山陽小野田市食育推進会議議事録

会議の種類	令和８年度第２回山陽小野田市食育推進会議
日　　時	令和８年１０月２６日（月）　１４：３０～１６：００
場　　所	保健センター２階　集団指導室
出席者	山口県漁業協同組合　久中幸子（委員） 小野田南高泊干拓農業協同組合　松村孝子（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） 山陽小野田市私立幼稚園連盟　藤永くみ子（委員） 山陽小野田市保育協会　酒匂聖美（委員） 山陽小野田市教育研究会　門田集二（委員） 山陽小野田市母子保健推進協議会　高木理代（副会長） 宇部フロンティア大学短期大学部　山下晋平（会長） 市民代表　富田輝美（委員） 市民代表　井上洋希（委員） （出席者数　１０人）
欠席者	山口県立厚狭高等学校・山口県立厚狭明進高等学校　森祐子（委員） 山口県販売協力店連携協議会　西丸朋子（委員） 山陽小野田料飲組合　山本直仁（委員） 山陽小野田市食生活改善推進協議会　半矢幸子（委員） 山陽小野田市立山口東京理科大学　立花研（委員） （欠席者数　５人）
オブザーバー	山口県宇部健康福祉センター主査　伊藤裕子
事務局	福祉部部長　石田恵子　福祉部次長兼高齢福祉課長　田尾忠久 福祉部次長兼子育て支援課長　山本玄　健康増進課長　大海弘美 健康増進課参事　尾山貴子　健康増進課課長補佐　室本祐 健康増進課主査　古谷直美　食育推進係長　加藤諭香江 食育推進係主任技師　白井誓栄　食育推進係　山田貴音
食育推進庁内連絡会	市民部次長兼環境課長　光井誠司　農林水産課主事　川本光毅 高齢福祉課技監　荒川智美　学校教育課長　升谷哲也 学校給食センター所長　吉村匡史

	１　部長あいさつ ２　議事 （１）　令和７年度山陽小野田市食育推進事業報告について （事務局から資料１の説明）
事　務　局	本日、欠席委員より事前に意見をいただいているので、紹介したい。
（欠席委員）	ひ孫が保育園に通っているが、園でも調理体験の機会はわりと多いように感じる。行政の取組と園の取組とを共有し、保護者の意識や行動につながるとよいと思う。
（欠席委員）	ミニしょくいくはかせ教室は、素晴らしい取組だと思う。幼少期の食育については、各園でも大小あると思うが、少なからず取り組まれていると思う。ただ、園の活動と違ってこの教室の良いところは、見学の保護者がいることで、各家庭の調理者への食に関する情報が促せる点だと思う。おそらく応募される保護者の方の食育への関心度が高いということも考えられるが、親子で食育体験ができる活動はとても良いと思う。
（欠席委員）	以前の会議でも、あまり関心のない保護者について、園や学校で学んだ園児、児童・生徒から話が伝わることで関心をもっていただけるようになるのではないかという御意見があった。そのような意味では、「教科と関連付けての授業」や「給食時間に置いての指導」は大事なのではないかと思う。可能であれば、そのような機会に保護者も参加できるような企画があると、ただこどもから話を聞くだけでなく、実際に体験等ができ、関心をもっていただきやすくなるのではないかと思う。半面、園や学校側の負担が大きくなると難しい。
会　　長	事務局より資料１について説明があったが、質問や意見はあるか。 先程、ミニしょくいくはかせ教室について、欠席委員から親子で食育体験ができる活動はとても良いという御意見があった。保育園でも子供を対象とした食育教室はあると思うが、その中で、親子で参加する食育体験は実施可能か。
委　　員	保育園では、保護者向けの取組はできていないが、発表会などで野菜に関する取組等はある。
会　　長	親としても食育体験のために仕事の休みをとりづらい面もある。幼稚園はどうか。
委　　員	本年度、6 月上旬の参観日に保護者に対して減塩プロジェクトを健康増進課と一緒に実施した。保護者からの評判もよく、現在は、給食も含めて園全体で取り組んでいる。講話では、山陽小野田市で高血圧等が多いため減塩プロジェクトに取り組んでいるという説明があり、保護者に響いていた。自分達も他人事ではないと感じておられ、将来的に健康な身体で過ごすためには、みそ汁のだしを取るなどして、減塩に取り組むことが自分にとっても、こどもにとっても良いということを伝えてもらった。また、夏休みには、味噌汁づくりチャレンジを園の中で実施し、かなりの応募があった。給食の減塩を始めた当初は味が薄いと感じたが職員も慣れてきた様子。給食の中でも、お弁当箱に詰める体験をするなど、園をあげて、様々なことに取り組んでいる。工夫をして家庭の中に

	浸透するよう続けたい。
会　　長	モデルケースである。市との連携で、参観日という親も参加しやすい機会を活用して一緒に学ぶ。そして学んだものを給食という形で園全体の取組に落とし込み、その後、家庭で味噌汁づくりチャレンジという形で理想ルートで推進されている。 味噌汁を作るというのは、きっかけとしては良かったか。
委　　員	味噌汁づくりチャレンジは昨年度、市の取組で実施されていた。減塩教室では、だしのとり方を実演して試食もあった。だしをとる家庭も少なかったため、保護者が香りや味を味わうことができとてもよかった。五感を使って感じることは大事だと思うので、とても良かったと思う。
会　　長	小さい頃の食経験が大切なので、ぜひその取り組みを続けていただきたい。欠席委員の御意見で、給食の時間に食育を実施した方が良いのではないかという御意見があったが、学校での給食時間の様子や食育が実際に可能かどうか、現場の御意見を教えて頂きたい。
委　　員	給食時間の食育は、栄養教諭が各教室を巡回し、給食について指導している。本校では、わいわい食べるという様子ではなく、マナーを守って食べようということで適切な声の大きさで給食時間を過ごしている。
会　　長	栄養教諭が巡回しているとのことだが、1～6 年生をまわるのは大変だと思う。
事　務　局	先程、味噌汁づくりチャレンジについて御発言があったので説明させていただきたい。昨年度は 11 月のスマイルエイジング強化月間にあわせて、市民の皆さんに取り組んでいただけるように促していた。食育推進計画の目標指標の「一人で味噌汁を作ることができる小中学生の割合」を上げるためにターゲットをしぼり、小学 5 年生への出前講座を実施し、冬休みに小中学生に参加していただく味噌汁作りチャレンジに変更をしている。今年度の実績を踏まえながら、園の保護者にも届くよう、来年度以降の事業実施についても検討していきたい。
会　　長	目標指標にも挙がっているため、早い段階からつくるきっかけをもってもらい、自分で作れるようにつなげていきたい。 事務局から令和 7 年度の食育推進事業報告があったが、この事業に参加している人は市民レベルでいうと数パーセントである。その中で、参加したくてもできなかった人や、参加しようと思っていない人に対して、食育の重要性をどのように届けるかが大事になってくる。どんなアプローチが良いか、周知方法についてご意見はあるか。
委　　員	イベントに参加するのも好きだが、こども達を見てると、魚を食べるときに内臓を残している。食品ロスにも繋がるので、“骨まで食べよう”などのイベントも良いのではないか。減塩も確かに大切だが、味の濃い物が好きな人も多い。“味噌の味を知ってみよう”などを他のことを切り口にイベント周知するのはどうか。
会　　長	減塩だけではなく、それを切り口として、魚や食品ロスに結びつけるイベントもあっては良いのではないかとの良い意見だった。 食育という意識だけではなく、食品ロスや環境に興味を持った人が、そ

	のイベントに参加して食育啓発ができたらと思うが、どうか。
委　　員	以前、ねたろう食育博士養成講座を受講したことがある。その時に、食のマナーや様々な知識を学んだ。1点、ミニしょくいくはかせ教室でのことで気になったのが、教室の中で旬の野菜や魚を使っているか。最近はスーパーに行っても、常時何でもそろっているので、季節の野菜が分かりにくいことが多い。そういう教育をしていただけたら良いなと思う。
会　　長	確かに旬が分かりにくくなっている。旬は、日本の食文化よい影響を与える。どのような取り組みをしているか教えていただきたい。
事　務　局	ミニしょくいくはかせ教室では、トマトやキュウリなどの夏野菜を紹介して、実際に調理をする機会もある。また、スマイルキッズの畑で収穫したさつまいもを秋の旬として教室で使用している。野菜やいも類などの旬を紹介する機会はあり、行事食と併せて、保護者にも伝えることができるので、そのような機会を増やしていきたい。
	（2）その他 ・災害に備えた食育の推進について （事務局から食育推進計画 50 ページおよび資料２の説明）
事　務　局	本日、欠席委員より事前に意見をいただいているので、紹介したい。
（欠席委員）	地域での防災訓練は、ＲＭＯ（地域運営組織推進事業）中心で行っており、災害食の炊き出しをする地域としない地域があると思う。食生活改善推進協議会は、地域交流センターで開催する料理教室でビニル袋を使った料理を実践している。その際、地域交流センター長にも参加していただいており、参加者に家庭での備蓄等の啓発も行っている。家庭にも、地域にも防災意識の向上につながると思う。
（欠席委員）	防災については、学校においても取り上げ学習している。文化祭での災害食などの展示も多少ですが行っている。ホームプロジェクトで防災について取り上げてまとめた生徒もおり、来月の発表大会にて発表する予定。他県では、実際に地域で防災食の炊き出しをしたり、災害時にはコンロ代わりになる防災ベンチを設置したり、高校生が中心になり取り組んでいる発表もあり、今後は、専門家から直接お話をいただいたり、調理実習で実際に調理したりする機会があるといいと思う。 各家庭の防災備蓄食品について、ローリングストックがうまくできず、賞味期限が迫ってから慌てて消費したり、処分したりすることが個人的にもあるので、長期保存食を活用した普段使いできるレシピなども教えてもらえると食品ロスなども含めた課題解決になると感じた。
（欠席委員）	そもそも災害時にどのような状況・環境に置かれてしまうのかイメージができない方も多いのではないかと思う。報道などで見聞きする機会はあると思うが、自分事として考えることが難しいようにも思うので、可能であれば実際に経験された方や災害時に対応に当たった方などから備えの重要性を伝えていただくような機会があっても良いかと思う。
会　　長	事務局より資料１について説明があったが、ご質問・ご意見はあるか。

	計画の目標として挙げていないので、どのように数値データで評価するのか。
事　務　局	まずは現状把握をし、数値化する必要があると考えている。令和 6 年度の食育に関する市民意識調査の項目に含めていなかったため、実態が把握できていないのが現状である。今後、中間評価があるので、その際に項目を増やすのも 1 つであるため、今後研究していきたい。
委　　員	山陽小野田市食生活改善推進協議会に所属しており、研修などで防災についても学んでいる。また、地域では防災士からもビニル袋を活用したパッククッキングなども教えてもらっている。防災士からは“エプロンなどをつけている暇はない”“川の水を活用する場合もある”ということを強く言われており、情報が関係者間で共有されているのか疑問に感じることもある。勉強会や研修会等で、管理栄養士と防災士が協議することはあるのか。災害対策について、防災士と共有されているとより市民に伝わりやすいと思う。
事　務　局	食生活改善推進員の研修会で講演してもらったことはあり、面識はあるが、防災士と協議する機会は、現状ではない。災害時の食支援を進めていく中で、様々な職種や関係機関と連携していく必要性は感じている。
委　　員	地域で防災士に講演してもらった際、レトルト食品を紹介してもらった。その中で、アレルギー対応食もたくさんあった。市でもアレルギー対応食を備蓄をし、その情報を発信するとよい。
事　務　局	市のアレルギーに対応する備蓄は十分ではない。大規模災害に備えて、まずは市民には自助を進めるように情報提供を行っている。
会　　長	高齢者等避難の情報が出されたとき、高齢者は避難したら備蓄の意味がないのではないかと思うが、避難場所に備蓄を持っていくイメージか。ローリングストック法を高齢世帯に普及することは現実的なのか。
連絡会委員	高齢者の避難に関して、避難所が開設した際に、必ず避難しないといけないかというとそういうわけではない。例えば、水害時の垂直避難であれば自宅の 2 階に避難する。災害の程度によって、食料などをもって避難される場合もあるので、平時の備えとしては、一般の方と同様に高齢者に対してもローリングストックを推進している。
委　　員	市の備蓄の状況を教えていただきたい。
事　務　局	備蓄があるかないかというと、ある。ただ、市民のみなさんに届く数かというと十分ではない。お湯や水を入れるだけでご飯ができるものや、乳児用の液体ミルクなどを備蓄している。十分ではないので自助の対策を啓発している。 補足だが、ある程度の市民の食料の確保は市としても必要と感じている。種類なども限られており、次の食料が届くまでのつなぎになる。基本的には家庭で必要なものを備えていただき、避難する際にはその食料を持参してもらうことをお願いしたいが、引き続き周知をしていきたい。
委　　員	去年、歯の手術をして 3 日くらい水分だけで体重が減少した。災害時

	に、3日くらい食べない方が体の調子がよくなる。
事　務　局	絶食は推奨していない。災害食はご飯やパンなどの主食はそろうが、野菜やたんぱく質が不足する。必要な栄養が十分に摂れないと、口内炎や口腔内の衛生状態の悪化などにつながり、肺炎などの二次的な健康被害が起こる可能性もある。まずは、「生きる」というところの最低限の維持をお願いしたいが、十分な栄養を確保する必要はある。
会　　長	１日に必要なカロリーを摂ることが大切。
委　　員	以前、厚狭地区で水害があった際に、弁当配布があった。災害時の企業提携はある？
事　務　局	協定はある。協定があって手配がある場合に限らず、物資が送られてくることもある。そういった場合も、避難所にいる方だけでなく、自宅にいる方の状況を把握して、必要なところに必要なものが届くような仕組みを今後考えていく必要がある。
会　　長	学校給食センターが災害に備えていることはあるか。
連絡会委員	学校給食センターでは、食材の納品は当日納品で当日消費としているため、備蓄はない。この度、台風対応として、注文はしていたが、キャンセル可能なものはキャンセルした。
会　　長	災害食の提供はあるのか。
連絡会委員	備蓄としてではないが、防災教室の一環として、防災の日に合わせてパウチ食品を各学校に全部で 4500 食保有している。4 月に購入し、10月の国際防災デーに合わせて給食で提供をしている。
オブザーバー	まず、食育について、健康福祉センターでは給食施設の取組をお聞きしている中で、先程、保育園でイベントがないという意味で活動がないとおっしゃっていたが、給食施設に関しては毎日の給食が一番の食育である。おたよりやホームページ、SNS など、身近なところで食育をされていると感じる。また、災害について、給食施設も３日分の備蓄をされているか確認しているが、もしかしたら自分のところで起きるかもしれないという意識が高まってきていると実感している。給食施設で大切なのが、栄養士など調理現場の人がいなくても提供できる体制。備蓄用に置いているものを日々使うのではなく、日々使うものをローリングストックすることで、初めてのものではなく食べ慣れていることが大切。
会　　長	給食施設も３日分の備蓄をとのことだったが、入院ではなく園などの通所の施設も同様？
オブザーバー	施設による。園のように保護者への引き渡しや休園ができる施設は、今日来ている園児が困らないようにしてくださいと伝えている。こうしてくださいとモデルを示しているわけではないが、各施設で準備してもらっている。そこの施設で暮らしている方がいる場合は、3 食 3 日分を推奨しているが、通園通所に関してはその限りではない。ライフラインの状況に応じて考えてもらいたい。
会　　長	その他、御意見はあるか。 （特になし）

	３　その他 ・「農林水産まつり」について農林水産課からお知らせ ・「手作り弁当コンテスト第２次審査」「連携協定（健康づくりに関すること）」「SOS 健康フェスタ」について事務局からお知らせ 閉会