

高山村食育推進計画

(平成22年度～平成26年度)

高山村の食で育む 元気な心とからだ 豊かな人間性

～豊かな恵みに感謝し 食からはじまる 村づくり～



平成22年3月

高 山 村

～豊かな恵みに感謝し、食からはじまる村づくりをめざして～

「食」は一人ひとりが生きていくうえで欠かせないものであり、「生命」の源です。

近年、わが国では日常生活において食べ物が豊富にあることが当たり前のように受け止められ「食」を大切にする意識が薄れてきています。また、栄養バランスの偏りや不規則な食事によって肥満や生活習慣病が増加しています。さらに食品表示の偽装問題などにより、食に関する不安を増すなど、食をめぐるさまざまな問題が発生しています。また、欧米化した食事等により、日本独自の土地、気候や風土によって育まれた食材や調理方法、受け継がれてきた食生活の知恵や文化・伝統が食卓から消えてきているなど、健全な食生活に陰りをみせつつあります。

このような状況の中、国では、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるよう「食育」を総合的、計画的に推進することを目的に「食育基本法」を平成17年6月に制定いたしました。

これを受け、本村では住民一人ひとりが「食」に関心を持ち、食育の重要性を認識できるよう、「高山村の食で育む 元気な心とからだ 豊かな人間性」を基本理念とした「高山村食育推進計画」を策定しました。

この計画では、食の安全性を重視した「環境保全型農業推進の村」として地力増進施設において良質な堆肥を生産する資源循環型農業の実践や人工フェロモンを利用した減農薬栽培のほか、地産地消の取組みとして、地元で獲れた新鮮な野菜・果物・米などを学校給食や保育園給食で使用するなど安心・安全な農産物を提供し、子供の頃から食に関心を持っていただいています。今後こうした特色を活かしながら、地域・家庭・学校・関係団体・事業者等食育に関わる方々がそれぞれの役割と特性を生かしたパートナーシップの下で、本村の自然、温泉、新鮮な食材などの地域資源を活かした健康づくりの一環としてアンチエイジング（抗加齢）を基本に「食育」を推進してまいりたいと考えています。

終わりに、この計画の策定にあたりご尽力をいただきました「高山村食育推進協議会」の委員の皆様には感謝を申し上げますと共に、地域・家庭・学校・関係団体などの皆様と十分連携し、本計画の着実な推進を図ってまいりますので、村民の皆様のおなご一層のご理解とご協力をお願い申し上げます。



平成22年3月

高山村長 久保田 勝士

目 次

第1章	計画の基本的事項	2
1	計画策定の趣旨	2
2	計画の位置付け	2
3	計画の期間	2
第2章	高山村の食をめぐる現状と課題	3
1	子どもの「食」に関わること	3
2	食に関連する健康上のこと	4
3	地産地消に関すること	6
第3章	基本方針	9
1	基本理念	9
2	基本目標	9
第4章	施策の展開	11
第1	元気な子どもを育む食育	11
第2	健康長寿を実現する食育	16
第3	安全安心な食環境づくり	18
第4	食育推進体制の整備	21
第5章	達成指標	26
《参考資料》		
1	たかやま保育園 食育計画	28
2	高山小学校 H22食に関する指導の全体計画	29
3	高山中学校 食育指導年間計画	30
4	高山村食育推進協議会設置要綱	31
5	食育推進協議会委員名簿	33

第1章 計画の基本的事項

1 計画策定の趣旨

近年、ライフスタイルの多様化に伴い食生活をめぐる環境が大きく変化し、過食や栄養バランスの偏った食事など、食生活の乱れから肥満や生活習慣病の増加などさまざまな健康問題が起こっています。また、BSEの発生、輸入農作物の残留農薬、食品の偽装表示など多くの問題が発生し、食品の安全性について不安が高まり、食を取り巻く多様な問題を解決し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるための食育の推進が求められています。

このような状況の中で、国では平成17年6月に国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができることを目的とした「食育基本法」を制定し、平成18年3月には、食育の推進に関する施策の推進を図るため、「食育推進計画」を策定しました。

また、長野県では、食育を県民運動として展開するために平成20年3月「長野県食育推進計画」を策定しました。

高山村では、健康増進計画「みんなで健康高山村 21」に基づき、食育に関する様々な取り組みを行ってきました。今後は、地域・家庭・保育所・学校・行政等、食育に関わるすべての関係者が連携し、食育を総合的かつ計画的に推進していくため「高山村食育推進計画」を策定します。

2 計画の位置付け

この計画は、高山村における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に基本的事項を定めるものであり、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ています。

策定にあたっては、国の食育推進基本計画、長野県食育推進計画などの上位計画及び「第5次高山村総合計画」、「みんなで健康高山村 21」、「高山村次世代育成支援行動後期計画」等の関連計画と整合性を図ります。

(※) 第18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。

3 計画の期間

本計画の期間は平成22年度から平成26年度までの5年間としますが、社会情勢の変化などによっては必要に応じて、随時見直すこととします。

第2章 高山村の食をめぐる現状と課題

1 子どもの「食」に関わること

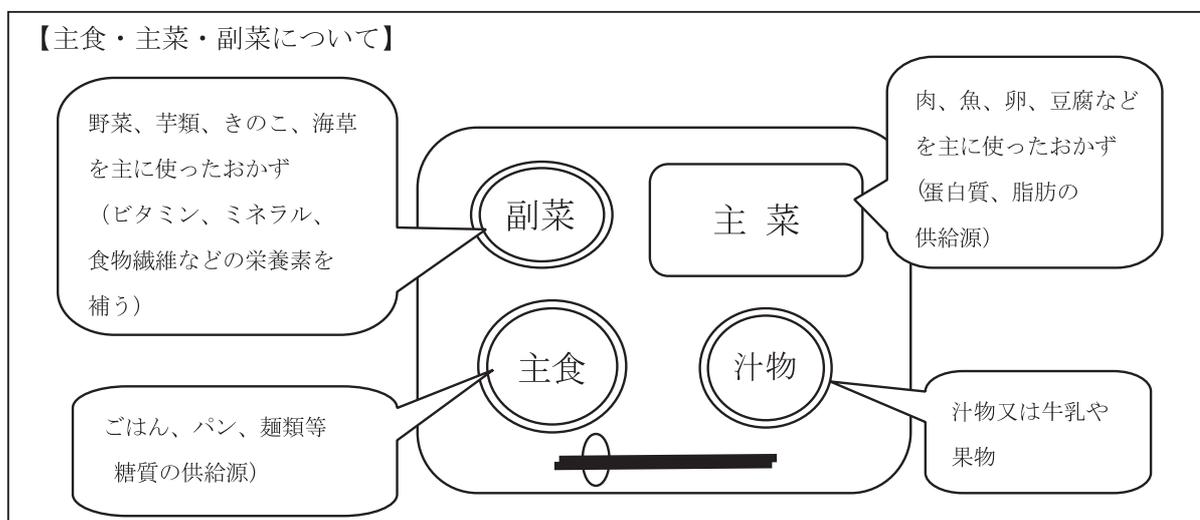
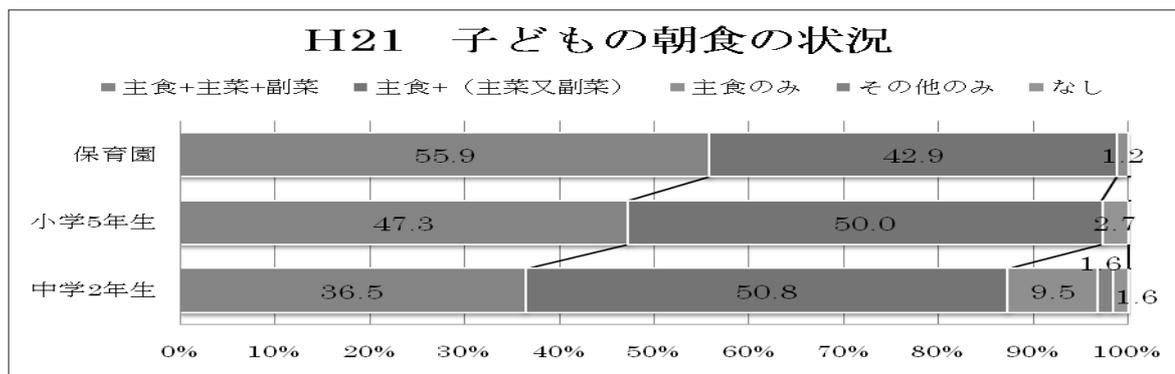
(1) 朝食の状況

近年、若者の朝食欠食が問題になっていますが、高山村においては、朝食欠食の子どもはほとんどいません。

しかし、朝食の内容をみると、主食・主菜・副菜が揃ったバランスのよい食事をしている子どもは、約4～6割です。パン単品、ごはんのみなど、バランスの偏った朝食の児童は、保育園児で4割、小学生で5割、中学生で6割と、年齢が上がるにつれて、朝食のバランスが偏っていく傾向にあります。また、全体的に野菜の摂取量が少ない傾向にあり、朝食で全く野菜を食べていない子は、保育園と小学生で2割、中学生が3割となっています。

朝ごはんをしっかり食べることは、1日を気持ちよくスタートでき、勉強や運動に自分の力を発揮できることにもつながり、さらに、生活習慣病の予防や精神面の発達にもとても重要な役割を果たします。

今後、保護者だけでなく、子ども自身も、バランスの良い朝食が摂取できるような支援が必要です。



(2)子どもの生活習慣病は増加傾向

小中学生の脂質異常症（*1）の割合は増加傾向にあります。脂質異常症は、肥満だから異常、痩せているから正常ということではなく、痩せていても脂質異常はみられます。

脂質異常症は、食生活や運動習慣と関わりが深く、子どもの頃からの生活習慣病予防対策が重要です。

※生活習慣病予防健診は、毎年、小学3年生、5年生、中学1年生で実施しています。

(*1) 脂質異常症：血液中のコレステロール、中性脂肪等が高値となった状態。

(3)ダイエットの低年齢化

近年、若い世代の拒食症や過食症は、やせ願望から無理なダイエットにより、社会問題となっています。学童期や思春期から、無理なダイエットをして体に悪影響を及ぼさないよう支援していくことが大切です。

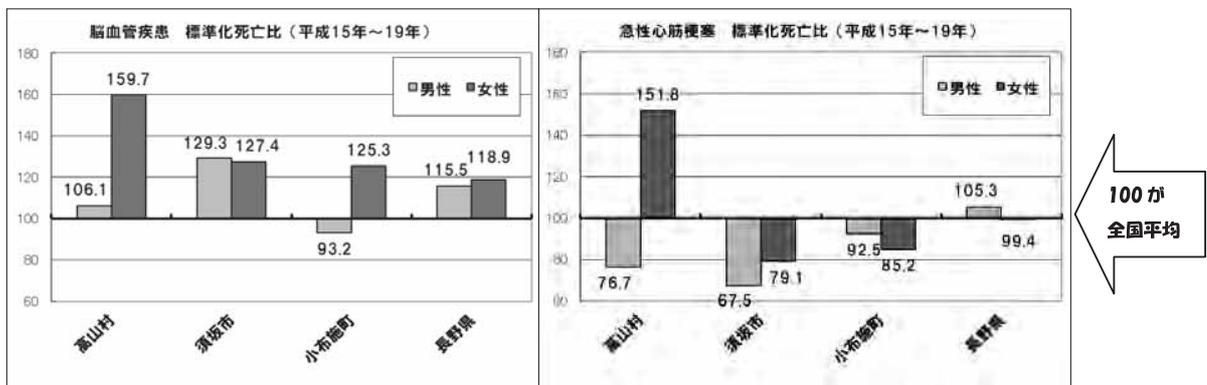
2 食に関連する健康上のこと

本村では、高血圧や糖尿病、脂質異常症など生活習慣病で治療している人が多く、死亡原因の多くが「心疾患」や「脳血管疾患」など、血管病に関係しています。

このことから、適切な食生活により生活習慣病を予防し、健康な生活を送ることができるようにしていくことが重要です。

(1)死因別死亡者

本村では、生活習慣病であるがん、心疾患、脳血管疾患の三大疾病が総死亡者数の約6割を占めています。特に、脳血管疾患や心疾患は、全国や県等と比較しても、高い傾向にあります。



標準化死亡比：年齢構成の違いの影響を除いて死亡状況を表すもので、地域比較に用いる。標準化死亡比が100より大きいと、その地域の死亡状況は全国より悪いことを意味する。

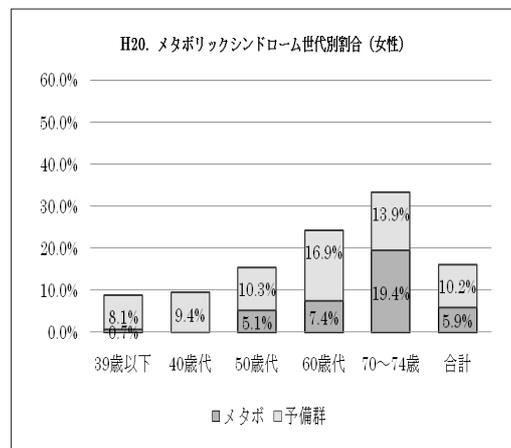
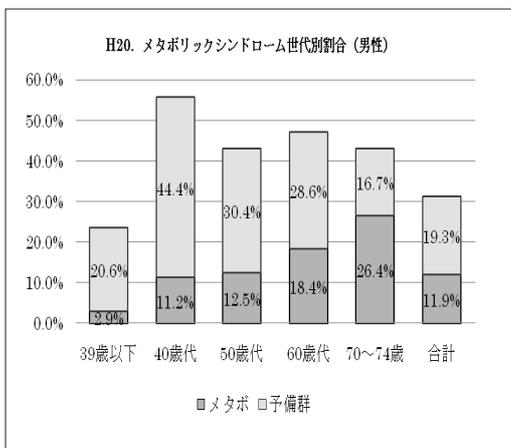
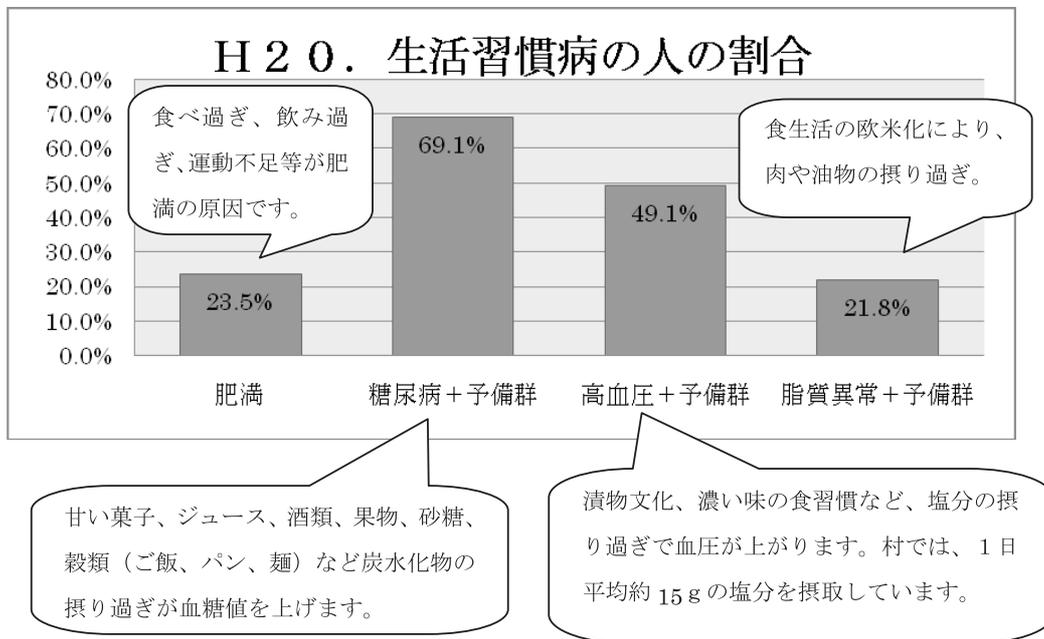
(2)健康診査結果から見る生活習慣病

村では、生活習慣病及びその予備群を合わせると、肥満は4人に1人、糖尿病（含む高血糖）は3人に2人、高血圧は2人に1人、脂質異常症は5人に1人という状況です。

また、メタボリックシンドローム（*2）とその予備群を合わせると、男性は3人に1人、女性は6人に1人で、特に男性は40代から、女性は50代から急増しています。

これらは、遺伝的要因もありますが、普段の食習慣や運動習慣など生活習慣の影響が大きく、生活を見直して予防していくことが大切です。

(*2) メタボリックシンドローム：肥満（内臓脂肪が多い）を基本にして、脂質異常、高血圧、糖尿病のうち2つ以上を合わせ持っている状態。この状態を放置しておくと、動脈硬化を引き起こし、脳血管疾患や心疾患等の病気につながるとされています。



3 地産地消に関すること

本村の農業は、農業従事者の高齢化と担い手不足、農畜産物価格の低迷、有害鳥獣対策、農薬のドリフト対策、耕作放棄地の解消など多くの課題があります。

また、日本の食料自給率は、平成12年には40%と大きく低下し主要先進国の中でも最低水準であり、食料の多くを輸入に依存していることから、地域での自給率向上が求められています。

このような中で、鳥インフルエンザ、食品の偽装表示や残留農薬問題等により、食の安全に関する関心が高まり、安全・安心な地元農畜産物を求める消費者が増えています。

「地産地消」は、もともと、地域で生産されたものをその地域で消費するものを意味する言葉です。これは、生産された農産物を地域で消費する活動を通じて、消費者と生産者を結びつけ、信頼関係を構築する取り組みでもあります。

この取り組みにより、消費者は安全でおいしく、新鮮で旬な農産物を安心して食することができるとともに、生産者にとっても農産物販売価格の決定や、少量品目の販路確保により、女性や高齢者、小規模農家の流通販売活動を促し、農業所得の確保と向上、さらには、耕作放棄地の活用や農村の活性化に繋がるなどのメリットがあります。

また、消費者と顔の見える関係を築くことで生産意欲が高まり、減農薬減化学肥料栽培など環境にやさしい農産物への購入ニーズに対応した栽培技術や、農薬の適正な散布など生産工程を適切に管理することなど、環境面や品質管理に対する積極的な取り組みがなされ、安全な農産物の供給に繋がります。

「地産地消」の推進にあたっては、生産者や消費者とともに流通業者が連携し、高山村への来訪者、子どもから大人までが生活の中であたり前に地元の農畜産物を楽しみ、伝統的な食文化を継承するとともに、農業に対する理解を深め、郷土や地場農畜産物に対する誇りや愛着心を育てていくことも期待されます。

(1) 環境保全型農業について

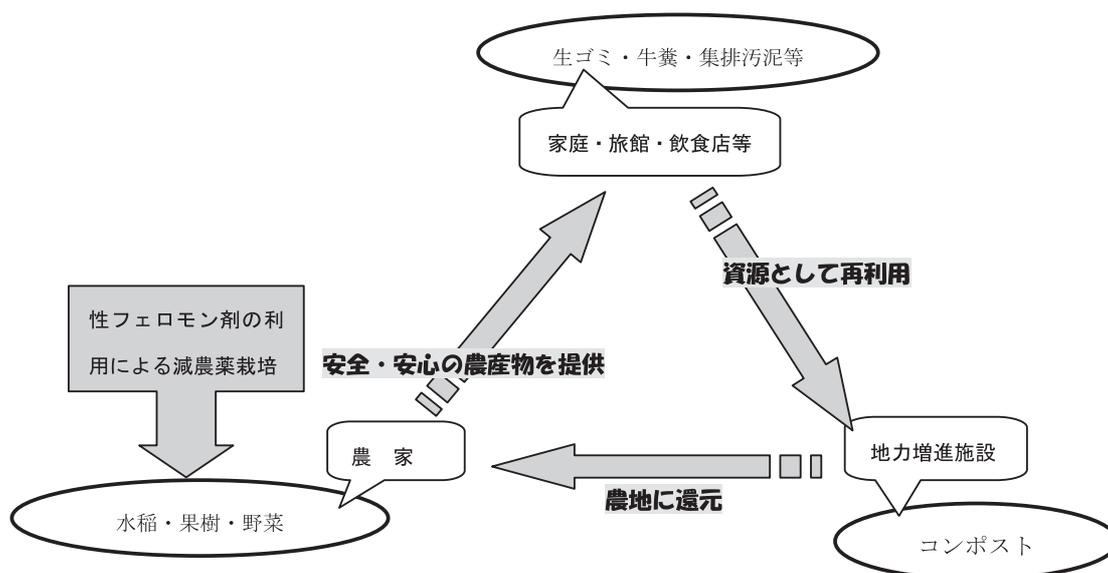
① 村の取り組み

昭和 57 年から村内の家畜ふんやえのきたけ栽培の廃培地等とともに、家庭や旅館等から出される生ゴミを発酵させた堆肥を生産する地力増進施設を設置し、生産された有機肥料を農地に還元し、化学肥料を減らしおいしい農産物の生産に役立てる取り組みをしています。

② 生産者の取り組み

地力増進施設から生産された有機肥料を使うとともに、りんご栽培において性フェロモン剤を利用した減農薬栽培を平成 3 年から全村的に展開することで環境保全型農業を実践し、17 年には持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律に基づ

くエコファーマーをJA須高りんご部会高山支部会員全員が取得、19年に米生産者及び20年には、同ぶどう部会員全員が取得したことによって、村内でのりんごやぶどうの販売を目的とした生産者のほぼ全員が取得することとなり、消費者ニーズにあった農産物と生産者として付加価値を向上させる取り組みをしてきました。また、最近では、無農薬水稲栽培に取り組む農家も増え生産面積の拡大をしています。



(2) 地場農産物の販売と利用促進状況について

① 生産者団体などの取り組み

奥山田地場産組合によって雷滝など主要な観光施設で農産物などの直売を行い、蕨温泉では地元食材を使ったおやきの製造販売が行なわれるようになりました。さらに、村内の主要な道路では、農産物生産者グループによって、地元の旬の野菜や果物等を地元の消費者に販売する直売所の出店がされるようになり、学校給食にも野菜や果物が提供され、最近では、JAから村内の米、NPO法人から村内酪農家の牛乳も給食に提供されるなど、安全・安心で新鮮な食材が提供され子どもたちの親も給食への関心が高まってきています。

また、地元農産物の計画的な生産と量や品目の確保、通年で利用できる加工食品の開発や製造販売施設整備が必要であり、学校給食などでは地元流通業者と連携した地元食材の調達についての整備が必要となっています。

【直売所設置状況】

区 分	平成 21 年
直売所数	8 箇所

① 学校給食等の取り組み

学校給食センターでは、当初地元産えのきたけの使用から始まり、現在では、きのこ類、野菜、米、牛乳等の村内産を使用しており、平成 20 年学校給食の地場産農産物の利用調査の年 2 回を平均した利用割合は、村内産 22.5%・県内産では 42.5%まで拡大しています。

また、保育園の給食においても、地元産の野菜、牛乳を使用し地産地消に努めています。

【学校給食食材供給組織等数状況】

区 分	平成 21 年
県内産 (村内含)	15 箇所
村 内 産	8 箇所

【H21 学校給食の地場産農産物の利用率】 (単位：%)

区 分	6 月	11 月	平均
県内産(村内含)	39.2	40.0	39.6
村 内 産	13.5	36.0	24.8

※村学校給食センターの村内産利用のピークは、7月から11月

※長野県地産地消計画 24 年度目標値は、40%となっている。



枝豆収穫と食味体験

第3章 基本方針

1 基本理念

高山村の食で育む 元気な心とからだ 豊かな人間性

～豊かな恵みに感謝し 食からはじまる 村づくり～

食は、人の生命と健康を維持する源であり、食を大切にすることが命を大切にすることにつながります。食は、健全な心身を培い、豊かな人間性を育みます。

食育とは、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です。

2 基本目標

(1) 元気な子どもを育む食育

子どもにとって家庭は、最も大切な食育の場であり、家族そろっての食事は、食事のマナーを知り、食べ物への感謝の気持ちを培い、健康状態を把握するなど重要な役割を果たしています。子どもたちが健康な心身を培い健やかに成長するため、家庭を中心に保育園、学校や地域との連携を深め、地域社会全体で子どもの食育に関する取り組みを推進します。

(2) 健康長寿を実現する食育

食生活の乱れ等から生活習慣病が増加し、バランスのとれた食生活の実践が不可欠となっています。いつまでも、健康でいきいきと元気に暮らすことは、村民すべての願いであり「自分の健康は自分がつくる」という主体的な健康づくりを推進していくことが大切です。

そのため、「食」に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけて実践できるよう、食育を推進します。

(3) 安全安心な食環境づくり

農業の生産現場を知り、日々の食生活に地元農産物を取り入れることで、食に感謝しおいしく食べる気持ちが生れます。また、地域の歴史、行事や作法と結びついた伝統的な食文化は、受け継がれていかなければならない貴重な財産です。

このため、地産地消や農業体験などの食農教育、生産者と消費者の交流や食品安全に関する情報提供を推進し、高山村の豊かな自然や歴史に育まれた郷土食や食文化の理解と継承を図ります。

(4) 食育推進体制の整備

食生活の基礎となる家庭における食育の機能を高め、健全な食生活を実践するためには、様々な機会を通じ、社会全体で支援することが重要です。

このため、行政や関係機関、団体などが連携・協力し、食育推進のためのより良い体制作りを進めます。



児童クラブでおやき作り



中学生と保育園児の交流

第4章 施策の展開

第1 元気な子どもを育む食育

1. 施策のねらい

- (1)健康と食のつながりを知り、子どもの頃からの生活習慣病を予防するために、健全な食習慣を身につける。
- (2)農作物の栽培や調理などの体験、郷土食を作り食べることを通して感謝の心を育み、食や食文化への理解を深める。
- (3)食事のマナー、食の大切さを理解し、楽しく食べるための基礎をつくる。

2. 具体的施策

(1) 妊娠期・出産期

母体や胎児の健康を保ち、健康な妊娠期を過ごすことが大切です。また、この時期から家庭を基盤とする生活習慣病への取り組みが望まれます。

ア. ねらい

- ① 妊娠・出産期における適切な食事を実践する。
- ② 乳幼児期の「食」に関する知識や情報を習得する。

イ. 主な事業

事業名	事業内容	担当課等
母子手帳発行時の 妊婦栄養指導	○妊娠期の食事支援 ○妊娠高血圧症、妊娠糖尿病の予防	村民生活課
ママねっと (妊婦教室)	○母乳育児の推進及び、生活習慣病をはじめとした家族の健康管理などの知識の普及	村民生活課

(2) 乳幼児期（0～5歳）

乳幼児期は心身が著しく発達する時期です。家庭での食習慣の影響を一番受ける時期でもあるため、楽しく食べる環境づくりが大切です。また、家庭、保育園などで収穫や調理などの体験活動を行い、子どもに食への関心を高める取り組みを行うことが重要です。

ア. ねらい

- ① 食べる楽しさを知る。
- ② いろいろな食体験をする。
- ③ 生活リズムを身につける。
- ④ 教育ファーム(*3)などの体験を通じて「食」に興味を持つ。
- ⑤ 食事のマナーを身につける。

イ. 主な事業

事業名	事業内容	担当課等	
3・7・10ヵ月児健診	○月齢や発達に応じた食生活の指導・相談 ○母と児への歯科指導	村民生活課 子育て支援センター	
離乳食教室 (3～10ヵ月児)	○離乳食に対する不安の軽減 ○適正な栄養を補給し健やかな発育を支援 ○授乳期の適正な食事摂取を支援	村民生活課 子育て支援センター	
1歳半・2歳・3歳児健診	○月齢や発達に応じた食生活の指導 ○生活リズムやおやつとの与え方指導 ○歯科検診、歯科指導 ○カリオスタット（虫歯予測検査）の実施	村民生活課 子育て支援センター	
子育てセミナー	○行事食、おやつ作り、お弁当作りなど	村民生活課 子育て支援センター	
保育園歯科指導と食育講座	○正しい歯磨きの方法を指導 ○食の大切さや生活のリズムについて指導	村民生活課 保育園	
保育園給食	給食だより発行	○給食の献立内容を保護者に知ってもらう ○献立表と一緒に食に関する情報を家庭に発信し「食育」に関心をもってもらう	保育園
	給食の展示	○保護者に給食の献立とバランスの良い食事を知ってもらう	保育園

(*3) 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等を目的として、市町村、農業者、学校などが一連の農作業等の体験の機会を提供する取り組み。

	事業名	事業内容	担当課等
保育園給食	給食指導	○毎日の給食の中で、食べることの大切さや食事のマナーなどを知らせていく ○手洗い、歯磨きなどの衛生指導	保育園
	アレルギー対応食の提供	○子どものアレルギー食品を確認し、その食品を除き、それに代わる食品を提供する	保育園
	行事食の提供	○季節の行事に応じた給食を提供し、日本の食文化にふれる機会をもつ ○焼いも大会や餅つき大会など、季節の食の行事を体験する機会をもつ	保育園
	郷土食の提供	○おやき、ひんのべ、やしょうま等、郷土食を味わう機会をもつ	保育園
	地産地消の推進	○地域食材を利用し、食の安全や旬について紹介し、食の話題を提供する	保育園
	給食の準備と片付け	○給食準備と片付けを実施することで、食事を提供するまでの感謝の気持ちを育成	保育園
野菜作り収穫体験	○野菜に関心を持ってもらうため、祖父母や地域の方と一緒に野菜作りを体験する機会をもつ ○地域食材に関心を持ってもらうため、りんご狩りなどの収穫を体験する機会をもつ ○生産者との交流の機会をもつ	教育委員会 保育園 産業振興課 生産者	
調理体験	○野菜の皮むきや食材を切るなどの下ごしらえを体験する機会をもつ ○親子で料理を体験する機会をもつ	保育園	
保育園身体測定	○身体測定を実施し、肥満ややせすぎの子どもうち、必要に応じて個別指導を実施	保育園	
保育園歯科検診	○歯科検診を実施し、必要な者に受診勧奨	保育園	

(2) 学童期（6～11歳）・思春期（12～18歳）

学童期・思春期は、心身の発達とともに体力や運動能力が著しく発達します。また、行動範囲の拡大に伴い様々な事柄に関心を示し、自我が確立されていく大切な時期です。家庭、学校、地域など子どもたちを取り巻く関係者が連携し、子どもが「食」に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけられるように、食育を推進していく必要があります。

ア. ねらい

- ① 早寝・早起き・朝ごはんを実践する。
- ② 「食」と健康の関係を理解し、バランスよく食べる。
- ③ 食事作りに関わる。
- ④ 教育ファーム等の体験農業を通じて、食べ物を大切にする心や、「食」に関わる人に対して感謝する心を育む。
- ⑤ 人と楽しく食べるためのマナーを身につける。

イ. 主な事業

事業名		事業内容	担当課等
小学校における食の指導に関する全体計画の策定		○食の指導に関する全体計画を策定し、学校全体で食育をすすめる体制を構築 ○地域や家庭との連携を強化	小学校 教育委員会
中学校における食の指導に関する全体計画の策定		○食の指導に関する全体計画を策定し、学校全体で食育をすすめる体制を構築 ○地域や家庭との連携を強化	中学校 教育委員会
学校保健委員会		○食生活・生活習慣アンケートや健診結果から健康・栄養面などの実態を捉え、学校医、養護教諭、保健師、栄養士などが課題を共有し指導	小中学校 教育委員会 村民生活課
小学校歯科指導と食育講座		○歯科衛生士が正しい歯磨き方法を指導 ○栄養士が、生活習慣病予防食の指導	村民生活課 小学校
スポーツ少年団の食育講座		○スポーツ少年団の児童を対象に、よいプレーができるための体作りと生活習慣病予防のための食事について講座を開催	村民生活課 教育委員会 食生活改善推進協議会
児童クラブの食育講座		○郷土食や基本的な食事を調理し、食事作りの楽しさを体験	村民生活課 児童クラブ 食生活改善推進協議会
学校給食	給食だより発行	○給食の献立内容を保護者に知ってもらうとともに子どもの食べ方、マナーを確認し、「食育」に関心をもってもらおう ○地域食材を利用していることを理解してもらう	給食センター 小中学校
	給食指導	○毎日の給食の中で、食べることの大切さや食事のマナーなどを教える ○手洗いなどの衛生指導 ○給食の時間に食育について放送する ○地域食材を利用していることを理解してもらう	給食センター 小中学校

事業名		事業内容	担当課等
学校給食	行事食・郷土食の提供	○季節の行事に応じた給食を提供し、日本の食文化にふれる機会を提供する ○郷土食を提供し、地元の食文化や郷土料理、地域文化を学ぶ機会を提供する	給食センター 小中学校
	地域食材の利用	○地産地消を進めるため、地域食材を給食に利用する	給食センター 小中学校
	安全な給食提供	○学校給食衛生管理の基準に基づき、安全な給食を提供する ○安全な食材、食器、洗剤等を使用する ○アレルギーや病態に応じた給食を提供する	給食センター 小中学校 村民生活課
	生ゴミの堆肥化	○学校給食施設から排出される生ゴミが村内で堆肥化されていることを学習する	給食センター 小中学校 村民生活課、産業振興課
教育ファーム	○生産者の指導のもとに農作業体験 ○教育ファーム等の体験活動を通じて、食べ物を大切にする心や「食」に関わる人に対して感謝する心を育む機会をもつ ○農作業を通じて生産者の苦労や食材の命を絶って「食」が成り立っていることを学び、「食」に関わる人への感謝の心、食べ物を大切にする心を育む	小中学校 教育委員会 生産者 産業振興課	
学校農園	○米、野菜の栽培、収穫、調理	小中学校	
郷土食の学習	○郷土食学習会	小中学校 地域ボランティア	
調理実習	○調理体験	小中学校	
身体測定	○身体測定を実施し、肥満ややせの子どものうち、必要な児童に個別指導を実施	小中学校	
生活習慣病予防健診	○生活習慣病予防のため小学3年、5年、中学2年に血液検査を行い、個別指導	小中学校	
歯科検診	○歯科検診を実施し、必要な者に受診勧奨	小中学校	
個別相談指導	○健康、栄養面の相談	小中学校	
食中毒に関する情報提供	○食中毒、食品衛生に関する情報を児童・生徒や家庭に発信	小中学校 村民生活課	
親子食育教室	○親子で農作物を栽培する ○親子で調理実習をし、調理技術の向上や食の大切さを学ぶ	村民生活課 教育委員会 産業振興課	

第2 健康長寿を実現する食育

1. 施策のねらい

- (1) 自分の体に合った食生活を実践し、生活習慣病や低栄養を予防する。
- (2) 「食」に関する知識や技術を次世代に伝え、地域の食文化を継承する。
- (3) 口腔機能を維持し、いつまでも自分の歯で食べる。

2. 具体的施策

(1) 青年期（19～39歳）・壮年期（40～64歳）

青年期・壮年期は、仕事により生活が影響され、家族と一緒に食事をする回数が減少する傾向にあります。また、過度の？身志向や朝食欠食などから栄養が偏りやすい世代です。

また、働き盛りで帰宅が遅くなるなどの不規則な生活の影響から、肥満や生活習慣などの問題が発生しやすいため注意が必要です。

青年期・壮年期は、正しい食生活を理解し実践することで自らの健康を守ることが必要であるとともに、乳幼児期や少年期の親世代として、子どもに対する食育を担っていく重要な立場でもあります。

ア. ねらい

- ① 自分の体に合った食生活を実践し、生活習慣病を予防する。
- ② 子どもに対する食育に取り組む。
- ③ 食事作りができる力を身につける。

イ. 主な事業

事業名	事業内容	担当課等
基本健康診査・保健指導	○基本健診を実施し、必要とする者には食生活や生活習慣病のための保健指導を行う	村民生活課
歯科検診	○歯科検診、歯科指導	村民生活課
健康相談	○個人の健康課題に応じた相談	村民生活課
健康づくり地区講習会	○生活習慣病予防の食事指導	村民生活課
アンチエイジングの里づくり推進事業	○アンチエイジング（抗加齢）のための講演会	村民生活課

(2) 老年期（65歳以上）

老年期は、外出回数が減ったり、閉じこもりがちになるなどの様子がみられる反面、時間を有効に活用して生きがいのある生活を送り、あらゆる分野の活動に主体的に参加し、自己実現を図り生活の質を向上させることができる時期でもあります。

また、この世代は食に関する知識や技術が豊富にあり、次世代や地域に積極的に伝承してもらうことが大切です。

ア. ねらい

- ① 栄養バランスのよい食事をとり、生活習慣病や低栄養を予防する。
- ② 口腔機能を維持し、いつまでも自分の歯で食べる。
- ③ 「食」に関する知識や技術を次世代に伝え、地域の食文化を継承する。

イ. 主な事業

事業名	事業内容	担当課等
基本健康診査・ 保健指導	○基本健診を実施し、必要とする者には食生活や生活習慣病のための保健指導を行う	村民生活課
歯科検診	○高齢者の口腔機能低下予防のための検診歯科指導	村民生活課
健康相談	○個人の健康課題に応じた相談	村民生活課
健康づくり 地区講習会	○生活習慣病予防の食事指導	村民生活課
元気あっぷ教室	○高齢者の低栄養や口腔機能の低下を予防し、介護状態になることを防ぐ ○調理実習、栄養指導、運動指導、歯磨き指導、口腔ケア指導、健口体操など	村民生活課
いきいき倶楽部	○高齢者の低栄養や口腔機能の低下を予防し、介護状態になることを防ぐ ○調理実習、運動指導、歯磨き指導、口腔ケア指導、健口体操	村民生活課
シルバークッキング	○独居高齢者対象の調理実習の実施 ○低栄養予防	社会福祉協議会 食生活改善推進協議会 村民生活課
世代間交流	○さまざまな世代の方が集まり、子育て中の若いお母さんに、郷土食などを伝承する	社会福祉協議会 子育て支援センター 老人クラブ連合会

第3 安全安心な食環境づくり

1. 施策のねらい

- (1) 地産地消の推進
- (2) 食の安全・安心確保の推進
- (3) 環境に配慮した食生活の推進
- (4) 食文化の伝承

2. 具体的施策

事業名	事業内容	担当課
地産地消の推進	(1) 地域食材の利用促進 ・ 保育園や学校給食、福祉施設・旅館・飲食店・食品加工業者などと生産者、農協、流通業者との調整を図り地域食材の利用を促進する。 ・ 小売店における地元農産物直売コーナーの開設を促進し、地元農産物を積極的に食材として飲食店や旅館等での使用を奨励する。	産業振興課 教育委員会 村民生活課
	(2) 地域奨励作物交付金事業の推進による特産品づくりと地域振興 ・ 耕作放棄地等で栽培したそば、大豆、麦の出荷量に対し奨励金の交付や出荷経費の支援と共に収穫関連機械の利用推進をする。 ・ 奨励作物などを原料とした味噌や豆腐、そば等の加工品の特産品づくりを促進し地域振興を図る。	産業振興課
	(3) 地産地消の情報提供とPR ・ HP等により、農産物の播種期や収穫期、旬の農産物出荷情報等や農産物直売所、地元農産物直売コーナー等の情報を提供する。 ・ 市民農園を活用し旬の食材を使った料理講習会や旬のメニュー等を紹介し地域食材の理解を深めると共に農業への理解を促進する。 ・ 消費者と生産者の相互の理解のため、地産地消に理解のある消費者や団体とともに生産者や農協、直売所、加工施設設置団体、小売店の協力によって地産地消に対するニーズを調査・研究し、事業の充実・強化を図る。	産業振興課

事業名	事業内容	担当課
耕作放棄地対策事業の推進	○農業者や農業生産団体に国の進める耕作放棄地対策事業の理解と活用促進を図るとともに農地から生産された農産物の地域特産化を支援し地域振興を図る	産業振興課
特産物の振興	○地域で生産された安全・安心な農産物や加工品を村内や村外から訪れる者に紹介するため、農・商・工・観光業の連携によって広くPRするとともに消費拡大につなげる	産業振興課
教育ファーム	○教育ファームなどの体験活動の機会を提供し、生産者と消費者との交流を促進する	教育委員会 産業振興課
生ゴミ堆肥化の推進	○家庭や旅館などから排出される生ゴミが堆肥化されていることへの理解を深めるとともに住民に適正な生ゴミの搬出について啓発する	村民生活課
食品表示に関する啓発	○食品表示の見方などを村民に啓発	村民生活課
食中毒や衛生教育に関する情報発信	○食中毒注意報などの情報を広報で発信 ○衛生教育について村民に啓発	村民生活課
マイバックの普及	○マイバックの普及、啓発	村民生活課
郷土料理講習会	○地域食材を使い伝統的な料理を作る講習を行い、郷土料理を伝承する ○おやき作り、そば打ち体験などの講習会	教育委員会 公民館
外国料理セミナー	○村内に居住する外国人と地域の人々が外国料理の調理法と食文化を学び、親しむとともに異国料理の理解を深める	教育委員会



村内産直所売

第4 食育推進体制の整備

1. 計画の推進体制

食育の推進にあたっては、幅広い分野に関わっていることから、庁内の関係部署からなる「食育職員部会」と、食育に関わる関係機関や、団体等の情報を共有し連携を図るために「食育推進協議会」を設置し取り組んできました。

今後は食育を推進するために、家庭を中心に、地域、保育園、学校、関係団体や農業関係者との連携体制を強化しながら、計画の周知を図るとともに、計画に基づく取り組みを推進します。

2. 関係者の役割

(1) 家庭の役割

家庭は、食育に関して最も重要な役割を担っています。特に子どもに対する食育は、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身と豊かな人間性を育む基礎となります。また、大人にとっても健全な食生活を実践し健康維持を図る観点から重要です。

そして、食卓でのコミュニケーションは、楽しく食事をするために効果があることから、家族そろって楽しく食べる環境づくりに努めることが重要です。

【家庭における取組み】

- 家族そろって食べる機会を増やす。
- いただきます、ごちそうさまの挨拶をする。
- 食事のマナーを身につける。
- 早寝・早起き・朝ごはんを習慣化する。
- バランスのよい食事を摂る。
- 家族一人ひとりが自ら家事に取り組む。
- もったいないという気持ちを育てる。
- 旬の食材を知り、地域食材の利用を心がける。
- 食品の安全性について考える。
- 農業、調理など、食に関する様々な体験をし、食への感謝の気持ちを育てる。

(2) 地域の役割

食育を推進するためには、村民一人ひとりが食育を理解し、地域で主体的に活動することが必要です。地域の住民が食育に関心を持ち、語り合うことにより、地域の子どもたちに対する積極的な食育を推進することができます。

地域での食育への関心を広めるため、村をはじめ関係機関や団体は、「食」に関する取り組みや啓発を行い、地域に食育を根付かせるよう努めます。

【地域における取り組み】

- 食に関するボランティアに協力する。
- 「食」に関して困っている人がいないか関心をもつ。
- 育成会などの活動で、農業体験や地域食材を利用した活動を行う。
- その地域特有の食文化を次世代につなげる活動を行う。

(3) 保育園、学校の役割

保育園、学校は集団生活の中で子どもたちの発達段階に応じた「食」への関心を引き出し、健全な食育を進めるための指導を計画的に行うことが必要です。農業体験活動や動植物の飼育や栽培などの体験を通じ、「食」はそれらの命を絶って成り立っているということを教えたり、給食の時間を通じて地域食材や郷土料理を伝えたりすることが求められます。

また、給食だよりや給食試食会を通じて、保育園、学校から、家庭や地域に向けて、積極的に食育に関する情報を発信するよう努めます。

【保育園、学校における取り組み】

- 計画的な食育の推進。
- 教育ファームなどの農業体験活動を実践する。
- 給食の時間を活用し、地域食材や郷土料理を伝える。
- 給食に地域食材を積極的に活用し、地産地消を推進する。
- 正しい食習慣や食事のマナーを指導する。
- バランスの良い食事を伝え、子どもの「食」の自己管理能力を育成する。
- 給食だよりや給食試食会を活用し、家庭へ食育に関する情報を発信する。
- 食と健康の関係について理解を深め、バランスよく食べることの大切さを伝える。
- 農業や調理などの食体験から食べることの楽しさを教える。
- 保護者や農業生産者、地域などと連携し、食育を推進する。

(4) 農業生産者、農業関係者の役割

農業生産者、農業関係者は、消費者に信頼される安全・安心な農畜産物の供給を進めるとともに、地域の特徴を生かした教育ファームや農業体験活動を通じて、「食」と「農」の相互理解を深め、地産地消を推進します。

【農業生産者、農業関係者の取組み】

- 安全・安心な農畜産物の生産をするとともに環境にやさしい農業などの認証制度の取得に努める。
- 耕作放棄地を解消し優良な農地の維持保全に努める。
- 消費者ニーズに対応した農産物の生産と加工商品開発をするとともに特産品づくりの推進をする。
- 教育ファームや市民農園などでの農業体験活動への支援と栽培技術の提供をする。
- 地元農産物のおいしい食べ方等を消費者に情報発信とPRをする。
- 学校給食等に地域食材を供給する。
- 地産地消に理解のある消費者や団体とともに生産者や農協、直売所、加工施設設置団体、小売店の協力によって地産地消に対するニーズを調査・研究し、事業の充実・強化を図る。

(5) 商工会・食品関連事業者の役割

食品小売店や飲食店などの食品関連事業者は、食品の安全性の確保、適正な表示、栄養成分表示などの分かりやすい情報提供を行う必要があります。また、地域食材の利用促進や食品廃棄物の発生抑制、減量、肥料等に再資源化するなどの取組みを促進することが期待されます。

【商工会・食品関連事業者の取組み】

- 食品衛生法、JAS法等に基づき、食品表示を適正に行う。
- 栄養成分表示など消費者に有利な情報をわかりやすく提供する。
- 地域食材を生食用だけでなく加工することを含め積極的に利用し村内に訪れる者や事業者を通じ消費拡大を進めPRをする。
- 食品廃棄物の発生抑制、減量、肥料等への再資源化などの取組みを促進する。

(6) ボランティア等の役割

食生活改善推進協議会や農村生活マイスターなどのボランティアは、料理教室や体験活動等を行うことにより、「食」に関する知識の提供や食文化の継承、地域や学校での食育活動に積極的に協力するよう努めます。また、食育の担い手として行政及び関係機関と連携して、村民一人ひとりに食育を啓発していく取り組みに努めます。

【ボランティア等の取組み】

- 料理教室や農業体験活動などの機会を提供する。
- 郷土料理や地域の食文化を村民に伝える。
- 関係機関と連携し、村民一人ひとりへ食育を浸透させるための取り組みを行う。

(7) 行政及び関係機関の役割

行政、関係機関は、各関係団体等と緊密な連携を図り、計画に基づき食育活動を行うとともに、さまざまな場所で行われる食育推進活動を支援する必要があります。また、食育に関する情報の収集と発信に努めるとともに、高山村食育推進計画のダイジェスト版を配布するなど食育の普及啓発に努めます。

【行政及び関係機関の取組み】

- 高山村食育推進計画を推進する。
- 地産地消を推進する計画や施策の推進を図る。
- 郷土料理や地域食文化の発掘及び広報に努める。
- 健診、各種教室、訪問指導などを通じた食に関する指導を進める。
- 食育推進活動を支援する。
- 食育に関する情報の収集と発信を行う。
- 高山村の食育に関する取り組みを村外へ発信する。

高山村食育の推進体制



第5章 達成指標

基本目標	指 標	現 状	目 標 (平成26年度)	備 考
元気な子どもを育む食育	毎日朝食を食べる子どもの割合	保育園 100.0% 小学校 97.3% 中学校 98.4% (H21 朝食アンケート)	100%	
	毎日、バランスのよい朝食を食べる子どもの割合	主食+主菜+副菜が揃っている 保育園 55.9% 小学校 47.3% 中学校 36.5% (H21 朝食アンケート)	主食+主菜+副菜が揃っている 10%増加	
	計画的に食育を進めている保育園・小中学校の割合	100%	100%	
健康長寿を実現する食育	メタボリックシンドローム該当者・予備群の割合	男性 21.2% 女性 16.1% (H20 村内基本健診結果)	それぞれ 10% 減少	国の特定健康診査等基本指針を参考に設定
	1日の塩分摂取量	1日平均 15g (尿中塩分測定結果)	1日平均 10g	
安全安心な食環境づくり	直売所設置数	8箇所 (21年中)	現状より向上	
	学校給食食材供給組織等数	村内産 8箇所	現状より向上	(県内産には村内産を含む)
		県内産 15箇所		
学校給食での地元産農産物利用率(食材数ベース)	6月 11月 県内産 39.2% 40.0% 村内産 13.5% 36.0% (H21 学校給食の地場産使用割合)	県内産・村内産 毎年1%ずつ 増加	長野県教育委員会調査を基準	
食育推進体制の整備	食育ボランティア数		増加	

参 考 资 料

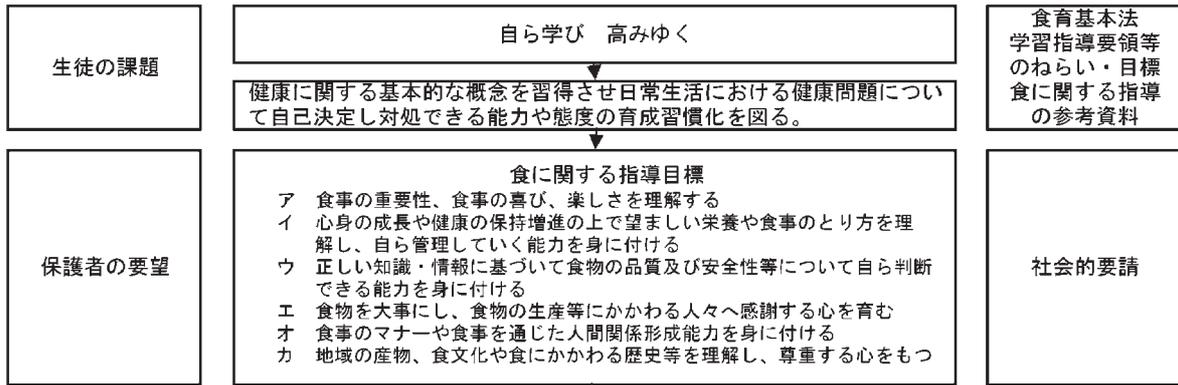
食育計画

たかやま保育園

	6ヶ月未満	6ヶ月～1歳3ヶ月未満	1歳3ヶ月～2歳未満	おおむね2歳	おおむね3歳	おおむね4歳	おおむね5歳	おおむね6歳
ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・お腹がすき、ミルクを飲みたい時飲みたいだけゆったりと飲む。 ・安定した人間関係の中で心地よい生活を送る。 ・乳(母乳・ミルク)以外の味を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・お腹がすいて食事の時間、自分から食べようとする意欲をもつ。 ・安定した人間関係の中で、ミルクを飲み、離乳食を食べて心地よい生活を送る。 ・いろいろな食品や調理形態に慣れて離乳がすすみ、楽しい雰囲気の中で自分から食べる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・楽しい雰囲気の中で自分で食べようとし、好きな食べ物が増える。 ・お腹がすき、食事を喜んで食べ心地よい生活を送る。 ・いろいろな食品や調理形態に慣れる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・楽しい雰囲気の中で、自分で食べようとし、好きな食べ物が増える。 ・安定した生活リズムを身につける。 ・保育者や友達と一緒に食べる楽しさを味わう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・楽しい雰囲気の中で友だちと一緒に食事をする。 ・食生活に必要な習慣を知る。 ・献立や食品に興味や関心を持ち、いろいろな食品が食べられるようになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・楽しい雰囲気の中で、友だちと一緒に食事をする。 ・食生活に必要な習慣を身につける。 ・食べ物と体の関係に関心を持つ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食事をするこの意味がわかり楽しんで食事や間食をとる。 ・健康、安全など食生活に必要な基本的な生活習慣や態度を身につける。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の体に必要な食品の種類や働きに気づき、できるだけ多くの食べものをとる。 ・体や健康について興味をもち、健康な生活に必要な基本的な習慣や態度を身につける。
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・よく遊び、よく眠る。 ・お腹がすいたら泣く。 ・保育士にゆったり抱かれてミルク等を飲む。 ・授乳してくれる人に関心を持つ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・よく遊び、よく眠り、満足するまでミルクを飲む。 ・お腹がすいたら、泣いたり、喃語によって乳や食べ物を催促する。 ・いろいろな食べ物に関心を持ち自分で進んで食べ物を持って食べようとする。 ・ゆったりとした雰囲気の中で、食べさせてくれる人に関心を持つ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・よく遊び、よく眠り、食事を楽しむ。 ・よく噛んで食べようとする ・いろいろな食べ物に関心を持ち、手、スプーン、フォークで自分から食べようとする。 ・食事の前後、顔や手をふき、きれいな身の回りを清潔にするなど、食生活に必要なことを自分でする。 ・楽しい雰囲気の中で、一緒に食べる人に関心を持つ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・よく遊び、よく眠り、食事を楽しむ。 ・よく噛んで食べる。 ・いろいろな食べ物に関心を持ち、スプーン、フォーク、箸を使って食べようとする。 ・保育士の手助けで、うがい、手洗いの身の回りを清潔にするなど、食生活に必要なことを自分でする。 ・いろいろな食べ物を進んで食べる ・楽しい雰囲気の中で一緒に食べる人、調理をする人に関心を持つ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・好きな食べ物をおいしく食べる。 ・いろいろな食べ物を進んで食べる ・健康な生活リズムを身につける。 ・身近な大人や友だちと食事をする喜びを味わう。 ・食習慣の基本を身につける。 ・よく噛んでしっかり飲み込むようにする。 ・身近な動植物に関心を持つ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・慣れない食べ物や嫌いな食べ物にも挑戦する。 ・うがい、手洗いなど身の回りを清潔にし、食生活に必要な活動を自分でする。 ・自分たちが野菜を育て、食材にも旬があることを知り、季節感を感じる。 ・食べ物を通して日本の伝統と食文化に関心を持つ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・健康と食物の関係に関心を持つ。 ・肉、魚、卵、牛乳、豆、小麦粉など身近な動植物から加工品ができることを知る。 ・挨拶や姿勢など、食事のマナーを身につける。 ・野菜を収穫し、味わって食べる。 ・食材の色、形、香りなどに興味を持つ。 ・調理器具の安全な使い方を身につける。 	<ul style="list-style-type: none"> ・健康に関心を持ち、必要な食品を進んでとろうとする。 ・食品の種類によって体の中での働きに違いがあることを知る。 ・栽培を通して、食材の成長を喜び、世話をする。 ・調理する人、地域でお世話になっている人に感謝の気持ちを持つ。 ・外国の人など、自分と異なる食文化に興味を持つ。 ・調理することを楽しむ。
配慮事項	<ul style="list-style-type: none"> ・一人ひとりの子どもの安定した生活リズムを大切にしながら、心と体の発達を促すように配慮する。 ・愛情豊かな特定の大人との継続的で応答的な授乳中の関わりが愛情の基盤となるよう配慮する。 ・お腹がすき泣くことが生きていくことの表出につながる。食欲を育む ・一人ひとりの子どもの発育・発達状態を適切に把握し、家庭と連携をとりながら、個人差に配慮する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・お腹がすき、乳や食べ物を催促することが生きていくことの欲求となり、いろいろな食べ物に接し食欲を育む。 ・子どもの咀嚼や嚥下機能の発達に応じて、食品の種類、大きさ、量硬さなどの調理形態に配慮する。 ・一人ひとりの子どもの発育・発達状態を適切に把握し、家庭と連携をとりながら、個人差に配慮する。 ・愛情豊かな特定の大人との継続的で応答的な授乳中の関わりが愛情の基盤となるよう配慮する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物に興味を持って意欲的に食べようとする、自立心の芽生えを尊重する。 ・子どもの咀嚼や嚥下機能の発達に応じて、食品の種類、大きさ、量硬さなどの調理形態に配慮する。 ・噛むまねをして見せ、噛むことが身につくよう配慮する。 ・子どもと一緒に食べたい人を見つめるなど、人への関心の広がりに配慮する。 ・清潔の習慣が身につくよう、一人ひとりの状態に応じて関わる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物に興味を持ち自主的に食べようとする姿を尊重する。 ・自然や身近な事物などは、保育士が親しみや愛情を持って関わり自分からしてみようと思う気持ちを大切にす。 ・子ども同士のいざこざが多くなるので、お互いの気持ちを受容し、友だちとの関わり方を知らせていく。 ・食事の雰囲気作りで配慮し、楽しい食事のすすめ方を気づかせていく。 	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもが、遊びや睡眠、排泄などの諸活動をバランスよく展開し、食育を育むよう配慮する。 ・飼育、栽培物の中から保健・安全に留意しつつ、自然と食事のつながりに気づくように配慮する。 ・手洗い、うがい、食前、食後の挨拶の習慣を身につける。 ・箸など、食具が上手に使える、よく噛んで食べるなどの基礎的な食習慣を身につけるように働きかける。 	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの自立心を育て、他の子どもと関わりながら、食習慣が身につくよう配慮する。 ・身近な動植物に関わって共感し合い、命を育む自然に感謝の気持ちを持って関わろうとする気持ちを大切にす。 ・調理する中で、素材に目を向け、関心が養われるようにする。 ・年間行事や季節と関連させ、伝統文化を伝えるよう配慮する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・健康と食べ物について、興味・関心を踏まえ、職員の連携のもと、子どもの発達に応じた内容に配慮する。 ・安全、衛生面に配慮しながら、扱いやすい食材、調理器具などを用意する。 ・食品や料理を通して五感が発達するよう創意工夫をする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物は食べすぎたり、欠乏することにより、心身の健康を害することに気づかせていく。 ・食生活と関係深い人々と触れ合い共に食を楽しむようにする。 ・高齢者をはじめ、地域、外国の人と親しみをもち、人と関わることの楽しさや、人の役に立つ喜びを味わうことができるようにする。 ・買い物を通して食生活の関心を高めるよう家庭への協力を図る。
主な活動	<p>春</p> <ul style="list-style-type: none"> ・種まき、苗植え 二十日大根 よもぎ取り 	<p>野菜の世話</p> <ul style="list-style-type: none"> かぶ りんごの花摘み わらび取り 	<p>夏</p> <ul style="list-style-type: none"> 収穫 種まき じゃがいも きゅうり トマト すいか にんじん もろこし クッキング 夏野菜カレー 	<p>秋</p> <ul style="list-style-type: none"> 収穫祭 やきいも大会 さつま芋 大根 青菜 りんご取り クッキング スイートポテト ひんのべだんご ポップコーン 	<p>冬</p> <ul style="list-style-type: none"> 交流会 もちつき 豆まき クッキング 地域でとれたものを使う まゆ玉作り 			
行郷事土食	<ul style="list-style-type: none"> 桜もち 草もち おやき(一年中) 	<ul style="list-style-type: none"> こいのぼりクッキー 柏もち 	<ul style="list-style-type: none"> 七夕そうめん 夏野菜入りひんのべだんご 	<ul style="list-style-type: none"> 月見だんご 秋野菜入りひんのべだんご 	<ul style="list-style-type: none"> おもち(きなこ、あずき、ごま、みそ) かぼちゃ料理(冬至) クリスマスケーキ 正月料理 まゆ玉 	<ul style="list-style-type: none"> 豆・いわし料理 やしょうま ひなあられ 潮汁 		
保護携者と啓の発	<ul style="list-style-type: none"> 献立表(毎月) 給食試食会(年2回) 生産者との交流 	<ul style="list-style-type: none"> 新しい献立のレシピ配布 栄養講座 一緒に楽しみ隊と畑づくり・収穫祭 	<ul style="list-style-type: none"> 歯科検診(春・秋) クッキング(収穫した野菜を使って、行事食作り、地域でとれた農産物を使って) 	<ul style="list-style-type: none"> 歯科衛生指導 食べ物アレルギー対応食 				



高山中学校 食育指導年間計画



各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標			
	一学年	二学年	三学年
小学校	地域に伝わる郷土料理や地域の食材を知り、郷土を愛する心を育てる 朝食の大切さを再認識し、実践できる意欲をもつ	日本の食文化に愛情をもち、日本型食生活の良さについて関心を深める 成長期の体について理解し、カルシウム摂取など食事の大切さを知る	地球規模で世界の食糧事情を理解し、食文化や歴史と自分の食生活との関連を考える 生活習慣病予防のための食生活について学び、自ら実践する力を身に付ける
			高等学校等

特別活動	区分	I 期 (4~6月)				II 期 (7~9月)				III 期 (10~12月)				IV 期 (1~3月)			
		目標		指導内容		目標		指導内容		目標		指導内容		目標		指導内容	
学級活動及び給食指導	全校	食事の大切さを理解し、楽しい食事しよう バランスの良い食事しよう 骨や歯を丈夫にしよう 食べ物の衛生に気をつけよう		学校給食の目標、きまりの確認をする 食事の大切さを知る 正しい食事のあり方を身に付ける 楽しい食事の中で心を育てる		暑さに負けない食事をしよう 食生活の見直しをしよう		夏の体の特性を知り、暑さに負けない体を作るために必要な食事ができる 夏休みの望ましい食事のとり方を理解する		偏食をなくそう 食事と運動について理解しよう 寒さに負けない食事をしよう		食事と運動の関係について理解する		感謝して食べよう 食事と健康の関係を理解しよう 食生活の反省をしよう		郷土に伝わる食べ物を知り、伝承の心を養う(行事食、郷土食) 給食の歴史とねらいを知る 望ましい食生活への関心がもて、実践できるようになったか	
		1 食分の基本的な献立作成ができる 梅雨時の衛生に気をつけ食事ができる		部活動における望ましい食事のとり方を理解する 1日の献立の仕組みを知り、献立作成ができる 一日三食の役割と重要性を理解する		偏食の害を知り、バランスの良い食事をとるよう努力する 冬の体の特性を知り、寒さに負けない体を作るために必要な食事ができる		食事の害を知り、バランスの良い食事をとるよう努力する 冬の体の特性を知り、寒さに負けない体を作るために必要な食事ができる		食事を作る人への感謝の心をもち、物の大切さがわかる 思春期の食事と健康について理解する		食事を作る人への感謝の心をもち、物の大切さがわかる 思春期の食事と健康について理解する		食事を作る人への感謝の心をもち、物の大切さがわかる 思春期の食事と健康について理解する		生活習慣病予防の食事について理解する	
		日本型食生活の大切さを理解する カルシウムの働き、牛乳の栄養を知る		部活動における望ましい食事のとり方を理解する 三食の重要性と間食の役割を理解する		偏食の害を知り、バランスの良い食事をとるよう努力する 冬の体の特性を知り、寒さに負けない体を作るために必要な食事ができる		偏食の害を知り、バランスの良い食事をとるよう努力する 冬の体の特性を知り、寒さに負けない体を作るために必要な食事ができる		思春期の食事と健康について理解する		偏食の害を知り、バランスの良い食事をとるよう努力する 冬の体の特性を知り、寒さに負けない体を作るために必要な食事ができる		偏食の害を知り、バランスの良い食事をとるよう努力する 冬の体の特性を知り、寒さに負けない体を作るために必要な食事ができる		思春期の食事と健康について理解する	
		中学生に必要なバランスのとれた食事を理解する そしゃくと健康の関連を知り、よくかむ習慣を身に付ける		生活のリズムと食事の関連について理解し、規則正しい生活に心がける		自己の食生活の反省をする 望ましい受験期の食生活を心がける		自己の食生活の反省をする 望ましい受験期の食生活を心がける		生活習慣病予防の食事について理解する		自己の食生活の反省をする 望ましい受験期の食生活を心がける		自己の食生活の反省をする 望ましい受験期の食生活を心がける		生活習慣病予防の食事について理解する	
学校行事	発育測定、修学旅行、 歯の衛生週間 食育月間				職場体験、キャンプ、登山、 発育測定				紅葉祭、個人懇談				発育測定				
生徒会活動	給食週間								紅葉祭				給食週間				

教科との関連	区分	1 学年				2 学年				3 学年						
		社会	わが国の歴史 産業の発達				日本の人々の暮らし 世界と日本の産業・自然				家族と社会 わたしたちの暮らしと経済 国際社会と地域市民					
理科	植物の生活と種類 生き物のくらしと自然環境				動物のからだのはたらき				自然のなかの生物							
技術・家庭	私たちの食生活 バランスのとれた食生活を考えよう 食品選びについて考えよう 簡単な日常食の調理をしよう				食糧資源と環境を考えよう 地域の食材を生かして調理しよう				日常の食生活をより良くしよう 地域の食材を生かして調理しよう 地域の方々と交流しよう 幼児のおやつを工夫しよう							
保健体育	からだの発育・発達 呼吸器・循環器の発達				健康と環境				食生活と健康							
国語	大人になれなかった弟たちに				盆土産 宇のないはがき モアイは語る-地球の未来				生き物として生きる 温かいスープ							
外国語	外国の食文化に興味を持とう 外国の食文化に親しもう (調理)				日本と外国の食事の仕方のちがい 外国の食文化に親しもう (調理)				日本と外国との食事マナーの違いについて知ろう 外国の食文化に親しもう (調理)							
美術					和菓子職人になろう!											
道徳	礼儀 集団生活の向上 命の尊重				生命の尊重 勤労・奉仕				礼儀 郷土愛 人間愛							
総合的な学習の時間	地域の食を探してみよう シイタケの駒うち 料理に挑戦				地域に生きる人の生き方に学ぼう (職場体験学習、農業体験学習)				高山村の未来について考えよう 食産業について 特産物を使った料理							
個別指導	肥満傾向の生徒、偏食の生徒、食物アレルギーの生徒、過度の痩身の生徒等について、保護者と連携しながら個別に相談指導していく。															
保護者・地域との連携	給食だより、給食センターだより、職場体験、給食試食会、食育講演会、学校保健委員会、生産者との交流															

高山村食育推進協議会設置要綱

(目的)

第1 高山村における食育の施策に関し、総合的かつ効果的な推進を図るため、高山村食育推進協議会（以下「協議会」という。）を設置する。

(任務)

第2 協議会は、次の事項に関する事業を行う。

- (1) 高山村食育推進計画の策定に関すること。
- (2) 村の食育事業の推進に関すること。

(組織等)

第3 協議会は、村長が委嘱する委員17名以内で組織する。

- 2 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠委員の任期は前任者の残任期間とする。

(会長及び副会長)

第4 協議会に会長及び副会長1名を置く。

- 2 会長及び副会長は、委員の互選によるものとする。
- 3 会長は、会務を総理する。
- 4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときは、その職務を代理する。

(会議)

第5 会議は、会長が招集し、会長がその議長となる。ただし、初回の会議は村長が招集するものとする。

- 2 会長は、必要があると認めるときは、会議に委員以外の者の出席を求め、意見を聴くことができる。

(事務局)

第6 事務局は、村民生活課内に置く。

(食育職員部会)

第7 協議会の円滑な実施を図るため、役場内に食育職員部会（以下「部会」という。）を置く。

- 2 部会は、村長が任命する部会員で構成する。

- 3 部会に部会長をおき、部会長は村民生活課長の職にある者が務め、併せて会議を招集するものとする。
- 4 部会長は、必要があると認めるときは、部会に識見を有する者及び関係団体等を構成員に加え、又は会議への出席を求めることができる。
- 5 部会の事務局は、村民生活課内に置く。

(補則)

第8 この要綱に定めるもののほか、協議会の運営に関して必要な事項は別に定める。

附 則

この要綱は、平成21年7月1日から施行する。

「高山村食育推進協議会」委員名簿

	氏 名	所 属 団 体 名 等	備 考
1	岡 村 孝 子	高山村保健補導員会長	
2	小田切 恵 実	高山中学校家庭科教諭	
3	大日方 広 志	長野農業改良普及センター	
4	金 井 貴美代	高山村食生活改善推進協議会	
5	久保田 和 義	須高農業協同組合高山支所営農生活課長	
6	坂 田 和 子	かあちゃんの会	
7	佐 藤 玲 子	高山小学校教諭	
8	返 町 睦 雄	ふるさと中山農業振興会	
9	武 田 美 鈴	学校給食センター 栄養士	
10	中 澤 直 子	高山中学校PTA副会長	
11	中 澤 美智男	産業振興アドバイザー	
12	藤 岡 陽 子	聖徳保育園長	
13	藤 沢 彰	奥山田地場産業振興組合	
14	藤 沢 美恵子	たかやま保育園長	
15	紅 谷 明	高山村国民健康保険診療所長	
16	山 崎 栄 司	高山小学校PTA会長	
17	山 寄 英 子	高山村商工会女性部	

(氏名：五十音順)

食育職員部会

課 名 等	職 名	氏 名
村民生活課	村民生活課長	藤 沢 敏 和
	課長補佐兼生活環境係長	藤 沢 邦 裕
	保健予防係長	目 黒 敦 子
	地域包括支援センター 保健師	関 谷 美智代
	保健予防係 管理栄養士	山 上 美 江
産業振興課	産業振興課長	澁 谷 善太郎
	農林係長	小 渕 義 彦
	商工観光係長	荒 井 孝 浩
教育委員会	教育次長	牧 修 三
	次長補佐兼生涯学習係長	牧 武
	子育て学校教育係	荒 井 寛 巳

事務局

課 名 等	職 名	担 当 者
村民生活課	村民生活課長	藤 沢 敏 和
	保健予防係長	目 黒 敦 子
	保健予防係 管理栄養士	山 上 美 江
産業振興課	農林係長	小 渕 義 彦
教育委員会	子育て学校教育係	荒 井 寛 巳