

第2次佐賀県食育・食品ロス削減 推進計画 詳細版（案）



令和8年3月

目 次

第1章 計画の基本的事項

1 計画の趣旨	1
2 計画の期間	1
3 食育・食品ロス削減の考え方	2

第2章 食をめぐる現状

1 食を取り巻く環境	3
2 食育と栄養	3
3 食育と健康	5
4 食育とスポーツ	6
5 食育と農林水産業	7
6 食品ロス問題	8
7 食育、食品ロス削減と“持続可能な開発目標（SDGs）”	11

第3章 これまでの取組と評価

第4章 取組の基本方針及び目標

1 現状・課題	16
2 計画のポイント	16
3 第2次計画の施策体系	16
4 指標一覧	17
5 基本方針	
1) 健康づくりを支える食育の推進	18
2) 食の宝庫さが	22
3) 食品ロスの削減と未利用食品の更なる活用の推進	24
4) 多様な団体との連携・協働	28

【資料】

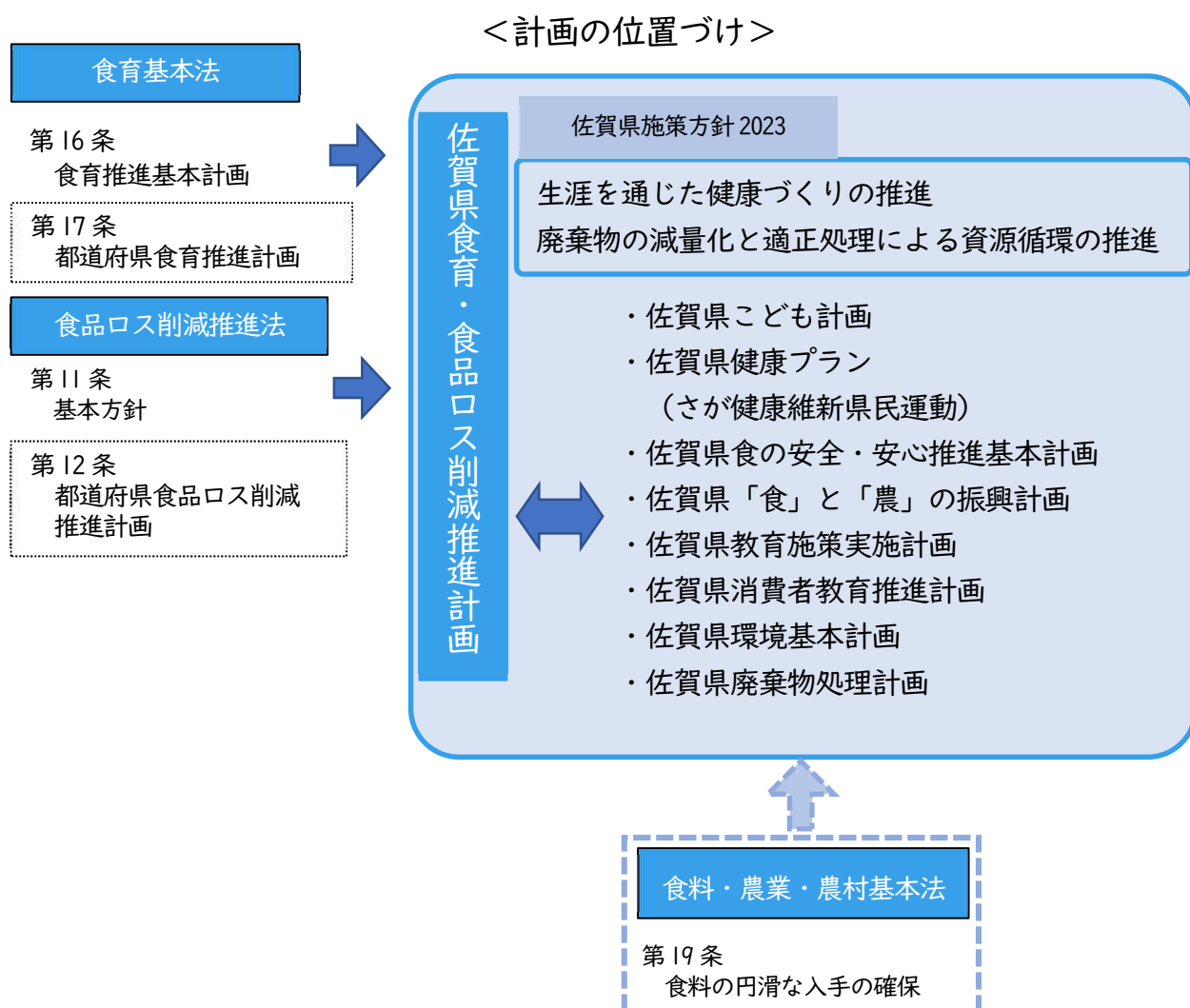
1 用語集	30
2 計画策定委員会委員	31

第1章 計画の基本的事項

1 計画の趣旨

食育基本法（平成17年法律第63号）第17条及び食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年法律第19号。以下「食品ロス削減推進法」という。）第12条の規定に基づく佐賀県の推進計画として定めます。

また、食料・農業・農村基本法（平成11年法律第106号）第19条に規定されている「食料の円滑な入手の確保」に関する施策とも連携し、県民一人ひとりが、健康な食生活を享受できる社会の実現を目指します。



2 計画の期間

令和8年度から令和12年度までの5年間とします。なお、社会情勢等の変化により必要に応じて見直します。

3 食育・食品ロス削減の考え方

食べることは生きること。食育は、生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるべきものであり、命を育むものです。様々な経験を通じて、「食」の知識と「食」の選択の力を習得し、健やかで豊かな食生活を実践することができるようにする活動が食育です。

また、食品ロスを削減していくためには、県民がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、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が重要です。また、まだ食べることができる食品については、食品寄付等の手段を活用し、可能な限り食品として有効に利用することが重要です。

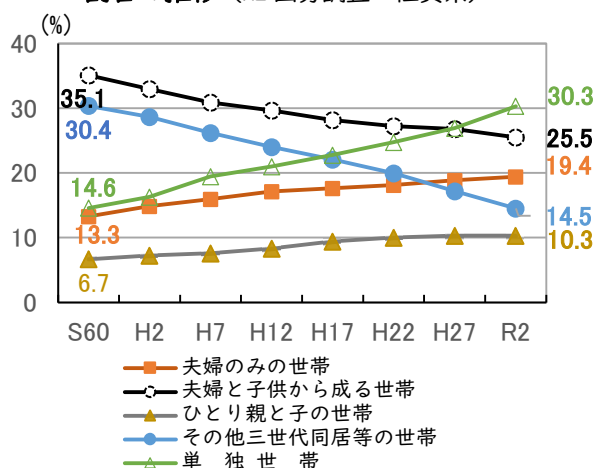
第2章 食をめぐる現状

Ⅰ 食を取り巻く環境

私たち人間が生きていくために食は欠かせないものです。また、健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることは、日々の生活に喜びや楽しみを与え、健康で心豊かな暮らしの実現に大きく寄与するものです。家庭での共食により、食事をしながらコミュニケーションを図ることは食の楽しさを実感するだけでなく食や生活に関する基礎を伝える重要な機会となります。

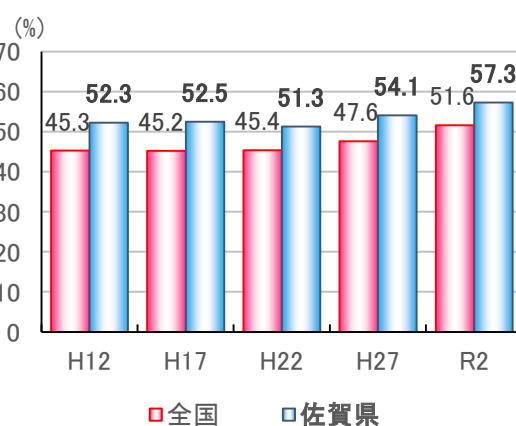
しかし、社会環境が大きく変化する中で、世帯構成は変化し、単身世帯、夫婦二人世帯が増加し、三世帯同居等の世帯、夫婦と子供からなる世帯が減少しています。さらに、ライフスタイルや働き方等の多様化により共食の機会が減少していることが考えられます。

○佐賀県における一般世帯の家族類型
割合の推移 (R2 国勢調査：佐賀県)



○共働き世帯の状況 (R2 国勢調査)

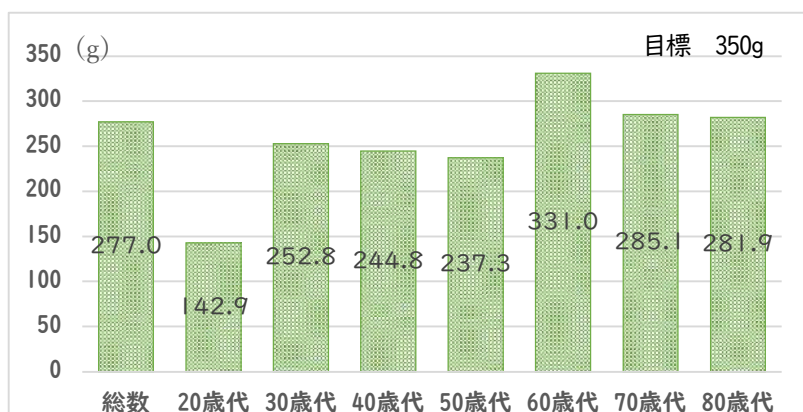
夫婦世帯に占める共働き世帯の割合



2 食育と栄養

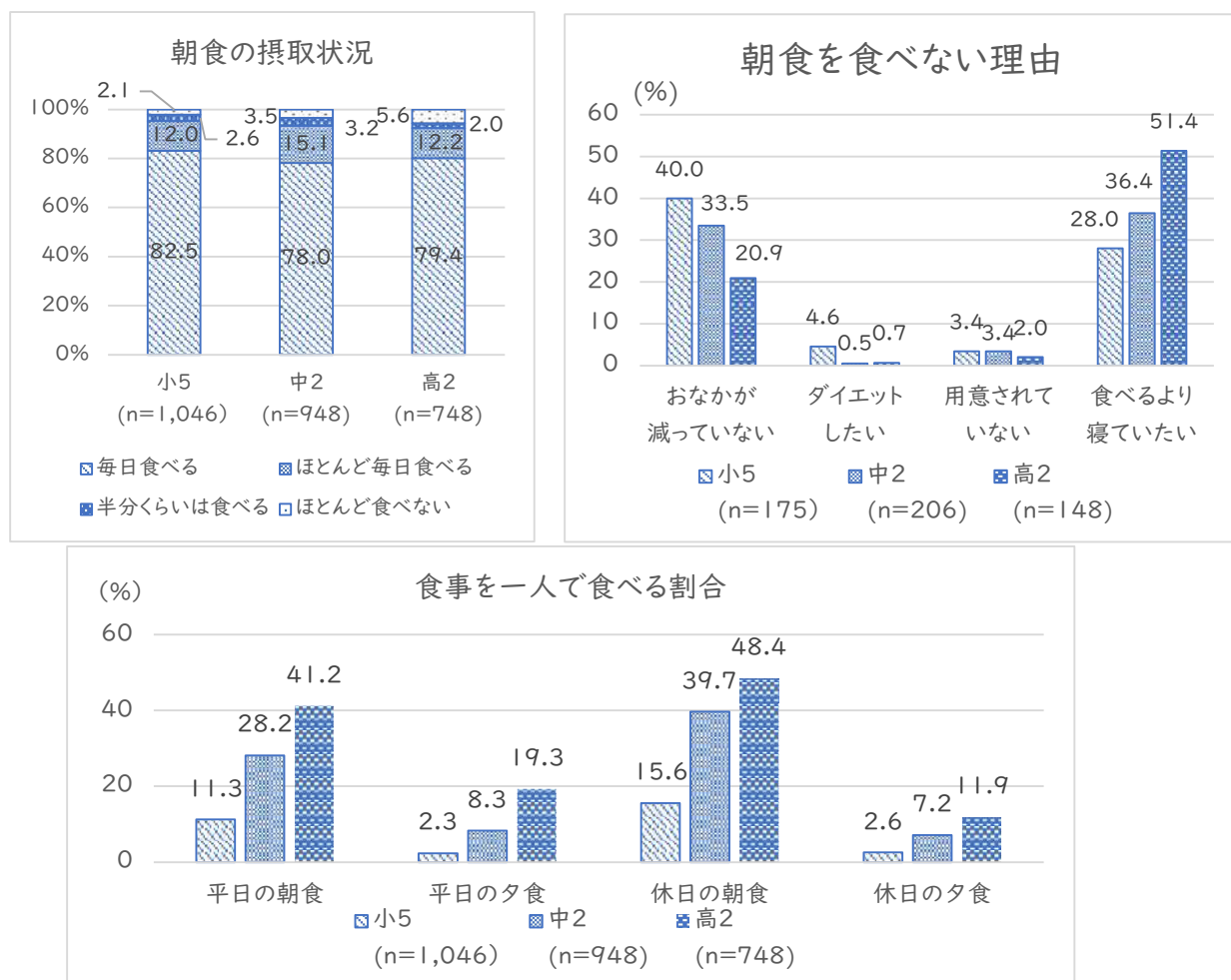
佐賀県では、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上実践している人の割合は男女とも約5割ですが、年代別にみると特に20歳代が低い状況です。また、県民の1日の野菜摂取量の平均は、277.0gで、健康日本21（第3次）の目標である成人の1日の野菜摂取量の目標値350gに対しおよそ一皿分の野菜が不足しています。全ての世代で不足しており、特に20歳代の摂取量が少なくなっています。

○野菜摂取量の平均値(20 歳以上) (R6国民健康・栄養調査(佐賀県))



子どもの生活実態調査によると、毎日朝食を食べている児童・生徒の割合は、小学 5 年生で 82.5%、中学 2 年生で 78%、高校 2 年生で 79.4%となっています。一方、ほとんど朝食を食べない生徒の割合は高校 2 年生で 5.6%と最も高く、年齢の上昇に伴い増加する傾向が見られます。思春期から青年期は、自ら食を選び始める時期であり、成長に必要な栄養を確保するとともに、将来の適切な食習慣を定着させる重要な時期です。このため、児童期から青年期まで切れ目なく食育を推進し、主体的に食を選択する力を育むことが必要です。

○令和 5 年度佐賀県子どもの生活実態調査(佐賀県)



また、外食や中食、調理済み食品の利用が増大しており、健康な食に関心がない人でも自然と適切な食品の選択ができるよう、食品関連事業者や飲食店においても健康に配慮した食事の提供が求められます。

3 食育と健康

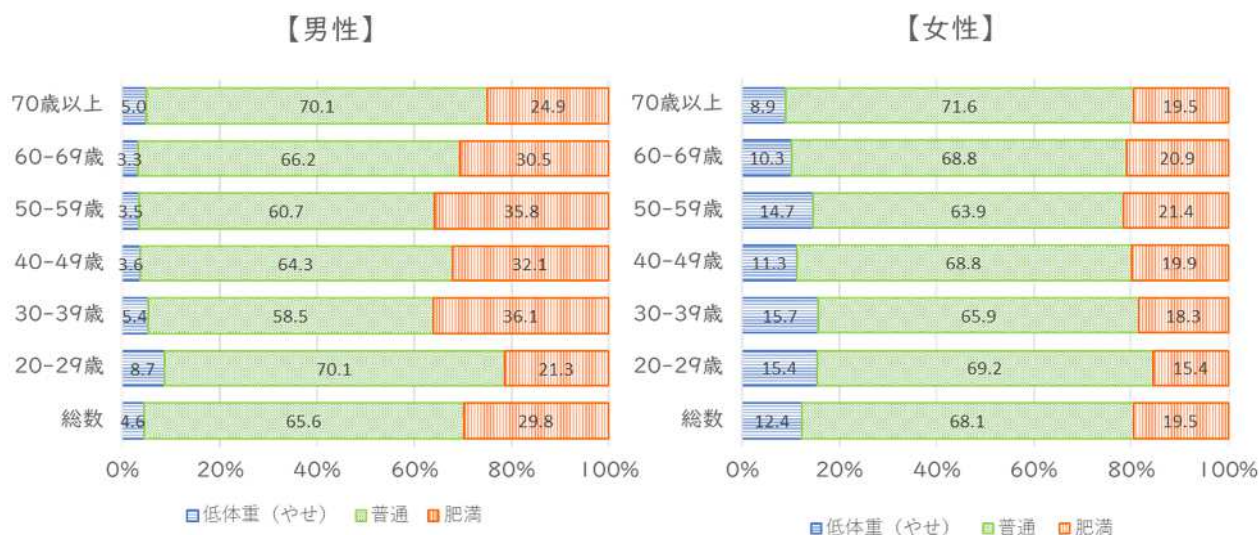
佐賀県では、肥満者の割合が男女ともに増加し、悪化傾向にあります。肥満と関連の深いメタボリックシンドローム該当者及び予備群の割合、脂質異常症の割合が増加しています。さらに、佐賀県民の重点課題である糖尿病の有病者及び予備群の割合は全国的にも高い状態が続いています。今後も肥満者の増加に伴うメタボリックシンドロームや糖尿病、脂質異常症等の生活習慣病の有病者が増加することが予測されます。

食べ物をしっかりとよく噛んで食べるためには、歯や口腔の機能を獲得し、それを維持・向上させることが重要です。しかし、佐賀県では3歳児のおし歯罹患率が依然として高い水準にあります。さらに、歯を失う原因として最も多いのは歯周病（歯肉炎）ですが、歯肉に炎症の所見がある者の割合は、中学生・高校生で30.7%と、若年期から高い傾向が見られます。

また、健康の維持には、「栄養・運動・休養」の三要素が不可欠です。栄養のバランスを整え、「歩く」などの適度な運動と、十分な睡眠による休養を確保することにより、生活習慣病の予防や心身の健康保持が可能となります。こうした状況を踏まえ、佐賀県では、“県民の元気で長生き”を目指す「さが健康維新県民運動」に取り組んでいます。

現在の健康状態は、これまでの自らの生活習慣や社会環境等の影響を受ける可能性や、次世代の健康にも影響を及ぼす可能性があります。ライフコースアプローチを踏まえた新しい視点での健康づくりが必要です。

○自己申告に基づくBMIによる体格判定の割合(R4 県民健康・栄養調査)



4 食育とスポーツ

佐賀県では、スポーツのチカラを活かした人づくり、地域づくりを進めるプロジェクトとして、2018年よりSAGAスポーツピラミッド構想（SSP構想）」を推進しています。

本構想の推進に向けた重点分野である「人材育成」において、競技力向上と心身の健康づくりのサポートを行っています。特に成長期のジュニアアスリートの食育において、バランスのとれた食事からの栄養補給は、心身の発達と競技力の向上に不可欠であり、その重要性を広く伝えていく必要があります。こうした背景から、スポーツをするすべての人を「食」で「支える」ツールとして「競技者のための食事レシピ集」を作成しました。このレシピ集は、SAGA2024を契機に作成したもので、アスリート向けのレシピはもちろん、スポーツ栄養学の基本知識を習得できるものとして継続的に活用されることを目指しています。



競技者のための食事レシピ集

Recipes for athletes



デタルブック



主食 / 1~2 皿
【ごはん・パン・麺類等】 炭水化物（糖質）の主な供給源
主菜 / 1~2 皿
【魚・肉・納豆や豆腐などの大豆製品・卵等】 たんぱく質の主な供給源
副菜 / 2~3 皿
【野菜・海藻・きのこ類・いも類】 ビタミン・ミネラル・食物繊維の主な供給源
果物 / 1 皿
【果物・100% 果汁ジュース】 ビタミン・糖質の主な供給源
牛乳・乳製品 / 1 皿
【牛乳・チーズ・ヨーグルト等】 たんぱく質・カルシウムの主な供給源

5 食育と農林水産業

食の生産面において、本県は比較的温暖な気候にあり、有明海と玄界灘の異なる2つの海に面し、また、全国有数の穀倉地帯である佐賀平野を有しています。四季を通じて恵まれた自然の中で育つ新鮮な農林水産物が豊富な地域で、様々な伝統行事や作法と結びついて伝統料理、郷土料理等の食文化が生まれました。

佐賀県産米は高い評価を得ており、佐賀海苔、ハウスみかん、二条大麦、たまねぎ、れんこん、アスパラガスは全国有数の収穫量を誇っています。この他、さがびより、佐賀牛、いちごさん、にじゅうまる等のブランドの農産物や、有明海と玄界灘で水揚げされる様々な魚介類等、佐賀は豊かな自然、独自の地の利によって生み出される食の宝庫です。

これらの食の持続的な供給を確保するためには、県民一人ひとりが農林水産業への理解を深め、継続的に応援していくことが重要です。さまざまな世代が農業体験活動等を通じて、生産の過程や県産食材を身近に感じ、農業や農村の果たす役割への理解を深めることが大切です。そのような理解と愛着を持つことで、県産食材を日々の食事に取り入れるようになり、県内の農林水産業の維持・活性化につながります。

◎全国に誇れる佐賀の農産物

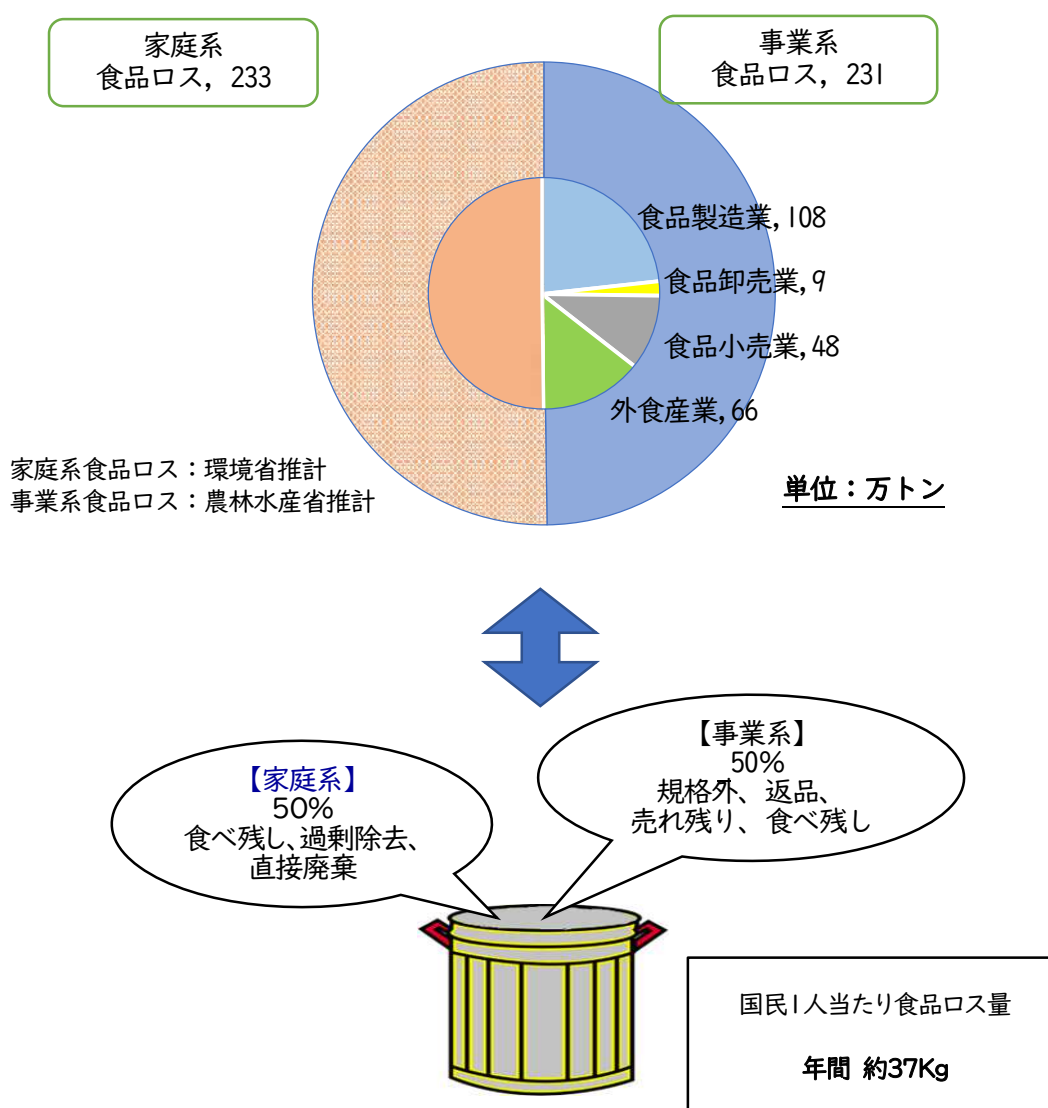
【海苔】 	【れんこん】 	【たまねぎ】 	【さがびより】 
全国2位 乾海苔共販枚数 9億6435万枚 (全国漁連のり事業 推進協議会資料) (令和6年度)	全国2位 れんこん収穫量 5,460トン (野菜生産出荷統計) (令和4年度)	全国3位 たまねぎ収穫量 84,000トン (野菜生産出荷統計) (令和4年度)	特A 平成22年産から 15年連続受賞 (米の食味ランキング) (令和6年度産)
【二条大麦】 	【佐賀牛】 	【いちごさん】 	【にじゅうまる】 

6 食品ロス問題

我が国においては、まだ食べることができる食品が、生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に廃棄され、合わせて年間約 464 万トン（令和 5 年度 農林水産省推計）という大量の食品ロスが発生しています。一方で、食料自給率は 38%（令和 5 年度カロリーベース）で、多くの食料を輸入に依存している現状があります。

世界では人口が急増し、深刻な飢えや栄養不良で苦しんでいる人が数多くいる中、大量の食品が廃棄されている実態があります。また、食品ロスによる経済損失の合計は 4.0 兆円（令和 5 年度 消費者庁推計）にのぼり、さらに、食品ロスによって発生する温室効果ガス排出量は 1,050 万トン-CO₂（令和 5 年度 消費者庁推計）に達しています。

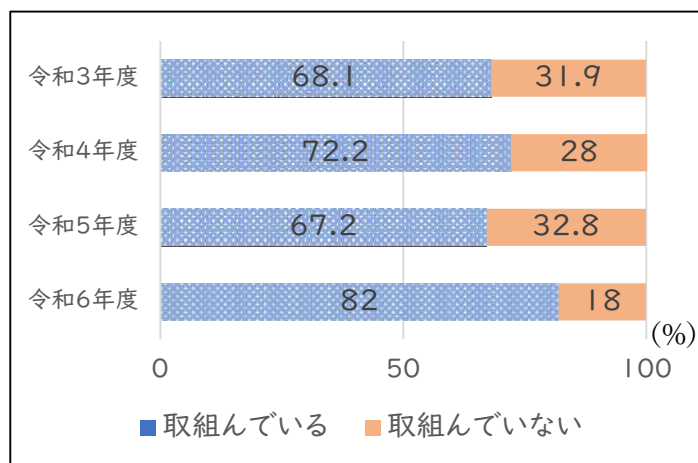
こうした問題も踏まえて、食品ロス削減が重要な課題となっています。



令和 5 年度 消費者庁・農林水産省・環境省公表

県民へのアンケートの結果、「食品ロス」の削減のため、意識的に取り組んでいる人の割合は増加傾向にあります。

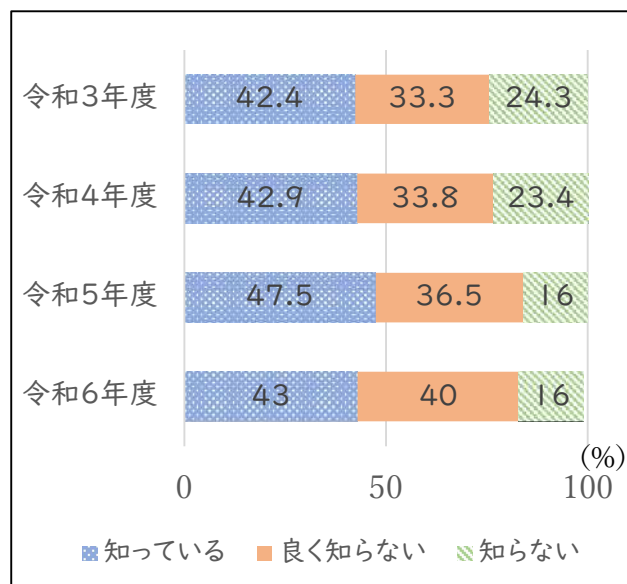
○「食品ロス」削減の取組状況



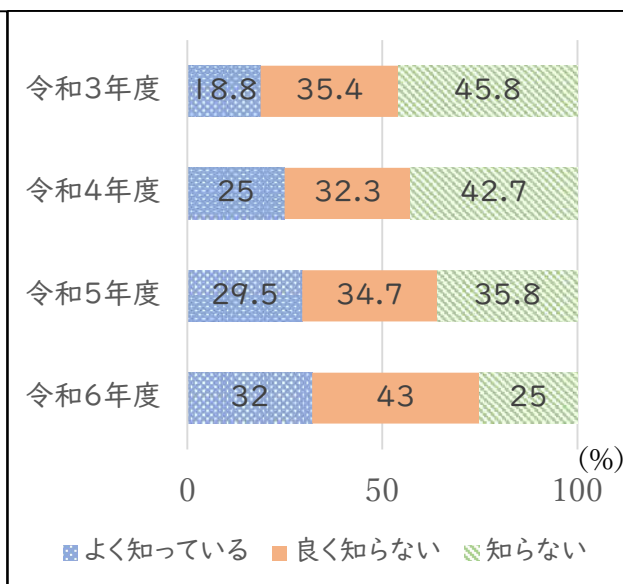
(くらしの安全安心課調べ)

また、フードバンク活動（まだ食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品を集め生活困窮者等に提供する活動）団体を知っている人は43%、フードドライブ（家庭から未利用食品を集める活動）を知っている人は32%と低く、未利用食品を有効に活用していくためには、これらの活動の認知度をさらに高めていくことが重要です。

○フードバンク活動団体の認知度



○フードドライブの認知度

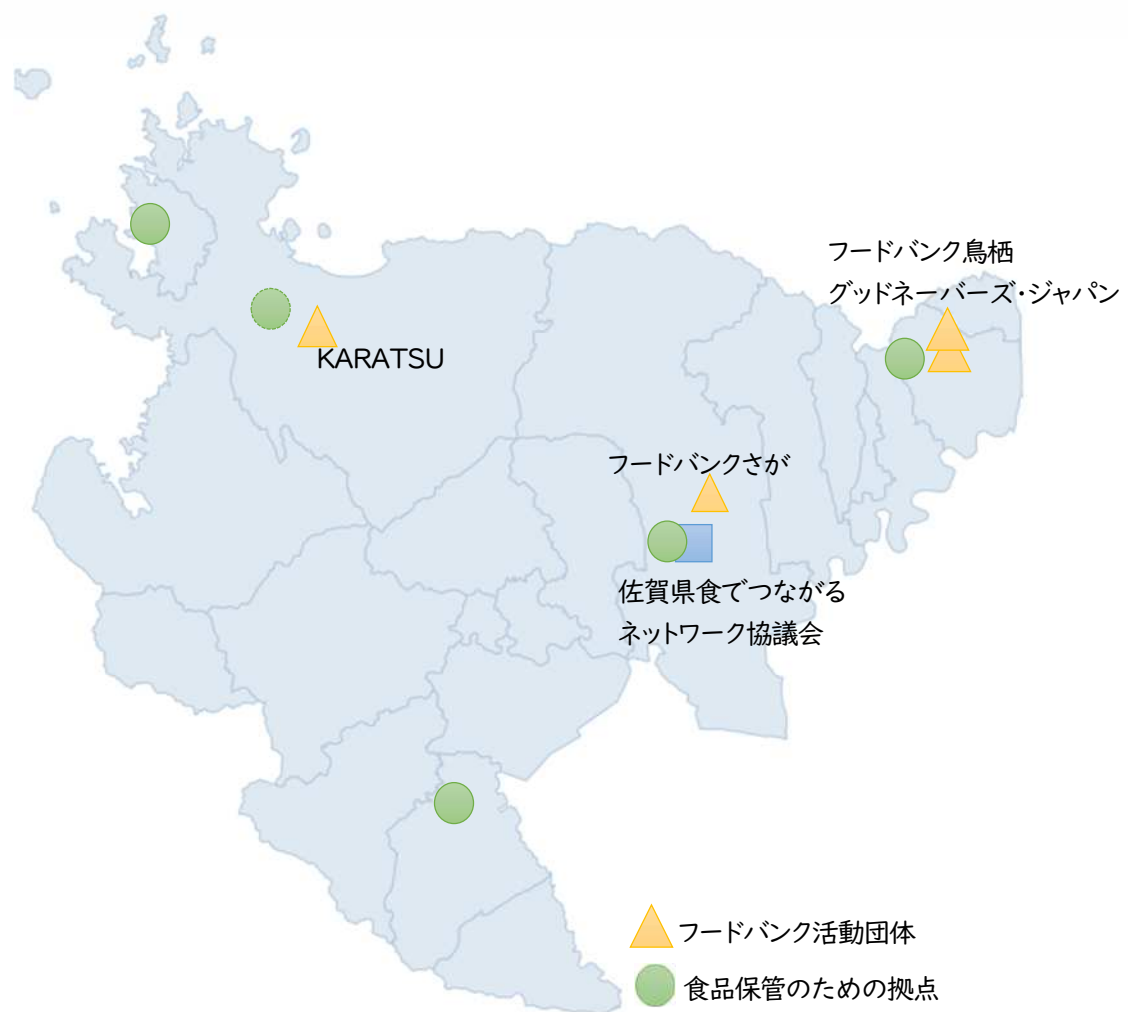


(くらしの安全安心課調べ)

経済的に困っている人たちを支えるために、未利用食品を活用した食の支援活動が広がっています。代表的な取組には、「フードバンク」「フードドライブ」「フードパントリー」「こども食堂」「こども宅食」「コミュニティフリッジ」等があります。これらは、まだ食べられるにもかかわらず規格外や包装破損、賞味期限が近い等の理由により捨てられてしまう食品を集めて、支援が必要な人に提供しています。

令和4年10月には、佐賀県内でフードバンク活動を行う団体や企業、支援団体、県が協力して「佐賀県食でつながるネットワーク協議会」が設立されました。これにより、食品関連事業者等から提供された食品を一括して受け入れ、こども食堂等の支援先に、効率よく・偏りなく配分する仕組みが整備されました。

県内のフードバンク活動を行う団体は、第1次計画開始時点では1団体でしたが、令和7年度には4団体に増えました。今後は、企業等から未利用の食品を集め、こども食堂やこども宅食等必要とされている団体等へ、より効率的に食品を届ける仕組みづくりが必要です。



7 食育、食品ロス削減と“持続可能な開発目標（SDGs）”

SDGsは「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）」の略で、2015年に国連で採択された2030年までに達成すべき17の国際目標です。

食育の取組は、生涯にわたって健全な心身を育み、健康の維持・増進に寄与するものであるとともに、食が自然の恩恵によって成り立っていることや、食に関わる人々の働きによって支えられていることへの理解と感謝を深めることを促します。

また、食品ロス削減の取組は、飢餓に苦しむ人々がいる一方で、大量の食品が廃棄されている現状や、廃棄物の処理過程で温室効果ガスが発生していること等を認識し、食べ物を無駄にしない行動を促します。さらに、まだ食べられるのに捨てられてしまう未利用食品をフードバンクに寄付することで、生活困窮者の支援にもつながります。

こうした観点から、食育の推進や食品ロス削減の取組は、持続可能な社会の実現を目指す世界共通の目標（SDGs）の達成に貢献する活動であるといえます。

<持続可能な開発目標（SDGs）>



第3章 これまでの取組と評価

第1次計画では、4つの基本方針に基づき重点課題を設定し、家庭・個人、保育・教育機関、生産者・食品関連事業者、行政がそれぞれの立場から食育や食品ロス削減に取り組みました。進捗管理および評価のために、12の指標に対して目標を設定しました。多くの指標で目標を概ね達成し、改善傾向も見られましたが、特に成人の健康に関する指標（野菜摂取量や肥満率等）については改善できておらず、今後の課題となっています。

（1）生涯を通じた健康づくりを支える食育の推進

【取組成果】

- ・イベントの開催や、保育所、認定こども園、学校等での食育講演会に講師を派遣し、児童生徒やその保護者の食に関する関心を高めるための取組を行いました。
- ・飲食店でのヘルシーメニュー提供の登録制度「うまっ！ヘルシー」を設け、望ましい食事を提供するための環境整備を行いました。
- ・事業所での健康経営を推進するため「健康企業宣言事業所」の登録制度を設け、事業所が主体となった健康づくりの取組を推進しました。

【現状と課題】

- ・生活習慣病につながる肥満が増加。
- ・成人の野菜の摂取量が少ない。
- ・自ら食生活を営み始める青年期に対し、食への関心を高める機会が少ない。
- ・習慣的に朝食を食べない者の割合は、20代が特に高い傾向。

指 標 名		第1次計画 策定時	目標値 (令和7年度)	現状値
健康に食は大切であるとする 児童生徒の割合 (保健体育課調べ)	小5 中2	(R元年度) 90.0% 90.9%	92.1%以上 89.3%以上	(R6年度) 92.2% 92.6%
肥満(BMI25以上)の人の割合 (40～69歳) (健康福祉政策課調べ)	男性 女性	(R元年度) 35.3% 21.9%	27.4% 16.3%	(R4年度) 36.7% 22.4%
栄養バランスに配慮した食生活を実践する県民				
1日の献立パターンで、主食・ 主菜・副菜が2回以上揃って いる人の割合 (国民・健康栄養調査)	男性 女性	(H28年度) 39.7% 33.3%	男女とも 60%以上	(R6年度) 50.0% 42.7%

成人1人1日あたり食塩の1日摂取量 (国民健康・栄養調査)	男性	(H28 年度) 10.6 g	7.5 g 未満	(R6 年度) 10.1 g
	女性	8.8 g	6.5 g 未満	9.0 g
	成人1人1日あたり野菜の摂取量の平均 (国民健康・栄養調査)	(H28 年度) 271.9 g	350 g 以上	(R6 年度) 277.0 g
果物摂取量 (成人1人1日あたりの果物摂取量 100 g 未満の人の割合) (国民健康・栄養調査)		(H28 年度) 63.3%	30.0%	(R6 年度) 73.8%
朝食を欠食する県民 (県民健康意識調査)	男性	(H28 年度) 16.4%	9.7%	(R2 年度) 11.6%
	女性	15.3%	8.0%	8.5%

(2) 持続可能な食を支える食育の推進

【取組成果】

- ・農業・農村に対する理解と関心を深めるため「さが食・農・むらサポーター」として登録し、地産地消や食農教育等を実施しました。サポーター数は、目標数を大きく上回っています。
- ・地域で親子を対象に農業体験等体験活動を支援しました。
- ・学校等において出前講座を実施し、農業・農村に対する理解と関心を深めました。
- ・「さかの郷土料理」を「さが農村ひろば」のWebサイトで紹介し啓発を図りました。

【現状と課題】

- ・地域の農業や食材、郷土料理等に詳しい県内の農業者「ふるさと先生」の高齢化が課題となっているため、新たな先生を養成する必要がある。
- ・学校給食における県産食材の利用割合は横ばい。

指 標 名	第1次計画 策定時	目標値 (令和7年度)	現状値
保育所・幼稚園・認定こども園等での地域の食文化を啓発する取組 (こども未来課・学校教育課調べ)	(R元年度) 46.2%	増やす	(R6 年度) 46.73%
学校給食の県産食材の利用割合 (保健体育課調べ)	(R元年度) 40.8%	増やす	(R7 年度) 40.7%
さが食・農・むらサポーターの数 (農業経営課調べ)	(R元年度) 1,486 人	3,900 人*	(R6 年度) 6,779 人
保育所・幼稚園・認定こども園での農業体験活動 (こども未来課・学校教育課調べ)	(R元年度) 93.8%	増やす	(R6 年度) 93.48%

*さが食・農・むらサポーターの目標値を「食と農の振興計画 2023」に合わせて 2,600 人から 3,900 人に変更

(3) 食品ロス削減に向けた取組の推進

【取組成果】

- ・「3010運動」、「てまえどり」の啓発活動等により、食品ロスを意識して食品ロスの削減に取り組む人の割合は増加しました。
- ・官民連携組織「食でつながるネットワーク協議会」を創設することにより食支援の体制を整備しました。

【現状と課題】

- ・家庭から排出される食品ロス量は減少傾向。
- ・市町の食品ロス削減計画策定が進んでいない。
- ・フードバンク活動団体が徐々に増えているものの、食品関連事業者への周知が十分に進んでいない。
- ・需要（こども食堂等）と供給（食品関連事業者等）との量的、質的なミスマッチが生じている。

指 標 名	第1次計画 策定時	目標値 (令和7年度)	現状値
食品ロスを意識して食品ロスの削減に取り組む人の割合 (くらしの安全安心課調べ)	(R2年度) 66%	80%	(R6年度) 82%
家庭から排出される県民1人1日あたり食品 ロス量(推計値)* (循環型社会推進課推計)	(R元年度) 48g	減らす	(R5年度) 46g
九州食べきり協力店・応援店登録数 (循環型社会推進課調べ)	(R2年度) 129	増やす	(R6年度) 154
市町における食品ロス削減推進計画策定率 (くらしの安全安心課調べ)	(R2年度) 0%	100%	(R6年度) 15%

※一部の市町で実施した家庭系ごみの組成調査を基に推計したもの

(4) 多様な団体との連携・協働による食育、食品ロスの推進

【取組成果】

- ・西九州大学と締結した「食育推進協定」に基づき食育推進交流会を開催し、「食育ネットワークさが」会員の資質の向上を図りました。
- ・食育に取り組む個人、団体に対し食育賞の表彰を行うことにより、各団体の食育推進活動の促進を図りました。

・佐賀県食でつながるネットワーク協議会を設立し、食品関連事業者等から寄付された食材の受取を一元化し、食支援団体に効率的に届ける仕組みづくりを支援しました。

【現状と課題】

・「食育ネットワークさが」会員数が伸び悩んでいるため、さらなる団体相互の連携、活性化が必要。

・食育賞の応募数が伸び悩んでいるため、食育や食品ロス削減の活動を推進している個人、団体の掘り起こしが必要。（R1 6 団体⇒R6 5 団体）

指 標 名		第1次計画 策定時	目標値 (令和7年度)	現状値
食育ネットワークさが会員数 (くらしの安全安心課調べ)		(R元年度) 269 団体	300 団体	(R6 年度) 282 団体
食育推進計画策定率 (こども未来課・ 学校教育課調べ)	幼稚園 保育所・認定こども園	(R元年度) 79.2% 100%	100% 100%	(R6 年度) 95.35% 100%
食育ホームページ閲覧件数 (くらしの安全安心課調べ)		(R元年度) 1,379 回	増やす	評価不能*
SNS (フェイスブック) 等を活用した情報 発信 (くらしの安全安心課調べ)		(R元年度) 65 回	増やす	(R6 年度) 53 回

*佐賀県ホームページが閲覧数をカウントできない仕様となったため。

第4章 取組の基本方針及び目標

1 現状・課題

学校を卒業し、自ら食事を選択し、準備するようになる年代に、朝食欠食や野菜の摂取不足などの課題が見られる。

フードバンク活動団体が徐々に増えているものの、食品事業者への周知が十分に進んでいない。

2 第2次計画のポイント

- ・生涯を通じて健康であるためには、若い頃からの食習慣が重要であるため、若年層を中心とした食育の取り組みを強化。
- ・未利用食品の更なる活用の推進を図るため、未利用食品の提供の促進と、食品提供を円滑にする体制づくりを強化。

3 第2次計画の施策体系

食の大切さを学び、無駄なく活かすことで
健やかな暮らしと持続可能な未来を育む

基本方針1 健康づくりを支える食育の推進～若い時からこつこつと～

- ・家庭・地域における食育の推進（共食と食文化の継承）
- ・保育所、学校等における食育の推進（望ましい食習慣の定着）
- ・職場における食育の推進（生活習慣病の予防と改善）
- ・将来・次世代の健康を目指した食育（プレコンセプションケアも視野に）

基本方針2 食の宝庫さが～豊かな食の再発見～

- ・農業、漁業を体験し、食の大切さを学ぶ
- ・地産地消で地元の農業・漁業を応援
- ・地域に伝わる郷土料理や伝統料理の継承

基本方針3 食品ロスの削減と未利用食品の更なる活用の推進 ～ちよいアクションで食ロス減～

- ・一人ひとりのアクションで食品ロスを削減
- ・食に関わる事業者の食品ロス削減促進
- ・事業所、生産者とフードバンク等をつないで未利用食品を有効活用

基本方針4 多様な団体との連携・協働

- ・食育・食品ロス削減に関わる団体間の連携
- ・優れた取組を行う団体・個人の表彰と好事例の展開

4 指標一覧

第2次計画指標	現状値	目標*	関係課
① 健康に良い食事をしている児童生徒	90.7% (R7 年度)	増やす	保健体育課
② 1日の献立パターンで主食・主菜・副菜が2回以上そろっている人の割合	52.6% (R6 年度)	増やす	健康福祉 政策課
③ 野菜摂取量（成人1人1日あたりの野菜の摂取量の平均）	239.7g (R4 年度)	350g (R10 年度)	健康福祉 政策課
④ 学校給食の県産食材の利用割合	40.7% (R7 年度)	増やす	保健体育課
⑤ さが食・農・むらサポーター登録数	6,779人 (R6 年度)	9,900人 (R11 年度)	農業経営課
⑥ 食品ロスを意識して食品ロスの削減に取り組む人の割合	82% (R6 年度)	90% (R11 年度)	くらしの 安全安心課
⑦ 家庭から排出される県民1人1日あたりの食品ロス量（推計値） ※一部の市町で実施した家庭系ごみの組成調査を基に推計したもの	46g (R5 年度)	減らす	循環型社会 推進課
⑧ 九州食べきり協力店・応援店登録数	154店舗 (R7 年度)	増やす	循環型社会 推進課
⑨ 「食でつながるネットワーク協議会」に食品を提供している提供者の数	2者 (R6 年度)	10者 (R11 年度)	くらしの 安全安心課
⑩ 県内のフードバンク活動団体や「食でつながるネットワーク協議会」を知っている事業者の割合	42.2% (R7 年度)	80% (R12 年度)	くらしの 安全安心課
⑪ 市町における食品ロス削減推進計画策定率	15% (R6 年度)	100% (R11 年度)	くらしの 安全安心課

「目標*」；個々の指標において、年度の記載があるものは当該年度に把握可能な数値とし、記載がないものは令和12年度実績に基づく数値とします。

- ① 食事・健康に関する調査で下記の5項目中4項目に該当する者の割合
（調査対象：公立、県立の小学5年生、中学2年生、高校2年生）
- ・栄養のバランスの良い食事を選択
 - ・毎日の食事について、毎日またはほとんど毎日3回食事をする
 - ・苦手な食べ物（食物アレルギーが原因で食べられない物は含まない）について、残さず、または一口は必ず食べている、もしくは苦手な食べ物がない
 - ・簡単な調理について、できる、または少しできる
 - ・健康でいるために食事は大切またはやや大切
- ② 国民健康・栄養調査（生活習慣調査）
- ② 県民健康・栄養調査（BDHQ）
- ④～⑪ 担当課調べ

5 基本方針

基本方針Ⅰ 健康づくりを支える食育の推進～若い時からこつこつと～

〈関連するSDGsの目標〉



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、家庭、地域、学校、職場において切れ目のない生涯を通じた健康を支えることが重要です。

特に、若い世代の食への関心を高め、バランスのとれた食生活の実践をはたらきかけます。

家庭・地域における食育の推進	
●毎年6月と11月を「食育強化月間」毎月第3金土日曜日を「食育の日」、毎月第3日曜日を「家庭の日」と定め、家庭での食育、家庭での共食を推進します。	くらしの安全安心課
●幅広い年代に「早寝・早起き・朝ごはん」を普及します。	くらしの安全安心課
●主食・主菜・副菜を組み合わせたバランスの取れた食事の普及を行います。	健康福祉政策課
●「いただきますは野菜から！ベジスタ」で野菜から食べることを推進します。	健康福祉政策課
●健康的な食事を提供する事業者を認定する「スマートミール」「うまっ！ヘルシーメニュー」の制度に取り組む飲食店を増やします。	健康福祉政策課
●食生活改善推進協議会（ヘルスメイト）による食育教室の支援を行います。	健康福祉政策課
●こどもたちの健やかで骨太な成長につなげていくため、食や教材等の寄付を行う支援者とをつなぐマッチング強化に取り組むなど、こども食堂やこども宅食の活動に対する支援の輪が広がっていくよう、後押しします。	こども家庭課
●歯と口の健康を保つことでいつまでもおいしく楽しく食事ができるようかかりつけ歯科医を持ち、定期的な歯科健診の受診を普及します。	健康福祉政策課

主食・主菜・副菜がそろった食事



主食 ごはん・パン、麺等、主に炭水化物を多く含む。

主菜 魚、肉、たまご、大豆製品を主な材料にした料理。

副菜 野菜、いも、海草等を主な材料にした料理。

保育所、学校等における食育の推進	
●保育所、認定こども園での「主食・主菜・副菜のそろった給食」の提供を通して、乳幼児期からの主食・主菜・副菜を組み合わせたバランスのとれた食生活を支援します。	こども未来課
●学校給食摂取基準を基に栄養バランスに配慮した学校給食を提供するとともに、家庭に対して望ましい食事について啓発します。	保健体育課
●児童生徒に朝食の大切さを普及します。	保健体育課
●保育所、認定こども園等の職員に対し食育をテーマにした研修を実施し、施設での食育の取組を支援します。	こども未来課
●児童生徒の実態に基づいた食育指導が学校全体で実施されるよう、研修会の充実を図ります。	保健体育課
●絵本「いただきますは野菜から」ベジスタを普及します。	健康福祉政策課

将来・次世代の健康を目指した食育	
●中学校・高等学校での食育の取組の推進を支援します。	くらしの安全安心課
●ジュニアアスリートに対し、スポーツ栄養の普及を行います。	SAGA スポーツ・ラミット推進チーム
●プレコンセプションケアの取組を通じて、若年世代からの適正体重や健康的な栄養、食事の普及啓発を行います。	こども家庭課

○プレコンセプションケア

「プレコンセプションケア」とは、性別にかかわらず、早い時期から性や妊娠に関する正しい知識を持ち、将来のライフプランを考えて日々の生活や健康と向き合い、人生をデザインしていくためのものです。

食生活・運動・生活習慣等を整えることで、将来望んだ時の健康な妊娠・出産につながります。

また、結婚や妊娠を考えていない方も、プレコンセプションケアを実践することで、適正体重を保ち、病気を予防し、健康的なライフスタイルを促進します。

担当：男女参画・こども局 こども家庭課



職場における食育の推進	
●企業、団体に働きかけ、県民の健康づくりへの取組を促進します。	健康福祉政策課
●企業が従業員の健康増進に積極的に取り組む「健康経営」を支援します。	健康福祉政策課
●事業者と連携し、社員食堂でバランスの取れた食事ができるような環境整備に取り組めます。	健康福祉政策課

○健康経営*

健康経営とは、企業が従業員の健康に配慮することで、経営面でも大きな成果が期待できるという考え方にに基づき、健康を経営の視点から捉え、戦略的に取り組むことを意味します。

健康経営に取り組むことで、以下のような効果が期待されています。

- ・生産性の向上
- ・医療費の削減
- ・採用力の強化(リクルート効果)
- ・企業イメージの向上
- ・リスクマネジメントの強化

貴重な人材が健康で長く働き続けられるようにするためには、若いうちからの健康づくりが重要です。

佐賀県および全国健康保険協会 佐賀支部(協会けんぽ佐賀支部)では、健康経営に取り組む企業等を対象に、登録制度を設けています。

登録企業の中でも、積極的な取組を行っている企業(事業所)は「優良企業」として認定され、特に優れた取組を行っている企業については、さが健康維新県民会議において「佐賀さいこう表彰(健康経営部門)」が授与されます。

※「健康経営」は、NPO法人健康経営研究会の登録商標です。

担当 健康福祉部 健康福祉政策課



〇さが健康維新県民運動



佐賀県では、メタボリックシンドロームや糖尿病予備群の割合が高く、男性の喫煙率が全国と比較して高いという課題を抱えています。

こうした状況を踏まえ、県民の生活習慣病の予防と健康寿命の延伸を目指し、令和元年から、様々な分野の関係団体と連携しながら、「さが健康維新県民運動」に取り組んでいます。

具体的には、以下の4つの分野において、健康づくりを推進しています。

歩く・身体活動（プチティブ）

食と栄養（ベジスタ）

歯と口の健康（くちパト）

たばこ（ノンスモ）

担当 健康福祉部 健康福祉政策課

〇食生活改善推進協議会

食生活改善推進協議会は、「私たちの健康は、私たちの手で」をスローガンに、地域の食生活改善を推進するため、昭和46年3月に結成された組織です。

会員は、市町主催の栄養教室修了者で、愛称は「ヘルスメイト」です。

子どもから高齢者まで、幅広い年代に対し望ましい食習慣の普及を行い、県民の生活習慣病を予防し、県民の‘元気で長生き’を目指すための実践活動を展開しています。

担当 健康福祉部 健康福祉政策課

基本方針2 食の宝庫さが～豊かな食の再発見～

〈関連する SDGs の目標〉



佐賀の農業や農村のイメージアップと、食や農業・農村に関する理解醸成を推進します。

農業、漁業を体験し、食の大切さを学ぶ	
● 農業・農村に対する県民の理解と関心を深めるため、佐賀県の農業・農村を応援していただく方を「さが食・農・むらサポーター」として登録し、食農教育、都市農村交流に取り組みます。	農業経営課
● 「ふるさと先生」の養成、登録を行います。	農業経営課
● 「ふるさと先生」を学校や保育所、幼稚園、子育てサークル等へ派遣し、食や農業、農村に関する理解の醸成を図ります。	農業経営課
● 農業体験を通して、食べものへの感謝の気持ちを深め、食を大切にする気持ちを育みます。	農業経営課
● 「ふるさと『さが』水と土探検支援事業」を実施し、地域の親子に農村の良さを啓発します。	農山村課

○ふるさと先生

地域で作られている農産物や郷土料理の調理法、食の大切等を子どもたちや消費者の皆さんに伝えるため、地域の農家の方が地元の幼稚園や保育所、学校、企業等に出向いて、農産物の育て方や収穫体験、加工体験等、様々な講座を行います。

担当 農林水産部 農業経営課



地産地消で地元の農業・漁業を応援

●学校での給食に県産食材の活用をすすめます。	保健体育課
●食育動画「サガン食！」で児童生徒に県産の農作物を啓発します。	保健体育課
●農家レストランや農家民泊等を増やす取組を推進します。	農業経営課
●産地交流やマルシェ等の開催による県産農産物の購入を促進します。	農業経営課

第18回全国学校給食甲子園大会
大村智特別賞受賞献立
佐賀市富士学校給食センター



©「全国学校給食甲子園」

地域に伝わる郷土料理や伝統料理を継承し、佐賀の食文化を次の世代につなぐ

●県内各地に伝わる郷土料理や伝統料理をホームページ等で紹介します。	農業経営課 健康福祉政策課
●郷土料理や伝統料理を取り入れた給食を提供し、児童生徒に地域の食文化を継承します。	保健体育課

○佐賀の郷土料理や伝統料理

郷土料理はその地域で採れる新鮮な食材を使用し、気候風土に適した調理法で作る料理です。

長い年月をかけて受け継がれてきた伝統料理を作ってみましょう。

- ・佐賀の郷土料理（さが農村ひろば：佐賀県）
- ・うちの郷土料理（農林水産省）
- ・食改さんの野菜料理（佐賀県）

担当 農林水産部 農業経営課
健康福祉部 健康福祉政策課



基本方針3 食品ロスの削減と未利用食品の更なる活用の推進 ～ちょいアクションで食ロス減～

〈関連する SDGs の目標〉



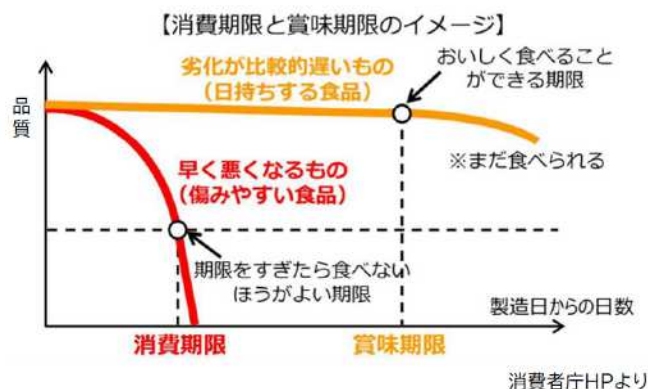
食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図ります。
未利用食品の提供促進と食品提供を円滑にする体制づくりを強化します。

一人ひとりのアクションで食品ロスを削減	
●食品ロス削減月間（10月）と食品ロス削減の日（10月30日）により食品ロス削減の推進を図ります。	くらしの安全安心課
●食べ物を大切に消費する意識を高める取組を推進します。	くらしの安全安心課
●買い物時における食品ロス削減につながる取組（家庭での食材の在庫確認、商品の「てまえどり」、見切り品の活用等）の普及、啓発を行います。	くらしの安全安心課
●賞味期限、消費期限の違いについて、正しい知識を普及します。	生活衛生課
●フードドライブの開催状況をホームページ等で紹介し、家庭で食べきれない食材を寄付する活動を普及します。	くらしの安全安心課
●外食をする際は、適量を注文し食べきることを啓発します。	循環型社会推進課

○消費期限と賞味期限

食品の期限表示は、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があります。いずれも開封していない状態で、示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。

消費期限は、「安全に食べられる期限」、賞味期限は、「おいしく食べられる期限」です。賞味期限は、過ぎててもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。



食にかかわる事業者の食品ロス削減の推進	
●「九州食べきり協力店」、「九州食べきり応援店」の周知、勧誘のための広報を行います。	循環型社会推進課
●「九州食べきり協力店」、「九州食べきり応援店」登録店に対し、食品ロス削減に関する情報提供を積極的に行います。	循環型社会推進課
●宴会等では食べきれる量の料理を提供し、食べきりを呼び掛ける「3010（さんまるいちまる）運動」等の取組を促します。	循環型社会推進課
●食品事業者に向けて、「食品期限表示設定のためのガイドライン」の周知を行います。	生活衛生課
●食中毒のリスクを考慮し、可能な範囲において衛生上の注意事項を十分説明しながら持ち帰りができるよう周知を行います。	くらしの安全安心課
●規格外や未利用の農林水産物の活用（加工・販売）を促進します。	農業経営課

○九州食べきり協力店

小盛メニュー等の導入
 食べ残し削減に向けた啓発活動
 食べ残しを減らすための呼びかけ
 注文確認の工夫や食べ残し把握
 食品廃棄物のリサイクル
 その他、食品ロス削減につながる取組



○九州食べきり応援店

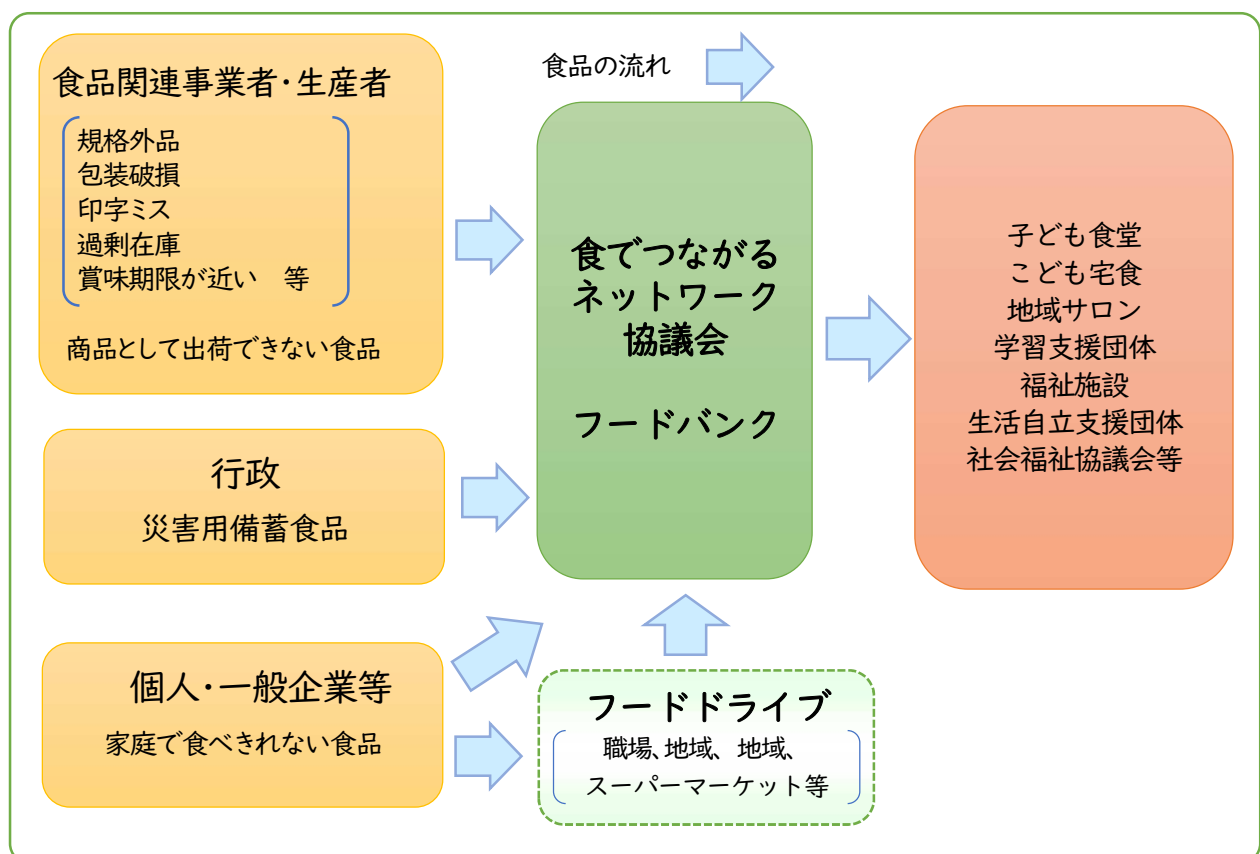
食べ残し削減に向けた啓発活動
 使いきりレシピの紹介
 ばら売り等の導入・充実
 徹底した売り切りの推進
 食品廃棄物のリサイクル
 その他、食品ロス削減につながる取組



担当 県民環境部 循環型社会推進課

事業所、生産者とフードバンク等をつないで未利用食品のさらなる有効活用	
●食でつながるネットワーク協議会の活動を支援します。	くらしの安全安心課
●「食品寄附ガイドライン」を食品関連事業者へ普及します。	くらしの安全安心課
●県民や食品関連事業者、生産者が、食品寄付の理解を深め、寄付に取り組みやすい環境を醸成します。	くらしの安全安心課
●未利用食品を提供するための活動（フードバンク活動等）の普及、促進を図るため、支援します。	くらしの安全安心課
●食品関連事業者や生産者へ働きかけて、規格外食品等を寄付する取組を支援します。	くらしの安全安心課
●様々な支援を得て、継続的に稼働できる食品寄付の仕組みに関する取組を支援します。	くらしの安全安心課

【食品寄付のしくみ】



○一般社団法人 佐賀県食でつながるネットワーク協議会



一般社団法人 佐賀県食でつながるネットワーク協議会は、令和 4 年に設立された組織で、佐賀県内でフードバンク活動を行う CSO 団体や企業、県等が参加しています。この協議会では、食品関連事業者等から提供された食品を一括して受け入れ、こども食堂等の支援先に、効率よく・偏りなく配分する仕組みを整えています。これにより、食品ロスの削減と、生活に困っている方々への食支援体制の構築を目指しています。

また、フードバンクのほか、こどもの居場所づくりやこども食堂の支援を行う団体等が連携し、寄付された食品を必要とする人々に円滑に届けるための体制づくりにも取り組んでいます。

【活動内容】

- ・食支援活動を実施する団体同士のネットワークづくり事業
- ・賛同企業・団体への啓発、開拓、紹介等事業
- ・倉庫の管理、物品受入、分配に係る事業
- ・職員や会員団体向けの研修事業 等

【構成団体】（令和 8 年3月現在）

- ・NPO 法人 フードバンクさが
- ・NPO 法人 KARATSU
- ・（一社）さが・こども未来応援プロジェクト実行委員会
- ・認定 NPO 法人 スチューデント・サポート・フェイス
- ・NPO 法人 さが市民活動サポートセンター
- ・（一社）こども宅食応援団
- ・NPO 法人 空家・空地活用サポート SAGA
- ・（公社）ピースポート災害支援センター
- ・（公社）Civic Force
- ・（一社）佐賀災害支援プラットフォーム
- ・（公財）佐賀県国際交流協会
- ・田島株式会社
- ・佐賀県（くらしの安全安心課・こども家庭課・社会福祉課・県民協働課）

R4.10.7 キックオフ交流会



基本方針 4 多様な団体との連携・協働

〈関連する SDGs の目標〉



多様な団体間の連携を深めるため「食育ネットワークさが」の運営について活性化を図ります。

食育や食品ロス削減の活動に取り組む個人、団体の掘り起こしを行い、積極的に情報発信します。

食育・食品ロス削減にかかわる団体間の連携

●「食育ネットワークさが」の会員を増やし、会員間の連携を図ります。	くらしの安全安心課
●「食でつながるネットワーク協議会」の活動を支援します。	くらしの安全安心課
●食育や食品ロス削減関係者の活動推進のために、関係者同士の交流の場を設けます。	くらしの安全安心課

○食育ネットワークさが

県内の食育に取り組む消費者・生産者・教育・社会福祉・医療・CSO（市民社会組織）等の関係団体、企業及び行政機関が集い、平成 18 年に設立されました。これまで、関係団体の協力のもと、県内の食育推進活動だけでなく食品ロス削減推進活動にも取り組んでいます。

設立当初 101 であった会員数も、現在は 282 会員（令和6年度末現在）に増え、ネットワークの輪が広がっています。

担当 県民環境部 くらしの安全安心課

優れた取組を行う団体・個人の表彰と好事例の展開	
●食育、食品ロス削減に取り組む団体、個人に対する表彰を行います。	くらしの安全安心課
●食育の取組が優良な学校を「食育推進優良校」として表彰します。	保健体育課
●地域の食育や食品ロス削減の現場へ取材に行くことで食育や食品ロス削減活動の実態を把握し、そこで得られた事例の紹介や情報の発信を、SNSを活用して行います。	くらしの安全安心課

○第18回佐賀県食育賞表彰式(R7.6.4)



【参考資料】

I 用語集

フードドライブ活動	<p>家庭で余っている食品を、回収拠点（スーパーや自治体等）やイベントに持ち寄り、地域の福祉施設やこども食堂、生活困窮者支援団体等に寄付する活動のこと。</p> <p>＊佐賀県のフードドライブ https://www.pref.saga.lg.jp/kiji003107657/index.html</p>
フードバンク	食品企業や農家等から、規格外、返品、箱の損傷等、生産・流通・消費等の過程で生じた、様々な理由で販売できなくなった食品の提供を受けて、必要としている人や施設等に無償で提供する取組のこと。
フードシェアリング	そのままでは廃棄にされてしまう食品と購入希望者とのマッチングを行い、食品ロスを削減する取組のこと。
3010運動	宴会における大量の食品ロスを減らすため、乾杯後 30 分間、お開き 10 分前は、自分の席で料理を楽しむことを呼びかける運動。
mottECO (モッテコ)	消費者が、レストラン等での外食時に食べきれなかった料理を持ち帰る取組の呼称。外食産業で生じる食品ロスの削減施策の一つ。日本では取組の呼称を「mottECO」と定め、環境省と消費者庁、農林水産省が協働でロゴ等を作り、消費者の自己責任での持ち帰りを推奨している。
てまえどり	賞味期限や消費期限まで日にちが長い商品を選ぶのではなく、陳列棚の手前にあるものから購入する購買行動。陳列棚の手前には期限までの日にちが限られているものが並んでおり、すぐに食べるのであれば、食品ロスの削減に繋がる。
ローリングストック法	普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えながら古いものから計画的に消費、消費した分を新たに買い足すというサイクルを繰り返すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つこと。賞味期限を過ぎる前に食品を消費でき、食品ロス削減に繋がることが期待されている。
食料自給率	食料の国内消費に対する国内生産の割合を示したもの。
スマートミール	「健康な食事・食環境」コンソーシアムが認証する外食、中食（持ち帰り弁当等）事業所給食で、「スマートミール」を継続的に提供している店舗や事業所を認証する制度。
うまっ!ヘルシーメニュー	<p>佐賀県が推奨する「健康な食事」。県が定める基準を満たした食事を認証する。（基準）主食、主菜、副菜がそろっている。</p> <p>エネルギーが 1,000kcal 以下</p> <p>選択項目として野菜摂取量、食塩相当量等の基準を満たす必要がある。</p>
ライフコースアプローチ	ライフコース（人生の全体的な流れや経過のことで、胎児期から高齢期に至るまでの人の生涯を経時的にとらえたもの）に沿った健康づくり。

2 計画策定委員会委員

(令和8年3月現在)

団体名 役職等	氏 名
学校法人永原学園 西九州大学 健康栄養学部 学部長	福山 隆志
国立大学法人 佐賀大学 教育学部 准教授	萱島 知子
公益社団法人 佐賀県栄養士会 常務理事	松村 会里子
佐賀県保育会 会長	川原田 知章
佐賀県学校栄養士会 副理事長	森 由加里
公益財団法人 佐賀県学校給食会 常務理事	古川 博文
佐賀県PTA連合会 副会長	橋口 寛太
佐賀県食生活改善推進協議会 会長	原田 洋子
佐賀県農業協同組合 生活燃料部生活課 課長	中村 郁子
佐賀県生活協同組合連合会 専務理事	蒲原 慎二
佐賀県旅館ホテル生活衛生同業組合 会員	野田 美香
社会福祉法人 佐賀県社会福祉協議会 事務局長	宮原 弘行
佐賀県食でつながるネットワーク協議会 代表理事	千潟 由美子
佐賀市 循環型社会推進課 3R推進係長	福田 淳
嬉野市 健康づくり課 主任	小國 智穂

佐賀県 県民環境部 くらしの安全安心課

〒840-8570 佐賀市城内一丁目1番59号

TEL：095-25-7069 FAX：0952-25-7327

メールアドレス：kurashianzen@pref.saga.lg.jp