

No.48

2026.4.25

千葉県栄養士会雑誌

CHIBA DIETICIAN SOCIETY MAGAZINE



公益社団法人

千葉県栄養士会

CONTENTS

学研究

(公社) 千葉県栄養士会栄養ケア・ステーションにおける
診療報酬・介護報酬に係る取り組みと今後の展望

2

活動だより

活動報告

5

元勤労者支援事業部会員は、

今日も地域活動事業部でがんばっています

6

研究と教育の両立を目指して

7

参考資料

8

学術研究

(公社)千葉県栄養士会栄養ケア・ステーションにおける診療報酬・介護報酬に係る取り組みと今後の展望

(公社)千葉県栄養士会栄養ケア・ステーション

栄養食事指導等委員会委員長 佐々木 徹



1. はじめに

日本栄養士会または都道府県栄養士会が設置し運営する栄養ケア・ステーション（以下栄養CS）での診療報酬・介護報酬に関わる事業は、令和2年度診療報酬改定の折、「外来栄養食事指導2」、「在宅患者訪問栄養指導料2」が追加され、令和3年度介護報酬改定では「居宅療養管理指導費Ⅱ」、「栄養アセスメント加算」、「栄養管理体制加算」などが新たに盛り込まれた。

2022年度8月より、千葉県栄養士会栄養CSにおいて、「外来栄養食事指導料2」、「在宅患者訪問栄養食事指導料2」、「居宅療養管理指導費Ⅱ」の業務¹⁾を推進していくための組織として、総務部の管轄で栄養食事指導等委員会が設置された。

初年度は委員会を年10回開催し、千葉県栄養士会運営規程の内規変更から診療所との契約に関連する書類、また、業務を担当する管理栄養士（以下、栄養食事指導担当管理栄養士）との契約に関わる書類などの作成を進めた。同時に栄養食事指導担当管理栄養士の募集と業務の質を担保するための研修会などを定期的実施。この研修会の内容は、各疾病における診療ガイドラインを学ぶこと、外来栄養食事指導、在宅訪問栄養食事指導での症例を通じてのグループワークなどで、現在も継続して行っている。

診療所および栄養食事指導担当管理栄養士との契約を交わすための書類作成、実施に伴う委託料の請求・支払い、栄養CSへの問い合わせについての対応などは全て千葉県栄養士会事務局が担っていたが、2025年度からは新たにコーディネーターを配置することになった。特に“栄養アセスメント加算”を実施する場合には、施設側と栄養食事指導担当管理栄養士との調整には手間暇がかかること、また、診療報酬・介護報酬の改定に伴って、今後の対応は多岐に渡ることが予想されるなか、コーディネーターの配置は重要と考える。

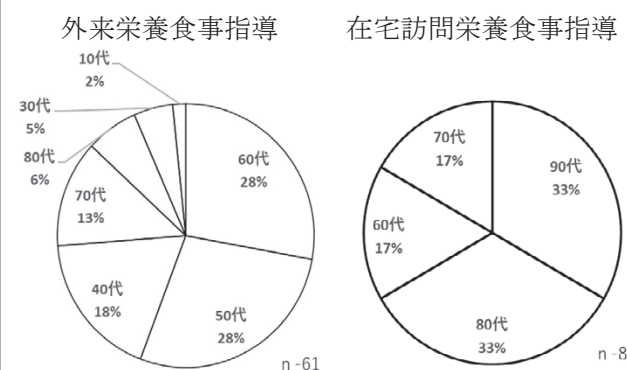
2. 主な取り組み

①地域住民への栄養食事指導

2023年度は7月から栄養食事指導担当管理栄養士4名が関わり、千葉市の診療所で外来栄養食事指導がスタートした。11月からはもう1件契約が増え、合計35件の外来栄養食事指導料2を実施することができ、千葉県栄養改善学会ではその活動についての事例発表を行った。また、2024年度からは在宅患者訪問栄養食事指導2・居宅療養管理指導費Ⅱの業務開始を目指して契約書など必要書類を検討・作成に取り組んだ。

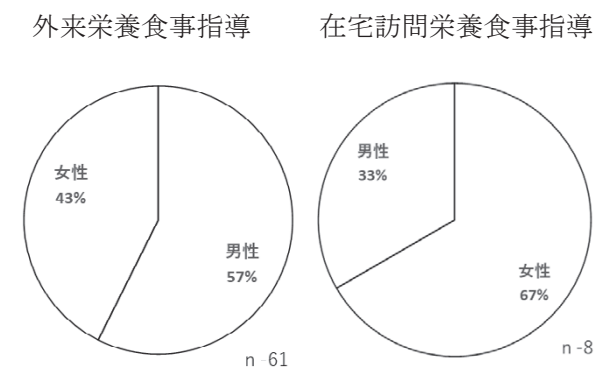
現在は新たな問い合わせ、契約数も増えている。現在（2026年1月31日）までの栄養食事指導件数を外来、在宅訪問ごとに年齢別（表1）、男女別（表2）、疾患別（表3）にまとめた。

表1 外来・在宅訪問別年齢割合



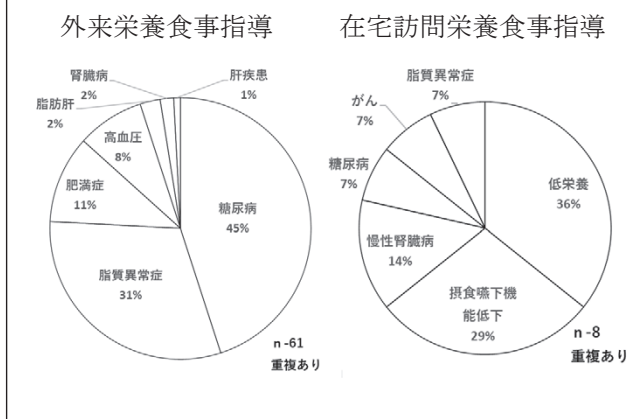
外来栄養食事指導では50～60代が56%を占めている一方で、在宅訪問栄養食事指導では80～90代が66%となっている。また、11～99歳と幅広い年齢層となっている。

表2 外来・在宅訪問別男女割合



外来栄養食事指導では男女差はあまりみられず、在宅訪問栄養食事指導では女性が約67%となっている。

表3 外来・在宅訪問別疾病割合



外来栄養食事指導では糖尿病、脂質異常症が76%を占め、在宅訪問栄養食事指導では低栄養、摂食嚥下機能低下が65%となっている。

2024年度からは通所介護における「栄養アセスメント加算」の準備、「食事提供体制加算（障害福祉サービス）」業務は支援3施設の支援を行った。今後は「栄養改善加算」「食事提供加算」など、各都道府県栄養士会栄養CSが担う業務についてニーズがあれば実施に向けて検討を行っていききたい。

栄養指導担当管理栄養士は毎年会員宛に募集をかけ、2025年度での登録者数は84名にまで増えている（図1）。県内9カ所の医療圏に分けて事業を推進しているが、圏域によっては未だ活躍できていないところも多くあるため、医師会や行政への対外的な情報発信が今後更に必要と考えている。同時により多くの県民の皆様を知っていただき、利用していただけることを目指して今後も取り組んでまいりたい。

②関係機関・関係団体との連携

千葉県では2016年8月に、糖尿病患者の重症化予防対策の推進および関係機関の連携体制について検討することを目的に千葉県糖尿病性腎症重症化予防対策推進検討会を設置。また、この検討会に慢性腎臓病（CKD）重症化予防対策部会（以下CKD 対策部会）を設置し、戦略的な普及啓発、健診結果に基づく受診勧奨、重症化予防のための支援、地域における医療連携体制などを検討している。²⁾

当会からも委員として参加しており、栄養CSとしてどのように関わりを持っていけるのかを模索しながら、関係機関・関係団体からのご意見をもとに活動に繋げている。特に千葉県CKD対策協力医との連携を取るよう力を入れ、CKD 対策部会が発行する「CKD対策協力医通信」では、当会栄養CSの外来栄養食事指導の紹介、おすすめメニュー（図2）などを掲載してきた。³⁾

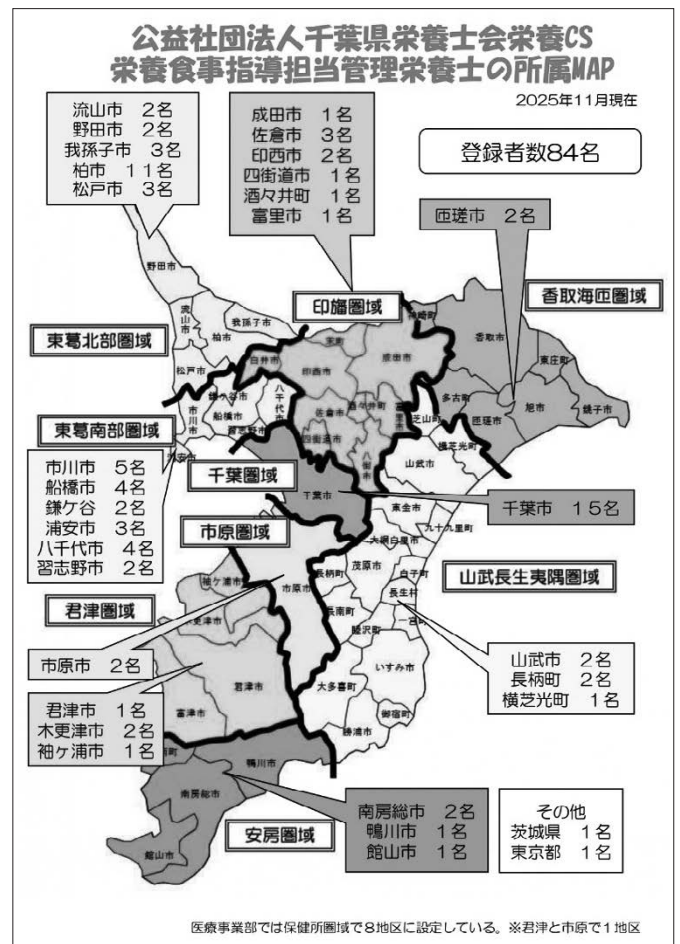


図1 栄養CS栄養食事指導担当管理栄養士所属MAP

CKD患者さんのためのおすすめメニュー

(公社) 千葉県栄養士会 佐々木 徹

腎臓病食の基本は

減塩

低たんぱく 高エネルギー

です。

紹介レシピの推しポイント

- その1 野菜天でボリュームアップしてたんぱく質を少なく
- その2 なすは表面積が増す未広切りにして揚げることでカロリーアップ
- その3 鶏油は入さじ1杯で食塩相当量が2.6g、かつゆの方が減塩になるのでおすすめ
- その4 大根おろしは水気を切ることでカリウムが抑えられる

成分表

エネルギー	269kcal
たんぱく質	7.35g
食塩相当量	0.99g
カリウム	324mg
リン	94.5mg

天ぷら

TEMPURA

材料

海老	20g
なす	20g
オクラ	10g
かぼちゃ	20g
しんじょう	6g
まいたけ	10g
大根	10g
薄力粉	20g
水	20g
油	15g
めんつゆ	10g
本みりん	3g
水	20g

作り方

- ①海老の殻をむく
- ②なす1/4を未広切りにする
- ③かぼちゃをスライスする
- ④薄力粉と水を選びて衣を作る
- ⑤鶏油に火をつけて170℃の油で揚げ
- ⑥大根をすりおろして水気を切る
- ⑦めんつゆ、本みりん、水を含ませてひと量立ちする
- ⑧お皿に盛り付ける

(公社) 千葉県栄養士会栄養ケア・ステーション®の管理栄養士がCKDの外来栄養食事指導・在宅訪問栄養食事指導を行います。詳しくは、こちらのQRコードへアクセスしてください。

連絡先

公益社団法人 千葉県栄養士会栄養ケア・ステーション®

Tel: 043-256-1117 平日10～16時（年末年始・祝祭日除く）

F 264-0030 千葉市若葉区扇台町122 E-mail: chiba.eiyoucaresetation@gmail.com

図2 CKD対策協力医通信第2号P15からの抜粋

③情報発信

2026年1月に県担当課が行った千葉県CKD対策協力医へのアンケート調査では、「栄養CSを活用し、CKD患者の栄養食事指導を依頼できることを知っていますか？」という問いに対して、「はい」と答えた方の割合は41.0%であった。今後、更なる周知を期待し、県医師会を通して千葉県CKD対策協力医260名（2025年12月現在）に対して、CKD対策部会として栄養CSにおける外来栄養食事指導普及啓発のWebチラシを直接展開する予定となっている。

CKD対策協力医以外の診療所の先生方への周知、また、在宅訪問栄養食事指導についての周知については、医師会あるいは行政へ相談しながら進めていきたい。

2025年度は他の団体や学会などで、栄養CSの取り組みの紹介、事例発表を行うことを検討し、千葉県県業団体連絡協議会主催・第56回薬と健康の週間ちば県民のつどい、千葉県糖尿病性腎症・CKD重症化予防における保健指導従事者研修会では講演のなかで、栄養CSの紹介をした。また、日本在宅栄養管理学会学術集会、千葉県小児保健協会総会・学術集会、千葉県公衆衛生学会にて事例の発表を行った。

今後も情報発信・普及啓発に努めていきたいと考えている。

3. 栄養CSの役割

地域のなかで、医療（治療）と介護（予防）をつなぐ「栄養の地域拠点」としての機能を担う役割をもっている。具体的には医療機関における栄養食事指導、自治体における介護予防、住民に対する食生活改善を支えることであり、期待も高まってきている。

4. 現在の課題

その一方で、ニーズに答えられていないのが課題としてあげられる。特に外来栄養食事指導については、多数の診療所に直接足を運び説明を行ったが、指導を行う部屋・時間帯を確保することのハードルが高く、契約に至らないケースが多く見受けられた。今後はこのことを課題として捉えどう解決していくかの検討が必須である。

もうひとつの課題は2の③でも触れた情報の発信と普及啓発である。契約の仕組みはもとより診療報酬・介護報酬を算定できる条件として、公益社団法人日本栄養士会または都道府県栄養士会が設置運営する栄養CSでなければならないことなどは上手く伝わっていないように感じている。

5. 今後の展望

令和2年度診療報酬改定では外来栄養食事指導におけ

る継続的なフォローアップについて、情報通信機器を活用して実施した場合の評価の見直しが行われた。更に令和4年度の改定では初回から算定可能となり、広く展開することが望まれている。現在の課題にあげた診療所で指導する部屋・時間帯の確保への解決策になるため、当会栄養CSでは2026年度以降に実施できる方向で検討を進めている。

在宅訪問栄養食事指導については、診療所の医師、事務長、スタッフとの“顔の見える連携・関係づくり”が重要である。今後は栄養食事指導担当管理栄養士のなかで実際に対応可能なマンパワーの掌握と充実を図り、栄養CSへの依頼があった場合には業務内容契約内容、流れなどの説明から対応できる人材育成も含めて取り組んでいきたい。

現在、当会栄養CSでの“診療報酬・介護報酬に係る事業”としては、外来栄養食事指導、在宅訪問栄養食事指導、栄養アセスメント加算・栄養改善加算業務、食事提供体制加算支援事業と4つの業務を実施していますが、来年度以降は事業ごとの役割分担を検討していきたいと考えている。

6. おわりに

当会栄養CSが担う事業のなかで、特に診療報酬・介護報酬に係るものについては「傷病者」の療養、「傷病者」でない方にとっては栄養状態改善を図ることを目的としているが、今後も期待に添えるよう、継続して質の高い業務が行えるよう取り組んでまいりたい。

参考文献

- 1) 栄養ケア・ステーション活用マニュアル1-5（5）
- 2) 千葉県ホームページより抜粋<https://www.pref.chiba.lg.jp/kenzu/shingikai/kenouchiba/tounyoubyouseiijinsyoutokentoukai.html>
- 3) CKD対策協力医通信 Vol.02より抜粋
<https://www.pref.chiba.lg.jp/kenzu/kenkouken/documents/ckd-tuusin-vol2.pdf>

活動だより

「活動報告」

福祉事業部 我孫子市保育課 湖北台保育園
担当栄養士長 滋野 裕子

「せんせー、きょうのきゅうしょくおいしかったよ」「あしたは、だいすきな『はるさめすうぷ』だから、たのしみなんだ～」「ばばいさらだ、いつでる？」…。

事務室の扉を開け、帰り際に私に話しかけてくれる子どもたち。毎日の給食時間はもちろんですが、給食を前にしていない、登降園時にも子どもたちとやり取りができるのは、60名定員の小規模園だからでしょう。子どもたちに限らず、保護者の方も「このあいだ教えてもらった、トマトソースのレシピ、子どもに好評でした」「子どもの大好物のタンドリーチキン、誕生日にたくさん作って喜ばれました」など、家庭での様子を気軽に話してください。それは、毎日の給食が子どもたちの胃袋をがっちりつつかみ、保護者にその喜びを伝えてくれているからだと思います（調理員さんにも感謝）。

我孫子市役所に採用されてから、市内小学校（学校教育）、健康づくり支援課（行政）、そして市立保育園（福祉）へと異動し、子どもから大人まで幅広いライフステージにかかわる業務に携わりました。職場が小学校から行政に変わった時の「驚きと発見」については、この千葉県栄養士会雑誌（2011年8月号）でも触れていますので興味のある方はバックナンバーをご覧ください。

我孫子市内の保育園（保育施設）は現在27園。そのうち、公立保育園は3園で、栄養士が1名ずつ配置され、給食は自園調理（うち1園は調理業務委託）を行っています。保育課に異動し、10年以上が経ちました。その間に取り組んだことについていくつか紹介します。

★公立保育園給食における食物アレルギー対応

約10年前の異動当時、食物アレルギーの対応は医師の指示によるものの、同じ食品でも症状の程度によって除去内容を数段階に分ける、「部分除去」を行っていました。しかし、該当児の数や除去の種類、程度が様々になると煩雑な対応になります。ちょうど厚労省のアレルギーガイドラインが改定されたのを機に、公立園での食物アレルギー対応を「完全除去」に切り替えました。「給食で今まで食べられていたのに、食べられなくなるのはかわいそう」という声もありましたが、誤食のリスクを減らしたいこと、小学校へ入学した際は「完全除去」の対応になることを丁寧に説明し、切り替えることができました。「完全除去」により、給食室内、保育室内での対応は大変わかりやすいものになりました。

★「公立私立保育園等給食懇談会」の運営

保育園の現場は、栄養士が1名というところが多く、「この場合はどうしたらいいのだろうか？やり方はあっていろいろだろうか？」と疑問が生じたときに、相談できる人が身近にいないという状況にあります。子どもたちの食事や食育活動、給食運営、衛生管理について、気軽に情報交換をする場として、この「懇談会」が年に3回あり、参加者全員が学びを得る場としています。

調理実習は、市内の公民館の調理室で行っていましたが、コロナ禍の際は実習ができず、代わりに各園の人気レシピをまとめた「給食レシピ集」を作成しました。近年ではスチームコンベクションオープン（スチコン）を使用している施設が増えたこと、スチコンの導入を検討している施設があることから、厨房機器メーカーに相談し、近隣市の営業所内のキッチンスペースでスチコンのデモンストレーションを行っていただきました。「魚を香ばしく焼く方法」「揚げたようにパリッと仕上げる揚げ焼きの方法」などを直接学び、試食も行いながら、おいしい給食づくりの参考になる研修会となりました。

最近行ったグループワークでは、「誤嚥事故防止」をテーマに、各園の対応についての情報交換から始まり、子どもの発達に沿った離乳食の進行管理や記録方法まで話が広がり、活発な意見交換となりました。入園前に提出してもらう「食品調査表」も各自が持ち寄り、内容や食品数について相談しあいました。食物アレルギーの初発を防ぐことを主としている「食品調査表」ですが、誤嚥事故防止のためには「食品の硬さや形態」も確認できるような保護者からの資料（情報）になることが理想だと話し合いの中から考えがまとまり、各自が園に持ち帰ってさらに検討を進めていくことになっています。

その他、年に1度、「専門職による講演会」を計画しています。「勉強したいけれども研修会などに参加できない」「専門的な話を聞いてみたい」という声から実現に至りました。講師には松戸保健所、我孫子市教育委員会、我孫子市子ども発達センターから専門職（管理栄養士や心理士、作業療法士等）を招き、「非常時の対応」「小学校の給食や食育、アレルギー対応」「子どもの発達と食事支援」など興味深い話を伺いました。各自のスキルアップはもちろん、学んだことを現場で情報共有し、活用しているようです。

市内の公立・私立を問わず、保育園の栄養士全体が繋がりをもち、お互いのスキルアップを図っていききたいです。そして、我孫子市の子どもたちの健やかな成長を「食」を通して栄養士、皆で支援していききたいです。

元勤労者支援事業部会員は、今日も地域活動事業部でがんばっています



地域活動事業部 菊地 えりか

私が地域活動事業部の一員となったのは、平成30年のことです。長く所属した勤労者支援事業部が地域活動事業部に統合となった為です。

栄養千葉128号で長谷川会長の「平成30年度を迎えるにあたって」の中で三行程の文章で報告されていたことです。役員の欠乏により事業部を終えるまでの回想にしばしおつきあい下さい。

勤労者支援事業部は全国に先駆けて昭和35年に千葉県産業栄養士会を創立し活動を始めました。日本栄養士会に職域部会が設置され、産業部会が創立されたのは昭和38年のことです。その後、平成10年度からは集団健康管理協議会に、26年度からは日本栄養士会の定款変更に合わせて、職域協議会を職域事業部に改める際に勤労者支援事業部に名称を変更し活動を続けました。

会員数は最も多い平成7年度で108名、勤労者支援事業部終了までの7年間は30～35名となり何とか活動を続けてはきたものの、新しい人材を育てられないとの判断により長い活動の歴史に幕を下ろすことを決断しました。

その為の準備として、会員全員の意思を確認するためのアンケートを作成、全員に郵送して今まで声をかけなかった会員の中に理事や役員になってくれる人材は本当にいないのかを確認しました。このような形で幕を下ろすことにたいしての無念の思いや惜しむ声はありましたが、役員の発掘には至らず、結果をまとめ理事会に報告、地域活動事業部への統合が決まりました。半年程の間作業を行いました、その間にそれまでの勤労者支援事業部の思い出がいろいろと頭を過りました。

全国会議で集まった他県の代表者との交流の思い出の中にも、勤労者支援事業部の会員が少ないことへの声が多かったことは忘れられずにいます。

大企業や大型の工場などが無い地域には集団給食につながる職場が少ない為、県に会員が1名で自動的に代表単独事業が行えない県、自衛隊が主に活動する県、様々な悩みがありました。そのことから勤労者支援事業部は遠くない未来、統合という道をたどることになるとは感じていました。

小さな事業部で少ない予算ではありましたが、その分、

他の事業部ができないような研修会を目指しました。

○会員相互の理解を深めるとして、会員が勤務する会社の工場見学の実施

(サッポロビール工場、日清オイリオ工場)、

○協賛会員となっている企業の商品知識と交流を深める為の研修・見学会

(伊那食品工業株式会社かんてんぱぱガーデンや初台での研修会、ヤクルト富士裾野工場見学会など)

○企業人事の国籍の多様化に対応する為の料理講習会・試食会(韓国・タイ・スリランカ・台湾(採食中華など)

○火元となる危険が最も高い場所に勤務する可能性が高いことから3年に一度くらい実施

(防災館での地震・消火・都市型水害・応急手当など)

○食につながること

(市場見学、ゴミ処理場見学など)

講師料、会場費の確保が困難だった為、多くの研修・見学会が現地集合、現地解散としていましたが、全ての事業部の枠を超えた形で参加協力をしていただきました。

楽しい研修会だったという思い出を残して勤労者支援事業部の歴史を終えられたと思っています。

私が勤労者支援事業部を終えるにあたり、個人的に心に決めていた事があります。「できるだけ協力すること」研修会、講習会を企画して実施する努力を身を持って知っているからです。

スマホで情報を集めることが手軽にできるようになったとは言え、講師依頼や会場確保、内容等の数回の打ち合わせ、研修会のお知らせを作成、発送、参加者の管理など当日になるまで走りまわり、当日は気象情報、交通情報に気を揉み、参加予定者が参加者になった時の安堵、研修会が無事に終了し評判が良かった時の喜びは忘れられないものだと思います。

ただその間にも会計や報告ための記録作成や次の研修会準備がすでに始まっているのですから、気が安まる時間はあまりないはずです。なので役員をがんばっている方への協力はできる限り受けたいと思っています。

原稿依頼についても、栄養千葉、記念誌、現代食事考など手が遅くて申し訳ないのですが受けさせていただきます。会報発送もできるだけ参加できるよう頑張ります。

勤労者支援事業部の最後の30名の内10名程は、今も様々な研修会、改善大会、改善学会の会場で顔を会わせます。その割合を考えると決して小さな数字ではありません。連盟でも活躍をしている元会員がいます。理事や役員をしていたが名前が入ってなくても協力をしている元会員がいます。そんな元会員とまた会えるよう、できる限りの参加、協力の努力をしていきます。

研究と教育の両立を目指して



研究教育事業部 (淑徳大学)
賀川 美月

はじめに

私は2021年度に博士号を取得後、研究員として3年間、研究活動に従事してまいりました。2025年度からは、これまでの研究活動に加え、淑徳大学の教員として授業や学生指導などの業務を担うこととなり、仕事内容に大きな変化がありました。教育者および研究者としての道を歩み始めたばかりではありますが、本学での教育・研究活動についてご紹介させていただきます。

教育活動

現在、私が担当している科目は、基礎栄養学、生化学および応用栄養学（スポーツ栄養）であり、いずれも授業形態はオムニバス形式です。これらの科目の受講生は1年生が多く、高校での専門（文系・理系）によって、授業内容の理解度に大きな差があることを実感しています。そのため、授業内容が専門的であっても、高校での専門に関係なく、学生が理解を深められるように工夫しています。例えば、視覚的なアプローチとして、スライドには図やアニメーションを多く取り入れ、学生が内容をイメージしやすいように心がけています。また、栄養素の役割や生体内での代謝といった栄養学の専門的な内容に初めて触れる学生が多いことから、話し方などの聴覚的アプローチにも配慮しています。具体的には「専門用語はなるべく噛み砕いて説明する」「身近な例え話を用いる」「重要なポイントはあえてゆっくりと話す」といった工夫を行っています。

将来、学生たちが就く管理栄養士・栄養士という職業には、「相手に正しく伝える力」が欠かせません。近年、AI技術の急速な普及により、スマートフォン一つで容易に膨大かつ専門的な情報にアクセスできる便利な時代が到来しました。しかし、AIが提示した情報は常に正確であるとは限らず、利用者は情報を見極める力が求められます。また、「相手に伝える」とは単に情報を提示することではなく、「相手にとって必要な内容を、理解できる情報量の範囲で適切に届けること」が重要であります。そのためには、情報を自ら理解し、整理・要約する力が必要です。そこで、来年度からは授業においてアクティブラーニングを取り入れ、学生自身が調べて発表する機会を設ける予定です。この取り組みを通して、正

確な情報の取捨選択能力に加え、学んだ知識を自分の言葉でまとめて伝える力を養うことを目指しています。的確な情報伝達は、実際の現場で強く求められる実践的なスキルであり、本取り組みが単なる知識の定着にとどまらず、現場での実践力強化に繋がることを期待しています。

研究活動

私の専門分野は、「スポーツ遺伝学」および「スポーツ栄養学」であり、これらを融合させることで、アスリートにおける競技力向上のみならず、ひいては人々の健康の維持・増進に貢献しうる「個別化栄養指導法」の確立を目指しております。

アスリートにとって栄養管理は欠かせないものであり、多くのスポーツ現場で管理栄養士などによる栄養指導が行われています。しかし、同じ栄養介入を行っても、その介入効果には個人差が存在します。そこで、私が着目したのが「遺伝要因（生まれ持った体質）」です。現在は、「アスリートにおける鉄栄養状態の個人差」をメインテーマに研究を進めています。鉄には生理的な鉄排出経路がないため、その恒常性は主に腸管からの吸収量で調節されます。しかし、腸管からの鉄吸収量は、鉄栄養状態（フェリチンなど）が同等であっても一律ではなく、大きな個人差があることが指摘されています。すなわち、鉄欠乏状態に陥った際に、全員が同様に鉄吸収率を高めることができるわけではないことを示しています。興味深いことに、我々の研究により、鉄吸収量の個人差には遺伝要因が関連していることが明らかになってきました。したがって、遺伝要因を考慮した個別化鉄栄養指導の実現には、個々の体質により「鉄摂取」と「鉄吸収」のどちらにアプローチすべきかを正しく選択する必要があります。このように、遺伝要因を考慮することで、より各々に適した栄養指導法を実現することが可能になると考えられます。現在取り組んでいる研究をはじめ、我々の研究成果を、将来、アスリートのサポートはもちろんのこと、一般の方々の健康増進や疾病予防にも広く還元できるよう、これからも精進してまいります。

さいごに

私は淑徳大学の2期生であり、現在のキャリアは本学での学びの上に成り立っています。入学当初は、卒業生がまだいないという状況に不安もありましたが、前例がないからこそ、自らのキャリアを主体的に模索し、考え、切り拓く力が養われました。今後は卒業生、教育者、および研究者として、自身が培ってきた経験や知見を母校、後輩、そして社会へと還元していく所存であります。

1 食育への関心や食生活等の現状

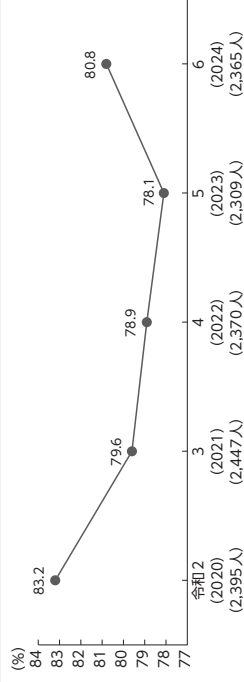
- 幼少期や学童期においては、家庭教育や学校給食等を活用した学校における食の指導等を通じて、健全な食生活に必要な知識や食事の作法等、食に関する基礎を習得する機会が存在する。
- 一方、学校を卒業し、又は社会人になるなどして、自ら食事を用意し食生活を営むようになる若い世代（20～30歳代）において、食に関する課題を多く抱えていることが指摘されている。
- このほか、若い世代のみならず、高齢者を含めた各世代においてそれぞれ健全な食生活の実現に向けた課題を抱えていることから、各世代におけるウェルビーイング向上等の観点からも、それらの課題に的確に対応した「大人の食育」を進める必要がある。

- そこで、「食育に関する意識調査」の結果等から、各世代の食育への関心度や健全な食生活の実践、ふだんの食事の準備等の状況を紹介する。

○食育への関心

2024年度の「食育に関する意識調査」において、食育に「関心がある」又は「どちらかといえば関心がある」と回答した人の割合は80.8%と、前年度までは減少傾向であったがやや回復した。性・年代別に見ると、「関心がある」又は「どちらかといえば関心がある」と回答した人の割合が、子育て世代とも重なることが多い30歳代の女性では9割を超えているのに対し、20歳代の男性では7割を切っているなど、意識に差が見られた。

食育に関心がある国民の割合の推移



食育への関心 (性・年代別)

