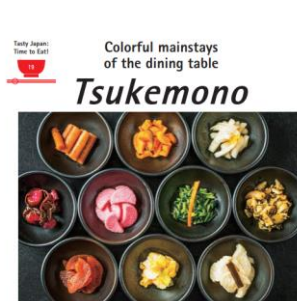


▶海外向けグラフィック日本事情発信誌「にぽにか」の在外公館を通じた配布 ▶映像資料「ジャパン・ビデオ・トピックス」における日本の食文化や日本文化の紹介



Colorful mainstays of the dining table
Tsukemono

Tsukemono refers to a dish of any of a variety of ingredients like vegetables, fruits, wild plants, mushrooms, seafood, seaweed, or meat pickled with salt, soy sauce, vinegar, rice bran, miso, and melted rice among others. While maintaining the inherent flavor of the ingredients, tsukemono has a salty-sour taste that goes perfectly with the delicate flavor of rice. This is a beloved and indispensable dish in any dining table in Japan, where rice has long played the role of staple food.

There are different types of tsukemono. For example, some are made by fermenting, while some are flavored with seasonings. Even the same ingredient can be enjoyed in different flavors by varying the taste of pickling. The fresh texture of the pickled food can be savored as a versatile lightly-fermented pickled made in a short time, however,

fermented (old) pickled, which have been matured over a long time and have developed a more robust flavor, can be stored for a long period.

In Japan, each region makes its own tsukemono using local specialties and produce to improve their taste. In Hokkaido, there is *tsukushi* made by pickling slices of dried herring with cabbage and so forth using melted rice in Akita Prefecture, there is *shingunko* made by pickling washed daikon radish with rice bran. Nagano Prefecture offers *anagozuke*, a pickled leaf vegetable with a fresh texture. Tokyo has the slightly sweet *beni-kara* (pickled daikon radish), *kyuri* is known for its refreshingly sour *maguro-zuke* (pickled tuna sashimi) and Kagoshima Prefecture has *ajikoma-zuke* made by pickling purple fruit with miso or soy sauce. Variations abound, with more than 100 types of tsukemono



By pickling fresh vegetables, we can enjoy the season's vegetables.

used to exist throughout the country.

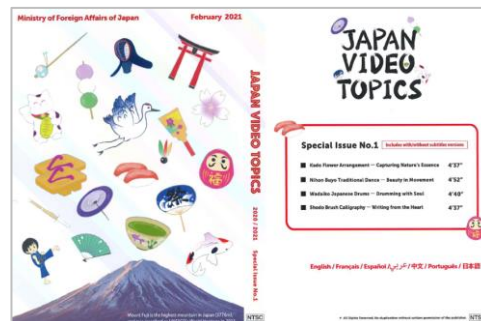
The value of tsukemono as a health food is gaining appreciation in recent years. Vegetables pickled with rice bran, *tsukushi*, are especially being noticed for their rich fiber content. *tsukushi* uses a lot of fermented rice bran, *tsukushi* stored thoroughly with salt and water. Vegetables such as cucumbers, eggplants, and daikon radish will ferment as they are pickled in this, creating a unique



There are many types of tsukemono. Pickled vegetables can be enjoyed in various ways.

Vegetables can be pickled in various ways.

After being left in the sun, the vegetables can be enjoyed in various ways.



食育～食を通じた学び～

過去の作品例

美味しく食べきる! ~ 食料廃棄に挑む最新技術 ~



寒天～伝統のヘルシーフード～



にぽにか
美しい写真を多用した日本事情発信誌を年2号制作し、日本の社会・文化・流行等を紹介。毎号「召し上がれ、日本」という連載等、「食」についても発信。
在外公館において、定期配布のほか広報文化事業や学校訪問の際にも活用。

ジャパン・ビデオ・トピックス

日本の社会、文化、流行等のさまざまな側面を分かりやすく紹介するビデオクリップ。日本の「食」についても発信。毎年、100局以上の海外テレビ局による放映の他、在外公館による上映、貸出し等にも利用。

地域における家庭教育支援基盤構築事業

〔学校を核とした地域力強化プラン〕事業

【補助率】

国	1/3
都道府県	1/3
市町村	1/3

令和4年度予算額（案）
（前年度予算額）

75百万円
75百万円



背景・課題

- 約7割の保護者が子育てに悩みや不安を抱えている
- 地域において子育ての悩みを相談できる人は約3割
- 不登校の増加(約13万人)、家庭の孤立化による児童虐待(約20万件)のリスク増

- ①身近な地域において、保護者の悩み・不安を解消できる家庭教育支援チームを構築する必要がある。
- ②家庭教育支援チームにおいて、3～4割がアウトリーチ型支援を実施しているが、人材・予算の確保が課題となっている。

骨太の方針2021（令和3年6月18日閣議決定）

- ・児童の健全育成推進や虐待予防の観点から、支援を要する子育て世帯に支援が行き渡るよう（略）**子供や家庭の支援体制を充実強化**する。
- ・（孤独・孤立対策）**アウトリーチ型支援体制の構築（略）の取組を推進**する。

事業内容

家庭教育支援に関する推進体制の構築

<主な内容>

●家庭教育支援に関わる地域の多様な人材の養成

- ・子育て経験者や元教員、民生委員・児童委員、保健師等、地域の多様な人材の参画を促進

●家庭教育支援員等の配置

- ・小学校等に家庭教育支援員を配置するなど、身近な地域における家庭教育支援の体制強化

●「家庭教育支援チーム」の組織化

- ・地域における家庭教育支援が継続的に実施できるようチームの組織化

家庭教育支援に関する取組の実施

<主な内容>

●保護者への学習機会の効果的な提供

- ・就学時健診や保護者会など、多くの保護者が集まる機会を活用した学習機会の提供

●親子参加型行事の実施

- ・親子の自己肯定感や自立心などを養成するため、親子での参加型行事やボランティア活動、地域活動等のプログラムを展開

●家庭教育に関する情報提供や相談対応

- ・悩みを抱える保護者、仕事で忙しい保護者など、様々な家庭の状況に応じて、家庭教育支援チーム等による情報提供や相談対応を実施

真に支援が必要な家庭への対応（アウトリーチ型支援）（児童虐待防止等）

●家庭教育支援員等に対する研修

- ・子供の健やかな育ちをめぐる課題への対応(虐待防止等)などに関する研修の実施

●保護者に寄り添うアウトリーチ型支援

- ・育児に周囲の協力が得られにくい家庭等、真に支援が必要な家庭へ個々の情報提供や相談対応等、保護者に寄り添う支援の実施

- 事業開始：平成27年度～

家庭教育支援チーム

家庭教育支援員

- ・元教員
- ・子育て経験者
- ・民生・児童委員 等

専門的な機関
(児童相談所など)
による対応

学びの場や
情報の提供等

アウトリーチ
型支援

<子育て家庭>

家庭教育・子育てに
関心がある家庭

不安や悩みを
抱える家庭

専門的な対応が
必要な家庭

アウトプット（活動目標）

- ・ 家庭教育支援チームを1000チーム設置。
- ・ チームの半数がアウトリーチ型支援を実施。

アウトカム（成果目標）

- 初期（令和6年頃）
支援チーム未設置県が解消され、各都道府県内でのチームの横展開が加速化。
- 中期（令和8年頃）
全市区町村に支援チームが設置され、その半数でアウトリーチ型支援が実施されることで、保護者の不安や課題等への早期対応が可能に。
- 長期（令和14年頃）
全国でアウトリーチ型支援体制が整備され、身近な地域に子育ての悩みを相談できる人がいる保護者の割合が改善する。（R2:28.1%）

インパクト（国民・社会への影響）

- ・ 家庭・学校・地域の連携・協力の下、社会全体で子供たちの健やかな育ちを支える環境を構築。
- ・ 保護者の子育て環境に子供たちの育ちが左右されることがなくなり、不登校・児童虐待の減少、少子化の改善へ。

学校施設環境改善交付金（学校給食施設整備）について

1 概要

学校給食の普及充実及び安全な学校給食の実施を図るため、衛生管理の充実強化等に必要施設整備の実施に当たり、その実施に要する経費の一部を「学校施設環境改善交付金」として交付

2 根拠法令

義務教育諸学校等の施設費の国庫負担等に関する法律第12条

3 交付対象事業者

地方公共団体（都道府県、市町村＜一部事務組合を含む＞）

4 交付対象事業

義務教育諸学校におけるドライシステムに対応した学校給食施設（単独校調理場、共同調理場）の新增築又は改築事業

※共同調理場：2以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設（学校給食法第6条）

5 交付金の算定方法

算定式	主な事業細目	附帯施設	基本算定割合	事務費
交付対象経費（①、②のいずれか低い額）＋事務費 ①配分基礎額×算定割合 （配分基礎額＝延床面積（基準面積を限度とする。）×建築単価＋附帯施設の基準金額） ②事業に要する経費×算定割合	・調理場施設（基本） ・炊飯給食施設 ※新規整備に限る。 ・アレルギー対策室	・一般（かま、食器洗浄機、野菜裁断機等） ・炊飯（炊飯機、洗米機等） ※新規整備に限る。 ・厨芥処理機（共のみ） ※新規整備に限る。 ・自家発電機（共のみ） ※新規整備に限る。 ・廃水処理施設（共のみ）	新增築 1/2 改築 1/3	交付対象経費の 1/100

ドライシステムとは・・・

調理機器から床に水を落とさない構造とすることで、床を常に乾いた状態とし、調理場内の湿気を少なくすることで細菌の繁殖を防止するとともに、水はねによる二次感染を防止するシステムをいう。

◆ドライシステムとウェットシステム（湿式）の主な比較

	ドライシステム	ウェットシステム
床の状態	常に乾いている	濡れている
床の傾斜	平坦	排水のための傾斜あり
清掃方法	掃き取り、拭き取り	水まきによる清掃
湿気	少ない	多い



ウェット式の調理場



ドライ化した調理場

学校給食・食育の諸課題に関する調査研究等

令和4年度予算額（案） 0.3億円
（前年度予算額 0.4億円）



現状・課題

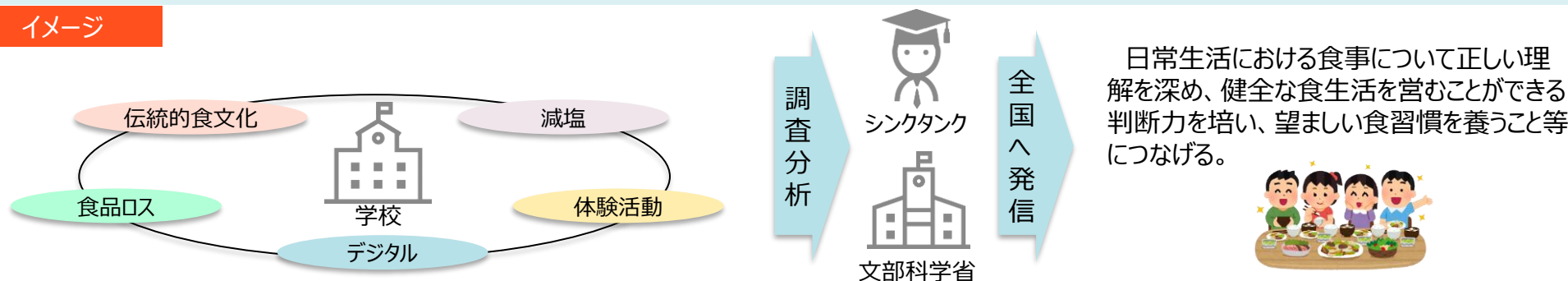
- ・第4次食育推進基本計画（令和3年度～7年度）においては、社会状況の変化に伴い、子供たちの食の乱れや健康への影響が見られることから、引き続き、学校における食育を推進するため、栄養教諭の一層の配置を促すとともに、学校の中で、食品ロス（SDGs）、伝統的食文化、減塩、体験活動、デジタル等に対応した給食・食育が求められている。
- ・食育における「生きた教材」である学校給食は安心・安全であることが大前提であり、より一層の衛生管理の徹底を図ることが必要。

取組① 給食・食育における様々な要望・課題への対応

目的

第4次食育推進基本計画で記載されている以下のような学校給食・食育に関する要望・課題に対し、栄養教諭が中核となり、家庭・地域と連携しながら取り組んでいる事例を全国から収集するとともに、実施したことによる効果検証や傾向・課題等を分析する調査研究を行い、全国に周知することで、児童生徒の食に関する自己管理能力の育成を図る。（委託先：民間シンクタンク等、委託箇所数：1か所）

イメージ



取組② 衛生管理の調査・徹底指導等

文部科学省が各都道府県の指導主事や退職栄養教諭等に対して指導者養成講習会を開催し、指導者の資質向上を図る。これを受け、各都道府県は指導者による衛生管理に関する調査・指導を実施し、その結果を文部科学省に報告するとともに、調査・指導結果を域内に展開し、徹底された衛生管理を実現する。



成果

- ・子供のうちに健全な食生活を確立することで、生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎となることにつなげる。
- ・学校給食の衛生管理の改善・充実を図り、児童生徒の健康の一層の保持・増進を図る。

学校給食地場産物使用促進事業

令和4年度予算額（案） 0.5億円
（前年度予算額 0.5億円）



背景

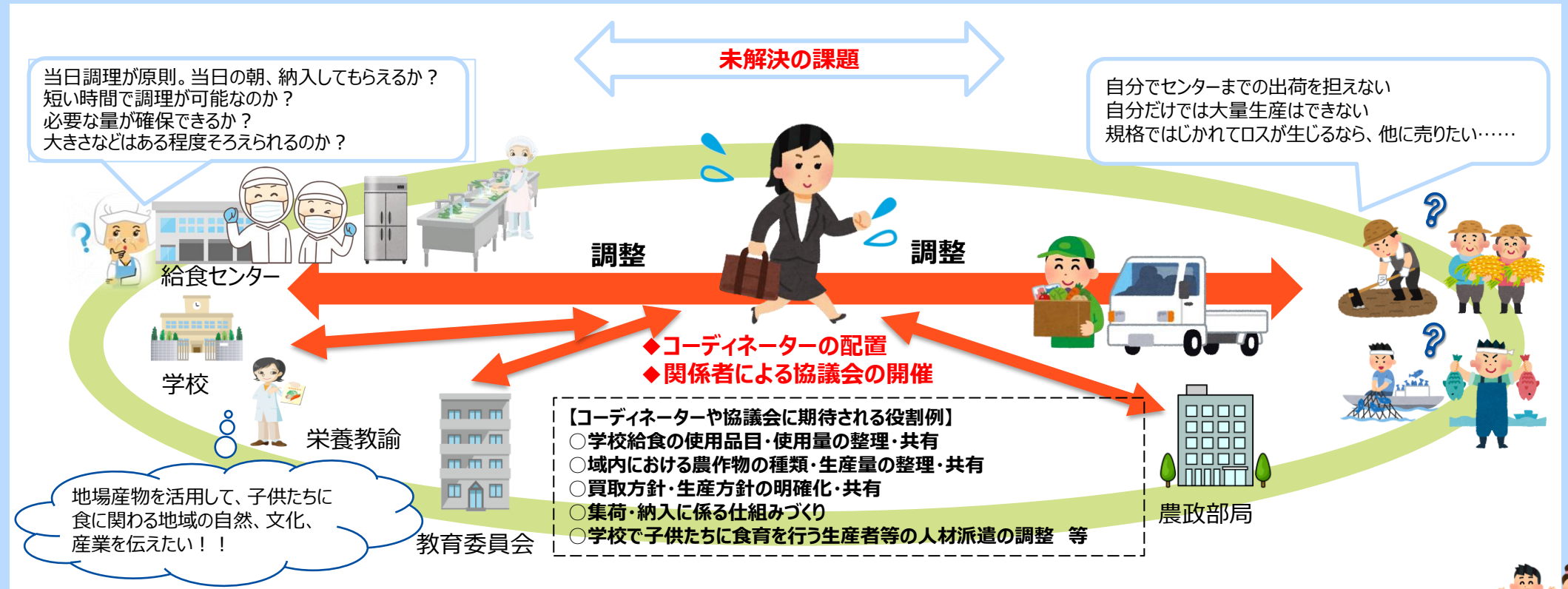
学校給食における地場産物の活用は、①子供たちが身近に実感をもって地域の自然や環境、食文化、産業について理解を深めたり、②生産者や生産過程を理解し、食べ物への感謝の気持ちを抱くことができるなど、教育的意義を有するものである。政府の食育推進基本計画においては、第1次から第3次計画（平成18～令和2年度の15年間）及び第4次計画（令和3～7年度）にわたり学校給食における地場産物の使用を掲げているが、以下の課題から使用率を高めるのが困難な地域も多い。

課題

学校給食に必要な量や規格、集荷・納入に係るミスマッチの未解決等

課題解決のための事業概要

学校給食における地場産物の使用に当たっての課題解決支援として、学校側や生産・流通側の調整役として仕組みづくりを担うコーディネーターの配置に必要となる経費や、行政や学校関係者、コーディネーター、生産者等による協議会等の開催に必要となる経費、学校で地場産物に係る指導を行うために必要となる生産者側の人材派遣等の経費等を支援（対象校種：公立義務教育諸学校、実施主体：地方公共団体、箇所数：28、補助率：1/3）



成果

- 学校給食における地場産物の使用を促進するための補助を行い、都道府県・全国における地場産物使用率の上昇につなげる。
- 学校給食における地場産物等の安定的な生産・供給体制を構築するとともに、地域の食文化、食に係る産業や自然環境の恵沢に対する子供の理解増進につなげる。

