

番号	ページ数	パブリックコメント 概要	本町の考え方
1	54、57	<p>【食育について】 ただでさえ食の欧米化が進んでいることに鑑みて、現在の取り組みに加え、完全米飯給食を目指したり、肉の代わりに魚介類を使ったメニューを増やしたりして、より子供たちが健康になってもらえるように思います。特に、給食以外で魚介類を食べる機会がない子が少なからず居るかと思いますので。</p>	<p>米飯給食については、現在約週4回実施しています。米飯給食を増やすことについては、食育において献立の多様性も必要であり、まずは米飯給食を週4回は維持できるようにします。 魚介類を使った献立については、現在週2～3回程度実施しています。魚介類を使ったメニューを増やすことについては、栄養バランスや成長期に必要な栄養を考慮しながら魚介類を使用した献立を積極的に取り入れていきます。 上記内容は、行政機関等の取組における「バランスの取れた食事・生活習慣病予防」の中で実施していくため、原案のとおりとします。</p>
2	57	<p>【食育について】 『東郷町誌』に記載のある伝統食（菜飯など）や、尾張・三河の伝統食（八丁味噌、△ロアジの出汁、かりもり漬けなど）を料理教室等で教えて、次世代に伝えていくのも良いと考えます。このあたりは、東郷の郷土史に係る知見を有する部門（図書館や教育委員会？）や、町在住の高齢者とも協力していくとよいと思います。</p>	<p>「東郷町誌」に記載のある伝統食や尾張・三河の伝統食などを料理教室等で教え、次世代に伝えていくと良いという御提案については、東郷の郷土史に係る知見を有する図書館等と協力しながら食生活改善推進員や管理栄養士による料理教室を通して実施してまいります。 上記内容は行政機関等の取組「食文化の普及」の中で実施していくため、料理教室を担当することも健康課の取組を追記します。</p>
3	57	<p>【ふるさと農園について】 町民が農業に親しむのにより機会だと考えます。一方で、町内に二箇所しかないのが残念です。例えば、白土・清水ヶ根・傍示本あたりに新設したり、今ある農園の面積を拡大するなどして、より身近に農業を親しんでもらえるようにするとより良いと考えます。</p>	<p>ふるさと農園の利用率は、年間を通じておおよそ90%前後を推移しており、現在も数区画の空きがあるという状況です。 今後、利用希望者の増加に合わせて、増設等の対応を検討していきたいと考えています。 上記内容は行政機関等の取組「体験による食の理解促進」の中で実施していくため、原案のとおりとします。</p>
4	60	<p>【食育について】 有機野菜に加え、「あいちの伝統野菜」を耕作する農家を募集するのも良いかもしれません。</p>	<p>現在、町内農地においても、ファーストトマトや越津ねぎ等の「あいちの伝統野菜」は、各農家の経営方針や農地の適正に応じて栽培されている状況です。 愛知県の風土に馴染んだ在来種は、本町での栽培に適している可能性もありますので、給食用食材としての活用等、あいち尾東農協の営農担当者と連携し、町内農家に働きかけていきたいと考えています。 上記内容は行政機関等の取組「地産地消の推進」の中で実施していくため、原案のとおりとします。</p>