

# 第4次京都府食育推進計画（令和3年度～7年度）

～ つなげる、京都。 つづける、食。 ～

## 食育とは

- **食育の定義**
  - ・食育基本法において、「食育とは、生きる上での基本であり、知育・徳育・体育の基礎となるべきものであり、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」と定義
- **食育の推進**
  - ・食育は、生涯にわたって、健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを目指して、国、地方公共団体とともに、地域の関係者が連携・協働し、国民運動として推進
  - ・都道府県及び市町村には、国の計画を基本として食育推進計画を作成する努力義務
- **食育の効果**
  - ・「心身の健康と豊かな人間形成」、「食事の重要性や楽しさの理解」、「食への感謝の心を育む」、「食の正しい知識、選択する力、調理する力の獲得」、「食文化の保護・継承」等

## 現状と課題

### 京都府における食をめぐる現状

- **京都府及び市町村における食育推進計画の策定状況**
  - ・京都府：国の計画に合わせて5年ごとに策定  
第1次[H19～H22]、第2次[H23～27]、第3次[H28～R2]
  - ・市町村：食育推進計画を作成・実施している市町村(68%)
- **健康寿命の延伸や生活習慣病予防の観点から食育の取組が必要**
  - ・高齢化率が進展(平均29.1% ※各市町村で大きく異なる)
  - ・平均寿命と健康寿命の差は、男性約10年、女性約13年
  - ・食生活と関わりの深い3大生活習慣病は、全死亡の約5割
- **朝食を毎日食べる子どもや若い世代の割合の向上が必要**
  - ・朝食を毎日食べる府内小・中学生の割合(小学生:85.3%、中学生:79.7%)
  - ・朝食を欠食する割合(20代、30代:11.9%、全体:8.3%)
- **主食・主菜・副菜を組み合わせた食事など食生活の改善が必要**
  - ・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割合(20代、30代:54.1%、全体:69.1%)
- **和食や郷土料理など、伝統的な食文化が根付いている**
- **新型コロナウイルス感染症対策下での新しい生活様式・新たな日常に対応した食育の推進が必要**
  - ・新型コロナウイルス感染症による影響で、全国的に**家庭内食の機会が増加**
  - ・様々な分野で**ICTツールが急速に普及**

※( )内は、いずれも令和元年度の状況

### 第3次京都府食育推進計画の総括

- 学校等で体験型食育を実践する「きょうと食いく先生」の授業数増加や、府HPによる映像教材「京都府食の府民大学」による幅広い府民への情報発信など、**食育の取組の裾野が拡大**
- 一方で、朝食を毎日食べる府内小・中学生の割合は横ばいで推移するなど、**食育に関する知識の更なる浸透を図り、府民一人ひとりの主体的な行動に繋げていくことが必要**

### (国) 第4次食育推進基本計画(令和3年度～7年度) 重点事項

- **生涯を通じた心身の健康**を支える食育の推進
- **持続可能な食**を支える食育の推進
- **新たな日常やデジタル化**に対応した食育の推進
- ※ SDGsの考え方を踏まえ、相互に連携して総合的に推進

## 基本的な方針

- 家庭や学校、地域など、**多様な主体の連携・協働**による食育の推進
- 和食や郷土料理など京都の食文化を活用した取組や、SDGsの実現に向けた取組などを通じた、**府民の食育への関心を高める**ための取組の推進
- オンラインなどICTツールの効果的な活用や家庭内食の機会の増加など、**新しい生活様式・新たな日常に対応した**取組の推進

## 施策の展開と目標

### 多様な主体による食育の推進

現状値(R1) ⇨ 目標値(R7)  
◆:新規目標 ◇:継続目標

#### <家庭における食育の推進>

- 生涯を通じた健康寿命延伸につながる食育の取組
- 関係者連携による若い世代を対象とした、朝食摂取や主食・主菜・副菜のそろった食事の啓発

◆ 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% ⇨ <b>80%</b>
◇ 朝食を毎日食べる府内小学生の割合	85.3% ⇨ <b>95%</b>
◇ 朝食を毎日食べる府内中学生の割合	79.7% ⇨ <b>90%</b>

#### <学校、保育所、幼稚園等における食育の推進>

- 管理栄養士、栄養士、栄養教諭等を中核として関係者が連携した、体系的・継続的な食に関する指導の充実
- 生きた教材としての給食を活用した食育の推進
- 就学前の子どもに対する食育の推進

◇ きょうと食いく先生の授業数	373授業/年 ⇨ <b>554授業/年</b>
◇ 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% ⇨ <b>30%</b>

#### <地域における食育の推進>

- 全ての世代における健全な食生活の実現に向けて、市町村と地域が連携した食環境整備の推進
- 家庭やライフスタイルの多様化に対応した中食や外食、職場等、食へのアクセスの充実

◆ 食育推進計画を作成・実施している市町村の割合	68% ⇨ <b>100%</b>
◇ きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店数	788店舗 ⇨ <b>800店舗</b>

### 食育の効果的な推進のための取組

#### <食育への関心の向上>

- 地産地消や食品ロス削減の推進など食材の適切な活用
- 農林漁業者、料理人等食に関する多様な主体と府民との交流など、和食や郷土料理などの食文化を身近に感じる取組の推進

◆ 京の食文化の語り部のオンライン講座受講者数	0人/年 ⇨ <b>300人/年</b>
◆ 和食文化人材の育成人数(京都府立大学文学部和食文化学科在籍者数)	36人/年 ⇨ <b>120人/年</b>

#### <新しい生活様式・新たな日常への対応>

- WITHコロナ社会を踏まえた、暮らし方の変化に応じた新たな食育の取組の推進
- ICTを活用した啓発イベントや情報発信等、多様な学びの場の提供

◆ ICTを活用した情報発信数	30回/年 ⇨ <b>300回/年</b>
◆ ICTを活用して食育宣言を行う府民の数	0人 ⇨ 累計 <b>10,000人</b>