

新「京(みやこ)・食育推進プラン」の重点課題に基づく各団体・機関の取組(26年度実施・27年度予定)

重点課題		1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所(園)・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保	その他
具体的な取組		食育は、まず「食」に関する正しい知識や、健康・消費生活等に役立つ情報を伝えていくことから始まります。市民一人ひとりが、「食」を適切に判断・選択する能力を身につけ、「食」に関する感謝の念や理解を深め、自ら望ましい食生活を実践していけるよう、ホームページや、保健センター・中央卸売市場等の各種催しなど、様々な媒体や機会を通じて、食育の普及促進に努めています。	食育は、まず家庭において取り組まれ、地域において支えられていくものです。市民一人ひとりが、自分や家族等のライフステージやライフスタイル等に応じて、望ましい食生活を実践していけるよう、また、そうした取組が地域に広がっていくよう、乳幼児期から高齢期まで、多世代にわたる切れ目のない、食育の推進に努めていきます。	子どもたちへの食育には、家庭・地域に加え、子どもたちの健全育成に重要な役割を果たしている保育所(園)・幼稚園・学校が大きな役割を担っています。子どもたちの「食」に関する理解と関心を深め、望ましい食習慣と豊かな人間性が形成されるよう、家庭や地域との連携を図る中で、次代を担う子どもたちへの食育の推進に努めていきます。	京都市は、京都議定書誕生の地として、先進的な環境政策に取り組むまちであると同時に、平安京以来千二百有余年にわたる世界的な歴史都市として日本の食文化の基礎を形作ってきました。市民一人ひとりが「食」を通じて、ライフスタイルや価値観を見つめ直すことにより、環境負荷の軽減や地元産業の振興、京の伝統的な食文化の継承が図れるよう、環境と伝統を意識した食育の推進に努めていきます。	安全安心な食品の供給は、市民一人ひとりの健康的な食生活の根幹をなすものです。新プランと同時策定する「京都市食の安全安心推進計画」に基づき、食品関係施設等に対する監視指導や検査を徹底するとともに、消費者等とのリスクコミュニケーションを推進することにより、食品の安全安心の確保に努めています。	左記重点取組項目に該当しない内容
地域	京都市地域女性連合会	26年度			①各学区の地域女性会が、茶道教室の実施やお正月にかがみ餅でおぜんざいなどを作り、小学生に食べていただいている(平成27年度も継続) ②平成26年4月26日北区鳳徳地域女性会総会 講演会「大切にしたい心 受け継ぎたい知恵と味」講師:文化市民局宮本博市氏		
	京都「おやじの会」連絡会	26年度	①毎月16日は早く帰ろう!デーキャンペーンを展開し、父親の家庭参加を促進する活動を実施 ②各学校・園おやじの会活動における餅つき大会への参加や夏祭り、キャンプ等での食育活動	各学校・園おやじの会活動における餅つき大会への参加や夏祭り、キャンプ等での食育活動			
		27年度	引き続き実施	引き続き実施			
食育指導員	26年度	・10月26日「くらしと健康展」京都市ブースで「健康に関する数字クイズ」を担当 ・1月31日「京の冬野菜フェア」の食育ブースで食育体験コーナーを担当(なんだらうボックス、豆つかみゲーム、一日に必要な野菜摂取量を知ろう等) ・災害時に備えた備蓄や備蓄食材を活用した調理実習	【保健センターでの活動】 ①マタニティクッキングで旬野菜の栄養についての講話 ②離乳食講習会で「食材」「調理法」等のワンポイントアドバイス ③幼児、小学生と保護者対象の教室(保健センター)で包丁の持ち方、食べ物クイズ、調理方法のアドバイス ④成人対象の栄養教室で京の食文化やだしの取り方、飾り切りの紹介、デモンストレーション 【地域での活動】 ①高齢男性者の料理教室 ②各区健康まつり等での食育ブース出展	①保育園でテーマに応じて講話や実習を実施(魚をさばく実演と魚の特徴のお話、菜園活動、紙芝居等) ②児童館等での子どものおやつ紹介、紙芝居等 ③小学校での調理実習、菜園活動、味覚教育	・食材を無駄なく使う献立、調理方法の提案(実習・献立集)		
		27年度	未定	引き続き実施	引き続き実施	引き続き実施	

重点課題		1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所（園）・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保	その他	
保育・教育機関等	(公社) 京都市保育園連盟	26年度	①ホームページの子育て支援・給食レシピコーナーに保育園の給食レシピを掲載	①保育園職員を対象とした研修会(講演) ・「離乳食について」 ②保育フェスタにおいて食育展示コーナーを担当。民間保育園の給食や食育取組内容を広く市民にアピール	①食育委員会内で委員の園の献立(献立表の様式・献立をたてる際に工夫していること、大切にしていることなど)について情報交換 ②食育委員会内研修として委員を中心に、八瀬野外保育センターにおいて、野外調理について研修	①保育園職員を対象とした研修会(講演・調理実演) ・「和食(食文化)を通じて子ども達に伝えたいこと」	①保育園職員を対象とした研修会(講演) ・「子どもの命を守る食に関する防災の備え」 ②保育フェスタの食育展示コーナーで、災害時に子どもを守るための調理の工夫や備蓄品として備えたい食品などの紹介と備蓄品を使ったレシピの紹介(レシピ集の配布)	①保育園職員を対象とした研修会(講演) ・子どもの食と保育～「食べる」とは信頼関係を食べること～
		27年度	引き続きレシピの数を増やしていく	引き続き実施	保育園職員を対象に研修会を実施			
	<p>○保育園職員を対象とした研修会や調理実習等を実施し、各園での食育の推進につなげる(内容は未定)</p> <p>○保育フェスタの食育展示コーナーにおいて、保育園での食育の取組等を紹介し、園や家庭での食育の推進につなげる(内容は未定)</p> <p>○その他(未定)</p>							
	(公社) 京都市私立幼稚園協会	26年度			①各園での栽培活動・収穫・調理・食体験等を通して食育推進を図った。(米作り、講習会、給食交流、食育パーティー、餅つき、お菓子作り体験) ②地区別教職員研修会(子どものアレルギー、クッキング) ③PTA連合会と共に地区別家庭教育セミナーを実施 ・子育てに役立つ食育(右京区)			
27年度				・各園での栽培活動、収穫調理、食体験を通しての食育推進を図る。 ・地区別教員研修会での企画予定 ・PTA連合会と共に家庭教育セミナーにて企画予定				

重点課題		1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所（園）・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保	その他
保育・教育機関等	京都市小学校長会	26年度		京都市小学校給食献立表に、児童の給食に関する作文を掲載し、食に関する理解と関心を深めている。また、同献立表に校長会学校給食特別委員会が、給食をはじめとする食に関する啓発文を掲載し、家庭への啓発を行っている。			
		27年度		平成26年度取組に加え、地産地消(知産知消)、京の伝統食の献立を作成し、食に関する指導の生きた教材として、学校給食の水準を高める。			
保健医療機関等	(一社) 京都府歯科医師会	26年度	会員及び京都府下の養護教諭を対象とした講演会の開催(平成27年2月14日)演題「子どもの心と体を元気にできる健口食育」講師:長崎県南島原市立口之津小学校福田泰三先生				
		27年度	未定				
	(公社) 京都府助産師会	26年度	・会員対象勉強会「離乳食について」講師:京都府栄養士会 ・会館での赤ちゃんサロン、来館相談 ・電話相談	・祖父母を対象に、孫育ての支援を会館、百貨店等で実施。その中で伝統食の大切さ、正しい食の知識も伝えている。	・思春期教育「いのちのふれ愛講座」:命の大切さの教育の中で、食事の大切さについても伝えている。(30校以上)	・母乳は一番の自然食でお母さんたちが前向きに楽しく母乳育児ができることが大切です。伝統食は、母の体、母乳、離乳食にも適切でからだに優しい。妊婦教室、産後の指導にも意識してその大切さを伝えている。	
	27年度	・水曜サロンでの相談 ・電話相談	引続き実施	引続き実施	引続き実施		

重点課題		1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所(園)・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保	その他
保健医療機関等	(公社) 京都府栄養士会	26年度 ①「くらしと健康展」においてPCによる食生活診断と相談指導、「減塩と食物繊維」をテーマに食品展示、すまし汁試飲、パネル展示等を行った。 ②「健康づくり提唱のつどい」講演「健康長寿をめざす食べる順番」「上気道感染症と食中毒(ノロウイルス)について」(12月6日、7日)	「児童福祉施設給食関係者研修会」講演「乳児の発育・発達にあわせた離乳食の進め方」グループワーク「食事介助体験」	①「いきいき健康フェア」(3月1日)小学生と保護者を対象に「野菜まるごとクッキング」講話「カルシウム摂取について」を開催 ②「京都やんちゃフェスタ2014(第2部)」に出展。「めざせ！箸の達人」おはしの体験等 ③「児童福祉施設給食関係者研修会」講演「乳児の発育・発達にあわせた離乳食の進め方」グループワーク「食事介助体験」【再掲】			
		27年度 継続(内容未定)	継続(内容未定)	継続(内容未定)	継続(内容未定)		
料理関係団体	特定非営利活動法人日本料理アカデミー	26年度 ○食育指導員基礎講座(7/8) ○京都市小学校家庭科研究会(7/30) 京都市保育園連盟食育研修会(1/8,9,16)  (3月実施予定) ○農水省推進プロジェクト食育ヤングリーダーフォーラム講演(3/24)予定 ○全国高等学校NIE研究会全国大会(3/28)予定 ○日本医学会総会2015関西公開展示(3/28~4/5)予定		○京都市の小学校への食育カリキュラムの作成と授業実践、検証 ○鳥羽高校「フードデザイン」におけるダシ授業(6/26) ○親子昆布たんけん隊事業(7/29~31) ○親子料理教室(8/30) ○京都大学本物のダシを味わうことは教養である事業(12/2)			○「京都市食育推進部会」への参画 ○教員、PTA向け、その他外向けの講演会、研修会の実施 ○嚥下調整食の研究、レシピ集の作成
		27年度 ①「日本料理に学ぶ食育カリキュラム推進委員会」への参画 ②食育指導員制度への参加・協力 ③食育DVDの作成		・京都市の小学校への食育カリキュラムの作成と授業実践、検証			引続き実施

重点課題		1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所（園）・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保	その他
料理関係団体	(公社)全日本司厨士協会京都府本部	26年度 ①西洋料理の講習会(年2回実施)を通して、プロアマを問わず、食の大切さ、食材の知識等を伝えている。 (講師)京都ブライトンホテルフェリエ料理長川田氏、京都調理師専門学校中川氏 ②京都市食育指導員養成講座で「西洋料理」のデモンストレーションを実施。 (講師)京都調理師専門学校 安田氏	・年末の慰問活動を通して、府民並びに市民の方に食育の一環として料理の提供に努めている。 (慰問先)京都府社会福祉事業団桃山学園、社会福祉法人積慶園	・毎年、教育委員会学校指導課と協議し、中学生に対する食育活動の一環として、家庭科の授業の中で西洋料理を通じた食育の普及に努めている。 (実施校)京都市立七条中学校、太秦中学校			
		27年度 年2回実施	引き続き実施予定	今年度も実施校を検討中			
オブザーバー	京都府農林水産部食の安心・安全推進課	26年度 ①きょうと食育講演会、食育シンポジウム、食育総合交流会等の開催 ②京の食文化ミュージアム・あじわい館での食育体験教室の開催(10回) ③京野菜体験ツアーの開催(6回) ④京都府食のスクラップコンクールの開催(363点の応募) ⑤食育プラットフォームの設置	①大学生向け料理教室の開催 ②京の食文化ミュージアム・あじわい館での食育体験教室の開催【再掲】 ③きょうと食農体験農場(14箇所)及び京野菜ランド(57箇所)の登録 ④たんとおあがり京都府産施設の認定 ⑤食育実践団体が地域で連携した食育の展開を食育のたね交付金で支援	①きょうと食いく先生の認定(114名)、派遣(89校) ②京野菜ランド及びきょうと食農体験農場の登録【再掲】 ③京都府食のスクラップコンクールの開催【再掲】 ④食育実践団体が地域で連携した食育の展開を食育のたね交付金で支援【再掲】	①京の食文化ミュージアム・あじわい館での食育体験教室の開催【再掲】 ②きょうと食いく先生の認定、派遣(京の食文化の伝承活動)【再掲】 ③たんとおあがり京都府産施設の認定【再掲】 ④食育実践団体が地域で連携した食育の展開を食育のたね交付金で支援【再掲】	○「京都府食の安心・安全行動計画(H25-27)」に基づき、生産から流通を経て消費に至るまでの食の安心・安全を確保する総合的な取組を実施。 【取組の例】 ①府内産農林水産物の放射性物質検査(272検体) ②リスクコミュニケーションの開催(11回) ③講演会等による食の情報提供(8回) ④農薬使用に関する実態調査(120件) ⑤食品表示における科学的検査の実施(30検体)	
		27年度 ①④⑤引き続き実施	引き続き実施	引き続き実施	引き続き実施	引き続き実施	

重点課題		1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所（園）・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保	その他	
京都市	環境政策局地球温暖化対策室	26年度			<ul style="list-style-type: none"> <li>①京エコロジーセンターにおけるエコクッキング教室等の体験学習の推進</li> <li>②京都市情報館における環境にやさしい食生活冊子「しぶちん」(平成23年度発行)の配信</li> <li>③DO YOU KYOTO?ホームページ等における地産地消及び環境にやさしい食育に関する取組の普及啓発</li> </ul>			
		27年度			引続き実施			
	産業観光局中央卸売市場第一市場業務課	26年度	<b>【食の拠点機能充実事業の推進】</b> ①食の拠点機能充実検討会の開催 ②「食の海援隊・陸援隊(京都市中央市場会員)」会員を対象とした事業 ・講演会, 食材選び方教室, 産地支援活動, 会報誌の発行等を実施 ③市民を対象とした事業 ・夏休み子ども市場見学会, 市場見学会, 子ども料理教室等を等実施 ④京都市中央市場「鍋まつり」の開催 ⑤京都市中央市場市民感謝デー「食彩市」の開催(月1回第2土曜日に開催 夏期(7～9月)は除く)		<b>【小学校出前板さん教室】</b> ・小学校出前板さん教室事業の実施	<b>【京の食文化ミュージアム・あじわい館の運営】</b> ①歳時記に合わせた京料理やおばんざいなどの展示や試飲コーナーを実施 ②市場の新鮮な食材を使った京料理などの料理教室や老舗料亭の主人による実演付の講演会等の実施 ③大学と連携した料理教室や展示等を開催		
		27年度	26年度事業を継続実施		26年度事業を継続実施	26年度事業を継続実施		
	産業観光局中央卸売市場第二市場業務課	26年度			「食肉講座(小学4～6年生, 保護者)」の実施 ・平成26年8月14日(木)16組33名参加 ・平成27年3月27日(金)予定			
		27年度			26年度同様, 年2回開催予定			

重点課題		1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所（園）・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保	その他	
京都市	産業観光局農林振興室農業振興整備課	26年度		<p>・未来の農業サポーター育成事業 市内の小学校5校、計660人を対象に米・野菜などの植付けから管理、収穫、調理に至る一連の農作業等を体験し、地元の農家と触れ合うことで農業の果たす役割や食への理解を深める取組を実施した。</p>	<p>①京の旬野菜推奨事業 環境負荷が少なく、かつ栄養価の高い「京の旬野菜」の試食講習会や消費拡大イベントを実施し、地産地消及び地域農業に対する市民理解を推進した。出荷袋に予め旬マークを印字した資材や生産者カードの作成、これらとホームページとの連携に補助し、旬野菜の流通段階での「見える化」を進めた。 ②総合体験型市民農園 市民自らが農作物を栽培し食することができる体験型市民農園「久我・食農ふれあいの杜 体験農園」において地域の伝統的な食や環境の大切さを伝えるイベントの開催等、農のある暮らしの実践を推進し、食と農、環境に対する市民意識の向上を図った。</p>	<p>・生産段階における食品の安全管理 生産者に対し、講習会や広報紙を通じて、農薬の適正使用や使用履歴の記録の徹底を指導するとともに、農産物の抜き取り検査(8品目 延580項目)を実施し、安全性確保を図った。</p>		
		27年度		引き続き実施	引き続き実施	引き続き実施		
	保健福祉局子育て支援部児童家庭課	26年度		<p>児童館、学童クラブにおける食育に関するクラブ活動、イベント活動の実施を通して、子どもたちに食べることの大切さや楽しさを感じてもらおう機会を作っている。 例：親子で料理教室 など</p>				
		27年度		引き続き実施				
	保健福祉局子育て支援部保育課	26年度	<p>①食育講演会 (保育園等職員、民生児童委員対象) 「保育園(所)を中心とした食育の広がり～子どもと大人が一緒に食を楽しむ食育」 ②認可外保育施設保育従事者研修会 「食育について～子どもの体と心の健康のための食～」</p>	<p>①各保育園(所)における展示食、食育だより等による保護者への食育の推進 ②各保育園(所)の地域子育て支援関係事業における試食会、クッキング等による食育の推進</p>	<p>①「おぼんざいの日」 (1日と10日 市営保育所) ②「みんな一緒にやDAY」 (月1回 市営保育所) 3大アレルギーを含まない献立の日 (みんなが一緒に食べることを楽しむ日) ③「食習慣チェックシート」の作成 (配布・ホームページへの掲載) ④「セレクト献立」の送付 小規模保育施設等への情報提供</p>	<p>保育園(所)における「京の食文化(和食)に親しむ食育の取り組み状況」アンケート実施・まとめ</p>	<p>保育園(所)給食衛生点検表による衛生管理の推進</p>	
		27年度		引き続き実施	引き続き実施	アンケート結果をふまえた取り組みの推進	引き続き実施	

重点課題		1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所（園）・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保	その他
京都市 教育委員会 事務局 指導部 学校指導課	26年度		①食育指導員養成講座 基礎編 実践編 ②日本料理に学ぶ食育カリキュラムモデル授業指定校公開授業 ③親子で学ぶ食育教室 ④「日本料理に学ぶ食育」に関わる食育指導員育成のための研修会を実施(年2回)	1 小学校 (1)日本料理に学ぶ食育推進会議 年2回 (2)日本料理に学ぶ食育カリキュラム出前授業実施 16校 (3)食育スタンダード研修会の実施による取組推進 (4)食育指導員による日本料理に学ぶ食育カリキュラム授業のアシスタント (5)京都青果合同株式会社等との連携による食育授業 20校 (6)「味覚の一週間」実行委員会による味覚の授業 26年度 4校 (7)京都八百一本館における農育・食育活動 2校 (8)「弁当の日」の取組 20校程度 (9)京都府漬物協同組合との連携によるぬかづけ教室 2校 2 中学校 (1)司厨士協会シェフによる調理実習及び食育授業 2校	・学校給食における「和食」の検討会議の実施		
	27年度		①食育指導員養成講座 基礎編 実践編 ②日本料理に学ぶ食育カリキュラムモデル授業指定校公開授業 ③「日本料理に学ぶ食育」に関わる食育指導員育成のための研修会を実施	1 小学校 (1)年2回 (2)15～16校程度 (3)(4)引き続き実施 (5)20校程度 (6)4校程度(未定) (7)2校程度 (8)未定 (9)2校程度 2 中学校 (1)2校			



重点課題		1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所（園）・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保	その他
京都市 教育委員会事務局 体育健康教育室	26年度			<p>①教育活動を通じた食育の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等の配置・・・小学校栄養教諭・学校栄養職員 73名 152校配置(兼務校含む)／小学校 給食主任 全校配置／中学校 食教育主任 全校配置</li> <li>・地元食材・伝統食等を取り入れた給食による食育の推進</li> <li>・食育啓発冊子の活用と特色ある取組の推進・・・各学校に配布されている「京都市版食に関する指導実践事例集」等を活用するとともに、全小学校において「食に関する指導の全体計画」を作成し、特色のある取組を推進している。</li> <li>・教職員研修会等の実施・・・教職員対象 食育研修 2回実施</li> </ul> <p>②保護者・地域との連携による食育の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校での給食だより等の発行・・・学校給食の献立をすべての保護者に配布し、その中で、食にかかわる事項やレシピの掲載、保護者・児童や給食関係者の感想を掲載し、食に対する理解を促進している。</li> </ul>	<p>○地元産物への理解の促進と地産地消の推進</p> <p>地元食材・伝統食等を取り入れた給食による食育の推進(再掲)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食で京野菜を使った献立の実施 (賀茂なす、聖護院だいこん、金時にんじん、万願寺とうがらし、伏見とうがらし等)</li> <li>・京の伝統を伝えるおばんざい献立の実施 (「にしんなす」や「なま節とふきの煮つけ」等)</li> </ul>	<p>○市民及び食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の促進</p> <p>集団給食施設における自主的な取組の促進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小学校給食衛生管理マニュアルの改定</li> <li>・給食調理員の衛生管理に係る研修会の開催 年3回</li> </ul>	<p>下京涉成小学校が文部科学省指定事業「スーパー食育スクール」の指定を受け、家庭や地域と連携した食育の取組を展開。</p>
	27年度			<ul style="list-style-type: none"> <li>・26年度と同様の取り組みを実施する。</li> <li>・「チャレンジクッキング」や「ふれあい給食」など、保護者・地域に、より給食に親んでもらうための機会を拡充。</li> <li>・味わいを感じることができる食器の更新</li> <li>・献立の幅を広げるためのスチームコンベクションの試行導入。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・26年度と同様の取り組みを実施する。</li> <li>・和食文化を伝えるための「和食推進の日」を設け、月に一度、より和食の特徴をもった「和(なごみ)献立」を実施。</li> <li>・漬物・和菓子など京都の伝統的な食材の学校給食での活用。</li> </ul>	<p>26年度と同様の取り組みを実施する。</p>	

重点課題		1 食育の普及促進	2 家庭・地域での多世代にわたる食育の推進	3 保育所（園）・幼稚園・学校での子どもたちへの食育の推進	4 環境と伝統を意識した食育の推進	5 食品の安全安心の確保	その他
京都市	保健福祉局保健衛生推進室保健医療課	26年度	資料5-1, 5-2 参照			①京都市食品衛生監視指導計画に基づく食品関係施設の監視指導, 流通食品の収去検査 ②牛レバー生食提供に対する緊急立入調査の実施 ③高病原性鳥インフルエンザの発生に伴う食鳥処理施設の緊急立入調査の実施 ④アレルギー物質に係る検査 ⑤「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の普及 ⑥リスクコミュニケーション事業の実施 ・食品工場見学会の実施(年4回) ・食品表示講習会の実施(4回実施, 59人) ・家庭内食中毒予防講座の実施(2回実施, 18人)	
	27年度	資料5-1, 5-2 参照			①④⑤⑥は引き続き実施。 全国的な事例が発生した場合、緊急監視を実施。		