

令和5年度第1回小牧市健康づくり推進審議会食育専門部会 議事録

日 時	令和5年10月10日(火) 14時00分～15時30分
場 所	小牧市役所本庁舎 4階 404会議室
出席者	<p>【委員】(名簿順)</p> <p>夏目 有紀枝 名古屋経済大学 人間生活科学部 准教授 石原 沙彩 尾張中央農業協同組合 池田 温美 尾張農林水産事務所 主幹 森川 美千代 桃ヶ丘小学校 校長 佐藤 真澄 篠岡小学校 東部学校給食センター 栄養教諭 松浦 康子 小牧市食生活改善協議会 副会長 倉知 日出美 こまき環境市民会議 石田 昭代 小牧市生活改善実行グループ連絡研究会 会長 川瀬 晶子 三ツ渕保育園 園長 松本 健 地域活性化営業部 農政課副主幹 土田 賢太郎 市民生活部 ごみ政策課主事 赤塚 真規子 健康生きがい支え合い推進部 保健センター 管理栄養士 林 泰博 教育委員会事務局 学校給食課長</p> <p>【事務局】</p> <p>江口 幸全 健康生きがい支え合い推進部 部長 岩下 貴洋 健康生きがい支え合い推進部 健康生きがい推進課健康政策係長 宮田 祐子 保健センター 成人保健係主査 前川 桂佑 健康生きがい支え合い推進部 健康生きがい推進課健康政策係主事</p> <p>【欠席者】</p> <p>齊藤 公彦 桃花台ひまわり幼稚園 園長</p>
傍聴者	0名
配付資料	<p>資料1 小牧市健康づくり推進審議会専門部会設置要綱 資料2 委員名簿 資料3 令和5年度食育に関する取り組み一覧 資料4 小牧市健康づくりに関するアンケート調査報告書 資料5 アンケート調査報告書(まとめ) 資料6 健康づくり推進プラン骨子案 参考資料 小牧市審議会等の会議の公開に関する指針</p>
<p>1. 開会</p> <p>(1) 委嘱状の交付</p> <p>(2) 委員の紹介</p> <p>(3) 部会長、副部会長の選任</p> <ul style="list-style-type: none"> 部会長：夏目委員、副部会長：松浦委員に決定。 <p>(4) あいさつ</p> <ul style="list-style-type: none"> 夏目部会長あいさつ 松浦副部会長あいさつ 	

2. 議題

(1) 会議の公開について

- ・ 会議公開で決定。

(2) 食育に関する取組みについて

- ・ 各委員により、資料3：令和5年度食育に関する取り組み一覧を用いて、説明。
- ・ 主な説明については、以下のとおり。

夏目部会長)

- ・ 管理栄養士による申込みが必要であるが、日本栄養士会が実施する「栄養ワンダー」を活用したイベントを実施した。栄養指導をするきっかけをつくるため、2023年度は、食育啓発のリーフレットのほか、キウイと牛乳が無償で提供された。
- ・ 物（キウイ、牛乳）がもらえることもあり、非常に集客力があり、関係機関の皆様とタイアップして、食育や栄養に関連した普及啓発をするツールとしては非常に有益であると考えている。
- ・ 食生活普及改善運動ということで、厚生労働省が家庭での食生活改善の重要性を普及・啓発することに焦点をあてて展開しており、スマート・ライフ・プロジェクトの専用ホームページにはリーフレットやPOP等の普及啓発用素材が利用できるので、必要に応じて活用すると良いと思う。

石原委員)

- ・ 三ツ渕、北里、小牧、米野、陶の5小学校では、ミニトマトの苗を配布し、栽培の指導をしている。
- ・ 三ツ渕小学校では、お米の大切さや食と栄養に関する関心を高め、働く喜びを感じてもらうため、稲作農業体験を実施している。
- ・ 農家の協力やJA女性部が連携する中で、篠岡、陶小学校では、桃の収穫体験を小牧中学校では、桃調理実習を、本庄小学校では、大豆栽培と豆腐づくり体験を実施している。

池田委員)

- ・ 尾張農林水産事務所では、19の市町が管内にあり、「あいち食育いきいきプラン」に基づき、食育を推進している。
- ・ 食育の所管は、全国の47都道府県のうち、半数以上が厚労省系の健康部署で所管しているが、愛知県は農水省系の部署が所管している。よって、県の食育計画には、健康に関するだけでなく「地産地消」や環境に配慮した「食品ロス」など、幅広く盛り込んでいる。
- ・ 県としては、食育推進ボランティアへの研修会や農林漁業体験の推進、地産地消の取組である「いいともあいち運動」の取組を推進している。

森川委員)

- ・ 小学1・2年生の授業や、3年生の総合的な学習として、野菜の栽培をしている。
- ・ 本校は、校庭に桃の木があり、地域の樹木医やJAに協力をいただく中で、3年生の生徒たちが桃の受粉から収穫まで行っている。今年も2,300個を収穫することができ、全生徒が2個ずつ、持ち帰ることができた。
- ・ 新型コロナウイルスの規制が撤廃されて、給食の様子も変わってきている。コロナ禍においては、黒板の方をみて、基本的には、黙食であったのが、グループごとで会話を楽しみながら給食を食べている。

- ・ 親の仕事の都合や学校から帰宅後、すぐに習い事に行くことで、家族揃って食事を取る家庭が減ってきているなか、給食でコミュニケーションを取りながら、食事を取る機会は非常に貴重であると改めて感じている。

佐藤委員)

- ・ 献立を教材とした食育の指導を行っている。本日のユニバーサル給食では、ユニバーサル給食の目的や意義を伝え、さらに、シルバーという魚を活用したが、食に関する知識を深めるため、写真を持参して、説明をした。
- ・ だしで味わう学校給食の日を通して、今年度より5年生対象にリーフレットを配布し、家庭科でのみそ汁作りの学習に役立ててほしいと考えている。
- ・ 栄養教諭在籍校では、食育だよりを発行したり、ホームページでの給食やレシピ紹介などを通して、家庭への食育発信を行っている。
- ・ 「愛知を食べる学校給食の日」として、年に3回、授業を通して、愛知県の郷土料理や地場産物を知らせることにより、食育の情報を発信している。ポスターを各学校に配布し、指導案をつくることで担任による啓発も可能としている。
- ・ 応募献立について、地場産物のさといもを使った献立についても募集しているので、関心を高めていきたい。
- ・ 栄養教諭としては、よく噛むことを意識した献立の提供やそれにちなんだ給食時間の放送用資料も作成している。

松浦委員)

- ・ 今年度は、7月に親子の食育教室を実施し、26名の方が参加した。
- ・ 今後は、10月にシニアカフェ、11月に生涯骨太クッキングを実施する予定である。また、東部地区の健康展や福祉展にて野菜の手ばかり、飲み物の糖分比べを実施する。
- ・ 広報こまきでは、ヘルスマイトのおすすめ料理として、年6回掲載している。また、暮らしのニュースに月1回レシピを提供している。

倉知委員)

- ・ 廃食用油の回収について、地球温暖化対策として、光ヶ丘、小木、小牧小学校の3小学校で8月を除いて、月に1回実施している。生徒の減少や、高齢化に伴い、家庭で油を使う機会が減ってきていることから、回収量は減少している。
- ・ 菜の花フェスティバルについては、資源循環型社会の形成について、学んでもらうため、毎年4月に実施している。菜の花の種まき、刈り取り、油絞り、菜種油の活用等を知ってもらいたいと考えている。光ヶ丘小学校と小木小学校では、環境学習の時間に菜種の種まきから始め、収穫後の種の油を搾っている。
- ・ その油を使い、ドーナツを作っているが、小学校からの要請でアレルギー体質の子に対する配慮を求められ、今年は豆乳と米粉でドーナツを作った。

石田委員)

- ・ 健康生きがい推進課と連携する中で、12月に市民講座として、親子料理教室を実施する。内容としては、焼き肉のタレとりんごケーキ作りをする予定である。

川瀬委員)

- ・ 保育園では、経営案として食育計画があり、それに基づき、活動をしている。
- ・ 野菜の栽培は主に年長児が中心となり、児童と相談し、植えたいものを植え、水やり等で愛着を持ち、収穫のうれしさを感じ、収穫後に食べることで、食への興味・関心や豊かな心を育んでいきたいと思っている。

- ・ 三ツ渕保育園では、近隣の畑を借りているので、そこで活動する中で地域住民とのふれ合いも食育の一環であると感じている。

松本委員)

- ・ 収穫体験、農業体験を推進するため、農業体験講座を実施している。
- ・ 生産者と消費者の交流を促進するため、バラあじさいまつりや小牧市民まつり、農業祭を実施していく。
- ・ 家庭菜園の推進をするため、藤島・池之内市民菜園、農業体験講座を実施している。

土田委員)

- ・ 食品ロス削減の普及啓発として、小学4年生向け食品ロス削減普及啓発教材「私たちのくらしとごみ」を作成し、配布している。
- ・ 毎年、30～35トンの廃食用油を市内10箇所で回収し、石鹼、動物の飼料、たい肥、バイオディーゼルにリサイクルしている。

赤塚委員)

- ・ 乳幼児の健やかな体づくりを目的として、乳幼児の保護者を対象に離乳食教室を実施している。
- ・ 市内21園の公立保育園に通う園児を対象に、歯みがき教室を実施、朝食啓発をおこなっている。
- ・ 35歳から39歳の方にヤング健診の中で、受診結果に課題がある方を対象に、栄養相談を実施している。
- ・ 自分・家族の健康を考える食生活講座として、ヘルスマイト養成講座を実施している。
- ・ 健康日本21こまき計画推進部会である「栄養・食生活部会」において、子どもの朝食欠食の改善を目指し、小学5年生に食育だよりを配布したり、高齢者のフレイル予防などの取組みを推進している。

林委員)

- ・ 地場産品や郷土料理を活用した学校給食を提供に努めている。
- ・ 昨年度の実績としては、東部地区では、えびいも、冬瓜等の地元の食材を計12種類で79回、南部地区では、11種類、85回、北部地区では、9種類、26回にわたり、使用した。
- ・ また、郷土料理として、「名古屋コーチンのひきずり」を献立に採用した。
- ・ 下ごしらえ時に発生した野菜くずや給食残渣などをたい肥としてリサイクルし、地域の農作物を納品していただいている農家の方に配布している。
- ・ 牛乳は委託業者に出して、処理しているが、牛乳残渣は近年増えており、委託料も増加の傾向にある。
- ・ 28品目のアレルギーを除去して提供するユニバーサル給食を昨年から実施している。栄養教諭の皆様の努力により、味もおいしくなっている。牛乳がないこと、肉もないので、栄養価的には低い状況ではあるが、ユニバーサル給食により、入学してから初めてクラスメイトと一緒に給食を食べたという話も聞いたので、実施してよかったと感じている。

事務局)

- ・ 事務局である健康生きがい推進課から取組み状況の報告をさせていただく。
- ・ 1点目は、フードドライブの実施について、家庭で余っている食料品の寄付を募り、寄付品は社会福祉協議会の善意銀行に寄付している。今年度は6月19日に実施し、12月19日にも実施する予定である。

- ・ 2点目は、COOKPAD への食育レシピの掲載について、本市として、これまで学生やボランティアの皆さんの協力のもと、作成された健康づくりに役立つレシピや小牧市の特産品を使ったレシピを広く普及啓発するため、レシピサイトである COOKPAD に小牧市のページを設け、公開した。まだ、着手したばかりであり、現在は、6つのレシピを掲載したところであり、今後、更に増やしていきたいと考えている。
- ・ 3点目は、企業と連携した食育教室の開催について、今年度は、松永製菓（株）にご協力をいただく中で、8月に親子食育教室を開催した。今後もこうした様々な団体、企業と連携する中で、食育の取組みを推進してまいりたい。

(3) 健康づくりに関するアンケート調査の結果について

(4) 健康づくり推進プラン（食生活・栄養）案について

- ・ 資料4：小牧市健康づくりに関するアンケート調査報告書、資料5：アンケート調査報告書（まとめ）、資料6：健康づくり推進プラン骨子案等を用いて、説明。

土田委員)

- ・ 資料7のP42(5)数値目標について、現状値の記載があるが、県平均や全国平均と比較して、どうなのか。

佐藤委員)

- ・ 池田委員から配布されたあいち食育いきいきプランの裏面に「朝食を毎日食べる習慣がある小中学生の割合」の記載がある。
- ・ それによると、愛知県民の2022年の割合では93.2%とあるので、愛知県と比べると、小中学生に限るが、小牧市の割合は低いと思われる。

夏目部会長)

- ・ 資料7のP42に給食を通じた地場産品の活用とあるが、地元の方に地場産品を使ったレシピを募り、コンテストのような事業を実施しているか。

林委員)

- ・ コンテストではないが、給食における応募献立は実施している。

夏目部会長)

- ・ 最近、自治体から地産地消コンテストとして、愛知県産の食材を使ったレシピを応募する企画の案内を本大学にいただくことが多く、学生の中では非常に盛り上がることもある。こうしたコンテストのような取り組みも一つの手法であると考える。

佐藤委員)

- ・ 学校によるが、小学6年生が愛知県の地場産物を使用した献立を検討し、愛知県が企画する朝ごはんコンテストに応募している。

夏目部会長)

- ・ 地域の方から応募され、地場産物を使った献立を学校給食に取り入れるのは難しいのか。

林委員)

- ・ 給食という性質上、大量に作る必要があり、かつ、全てに熱を通さなければならないという条件を満たせば、問題はない。

佐藤委員)

- ・ 募集の際、小牧の地場産物を使用した献立を応募の条件にすれば、可能だと思う。

(5) その他

- ・ 今後のプラン策定スケジュールについて、説明。

3. 閉会