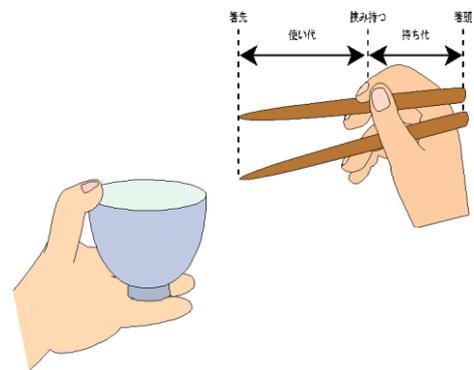


佐倉市食育推進計画（素案）

“佐倉いっぱい食”で

心と身体をきたえよう！



平成23年〇〇月

佐倉市



「食」は私たちが生きていく上で欠かすことのできないものです。

しかし、近年のライフスタイルの多様化に伴う栄養の偏り、不規則な食生活による生活習慣病の増加や過度の痩身志向、また、食に感謝する気持ちの薄れや、食品の安全性の問題など様々な問題が生じています。

このような状況の中、食生活の改善あるいは食の安心・安全確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められています。

また、「食育」という字を見ても、“食”という字は、「人」と「良」の二つの漢字から構成されており、“育”の字は、赤子が無事に生まれる様を示す象形文字「云（トツ）」と、肉付きよく立派に育つ「月（ニクツキ）」から成り立ち、子どもが無事に生まれ、よく育つという意味を持ちます。すなわち、「人を良くする」「立派に育つ」という二つの意味が込められており、その言葉からも「食育」の大切さが分かります。

佐倉市におきましても、市民の皆さんが「食」と「命」のつながりに着目し、生涯にわたって健康で豊かな生活ができるよう、食の大切さや食に関する知識の習得などの施策のポイントをまとめ、食育を総合的かつ計画的に推進していくため、佐倉市食育推進計画を策定いたしました。

佐倉市には、米をはじめ様々な農産物や、それらを抱く豊かな自然など、たくさんの財産があります。

子どもから大人まで、この佐倉の財産を大切にしながら、佐倉の豊かな自然がもたらす食文化とそれを育て上げた人々への感謝の心を育み、家庭や地域、学校、生産者、行政などが連携して、計画の実現に向けて全市的な取り組みが展開されていくことを期待するものです。

結びに、本計画の策定にあたり、貴重なご意見をいただきました委員の皆さまをはじめ、多大なるご尽力をいただきました関係各位に厚くお礼申し上げます。

平成23年〇〇月

佐倉市長 巖 和 雄

目 次

第1章	計画策定にあたって	1
1-1	計画策定の背景	1
1-2	計画の位置づけ	2
1-3	佐倉市における食育の基本理念	3
第2章	佐倉市における食をめぐる現状と課題	4
2-1	統計・調査・アンケート結果から	4
2-2	主要課題のまとめ及び施策の方向性	21
第3章	計画の目標	23
3-1	基本目標	23
3-2	数値目標	24
3-3	施策の体系図	25
3-4	取組の体制図	26
3-5	計画の期間・進行管理・評価	26
第4章	施策の展開	27
4-1	規則正しい食生活を実践しよう!	27
4-2	食に関する力を付けよう!	30
4-3	食を通して佐倉の豊かさを知ろう!	32
第5章	ライフステージごとの視点	34
第6章	分野別の取組	36
6-1	個人・家庭に期待する取り組み	36
6-2	各分野における取り組み	38
	○地域における取り組み	38
	○保育園・幼稚園における取り組み	39
	○学校における取り組み	41
	○生産者・食品関連事業者における取り組み	47
	○行政における取り組み	51
参考資料	・用語解説	58
	・食育基本法	72
	・佐倉市食育推進計画策定懇話会設置要綱	80
	・佐倉市食育推進計画策定懇話会委員名簿	82
	・佐倉市食育推進計画策定庁内検討会設置要綱	83
	・佐倉市食育推進計画策定庁内検討会委員名簿	85

第1章 計画策定にあたって

1-1 計画策定の背景

「食」は、人間が生きる上でなくてはならないものであり、健康で豊かな生活を送るには、健全な食生活を心がけることが必要です。

しかし、社会や経済情勢の変化に伴い、食習慣の乱れや食の安全性、食料自給率の低下、食に関する情報の氾濫など食をめぐる様々な面で問題が起きています。

このため、国は平成17年6月「食育基本法」を施行、平成18年3月同法律に基づき「食育推進基本計画」を策定し、国民運動として食育に取り組んでいくことが重要であるとしています。

食育基本法の中では、「食育」を生きる上での基本であって、教育の三本柱である知育・徳育・体育の基礎となるべきものとして位置づけています。

さらに、食育は、様々な経験を通して「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されています。

<国の食育推進基本計画の基本方針>

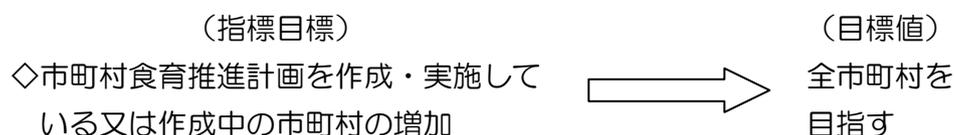
1. 国民の心身の健康と豊かな人間形成
2. 食に関する感謝の念と理解
3. 食育推進運動の展開
4. 子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割
5. 食に関する体験活動と食育推進活動の実践
6. 伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農産漁村の活性化と食料自給率向上への貢献
7. 食品の安全性の確保等における食育の役割

○千葉県では

千葉県においては、食育基本法の理念にのっとり、『元気な「ちば」を創る「ちばの豊かな食卓づくり」計画』を平成20年11月に策定しました。

同計画では、県内の市町村に対して、地域の現状を踏まえた推進目標がより明確になり、地域の特性を活かした、県民一人ひとりにとって有用で具体的な施策展開に繋がるとして、市町村食育推進計画づくりを促進しています。

<ちばの食育推進の指標と目標値>



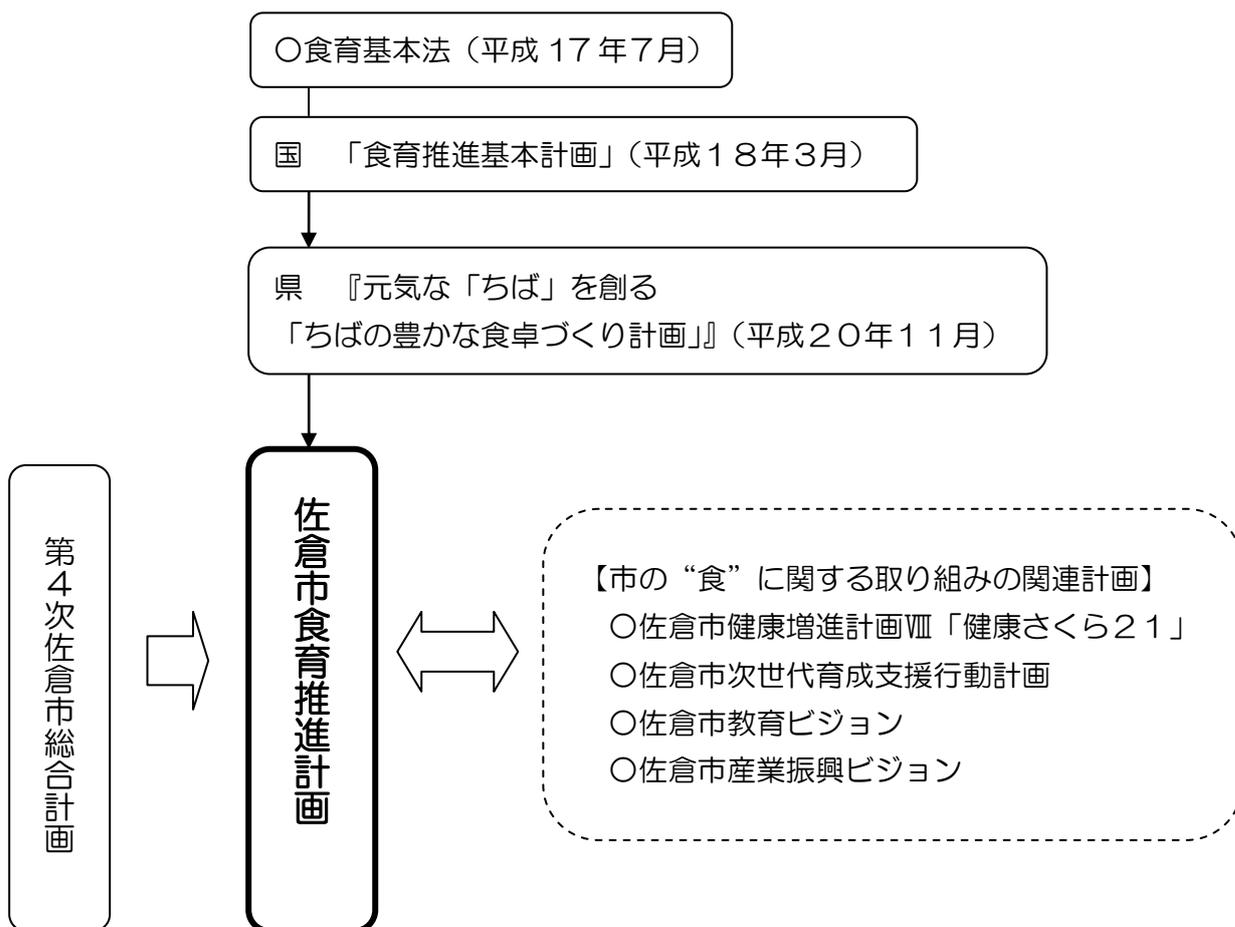
○佐倉市では

これまで本市でも、母子から高齢者まで「食を学ぶ場」を市役所、保育園、幼稚園、小中学校や公民館などそれぞれの部署において施策や事業を進めてきました。食育は市民生活の中でますます重要性を増しています。今回「食育」に関する総合的な計画や施策の展開を明確にすることで、食に関わる関係機関・団体などが連携して、いままでの取り組みを大事にしながら、市民一人ひとりが食と命のつながりについて考え、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を送ることができる「佐倉市食育推進計画」を策定します。

1-2 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法第18条に基づく市町村食育推進計画です。

策定にあたっては、国の食育推進基本計画などの上位計画及び「第4次佐倉市総合計画」他、「健康さくら21」「佐倉市次世代育成支援行動計画」「佐倉市教育ビジョン」「佐倉市産業振興ビジョン」などの関連計画と整合を図ります。



1-3 佐倉市における食育の基本理念

佐倉市における「食育」とは、豊かな自然がもたらす佐倉の食べ物、それを育てた人への感謝の心と佐倉の歴史ある食文化を大切にする心を育み、市民一人ひとりが「食」の大切さを理解し、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得することにより、健全な食生活を送ることのできる人づくり、地域づくりを目指します。

○「食育」の定義（食育基本法前文）

- ・生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基盤となるべきもの。
- ・様々な経験を通じて「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できる人間を育てること。



◎佐倉市における「食育」の基本理念

全ての市民が食と命のつながりについて考え、健全な食生活を通して心と身体を培い、食文化を大切にする心を育んでいく「食育」を目指します。

<スローガン>

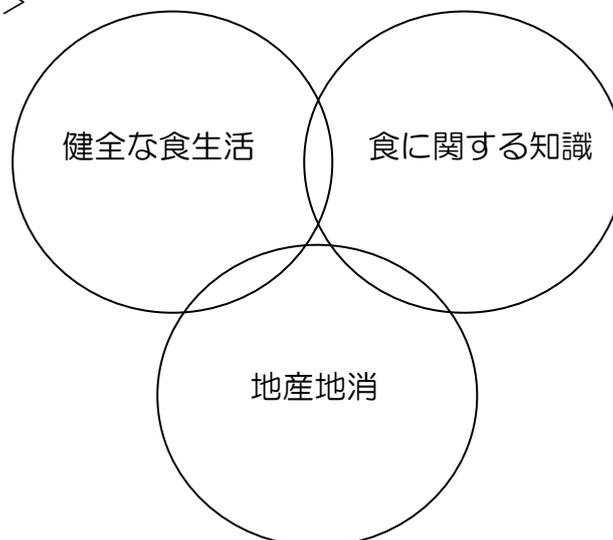
「食育」は、市民一人ひとりが、生涯にわたり、心身ともに充実した毎日を送るため、その食に関する広い分野に力を注いでいく必要があります。

佐倉市における基本理念を踏まえ、佐倉の新鮮な農産物を中心とした正しい食生活の実践や「食」に関する正しい知識の習得を目指すため、

“佐倉いっぱい食”で心と身体をきたえよう！

をスローガンとして掲げます。

<佐倉市の食育>



第2章 佐倉市における食をめぐる現状と課題

2-1 統計・調査・アンケート結果から ＜調査のテーマ＞

調査項目	出典資料
「食育」の周知度について	「食」に関するアンケート
朝食について	「園児の食生活調査」（平成 21 年）子育て支援課
	「平成 19・20 年度研究紀要」 佐倉市学校栄養士会
	「健康さくら 21」市民健康意識調査（平成 19 年 3 月）健康増進課
栄養や食事のバランスについて	「食」に関するアンケート
	「健康さくら 21」市民健康意識調査（平成 19 年 3 月）健康増進課
外食等について	「食」に関するアンケート
	「健康さくら 21」市民健康意識調査（平成 19 年 3 月）健康増進課
食事での意識やマナーについて	「食」に関するアンケート
食事でのコミュニケーションについて	「食」に関するアンケート
食べ物の大切さへの意識について	「食」に関するアンケート
食品の安全性について	「食」に関するアンケート
佐倉産農産物について	「食」に関するアンケート
地産地消について	「食」に関するアンケート
食育推進について	「食」に関するアンケート

＜「食」に関するアンケートについて＞

目 的

佐倉市食育推進計画の策定にあたり、市民の食に関する実態及び知識などを把握し、計画策定の基礎資料とする。

調査主体 佐倉市経済環境部農政課

調査概要

調査対象：市内の幼稚園（1 園抽出）・保育園児（3 園抽出）、小学 5 年生（5 校抽出）、
中学 2 年生（3 校抽出）及びその保護者、市民カレッジ 3・4 年生

調査時期及び調査方法：平成 21 年 11 月、小中学校及び各施設経由で配布・回収

回収結果

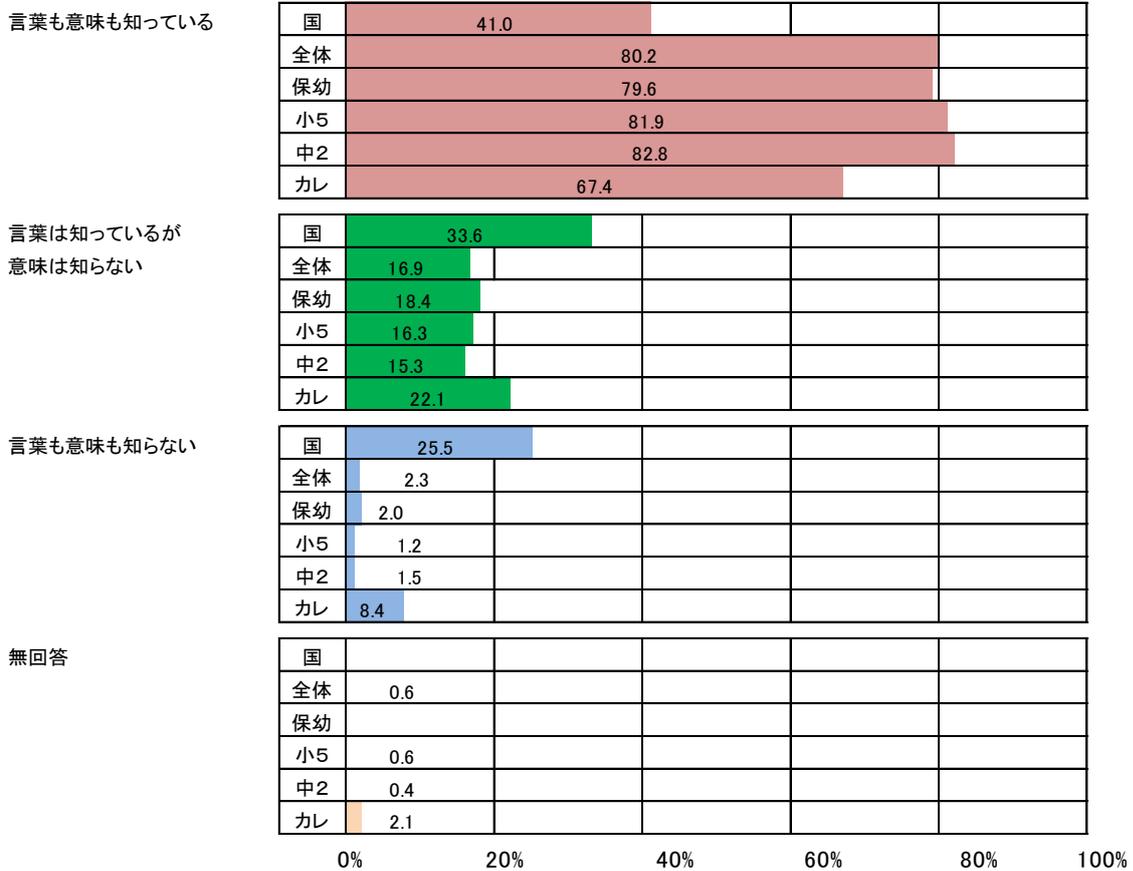
		配布数	有効回数数	有効回収率
小・中学生調査	小学生	374 人	345 人	92.2%
	中学生	356 人	334 人	93.8%
保護者調査	幼稚園・保育園（主な年齢は 30 歳代）	150 人	98 人	65.3%
	小学校（主な年齢は 30・40 歳代）	374 人	326 人	87.2%
	中学校（主な年齢は 40 歳代）	356 人	262 人	73.6%
高齢者調査	市民カレッジ 3・4 年生（主な年齢は 60 歳代）	181 人	95 人	52.5%

※複数回答の設問については、回答項目ごとに母数（有効回答者数）に対する比率を算出したため、その合計が 100%を超える場合がある。

■「食育」の周知度について

○あなたは、「食育」という言葉やその意味を知っていますか。

「食」に関するアンケート ～保護者及び市民カレッジ3・4年生～



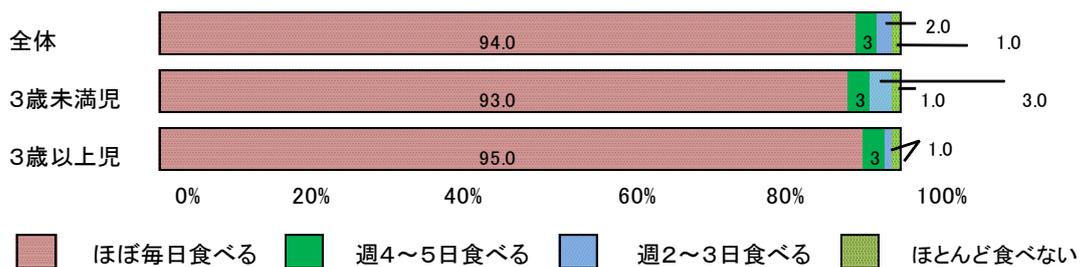
“国”資料：内閣府食育推進室「食育に関する意識調査（平成21年3月実施）」

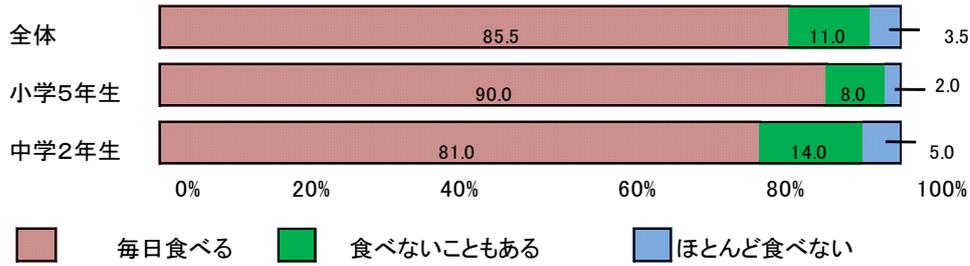
◎ 「食育」という言葉に関して、「言葉も意味も知っている」人は全体で80.2%で、市民カレッジ3・4年生の67.4%に対して児童・生徒保護者の方が高くなっています。
全体では、全国調査の結果と比べて上回っていますが、一層「食育」の周知度を高めていく必要があります。

■朝食について

○朝食について

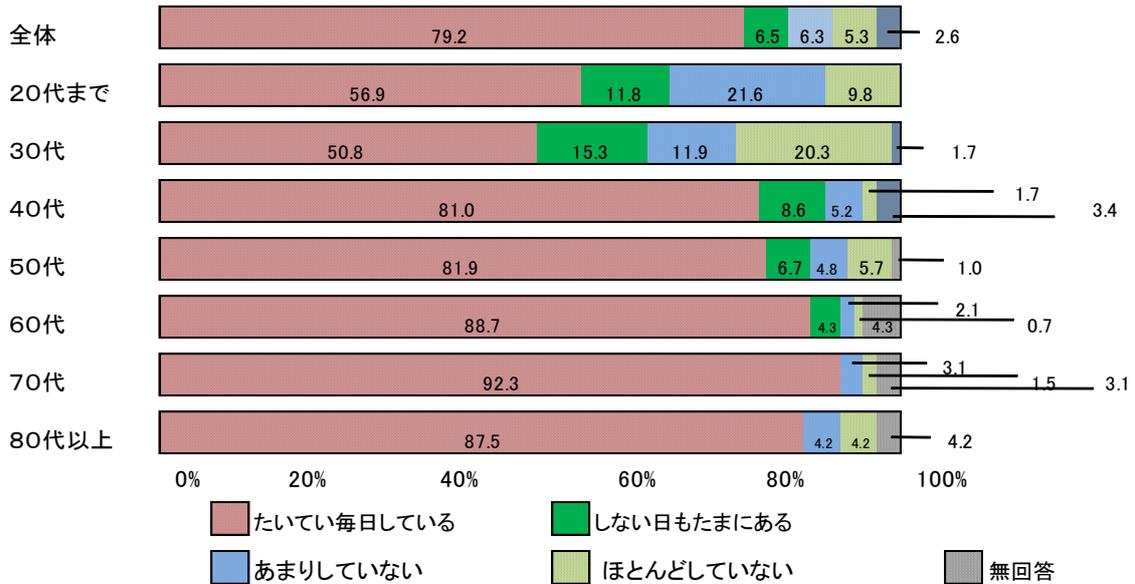
「園児の食生活調査の結果」平成21年2月 子育て支援課





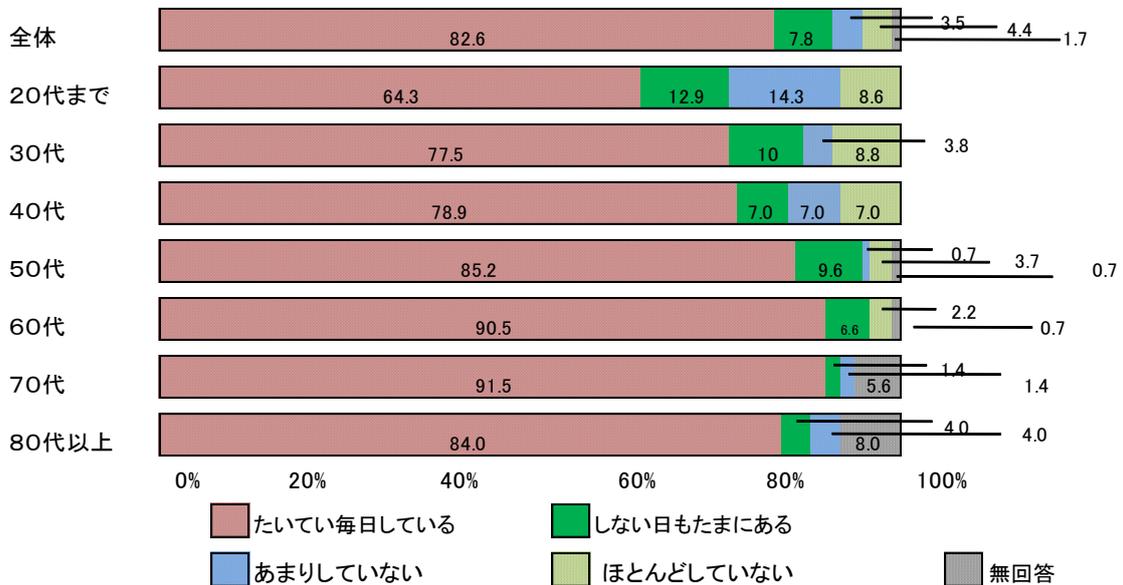
【男性】

「健康さくら21」市民健康意識調査 平成19年3月 健康増進課



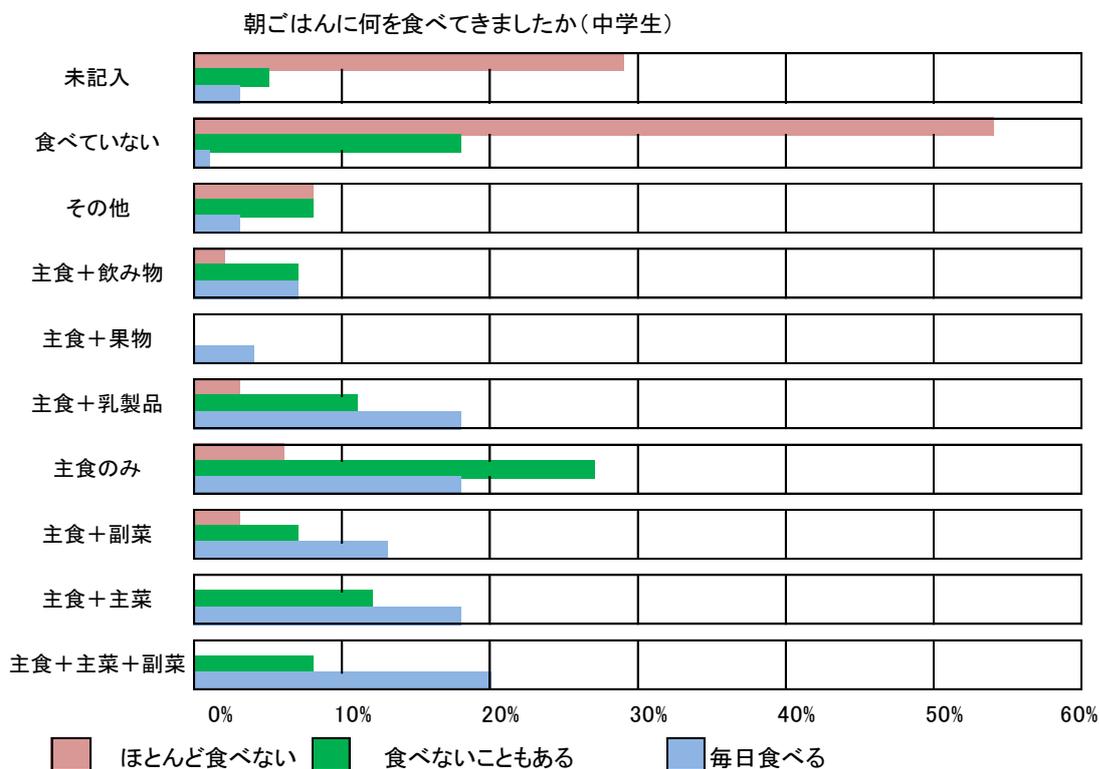
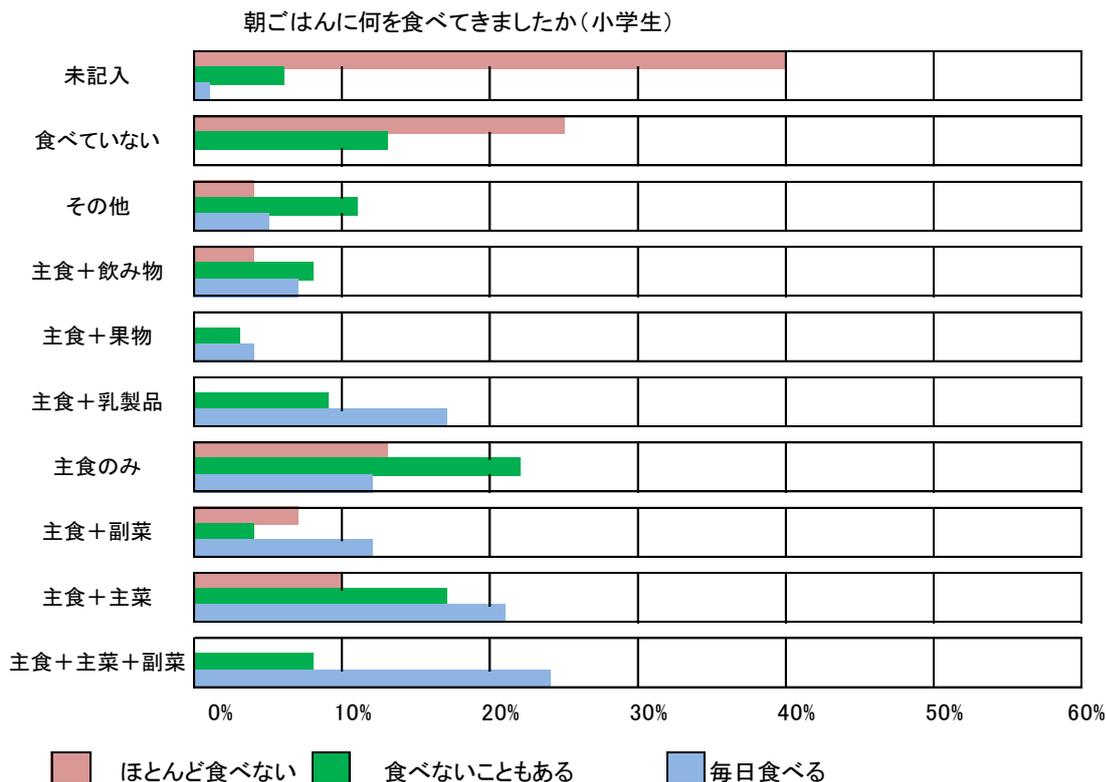
【女性】

「健康さくら21」市民健康意識調査 平成19年3月 健康増進課



○朝食の有無と朝食の品数との関係

「平成19・20年度 研究紀要」 佐倉市学校栄養士会

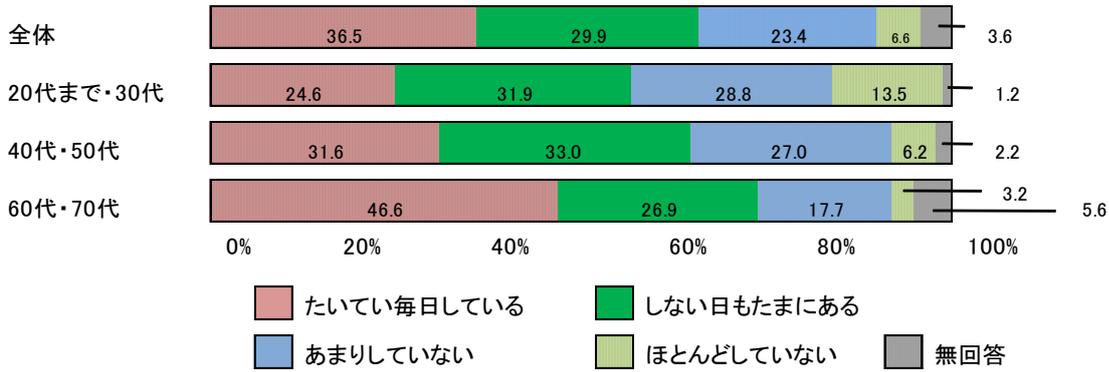


◎ 子どもの朝食摂取状況については、3歳未満児93.0%、3歳以上児95.0%、小学5年生90.0%、中学2年生81.0%と約8～9割が朝食を食べてから登園、登校していることが伺えますが、食事内容でみると、「主食+主菜+副菜」の理想的な朝食を毎日食べている児童は23.0%、生徒は20.0%と低く、毎日朝食を食べていても理想的な食事内容になっていないことがわかります。
 また、20代から80代以上の朝食摂取状況では、男性30代と女性20代までの朝食欠食率が高く、他の年齢では、男女とも朝食を食べている人は年齢が上がるにつれ高くなる傾向にあり、特に50代以上は8割以上が毎日食べています。

■栄養や食事のバランスについて

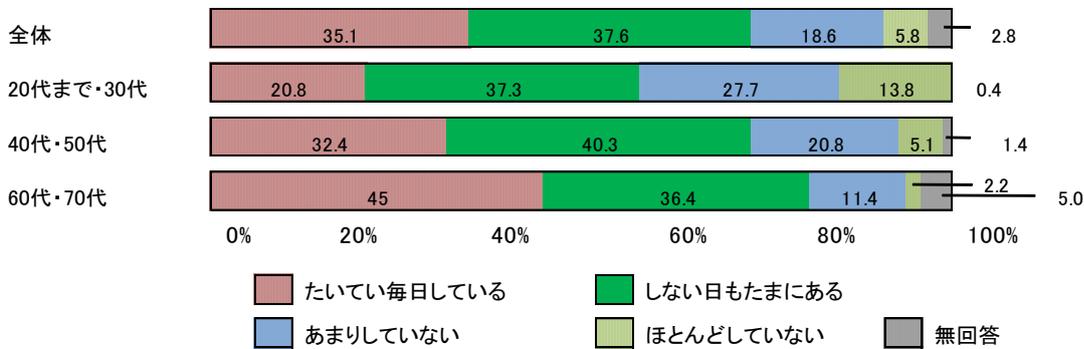
○栄養や食事について考えて食べる

「健康さくら21」市民健康意識調査 平成19年3月 健康増進課

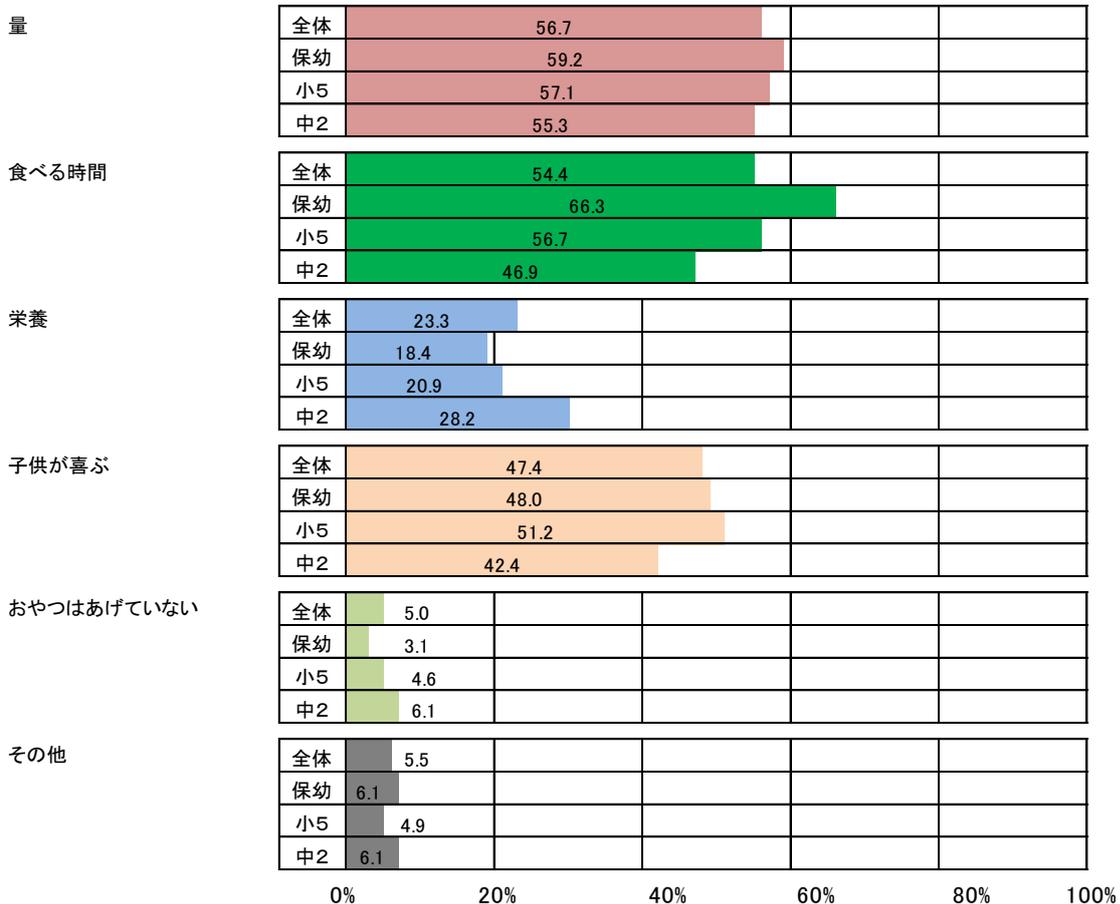


○毎食(三食)、野菜料理を食べる(食べさせる)

「健康さくら21」市民健康意識調査 平成19年3月 健康増進課

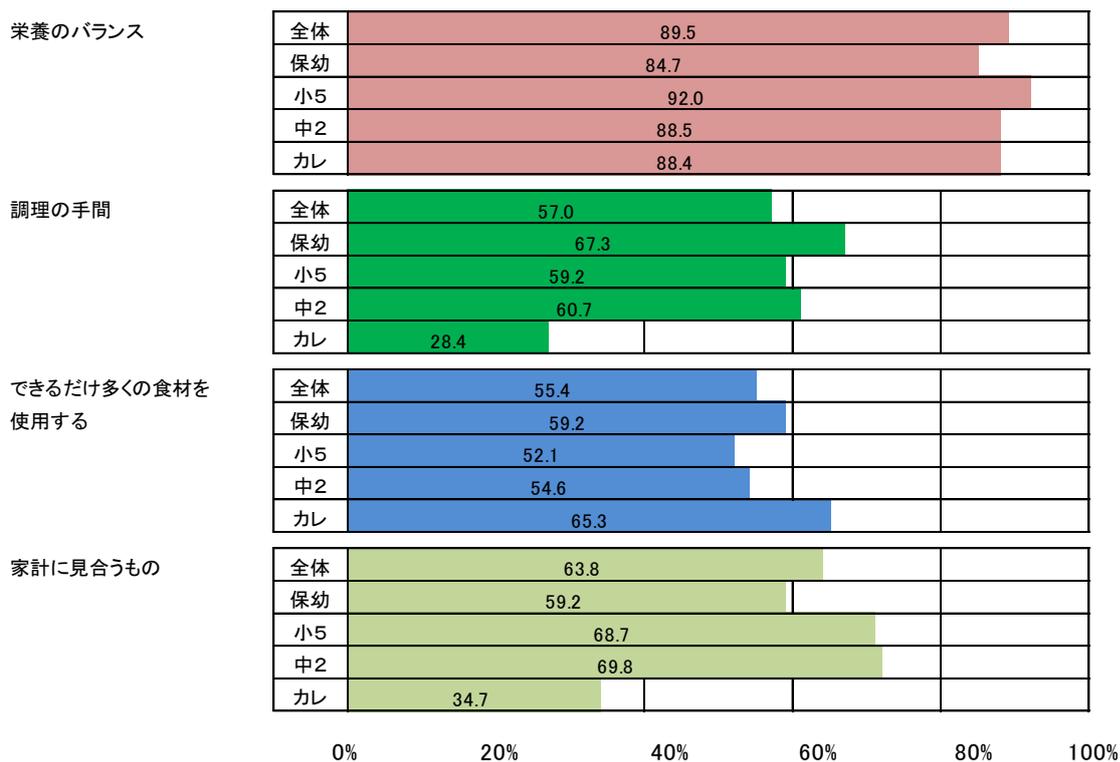


○あなたは、お子さんのおやつについて何を重視していますか。 「食」に関するアンケート ～保護者～



○あなたの家庭では、食事の献立を決める時何に気をつけていますか。

「食」に関するアンケート ～保護者及び市民カレッジ3・4年生～

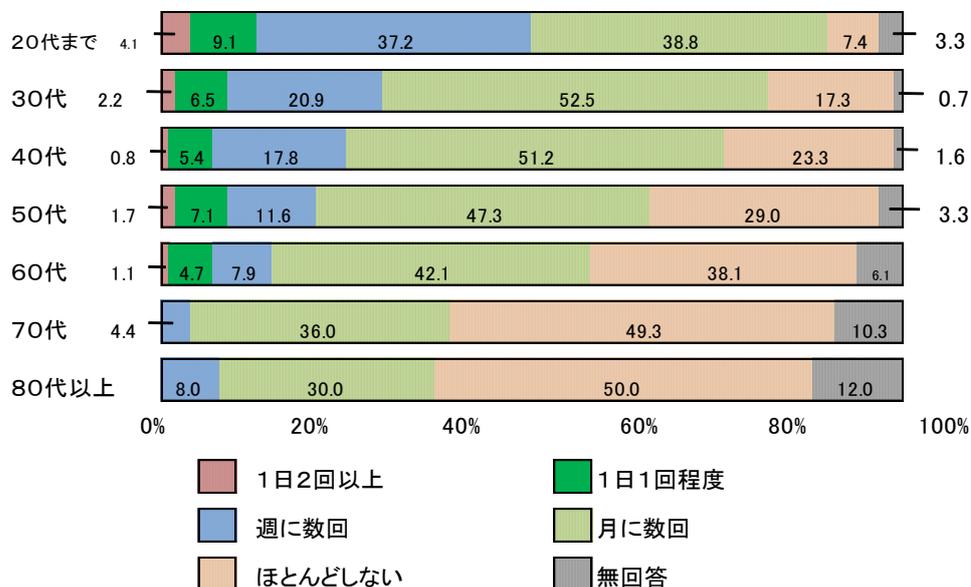


◎ 栄養や食事について考えて食べる人の割合は、20代まで・30代は低く、年齢が上がるにつれて高くなる傾向にあり、年代が若いほど食事への意識が低い傾向にあります。
 三食とも野菜を食べている人の割合は、年齢とともに上がる傾向にあります。20代まで・30代では「ほとんどしていない」「あまりしていない」人が41.5%に及んでおり、野菜摂取不足傾向にあることが伺えます。
 子どものおやつに関して何を重視するかについては、全体では、「量」「食べる時間」「子供が喜ぶ」が高くなっており、「栄養」に関しては、他の項目と比較すると低い数値となっています。
 幼児・児童・生徒保護者が食事の献立を決めるうえで気を付けていることは、「調理の手間」や「家計に見合うもの」で、市民カレッジ3・4年生に比べ意識がかなり高いことがわかります。

■外食等について

○どのくらいの頻度で外食しますか。

「健康さくら21」市民健康意識調査 平成19年3月 健康増進課



○あなたの家庭では、調理済の食品やインスタント食品をどのくらいの頻度で使いますか。

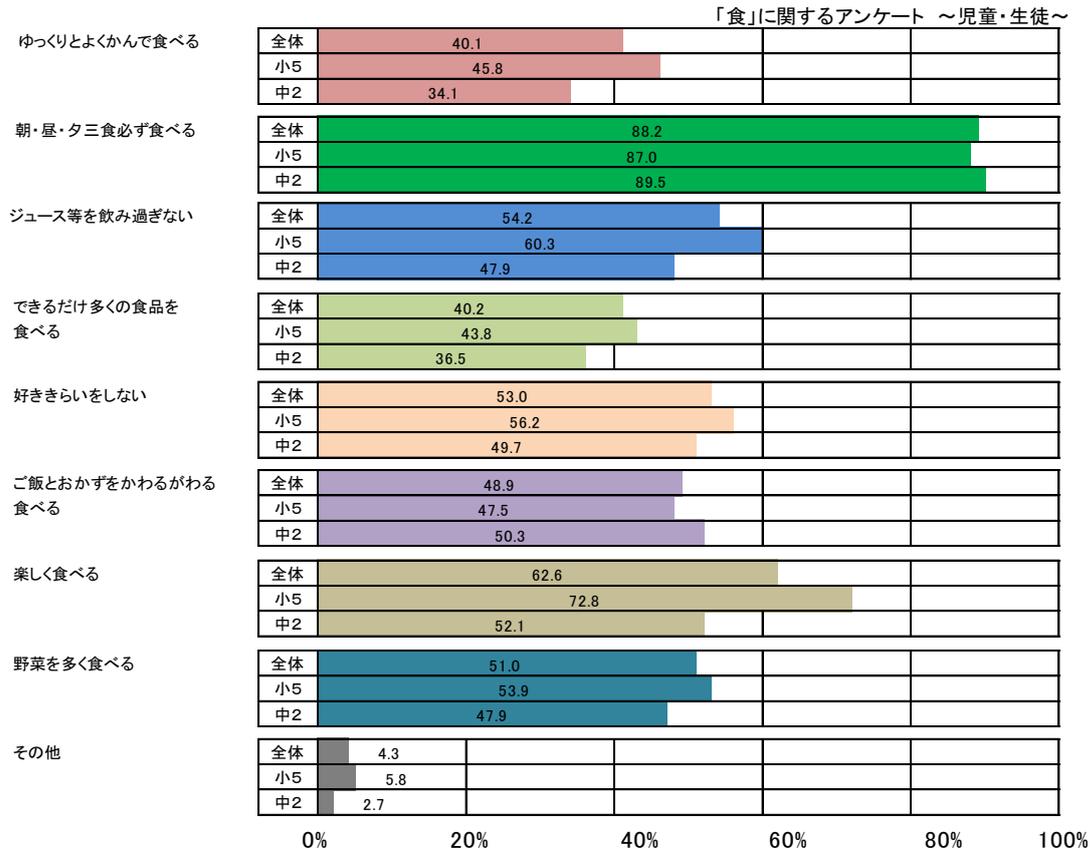
「食」に関するアンケート ～保護者及び市民カレッジ3・4年生～



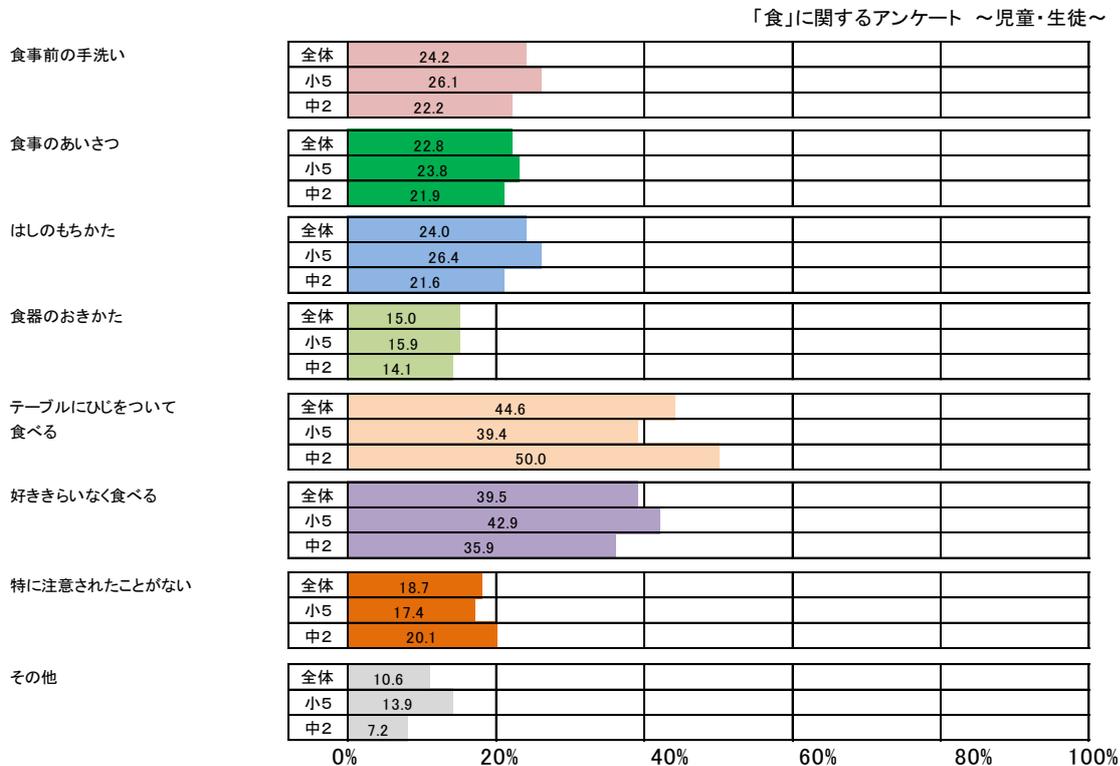
◎ 調理済食品やインスタント食品の使用については、「1週間に1～3回程度」「月に2～3回程度」が比較的多い結果となっています。中でも、幼児・児童・生徒の保護者の使用頻度が高いのがわかります。
 外食についても、20代までの年齢層で、「1日2回以上」「1日1回程度」「週に数回」という人を合わせると50.4%と高く、若い人ほど外食の頻度が高いことがわかります

■食事での意識やマナーについて

○あなたは、どのようなことに気をつけて食事をしていますか。



○あなたは、食事をするときに、次のうち家族に注意されることはなんですか。

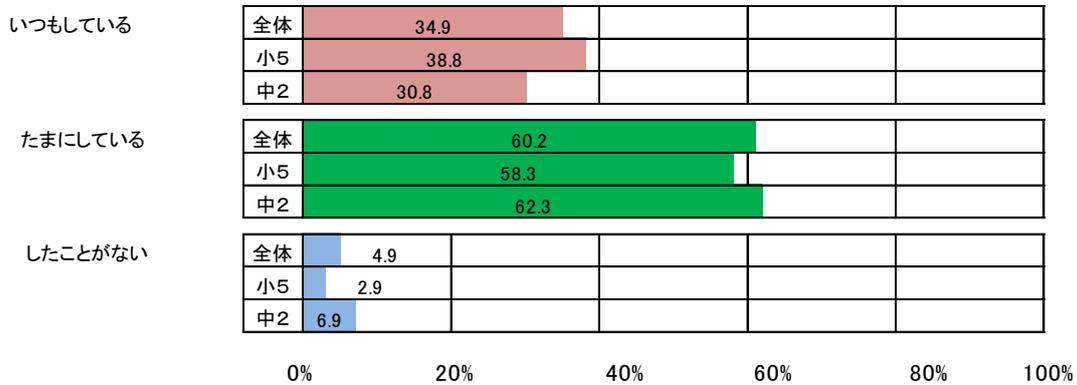


◎ 児童・生徒が食事で気をつけていることについては、「朝・昼・夕三食必ず食べる」や「楽しく食べる」が比較的高く、「ゆっくりとよくかんで食べる」は低い数字となっています。
また、食事の際に注意されることは、「テーブルにひじをつけて食べる」と「好ききらいなく食べる」が高く、「食事前の手洗い」や「食事のあいさつ」などは、比較的低い結果となりました。
その他の意見として、「姿勢」や「食器の持ち方」などを注意されるという意見もありました。

■食事でのコミュニケーションについて

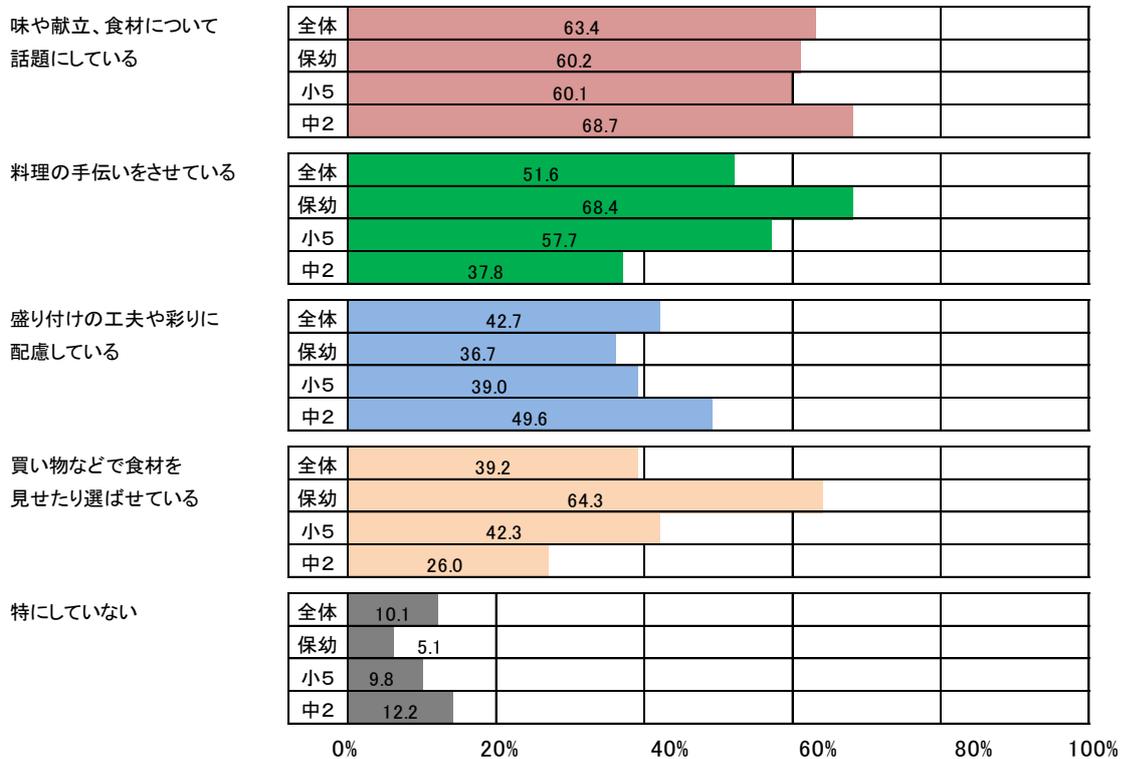
○あなたは、夕食の準備など食事のお手伝いをしていますか。

「食」に関するアンケート ～児童・生徒～



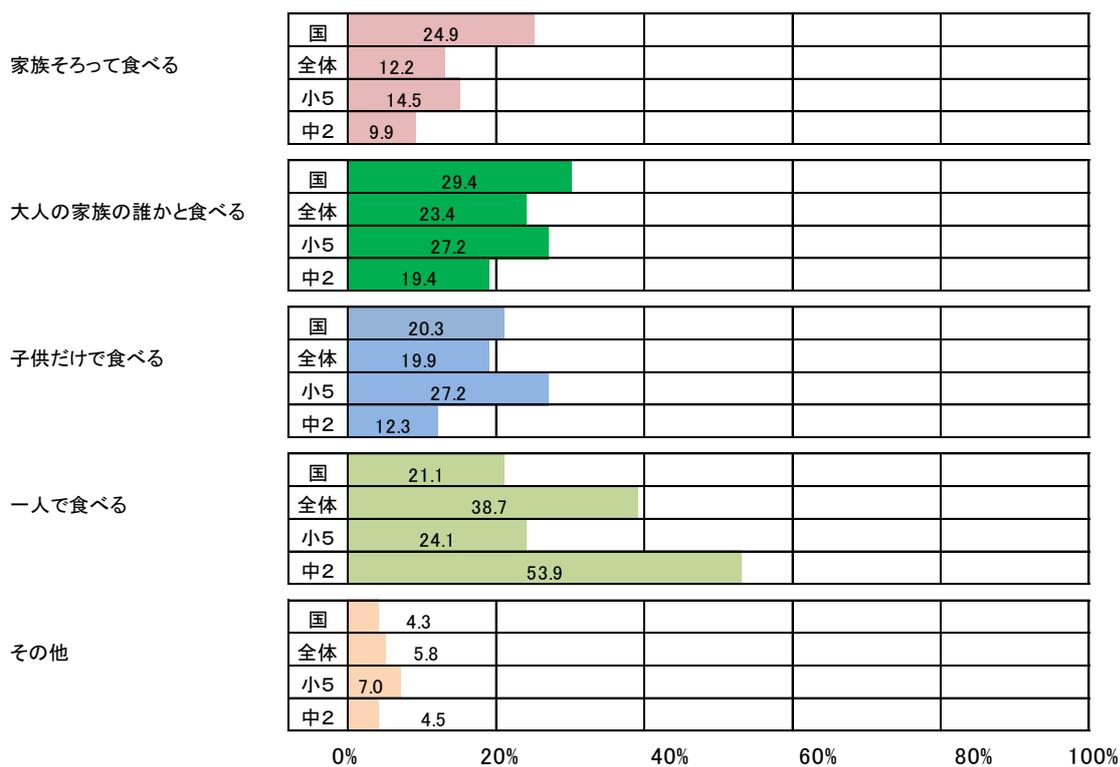
○あなたは、お子さんに食事への関心を持たせるよう工夫していますか。

「食」に関するアンケート ～保護者～



○あなたは、いつもどのように食事をしていますか。 【朝食】

「食」に関するアンケート ～児童・生徒～



○あなたは、いつもどのように食事をしていますか。 【夕食】

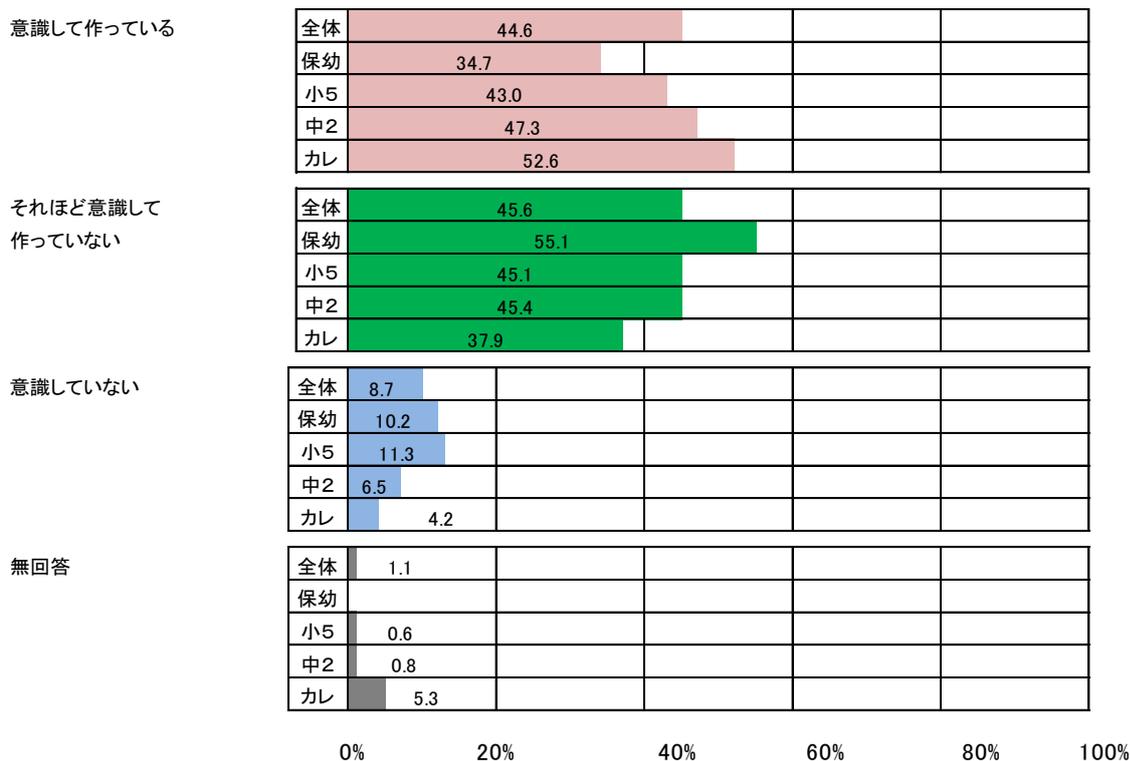
「食」に関するアンケート ～児童・生徒～



“国”資料：独立行政法人日本スポーツ振興センター「平成19年度児童生徒の食事状況等調査」

○あなたは、行事食(正月のおせち等)や伝統的日本食を意識して作っていますか。

「食」に関するアンケート ～保護者及び市民カレッジ3・4年生～

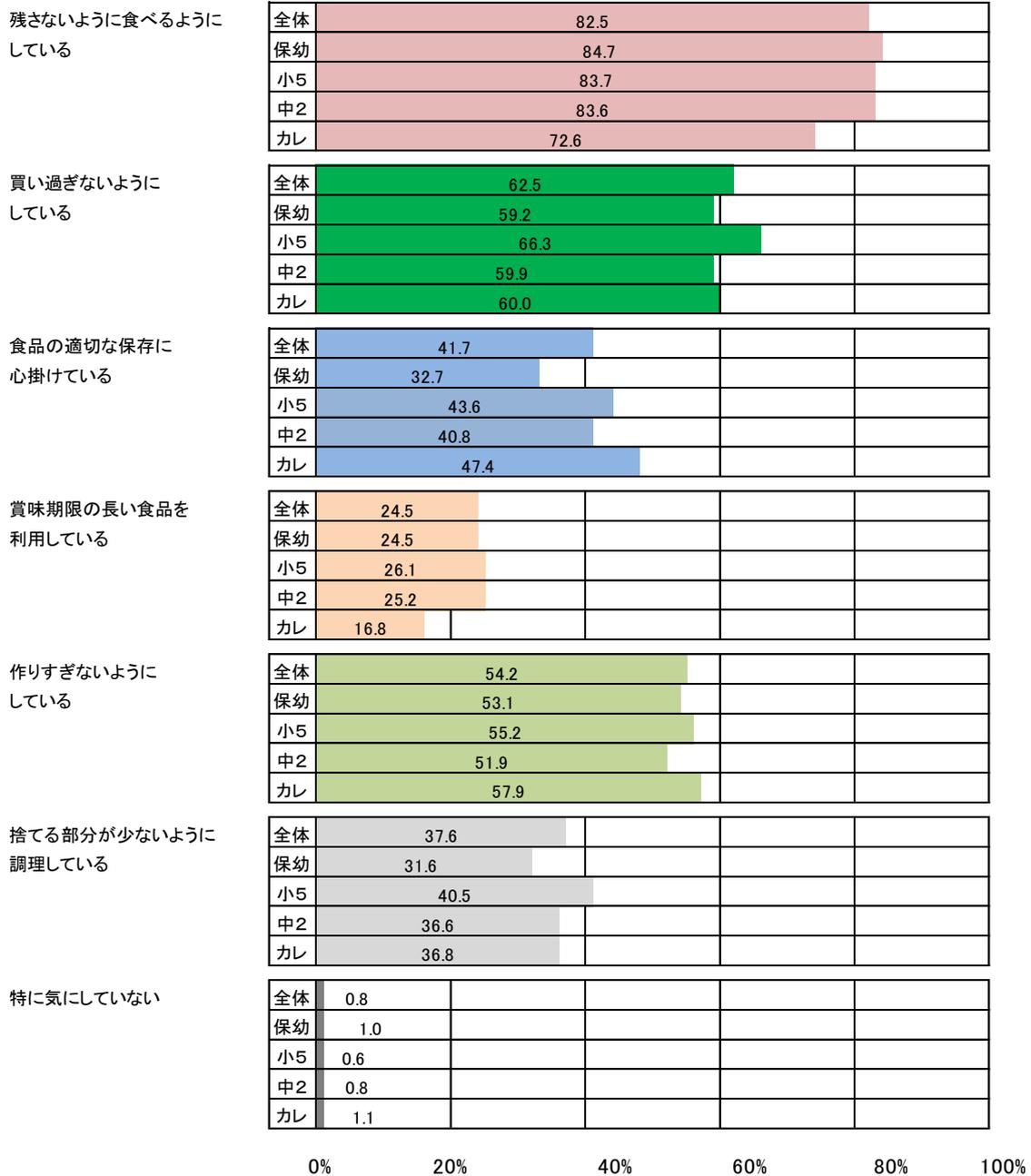


◎ 夕食の準備など食事の手伝いを「いつもしている」と「たまにしている」児童・生徒を合わせると、95.1%と高い数字になり、食事の手伝いをしている児童・生徒が多いことがわかります。
 子どもに食事への関心を持たせる工夫に関しては、「味や献立、食材について話題にしている」や「料理の手伝いをさせている」が比較的高い数字でした。
 朝食に関しては、「一人」または「子供だけ」で食べる児童・生徒を合わせると、全体で58.6%で、国の調査結果41.4%と比較しても高い数値でした。特に、「一人で食べる」中学2年生については53.9%と、過半数を超える結果となっています。
 夕食では、全体で47.9%が家族そろって食べています。「子供だけで食べる」割合は、全体で6.6%と低い数字ではありますが、国の調査結果3.9%との比較では上回る結果となっています。
 行事食や伝統的日本食に関して「意識して作っている」人は、市民カレッジ3・4年生以外は、50.0%に満たない結果となっています。

■食べ物のおお切さへの意識について

○あなたは、食べ残しや食品廃棄を減らすため注意していることは何ですか。

「食」に関するアンケート ～保護者及び市民カレッジ3・4年生～



◎ 「食べ残しや食品廃棄を減らすために注意していること」に関しては、「残さないように食べるようにしている」「買い過ぎないようにしている」「作りすぎないようにしている」が比較的高い結果となりました。

■食品の安全性について

○あなたは、食品の安全性について、どのように感じていますか。

「食」に関するアンケート ～保護者及び市民カレッジ3・4年生～

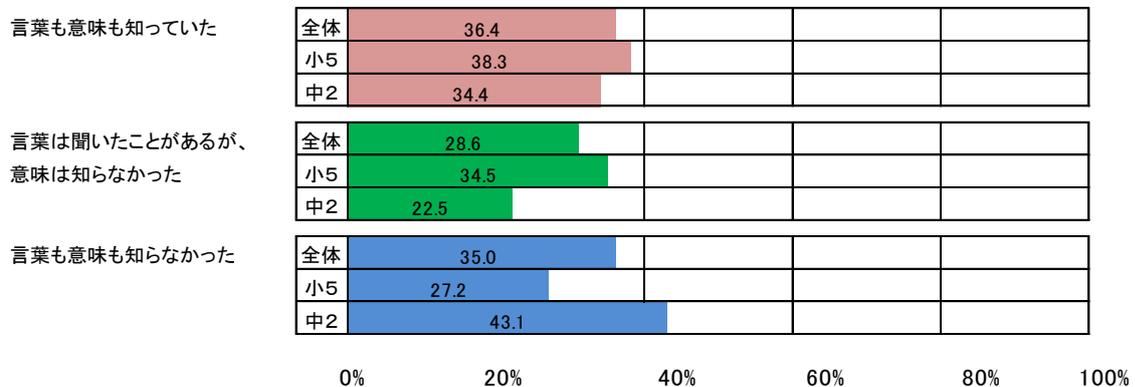


◎ 食品の安全性については、全体で「安全を感じる」が4.0%、「どちらかという安全を感じる」が40.1%で合わせて44.1%でした。「不安」または「どちらかという不安を感じる」方は55.5%という結果となりました。

■佐倉の農産物について

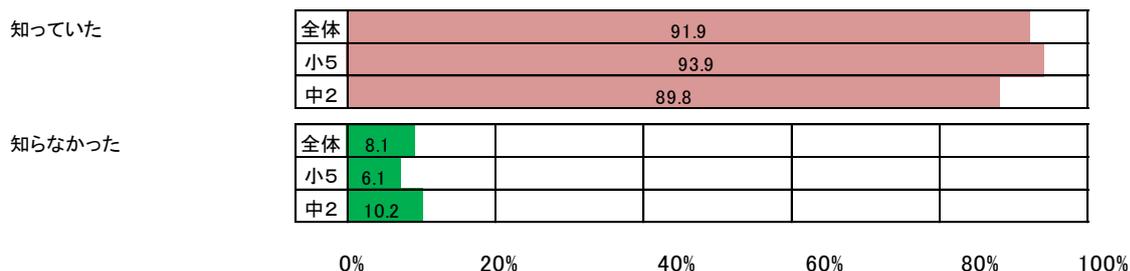
○あなたは、「地場産」という言葉を知っていますか。

「食」に関するアンケート ～児童・生徒～



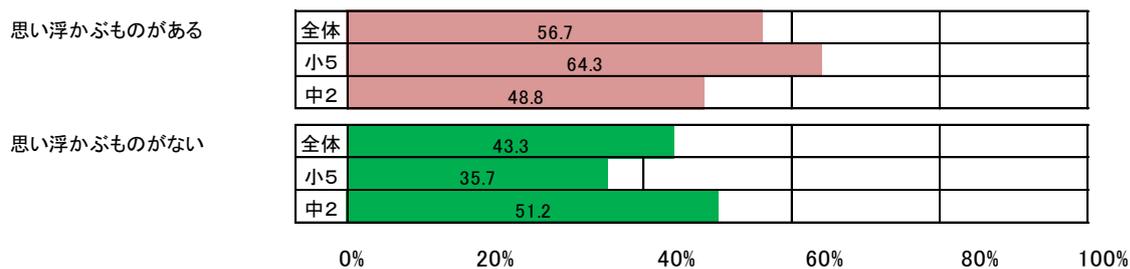
○あなたは、佐倉で作られている農産物が学校給食で使われていることを知っていましたか。

「食」に関するアンケート ～児童・生徒～

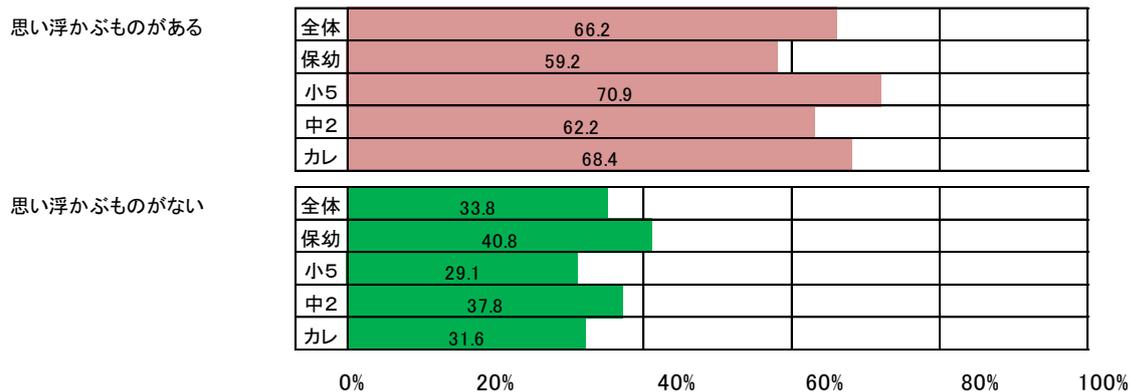


○あなたは、佐倉の特産物として思い浮かぶ食べ物や料理はありますか。

「食」に関するアンケート ～児童・生徒～



「食」に関するアンケート ～保護者及び市民カレッジ3・4年生～



◎ 「地場産」という言葉に関して、「言葉も意味も知っていた」児童・生徒の割合は36.4%、「言葉は聞いたことがあるが意味は知らなかった」が28.6%、「言葉も意味も知らなかった」が35.0%となっています。また、学校給食で佐倉の農産物を使用していることを「知っていた」児童・生徒は全体では91.9%で、児童・生徒ともに高い数字になっており、これまでの学校給食における地場産物を活用した取り組みの成果と思われる。

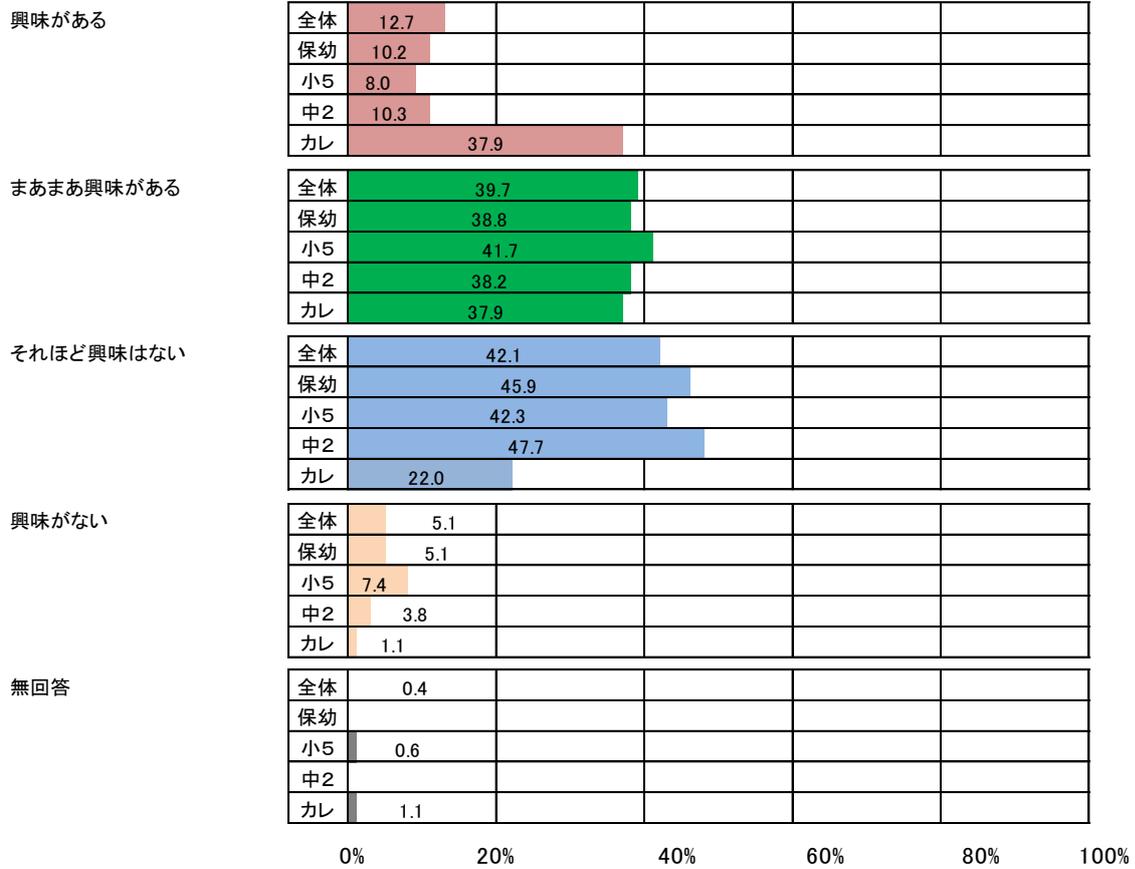
「佐倉の特産物として思い浮かぶ食べ物や料理」については、「思い浮かぶものがある」児童・生徒が56.7%、その保護者及び市民カレッジ3・4年生は66.2%となっています。主な食べ物や料理は、児童・生徒ともに、「大和芋」「落花生」「お米」「みそ」「蔵六餅」が多く、小5児童では、「お茶」や「さつまいも」、中2生徒では、「梨」や「すいか」などの意見もありました。

保護者、市民カレッジ3・4年生でも、「大和芋」「落花生」「お米」「みそ」「蔵六餅」が多い他、「トマト」などの意見もありました。

■地産地消について

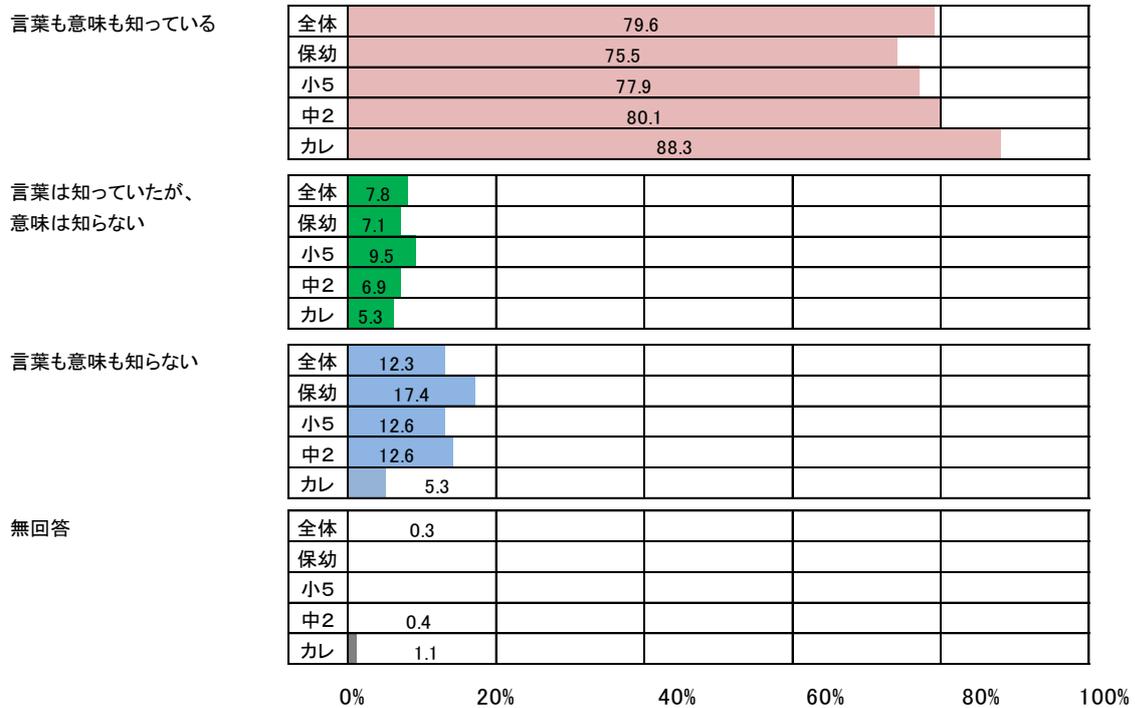
○あなたは、佐倉の食文化(食の歴史)について興味がありますか。

「食」に関するアンケート ～保護者及び市民カレッジ3・4年生～



○あなたは、「地産地消」という言葉を知っていますか。

「食」に関するアンケート ～保護者及び市民カレッジ3・4年生～



○あなたは、農産物を購入する際、地元のものを意識して購入していますか。



○あなたは、地場農産物は入手しやすいと思いますか。



◎ 佐倉の食文化(食の歴史)については、全体で「興味がある」が12.7%、「まあまあ興味がある」が39.7%で、合わせて52.4%が興味があるのに対し、「それほど興味はない」「興味がない」が47.2%にのびります。

「地産地消」という言葉に関しては「言葉も意味も知っている」が全体で79.6%ですが、保育園・幼稚園の保護者で「言葉も意味知らない」が19.4%という結果となっています。

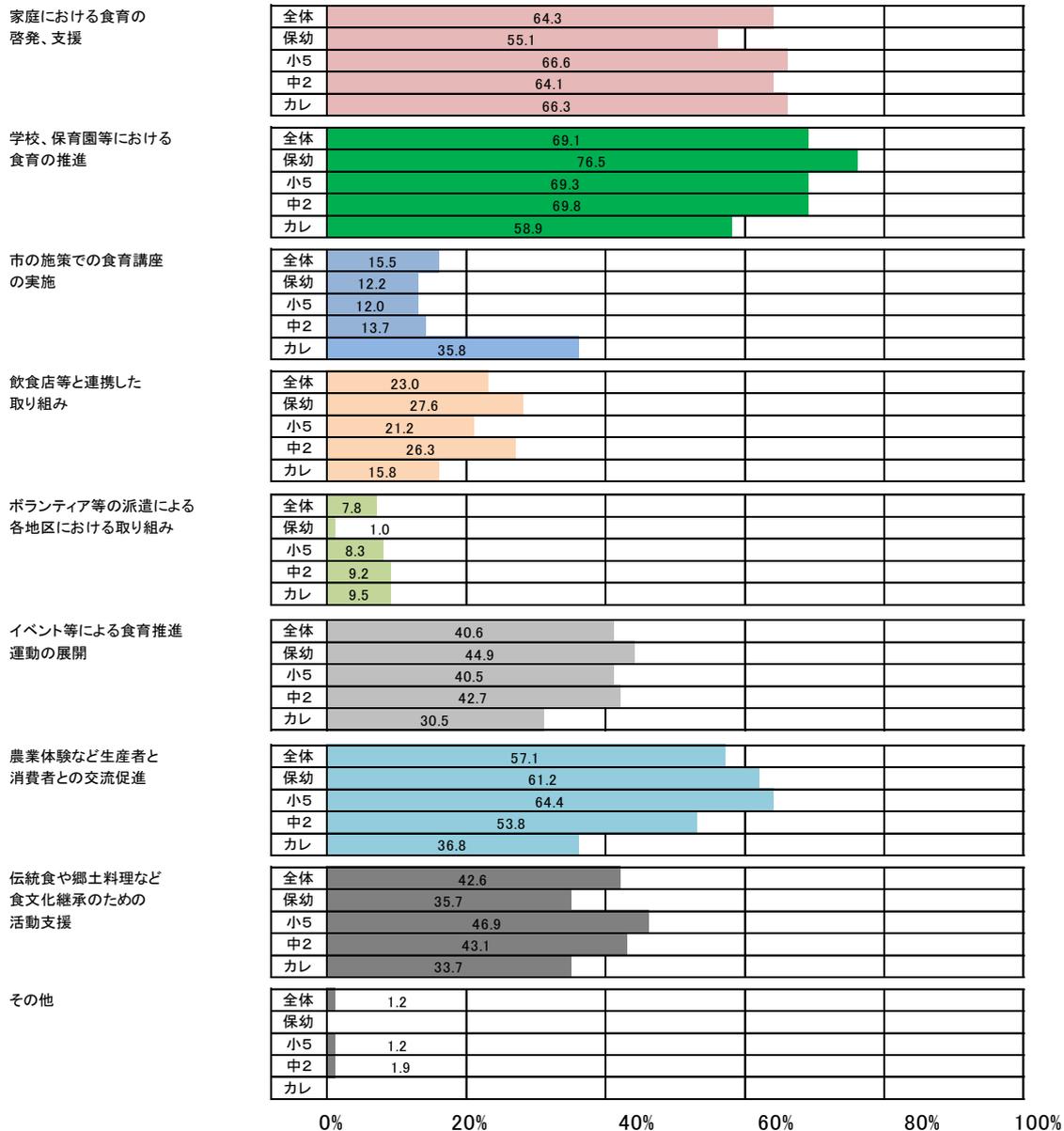
農産物を購入する際の意識については、全体で「国産を意識」が73.9%と高く、「千葉県産を意識」は10.1%、「佐倉産を意識」では5.1%となっています。

地場農産物の入手に関しては、全体で「簡単に手に入る」が54.3%、「苦労するが手に入る」が21.8%、「手に入れるのは困難」が6.0%、「わからない」については17.0%となっています。

■食育推進について

○今後、食育を推進する上で必要だと思う市の施策は何だと思いますか。

「食」に関するアンケート ～保護者及び市民カレッジ3・4年生～



◎ 食育を推進する上で必要だと思う市の施策では、「学校・保育園等における食育の推進」「家庭における食育の啓発・支援」「農業体験など生産者と消費者との交流促進」が比較的高い結果となりました。

その他の意見として、児童・生徒の保護者が学校、保育園、幼稚園に望むこととしては、「食育の大切さについて教えてほしい」や「食生活の重要性」や「食品の安全性」、「調理実習」、「農業体験」などを通じ食べ物の大切さ、作る人の大変さも教えてほしいという意見がありました。

給食については、「安心・安全な食材」や「地場産物の利用促進」などの意見のほか、「和食中心メニュー」や「ご飯食の増加」を希望する意見もありました。また、「レシピ」や「献立の説明」など、興味をもたせるための説明もしてほしいという意見もありました。

保育園・幼稚園の保護者からは、「調理実習や農業体験など、直接肌で触れあいながら食育について学ばせる」「行事食や季節の食材を利用し、興味をもたせる」などの意見がありました。

市民カレッジ3・4年生の意見の中には次のような意見もありました。

「現在の食育がでたらめなので、社会全体の啓発が必要」、「食事の大切さ、残さず食べることについて教えてほしい」、「家庭での食事が大事、子供と一緒に食事を作るなど、家庭における食育の推進が必要」、「食べ物の大切さ、生産者の苦勞などの話や調理実習・体験学習が必要」、「給食における地場産物の率先利用が必要」

2-2 主要課題のまとめ及び施策の方向性

これまでの調査及び「食」に関するアンケートから、佐倉市の食育に関する課題と施策の方向性をまとめると次のとおりです。

◎市民の食生活や健康に関する現状

<朝食について>

全体的に、朝食を食べる人の割合が高い中、男性30代と女性20代の朝食欠食率の高さが懸念されます。大人の朝食欠食は、夜更かしや夜食を摂る習慣などの生活の乱れが原因と考えられることから、正しい生活リズムへの改善が求められます。

1日3回規則正しく食事を摂ること、中でも、朝食は1日の生活リズムを作るにあたり非常に重要です。また、朝食を摂ってから登校している児童・生徒に関しても「主食＋主菜＋副菜」が揃った朝食を食べていない児童・生徒が、全体の8割を占めていることから、今後はバランスのとれた朝食のあり方が求められます。

<食事バランスや食事のマナーについて>

社会情勢が変化する中、食の簡素化、外部化が進み、「外食」や「調理済の食品やインスタント食品」を利用するケースが増えています。このことで、特に20代と30代の野菜の摂取量の減少など、栄養の偏りや家庭における料理の減少が指摘されています。

また、栄養や食事について考えて食べる人の割合は、20代と30代で低く、年代が若いほど食事への意識が低い傾向にあります。

食事バランスを考えて食べることは、生涯にわたって健康な暮らしを営んでいくために必要不可欠であり、市民一人ひとりが食べ物と体の関係を理解し、バランスのとれた食事ができるような様々な取り組みが必要とされています。

また、健康づくりや衛生面の自己管理のためには、子どもの頃からよく噛んで食べる習慣を身に付けることや食事前の手洗いを定着させることなど、若い世代を中心に食事のマナーを含め適切な食生活を心がける意識が必要です。

<食を通じたコミュニケーションについて>

今回のアンケート結果で、朝食について「一人で食べる」中学2年生が過半数を超えていることや、朝食・夕食ともに「家族そろって食べる」割合が国の結果と比べて低いことなど、家族揃っての食事の減少が懸念されます。

特に子どもの頃は、家族と一緒に食べ、コミュニケーションを図ることが必要です。食事の手伝いや食卓を通じて家族が関わりをもちながら「食べ方」「食習慣」あるいは行事食などを学ぶ貴重な家族団らんの機会を図ることが必要となっています。

◎食に対する「意識」「知識」について

<食べ物のお大切さについて>

日々の生活において、食料が豊富にあることが当たり前になり、食べ物を大事にする気持ちが薄れてきている中、食べ残しや食品廃棄を減らすための注意に関する意識をより向上させる必要があります。

そのためにも、家庭や学校を中心に「食のお大切さ」を学ぶことや廃棄を少なくする取り組みを通して、食への感謝の気持ちを育てることが必要です。

<食品の安全性について>

近年の食品偽装など国内外の出来事によって、食品の安全性への関心が高まっており、今回のアンケートでは、過半数の方が食品の安全性について「不安」または「どちらか」というと不安を感じる結果となっています。

このことから、消費者に対して、食べ物を選択できる知識や食品衛生についての正しい知識を身に付けるための施策が必要となっています。

一方、生産から消費に至るまでの関係者すべてが、食の安全に対して高い意識をもち、安全性の確保に努めることが必要とされています。

◎佐倉の「食」について

<佐倉の「食文化」について>

子どもの時から、農業体験や地元の農業や農産物を学ぶことは、食に対する理解や関心を深め、食のお大切さを学ぶうえで大変重要です。

しかし、今回のアンケートでは、佐倉の食文化（食の歴史）について関心が低いという結果になりました。このことから、家庭や地域あるいは農業関係者との連携において、「佐倉の食」を支える産業とそこに根付いた食文化への関心を高めるような取り組みが必要とされています。

<地産地消の意識について>

地産地消は、生産者と消費者の顔が見える関係を築くことができ、食の安心・安全の基本となるものです。

今回のアンケートでは、「佐倉産を意識して購入している」割合が5.1%でした。その結果を踏まえ、地産地消のさらなる推進に向けて、学校給食における取り組みはもちろん、直売施設の充実やイベントでのPRなど、安心・安全で新鮮な「佐倉の農産物」について、できる限り多くの市民が、より一層関心をもつような取り組みが必要とされています。

また、この地産地消への取り組みなど、食を通じて地域産業の発展を図ります。

食育の基本は、個人または家庭における日々の食生活・食習慣が中心となりますが、地域、学校、保育園、行政などのバックアップが必要です。そのため、これら食育関係者が連携して家庭・地域を支援する「仕組みづくり」が必要とされています。

第3章 計画の目標

3-1 基本目標

食育は、幅広く様々な分野にわたります。本計画では、食育に対する共通理解を深めるため、食育推進にあたっての基本目標を「3つの柱」として掲げます。

市民一人ひとりが、「健全な食生活を通して心と身体を培い、食文化を大切にすることを育んでいく」ことができる食育を推進していきます。

◇基本目標（3つの柱）

1 みんなで楽しく、健全な食生活をしよう！

家族や友達と一緒に楽しみながら、規則正しく食事バランスのとれた食生活の実践と望ましい食習慣を身に付けることにより、市民一人ひとりの心身の健康を目指します。

2 「食」を学び、そして大切にしよう！

食に関する正しい知識を学び、食品を選ぶ際の的確な判断力を身に付けることにより、市民一人ひとりの安心・安全な食生活の確保を図ります。

また、食と命のつながりについて着目し、自然環境と日本の食料事情について考えることにより、環境に配慮した食生活と食資源の大切さに対する意識の向上を目指します。

3 「食」から佐倉を愛する心を育もう！

農業体験や食品産業の見学などの取り組みにより、佐倉の食文化を学ぶとともに食べ物が私たちの口に入るまでに、生産者をはじめとする多くの方々の苦労があることを理解し、食に対する感謝の心を育み、市民一人ひとりの豊かな人間形成を目指します。

また、地産地消を推進することによって、佐倉の農業及び食品産業の活性化を図り、食を通して地域社会の活性化を目指します。



3-2 数値目標

◇数値目標

食育推進に関わる様々な主体が、食育の推進、基本目標の達成状況を客観的な指標によって把握するため、数値目標を設定します。

評価項目		現状値	目標値 (H27)	出典
食育の言葉も意味も知っている市民の割合	大人	80.2%	90%	※1
朝食を毎日食べている市民の割合	幼児	94.0%	100%	※2
	小学生	90.0%	100%	※3
	中学生	81.0%	100%	※3
	大人	80.9%	90%	※4
栄養のことを考えて食事を摂ることができる市民の割合	大人	66.4%	78%	※4
家族揃って、または大人の誰かと食事をしている児童・生徒の割合	小中学生【朝食】	35.7%	50%	※1
	小中学生【夕食】	85.0%	現状維持	※1
食品を安全に感じる市民の割合	大人	4.0%	50%	※1
「佐倉産」を意識して農産物を購入している市民の割合	大人	5.1%	50%	※1
食育に関する講演会やイベントの開催			随時開催	
地産地消に関するイベントの開催			随時開催	

出典 ※1 「食」に関するアンケート（平成21年）

※2 「園児の食生活調査」（平成21年）子育て支援課

※3 「平成19・20年度 研究紀要」佐倉市学校栄養士会

※4 「健康さくら21」市民健康意識調査（平成19年3月）健康増進課

3-3 施策の体系図

佐倉市における「食育」の目標達成に向けて、本計画の施策の体系は次のとおりです。

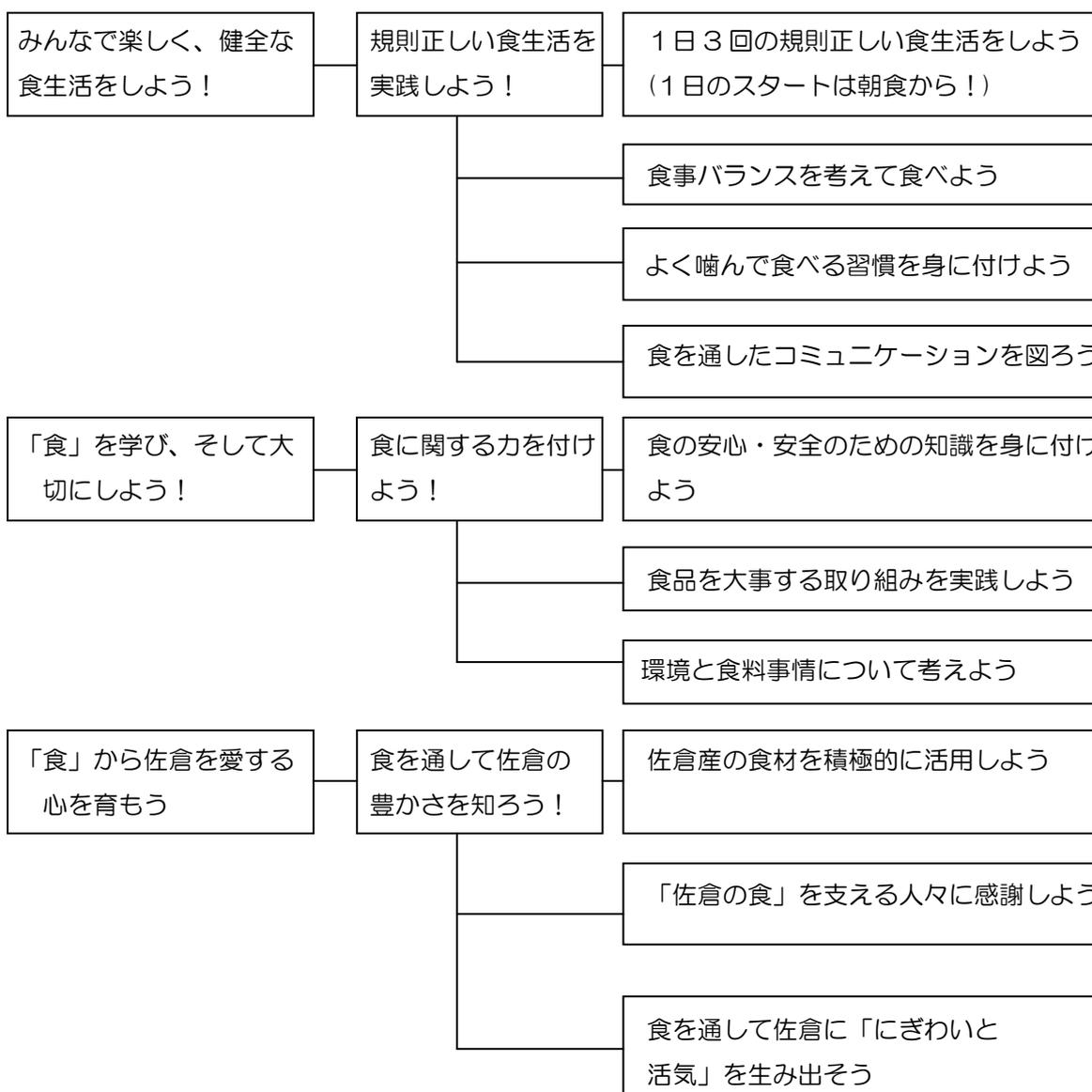
◎基本理念

全ての市民が食と命のつながりについて考え、健全な食生活を通して心と身体を
 培い、食文化を大切にすることを育んでいく「食育」を目指します。

○基本目標（3つの柱）

1. みんなで楽しく、健全な食生活をしよう！
2. 「食」を学び、そして大切にしよう！
3. 「食」から佐倉を愛する心を育もう！

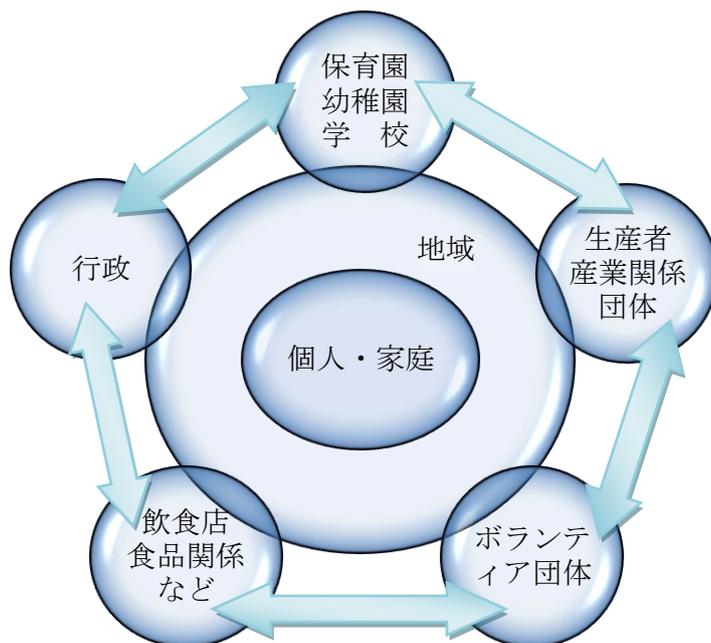
〈基本目標〉 〈目標達成のための視点〉 〈目標達成に向けた取り組み〉



3-4 取組の体制図

佐倉市の食育は、家庭や地域を中心として、保育園・幼稚園・学校・生産者・飲食店などの食に関する関係者や行政が協力し、バックアップしながら推進していきます。そのため、地域で活動している各種団体や食育ボランティアなどとの連携による「食育スクラム」を組みながら、食育について広く周知・啓発を行います。

◇佐倉市における食育推進「食育スクラム」のイメージ



3-5 計画の期間・進行管理・評価

① 計画の期間

計画の期間は、平成 23 年度から平成 27 年度までの 5 年間とします。

② 計画の進行管理

計画を推進するにあたり、農政課が中心となり関係各課と連携を図りながら、各種施策や事業の実施状況などを定期的に確認するとともに、「(仮)佐倉市食育推進協議会」において進捗状況の評価、課題の抽出を行いながら進行管理を図っていきます。

③ 計画の評価

食育推進は、市民一人ひとりの暮らしや意識の自発的变化を促す施策とその自発的变化をサポートする施策からなるものです。

そのため、計画で設定している数値目標に対して、計画の最終年度に再度アンケートを実施して、市民の食に対する意識や行動などがどの程度向上したのかを図ります。

アンケートについては、数値目標で掲げた評価項目を基本として、計画期間中における状況の変化や計画の進捗状況の評価などに応じて必要な項目や調査対象を検討いたします。

第4章 施策の展開

ここでは目標達成に向けて、取り組むべき主な施策のポイントを第3章〈目標達成に向けた取り組み〉ごとに掲げます。

4-1 規則正しい食生活を実践しよう！

*1 日3回の規則正しい食生活をしよう（1日のスタートは朝食から！）

毎日の食事は、健康な体をつくる源です。「1日3回規則正しく食べること」は、食事の基本となるものです。

健康で充実した毎日を送るため、1日を朝食からスタートし、昼・夜と規則正しく食べることや、子どもから大人まで望ましい食習慣が身に付くような意識啓発を行います。

特に朝食の欠食率が高くみられる青年期に対して、生活リズムの改善に向けて正しい食習慣を心がけられるような取り組みに努めます。

<主な施策のポイント>

- （※1）「早寝・早起き・朝ごはん」運動の推進
- 朝食を楽しく食べる環境づくり
- 規則正しい生活リズムの確保（早めの夕食、毎日の適度な運動、睡眠時間の確保など）
- 望ましい間食の摂り方について

*食事バランスを考えて食べよう

栄養の偏りや不規則な食事から、肥満や生活習慣病の増加など様々な問題が生じています。健康で生き生きと暮らしていくには、子どもの時期はもとより人生の各段階に応じた食事バランスを考えて食べることを心がけるような取り組みや食事と生活習慣病の関連について周知に努めます。

<主な施策のポイント>

- （※2）「日本型食生活」の推進
- 生活習慣病予防のための食生活の普及
- 外食や調理済み食品の上手な活用
- （※3）「食生活指針」の実践
- （※4）「食事バランスガイド」の活用

コラム

生活習慣病と食事

生活習慣病を予防するうえで「食育」は非常に重要です。食事ということでは、塩分、糖分、脂肪分がやはり重要です。特に脂肪分が一番問題であり食事内容が大きく影響します。この脂肪分を摂りすぎると、子どもでも内臓脂肪型の肥満や高脂血症を起してしまう恐れがありますので、この摂りすぎをどう是正していくかがポイントになるわけですが、やはり、野菜類や魚類を摂ることが多くなる和食中心の食生活を送ることが一番いいのではと思います。この和食中心の食生活を送りながら、おいしい旬の物をたくさん摂って頂ければと思っています。

(佐倉市食育推進計画策定懇話会より)

*よく噛んで食べる習慣を身に付けよう

生涯にわたって楽しくおいしい食事を楽しむためには、歯や口の健康の重要性を改めて認識する必要があります。食育を通して歯の大切さや正しい機能を理解するとともに、口腔機能の維持とよく噛んで食べる習慣を身に付けるための取り組みに努めます。

<主な施策のポイント>

- 8020運動（80歳で20本以上の歯を維持）の推進
- （※5）よく噛んで食べることに重点をおいた指導
- 幼児期からのむし歯予防に向けた取り組み
- 「歯ごたえのある食事」の推進

コラム

「歯ごたえ」のある食事

食の変化、ソフトフードの普及などから「よく噛んで食べる」習慣が薄れていると言われております。現在、歯科的には「歯ごたえ」に関することが注目されております。これはあごの成長や、脳の活性化にも関わると言われており、例えば、食品を前歯で噛みちぎってから奥歯に送って噛み砕くことの大切さということで、反対にやわらかい食事をスプーンなどで直接奥歯に運んで簡単に噛むだけでは、あごの成長という面では刺激が足りないのではないかとのことなんです。また、高齢期を迎えた方については「噛みやすく、飲みやすい工夫」も必要なことではありますが、口腔機能が健康な方は、やはり歯ごたえのある物をよく噛んでもらうことが必要なことだと思います。噛むことが脳の活性化に繋がると申しましたが、料理を自分で作って食べる、さらには農作業から食に携わる、このような体験が食事の度に五感で食というものを感じて脳を活性化していくことになるとも言われております。

(佐倉市食育推進計画策定懇話会より)

*食を通したコミュニケーションを図ろう

食事において、家族と会話を楽しみながら食事することは、あいさつや食事のマナーを学ぶなど健やかな心を育てます。また、家族揃っての食事は精神的・身体的健康の正常化、家族のコミュニケーションの正常化に寄与することが生理的・心理的にも明らかにされています。

この家族揃っての食事の機会の減少により、コミュニケーションの場としての食事が少なくなり、様々な「こ食」を生じる原因となります。

このようなことから、1年の食事のほとんどをまかなう家庭での食事は、子どもの心と体にとって非常に重要です。

子どもは、できるだけ食事の手伝いをし、家族全員が役割を意識した日々の楽しい食事への取り組みに努めます。

<主な施策のポイント>

- 「一家団らんの食事」の推進
- 「子どもの食事の手伝い」の推進
- (※6)「食育月間と食育の日」の浸透
- (※7)「こ食」の問題について周知
- 「食生活指針」の実践
- (※8)「食事のマナー」について周知



4-2 食に関する力を付けよう！

*食の安心・安全のための知識を身に付けよう

「食の安全」を確保するためには、安全な食品を見つけて食べる必要があります、そのためには、食に関する正しい知識を持ち、それに基づく食生活を送ることが重要です。

市民一人ひとりが安全な食を選択できるように、食品表示や正しい食品衛生についての情報提供や学ぶ機会の提供に努めるとともに、生産者や食品に関わる事業者に適切な働きかけを行います。

また、農業生産に関して、農薬についての知識・制度やトレーサビリティについても、広く周知に努め、安全な食品による安心な食生活の確保に努めます。

<主な施策のポイント>

- (※9) 食品表示に関して周知・活用
- 食中毒予防に関して周知
- (※10) 農薬に関する正しい知識の周知
- (※11) トレーサビリティについて周知
- (※12) 食物アレルギーへの理解

*食品を大事にする取り組みを実践しよう

余分に料理を作らない、余分なものを買わない、賞味（消費）期限内に食べる、食べ残しを減らすなどの環境にやさしい消費活動への取り組みに努め、食を大切にすることを育みます。

<主な施策のポイント>

- 食品廃棄物を減らす意識啓発
- 食品リサイクルの推進
- (※13) 「ちば食べきりエコスタイル」の推進



*環境と食料事情について考えよう

農業における生産活動は、食料生産の他、自然環境の保全などの公益的機能も併せ持っていることから、農業全体をより一層環境と調和した生産方法へ転換し、安定的に継続していくことが重要となっています。この環境保全型農業の推進には消費者への理解が必要なことから、農業者への取り組みと併せて、広く市民の方に対して理解の促進を図ります。また、日本の食料事情を理解し、食料問題を広い視野で考え、自然の恵みへの感謝の気持ちを育むことのできる機会の提供に努めます。

<主な施策のポイント>

- (※14)「食べ物と環境の関係」について学ぶ機会の提供
- (※15)環境保全型農業の理解・促進
- 食料問題をグローバルに考える機会の提供

コラム 食料問題をグローバルに考えよう

食料事情を考え理解することは大事なことだと思います。

今は買えば何でも食べられるというような時代ですが、食資源は減ってきており、こういう時代はいつまでも続かないと思いますし、世界で見たら食料に困っている国は数多くあり、食べることに困っている人は何億人という現状を考えることはとても大切です。食料問題をグローバルに考えていけるような子供を育てていくことが大事なことだと思います。

(佐倉市食育推進計画策定懇話会より)

コラム 自然の恵みに感謝しよう

食べ物はすべて自然の中にある動物や植物の大切な命を糧とするものです。

その大切な命をいただくことで人は生かされているわけです。この人と自然とのつながりについて改めて考え、自然の恵みを大切にすることを育むことによって、本当の意味での豊かな食生活に繋がるのだと思います。

(佐倉市食育推進計画策定懇話会より)

4-3 食を通して佐倉の豊かさを知ろう！

*佐倉産の食材を積極的に活用しよう

地域でできたものを地域で消費する「地産地消」は、食の安心・安全や佐倉の農業を応援する面からも非常に大事な取り組みです。

「佐倉いっぱい食」の実現のために、安心・安全で新鮮な佐倉産農産物が豊富な品揃えで、佐倉市内の店頭に並ぶ生産・流通・販売体制の整備を促進するとともに、栄養価の高い（※16）「旬の野菜」でその季節折々を感じながら、大切にいただくという感覚を育てるため、「地産地消」と「旬産旬食」を絡めながら、生産者と消費者がお互いに「顔が見える」関係をつくるための取り組みを行います。

<主な施策のポイント>

- （※17）「佐倉の農業」「佐倉の農産物」のPR
- 給食における佐倉産農産物の活用
- （※18）直売所の充実及び各種イベントにおける消費拡大

*「佐倉の食」を支える人々に感謝しよう

食への感謝の気持ちを抱くためには、野菜などの農産物を作る生産者の一連の作業を自ら行い、作ることの大変さや難しさなど、「食べものができるまで」に興味や関心をもつことが重要です。そのために、農業体験や食品に関する事業所の見学などを行い、自然の恵みへのありがたさに加えて、この「食べものができるまで」に携わる人への感謝の気持ちを育てます。

<主な施策のポイント>

- 農業体験（※19）教育ファーム）の推進
- 食品に関する事業所見学の推進
- 家庭菜園の推進、（※20）市民農園の推進



農業体験の様子

*食を通して佐倉に「にぎわいと活気」を生み出そう

人と人との繋がりが希薄となり、地域の行事やイベントなどに参加する人が減少してきています。

このような地域社会の絆が弱まる中、食を通しての行事やイベントなどにより、地域の連携や家族間の絆を深める取り組みを図ります。

また、地産地消の取り組みから、農業振興はもちろん、商工業の活性化や観光資源としての活用を図るとともに、食を通して都市部と農村部との交流を進め、地域社会の活性化に努めます。

<主な施策のポイント>

- 各種団体との連携
- 地域による各種イベントの支援
- （※21）農商工連携による取り組み
- 都市と農村の交流推進
- 世代間の交流推進



「佐倉アグリフォーラム2010」～食を支える地域農業と地産地消～ 2010. 11. 6

第5章 ライフステージごとの視点

食育を推進していくためには、一人ひとりのライフステージの特徴に応じて取り組んでいく視点も必要です。ライフステージにあわせた主な食育のポイントを、次のように掲げます。

区分	特徴	食育のポイント
幼年期 (0～4歳ごろ)	食生活の基礎と、健康的な親子関係をつくる時期	<ul style="list-style-type: none"> ・早寝、早起き、朝ごはんのリズムを習慣づける ・いろいろな食品に親しみ、それらの経験を通して食への関心を育む ・身近な人と一緒に食べることを楽しむ ・よく噛んで食べることを身に付ける
少年期 (5～14歳ごろ)	基本的な生活習慣について学ぶ時期	<ul style="list-style-type: none"> ・早寝、早起き、朝ごはんのリズムを習慣づける ・食事バランスと健康との関係を知る ・食事のマナーを学ぶ ・食事の手伝いや料理などを通じ、食に関する知識の幅を広げる ・農業体験などを通じ、食を大切にすることや地域の作物などを知る ・噛むことの大切さを身に付ける
青年期 (15～24歳ごろ)	自分の健康をつくり守る時期	<ul style="list-style-type: none"> ・適正体重を維持するための食事内容、量、摂り方を知る ・朝食を食べる習慣づくり ・食事バランスを判断し、自己管理できる知識を身に付ける ・食品表示等の知識を身に付け、食生活に活かす ・食の生産、流通から食卓までのプロセスと環境について考える
壮年期 (25～44歳ごろ)	自分に合った望ましい食生活を実現する時期	<ul style="list-style-type: none"> ・食育への関心を深め、食育に関する活動を行う ・朝食を食べる習慣づくり ・適正体重を維持するための食事内容、量、摂り方を知る ・生活習慣病に対して正しい知識をもち、予防を心がける ・地元の食材を活かした食事を意識する ・食文化や郷土の料理などについて知識を深める ・農業体験や料理教室への積極的な参加 ・食べ残しなどの無駄を減らすなど、環境について考える ・よく噛んで、食べすぎに注意する

<p>中年期(45～64歳ごろ)</p>	<p>自分にとって望ましい食習慣の維持・向上に努める時期</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・適正体重を維持するための食事内容、量、摂り方を知る ・生活習慣病予防について正しい知識を持ち、予防を心がける ・地元の食材を活かした食事を意識する ・食文化や郷土の料理を次世代に伝え育てる ・農業体験や料理教室への積極的な参加 ・食べ残しなどの無駄を減らすなど、環境について考える ・よく噛んで、食べ物の消化・吸収を高める
<p>高齢期(65歳以上)</p>	<p>自分にあつた望ましい食習慣を見直して維持する時期</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・適正体重を維持するための食事内容、量、摂り方を知る ・自分の健康状態にあつた食生活に心がける ・家庭の味や行事食などを次世代に伝え育てる ・農業に対して理解を深め、次世代に伝え育てる ・噛みやすく、飲み込みやすい食事の工夫を知る ・ゆっくりよく噛んで、口の周りの筋肉を鍛える



第6章 分野別の取組

目標の達成には、食育推進の中心となる個人・家庭における取組みと、それをサポートする各分野での取組みが必要です。

佐倉市では、これまでに各分野で実施されている取組みが多数あります。今後は、それぞれが「食育」という視点に立ち、共通の認識と役割を分担しながら連携を図り、取組みを実践していくことが大切です。

ここでは、第4章での〈主な施策のポイント〉、第5章での 食育のポイント を踏まえ、個人・家庭に期待する取組みと、各分野において、これまでに実施されている活動を含めて、今後、取組むべき事項について掲げます。

6-1 個人・家庭に期待する取組み

生涯にわたって継続的に食育を進めていくためには、個人・家庭における食育を充実させていくことが基本となります。

[基本目標1] みんなで楽しく、健全な食生活をしよう！ 実現のために

- 体重を気にかけるようにします。(健康さくら21より)
- 食事のリズムを整えます。(健康さくら21より)
- おやつの食べ過ぎに気をつけて、その選び方にも工夫を(健康さくら21より)
- 子どもの頃から、規則正しい生活リズムをつくり、健やかな心を育みます。
(健康さくら21より)
- 家族や地域のコミュニケーションを通じて、健やかな子どもを育みます。
(健康さくら21より)
- 栄養について知り、バランスよく食べます。(健康さくら21より)
- 食事の手伝いを通じ、子どもの食への関心を高めます。
- 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつなど、食事のマナーを身に付けます。
- ごはんを中心に、「旬の野菜」をたっぷり使ったバランスのよい食事を心がけます。
- 子どもが保育園、幼稚園、学校で学んだ食育を実践します。
- 家族で食卓を囲み、楽しい食事に心がけます。

[基本目標2]「食」を学び、そして大切にしよう！ 実現のために、

- 食べ残しや食品の廃棄を安易にしないなど、環境に配慮した食生活に努めます。
- 食品表示に関する知識を習得し、調理や買い物などで実践します。
- 農業体験などのイベントに積極的に参加します。
- 人と自然のつながりについて改めて考え、自然の恵みに感謝する心を育みます。

[基本目標3]「食」から佐倉を愛する心を育もう！ 実現のために、

- 佐倉の旬の野菜を積極的に活用して、四季を感じられる食事に心がけます。
- 地域における親子で取り組む食育の活動などに積極的に参加します。
- 農業体験や調理など食に関する様々な体験を進めます。
- 多彩な地域性を持つ「佐倉」の再発見に努めます。



6-2 各分野における取り組み

○地域における取り組み

食育を家庭に浸透させるためには、地域のネットワークを活かした取り組みが大事です。また、その活動が家庭に帰って話題になるように努める必要があります。

*食生活改善推進員による活動

・食生活改善推進員は、地域住民の食生活改善や健康づくりを推進するため、身近な各保健センター、公民館、地域の集会所などで、母子から高齢者の方々に食生活改善講習会や食育推進活動、健康づくりに関する知識の啓発普及活動などを実施しています。

<主な活動内容>

- ・「食事バランスガイド」を活用した「日本型食生活」の普及・啓発
- ・生活習慣病予防などの教室や男性料理教室の開催
- ・食べることの大切さや料理を作ることの楽しさを子どもたちに伝える「おやこの食育教室」などの開催
- ・生活習慣病予防のために欠かせない野菜の摂取活動の推進
- ・地域や保育園・幼稚園・学校からの要請による「出前健康講座」
- ・食育寸劇や紙芝居など媒体を工夫して、「カルシウムとおやつ」の普及・「太巻きすしや手作りみそなどの郷土料理普及」など地域のより良い食習慣づくりと食文化の継承に関する活動

郷土料理の継承に活用した
太巻きすし「さざんか」



今後の重点プログラム

食事バランスガイドを活用した活動
(22.3.20 健康さくら 21 まつり)



- 食生活改善推進員の活動の幅を広げるため、他の組織と協力しての地区活動の開催に取り組みます。
- 子どもたちが地域の食文化に関心を持てるような、地産地消と食文化の継承を図ります。また、教育委員会が提唱している郷土を愛する心「(※22)佐倉学」の推進に協力します。
- 佐倉産野菜のおいしい食べ方や旬の食べ物などの情報を保育園や幼稚園・学校・地域の野菜販売店に提供し、家庭と地産地消の活動との連携を図ります。
- 生活習慣病予防のための野菜の摂取推進活動に、佐倉産農産物の活用を図ります。
- 母子や高齢者の交流など、食を通して地域のコミュニティづくりを図ります。
- 「おやこの食育教室」などで、子どもとその保護者に郷土料理や食育の体験活動を行います。

○保育園・幼稚園における取り組み

保育園・幼稚園においては、子どもが食事を楽しく食べることを大切にしつつ、正しい食習慣が身に付くよう、成長段階に応じた食の経験を積み重ねることが大切です。

*保育園における食育の推進

・平成20年より改正された「保育所保育指針」には、新しく食育の推進が明記されました。保育の内容の一環として食育を位置付け、全職員が協力し、各保育園の創意工夫のもとに、食育を計画的に推進していくことが求められています。

*園児への活動内容

・野菜への興味や関心を高めるため、園庭などを利用して野菜の栽培を行っています。また、給食に使用する食材（トウモロコシやソラマメなど）の皮むきなどのお手伝いや、栽培した野菜を利用したクッキングなども実施しています。

・個別の対応が必要な離乳食や食物アレルギー除去食を提供する児童に対しては、子どもの健康や発育・発達を確認しながら、家庭との密接な連携を図り給食を提供しています。

*保護者への情報提供・相談

・保護者の方への情報提供として、保育園においては全園共通の給食だよりを発行しており、食に関する話題だけでなく、献立紹介やおやつに関する事などを取り入れています。また、各保育園で発行している園便りにおいても、毎月給食コーナーを設け、身近な情報を掲載しています。また、幼稚園においても献立表などを活用して食育に関する情報を提供しています。

・地域の子育て家庭への情報提供として、園庭開放時にミニ講座や試食会などを実施し、乳幼児期の食事について、興味関心を高める取り組みを行っています。同時に相談も行うことにより、不安を軽減する場としても利用されています。

・保育園給食の人気メニューをレシピ集として作成し、各保育園や児童センター・保健センター等で配布しました。また、ホームページにも掲載しています。



今後の重点プログラム

- 給食における佐倉産農産物の活用を目指し、地産地消と食文化の継承を図ります。
- 苦手な食品も食べられるような調理方法の工夫や楽しい雰囲気づくりを目指します。
- 子どもが楽しく食の大切さを学ぶことができる経験を目指します。
- 食物アレルギーのある児童へは、家庭との連携を図り、給食を提供します。
- 職員の食に対する意識の向上を図り、共通理解を深め食育を推進します。
- 離乳食の時期から家庭と連携し、「よく噛んで食べる」習慣と「バランスの良い味覚的嗜好」が身に付くような取り組みを進めます。
- 地域における子育て支援活動として、ミニ講座の開催及び相談の充実を図ります。
- 朝食の重要性について、保護者に対する情報提供の強化を図ります。



○学校における取り組み

佐倉市では、全ての小・中学校に給食施設を設け、自校方式による学校給食を実施しています。各学校には栄養教諭・学校栄養職員が配置され、献立を作成しています。また、各学校が食材として佐倉産農畜産物を活用し、生産者の顔が見える安全でおいしい給食づくりを心がけ、献立を生きた教材として使用し食育の推進に取り組んでいます。

*「佐倉うまいもの自慢献立」「佐倉うまいもの自慢学校給食週間」

・佐倉市教育の日（11月16日）には「佐倉うまいもの自慢献立」、全国学校給食週間（1月24日～30日）では「佐倉うまいもの自慢学校給食週間」として、各学校が地場産物を使い特色ある献立を作成し、給食を実施しています。

各学校では、郷土愛を育み、食や健康の大切さ、配膳や友だちとの会食を通じて社会性を養うなど食育を推進しています。

【 佐倉うまいもの自慢献立のメニュー 】



佐倉市立井野中学校 平成21年11月

〔 地産地消メニューコンテスト
農林水産省生産局長受賞メニュー 〕

佐倉市立佐倉中学校 平成22年1月

『佐倉豚の野菜巻き大和芋の衣揚げ』
～佐産佐消スペシャル～



*笑顔あふれる食育の紹介

・佐倉市教育委員会のホームページでは、佐倉市の小中学校で行われているさまざまな食育を紹介しています。地元で採れた食材に触れる体験学習や、食と健康についての学習など、児童生徒の食に関する興味関心を引き出し、食の自己管理能力を育むことを目的として取り組んでいます。

○佐倉市立根郷小学校の食育事業

「スナップエンドウのすじとじ」



1年生103名でスナップエンドウのすじとじをしました。

… 作業の前に …

まず手を石鹸でよく洗います。みんなが手を洗っている間に担任の先生と学校栄養職員で机の上を拭いておきます。

… 作業開始 …

準備ができました。さあ、作業の開始です。

すじが残らないように、ひとつひとつ丁寧に一生懸命に作業しました。

… 試食タイム …

待ち遠しかった給食の時間がやってきました。すぐに食べるのはもったいない。

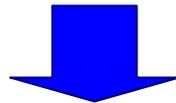
まずは素材の味を確かめるために、茹でただけのスナップエンドウを食べてみます。

今度は、クリーム煮のスナップエンドウを食べてみます！

がんばってすじとじをしたスナップエンドウの入った給食は、とてもおいしかったようで、食缶は空っぽでした。

「弥富産とうもろこしの皮むき」

3年生でとうもろこしの皮むき実施しました。1年生ではそら豆のさやむき、2年生ではグリーンピースのさやむきをしているので、子どもたちは慣れたものです。60名の児童は235本のとうもろこしをあっという間にむいてしまいました。



当日はゆでとうもろこしとして給食に登場!! 「おいしかった」「楽しかったのでまたやりたい」といった声がきかれました。

＊学校給食における地産地消

・佐倉市では、学校給食に佐倉市の地場産物を積極的に取り入れています。主食のごはんは、佐倉産コシヒカリ米を100%使用し、その他にも農産物（人参・じゃがいも・きゅうり・大和芋・トマトなど）や畜産物（豚肉）など49品目を使用しています。

また、『地場産だより・佐倉の食べ物だより』を作成し、生産者の方を紹介しています。生産者の方の苦勞や想いを子どもたちに伝え、安心・安全な佐倉産について知る教材として、各学校で活用されています。

○佐倉の食べ物だより（小学校）

平成 21年7月
佐倉の食べ物だより(小学校)
佐倉市学校栄養士会

佐倉のトマト



佐倉地区
秋山新田



佐倉でとれたおいしいトマトをたくさん
食べてください。新鮮なトマトはそのまま
生で食べてほしいですね。

トマト生産者 江川 和博さん

江川さんは300坪のハウス3棟で水耕栽培のトマトを育てています。品種は現在一番多く出回っている「桃太郎」です。ハウスでは春トマトと秋トマトの二回植え付けをし、一年間で約40トン収穫し出荷しています。

トマトを育てる適温は25～26℃で、昼夜の温度差が大きいほど、赤色の鮮やかさが増します。江川さんはおいしいトマトを育てるために日々、温度管理と病気や害虫に気をつけて作業されています。給食には、収穫した翌日に届けられるのでとても新鮮なトマトを食べることができます。





1棟のハウスに1,500～1,800本の
トマトの木が育てられています。

黄色い花がたくさん咲きます。一か所から実
が4個くらいとれるように数を調節します。

大きく実ったトマト。毎日、朝から
収穫を始めます。

トマトは雨がきらい

トマトの原産地は南米のアンデス高地で、雨が少ない地域です。雨は病気を引き起こすのでトマトは雨がきらいです。

トマトはなぜ赤い

リコピンという色素があるからです。リコピンには生活習慣病を
防ぐ働きがあります。

西洋のことわざ「トマトの時期には、へたな料理はない」

うまみ成分がたくさん含まれているので、料理をおいしくします。

＊「津田仙メニュー」給食

・明治時代に西洋野菜の栽培を成功させ、「近代農業の父」と呼ばれる津田仙の命日（4月24日）に合わせて、市内小中学校では一斉に「津田仙給食」を実施しています。

○毎年4月に各小中学校において活用している啓発ポスター

せいよう やさい ひろ
西洋野菜を広めた

きょうど せんかくしゃ
郷土の先覚者

つ だ せん
津田 仙 先生

めいじ ぼつ
 (1837～1908 明治41年4月24日没)

4月24日は
 つだせん
 津田仙メニュー

わたし まいにちやさい た く じつ やさい おお めいじいこう がいこく
 私たちは、毎日野菜を食べて暮らしています。実はこの野菜の多くは、明治以降日本に入ってきた外国が
 げんさん
 原産のものです。

この西洋野菜を日本に広めた人物が、津田 仙先生です。

先生は、てんぼう 8年(1837)、さくらぼんし いえ に生まれました。けいおう 3年(1867) 幕府の使節団の通訳として
 アメリカに渡り、アメリカの新しい文化に触れ、強い影響を受けて帰国しました。明治に入ると日本で初
 めての外国人向けのホテルに勤めることになりました。そのホテルで外国人に出す西洋料理には西洋野菜が
 ひつよう
 必要でしたが、日本ではほとんど作られていませんでした。

そこで先生は、ゆにゅう だけにたよらず、なんとか日本でも西洋野菜が栽培できないかと かんが みずか くろう
 重ね種から野菜の栽培にとりかかりました。その結果、当時として大変 珍しい、アスパラガスやいちごの
 栽培に成功しました。その他にも先生は、ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、パセリ、グーズベリー、
 ワイン用のぶどうなどの栽培にも力をそそぎました。

さくらひがし まごにあたる つだ まもる さんより、先生の功績を学んだあと、先生ゆかりの栗
 の木を校庭に植樹し、大切に育てられています。

			
アスパラガス (原産地 地中海東部)	ブロッコリー (原産地 地中海沿岸)	キャベツ (原産地 ヨーロッパ西南部)	カリフラワー (原産地 ヨーロッパ西岸)
			
いちご (原産地 オランダ)	グーズベリー (原産地 ヨーロッパ)	ワイン用ぶどう (原産地 ヨーロッパ他)	パセリ (原産地 オランダ)

*「かみかみメニュー」

・佐倉市では、噛むことの大切さを教えるために、噛みごたえのある食材や料理を取り入れた学校給食の実施を各学校工夫して行っております。

<主なメニュー>

- | | |
|----------|------------|
| *するめごはん | *たこ飯 |
| *大豆ごはん | *ししゃもの海苔揚げ |
| *れんこんサラダ | *昆布サラダ |

今後の重点プログラム

- 佐倉産農畜産物を活用した学校給食を実施し、郷土を愛する心を養う佐倉学の推進と地域の作物への理解を給食だより等で保護者へお知らせします。
- 児童生徒がよりよい食生活を実践できるよう、食に関する指導の全体計画を作成し、「食事の摂り方」「食の大切さ」などの学習を実施します。
- 学校と家庭が連携し、児童生徒への個別的な指導（朝食欠食・肥満・痩身など）の充実を図ります。



○生産者・食品関連事業者における取り組み

生産者と消費者との顔が見える関係を構築し、農業への理解を深めることが大切です。このため、生産から流通、販売までの関係者が協力して地産地消の推進を図るとともに、「佐倉の農業」を次代に引き継ぎ、基幹産業として成長を育むことが必要です。

*佐倉産農畜産物の消費拡大に向けて

・市内の各生産者団体や農産物直売所では、イベントの開催・参加など、あらゆる機会を通じ、佐倉の特色ある農畜産物の普及と振興に努めています。



直売所におけるイベントの様子

・スーパー内において産直コーナーを設置し、佐倉産農産物の積極的な販売を行い、地産地消を図っています。

現在、こちらのお店で佐倉産農産物
を提供しています。

ユーカリが丘サティ	佐倉市ユーカリが丘4-1
ベイシア佐倉店	佐倉市寺崎特定区画整理事業10街区1画区
ベイシア八街店	八街市八街は20-1
イトーヨーカドー四街道店	四街道市四街道都市核北土地区画整理事業地内5街区
三徳四街道店	四街道市もねの里2-85-2
セイムス千代田店	四街道市千代田5-36-1
セイムス星久喜店	千葉市中央区星久喜227-1

* J A食育ソムリエ

・ J A総合研究所（J A総研）では、生産者と消費者を結ぶ「農」と「食」の専門家である「J A食育ソムリエ」を育成しています。現在、市内 3 人の農家及び J Aいんば職員 3 名が取得し、直売所などにおいて野菜や果物の旬や鮮度の見分け方や保存方法など消費者が求める情報の提供に加え、生産者の工夫や努力を伝え、佐倉の食材を使用した豊かな食生活の提案をしています。



J A いんば農産物直売所 野菜畑でのイベントにおいて『食育ソムリエ』の店が登場しました。

「ほっととまと」(中)

ぼてチーズ(右)

* 佐倉ブランド推奨事業

・ 佐倉商工会議所では、市内の優れた加工食品等を「佐倉の逸品」として認定し、市内外に広めるPR活動を行っています。佐倉産の素材を使った食品や、佐倉の伝統ある名産品の販売促進に取り組むことで、(※23) 佐倉の食文化と食産業の発展を目指しています。

・「佐倉味見奉行お墨付き品」

味見奉行（市民モニター）の意見をもとに製造・改良され、佐倉逸品認定協議会がお墨付きを与えた味自慢の商品です。地元産の素材を使用したものや、“さくら”をテーマにした製品が数多くあります。

・「佐倉市老舗推奨長寿商品」

市民から長年賞賛されている老舗の伝統の品を推奨し、佐倉逸品認定協議会がお墨付きを与えたロングセラー商品です。

【佐倉市味見奉行お墨付き品・佐倉市老舗推奨長寿商品一覧】※平成17年度～現在

佐倉市味見奉行お墨付き品		佐倉市老舗推奨長寿商品一覧	
品名	事業所名	品名	事業所名
緑茶きんつば	(有) 太田堂	佐倉の七福神駄菓子	(有) 田中商店
ミルクーフランス	モーニングクラウド	菜の花みそ	(株) ヤマニ味噌
さくらまんじゅう	(株) 木村屋	神門漬(豚ロース味噌漬)	太伸食品(株)
パンプキンタルト	カナリア	蔵六餅	(株) 木村屋
桜フィナンシェ	イルピーノ	どらやき	(有) 太田堂
黒五蜜(くろごみつ)	ティーンカーベル	ハーブソース	日本サーナ(株)
佐倉の恵	(株) 夢工場	中志津サブレ	フロランタン洋菓子店
焼栗くん	(有) 太田堂	かきあげ	ストア仙石
サクサクメロンパン	モーニングクラウド	特別純米酒佐倉城	(株) 旭鶴
とうふコロッケ	喜寿屋豆腐店	佐倉大丸	佐倉煎餅
豆乳たっぷり卵の花	(株) 古谷商店	味付落花生	(有) 大津屋商店
焼きキーマカレー	石窯パン工房パリス	大判焼き	城内せんべい
デニッシュバー	リトルマーメイド佐倉	黒米大福	大月堂菓子舗
めいぷるこげパンだ	(株) 夢工場	上煎茶佐倉	(株) 小川園
納言ちゃん	(有) 太田堂	昭和のお肉屋さんのメンチカツ	(株) 利亞コーポレーション
しっとりミルクパン	モーニングクラウド	カニ肉入り特大エビシューマイ	さっぽろ亭きあい岳ヒュッテ
房総ぼっち	(有) ひまわり	揚げおかき	志津煎餅
佐倉うまとろチャーシュー	タンメンしょうや	ぶどう畑	ブランチ
		むしろ干し手焼きせんべい	あさのは
		そばコロッケ	そば処 長寿庵
		ミニ下駄佐倉こまち	大木屋



佐倉産の米粉を使用した
（有）太田堂の「焼栗くん」



佐倉産の米粉を使用した
（株）夢工場の「佐倉の恵」



厳選された佐倉産の落花生を使用した
（有）大津屋商店の「味付落花生」



佐倉産米を使用した特別純米酒
（株）旭鶴の「佐倉城」

今後の重点プログラム

- イベントへの参加など、あらゆる機会を通じ、佐倉の特色ある農産物の普及と振興に努めます。
- トレーサビリティシステムを活用し、安心・安全な農産物の提供に努めます。
- 環境に配慮した農業の推進を図ります。
- 食の安全性や佐倉の農業の歴史について、知識が習得できるような農業体験などの取り組みを図ります。
- 東京方面へのアンテナショップ開設の効果などについて検討します。
- 市内の小売店・飲食店において、食育に関する啓発活動を行います。
- 市内の小売店・飲食店において、佐倉産農産物の活用を進め、佐倉の特色あるメニューの提供に努めます。
- スーパーなどの店舗内における、地産地消コーナーの更なる充実を図ります。
- 「佐倉の旬な野菜」を使用した料理教室や、「佐倉の農業」がみえる食育講座など、佐倉の食文化を活かした食育活動を実施します。
- 商工会議所などと連携を図り、空き店舗などを活用した地場製品のPR、消費拡大に向けて取り組みます。

○行政における取り組み

食育推進の基本となる計画の策定や推進体制の整備を関係団体と協働して、様々な場面で食育を市民運動として働きかける施策を展開していきます。

【保健関係】

本市の健康増進計画「健康さくら21」は、すべての市民が健康で、いつまでも現役でこころ豊かに暮らせる健康なまちを目指し、「生活習慣病予防(一次予防)を重視した健康づくり」と「健やかな親子づくり」を、体系的、継続的に推進していくことを目的として、平成16年度に策定されました。また、平成21年1月に、計画の中間見直しが行われ、「食育」の推進が新たな取り組みに加わり、従来から実施している食育関連の事業がより重要な位置づけとなりました。

* 食育を推進する実践活動の支援

＜主な活動内容＞

- ・食生活改善推進員による地区講習会の充実支援
- ・食育を中心とした健康教育の実施

* 適正体重に関する知識を普及

＜主な活動内容＞

- ・健康教育や啓発事業で知識の普及

* 食生活に関するさまざまな普及啓発

＜主な活動内容＞

- ・食事バランスガイドの普及
- ・簡単にできる朝食メニューの紹介
- ・生涯を通して“食”について考えるための啓発の実施
- ・望ましい食習慣、食事量や内容についての知識の普及、情報提供

* メタボリックシンドローム対策を実施

＜主な活動内容＞

- ・メタボリックシンドロームや食習慣の見直しについて啓発
- ・30代男性のメタボリックシンドローム対策の検討

* 子どもの健康管理の支援

＜主な活動内容＞

- ・子どもの健康管理について学ぶ機会の提供
- ・適切な食習慣・生活リズムについて学ぶ機会の提供
- ・おやつ目的について普及
- ・よく噛んで食べる食習慣の普及
- ・「こうほう佐倉」、ホームページ、ケーブルテレビを活用した情報提供



今後の重点プログラム

- 母子事業の参加者に、適切な食習慣の確立を図れるような知識の普及や支援を行い、栄養のことを考えて食事を摂ることができる人を増やします。
- 朝食欠食と肥満の増加、野菜の摂取不足などの食生活上の問題点を改善する取り組みを強化します。
- 離乳食、幼児食が発達段階に応じて適切に進められ、心の安定や食べる意欲、噛む力につながるような食生活のアドバイスに努めます。
- 健康づくり活動を通じた食育に関する普及啓発活動の推進に努めます。また、食生活改善推進員の育成や活動の支援をします。

食育啓発パネル(1歳6か月児健診で活用)

ちょよとの工夫
で食欲アップ!!

子どもと楽しむ料理の工夫

1歳6か月頃からは、手づかみ食べ『自分で食べる』からスプーンなどを使って食べる『食事の自立』を獲得する大切な時期です。

彩りを考えよう

カラフルな食事になるように、赤・黄・緑・白・黒の5色を取り入れるように心がけましょう

「じょうずに食べられた時はほめて、自分で食べる意欲を引き出すことが大切です」

切り方や盛り付けを工夫しよう

ウィンナー 端を切ってタコやカニの形に

うすらの卵 ギザギザに切り込んでゴマをつければヒヨコに変身

抜き型 いろいろな形に仕上げよう

おにぎり 食べやすい形に整え、のりで巻けばハンダに

手づかみ食べのできる食事に

野菜は大きめに切ってよく茹でる

前歯を使って自分なりの一口量を噛み取る練習を

食べ物子ども用のお皿に、汁ものは少量入れたものを用意

汚れてもいい環境を

エプロンをしたり、テーブルの下に新聞紙やビニールシートを敷くなど、後片付けがしやすいように準備して

食べる意欲を尊重して

食事は食べさせるものではなく、子ども自身が食べるものです。子供の食べるペースを大切に

たっぷり遊んで、規則的な食事リズムを
たまには公園やお友達と食事会も

佐倉市健康こども部健康増進課 健康センター 485-6711 西部保健センター 463-4181
 南部保健センター 483-2812

「楽しく食べることを通して“食べる力”をつけることを目標に毎月各保健センターでは乳児相談・離乳食と歯磨きの教室(もぐもぐ教室)・母子のつどいなどを行っています。

食育啓発パネル(3歳児健診で活用)

幼児の食生活

～食事は楽しく食べたいな～

規則正しい食事で生活リズムを!

1日3回の食事はなるべく決まった時間に食べましょう。食事の時間が決まってくれば、自然と食事のリズムが整ってきます。

「早寝・早起き 朝ごはん」

「いただきます」・「ごちそうさま」の声かけを

子どもとの楽しいかわりの中で、気長に繰り返す言葉です。ただし、おなかがすいてたまらない時は無理強いないで。食事時間に個人差はありますが20分から40分位でゆっくと

好き嫌いの原因は味だけ?

歯が生えてきたといっても、まだまだ配慮が必要です。この時期に子供が食べないものは、味が嫌いなのではなく、その子にとって硬すぎて、食べられないこともあります。かみ具合、飲み込み具合、硬さの感覚などを体験することが大切です。

かむ力を育てよう

かまない子、かめない子が増えています。かむことは、

- ① 消化吸収を助ける
- ② 脳を刺激し、あごの発達を促す
- ③ 歯並びを良くする
- ④ 発音を助ける
- ⑤ 早食いを防ぎ、肥満を予防する

おやつは食事のひとつです

おやつというと、甘ものやお菓子類を連想しがちですが、幼児期のおやつは食事ではとりきれない栄養を補う役割があります。「食事のひとつ」として、その内容に気を配りましょう。

元気に遊ばせて食事の前は空腹に

空腹は食欲の源です。子どもの食欲は運動量にも左右されますので、戸外で十分に遊ばせて、食事時間に空腹を感じさせるようにしましょう。

佐倉市健康こども部健康増進課 健康センター 485-6711
西部保健センター 463-4181
南部保健センター 483-2812

楽しい「食育」を
すすめています。

【教育委員会】

*家庭教育学級における取り組み

・市立の各幼稚園、小中学校の保護者を対象に、学校の栄養士や養護教諭などの方に講師をお願いし、基本的な生活習慣、心と体の健康づくりなどを学ぶ講義や給食試食会などの実習を実施しています。

(主な活動例)

	学習テーマ	学習内容
小学校	調理実習～太巻き寿司作り～	郷土の伝統料理を学び、子どもたちに美しさと美味しさを伝える
	給食試食会で学ぶ子どもの健康と食育	子どもの心と体を育む食育の大切さ
	家庭で出来る米粉料理	小麦粉を米粉にかえて親子で作るマドレーヌ
	栄養講習会	栄養とメタボリックシンドロームの予防と解消法
	和菓子作りに挑戦	親子で楽しく、家庭で簡単にできる和菓子作り
	そば打ち体験	そば粉を練りあげ、ゆであげる
	子どものおやつを考える	身近な素材を使って子どもの喜ぶおやつを作ろう
	食育について考える	簡単な料理を通して現代の食を見直す
	食を通じて子どもとのコミュニケーション作り	野菜嫌いな子供も美味しく、楽しく食べられる料理
	家庭でできるプロの味料理講習会	簡単に作れ、美しく見せるプロの技を覚えて食卓へ
	祭り寿司クッキング	房総の郷土料理「祭り寿司」を学ぶ
中学校	子どもの食生活	朝食の大切さを考える・朝食メニューの調理と試食
	中学生の健康と食育	中学時代に気をつけたい食生活と給食試食
	中学生の生活意欲と食生活	食の重要性・献立を決める時のバランス
	心と体を育む食事	成長期に必要なエネルギーと栄養素・豊かな食卓作り
幼稚園	食べる大切さと安全な食物を口にするために	うどん作りを通じて食育を考える
	栄養バランスのあるおやつ作り	栄養士のレシピによる手作りおやつ



調理実習の様子

* 公民館における取り組み

・公民館では、調理実習を通して、幼児期から高齢期までの幅広い世代を対象に、食べることの意義や楽しさや、食事の大切さを学ぶための講座を開催しています。江戸時代の佐倉の名産品「こんにゃく」を使った佐倉学体験講座や、地域の伝統食材を活かした食文化の伝承を図るための料理教室、男性が主体となって食について考えるおやじの食事学など、地域間交流にもつながる食育関連事業を実施しています。

(主な活動例)

事業名	事業内容
家庭教育講座「食育講座」	子どもがより良く育つために家庭の働きや、あり方、方法などを学習する
佐倉学体験講座「ものづくり講座」	地域住民の協力を得ながら、こんにゃく芋、大和芋など地域の伝統的な素材を活かした料理講座などを実施する
家庭教育共通事業「食の大切さ」	正しい「食」の知識を身に付け、「食」の楽しさ、特に朝食の大切さを学ぶ
親子交流事業	地域の特産品などを利用し調理体験を通し、親子交流を図る
佐倉学入門講座「佐倉の自慢あれこれ」	井野の辻切り、どんど焼き等地域の伝承文化の紹介や佐倉の特産物を利用した料理の体験講座
佐倉学体験講座「くらしの講座」	弥富地区で継承されてきた生活文化を次代に伝えるとともに、世代間を越えた交流を図り、地域に対する郷土愛を育む
佐倉市民力レッジ福祉コース調理実習 「高齢期の食生活・食の自立」	身近な地場産の野菜や食材を使い、高齢者の口腔機能の保持増進、低栄養の改善、味わいのある食生活の楽しみの継続を図る
しづ市民大学 「おやじの食事学」	男性を対象に、調理の基本から衛生面や環境への配慮などを学び、おやじの食事学修了生をはじめ、地域の方々の協力を得て、食の観点から知識や交流を深める



手打ちうどん作りの様子

今後の重点プログラム

- 行事食・郷土料理を活かして地域間交流を図るとともに食文化の伝承を進めます。
- 「早寝・早起き・朝ごはん」などで、生活リズムを整え、朝食の大切さについての普及・啓発を行います。
- 食育の大切さについての講習会等を開催します。
- 食への関心を深め、栄養、体づくり、よく噛むことへの意識を育てる親子の体験活動の場を提供します。
- 高校や短期大学などにおける食育を推進するための仕組みづくりについて検討し、必要な情報提供や連携した取り組みを図ります。



【農政・商工関係】

* 地産地消の取り組み

・市内農産物直売所におけるイベントのPRや施設設備の整備推進を図り、佐倉産農産物の供給の推進を図っています。

* 農業者への支援

・千葉県では、化学合成農薬と化学肥料を通常の半分に減らした「ちばエコ農産物」推進しています。佐倉市でも、環境にやさしい農業に取り組む農業者に対して支援を行っています。

* 生産者と消費者との交流促進

・農業フォーラムなどのイベントを開催し、生産者と消費者との交流促進を図るとともに、農商工連携を推進しています。

* 「ちば食育ボランティア」・「ちば食育サポート企業」

・千葉県では、食育推進の一環として、食育が県民運動として広く展開されるよう、食生活改善や地産地消などの分野で活動いただく「ちば食育ボランティア」を公募、登録しており、佐倉市でも農業体験などの「農林水産業」や地域の農産物の紹介などの「千産千消」の分野で、個人9名、3団体（平成21年4月1日現在）が登録しています。

また、この「ちば食育ボランティア」や市町村、学校などが行う食育活動に支援・協力いただける企業を「ちば食育サポート企業」として登録しており、佐倉市では、「施設の提供」の分野で1社（平成22年4月1日現在）が登録しています。

* 佐倉市都市と農村交流懇談会

・佐倉市では、農業に様々な立場に関わる方々との懇談を行うため、佐倉市都市と農村交流懇談会を設けており、これまでに新鮮で安心・安全な農産物の生産に関することや都市部住民と農村部住民の交流・共生などについて懇談会を実施しております。

今後の重点プログラム

- 関係団体との情報共有を図り、市内の大型スーパーなどと広く協力体制を築き、佐倉産農産物が容易に入手できるような供給体制の推進をより一層図ります。
- 市のHPなどを活用し、佐倉市の農業や食品についての知識を啓発します。
- 関係団体と連携を図り、アンテナショップ開設の効果などについて検討します。
- 各地域で行う食育活動での食育ボランティア、食育サポート企業などの活用を図ります。
- 生産者や流通販売関係者などと連携を図り、ブランド産地化を目指します。
- 都市部住民と農村部住民の交流を進めるとともに、食から産業の振興を図ります。
- 「ちば食育ボランティア」「ちば食育サポート企業」の登録を推進するとともに、食育が家庭・地域などで取り組まれるよう連携の強化を図ります。
- 農業体験や郷土料理教室など家庭・学校・地域で連携した食育活動を支援します。
- 市内事業所に対し、佐倉産農畜産物の積極的な利用促進を働きかけ、そこから食育への興味を引き出します。

～全体のまとめ～

市町村は、地域住民と身近に関わっている立場から、食育を市民一人ひとりに浸透していく重要な役割を担っています。

この食育推進に向けての分野別の取り組みについては、単に分野ごとの整理にとどまらず、親と子をはじめとする「人與人」とのつながりや、地域と地域のつながりなど、“食のつながり”に着目して、地域で活動している様々な主体と密接に連携・協力しながら実践していくことが大切です。

現代社会の中で、共働きや通勤時間、労働時間などの要因により、食事の時間がきちんととれていない方が多いなど、食育への影響が懸念されております。

このような中でも、子どもから大人まで、あらゆる立場の市民が「食」について主体的に考え実践できるよう、取り組みのターゲットを明確にし、大きな柱である「健全な食生活」と「地産地消」の両輪をうまく動かしながら、市民一人ひとりが「食」について楽しく考え、実践できるような取り組みの実現に向けて推進してまいります。



※1 「早寝・早起き・朝ごはん」運動

家庭における食事や睡眠など基本的な生活習慣の乱れに対し、社会全体の問題として地域による一丸となった取り組みを実施するため、文部科学省と民間主導の全国協議会が連携して取り組んでいます。

※2 「日本型食生活」

日本の気候風土に適した米を中心に水産物、畜産物、野菜など多様な副食から構成され、エネルギーに対するでん粉比率が高いなど、栄養バランスに優れているだけでなく、地域で生産される作物を多彩に盛り込んでいます。「日本型食生活」の実践を促進することは、食料自給率の向上や各地で古くから育まれてきた貴重な食文化の継承にも繋がります。

※3 「食生活指針」

近年の食生活の変化に伴う栄養バランスの崩れや生活習慣病の増加、また、食べ残しや食品の廃棄などの発生、さらには食料自給率の低下などの大きな問題に対し、平成12年3月、農林水産省、当時の厚生省、文部省が連携を図り検討を進め、国民の健康の増進、生活の質の向上及び食料の安定供給の確保を目的とした「食生活指針」を各省庁において決定しました。

策定された指針は以下のとおりです。

～食生活指針～

○食事を楽しみましょう。

- ・心とからだにおいしい食事を、味わって食べましょう。
- ・毎日の食事で、健康寿命をのばしましょう。
- ・家族の団らんや人との交流を大切に、また、食事づくりに参加しましょう。

○1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。

- ・朝食で、いきいきした1日を始めましょう。
- ・夜食や間食はとりすぎないようにしましょう。
- ・飲酒はほどほどにしましょう。

○主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

- ・多様な食品を組み合わせましょう。
- ・調理方法が偏らないようにしましょう。
- ・手作りや外食や加工食品・調理食品を上手に組み合わせましょう

○ごはんなどの穀類をしっかりと。

- ・穀類を毎食とって、糖質からのエネルギー摂取を適正に保ちましょう。
- ・日本の気候・風土に適している米などの穀類を利用しましょう。

○野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて。

- ・たっぷり野菜と毎日の果物で、ビタミン、ミネラル、食物繊維をとりましょう。
- ・牛乳・乳製品、緑黄色野菜、豆類、小魚などで、カルシウムを十分にとりましょう。

○食塩や脂肪は控えめに。

- ・塩辛い食品を控えめに、食塩は1日10g未満にしましょう。
- ・脂肪のとりすぎをやめ、動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとりましょう。
- ・栄養成分表示を見て、食品や外食を選ぶ習慣を身につけましょう。

○適正体重を知り、日々の活動に見合った食事量を。

- ・太ってきたかなと感じたら、体重を量りましょう。
- ・普段から意識して身体を動かすようにしましょう。
- ・美しさは健康から。無理な減量はやめましょう。
- ・しっかりかんで、ゆっくり食べましょう。

○食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も。

- ・地域の産物や旬の素材を使うとともに、行事食を取り入れながら、自然の恵みや四季の変化を楽しみましょう。
- ・食文化を大切に、日々の食生活に活かしましょう。
- ・食材に関する知識や料理技術を身につけましょう。
- ・ときには新しい料理を作ってみましょう。

○調理や保存を上手にして無駄や廃棄を少なく。

- ・買いすぎ、作りすぎに注意して、食べ残しのない適量を心がけましょう。
- ・賞味期限や消費期限を考えて利用しましょう。
- ・定期的に冷蔵庫の中身や家庭内の食材を点検し、献立を工夫して食べましょう。

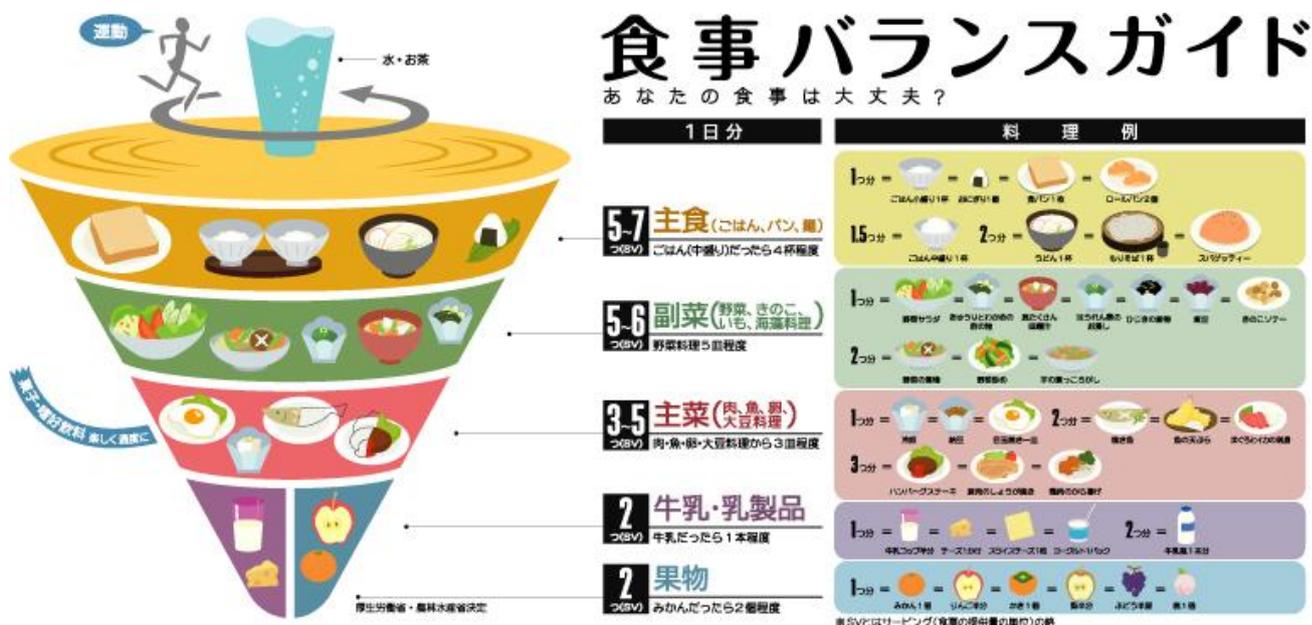
○自分の食生活を見直してみよう。

- ・自分の健康目標をつくり、食生活を点検する習慣を持ちましょう。
- ・家族や仲間と、食生活を考えたり、話し合ったりしてみましょう。
- ・学校や家庭で食生活の正しい理解や望ましい習慣を身につけましょう。
- ・子どものころから、食生活を大切にしましょう。

※4 「食事バランスガイド」

健康で豊かな食生活の実現を目的に策定された「食生活指針」（平成 12 年 3 月）を具体的に行動に結びつけるものとして、平成 17 年 6 月に農林水産省と厚生労働省により作られたものです。

「食事の基本」を身に付けるための望ましい食事の摂り方やおよその量をわかりやすく示しています。



- 主食・・主に炭水化物の供給源であるごはん、パン、麺、パスタなどを主材料とする料理が含まれます。
- 副菜・・主にビタミン、ミネラル、食物繊維の供給源である野菜、いも、豆類（大豆を除く）、きのこ、海藻などを主材料とする料理が含まれます。
- 主菜・・主にたんぱく質の供給源である肉、魚、卵、大豆および大豆製品などを主材料とする料理が含まれます。
- 牛乳・乳製品・・主にカルシウムの供給源である、牛乳、ヨーグルト、チーズなどが含まれます。
- 果物・・主にビタミンC、カリウムなどの供給源である、りんご、みかんなどの果実及びすいか、いちごなどの果実的な野菜が含まれます。

※食事バランスガイドの詳しい情報は、農林水産省のホームページに掲載されています。

「農林水産省 食事バランスガイド」で検索するとご覧いただけます。

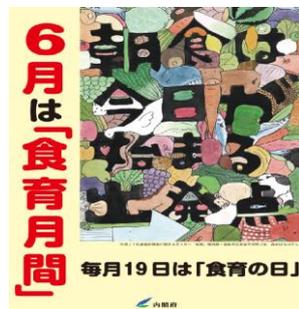
http://www.maff.go.jp/j/balance_guide/index.html

※5 「噛むことの重要性」(噛む効用)

- ・肥満の防止・・・ゆっくり食べている間に、満腹中枢を刺激するため、食べ過ぎを防ぎます。
- ・味覚の発達・・・唾液には、味覚を感じさせる酵素が含まれています。
- ・歯の予防・・・よく噛むことで唾液の効果により口の中がきれいになります。また、歯肉やあごの骨も丈夫になります。
- ・脳の活性化・・・噛むことで、脳の血流量が増し脳が活性化されます。

※6 「食育月間・食育の日」

「食育月間」は、国、地方公共団体、関係団体などが協力して、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の国民への浸透を図るための月間として、「食育の日」は食育推進運動を継続的に展開し、食育の一層の定着を図るための機会として、いずれも「食育推進基本計画」により定められました。



- ◎毎年6月は食育月間です。
- ◎毎月19日は食育の日です。

※7 「こ食」

子どもの心と体の成長を育むうえで、今の食生活で問題とされているのが「こ食」です。

- 孤食・・・家族が不在でひとりでの食事
- 個食・・・家族それぞれが別なものを食べる
- 固食・・・自分の好きなもの、決まったものしか食べない
- 小食・・・食べる量が少なく、バランスの悪い食事
- 粉食・・・パンやめん類などの粉を使った主食を好む
- 濃食・・・味の濃いものばかり食べる

※8 「食事のマナーについて」

食事のマナーを学ぶことは、望ましい食習慣を定着させることはもちろん、相手を思いやることや楽しく会食することに繋がるとともに、社会人としての心構えや自覚を養成するなど、現代社会において通じているところがたくさんあります。

「食前食後のあいさつ」「食前の手洗い」「箸の持ち方」など、子どもだけでなく親も一緒に学び、見直す必要があります。特に「食前食後のあいさつ」は、食べ物や生産者など食を提供してくれた方々に対して「いただきます」「ごちそうさま」と感謝の気持ちを込めることが大事です。

※9 「食品表示」

食品表示は、どんな食品であるかがすぐにわかる表示で商品名ではありません。主に次のような内容を表示しています。

名 称	どんな食品であるかがすぐにわかるような表示です。
原材料名	使用しているすべての原材料や添加物を割合の多い順番に表わしています。
内容量	重さや数量などを表示しています。
消費期限または賞味期限	消費期限や賞味期限（品質保持期限）を年月日で表示しています。
保存方法	食品の保存方法を具体的に表示しています。
製造者等	製造者や加工業者などの名前や所在地などを表示しています。

※10 「農薬について」

農作物の生産は常に害虫や病気との戦いです。したがって、消費者に対しておいしい米や野菜などの安定供給を確保するためには、農薬を使わざるを得ないのが現状です。

近年、販売禁止農薬などの輸入・販売や中国産冷凍野菜の残留農薬違反などが背景となり、農薬取締法が改正され、農薬の製造販売や農薬使用に関する罰則がより厳しいものになっています。

また、平成 15 年には食品安全基本法の制定や食品衛生法の改正が行われ、農薬の安全管理や農産物そのものに対する残留農薬のポジティブリスト制度 *が導入され、より一層の安全性が図られています。

*ポジティブリスト制度・・・基準が設定されていない農薬などが一定量を超えて残留する生鮮食品及び加工食品を含むすべての食品の販売を原則禁止する制度です。
食品添加物についても、食品として流通しているものを添加物として使用した場合はこの制度の対象です。

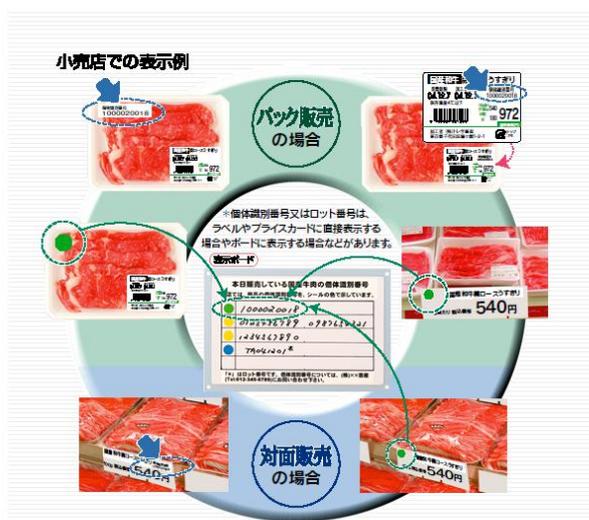
※11 「トレーサビリティ」

「トレーサビリティ」とは、「追跡できる可能性、能力」という意味です。

食品のトレーサビリティは、生産から加工・流通・販売などの段階で様々な記録を保管することで、食品に問題が発生した場合に、その食品の流通ルートを遡ることにより、その食品を迅速に回収・撤去することができます。

また、生産履歴や生産者などによる食品の安全性のための取り組み状況がわかることにより、食の安心・安全につながる情報の入手が可能になります。

○牛肉のトレーサビリティについて（例）



◆店内専門店などでの表示について

小売店だけでなく、提供する料理が主として「焼肉」、「しゃぶしゃぶ」、「すき焼き」、「ステーキ」の料理店^(※)でも、その料理の材料である牛肉が主として、個体識別番号又はロット番号が表示されている牛肉の場合には、その個体識別番号又はロット番号が表示されます。
(注)いわゆる専門店が対象であり、いろいろなメニューを提供するレストランなどは対象ではありません。

(お問い合わせ先)

農林水産省 食肉安全対策課 03-3502-8111(内線3212-3)
農林水産省 食肉安全対策課 022-283-1111(内線4323)
東京都庁 食肉安全対策課 046-600-9600(内線3224)
北海道庁 食肉安全対策課 018-283-2181(内線3729)
青森県庁 食肉安全対策課 018-201-2721(内線3224)
岩手県庁 食肉安全対策課 075-451-4161(内線2224)
宮城県庁 食肉安全対策課 098-224-4311(内線2307)
福島県庁 食肉安全対策課 096-333-3381(内線4323)
茨城県庁 食肉安全対策課 011-642-5463(内線461)
群馬県庁 食肉安全対策課 028-866-0156(内線332)

*詳細については、農林水産省のホームページの「トレーサビリティ関係」
(<http://www.maff.go.jp/trace/top.htm>)をご覧ください。



牛肉に表示された番号から、生産履歴がわかります。

「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」により、国内で飼養され、平成16年12月1日以降に食肉処理された牛の精肉などには、牛の個体識別番号（又はロット番号）が表示されます。

(注) 家畜改良センターのホームページにアクセスし、個体識別番号を入力することで、その牛の品種や、いつどこで生まれ、育てられ、とさつされたかなどの情報を見ることができます。

※12 「食物アレルギー」について

食物アレルギーとは、本来生きるために必要な食べ物が、体に良くない症状を引き起こしてしまうものです。その多くは乳幼児期に現れ始め、なかには成人になってから発症する人も増えてきています。食物アレルギーを持つ人はそのアレルギーを自分自身で理解し食生活を実践していくことが重要です。一方で、食物アレルギーを持たない人も食物アレルギーの正しい知識を習得し、食物アレルギーを持つ人への理解を深めることも大事になってきています。

※食物アレルギーの詳細情報は、厚生労働省のホームページに掲載されています。

「厚生労働省 食物アレルギー」で検索するとご覧いただけます。

<http://www.mhlw.go.jp/new-info/kobetu/kennkou/ryumachi/index.html>

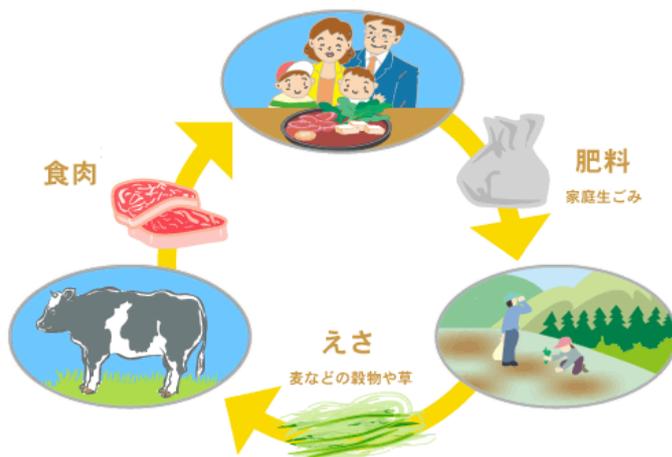
※13 「ちば食べきりエコスタイル」

家庭での食事やレストラン・宴会での食事の際に「食べきり」を進めることで、食べ物がごみになる量をできるだけ減らしていくことを目的とした、千葉県による取り組みです。



※14 「食べ物と環境」

不要になった油や食事のときに出る生ごみなどを再利用することで農畜産物の生産に役立つなど、資源を再利用して循環させることで地球環境の保護に繋がります。



※15 「環境保全型農業」

農業の持つ物質循環機能を生かし、生産性との調和に留意しながら、堆肥等有機質資材や有機質肥料による土づくりと合理的な作付け体系を基本に、農薬や化学肥料の適正使用、節減等による環境負荷の軽減に配慮した持続性の高い農業です。

※16 「旬の野菜（食材）」

日本には季節折々、旬な野菜がたくさんあります。旬な時期に食べる野菜は、栄養価が高く、おいしく食べることができ、健康にも良いと言われております。現代では季節を問わず様々な食材を入手することができ、子どもたちだけでなく大人も旬な野菜を知らないことが多いのではと言われております。

※17 「佐倉市の農業」について（歴史～現在）

佐倉市の農業は、印旛沼や河川を中心に広がる水田と洪積台地から形成された肥沃な畑地など、平地では稲作・台地では畑作とバランスのとれた農業を古くから展開してきました。

明治維新後、士族授産事業の一環として、佐倉藩最後の藩主・堀田正倫は、農業振興を目的に「農事試験所」（現佐倉市飯野地先）を作ったり、明治44年には、佐倉藩主の子息である堀田正恒が北海道札幌にて農地開拓を行い佐倉農場を開設するなど、佐倉藩主・堀田家は農業振興への働きかけに尽力されました。

ちなみに「佐倉茶」は、士族授産により昔の武士が作ったとして有名でした。

また、北海道札幌町では、当時の農地開拓の流れで「佐倉」という地区が現在でもあります。

明治中後期になると鉄道が開設され始めたことにより、千葉、東京方面でのいわゆる「行商」が始まりました。この行商が盛んになったことにより、行商専用の車両が設けられるようになり、現在でも継続されております。この車両内や駅構内では、行商の方たちがよく物々交換をしていたと言われております。そして、行商先の多くの人の要望に応えるため、様々な品目が必要となり、一つの畑に様々な作物を作るようになりました。これが現在にも多く引き継がれ「七色畑」ともいわれています。この「七色畑」の形成により現在、産地としてのまとまった農地形成は少ないものの、米をはじめ様々な野菜が作られています。現在は、農業者の高齢化、担い手不足、農産物価格の低迷、経営資本の増大などから、厳しい農業経営の展開となっています。

今後の佐倉市農業を活性化させるためには、担い手の確保が最優先課題となることから、認定農業者の育成を軸としつつ、生産者と消費者との交流による農地の活用、新規参入者の確保など新たな施策を創造するとともに、消費者ニーズを捉えた地産地消の拡大、高付加価値な農畜産物の生産などに取り組んでいくことが望まれています。

（佐倉自慢の農産物）

佐倉産コシヒカリについては、「めしあがれ」の名称で、学校給食において広く活用されています。また、この佐倉産コシヒカリで作られた「米粉」については、佐倉の逸品活動により、和菓子やパンとして注目をされています。

野菜では、大和芋の他、トマト、大根、人参など様々なものが「七色畑」で作られています。また、「江原のさつまいも」や「角来のネギ」などは古くから有名です。花ではユリが高い評価を受けています。



佐倉産米粉95% 「佐倉^{まい}う米めん」



佐倉産「大和芋」

1 農家数と農業従事者数

単位：人

年次	農 家 数				農業従事者数
	総 数	専 業	第1種兼業	第2種兼業	
平 7	2,037	254	163	1,620	5,386
平12	1,753	228	152	1,373	4,560
平17	1,510	234	145	1,131	3,223

資料：農林水産省「2005 農林業センサス」

2 年齢別農業従事者数

単位：人

	総数	15	25	35	40	45	50	55	60	65	70
		～ 24	～ 34	～ 39	～ 44	～ 49	～ 54	～ 59	～ 64	～ 69	以上
平 7	3,086	55	86	125	183	200	204	302	504	595	827
平12	4,560	133	263	229	393	516	480	390	514	599	1,043
平17	3,223	139	181	117	213	304	359	353	279	369	909

資料：農林水産省「2005 農林業センサス」

3 作付面積・収穫量（水稻・陸稲・小麦・大豆・落花生・かんしょ）

品目名	作付面積	収穫量
水稻	1,420ha	7,480t
陸稲	20ha	47t
小麦	9ha	14t
大豆	21ha	24t
落花生	463ha	1,210t
かんしょ	69ha	1,610t

資料：農林水産省「平成 19 年（産）作物統計調査」

農林水産省「平成 18 年（産）作物統計調査」

4 作付面積・収穫量（野菜）

品 目	作付面積	収穫量	品 目	作付面積	収穫量
大根	22ha	942t	きゅうり	6ha	276t
人参	22ha	884t	なす	6ha	145t
キャベツ	9ha	349t	トマト	27ha	1,377t
ほうれんそう	12ha	191t			
レタス	5ha	95t			
ねぎ	15ha	387t			
たまねぎ	2ha	39t			

資料：農林水産省「平成 18 年産野菜生産出荷統計」

5 畜産「家畜別飼育頭羽数・戸数」

項目	飼育頭羽数	戸数
豚	2,093	4
乳牛	399	8
肉用牛	2,673	11
鶏	17,200	2

資料：平成21年度農政課調査

※18 「農産物直売所」

佐倉市には、旬の農産物を新鮮なうちに販売している農産物直売所があります。各直売所では、随時イベントの開催などを行い、「生産者と消費者との顔が見える関係」に努めています。

名称	所在地	活動期間
JAいんば農産物直売所 野菜畑	佐倉市寺崎761	水曜日～月曜日 AM9:30～PM5:00
やとみ直売所	佐倉市岩富町532	無休 AM9:00～PM4:30
和田めぐりマーケット	佐倉市高岡311	火・木・土・日 AM9:00～PM5:00
樫の木	佐倉市青菅940-1	無休 AM9:00～PM5:00
まちの駅	佐倉市太田1025-7	無休 AM7:00～PM8:00
佐倉草ぶえの丘	佐倉市飯野820	無休 AM9:00～PM4:00
佐倉きのこ園	佐倉市太田2395	火曜日～金曜日 AM8:00～PM5:00 土曜日・日曜日 AM8:00～PM4:00



JA いんば農産物直売所 野菜畑



やとみ直売所



和田あぐりマーケット



榎の木



まちの駅



佐倉草ぶえの丘



佐倉きのお園



※19 「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などを目的として、生産者の指導を受けながら、一連の農作業などの体験の機会を提供する取り組みです。

※20 「市民農園」

佐倉市では、農業について理解を深め、さらに農村地域と都市との交流を通して地域の活性化を図っていきけるよう、2か所の市民農園 * を開設しています。

* 生谷市民農園・・・区画数	140区画	染井野・王子台団地隣接（千代田地区）
* 大篠塚市民農園・・・区画数	174区画	根郷中学校・山王団地近接（根郷地区）

※21 「農商工連携」

農商工連携とは農林水産業者と商工業者がそれぞれの有する経営資源を互いに持ち寄り、新商品・新サービスの開発等に取り組むことです。

※22 「佐倉学」

佐倉市には、印旛沼などの恵まれた自然と原始・古代からの歴史、城下町として培われた文武両面にわたる文化、そして、好学進取の精神に富み優れた業績を残した先覚者がいます。このような佐倉の自然、歴史、文化、ゆかりの人物を学ぶことで人格を磨き、将来に活かすことが佐倉学です。

※23 「佐倉の食文化」

食文化とは、四季折々の祭りや行事など人々が集まり飲食を共にする席に、赤飯や太巻き寿司などがご馳走として用意されたり、様々な行事の際に各家庭より持ち寄った料理で宴会などをする事です。現在では、色々な行事が簡素化されてしまいましたが、佐倉市の一部の地域では1月7日に作る七草粥は邪気払いに、冬至には病にならないようにかぼちゃを食べるなど、日々の生活の中に溶け込んでいる食文化があります。

～『古今佐倉真佐子』にみる 佐倉の恵み ～

「古今佐倉真佐子」は、約 300 年前の佐倉の様子が絵図を添えて書きつづられた古文書です。当時の佐倉藩主・稲葉家に仕えていた渡辺善右衛門が、主の領地替えにより淀（京都市）に移り住んだ際に、佐倉での思い出をまとめたものです。

※今回の資料は、「古今佐倉真佐子」の原文をわかりやすくまとめたものです。

佐倉名物こんにゃく

佐倉名物のこんにゃくは、殿様献上の品であった。献上品は丸く一尺二寸（約36cm）ほどの大きさの物を樽に詰め込んだ。売買されるこんにゃくは、ひとつ一文であった。丸く二寸（約6cm）ばかりの大きさであった。必要があれば、四角いこんにゃくをあつらえた。佐倉のこんにゃくはこんにゃく玉のみで作られていたので、固かった。

幕末になると、こんにゃくにもバラエティが出てきたようで、『遊歴雑記初編』によれば、こんにゃくは肴町で生産され、色は白く、四角・丸・竹輪・花形・五色と様々な形があった。

佐倉のお肉

当時佐倉に限らず、日本では普通肉食はしなかった。ただ、鳥肉だけは食され、佐倉では雁・鴨・白鳥・じぞうかもが流通にのり、鶴・雉・カモメ・鶏・玉子もまれに売買された。佐那太橋付近の水田で雁、下根村の谷で鴨が捕まえられた。佐倉藩主は、新川で鴨、萩山ではウズラを鷹狩で捕まえた。

麻賀多神社には沢山の鶏がいた。特にその捕獲が禁止されていたわけではなかったが、人々はこれらの鶏やその卵を慎んで食べなかった。

飯野では猪子狩りが行われ、猪・鹿・ウサギを山から追い立て落とし穴に落としたりした。ただこれは獣が田地を荒らすためにおこなわれたもので、その肉が食用にされることはなく、革細工などに鹿皮などが採られただけであった。

佐倉の魚

佐倉の川や清水・水堀には魚が沢山いた。夏には大勢の釣り人でにぎわった。人気の釣りスポットもいくつか存在した。鹿島川では上流・下流でハヤ、鹿島橋付近で鮒・ギギウ・ウナギの類が釣られていた。高崎川では佐那太橋が人気であり、この付近で洪水になると、百姓たちがつき網によって鯉を捕まえた。川の中の背丈が立つ辺りを歩いて、鯉を捕り網に入れて背中に背負った。一人で三～四本の網を背負った。高崎川では普段網漁で鯉などが捕まえられたが、その風味はあまり良くなかった。鷹匠町の水堀の鮒にも釣り人が集まった。海隣寺の裏から山ノ崎へ流れる細川には、秋に河海老が沢山昇って来た。

物井の紫鯉は、一尺二寸程度の大きさであった。この名物であり、城主から禁漁とされた。時折城主が捕まえて江戸に献上した。

珍しいところでは、佐倉城の椎木曲輪には鵜の集団宿営地があり、鵜が落としたりした魚が拾えた。

佐倉の住人の食卓には、十月から三月まで川魚がのぼった。鯉・鮒・サイ・ウグイ・ウナギ・ドジョウは、魚屋が必要に応じて捕りに行き、特に仕入をすることはなかった。ワカサギ・マルタも入荷した。生鮭は捕れたが、すべて江戸に出荷され、必要があれば滑川から仕入れた。

三月より九月末まで海魚が食べられた。これらの海魚は、九十九里より馬に乗せて運ばれたものは、あまり新鮮ではなかった。鎌倉の漁師が千葉の寒川で捕えたボラ・コチを主とした魚は新鮮で風味も格別であったが、値段も高かった。九十九里や寒川から魚が来ると魚市がたった。三月になるとクロダイが沢山入荷した。四月末からは鮫・フグ・ヒラメが沢山入荷した。コチ・アカウ・ホウボウ・カナガシラ・スキ・サヨリ・鱒・シマアジなどは大概入荷した。カサゴ・藻魚・メバル・セイゴ・チイコは少し珍しいものであった。春イカ・鰯は沢山入荷した。伊勢海老・タコはまったく入荷しなかった。サザエ・アワビは江戸から入荷した。稀にトビウオ・ダツなどが入荷した。車エビは大分あった。鯉は普段入荷はせず、必要があれば寒川に注文した。タコも鯉と同じで、かなり高い魚であった。

干物は鮎を五月の節句だけに用いた。昆布・アオサはいつも店にあった。アラメ・ワカメ

類も大概あった。どうしても必要な海藻・干物は、江戸から取り寄せた。

鱒・キス・イシモチは、鮮魚も干物も入荷しなかった。スズキ・サワラもなかった。フグビ・ヒタコ・塩鯉・塩ボラは大小ともに鮮魚も干物もあった。塩引鮭・塩引鱈の類もあった。本当に入用な魚は、江戸に注文した。二月末から三月まで毎朝蛤が大小沢山入荷した。ツメタ・アカニシ・アサリ・サルボウの剥き身も沢山入荷した。

佐倉の野菜・果物

佐倉には八百屋はなかった。野菜は、手作りで沢山とれたため、人々は買う必要がなかった。ただ、冬のミカン・串柿は売買され、品物は豊富であった。長イモ・ツクイモ・クワイ・セウガ・栗・ワサビ・ホウフウ・西瓜・マクハ・白瓜・青瓜・牛蒡・ニンジン・果物の類はほとんどあった。蕨・ゼンマイは生も乾燥したのもも沢山あった。

佐倉の城下町の諸所に果物の木があった。乳母が池がある谷には、谷にブドウ棚があったが、湿地のため育ちが悪かった。鑓木小路の樹木畠にはちや柿が沢山植えてあり、根本一面に苺が植えてあった。麻賀多神社の横にある細道にけんぼの梨の大木があった。

佐倉城下で一番見事なミカンの木は、鑓木村の隠居僧の庵の庭にあった。また、田辺権太夫（刑部）の下段屋敷の台所裏口前には大木のキンカンがあり、毎年沢山実がなった。この屋敷の際には久年母（唐ミカン）の木もあってかなり実をつけた。キンカンや唐ミカンは、佐倉にはここしかなかった。胡桃の木も、佐倉ではこの屋敷にしか存在しなかった。佐倉でタケノコが採れるのも、ここだけであった。佐倉では、杏の木は下根村、柿の木は清光寺、ヤマモモは稲葉酒之允屋敷内の稲荷神社の際だけにあった。

キノコ類は、上岩橋村の松山でまつたけ、太田村の小松山で初茸、文殊寺に隣接する藪の椎の木で椎茸が採れた。文殊寺周辺の原では蕨が沢山採れた。

舟見町の紀太屋敷の隣には漆畑であり、漆を掻いていた。

『佐倉風土記』には土産として柿・栗・三度栗・ゼンマイ・蕨・松菜・ジュンサイ・筍・ブクリョウ・松露・初茸が記載され、『新撰佐倉風土記』には茶・栗・柿・三度栗・蕨・筍・ブクリョウ・ジュンサイ・松露・初茸・ウリ類が書かれている。江戸時代後半に書かれた『利根川図志』には佐倉土産として三度栗・蕨・初茸・松露の名前が見える。ただし、『佐倉風土記』『新撰佐倉風土記』『利根川図志』にある佐倉土産は佐倉を広い範囲で捉えたものである。



カムロちゃん

(佐倉・城下町400年記念キャラクター)

食育基本法（平成十七年法律第六十三号）

附則

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「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食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

第一章 総則

(目的)

第一条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

(国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成)

第二条 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

(食に関する感謝の念と理解)

第三条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

(食育推進運動の展開)

第四条 食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

(子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割)

第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

(食に関する体験活動と食育推進活動の実践)

第六条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

(伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献)

第七条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

(食品の安全性の確保等における食育の役割)

第八条 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

(国の責務)

第九条 国は、第二条から前条までに定める食育に関する基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

(地方公共団体の責務)

第十条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(教育関係者等及び農林漁業者等の責務)

第十一条 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下「教育等」という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体（以下「教育関係者等」という。）は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者及び農林漁業に関する団体（以下「農林漁業者等」という。）は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする。

(食品関連事業者等の責務)

第十二条 食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体（以下「食品関連事業者等」という。）は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

(国民の責務)

第十三条 国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

(法制上の措置等)

第十四条 政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

(年次報告)

第十五条 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

第二章 食育推進基本計画等

(食育推進基本計画)

第十六条 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする。

2 食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
- 二 食育の推進の目標に関する事項
- 三 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
- 四 前三号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3 食育推進会議は、第一項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを内閣総理大臣に報告し、及び関係行政機関の長に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。

4 前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

(都道府県食育推進計画)

第十七条 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「都道府県食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 都道府県（都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあっては、都道府県食育推進会議）は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

(市町村食育推進計画)

第十八条 市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあっては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

第三章 基本的施策

(家庭における食育の推進)

第十九条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

(学校、保育所等における食育の推進)

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

(地域における食生活の改善のための取組の推進)

第二十一条 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

(食育推進運動の展開)

第二十二条 国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるようにするとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

(生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等)

第二十三条 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

(食文化の継承のための活動への支援等)

第二十四条 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

(食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進)

第二十五条 国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に資するため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関する研究者等の国際的交流、食育の推進に関する活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を講ずるものとする。

第四章 食育推進会議等

(食育推進会議の設置及び所掌事務)

第二十六条 内閣府に、食育推進会議を置く。

2 食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

- 一 食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。
- 二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

(組織)

第二十七条 食育推進会議は、会長及び委員二十五人以内をもって組織する。

(会長)

第二十八条 会長は、内閣総理大臣をもって充てる。

2 会長は、会務を総理する。

3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

(委員)

第二十九条 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

- 一 内閣府設置法（平成十一年法律第八十九号）第九条第一項に規定する特命担当大臣であつて、同項の規定により命を受けて同法第四条第一項第十七号に掲げる事項に関する事務及び同条第三項第二十七号の三に掲げる事務を掌理するもの（次号において「食育担当大臣」という。）
- 二 食育担当大臣以外の国务大臣のうちから、内閣総理大臣が指定する者
- 三 食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、内閣総理大臣が任命する者

2 前項第三号の委員は、非常勤とする。

(委員の任期)

第三十条 前条第一項第三号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 前条第一項第三号の委員は、再任されることができる。

(政令への委任)

第三十一条 この章に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

(都道府県食育推進会議)

第三十二条 都道府県は、その都道府県の区域における食育の推進に関して、都道府県食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、都道府県食育推進会議を置くことができる。

2 都道府県食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、都道府県の条例で定める。

(市町村食育推進会議)

第三十三条 市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。

2 市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。

附 則

(施行期日)

第一条 この法律は、公布の日から起算して一月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

(内閣府設置法の一部改正)

第二条 内閣府設置法の一部を次のように改正する。

第四条第一項に次の一号を加える。

十七 食育の推進を図るための基本的な政策に関する事項

第四条第三項第二十七号の二の次に次の一号を加える。

二十七の三 食育推進基本計画（食育基本法（平成十七年法律第六十三号）第十六条第一項に規定するものをいう。）の作成及び推進に関すること。

第四十条第三項の表中「少子化社会対策会議 少子化社会対策基本法」を「食育推進会議食育基本法少子化社会対策会議 少子化社会対策基本法」に改める。

佐倉市食育推進計画策定懇話会設置要綱

(設置)

第1条 食育基本法（平成17年法律第63号）第18条第1項により当市が作成する市町村食育推進計画の策定に関し、市民及び食育関係者の意見を反映させるため、佐倉市食育推進計画策定懇話会（以下「懇話会」という。）を置く。

(所掌事項)

第2条 懇話会は、次に掲げる事項について調査検討の上で意見を取りまとめ、市長に報告するものとする。

- (1) 佐倉市食育推進計画（仮称）に盛り込む事項に関すること。
- (2) 佐倉市食育推進計画（仮称）の策定に関する調査及び研究に関すること。
- (3) 前2号に掲げるもののほか、市長が必要と認める事項に関すること。

(懇話会の組織)

第3条 懇話会の委員は15人で組織し、別表に掲げる者に市長が委嘱する。

2 委員が欠けたときの補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(任期)

第4条 委員の任期は、委嘱の日から佐倉市食育推進計画が公表される日までとする。

(会長及び副会長)

第5条 懇話会に会長及び副会長を置き、委員の互選により定める。

2 会長は、懇話会を代表し、会務を総理する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(懇話会の会議)

第6条 懇話会の会議（以下「会議」という。）は、会長が招集する。

2 会長は、必要と認めるときは、会議に関係者及び関係職員の出席を求め、意見又は説明を聴くことができる。

(庶務)

第7条 懇話会の庶務は、経済環境部農政課において処理する。

(補則)

第8条 この要綱に定めるもののほか、懇話会の運営に関し必要な事項は、会長が別に定める。

附 則（平成22年4月12日決裁22佐農第1号）
（施行期日）

1 この要綱は、決裁の日から施行する。

（失効）

2 この要綱は、佐倉市食育推進計画が公表された日をもって、その効力を失う。

別表

	カテゴリー	人数
1	印旛市郡医師会佐倉地区代表者	1人
2	印旛郡市歯科医師会佐倉地区代表者	1人
3	佐倉市食生活改善推進員代表	1人
4	保育園代表者	1人
5	幼稚園代表者	1人
6	小中学校校長会代表者	1人
7	佐倉市PTA連絡協議会代表者	1人
8	佐倉市学校栄養士会代表者	1人
9	佐倉商工会議所関係者	1人
10	いんば農業協同組合関係者	1人
11	知識経験を有する者	1人
12	公募による市民	4人

佐倉市食育推進計画策定懇話会委員名簿

役職等	氏 名	所属団体等
会 長	根本 晴彦	いんば農業協同組合
副会長	川島 佳子	佐倉市学校栄養士会代表者
委 員	上西 徹二	印旛市郡医師会佐倉地区代表者
	榎澤 宗司	印旛郡市歯科医師会佐倉地区代表者
	今井 勝子	佐倉市食生活改善推進員代表
	友永 粧子	保育園代表者
	東田 さよ子	幼稚園代表者
	諸根 彦之	小中学校代表者
	徳永 由美子	佐倉市PTA連絡協議会代表者
	金子 恭子	佐倉商工会議所関係者
	山本 久子	J A食育ソムリエ
	中村 和久	市民公募
	川村 健	市民公募
	菊間 節子	市民公募
伊藤 桂子	市民公募	

佐倉市食育推進計画策定庁内検討会設置要綱

(設置)

第1条 佐倉市食育推進計画策定懇話会が行う素案策定に先立ち、食に関する課題の抽出、分析等の基礎的作業又は庁内関係各課の意見の調整を行うため、佐倉市食育推進計画策定庁内検討会（以下「検討会」という。）を設置する。

(定義)

第2条 この要綱において、「素案」とは、佐倉市食育推進計画策定懇話会が市長に提言する佐倉市食育推進計画の素案をいう。

(所掌事項)

第3条 検討会は、次に掲げる事務をつかさどる。

- (1) 素案作成の基礎作業として、地域における食に関する課題の抽出、分析
その他必要な調査を行うこと。
- (2) 前号の作業をもとに素案の作成作業をすること。
- (3) その他検討会の設置目的を達成するために必要なこと。

(組織)

第4条 検討会は、次に掲げる所属の実務担当者をもって組織する。

- (1) 企画政策課
- (2) 社会福祉課
- (3) 健康増進課
- (4) 子育て支援課
- (5) 農政課
- (6) 産業振興課
- (7) 指導課
- (8) 社会教育課

(会長及び副会長)

第5条 検討会に委員の互選による会長及び副会長を置く。

- 2 会長は、検討会を代表し、会務を総理する。
- 3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、その職務を代理する。

(会議)

第6条 検討会の会議は、会長が招集し、会長が会議の議長となる。

- 2 会長は、必要があると認めるときは、会議に関係者及び関係職員の出席を求め、その意見又は説明を聴くことができる。

(庶務)

第7条 検討会の庶務は、経済環境部農政課において処理する。

(補則)

第8条 この要綱に定めるもののほか、検討会の運営に関し必要な事項は、会長が別に定める。

附 則 (平成21年5月22日決裁21佐農第98号)

(施行期日)

- 1 この要綱は、平成21年5月22日から施行する。
(失効)
- 2 この要綱は、佐倉市食育推進計画が公表された日をもって、その効力を失う。

附 則 (平成22年3月1日決裁21佐総第1617号)

(施行期日)

この要綱は、平成22年4月1日から施行する。

佐倉市食育推進計画策定庁内検討会委員名簿

役職等	氏 名	職 名	備 考
会 長	吉田 智子	健康こども部健康増進課	
副会長	太田 弘	福祉部社会福祉課	～H22.3.31
	小林 知明	福祉部社会福祉課	H22.4.1～
委 員	島津 伸子	企画政策部企画政策課	
	福田 順子	健康こども部北志津保育園	
	山田 智之	教育委員会社会教育課	～H22.3.31
	岩井 好弘	教育委員会社会教育課	H22.4.1～H22.7.31
	久保 睦史	教育委員会社会教育課	H22.8.1～
	三條 祐子	教育委員会指導課	～H22.3.31
	藤ヶ崎 晶子	教育委員会指導課	H22.4.1～
	中川 美由紀	経済環境部産業振興課	
	田辺 篤也	経済環境部農政課	事務局
	櫻井 秀樹	経済環境部農政課	事務局