



我が国の食生活の現状と 食育の推進について

令和 8 年 4 月

農林水産省

【目次】

I 食育の推進に関する枠組み・体制	1
1 食育推進施策の基本的枠組み	1
2 食育の推進体制	2
3 第4次食育推進基本計画	4
II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値	9

III 農林水産省における食育の取組	27
1 食育月間	27
2 食育推進全国大会	28
3 食育活動表彰	29
4 官民連携食育プラットフォーム	32
5 食育実践優良法人顕彰制度	33
6 食育白書	34

III 農林水産省における食育の取組	27
7 食生活指針	35
8 食事バランスガイド	36
9 エビデンスに基づいた食育の推進	37
10 考える やってみる みんなで広げる ちょうどよいバランスの食生活	38
11 食育ピクトグラム及び食育マーク	39
12 従業員等の健康に配慮した企業の食育推進事例集	40
13 こども食堂と連携した地域における食育の推進	41
14 わかりやすく、実行性の高い「日本型食生活」の推進	42
15 農林漁業体験(教育ファーム)を通じた食育の推進	43
16 地産地消の促進	44
17 食文化の継承	48
18 食育推進に関する事業内容	51

1 食育推進施策の基本的枠組み

○食育基本法(平成17年法律第63号)

- 食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力のある社会の実現に寄与することを目的として、平成17年6月に公布、同年7月に施行。
- 食育は、「様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる」ものとされている。
- 国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが課題とされている。

○食育推進基本計画(令和3年3月食育推進会議決定)

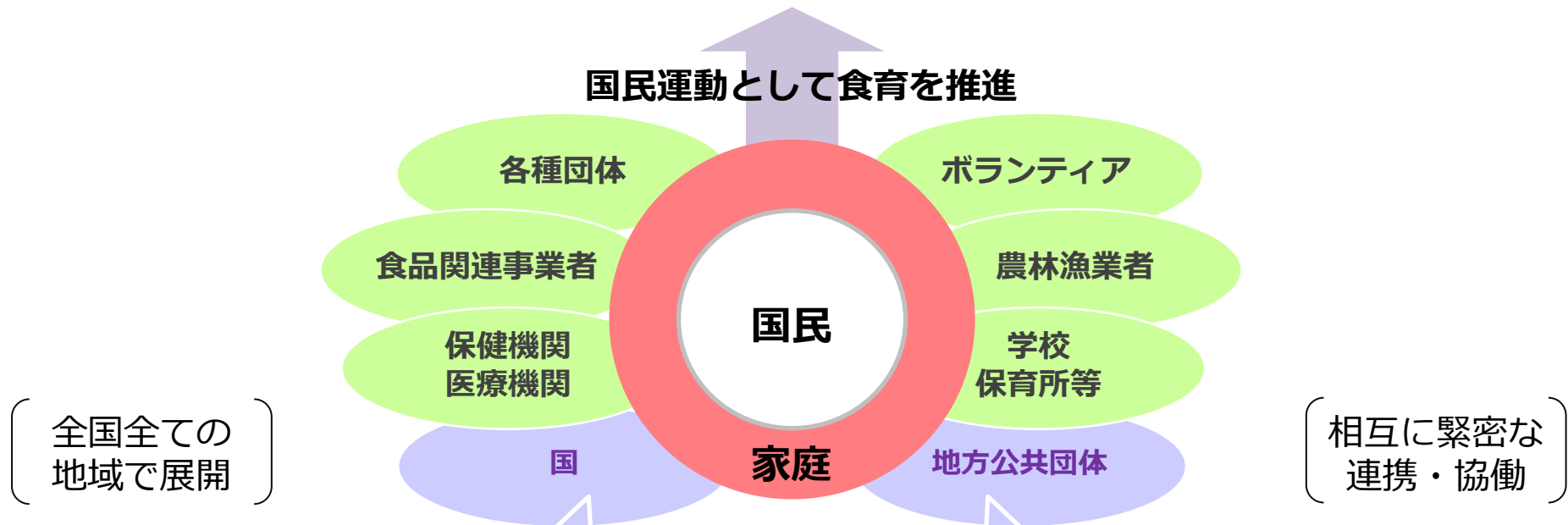
- 令和3年3月に、食育推進会議において第4次食育推進基本計画が決定された。令和3年度から令和7年度までのおおむね5年間の計画期間とし、当該期間に特に取り組むべき重点事項等を規定。
- 具体的には、国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食育をめぐる状況を踏まえ、以下の3つの重点事項を規定。
 - (1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進
 - (2) 持続可能な食を支える食育の推進
 - (3) 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

2 食育の推進体制 (1) 全体像

- 食育を国民運動として推進していくため、国、地方公共団体による取組とともに、地域においては、学校、保育所等、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等の様々な立場の関係者の緊密な連携・協働の下、食育を推進

国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成

国民運動として食育を推進



食育推進会議（食育推進基本計画の作成）



農林水産省、食品安全委員会、消費者庁、こども家庭庁、文部科学省、厚生労働省等の関係府省庁等による施策の実施

地方農政局等

< 食育に関する施策の総合的・計画的立案、実施 >

都道府県

都道府県食育推進会議
都道府県食育推進計画の作成

市町村

市町村食育推進会議
市町村食育推進計画の作成

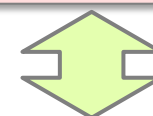
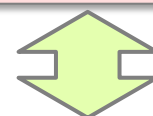
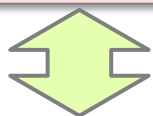
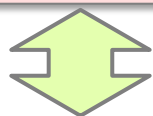
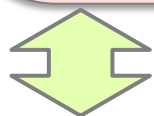


< 地域の特性を生かした施策の立案、実施 >

2 食育の推進体制 (2) 政府の食育推進体制

農林水産省

- 食育推進会議等の運営及び食育関係府省庁の調整
 - ・食育基本法に基づく食育推進基本計画の作成及び実施の推進
 - ・食育の推進に関する重要事項についての審議及び食育の推進に関する施策の実施の推進
- 食育白書の作成
- 関係者の連携・協働体制の確立
 - ・官民連携食育プラットフォームの運営
 - ・食育実践優良法人顕彰制度
- 食育推進全国大会の実施
 - ・食育活動表彰の実施
 - ・パンフレットや啓発資料の作成・広報



農林水産省

食料自給率の向上や国産農産物の消費拡大など

文部科学省

学校教育活動を通じた望ましい食習慣の形成など

厚生労働省

地域保健活動等を通じた生活習慣病の予防など

こども家庭庁

保育所等における食を営む力の基礎の育成など

食品安全委員会

食品の安全性など

消費者庁

食品ロスなど
等関係府省庁

政府全体の食育推進業務

個別の食育推進業務

3 第4次食育推進基本計画

第4次食育推進基本計画（令和3年度～令和7年度）

令和3年3月31日 食育推進会議決定

食育基本法（平成17年法律第63号（衆法））

目的：食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与すること

食育推進会議（食育基本法第26条）

会長：農林水産大臣
委員：関係する国務大臣
民間有識者

食育推進評価専門委員会

（食育推進会議会長決定）

構成員：食育推進会議の民間有識者等

食育推進基本計画 （食育基本法第16条）

食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために必要な基本的事項を定めるもの

<食をめぐる現状・課題>

- ・農林漁業者や農山漁村人口の高齢化、減少
- ・地球規模の気候変動の影響の顕在化
- ・食品ロス（推計）約464万トン（令和5年度）
- ・新型コロナウイルスによる「新たな日常」への対応
- ・社会のデジタル化
- ・持続可能な開発目標（SDGs）へのコミットメント

はじめに

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

- ・SDGsの考え方を踏まえながら多様な関係者が相互に連携・協力して総合的に推進

1. 重点事項

<重点事項>

国民の健康の視点
生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

<重点事項>

社会・環境・文化の視点
持続可能な食を支える食育の推進

連携

<横断的な重点事項>

「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進
・これらをSDGsの観点から相互に連携して総合的に推進

横断的な視点

2. 基本的な取組方針

第2 食育の推進の目標に関する事項

1. 目標の考え方
2. 食育の推進に当たっての目標（16目標・24目標値）

第3 食育の総合的な促進に関する事項（具体的な施策）

1. 家庭における食育の推進：

- ・乳幼児期からの基本的な生活習慣の形成
- ・在宅時間を活用した食育の推進

2. 学校、保育所等における食育の推進：

- ・栄養教諭の一層の配置促進
- ・学校給食の地場産物利用促進へ連携・協働

3. 地域における食育の推進：

- ・健康寿命の延伸につながる食育の推進
- ・地域における共食の推進
- ・日本型食生活の実践の推進
- ・貧困等の状況にある子供に対する食育の推進

4. 食育推進運動の展開：

- ・食育活動表彰、全国食育推進ネットワークの活用、デジタル化への対応

5. 生産者と消費者との交流促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等：

- ・農林漁業体験や地産地消の推進
- ・持続可能な食につながる環境に配慮した消費の推進
- ・食品ロス削減を目指した国民運動の展開

6. 食文化の継承のための活動への支援等：

- ・中核的な人材の育成や郷土料理のデータベース化や国内外への情報発信など、地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進
- ・学校給食等においても、郷土料理の歴史やゆかり、食材などを学ぶ取組を推進

7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進：

- ・食品の安全性や栄養等に関する情報提供
- ・食品表示の理解促進

第4 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

第4次食育推進基本計画の基本的な方針(重点事項)と関連する主な取組

<重点事項>

国民の健康の視点

生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

<関連する主な取組>

(子供の基本的な生活習慣の形成)

- ・「早寝早起き朝ごはん」国民運動等により普及啓発を推進

(学校、保育所等における食育の推進)

- ・栄養教諭・管理栄養士等を中核として、関係者が連携した体系的・継続的な食育を推進

(健康寿命の延伸につながる食育の推進)

- ・「健康日本21(第二次)」や「スマート・ライフ・プロジェクト」の推進等、健全な食生活等につながる食育を推進
- ・「野菜を食べようプロジェクト」や「毎日くだもの200グラム運動」等の消費拡大や生産・流通支援等を通じ、野菜や果物の摂取量増加を促進
- ・食育に対する無関心層への啓発を含め、適切な情報提供方法など自然に健康になれる食環境づくりを、産学官等が連携し推進
- ・「栄養ケア・ステーション」等の民間主導の取組や、食生活改善推進員や食育ボランティア等の活動を推進

(貧困等の状況にある子供に対する食育の推進)

- ・「子供の貧困対策に関する大綱」等に基づき、フードバンク等と連携し子供の食事・栄養状態の確保、食育の推進に関し支援
- ・「子供の未来応援国民運動」において、貧困の状況にある子供たちに食事の提供等を行う子供食堂等を含むNPO等に対し支援
- ・経済的に困難な家庭等に食品等を届ける子供宅食等に関し支援



第4次食育推進基本計画の基本的な方針(重点事項)と関連する主な取組

<重点事項>

社会・環境・文化の視点

持続可能な食を支える食育の推進

<関連する主な取組>

[食と環境の調和：環境の環(わ)]

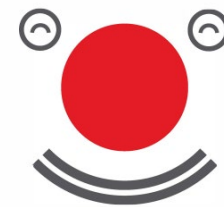
- ・我が国の食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する「みどりの食料システム戦略」を策定（令和3年5月12日みどりの食料システム戦略本部決定）
- ・有機農業をはじめとした持続可能な農業生産や持続可能な水産資源管理等の取組に関して、国民の理解と関心の増進のため普及啓発
- ・食品ロス削減推進法に基づき国民運動として食品ロス削減を推進

[農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの深化：人の輪(わ)]

- ・食への関心と理解を深めるべく農林漁業体験活動を促進
- ・「まち・ひと・しごと創生総合戦略」に基づく「子ども農山漁村交流プロジェクト」の一環として、送り側(学校等)への活動支援や活動情報提供、受入側(農山漁村等)の体制整備への支援等を推進
- ・我が国の食料需給の状況への理解促進や、地産地消の推進や生産者と消費者との交流促進等を進め、多様な主体のつながりを広げ深める食育を推進

[日本の伝統的な和食文化の保護・継承：和食文化の和(わ)]

- ・地域の風土を活かした和食文化の保護・継承は、地域活性化や環境への負荷の低減に寄与し、持続可能な食に貢献することが期待
- ・「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産の登録の趣旨を踏まえ、地域の多様な食文化を保護・継承
- ・地方公共団体、教育関係者、食品関連事業者等からなる各都道府県の体制を構築・活用し、郷土料理のデータベース化やデジタルツール活用を推進
- ・学校給食等で地域の郷土料理の歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組を推進



NO-FOODLOSS PROJECT





みどりの食料システム戦略 令和3年(2021年)策定



～食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現～

- 地球温暖化対策や生物多様性保全など、食料システムにおける環境問題への世界的な対応が、2020年代に入りさらに進展。
- 我が国の農林水産業の生産現場においても、気候変動の影響や資材調達不安定化が年々深刻化。食料システムの持続性確保は喫緊の課題。
- こうした状況の下、農林水産省において、令和3年に「みどりの食料システム戦略」を策定。持続可能な食料システムの確立に向け、革新的技術の社会実装も踏まえ、長期的視点に立ったKPIを設定し、様々な施策を展開。また、アジア・モンスーン地域の持続的な食料システムのモデルとして国外へ発信。

戦略実現を支える主な制度

食料・農業・農村基本法 (R6改正)
食料・農業・農村基本計画 (R7改定)

「**環境と調和のとれた食料システムの確立**」が主要政策として位置付け

みどりの食料システム法 (R4制定)

- ✓ 農林漁業者が単独または共同で行う**環境負荷低減の計画**を都道府県知事が認定
 (省エネ設備の導入、化学肥料・化学農薬の使用低減、有機農業等)
- ✓ **新技術の提供等を行う事業者の計画**を国が認定
 (農林漁業者だけでは解決しがたい技術開発や市場拡大等)

※ 融資の特例、国庫補助金の優先採択等のメリット措置を実施

環境配慮のチェック・要件化

全ての補助事業等で、最低限行うべき取組を義務化
 ※ 令和9年度から本格実施

環境直接支払交付金

環境配慮のチェック・要件化よりもさらに進んだ取組を支援
 ※ 令和9年度からみどりの食料システム法の認定に対する支援に移行予定



戦略実現に向けた主な取組

スマート農林水産業の推進・気候変動への適応

データを利用した可変施肥、高温耐性品種への転換等

にじのきらめき

J-クレジットの活用推進

中干し期間の延長、バイオ炭の施用等

環境負荷低減の取組の「見える化」

みえるらべるの普及、拡大

有機農業の推進

オーガニックビレッジの拡大、産地と消費地の連携等

国際的な展開

農林水産分野GHG排出削減技術海外展開パッケージ (通称: MIDORI∞INFINITY)

我が国が有するGHG(温室効果ガス)排出削減技術を海外へ展開

国際ルールメイキングにおけるプレゼンス発揮へ

第4次食育推進基本計画の基本的な方針(重点事項)と関連する主な取組

<横断的な重点事項>

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

<関連する主な取組>

- ・「新たな日常」においても食育を着実に実施し、ICT等のデジタル技術を有効活用して効果的な情報発信を行うなど、新しい広がりや創出するデジタル化に対応した食育を推進（デジタル化に対応することが困難な高齢者等に配慮した情報提供等も必要）
- ・自宅で料理や食事をすることも増えており、食生活を見直す機会にもなることから、食に関する意識を高めることにつながるよう食育を推進
- ・「全国食育推進ネットワーク」を活用し、最新の食育活動や知見を食育関係者間で情報共有

全国食育推進ネットワーク「みんなの食育」



農林水産省 令和6年度食育活動の全国展開委託事業

食育推進フォーラム2025

基調講演 清水希容さん

「食事で変わる心と体 ~バランスの取れた食生活の実践~」

開催日時 令和7年1月31日(金) 15:00~17:00 (14:30より会場受付開始)

会場 日比谷国際ビルコンファレンススクエア 東京都千代田区内幸町2丁目2-3 日比谷国際ビル8階

参加費 無料

全国食育推進ネットワーク「みんなの食育」は、食育に関心の薄い若い世代のきっかけ作り、自らの食生活の改善や食育の普及につながることを目的に、食育推進フォーラム2025を開催します。本フォーラムは、基調講演と合わせて学生と企業のワークショップの発表の場となっており、今年度は若い世代が次世代の食や食育を提案する「2030 未来プレスリリース」を実施します。全国の皆さまの参加をお待ちしております。

開催方法

- オンライン参加 (先着350名) ※ZOOMウェビナーにて開催
- 対面参加 (先着150名)

交通アクセス

日比谷国際ビルコンファレンススクエア
東京都千代田区内幸町2丁目2-3 日比谷国際ビル8階

- 都営地下鉄三田線「内幸町駅」A6出口地下通路直結 徒歩1分
- 東京メトロ丸の内線・日比谷線・千代田線「霞ヶ関駅」C4出口地下通路直結 徒歩3分

地下鉄駅に直結、前に濡れずお越し頂けます

プログラム

- 1 基調講演 空手家・東京五輪銀メダリスト 清水希容さん
食事で変わる心と体 ~バランスの取れた食生活の実践~

トップアスリートとしての基礎を作った子どもの頃から学生時代の食生活や、世界を回るために心がけている食生活などを振り返っていただき、バランスよく食べることの大切さを自身の実践事例を交えて語っていただきます。

- 2 学生と企業のワークショップ

未来プレスで見えてくる！わたしたちの食育

「未来プレスで見えてくる！わたしたちの食育」をテーマに、学生と企業で構成された5つのチームがワークショップにて考えたプランを発表します。また、発表後は、オンライン・対面参加者による審査投票を行います。

参加チーム

- 大塚ガスネットワークチーム
- 大塚製薬チーム
- 三信化工チーム
- 日本ハムチーム
- 不二製油チーム



食育推進フォーラム2024での発表の様子



お申し込みはこちら
お問合せ先

以下URLまたはQRコードよりお申し込みください。
<https://www.secure-cloud.jp/sf/1734317779UHRmgSMm>
全国食育推進ネットワーク事務局(株式会社NKB) shokuiku@nkb.co.jp

II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

食育の推進に当たっての目標値と現状値

目標	第4次基本計画作成時の値 (令和2(2020)年度)	現状値 (令和7(2025)年度)	目標値 (令和7(2025)年度)
1 食育に関心を持っている国民を増やす			
① 食育に関心を持っている国民の割合	83.2%	79.1%	90%以上
2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす			
② 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.6回	週8.6回	週11回以上
3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす			
③ 地域等で共食したいと思う人が共食する割合	70.7%	70.1%	75%以上
4 朝食を欠食する国民を減らす			
④ 朝食を欠食する子供の割合	4.6% (令和元(2019)年度)	6.4%	0%
⑤ 朝食を欠食する若い世代の割合	21.5%	28.2%	15%以下
5 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす			
⑥ 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9.1回 (令和元(2019)年度)	月13.1回 (令和6(2024)年度)	月12回以上
⑦ 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(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	70.2% (令和6(2024)年度)	90%以上
⑧ 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(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	83.0% (令和6(2024)年度)	90%以上
6 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす			
⑨ 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国民の割合	36.4%	36.1%	50%以上
⑩ 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の割合	27.4%	23.8%	40%以上
⑪ 1日当たりの食塩摂取量の平均値	10.1g (令和元(2019)年度)	9.6g (令和6(2024)年度)	8g以下
⑫ 1日当たりの野菜摂取量の平均値	280.5g (令和元(2019)年度)	258.7g (令和6(2024)年度)	350g以上
⑬ 1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合	61.6% (令和元(2019)年度)	67.7% (令和6(2024)年度)	30%以下
7 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす			
⑭ 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合	64.3%	63.2%	75%以上

目標	第4次基本計画作成時の値 (令和2(2020)年度)	現状値 (令和7(2025)年度)	目標値 (令和7(2025)年度)
8 ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす			
⑮ ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	47.3%	46.2%	55%以上
9 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす			
⑯ 食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数	36.2万人 (令和元(2019)年度)	30.5万人 (令和5(2023)年度)	37万人以上
10 農林漁業体験を経験した国民を増やす			
⑰ 農林漁業体験を経験した国民(世帯)の割合	65.7%	57.1%	70%以上
11 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす			
⑱ 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	73.5%	66.0%	80%以上
12 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす			
⑲ 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	67.1%	57.1%	75%以上
13 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす			
⑳ 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合	76.5% (令和元(2019)年度)	77.2%	80%以上
14 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し、伝えている国民を増やす			
㉑ 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し、伝えている国民の割合	50.4%	48.8%	55%以上
㉒ 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合	44.6%	54.7%	50%以上
15 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす			
㉓ 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合	75.2%	74.6%	80%以上
16 推進計画を作成・実施している市町村を増やす			
㉔ 推進計画を作成・実施している市町村の割合	87.5% (令和元(2019)年度)	91.2% (令和6(2024)年度)	100%

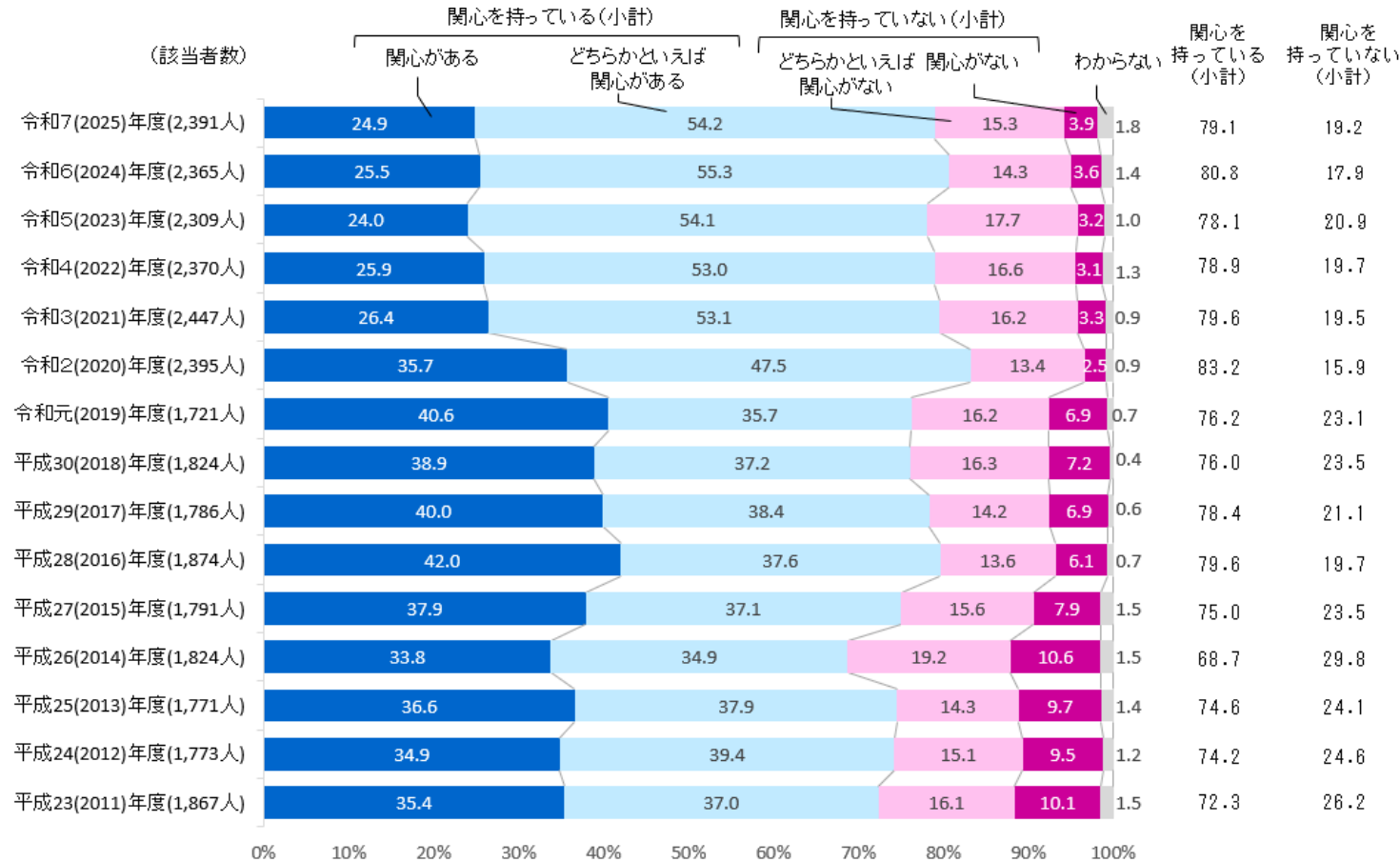
資料：①～③、⑤、⑨、⑩、⑬、⑮、⑰～⑲、㉑～㉓ 「食育に関する意識調査」(農林水産省)
 ④ 「全国学力・学習状況調査」(文部科学省)
 ⑥ 「学校における地場産物に係る食に関する指導の取組状況調査」(文部科学省)
 ⑦、⑧ 「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」(文部科学省)
 ⑪～⑬ 「国民健康・栄養調査」(厚生労働省)
 ⑭、⑲ 農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課調べ
 ⑳ 令和元(2019)年度の値は「令和元年度消費者の意識に関する調査結果報告書—食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査—」(消費者庁)、令和7(2025)年度の値は「令和7年度第1回消費生活「食育に関する意識調査」」(消費者庁)

II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

①食育に関心を持っている国民の割合

- 食育に「関心を持っている」（食育に「関心がある」及び「どちらかといえば関心がある」）と回答した国民の割合は79.1%（第4次基本計画作成時は83.2%）

食育に関心を持っている国民の割合の推移



資料：農林水産省(平成27(2015)年度までは内閣府)「食育に関する意識調査」

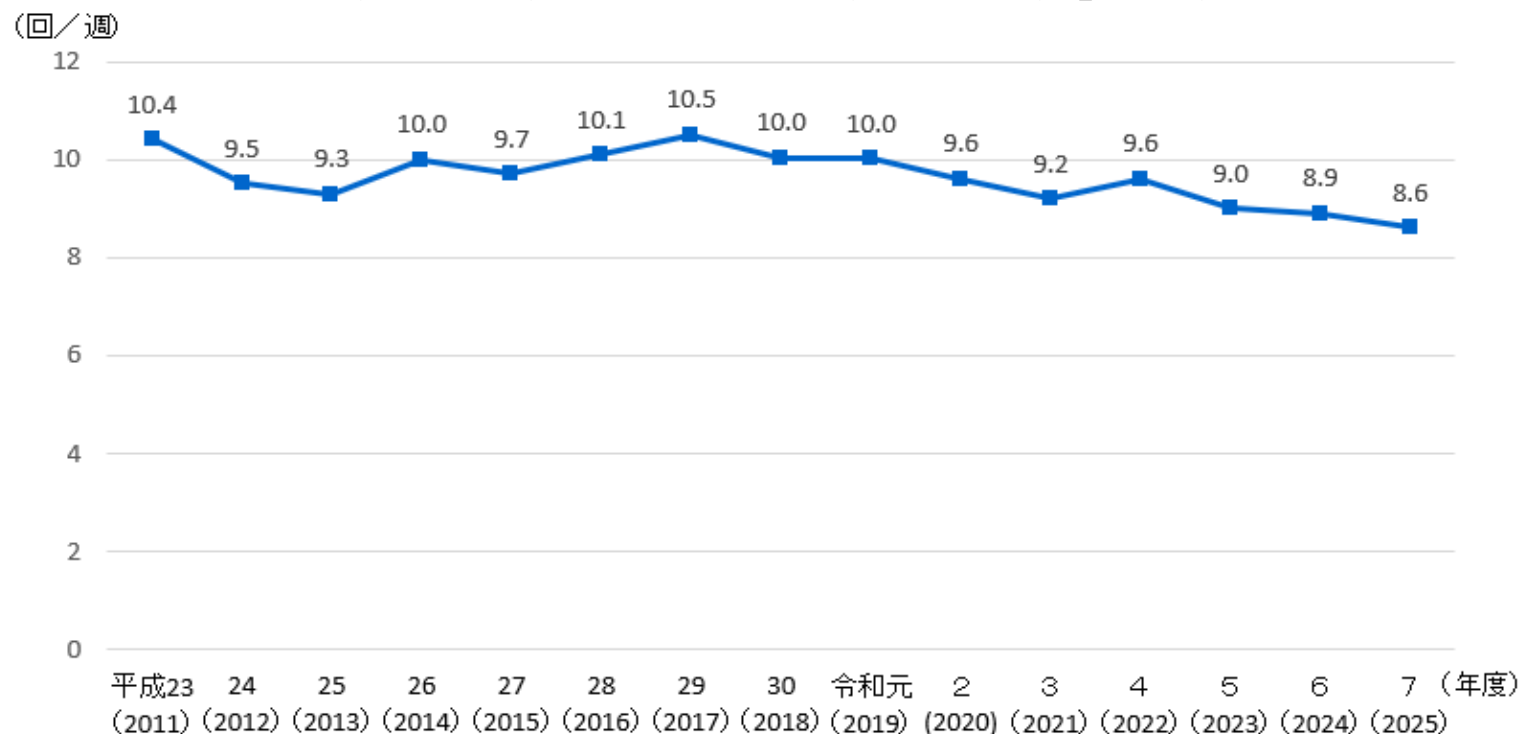
注：「わからない」について、令和2(2020)年度以降は「無回答」

II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

②朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数

- 一週間当たりの回数にすると、週8.6回（朝食3.5回、夕食5.2回の合計）（第4次基本計画作成時は週9.6回（朝食4.1回、夕食5.5回の合計））
- 朝食又は夕食を家族と一緒に「ほとんど毎日食べる」人の割合は朝食39.8%、夕食60.9%（第4次基本計画作成時は朝食49.7%、夕食67.7%）

朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の推移



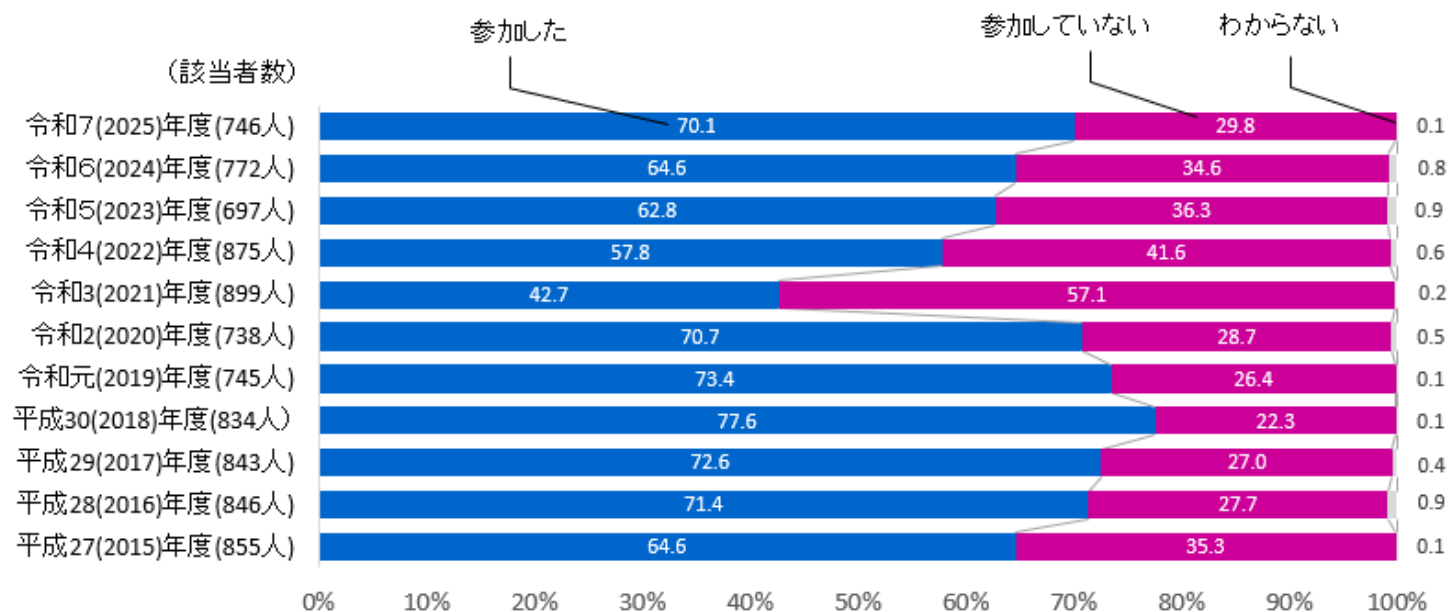
資料:農林水産省(平成27(2015)年度までは内閣府)「食育に関する意識調査」

II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

③地域等で共食したいと思う人が共食する割合

- 地域や所属コミュニティ（職場等を含む）での食事会等の機会があれば「参加したいと思う」（「とてもそう思う」及び「そう思う」と回答した人のうち、過去1年間に、地域や所属コミュニティ（職場等を含む）での食事会等に「参加した」と回答した人の割合は70.1%（第4次基本計画作成時は70.7%）

地域等で共食したいと思う人が共食する割合の推移



資料：農林水産省（平成27（2015）年度は内閣府）「食育に関する意識調査」

注：地域や所属コミュニティ（職場等を含む。）での食事会等の機会があれば『参加したいと思う』（「とてもそう思う」及び「そう思う」と回答した人が対象

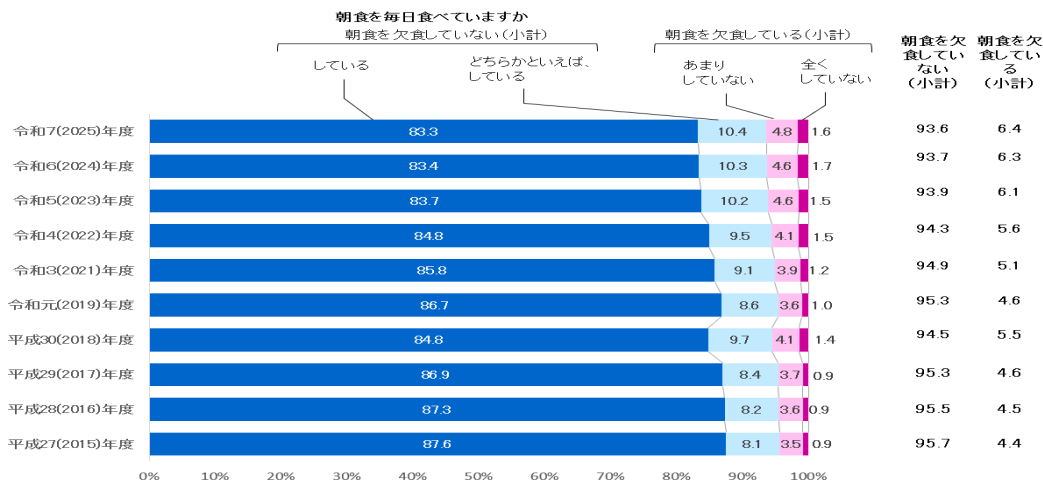
注：令和2（2020）、令和3（2021）、令和4（2022）年度調査については、「新型コロナウイルス感染症の感染防止対策が十分にとられているという前提でお伺いします。」との文言を追記している。

注：「わからない」について、平成27（2015）年度、令和2（2020）年度～令和7（2025）年度は「無回答」

④朝食を欠食する子供の割合・⑤朝食を欠食する若い世代の割合

- 朝食を欠食する子供（朝食を毎日食べることを「あまりしていない」又は「全くしていない」と回答した小学校6年生）の割合は6.4%（第4次基本計画作成時は4.6%）
- 朝食を欠食する（「週に2～3日食べる」及び「ほとんど食べない」）若い世代の割合は28.2%（第4次基本計画作成時は21.5%）

朝食を欠食する子供の割合の推移

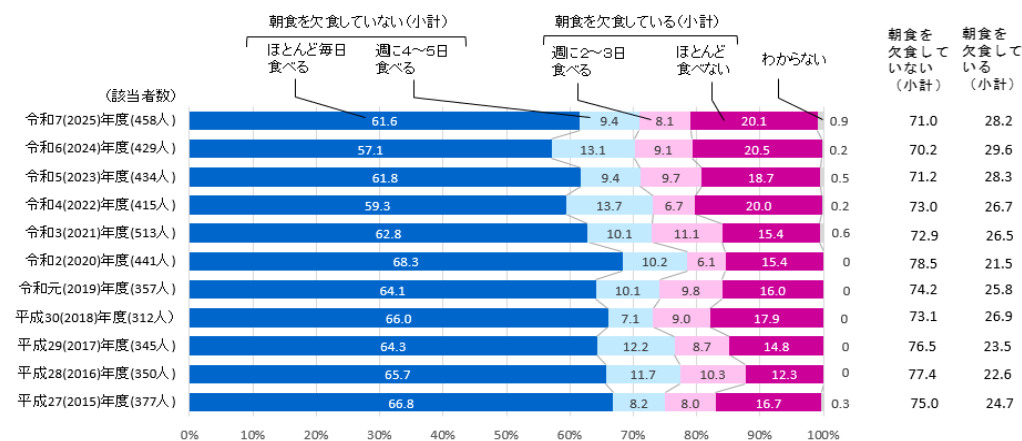


資料: 文部科学省「全国学力・学習状況調査」

注: 小学校6年生が対象

注: 令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り

朝食を欠食する若い世代の割合の推移



資料: 農林水産省(平成27(2015)年度は内閣府)

「食育に関する意識調査」

注: 20～39歳が対象

注: 「わからない」について、平成27(2015)年度、令和2(2020)年度～令和7(2025)年度は「無回答」

II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

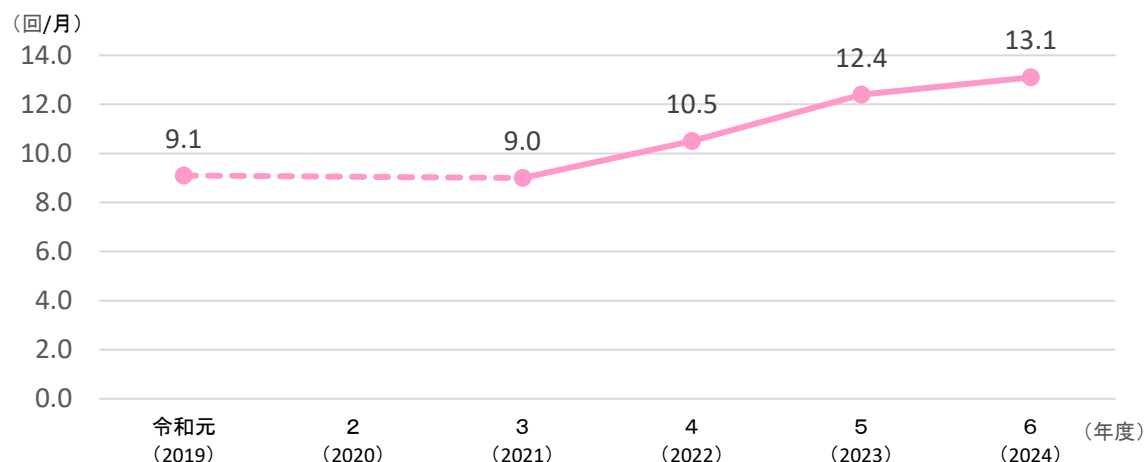
⑥栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数

⑦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(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合

⑧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(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合

- 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は月13.1回(令和6(2024)年度時点)(第4次基本計画作成時の調査結果は月9.1回)

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の推移



資料:文部科学省「学校における地場産物に係る食に関する指導の取組状況調査」を基に農林水産省作成

注:令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り

- 学校給食における地場産物の使用割合(金額ベース)を現状値(令和元(2019)年度)から維持・向上した都道府県の割合は70.2%
- 学校給食における国産食材の使用割合(金額ベース)を現状値(令和元(2019)年度)から維持・向上した都道府県の割合は83.0%

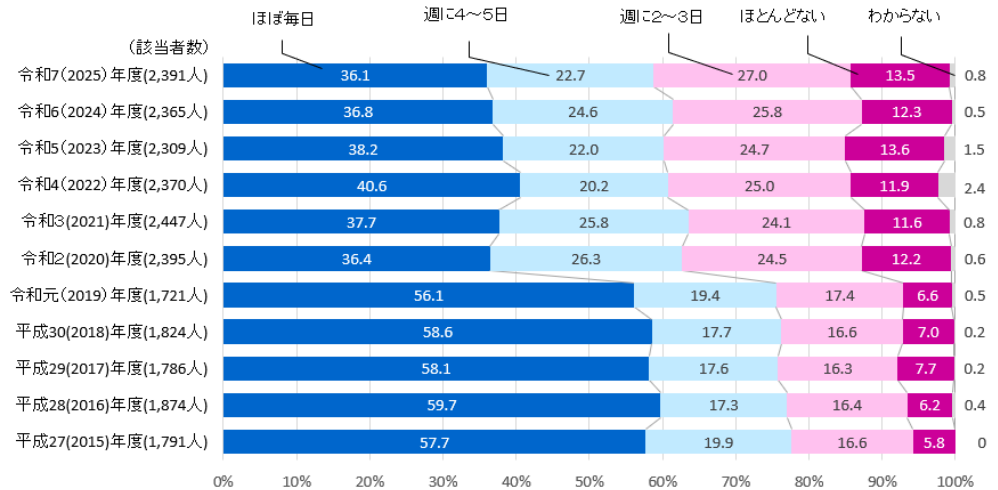
資料:文部科学省「令和6(2024)年度学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」

II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

- ⑨ 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国民の割合
- ⑩ 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の割合

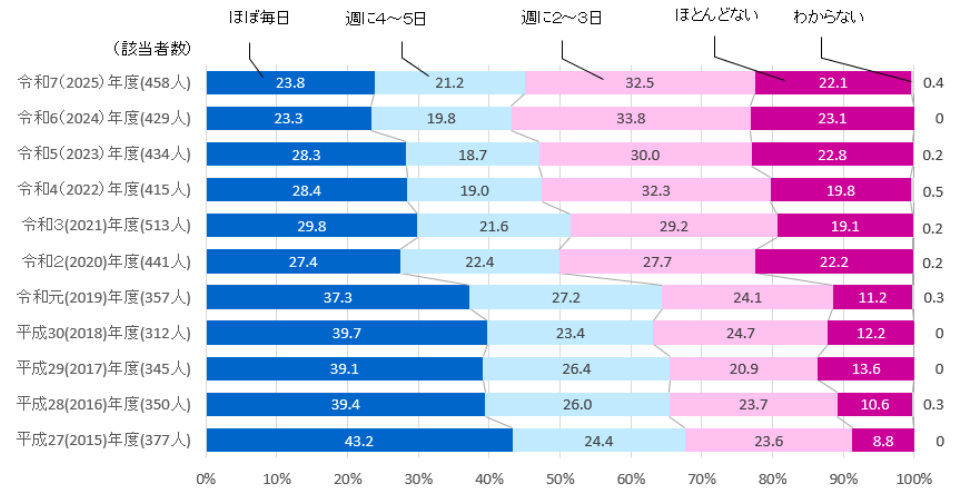
- 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上「ほぼ毎日」食べていると回答した国民の割合は36.1%（第4次基本計画作成時は36.4%）
- 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上「ほぼ毎日」食べていると回答した若い世代の割合は23.8%（第4次基本計画作成時は27.4%）

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国民の割合の推移



資料：農林水産省(平成27(2015)年度までは内閣府)「食育に関する意識調査」
注：「わからない」について、令和2(2020)年度以降は「無回答」

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の割合の推移



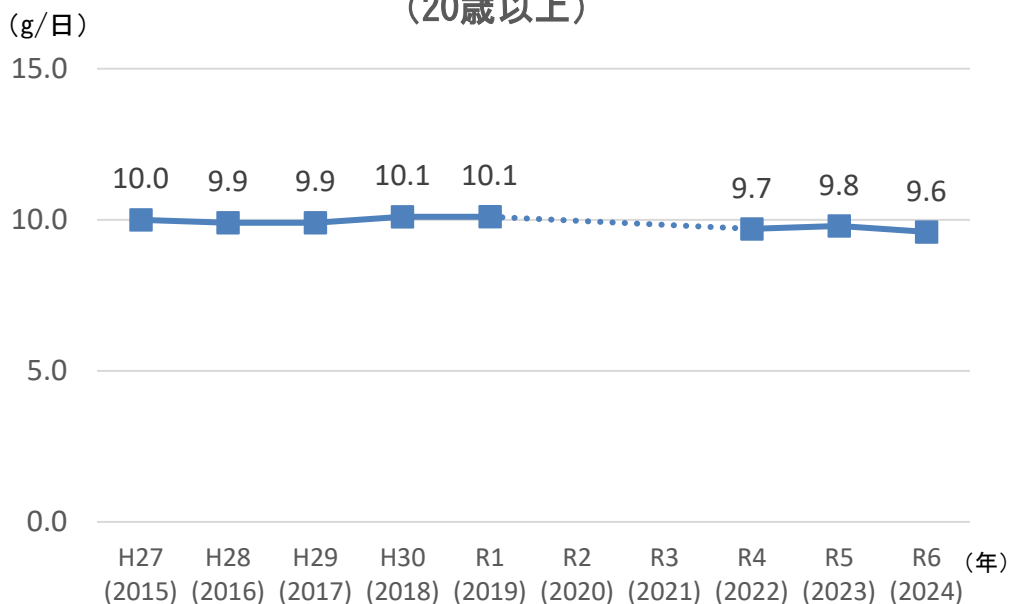
資料：農林水産省(平成27(2015)年度は内閣府)「食育に関する意識調査」
注：20~39歳が対象
注：「わからない」について、令和2(2020)年度以降は「無回答」

第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

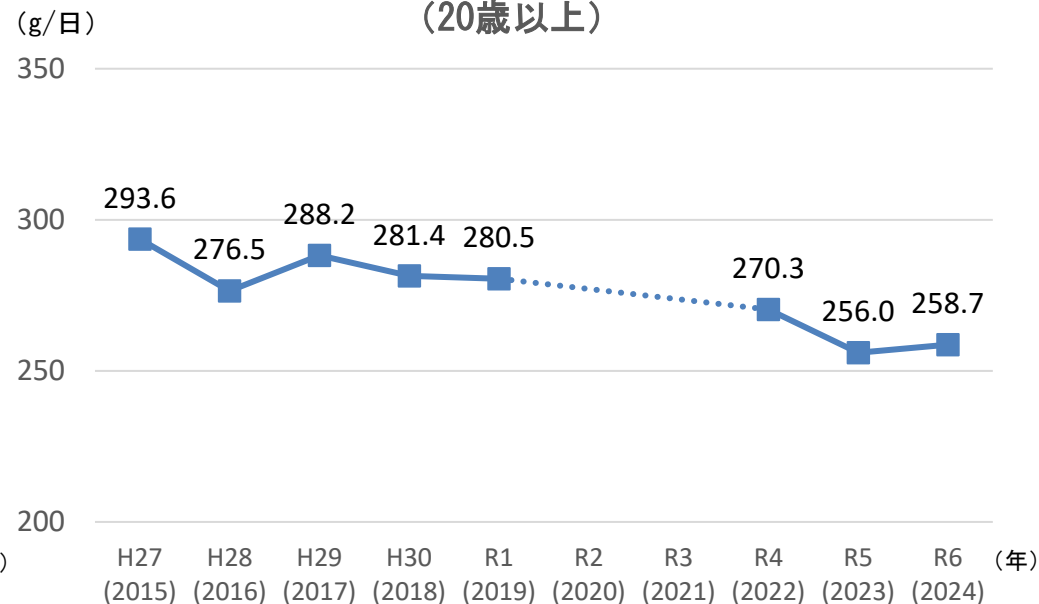
- ⑪ 1日当たりの食塩摂取量の平均値
- ⑫ 1日当たりの野菜摂取量の平均値
- ⑬ 1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合

- 1日当たりの食塩摂取量の平均値は9.6g（厚生労働省「令和6年国民健康・栄養調査」）
- 1日当たりの野菜摂取量の平均値は258.7g（厚生労働省「令和6年国民健康・栄養調査」）
- 1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合は63.4%（厚生労働省「令和5年国民健康・栄養調査」）

食塩摂取量の平均値の年次推移 (20歳以上)



野菜摂取量の平均値の年次推移 (20歳以上)



資料：厚生労働省「国民・健康栄養調査」を基に農林水産省作成

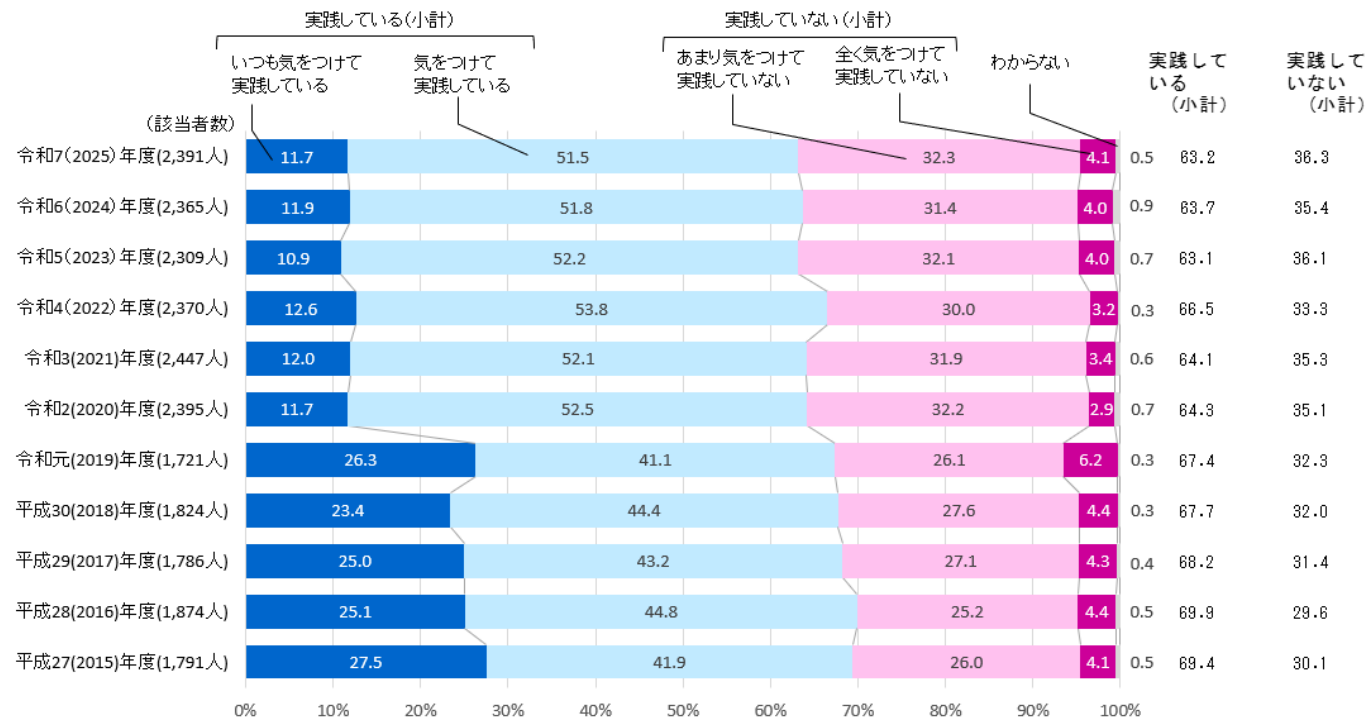
注：令和2（2020）年、令和3（2021）年は新型コロナウイルス感染症の影響により調査中止

II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

⑭ 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合

- 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩などに気をつけた食生活を「実践している」（「いつも気をつけて実践している」及び「気をつけて実践している」）と回答した国民の割合は63.2%（第4次基本計画作成時は64.3%）

生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合の推移



資料：農林水産省(平成27(2015)年度は内閣府)「食育に関する意識調査」

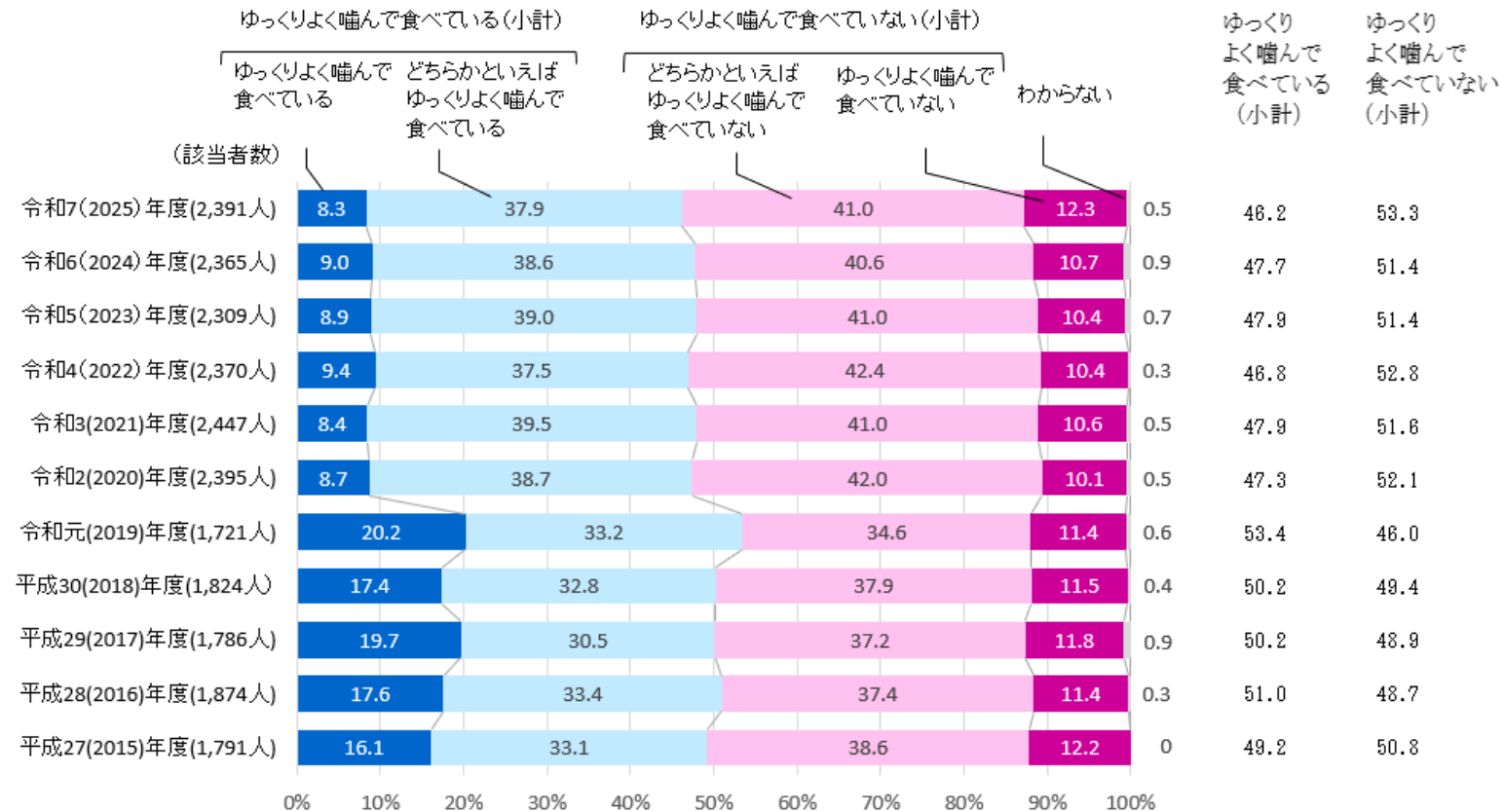
注：「わからない」について、令和2(2020)年度以降は「無回答」

II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

⑮ ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合

- 「ゆっくりよく噛んで食べている」（「ゆっくりよく噛んで食べている」及び「どちらかといえばゆっくりよく噛んで食べている」）と回答した国民の割合は46.2%（第4次基本計画作成時は47.3%）

ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合の推移



資料：農林水産省(平成27(2015)年度は内閣府)「食育に関する意識調査」

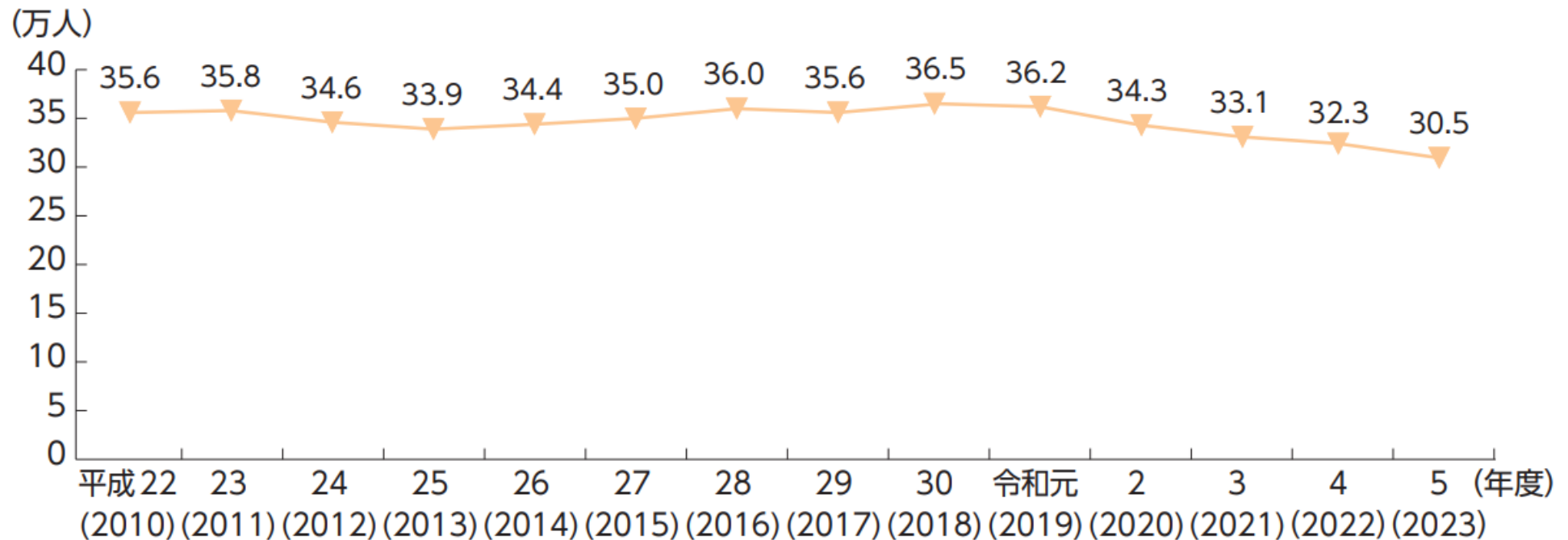
注：「わからない」について、平成27(2015)年度、令和2(2020)年度～令和7年度(2025)年度は「無回答」

II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

⑯食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数

- 食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数は30.5万人（令和5（2023）年度時点）（第4次基本計画作成時の調査結果は36.2万人）

食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数の推移



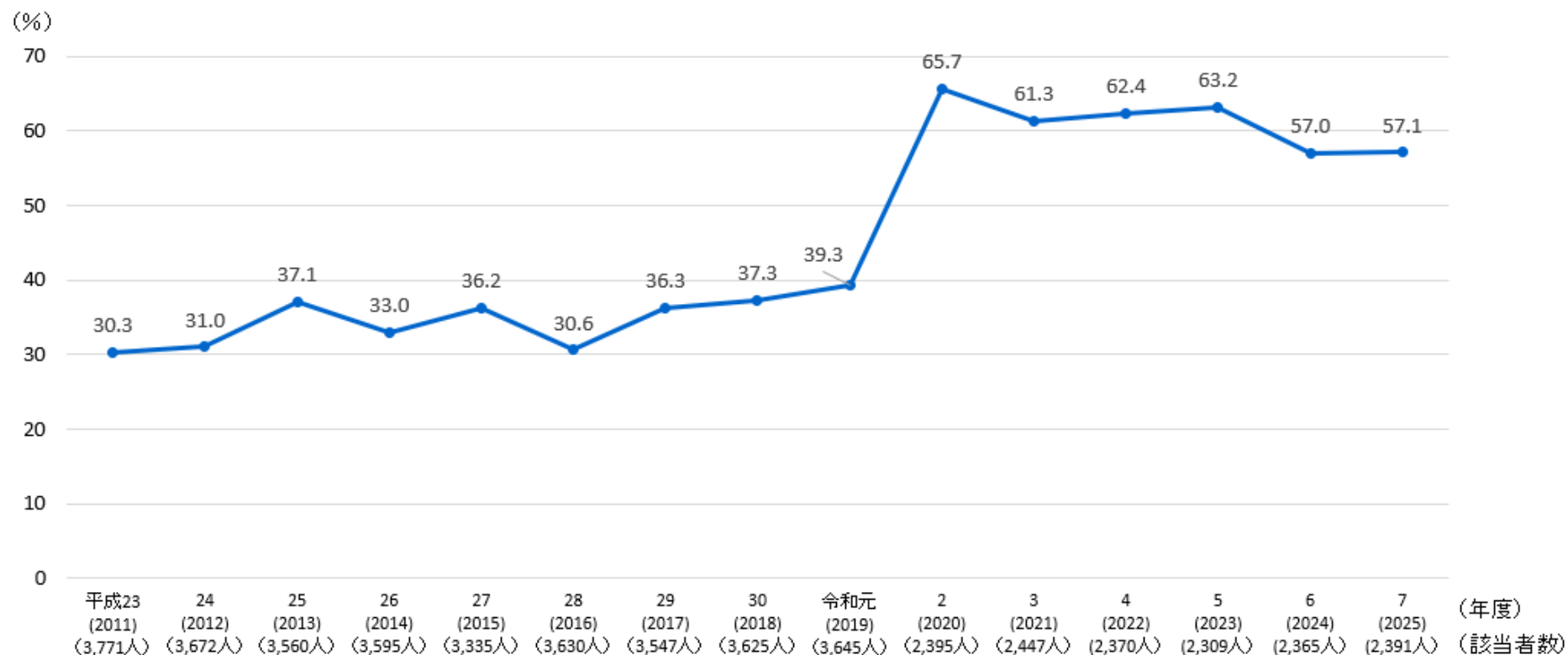
資料：農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課（平成26（2014）年度までは内閣府）調べ

II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

⑰ 農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合

- 農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合（本人又は家族の中に、農林漁業体験に参加した人がいる割合）は57.1%（第4次基本計画作成時は65.7%）

農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合の推移



資料:農林水産省「食育に関する意識調査」

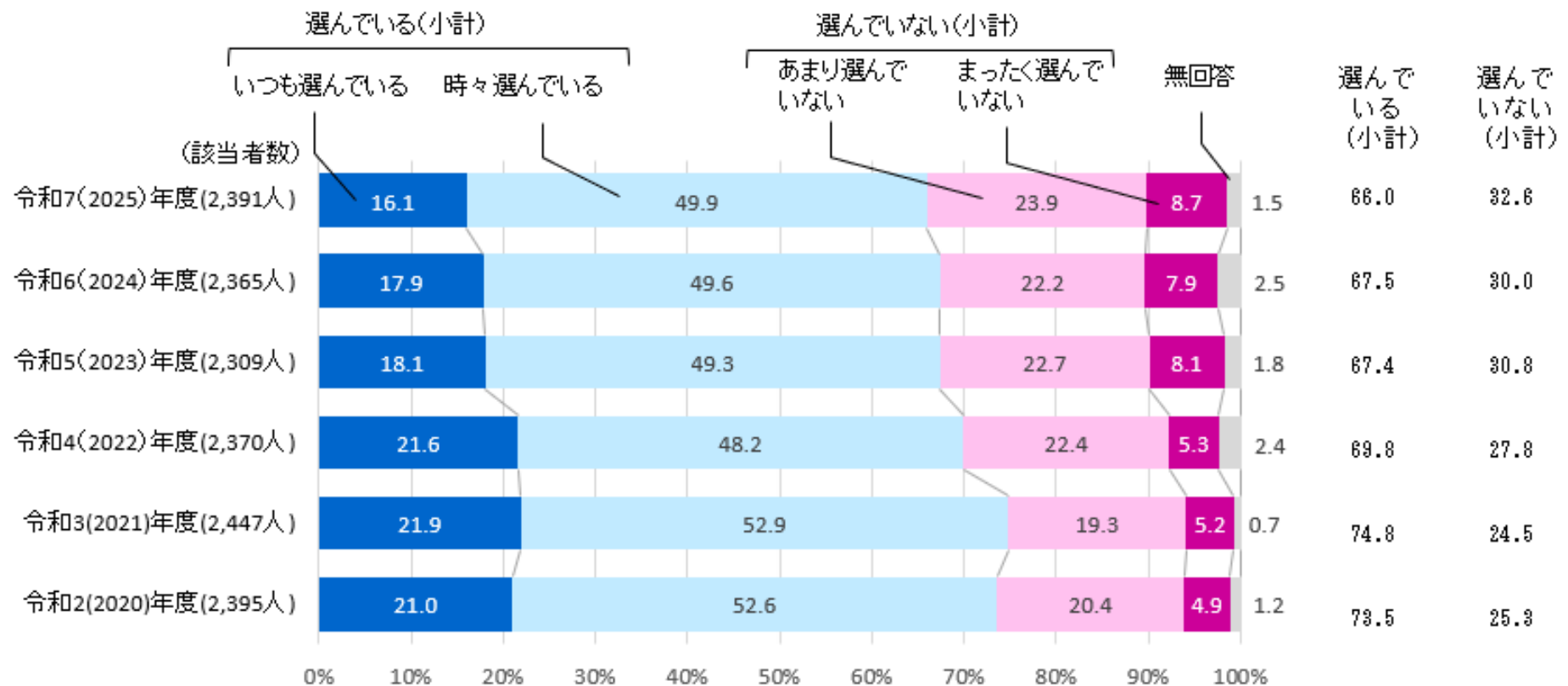
注:令和元(2019)年度までは、「食生活及び農林漁業体験に関する調査」

II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

⑱産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合

- 産地や生産者を意識（地元産品や、被災地の産品など自分が応援したい地域の産品や、応援したい生産者等を意識）して農林水産物・食品を「選んでいる」（「いつも選んでいる」及び「時々選んでいる」と回答した人の割合は66.0%（第4次基本計画作成時は73.5%）

産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合の推移



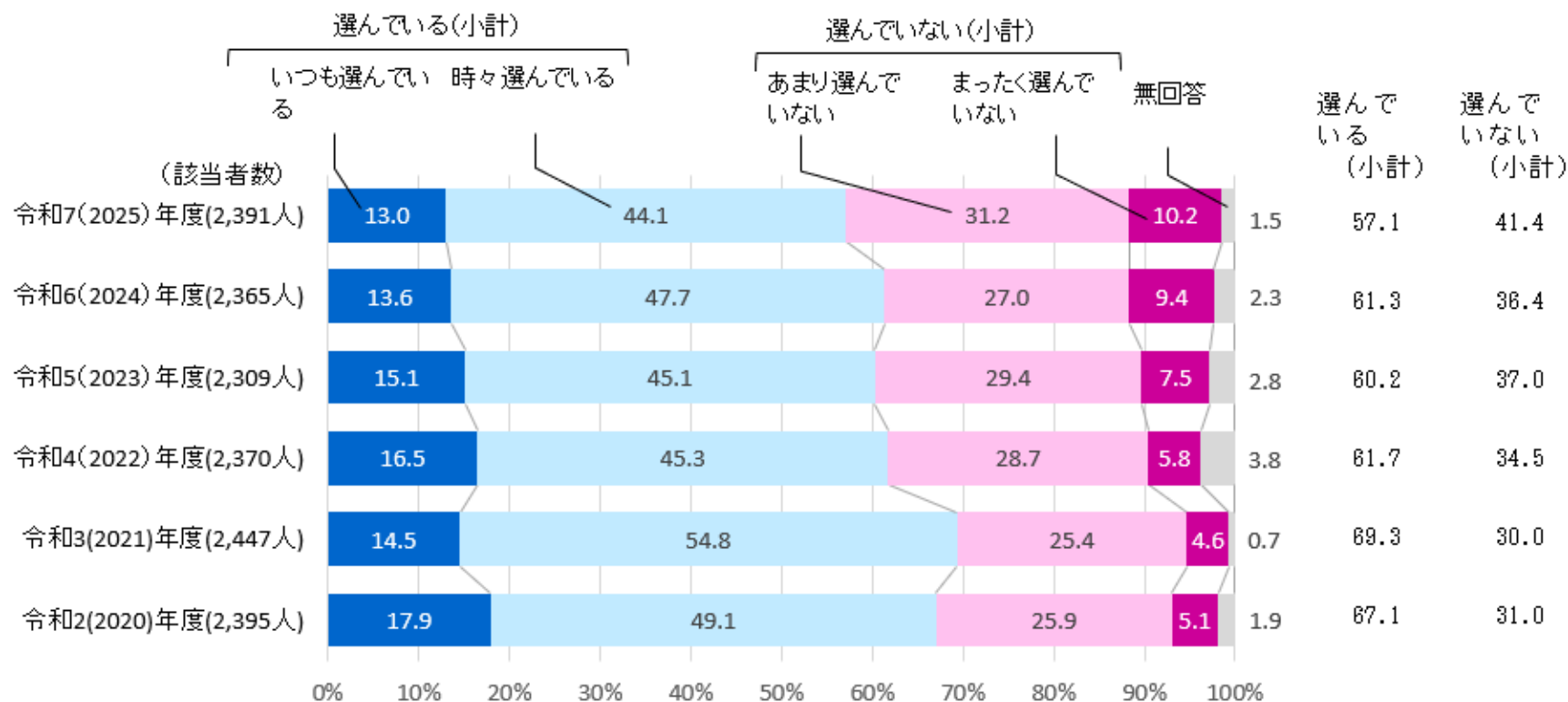
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」

II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

⑱環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合

- 環境に配慮した農林水産物・食品（農薬や化学肥料に頼らず生産された有機農産物や、過剰包装でなくごみが少ない商品など、環境への負荷をなるべく低減した農林水産物・食品）を「選んでいる」（「いつも選んでいる」及び「時々選んでいる」と回答した国民の割合は57.1%（第4次基本計画作成時は67.1%）

環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合の推移

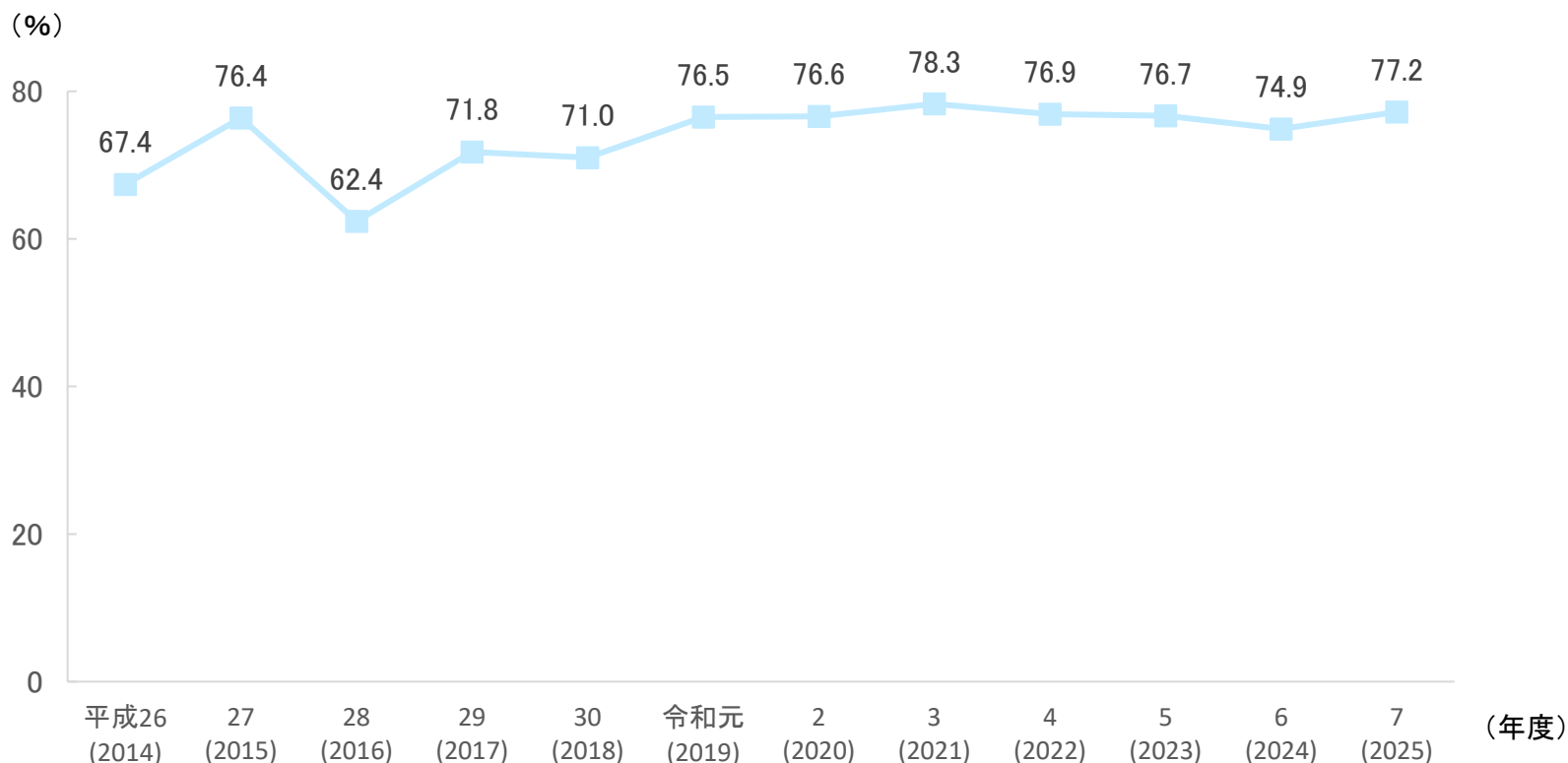


資料:農林水産省「食育に関する意識調査」

⑳食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合

○ 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合は77.2%（第4次基本計画作成時の調査結果は76.5%）

食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合の推移



資料：消費者庁「消費者意識基本調査」（平成26(2014)、27(2015)年度）、「消費生活に関する意識調査－食品ロス問題等に関する調査－」（平成28(2016)年度）、「消費者の意識に関する調査結果報告書－食品ロス削減の周知及び実践状況に関する調査－」（平成29(2017)年度）、「消費者の意識に関する調査結果報告書－食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査－」（平成30(2018)、令和元(2019)、令和2(2020)、令和3(2021)年度）、「令和4年度第2回 消費生活意識調査」（令和4(2022)年度）、「令和5年度第2回 消費生活意識調査」（令和5(2023)年度）、「令和6年度第2回 消費生活意識調査」（令和6(2024)年度）、「令和7年度第1回 消費生活意識調査」（令和7(2025)年度）

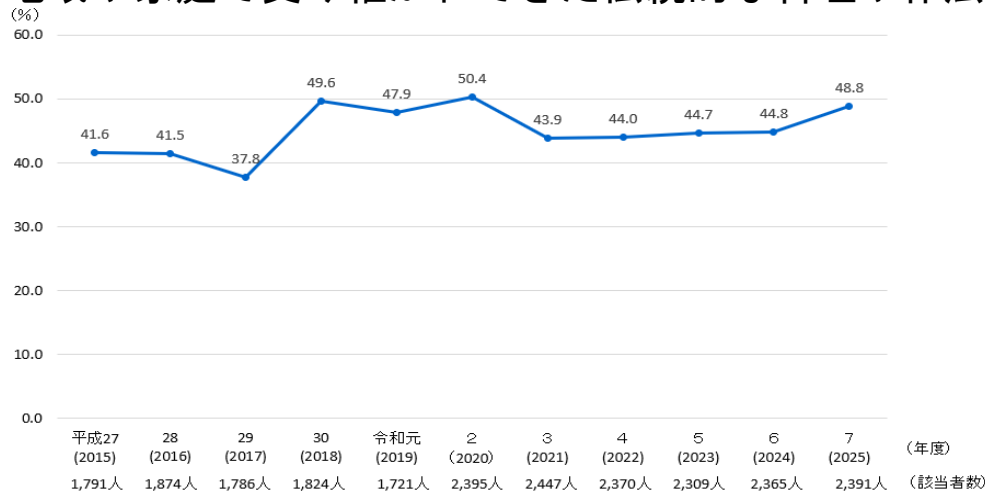
II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

①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し、伝えている国民の割合

②郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合

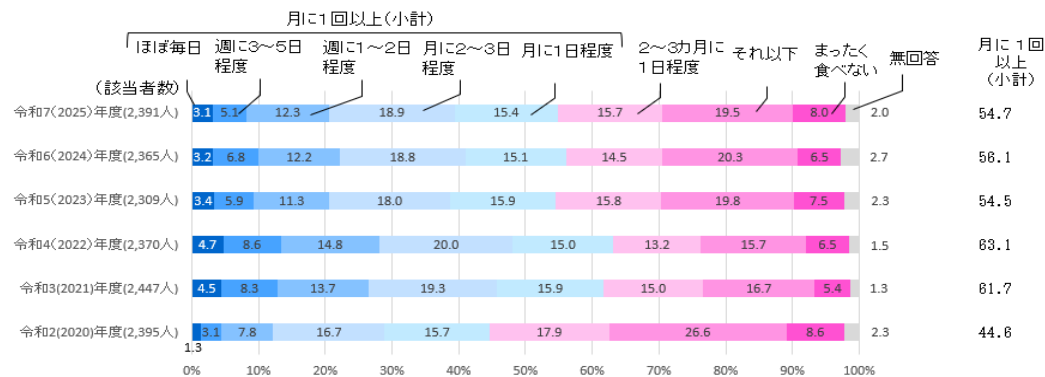
- 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を受け継ぎ、伝えている人の割合は、48.8%（第4次基本計画作成時は50.4%）
- 郷土料理や伝統料理を「月に1回以上」（「ほぼ毎日」、「週に3～5日程度」、「週に1～2日程度」、「月に2～3日程度」及び「月に1日程度」）食べている国民の割合は、54.7%（第4次基本計画作成時は44.6%）

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し、伝えている国民の割合の推移



資料：農林水産省(平成27(2015)年度は内閣府)
「食育に関する意識調査」

郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合の推移



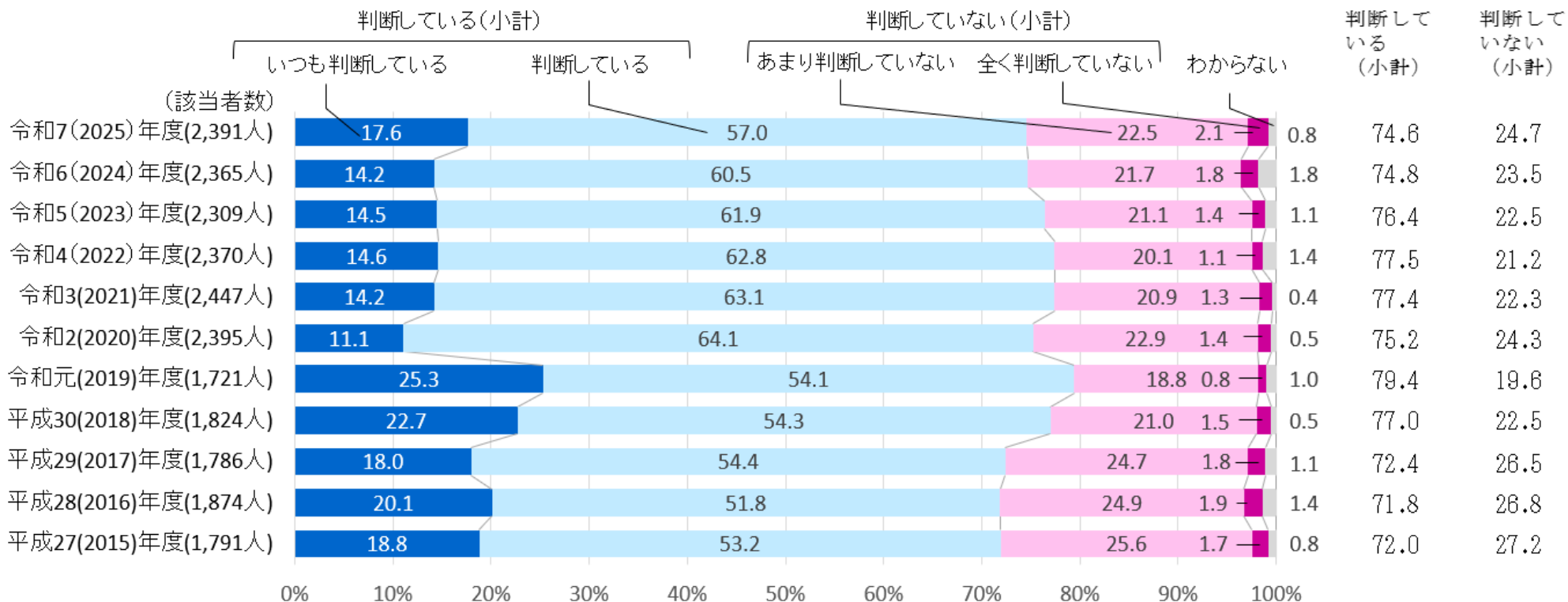
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」

II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

㊸食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合

○ 安全な食生活を送ることについて「判断している」（「いつも判断している」及び「判断している」）と回答した国民の割合は74.6%
（第4次基本計画作成時は75.2%）

食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合の推移



資料:農林水産省(平成27(2015)年度は内閣府)「食育に関する意識調査」

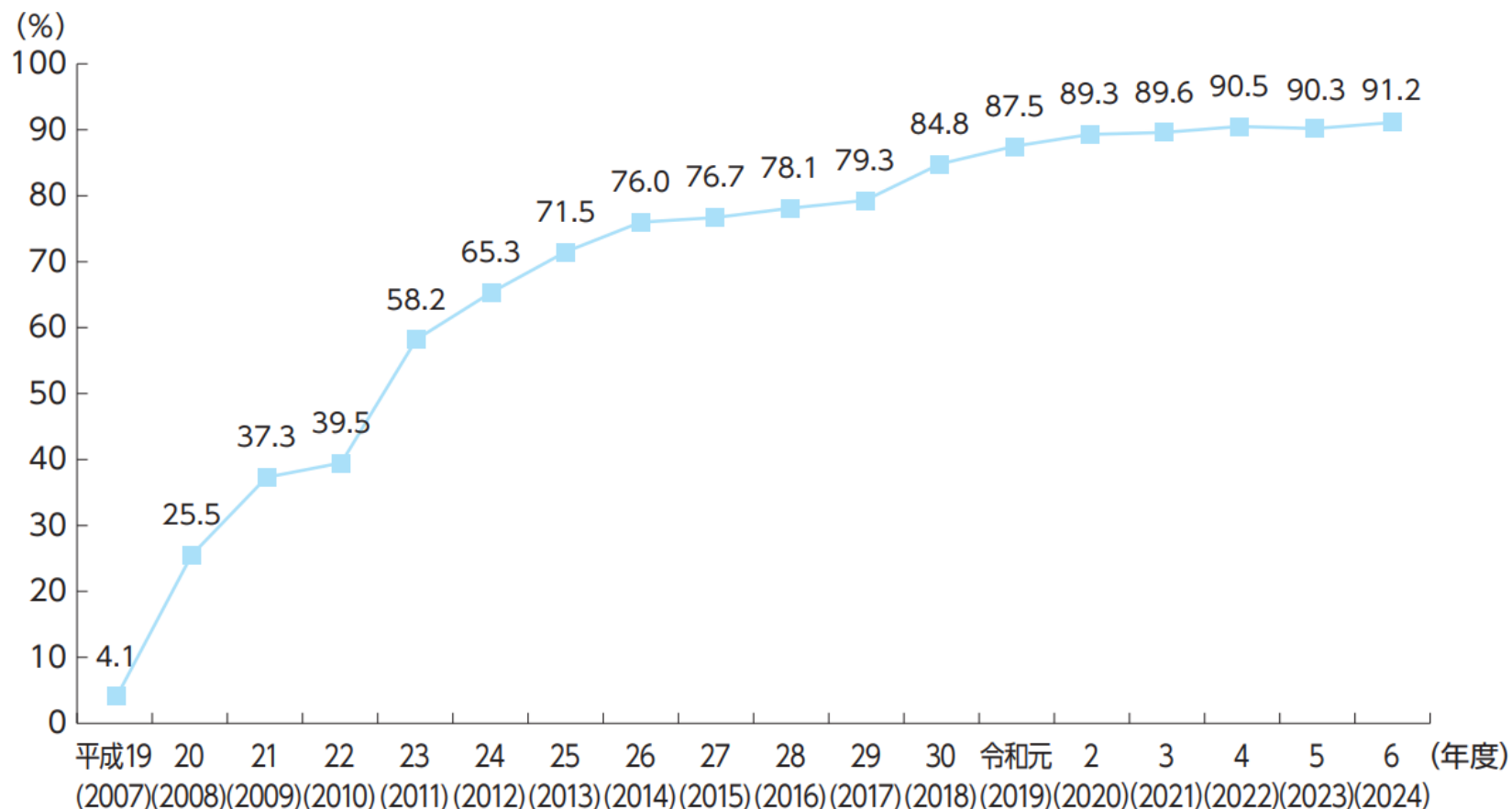
注:「わからない」について、令和2(2020)年度以降は「無回答」

II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

㊸ 推進計画を作成・実施している市町村の割合

- 食育推進計画を作成・実施している市町村の割合は91.2%（令和6（2024）年度時点）（第4次基本計画作成時の作成割合は87.5%）

食育推進計画を作成・実施している市町村の割合の推移



資料：農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課（平成27（2015）年度までは内閣府）調べ

1 食育月間

- 食育基本法において、「重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間」を指定する旨規定。食育推進基本計画では毎年6月を「食育月間」と定めている。
- 「食育月間」においては、地方公共団体や民間団体等の協力を得て、毎年「食育推進全国大会」を開催。
- 農林水産省では、第9回食育活動表彰で農林水産大臣賞を受賞した5団体に登壇いただき、食育月間セミナーを開催。



令和7年度食育月間ポスター



食育月間セミナー
(事例発表の様子)

● 食育月間(農林水産省ホームページ)

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



2 食育推進全国大会

- 食育基本法において、「食育の推進に関する普及啓発を図るための行事」を実施することと規定されており、食育推進基本計画では、「国は、地方公共団体、民間団体等の協力を得て、食育推進全国大会を毎年開催」と定めているところ、国では、毎年6月、地方公共団体との共催により「食育推進全国大会」を開催。
- 令和7（2025）年度の第20回食育推進全国大会は、6月7日・8日に農林水産省、徳島県等との共催により、アステイトくしまで開催。（約24,000人が来場）
- 令和8（2026）年度の第21回食育推進全国大会は、6月6日に農林水産省、栃木県との共催により、宇都宮市（マロニエプラザ）で開催予定。



第21回食育推進全国大会のポスター



第20回食育推進全国大会の様子



● 食育推進全国大会（農林水産省ホームページ）

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



3 食育活動表彰

- 農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動、教育活動又はボランティア活動を通じて、食育の推進に取り組む者を対象として、その功績をたたえるとともに、その取組の内容を広く国民に周知し、食育を推進する優れた取組が全国に展開していくことを目的として、表彰を実施。
- 第9回食育活動表彰では、(1)ボランティア部門、(2)教育関係者・事業者部門において、計25（うち農林水産大臣賞5、消費・安全局長賞15、審査委員特別賞5）の個人又は団体が受賞。
- 受賞活動の詳細について、農林水産省ホームページにおいて、動画及び事例集で紹介。

第10回 食育活動表彰
食育を推進する取組を募集します!

ボランティア活動、教育活動又は農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じて食育を推進する優れた取組を表彰し、さらに食育を広げていきます。

必着 令和7年8月29日(金) 必着

表彰式 令和8年6月6日(土) 第21回食育推進全国大会

会場 栃木県立宇都宮産業展示館 (〒328-1738 宇都宮市元宮6-1-37)

応募内容に関する問い合わせ 応募書類の提出に関する問い合わせ

農林水産省(農林部)食育推進課(食育推進課) TEL: 03-6744-2230 (受付 9:30~17:30 土日祝除く)

詳しくは農林水産省のホームページをご覧ください。 TEL: 03-3554-5170 (受付 9:30~17:30 土日祝除く) 食育活動表彰

主幹: 農林水産省 後援: 内閣府、消費庁、こども家庭庁、文部科学省、厚生労働省

農林水産省

募集チラシ

第9回 食育活動表彰 受賞者の取組紹介動画

農林水産省では、食育を推進する優れた取組を表彰する「食育活動表彰」を行っています。「第9回食育活動表彰」農林水産大臣賞及び消費・安全局長賞受賞者の取組について動画でご紹介します。

画像をクリックすると農林水産省公式YouTube (maffchannel) (外部リンク) に移動します。

ボランティア部門<食生活改善推進員の部>

農林水産大臣賞
六戸町食生活改善推進員会[青森県]



「私達の健康は私達の手で」を掲げた地域と連携した食生活改善活動

消費・安全局長賞
伊豆市健康づくり食生活推進協議会[静岡県]



健康課題解決に向けた施策を下支え!~行政の手が届きにくい層ターゲットにした食育活動~

消費・安全局長賞
宇治市食生活改善推進員協議会「若菜の会」[京都府]



「私達の健康は私達の手で」をスローガンに住民向けの健康増進・食育活動

消費・安全局長賞
知多市健康づくり食生活改善協議会[愛知県]



全世代へ健康づくりの輪を広げる食育活動~減塩・パランスの良い食生活の実践~

受賞活動を動画で紹介

● 食育活動表彰(農林水産省ホームページ)

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



第9回 食育活動表彰
SHOKUIKU KATSUDOU HYOUSYOSHO 事例集

農林水産省

事例集

3 食育活動表彰

第9回 農林水産大臣賞を受賞した団体〈ボランティア部門〉

①六戸町食生活改善推進員会（青森県）

六戸町食生活改善推進員会は、健康寿命延伸のため「私達の健康は、私達の手で」をスローガンに、健康づくりの担い手として、多様な機関と密に連携しながら活動をしています。六戸町内の小学校で実施された「おやこ食育教室」では、親子で料理に挑戦し、調理体験を通じて「食育5つの力」を養うとともに、家庭での実践につながるきっかけを提供しています。また、地元の食材を使用し、食べ物や自然への感謝の心を育み、地産地消の理解も深めています。



こどもクッキングろくへの様子

②北海道文教大学食育アイドルプロジェクト「えにわっ娘。」「IX-ALICE」（北海道）

北海道文教大学の食育アイドルプロジェクトでは、老若男女はもちろんのこと、食育への関心が希薄な年代層や健康に対して興味を持ちにくい若者を対象に、興味を引く食育活動を展開しています。「えにわっ娘。」は、地域の祭りやイベント、「IX-ALICE（イザリス）」は、札幌のライブハウスなどで、無理なダイエット、野菜の摂取、食への感謝、共食、食品ロス、環境への配慮など、幅広いテーマの楽曲も披露しています。また、恵庭市とコラボレーションし、食品ロス削減の啓発活動やSNSやYouTube、地元FM放送などを通じて、食や健康に関する情報発信も行っています。



近隣の町（南幌町）のお祭りでのステージ

3 食育活動表彰

第9回 農林水産大臣賞を受賞した団体〈教育関係者・事業者部門〉

③養牛部（神奈川県立相原 高等学校）（神奈川県）

相原高校養牛部では、地域の方を対象に農業体験を実施しており、本校の立地を活用したあいほら牧場で、参加者が実際に牛に触れたり、餌を与えたりすることによって、貴重な経験が深く心に刻まれ、子どもや大人にとっての成長と学びの場になっています。また、近隣の観光牧場と連携した食育活動として、毎月牧場を訪問し、酪農や乳製品の製造過程についての授業を実施しているほか、保育園や小学校での出前授業を通じて、食べ物を大切にする気持ちや、農業に対する興味や理解を深めています。



乳しぼり体験

④NPO法人棚田LOVERS（兵庫県）

NPO法人棚田LOVERSでは、棚田を見学するだけでなく、共食の場を提供し、子どもたちと一緒に収穫した野菜や野草、魚を使った料理作りや、土鍋でご飯を炊く、お味噌汁を作る体験、さらには絵本の読み聞かせなど、さまざまな体験型活動を行っています。この取組は、地域の子ども食堂としても機能しており、家族や地域とのつながりを深める場となっています。活動は19年間にわたり継続され、これまでに12,800人以上が参加し、棚田も21枚再生される成果を上げています。また、食文化の保護・継承を目的に、味噌や納豆、かしわめし等の伝統料理を地域の方々の協力を得て一緒に作る活動などを行っています。



米育て 田植え体験

米育て 田植え体験

⑤日本ハム株式会社（大阪府）

日本ハム株式会社では、「食べること、楽しもう！」というニッポンハムグループの食育スローガンのもと、ウインナーの飾り切りを中心とした出前授業を行っており、受講者の方々にウインナーを使って動物や植物を楽しく作っていただきながら、生命（いのち）の恵みの大切さを感じてもらうことを目指しています。また、たんぱく質の摂取推進や食品ロス削減、食物アレルギーへの配慮についても学べる内容ともなっています。



講師によるウインナーの飾り切り実演

4 官民連携食育プラットフォーム

- 朝食の欠食、栄養バランスがとれていない食生活、食に対する関心の低下、農の現場や食品製造の実態を知らない人の増加など、食を取り巻く様々な課題が生じており、「大人の食育」がこれまで以上に重要。
- 食を通じて大人の消費者と日々接している食品関連事業者等とともに、官民で連携し、また事業者間の協働をより推進し、消費者の食と農への理解の醸成と行動変容に向けての新たな展開を図るため、令和7年6月に設立。

設立発起人企業 20社

- ・(株)伊藤園
- ・エイチ・ツー・オー リテイリング(株)
- ・大塚製薬(株)
- ・カゴメ(株)
- ・(株)カスミ
- ・カルビー(株)
- ・キッコーマン(株)
- ・キューピー(株)
- ・シダックス(株)
- ・(株)セブン&アイ・ホールディングス
- ・(一社) 全国農業協同組合中央会
- ・(株)ダイエー
- ・(株)日本アクセス
- ・日本ハム(株)
- ・ハウス食品グループ本社(株)
- ・(株)バルク
- ・(株)Mizkan
- ・(株)明治
- ・(株)ライフコーポレーション
- ・(株)ワイズマート

会員数：142（令和8年4月現在）

食育活動の情報発信

- ・会員企業等の様々な食育活動を全国に発信
- ・共通のロゴやキャッチフレーズを用いた効果的なイメージ戦略



官民連携
食育プラットフォーム
食べる、生きる、楽しむ。ニッポンの食育。



会員間の交流・連携

- ・会員交流会や会員勉強会などを通じて、食育活動の高度化や、企業・行政等様々な主体による新たな連携を促進



プロジェクト活動

- ・課題を決めて連携し、新たな食育に挑戦するプロジェクトを実施
- ・企業間だけでなくとどまらず、大学等への連携した働き掛けなど、官や学の連携を推進



朝食を食べよう
プロジェクト



バランスよく食べよう
プロジェクト



食や農の現場を体験しよう
プロジェクト



● 官民連携食育プラットフォーム（農林水産省ホームページ）

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/otona_syokuiku/platform.html



5 食育実践優良法人顕彰制度

- 食の外部化や簡便化志向、若者における野菜類・果実類の摂取減少など、大人の食生活の乱れが顕在化している中、これからの社会を担う若手をはじめとする「大人の食育」の推進が求められているところ、従業員に対し、健康的な食事の提供等、食生活改善に向けた取組とその評価を行っている企業を顕彰し、もって企業内の活力向上及び優良な取組の横展開を図ることを目的として、経済産業省が実施する健康経営優良法人制度と連携し、「食育実践優良法人顕彰」を創設（令和7年7月）。
- 令和7年度の申請期間は令和7年8月18日～10月31日。
- 「食育実践優良法人2026」について、令和8年4月1日に333法人を認定。

👑 認定のメリット

1. 認定企業の公表

- ・農林水産省ウェブサイト内に認定企業を掲載
- ・優良な取組を事例集に取りまとめ、公表

2. 認定証やロゴマークの提供

- ・認定証を交付
- ・名刺等に利用できるロゴマークを提供

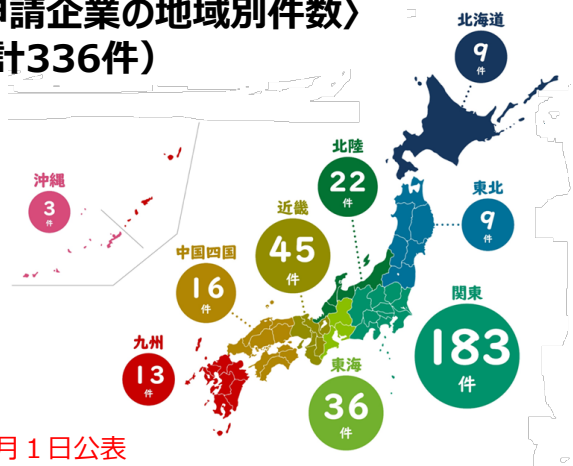
3. 企業イメージアップへの貢献

- ・ワークエンゲージメントの向上
- ・採用活動における訴求 など



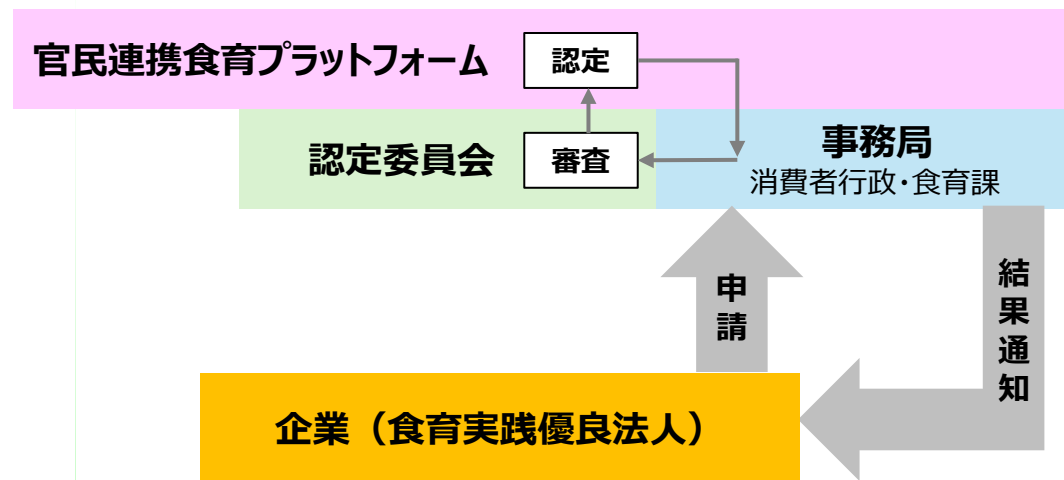
食育実践優良法人

〈2026申請企業の地域別件数〉 (全国計336件)



令和8年4月1日公表

〈認定スキーム〉



● 食育実践優良法人顕彰制度(農林水産省ホームページ)

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kensyo/kensyo_top.html



6 食育白書

- 食育基本法において、毎年「政府が、食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出」することとされている。
- 白書には、政府が講じた施策や食育に関する事例等を記載。例年、5～6月に閣議決定、公表。
- 令和6年度食育白書では、特集1として「食卓と農の現場の距離を縮める取組と今後の展望」、特集2として「消費者の行動変容を促す「大人の食育」の推進」を取り上げ、食育の取組状況などについて紹介。



令和6年度（令和7年版）
食育白書



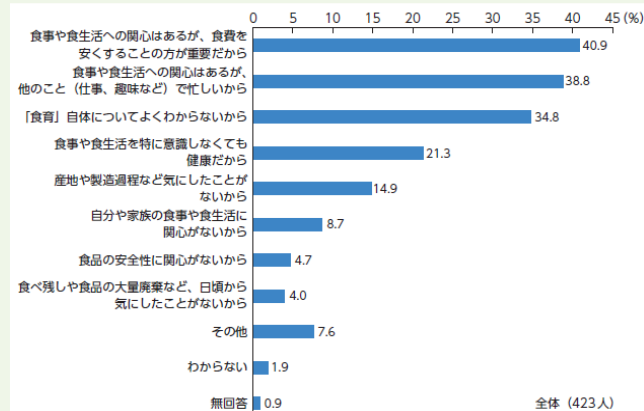
特集1

食卓と農の現場の距離を縮める取組と今後の展望

2 食卓と農の現場の距離を縮めるための今後の取組方向

食育に「関心がない」と回答した約2割の人に、関心がない理由について聞いたところ、「食事や食生活への関心はあるが、食費を安くすることの方が重要だから」と回答した人の割合が40.9%で最も高く、次いで「食事や食生活への関心はあるが、他のこと（仕事、趣味など）で忙しいから」と回答した人の割合は38.8%でした（図表1-1-5）。

図表1-1-5 食育に関心がない理由



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和6（2024）年11月実施）

●令和6年度食育白書（農林水産省ホームページ）

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/r6_index.html



7 食生活指針

- 平成12年3月、当時の文部省、厚生省、農林水産省が国民の健康の増進、生活の質の向上及び食料の安定供給の確保を図るために「食生活指針」を策定。同月、「食生活指針の推進について」を閣議決定し、食生活指針について国民各層の理解と実践を促進することを決定。平成28年6月に一部改正。

「食生活指針」

1.食事を楽しみましょう。

- 毎日の食事で、健康寿命をのばしましょう。
- おいしい食事を、味わいながらゆっくりよく噛んで食べましょう。
- 家族の団らんや人との交流を大切に、また、食事づくりに参加しましょう。



2.1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。

- 朝食で、いきいきした1日を始めましょう。
- 夜食や間食はとりすぎないようにしましょう。
- 飲酒はほどほどにしましょう。

3.適度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を。

- 普段から体重を量り、食事量に気をつけましょう。
- 普段から意識して身体を動かすようにしましょう。
- 無理な減量はやめましょう。
- 特に若年女性のやせ、高齢者の低栄養にも気を付けましょう。

4.主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。



- 多様な食品を組み合わせましょう。
- 調理方法が偏らないようにしましょう。
- 手作り外食や加工食品・調理食品を上手に組み合わせましょう。

5.ごはんなどの穀類をしっかり。

- 穀類を毎食とって、糖質からのエネルギー摂取を適正に保ちましょう。
- 日本の気候・風土に適している米などの穀類を利用しましょう。



6.野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせせて。

- たっぷり野菜と毎日の果物で、ビタミン、ミネラル、食物繊維をとりましょう。
- 牛乳・乳製品、緑黄色野菜、豆類、小魚などで、カルシウムを十分にとりましょう。



7.食塩は控えめに、脂肪は質と量を考えて。

- 食塩の多い食品や料理を控えめにしましょう。食塩摂取量の目標値は、男性で1日8g未満、女性で7g未満とされています。
- 動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとりましょう。
- 栄養成分表示を見て、食品や外食を選ぶ習慣を身につけましょう。

8.日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。



- 「和食」をはじめとした日本の食文化を大切に、日々の食生活に活かしましょう。
- 地域の産物や旬の素材を使うとともに、行事食を取り入れながら、自然の恵みや四季の変化を楽しみましょう。
- 食材に関する知識や調理技術を身につけましょう。
- 地域や家庭で受け継がれてきた料理や作法を伝えていきましょう。

9.食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。

- まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスを減らしましょう。
- 調理や保存を上手にして、食べ残しのない適量を心がけましょう。
- 賞味期限や消費期限を考えて利用しましょう。

10.「食」に関する理解を深め、食生活を見直してみよう。

- 子供のころから、食生活を大切にしましょう。
- 家庭や学校、地域で、食品の安全性を含めた「食」に関する知識や理解を深め、望ましい習慣を身につけましょう。
- 家族や仲間と、食生活を考えたり、話し合ったりしてみましょう。
- 自分たちの健康目標をつくり、よりよい食生活を目指しましょう。



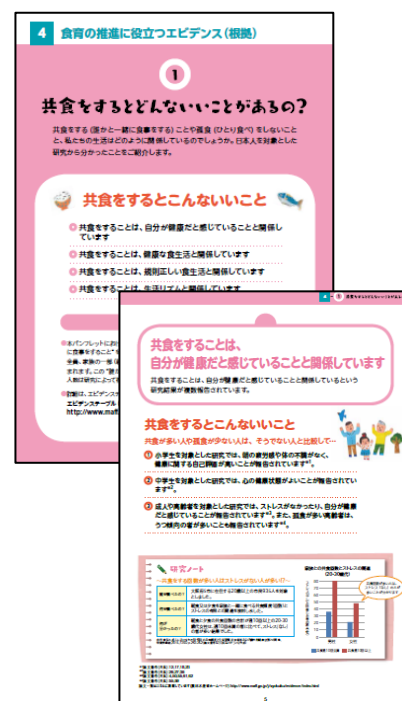
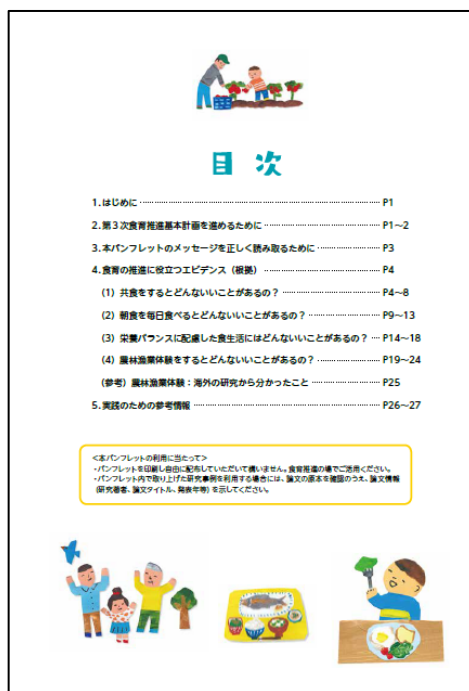
●食生活指針(農林水産省ホームページ)

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/shishinn.html>



9 エビデンスに基づいた食育の推進

- 農林水産省は食育推進に資するエビデンス（根拠）を分かりやすく広報することを目的として、平成29・30年度に、食育分野に詳しい研究者等の協力のもと、食育の取組がなぜ大切なのか、取り組むことでどのようなメリットがあるのかをエビデンス（根拠）に基づき整理したパンフレットを作成。令和元年度には、両年度のパンフレットを統合した、「統合版」を取りまとめ公表。
- 「朝食」、「栄養バランスに配慮した食生活」、「共食」、「農林漁業体験」をテーマに、エビデンス（根拠）を踏まえたメッセージや論文を紹介した研究ノートを掲載。



「食育」ってどんないいことがあるの？～エビデンス(根拠)に基づいて分かったこと～統合版

●「食育」ってどんないいことがあるの？(農林水産省ホームページ)
<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/evidence/index.html>

10 考える やってみる みんなで広げる ちょうどよいバランスの食生活

- 平成28年3月に決定された「第3次食育推進基本計画」では、「若い世代を中心とした食育の推進」を重点課題の1つとして設定。
- 農林水産省では、様々なライフスタイルを持つ、20歳代、30歳代の若い世代が「ちょうどよいバランスの食生活」を実践できるよう、令和元年度にパンフレット「考える やってみる みんなで広げる ちょうどよいバランスの食生活」を作成。
- 令和3年3月に決定された「第4次食育推進基本計画」においても、若い世代の朝食欠食の減少、栄養バランスに配慮した食生活の実践の増加に関する目標値を引き続き設定。

考える やってみる みんなで広げる

ちょうどよいバランスの食生活

仕事や家事・育児、勉強や趣味…
やりたいこと、やらなくてはいけないことで一杯の毎日。
健康な心と体は、そんな毎日の資源。
「ちょうどよい」バランスの食生活は、心と体を健康に保つキホンです。

ライフスタイルは人それぞれ。
それぞれに、「ちょうどよい」バランスの食生活があるはず。
一緒に考え、実践し、広げてみませんか？

まずはキホン「食事の栄養バランス」について
食事や栄養に関する情報があふっていますが、正しい情報の見極め、日頃ありますか？
あなたの知識、チェックしてみましょう！

食事の栄養バランスについて、正しいと思うものを選んでください。

- ①野菜をたくさん食べれば、栄養バランスは完璧。
- ②飲水化糖(糖質)はできるだけ摂取しない方がよい。
- ③1日に必要なエネルギー量(カロリー)を超えなければ、どんな食べ方でもOK。
- ④自分のエネルギー消費量が適切かどうかは、食べたもののエネルギーを計算しないと分からない。
- ⑤スリムな体型であれば、食事を減らす必要はない。
- ⑥朝食を食べなくても、1日に必要なエネルギー量や栄養素量がとれていれば問題ない。
- ⑦以下の食事は、すべて主食・主菜・副菜を組み合わせた食事である。

主食	主菜	副菜
米、パン、めん類などの穀類を主材料とする料理で、主として炭水化物の供給源となる。	魚や肉、卵、大豆類などを主とした調理の中心となる料理で、主にたんぱく質の供給源となる。	野菜などを主とした調理で、主菜と主食に不足するビタミン・ミネラル、食物繊維などを供給する。

啓発資材

「考える やってみる みんなで広げる ちょうどよいバランスの食生活」

栄養バランスだけではない食生活の「バランス」

ここまで、食事の栄養バランスについて考えてきました。
でも、栄養バランスのよい食事をするには、色々なハードルがあるもの。

家計やライフスタイル、生活リズム
…あなたの生活の中での様々な「バランス」も大切です。

「家計」とのバランス
栄養バランスのよい食事理想だけと食費がかさむ…

「ライフスタイル」とのバランス
一人暮らしだし、朝食を作る時間が無い…

「生活リズム」とのバランス
仕事で夕飯を食べるのが夜遅くになってしまう…

では、どうすれば「ちょうどよいバランスの食生活」を実践できるでしょうか？

▶次ページ あなたの生活の中での様々な「バランス」を考えるヒントをご紹介します！

啓発資材の内容の一部

あなたのアイデア、周りにも広げてみませんか？

自分なりの「ちょうどよいバランスの食生活」が実践できるようになったら、家族や友達、会社の同僚など、周りの人に伝えたり、話し合ったりしてみましょう。
あなたから周りの人へ、さらにその周りの人へと「ちょうどよいバランスの食生活」が広がっていくと、社会が変わるかもしれません。

社会
あなたの世代や地域のトレンド化

実践に役立つ商品、サービスが増える

ちょうどよいバランスの食生活 実践の場が広がる

新しい実践アイデアが生まれる

周りに良さを伝える 周りと一緒に取り組む

健康で 活力ある社会に

ちょうどよいバランスの食生活を実践する あなた

さらに実践しやすく

ひとりひとりの選択が、最終的に社会を動かす力になるかもしれない。そんなことを思いつつ、あなたや周りの人、そして社会にとっての「ちょうどよい」バランスの食生活を考え、発信してみませんか？

食品ロスを減らそう！

日本の生産者を応援したい

食品の過剰包装減らせないかな？

●考える やってみる みんなで広げる ちょうどよいバランスの食生活 (農林水産省ホームページ)

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wakaisedai/balance.html>



11 食育ピクトグラム及び食育マーク

★生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進



共食



朝食欠食の改善



栄養バランスの良い食事



生活習慣病の予防



歯や口腔の健康



食の安全



災害への備え

★持続可能な食を支える食育の推進



環境への配慮(調和)



地産地消の推進



農林漁業体験



日本の食文化の継承

★食育の推進



活用される場面

小売店での店頭 学校の教育現場 食育を行う際の啓発資材 商品の包装への印刷等

食育ピクトグラム及び食育マークは、利用規約を守っていただければ自由に使用できます。使用料は無料です。

●食育ピクトグラム及び食育マーク

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



12 従業員等の健康に配慮した企業の食育推進事例集

- 令和2年3月、農林水産省は、従業員等の健康管理に配慮した企業のうち、先進的かつ積極的に食育を推進する取組に焦点を当てた基礎情報を収集し、事例集を作成。
- これから従業員等の食育に取り組もうとする企業のきっかけや、既に食育を推進している企業の更なる展開のための参考として活用されることを期待。
- 第4次食育推進基本計画においても、従業員等が健康であることは、従業員の活力向上や生産性の向上等の組織の活性化をもたらす、結果的に企業の業績向上につながると期待されていることから、職場における従業員等の健康に配慮した食育の推進することとしている。



従業員等の健康に配慮した企業の食育推進事例集

【紹介企業の一例】

- 株式会社日比野設計
子育てしやすい環境づくり、自分や家族との時間の確保といった観点から、夜型勤務から朝型勤務への転換を促すため、社内レストランで朝食と昼食の無料提供を実施。可能な限り地元の食材を使用した食事を提供。
- 味の素株式会社
スマートフォンやパソコンで、「運動」「食事」「睡眠」「気分」の4軸で健康状態が可視化された健康アドバイスアプリ「カラダかわるNavi」を利用し、AIによるアドバイスなどが可能に。



午前8時からビュッフェスタイルで朝食を提供



アプリを活用した「健康チャレンジキャンペーン」

- 企業の食育推進事例集(農林水産省ホームページ)

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kigyojirei.html>



13 こども食堂と連携した地域における食育の推進

- 子供が一人でも来られる無料又は安価で食事を提供するこども食堂は、子供にとって食卓を囲み食事を共にする貴重な場であるとともに、地域コミュニティの中での子供の居場所となっている。農林水産省では、地方公共団体や地域における食育関係者が、食育推進の観点から、こども食堂の活動の意義を理解し、適切な連携が図られるよう、こども食堂と連携した地域における食育の推進に関連する情報を整理し、ホームページで公表。
- 平成29年度には、こども食堂の現状・課題、地域との連携状況を取りまとめるとともに、地域とこども食堂が連携している具体的な事例を、課題や食育の取組ごとに整理した事例集を作成。

農林水産省 English こどもページ サイトマップ 文字サイズ 標準 大きく

逆引き事典から探す 組織別から探す キーワードから探す Google 検索 検索

会見・報道・広報 政策情報 統計情報 申請・お問い合わせ 農林水産省について

ホーム > 消費・安全 > 食育の推進 > こども食堂と連携した地域における食育の推進

こども食堂と連携した地域における食育の推進

- 「こども食堂」とは? -

近年、地域住民等による民間発の取組として無料または安価で栄養のある食事や温かな団らんを提供するこども食堂等が広まっており、家庭における共食が難しいこどもたちに対し、共食の機会を提供する取組が増えています。

- 食育の推進という観点から見たこども食堂の意義について -

こども食堂の活動は様々ですが、親子で参加する場合も含め、

(a) こどもにとっての貴重な共食の機会の確保

(b) 地域コミュニティの中でのこどもの居場所を提供

等の積極的な意義が認められます。

- 地域とこども食堂の連携の必要性 -

地方自治体は、地域住民、関係機関、関係団体・NPO等と適切に連携して、地域における食育を推進する役割を担っています。

地方自治体が、こども食堂を、そうした連携先の一つとして位置づけ、連携を深める中で、こども食堂の取組に地域ぐるみで協力し、こども食堂の活動遂行に役立つような環境整備を行うことが期待されます。

なお、国や地方自治体は、こども食堂の多くが民間のNPOや個人の善意に基づき、発足、運営されていることに十分留意し、こども食堂の自主的・自発的な取組を最大限尊重し、個人やNPOの善意で行われているこども食堂の活動の趣旨を理解す

こども食堂と連携した地域における食育の推進



こども食堂と地域が連携して進める食育活動事例集
~地域との連携で食育の環が広がっています~

●こども食堂と連携した地域における食育の推進
(農林水産省ホームページ)



<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kodomosyokudo.html>

14 わかりやすく、実行性の高い「日本型食生活」の推進

- 第4次食育推進基本計画を踏まえ、生活習慣病の予防、健康な次世代の育成の観点から、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を推進する。内容やメリット等をわかりやすく周知し、誰もが気軽に取り組めるよう推進する。
- 食生活の現状を踏まえ、国民各層が理解しやすく、かつ、実行性が高いものとなるよう推進していく必要がある。



ごはんを中心とした「日本型食生活」のススメ

ごはんを中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、茶など多様な副食などを組み合わせ、栄養バランスに優れた食生活です。

- ① 「日本型食生活」を一食、一日単位ではなくとも、数日から一週間の中で組み立てる。
- ② 日本の気候風土に適した多様性のある食として、地域や日本各地で生産される豊かな食材も使い、健康的で栄養バランスにも優れている。
- ③ 「日本型食生活」の要素は、ごはんと汁にバラエティのあるおかずを組み合わせた「和食」の基本形と言うべきものである。ごはんには麦や雑穀を加えてもよいし、汁にも様々な具を使うことが可能であり、おかずはハンバーグ、野菜、乳製品など様々なものを取り入れることが可能である。
- ④ ごはんと組み合わせる主菜、副菜などは、家庭での調理のみを前提とせず、中食、冷凍食品、レトルト食品、合わせ調味料などの活用や外食との組み合わせも可能である。

(平成27年3月 今後の食育推進施策について(最終とりまとめ)より)

ごはんをベースに中食を組み合わせた日本型食生活の例



●「日本型食生活のススメ」(農林水産省ホームページ)

http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/nihon_gata.html



15 農林漁業体験（教育ファーム）を通じた食育の推進

- 「食」に関する関心や理解を増進するとともに、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めるため、教育ファーム等農林漁業体験の機会の提供を積極的に推進。
- 食や農林水産業の重要性の理解を通じて国産農林水産物のサポーター増加につなげる。

教育ファームとは・・・

自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への理解を深めること等を目的とし、農業者団体等が生産現場に消費者を招き、一連の農作業等の体験の機会を提供する取組

◀期待される効果▶

- ・ 生産者と消費者との信頼関係の構築
- ・ 食と農林水産業への理解
- ・ 食品の安全性への理解
- ・ 食品ロスの発生抑制 等

→ 国産農林水産物のサポーター増につなげる

食育基本法(平成17年法律第63号)
第3条、第23条関係

○農林漁業体験の取組事例

西美濃農業協同組合ふるさと隊（岐阜県）

JA 女性部会員が地域で始めた田植え体験などのお手伝いをきっかけに食農ボランティア「ふるさと隊」が発足。子供たちが食へのあり方や農との関係を学び、いのちの尊さや大切さを感じられるよう、単発の収穫体験や調理体験で終わらせず子どもたちが自分で栽培・収穫・加工の各過程を取り入れた包括的な食農教育を行っている。

（第8回食育活動表彰 消費・安全局長賞）



親子で苗植え大きく育ててね！

鈴木 芳昭（千葉県）

「地域の子どもたちには市内で栽培した農産物を食べてもらいたい」という気持ちで学校給食への農産物供給をきっかけに地域の小学生たちに農業体験を実施。さらに近隣にとどまらず、県外の教育機関と連携し、在来大豆「小糸在来®」を用い、播種から加工まで学べる体系的な食農活動に取り組んでいる。

（第8回食育活動表彰 審査委員特別賞）



枝豆収穫の様子

●農林漁業体験の推進（農林水産省ホームページ）

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/s_edufarm/index3.html



16 地産地消の促進

(六次産業化・地産地消法 第25条)

- 国内の地域で生産された農林水産物（食用に供されるものに限る。）をその生産された地域内において消費すること（消費者に販売すること及び食品として加工することを含む。）。
- 地域において供給が不足している農林水産物がある場合に他の地域で生産された当該農林水産物を消費すること。

基本理念

- 生産者と消費者との結びつきの強化
- 地域の農林漁業及び関連事業の振興による地域の活性化
- 消費者の豊かな食生活の実現
- 食育との一体的な推進
- 都市と農山漁村の共生・対流との一体的な推進
- 食料自給率の向上への寄与
- 環境への負荷の低減への寄与
- 社会的気運の醸成及び地域における主体的な取組の促進

取組の具体例



学校給食や社員食堂での地場産農林水産物の利用



地場産農林水産物を活用した加工品の開発



直売所での地場産農林水産物の直接販売



地域の消費者との交流・体験活動

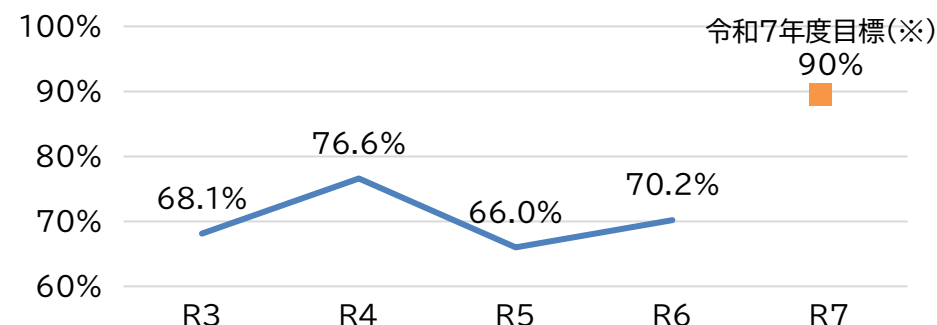
学校給食での地場産物の活用について

■ 学校給食における地場産物・国産食材の使用状況 (金額ベース)

	令和元年度	2年度	3年度	4年度	5年度	6年度
地場産物	52.7%	—	56.0%	56.5%	55.4%	56.4%
国産食材	87.0%	—	89.0%	89.2%	88.6%	89.4%

<資料> 学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査(文部科学省)
 (注1) 新型コロナウイルス感染症の影響により、令和2年度の調査は未実施
 (注2) 令和元年度以降、食材数ベースから金額ベースに調査方法を変更

■ 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(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合



(※) 第4次食育推進基本計画(令和3年3月策定)にて、「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(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすることを旨とする」とする目標を設定

■ 地産地消コーディネーター【地域の食の絆強化推進運動事業】



● 地産地消コーディネーターの派遣実績

平成28年度:6地区 平成29年度:8地区 平成30年度:7地区 令和元年度:9地区 令和2年度:9地区 令和3年度:12地区 令和4年度:15地区
 令和5年度:8地区 令和6年度:17地区 令和7年度:16地区(令和3年度、4年度はフォローアップ派遣、ステップアップ派遣(※)を含む)

(※) フォローアップ派遣:過去の派遣先を対象に1名のコーディネーターを1回派遣
 ステップアップ派遣:通常派遣の選定外となった応募者(希望者のみ)に1名のコーディネーターを1回派遣

学校給食での地場産物の活用について

【事例：静岡県袋井市】

(1)現状と課題

袋井市では、主要10品目を対象に、市場に出荷していない小規模農家から全量買い取りを行うこと等により地場産農産物を確保し、学校給食における地場産物の活用を積極的に推進してきたが、その一方で、学校給食で使用できない規格外品の取り扱いが課題となっていた。

(2)取組内容

平成29年度に、給食センターに食材を納入するNPO法人へコーディネーターを派遣し、規格外品への対応として、

①規格外品でも使える献立づくり

(コロッケ(玉ねぎ、じゃがいも)、ピューレ(大玉トマト)、
切り干し大根(大根))

②給食以外の販路の確保・加工商品の開発
を実施した。

(3)取組の効果

○地場産物の取引金額が10.1倍に！農家の所得向上にも貢献！

350万円(平成24年度) → 3,526万円(令和4年度)

○地場産物使用割合(主要10品目重量ベース)が3.7倍に！

13.8%(平成24年度) → 51.6%(令和4年度)

○地場産物(米以外)の通年使用が実現！

14日使用(平成17年度) → 194日(令和4年度)

※ 年間給食日数：平成17年度190日
令和4年度194日



学校給食での地場産物等の活用について

- 学校給食における地場産物の活用は、地場産物を食に関する指導の「生きた教材」として活用することで地域の文化や産業に関する理解を深めるとともに、地域の生産者との交流を通じて生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で非常に重要。
- 学校給食での地場産物等の活用にあたっては、衛生管理や規格、時間的制約、農産物の安定的な生産・供給といった様々な課題がありますが、その促進を図るためには、教育関係者だけでなく、地域の生産者等と連携し、工夫しながら進めていくことが必要。
- 農林水産省と文部科学省では、学校給食における地場産物等活用のための工夫などのポイントを整理し、全国の学校や地域で活用いただけるよう、「スモールステップからはじめる学校給食での地場産物等活用のためのガイドブック」を取りまとめ、令和7年9月30日に公表。



スモールステップからはじめる学校給食での地場産物等活用のためのガイドブック

【第1部 学校給食での地場産物等活用における課題と対応策】

- I 推進体制
- II 生産・供給調整
- III 使用条件

【第2部 学校給食での地場産物等活用に関する先進事例（12地域）】

岩手県遠野市、千葉県いすみ市、東京都小平市、東京都日野市、富山県砺波市、長野県松川町、静岡県袋井市、大阪府泉大津市、島根県雲南市、広島県東広島市、高知県高知市、大分県別府市

【第3部 参考資料】

- ・学校給食での地場産物等活用に係る参考ツール
- ・地方公共団体における学校給食での地場産物等活用促進のための条例や計画等

●学校給食での地場産物等の活用について
(農林水産省ホームページ)



https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kyusyoku_guide.html

17 食文化の継承 ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化

- 平成25（2013）年12月4日に、ユネスコ無形文化遺産として「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録。
- 和食文化を未来に向けて守り伝えていくため、継続的なPRによる関心の維持や地域における保護・継承が重要。

和食とは？ ➡ 「自然を尊重する」というところに基づいた、日本人の食慣習

「和食」の特徴①：

多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がる日本の国土。各地で地域に根ざした多様な食材が用いられ、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。



「和食」の特徴②：

健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする食生活は栄養バランスがとりやすく、だしの「うま味」や発酵食品をうまく使い、動物性油脂の摂取量もセーブ。日本人の長寿や肥満防止に役立っています。



「和食」の特徴③：

自然の美しさや季節のうつろいの表現

季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節にあった調度品や器を利用するなど、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも和食文化の特徴のひとつです。



(c) Masashi Kuma, 2006

「和食」の特徴④：

正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、「食」の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。



(1) 「和食」の保護・継承に向けた取組(子育て世代・若者世代への取組)

○ 令和元(2019)年度より、次世代のうち特に食生活の改善意識が高まりやすい子育て世代や若者世代をターゲットとした事業(地域固有の多様な食文化の保護・継承、和食文化普及の中核的人材の育成)を実施。

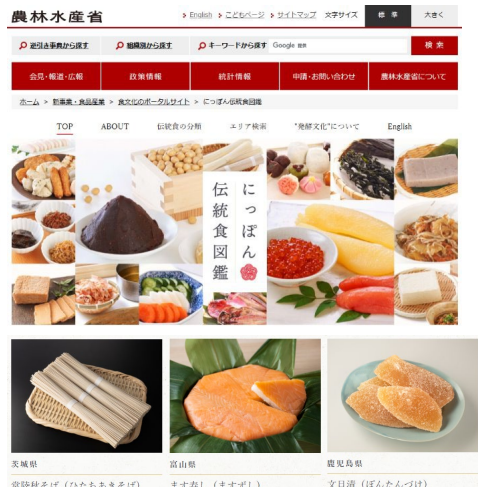
郷土料理・伝統食のデータベース化

■ うちの郷土料理

各地域で選定された郷土料理の歴史やレシピ、郷土料理を生んだ地域の背景をデータベース化し、47都道府県の1,365品目を公表。

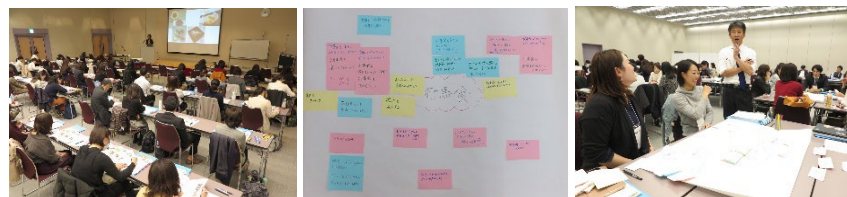
■ にっぽん伝統食図鑑

伝統的な加工食品を17の категорияに分類し、各地域で選定された伝統食の特徴、歴史やアレンジレシピ等をデータベース化し、320品目の伝統食の情報を公表。



和食文化継承リーダーの育成(人材育成)

- 幼稚園・保育所・小学校等の栄養教諭等を対象に、次世代の子どもたちに和食文化を伝える中核的な人材(和食文化継承リーダー)を各都道府県に育成。
- 令和元年度から7年度までの研修により、全都道府県で累計1,672名が認定。



- 小学生向けの教材『わたしたちと「和食」』を制作し、それを活用したモデル授業を実施。



児童用 指導者用 モデル授業の様子

「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html



「にっぽん伝統食図鑑」
<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/traditional-foods/index.html>



「おいしい和食のはなし。」
<http://ouchidewashoku.maff.go.jp>にて、研修会等に関する情報を発信。



(2) 官民協働の取組 (～楽し味(たのしみ)プロジェクト～)

- 共働きや単身世帯の増加など社会構造の変化に加え、食の外部化が進むなどライフスタイルの変化により、家庭での和食の継承が一層難しくなっている。
- このため、「おいしく、健康で、誰もが楽しめる和食スタイルの実現」を目指し、令和7年11月1日から、官民協働による新たな和食普及プロジェクト「**楽しもう！にほんの味。～和のこころをつなぐ食の国民運動～**」を展開
- 「**楽し味プロジェクト**」は、消費者が「知る→食べる→作る」を楽しみながら体験できる流れを、事業者による価値創造と需要開拓の取組とともに推進。

新たなプロジェクトの名称

楽しもう！にほんの味。
～和のこころをつなぐ食の国民運動～

新たなプロジェクトの略称

「楽し味 (たのしみ) プロジェクト」

新たなプロジェクトのロゴマーク



楽しもう！
にほんの味。

こちらからwebサイトへ！
内容をチェック
メンバー登録をお願いします！



(農林水産省へリンク)



楽し味プロジェクト普及ポスター
※プロジェクトメンバーはご利用いただけます。

III 農林水産省における食育の取組 — 18 食育推進に関する事業内容

○ 消費・安全対策交付金のうち

地域での食育の推進（食品安全等に関する消費者の理解醸成等）

令和8年度予算額 1,896百万円（前年度 1,896百万円）の内訳

<対策のポイント>

次期食育推進基本計画の推進に向けて、食育の取組を加速化させるため、**農林漁業体験機会の提供をはじめとする生産者と消費者との交流の促進や、学校給食における地場産物等の活用促進**のほか、新たに、**総合的・計画的な「農林漁業教育」の実践に向けた地域農業・教育連携モデルの創出の取組を支援**するなど、食品安全等に関する消費者の理解醸成等の**地域の関係者等が連携して取り組む食育活動**を引き続き推進します。

<事業目標>

次期食育推進基本計画の目標の達成

<事業の内容>

1. 食育活動を推進する人材の育成・活用

地域で活躍する食育推進・農業体験リーダー等の育成を図るほか、食に関する民間資格を有する者を活用し、食育活動の促進につなげる取組を支援します。

2. 農林漁業体験機会の提供をはじめとする生産者と消費者との交流の促進

食や農林水産業への理解を増進する農林漁業体験機会の提供や、産直活動やCSA(地域支援型農業)の取組に向けた情報発信等、生産者と消費者との交流を促進する取組を支援します。

3. 地域における共食の場の提供

地域における共食のニーズの把握や生産者とのマッチング等により、多世代交流やこども食堂等の共食の場の提供を支援します。

4. 学校給食における地場産物等活用の促進、和食給食の普及

地場産物等を使用するための生産者とのマッチングや連携体制づくり、学校給食向け地場産物等の安定供給に向けた機械・設備等の導入等の取組を支援します。

5. 産地・生産者への理解向上

消費行動の機会を捉えた、消費者の行動変容に直結する産地情報等の効果的な発信に必要な技術実装を支援します。

6. 環境に配慮した農林水産物・食品への理解向上、食品ロスの削減

環境に配慮した農林水産物・食品や食品ロス削減の取組への理解向上に向けた意識調査、セミナーの開催等の普及啓発を支援します。

7. 地域食文化の継承

地域食文化の継承や日本型食生活の実践に向けた調理講習会や食育授業等の開催を支援します。

8. 地域農業・教育連携モデルの創出

生産者等が学校関係者等と連携して、農林漁業に関する教員研修・座学・体験機会の提供、学校給食における地場産物等の活用等を総合的に実現する計画の作成と、その計画に基づく「農林漁業教育」の実践を支援します。

<事業イメージ>

【参考】目標（第4次食育推進基本計画の目標のうち当省関連）

- ・地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす
- ・学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす
- ・栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす
- ・食育の推進に関わるボランティアの数を増やす
- ・農林漁業体験を経験した国民を増やす
- ・産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- ・環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- ・食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす
- ・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し、伝えている国民を増やす
- ・食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす

目標の達成に資する
地域の取組を支援

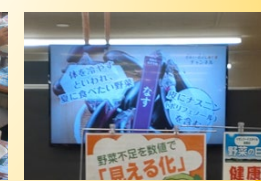
支援事業(例)

農林漁業体験機会の提供

生産者と消費者との
交流イベントの開催

学校給食における
地場産物等活用

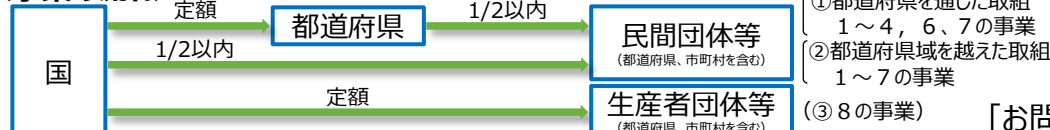
産地情報等の効果的な
発信に向けた技術実装



- ・食・農林水産業への理解向上
- ・産地・生産者との交流促進
- ・地場産物等の活用促進 等

次期食育推進基本計画の目標の達成

<事業の流れ>



○ 食育活動の全国展開事業

令和8年度予算額 69百万円（前年度 74百万円）

<対策のポイント>

次期食育推進基本計画の推進に向けて、**食育推進全国大会、食育活動表彰、食育に関する意識調査等**のほか、**官民連携食育プラットフォームの運営**や、**食育実践優良法人顕彰の実施**により、食育の全国展開を図ります。加えて、次期食育推進基本計画の市町村食育推進計画への反映状況や市町村別の食育の取組状況の調査及び「見える化」を通じて、**市町村レベルでの取組の加速化**に取り組めます。

<事業目標>

食育に関心を持っている国民の割合の増加（【参考】第4次食育推進基本計画の目標値：90%以上〔令和7年度まで〕）

<事業の内容>

<事業イメージ>

1. 官民連携食育プラットフォームの運営

若者、高齢者等各世代の食や農への理解醸成と行動変容を促す取組（大人の食育）の推進に向けて、民間企業を巻き込んだ国民運動を展開するため、国や地方公共団体、食品事業者等の幅広い連携・協働の取組を生み出す**官民連携食育プラットフォーム**を運営します。

2. 食育推進全国大会、食育活動表彰、食育実践優良法人顕彰

国民の食育に対する理解を深めるため、**食育推進全国大会**や**食育活動の優良事例の表彰**等を行い、食育の全国展開を図ります。また、従業員等の**健全な食生活の実践**に取り組む**企業を顕彰**し、**他企業への横展開**を推進します。

3. 食育に関する意識調査、事例収集

食育の推進状況を把握するための意識調査等により、**国民のニーズや特性を調査・分析**し、**より効果的な食育推進方策の検討**を行います。

4. 市町村食育推進計画の効果的な推進に関する調査

市町村食育推進計画への反映状況や市町村別の食育の取組状況の調査を行い、結果の「見える化」を通じて、**市町村計画の作成率の向上**や**市町村レベルでの取組の加速化**を図ります。

官民連携食育プラットフォームの運営

- 若者、高齢者等各世代の食や農への理解醸成と消費行動の変容を促す取組（大人の食育）の推進に向けて、民間企業を巻き込んだ国民運動を展開するため、国や地方公共団体、食品事業者等の幅広い連携・協働の取組を生み出す**官民連携食育プラットフォーム**を運営

食育推進全国大会、食育活動表彰、食育実践優良法人顕彰

- 国民の食育への理解を深めるため、地方公共団体と共催で**食育推進全国大会**を開催
- ボランティア活動、教育活動**又は**農林漁業**、その他の事業活動を通じて食育を推進する優れた取組を表彰
- 従業員等の**健全な食生活の実践**に取り組む**企業を顕彰**し、**他企業への横展開**を推進

食育に関する意識調査、事例収集

- 食育の推進状況を把握するための**意識調査**を実施
- 優良事例**を収集し、**食育白書の特集**に掲載・発信するとともに、**食育を実践している方々**に対し、**情報提供**

市町村食育推進計画の効果的な推進に関する調査

- 次期食育推進基本計画の市町村食育推進計画への反映状況や市町村別の食育の取組状況の調査を実施
- 調査結果の「見える化」を通じて、**市町村計画の作成率の向上**や**市町村レベルでの取組の加速化**を図る

<事業の流れ>



III 農林水産省における食育の取組 — 18 食育推進に関する事業内容

農山漁村振興交付金（地域資源活用価値創出対策）のうち

地域資源活用価値創出推進事業（創出支援型）

令和8年度予算額 7,045百万円（前年度 7,389百万円）の内数

<対策のポイント>

農山漁村における所得の向上と雇用機会の確保を図るため、官民共創の促進による地域課題の解決に向けた取組、事業者等の経営改善に向けた専門家派遣、農林水産物や農林水産業に関わる多様な地域資源を活用した新商品の開発等の取組を支援します。

<事業目標>

地域資源を活用して付加価値額向上に取り組む事業者の割合の増加（68%→78% [令和11年度まで]）

<事業の内容>

1. 地域資源活用・地域連携推進支援事業

地域資源を活用した付加価値の創出に必要な新商品開発・販路開拓、経営戦略策定・ビジネスアイデア創出、研究開発・実証事業等の取組を支援します。

- ① 多様な地域資源を活用した新商品開発・販路開拓の取組
 - ② 料理講習会等のイベントの実施など直売所の売上向上に向けた多様な取組
 - ③ 地域資源の掘り起こし、ワークショップを通じてビジネスアイデアを創出する取組
 - ④ 多様な地域資源を活用した研究開発・成果利用の取組
- 【事業期間：上限2年、交付率：1/2等（上限500万円/事業期間）】

2. 地域資源活用・地域連携中央サポート事業

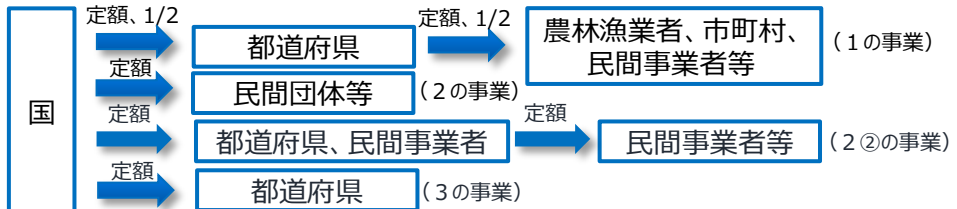
- ① 都道府県サポートセンター等を全国的な視点で支援するため、中央サポートセンターを設置し、地域資源を活用した付加価値の創出に係る高度な課題解決に取り組む事業者等に対して、中央プランナー等の専門家を派遣する取組等を支援します。
 - ② 地域金融機関等の中間支援組織により、これまで農業・農村の仕事に携わっていなかった企業等の参加促進、地域課題の把握・翻訳、地域と企業のマッチング、マッチング後の伴走支援等の官民共創の促進を図り、農山漁村の抱える地域課題の解決を目指した取組等を支援します。
 - ③ 施設給食において、地産地消を促進するコーディネーターの派遣・育成の取組等を支援します。
- 【事業期間：1年、交付率：定額】

3. 地域資源活用・地域連携都道府県サポート事業

地域資源を活用した付加価値の創出に係る経営改善等の多様な課題解決に取り組む事業者に対して、専門家を派遣する取組等を支援します。

【事業期間：1年、交付率：定額】

<事業の流れ>



<事業イメージ>

地域資源活用・地域連携推進支援事業

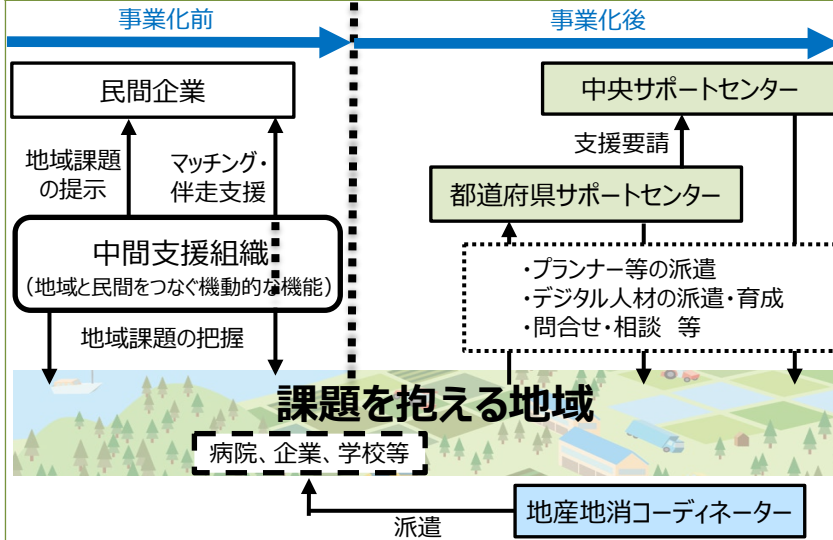


地域の農林水産物で新商品を開発



竹林の景観を活かしたキャンプ事業の創出

地域資源活用・地域連携中央・都道府県サポート事業



【お問い合わせ先】

(1、2①③、3の事業) 農村振興局都市農村交流課 (03-6744-2497)
 (2②の事業) 農村計画課 (03-6744-2141) 53

和食の保護・継承と付加価値創出促進事業

【令和8年度予算額 6百万円（前年度 6百万円）】

<対策のポイント>

我が国の伝統的な食文化を次世代に継承していくため、和食文化を次世代に継承する人材の育成を推進するとともに、和食の付加価値創出の促進にも資する伝統食のデータベース化を図ります。

<事業目標>

- ユネスコ無形文化遺産「和食；日本人の伝統的な食文化」の継承
- 和食文化継承リーダーの育成（2,500人〔令和12年度まで〕）

<事業の内容>

- 1. 和食文化を次世代に継承する人材の育成** 2百万円（前年度 2百万円）
 こどもたちや子育て世代に対して和食文化を伝える中核的な人材である「和食文化継承リーダー」を育成するため、和食文化の魅力と継承の方法を学ぶための研修（基礎・実践・実地）を実施します。
- 2. 伝統食のデータベース化** 4百万円（前年度 4百万円）
 地域固有の多様な食文化の保護・継承と和食の付加価値創出の促進を図る観点から、全国各地で古くから存在している地域の食材を基に、気候・風土など地域の特性を活用し、保存性、食味などを工夫しながら長年製造されてきた加工食品の歴史・特徴・レシピ等のデータベース化を行います。

<事業イメージ>

和食文化を伝える中核的な人材の育成



こどもたちや子育て世代に対して、和食文化を伝える中核的な人材「和食文化継承リーダー」

- #### 和食文化継承リーダー研修の流れ
- ① 専用テキストを使用したオンデマンド講座（基礎講座）を実施。
 - ② オンラインのグループワーク研修（実践研修）を実施。
 - ③ 受講者自身の職場等で **実地研修**を実施。
 - ④ 全ての課程を終えた者を、和食文化継承リーダーとして登録。

和食の付加価値創出の促進に資する伝統食のデータベース化



農林水産省Webサイト「にっぽん伝統食図鑑」

- #### 伝統食のデータベース化の流れ
- ① 業界団体等と協力し、掲載品目を選定し、原稿を作成。
 - ② 大学・研究機関等の有識者を構成員とする委員会に諮り、掲載内容を精査。
 - ③ Webページに掲載し、広く情報発信。

<事業の流れ>

