

事業番号1 補足資料1

千早赤阪村健康増進計画・食育推進計画 「健康ちはやあかさか21(第2期)」 の食育の取り組みについて(抜粋)



平成27年11月24日(火)

1

健康日本21って何？

21世紀の国民健康づくり運動。
平成12年度から第1次がスタートし、
平成25年度から第2次として新たな「健康日本21」がスタート。

生活習慣や社会環境の改善を通じて、子どもから高齢者まで
すべての国民が共に支えながら希望や生きがいを持ち、ライフ
ステージに応じて、健やかで心豊かに生活できる活力ある社会
を実現し、その結果、社会保障制度が持続可能なものとなるよう、
国民の健康増進の総合的な推進を図るための計画

【第1次】平成12年～24年度までの計画

【第2次】平成25年～34年度までの計画

2

健康ちはやあかさか21って何？

「健康ちはやあかさか21」は、住民の生活の質(QOL)の向上を目指す中で、その達成に向けて、生活習慣・食習慣を改善し、『健康で長生きすること』を実現するための計画です。

【第1期】平成18年度～22年度までの5年間

健康増進計画

【第2期】平成23年度～27年度までの5年間

健康増進計画・食育推進計画

【第3期】平成28年度～37年度までの10年間

健康増進計画・食育推進計画

3

健康づくりの課題

1. 栄養・食生活(食育)

2. 身体活動・運動

3. 休養・こころの健康

4. たばこ

5. アルコール

6. 歯の健康

7. 健康チェック

村の花「やまゆり」にちなんで作った健康ちはやあかさか 21 のイメージキャラクターです。



やまゆりっこ

4

❖ 食育基本法(平成17年7月施行)

食育とは、「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。

❖ 第1次食育推進基本計画 (平成18年3月策定)

❖ 第2次食育推進基本計画 (平成23年3月策定)

【第2次の重点課題】

○生涯にわたるライフステージに応じた間断ない食育の推進

○生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進

○家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進

村の食に関する 平成22年度の現状・課題

1. 朝食

現 状	課 題
○朝食を欠食する人は、小学生・一般で1割、中学生で1.5割いる。	○朝食の必要性・採り方の工夫・規則正しい生活リズムの必要性などの啓発が必要。
○性年齢別でみると、20・30歳代の男性の欠食率が4割を越し、若い年代の男性に多い。	

2. 野菜

現 状	課 題
○大阪府内ではまだまだ自然が多く、農業が身近で、新鮮な食材が手に入る本村でも、野菜をほぼ毎日食べない人が一般・中学生で2割いる。 ○野菜を毎食食べない人も一般で7割、中学生で8割と多い。	○生活習慣病を予防するためにも野菜摂取を増やしていく取り組みが必要。

7

3. 地産地消

現 状	課 題
○地場産農作物の利用については、一般で7.5割と多いが、半数以上は村の食材を利用した調理方法を知らない。 ○3割の人は、今後村の食材を利用した調理体験や栽培体験のイベントがあれば参加したい。	○地場産農作物を利用した調理体験や農作業体験などの企画が必要。

8

4. 伝承

現 状	課 題
○村の郷土料理や食文化について知らない人が多くなっている。食文化を伝えることのできる高齢者が少なくなっている。	○郷土の歴史や文化を学び、知恵や工夫を伝えるために郷土料理に親しむ機会作りが必要。

健康ちはやあかさか21(第2期) 食育推進計画の平成23～27年度の取り組み

1. 食育推進体制の整備
2. 食育についての啓発
3. 郷土料理の伝承
4. 地産地消の推進

※以後、健康福祉課・教育課(給食センター)・まちづくり課の取り組みを中心に記載

1. 食育推進体制の整備

健康福祉課

- 健康福祉課に嘱託管理栄養士を雇用(H23年度～)
- みつば会(食生活改善推進員)への支援

年14～17回

- 役場庁内

食育推進会議

年1～3回

(H23年度～)



11

- 講師を招いて関係機関と勉強会・交流会の開催

1回 13機関 22名 参加 (平成23年度)

小・中学校、
小学校PTA、
給食センター、
食生活改善推進員、
とんだばやし地域活動栄養士会、
やまゆり作業所、
農振連絡協議会(農産物直売所)、
農振連絡協議会(加工部)、
農生連絡協議会

12

- 給食センターの学校栄養職員(管理栄養士)が
栄養教諭に任用替え(教育課) (H21年度～)
 - 小・中学校では、各学級に対して学期に1回給食指導
(配膳指導やミニクイズ)
 - 幼稚園では随時給食指導
 - 小学校では、教科と連携して各学級に対して年1回、
食に関する授業
を実施
- 給食センターに嘱託管理栄養士を雇用
(教育課)(H27年度～)



2. 食育についての啓発

- ・健康ちはやあかさか21(第2期)の概要版の配布
- ・村広報紙に食に関する情報提供(食育通信)
(H23年8月号～ 隔月で掲載)
- ・農産物直売所でのヘルシーレシピの配布
(H23・24・25年度)
- ・乳幼児健診、各種健康教室・健康相談、高齢者の教室などで情報提供
- ・子育て支援センターとの取り組み(H24年～)
- ・棚田夢灯り時に食に関するブースの出展(H23年度～)

15

【乳幼児健診、各種健康教室・健康相談、高齢者の教室】

✿乳幼児健診時での栄養指導



16

✿離乳食講習会での栄養指導



17

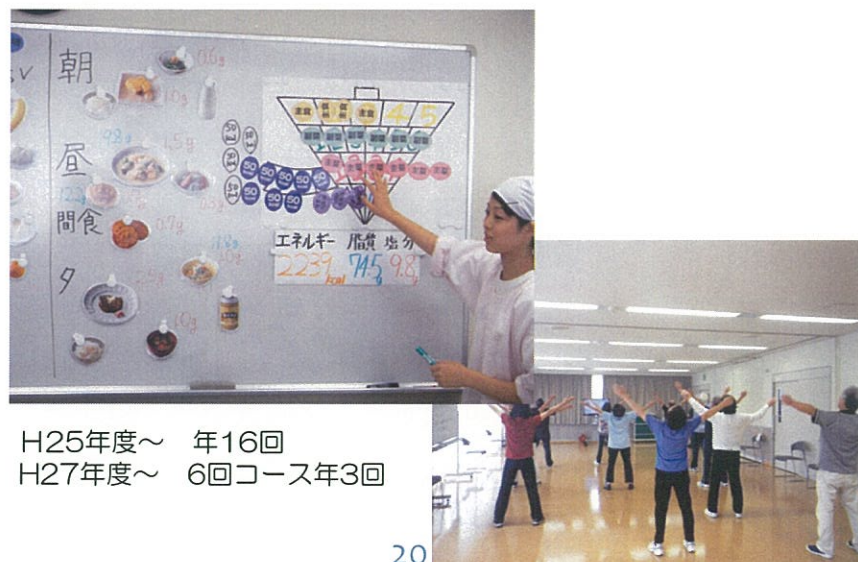


18



19

✿健康づくり教室（健康力up術）



H25年度～ 年16回
H27年度～ 6回コース年3回

20

✿介護予防教室・自主グループでの栄養指導



介護予防教室 年1クール12回
自主グループ 随時



21

✿男の料理教室（自主グループ）への支援



平成19年～27年度 年3～4回



22

❖災害時の食事(赤阪地区消防団・消防分署合同訓練)



「災害時に知って得するレシピ」
ポリ袋調理法の紹介・試食 23

H25年度 1回



❖夏休み親子料理教室（みつば会主催）



H24年度 1回

25

【子育て支援センター(aiげんき)との取り組み】

❖ 親子クッキング、栄養の話・相談
(就学前児童とその保護者向け)



H24年度～ 年4回

26

【棚田夢灯り等での食に関するブースの出店】

✿農業フェア（健康福祉課）

1. お箸名人選手権
2. なぞなぞボックス



H23年度 1回



27

✿棚田夢灯り（みつば会）

- 「野菜大好きこせっこ」
1. 食べものつり
 2. なぞなぞボックス
 3. 野菜バスル



H24・25年度 各年1回



28

✿棚田夢灯り（みつば会）



H26年・27年度 各年1回

29

- 「災害時に知って得するレシピ」
1. ポリ袋調理法の展示とメニュー紹介
 2. 災害時用のリュックの展示
 3. 備蓄品に関するアンケート

・ふれあい展で給食ブースを設置してPRを実施
(教育課) (H23・25・26・27年度)

人気メニューの試食コーナー

給食献立ベスト10のレシピ配布

箸置きづくり

フードモデルを使つての朝食バイキング体験



30



- ・ 学校給食センターのイメージキャラクターの募集・決定・活用
(H27年度)

「いっそんくん」

りす+村そん



31

- ・ 村民大学やPTAを対象に食育講座の開催
(教育課)

食育講座(人気給食献立の調理実習)(H24年度)

園芸講座(野菜づくり入門 13回1クール)(H23・24年度)

- ・ 中学校給食の開始(H25年度～)(教育課)

- ・ ホームページ掲載(H25年8月～)(教育課)

給食センターより、
毎日の給食の紹介・
食育の様子・
人気レシピ紹介など



32

3. 郷土料理の伝承

- 郷土食献立の学校給食への採用(H23年度～)
(教育課)
- 郷土食お料理教室の開催(H23年度～)
- 村広報紙に食に関する情報提供(食育通信)
「郷土料理を伝承しよう」(H25年度)
- 郷土料理レシピ募集(H25年度)
(健康福祉課・まちづくり課共催) (観光協会・直売所協力)
- 郷土食夏休み親子クッキングの開催(H27年度)
(健康福祉課・教育課と共催)

33

千早赤阪村の代表的な郷土食 「粉豆腐」について



千早地区は江戸時代から昭和30年代にかけて凍豆腐の産地として有名であり、形状不良のものを粉状にした粉豆腐は、地元では今もよく食べられている。



34



高野豆腐は、良質の植物性たんぱく質。
 高たんぱく・低脂肪食であり、カルシウム・鉄分が多い。
 イソフラボンが多く含まれ、女性のからだに良い。
 赤ちゃんからお年寄りまで誰にでも食べられる保存食。



村外の人にはあまり食べられていない。
 村内の人の中でも食べたことがない人がいる。
 あたり前に食べている人はそれが郷土食という認識がない。

みんなに知って
もらうには？

- ①住民の方に関係職員が粉豆腐料理を教えてもらおう。
- ②学校給食へ粉豆腐を利用した献立を取り入れてみよう。子どもたちにも村の歴史を知ってもらおう。
- ③住民や保護者向けに粉豆腐を利用した料理教室を企画しよう。

37

- ① みつば会の方から給食センター職員や保健センター職員に粉豆腐料理・郷土食を教えてくださいました。



38

② 学校給食

H23年度以降、毎年給食には粉豆腐料理や郷土食献立が年3～5回程度、登場しています。



〈メニュー〉
粉豆腐献立
✳ 粉豆腐と野菜の煮物
✳ 粉豆腐入りハンバーグ
郷土食献立
✳ じゃり豆
✳ 里芋の煮物
などなど・・・

39

③ 郷土食お料理教室（成人向け）

参加者のうち、粉豆腐や郷土食を食べたことのない人は毎回半数近くおられた。食を通して村の歴史を伝承することができている。



H23年度～ 年2～3回

40

〈メニュー〉
 ＊粉豆腐の煮物
 ＊粉豆腐のロール
 白菜
 ＊粉豆腐のキーマ
 カレー



41



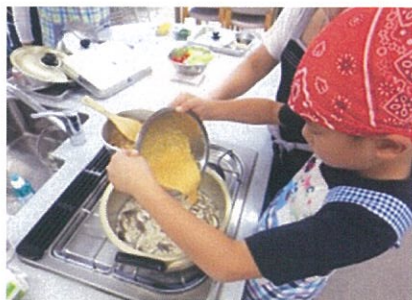
42

③ 郷土食夏休み親子クッキング（小学生とその保護者向け）・・・健康福祉課・教育課

親子でのクッキングを通して、村の歴史と粉豆腐の魅力を知ってもらえた。



43



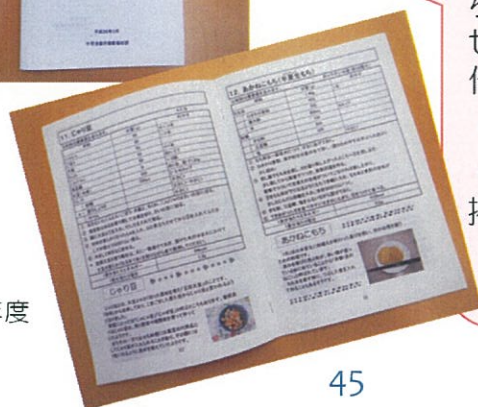
〈メニュー〉
粉豆腐献立
✿ 粉豆腐の三色丼
✿ 粉豆腐の卵スープ
✿ 粉豆腐入りドーナツ

44

✿郷土料理レシピ集作り



H25年度



45

・観光協会等の協力のもと、郷土料理レシピを募集し、保健センター手持ちのレシピと合わせて、レシピ集を作成。

・関係機関に配布。

・ホームページに掲載。

4. 地産地消の推進

・学校給食や健康教室における調理実習等で地場産農作物を活用(教育課・健康福祉課)

・農産物直売所での旬野菜に関する情報提供

・小・中学校の土・日曜参観にあわせて「村野菜、食べへんか〜?」の開催

(直売所・小学校・中学校・健康福祉課・まちづくり課・教育課と共催)

・棚田夢灯り&収穫祭時に農振連絡協議会が参加し、地元米・野菜をPRや販売(まちづくり課)

・地産物でのお土産物開発(棚田米プリン、棚田米プチケーキ)や報道提供(まちづくり課)

46

・村連合PTAで村の大豆を使った味噌づくり体験
(教育課) (H23年度)

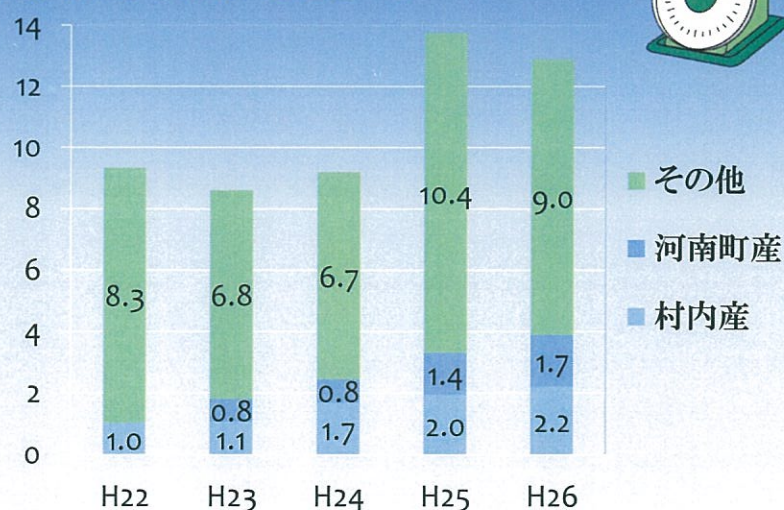
後日その味噌を給食に使用

・村内加工品(千早漬)の利用(教育課)
(平成26年度～)

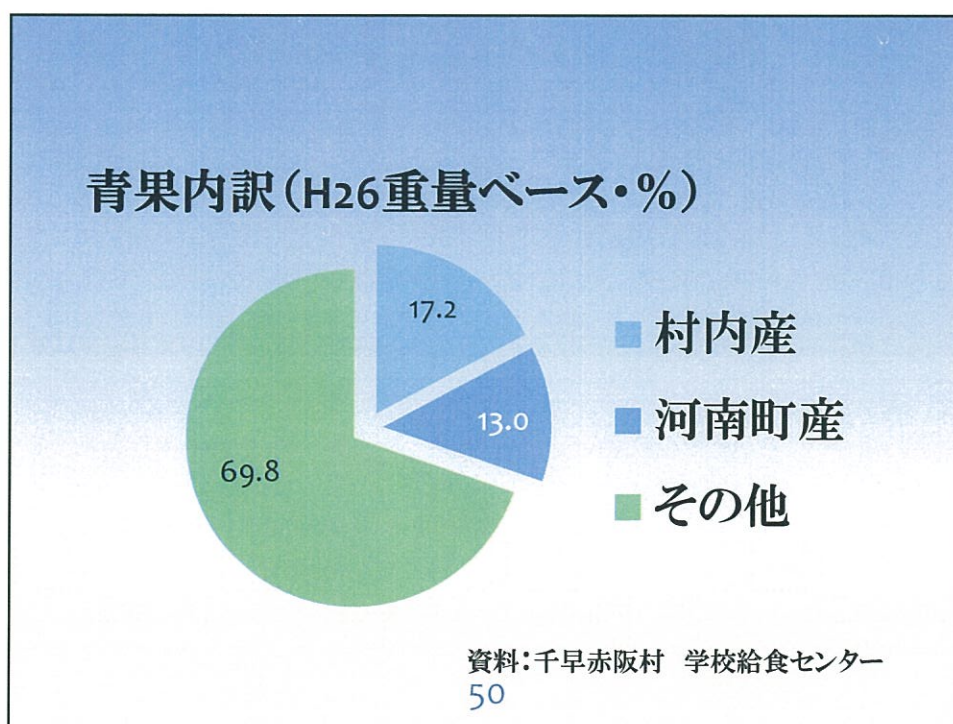
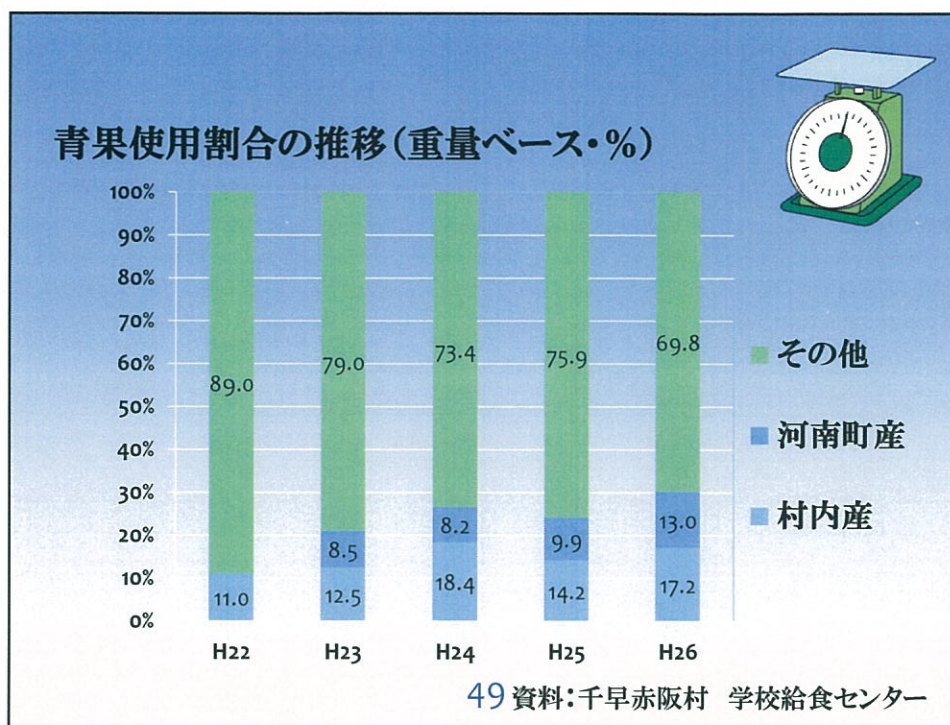


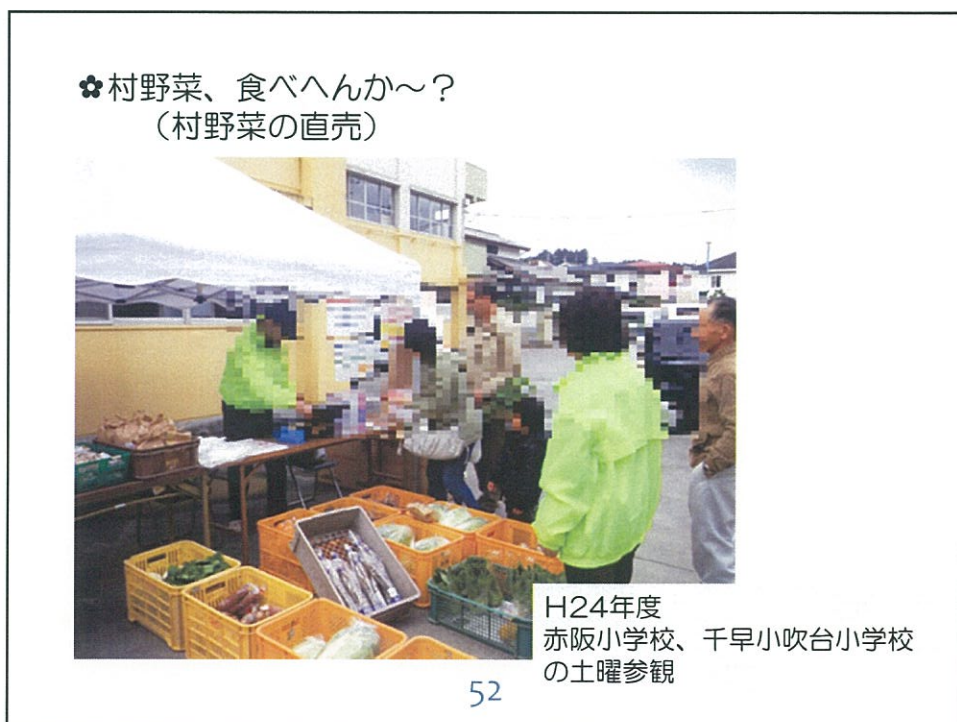
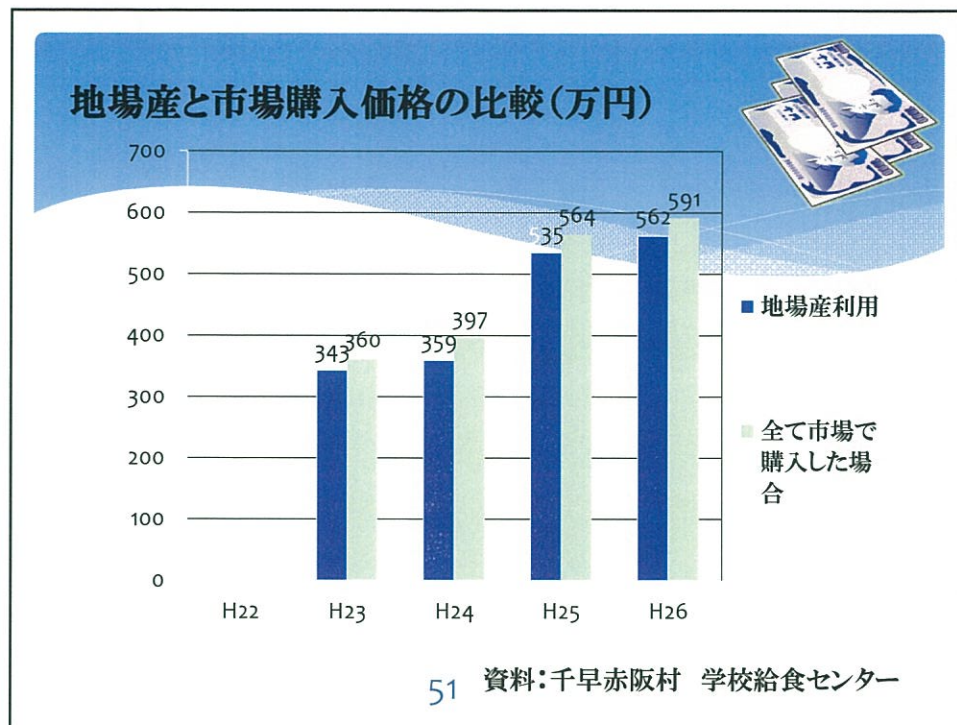
47

✿学校給食における地場産物を使用する割合
青果使用量の推移(重量・トン)



48 資料:千早赤阪村 学校給食センター







53

❖村野菜、食べへんか～？
(村野菜の直売)



H25年度
千早赤阪中学校の
日曜参観

54



55

これから・・・

村では、村民の皆さま一人ひとりに、食への
関心を持って食育に取り組んでいただくとと
もに、家庭、地域、学校、関係団体、行政が
連携・協力・協働し、つながり合いながら
今後も食育を推進していきます。



56



57

食育推進事業費(平成24～26年度)

単位:円

	区分	H24年度決算	H25年度決算	H26年度決算	H26年 度割合 (%)
財 源 内 訳	大阪府地域福祉・子育て支援 交付金	2,454,130	2,371,578	2,289,877	79.4
	一般財源	263,805	251,324	592,667	20.6
	計	2,717,935	2,622,902	2,882,544	
歳 出	管理栄養士賃金 (健康福祉課分)	2,304,000	2,184,158	2,432,028	
	管理栄養士共済費 (健康福祉課分)	334,044	338,083	352,764	
	旅費	1,570	1,570	3,550	
	需用費 (調理実習費・食育物品費等)	78,321	99,091	94,202	
	計	2,717,935	2,622,902	2,882,544	

58