

令和4年度 第1回静岡市食育推進会議 会議録

- 1 日 時 令和4年8月4日(木)午後2時00分～午後3時45分
- 2 場 所 城東保健福祉複合棟 2階検診室
- 3 出席者  
(委 員) 市民委員 梅木幹子委員、静岡県立大学 桑野稔子委員、  
静岡市公立こども園園長会 新貝慶子委員、  
しずおか市消費者協会 鈴木たずこ委員  
静岡市校長会 清俊之委員、関東農政局 小林寛之委員、  
静岡県栄養士会 坪井厚委員、市民委員 原りえ委員、  
静岡商工会議所 松永秀昭委員、市民委員 山田瑞己委員、  
静岡市食生活改善推進協議会 渡邊良子委員、(五十音順) 計 11名  
(欠席:清水漁業協同組合 薩川一義委員、清水農業協同組合 柴田篤郎委員、  
清水歯科医師会 望月亮委員、静岡医師会 依藤崇志委員)  
(事務局) 保健福祉長寿局 池田次長兼健康福祉部長  
健康づくり推進課 宮崎課長、大勝総務係長、植原主任保健師  
(関係課) 学校給食課 小田係長、農業政策課 小長谷主任主事、  
食品衛生課 酒井栄養士、葵区役所健康支援課 岡田主任栄養士、  
水産漁港課 石田課長補佐
- 4 傍聴者 なし
- 5 報 告 第3次静岡市食育推進計画について
- 6 議 事 (1) 第3次静岡市食育推進計画  
令和3年度事業評価・令和4年度取組方針について  
令和3年度実績と令和4年度計画調査表  
(2) 第3次静岡市食育推進計画対象事業の  
目標別令和2年度・令和3年度評価比較と報告について  
(3) 第3次静岡市食育推進計画における重点事業実施計画個票について  
(4) 第4次静岡市食育推進計画の策定に向けて  
(5) 若い世代に向けた食育について  
しずおかカラダに eat75 事業について  
・令和3年度事業報告と令和4年度事業予定について  
・「毎日元気 de おはようレシピ」のリーフレット作成等について

## 7 会議内容

事務局（司会）

開会

資料の確認

欠席委員報告

健康福祉長寿局 池田次長兼福祉部長（挨拶）

事務局（司会）

本日の出席委員は、委員数 15 人のうち、11 人のご出席で過半数を超えておりますので、条例第 7 条第 2 項の規定により、会議は成立しておりますことを、ご報告いたします。

続きまして、「次第 3 第 3 次静岡市食育推進計画」についてです。

カラー刷りの青い表紙の第 3 次静岡市食育推進計画概要版をご覧ください。

こちらの計画概要については、すでにご存知の方もいらっしゃるかと思いますが、改めて事務局から説明させていただきます。

事務局

それではここから次第 3 第 3 次静岡市食育推進計画説明に入ります。

お手元の資料、カラー刷りの「第 3 次静岡市食育推進計画」の概要版 1、2 ページをご覧ください。はじめに、計画策定の背景です。「食」は私たちが生きていくうえで、欠かすことができない大切なものですが、ライフスタイルの変化や、食環境の多様化などにより、朝食欠食などの食習慣の乱れ、栄養バランスの偏りなど、「食」をめぐる様々な問題が生じています。本計画は、食育基本法と国の食育推進基本計画を基に平成 20 年度に第 1 次食育推進計画、平成 25 年度に第 2 次計画、平成 30 年度に第 3 次計画を策定し、市民、関係団体、行政が一体となって、食に関連する事業を展開してきました。第 3 次静岡市食育推進計画は、第 3 次静岡市総合計画及び 5 大構想に基づく「健康長寿のまちづくり」の実現のために、基本理念と 3 つの基本方針を掲げ、この計画を基に、食育を推進しているところであります。次に、3、4 ページをご覧ください。こちらは、本計画の体系図です。左から、基本理念、基本方針、基本施策、施策ごとの主な取組を位置づけ、最終的には、一番右の 16 ある目標数値の達成を目指します。現計画終期ですが、令和 4 年度から令和 5 年度に 1 年延期しております。今年度は計画の最終評価と次期計画策定の基礎資料とするために、静岡市健康爛漫計画と合同の市民アンケートを実施致しました。よって、本市の第 4 次食育推進計画は令和 5 年度まで目標値は据え置いて、令和 6 年度から開始と致しました。市民アンケートについてですが、昨年度、皆様にはアンケート項目についてご検討いただきまして、ありがとうございました。7 月 4 日に発送しまして、7 月 27 日までの回収といたしました。アンケート回収率は、おおよそ 40% となりそうです。このアンケート結果については、第 2 回食育推進会議にて、ご報告いたします。今後ともより一層のご理解、ご協力をよろしくお願い致します。以上で、第 3 次静岡市食育推進計画の説明を終わります。

事務局（司会）

それでは、続きまして「次第4 議事」に入ります。

静岡市附属機関設置条例第6条第3項の規定により、ここからは、議事の進行役である議長を静岡県立大学 教授 桑野会長にお願いいたします。

桑野議長

本日の議事の進行を務めさせていただきます。円滑な議事の進行のために、皆様のご協力をよろしくお願いいたします。

議事に入る前に、会議は公開としてよろしいでしょうか。なお、本日の会議の傍聴者はございません。

それでは、「次第4 議事」に入らせていただきます。

(1) 第3次静岡市食育推進計画

令和3年度事業評価・令和4年度取組方針について

委員の皆様は、資料1・資料2をご覧ください。事務局より説明をお願いします。

事務局

それでは、資料1・2をご用意ください。

資料2については、全ての事業の実績と計画をまとめたものになりますので、お手元の資料1をご覧くださいながら、事務局より、説明させていただきます。

資料1：第3次静岡市食育推進計画 令和3年度事業評価・令和4年度取組方針について  
まずは、「1. 令和3年度事業評価」についてご説明します。

令和3年度対象事業は105事業（再掲含む）あり、そのうち評価指標の8割以上を達成した「A」評価が74事業、5割以上8割未満達成の「B」評価が8事業、5割未満達成の「C」評価が3事業、事業の実施がなかった「D」評価は20事業でした。令和2年度・令和3年度評価の比較の棒グラフをご覧ください。

上の赤い棒グラフが令和3年度評価、下の青い棒グラフが令和2年度評価となります。

「A評価」を令和2年度・令和3年度で比べてみますと、

令和2年度 65事業（61.9%）から 令和3年度 74事業（70.5%）となり、令和3年度は、関係課・関係団体様が、コロナ禍での事業開催において、調理実習などにかわる内容で実施するなど、様々な工夫をしながら、できるだけ指標を達成できるように努めていただいた結果となりました。また、「D評価」を令和2年度・令和3年度で比べてみますと、令和2年度 25事業（23.8%）から 令和3年度 20事業（19.0%）となり、イベントや研修など、中止していた事業が少しずつ開催できる方向へ進んでいることが分かります。

食育は、体験的な活動が多く、接触機会も多いため、コロナの影響を受けやすいことから、国の第4次食育推進基本計画の重点事業の一つである「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進について、関係課・関係団体に周知し、コロナ禍においても食育活動を続けていける体制を整えていきたいと考えております。

国の第4次食育推進基本計画 重点事業については、のちほど、ご説明させていただきます。

次に、資料1の裏面 「2. 令和4年度取組方針」について、ご説明いたします。

令和4年度対象事業は105事業（再掲含む）あり、第3次計画策定時と同じ方針で実施する「継続」は91事業、方針は計画策定時と同じだが、さらに充実を図り実施する「充実」は4事業、事業としては継続するが、開催方法や内容の「見直し・改善」が必要な事業は、10事業、進行管理から外す事業はありませんでした。上の棒グラフのとおりとなります。令和3年度事業評価別に、令和4年度を取組方針をみてみますと、下の棒グラフとなりますが、令和3年度、コロナの影響により、事業の開催ができなかった「D評価」20事業のうち、16事業が「継続」、4事業が「見直し・改善」と報告がありました。「継続」とした16事業については、令和4年度もコロナの影響により、中止、または未定、依頼があれば実施など、コロナの状況をみながら、事業開催ができるように準備・検討中であるとのことでした。「見直し・改善」とした4事業については、開催ができない講習会については、資料送付で対応したり、大規模イベントについては縮小、または、開催方法を検討するようにしているとの報告がありました。先程、令和3年度事業評価の考察で、お話をさせていただきましたが、コロナ禍においても食育活動を続けていける体制を整えていきたいと考えていることから、6月23日に開催しました食育推進計画推進委員会作業部会・食育推進意見交換会合同会議にて、農林水産省が作成しました、デジタル技術を活用した食育の推進「デジタル食育ガイドブック」を作業部員、意見交換会委員へ周知いたしました。オンライン会議システムを活用した食育活動や、ホームページやブログによる食育情報の発信、学校現場でのタブレットを活用した食育など、デジタル食育の手法や事例等が掲載されていますので、委員の皆様も、農林水産省のホームページをご覧になっていただけたらと思います。

資料1に添付しております、令和3年度事業評価と令和4年度取組方針集計表につきましても、お時間のある時にご確認いただけたらと思います。

以上で、資料1の説明を終わります。

桑野議長

ただいまの説明について、ご意見・ご質問等ありましたら、お願いします。

（意見・質問 なし）

続きまして、

(2) 第3次静岡県食育推進計画対象事業の目標別、令和2年度・令和3年度評価比較と報告について委員の皆様は、資料3をご覧ください。それでは、事務局より説明をお願いします。

## 事務局

お手元の資料3をご用意ください。

こちらは、第3次食育推進計画対象事業の目標別に令和2年度と令和3年度の事業評価を比較したものと、それぞれの報告となります。

各目標の右隅には、持続可能な開発目標 SDGs を暫定的に記載してみました。皆様もご存知とは思いますが、平成27年9月の国連サミットで採択された、令和12年に向けて世界全体で取り組むべき目標で、持続可能な世界の実現のために、17のゴール（意欲目標）と169のターゲット（行動目標）が設定されています。次期計画においては、各施策の実施を通じて、SDGsの達成に貢献できればと考えております。各目標のアイコンにつきましては、今後、再度検討していく予定です。

それでは、16の目標がありますが、時間の関係もございまして、重点事業などを中心に、ご説明させていただきます。

資料2も合わせて、ご覧いただけますと分かりやすいかと思えます。

まず、資料1ページの目標2：朝食を欠食する若い世代の割合です。

令和3年度からは学校給食課の「食に関する指導」を追加し、全てA評価となっております。健康づくり推進課の「しずおかカラダに eat75」事業では、令和3年度、高校生を対象に、民間事業者と連携した食育教室を開催いたしました。

「明日から自分で朝ごはんを作る」を目標とし、彩り豊かなサラダを作りました。コロナの関係で、サラダの試食は生徒さんのお弁当の時間としましたが、教室の満足度は94.7%でした。この食育教室については、議事5「若い世代に向けた食育について」の中で改めてご報告させていただきます。また、カラダに eat75 では、令和3年度、市内高校2年生に向けた食育啓発用まんがを作成いたしました。皆様のお手元にあるこの冊子です。皆様には「ミニちしき」の部分で、ご協力いただきまして、ありがとうございました。

令和3年度は「知って得する食事のアレコレ」ということで、これから料理に挑戦する高校生や、自分で食事の準備をしていく若い世代に向けた内容で、簡単にできる料理のコツなどを、まんがの中にたくさん取り入れました。

今年度、このまんがの学びから「高校生が自分で用意できる朝ごはん」をテーマにレシピ募集を行いまして、50件ほどのレシピが集まりました。

実際に集まったレシピを、8月2日に清水桜が丘高校の生徒さんに作っていただきました。生徒さんの感想として、

「いつも朝ごはんは手を抜いたものを食べていましたが、簡単で時短な料理があることを知りました。今は夏休みなので、仕事がある母に、栄養いっぱい食べやすい朝ごはんを作ってあげたいです。」

「普段の朝食は栄養が揃った食事をとれていないし、土日は食べないことが多かったけど、今日作ってみて、家にありそうなもので、簡単に栄養のある食事がとれることが分かったので、家で作って食べるようにしたいと思いました。」

など、朝ごはんを食べてみよう、料理を作ってみよう、などの感想が多かったです。

令和4年度は生徒さんの生の声を食育啓発用まんがに取り入れて、より興味をもっていただけの内容にしていきたいと思います。また、「おはようレシピ」をまとめたものはリーフレットとして、高校生、大学生、子育て世代等へ配布を考えております。こちらについては、議事5にて、ご意見をいただけたらと思います。

続きまして、目標3：情報を得るために行動する若い世代の割合をご覧ください。

令和3年度はA評価が9事業、B評価が1事業、D評価が2事業となりました。

令和2年度で、静岡大型店・スーパーマーケット連絡会の「ホームページによる情報提供」はコロナの影響によりスーパーでイベントなどができなくなったことから、事業を終了しているため、令和3年度は、1事業、減っております。

D評価の2事業については、コロナの影響により、令和2年度に引き続き中止となっております。令和4年度もコロナの状況を見ながら開催するとのことです。

農業政策課と水産漁港課の「農水産物の情報発信」ですが、HP「ZRATTO!しずおか」を介したリンク先（農業者HP）へのアクセス数や静岡市SNSへの投稿を評価指標として、令和2年度に引き続き、多くのアクセス数があり、コロナ禍の情報発信の参考となっております。

6月23日に開催しました食育推進委員会作業部会・食育推進意見交換会合同会議では農業政策課より事業の説明をしていただき、共有いたしました。

続きまして、資料2ページの

目標5 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合です。

令和3年度は、A評価が6事業、B評価が1事業となりました。

葵・駿河・清水区健康支援課の「フレッシュマタニティ教室」は、栄養士担当分の年15回のうち、3回はオンラインの開催となりましたが、参加者の教室の満足度は98%と好評だ

ったとのことでした。

静岡私立幼稚園連合会の「給食参観」は、コロナの影響により開催ができず、B評価としましたが、食育だよりなどで、子どもさんたちの給食の様子を発信することで、親子の会話や、家族の食事の工夫につなげることができました。

栄養バランスの意識をもつ市民を増やすことが、生活習慣病予防にも、つながっていくため、目標5、目標6と合わせて、1つ1つの事業の目的や課題を確認し、実施していけるように、関係課・関係団体へ周知していきます。

資料3ページの目標7：生活習慣病予防や改善のために、適切な食事や定期的な運動を継続して実施している市民の割合をご覧ください

令和3年度はA評価が5事業、B評価は1事業、C評価も1事業、D評価は3事業となりました。

令和2年度に引き続き、令和3年度もほぼ同様な評価結果となっております、やはり大規模イベントや研修会については、中止が続いております。

国の第4次食育推進基本計画においては、健康や食に関して無関心な層も含め、デジタルツールや行動経済学に基づく手法の1つである「ナッジ」という、人々がより良い選択を自発的にとれるように、手助けする手法を活用するなど、自然に健康になれる食環境づくりを推進しています。

その1つになる食品衛生課の「栄養成分表示促進事業」ですが、令和3年度は、コロナの影響により予定していた講座を急遽中止したことから、計画通りに開催ができず、B評価としました。令和4年度は、市民が栄養成分表示への理解を深め、自ら健康的な食生活を送るために、引き続き講習会の開催やウェブサイトによる情報発信を実施していくとの報告がありました。

また、6月23日の合同会議では、消費者庁が栄養成分表示活用のための動画を作成したことから、食品衛生課から、関係課・関係団体へ紹介をしていただきました。

手軽に活用できる情報を市民へ周知し、生活習慣病予防へつなげていきたいと思っております。

続きまして、資料4ページの

目標11：毎日1回以上家族や友人等と一緒に食事をする市民の割合です。

令和3年度は、A評価が2事業、D評価が1事業となりました。

静岡市子ども会連合会の「サマーキャンプ」は、令和2年度に引き続き、コロナの影響により中止となっております。

葵・駿河・清水区健康支援課の「おやこの食育教室」は、調理実習を含む内容のため、令和2年度は開催ができませんでしたが、令和3年度からは、調理実習をやめて、

食の体験活動として、食に関する折り紙や買い物体験などの内容に変更しました。  
教室後アンケートの参加者の満足度は100%で、とても好評だったとのこと。

平成30年3月に農林水産省で作成しました「食育ってどんないいことがあるの？」では、  
共食をすることは、自分が健康だと感じていることと関係しているそうです。

小学生を対象とした研究では、共食が多い人は、朝の疲労感や体の不調がなく、  
健康に関する自己評価が高いことが報告されています。

また、中学生を対象とした研究では、心の健康状態が良いこと、  
また成人や高齢者では、ストレスがなかったり、自分が健康だと感じていることが  
報告されており、孤食が多い高齢者は、うつ傾向の者が多いことも報告されています。

しかし、コロナの感染リスクが高まる場面として、大人数や、長時間に及ぶ飲食等が挙げら  
れていることもあり、「共食」の機会の提供は、大きく影響を受けております。

高齢者の一人暮らし等が増え、様々な家庭の状況や生活の多様化により、家庭や個人の努力  
のみでは困難な状況もみられます。

よって、各事業の開催をできるだけ継続していくことで、食育に関する情報を目にする機会  
を増やしたり、コロナの状況が落ち着いた場合は、感染防止に配慮した共食の提供ができる  
よう、関係課・関係団体と取り組んでいきたいと思っております。

続きまして、資料5ページの

目標13：静岡市で生産された物を日頃から購入するようにしている市民の割合について  
です。令和3年度は、A評価が3事業、D評価が7事業となりました。

こちらの目標における事業が、令和3年度は、一番、開催が難しく、D評価の7事業は令和  
2年度から引き続き、開催ができていない状況です。

令和4年度は、開催の準備はしているものの、コロナの影響により中止もあるとのこと、  
大規模イベントや体験型のイベントは、今年度も開催が難しいことが予想されます。

その中で、農業政策課、水産漁港課、中山間地振興課の「産業フェアしずおか」は  
2日間開催し、来場者は30,600人であったということで、静岡市の農林水産物を  
広くPRできたという報告がありました。6月23日に開催しました合同会議では  
農業政策課よりコロナ禍でのイベント開催で配慮したことなどを報告していただき、  
共有いたしました。また、学校給食課の重点事業「地場産物を取り入れた献立の提供」では、  
給食実施月には「ふるさと給食の日」、また、6月・11月の「ふるさと給食週間」を実施  
し、年間を通じて、学校給食に地場産物の使用をしています。

地産地消の取組みは、農林水産業を身近に感じる機会が得られ、食や食文化についての理解  
を深められることが期待されます。また、地場産物の特徴や食べ方等の情報提供により、  
地域の伝統料理を知ることにもつながります。



また、「生産地から食卓までの距離が短い食料を食べた方が、輸送に伴う環境への負荷が少ないであろう」という考えのもと、地産地消の取組みは、環境負荷の低減に資することも期待されますので、今後もイベント等をはじめ、さまざまな場面で、情報発信していきたいと思っております。

以上、目標別事業評価について、一部となりましたが、事務局からのご報告とさせていただきます。

桑野議長

ただ今の説明について、ご意見・ご質問等ありましたら、お願いします  
(意見・質問 なし)

続きまして、

(3) 第3次静岡市食育推進計画における  
重点事業実施計画個票について

委員の皆様は、資料4をご覧ください。

個票については、関係課の皆様よりご報告していただきます。

資料4：5, 6ページの「食に関する指導」について学校給食課より説明をお願いします。

学校給食課 小田係長

「食に関する指導」について、令和3年度の取り組みの目標として児童、生徒に食に対する正しい知識と望ましい食習慣が身につくようにする事とし、各小学校、中学校において食に関する指導を実施しました。評価については93.5%の学校で指導を実施する事が出来ました。成果として学校から、「バランスの良い食事に関心を持ち、朝から元気に活動する児童、生徒が多く見られた。地域の食材だと意識して給食を食べる事が出来るようになった」との報告がありました。

課題としては新型コロナウイルスの影響で一部の学校では、外部からの訪問を制限していることがあり実施が不可でありましたが、その状況下でも短い給食時間を使い放送等で指導する等の工夫を行い実施する事が出来ました。

影響評価については、学習目標の達成を90%に設定してあった「食に関する成果が表れていると感じている学校の割合」が94%と、目標を上回る事が出来ました。

「食べ物や作ってくれる人への感謝の気持ちを表していると思う学校の割合」は目標設定52%のところ54%と成果が得られました。

各学年1回以上の「食に関する指導の実施」の目標を立てたが93.5%の学校で実施が出来ました。

結果評価として、好き嫌いなく食べようとしている小学生の割合が59%、中学生60%。食に関する指導の成果として「好き嫌いなく食べようとしている」と挙げる学校の割合が55%であることから、適切に計画が実行出来たと思われまます。

令和4年度については「栄養経論及び栄養士によるティームティーチング授業」を中心に授業の充実を図って行きたいと考えております。取り組み内容としては「食に関する指導を各学年1回以上実施」という事で取り組んで行く予定です。

桑野議長

ありがとうございました。

ご意見・ご質問等については、のちほどお伺いしますので、次に、資料4：13、14ページの「食生活サポート講座」について葵区役所健康支援課より説明をお願いします。

葵区役所健康支援課 岡田主任栄養士

「食生活サポート講座」は生活習慣病予防を目的に、栄養士による講話と参加者による調理実習と試食を行っています。

高血圧予防、高血糖予防、高コレステロール予防の3つの講座があり、それぞれのテーマ別に開催しています。新型コロナウイルス感染拡大（緊急事態宣言・まん延防止等措置）により現在、調理実習、試食については行っていません。

評価に関しては、令和3年度については新型コロナウイルス感染拡大（緊急事態宣言・まん延防止等措置）が何度もあった為、年間17回計画していましたが、結果的に12回の開催に留まってしまいました。講座を実施した際、講座内容についてのアンケート結果では「講座内容について分かり易かった」の回答は最大82.4%、講座についての満足度は96.1%と高い結果を得る事が出来ました。

課題や改善点については、調理実習及び試食を中止したことで、一食分の適量を実物で確認して実食する事が出来ませんでした。自分に合った食事量を算出してフードモデル等で主食量をイメージすることは出来ました。結果評価として講座後の参加者アンケートの評価が高かったことにより、参加者の満足度も高く目標値を上回りました。

令和4年度は、前年度のアンケート結果は良かったのですが、アンケートの細かい部分を見ると「調理実習をやりたかった」という声が非常に多かったです。しかし、現実的には新型コロナウイルス感染予防の観点から調理は難しい為、調理実習に代わる体験活動を取り入れたいと考えています。例えば「高血圧予防講座」の中では、“ソルセイブ”という塩辛さの比較が簡易に出来る“ろ紙”を使用して、参加者が見て、感じ、体験できる内容を取り入れてより理解を深めていただけたらと考えております。

桑野議長

ありがとうございました。

次に、資料4：17、18ページの「食の安全教室」について食品衛生課より説明をお願いします。

食品衛生課 酒井栄養士

「食の安全教室」は食べ物や食生活について正しい知識を育て、知識を習得すること。食中毒や食品添加物等について科学的な考え方に基づいた知識を学ぶ機会を設けること。この2つの目的を持ち、事業を行っています。

令和3年度の評価としては、小学生等を対象に、学校側が受け入れを可能とした6回全てを実施する事が出来ました。受講後のアンケート結果において「良く分かった」が99%、「家族に話してみたいと思う」が92%でありました。

「今日の話普段の生活に役立ててみたい」が96%であり、目標指数を上回り、また、参加者は内容を理解し、満足を得られたと思われます。

受講した小学生の食中毒、添加物等に関する知識を深めることが出来た為、事業は適切に計画出来ました。

今年度の取組方針は講座の内容の更なる充実を検討する予定です。具体的にはコロナの感染症対策等を考えています。取組内容は小学校等を対象に安全教室を実施していきます。

桑野議長

ありがとうございました。

次に、資料4：35、36ページの「お茶の美味しい入れ方教室」について農業政策課より説明をお願いします。

農業政策課 小長谷主任主事

「お茶の美味しい入れ方教室」を実施しています。概要は静岡市内の小学校5年生、6年生を対象とした日本茶インストラクターによるお茶の美味しい入れ方と、「お茶のまち静岡市」について学ぶ授業を実施し、お茶の入れ方を学ぶことを通じて、お茶に対する味覚を育み、お茶を中心とした食育を図るとともに、静岡市基幹産物であるお茶の啓蒙・消費促進を図ることを目的としています。

令和3年度の評価は、コロナ禍ではありましたが、教室内容を工夫し、事業を実施出来ました。実施意向調査を行い、希望する市内小学校53校に対して事業を実施しました。

教師用、保護者用アンケートの結果、満足しているとの回答が多かったです。

改善点としては、満足度を数値化して統計出来るアンケートの作成が今後の課題です。

影響評価ですが、学習目標の達成については多くの児童が静岡市のお茶について興味・関心を示し、授業内での質問が多数出ました。

行動目標の達成については、保護者からお茶の販売元についての問合せがありました。環境目標の達成については、家庭でお茶を入れる時間を作る等、お茶に親しむ時間を過ごした家庭がありました。

結果評価として、家計調査において二人以上の世帯における茶葉購入量は1,759gであり、令和3年度目標値の2,380gを下回りました。

令和4年度の目標については引き続き、静岡市内小学校全87校へ希望調査を取り、「お茶の美味しい入れ方教室」を希望する全ての小学校で実施していく予定です。

#### 桑野議長

ありがとうございました。ただ今の4つの個票の説明について、ご意見・ご質問等ありましたら、お願いします。

(意見・質問 なし)

続きまして、(4)第4次静岡市食育推進計画の策定に向けて委員の皆様は、資料5をご覧ください。こちらは、「報告」となりますので、事務局よりお願いします。

#### 事務局

それでは、資料5をご覧ください。

1. 令和4～5年度の今後のスケジュール案についてです。

こちらの表については、昨年度も皆様にお示ししておりますが、改めてご説明させていただきます。

本市の食育推進計画は、第4次食育推進計画を令和6年度から開始し、目標値は据え置いて、現計画終期を令和4年度から令和5年度に1年延期しています。

計画の最終評価と次期計画策定の基礎資料とするため、7月に市民アンケートを実施しましたので、8月からは集計・分析作業となり、11月末までには報告書を完成する予定です。

皆様にご出席していただく「令和4年度食育推進会議」は、青い四角のマークになりますが、第2回を1月頃に開催し、アンケートの結果の報告や、評価指標・課題解決に向けた具体的な取り組み方針等について審議していただく予定です。

2. 各計画についてですが、食育推進計画はグリーンの部分です。

国の第4次食育推進基本計画は、令和3年から開始しております。

皆様のお手元にある冊子、私たちが育む食と未来「第4次食育推進基本計画」をご覧ください。会議の中では何回か、ご説明させていただいており、各説明の中でも、国の計画を取り入れながら説明をさせていただきました。

冊子19ページの基本的な方針についてご覧ください。緑色の「3つの重点事項」の部分です。本計画では、日本人の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食育を

めぐる状況を踏まえ、

- ①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進
- ②持続可能な食を支える食育の推進
- ③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

に、重点をおいた取組が求められ、また、SDGsの観点から相互に連携して、総合的に食育を推進していくとされておりますので、第4次静岡市食育推進計画においても、国の計画を踏まえ、市の課題解決に向けた内容を盛り込みながら、策定していきます。

次期計画や食育の推進についてのご意見等については、いつでも受け付けておりますので、事務局までよろしくお願い申し上げます。以上で説明を終わります。

桑野議長

こちらは、「報告」ということでしたが、何かご質問等ございましたら、お願いします。  
(意見・質問 なし)

続きまして、

#### (5) 若い世代に向けた食育について

委員の皆様は、資料6をご覧ください。

- ・健康づくり推進課の「しずおかカラダに eat75」についての令和3年度事業報告と令和4年度事業予定また、
- ・「毎日元気 de おはようレシピ」のリーフレット作成等について

それでは、事務局より説明をお願いします。

事務局

それでは、資料6をご用意ください。

若い世代に向けた食育については、昨年度から、意見交換等させていただき、皆様から貴重なご意見をいただいております。ありがとうございます。

ご意見を取り入れさせていただきながら、健康づくり推進課で開催している「しずおかカラダに eat75」事業について、令和3年度事業報告と令和4年度の事業予定について、ご説明させていただきます。

資料6の1ページ をご覧ください。

令和3年度は、常葉高校の家庭科の授業の中で、「作ってみよう、自分のための朝ごはん～健康的な副菜について考える～」をテーマに健康食に取り組んでいる「日本医食促進協会」と連携し、食育教室を開催しました。「ホテルクエスト清水」の料理長が考案してくださった、「オリーブオイルで食べる11種類の食物繊維が入った副菜サラダ」の調理実習を行い、

彩り豊かなサラダの盛り付けに、生徒さんたちも興味を示してくださいました。また、「次の日の朝から自分で朝ごはんを作る」を目標に開催したため、高校生がいきなり包丁を使って、野菜を千切りするなどは難しいと考え、ピーラーを使用するなど、すぐに実践できるように工夫しました。包丁で切る野菜とピーラーで切る野菜の、ドレッシングの味の出方が違うなど、専門的な情報にも触れて、生徒さんたちは熱心に聞いていました。試食は生徒さんのお弁当の時間としましたが、そこも考慮して、時間をおいても美味しくいただけるサラダをご提案いただき、とても充実した教室となりました。

2ページをご覧ください。教室後アンケートの結果の一部です。教室をきっかけに、「自分で料理を作ってみたくなった」と回答した生徒さんは94.7%でした。母数が少ないのですが、ほとんどの生徒さんが、料理に興味を示してください、よい機会となったのではないかと思います。また、「自分で朝食を作ってみたくなった」と回答した生徒さんは、73.7%と、半数以上が朝食も作ってみたいと意欲的な回答をしてくださいましたが、数名の生徒さんは、「朝食を自分で作る」というところまでは、意欲が湧かなかったという回答となりました。進学や就職などにより、いずれ独り立ちする将来に向けて、生徒さんたちが「自分で朝食を作る」を目標に、朝食の準備の仕方や栄養のバランスなども含めて、食に関する情報を知る機会を増やしていただけたらと思います。

資料3ページをご覧ください。

令和3年度は食育啓発用まんが「知って得する食事のアレコレ」の冊子を作成し、高校2年生を中心に配布いたしました。このまんがの学びから、「高校生が自分で用意することができる朝ごはん」をテーマに、市民の方へレシピやアイデアを市のInstagramで募集しました。資料3ページの④は集まったレシピなどの一部の写真です。火を使わないのできるものや、まな板を必要としない、電子レンジだけで調理するなど、簡単で作りやすいレシピが多かったです。

資料4ページをご覧ください。

ここからは、令和4年度の事業予定となります。

1 調理実習を含む食育教室ですが、今年度は2回開催予定です。

さきほど、次第4(2)の中でも少し触れさせていただきましたが、第1回食育教室を関東日本フード(株)静岡営業部の栄養士さんなどと連携し、8月2日に清水桜が丘高校の生活研究部の生徒さんを対象に開催いたしました。

「高校生が自分で用意することができる朝ごはん」をテーマに募集した、

「毎日元気deおはようレシピ」10品ほどを、実際に高校生に作っていただき、

- ・簡単にできた
- ・少し難しかった
- ・これは夕飯で食べたい 等

高校生の、生の声を直接聴くことができました。

また、今年度も作成予定の食育啓発用まんがのイラストレーター「赤池キョウコさん」にも当日取材にきていただき、高校生へインタビューした内容を漫画の中に取り入れてくださる予定となっております。

第2回食育教室も関東日本フード(株)静岡営業部の皆さんと連携し、「地産地消」をテーマに開催したいと考えております。関東日本フード(株)静岡営業部は、昨年度、静岡市食育応援団としても登録していただいております、活動内容としては、

- ・食肉を通じていのちの恵みを知る
- ・たんぱく質摂取の重要性
- ・地産地消の魅力

等を中心としています。

ちょうど、開催予定の10月15日は、清水桜が丘高校のオープンキャンパスの日のため、中学生にもお話ができる機会となればと思います。

民間事業者と連携しながら、静岡の食肉を使用した調理実習・試食を通して、さらに食に興味を持っていただけたらと思います。

また、第1回目の食育教室で学んだ内容について、どのように実践ができているのか、少しでも参考になっているのか、アンケートをとらせていただき、今後の参考としていきたいと思っております。委員の皆様には、第2回の教室内容で、何か他にも取り入れると良いことなどがありましたら、ご意見をいただけると嬉しいです。

最後に、資料6の5ページをご覧ください。

毎日元気 de おはようレシピのリーフレットを今後、作成していく予定ですが、「インスタントスープを使ったチーズリゾット」を作成案として、ご覧ください。初めて作る高校生を対象に、できるだけ分かりやすい内容にしたいと考えております。手順を分かりやすく、写真で示したり、作る際のポイントなども、取り入れていこうと思っております。このリーフレット作成についても、よろしければ、内容・配布なども含めた活用方法の提案などがあれば、ご意見をいただきたいと思います。

また、よろしければ、今後レシピ募集をするとしたらどんなテーマが良いか、などがあれば、お願いしたいと思います。以上で説明を終わります。

桑野議長

ただ今の説明についてですが、ご意見・ご質問等ありましたら、お願いします。

(意見・質問 なし)

若い世代に向けた食育については、昨年度も委員の皆様より貴重なご意見等をいただいておりますが、今回は、「毎日元気 de おはようレシピ」のリーフレットの作成案について、も

っとこのようにしたら良いというご意見や、配付先なども含めた活用方法の提案がありましたらご意見をいただきたいと思います。

また、今後、レシピ募集などを行う場合のテーマや10月に開催予定の「地産地消」をテーマにした第2回食育教室について、何か取り入れると良いことなどがあれば、ご意見をお願いします。皆様のお立場でご意見・ご提案をいただけるところを中心に、よろしくお願いいたします。まずは、会場に参加して下さっている委員の皆様から順番にお願いします。

公益社団法人静岡県栄養士会 名誉会員 坪井 厚 委員

若い人にターゲットを合わせて行うことは大変良いことです。また学校だと確実に人が集まってくれますので、まず「やってみる」は大変良いと思います。

今日話を色々聞いて感じたことは、高齢者についてです。昨今、熱中症対策やコロナによって、ただでさえ家に引きこもった高齢者に何か発信する、若い人向けに行う企画だけでなく高齢者にも伝える必要があると思います。今日の話の限りでは、高齢者を意識していないと感じました。高齢者に対して、公民館等に集まるとかではなく、テレビやスーパーマーケット等身近なところから、しっかり食べよう等、若い人だけでなく高齢者にも伝えていく必要があります。高齢者にも大事な食育を伝えてほしいです。

また、世界では毎年200回以上の災害が起こっています。9人に1人が世界で飢餓の状態であると言われております。高校生対象の教室等の際は、世界では食べたくても食べられない子供達がたくさんいるという事を知ってもらい、自分たちの置かれている状況がいかにか恵まれているかという事を分ってもらうパンフレット等を渡していただきたいです。

SDGsの目標にも挙げられているフードロスの問題、日本では毎日かなりたくさんの食料、食材が廃棄されている現状を含めて知っていただくことが大事ではないかと思います。

市民委員 山田 瑞己 委員

「毎日元気deおはようレシピ」リーフレット作成について、朝ごはんを食べる習慣がない若い人達がまずは食べる、食べる習慣をつけるという目的なら大変良いと思います。「より健康的でヘルシーな朝ごはん」となると、少しそぐわないかなとは思いますが…。

「若い世代に向けて今後どのようなレシピを」という話ですと、高校生、大学生、社会人1年目、2年目のような世代になりますと、夜、勉強や夕方から夜遅くまでのアルバイト、残業等で夕食というより夜食の夕ご飯で何を食べたら健康で次の日、元気に動けるか等、若い世代の皆さんは悩まれていると思いますので、「次の日を健康的に元気に迎える夕食」あるいは「夜食」についてフォーカスあてるのも良いのではないかなと思いました。

市民委員 梅木 幹子 委員

「毎日元気deおはようレシピ」の感想は、時短で簡単に、3工程以内で作れるレシピの提案、まずはそこが大事だと思います。少し手を加え、塩分表示やカロリー、糖質の表示等付



け加えれば、若い世代だけでなく全ての世代に使えるのではないかと思い、とても良い取り組みだと思います。経験上、難しいレシピを出してもなかなか作ってもらえない、時短で、電子レンジクッキング等、簡単なものから手始めにやっていただく形で進めて行けば良いと思います。

静岡市食生活改善推進協議会 会長 渡邊 良子 委員

電子レンジで簡単に出来るものが若者には適していると思います。

第2回食育教室でのオープンキャンパスで、食というのは毎日のことなので、環境問題にも触れると良いと思います。例えば調理の過程で、食材を洗う前に、まず皮をむきましょうとか、片付けの際に、油の付いたお皿はウエスで拭いてから洗いましょうなど、ちょっとしたことを取り入れながら食育の活動をすることで、SDGsにも貢献できるのではないかと思います。

若いうちからそのように取り組んで行くとそれが当たり前になりますので、是非、お願いしたいです。

静岡市公立こども園園長会 蒲原東部こども園長 新貝 恵子 委員

第2回食育教室のオープンキャンパスは、そもそも来たいと思う人が参加するので、興味を持って聞いてくれるのではないかと思います。

リーフレットは配布するだけだと興味がある人は見るが、それ以外の人は見ない可能性があります。何かしらのプラスがないと見てももらえず、捨てられてしまうのでは、非常にもったいないと思います。

高校生までは保護者に食事を作ってもらう人が多いことを考えますと、そもそもなぜ朝食を食べなければいけないのかを分かりやすく伝えることで、リーフレットがより良いものになると思います。

しずおか市消費者協会 副会長 鈴木 たずこ 委員

手軽にスピーディーに簡単に駆使することは時代に合っていて、とても良い事ではありますが、簡単に素早く食事が作れるということより、そもそも食事を取らなくなった原因として食文化の継承等、“伝わっていない”ということに大きな原因があると私は感じています。

先ほど話が出たように、野菜を洗う前にまず皮をむくことや食器を洗う前にウエスで汚れを拭き取ること、竹林整備の為に静岡で作られているメンマを推奨する等、食に関する様々な事柄にまつわる問題について若い世代に教えてあげることにより意識が変わるきっかけとなるのではと考えます。

学生には、これから皆が考えなければならない問題について分かりやすく教えてあげることが良いのではないかと思います。

静岡市校長会 由比小学校長 清 俊之 委員

義務教育の段階での食育は学校給食課によって給食の献立を含め、とても丁寧にやって頂いているので効果は十分に上がっていると感じています。

食育の取り組みが全部積み重なって行くという視点をもう少し入れてみると良いと思います。静岡市からのメッセージとして、小学生、中学生、高校生、大学生、それから社会人に向けて、それぞれが受けた食育がどんどん重なっていくという視点を大事にすることで、初心者編とか、初級者編とか、ヘルシー編とか、小学生でも、中学生でも、これを見たらやってみたくするような子供達もいると思いますし、保護者にもアピールできると思います。

高齢者の一人暮らしの人が増え、スーパーマーケットの割引になる時間には、ものすごく人が集まり、総菜コーナーの物が一斉に無くなるということを見ますと、一人分を作るより買って食べた方が良いという考え方をしている人が多い印象があります。生活スタイルも各々あると思うので、このようなところに知識やアドバイスを入れたメッセージを発信していくことが大事ではないかと思います。

第2回食育教室のオープンキャンパスについては、参加して見て、受けてもらうだけでなく、お土産的な何かを持ち帰って頂くと、家庭に対するメッセージの発信にもなりますので、そのような取り組みも大事になっていくと思います。

関東農政局 消費・安全部 消費生活課長 小林 寛之 委員

第2回食育教室のオープンキャンパスの関連で静岡市の地産地消について、持続可能な食を支えるという観点から、化学肥料や化学農薬を使用しない有機農産物というのも一つの材料としては良いのではないかと感じました。

地産地消はSDGsの12番目の目標、“つくる責任 つかう責任”で、余分な物は出さない、CO<sub>2</sub>排出の削減の為に地元で取れたものを地元で旬のうちに旬の物を食べるというのはとても良い取り組みなので、静岡市の地産地消で有機農産物があれば取り上げて頂きたいと思います。

レシピの関連でアンケート結果を見ると、朝食欲がないという方が一定数いるので、作るレシピだけではなく、例えばご飯と何か一品、“ご飯のおとも”という組み合わせだけでも朝ご飯として良いのではないかと感じました。

朝のレシピ以外にも、昼食や夕食、またコロナでなかなか出来ない部分があると思います。朝のレシピ以外に、楽しく会話しながら食べる「共食できるレシピ」など、難しくない簡単な物でも楽しく食事出来るレシピも考えて行くのも、食育として良いのではないかなと感じました。

市民委員 原 りえ 委員

第2回食育教室のオープンキャンパスで実施していただく内容についてですが、若い世代だと行動を改めることはハードルが高いと感じられるので、何かを追加することで健康とか食育推進につながるようなアプローチの方が第一歩としては取り掛かり易いのでは無

いかと感じています。

リーフレットの活用方法に関し、現在、保育園で管理栄養士をしていて、その知りうる中で、保護者が朝ごはんを食べないと子供も食べる機会がないという現状や、夕飯がメロンパン 1 個という子供がいて、保護者の食への理解というところが次世代の子供たちに強く影響しているということを日々感じています。

まさしくこの食育推進計画で謳われている 20 代、30 代というところが、保育園の保護者に多数いますので、このような状況にアプローチしていくことがより食育で問題としている部分に合致しているのではないかと思います。

どのようなレシピがより活用出来るかという問いについては、若い人たちは毎日食事を作ることは大変であると思いますので、“作り置きレシピ”があるとより良いのではないかと思います。

静岡商工会議所 常務理事 松永 秀昭 委員

レシピの件ですが、「しずおかカラダに eat75」事業について、“75”の由来は徳川家康公が当時としては非常に長生きで、数え 75 歳まで長寿を全うしたという事から付けられています。

奇しくも、令和 5 年の大河ドラマ“どうする家康”が NHK で放送されるので、例えば、家康公が好んで食べた麦飯だとか、折戸ナス等、地産地消を生かしたレシピを作ったらどうかと思います。

フードロスに関しては、環境省の方で「3010 運動」を提唱しています。この「3010 運動」の啓発を事業に入れてはどうかと思います。

桑野議長

「毎日元気 de おはようレシピ」については、レシピにエネルギーや栄養素、食塩相当量等の栄養成分表示を記載したら色々な人が使えると思います。また、学生等から応募されたレシピをそのまま使うのではなく、その年代において、どのくらいのエネルギー・栄養素等が必要なかを踏まえた“量”を考慮し、レシピを作って頂けたら良いと思います。

皆様、ありがとうございました。

大変貴重なご意見をいただきましたので、事務局で検討いただき、今後の食の取組みに活かしていただけたらと思います。

以上で、本日の議事は終了いたします。それでは、進行を事務局にお返しします。

事務局（司会）

桑野会長、会議の進行ありがとうございました。

本日、委員の皆様からいただいたご意見は、今後の静岡市の食育推進事業に活かしてまいります。委員の皆様には引き続き、ご協力をよろしくお願いいたします。

また、第2回 静岡市食育推進会議は、令和5年1月頃、午後7時頃から予定しております。市民アンケート調査の結果などをご報告させていただく予定です。お忙しいところ申し訳ありませんが、ご出席いただきますよう、お願いいたします。

以上をもちまして、令和4年度 第1回 静岡市食育推進会議を終了させていただきます。本日は誠にありがとうございました。

会議終了