食生活等の状況を踏まえるとともに、感染拡大を防ぐための新しい生活様式や新たな日常、食をめぐる消費行動の変化に対応しながら取組を進めていく必要があります。

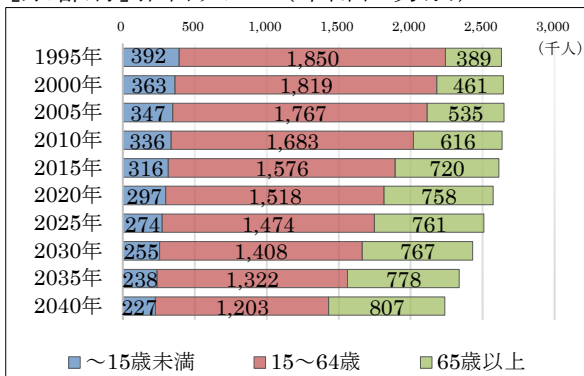
2 人口推移等

令和2年9月時点の京都府の総人口推計は約257万人で、平成17年からの人口減少は今後も続く一方で、単独世帯や高齢者単独世帯の増加が予想され、家庭における調理や喫食の軽便化が進む傾向が見られます。

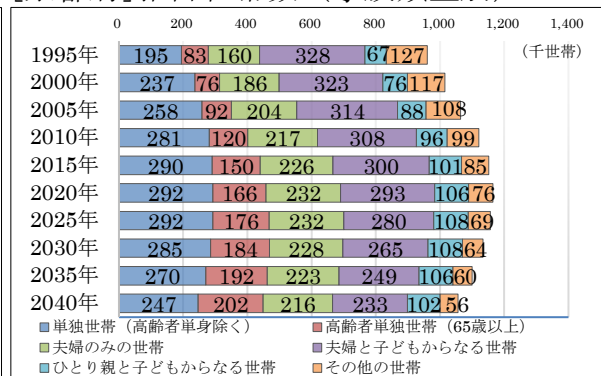
従来、家庭で継承されてきた日本型食生活や和食文化の知識・経験の次世代への継承や、健康的な食事の確保のための中食等の活用、学校や職場等のコミュニティにおける共食の推進など、新たな食環境の整備が求められます。

また、令和2年3月時点の京都府の高齢化率は平均29.1%ですが、市町村によって状況は大きく異なります。地域の実情を踏まえ、調理や買い物が困難な高齢者等向けの配食に関する情報提供を行う取組など、高齢化の一層の進展に伴う介護予防の観点からの食育の推進にも注視することが必要です。

[京都府]推計人口（年齢区分別）

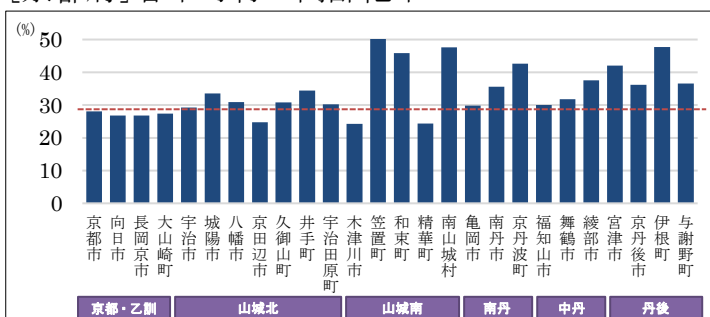


[京都府]推計世帯数（家族類型別）



(出典：国立社会保障・人口問題研究所将来推計、2015年までは総務省統計局国勢調査による実績値)

[京都府]各市町村の高齢化率



京都府平均 29.1%

(出典：京都府健康福祉部高齢者支援課
R2.3.31時点 住民基本台帳に基づく市町村報告数値)

3 健康、食生活

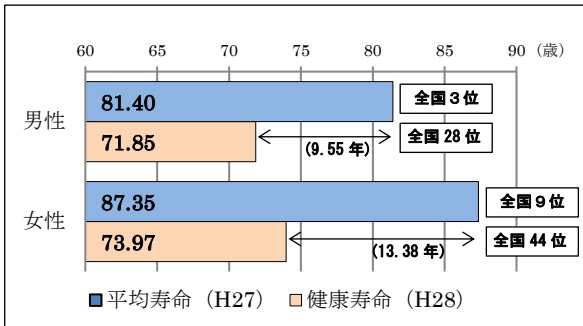
京都府の平均寿命（平成 27 年）は男女共に全国平均を上回るものの、健康寿命（平成 28 年）はいずれも全国平均を下回っており、平均寿命と健康寿命の間には男性で約 10 年、女性で約 13 年の差があります。

また、食生活と関わりの深い悪性新生物、心疾患、脳血管疾患の三大生活習慣病は、京都府では死亡原因の 52.1%を占め、全国の 50%をやや上回り、健康寿命の延伸に向けて、ライフステージに応じた適切な栄養摂取など望ましい食生活の実践が課題となっています。

望ましい食生活と関係する成人の朝食摂取の割合や、主食・主菜・副菜の組合せによる食事摂取の割合は、京都府は 20 代、30 代、総数ともに全国平均を上回る一方で、朝食を毎日食べる小・中学生の割合は横ばいにあるなど、特に子どもや若い世代の望ましい食生活に向けた取組の推進が求められます。

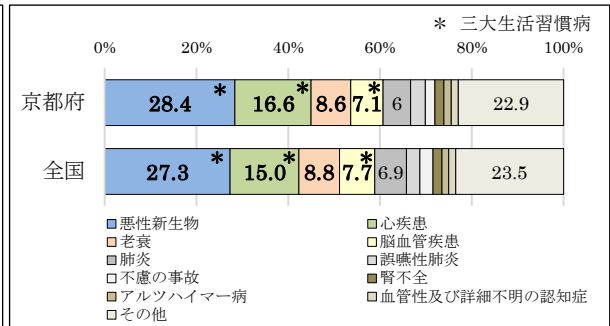
健康寿命の延伸、生活習慣病の予防や社会生活機能の維持にも関わりの深い、体重の適正な管理に向けて、子どもや若い世代から望ましい食習慣を身につけるとともに、朝食摂取や主食・主菜・副菜のそろった食事、適正な量の野菜や食塩の摂取、適正な脂質エネルギー比を啓発するなど、府民一人ひとりの主体的な行動につながる食に関する知識を普及し、更に、意識せずとも健康的な食事を摂りやすい食環境整備を進めることも大切です。

[京都府] 平均寿命と健康寿命



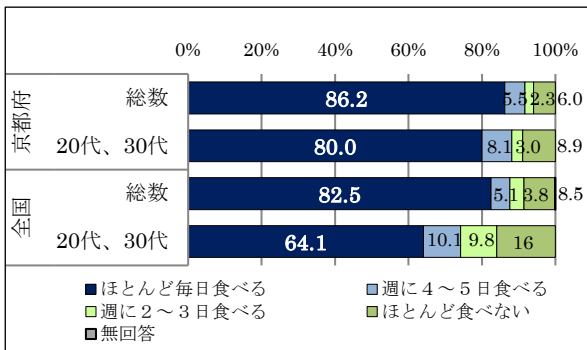
(出典：京都府健康福祉部健康対策課
健康長寿データヘルス推進プロジェクト報告書)

[京都府] 主な死因の構成割合



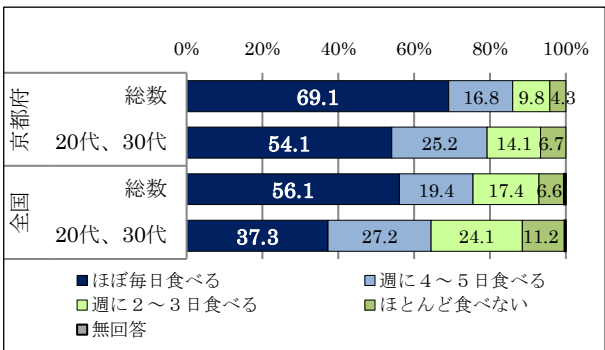
(出典：厚生労働省、京都府健康福祉部健康福祉総務課
「令和元年人口動態統計(概数)の概要」)

[京都府] 朝食摂取状況 (成人)



(出典：[京都府] 京都府農林水産部農政課
「令和元年度食育・食生活にかかるアンケート調査」
[全 国] 農林水産省
「令和元年度食育に関する意識調査報告書」)

[京都府] 主食・主菜・副菜の組み合わせ (成人)



(出典：[京都府] 京都府農林水産部農政課
「令和元年度食育・食生活にかかるアンケート調査」
[全 国] 農林水産省
「令和元年度食育に関する意識調査報告書」)

4 地域の食と食文化

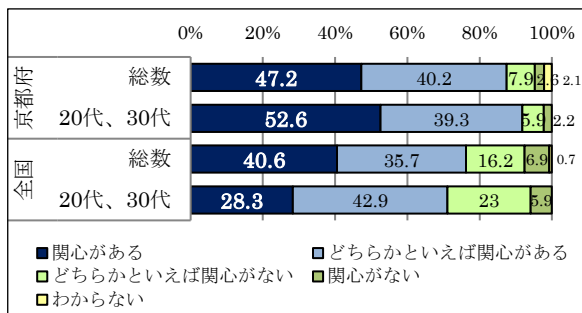
千年の都として栄えてきた京都には、長い歴史と豊かな自然の中で育まれた京野菜や宇治茶などの食材や和食・郷土料理などの食文化が根付いており、「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産登録や保護・継承にも貢献しています。

京都府では、食育への関心が、20代、30代を中心に全国と比較して高い傾向にあります。一方、国の調査では、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し伝えている者の割合は、増加傾向にあるものの、50%未満であることから、引き続き取組を推進することとしています。

また、和食は自然を尊ぶという日本人の伝統的な食文化であり、健康に良い、季節を感じられるなど好ましいイメージがある一方、調理が難しいなど消極的なイメージも持たれています。

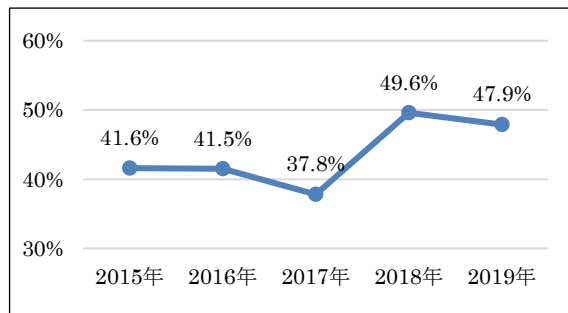
京都ならではの高品質で特色ある食材や食文化を背景とした食育への関心の高さを考えると、府民が食育への関心を高め、誰もが食に広く親しむためには、京都の食材や食文化に関わる様々な人材と府民が関わりを深めていくことが、地産地消、ひいては効果的な食育の推進に繋がると考えられます。

[京都府] 食育への関心度



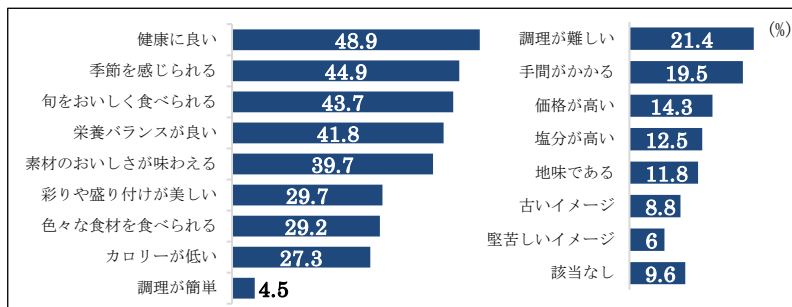
(出典：[京都府] 京都府農林水産部農政課「令和元年度食育・食生活にかかるアンケート調査」
[全国] 農林水産省「令和元年度食育に関する意識調査報告書」)

[全国] 地域や家庭の伝統的な料理や作法を継承し、伝える国民の割合の推移



(出典：農林水産省「令和元年度食育に関する意識調査報告書」)

[全国] 日本人が抱く和食のイメージ



(出典：農林水産省「令和元年国民の食生活における和食文化の実態調査」)

[京都府] 食育推進計画を作成している市町村（令和2年3月末現在）

京都市、福知山市、舞鶴市、綾部市、宇治市、亀岡市、長岡京市、八幡市、京田辺市、京丹後市、南丹市、木津川市、久御山町、井手町、宇治田原町、和束町、精華町、京丹波町

(出典：農林水産省「令和元年度食育推進計画等に関する調査」)

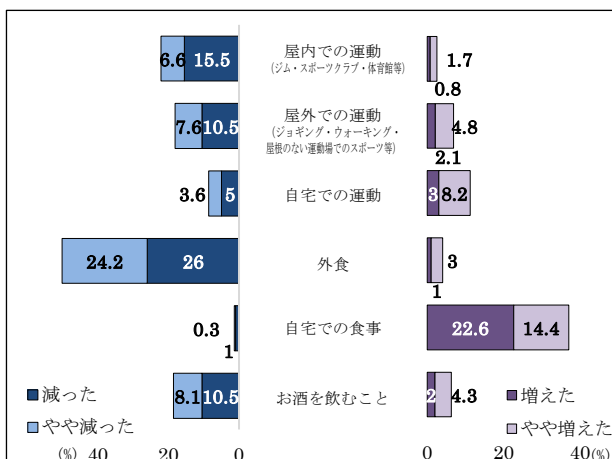
5 新型コロナウイルス感染症による影響

新型コロナウイルス感染症の世界的な感染拡大の中、広域化・高速化してきた人・物の国際的な交流や物流が、強く制限されることとなり、当面、日本国内においても大きな影響が続く状況にあると考えられます。

新しい生活様式では、日常的なマスク着用や密集、密接、密閉の三密の機会を避けることにより、外出での共食の機会が減少する一方で、家庭での調理や食事の増加、ICT ツールを活用した共食を楽しむ方法の定着なども見られ、改めて食への関心や課題を認識する人も多く現れるなど、更なる変化のきざしもあります。

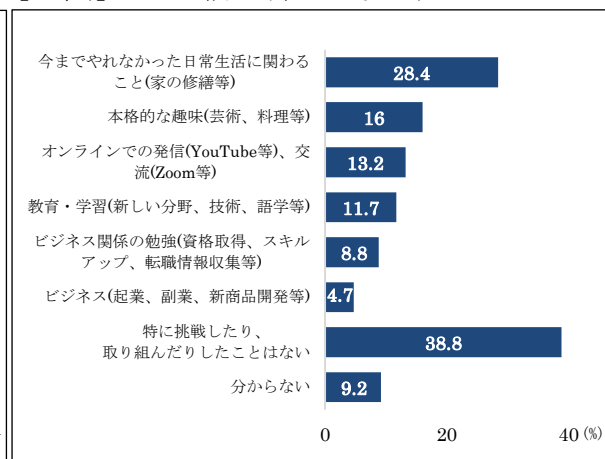
直接的に対面する機会が減少する状況の中で、様々な分野で ICT ツールが急速に普及しており、文部科学省などでは学校等の臨時休校の対応として学習支援サイトが開設され、「京都府食の府民大学」においても視聴回数が急伸するなど、これまでにない変化があり、今後もこのような変化を踏まえた情報提供やイベントの開催方法の工夫などが求められます。

[全国] コロナ禍での運動や食生活の変化



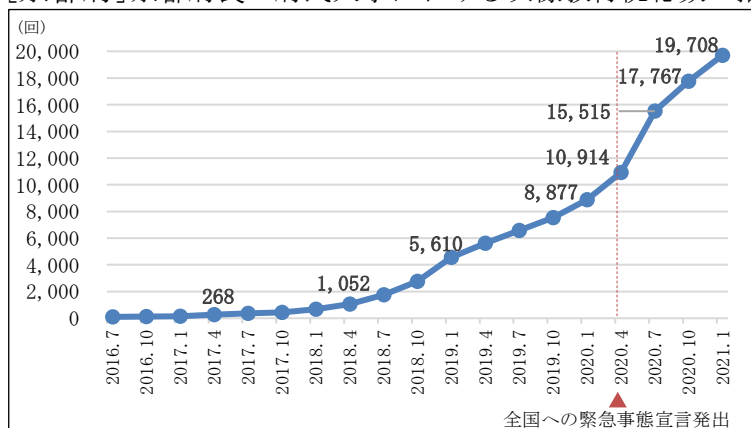
(出典：第一生命研究所 R2.4 「新型コロナウイルスによる生活と意識の変化に関する調査」)

[全国] コロナ禍で新たに取組んだこと



(出典：内閣府 R2.6 「新型コロナウイルス感染症の影響下における生活意識・行動変容に関する調査」)

[京都府] 京都府食の府民大学における映像教材視聴数の推移



(出典：京都府農林水産部農政課調べ)

第3章 第3次京都府食育推進計画の総括

1 第3次京都府食育推進計画の成果と課題

第3次京都府食育推進計画では、13項目、14数値目標を設定し、9項目（約6割）の目標を達成しました。

目標を達成したものは、「きょうと食いく先生の授業数」、「食の安心・安全府民大学の開講」など9項目で、改善が見られたものは「実践型食育を実施している小・中学校の割合」、「たんとおあがり京都府産施設の増加」の2項目で、このような分野では食育の取組の裾野が拡大したと考えられます。

一方で、「学校給食への地元農林水産物の供給品目数の割合」、「朝食を毎日食べる府内小学生、中学生の割合」は、十分な進捗が見られなかったことから、府民一人ひとりに対し食に関する正しい知識の更なる浸透を図り、主体的な行動変容に繋げる取組の強化が必要です。

第3次京都府食育推進計画の総括

成果

- 学校等で体験型食育を実践する「きょうと食いく先生」の授業数増加や「食育宣言を行い、健全な食生活をおくる府民」の増加など、食育の取組の裾野の拡大
 - * 「きょうと食いく先生」認定者数（247名）
 - * 「きょうと食いく先生」授業数（373授業/目標300授業）
 - * 「食育宣言を行い、健全な食生活をおくる府民」人数（9,714人/目標8,000人）
- 府HPによる映像教材「京都府食の府民大学」等を通じた幅広い府民への情報発信
 - * 「京都府食の府民大学」の開講（年14回/目標年6回）、（計57回）

課題

- 府民一人ひとりに対し食育に関する正しい知識の更なる浸透を図り、主体的な行動に繋げていくことが必要
 - ・ 朝食を毎日食べる府内小・中学生の割合の向上
 - ・ 若い世代における主食・主菜・副菜の組み合わせ等の食生活の改善 等
 - * 朝食を毎日食べる府内小・中学生の割合（小学生85.3%/目標95%）、（中学生79.7%/目標90%）
 - * 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べる割合（20代,30代54%、全体69%）

今後の展開方向

- 多様な関係者と連携した若い世代や子育て世代等に対する食育に関する理解の促進
- 和食や郷土料理など京都の食文化を通じた食育への関心を高める取組の推進

※（ ）内は、いずれも令和元年度の状況

<目標達成状況>

項目		策定時 (平成26年度)	28年度 達成状況	29年度 達成状況	30年度 達成状況	令和元年度 達成状況	令和2年度 実績見込	達成目標 (令和2年度)	達成状況 ※1
1	実践型食育を実施している小・中学校の割合	57%	73%	92%	89.5%	91.7%	新型コロナウイルス感染症の影響により調査未実施	100%	△
2	「お弁当の日」を実施する府内の学校の数	20校	22校	20校	64校	57校	◎	30校	◎
3	学校給食への地元農林水産物の供給品目数の割合	18%	16.4%	16.5%	15.8%	15.5%	調査未実施	30%	▼
4	大学、企業、老人施設等の食堂で地元農林水産物を多く使用する「たんとおあがり京都府産施設」の増加	145施設	154施設	152施設	169施設	166施設	164施設	200施設	△
5	食品表示法や機能性表示食品等に関する講習会の開催	—	◎ 年5回	◎ 年6回	◎ 年7回	◎ 年5回	新型コロナウイルス感染症の影響により講習動画の周知として実施	年5回	◎
6	「きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店」の増加	567店舗 (食情報提供店)	753店舗 (食情報提供店含む)	766店舗 (食情報提供店含む)	794店舗 (食の健康づくり応援店のみ)	788店舗 (食の健康づくり応援店のみ)	◎ 800店舗	800店舗	◎
7	食の安心・安全府民大学の開講	—	◎ 年14回	◎ 年6回	◎ 年6回	◎ 年14回	◎ 年6回以上	年6回	◎
8	朝食を毎日食べる府内小学生の割合(6年生)	87%	86.2%	85.8%	83.7%	85.3%	新型コロナウイルス感染症の影響により調査未実施	95%	▼
	朝食を毎日食べる府内中学生の割合(3年生)	82%	81.1%	81.3%	77.3%	79.7%		90%	▼
9	食のみらい宣言(食育宣言)を行い、健全な食生活をおくる府民	—	2,149人	4,228人	7,094人	9,714人	◎ 10,000人	10,000人	◎
10	食事の宅配事業を実施する「京野菜ランド」の数	—	1箇所	1箇所	2箇所	9箇所	◎ 9箇所	5箇所	◎
11	京都における季節の行事食などの研修会の実施	—	◎ 年7回	◎ 年4回	◎ 年4回	◎ 年4回	◎ 年4回	年4回	◎
12	「きょうと食いく先生」の授業数の増加	108授業	202授業	267授業	329授業	373授業	173授業	300授業	◎
13	「健康ばんざい京のおばんざい弁当」の販売数	年6,285個	◎ 年15,004個	◎ 年25,351個	◎ 年39,734個	◎ 年42,185個	◎ 年4,500個	年15,000個	◎

※1 達成状況 ◎：目標達成、△：第3次計画作成時と現状値を比較して改善、▼：作成時と現状値を比較して悪化

※2 項目1、3、5、8、12、13については、新型コロナウイルス感染症等の影響により、令和2年度に実績の判断が困難のため、令和元年度実績で判断

2 目標未達成の状況

第3次京都府食育推進計画で掲げた目標のうち、未達成項目の課題は次のとおりです。

(1) 実践型食育を実施している小・中学校の割合（項目1）

- ・ 策定時 57%、目標 100%実施に対して、きょうと食いく先生等による指導や地域の生産者などの参画を得て、90数%の実施率に向上
- ・ 継続的に実施している学校以外の学校の実施が課題
- ・ 引き続き、家庭、学校及び地域と連携し、きょうと食いく先生派遣事業等を通して、各学校で体験型食育が推進されるようアプローチが必要

(2) 学校給食への地元農林水産物の供給品目数の割合（項目3）

- ・ 策定時 18%、目標 30%の供給割合に対して、15%程度の割合とやや減少
- ・ 特に、都市部の多人数校では、喫食数に見合った量や多品目品揃えの確保、調達価格などの面において課題あり
- ・ 学校給食の現場と生産現場の双方のニーズや課題の調整、関係団体との連携による地元農林水産物供給の仕組みづくりなどをより一層進めることが必要

※学校給食における地場産物の使用割合について、国の第4次食育推進基本計画では、算出方法を食材数ベースから金額ベースに見直されたことから、京都府においても金額ベースで評価を行うこととする

(3) 大学、企業、老人施設等の食堂で地元農林水産物を多く使用する「たんとおあがり京都府産施設」の増加（項目4）

- ・ 策定時 145 施設、目標 200 施設に対して、子どもから高齢者まで幅広い世代に京都府産農林水産物の利用促進と地域農業や食文化への理解促進を図り、164 施設の認定に至る
- ・ 新型コロナウイルス感染症による影響から、今後の施設での給食実施が不確定のため申請を見送る事例が見られる
- ・ 引き続き本取組を継続していくために、「旬」の紹介など地元農林水産物が利用しやすい環境づくりを進めることが必要

(4) 朝食を毎日食べる府内小・中学生の割合（項目8）

- ・ 策定時小学生 87%、中学生 82%、目標をそれぞれ 95%と 90%としたが、いずれの割合も策定時から横ばい
- ・ 子どもや保護者が、朝食摂取の重要性を再認識し、それぞれの生活環境に応じた方法で実践することや、地域全体で取り組むことが求められている
- ・ 家庭、学校、地域の連携を強化し、子どもや保護者に対して、それぞれの生活環境に合わせた朝食摂取に関する情報を直接的かつ継続的に伝える取組が必要

第4章 第4次京都府食育推進計画の基本方針と施策の体系

1 第4次京都府食育推進計画の基本方針

第4次京都府食育推進計画では、国の食育推進基本計画を基本に、府のこれまでの取組成果や課題、社会情勢の変化などを踏まえて食育を推進します。

国の第4次食育推進基本計画では、重点事項として、「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」、「持続可能な食を支える食育の推進」、「新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進」を掲げ、SDGsの考えを踏まえて推進することとしています。

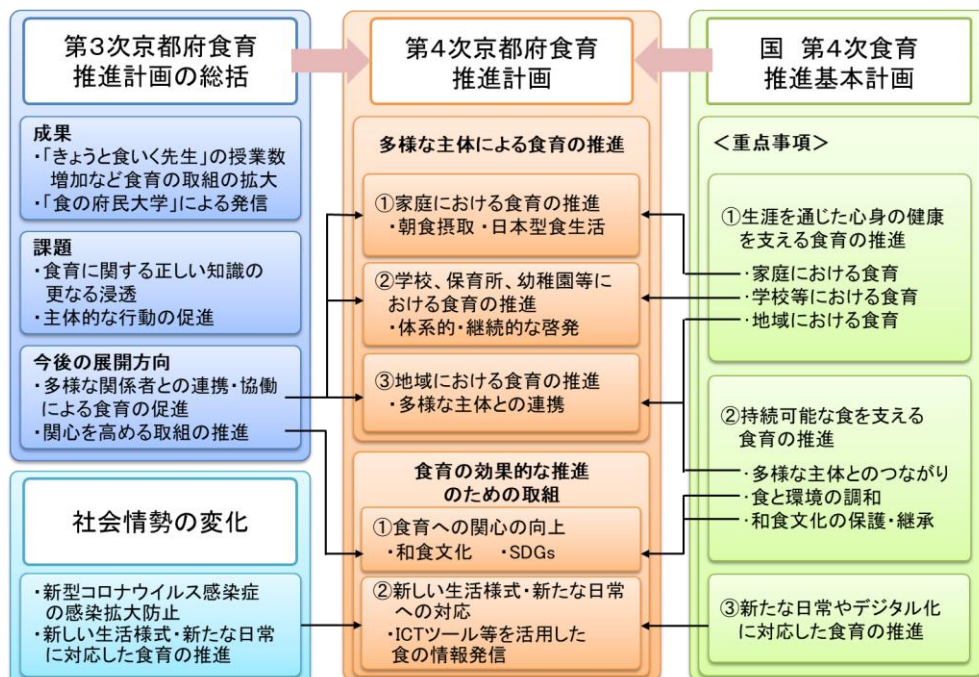
第3次京都府食育推進計画の取組においては、学校等における体験型食育の実践例が増加するとともに、映像教材等を通じた幅広い情報発信ができた一方、子どもや若い世代の朝食摂取など望ましい食生活の実践に向けた課題が残りました。

また、新型コロナウイルス感染症の拡大防止の観点から、家庭内食の増加や生活の様々な場面におけるICTツールの普及など、社会情勢が大きく変化したことから、新しい生活様式や新たな日常に対応した取組が求められています。

第4次京都府食育推進計画では、こうした状況を踏まえ、食への感謝の気持ちを深めるとともに、家庭、学校、地域など多様な関係者との連携のもと、生涯を通じた心身の健康を支える食育の取組を実施し、より効果的に食育を推進するため、京都ならではの和食文化を通じた食育への関心の向上や新しい生活様式・新たな日常に対応した取組を進めていきます。

なお、計画の推進に当たっては、府民の年齢や健康状態、生活環境などに配慮をして施策を講じます。

<施策体系の考え方>



2 第4次京都府食育推進計画の施策の体系

『つなげる、京都。つづける、食。』の基本理念のもと、家庭、学校、地域等の様々なコミュニティのつながりの中で、生涯にわたった食育の取組を進めるとともに、連綿と続いてきた京都の食文化を継承し、次世代に繋げることを通じて、食育への関心を高める取組を行います。

(1) 多様な主体による食育の推進

家庭、学校、地域等の様々なコミュニティのつながりの中で、生涯にわたった食育の取組を進めます。

家庭では、生涯を通じた健康につながる取組や、子どもや若い世代の朝食摂取など望ましい食生活の実践に向けた取組、学校等では、体系的・継続的な食に関する指導の充実や生きた教材としての給食を活用した食育を推進します。

また、地域では、市町村や教育・福祉施設、企業、食育ボランティア団体等と連携した食環境整備の取組を推進する等、府民一人ひとりに食に関する正しい知識の更なる普及を図り、主体的な行動に繋げていくとともに、多様な関係者と連携して取組を強化します。

(2) 食育の効果的な推進のための取組

ライフスタイルの多様化等の中で、誰もが食に親しみ、広く食育が推進されることを目指して、京都府産農林水産物や和食、郷土料理などの京都ならではの食材・食文化を発信し、人材をつなぎ、生かすことで、地産地消を推進するとともに、府民全体の食育への関心を高める取組を推進します。

また、新型コロナウイルス感染症の影響による、家庭内食の増加やICTの更なる浸透等の暮らし方の変化に対応して、家庭での調理について理解を深める取組やICTを効果的に活用した情報発信等の取組を強化します。

<第4次京都府食育推進計画の体系>

多様な主体による食育の推進		食育の効果的な推進のための取組	
		食育への関心の向上	新しい生活様式・新たな日常生活への対応
家庭	<p>子どもから高齢者まで生涯を通じた食育の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> 子どもや若い世代の朝食等食生活の改善 健康寿命の延伸 	和食や郷土料理など京都ならではの情報発信	WITHコロナ社会の暮らし方の変化に応じた食育の推進
学校 保育所 幼稚園 等	<p>施設全体として食育の体系的・継続的な取組</p> <ul style="list-style-type: none"> 食の知識、食習慣、地域の食材や食文化に関する指導の充実 給食(生きた教材)を通じた食育 	農林漁業者や食品関連事業者、料理人等と府民との交流	ICTを活用した啓発イベントや授業等多様な学びの場の提供
地域	<p>心身の健康増進に向けた地域と連携した食育の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> 市町村や地域(教育・福祉施設、企業、食育ボランティア団体等)が連携した食環境整備 健康に配慮した中食、外食、職場等、食へのアクセスの充実 	地産地消の推進 SDGsの実現に向けた食育の推進	家庭内食の増加に応じて家庭における調理時間を楽しめるような情報を発信 時間・場所の制約がないオンラインの特性を活かした食に関する情報発信

第5章 施策の展開

1 多様な主体による食育の推進

(1) 家庭における食育の推進

家庭は、食育を推進する上で最も大切な場であり、生涯を通じた食育の原点です。家庭には、共食を通じて食の楽しさを実感するとともに、食への感謝の気持ちや望ましい食習慣と知識の習得、食文化の継承等の面で非常に大きな役割があり、健康寿命延伸の観点からも、家庭での日々の食育の推進は重要です。

そこで、学校や地域などの多様な主体と連携し、子どもから高齢者までの各ライフステージに応じた、生涯を通じた食育を推進するとともに、食の正しい知識や自分で選ぶ力、調理する力の向上を図ります。

■ 生涯を通じた健康寿命延伸につながる食育の取組

- ・小児期では、市町村での妊娠期教室、乳幼児健診等を通じた子どもへの食べる意欲や楽しさを高める取組、保育所や幼稚園、学校等での生活や授業等を通じた朝食摂取や食事の組み合わせなど望ましい食習慣や自己管理能力を身につける取組を行い、子どもへの啓発とともに、保護者の新たな気づきに繋がるよう、生活環境に応じた継続的な情報提供を通じて家庭と連携した取組を推進。新しい生活様式・新たな日常に対応した、家庭での学び等を支援するデジタル教材の作成と活用
- ・青・壮年期では、大学や職場、地域等と連携し、食生活を見直し主体的な行動につながる情報提供をライフスタイルに応じたアプローチにより行う。大学や職場等で朝食や主食・主菜・副菜のそろった食事が入手しやすい等、健全な食生活を実施しやすい食環境づくりを推進。学生等が動画などの啓発媒体の作成や周知に携わる等、食に触れ関心を高める機会の提供
- ・高齢期では、市町村や地域等と連携し、生活の質の向上につながるフレイル・低栄養予防に向けた正しい食の知識の周知。健康的な食事が入手しやすいよう高齢者等向けの配食に関する情報提供を行う取組等の実施

■ 関係者連携による若い世代を対象とした、朝食摂取や主食・主菜・副菜のそろった食事の啓発

- ・食育や健康づくりに取り組む様々な関係団体が集い、府民運動として推進する「きょうと食育ネットワーク」の連携による、子どもやその保護者、若い世代を対象とした朝食摂取と主食・主菜・副菜がそろった食事の啓発媒体の作成や様々な機会での継続的活用、イベント等における啓発、食育事例集の作成と情報発信、食育宣言の実施
- ・「きょうと健康長寿推進府民会議」の連携による、若い世代向け食育キャンペーンの実施、朝食摂取や野菜摂取の啓発の実施

事例

■ 生涯を通じた健康寿命延伸につながる食育の取組

京丹波町

乳幼児健診等の場を活用した保護者及び子どもへの啓発



離乳食教室での野菜摂取や適塩指導

京丹波町では、高血圧対策として、乳幼児をもつ保護者の尿中塩分測定検査を行い、保護者や子どもへ野菜摂取や適塩等の啓発を実施している他、特産品である野菜を学校給食に多く取り入れています。

京丹後市

小学生を対象とした朝食の調理力向上を目指した料理教室



朝食の調理実習

京丹後市では、子ども自身が食を選択し、調理する力を身に付けることを目的に、各自小学生が自分で栄養バランスを考慮した朝食の献立を考えて、調理する料理教室を開催しています。

■ 関係者連携による若い世代を対象とした、朝食摂取や主食・主菜・副菜のそろった食事の啓発

京都府

「きょうと食育ネットワーク」による朝食摂取の啓発



朝食や食事の組み合わせの啓発

きょうと食育ネットワークでは、11月のきょうと食育強化月間において、統一テーマ「朝ごはんを食べよう」を掲げ、ネットワーク参加団体の協力のもと、イベントやSNSを通じて朝食の大切さの啓発を実施しています。

京都府

「きょうと健康長寿推進京都丹波地域府民会議」による野菜摂取の啓発



大学での野菜摂取の啓発

府民会議食環境部会では、構成団体協力のもと、若い世代に対する野菜摂取量向上（目標1日350g）のための啓発活動や手軽に作れる野菜料理レシピカードの作成・普及を行っています。

(2) 学校、保育所、幼稚園等における食育の推進

学校、保育所、幼稚園、認定こども園等は、小児期の食育において重要な役割を担っています。食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けることができるよう、関係者が共通認識のもと連携して体系的・継続的に、各施設での教育、保育活動全体を通して取り組むとともに、家庭や地域と連携して推進することが必要です。

■ 管理栄養士、栄養士、栄養教諭等を中核として関係者が連携した体系的・継続的な食に関する指導の充実

- ・食に関する知識・経験を有する人材の育成、職員研修の実施
- ・管理栄養士、栄養士、栄養教諭等を中心とした教職員連携・協働による食に関する指導に係る全体計画の作成促進
- ・授業や学校給食等、学校教育活動全体を通じて、学校、家庭、地域が連携した、食の知識、食習慣、地域の食材、食文化等への理解と、食への感謝の気持ちを深める取組の推進
- ・基礎的、基本的な調理の知識と技術を習得し、日常生活で実践できる力を身につける調理実習を行い、朝食や食事の組み合わせ、食文化の継承等について理解を深めるとともに、食事を作る楽しさや食べる喜びを味わう取組の充実
- ・食の専門家である「きょうと食いく先生」、「食生活改善推進員」等地域の人材による体験学習等の実施

■ 生きた教材としての給食を活用した食育の推進

- ・教科等横断的な食に関する指導の取組及び学校教育活動と関連させた学校給食の献立作成
- ・将来にわたる健康の保持増進、地場産物、和食、郷土料理、行事食等の食文化や地産地消への理解を深める給食の提供と、給食を通じた指導の実施

■ 就学前の子どもに対する食育の推進

- ・成長・発達段階に応じて望ましい食習慣を定着させるとともに、食に関する体験を積み重ねていくことができるよう、保育所、幼稚園及び認定こども園等と家庭、地域が連携した食育の推進
- ・施設長や園長、保育士・幼稚園教諭・保育教諭、栄養士・栄養教諭、調理員等の連携・協働による食育計画の作成、食育の指導の促進
- ・特に、保育所及び認定こども園においては、保護者同士の交流の場の提供など、在籍する子どもや保護者だけでなく地域の子育て家庭へも食を通じた支援の実施
- ・生活と遊びを通じて子どもが自ら関心をもって食の体験を行えるよう保護者への啓発の推進

事例

■ 管理栄養士、栄養士、栄養教諭等を中核として関係者が連携した体系的・継続的な食に関する指導の充実

京都府

学校関係者を対象とした京都府食育推進交流会の開催



きょうと食いく先生による出汁を使った食育の授業

学校における食育の更なる推進を目的に、学校関係職員の研修として、先進事例やきょうと食いく先生による取組事例の紹介等、学校関係職員と地域の食材や食文化の専門家（きょうと食いく先生等）が交流し、指導の充実を図っています。

京都府

地域の食の専門家「きょうと食いく先生」による体験型授業の実施



舞鶴 佐波賀大根の授業



お魚の話、食への感謝の授業

地域の食分野の専門家である「きょうと食いく先生」を学校、保育所、幼稚園等へ派遣し、農作業、郷土料理の調理体験等を通じて、五感を使った体験型食育を実施しています。

■ 生きた教材としての給食を活用した食育の推進

京田辺市
京丹後市

地場産物を取り入れた学校給食による食育の推進



京田辺市
「まるごときょうとの日」



京丹後市
「まるごと京丹後食育の日」

京田辺市では、学校給食で地場産物を提供し、ポスター掲示をとおして学ぶ取組を実施しています。京丹後市では、市内全小中学校へ地元生産者が食材を供給し、生産者と児童と一緒に給食を食べ、地場産物や生産者の想いを知る機会を提供しています。

■ 就学前の子どもに対する食育推進

大山崎町

保育所パネルシアターを通じた保護者および子どもへの朝食の啓発



食事の組み合わせのパネルシアター

大山崎町立保育所では、栄養素の働きから食事の組み合わせを楽しく学ぶ、三色食品群のパネルシアターを行い、その後5日間、朝食調べカードで保護者と園児と一緒に食べた物の確認とシール貼りをを行う取組を実施しています。

(3) 地域における食育の推進

全ての世代における健全な食生活の実践には、府民一人ひとりが取組を実践するとともに、市町村、教育・福祉施設、企業、食育関係団体等地域の多様な主体が、それぞれの特性を生かしながら、課題等を共有し、連携して食育を推進することが重要です。

そのためには、地域をつなぐ中心的な存在である市町村において、市町村食育推進計画を作成し、関係部局や関係者が連携して食育を推進していくことが重要です。

■ 全ての世代における健全な食生活の実現に向けて、市町村と地域が連携した食環境整備の推進

- ・「きょうと食いく先生」や「食生活改善推進員」など食育ボランティアによる保育所、幼稚園、認定こども園、学校、地域の多様な主体（児童館、公民館、コミュニティセンター、PTAや保護者グループ、高齢者グループ等）での各世代に応じた健全な食生活への理解や食への感謝の気持ちを深める体験型食育を強化し、地域や府民の食育を推進
- ・「きょうとこどもの城」等と連携した地域で行う食育の推進
- ・大学等との連携による「きょうと食の安心・安全ヤングサポーター」の養成や食育体験講座等、将来を担う若い世代の食に対する意識を向上
- ・『きょうとの食育』サポート企業」等、府内の食育活動推進を支援する企業の拡大・取組の周知
- ・「きょうと食育ネットワーク」や「きょうと健康長寿推進府民会議」等府民運動による、朝食摂取など望ましい食生活の啓発
- ・「市町村食育推進計画作成の手引き」を作成し助言を行うなど、市町村における食育推進計画作成を推進するための具体的支援

■ 家庭やライフスタイルの多様化に対応した、中食や外食、職場等、食へのアクセスの充実

- ・野菜たっぷりメニュー、塩分控えめメニュー、エネルギー表示や食物アレルギー表示のある「きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店」、野菜たっぷり等健康的で京都らしさのある「健康ばんざい京のおばんざい弁当」等、外食や中食での健康に配慮した商品・メニュー・情報の提供を行う施設の認定や支援、府民への周知
- ・「きょうと健康づくり実践企業認証制度」等、健康づくりに組織的継続的に取り組む企業の認定や支援、府民への周知
- ・大学や社員食堂で、野菜が多く脂質や塩分が控えめでおいしい料理や地場産物が提供される等、大学や職場での健康に配慮した取組の推進
- ・調理や買い物が困難な方や健康状態に合わせた食事を作ることが難しい方向けの配食サービスリストを地域のニーズに応じて作成、府民や関係者へ周知し、利用環境を整備

事例

- 全ての世代における健全な食生活の実現に向けて、市町村と地域が連携した食環境整備の推進

南丹市

市、学校、地域が連携して取り組む「生きる力を育む弁当の日」



食生活改善推進員による調理実習

南丹市の学校では、南丹市健幸・まちづくり推進協議会の支援のもと、献立作成から買い出し、調理、弁当詰め、片付けまで、一連の流れを学び、食に関する知識や調理力、生きる力を育む、弁当の日の取組を行っています。

京田辺市

市と大学が連携、中学生向け食育推進冊子「Eat right, Be bright - 良い食べ方は、あなたを輝かせる-」の作成と啓発



食育推進冊子

京田辺市では、中学生の食への関心を高め、主食・主菜・副菜がそろった食事を選び、調理する力を育むことを目的に、大学と連携して生徒の意見を取り入れた冊子を作成し、市内中学校に配布し、啓発しています。

- 家庭やライフスタイルの多様化に対応した、中食や外食、職場等、食へのアクセスの充実

京都府
京都市

「きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店」の推進



ステッカー



京都府・京都市では、外食や惣菜等を利用する方が、自身の健康状態や希望に応じてメニューを選べるよう、健康づくりを応援する店を登録し、紹介する制度を実施しています。

京都府
事業所

社員食堂を通じた職員の健康づくりの取組



事業所内の給食委員会による社食の検討

京都府では、事業所等の職場で健康に配慮した社食の提供や食の情報提供がされるよう、啓発媒体作成などの支援を行っています。府内事業所では、給食委員会を設置し、カロリーコントロールされた美味しい食事を提供するなど、食を通じた健康経営の取組が広がっています。

2 食育の効果的な推進のための取組

(1) 食育への関心の向上

ライフスタイルの多様化等の中で、誰もが食に親しみ、広く食育が推進されることを目指して、京都府産農林水産物や和食、郷土料理等の京都ならではの食材・食文化を発信し、人材をつなぎ、生かすことで、地産地消を推進するとともに、府民全体の食育への関心を高めます。

また、地域の旬の食材・食文化に対する理解の促進や地産地消、食への感謝の気持ちの醸成や食品ロス削減に資する取組など、食育の推進を通じてSDGsの実現に貢献します。

■ 地産地消や食品ロス削減の推進など食材の適切な活用

- ・「cookpad京都府公式キッチン」等における旬の京都府産農林水産物の情報発信、レシピ紹介の実施
- ・「京のブランド産品」等、京都府産農林水産物の周知・普及
- ・京都府産農林水産物が食べられるお店の認定や支援、府民への周知
- ・和食と関係の深い京野菜や水産物、丹波牛として古くから愛される京都産和牛肉、長い歴史と伝統を持つ宇治茶等、京都ならではの食材と食文化へ理解を深め、地産地消の推進として、地場産物や和食、郷土料理、行事食を取り入れた給食の実施
- ・京都府産農林水産物や郷土料理などに関する学習・実践・啓発の機会を通じて、生産から食卓までの食品の循環を知り、食への感謝の気持ちを育み、食を生み出す場としての農林水産業への理解を深めるなど持続可能な食事・食生活への意識を向上させる取組
- ・生産の現場や生産者が身近に感じられるよう、体験農園や市民農園を活用した交流促進
- ・「京都府食べ残しゼロ推進店舗」等、事業者、消費者及び地域と一体となった食品ロス削減の推進

■ 農林漁業者、料理人等食に関する多様な主体と府民との交流など、和食や郷土料理などの食文化を身近に感じる取組の推進

- ・「京の食文化ミュージアム・あじわい館」におけるプロの料理人による旬の食材を活用した料理や和食料理教室開催等、体験を通じた京都府産農林水産物の魅力や食文化の発信
- ・「京の食文化の語り部」等、京都府産農林水産物や食文化に造詣の深い人材による魅力発信と食文化の伝承
- ・「きょうと食いく先生」、「食生活改善推進員」、生産者等、地域の人材による郷土料理の調理実習など体験型食育推進の取組
- ・和食文化人材の育成等、食文化に関わる（担う、支える、楽しむ）人を増やし、その裾野を広げる取組
- ・「うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味（農林水産省）」等、郷土料理のレシピや地域の風土・食文化を啓発する取組

事例

■ 地産地消や食品ロス削減の推進など食材の適切な活用

京都府

「cookpad 京都府公式キッチン」を通じた京都府産農林水産物の情報発信



cookpad 京都府公式キッチンホームページ

京都府では、京都府産農林水産物を気軽に楽しんでいただくことを目的に、京都府公式キッチンを開設し、旬の食材やレシピ、イベント等の情報を定期的に発信しています。

■ 農林漁業者、料理人等食に関する多様な主体と府民との交流など、和食や郷土料理などの食文化を身近に感じる取組の推進

京都府
京都市

「京の食文化ミュージアム・あじわい館」における、京都府産農林水産物や食文化の発信



京の食文化の語り部による講話

京の食文化ミュージアム・あじわい館では、「京の食文化の語り部」による京都府産農林水産物の魅力や食文化の講話、京の食文化の展示、京都の料理に欠かせない出汁の試飲や一流の和食料理人から京料理の基本を学べる料理教室等、体験を通じた食の啓発を実施しています。

亀岡市

市町村における、地域の食文化伝承の取組



亀岡市冊子

亀岡市では、地域の郷土料理を紹介する冊子を作成し、レシピやいわれ、歴史等、郷土料理を生んだ地域の背景等を伝えるとともに、市内外問わず、誰でも参加できる料理教室を開催し、伝承活動に取り組んでいます。

農林水産省
京都府

「うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味」を活用した啓発



農林水産省「うちの郷土料理」京都府食の安全・食育情報 SNS

農林水産省では、全国の郷土料理について、レシピや地域の背景等のデータベースを「うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味」として作成しており、京都府では、作成に協力するとともに、SNS等で情報発信しています。

(2) 新しい生活様式・新たな日常への対応

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、密集、密接、密閉の機会を避けることなどが求められるようになり、これに伴って、家庭内食の増加や生活へのICTの更なる浸透など暮らしに大きな変化が起きています。

このような新しい生活様式・新たな日常の中でも、望ましい食生活や家庭での郷土料理の調理方法等について理解を深めるとともに、作る楽しさを味わうことができるよう、ICTを活用した情報発信等の取組を推進します。

■ WITHコロナ社会を踏まえた、暮らし方の変化に応じた新たな食育の取組の推進

- ・食に関するオンライン授業や家庭での学び等を支援するデジタル教材の作成、体験型食育へのICTの活用等、児童や保護者への直接的な情報発信
- ・子どもや学生等が動画などの啓発媒体の作成・周知に携わるなど、食の重要性を学ぶ者自らが、周囲を巻き込みながら行う情報発信の継続的な実施
- ・「京都府食の府民大学」等における朝食や主食・主菜・副菜のそろった食事、京都府産農林水産物を使った料理や郷土料理講座など、府民が主体的に学び、実践するための映像教材の作成・発信

■ ICTを活用した啓発イベントや情報発信等、多様な学びの場の提供

- ・生活様式の変化により減少する食文化や京都府産農林水産物の魅力を直接伝える機会を補うため、オンライン研修会等での情報発信を強化
- ・SNS等のICTツールを効果的に活用した「食育宣言」の実施等、府民が主体的に食育活動に取り組むきっかけづくり
- ・「京都府食の安全・食育情報Facebook」、「Twitter」等のSNSや、「cookpad京都府公式キッチン」、「京都府食の府民大学」等を通じた食に関する定期的な情報発信・啓発

<情報発信の内容例>

- ・日々の食生活が自然の恩恵に成り立ち、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることに改めて感謝するとともに、農林水産業への理解が深まる情報
- ・健康寿命の延伸や生活習慣病予防等に向けた、健全な食生活につながる朝食や主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の情報。野菜摂取や適塩、適正な脂質エネルギー比、低栄養予防の食事の情報
- ・地産地消にもつながる旬の京都府産農林水産物や、それらの食材を活用した和食や郷土料理の調理方法の紹介
- ・食育の原点であり、朝食摂取等の規則正しい生活習慣の習得や、食事の組合せ等の健康な食生活の実践にもつながる共食に関する情報

事例

■ WITHコロナ社会を踏まえた、暮らし方の変化に応じた新たな食育の取組の推進

京都府

「京都府食の府民大学」「京都府食の安全・食育情報 SNS」等を活用した情報発信



京都府食の府民大学
トップページ



京都府食の安全・食育情報 SNS

京都府では、食の安全や食育を学べるツールとして、調理する力や食を選ぶ力を身につける映像教材を作成し、「京都府食の府民大学」のサイトで公開しています。京都府食の安全・食育情報 SNS では、食育の事例紹介や、食のまめ知識、郷土料理のレポート等、楽しく学べる情報を学生の協力のもと、発信しています。

綾部市

市町村における新しい生活様式に対応した情報発信



綾部市離乳食講座の動画

綾部市では、新しい生活様式・新たな日常に対応した情報発信として、離乳食の進め方や作り方をまとめた動画を作成し、配信しています。

■ ICT を活用した啓発イベントや情報発信等、多様な学びの場の提供

宇治市
精華町

市町村における、ICT を活用した情報発信



宇治市動画「うーちゃんねる」



精華町 SNS

宇治市では、ネットワーク「宇治市健康づくり・食育アライアンス U-CHA」を設立し、連携した取組や情報発信等を行っています。

精華町では、若い世代の食への関心の向上を目指して、広報キャラクター「京町セイカ」が毎月19日に SNS で食のつぶやきを行っています。

京都府

ICT を活用した「食育宣言」による食育の推進



きょうと食育プラットフォーム SNS

京都府では、府民が主体的に食育に取り組むきっかけづくりとして、食育宣言を実施しています。取組の一環として実施するコンクールの応募作品は、食育の輪を広げるため「きょうと食育プラットフォーム」の Facebook ページ等を活用し、広く発信しています。

第6章 ライフステージに応じた施策の展開と関係者の役割

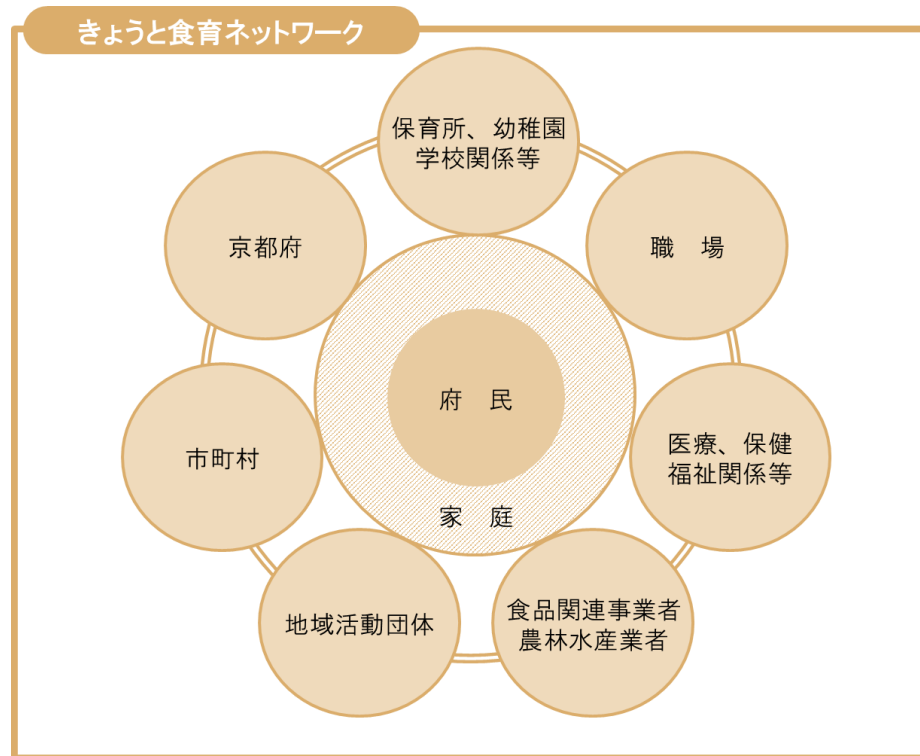
1 ライフステージに応じた施策の展開

全ライフステージの府民が健全な食生活を送り、心身ともに健康で豊かに暮らすためには、生涯を通じた食育が重要です。乳幼児期から高齢期まで、各ライフステージに応じた食育の取組を関係者と連携して推進します。

ライフステージ	特徴	目標	生活の場・多様な主体
小児期	乳幼児期(0～5歳) 生活習慣の基礎づくりが行われる時期。保護者や家族が見本を示すことが重要	○食習慣の基礎を身に付け、食べる意欲を育てる ・規則正しい食事リズム、生活リズムを身に付ける ・発育、発達に応じた食事をする ・家族と一緒に食事を楽しみ、食事の挨拶やマナーを身に付ける ・様々な食べ物に触れて食体験を広げる	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">保育所、幼稚園等</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">学校</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">家庭</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">職場</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">地域</div> </div> <p style="font-size: small; margin-top: 10px;">「PTA、保護者グループ」「大学」「医療・保健・福祉」「農林水産業者」「食育ボランティア」「地域の活動団体」「市町村」「府」等</p>
	少年期(6～15歳) 心身の発達を通じて自我が形成される時期。心身の健やかな成長のための正しい生活習慣の形成が重要	○学習や体験を通じて、食に関する正しい知識を身に付け、望ましい食習慣を実践できる力を育てる ・早寝早起き朝ごはんの実践。朝食や食事の組合せ等の実践につながる知識や技術を身に付ける ・地域の食材や食文化に関心を高める ・食べ物や自然を大切にす気持ち、食に関わる人への感謝の気持ちを育む	
青・壮年期	青年期(16～29歳) 身体的発達が頂点に達し、その機能が十分に発揮される時期。一人暮らし、就職、結婚、育児など、生活習慣の大きな変化が起きやすい。生涯の健康づくりを見つめた健全な生活習慣の定着が重要	○食に関する知識や技術を生かし、健全な食生活を自己管理する力を高める ・生活習慣の変化に応じた、正しく食を選ぶ力、調理する力を身に付ける ・生活習慣病予防のための食生活の実践 ・地場産物や旬の食材を生かした食事、和食や郷土料理などを楽しむ	
	壮年期(30～64歳) 前期(30～44歳)は、心身ともに充実する時期。後期(45～64歳)は、精神面では円熟するが、身体機能は徐々に低下する時期。健康的な生活習慣の維持、生活習慣病の予防を図ることが重要	○生活習慣を見直し、健康管理に努め、健全な食生活を実践する ・食の知識を食生活に生かし、健康管理に努める ・生活習慣病予防のための食生活の実践 ・地場産物や旬の食材を生かした食事、和食や郷土料理などに取り組み、次世代に伝える	
高齢期(65歳～)	心身の老化がみられる時期。健康寿命の延伸、介護予防、生活の質の向上の観点から、生活習慣病に加えて、後期高齢者(75歳以上)が陥りやすい低栄養の予防に配慮するなど、健康状態に応じた食生活を実践することが重要	○健康を維持し、豊かな食経験を次世代に伝える ・1日3食、主食・主菜・副菜のそろった食事、多様な食品を組み合わせる、たんぱく質の不足に気を付けるなどのフレイル・低栄養予防の食事、健康状態に応じた食生活の実践 ・食を通じた豊かな生活の実現 ・家族や友人、地域のひととの食事やコミュニケーションを楽しむ ・地場産物や旬の食材を生かした食事、和食や郷土料理など、食の知識や経験を次世代に伝える	

2 関係者の役割

ライフステージに応じた食育の推進には、京都府をはじめ、市町村、食品関連事業者などがそれぞれの役割や特性を生かし、連携して取り組むことが重要です。府民運動として食育を推進するため、きょうと食育ネットワークを中心に、様々な団体が協働して家庭や府民などに対して啓発や情報発信を行い、府民の主体的な行動に繋がる食環境整備を推進します。



<p>保育所、幼稚園、学校関係等</p> <ul style="list-style-type: none"> 子ども、保護者への食の啓発や情報提供 保育や学校教育活動、給食を通じた指導 地域に根ざした食育、地域等と連携した体験活動の実施 	<p>職場</p> <ul style="list-style-type: none"> 職員の健康づくり 健康診断に基づく食生活指導 社員食堂における健康に配慮した食事の提供
<p>医療、保健、福祉関係等</p> <ul style="list-style-type: none"> 生活習慣病の発症、重症化予防 食と健康の観点からの指導 福祉的な配慮や支援、情報提供 	<p>食品関連事業者、農林水産業者</p> <ul style="list-style-type: none"> 健康に配慮した商品、メニューの提供 農林水産物の生産や食品の情報や知識の提供 体験や交流の機会の提供
<p>地域活動団体</p> <ul style="list-style-type: none"> 地域における地場産物や食文化、郷土料理、望ましい食生活等、地域に適した食育 食を通じた交流、地域の支援 	<p>市町村</p> <ul style="list-style-type: none"> 地域の特性を生かした施策の立案、実施（食育推進計画の作成と実施） 地域の人材育成や支援、あらゆる機会を通じた食育
<p>京都府</p> <ul style="list-style-type: none"> 食環境の整備 各種団体との連携、団体間の活動の調整 情報提供、人材育成や支援、あらゆる機会を通じた食育 	<p>きょうと食育ネットワーク</p> <ul style="list-style-type: none"> 食育に取り組む団体がそれぞれの特性を生かし、協働して、府民運動として食育を推進 食の啓発や情報発信、食育活動の支援

第7章 計画の目標

1 目標一覧

第5章に掲げる施策の実施に当たっては、次の目標を設定して食育の推進に取り組み、施策の達成度合を評価します。

施策体系		項目 (新：新規、継：継続)		現状値 (R1)	目標値 (R7)	担当課
多様な主体による食育の推進	家庭における 食育の推進	1 (新)	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べる府民の割合	69.1%	80%	農林水産部 農政課
		2 (継)	朝食を毎日食べる府内小学生の割合（6年生）	85.3%	95%	教育庁 学校教育課
	朝食を毎日食べる府内中学生の割合（3年生）		79.7%	90%		
	学校等における 食育の推進	3 (継)	きょうと食いく先生の授業数	373 授業/年	554 授業/年	農林水産部 農政課
		4 (継)	学校給食における地場産物 ^{※1} を使用する割合（金額ベース）	20.6%	30%	教育庁 保健体育課
	地域における 食育の推進	5 (新)	食育推進計画を作成・実施している市町村の割合	68%	100%	農林水産部 農政課
6 (継)		きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店数	788 店舗	800 店舗	健康福祉部 健康対策課	
食育の効果的な推進のための取組	食育への 関心の向上	7 (新)	京の食文化の語り部のオンライン講座受講者数	0 人/年	300 人/年	農林水産部 流通・ブランド 戦略課
		8 (新)	和食文化人材の育成人数 (京都府立大学文学部和食文化学科在籍者数)	36 人/年	120 人/年	文化スポーツ部 大学政策課
	新しい生活様式・ 新たな日常への対応	9 (新)	ICTを活用した情報発信数	30 回/年	300 回/年	部局共通
		10 (新)	ICTを活用して食育宣言を行う府民の数	0 人	累計 10,000 人	農林水産部 農政課

【出典】1:農政課「食育・食生活にかかるアンケート調査」、2:文部科学省「全国学力・学習調査」
3,10:農政課調べ、4:文部科学省調査（^{※1}地場産物：京都府産の食材）、5:農林水産省調査、
6:健康対策課調べ、7:流通・ブランド戦略課調べ、8:大学政策課調べ、9:担当課集計

2 目標の考え方

それぞれの目標設定の考え方は、次のとおりです。

項目		目標設定の考え方
1	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べる府民の割合	心身の健康増進には、栄養バランスに配慮した食事を習慣的に摂取することが大切で日本型食生活にも繋がります。
2	朝食を毎日食べる府内小学生の割合（6年生）	朝食は、基本的な生活習慣を身につける観点から非常に重要であり、とりわけ、子どもの朝食摂取に向けて、家庭や学校等関係者が連携し取組を推進します。
	朝食を毎日食べる府内中学生の割合（3年生）	
3	きょうと食いく先生の授業数	食の専門家である「きょうと食いく先生」が持つ知識や経験で、学校等での食育活動を支援します。
4	学校給食における地場産物を使用する割合（金額ベース）	学校給食に地場産物（京都府産の食材）を活用することで、地域の自然や食文化等の理解を深め、感謝の心を育むなどの取組を推進します。
5	食育推進計画を作成・実施している市町村の割合	市町村食育推進計画の作成を通じて、様々な食育の取組が連動し、地域の特性を生かした効果的な食育が推進されるよう支援を行います。
6	きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店数	エネルギーやアレルギー表示、野菜や塩分に配慮した食事を提供する「食の健康づくり応援店」を通して、府民の健康的で安全な食環境整備を推進します。
7	京の食文化の語り部のオンライン講座受講者数	府内の農林水産物や食文化に造詣の深い京の食文化の語り部の普及活動を通じて、府内農林水産物の魅力発信や食育活動の活性化を推進します。
8	和食文化人材の育成人数 (京都府立大学文学部和食文化学科在籍者数)	食文化に関わる（担う・支える・楽しむ）人を増やし、その裾野を広げる取組を推進します。
9	ICTを活用した情報発信数	新しい生活様式・新たな日常への対応として、オンラインでの情報発信等、ICTを活用した効果的な取組を推進します。
10	ICTを活用して食育宣言を行う府民の数	健全な食生活の実践に向けて、具体的な取組目標や取組結果等を宣言するもの。従来の紙媒体等による募集方法からSNS等を効果的に活用する方法に替えることで、より高い波及効果によって、幅広い府民の自発的な取組を促します。

3 推進体制・進行管理

(1) 推進体制

■ 府民運動として推進

- ・食育に関連する様々な団体が加入している「きょうと食育ネットワーク」やその他食育に関わる団体と連携し、食育を府民運動として推進します。
- ・住民により近い市町村と連携し、この計画に基づく市町村食育推進計画の作成を進めるとともに、それぞれの役割に基づく取組を推進します。

■ 京都府内における体制

- ・京都府の消費者行政の推進を図るための全庁的な組織である京都府くらしの安心・安全推進本部に置かれた食の安心・安全部会において、農林水産部に加え、府民環境部、文化スポーツ部、健康福祉部、商工労働観光部、教育庁指導部など関係部局が連携し、総合的に食育の取組を進めます。

(2) 計画の進行管理等

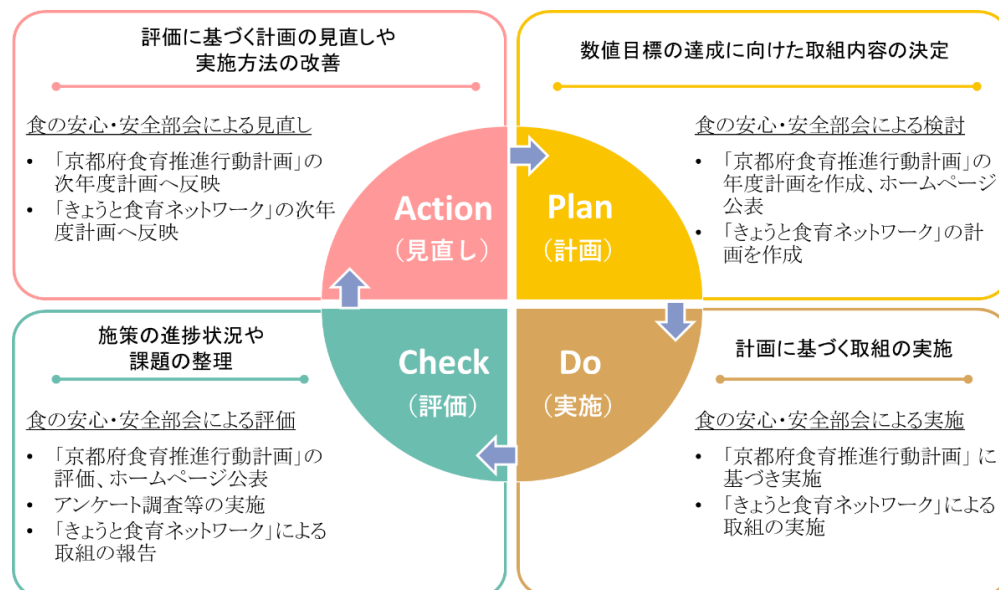
■ 行動計画の管理・公表

- ・この計画に基づき年度別の行動計画を作成し、実施状況についてホームページ等で公表します。

■ 実施状況の点検と翌年度計画への反映

- ・この計画に基づく毎年度の実施状況を点検し、その点検結果を翌年度の計画に反映させます。

<推進体制、進行管理のイメージ>



参考資料

1 その他の計画等との関係

この計画では、京都府のその他関連する計画等と連携しながら、総合的に食育を推進することとしています。

➤ **京都府総合計画（京都夢実現プラン）** [令和元年度～令和5年度]

京都府行政運営の基本理念・原則となる条例第4条の規定により策定され、「一人ひとりの夢や希望が全ての地域で実現できる京都府をめざして」を掲げ、「将来構想」と「基本計画」、「地域振興計画」によって構成されるもの

【主な関連】基本計画②夢を実現する教育 方向・方策⑥、⑩

③安心できる健康・医療と人生100年時代①～⑦

⑪文化による未来づくり③

⑮農林水産業の成長産業化 対応方向・具体方策⑩⑪～⑮

➤ **京都府農林水産ビジョン** [令和元年度～令和10年度]

京都府総合計画における農林水産分野の将来像や施策の方向性について体系化及び具体化するとともに、各地域振興計画とも連動して、農林水産施策における今後の取組の方向性を示したもの

【主な関連】戦略3 ③京の食文化を守り育む食育・地産地消の推進

➤ **第5次京都府食の安心・安全行動計画** [令和元年度～令和3年度]

京都府食の安心・安全推進条例に基づき、食の安心・安全の確保に関する施策を総合的かつ効果的に推進するもの

【主な関連】1 新たな法制度に適應できる食品関連事業者等の育成

2 食の信頼感向上に向けた情報の提供と府民の食に関する選択力向上

➤ **きょうと健やか21（第3次）（京都府保健医療計画）** [平成30年度～令和5年度]

府民・企業・関係団体・行政等関係機関で構成する「きょうと健康長寿推進府民会議」を母体として、京都府保健医療計画に掲げられた2023年の成果指標に向かい、府民の健康づくり運動を推進していくための手引書となるもの

【主な関連】京都府保健医療計画 第2部 第3章 1 健康づくりの推進

➤ **第2期京都府教育振興プラン** [令和3年度～令和12年度]

教育基本法第17条第2項の規定により策定された、京都府における教育振興基本計画であり、教育の目指す方向及びその実現に向けた総合的な教育施策を明示し、「京都府ならではの教育」を進めていく指針となるもの

【主な関連】推進方策3 健やかな身体の育成 (13) 健康的な生活習慣の確立と健康課題への対応

2 用語集

(五十音順)

	用語	解説
アルファベット	BMI	Body Mass Index の略で、肥満度の指標として〔体重 (kg)〕÷〔身長 (m) の 2 乗〕で算出される値。BMI18.5 未満は低体重 (やせ)、BMI25 以上は肥満とされています。BMI22 が標準体重で、最も病気になりにくい状態とされています。
	ICT	Information and Communication Technology の略で、インターネットの活用や、メール・SNS による人同士のコミュニケーション、情報共有等、通信技術を使って、人とインターネット、人と人がつながる技術のこと。「情報通信技術」や「情報伝達技術」と訳されています。
	SDGs	持続可能な開発目標。2015 年 9 月の国連サミットで採択された 2016 年から 2030 年までの国際目標であり、「地球上の誰一人として取り残さない」持続可能で多様性と包摂性のある社会を実現するための 17 の国際目標と、その下に 169 のターゲットが決められています。
	SNS	Social Networking Service の略で、登録された利用者同士が交流できる web サイトの会員制サービスのこと。Facebook、Twitter、Instagram、LINE などのサービスがあります。
ア行	新しい生活様式	新型コロナウイルス感染症拡大防止のために、飛沫感染や接触感染、近距離での会話への対策を、日常生活に持続的に定着させることを「新しい生活様式」とされています。個人では身体的距離の確保 (できるだけ 2m)、マスクの着用、手洗いをを行うとともに、日常生活では 3 密 (密閉、密集、密接) の回避を行うこと、働き方では、テレワークやオンラインの活用等が実践例として挙げられています。
	新たな日常	新型コロナウイルス感染症拡大防止策を講じながら社会活動を行うなかで生じた、ICT ツールの普及、働き方や生活スタイルの変化などを含めた状態を指しています。新型コロナウイルス感染症拡大防止のために、「新しい生活様式」を実践しながら「新たな日常」に対応した食育を推進することが必要です。
	栄養教諭	学校において子どもたちに対する「食に関する指導」と「学校給食の管理」を一体的に行う教員のこと。国が平成 17 年 4 月から制度を導入し、京都府では平成 18 年 4 月から学校への栄養教諭の配置を開始しました。学校における「食に関する指導」の中核的な役割を担っています。管理栄養士や栄養士、学校栄養職員とは、教員である点で異なります。



カ行	共食 (きょうしょく)	ひとりで食事をする事(孤食)に対して、誰かと一緒に食事をする事。食を通じてコミュニケーションを図ることで、精神的な豊かさ、健康な食生活の実践につながると考えられています。
	郷土料理	地元で入手した食材を用いて、当該地域で作られ継承されてきた料理であって、歴史・文化・風習的な特徴、又は気候・風土を背景とした特徴を持ち、地域ぐるみで保護・継承を行うもの。
	きょうと食いく先生	農林水産業者・料理人・食品加工業者などであって、学校等への出前授業により子どもたちなどに対して農産物の栽培や調理体験等の五感を使った食育の指導を行うことができる人材を、京都府が認定しています。
	きょうと食の安心・安全ヤングサポーター	将来を担う若い世代が食に触れ、親しむ機会を増やし、食の安全、食文化及び食を大切する意識を更に高めるために、食に関して高い意識を持つ大学生等を京都府が養成・登録するもので、府が開催する食に関するイベントや情報発信に参加してもらっています。
	健康寿命	健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間のこと。本文中に掲載している京都府の健康寿命については、サリバン法(広く用いられている健康寿命の計算法)に基づき算出されたものであり、日常生活に制限のない期間の平均は、国民生活基礎調査と生命表を基礎情報としたものです。
サ行	実践型食育	農業体験や調理等、体験を通じた食育のこと。第3次京都府食育推進計画の目標「実践型食育を実施している小・中学校の割合」としては、「野菜や米などの栽培体験等を実施しているか」、「調理・加工実習を実施しているか」に関する設問において、いずれか実施している場合を実施校としています。
	主食・主菜・副菜	主食は、炭水化物の供給源であるごはん、パン、麺等を主材料とする料理のこと。主菜は、たんぱく質の供給源となる肉、魚、卵、大豆・大豆製品等を主材料とする料理のこと。副菜は、ビタミン、ミネラル、食物繊維の供給源となる野菜、いも、豆類、きのこ、海藻等を主材料とする料理のこと。主食、主菜、副菜の組み合わせを意識することで、栄養面をはじめ、見た目にもバランスのよい食事になると考えられています。
	食育	食育基本法(平成17年法律第63号)において、生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎と位置付け、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、健全な食生活を実現することができる人間を育てることとされています。

	食育基本法	国民が健全な心身を培い、豊かな人間性を育むため、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的とし、平成17年7月15日に施行されました。
	食育推進基本計画	食育基本法に基づき、食育の推進に関する施策の基本的な方針や食育の推進目標や総合的な促進に関する事項などが示されています。国において平成18年から5年毎に新たな計画が策定されています。
	食生活改善推進員	市町村が開催する養成講座を修了した者で、「私達の健康は私達の手で」をスローガンに食生活改善及び健康づくりの案内役として地域で活動するボランティアです。
	食環境整備	食物へのアクセスと情報へのアクセス、その両面を統合的に整備すること。食物へのアクセスの整備とは、より健康的な食物選択を可能にする食物生産、加工、流通、提供システムの整備を意味し、情報へのアクセスの整備とは、地域社会全体として、全ての人々が健康や栄養・食生活に関する正しい情報を的確に得られる状況を作り出すことを意味します。
	食品ロス	まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。食品ロスの削減を総合的に推進することを目的として、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が令和元年10月1日に施行されました。
	食料自給率	食料自給率とは、国内の食料供給に対する国内生産の割合を示す指標です。示し方には、単純に重量で計算する品目別自給率と総合食料自給率の2種類があり、総合食料自給率には、熱量で換算するカロリーベースと金額で換算する生産額ベースがあります。
	生活習慣病	食事や運動・喫煙・飲酒・ストレス等の生活習慣が、発症の原因となる疾患の総称。日本人の三大死因であるがん・脳血管疾患・心疾患、更に脳血管疾患や心疾患の危険因子となる動脈硬化症・糖尿病・高血圧症・脂質異常症等は、いずれも生活習慣病とされています。
夕行	体験型食育	命と食の大切さを理解するために行う、農作業や調理など五感を使った体験を伴う食育のこと。
	地産地消	国内の地域で生産された農林水産物を、その生産された地域内において消費する取組のこと。
	低栄養	健康的に生きるために必要な量の栄養素が摂れていない状態。一般に高齢になると、食事量が少なく、食事に偏りが生じやすくなり、このような食生活が長く続くと、たんぱく質やエネルギーが不足するリスクが高まります。低栄養は、フレイル（加齢とともに心身の活力、社会的つながりが弱くなった状態）と関係が強く、共に予防が大切と言われています。

ナ行	中食 (なかしょく)	レストラン等へ出かけて食事をする「外食」と、家庭内で手づくり料理を食べる「内食」の中間にあつて、市販の弁当や惣菜、家庭外で調理・加工された食品を家庭や職場・学校等で、そのまま(調理加熱することなく)食べる。これら食品(日持ちしない食品)の総称としても用いられます。
	日本型食生活	ごはんを中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、茶など多様な副食などを組み合わせた、栄養バランスに優れた食生活のこと。
ハ行	「早寝 早起き 朝ごはん」運動	子どもたちの基本的な生活習慣の確立や生活リズムの向上を全国的な活動として取り組むため、平成 18 年 4 月に 100 を超える個人や団体(P T A、子ども会、青少年団体等)により活動の推進母体として全国協議会が設立され、国民運動として各地で積極的に啓発活動が展開されています。
	フレイル	Frailty(虚弱)の日本語訳で、健康と要介護の中間に位置し、加齢とともに心身の活力、社会的つながりが弱くなった状態のことを指します。要介護状態に至る前段階として位置付けられますが、身体的虚弱性のみならず精神・心理的虚弱性や社会的虚弱性などの多面的な問題を抱えやすく、自立障害や死亡を含む健康障害を招きやすいハイリスク状態を意味します。栄養、身体活動、社会参加などを早期に見直し、適切に取り組むことで、フレイルの進行を防ぎ、健康な状態に戻ることができます。
ワ行	和食	平成 25 (2013) 年 12 月、「和食 ; 日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。この「和食」は、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」であり、<1>新鮮で多様な食材とその持ち味の尊重、<2>健康的な食生活を支える栄養バランス、<3>自然の美しさや季節の移ろいを表現した盛りつけ、<4>正月行事などの年中行事との関わりという特徴を持つものであり、日本人全体が担い手としてその保護・継承を推進することとされています。

3 食に関するウェブサイト一覧 (令和3年3月現在)


(1) 農林水産省ホームページに掲載の国及び市町村の計画





名 称	URL	QR コード
食育基本法、食育推進基本計画	https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kannrenhou.html	
市町村における食育推進計画の作成状況	https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/shichoson.html	

(2) 京都府の計画





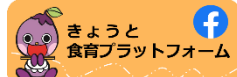

名 称	URL	QR コード
京都府食育推進計画	http://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/suishin-plan.html	
[関連する計画] 京都府総合計画 (京都夢実現プラン)	https://www.pref.kyoto.jp/shinsougoukeikaku/index.html	
[関連する計画] 京都府農林水産ビジョン	https://www.pref.kyoto.jp/nosei/r01vision.html	
[関連する計画] 京都府食の安心・安全行動計画	https://www.pref.kyoto.jp/shokupro/1262937121254.html	
[関連する計画] きょうと健やか21 (京都府保健医療計画)	https://www.pref.kyoto.jp/kentai/kyotosukoyaka.html	
[関連する計画] 京都府教育振興プラン	http://www.kyoto-be.ne.jp/soumu/cms/?page_id=34	

(3) 京都府の食に関する行政情報







名 称	URL	QR コード
食生活・消費生活	https://www.pref.kyoto.jp/kurashi/shoku/index.html	

きょうと食育情報 	https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/index.html	
食の安心・安全きょうと 	https://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/index.html	




(4) 京都府の食に関する SNS

名 称	URL	QR コード
京都府食の安全・食育情報 Facebook 	https://www.facebook.com/kyoto.shokuanzen.shokuiku/?ref=bookmarks	
京都府食の安全・食育情報 Twitter 	https://twitter.com/kyotopref_shoku	
きょうと食育プラットフォーム 	https://www.facebook.com/kyotoshokuikupf/	

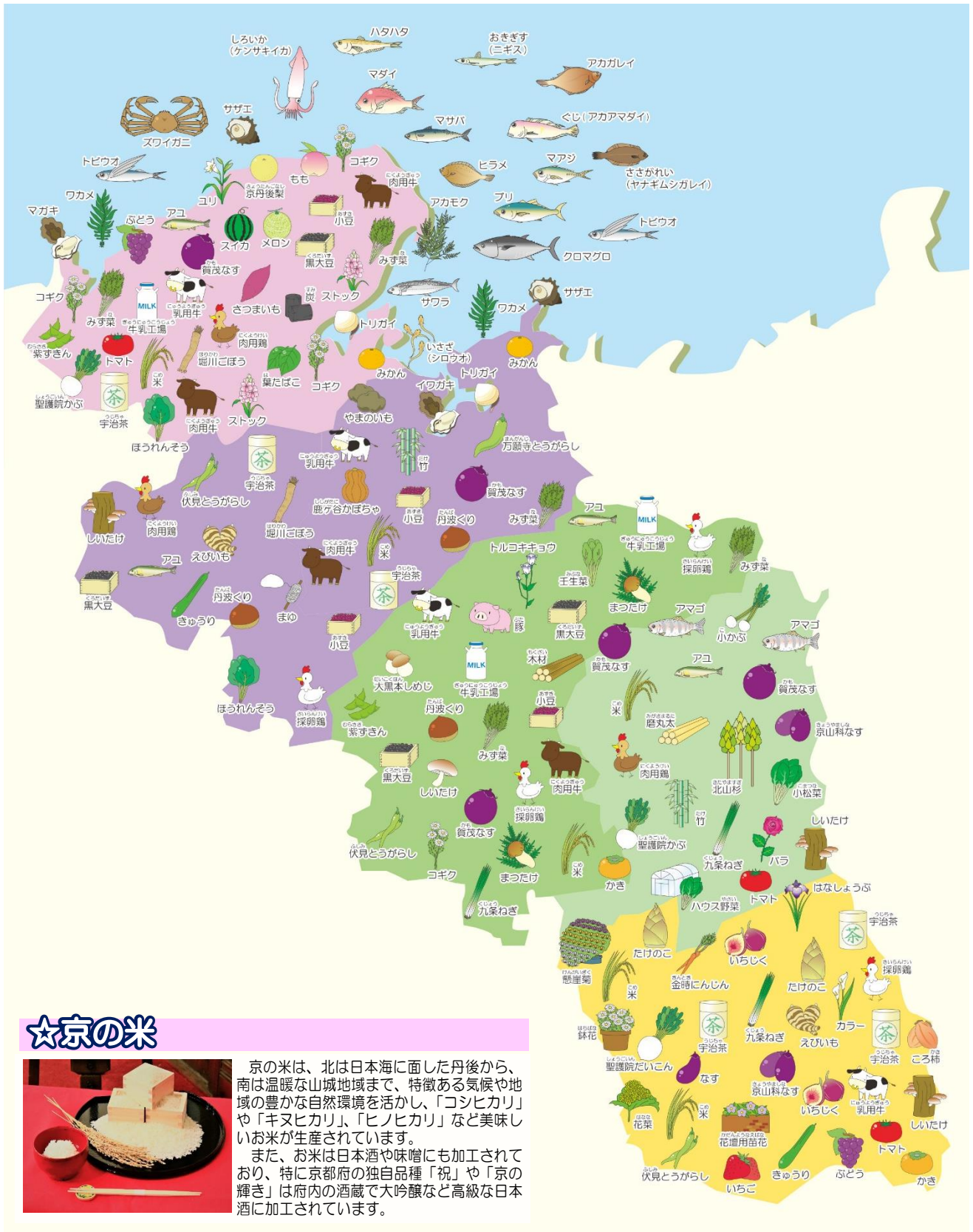
(5) 京都府の食に関するレシピ、学習動画等

名 称	URL	QR コード
cookpad 京都府公式キッチン 	https://cookpad.com/kitchen/12555780	
京の食文化ミュージアム・あじわい館 	https://www.kyo-ajiwaikan.com/	
京都府食の府民大学 	http://www.pref.kyoto.jp/fumindaigaku/index.html	

(6) 京都府の食に関する団体等

名 称	URL	QR コード
きょうと食育ネットワーク 	https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/network.html	
きょうと健康長寿推進府民会議 	http://www.pref.kyoto.jp/kentai/kyotokenkouchoujusuishinfuminkaigi.html	

4 京都府の主な農林水産物

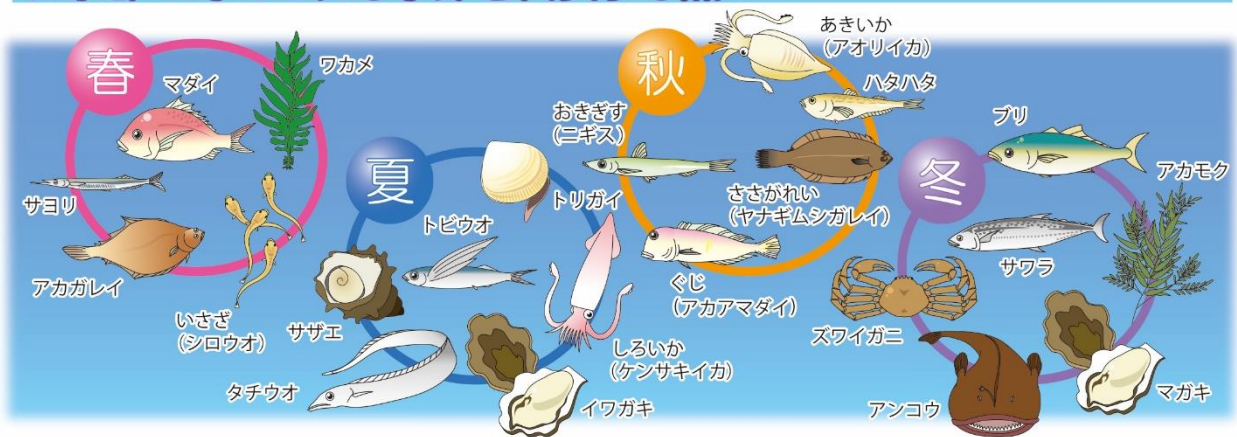


☆京都府内産野菜の出回り時期と主な産地

特に多く出回る時期
《 》内は主な産地です

品目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
トマト												
きゅうり												
なす												
賀茂なす												
万葉寺とうがらし												
黒大豆枝豆												
だいこん												
聖護院だいこん												
金時こんじん												
ほろれんそう												
こまつな												
九条ねぎ												
みず菜												
聖生菜												
花菜												
たけのこ												
宇治茶												

☆京都の海でとれる季節を代表する魚



☆京都の畜産



京都産和牛

京都の肥育技術は大変高く、平成29年の和牛オリンピック（全国和牛能力共進会）では全国2位を受賞。神戸ビーフや松阪牛などが参加する近畿東海北陸連合肉牛共進会では、4年連続で農林水産大臣賞（最優秀賞）を獲得するなど、きめ細かな霜降りと上品な肉質が高く評価されています。



京都ぼーく

豚の代表的な3つの品種を掛け合わせて、京都府内で育てられた豚肉を「京都ぼーく」と名付けています。ハムとソーセージ等にも加工されています。



京都の牛乳

京都府内で育てられている乳牛からしぼられた牛乳は、府内各地にある牛乳工場に集められ衛生的に加工されています。

☆宇治茶

＜宇治茶の主な種類＞

せんぢや

煎茶

日光を十分に受けた茶園の新芽を摘み、もみながら乾燥させます。さわやかな香りと上品なしぶみのある味わいです。

ぎょくろ

玉露

おおい※をしている茶園のやわらかい緑色の濃い新芽を摘み、もみながら乾燥させます。まろやかなうまみを持つ最高級のお茶です。

まっちゃ

抹茶（てん茶）

おおい※をしている茶園の新芽を摘んで、もみすに乾燥させます。香り豊かでまったりとしたうまみがあります。抹茶はてん茶を石臼等でひいて粉にしたものです。

※おおい…日光を当てないようにするため、よしず・わらや、化学せんいなどでおおうこと



5 計画策定の経過

令和2年8月6日	第1回食育推進懇談会において、食育の現状と課題等について意見交換
9月28日	府議会9月定例会で、第4次京都府食育推進計画の策定について概要案を報告
10月12日	第2回食育推進懇談会において、施策の展開等について意見交換
12月14日	府議会11月定例会で、骨子（案）を報告
12月18日	第3回食育推進懇談会において、骨子（案）について意見交換
12月22日～	食育推進計画骨子案に対するパブリックコメントを実施
令和3年1月11日	
2月25日	第4回食育推進懇談会において、最終（案）について意見交換
3月16日	府議会2月定例会で、最終案を報告
3月31日	策定・公表

6 京都府食育推進懇談会委員

	区分	氏名	職名等
1	学識 経験	今里 滋	同志社大学大学院総合政策科学研究科 教授
2		黒田 恭史	京都教育大学教育学部数学科 教授
3		小切間 美保	同志社女子大学生生活科学部食物栄養科学科 教授
4		佐藤 洋一郎	京都府立大学文学部和食文化学科 特別専任教授
5	家庭	酒向 美也子	京都生活協同組合組織運営部 統括マネージャー
6	学校 保育所 幼稚園	小西 秀紀	京都府学校給食研究会 会長
7		佐々木 颯子	京都府公立幼稚園・こども園教育研究会 会長
8	地域	梅地 洋子	京都府食生活改善推進員連絡協議会 会長
9		田中 まり	きょうと食いく先生
10	栄養健康	熊谷 幸江	公益社団法人京都府栄養士会 会長
11	生産流通	福井 有紀	京都府農業協同組合中央会 総合企画部総合企画課 課長
12	企業	山下 泰生	株式会社堀場製作所 執行役員

※職名等は令和3年3月現在
(敬称略 区分別五十音順)

7 京都府食育推進懇談会設置要領

(設置)

第1条 京都府において策定する「京都府食育推進計画」(以下「計画という。」)の策定に当たり、食育の取組に関して府民・有識者(学識経験者)の意見を聴取するため、京都府食育推進懇談会(以下「懇談会」という。)を設置する。

(委員の役割)

第2条 懇談会の委員は、計画策定に当たり、次に掲げる事項について意見を述べるものとする。

- (1) 食育の推進に関する事項
- (2) その他計画の策定に当たり必要と認められる事項

(委員)

第3条 懇談会の委員は、学識経験を有する者12名以内とする。

2 委員の任期は、令和3年3月31日までとする。

3 委員に欠員が生じ、運営に支障が生じたときは、新たな委員を選任できるものとし、当該委員の任期は前任者の残任期間とする。

4 座長は、互選により選出する。

5 座長は、懇談会の議事を運営する。

(会議)

第4条 懇談会は、農政課長が招集する。

(委員以外の者の出席)

第5条 農政課長は、必要があると認めたときは、懇談会に専門的事項に関し学識経験を有する者その他の関係人の出席を求め、その意見又は説明を聴くことができる。

(委員の責務)

第6条 委員は、公正かつ公平に意見を述べなければならない。

2 委員は、懇談会で知り得た情報を公表してはならない。ただし、府又は懇談会が公表した情報については、この限りではない。

(会議の非公開等)

第7条 会議については、原則として公開とする。ただし、農政課長が必要と認めた場合は非公開とすることができる。

2 懇談会委員の氏名は公表する。

3 議事録要旨は、京都府ホームページにおいて公表する。

4 職員その他懇談会の場に出席した者は、会議で知り得た情報を公表してはならない。ただし、府又は懇談会が公表した情報については、この限りではない。

5 その他「京都府情報公開条例」及び「京都府個人情報保護条例」に基づき対処する。

(その他)

第8条 この要領に定めるもののほか、懇談会の運営に関し必要な事項は、農政課長が別に定める。

附 則

この要領は、令和2年7月7日から施行する。

第4次京都府食育推進計画（令和3年度～7年度）

～ つなげる、京都。 つづける、食。 ～

食育とは

- **食育の定義**
 - ・食育基本法において、「食育とは、生きる上での基本であり、知育・徳育・体育の基礎となるべきものであり、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もの」と定義
- **食育の推進**
 - ・食育は、生涯にわたって、健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを目指して、国、地方公共団体とともに、地域の関係者が連携・協働し、国民運動として推進
 - ・都道府県及び市町村には、国の計画を基本として食育推進計画を作成する努力義務
- **食育の効果**
 - ・「心身の健康と豊かな人間形成」、「食事の重要性や楽しさの理解」、「食への感謝の心を育む」、「食の正しい知識、選択する力、調理する力の獲得」、「食文化の保護・継承」等

現状と課題

京都府における食をめぐる現状

- **京都府及び市町村における食育推進計画の策定状況**
 - ・京都府：国の計画に合わせて5年ごとに策定
第1次[H19～H22]、第2次[H23～27]、第3次[H28～R2]
 - ・市町村：食育推進計画を作成・実施している市町村(68%)
- **健康寿命の延伸や生活習慣病予防の観点**から食育の取組が必要
 - ・高齢化率が進展(平均29.1% ※各市町村で大きく異なる)
 - ・平均寿命と健康寿命の差は、男性約10年、女性約13年
 - ・食生活と関わりの深い3大生活習慣病は、全死亡の約5割
- **朝食を毎日食べる子どもや若い世代**の割合の向上が必要
 - ・朝食を毎日食べる府内小・中学生の割合(小学生:85.3%、中学生:79.7%)
 - ・朝食を欠食する割合(20代、30代:11.9%、全体:8.3%)
- **主食・主菜・副菜を組み合わせた食事**など食生活の改善が必要
 - ・主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べる割合(20代、30代:54.1%、全体:69.1%)
- **和食や郷土料理など、伝統的な食文化**が根付いている
- **新型コロナウイルス感染症対策下での新しい生活様式・新たな日常に対応した**食育の推進が必要
 - ・新型コロナウイルス感染症による影響で、全国的に**家庭内食の機会が増加**
 - ・様々な分野で**ICTツールが急速に普及**

※()内は、いずれも令和元年度の状況

第3次京都府食育推進計画の総括

- 学校等で体験型食育を実践する「きょうと食いく先生」の授業数増加や、府HPによる映像教材「京都府食の府民大学」による幅広い府民への情報発信など、**食育の取組の裾野が拡大**
- 一方で、朝食を毎日食べる府内小・中学生の割合は横ばいで推移するなど、**食育に関する知識の更なる浸透を図り、府民一人ひとりの主体的な行動に繋げていくことが必要**

(国) 第4次食育推進基本計画(令和3年度～7年度) 重点事項

- **生涯を通じた心身の健康**を支える食育の推進
- **持続可能な食**を支える食育の推進
- **新たな日常やデジタル化**に対応した食育の推進
- ※ SDGsの考え方を踏まえ、相互に連携して総合的に推進

基本的な方針

- 家庭や学校、地域など、**多様な主体の連携・協働**による食育の推進
- 和食や郷土料理など京都の食文化を活用した取組や、SDGsの実現に向けた取組などを通じた、**府民の食育への関心を高める**ための取組の推進
- オンラインなどICTツールの効果的な活用や家庭内食の機会の増加など、**新しい生活様式・新たな日常に対応した**取組の推進

施策の展開と目標

多様な主体による食育の推進

現状値(R1) ⇨ 目標値(R7)
◆:新規目標 ◇:継続目標

<家庭における食育の推進>

- 生涯を通じた健康寿命延伸につながる食育の取組
- 関係者連携による若い世代を対象とした、朝食摂取や主食・主菜・副菜のそろった食事の啓発

- ◆ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べる府民の割合 69.1% ⇨ **80%**
- ◇ 朝食を毎日食べる府内小学生の割合 85.3% ⇨ **95%**
- ◇ 朝食を毎日食べる府内中学生の割合 79.7% ⇨ **90%**

<学校、保育所、幼稚園等における食育の推進>

- 管理栄養士、栄養士、栄養教諭等を中核として関係者が連携した、体系的・継続的な食に関する指導の充実
- 生きた教材としての給食を活用した食育の推進
- 就学前の子どもに対する食育の推進

- ◇ きょうと食いく先生の授業数 373授業/年 ⇨ **554授業/年**
- ◇ 学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース) 20.6% ⇨ **30%**

<地域における食育の推進>

- 全ての世代における健全な食生活の実現に向けて、市町村と地域が連携した食環境整備の推進
- 家庭やライフスタイルの多様化に対応した中食や外食、職場等、食へのアクセスの充実

- ◆ 食育推進計画を作成・実施している市町村の割合 68% ⇨ **100%**
- ◇ きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店数 788店舗 ⇨ **800店舗**

食育の効果的な推進のための取組

<食育への関心の向上>

- 地産地消や食品ロス削減の推進など食材の適切な活用
- 農林漁業者、料理人等食に関する多様な主体と府民との交流など、和食や郷土料理などの食文化を身近に感じる取組の推進

- ◆ 京の食文化の語り部のオンライン講座受講者数 0人/年 ⇨ **300人/年**
- ◆ 和食文化人材の育成人数(京都府立大学文学部和食文化学科在籍者数) 36人/年 ⇨ **120人/年**

<新しい生活様式・新たな日常への対応>

- WITHコロナ社会を踏まえた、暮らし方の変化に応じた新たな食育の取組の推進
- ICTを活用した啓発イベントや情報発信等、多様な学びの場の提供

- ◆ ICTを活用した情報発信数 30回/年 ⇨ **300回/年**
- ◆ ICTを活用して食育宣言を行う府民の数 0人 ⇨ 累計**10,000人**

発行：令和3年3月
京都府農林水産部農政課
〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町
TEL 075-414-5654 FAX 075-432-6866