

大阪の食をめぐる現状と課題

健康分野

(栄養・食生活)

大阪府は、がんや心疾患などの生活習慣病による死亡率が壮・中年期（壮年期25～44歳、中年期45～64歳）で高くなっています。これらの疾患は、日ごろの食生活と関連が深く、特に野菜や果物の摂取量との関連が明らかになっています。

大阪府民は、全国平均に比べて野菜の摂取量が少なく、特に子どもで摂取量が少なくなっています。

朝食欠食率は、20歳代男性や15～19歳女性など若年世代で全国平均より高くなっています。

摂取エネルギーに占める脂肪の割合は、全国平均より高くなっています。食塩摂取量については全国平均より少なくなっていますが、目標の10gを上回っています。

昼食外食率は、20～50歳代男性が全国平均より高く、これらの年代の6割が外食または中食で昼食をとっています。

このような現状を踏まえ、野菜摂取量を増やし、朝食欠食率ゼロを目指して、子どもの頃から健康的な生活習慣を身に付け、がんや心疾患などの生活習慣病を予防するための取組と、個人の健康づくりを支援する食環境の整備に取り組んでいます。

野菜バリバリ朝食モリモリ食育推進プロジェクト

食の環境づくり推進事業

(詳細は 「 - 2重点的に取り組む分野別施策」参照)

(歯と口の健康づくり)

小学校6年生までに、47.1%の児童がう蝕（むし歯）になっています。

(食の安全・安心)

食に関する情報が氾濫し、正しい情報の選択が困難となっています。

食の安全性に関わる事象の発生により、食に対する不安や関心が高まっています。

(1) 「健康おおさか21」の推進と栄養・食生活分野の目標

大阪府では昭和40年代から平均寿命の伸びが鈍化し、平成12年の平均寿命は全都道府県中、男性が43位(76.97年)、女性が46位(84.01年)であり、特に中高年の死亡率が高い状況です。その原因として、特に悪性新生物(がん等)、虚血性心疾患に代表される心疾患など生活習慣病による死亡率が高いことがあげられます。

このような状況を改善するために、平成13年8月、府民一人ひとりが主体的に健康づくりに取り組むための21世紀における府民の健康づくり運動の大阪府計画として「健康おおさか21」を策定しました。(<http://www.pref.osaka.jp/chiiki/kenkou/21/>)

「健康おおさか21」策定当時における年齢区別の死亡率をみると、男性では40歳まで、女性では30歳まで、全国平均より低い状況にあるにも関わらず、これ以降の年代では全国平均を上回っています。また、40～64歳は悪性新生物による死亡率が全国平均を大きく上回っています。

「健康おおさか21」では府民の健康に大きな影響を与えている生活習慣について、重点的に取り組む7つの分野として、「栄養・食生活の改善」、「運動・身体活動の習慣化」、「休養・こころの健康づくり」、「たばこ対策の推進」、「健康診査・事後指導の充実」、「歯の健康づくり」、「アルコール対策」を設定しています。

栄養・食生活は、生活習慣病との関連が深く、野菜と果物の摂取が多いほど生活習慣病の発症リスクが低減することなどが明らかになっています。

大阪府では「健康おおさか21」において、栄養・食生活分野については、表(P.6)のように目標を設定し、取組を推進しています。中間評価(2005年度)では食塩摂取量、カルシウムに富む食品の摂取量、脂肪エネルギー比率などの項目は改善しましたが目標達成には至っていません。今後さらに取組が必要です。

〔健康おおさか21目標値〕

目標値	2001年度 (策定時)	2005年度 (中間評価)	2010年度 (目標値)
朝食を欠食する人の減少(小学生)	22.3%		0%
(20歳代男性)	44.7%	48.5%	15%以下
(30歳代男性)	37.0%	29.6%	15%以下
1日当たりの食塩摂取量の減少(成人)	11.6g	10.7g	10g未満
1日当たりの野菜摂取量増加(成人)	253g	244g	350g
カルシウムに富む食品の1日当たりの摂取量の増加(成人)			
牛乳・乳製品	106g	151g	130g以上
豆 類	62g	79g	100g以上
緑黄色野菜	81g	101g	120g以上
脂肪エネルギー比率の減少 (20～40歳代)	27.9%	27.4%	25%以下
健康づくり協力店「うちのお店も健康 づくり応援団」の増加	3,500店	2004年度 6,533店	2005年度 10,000店

(2) 大阪府民の栄養状況(平成15年国民健康・栄養調査結果)

国民健康・栄養調査は、健康増進法(平成14年法律第103号)に基づき、国民の身体の状況、栄養摂取量及び生活習慣の状況を明らかにし、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料を得ることを目的として、毎年国が実施しているものです。

平成15年国民健康・栄養調査のうち大阪市を除く大阪府内の1歳以上の方の調査結果については以下のとおりです。

- 脂肪と塩分の摂取量は改善傾向 -

摂取エネルギー量はほぼ平均所要量を満たしていますが、栄養素別に見ると鉄、カルシウムの摂取量が全体的に少なくなっています(図1)。

摂取エネルギーに占める脂肪の割合は25.7%で、平成10年と比較すると改善傾向にあります(図2)。

1日当たりの食塩摂取量は10.3gで、平成10年と比較して改善傾向にあります(図3)。



図1 平均栄養所要量と栄養素等摂取量の比較(平均栄養所要量 = 100)

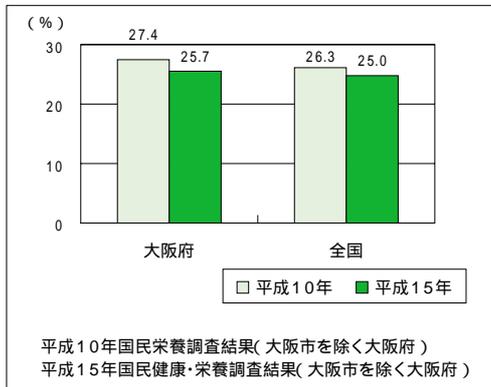


図2 摂取エネルギーに占める脂肪の割合

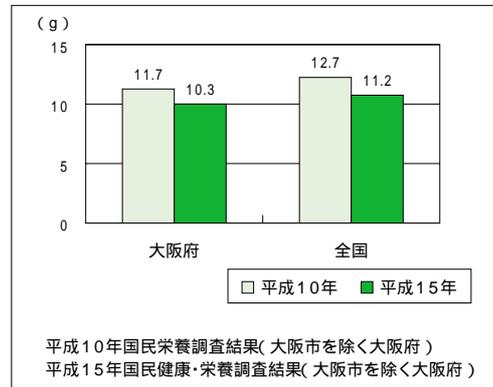


図3 食塩摂取量

- 大阪府民は野菜不足 -

食品群別摂取量では野菜摂取量が217g(平成14年233g、平成16年214g)と全国平均より少なく(図4)、平成10年の摂取量よりも少ない状況です。

性年齢階級別では7～14歳男性で196g、7～14歳女性で202gと同年代の全国平均よりも少なく、目標量の3分の2の摂取となっています(図5)。

年齢階級別にみると最も摂取量が多い

60歳代においても男性284g、女性270gと目標の350gに達していません。生活習慣病の予防・改善のために、全ての年代において野菜の摂取量を増やすための取組が必要です。

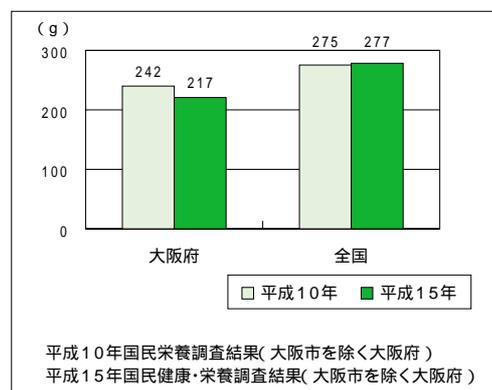


図4 野菜摂取量の推移

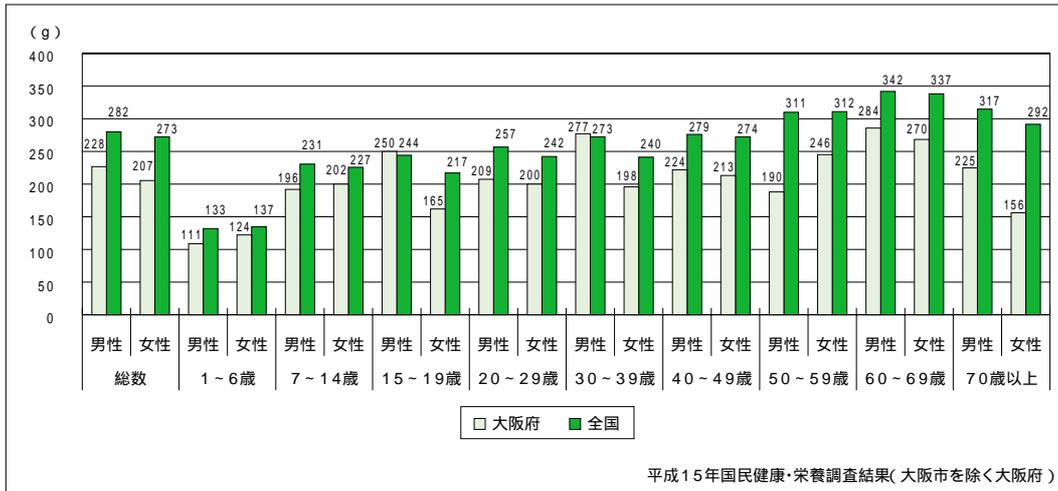


図5 性年齢階級別野菜摂取量

- 若い世代で多い朝食欠食 -

朝食欠食率は20歳代男性で最も高く45.8%（全国29.5%）、およそ2人に1人が朝ごはんを食べていない状況です。また15～19歳女性も30.0%（全国17.2%）と全国平均に比べて高く、若年世代で欠食率が高くなっています（図6）。

朝食欠食率

国民健康・栄養調査での「欠食」は次の3つの場合の合計である。何も食べない（食事をしなかった場合） 菓子、果物、乳製品、嗜好飲料などの食品のみ食べた場合 錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラル、栄養ドリンク剤のみの場合

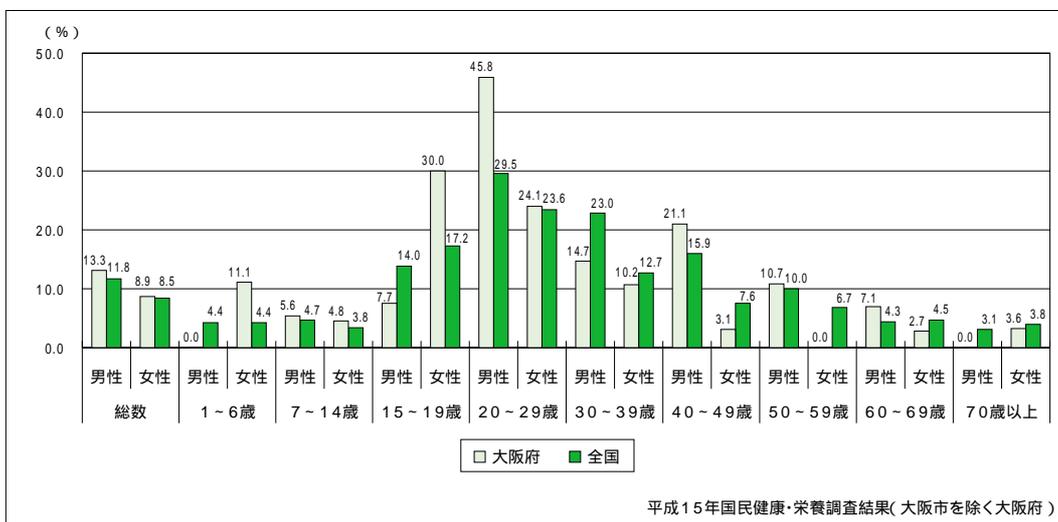


図6 朝食欠食率

- 大阪府民の外出食の利用状況 -

昼食外出率は男性20歳代～50歳代のいずれも全国平均よりも高く、これらの年代の約6割が外出食または中食で昼食をとっています（図7）。

生活習慣病を予防するための食の環境整備として、今後も引き続き外出食や中食のより一層のヘルシー化が必要です。

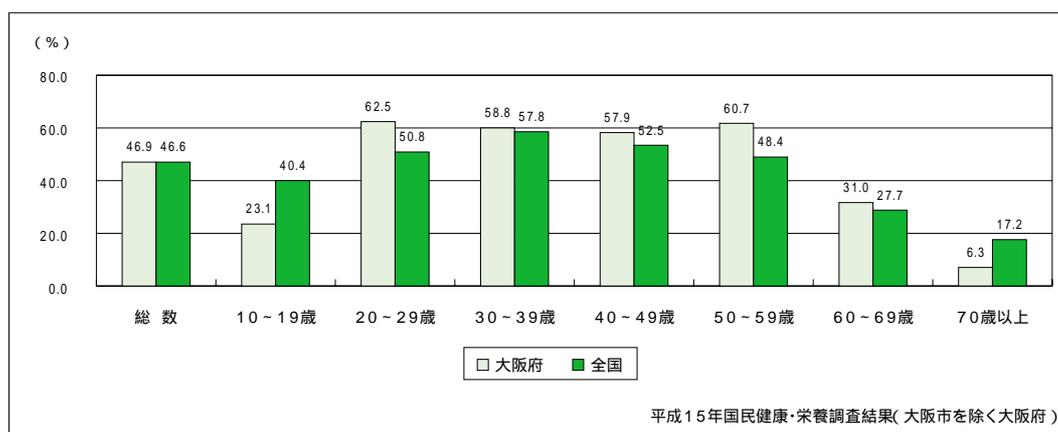


図7 昼食における外出食率【調理済み食含む】(男性)

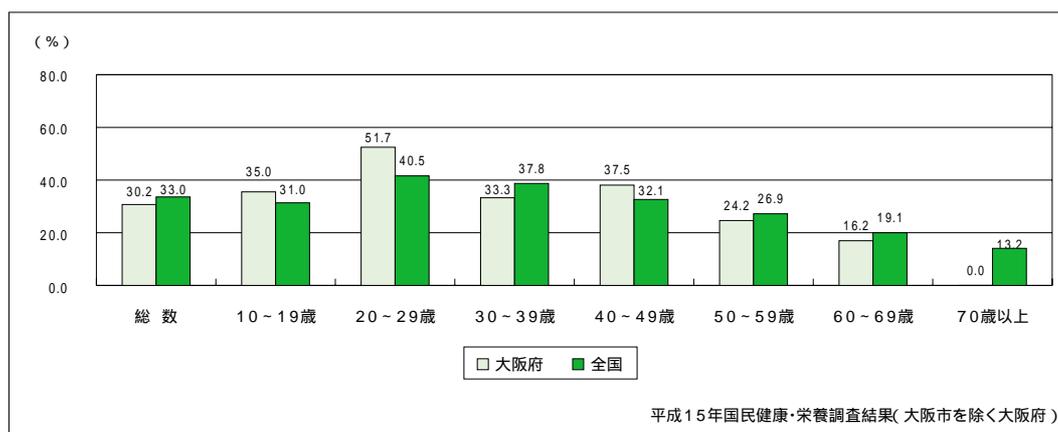


図8 昼食における外出食率【調理済み食含む】(女性)

(3) 歯と口の現状

(社)大阪府学校歯科医会が大阪府教育委員会及び市町村教育委員会の協力を得て実施した「平成17年小学校6学年児童口腔状態報告」によると、小学校6年生まででう蝕(むし歯)になったことがある児童の割合は47.1%、歯肉について定期的観察が必要又は専門医(歯科医師)による診断が必要な児童の割合が13.7%、歯列状態について定期的観察が必要又は専門医(歯科医師)による診断が必要な児童の割

合が15.5%で、食生活を支える口腔機能の育成が重要な課題となっています(図9)。一方、「健康おおさか21」中間評価(2005年度)では、80歳で20本以上自分の歯を有する人の割合は18.0%であり、成人・高齢者の口腔機能の維持が重要な課題となっています。

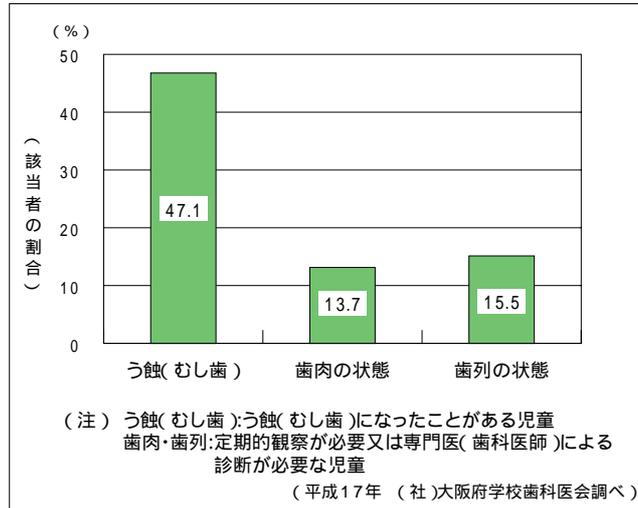


図9 小学校6年生児童の歯と口の状況

(4) 食の安全・安心の現状

現在、食に関する情報が社会に氾濫しており、情報の受け手である府民が食に関する正しい情報を適切に選択し活用することが困難な状況となっています。ひとたび食品の安全性が損なわれれば、府民の健康に影響を及ぼし、場合によっては重大な被害を生じさせる恐れがあるため、食品の安全性を確保することは食生活における基本的な課題です。

また、食品等の安全性に関わる事象の発生(食中毒、BSE、残留農薬基準値違反、食品添加物使用基準違反等)によって、その安全性に対する府民の関心は高まっており、今後さらに食品の安全性の確保と府民の理解の増進を図っていく必要性があります。

府民が安心して健全な食生活を実践できるようにするためには、まず、食品を提供する事業者が食品の安全性の確保に努めることが必要です。また、消費者も、食品の安全性をはじめとする食に関する正しい知識の習得と理解を深めるよう努め、正しく選択するための判断力を主体的に身につけることが求められています。

2 生産分野

農地の減少等により、生産等を体験する場や機会が減少しています。府民の約85%が農林漁業など生産・流通の体験活動を希望している一方、市町村や学校等の実施主体と生産者との連携が進んでいない状況にあります。

大阪産農産物への関心は高いが、認知度は低く、広く府民には知られていない状況です。

学校給食における大阪産農産物の使用割合は、約6%（重量ベース）となっています。

このような現状を踏まえ、食に関わる農林漁業や流通に係る体験と府内産農産物の地産地消や生産者と消費者の交流を促進し、食に関する感謝の念の醸成と農林水産業の活性化に資するよう取り組んでいます。

（ 詳細は 「 - 2重点的に取り組む分野別施策」 参照 ）

（1）消費者と生産者の関係の希薄化

- 食料生産の場の減少 -

大阪では「天下の台所」と呼ばれた江戸時代から、野菜などの商品作物の栽培が広がり、明治時代から高度経済成長期まで、野菜、果樹、畜産などの商品作物生産を中心とした都市農業が発展してきました。その後、農家の兼業化の進展や農地の宅地化などの土地利用の変化により、農業生産は漸減の傾向となっています。

食料自給率については、全国では昭和40年は73%でしたが、平成10年から7年連続40%台となっています。大阪府のカロリーベースの食料自給率は2%ですが、品目毎重量ベースの供給率は、平成16年現在、米6%、野菜9%、果樹7%となっています。

農産物の栽培を行う耕地面積については、昭和50年に約23千haあったものが、平成14年に15千haを下回った後、近年ではほぼ横ばい（図10）の状況になっています。農家数については、昭和50年には、56千戸であったのが減少し、近年は28千戸で推移しています（図11）。農地については、郊外部を中心に府内の総面積の約8%、山林等を含めると約40%を占めています（図12）。

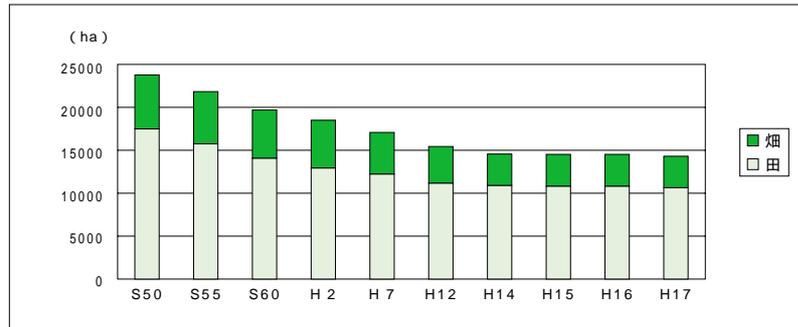


図10 耕地面積の推移

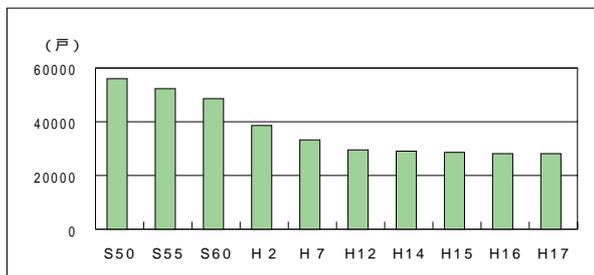


図11 農家数の推移

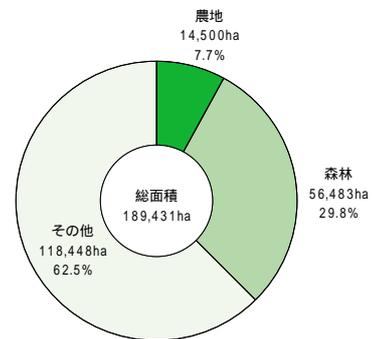


図12 大阪府の土地利用割合

(総面積:平成17年国土交通省調べ
耕地面積:平成17年近畿農政局調べ
森林面積:平成18年大阪府調べ)

- 生産・流通に関する体験交流の活動 -

農林水産物は、生産者によって気象条件、自然条件に合わせて多くの作業を積み重ねられたことにより生産されています。また、加工・流通段階で多くの人の努力を経て消費者に届けられています。

しかし、都市化の進展により、食の生産現場が消費者から見えにくくなったため、多くの消費者にとって、食との接点は食卓などの消費段階に限られています。

生産・流通の現場を実際に体験し、生産・流通に携わる農林水産業者や食品関連事業者と交流することは、食への理解を深めるのに有効な方法です。

生産者と消費者の関係が希薄化する一方で、農空間での活動や体験を希望する府民は85%に上るなど、農林漁業を体験したいという消費者の意識は高くなっています(図13)。

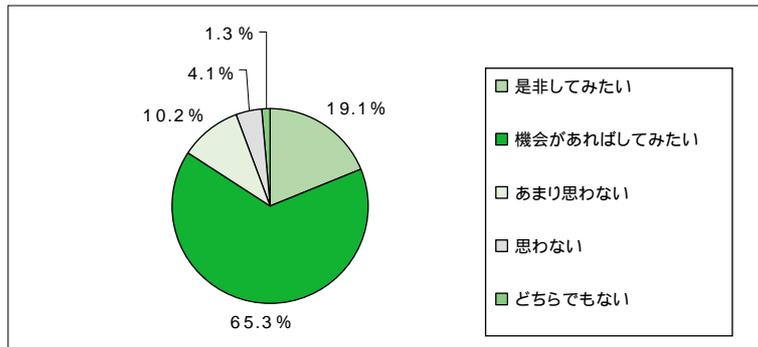


図13 農空間での体験や活動を希望する者の割合
(平成16年度政府モニターアンケート調査結果)

教育機関等（小・中学校、幼稚園、保育園）で食に関わる人々の様々な活動への理解を深めることを目的とし、一連の農作業等を体験する「教育ファーム」を実施している市町村数は、35市町村で全体の81%となっています（図14）。

また、小・中学校で授業や学校行事の一環として、校内で農林漁業体験を実施している学校は97%ですが、府内の農地を活用し、農林漁業に関する体験活動に取り組んでいる学校割合は、近隣に農地がないなどの理由により24%にとどまっています。

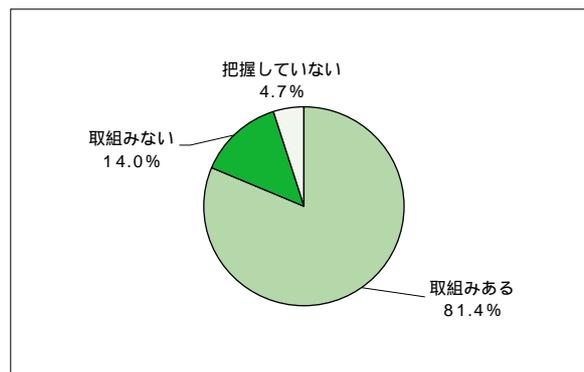


図14 市町村ごとにみた教育機関等による教育ファーム取組状況
(平成18年度農林水産省調べ)

教育ファーム

自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への理解を深めること等を目的として、農林漁業者などが一連の農作業等の体験の機会を提供する取組のことをいいます。

一連の農作業等の体験とは、農林漁業者など実際に業を営んでいる方による指導を受けて、同一人物が同一作物について、種まきや収穫など二つ以上の作業を、年間2日以上の間を掛けて行うことをいいます。

食の生産・流通に関する体験・交流活動の多くは、自治体や学校等が実施主体となり、生産者が善意で協力する形で取り組まれている事例が多いのが現状です。

しかし、実施主体からの体験活動の希望があれば、受け入れたいとする生産者がいる一方、実施主体が体験活動を希望した場合でも、受け入れてくれる生産者が見つからない、活動の場となる農地等が見つからないなどミスマッチも存在します。

また、体験や交流を希望する実施主体が生産者や活動の場となる農地等を見つけた場合でも、運営経費の捻出ができない、生産者サイドが上手く指導できないといったケースもあります。

このことから、地域ごとにそれぞれの特性を活かして、実施主体と生産者とのネットワークづくり、体験・交流に係る場所の創出、人材の養成、指導教材の整備、運営体制の整備などに取り組むことが求められています。

- 製造・加工・流通現場と食卓との関係の希薄化 -

食品の製造・加工分野においては、製造・加工現場の集約化・大型化が進んだことにより食卓との距離が長くなり、消費者にとって、生産者の顔の見える関係が希薄となっています。

また、商店街の衰退などにより、消費者が専門小売店において対面で食材を購入する機会が減少し、スーパーマーケットなどで購入することが多くなったことで、食材の専門家である販売者と消費者とのコミュニケーションの機会が減少しています。

一方、各家庭においても調理形態が変化し、冷凍食品、レトルト食品の普及に加え、魚の切り身やカット野菜などの加工済みの食材が数多く販売されており、手軽、簡単に調理ができるようになった反面、食品に関する知識や調理に関する技術が乏しくなる傾向にあります。

これらのことから、製造・加工・流通現場と食卓との関係を近づける取組が求められています。

- 食品残渣の再生利用の状況 -

食に対する感謝の念が希薄となっている目安にもなる食品残渣ですが、食品残渣は増加する傾向にあるものの、食品リサイクル法の施行（平成13年5月）に伴い、食品関連事業者の再生利用等実施率については改善傾向にあります。

各業種とも食品リサイクル法での目標値である20%を達成していますが、業種によっては目標値をわずかに上回っているだけのものもあり、さらなる取組が求められています。

食品関連事業者の再生利用等実施率の推移

	平成13年度(%)	平成17年度(%)
食品製造業	60	81
食品卸売業	32	61
食品小売業	23	31
外食産業	14	21
食品産業計	37	52

(農林水産省調査、全国ベース)

- 食品関連事業者の食育への取組 -

工場見学などの製造、流通の現場の体験活動の実施は、食の現場を知る観点からは効果的な手法ですが、食品関連事業者へのアンケート（平成18年大阪府農業会議調査：対象 69企業）によると「食育に取り組むといっても何をやってよいかわからない」46.5%、「食育をやる必要を感じない」16.3%など、食育とは何かという知識やノウハウが熟成されていないのが現状です。今後、食品関連事業者の役割分担を促す支援体制づくりが必要となっています。

(2) 地産地消の推進

- 大阪産農林水産物への理解 -

大阪府には、伝統に育まれた特産品や優れた栽培技術で生産されている農産物、府内で製造された加工品などが数多くあり、「なにわ特産品」、「なにわの伝統野菜」、「大阪府Eマーク食品」として、生産振興や消費拡大に努めています。また、大阪府漁業協同組合連合会では、一定の基準を満たす大阪産魚介類を「なにわもん」の名称で広くPRしています。

さらに、平成18年度には生産者団体や消費者団体等による「おおさか食べ歩き推進協議会」が設立され、これらの農林水産物や加工品を「大阪産（おおさかもん）」として一体的にPRしています。（54ページ参照）

しかし、府民の大阪産農産物に対する関心は9割以上を示して高い一方、認知は6割程度にとどまっており、大阪の農林水産物の認知度を一層高めることが必要となっています（図15,16）。

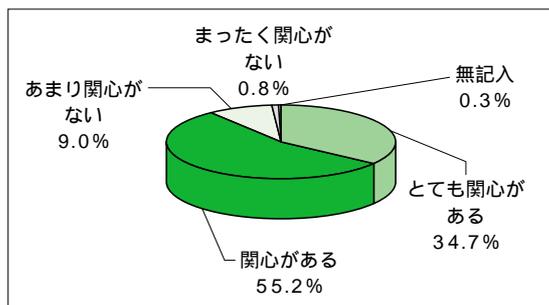


図15 大阪産農産物についての関心

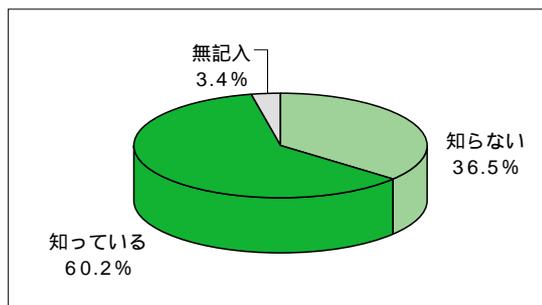


図16 大阪産農産物の認知度

（平成18年度大阪府農業会議調べ 625名）

- 大阪産農林水産物の学校給食における利用促進 -

大阪産農林水産物は主に府内の卸売市場等に出荷され流通していますが、近年では、消費地が近いことを活かした直売や小売店への直接出荷、学校給食等での利用が行われています。

学校給食で大阪産農林水産物を利用するメリットとして、「安心・安全な食材の入手」、「児童・生徒の食への意識の向上」などが挙げられます。

大阪府内の43市町村のうち41市町村の小中学校において、学校給食に大阪産農林水産物が利用されていますが、大阪府内全体での大阪産農産物の利用割合は、重量ベースで米16%、野菜3%、果樹5%、全量で6%となっています。

〔大阪府における学校給食での地産地消の現状〕

利用がある市町村	95%(41市町村)
----------	------------

(平成18年度農政室調べ)

〔府内全体での農産物利用割合〕 重量ベース(%)

品目等	全量	米	野菜	果樹
割合	6	16	3	5

(平成18年度農政室調べ)

大阪産農林水産物を学校給食で利用することは、大阪府でどのような農林水産物がどの地域でどの様に生産されているかを学ぶことのできる「生きた教材」としての効果があり、食育を推進するために重要な要素の一つです。

しかし、学校給食で大阪産農産物を利用するにあたっては、生産者の出荷方法(等級分けによる全規格出荷、全量出荷)と学校給食における購入の形態(一部規格のみ納品、納品時間の指定、小ロット等)の違いや、給食費の制限などが課題となっています。利用促進のためには、学校と生産者を橋渡しするコーディネート機能や農産物生産情報の提供体制の確立が必要となっています。

また、大阪産農産物を継続的に利用するには、安定した入荷量を確保し、入荷先を府域にまで広げる必要があります。このためには、単一の市町村域で地場産農産物の入荷を行っている例もありますが、市町村域を超えて、広域的、継続的に入荷体制を確保する組織を育成する必要があります。

3 教育・保育分野

(学 校)

小学校における学校給食実施率は100%ですが、中学校における実施率は10.1%となっています。

朝食を食べない小学生は学年が上がるにつれて増加傾向にあります。

学校給食における地場産物の使用割合は、6%（重量ベース）となっています。

給食の時間や教科指導等において食に関する指導が、それぞれの学校の状況に応じて行われています。

小学校に栄養教諭を配置し、モデル的に実践研究を行っています。

学校・家庭・地域が連携した取組が進められています。

このような現状を踏まえ、子どもたちが、食に関する正しい知識を身に付け、望ましい食習慣を身に付けることができるように、食に関する指導内容の充実、指導体制の整備、学校給食の充実、学校・家庭・地域の連携などを通して、学校における食育の推進を図っています。

(保育所)

大阪府内の保育所では、栽培体験、調理体験等の取組が積極的に行われています。

伝統的な食事に関わる体験などの実施率は低くなっています。

このような状況を踏まえ、今後とも、地域に根ざした食文化の伝承等をはじめ、児童の「食」に対する興味や感謝の心を育てる取組を推進します。

(詳細は 「 - 2重点的に取り組む分野別施策」参照)

(1) 教育分野の現状・課題

- 学校給食の実施状況 -

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発育・発達をめざして、バランスのとれた栄養豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体力の向上を図ることはもちろんのこと、正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身に付け、好ましい人間関係を育てるなど、多様で豊かな教育的なねらいを有するものです。このようなことから、給食の時間は、学校における食育の大きな位置を占めています。

現在、大阪府において、学校給食（完全給食）を実施している公立小・中学校は下表のとおりで、小学校では約49万人、中学校では約2万人、合計約51万人の子どもたちが給食を受けています。

〔学校給食実施状況(学校数)〕

	学校数	学校給食実施校数	実施率
小学校	1,027	1,027	100%
中学校	464	47	10.1%

(平成17年5月1日現在)

完全給食

給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）ミルク及びおかずである給食をいう。

- 児童の朝食欠食の状態 -

大阪府の公立小学校児童を対象に行った調査によると、「朝食を食べないことがよくある。」と答えた児童が、全体の8.7%存在し、学年が上がるにつれて増加する結果となっています。

問) 朝食を食べないことがよくある。 8.7%

《小学1年生(6.9%) 小学2年生(7.1%) 小学3年生(7.7%)
小学4年生(8.5%) 小学5年生(9.9%) 小学6年生(12.1%)》

調査名 「こどもの健康調査」

(大阪府教育委員会、大阪市教育委員会、大阪府医師会学校医部会)

調査対象 府内公立小学校全児童

調査年月 平成15年10月

- 学校給食における地場産物の活用 -

学校給食において地場産物を活用することは、食に関する指導の「生きた教材」となり、学校における食育の推進を図るのに効果的です。

大阪府では、学校給食において府内産の地場産物を使用する割合は重量ベースで、6%（平成18年度農政室調べ 16ページ参照）となっています。

- 栄養教諭の活用 -

平成16年度に学校教育法の一部が改正され、平成17年度から、栄養教諭制度がスタートしました。栄養教諭は、「食に関する指導」と「学校給食の管理」を一体的に行い、学校給食を生きた教材として教育実践に活用するなど、学校における食育推進のための中核的な役割を担うことが求められています。

大阪府においては、国の事業（栄養教諭育成講習事業）を受け、平成17年度から、学校栄養職員が栄養教諭の資格を取得するための栄養教諭免許法認定講習を実施するとともに、食に関する指導の充実方策等の実践的な研究をすすめるため、府内の小学校9校に栄養教諭を配置し、栄養教諭実践モデル校事業を実施しています。

モデル校においては、教職員をはじめ、児童及び保護者の食に関する意識が向上するとともに、給食での残食率の減少や、朝食欠食率の減少等、取組による効果が出ています。

- 学校における食育の状況 -

現在、学校における食育は、学級担任や学校栄養職員等を中心として、給食の時間に学校給食を教材として活用した指導が行われている他、教科指導や総合的な学習の時間など、学校の教育活動全体で、広く行われています。例えば、家庭科においては、「日常の食事に関心をもって、調和のよい食事のとり方が分かるようにすること」、体育科においては、「体をよりよく発育・発達させるためには、調和のとれた食事が必要であること」などを指導しています。

また、給食だよりの発行、給食試食会やファミリー料理教室の開催などを通じて、学校が家庭や地域に働きかけを行うなど、家庭・地域と連携した取組も進められています。

しかし、府内の各学校・各地域により、食育の取組はまちまちであることから、学校における食育を組織的・計画的に推進するためには、各学校において食に関する指導の全体計画の策定を推進させるとともに、教職員を対象とした、食育に係る研修等を充実していく必要があります。

(2) 保育分野の現状・課題

府内の保育所における食育に関する調査（下表参照）において、 の食育に関する計画策定や の飼育・栽培体験、 の調理体験等は全国レベルより高い水準で進んでいますが、 の地域の伝統的な食事に関わる体験は、全国41.2%に対し大阪府は29.4%、 の地域の人との会食に関わる体験は、全国44.1%に対し大阪府は30.0%と全国より低い実施率となっています。

このことから、今後とも各項目の実施率の向上とともに地域に根ざした食文化の伝承等も図っていく必要があります。

〔保育所における食育に関する調査の結果〕

回答保育所数 21,936施設うち大阪府650施設

	全 国	大阪府
食育に関する計画の策定	12,877施設(58.7%)	396施設(60.4%)
食育に取り組む体制づくり	17,820施設(81.2%)	552施設(84.1%)
飼育、栽培体験	19,039施設(86.8%)	603施設(91.9%)
配膳、片付けに関わる体験	19,957施設(91.0%)	614施設(93.6%)
調理体験	14,994施設(68.4%)	532施設(81.1%)
バランスの取れた食事を味わい、 食事量を調節する体験	17,730施設(80.8%)	552施設(84.1%)
地域の伝統的な食事に関わる体験	9,047施設(41.2%)	193施設(29.4%)
保護者に対する食に関する相談や 講習会の開催	13,935施設(63.5%)	393施設(59.9%)
地域の人との会食に関わる体験	9,667施設(44.1%)	197施設(30.0%)
食に関する地域講習会等の開催	5,138施設(23.4%)	196施設(29.9%)

(平成16年11月 厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課調べ)