

「第5次京都府食育推進計画」 最終案

令和8年2月

京 都 府

はじめに

食は、私たちが生命を維持し、健康で豊かな生活を送るために欠かすことのできない、人として最も重要な営みのひとつです。

自然の恵みに支えられ、動植物の命をいただく「食」は、単なる栄養補給にとどまるものではありません。

食材をはじめ、生産や食品加工に携わる方々等への感謝の念を持つことは、人と物、そして自分を大切にすることを育みます。

また、家庭・学校・職場・地域での食を通じた交流は、社会性や豊かな人間性を育むなど、多様で重要な役割を担っています。

京都には、長い歴史と四季折々の自然に育まれた京野菜や宇治茶などの食材、そして京料理やおばんざいをはじめとした様々な食文化があります。

これらは京都の誇りであり、次世代に継承すべき大切な財産です。

しかし近年、少子高齢化や核家族化、単独世帯の増加、働き方の多様化などにより、便利さを重視した食事の増加や地域のつながりの減少により、昔ながらの食文化が失われつつあります。

特に、生活の自立が始まる若い世代は、食への関心が薄れやすい傾向があります。

その結果、朝食欠食や栄養バランスの乱れが課題となり、加えて、農林水産業など生産現場への理解や関心の低下が進むことにより、生産者不足や合理的な価格形成への影響も懸念されています。

京都府では食育基本法に基づき、平成19年度から食育推進計画を策定し、食を通じた健全な心身の育成に取り組んできました。

「第5次京都府食育推進計画」では、ライフステージに応じた食育を進め、あわせて、持続可能な農林水産業・食品産業を支える取組を柱とし、様々な課題に対応するため、食育に関連する様々な団体で結成した「きょうと食育ネットワーク」を中心に家庭・学校・職場・地域が連携し、実践的な食育を推進します。

持続的な食の価値形成を進め、健康・文化・生産を守る取組を全力で進めてまいりますので、皆さまの御理解と御協力をお願いいたします。

京都府知事 西脇隆俊

目 次

第1章 第5次京都府食育推進計画の基本的な考え方	1
第2章 食をめぐる現状及び課題	2
1 食を取り巻く情勢・動向	
2 第4次京都府食育推進計画の総括	
3 今後の展開に向けた課題	
第3章 第5次京都府食育推進計画の基本方針と施策体系	10
1 基本方針	
2 施策体系	
第4章 施策の展開	12
1 多様な主体による食育の推進	12
(1) 家庭における食育の推進	
(2) 学校、保育所、幼稚園等における食育の推進	
(3) 生活自立期を中心とした大人の食育の強化	
(4) 地域における食育の推進	
2 持続可能な農林水産業・食品産業を支える食育の強化	20
第5章 計画の目標	22
1 目標一覧	22
2 目標の考え方	23
第6章 ライフステージに応じた施策の考え方	24
参考資料	25

第1章 第5次京都府食育推進計画の基本的な考え方

1 計画策定の趣旨

京都府では、食育基本法第17条の規定により、国が策定する食育推進基本計画を踏まえ、平成19年度から京都府食育推進計画を策定・公表しています。

令和7年度末に第4次京都府食育推進計画の計画期間が終了することから、取組の成果を評価し、残された課題と新たに浮かび上がった課題に対応するため、国の第5次食育推進基本計画を踏まえ、京都府においても教育・健康・生産等、各分野の専門家や学識経験者で構成する「京都府食育推進懇談会」での議論を経て、第5次京都府食育推進計画を策定します。

2 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法第17条第1項で規定する都道府県計画として策定するものです。

本計画の推進にあたっては、「京都府総合計画」や「京都府農林水産ビジョン」、「京都府農林水産業人材確保育成戦略」、「第7次京都府食の安心・安全行動計画」、「きょうと健やか21（第4次）（京都府保健医療計画）」、「第2期京都府教育振興プラン」、「京都府食品ロス削減推進計画」等の関連する計画と整合性を図り、庁内関係部局と連携し、総合的かつ計画的に食育を推進します。

3 計画期間

令和8年度から令和12年度までの5年間とします。なお、社会情勢の変化等により見直しが必要となった場合は、計画期間内であっても必要な見直しを行います。

4 計画の推進体制

(1) 府民運動として推進

- ・食育に関連する様々な団体で結成した「きょうと食育ネットワーク」を中心に、「きょうとの食育」サポート企業をはじめとした食育に関わる様々な団体と連携して、府民運動として推進します。
- ・住民により近い市町村と連携し、この計画に基づく市町村食育推進計画の作成を進めるとともに、それぞれの役割に基づき、取組を推進します。

(2) 庁内における推進体制

- ・京都府の消費者行政の推進を図るための全庁的な組織である京都府くらしの安心・安全推進本部に置かれた食の安心・安全部会において、農林水産部に加え、総合政策環境部、文化生活部、健康福祉部、商工労働観光部、教育庁指導部など関係部局が連携し、総合的に食育を推進します。

5 計画の進行管理・公表

本計画に基づく取組の実施状況については、年度別の行動計画を策定し、PDCA（計画、実施、評価、見直し）の考え方に基づき、適切な点検と進行管理を行うとともに、毎年度、実施状況を取りまとめ、ホームページ等で公表します。

第2章 食をめぐる現状及び課題

1 食を取り巻く情勢・動向

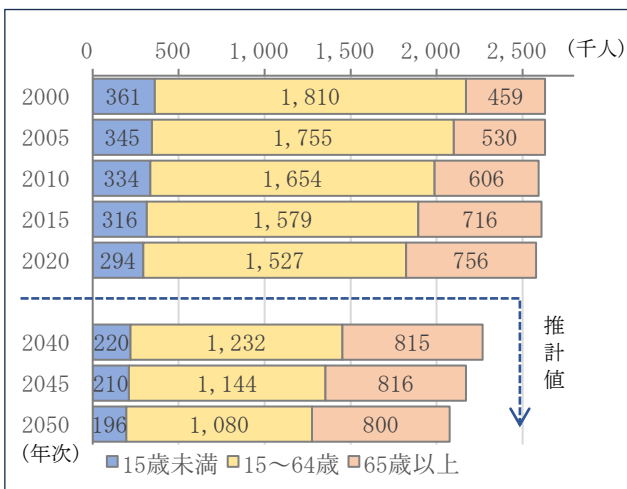
(1) 社会情勢の変化

- ・世界情勢の不安定化などにより円安が進み、輸入原料や燃料費が高騰した結果、生産資材の価格高騰による農林水産物の価格高騰が起きているなかで、物流の輸送量不足による安定供給への懸念や農林水産物の供給不安など、我が国の食料をめぐる国内外の状況は刻々と変化しています。
- ・地球温暖化等の気候変動の進行により、農作物の高温障害や少雨による枯死など、食料供給に影響が出ており、中長期的に逼迫が懸念されています。

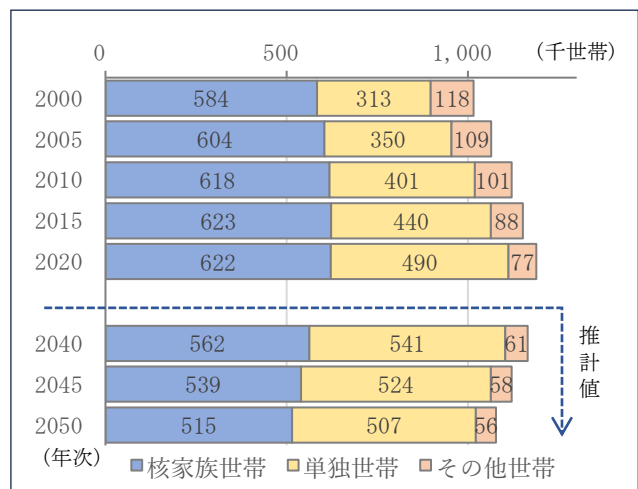
(2) 人口や世帯構成

- ・京都府の総人口は、平成16年(2004年)の264.8万人をピークに減少傾向にあり、令和6年(2024年)には252.1万人となっています(京都府統計書)。また、国立社会保障・人口問題研究所が令和5年(2023年)に出した日本の地域別将来推計人口では京都府の人口は2050年には約207.6万人まで減少することが推計されています。
- ・一般世帯における家族類型別に世帯構成をみると、平成22年(2010年)の全世帯に対する核家族の割合は54%から令和2年(2020年)に51%と減少傾向にあるものの、依然として高い一方で、単独世帯数の割合は平成22年(2010年)の37%から令和2年(2020年)に43%となっており、単独化が進んでいます(京都府統計書)。
- ・そういったなか、食に関する志向は、経済性志向、簡便化志向ともに上昇傾向にあり、食生活の在り方は大きく変化しています。(消費者動向調査：令和7年1月)

京都府の総人口推計と将来推計



京都府の家族類型別世帯数と将来推計

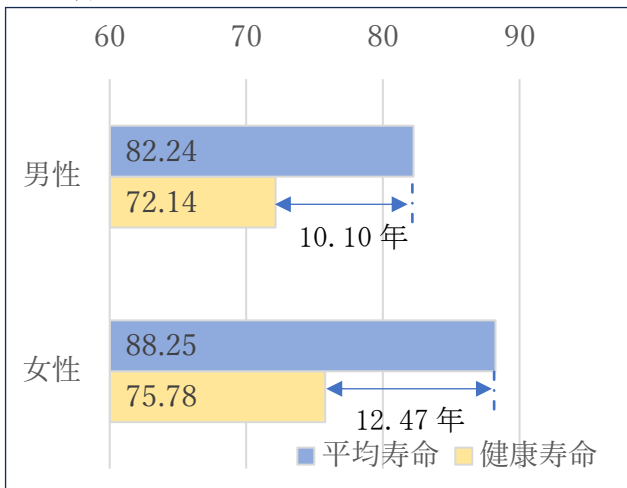


出典 2020年までの実績：総務省 国勢調査(令和2年)
 2040年以降の推計値：国立社会保障・人口問題研究所
 日本の地域別将来推計人口(令和5年推計)
 日本の世帯数の将来推計(都道府県別推計)(令和6年推計)

(3) 健康、食生活

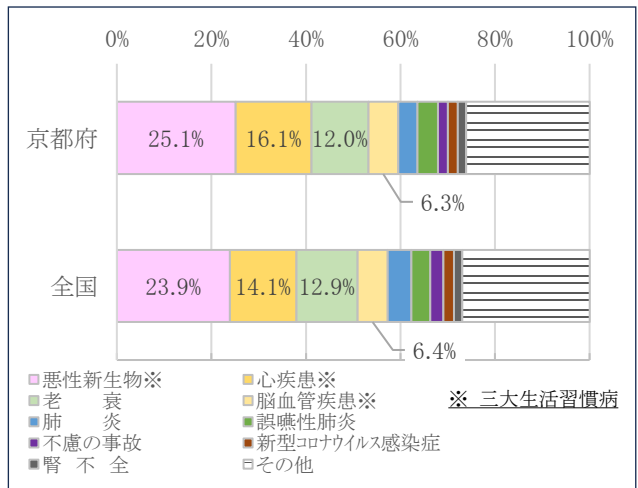
- ・京都府における令和2年(2020年)の平均寿命は、男性82.24歳(全国4位)、女性88.25歳(全国3位)と男女とも全国順位は上位に位置して年々伸びていますが、令和4年の健康寿命は、男性72.14歳(全国33位)、女性75.78歳(全国17位)となっています。また、平均寿命と健康寿命の間には、男性で約10年、女性で約12年の差があります。(平均寿命：厚生労働省「令和2年都道府県別生命表」令和2年12月、健康寿命：「第4回健康日本21(第三次)推進専門委員会資料」令和6年12月)。
- ・また、京都府では、食生活に関わりの深い悪性新生物、心疾患、脳血管疾患は、約47.5%を占め、全国の44.4%をやや上回っています。(厚生労働省「令和6年人口動態統計」)
- ・朝食を毎日食べる人の割合は全世代、若い世代(20・30代)ともに全国よりは高いものの、京都府においては若い世代の摂取率が令和3年(2021年)に79.2%(n=48)だったものが令和6年度は65.2%(n=69)と減少しています。また、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る人の割合も同様の傾向となっています。

○京都府民の平均寿命と健康寿命



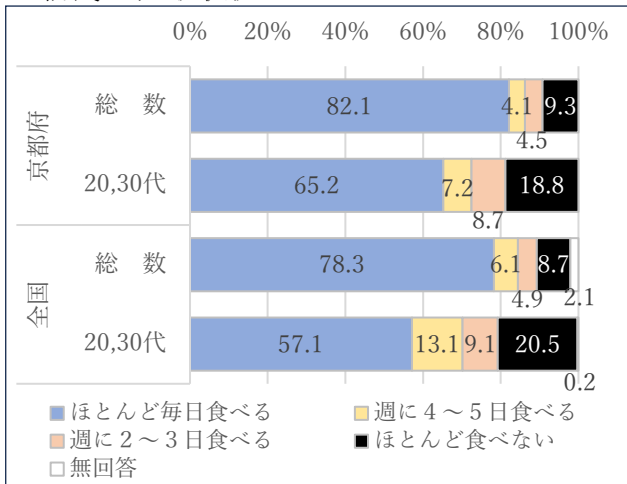
出典 厚生労働省「令和2年都道府県別生命表」令和2年12月、第4回健康日本21(第三次)推進専門委員会資料」令和6年12月

○主な死因の構成割合

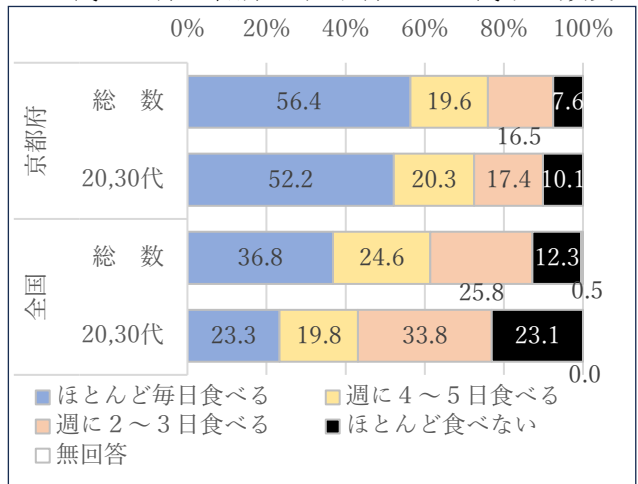


出典 厚生労働省「令和6年人口動態統計」

○朝食の摂取状況



○主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の頻度

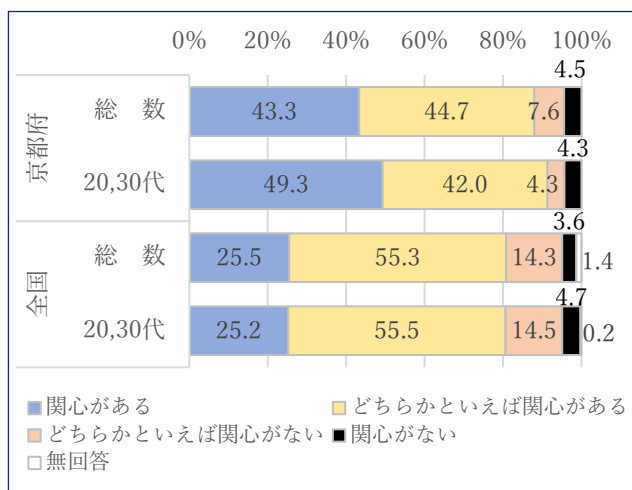


出典 京都府 京都府食育・食生活にかかるアンケート(令和6年度) 全国 農林水産省 食育に関する意識調査(令和7年3月)

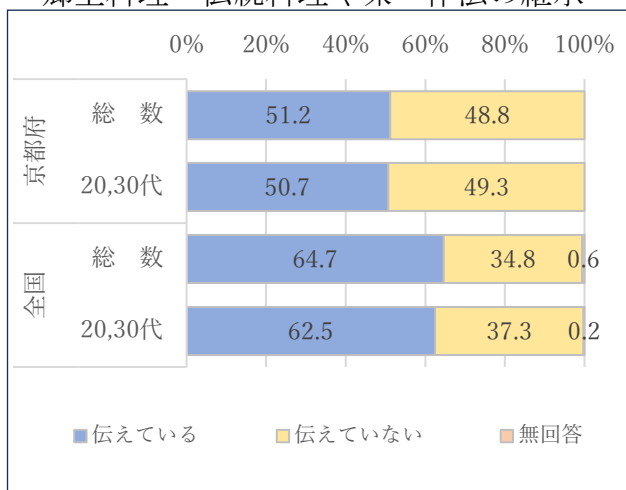
(4) 地域の食と食文化

- ・長い年月を経て形成されてきた豊かで多様な食文化は、世界に誇ることができるものであり、栄養バランスに優れ、日本人の長寿の支えにもなっています。
- ・京都には、長い歴史と豊かな自然の中で育まれた京野菜や宇治茶などの食材や和食・郷土料理などの食文化が根付いています。
- ・京都府における食育への関心は、20・30代を中心に全国と比較すると高い傾向にある一方で、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者の割合は、京都府では51.2%(令和6年度京都府調べ)と全国の64.7%(令和6年度食育に関する意識調査：農林水産省)と比較して低い傾向にあります。京都の食文化というと、格式の高い京料理や行事食もあることから、ハードルが高く感じられている可能性があります。

○食育に対する関心の有無の割合



○地域や家庭で受け継がれてきた郷土料理・伝統料理や味・作法の継承



○京都府食に関するアンケート結果（複数回答）

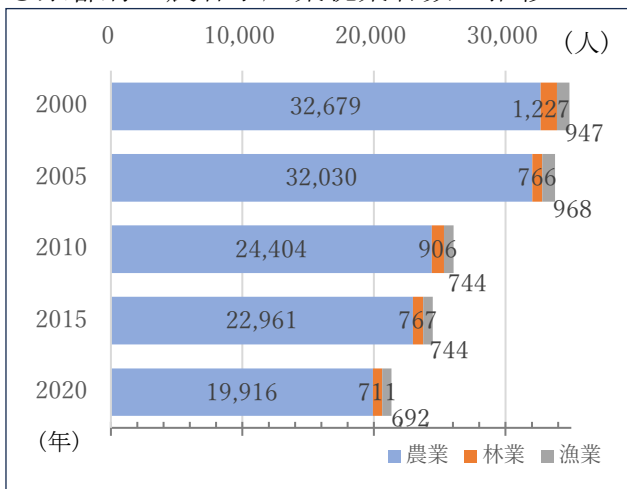
今後あなたが力を入れたいと思っている「食」に関する取組	総数	
	人	%
栄養バランスを考えて食事をします	198	68.0%
食べ物を無駄にしないよう心がけます	188	64.6%
健康に配慮した食事をします	146	50.2%
毎日しっかり朝ごはんを食べます	133	45.7%
地元産の食材を食べます	95	32.6%
家族や友人と一緒に食事をします	83	28.5%
料理する機会を増やします	68	23.4%
地域の食文化を守っていきます	48	16.5%
野菜の栽培に挑戦します	33	11.3%
その他	7	2.4%

出典 京都府 食育・食生活にかかるアンケート(令和6年度)
 全国 農林水産省 食育に関する意識調査(令和7年3月)

(5) 食料の生産等

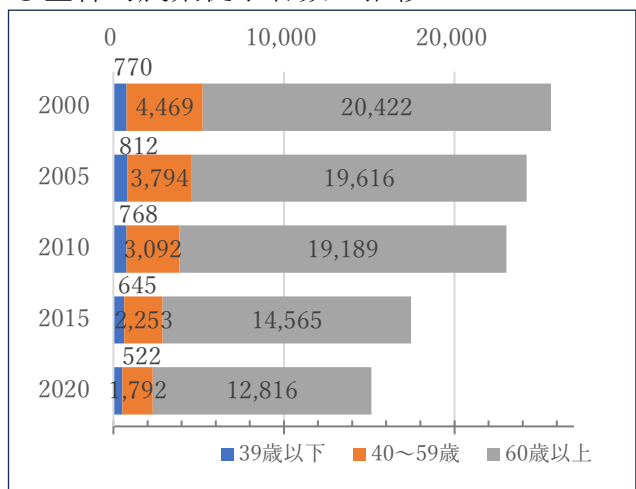
- ・京都府の農林水産業就業者数は、国勢調査によると過去20年間で33,764人から21,319人と36.9%減少しています。特に農業分野では、基幹的農業従事者数は、過去20年間で25,661人から15,130人と41.0%減少しており、60歳以上が占める割合は5.1ポイント増加し、高齢化が進行しているなど、食を支える生産現場での担い手不足が顕在化しています。
- ・原材料価格の高騰や急激な円安のなか、需給事情及び品質評価が適切に反映されつつ、食料の持続的な供給が行われるよう、食料システムの関係者により合理的な費用が考慮されることが農業の再生産のために必要であるなど、食料の合理的な価格形成が議論されています。

○京都府の農林水産業就業者数の推移



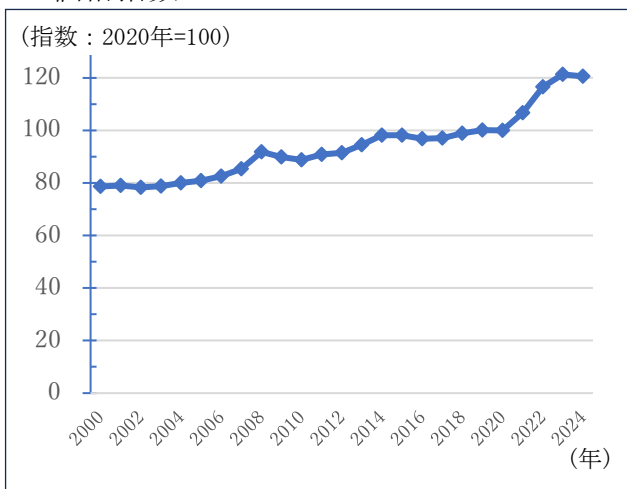
出典 総務省 国勢調査 産業分類別就業者数
 ※職業を農業、林業、水産業と回答(主に仕事、家事のほか仕事、通学のかたわら仕事、休業者)した者の合計

○基幹的農業従事者数の推移



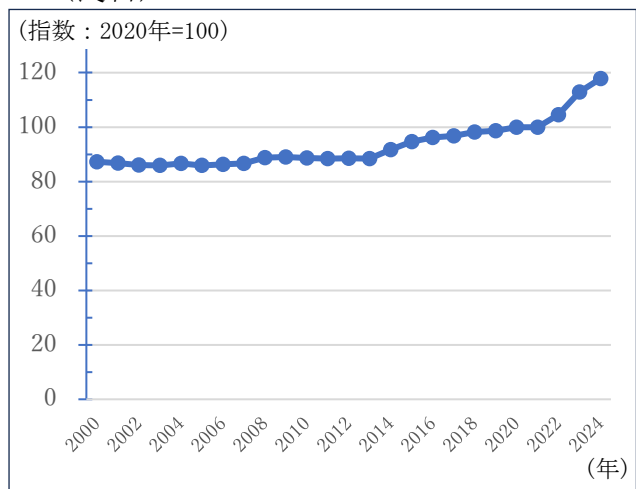
出典 農林水産省 農林業センサス
 ※農業就業人口のうち、ふだん仕事として自営農業に従事した世帯員数

○2020年を基準とした農業生産資材価格指数



出典 農林水産省 令和6年農業物価統計

○2020年を基準とした消費者物価指数(食料)



出典 総務省 令和6年消費者物価指数

2 第4次京都府食育推進計画の総括

(1) 目標の達成状況

第4次京都府食育推進計画の10の目標のうち、計画策定時の値と直近(令和6年度)の値を比較したところ、6項目で目標を達成し1項目で改善がみられましたが、3項目については策定時の令和元年よりも悪化しました。

施策体系	項目	第4次計画策定時	現状値(年度)				目標値		データソース 担当課	
		R1年度	R3	R4	R5	R6	R7年度	※		
多様な主体による食育の推進	家庭における食育の推進	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る府民の割合(%)	69.1	65.7	53.1	59.6	56.4	80	▼	食育・食生活アンケート調査(農政課調べ) 農林水産部農政課
		2 朝食を毎日食べる府内小学生の割合(6年生)(%)	85.3	84.3	83.1	82.5	83.3	95	▼	全国学力・学習状況調査(文部科学省) 教育庁学校教育課
	2 朝食を毎日食べる府内中学生の割合(3年生)(%)	79.7	80.0	77.6	76.2	78.1	90	▼		
	学校等における食育の推進	3 きょうと食いく先生の授業数(授業/年)	373	216	429	579	580	554	◎	事業実績(農政課調べ) 農林水産部農政課
		4 学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース、%)	20.6	17.7	18.6	21.5	17.4	30	▼	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) 教育庁保健体育課
	地域における食育の推進	5 食育推進計画を作成・実施している市町村の割合(%)	68.0	65.4	73.1	76.9	80.8	100	△	食育推進計画等に関する調査(農林水産省) 農林水産部農政課
6 きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店数(店舗)		788	796	804	811	808	800	◎	事業実績(健康対策課調べ) 健康福祉部健康対策課	
食育の効果的な推進のための取組	食育への関心の向上	7 京の食文化の語り部のオンライン講座受講者数(人/年)	0	81	326	401	309	30	◎	事業実績(流通・ブランド戦略課調べ) 農林水産部流通・ブランド戦略課
		8 和食文化人材の育成人数(人/年)	36	102	135	134	135	120	◎	京都府立大学文学部和食文化科学科(現：農学食料学部和食文化科学科)在籍者数(大学政策課調べ) 文化スポーツ部大学政策課
	新しい生活様式・新たな日常への対応	9 ICTを活用した情報発信数(回/年)	30	372	402	319	335	300	◎	情報発信回数実績(関係課調べ) 各関係課
		10 ICTを活用して食育宣言を行う府民の数(人)	0	2,147	5,216	8,795	12,980	10,000	◎	事業実績(農政課調べ) 農林水産部農政課

※目標達成状況 ◎ 目標達成
△ 第4次推進計画策定時と現状値を比較して改善
▼ 第4次推進計画策定時と現状値を比較して悪化

(2) 目標未達成の状況

第4次京都府食育推進計画の目標のうち、未達成項目の課題は次のとおりです。

ア 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る府民の割合（項目1）

- ・令和6年度は56.4%と目標の80%を大きく下回り、策定時（令和元年度）の69.1%を下回る結果となりました。
- ・府が令和6年度に実施した食育・食生活に係るアンケート調査で、食べる回数を増やすために必要なことを聞いたところ、食べる時間・手間・費用に余裕が必要との意見が多い状況です。
- ・栄養バランスのとれた食事は、心や体のパフォーマンスを高めることから、引き続き、家庭、学校及び地域と連携して、重要性について啓発することが必要です。

イ 朝食を毎日食べる府内小・中学生の割合（項目2）

- ・小学生、中学生ともに策定時と直近（令和6年度）値を比較しても大きな変化がない状況です。
- ・学校で栄養教諭が朝食の効果について講話を行った結果、児童生徒の意識は向上していると考えられますが、実際の朝食摂取の増加には至らず、家庭環境の影響も大きいと考えられます。
- ・児童生徒の意識向上だけでなく、子どもとその保護者が一緒になって生活習慣づくりの意識を高め、行動できることを目的とした取組が必要と考えられます。

ウ 学校給食における地場産物を使用する割合（金額ベース）（項目4）

- ・令和6年度は17.4%で目標の30%を大きく下回り、策定時（令和元年度）の20.6%を下回る結果となりました。
- ・コロナ禍の影響や物価高騰の影響で向上が難しい状況と考えられます。
- ・学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然、文化、産業等の理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要であると考えています。
- ・地場産物を学校給食に安定的に供給するためには、地域の生産状況にあわせることも必要であり、教育委員会と農林部局の連携など入手手段の検討などが必要と考えられます。

エ 食育推進計画を作成・実施している市町村の割合（項目5）

- ・京都府内の市町村の計画作成率は、策定時（令和元年度）68.0%に対して令和6年度は80.8%と目標の100%には届かないものの、増加している状況です。
- ・市町村食育推進計画は、作成や実施を通じて、地域全体が食育について考えることで、意識を高め、連携を強化し、効果的に食育活動を推進する重要なものと考えています。
- ・引き続き、全市町村による計画作成の達成に向けて、計画の必要性を伝えるとともに、府内の作成事例の紹介、検討会への参画などを通じて市町村の実情に応じた支援を行うことで全市町村が作成する必要があります。

3 今後の展開に向けた課題

第4次京都府食育推進計画の取組結果や食をめぐる現状を踏まえ、次の課題への対応が必要です。

(1) 多様な主体による食育の推進

- ・健康寿命の延伸、生活習慣病の予防や健康の増進に向けて、子どもや若い世代から望ましい食習慣を身につけることが必要です。
- ・朝食を毎日食べる府内小・中学生の割合が低いことが問題であり、学校での取組は継続しつつ、家庭へのアプローチが必要です。核家族化が進むなか、保護者に対して栄養バランスの乱れ、朝食欠食の改善に向けた啓発が必要です。
- ・生活の自立が始まる20・30代の若い世代の栄養バランスの乱れ、朝食欠食が顕著なことから、若い世代を中心とした大人に対して、一日の多くを過ごす大学や職場において健全な食生活の定着のための取組が必要です。

(2) 持続可能な農林水産業・食品産業を支える食育の強化

- ・食に関する関心や理解を増進するためには、離れてしまった生産現場と食卓をつなぐことが必要であり、広く府民に対して、農林水産物の生産に関する体験の機会を提供するなど、農林水産業や食品産業についての意識や理解を深めてもらうことが重要です。
- ・農林水産業・食品産業の現場の取組を知ることで食を大切にする心を育むために、きょうと食いく先生の取組などを通じて理解醸成を図ってきた一方で、食料の生産・製造現場では担い手不足も顕在化しており、更には食品価格が上昇するなか、合理的な価格形成への取組も必要な状況です。
- ・近年の円安や燃料費・資材費の高騰により、生産費が上昇し、農林水産物や食品の価格が高騰する状況が続いている背景を踏まえ、価格形成の仕組みや生産現場の実態への理解を進め、食料の持続的な供給と生産者の努力に対する納得感を高めるなど、合理的な価格形成への理解促進や生産現場の魅力の発信を通じて、将来の農林水産業・食品産業の担い手確保を内包させた食育の取組を進めることも重要です。

第3章

第5次京都府食育推進計画の 基本方針と施策体系

第3章 第5次京都府食育推進計画の基本方針と施策体系

1 基本方針

【つなごう 食のバトン 未来の京へ 食のバトン (案)】

第5次京都府食育推進計画では、家庭・学校・地域・職場など、あらゆる場において、ライフステージに応じた食育を推進し、府民の皆さんが食を大切にする心を持ち、生涯にわたり健やかで豊かな食生活を、世代を超えて実践できることを目指します。

また、自らの体をつくるのは日々食べるものであり、地元の食材であることを意識し、地域の恵みを活かした食生活を通じて、健康と文化を守り、次世代へとつなげていく必要があります。

特に、生活の自立が始まる若い世代は食への関心が薄れやすく、将来の家庭形成や子育てを担う世代でもあるため、科学的根拠に基づく食生活の重要性を伝え、心身の健康を実感できる取組を進めます。

また、食への関心低下は農林水産業など生産現場への関心も薄れさせ、生産者不足や合理的な価格形成への影響も懸念されるため、広く府民に対して、農林水産業の体験や生産者との交流の機会を提供するなど、農林水産業の理解促進や次代を担う人材の確保につながる取組を進めます。

加えて、共働き世帯や単独世帯の増加、インターネットによる情報収集の一般化により、食においても「タイムパフォーマンス（時間対効果）」が求められることから、SNSや動画配信など、誰もがアクセスしやすい手段を活用した情報発信を行います。

2 施策体系

(1) 家庭における食育の推進

日常生活の基盤となる家庭は、基本的な生活習慣の確立への意識を高め、生涯にわたり、また世代を超えて切れ間なく心身の健康増進と豊かな人間性を育む基盤づくりを行うことができる重要な場です。

また、望ましい食習慣を身につけ、生涯にわたって健全な食生活を実践していくためには、子どもの食生活の大部分を担っている家庭において、保護者が食育への理解を深め、実践していくことが重要です。

(2) 学校、保育所、幼稚園等における食育の推進

近年の家庭環境の変化に伴い、子ども達の食の乱れや健康への影響が見られることから、学校、保育所等における食育の推進が重要です。

また、児童生徒の心身の成長や健康の保持増進にとどまらず、食や農への興味や関心を高めるとともに、日常の食の大切さや食の時間を満喫することの意義を実感できるようにすることが重要です。

さらに、就学前の子どもが、望ましい食習慣を定着させるとともに、食に関する体験を積み重ねていくことができるよう、保育所等において、家庭や地域等と連携した食育のより一層の推進が必要です。

(3) 生活自立期を中心とした大人の食育の強化

大学進学や就職による一人暮らしの開始など、生活の自立が始まる20・30代の若い世代において、朝食欠食や栄養バランスの乱れが顕著です。

食生活の改善は、長期的に見たときに健康の維持や生活の質の向上、さらには仕事や学業におけるパフォーマンスの向上にもつながる重要な要素です。そのため、若い世代に対しては、食生活の改善がもたらす効果について、科学的根拠に基づいた情報を分かりやすく伝え、実践につなげてもらうことが重要です。

さらに、これらの世代が将来的に家庭を築き、子育てを行うことを考えると、家庭内での食育の実践にもつながるような取組とすることが重要です。こうした背景を踏まえ、若い世代が日常の多くの時間を過ごす大学や職場と連携し、生活の場に即した形で食育を推進していくことが、より効果的な取組につなげるために重要です。

また、自らが食を選び始める世代であることから、食への理解向上を図るとともに、自ら同世代に伝えるような取組を進めることが重要です。

(4) 地域における食育の推進

核家族化の進行や共働き世帯の増加、都市化による地域コミュニティの希薄化などにより、行事食や季節の料理の由来を知る機会が減り、文化的価値が薄れるとともに、家族との料理機会の減少により家庭や地域で育まれてきた行事食等を共有する機会が喪失していることから、地域においても「食の背景や意味」を理解する機会の創出が重要です。

また、規則正しい食生活や生活リズムを整え、幸福度を上げる共食への理解を深めることも重要です。

さらに、健康寿命を延伸するためには、家庭、学校、保育所、生産者、企業等と連携・協働しつつ、地域における食生活の改善が図られることが必要です。

(5) 持続可能な農林水産業・食品産業を支える食育の強化

食料の価格高騰などにおいて、報道では「農林水産物の価格が高い・安い」といった表面的な情報に偏りがちなことから、農林水産物が「ただの商品」とならないよう、農林水産業の生産現場や生産者、加工業者などに対する消費者の理解を深め、食への感謝と関心の向上や、価格への納得感の向上の観点から食育を推進することが必要です。

農林水産業・食品産業を支える現場の理解増進にあたっては、生産現場の実態を理解するだけでなく、魅力や価値を実感できるような観点を取り入れ、農林水産業・食品産業を将来の仕事として選択してもらえる取組とすることが重要です。

また、地域の食文化の継承や食品ロスの削減は、限りある食資源を守り、環境や社会の持続可能性を高めることから、食育と一体的に取り組むことで、知識・意識・行動が連動し、より効果的かつ持続的な食の価値形成を行うことが重要です。

第4章 施策の展開

1 多様な主体による食育の推進

(1) 家庭における食育の推進

○ 世代を超えて継承される食育の推進

保護者から子へ、食に関する知識・感謝・文化が自然に受け継がれ、世代を超えて食の大切さをつなぐ取組を進めます。

- ・食育や健康づくりに取り組む様々な関係団体が集う「きょうと食育ネットワーク」の連携により、子どもやその保護者、若い世代を対象とした朝食摂取と主食・主菜・副菜がそろった食事の啓発媒体の作成や様々な機会での継続的活用、イベント等における啓発、食育事例集の作成と情報発信、食育宣言を実施し、食育を府民運動とする取組を進めます。
- ・小児期では、市町村での妊娠期教室、乳幼児健診等を通じた子どもへの食べる意欲や楽しさを高める取組を実施します。
- ・保育所や幼稚園、学校等での生活や授業等を通して、朝食摂取や食事の組み合わせなど望ましい食習慣や自己管理能力を身につける取組を行い、子どもへの啓発とともに、保護者の新たな気づきに繋がるよう、生活環境に応じた継続的な情報提供を通じて家庭と連携した取組を進めます。
- ・高齢期では、市町村や地域等と連携し、生活の質の向上につながるフレイル・低栄養予防に向けた正しい食の知識を周知するとともに、健康的な食事が入手しやすいよう高齢者等向けの配食に関する情報提供を行う取組等を実施します。

○ 京都の食を身近に感じる食育の推進

京都府産農林水産物や郷土料理などを買う、食べることで、食への関心と理解を深めます。

- ・京都府産農林水産物や郷土料理などに関する学習・実践・啓発の機会を通じて、生産から食卓までの食品の循環を知り、食への感謝の気持ちを育み、食を生み出す場としての農林水産業への理解を深めるなど持続可能な食事・食生活への意識を向上させる取組を進めます。
- ・「cookpad京都府公式キッチン」等において、旬の京都府産農林水産物の情報発信や、レシピの紹介など魅力を発信します。
- ・「京のブランド産品」等、京都府産農林水産物を周知・普及します。
- ・京都府産農林水産物を買ったり食べたりできるお店の認定や支援、府民への周知を行います。

取組事例

○ 世代を超えて継承される食育の推進

■身近で楽しい食育の発信



レシピ動画 コンクール受賞作品

きょうと食育ネットワークでは、「きょうとの食育サポート企業」の協力のもと、家庭で楽しく食育に取り組むキッカケとするため、レシピ動画の制作や、多彩な食のプロによるトークショーを開催しています。また、府民の食育の実践の様子を募集するコンクールを連動して行うなど、食育の輪が広がる取組を実施しています。

■保育園で提供している給食・おやつレシピの掲示



給食レシピの掲示・配布

家庭でも実践しやすく、子どもたちから人気のあったメニューや季節の食材を使用したメニュー、子どもたちが調理に携わりやすそうなメニュー等を考慮し、毎月給食室前にレシピを掲示して、家庭に持ち帰ることができるようにしています。

○ 京都の食を身近に感じる食育の推進

■地域の特産物を使った加工品や料理が味わえる「食の京都 TABLE」



道の駅 丹後王国「食のみやこ」

京都府では、「食」を目的とした観光誘客を促進するため、地域の拠点となる農林水産物直売所や道の駅を「食の京都 TABLE」として選定しています。

■京都府農林水産フェスティバルの開催



農林水産フェスティバルの様子

京都府では、府内産農林水産物への府民の理解と関心を深め、消費拡大につなげるため、農林水産物や加工品の販売や、農林水産普及啓発展示・体験などを楽しめるイベント「京都府農林水産フェスティバル」を開催しています。

(2) 学校、保育所、幼稚園等における食育の推進

○ 食育人材の育成と関係者が連携した食育の推進

食育人材の育成、研修や地域・学校での体験学習など、生産者、学校関係者、保護者が連携して成長・発達段階に応じた食育を進めます。

- ・食に関する知識・経験を有する人材の育成、職員研修を実施します。
- ・食の専門家である「きょうと食いく先生」、「食生活改善推進員」等、地域の人材を育成し、体験学習等を実施します。
- ・施設長や園長、保育士・幼稚園教諭・保育教諭、管理栄養士・栄養士、栄養教諭、調理員等の連携・協働による食育計画の作成、食育の指導を促進します。
- ・成長・発達段階に応じて望ましい食習慣を定着させるとともに、食に関する体験を積み重ねていくことができるよう、保育所、幼稚園及び認定こども園等と家庭、地域が連携した食育を推進します。
- ・保育所、幼稚園及び認定こども園等においては、保護者同士の交流の場の提供など、在籍する子どもや保護者だけでなく地域の子育て家庭へも食を通じた支援を実施します。
- ・生活と遊びを通じて子どもが自ら関心をもって食の体験を行えるよう、保護者への啓発を推進します。
- ・管理栄養士、栄養士、栄養教諭等の専門職を中心に、教職員が連携・協働して食に関する指導の全体計画を着実に実施する体制の整備を促進します。
- ・基礎的、基本的な調理の知識と技術を習得し、日常生活で実践できる力を身につける調理実習を行い、朝食や食事の組み合わせ、食文化の継承等について理解を深めるとともに、食事を作る楽しさや食べる喜びを味わう取組を充実します。
- ・食の専門家である「きょうと食いく先生」事業を通じた体験型食育の意義及び実践例を地域・学校に発信することにより、生きる力や命の大切さといった教育的価値の理解を促進します。

○ 給食を通じた食育の推進

「食材の理解」「食文化の体験」「命への感謝」「栄養バランスの学習」などを学ぶことができる給食を通じた食育を行います。

- ・将来にわたる健康の保持増進、地場産物、和食、郷土料理、行事食等の食文化や地産地消への理解を深める給食の提供と、給食を通じた指導を実施します。
- ・教科等横断的な食に関する指導の取組及び学校教育活動と関連させた学校給食の献立を作成します。
- ・授業や学校給食等、学校教育活動全体を通じて、学校、家庭、地域が連携した、食の知識、食習慣、地域の食材、食文化等への理解と、食への感謝の気持ちを深める取組を推進します。

- ・食に関するオンライン授業や家庭での学び等を支援するデジタル教材の作成、体験型食育へのICTの活用等、児童生徒や保護者への直接的な情報発信を行います。

取組事例

○ 食育人材の育成と関係者が連携した食育の推進

■ 地域の方々の協力による地元産のお米に関する学習



田植え体験の様子

地域の方々の協力で有機米の栽培を学び、田植えを体験。給食のお米が地元産で環境や健康に良いことを再認識し、ふるさとへの愛着を深め、生育観察や調理実習を通して、農業の課題にも目を向けています。

■ きょうと食いく先生による教科と連携した体験型授業



食いく先生による調理実習の様子

小学校では、「すがたをかえる大豆」の単元において、大豆からできる食べ物について、きょうと食いく先生からお話を聞き、豆乳から豆腐づくりを体験するなど、教科と関連して体系的に食育活動を実践しています。

○ 給食を通じた食育の推進

■ 地場産物を取り入れた学校給食による食育の推進



京田辺市「まるごときょうとの日」

京田辺市では、学校給食において使用する農林水産物（牛乳以外）を全て京都府産とする「まるごときょうとの日」を実施しています。教室掲示用ポスターに生産者のインタビューを掲載し、生産者がどのように野菜を作っておられるかを伝えています。

■ 歯と口の健康週間における給食時間でのミニ指導



給食時間でのミニ指導の様子

学校の食育目標と歯と口の健康週間に合わせて、噛むことを意識できる給食を提供。「よく噛んで食べる」ことについて、給食時間に全学年へミニ指導を行うなど、噛むことの良さを理解し、継続していくことを意識づけています。

(3) 生活自立期を中心とした大人の食育の強化

○ 大学・企業と連携した食育推進体制の構築

「きょうと食育ネットワーク」に新たに大学や企業に参画いただき、情報交換や協力の仕組みを拡充するとともに、「きょうと食の安心・安全ヤングサポーター」を更に養成するなど、若い世代への食育を進める体制を強化します。

- ・「きょうと食育ネットワーク」に大学の健康部門や企業の参入を進め、府内における20・30代を中心とした食育推進の情報交換やコラボレーションを進めます。
- ・大学等との連携による「きょうと食の安心・安全ヤングサポーター」の養成を行い、農林水産業への理解促進や魅力の発見による、将来を担う若い世代の食に対する意識が向上する取組を進めます。
- ・大学や企業における食育体験講座や農林水産業者との交流を通じて、将来を担う若い世代の食に対する意識が向上する取組を進めます。
- ~~・大学や職場等で朝食や主食・主菜・副菜のそろった食事が入手しやすい等、健全な食生活を実施しやすい食環境づくりを推進します。~~
- ・「きょうと健康長寿推進府民会議」等の連携による野菜摂取等の啓発を実施します。

○ 大学・企業と連携した食育の実施

食生活が乱れやすい若い世代に対して、大学や企業と連携し、食堂で朝食摂取やバランスの良い食生活の重要性を科学的根拠に基づいた情報として伝えるなど、食生活改善の実践に導く取組を推進します。

- ・学生等が動画などの啓発媒体の作成や周知に携わる等、食に触れ関心を高める機会を継続的に提供します。
- ・京都府産の農産物の利用と食文化等の情報発信を意欲的に行う企業等を登録する「たんとおあがり 京都府産」施設の登録を推進し、府内産農林水産物をきっかけとした食に対する意識の向上を図ります。
- ・大学や企業と連携し、朝食摂取やバランスの良い食生活の重要性について、科学的根拠に基づいた情報を分かりやすく伝え、実践につなげる取組を進めます。情報提供にあたっては、旬の食材野菜のメリットや手軽に作れる常備菜のレシピなど価格や手軽さについての情報など幅広いものとします。
- ・「きょうと健康づくり実践企業認証制度」等、健康づくりに組織的継続的に取り組む企業の認定や支援、府民への周知を行います。
- ・大学や社員食堂大学における学生食堂や事業所における社員食堂等で、健康に配慮した食事提供や健康・栄養情報が提供されるよう支援します。
- ・大学や職場等で朝食や主食・主菜・副菜のそろった食事が入手しやすい等、健全な食生活を実施しやすい食環境づくりを推進します。

取組事例

○ 大学・企業と連携した食育推進体制の構築

■大学生を対象とした京都府の農林水産業や食文化を学ぶ研修会の開催



生産者への取材の様子 報告・発表

京都府では、大学と連携し、未来を担う若い世代の食への意識向上を図ることを目的に「ヤング食育研修会」を実施しています。大学生に、農業者や食品加工業者等の取材の機会を提供し、同世代に伝えたいことを発表することで、農林水産業や食品加工業の魅力発見と生産現場への理解醸成につなげます。

■きょうと食の安心・安全ヤングサポーターの養成



ヤングサポーターの活動の様子

京都府では、若い世代の方々が食に親しむ機会を増やし、食への興味・関心をさらに高めていただくことを目的に、令和元年度から「きょうと食の安心・安全ヤングサポーター登録制度」をスタートしました。

これまでに、5大学9学部の学生の皆さんが登録し、活動いただいています。

○ 大学・企業と連携した食育の実施

■企業と連携した朝食摂取や野菜摂取向上の啓発



朝食摂取ポスター 京野菜レシピブック

きょうと食育ネットワークでは、「きょうとの食育サポート企業」等と連携し、イベントやポスター、レシピブックの配布等を通じて、朝食摂取や野菜摂取向上の啓発活動を実施しています。

■きょうと健康づくり実践企業認証制度の取組



認証マークステッカー

京都府では、健康づくり（食・栄養、運動、休養等）や健康（検）診受診率向上に取り組む企業を認証し、認定証等の送付、健康に関する情報提供等の支援や府民への周知を実施しています。

(4) 地域における食育の推進

○ 地域における多様な主体による食育の推進

地域の伝統的な料理、季節の行事などを活用しながら、府民が地元で親しめるような食育活動を推進します。

- ・「市町村食育推進計画作成の手引き」を作成し、助言を行うなど、市町村における食育推進計画作成を推進するための具体的支援を行います。
- ・「きょうと食育ネットワーク」や「きょうと健康長寿推進府民会議」等、府民運動による朝食摂取など望ましい食生活の啓発を行います。
- ・『「きょうとの食育」サポート企業」等、府内の食育活動推進を支援する企業の拡大・取組の周知を推進します。
- ・「きょうとこどもの城」等と連携した地域で行う食育を推進します。
- ・「きょうと食いく先生」、「食生活改善推進員」などの食育ボランティアが保育所、幼稚園、認定こども園、小・中・高等学校、地域の多様な主体（児童館や子ども食堂、公民館、コミュニティセンター、PTA、保護者グループ、高齢者グループ等）において、管理栄養士・栄養士・栄養教諭等の関係者と連携しながら、各世代に応じた健全な食生活への理解や食への感謝の気持ちを深める体験型食育を強化し、地域や府民の食育を推進します。

○ 日常生活に溶け込んだ食情報の提供による食育の推進

健康づくりを応援する外食店舗や、調理困難者向け配食サービスなど地域で暮らす方々が健康に暮らすための取組を推進します。

- ・野菜たっぷりメニュー、塩分控えめメニュー、エネルギー表示や食物アレルギー表示のある「きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店」等、外食や中食での健康に配慮した商品・メニュー・情報の提供を行う施設の認定や支援、府民への周知を推進します。
- ・調理や買い物が困難な方や健康状態に合わせた食事を作ることが難しい方に向け、健康に配慮した配食サービスリストを地域のニーズに応じて作成、府民や関係者へ周知し、利用環境整備を推進します。
- ・災害時には、平常時とは異なる食環境への対応が強いられることから、家庭内における食料品の備蓄などの防災知識の取得について食の安全の取組と連携して行います。

取組事例

○ 地域における多様な主体による食育の推進

■きょうと食育ネットワーク参画団体における食育企画の実施



オンライン食育企画
親子でチャレンジ いわしクッキング

きょうと食育ネットワーク参画団体において、地域の子ども達やその保護者等を対象に、食育活動を実施しています。また、参画団体同士が協力・連携して食育活動を実施しています。

■食生活改善推進員による小中学校での食文化伝承推進事業



調理実習の様子

京丹後市では、地域の伝統的な食文化の理解を深め、伝承するため、市内の小中学生を対象に、食生活改善推進員の指導により、ばら寿司などの郷土食の調理実習等を実施しています。

○ 日常生活に溶け込んだ食情報の提供による食育の推進

■「きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店」の推進



ステッカー

京都府・京都市では、外食や惣菜等を利用する方が、自身の健康状態や希望に応じてメニューを選べるよう、健康づくりを応援する店を登録し、紹介する制度を実施しています。

■健康に配慮した配食サービスリストの作成・周知



配食サービスリスト例

京都府では、調理や買い物が難しい方や健康状態に合わせた食事を作ることが難しい方に向け、健康に配慮した配食サービスリストを作成し、府民や関係者に周知しています。

2 持続可能な農林水産業・食品産業を支える食育の強化

○ 生産者等と府民との交流等の促進

農林水産業や食品産業の体験を通じて、産業を支える人々の想いや魅力に触れ、生産現場と食卓のつながりを理解することで、農林水産業への理解醸成と、食への感謝や食生活を見つめ直す契機となる取組を推進するとともに、将来の仕事として選択してもらえる取組を推進します。

- ・きょうと食いく先生の活動を通じて、学校授業の深堀のみならず、京都府独自の栽培技術や生産物の歴史を伝えることで、農林水産業の魅力やその価値を増す取組を進めます。
- ・食の安全施策として行うリスクコミュニケーションや事業者向けの講習会などを通じて農林水産業で働く方の取組を紹介するなど、その価値を増し、合理的な価格形成につながる取組を進めます。
- ・生産の現場や生産者が身近に感じられるよう、体験農園や市民農園等を活用した交流を促進します。
- ・京都援農隊の活動を促進し、農林水産業の生産現場の体験を通じて食に対する意識を向上するとともに、次世代の担い手の確保につながる取組を進めます。
- ・実施する取組については「京都府食の府民大学」やSNS等のICTツールを効果的に活用するとともに、その取組が広く展開するよう様々なイベント等を通じて周知します。

○ 食文化の継承や食品ロスの削減など、食を大切に思う心の醸成

地域で受け継がれてきた食文化の継承や食品ロスの削減などを通じて、食と農を大切にすることを育み、持続可能な食の実践を促進します。

- ・「京の食文化ミュージアム・あじわい館」におけるプロの料理人による旬の食材を活用した料理や和食料理教室開催等、体験を通じた京都府産農林水産物の魅力や食文化を発信します。
- ・「京の食文化の語り部」等、京都府産農林水産物や食文化に造詣の深い人材による魅力発信と食文化の伝承を行います。
- ・和食文化人材の育成等、食文化に関わる（担う、支える、楽しむ）人を増やし、その裾野を広げる取組を進めます。
- ・「うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味（農林水産省）」等、郷土料理のレシピや地域の風土・食文化を啓発します。
- ・「京都府食べ残しゼロ推進店舗」等、事業者、消費者及び地域と一体となった食品ロス削減を推進します。
- ・食に関する正しい知識や食の魅力をはじめ、農業体験や就農情報など幅広い食に関する情報を伝えるために、「京都府食の安全・食育情報」等、FacebookをはじめとしたSNSや、「京都府食の府民大学」などYouTubeチャンネルなどのデジタルメディアを活用します。

取組事例

○ 生産者等と府民との交流等の促進

■京都援農隊が農業者の農作業を支援



援農体験の様子

京都府では、農業・農村を支える農業者を支援するため、農業に興味がある方や農業者の力になりたいという方を「京都援農隊」として募集・登録し、農作業等を行う人材を必要とする農業者とのマッチングを実施しています。

■きょうと食いく先生による農業体験授業の実施



農業体験授業の様子

京都府では、農作物の栽培や加工・調理等の体験指導ができる専門家を「きょうと食いく先生」として認定し、府内各地に広く派遣しています。土づくり、種まきから収穫までの農作物栽培体験を通じて、地域の農産物について、理解を深めるとともに、地域の生産者と交流する体験型食育を実施しています。

○ 食文化の継承や食品ロスの削減など、食を大切に思う心の醸成

■京の食文化ミュージアム・あじわい館による食文化・継承活動



語り部による料理教室の様子

京の食文化ミュージアム・あじわい館では、「京の食文化の語り部」による京都府産農林水産物の魅力や食文化の講話、京の食文化の展示、京都の料理に欠かせない出汁の試飲や一流の和食料理人から京料理の基本を学べる料理教室等、体験を通じた食の啓発を実施しています。

■「京都府食の府民大学」「京都府食の安全・食育情報 SNS」を活用した情報発信



食の府民大学サイト SNS 配信例

京都府では、食の安全や食育を学べるツールとして、調理する力や食を選ぶ力を身につける映像教材を作成し、「京都府食の府民大学」のサイトで公開しています。「京都府食の安全・食育情報 SNS」では、旬の農林畜水産物の情報、食に関するイベント、食のまめ知識、食育の事例紹介等、楽しく学べる情報を発信しています。

第5章 計画の目標

1 目標一覧

施策体系		項目 (新：新規、継：継続、拡：拡充)		基準年	目標値	担当課
				R6年度	R12年度	
多様な主体による食育の推進	家庭における食育の推進	1 (継)	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る府民の割合(%)	56.4	70.8	農林水産部 農政課
		2 (継)	朝食を毎日食べる府内小学生の割合(6年生)(%)	83.3	95	教育庁 学校教育課
			朝食を毎日食べる府内中学生の割合(3年生)(%)	78.1	90	
	学校等における食育の推進	3 (拡)	きょうと食いく先生の授業数(授業/年)	580	650	農林水産部 農政課
		4 (継)	学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース、%)	17.4	30	教育庁 保健体育課
	大人の食育の強化 生活自立期を中心とした	5 (新)	社員、学生に対して食堂等を活用した食育活動を行う大学・企業数(団体)	0	25	農林水産部 農政課
		6 (新)	学生等によるきょうと食の安心・安全ヤングサポーターの養成*(延べ登録者数(人))	206*	311	農林水産部 農政課
	地域における食育の推進	7 (継)	食育推進計画を作成・実施している市町村の割合(%)	80.8	100	農林水産部 農政課
8 (拡 継)		きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店数(店舗)	808	1,000	健康福祉部 健康対策課	
持続可能な農林水産業を支える食育の強化	9 (新)	農林漁業体験者数(延べ体験者数/年)	=2,675	3,200	農林水産部 関係課	
	10 (新)	京都の食に対する理解促進に向けた講演会等の参加者数(人/年)	=628	1,200	農林水産部 関係課	
	11 (拡)	食に関する正しい知識や食の魅力をICTを活用して発信する回数(回/年)	335	500	農林水産部 関係課	

*第7次京都府食の安心・安全行動計画と共通の目標のためR5年度を基準年とする

2 目標の考え方

項 目		目標設定の考え方
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る府民の割合 (%)	生涯にわたる心身の健康の確保に向けて、健全な食生活を実践するためには、栄養バランスに配慮した食事を習慣的に摂取することが大切で日本型食生活にも繋がるため。
2	朝食を毎日食べる府内小学生の割合 (6年生) (%)	朝食は、基本的な生活習慣を身に付ける観点から非常に重要であり、とりわけ、子どもの朝食摂取に向けて、家庭や学校等の関係者が連携し取組を推進することが必要なため。
	朝食を毎日食べる府内中学生の割合 (3年生) (%)	
3	きょうと食いく先生の授業数 (授業/年)	京都府独自の取組である食の専門家の登録制度「きょうと食いく先生」が持つ知識や経験で、学校等での食育活動を支援することが必要なため。
4	学校給食における地場産物を使用する割合 (金額ベース、%)	学校給食に地場産物 (京都府産の食材) を活用することで、地域の食材や食文化等の理解を深め、感謝の心を育むなどの取組を推進することが必要なため。
5	社員、学生に対して食堂等を活用した食育活動を行う大学・企業数 (団体)	若い世代が日常の多くの時間を過ごす大学や職場と連携した食育の取組を推進するため、きょうと食育ネットワークの構成団体として新たに企業・大学 (健康・農業部門) の新規登録を進め体制を整備することが必要なため。
6	学生等によるきょうと食の安心・安全ヤングサポーターの養成 (延べ登録者数 (人))	将来を担う若い世代の食に対する意識向上を図り、自ら食について考え行動することを促すため、大学生等を対象に、ヤングサポーターを養成することが必要なため。
7	食育推進計画を作成・実施している市町村の割合 (%)	府内全市町村で食育推進計画が策定され、地域の特性を活かした効果的な食育が推進されるよう、支援を行うことが必要なため。
8	きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店数 (店舗)	エネルギーやアレルギー表示、野菜や塩分に配慮した食事を提供する「食の健康づくり応援店」を通して、府民の健康的で安全な食環境整備を推進することが必要なため。
9	農林漁業体験者数 (延べ体験者数/年)	農林水産物の生産現場への関心や理解を深めるため、農林漁業体験活動を推進することが必要なため。
10	京都の食に対する理解促進に向けた講演会等の参加者数 (人/年)	京都の食を支える生産者や加工業者、料理人等多様な主体による講演会等を通じて府民との交流を推進し、府民の京都の食に対する理解を促進することが必要なため。
11	食に関する正しい知識や食の魅力をICTを活用して発信する回数 (回/年)	食に関する正しい知識の向上と食の魅力発信のため、オンラインでの情報発信等、ICTを活用した効果的な取組を推進することが必要なため。

第6章 ライフステージに応じた施策の考え方

健全な食生活を送り、心身共に健康で豊かに暮らすためには、子どもから高齢者までの各ライフステージに応じた食育の観点も重要です。

また、食生活は、将来の健康状態や、次世代に影響を与えるものとして、推進にあたっては、ライフコースアプローチ（胎児期から高齢期に至るまでの人の生涯を経時的に捉える）の考え方を取り入れることとします。

ライフステージ	特徴	取り入れるべき考え方
小児期	乳幼児期（0～5歳） 生活習慣の基礎づくりが行われる時期。保護者や家族が見本を示し、食習慣の基礎を身に付けることが重要。	○食習慣の基礎を身に付け、食べる意欲を育てる ・規則正しい食事リズム、生活リズムを身に付ける ・発育、発達に応じた食事をする ・家族と一緒に食事を楽しみ、食事の挨拶やマナーを身に付ける ・様々な食べ物に触れて食体験を広げる
	少年期（6～15歳） 集団の中で、身体面と精神面の発達を通して自我が形成される時期。 心身の健やかな成長のための望ましい食習慣の形成が必要。	○学習や体験を通じて、食に関する正しい知識を身に付け、望ましい食習慣を実践できる力を育てる ・早寝早起き朝ごはんの実践。朝食や食事の組合せ等の実践につながる知識や技術を身に付ける ・地域の食材や食文化に関心を高める ・食べ物や自然を大切にする気持ち、食に関わる人への感謝の気持ちを育む
青・壮年期	青年期（16～29歳） 身体的発達が頂点に達し、その機能が十分に発揮される時期。一人暮らし、就職、結婚、育児等、人生の転機が重なり、生活習慣の大きな変化が起きやすい。生涯の健康づくりを見つめた健全な食生活の定着が重要。	○食に関する知識や技術を生かし、健全な食生活を自己管理する力を高める ・生活習慣の変化に応じた、正しく食を選ぶ力、調理する力を身に付ける ・生活習慣病予防のための食生活の実践 ・地場産物や旬の食材を生かした食事、和食や郷土料理などを楽しむ
	壮年期（30～64歳） 前期（30～44歳）は、肉体的、生理的機能が安定を保つ時期。後期（45～64歳）は、精神面は円熟するが身体機能は徐々に低下する時期。健全な食生活の維持が重要。	○生活習慣を見直し、健康管理に努め、健全な食生活を実践する ・食の知識を食生活に生かし、健康管理に努める ・生活習慣病予防のための食生活の実践 ・地場産物や旬の食材を生かした食事、和食や郷土料理などに取り組み、次世代に伝える
高齢期	高齢期（65歳以上） 心身の老化が見られる時期。健康寿命の延伸、介護予防、生活の質の向上の観点から、生活習慣病予防に加えて、低栄養の予防に配慮するなど、健康状態に応じた食生活を実践することが重要。	○健康を維持し、豊かな食経験を次世代に伝える ・1日3食、主食・主菜・副菜のそろった食事、多様な食品を組み合わせる、たんぱく質の不足に気を付けるなどのフレイル・低栄養予防の食事、健康状態に応じた食生活の実践 ・食を通じた豊かな生活の実現 ・家族や友人、地域の人との食事やコミュニケーションを楽しむ ・地場産物や旬の食材を生かした食事、和食や郷土料理など、食の知識や経験を次世代に伝える

参考資料

1 京都府における食育に関連する計画

この計画では、京都府の関連する計画等と相互に連携しながら、総合的に食育に関する施策を推進することとしています。

<p>京都府総合計画（京都府夢実現プラン）</p> <p>京都府行政運営の基本理念・原則となる条例第4条の規定により策定され、「一人ひとりの夢や希望が全ての地域で実現できる京都府をめざして」を掲げ、「将来構想」と「基本計画」、「地域振興計画」によって構成されるもの</p>
<p>京都府農林水産ビジョン</p> <p>京都府総合計画における農林水産分野の将来像や施策の方向性について体系化及び具体化するとともに、各地域振興計画とも連動して、農林水産施策における今後の取組の方向性を示したもの</p>
<p>京都府食の安心・安全推進計画</p> <p>京都府食の安心・安全推進条例第5条の規定により食の安心・安全の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するためのもの</p>
<p>京都府農林水産業人材確保育成戦略</p> <p>農林水産業の人材確保・育成に関する施策を総合的かつ効果的に推進し、農林水産業が他産業並みの所得を確保し、魅力ある職業選択肢の一つとなることで、京都府農林水産業の成長産業化と農山漁村の維持・活性化を図るためのもの</p>
<p>京都府食品ロス削減推進計画</p> <p>食品ロスの削減の推進に関する法律第12条の規定により、府内の食品ロス削減に向けた一層の充実を図るために、府としての方針や、事業者・消費者等の各主体の役割、具体的な施策を示すもの</p>
<p>きょうと健やか21（京都府保健医療計画）</p> <p>府民・企業・関係団体・行政等関係機関で構成する「きょうと健康長寿推進府民会議」を母体として、京都府保健医療計画に掲げられた目標に向かい、府民の健康づくり運動を推進していくための手引書となるもの</p>
<p>京都府教育振興プラン</p> <p>教育基本法第17条第2項の規定により策定する、京都府における教育振興基本計画であり、教育の目指す方向及びその実現に向けた総合的な教育施策を明示し、「京都府ならではの教育」を進めていく指針となるもの</p>

2 用語集






用語	解説
アルファベット	
ICT	Information and Communication Technologyの略で、インターネットの活用やメール・SNSによる人同士のコミュニケーション、情報共有等、通信技術を使って、人とインターネット、人と人がつながる技術のこと。
SNS	Social Networking Serviceの略で、登録された利用者同士が交流できるWebサイトの会員制サービスのこと。Facebook、X、Instagram、LINEなどのサービスがあります。
ア行	
栄養教諭	学校において、児童生徒への「食に関する指導」と「学校給食の管理」を一体的に行う教員のこと。平成17年4月に国が制度を創設し、学校教育法第37条の2により、免許状を有する栄養教諭の配置が可能となりました。京都府では平成18年4月から学校への栄養教諭の配置を開始。教育課程に沿って食に関する指導を行い、食育を推進する専門職です。
大人の食育	生活の自立が始まる20・30代の若い世代の栄養バランスの乱れ、朝食欠食が顕著なことから、若い世代を中心に広く大人に対して健全な食生活の定着を行うこと。
おばんざい	京都の家庭で受け継がれている日常的なおかず。味付けは出汁を基本に、旬の野菜など、季節の食材を無駄なく使いきるよう工夫された料理です。
カ行	
京都援農隊	農業・農村を支える農業者を支援するため、農業に興味がある方や農業者の力になりたいという方を「京都援農隊」として募集・登録し、農作業等を行う人材を必要とする農業者とのマッチングを行う制度。
共食	家族や仲間など複数人で一緒に食事をする事。生活リズムの改善や幸福度向上の観点から重要とされています。
京料理	「有職料理」、「本膳料理」、「精進料理」、「懐石」、「川魚料理」が融合して「京料理」に発展。味付けは出汁、献立は一汁三菜を基本とし、料理人の洗練された技術と美意識によって調理、盛り付けされた、五色、五味、五法を五感で愉しむ料理です。 令和4年度、「京料理」は国の登録無形文化財に登録されました。
郷土料理	地元で入手した食材を用いて、当該地域で作られ継承されてきた料理であって、歴史・文化・風習的な特徴、又は気候・風土を背景とした特徴を持ち、地域ぐるみで保護・継承を行うもの。
きょうと食いく先生	農林水産業者・料理人・食品加工業者などであって、学校等への出前授業により子どもたちなどに対して農産物の栽培や調理体験等の五感を使った食育の指導を行うことができる人材を、京都府が認定しています。

用語	解説
きょうと 食の安心・安全 ヤングサポーター	将来を担う若い世代が食に触れ、親しむ機会を増やし、食の安全、食文化及び食を大切する意識を更に高めるために、食に関して高い意識を持つ大学生等を京都府が養成・登録するもので、府が開催する食に関するイベントや情報発信に参加してもらっています。
健康寿命	健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間のこと。本文中に掲載している京都府の健康寿命については、サリバン法（広く用いられている健康寿命の計算法）に基づき算出されたものであり、日常生活に制限のない期間の平均は、国民生活基礎調査と生命表を基礎情報としたものです。
合理的な価格形成	食料の持続的な供給を実現するために、食料システムの各段階でのコストを把握・明確化し、生産から消費に至る食料システム全体で合理的な費用が考慮される仕組みのことであります。
サ行	
主食・主菜・副菜	主食は、炭水化物の供給源であるごはん、パン、麺等を主材料とする料理のこと。主菜は、たんぱく質の供給源となる肉、魚、卵、大豆・大豆製品等を主材料とする料理のこと。副菜は、ビタミン、ミネラル、食物繊維の供給源となる野菜、いも、豆類、きのこ、海藻等を主材料とする料理のこと。主食、主菜、副菜の組み合わせを意識することで、栄養面をはじめ、見た目にもバランスのよい食事になると考えられています。
常備菜	あらかじめ調理して保存し、数日間にわたって食べられるおかずのこと。冷蔵や冷凍で保存し、必要なときに取り出して食事に加えることで、栄養バランスの確保や食事準備の負担軽減に役立ちます。
食育	食育基本法（平成17年法律第63号）において、生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎と位置付け、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こととされています。
食育基本法	生涯にわたり健全な食生活を実践できる国民を育てるため、国・地方・関係者が連携して食育を推進することを目的とし、平成17年7月15日に施行されました。
食育推進基本計画	食育基本法に基づき、食育の推進に関する施策の基本的な方針や食育の推進目標や総合的な促進に関する事項などが示されています。国において平成18年から5年毎に新たな計画が策定されています。
食生活改善推進員	市町村が開催する養成講座を修了した者で、「私達の健康は私達の手で」をスローガンに食生活改善及び健康づくりの案内役として地域で活動するボランティアです。
食環境づくり	人々がより健康的な食生活を送れるよう、人々の食品（食材、料理、食事）へのアクセスと、情報へのアクセスの両方を、相互に関連させて整備していくことをいいます。
食品ロス	まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。食品ロスの削減を総合的に推進することを目的として、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が令和元年10月1日に施行されました。
食料システム	食料の生産・加工・流通・小売・消費の各段階の関係者が有機的に連携することにより、全体として機能を発揮する一連の活動の総体をいいます。

用語	解説
生活習慣病	食事や運動・喫煙・飲酒・ストレス等の生活習慣が、発症の原因となる疾患の総称。日本人の三大死因であるがん・脳血管疾患・心疾患、更に脳血管疾患や心疾患の危険因子となる動脈硬化症・糖尿病・高血圧症・脂質異常症等は、いずれも生活習慣病とされています。
生活自立期	進学や就職などにより、一人暮らしを行うなど食生活が大きく変わる時期。
タ行	
体験型食育	命と食の大切さを理解するために行う、農作業や調理など五感を使った体験を伴う食育のこと。
低栄養	健康的に生きるために必要な量の栄養素が摂れていない状態。一般に高齢になると、食事量が少なく、食事に偏りが生じやすくなり、このような食生活が長く続くと、たんぱく質やエネルギーが不足するリスクが高まります。低栄養は、フレイル（加齢とともに心身の活力、社会的つながりが弱くなった状態）と関係が強く、共に予防が大切と言われています。
ナ行	
中食（なかしょく）	レストラン等へ出かけて食事をする「外食」と、家庭内で手づくり料理を食べる「内食」の中間にあって、市販の弁当や惣菜、家庭外で調理・加工された食品を家庭や職場・学校等で、そのまま（調理加熱することなく）食べること。これら食品（日持ちしない食品）の総称としても用いられます。
日本型食生活	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た、栄養バランスに優れた食生活のこと。
ハ行	
フレイル	フレイルとは、海外の老年医学の分野で使用されている「Frailty（フレイルティ）」に対する日本語訳です。日本語訳では「虚弱」や「老衰」、「脆弱」などになります。厚生労働省研究班の報告書では「加齢とともに心身の活力（運動機能や認知機能等）が低下し、複数の慢性疾患の併存などの影響もあり、生活機能が障害され、心身の脆弱性が出現した状態であるが、一方で適切な介入・支援により、生活機能の維持向上が可能な状態像」とされています。
ラ行	
リスクコミュニケーション	リスク分析の全過程において、リスク管理機関、リスク評価機関、消費者、生産者、事業者、流通、小売り等の関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換することです。リスクコミュニケーションを行うことで、検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識を深め、リスク管理やリスク評価を有効に機能させることができます。

3 食に関するウェブサイト一覧（令和8年3月現在）

（1）京都府の食に関する行政情報

名称	URL	QRコード
食生活・消費生活	https://www.pref.kyoto.jp/ku-rashi/shoku/	
きょうと食育情報 	https://www.pref.kyoto.jp/sh-okuiku/	
食の安心・安全きょうと 	https://www.pref.kyoto.jp/sh-oku-anshin/	




（2）京都府の食に関するSNS

名称	URL	QRコード
京都府食の安全・食育情報 	<facebook> https://www.facebook.com/kyoto.shokuanzen.shokuiku/	
	<X> https://x.com/kyotopref_shoku	

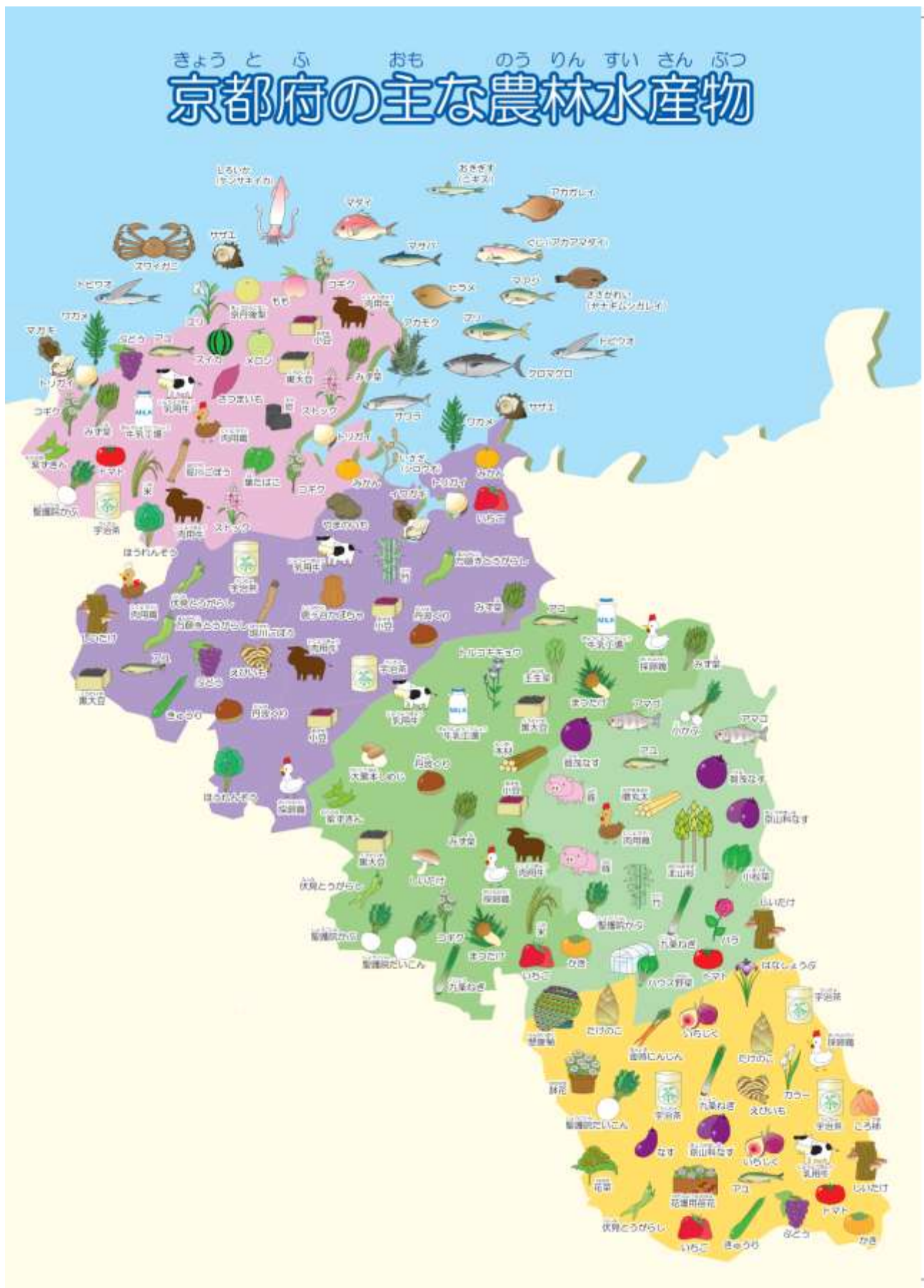
(3) 京都府の食に関するレシピ、学習動画等

名 称	URL	QR コード
cookpad 京都府公式キッチン 	https://cookpad.com/kitchen/12555780	
京の食文化ミュージアム・あじわい館 	https://www.kyo-ajiwaikan.com/	
京都府食の府民大学 	http://www.pref.kyoto.jp/fumindaigaku/	

(4) 京都府の食に関する団体等

名 称	URL	QR コード
きょうと食育ネットワーク 	https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/network.html	
きょうと健康長寿 推進府民会議	http://www.pref.kyoto.jp/ken tai/kyotokenkouchoujusuishin fuminkaigi.html	

4 京都府の主な農林水産物



5 計画策定の経過

- 令和7年8月28日 第1回食育推進懇談会において、食育の現状と課題等について意見交換
- 9月25日 府議会9月定例会で、概要案を報告
- 11月7日 第2回食育推進懇談会において、中間案について意見交換
- 12月11日 府議会12月定例会で、中間案を報告
- 12月16日 第3回食育推進懇談会において、中間案について意見交換
- 12月18日 ～令和8年1月8日
食育推進計画中間案に対するパブリックコメントを実施
- 令和8年2月19日 第4回食育推進懇談会において、最終（案）について意見交換
- 3月6日 府議会2月定例会で、最終案を報告
- 3月〇日 策定・公表

6 京都府食育推進懇談会委員

区分	所属・役職名	氏名
学識経験	同志社女子大学 学生支援部長 " 生活科学部食物栄養科学科 教授	小切間 美 保
	京都府立大学大学院生命環境科学研究科 准教授	吉 本 優 子
家 庭	京都府生活協同組合連合会 事務局長	松 本 樹
学 校	京都府学校給食研究会 会長	田 中 庄 平
地 域	京都府食生活改善推進員連絡協議会 会長	坂 部 智恵美
食卓と生産 現場をつなぐ	きょうと食いく先生	清 水 大 介
企 業	株式会社堀場製作所 コーポレートオフィサー " 管理本部長	山 下 泰 生
人材育成	京都府立大学 名誉教授	桂 明 宏

7 京都府食育推進懇談会設置要領

(設置)

第1条 食育基本法（平成17年法律第63号）第17条の規定により「京都府食育推進計画」（以下「計画」という。）を策定するため、幅広い視点から多様な意見を聴取することを目的に京都府食育推進懇談会（以下「懇談会」という。）を設置する。

(組織)

第2条 この懇談会は、別表に掲げる学識経験者、その他識見を有する委員をもって構成する。

- 2 委員の任期は、令和8年3月31日までとする。
- 3 委員に欠員が生じ、運営に支障が生じたときは、新たな委員を選任できるものとする。
- 4 懇談会には、座長を置き、委員の互選により選出する。
- 5 知事は、必要に応じて懇談会を招集する。
- 6 座長は、議事を運営する。
- 7 座長に事故があるときは、あらかじめ座長が指名する委員がその職務を代理する。

(委員の役割)

第3条 懇談会の委員は、次に掲げる事項について意見を述べるものとする。

- (1) 食育の推進に関する事項
- (2) その他計画の策定にあたり、必要と認められる事項

(委員の責務)

第4条 委員は、公正かつ公平に意見を述べなければならない。

- 2 委員は、懇談会で知り得た秘密を漏らしてはならず、委員の職を退いた後も同様とする。ただし知事が認めたときは、この限りではない。

(委員以外の者の出席)

第5条 知事は、懇談会において、必要があると認めたときは、委員以外の者の出席を求め、その者の意見を聞くことができる。

- 2 委員以外で懇談会に出席した者は、懇談会で知り得た情報を公表してはならない。ただし、府または懇談会が公表した情報については、この限りではない。

(公開)

第6条 懇談会は、原則として公開とする。ただし、懇談会を公開することにより公正かつ円滑な運営に著しい支障が生じると認められるときその他知事が必要と認めるときは、非公開とすることができる。

- 2 懇談会委員の氏名は、公表する。
- 3 議事録要旨は、京都府ホームページにおいて公表する。

(その他)

第7条 この要領に定めるもののほか、懇談会の運営等に関し必要な事項は、知事が別に定める。

附 則

この要領は、令和7年8月19日から施行する。

別表 (略)

発行：令和8年〇~~3~~月

京都府農林水産部農政課

〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

TEL 075-414-5654 FAX 075-432-6866