

Ⅲ 第4期川崎市食育推進計画の 基本方針

1 基本理念

心身の健康の増進と豊かな人間形成のために、市民一人ひとりが食に関する知識と食を選択する力を養い、健全な食生活を実践していけるよう、家庭、学校、地域、企業等さまざまな分野との連携のもと、すべての年代の市民に食育を推進し、全市民が健康である「最幸※のまち かわさき」の実現を目指します。

※「最幸」とは、川崎を幸せのあふれる「最も幸福なまち」にしていきたいという思いを含めて使用しています。

2 基本方針

若い世代から高齢世代の取組等の全てのライフステージに応じた食育の推進、地域での取組を通じた食育及び地域包括ケアシステムの推進により、心身の健康の増進と豊かな人間形成を目指します。

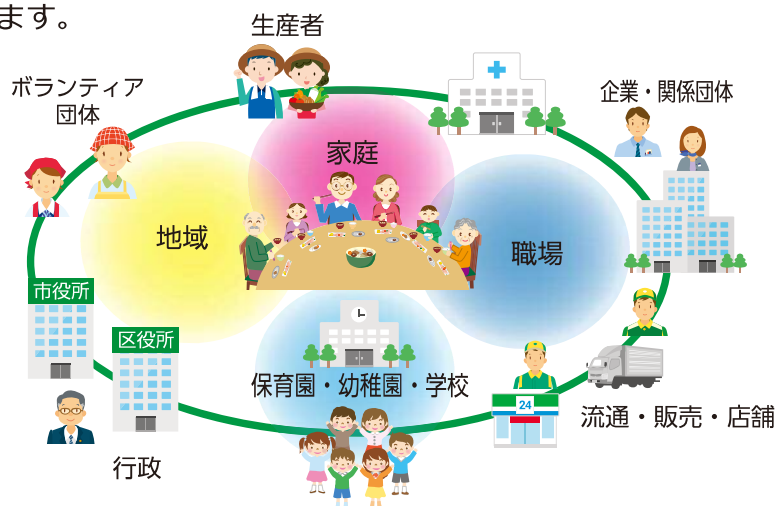
3 計画期間

平成29年度から平成33年度（5年間）

4 推進体制

これまでの計画を継承し、関係機関・団体・企業等の多様な主体が緊密な連携を図りながら、「家庭」「保育園・幼稚園・学校」「地域」「職場」等の場において、食育の推進を図ります。

【イメージ図】



5 取組の方向性

次の4つの方向性に基づき、「かわさきの食育」を合言葉に、食育を推進します。

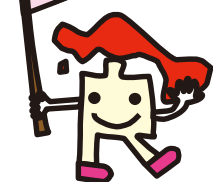
食育の取組は多面的であるため、ひとつの方向性を中心に、他の方向性にも関連付けて進めることになります。

か らだをつくる食育の推進



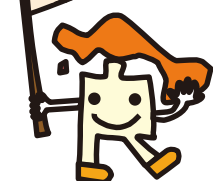
若い世代を中心に健康に配慮した食習慣を身につけ、
セルフケアを実践する取組の推進

わ を大切にする食育の推進



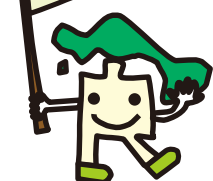
「輪食」（一緒に食べること）、
「話食」（話をしながら楽しく食べること）、
「環食」（環境や食の循環）、
「和食」（食文化を伝えること）に関する取組の推進

さ いがいに備える食育の推進



家庭、地域、給食施設における非常食の備蓄の推進
安全・安心な食を選択する力の育成

き ゅうしょくから伝わる食育の推進



給食を通して「食」の大切さを伝える取組の推進
栄養管理された給食の提供

推進団体・行政による取組

Ⅲ

6 具体的な取組

取組の方向性ごとに、到達目標、重点的な視点と指標を定め、ライフステージに応じて取組を実施します。また、各取組を推進するための参考情報として Web サイトをまとめました。

(1) からだをつくる食育の推進

若い世代においては、食生活の乱れや野菜の摂取不足が課題となっています。健康に配慮した食習慣を身につけることは、心身の健康増進につながります。

■ 到達目標

● バランスの良い食事をする

バランスの良い食事を知る機会を提供し、健康的な食生活となるよう取組を推進します。

● 生活習慣病を予防する食習慣を身につける

「野菜を食べる」「減塩をこころがける」「よくかんで食べる」ことの大切さを伝え、望ましい食習慣を身につける取組を推進します。

子どもの頃から朝食を食べる習慣を身につけ、規則正しい生活習慣を定着させる取組を推進します。

■ 第4期計画の重点的な視点

若い世代の健康的な食生活の実践を促す

野菜の摂取量を増やす

■ 指標

	現状値	目標値
①主食・主菜・副菜を1日2回以上そろえて食べる 若い世代（20～30歳代）の割合の増加	57.9%	70%以上
②野菜摂取が1日3皿以下の市民の割合の減少	70.9%	減少
③朝食を毎日食べる子どもの割合の増加	小学校5年生 95.5% 中学校2年生 90.9%	増加

■各ライフステージの取組

ライフステージ	取組内容	主な取組	主管局
妊娠期	妊娠中や家族の食生活、 育児について学習する	両親学級 マタニティクッキング 妊婦健診	こども未来局 区役所
乳幼児期	子どもの成長・発達の確 認とともに、本人・家族 の望ましい食習慣を学 習する	乳幼児健康診査 育児相談 離乳食教室・幼児食教室 子育てサロン等出前講座 保育園 幼稚園による食育 食育講座・遊びの広場	こども未来局 健康福祉局 区役所
学童期 ・ 思春期	食を選択する力を学習 する 自分で食事を作る力を 身につけるための調理 実習を行う	学校における食育 食育推進コンテスト 保健だより 給食だより 地域における料理教室	健康福祉局 区役所 教育委員会事務局
青年期 ・ 壮年期 ・ 高齢期	バランスのよい食事や 生活習慣病・低栄養を予 防する食生活について 学習する	特定健診・保健指導 歯科健診 PTA 家庭教育学級 健康づくりに関する事業 (職場における生活習慣病を 予防する出前講座等) 介護予防に関する事業 (町内会における低栄養を予 防する出前講座等) 男性料理教室 くらしのセミナー	経済労働局 健康福祉局 区役所
その他	野菜の摂取量の増加や バランスのよい食事の 実践に関する情報提供 を行う	スーパー等における普及啓発 市政だよりによる広報	健康福祉局 区役所

■「からだをつくる食育の推進」に関するキーワード

バランスのよい食事

主食・主菜・副菜をそろえて食事をする事で、必要な栄養素をバランスよくとることができます。主食・主菜・副菜をそろえた食事が1日2食以上の場合、1食以下と比べて、栄養素摂取量が適正となることが報告されています。

主食 米、パン、めん類等で、主として炭水化物の供給源となる。

主菜 魚、肉、卵、大豆製品を使った料理で、たんぱく質や脂肪の供給源となる。

副菜 野菜等を使った料理で、主食と主菜に不足するビタミン、ミネラル、食物繊維を補う。

野菜を食べる



野菜プラス1皿の推奨

野菜には、食物繊維、ビタミン、ミネラルが多く含まれています。

1日の目標量は、350gですが、多くの人が不足しています。生野菜の場合、両手のひらいっぱいに乗せた量が1食分の目安となる約120gです。野菜料理の場合、小皿で1皿分が約70gのため約5皿分が1日の目安となる350gになります。

家庭では、トマト等の生で食べられる野菜やブロッコリー等の電子レンジでも調理可能な野菜を常備したり、野菜スープを冷凍保存したりすると、忙しい時でも短時間で野菜料理が準備できます。

外食では、野菜をたくさん使ったメニューを選ぶなど、少しでも野菜を食べるように心がけましょう。

減塩

日本人の1日の食塩量の目安は男性8g未満、女性7g未満です（日本人の食事摂取基準2015年版より）。しかし、目安よりも約2g多く摂取しています（平成27年国民健康・栄養調査より）。

食塩の摂りすぎは高血圧を招きます。料理をするときは、だしのうま味を活用したり、レモンやみつば等の香りをつけたりして、薄味でもおいしく食べる工夫をしましょう。加工食品、インスタント食品等は、どのくらいの食塩が含まれているのか栄養成分表示を確認しましょう。食塩の量を確認し、食品を購入することは減塩への手だてにもなります。

よくかんで食べる

よくかんで食べることで、唾液の分泌量が増え、口の中がきれいになり、歯周病をはじめとした病気を予防したり、消化・吸収が良くなったりします。

また、早食いを防止し、満腹感が得られるため、食べ過ぎを防ぎ、肥満の予防や解消につながったり、ゆっくり、よく味わうことになり、うす味でも十分な満足感が得られたりします。

(2) わを大切にする食育の推進

「わ」には、輪食の「わ」、話食の「わ」、和食の「わ」、環食の「わ」の4つの意味が込められています。また、食を通して、「わ」を広げ、地域のつながりをつくっていきます。

■ 到達目標

● 家族や友人・知人等と一緒に食事をする（輪食、話食）

誰かと一緒に食事をするすることで、食を楽しみ、マナーを身につけ、バランスの良い食生活を実践できるような取組を推進します。

● 食の循環や環境を意識する（環食）

食に関する感謝の念を深めるため、農業体験等を通して食べ物の循環を理解する取組、地産地消につながる取組、食品ロスの削減等の環境に配慮した取組を推進します。

● 食文化を継承する（和食）

家庭や地域で継承されてきた食文化や和食を次世代へ継承する取組を推進します。

● 地域で食に関する活動を実施する（輪食）

地域で食に関するボランティア活動を行う人、食に関するイベント等に参加する人を増やす取組を推進します。

■ 第4期計画の重点的な視点

子どもと大人と一緒に食べる大切さを伝える

地域における食育の担い手の活動を支援する

■ 指標

	現状値	目標値
④毎日1回以上家族や友人・知人等と一緒に食事をする市民の割合の増加	58.5%	増加
⑤大人と一緒に食事をする3歳児の割合の増加	81.7%	増加
⑥地域で食に関する活動に参加する市民の割合の増加	33.6%	40%以上
⑦食生活改善推進員の養成数の増加	3,944人	4,250人

■各ライフステージの取組

ライフステージ	取組内容	主な取組	主管局
妊娠期	和食を中心とした食生活を学習する	両親学級 マタニティクッキング	こども未来局 区役所
乳幼児期	家族と一緒に食事を する大切さを学習する 農産物に触れる機会を 通して食料の生産から 消費に至る食の循環に ついて学習する	乳幼児健康診査 育児相談 離乳食教室・幼児食教室 子育てサロン等出前講座 保育園 幼稚園による食育 親子でランチ 食育講座・遊びの広場	こども未来局 健康福祉局 区役所
学童期 ・ 思春期	農産物に触れる機会を 通して食料の生産から 消費に至る食の循環に ついて学習する	学校の食育・教科授業 米づくり等の農業体験 地域職業体験 旬の食材を用いた調理実習 食べ物の生産に関する授業 企業による出前講座	健康福祉局 区役所 教育委員会事務局
青年期 ・ 壮年期 ・ 高齢期	家族や友人等と一緒に 食事をする大切さを学 習する 環境に配慮した調理の 仕方について学習する	特定健診・保健指導 歯科健診 PTA 家庭教育学級 (エコ・クッキング講座) 介護予防に関する事業 (町内会における低栄養を予 防する出前講座等) 会食会	環境局 健康福祉局 区役所
その他	食育の日を普及啓発する 地域の名産品を紹介する 農業のできる場を提供する 地域の食育の担い手を 養成する	食育キャンペーン Buy かわさきフェスティバル 川崎市市民農園 食生活改善推進員の養成 地区活動支援事業	経済労働局 健康福祉局 区役所

■「わを大切にする食育の推進」に関するキーワード

共食

誰かと一緒に食事をするを「共食」といいます。

子どもにとって、家族や友達との共食の時間は、食事の楽しさを味わい、食に対する興味や意欲、食べ物への感謝の心をはぐくみ、マナーを身につける大切な時間です。

高齢期には食事量が減り、低栄養になることがあります。元気な毎日を送るためにも、家族や友人、地域の方との共食の時間を作りましょう。

会話を楽しみながら食事をする、1人で食事をするときよりも多く食べられる、ということもあります。料理の品数も増えるので、栄養バランスも整いやすくなります。

食事の時間は、空腹を満たすためだけの時間ではありません。忙しい毎日でも、食事の時間は一息ついて、ゆっくりと楽しみましょう。

食の循環

食料の生産から消費に至るまでを、「食の循環」といいます。

食に対する感謝の念を深めていくためには、自然や社会環境との関わりの中で、食の循環を意識し、生産者をはじめとして多くの関係者により食が支えられていることを理解する必要があります。

食べられるのに捨てられる食品のことを「食品ロス」といいます。日本における食品ロスの量は年間約642万トンです。そのうち、約312万トン家庭からの食品ロスです。食品ロスを減らすため、買い物をするときには冷蔵庫の在庫をチェックしてから行く、料理は作りすぎない、消費期限や賞味期限の短いものから食べる、外食では適量を注文することなどを意識してみましょう。

また、川崎市で作られた野菜などの食品を意識して食べることで、地域の自然や食文化等への理解を深めることにつながります。直売所での野菜の購入や農業体験等を通して、生産者や生産過程を知ること、食べ物への感謝の気持ちを抱くきっかけにもなります。

(内閣府「第3次食育推進基本計画」より一部改編)

和食

日本の国土は南北に長く、気候や地形の変化に富み、それにより各地で多様な食材が親しまれています。古来より食材そのものの味を活かす調理技術や調理道具が発達してきました。

多様な食材は「うま味」を使い、一汁三菜の献立に仕立てることで、バランスがよく健康的な食事になります。また季節感を大切に、旬の食材、器や盛りつけで自然の美しさを表現して楽しむことができました。

日本の四季や自然と密接に結びついた「和食」は、各地の年中行事とともに継承され、食されてきました。「和食」とは単に料理のカテゴリーを示すのではなく、長い年月をかけて自然と共に生きてきた日本人の文化のひとつだと言えます。

(3) 災害に備える食育の推進

「いざ」という時を乗り切るために、備えることが大切です。備蓄をする家庭・地域・施設を増やすと共に、食に関する危機管理の一環として、食の安全・安心に関する知識を身につけ、日頃から地域のつながりを大切にする取組を推進します。

■ 到達目標

● 災害に備えて備蓄する

災害時に備え、家庭や給食施設における食品の備蓄に関する取組を推進します。

● 食の安全、安心に関する知識を身につける

食の安全に関する正しい知識の習得や食の安全性の確保に関する取組を推進します。

■ 第4期計画の重点的な視点

家庭や施設における災害時の食品の備蓄の推進

■ 指標

	現状値	目標値
⑧食品を備蓄している市民の増加	62.9%	増加
⑨食品を備蓄している給食施設の増加	86.5%	増加

■ 各ライフステージの取組

ライフステージ	取組内容	主な取組	主管局
妊娠期	家族構成や施設利用者 に応じた食品の備蓄に ついて普及啓発する	両親学級 マタニティクッキング	総務企画局 経済労働局 健康福祉局 区役所
乳幼児期		離乳食教室・幼児食教室 子育てサロン等出前講座	
学童期 ・ 思春期 ・ 青年期 ・ 壮年期 ・ 高齢期		食品衛生啓発事業 くらしのセミナー 健康づくりに関する事業 （職場における出前講座等） 介護予防に関する事業 （町内会における出前講座 等） 会食会	
その他		「備える。かわさき」の配布 給食施設講習会 栄養士研修会	

★「災害に備える食育の推進」に関するキーワード

災害時における調理飲食物等提供に関する協定－川食まごころ一丁！－

地震等による災害発生又は発生のおそれがある場合に、被災した市民に対する緊急に必要な調理飲食物等の確保を図るため、川崎市と川崎市食品衛生協会が平成8年に「災害時における調理飲食物等提供に関する協定－川食まごころ一丁！－」を結びました。

川崎市の要請に基づき、川崎市食品衛生協会は会員が保有する食材を活用して、会員店舗及び避難所等において衛生的な調理飲食物を被災市民に優先的に配達・提供することとなっています。

食の安心と安全の違い

「食の安全」は、科学的、客観的な評価によって得られるもの

「食の安心」は、個人の判断、主観によるもの

安全な食品を、安心して食べられるよう、食の安全に関する知識を身につけましょう。

(4) 給食から伝わる食育の推進

給食とは、学校、保育園における食事だけでなく、企業の社員食堂や病院などの食事も給食に含まれます。健康増進法の中で1回に100食以上または1日250食以上の給食を継続して提供する施設を「特定給食施設」とし、栄養管理の基準に従って、給食を実施しなければならないことが定められています。

給食を提供する施設における食育の推進は、利用者だけでなく利用者の家族や地域にも伝わります。

■到達目標

●一緒に食べる楽しみを知る

友人、知人、同僚等と共に食べることで、食への理解を深める取組を推進します。

●適正な体格を維持する給食の提供

栄養管理された給食を通して、適正な体格を維持する取組を推進します。

●食に関する情報を発信する

給食だより等を活用して情報を発信し、本人だけでなく、家庭へと広げる取組を推進します。

■第4期計画の重点的な視点

利用者に合わせて栄養管理された給食を提供する施設を増やす

給食を通して、家庭や地域の食育推進につなげる

■指標

	現状値	目標値
⑩利用者の体格の変化を把握している給食施設の増加	81.9%	増加
⑪適切な栄養管理（給与栄養目標量の設定）を行っている給食施設の増加	90.2%	増加

■ 各ライフステージの取組

ライフステージ	取組内容	主な取組	主管局
乳幼児期	教室や食堂等を利用し、共に給食を食べる機会を提供する	保育園・幼稚園等における給食	健康福祉局 こども未来局 区役所 教育委員会事務局 病院局
学童期 ・ 思春期		学校等における給食	
青年期 ・ 壮年期 ・ 高齢期	利用者の体格を把握し、それに基づいて適切な栄養管理がなされた給食を提供し、利用者の健康増進を図る	会社・寮における給食 社会福祉施設における給食 老人福祉施設等における給食	
その他	情報を発信する	病院等における給食	

★「給食から伝わる食育の推進」に関するキーワード

適正な体格とは

表 目標とする BMI の範囲

年齢（歳）	BMI
18～49	18.5～24.9
50～69	20.0～24.9
70 以上	21.5～24.9

（日本人の食事摂取基準 2015 年版より）

自分の適正体重を知って普段の食習慣と運動習慣を見直してみましょう。

適正な体格は、BMI（Body Mass Index）を参考にします。BMI は自分の体格を数値で表したもので、体重と身長から算出することができます。

$$\text{BMI} = \text{体重(kg)} \div (\text{身長(m)} \times \text{身長(m)})$$

BMI は年齢によって目標とする範囲が異なります。（表）

標準体重は BMI「22」で最も肥満に関連する病気になりにくい状態とされています。

$$\text{標準体重} = (\text{身長(m)} \times \text{身長(m)}) \times 22$$

乳幼児や学童は、母子健康手帳などで確認しましょう。

中学校給食がはじまります！！

いよいよ平成 29 年中に川崎市のすべての中学校で給食が始まります。もうすぐ大人になる中学生が、生涯にわたって健康的な生活を送るための「健康給食」を提供するとともに、学校や家庭、地域等で食育の輪を広げていきます。

(1) 中学校における「食育」の目標

中学生の食に関する現状・課題や、発達段階を踏まえ、給食を中心として、保健体育科や家庭科、特別活動等のさまざまな経験を通じて、家庭や地域社会等と連携しながら、以下の目標の達成を目指します。

- ①栄養や食事のとり方など、「食」に関する正しい知識の習得を目指します。
 - ②正しい知識を活用して、自ら食生活をコントロールしていく「食の自己管理」ができる人間を育てます。
 - ③「食」に関する指導等を通じて、地域への「愛着」と「理解」を深め、生産者等への「感謝」の心を育みます。
- ※市内産の農産物を中学校給食の統一献立で使用するなど、地産地消の取組を進めます。

(2) 中学校給食の目指す姿

本市の中学校給食では、以下の3点を重視して、さまざまな取組を進めていきます。

①とにかく「美味しい」中学校給食

【重点取組項目】

- 「国産食材」にこだわる「主要食材国産率 100%」
- 和風の天然だしなど、薄味だけどおいしい味付けの工夫

②自然と「健康」になる中学校給食

【重点取組項目】

- 年間を通した1食平均で「国産野菜 125g」が摂れる
- 米飯給食 90%以上、「和」の食生活が自然と身につく「健康給食」
- 適量が分かりやすい食器のデザイン（ご飯盛り付けラインの表示）

③みんなが「大好きな」中学校給食

【重点取組項目】

- 人気ランキングを定期的に募集して、献立に反映させる
- 中学生と保護者からレシピを募集して、優秀作品は給食献立に採用する



(5) 食育に関するWebサイト

食育の推進に全体に関わる情報

- 食育の推進 【農林水産省ホームページ】 <http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/>
- 食生活指針について 【厚生労働省ホームページ】
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000128503.html>
- 食育ガイド 【内閣府ホームページ】(国立国会図書館保存ページ)
<http://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/data/guide/>
- 健康日本21 (第2次) 【厚生労働省ホームページ】
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/kenkou/kenkounippon21.html

からだをつくる食育の推進に関する情報

- 「食事バランスガイド」について 【厚生労働省ホームページ】
<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou-syokuji.html>
- 妊産婦のための食生活指針 【厚生労働省ホームページ】
<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2006/02/h0201-3a.html>
- 授乳・離乳の支援ガイド 【厚生労働省ホームページ】
<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/03/s0314-17.html>
- スマートライフプロジェクト <http://www.smartlife.go.jp/>

わを大切にする食育の推進

- 知ってる? 日本の食料事情 【農林水産省ホームページ】 <http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/>
- 食品ロスの削減・食品廃棄物の発生抑制 【農林水産省ホームページ】
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/
- 農林漁業体験の推進 【農林水産省ホームページ】
http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/s_edufarm/index3.html
- 食文化 【農林水産省ホームページ】 <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/index.html>

災害にそなえる食育の推進

- 食中毒 【厚生労働省ホームページ】
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/index.html
- 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント 【厚生労働省ホームページ】
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point0709.pdf>
- これからママになるあなたへ 【厚生労働省ホームページ】
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/06.html>
- 知っておきたい食品の表示 (消費者向け) 【消費者庁ホームページ】
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syoku_hyou_all.pdf
- 早わかり食品表示ガイド (事業者向け) 【消費者庁ホームページ】
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/jas_1606_all.pdf

給食から伝わる食育の推進

- 健康増進法 【電子政府の総合窓口 (e-Gov)】
<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H14/H14HO103.html>

【平成29年3月アクセス確認】

7 ライフステージに応じた食育の重点目標

ライフステージ 取組の方向性	妊娠期	乳幼児期	学童期
		概ね 0 ～ 6 歳	概ね 7 ～ 12 歳
からだをつくる 食育の推進	●必要な栄養について理解し、バランスの良い食事をする	●早寝早起きや 1 日の食事のリズム等、基本的な生活習慣を身につける	●食に関する正しい ●食を選択する力を ●朝食を食べる
わを大切にする 食育の推進	●家族そろって食事をする		
	●食の循環を理解し、環境に配慮した食生活を実践する	●農業体験等を通して、食の循環を学び、感謝の気持ちを育む	
	●食文化を次世代へつなぐ ●和食を中心とした食生活を実践する	●家庭の味や地域の味、行事食を知る ●箸使いなどの作法を身につける	
	●食に関する活動を知り、		
災害に備える 食育の推進	●非常食を備蓄する		
	●食の安全・安心に関する		
給食から伝わる 食育の推進	●利用者の健康に配慮した		
	●給食を通して食に関する		

思春期	青年期	壮年期	高齢期
概ね13～19歳	概ね20～39歳	概ね40～64歳	概ね65歳以上
知識を身につける つける	●野菜料理をもう 1皿食べ、食事の バランスを良くす る	●減塩をところが け、よく噛んで食 べ、生活習慣病を 予防する	●バランスの良い 食事をし、低栄養 を予防する
●家族、友人、同僚等と一緒に食事をする			●家族、友人、地域 の人等と一緒に食 事をする
●食の循環を理解し、環境に配慮した食生活を実践する			
●家庭や地域で引き継がれてきた食文化を大切にする ●食文化を次世代へつなぐ			●食文化を次世代 へつなぐ
参加する			
知識を身につける			
食事を提供する			
情報を発信する			

8 目標達成に向けた評価指標一覧

指標	現状値※	目標値
からだをつくる食育の推進		
①主食・主菜・副菜を1日2回以上そろえて食べる若い世代（20～30歳代）の割合の増加	57.9%	70%以上
②野菜摂取が1日3皿以下の市民の割合の減少	70.9%	減少
③朝食を毎日食べる子どもの割合の増加	小学校5年生 95.5% 中学校2年生 90.9%	増加
わを大切にする食育の推進		
④毎日1回以上家族や友人・知人等と一緒に食事をする市民の割合の増加	58.5%	増加
⑤大人と一緒に食事をする3歳児の割合の増加	81.7%	増加
⑥地域で食に関する活動に参加する市民の割合の増加	33.6%	40%以上
⑦食生活改善推進員の養成数の増加	3,944人	4,250人
災害に備える食育の推進		
⑧食品を備蓄している市民の増加	62.9%	増加
⑨食品を備蓄している給食施設の増加	86.5%	増加
給食から伝わる食育の推進		
⑩利用者の体格の変化を把握している給食施設の増加	81.9%	増加
⑪適切な栄養管理（給与栄養目標量の設定）を行っている給食施設の増加	90.2%	増加

※出典 平成27年川崎市食育の現状と意識に関する調査（指標①、②、④、⑥、⑧）
 平成27年度市立小中学校学習状況調査（指標③）
 平成28年10月3歳児健康診査結果（指標⑤）
 平成27年度栄養管理報告書集計結果（給与栄養目標量を設定している施設）（指標⑨、⑪）
 平成27年度肥満並びにやせに該当する者の割合に関する調査（指標⑩）
 健康福祉局保健所健康増進課調べ（指標⑦）