

資	料	提	供
令	和	5	年
6	月	2	9
日	健	康	福
祉	部	少	子
化	対	策	監
室	次	長	兼
子	育	て	支
援	課	長	田
村	家	庭	福
祉	G	L	辻
村	直	通	2
2	2	5	-
1	4	2	0
内	線	4	0
6	0		

第71回石川県母子及び寡婦福祉大会の開催について

- 1 目的 母子家庭の母、寡婦及び福祉関係者が互いの連携を深めるとともに、自立意識の向上を図る機会とし、もって母子寡婦福祉の一層の増進を図る。
- 2 主催 石川県、公益財団法人石川県母子寡婦福祉連合会
- 3 後援 社会福祉法人石川県社会福祉協議会
- 4 日時 令和5年7月2日(日) 10:30～12:00
- 5 会場 石川県女性センター ホール (金沢市三社町1番44号)
TEL 234-1112
- 6 参加者 母子家庭の母、寡婦、福祉関係者等 約350人
- 7 内容 (1) 式典 10:30～11:10
石川県知事表彰 (社会福祉功労者) 8人
石川県母子寡婦福祉連合会会長表彰 9人
※受賞者氏名は別添プログラムに記載のとおり
(2) 講演 11:15～11:55
演題 「昔も今も、食卓が支える家族の健康」
講師 加藤キッチンスタジオ 代表
加藤 重和 氏

第71回 石川県母子及び寡婦福祉大会



趣旨

今日、結婚や生き方等に対する価値観の多様化や女性の社会進出、急速な少子高齢化など、社会環境が大きく変化しています。

このような状況の変化に応じて、母子寡婦福祉行政もこれまでの児童扶養手当中心の経済的支援から、就業や自立に主眼をおいた総合的な支援に移行しており、これまで以上に自立への努力が求められています。

こうした中で、母子家庭の母、寡婦及び福祉関係者が一堂に会し、互いの連携を深め、自立意識の向上を図ることにより、母子寡婦福祉の一層の増進を図ります。

とき 令和5年7月2日(日) 10:30～12:00

ところ 石川県女性センターホール

◆主催：石川県・(公財)石川県母子寡婦福祉連合会

◆後援：(福)石川県社会福祉協議会

秩父宮妃殿下御歌

あらし世の
風にたえつつ
手ひとつに
子を育てゆく
母に幸あれ

(昭和三十五年 全国母子福祉大会
創立十周年記念大会に際し下賜)

生き抜く白百合

- 一、けわしき山路の白百合は
雨にも風にも耐えて咲く
気高く清らかな花のごと
浮世の波に生き抜かん
- 二、のびゆくわが子に亡き人の
面影みえていとほしく
茨の山路はつづくとも
手と手をつなぎいざ行かん
- 三、黒雲空をおほうとも
いつかは洩れる陽の光
冷き冬来れば春近し
青い小鳥よ窓に啼け

(昭和三十五年 全国母子寡婦福祉団体協議会 受唱歌)

母子及び父子並びに寡婦福祉法

(基本理念)

全て母子家庭等には、児童が、その置かれている環境にかかわらず、心身ともに健やかに育成されるために必要な諸条件と、その母子家庭の母及び父子家庭の父の健康で文化的な生活とが保障されるものとする。

寡婦には、母子家庭の母及び父子家庭の父に準じて健康で文化的な生活が保障されるものとする。

(国及び地方公共団体の責務)

国及び地方公共団体は、母子家庭等及び寡婦の福祉を増進する責務を有する。

(自立への努力)

母子家庭の母及び父子家庭の父並びに寡婦は、自ら進んでその自立を図り、家庭生活及び職業生活の安定と向上に努めなければならない。

プログラム

● 開 会 10:30 ~ 10:35

開 会 の こ と ば
秩 父 宮 妃 殿 下 御 歌

● 式 典 10:35 ~ 11:10

- ◆あいさつ 石川県知事
(公財)石川県母子寡婦福祉連合会会長
- ◆表 彰 石川県知事表彰
(公財)石川県母子寡婦福祉連合会会長表彰
- ◆祝 辞 石川県議会議長
石川県民生委員児童委員協議会連合会会長
石川県婦人団体協議会会長
- ◆謝 辞 林 智子 (受賞者代表)

..... 被 表 彰 者

(50音順)

◆石川県知事表彰

川浦 真理 (野々市市)	豊島 清美 (金沢市)	虎間 昌美 (輪島市)
中谷 明美 (宝達志水町)	中村千恵子 (中能登町)	林 智子 (小松市)
三宅 幸子 (羽咋市)	山田 範子 (川北町)	

◆(公財)石川県母子寡婦福祉連合会会長表彰

梅元 澄恵 (小松市)	坂本 弘子 (七尾市)	島田 恵子 (七尾市)
千野まき子 (羽咋市)	土谷 外江 (川北町)	中市 理恵 (珠洲市)
林 和美 (宝達志水町)	松本 晶子 (穴水町)	南 美代子 (中能登町)

● 講 演 11:15 ~ 11:55

テーマ 『昔も今も、食卓が支える家族の健康』

講 師 加藤キッチンスタジオ 代表 加藤 重和

講演要旨

家族の健康を管理していくために朝、昼、夜の食事はとても大切です。昔の食卓とは違い、今は豊富な食材が食卓に並び、和食ばかりではなく世界各国の色々な料理が食卓を賑わせています。何かと多忙な毎日を過ごし、お惣菜も作るから買うに変わりつつあるようにも思えますが、栄養のバランスを考えて、調理方法を工夫し、手軽で美味しい手作りの家庭料理を作るコツをお話しできればと思います。

講師略歴

調理専門学校で料理教師の過程を修了した後、青木クッキングスクールにて平成 25 年 3 月まで教頭として勤務。同年4月より社会福祉法人「佛子園」が運営するシェア金沢にて「加藤キッチンスタジオ」の代表となり、現在に至る。県内のいろいろな施設で料理教室の指導もしている。その他、「食」のコーディネーターとして石川県イノベーションサポートセンター地域アドバイザー、石川県商工会経営力総合支援アドバイザー、石川県じわもん食の案内人、金沢市6次産業化アドバイザーなど、様々な「食」に関する活動に貢献している。

● 閉 会 11:55 ~ 12:00

生 き 抜 く 白 百 合
閉 会 の こ と ば