

第4章

各施策における主な取組

第1節 家庭における食育 ●●●

現状と今後の方向性

食に関する情報や知識、伝統や文化等については、従来、家庭を中心に地域の中で共有され、世代を超えて受け継がれてきました。

しかしながら、社会環境の変化や生活習慣の多様化等と合わせて、食に対する意識の希薄化が進む中で、主食・主菜・副菜を揃えたバランスの良い食事や「共食」の機会など、家庭における望ましい食生活の実践が十分には行っていない状況であることが考えられます。

次世代に伝えつなげる食育の推進が重要であることから、家庭において食育に関する理解が進み、食に対するところが育まれるよう、適切な取組を行うことが必要です。

取り組むべき施策

1-1 生涯を通じた食育の推進

生涯を通じて健全な心身を育むためには、適度な運動、主食・主菜・副菜・果物・乳製品を揃えたバランスの良い食事、十分な休養・睡眠など、子どもの頃からの基本的な生活習慣の形成に加え、食に関する感謝や理解、楽しく食について学ぶこと等、豊かな人間性を育むための積極的な食育が重要です。

少子高齢化の中で健康寿命の延伸が課題であり、食育の原点である家庭において、子どもから高齢者まで生涯にわたる食育の取組を推進します。

【施策の方向性】

- 食育に関心が持てるよう、機会を捉えて普及啓発を図ります。
- 朝食やバランスの良い食事の大切さ、早寝早起き等生活リズムの大切さ等を理解し、生活習慣の改善につながるための効果的な情報提供を行います。
- 成育基本法を踏まえ、成長過程にある子どもやその保護者、妊産婦に対する食育を推進するため、市町村を支援します。
- 子どもへの食育を形成する場である家庭や学校、保育所等の連携により、取組を確実にするための体制の整備、人材の育成等の充実を図ります。
- 高齢者が健康でいきいきと生活でき、健全な食生活を確保していけるよう、高齢者に対して食育を推進するため、市町村を支援します。

《主な事業例》

- 様々な広報媒体による啓発〔健康長寿社会づくり推進課〕
市町村や関係機関との協力により、朝食を食べることやバランスの良い食事、野菜・果物の適切な摂取、減塩が大切であること等、食育の重要性を啓発します。
- 食育教材の更新・利用促進〔健康長寿社会づくり推進課〕
家庭における在宅時間を活用した食育や、市町村、学校、幼稚園、保育所、認定こども園などにおける自主的な食育活動を支援するため、本県のオリジナル教材等の活用を促進します。

○妊娠期の冊子配布による情報提供〔児童福祉・青少年課〕

妊娠期に配布する冊子に妊産婦の食事の目安や子どもの食物アレルギーについて掲載しています。妊産婦の食事の目安を掲載した「妊娠届出書冊子」は産科医療機関で配布され、食物アレルギーの基礎知識を掲載した「母子健康手帳別冊」は市町村での母子健康手帳交付時に配布されます。

○妊産婦・乳幼児の食育支援のための研修事業〔健康長寿社会づくり推進課〕

市町村や医療機関等で妊産婦・乳幼児を対象とした保健・栄養指導に従事している指導者に対し、研修会を開催します。

○高齢者の食育支援のための研修事業〔健康長寿社会づくり推進課〕

高齢者の食育を推進するための研修会を開催します。

COLUMN

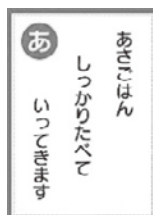
群馬県オリジナル食育教材

子どもの頃から、「食」について考える習慣を身に付け、自分に必要な食品を自ら選択できる力を養うことは、生涯にわたる健康の維持や、豊かな生活に欠かせません。

そこで、本県ではオリジナル食育教材として、食育カルタや釣りゲームなどを作成し、各地域で活用しています。

食育カルタは、幼児とその保護者に興味を持ってほしい内容を、子どもが反復して遊ぶことにより、食事の知識を身に付けることを目的として作成しました。読み札の句は公募で選ばれ、裏面には読み札の由来をわかりやすく説明しています。

https://www.pref.gunma.jp/02/d29g_00062.html



ぐんまの食べもの釣りゲーム

ぐんまちゃんと学ぶ食育カルタ



和食育敷物

1-2 基本的な生活習慣と豊かな心を形成するための家庭での「共食」の推進

家族が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図る共食等を通して、適切な食習慣を身に付け、食に対する感謝の気持ちを持てるよう、親世代への啓発と合わせた施策の充実が必要です。保護者と子ども等が一緒になり、早寝早起きや朝食をとることなど、基本的な生活習慣づくりへの意識を高めるとともに、食を大切にすることを培うための取組を推進します。

また、家庭における子どもの食育には、家族団らんの時間を持てる働く環境が必要です。新型コロナウイルス感染症の影響も踏まえ、暮らし方、働き方の変化に対応し、在宅時間を活用した食育の普及啓発に努めます。

【施策の方向性】

- 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる共食の回数が増えるよう、家庭と地域が連携した食育の推進を図ります。
- 子どもたち一人一人が望ましい食習慣と適切な判断力、実践できる力など「食べる力」を身に付けることができるよう、実際に自分で料理を作るといった体験を増やしていくとともに、食を楽しむ機会を提供する活動を展開します。
- 学校・幼稚園・保育所・認定こども園を通じて保護者に対し、食育の重要性や適切な栄養管理に関する知識等の啓発に努めます。

《主な事業例》

- 「いただきますの日」の推進〔健康長寿社会づくり推進課〕
 家族形態や生活スタイルが多様化する中、家族や友人と一緒に食事をする「共食」の役割を再認識するために、6月の「食育月間」の他、毎月19日を「いただきますの日」として普及します。
- 食生活改善推進員の活動支援〔健康長寿社会づくり推進課〕
 食生活改善推進員が実施する、親子で楽しく食育を体験できる「おやこの食育教室」や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」等の地区組織活動を支援します。

COLUMN

朝ごはんを食べるといいこといっぱい!!

朝食を食べると、脳にエネルギーが補給され、やる気と集中力がアップします。

また、身体の内部が活動を開始することで体温が上がり、排便を促し、生活リズムが整います。

子どもの頃に一日の元気の源である朝食を食べる習慣を身に付けることが大切です。

●朝食を食べる習慣を身に付けられるよう、就学前の子どもと家族向けの簡単朝ごはんメニューを紹介しています。

<https://www.pref.gunma.jp/02/d2900431.html>



時短・簡単 朝ごはん！
献立集

第2節 学校、保育所等における食育

現状と今後の方向性

社会状況の変化に伴い、子どもたちの食の乱れや健康への影響がみられることから、学校、幼稚園、保育所、認定こども園等には、子どもへの食育を進めていく場として大きな役割を担うことが求められています。

子どもたちが、将来、健全な食生活を自ら営むことができるよう、家庭や地域と連携し、食育が体系的、継続的に実施されることが必要です。

学習や体験を通し、食料の生産から消費に至るまでの様々な過程を知ることは、食に関する感謝の心や理解を深めることにつながるなど、子どもへの食育活動になるとともに、家庭への良き波及効果をもたらすことから、学校、幼稚園、保育所、認定こども園等における食育の取組が期待されています。

また、生活習慣病の予防の観点から、子どもの頃から栄養バランスに配慮した適切な食生活を実践できることが重要です。

取り組むべき施策

2-1 就学前の子どもに対する育ちへの支援

乳幼児期からの食育の重要性が増していることから、「幼稚園教育要領」「保育所保育指針」「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」に基づき、教育、保育等の一環として食育を位置付け、施設長、教員、保育士、栄養士、調理員等の協力の下に食育の計画を作成し、各施設の創意工夫により子どもの成長、発達に合わせた食育を推進します。

【施策の方向性】

- 子どもの発達段階に応じた食育のねらいや留意事項を整理した「保育所における食育に関する指針」の活用促進を図るとともに、食事の提供についてまとめた「児童福祉施設における食事の提供ガイド」や「保育所における食事の提供ガイドライン」を踏まえ、乳幼児の発育及び発達の過程に応じた計画的な食事の提供及び食育活動を推進します。

《主な事業例》

- 特定給食施設等指導事業〔健康長寿社会づくり推進課〕
特定給食施設等の現状把握及び施設種別ごとの課題分析を行い、巡回指導や栄養管理講習会の開催を通して、施設に応じた支援を行います。
- 保育充実促進費補助金（食物アレルギー対策）〔私学・子育て支援課〕
保育所・認定こども園において、食物アレルギーに係る事故を防止し、食物アレルギー児童に対して安心な給食の提供を行うため、組織体制の強化や給食設備等に係る経費の一部を補助します。

2-2 学校給食を通じた食育活動の推進

児童生徒が地域の食文化や食に関する正しい知識、望ましい食習慣を身に付けるために、学校給食が各教科等の食に関する指導と関連付けて活用されるよう、引き続き食育の取組の充実を図ります。

【施策の方向性】

- 主食・主菜・副菜を揃えたバランスの良い食事や、減塩等の望ましい食習慣を身に付けることができるよう、栄養教諭、学校栄養職員等を中核とし、学校、家庭、地域が連携した食育を推進します。
- 食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の上に成り立っていることについて児童生徒の理解を深め、感謝の心を育む等の教育に生かすため、学校給食における地場産物の活用や、米飯給食の推進等の取組を促進します。
- 生産者や学校との連携を強化し、学校給食における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制の構築や和食を取り入れた給食の普及を図るほか、地域の産物や食文化、生産者の情報を児童や生徒に伝える取組を推進します。

《主な事業例》

- 郷土食や地場産物の活用による学校給食の充実〔(教)健康体育課〕
学校給食に地場産物を活用し、郷土食を取り入れることで、地域の自然・食文化等について理解を深めることや、地場産物の生産・流通等を理解することにつながります。学校給食が生きた教材となるよう郷土食や地場産物を活用した献立を工夫します。
- 「学校給食ぐんまの日」推進事業〔(教)健康体育課〕
地元農産物・県産農産物を積極的に活用した学校給食を通じて、地元地域や生産者への理解、地域との連携を促進し、心身共に豊かな子どもを育成します。
- 学校給食地場産農産物利用促進〔ぐんまブランド推進課〕
学校給食への地場産農産物の利用を促進するために、栄養教諭等の学校給食関係者や食材供給者向けの講演会を開催します。

COLUMN

学校給食ぐんまの日

子どもたちが地域の豊かな自然や生産・流通等に携わる人々への理解を深めることを目的に、平成13(2001)年から、10月24日を「学校給食ぐんまの日」と定め、学校給食に「おっきりこみ」などの群馬県の郷土料理や、県産農産物を使用した献立を取り入れています。

さらに、「学校給食ぐんまの日」の普及と児童生徒の食に対する興味関心を高めるため、平成16(2004)年から「学校給食ぐんまの日」絵画コンクールを実施しています。

<https://www.pref.gunma.jp/03/x5000156.html>



令和2年度最優秀賞作品

2-3 学校における関連教科と連携した食育の推進

学校（小学校・中学校・高等学校・中等教育学校・特別支援学校等）における食育は、給食の時間のほか、各教科等においてもそれぞれの特質に応じて教育活動全体を通して行います。関連した教科等の中で食に関する指導を行うことで、食育の充実につなげるだけでなく、当該教科の目標がより達成されることを目指します。

【施策の方向性】

- 学校教育現場において、地域の生産者団体等と連携し、農林漁業体験や食品の調理に関する体験等、子どもの様々な体験活動を推進します。
- 学校教育以外でも、食料の生産・流通・消費に対する子どもの関心と理解を深めるため、行政関係者、関係団体等と連携し、子どもへの体験学習等を推進します。
- 学校、家庭、PTA、関係団体等が連携や協力した取組を推進するとともに、その成果を広く周知・普及します。

《主な事業例》

- 家庭・地域と連携した食育の推進〔(教)健康体育課〕

学校において食育を進めるに当たっては、家庭や地域においても食育に対する理解が進み、食育の取組が推進されるよう、学校から積極的に働きかけや啓発を行うとともに、地域と協働して進める推進体制を充実させていきます。

- 親子食品科学教室等の開催〔食品・生活衛生課〕

食に関する学習の場を提供するため、食品の検査体験を通じ児童生徒の食品安全への理解と科学に対する興味を深めます。

2-4 教育関係者等の人材育成

食に関する様々な課題に対応するためには、食育を指導する人材の育成や支援が欠かせません。食育に携わる指導者等に対し、各種研修会や講習会を開催する等、情報発信が必要です。

また、健康課題を有する子どもに対して個別的な相談指導を行う等、望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進します。

【施策の方向性】

- 栄養教諭、学級担任、養護教諭、学校医等が連携して、保護者の理解と協力の下に、児童生徒の健康状態を改善するための指導を行います。
- 食物アレルギー等、食に関する健康課題を有する子どもに対して個別的な相談指導を行うため、適切な情報を提供します。
- 過度の痩身や肥満が心身の健康に及ぼす影響等、子どもの健康状態に関する必要な知識を普及し、望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進します。
- スポーツをするための体づくり、基礎体力の向上に必要な栄養・食生活の正しい知識の普及を図ります。

《主な事業例》

- 学校における食物アレルギー対応研修会〔(教)健康体育課〕

食物アレルギー疾患を有する児童生徒が増加している現状の中、学級担任を始め、全教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解し、リスク管理や緊急対応が行えるよう研修会を開催します。

○生活習慣病予防対策検討委員会〔(教)健康体育課〕

肥満や過度の痩身は心身の健康に及ぼす影響が大きいことから、肥満対策を中心とする生活習慣病対策の委員会を設置し、その分析と対策について検討します。

○教育・保育のキャリアアップ研修（食育・アレルギー対応）〔私学・子育て支援課〕

保育士等に対し、食育・アレルギー対応に関する研修を行い、保育園等における当該分野のリーダー的職員を育成します。

○スポーツ栄養のための人材育成事業〔健康長寿社会づくり推進課〕

子どもの頃から食を考える習慣を身に付け、健全な心と身体を培うため、スポーツを通じた栄養・食生活の正しい知識の普及に向けた人材育成研修会を開催します。

COLUMN

食育ピクトグラム

食育の取組を分かりやすく表現したピクトグラムは、農林水産省が情報発信や普及・啓発を目的として決めました。

カラー版とモノクロ版があり、資材、食品等の商品の包装、ポスター、リーフレット、店頭のパネル、書籍、名刺等に自由に使用できます。

※食育ピクトグラム利用規約等詳しくは、農林水産省のホームページをご覧ください。
<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pictgram/index.html>



<p>1 みんなで楽しく 食べよう</p> 	<p>2 朝ごはんを 食べよう</p> 	<p>3 バランスよく 食べよう</p> 	<p>4 取りすぎない やせすぎない</p> 
<p>5 よくかんで 食べよう</p> 	<p>6 手を洗おう</p> 	<p>7 災害に そなえよう</p> 	<p>8 食べ残しを なくそう</p> 
<p>9 産地を 応援しよう</p> 	<p>10 食・農の 体験をしよう</p> 	<p>11 和食文化を 伝えよう</p> 	<p>12 食育を 推進しよう</p> 

第3節 地域における食育

現状と今後の方向性

心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らしていくためには、ライフステージに応じた継続性のある食育を推進することが求められています。

特に、糖尿病を始めとした生活習慣病を予防し、健康寿命を延伸する上では、運動の習慣化や望ましい食生活習慣の定着が必要です。

このため、主食・主菜・副菜が揃い栄養バランスに優れた日本型食生活と減塩の実践、健康づくりや生活習慣病の予防及び改善につながる健全な食生活のための野菜摂取の推進等が重要です。

また、様々な家庭の状況や生活の多様化を背景として、自然に健康になれる食環境づくりのため、地域の役割は一層重要になっています。

さらに、近年、頻度を増している地震、豪雨等の災害に備えた家庭での食料備蓄に加え、県や市町村、給食施設や民間企業等の連携による災害時の栄養・食生活支援の取組も重要となっています。

引き続き、家庭、学校、生産者、企業等が連携を図り、地域における食育の推進が必要です。

取り組むべき施策

3-1 健康寿命の延伸につながる食育の推進

高齢化が進展する中で、生活習慣病の予防による健康寿命の延伸、健康な次世代の育成の観点から、健全な食生活を営めるよう、地域の食に関する関係者が連携し、食生活を改善するための食育を推進します。

生活習慣病の予防及び改善には、生涯を通じて、望ましい食習慣の継続が重要であり、適正体重の維持、野菜摂取量の増加や減塩など食生活の正しい知識の習得につながる食育を推進します。

生活習慣病を予防し、健康寿命の延伸を図ることを目的とした県健康増進計画「元気県ぐんま21（第2次）」の推進と連動させて、健全な食生活の実践につながる取組を推進します。

【施策の方向性】

- 地域機関や医療機関等における食育に関する普及や啓発活動を推進するとともに、市町村、保険者等が行っている健（検）診に合わせて、一人一人の健康状態に応じた栄養や運動の指導の充実を図ります。
- 糖尿病については、症状が進行すると様々な合併症を引き起こし、生活の質を低下させることから、糖尿病の発症予防と併せて、重症化予防のための適切な食事管理を中心とした食生活改善の取組を推進します。
- 個人の行動に変化を促し、健全な食生活を実現するために、栄養成分表示に関する普及啓発や意識醸成を進めます。
- ごはんを中心に多様な副食等を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を推進するため、内容やメリット等を分かりやすく周知します。
- 健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品産業において、「日本型食生活」「和食」の推進に資するメニューや商品に関する消費者への情報提供等の取組を促進します。

《主な事業例》

- 元気県ぐんま21 普及推進事業〔健康長寿社会づくり推進課〕

群馬県健康増進計画「元気県ぐんま21（第2次）」（H25～R4）における栄養・食生活に

関する目標達成のため、健康課題や対象者、ターゲット層を明確にしたうえで、課題の解決に向け、具体的な対策の実施や、関係者との体制づくりを行います。

○「ぐんま元気（GENKI）の5か条」の普及啓発〔健康長寿社会づくり推進課〕

県民に取り組んでほしい健康づくりの実践事項「ぐんま元気（GENKI）の5か条」の普及啓発を図ります。

ぐんま元気（GENKI）の5か条

- 第1条 **G** げんき（元気）に動いて ぐっすり睡眠
- 第2条 **E** えんぶん（塩分）ひかえて 食事はバランス良く
- 第3条 **N** なかま（仲間）をつくって 健康づくり
- 第4条 **K** きんえん（禁煙）めざして お酒は適度に
- 第5条 **I** いいは（歯）を保って いつも笑顔

○ぐんま健康ポイント制度〔健康長寿社会づくり推進課〕

活力ある健康長寿社会実現のため、県民一人一人が「自らの健康は自らがつくる」という意識を持ち、それぞれの年齢や健康状態等に応じた健康づくりに取り組むことが必要です。スマートフォンアプリを活用し、食生活や身体活動などの取組をポイント化し、特典を提供することにより、県民の健康づくりを推進します。

○健康づくり協力店の推進〔健康長寿社会づくり推進課〕

食を通した健康づくりを推進するため、飲食店、事業所給食施設、小売業等販売店舗を対象に、健康メニュー（食塩、野菜、エネルギーが1食当たりの基準を満たすメニュー）や健康サービス（減塩調味料、野菜のおかわり、主食の量の調節等）を提供している施設を登録します。また、県ホームページ等により、利用促進を図ります。

○健康情報ステーションによる情報提供〔健康長寿社会づくり推進課〕

県民の健康づくりを支援するため、飲食店や公民館等に健康情報ステーションを設置し、定期的に情報発信を行います。

○地域における栄養・食生活改善への情報提供〔健康長寿社会づくり推進課〕

市町村や関係団体等が実施する栄養・食生活改善の推進に必要な情報提供を行うとともに、充実を図ることができるよう、技術的な支援に努めます。

○特定健診・特定保健指導の推進〔健康長寿社会づくり推進課〕

特定健康診査、特定保健指導が着実に実施されるよう、人材育成のための研修会等を開催します。

○行政栄養士等地域保健研修会〔健康長寿社会づくり推進課〕

市町村及び保健福祉事務所の行政栄養士等に対し、健康増進や栄養改善業務の企画、指導方法・内容等、業務の効果的推進と資質の向上を図ることを目的に、研修会を開催します。

3-2 多様な暮らしを支える食育の推進

ひとり親世帯や共働き世帯など様々な家族の状況や、一人暮らし高齢者の増加を含む生活の多様化に対応した食育が求められる中であって、家族や個人の努力のみでは、健全な食生活の実践につなげていくことが困難な場合もみられるようになってきています。こうした状況を踏まえ、子どもや高齢者を含む全ての県民が健全で充実した食生活を実践できるよう、地域や関係団体と連携・協力を図り、家族形態や各年代の特性、ニーズに応じた食育の支援を推進します。

また、高齢者の介護が必要となる要因として、生活習慣病と低栄養によるフレイルの割合が高いことから、食生活の改善は重要であり、高齢者が食を楽しみ、地域で元気に生活するための食育を推進します。

【施策の方向性】

- 幅広い分野で活躍する食育の担い手の専門性をより高めるため、スキルアップの機会を提供します。
- 地域の高齢者に関する施策などを踏まえて、高齢者を支援する関係部局や関係機関と連携、調整し、実施体制を確保します。
- 地域等で共食したいと思う人が共食する機会を持てるよう、食生活改善推進員等ボランティアによる活動を推進します。

《主な事業例》

- 食育推進リーダースキルアップ研修会〔健康長寿社会づくり推進課〕
地域の食育をコーディネートできるリーダーとして養成した「食育推進リーダー」が、食育の担い手として地域で活動できるように研修会を開催します。
- 子ども食堂を通じた生活支援〔私学・子育て支援課〕
地域の子どもたちのセーフティネットとなる子ども食堂を支援することで、「共食」の場が確保されるよう、市町村等と連携を図りながら取り組みます。
- 妊産婦・乳幼児の食育支援のための研修事業〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲
市町村や医療機関等で妊産婦・乳幼児を対象とした保健・栄養指導に従事している指導者に対し、研修会を開催します。
- 高齢者の食育支援のための研修事業〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲
高齢者の低栄養等、フレイル予防にも着目した食育を推進するための研修会を開催します。

3-3 若い世代の食育の推進

若い世代は、進学や就職に伴う生活環境の変化等により、健康や栄養に配慮した食生活の実践など課題が生じやすい状況にあります。自立した生活を開始する時期となる若い世代が、食育に関心を持ち、自らの食生活の改善や周囲への食育の啓発などに楽しく主体的に関わっていくことができるような取組を推進します。

若い世代が担い手となる食育活動も広がりつつありますが、健康に対する関心の低い、いわゆる無関心層を含め、なお一層、若い世代の特性やライフスタイル、ニーズにあわせ、機会を捉えて食に関する情報等を分かりやすく工夫して提供するように努めます。

【施策の方向性】

- 朝食や栄養バランスに配慮した食生活の重要性を啓発します。
- 子どもや若い世代の育成支援に関する様々な行事や食育活動を通じて、効果的な情報提供

活動等により、食育についての理解を促進します。

- 若い世代が生活リズムや食生活を見直し、「食」が大切であることを自覚し、実践につながるができるよう、高校・大学・企業等に向け、市町村等との連携のもと効果的な情報提供等を行い、食育への理解を促進します。

《主な事業例》

- 若い世代食育推進事業〔健康長寿社会づくり推進課〕
若い世代に関わる関係機関・団体等が連携・協働し、若い世代への効果的な食育アプローチについての方法（手段）等を検討するために協議会を開催します。
また、協議会構成員が中心となった食育活動を実践します。
- 元気県ぐんま 21（第2次）調理講習会〔健康長寿社会づくり推進課〕
群馬県食生活改善推進員連絡協議会へ委託し、中学生や高校生等の若い世代を対象とした調理講習会を実施します。

3-4 企業における食育の推進

企業等（職場）においては、幅広い年代に対する食育が可能であり、健康経営の考えのもと、従業員等の健康管理とともに、健康に配慮した食生活の実践につながる食育を推進していく必要があります。

また、食品関連事業者等による健康に配慮した商品やメニュー、情報の提供等を推進し、県民が健康に配慮した食事や健康づくりに役立つ情報を入手しやすい食環境を整備することも重要です。

【施策の方向性】

- 食品関連事業者等が、健康に配慮した商品やメニューの提供を行う際においては、減塩や野菜摂取量の増加に関する配慮を行うよう促します。
- 事業所等の職場の食堂等においても、より一層健康に配慮したメニューの提供や栄養・食生活等に関する情報提供がなされるよう支援を行います。

《主な事業例》

- ぐんま食育応援企業登録制度〔健康長寿社会づくり推進課〕
食育活動を応援する県内企業を募集、登録します。登録企業は、従業員やその家族、地域への食育の取組を推進します。
- 特定給食施設等指導事業〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲
特定給食施設等の現状把握及び施設種別ごとの課題分析を行い、巡回指導や栄養管理講習会の開催を通して、施設に応じた支援を行います。
- 健康づくり協力店の推進〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲
食を通した健康づくりを推進するため、飲食店、事業所給食施設、小売業等販売店舗を対象に、健康メニュー（食塩、野菜、エネルギーが1食当たりの基準を満たすメニュー）や健康サービス（減塩調味料、野菜のおかわり、主食の量の調節等）を提供している施設を登録します。また、県ホームページ等により、協力店の利用促進を図ります。
- 食育セミナー〔健康長寿社会づくり推進課〕
企業が従業員に対する健康管理を目指す健康経営等の取組を支援し、食育推進活動の横展開を図るため、県内の企業や保健指導従事者等を対象にセミナーを開催します。

3-5 歯科保健活動における食育の推進

健やかで豊かな食生活には、よく噛んで食べることができるよう、むし歯や歯周病を予防し、健全な歯科口腔機能を保持・増進することが重要です。そのため、乳幼児期から高齢期までのそれぞれの時期における口腔とその機能の状態及び歯科疾患の特性に応じて、適切かつ効果的に歯科口腔保健を推進します。

【施策の方向性】

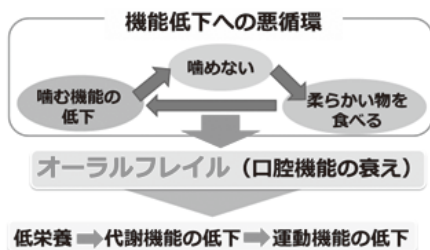
- 80 歳になっても自分の歯を 20 本以上保つことを目的とした「8020（ハチマル・ニイマル）運動」などの推進を通じた取組を引き続き進めるとともに、乳幼児期における口腔機能の発達支援や高齢者の口腔機能低下への対応など、各ライフステージに応じた歯科口腔保健分野における食育を推進します。
- 市町村保健事業、学校、保育所、幼稚園、認定こども園での歯科保健活動と食育の活動を連動させ、むし歯予防や歯周病予防のための適切な指導、健全な口腔機能に関する情報提供を推進します。

《主な事業例》

- 歯科口腔保健に係る普及啓発〔健康長寿社会づくり推進課〕
歯と口の健康づくりの重要性や望ましい食生活、噛むことの重要性などの普及啓発を行います。
- オーラルフレイル啓発促進事業〔健康長寿社会づくり推進課〕
オーラルフレイルは、わずかな口腔機能の衰えをいい、要介護状態へ進む要因の一つともいわれています。オーラルフレイルの普及啓発を図るために、様々な周知活動や歯科口腔保健サポーターの養成等に取り組みます。
- 障害児嚥下機能支援事業〔健康長寿社会づくり推進課〕
小児・障害児の口腔機能に関する諸問題は、摂食嚥下機能の獲得期・発達期に生じることが大きな特徴です。発達プロセスをしっかりと理解した上で、形態と機能の両面から評価し、口腔機能・嚥下機能の発達を促すことが必要であることから、多職種で連携し支援していきます。

COLUMN

オーラルフレイルとその予防策



オーラルフレイルは、滑舌の低下、わずかなムセなどささいな口腔機能の衰えのことで、身体の衰え（フレイル）の一つです。（上図）

オーラルフレイル予防のポイント

- ① かかりつけ歯科医に定期的に通う。
- ② お口の“ささいな衰え”に気づく。
- ③ 食事はよく噛んで3食きちんと食べる。

歯と口の健康を守って、いつまでもおいしく食べましょう

3-6 災害時に備えた食育の推進

日本では、近年、地震災害だけでなく台風・大雨・洪水等の災害が発生し、その度に食事の問題が生じています。県内においても、河川の氾濫等で避難生活を余儀なくされる場合や、新型コロナウイルス感染症の流行により外出が困難になるなど、平時からの食の備えがますます重要となっています。

また、災害時の栄養・食生活支援は、新たな健康問題の発生や、持病や障害を持つ被災者の症状が悪化する等の二次健康被害を最小限にとどめるだけでなく、食の質の向上により被災者の心の安定をもたらす、生活の復旧・復興への意欲を高め、より早く平常時の生活に戻るために非常に重要な活動です。

【施策の方向性】

- 県及び市町村の災害対策部門と連携し、行政栄養士や、栄養士会、食生活改善推進員等の関係団体が協力して災害時に栄養・食生活支援活動を行えるよう体制整備を図ります。
- 平時から災害に備え、栄養バランスの配慮や備蓄方法などの食の備えへの重要性や方法について普及啓発します。

《主な事業例》

- 群馬県災害時栄養・食生活支援ガイドラインの普及〔健康長寿社会づくり推進課〕
市町村や給食施設等を支援するため、平時からの備えや、災害時における栄養・食生活支援に関するガイドラインを普及します。
- 特定給食施設等指導事業〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲
特定給食施設等の現状把握及び施設種別ごとの課題分析を行い、巡回指導や栄養管理講習会の開催を通して、施設に応じた支援を行います。

COLUMN

食べながら備える！ローリングストック法の実践！！

災害時には食料品が手に入りにくくなることが予想されます。そこで、家族の人数に合わせて、最低でも3日分、できれば1週間分の食料品と水、カセットコンロ等を家庭で備蓄しておくことが重要です。

備蓄は、栄養バランスを考えながら準備します。主食（米・乾麺・食パン・レトルトご飯・シリアル等）でエネルギーと炭水化物を、主菜（レトルト食品・肉や魚の缶詰・充填豆腐・ロングライフ牛乳等）でたんぱく質を確保しましょう。ビタミン、ミネラル、食物繊維を補給する副菜（野菜・果物・海藻・インスタントの汁物や野菜ジュース等）や、ストレスを和らげてくれる嗜好品等も大切です。

ローリングストック法とは、水のほか、普段食べているものを多めに買い置き、賞味期限を見ながら消費、消費した分は補充して、常に一定量の食品を家に備蓄しておく方法です。家族の食べる機能や食物アレルギーの有無などのニーズに合わせ、準備しておくことが可能です。

（参考）農林水産省：家庭備蓄ポータルサイト

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



●●● 第4節 生産者と消費者との交流、環境と調和のとれた農業の活性化 ●●●

現状と今後の方向性

食育の推進、特に食に対する感謝の心を深めていく上で、食を生み出す場としての農林漁業に関する理解が重要であり、生産者と消費者との顔が見える関係の構築等によって、「食」と「農林水産業」のつながりの深化を図ることが求められています。

また、農林水産物の生産現場に対する関心や理解を深めるだけでなく、食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや食に関わる人々の様々な活動に支えられていること等に関する理解を深めることが重要となっています。

農林水産物の生産、食品の製造及び流通等の現場は、食育を進めていく上で貴重な場であることから、これを支える農山村コミュニティの活性化も必要となっています。

生産者と消費者との交流の促進、エシカル消費※の推進、食品ロスの削減、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等が図られるよう、適切な取組を行う必要があります。

※エシカル消費：人や社会、環境、地域に配慮した消費行動

取り組むべき施策

4-1 豊かな体験活動・生産者と消費者との交流を通じた食育の推進

農林水産物の生産における様々な体験活動の機会を拡大し、生産から消費までの食の循環の中で様々な関係者によって食が支えられていること等、食に対する関心と理解を深めることが必要です。

また、グリーン・ツーリズムを通じた都市住民と農林漁業者の交流を促進するため、都市住民への農山村の情報提供と農山村での受入体制の整備等に努めます。

【施策の方向性】

- 本県は、全国でも有数の農産物の生産県であり、その恵まれた環境を活かして、生産者団体や食品関連事業者等による食育活動や食に関する情報提供の取組を推進するとともに、地域の人材を活用した豊かな体験活動を推進します。
- 農林漁業者等が、学校等の教育関係者を始めとした食育を推進する広範な関係者等と連携し、幅広い世代に対して農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供できるよう体制を整備するとともに、活動への支援を行います。
- 県内における体験活動の事例やノウハウ等を提供するなど、生産者団体や食品関連事業者等による様々な取組に関する情報発信を促進します。

《主な事業例》

○グリーン・ツーリズムキャラバンの推進〔農村整備課〕

群馬県のグリーン・ツーリズムを都市住民に向けて広報宣伝するとともに、団体等が行うグリーン・ツーリズムの普及活動に対し支援を行います。

○地域連携システム整備〔農村整備課〕

グリーン・ツーリズムの実践団体が地域での受入体制を整備するための支援を行います。

○やま・さと応縁隊活動調査〔農村整備課〕

「やま・さと応縁隊」として、県内の大学生等が若い視点と専門性を活かして中山間地域の農業集落と交流を図りながら、地域の活性化に向けて行う取組（地域の魅力を発信）に対し支援を行います。

4-2 地産地消の推進

豊かな農産物を積極的に活用し、地産地消を推進することにより、生産に携わる多くの関係者の努力や苦勞を理解し、食への感謝の心を育むとともに、食に関わる地域の風土や文化、様々な産業などへの理解促進につなげていきます。

【施策の方向性】

- 環境への負荷を減らし、食の持続可能性を高めるため、産地や生産者を意識し環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶエシカル消費等を普及啓発します。
- 地産地消を呼びかけ、「ぐんま地産地消推進店」等を指定することで、消費者が県産農畜産物を入手できる環境を整えます。
- 保育所給食や学校給食等における地場産物の活用を促進し、子どもたちに郷土愛や感謝の心を育みます。
- 生産者等と学校等の連携やつながりを支援し、地場産物の良さを理解していただくとともに、地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制の構築に努め、地域の農産物の利用拡大を進めます。

《主な事業例》

○地産地消サポート〔ぐんまブランド推進課〕

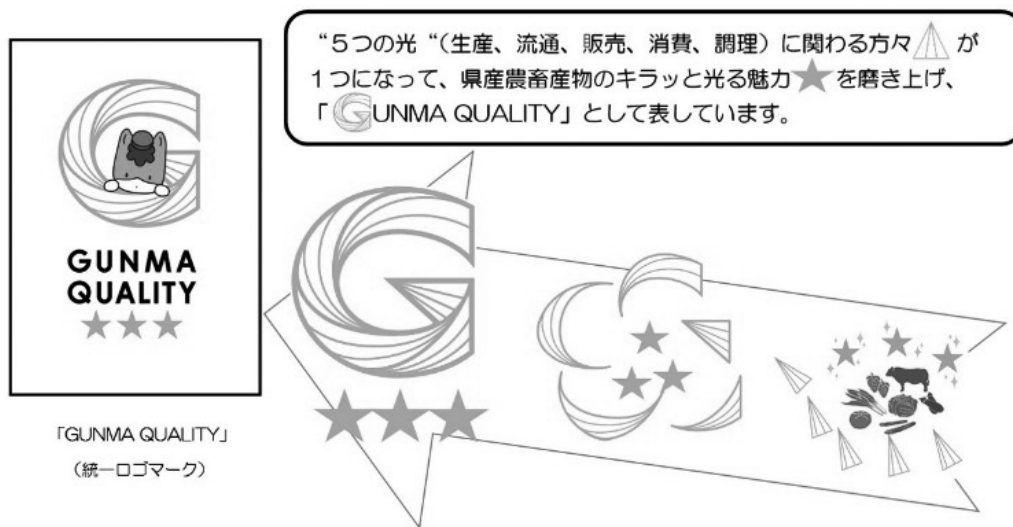
県産農産物の県内における利用を促進するため、県産農産物やその加工品等を販売又は利用する小売店・旅館・飲食店等を「ぐんま地産地消推進店」として認定し、啓発資材の配布や、関連情報の発信・PR等の支援を行います。



おいしいね！
笑顔さわやか
ぐんま産

○GUNMA QUALITY活用〔ぐんまブランド推進課〕

ぐんま県産農畜産物統一ロゴマークを県内食品売場で活用することにより、県内の消費者が県産農畜産物へ到達することを容易にし、県産農畜産物の優先的購入・地産地消の推進を促します。



○学校給食地場産農産物利用促進〔ぐんまブランド推進課〕※再掲

学校給食への地場産農産物の利用を促進するために、栄養教諭等の学校給食関係者や食材供給者向けの講演会を開催します。

4-3 食品ロスの削減の推進

我が国では、食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が、国全体で年間約612万トン発生しています(2017年度推計値)。また、2019年10月には「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されました。

群馬県では2019年12月に、「2050年に向けた『ぐんま5つのゼロ宣言』」の一つに、宣言5食品ロス「ゼロ」を掲げ、「MOTTAINAI」(もったいない)の心で食品ロスを無くすことを目標にしています。食品ロス「ゼロ」の実現には、生産から消費までの一連の流れを意識しつつ、各主体が連携して取り組むことが重要です。

また、環境に配慮した暮らしを築いていくことの大切さについて理解を深めるため、資源循環の推進などの取組を学ぶ機会を提供します。

【施策の方向性】

- 関係部局等が連携し、食品ロスの実態及び取組等を情報交換するとともに、消費者自らが食品ロスの削減を意識した消費行動等を実践する自覚を形成するため、環境に配慮した食生活の実践に向け普及啓発を図ります。

《主な事業例》

○食品リサイクルの推進〔ぐんまブランド推進課〕

食品廃棄物の発生抑制及び再利用の促進を図るため、国や市町村と連携して食品関連事業者等への食品リサイクルの普及促進を図ります。

○食品ロス「ゼロ」推進〔気候変動対策課〕

食品ロス「ゼロ」の実現に向けて、「MOTTAINAI(もったいない)運動」として、食品の使いきり・料理の食べきり・生ごみの水きりを行う「3きり運動」や宴会等における食べ残しの削減を呼びかける「30・10(さんまる・いちまる)運動」、外食時の食べ残しの持ち帰

りとドギーバッグの普及、賞味期限が近い食品等をおいしく食べきる「MOTTAINAI クッキング」の普及、飲食店や旅館・ホテル、食品小売店による食品ロス削減の取組を推進する「ぐんまちゃんの食べきり協力店登録制度」を促進します。

また、フードバンク活動は未利用食品の有効活用を図る観点から、食品ロス「ゼロ」につながる取組であり、この活動が県内に広がるよう支援します。

COLUMN

食材の無駄や食べ残しを無くして、環境に優しい食生活を！

県内で排出された家庭ごみの約 1/3 が「生ごみ」で、そのうち食べ残しや期限切れ、野菜や果物の皮の厚むきなど、本来食べることができた部分が「食品ロス」です。

食品ロスを無くすためには、消費期限と賞味期限を正しく理解することや、計画的に買うことに加えて、調理の際の工夫が大切になります。

残っている食材から使い上手に食べきるために、定期的に冷蔵庫を整理して作る「残り物で作る〇〇の日！」の設定はいかがでしょう。（〇〇は、お好み焼きやカレー、みそ汁など）

また、野菜や果物は、皮にも栄養素が含まれているので、皮の厚むきをしないようにしましょう。皮ごと食べられる野菜・果物は、しっかり洗ってそのまま食べるようにしたいですね。

料理が食べきれなかった場合は、他の料理にリメイクして、最後まで食べきりましょう。外食の場合は、小盛やハーフサイズなどを注文する、苦手な食材を除けるかお店に聞いてみるなど、まずは食べきるための工夫をし、それでも食べきれなかった場合は、お店の許可を得て、自己責任の範囲で持ち帰るなど、環境に優しい消費行動を実践しましょう。

（参考）消費者庁：食品ロス削減特設サイト

<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/index.html>



第5節 食文化の継承のための活動

現状と今後の方向性

日本は、四季折々の食材に恵まれており、長い年月を経て地域の伝統的な行事や作法と結び付いた食文化が形成されました。和食の基本形である一汁三菜の献立をベースとして、ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶など多様な副食（主菜・副菜）等を組み合わせた栄養バランスに優れた「日本型食生活」は、日本人の平均寿命の伸びにもつながっています。

日本人の伝統的な食文化である「和食」は、保護・継承が必要な文化として、平成25年（2013年）12月にユネスコ無形文化遺産に登録されており、生物多様性条約事務局が公表した「地球規模生物多様性概況第5版」では、健康的で持続可能な食生活の重要なモデルとなり得るものが数多くあるとして、日本の伝統的な食生活が例示されています。

しかし、グローバル化や流通技術の進歩、生活様式の多様化等により、地場産物を生かした郷土料理、その作り方や食べ方、食事の際の作法等、優れた伝統的な和食文化が十分に継承されず、その特色が失われつつあります。

このため、食育活動を通じて食文化への関心を高め、郷土料理、伝統食材、食事の作法等、伝統的な地域の多様な和食文化を次世代へ継承するとともに、時代に応じた優れた食文化や豊かな味覚を育むための取組が重要です。

取り組むべき施策

5-1 伝統的な食文化との接点の拡大

地域の食文化を理解し、食材を活かす知恵を守り伝えていこうとする気持ちを育むため、地域に根ざしたボランティア活動等の中で、食文化を継承する活動を推進します。

【施策の方向性】

■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するため、地域の食文化に精通した専門調理師や調理師、食生活改善推進員、農業従事者等の人材の協力を得て、地域の料理教室や体験活動等において、地域の郷土料理や伝統料理、和食文化を理解し、守り伝える活動を推進します。

また、産業界との連携による伝統的な和食文化との接点の拡大を検討します。

《主な事業例》

○地域食文化継承事業〔健康長寿社会づくり推進課〕

専門家や食生活改善推進員等と食文化継承に関する情報交換や課題検討を行い、食文化継承事業等を開催します。また、食文化継承テキストを活用し、「和食の日（11月24日）」の普及とともに、家庭や地域において継承されてきた特色ある伝統料理・郷土料理などの和食文化を普及します。

さらに、産業界との連携を深め、外食での和食や郷土料理の経験を通じて、家庭への普及に繋げるなど、和食や伝統料理への接点を拡大できるよう検討します。

○食生活改善推進員の活動支援〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲

食生活改善推進員が実施する食文化継承の視点を取り入れた活動を支援します。

5-2 学校・保育所等や地域の行事などによる伝承活動

我が国の伝統的な食文化について、子どもが早い段階から興味・関心をもって学ぶことができるよう、学校給食において郷土料理等の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れるとともに、食に関する指導や地域の行事等における伝承活動を促進します。

【施策の方向性】

- 各地で開催する行事等において、伝統ある食文化、地域の郷土料理や伝統料理等の紹介や体験を盛り込み、これらに触れる機会を提供します。
- 学校給食に郷土食を取り入れることで、地域の食文化等についての理解を深めます。

《主な事業例》

○食農教育サポート〔ぐんまブランド推進課〕

県内の「食」「食材」の掘り起こしを行い、それらを作り出す地域農業への理解促進のため、広報媒体を活用して広く情報提供を行います。

○郷土食や地場産物の活用による学校給食の充実〔(教)健康体育課〕※再掲

学校給食に地場産物を活用し、郷土食を取り入れることで、地域の自然・食文化等についての理解を深めることや、地場産物の生産や流通等を理解することにつながります。学校給食が生きた教材となるよう郷土食や地場産物を活用した献立を工夫します。

COLUMN

日本人の健康を支えてきた「一汁三菜」

手前左側に「ご飯」、手前右側に「汁」、そして「香の物」に「菜」が三品。

これが和食の基本形「一汁三菜」です。

ご飯を主食とし、魚介・肉類・野菜類に、だし、発酵調味料を組み合わせた和食は、栄養学的に見てもバランスの良い食事です。

主食のご飯はどんなおかずとも相性がよく、四季折々の食材を使ったさまざまな料理にあわせることができます。また、汁物が必ず添えられるのも、昔から豊かな水を食に活かしてきた日本人の感覚が生きているといえます。

和食は、ご飯とおかず、汁物を交互に食べ、口の中で混ぜ合わせて「口中調味」という食べ方をします。「いただきます」は食材となった自然の恵みへの感謝を、「ごちそうさま」は料理を用意してくれた人への感謝の気持ちを表すものです。



群馬県食育教材：和食の基本形「一汁三菜」を学べる和食育敷物

<https://www.pref.gunma.jp/05/d6200100.html>



●●● 第6節 食品の安全性、栄養・食生活に関する調査、研究、情報提供 ●●●

現状と今後の方向性

健全な食生活の実践には、食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自ら適切に食品を選択していくことが必要であり、そのための適正な情報提供が求められています。

また、食育をより効果的に推進していく上で、各種の資料や情報を収集・分析し、これに立脚しつつ取り組むことが欠かせません。

そのため、食品の安全性、栄養成分等の食品の特徴やその他の食生活に関する調査、研究に関する取組を進め、食に関する適正な情報を SNS など多様な手段で発信することが重要です。

取り組むべき施策

6-1 消費者の食の選択を支援する食品安全や食品表示等の情報発信の強化

食品の安全性と信頼性を確保するため、農産物や加工食品の生産・加工から消費に至る過程における監視・指導を徹底するとともに、その結果について正確でわかりやすい情報提供に努めます。

また、食品安全に関する関心と理解をより一層深めるために、必要な情報を容易に入手することができるよう、総合的な情報提供を進めます。

食品の安全性及び消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保することができるよう、食品表示の適正化及び理解促進に取り組みます。

【施策の方向性】

- 県民自らが食品の安全性について基礎的な知識を持ち、適切に食品を選択できるよう、食の安全・安心に関わる幅広い情報をきめ細かに提供するための仕組みづくりを進めます。
- 食品表示は、食品を選択する際の重要な情報源であるため、消費者が食品表示を正しく理解できるように食品表示制度について積極的に周知を図っていきます。

《主な事業例》

- 食の安全に関する情報紙等の発行〔食品・生活衛生課〕
情報紙「ぐんま食の安全情報」を始め、食の安全に関する様々な情報紙等を発行し、消費者の知識習得を支援します。
- インターネットによる情報提供〔食品・生活衛生課〕
県ホームページ「ぐんま食の安全・安心インフォメーション」や、「ぐんま食の安全情報公式 Facebook」、YouTube の tsulunos チャンネルからの動画配信等、インターネットの活用により、消費者に対して、食の安全に関する情報を、迅速かつわかりやすく提供します。
- 新 わかる！役立つ！食品表示（動画）の公開〔食品・生活衛生課〕
消費者が食品表示に関する知識を習得し、食品表示への理解を深めることを目的として、平成 27 年度に作成した動画について、その後の制度改正等を中心に内容を見直して公開します。
- 「ググッと役立つ食品表示ガイド（WEB 版）」の公開〔食品・生活衛生課〕
新制度や食品表示のしくみを解説するだけでなく、群馬県産のおすすめ食材を紹介する食品表示ガイドを県ホームページに公開します。
- 食品表示セミナーの開催〔食品・生活衛生課〕
消費者を対象とした食品表示についての理解促進のためのセミナーを開催します。

○食品表示ナビゲーション（動画）の公開〔食品・生活衛生課〕

新しい表示ルールに沿った適正表示の円滑な導入について事業者を支援するとともに、食品表示に関して、基礎的知識のある消費者も、より理解を深めることができる映像教材を公開します。

○調理師研修会〔食品・生活衛生課〕

飲食店や給食施設において調理業務に従事する調理師を対象に、食品衛生及び県民の健康づくりに配慮した食事等を提供するための知識、技能を専門的な立場から学ぶことで、県民の食生活の向上に資することを目的として、研修会を開催します。

COLUMN

情報紙「ぐんま食の安全情報」

群馬県では、年10回程度、情報紙「ぐんま食の安全情報」を発行しています。この情報紙では、食の安全・安心に関する正確な情報を提供し、わかりやすく解説しています。

毎号、13,000部を発行しており、公募ボランティアの「食の安全情報通信員」やスーパーマーケットの店頭にて配布しています。また、県ホームページでもご覧いただくことができます。

<https://www.pref.gunma.jp/05/d6200163.html>



ぐんま食の安全情報 Vol.171
令和3年2月号発行
群馬県食の安全推進課

ご存じですか？加工食品の原料原産地表示制度

平成27年9月1日、食品表示法の改正が施行され、国産の加工食品の一部の原料について原料原産地表示が義務付けられました。その趣旨を広く告知するために、本誌として表紙が切り替わります。今回は、この新しい制度について解説します。

なぜ加工食品の原料原産地表示が義務化されたの？

原料調達先の多様化及び国際化に伴い、原料原産地表示が重要視されるようになったこと、加工食品で表示されている産地が原料の原産地とは、輸入品の場合、輸入元が異なる場合があること、消費者の理解を深め、加工食品の原料原産地表示が義務化されました。

原料原産地表示制度の対象となる食品は？

原則として国内で製造し、又は加工した全ての加工食品が原料原産地表示制度の対象となります。なお、外食、所産する店舗で調理された食品及び輸入した加工食品は対象外です。輸入品については、その産地がどこから輸入されたものを必ず「産地表示」が表示されます。

加工食品の原料原産地はどこに表示されるの？

以下の2つの表示方法があります。一番多い原材料（表紙に記載される原材料）に産地が表示されます。

①「原材料名」欄に表示する方法	②「原料原産地名」欄を設けて表示する方法
名称 ウィンナーソーセージ 原材料名 豚肉（国産）、豚脂肪、・・・ 一番多い原材料の次に括弧をつけて表示されます。	名称 あじの開き 原材料名 あじ、醤油 原料原産地名 インドネシア（あじ） 一番多い原材料の次に括弧をつけて表示されます。

原料原産地表示のここが変わります！（原則）

① 産地表示～一番多い原材料が生鮮食品の場合～ 食品原産地の欄に記載してください！
一番多い原材料が生鮮食品の場合は、その産地が表示されます。2か国以上の産地の原材料を混ぜて使用している場合は、多い順に国名を表示（国産・産地表示）します。

産地が	この原材料の産地は、「国産」とアメリカ産を混ぜて使用し、産地がわかりにくいことを意味しています。
1か国の場合	【例】原材料名 豚肉（国産）
2か国の場合	【例】原材料名 豚肉（国産、アメリカ産）
3か国以上の場合	【例】原材料名 豚肉（国産、アメリカ産、その他）

この原材料の産地が3か国以上ある場合は、多い順に産地を記載し、3か国目以降は「その他」として表示することもあります。

製造地表示～一番多い原材料が加工食品の場合～

一番多い原材料が加工食品の場合は、原則としてその製造地が表示されます。ただし、一番多い原材料に使われた生鮮食品の産地がわかっている場合は、その産地を表示することもできます。

名称 干しそば
原材料名 そば粉（国産製造）、小麦粉、食塩
そば粉の原料となるそばの産地という情報は表示されません。

その他、こんな表示もあります（例外）

① 又は表示
産地として使用の可能性がある複数の産地、使用が考えられる産地複数の高いものから順に「又は」でつなぎ、過去の産地情報等に基づいて表示する方法です。

名称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉（輸入）、豚脂肪、・・・
※ 産地の産地表示、空欄の産地表示は認められません。

② 大括弧表示
3か国以上の外国の原料原産地を「輸入」と括弧で表示する方法です。この場合、国産の原材料は使用されていません。

名称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉（輸入）、豚脂肪、・・・
※ 産地表示は4か国以上の産地の原材料が使用されています。この場合、産地の産地の産地表示は、「国産」より優先するものが多く使用されていることとなります。

③ 大括弧表示+又は表示
名称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉（輸入又は国産）、豚脂肪、・・・
※ 産地の産地表示、空欄の産地表示は認められません。

**動画「理想的な手洗い～手洗いチャッカーで検証してみた～」
「食中毒予防3原則を歌ってみた！」公開中です！**

洗う順番、水又はお湯、石鹸の有無等条件を決定、理想的な手洗いについて「手洗いチャッカー」で検証した動画と食中毒予防の3原則「つぎは、つぎは洗い・ゆっつける」をリズムに乗せて歌った動画の本を公開中です。どちらも印象的でわかりやすい動画となっておりますので、是非ご覧ください。

YouTube 手洗い 検索
YouTube 食中毒予防3原則 検索
手洗い 3原則

〒371-8570 群馬県太田市1-1-1
群馬県消費生活センター 食品・生活衛生 食品検査室
TEL: 027-226-2424 FAX: 027-243-0420
〒371-8570 群馬県太田市1-1-1
群馬県消費生活センター 食品・生活衛生 食品検査室
TEL: 027-226-2424 FAX: 027-243-0420
〒371-8570 群馬県太田市1-1-1
群馬県消費生活センター 食品・生活衛生 食品検査室
TEL: 027-226-2424 FAX: 027-243-0420

群馬県消費生活センター 食品・生活衛生 食品検査室
TEL: 027-226-2424 FAX: 027-243-0420
〒371-8570 群馬県太田市1-1-1
群馬県消費生活センター 食品・生活衛生 食品検査室
TEL: 027-226-2424 FAX: 027-243-0420

群馬県消費生活センター 食品・生活衛生 食品検査室
TEL: 027-226-2424 FAX: 027-243-0420
〒371-8570 群馬県太田市1-1-1
群馬県消費生活センター 食品・生活衛生 食品検査室
TEL: 027-226-2424 FAX: 027-243-0420

6-2 リスクコミュニケーションの推進

食品の安全に関する県民の知識と理解を深めるため、消費者、生産者、食品関連事業者、専門家等の関係者が連携しつつ、情報共有・意見交換を行うリスクコミュニケーションを新たな日常を踏まえて積極的に推進します。

【施策の方向性】

- 食品の安全性に関する様々な情報を入手できるよう、セミナーやパンフレット、県ホームページ等を通じてわかりやすい形で情報提供や意見交換を実施します。
- 消費者に、食品の生産から消費までの各段階の安全性確保の仕組みや事業者の取組、食品流通の過程を知る機会を提供し、相互理解を促進します。

《主な事業例》

- リスクコミュニケーション事業〔食品・生活衛生課〕
食の安全に関する県民の理解促進を図るため、引き続き、リスクコミュニケーション事業を実施します。
- 食の現場公開事業〔食品・生活衛生課〕
消費者が農場、食品工場、流通企業等の食の現場を訪問し、直接交流することにより、食の安全について学習する機会を提供します。
- 食の安全理解促進事業〔食品・生活衛生課〕
県内の大学と連携を図り、食の現場を通じて、大学生、企業、行政間で食の安全に関する意見交換を行い理解促進を図ります。

6-3 実態調査の実施と活用

エビデンスに基づいた食育を推進するため、県民健康・栄養調査や食品の安全等に関する県民意識調査等を実施し、食育推進の基礎的なデータとして、その成果を活用していきます。

【施策の方向性】

- 計画の進捗状況及び目標指標の評価を行い、その評価に基づき施策展開の見直し、改善を図ることが重要です。また、経年的な推移を注視することも必要であり、これまで経年的に実施してきた実態調査を継続して実施していきます。
- 食に関する消費者の意識や食生活の実態等について調査及び分析を行い、その結果を広く公表するとともに、活用を図ります。
- 肥満や糖尿病等の生活習慣病を効果的に予防するためには、食生活や栄養と健康に関する科学的根拠の蓄積が必要であることから、様々な分野にわたるデータの総合的な情報収集や解析等を推進し、その成果を公表するとともに、活用を図ります。

《主な事業例》

- 食品の安全等に関する県民意識調査〔食品・生活衛生課〕
食品安全等に関する県民意識を的確に把握し、計画の評価及び次期計画の策定等の基礎資料とすることを目的に実施します。
- 県民健康・栄養調査〔健康長寿社会づくり推進課〕
県民の身体の状態、栄養摂取量及び生活習慣の状態を明らかにし、県民の健康増進の総合的な推進を図るための基礎資料を得るために、調査を実施します。

第7節 食育推進運動の展開と社会環境づくり

現状と今後の方向性

これまで、毎年6月の食育月間及び毎月19日のいただきますの日（食育の日）を中心に、多様な関係者がそれぞれの立場から食育に取り組み、推進してきました。

また、全ての市町村において食育推進計画が策定されたこと等により、地域における食育推進の体制が整備され、食育活動を支える体制が充実しました。

しかしながら、食育への関心度を一層高めるためには、食育への関心が低い層にも更なる充実が必要です。

今後も、関係団体、企業、ボランティア等関係者が主体的かつ多様に連携・協力を図り、県民が自然に健康的な食生活を実践できるよう、全県的な食育推進運動を展開する必要があります。

さらに、食育の推進に関して、マスメディアやインターネットメディア等を通じた県民への働きかけを積極的に行い、関係団体、企業、地域等へ周知を図ります。

取り組むべき施策

7-1 食育推進運動の展開における連携・協力体制の確立

食育推進運動の展開に当たっては、多様な主体による取組を促すとともに、食育を推進する関係団体、企業、ボランティア等に広範囲かつ横断的な連携・協力を呼びかけ、関係者相互の情報及び意見の交換が促進されるよう、連携・協力体制を確立します。

さらに、一人でも多くの県民が食育に関する活動を自ら実践できるよう、ライフステージに応じた具体的な実践や活動を提示して理解の促進を図り、継続的に食育推進運動を展開します。

【施策の方向性】

- 県全体や各地域の状況に応じた食育推進の取組充実のため、市町村、関係機関・団体等との連携・協力体制の強化を図ります。
- 食品関連事業者等が消費者に対して、商品やメニュー等の食に関する情報提供、工場・店舗の見学、調理体験、農林漁業体験、出前授業の開催等多様な取組を行うよう連携を図ります。
- 食生活改善推進員を始めとした各種ボランティアの地域に密着した活動が、NPOや学校等と連携・協働して展開されるよう支援します。

《主な事業例》

○元気県ぐんま 21 推進会議〔健康長寿社会づくり推進課〕

学識経験者や関係団体等により構成される本会議において、健康増進施策や地域・職域連携施策と併せて食育推進について協議し、県民の健康づくり対策を一体的、総合的に推進します。

○食育推進会議〔健康長寿社会づくり推進課〕

県内の食育に関係する様々な団体で構成する食育推進会議の団体同士の連携を強化するとともに、構成団体が実施する食育活動の情報提供や協力体制を強化します。

○地域食育ネットワーク会議〔健康長寿社会づくり推進課〕

県内の5つのブロックごとに、保健福祉事務所を中心に地域食育ネットワーク会議を開催し、各地域の実情に応じた食育活動の検討や意見交換を行います。

○ぐんま食育応援企業登録制度〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲

食育活動を応援する県内企業を募集、登録します。登録企業は、従業員やその家族、地域への食育の取組を推進します。

○食育推進リーダーの活動支援〔健康長寿社会づくり推進課〕

地域の食育を推進するため、食育推進リーダーが行う料理講習会や研修会等の活動を支援します。

7-2 市町村と一体となった食育推進運動の展開

全ての市町村において、食育に関する取組の充実が図られるよう、地域の特性を勘案し、各市町村食育推進計画に基づく取組を支援します。

【施策の方向性】

■毎年6月の「食育月間」において、市町村、関係機関や団体等との緊密な連携・協力を図り、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施します。

食育に対する理解が深まるよう、県民の食育推進活動への積極的な参加を促し、その一層の充実と定着を図ります。

■市町村を対象とした食育推進研修会の開催等を通じて、最新情報の学習機会の提供や先進事例の共有、市町村との意見交換や情報共有を推進します。

《主な事業例》

○地域食育連携促進事業〔健康長寿社会づくり推進課〕

地域の特性を生かした食育実践活動を推進するために、県内5ブロックごとの地域食育推進ネットワーク会議等に関わる多様な関係者が特性や立場を活かしつつ、保健福祉事務所が中心となり連携・協働した事業を実施します。

○市町村食育推進研修会〔健康長寿社会づくり推進課〕

市町村が地域の特性等を踏まえて策定した食育推進計画の推進を支援するため、市町村食育推進研修会を開催します。

○食育に関する普及啓発〔健康長寿社会づくり推進課〕

群馬県のSNSやホームページ、新聞、ラジオ等、各種媒体を活用し、6月の食育月間、毎月19日の食育の日（いただきますの日）等を中心に食育に関する情報を発信します。

7-3 優良取組事例の発信

食育が県民に浸透し、自発的な取組が行われるために、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等の食育関係者が行う活動が更に活発化し、その成果の向上につながる環境を支援することが重要です。県内各地において食育推進活動を促進するため、優れた食育活動を広く紹介し、その成果の波及を図ります。

【施策の方向性】

■民間団体や関連事業者等の関係者が自発的に行う活動が、地域で積極的に展開されるよう、関係者間の情報共有を促進します。また、優れた活動を奨励するため、食育活動に対する表彰を行います。

《主な事業例》

○食育セミナー〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲

企業が従業員に対する健康管理を目指す健康経営等の取組を支援し、食育推進活動の横展開

を図るため、県内の企業や保健指導従事者等を対象にセミナーを開催します。

○食育推進活動優良表彰〔健康長寿社会づくり推進課〕

県内で食育の推進に貢献する優れた活動を行っている個人、団体を表彰します。また、優良活動事例集を作成し、県ホームページ等で広く紹介します。

7-4 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

感染症予防のための行動変化に伴う食生活の多様化に則した施策を推進します。

デジタルトランスフォーメーション（デジタル技術の活用による社会の変革）が一層進展する中で、SNS 活用やインターネット上でのイベント開催及び動画配信、オンラインでの非接触型の食育の展開などを推進します。

【施策の方向性】

- 自宅で料理や食事をすることも増えているため、在宅時間を活用した食育を推進します。
- 産業界と連携し、外食産業（飲食店）に加え中食産業（惣菜店、スーパーマーケット）においても、健康な食事提供の取組を推進します。
- デジタル技術の活用により「新たな日常」の中でも新しい広がりを創出する食育を推進します。

《主な事業例》

○様々な広報媒体による啓発〔健康長寿社会づくり推進課〕

働き方や暮らし方の変化にあわせ、様々な広報媒体を活用し、食に関する意識を高めるための啓発を行います。

○「いただきますの日」の推進〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲

家族形態や生活スタイルが多様化する中、家族や友人と一緒に食事をする「共食」の役割を再認識するために、6月の「食育月間」の他、毎月19日を「いただきますの日」として普及します。

○健康づくり協力店の推進〔健康長寿社会づくり推進課〕 ※再掲

食を通じた健康づくりを推進するため、飲食店、事業所給食施設、小売業等販売店舗を対象に、健康メニュー（食塩、野菜、エネルギーが1食当たりの基準を満たすメニュー）や健康サービス（減塩調味料、野菜のおかわり、主食の量の調節等）を提供している施設を登録します。また、県ホームページ等により、協力店の利用促進を図ります。

○会議や研修会等のデジタル化の促進〔健康長寿社会づくり推進課〕

各会議や研修会は、対象者の状況に応じてオンライン開催、動画配信等の開催方法の工夫により、感染症対策と参加者の利便性の向上に努め、食育を推進します。