

平成 29 年度
千葉市健康づくり推進協議会
第 1 回食育推進部会

議事録

千葉市健康づくり推進協議会 第1回食育推進部会議事録

1 日時： 平成29年6月13日（火） 午後1時00分～午後2時20分

2 場所： 千葉市総合保健医療センター 2階 健康学習室

3 出席者： （委員）

渡邊智子部会長、大濱洋一副部会長、安藤裕子委員、石川進一委員、
伊藤和彦委員、大久保雄子委員、坂口いく子委員、菅野孝子委員、
土屋和紀委員

※欠席委員：岡部明子委員、斎藤昌雄委員、杉崎幸子委員、砂川豊委員
小泉聖子委員、田谷功委員、牧野哲也委員

（事務局）

今泉健康部長、消費生活センター小池所長、生活衛生課前嶋担当課長
食品安全課西村課長、健全育成課小倉課長補佐、幼保支援課鈴木担当課長
幼保運営課五藤担当課長、廃棄物対策課天野課長補佐、農政課石出課長
農業経営支援課布川課長補佐、農業生産振興課浅野課長補佐
稲毛保健福祉センター健康課荒川課長、教育指導課大庭指導主事
生涯学習振興課田島課長補佐、保健福祉総務課前嶋担当課長
健康支援課阿部課長

※欠席 保健体育課、地域包括ケア推進課

4 議題

- （1）第2次千葉市食育推進計画（平成26年～平成30年度）の取り組み状況について
- （2）次期食育推進計画について
- （3）食育に関する実態調査について
- （4）その他

5 議事の概要

（1）開会

事務局から、委員の半数以上の出席があるため、会議が成立している旨を説明。

千葉県立保健医療大学渡邊智子委員が、昨年度に引き続き部会長として議事を進行。

（2）健康部長挨拶

（3）新たに委嘱された委員の紹介

生活協同組合コープみらい 大久保雄子委員

千葉市小中学校運営協議会 小泉聖子委員

(4) 部会長挨拶

(5) 議題 1

ア 第2次千葉市食育推進計画の取り組み状況の報告・・・資料4

庁内各課の取組の中から、次期計画につながることを念頭に置き、国の第3次基本計画の中で重点課題として挙げられた項目について5課より報告。

(ア) 若い世代を中心とした取り組み・・・生涯学習振興課

(生涯学習振興課田島課長補佐)

男性料理教室 (No. 29)、公民館での食育講座 (No. 31)、南部青少年センターでのときめきサタデー (No. 32)、わくわくカレッジ (No. 33) について報告。

(イ) 健康寿命の延伸につながる取り組み・・・健康課

(稲毛区健康課荒川課長)

野菜をとることの普及啓発 (No. 4)、食生活改善推進員による地区活動支援 (No. 30) の報告。健康づくり支援連絡会 (No. 88) を通して作成したリーフレットの紹介。

(ウ) 食の循環や環境を意識した取り組み・・・廃棄物対策課、農政課

(廃棄物対策課天野課長補佐)

エコ料理の普及啓発 (No. 72)、学校における食品ロス削減の啓発 (No. 75) の報告。

(農政課石出課長)

市内産農産物の認知度の向上 (No. 58)、地産地消キャンペーンの開催 (No. 62)、千葉市地産地消推進業務委託 (No. 71)

(エ) 食文化の継承に向けた取り組み・・・幼保運営課

(幼保運営課五藤担当課長)

特色ある保育所給食 (No. 45)、ホームページでの情報提供 (No. 53)、食育だよりなどを通じた情報提供 (No. 54)、家庭配布献立表を活用した情報提供 (No. 55) の報告。

イ 関係機関における食育推進状況の報告

(ア) (日本チェーンストア協会 安藤議員)

千葉健康サポートフェア、緑区健康フェア、シニアいきいき健康フェア、千葉市フェア、食育のつどいについての報告。

(イ) (千葉市幼稚園協会 石川委員)

農政課との連携による保育所での野菜の販売(試行的に3園で実施)を通じた子供への食育と地産地消の普及について今後広げていきたい。野菜や魚など食べ物の命を頂くことに感謝する「いただきます」の意味や食文化の継承についての報告。

ウ 意見及び質問

(千葉市PTA連絡協議会 土屋委員)

日本チェーンストア協会への質問。(大型スーパー等には)地産地消などのブースがあり、「健

康」を PR している一方、安売りや、食べ放題等があり、食品ロスにつながったりマナーの悪い子も見受けられ心配である。

(日本チェーンストア協会 安藤委員)

食べ放題メニューなどは、テナントに任せており、食べ放題を入れないようすることはできず、テナントへの指導等はしていない。廃棄を減らすため、売上と連動して発注をしている、また、早く売り切ることで食品ロスを減らすようにしている。

オリジンでも、千葉市レシピや惣菜などがあり、POP で千葉市産を PR している。

(6) 議題 2 次期食育推進計画の策定について

ア 策定スケジュールについて (健康支援課阿部課長)

<平成 29 年度予定>

9 月～10 月 食育に関する実態調査実施

11 月～12 月 関係課打ち合わせ会

1 月頃 第 2 回食育推進連絡会議 (骨子案)

3 月頃 第 2 回食育推進部会 (骨子案)

<平成 30 年度予定>

関係課打ち合わせ、食育推進連絡会議、食育推進部会等を実施予定

イ 計画期間について

本市の 1 次計画、2 次計画はそれぞれ 5 年計画で推進してきた。現在は国の基本計画から 3 年後、県の計画から 2 年後に策定をしている。国の施策を反映し、本市の食育の推進を図るために、本誌の第 3 次計画の期間について、補正の必要性を検討している。

食育基本法に基づき、国・県の計画を基本に市の計画を策定していくため、例えば、平成 31 年度～34 年度の 4 年とするなど、次回の部会で承認を頂けるよう検討していきたい。

(意見及び質問なし。)

(7) 議題 3 食育に関する実態調査について

(健康支援課阿部課長)

第 2 次計画の調査と同様な時期 (9 月～10 月)、対象で実施予定。

無作為抽出した 15 歳以上の一般市民 3000 人への調査と、幼稚園 (10 園程度) の保護者対象の調査の調査票について、資料 8-1、8-2 の 2 種類の案で検討中。意見等については、6 月 20 日までに担当へ連絡をいただきたい。

前年度に、国の第 3 次基本計画の設問について、WEB アンケートを参考に実施した。様々な年代が回答しており、結果は良好であった。インターネットを使つての回答のため、少々偏りも予想される。

(意見及び質問なし。)

(8) その他

ア 千葉市の保育所 (園)、小学校の栄養士配置率は、全国的にも高く、小さいころから食育が行

われている。おいしく、楽しく食事を食べて、より良い食育を推進していきたい。

イ 平成29年度第2回目の食育部会を3月頃に予定。調査結果の報告と第3次計画の骨子、第3次計画の期間などについて実施予定。

6 会議の経過（発言の全録）

（司会：健康支援課三橋課長補佐）お待たせいたしました。

定刻となりましたので、ただ今から、「平成29年度千葉県健康づくり推進協議会 第1回食育推進部会」を開催させていただきます。

私は、本日の司会を務めさせていただきます、健康支援課課長補佐の三橋でございます。どうぞ、よろしく願いいたします。

本部会の開催につきましては、千葉県健康づくり推進協議会設置条例第5条に基づきまして、委員総数16人のうち、9人のご出席をいただいておりますので、会議は成立しております。

なお、千葉県情報公開条例の規定により、千葉市の審議会などの会議は原則公開となっておりますので、本会議につきましても、公開での開催とさせていただきます。

また、議事録につきましても、部会長の承認による確定後、千葉県ホームページ上で公開しますので、あらかじめお知らせいたします。

それでは、部会に入ります前に、お手元の資料の確認をさせていただきます。

- ・次第
- ・席次表
- ・千葉県健康づくり推進協議会 食育推進部会 委員名簿
- ・庁内事務局 出席者名簿
- ・資料1 第2次千葉県食育推進計画について（概要）
- ・資料2 第2次千葉県食育推進計画数値目標 進捗管理票 A3 1枚
- ・資料3 関係機関における食育推進の取組み一覧表 A3 1枚
- ・資料4 第2次千葉県食育推進計画 取組み一覧表 A4 6枚
- ・資料5 次期(第3次)千葉県食育推進計画の策定について A4 1枚
- ・資料6 (国) 第3次食育推進基本計画概要 A4 2枚
- ・資料7 (国) 第3次食育推進基本計画参考資料集(抜粋) A4 14枚
- ・資料8 調査表(案)「食に関する実態調査」8-1、8-2 各2枚
- ・資料9 WEBアンケート

参考資料といたしまして

- ・千葉県健康づくり推進協議会設置条例
- ・食育推進部会について
- ・千葉県食育&消費者教育情報誌 vol.2 「おいしくタベル たのしくマナブ」

をお配りさせていただきました。

追加資料を2つほど、1枚目が平成29年度食生活改善普及運動というホチキス止めの資料です。それから稲毛区健康課からの追加資料でカラー刷り資料で健康づくりスローガン「歩け稲毛あなたの一歩」です。資料は以上になりますが資料に過不足などは大丈夫でしょうか。

それでは、部会の開催にあたりまして、今泉健康部長よりご挨拶を申し上げます。

(今泉健康部長) 健康部部長の今泉でございます。会の開会にあたり一言ご挨拶をさせていただきます。

本日は、お忙しい中、ご出席いただき、誠にありがとうございます。

また、日ごろより本市の保健衛生行政の推進、食育の推進に、ご理解・ご協力を賜りまして、重ねて御礼申し上げたいと思います。

また先週の日曜日6月11日には「食育のつどい」を、イトーヨーカ堂幕張店で開催させていただきました。各団体のご協力を賜り、盛況のうちに終了できましたこと重ねて感謝申し上げます。ありがとうございました。

さて、本市では、現在、食育に関する施策を総合的・計画的に推進するために、平成26年～30年までの5年間において「第2次食育推進計画」を立てましてそれに基づき様々な事業を推進しているところでございます。

昨年度、国に、第3次食育基本計画が策定され、食育の推進の重点課題として「若い世代」や「食文化の継承」「食の循環」など5つが掲げられました。また、千葉県においても、今年度より第3次食育推進計画を開始しております。

本市におきましては、国や県の計画を踏まえ、平成31年度から始まる「第3次食育推進計画」策定にむけて、準備を進めている状況でございます。今年度より、調査を実施し、策定に取り組んでいく予定です。食育の取組みを推進するには、子どもから高齢者まで生涯を通じた対象へ、行政、教育関係者、農林水産業者、食品関連事業者、ボランティアの方々などの、非常に多くの関係する皆様の密接な連携・協働ということが求められております。様々な分野を代表する方にお集まりいただいております当協議会の役割もとても重要となっていると思います。

本日は、「千葉市の食育推進計画の取組み状況」及び「時期食育推進計画」「今年度実施する実態調査」について、忌憚のないご意見等を賜りますようお願い申し上げます。

以上、簡単ではございますが、開会にあたりまして挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いたします。

(司会：健康支援課三橋課長補佐) 続きまして、今年度新たに委嘱された委員2名をご紹介します。

はじめに、古賀摩希子(こがまきこ)委員に代わりまして、本年4月1日から委嘱されました、生活協同組合コープみらい4区ブロック委員長 大久保雄子(おおくぼゆうこ)委員でございます。

大久保委員：よろしくお願いたします。

続きまして、本日は欠席ですが、千葉市小中学校運営協議会 小泉聖子(こいずみせいこ)委員が新たに委嘱されております。

その他の委員につきましては、恐れ入りますが、お手元の「委員名簿」にてご確認いただき、紹介は省略

させていただきます。なお、

- ・千葉県歯科衛生士会 会長 岡部（おかべ）委員
- ・千葉市畜産協会 会長 斎藤（さいとう）委員
- ・千葉県栄養士会 企画運営委員長 杉崎（すぎざき）委員
- ・千葉市歯科医師会 副会長 砂川（すなかわ）委員
- ・千葉市食品衛生協会 会長 田谷（たや）委員
- ・公募委員 牧野（まきの）委員

につきましては、本日欠席との御連絡をいただいております。以上でございます。

事務局の職員につきましては、お手もとにお配りしております、名簿により紹介に代えさせていただきます。

それでは、これより議事に入らせていただきます。

議事の進行につきましては、「千葉市健康づくり推進協議会設置条例」第7条 に基づきまして、渡邊部会長、議事の進行をお願いいたします。

（渡邊部会長）渡邊でございます。今日は昨日まで暑かった中、急に寒くなりましたが、お忙しい所お集まりいただきましてありがとうございます。

食育のつどいには、私も学生と一緒に参加させていただきました。ブースだけでも200人来てくださいまして、学生もとても喜んでおりました。本学は千葉市にありますし学生も地域の方とお話する事もなかなかないので、地域の方々に食べ物に関する色々なことを聞くのはとても学びになるという事で感謝しておりました。部会でも皆さんと一緒に千葉市のために少しでも役に立つことを考えることが出来たらなと思っております。どうぞよろしくをお願いいたします。

それでは、議事にうつらせていただきます。

議題1「第2次千葉市食育推進計画の取組状況について」でございます。

初めに事務局より、第2次千葉市食育推進計画について説明をお願いいたします。

（健康支援課阿部課長）着座にて説明をさせていただきます。

現在、関係課の協力のもと推進しております、第2次食育推進計画についてご説明します。資料1を御覧ください。

平成26年度から30年度の5年間で推進中です。

第3章の食育の推進の方向性として、まず基本理念をご覧ください。「子どもから大人まで、市民一人ひとりが「食」を大切にし、正しい知識と選ぶ力を身に付け、健全な食生活を実践することで、「こころ」と「からだ」の健康と豊かな人間性を育むこととしております。

2の基本目標として、重点取組みを3点位置づけております。

1点目、「『食』を大切に作る心の育成」には、「一緒に食べる『楽しい食事』」を位置づけ、2点目、「『食』の理解と実践」には、「食から始まる『健康づくり』」、3点目の、「『食育』の『輪』の展開」には、「食で育む『地域のつながり』」としております。

また、3の推進キャッチフレーズ「おいしいね、たのしいね、たべるってだいじだね」を設定して

おります。

続きまして次のページの資料2を御覧ください。

第2次千葉市食育推進計画の数値目標の評価に関しては、毎年進捗状況の照会をさせていただいていますが、現在の最新の数値は、右側の網掛けのところに入っている数値です。第2次計画の評価は、平成29年度中にいただいた最新の数値で行う予定です。以上になります。

(渡邊部会長) 続きまして、資料4を先に報告していただきます。その後に資料3を報告していただきます。第2次千葉市食育推進計画取組み一覧表(平成28年度実績及び評価と平成29年度実施予定)をご覧ください。庁内関係課による取組みの一覧です。

資料4こちらの資料の評価基準は、「達成」をA、「未達成」をB、「未実施」をC、「事業廃止」をDとして評価しています。評価に関しては、Aが大変多く、良好でした。次期計画にむけて更に推進をお願いしたいなという風に思っております。

資料6をご覧ください。国の第3次基本計画では、5つの重点課題が挙げられています。本市の第2次計画を、次期計画につなげていくことを念頭に置き、資料4の中からこれらの取組みについて、千葉市の5課から報告していただきます。まずは、テーマと報告課を紹介します。

- 若い世代を中心とした取組みとして、「生涯学習振興課」、
- 健康寿命の延伸につながる取組みとして「健康課」、
- 食の循環や環境を意識した取組みとして「廃棄物対策課」と「農政課」、
- 食文化の継承等に向けた取組みとして「幼保運営課」の5課から御報告をお願いします。

はじめに、若い世代を中心とした取組みとして、「生涯学習振興課」からお願いします。

(生涯学習振興課田島課長補佐) 生涯学習振興課課長補佐の田島と申します。よろしくお願いたします。すみません。着座にてご説明をさせていただきます。

資料4、A3版の横になりますけれども、ページで言いますと4ページになります。当課、生涯学習振興課所管事業といたしまして、5つほどございまして、29の男性料理教室、31の公民館での食育講座、32、33、それから、ときめきサタディとわくわくカレッジという中央区白旗にございます32、33は南部青少年センター、教育委員会所管の施設の事業になります。

大きく分けると29と31が公民館での事業。32、33が南部青少年センターの事業になりますので、その2つに分けて少しお話をさせて頂ければと思います。ちなみに若い方向けというか、公民館は特に、老若男女と申しますか、子供達からお年寄りまで、いろんな方に集っていただける地域の総合交流拠点を目指しておりますので、必ずしも若い方向けではないですけども、若い方向けもございまして、それを中心に少しお話をさせて頂けたらと思います。

公民館での事業に関しましては29番の男性の料理教室と31番の公民館での食育講座になります。男性の料理教室につきましては28年度実績をご覧頂きます通り、6講座80人の参加を得まして、いわゆる男の料理教室というものを、こちらに関しましては年度当初の事業計画通り実施されておりますので、Aという評価をしております。

また公民館での食育講座に関しましてはいわゆる親子料理教室、ここに書いてある通り「子供のクリ

スマスケーキづくり教室」など、必ずしも親子、子供と銘打ったものではないこともよくありますけれども、実際119講座で多くがですね、比較的親子ですとか、子供さん対象、もしくは家庭教育学級であるとか、そういった方々の親子対象、比較的小学生であるとか親御さん、若い方とっていいでしょうかね、そういった方々を対象とした講座が多く行われております。

例えばですね、講師、料理講座の講師に関しましては、若干プロの料理人の方もいらっしゃるのですが、そういう方は当然少なく、公民館は学び合いの場ですので、その公民館で活動をしているサークルさん、いわゆるいつも料理の活動をしているサークルさんが講師をされたりとか、あとこちらにも関わっている食生活改善推進員さんですとか、そういった方々が講師になられるという事例が多くございます。

先程話が出た通り、小学生もしくは親御さんという方が多いですけども、比較的苦勞しているという講座の中でも中学生を対象にした講座というのはなかなか難しい部分があります。中学生が公民館に寄り付かないわけではないんです。たしかにいらっしゃってロビーで勉強したりはするんですが、なかなか講座であるとかそういったところには目が向かないところがあって、今回も119講座ありますけれども中学生を対象としているのは1講座だけになります。更科公民館という郷土料理の教室をやっているんですけども、公民館でやってもなかなか来ないので中学校に入りこんで、中学校の調理室でという実績が1件ほどございます。

こちらの公民館での食育講座に関しましても119講座、年度当初の予定を達成しておりますのでAという評価をさせて頂いております。

32番、33番、これが先程申し上げた南部青少年センターの白旗にあります施設の事業になります。

32番のときめきサタディというのは小中学生を対象とした体験学習ですとか、そういったシリーズものと申しますか、大体月1回位、単発の講座の中にいわゆる食育、料理の講座が4講座、平成28年度にありました。わくわくカレッジの方はもう少し上の青少年、一般市民向けの講座になっておりまして、こちらでも1講座、「イタリアン料理入門」を実施しております。こちらも年度当初の通りですのでAとはしてございまして、特にときめきサタディの方、対象を小中学生と親子という形にしてございんですけど、こちらは南部青少年センターに確認したところ中学生の応募はほぼゼロに近いという状況でありまして、若い人向けの公民館やそういった講座に限らず市内、全庁、どの施設でも、こういったことをやると同じようなことがあるかもしれないですが小学生はともかく、中学生、もしくは高校生への認知は難しいかなと感じるところです。以上でございます。

(渡邊部会長) 続きまして、健康寿命の延伸につながる取組みとして「健康課」からお願いします。

(稲毛区健康課荒川課長) 健康課の荒川でございます。どうぞよろしく願いいたします。

健康課の実施している取組みというのは沢山あります。その中でも今日は健康寿命の延伸に関連する取組みを2点ほど報告させていただきます。まずはじめに取組み番号4番をご覧ください。野菜を摂ることの普及啓発に関する事業でございます。

これについて第2次計画の数値目標にも掲げられている野菜の摂取量を増やすための取組みとして、6区の健康課において野菜レシピのパフレット等の媒体を作成し地域のスーパー等での配布、あるいは

は料理検索サイトのクックパッドに掲載したり、乳幼児健診等での普及啓発等を行っております。

次に取組み番号30番をご覧ください。食生活改善推進員による地区組織活動事例でございます。もう皆様ご承知かと思えます。食生活改善推進員はヘルスマイトともよばれております。市の主催する養成講座を修了して市長の委嘱を受けた食育推進のボランティアでございます。

昨年度においては平成28年度、この方々が養成講座、稲毛区において行われて半年間6回のコースについて18名の方がご参加をいただきました。これにともなって食生活改善推進員の地区伝達活動は地域の人への調理実習、あるいは生涯を通して食育について伝える活動でございます。地区の社協、あるいは公民館、小学校等と連携を図りながら子供から高齢者までの健康に関する調理実習や試食会等を開催しております。これらの活動については健康課にいる管理栄養士が支援を行っております。

また28年度の実績についてでございますけれども295人の食生活改善推進員が603回の活動を行い参加者は延べ16,160人で行いました。

また、このような同様な連絡会として医療機関をはじめとする関係機関や地域住民などで構成させている地域健康づくり支援連絡会を開催し、健康づくりの情報あるいは健康課題を共有し、市民への働きかけを検討しております。この連絡会に関しては、昨年は私ども健康づくり支援マップをお持ちしましたけれども、今回それに伴ってこのようなレシピを今日はお持ちいたしました。

これについては、若い世代がそうした形を通じて、このチラシを通じてそういった食生活改善推進員等の方々に普及啓発をしていただいております。そんなことで稲毛区については昨年同様、4つの「ほ」 「歩・保・補・ほっ」ということを主軸として若い世代から高齢者の世代までの社会生活習慣の予防の推進に励んでおります。

以上のことを含めまして食生活改善推進員の活動については年々増加しておるということで、今年度も引き続き支援し活動の充実を計ってまいりたいと思っております。いずれも昨年、計画達成をしていると考えておりますのでAとさせていただきます。以上でございます。

ありがとうございました。続きまして、食の循環や環境を意識した取組みとして「廃棄物対策課」、「農政課」の順でお願いします。

(廃棄物対策課天野課長補佐) 資源循環部廃棄物対策課の天野と申します。よろしく申し上げます。座らせて説明させていただきます。

資源循環部としましては資料4の9ページ、環境に優しい食育の推進ということで72番から75番まで事業を展開させていただきました。そもそも資源循環部としましては市内の焼却ごみを減らそうという取組みをしております、そのごみのうちの半数が生ごみでございます。生ごみを減らすことは、焼却ゴミを減らす第1の手段でございますので、皆さんに様々な普及啓発をしていくことでございます。

その中で72番エコ料理の普及啓発という事で、エコ料理というのは皆さんご存じないという方もいらっしゃるかもしれませんが、ちょっとした食材の切り方、ちょっとした工夫によってですね生ごみが大きく減ることが分かっております。

例えばナスなんかですね、ヘタを切る時にまっすぐ切ってしまいますと実の所も切れてしまうんです

ね。さらにヘタの部分からはぎとるようにとると、綺麗にヘタだけが取れて実が残ると。ゴミも減ると。

例えばあとは人参等ですね。人参の皮を切っちゃえば、その皮がゴミになってしまいますが皮も立派な食材として使えと。そういったちょっとしたヒント、アイデア等を皆様にお伝えして、それを使った料理を普及啓発している次第でございます。

実際昨年度につきましては、高校生向けに講座を開催させていただきました。やはりですね、若いうちから食材の切り方、様々な工夫を習得することによって家庭に持ち込み家庭でそれを実践する。それが大人になって子供に伝えていく、様々な効果がございますので、昨年度はですね県内2校、渋谷教育学園幕張高校、および県立千葉女子高校の2校でエコレシピ料理講習会を開催させていただきました。それとは別に実際家庭科の先生ですね、授業で教える際に生徒に対して「そういう切り方あるよ、ちょっとした工夫でゴミが減るんだよ」というのを伝えていただきたいので、家庭科の先生向けにエコレシピ料理講習会を開催させていただきました。その普及によって少しでも生ごみが減らせれば我々は非常に幸いかと存じます。

続きまして次のページをお開き頂きたいと思います。75番、学校における食品ロス削減の啓発でございます。食品ロスですね、昨今、国の方でも色々提案されているのでございますが、全く食べないで消費期限が切れて捨てられてしまう食材、手つかず商品というんですが、これが非常に多くなっております。統計によりますと1年で1人あたり排出される手つかず商品、食品ロスは22キロと言われております。つまり皆さんですね、22キロ分を全く食べないで捨ててしまう物があるんですね。

実際にまだ皆さん認知されていない方いっぱいいると思います。そういう手つかず商品というものの存在を知っていただいて、なおかつ、なるべく買った物は全て食べよう。例えば出された食材は残さず食べようと、残してしまっただけは全てゴミになってしまうので、そういうことを皆さんに普及啓発を図っていった次第でございます。

昨年度につきましては小中学生、特に小学生は給食がでございます。給食もですね、食べればそのまま栄養になりますが残してしまえばすべて廃棄物、ゴミになってしまいます。そういうのをですねなるべく食べきろうと、そういう試みを小学生、中学生に知っていただきたいという事で、食べきり啓発ポスターというのをですね、各学校に掲示させていただきますとともに、給食の時間に校内放送あるかと思いますが、その場（各学校）で、「残すとゴミになってしまうので皆さん食べきりましょうね。」というのを放送委員会から訴えかけてもらいました。

あとは給食だより等で「食品ロスというのがあって非常に無駄になっているんだよ。」というのを皆様に伝えていただきました。このように廃棄物対策といたしましては少しでも皆様にですね、食育を通してゴミになってしまう生ごみを減らすために食べきり使い切り等を行っていただくよう、様々な啓発を図っていきますので、今後ともよろしく願いいたします。

（渡邊部会長）ありがとうございました。農政課からお願いします。

（農政課石出課長）続きまして農政課の石出と申します。よろしく申し上げます。資料につきましてはお手元の資料4の7ページでございます。

食の循環環境の取組みのうち3項目ほどご報告させていただきます。はじめに58番になります。市内

産農産物の認知度の向上の取組みでございます。

千葉市では地産地消のシンボルマークがございます。それを活用して市内産農産物の認知度を高めていこうという取組みですが、28年度の実績といたしまして、従来ある直売所、買える場所でのPRに一步踏み出しまして、千葉市産の農産物を市内の飲食店でも気軽に食べて頂こうという取組みを始めました。そのために市内の生産者と飲食店をマッチングするという取組みを行いました。市内14名の生産者、市内30店舗の飲食店を28年度にはマッチングした状況です。

加えまして例年ですが区役所で行う朝市等を通じまして販売促進を行い、千葉市産の認知度を高める取組みでございます。

平成29年度につきましては市内飲食店での取組みを並行して進めると共に、そういう地産地消に興味、意欲のある飲食店を登録するという制度を設けまして、皆さんに認知して頂いて気軽に千葉市産の農産物を食べて頂こうという取組みも始めております。

続きまして62番の8ページになります。8ページでございます62番地産地消キャンペーンの開催についてです。同様に市内産農畜産物をPRして認知してもらおうと、そのためのPRでございます。実績としましては右に書かれている代表する10回を書かせていただきましたが、その他にも実施しております。

特に1番、イオン千葉市フェアというものを開催して、イオンさんでの開催に協力させていただいて市内産の農産物をPRしているのですが、28年度は市内の全6店舗まで拡大させていただきまして、フェアを一緒に行なったという事でございます。それから⑤番にありますそごうにおけるキャンペーンです。それは市原市、四街道市との広域連携の中で3市連携としてキャンペーンをしていこうということで9月6日に千葉そごうで行ったキャンペーンでございます。

続きまして9ページになります。ナンバーでいうと71番でございます。これは地産地消の業務を推進していくという内容で、具体的には市民消費者に料理教室、収穫体験というものを体験して頂きまして市内産の農産物の認識あるいは食や農に関する理解を深めて頂こうという取組みです。

28年度としましては落花生を用いまして親子で参加していただく農家体験、あるいは伝統料理として芋餅や、土気です昔から栽培されています、からし菜等の料理教室、漬物教室等を実施致しました。

加えて千葉市ではイチゴの観光農園等多くございます。それに観光農園と加えて直売所等を皆さんにお知らせできるイチゴマップを作りまして区役所等に配布した次第でございます。

加えまして農業、食育等をテーマに子供達、企業さんと連携しまして子供達の活動を一緒に支援する活動を行っております。

具体的にはイオンさんで行っておりますチアーズクラブというクラブが若葉区にあります富田さとお耕園、以前まで富田都市農業交流センターという名称でしたが硬い名前だという事で愛称を作りまして富田さとお耕園と称しているのですが、その場を主体に農業の体験を行っている、その活動に協力したという事でございます。いずれ3項目も計画、あるいは計画以上の実績をともなったという事で評価をAとさせていただきます。以上でございます。

ありがとうございました。

(渡邊部会長) それでは最後に、食文化の継承等に向けた取組みとして「幼保運営課」からお願いします。

(幼保運営課五藤課長) 幼保運営課の五藤とお申します。失礼しまして座って保育所の取組みをご報告いたします。どうぞよろしくお願ひいたします。

保育所保育指針では食育の基本は子供が生活して遊びの中で意欲を持って食に関する体験を積み重ね、食べることを楽しみ食事を楽しみながらともに成長していく事としています。ですから保育所は毎日の保育の中で、友達や先生達と一緒に楽しく食べることを大切に、その上でさらに食を豊かな物にするために、野菜栽培や収穫、調理の体験等ができるようにしております。

資料4をご覧ください。2ページの16番、5ページの39、44番、6ページの45、48、49、52、53番、7ページの54、55番、そして12ページの87番が保育所の取組みになります。以上の取組みの全てに関わるようになりますが、本日は食文化の継承という事で、視点を絞ってご報告させていただきます。

まず給食の提供にあたっては子供達や保護者、地域の方々が和食に関心を持つことができるように、食事の内容を配慮したり伝統行事等を取り入れたりしています。保育所の給食は可能な限り旬の食材を中心に、薄味を心がけた献立にしておりますが、その基本となるところは、やはり和食を取り入れる事にあるかと思ひます。

保育所の給食も時代と共に変化し、洋食、中華、和食というように様々な献立がございますがその中でも子供たちに美味しい和食を味わってもらいたいと思ひ、出汁を活かした和の献立を大切にしています。28年度の家庭配布用献立には、その月の予定献立の中から和食をテーマにした食材や献立の紹介をしました。例えば、昆布を使った即席漬け、根菜類の豚汁、ブリの西京焼き、酢の物、石狩汁、高野豆腐の含め煮、インゲンの胡麻和え、磯煮、金目鯛の煮物などです。

29年度は魚や貝をテーマとした食材や献立の紹介をしています。和え物や竜田揚げ、照り焼きやつみれ汁等の紹介を計画しているところです。

給食はお預かりしている子供達の栄養だけではなく保護者や地域の皆様への影響も大きいという事を意識しています。子供たちは家庭料理や外食として様々な食文化にふれていますが、実際に子供達が食べている物を調査しますと、和食よりも洋食を食べている傾向がございます。保育所ではその日に提供した給食を展示しておりますが、自宅に帰る前に親子で展示食をながめながら「今日のひじきの煮付け美味しかった、今度作ってね。」「分かった、頑張るね。」というような会話をしていることがあります。仮に家庭で作らないまでも親と子が、そして保育所を訪問した地域の方が和食を見たり話題にすることは意義があることではないかと考えております。

和食は、かつては家庭の中で親から子に受け継がれてきた物ですが、何かにつけて忙しい今の時代は保育所も食文化の継承という役割を担っていかなければならないと考えております。保育所の給食には和食、つまり日本の食文化の継承が求められていることを実感しています。

ご参考までに29年3月の献立を例に挙げますと、ひじきや切り干し大根の煮付け、煮豆、じゃこの炒り煮、お浸し、酢味噌和えなどです。

また同じく29年3月のおやつにはひな寿司、桜餅なども取り入れました。

次に栽培活動や収穫、調理等の活動について、何点か具体的な事例を交えながらご報告いたします。

食に関わる体験の一つとして保育所では様々な栽培をしておりますが、大豆の種を蒔いて、枝豆を作っている保育所があります。

子供達が収穫した枝豆はその日のうちに給食室で茹でて、茹でた豆を食べています。また枝豆として食べるだけでなく大豆になるまで育てて味噌を作る保育所もあります。この味噌は一定期間ねかせた後、給食の味噌汁として提供しています。

保育参観の時に手作り味噌を使った味噌汁を保護者に試食してもらうことがあります。味噌汁そのものは多くの家庭で飲まれている物ですが、味噌は作るものではなく買う物という概念を、ほんの少しでも変えることが出来たのではないかと思います。

保育所の活動が子ども達や保護者の興味や関心につながり、保育所としても嬉しい体験の1つになりました。

その他にも大豆収穫後の豆がらを、節分の時に柊や鯛と一緒に軒下に下げるなど伝統行事の時には利用しています。

伝統行事や季節を意識した献立としては、1月に七草粥やお汁粉、2月は鬼ごはん、3月は先程お話したひな寿司や桜餅や、ぼた餅、4月が豆ごはん、5月が鯉のぼりご飯、6月がカタツムリの巻き寿司、7月が七夕そうめん等です。

ちなみに6月のカタツムリの巻き寿司は千葉の郷土料理の太巻き寿司、祭り寿司などと呼ばれている物です。梅やバラの花、鬼などの巻き寿司を提供している保育所もあります。

また食器の置き方やお箸の持ち方についても配慮しています。ご飯は左側、その右側に汁物、おかずは奥に配膳しています。お箸で食べられる年代の子供達には手前に揃えて箸を置く事を教えています。

当たり前の事ではありますが「いただきます」や「ごちそうさま」の挨拶も意味があることが子ども達に伝わるようにしています。

最後に保育所の食に関するホームページについてご紹介します。千葉市のホームページに保育所食育サイトがあります。月齢や年齢に合った献立、スプーンやお箸の持ち方。豆、ごま、わかめ、やさい、さかな、しいたけ、いも類など「まごわやさしい」献立などを掲載しています。保育所の保護者だけでなく、地域の皆様に向けて保育所の食事の紹介や乳幼児の食についての情報を提供していますので、ぜひご覧頂きたいと思います。簡単ではございますが保育所の取組みは以上でございます

(渡邊部会長) ありがとうございます。

ただ今の各課の説明に関しまして、ご質問等がございましたら、お願いいたします。

皆さんいかがですか。どの取組みも素晴らしいなという取組みばかりですそれぞれ、連携して一体となってやっていく事で全体的な食育の推進につながるのではないかなと思います。

続きまして、[資料3](#)に戻ります。「関係機関における食育推進の取組み一覧表」をご覧ください。

委員の皆様のご所属団体での食育活動について、今日は、若い世代への取組みをされている2団体、日本チェーンストア協会、幼稚園協会からご報告をお願いします。

はじめに、日本チェーンストア協会、安藤委員をお願いします。

(日本チェーンストア協会安藤委員) 日本チェーンストア協会、安藤でございます。日頃ご参加の皆様には色々ご協力いただきまして誠にありがとうございます。

私どもチェーンストア店舗には30、40代のファミリーの皆様から、ご高齢の皆様まで私どもとしましては、色々な年代のお客様がお越しになられます。

私どもとしましてはいろいろな年代の皆様に関心を持って頂くという事で、種々のイベントをさせて頂いております。

今回は簡単に5つほどご紹介させていただきたいと思います。よろしく願いいたします。

今回こちらの5項目に関してご報告させていただきたいと思います。まず1番の千葉サポートフェアに関してでございますけれども、こちらは昨年10月15、16日に、健康都市活動支援機構様と一般社団法人日本肥満症予防協会の皆様の主催に関しまして、私どもイオン、花王株式会社、帝人株式会社様それから千葉県千葉市様のご協力を頂きまして、すみません、ロコボではなくてロカボ商材ですね、私どもイオンとしましてはロカボ商材のご紹介と、食べ方、食べ合わせのレシピ紹介等をこちらの画像のような形で、説明、ご紹介をさせて頂いております。こちらに関しましてはいつまでも動ける身体とストップ肥満症推進月間という所で、こちらの大きな2大テーマに沿って健康と食育という形ですね、色々なイベントを実施させて頂いております。

また2番目に緑区様と一緒させて頂きました緑区健康フェア。こちらは昨年9月3日、4日でございますが、イオンスタイルの鎌取2階のセントラルコートで実施頂いております。

生活習慣病予防料理レシピコンクール受賞者表彰、健康に関する講演会、健康度測定や8020表彰者の紹介、いきいき体操等ですね、色々な千葉市さん、緑区さんの取り組みをご紹介、表彰式をしていただきました。こちらに関してましてプログラムなのですが、緑区様に500枚ほど用意していただいたのですが3、4日とも250枚程度ほど配付して頂いたということと、参加された皆さんのステージや、脳年齢、肌年齢の色々なブースに関しまして参加者は2,636名という事で、私どものイオンとしましては肌年齢に関してですね、食べ物と肌年齢の測定をしながら、肌に良い食事というような形のご説明をさせて頂きました。次年度のまた何かこういった取り組みをできないかなという事で本年度も計画していきたいと思っております。こちら画像でございますがオープニングはチアキッズ様によるオープニングセレモニーですね。喜多見緑区長様から料理レシピコンクールの表彰、それから料理コンクールに関しての3部門のメニューでございますが、こちらのご紹介をさせて頂いております。

また、3点目といたしましてはマリリンピアシニアいきいき健康フェアという事でイオンマリリンピア店の方で9月12日にシニアいきいき健康セミナーというものを実施させて頂いております。

千葉市の安心ケアセンター高須様はじめ美浜いきいきプラザ様等11名様に色々なイベントのご説明をして頂いております。

こちらは参加者250名という事で今回はシニアと銘打ったこともございまして60代、80代のお客様が多かったのですが、非常に大盛況で体操とかですね、骨に良いレシピ紹介、骨密度測定などを実施させて頂いております。

配布物に致しましては、このような骨に良いレシピ等を配布して頂いたり、カルシウムの自己チェック等をして頂いたりしています。

私どもオリジンの方ですね、健康や骨に良い惣菜の試食会に参加させて頂いたりですね、栄養士に学ぶ美味しい元気食セミナーというようなことも実施いただいております。

4番目は千葉市フェアという事で、こちらは千葉市の農政課の皆様非常に非常にご協力いただいております、昨年は春秋の2回ですね、市内の4店舗全店で実施させていただきました。

千葉の農産物をはじめ、ギフトセレクション受賞商品、それから卵とか海苔などですね、千葉市さんの色々な商材を一度に集めさせていただきまして、千葉市の食の魅力をPRさせていただきました。年を追うごとに非常に好評でございまして、千葉市産の商材が今後ますます消費されていければなと思いますので今後とも農政課様、ご協力をよろしくお願ひしたいと思ひます。

またこちら昨年の報告ですが、皆様とご一緒させていただいた食育の集いですね、私どものブースでは、MS認証の魚を、魚について詳しく知っていただくというブースとですね、魚という事でKIRIMIちゃんもステージに来て頂いたり、切り身ちゃんの被り物をして写真を撮りましょうということで実施させていただいております。

ブースとステージで参加が335人参加して頂いたという事でございます。本年度も私どものショッピングセンターにお越しただけのあらゆる市民の皆様が気軽に食に触れていただけるような色々なイベントを実施してまいりたいと思ひますので、今後ともご協力よろしくお願ひいたします。

(渡邊部会長) ありがとうございます。続いて、千葉市幼稚園協会、石川委員お願ひします。

(幼稚園協会石川委員) 千葉市幼稚園協会理事をしております石川と申します。どうぞよろしくお願ひ致します。

千葉市幼稚園協会としましては、先程の農政課さんからお話があった継続になりますが、今、千葉市農政課さんと色々打合せをしながら、野菜の幼稚園の玄関での販売を今お試しとして3園で実施しております。

その中で意外なことが分かってきたことがありますので、ご報告しますが、子供たちが人参に葉っぱが付いているという事に大変不思議な顔をしているんですね。

よく調べていくとスーパーではほとんど人参、大根には葉っぱが付いておりません。そういう自然体での野菜を、朝採れた物を幼稚園の玄関で迎えに来た保護者向けに販売するという事をお試ししておりますが、これから今、農政課と相談しながら当協会の加盟園83園ありますが、83園に少しずつ普及していこうかということで今取り組んでおるところです。

今、3園も地域性をとり入れまして、スーパーの多い地域、スーパーのほとんどない地域、それからその中間点で今3か所でやっておりますが、やはり保護者の関心とか見え方というものが若干違ってきております。そういう中でやはり子供たちに食べ物は何なのかという中で、人参はじゃがいものように地面の中に埋まっているという感覚を持っている子供たちだけではなくて、保護者もそういう人がいます。そういう中でやはり自然体での野菜を新鮮な物を保護者と子どもと一緒に売るということは、子供たちが野菜を食べることに對してすごく興味を持ってくるというようなことがお試しでやっている3

園の中では影響が出てきているかと思えます。

それから地域の人にもお声掛けして、そういうものをやっていますよということで、農政課さんの求めています地産地消の普及にも役立つのではないかという事が、今お試し園では分かってきたことで、これをどんどん普及していきながら食生活、食文化、子供達にとって食べ物は何なのかということをごひ教えていきたいなと思っております。

意外だったのが、先ほど保育園からもありましたが食べる時に「いただきます」という形で食べるんですが、保護者から意外な質問が出ました。「給食費払っているのになぜ「いただきます」ですか。」という質問があって、実はそうではなくて「野菜も魚もみんな命がある、命を頂戴するために『いただきます』ということですよ。」とお話したケースがあります。

そんな形で今の世の中が調理されたり刻まれた野菜がたくさん出回っている中で、そういう中で、子供達が食べ物という物が何なのかあまり理解できていないのではないかなというのがわかってきて、これから加盟園83園全体への普及に向けて、千葉市さんと二人三脚で取り組んで行きたいと考えております。どうぞこれからもよろしく願いいたします。

(渡邊部会長) ありがとうございます。その他、御報告を頂ける団体から、取組みの報告や、食育に関してのご意見などありましたら、お願いします。

皆様ありがとうございます。

ただ今の説明に関しまして、ご質問等がございましたら、お願いいたします。

(千葉市PTA連絡協議会土屋委員) 千葉市のPTA副会長の土屋といいます。初めての参加です。よろしく願いいたします。

先程、チェーンストア協会の安藤さんの方からあったんですけど、イオン等々うちの家族も利用させてもらったりですとか、行くんですけども、先ほどの話しを聞いて、地産地消だったりとかいろんなブースがあったりとか、紹介しているイベントはあるんですけど、じゃあ千葉の食材だけを使った料理を食べたことも見たこともないですし、ある所もあっても一部だったりですとか、実際その、子育てをしている目線で見ると、そういうブースがあって健康を気遣おうと言いながら、食べ放題がいっぱいあって並んでるとか。やたら安売り、たたき売りをしているとか、そういうのは先ほどの食品ロスとか色んな所につながっていくんじゃないかという事がすごくあって、売上重視になって健康面を見ていないかなと日々感じています。その辺は各店舗も売り上げを上げなければ、テナント料とかかかったりあるかと思うんですが。

その辺も含めた全体的な取組みというのは何かされているのかなという事、そういうのではチェックがあったりですとか。とにかく売上だけ上がればいいというだけで考えているのか。そのへんも考えていかなければ子供達も食べていく時に、食べ放題だと、とにかく食べるだけ食べる、元をとれと、とにかく食べろと。

あまりにも見ていて汚らしい面もありますし、食べ放題あまり行く事はないんですけども、マナーが悪い子がすごく多かったですとか、そういった意味で心配はありますが、何かその辺はあるのかなと思ひまして。

(渡邊部会長) チェーンストア協会さんお願いします。

(日本チェーンストア協会安藤委員) ご意見ありがとうございます。食べ放題の店はチェーンストアで運営している訳ではありませんで、お店でテナントさんで入って頂いている所が多いですから、食べ放題のお店を入れないとかそういった指導とかは私どもでは実際はさせて頂いてはいないです。

ただ、食べ物の廃棄を減らしていこうということで、私ども発注と申し上げているんですが、売上と連動した商品の発注をしようということで、なるべくロスを少なくしようという事で、あまりにも早い段階で見てもどうしても今日は残ってしまいそうで、捨てなければならぬということであれば、捨てないで済むように早いうちに、価格競争という形で言われてしまうのでもかもしれませんが、早いうちに全部売り切ってしまうってですね、なるべく捨てるものを減らしていこうという事で動いております。

あとは千葉の商材を使った提案というものはクッキングステーションというものを私どものお店で何店舗かございますので、そちらに千葉の商品に関して、千葉の地産の商品を扱っている際にはですね、例えばトマトを使ったレシピとか、キュウリを使ったレシピとか、そういったご紹介はさせて頂いておりますが、あとオリジンの中でも千葉の商材を使ったレシピ、メニュー提案、お惣菜の提供というようなことは、日ごろ扱わせていただいておりますが、なかなかすべて千葉の商材ですよという訴求が出来ていない部分もありますが、なるべく千葉の商材に関しましてはPOP等で千葉県商材という事で記載させて頂いております。すみません、こんなようなことでよろしかったでしょうか。

(渡邊部会長)、ありがとうございます。

その他、うちの団体ではこういう取組みをされていて紹介したいという方はございませんでしょうか。いかがでしょう。ではうちの大学の取組みをちょっと話させていただきますが12番ですね。千葉県立保健医療大学として、最近どんどん千葉市のイベントあるいは幕張ベイタウン夏まつり、ベイタウンまつりとか、地域の方々にお声がけいただいて参加させて頂くようになりました。先ほど話したように地域の方にどう接していいか、ということは学校の中では出来ないの、地域に行く事によって、地域の方たちが食べるという事についてこんな風に思っているとか知ることが出来るので、大学としてもいい機会だなと思って出させて頂いております。

それからうちの大学の学生自身も食べる、食べるというか作るということ自体がしていない方も多いので、保医大ご飯カフェという事で昨年と、今年も行っておりますが、例えば半熟卵を電子レンジで作ってそれを主菜として食べるとか、味噌汁にプチトマトとレタスをちぎって入れて、煮干しでとった出汁。その煮干しがお醤油とお砂糖で煮て佃煮として食べるとか、簡単に食事が整うという方法を提案しながら、食堂というんですかね、年に数回食事を提供するという試みをやっております。それを地域に広げるという事で今年度は大学祭の時に大学祭で模擬店、カフェということで行って、地域の方々にも簡単に整った食事がとれるよという事を食育活動としてやろうという事で進めております。

実際、学生を見ましても極端なんですよ。食べることにすごく興味があってお料理する方から、ある物をその都度整えればいいという方もいます。

そういったような状況があるので、なかなか食育の推進が難しいなと感じておりますが、こちらの意欲とかそれから全体との関係をうまく構築していくという事がすごく大事だなという風を感じており

ます。

以上ざっと報告させていただきましたが、ご意見とかこうした方がもっといいんじゃないかとか、ありましたら教えていただければありがたいなと思います。

よろしいでしょうか。それでは、続きまして、議題2 次期食育推進計画について、事務局より、説明をお願いいたします。

(健康支援課阿部課長) 次期食育推進計画の策定について説明いたします。[資料5](#)をご覧ください。

計画策定スケジュールと、計画期間について、2点御説明させていただきます。

まず、策定スケジュールですが、今年度は、9月～10月頃に、食育に関する実態調査を行います。

その結果がまとまってから、関係課打ち合わせ会、食育推進連絡会議を行いまして、3月頃に第2回食育推進部会を行う予定です。

平成30年度は、3月の公表に向けて、関係課打ち合わせ会、食育推進連絡会議、食育部会等を予定しておりますので、どうぞまたよろしく願いたします。

次に、「第3次千葉市食育推進計画」の計画期間(案)について説明させていただきます。2の表をご覧ください。本市の1次計画、2次計画はそれぞれ5年で推進してきました。現在は国の基本計画から3年後、県の計画から2年後に市の計画を策定している状況です。国の基本計画の新しい課題は、随時取り組むように努力しております。

国の施策を反映し、本市の食育の推進を図るために、本市の3次計画の期間について補正の必要性を検討しております。食育基本法の中で、国・県の食育推進計画を基本とし、市の食育計画を作成するよう努めなければならないとされております。

また、健康増進計画と整合性を図るよう国の通知もあります。

現在は、本市での健康増進計画である「健やか未来都市ちばプラン」と「食育推進計画」で共通の評価指標を(16指標)掲げ、整合性を図っております。

期間については、例えば、平成31年から34年の4年計画とし、その後はまた5年間とするなど、計画期間の補正については、次回の部会で承認いただけるよう、検討してまいります。

(渡邊部会長) 何かご質問等ありますでしょうか。

計画期間について、何かご意見などがございますか。

続きまして、議題3「食育に関する実態調査」について、事務局より願いたします。

(健康支援課阿部課長) [資料5](#)裏面の、実態調査について説明します。

第2次計画の評価及び、第3次計画のベースライン調査として、平成28年に国から示された新しい数値目標を加えた40問程度の設問を予定しています。

参考資料として、国の第3次基本計画の概要も[資料6](#)として配付させていただきました。

[資料7](#)の第3次食育推進基本計画 参考資料集には、国の第3次基本計画の数値目標についての詳細がありますので、後ほどご覧ください。

今年度実施する調査は、前回の調査と同様に、時期は9月～10月、無作為抽出した一般市民3,000人と、幼稚園(10園)の保護者1500人を対象に実施を予定しています。

アンケート用紙（案）は、資料8-1、8-2です。15歳以上の市民向けと、幼稚園の保護者向けの2種類です。幼稚園の調査については、案として、設問の30番まで共通のアンケート用紙を配付していますが、幼保支援課、幼稚園協会さんと相談をして作成していく予定です。15歳以上の市民向けのアンケートには高齢者向けの設問を加え、幼稚園の保護者向けのアンケートには、幼稚園児についての設問を加えてあります。

本日配布しておりますアンケートについて、ご意見等ありましたら、6月20日までに担当へご連絡ください。

この実態調査の結果については、次回の第2回食育推進部会で報告を予定しています。

参考として、昨年度ウェブアンケートで、国の第3次の設問について、プレ調査を行いましたので、結果を資料9として配付しております。こちらの方も参考にして頂けたらと思います。

ウェブアンケートとは、インターネットで回答をする千葉市民対象のアンケート調査です。様々な年代が回答しており、結果は良好でしたが、インターネットを使って回答をしていただける方みの調査となりますので、関心を持って頂いた方が回答いただいたかなという事で、少々偏りがあることも考えられます。プレ調査として参考で活用し、同様な設問について、今年度実態調査を行います。

（渡邊部会長）

ありがとうございました。今後関係部署や関係団体の皆さまには、調査などのご協力や、今後2次計画の評価について御相談をさせていただくこともありますので、どうぞよろしく願いいたします。

特に、幼稚園の保護者を対象とした調査も予定されておりますので、幼稚園協会さんも御協力をお願いいたします。

ただいまのご説明等で何かご質問、あるいはこういった部分をもう一度説明して欲しいなどありませんでしょうか。

全体について何かご意見があればそれもお願いしたいと思いますがいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

食育の推進はなかなか大変ですけれども、千葉市の場合、公立保育園、幼稚園もそうですが、非常に食育が充実しています。各保育所に栄養士が1名必ずいて、それは日本の中でもそんなにあるわけではありません。それから小学校でも栄養士が各学校にいるっていうのもそんなに多いわけではありません。千葉県全体で採用されている学校栄養士の他に、市が採用して下さって、各学校の食育が小さい時から充実しているという現状があります。

先日、日本栄養士会の会長だった神奈川県立大学の学長が本学で講演して下さった時に、日本が唯一肥満対策に成功した国だと。その理由として、小学校・中学校に栄養士がいて、給食が出ていて、その給食が充実していて日本人が比較的素直にとそういったことを受け入れて努力してきたということがとても大きいとおっしゃっていました。

そういった中で千葉市では、各学校、あるいは保育所（園）、幼稚園でこのように熱心にやっているという事がとても大きなことなので、ぜひこのまま続けていっていただきたいなと思います。

私は食品成分表の仕事をさせて頂いておりますが、魚の皮は昭和25年に成分表が出来た時から可

食部なんです。食べるべき部分なので、捨てないで食べるようにと水産関係の委員がおっしゃり、廃棄部位ではありません。

ですから栄養士・管理栄養士は、皮を捨てないで食べるように指導しなさいと言われておりますが、皮を残す方も多いです。そうすると先ほど廃棄物対策課の方でお話がありましたけれども、いかに私達が食べられる場所を上手に美味しく食べるかっていう事が大事になります。食育はやっぱり、お徳感が無いと駄目だなと思っています。お徳感っていうのは自分がそれを知ったことによって何か得したなという感じです。

それから食べるという事は、美味しそうであることがすごく大事です。食事は美味しそうでないとなかなか食べたいなという気持ちも湧かないと思うので、美味しそうで、そして美味しい食事や食品を提供して頂きたい。もちろんそこに栄養があり、安心安全ということももちろん大事です。さらにスローガンを作って例えば「美味しい物を美味しく楽しく食べてより良い食育」というのが皆が一緒に出来たら良いなと思っております。今後ともよろしくお願い致します。

それでは、他にはないようですので、以上をもちまして、本日の審議を終了させていただきます。皆様方のご協力により、円滑に審議を進めることができました。誠にありがとうございました。

なお、本日の会議の議事録の作成につきましては、事務局及び部会長にご一任いただけますでしょうか。

それではそのようにさせていただきます。

以上で、平成29年度千葉市健康づくり推進協議会 第1回食育推進部会を閉会いたします。

この後は、事務局の方にお返しします。

(司会：健康支援課三橋課長補佐) 渡邊部会長、ありがとうございました。

本日の会議は、これをもちまして、終了となります。

次回の第2回食育推進部会につきましては、3月頃、第2次計画の評価や、第3次計画の骨子などについて実施予定です。

委員の皆様、誠にありがとうございました。

午後2時20分閉会

平成29年度千葉市健康づくり推進協議会 第1回食育推進部会議録を承認します。

署名人

印

自署または記名捺印