

食育の目標を達成するための目安とするため、国の第4次食育推進基本計画に掲げる目標を参考にしながら、本県における課題や関連事業の取組を踏まえて、指標を設定しました。

基本方針	指 標	計画策定時 (4年度)	目標値 (9年度)
生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進	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ている県民の割合	56.1%	60%以上
	②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ている若い世代(20～39歳)の割合	37.0%	40%以上
	③朝食を欠食する県民の割合		
	ア 小学6年生	5.7%	0%に近づける
	イ 中学3年生	9.1%	
	ウ 15～39歳	22.6%	15%以下
	(内訳) (15～19歳 男性 女性)	18.5% 17.2%	
	(20～29歳 男性 女性)	30.3% 32.6%	
	(30～39歳 男性 女性)	22.0% 14.8%	
	④一日当たりの平均野菜摂取量	271.6g	350g以上
	⑤一日当たりの平均食塩摂取量	9.6g	8g未満
	⑥一日当たりの平均果物摂取量 100g未満の県民の割合	57.0%	30%以下
	⑦ゆっくりよく噛んで食べる県民の割合	58.8%	60%以上
持続可能な食を支える食育の推進	⑧朝食・夕食を家族と食べている、又は一人暮らしの方で、昼食・夕食を仲間など複数で食べている「共食」の回数	〔家族〕 週9回 〔一人暮らし〕 週2回	〔家族〕 週11回以上 〔一人暮らし〕 週2回以上
	⑨食育に関心を持っている県民の割合	77.6%	90%以上
	⑩食育の推進に関わるボランティアの数	6,178人	6,178人以上
	⑪食品の安全性に関する知識があると思う県民の割合	89.3%	90%以上
	⑫栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数	月8.8回	月12回以上
	⑬学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値から維持向上した市町村の割合	—	90%以上
	⑭学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)を現状値から維持向上した市町村の割合	—	90%以上
	⑮いただきますなど食への感謝を表すあいさつや、箸の持ち方など、食事のマナーを正しくできていると思う県民の割合	75.1%	90%以上
	⑯農林水産業の体験や伝統ある食文化を伝えていく機会や場があることに満足している県民の割合	7.2%	7.2%以上
	⑰地元でとれた新鮮な野菜や魚を食べられることに満足している県民の割合	27.9%	30%以上
	⑱環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶよう心掛けている県民の割合	—	75%以上
	⑲食べ物を無駄にしないよう気を付けている県民の割合	93.9%	96%以上

「食」は、未病改善に大切な3つの取組の一つです。

未病改善の基本は、「食」「運動」「社会参加」

健康

未病
ME-BYO

病気

← 未病の改善

食
・栄養
・オーラル
フレイル

運動
・身体活動
・ロコモ
・睡眠

社会
参加
・交流

未病改善
3つの
取組

ME-BYO

未病改善ヒーロー
ミビョーマン

Web版は
こちら

神奈川県

広報用

第4次

神奈川県食育推進計画

食みらい かながわプラン 2023

(令和5年度～令和9年度)

基本理念

「食」は命の源であり、私たち人間が生きるためには欠かせないものであることから、未病を改善するための重要な要素としています。県民一人ひとりが食に関する理解を深め、健全な食生活を実践することが、生涯を通じた心身の健康につながります。

また、「食」は、自然の恩恵や、食に関わる人々の様々な行動の上に成り立っており、そのことへの感謝の念や理解を深めることが、持続可能な食につながります。

「食」を通じて、誰もが元気に笑顔で長生きできる神奈川を目指します。



8月は、「かながわ食育月間」、毎月19日と第1日曜日は、「みんなでいただきますの日」です。

基本方針

- 1 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進
 - 2 持続可能な食を支える食育の推進
- 【横断的な視点】「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

計画の推進体制



皆さんと共に取り組む食育

参加する

- 農林水産業体験への参加等を通じ、食の大切さや農林水産業への理解を深めます。
- 加工品の製造体験や製造工場見学を通じ、農林水産物加工業への理解を深めます。
- 市町村等が実施する食に関する講習会や生活習慣病予防教室等に参加し、食と健康に関する理解を深めます。



牧場＆牛乳工場見学ツアー



水産振興のイベント



かながわブランド



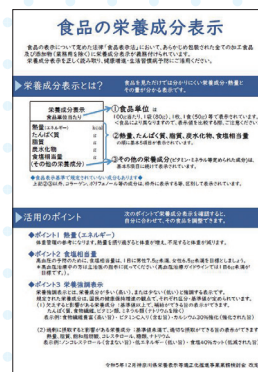
保育園での農育

知る

- 多くの情報の中から正しい情報を適切に選択し、活用することができるよう、食品の安全性や表示等に関する知識を深めます。
- 食品ロスの現状を知り、自身の食生活を考えます。
- 地域の農林水産業・農林水産物加工業や地場産物、和食、日本型食生活、季節ごとの行事やお祝いの日に食べ継がれてきた行事食、伝統料理・郷土料理への関心を持ちます。



かながわの食の安全・安心ホームページ



食品表示の活用に関するリーフレット

食をめぐる神奈川県の主な現状

① 食生活と健康

- 野菜摂取量の平均値は、男女ともに全ての年代で目標量(350g以上)に達していません。
- 食塩摂取量の平均値は、男女ともにほぼ全ての年代で目標量(8g未満)よりも多くなっています。
- 朝食欠食率は、男女ともに働く世代の割合が高くなっています。
- 肥満・やせの状況について、男性(20～69歳)は、およそ3人に1人が肥満となっています。女性は、20～30代でやせの割合が高くなっています。
- 食育に関心を持っている県民の割合は、77.6%です。



② 食をとりまく環境・食に関する情報

- 県内では、気候風土を活かしたさまざまな農林水産物が生産されており、生鮮食料品を中心に高い生産力を維持し、消費者に提供されています。
- 家族等と同居している世帯の内、週に4日以上共食^{きょうしょく}している者の割合は、朝食では50.1%、夕食では72.1%となっています。
- 食品の安全性に関する知識があると思う県民の割合は、89.3%です。

出典：神奈川県「県民健康・栄養調査報告書」(H29～R1) 神奈川県「県民ニーズ調査」(R4)

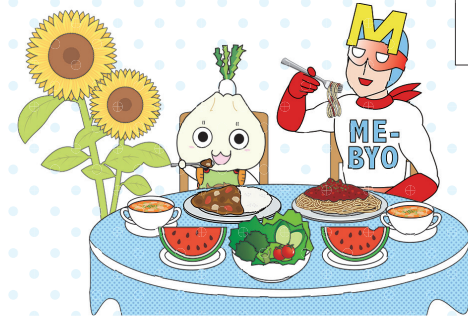
県民一人ひとりが食育に関心を持ち、自らの食を再点検し、自分にふさわしい食生活を実践することが大切です。

実践する

- 一人ひとりが自分や家族の健康と食生活を点検し、毎日、規則正しい生活をおくり、栄養バランスの取れた食生活を実践します。
- 家族や友人と食事をとったり、調理をしたり、食事を楽しむことを心がけます。
- できるだけ地場産物や環境に配慮した方法で生産・製造された食品を購入することにより、県内農林水産業・農林水産加工業の理解や県内の農林水産物の生産につながる地産地消を推進します。
- 食べ残しを避け、材料を無駄にしないよう計画的な買い物や食材を使い切ることを心がけたり、生ゴミを堆肥化したりするなど、日ごろから食に対する感謝と環境に配慮した生活をおくります。



主食・主菜・副菜を組み合わせたバランスの取れた食事の実践



食品ロス削減のポスター

伝える

- 和食、日本型食生活、季節ごとの行事やお祝いの日に食べ継がれてきた行事食、伝統料理・郷土料理の知識を得て、家族で味わうなど、食の歴史や文化を伝承します。
- 家族での食事を通して、子どもたちに望ましい生活習慣・食習慣・食事マナーを身につけさせます。
- 家族や職場で身につけた経験や知識を活かし、食に関する情報や知識を地域に発信します。



親子の料理教室