

(1) 指標及び目標値の考え方

第4次計画では、「持続可能な開発目標（SDGs）」の考え方を踏まえた食育の推進や重点事項に対応した食育の推進の観点から、第3次計画を踏まえ、取り組みの柱ごとに①目標を達成し、一層推進すべき目標、②目標を達成しておらず、引き続き目指すべき目標、③新たに設定する必要がある目標を設定しました。基準値が未記載の指標は、ひょうご栄養・食生活実態調査（R3）で把握し、設定します。

◆「食育推進計画（第4次）」指標と目標値の評価（22指標26目標値）

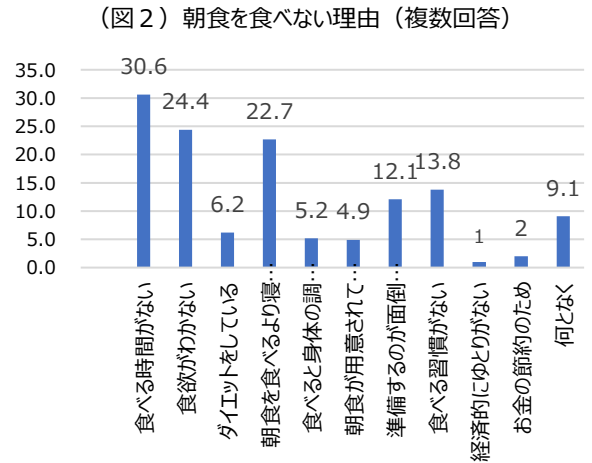
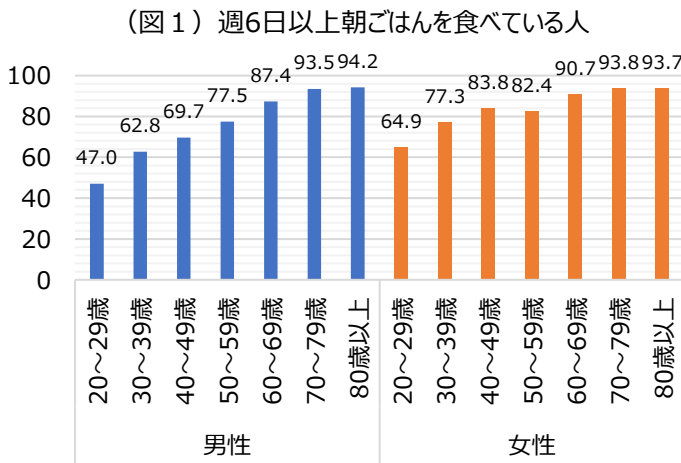
柱	主 指 標	計画策定時 (R2)	直近(R3)	目標値(R8)	
とした健全な食生活の実践	子どもとその親、若い世代を中心とした健全な食生活の実践	(幼児1～5歳) 97.0%	95.0%	100%	
	朝食を食べる人の割合の増加	(児童生徒6～14歳) 86.8%	86.4%	100%	
		(若い世代 15～30歳代 男性) 74.3%	67.6%	82%以上	
		(若い世代 15～30歳代 女性) 76.6%	74.3%	84%以上	
	給食施設（学校・児童福祉施設）において肥満・やせの状況を把握している割合の増加	83.4%	74.8%	100%	
	公立小中特別学校教職員における食に関する校内研修の実施率の増加	今後把握	84.9%	100%	
暮らしを支える食育活動の推進	食育を7教科の中で実施した中学校の割合の増加	75.5%	77.1%	100%	
	学校給食を活用し、地場産物について指導している小・中学校の割合の増加	今後把握	85.9%	100%	
	健康寿命の延伸と健やかな暮らしを支える食育活動の推進	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事1日2回以上ほぼ毎日食べている人の割合の増加(20歳以上)	67.0%	37.5%	75%以上
		毎日、家族や友人と楽しく食事をする人の割合の増加(20歳以上)	70.4%	71.1%	75%以上
		栄養・食生活改善を中心に健康づくりに取り組む企業（給食施設）の増加	今後把握	調査中	100カ所
		オーラルフレイルに対応できる歯科医療機関数の増加	今後把握	94 機関	100カ所
		食の健康協力店の店舗数の増加（登録店舗数）	8,524 店	8,561 店	9,300 店
		食の健康協力店の取り組み内容の充実（栄養成分の表示）	3,271 店	3,281 店	3,500 店
持続可能な食を支える食育活動の推進	持続可能な食を支える食育活動の推進	家族構成や家族の健康状態に応じて非常用食料などを備蓄している世帯の割合の増加	今後把握	9.8%	75%以上
		地元や県内でとれた農林水産物を買っている人の割合の増加	66.4%	66.3%	69.5%
		直売所等利用者数の増加	2,820 万人	2,826 万人	3,700 万人
		兵庫県認証食品数の増加	2,246 品目	2,315 品目	2,320 品目
		楽農生活交流人口数の増加	1,108 万人/年 (R元)	896 万人/年	1,173 万人/年
		環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ人の割合の増加（20歳以上）	今後把握	33.5%	75%以上
		食品ロス削減のために何らかの行動をしている人の割合の増加（20歳以上）	今後把握	94.4%	80%以上
食育推進体制整備	食育推進体制整備	地域の行事食、郷土料理を知っている人、作ることができる人の割合の増加（20歳以上）	(知っている人) 49.3% (R2) (作ることができる人) 24.1% (R2)	49.3% (R2) 24.1% (R2)	55%以上 30%以上
		食育の意義を理解し、食育活動を実践している人の割合の増加（20歳以上）	66.3%	66.3% (R2)	75%以上
		食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する人の割合の増加（20歳以上）	今後把握	95.3%	80%以上
	デジタル技術を活用した食育活動に取り組む組織・団体の増加	今後把握	41 団体	100 団体	

(2) 令和3年度ひょうご栄養・食生活実態調査結果（第4次指標関連）

柱1 子どもとその親、若い世代を中心とした健全な食生活の実践

ア 朝食を食べる人の割合の増加

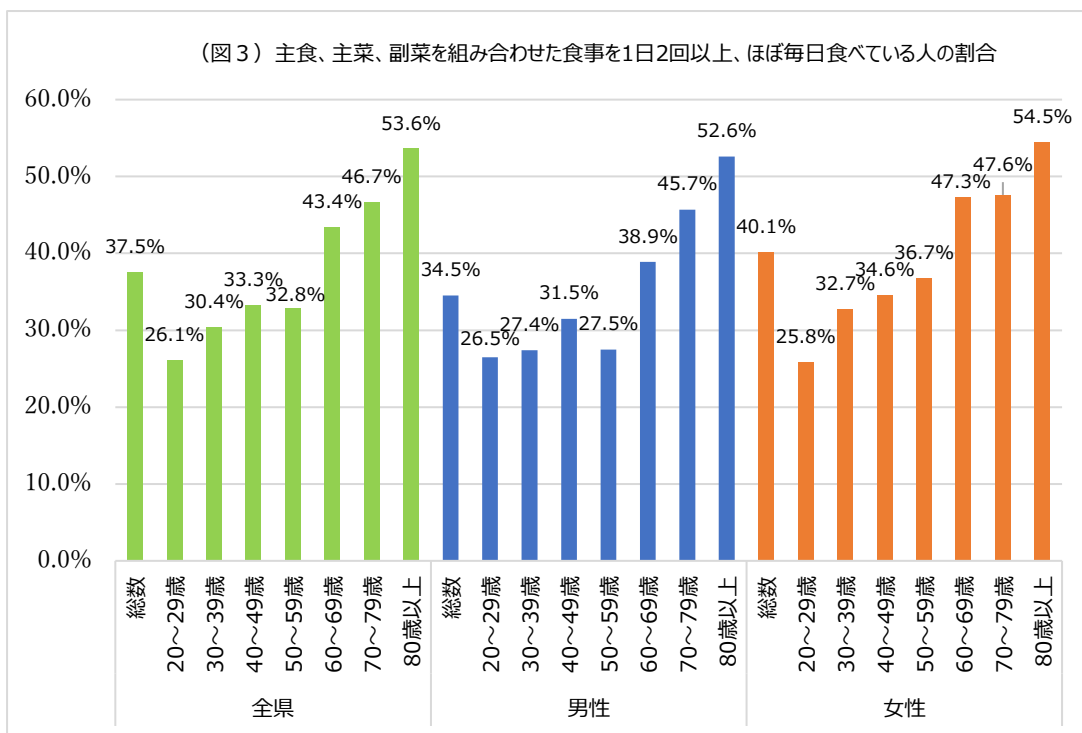
朝食の摂取状況では、ほぼ毎日食べる人は20歳男性で47.0%、女性64.9%にとどまっており、男女とも他の年代と比べ、低くなっている。



柱2 健康寿命の延伸と健やかな暮らしを支える食育活動の推進

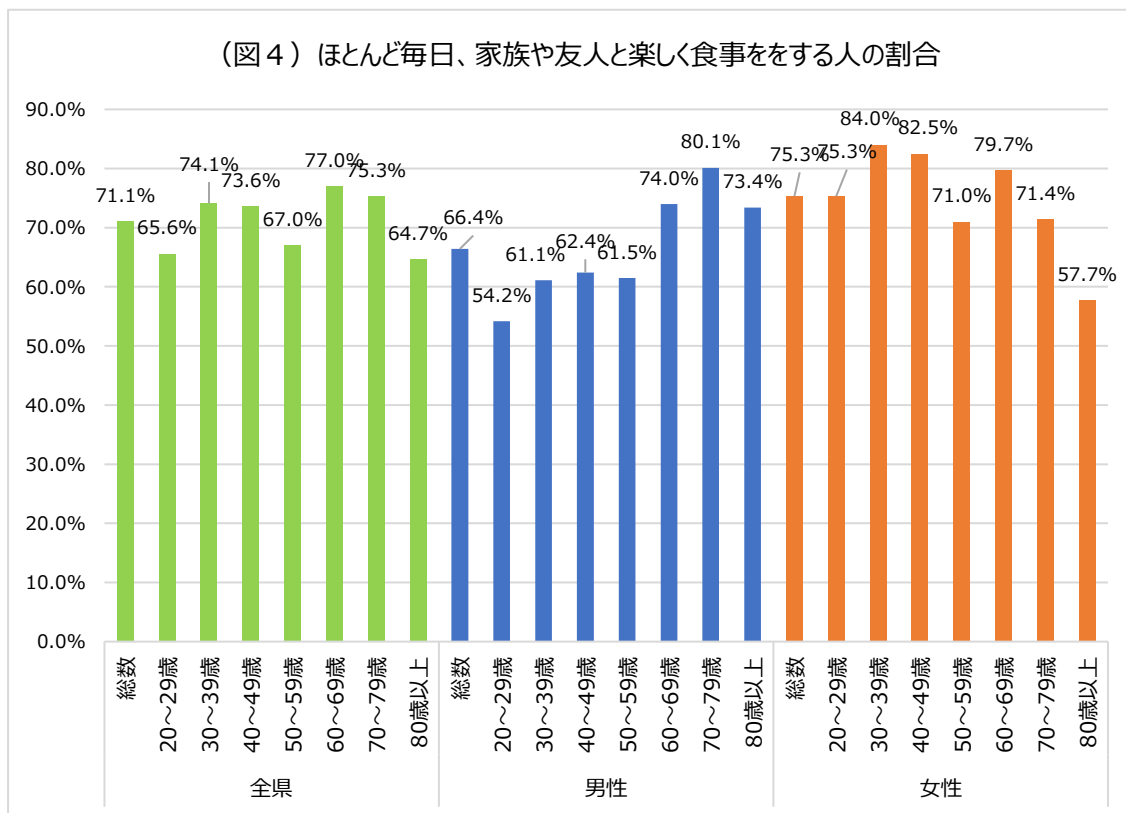
ア 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日（週6日以上）食べている人の割合の増加

20歳以上の総数で37.5%であり、前回調査42.2%（H28ひょうご食生活実態調査）を下回っている。栄養バランスに優れた日本型食生活の実践のさらなる推進が必要である。



イ 毎日、家族や友人と楽しく食事をする人の割合の増加(20歳以上)

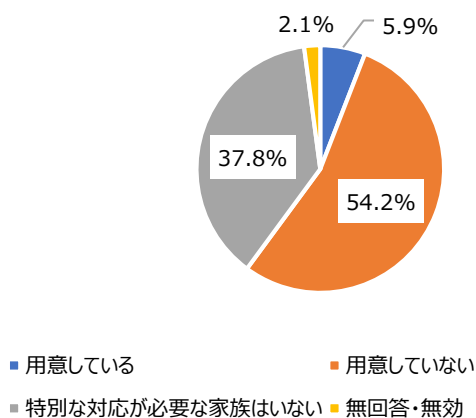
20歳以上の総数で 77.1% であり、前回調査 82.0% (H28 ひょうご食生活実態調査) を下回っている。



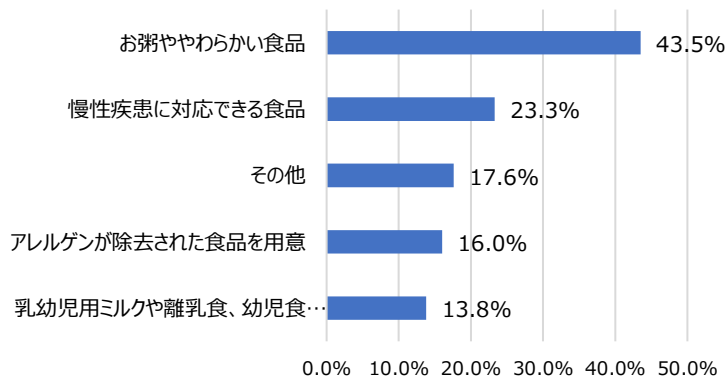
ウ 家族構成や家族の健康状態に応じて非常用食料などを備蓄している世帯の割合の増加

家族の年齢や健康状態に応じて備蓄をしている家庭のうち、備蓄食品の内訳は、①高齢者を始め、食べる機能が弱くなった方へのやわらか食品、②慢性疾患（高血圧症、糖尿病症など）に対応した食品、③食物アレルギーを有する方に配慮した食品の順であった。

(図5) 家族の年齢や健康状態に応じた備蓄状況



(図6) 備蓄している食品（複数回答）



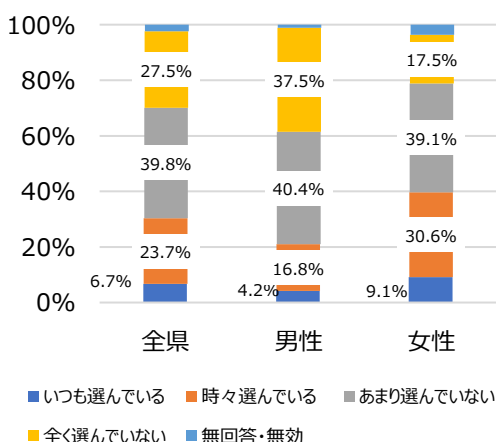
柱3 持続可能な食を支える食育活動の推進

ア 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ人の割合の増加（20歳以上）

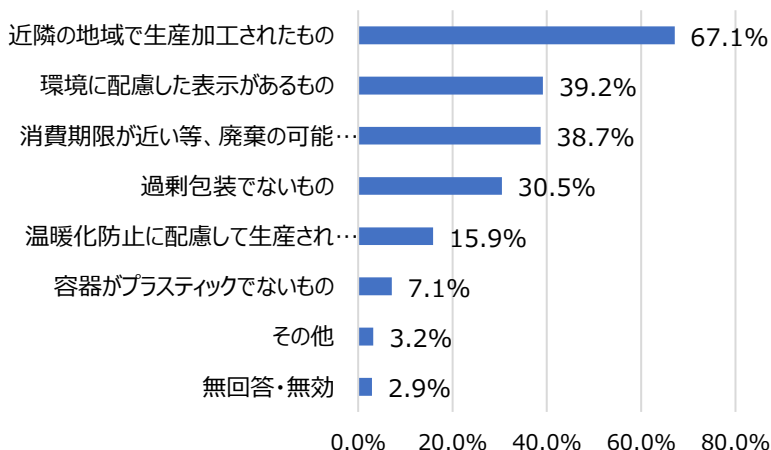
「いつも選んでいる・時々選んでいる人」は、20歳以上の総数で30.4%、男性で21.0%、女性で39.7%である（20歳以上年齢調整済）。

どのような環境に配慮された農林水産物・食品を選んでいるかについては、①近隣の地域で生産加工されたものの67.1%、②環境に配慮された表示（有機JASマーク、水産エコラベル等）があるもの39.2%、③消費期限が近いなど、廃棄等される可能性のあるもの38.7%の順であった。

（図7）環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ人の割合



（図8）どのような環境に配慮された農林水産物・食品を選んでいるか（複数回答）

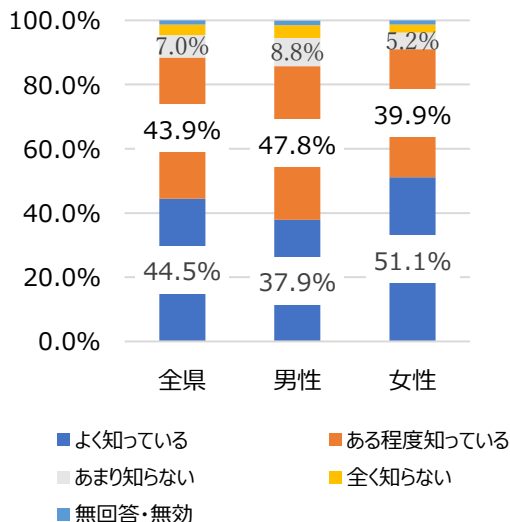


イ 食品ロス削減のために何らかの行動をしている人の割合の増加（20歳以上）

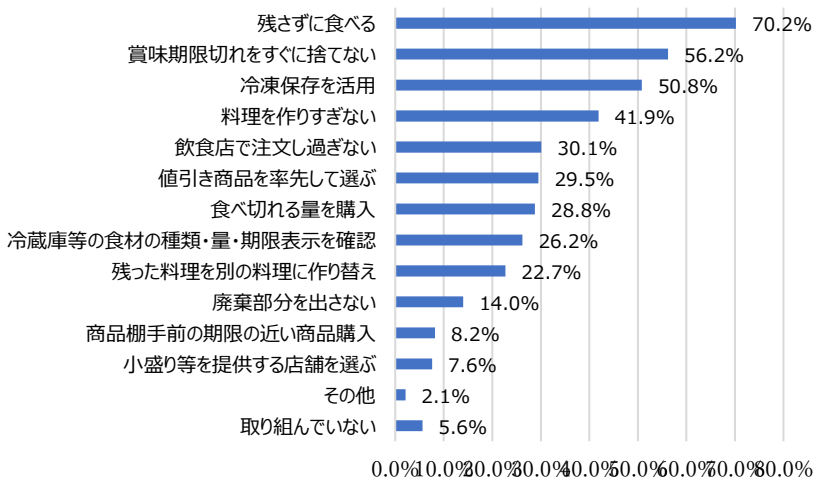
食品ロスが問題になっていることをよく知っている・ある程度知っている人は、20歳以上の総数で88.9%、男性で85.7%、女性で91.0%である（20歳以上年齢調整済）。

食品ロス削減のための取り組みは、①残さずに食べる70.2%、②賞味期限切れをすぐに捨てない56.2%、③冷凍保存を活用50.8%の順であった。

（図9）食品ロスが問題になっていることを知っている割合



（図10）食品ロスを減らすための取り組み（複数回答）



柱4 持続可能な食を支える食育活動の推進

ア 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する人の割合の増加（20歳以上）

安全な食生活を送るために実践している項目について、「非常にあてはまる」「あてはまる」の回答割合を示す。

- ①生の状態や加熱が不十分な状態で肉を食べないが87.6%、②料理は長時間室温で放置しない77.5%、③消費期限やアレルギー表示など容器包装の記載表示を確認の順に多かった。

