

東京都



推進計画

～ 持続可能な社会・東京の実現に定める食育の推進 ～

令和3年度～令和7年度



持続可能な社会・東京の実現に応える食育の推進に向けて



我が国は、今、大きな変革期にあります。新型コロナウイルス感染症や気候変動の危機に加え、世界のどの国も経験したことのない、人口減少・少子超高齢社会と本格的に向き合っていかなければなりません。

今後、東京が持続可能な都市として発展していくためには、東京の大いなる活力源である「人」の輝きを最大限に引き出し、誰もが活躍できる社会を実現していくことが重要です。

そうした社会の実現を支えるのは、人々の心身の健康であり、都民一人ひとりが、健全な食生活によって、いきいきとした毎日を送り続けることが何よりも大切です。

東京都は、都民の皆様が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、生涯にわたって健全な食生活を実践できるよう、平成18年に「東京都食育推進計画」を策定し、以来、2度の計画改定を経ながら食育を推進してきました。

しかし、近年、子供や若い世代の「欠食」「孤食」の増加、SDGsの目標達成に向けた食品ロスの削減や地産地消の推進など、食に関わる社会的課題の迅速かつ適切な解決が求められています。

このたび、こうした食をめぐる課題に対応していくため、本計画を改定し、ライフスタイルに応じた食育や、生産現場等での体験を通じた食育、デジタルテクノロジーの駆使など新しい日常に対応した食育などを推進していくこととしました。

食育は、食に関する適切な判断力を養い、心身の健康の増進と豊かな人間形成に役立つものであり、知育、徳育、体育の基礎となるものです。

今後とも、区市町村や食育活動団体をはじめ多くの関係者の皆様の御理解と御協力を得ながら、また、一人ひとりの都民と力を合わせて、持続可能な社会・東京の実現に応える食育を推進してまいります。

令和3年3月

東京都知事

小池百合子

第1章 食育推進計画の策定にあたって	1
1 計画の位置付けと性格	1
2 食育推進計画と都の関連する計画との関係	1
第2章 東京の食をめぐる問題	3
1 健康長寿を阻む食の問題	3
(1) 食事の摂り方の多様化による「孤食」「欠食」の問題	3
(2) 食の外部化・簡便化による食事バランスへの懸念	5
(3) 健康寿命の延伸を阻む食の問題	8
2 食育活動の拡大と参加をめぐる問題	10
(1) 小・中学校での食育活動の現状	10
(2) 企業などでの食育活動の広がりへの対応	12
(3) 食育活動への参加をめぐるミスマッチの問題	13
3 食に関わる社会的課題への対応	15
(1) 食品の安全に関する問題	16
(2) 食品ロスをめぐる問題	17
(3) SDGsの達成に向けた対応	19
第3章 食育推進の基本的な考え方	21
1 食育の理念	21
2 食育の取組の方向性	21
3 推進の考え方	24
(1) 総合的な食育の推進	24
(2) 新しい日常での食育の進め方	24
施策の体系	26
第4章 具体的な施策の展開	27
方向性Ⅰ 健康長寿を実現するライフスタイルに応じた食育の推進	27
Ⅰ-1 ライフスタイルに合わせた家庭での食育を進める	27
Ⅰ-2 若い世代の段階から食に関する意識を高める	29
Ⅰ-3 多様化する食へのニーズに応じた食育を進める	29
Ⅰ-4 食を通じた健康づくりを進め健康寿命を延ばす	30

方向性Ⅱ 「生産」から「流通」「消費」まで体験を通じた食育の推進	33
Ⅱ-1 学校での食育活動を推進する	33
Ⅱ-2 生産・流通現場での様々な食育体験を進める	36
Ⅱ-3 地産地消を推進する	37
Ⅱ-4 新しい日常に対応した体験機会を提供する	41
方向性Ⅲ SDGsの達成に貢献する食育の推進	42
Ⅲ-1 食の安全に関する理解を深め、実践に繋げる	42
Ⅲ-2 食品ロス削減を実践する	44
Ⅲ-3 食育を広げ、持続可能な社会の実現を目指す	46
第5章 計画の着実な推進に向けて	49
1 取組の指標	49
2 関係者の役割	49
3 施策の推進体制	50
取組の指標	51

1 計画の位置付けと性格

食育とは、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ことで、あらゆる世代の人々に必要なものです。

国は食育を総合的かつ計画的に推進するため、平成17年に食育基本法を制定し、これに基づき平成18年3月に食育推進基本計画を策定しました。その後改定を重ね、第4次食育推進基本計画を令和3年3月に策定しました。

都は、国の策定した食育推進基本計画の内容を踏まえながら、食育基本法に定める都道府県食育推進計画として「東京都食育推進計画」を策定しています。平成18年9月の策定以降、平成23年7月と平成28年3月に改定を行い、関係局の連携のもと食育を推進しています。

本計画はこれに引き続くもので、持続可能な社会の実現など現下の社会的課題も考慮した東京における食育を着実に推進していくための基本的な考え方と具体的な施策を示しています。

2 食育推進計画と都の関連する計画との関係

本計画と食育に関連する他の計画や報告書との関係は図表のとおりです。これらの計画や報告書と連携を図りながら総合的な食育を推進します。



	計画又は報告書名	所管	計画等の性格	食育推進計画との 関連分野
食を通じた健康づくり	東京都健康推進プラン21（第二次）	福祉保健局	健康増進法に基づく、誰もが生涯にわたり健やかで心豊かに暮らすことができる社会を目指し、都民一人ひとりが主体的に取り組む健康づくり運動を社会全体で支援し、総合的に推進するための計画	・食を通じた健康づくりの推進
	都立学校における健康づくり推進プラン	教育庁	生涯を通じた健康づくりを目指し、東京都教育委員会や都立学校の取組を体系化し、家庭、地域が一体となって推進していくための計画	・情報発信による家庭での食育の支援 ・学校での食育活動の推進
	公立学校における食育に関する検討委員会報告書	教育庁	公立の小学校、中学校、高等学校などにおける食育推進のあり方についての報告書	・情報発信による家庭での食育の支援 ・学校での食育活動の推進
子供の育成・支援	東京都子供・子育て支援総合計画（第2期）	福祉保健局	子供・子育て支援法、次世代法及び子どもの貧困対策法に基づき、子供を安心して産み育てられ、次代を担う子供たちが生まれ育った環境にも左右されず、健やかに成長できるよう、子供・子育ての多様な取組を推進するための計画	・乳幼児期での家庭の食育の推進
食の安全	東京都食品安全推進計画	福祉保健局	東京都食品安全条例に基づく、食品の安全確保に関する計画	・食の安全に関する取組の推進
食品ロス	東京都廃棄物処理計画	環境局	廃棄物処理法に基づく、循環型社会を実現するための施策を定めた廃棄物分野の計画	・食品ロス削減の推進
	東京都食品ロス削減推進計画	環境局	食品ロス削減推進法に基づく、地域特性を踏まえた食品ロス削減の取組を定めた計画	・食品ロス削減の推進
生産との交流・ふれあい	東京農業振興プラン	産業労働局	都市と共存し、都民生活に貢献する力強い東京農業を目指して、農業振興の方向と今後の施策展開を示す計画	・食育体験の推進 ・地産地消の推進
	東京都水産業振興プラン	産業労働局	東京の水産業の自立と国民、都民共有の豊かな海の復活を目指す	・食育体験の推進 ・地産地消の推進

1 健康長寿を阻む食の問題

超高齢社会を迎え、誰もが健康で長く活躍できる社会の実現が期待されています。

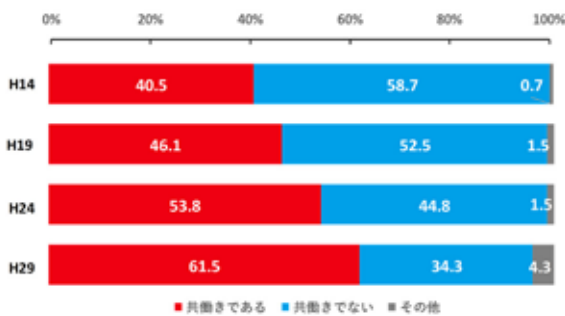
しかし、健康長寿の実現に向けては、子供や若い世代の食生活の乱れ、働き世代の生活習慣病、高齢者の低栄養など、食に関わる問題があります。

食事を一緒に摂る家族については、核家族化の進展に加え、単身世帯や一人親家庭の増加など、家族構造の変化が進んでいます。

また、働き方の多様化に伴い、共働き世帯が増える一方で夫婦間の帰宅時間に大きなずれがみられます。

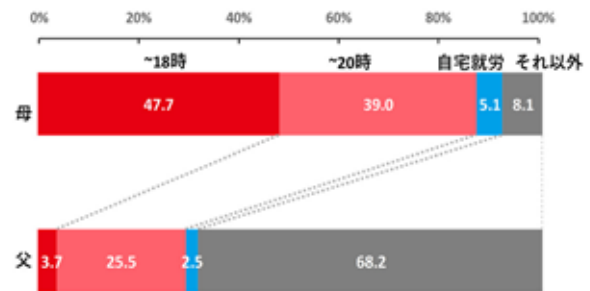
このような状況を背景に、家族がそろって食事を摂る頻度に差があることや、自分で調理する時間がとれないなどの理由から飲食店の利用やそう菜などの購入が増えるなど、家庭での食事の摂り方は多様化が進んでいます。

図 共働き世帯の推移



(出典)「東京の子供と家庭(平成 29 年度)」
(福祉保健局)

図 両親の帰宅時間



(出典)「東京の子供と家庭(平成 29 年度)」
(福祉保健局)

(1) 食事の摂り方の多様化による「孤食」「欠食」の問題

家族一人ひとりの生活時間のずれなどから家族で一緒に食事を摂ることが難しくなっているなか、子供や若い世代の孤食※1 や欠食※2、偏食の問題が生じています。

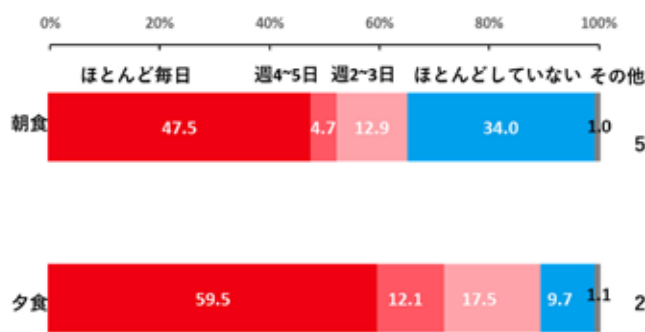
用語解説

- ※1 孤食：1人で食事をする事。近年では子供だけでなく、一人暮らしの高齢者の増加を背景に高齢者の孤食の問題も見られる。
- ※2 欠食：食事をとらないこと。なお、国の調査等では「菓子、果物のみ」「錠剤などのみ」「何も食べない」に該当した場合をいう。

家族と一緒に食卓を囲む共食の状況を見てみると、ほとんど毎日家族そろって朝食を摂る都民は5割に満たず夕食でも6割程度です。朝食を家族と一緒に摂らない都民は3割を超えており孤食が進んでいる状況がうかがえます。また朝食の欠食状況を見てみると、朝食をほとんど摂らない都民の割合は増加しており、世代別では20歳から39歳までの若い世代が平均を大きく上回っています。

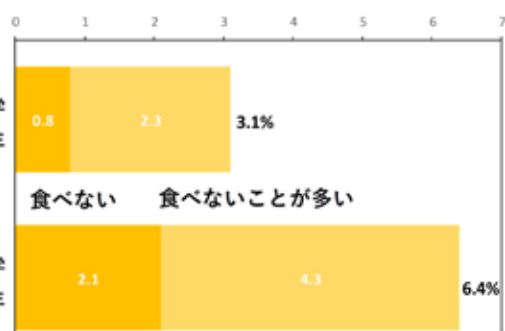
孤食や欠食が進むことで、食事バランスや生活リズムの乱れによる健康への影響や家族とのコミュニケーションの欠如などが懸念されます。

図 家族との食事の頻度



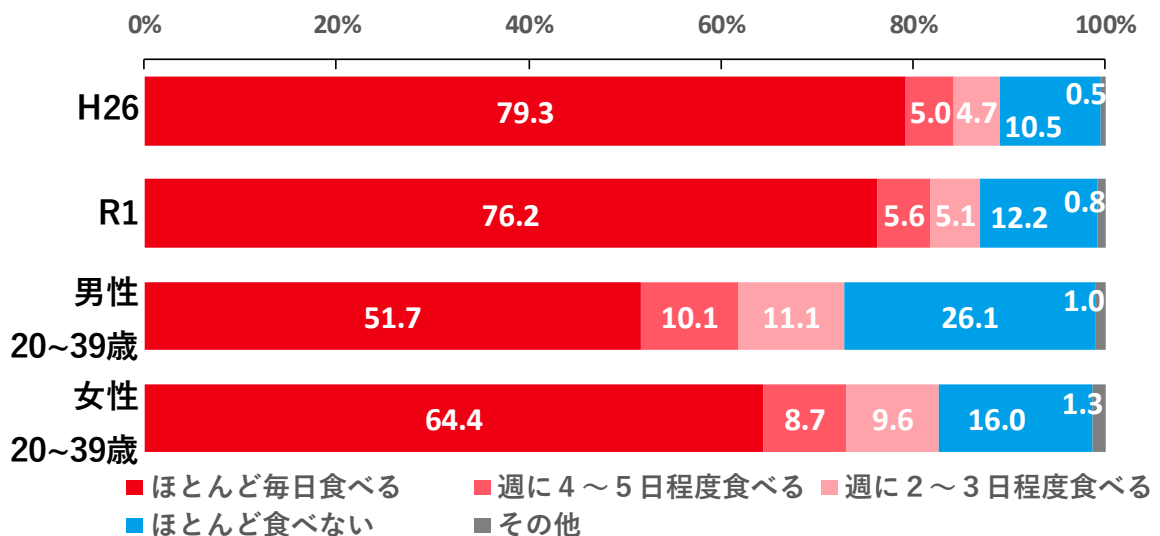
(出典)「食生活と食育に関する世論調査(令和元年度)」
(生活文化局)

図 子供の朝食の欠食率



(出典)「児童・生徒の学力向上を図るための調査(平成31年度)」(教育庁)

図 朝食の摂食状況



(出典)「食生活と食育に関する世論調査(令和元年度)」(生活文化局)

家庭での共食は、家族間でのコミュニケーションを図る機会であるとともに孤食や欠食の防止に繋がる大切な時間です。家族の皆が、共食のもたらす効果を理解し、共食を大切にする意識を高めていくことが必要です。

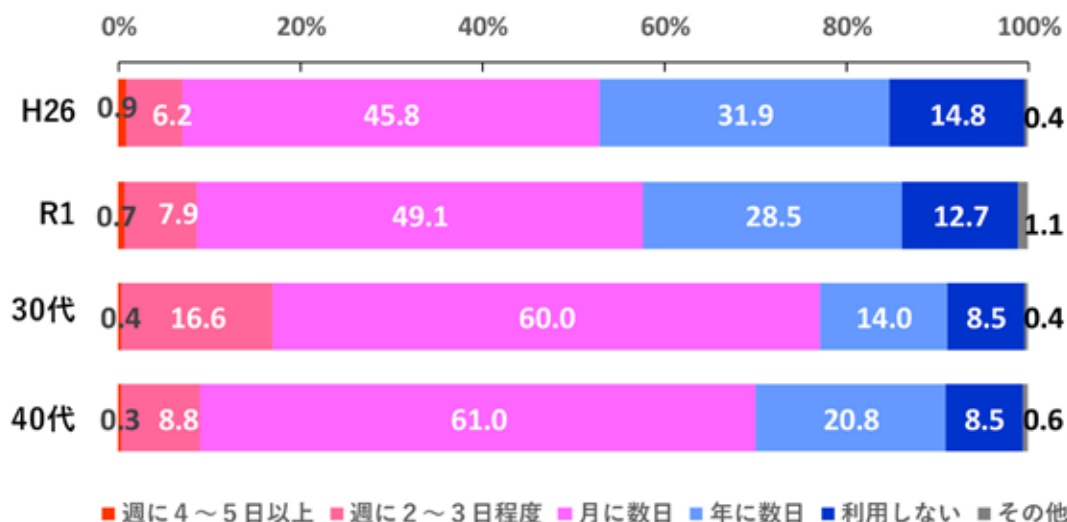
一方、ライフスタイルの変化により、家庭での共食が難しくなっていることから、各家庭の状況に合わせた健全な食生活を送れるよう、食事バランスに関する知識の普及が求められます。

(2) 食の外部化・簡便化による食事バランスへの懸念

全国各地から食材が集まり飲食業が集積する東京では、多くの人が外食を利用しています。家族での外食の利用頻度は増加しており、中でも30代・40代は外食を多く利用している傾向がみられます。またコンビニエンスストアやスーパーで弁当やそう菜などの中食※3を購入する人も増えていて、30代・40代の世代で平均を上回っています。

中食を利用する動機として「便利(67.6%)」「作る時間がない(45.8%)」「無駄がない(14.5%)」ことを挙げており、家事の負担軽減や必要な分だけ食品を購入できるメリットがうかがえます。

図 家族での外食の利用頻度(夕食時)

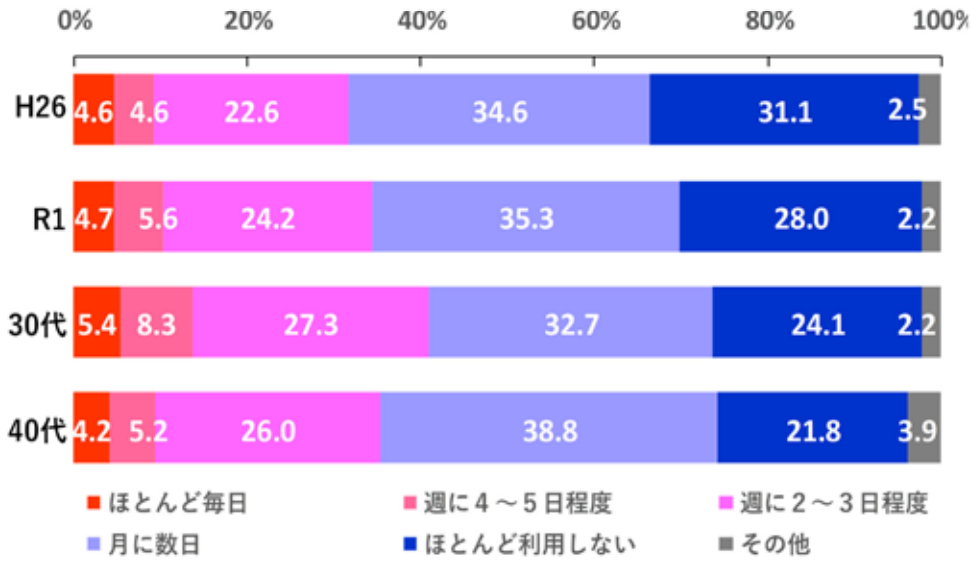


(出典)「食生活と食育に関する世論調査(令和元年度)」(生活文化局)

用語解説

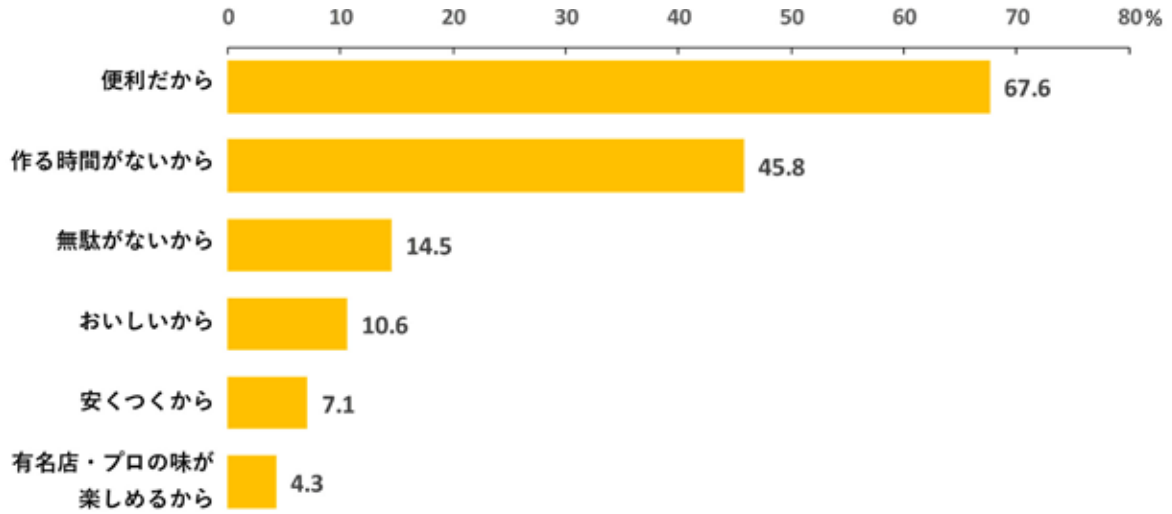
※3 中食：そう菜店やコンビニエンスストア・スーパー等でお弁当やそう菜等を購入したり、外食店のデリバリー等を利用して、家庭外で商業的に調理・加工されたものを購入し食べる形態。

図 調理済み食品を利用する頻度（夕食時）



(出典)「食生活と食育に関する世論調査(令和元年度)」(生活文化局)

図 調理済み食品を利用する理由

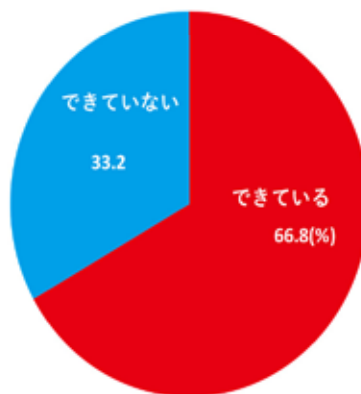


(出典)「食生活と食育に関する世論調査(令和元年度)」(生活文化局)

一方で、好きな料理を選択しがちで、脂質や糖質の摂取量の増加など栄養バランスの偏りに繋がることを懸念する声もあります。栄養バランスに配慮した食事の摂り方としては、「主食」「主菜」「副菜」の組み合わせや、1日に摂取するカロリーや塩分摂取量に配慮することなどが挙げられます。

栄養バランスの整ったメニューや弁当、そう菜などを選択する力を高め、健康を維持しながら外食や中食を上手に利用していくなど、ライフスタイルに合った健全な食生活を実践していくことが大切です。

図 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の実践



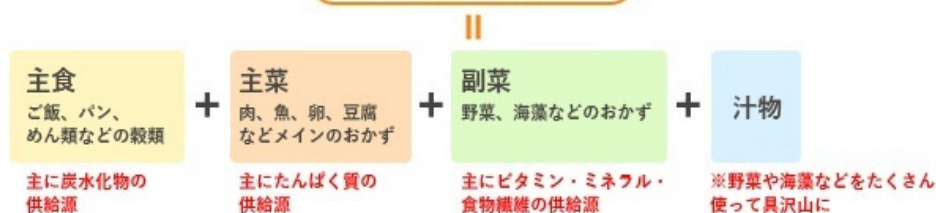
(出典) 「東京都食育推進計画に関する指標調査(令和2年度)」(産業労働局)

栄養バランスに配慮した食事の実践

栄養バランスを整えるには、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上摂ることが重要です。主食・主菜・副菜を組み合わせた食事とは、定食のように別皿になっている必要はなく、1皿に盛り合わせてあっても問題ありません。



バランスの良い食事



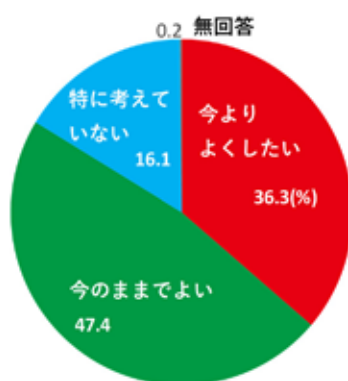
(出典) ちょうどよいバランスの食生活(農林水産省) とうきょう健康ステーション

(3) 健康寿命の延伸を阻む食の問題

これまでに示したような、孤食や欠食による食の乱れや外食・中食の利用による栄養バランスの乱れなどが進んだ場合に、健康長寿の阻害要因である生活習慣病※4の罹患者数の増加の一因となることが懸念されます。

心臓病や脳卒中が心配されるメタボリックシンドローム※5の状況を見てみると、約4人に1人がメタボリックシンドロームが強く疑われる人又はその予備群に該当します。また、要介護認定を受けていない高齢者を対象にした調査では、4人に1人が将来要介護状態となる危険性が高い「フレイル※6」であると報告されています。また、食生活の改善意欲がある都民は4割に満たない状況です。

図 食生活の改善意欲



(出典)「食生活と食育に関する世論調査(令和元年度)」(生活文化局)

図 栄養成分表示の活用



(出典)「食生活と食育に関する世論調査(令和元年度)」(生活文化局)

高齢化が進む中では、高齢者が健康を維持して働ける社会を実現していくことが重要であり、そのためには、働き世代の段階での生活習慣病の予防や高齢者の低栄養をはじめとするフレイルの予防など、健康寿命の延伸に向けた取組を進めることが大切です。

用語解説

- ※4 生活習慣病：以前は成人病と言われた、脳卒中、がん、心臓病を、生活習慣という要素に着目して使われている。食事や運動・喫煙・飲酒・ストレスなどの生活習慣が深く関与し、発症の原因とされている。
- ※5 メタボリックシンドローム：内臓肥満に高血圧・高血糖・脂質代謝異常が組み合わさることにより、心臓病や脳卒中などになりやすい病態のこと。単に腹囲が大きいだけではメタボリックシンドロームにはあてはまらない。
- ※6 フレイル：機能的健康度が低下した(いわゆる”元気な状態”と”要介護状態”の中間に位置する)状態であり、その予防策の要は、栄養(多様な栄養素摂取)・体力(習慣的な運動の実践)・社会(活発な外出・社会参加)の3つに集約される。

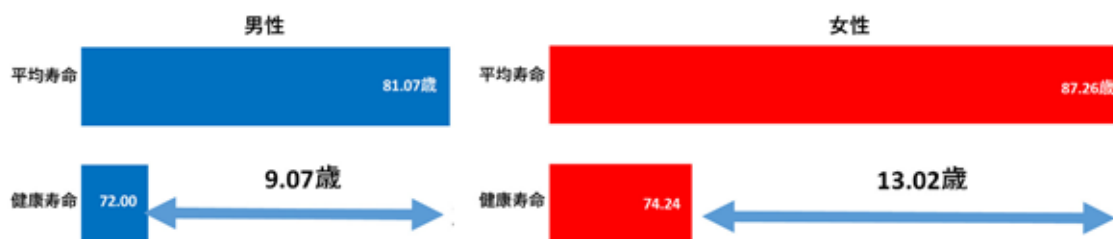
生活習慣病の予防に向けては、若い世代の段階でバランスのとれた食事を習慣化するなど、生涯にわたり自ら健全な食生活を実践していく力を身に付けることが重要です。若い世代が自らの問題として認識できるよう、効果的な情報発信や若い世代が参加しやすい食育活動を進めるなどの環境づくりが求められます。

また、高齢者の低栄養の予防のためには、栄養バランスに配慮した食事の啓発が大切なほか、歯科保健活動分野における食育の推進等も必要です。

健康寿命とは

健康寿命とは、WHO（世界保健機関）が提唱した新しい指標で、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です。平均寿命はいわゆる「寝たきり」や「認知症」といった介護を要する期間を含むため、健康寿命との間に大きな開きがあることが指摘されています。

図 都民の平均寿命と健康寿命(男性・女性)



(出典) 第11回健康日本21(第二次)推進専門委員会資料(厚生労働省)
平成27年度都道府県別生命表(厚生労働省)

2 食育活動の拡大と参加をめぐる問題

都市化が進む東京では、日常生活の中で農業や漁業にふれる機会が少なく、野菜や果物、魚介等の食べ物がどのように生産されているかなど、生産の視点から「食」を理解することが難しい環境にあります。

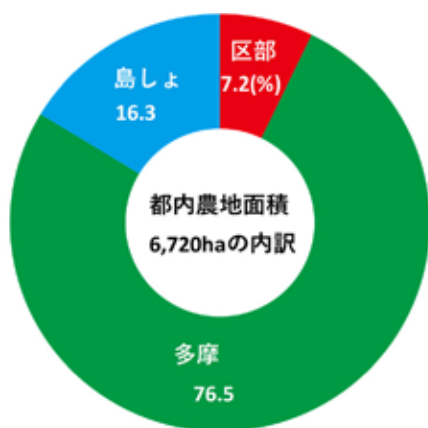
一方、都内では、学校給食における地場産物^(注)の活用をはじめ、市民農園の収穫体験や市場見学会、食育をテーマにしたセミナーなど、様々な主体が食の生産から消費に至る幅広い段階で、食育活動に取り組んでいます。

また近年、企業や大学等での従業員や学生を対象にした食育活動が注目されています。

こうした食育活動に実際に参加し体験することは、食への理解を深める契機となり食育を推進していくうえで効果的です。

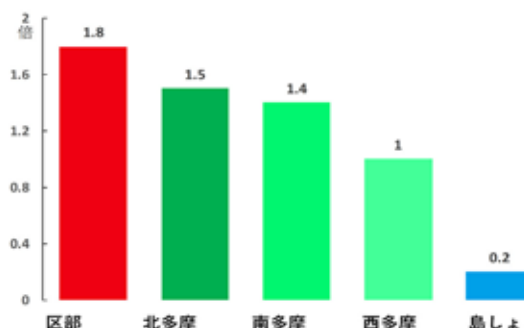
しかし、食育活動への参加に意欲があるものの、実践に結びついていない状況もうかがえます。

図 東京の農地の状況



(出典) 農林水産省「耕地面積調査(令和元年度)」

図 市民農園の応募倍率



(出典) 「市民農園等調査結果(平成29年度)」
(産業労働局)

(1) 小・中学校での食育活動の現状

学校は児童・生徒など子供の食育に大きな役割を果たしています。都内公立小・中学校では指導体制を整備し、学校給食での地場産物の活用などの食育に取り組んでいます。学校に対する都民の期待は大きく、8割以上の都民が学校などでの食育活動や地産地消の推進に期待している調査結果もあります。

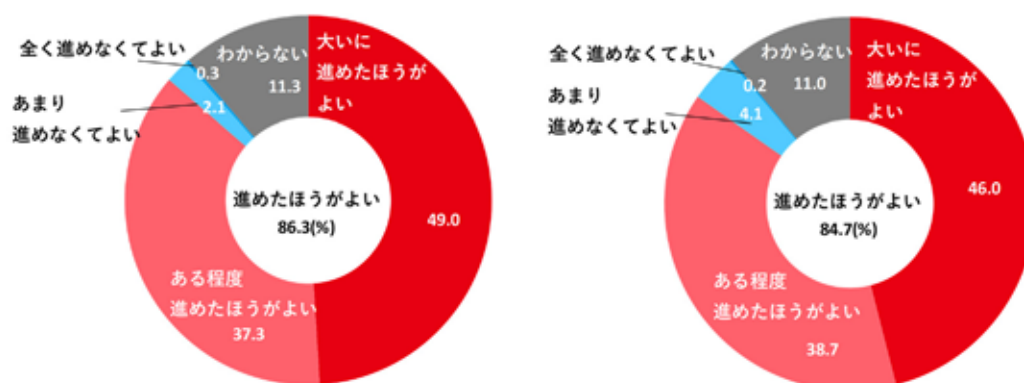
(注)「地場産物」とは、「各区市町村内産を含む都内産の食材」をいう。

都内公立小・中学校における学校給食での地場産物の活用状況をみると、9割以上の学校で導入しています。

図 学校での食育への要望

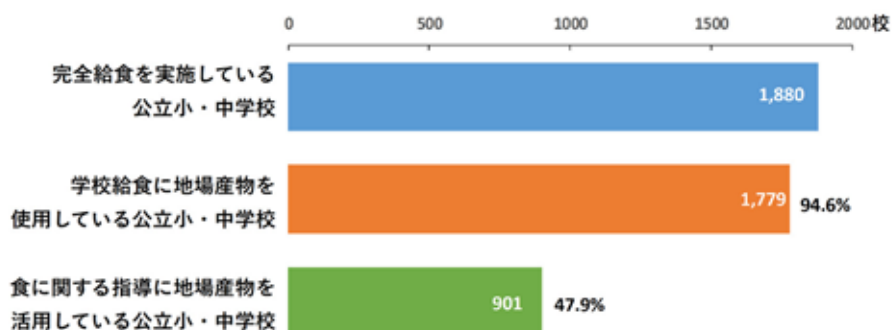
学校や保育園などで、ごはん食を中心とした給食の提供、調理実習、農作業体験、食育ボランティアとの交流等の食育活動に積極的に取り組むこと

学校や地域の飲食店で地元の食材を利用した地産地消の推進



(出典) 「食生活と食育に関する世論調査(令和元年度)」(生活文化局)

図 学校での地場産物の活用実績

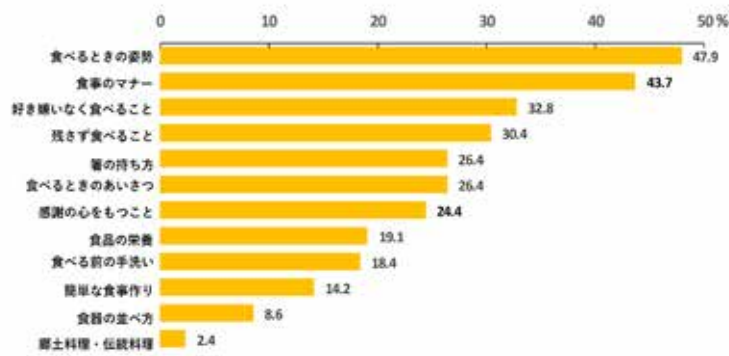


(出典) 「東京都における学校給食の実態(令和元年度)」(教育庁)

学校給食は「生きた教材」といわれ、栄養バランスのとれた食事の提供に加え、児童・生徒が食事の重要性や生産現場の理解を深めることなどに繋がり、食育を効果的に進めるうえで重要です。

学校給食での地場産物の一層の活用や、生産者との交流など地域の事情に応じた食育活動が進むことで、児童や生徒の食への関心を更に高めていくことが期待されます。

図 家庭で子供に食に関して教えていること



(出典) 「東京都食育推進計画に関する指標調査(令和2年度)」(産業労働局)

(2) 企業などでの食育活動の広がりへの対応

近年、企業や大学等による従業員や学生などを対象にした食育活動が広がりをみせています。

企業では働き方改革や健康経営を背景に社員食堂でのバランスのとれた朝食の提供や社員向けの食育セミナーを開くなどの食育活動が広がり始めています。

また大学では学生食堂で野菜を多く使ったメニューを提供したり食生活相談会を開催する動きもみられます。こうした企業や大学等での食育活動以外にも、地域住民などが家族との共食が難しい子供たちに共食の機会を提供する子供食堂※7などの取組が注目されています。

企業での食育活動

最近では企業の社員食堂で食育に取り組む事例が見られ、「社員に朝食の提供を始めたところ残業時間の縮減に繋がった」「バランスのとれた朝食をきちんと食べることで健康面が増進される」など具体的な効果が報告されています。メタボリックシンドロームの予防効果があるとの報告事例もあり、今後も企業での食育活動が期待されています。



(都庁職員食堂)

大学での食育活動

大学食堂における100円朝食や野菜たっぷりメニューの提供、一人暮らし用の時短料理レシピの紹介、産地見学会など、積極的に学生を支援しています。

高校を卒業して間もない大学生は、進学と同時に親元を離れ1人暮らしを始めることが多く、このような学生を対象にした大学食堂等で食育の取組を行っています。



(東京家政大学提供)

用語解説

※7 子供食堂：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子供食堂が広まっている。家庭における共食が難しい子供たちに、共食の機会の提供を行っており、地域コミュニティの中での子供の居場所づくりにも役立っている。

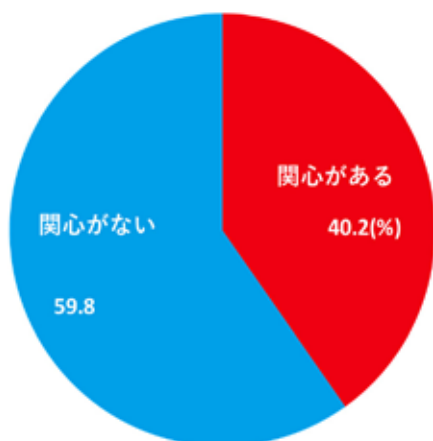
家庭や学校以外でも健全な食生活を実現できる場として企業や大学等、地域などでの食育活動の果たす役割が期待されます。こうした様々な食育活動が進むよう、必要な情報提供や好事例の紹介などを行っていくことが必要です。

(3) 食育活動への参加をめぐるミスマッチの問題

生産から流通、消費の各段階で、セミナーやワークショップをはじめ、農業漁業の作業体験や市場見学会、直売所での生産者との交流など、様々な食育活動が展開されています。

こうした食育活動への関心の度合いをみると、約4割の都民が農作業体験や生産者との交流などに関心があるとしています。しかし食育活動に参加したことがない都民の割合は8割を超えています。

図 食育活動への関心



(出典) 「東京都食育推進計画に関する指標調査
(令和2年度)」(産業労働局)

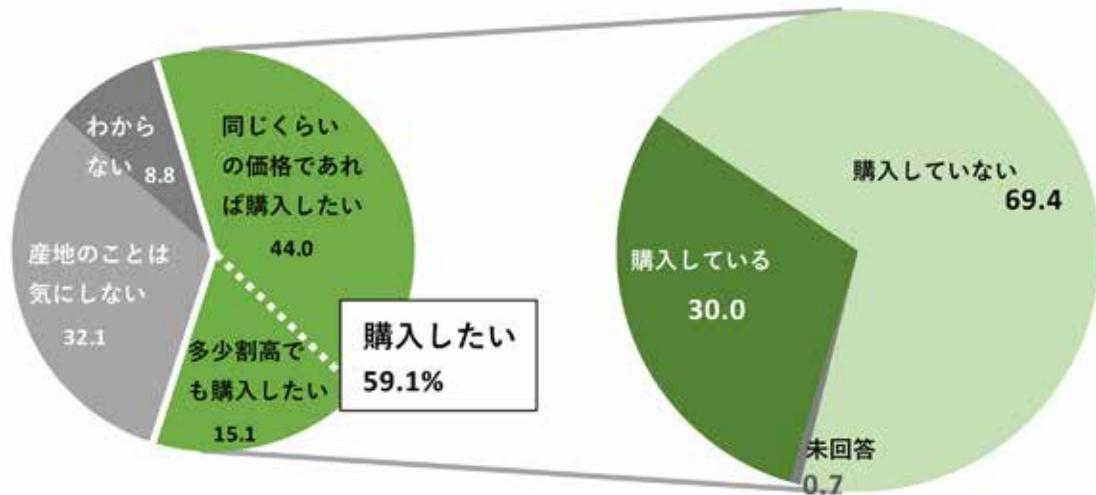
図 食育活動への参加経験



(出典) 「東京都食育推進計画に関する指標調査
(令和2年度)」(産業労働局)

また地産地消は食育を進めるうえでも大切な取組ですが、東京産食材の購入意向についてしてみると、約6割の都民が東京産食材を購入したいとしているものの、そのうち、実際に購入した都民は3割に留まっています。

図 東京産食材の購入意向及び実績



(出典)「食生活と食育に関する世論調査(令和元年度)」(生活文化局)

農作業や調理など体験活動への関心を持たない都民が多いことや、食育活動に関心を持つ都民が実践に結びついていないミスマッチの状況がうかがえます。東京産食材の購入意欲がある都民を消費に繋げることも課題です。

食に関する体験活動に関心の高い都民が希望する体験活動に参加できるよう、様々な体験メニューを用意していくとともにその情報を入手しやすくするなど参加に繋げていくことが求められます。

このほか地産地消の推進に向け、東京産食材などの認知度を高め、購入できる店舗や料理方法などに関する情報を発信していくことも必要です。

3 食に関わる社会的課題への対応

食育を進めるうえでは、食に関わる社会的課題に対応していくことも重要です。近年では食品安全や食品ロスなどの問題への関心が高まっています。こうしたなか、SDGs（持続可能な開発目標）の達成に食育活動が貢献できるとされました。持続可能な社会の実現に向け、食育を着実に推進していくことが求められます。

SDGs（持続可能な開発目標）

SDGsとは Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）の略称です。2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。

17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない（leave no one behind）」ことを誓っています。SDGsは発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサル（普遍的）なものであり、東京都としても積極的に取り組んでいきます。

また、SDGsアクションプラン2021において、SDGs実施指針の優先課題①『あらゆる人々が活躍する社会・ジェンダー平等の実現』のなかで、次世代の教育振興として食育の推進が位置付けられています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



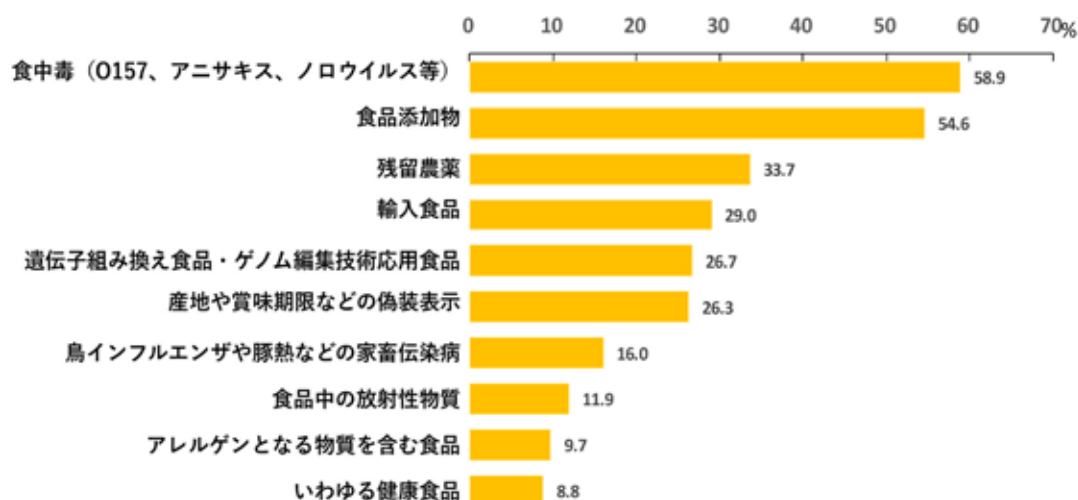
(1) 食品の安全に関する問題

広域・大規模食中毒事件など食の信頼を揺るがす事案やいわゆる健康食品との関連が疑われる健康被害事例の発生、ソーシャルメディアの普及による食の安全に関する情報の氾濫などにより、都民の食の安全に対する関心や不安は依然として高い状況にあります。

食品の安全性について不安に思うことについてきいたところ、特に食中毒(58.9%)や食品添加物(54.6%)に不安を持っている都民の割合が多くなっています。

こうした中で、食品の安全確保に向けては、都民、事業者、行政等による相互理解と協力が重要なことから、様々な手法により、情報交換や意見交換等を行うリスクコミュニケーションが行われています。

図 食品の安全性について不安に思うこと



(出典) 「令和元年度第2回インターネット都政モニターアンケート」(生活文化局)

リスクコミュニケーションとは

リスクに関する情報を関係者が共有し、相互に意思疎通を図るプロセスのことです。関係者が正しい情報を共有し、意見を相互に交換することで、リスクに関する知識を深めるとともに、関係者間の信頼を醸成することができます。リスクコミュニケーションを充実することで、関係者の相互理解と協力により、リスク管理を有効に機能させることが可能になります。



また、33.7%の都民が、残留農薬を不安に思うこととして挙げています。

都では、農薬の散布記録や適切な保管などの安全への取組を含む農業生産工程管理の仕組として東京都GAP※8制度の普及に取り組んでいますが、東京都GAPの認知度について調査したところ9割以上の都民が制度を知らないと回答しています。

食品の安全を確保するための制度整備や普及啓発等の取組が進められているものの、都民に十分に知られていないことが課題です。

健全な食生活の実現にあたっては、食品の安全性について基礎的な知識を習得するとともに、その知識を踏まえて食品を選択、調理するなど健康リスクを減らす適切な行動に繋げることが重要です。食品の安全に関する制度や取組の認知度を高めるとともに、食中毒予防をはじめとしたリスクコミュニケーションを実施することが必要です。

図 GAPの認知度



(出典) 「食生活と食育に関する世論調査(令和元年度)」
(生活文化局)

(2) 食品ロスをめぐる問題

食料自給率が低い日本において、大量の食品が無駄に廃棄され、環境への影響もある食品ロスは大きな問題となっています。令和元年10月には「食品ロスの削減の推進に関する法律※9」が施行されました。

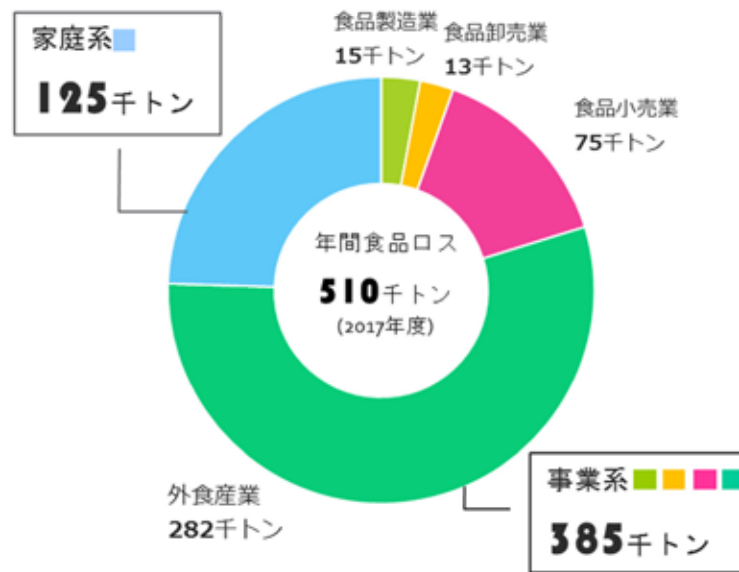
都内の食品ロスの状況をみると、約51万トンにのぼっています。こうしたなか、約8割の都民が食品ロスに関心があると回答しています。しかし、食品ロス削減に繋がる行動として都民が最も実践している取組でも約6割に留まっており、食品ロスの削減に高い関心を示しつつも、具体的な実践に結びついていない状況にあります。

用語解説

※8 GAP: Good Agricultural Practiceの略で、「良い農業の実践」のこと。農産物の安全性はもちろん環境にやさしい農業や適切な労務管理など農業活動全般における取組のことを指す。東京都では持続可能な東京農業の実現のため「東京都GAP」の取得を推進している。

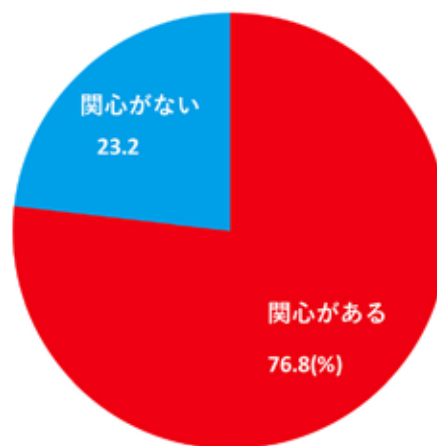
※9 食品ロスの削減の推進に関する法律: 多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、令和元年10月1日施行。食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくこと、まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、できるだけ食品として活用するようにしていくことを規定している。

図 東京都の食品ロスの内訳



(出典) 環境局調べ

図 食品ロスへの関心

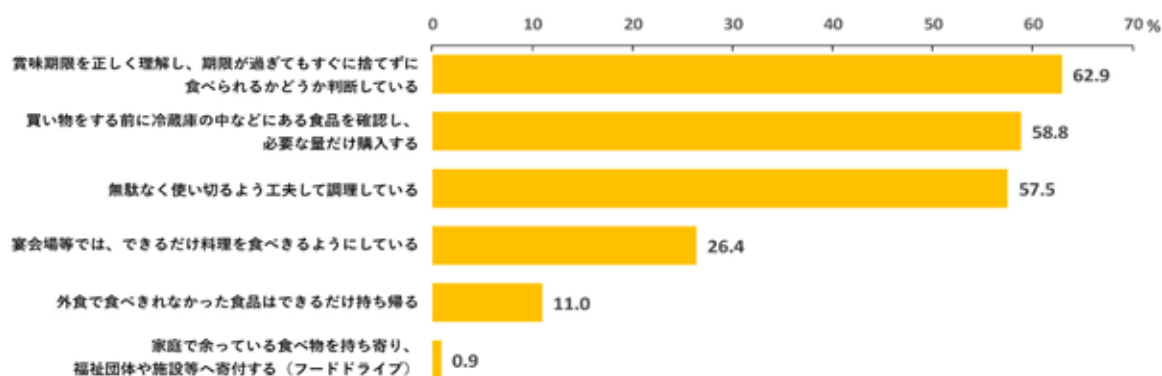


(出典) 「東京都食育推進計画に関する指標調査(令和2年度)」(産業労働局)

食品ロスを減らしていくには、外食の際には食べきれぬ分だけ注文することや、自宅で料理する際は作りすぎない、食材を使い切る工夫をする、必要以上に買いすぎないなど、一人ひとりの取組が大切です。

食育を通じた情報発信を強化し、食品ロス削減の必要性について都民の意識を高め、実践に結びつける取組が求められます。

図 食品ロス削減のための取組



(出典) 「食生活と食育に関する世論調査(令和元年度)」(生活文化局)

(3) SDGsの達成に向けた対応

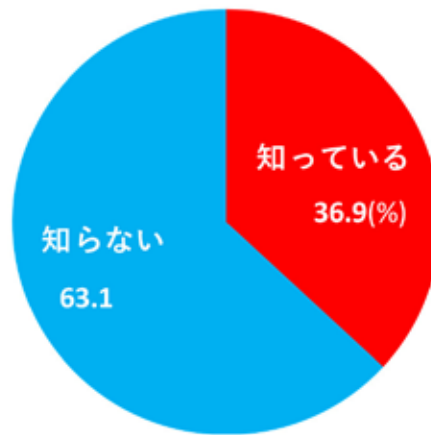
平成27年(2015年)9月に国連は、世界全体の経済、社会及び環境の3つの側面を不可分なものとして調和させる統合的な取組として「持続可能な開発のための2030アジェンダ」を採択しました。持続的な開発目標(SDGs)はその中で示された先進国と開発途上国が共に取り組む国際社会全体の目標です。

そして、国が策定したSDGsアクションプラン2021において、「食育の推進」が8つの優先課題のうちの1つ「あらゆる人々が活躍する社会・ジェンダー平等の実現」の中で、次世代の教育振興として位置付けられています。

一方で、SDGsの認知度を調査したところ、「知っている」と回答した都民は36.9%に留まっています。また、知っていると回答した方の5割以上が、「SDGsのために取り組んでいることはない」と回答しており、その理由として「何をしたらいいかわからない」ことを多くの方が挙げています。

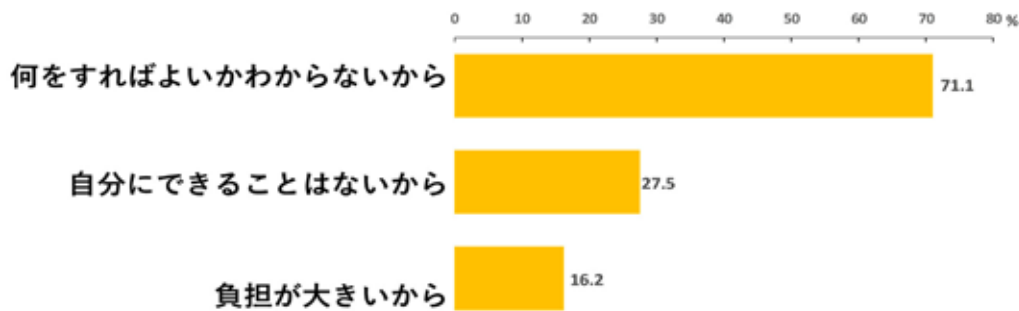
SDGsについての理解や、一人ひとりが食育に取り組むことがSDGsの達成に繋がることが、都民に十分に浸透していない状況にあります。

図 SDGsの認知度



(出典) 「東京都食育推進計画に関する指標調査(令和2年度)」(産業労働局)

図 SDGsに取り組んでいない理由



(出典) 「東京都食育推進計画に関する指標調査(令和2年度)」(産業労働局)

食育の推進は、都民の生涯にわたる健全な心身の維持に資するとともに、健全な食生活の実現や地産地消の推進、食品ロス削減などを通じ、SDGsの達成に貢献する重要な取組といえます。

都民一人ひとりが食育を実践する意義について理解を深めるとともに、食育に携わる行政機関、家庭、学校、地域、食育活動団体などが一体となって、食育活動を進めていくことが大切です。

1 食育の理念

食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、心身の健康の増進と、豊かな人間形成に役立つものです。

また、食育を推進するにあたっては、毎日の食生活が自然の恩恵の上になりたっていることや、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まる機会となることも大切です。

こうした理念の下、「第2章 東京の食をめぐる問題」で示した課題に添えていくため、以下の3つの方向性から、食育を推進していきます。

2 食育の取組の方向性

方向性 I 健康長寿を実現するライフスタイルに応じた食育の推進

- ライフスタイルに合わせた家庭での食育を進める
- 若い世代の段階から食に関する意識を高める
- 多様化する食へのニーズに応じた食育を進める
- 食を通じた健康づくりを進め健康寿命を延ばす

超高齢社会を迎え、誰もが健康で長く活躍できる社会を実現していくためには、健康寿命の延伸や生活習慣病の予防に向けて、ライフスタイルや世代に応じた健全な食生活を実践することが重要です。

このため、日常生活の基盤である家庭での食育を推進するとともに一人ひとりが食に関する知識を身に付け、選択する力を高める施策を展開していきます。

乳児期から小学校低学年までの幼少期は、生涯にわたる健康づくりの基礎となる生活習慣を身に付ける大切な時期であり、この時期の食育を推進していくうえで家庭の果たす役割が重要です。なかでも家族と一緒に食事を摂りながらコミュニケーションを図ることは、子供が食の楽しさを実感する機会や正しい食生活習慣を身に付ける機会となります。こうしたことから「共食」の大切さに

ついて家庭での理解を深める取組を進め、子供の孤食や欠食を減らすことに繋げていきます。一方、家族がそろって食事を摂れない場合でも子供がこの時期に必要な食事バランスを確保できるよう、保護者向けに規則正しい食生活に関する情報を提供するなど、ライフスタイルに合わせた家庭での食育を実践できるよう進めていきます。

また、子供が自ら食に関する知識を習得し選択する力を高めることも必要です。そのためには子供自身が食について興味をもつことが大切です。このため、デジタルコンテンツを活用し遊び感覚を取り入れるなどの方法により、子供が興味を示す取組を展開していきます。

大学生や社会人生活を始めたばかりの若い世代は、生活習慣病の予防に向け、食生活の重要性を自覚し、健全な食生活を習慣化する必要性が一層高い世代です。若い世代が参加しやすい食育活動の展開や、デジタルコンテンツ等を活用したわかりやすい情報提供などに取り組んでいきます。

また、ライフスタイルが多様化するなかで、30代・40代の若い世代や働き世代を中心に、外食等の活用が進んでいることから、食事バランスに配慮した外食等の利用が進む取組を実施していきます。

さらに、働き世代にあっては生活習慣病の予防のための取組や、高齢者にあっては低栄養予防など健康寿命の延伸に向けた取組を進めていくほか、噛む・飲み込むなどの機能を担う歯や口の健康の維持などに取り組んでいきます。

方向性Ⅱ 「生産」から「流通」「消費」まで体験を通じた食育の推進

- 学校での食育活動を推進する
- 生産・流通現場での様々な食育体験を進める
- 地産地消を推進する
- 新しい日常に対応した体験機会を提供する

食について関心を高める・理解を深めるためには、実際に食育活動に参加し体験することが有効です。

児童・生徒が食への関心を高める機会として、学校での食育が大きな役割を果たしています。学校給食での地場産物の活用のほか体験活動の機会の提供など、学校での食育を地域と連携しながら推進します。

学校以外でも、生産、流通、消費の各段階で行政や食育活動団体、生産者団体などが食に関する体験機会の提供に取り組んでいます。今後も、都民のニーズ

に応じた体験機会の提供と創出を進めていくとともに、こうした体験機会に関する情報を都民が入手しやすくするなど、都民の食育活動への参加を促進していきます。

「地産地消」は、旬で新鮮な地元産食材を食べられるだけでなく、東京の農林水産業の振興や農地・海の環境保全、都市防災、更には流通に係る輸送燃料の節約など多面的な効果が見込まれます。また、地場産物や伝統的な食材を使った料理を知る機会や食材の旬を理解することにも繋がります。「地産地消」に取り組むことは大切な食育活動となります。

そこで、東京産食材の特徴をわかりやすく周知するとともに、購入可能な店舗などの情報を提供するなど地産地消を進めていきます。

また食に関する体験は、イベントやワークショップ、講演会など集会形式が中心でしたが、新型コロナウイルス感染症の影響により、今後は接触によらない「新しい日常」に対応した体験機会を提供することも必要です。このためオンラインを活用した取組などを進めていきます。

方向性Ⅲ SDGsの達成に貢献する食育の推進

- 食の安全に関する理解を深め、実践に繋げる
- 食品ロス削減を実践する
- 食育を広げ、持続可能な社会の実現を目指す

食の安全や食品ロス削減など社会的課題についても食育を通じて取り組むことでSDGsの達成に貢献していきます。

健全な食生活を実践するためには、食品の安全性について正しい知識を持つとともに、その知識を踏まえて都民が自ら判断し適切な食品を選択、調理することが重要です。そのため、食中毒予防等に関するリスクコミュニケーションの実施や、農産物の安全性を確認できる仕組みの周知など、食の安全に関する理解を深め、実践に繋げる取組を進めます。

食品ロス削減は持続可能な資源利用の推進に向けて取り組まなければならない課題であり、消費者、事業者、行政などあらゆる主体が食品ロス削減に対する意識を高め、実践に結びつけていくことが大切です。このため、食品ロスが発生することによる影響や、食品ロス削減の具体的な取組例などの周知や理解を図っていく必要があります。また地産地消を推進し生産者との交流を促進するこ

とで、生産者や生産現場への感謝の念や理解を深めることを通じ、食品ロス削減に繋がっていきます。

食育は、心身の健康維持に必要な取組であるだけでなく、環境保全などに配慮した持続可能な社会の実現に貢献できる取組といえます。デジタルコンテンツなど多様なツールを活用し、都民に対し食育をわかりやすく伝え、より一層の理解を深める施策を展開します。

また食育に関連した問題は多岐にわたることから、区市町村や食育活動団体などとの連携を一層密にしていくとともに、近年注目されている企業や大学、地域での食育の取組を広げるほか、新たな課題にも食育の推進を通じて対応していきます。

3 推進の考え方

(1) 総合的な食育の推進

第2章で示したとおり、食に関する問題は多岐にわたっており、また、世代ごとに取り組むことが期待される食育があります。こうした課題への解決や取組を進めるにあたっては、特定の局だけの取組では十分に対応できないものもあります。

このため都は、食育に関連する複数の局がそれぞれの分野において個別の施策を着実に実施していくとともに、各局が一体となって区市町村における地域での取組や、食育活動団体の専門性を生かした取組などと連携することにより、高い効果を生み出す食育を推進していきます。

(2) 新しい日常での食育の進め方

令和2年に入って急速に広まった新型コロナウイルスは、依然収束の見通しが立たない状況にあり、感染拡大防止のため、新型コロナウイルスを想定した暮らしや働き方の実践が求められています。食育を進めるにあたっては、感染拡大防止のための「新しい日常」に対応していくことが必要です。

そこで2で示した方向性に基づく具体的な施策を展開していくにあたっては、食育の内容に応じ、デジタルコンテンツによる情報提供やオンラインによるセミナーの開催など自宅や家庭で知識の習得や参加ができる手法の検討を行います。

また、テレワークの導入促進や不要不急の外出を控えることなどにより、家族と一緒に過ごす時間が増えることが想定される一方で、弁当やそう菜・デリバリーの利用が拡大することや、学校では食育に関わる時間数に制約を受けることなども推測されます。

このため、本計画において具体的な施策として掲げる、共食の大切さの普及や栄養バランスのとれた食事に関する情報提供、子供向けのデジタルコンテンツによる食育などの取組を、新しい日常での食をめぐる環境の変化に対応する施策として、より一層推進していきます。

施策の体系

方向性Ⅰ 健康長寿を実現するライフスタイルに応じた食育の推進

Ⅰ-1 ライフスタイルに合わせた家庭での食育を進める

- 【施策Ⅰ-1-1】 食の楽しさを実感できる家庭での食育を進める
- 【施策Ⅰ-1-2】 情報発信により家庭での食育を支援する
- 【施策Ⅰ-1-3】 乳幼児期での家庭の食育を進める

Ⅰ-2 若い世代の段階から食に関する意識を高める

- 【施策Ⅰ-2-1】 若い世代の食への関心を高める
- 【施策Ⅰ-2-2】 若い世代の食育活動への参加を促す

Ⅰ-3 多様化する食へのニーズに応じた食育を進める

- 【施策Ⅰ-3-1】 健康づくりを支える外食事業者等を増やす

Ⅰ-4 食を通じた健康づくりを進め健康寿命を延ばす

- 【施策Ⅰ-4-1】 働き世代の食を通じた健康づくりを進める
- 【施策Ⅰ-4-2】 高齢者向けの食育を進める

方向性Ⅱ 「生産」から「流通」「消費」まで体験を通じた食育の推進

Ⅱ-1 学校での食育活動を推進する

- 【施策Ⅱ-1-1】 学校給食や授業を通じて食育を進める
- 【施策Ⅱ-1-2】 体験と交流を通じた食育を進める
- 【施策Ⅱ-1-3】 食育を進める指導体制を整備する

Ⅱ-2 生産・流通現場での様々な食育体験を進める

- 【施策Ⅱ-2-1】 生産現場での食育体験を推進する
- 【施策Ⅱ-2-2】 流通への理解を深める食育体験を展開する

Ⅱ-3 地産地消を推進する

- 【施策Ⅱ-3-1】 東京産食材の認知度を高める
- 【施策Ⅱ-3-2】 東京産食材にふれる機会を提供する
- 【施策Ⅱ-3-3】 伝統的な食文化を継承する

Ⅱ-4 新しい日常に対応した体験機会を提供する

- 【施策Ⅱ-4-1】 オンラインの活用など新しい日常に対応した食育活動を進める

方向性Ⅲ SDGsの達成に貢献する食育の推進

Ⅲ-1 食の安全に関する理解を深め、実践に繋げる

- 【施策Ⅲ-1-1】 食品の安全に関する情報をわかりやすく伝える
- 【施策Ⅲ-1-2】 生産者や食品関連事業者の取組を進める

Ⅲ-2 食品ロス削減を実践する

- 【施策Ⅲ-2-1】 消費者の意識を高め、実践に繋げる
- 【施策Ⅲ-2-2】 食品事業者の取組を広げる

Ⅲ-3 食育を広げ、持続可能な社会の実現を目指す

- 【施策Ⅲ-3-1】 多様なツールにより食育活動を推進する
- 【施策Ⅲ-3-2】 区市町村と連携し食育を進める
- 【施策Ⅲ-3-3】 食に関する多様な課題に対応しながら施策を展開する

方向性 I

健康長寿を実現するライフスタイルに応じた食育の推進



I-1 ライフスタイルに合わせた家庭での食育を進める

【施策 I-1-1】食の楽しさを実感できる家庭での食育を進める

(産業労働局)

【具体的な取組】

- ・ 親子と一緒に東京産食材などを調理し試食する食育体験を実施するなど、共食の大切さについて家庭での理解を深める取組を進めます。
- ・ 子供向けの調理体験や親子が共同で作業する料理教室・収穫体験など、食の楽しさや共食の普及に取り組む食育活動団体の活動を支援します。

【施策 I-1-2】情報発信により家庭での食育を支援する

(教育庁・産業労働局)

【具体的な取組】

- ・ 子供の生活リズムを家庭で見直し、早起き・早寝や朝ごはんを食べることなどの基本的な生活習慣を身に付けるための教材を、都内公立小学校新1年生の保護者に配布し、家庭での取組を進めます。
- ・ 学校は、「食育だより」や「給食だより」等を保護者や地域に配布し、健全な食生活の大切さや、食べ物や栄養に関する情報などを提供することで、家庭での食育を支援します。
- ・ 食事バランスや東京産食材などについて、子供が動画やクイズで楽しみながら食育を学べるデジタルコンテンツを発信するなど、子供が自ら食育に興味を持ち、理解を深める取組を進めます。

方向性に掲げたアイコンは、関係するSDGsの目標を示している。

取 組 紹 介

乳幼児期からの子供の教育支援プロジェクト（教育庁）

啓発資料『そうだ、やっぱり 早起き・早寝！改善しよう！子供たちの生活リズム』を小学校入学説明会等で配布しています。本冊子は、早起き・早寝の大切さや生活リズムの改善方法、入学までに身につけたい生活習慣などを解説するとともに、付録の生活リズムカレンダーとシールで、生活リズムを記録できるようにしています。

また朝ごはんを食べることの大切さを掲載しています。本冊子のほかにもホームページでの資料紹介、動画配信を行っています。



【施策 I - 1 - 3】乳幼児期での家庭の食育を進める

（福祉保健局）

【具体的な取組】

- 生活習慣病を予防するため、幼児の適切な食事内容や量を示した「東京都幼児向け食事バランスガイド」及び「東京都幼児向け食事バランスガイドコマ」の普及・活用を通じて、保育所・幼稚園等における食育を推進し、幼児期からの健康的な食習慣の確立を支援します。
- 「東京都幼児向け食事バランスガイド」及び「東京都幼児向け食事バランスガイドコマ」を使用し、区市町村が幼児期からの健康的な食習慣の確立に向け幼児と保護者を対象に実施する「親子食育教室」の取組を支援します。
- 歯科医師や歯科衛生士、栄養士等の関係職種への食育支援講習会を実施し、乳幼児期から高齢期までの「歯と口の健康からはじめる食育」を推進します。



I-2 若い世代の段階から食に関する意識を高める

【施策 I-2-1】若い世代の食への関心を高める

(産業労働局)

【具体的な取組】

- 大学等の学生食堂や企業の社員食堂を対象に、とうきょう元気農場で生産された東京産食材を試食用に提供することなどを通じ、東京産食材の魅力や地産地消の大切さなどについて若い世代の関心を高める取組を進めます。
- 東京産食材や食品ロス削減、生活習慣病の予防などについて、動画やイラストなどを活用したデジタルコンテンツを通じ、若い世代の関心を引く食育に関する情報を発信します。

【施策 I-2-2】若い世代の食育活動への参加を促す

(産業労働局)

【具体的な取組】

- 学生向け食育セミナーなどを開催する食育活動団体の取組支援などを通じ、若者が食育に参加しやすい環境整備を進めます。
- 大学等と連携し、学生等を対象に農業体験や、東京産食材の魅力や食事バランスの大切さなどの理解を深める機会を提供するなど、若い世代向けの取組を進めます。



I-3 多様化する食へのニーズに応じた食育を進める

【施策 I-3-1】健康づくりを支える外食事業者等を増やす

(福祉保健局)

【具体的な取組】

- 都民が望ましい生活習慣を継続して実施することで、生活習慣病の発症・重症化を予防し、負担感なく生活習慣に取り組める食環境の整備を行います。

- 野菜を1食で120g以上食べることができるメニューを提供する飲食店を「野菜メニュー店」として登録するとともに、ホームページ等で広く情報提供するなど、野菜摂取量を増やし食事バランスのとれた外食の利用を支援します。



- 市町村において健康づくりに従事する栄養士や飲食店等の調理従事者を対象として、栄養・食生活に関する研修等を行うことで、食を通じた都民の健康づくりを推進する人材の育成を図ります。
- 特定給食施設等において給食を利用する人の健康の維持増進を図るため、講習会などの集団指導や個別指導を実施し、施設の特性に応じた栄養管理の充実を図ります。



I-4 食を通じた健康づくりを進め健康寿命を延ばす

【施策 I-4-1】働き世代の食を通じた健康づくりを進める

(福祉保健局)

【具体的な取組】

- 都民一人ひとりが食生活改善の重要性を再認識し、理解を深め、取組を実践できるよう、区市町村や関係団体等と連携しながら毎年9月に食生活改善普及運動を展開します。
- ホームページ「とうきょう健康ステーション」やリーフレットなど様々な手法を通じ、食事の摂取量やバランス等の知識を付与するとともに、生活習慣病の予防や改善に向けた取組を支援します。



とうきょう健康ステーション

あなたの町の「野菜メニュー店」:

[https:// www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/kensui/ei_syo/eiyohyoji/yasaimenu.html](https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/kensui/ei_syo/eiyohyoji/yasaimenu.html)

とうきょう健康ステーション: <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/kensui/>

東京都食生活改善普及運動（福祉保健局）

都は、都民一人ひとりがより良い食生活を実践するために、区市町村や関係団体と連携し、毎年9月に東京都食生活改善普及運動を実施しています。

この中で、成人が1日に摂りたい野菜量350gの3分の1にあたる120g以上を使用した「野菜たっぷりバランスランチ・弁当」メニューを、管理栄養士・栄養士養成校や関係団体から募集し、レシピをホームページに掲載しています。また、都庁入口でメニューの写真展示を行うとともに、都庁職員食堂にて、野菜たっぷりバランスランチを販売し、野菜をおいしく、バランスよく食べる体験等を通して、都民の食生活改善に向けた取組を進めています。



【施策 I-4-2】高齢者向けの食育を進める

（福祉保健局・生活文化局）

【具体的な取組】

- より多くの食品や食材を組み合わせ、様々な栄養素をバランスよく摂ることの大切さについてホームページ等で情報発信を行います。
- 消費生活総合センターで実施する消費者向けの消費生活教育講座の中で、正しい食生活について知識の習得に繋がります。

コラム

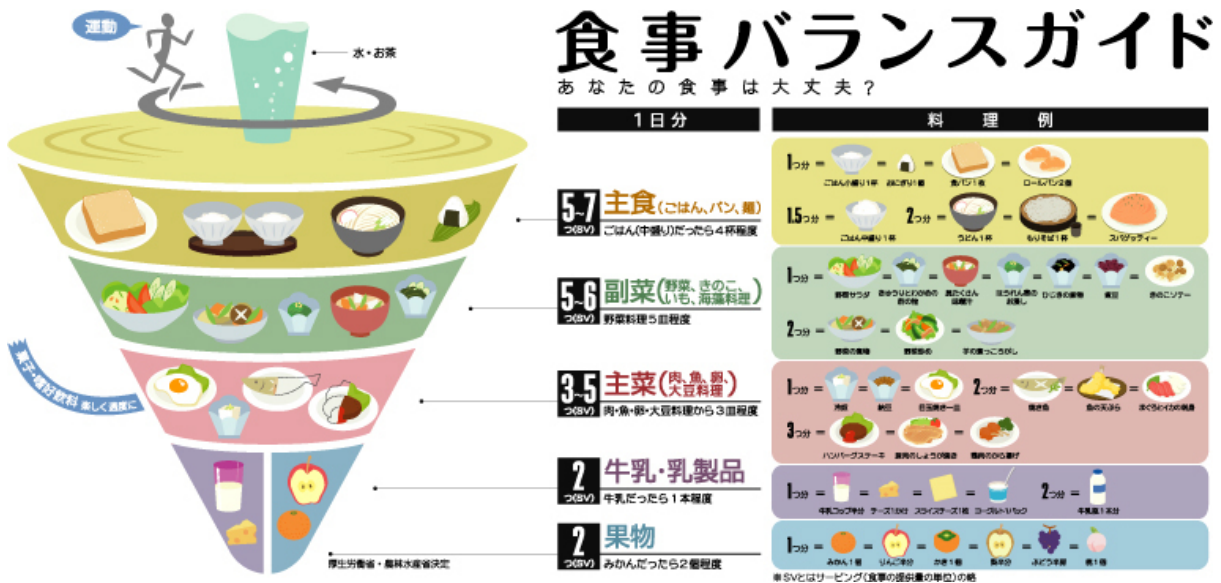
バランスの良い食事と長寿

栄養バランスのとれた食生活を送るには、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が重要であり、その際に役に立つのが、食事バランスガイドです。

これは、1日に食べることが望ましい料理の組み合わせとおおよその量を表現したものです。コマの形を使って、1日に食べるとよい料理の目安を、「主食」「副菜」「主菜」「牛乳・乳製品」「果物」の5つの区分ごとに「(数字)つ(SV)」という単位を用いて示しています。

成人の場合、コマのイラストにあるとおり、主食(ごはんやパン)は5~7つ、副菜(野菜料理)は5~6つ、主菜(肉・魚・卵・大豆)は3~5つ、牛乳・乳製品2つ、果物2つを1日の食事で摂取することが望ましいとされています。

食事バランスガイドがコマの形で示されているのは、食事のバランスが悪くなると倒れてしまうこと、コマは回転(=運動)することにより初めてバランスが確保できることから、食事と運動の両方が大切であるということを示しています。コマが倒れないよう、食事バランスガイドを参考にバランスの良い食生活を実践し、健康の増進に努めましょう。



方向性Ⅱ

「生産」から「流通」「消費」まで体験を通じた食育の推進



Ⅱ-1 学校での食育活動を推進する

【施策Ⅱ-1-1】学校給食や授業を通じて食育を進める

(教育庁・産業労働局)

【具体的な取組】

- 公立小・中学校では、区市町村の教育委員会と連携して、食に関する指導の充実強化を図るとともに、学校給食や総合的な学習の時間等を活用して、家庭や地域と一体となって食育を進めます。
- 学校給食に地場産物を積極的に活用するなど、「生きた教材」である学校給食を活用した食育を推進するとともに、給食の時間や各教科の授業等の中で食育を一層進めます。食育では、児童・生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を理解し、自ら管理できるようにするとともに、食を通じて地域の産業や生産者への理解促進を図ります。
- 農地の少ない都心部の公立小・中学校の給食に「とうきょう元気農場（八王子市内）」やJAグループから東京産食材を提供するほか、区市町村が新たに実施する学校給食への東京産食材の提供を支援するなど、学校給食への東京産食材の活用を更に進めます。
- 東京産の水産物や漁業を紹介したホームページ「ぎょしょくの部屋」を公開し、東京産の魚に親しみを持たせるとともに、東京の水産業や水産物の理解促進に繋がります。また同HPでは、小学校4年生が社会科で「島の暮らし」について学ぶ際に、副教材をオンラインで提供しています。

ぎょしょくの部屋： <http://sakana.metro.tokyo.jp/>

とうきょう元気農場（産業労働局）

都は、八王子市内に「とうきょう元気農場」を開設し、地元の農家の協力を得て、ダイコン、ジャガイモ、ニンジン、タマネギなどを生産し、都心部の学校給食などに新鮮で安全安心な野菜を届けています。

また、子供や学校関係者などを対象に地場産食材や東京農業への理解が深まるよう、野菜の収穫作業や、収穫した野菜の選別・洗浄を体験できる農作業体験見学会を実施しています。



ぎょしょくの部屋（産業労働局）

都が運営するホームページ「ぎょしょくの部屋」では東京の水産業やぎょしょく（魚食）に関する情報を発信しています。

「島のくらしをみる」では、八丈島での水産業や文化などを紹介し、その中で、島で獲れる魚や獲った魚を加工する様子などを写真や動画等で解説しています。

このほか「本をよむ」「ぎょしょくクイズ」「ぎょしょく写真館」などのコンテンツを設け、魚や漁業、調理方法、海の環境などを紹介しています。

また、教育指導者向けにDVDの貸し出しや生徒用のワークシートの提供も行っています。



【施策Ⅱ-1-2】体験と交流を通じた食育を進める

（産業労働局・中央卸売市場）

【具体的な取組】

- 農地の少ない都心部にある公立小・中学校を対象に、圃場見学や農作業体験の機会を提供し、生産者との交流を通じ、食や農業の理解を深める取組を進めます。
- 学校給食に伊豆諸島産の海産物や東京都伝統食品などを提供するとともに、漁業関係者が講師として学校を訪問し、東京産食材の魅力や漁業の話を伝える出前授業を実施し、児童・生徒と生産者との交流を図ります。
- 市場関係者を食育の講師として「人材バンク」に登録し、希望する学校に「いちば食育応援隊」として派遣するなど、児童・生徒の市場業界との交流や理解を深める取組を進めます。

浜のかあさんと語ろう会（産業労働局）

八丈島漁協女性部では、学校給食の食材として八丈島で水揚げされた魚を使った切り身やミンチ等の加工品などを提供しています。

食材の提供だけでなく、学校を訪問する出前事業を実施しています。出前事業では、八丈島の魚を紹介するとともに子供たちの目の前で魚を捌きます。時には子供たち自身に捌かせることもあります。

子供たちが東京の魚を身近なものに感じたり、食べ物の大切さについて理解を深める大切な機会となっており、都は生産者団体のこうした取組を支援しています。



【施策Ⅱ-1-3】食育を進める指導体制を整備する

（教育庁・産業労働局）

【具体的な取組】

- 学校は引き続き、管理職、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員等で構成する食育推進チームを設置するとともに、食育推進チームの中核的存在となる食育リーダーを選任し、学校全体で食育を推進する指導体制を整備します。
- 各地区への栄養教諭の配置を進め、配置された栄養教諭が中核となって、食育リーダーに対し教材提供や研修を実施することにより、各地区における食育を推進します。
- 栄養教諭や学校栄養職員等を対象に、食に関する指導研修会を開催するほか、専門的事項に関する知識・技能を高めるための研修等も実施することにより、食育の推進を支援します。
- 学校は、毎年、食に関する指導の全体計画を作成し、計画に沿って教員、栄養教諭等が協力して授業を実施することにより、食に関する指導を充実させます。
- 学校給食を担当する栄養教諭や学校栄養職員等を対象に、島しょ地域の漁業生産現場の視察や魚の調理方法を紹介する現地研修会を通じて、東京産水産物の学校給食への導入を進めます。



Ⅱ-2 生産・流通現場での様々な食育体験を進める

【施策Ⅱ-2-1】生産現場での食育体験を推進する

(産業労働局)

【具体的な取組】

- とうきょう元気農場において親子を対象に農作業が体験できる圃場見学会を開催するなど、東京産食材への理解を深めることや生産者との交流を図る取組を進めます。
- 市街化区域内にある農地を対象に市民農園、学童農園等の整備を行う区市町村を支援するなど、レクリエーションや教育機能を発揮する農地の活用を進めます。
- 東京都が主催する東京味わいフェスタなどのイベント等を活用し、生産者との交流促進を進めます。
- 主要な東京産食材を紹介する「とうきょうを食べよう野菜・果樹ガイド」を広く配布し、東京の農業や、区部・多摩・島しょの各地域で生産、製造される東京産の農産物やそれらを利用した加工品の普及を進めます。



とうきょうを食べよう野菜・果樹ガイド

取 組 紹 介

東京味わいフェスタ (産業労働局)

旬の東京産食材を活かした東京の美味を味わえるイベントです。

丸ノ内、有楽町、日比谷の3つのエリアにはキッチンカーやテントが並び、東京産食材を使ったバラエティー豊かな料理を人気店・有名店が提供するほか、生産者団体等による東京の農産物や特産品、伝統工芸品のPRや販売などを行っています。

このほか音楽ライブや映画のイベントを開催するなど、食を通じて東京の多彩な魅力を発信しています。



【施策Ⅱ-2-2】流通への理解を深める食育体験を展開する

(中央卸売市場)

【具体的な取組】

- ・ 親子を対象にした市場見学会などを開催し、流通関係者と交流を図るとともに、生鮮食品等の流通の仕組みや役割について理解を深める取組を進めます。
- ・ 料理講習会などを開催し、調理実習や旬の食材の見極め方の講義などを通じ、商品知識について理解を深める取組を進めます。
- ・ 各市場の業界が中心となって行う市場まつりにおいて、PRコーナーを設置し、市場について理解を深める取組を進めます。

取 組 紹 介

市場見学（中央卸売市場）

卸売市場は、生鮮食料品等を安定的に供給する流通拠点として、生産者に対する確実で速やかな販路の提供、小売業者等に対する取引の場の提供という役割を果たしています。

都内には11か所の市場（豊洲、大田、食肉等）があり、果物・野菜・魚・食肉・花きと、市場によって取り扱う品物に違いがあります。

各市場では、市場の役割や機能の普及啓発を図るため、見学者の受け入れを行っています。豊洲、大田市場には見学コースや見学者施設が、食肉市場にはお肉の情報館があり、自由に見学ができるほか、各市場で小学校などの団体見学も行っています。



Ⅱ-3 地産地消を推進する

【施策Ⅱ-3-1】東京産食材の認知度を高める

(産業労働局)

【具体的な取組】

- ・ 東京産食材を知る・ふれる機会が少ない都心部の消費者等に対し、多様な宣伝手法を活用して旬や鮮度、安全安心など東京産食材の魅力等をわかりやす

く発信する PR キャンペーンを実施するなど、直売所や飲食店等での消費活動に繋げ、地産地消を推進します。

- 東京の農林水産業や東京産食材などを紹介したデジタルコンテンツや情報雑誌などを通じ、東京産食材の PR に積極的に取り組んでいきます。

コラム

東京産食材の紹介

野菜・果樹 都市地域から中山間地域、島しょ地域まで広範囲で様々な野菜・果樹が作られています。作付面積が一番大きいのは、コマツナです。23区東部を中心に都内全域で一年を通じて栽培されています。野菜産出額が一番大きいのはトマトで、八王子市や町田市、小笠原村などで消費者の嗜好にあわせた数多くの品種が栽培されています。このほかにも、ハウレンソウやダイコン、キャベツなど様々な野菜が栽培されています。また多摩川源流地域でのワサビや、島しょ地域でのアシタバなどは地域の特産野菜です。果樹では、ブルーベリーやブドウ、カキなどが栽培されブランド化に取り組んでいます。



畜産物 トウキョウXは、「北京黒豚」、「パークシャー」、「デュロック」の3品種の豚を掛け合わせ、それぞれの特徴を併せ持つように都の試験場で改良された豚です。豚肉はブランド名を「TOKYO X」としました。良質な脂肪やなめらかな歯ごたえなどの特徴があります。



東京しゃもは、江戸時代から食べられてきた闘鶏用の軍鶏の味を再現するため開発されました。軍鶏独特の歯ごたえや豊富なたんぱく質、少ない脂肪などが特徴です。



東京うこっけいは、都市の小規模養鶏を支える鶏で、産卵率の向上を目指し開発されました。現在では東京うこっけいの卵は貴重な物として直売所を中心に販売されています。

水産物 伊豆諸島や小笠原諸島の島しょ地域の海域は、複雑な海底地形や黒潮の影響で日本有数の好漁場となっており、キンメダイやタカバ、トビウオ、イカ、マグロ類、カジキ類、テングサなど豊富な種類の魚介が獲れます。



東京内湾では自由漁業が行われており、「江戸前」としてアサリやアナゴ、スズキなどが獲れます。



多摩川水系を中心とする内水面漁業ではアユやコイなど遊漁が行われています。多摩川上流域ではヤマメやニジマス、都が開発した奥多摩やまめの養殖が行われています。

TOKYO GROWN

東京の農林水産総合ウェブサイト「TOKYO GROWN」では、こうした東京産食材の紹介や、直売所の案内などの情報を発信しています。

URL : <https://tokyogrown.jp/>



【施策Ⅱ-3-2】東京産食材にふれる機会を提供する

(産業労働局)

【具体的な取組】

- 東京産、島しょ産農林水産物を概ね年間を通じて積極的に使用している飲食店を「とうきょう特産食材使用店」「東京島じまん食材使用店」として登録し、ガイドブックやホームページ等で広く PR するなど地産地消を推進します。
- 都心部で東京産農産物などを購入できるアンテナショップの運営を支援するほか、デジタルコンテンツで都内の直売所を紹介するなど、消費者が東京産の野菜や果樹を購入しやすい環境を整備します。



とうきょう特産食材使用店ガイド



東京島じまん食材使用店ホームページ

取 組 紹 介

JA 東京アグリパークの運営支援 (産業労働局)

新宿駅から徒歩4分に位置する JA 東京アグリパークは、農業の魅力や大切さ、都内の農業協同組合 (JA) の取組など食と農に関わる様々な取組を幅広く発信する情報拠点として平成29年にオープンしました。都内の JA と連携し、東京産農産物や加工品の PR 販売、イベントを開催しています。都は開設以降、JA 東京アグリパークの運営を支援しています。



とうきょう特産食材使用店：

<https://www.sangyo-rodo.metro.tokyo.lg.jp/norin/syoku/ouenten/>

東京島じまん食材使用店：

<https://www.sangyo-rodo.metro.tokyo.lg.jp/norin/syoku/shimajiman/>

【施策Ⅱ-3-3】伝統的な食文化を継承する

(産業労働局)

【具体的な取組】

- 東京都の原材料を使用したり、東京に伝わる伝統的手法など生産方法に特徴がある商品を「東京都地域特産品認証食品」(Eマーク商品)として認証し、購入ガイドブック等でPRするなど、伝統的な食文化を継承します。
- 江戸期から始まる東京の野菜文化を継承し、在来種又は古来の栽培方法等に由来する「江戸東京野菜」について、イベント等での消費者向けPRや農業者向けの生産支援を図るなど、江戸東京野菜の認知度を高め、生産流通を拡大する取組を進めます。

取 組 紹 介

東京都地域特産品認証食品 (産業労働局)

東京産の原材料や東京に伝わる伝統的な手法等で作られた東京ならではの加工食品で、味や品質等を都が審査し認証しています。

TOKYO X を使った加工食品や佃煮などの魚介製品、チーズなどの乳製品のほか、味噌や醤油、酒など 199 食品・382 商品が登録されています(令和2年12月末現在)。

都は「イシナ」を表す3つのEのデザインから「Eマーク食品」と呼び、東京の特産品として各種イベントやウェブサイトでPRしています。



江戸東京野菜 (産業労働局)

江戸東京野菜とは、江戸期から昭和中期(昭和40年代前半)にかけて生産されていた在来種、または在来の栽培方法に由来する野菜のことです。

後関晩生コマツナや亀戸ダイコン、馬込三寸ニンジンなど、個性豊かな野菜が人々の食生活を支えてきましたが、収穫量が多くなかったり、病気にかかりやすいといった性質があったことから、より生産性の高い野菜の開発が進み、昔ながらの野菜の生産は減少していきました。

しかし、近年では、地域の伝統・ブランド野菜として注目し、普及させようという活動が広がっています。

現在50種類が江戸東京野菜としてJA東京中央会で認証されており、都内JAの直売所等で購入できるものもあります。また、江戸東京野菜を食材として使うレストランも増えています。





Ⅱ-4 新しい日常に対応した体験機会を提供する

【施策Ⅱ-4-1】オンラインの活用など新しい日常に対応した食育活動を進める

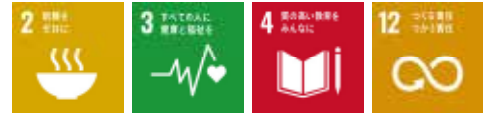
(産業労働局・教育庁)

【具体的な取組】

- 食育をテーマにした講座の動画配信や、食育に関する基礎的な知識をわかりやすくデジタル化して発信するなど、新しい日常に対応した食育を進めます。
- 区市町村や食育活動団体が行う講座や親子料理教室等の食育活動に対してオンラインの活用など、新しい日常に対応した非接触型の手法についても、支援します。
- とうきょう元気農場の見学会が新型コロナウイルス感染症の拡大で実施できなかった場合には、農場で生産された東京産食材と収穫作業の様子を撮影した動画を作成し、これらを活用して学校給食や授業を通じて、東京の農業や東京産食材への理解を深める取組を実施するなど、状況に応じた食育に取り組みます。

方向性Ⅲ

SDGsの達成に貢献する食育の推進



Ⅲ-1 食の安全に関する理解を深め、実践に繋げる

【施策Ⅲ-1-1】食品の安全に関する情報をわかりやすく伝える

(福祉保健局・産業労働局)

【具体的な取組】

- 「食品衛生の窓」「健康食品ナビ」「食品安全 FAQ」などのホームページやリーフレット、SNS等により、食中毒の予防など食品の安全に関する情報や健康食品を安全に利用するための注意点などについてわかりやすく情報提供したり、動画として配信するなど食品の安全に関する普及啓発を進めます。
- 食の安全に関するリスクコミュニケーションを推進するため、都民、事業者、行政等が情報共有や意見交換を行う「食の安全都民フォーラム」や施設見学等により参加者が主体的な取組を行う「食の安全調査隊」、講座やグループ活動等で理解を深める「食の安全都民講座」などを実施します。
- 東京産農産物の生産工程管理のしくみである東京都GAPについて、消費者向けに解説動画の配信やリーフレットの配布、スーパー等での GAP 農産物の直売イベントなどにより広く普及し、東京産農産物の安全・安心の確保に向けた取組を進めます。



食品衛生の窓



健康食品ナビ



リーフレット

食品衛生の窓：<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/>

健康食品ナビ：http://www.tokyo-eiken.go.jp/kj_shoku/kenkounavi/

食品安全FAQ：https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/kenkou/anzen/food_faq/

食の安全調査隊（福祉保健局）

都では、参加者の主体的な取組を通じた都民参加型のリスクコミュニケーションの充実に向け「食の安全調査隊」を実施しています。

これは、都民が調査隊員として、話し合いや実験といったグループ活動、食品関連企業の施設見学等を通じて、食の安全についての理解を深める取組です。

近年では、親子を対象にして「食の安全こども調査隊」を実施しています。



東京都GAP認証制度（産業労働局）

GAPとは、Good Agricultural Practice（良い農業の実践）の略で、農業分野での食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のことです。

生産者にとってGAP認証を取得することで、作業効率の向上や消費者の安心に繋がる、販売先の信頼が向上するなど農業経営上の有利になることが期待されます。

都は現在、周辺住宅への土砂や排水の流出防止など、都独自の取組事項を加えた東京都GAP認証制度の普及に取り組んでいます。現在、100人を超える農家が東京都GAPの認証を取得し、安全安心な東京産農産物を消費者に届けています。



【施策Ⅲ-1-2】生産者や食品関連事業者の取組を進める

（産業労働局・福祉保健局）

【具体的な取組】

- 東京都GAPを取得したことによるメリットを伝える動画配信や、取得に向けた機器の導入支援などにより、農業生産者の東京都GAP取得を促進します。
- 食品関係事業者を対象に「食品の適正表示推進者育成講習会」を開催し、食品の適正表示を推進する人材を育成します。また受講者を「食品の適正表示推進者」として登録し、知識を継続的に付与する講習会を実施し、食品関係事業者が取扱う食品の適正表示を推進します。
- エネルギー、脂質、食塩相当量等の栄養成分表示をはじめとした食品表示について、食品関連事業者による適正表示を推進するため、食品表示についてわかりやすく解説したパンフレットの配布やホームページを通じて、情報発信します。

Ⅲ-2 食品ロス削減を実践する

【施策Ⅲ-2-1】消費者の意識を高め、実践に繋げる

(環境局・産業労働局・生活文化局)

【具体的な取組】

- 都民向けに動画・冊子等の作成やオンラインイベントを開催し、食品ロスの現状や削減の重要性について理解を深め、家庭ですぐに実践できる削減行動を紹介するなど、食品ロス削減に向けた普及啓発を進めます。
- 家庭向けに、農業体験を通じた生産者との交流とあわせて食品ロス削減をテーマにした食育講習会を開催するなど、生産者への感謝の念や理解を深める取組を通じて食品ロス削減の実践に繋がります。
- 消費者を対象にした消費生活教育講座や消費生活情報誌等において食品ロス削減をテーマとした普及啓発を行うなど、消費者の実践に繋がります。

取 組 紹 介

東京食品ロス0(ゼロ)アクション (環境局)

都は、食品ロスに関して考えるきっかけとしていただくため、食品ロス削減キャンペーン「東京食品ロスゼロアクション」を実施しています。

食品ロスを削減するための3つのアクションである「買いすぎゼロ」「作りすぎゼロ」「食べ残しゼロ」をイベントやリーフレット等で情報発信しています。

家庭で取り組める具体的な実践方法として、1つ目の「買いすぎゼロ」では、買い物をする前に冷蔵庫をチェック・使い切れる分だけ買う・飲食店が売り切れない食品を割引で提供するフードシェアリングの活用、2つ目の「作りすぎゼロ」では、作り過ぎない工夫・食品に合わせた保存・無駄なく食材を使う・余った食品の有効活用、3つ目の「食べ残しゼロ」では、お店では食べきれない分だけ注文・注文時に量や食材を確認・持ち帰りができるか確認、等を紹介しています。



【施策Ⅲ-2-2】食品事業者の取組を広げる

(環境局)

【具体的な取組】

- 食品ロス削減に向け、AI等の先進技術を活用した企業等と共同した実証事業を実施するなど、食品ロス削減に寄与する企業等の取組を推進していきます。

コラム

東京農業での食品ロス削減 ～地産地消のメリット～

日本の農業での食品ロスの問題をご存じでしょうか。市場に出回る農産物には出荷規格があり、曲がっている、キズついている、色など規格を満たさない農産物は規格外品として店頭に並ぶことなく、廃棄処分されるものもあります。また産地では、野菜が豊作だった場合などに、価格調整のためとれすぎた農産物を廃棄することがあります。

それでは東京の農業でも食品ロスの問題は発生しているのでしょうか。

東京の農業の特徴として、大消費地の中で少量多品目の農業経営が行われていることが挙げられます。農地が限られている東京では、多くの農家が、様々な種類の農産物を作付けし、手間をかけて栽培し、安全・安心で新鮮な農産物を出荷しています。

また生産された農産物の多くを地元の直売所や庭先で販売しているのも特徴の一つです。

このような特徴がある東京の農業では、消費者の身近な場所で生産されることから、安全・安心や新鮮さを求める消費者の支持を受け、多様な規格の農産物が購入されています。

このように、東京農業では都民の身近な農地で生産され、その生産活動を支持する身近な消費者による「地産地消」の取組が、食品ロスの削減にも繋がっています。





Ⅲ-3 食育を広げ、持続可能な社会の実現を目指す

【施策Ⅲ-3-1】多様なツールにより食育活動を推進する

(産業労働局・生活文化局・教育庁)

【具体的な取組】

- ・ 東京都食育フェアを開催し、参加食育活動団体等が実施するワークショップや情報提供を通じて、イベントに訪れた都民が「食」を楽しみながら、食について知識を習得し正しく選択する力を身に付ける機会とします。
- ・ 食育活動団体が行う食育活動を支援し、地域における食育を積極的に推進します。
- ・ ホームページ「食育総合Web」で都の各局で行っている食育の取組を紹介します。またデジタルコンテンツを活用し、食育活動団体が行う食育体験などの情報を発信します。
- ・ 消費生活情報誌等で地産地消など食に関する情報提供を行います。
- ・ 食を通じた健康づくりや地産地消、食品ロス削減など食育をテーマにした消費生活教育講座や講演会等を開催し、消費者の食に関する知識やエシカル消費の理念に基づいた行動について普及啓発を行います。
- ・ 健康づくりフォーラムを開催し、健康づくりに関する講演や、学校給食、食育の取組等を紹介することで、学校・家庭・地域が一体となって児童・生徒の健康づくりを推進します。



消費生活情報誌「東京くらしねっと」



健康づくりフォーラム

東京都の食育の取組～食育総合Web～：

<https://www.sangyo-rodo.metro.tokyo.lg.jp/nourin/shoku/chisan/tokyo/>

食育フェア（産業労働局）

都は、食育を広く都民に普及させるため、毎年11月に食育フェアを開催しています。

フェアには多くの食育活動団体や企業などが参加し、ワークショップや展示等により、栄養バランスに関する情報や正しい箸の持ち方、和食の魅力など、それぞれの専門分野を活かした食育の普及に取り組んでいます。

また東京産食材を使った料理の試食や加工品の販売なども行っており、多くの来場者が楽しみながら食育について理解を深めることができます。



消費生活教育講座（生活文化局）

東京都多摩消費生活センターでは、都内在住・在勤・在学の方を対象に食育講座を定期的で開催しています。講座では、地産地消や食品ロス、食品の表示・安全性等をテーマとして、東京産食材の活用方法や家庭での食品ロスの削減など、都民がすぐに実践できる情報を提供しています。

講座は、座学のほか調理実習、試食等もあわせて行っており、都民が楽しみながら食育について学べるよう取り組んでいます。



【施策Ⅲ-3-2】区市町村と連携し食育を進める

（産業労働局）

【具体的な取組】

- 国が定める「毎年6月の食育月間」「毎月19日の食育の日」を区市町村に普及するなど、地域における食育の取組を推進します。
- 区市町村が行う食育推進事業を支援し、地域における食育を積極的に進めます。
- 区市町村が新たに実施する地産地消の取組を支援し、東京産食材の地産地消を推進します。

区市町村の食育月間での取組



(写真提供:府中市)



(写真提供:昭島市)

【施策Ⅲ-3-3】 食に関する多様な課題に対応しながら施策を展開する

(産業労働局)

【具体的な取組】

- デジタルコンテンツを活用し、イラストや写真を多く盛り込んだ解説記事や、児童向けの食育クイズなどを発信するなど、新しい日常にも対応しつつ、気軽に楽しみながら食育を学べる環境を整備します。
- 企業の社員食堂や大学等の学生食堂、地域で食育活動を進める子供食堂などに普及を目的に東京産食材を提供し、地産地消や東京産食材への理解を深める取組を進めます。
- 地産地消の推進する取組として、とうきょう特産食材使用店を紹介するガイドブックを作成する際に、ベジタリアン又はヴィーガンの方に対応できる店舗を紹介するなど、新たな課題への対応に努めながら施策を展開します。

1 取組の指標

食育の推進にあたっては、都や区市町村、食育活動団体をはじめ多くの関係者の理解と協力のもと、取組を進めることが大切です。そのためには、取組の成果を客観的に把握することが有効です。

そこで、食育を推進するにあたってふさわしい項目と指標を設定（※51頁参照）し、5年後を目途にした目安を定め、その達成を目指して、施策の方向に沿った取組を進めていきます。

2 関係者の役割

食育の推進を実効あるものとしていくためには、都や区市町村、食育活動団体、家庭などがそれぞれの役割を果たしていくことが重要です。

(1) 東京都

食を通じた健康づくりや食の安全など各分野での取組を進めるとともに広域的な食育活動を推進します。さらに地域での食育活動の推進に向けた支援を行います。

こうした取組により都民一人ひとりの食育に対する意識を高め、食育を実践する機運醸成を図ります。

(2) 区市町村

都民に一番身近な自治体である区市町村は、地域に密着した食育活動を推進していく役割があります。

(3) 食育活動団体

各団体の専門性を活かした効果的な食育活動を展開し、都民の食育実践に繋げていくことが期待されます。

(4) 家庭

子供が規則正しい生活リズムを身に付け、食に関する基礎的知識を習得するにあたっては、家庭が重要な役割を果たします。家庭が果たす食育の大切さを認識し、実践していくことが期待されます。

(5) 学校

都内公立小・中学校では食に関する指導体制を整備し、栄養教諭や食育リーダー等が中心になって、家庭や地域等と連携しながら学校全体で食育を推進していきます。

(6) 生産者・流通関係者

安全安心な東京産食材などを提供していくとともに、体験や交流の機会を積極的に提供し、都民の食育への理解を深めていくことが期待されます。

(7) 食品関連事業者

食品の製造事業者や飲食事業者などの食品関連事業者は、食の安全安心の確保に取り組むとともに、都民の健全な食生活の実現に向けて積極的な取組が期待されます。

(8) 都民

生涯にわたり健全な食生活を実践するとともに、食品ロス削減など持続可能な社会の実現に寄与することが期待されます。

3 施策の推進体制

各主体が連携を進めていくためには、施策の展開状況やそれぞれの取組などについて、情報の共有や取組の検討を図りながら食育を進めていくことが大切です。

そこで、都、区市町村、食育活動団体、食品関連事業団体などで構成する「東京都食育推進協議会」を活用し、施策の進捗状況や具体的な取組について情報を共有していくほか、関係団体による一層の連携を図ってまいります。

<取組の指標>

項目	指標	
	現 状	令和7年度まで
1 食育の意義を理解する	食育を知っている成人の割合 68.7%	80%
2 毎日、きちんとした朝食を摂る	・「食べないことが多い」・「全く、ほとんど食べない」 小学5年生 3.1% 中学2年生 6.4%	0%に近づける
	・朝食欠食率 20歳～39歳の男性 26.1% (注1) 20歳～39歳の女性 16.0%	15%以下
3 家族と一緒に食事を摂る	ふだん家では夕食を一人で食べることが多い 小学4年生 2.7% 中学1年生 4.2%	0%に近づける
4 子供が学校や家庭で基礎的な食習慣を身に付ける	子供に食に対する感謝の心を教えている 児童・生徒の保護者 24.4%(注2)	40%
	子供に食に対するマナーを教えている 児童・生徒の保護者 43.7%(注3)	50%
	児童・生徒に学校給食を活用し、地場産物について指導している小・中学校 47.9%(注4)	80%
5 健康を意識したバランスの良い食生活の実践	一日あたりの野菜摂取量が350g以上の成人の割合 32.2%	40%
	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2食(回)以上食べている人の割合 66.8%(注5)	90%
	食品を購入するときに栄養成分表示を参考にしている人の割合 45.4%	75%
6 東京産食材の理解と地産地消の推進	東京産食材を知っている人の割合 小学4年生 49.4% 中学1年生 48.4% 成人 56.5%	いずれも 80%
	東京産食材を購入したい人の割合 59.1%	80%
7 食育を推進する体制の整備	食育推進計画を作成している区市町村の割合 79.0%	100%

(注1)(注2)(注3)(注4)(注5) 調査が異なるため、現状値は平成27年度の数値とは接続しない

東京都食育推進計画（令和3年度～令和7年度）
登録番号（2）249

令和3年3月発行

発行：東京都産業労働局農林水産部食料安全課
東京都新宿区西新宿二丁目8番1号
電話；03-5320-4882

印刷：株式会社タマプリント
東京都青梅市長淵8-198-6