

山陽小野田市食育推進会議議事録

会議の種類	令和5年度第1回山陽小野田市食育推進会議		
日時	令和5年7月4日(火) 14:30~16:00		
場所	高千帆地域交流センター分館2階		
出席者	山陽小野田市保育協会	今井 梢	(委員)
	山陽小野田市私立幼稚園連盟	勝木 京子	(委員)
	山陽小野田市母子保健推進協議会	高木 理代	(委員)
	山陽小野田市立山口東京理科大学	立花 研	(委員)
	市民代表	富田 輝美	(委員)
	山陽小野田市地球温暖化対策地域協議会	内藤 美恵子	(委員)
	山口県販売協力店連携協議会	西丸 朋子	(委員)
	山陽小野田市食生活改善推進協議会	半矢 幸子	(副会長)
	山口県漁業協同組合	久中 幸子	(委員)
	山陽小野田市教育研究会	増田 和美	(委員)
	小野田南高泊干拓農業協同組合	松村 孝子	(委員)
	市民代表	村上 美喜子	(委員)
	山口県立厚狭高等学校	森 祐子	(委員)
	宇部フロンティア大学短期大学部	山下 晋平	(会長)
	(出席者数 14人)		
欠席者	山陽小野田料飲組合	窪井 紀彰	(委員)
	(欠席者数 1人)		
オブザーバー	山口県宇部健康福祉センター	納屋 早与子	
事務局	福祉部部長 吉岡 忠司	福祉部次長兼高齢福祉課長	尾山 貴子
	福祉部次長兼子育て支援課長 長井由美子	健康増進課長	船林 康則
	健康増進課技監 大海 弘美	健康増進係長	山本 真由実
	健康増進係長(食育担当) 加藤 諭香江	健康管理係主任技師	白井 誓栄
食育推進庁内連絡会	学校給食センター所長	和田 英樹	

	<p>1 辞令交付</p> <p>2 山陽小野田市長あいさつ</p> <p>3 委員、職員紹介</p> <p>4 会長、副会長の選出</p> <p>賛成多数で、会長に山下晋平委員、副会長に半矢幸子委員が選出された。</p> <p>5 議事</p> <p>(1) 令和5年度山陽小野田市食育推進事業計画について (資料1、資料2、資料3について事務局から説明)</p>
会 長	<p>事務局より今年度の事業について抜粋しての説明があった。まず、資料2について、それぞれの立場からご意見をいただきたい。</p> <p>ねたろう食育ネットワークの取組について、幼稚園の立場で感じていることや園での食育事例などはあるか。</p>
委 員	<p>園での取組、野菜を植えて給食で使用したり、お泊り保育の際にカレーを作るなどの食育を行っている。</p>
会 長	<p>栽培したものを料理することは、令和5年度の取組の目標の1つである「基本的な料理ができる」につながるので続けてもらえたらと思う。</p>
委 員	<p>令和5年度の取組に「主食・主菜・副菜のそろった食事」とあるが、“5大栄養素”の方が子どもたちには分かりやすいのではないか。</p>
事 務 局	<p>5大栄養素という考え方もある。まず、主食・主菜・副菜についてだが、主食は炭水化物、主菜はたんぱく質、副菜はビタミン・ミネラル・食物繊維などが当てはまる。子ども達には赤・黄・緑と色分けをした形で分かりやすく食育を進めており、わりと浸透している。まだまだ分かりにくいというご意見であったので色分けを含めて分かりやすい形で啓発していきたい。</p>
会 長	<p>5大栄養素という考え方も大事だが、ねたろう食育ネットワークでは幼稚園、保育園の年代から始まっているので、赤・黄・緑と視覚的に分かりやすく取り組まれている。その試みが5大栄養素につながるので、今後も分かりやすい食育の啓発に取り組んでいただきたい。</p>
委 員	<p>添加物についても気になる。また、私たちは生き物の命をもらっているということ、様々な人が携わっていることを常に意識していくことが大切だと思う。</p>
事 務 局	<p>まず、食品添加物についてだが、基本的には基準をクリアしたものが販売されている。一概に否定するものではないが安全を確保できている基準をクリアしたものという共通認識をさせていただきたい。また、「命をいただく」という視点について、幼少期から必要なことであり、幼稚園・保育園・小中学校でも取り組まれているので今後も連携していきたい。様々な人が食に携わっているという視点について、今年度の食育講演会の講師である竹下氏の話の中で、子ども達が自分で作ることから料理を作る人だけでなく材料への感謝と視点が広がっていくという紹介があるのではないかと思う。</p>
会 長	<p>気軽に何でも購入できる時代であるため、携わっている人が見えにく</p>

委 員	<p>い。食育を通して身につけてもらいたい。</p> <p>話が戻るが、給食の献立表には、献立名、主食・主菜・副菜、主な材料を記載してある。子ども達は献立表を通して主食・主菜・副菜について理解していると思う。</p>
委 員	<p>ぜひ山陽小野田市の食材にはしるしをつけていただきたい。</p> <p>献立表のほかに、もう1枚配布されており、今日のメニューの野菜はどこで採れたものかが記載してある。また、給食の放送でも紹介している。</p>
会 長	<p>資料3について、昨年度実施した状況などを踏まえて今年度はイベント形式での実施を予定しているとのことであった。ご意見やご提案をいただきたい。</p> <p>講演では、女性の健康課題や子どもの食など、子育て世代に聞いてもらいたい内容だが、どのような配慮や取組をすると足を運んでもらいやすくなると思うか、意見をいただきたい。</p>
委 員	<p>前回の講演会に参加したが、すごく良い講演だったが、聞いてほしい子育て世代の参加が少なかった。この度は休日開催や託児、ブース設置などもあり、子育て世代が来やすい工夫がされている。母子保健推進協議会もこの度協力させていただく。チラシ・ホームページ・ロコミなどの周知で盛況なイベントになってほしいのでその辺の協力もしていきたい。楽しいブース案など逆にお聞きしたい。</p>
会 長	<p>昨年度に比べるとイベント内容やサポート体制がしっかりしていると思うので周知もお願いしたい。</p>
委 員	<p>以前、子どもの運動に携わっていた。食育、運動、休養の3つを取り入れてほしい。食育イベントのブースで簡単にできる運動があれば、親子で楽しく展開ができると思う。例えばポッチャなどは簡単にできるニュースポーツである。運動を通していろんな発見ができると思うのでブースの1つとして取り入れていただきたい。</p>
会 長	<p>健康の3大原則である運動を取り入れることで食の大切さにもつながる。</p>
委 員	<p>昨年度のアンケート結果で、講演会に参加して今後食育を实践したいと回答した人が80%で非常に良かったが、気になったのは実践が難しいと回答した人が4%いた点である。今年度は、難しいと回答した世代がどのあたりであるか、どんなことが難しいと思ったか把握できるとそのサポートができるのではないか。</p>
会 長	<p>データをみると、良いところだけをみたいところだが、「食育はこんなに大切ですよ」と伝えた講演会で難しいと感じた人がいたことも現状。どんなサポートが必要か把握できるアンケートにしてもらいたい。</p> <p>資料3についてその他ご意見はあるか。</p> <p>(特になし)</p> <p>資料1は、令和5年度食育推進事業計画が記載されている。ご意見やご提案をいただきたい。</p> <p>11ページに“和食の基本や地産・地消料理教室”とあり、ねたろう</p>

委員	<p>食育博士では地産地消という視点が入っている。現在ニュースでも物価高や消費者物価指数が高いと言われており、消費者の目線だと産地よりも安いものという消費者マインドになっていると思う。地産地消コーナーの設置状況等聞かせていただきたい。</p>
会長	<p>物価高で消費者の買い控えもある。値上がりが激しいのは小麦や油など加工食品である。地産地消の野菜は比較的安定しており、弊社では売り上げ維持または上がっている傾向がある。野菜離れしている印象は持っていない。地元の商品を手にとってもらえるようPRをしていきたい。私が所属している会社でも地産地消コーナーを全店に設置している。</p> <p>地産地消を行うためには割高な面もあるが、地産地消の良さのPR方法が大事になってくると思う。</p>
委員	<p>新型コロナウイルスも5類に移行し数か月たったが、産地見学ツアーの実施状況等はどうか。</p>
委員	<p>コロナ禍の小学校の社会見学は、作業場を外から見学していただいていたが、今年度から通常通りの社会見学の形式が取れるようになった。畑や作業場も近づいて様子を見ることができている。5類に移行したからというわけではないが、販売に関してもだいぶ復活している。</p>
事務局	<p>スーパーなどで消費期限が切れたものはどのようになっているのか。処分されるのか。</p> <p>食品ロスという視点で、「もったいない」という気持ちを育てることも市では取り組んでいる。「買いすぎない、作りすぎない、食べ残さない。」という言葉で、子ども、保護者、地域住民への啓発をしているが、生ごみが多いなどの課題もある。意識が持てるように引き続き啓発していきたい。</p>
委員	<p>学校給食の食べ残しはどのようにしているのか。スーパーの残り物を肥料にしている工場へ見学に行ったことがある。日本はSDGsが進んでいるが、「買いすぎない」など各家庭でも取り組むことが大切と思う。</p>
連絡会委員長	<p>給食の残滓は一般廃棄物として処分している。</p> <p>市のレシピコンテストやお弁当コンテストを高校でも取り組まれていると思うが、学生が考えるレシピの傾向などがあれば教えていただきたい。</p>
委員	<p>高校生の食について、野菜を摂らない傾向がある。お弁当を自分で考える際も、野菜が少なかったり、肉中心であったり、ウインナーやちくわなどの加工食品が多い傾向がある。昼休みのお弁当を見ても、男子は茶色のお弁当でがっつりしたものが多い。高校の調理実習において、「自ら調理をすると苦手な食べ物も食べることができた。」という声も聞くので自分で調理すると美味しいと感じるんだと思った。市のお弁当コンテストに参加しているが、傾向としては、食に興味関心がない生徒はいろんな食材を使用するという気持ちが少ないので上手に支援していきたい。</p> <p>食品ロスの観点では、調理実習の材料が残っても、残ったものは次の授業に使用できない。加工して冷凍するなどの知恵を家庭では実践でき</p>

<p>会 長</p>	<p>るように教えていきたい。 厚狭高等学校は様々な食育に取り組み賞を取られておりすごい。嫌いなものを食べられるよう克服するのではなく、排除してきた子が多い。野菜嫌いについては、そのようにならないように、小さい頃から収穫して食べる経験や食育も大切と思う。</p>
<p>会 長</p>	<p>(2) 第2次山陽小野田市食育推進計画最終評価について (資料4 事務局からの説明) 資料4についてご質問、ご意見はあるか。 (特になし)</p>
<p>会 長</p>	<p>(3) その他 その他、御意見はあるか。 (特になし)</p>
<p>オブザーバー</p>	<p>活発な意見をきき、各団体が行われている食育の様子が分かった。食育基本法では、7つの基本理念がうたっており、この基本理念に沿って、計画を推進しているという共通理解を持つことは大切である。各団体の日々の業務が食育につながっているという意識をもってぜひ取り組んでいただきたい。</p>
<p>事 務 局</p>	<p>6 その他 今年度もレシピコンテスト、弁当コンテストのレシピを募集する。ご出席の委員からの周知や参加もお願いしたい。また、食育講演会についてもぜひ参加をお願いしたい。 福祉部部長あいさつの後、閉会した。</p>