

4 多様な団体との連携・協働

「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に取り組む団体、個人の活動を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、会員間の連携を強化します。
- ・「食でつながるネットワーク協議会（食つな）」の活動を支援します。

食でつながる
ネットワーク協議会



優れた取り組みを行う団体・個人の表彰と好事例の展開

- ・優れた食育・食品ロス削減に取り組む団体、個人、学校を表彰します。
・佐賀県食育賞 ・食育推進優良校
- ・食育や、食品ロス削減の活動をSNSを活用し情報発信します。



さかの食育in IG



さかの食育in FB



たべんばくと
食ロス減

● 計画の目標 ●

健康に良い食事をして
いる児童生徒

90.7% (R7) → 増やす

1日に
主食・主菜・副菜が
2回以上揃っている人

52.6% (R6) → 増やす

1日の
野菜摂取量の平均

239.7g (R4) → 350g (R10)

学校給食の
県産食材の利用割合

40.7% (R7) → 増やす

さが食・農・むら
サポーター登録数

6,779人 (R6) → 9,900人 (R11)



食品ロスの削減に
取り組む人の割合

82% (R6) → 90% (R11)

家庭から排出される
一人1日当たりの
食品ロス量

46g (R5) → 減らす

市町食品ロス削減
推進計画の策定率

15% (R6) → 100% (R11)

九州食べきり協力店・
応援店

154店舗 (R6) → 増やす

食でつながるネット
ワーク協議会に食品
提供している提供者

2者 (R6) → 10者 (R11)

フードバンク活動団体・
食でつながるネット
ワーク協議会の認知度

42.2% (R7) → 80% (R12)

第2次佐賀県 食育・食品ロス削減推進計画

(令和8年度～令和12年度)

(案)



さが食育キャラクター
たべんばくん

● 基本方針 ●

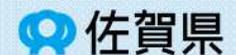
- 1 生涯の健康づくりを支える食育
～若い頃からこつこつと～
- 2 食の宝庫さが
～豊かな食の再発見～
- 3 食品ロスの削減と未利用食品の
さらなる活用の推進
～ちょいアクションで食ロス減～
- 4 多様な団体との連携・協働

第2次佐賀県食育・食品ロス削減推進計画
(詳細版)は、佐賀県ホームページから
ご確認ください。



佐賀県くらしの安全安心課
〒840-8570佐賀市城内1丁目1-59 TEL0952-25-7069
Email : kurashianzen@pref.saga.lg.jp

令和8年3月



© 2026 Saga Prefecture.

1 生涯の健康づくりを支える食育 ～若い頃からこつこつと～

食育とは、健康な食習慣を身につけ、食文化を伝え、食を大切にすることです。特に若い世代の食育を進めていきます。

家庭・地域

- ・6月を食育月間、11月を食育推進強化月間、第3金土日を食育の日と定め、関係機関と連携し食育を推進します。
- ・「早寝、早起き、朝ごはん」を普及します。
- ・バランスのとれた食事を提供する飲食店を増やします。
- ・食生活改善推進員による食育活動を支援します。



保育所・認定こども園・幼稚園・小学校

- ・乳幼児期から、主食・主菜・副菜を組み合わせた給食の提供をすすめます。
- ・施設での食育の取り組みを支援します。食育に取り組む職員、栄養教諭等へ研修を開催
食育教材の提供



中学校・高等学校

- ・学校での食育の講演会等に講師を派遣します。
朝食の大切さ、食事の選び方
スポーツ栄養

競技者のための食事レシピ集



- ・プレコンセプションケアを普及します。
適正体重や健康的な栄養、食事の普及

佐賀県のプレコン情報



職場

- ・健康経営に取り組む企業等を支援します。
健康経営宣言事業所の登録
セミナーの開催
優良認定、表彰（佐賀さいこう表彰）

さが健康企業宣言



2 食の宝庫さが ～豊かな食の再発見～

農業を身近に感じる体験や、県産の食材の活用を通じて、食と農を大切にしたい気持ちを育てます。地域に伝わる食文化を継承します。

農業を身近に

- ・農業・農村への理解と関心を深める「さが・食・むらサポーター」を増やします。
- ・農業体験や食の大切さを地域や、学校、保育所、幼稚園などで広げます。
ふるさと先生派遣事業
ふるさと「さが」水と土探検支援事業



さが農村ひろば



地産地消で農業・漁業を応援

- ・学校で
給食に県産食材の活用をすすめます。
児童生徒に県産の農産物を紹介します。
- ・地域で
産地交流やマルシェ等を開催し、
県産の食材を紹介します。



食文化をつなぐ

- ・さかの郷土料理や伝統料理を普及します。
- ・郷土料理や伝統料理を取り入れた給食を提供し、児童生徒に食文化を継承します。



さかの郷土料理



うちの郷土料理
(農林水産省)



食改さんの
野菜料理

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

個人で、お店で、社会で「もったいない」をなくし、食べられる食品を活かしていきます。食の支援を行う活動を支援します。

“ちょいアクション”で食品ロスを削減

- ・食材の在庫チェックや、商品の「てまえどり」などを普及します。
- ・賞味期限と消費期限の正しい知識を普及します。
- ・フードドライブに関する情報を提供し、食べきれない食品の寄付をすすめます。



てまえどり

県内のフード
ドライブ



事業者の食品ロス削減の推進

- ・食品ロス削減に取り組む「食べきり協力店」「食べきり応援店」を増やします。
- ・宴会では食べきれぬ量の料理を提供し「3010運動」等を促します。



3010運動

「九州食べきり協力店」



事業者、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

- ・食品寄付についての理解を広げ、気軽に取り組める環境をつくれます。
- ・「食品寄附ガイドライン」を普及します。
- ・食品関連の事業者や生産者に働きかけ、規格外食品などの寄付を支援します。
- ・食品寄付が続けられる仕組みづくりを支援します。



消費者庁