



第2期富山県食育推進計画

(計画期間：平成24年度～28年度)



平成24年8月
富山県食育推進会議

第2期「富山県食育推進計画」のポイント

(計画期間：平成24～28年度)

1 第2期計画のコンセプト

「食育に関心がある」から「食育を実践する」へ

第1期計画での3つのポイント（①富山の「食」に着目した「富山型食生活」の確立、②家族そろった楽しい食事で健全な食生活の実現、③家庭を中心とした食育を地域社会でもしっかりと支援）は継続し、第2期計画では、県民の食育の実践に向けた施策の充実・強化を図ります。

2 食育の実践に向けた主な取り組み

(1) 富山の「食」に着目した「富山型食生活」の確立

○地産地消、富山型食生活の普及の継続・充実

地域、学校、職場、食品関係事業者等の連携強化
学校給食や社員食堂等における地場産食材の活用
富山型食生活メニューの情報発信 など



食育推進フォーラム

(2) 家族そろった楽しい食事で健全な食生活の実現

○子供の頃からの望ましい生活・食習慣形成（「早寝・早起き・朝ごはん」運動等）

○「共食」の推進（家族揃った食事の啓発やその機会を確保しやすい環境づくり）

○食生活や栄養バランス改善の実践（食生活改善チェックシートの作成・活用）

○食事づくりへの関心、能力を高める

・親子で参加する料理教室（三世代ふれあいクッキングセミナー）
・若い世代への家庭料理、簡単朝ごはんなどの料理教室や情報発信

○歯の健康の維持（子どもの時からの「食べたら磨く」習慣の定着）

○食べ残しなど「ムダ」のない食生活の推進



魚の調理体験

(3) 家庭を中心とした食育を地域社会でもしっかりと支援

○農作業・調理体験など食に関する実践機会の充実

（食育リーダーによる研修会や体験型食育講座など）

○子供から高齢者まで、ライフステージに応じた食育

（若い世代の朝食欠食の改善、働き盛り世代の生活習慣病予防対策など）



若者世代に対する食育講座

○若者やヤングファミリー（若い保護者世代）を対象とした食育指導の充実

○食中毒予防に関する情報提供や正しい知識の普及啓発強化

第2期「富山県食育推進計画」の概要 (計画期間:平成24~28年度)

H17年6月 食育基本法の制定
 H17年9月 富山県食育推進会議条例の制定
 H18年8月 富山県食育推進計画(第1期計画)の策定

第1期計画の 主な成果と課題

□県民の食育への関心が 高まる

「食育」に関心のある県民の割合
 H17:78% → H22:94%

□朝食の欠食が改善傾向

朝食を欠食する子どもの割合
 小5 H16:1.8% → H22:0.8%
 中2 H16:5.4% → H22:1.9%

□学校給食での地場産食 材の利用が増加

学校給食での地場産食材の割合
 H16:24.8% → H22:30%以上

■栄養バランスの良い食 事の実践は改善が進まず

カロリーやバランスを考
えて食事する県民の割合
 H17:33% → H22:31%

■食の簡便化、外部化 個食・孤食の問題 生活習慣病の増加

「食育の実践」に向けた
 取り組みを充実・強化す
 る必要

基本 コンセプト

「食育に関心がある」から「食育を実践する」へ

推進のポイント

生涯にわたって健康で豊かな生活を送る

推進事項

子どもから高齢者まで、それぞれのライフステージに応じて、
 家庭を中心に、学校、職場、地域、関係団体・企業などが連携し、
 食に関わる各場面を通じて、食育を総合的に推進

目標指標 (目標年度:H28年度)

指標数:全16

I 富山の「食」に着 目した富山型食生 活の推進

1 富山型食生活の普及など県民 運動の展開

- ① 食育推進運動の継続・充実
 - ・ 6月及び11月を「食育月間」とし啓発活動を重点実施 など
- ② 食育推進体制の充実
 - ・ 県食育推進会議を核とした関係者が連携強化 など

2 地産地消の推進

- ① 生産・供給体制の強化
 - ・ 直売や契約販売の拡大 など
- ② 県産品の活用・購買気運の情勢
 - ・ 「とやまの旬」応援団の登録拡大 など
- ③ 生産者と消費者の交流促進
 - ・ 地産地消交流フェアの開催や都市住民等の農作業体験の促進 など

3 魅力ある食文化の継承・創造

- ① とやまの食文化の伝承
 - ・ 食文化の伝承に関する啓発や「とやまの食の匠」の認定 など
- ② 新たな食文化の創造
 - ・ 「富山県ふるさと認証食品」の認証・普及 など

II 家族そろった楽し い食事で健全な食 生活の実現

4 家族そろった健全な食生活の 実現

- ① 望ましい食習慣の形成に向けた普及啓発
 - ・ 「早寝早起き朝ごはん」運動の推進 など
- ② 家族で楽しい食生活の実践と支援
 - ・ 三世代ふれあいキッチンセミナーの充実や食育実践シート(仮称)の活用 など
- ③ 歯や口の健康の大切さの普及啓発
 - ・ 「食べたら磨く」習慣の定着推進 など
- ④ 食べ残しなど「ムダ」のない食生活の推進
 - ・ 「もったいない」の気持ちを育む取り組みの推進 など
- ⑤ 食に対する理解促進
 - ・ 地域の食や農林水産業とふれあう機会の確保 など

5 保育所・幼稚園・学校等 における食育の推進

- ① 家庭・地域等と連携した食育の推進と推進体制の充実
 - ・ 小・中学校の栄養教諭の配置の充実 など
- ② 豊かな農林水産資源を生かした食の体験の推進
 - ・ 農林漁業体験や調理体験の取組みの推進 など
- ③ 地場産物を活用した給食の推進
 - ・ 学校給食における地場産食材の活用拡大 など

III 家庭を中心とした 食育を地域社会で もしっかりと支援

6 地域で支えあう食育の推進

- ① 関係団体等と連携したきめ細かな食育の推進
 - ・ 食生活指針や富山版食事バランスガイドの活用 など
- ② 若い世代から高齢者まで、ライフステージに応じた食育の推進
 - ・ 若い世代に対する出前講座や料理教室の開催 など
- ③ 食育リーダーの養成・活動促進
 - ・ 「食育リーダー」の養成・登録と研修会等への派遣 など

7 食の安全確保

- ① 食に関する情報の理解促進
 - ・ 食品安全フォーラムや食品表示講習会の開催 など
- ② 安全な農林水産物等の供給
 - ・ エコファーマの育成やとやまGAP規範に基づく農業の実践推進 など

- ① 食育に関心がある県民の割合
94.1% → 95%以上
- ② カロリーやバランスを考
えて食事する県民の割合
31.2% → 60%以上
- ③ 富山型食生活を実践している
県民の割合(成人)
・ 1日に1回以上ご飯を食べる
98.5% → 100%
・ 野菜料理は1日に小鉢5皿程度とる
県民の割合
30.7% → 50%以上
・ 魚介類を1日に1回食べている
67.3% → 80%以上
- ④ 県産食材の生産拡大
(野菜・いも類産出額)
53億円 → 65億円
- ⑤ 直売所・インショップ販売額
20.8億円 → 25億円
- ⑥ 地産地消「とやまの旬」
応援団登録数
2,106 → 6,000
- ⑦ 「とやまの食の匠」認定数
146 → 180
- ⑧ ふるさと認証食品
288商品 → 300商品

- ⑨ 朝食を欠食する子どもの割合
小5 0.8% → 0%
中2 1.9% → 0%
- ⑩ 朝食を欠食する若者の割合
20歳代 5.4% → 5%以下
- ⑪ 家族で食事(朝食または夕食)
をとる県民の割合
89.8% → 95%以上
- ⑫ 農林漁業体験・調理体験を
実施している学校の割合
100% → 100%
- ⑬ 学校給食における地場産食
材の利用割合
30%以上 → 30%以上

- ⑭ 栄養バランスの改善度合(成人)
・ 脂肪からの摂取エネルギー比率
20歳代 28.0% → 20~30%
・ 食塩の1日当たりの摂取量
男性 12.2g → 9.0g未満
女性 10.5g → 7.5g未満
- ⑮ 肥満者の割合
(20~60歳代男性)
32.6% → 25%以下
- ⑯ やせの割合
(20~30歳代女性)
18.4% → 15%以下
- ⑰ 食品表示が適正な店舗の割合
95.2% → 100%

目 次

	ページ
1 計画の概要	
(1) 「第2期富山県食育推進計画」策定の趣旨	1
(2) 計画期間	1
(3) 第2期計画のポイント	2
2 第1期計画の実施状況と課題	
(1) 食育の取組状況	3
(2) 第1期計画の成果と課題	4
3 食を取り巻く状況の変化	
(1) 食習慣	8
(2) 栄養摂取の状況	11
(3) 食生活に関わる健康上の課題	15
(4) 食育への関心	17
(5) 食文化の継承及び食への感謝の念	19
(6) 地産地消と食の安全	20
4 食育推進の基本方向	
(1) 食育推進の基本方向	21
(2) 食育推進計画のポイントと推進事項	21
(3) 推進目標の設定	22
5 食育の推進施策	
(1) 富山の「食」に着目した「富山型食生活」の推進	
1-1 富山型食生活の普及など県民運動の展開	23
1-2 地産地消の推進	25
1-3 魅力ある食文化の継承・創造	27
(2) 家族そろった楽しい食事で健全な食生活の実現	
2-1 家族そろった健全な食生活の実現	29
2-2 保育所・幼稚園・学校等における食育の推進	31
(3) 家庭を中心とした食育を地域社会でしっかりと支える	
3-1 地域で支えあう食育の推進	33
3-2 食の安全確保	39
6 計画の推進方法	
(1) 推進体制	41
(2) 計画の進行管理・評価	41
◇ 巻末資料	42

1 計画の概要

(1) 「第2期富山県食育推進計画」策定の趣旨

- 富山県では、平成18年8月に「富山県食育推進計画（計画期間：平成18年度～22年度）」（以下、「第1期計画」という。）を策定し、県民の皆さんが、生涯にわたって健康で豊かな生活が送られるよう、市町村、関係団体等と連携・協力し、①富山の「食」に着目した「富山型食生活」の確立、②家族そろった楽しい食事で健全な食生活の実現、③家庭を中心とした食育を地域社会でもしっかりと支援する、の3つのポイントで、県民運動として「食育」を推進してきました。

この結果、食育への関心の高まりや習慣的な朝食の欠食の改善などは見られるものの、栄養バランスのよい食事の実践や肥満の割合などさらに改善に取り組む必要がある事項も見られることから、「食育の実践」に向けた取組みの充実・強化が必要です。

- また、ライフスタイルや就労形態の多様化などにより食の簡便化、外部化が進み、家庭の味や地域の食文化が継承されにくくなっていることや個食・孤食の問題、肥満や過度の痩身、メタボリックシンドロームや糖尿病などの生活習慣病の増加などが問題となっており、これらに対応するため、今後も継続的に食育に取り組む必要性が増しています。

- このため、第1期計画の達成状況や食を取り巻く状況の変化等を踏まえた課題に的確に対応し、県民の健康で豊かな生活を実現するため、「第2期富山県食育推進計画」（以下、「第2期計画」という。）を策定し、食育を総合的かつ計画的に推進することとします。

第2期計画では、県民一人ひとりが、食育に関心を持ち、そして食育の活動を実践するよう、「とやまの食」に着目した富山型食生活の普及など本県の特徴を活かすとともに、家庭を中心に学校、職場、地域等の連携を図りながら、様々な施策を展開することとします。

(2) 計画期間

- 当該計画の計画期間は、平成24年度から平成28年度とします。
- 目標年度は、平成28年度としますが、期間中に情勢の変化などが生じた場合は、必要に応じて見直しを行うこととします。

(3) 第2期計画のポイント

○第2期計画のコンセプト

「食育に関心がある」から「食育を実践する」へ

- ・第1期計画の①富山の「食」に着目した「富山型食生活」の確立、②家族そろった楽しい食事で健全な食生活の実現、③家庭を中心とした食育を地域社会でもしっかりと支援するの3つのポイントは継続し、第2期計画では、県民の食育の実践に向けた施策の充実・強化を図ります。

○食育の実践に向けた主な取組み

①富山の「食」に着目した「富山型食生活」の確立

○地産地消、富山型食生活の普及の継続・充実

地域、学校、職場、食品関係事業者等の連携強化：

- ・学校給食や社員食堂等における地場産食材の活用
- ・学校の「給食だより」、食生活関係情報誌などによる情報発信 など

②家族そろった楽しい食事で健全な食生活の実現

○子供の頃からの望ましい生活・食習慣形成（「早寝・早起き・朝ごはん」運動等）

○「共食」の推進（家族揃った食事の啓発やその機会を確保しやすい環境づくり）

○食生活や栄養バランス改善の実践（チェックシートの作成・活用）

○食事づくりへの関心、能力を高める

- ・親子で参加する料理教室（三世代ふれあいクッキングセミナー）
- ・若い世代への家庭料理、簡単朝ごはんなどの料理教室や情報発信
- ・子ども、若者を対象にメニューコンテスト、弁当づくり講座 など

○歯の健康の維持（子供の時からの「食べたら磨く」習慣の定着）

○食べ残しなど「ムダ」のない食生活の推進

③家庭を中心とした食育を地域社会でもしっかりと支援

○農作業・調理体験など食に関する実践機会の充実

（食育リーダーによる研修会や体験型食育講座など）

○子供から高齢者まで、ライフステージに応じた食育

（若い世代の朝食欠食の改善、働き盛り世代の生活習慣病予防対策 など）

○若者やヤングファミリー（若い保護者世代）を対象とした食育指導の充実

○食中毒予防に関する情報提供や正しい知識の普及啓発強化

○目標指標の見直し

- ・第1期計画の達成状況や食を取り巻く課題等を踏まえて、目標指標を見直し、第2期計画では16の指標を設定しました。

2 第1期計画の実施状況と課題

(1) 食育の取組状況

富山県では、平成18年8月に策定した第1期計画に基づき、①富山の「食」に着目した「富山型食生活」の確立、②家族そろった楽しい食事で健全な食生活の実現、③家庭を中心とした食育を地域社会でもしっかりと支援する、の3つのポイントで、県民運動として食育に取り組んできました。

①富山の「食」に着目した「富山型食生活」の確立

- ・富山の食材を活用した「健康メニュー」や「伝統料理」のモデルメニュー集や、富山県版食事バランスガイドを作成・配付し、富山型食生活の普及に努めました。
- ・地場産野菜等の直売、学校給食等での地場産食材の利用促進、イベント等による県産食品のPRや県産品購入ポイント制度の実施など、地産地消の普及・定着を図りました。
- ・農商工連携による新商品の開発や販路開拓を支援するとともに、県産食材を活用した越中料理のPRや「とやま食の匠」により「とやまの食」を普及するなど、魅力ある食文化の継承・創造に努めました。

②家族そろった楽しい食事で健全な食生活の実現

- ・栄養教諭を増員し、児童・生徒に望ましい食習慣や地域の食文化など食に関する指導を行うとともに、家庭向けの食育啓発資料を保護者に配付するなど、家族そろった健全な食生活の推進を図りました。
- ・農林水産業体験や地場産食材を活用した調理体験、三世代ふれあいクッキングセミナーや外食産業と連携した富山型食生活の普及・啓発など、食を通じた家族のふれあいの機会の充実に努めました。

③家庭を中心とした食育を地域社会でもしっかりと支援

- ・食育リーダー等による食育講習会、社員食堂を通じた働く世代への食育推進やとやま子育て応援団制度による家族そろっての食事の機会の啓発など、地域における食育推進体制の充実に努めました。
- ・食育推進フォーラムやマスメディア等を通じ、県民に広く食育の重要性や活動内容について、情報提供及び啓発活動を行いました。
- ・食品安全フォーラムや食品表示講習会等を開催し、食品安全や食品の適正表示について、指導及び適時的確な情報提供を行いました。

(2) 第1期計画の成果と課題

第1期計画では、食育推進の成果を客観的に把握するため、「数値指標」を設定していますが、その達成状況と今後の課題は、次のとおりです。

達成度の判定	☆	達成：目標値を達成
	◎	改善：達成度（※）が60%を超えている
	○	やや改善：現状値が策定時より改善しているが、達成度が60%以下の場合
	△	不調：現状値が策定時から改善されていない

※達成度：(現状値－策定時) / (目標値－策定時)

①「元気な子どもの育成」に係る目標指標

○朝食を欠食する子どもの割合

※○内の数値は、調査年度（以下同様）

項目	策定時	現状値	目標値	評価
朝食を欠食する子どもの割合（小学校5年生）	⑩1.8%	⑫0.8%	0%	○
（中学校2年生）	⑩5.4%	⑫1.9%	0%	◎

（児童生徒の食生活等についてのアンケート：スポーツ・保健課）

毎日しっかり朝ごはん運動や学校における望ましい食習慣の指導などにより、朝食を欠食する子どもの割合は低下してきています。今後も、朝食の欠食率の改善に向けた取組みを進めるとともに、栄養バランスのとれた朝食を摂っているかなど、朝食の質や内容にも留意する必要があります。

○農業体験学習を実施している小学校の割合

項目	策定時	現状値	目標値	評価
農業体験学習を実施している小学校の割合	⑰100%	⑳100%	100%	☆

（学校実態調査：小中学校課）

小学校では、地域の農業者や関係団体等と連携し、農業体験や農林水産物の調理体験が実施されており、地域の食材や食文化に対する児童の知識・理解を深める活動が行われています。今後も、児童の食に関する関心を高めるため、体験学習に取り組んでいくことが求められます。

○学校給食における地場産食材の割合

項目	策定時	現状値	目標値	評価
学校給食における地場産食材の割合	⑯24.8%	⑳30%以上	30%以上	☆

（学校給食栄養報告書：スポーツ・保健課）

学校給食への地場産食材の供給体制の充実や地場産野菜、果実等を活用した特別給食の実施など、地域や学校等において学校給食での地場産食材の活用促進にむけた取組みが行われています。今後、さらに地場産食材の利用向上を図るため、地域の生産者等との連携のもと、地場産食材の利用に向けた取組みを強化する必要があります。

②「健康で長生きできる人生」に係る目標指標

○「食育」に関心がある県民の割合

項目	策定時	現状値	目標値	評価
「食育」に関心がある県民の割合	⑰78.1%	㉒94.1%	90%以上	☆

(食育に関するアンケート調査：農林水産企画課)

食育に関する研修会、イベント、広報活動や農業・調理体験機会の充実などにより、「食育」を普及・啓発してきた結果、「食育」に関心がある県民の割合は目標を達成しました。今後も、県民一人ひとりが食育に関心を持ち、食育の取組みが実践されるよう、この割合を維持・向上させていくことが求められます。

○家族で食事（朝食または夕食）をとる県民の割合

項目	策定時	現状値	目標値	評価
家族で食事（朝食または夕食）をとる県民の割合	⑰89.0%	㉒89.8%	95%以上	○

(食育に関するアンケート調査：農林水産企画課)

労働環境やライフスタイルの多様化などにより、家族そろって食事をとる機会を設けにくくなっていると推察されます。また、孤食や個食などの問題も指摘されてきており、家庭を中心とした「共食」の割合を向上する取組みを充実・強化する必要があります。

○カロリーやバランスを考えて食事をする県民の割合

項目	策定時	現状値	目標値	評価
カロリーやバランスを考えて食事をする県民の割合	⑰33.4%	㉒31.2%	60%以上	△

(食育に関するアンケート調査：農林水産企画課)

食事バランスガイドの周知や食育講座等による栄養バランスの改善の必要性の啓発などにより、食育に関する関心や周知度は高いものの、カロリーや栄養バランスを考えて食事をする県民の割合は、目標に達していません。今後、さらに栄養バランスの改善や正しい食習慣を実践するための取組みを充実・強化する必要があります。

○栄養バランスの改善度

野菜料理の摂取状況など、一部で改善は見られますが、30歳代の脂肪摂取エネルギー比率や食塩摂取量など、目標値に向けてさらに改善が必要な項目が見られます。

日々の食生活において、栄養バランスの良い食事の実践に向けた取組みを強化し、栄養バランスの改善を図っていく必要があります。

項目	策定時	現状値	目標値	評価
栄養バランスの改善度合（成人）				
・脂肪からの摂取エネルギー比率（20歳代）	⑩27.1%	㉒28.0%	25%以下 （現在の国の基準は30%以下）	△ （☆）
（30歳代）	⑩25.8%	㉒26.6%	25%以下	△
・食塩の1日当たりの摂取量（成人）	⑩11.3g	㉒11.3g	10g未満	△
・野菜料理を1日に小鉢5皿程度とする県民の割合（成人）	⑩26.1%	㉒30.7%	50%以上	○
・魚介類を1日1回食べる県民の割合（成人）	⑩70.0%	㉒67.3%	80%以上	△

（県民健康栄養調査：健康課）

○肥満者の割合

肥満者の割合は、女性は改善していますが、男性ではやや増加しています。職場や地域等において、若者や働く世代への栄養バランスや食習慣の改善などの取組みをより一層進める必要があります。

項目	策定時	現状値	目標値	評価
肥満者の割合（20～60歳代男性）	⑩26.8%	㉒32.6%	25%以下	△
（40～60歳代女性）	⑩25.7%	㉒13.9%	20%以下	☆

（県民健康栄養調査：健康課）

○メタボリックシンドロームを認知している県民の割合

保健関係機関、食育関係団体やマスメディア等を通じて、県民に広くメタボリックシンドロームについて啓発するとともに、平成20年度からメタボリックシンドロームに着目した特定健康診査及び特定保健指導が始まったことなどから、メタボリックシンドロームを認知している者の割合は、大幅に増加しています。

項目	策定時	現状値	目標値	評価
メタボリックシンドロームを認知している県民の割合（成人）	⑩39.3%	㉒62.8%	増大する	☆

（県民健康栄養調査：健康課）

③「地域の活性化」に係る目標指標

○直売所及びインショップにおける農産物販売額

県内各地で直売所やインショップが開設され、消費者の「生産者の顔が見える」地場産農産物への関心も高まり、直売所等における農産物の販売額は大幅に増加しました。今後は、品揃えの充実など消費者ニーズに応じた生産・供給体制の強化が求められます。

項目	策定時	現状値	目標値	評価
直売所及びインショップにおける農産物販売額	百万円 ⑰741	百万円 ⑳2,085	百万円 1,170	☆

(農産食品課、農業技術課調べ)

○地域の食文化を伝承・創造する人材の認定数

食のとやまブランドを支える人材を育成するとともに、とやまの食の魅力を県内外に発信するため、「とやま食の匠」の育成・確保を図りました。

今後も「とやま食の匠」の認定を進めるとともに、地域住民等への派遣を促進し、制度の充実を図ります。

項目	策定時	現状値	目標値	評価
地域の食文化を伝承・創造する人材の認定数	個人・団体 ⑱62	個人・団体 ㉑146	個人・団体 100以上	☆

(とやま食の匠登録実績：農産食品課)

○食品表示が適正な店舗の割合

全国的な食品表示の偽装事件の多発を受け、ホームページ等での情報提供や食品表示講習会等により、適正表示の周知に努め、食品表示の適正な店舗の割合は向上しています。

しかし、一部で食品表示に係る不正案件も見られることから、今後も、適正表示の周知を図るとともに、監視や、検査体制の強化を図る必要があります。

項目	策定時	現状値	目標値	評価
食品表示が適正な店舗の割合	⑮76%	㉑95.2%	95%以上	☆

(食品表示ウオッチャー活動等報告：農産食品課)

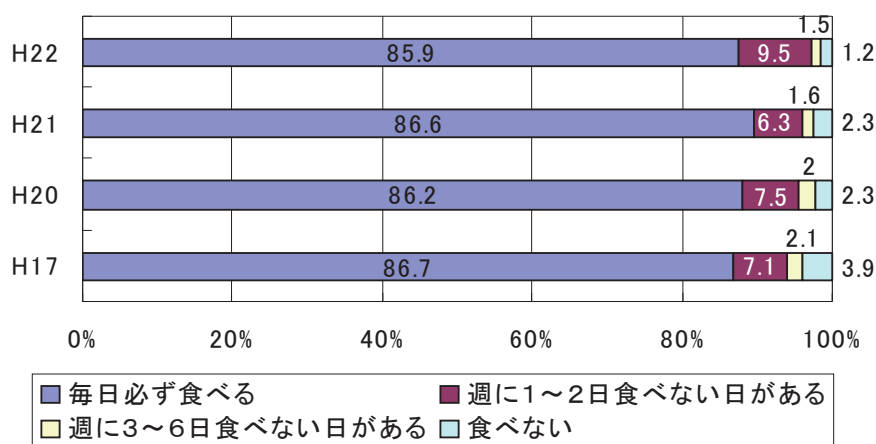
3 食を取り巻く状況の変化

(1) 食習慣

①朝食の欠食状況

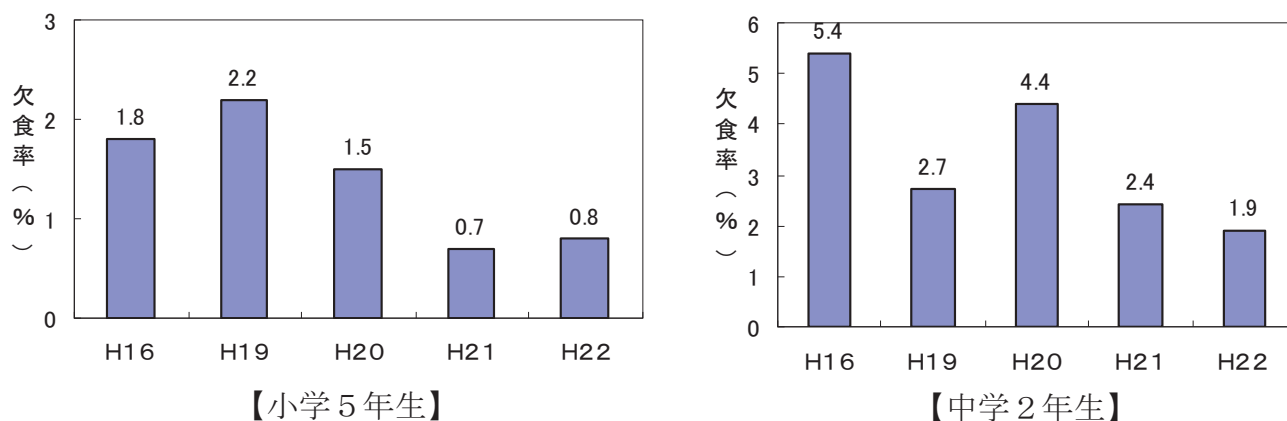
- ・朝食を毎日必ず食べる人の割合は、85%程度の横ばいで推移しています。習慣的に朝食を食べない人の割合は減少傾向にありますが、1週間のうちに朝食を食べない日がある人の割合は、15%程度です。
- ・子供の朝食の欠食率は、減少傾向にあります。
- ・成人では、男女とも20歳代、30歳代で欠食する人の割合が高く、女性では、40歳代、50歳代も比較的多くなっています。

○朝食の摂食状況



※食育に関するアンケート調査（農林水産企画課）

○朝食の欠食割合（小学5年生、中学2年生）



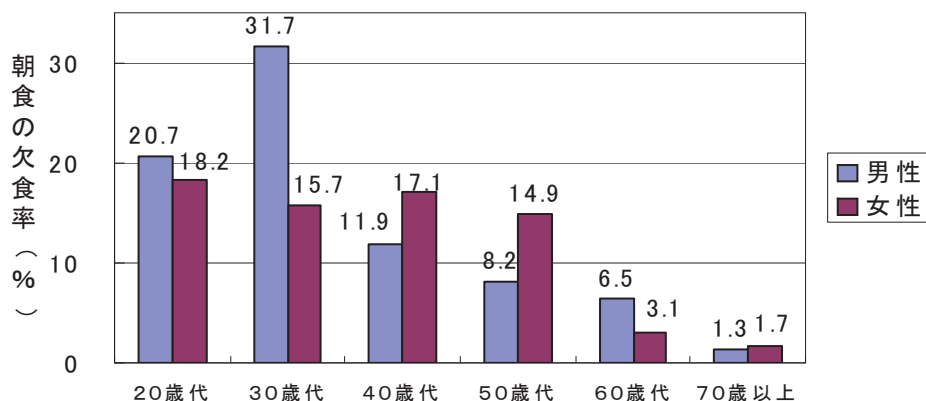
※「児童生徒の食生活等についてのアンケート」（スポーツ・保健課）

○ふだんの朝食の摂取状況（20～30歳代）【平成22年】

項目	20～29歳	30～39歳
ほとんど毎日食べる	69.6%	82.3%
週2～3日食べない	14.3%	8.3%
週4～5日食べない	10.7%	4.2%
ほとんど食べない	5.4%	5.2%

※県民健康栄養調査（健康課）

○朝食の欠食割合（*）（性別・年齢別）【平成22年】



（*）朝食の欠食率：調査を実施した日（特定の1日）における朝食を欠食した者の割合

ここでいう「欠食」とは、

- ・菓子、果物、乳製品、嗜好飲料などの食品のみを食べた場合
- ・錠剤などによる栄養素の補給、栄養ドリンクのみの場合
- ・食事をしなかった場合

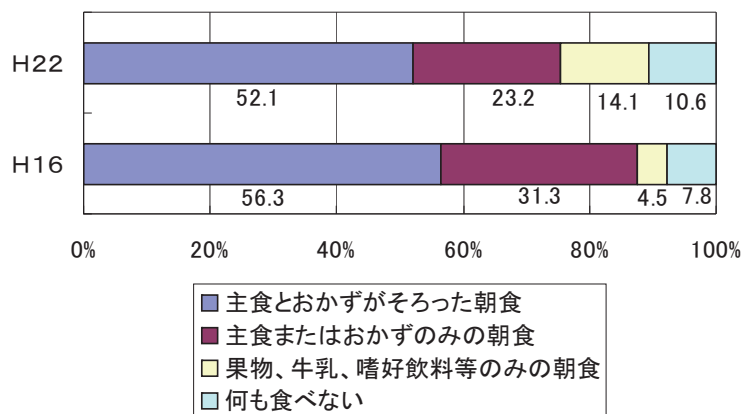
※県民健康栄養調査（健康課）

②朝食の内容

- ・「主食とおかずがそろった朝食」を食べている者の割合は、50%程度で推移しており、欠食率の改善だけでなく、朝食の内容についても注意する必要があります。

○朝食の内容（20～30歳代）

※記載は平成16年調査にあわせ、平成22年調査においては主食と副菜を「おかず」とした。

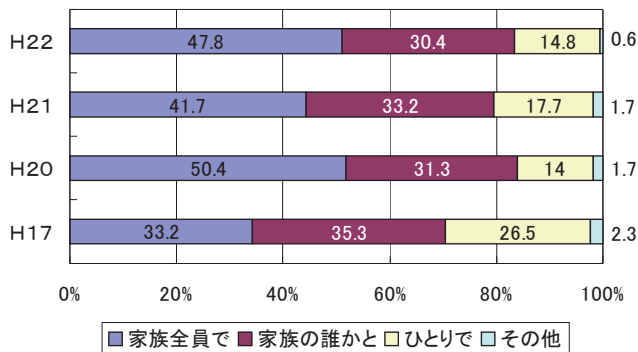


※県民健康栄養調査（健康課）

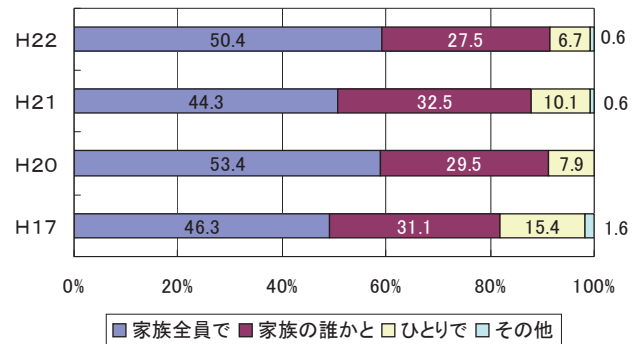
③共食・個食の状況

- ・家族全員で食事をする割合は、第1期計画策定前（H17）に比べ増加し、朝食・夕食とも50%程度です。一方、一人で食事をする割合は、朝食・夕食とも減少傾向にあります。
- ・1日最低一食、きちんとした食事を2人以上でする者の割合は、全体的に高くなっていますが、男性の20歳代～50歳代では、比較的その割合が低い傾向にあります。

○家族で朝食または夕食をとる割合



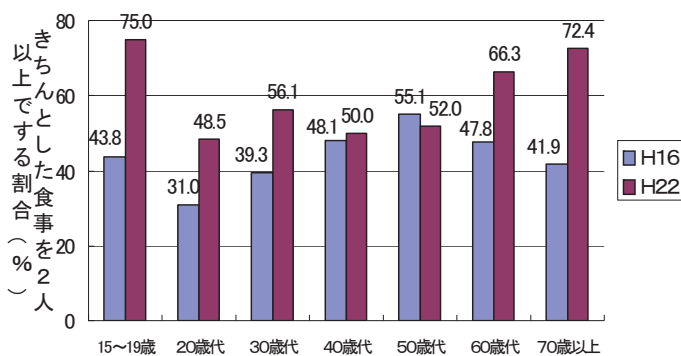
【 朝 食 】



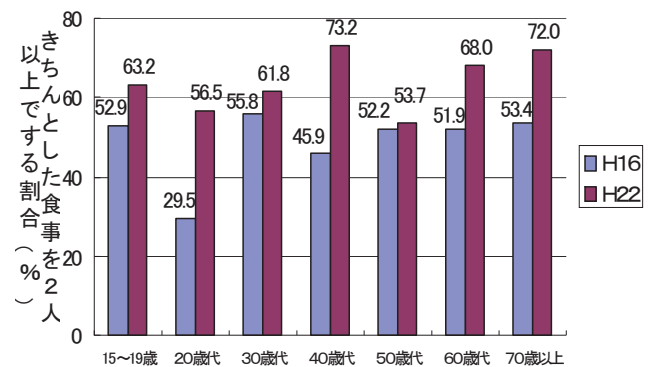
【 夕 食 】

※食育に関するアンケート調査（農林水産企画課）

○1日最低一食、きちんとした食事を2人以上でする者の割合



【 男 性 】



【 女 性 】

※県民健康栄養調査（健康課）

(2) 栄養摂取の状況

①栄養素等の平均摂取量の年次推移（1歳以上）

- ・ エネルギーの摂取量は、昭和50年から減少傾向にあり、平成22年から1,900kcalを下回っています。
- ・ たんぱく質の摂取量は、平成2年に80gを下回り、減少傾向が認められます。
- ・ 炭水化物の摂取量は、エネルギー同様、減少傾向にあり、平成22年には穀類エネルギー比率が昭和50年以降で最も低い値となっています。
- ・ カルシウムの摂取量は、昭和62年に600mgを下回り、それ以降、横ばいの状態です。
- ・ 鉄の摂取量は、昭和62年に12mgを下回り、平成16年以降8mg台で推移しています。

(1人1日当たり平均)

	S50年	S56年	S62年	H2年	H5年	H8年	H12年	H16年	H22年
エネルギー (kcal)	2,349	2,264	2,074	2,044	2,022	1,979	1,998	1,920	1,868
たんぱく質 (g)	85.9	86.3	80.6	78.8	79.8	77.5	79.8	70.7	69.9
うち動物性 (g)	38.4	40.0	39.5	40.6	41.3	39.3	40.7	36.6	37.4
脂質 (g)	47.5	53.8	52.1	55.6	55.3	53.1	55.2	50.6	51.3
うち動物性 (g)	21.3	24.6	24.8	27.2	27.1	25.5	26.8	23.9	26.7
炭水化物 (g)	383	349	303	283	277	270	267	278	264.6
カルシウム (mg)	600	653	527	555	574	562	580	538	561
鉄 (mg)	14.7	15.2	11.4	10.7	11.0	11.1	11.4	8.1	8.2
食塩相当量 (g)	—	16.1	12.8	11.8	11.5	12.3	12.6	10.7	11.0
ビタミンA (μg)	1,836	2,004	2,225	2,139	2,356	2,428	2,417	866	582
ビタミンB1 (mg)	1.15	1.18	1.22	1.28	1.20	1.14	1.16	1.91	0.92
ビタミンB2 (mg)	1.02	1.07	1.23	1.49	1.49	1.41	1.46	2.50	1.17
ビタミンC (mg)	172	176	135	127	119	127	146	99	108
穀類エネルギー比率 (%)	53.4	48.1	47.2	45.0	45.1	45.0	42.6	44.0	41.8
動物性たんぱく質比率 (%)	44.7	46.3	49.0	51.5	51.3	50.7	51.0	51.8	51.3

注) 1 ビタミンAの単位は、五訂日本食品標準成分表より「IU」→「μg」となっている。

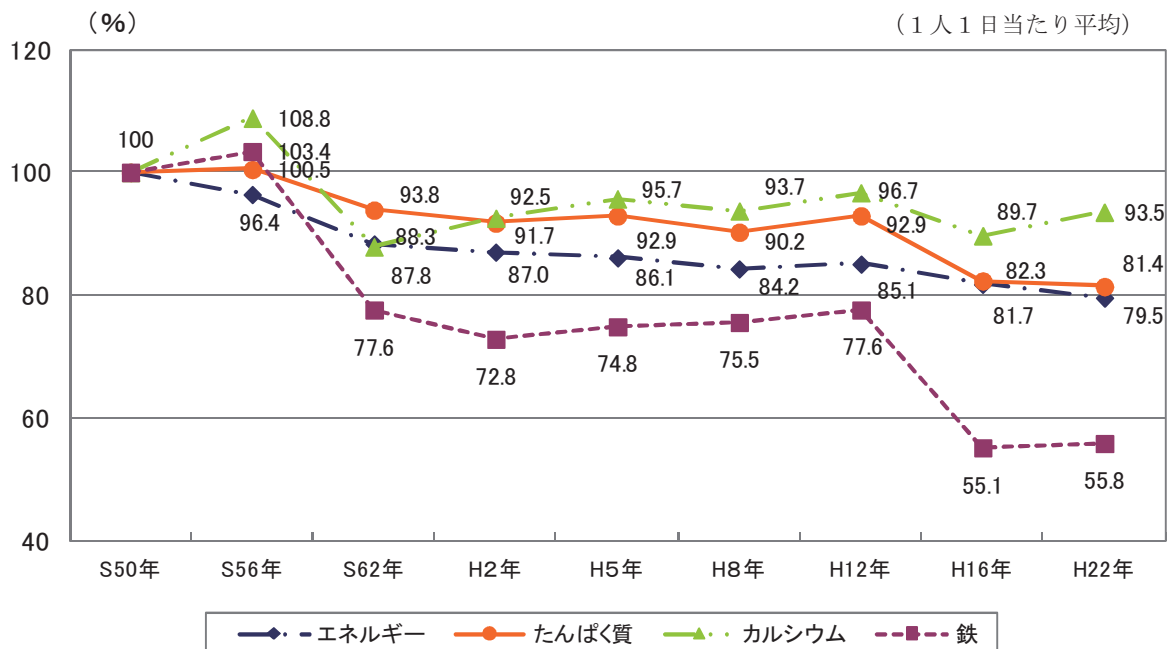
2 平成16年以降のビタミンAの単位は「μgRE」

3 算出に用いた成分表は、平成12年までは「四訂日本食品標準成分表」、平成16年は「五訂日本食品標準成分表」、平成22年は「五訂増補日本食品標準成分表」である。

※県民健康栄養調査（健康課）

②栄養素等の平均摂取量の年次推移

(1歳以上、昭和50年=100%としたもの)

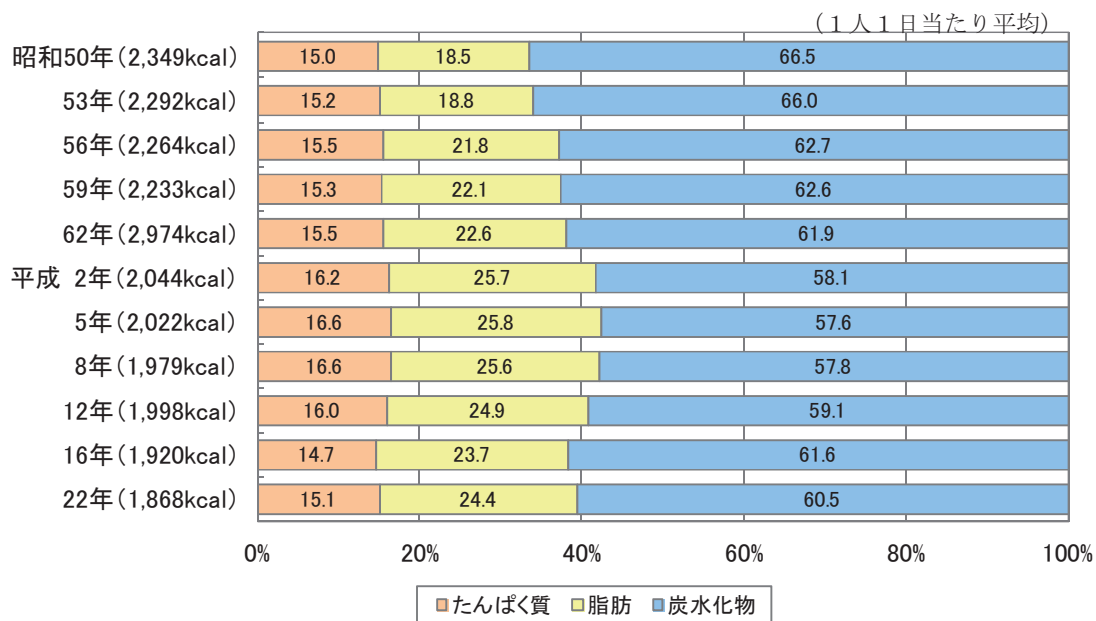


* 鉄の摂取量については、食品成分表の改訂（平成13年）に伴い、食品中の鉄の量が、全ての食品の平均値で約2割減少したことも影響している。

※県民健康栄養調査（健康課）

③エネルギーの栄養素別摂取構成比率（1歳以上、年次推移）

- 昭和50年と比較して、摂取エネルギー量は少なくなっています。構成比率を見ると炭水化物エネルギー比率は少なくなり、脂肪エネルギー比率は多くなっています。



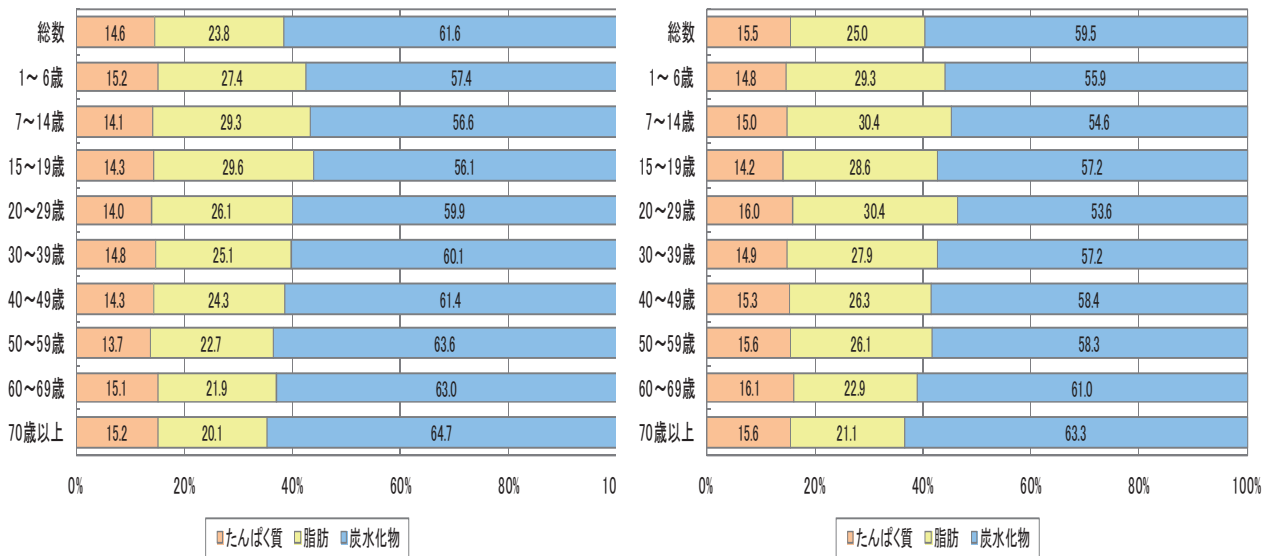
※県民健康栄養調査（健康課）

○エネルギーの栄養素別摂取構成比率（1歳以上、年齢階級別）

《男》

《女》

（1人1日当たり平均）



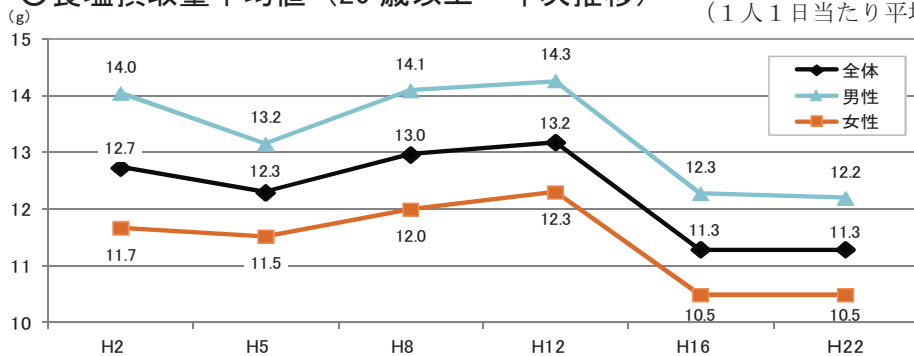
※県民健康栄養調査（健康課）

④食塩摂取量

- 平成2年と比較して減少傾向にありますが、食塩摂取量は、成人では1人あたり平均 11.3 g で、男性 12.2 g、女性 10.5 g となっています。

○食塩摂取量平均値（20歳以上一年次推移）

（1人1日当たり平均）



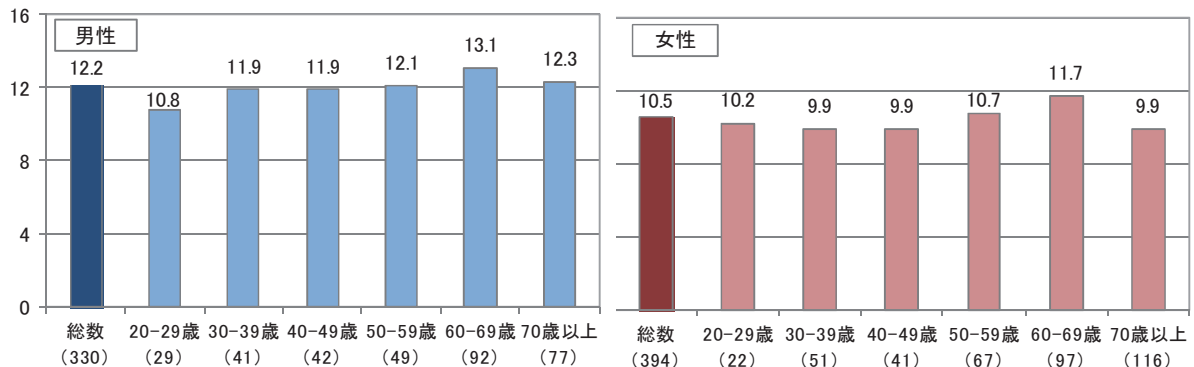
【参考】食塩摂取の目標量
（20歳以上）
【男性】9g未滿
【女性】7.5g未滿
〔日本人の食事摂取基準
（2010年版）〕

○食塩摂取量平均値（20歳以上）【平成22年】

※食塩摂取量（g）＝ナトリウム摂取量（mg）×2.54 / 1,000

（g）

（1人1日当たり平均）

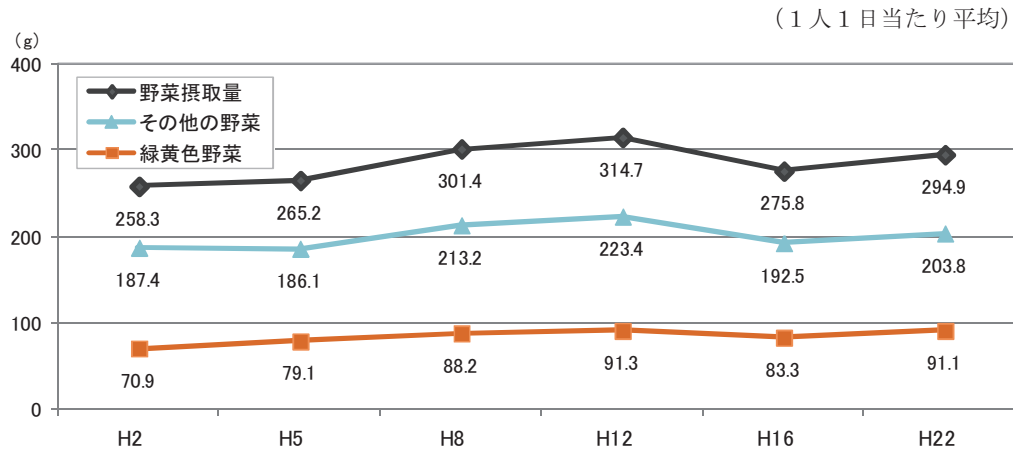


※県民健康栄養調査（健康課）

⑤野菜摂取状況

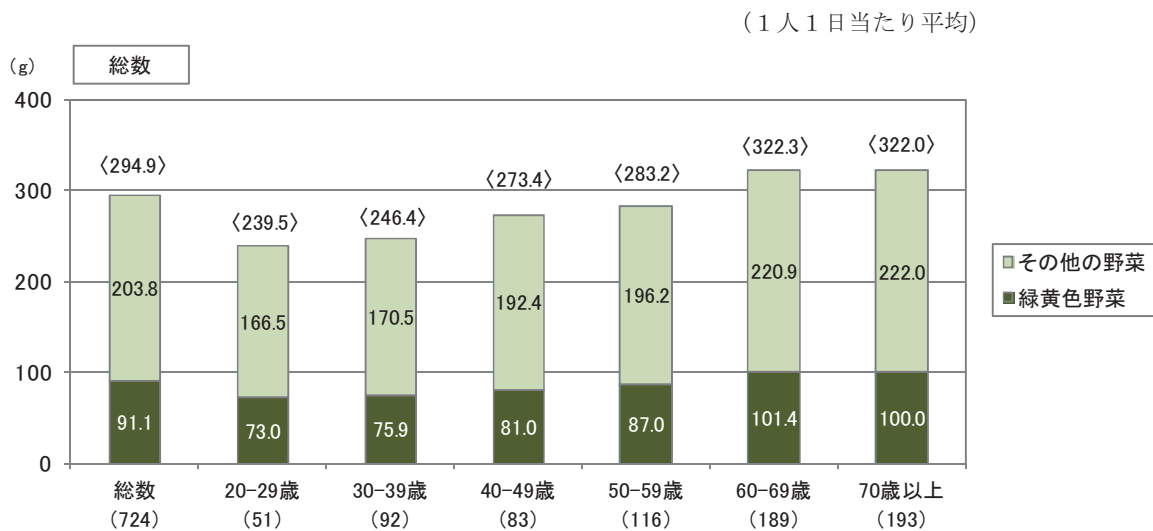
- 野菜摂取量平均値は、平成2年から増加傾向にありますが、その伸びは緩やかです。
- 野菜摂取量平均値を年代別にみると20歳代で最も低くなっています。

○野菜摂取量の平均値（20歳以上—年次推移）



○野菜摂取量の平均値（20歳以上）【平成22年】

※ 〈 〉内は、「緑黄色野菜」及び「その他の野菜（野菜類のうち緑黄色野菜以外）」摂取量の合計



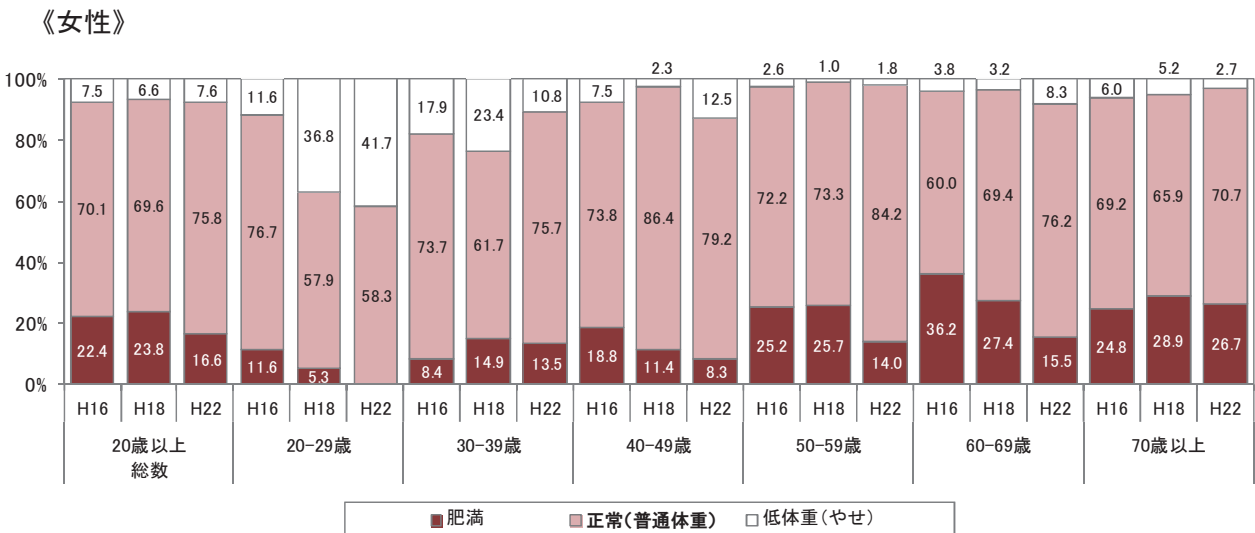
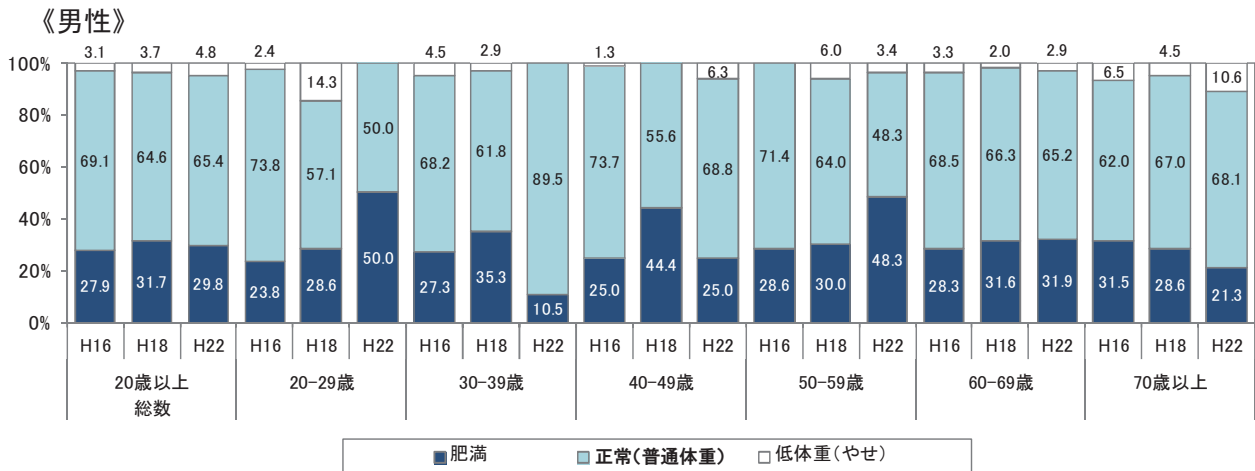
※県民健康栄養調査（健康課）

(3) 食生活に関わる健康上の課題

①肥満とやせの状況

- ・ 20歳以上の肥満者（BMI ≥ 25）の割合は、平成22年では、全体で男性29.8%、女性16.6%です。
- ・ 男性は20歳代及び50歳代に肥満者の割合が多くなっています。
- ・ 女性は20歳代で、やせ（BMI < 18.5）の割合が多くなっています。

BMIの区分による肥満、正常（普通体重）、低体重の者の割合（20歳以上）【平成22年】



※県民健康栄養調査（健康課）

肥満度：BMI（Body Mass Index）を用いて判定。BMI＝体重 [kg] /（身長 [m]）²

判定	低体重（やせ）	普通	肥満
BMI	18.5未満	18.5以上25.0未満	25.0以上

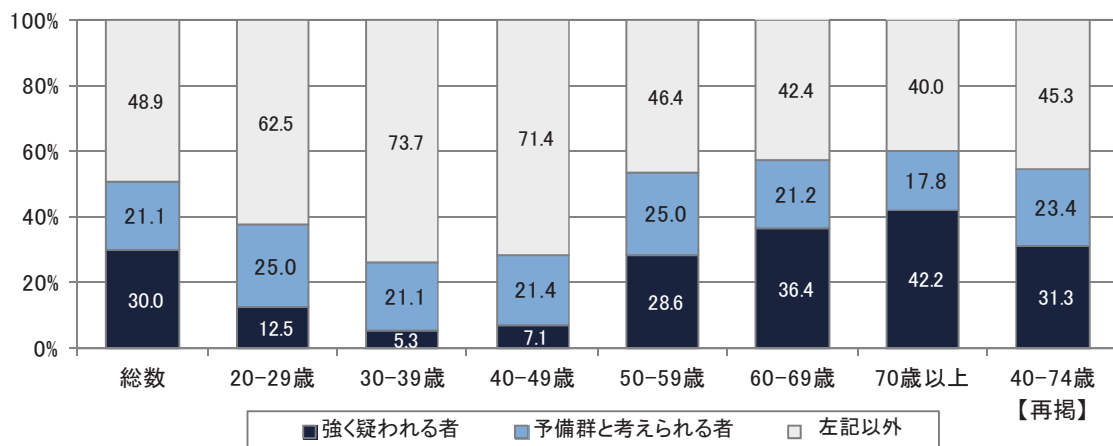
（日本肥満学会肥満症診断基準検討委員会 2000年）

②メタボリックシンドロームが疑われる者等の状況

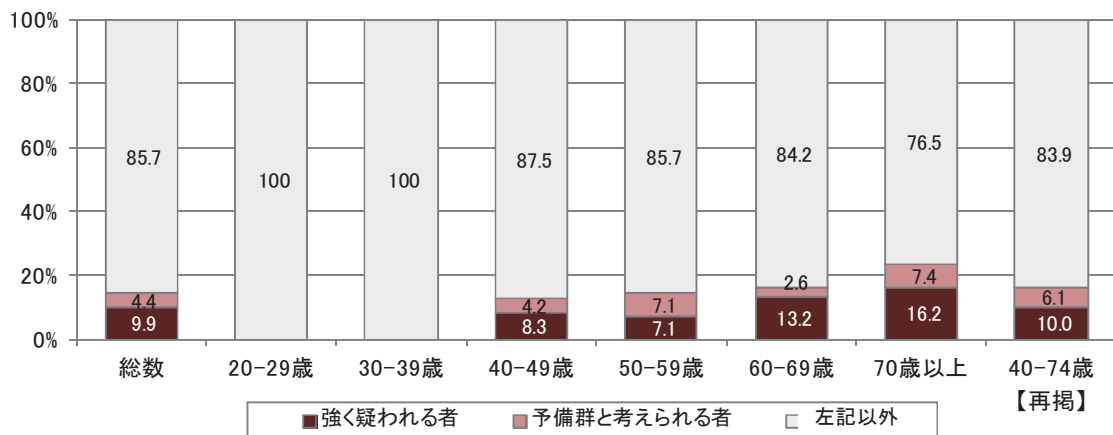
- ・メタボリックシンドロームが強く疑われる者の割合は、平成22年では、男性30.0%、女性9.9%です。
- ・予備群と考えられる者の割合は、男性21.1%、女性4.4%です。特に男性の20歳代、50歳代では4人に1人みられます。
- ・メタボリックシンドロームが強く疑われる者と予備群と考えられる者を合わせると、男性では2人に1人みられます。

○メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の状況（20歳以上）【平成22年】

《男性》N=180



《女性》N=272



※県民健康栄養調査（健康課）

メタボリックシンドロームの疑いの判定

メタボリックシンドロームが強く疑われる者

腹囲が男性85cm以上、女性90cm以上で、3つの項目（血中脂質、血圧、血糖）のうち2つ以上の項目に該当する者。

・メタボリックシンドロームの予備群と考えられる者

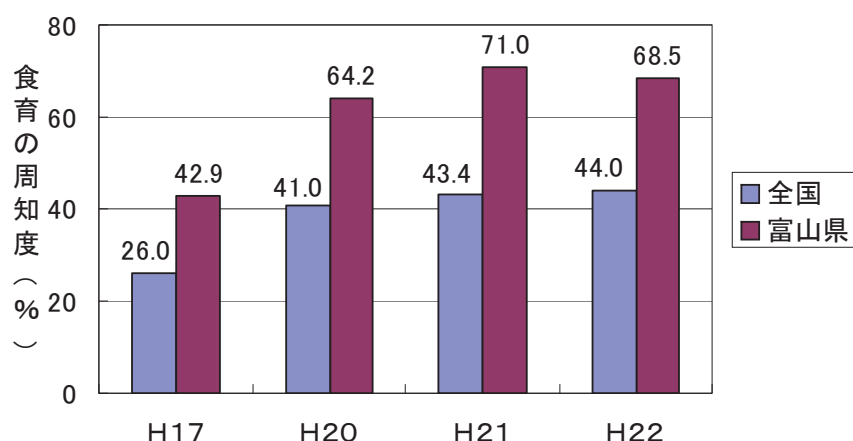
腹囲が男性85cm以上、女性90cm以上で、3つの項目（血中脂質、血圧、血糖）のうち1つ以上の項目に該当する者。

(4) 食育への関心

①食育の関心・周知度

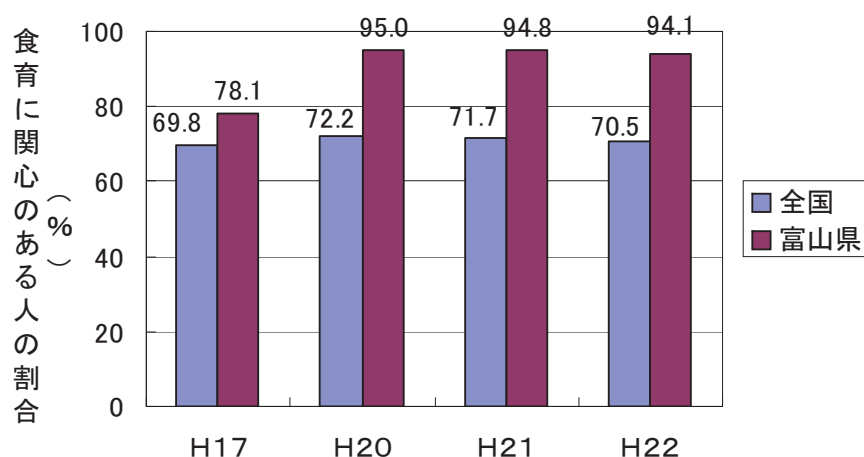
- ・「食育」に関心がある人の割合及び言葉・意味を知っている人の割合は、第1期計画策定前（H17）に比べ、いずれも増加し、全国と比べても高く推移しています。
- ・特に、食育に関心がある割合は、95%程度であり、県民に広く食育が意識されてきています。

○「食育」の言葉・意味を知っている人の割合



※全 国：食育の現状と意識に関する調査（内閣府）
富山県：食育に関するアンケート調査（農林水産企画課）

○「食育」に関心のある人の割合

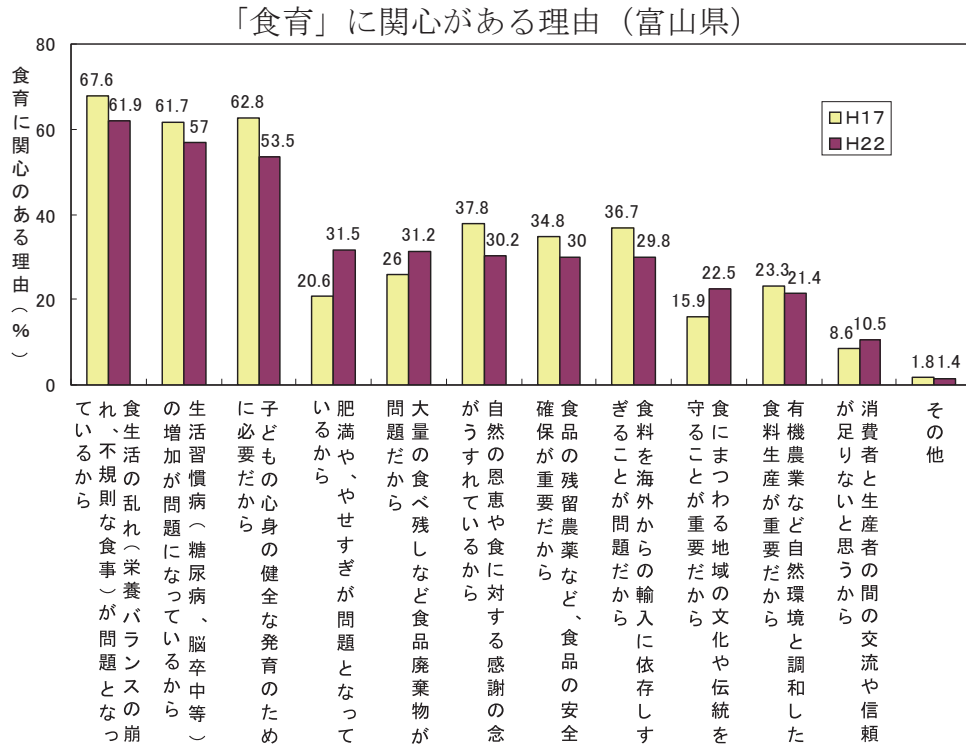


※全 国：食育の現状と意識に関する調査（内閣府）
富山県：食育に関するアンケート調査（農林水産企画課）

②食育に関心がある理由

- ・食育に関心がある理由の上位は、①食生活の乱れ、②生活習慣病の増加、③子どもの健全な発育のための順となっています。
- ・第1期計画策定前（H17）に比べると、①肥満や痩せすぎ、②食品廃棄物、③地域の食文化、④生産者と消費者の交流に対する県民の関心が高まっています。

○食育に関心がある理由

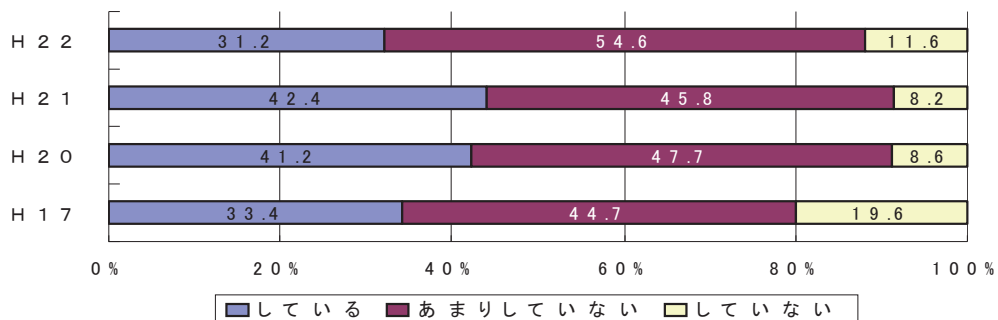


※食育に関するアンケート調査（農林水産企画課）

③実践度（バランスガイド活用、バランスメニュー）

- ・食育の周知や県民の食育に関する関心は高まっているものの、カロリーやバランスを考えて食事をする県民の割合は、ほぼ横ばいであり、食生活の改善を「実践」していくための対策を強化する必要があります。

○カロリーやバランスを考えて食事をする県民の割合



※食育に関するアンケート調査（農林水産企画課）

(5) 食文化の継承及び食への感謝の念

①地域の食文化の継承

- ・アンケート調査結果では、県民の「食育」に関心がある理由のうち、「食にまつわる地域の文化や伝統を守ることが重要だから」と考えている者の割合は、前回調査時より高まっているものの、22.5%と低いことから、地域の食文化に対する県民の意識が高まるよう、今後も特産物や郷土料理等の地域の食文化をしっかりと継承していく必要があります。

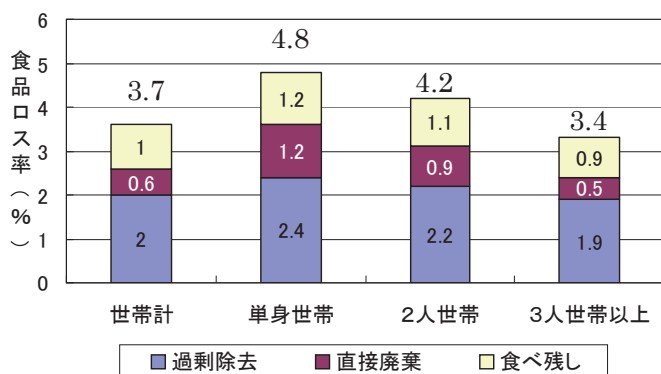
②「食」に関する体験機会

- ・地域では、学校、市町村、農林水産関係者が連携した農作業体験や調理体験が行われており、子どもや保護者等が「食」に関する体験機会を通じて、食に対する感謝の念や、食や地域の食文化に対する関心や理解が深まっていると考えられます。

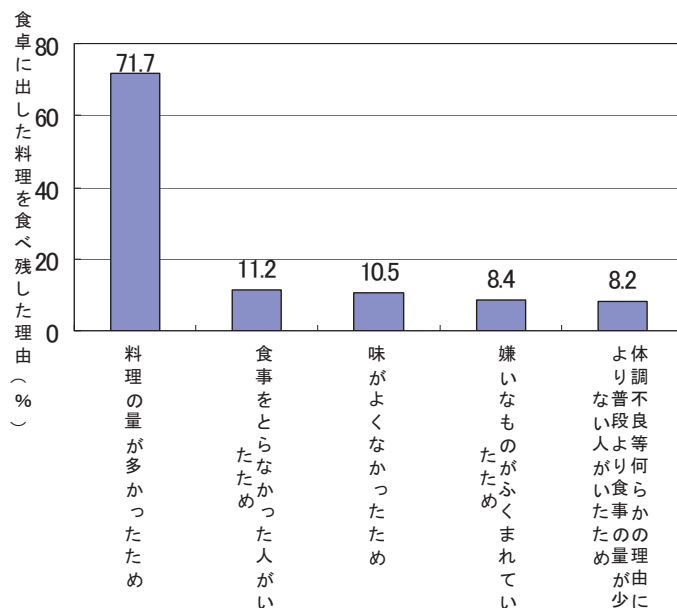
③食品のロス

- ・平成21年度の全国の世帯における食品ロス率は、3.7%です。世帯構成別では、単身世帯が最も高くなっています。
- ・食卓に出した料理を食べ残した理由は、料理の量が多かったことが最も多くなっています。
- ・食品ロスを少なくするため、家庭での食事に応じた食品の購入や調理する量を適正にすることなどについて、普及・啓発する必要があります。

○食品ロス率



○食べ残しの理由



※農林水産省：平成21年食品ロス統計調査（世帯調査）

(6) 地産地消と食の安全

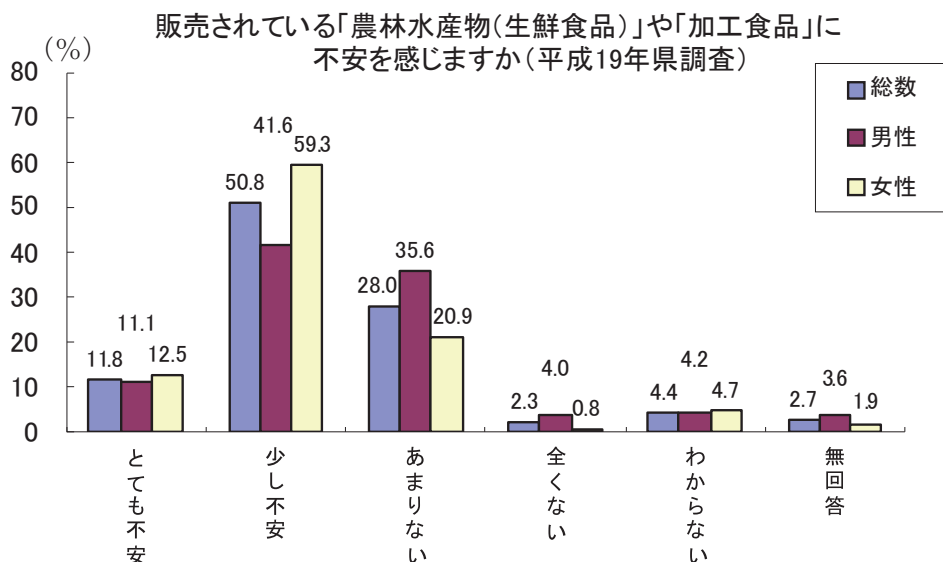
①地産地消

- ・平成22年3月に、「とやま地産地消推進戦略」を策定し、直売や学校給食等における地場産食材の利用の推進、各種イベント等による情報発信、県産品購入ポイント制度の実施など、県民運動として地産地消を推進しています。
- ・今後も、消費者と生産者の信頼関係をもとに、安全・安心な県産品の生産と消費の拡大を進める地産地消の取組みが必要です。



②食の安全確保

- ・農薬の残留、口蹄疫や高病原性鳥インフルエンザの発生、食品表示の偽装、食品からの放射性物質の検出などにより、県民の食品の安全に対する関心は高まっており、食品の安全確保や流通の監視などに取り組んでいます。
- ・細菌やウイルスなどによる食中毒が発生していることから、食に関する正しい知識や食中毒予防の注意事項などの情報の周知徹底が求められています。
- ・今後も、食品の生産・流通・消費の各段階を通して、食品の安全確保を図るとともに、適正な表示の推進など、食品の安全確保のための取組みを推進する必要があります。

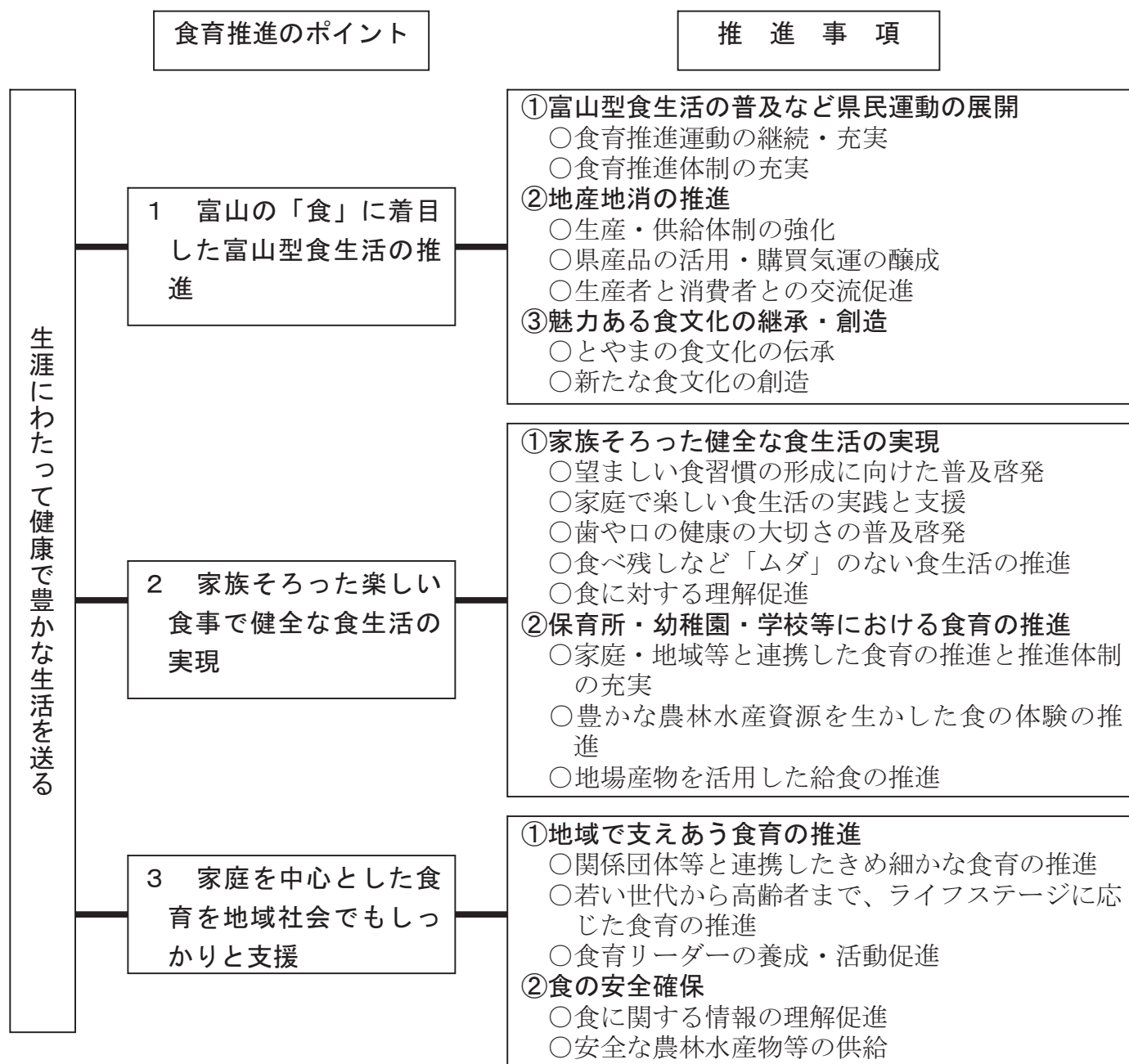


4 食育推進の基本方向

(1) 食育推進の基本方向

- ①県民が、健全で豊かな食生活を実現し、健康で楽しく暮らしていくため、食に関する感謝の念と理解の醸成を図るとともに、生活習慣病の予防や栄養バランスの改善など、食を巡る様々な課題を克服していくことをねらいとして、各種の取り組みを推進していきます。
- ②第1期計画に引き続き、第2期計画においても「食育」を県民運動として総合的かつ継続的な観点から推進します。このため、子どもの段階から成人・高齢者に至るまで、それぞれのライフステージに応じ、家庭を中心に、学校、職場、地域、関係団体・企業などが連携し、食に関わる各場面を通じて、食育を総合的に推進していきます。

(2) 食育推進計画のポイントと推進事項



(3) 推進目標の設定

- ①食育を県民運動として推進するためには、行政機関のほか、家庭、学校、地域住民、農林水産業者・団体、食育活動を行う食生活改善団体や消費者団体、管理栄養士・栄養士、食品関連事業者などの多様な関係者の理解の下、共通した目標を掲げ、その達成を目指して協力して取り組むことが有効です。
- ②また、より効果的で実効性のある施策を展開していく上では、その成果や達成度を客観的な指標により把握できるようにする必要があります。
- ③このため、第2期計画においても、県民運動として目指すべき「食育の目標」を掲げ、達成状況を客観的に把握することができるよう、「定量的な数値指標」とその「将来における目標」を設けて、その達成が図られるよう計画に基づく取組みを推進していきます。

富山型食生活とは

富山米と新鮮な魚介、野菜を摂る栄養バランスの良い食生活を
富山型食生活とよんでいます。

○富山型食生活のポイント

富山型食生活の大きな狙いは、「**栄養バランスの改善**」です。その達成にあたって、「**旬の地場産食材の活用**」を
図ることで地域の農林水産業を活性化していくとともに
「**優れた食文化の継承・創造**」を通じて、県民の皆さま
に地域への愛着を深めていただくことを願っています。

さらに、三世帯同居世帯が多いなどの富山県の特徴を
活かし、「**家族そろった食事**」を通じて、食に対する感謝
の念や豊かな人間性を育むことにつながっていくことを
期待しています。



みんなで実践! 富山型食生活!!



- と 富山米と
- や 野菜、魚を中心に
- ま まんべんなく食べよう

富山型食生活



5 食育の推進施策

(1) 富山の「食」に着目した「富山型食生活」の推進

1-1 富山型食生活の普及など県民運動の展開

○関係者・団体の連携・協力体制のもと県民一人一人が取り組む食育運動としての普及定着を図ります。

【現状と課題】

- ・平成 18 年度に富山県食育推進計画を策定し、これまで、保育所・幼稚園・学校、地域、企業、食育関係団体のほか、ボランティア、行政などが、それぞれの立場や特性を生かし、連携・協力して、食育の必要性を周知してきました。
- ・この結果、食育に対する県民の関心は高まり、食育が生活や学びの場に受入れられてきましたが、時間的、経済的な理由などにより、実践にまで結びついていない方も少なくない状況にあります。
- ・このため、これまで取り組んできた「富山型食生活」の普及推進、「毎日しっかり朝ごはん」運動などを今後も継続し、県民が主体的に毎日の食生活で食育を実践するとともに、地域における食育活動に参加していく環境づくりを進めることにより、県民運動としての食育を一層推進していく必要があります。



富山版食事バランスガイド・メニュー集



食育推進フォーラム

【取組内容】

○食育推進運動の継続・充実

- ・富山の「食」（美味しい米、魚、野菜など）に着目した「健康メニュー」や「伝統料理」のモデルメニュー集や、富山版食事バランスガイドを活用するなど、栄養バランスの良い「富山型食生活」の普及・啓発を推進します。
- ・学校給食、社員食堂や外食産業等における地場産食材の活用や富山型食生活・地産地消メニューの提供、学校の「給食だより」、食品販売業者の情報誌の活用等による地場産食材や富山型食生活メニューの情報発信など、地域、学校、職場や食品関係業者等の連携による富山型食生活、地産地消の普及・啓発を推進します。
- ・国の食育月間である「6月」及び県内において県産食材が豊富に出回る「11月」を本県の食育月間とし、関係機関・団体、地域、行政等が連携して食育啓発活動を重点的に実施します。
- ・広報、ホームページ（とやま食育ひろば）、情報誌やリーフレット等を活用し、広く県民に対して、食生活や健康等に関する適切な食育情報を積極的に発信します。
- ・食育フォーラム等の食に関わる各種イベントを通じ、食育を普及・啓発します。
- ・食育リーダー等による食育講座やマスメディア等を活用した情報提供等により、食育の実践意欲の喚起を図ります。

○食育推進体制の充実

- ・富山県食育推進会議において、「富山県食育推進計画」の推進指標の進ちょく状況等を適切に把握・評価するとともに、提言を本県の食育推進施策に反映させます。
- ・学校、地域住民、農林漁業者・団体、食育活動を行う食生活改善団体や消費者団体、管理栄養士・栄養士、食品関連事業者などの多様な関係者が、相互に連携を図りながら、「家庭」・「学校」・「地域」などの各場面を通じて食育を推進していく環境づくりを進めます。
- ・市町村の食育推進について、必要な助言・指導を行います。

【目標指標】

指標名	現状（H22）	目標（H28）
「食育」に関心がある県民の割合	94.1%	95%以上
カロリーやバランスを考えて食事をする県民の割合	31.2%	60%以上
富山型食生活を実践している県民の割合（成人）		
・1日に1回以上ご飯を食べる	98.5%	100%
・野菜料理を1日に小鉢5皿程度とる	30.7%	50%以上
・魚介類を1日に1回食べている	67.3%	80%以上

1-2 地産地消の推進

○県民の食や県産食材に対する関心と理解を増進し、県民ぐるみで県産品を大きく育てる地産地消を推進します。

【現状と課題】

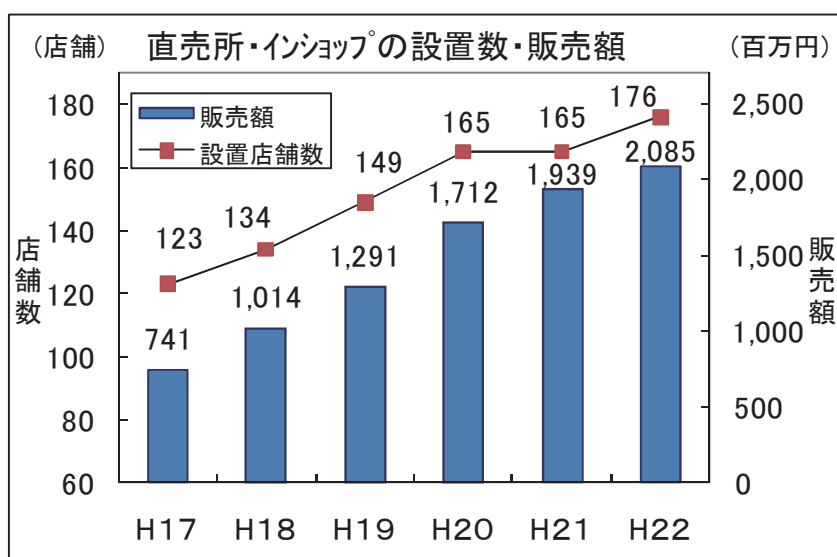
- ・食や環境などに対する関心が年々高まっているなか、消費者と生産者の信頼関係をもとに、安全・安心な県産品の生産と消費の拡大を進める地産地消の取組みが重要となっています。
- ・このため、県では、平成21年度に「とやま地産地消県民会議」を設置するとともに、県民ぐるみで地産地消に取り組めるよう、めざすべき方向や目標、推進施策を示した「とやま地産地消推進戦略」を策定しました。
今後とも、この戦略をもとに地産地消を推進します。



地産地消の拠点施設「農産物直売所」



食品スーパーマーケットでの「インショップ」



【取組内容】

○生産・供給体制の強化

- ・地域の特色を活かした野菜・果樹などの生産拡大、直売活動の充実や、契約販売など新たな流通チャンネルの開拓、新たな商品開発の支援などにより、生産・供給体制の強化を進めます。

○県産品の活用・購買気運の醸成

- ・「とやまの旬」応援団の登録、県産品購入ポイント制度の実施、学校給食への県産食材利用拡大、ふるさと認証食品の普及などにより、県民の食や県産食材に対する関心と理解を増進し、県産品の活用・購買気運を醸成します。

○生産者と消費者との交流促進

- ・地産地消県民交流フェアの開催、都市住民や子ども、企業等の農作業体験や交流活動の促進、「とやま食の匠」による食文化の伝承活動の推進、「とやま食の街道」の魅力の充実や情報発信などにより、生産者と消費者との交流を促進します。
- ・ホームページやダイレクトメールなどで、県内の食のイベントや旬の食材情報を発信するとともに、地産地消の優良な活動を広く県民に紹介します。



水田を活用したブロッコリー栽培(射水市)



たまねぎの栽培技術研修会(南砺市)

【目標指標】

指標名	現状 (H22)	目標 (H28)
県産食材の生産拡大 (野菜・いも類産出額)	5.3億円	6.5億円
直売や契約販売の拡大 (直売所・インショップ販売額)	20.8億円	2.5億円
地産地消「とやまの旬」応援団登録者数	2,106個人、企業・団体	6,000個人、企業・団体

1-3 魅力ある食文化の継承・創造

○富山ならではの食文化を後世に伝承していくとともに、新たな食文化の創造を図ります。

【現状と課題】

- ・農林水産業からの豊かな恵みを背景として、地域の創意工夫に基づいて育まれてきた、米を中心に、野菜、水産物、畜産物など多様な副食から構成される食文化は、地産地消を支えるものであるとともに、栄養面からみても優れていることが多いと考えられます。
- ・このようななか、本県の豊かで多彩な地場産物を生かした食文化の伝承を通して、食と関係が深い生活習慣病の予防のほか、郷土料理等の伝統的な食文化をしっかりと継承していくことが求められています。
- ・また、食の多様化に対応し、若い世代や共働き世帯、単身世帯などが、手軽に郷土料理を楽しむことができるよう商品化するとともに、郷土料理に新たな食材や調理方法を取り入れるなど、栄養面、健康面にも配慮した新たな食文化づくりを進めていくことも必要です。

越中とやま食の王国フェスタ 2011～秋の陣～(富山市)



朝採れ軽トラ市



地産地匠弁当



越中とやま食の王国フェスタ 2011
～冬の陣～(射水市)



【取組内容】

○とやまの食文化の伝承

- ・ 県民や調理師・食品製造業等に対し、伝統的な食文化の伝承に関する啓発及び知識の普及に努めます。
- ・ 富山の食文化を地域や次世代に普及する人材を育成・確保するため、ふるさとの食文化を伝える「とやま食の匠」を認定するとともに、地域や学校等への派遣を行います。
- ・ 富山ならではの食材や食文化の魅力を深く体験できる「とやま食の街道」の充実や情報発信に努めます。

○新たな食文化の創造

- ・ 地域特産品「富山県ふるさと認証食品」を認証・普及するとともに、新たな食文化の創造活動への支援（県民のアイディア活用による産品開発など）を行います。
- ・ 富山の食材を活用し、富山の伝統を活かした「越中料理」の継承・創作に取り組むとともに、モニターツアーや各種キャンペーンの実施などによりその普及・PRを図ります。



「伝承の匠」による料理教室



とやま食の街道パンフレット

【目標指標】

指標名	現状（H22）	目標（H28）
「とやま食の匠」認定数	146個人・団体	180個人・団体
ふるさと認証食品	288商品	300商品

(2) 家族そろった楽しい食事で健全な食生活の実現

2-1 家族そろった健全な食生活の実現

○子どもやその保護者の食への関心や理解を深めることにより、健全な食習慣を確立します。

【現状と課題】

- ・望ましい食習慣を身に付け、生涯を通して健全な食生活を実践していくためには、子どもの頃からの食育が重要です。子どもは自らの食生活を十分に管理することができません。子どもの食生活の大部分を担っているのは家庭であることから、保護者が食育への理解を深め、家庭で実践していくことが大切です。
- ・また、家族とともに食事をすることは、家族のふれあい、食事マナーなど社会性を深めることにつながり、豊かな人間関係の基礎を培います。加えて、食事を一緒につくることで、食材の特徴や調理法、家庭の味などが親から子へ伝わるとともに、料理づくりへの関心と意欲が醸成されます。家庭は、子どもの食育を進めるうえでの拠点とも言え、その役割は重要です。
- ・一方で、ライフスタイルの変化等により、家庭における食育の実践が難しくなっている面があり、保育所・幼稚園・学校や地域、関係団体等が連携して、家庭における子どもの食育を支援していくことが望まれます。
- ・なお、家庭における食育を推進するにあたっては、多様な家庭環境があることを十分認識したうえで、家庭の力を信頼し、長期的な視点で支援していくことが大切です。



野菜づくり (JAの方と一緒に野菜の苗植え)



調理体験 (ウマヅラハギの調理)

【取組内容】

○望ましい食習慣の形成に向けた普及啓発

- ・食育の第1歩として、乳児期からの母乳育児をより一層推進するとともに、各種健診の機会等を通じて、望ましい食習慣の指導に努めます。
- ・「家庭教育かわら版」などを活用して食育に関する知識・情報の提供を行います。
- ・学校と家庭が一体となった生活習慣づくりの一環として、「早寝早起き朝ごはん」運動などにより、子どもの望ましい生活リズムと食習慣づくりを推進します。

○家庭で楽しい食生活の実践と支援

- ・毎月第3日曜日の「とやま県民家庭の日」から始まる一週間を「とやま家族ふれあいウィーク」とし、この期間を中心に、家族そろった食事の普及・啓発とともに、家族そろった食事の機会が作りやすい環境づくりを推進します。
- ・家族そろった食事の機会の確保に心がけ、「共食」による人と人とのコミュニケーションの輪の形成を通じて、食の楽しみを知り、元気な子どもたちや豊かな人間性を育みます。
- ・親子で参加する料理教室など食を楽しみながら学ぶ機会（「三世代ふれあいクッキングセミナー」等の体験型講座）を充実し、「家庭の味」を育みます。
- ・食事づくりによる食への関心を高めるため、子どもや若者等が自ら弁当を作る「弁当の日」を推進します。
- ・家庭や個人で食事の摂取状況をチェックし、食生活や栄養バランスの改善などの実践状況を把握できる「食育実践シート（仮称）」の活用を推進します。

○歯や口の健康の大切さの普及啓発

- ・「食」の入口である口腔の健康が大切であり、特に子どもの頃は口腔機能が急速に発達する時期であることから、噛むことの大切さや噛みごたえのある食品を摂ることの重要性を啓発するなど、よく噛んであじわって食べる習慣の定着を図ります。
- ・食生活を支える歯の健康を維持するため、子どもの頃から「食べたら磨く」習慣の定着を図ります。

○食べ残しなど「ムダ」のない食生活の推進

- ・食品の消費期限、賞味期限や、正しい保存・取扱方法に対する理解の促進を図るとともに、食べものと自然環境を大切に作る心や「もったいない」の気持ちを育む取組みを進めていきます。

○食に対する理解促進

- ・地域の食や農林水産業とふれあう機会の確保に努め、これらに対する理解を深めるとともに、食に関する感謝の心を育てます。

【目標指標】

指標名	現状（H22）	目標（H28）
朝食を欠食する子どもの割合	小学5年生：0.8% 中学2年生：1.9%	小学5年生：0% 中学2年生：0%
朝食を欠食する若者の割合	20歳代：5.4% 30歳代：5.2%	20～30歳代 5%以下
家族で食事（朝食または夕食）をとる県民の割合	89.8%	95%以上

※朝食を欠食する割合：習慣的に朝食を食べない人の割合

2-2 保育所・幼稚園・学校等における食育の推進

○子どもの健全な食生活の実現と健全な心身の成長を図ります。

【現状と課題】

- ・子どもが将来にわたって健康に生活していくためには、食に関する正しい知識や食を選択する能力や、「早寝早起き朝ごはん」などの基本的な生活習慣をしっかりと身に付けることが大切です。このため、保育所・幼稚園・学校は、家庭や地域等と連携・協力しながら、子どもの発育段階に応じて、食に関する指導を進めていくことが必要です。
- ・また、県産品・地場産物を使用した給食を「生きた教材」として活用することや、本県の豊かな自然や農林水産資源を活用した体験学習・交流等により、地域の自然、食文化、食料の生産・流通等に関わる人々の努力への理解を深め、食べものへの感謝の気持ちを育むことも重要です。



栄養教諭による授業



食育啓発教材
(中学生向け：食育ノート)

【取組内容】

○家庭・地域等と連携した食育の推進と推進体制の充実

- ・小・中学校の栄養教諭の配置を充実する等、食育に関する指導体制や指導内容の充実を図ります。
- ・給食だよりの発行や給食の試食会、食についての講演会などを通じて、家庭や地域との連携強化を図ります。
- ・家庭や地域と連携して、基本的な生活習慣の形成や子どもの心身の健康の保持増進を図るための健康教育を進めます。

○豊かな農林水産資源を生かした食の体験の推進

- ・地域の生産者や関係機関・団体との連携のもと、農林漁業体験や調理体験等の取組みを推進し、食に対する理解を深め、感謝の気持ちを育みます。

○地場産物を活用した給食の推進

- ・学校給食における地場産食材の活用により、地場産品や地域の食文化を理解し、尊重する心を育成します。
- ・学校給食における地場産食材の活用の拡大を推進し、食育の目標の一つである地産地消を通じた「地域の活性化」を図ります。



学校給食を通じた食育指導



地場産農産物を活用した加工体験

(H22 食育・地産地消現地検討会)

【目標指標】

指標名	現状 (H22)	目標 (H28)
農林漁業体験・調理体験を実施している学校の割合	100%	100%
学校給食における地場産食材の利用割合	30%以上	30%以上

(3) 家庭を中心とした食育を地域社会でしっかりと支える

3-1 地域で支えあう食育の推進

○地域における食生活の改善と生活習慣病の予防を推進します。

【現状と課題】

- ・単身世帯や共働き家庭の増加、就労形態の多様化等により、個食・孤食や栄養バランスの偏り、さらには、家庭の味や地域の食文化が継承されにくくなるなど、個人や家庭だけで食の力を育むことが難しくなっています。
- ・特に、家庭や小中学校、高校といった「食育の場」から離れ、一人暮らし等で生活が不規則になりがちな20～30歳代の若い世代では、朝食の欠食率が全世代を通して最も高く、また女性の瘦身も問題となっています。
- ・また、30～50歳代の働き盛り世代では、朝食欠食と肥満が多く、生活習慣病の発症率も高くなる年代であることから、これを予防するために、日頃の生活習慣を見直し、改善していくことが大切です。
- ・高齢者世帯が年々増加しており、口腔機能の保持増進や低栄養の改善、加えて食生活の楽しみの継続に向けた支援が必要です。
- ・地域には、食生活改善推進連絡協議会、栄養士会、JA、JF、企業、生協などの関係団体や、農林漁業者、食育ボランティアなど、食育に関する知識や技能を持ち、指導力を備えた団体・個人が多く活動しています。今後とも、関係者・団体等の連携・協力を一層進め、食育を地域に密着した取組みとして推進していくことが大切です。



若者世代に対する食育講座



食育リーダーによる研修会

【取組内容】

○関係団体等と連携したきめ細かな食育の推進

- ・地域における関係機関・団体等の連携を推進するとともに、食育に関する専門的知識を有する「食育リーダー」の養成とその円滑な派遣を通じ、食育に関する地域活動を促進します。
- ・「食生活指針」や、富山県の地場産品や郷土料理を盛り込んだ「富山県版食事バランスガイド」を活用し、健全な食生活の啓発に取り組みます。
- ・地域社会全体で、食を通じた家族のコミュニケーションの機会の充実を図るため、子ども連れの家族が、協賛店舗等で各種サービスの提供を受けることができる「とやま子育て応援団制度」の取組みを推進します。
- ・「食」に関する知識の普及・啓発とともに、社員食堂、食品販売業者、外食産業等において健康に配慮した栄養バランスの良い食事の提供や地場産品の活用により、望ましい食習慣の形成に努めます。
- ・「三世代ふれあいクッキングセミナー」の開催等により、食を通じたふれあいの輪を地域に広げ、三世代の交流を推進します。
- ・農作業・調理体験と食育講座を組み合わせた食育実践講座の充実により、食への理解促進と食育の実践意欲の喚起を図ります。

○若い世代から高齢者まで、ライフステージに応じた食育の推進

- ・子供から高齢者までの幅広い世代を対象としたライフステージに応じた中断のない食育を推進します。

(若い世代・ヤングファミリー)

- ・進学・就職により自分で食事を選択する機会が多くなる高校生・大学生や、既に単身生活をしている大学生・社会人などに対して、出前講座や自炊料理教室等を開催し、食に対する理解と、料理する力を育みます。
- ・保育所・幼稚園・小学校等の子どもの保護者を対象に、出前講座を開催するなど、子育て世代の食に対する理解促進に努めます。
- ・よく噛んで食べることは、早食い防止・肥満防止にもつながることから、よく噛んであじわって食べる習慣の定着を図ります。



食育出前イベントの開催



親子料理教室

(働き盛り世代)

- ・生活習慣病対策が重要な世代であり、リーフレット・ホームページ等による情報発信、健康セミナーの開催、メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）予防のための料理レシピの作成などの啓発活動に継続して取り組みます。
- ・食を支える口腔機能の維持のために、歯周病予防の啓発に努めます。

(高齢者)

- ・高齢者の食事は、単一になりがちで、栄養バランスの乱れや低栄養状態が起こりやすくなることから、地域で行われる健康講座や地域包括支援センター等の関係団体による相談活動などを通して、適切な食事や適度な運動方法の啓発を進めます。
- ・大切な歯や義歯の手入れを励行し、口の中を清潔に保つなど口腔機能の健康増進を推進します。



社員食堂を通した健康イベントの開催



食育講座

○食育リーダーの養成・活動促進

- ・管理栄養士、医師、調理師、食生活改善推進員、農業生産者など「食」に関する知識を有する者を「食育リーダー」として養成・登録を行い、地域で開催される研修会等へ派遣するなど、効果的な活動を推進します。

【目標指標】

指標名	現状（H22）	目標（H28）
栄養バランスの改善度合（成人） ・脂肪からの摂取エネルギー比率 <small>（※）</small> （20歳代） （30歳代） ・食塩の1日当たりの摂取量（成人） <small>（※）</small> ・野菜料理を1日に小鉢5皿程度と る県民の割合（成人）〔再掲〕	28.0% 26.6% 男性12.2g 女性10.5g 30.7%	20%以上～30%未満 20%以上～25%未満 男性9.0g未満 女性7.5g未満 50%以上
肥満者の割合（20～60歳代男性）	32.6%	25%以下
やせの割合（20～30歳代女性）	18.4%	15%以下

（※）「脂肪からの摂取エネルギー比率」及び「食塩の1日当たりの摂取量」の目標については、「日本人の食事摂取基準（2010年版）」を引用している。

ライフステージに応じた食育の実践（取組みのヒント）

○乳児期（0歳）

位置付け	食の基礎をつくる
食育実践のヒント	<ul style="list-style-type: none"> ・母乳育児を心がける ・離乳食からよく噛み、飲み込む力を育てる ・薄味を基本に、食材本来の味を伝える

○幼児期（1～5歳）

位置付け	食習慣の基礎をつくる
食育実践のヒント	<ul style="list-style-type: none"> ・決まった時間に食べ、お腹がすき、食べる「食のリズム」をつくる ・薄味を基本に、いろいろな食材を食べ、食べたいものを増やす ・食べたら歯磨きする習慣を身に付ける ・正しい箸の使い方を練習する

○学童期（6～12歳）

位置付け	体験などから食の大切さを学ぶ
食育実践のヒント	<ul style="list-style-type: none"> ・「早寝・早起き・朝ごはん」で規則正しい生活リズムを身に付ける ・家族と一緒に食事、食事のマナーや食事の楽しさを身に付ける ・好き嫌い無く食べて、味覚を育てる ・農林水産業・調理体験により地域の特産物や食文化への関心や食への感謝の気持ちを育む ・家族で食材の買い物や食事づくりを楽しむ ・食に対する関心を持ち、基本的な調理技術を身に付ける ・栄養バランスを考えたメニューや食事をつくってみる ・噛むことの大切さを知り、よく噛んで食べる ・食べたら歯磨きする習慣を身に付ける

○思春期（13～18歳）

位置付け	正しい食習慣や知識を身に付ける
食育実践のヒント	<ul style="list-style-type: none"> ・朝食は欠食しないで、1日3食バランスのよい食事を食べる ・部活動や塾などで生活リズムが変化する時期であり、適切な食事を摂るための自己管理する力を身に付ける ・家族と一緒に食事や食事づくりなどにより食を楽しむ ・栄養バランスを考えたメニューや食事をつくってみる ・調理技術を身に付ける ・食材の産地、食品表示や食品安全についての正しい知識など食に関して幅広く関心を持ち、食品を選択する力を身に付ける ・生活習慣病や痩せなどの正しい知識を身に付け、肥満や無理なダイエットに注意する

○青年期（19～35歳）

位置付け	幅広い情報を取り入れ、食について自己管理できるようになる
食育実践のヒント	<ul style="list-style-type: none"> ・朝食を欠食しないで、1日3食バランスのよい食事を食べる ・地場産食材を活用した栄養バランスの良い食事づくり（富山型食生活）をする ・郷土料理や伝統料理に関心を持ち、地域の食文化を身に付ける ・家族や友人等とコミュニケーションをとりながら食事を摂る ・社員食堂の活用による望ましい食習慣の形成を図る ・健康づくり協力店の適切な利用を図る ・生活習慣病や痩せなどの正しい知識を身に付け、肥満や無理なダイエットに注意する ・食品表示や食品安全についての正しい知識を身に付ける ・子どもの食育に必要な知識を得る ・親子の農業・調理体験、家族そろっての食事などに努める

○壮年期（36～64歳）

位置付け	食を楽しみ、病気を予防する
食育実践のヒント	<ul style="list-style-type: none"> ・朝食を欠食しないで、1日3食バランスのよい食事を食べる ・地場産食材を活用した栄養バランスの良い食事づくり（富山型食生活）をする ・郷土料理や家庭の味を家族と一緒に作り、次世代に伝える ・地域の農林漁業や食文化を、次世代に伝える ・生活習慣病や痩せなどの正しい知識を身に付け、肥満や無理なダイエットに注意する ・子どもの食育に必要な知識を得る ・親子の農業・調理体験、家族そろっての食事などに努める

○高齢期（65歳以上）

位置付け	健康への関心が高まるとともに、次代への伝承を意識し、行動する
食育実践のヒント	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養の偏りや低栄養に注意して、自分の体調に応じたバランスのよい食事を摂る ・家族や友人などと、楽しい食事を摂るよう心がける ・郷土料理や家庭の味を家族と一緒に作り、次世代に伝える ・地域の農林漁業や食文化を、次世代に伝える

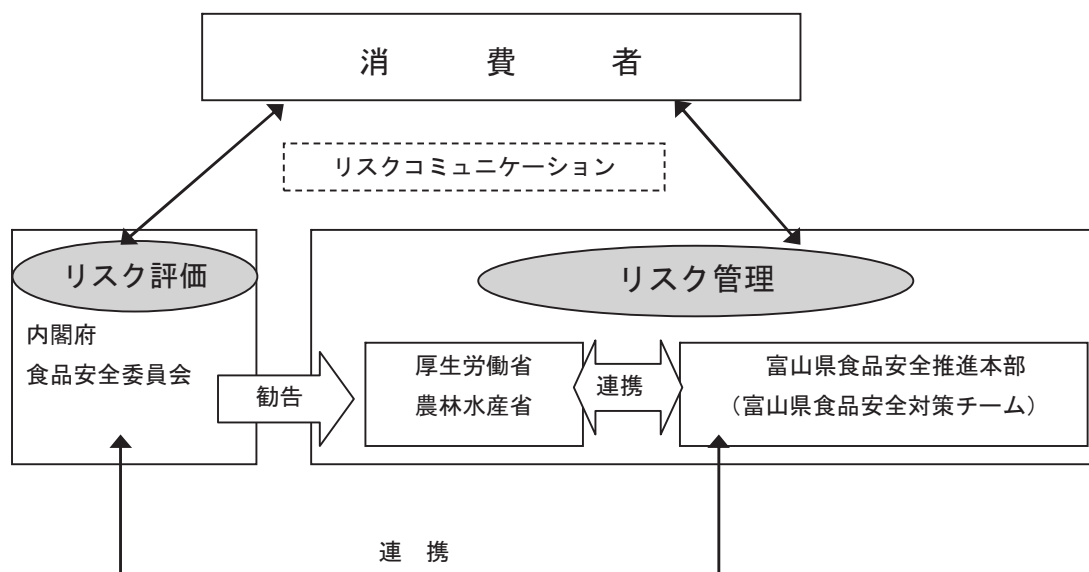
3-2 食の安全確保

○県民の食の選択力の向上と食生活の安全性の確保を図ります。

【現状と課題】

- ・ B S E（牛海綿状脳症）や食中毒の発生、食品偽装や農薬残留、放射能汚染など、食品にかかわる事件・事故などが多く発生し、食品安全に対する信頼が揺らいでいます。このため、食品の安全性を確保し消費者の不安を払拭することが求められています。
- ・ 生肉やノロウイルスなどによる食中毒が発生していることなどから、食品の提供者が食品の安全性の確保に万全を期すだけでなく、消費する側においても、食品の安全性を始めとする食に関する知識と理解を深め、自らの食を自らの判断で正しく選択していく必要があります。
- ・ このため、県民に、食の安全など食に関する幅広い情報を多様な方法で提供するとともに、食品の供給面からも、安全な農林水産物の供給や、適正な食品表示の徹底等を図る必要があります。

図 食品の安全確保に関する推進体制



富山県食品安全推進本部会議



食品安全フォーラム

【取組内容】

○食に関する情報の理解促進

- ・食品の安全性確保に関するフォーラム等の開催や、ホームページやDVD等の多様なメディア等を活用した情報の提供等を推進するとともに、地域における指導者の育成を図ることによって、リスクコミュニケーションを強化します。
- ・食品事業者、消費者双方に対して、食品表示講習会やホームページを通して、食品表示制度の周知に努めるとともに、食品表示 110 番の設置により県民からの相談に対応します。また、小売店の実態調査、食品製造・販売業者に対する監視指導により、適正な食品表示を推進します。
- ・食中毒の原因となる細菌やウイルスや、食材の購入・保存、調理、食事の各段階における食中毒予防の注意事項など、食中毒予防に関する情報提供や正しい知識の普及啓発を行います。

○安全な農林水産物等の供給

- ・減農薬・減化学肥料等の環境にやさしい農業の実施や、HACCP手法による生産衛生管理の普及、農業生産工程を適正に管理する富山県適正農業規範（とやまGAP規範）に基づく農業の実践を推進します。
- ・関係部局との連携により、農産物の放射性物質や残留農薬、食品添加物の検査、食品関係施設の監視・指導を徹底し、食品の安全性の確保を図ります。
- ・食品表示講習会の開催等により適正な食品表示を周知するとともに、食品事業者のコンプライアンス体制確立のための支援や、食品表示の監視・指導を実施します。



食品表示の監視



飼料の検査



食品・生産資材の分析調査



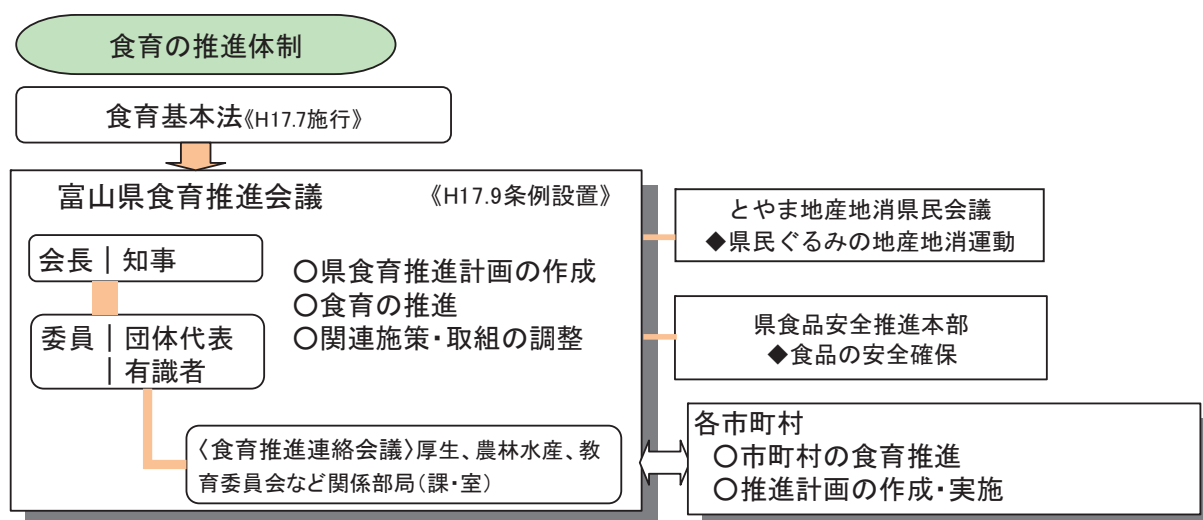
【目標指標】

指標名	現状（H22）	目標（H28）
食品表示が適正な店舗の割合	95.2%	100%

6 計画の推進方法

(1) 推進体制

- ①県においては、食育の推進にあたり、食育に係る関係機関・団体の連携を図るとともに、栄養学等の各種の専門的知見を取組みに反映させるため、富山県食育推進会議を平成17年10月に設置しています。
- ②同推進会議においては、条例により、「県の食育推進計画を作成し、及びその実施を推進すること」、「食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること」とされていることから、同推進会議が中心となって、計画に基づいて食育を推進するとともに、計画の進行管理を行います。
- ③また、県は、市町村及び同教育委員会、農林水産及び食品関係団体、その他経済団体、消費者団体、医療・保健機関などの多様な関係機関との連携体制を強化しながら、計画の周知を図りつつ、同計画に基づく取組みを推進します。



(2) 計画の進行管理・評価

- ①計画の進捗状況の評価は、食育の目標の達成状況を客観的に把握・評価するために設けた「目標指数」を用いて行います。
- ②具体的には、富山県食育推進会議を定期的で開催し、最新の数値に基づいて、これまでの目標指数の推移や目標年度（平成28年度）との関係を踏まえて、目標の達成状況の評価を行います。
- ③また、目標の達成のために必要があると認められる場合には、富山県食育推進会議における検討を経て、取組内容の充実を図ります。

卷末資料

BMI

BMI (Body Mass Index)とは、肥満の判定に用いられる指標で、下記の計算式で求めることができる。

BMI 22を標準とし、18.5から25未満を正常域、25以上を肥満、18.5未満をやせとしている。

計算方法 $BMI = \text{体重(kg)} \div \text{身長(m)}^2$

BSE (牛海綿状脳症)

Bovine(牛) Spongiform(海綿状) Encephalopathy(脳症)という牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病。

PFC

三大栄養素であるP (protein (プロテイン) =たんぱく質)、F (fat (ファット) =脂質)、C (carbohydrate (カーボハイドレート) =炭水化物) のこと。

インショップ

食品スーパー等小売店内に設置された常設コーナーで、生産者が価格・品目・規格を決定した青果物を販売する形態。

栄養教諭

食に関する指導と学校給食の管理を一体的に行い、学校の食育において中核的な役割を担う者。栄養教諭制度は平成17年度に創設された。

エネルギーの摂取構成比

食品から摂取するエネルギーについて、「たんぱく質」、「脂質」、「炭水化物」から摂取するエネルギーの構成比をそれぞれ計算し、百分率（パーセント）で示したもの。

管理栄養士

管理栄養士とは、厚生労働大臣の免許を受けて、①傷病者に対する療養のため栄養指導、②高度の専門的知識及び技術を要する栄養指導、③特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における給食管理及び栄養改善上必要な指導等を行う者（栄養士法1条2項）。

なお、栄養士は、都道府県知事の免許を受けて、栄養の指導に従事する者。

厚生センター

厚生センターは、地域保健における中核的拠点として、①精神保健福祉対策、難病対策、感染症対策等の専門技術的業務、②母子保健や老人保健など身近なサービスを提供する市町村保健センター等に対する技術協力や支援、③食品衛生、環境衛生対策、④医事、薬事業務等を行い、地域住民の快適で安心できる生活環境の確保を図る県の機関。

県内4ヶ所（新川、中部、高岡、砺波）に設置。

国民健康・栄養調査

厚生労働省が、全国から無作為抽出した300地区において、毎年11月に、栄養摂取状況を中心に、食事状況、生活習慣、身体状況、運動量を調査するもの。平成15年の健康増進法の施行に伴い、それまでの国民栄養調査が、国民健康・栄養調査として生活習慣全般に調査項目が拡充された。

食育ボランティア

郷土料理の歴史やつくり方、農産物の育て方、食と健康の関わりなど「食」に関する知識を持ち、学校や地域等での「食育」に関する活動について、無償で支援する者。食生活改善推進員（下記参照）、各種の消費者団体などが含まれる。

食育リーダー

食育に関する技術・知識を有する者として、食育に関わる各種団体から推薦された医師、管理栄養士・栄養士、食生活改善推進員、調理師等を「食育リーダー」として県が登録し、学校や地域が主催する講演・研修等に派遣する制度。

食事バランスガイド

1日の望ましい食事の組合せやおおよその量を「コマ」のイラストで示したもの。何をどれだけ食べればよいのか、その具体的な内容や分量を「主食」「副菜」「主菜」「牛乳・乳製品」「果物」の5つのグループ毎に示してある。

食生活改善推進員

地域において栄養・食生活に関する知識や技術の普及・啓発を行なうボランティア。

食生活改善推団体

上記の食生活改善推進員から成る地区組織。地域において食生活改善活動を行うとともに、会員の知識および技術向上のための研修などを行っている。市町村段階には食生活改善推進協議会が、県段階では富山県食生活改善推進連絡協議会が組織されている。

食生活指針

国民の健康の保持・増進、食料の安定供給等の観点から、平成12年に当時の文部省、厚生省、農林水産省が協力して、「食事を楽しみましょう」、「1日の食事のリズムから、健康的な生活リズムを。」「主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」などの10項目からなる指針を策定したものの。

食の外部化・簡素化

単独世帯の増加、女性の雇用者の増加等の社会情勢の変化の中、外食や惣菜・調理食品の利用による食の外部化や簡素化が進展している。最近の伸びが顕著な惣菜や調理食品の利用は、外食と家庭での料理の中間にあるものとして中食（なかしょく）と呼ばれている。

生産履歴管理

消費者が求める安全・安心な農産物の生産・流通に資するため、農産物の生産者、生産地、収穫日、使用農薬などの生産履歴情報を記帳し、消費者等が農産物の生産履歴情報を確認できるように管理すること。

地産地消

「地元生産－地元消費」を略した言葉で、「地元で生産されたものを地元で消費する」という意味で、特に農林水産業の分野で使われている。消費者の食に対する安全・安心志向の高まりを背景に、消費者と生産者の相互理解を深める取組みとして期待されている。

代謝

食物から摂取した糖質（炭水化物）や脂質、たんぱく質などが、消化、吸収、蓄積、分解など、体内で変化しながら利用される過程を代謝という。

富山型食生活

※ 22ページを参照。

とやま食の街道

富山ならではの新鮮で多彩な食材や独自の食文化の魅力を深く体験できる県内のスポット（飲食店、販売店、直売市、加工施設（工場）、史跡など）を巡る周遊ルートを設定し、「とやま食の街道」として全国に発信するもの。

とやま食の匠

新鮮な海・野・山の幸、伝統的な郷土料理、さらに県産食材を活かした創作料理など、地域で育まれてきた「とやまの食」について、卓越した知識と技能を有し、その普及活動を積極的に行える個人や団体を「とやま食の匠」として県が認定するもの。認定者に講習会やイベント等で、魅力ある「とやまの食」に関する知識や技能等の普及活動を積極的に行ってもらふことにより、「食のとやまブランド」を支える人材を育成するとともに「とやまの食」の魅力を県内外に発信。

日本型食生活

私たちの食生活は、日本の伝統的な食生活パターンである「ごはん」を中心として、大豆、野菜、魚など国内で生産、捕獲される素材を用い、しょうゆ、みそ、だしなどにより調理、味付けされた副食を組み合わせるものが典型的であった。このようなパターンに畜産物や油脂類の消費も増え、その結果、昭和 50 年頃には、主食であるお米を中心として畜産物や果実などがバランスよく加わった、健康的で豊かな食生活である「日本型食生活」が実現した。「日本型食生活」では、栄養学的にも最も望ましいとされているエネルギー構成比が炭水化物 60～68%、たんぱく質 12～15%、脂肪 20～25%となるとともに、十分なミネラル、ビタミン、食物繊維の摂取が特徴的。

しかしながら、近年では、米の消費が減少する一方で、脂肪の消費が年々増加し、栄養バランスの崩れが見られることから、この「日本型食生活」を取り戻すことが重要となっている。

農林振興センター

平成 20 年 4 月 1 日より、旧農業普及指導センターと旧農地林務事務所が統合し、県内 4 ヶ所（新川、富山、高岡、砺波）に設置されている県の機関。

担い手育成や営農指導等のソフト面とほ場整備・用排水路などの生産基盤整備等のハード面の施策を一体的に展開し、農林業者等への指導・支援業務を行っている。

メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）

過食や運動不足によって内臓脂肪が蓄積し、高血圧症や高脂血症、糖尿病などの生活習慣病になる危険因子を併せ持っている状態。

リスクコミュニケーション

食品に関わる行政、消費者、事業者、研究者等の関係者間で、食品のリスクそのものやリスクに関連する情報や意見を交換し、情報の共有化を図ること。

○富山県

- ・ とやま食育ひろば（富山県食育推進会議ホームページ）
<http://www.pref.toyama.jp/sections/1600/syokuiku/index.html>
- ・ 食の安全・安心情報ホームページ
<http://www.pref.toyama.jp/sections/1613/anzen/>
- ・ 越中とやま食の王国
<http://www.shoku-toyama.jp/>
- ・ とやまのグリーンツーリズム
<http://www.pref.toyama.jp/sections/1605/toyamagt/>
- ・ 子育てネッ！とやま
<http://www.pref.toyama.jp/sections/3009/hp/>

○富山県（民間団体）

- ・ J A全農とやま
<http://www.ty.zennoh.or.jp/>
- ・ J F 富山漁連
<http://www.jf-net.ne.jp/tygyoren/>

○内閣府

- ・ 食育推進会議
<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/index.html>
- ・ 食品安全委員会トップページ
<http://www.fsc.go.jp/>
- ・ 食品安全委員会季刊誌「食品安全」
<http://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi.html>
- ・ 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について
<http://www.fsc.go.jp/koukan/qa1508.html>

○文部科学省

- ・ 「栄養教諭制度」について
http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/eiyoubu/index.htm

○厚生労働省

- ・栄養対策

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/eiyuu/

- ・「健康日本21」

<http://www.kenkounippon21.gr.jp/>

- ・生活習慣病について

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/kenkou/seikatu/>

- ・食の安全に関するリスクコミュニケーション

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/riskcom/>

- ・子ども・子育て支援（食育の推進について）

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kodomo/kodomo_kosodate/boshi-hoken

- ・独立行政法人 国立健康・栄養研究所

<http://www0.nih.go.jp/eiken/>

「健康食品」の安全性・有効性情報

<http://hfnet.nih.go.jp/>

国民栄養の現状（日本人の栄養）

http://www0.nih.go.jp/eiken/chosa/kokumin_eiyuu/

○農林水産省

- ・「なぜ？なに！食育！！」

<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/index.html>

- ・食料自給率の部屋

<http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/index.html>

富山県食育推進会議条例

平成 17 年富山県条例第 107 号

平成 17 年 9 月 30 日施行

(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、富山県食育推進会議(以下「推進会議」という。)を置く。

(所掌事務)

第 2 条 推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

- (1) 県の食育推進計画を作成し、及びその実施を推進すること。
- (2) 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

(組織)

第 3 条 推進会議は、会長及び委員 25 人以内をもって組織する。

(会長)

第 4 条 会長は、知事をもって充てる。

2 会長は、会務を総理し、推進会議を代表する。

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

(委員)

第 5 条 委員は、学識経験を有する者及び県の職員のうちから、知事が任命する。

2 学識経験を有する者のうちから任命される委員の任期は、2 年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

3 前項の委員は、再任されることができる。

(会議)

第 6 条 推進会議は、会長が招集する。

2 推進会議は、委員の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。

3 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、会長の決するところによる。

(専門委員)

第 7 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学識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、その者の任命に係る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。

(庶務)

第 8 条 推進会議の庶務は、農林水産部において処理する。

(細則)

第 9 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。

富山県食育推進会議委員

平成24年6月現在

会長	石井 隆一	富山県知事
委員	穴田 甚朗	富山県農業協同組合中央会長
〃	岩城 勝英	富山県医師会会長
〃	岩田 繁子	富山県婦人会会長
〃	上田 雅裕	富山県私立幼稚園協会会長
〃	魚崎 忠雄	富山県漁協連合会会長
〃	梅田 ひろ美	富山県商工会議所女性会連合会会長
〃	大菅 洋子	富山短期大学名誉教授
〃	鹿熊 正一	富山県食品衛生協会会長
〃	小島 伸也	富山県保育連絡協議会会長
〃	塩原 紘栄	富山県消費者協会会長
〃	田中 幹夫	南砺市長
〃	寺林 敏	教育長
〃	利光 登	富山県調理士会会長
〃	中坪 正美	富山県中学校長会理事
〃	西田 秀子	富山県栄養士会会長
〃	林原 りか	公募委員
〃	平井 利枝子	富山県小学校長会理事
〃	本多 京子	医学博士・栄養管理士
〃	宮岸 裕美子	富山県食生活改善推進連絡協議会会長
〃	藪 道子	富山県PTA連合会副会長
〃	山岸 利基	富山県食品スーパーマーケット協議会会長
〃	吉田 季彦	富山県歯科医師会会長
〃	米澤 政明	入善町長

(委員は五十音順)

第2期富山県食育推進計画の検討経過

推進会議 第1回小委員会	(平成22年12月20日)	○ 第2期計画の基本的考え方の検討
推進会議 第2回小委員会	(平成23年6月15日)	○ 第2期計画の骨子案の検討
第9回 食育推進会議	(平成23年6月28日)	○ 第2期計画の骨子案の協議
推進会議 第3回小委員会	(平成24年2月9日)	○ 第2期計画案の協議
パブリックコメント	(平成24年3月19日 ～4月13日)	○ 第2期計画案に対する意見募集
第10回 食育推進会議	(平成24年6月27日)	○ 第2期食育推進計画の審議・了承

第2期富山県食育推進計画

(計画期間：平成24年度～28年度)



作成・発行

富山県食育推進会議

問い合わせ先

富山県農林水産部農林水産企画課

〒930-8501 富山市新総曲輪1番7号

TEL (076)444-9622