また、食料の生産から消費等に至るまでの食の循環において、温室効果ガスの排出、化学農薬・化学肥料の過剰投入、食品ロス等、地球の資源量や環境に与える影響を配慮しない生産や消費により環境への負荷が生じ得る。国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立つことを認識し、環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶことは、環境への負荷を減らし、持続可能な食料システム（フードシステム）の構築につながる。

このため、環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合を指標とする。例としては、化学農薬や化学肥料の使用を避けることを基本とした有機農産物・食品や輸入に伴う輸送に係る二酸化炭素の排出量が抑制される国産飼料を活用した畜産物、過剰包装でなくゴミが少ない商品等、環境への負荷をなるべく低減することに配慮した農林水産物・食品を選ぶことが想定される。

具体的には、令和７年度は57.1％となっており、令和12年度までに60％以上とすることを目指す。

(Ⅷ)　食品ロス削減のための行動をする

食品ロスは、年間約464万トン（令和５年度推計）発生していると推計されている。

持続可能な開発目標（SDGs）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、国民一人一人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ある。

このため、食品ロスの削減の推進に関する法律に基づく食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針と同様に、食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を指標とする。

具体的には、令和７年度は77.2％となっており、令和12年度までに80％以上とすることを目指す。

(Ⅸ)　食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する

健全な食生活の実現に当たっては、食品表示を活用した食品の選択や食中毒予防等に関する適切な調理・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り、食品の安全性に関して、基礎的な知識に基づき自ら判断する国民の割合を指標とする。

具体的には、令和７年度は68.6％となっており、令和12年度までに75％以上とすることを目指す。

⑵　地域等が主体となって取り組む目標（地域目標）

(Ⅰ)　学校給食における地場産物等を活用した食育に関する取組等を増やす

学校給食に地場産物や有機農産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や、食に関する感謝の念を育むほか、環境負荷の低減や地域農業の振興を図る観点からも重要である。このため、子供たちへの教育的な観点から、栄養教諭による地場産物等に係る食に関する指導の平均取組回数を指標とする。

具体的には、令和７年度の月14.1回から、令和12年度までに月15回以上とすることを目指す。

また、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合について、現場の努力を適切に反映するとともに、地域への貢献等の観点から、金額ベースを算出方法とし、その割合を現状値（令和７年度）から維持・向上した都道府県の割合を指標として、90％以上とすることを目指す。

くわえて、都道府県内において、当該都道府県産の農林水産物の供給が不足している場合にあっては、当該都道府県産に限らず国産の農林水産物を活用していくことも、我が国の自然や食文化、食料安全保障、自然の恩恵と農山漁村から都市に至るまで働く多くの人に支えられた食の循環等への関心を高めることができ、学校給食に地場産物を使用する目的に鑑みれば有効である。既に、学校給食における国産食材を使用する割合については、全国平均で令和７年度は90.0％と高い数値となっているが、政策目的の重要性に鑑み、引き続き、こうした高い数値を維持・向上することを目標とする。

具体的には、国産食材を使用する割合（金額ベース）を現状値（令和７年度）から維持・向上した都道府県の割合を指標として、90％以上とすることを目指す。

(Ⅱ)　地域等での共食の機会を増やす

近年では、高齢者の一人暮らし、ひとり親世帯等が増えるなど、様々な家庭環境や生活の多様化により、家族との共食が難しい人も増えている。家族との共食は難しいが、共食により食を通じたコミュニケーション等を図りたい人にとって、地域や所属するコミュニティ（職場等を含む）等を通じて、様々な人と共食する機会を持つことは重要である。

このため、地域等で共食したいと思う人が共食する割合を指標とする。

具体的には、令和７年度は70.1％となっており、令和12年度までに75％以上とすることを目指す。

(Ⅲ)　地域等で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承する取組を増やす

四季や地理的な多様性による特色を有し、地域の伝統的な行事や作法と結び付いた我が国の豊かで多様な食文化は、世界に誇ることのできるものである。しかし、近年、核家族化の進展や地域のつながりの希薄化、食の多様化により、日本の食文化の特色が徐々に失われつつある。「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録され、その継承のため必要な措置をとることが重要である。

このため、伝統食材をはじめとした地域の食材を生かした郷土料理や伝統料理、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸使い等の食べ方・作法等を対象として、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合を指標とする。

具体的には、令和７年度は48.8％となっており、令和12年度までに55％以上とすることを目指す。

また、地域や家庭で受け継がれてきた郷土料理を調理し、様々な場面で食べることにより、将来にわたり、料理や味、食文化を次世代へ着実に継承していくことが重要であることから、郷土料理や伝統料理を月１回以上食べている国民の割合を指標とする。

具体的には、令和７年度は54.7％となっており、令和12年度までに60％以上とすることを目指す。

(Ⅳ)　食育の推進に関わるボランティア等の人材の数を増やす

食育を国民運動として推進し、国民一人一人の食生活において実践してもらうためには、食生活の改善等のために全国各地で国民の生活に密着した活動に携わる食生活改善推進員等のボランティアが果たしている役割は重要である。

一方、人口減少や高齢化の進行により、ボランティアの数は減少しており、ボランティアをはじめとする食育の推進に携わる人材による活動の活発化に向けた環境の整備等が必要である。

このため、食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数を指標とする。

具体的には、令和６年度は30.3万人となっており、令和12年度までに31万人以上とすることを目指す。

(Ⅴ)　推進計画を作成・実施している市町村を増やす

食育を国民運動として推進していくためには、全国各地でその取組が推進されることが必要であり、食育基本法においては、都道府県及び市町村に対して、食育推進計画を作成するよう努めることを求めている。