

# 第2次 田子町食育推進計画

計画期間 平成29年度～平成33年度

豊かで安全な生活の根っこを育てる食生活  
～新鮮な地元野菜でのばそう健康寿命～

平成29年3月

田子町

## 食育推進計画策定に寄せて

第2次田子町食育推進計画が策定され、平成29年度から5年間の取り組み方針が決定しましたことは、短命県返上、健康寿命の延伸という県の方針や田子町第6次総合計画の主要施策に「取り戻そう元気な体」とある様に、時宜にかなったものであり、大いに期待をよせるものであります。



私たちは「体は食べたものによってのみつくられる」ことは知っていても、「そのために何を食べるのか」についてはあまり考慮することがないのが現状ではないでしょうか。

日本には四季があり、野菜をはじめ様々な食べものには、その時々採れる量や品質など、地域によっても異なるため、いつ、何を、どれだけの量を、どんな風に調理して食べるのかということとはとても大事なことで考えます。また、「家庭の味」と言われる各家庭での調理方法や味付けなどは、日本の伝統食文化とも言えるため、今後も大切にしながら、食育の観点からの知識や工夫を加えることによって、健康な体の育成や健康保持に役立つものと考えます。

食育の及ぶ範囲は、食物の摂取の方法という観点から裾野が広がり、そのための土づくりや肥培管理などの生産現場にも影響が及びます。そういったことから、農業者が農産物の栽培等に関する知識と生産力を高めるとともに、意欲ある農業者が農業を継続できる環境を整えることも必要だと考えております。

「豊かで安全な生活の根っこを育てる食生活～新鮮な地元野菜でのばそう健康寿命～」をスローガンに掲げ、家庭や地域、幼稚園、保育園、学校、生産者、行政等が連携し、田子町らしさを生かした食育の推進・展開をして参りますので、町民の皆様のご理解と積極的な取り組みをお願い申し上げます。

最後に、計画の策定にあたり、貴重なご意見ご提言をいただきました策定委員の皆様、並びに関係各位に心から感謝申し上げます。

平成29年3月

田子町長 山本 晴美

第1章 計画の基本的な考え方

- 1 計画策定の趣旨
- 2 位置付け及び期間
- 3 策定体制

第2章 田子町の「食」に関する現状と課題

- 1 田子町の特徴
- 2 食に関する健康問題
- 3 今後の展開に向けた課題

第3章 目標及び基本方向

- I. 食に関する生涯にわたる取り組み～豊かで健全な食生活と健康増進～
  - 1 家庭における食育の推進
  - 2 保育園・幼稚園、学校における食育の推進
  - 3 多様な食生活に合わせた食育の推進
  - 4 生涯「食」を通じた豊かな生活の推進
- II. 安全で安心な農産物供給と食文化伝承の推進
  - 1 安全で安心な農産物供給
  - 2 食文化の伝承

第4章 計画の目標値

資料編

- ・ 参考用語
- ・ 第2次田子町食育推進計画策定経過
- ・ 第2次田子町食育推進計画策定委員名簿

# 第1章 計画の基本的な考え方

## 1 計画策定の趣旨

食は、私たちが健康で豊かに生活するために欠かせないものです。

近年、食をめぐる社会環境やライフスタイルが大きく変化し、食への関心が薄れるとともに、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、伝統的食文化の喪失など、様々な問題が生じています。

「食育」は、食育基本法の前文において、「生きる上での基本であって、教育の三本の柱である知育、徳育、体育の基礎となるべきもので、様々な体験を通じて、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること」と位置付けられているように、私たちの心身は「食」によって成り立っていると言えます。

このため、子どもたちをはじめ、町民一人ひとりが健康で心豊かに暮らせるよう、食生活における知識や、選択できる力の習得を通じた食生活の改善による健康の維持・増進を基本として、今後も「食育」の観点に立ったまちづくりを更に進めていく必要があります。

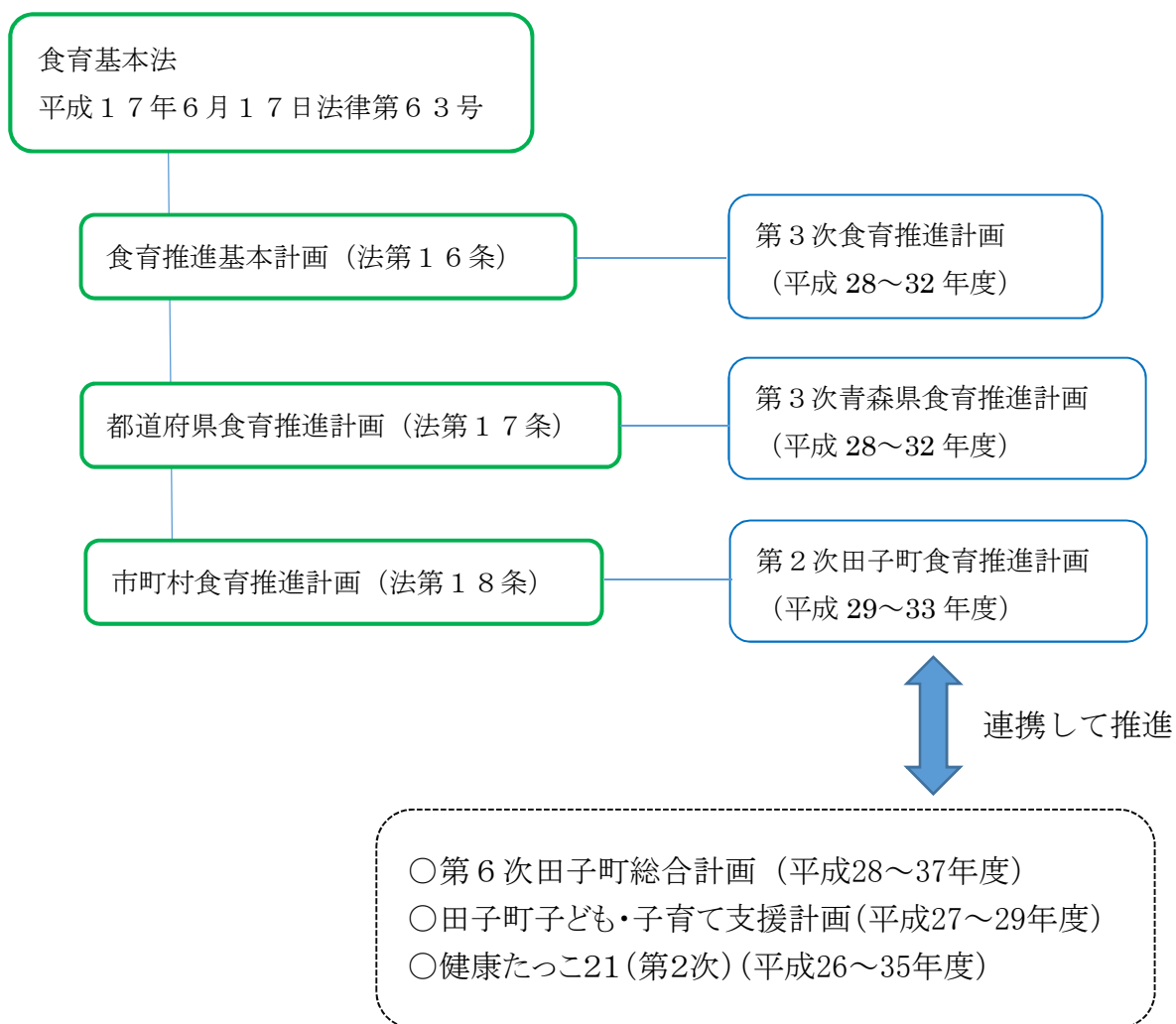
町では、平成21年3月に「田子町食育推進計画」を策定し、「にんにくの里の健康家族とたのしい食事」をスローガンに、地域、関係機関、行政が連携・協力しながら食育の推進に努めてきましたが、町民の食育に対する関心は徐々に高まっているものの、食に対する意識の高まりが、必ずしも健全な食生活の実践には十分に結びついておらず、更なる取り組みを進めることが必要となっています。

このような状況を踏まえ、第1次計画に基づいたこれまでの食育推進の評価と課題の整理を行い、本町の特色を生かした食育施策を総合的かつ計画的に推進するため、「第2次田子町食育推進計画」を策定し、より一層の食育推進に取り組みます。

## 2 計画の位置付け及び期間

本計画は、食育基本法第18条第1項に基づく市町村食育推進計画として位置付けます。また、田子町として、食育に関する基本的な事項を定めるものであり、本町における第6次田子町総合計画をはじめ、関連個別計画などとの整合を図るものとしします。

期間については、平成29年度(2017年度)から平成33年度(2021年度)までの5年間とし、計画期間中に大きな状況の変化等が生じた場合には、必要に応じて見直すこととします。



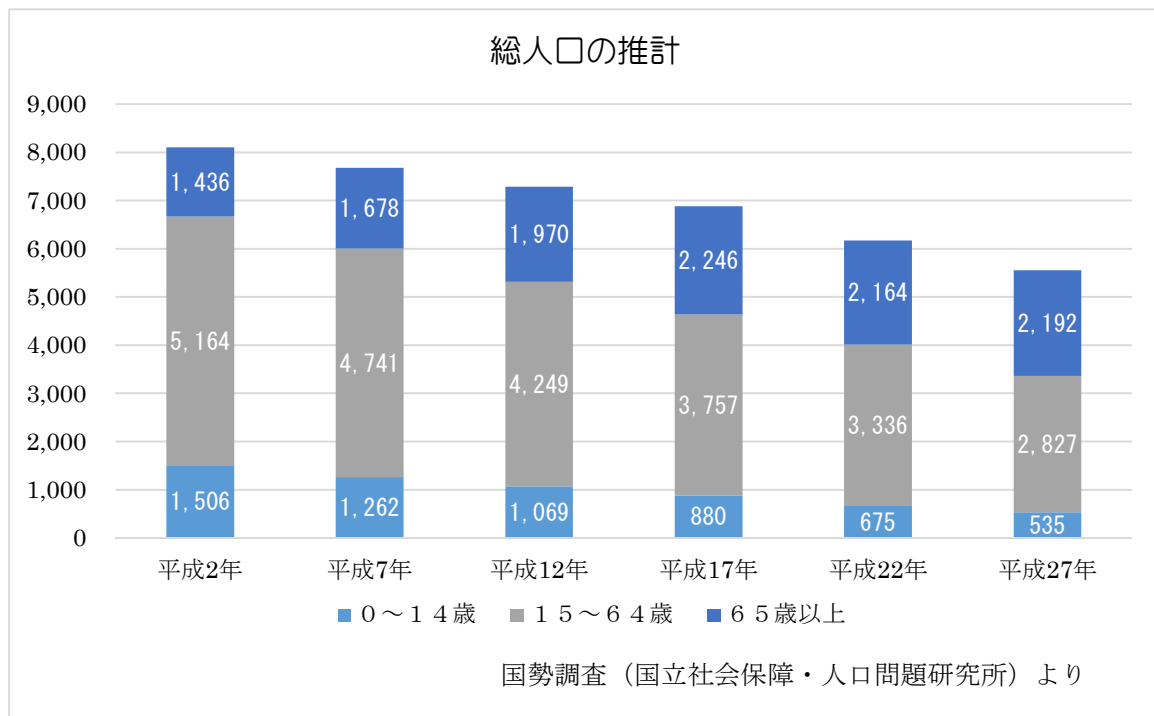
## 3 計画の策定体制

本計画の策定にあたっては、庁内の関係課からなる「庁内検討会議」で計画の内容を検討した後、学識経験者や「食育」に関する機関・団体の代表者などからなる「田子町食育推進計画策定委員会」において審議・検討を行います。

## 第2章 田子町の「食」に関する現状と課題

### 1 田子町の特徴

(1) 当町の人口は（国勢調査）は、昭和30年の11,273人をピークに人口減少傾向が続いており、平成17年には6,883人でしたが平成27年には5,554人となり、10年間で1,329人減少しています。

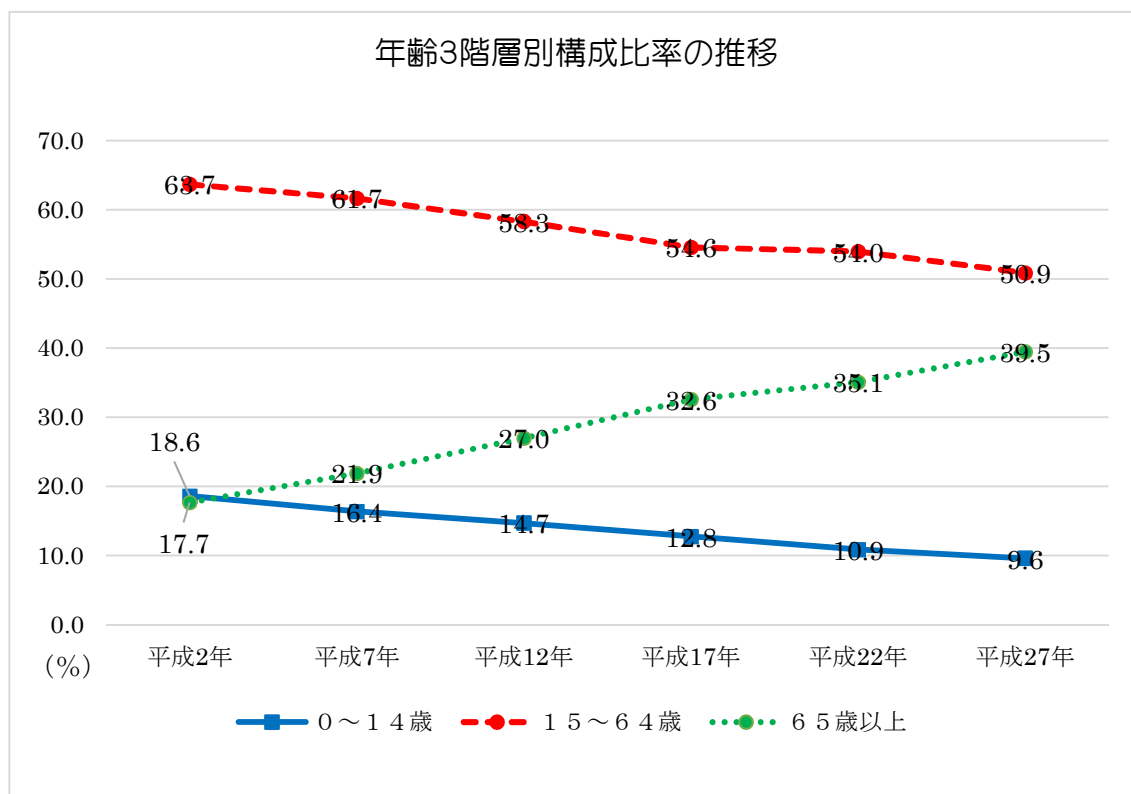


(2) 人口構成では、高齢化が進み、全人口に占める高齢者（65歳以上）の比率が年々高まっている一方、出生数の減少により若年層（14歳以下）の人口比率は減少しています。

#### ●年齢3階層別構成比率の推移

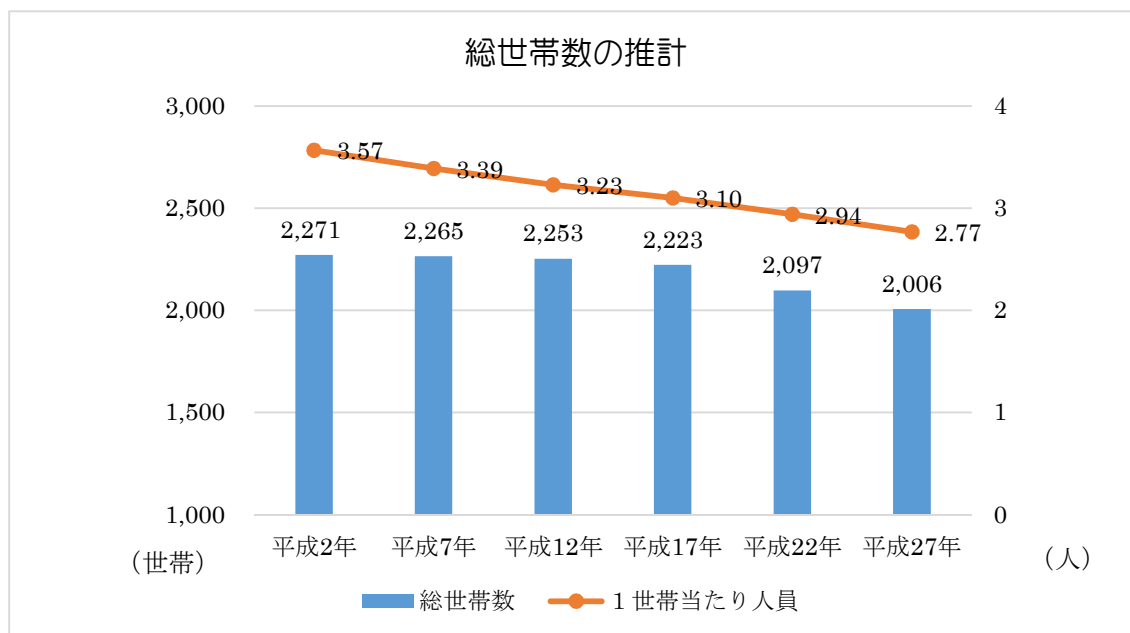
(人・%)

年齢階層	平成2年	平成7年	平成12年	平成17年	平成22年	平成27年
0～14歳	1,506	1,262	1,069	880	675	535
	18.6	16.4	14.7	12.8	10.9	9.6
15～64歳	5,164	4,741	4,249	3,757	3,336	2,827
	63.7	61.7	58.3	54.6	54.0	50.9
65歳以上	1,436	1,678	1,970	2,246	2,164	2,192
	17.7	21.9	27.0	32.6	35.1	39.5
計	8,106	7,681	7,288	6,883	6,175	5,554
	100	100	100	100	100	100



国勢調査（国立社会保障・人口問題研究所）より

(3) また、人口減少に伴って総世帯数も減少しており、1世帯当たり人員も平成2年の3.57人から平成27年では2.77人と減少しています。



国勢調査（国立社会保障・人口問題研究所）より

(4) 当町の産業就業構造は、平成22年の就業人口は3,264人で総人口に占める割合は約52.9%となっています。その就業人口を産業別構成比で見ると、第1次産業は38.4%、第2次産業は21.8%、第3次産業は39.8%で、平成17年と比較して第1次産業と第2次産業ともに減少傾向となっています。

このことから、第1次産業の中心を占める農業の後継者不足が依然として続いていることがわかります。

#### ●田子町における産業別就業人口の推移

区分	平成2年		平成7年		平成12年		平成17年		平成22年	
	実数	構成比	実数	構成比	実数	構成比	実数	構成比	実数	構成比
総人口	人	%	人	%	人	%	人	%	人	%
	8,106		7,681		7,288		6,883		6,175	
就業人口総数	4,433	100	4,355	100	4,142	100	3,781	100	3,264	100
第1次産業	1,996	45.0	1,765	40.5	1,629	39.3	1,494	39.5	1,254	38.4
農業	1,844	41.6	1,632	37.5	1,500	36.2	1,417	37.5	1,160	35.5
林業	151	3.4	133	3.1	129	3.1	77	2.0	94	2.9
漁業	1	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
第2次産業	1,004	22.6	1,095	25.1	1,052	25.4	870	23.0	711	21.8
鉱業	5	0.1	9	0.2	16	0.4	5	0.1	3	0.1
製造業	449	10.1	431	9.9	405	9.8	400	10.6	384	11.8
建設業	550	12.4	655	15.0	631	15.2	465	12.3	324	9.9
第3次産業	1,433	32.3	1,495	34.3	1,461	35.3	1,417	37.5	1,299	39.8
電気・ガス・水道業	7	0.2	8	0.2	7	0.2	4	0.1	3	0.1
卸売・小売・飲食店	447	10.1	469	10.8	442	10.7	468	12.4	419	12.8
金融・保険業	34	0.8	22	0.5	24	0.6	27	0.7	30	0.9
不動産業	2	0.0	1	0.0	0	0.0	1	0.0	2	0.1
運輸・通信業	180	4.1	224	5.1	194	4.7	160	4.2	148	4.5
サービス業	626	14.1	659	15.1	682	16.5	649	17.2	595	18.2
公務	137	3.1	111	2.5	111	2.7	105	2.8	101	3.1
分類不能	0	0.0	1	0.0	1	0.0	3	0.1	1	0.0

国勢調査（国立社会保障・人口問題研究所）より



## 2 食に関する健康問題

(1) 児童生徒の肥満傾向児出現率が全年齢で全国平均を上回っています。

特に、男子は小学校中学年から中学校1年までの肥満者が著しい状況です。

女子は中学校2年生の肥満者が多い状況です。

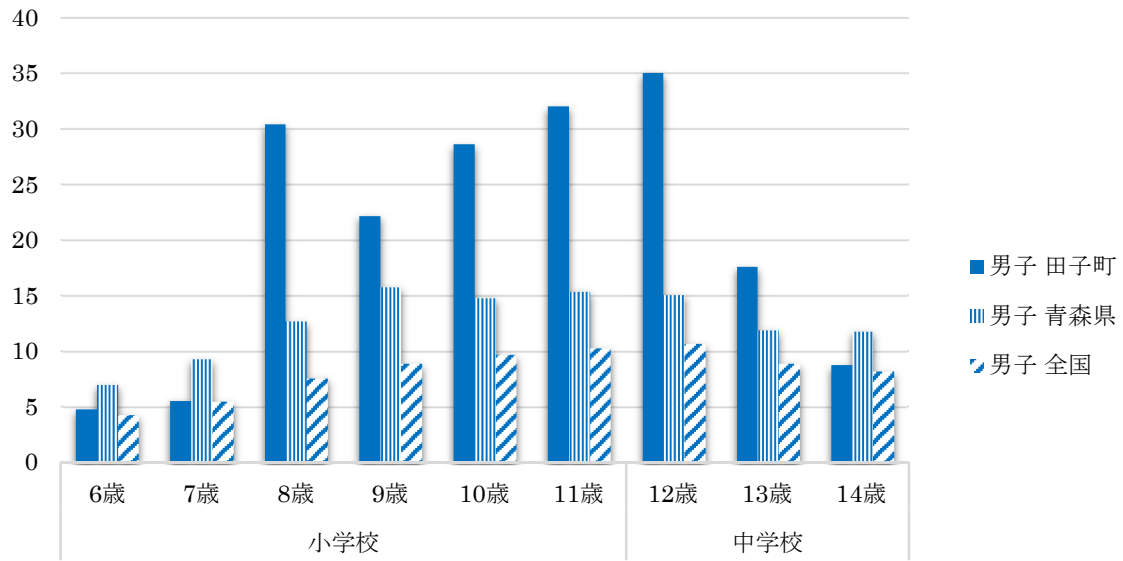
### ●児童生徒の肥満傾向児出現率 (%)

区分		男子			女子		
		田子町	青森県	全国	田子町	青森県	全国
小学校	6歳	4.8	7.0	4.3	14.3	7.5	4.2
	7歳	5.6	9.3	5.5	6.7	9.3	5.4
	8歳	30.4	12.7	7.6	13.0	10.6	6.2
	9歳	22.2	15.8	8.9	14.3	11.1	7.4
	10歳	28.6	14.8	9.7	17.6	10.9	8.4
	11歳	32.0	15.4	10.3	4.3	12.1	8.6
中学校	12歳	35.0	15.1	10.7	8.3	12.5	8.0
	13歳	17.6	11.9	8.9	23.1	11.7	7.9
	14歳	8.8	11.8	8.2	8.7	11.6	7.7

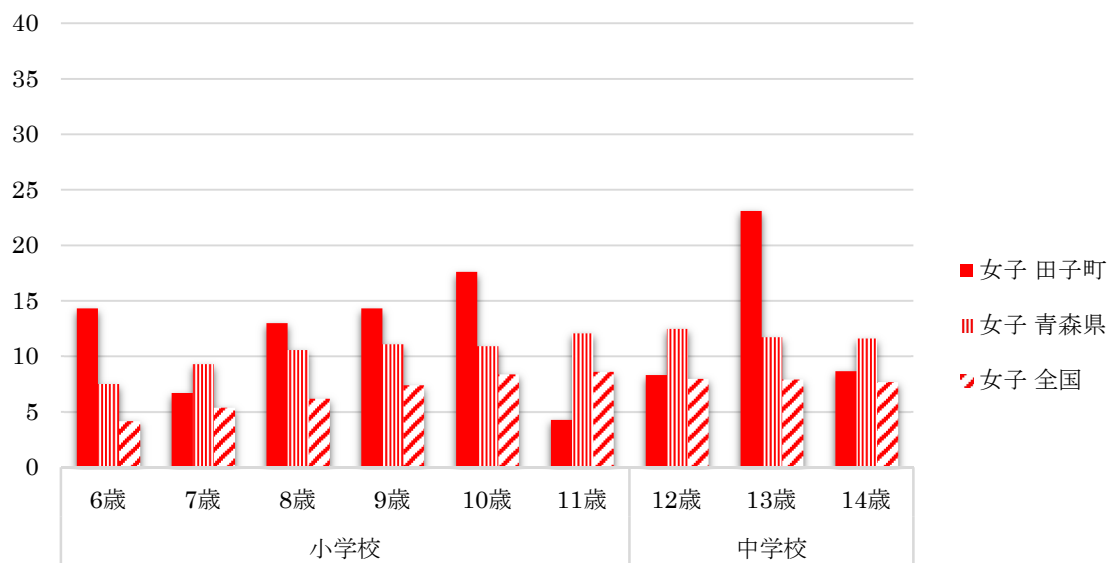
「平成27年度田子町学校保健白書」より

※肥満傾向者：肥満度20%以上のもの

男子の肥満出現率



女子の肥満出現率

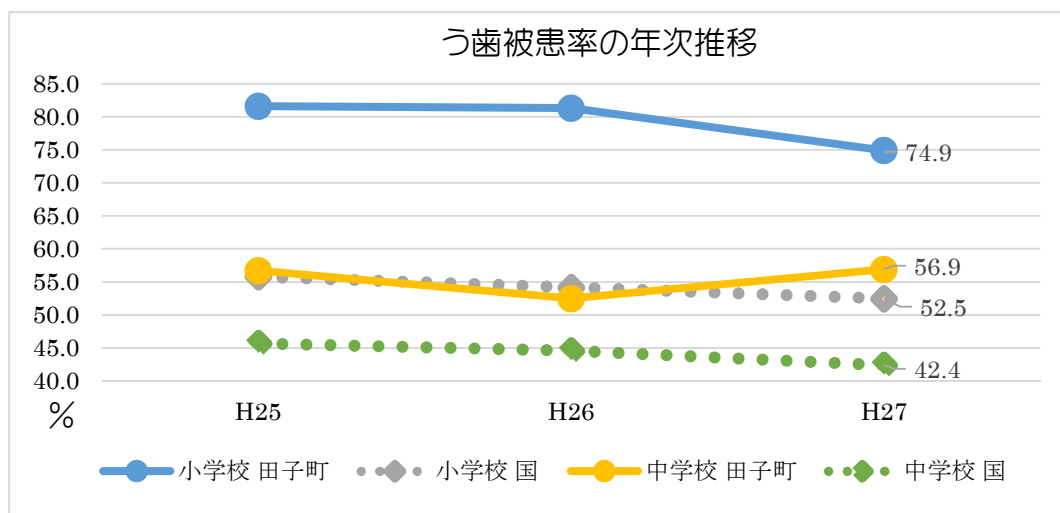


(2) 田子町では、小学校のう歯(むし歯)有病率は減少傾向にあります。全国と比較すると差が大きい傾向にあります。

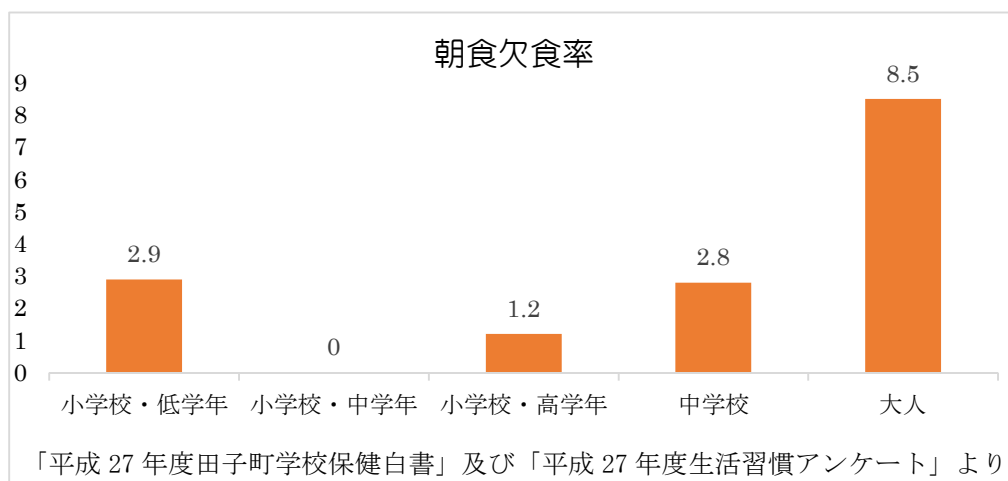
●う歯被患率の年次推移 (%)

	小学校		中学校	
	田子町	国	田子町	国
H25	81.6	55.8	56.7	45.7
H26	81.3	54.2	52.5	44.6
H27	74.9	52.5	56.9	42.4

「平成 27 年度田子町学校保健白書」より  
 ※国平均は前年度の学校保健統計調査の数値



(3) 1 日を元気に過ごすには朝ごはんを食べることで体が目覚めますが、朝食欠食率は大人が多く、小学生に朝食欠食者がいることが問題です。



(4) 成人の肥満者の割合では、青森県の肥満者が全国に比べて多い状態ですが、田子町の肥満者は青森県より更に多い状況です。男女とも30～49歳の肥満者が際立っています。

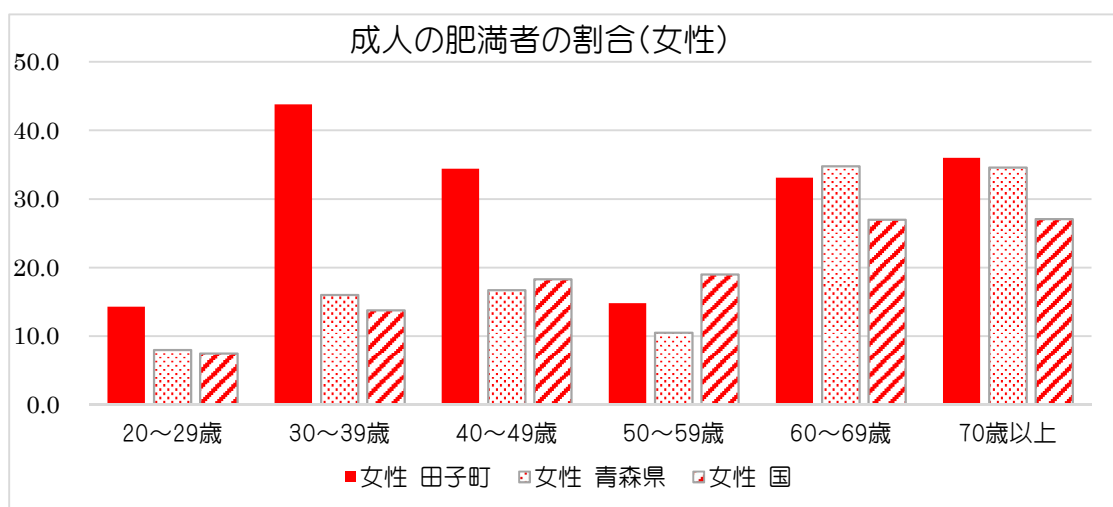
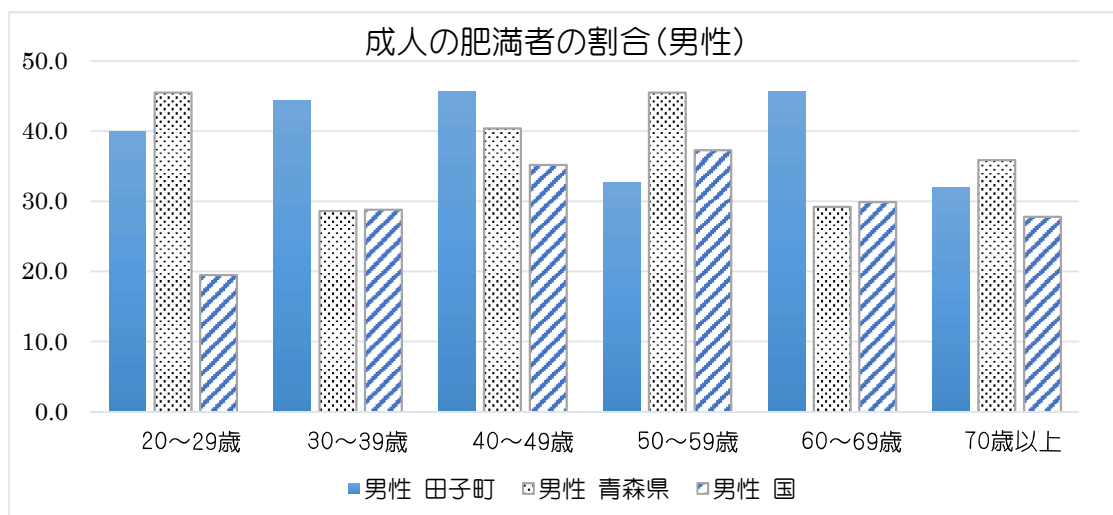
●成人の肥満者の割合(肥満者: BMI25.0以上の者) (%)

	男性			女性		
	田子町	青森県	国	田子町	青森県	国
20～29歳	40.0	45.5	19.5	14.3	8.0	7.5
30～39歳	44.4	28.6	28.8	43.8	16.0	13.8
40～49歳	45.7	40.4	35.2	34.4	16.7	18.3
50～59歳	32.7	45.5	37.3	14.8	10.5	19.00
60～69歳	45.7	29.2	29.9	33.1	34.8	27.0
70歳以上	32.0	35.9	27.8	36.0	34.6	27.1

町：H27 特定健診結果より

県：H22 青森県県民健康・栄養調査より

国：H22 国民健康・栄養調査より



(5) 40～74歳までの田子町国保加入者の特定健診の受診者のうち内臓脂肪による代謝異常者メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の該当者及び予備軍該当者は、肥満者が多いことと連動して国・県より予備軍が多くなっています。

●メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)該当者 (%)

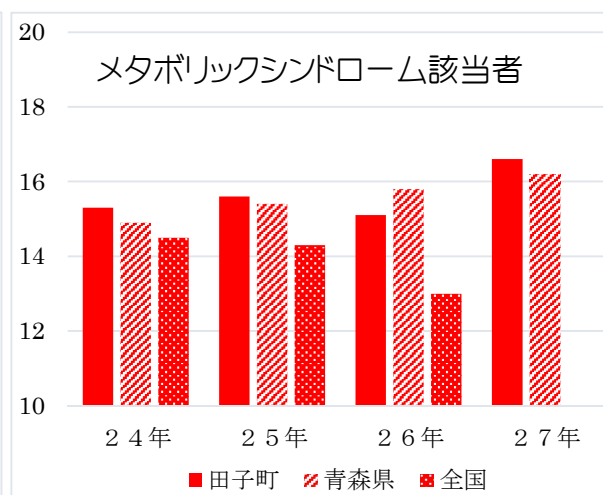
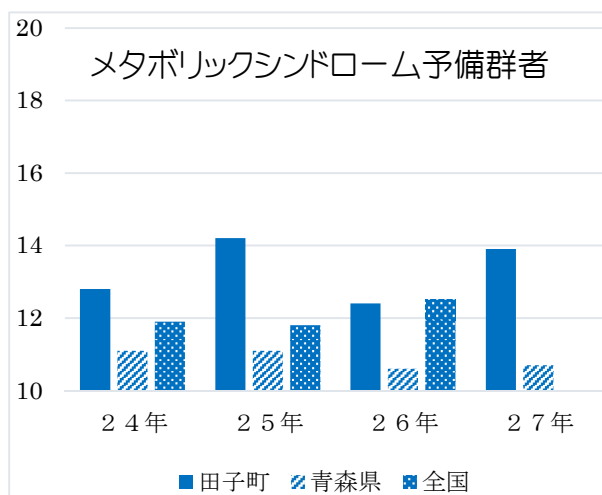
	24年	25年	26年	27年
田子町	15.3	15.6	15.1	16.6
青森県	14.9	15.4	15.8	16.2
全国	14.5	14.3	13.0	-

厚生労働省「特定健診・特定保健指導に関するデータ」より

●メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)予備軍者 (%)

	24年	25年	26年	27年
田子町	12.8	14.2	12.4	13.9
青森県	11.1	11.1	10.6	10.7
全国	11.9	11.8	12.5	-

厚生労働省「特定健診・特定保健指導に関するデータ」より



※メタボリックシンドローム該当者：腹囲が男性 85 cm以上、女性 90 cm以上で血中脂質・血圧・血糖の3項目のうち2つ以上の項目に該当する者

※メタボリックシンドローム予備群：腹囲が男性 85 cm以上、女性 90 cm以上で血中脂質・血圧・血糖の3項目のうち1つ項目に該当する者



### 3 今後の展開に向けた課題

- (1) 家庭は、食育において重要かつ基本的な役割を担っていることから、家庭での食育推進の充実を図る必要があります。
- (2) 家族形態の変化や生活様式の多様化などにより、家庭の力だけでは食育を進めていくことが難しくなっているほか、年代や性別等によって、食育に求められる内容や食生活改善に向けて行動を起こす手かがりが異なることから、家庭における食育とともに、家庭や学校など効果的な手法で食育を推進していくことが求められます。
- (3) 若い世代や、働き世代、高齢者世代など、食について自分で選択することが出来る世代については、食べる事に関して自由に出来ることから、その内容がおろそかになる傾向があるため、健康なからだづくりのためにはどのような食事を摂ることがいいのか、またどういった摂り方がいいのかを改めて知る機会をつくる必要があります。
- (4) 町民の健康なからだづくりのもととなる食材は、生産者の安定した供給のほか、消費者に購買意欲を持たせるための販売方法等の工夫など、生産した農産物等の消費につながるよう努めることが必要です。
- (5) 町民一人ひとりが食について考え、「食」をはじめとした健康的な生活習慣づくりを進めていくためには、町民が食育に参加しやすい環境をつくっていくことが求められます。
- (6) 食育に対する町民の関心や理解を高め、町民一人ひとりによる実践へとつなげていくためには、関係者や団体、行政等が連携・協力し、継続して食育を推進することが必要です。

### 第1次計画の成果

第1次田子町食育推進計画で掲げた食育推進項目と数値目標の達成状況です。

#### ◆家庭における食育の推進

項目・内容	目標値	策定時	現状	改善状況	備考
朝食を毎日食べる児童・生徒の割合を増やす	90%以上	85%	89%		
野菜料理を毎食食べる人の割合を増やす（児童・生徒）	30%以上	24%	27%		
野菜料理を毎食食べる人の割合を増やす（保護者）	60%以上	50%	—	—	現状調査なし
成人の1日食塩摂取量10g未満の人の割合を増やす	30%以上	20%	27%		

自分の体重を認識し、栄養バランスを考えて体重コントロールを実践している人の割合を増やす	60%以上	58%	—	—	現状調査なし
食品購入の際に栄養成分表示を参考にする人の割合を増やす	45%以上	42%	—	—	現状調査なし

◆学校や保育園などにおける食育の推進

項目・内容	目標値	策定時	現状	改善状況	備考
田子町の特産物について知っているこどもの割合を増やす	増やす		—	—	現状調査なし
野菜嫌いな子どもの割合を減らす	20%以下		—	—	現状調査なし
学校給食のふるさと献立の実施回数を増やす	1回以上/月	1回/月	1回以上/月		28年度
学校給食における地元野菜の使用品目を増やす	10品目	7品目	19品目		28年度

注) ふるさと献立：ここでは、県産・田子産を使った昔から食べられているものや、他県で郷土料理として広く食べられているものとししました。

◆行政、地域における食育の推進

項目・内容	目標値	策定時	現状	改善状況	備考
食育に関心を持っている人の割合を増やす	90%以上	70%	—	—	現状調査なし
食育の日を知っている人の割合を増やす	増やす		—	—	現状調査なし
地元や町内でとれた農産物を買っている人の割合を増やす	70%以上		—	—	現状調査なし
農作業を体験した小中学生の割合を増やす	100%		—	—	現状調査なし

## 第3章 目標及び基本方向

### ■ 目標

『住民一人ひとりが「食」について学びつくる健全なからだところ』を目標として掲げます。

### ■ 基本方向

目標を実現するため、住民一体となって取り組む次の2つの基本方向を設定します。

#### I. 食に関する生涯にわたる取り組み～豊かで健全な食生活と健康増進～

「農産物を育てる」「食事をつくる」「食べる」の一貫した活動体験は、食に興味を持ち、地域の食文化への理解と望ましい食習慣を身につけた子どもたちが育つ礎（いしづえ）となるものです。そうしたことから、生涯にわたって健康で豊かであるために、子どもときから家庭、学校、地域等のさまざまな機会での体験などを通じた取り組みが必要です。

また、健康な身体をつくり保つためには、健全な食生活は欠かせません。毎日の食事の積み重ねが自らの健康にどのように影響するのかを理解し、生涯にわたって健康でいるための食に関する知識を深める必要があります。乳幼児期から高齢期まで、各世代を通じて理想的な食事の摂取、食習慣の改善を推進し、生涯にわたって健康の維持・増進を図ります。

#### II. 安全で安心な農産物供給と食文化伝承の推進

田子町は自然に恵まれた、豊かな食材の宝庫です。そのうえで生産者が安全に配慮し生産した農畜産物を供給することは、食材を選択する能力や、健やかな食生活を送る意識の高揚を図るうえで、食育推進の基礎づくりになると考えます。

また、地場産物の購入促進や学校給食への利用促進は、自分たちの住んでいる地域の自然や食文化などを学び、生まれ育った土地への愛着を深めます。同時に生産に携わる人の苦労を身近に感じて、食べ物への感謝の気持ちが育まれていくと考えます。



目標	基本方向	取組内容
----	------	------

住民一人ひとりが「食」について学びつくる健全なからだところ

I. 食に関する生涯にわたる取り組み～豊かで健全な食生活と健康増進～

II. 安全で安心な農産物供給と食文化伝承の推進

ライフステージに対応した食育の推進

- ターゲット
- 子ども
  - 園児・児童  
生徒
  - 若者  
働き世代  
高齢者
  - 高齢者

**1 家庭における食育の推進**  
 ア. 望ましい食習慣や生活リズムの形成  
 イ. 家族で楽しい食生活の実践  
 ウ. 食に対する理解の向上

**2 保育園・幼稚園、学校における食育の推進**  
 ア. 食育指導の充実  
 イ. 地元食材を活用し健康に配慮した給食の提供  
 ウ. 保護者に対する食育の支援

**3 多様な生活に合わせた食育の推進**  
 ア. 正しい知識を身につけ健康的な食を選択できる能力情報と選択できる能力の向上  
 イ. 食生活の状況と健康について考える力の育成  
 ウ. 望ましい食生活を維持し、健康管理に努める行動の支援

**4 生涯「食」を通じた豊かな生活の推進**  
 ア. 健康を維持するための食事の実践  
 イ. 友達・地域・行事イベントなど人との交流を通して、楽しく食べる・共食する機会の提供

- 食品の安全性に関する正しい知識の習得
- 地産地消の推進
- 地場産農産物の利用促進
- 食文化の伝承
- 農業体験活動の充実
- 循環型農業の周知

多様な関係者の連携・協力の強化

基本方向Ⅰ.	食に関する生涯にわたる取り組み～豊かで健全な食生活と健康増進～
--------	---------------------------------

## 子ども

### 1 家庭における食育の推進

食育は、幼児期から家庭で始めることが基本です。離乳期から色々な食材に親しみながら味覚（おいしさ）を教え、食事のリズムや食事を味わって食べるなど望ましい食習慣を身につける必要があります。そのため、「家族みんなで食事をする」「朝食は必ず食べる」などの具体的な目標を持ち、それぞれの家庭内での立場を理解した中で、協力し合える取り組みが求められます。

また、日常生活の中で、買い物や料理、農作業（家庭菜園などもその一例）の手伝いなどにより、食べ物を選ぶ力、食べ物の組み合わせを考える力を養い、食べ物の大切さ、感謝の心などを体得させていく必要があります。

#### 重点目標

- ア. 望ましい食習慣や生活リズムの形成
- イ. 家族で楽しい食生活の実践
- ウ. 食に対する理解の向上

#### 具体的取組方針

- ア. 望ましい食習慣や生活リズムを形成します
  - 基本的な生活のリズムを整えて、3食きちんとバランスのとれた食事をすることで健康に暮らせる体をつくりましょう。
  - 子どもの時期から、噛む事の大切さと噛み応えのある食品を選ぶ事の重要性を理解し、よく噛んで食べる習慣を身につけましょう。
  - 歯の健康を維持するため、食べたらずもくという習慣と正しい歯の磨き方を身につけましょう。
- イ. 家族で楽しい食生活を実践します
  - 食事の時間を家族団らんの機会とし、楽しく会話をしながら「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつや箸の持ち方などの食事に関するマナーを身につけましょう。
  - 料理や買い物などの手伝いをさせることを通じて、子どもの食への関心を高めましょう。

ウ. 食に対する理解の向上に努めます

- 賞味期限や消費期限、原材料など食品の表示に関する知識を深め、食材の使い切り・料理の食べきりにより食品ロスを無くし、「もったいない」の精神を心がけましょう。
- できるだけ手づくりの食事を食卓に出すことを心がけ、食べ物大切や、生産者、料理をつくる人などへの感謝の気持ちを育みましょう。

## 2 保育園・幼稚園、学校における食育の推進

農業体験や調理体験等を通じて、園児、児童・生徒を対象とした「育てる」「つくる」「食べる」の一貫した食育活動の実践により、食べ物に対する興味を持たせるとともに、食に関する知識、伝統文化の理解と「食＝いのち」であることに感謝の気持ちを持つことができるよう食の学習を進めます。これらの体験学習は、食文化への理解を深めるとともに、豊かな心と健康な身体を育むためにも大切な活動であると考えています。

また、給食への地元食材の活用や、献立に行事食や郷土食を取り入れるほか、親子給食会や給食だよりなどを活用した家庭との連携が必要と考えます。

### 重点目標

- ア. 食育指導の充実
- イ. 地元食材を活用し、健康に配慮した給食の提供
- ウ. 保護者に対する食育の支援

### 具体的取組方針

- ア. 食育指導の充実を図ります
  - 家庭と保育園・幼稚園、学校との連携を深めるため、親子給食会の開催や園だより・学校だよりの発行で情報を発信するなど、食育に関して保護者と共通の認識を持つように努めます。
  - 町内の保育園・幼稚園、学校の連携を密にし、研修会などで教える側の食に関する意識の向上を図ります。
  - 農業体験を通じ、子どもの食材への興味・関心を高めるとともに、生産者などとの食を通じた交流を推進します。また、地域に伝わる郷土料理を体験活動に取り入れます。
  - 学校においては、「食に関する指導計画」に基づき、児童や生徒に対して成長段階に対応した栄養指導や食事指導など、食と健康に関する指導を計画的かつ組織的に実施します。
- イ. 地元食材を活用し、健康に配慮した給食の提供に努めます
  - 県産品や地元食材を使用した給食の提供に努め、学校においては、「ふるさと産品給食の日」等を通して、子どもに地産地消の大切さを伝え郷土を愛する心を育てます。
- ウ. 保護者に対する食育の支援に努めます
  - 保護者に対して、給食だよりなどで食育に関する情報を提供し、保護者

の食育への意識を高めるように努めます。

- P T Aの学習会や親子料理教室等の開催を通して、食に関する知識や情報の提供に努めます。
- 園児、児童の食生活や健康に関する実態を把握し、肥満・痩身傾向など食に関わる健康課題のある園児等の保護者に対して保健指導を行います。

### 3 多様な生活に合わせた食育の推進

大学や就職で一人暮らしが始まる若い世代、仕事・子育て・家事など社会的にも家庭的にも役割が多くなる働き盛り世代では、多忙なこともあり、自分の健康管理がおろそかになる傾向があります。また、多様化する生活スタイルに合わせて、昼夜問わず総菜やレトルト食品が買える時代となり、作るより買うことに頼る生活スタイルは塩分や脂肪摂取、摂取カロリーの増加につながりやすくなります。

年代的に生活習慣病の発症率も高くなることも踏まえ、栄養バランスを考えた食事づくりと便利な時代に合わせ、自ら健康管理に努めることができるよう、栄養に関する知識と健康的な食を選択する力、生活に取り込めるよう知識・技術の支援が求められます。

#### 重点目標

- ア. 正しい知識を身につけ健康的な食を選択できる能力情報と選択できる能力の向上を目指す
- イ. 食生活の状況と健康について考える力の育成
- ウ. 望ましい食生活を維持し、健康管理に努める行動の支援

#### 具体的取組方針

- ア. 正しい知識を身につけ健康的な食を選択できる能力情報と選択できる能力の向上を目指します
  - 食べる時間や栄養バランス等、食べ物から体が作られることを意識し、1日3食食べること、主食・主菜・副菜をそろえた食事の推進に努めます。
  - 生活習慣病を予防する食生活について、望ましい食生活の広報活動を積極的に行い知識の向上を図ります。
  - 食材に関する知識や料理する力の習得を支援します。
- イ. 食生活の状況と健康について考える力を育成する
  - 特定健診、職場健診の受診を積極的に働きかけます。
  - 異常値・病気がある場合には、その原因が食事にあるか考え見直しができるよう指導を行います。
- ウ. 望ましい食生活を維持し、健康管理に努める行動を支援する
  - 自主的に生活習慣病の予防ができるよう、塩分濃度や適正カロリーなど情報提供し、健康意識を高めます。
  - 味や摂取量の知識を高める体験機会を増やし、具体的な方法で普及を進めていきます。
  - 過剰エネルギーを消費するための活動を推進し、環境整備に努めます。

- 地域で豊富な野菜の摂取量を増やす取り組みについて、環境整備に努めます。
- 自分の食生活を見直しながら、家族みんなが健康になるよう波及効果を期待します。

#### 4 生涯「食」を通じた豊かな生活の推進

町の状況は高齢化が進行し、一人暮らしや高齢夫婦が増加することが見込まれます。食生活に関して高い関心がある一方、筋骨系の病気や筋力低下、咀嚼機能の衰えによる食事量の減少など、健康への不安も大きくなる時期です。また、以前に比べて外出機会や地域交流が減少することによって、高齢者の孤立や食に対する意欲の低下は生活の質の低下につながります。

このことから、食べることを通して健康寿命を延伸し、食を通して豊かな生活の実現に向けた支援が期待されます。

#### 重点目標

- ア. 健康を維持するための食事の実践
- イ. 友達・地域・行事イベントなど人との交流を通して、楽しく食べる・共食する機会の提供

#### 具体的取組方針

- ア. 健康を維持するための食事を実践する
  - 食事内容が単一にならないように、適切な食事内容や食べ方について具体的な助言を行います。
  - 年齢や家族構成に対応して、栄養バランスが整ったおかず弁当や少量販売などに配慮することができるよう環境整備に努めます。
- イ. 友達・地域・行事イベントなど人との交流を通して、楽しく食べる・共食する機会を提供します。
  - 各種団体が行う地域交流や地域活動と連携し、「食事」を入れた集まりを進め共食の機会を増やします。
  - 地域で共食する機会があることで、食事を通して高齢者の孤立を防ぎ見守り活動の一助としての機能効果を図ります。



## 1 安全安心な農産物供給

食品の偽装表示や無登録農薬の使用問題など、食をめぐる多くの問題の発生により、近年、食の安全・安心に対する関心が高まっています。

また、外食、調理食品等の利用増大により、食品の安全性や栄養面など、正しい知識に基づく適正な判断力が求められますが、現状は食品購入や外食時に成分表示を確認している町民は年々減少していることが推測されます。

このことから、健康な身体を保持するため、自らが食に関する正しい知識と情報により、栄養に配慮した健康的な食を選択していくことが必要です。

### 重点目標

- ア. 食品の安全性に関する正しい知識の習得
- イ. 地産地消の推進
- ウ. 地場産農畜産物の利用促進

### 具体的取組方針

- 1-ア 食に関する情報を共有します

### 具体的取組内容

- 家庭での取組
  - ・食品表示を確認することを習慣づける
  - ・食品表示、食中毒など食品の安全性について学び、家庭と知識を共有する
  - ・食品を適切に調理・保存することを心がけ、食中毒の予防に努める
- 地域での取組
  - ・食品表示、食中毒など食品の安全性について地域活動を通じて理解を深める
- 生産者及び食品関連事業者での取組
  - ・生鮮食品及び加工品などを提供する場合は、食品衛生に十分配慮する
  - ・食品情報の提供と食品表示を適正に行う
  - ・各種イベント及び町ホームページなど活用し地元食材の安全性について消費者に情報を提供する

## 具体的取組方針

1－イ 安心できる地元食材の魅力を発信します

## 具体的取組内容

- 家庭での取組
  - ・旬の地元食材で調理・会食の機会を作り、新たな調理方法にも取り組む
  
- 生産者及び食品関連事業者での取組
  - ・生鮮食品及び加工品などを提供する場合は、食品衛生に十分配慮する
  - ・食品情報の提供と食品表示を適正に行う
  - ・各種イベント及び町ホームページなど活用し地元食材の安全性について消費者に情報を提供する

## 具体的取組方針

1－ウ 地元食材への理解を増進します

## 具体的取組内容

- 家庭での取組
  - ・地元食材の利用に関心を持ち理解を深める
  
- 学校での取組
  - ・栽培体験等で収穫した食材を、調理実習などで使用する食材に取り入れる
  - ・給食に郷土料理や伝統食等を取り入れる
  - ・給食センターで働いている職員、生産者、生産団体等との交流を図り、地元食材への理解を深める
  - ・給食だよりを通して家庭に地元食材の情報を提供する
  
- 生産者及び食品関連事業者での取組
  - ・農薬や化学肥料の使用基準に従った農産物を栽培する
  - ・納入品目の拡大や納入量の確保に努める
  - ・納入に関して生産者、団体等同士で情報を共有し、連携を図る
  - ・栽培講習会、研修会に積極的に参加する
  - ・食品の製造・加工、流通・販売に関わる事業施設の見学の受入れ
  - ・農産物販売施設における給食提供食材のPR
  - ・給食試食会や栄養士等を講師に招いた研修会等を実施する

## 2 食文化の伝承

当町の農業は、米・にんにくを中心とした野菜及び葉たばこ、さらには、広大に広がる牧野を活用した畜産経営等、耕種部門と畜産との有機的結合による複合経営地域として、その生産振興を図ってきたところであります。

特に、にんにくにおいては、日本一の産地として評され町づくり活動のシンボルとして、町ぐるみでその生産振興を図っています。

しかし、農業は、農業従事者の減少・高齢化、農業所得の減少など大変厳しい状況にあります。

このような状況の中、意欲ある農業者が農業を継続できる環境を整え、競争力ある農作物を生産することにより、食料自給率の向上を図り、農業の有する多面的機能が将来にわたって発揮させることが必要です。

### 重点目標

- ア. 食文化の伝承
- イ. 農業体験活動の充実
- ウ. 循環型農業の周知

### 具体的取組方針

2-ア 食の伝統を守り伝える活動を支援します

### 具体的取組内容

- 家庭での取組
  - ・家庭で郷土料理や行事食を作り、楽しく食卓を囲む
  - ・地域の食文化を学び、食生活に取り入れる
- 児童施設や学校での取組
  - ・給食に郷土料理や伝統食を積極的に取り入れる
  - ・郷土料理等の調理体験の機会を設ける
  - ・給食だよりを通して、保護者に食文化の情報を発信する
- 地域・生産者・食品関連事業者での取組
  - ・自治会等の活動における世代間交流により食文化を理解し、体験活動を推進する
  - ・グリーン・ツーリズムで地域の食文化を伝え、理解を深めてもらう機会を作る
  - ・旬の地元食材を使った郷土料理等を情報提供する

## 具体的取組方針

2-イ 地域力による農業体験・調理体験を推進します

## 具体的取組内容

- 家庭での取組
  - ・生産者や地域との農業を通じた交流や実際に農作物栽培を体験する
  - ・家庭菜園や小規模な畑を利用した農作物の栽培
  
- 児童施設・学校での取組
  - ・体験を通して生産過程を学び、興味と関心を持たせる
  - ・栽培から調理までの一貫した体験を進める
  - ・食に関わる人々の様々な活動に触れ、農業と食材のつながりを学ぶ
  
- 地域・生産者・食品関連事業者での取組
  - ・個人、地域や団体組織を巻き込んだ体験活動を実施する
  - ・栽培や収穫、調理、加工、販売体験などにより、農業の魅力を伝える
  - ・受入の情報発信を積極的に行う

## 具体的取組方針

2-ウ 有機堆肥の普及拡大を図ります

## 具体的取組内容

- 家庭での取組
  - ・家庭菜園等に堆肥を活用して栽培する
  - ・体験交流等により、環境に配慮した循環型農業について学び、理解を深める
  - ・有機栽培された農産物を積極的に使用する
  
- 児童施設・学校での取組
  - ・有機資源循環について学習の機会を重ね、理解を深める
  - ・栽培から調理までの一貫した体験を進める
  - ・食に関わる人々の様々な活動に触れ、農業と食材のつながりを学ぶ
  
- 地域・生産者・食品関連事業者での取組
  - ・特別栽培農産物認証制度やエコファーマー認定制度について取り組む
  - ・化学肥料・農薬を減らし、健康な土づくりを実践する
  - ・循環型農業を周知するため、体験交流の機会を設ける
  - ・有機資源活用による農産物の価値を理解し、消費者にPRする

## 第4章 計画の目標値

効果的に食育を推進していくため、田子町食育推進計画では、平成29年度から32年度までに達成しようとする目標を設定し、町民をはじめ、家庭や地域、保育園、幼稚園、学校、生産者、食に関わる各種団体、行政など、あらゆる関係機関の相互協力と連携により目標の達成に努めるものとします。

### ◆家庭における食育の推進

項目・内容		現状値	目標値
1	朝食を毎日食べたか	6年生 91.5% 中学生 90.0% 高校生 90.0% 大人 91.5%	全ての世代において現状値を上回る
	・現状値 平成27年度生活習慣病アンケートより ・健康増進課が調査します		
2	朝食（主食・おかず・汁物）を食べたか	低学年 50.8% 中学年 48.1% 高学年 36.8% 中学校 52.7%	全学年において現状値を上回る
	・現状値 田子町学校保健会「平成28年度田子町学校保健白書」10月調査より ・児童・生徒を対象とします		
3	朝と夜歯磨きをしたか	低学年 62.7% 中学年 62.3% 高学年 76.3% 中学校 89.1%	全学年において現状値を上回る
	・現状値 田子町学校保健会「平成28年度田子町学校保健白書」10月調査より ・児童・生徒を対象とします		

### ◆保育園・幼稚園、学校における食育の推進

項目・内容		現状値	目標値
1	食育に関する情報を掲載した園だより・給食だより（食育だより）の発行	年12回	年12回以上
	・現状値 平成28年度 ・保育園・幼稚園、小・中学校を対象とします ・産業振興課が調査します		
2	給食における地元食材および県産食材の使用割合（使用量）	67.4%	現状値を維持する
	・現状値 平成27年度 ・産業振興課が田子町立給食センターに調査を依頼します		

3	保護者の食育に関わる学習会や親子料理教室等の開催	保育園 1 回 幼稚園 5 回	各機関で実施する
	・現状値 平成 28 年度 ・保育園、幼稚園、小・中学校を対象とします ・産業振興課が調査します	田子小 4 回 清水頭小 1 回 上郷小 3 回 田子中 1 回	

◆若者・働き世代、高齢者における食育推進

項目・内容		現状値	目標値
1	減塩・野菜量の知識普及	—	年 1 2 回以上
	・毎月食育の日 1 9 日を基本として月 1 回以上啓発活動を行います ・健康増進課が調査します		
2	地域の集まる機会の設定と食事会の提供	—	2 0 地区以上
	・計画最終年度（平成 3 3 年度）に調査します ・健康増進課が調査します		

◆行政等における食育推進

項目・内容		現状値	目標値
1	食育の日を知っている人の割合を増やすための普及活動	—	年 3 回以上
	・町のさまざまなイベントやケーブルテレビを利用して、アンケートの実施などによる P R を行います		

## 資料編

### ・ 参考用語

#### ■ あおもり食育サポーター

保育園、幼稚園、学校、企業、地域などにおいて、食に関する講話や寸劇、郷土料理などの調理実習、農林漁業体験の指導などを行う県登録の食育ボランティア制度で、平成22年度に開始されました。

また、あおもり食育サポーターの活動を調整する、あおもり食育サポーター事務局には、「あおもり食育コンシェルジュ」を配置し、食育サポーターへの助言や指導のほか、活動受入先への食育活動メニューの提案などを行っています。

※コンシェルジュ：フランス語で「管理人」という意味ですが、県民の食育への要望等に対応する「ガイド係」「案内係」「総合世話係」という意味で使用しています。

#### ■ あおもり食命人

外食や中食においても栄養バランスのとれた健康的な食事ができる環境を整備するため、平成25年度から実施した、食と健康に関して専門的に学ぶ育成研修を修了し、県が登録した県内の外食・中食事業者等のことをいいます。

#### ■ 栄養教諭

学校における食に関する指導を進める上で、中核的な役割を担う教諭のことで、平成17年度から配置が始まり、教育に関する資質と栄養に関する専門性を併せ持つ職員として、「食に関する指導」と「学校給食の管理」をその職務としています。食に関する指導では、①生活習慣病（肥満、偏食）の予防や食物アレルギーへの対応など、児童生徒に対する個別的な指導、②給食の時間や学級活動、教科指導、学校行事などの時間における、学級担任等と連携した集団的な食に関する指導、③他の教職員や家庭、地域と連携した食に関する指導を推進するための連絡・調整などを行っています。

#### ■ 栄養成分表示

食品に含まれている栄養成分を、100g、100ml、1食分、1袋分など、一定の単位当たりで栄養成分がどのくらい摂取可能か知ることができる表示のことをいいます。

平成27年4月1日から施行された食品表示法では、原則としてすべての消費者向けの加工食品及び添加物（経過措置期間：平成32年3月31日まで）に表示が義務化されています。

## ■ エコファーマー

平成11年7月に制定された「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律（持続農業法）」に基づく計画を知事に提出して、認定を受けた農業者の愛称。

エコファーマーの認定を受けるためには、「土づくり」「化学肥料の低減」「化学合成農薬の低減」の3つの農業生産方式に取り組む必要があります。

## ■ グリーン・ツーリズム

農山漁村地域において、自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動のことをいいます。

滞在の期間は、日帰りの場合から、宿泊を伴う長期的な場合など様々です。

## ■ 健康寿命

健康寿命とは日常的に介護を必要としないで、自立した生活ができる生存期間のことをいい、WHOが2000年にこの言葉を公表しました。平均寿命から介護（自立した生活ができない）を引いた数が健康寿命になります。2002年のWHO保健レポートでは日本人の健康寿命は73.6歳で世界一です。

## ■ 孤食（こしょく）

家族が違う時間に一人一人食事をとること。家族で食卓を囲む団らんやふれあいの場がなく、栄養面においても簡便な食品だけで簡単にすませってしまうなど、栄養摂取の偏りや食事軽視の心が植え付けられ、特に子どもにとって、心身の健全な成長が阻害されることが懸念されています。

### 【5つのこ食】

孤食—家族が居ても一人で食事を食べること

個食—複数で会食している場で、それぞれ別個のものを食べること（家族で団欒を囲む中でそれぞれが違うものを食べること）

小食—たくさんの量を食べないこと

粉食—パン、麺、パスタなど小麦などの粉を原料とした食事のこと

固食—同じものばかり固定して食べること

## ■ 食育

「食育」という言葉は、明治31年に陸軍薬剤監であった石塚左玄が「通俗食物養生法」という本で、学童を養育する人々はその家訓を厳しくして、体育、智育、才育はすなわち食育にあると考えるべきであるとし、体育、智育、才育の基本として「食育」の重要性を述べています。また、明治36年には、報知新聞編集長であった村井弦齋が、連載していた人気小説「食道楽」の中に、小児には徳育よりも、智育よりも、体育よりも、食育が先で、根元が食育にあるとしています。最近、



「食育」という言葉が注目されるようになりましたが、その原点は大変古いものです。

#### ■ 賞味期限と消費期限

食品が一定の品質を有していると認められる期限を示したものの。

賞味期限は、ある程度の期間は保存がきく食品に表示され、おいしく食べることができる期限であり、この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。

消費期限は、品質の劣化が早く、速やかに消費すべき食品に表示されており、期限を過ぎたら食べない方がよいでしょう。

ただし、賞味期限、消費期限は、開封前の期限が表示されているので、一度開封した食品は、表示されている期限にかかわらず、早めに食べきる（開封後の日持ちは、消費者が自ら判断）必要があります。

#### ■ 食事バランスガイド

平成17年6月に厚生労働省と農林水産省が策定したもので、1日分の望ましい食事の取り方やおよその量をわかりやすくコマのイラストで示しています。

食事バランスガイドは、栄養素ではなく料理の組み合わせを示すことにより、比較的簡単に日々の食事の良し悪しを振り返ることができるほか、何をどれだけ食べたら良いかを理解できるため、栄養バランスに配慮した食生活実践のためのツールとしてさまざまな場面で活用されています。

#### ■ 食生活改善推進員

地域住民の健康づくりを食生活の分野から推進しているボランティアで、国内では昭和30年頃以降から活動が展開されています。

県内では、市町村が実施する養成講座の修了者が対象となっており、地域における講習会等をとおして多くの実績をあげています。

#### ■ 食品表示

その食品の内容を示すもので、消費者が安全に摂取し、及び自主的かつ合理的に選択するために必要な内容として国が表示を義務づけています。

品質表示基準は、生鮮食品を対象とした「生鮮食品品質表示基準」と、容器包装に入れられた加工食品を対象とした「加工食品品質表示基準」に大別されています。

生鮮食品には「名称」「原産地」、加工食品には「名称」「原材料名」「内容量」「賞味期限（または消費期限）」「保存方法」「製造者の氏名及び住所等」「栄養成分」などを表示する必要があります。

## ■ 食料自給率

国内で消費される食料のうち、どのくらい国内生産によってまかなえているか（自給できているか）を示す割合。

食料自給率には、品目ごとに重量ベースで算出される品目別自給率と、食料全体をカロリーや生産額に換算したうえで算出されるカロリーベース総合食料自給率・生産額ベース総合食料自給率があります。

## ■ 生活習慣病

食事や運動、喫煙、飲酒、ストレスなどの生活習慣が深く関与して発症する疾患の総称。以前は「成人病」と呼ばれていましたが、成人であっても生活習慣の改善により予防できることから、平成8年に当時の厚生省が「生活習慣病」と改称することを提唱しました。日本人の三大生活習慣病である「悪性新生物（がん）」「心疾患」「脳血管疾患」のほか、心疾患や脳血管疾患の危険因子となる「動脈硬化症」「糖尿病」「高血圧症」「脂質異常症」などはいずれも生活習慣病です。

## ■ だし活

だしのうま味を活用して減塩を推進する活動のこと。青森県では、平成26年度から減塩の一層の推進のために、だしの効能に着目し、青森県産の農林水産物を活用しだし商品「できるだし」を開発、給食や家庭に普及する取組を展開しています。

## ■ 地産地消（ちさんちしょう）

「地場生産－地場消費」を略した言葉で、地元でとれた生産物を地元で消費する意味で使われます。消費者の食品に対する安全・安心志向の高まりを背景に、より積極的に生産者は消費者が求める安全・安心な食料を生産し、消費者はそれを消費することにより生産者を支えるという好循環を築いていくことが重要となっています。

### ⇨身土不二（風土食論）

身土不二とは、人の身体（身）と、その人の住んでいる環境（土）とは、密接な関係があり不可分（不二）なので、健康を保つためには、その人が住んでいる身近なところの土地で採れた旬の食べ物を食べ生活するのが良いという仏教の教え。

「人と土とは一体である「人の命と健康」、は食べ物で支えられ、食べ物は土が育てる。故に、人の命と健康はその土と共にある。」ということの意味します。

## ■ 特別栽培農産物認証制度

化学肥料と化学合成農薬を使わないか、地域の生産方法※よりも50%以下に減らして生産された農産物で、県が書類審査と現地調査をし、基準を満たすものを特別栽培農産物として認証します。

※基準値（慣行栽培値）が設定されている品目は38品目。

## ■ 中食、外食、内食

中食（なかしょく）とは、持ち帰り弁当、宅配ピザのほか、スーパー等で販売される総菜など家庭外で調理された食品を購入し、家庭内で消費する食事のこと、外食（がいしょく）とは、レストラン等の飲食店における食事のこと、内食（うちしょく）とは、生鮮品または加工品を食材として購入し、家庭内で調理・消費する食事のことをいいます。

## ■ 日本型食生活

ごはんを中心に、農産物、畜産物、水産物など多様な副食から構成した食事。油脂類などが多い欧米型の食生活と比較して、食品の種類に多様性があり、たんぱく質の中では、植物性たんぱく質が多く、水産物の割合が高いなど優れた栄養バランスとなっています。

## ■ ふるさと産品消費県民運動

県産品（ふるさと産品）に対する愛用意識の高揚と利用の促進を図りながら、県民の健康で豊かな食生活の実現と、「ふるさとを誇りに思う心」を醸成することを目的に、平成13年からスタートした運動。

この運動の趣旨に賛同し、ふるさと産品の販売や利用促進のための自主的な取組、PR活動を積極的に行っている県内のスーパーマーケットなどの小売店、ホテル・旅館、飲食店などを、「ふるさと産品消費県民運動協力店」として登録しています。

## ■ メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）

「内臓脂肪型肥満」で、さらに「高血圧」「脂質異常」「高血糖」のうちの2つ以上を持っている状態を「メタボリックシンドローム」といいます。内臓脂肪の蓄積で、分泌される生理活性物が血管の炎症や血栓を作りやすい状態を引き起こし、それぞれが軽症でも重なり合うことによって、いっそう動脈硬化をすすめて虚血性心疾患・心筋梗塞、脳血管疾患・脳卒中などをひきおこす可能性が非常に高くなります。

### 【メタボリックシンドロームの判断基準】

◇ 内臓脂肪型蓄積のマーカー（内臓脂肪面積100cm<sup>2</sup>以上）

腹囲（おへその高さ）が、男性なら85cm以上、女性なら90cm以上で腹囲と次の①～③のうち1項目以上に該当する場合メタボリックシンドロームと診断します。

- ①血圧 収縮期（最大）血圧が、130mmHg 以上 または  
拡張期（最小）血圧が、85mmHg 以上 または血圧治療

- ②脂質 中性脂肪値が、150mg/dl 以上 または  
HDLコレステロール値が、40mg/dl 未満 または高脂血症治療
- ③血糖 空腹時血糖値が、110mg/dl 以上 または 糖尿病治療

■ 「もったいない」

もったいないは、「妥当でない」「不届きだ」といった意味で用いられていましたが、現在では、「そのものの本来の価値が活かされていないで、無駄にされて惜しい」という意味を指し、外国語に訳することが難しい言葉とされています。

日本国内における年間の食品廃棄量は、食料消費全体の3割にあたる約2,800万トンで、このうち、売れ残りや期限を越えた食品、食べ残しなど、本来食べられたはずの、いわゆる「食品ロス」は約632万トンとされています。また、日本人1人当たりに換算すると、“お茶碗約1杯分（約136g）の食べ物”が毎日捨てられている計算となります。

日本の食糧自給率は現在39%（平成27年度）で、大半を輸入に頼っていますが、その一方で、食べられる食料を大量に捨てているという現実があるのです。

食品ロスを減らすために、食べ物をもっと無駄なく、大切に消費していく必要があります。

・第2次田子町食育推進計画策定経過

年月日	会議等の名称	会議の内容
28.9.5	策定委員会（第1回）	・委嘱状交付 ・第2次田子町食育推進計画の概要等説明
28.10.5	庁内検討会議（第1回）	・町の現状把握、資料収集
28.11.30	庁内検討会議（第2回）	・計画（素案）の協議
28.12.19	策定委員会（第2回）	・計画（素案）の協議
29.1.23	庁内検討会議（第3回）	・方向性及び内容の検討
29.2.2	庁内検討会議（第4回）	・方向性及び内容の検討
29.2.6	策定委員会（第3回）	・講演会 ・グループ毎具体的施策等内容の検討
29.2.28	庁内検討会議（第5回）	・具体的施策等の意見集約、協議
29.3.22	庁内検討会議（第6回）	・計画（最終案）の協議
29.3.27	策定委員会（第4回）	・計画（最終案）の協議

・ 田子町食育推進計画策定委員

分野	氏名	所属・職名	備考
農業関係者	澤口 淳	八戸農業協同組合 三戸営農センター（田子） 係長	
	梅内 勝子	八戸農業協同組合女性部田子支部 支部長	
	市村 文子	八戸農業協同組合田子町直売部 部会長	委員長
	滝川 啓子	田子地区V i C・ウーマン 代表	
保健関係者	釜淵 妙子	田子町食生活改善推進委員会 会長	副委員長
学校関係者	坂本 三佳子	田子町連合P T A 会長	
	松山 みのり	田子町立田子小学校 養護教諭	
幼稚園及び 保育園関係者	池田 良	田子町立田子幼稚園 園長	
	浪岡 幸子	社会法人くりの木会 田子保育園 園長	
	工藤 順子	社会法人くりの木会 上郷保育園 園長	
学識経験者	古田 和子	元学校栄養士	
行政関係者	佐藤 佑	三八地域県民局地域農林水産部 農業普及振興室 技師	
	北田 弘子	田子町立学校給食センター 所長	
	小川 祐佳	田子町立学校給食センター 栄養教諭	
	内沢 繁美	産業振興課 課長	
	森 裕一	健康増進課 課長	
	伊藤 淳	教育課 課長	
事務局	木谷 健悦	産業振興課 農業振興グループリーダー	
	尾形 亜紀子	産業振興課 総括主幹	
	中村 英子	健康増進課 総括主任栄養士	
	河原 理亜子	健康増進課 主任保健師	

第2次田子町食育推進計画（計画期間：平成29年度～33年度）

田子町食育推進計画策定委員会

事務局 田子町役場産業振興課

〒039-0292 青森県三戸郡田子町大字田子字天神堂平 81