

平成 28 年度 第2回 尼崎市食育推進懇話会 議事録

日時	平成 29 年 2 月 17 日 (金) 午後 3 時～4 時 30 分
場所	尼崎市保健所 精神保健相談室
出席者	石井委員、落井委員、木下委員、中川委員、中西委員、中根委員、西村委員、 前田委員、三浦委員、由田委員 (以上出席 10 名)
欠席者	阿部委員、大久保委員、小寺委員、緑委員、高谷委員 (以上欠席 5 名)
事務局 拡大事務局	保健部 (福井部長) 健康増進課 (森田課長、長谷川係長、岡本係長、坂本、辻野 (記録)) 保育指導担当 (代理 川島係長)、農政課 (松本課長)、学校教育課 (代理 太田 指導主事)、学校保健課 (代理 辻係長)
議事	1 第 2 次尼崎市食育推進計画の進捗状況について ①重点取組「毎日朝食を食べるあまっこを育てる」の展開について ②評価について 2 尼崎市食育フォーラムについて
資料	・平成 28 年度 第 2 回 尼崎市食育推進懇話会 次第 平成 28 年度尼崎市食育推進懇話会委員名簿 [資料 1] 「毎日朝食を食べるあまっこを育てる」取組～その後も継続中！～ [資料 2] 「毎日朝食を食べるあまっこを育てる」取組～今後の展開方法 (案) ～ [資料 3] 第 2 次食育推進計画評価指標 [資料 4] 尼崎市食育フォーラム [参考資料 1] 人権啓発紙「子どもたちの食べるを考える」 [参考資料 2] 子どもの健康と環境に関する全国調査「エコチルひょうごだより」 [参考資料 3] みんなの尼崎大学 [参考資料 4] みんなのサマーセミナー ・第 2 次尼崎市食育推進計画冊子 (各自持参)

開会挨拶

事務局	皆さまには、何かとご多忙のところ、本日ご出席を賜り、誠に有難うございます。 本会は、「第 2 次尼崎市食育推進計画」に基づき、本市における食育の推進に向けて、様々なご意見やアドバイスをいただくことを目的としております。担当課の発信力の向上、ホームページの充実もあり、重点取組である「毎日朝食を食べるあまっこを育てる」ことについて、様々な取組みが広がっているなかで、皆さまには、多数のご協力、ご尽力をいただいていることに感謝申し上げます。今後の展開については、学校、地域、関係団体等が連携して、さらなる取組みの充実を目指していきたいと考えております。 本日も、委員の皆さまのご意見等をまとめ、発信、啓発に努めていきたいと考えておりますの
-----	--

	で、率直なご意見、アドバイスをいただきますよう、よろしくお願い致します。
--	--------------------------------------

議題1 第2次尼崎市食育推進計画の進捗状況について

事務局	それでは、議事に入りたいと思います。議事の司会進行につきましては、由田会長にお願いしたいと思います。由田会長、よろしくお願いします。
会長	それでは、議題1の第2次尼崎市食育推進計画の進捗状況について、事務局から説明をお願いします。
事務局	重点取組「毎日朝食を食べるあまっこを育てる」の展開について、説明します。 [第1回尼崎市食育懇話会：資料2]をご覧ください。 昨年10月21日に行った第1回尼崎市食育推進懇話会において、「毎日朝食を食べるあまっこを育てる」取組を、6月の食育月間から10月のひょうご食育月間まで継続して行っているということをご説明しました。「子どもの育ちを地域みんなで支える」という視点で、「毎日朝食を食べるあまっこを育てる」取組を関係機関と連携して展開しています。6月の食育月間に、大学との協働による「簡単！朝食レシピ」を市のホームページに毎日1レシピずつアップしたことで、多くの方に見ていただくことができました。このレシピを＜作る・体験活動＞に活用し、料理講習会や、子どもクッキング（火などの調理施設がないところでも簡単におにぎり作りやお味噌汁作りを行うことができる）等を実施しました。＜選ぶ＞というところでは、園田学園女子大学にご協力いただき、フードモデルを選んで自分の食事の診断を行うことができる食育SATシステムを地域のまつり等で幅広く活用することで、多くの市民が「体験する」ことにつながりました。これらの取組みは、6月、10月の食育月間のみで終了したわけではなく、その後も継続して広がりを見せているという点について、続いて[資料1]を用いてご説明します。 まず、「簡単！朝食レシピ」の発信について、グラフをご覧ください。 6月は毎日1レシピずつアップしたことで、ページへのアクセス数が非常に多くなっています。その後について6月ほどの伸びはみられないものの、一定したアクセスがあり、1月には再度増加しています。啓発として、12月に社会教育課が発行した啓発リーフレット（[参考資料1]）に、食べることの大切さや、第2次尼崎市食育推進計画に係る「市民アンケート調査」結果から分かる子どもの「孤食」の実態、一緒に食べる「共食」の大切さとあわせて、ホームページのURLを掲載いただきました。このリーフレットは、市内全幼児・小・中・高校生に配布され、全戸回覧もされています。また、家庭に配布される小学校給食献立表にも、レシピのPRやホームページQRコードを掲載していただきました。2月には、環境省が行っている子どもの健康と環境に関する全国調査に関する啓発紙であるエコチルひょうごだより（[参考資料2]）に、本市が取組む食育に関する内容と、QRコードを掲載していただきました。この調査には、兵庫県では尼崎市より5000人が協力しており、今号は食事のアンケート結果と食育をテーマに作成されています。 このように、あらゆる機会を通じて効果的に発信していくことで「簡単！朝食レシピ」へのアクセスにつながっているという状況です。それを活用した＜作る・体験活動＞は、10月以降も、「朝ごはんを作ろう」～おにぎり・お味噌汁作り～として、児童ホームや小学校で継続して実施しています。また、健康推進すみれ会の活動である味噌づくり講習会でも活用され広がりをみせています。＜選ぶ＞というところでは、食育SATシステムを用いた食事選びを、園田学園女子大学の協力のもと、3月19日の尼崎市食育フォーラムでも市民に体験していただく予定としてい

ます。

＜伝える・啓発＞のもうひとつの取組みである「給食版・アマメシ」については、新たにホームページを開設しました。市で1日に提供される給食は約8万食あり、ひとつの給食を作る人、食べる人それぞれの思いと一緒に伝えることをテーマに、今年度の6月（食育月間）から開始しました。グラフにあるように、11月には、小学校給食の市制100周年記念献立を紹介し、12月には、この取組み自体を、産経新聞やラジオ関西にとりあげていただいたことで、アクセス数が増加する結果となっています。

以上のように、前回の報告以降も、＜伝える・啓発＞＜作る・体験活動＞の取組みが広がりをみせています。ツールや手法を提案することで、本来、面倒がられたり、ハードルが高くなりがちな「料理を作る」「体験活動を行う」ことを、“どこでも・誰でも・簡単にできる”活動につなぐことができました。参加者からは、「自分で作ったらおいしい」や、「苦手な野菜も食べられた」等の声が、実施者である健康づくり推進員や食育サポーターからは「こんなところでも実習ができることがわかった」や、「今後も活用できそう」、「一緒に楽しめた」等の声が聞かれ、「家族に作ってあげたい」等の他人の気持ちを思う感想も寄せられています。参加者やアクセス数等の実績値だけではなく、取組みや食を通じて、人を思う気持ちが広がっていることも、成果としてあげられると考えます。

続いて、その取組み成果を活かして、今後どのように展開していくべきか、ご意見、ご提案をいただきたく、その方法（案）について〔資料2〕を用いて説明します。

今年度でこの取組みが終了するわけではなく、子どもの基本的な生活習慣の形成に重要な「朝食」をテーマに、家庭のみならず、学校や地域、民間団体と連携しながら、朝食の欠食状況の改善を目標として今後も継続的に取組んでいきたいと考えています。まずは今年度、取組みを一体的に見せる仕掛けを作ることができたため、平成29年度、30年度においては、「効果的な情報発信を行い、継続的な取組みを展開する」ことを目標として、計画の最終年度である平成32年度には、「毎日朝食を食べる人の割合が増える」という目標の達成につなげることができないかと考えています。

方向性として、＜伝える・啓発＞と＜選ぶ＞＜作る・体験活動＞の2つについて、具体的な提案をさせていただきます。

まず1つ目に＜伝える・啓発＞として、ホームページ「簡単！朝食レシピ」の活用です。

今年度は大学生にレシピを考案していただき、ホームページへの掲載、＜作る・体験活動＞への活用へとつなげることができました。今後の活用として、来年度の6月（食育月間）に、大学生のみならず、例えば、懇話会の委員でもあるコープこうべの組合員の皆さま、各保育所や小学校等から、朝食に役立つような旬のメニューや人気のメニューをご紹介いただくなど、様々な主体が関わることができないでしょうか。関わる主体が増えることで、ページへアクセスする機会や人も広がるのではないかと考えています。

また、10月のひょうご食育月間では、従来より、農業祭や学校給食展、糖尿病フォーラム、いい歯の日健康フェア等のイベントで、食育コーナーを設ける等のかたちで参画しています。これまでは、各イベントそれぞれのテーマで参画していましたが、来年度においては、例えば、「簡単！朝食レシピ」を活用したお味噌汁づくり等、共通のテーマを組み込んだ内容とすることで、「体験活動」の場を少しずつでも増やすことができないかと考えています。また、多くの市民が集まるスポーツイベントに食育フォーラムを併せ、同じような「体験活動」の場を増やすことも提案

	しています。 もうひとつの方向性として、＜選ぶ＞＜作る・体験活動＞を計画的に実施していくことです。 平成 29 年 4 月から、尼崎市では「みんなの尼崎大学」〔参考資料3〕が開学します。これは、「みんなが先生 みんなが生徒 どこでも教室」をモットーに、学びの場や、学んでいる人、活動が連携するために作られるものです。このなかで、食育に関する情報を集中して効果的に発信することができないかという提案です。また、夏休みの 2 日間を利用して開催されている「みんなのサマーセミナー」〔参考資料4〕は、来年度の開催場所、日程がすでに決定しています。これまでも、健康づくり推進員や食育サポーターの中で先生として参加したことがある方もいらっしゃると思いますが、これまで各々の団体で別々に参画していたところを、一緒に行ったり、共通した食のテーマで複数の授業に参画することができないかとも考えています。その他にも、これまでの事業や取組みを参考に展開できないかということを提案としてあげています。 資料の説明は以上です。
会長	使用できる機会は逃さず使うというモグラたたきのような手法で取組んでおり、それがまた驚くべき効果を生んでいるという印象です。 事務局からの説明、提案に対して、委員の皆さまからご意見いただきたいと思いますが、いかがでしょうか。
事務局	追加します。 〔資料1〕内、＜レシピアクセス数ランキング＞をご覧ください。 大学生から提案があった様々なメニューの中で、アクセスの多かった順に 1 位から 5 位までをあげています。「くるくる食パン」、「コロコロ♪豆ごはんおむすび」「キャベツと豆腐のごまみそスープ」、「気分はサンドイッチやさん！きゃべついっぱいツナサンド」、「もっちゃんピーマン」という順ですが、要は和食よりも洋食、パンのアレンジやパンに合うメニューが人気で、今の社会が反映されている結果なのかもしれません。何から取組めばよいか考える際に、世間の興味、関心が高いところはどこか、わかりやすい結果がひとつ出ているかと思います。
会長	非常におもしろい結果だと思います。 あらゆる情報が、数多く市民向けに発信され、また、それに触れる機会も増加しているなか、家庭や子どもたちの生活で変化を感じることはあるでしょうか。
委員	昨年、小学校給食で提供された「100 周年記念献立」についてですが、子どもは、「美味しかった！」と言って、非常に喜んでいました。学校給食のメニューがこのようなかたちで紹介されると、子どもたちの声を聞いて、お母さんたちも「作ってみようかな」とか「こういう風にしてるんだ」と思うことにつながると思います。アクセスランキングにあがっているメニューを見てわかるように、ネーミングがどれもおしゃれで、見た人に「どんな料理かな」と思わせるように工夫されています。例えば、学校給食の献立でも少しネーミングを工夫してみることで、関心が高まるのかもしれないなと思いました。
会長	保育所ではどうでしょうか。
委員	今、保護者の仕事は多様化してきているように感じます。そのなかでも、子どもに朝食を食べさせてから保育所に送りに来るということは、ほぼ全員ができていているという現状です。ただ、忙し

	い朝の時間のなかでは、お母さんが家事や外出の準備をする間に子どもたちが朝食を食べるという状況は実際にあります。[参考資料1]の中のイラストにもあるように、「新しいかたちの孤食」として、親子で一緒に食事を食べていても、楽しく会話をしながら食べるというわけではなく、親が携帯電話を見ている横で子どもが食事をし、子どもが食べ終わったら携帯電話を渡しておとなしくしている間に大人が食事をするというようなこともあります。最近では、スマホや携帯電話を1、2歳児でも上手に操作できてしまいます。多くの情報を自ら知り得ることができる利点がある反面、様々な面でスマホや携帯電話の弊害が言われていますが、食においても、食べることを通して楽しく過ごすということに対しては弊害が出てきているように思います。 「簡単！朝食レシピ」については、保育所でも保護者の方に対してもっと発信していき、忙しい朝を送るお母さん方の参考にしていただきたいと思います。
会長	保育所の給食、献立等を担当している事務局からご意見等あるでしょうか。
拡大事務局	献立表には、月によって、新メニューの紹介や作り方を掲載しています。それを、保護者の方々には紙ベースで配布するほか、毎月、市のホームページにも掲載をしています。
会長	100周年記念献立において、教職員や調理員等も含めて、関わっている方々の反応はどのようなものだったでしょうか。
委員	子どもたちからは、先ほどの話にもあったように非常に好評でした。職員の反応も同様に、「美味しかった」という声が多く聞かれました。やはり、尼いもについては知られていないことが多く、尼崎市産の野菜を啓発するという意味でも良かったように思います。 栄養職員が他市の栄養職員にこの取組みを紹介したそうで、「給食版・アマメシ」のホームページを見て、「いい取組みですね」「ぜひ自市でも広めていきたい」という反応をいただいたということも聞いています。 尼いもを育てるということは大変なことだと思いますが、記念献立や地産地消献立等、何らかのかたちで継続していくことができればいいなと思います。
会長	ただいまご意見をいただきましたが、取組みに対して評価をいただいているのだと思います。 事務局からは、取組みを引き続き継続していくという説明がありましたが、計画の最終年度である平成32年度に向けて、今後の展開(案)として整理、提案があったものに対してご意見等お願いします。 地域イベントの提案の中に、農業祭があがっていますが、生産者の立場からはいかがでしょうか。
委員	昨年の農業祭は市制100周年ということもあり、多くの方にお越しいただき、賑わいをみせました。 まず、学校給食全体については、地産地消を推進していくために、昨年より、尼崎市産のお米を使用できないか話をしているところです。過去においては、下水道の整備がなかなかすすんでいなかったということもあり、米の栽培に使用している水の汚さが問題になっていましたが、今はもう整備がすすみ、味もおいしくなっています。園田の稲穂園というところで販売されているお米は非常に人気が高いですね。そのような変化も受け、給食で使用できないかと考えています。 100周年記念献立の尼いもごはんについては、昔は、貴重な白米を芋でかさ増しして食べるという考えで作っていたものが、今の子どもたちにとっては、新しい食感、組み合わせで新鮮だ

	ったのかなと思います。レシピのアクセス数ランキングを見ても、時代は変わってきていることがわかりますね。パン食が多いということは、一見、米の消費量の低下にもつながりかねないことのようにですが、特段、落ち込む必要はないでしょう。昔は、米よりもパンの方が高級なものだったからみんなそれを求めていましたが、今は、価格が変動して和食の方が高級なものになってきています。時代がすすむにつれて、求めるものが逆転していくことも考えられます。尼いもは、先ほどの話にもあったように、作るのが非常に難しい作物です。衰退した理由もそこにあります。おいしくて需要があれば残っていきますが、作りにくくて生産量が少ないうえに、かつ、味も他品種に負けてしまうとなればなかなか難しい。その点を生産者に納得してもらうことができれば産地化ができるかもしれませんが、生産性を考えるとハードルは高い。その解決ができれば、給食への使用等も考えられるようになるかもしれません。尼いもの他にも、市内では一寸豆やトマトが生産されています。ただ、学校給食への利用を考えるとコストを考える必要がありますが、今の給食は、一食いくらですか。
拡大事務局	一食 225 円です。
委員	225 円ではなかなか厳しいですね。他自治体では、270 円や 300 円弱と聞くことが多いです。保護者の方に言うべきことかもしれませんが、子どもにとって大切な 1 食の食事が 225 円という金額でいいのか、考えるべき点かと思います。
拡大事務局	給食費の改定については、現在検討しているところです。夏休みの短縮により、年間の給食回数が 2 回増えることも決まっているため、今後検討していく方向です。
委員	そのような検討がすめばいいですね。 以前、私の子どもたちの学校で、みんなで一寸豆を栽培して、旬の時期に収穫したものを塩茹でして食べるということをしたことがあります。塩茹でしただけでも一寸豆は非常においしくなりますし、子どもたちは自分で作ったものは喜んで食べてくれます。普段はそれほど美味しく感じないようなものであっても、自分が手をかけてできたものはおいしく感じるようです。このような「体験」から「食べる」までの流れを作ることができれば、子どもたちも喜んで取り組むのではないかなと思います。
会長	〔資料2〕にある次年度の取組みについて、1 つ提案させていただきます。 4 月は新入学の時期になるので、保育所、幼稚園、学校とそれぞれ新しい子どもたちが入園、入学します。文部科学省が出している「全国学力・学習状況調査」結果では、朝食と学力や体力との関係性がはっきりと示されています。そのような調査結果を利用して、保護者と子どもたちが一緒に参加しているその場で、朝食を食べることの重要性について啓発する機会を持つこともひとつの方法ではないかと思います。また、その媒体を使用して、どのように伝えて欲しいかという事務局側の意図をできるだけ明確にしたものも付加することができれば、新生活が始まる時期に親と子の両方に訴えかけることができるのではないのでしょうか。ぜひ一度ご検討ください。 続いて、評価について、事務局より説明をお願いします。
事務局	〔資料3〕第 2 次食育推進計画評価指標をご覧ください。 『みんなの「いただきます」「ごちそうさま」が人をはぐくむ あまがさきをはぐくむ ～食ではぐくむ笑顔があふれるまち』という基本理念のもと、3 つの目標を設定し、さらに、その目標達成に向

	けて効果的に計画を推進していけるよう、13 の評価項目を設定しています。備考欄に「アンケート調査 (H32)」とあるものに関しては、平成 32 年度にアンケート調査を実施し、取り組みの成果を評価する項目となっています。例えば、重点取り組みでもある「⑤朝食を毎日食べている人の割合の増加」については、対象を幼児、小学生、中学生とし、計画の策定年度である平成 26 年度の実績値をもとに平成 32 年度の目標値を設定しています。ただ、その間についても、重点取り組みの効果を評価する必要があるため、今年度の幼児においては、私立幼稚園連合会にご協力をいただき、アンケート調査結果からこの実績値を得ています。また、小学生、中学生においては、毎年行われる「全国学力・学習状況調査」の結果より実績を把握することとしています。この 3 年間については、それほど大きな変化がみられませんが、今後も継続して関係機関のご協力をいただきながら、計画を推し進めていきたいと考えております。 続いて、平成 28 年度の実績について、朝食と関連すると考えられる項目を何点か説明します。まず、「⑥肥満度 20%以上の子どもの割合の減少」ですが、統計的に数値が出ているものの、それほど大きな変化は見られていません。また、「⑦主食と主菜と副菜を 3 つそろえて食べることが、1 日 2 回以上ある人の割合の増加」についてですが、この項目は、栄養バランスに配慮した食生活の実践を見る指標として、国や県でもあげられている項目です。この結果については、今年度、尼崎市の地域保健医療計画である「いきいき健康プランあまがさき」の策定にあたる健康づくりアンケート調査の調査項目として組み込み、実績値として把握できた値を記載しています。以上のように、関連する項目の状況も合わせて把握しながら、最終年度の目標である「⑤朝食を毎日食べている人」100%の達成に向けて、取り組んでいきたいと考えています。 また、「②家の人（兄弟姉妹を除く）と普段（月～金曜日）夕食を一緒に食べる人の割合の増加」についてですが、食育の第1次計画では、「朝食を家族一緒に食べる割合」を評価項目として設定していたところから変更しました。その理由としては、一緒に食べる以前に、まずは朝食を食べているかどうかという問題があったことや、共食については、夕食からでもいいのではないかと検討結果からです。ただ、今年度の実態は、中学生において、1 年生、3 年生ともに平成 26 年度に比べて低下していました。本市においては、高齢者でも単身世帯が増加しており、家庭で一緒に食事を食べるという共食を支援することがなかなか困難になってきているのかもしれない。 これまでいただいた意見も参考にしながら、朝食だけではなく、関連する項目の支援に関しても引き続き考えていきたいと思います。
会長	評価項目の「⑥肥満度 20%以上の子どもの割合の減少」について、3 歳児、中学生はほぼ横ばい、小学生においては若干低下傾向かとみえますが、医師の立場からご意見等ありますでしょうか。
委員	最近、学校関係でいくつかの研究会に出席したなかで、肥満度 20%以上の子どもはもちろん問題だが、その反面、るい瘦の子どもも問題だということが言われていました。大阪府内で地域ごとに痩せている女子の比率を算出し、今後、収入等との関連を見るような研究をしているところもあるようです。実際、太っている子どもと痩せている子どもとの両極端になってきているのかなと感じています。中でも、高度肥満、高度の痩せを特に注意しておかなければいけないということが医師の立場からは言えます。 また、日本人の若い女性において、BMI18.5 未満の割合が、世界的にみても、OECD 加盟国

	の中で最も高いと言われています。このような傾向の中で産まれる子どもの体格も小さくなり、小さい(栄養状態が悪い)状態で産まれた子どもは、背が伸びにくい傾向があったり、食事が多く太りやすいことから糖尿病になりやすかったりというようなことが言われています。 これらのことから、肥満ということだけに着目するのではなく痩せにも注目していく必要があるのかなと感じています。
会長	要は、適正な体重、体格の人の割合を見る必要があるのではないかということになりますね。 幼児のアンケートにご協力いただいた立場から、この結果をみて、何かご意見等ありますか。
委員	ひとつお聞きしたいのですが、今回の結果の中で、認定こども園と幼稚園の差はあったのでしょうか。
事務局	各園の回収率に差があったこともあり、その差については今回は算出していません。
委員	私立幼稚園には、幼稚園と保育所の両方の機能を持った認定こども園と、幼稚園だけの施設との両方があります。認定こども園で、朝 7 時半くらいに来る子どもの中には、車の中でパンを食べながら来るという子もいます。もしかしたら、種別による差があって、そのことが、平成 27 年度と比較して「⑤朝食を毎日食べている人の割合」が低下している原因になっているのではないかなと考えていたところです。 いずれにしても、この項目が目標の 100%になるように、私立幼稚園でも保護者の方に様々な手法で啓発していかないといけないなと感じました。
会長	大阪府内で行われたある調査で、子どもの朝食摂取頻度はお母さんの起床時間や朝食摂取頻度と関連があることがわかっています。低年齢の子どもたちが、自分で朝食を準備して食べるということは普通はあり得ないと考え、親世代への働きかけの重要性がよくわかる結果ではないかと思います。 「簡単！朝食レシピ」や食育 SAT システムを用いた活動等、いろいろな場面で深く関わっている三浦委員からはご意見等ありますでしょうか。
副会長	栄養を勉強している学生であっても、授業の前にとりあえず何かを食べるといった光景は見られます。食べないといけないということは分かっているようですが、そのような実態もあるなかで今回の機会をいただきました。学生たちが自分でレシピを考えていくことで、それが自らの食生活にも活かされていると思います。さらに、教育的な観点からみても、自分が考えたレシピがホームページや啓発紙等に掲載され、いろいろなつながりがあることを身をもって感じることで、将来、栄養を教える立場になった時にも役に立つ、非常に良い機会であったと思っています。 評価については、数値化した時のこの 1～2%の変化をどう見るか、1 年ごとの変化をどう解釈するかが難しいように感じます。また、先ほどの話にあったような、家族と一緒に食事を食べていても、スマホを見ながら等、個々に違うことをしているために食卓に会話がなかったとしたら、アンケートでは一緒に食べていると回答することができてしまうため、なかなか表に現れない課題なのかなと思います。スマホ育児が及ぼすあらゆる悪影響がもう少しきちんとデータ化され、親の中でそれに対する意識が広がれば、その状況も変わってくるのかもしれないですね。このような時代背景の変化を、アンケート項目や選択肢の中を含むことは難しいかもしれませんが、今後の課題にはなってくるかなと思います。

	朝食の内容について、アクセスランキングでもパンに合う洋食のメニューが上位であるという報告でしたが、京阪神は全国の中でも朝にパンを食べる割合が高いという事は言われています。おそらくその習慣は昔からあり、だからこそ、給食は全てごはん食というような考え方ができればいいですね。先日、中学校に教育実習に行った学生が好きな汁物を生徒に聞いたところ、味噌汁という回答が半分くらいで、洋風の汁物はあまりあがりませんでした。鰹や昆布でだしをとり、生徒にあててもらおうということもしましたが、ほとんど全員が正解し、合わせだしをみんなで試食したところ、「おいしい」や「ほっこりする」などの感想を述べていました。決して、今の子どもたちが和食を好んでいないということではないと思います。小さいうちから慣れ親しむという意味では、家庭だけでなく、保育園や幼稚園、学校給食の場も合わせて働きかけができればいいのではないのでしょうか。
会長	「簡単！朝食レシピ」のアクセスランキングで、ネーミングによる影響もあるのではないかという話がありましたが、このネーミングは学生が考えたものですか。
事務局	一部編集した部分もありますが、ほとんどが学生が考えたものです。
会長	和食のメニューでも、どこか関心をひくようなネーミングのレシピを増やすと良いのかもしれないですね。 全国学力・学習状況調査と生活習慣との関係性は、尼崎市でも全国的な結果と同様の傾向になっているのでしょうか。
事務局	同じ傾向かと思います。 また、教育委員会もその点についてはしっかり認識しており、保護者向けに発行している「あまっこぐんぐん」という啓発紙のなかでは、毎年、「全国学力・学習状況調査」の結果を掲載する時にあわせて、朝食の重要性をPRすることはこれまでに何度も行っています。
拡大事務局	そうですね、そのような機会には随時掲載するようにしています。
会長	すると、すでに学校に通っている家庭にはそのような情報を届けることができますが、今年入学を迎える子どもたちの保護者には、なかなか情報が行き届かない可能性があるということは考えられるかと思います。そこで、先ほどお話ししたような、入園、入学を迎える子どもたちとその保護者への啓発は意味がある取組みではないのでしょうか。
拡大事務局	各学校では、「全国学力・学習状況調査」の結果を踏まえて、学校だより等様々な機会を通じて、朝食の重要性について随時発信は行うようにしています。

議題2 尼崎市食育フォーラムについて

会長	それでは、続いて、議題2 尼崎市食育フォーラムについて、事務局より説明をお願いします。
事務局	【資料4】をご覧ください。 第2次尼崎市食育推進計画を策定した平成26年度より毎年、市民を対象とした食育フォーラムを開催しており、今年度3回目の開催を予定しています。これまでは、どちらかと言うと乳幼児の保護者や教育関係者をターゲットにした内容にしていたのですが、今年度は、中学生、高校生をターゲットにした企画としています。なかなか啓発が難しい世代ですが、興味を持って参加してくれる内容はないかと考えた結果、「スポーツ栄養」をテーマに開催することとなりました。「夢をかなえる…食の力」と題し、3月19日(日)の午後2時から、尼崎市立すこやかプラザで行います。

	第 1 部は、立命館大学スポーツ健康科学部教授の海老久美子先生を講師に迎え、「スポーツと栄養 ～元気を育てる食べ方・飲み方～」についてご講演をいただきます。第 2 部は、「夢を支える現場から ～将来の“生きる”を見据えて～」をテーマに、普段から中学生、高校生のスポーツに携わっている方々をパネリストとして迎え、パネルディスカッションを予定しています。また、園田学園女子大学のご協力のもと、食育 SAT システムを用いて食事診断ができる食育コーナーも設置します。さらに参加者には、本市の健康づくり推進員の手作りみそを使用した「簡単みそ汁」の試食を用意しています。 食育フォーラムの開催にあたり、チラシを数多く配布するため、裏面については、啓発の内容となっています。講演会の講師に、「毎日朝食を食べるあまっこを育てる」取組みと「スポーツ栄養」とを関連づけたアドバイスをいただき、「簡単！朝食レシピ」のレシピとホームページの QR コードを掲載しています。 日々、部活動に励む中学生や高校生、スポーツ少年団に所属している子どもたちはもちろん、それを取りまく指導者や保護者、また、スポーツ栄養に関心のある市民に数多く参加いただけるよう、このチラシの他、市ホームページやフェイスブックでも適宜発信しています。
会長	スポーツ栄養は今、非常に注目度の高い分野ですね。成績を残している実業団や大学、高校等では、栄養管理をきちんと行っているところが増えてきているように思います。 プログラムの中に、みそ汁の試飲がありましたが、健康増進すみれ会の落井委員から何かご意見等ありますでしょうか。
委員	食育フォーラムに直接は参加はしませんが、健康増進すみれ会小田支部は、近日のイベントとして、[資料1]にある2月25日(土)予定の「小田が町すきやねんひろば」で、みそ汁の試飲を予定しています。100名程度で考えていますが、子どもたちでもすぐに簡単にできるような内容を現在検討中です。他にも、尼崎市産の野菜を使った料理講習会や味噌作りを行っています。私が所属している小田支部は味噌作りを始めて30年になります。手はかかりますが、毎年の行事のようなものと思っているので、これからも続けていきたいと考えています。特別な作り方はせず、各家庭で作ることができる作り方を教えることを心がけているので、初めは、私が作ったものを友人に配っていましたが、美味しいからと友人自身が作るようになり、そこからまた友人へとどんどん広がりを見せています。
会長	このようなイベントに合わせて、関連する団体と協力する場を持つことができれば、それまでは気づかなかった発見があるかもしれませんね。
委員	また、味噌作りは家族全員で取り組むことができます。私の家でも、主人や子ども、嫁も一緒に作るようにしています。関わることで、自分が作ったという意識にもつながり、できあがった味噌で作った味噌汁の味もまた格別に感じるんだと思います。3月4日(土)には今年度最後のみそ作りを予定しています。
会長	今年度、食育について様々な方面から取組んだことで、浸透はしてきているように感じます。市民目線で見て、食育に対する市内の動き等、ご意見はありますでしょうか。
委員	[参考資料1]については、回覧板でまわってきた時に、読ませていただきました。内容がものすごく良く、また、イラストも非常にかわいいなと感じました。ただ、回覧板なので、一度目を通すと次の家庭へまわさなければいけないということが少し残念でした。子どもの年齢や家族構成によって訴えたい部分は違うかもしれないので、それぞれの対象に向けて、家庭内で掲示すること

	ができるような資料だといいなと思いました。例えば、「食べることは生きること」、この言葉は素晴らしい言葉だと思うので、シール化して冷蔵庫に貼れるようにしたり、グッズ化する等、常に目の届くところにあり、自然に子どもたちに入っていくような仕掛けづくりができると良いのかもしれない。 また、[資料3]の評価項目についてですが、「⑤朝食を毎日食べている人の割合の増加」の目標値を100%に設定しているところに、関係者の方々の頑張りを感じています。「②家の人(兄弟姉妹を除く)と普段(月～金曜日)夕食を一緒に食べる人の割合の増加」という項目についてですが、兄弟姉妹を除くと、家の人は父母や祖父母ということになるかと思います。一人で食べる「孤食」を防止しようという目的であるのであれば、兄弟姉妹も含むようにしていかなければ、なかなか目標値の100%を達成することは難しいのではないかと思います。また、「①いただきます ごちそうさまの挨拶を必ずする人の割合の増加」が、幼児を対象に、平成26年度時点では75%であったものを平成32年度には80%にするという目標を設定しています。小さい子のこのような挨拶は、聞いた人の心を和ませるだけでなく、食事を作ってくれた人にも感謝の気持ちが伝わるため、もう少し高い目標を設定してもいいのかなと感じました。
委員	私には中学生、高校生の子どもがいます。先ほどの食育フォーラムの話を聞いて、ぜひ、部活動に励む中学生、高校生にこの話を聞いてもらいたいと思っています。講師である海老久美子先生の「野球食」という本の中に、今の若い子は食べない、食べる訓練をしなければいけないというようなことが書かれています。スポーツをするのであれば、まずしっかり食べることが重要ということがよく分かる内容で、中学生、高校生にも非常に役に立つのではないかなと思います。ですので、ぜひ、中学生、高校生に対してチラシを配布していただければありがたいです。
事務局	チラシが刷り上がり次第、市内学校に通う中学1年生、高校1年生全てに配布する予定としています。
委員	申し込みが必要と書いてありますが、内容が良く、かつ無料ということで聞きたい気持ちはあっても、申し込みがあることで面倒に感じる市民も多いのではないかなと思います。やはり会場の都合等でしょうか。
事務局	会場の収容人数や、試食の準備等の都合上、申し込みをしていただくことになっています。
会長	先ほど、ご意見にあった、この[参考資料1]の内容ですが、例えばホームページに掲載されているとか、何らかの方法で見ることができますか。
事務局	ホームページには掲載されているかと思います。
委員	小学校には全校生徒に配布されていました。
事務局	幼稚園、小学校、中学校、高校については全園児、児童、生徒に配布しています。各家庭には回覧板となっているので、該当する年齢の子どもがいない家庭においては、回覧のみになります。
会長	子どもがいない家庭でもこれを持っておきたいという声が実際にあるようなので、何か方法があればいいですね。
事務局	数に余裕があるということは聞いているので、食育フォーラムでも配布する予定としています。

議題3 その他

会長	その他、事務局から連絡事項等ありますでしょうか。
----	---------------------------------

事務局	先ほど、中川委員より話があった痩せの問題について補足します。 昭和 38 年から 10 年ごとに、出生時体重の変化を統計学的に見ると、出生時 3 kg 未満の子どもの割合が、昭和 38 年は約 35% であるのに対し、50 年後の平成 25 年には約 50% であることがわかりました。その割合は年々増加傾向です。国は、平均出生時体重の低下や、妊婦の痩せについては問題視しており、その傾向は尼崎市も同様です。痩せについて、5 年や 10 年の期間で見てもあまりはっきりした結果がみえないことでも、長期的に見ることで、出生時体重や生活習慣病への影響等、新たな課題が見えてくることがあり、行政としてはそのような視点も合わせ持っておかなければいけないなと感じています。
委員	日本人の身長伸びについて、ここ 1、2 年で頭打ちになっていることが言われていますが、これももしかしたら今お話にあったようなことが関係しているのかもしれない。
委員	出生時体重が 3 kg 未満ということはやはり問題ですか。昔は小さく産んで大きく育てるというような言葉もあったかと思います。
委員	早く大きくなりすぎると、それが結果的に肥満につながりやすくなります。いわゆる飢餓状態のようなかたちで産まれた子どもの方が、体は早く大きくなろうとするため、太ってきてしまうということが言われていますね。早く大きくなるということは、早く思春期がきて、身長も止まりがちになるため、身長があまり伸びないということにもつながってくるかと思います。身長が伸びないことの良し悪しは難しいところですが、肥満は糖尿病等の生活習慣病につながりやすいことは明らかなので問題かと思います。 ひとつ情報提供ですが、今年度、尼崎市と尼崎市医師会で実施した適塩化フォーラムを来年度も実施することが決定しています。5 月 28 日（日）に予定していますので、詳細が決まればまたお知らせしたいと思います。
委員	先ほど少し言いそびれましたが、学校の近くを通る時に気になることがあります。年度によって、花壇にたくさん花が咲いている時、大根等の作物が植えられている時、草ばっかりの時と学校の光景も様々です。おそらく、その時々で勤務されている先生がそのようなことに興味、関心があるかどうかによるところだと思いますが、その環境も子どもたちの「体験」を積み重ねることでは大きな意味をもつように感じます。先生方が、授業以外のところで、子どもたちにそのようなことを教えたり、話したりする機会はあるのでしょうか。
委員	たしかに子どもたちにとって、「体験」は非常に重要なものと日々感じています。自分で作ったもの、自分が関わったものは、たとえ嫌いなものであってもおいしいと言いながら食べる光景はよく見受けられます。そのため、教育課程のなかで、理科や家庭科等、取り入れているものもあります。 花や作物の栽培についてですが、先生それぞれに得意な分野と不得意な分野があるなかでも、できるだけその方法等が伝わっていくように努力はしているかと思います。ただ、他の研修がたくさんあるために、教員向けのそのような研修会は実施できておりません。
委員	学校の先生の多忙さは非常に理解しています。ただ、好きなことであればそれほどストレスにもならないかなという思いもあり、そのような先生が増えてくれればいいなと思っています。
事務局	少し補足します。 学校の周辺整備については、先生が直接というよりも、本来は校務員が担っている業務になります。ただ、今のお話にもあったように、校務員のなかにも、花壇関係を得意としている方と修

	繕関係を得意としている方がいます。得意としている分野によって、先ほどお話があったような年度によって状況が違ふというようなことがあり得るのが現状です。
会長	その他、ご意見等ないようであれば、本日の会議を終了したいと思います。
事務局	本日も、様々な視点から貴重なご意見、ご提案をいただき、どうもありがとうございました。 委員の皆さまの任期は本年 5 月までとなっており、本会議が最後の会議となります。ただ、食育推進懇話会については次年度も継続していく予定としておりますので、次期委員に関しては、関係機関については再度就任依頼を、市民委員については改めて公募をさせていただく予定としています。 今後とも、本市の食育推進に関して、様々なお力添えをいただきたいと思います。 どうもありがとうございました。