

<参考>

1 「第3次神奈川県食育推進計画」の評価

○ 平成30年3月に策定した「第3次神奈川県食育推進計画」でお示した目標について、基本方針ごとに設けた各指標の達成状況と、今後、取り組むべき課題を整理しました。

(1) 基本方針ごとの成果と課題

(2) 指標総括表

2 県内市町村の食育推進計画

3 用語解説

1 「第3次神奈川県食育推進計画」の評価

(1) 基本方針ごとの成果と課題

第3次食育推進計画においては、県民の食育への理解と実践につなげるため、食育の重要な要素をシンプルに3つの基本方針にまとめて施策展開を図ることとしました。食育の目標を達成するための目安とするため、国の第3次食育推進基本計画に掲げる目標を参考にしながら、16の指標を設定しています。これらの指標の進捗率の算定方法は次のとおりです。

◇進捗率の算出方法

$$\frac{\text{現状値} - \text{策定時の値}}{\text{目標値} - \text{策定時の値}} \times 100(\%)$$

区分欄 ○：進捗率100%以上
△：進捗率0～100%未満
×：進捗率マイナス

ア 健康な「体」をつくる

[取組の方向性]

栄養バランスに配慮した食事など正しい食習慣を身につけていくことで、健康な体をつくれます。

指標	計画策定時 (H29年度)	現状値	目標値 (4年度)	進捗率	区分
① 主食、主菜、副菜を組み合わせた食事を心がけている県民の割合	73.6% (H29年)	75.8% (R4年)	80%以上	34.4%	△
② 朝食を欠食する県民の割合 ア (小学5年生) イ (中学2年生)	小5 4.6% 中2 8.8% (H29年)	小5 3.3% 中2 7.7% (R4年)	0%に近づける	28.3% 12.5%	△
ウ 男性 エ 女性 (15～19歳) (20～29歳) (30～39歳)	男性 女性 15.4% 15.6% 38.8% 27.3% 30.3% 21.6% (H25-27年)	男性 女性 18.5% 17.2% 30.3% 32.6% 22.0% 14.8% (H29-R元年)	15%以下	28.3%	△
③ 一日当たりの平均野菜摂取量	273.1g (H25-27年)	271.6g (H29-R元年)	350g以上	△2%	×
④ 一日当たりの平均食塩摂取量	9.8g (H25-27年)	9.6g (H29-R元年)	8g未満	11.1%	△
⑤ ゆっくりよく噛んで食べる県民の割合	42.8% (H29年)	58.8% (R4年)	50%以上	222.2%	○

指標	計画策定時 (H29年度)	現状値	目標値 (4年度)	進捗率	区分
⑥ 食育の推進に関わるボランティアの数	7,712人 (H29年)	6,408人 (R4年)	8,300人以上	△222.1%	×
⑦ 就寝前2時間以内に食事をとらないよう気をつけている県民の割合	62.2% (H29年)	63.3% (R4年)	70%以上	14.1%	△
⑧ 食育に関心を持っている県民の割合	74.5% (H29年)	77.6% (R4年)	90%以上	20%	△
⑨ 朝食・夕食を家族と食べている、又は、一人暮らしの方で昼食・夕食を仲間など複数で食べている「共食」の回数	[家族] 週10回 [単身] 週3回 (H29年)	[家族] 週9回 [単身] 週2回 (R4年)	[家族] 週11回 [単身] 週4回	[家族] △100% [単身] △100%	×

<目標達成の状況と評価>

- ・ 「⑤ ゆっくりよく噛んで食べる県民の割合」は目標を達成しました。
- ・ 「① 主食、主菜、副菜を組み合わせた食事を心がけている県民の割合」、「② 朝食を欠食する県民の割合」、「④ 一日当たりの平均食塩摂取量」、「⑦ 就寝前2時間以内に食事をとらないよう気をつけている県民の割合」及び「⑧ 食育に関心を持っている県民の割合」は、目標数値に届かなかったものの、数値は改善しています。
- ・ 「③ 一日当たりの平均野菜摂取量」、「⑥ 食育の推進に関わるボランティアの数」及び「⑨ 朝食・夕食を家族と食べている、又は、一人暮らしの方で昼食・夕食を仲間など複数で食べている「共食」の回数」は、策定時より悪化しています。

<第4次計画に向けての今後の課題>

- ・ 県民自らが、栄養バランスを考えた食事をしっかりととれるよう、引き続き、食生活改善の普及啓発や給食施設への栄養成分表示等の指導などの取組を進めていきます。
- ・ コロナ禍における人との接触機会の減少により、食育の推進に関わるボランティアの活動が制限され、ボランティア数が減少しています。感染リスクを引き下げる対策を採り入れながら、ボランティア活動を充実させる方策を検討していく必要があります。
- ・ 新型コロナウイルス感染拡大防止対策のため、個食・黙食などが推奨される中、特に単身世帯で共食の回数が減少しています。感染リスクを引き下げる対策を採り入れながら、共食する機会を充実させる方策を検討していく必要があります。

イ 豊かな「心」を育む

〔取組の方向性〕

子どもの頃から食事のマナーを身につけ、食に対する感謝の気持ちを培い、豊かな心を育みます。

指標	計画策定時 (29年度)	現状値	目標値 (4年度)	進捗率	区分
⑩ 公立小・中学校の学校給食において地場産物を使用する割合	17.3% (H28年)	18.7% (R3年)	30%以上	11.0%	△
⑪ 学校給食の残食率(野菜)の減少(公立)	5.3% (H28年)	7.2% (R3年)	5%以下	△633%	×
⑫ 食事のマナーを正しくできていると思う県民の割合	75.2% (H29年)	75.1% (R4年)	90%以上	△0.7%	×

<目標達成の状況と評価>

- ・ 「⑩ 公立小・中学校の学校給食において地場産物を使用する割合」は、目標値に届かなかったものの、改善しています。
- ・ 「⑪ 学校給食の残食率(野菜)の減少(公立)」及び「⑫ 食事のマナーを正しくできていると思う県民の割合」は、悪化しました。

<第4次計画に向けての今後の課題>

- ・ 学校給食については、引き続き、栄養教諭等を中核とした学校における食育を推進していく必要があります。
- ・ 食事のマナーについては、共食機会の減少により食事マナーへの意識も低下していることが考えられますので、共食のあり方とともに検討をする必要があります。

ウ 食への理解を深め「神奈川の食」に親しむ

〔取組の方向性〕

農林水産物の地産地消や食を取り巻く環境への配慮、食品の安全性など、食への理解を深め、神奈川の食に親しみます。

指標	計画策定時 (29年度)	現状値	目標値 (4年度)	進捗率	区分
⑬ 農林水産業の体験や伝統ある食文化を伝えていく機会や場があることに満足している県民の割合	5.5% (H25-29年)	7.2% (R4年)	6%以上	340%	○
⑭ 地元で取れた新鮮な野菜や魚を食べられることに満足している県民の割合	24.9% (H25-29年)	27.9% (R4年)	28%以上	96.8%	△
⑮ 食べ物を無駄にしないよう気をつけている県民の割合	91.2% (H29年)	93.9% (R4年)	96%以上	56.3%	△
⑯ 食品の安全性に関する知識があると思う県民の割合	65.1% (H29年)	89.3% (R4年)	90%以上	97.2%	△

<目標達成の状況と評価>

- ・ 「⑬ 農林水産業の体験や伝統ある食文化を伝えていく機会や場があることに満足している県民の割合」は、目標を達成しました。
- ・ 「⑭ 地元で取れた新鮮な野菜や魚を食べられることに満足している県民の割合」、「⑮ 食べ物を無駄にしないよう気をつけている県民の割合」及び「⑯ 食品の安全性に関する知識があると思う県民の割合」は、目標数値に届かなかったものの、数値は改善しています。

＜第4次計画に向けての今後の課題＞

- ・ 「⑭ 地元で取れた新鮮な野菜や魚を食べられることに満足している県民の割合」の目標達成のため、県産農林水産物を使用した加工品の開発・普及や、県産農林水産物の購入・食事ができる販売店や飲食店の周知を行っていますが、十分に知られていないことが課題です。

引き続き「かながわブランド」や県産品のPRに注力し、かながわブランドサポート店や包括連携協定を結んだ企業等と連携した事業の実施や、ホームページやSNSを活用した広報活動により、地産地消に関する情報発信を行っていきます。

- ・ 「⑮ 食べ物を無駄にしないよう気をつけている県民の割合」の目標達成には、世界には飢餓に苦しむ人が多数存在する中で、我が国が食料の多くを輸入に依存していることや、食べ物を無駄にすることが、食料生産や輸入等で無駄なエネルギーを費やし、地球温暖化の一因にもなっていることについて、より多くの県民に知ってもらえるよう普及啓発を行う必要があります。
- ・ 食品の安全性について、健全な食生活の実現には、食品の選び方、適切な調理や保管の方法といった食品の安全性に関する正しい知識を持ち、それを踏まえて行動することが重要であることから、食品の安全性に関する基礎的な知識を持ち、その知識を踏まえて行動する県民を増やす取組が求められています。

(2) 指標総括表

$$\diamond \text{進捗率の算出方法}$$

$$\frac{\text{現状値} - \text{策定時の値}}{\text{目標値} - \text{策定時の値}} \times 100$$

基本方針	指標	計画策定時 (平成 29年度)	平成 30年度	令和 元年度	令和 2年度	令和 3年度	令和 4年度 (結果)	目標値	進捗率
健康な体をつくる	① 主食、主菜、副菜を組み合わせた食事を心がけている県民の割合	73.6% (H29年)	71.6%	74.0%	75.5%	76.5%	75.8%	80%以上	34.4% (改善)
	② 朝食を欠食する県民の割合 ア (小学5年生) イ (中学2年生)	小5 4.6% 中2 8.8% (H29年)	—	—	—	—	小5 3.3% 中2 7.7% (R4年)	0%に 近づける	28.3% 12.5% (改善)
	ウ 男性 エ 女性 (15～19歳) (20～29歳) (30～39歳)	男性 女性 15.4% 15.6% 38.8% 27.3% 30.3% 21.6% (H25-27年)	男性 女性 18.5% 17.2% 30.3% 32.6% 22.0% 14.8% (H29-31年)	—	—	—	男性 女性 18.5% 17.2% 30.3% 32.6% 22.0% 14.8% (H29-R元年)	15%以下	28.3% (改善)
	③ 一日当たりの平均野菜摂取量	273.1g (H25-27年)	271.6g (H29-31年)	—	—	271.6g (H29-R元年)	350g以上	△2% (悪化)	
	④ 一日当たりの平均食塩摂取量	9.8g (H25-27年)	9.6g (H29-31年)	—	—	9.6g (H29-R元年)	8g未満	11.1% (改善)	
	⑤ ゆっくりよく噛んで食べる県民の割合	42.8% (H29年)	45.6%	42.3%	53.5%	55.5%	58.8%	50%以上	222.2% (達成)
	⑥ 食育の推進に関わるボランティアの数	7,712人 (H29年)	7,698人	7,613人	7,136人	6,672人	6,408人	8,300人以上	△222.1% (悪化)
	⑦ 就寝前2時間以内に食事をとらないよう気をつけている県民の割合	62.2% (H29年)	60.8%	62.3%	60.2%	62.3%	63.3%	70%以上	14.1% (改善)
	⑧ 食育に関心を持っている県民の割合	74.5% (H29年)	73.0%	76.7%	74.3%	76.3%	77.6%	90%以上	20% (改善)
	⑨ 朝食・夕食を家族と食べている、又は、一人暮らしの方で昼食・夕食を仲間など複数で食べている「共食」の回数	[家族] 週10回 [単身] 週3回 (H29年)	[家族] 週9回 [単身] 週3回	[家族] 週11回 [単身] 週3回	[家族] 週9回 [単身] 週2回	[家族] 週9回 [単身] 週1回	[家族] 週9回 [単身] 週2回	[家族] 週11回 [単身] 週4回	[家族] △100% [単身] △100% (悪化)

基本方針	指標	計画策定時 (平成 29年度)	平成 30年度	令和 元年度	令和 2年度	令和 3年度	令和 4年度 (結果)	目標値	進捗率
豊かな心を育む	⑩ 公立小・中学校の学校給食において地場産物を使用する割合	17.3% (H28年)	17.0% (H29年)	17.4% (H30年)	17.0 (R元年)	16.7% (R2年)	18.7% (R3年)	30%以上	11% (改善)
	⑪ 学校給食の残食率(野菜)の減少(公立)	5.3% (H28年)	5.6% (H29年)	5.5% (H30年)	6.3% (R元年)	6.4% (R2年)	7.2% (R3年)	5%以下	△633% (悪化)
	⑫ 食事のマナーを正しくできていると思う県民の割合	75.2% (H29年)	75.5%	76.2%	77%	73.4%	75.1%	90%以上	△0.7% (悪化)
食への理解を深め神奈川の食に親しむ	⑬ 農林水産業の体験や伝統ある食文化を伝えていく機会や場があることに満足している県民の割合	5.5% (H29年)	6.0%	6.1%	6.2%	7.2%	7.2%	6%以上	340% (達成)
	⑭ 地元で取れた新鮮な野菜や魚を食べられることに満足している県民の割合	24.9% (H29年)	26.9%	25.6%	29.2%	29.1%	27.9%	28%以上	96.8% (改善)
	⑮ 食べ物を無駄にしないよう気をつけている県民の割合	91.2% (H29年)	84.1%	92.1%	91.6%	92.3%	93.9%	96%以上	56.3% (改善)
	⑯ 食品の安全性に関する知識があると思う県民の割合	65.1% (H29年)	87.6%	88.6%	87.0%	88.7%	89.3%	90%以上	97.2% (改善)

出典

- 【①、⑤、⑦、⑧、⑨、⑫、⑬、⑭、⑮、⑯】 県民ニーズ調査
- 【② (若い世代)、③、④】 県民健康・栄養調査 3年間の全数データの平均値
- 【② (小5・中2)】 県教育委員会「食生活に関する調査」
- 【⑥】 県健康増進課及び県農業振興課調べ(食生活改善推進員の方々やふるさとの生活技術指導士の方々、県内の市町村で把握されているボランティアの人数)
- 【⑩】 県教育委員会「地場産物の利用に関する調査」
- 【⑪】 県教育委員会「学校給食栄養報告書」

2 県内市町村の食育推進計画

市町村名	計画の名称	計画の作成時期
横浜市	第2期横浜市食育推進計画	平成28年3月
川崎市	第4期川崎市食育推進計画	平成29年3月
相模原市	第3次相模原市食育推進計画	平成31年3月
横須賀市	健康・食育推進プランよこすか	平成25年2月
平塚市	第2次平塚市食育推進計画	平成27年3月
鎌倉市	第3期鎌倉食育推進計画	平成30年3月
藤沢市	第3次藤沢市食育推進計画（生涯健康！ふじさわ食育プラン）	令和2年3月
小田原市	第2期小田原市食育推進計画	平成29年3月
茅ヶ崎市	第3次茅ヶ崎市食育推進計画	令和3年3月
逗子市	第2次逗子市食育推進計画	平成28年3月
三浦市	みうら食育推進計画（第2次三浦市食育推進計画）	平成30年3月
秦野市	第3次はだの生涯元気プラン（秦野市食育推進計画）	令和3年3月
厚木市	第3次健康食育あつぎプラン	令和3年3月
大和市	第2次大和市食育推進計画	平成31年3月
伊勢原市	第3次伊勢原市食育推進計画	平成30年7月
海老名市	海老名市スポーツ健康推進計画	平成25年8月
座間市	ごま食育推進プラン 第3次座間市食育推進計画	令和2年3月
南足柄市	南足柄市健康増進計画・食育推進計画「第2次 南足柄げんき計画」	平成27年3月
綾瀬市	あやせ健康・食育プラン21～あやせ健康プラン21（第4期）・あやせ食育推進計画（第3期）	平成31年3月
葉山町	第2期葉山町健康増進計画・食育推進計画	平成30年3月
寒川町	第2次さむかわ元気プラン～前期～	令和3年3月
大磯町	けんこうプラン大磯	平成29年3月
二宮町	二宮町健康増進計画・食育推進計画	平成27年3月
中井町	美・緑なかい健康プラン（中井町健康増進計画・食育推進計画）後期計画	平成29年3月
大井町	大井町健康増進計画・食育推進計画	平成31年3月
松田町	松田町健康増進計画・食育推進計画	平成26年3月
山北町	山北町健康増進計画・食育推進計画	平成29年3月
開成町	開成町健康増進計画・食育推進計画（第2期）	平成30年3月
箱根町	箱根町健康増進計画・食育推進計画（第2次）	平成30年3月
真鶴町	真鶴町健康づくり計画（第2次）・食育推進計画	平成26年3月
湯河原町	湯河原町健康増進計画・食育推進計画第2期計画	令和3年3月
愛川町	愛川町健康プラン《第3期》	平成29年3月
清川村	清川村健康増進計画・食育推進計画（第二期）	平成26年3月

（令和5年3月現在）

3 用語解説

■ 3010運動

宴会時の食べ残しを減らすためのキャンペーンで、「乾杯後30分間は席を立たずに料理を楽しみ、お開き10分前になったら自分の席に戻って、再度料理を楽しむ」ことを呼びかけて、食品ロスを削減する取組である。

■ 8020運動

80歳になっても自分の歯を20本以上保つための取組のこと。平成元年に厚生省の成人歯科保健対策検討会中間報告の中で提唱されたものである。

■ NPO

ボランティア活動などの社会貢献活動を行う、営利を目的としない団体で、特定非営利活動促進法（NPO法）に基づき法人格を取得した「特定非営利活動法人」の一般的な総称である。

様々な分野（福祉、教育・文化、まちづくり、環境、国際協力など）で、社会の多様化したニーズに応える重要な役割を果たすことが期待されている。

■ 新しい生活様式

新型コロナウイルスを想定し、飛沫感染や接触感染、さらには近距離での会話への対策を、これまで以上に取り入れた生活様式のことである。

■ 新たな日常

新型コロナウイルスを想定し、「新しい生活様式」で感染リスクを引き下げながら経済社会活動を継続していく日常のことである。

■ 一汁三菜（いちじゅうさんさい）

米を炊いた「ごはん」を主食とし、味噌汁やすまし汁等の「汁」、主菜一つに副菜二つの「菜」三品に、「漬物」を組み合わせた和食の基本となる献立のことである。

■ 栄養教諭

34ページの《「栄養教諭」とは》参照

■ エコフィード

エコフィード (ecofeed) とは、“環境にやさしい” (ecological) や“節約する” (economical) 等を意味する“エコ” (eco) と“飼料”を意味する“フィード” (feed) を併せた造語。食品製造副産物や売れ残った食品、調理残さ、農場残さを利用して製造された家畜用飼料のことである。

■ オーラルフレイル

「わずかなむせ」、「食べこぼし」、「発音がはっきりしない」、「噛めないものの増加」などのささいな口腔機能の低下から始まる、心身の機能低下につながる口腔機能の虚弱な状態のことである。

■ かながわブランド

県産品の優位性を保つため、統一の生産・出荷基準を守り、一定の品質を確保しているなどの条件を満たした神奈川県産の農林水産物や加工品を登録する制度。

■ かながわブランドキャラバン

かながわブランドサポート店等と連携し、かながわブランド登録品をはじめとした県産品を取り扱った販促イベント。

■ かながわブランドサポート店

かながわブランド登録品をはじめとした県産品を積極的に取り扱う販売店や飲食店を登録する制度。

■ 環境負荷低減事業活動

「環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律」に基づき、堆肥等による土づくりと、化学合成農薬や化学肥料の使用の低減を一体的に行うなど、農林漁業の持続性の確保に資するよう、農林漁業に由来する環境への負荷の低減を図るために行う事業活動のことである。

■ 環境保全型農業

化学合成農薬や化学肥料の使用を極力抑えるなど、環境に配慮した農業のことである。

■ 管理栄養士・栄養士

食生活や健康づくりに関する専門的な知識を有し、食育を推進する上で重要な役割を担っている。管理栄養士・栄養士は、栄養士法に基づく資格であり、栄養士は都道府県知事から、管理栄養士は厚生労働大臣から免許が交付されている。

■ 共食（きょうしょく）

「共食（きょうしょく）」とは、食を共にすること、家族や仲間などと食卓を囲んで、共に食事をとりながらコミュニケーションを図ることである。

■ 行事食

季節ごとの行事やお祝いの日食べる特別な料理のことである。行事食には家族の幸せや健康を願う意味が込められている。

■ 高齢者の通いの場

地域の住民同士が気軽に集い、一緒に内容を企画（会食、茶話会、体操、多世代交流など）し、ふれあいを通して「生きがいづくり」「仲間づくり」の輪を広げる場所のことである。地域の介護予防の拠点となる場所でもある。

■ 孤食・個食

「孤食」とは、家族と一緒に暮らしていても一人で食事をとることである。

「個食」とは、家族と一緒に食卓に座っていてもそれぞれが好きな料理を食べることである。

■ 子ども食堂

無料または安価で栄養のある食事や温かな団らんを子どもたちへ提供する、地域住民等による民間発の取組のことである。

■ 食育

3ページの《「食育」の推進について》参照

■ 食育基本法

国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむため、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために、平成17年7月15日に施行されている。

■ 食育月間

国では、国民運動として「食育」を推進するため、6月を食育月間と定め、PRに努めている。県では、家庭、地域における食育を推進するため、8月を「かながわ食育月間」と位置づけ、「家庭や地域でみんなと共にごはんを食べることの大切さ」を呼びかけている。

■ 食育推進基本計画

食育基本法に基づいて平成18年3月に国において策定されたもので、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために必要な基本的事項を定めている。

現在、令和3年3月に令和3年度から7年度までの5年間の計画期間とする第4次食育推進基本計画が策定され、取組が進められている。

■ 食育推進団体

県内で食育に関わる様々な活動を行う団体のことである。

■ 食生活改善推進員

37ページの《「食生活改善推進員」とは》参照

■ 食の安全・安心の取組

20ページの《食の安全・安心の取組について》参照

■ 食品リサイクル

食品関連事業者が行なう食品循環資源の再生利用等の取組である。

食品リサイクル法（食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律）では、食品廃棄物の「発生抑制」「再生利用」「熱回収」「減量」に取り組むことを再生利用等と表現している。

■ 食品ロス

本来食べられるにも関わらず廃棄される食品のことである。

■ 食料自給率

食料の自給率は、その国の食料消費がどの程度、自国の生産でまかなえているかを示しており、基礎的な栄養価であるエネルギー（カロリー）が国産でどれくらい確保できているかという点に着目した「カロリーベースの食料自給率」（供給熱量総合食料自給率）や経済的価値を評価する観点から「生産額ベースの食料自給率」などがある。

神奈川県では、野菜や果実等の熱量の少ない品目の生産が主であることや、人口が多いことも食料自給率（カロリーベース）が低い要因となっている。

■ 生活習慣病

食生活、運動、休養、喫煙、飲酒などの生活習慣がその発症・進行に關与する疾患の総称である。

代表的な病気としては、悪性新生物（がん）、心臓病、脳卒中、高血圧、脂質異常症、肥満、糖尿病などがある。

■ 地産地消

47ページの《「地産地消」とは》参照

■ 中食（なかしょく）

内食・外食に対し、持ち帰り弁当や市販の惣菜などを買って帰り、家でする食事のことである。

■ 日本型食生活

主食であるごはんを中心に、魚や肉等の主菜、野菜や海藻等の副菜、牛乳や乳製品、果物といった多様な副食等を組み合わせて食べる食生活のことである。

■ 農業や農地の有する多面的機能

良好な景観の形成、防災、県土の保全、水源のかん養、自然環境の保全、文化の伝承、情操のかん養等、農業生産活動による食料等の供給の機能以外の多面にわたる機能である。

■ 花と緑のふれあいセンター（花菜ガーデン）

神奈川県立花と緑のふれあいセンター“花菜ガーデン”は、園芸や農業を楽しみながら学べる施設である。

約9.2ヘクタールの広大な園内は、サクラやバラ、クレマチス、モミジなど約3,280品種の花々が植栽された「フラワーゾーン」と、田植えや野菜の植え付け・収穫などの体験の場となる「アグリゾーン」、農業や食の大切さを学べる体験ルームや、展示室、ライブラリーを備えた「めぐみの研究棟」で構成されている。

花（園芸）や野菜（農）に関する様々な情報を、体験教室や展示会、収穫体験などを通じて提供をしている。

■ ファミリー・コミュニケーションの日

平成18年度第3回いじめ・暴力行為等防止運動推進会議において、家庭でのコミュニケーションの必要性が提唱され、平成19年7月1日から、PTA、学校、行政機関が連携して「ファミリー・コミュニケーション運動」の取組を開始した。毎月、第一日曜日を「ファミリー・コミュニケーションの日」とし、イベントや施設優待など家族のコミュニケーションが深まる環境づくりを行っている。

■ フードバンク

食品企業の製造工程で発生する規格外品などを引き取り、福祉施設等へ無償で提供する団体のことである。

■ フードマイレージ(food mileage)

「食料の(=food)輸送距離(=mileage)」という意味である。食品の生産地と消費地が近ければフードマイレージは小さくなり、遠くから食料を運んでくると大きくなる。

生産地から食卓までの距離が短い食料を食べた方が輸送に伴う環境への負荷が少ないであろうという仮説を前提として考え出されたものである。

■ ふるさとの生活技術指導士

48ページの《「ふるさとの生活技術指導士」について》参照

■ リスクコミュニケーション

リスクコミュニケーションとは、リスクに関係する人々の間で、リスクに関する情報や意見を相互に交換することである。

食品の場合は、どのような食品にも食べ方や量によっては多少のリスクがあることを前提に、食の安全・安心の確保を図る過程において、食に関わる関係者（消費者、食品関連事業者、行政）が相互理解を深めるため、食品のリスクに関する情報や意見を相互に交換することである。