

# 長野県食育推進計画（第4次）の概要

第1章 計画の基本的事項		第2章 基本理念																					
1 計画策定の趣旨		～信州の食でつながる、人づくり・地域づくり～																					
2 計画の位置づけ		第3章 施策展開																					
※社会情勢の変化・新たな視点 ・核家族化、単身世帯増、高齢化の進行 ・生活困窮者の増、物価高騰、食糧問題 ・価値観の多様化、社会のデジタル化 ・地域共生社会、地域内経済循環への転換 ・コロナ禍の影響、頻発する自然災害 ・SDGs、エシカル消費		<table border="1"> <thead> <tr> <th>基本分野</th><th>現状と課題</th><th>目指すべき姿と目標</th><th>重点的な取組</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>若い世代への食育</td><td> <ul style="list-style-type: none"> <li>20～30歳代の若者や保護者の食育への関心を高めることが必要。</li> <li>20～30歳代の男女の朝食欠食率が高い。</li> <li>20歳代以降、朝食欠食率が増加し、バランスよく食べる人の割合が減少。</li> <li>高校生になると食育の機会が減少。</li> </ul> </td><td> <ul style="list-style-type: none"> <li>子どもの親や若い世代が食育に关心を持つ。</li> <li>幼児期から基本的な生活習慣を身に付ける。</li> <li>子どもや若い世代がバランスのとれた食事を準備できるスキルや知識を身に付ける。</li> <li>高校生が食生活を自己管理する力を身に付ける。</li> </ul> <p>※食育に关心がある若い世代の割合 20歳代男性 (2019年度) 22.1% → (2027年度) 37%</p> <p>主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の割合 20歳代男性 (2019年度) 25.8% → (2027年度) 40%以上</p> </td><td> <b>若い世代へ向けた情報発信</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>若い世代が食育に関心を持ち、自ら実践できるようSNS等を活用して効果的に情報を発信。</li> </ul> <b>保育所・学校等と家庭や地域の連携による食育の推進</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>子ども達の食への関心を高め、料理のスキルが身につくよう親子料理教室やお弁当の日等を実施。</li> </ul> <b>高校生等に対する継続した食育の強化</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>関係団体・機関と連携して、高校生や大学生に食の大切さを伝える機会を増加。</li> </ul> </td></tr> <tr> <td>世界一の健康育長寿を</td><td> <ul style="list-style-type: none"> <li>成人の男性の3人に1人は肥満、女性の10人に1人はやせ。</li> <li>県民の食塩摂取量は男性 11.3g、女性 9.8gであり、9割以上の人気が食塩摂取過剰。</li> <li>20歳～50歳代の野菜の摂取量が少ない。</li> <li>65歳以上の女性の低栄養傾向者が増加。</li> <li>何でも噛んで食べられる人は約8割。</li> </ul> </td><td> <ul style="list-style-type: none"> <li>適正体重が維持されている。</li> <li>メタボリックシンドromeが強く疑われる人・予備群の割合が減少する。</li> <li>成人の糖尿病が強く疑われる人・予備群の割合が減少する。</li> <li>成人の高血圧者・正常高値血圧の人の割合が減少する。</li> <li>低栄養傾向(BMI20以下)の高齢者が減少する。</li> <li>何でも噛んで食べられる人が増加する。</li> </ul> <p>※低栄養傾向の高齢者(65歳以上女性) (2019年度) 26.4% → (2027年度) 減少</p> </td><td> <b>働き盛り世代の食を支援</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>食生活改善を図るために事業所等へ食アドバイザーを派遣し、ACEプロジェクトと連動した生活習慣病予防を推進。</li> </ul> <b>外食・中食における健康づくりの推進</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>「野菜たっぷり」、「減塩」及び「適量の選択」など健康に配慮したメニューを提供する飲食店を登録・支援。</li> </ul> <b>フレイル・オーラルフレイル予防</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>関係者と連携し、高齢者の低栄養・フレイル・オーラルフレイルについて周知・啓発。研修会等で専門職の理解を深める。</li> </ul> </td></tr> <tr> <td>食の循環とした地域食育の食を</td><td> <ul style="list-style-type: none"> <li>食べ物を残すことをもったいないと思う児童生徒は約8割。</li> <li>郷土料理や、伝統料理を1種類以上作ることができる人は特に若い世代で少ない。</li> <li>様々な家庭環境や生活の多様化により家庭での共食が難しい人が増加。</li> <li>1人1日当たりの一般廃棄物の排出量は807gで減少傾向。</li> </ul> </td><td> <ul style="list-style-type: none"> <li>地消地産などの郷土への理解を深める。</li> <li>食に関する感謝の気持ちを持つ。</li> <li>地域で共食したいと思う人が、様々な人と共食する機会を持つ。</li> <li>食品ロスの削減に取り組む。</li> </ul> <p>※作ることができる郷土料理や伝統食が1種類以上ある県民の割合(2019) 48.0% → (2027) 増加</p> <p>1人1日当たりの一般廃棄物排出量 (2020年度) 807g/人・日 → (2027年度) 790g/人・日</p> </td><td> <b>食文化の継承・“地消地産”的推進</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>食と農を関連付けた体験の場の充実。</li> <li>農業生産者や食育ボランティア等の情報交換及び研修の実施。</li> <li>給食における有機野菜をはじめ地場産物の活用促進。</li> </ul> <b>地域共生の場を支援</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>信州こどもカフェやこども食堂、高齢者の通いの場等共食の場における食育の推進により、誰一人取り残さない地域づくり。</li> </ul> <b>エシカル消費の取組</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>出前講座等により関係部局と連携し、エシカル消費の趣旨や意義についての普及啓発。</li> </ul> </td></tr> <tr> <td>信州の食を育む環境づくり</td><td> <ul style="list-style-type: none"> <li>食育に关心のある県民の割合は男性約3割、女性約6割。</li> <li>食育ボランティアは、全体的に減少。</li> <li>地域において食に関わる様々な人が、連携して地域全体の食育を推進する体制を整えることが必要。</li> <li>食品に関する正しい情報が必要。</li> <li>新しい生活様式、デジタル社会の到来。</li> </ul> </td><td> <ul style="list-style-type: none"> <li>県民が食育に关心を持つ。</li> <li>食育のボランティア活動に参加する県民が増加する。</li> <li>食品に関する信頼できる情報に基づく適切な判断をし、健全な食生活が行われる知識を持つ。</li> <li>子どもから成人、高齢者に至るまで、生涯にわたり、ライフステージに応じた食育の取組が推進されている。</li> </ul> <p>※食育ボランティア数 (2020年度) 18,780人 → (2027年度) 現状維持</p> </td><td> <b>食育についての普及・啓発</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>子どもから高齢者までが集い、食育を推進するための地域住民の交流を推進。</li> </ul> <b>食育を推進するための人材育成</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>食育ボランティアの養成・育成・活動への支援。</li> </ul> <b>食品の安心安全の取組</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>HACCPによる衛生管理、食品の安全性について関係者の相互理解の促進と県民への情報提供。</li> </ul> <b>信州の食に関する情報発信</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>新しい生活様式に対応したイベントやICT等を活用した取組と、様々な環境に配慮した情報提供の実施。</li> </ul> </td></tr> </tbody> </table>		基本分野	現状と課題	目指すべき姿と目標	重点的な取組	若い世代への食育	<ul style="list-style-type: none"> <li>20～30歳代の若者や保護者の食育への関心を高めることが必要。</li> <li>20～30歳代の男女の朝食欠食率が高い。</li> <li>20歳代以降、朝食欠食率が増加し、バランスよく食べる人の割合が減少。</li> <li>高校生になると食育の機会が減少。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>子どもの親や若い世代が食育に关心を持つ。</li> <li>幼児期から基本的な生活習慣を身に付ける。</li> <li>子どもや若い世代がバランスのとれた食事を準備できるスキルや知識を身に付ける。</li> <li>高校生が食生活を自己管理する力を身に付ける。</li> </ul> <p>※食育に关心がある若い世代の割合 20歳代男性 (2019年度) 22.1% → (2027年度) 37%</p> <p>主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の割合 20歳代男性 (2019年度) 25.8% → (2027年度) 40%以上</p>	<b>若い世代へ向けた情報発信</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>若い世代が食育に関心を持ち、自ら実践できるようSNS等を活用して効果的に情報を発信。</li> </ul> <b>保育所・学校等と家庭や地域の連携による食育の推進</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>子ども達の食への関心を高め、料理のスキルが身につくよう親子料理教室やお弁当の日等を実施。</li> </ul> <b>高校生等に対する継続した食育の強化</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>関係団体・機関と連携して、高校生や大学生に食の大切さを伝える機会を増加。</li> </ul>	世界一の健康育長寿を	<ul style="list-style-type: none"> <li>成人の男性の3人に1人は肥満、女性の10人に1人はやせ。</li> <li>県民の食塩摂取量は男性 11.3g、女性 9.8gであり、9割以上の人気が食塩摂取過剰。</li> <li>20歳～50歳代の野菜の摂取量が少ない。</li> <li>65歳以上の女性の低栄養傾向者が増加。</li> <li>何でも噛んで食べられる人は約8割。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>適正体重が維持されている。</li> <li>メタボリックシンドromeが強く疑われる人・予備群の割合が減少する。</li> <li>成人の糖尿病が強く疑われる人・予備群の割合が減少する。</li> <li>成人の高血圧者・正常高値血圧の人の割合が減少する。</li> <li>低栄養傾向(BMI20以下)の高齢者が減少する。</li> <li>何でも噛んで食べられる人が増加する。</li> </ul> <p>※低栄養傾向の高齢者(65歳以上女性) (2019年度) 26.4% → (2027年度) 減少</p>	<b>働き盛り世代の食を支援</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>食生活改善を図るために事業所等へ食アドバイザーを派遣し、ACEプロジェクトと連動した生活習慣病予防を推進。</li> </ul> <b>外食・中食における健康づくりの推進</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>「野菜たっぷり」、「減塩」及び「適量の選択」など健康に配慮したメニューを提供する飲食店を登録・支援。</li> </ul> <b>フレイル・オーラルフレイル予防</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>関係者と連携し、高齢者の低栄養・フレイル・オーラルフレイルについて周知・啓発。研修会等で専門職の理解を深める。</li> </ul>	食の循環とした地域食育の食を	<ul style="list-style-type: none"> <li>食べ物を残すことをもったいないと思う児童生徒は約8割。</li> <li>郷土料理や、伝統料理を1種類以上作ることができる人は特に若い世代で少ない。</li> <li>様々な家庭環境や生活の多様化により家庭での共食が難しい人が増加。</li> <li>1人1日当たりの一般廃棄物の排出量は807gで減少傾向。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>地消地産などの郷土への理解を深める。</li> <li>食に関する感謝の気持ちを持つ。</li> <li>地域で共食したいと思う人が、様々な人と共食する機会を持つ。</li> <li>食品ロスの削減に取り組む。</li> </ul> <p>※作ることができる郷土料理や伝統食が1種類以上ある県民の割合(2019) 48.0% → (2027) 増加</p> <p>1人1日当たりの一般廃棄物排出量 (2020年度) 807g/人・日 → (2027年度) 790g/人・日</p>	<b>食文化の継承・“地消地産”的推進</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>食と農を関連付けた体験の場の充実。</li> <li>農業生産者や食育ボランティア等の情報交換及び研修の実施。</li> <li>給食における有機野菜をはじめ地場産物の活用促進。</li> </ul> <b>地域共生の場を支援</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>信州こどもカフェやこども食堂、高齢者の通いの場等共食の場における食育の推進により、誰一人取り残さない地域づくり。</li> </ul> <b>エシカル消費の取組</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>出前講座等により関係部局と連携し、エシカル消費の趣旨や意義についての普及啓発。</li> </ul>	信州の食を育む環境づくり	<ul style="list-style-type: none"> <li>食育に关心のある県民の割合は男性約3割、女性約6割。</li> <li>食育ボランティアは、全体的に減少。</li> <li>地域において食に関わる様々な人が、連携して地域全体の食育を推進する体制を整えることが必要。</li> <li>食品に関する正しい情報が必要。</li> <li>新しい生活様式、デジタル社会の到来。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>県民が食育に关心を持つ。</li> <li>食育のボランティア活動に参加する県民が増加する。</li> <li>食品に関する信頼できる情報に基づく適切な判断をし、健全な食生活が行われる知識を持つ。</li> <li>子どもから成人、高齢者に至るまで、生涯にわたり、ライフステージに応じた食育の取組が推進されている。</li> </ul> <p>※食育ボランティア数 (2020年度) 18,780人 → (2027年度) 現状維持</p>	<b>食育についての普及・啓発</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>子どもから高齢者までが集い、食育を推進するための地域住民の交流を推進。</li> </ul> <b>食育を推進するための人材育成</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>食育ボランティアの養成・育成・活動への支援。</li> </ul> <b>食品の安心安全の取組</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>HACCPによる衛生管理、食品の安全性について関係者の相互理解の促進と県民への情報提供。</li> </ul> <b>信州の食に関する情報発信</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>新しい生活様式に対応したイベントやICT等を活用した取組と、様々な環境に配慮した情報提供の実施。</li> </ul>
基本分野	現状と課題	目指すべき姿と目標	重点的な取組																				
若い世代への食育	<ul style="list-style-type: none"> <li>20～30歳代の若者や保護者の食育への関心を高めることが必要。</li> <li>20～30歳代の男女の朝食欠食率が高い。</li> <li>20歳代以降、朝食欠食率が増加し、バランスよく食べる人の割合が減少。</li> <li>高校生になると食育の機会が減少。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>子どもの親や若い世代が食育に关心を持つ。</li> <li>幼児期から基本的な生活習慣を身に付ける。</li> <li>子どもや若い世代がバランスのとれた食事を準備できるスキルや知識を身に付ける。</li> <li>高校生が食生活を自己管理する力を身に付ける。</li> </ul> <p>※食育に关心がある若い世代の割合 20歳代男性 (2019年度) 22.1% → (2027年度) 37%</p> <p>主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の割合 20歳代男性 (2019年度) 25.8% → (2027年度) 40%以上</p>	<b>若い世代へ向けた情報発信</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>若い世代が食育に関心を持ち、自ら実践できるようSNS等を活用して効果的に情報を発信。</li> </ul> <b>保育所・学校等と家庭や地域の連携による食育の推進</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>子ども達の食への関心を高め、料理のスキルが身につくよう親子料理教室やお弁当の日等を実施。</li> </ul> <b>高校生等に対する継続した食育の強化</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>関係団体・機関と連携して、高校生や大学生に食の大切さを伝える機会を増加。</li> </ul>																				
世界一の健康育長寿を	<ul style="list-style-type: none"> <li>成人の男性の3人に1人は肥満、女性の10人に1人はやせ。</li> <li>県民の食塩摂取量は男性 11.3g、女性 9.8gであり、9割以上の人気が食塩摂取過剰。</li> <li>20歳～50歳代の野菜の摂取量が少ない。</li> <li>65歳以上の女性の低栄養傾向者が増加。</li> <li>何でも噛んで食べられる人は約8割。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>適正体重が維持されている。</li> <li>メタボリックシンドromeが強く疑われる人・予備群の割合が減少する。</li> <li>成人の糖尿病が強く疑われる人・予備群の割合が減少する。</li> <li>成人の高血圧者・正常高値血圧の人の割合が減少する。</li> <li>低栄養傾向(BMI20以下)の高齢者が減少する。</li> <li>何でも噛んで食べられる人が増加する。</li> </ul> <p>※低栄養傾向の高齢者(65歳以上女性) (2019年度) 26.4% → (2027年度) 減少</p>	<b>働き盛り世代の食を支援</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>食生活改善を図るために事業所等へ食アドバイザーを派遣し、ACEプロジェクトと連動した生活習慣病予防を推進。</li> </ul> <b>外食・中食における健康づくりの推進</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>「野菜たっぷり」、「減塩」及び「適量の選択」など健康に配慮したメニューを提供する飲食店を登録・支援。</li> </ul> <b>フレイル・オーラルフレイル予防</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>関係者と連携し、高齢者の低栄養・フレイル・オーラルフレイルについて周知・啓発。研修会等で専門職の理解を深める。</li> </ul>																				
食の循環とした地域食育の食を	<ul style="list-style-type: none"> <li>食べ物を残すことをもったいないと思う児童生徒は約8割。</li> <li>郷土料理や、伝統料理を1種類以上作ることができる人は特に若い世代で少ない。</li> <li>様々な家庭環境や生活の多様化により家庭での共食が難しい人が増加。</li> <li>1人1日当たりの一般廃棄物の排出量は807gで減少傾向。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>地消地産などの郷土への理解を深める。</li> <li>食に関する感謝の気持ちを持つ。</li> <li>地域で共食したいと思う人が、様々な人と共食する機会を持つ。</li> <li>食品ロスの削減に取り組む。</li> </ul> <p>※作ることができる郷土料理や伝統食が1種類以上ある県民の割合(2019) 48.0% → (2027) 増加</p> <p>1人1日当たりの一般廃棄物排出量 (2020年度) 807g/人・日 → (2027年度) 790g/人・日</p>	<b>食文化の継承・“地消地産”的推進</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>食と農を関連付けた体験の場の充実。</li> <li>農業生産者や食育ボランティア等の情報交換及び研修の実施。</li> <li>給食における有機野菜をはじめ地場産物の活用促進。</li> </ul> <b>地域共生の場を支援</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>信州こどもカフェやこども食堂、高齢者の通いの場等共食の場における食育の推進により、誰一人取り残さない地域づくり。</li> </ul> <b>エシカル消費の取組</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>出前講座等により関係部局と連携し、エシカル消費の趣旨や意義についての普及啓発。</li> </ul>																				
信州の食を育む環境づくり	<ul style="list-style-type: none"> <li>食育に关心のある県民の割合は男性約3割、女性約6割。</li> <li>食育ボランティアは、全体的に減少。</li> <li>地域において食に関わる様々な人が、連携して地域全体の食育を推進する体制を整えることが必要。</li> <li>食品に関する正しい情報が必要。</li> <li>新しい生活様式、デジタル社会の到来。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>県民が食育に关心を持つ。</li> <li>食育のボランティア活動に参加する県民が増加する。</li> <li>食品に関する信頼できる情報に基づく適切な判断をし、健全な食生活が行われる知識を持つ。</li> <li>子どもから成人、高齢者に至るまで、生涯にわたり、ライフステージに応じた食育の取組が推進されている。</li> </ul> <p>※食育ボランティア数 (2020年度) 18,780人 → (2027年度) 現状維持</p>	<b>食育についての普及・啓発</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>子どもから高齢者までが集い、食育を推進するための地域住民の交流を推進。</li> </ul> <b>食育を推進するための人材育成</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>食育ボランティアの養成・育成・活動への支援。</li> </ul> <b>食品の安心安全の取組</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>HACCPによる衛生管理、食品の安全性について関係者の相互理解の促進と県民への情報提供。</li> </ul> <b>信州の食に関する情報発信</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>新しい生活様式に対応したイベントやICT等を活用した取組と、様々な環境に配慮した情報提供の実施。</li> </ul>																				
3 計画の期間 令和5年度(2023年度)～令和9年度(2027年度)(5年間)																							
4 計画の推進体制																							
5 計画の進捗管理・評価、公表																							