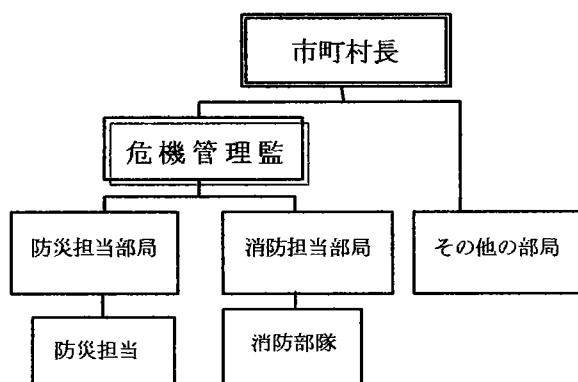


市町村における危機管理組織のパターン

<単独消防本部のパターン>

1. 危機管理監（部長級）が統括するパターン

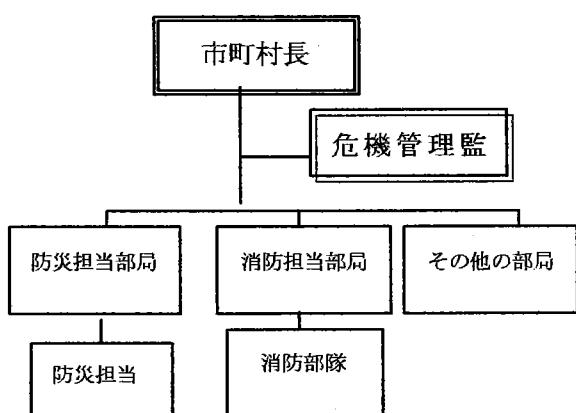


○危機管理監が消防・防災部局を統括

[メリットと課題]

- ・担当部局長が危機管理のみ専門に行える
- ・実働と計画の連携が可能
- ・全庁的な総合調整が困難

2. 危機管理監が補佐するパターン



○市町村長の補佐として危機管理監が全部局の危機管理を統括

[メリットと課題]

- ・危機管理監に特別職相当の権限があるため各部局に対する指揮命令が可能であり、全庁的な総合調整が円滑化
- ・危機事象への迅速な対応が可能
- ・危機管理監をこなせる人材を確保する必要がある
- ・特に平當時からの災害予防に対して強いリーダーシップを発揮できる

目 次

「健康都市やまと」と健康都市プログラム · · · · ·	3
1. 「健康都市やまと」のあゆみ	
2. 「人」の健康、「まち」の健康、「社会」の健康	
3. 健康都市プログラム	
4. 5つのリーディングプロジェクト	
5. 健康都市プログラムの改訂	
6. 健康都市プログラムと市民の取り組み	
コラム1 「健康都市」と大和市 · · · · ·	7
各種データから見た大和市の「健康」 · · · · ·	9
「健康都市やまと」の取り組み · · · · ·	15
事例1 保健師・管理栄養士の地域訪問活動	
事例2 子どもが生き生きと育つまち	
事例3 「認知症1万人時代に備えるまち やまと」宣言	
事例4 文化創造拠点シリウスに健康都市図書館がオープン	
リーディングプロジェクト	
1. 身体を動かそうプロジェクト · · · · ·	22
重点施策1-1 ウォーキングの推進	
重点施策1-2 日常的な運動	
重点施策1-3 スポーツの機会の提供	
コラム2 ウォーキングで健康に · · · · ·	24
2. 楽しく食べようプロジェクト · · · · ·	27
重点施策2-1 バランスのよい食生活の普及啓発	
重点施策2-2 子どもの食育の推進	
重点施策2-3 生産者との信頼関係の構築	
3. くつろごうプロジェクト · · · · ·	32
重点施策3-1 市街地快適空間の創造	
重点施策3-2 緑化の推進	
重点施策3-3 文化芸術の振興	
4. 命を守ろうプロジェクト · · · · ·	42
重点施策4-1 救急救命体制の充実	
重点施策4-2 健康診査、少子化対策の充実	
重点施策4-3 安心して支え合いながら暮らせる地域づくり	
重点施策4-4 メンタルケアの充実	
5. 健康意識を高めようプロジェクト · · · · ·	56
重点施策5-1 健康の意識啓発	
コラム3 「女子サッカーのまち 大和」 · · · · ·	62
資料集	
世界における健康増進の取り組み · · · · ·	64
健康都市連合憲章 · · · · ·	67
大和市健康都市推進市民会議設置要綱	
健康都市推進庁内検討会議設置要領	

地産地消のとりくみ

杉本保喜議員

資料2

- 学校給食への地元産農産物活用
- 地産地消
- 古賀市での取り組み
- 納入形態
- 給食交流会と食育
- 給食交流会
- 古賀のオリジナルレシピ集

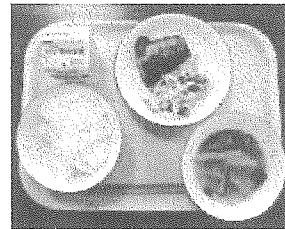
学校給食への地元産農産物活用



地産地消

「地産地消」とは、文字通り、地元でとれたものを地元で消費することです。地産地消の動きは、いまや全国に広がっています。

古賀市においても、農産物直売所が多くのお客の支持を得ていますし、新鮮な地元産の農産物を学校給食に取り入れてほしいという声も高まっています。



子供たちの健康のために

古賀市での取り組み

古賀市では平成12年、古賀産米の給食利用を開始。平成15年には市内の農家による生産者組織「学校給食応援団」が立ち上がり、野菜等の納入もスタートしました。

現在、給食センターと「学校給食応援団」及びJAなどの関係機関が連携し、作付けや納入の仕組みづくりを進めています。



「給食応援団」にて
「学校給食応援団」メンバー

納入形態

まず生産者が、事前に割り当てられた量をJAに持ち込みます。そこでチェックを受けた給食用の農産物は、給食センターに運ばれます。

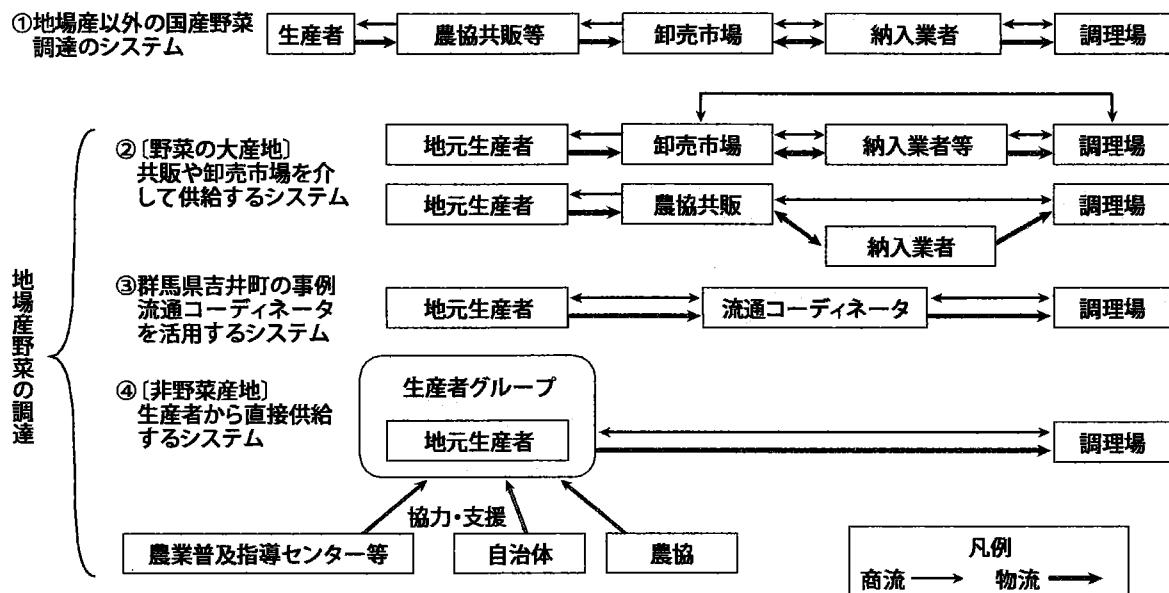
学校給食の調理形態は、各学校で調理を行う「自校式」と、センターで一括して調理し各学校に配達する「センター式」の2つがありますが、古賀市は後者的方式であり、小学校8校・中学校3校・計11校分=約6,000食が毎日調理されています。

毎日の使用量も、例えば「じゃがいも200kg」など規模が大きいため、生産者が量を揃えるのも大変ですが、子供たちの健康を願い、納入できる態勢作りを進めています。



給食センター調理室

第1図 学校給食で使用する野菜調達の生産・流通システムの概念図



資料 聞き取り調査から作成

して発注している場合もある。このシステムの場合、価格の乱高下や地場産に比べると鮮度が低いことはあっても、卸売市場に出荷されたもののうち指定の規格を調達しているため、基本的には規格に関する問題ではなく、発注したものが調達できないことはまれであると思われる。

(独) 農畜産業振興機構(2005)によると、都道府県産農産物を使用していない栄養職員は、その理由として「連携できる組織がない」を最も多くあげている。これは、回答者である栄養職員が、都道府県産以外の農産物を調達している組織から都道府県産農産物を調達することが難しく、都道府県産農産物を調達するためには、生産者等と連携した新たなシステムを構築することが必要と考えていることを示していると思われる。

地場産農産物の使用を本格的に開始する際に、野菜の大産地の場合には、第1図の②に示したように農協共販や産地卸売市場を通じて調達することが可能である。しかし野菜の大産地でない場合には、同図の③④のケースのように、調理場のニーズに対応できる生産体制や、モノ・代金・情報に関する流通機能を備えた新たな生産・流通システムを構築することが必要になると考えられる。

(2) システム構築のための調整役

学校給食にかかる食材購入の権限は、地場産か否かにかかわらず、栄養職員が有している場合が多い。根岸(2004b)によると、栄養職員に対するアンケート調査では、食材購入権限について、「主として自分(筆者注: 栄養職員)が決定権を持っている」