

人から人へつなく文化

施策 -1 学校における食育の指導体制と指導内容の充実

効果的な学習のための学習資料の作成

食育学習ノート「いきいきちばっ子」、「いきいきちばっ子健康・体力づくりモデルプラン」、「ちば・ふるさとの学び」テキストなどの学習資料を作成・配布し、各学校における食育の学習が効果的に行われるよう取り組んでいきます。

【食育学習ノート「いきいきちばっ子」の活用】

食に関する指導は、児童生徒に食に関する知識を教えるだけでなく、知識を望ましい食事のあり方・食習慣に結びつけることが大切です。このため、子どもたち一人ひとりが楽しく「食」について学びながら、自らの食生活を振り返り、より望ましい食習慣が身につくことを願って作成をしました。

県下の全児童を対象に(1,3,5年生に配布)、各学校の学習等での学習教材として、また、食を通じた家庭との連携を図る手立てとして活用を進めています。

【「ちば・ふるさとの学び」テキストの活用】

児童生徒が発達段階に応じて、郷土について学び、考えるために「ちば・ふるさとの学び」テキストに「食育」を盛り込んでおり、児童生徒が食について主体的に学習を進めることができます。

(平成20年度は、中学生を対象としたテキストを作成します。)

【いきいきちばっ子健康・体力づくりモデルプランの活用】

生涯にわたり心身ともに健康に生きるために必要な「運動」「食事」「休養」に係る「望ましい食習慣・生活習慣と確かな知識」そして、「よりよい行動選択ができる能力」を身につけるために、平成18年度に「いきいきちばっ子健康・体力づくりモデルプラン」を作成しました。

このモデルプランに基づき、子どもたちが自分にあった「健康・体力づくりプラン」を学校で作成し、学校・家庭・地域で実践をします。実践にあたり、目標を達成するためには、家族の協力が不可欠です。そこで、学級懇談会や学校便りを利用して保護者の方に十分理解をいただくと同時に、子どもと一緒に取り組むよう協力を呼びかけていきます。また、リーフレットの配布、実践協力校や研究校の指定、実践発表会の開催等によりこのモデルプランの普及啓発を図ります。

食育学習ノート「いきいきちばっ子」



<低学年用>
 「じょうぶな は よくかんでたべましょ
 う」では、よくかむと食べ物そのもののおいし
 さがわかることや「いりこだいず」の作り方を紹
 介しています。このほかにも、「しょくじのやく
 そくできたかな」「ちょうりいんさんのいちにち」
 「たのしいなきせつのおりょうり」などを掲載し
 ています。



<中学年用>
 「よくかんで ゆっくり食べよう」では、かん
 だ回数によりどんな味の変化がある か気づか
 せたり、かみごたえのある食べ物を堅さごとに紹
 介したりしています。このほかにも、「海の幸・
 山の幸～ゆたかなめぐみのちば～」「一日のスタ
 ートは朝ごはんから」「防災とひじょう食」「冬
 の食事とかぜの予防」などを掲載しています。



<高学年用> 「よくかんでパワーアップ」では、
 動物による歯の形の違いやかむことによる効果
 などを紹介しています。このほかにも、「ここか
 らスタート食生活診断」「かしこく食べよう楽し
 いおやつ」「食を極めよう(食の自由研究)」「オ
 リジナル弁当を作ろう」などを掲載しています。

いきいきちばっ子健康・体カづくりモデルプラン

しっかり回そう! 健康の歯車

いきいきちばっ子は

望ましい生活習慣を身につけ
生涯にわたる健康・体カづくりの基礎を培い
自ら進んで生活リズムの向上を図ります



**いきいきちばっ子
健康・体カづくり
モデルプラン**

計画

- ①「生活習慣チェック表」を使い、自分の生活習慣の課題を見つける
- ②チェック結果をグラフに表す
- ③自分にあった作戦を考える

実践

- ④わたしの健康・体カづくり作戦を立てる

評価

- ⑤自己評価により、作戦の実行・見直しを行う

新たな課題の発見

健康なちばっ子の一日の歯車

私たちは、いつも元気なちばっ子を育てます

運動や睡眠時間の不足、食生活の乱れ等により、子どもたちの健康や体カに関わる問題が深刻化し、健全な心身の発達や学力にも影響を与えています。子どもたちが望ましい生活習慣を身につけ、生活リズムの向上を図るよう早急な取り組みが必要です。千葉県教育委員会では、この課題解決のため、子どもたちや県民の皆様からの意見をもとにして、この「いきいきちばっ子健康・体カづくりモデルプラン」を策定しました。

このプランによって、子どもたちが自らの課題をつかみ、豊かな人間性やたくましい体を育みながら生涯にわたって主体的に望ましい生活習慣を実践する力をつけることができるよう、家庭・地域・学校の協働で取り組ましましょう。



休み時間は元気に外遊び
・友達と楽しく

おいしく楽しい昼ごはん
・しっかり活動したので残さず食べられる

たくさん外遊び
・太陽の光をしっかりと浴びて

早めの夕ごはん ゆっくりお風呂
・毎日必ず家庭学習
・家族の団らんで充実した一日を振り返る
・夜も歯磨きをしっかりと

早めに就寝
・ほどよい疲れでぐっすり睡眠

すっきり早起き
・体のスイッチがしっかり入る

きちんと歯磨き
・朝起きてから登校まで、余裕のある時間

しっかり食べる朝ご飯
・脳や体に栄養が行きわたる、学校で勉強する態勢にしっかり備えて食べる(一口30回)

しっかり勉強 楽しい学校
・脳がしっかり目覚め勉強に集中



よりよい生活習慣は健康の歯車を元気に回します

平成19年3月
千葉県教育委員会

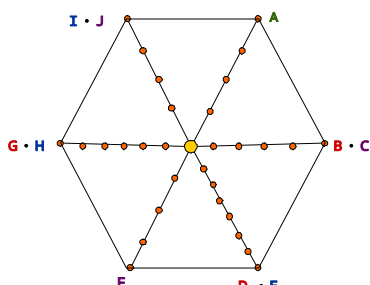
「いきいきちばっ子健康・体カづくりモデルプラン」リーフレットから引用

【いきいきちばっ子生活習慣チェック表】

手順 自分の生活をふり返って、だいたいあてはまると思う番号の に をつけましょう。

番号	内 容	印	グループ	項目
1	1日の睡眠時間は7時間～9時間である。		A	睡眠
2	午後10時にはいつも眠るようにしている。			
3	授業中眠くなることはない。			
4	眠る時間や起きる時間は毎日決まっている。			
5	好ききらいなく何でも食べる。		B	食事
6	一日三食きちんととっている。			
7	朝は食欲がある。			
8	テレビゲームはあまりしない。		C	テレビ
9	一日のテレビを見る時間は決まっている。			
10	夕食は眠る時間の2時間前にはとり終わっている。		D	食事
11	栄養バランスのよい食事に心がけている。			
12	お菓子やスナック菓子は食べすぎない。			
13	夜食はとらないようにしている。			
14	休み時間はいつも外で遊ぶ。		E	運動
15	毎日息が弾むくらいの運動を30分以上している。			
16	1週間に3回以上スポーツをしている。			
17	誰かに起こしてもらわなくてもひとりで起きられる。		F	朝の過ごし方
18	朝気持ちよく起きられる。			
19	毎朝必ずうんちがでる。			
20	学校へは歩いて登校している。			
21	食事は必ず家族でそろって楽しい雰囲気の中で食べている。		G	食事
22	食事の準備や片づけをよく手伝っている。			
23	部活動や学校外のスポーツクラブなどに参加している。		H	運動
24	休日は家族や友だちとよく運動(体を動かす遊び)をする。			
25	家で毎日体を動かしたお手伝いをしている。			
26	家に帰ってから、お使 や散歩など気持ちよく自転車に乗って出かけることが多い。			
27	運動することは楽しい。		I	運動
28	運動をして(体を動かして)気持ちが良いと思うことがよくある。			
29	歯磨きは1日3回欠かさずに行っている。		J	歯口
30	よく噛んで食べている。			
の 合 計 の 数				こ

手順 チェック結果をグラフに表す



手順④

わたしの健康・体力づくり作戦を立てる。
(自分の健康・体力づくりに近かった作戦例を参考にする。)

わたしの健康・体力づくり作戦

手順③ 自分にあった作戦を考える。(グラフで使ったグループの作戦例を参考に考える)

いきいきちばっ子健康・体力づくり作戦例

■A・B・Cグループ ライフスタイル向上プラン

- ★作戦例A 10時に寝る、真っ暗大作戦
- ★作戦例B 何でも無理に好き嫌いにさよなら大作戦
- ★作戦例C 週に1回、テレビゲームタイム大作戦

■D・Eグループ パワーアッププラン

- ★作戦例D 規則正しい食事、おどろきベストスタイル大作戦
- ★作戦例E 運動の習慣化をめざそうれいアップ大作戦

■Fグループ モーニングいきいきスタートプラン

- ★作戦例F 朝から生き生き出発、活動大作戦

■G・Hグループ ファミリーコミュニケーションプラン

- ★作戦例G 家族そろっていただきまつり大作戦
- ★作戦例H みんなで運動・手伝い、ながし大作戦

■I・Jグループ スマイルいきいきプラン

- ★作戦例I 体感しよう運動のすばらしさ大作戦
- ★作戦例J おどろき・シャッポ、楽しくも笑顔で大作戦



食に関する指導の全体計画の作成の推進

学校における食育は、給食の時間、特別活動、各教科等の様々な教育内容に密接に関わっているため、計画的・体系的に指導を進めなければなりません。そのため、学校における食育の目標や具体的な取組の方針を示した食に関する指導の全体計画を作成することが重要です。そこで、各種研修会において全体計画の必要性や作成方法について説明し、各学校で計画的な食育が行われるよう働きかけます。

食の専門家である栄養教諭・学校栄養職員と教職員が連携した食育の推進

学校における食育は、校長のリーダーシップのもと、教職員全体で取り組むことが重要です。そこで、食の専門家である栄養教諭や学校栄養職員、養護教諭、そして家庭科教諭をはじめとする教員等が連携して食育を推進するよう働きかけます。

地域とともに歩む学校づくりの推進

子どもたちの健全育成のためには、「地域そのものを大家族」ととらえ、地域の子どもは地域みんなで育てるという発想で、学校・家庭・地域が連携を図り、教育を核とした新しい地域コミュニティを構築していくことが重要です。そこで、学校の空き教室等を活用した「地域ルーム」にコーディネーターを配置することなどにより、学校と地域との連携を図り、地域ぐるみで子どもを育てる体制づくりを推進し、食に関する様々な取組について協議します。



学校・家庭・地域が連携した取組の推進

児童生徒の食については、家庭が担う部分が大きいため、学校保健委員会の充実を図るとともに、学校での指導内容や食に関する情報を保護者に積極的に提供し、家庭と連携して取り組むよう努めます。また、地域の食文化や特産物の理解を深めるためには、地域に住む生産者や食生活改善員等、食に関する活動をしている方と連携することが重要です。さらに、近隣の幼小中学校や公民館、保健センターなどの教育機関等が、食に関する共通認識の下、地域が一体となって取り組むことは、教育的効果を高める上で有意義です。そこで、家庭や地域の食の専門家、学校医や保健機関等とネットワークを構築し、連携体制を整備するよう働きかけます。

千葉県食育推進計画の内容を周知し、学校における食育の一層の充実を目指して、学校給食に関わる教職員、保護者、地域の生産者団体、関係機関等が一体となって食育を推進するよう取り組みます。

体験活動を取り入れた学習による効果的な食育の推進

効果的な食育を推進するために、各教科等における取組みの中で栽培や調理等の様々な体験活動を取り入れ、指導内容を充実するよう働きかけます。

また、農業に関する学科を設置する多くの高等学校においては、「魅力ある高等学校づくりチャレンジ支援」や「小中高連携の特別授業」等により、農業体験や講習会等を実施し、小中学校や地域との連携を推進します。

一人ひとりに応じた、きめ細やかな健康相談や指導の推進

朝食欠食、孤食、偏食などの食生活の乱れや肥満傾向の増大、生活習慣病の若年化、あるいは、食物アレルギーの児童生徒の増加など個別に指導をすることが望ましい場合が増えてきています。そこで、児童生徒の健康の保持増進のため、きめ細かな配慮の下、保護者はもとより学級担任、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員等、学校全体で連携して個別指導に取り組むよう呼びかけていきます。

研究校の指定を通じた効果的な食育の推進

学校における食育を推進するために、研究校を指定し、効果的な食育の指導法等の解明に努めるとともに、その成果の普及に努めます。

生産者団体等と連携した効果的な食育の推進

地域の生産者や生産者団体等と連携した農林漁業体験、食品の流通や調理食品廃棄物の再生利用等に関する体験など子どもの様々な体験活動を推進するとともに、生産者や料理・栄養等に精通した人など地域の食の専門家の協力を得た授業の実施を推進します。また、千葉県農業協同組合中央会と教育庁が連携し、農業体験の実施を支援する「学童農園推進事業」に取り組みます。さらに、教育庁と農林水産部が連携し、県の特産物を栽培し、調理や会食などの体験を通して作る喜びを実感し、「命の大切さ」「身体と心」等について理解を深める「ちばっ子元気に」食と農の体験事業に取り組みます。

地域に住む農産物生産者や料理等の食に関する専門家の協力を得て、効果的な食育を推進するように、栄養教諭・学校栄養職員及び管理職・教員等に各種研修会で呼びかけていきます。

学校から発信する家庭教育支援における食育の推進

学校は、親や子どもにとって最も身近な存在です。多くの保護者は子どもを育てていく上で必要な情報を学校という場を介して得ています。そこで、学習会への自主的な参加が難しい家庭や子育てに悩む家庭等、すべての家庭の教育力向上を図るため、学校行事をはじめとした多くの保護者が集まる機会を利用して食育等の家庭教育支援のプログラムづくりを進めます。また、日常の児童生徒への教育活動を介して家庭へ働きかける方策など、学校の教育機能を活用した家庭教育支援についての調査研究を行います。

県内 1000 か所ミニ集会による食育の推進

県内の公立小・中・高・特別支援学校を単位に、教職員や地域住民が自

由に参加して、地域の安全や食育など、教育に関する様々な課題について本音で意見交換をする学校を核とした県内 1000 か所ミニ集会を推進します。



通学合宿における生活体験を通じた食育の推進

異年齢の子どもたちが、親元を離れ、地域の公民館等で2泊から6泊程度宿泊し、日常の基本（食材の買出し、食事の支度、地域でのもらい湯、清掃、洗濯など）をできるだけ自分たちで行いながら学校に通うことにより、不足している生活体験をさせることができる通学合宿を推進します。また、この体験を通して、家族への感謝の気持ちを育てます。

特別支援学校における取組

特別支援学校においては、前述の様々な食育の取組と併せて、幼児児童生徒の障害の状態や特性に応じた食育を推進します。特に給食の時間では、摂食機能の向上や食材の名前や色、形などの言葉の理解に配慮しながら食育の推進を図ります。

高等学校における取組

高等学校においては、小・中学校の指導を踏まえ、これまで身につけた、生活習慣や食に関する知識・技術をいかし、食生活の自立を目指します。その際、家庭科以外の教育活動においても健康・食文化・マナーなどの学習と関連づけ、各教科、学校行事、総合的な学習の時間などを利用し、学校全体で取り組む体制づくりを学校の実態に合わせて進めます。専門学科等においては、更に詳しく食生活を学び、専門職へと結びつける科目を設置するなど、これからの食に関するプロフェッショナルを育てる機会を提供します。また、家庭クラブ活動において学校内外で料理教室等の食育活動を実施している学校や農業に関する学科を設置する高等学校の中には、食と農の体験活動等を実施している学校もあることから、こうした高等学校における食育推進活動の取組を支援します。

学校歯科保健活動における食育

むし歯の予防や治療の促進にとどまらず、歯周疾患の予防など広く口腔全体の健康づくりを「学校歯科保健活動における食育」として進め、心身ともに健康な児童生徒を育成します。

施策 -2 学校給食を活用した食育の充実と千産千消の推進

学校給食を生きた教材として活用した食育の充実

食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につけるために、献立内容を

教科等の内容と関連づけ、学校給食を生きた教材として活用した効果的な学習ができるよう学校給食関係者に呼びかけていきます。

保護者への啓発

学校給食の献立表や給食だより等で、食材の内容や食と健康等について保護者に情報提供することにより、保護者の食に対する意識が一層高まるよう取り組んでいきます。

学校給食における地場産物の活用

学校給食において「顔が見える、話ができる」生産者等の地場産物を活用することは、地域の食文化の理解や食べ物への感謝の心の育成、あるいは安全な食材の確保という観点から食育の推進には重要です。そこで、学校給食における地場産物の活用を促進することに加え、郷土食や地場産物を使った料理、地域の食生活等についての理解を深めるような献立を工夫するよう学校給食関係者に呼びかけていきます。さらに、県及び市町村の関係部局、関係機関、(財)学校給食会、学校関係者、生産者団体、食品関連事業者、市場関係者、流通関係企業等と連携し、学校給食千産千消推進会議(仮称)を設置するとともに、地場産物が活用しやすい供給システムづくりに取り組みます。また、供給システムが地域に根づいたシステムとして機能するよう、農林水産部局と教育庁とが連携して、市町村レベルの推進会議等を全市町村へ設置するよう働きかけます。

日本型食生活の推進の観点からの米飯給食の促進

米を主食とした多様な副食から構成される「日本型食生活」は、栄養バランスに優れ、望ましい食生活を営むために、その良さを見直し、食生活に取り入れていくことは大切です。そこで、市町村及び関係部局と協力して米飯学校給食の拡大を図り、県内及び地元産米を使用した米飯給食の回数を全国トップレベルになるよう各市町村に働きかけます。また、米どころである本県の特徴をいかした米粉パンの普及を図ります。

【参考】米飯給食週平均実施回数上位都道府県：福井県3.7回、高知県3.6回、山形県・新潟県3.5回、千葉県3.2回(全国平均2.9回：平成18年度米飯給食実施状況調査から)

千産千消デーの設定

学校給食における千産千消を推進し、地域でとれる食材や食文化等への理解を促進するため、市町村に対し、「千産千消デー」を設け、各市町村の地場産物を活用した学校給食の提供に努めるよう働きかけるとともに、生産者団体等へ協力を要請します。

学校給食用牛乳を活用した食育

学校給食用牛乳に対する理解普及と消費の維持拡大の推進のため、牛乳を活用した親子料理講習会の開催のほか、保護者や児童・生徒を対象とした食育教室の開催、牛乳及び酪農への理解を深めるための実習・見学の実施、中学生を対象とした骨密度の測定などの事業を関係団体を通じて推進します。

施策 -3 生産者との触れあいや都市と農山漁村の顔の見える交流の促進と体験を通じて食を学ぶ取組の推進



教育ファーム等の取組の推進

子どもの頃から、農林水産物の生産における様々な体験を通して、食に対する関心と理解を深めるため、農林漁業者やその関係団体は、学校、保育所等の教育関係者と連携し、教育ファーム*等の農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供していくことに努めることが求められています。国や県・市町村においては、こうした活動が広く浸透するよう、必要な情報の提供やモデル事業の実施などを通して支援します。

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、農林漁業者、学校などが一連の農作業等*の体験の機会を提供する取組をいいます。（*同一作物について2つ以上の作業を年間2日以上期間行う。）



教育庁と千葉県農業協同組合中央会が連携し、学校での農業体験の実施を支援する「学童農園推進事業」や県農林水産部・健康福祉部、教育庁が連携し県内の公立小中学校を対象に実施する「ちばっ子元気に」食と農の体験事業などにより、教育ファームの推進に取り組みます。



「ちばっ子元気に」食と農の体験事業の実施風景

学ぶ意欲や自立心、思いやりの心、規範意識などを育み、力強い子どもの成長を支える教育活動として、小学校における農山漁村での長期宿泊体験活動を推進する、「子ども農山漁村交流プロジェクト」が国の事業として進められています。このプロジェクトによる宿泊体験活動の受入地域を拡大していくために、受入のための体制整備等を支援します。

文部科学省が実施する「豊かな体験活動推進事業」では、「農山漁村におけるふるさと生活体験推進校」のモデル校に指定された小学校の児童が、農林水産省が指定するモデル地域に、長期宿泊体験を行う予定です。宿泊を伴う体験活動をとおして、豊かな人間性、社会性を育み、農山漁村、農林水産業への理解の促進を図ります。

シタケなどの千葉県の特産物への理解と食育の推進を図るため、

小学生とその保護者を対象に、収穫体験と食育講座を実施します。

農林漁業者等が行う活動への支援

都市農業への理解の促進を図るため、都市地域において農業協同組合やNPO等が行う、農家と地域住民の交流活動や農業への理解促進のための啓発活動などを支援します。

農地・水・環境保全向上対策の農村環境向上活動において、「学校教育との連携」や「都市住民等との交流」による農業体験活動を実施する地区を拡大し、「農業」や「食」への理解の促進を図ります。また、広報誌やホームページ等による活動事例等の情報発信を行い、県民への啓発を行います。



子供達による古代米の田植え・稲刈り・おだげ

漁業協同組合や漁業者グループ等が行う直売事業、体験漁業等の取組や人材育成の取組を支援し、漁村の活性化に取り組みます。

直売所や既存の施設等を活用した活動の推進

都市と農山漁村を結ぶ交流拠点として地域の活性化に大きく貢献している農林水産物直売所の活性化と都市と農村の交流をさらに促進するため、直売所同士のネットワーク化の促進と県産農林水産物をアピールするための販売促進イベントの開催を支援します。

「食」の生産、流通、加工、消費までのプロセスを体験を通じ理解することは、生産者への感謝や農業等への理解を促す上でも重要です。このため、モデル事業として、子どもやその保護者を対象に、消費者と生産者等の交流を図りながら、生産から食卓までのつながりを体験を通じて学ぶ“食育探検ツアー（バスツアー）”をちば食育ボランティアやちば食育サポート企業の協力を得ながら実施し、県内各地域でモデルコースづくりを進めていきます。

食としての「魚」の生産から消費を体験することにより、生産者への感謝、生命への慈しみ等、食育意識の向上を図るため、県内小中学校を対象に、水産業の生産現場の見学や体験によって理解するためのモデルコースをつくり、食育実習を行います。

都市住民が農作業や収穫を体験し、千葉県の農業や自然を実感することで、県産品とそれを生み出す産地について理解を深めてもらい、さらに県産品の消費拡大につなげるため、米・野菜・果樹・花きなどの農産物オーナー制度や農林漁業体験施設の積極的な展開・拡充を支援します。誰もが安心して訪れることのできる漁村づくりに向けて、既存漁港施設などを活用して、自然体験型余暇空間、海洋性レクリエーションの活動拠

点、海の文化の継承の場等の整備を支援し、漁港・漁村と都市の交流を進めていきます。

日本酪農発祥の地である安房地域にある「千葉県酪農のさと」を活用し、酪農に関する資料の展示や学習機会の提供などにより、都市と農村の交流を進めていきます。

農林漁業の担い手の育成

農業や漁業従事者の減少や高齢化、若者の入職状況が深刻な状況にあり、地域の活性化を図る観点からも食と暮らしを支える専門的職業人育成が急務です。このため、文部科学省が実施する「地域産業の担い手育成プロジェクト」事業を活用し、県農林水産部と教育庁、農業に関する学科を設置する高等学校が連携して、地域産業の担い手育成に向けた研究活動を実施していきます。

施策 -4 地域の優れた食文化や食習慣の継承

地域の食文化に関する食育

豊かな自然に囲まれ、多彩な食材に恵まれた千葉県では、県内各地でそれぞれの風土をいかした郷土料理が作られ、伝えられてきました。こうして育まれてきたちばの食文化について県民の理解を図るため、県立博物館などにおいて、地域の食文化に関する講習会をはじめ、郷土料理の調理体験教室や、伝統的な漁法に基づく魚介類の採集や講座等を実施します。

千葉県の漁村の歴史、食文化、伝統行事等を新たな視点から再検討し、未利用地域資源の発掘に努めます。また、漁村の歴史や文化的に重要な地域の特産品や季節限定的な水産物を戦略的に観光にいかしたり、これまで利用されていない伝統的漁法を観光にいかしていくことを検討します。

料理教室等へのおさかな普及員等の派遣や、小中学生を対象とした「食の源」探訪・体験実習を行い、魚食普及活動による水産物の消費拡大と食育を推進します。

「ふさの国 今昔」を活用した食育

食文化を含めた現代のちばを特徴づける題材、県民の誇りとなる題材を選び、千葉県の過去と現在の移り変わりと結びつきを紹介する40編の物語集「ふさの国 今昔」を刊行しました。これを県内の小中学校、高等学校、図書館等の教育施設へ配布し、食文化を含めた郷土「ちば」を知るための資料として活用します。

「ちば・ふるさとの学び」テキストを活用した食育



「ちば・ふるさとの学び」テキストを活用して、暮らしの中で培われてきた「ちばの食文化」を学び、ちばに暮らす喜びや郷土意識を持ち、地域か

ら世界に目を向けることができるような教育を推進します。

ホームページ等を活用した情報発信



「ちばの食育」ホームページのほか、県のホームページを活用して、郷土料理や特産品等に関する情報を提供していきます。

関連サイト情報
サイト名：ちばのふるさと料理



運営・管理：農林水産部担い手支援課
アドレス：
<http://www.pref.chiba.lg.jp/nourinsui/07kairyo/tradition/index.html>

関連サイト情報
サイト名：房総の魅力500選



運営・管理：環境生活部文化振興課
アドレス：
http://www.pref.chiba.jp/syozoku/e_bunka/bunkajyouhou/bousounomi ryoku/index.html

農村地域では、女性が生産活動に携わっているだけでなく、地域活性化の担い手となっています。郷土料理や地元の食材を使用した農産加工品などの販売や直売所・飲食店等の経営に取り組み活躍する女性が増えています。県では、いきいきとした農村づくりを目指して、農村女性の起業活動をネットワークづくりやホームページでの情報提供などを通じて支援します。

関係団体等と連携した普及啓発の推進

県栄養士会、県調理師会及び県食生活改善協議会など食を通じた健康づくりに関係する団体や関係機関と連携し、地域に根ざした食文化の育成や伝承、地域特産物の活用などによる「ちば型食生活」の実践や「食事バランスガイド」の活用を図り、食生活の正しい知識の普及・定着に努めます。

千葉県の特産物を活用した郷土料理をベースにした「千葉版食事バランスガイド」を作成し、千産千消や郷土料理の普及啓発活動に活用します。

