

## 第4章 施策の展開

### 1. 基本目標別の取組

#### 基本目標1

##### 幅広い知識で取り組む食育

###### 《現状と課題》

「食育」とは、食物を美味しく食べるという基本的なことから、健全な食生活のための食事、食に対する感謝の念と理解を深めること、食文化の継承、食料自給率<sup>※①</sup>向上への貢献、環境と調和のとれた生産と消費など、分野が非常に多岐に渡ります。ただ食べるだけではなく、生活や文化、環境にも配慮した食育を実践するためには、幅広い知識が必要です。

###### 基本方針（1）食の情報発信と連携

SNS <sup>※②</sup>の普及に伴い、食に関する情報が氾濫している現状にあります。多くの情報の中から正しい情報を選択する力を身に付けることが必要となります。

市民一人ひとりが食について関心を高め、正しい知識を習得し食育を実践するために、食の情報発信を積極的に行います。また、分野が多岐に渡るからこそ、関係機関・団体等と連携を密にし、より一層の食育推進に努めます

#### ◆数値目標

目標項目		現状値 令和2年度	目標値 令和8年度
食育に関心を持っている人の割合 の増加	18歳以上	72.2%	90%以上
	中学生から18歳未満	60.4%	70%以上
食に関するボランティア数の増加		4,564人	10%以上増加

#### ◆基本施策

##### ① 食の情報発信

- ア. 食育啓発ポスターやリーフレットを作成し、食に関する情報発信を行います。
- イ. 食育教室や各種講座、イベントを開催して、食育の普及・啓発を行います。
- ウ. 食育の専門家による出張講座を行い、食に関する知識の向上を図ります。

※①食料自給率：国内の食料消費が、国産でどの程度賄えているかを示す指標のこと。食料全体における自給率を示す指標として、供給熱量（カロリー）ベース、生産額ベースの2通りの方法で算出する。

※②SNS：ソーシャル・ネットワーク・サービス（social networking service）の略で、人と人とのつながりを促進・サポートする「コミュニティ型会員制サービス」のこと。

② 食育を支えるネットワークづくり

- ア. 鹿児島市食育推進ネットワーク<sup>※③</sup>との連携強化を図ります。
- イ. 食に関するボランティアの養成や活動に対する支援を行います。
- ウ. 食に関するボランティアの資質向上を図るための研修会を開催します。

◆市民の取組

① 乳幼児期

- ・さまざまな食材の味を楽しみましょう。

② 学童・思春期

- ・食に関する体験やイベントに積極的に参加しましょう。

③ 青年期及び壮年期

- ・正しい情報を選択できる力を身に付けましょう。

④ 高齢期

- ・今までの知識に加え、新しい知識も取り入れましょう。

基本方針（２）口腔・栄養分野における食育の推進

食物を食べるために「口腔」の働きは必要不可欠です。口腔機能が低下すると食の多様性が失われ、栄養バランスが崩れてしまいがちです。また、栄養バランスの偏った食事は口腔疾患のリスクが高くなるなど、口腔と栄養は双方向性に深く関連しています。このような中、歯科領域においても食育の取組として、「食育宣言<sup>※④</sup>」や「健康づくりのための食育推進共同宣言<sup>※⑤</sup>」などを行い、医療ではなく健康づくりとしての観点からさまざまな食育推進活動が展開されています。

口腔分野と栄養分野が連携して、食に関する正しい知識の普及に努めるとともに、指導及び助言を行います。

◆数値目標

目標項目	現状値 令和２年度	目標値 令和８年度
栄養バランス等を意識した食生活を送っている人の割合の増加	76.3%	80%以上
食事をよく噛んで味わって食べる人の割合の増加	45.9%	55%以上

※③鹿児島市食育推進ネットワーク：第6章（38頁）参照。

※④食育宣言：平成19年6月に日本歯科医師会、日本歯科衛生士会、日本歯科医学会、日本学校歯科医師会により発せられたもの。口から食べることの重要性について食べ方を通して食育を推進することを示している。

※⑤健康づくりのための食育推進共同宣言：日本歯科医師会と日本栄養士会により、「食べることは生きること」の視点からの食育について発せられたもの。

## ◆基本施策

### ① 健全な食生活の推進

- ア. 各種健診等で、栄養バランスに配慮した食事について、管理栄養士・栄養士などの専門職による知識の普及・啓発を図ります。
- イ. 栄養バランスに配慮した食事づくりを学ぶための各種料理教室を開催します。
- ウ. 市政出前トークを活用して、健全な食生活についての情報提供を行います。
- エ. 低栄養やフレイル<sup>※⑥</sup>状態にある市民に対し、個別支援及び集団指導を行います。

### ② 歯科口腔保健における食育

- ア. 歯科口腔保健に関する正しい知識を普及するために、健康教育や保健指導を行います。
- イ. 市政出前トークを活用して、歯科口腔保健についての情報提供を行います。
- ウ. 口腔機能の発達不全及び低下がみられる市民に対し、個別支援及び集団指導を行います。

## ◆市民の取組

### ① 乳幼児期

- ・色んな食材に触れ、食事を楽しみましょう。
- ・噛む力や咀嚼機能を育てましょう。

### ② 学童・思春期

- ・生活リズムを整え、規則正しい食習慣を身に付けましょう。
- ・正しい歯磨きの仕方を身に付けましょう。

### ③ 青年期及び壮年期

- ・栄養バランスに配慮した食事を心がけましょう。
- ・定期的に歯科健診を受診しましょう。

### ④ 高齢期

- ・1日3食しっかり食べ、適正体重を維持しましょう。
- ・口腔機能を維持するために、口の周りの筋肉を動かす体操などをしましょう。

## 基本方針（3）食環境の整備

ライフスタイルの多様化に伴い、共働きや単身世帯が増加しています。これに伴い、食事は「つくる」ものから「選ぶ」ものになっている人も増加してきています。市場には多くの食品が流通し、中には健康を損なう食品もあります。

多くの食品の中から、市民一人ひとりが自分のライフスタイルや健康状態にあう食品を選択できる力を身に付けることを支援するとともに、選択しやすいような食環境を整えていきます。

※⑥フレイル：加齢とともに、心身の活力（例えば筋力や認知機能など）が低下し、生活機能障害、要介護状態、そして死亡などの危険性が高くなった状態。

◆数値目標

目標項目	現状値 令和2年度	目標値 令和8年度
食品の選択・調理方法について知識のある人の割合の増加	73.4%	90%以上

◆基本施策

① 安心・安全な食育

- ア. 食品等事業者に対して、定期的な監視、指導を行い、安全性を確保します。
- イ. 消費者、食品等事業者との食品の安全性に関する情報・意見の交換会を開催します。
- ウ. 市民に対して、リーフレット配布や市政出前トークなどを活用し、安心・安全な食生活を送るための情報提供を行います。
- エ. 食品・飲料水などの検査を実施します。

② 適正な食品表示の活用

- ア. 市民に対して、食品表示から必要な情報を得て食品を適切に選択できるよう、各種イベントやホームページを通して、知識の普及に努めます。
- イ. 健康づくりのための栄養成分表示の活用について、知識の普及に努めます。
- ウ. 食品等事業者に対して講習会等を実施し、適正な表示について周知を行います。
- エ. 食品表示について、監視指導計画に基づき、定期的な監視、指導を行います。
- オ. 「体にやさしいかごしまメニューのお店<sup>※⑦</sup>」の登録店数を増やすとともに、市民への周知広報を行います。

◆市民の取組

① 食品等事業者

- ・食品等を扱う関係者全員が、食品の安全性に関する知識を身に付け、食中毒予防に努めましょう。
- ・食品表示の適正な表示に努めましょう。

② 消費者

- ・手洗いや食品の保管など、衛生管理の基礎を身に付けましょう。
- ・食品表示を見る習慣を身に付けましょう。
- ・食品表示を活用して、健康づくりを心がけましょう。



コラム

**毎年「6月」は「食育月間」、毎月「19日」は「食育の日」です**

食育の浸透を図るため、また、食育の一層の定着を図るために、食育推進基本計画(国)により定められています。月間中は、全国規模の中核的な行事として食育推進全国大会が開催されるほか、全国各地で食育をテーマとした多くの取組やイベントが実施されます。

※⑦体にやさしいかごしまメニューのお店：1食分の材料の基準を満たしたメニューを提供するお店として登録された市内の飲食店等のこと。

## コラム

### 口腔機能低下が全身の健康へ与える影響

口が渇く、食事中におせる、硬いものが食べにくいなどの症状は、口腔機能が低下している可能性があります。

口腔機能が低下すると、

- ① 食べることができる食物が制限され、筋力や免疫力が低下し、全身疾患の悪化につながる。
- ② 食事や会話に支障をきたし、人との交流を避けるようになり、寝たきりや認知症のリスクが高まる。
- ③ 誤嚥性肺炎や窒息のリスクが高まる。

などのことが起こる可能性があります。

口腔機能の低下にはお口の周りの筋肉を動かす口腔体操や、唾液の分泌を促す唾液腺マッサージなどが効果的です。かかりつけの歯医者さんやお近くの保健センターの健康相談を利用して相談してみましょう。

## コラム

### 毎日の食事にちょっとした意識を！

主食・主菜・副菜を組み合わせた栄養バランスに配慮した食事は、生活習慣病予防や健康寿命の延伸にも関係しています。

多様な食材を取り入れ、栄養バランスに配慮した食事を心がけましょう。

また、食品を購入する際は、栄養成分表示も活用し、健康づくりに役立てましょう。

**ふくさい副菜** 野菜、きのこ、いも、海藻  
ビタミン、ミネラルを多く含み、体の調子をととのえる食品

**しゅさい主菜** 肉、魚、卵、大豆製品  
たんぱく質を多く含み、血や肉をつくる食品

**しゅしょく主食** ご飯、パン、麺など  
炭水化物を多く含み、働く力や体温となる食品

牛乳・乳製品  
果物

MILK 朝食や間食などで毎日とりましょう

栄養成分表示 ○○当たり

エネルギー	○ kcal
タンパク質	○ g
脂質	○ g
炭水化物	○ g
食塩相当量	○ g

栄養成分表示を見る習慣を！！



## コラム

### 食に関するボランティア「食生活改善推進員」の活動

食生活改善推進員は、食を通して「市民の健康を支援するボランティアです。お隣さんへの声掛けをはじめ、保健センター等で実施される健康まつり、健康づくりのための料理教室の開催など、子どもからお年寄りまで幅広い世代の食育推進に努めています。本市が開催する「食生活改善推進員養成講座」を修了後、鹿児島市食生活改善推進員連絡協議会の一員として、地域で活動を行っています。

#### 魚 きびなごの蒲焼風

エネルギー 179kcal  
たんぱく質 12.6g  
食塩相当量 0.9g



##### 材料(2人分)

きびなご・・・120g  
かたくり粉・・・大さじ2弱  
揚げ油・・・適量  
濃口しょうゆ・・・小さじ1・1/2  
A 砂糖・・・小さじ1・1/3  
みりん・・・小さじ1・1/3  
白ごま・・・小さじ2  
【つけあわせ】  
レタス・・・40g  
トマト・・・40g  
深ねぎ・・・10g  
しそ・・・2枚



##### 作り方

- 1 Aの調味液を合わせておく。
- 2 きびなごにかたくり粉をまぶし、油でカラリと揚げ、熱いうちに1をからめ白ごまをふる。
- 3 レタスは食べやすい大きさにちぎる。トマトはくし形に切る。しそはせん切り、深ねぎは白髪ねぎにする。
- 4 器に2のきびなごを盛り付け、3のレタスとトマトを添える。しそと白髪ねぎをきびなごに飾る。

・食改さんから一言・  
きびなごが熱いうちに調味液にからめましょう。

【郷土料理教室より】



【食改さんのお手軽健康レシピより】

## コラム

### 鹿児島市食育推進ネットワーク

「食」に関わる機関や団体等が、相互の交流等を通じて「食育」に関する理解を深め、事業や活動に関する情報交換等を通じてそれぞれの「食」に関する取組の充実や共同事業の展開等につなげるとともに、市と連携・協力した取組を行うことにより、本市の食育推進計画を推進していくことを目的に平成22年に設置しました。

令和4年4月1日現在、61の個人、団体の皆様にご登録いただいています。



## 基本目標 2

### 生涯を通じた食育の推進

#### 《現状と課題》

私たちが生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むためには、多様な暮らしに対応し、妊産婦から乳幼児、高齢者に至るまで切れ目のない食育を推進していくことが大切です。「食育」というと、子どもの教育というイメージが強いですが、「食」は生涯にわたって生きる上での基本となります。食育基本法においても、「食育はあらゆる世代の国民に必要なもの」と明記されています。

生活習慣病や肥満、低栄養、フレイル、貧困など多くの食の課題がある中で、「人生100年時代」に向けて、家庭や学校、保育所、職場、地域等の各場面において、生涯を通じた食育を推進していく必要があります。

#### 基本方針（1）家庭における食育の推進

家庭での共食は食育の原点であり、食を楽しみ、家族とのつながりを大切にする食育を推進していくことが重要です。また、食に関する基本的な情報や知識、伝統や文化など、心身の健康の増進と豊かな人間性を育む基盤づくりを行っていく必要があります。

学校や地域などで学んだことを家庭でも共有し、食育に関する理解が深まるような取組を推進していきます。

#### ◆数値目標

目標項目		現状値 令和2年度	目標値 令和8年度
朝食を食べない人の割合の減少	20～30歳代の男性	22.5%	15%以下
	20～30歳代の女性	15.3%	10%以下
朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の増加 (朝食+夕食の週平均)		週10.1回	週11回以上

#### ◆基本施策

##### ① 子どもの基本的な生活習慣の形成

- ア. 保健センターや地域の公民館、福祉館で、各種相談を行います。
- イ. 家庭でつくれるレシピをホームページに掲載する他、各種イベントで配布します。
- ウ. 育児教室を実施します。

##### ② 家庭における共食

- ア. 各種健診等で、共食の大切さについて普及・啓発を図ります。
- イ. 各種親子料理教室を実施します。

#### ◆市民の取組

- ① 乳幼児期
  - ・家族と食事を楽しみながら、正しい食習慣を身に付けましょう。
- ② 学童・思春期
  - ・規則正しい生活習慣を身に付けましょう。
- ③ 青年期及び壮年期
  - ・毎日朝食をとる習慣を身に付けましょう。
- ④ 高齢期
  - ・1日3回食事をとる習慣を継続しましょう。

#### 基本方針（２）学校・保育所等における食育の推進

食育はあらゆる世代に必要なものですが、特に、子どもへの食育は心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼします。また、子どもの頃の食生活が大人になってからの健康に影響を与えることも、多くの調査で明らかになっています。

重要な子どもの時期の生活の中心となる学校・保育所等において食育の推進が行われるよう支援をしていきます。

#### ◆数値目標

目標項目	現状値 令和２年度	目標値 令和８年度
学校給食への地場産物活用率 給食用食材に県内産の食材（肉・野菜等）を使用する割合 （重量ベース）	63.8%	70%

※ 主食とする米・小麦粉及び牛乳以外

#### ◆基本施策

- ① 学校における食育
  - ア. 学校給食を中心にした食に関する指導の充実を図るとともに、学校の教育活動全体を通して取り組む食育を推進します。
  - イ. 学校での取組の情報を積極的に発信するとともに、家庭・地域・関係機関等と連携し、児童生徒の健康で豊かな食生活と食育を推進します。
- ② 保育所等における食育
  - ア. 市立保育園では、食育だよりを発行してあらゆる分野の食育普及に努めます。
  - イ. 市立保育園では、保育計画に食育を位置づけ、食育の指導計画を作成し保育の一環として食育を推進します。
  - ウ. 児童福祉施設等給食担当者研修会を開催し、給食担当者の知識及び向上を図ります。



#### ◆市民の取組

##### ① 乳幼児期

・保育所等での給食や遊びを通して、食の楽しさを身に付けましょう。

##### ② 学童・思春期

・友達と食事をとる楽しさを覚えましょう。

#### 基本方針（３）地域社会における食育の推進

新しい生活様式<sup>※⑧</sup>となり、以前に比べて食を通じたコミュニケーションを取ることが難しくなっています。食事を誰かと共にする頻度が高い人は、食生活や心の健康状態が良好である人が多いなどの研究結果があります。今後は、引き続き共食を推進するとともに、新しい生活様式に沿った共食の進め方を考えていきます。

また、子どもの貧困や、近年多発している大規模災害に対する備えなどの観点からも食育推進に取り組んでいきます。

#### ◆数値目標

目標項目	現状値 令和２年度	目標値 令和８年度
生活習慣病予防や改善のために、普段から食生活に気をつけている人の割合の増加	62.8%	75%以上
地域等で共食したいと思う人が共食する割合の増加	77.6%	85%以上

#### ◆基本施策

##### ① 健康寿命の延伸につながる食育

ア. 健康づくりパートナー<sup>※⑨</sup>登録事業所に対し、食を含めた健康づくりに関する情報を提供します。

イ. 健診結果等に課題がある市民に対し、特定保健指導、生活習慣病予防等の指導を行います。

##### ② 地域社会における共食

ア. 閉じこもりがちな高齢者とボランティア団体等が、公民館・地域福祉館等で会食を実施し交流することにより、高齢者の健康の保持及び生きがいづくりを促進します。

イ. 子ども食堂での食事をきっかけとして、居場所づくりを行います。

ウ. 地域公民館や福祉館で各種料理教室を実施します。

※⑧新しい生活様式：新型コロナウイルス感染症が、長期間にわたり感染拡大するのを防止するために、厚生労働省が公表した行動指針。

※⑨健康づくりパートナー：従業員や家族などの健康づくりに取り組む事業所として登録された事業所のこと。

## ◆市民の取組

### ① 乳幼児期

・誰かと一緒に食事をとる楽しさを覚えましょう。

### ② 学童・思春期

・過度の痩身（痩せ）志向には注意しましょう。

### ③ 青年期及び壮年期

・自分の適正体重を維持するよう、バランスの良い食事を心がけましょう。

・主食・主菜・副菜がそろった食事を心がけましょう。

### ④ 高齢期

・適正体重を維持し、低栄養やフレイルにも注意しましょう。

・誰かと一緒に食事を楽しみましょう。

・地域のイベントや各種教室等に参加し、地域とのつながりを保ちましょう。

## コラム

### 朝食を毎日食べよう

朝食を食べる習慣は、食事の栄養バランスや生活リズム、心の健康、学力・学習習慣、体力など関係しています。日本人を対象とした研究で、以下のような結果が報告されています。

○朝食を毎日食べる人は、そうでない人と比較して・・・

・たんぱく質や炭水化物、鉄、ビタミンB1、ビタミンB2などの栄養素の摂取量が多い

・睡眠の質がよい人が多い

・ストレスを感じていない人が多い

・学力が高い

・体力測定の結果がよい

私たちの生活をより良いものにするために、まずは早寝・早起きを心がけ、朝食を食べる時間を確保し、毎日朝食を食べる習慣を身に付けましょう。

(参考) 農林水産省「「食育」ってどんないいことがあるの？  
～エビデンス(根拠)に基づいて分かったこと～」

## コラム

### 本市の食育の取組

本市では年間を通して、食育に関する様々な取組を行っています。

基本方針でも示している「学校・保育所」での取組についても市ホームページにて公開していますので、ぜひ、取組の参考にしてみてください。



## コラム

### 災害時の食事

災害時には、電気・水道・ガスなどのライフラインが停止し、普段どおりの食事が用意できない場合があります。家族の人数や普段の食生活に応じて、いざという時のために必要な備えを進めましょう。

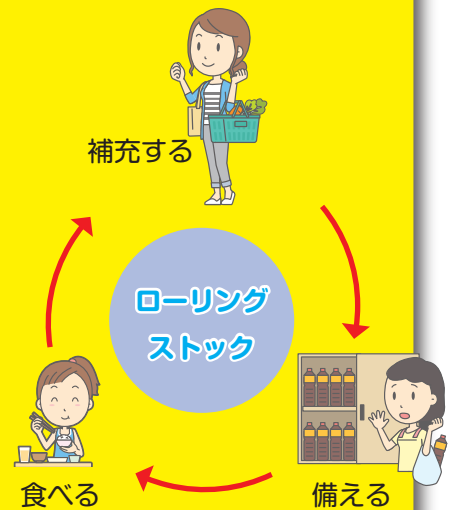
○簡単な備蓄の方法「ローリングストック」とは？

「ローリングストック」とは、普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つための方法です。

○備蓄食品の選び方

災害直後は炭水化物ばかりになりがちです。魚介や肉類の缶詰を備えておくと、長期保存ができる上、手軽にたんぱく質をとることができます。

また、災害時には野菜不足から便秘・口内炎などに悩んだという声が聞かれます。日持ちする野菜を日頃から多めに買い置きしたり、乾物や野菜ジュース、ドライフルーツなどを備えたりしておきましょう。



### 基本目標 3

#### 持続可能な食を支える食育の推進

##### 《現状と課題》

私たちが健全な食生活を送るためには、その基盤として持続可能な環境が不可欠です。昔は、自ら生産した収穫物を地域独自の調理法や味付けで食す、という食の循環はごく当たり前に行われていました。しかし、近年はライフスタイルの変化や食の多様化により、海外への食の依存や中食<sup>※⑩</sup>・外食の普及が進み、食文化の継承が希薄化している現状にあります。

また、食品が豊富に手に入る現在では、「食品ロス」という新たな問題も発生しています。

食を支える環境の持続につながる食育を推進していく必要があります。

##### 基本方針（1）地産地消及び農林漁業体験活動の推進

鹿児島には豊富な農林水産物がありますが、魚介類を見ると漁獲量は全国トップクラスであるのに対し県内での消費量はワーストクラスとなっています。地産地消は、地域で生産された農林水産物を地域で消費するとともに、生産者と消費者を結び付け、「顔が見え、話ができる」関係づくりを行う取組にもなります。今後もさまざまな事業を通して地産地消の推進を行っていきます。

また、食に対する感謝の念や理解を深めるために、農林漁業体験活動も推進していきます。

##### ◆数値目標

目標項目		現状値 令和2年度	目標値 令和8年度
地場産の農林水産物を意識して購入する人の割合の増加		76.3%	80%以上
農林漁業体験を経験した人の割合の増加	18歳以上	59.6%	85%以上
	中学生から18歳未満	81.5%	95%以上
	未就学児・小学生	84.0%	95%以上

##### ◆基本施策

###### ① 地産地消に関する取組

ア. 各種イベントなどを実施し、市内産農林水産物のPRを行います。

イ. 学校において、生産者や地域住民との交流給食会を行い、地産地消に対する意識を高めます。

※⑩中食：総菜や弁当など調理済みの食品を家で食べること、あるいはその食品のこと。

ウ. 魚食普及を図るために、市場で流通する水産物を学校等に提供します。

エ. 新聞などで旬の青果物や魚介類の情報提供を行います。

② 農林漁業体験活動への支援

ア. 市立保育園、学校等で野菜作りや収穫などの体験活動に取り組みます。

イ. 観光農業公園にて、農作業や調理などの体験プログラムを実施します。

◆市民の取組

① 乳幼児期

・自然に触れる体験や遊びを取り入れましょう。

② 学童・思春期

・農林漁業体験に積極的に参加しましょう。

③ 青年期及び壮年期

・農林漁業体験に積極的に参加するとともに、買い物の際、産地を見て購入するようにしましょう。

④ 高齢期

・地域の食材や旬の食材を積極的に取り入れるとともに、その知識を伝えましょう。

基本方針（2）食文化継承につながる取組の推進

鹿児島は、本土最南端という地理的特性を生かして、古くから海外との交易を重ねてきました。その結果、海外の文化や食材が伝来し、これらを活用した料理が作られるなど、独自に食文化を発展させてきました。しかし、核家族化の進展や食の多様化に伴い、この特色ある食文化が失われつつあります。

食文化の継承は、地域の活性化や環境への負荷低減となり、持続可能な食の実現につながります。この鹿児島の特色ある食文化を風化させないために、さまざまな取組を実施していきます。

◆数値目標

目標項目	現状値 令和2年度	目標値 令和8年度
郷土料理や家庭料理、作法などを受け継いでいる人の割合の増加	47.5%	55%以上

◆基本施策

① 郷土料理継承に関する取組

ア. 各種施設で郷土料理教室を実施します。

イ. 郷土料理に関するリーフレットを作成し、普及・啓発を図ります。

ウ. 学校・市立保育園で給食に郷土料理を取り入れます。

## ② 食文化・マナーの習得に関する取組

- ア. 料理教室実施の際に、マナーについても啓発を図ります。
- イ. 乳幼児健診で、おはしの使い方についてのリーフレットを配布するなど、食文化について啓発を図ります。
- ウ. 市立保育園で給食に行事食<sup>※①</sup> を取り入れ、また、その文化についても伝えます。

### ◆市民の取組

- ① 乳幼児期
  - ・食具<sup>※②</sup>の使い方を覚えましょう。
- ② 学童・思春期
  - ・鹿児島県の食文化に関心を持ちましょう。
- ③ 青年期及び壮年期
  - ・行事食や郷土料理を、積極的に取り入れるようにしましょう。
- ④ 高齢期
  - ・郷土料理や食文化に関する知識を伝えていきましょう。

### 基本方針（３）環境に配慮した食育の推進

我が国では、食料を海外からの輸入に大きく依存する一方で、年間2,531万トン<sup>※③</sup>の食品廃棄物が出ています。このうち、食品ロスは600万トン<sup>※③</sup>となっています。さらに、食品ロスの内訳を見ると、事業活動に伴って発生する「事業系食品ロス」が324万トン<sup>※③</sup>、各家庭から発生する「家庭系食品ロス」が276万トン<sup>※②</sup>となっています。食品ロスは事業所からのものがほとんどと思われがちですが、実際は全体の約半分は家庭から出ています。私たち一人ひとりが「もったいない」という意識を持ち、食品ロス削減につながる取組をしていくことが大切となります。

食品ロス削減の推進に関する法律（令和元年法律第19号）に基づき、関係機関・団体等と連携して取り組んでいきます。

### ◆数値目標

目標項目	現状値 令和2年度	目標値 令和8年度
食品ロスを知っている人の割合の増加	89.5%	95%以上

### ◆基本施策

- ① 食品ロス削減に関する取組
  - ア. 食品ロス削減について普及・啓発を図ります。

※①行事食：季節ごとの行事やお祝いの日食べる特別の料理

※②食具：食事の時に使う道具のこと。

※③数値について：平成30年度農林水産省公表の数値。



イ、ごみの減量化・資源化に向け、食品の食べ切り・使い切りや、生ごみの水切りなどについて意識啓発を図ります。

◆市民の取組

- ① 乳幼児期  
・もったいないの意識を身に付けましょう。
- ② 学童・思春期  
・自分の食べきれる量を覚え、選択するようにしましょう。
- ③ 青年期及び壮年期  
・会食や宴会での食べ残しをしないようにしましょう。
- ④ 高齢期  
・定期的に冷蔵庫の中身を確認しましょう。



コラム

**「地産地消」を实践しよう！！**

「地産地消」とは、その地域でとれた農林水産物をその地域で消費することです。地産地消の取組は、SDGsに大きく貢献しています。

鹿児島島の豊かな食材を食卓に取り入れ、身近なところからSDGsに取組んでみませんか？

●鹿児島市の畜産・酪農



【黒牛】

軟らかくきめ細やかな肉質と、バランスのとれた霜降りが特徴です。



【黒豚】

体毛は黒色ですが、四本の足・鼻・しっぽの先の6カ所に白い毛が生えているため「六白（六白）」とも呼ばれています。さっぱりして味が良く、歯切れも良いとの高い評価を得ています。



【養鶏】

食用の鶏肉と卵を生産しています。平成22年には「黒さつま鶏」もブランド化されています。



【乳牛】

搾乳された牛乳は学校給食で飲まれているほか、市内で販売されています。

## 2. 鹿児島市の主な事業等一覧

●：主な目標 ○：関連目標

担当課	事業名等	基本目標1			基本目標2			基本目標3		
		方針1	方針2	方針3	方針1	方針2	方針3	方針1	方針2	方針3
広報課	広報紙「市民のひろば」発行事業	●						○	○	
	市民と一緒に大好きかごしま発信事業	●						○	○	
消費生活センター	消費生活教室（消費者啓発事業）	●								○
環境政策課	かごしま環境未来館「未来館講座」							○	○	●
資源政策課	3R（リデュース・リユース・リサイクル）推進事業									●
	ホームフードリサイクルグリーン事業									●
長寿支援課	愛のふれあい会食事業		○				●			
	心をつなぐ訪問給食事業		○				●			
地域福祉課 小野市民館	市民館料理講座		○		○		●			
	市民館男性料理教室		○		○		●			
	市民館郷土菓子作り教室		○		○		○		●	
	小野市民館「高齢者会食交流会」		○		○		●			
地域福祉課 小松原市民館	市民館料理講座		○		○		●			
	市民館「夏休み親子クッキング」		○		●		○			
	市民館「夏休み親子パン作り教室」		○		●		○			
	小松原市民館「高齢者会食交流会」		○		○		●			
保健政策課	食育推進事業	●	○	○	○	○	○	○	○	○
	食育フェスタ開催事業	●	○	○	○	○	○	○	○	○
	健康増進計画推進事業		○	●			○			
生活衛生課	食品・環境衛生監視指導事業	○		●						
保健予防課	乳幼児歯の健康づくり事業	○	●		○		○			
	子ども達の歯と口の健康を守るための歯科健診事業	○	●		○	○	○			
	短期集中予防サービス事業		●				○			
保健予防課 保健センター	栄養改善対策事業	○	●	○	○		○			
	食生活改善推進事業	●	○		○		○		○	
	一般介護予防（口腔・栄養・運動）複合教室事業		●		○		○			

担当課	事業名等	基本目標1			基本目標2			基本目標3		
		方針1	方針2	方針3	方針1	方針2	方針3	方針1	方針2	方針3
保健予防課 保健センター 保健福祉課	生活習慣改善支援事業		○		○		●			
	個別保健指導事業		○		○		●			
	歯科保健事業	○	●		○		○			
	シニア世代のヘルスプロモーション事業		○				●			
	すこやか長寿健康支援事業		●		○		○			
保健環境試験所	食品試験検査			●						
こども政策課	親子料理教室 (すこやか子育て交流館)		○		●		○			
保育幼稚園課	児童福祉施設等給食関係者研修会	○				●				
	公立保育園の保育計画及び食育計画の作成	○	○	○	○	●	○	○	○	○
	公立保育園での保護者への啓発	○	○	○	○	●	○	○	○	○
	公立保育園の食育の取組	○	○	○	○	●	○	○	○	○
母子保健課 保健予防課 保健センター 保健福祉課	育児支援事業	○	○		●		○			
	乳幼児健康診査事業	○	○		●		○			
	母と子の健康教室事業	○	●		○					
生産流通課	農林水産物PR事業							●		
	鹿児島市農林水産まつり							●		
	地域農業まつり							●		
農政総務課	市民参加型農業支援事業							●		
青果市場	青果物残留農薬検査			●						
	青果市場活性化推進事業					○		●		
魚類市場	“いお・かごしま” 魚食普及拡大推進協議会	○				○		●		
青果市場 魚類市場	消費拡大を目指した 情報発信	○						●		
都市農業センター	都市農業センター 土曜マルシェ実施事業							●		
	都市農業センター 管理運営							●		
世界遺産・ ジオ・ツーリズム 推進課	観光農業公園 管理運営事業							●		
	グリーン・ツーリズム 推進事業							●		

担当課	事業名等	基本目標1			基本目標2			基本目標3		
		方針1	方針2	方針3	方針1	方針2	方針3	方針1	方針2	方針3
学校教育課	個性あふれる学校づくり推進事業					●		○		
保健体育課 中央学校給食センター	小学校・中学校における食に関する指導	○	○	○	○	●	○	○	○	○
	地区学校保健研究協議会				○	●	○			
	保護者への啓発	○			○	●				
	食に関する指導研究協力校					●	○	○	○	
	学校給食標準献立作成会		○			●		○	○	
	地域が育む「鹿児島教育」県民週間					●	○	○	○	
	鹿児島をまるごと味わう学校給食週間					●	○	○	○	
	市立幼稚園	○	○	○	○	●	○	○	○	○
学校教育課 保健体育課 中央学校給食センター	食生活についての理解の推進	○	○	○		●	○			
	成長期における正しい食生活の啓発	○	○	○		●	○			
青少年課	青年会館講座		○				●	○	○	
	勤労青少年ホーム料理講座		○				●	○	○	
生涯学習課	生涯学習プラザ講座		○				●	○	○	
	勤労女性センター講座		○				●	○	○	
	勤労女性センター短期講座		○				●	○	○	
各公民館	公民館講座		○				●	○	○	