

会 議 録

会議名 (審議会等名)		令和4年度第1回相模原市食育推進委員会		
事務局 (担当課)		健康福祉局保健衛生部健康増進課 内線(5622)		
開催日時		令和4年7月26日(火) 午後7時～8時40分		
開催場所		ウェルネスさがみはらA館3階 集団指導室		
出席者	委員	15人(別紙のとおり)		
	その他	2人(農政課長、学校教育課長)		
	事務局	9人(保健衛生部長、保健衛生部参事、健康増進課長、他6人)		
公開の可否		<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可 <input type="checkbox"/> 一部不可	傍聴者数	0人
公開不可・一部不可の場合は、その理由				
議 題		1 開会 2 事案説明 (1) 相模原市食育推進事業の実施状況について (2) 相模原市生活習慣実態調査実施結果について (3) 健康づくりの推進に係る条例制定に向けた検討の進捗状況と次期計画の一体的な策定について (4) その他 3 閉会		

議 事 の 要 旨

主な内容は次のとおり。

1 開会

(以下、堤会長による進行)

本委員会の公開について委員の承認を得た後、出席者が定足数に達していることを確認し、議題が進行された。

2 事案説明

(1) 相模原市食育推進事業の実施状況について

事務局より、資料 1-1、資料 1-2、資料 2 に沿って令和 3 年度の食育推進事業の実施状況および令和 4 年度の実施計画について説明を行った。

【委員からの意見】

(伊藤委員) とても見やすい資料で感謝する。横浜で小学校に勤めていたので子どもの食育にとっても関心があるが、資料 1-1 の 7 ページの「学校給食の全使用品目のうち地場産物の占める割合」が 22.2% とあるが、この数字は高いのか低いのか、それと実際どのような食品がこの割合を占めているのかということの説明だけだったらありがたい。

(事務局) 第 3 次食育推進計画での数値目標は 24% と定めているが、現状値が 22.2% ということで目標値には至っていない。この数値が少しずつでも高まるように給食の中で地場産物を活用してもらっている。品目については今は資料を持ち合わせていないため、この場で詳細はお答えできない。

(伊藤委員) 6 月に立ち上がった市の小中学校給食の検討委員会を傍聴したが、今の中学校は全員が同じものを食べておらず、お弁当を持参するかデリバリー給食のいずれかである。給食を活用した食育指導とあるが、みんなで食べている給食なら指導がやりやすいものの、今の中学校給食の状況では給食を生きた教材としてというのがしっくり受け止められない。みんなで同じものを食べる良さということが言われており、今後はそういった方向に行くとは思いますが、それまでの間、どうやって中学校で給食を通じで食育を進めていくのかな、というのが知りたいところである。

(事務局) おっしゃる通りで、小学校であれば皆で同じ給食を食べており、特に給食室が併設されている学校だと、給食を作るところからいろいろな勉強できるという形になっている、中学校は弁当とデリバリー給食なので、確かにみんなで同じものを食べながら食材とか調理についてのお話をするのは難しいところもあるが、本市も中学校の完全給食に向けてあり方検討を進めているので、そのあたりも見据えながら取り組んでいきたいと思っている。

(北島委員) 以前この会議で聞いた話では、小さいころからの食育ということで、小学校レベルを対象として、みんなで献立を考えると、小さいころにまず食に関する興味を持たせましようっていう方向だったと思う。それから中学校になって、お弁当を持ってきたりデリバリーを頼んだりとかいう時に、その食事がどういうもの

かとか、お母さんが作ってくださったとか誰かが作ってくださったことに対しての感謝とか、要するに小学校の時にまず基礎部分の食育として給食を使うんじゃないかと思っていた。幼稚園や小学校6年間でしっかり興味を持たせて、自分で勉強することをまず基礎知識として入れていくことが良いのではないかと思う。

(事務局) おっしゃる通りだと思う。コロナ禍でここ2年ほど満足な活動ができていないが、市の栄養士が保育園へ行って食育をやったり、地場農産物を子どもに見せて楽しんでもらったりという取組もやっている。中学校だとかなり子どもも大きくなっているので、幼稚園、保育園、小学校低学年のところからまさに保護者の方も含めて食のあり方や楽しい食事、健康に良い食事ということを伝える機会をたくさん持てるようにしていかなければと思っている。

(堤会長) 中学校完全給食を進めるための委員会の委員にもならせていただいているが、給食は日常のバランスが良い食事の見本となるものである。それを幼稚園、保育園や小学校6年間で子どもたちになにに刷り込んでいき、中学に行ったりもっと大きくなった時に役に立つという意味で、給食を食育の教材として扱うというのは、学校の中でも謳われていることである。数年後に中学校が全員給食になったらそこでも生きていくという、長期的な視点で見ていただけたらいいのではないかと思っている。

(田中委員) 先ほど事務局から、コロナの関係で様々な事業が変更せざるを得ないという3年度の報告があったが、4年度は新たな生活様式やデジタル化に向けて取り組んでいきたいという話もあったので、デジタル化の具体案があればお聞きしたい。もう一つ、食育基本計画の中でSDG sにちなんだ持続可能な観点で様々な展開がなされているが、4年度についてはそういった意識がどこかに組み込まれているのかということを知りたい。

(事務局) デジタルを活用した食育については昨年度も取り組んでいるところであり、引き続きインターネットやSNSなどを活用した情報発信や、動画の啓発の媒体としての活用を行っていきたい。SDG sについてだが、学校給食で、給食残さを豚飼料へ活用する取組が行われており、その結果については今後ご報告させていただきたい。

(堤会長) コロナ対策の観点から教材配信はいいことだと思うが、たとえば離乳食の問題とか親御さんの孤立とか、もちろん感染拡大は防止しなければいけないが本当に子育て支援につながるのかという部分がある。一方的な配信ではなくオンタイムのような形で、個別の栄養相談とか小児歯科の先生が子どもの歯の発達はこうなんですよとか、双方向での取組なども今後推進していただけると、コロナで閉じこもりがちになってしまって孤立する親子の心の支えや楽しい子育ての推進にもつながっていくと思う。

(伊藤委員) SDG sの話が出たが、今、中学校の給食の時間がとても短く、時間内に食べきれない子がいると聞く。食品ロスにも結び付く要因になっているということも聞くので、検討いただけないものかと思う。

(学校教育課) 昼食の時間は大体20分くらいで、実態のところも把握していきたいと思うが、私が見てきた中学校では昼食の時間はほぼ対応できていたように思う。

(伊藤委員) 12月に学習センターのワークショップに参加させていただいたが、中学校の給食の時間が足りないという話がかなり多く出ていた。

(学校教育課) 各学校の状況がどうかということについては、また情報収集したいと思う。

(庄井委員) 児童クラブや学童は食育の対象となっているのか。子どもが児童クラブに行っているが、おやつが多くて夕ご飯が食べられない子がいたりとか、毎日大量のお菓子を食べて、いわゆる口腔の不健康につながるということが起きている。児童クラブに対して市が指導するということはできるのか。

(事務局) 基本的に食育はこの施設だからやるとかこの年代からやるということではなくて、全ての子どもたちが健やかに育つという部分においては、保育園、児童クラブ、またそうしたところに所属していないお子さんも含めて、等しくあるべきと思っている。特に児童クラブはいわゆる3食の食事ではなくおやつということで、施設の独自性もあり、体にいいからとめざしを出す施設もあればスナック菓子を与えたりという実態も承知をしている。把握しきれない部分もあるが、子どもにとって望ましい食育のあり方についてはしっかり議論ができるように今後進めてまいりたい。貴重なご意見であると思う。

(北島委員) 中学校の給食時間が足りないということをワークショップでご覧になったということだが、実際食べる時間が足りないのか、例えば女の子達がゆっくり食べてゆっくりおしゃべりしたいということから時間が足りないと言っているのか、そのところを確認する必要があると思う。今の授業の中では余裕がないということは伺っているので、残したらダメなんだということや、食べられない人も世界にはたくさんいるとか、そういう指導の中で今はとにかく食べようということ伝えていくのもいいかなと。ただ時間が足りないから延ばしましょうではなく、何が足りないかをしっかり調査してもらえるとよいと思う。

(鶴野委員) 児童クラブのおやつについて、市栄養士会の中で小児肥満に携わっている方が児童クラブのおやつ調査をしてそのデータを見せてもらったが、どんな施設がどんなものを食べさせているのかということは把握できていないので、大体200kcal位にした方がいいなどという情報を発信することも必要なと思った。

(堤会長) おやつにはお楽しみの部分もあるので、いわゆるジャンクと言われているようなスナック菓子みたいな日もあれば、干し芋のような自然の甘味を生かしたものの日もあってよいと思う。健康に良いだけではなくて、娘の学童の時の話で恐縮だが、「買い物おやつ」という日があって80円を握って近所に駄菓子を買に行ったり、そこで自分の好きなものを選ぶ楽しみがあったりした。栄養バランスも大切だが食べるのが楽しいとか、お楽しみという要素もある程度残してもらえればありがたいと思う。

(2) 相模原市生活習慣実態調査実施結果について

事務局より、資料3に沿って令和3年度に実施された相模原市生活習慣実態調査実施結果について説明を行った。

【委員からの意見】

(堤会長) 食文化について、29歳以下は食文化そのものが分からないという回答が多い

が、生活に追われていることが多いのか、食文化の継承がなかなかうまくいっていない家庭が増えているという感じを受けている。

私の学校のことで恐縮だが、栄養士を目指す学生の授業でおせち料理の話が出て、正月におせちを食べたことがないという学生が5%くらいはいる。大学1年生の授業の中でその話が出て、18歳になるまでに一切おせちを食べたことがないという家庭もあって驚いた。家庭の中で子どもに伝えることが難しいのであれば、保育園や幼稚園、小学校の給食などで、折々の行事食であったり、その地域に伝わる伝統的な食文化などを発信していただけたら、うちでも食べてみたいとか、こんなの食べておいしかったとか、子どもがおいしかったと言っていたから作ってみようかしら、というようにつながっていくと思う。食文化の継承は一般の家庭に啓発することも大事だと思うが、保育所や幼稚園や小学校とか、そして中学校が給食になればそこからも発信していけると、より効果的に進んでいくのではないかと思う。

(原田委員) 特には無いが、食文化の継承が大切であるということは認識している。

(二宮委員) 食文化の継承については小学校はかなり重点的に取り組んでいて、それぞれの行事ごとにそこに合わせた給食が出されて、丁寧に説明もしている。資料では小学生の結果が出ていないが、小学生はかなり高いんじゃないかなという風を感じる。また、給食だけじゃなくて総合的な学習の時間で、食文化について探求的に学ぶというような機会がかなり多くなってきている。例えば津久井在来種の大豆について子どもたちが興味をもって調べて、それをどう受け継いでこの食文化を残していくのか、ということとか、地域に残されている食文化を調べて、それを実際に作ってみて、そこをどう広げていこうかなんていうことが、総合的な学習の時間の中でたくさんある。この総合的な学習の時間、探求というのは中学校や高校でもかなり重視されていて、小・中・高とつながった大きなテーマになっていくので、今後はそういう面でもかなり広がりを持って行くのではないかと期待を持っている。

(平本委員) 今の子どもは、食に対してあまり興味がないかなという感じを私としては受けている。伝統の食べ物などを幼稚園でやってくれればいいとよく言われるが、それが家庭にまでつながるかといったらあまりつながってなさそうな、事業の一環としてやっているみたいにとれなくもないということもある。SNSのインスタグラムだとかツイッターとかで映えとか、写真だけ撮ってあとは捨てちゃうというのもよく聞くので、そういうことも含め、家庭とか社会的にあまり食というものに興味を持ってないのかなと。なかなか難しい問題だと思う。

(堤会長) 無関心層に、いかに関心を持っていただくかというところが、結構苦労するところだと思う

(湯田委員) 生活習慣実態調査などの結果を見ても、それぞれの家庭での基本的な生活習慣というのがとても重要だなというのを痛感した。

(長瀬委員) 食は、人間を作る大事なものである。おせちも食べたことがないという話があったが、やはり精神的な面とか受け継いでいくというのは大切なことだと思うので、そういった面に力を入れていくことも必要だと思うし、食の安全性に関

する知識、今どういう食品を食べたら安全なのかということにも力を入れていく必要があると思う。食はエネルギーを満たすものだけではなくて、先ほどから言われている楽しみであったりだとか、こころの面でもとても大事なことだと思うので、しっかり取り組んでいただけたらいいかなと思う。

(藤木委員) 保育園でいうと、今のお母さん方は和食が作れない、洋食・欧米化、子どもが食べやすいカレーライス、ハンバーグ、シチュー、こればかりでなかなか魚も食べられない子が多い。この間うちの園でししゃもを出したが、頭からまるかじりすると思っていたら分解して骨を取り出していた。食べ方がわからない、家でも出ないからだと思うが、保育園、乳幼児期から伝えていかなければいけない和食文化や魚といったものや、おやつに関しても家で甘いものだったりお菓子は出しているので、保育園ではなるべく手作りの栄養のあるものということやっていく。そこに親をどう巻き込んでいくか、うちの園では試食をしてもらったり、和食の味、お母さん方との調理実習、そういったところで一つずつ伝えていくしかないのかなと思う。確かに食に興味がない人が多く、相模原の郷土料理って果たして若い人は答えられるのかということもある。いずれにしろ食事・食文化が崩れつつある、その中でどういうふう伝えていくかということはとても大事なことだと感じている。

(落合委員) 小学生や中学生に教えるのも大切だが、やはり親から教えることがすごく大事だと思う。私どもの組織に女性会というものがあり、その中では郷土料理の酒まんじゅうの作り方だとか、そういうものを結構やっている。伝統料理をおばあさんからお母さんに教えたり、それをお子さんたちと一緒に作ったりと、そういうことを並行していくのも非常に大事なのではないかなと思う。定年後の男の料理教室とか、直売所での調理講習などをしながら、もちろん小中学生にも結構やっているが、いろいろなところを通じて進めていくのもいいんじゃないかなと思う。

(村上委員) 市民生活習慣実態調査という形で、皆さんがどういうふうにされているのかというのを拝見できるのは素晴らしい。皆さんの話を興味深く聞かせていただいて、そうだなあと思うことがたくさんあった。私は小学5年生の娘と中学3年生の息子がいるが、先ほどの中学校の給食時間が短いという話で、息子が時間が短いので早く食べられる物にしてくれ、手で食べられるものもいいということで、おにぎりとお汁ポットに具沢山の汁物を入れて持って行かせている。時間内に食べられて、それなりにおなかが満たせて、栄養のバランスを考えて具をいっぱい入れるようにしており、工夫をしないと午後の授業に影響があるのではと思っている。食育というのは食育基本法で「知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」と書かれていると思う。食文化を伝えていくとか食品ロスを知らせていくことも大事だと思うが、みなさんおっしゃられるとおりに、その家庭で食べるということについてとか、食べることが自分の脳とか心、もちろん体にも影響があるということ、市の方で啓蒙するような機会が持てるといいのかなと思った。おせちを食べたことがない方がいるという話にもびっくりしたが、食に興味がない方がかなり多いということにちょっと驚いた。

(石川委員) 勤めているお母さんが昔と比べてだいぶ多くなっているの、おせち料理とか

地域的なものを自分から作るというのは時間的にも無理かなと思う。2～3年前に消費者展に参加して、お箸を両手で持っている子とか大学生になるまでこうやって食べていたなんて話も聞いたのでちょっとびっくりした。その子はそれなりに一生懸命やっているから大丈夫なのかなと思って聞いていたが、今の時代のお母さんは勤めることが忙しくて、なかなかそういう方まで目が回らないのではないのかと思っている。

(堤会長) 作るころまでが難しいなら、買ったものでもよいかと思う。市販品で、形だけでもおせちをそろえろとか、それも今はされていない状況なので少しさみしいかなと。先ほど小学校や幼稚園や保育園の先生方がおっしゃられたように、そちらのほうでもかなり食育を進めてくださっているということだったので、本来は家庭でも小学校や保育園でも、いろいろなところでいろいろな立場の方が食文化の継承をしていくことが、子どものなかにたくさん印象として残って、そしてその子どもたちが大きくなった時に、また次の世代に伝えていくところにつながると思うので、多方面からの食文化の伝承というのは、これからも求められていくと考えている。

(3) 健康づくりの推進に係る条例制定に向けた検討の進捗状況と次期計画の一体的な策定について

事務局より、資料4に沿って健康づくりの推進に係る条例制定に向けた検討の進捗状況と次期計画の一体的な策定について説明を行った。

【委員からの意見】

(田中委員) 3つの計画が一体化することについて、分かりやすく示すために一体化することだが、それぞれ計画については目的があり、計画を合体することによってどのように効率化を図るのかとか、分かりやすくする計画の基本的な理念とかを今後どういうふうを考えられるのかというのが一つ。もう一つは、条例の名称はどのようになるのか、ということをお聞きしたい。

(事務局) 条例の名称だが、例えば本市が最近制定した「さがみはらみんなのシビックプライド条例」のようにやわらかい名称もあるが、健康づくりについてはシンプルに「健康づくり推進条例」とか「健康づくりの推進に関する条例」などかなと思っている。

理念に関しては、条例では自分の健康は自分で作るということと、その健康づくりの取組を関係者がしっかりと支えていく、この2点を掲げようと思っている。あとは先ほど説明した施策を中心に、具体的な項目を計画に盛り込んでいく。一つの本にしてしまうと、それぞれの分野が少し薄くなったり弱くなったりということも想定され、必ずしも一体化しなければいけないという思いは無い。皆様の意見も聞きながら、一つにすることでより分かりやすく計画が薄まらずしっかりとした取組ができると、そのような計画ができるのであれば改めて一体化を提案させていただければと考えている。

(田中委員) 条例が「健康づくり」という名称であると、保健医療計画では名称と中身が名が体を表さなくなるということもあるので、そういったところも工夫していただ

ければと思う。

(事務局) おっしゃるとおりで、健康増進法の中では健康増進計画という計画もあり、保健医療計画という名称は確かに幅が広く、健康づくりだけを示しているのかということもあろうかと思う。

今の保健医療計画は健康づくりに関する内容が多く、サブタイトルとして健康プラン21というものを付けているが、確かに保健医療計画という名称だと計画の名称と中身が不一致かなというところもあるため、そのところも併せて検討してまいりたい。

(4) その他

特に無し

3 閉会

以 上

令和4年度 第1回相模原市食育推進委員会名簿

団体名等	氏名	出欠
(一社)相模原市医師会	原 田 工	出
(公社)相模原市歯科医師会	庄 井 香	出
学識経験者(相模女子大学)	堤 ちはる	出
学識経験者(東京家政学院大学)	田 中 弘 之	出
相模原市立小中学校長会	二 宮 昭 夫	出
(一社)相模原市幼稚園・認定こども園協会	平 本 大 輔	出
相模原市食生活改善推進団体わかな会	湯 田 里 子	出
相模原市栄養士会	鶴 野 由 香	出
相模原市健康づくり普及員連絡会	長 瀬 嘉 子	出
相模原市私立保育園・認定こども園園長会	藤 木 総 宣	出
相模原市農業協同組合	落 合 幸 男	出
神奈川つくい農業協同組合	山 野 和 重	欠
相模原市立小中学校PTA連絡協議会	村 上 聡 子	出
相模原食品衛生協会	森 健 太 郎	欠
さがみはら消費者の会	石 川 冬 子	出
公募委員	北 島 みどり	出
公募委員	伊 藤 裕 子	出
公募委員	菅 原 妙 子	欠