

こども達や若い世代の食の現状と 持続可能な食育の推進



2023年3月4日

農林水産省 消費・安全局 消費者行政・食育課

鶴岡 佳則

プロフ！ 地域を結ぶネットワークづくり！ 鶴岡考務店



TVチャンピオン
サカナ通選手権準優勝！！



TVチャンピオン
築地通選手権準優勝！！



フジテレビ「もしもツアーズ」築地ガイド！



工藤公康さん！

大人の修学旅行「築地・豊洲ツアー」！

20年続く！埼玉県産大豆100%の味噌作り

「PARTS×食」を考えるフォーラム2017
星稜とスポーツ食育！



先進産地勉強会
消費者と

企業・子ども食堂
コーディネイト
シエフを



企業と味覚や
嗅覚の可視化



サムライブルーの料理人
西芳照シエフ



直売所店長と
野菜セッション



大学・消費者等に
鶴岡考務店「施工



卓球
オリンピックチーム
木村典代先生



豊かさと便利さの中で…食育の推進とは！

日本の食料自給率 37%と言われても、街には食べものがあふれ実感できない…

そんな中、国民一人一人に「食」について、いかに関心を持ってもらうのか…

「伝える食育」から「伝わる食育」へ！

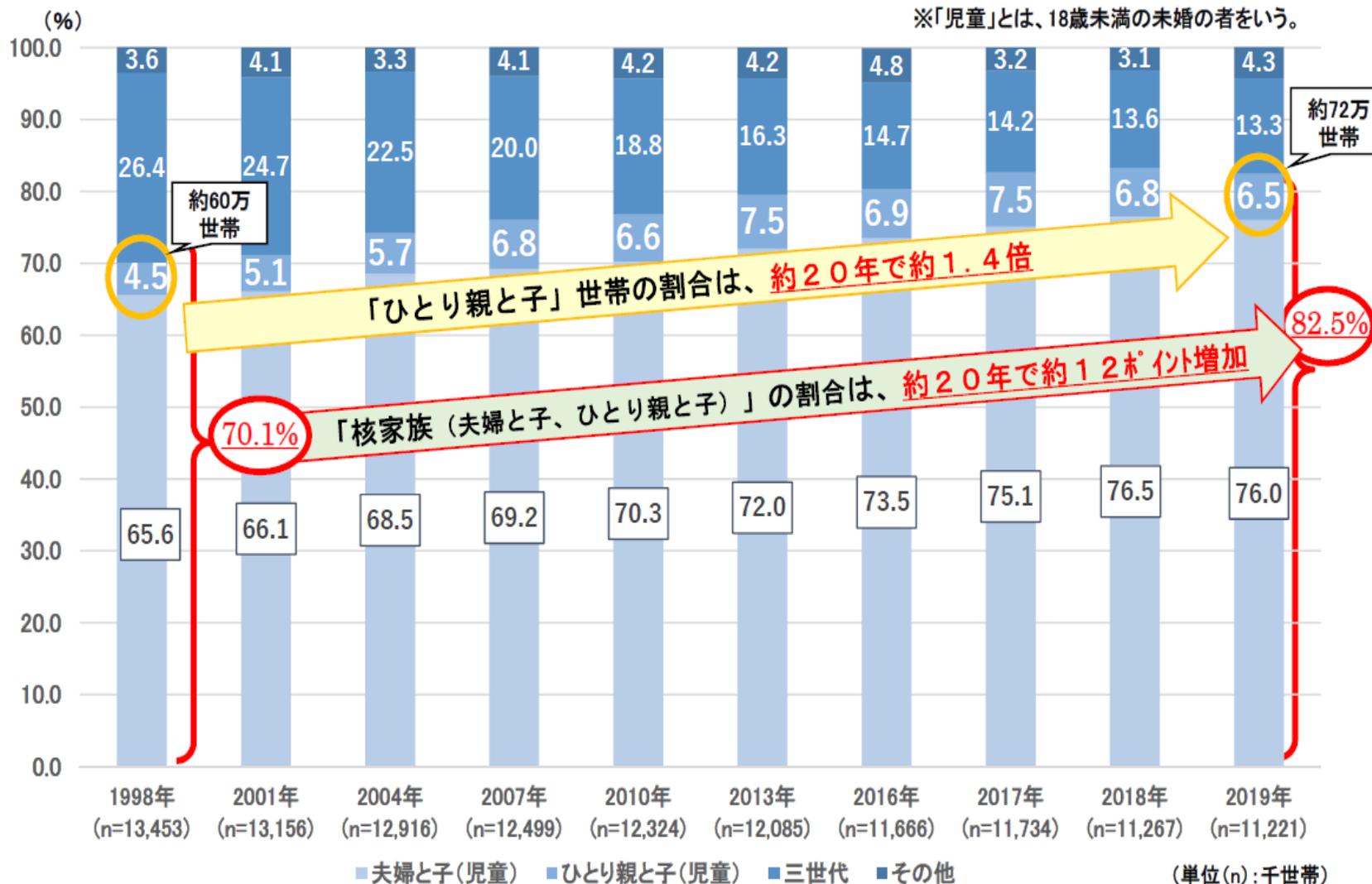
行動変容を促す食育を！



学校給食の残渣

児童のいる世帯の構成（世帯別構成）

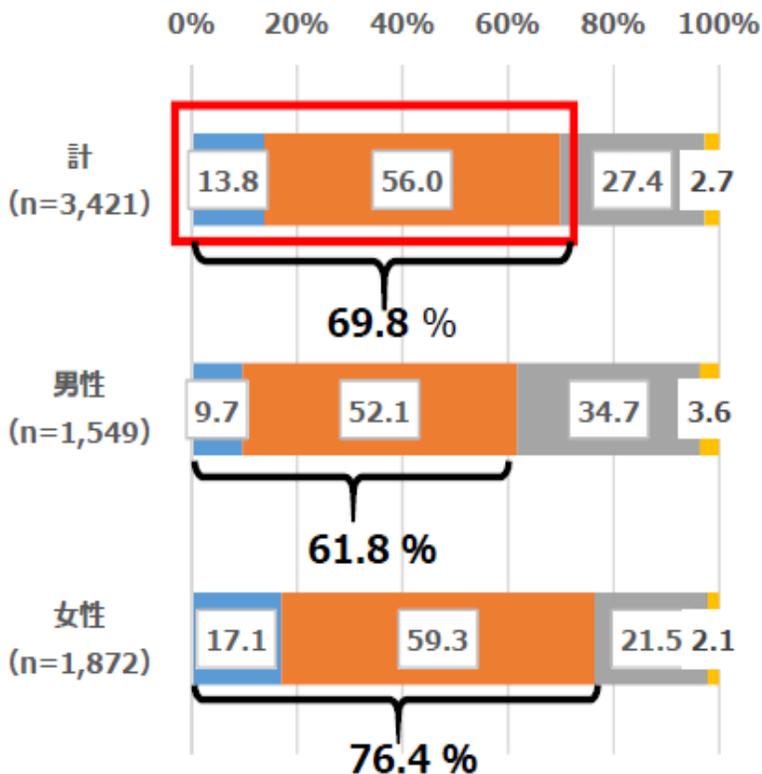
核家族（夫婦と子、ひとり親と子）の割合：70.1%（1998年）→ 82.5%（2019年）
ひとり親世帯数：58万世帯（1998年）→ 72万世帯（2019年）



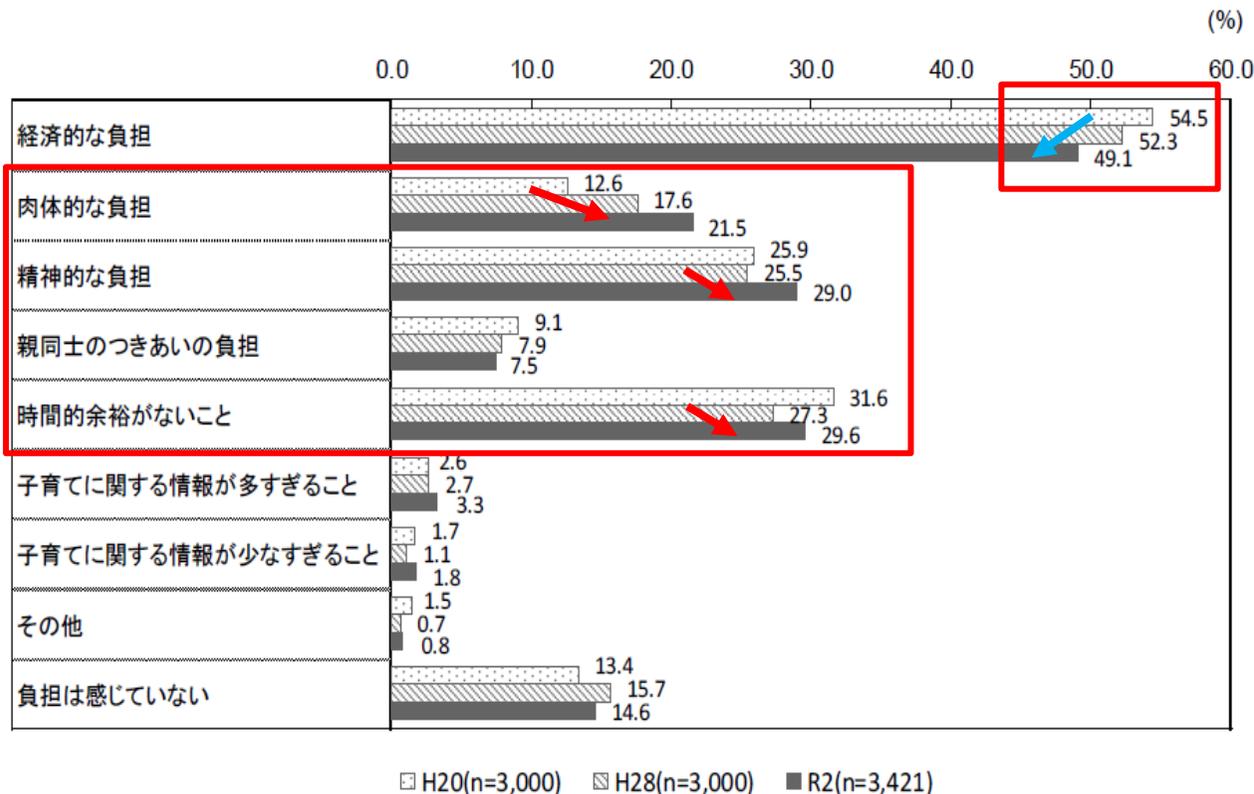
子育てについての悩みや不安の状況

約7割の保護者が「子育ての悩みや不安」を感じている状況
 子育てをしていて負担を感じることは、「経済的な負担」が49.1%と最も高く、
 次いで「時間的余裕がないこと」が29.6%、「精神的な負担」が29.0%となっている

子育ての悩みや不安



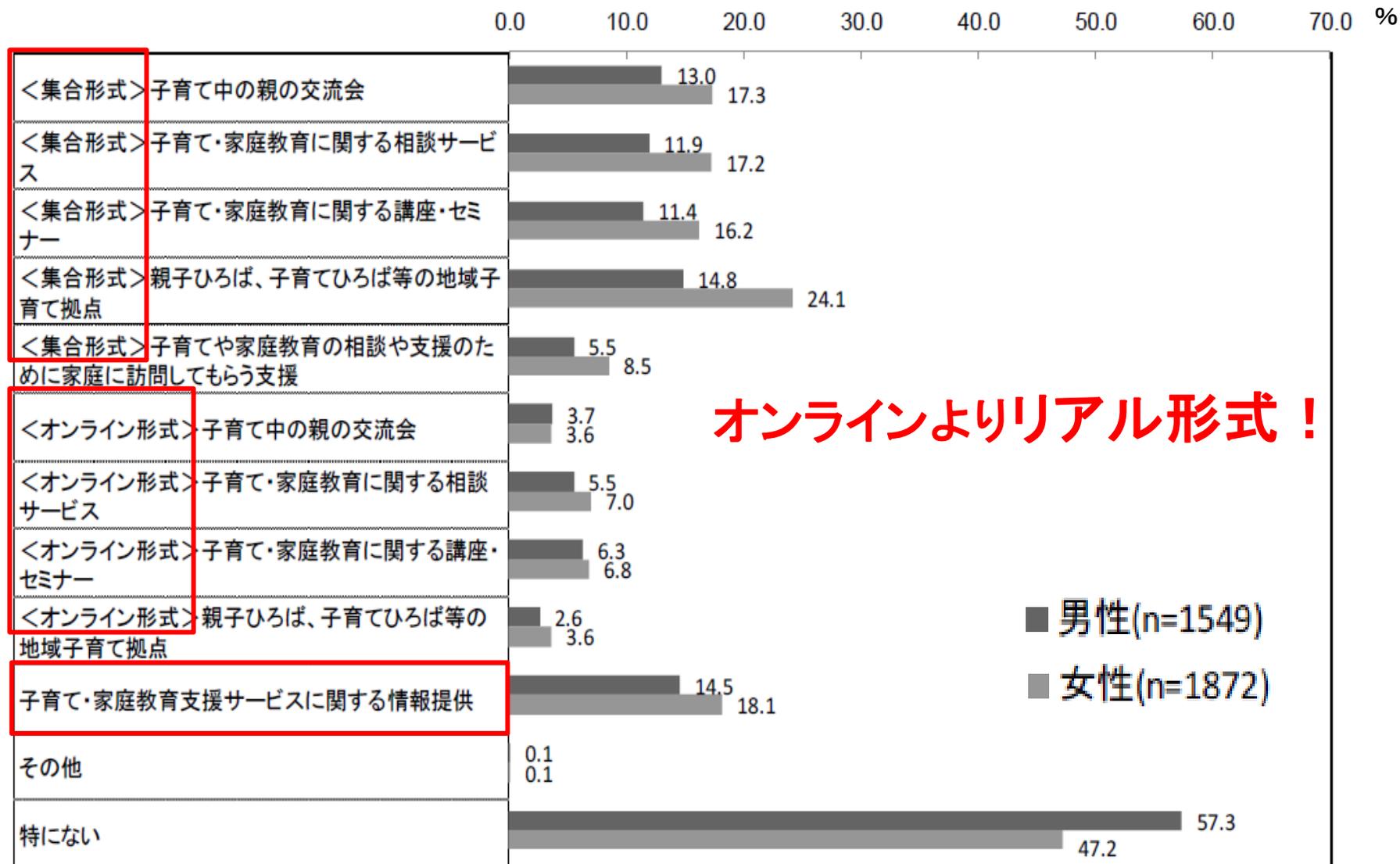
子育てをしていて負担を感じること(回答は2つまで)



■ いつも感じる ■ たまに感じる ■ あまり感じない ■ まったく感じない

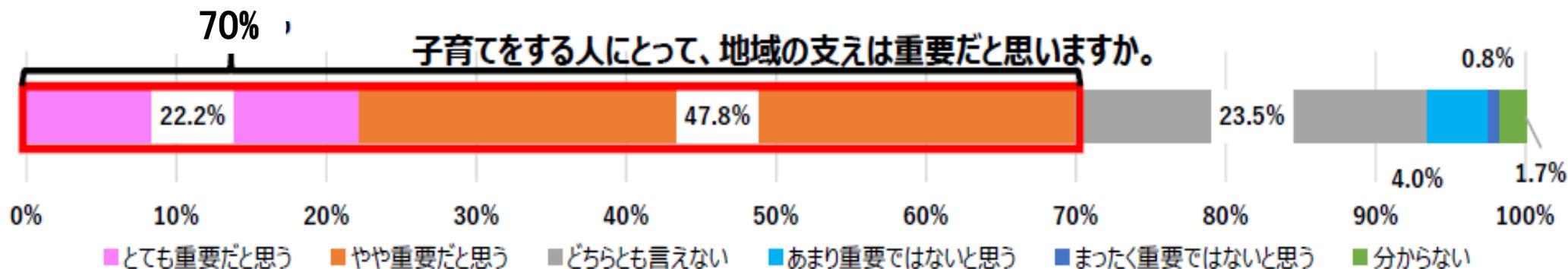
家庭教育の充実のために受けてみたい支援

受けてみたい支援について、性別にみると、ほとんどの項目の割合が、女性が男性と比べて高い



子育てや子供を通じた地域とのつながり

約7割の保護者が「子育てに対する地域の支え」が重要と回答



「子供を通じた地域とのつながり」は、

「保育所や幼稚園の送り迎え、近所での買い物などの際にあいさつをする人がいる」(37.6%)の割合が最も高い。

次いで「子供同士を遊ばせながら、立ち話をする人がいる」(30.8%)の割合が高い。

また、「子供を通じて関わっている人はいない」が(27.9%)

文部科学省:家庭教育支援の充実にに向けた保護者の意識に関する実態把握調査より(R.2)

世帯構造の変化、様々な実情の家庭の増加、地域のつながりの希薄化など、家庭環境が変化する中、保護者の子育て負担の増加、時間的・精神的に余裕のない家庭が増加！

第4次食育推進基本計画（R3～7）の重点事項と関連する主な取組

<重点事項>

国民の健康の視点

生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

<関連する主な取組>

（子供の基本的な生活習慣の形成）

- ・「早寝早起き朝ごはん」国民運動等により普及啓発を推進

（学校、保育所等における食育の推進）

- ・栄養教諭・管理栄養士等を中核として、関係者が連携した体系的・継続的な食育を推進

（健康寿命の延伸につながる食育の推進）

- ・「健康日本21（第二次）」や「スマート・ライフ・プロジェクト」の推進等、健全な食生活等につながる食育を推進
- ・「毎日くだもの200グラム運動」等の消費拡大や生産・流通支援等を通じ、野菜や果物の摂取量増加を促進
- ・食育に対する無関心層への啓発を含め、適切な情報提供方法など自然に健康になれる食環境づくりを、産学官等が連携し推進
- ・「栄養ケア・ステーション」等の民間主導の取組や、食生活改善推進員や食育ボランティア等の活動を推進

（貧困等の状況にある子供に対する食育の推進）

- ・「子供の貧困対策に関する大綱」等に基づき、フードバンク等と連携し子供の食事・栄養状態の確保、食育の推進に関し支援
- ・「子供の未来応援国民運動」において、貧困の状況にある子供たちに食事の提供等を行う子供食堂等を含むNPO等に対し支援
- ・経済的に困難な家庭等に食品等を届ける子供宅食等に関し支援



<重点事項>

社会・環境・文化の視点

持続可能な食を支える食育の推進

<関連する主な取組>

[食と環境の調和]

- ・我が国の食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する「みどりの食料システム戦略」を策定
- ・有機農業をはじめとした持続可能な農業生産や持続可能な水産資源管理等の取組に関して、国民の理解と関心の増進のため普及啓発
- ・食品ロス削減推進法に基づき国民運動として食品ロス削減を推進

[農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの深化]

- ・食への関心と理解を深めるべく農林漁業体験活動を促進。
- ・「まち・ひと・しごと創生総合戦略」に基づく「子ども農山漁村交流プロジェクト」の一環として、送り側(学校等)への活動支援や活動情報提供、受入側(農山漁村等)の体制整備への支援等を推進
- ・我が国の食料需給の状況への理解促進や、地産地消の推進や生産者と消費者との交流促進等を進め、多様な主体のつながりを広げ深める食育を推進

[日本の伝統的な和食文化の保護・継承]

- ・地域の風土を活かした和食文化の保護・継承は、地域活性化や環境への負荷の低減に寄与し、持続可能な食に貢献することが期待
- ・「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産の登録の趣旨を踏まえた地域の多様な食文化の保護・継承
- ・地方公共団体、教育関係者、食品関連事業者等からなる各都道府県の体制を構築・活用し、郷土料理のデータベース化やデジタルツール活用を推進
- ・学校給食等で地域の郷土料理の歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組を推進

<横断的な重点事項> 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

横断的な視点

<関連する主な取組>

- ・「新たな日常」においても食育を着実に実施し、ICT等のデジタル技術を有効活用して効果的な情報発信を行うなど、新しい広がりを出せるデジタル化に対応した食育を推進（デジタル化に対応することが困難な高齢者等に配慮した情報提供等も必要）
- ・自宅で料理や食事をすることも増えており、食生活を見直す機会にもなることから、食に関する意識を高めることにつながるよう食育を推進
- ・「全国食育推進ネットワーク」を活用し、最新の食育活動や知見を食育関係者間で情報共有

連携・協働して食育を推進しよう！

食育の推進に当たって16の目標と24の目標値のうち 新たな数値目標を抜粋①

目標 具体的な目標値	第4次基本計画 作成時の値 (令和2(2020) 年度)	現状値 (令和3(2021) 年度)	目標値 (令和7(2025) 年度)
5 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす			
⑥ 栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数	月9.1回 (令和元(2019)年度)	月9.0回	月12回以上
⑦ 学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	68.1%	90%以上
⑧ 学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	74.5%	90%以上
6 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす			
⑪ 1日当たりの食塩摂取量の平均値	10.1g (令和元(2019)年度)	10.1g (令和元(2019)年度)	8g以下
⑫ 1日当たりの野菜摂取量の平均値	280.5g (令和元(2019)年度)	280.5g (令和元(2019)年度)	350g以上
⑬ 1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合	61.6% (令和元(2019)年度)	61.6% (令和元(2019)年度)	30%以下

資料: ①～③、⑤、⑨、⑩、⑭、⑮、⑰～⑱、㉑～㉓ 「食育に関する意識調査」(農林水産省)

④ 「全国学力・学習状況調査」(文部科学省)

⑥ 「学校における地場産物に係る食に関する指導の取組状況調査」(文部科学省)

⑦、⑧ 「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)

⑪～⑬ 「国民健康・栄養調査」(厚生労働省)

⑯、㉒ 農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課調べ

㉑ 「消費者の意識に関する調査結果報告書—食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査—」(消費者庁)

食育の推進に当たって16の目標と24の目標値のうち 新たな数値目標を抜粋②

目標			
具体的な目標値	第4次基本計画 作成時の値 (令和2(2020) 年度)	現状値 (令和3(2021) 年度)	目標値 (令和7(2025) 年度)
11 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす			
⑱産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	73.5%	74.8%	80%以上
12 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす			
⑲環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	67.1%	69.3%	75%以上
14 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、伝えている国民を増やす			
㉑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、伝えている国民の割合	50.4%	43.9%	55%以上
㉒郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている人の割合	44.6%	61.7%	50%以上

資料: ①～③、⑤、⑨、⑩、⑭、⑮、⑰～⑲、㉑～㉓ 「食育に関する意識調査」(農林水産省)
 ④ 「全国学力・学習状況調査」(文部科学省)
 ⑥ 「学校における地場産物に係る食に関する指導の取組状況調査」(文部科学省)
 ⑦、⑧ 「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)
 ⑩～⑬ 「国民健康・栄養調査」(厚生労働省)
 ⑮、⑳ 農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課調べ
 ㉒ 「消費者の意識に関する調査結果報告書－食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査－」(消費者庁)



「SDGsアクションプラン」に「食育の推進」が盛り込まれる！

①あらゆる人々が活躍する社会・ジェンダー平等の実現

- ジェンダーの主流化・女性の活躍推進
- ダイバーシティ・バリアフリーの推進
- 働き方改革
- 貧困・格差解消に資する社会保障制度の措置等
- 子供の貧困対策推進
- 次世代の教育振興
- あらゆる人々の教育機会の確保

②健康・長寿の達成

- 新型コロナウイルス感染症危機に対する取組
- データヘルス改革の推進
- 国内の健康経営の推進
- 感染症対策等医療の研究開発
- ユニバーサル・ヘルス・カバレッジ(UHC)推進のための国際協力
- アジア・アフリカにおける取組

③成長市場の創出, 地域活性化, 科学技術イノベーション

- 未来志向の社会づくり
- 基盤となる技術・データの推進
- SDGs達成のための科学技術イノベーション(STI for SDGs)の推進
- 地方創生や未来志向の社会づくりを支える基盤・技術・制度
- 地方の技術・基盤強化
- 地方創生SDGsの推進
- 持続可能な観光の推進
- 農山漁村を含む地域の活性化
- 農林水産業・食品産業の成長産業化
- 農林水産業・食品産業におけるイノベーション
- スマート農林水産業の推進

④持続可能で強靱な国土と質の高いインフラの整備

- 持続可能で強靱なまちづくり
- 文化資源の保護・活用
- 世界の強靱化に向けた国際貢献
- 質の高いインフラの海外展開

⑤省・再生可能エネルギー, 防災・気候変動対策, 循環型社会

- 再エネ・新エネ等の導入促進
- 循環型社会の貢献
- 徹底した省エネの推進
- 気候変動対策
- 持続可能な生産・消費の促進、食品廃棄物・食品ロスの削減や活用
- 研究開発の推進

食料の生産から消費に至る食の循環の各段階を通じて、**日本型食生活の普及と、持続可能な食や農林水産業への理解増進**に向けた取組を一体的に推進し、食育を国民運動として展開



有機農業に対する消費者の理解増進、食品ロスの削減、環境と調和のとれた食料生産とその消費に配慮した食育を推進



みどりの食料システム戦略（令和3年5月12日みどりの食料システム戦略本部決定）

みどりの食料システム戦略（概要）

～食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現～

Measures for achievement of Decarbonization and Resilience with Innovation (MeaDRI)

令和3年5月
農林水産省

現状と今後の課題

- 生産者の減少・高齢化、地域コミュニティの衰退
- 温暖化、大規模自然災害
- コロナを契機としたサプライチェーン混乱、内食拡大
- SDGsや環境への対応強化
- 国際ルールメイキングへの参画



「Farm to Fork戦略」(20.5)
2030年までに化学農薬の使用及びリスクを50%減、有機農業を25%に拡大

17



「農業イノベーションアジェンダ」(20.2)
2050年までに農業生産量40%増加と環境フットプリント半減

農林水産業や地域の将来も見据えた持続可能な食料システムの構築が急務

持続可能な食料システムの構築に向け、「みどりの食料システム戦略」を策定し、中長期的な観点から、調達、生産、加工・流通、消費の各段階の取組とカーボンニュートラル等の環境負荷軽減のイノベーションを推進

目指す姿と取組方向

2050年までに目指す姿

- 農林水産業のCO2ゼロエミッション化の実現
- 低リスク農業への転換、総合的な病害虫管理体系の確立・普及に加え、ネオニコチノイド系を含む従来の殺虫剤に代わる新規農薬等の開発により化学農薬の使用量（リスク換算）を50%低減
- 輸入原料や化石燃料を原料とした化学肥料の使用量を30%低減
- 耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を25%(100万ha)に拡大
- 2030年までに食品製造業の労働生産性を最低3割向上
- 2030年までに食品企業における持続可能性に配慮した輸入原材料調達の実現を目指す
- エリートツリー等を林業用苗木の9割以上に拡大
- ニホンウナギ、クロマグロ等の養殖において人工種苗比率100%を実現

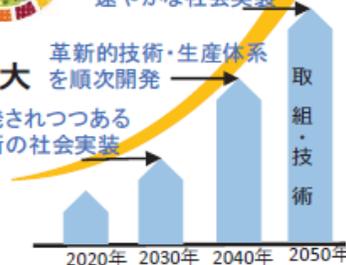


ゼロエミッション
持続的発展

革新的技術・生産体系の
速やかな社会実装

革新的技術・生産体系
を順次開発

開発されつつある
技術の社会実装



戦略的な取組方向

2040年までに革新的な技術・生産体系を順次開発（技術開発目標）

2050年までに革新的な技術・生産体系の開発を踏まえ、

今後、「政策手法のグリーン化」を推進し、その社会実装を実現（社会実装目標）

※政策手法のグリーン化：2030年までに施策の支援対象を持続可能な食料・農林水産業を行う者に集中。

2040年までに技術開発の状況を踏まえつつ、補助事業についてカーボンニュートラルに対応することを目指す。

補助金拡充、環境負荷軽減メニューの充実とセットでクロスコンプライアンス要件を充実。

※革新的技術・生産体系の社会実装や、持続可能な取組を後押しする観点から、その時点において必要な規制を見直し。

地産地消型エネルギーシステムの構築に向けて必要な規制を見直し。

期待される効果

経済

持続的な産業基盤の構築

- ・輸入から国内生産への転換（肥料・飼料・原料調達）
- ・国産品の評価向上による輸出拡大
- ・新技術を活かした多様な働き方、生産者のすそ野の拡大

社会

国民の豊かな食生活 地域の雇用・所得増大

- ・生産者・消費者が連携した健康的な日本型食生活
- ・地域資源を活かした地域経済循環
- ・多様な人々が共生する地域社会

環境

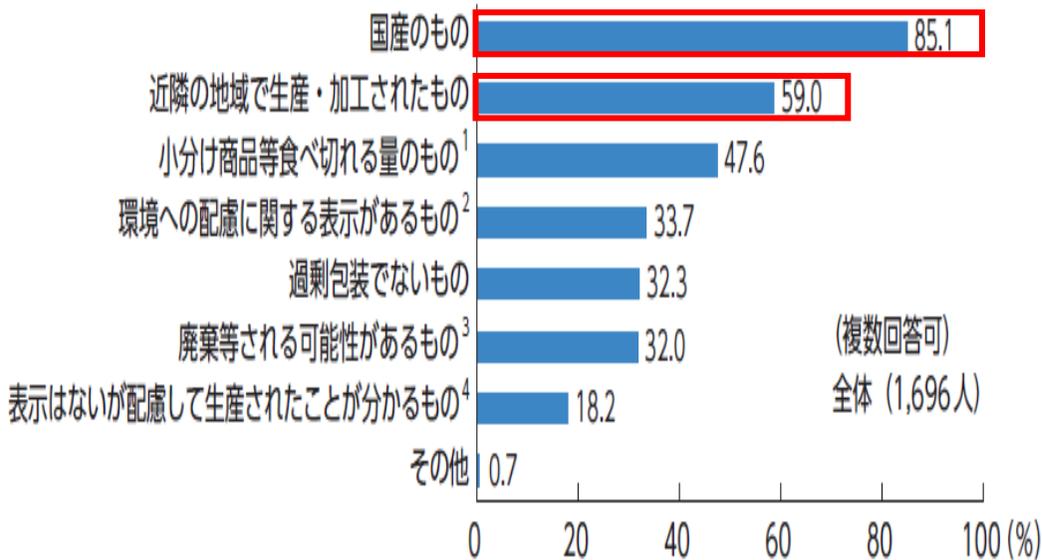
将来にわたり安心して 暮らせる地球環境の継承

- ・環境と調和した食料・農林水産業
- ・化石燃料からの切替によるカーボンニュートラルへの貢献
- ・化学農薬・化学肥料の抑制によるコスト低減

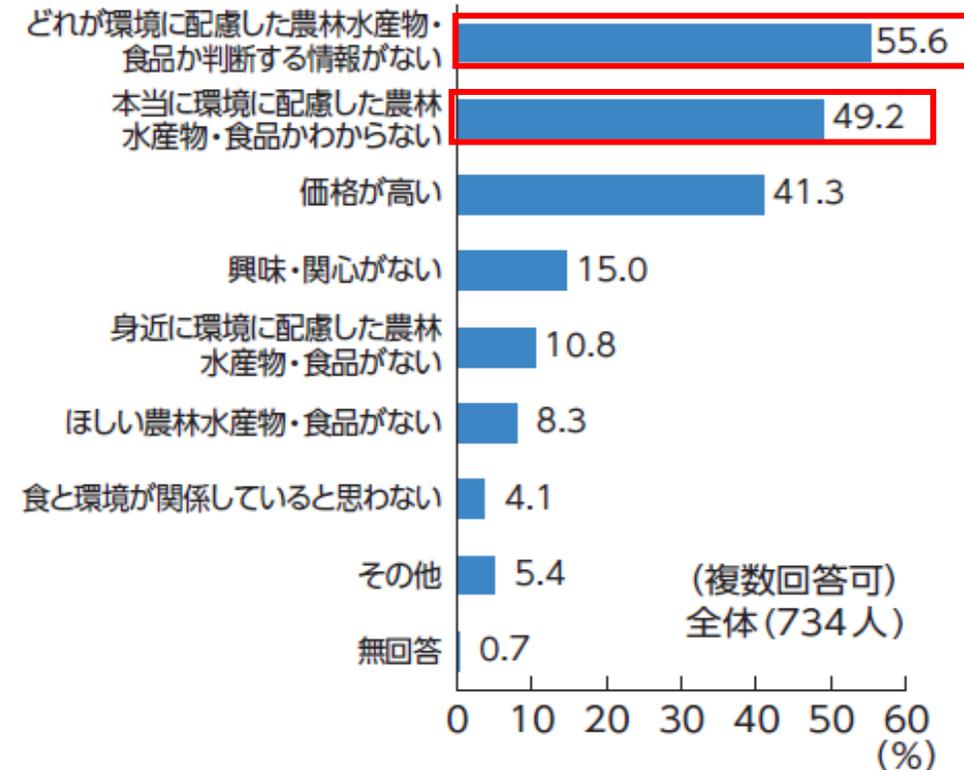
アジアモンスーン地域の持続的な食料システムのモデルとして打ち出し、国際ルールメイキングに参画（国連食料システムサミット（2021年9月）など）

環境に配慮した購買行動していますか？

選んでいる環境に配慮した農林水産物・食品



環境に配慮した農林水産物・食品を選んでいない理由



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和3（2021）年11～12月実施）

注：1）環境に配慮した農林水産物・食品を「いつも選んでいる」及び「時々選んでいる」と回答した人が対象

2）調査時の選択肢

- 1 小分け商品、少量パック商品、バラ売り等食べ切れる量のもの
- 2 環境に配慮していることに関する表示（有機JASマーク、水産エコラベル等）のあるもの
- 3 消費期限が近いなど、廃棄等される可能性があるもの
- 4 具体的な表示はないが、生き物とその生息環境の保全（土壌や水質保全含む）や化石燃料の使用を減らす等温暖化防止に配慮して生産されたことが分かるもの

資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和3（2021）年11～12月実施）

注：環境に配慮した農林水産物・食品を「あまり選んでいない」及び「まったく選んでいない」と回答した人が対象

温室効果ガス削減の「見える化」ラベル！

見つけて！



農業由来の温室効果ガスの削減には、化石燃料、化学肥料や化学農薬の削減等の環境負荷低減の取組が効果的です。しかしながら、こうした取組を行っている生産者の努力が的確に評価される方法や、その努力を分かりやすく消費者に伝える方法がこれまでありませんでした。

「みどりの食料システム戦略」を踏まえ、温室効果ガス削減効果を分かりやすく情報発信することで、消費者が地球環境に良い農産物を選択できる環境を整えていきます。

サンプラザ（大阪のスーパーマーケット）
Kawabata Farmの冬季暖房不使用、
減農薬、減肥料トマト



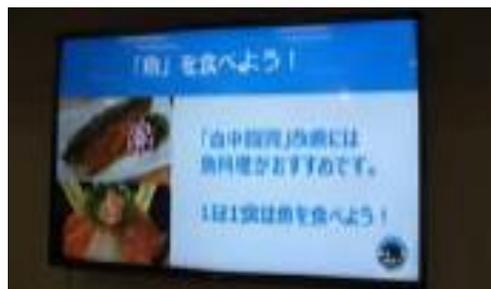
従業員等の健康に配慮した企業の食育推進

農林水産省は、朝食の提供や昼食での「健康な食事（スマートミール）」提供の推進、食生活改善のための研修等従業員の食育に積極的に取り組んでいる企業にヒアリングを行い、2020年3月、事例集として取りまとめ、ホームページで公開。

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kigyo/jirei.html>



【紹介企業の一例】



デジタルサイネージ
による情報提供

● ヤフー 株式会社

本社社員食堂では朝食・昼食・夕食を提供。朝食は無料として、若年層の朝食欠食を改善。昼食では肉類の揚げ物に「揚げ物税」と称し、100円の値上げをする一方、魚料理を150円値下げし、脂肪エネルギー比の引下げに成功。食堂のない地方拠点では、地元事業者の協力を得て、野菜たっぷりの温かい汁物とサラダを提供。

● 株式会社日比野設計

子育てしやすい環境づくり、自分や家族との時間の確保といった観点から、夜型勤務から朝型勤務への転換を促すため、自社レストランで朝食と昼食の無料提供を実施。可能な限り地元の食材を使用した食事を提供。労働時間2時間削減！



午前8時からビュッフェスタイルで朝食提供

健康経営の推進 健康経営銘柄

従業員の健康保持・増進の取組が、結果的に将来的に収益性等を高める投資であるとの考えの下、**健康管理を経営的視点から考え、戦略的に取り組むことで、業績向上や組織の価値向上！**
魅力ある投資対象として投資家に紹介！



第8回目となる今回は、32業種から50社を選定

和食文化や地産地消をSDGs、環境、持続可能な食とリンクさせ、学生や若い世代に向けた情報発信

The ecological footprint if G20 food consumption patterns are adopted globally



出典: EAT Diets for a Better Future Report

G20のうち、GHG排出がプラネタリー・バウンダリーの範囲内にあるのはインドとインドネシアのみ。日本の消費パターンでのGHG排出は地球1.8個分に相当する。



“伝統的な食生活の中には、健康的で持続可能な食生活の重要なモデルとなり得るものが数多くある。例えば、地中海式食生活、日本の伝統的な食生活、多くの先住民族の伝統的な食生活などである。”

出典: 地球規模生物多様性概況第5版
(Global Biodiversity Outlook5 GBO5)

伝統的な食生活の中には健康的で持続可能な食生活の重要なモデルとなり得るものが数多くあるとして、日本の伝統的な食生活が例示されている。

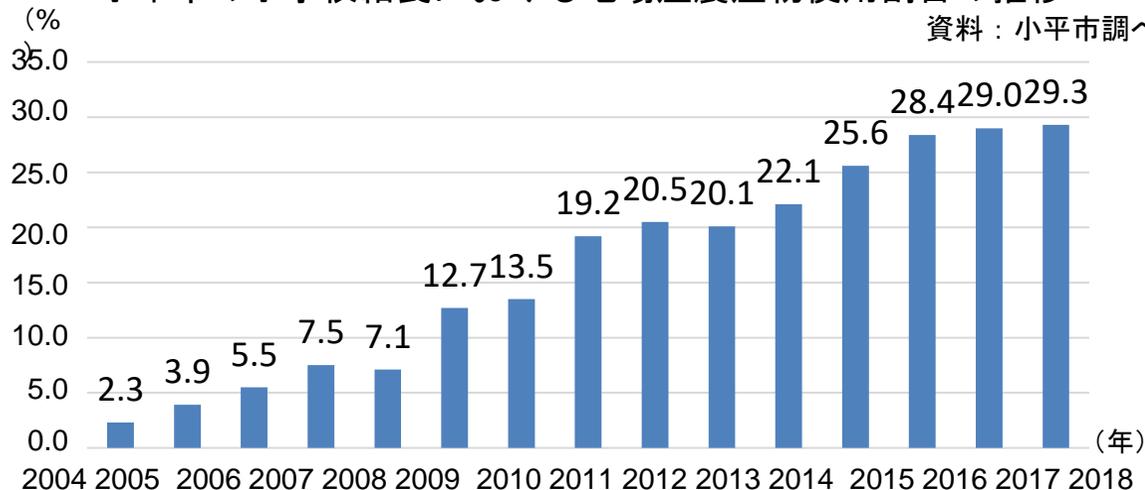
事例

地域連携で学校給食の地場産使用割合が向上

- 東京都小平市では、学校給食における地場産農産物の活用を進めるため、行政、JA東京むさし小平支店、生産者、学校栄養士による研究会を立ち上げる。
- 農産物の配送に関わる課題を解決するため、JAが配送業務を担う学校給食事業を開始。
- 使用頻度の高い品目の作付拡大、地場産物を原料とした加工品の使用、地域食文化の伝承を進め、2006年度時点で小学校5.5%、中学校6.0%だった地場産農産物の使用割合が、2018年度はそれぞれ29.3%、26.9%に上昇。

小平市の小学校給食における地場産農産物使用割合の推移

資料：小平市調べ



JAによる納品



栄養士や生産者とともに農産物の規格を協議する「目合わせ会」

農林水産省：地産地消活動表彰より

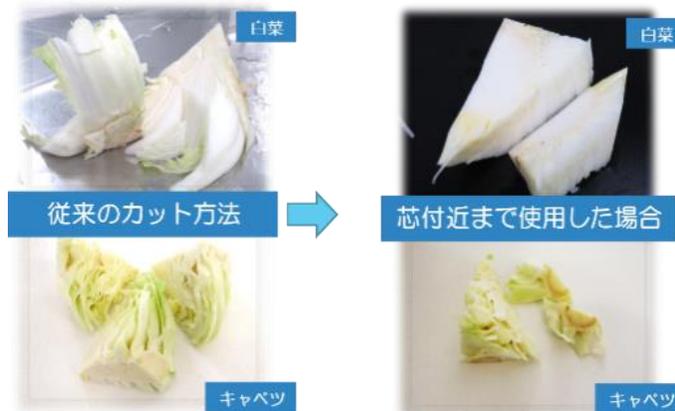
事例

地域とともに取り組む学校給食を活用した「地産地消の推進」と「食品ロスの削減」

- 徳島県教育委員会では、上板町を中心として関係者と連携し、学校給食を活用した「食品ロスの削減」と「地産地消の推進」に取り組む。
- 一次収穫を行った後の畑で、児童が、商品として流通できない規格外農作物の二次収穫を行い、加工業者が「みじん切り」や「ペースト」等に加工・冷凍して、それらを学校給食に使用。
- こうした取組を通じて、規格外農作物等の学校給食への活用回数や地場産物活用率等が向上。



児童が二次収穫している様子



調理方法の工夫

事例

環境や持続可能性に配慮した給食

八王子市立浅川小の「ビーガン給食」

校長先生「こども達にビーガンになるよう強いているわけではありません。一人一人の食生活が環境に与える影響を意識し、多様な価値観を持つ人を尊重し、一緒に生きていくことの大切さを学ぶ。」

メニュー例

鶏肉→大豆ミート

汁物のかつおだし→昆布だし

牛乳→りんごジュース

2021. 9. 6産経新聞



月1回の「ビーガン給食」を食べる八王子市立浅川小の児童（6月）

八王子市立浅川小で月1回提供

ビーガン給食から環境への配慮学ぶ

八王子市立浅川小が5月からの肉や魚、卵など動物由来の食材を使わない「ビーガン」(完全菜食主義者)給食を月1回提供している。畜産業に伴う温室効果ガス排出を削減できる野菜は、国連が掲げる持続可能な開発目標(SDGs)の視点からも注目される。一人一人の食生活が環境に与える影響を意識し、多様な価値観を学ぶ狙いもある。

国連食糧農業機関(FAO)報告では、人為的に排出される温室効果ガスのうち、畜産業に由来するものは約15%を占める。環境への配慮や動物愛護の観点からビーガンは国内外で増えているという。特別なイベントではなく、普段の給食に完全菜食を取り入れる例は珍しく、清水小学校では「公立校では国内初でしょう」と話す。

浅川小ではSDGsの基本理念である「誰一人取り残さない」を学ぶ一環として、アレルギーや宗教上の禁忌がある児童でも食べられる材料を使った「エブリワン給食」を月1回提供してきた。これに環境の観点を加え、ビーガン給食の実現につなげた。

市教育委員会が示す標準的な献立を基に、対応しやすい日を選んで提供する。鶏肉の代わりに大豆タンパク質を加工した大豆ミート、みそ汁にはかつおだしではなく昆布だし、牛乳はりんごジュースにといった形だ。児童にも好評で、保護者からも理解が示されているという。

清水校長は「ビーガンになるよう強いているわけではありません。多様な価値観を持つ人を尊重し、一緒に生きていくことの大切さを学んでほしい」と語っている。

事例

有機農業者ゼロから 100%有機米の給食の町に（千葉県いすみ市）

2012年、市長「自然と共生する里づくり」宣言

2015年～学校給食への地元産の有機米導入が始まり、2017年10月には市立の小・中学校給食の全量有機米化を達成。2018年～さらに、ニンジン、玉ネギなど8品目の有機野菜も提供開始。

それに伴い追加的に生ずる費用は市が負担する形で支援し食育を推進。



有機稲作体験の様子

2016年～、栄養教育と農業体験と環境学習（有機稲作体験や田んぼの生き物調査など）を一体化させた「教育ファーム」の

給食は、次世代を大事にする政治のバロメーター

島村菜津（作家）

全国食育推進ネットワーク（みんなの食育） に参加して食育の環を広げよう！

全国食育推進ネットワーク みんなの食育

みんなの食育は行政や企業・団体、農林漁業者、教育関係者、ボランティア、個人などが**連携・協働**して、イベントや取組情報の発信、参加者同士のマッチングや交流の場の提供、フォーラム開催などを目的としたプラットフォームです。

食育ピクトグラム

食育について絵文字で情報発信！



食育推進フォーラムの開催



全国食育推進ネットワーク

検索

- 食育の推進に向け、国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、企業、団体、ボランティア、個人等幅広い関係者が、それぞれの活動を生かしながら連携・協働し、食育活動を推進する体制の強化を図る。

ご清聴ありがとうございました！