

第4章 食育の展開方法、施策体系

この計画の基本目標の達成に向け、以下の3つの施策を総合的に推進します。

施策体系	関連するSDGs※
1 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）	
(1) 乳幼児・児童・思春期における食育の推進	 
(2) 青・壮・高年期における食育の推進	  
(3) 生涯を通じた食育の推進	  
2 魅力あふれる”地域の食”づくり（地域での取組）	
(1) 地産地消の推進	 
(2) 食文化の継承と発展	  
(3) 健康を支える社会環境の整備	 
3 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）	
(1) 農林漁業者等による体験活動の推進	  
(2) 環境に配慮した食生活の推進	  
(3) 環境と調和のとれた農林水産業の推進	  

I 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）

■現状と課題

- ・生涯にわたり健康で活力ある生活を送ることができるよう「健康寿命日本一の実現」に向け、適切な運動や休養とともに、規則正しい、バランスのとれた食生活を送ることが大切です。
- ・一方で、栄養の偏りや食習慣の乱れなどによる生活習慣病[※]の増加が社会問題となっています。

■取組方針

- ・県民が健康で豊かな生活を実現するために、一人ひとりが「食」に関する正しい知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を営む能力を身につけられるよう取り組みます。
- ・県民が安心して食生活を送るために、生産から消費に至る各段階で、関係機関が連携し、食の安全・安心の確保の取り組みを推進します。
- ・食育推進全国大会で培ったネットワークを活用し、市町村や関係団体と連携して食育をさらに推進していく必要があります。

■主な取組

- ・保育所・こども園・幼稚園、学校、大学、企業や団体など多様な主体と連携し、子どもの頃から健全な食生活を実現するための取り組みを推進
- ・家庭・学校・地域で連携し、「おおいた食(ごはん)の日」を県民運動として推進
- ・食に関する適切な情報提供及びリスクコミュニケーション[※]による正しい知識の普及

(I) 乳幼児・児童・思春期における食育の推進

◎乳幼児期における食育の推進

●乳幼児期における食育の推進

市町村が実施する乳幼児健康診査や相談会の機会を活用し、正しい食習慣や生活習慣が確立できるよう、市町村と連携した取組を推進します。

●保育所・こども園・幼稚園における食育の推進

保育所等で策定される「指導計画」の中に、食育の視点が反映される

よう、各保育所等に働きかけます。

◎児童・思春期における食育の推進

- 栄養教諭や学校栄養職員等と学級担任等との連携による食に関する指導の実践

- ▽栄養教諭等による食に関する指導の推進

児童生徒の食の自己管理能力の育成を図るため、各教科等や給食の時間において、学校給食を生きた教材として食に関する指導を実践していきます。

- ▽食習慣・生活習慣の改善、運動習慣の定着による肥満予防

「スクールヘルスサポート事業」を実施することにより、中等度及び高度肥満の児童生徒に対し、学校・家庭・関係機関が連携し、個別の支援を行います。

- ▽学校における「弁当の日」

- ▽生産者の顔が見え、生産物に対する思いを知る機会の増加

- 地場産物を活用した学校給食の提供

- ▽「学校給食1日まるごと大分県」（11月中）の実施

- ▽「食育の日」等（毎月19日前後）の実施

- 親子向け食育教室の実施

- ▽おやこの食育教室

幼少期からの望ましい食生活の普及と「食育の力」を養うことを目的に大分県食生活改善推進協議会が、各市町村において講習会等を実施しています。

- ▽夏休み親子食の安全・安心教室

親子での衛生検査の体験等により食の安全・安心に関する正しい理解、知識、技術の習得を図ります。

- よくかんで食べるための歯と口腔の健康づくり

- ▽歯科保健指導及び食生活・健康指導の推進

保育所・学校等における口腔機能向上等については、むし歯予防と併せて取り組みます。

(2) 青・壮・高年期における食育の推進

◎青年期における食育の推進

- 高校・大学における食育の推進

- ▽高校・大学等と連携した食育啓発活動の実施

高校・大学の関係者と情報共有を図り、学生食堂や学園祭など学内で

の食育啓発活動を支援します。

▽学生食育推進サポーター（FES）の養成、FESの活動支援

東部保健所管内の大学生を対象に、食育を促進するボランティアを養成し、大学生自身による健康づくりを推進します。また、FESに認定された学生の活動を支援します。

◎壮年期における食育の推進

●バランスのよい食生活の普及と実践の定着化

▽事業所等での健康（食育）講話

▽男性のための料理教室

料理を経験したことのない男性を中心に、栄養バランスのとれた食事や調理方法を身につけることを目的に大分県食生活改善推進協議会が、各市町村において講習会等を実施します。

◎高年期における食育の推進

●市町村が行う介護予防事業等の支援

▽市町村の介護予防・健康づくり事業の推進

市町村が行う通いの場の拡大・充実等の介護予防事業やフレイル[※]予防活動を支援します。

▽高齢者の自立を支援する介護サービスの推進

支援が必要な高齢者を口腔・栄養の状態にも配慮した自立支援型サービスへ適切につなげる仕組みづくりを行う市町村を支援します。

●低栄養・フレイル[※]予防のための料理教室の実施

▽やさしい在宅介護食教室

低栄養・フレイル[※]予防のため、高齢者や介護者が家庭で実践できる介護食の知識取得を目的に大分県食生活改善推進協議会が、各市町村において講習会等を実施します。

(3) 生涯を通じた食育の推進

●食育の普及啓発・食育活動の促進

▽食育に関する情報の収集及び発信

全国あるいは県内において実施されている先進的な取組について情報を集め、家庭、保育所・こども園・幼稚園、学校、地域などで実施する食育事業の参考として情報発信します。

また、デジタル化に対応した効果的な情報発信に努めます。

▽毎年6月の「食育月間」、11月19日の「おおいた食（ごはん）の日」や11月19日を含む週の「おおいた食育ウィーク」などの普及啓発

食育の推進に関する普及啓発を図るための行事を重点的かつ効果的に行い、市町村や関係団体と連携し、県民運動として食育を推進します。

併せて、毎月19日の「食育の日」や毎月第3日曜日（家庭の日）の「家族みんなで“いただきます！”の日」には、食卓を囲むなど、誰もが日々の生活の中で実践できる食育を呼びかけます。

▽おおいた食育人材バンク登録人材派遣事業

地域に食育をひろげるため、要望に応じて、「食育の先生（指導者）」を派遣します。

おおいた食育人材バンクってなに？

県は地域に食育活動をひろげるため、みなさんの要望に応じて「食育の先生（指導者）」を派遣します。

あなたも食育に取り組みませんか？

※登録者への謝金・旅費を県が負担

食育の先生（指導者）


いろいろな食のことに教えてほしいなあ

子どもたちに楽しく食育を教えてください


親子で調理にチャレンジしてみたい

果物や野菜の収穫体験がしたい！


食育人材バンク登録者



クイズで食べ物に関心をもてるようお話をします。



野菜の栽培体験を通して食べ物の大切さを伝えます。



地域に伝わる郷土料理を教えます。

県が派遣

食育人材バンクの派遣活動内容

食生活分野	食文化分野	生産体験交流分野	環境分野
基本的調理技術の指導や健康な食生活の実現に関すること ・バランスのよい食事や食べ方 ・各年代に応じた食生活に関するアドバイス ・親子クッキング ・男性料理教室 など	地域食材の活用や郷土料理の継承に関すること ・郷土料理の実習 ・地元産物の活用方法 ・加工体験（みそ、まんじゅう、そばうち） など	農林水産業などの体験に関すること ・稲作 ・野菜の栽培、収穫 ・芋掘り ・しいたけのコマうち など	環境に配慮した食生活に関すること エコクッキング など
		連携分野 各分野を組み合わせた内容に関すること	

食育人材バンクの活動内容からあなたのやりたい食育をみつけてお申し込みください。

▽消費者団体等の活動支援

庁内の関係部署と連携して、食育に取り組む消費者団体等の活動を支援します。

●食生活改善推進協議会によるライフステージに応じた講習会の実施

▽生涯健康「元気な食卓」推進事業

県民の健康づくりに寄与することを目的として、地域の特性や県産品を活用した講習会等を実施します。

▽生涯骨太クッキング

毎日の食生活に牛乳・乳製品等を上手に取り入れることで、生活習慣病*の予防や食事バランスの改善につなげることを目的に講習会等を実施します。

▽世代別に取り組む生活習慣病*予防のためのスキルアップ事業（若者世代、働き世代、高齢世代）

世代のニーズに合わせた食生活改善の推進を目的に講習会等を実施します。

食生活改善推進協議会

食生活改善推進協議会は、戦後の食糧が十分ではなく栄養不足や乳児死亡が問題になっていた頃、保健所の「栄養教室」で食に関する正しい知識と技術を学習した主婦を中心に誕生しました。

大分県では、昭和29年に当時の大分保健所管内の市町村から推進のあったリーダー約20名の栄養料理研究会から始まり、昭和55年に大分県食生活改善推進協議会が設立しました。

現在は、全市町村に協議会（令和2年度会員数：2,249人）があり、「私達の健康は、私達の手で」をスローガンに、バランスのとれた食生活の普及や郷土料理の継承等、食を通じた健康づくりの担い手として活動しています。

平成17年に食育基本法が施行されたことから、食生活改善推進員は、地域における食育の担い手として、「食育アドバイザー」を併名されています。



●乳幼児期から高齢期にいたるまでの歯と口の健康づくり

▽歯科口腔保健の推進

平成30年3月に策定された大分県歯科口腔保健計画「新・歯ッスル大分8020改定版」に基づき、乳幼児期から高齢期にいたるまでの歯・口の健康づくりを推進します。

▽むし歯予防の推進

かむための基本である歯の健康のために、歯みがき、食事指導等を行うとともに、フッ化物を利用したむし歯予防対策に取り組みます。

▽口腔ケア・口腔機能向上

口腔ケア、口腔体操を含む口腔機能向上プログラムの普及に努めるとともに、歯科医師会や歯科衛生士会が行う、歯と口の健康づくりや食育の取組を支援します。

●食の問題への正しい知識と理解ができるようになるための取組

▽座談会、対話型の講習会（リスクコミュニケーション※）等の実施

食の安全性からみた不安要因等について正確な情報や質問、意見を交換・共有する機会を持ち事業者や消費者等が適切な対応をとれるよう支援します。

◎数値目標

指標	単位	現状値 (R2年度)	目標値 (R7年度)
3歳児健診における一人平均むし歯本数	本	0.6 (R1年度)	0.5
朝食を毎日食べる児童の割合（小学校5年生）	%	90.0	92.4
朝食を毎日食べる生徒の割合（中学校2年生）	%	88.3	91.2
朝食を毎日食べる生徒の割合（高校2年生）	%	88.6	92.0
おおいた食育人材バンクによる食育活動参加者数	人	2,538 (R1年度)	3,000

2 魅力あふれる“地域の食”づくり（地域での取組）

■現状と課題

- ・本県は豊かな自然に恵まれており、風土や歴史に根付いた多様な「食」の文化が育まれています。
- ・地域の伝統ある食文化を伝える機会が減少し、食文化の衰退が懸念されることから、家庭や地域において郷土料理や伝統料理の継承の機会を増やす必要があります。
- ・都市化やライフスタイルの変化により、農林水産物の生産現場に対する消費者の関心が薄れてきています。

■取組方針

- ・地域コミュニティを活用した食育の場を提供することにより、地域の特性を生かした食生活や伝統的な食文化の伝承と発展に取り組みます。
- ・生産者と消費者の交流を促進し、県内で生産された農林水産物への信頼確保と地産地消の推進に取り組みます。

■主な取組

- ・生産者、流通・販売業者と協力した地産地消の取組を推進
- ・学校給食での地場産物の利用など県産（県内で生産された）農林水産物への理解促進
- ・郷土料理など地域の食文化の伝承と情報発信

(1) 地産地消の推進

●県産農林水産物の消費拡大

▽大分県農林水産祭

農林水産祭は消費者と生産者のふれあいを通じ、県産農林水産物の良さや農山漁村の魅力を発信する場として開催します。

▽消費者に信頼される県産農林水産物の提供

県産農林水産物を積極的に活用している県内飲食店を「とよの食彩愛用店^{*}」や「ビストロおおいた認定店^{*}」として登録し、ホームページで紹介します。

▽「とよの食彩愛用店^{*}」スタンプラリー

県産農林水産物を活用した飲食店等の知名度アップと県産農林水産

物の消費拡大を図ります。

▽次世代応援地産地消商品開発コンテスト

高校生・大学生を対象に県産農林水産物を活用した料理レシピを公募し、県産農林水産物への関心や活用の意識付けを行います。

▽学校給食への県産農林水産物利用促進

直売所や卸売市場等との連携により学校給食での県産農林水産物の利用を促進します。



学校給食 | 日まると大分県

▽直売所の消費拡大

店舗レイアウト変更や地産地消商品PR支援により、直売所の集客アップを図ります。

●各品目の消費拡大推進

▽県産米の消費拡大と日本型食生活※（米飯）の推進

保育所・幼稚園でのおにぎり教室、「おむすびの日」に合わせた新聞広告掲載、和食フォーラムや健康アプリ「おおいた歩得」利用者プレゼントへの県産米の提供により、県産米の消費拡大と日本型食生活※（米飯）の推進を図ります。

▽「大分乾しいたけトレーサビリティシステム※」の運用

「大分しいたけシンボルマーク」に記載された製造番号を問い合わせることで、生産や流通の各過程の履歴を確認することができます。

このシステムを運用し、生産者団体、流通団体とともに、各種イベント等を通して安全・安心な食品であることや、うまみ・機能性をPRすることで大分しいたけの普及促進を図ります。

▽しいたけの料理教室

しいたけの調理方法や機能性に関する知識の習得を図るため、主婦

や学生等を対象に料理教室を開催します。

▽しいたけ料理コンクール

誰でも簡単に作れるしいたけ料理を広めるため、県民参加型の料理コンクールを実施します。

▽県産水産物商品の開発と利用拡大

栄養士等と連携し、学校や病院・福祉施設等での県産水産物の利用を促進し、またロットがそろわないことや調理に手間がかかることが原因で利用が進まない地域特産魚については、家庭等で利用しやすい商品開発の取組を推進します。

(2) 食文化の継承と発展

●地域の食文化の継承

▽大分の郷土料理の情報発信

動画やホームページ等を活用した郷土料理レシピなどの情報発信を行います。

▽国東半島宇佐地域世界農業遺産*認定地域の食文化の伝承

乾しいたけやみとり豆などの地域食材を活用した郷土料理に関する食文化の伝承と情報発信を行います。

また、小中学校において給食での地産地消に取り組むとともに、食育人材バンクも活用し、野菜や米等の栽培、収穫などの体験を通じ食育等を推進します。

●伝承料理の調査研究や料理教室の実施

▽生涯健康「元気な食卓」推進事業

各地域の伝承料理に関する調査研究を行うとともに、料理教室等を通じて幅広い世代を対象に食文化の継承を行います。

(3) 健康を支える社会環境の整備

●子ども食堂と連携した食育の推進

小中学生を対象に、関係企業・団体や地域の子ども食堂と連携して朝食の無料提供を行い、子どもの基本的な生活習慣の定着や食育の推進を図ります。



子ども食堂における食育の推進

●健康に配慮した食事を提供する外食産業店舗の拡大と充実

▽県民の健康づくりを支援する食の環境整備

県民が自分にあった外食・中食を選択でき、自然と健康的に生活できる社会環境整備を実現するため、「生涯健康県おおいた21推進協力店（食の健康応援団）※」を認定します。

◎数値目標

指標	単位	現状値 (R2年度)	目標値 (R7年度)
学校給食での地場産物の活用率	%	75.6 (R1年度)	75.6
とよの食彩愛用店※新規登録店舗数（累計）	店舗	5	20
学校給食において、月に1回「食育の日」等を決めて、地場産物や郷土料理を活用し、食育に取り組む学校の割合	%	84.2 (R1年度)	89.2
食の健康応援団のうち「うま塩メニュー※」を提供する店舗数	店舗	150 (R1年度)	200

3 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）

■現状と課題

- ・ライフスタイルの変化により孤食^{*}や個食^{*}が増え、食に関する感謝の気持ち、食を大切に作る心の希薄化など、食を取り巻く多くの課題が発生しています。
- ・いつでも食べ物が手に入る飽食の時代の中、食べ残しや食品廃棄物の増加が問題となっています。
- ・食料の生産は自然の恩恵の上に成り立っており、自然との共生が求められています。

■取組方針

- ・農林水産業の体験活動を通じて、自然の恩恵と「食」に関わる人々への感謝の念を醸成します。
- ・持続可能な社会の実現に向け、消費者、事業者、関係団体、行政等が協働し、食品ロス^{*}の削減につながる取組が進んだ社会を目指します。
- ・農林水産物の生産工程の見える化を通じて、安全・安心な供給体制を整備します。

■主な取組

- ・農林水産業の学習や体験を通じて、「いのち」をいただいていることへの理解促進と感謝の気持ちの醸成
- ・未利用食材の活用や食べ残しの削減など、食品ロス^{*}削減に向けた食育の推進
- ・有機栽培や化学農薬の使用量を減らす総合的病害虫・雑草管理（IPM）^{*}などの推進

(1) 農林漁業者等による体験活動の推進

●水産業について学ぶ機会の提供

▽安心・安全な魚のPR活動

小中学生や栄養教諭、学校栄養職員等を養殖場や加工場に招いての現場見学や意見交換等などのイベントを通じ、生産者と消費者の交流を図り、県産養殖魚に対する信頼の確保を図ります。

●牛とのふれあい体験・牛乳を調理する活動・生産工場見学等の実施

県では農業団体及び乳業メーカーによる次の食育活動を支援します。

▽農業団体による食育活動

農業団体では酪農に対する理解醸成の活動として、県下各地の保育所・小中学校を対象に、生産者組織による搾乳体験やバターづくり体験等を組み入れた出前講座や牧場の受入体験を行っています。

この活動を続けることにより、大人になっても家庭で牛乳を飲む習慣づくりをめざします。

▽乳業メーカーによる食育活動

乳業メーカーでは、小学校3年生以上を対象に工場見学を実施しています。

農場から集められた生乳が、検査・殺菌・充填など一連の流れを経て、牛乳や乳製品になる過程を学ぶことで、県産牛乳の理解啓発を図ります。

●大分の特産物、しいたけ栽培について学ぶ機会の提供

▽しいたけの栽培体験や生産者との交流

栽培方法や作業の大変さを学んでもらい、しいたけの知識習得を図るとともに、生産者に対する感謝の心を育みます。

(2) 環境に配慮した食生活の推進

●「ごみ」や「エネルギー」の問題を意識した身近なエコライフ[※]の実践や地球温暖化防止などの環境意識の醸成

▽食品ロス[※]削減の推進

食品の生産・流通から廃棄処理まで、その行程にかかるエネルギーや二酸化炭素排出の抑制に貢献する食品ロス[※]削減の取組を、消費者、事業者、行政等の連携により推進していきます。

▽環境教育を通じた環境保全意識の醸成

環境教育アドバイザー等を活用し、食べ物を無駄にしない県民意識の醸成を図ります。

(3) 環境と調和のとれた農林水産業の推進

●自然と調和した環境保全型農業[※]の推進

▽有機農業[※]や総合的病害虫・雑草管理（IPM）[※]の推進

環境に優しい農業を推進するため、有機農業者に対する支援や県産

有機農機農産物の消費拡大、総合的病害虫・雑草管理（IPM）※技術の普及を進めます。

▽農業生産工程管理（GAP※）の推進と消費者に信頼される「県産農産物」の提供

安全・安心な農産物を提供するため、GAP※認証の取得を進めるとともに、消費者への周知に努めます。また、農薬適正使用の推進のため、農薬指導士※認定制度の取組や、直売所の自主安全管理の取組である農産物「安心おおいだ直売所」取組宣言※を進めます。

●養殖漁場の環境負荷軽減

▽漁場環境にやさしい養殖業の推進

地域特性に応じた海藻や二枚貝など無給餌養殖業を推進します。

◎数値目標

指標	単位	現状値 (R2年度)	目標値 (R7年度)
生産者団体による農林水産業の体験活動実施回数	回	22	40
食品ロス※削減について学習した人数	人	244	500
GAP※認証農家数	戸	214 (R1年度)	310 (R6年度)