

## 5.栄養対策について

# 令和3年度栄養対策予算案について

※（ ）内は、令和2年度予算額

## 1. 東京栄養サミットを契機にした食環境づくりの推進について

- 東京栄養サミットにおけるテクニカルセッション開催経費 <予算案：81百万円（81百万円）>  
※新型コロナウイルス感染症の影響等により令和3年12月を目途に延期
- 東京栄養サミットを契機とした国際貢献に向けた調査事業 <予算案：47百万円（46百万円）>
- 自然に健康になれる食環境づくりの推進事業 <予算案：5百万円（5百万円）>

## 2. 科学的根拠に基づく基準等の整備について

- 国民健康・栄養調査の実施 <予算案：313百万円（313百万円）> ※新型コロナウイルス感染症の影響等により令和2年度調査  
は中止
- 食事摂取基準等の策定 <予算案：10百万円（10百万円）>
- 健康日本21（第二次）分析評価事業の実施 <委託先：独立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所>

## 3. 管理栄養士等の養成・育成について

- 実践領域での高度な人材育成の支援 <予算案：10百万円（10百万円）、委託先：公益社団法人日本栄養士会>
- 管理栄養士国家試験の運営、管理栄養士等の資質確保 <予算案：62百万円（60百万円）>
- 特殊な調理に対応できる調理師研修事業 <予算案：30百万円（30百万円）、補助先：公益社団法人調理技術技能センター>

## 4. 地域における栄養指導の充実について

- 栄養ケア活動支援整備事業の実施 <予算案：30百万円（30百万円）  
補助先：民間団体（公募） 令和2年度事業採択数：4事業
- 糖尿病予防戦略事業の実施 <予算案：37百万円（37百万円） 補助先：都道府県等 令和2年度内示数：52自治体>

# 1. 東京栄養サミットを契機にした食環境づくりの推進について

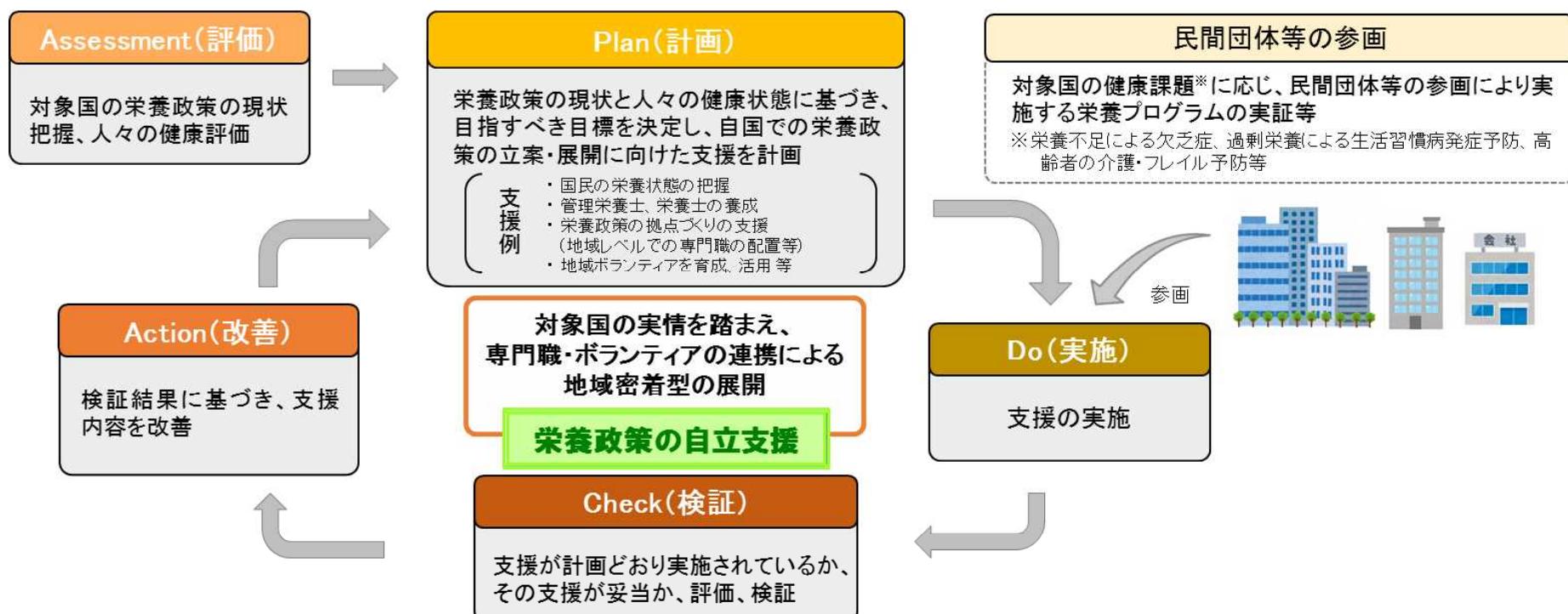
## 東京栄養サミットにおけるテクニカルセッション開催経費

- 東京栄養サミットの一環として、各国の産学官関係者に対し技術的な情報共有等を行うためのテクニカルセッションを開催する。

※新型コロナウイルス感染症の影響等により令和3年12月を目指に延期

## 東京栄養サミットを契機とした国際貢献に向けた調査事業

- 東京栄養サミットを契機とした栄養に関する国際貢献の本格展開に向けて、諸外国の栄養政策について調査・分析を行うとともに、栄養政策の立案・展開に関する国際貢献を担う人材育成を行う。



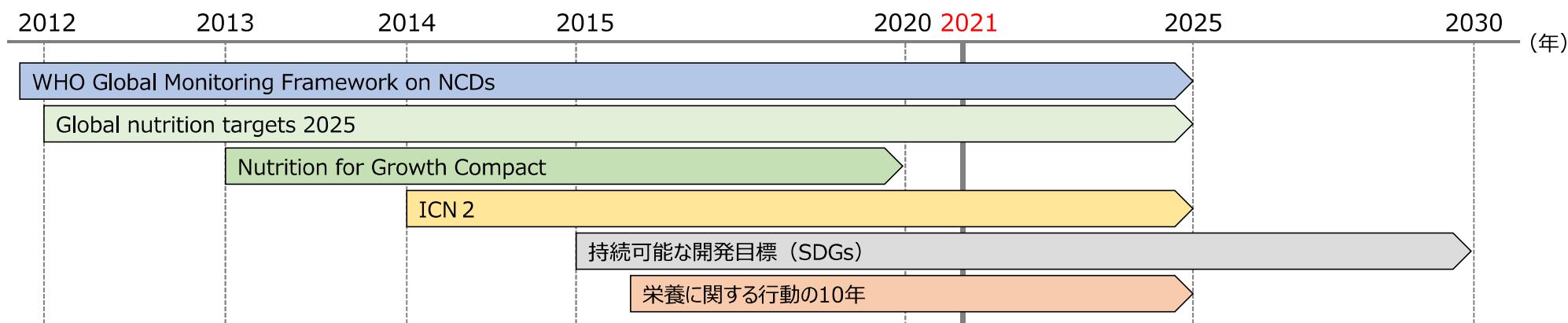
栄養政策を通じた国際貢献(栄養政策の自立支援)イメージ

## (参考) 東京栄養サミットの開催

- 「栄養サミット」は、英国の主導により開始した栄養改善に向けた国際的取組であり、2012年のロンドンオリンピック最終日に当時のキャメロン英国首相が開催した「飢餓サミット」をきっかけに、2013年にロンドンで初めて開催され、2016年はリオでも開催。
- 現在、栄養改善に向けた国際的取組が複数進行しており（下図参照）、その流れの中で、2017年12月に開催された「UHCフォーラム2017」において、安倍前総理から2020年の東京オリンピック・パラリンピックの開催に合わせ、東京で栄養サミットが開催される旨を発表。
- これまでの栄養サミットは、飢餓と低栄養を中心であったが、東京開催では、過栄養のほか「栄養不良の二重負荷」をも対象とした上で、これらの解決に向け、持続可能な開発目標（SDGs）の推進にも資する議論を予定。

### 〔開催概要（予定）〕

- ・ 日時：**2021年12月を目指し延期**（2020年7月に外務省ウェブサイトにて公表）
- ・ 会場：東京都内
- ・ 主催：日本政府（英国、仏国（2024年オリンピック開催国）、国連機関、ゲイツ財団、NGO等との共催を予定）  
※ 外務省が全体を取りまとめ。厚生労働省は主にテクニカルセッションを担当。
- ・ 主な出席予定者：首脳級、閣僚級、国際機関の長、市民社会、民間企業等
- ・ 目的：**世界的な栄養改善の現状と課題を確認し、栄養課題に向けた各国の今後の国際的取組の促進を主導**



### 〔厚生労働省での対応〕

- 厚生労働省は我が国の栄養行政を中心的に担う省庁として、これまでの栄養政策の知見・経験の共有も交え、国際的な議論に貢献しつつ、さらには、栄養に関する国際貢献（栄養政策の立案・展開支援）につなげていく。
- 本サミット開催に向けた準備を省内横断的に行っていく体制を確保するため、厚生労働省に厚生労働大臣政務官を本部長とする厚生労働省準備本部を2020年1月に設置。

# (参考) 東京栄養サミットに向けた調査・分析等事業

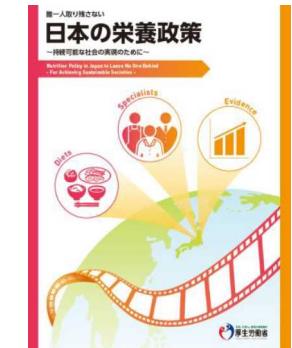
- 令和元年度予算事業において、東京栄養サミットに向けて、これまでの我が国の栄養政策における取組や今後の取組の方向性などを整理した「日本の栄養政策」のパンフレットを作成。

## 〈パンフレットのポイント〉

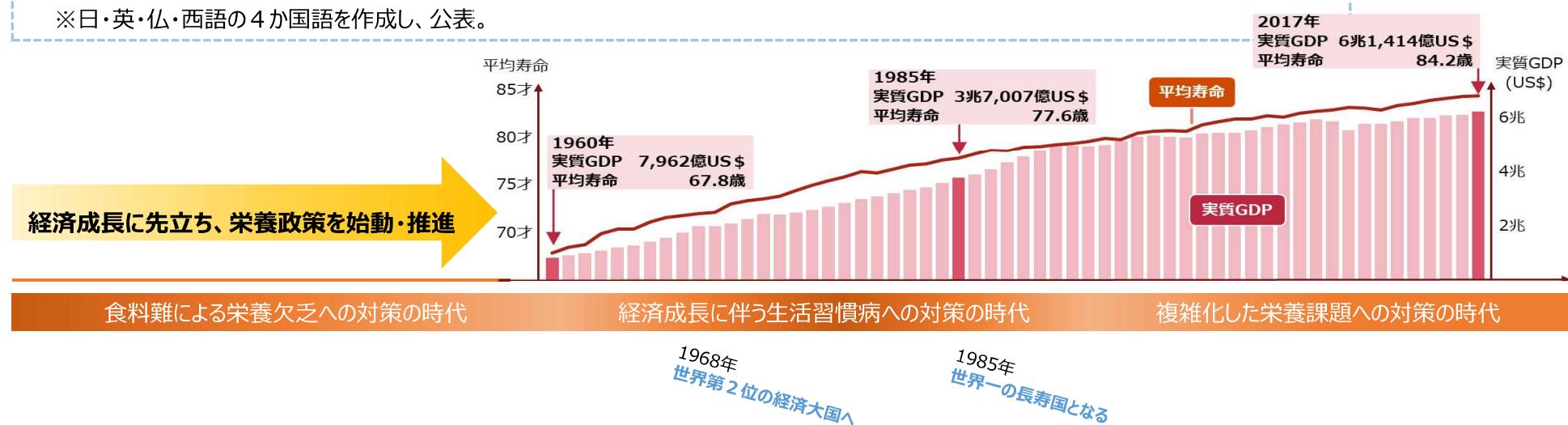
- 日本は栄養に関する取組を、**経済発展に先立って、日本の栄養政策の重要な3つの要素である「食事」「人材」「エビデンス」を組み合わせた栄養政策を始動。各時代の栄養課題に合わせて発展させ、それと同じくして経済成長を実現し、世界一の長寿国**となった。
- さらに、乳幼児期から高齢期まで全ライフコースを対象とした栄養対策と並行して、傷病者や被災者等を対象とした対策を通じて、**「誰一人取り残さない」社会づくり**を行ってきた。
- こうした日本の100年以上の栄養政策の経験に根ざし、持続可能な社会の実現への貢献を目指す。

(掲載先)[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000089299\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000089299_00001.html)

※日・英・仏・西語の4か国語を作成し、公表。



「日本の栄養政策」パンフレット



災害時に備えた栄養・食生活支援体制(防災栄養)の強化につながるように、各自治体において活用できる、**地域の基本属性に対して災害時に備える備蓄等がわかるような簡易ツールを作成**し、以下のウェブサイトにて公表。**適宜防災部門等の関連する部門にも共有の上**、食料備蓄量を推計する際の一助として、積極的にご活用いただきますよう、お願ひいたします。

(掲載先)[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000089299\\_00004.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000089299_00004.html)

# 自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進事業

## 背景・目的

- 活力ある「人生100年時代」の実現に向けて、健康寿命の更なる延伸が課題となっている中、健康無関心層も含め自然に健康になれる食環境づくり※の推進が急務である。  
※「食環境づくり」とは、人々がより健康的な食生活を送れるよう、人々の食品へのアクセスと情報へのアクセスの両方を整備していくものをいう。
- こうした中、「成長戦略フォローアップ2020」（令和2年7月17日閣議決定）等において、上記の食環境づくりを推進するため産学官等の連携体制を構築することが示された。
- この食環境づくりを進めるに当たっては、今後、次期国民健康づくり運動に向けた議論が本格化していくことも見据え、国民の健康の保持増進につなげていく視点が特に重要となる一方で、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視点も大切となる。
- このため、こうした食環境づくりは、健康面を軸としつつ、事業者等が行う地球環境に配慮した取組にも焦点を当てながら持続可能な開発目標（SDGs）の達成にも資するものとしていくことが重要である。
- 以上を踏まえ、自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた産学官等連携の在り方を検討するため、関係省庁との連携の下、本検討会を立ち上げ。※令和3年2月5日に第1回検討会を開催。

## 検討体制

### ■ 食品関連事業者（5名）

畠山 寿之	味の素株式会社グローバルコミュニケーション部 エグゼクティブ・スペシャリスト シニア・マネージャー
木下 紀之	株式会社ファミリーマート商品マーケティング本部デリカ食品部 部長
五味 恵子	キッコーマン株式会社研究開発本部研究開発推進部 部長
田辺 創一	日清食品ホールディングス株式会社グローバルイノベーション研究センター 健康科学研究部 部長兼シニアマイスター
鶯見 尚彦	イオンリテール株式会社食品商品本部 食品コーディネーター部長

### ■ メディア等その他関係者（6名）

合瀬 宏毅	一般社団法人アグリフューチャージャパン 代表理事副理事長
笹尾 実和子	一般社団法人シンク・ジ・アース
菅原 千遙	株式会社エブリー 取締役執行役員
廣田 浩子	DELISH KITCHEN カンパニー長 共同創業者
夫馬 賢治	一般社団法人全国消費者団体連絡会
諸岡 歩	株式会社ニューラル 代表取締役CEO 公益社団法人日本栄養士会 理事

### ■ 学識経験者（4名）

赤松 利恵	お茶の水女子大学基幹研究院 教授
瀧本 秀美	国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 栄養疫学・食育研究部長
武見 ゆかり	女子栄養大学大学院 研究科長
土橋 卓也	特定非営利活動法人日本高血圧学会減塩・栄養委員会 副委員長

«オブザーバー»

農林水産省、経済産業省、環境省、消費者庁

## 2. 科学的根拠に基づく基準等の整備について

### 国民健康・栄養調査の実施

令和3年は、健康日本21（第二次）の最終評価及び次期国民健康づくり運動プランの策定に資する基礎資料を得るため、調査規模を拡大した国民健康・栄養調査（以下「拡大調査」という。）を実施し、地域ごとに把握・比較分析する予定。

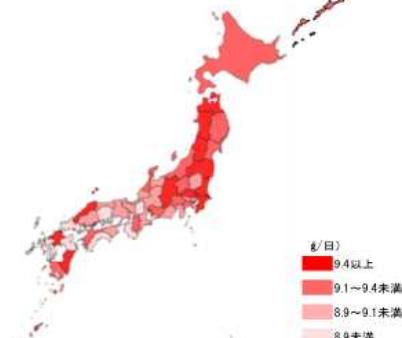
#### 【背景・目的】

- 健康日本21（第二次）において、基本的な方向性として健康格差（地域格差等）の縮小を設定。
- これまで、平成24年調査（健康日本21（第二次）の開始時の現状把握）及び平成28年調査（中間評価）において拡大調査を実施。
- 健康日本21（第二次）の最終評価に向けて、令和2年に拡大調査を実施する予定であったが、新型コロナウイルス感染症への対策等の観点から調査を中止したため、令和3年に拡大調査を実施予定。

食塩摂取量の平均値  
男性（20歳以上）



食塩摂取量の平均値  
女性（20歳以上）



注) 小数点以下2桁を丸めており、区切りの値が同じ場合がある。

地域格差の例（前回拡大調査：平成28年国民健康・栄養調査結果）

#### 【拡大調査の概要】

##### 〈調査規模〉

拡大年：約20,000世帯、約50,000人※（通常年は約6,000世帯、約15,000人）

※ 令和2年調査として計画していた世帯数及び人数。平成24年及び28年調査と同規模、通常年の約4倍。

##### 〈調査項目〉

- 1) 身体状況調査票（身長、体重、腹囲、血圧測定、血液検査等）
- 2) 栄養摂取状況調査票（食品摂取量、栄養素等摂取量、食事状況（欠食・外食等））
- 3) 生活習慣調査票（食生活、身体活動・運動、休養（睡眠）、喫煙等に関する生活習慣全般を把握）

※ 新型コロナウイルス感染症の感染防止対策を講じた上で実施

# 栄養関係の調査研究事業

根拠に基づく政策立案（Evidence Based Policy Making : EBPM）が重要視される中、限られた資源を有効に活用し、国民により信頼される行政を展開するために、**栄養政策に関するEBPMの視点を一層深めていくことが重要**であることから、栄養関連でも複数の研究事業を推進。

## 《現在進行している主な厚生労働科学研究》

- 特別研究事業（新型コロナウイルス感染症関連）※令和2年度単年
  - ・ 国内COVID-19入院患者レジストリデータを用いたCOVID-19の罹患・予後と栄養状態・生活習慣の関連の縦断的解明新興・再興感染症発生時に備えた配食サービスの強靭化に向けた研究
  - ・ 新型コロナウイルス感染症流行前後における親子の栄養・食生活の変化及び要因研究
  - ・ 新型コロナウイルス感染症の影響による国民の食行動等の変化とその要因研究
- 循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業
  - ・ 公衆衛生領域を中心とした自治体栄養士育成プログラム開発のための研究（令和2～4年度）
  - ・ 大規模災害時における避難所等での適切な食事の提供に関する研究（令和2～3年度）
  - ・ 社会経済格差による生活習慣課題への対応方策に関する社会学的研究（平成30年～令和2年度）
  - ・ 地域高齢者の市販弁当等の購買状況を踏まえた適切な食事の普及啓発のための研究（平成30年～令和2年度）
  - ・ 栄養政策等の社会保障費抑制効果の評価に向けた医療経済学的な基礎研究（令和元～3年度）
  - ・ 特定給食施設等における適切な栄養管理業務の運営に関する研究（令和元～3年度）
  - ・ 栄養及び食品の適切な摂取のための行動変容につながる日本版栄養プロファイル策定に向けた基礎的研究（令和元～3年度）
  - ・ 「健康な食事」の基準の再評価と基準に沿った食事の調理・選択に応じた活用支援ガイドの開発（令和2～4年度）
  - ・ 国民健康・栄養調査の質の確保・向上のための基盤研究（令和2～3年度）

### 3. 管理栄養士等の養成・育成について

#### 制度の改正

平成12年  
栄養士法の一部改正  
(管理栄養士の業務の明確化等)

#### 養成の充実

平成13年  
管理栄養士養成カリキュラムの全面改正  
(平成14年施行)

#### 国家試験の充実

平成14年  
管理栄養士国家試験出題基準  
(ガイドライン)の改定

#### 生涯教育の充実

平成22年度改定

平成26年度改定

平成30年度  
教育養成のためのモデル・コア・カリキュラムの策定

平成30年度改定

令和2年3月  
国家試験適用

平成25年度  
管理栄養士専門分野別育成事業の開始

関係団体、  
関係学会と協働

## 実践領域での人材育成の支援

- 高度な専門性を発揮できる管理栄養士の育成を図るため、厚生労働省の委託事業（委託先：日本栄養士会）として、平成25年度から「管理栄養士専門分野別育成事業」を実施。
- 既に認定を開始している専門分野（がん、慢性腎臓病、摂食嚥下、在宅領域）別管理栄養士の認定システムについて学会と連携し、検証・改善を行う。
- 新たな専門領域として、令和元年度及び令和2年度に作成した栄養ケア・マネジメントに関する実践プログラムについて、学会と連携して検証・改善を行うとともに、本プログラムを修了した管理栄養士が、より高度な知識や技能を習得できるようにするための効果的なシステムの在り方について検討する。

## 管理栄養士国家試験の運営、管理栄養士等の資質確保

- 栄養士法に基づく管理栄養士国家試験の実施及び管理栄養士免許証の交付等を行う。

## 特殊な調理に対応できる調理師研修事業

- 東京オリンピック・パラリンピックに向けて政府全体で、ハラールに関して必要な対応について、関係省庁が連携して取り組むことになっていることから、日本における調理の特性を考慮しながら、ハラールに対応できる知識や技術を普及するための研修を支援する。
- 今後の高齢社会の更なる進展を見据え、調理師が、医療・介護施設のみならず飲食店等でも、対象者の嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を適切に調理できるよう、専門技能の修得を支援する。

## 4. 地域における栄養指導の充実について

### 栄養ケア活動支援整備事業の実施

#### 【事業の目的】

増大する在宅療養者に対する食事・栄養支援を行う人材が圧倒的に不足していることから、潜在管理栄養士・栄養士の人材確保、関係機関・関係職種と連携した栄養ケアの先駆的活動を全国単位又は地域単位で行う公益法人等の民間の取組の促進・整備を行う。

#### 【事業の概要（主な内容の抜粋）】

##### ○ 地域事業

地域における在宅療養者・居宅要介護者の栄養ケアの状況に応じて在宅や診療所での栄養ケアを行う人材を継続的に供給できるシステムをモデル的に構築し、そのシステムを活用した栄養ケア活動の成果を検証する。

##### ○ 全国事業又は地域事業

栄養ケアの一環として、地域高齢者等の個々の住まいや地域の共食の場を対象に適切な栄養管理に基づく配食サービスを予定している事業者に対して、管理栄養士又は栄養士を継続的に供給又は参画させることができるシステムをモデル的に構築し、そのシステムを活用した成果を検証する。

⇒ 「地域事業」にあっては、以下の要件も全て満たすこと。

- ・ 自治体と連携し、地域における在宅療養者・居宅要介護者の栄養ケアの状況を把握していること。
- ・ 管理栄養士の雇用を考えている施設の登録事業を含んでいること。
- ・ 常勤の職を有していない管理栄養士の登録事業を含んでいること。
- ・ 管理栄養士の雇用を考えている施設への管理栄養士の紹介事業を含んでいること。
- ・ 紹介事業により地域での栄養ケア活動の促進が期待されるものであること。

令和2年度採択団体	(地域単位) 東京都栄養士会	地域高齢者を対象とした通いの場等における適当な食支援を目的とした調査研究事業
	石川県栄養士会	在宅療養者・住宅要介護者のための栄養・食支援と他職種連携のためのシステムの構築
	はみんぐ南河内	配食サービスを活用した「地域に健康と笑顔の輪を広げる栄養支援事業」
	管理栄養士地位向上協会	管理栄養士による適切な栄養管理に基づく配食サービス普及のための仕組みづくり事業

# 健康的な生活習慣づくり重点化事業〔糖尿病予防戦略事業〕

## 【事業目的】

糖尿病の発症を予防するために、生活習慣を改善し、適切な食生活や適度な運動習慣など、糖尿病予防に取り組みやすい環境を整備することを目的とする。

## 【事業内容】

- ①民間産業と連携した栄養バランスのとれた食事を入手しやすい環境整備  
中食や外食等の利用機会を通じて、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事についての理解促進、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の実践の定着を図るための取組の実施
- ②若い世代への栄養バランスのとれた食事の実践支援活動  
管理栄養士・栄養士養成施設と連携し、学生による同世代の人たちへの主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を広めていくための創意工夫ある取組の実施
- ③地域高齢者等の健康支援を推進する食環境の整備  
フレイル予防にも配慮した糖尿病予防事業として、地域高齢者等にとって質・量が適切な食事に対する理解促進、各々の身体状況に応じた食事が提供される体制構築
- ④その他地域の特性を踏まえた糖尿病予防対策  
優先的な課題を解決するために、地域の特性を踏まえた疾病の構造と食事や食習慣の特徴を踏まえた取組の実施

## 【実施主体】都道府県・保健所を設置する市・特別区

〈平成2年度実績〉 37百万円、52自治体（都道府県、保健所設置市、特別区）

※申請が多数あった場合は、事業内容を精査し、予算額内で補助。

特に、委託費の割合の高い事業は、査定の対象とする。

〈令和3年度予算案〉 37百万円※

【補 助 率】 1／2

# 新しい生活様式を踏まえた食生活改善

## 食生活改善普及運動

- 「健康日本21（第二次）」の目標の達成に向けて、毎年9月に「食生活改善普及運動」を実施。
- 令和2年度は、今般の新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う外出自粛等により、家庭で食事をとる機会が増加したと見込まれることから、**家庭での食生活改善の重要性を普及・啓発することに焦点を当てて展開。**

### 【令和2年度の普及啓発ツール例】



「食事をおいしく、バランスよく」



SMART LIFE PROJECT

「おうちご飯にバランスプラス」

## 高齢者のフレイル予防

- 老健局老人保健課において、健康維持と介護予防を目的に、居宅においても健康を維持するために必要な情報等について広報する特設サイトを開設。
- 本サイトにおいて、健康局健康課栄養指導室で作成した「地域高齢者のフレイル予防の推進に向けた啓発用パンフレット」及び動画を活用し、高齢者のフレイル予防に向けた食生活等についても普及。

### 〈パンフレットのポイント〉

- 高齢者自身が主体的にフレイル予防に取り組めるよう、セルフチェックを掲載。
- 高齢期における「メタボ予防からフレイル予防へ」の切り替えの重要性を啓発するとともに、フレイル予防の3つのポイントとして、「栄養」を中心に、「身体活動」、「社会参加」の それぞれの観点からできる取組について提案。

※ フレイル予防の普及啓発用ツールとして、パンフレット(日・英版)のほか、活用媒体や動画も作成。



特設サイト「地域がいきいき 集まろう！通いの場」  
<https://kayoinoba.mhlw.go.jp>



フレイル予防の普及啓発パンフレット

「経済財政運営と改革の基本方針2018」等において、本ツールを活用して地域高齢者等のフレイル対策に取り組むことが示されています\*。

各自治体宛てに、本パンフレットの活用状況等について照会をさせていただく予定です。御協力のほどよろしくお願ひします。

※ KPI（第一階層）：フレイル予防の普及啓発ツールを活用した栄養に係る事業を実施する市町村【2022年度までに50%以上】

# 図書館と協働した「おうちご飯」での食生活改善の取組

## －岩手県陸前高田市－

1. 実施期間： 2020年9月1日～9月30日

2. 実施場所： 陸前高田市立図書館

### 3. 実施内容：

- コロナ禍において自宅での食事が増える中、食生活改善の重要性を認識してもらうため、料理本コーナーを活用し来館者への取組を実施。
- 「毎日プラス1皿の野菜」「おいしく減塩1日マイナス2g」等のポップの裏に、関連のあるレシピや食品に含まれる食塩の一覧を載せたものを作成し配布した。
- 料理本の棚にポップを設置し、利用する人の目につきやすいよう工夫した。

### 4. 本取組の効果：

取組が地元の新聞に取り上げられ、新聞を目にした市民が図書館に 来館したという声が聞かれ、食生活改善に 普及することができた。

### 5. 本取組に対するお問い合わせ先：

陸前高田市福祉部保健福祉課保健係

TEL:(0192)54-2111 FAX:(0192)55-6118

E-mail: hoken@city.rikuzentakata.iwate.jp



配布したレシピ例

食品に含まれる食塩の量	
1日あたりの食塩摂取量(目標値) 男性7.5g未満 女性6.5g未満	
◆ 調味料(大さじ1あたり)	◆ 加工食品
濃口しょうゆ ..... 2.6g	挽きちゃんわらび(10g) ..... 2.4g
薄口しょうゆ ..... 2.9g	たくわん5切れ(20g) ..... 2g
減塩しょうゆ ..... 1.4g	梅干し(1個) ..... 2g
麺つゆ(スレート) ..... 0.5g	ブロッピースチーズ 1切(20g) ..... 1.4g
味みそ ..... 2.2g	ローラームッシュ切り抹茶(20g) ..... 0.6g
白みそ ..... 1.1g	食パン(1枚) ..... 0.8g
みりん ..... 0g	◆ 外食・お惣菜(1人前)
料理酒 ..... 0.3g	天ぷらそば、月見そば ..... 6g
ウスターソース ..... 1.5g	ざるそば ..... 3g
トマトケチャップ ..... 0.5g	味噌ラーメン ..... 6g
マヨネーズ ..... 0.5g	かつ丼 ..... 4.5g
バター ..... 0.2g	天丼 ..... 4g
◆だし(100mLあたり)	にぎり寿司 ..... 4g
和風だしの素(顆粒) ..... 0.5g	さんまの塩焼さ(醤油味) ..... 1.5g
コンソメ(顆粒) ..... 0.8g	豚肉の生姜焼き ..... 3g
鶏ガラスープの素(顆粒) ..... 0.6g	

内閣府に沿って使ってねっ♪

陸前高田市 保健福祉課

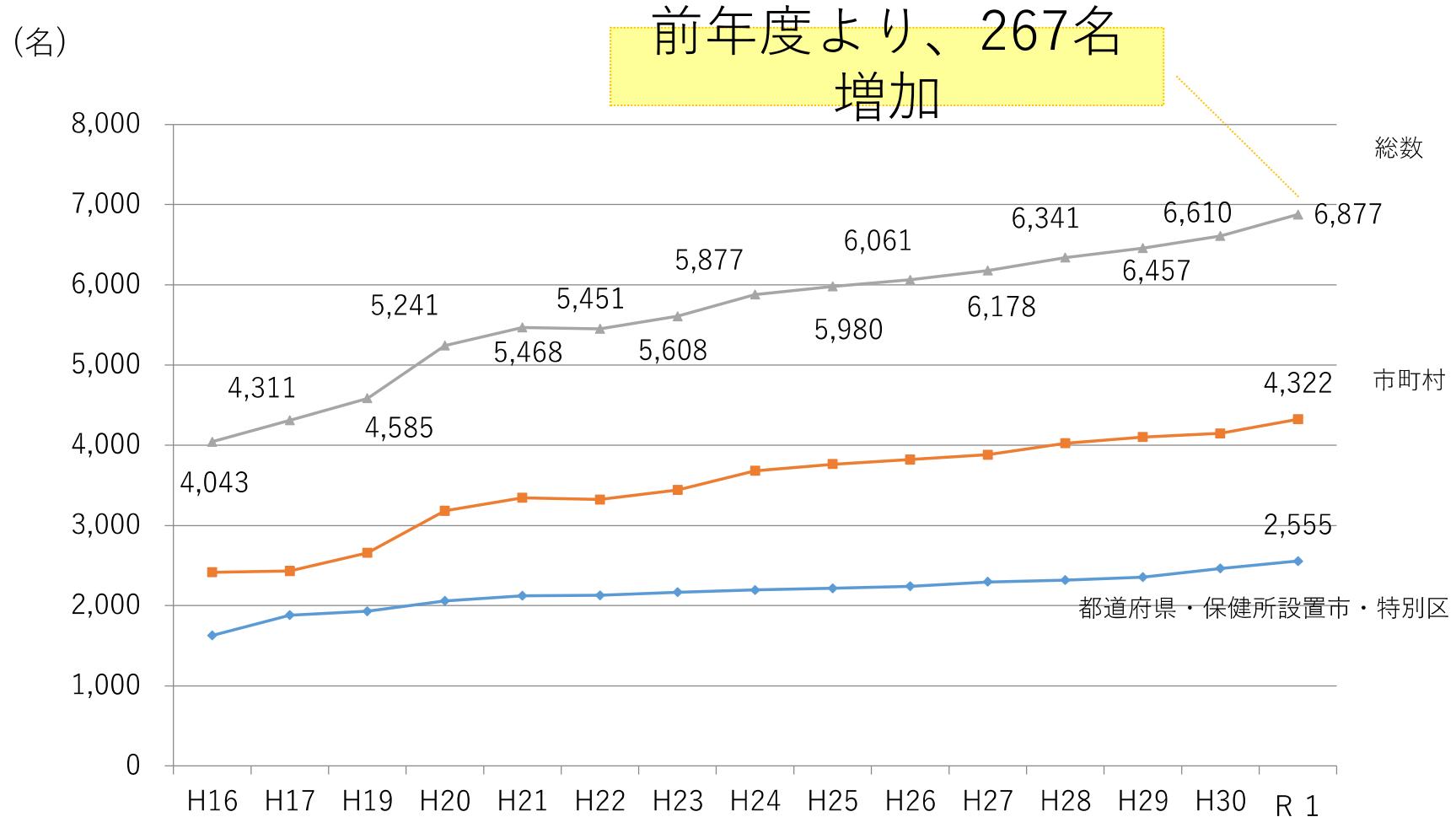
食品に含まれる食塩の量の一覧



取組の様子

# 行政栄養士数の推移

※新型コロナウイルス感染症の影響等により令和2年度調査は中止



資料：厚生労働省健康局健康課栄養指導室とりまとめ

※H18は把握実施なし