

第3 第4次福岡市食育推進計画の目指す姿

1 基本理念

家庭、地域、学校、職場などとの連携のもと、子どもから高齢者までのすべての市民が食に関する適切な判断力を養い、心身の健康増進を図るとともに、福岡の豊かな農林水産物の活用を通し、食の大切さへの理解を深めることにより、豊かな人間性を育むこと、並びに、食育の推進を通して、持続可能な社会の実現に寄与することを目指します。

2 基本目標

(Ⅰ)食を通じた健康づくりをすすめましょう

「人生100年時代」に向けて、生活習慣病の予防や健康寿命の延伸につながる食育を推進します。



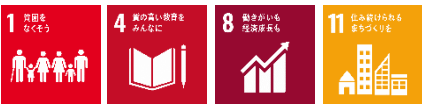
(Ⅱ)ふくおかでとれる食材を日々の食事に活かしましょう

福岡の食材を通じ、食に関する関心と理解を深め、食べものや生産者への感謝の気持ちを大切にする市民を増やすための食育を推進します。



(Ⅲ)食を楽しみ、ふくおかの食文化を伝えましょう

豊かな人間性を育み、福岡の郷土の伝統や文化のよさを継承・発展させるために、家族や仲間と食を楽しみ、時代に応じた食文化を伝える市民を増やすための食育を推進します。



(Ⅳ)環境に優しい食生活を送りましょう

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。環境と調和のとれた食料生産とその消費に配慮した食生活を送る市民を増やすための食育を推進します。



3 取組の視点

1

ライフステージに
応じた食育の推進

食育は乳幼児から高齢者まで、全ての人に関わりますが、課題や推進における役割は世代によって違います。生涯にわたって大切な心と体を育み、質の高い生活を送るため、それぞれのライフステージで大切にしたい食育の取組を推進します。

2

一人ひとりの実践に
つながる訴求力ある
情報発信と
環境づくり

若い世代等、健康や食に関して無関心な層も含め、意識せずとも健康につながる食生活の普及に向けて、多様な主体が連携して、訴求力ある啓発の実践や健康な食事への接点拡大などに取り組み、適切な栄養・食生活やそのための食事を支える食環境の持続可能性を高めていく取組を推進します。

3

新たな日常やデジタル化に
対応した食育の推進

新型コロナウイルス感染症の流行は、世界規模に拡大し、その影響は人々の生命や生活のみならず、行動・意識・価値観にまで波及しました。テレワークの導入促進や不要不急の外出を控えることなどにより在宅時間が増加するとともに、こうした「新しい日常」は、家族と過ごす時間が増えることで、家庭における食を見つめ直す契機ともなっています。

「新しい生活様式」「新しい日常」の中でも食育が多くの人々による主体的な運動となるため、感染症対策に留意した上で食を通じたコミュニケーションを図る方法を普及啓発すると共に、ICTや社会のデジタル化の進展を踏まえ、デジタルツールやインターネットも積極的に活用した、効果的な情報発信の取組を推進します。



4 目標ごとの目指す姿

(I)食を通じた健康づくりをすすめましょう

「食」は生命を維持し、子どもたちが健やかに成長し、また、人々が健康で幸福な生活を送るために欠かせない営みです。

社会における高齢化の進行の中で、健康寿命の延伸や生活習慣病の予防が課題であり、栄養バランスに配慮した食生活の重要性は増しています。

市民一人ひとりが生活習慣病の発症・重症化の予防や改善に向けて、健全な食生活を実践できるように支援するとともに健康寿命の延伸につながる減塩等の推進やメタボリックシンドローム、肥満・やせ、低栄養の予防や改善など、食育を推進していくことが重要です。

目指す姿	推進したいこと
充実した朝食を毎日食べている	<ul style="list-style-type: none">・朝食を食べる・主食・主菜・副菜が揃った朝食を食べる
バランスのよい食事をとっている	<ul style="list-style-type: none">・主食・主菜・副菜が揃った食事をとる・バランスのよいお弁当や外食が提供される
生活習慣病の予防や改善のために、食生活に気をつけ実践している	<ul style="list-style-type: none">・適正体重を知り、肥満ややせに気をつける・定期的に健診を受ける・個人にあった食事や運動の指導が受けられる場が提供される・ライフステージに応じた課題を知り、取組を実践する・エネルギー量や食塩使用量に配慮された外食や惣菜が提供される
食塩の取り過ぎに気をつけ実践している	<ul style="list-style-type: none">・減塩を心がけ、実践する・食塩含有量の多い食品を知る・外食や惣菜に食塩相当量が表示される
よく噛んで、ゆっくり食べている	<ul style="list-style-type: none">・歯と口のケアを実践する・よく噛んで、ゆっくり食べることのメリットを知る・左右両側で均等に噛む・よく噛んで食べるための調理方法などを知る・食べものによる窒息事故について知る
食の安全に関する正しい知識を持ち、実践している	<ul style="list-style-type: none">・食の安全に関する正しい知識を身につける・食品の表示をよく確認する・科学的根拠に基づく情報が提供される・食品関係事業者による食の安全が担保される

(Ⅱ)ふくおかでとれる食材を日々の食事に活かしましょう

私たちの食べものは、生産、加工、流通と、多くの人々の様々な活動に支えられています。市民の多くは「食」との関係が消費のみに留まる「消費者」ですが、生産者と交流することや農林漁業の体験をすることで、自然の恩恵や生産者等への感謝の念や食への理解を高めるなどの効果が期待されています。

福岡は、その豊かな自然の恵みにより、農産物や魚介類、またそれらを活かした加工品も多数あります。福岡産の食べものを知り、積極的に利用することは、農林漁業の活性化や食料需給の状況への理解を深め、持続可能な社会を実現していくことにつながります。

目指す姿	推進したいこと
福岡産のものを積極的に利用している	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭の食事で福岡産の農水産物を積極的に利用する ・給食や飲食店等で福岡産の農水産物を積極的に利用する ・福岡産農水産物を入手する機会が増える
福岡市の農林水産業に対する理解を深める	<ul style="list-style-type: none"> ・福岡市の農林水産業について知る ・農林漁業体験の場を提供する ・様々なコミュニティにおいて農林漁業体験を取り入れている

(Ⅲ)食を楽しみ、ふくおかの食文化を伝えましょう

核家族化やひとり親世帯、高齢者の一人暮らしなど様々な家庭環境や生活の多様化により、誰かと一緒に食べる「共食」の機会が減っています。

家族だけではなく友人や同僚、ご近所の方などと、会話を楽しみながらゆっくり食べる食事は、食の楽しさを実感し、心と体を元気にしてくれます。また、あいさつや食べ方といった食や生活に関する基礎を習得する機会になるとともに、博多雑煮やがめ煮、あちゃら漬けといった地域や家庭で受け継がれてきた料理や味を伝承していくことにつながります。

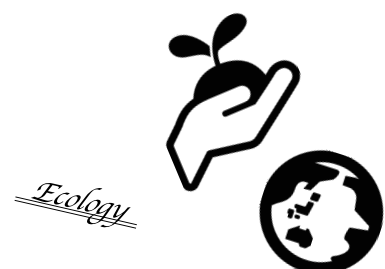
目指す姿	推進したいこと
家族や仲間と楽しく食事をしている	<ul style="list-style-type: none"> ・家族で食卓を囲む機会を増やす ・地域や職場の人と一緒に食事をする機会に参加する ・共食の場の提供が増える
郷土料理や行事食を取り入れ、次世代に伝えている	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭で郷土料理や行事食を取り入れる ・給食や飲食店等で郷土料理や行事食が提供される ・郷土料理や行事食について学ぶ場が提供される ・次の世代へ郷土料理や行事食を伝える
食事の基本的マナーが身についている	<ul style="list-style-type: none"> ・「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をする ・給食を通じて、正しいマナーを身につける ・家庭において正しいマナーが実践され、伝えられる ・次の世代へ正しいマナーを伝えられる

(IV)環境に優しい食生活を送りましょう

私たちの食生活は、自然の恩恵の上に成り立っています。

食料の生産から消費に至る食の循環が環境に与える影響を知り、食べものを大切にするという考え方の普及や、「もったいない」という精神で、食べものを無駄にせず食品ロスの削減に取り組むことは、環境と調和のとれた持続可能な食を支えることにつながります。

目指す姿	推進したいこと
環境に配慮した食生活を送っている	<ul style="list-style-type: none">・ 輸送距離が短い食品を選ぶ・ 過剰包装ではなくゴミが少ない食品を選ぶ・ すぐに使う予定の食材はお店の食品棚の手前から取る「てまえどり」の実践・ <u>グリーン購入</u>の実践
食品ロスについて認識し、削減に取り組んでいる	<ul style="list-style-type: none">・ 安易に食べものを捨てない・ 買い物の前に在庫を確認する・ 作り過ぎない、飲食店で注文し過ぎない・ 残さず食べる・ 小分け商品やばら売りなど、適量購入の場が増える・ 計画的な買い物をする・ 食材を使い切る



5 ライフステージに応じた目指す姿

食育の推進にあたっては、市民一人ひとりが自分のライフステージに応じた課題を認識し、取組を進めることが重要です。

(1) 妊娠期・授乳期

妊娠中の食事は出産や授乳に向けた体づくりの土台になり、産後の健康にも影響を及ぼします。また、産後は出産後の体の回復という面で気を配る必要があります。

赤ちゃんにとっては、お母さんの食事がお腹にいる間や授乳を通して発育のために大切な役割を果たします。

赤ちゃんを家族に迎えるにあたって、妊婦だけでなく子育てに関わる家族全体で食事を見つめ直し、保護者自身と赤ちゃんの健康について考える欠かせない時期です。



(2) 乳幼児期(0歳～就学前)

心身ともに一生で最も発育・発達が著しく、味覚や食べる機能の発達、規則正しい生活リズムはこの時期につくられるため、家庭での食事は大きな役割を果たします。また、授乳や離乳食、幼児期の様々な食体験は親子のきずなを育み、子どもの健やかな心身の成長を促します。

保育所や幼稚園等では、生活と遊びを通じ、子どもが自ら意欲をもって食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、友達等と食事を楽しみ合う子どもに成長していくことが期待されます。

周囲の大人にはその環境を整えることが求められます。

(3) 学齢期(概ね6～11歳)

幼児期からの望ましい食習慣や生活習慣をしっかりと確立し、家庭の食事や学校給食を通して身体の成長と食事の関係について学び、食に関する知識を広げ、興味や関心を高めていく時期です。

成長に伴い、自分自身で食事を選択したり判断する機会が増え、自分に合った食生活を選ぶ力を育てることが大切になってきます。

家庭での料理づくりや家事の手伝い、家族や友達との共食、作物の栽培など、食を通じたコミュニケーションの体験は豊かな感性を養います。

また、家庭や学校、地域において四季折々の行事や伝統的な食文化などを体験することが、食とそれを取りまく環境に関心を持ち、食べものを大切にする心を育むことにつながります。

(4) 思春期(概ね12～18歳)

自分自身で自らの食生活について考えはじめ、食事の選択、判断などの自己裁量により、望ましい生活習慣・食習慣を実践していく時期です。

夜遅くまで勉強をしたり、携帯電話やスマートフォン、ゲームなどに夢中になり、就寝時間が遅くなるなど、生活リズムが乱れやすくなります。また、肥満ややせといった健康に影響を及ぼすような健康課題も見られる時期です。

健康について自ら考え、情報を読み解く力を養い、自分に合った食習慣や健康の管理を実践することが大切です。



(5)青年期(概ね19～39歳)

気力・体力ともに充実した世代で、進学や就職、結婚、出産、子育てなどにより、生活が大きく変化し、ストレスも多く生活リズムが不規則になりやすい時期です。

自分の健康状態を知るとともに、健康を保持増進するための情報を得て、食に関し自分に合った正しい選択や判断する力を身につけることが大切です。

また、次世代を育てる食育の担い手であることを認識して、望ましい生活習慣・食習慣について、自分自身が実践するとともに、子どもたちが実践できるよう育てることも大切です。

(6)成人期(概ね40～64歳)

仕事でも家庭でも忙しく、自分の健康に関心を持ちにくい時期でもありますが、身体機能が徐々に衰える次のライフステージを健康に過ごすためにも、望ましい食習慣や生活習慣を確立することが大切です。

また、家庭や職場、地域において、食育推進の中心的な役割を担い、食に関する豊かな知識や経験を、次世代に伝えていくことが重要です。

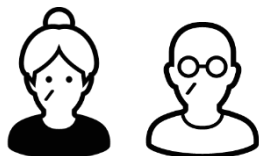


(7)高齢期(概ね65歳以上)

高齢期になると、以前と比べ「食べる量が減った」「味を感じにくくなった」「食事の準備がしにくくなった」など、食生活における様々な変化が起こります。そしてその変化は個人によって大きく異なります。

高齢期は、日々の生活の質を向上させ、健康寿命を延伸するために、個々の特性に応じながら、「低栄養をはじめとするフレイル予防」や「口腔機能の低下予防」などに努めます。また、高齢者の周囲にいる人たちも、その特性を理解し、支援することが必要です。

一方、自分の経験や知識を積極的に次世代に伝える役割も期待されます。世代を超えた交流を通して、食事のマナーや行事食について伝承してだけでなく、自分自身が食を楽しむ機会とするなど、食を通じた豊かな生活の実現を目指します。



6 具体的な目標値

食育を市民運動として推進するためには、地域、学校、職場、行政など、多くの関係者の理解の下、共通の目標を掲げ、その達成を目指して連携して取り組むことが有効です。また、その成果や達成度を客観的で具体的な目標値により把握できるようにすることで、より効果的で実効性のある施策の展開につながります。

第4次計画では、本市の現状や課題を踏まえながら、4つの基本目標に基づく目指す姿について、定量的な目標値を設定し、その達成に向けた取組を推進していくこととします。

一方、食育は日常生活の中で繰り返し行われるものであり、定量的な目標値の設定が馴染まないものもあります。その場合は、取組状況の把握などを通して、今後の施策につなげていくこととします（目指す姿の「家族や仲間と楽しく食事をしている」「食事の基本的マナーが身についている」）。

食育に関心を持っている市民の割合

市民全体

食育を市民運動として推進し、成果をあげるためには、市民一人ひとりが自ら実践を心がけることが必要です。そのためには、まず多くの市民に関心を持ってもらうことが欠かせないため、4つの基本目標の共通事項として、引き続き、目標値に設定しました。

目標値

令和8年度までに **90%**以上（令和2年度/72.2%）

朝食を欠食する市民の割合

小中学生

朝食を毎日食べることは、栄養バランスに配慮した食生活や基本的な生活習慣を身に付ける観点から非常に重要であるため、引き続き、小中学生の朝食欠食をなくすことを目標とします。

目標値

令和8年度までに **0%**
(令和元年度/小学生 6.6%中学生 7.9%)

20～30歳代

20歳代及び30歳代の若い世代は、朝食欠食の割合が依然として高く、加えて次世代に食育をつなぐ大切な担い手でもあるため、引き続き、若い世代の朝食欠食を減らすことを目標とします。

目標値

令和8年度までに **18%**以下
(令和2年度/26.8%)

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日に2回以上ほぼ毎日食べている市民の割合

市民全体

生涯にわたって心身の健康を確保しながら、健全な食生活を実践するためには、市民一人ひとりが栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要です。このため、市民にとっても分かりやすく、食事全体における栄養バランスを表している「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」を栄養バランスに配慮した食事の目安とし、そのような食生活を実践する市民を増やすことを引き続き目標とします。

20～30 歳代

生涯にわたって健全な心身を培うためには、若いときから健全な食生活を実践することが必要なことから、引き続き、栄養バランスに配慮した食生活を実践する20歳代及び30歳代の若い世代を増やすことを目標とします。

高齢者

高齢期では低栄養予防のために野菜（副菜）だけでなく肉や魚などの主菜もきちんととることが必要であることから、高齢者（70歳以上）についても目標値を設定しました。

目標値

令和8年度までに

55%以上

(令和2年度/43.1%)

目標値

令和8年度までに

38%以上

(令和2年度/29%)

目標値

令和8年度までに

10%以下

(令和2年度/19%)

生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから食生活に気をつけて実践している市民の割合

市民全体

生活習慣病の予防や改善には、日頃から望ましい食生活を意識し、実践することが重要です。しかし、エネルギーや食塩の過剰摂取等に代表されるような栄養素等の偏り、朝食欠食等の食習慣の乱れ、それに起因する肥満、やせ、低栄養等生活習慣病につながる課題は、いまだ改善するまでに至っていません。

第3次計画に引き続き、生活習慣病の予防や改善のために、以下のような項目について、日常から望ましい食生活をどの程度実践しているかを具体的な目標値として設定しました。

- ・ 食べ過ぎないようにしている（エネルギーを調整している）
- ・ 塩分を取り過ぎないようにしている（減塩をしている）
- ・ 脂肪（あぶら）分の量と質を調整している
- ・ 甘いもの（糖分）を取り過ぎないようにしている
- ・ 野菜をたくさん食べるようにしている

以上の食行動のうち3項目以上について「いつもしている」「時々している」場合を、「ふだんから実践している」と定義しました。



30～40 歳代

早い時期からの健全な食生活の実践をすすめるために、30～40 歳代についても目標を設定しました。

目標値

令和8年度までに **77%**以上
(令和2年度/72.2%)

目標値

令和8年度までに **70%**以上
(令和2年度/66.1%)

食塩を取り過ぎないように気をつけ、実践している市民の割合

市民全体

食塩の取り過ぎは、高血圧、脳卒中、腎臓病、胃がん、骨粗鬆症などの疾患のリスクとなるため、減塩に対する取組が重要です。減塩を推進するためには、個人の取組だけでなく、食品中の食塩の低減に取り組む食品企業の増加や、外食や惣菜などへの栄養成分の量（食塩相当量含む）や熱量の表示など、食環境の整備も必要です。

市民と食品関連事業者が一体となって取組をすすめるために、引き続き、生活習慣病の予防の取組の中から、減塩に関して具体的な目標値を設定しました。



目標値

令和8年度までに **70%**以上 (令和2年度/64.2%)

よく噛んで、ゆっくり食べる市民の割合

市民全体

市民が健やかで豊かな生活を送るには、口腔機能が十分に発達し、維持されることが重要です。健康寿命延伸のために噛み方や食べる速さにも着目し、口腔の健康や口腔機能の獲得・維持・向上と関連させた食育が重要となっています。

第4次計画では、「ゆっくり食べる」ことにも着目しながら、目標値を設定しました。



目標値

令和8年度までに **55%** 以上

食の安全に関する正しい知識を持ち、実践している市民の割合

市民全体

健全な食生活の実現に当たっては、食品の選び方や適切な調理・保管の方法等について基礎的な知識を持ち、その知識を踏まえて行動していくことが重要であるため、引き続き、食品の安全性に関する正しい知識を持ち、実践している市民を増やすことを目標とします。

なお、目標値の設定にあたっては、以下のような安全安心な食生活を送るための項目のうち、4項目以上について「いつもしている」「時々している」場合を、「実践している」と定義しました。

- ・食品を買うときや食べるときに「消費期限」など容器包装に記載されている表示を確認する
- ・食品に表示されている「保存方法」や「使用方法」などを守る
- ・生肉や生魚を扱う包丁、まな板、トング、箸などの器具は、専用のものを使うか、他の調理に使用する場合にはしっかり洗う
- ・生肉、生魚、生卵をさわった後は、しっかり手を洗う
- ・料理は、長時間、室温で放置しない
- ・生の状態（生食用として販売されているものは除く）や加熱が不十分な状態で肉を食べない
- ・食事の前にしっかり手を洗う



目標値

令和8年度までに **95%** 以上（令和2年度／94.0%）

学校給食への市内産農産物(野菜)利用割合

＼給食全体／

学校給食に市内産の農畜産物・水産物を利用することは、地産地消を進めるだけでなく、児童・生徒や保護者、学校給食関係者が地元で生産される食材を知ることになり、生産者や自然の恵みに対する感謝の念を育むことにつながります。

第4次計画における目標値の設定にあたっては、利用割合の算出方法について見直しを行いました。野菜については、第3次計画においては品目を市内の主な生産物で学校給食に使用される主要14品目に絞っていましたが、市内での生産量が変化した品目もあるため、品目を見直し、主要18品目の重量ベースでの利用割合を目標値と設定しました。

また、市内産農畜産物及び水産物の加工品については、学校給食用の加工品の開発や6次産業化が進み給食で安定的に利用されておりますが、今後も引き続き、給食への加工品利用に積極的に努めていきます。



＼目標値／

令和8年度までに **32.4%**以上 (令和2年度/24.5%)

うまかもん認定店における市内産農林水産物の使用が増えた認定店の割合

＼認定店全体／

第3次計画において、「ふくおかさん家のうまかもん」(=福岡市内産農林水産物及びその加工食品)を優先利用する店舗は着実に伸び、市のホームページで認定店を紹介するなど、消費者への情報発信を行ってきました。

第4次計画では、「ふくおかさん家のうまかもん」や認定店に関する情報発信に取り組み、認定店における市内産農林水産物の利用拡大を図るため、新たに具体的な目標として設定しました。



＼目標値／

令和8年度までに **90%**以上 (令和2年度/19.0%)

福岡市の農林水産業を守り育てていくべきだと思う市民の割合

＼市民全体／

私たちの食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや、食に関わる人々の様々な活動によって支えられていることについて市民の理解を深めるため、目標値として設定しました。



＼目標値／

令和8年度までに **85%**以上 (令和2年度/73.7%)

ふだんの食事に行事食や郷土料理を取り入れている市民の割合

＼市民全体／

核家族化の進展や地域のつながりの希薄化、食の多様化などにより、地域や家庭で受け継がれてきた行事食や郷土料理の継承は徐々に失われつつあります。地域の行事と結びついた行事食や福岡の豊かな食材を用いた郷土料理など、先人から受け継がれてきた食文化を次世代に伝えるために、引き続き、目標値として設定しました。



＼目標値／

令和8年度までに **66%**以上 (令和2年度/62.2%)

食品ロスを削減するために何らかの取組を行っている市民の割合

＼市民全体／

まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスは、国全体で年間 600 万トン（平成 30 年度推計）発生しています。

SDGs（持続可能な開発目標）のひとつに、「持続可能な生産消費形態を確保する」ことが掲げられ、「2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」ことがターゲットとなるなど、食品ロス削減は国際的にも重要な課題であり、市民一人ひとりが食品ロスの現状やその削減の必要性について認識を深め、自ら主体的に取り組むことが不可欠です。

第 3 次計画の目標である「食品ロスを軽減するために何らかの取組を行っている市民の割合」は目標値を達成しましたが、「削減」という言葉を用いて、更なる取組を行うこととします。

なお、目標値の設定にあたっては、「食品ロス」という問題がある程度以上知っていて、かつ以下のような取組を実践している場合と定義しました。

- ・小分け食品、少量パック商品、バラ売りなど食べきれぬ量を購入する
- ・冷凍保存を活用する
- ・料理を作り過ぎない
- ・飲食店等で注文し過ぎない
- ・日頃から冷蔵庫などの食材の種類・量・期限表示を確認する
- ・残さず食べる
- ・「賞味期限」を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する
- ・計画的な買い物をする
- ・食材を使い切る



＼目標値／

令和 8 年度までに **95%** 以上（令和 2 年度／91.9%）

＼具体的な目標値一覧／

目指す姿		
具体的な目標値	策定時 (R2年度)	目標値 (R8年度)
【共通】食育に関心を持っている		
①食育に関心を持っている市民の割合	72.2%	90%以上
充実した朝食を毎日食べている		
②朝食を欠食する市民の割合(小学生)	6.6%(※1)	0%
③朝食を欠食する市民の割合(中学生)	7.9%(※1)	0%
④朝食を欠食する市民の割合(20～30歳代)	26.8%	18%以下
バランスのよい食事をとっている		
⑤主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている市民の割合	43.1%	55%以上
⑥主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている市民の割合(20～30歳代)	29.0%	38%以上
⑦主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上食べるのが週に3日以下の市民の割合(70歳以上)	19.0%	10%以下
生活習慣病の予防や改善のために、食生活に気をつけ、実践している		
⑧生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから食生活に気をつけ、実践している市民の割合	72.2%	77%以上
⑨生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから食生活に気をつけ、実践している市民の割合(30～40歳代)	66.1%	70%以上
食塩の取り過ぎに気をつけ、実践している		
⑩食塩を取り過ぎないように気をつけ、実践している市民の割合	64.2%	70%以上
よく噛んで、ゆっくり食べている		
⑪よく噛んで、ゆっくり食べる市民の割合	54.4%(参考値※2)	55%以上
食の安全に関する正しい知識を持ち、実践している		
⑫食の安全に関する正しい知識を持ち、実践している市民の割合	94.0%	95%以上
福岡産のものを積極的に利用している		
⑬学校給食への市内産農産物(野菜)利用割合	24.5%	32.4%以上
⑭うまかもん認定店における市内産農林水産物の使用が増えた認定店の割合	19.0%	90%以上
福岡市の農林水産業に対する理解を深める		
⑮福岡市の農林水産業を守り育てていくべきだと思う市民の割合	73.7%	85%以上
行事食や郷土料理を取り入れ、次世代に伝えている		
⑯ふだんの食事に行事食や郷土料理を取り入れている市民の割合	62.2%	66%以上
環境に配慮した食生活を送っている		
⑰食品ロスを削減するために何らかの取組を行っている市民の割合	91.9%(参考値※3)	95%以上

※1 令和元年度

※2 よく噛んで食べる市民の割合

※3 食品ロスを軽減するために何らかの取組を行っている市民の割合