

平成26年度第3回小金井市食育推進会議 会議録

日 時 平成26年11月21日(金) 午後3時00分～午後4時30分

場 所 保健センター 1階 大会議室

出席委員 13人

会 長	南 道 子 委員		
委 員	酒 井 文 子 委員	齊 藤 幸 穂 委員	
委 員	雀 部 かおり 委員	鈴 木 祥 江 委員	
委 員	高 木 有 希 委員	鳥 羽 浩 子 委員	
委 員	松 嶋 あおい 委員	島 崎 聡 子 委員	
委 員	吉 田 千 晴 委員	志 田 尚 紀 委員	
委 員	土 屋 直 己 委員	柿 崎 健 一 委員	

欠席委員 3人

菊 谷 武 委員	渡 辺 悟 委員
松 井 大 平 委員	

---

事務局職員

健康課長	高 橋 啓 之
健康課健康係長	中 島 明 美
健康課健康係主任	千 葉 祐 生
健康課健康係主事	田 中 昌 子

---

傍 聴 者 0 人

(午後3時00分 開会)

○南会長 皆さん、こんにちは。定刻となりましたので、まだお2人お見えになっていないようなのですけれども、平成26年度第3回「小金井市食育推進会議」を始めたいと思います。お忙しいところ、

ありがとうございます。

初めに、委員の出欠と配付資料に関して、事務局のほうからお願いいたします。

○高橋課長 本日の委員の出欠ですが、菊谷委員と渡辺委員の2名様からは欠席の御連絡をいただいています。松井委員がまだ来ていないのですけれども、いずれにしても、過半数の委員の出席をいただいておりますので、審議会としては成立することを御報告いたします。

それから、資料について確認させてください。

本日、お配りさせていただいたものとして、まず、一番上が次第です。

それから、資料1「食育行事『野菜にふれよう！食育クイズ』（キッズカーニバル2014）報告」でございます。

それから、栄養教諭の島崎委員から提供いただきました「給食だより」11月5日号と11月19日号でございます。

11月8日と9日に開催された農業祭の様子をお配りしております。

また、酒井副会長から御請求いただきました「グッドバランスメニューキャンペーン 健康いただきマップ」「秋の江戸東京野菜 黄金井フェア2014」それぞれカラー刷りのものがあります。

最後に、教育委員会から「平成26年度小金井市立小中学校栄養士会研修会のご案内」となっております。

過不足等ございましたら、事務局のほうに御連絡ください。

また、前回の会議資料もお持ちいただきたい点、開催通知のほうで御案内させていただいていると思っておりますけれども、お忘れの方、お持ちでない方がいらっしゃいましたら、事務局のほうにお願いいたします。

○南会長 どうもありがとうございます。よろしいでしょうか。

では、議事に入る前に、事前に送付されたかと思うのですけれども、前回の議事録はこれでよろしかったでしょうか。御自身の発言内容を確認して、訂正などがありましたら、お願いします。

よろしいようでしたら、挙手の形で承認を確認したいと思います。

挙手いただけたようなので、こちらの内容で情報公開をさせていただきたいと思います。

続きまして、意見・提案シートについて、事務局からの報告をお願いします。

○高橋課長 本日の会議に関して、意見・提案等はございませんでした。

○南会長 ありがとうございます。

本日の議事については、配られた資料のとおり「（1）食育行事について」「（2）食育推進計画の各論について」の2点です。

それでは、最初の議事に入ります。1点目の食育月間行事について、事務局のほうから説明をお願いします。

○千葉主任 それでは、9月14日に開催された食育行事の報告をいたします。

配付させていただきました資料1「食育行事『野菜にふれよう！食育クイズ』（キッズカーニバル2014）報告」をごらんください。

今回も昨年に引き続き「野菜にふれよう！食育クイズ」をテーマに、食育体験コーナーを設置し、体験してもらった参加者に折り紙でつくったメダルと江戸東京野菜の種を景品として贈呈しました。

参加者数は合計960人、内訳が大人500人、子供460人と、平成24年度から出展したここ3年の中で最も多くの方に来場をいただきました。

実施体制といたしましては、食育行事実行委員会から6人、健康課から7人と、合わせて13人で実施いたしました。

当日は、本日よりいただいている委員の皆様にも見学に来ていただきました。

事務局からは以上です。

○南会長 ありがとうございます。

それでは、食育行事実行委員長として参加していただいた松嶋委員のほうから、何かありますでしょうか。

○松嶋委員 今回、実行委員長として参加させていただきました松嶋です。

3年目になるのですけれども、過去最高の人数ということで、非常に列も長くなりまして、初めての方も多かったようなのですが、私がいたブースがお箸のブースでしたが、去年もランキングをしたところで、去年のランクを超えたいということで、リピートして来場してくださった方も非常に多かったです。

お箸に関しては、お子さんのお箸がうまく使えているかどうかというのを親御さんは非常に関心を持たれて、質問なども多く出ました。

そして、反省会のほうで出たのですけれども、野菜計量体験のほうでも非常に野菜の食べ方で質問が出たので、列が長いのでなかなか対応ができなかったのも、来年はブースをもう一つふやして、お子さんや親御さんの質問にも答えられるような体制がいいのではないかという意欲的な意見も今回はいただきました。

どの親御さんも結構食育についてダイレクトにお伝えする機会となったので、非常に有意義なイベントだったと感じました。

以上です。

○南会長 ありがとうございます。

大変盛況だったということですね。

それでは、そのほかに参加された委員の方から何かありますでしょうか。

鳥羽委員、お願いします。

○鳥羽委員 鳥羽です。

私は「花あてクイズ」を去年と同じく2年担当しましたが、昔と違って、ニンジンとピーマンをお子さんが嫌いだということは今は過去のお話で、今は大好きな野菜の中に入っていたということをすごく感じました。

若い御夫婦が本当にお子さんにとっていかに食育というものが大事かということを思って、お子さんを慈しんで育てていらっしゃるのを、直にお話しして感じました。

いろいろ経験させていただいて、昔と違って核家族ですけれども、おばあちゃんたちも今回、こういうイベントがあるのでいらして、家族でたくさんの方に参加していただいて、また、子から親という感じでおばあちゃんたちにも食育ということをちょっとわかっていただけたのではないかと思って、大いにこの企画がすごく家族に対して有意義なものだと改めて感じました。

以上です。

○南会長 ありがとうございます。

ほかの委員の方はいかがでしょうか。

お願いします。

○高木委員 高木です。

私は、参加させていただいた側なのですけれども、今年も楽しく全てのブースの参加させていただいて、お友だちも改めて食に関しての興味を持ったという感想を話していたので、これからも続けていていただきたいなと思ったこと。

先ほど、松嶋委員がおっしゃっていたとおり、やはり結構各ブースに並んでしまって、小さい子はぐずったりもしていたので、その辺が改善されたらもっといい食育の教育になっていくのではないかなと思いました。

以上です。

○南会長 ありがとうございます。

そのほかにいかがでしょうか。

○鈴木委員 鈴木です。

私も参加者として、小3の娘と一緒に行かせていただいたのですが、結構終わりのころに行っ

たので、割と人も少なく、ぱっと一気に回りまして、その中で、お箸のコーナーがとてもよくて、うちの娘も箸の使い方がちょっと違っているのですが、そのコーナーに行って、箸の正しい持ち方を教えていただいて、箸の持ち方の紙をもらいまして、それを毎日見ながら食べていると、徐々に意識して直ってきました、ちょっとしたイベントでもすごくいいきっかけになって、とてもよかったです。

ありがとうございました。

○南会長 ありがとうございました。

以上で意見聴取はよろしいでしょうか。

では、今後の予定について、事務局から何かありますでしょうか。

○千葉主任 キッズカーニバルの主催者である青年会議所様によると、今年度はほかのイベントと重複してしまったため、9月の開催でしたけれども、次年度以降はちょうど食育月間行事に当たる6月ですとか5月の終わりごろの開催予定とのこと。

食育行事実行委員の皆様と反省会を行った中では、大変盛況なブースでしたので、今年度に引き続き、来年度以降も実行委員会形式にてキッズカーニバルに出展したいという御意見をいただいております。

事務局からは以上です。

○南会長 ありがとうございます。

では、来年度のキッズカーニバルに向けて実行委員会方式で行うということで、よろしいでしょうか。よろしければ挙手をお願いします。

ありがとうございます。

では、実行委員会の事務局のほうでそのような形で出展の準備をするということをお願いします。

続きまして、議事の2番目「食育推進計画の各論について」に行きたいと思います。

前回、食育の土台づくりの審議が終わったのですけれども、今回からは「生涯にわたるライフステージに応じた食育推進」ということで、審議を行います。

まずは、乳幼児と保護者の食育推進について、事務局から説明をお願いします。

○千葉主任 それでは「生涯にわたるライフステージに応じた食育推進」について、簡単に説明させていただきます。

食育推進計画の16ページをごらんください。

前期の食育推進計画においては、国、東京都、小金井市ともに次世代を担う子供たちへの食育に重きを置き、さまざまな取り組みを行ってきたところです。

本審議会においても、乳幼児期から学齢期までの食育について、生産者の交流、家庭や地域とも共同するなど、食育を充実させていくための御意見をたくさんいただき、本計画に掲載されているところで

す。

具体的な取り組みとしましては、まず「①乳幼児と保護者の食育推進」では「ア 保健センター」の取り組みとして、9つの事業を掲載しております。

保健センターでは、妊娠期の「マタニティクッキング」や「両親学級」、乳幼児期の「離乳食教室」や「エンジェル教室」、平成25年第4回の審議会でもごらんいただきました「こどもクッキング」といった、各種教室を初め、それ以外にも乳幼児健診ですとか、保健相談、栄養個別相談など、さまざまな機会でご家庭全体の食生活改善を支援しております。

続きまして、17ページから18ページにかけて「イ 保育所・幼稚園」の取り組みとして、11の事業を掲載しております。

各園においては、年間食育計画を作成しまして、計画的な食育指導を行っていることはもちろんのこと、生産者との交流として、芋の収穫と、収穫したものを調理するですとか、生産者と一緒に給食を食べるといった取り組み、家庭や地域と共同した食育として、給食レシピ集というのを作成して、園庭開放ですとか、相談に来園した方に配布するといった取り組みが行われております。

事務局からは以上です。

○南会長 ありがとうございます。

続いて、保健センターで実際に子供と保護者と接している、管理栄養士の田中さんから、補足説明をお願いします。

○田中主事 「乳幼児と保護者の食育推進」について、簡単に説明させていただきます。

保健センターでは、乳幼児期が心身の健全な発育の基礎、基本を固めるときということから、家庭における食育の充実を目的として、事業を行っております。

両親学級やマタニティクッキング等の妊婦とそのパートナーを対象とした事業では、比較的生活習慣を見直しやすい妊娠中に、食の情報提供をすることで、子供を通じた保護者の食生活改善を目的としています。

離乳食教室やこどもクッキング等の各種教室は大変人気のある教室で、アンケートを見ても満足度の高い内容となっておりますが、いずれにしても、子供に対する食の情報発信や、子供自身が体験する機会だけでなく、こちらで保護者自身の食生活改善ということも重要な目的としております。

栄養個別相談や、児童館等に出張して実施する乳幼児保健相談では、保護者の悩みの軽減や子供の食に関する問題の解決を目的として、より個別的で細かい対応ができる体制になっております。

また、保健センターの事業が利用しにくい人や、集団での参加がしにくい人でも、食に関する情報を収集できるようにと、平成21年度から「乳幼児食育メール」というメールマガジン形式で食に関する

情報発信をしております。

加えて、こちらには掲載されておきませんが、乳幼児健診でもスクリーニングや必要時の栄養個別相談だけでなく、多くの人に情報提供することを狙いとして、健診受信者に対し、待ち時間を利用して離乳食のつくり方や注意点などの情報提供や、1歳半、3歳、それぞれの食生活に関する注意点についての講話等を行っております。

保育所、幼稚園については、子供に直接食育を実施する場所ということで、毎日の生活の中でそれぞれの園が、農業体験や交流給食、調理体験等、さまざまな食育を実施しております。また、保育所と保健センターで情報提供の内容に相違がないよう、小まめな情報共有の場や連絡会を持ち、保育所と保健センターで連携して食育を進めているところです。

以上です。

○南会長 ありがとうございます。

乳幼児期について、現在、行われているさまざまな取り組みについて説明していただいたのですが、これらをさらに充実するために、委員の皆様から意見をお願いしたいのですが、いかがでしょうか。

委員の皆さんのお子さんはもう乳幼児期はとっくに過ぎてしまったのでしょうか。

○高木委員 高木です。

私の息子は今、3歳で、まさに幼児なのですが、今は幼稚園に通っていて、毎日私がお弁当をつくっているのですが、保育園に通っている子供に比べて、幼稚園の子供たちは毎日母親の手づくりのお弁当を食べて育っているのですが、お弁当の内容が結構偏りがあるお弁当なども、幼稚園のホームページの写真などを見ると結構見受けられますし、ママたちのお話を伺っていても、結構おにぎりやミートボールだけとか、そういったお話もよく聞きます。あと、冷凍食品しか入れていないとか、そういったお話を伺うので、保育園の場合は給食があるところが多いので、先生同士、職員同士で連携をとっていただくことが可能なのかもしれませんが、幼稚園で保護者向けに何かアプローチできること、食育をもっと進められるような、何かいい策があったらなといつも考えているのです。

私は策が思いつかなかったのですが、もしいい意見をいただけたらと思います。

○南会長 幼稚園主催でいわゆる子どもに与えたらよいようなお弁当の例という形で講習をしてもらうといいかなと思いますね。

○高木委員 そうですね。できれば。ただ、幼稚園側も幼稚園でホームページにアップしている写真を見ると、今、はやりのカラアみみたいなものばかり撮っていて、内容が全然伴っていないのですね。先ほど申し上げたとおり、お肉とおにぎりだけなのに、カラアみ、かわいいお弁当だからアップするみ

たいな、内容が全然、お野菜は入っていないし、これでは偏っているなと思うようなものを結構アップして、幼稚園側の意識も保護者の意識もちょっと低いのかなと感じることが多いです。

○南会長 幼稚園教諭の授業内容というか、私の大学などでも免許を出しているのですけれども、そこで以前は調理実習が義務づけられたのですが、カリキュラムというか学習指導要領というのですか、ああいうものが変わったのだから、幼稚園教諭のカリキュラムが変わったのだから、厚労省のほうですか、幼稚園だから文科省ですか。文科省の側でそれはしなくていいということになったので、10年ぐらい前にもうやらなくなったのです。

そういうことで、ひょっとしたら余り栄養関係の授業とかそういうことが充実していないのかもしれない。

○高木委員 そうですね。本当に感じます。

○南会長 保育園のほうはたしか栄養士設置義務があるのですね。ですから、栄養士関係の方だったら勉強はしているので、そういうことは保育所の給食に関しては栄養の偏りみたいなものはないのではないかと思います。

○高木委員 すみません、引き続き高木です。

保育園も一時保育を貫井保育園で利用させていただいて、給食の一覧表も、結構定期的に週2回ぐらい預けていたので、去年なのですけれども、給食の予定表はいただいていた、内容を見るととても充実していますね。管理栄養士の方がちゃんとつくられているのだと思うような献立メニューで、お昼御飯は本当に心配がありませんでした。

○南会長 その辺の取り組みを充実させるというのも1つ今後考えていかなければいけないことということで、御提案していくということをお願いします。

そのほかに何かありますか。

それでは、これといって意見がないようでしたら、その後、何か思いついたときに事務局のほうに伝えていただければいいかなと思います。

それでは、続きまして「学齢期の食育推進」について、事務局のほうからお願いします。

○千葉主任 それでは「②学齢期の食育推進」について、またこちらも簡単に説明させていただきます。

食育推進計画の18ページをごらんください。ページ中ほどの「ア 小学校・中学校」の取り組みとして7つの事業を掲載しております。

授業や給食における指導はもちろんのこと、保護者や地域とも連携し、児童や生徒が発達段階に応じて望ましい食習慣を身につけ、地産地消ですとか食の安全といった、食への理解が促進されるような取り組みを行っております。



続きまして、19ページの「イ 学童保育所・児童館」の取り組みとしては4つを掲載しております。

子供たちの健全な育成を図るための場所として、食べることを通して団らん、つくること、食べることの楽しさを共有し、食に対する理解を深める取り組みのほか、生産者との交流や環境に配慮した料理教室の開催を行っております。

事務局からは以上です。

○南会長 ありがとうございます。

それでは、PTA連合会から参加いただいている、吉田委員に保護者側の取り組みについて紹介をお願いします。

○吉田委員 座ったままでよろしいでしょうか。

吉田です。よろしくお願いします。

前回、宿題をいただきまして、PTAのP連といいますPTA連合会の常任理事会がありましたときには、こういう宿題をいただいていますということで、小金井市内のP連に所属している小学校、中学校14校の会長、副会長の方たちに聞いてまいりました。

PTAとしては、各校では給食の試食会を年に1度、新一年生と転入生を対象にしている学校もあれば、1年生から6年生まで全学年を対象にしている学校、それぞれPTAの取り組みで違うのですが、14校中13校は年に1度は給食の試食会を開催しておりました。そのほかに、本当に放課後子ども教室、これはPTAではないのですが、地域の取り組みとして小学校では定期的にお料理教室を地域の方が開いてくださっていたりとかしていました。

小学校は授業で稲作をやってみたりとか、もちろん調理実習もあります。栄養士の先生方が本当に各校丁寧に給食だよりをつくってくださったり、行事食とか、その季節季節のイベントの献立を考えてくださったりとかしているのです。なので、子供たちも栄養のバランスのいい給食をいただいたりしているのですが、PTAとしては、給食の試食会が精いっぱい、本当に今、お仕事をされている方が役員をやる。役員のなり手もないぐらいで、代々引き継いでいる行事に取り組むので精いっぱいという形です。

食というものに関しては、とても基本的に大切なものだというのはわかっていますが、それをどこのPTAの本部の方たち、皆さん、それを全PTA会員に浸透させるのは難しい、本当にそれぞれの保護者の方の意識にゆだねるしかないというようなのが現状です。

なので、これから何か新しい取り組みを考えていらっしゃいますかというのを一応聞いたのですが、イベントを、給食の試食会を年に1回やるのが精いっぱいですという回答でした

情けないのですが、すみません。以上です。

○南会長 ありがとうございます。

続きまして、栄養教諭の島崎委員から取り組みを紹介していただきたいと思います。

○島崎委員 島崎です。

学校における食育ということで、非常にささやかなのですが、写真を何枚か用意させていただきましたので、ごらんいただければと思います。よろしく願いいたします。

今、PTAの活動ということで、試食会のこととか、授業のこととか、いろいろ取り上げていただき、ありがとうございました。

きょう、これからお話しさせていただくのは、学校における食が、本当に本校で行っているささやかなものなのですが、その中で特に地域、地場産に関したものを紹介させていただきます。

ちなみに、ここの一番最初に出ているのはのらぼう菜で、多分売られているのらぼう菜と比べると小さいのですが、これは給食委員会で去年花壇で植えてみたものです。植えた時期が遅かったので、栽培活動をやろうということで植えてみたのですが、ちょっと大きく育ちませんでした。育ったものは給食の汁物の中に入れて、これは給食委員会で育てたのらぼう菜です、のらぼう菜はいうことをちょっと交えてやっていました。

今回、紹介させていただくのは、給食と給食から広げた食育活動なのですが、まず、学校では、学校給食というものがあります。学校給食が食育の一番の根幹になるかなと思ひまして、学校給食には狙いがあるということをここで御紹介いたします。とにかく字がいっぱいなので、一個一個見ていくと非常に長くなるのですが、7項目あります。

健康の保持増進だけでなく、体だけではなく心も育てていく、それを学校給食の狙いとしているということを見ていただければと思います。

次、行きます。これは給食の一例です。御飯の献立、パンの献立、麺の献立、いろいろあるのですが、やはり和食でなくても御飯の献立を週に3回から4回ぐらい入れるようにしています。その都度給食通信といって、このような形、B5のものなのですが、一口メモを出しています。これは各教室に1枚ずつ配付しているのですが、それぞれの教室で担任であったり、日直であったり、係の子供がこれを給食中に読んでいくという形です。この中で季節のこととか、入っている野菜をこれは小金井市産だよということだったり、これはかみかみメニューです、よくかんで食べましょうと、そういうことを交えてお話ししています。

小金井市といえば江戸東京野菜ということで、給食に取り入れられるときには取り入れています。まずは、つい最近やったのは、小金井野菜のトッピングカレー。これは江戸東京野菜とはちょっと違うのですが、基本はそのころの馬込三寸ニンジンとか何かが入ればよかったのですが、

それはできなかったのですが、小金井産のゴボウやニンジンと素揚げしたものをカレーにトッピングして入れました。

その右隣りは、黄金井フェアに合わせて東の黄金井という名前にしてそぼろ丼にしたものです。確実に入るのは大蔵大根だと思っているのですけれども、大根とニンジンとタケノコとか野菜ですね。それをそぼろ煮にしたようなものを御飯にかけて食べるというのをこの時期にやっています。ことしは来週やる予定です。

下がしんとりをおみそ汁にしたもの。左下は大蔵大根のふろふき大根。

季節によって、天候の具合によって、それが手に入らないときもあるのですけれども、入らないときは入らないときで、ああ残念ということではなく、それだけつくるのが難しいものなんだ、貴重なものなんだということをお子たちに教えます。

これらの給食なのですけれども、現在、本校では学校のホームページの食育日記というところで写真で紹介しています。

給食通信に書いた内容などをまぜて、一言添えて、非常にささやかなのですけれども、このように給食をアピールというか、これで何か伝えられたらということをやっております。

次に、いわゆる皆さんがイメージされている食育ということなのですけれども、学校では、食に関する指導という形でさまざまな学習活動の中に食育の狙いを入れた授業を行うという形で取り入れられています。国語とか算数と違って食育という教科がないのです。なので、いろいろところで視点を持たせるということなのですが、それがここにある6つです。

食の重要性、心身の健康、食品を選ぶ力。選ぶ力というところがちょっと難しい言い方になるのですが、どんなものを食べたらいいかということです。それから、感謝の心、社会性、食文化、これらの項目をどこかで取り入れながら学習活動をやっていきましょうということをやっています。

ここから紹介いたしますのは、地場産を中心にした体験を含めた授業なのですけれども、これは1年生のトウモロコシの皮むきです。小金井市はほかの学校でもやっていたらいいと思いますが、本校では1年生がやっています。

これは、今、畑が少し変わっているということなのですけれども、駅のそばの農園のトウモロコシを納品していただいて、むきました。むいたトウモロコシはその日の給食に出して、1年生がむきましたということで紹介をして、1年生は1年生でこれをむきながら、小金井市でとれたトウモロコシなんだよとか、トウモロコシの皮は何枚あるだろうとか、ひげの数と粒の数が一緒なんだよということを実際に見て、触って、においをかいで、学習しました。

次に、ルバーブジャムです。このような花を見る機会はなかなかないのですけれども、ちょうど花が

咲いている時期を教えてください、花の写真も子供たちに紹介し、ルバーブがどのようなものか、そして、ルバーブジャムのお手伝いなのですが、茎をぼきぼき折る作業を子供たちは行いました。ぼきぼき折ったものを給食室に届けて、この後、給食室でジャムにして給食で食べる、味わうことを行いました。このルバーブは、特に小金井市ではたくさんつくられているのだということをお子へには伝えてあります。

次に、これは農家見学です。3年生の社会科で私たちの小金井市という学習があるのですが、その中で、小金井市のお店をしている人の学習、農家の方についての学習があります。本校では、近くの畑の、これはイノウエさんという方なのですが、そちらの畑に毎年お邪魔して、畑の栽培のこと、大変なこと、うれしいこと、いろんなこととお話ししていただいています。

ちょうどこれは2年前の9月末ぐらいだったので、大根を植えて育ててきた葉っぱを前にしてお話をいただきました。

イノウエさんは江戸東京野菜についても熱心に取り組まれている方ですので、江戸東京野菜についてもお話をいただきました。

これも発展という形で、総合的な学習の時間というのがあるのですが、ここで私たちの小金井自慢ということで、江戸東京野菜についても学習を行いました。寺島ナスを使って、ほかのナスと大きさを比べてみたりということを行いました。

これは去年です。去年は、ナスではなくて大根で行いました。松嶋先生、酒井先生にもおいでいただいて、大蔵大根と亀戸大根、青首大根の3種について、子供たちに説明いただき、切ったものを生のものなのですが、五感で味わって比較する学習を行いました。

本年度は、また来週おいでいただいて、学習させていただく予定でございます。

これは2年生の生活科の野菜を好きになる秘密です。これは酒井先生においでいただいています。大体3月ぐらいなのですが、野菜の花の写真、これは何の野菜でしょうということから、たくさん写真を用意していただいて、野菜に興味を持ち、野菜を好きになり、野菜と仲よくなる時間をつくってもらっています。

先ほどまでが実体験を含めての学習なのですが、次に、もう一つ本校で行っているのが食育朝会です。毎学期1回ずつ、ちょうど月曜日の全校朝会の時間を使って、私のほうでお話しています。

これはおとしなのですが、6月には「まごわやさしい」について。11月は感謝について。1月はちょうど給食週間になりますので、それにちなんだお話をしました。

ことしはかむ話、歯を大事にしよう、よくかんで食べようということでお話しましたが、ちょうどこれは御存じの方がいっぱいいらっしゃるかもしれませんが、歯の漢字の由来はすごく面白いのです。

ももとは象形文字のようなのですけれども、その漢字を調べていくと年齢にも関係してくる。歯の並び具合、そろい具合で、年齢と位置というか、そういうところにもつながってくるということで、私自身、調べていておもしろかったのですが、こういう話を子供たちにしました。

非常にささやかなのですけれども、このような活動をして子供たちに食育の推進を行っています。

なお、机上にお配りしましたのは、最近の2枚の「給食だより」です。農業祭のこと、黄金井のことも取り入れながら、地域の子供の保護者の皆さんに関心を持っていただけるように、ささやかですが思います。

以上ですけれども、これが本校の取り組みです。よろしく申し上げます。御清聴ありがとうございました。

○南会長 ありがとうございました。

続きまして、料理教室の講師をなさっている雀部委員から、児童館での取り組みについて紹介していただきたいと思います。

○雀部委員 雀部です。

児童館は小金井に本町、貫井、緑、東と4館あるのですけれども、そのうちで特に私は緑児童館と東児童館のほうでかかわらせていただいています。

児童館の場合は、余り教育とか学習とかいう側面よりも、体験して楽しむことに重きを置いているかなと感じています。

まず、乳児期では、各館で形は違うのですが、親に対しての離乳食講習会ですとか、食育講座などで、講義を受けて、調理をしたり、試食をしたりというような形で親に食育を伝えています。

館によっては保育つきということなので、なかなか保育つきでお話を聞ける機会、場所がこの世代の方たちはないということで、保育つきで、保育をしているのは先輩ママのボランティアで回しているという状況です。そうすると、例えばお子さんを預かっていただいた後に、そのお母さんからお子さんをまた手渡していただいたときに、ちょっとした子育て相談などもできたりとか、先輩ママとしての話も聞けたりということで、なかなか好評です。

緑児童館と東児童館で私が受け持っている離乳食講習会は、各館年3回やっています。時期は離乳食の初期の5～6カ月から、離乳食完了期の1歳過ぎまでの離乳食講習会をやっています。

それから、次には、幼児期になると、今度は子供もかかわるということで、ちょうどきょうは副会長の酒井さんが緑児童館でやってきたのですが、親子で畑で収穫した野菜を児童館に戻ってきて食べ比べをしたりですとか、酒井さんにつくっていただいた簡単な料理の試食を親子でさせてもらえるという形のスタイルをとっています。

私も今週水曜日だったのですけれども、緑児童館に関しては小学生に対してもこれはやっています、今回は近くのタカハシさんの畑で大根を1人1本ずつ抜き、その大根を持ち帰ってきて、児童館に戻ってからいろいろな味の大根を食べ比べてみようということで、いろんな種類の大根を食べて人気投票をしたりですとか、その後に大根で簡単な料理をしようということで、本当に学校が終わってからなので、時間が少ないので、みんなで調理するのですが、今回は大根を乱切りにしてもらって、ラップをかけてレンジでチンするのです。ちょうど蒸したような形になりますが、それにおろしショウガとおみそと砂糖とお水をまぜたものを、火はかけないのですが、それをかけて食べてみようということで、お肉も何も入っていないのですけれども、子供たちは喜んで食べていました。ちょっと家でもつくってみたいということだったので、毎回レシピを渡しているのですが、自分でもつくれるということがすごく自身につながったようで、早速持って帰って自分がやるという子供も出てきたりですとか、そういうことを実際にやっております。

それ以外に、幼児期ですと、幼児食の講習会、先週やりましたけれども、私は保育園で栄養士をやっていたもので、保育園での人気メニューをちょっとお教えするいい機会かなと思ひまして、保育園での人気メニューを御紹介して、実際に皆さんに食べていただいたり、おやつ講習会、これも保育園でどんなおやつを出しているかを知っていただけたらいいかなと思ひて、簡単に家庭でもできますよということをやっています。

それ以外に、交流という意味では、食事会を月1回ぐらいのペースで各館開いていると思うのですが、行事食ですとか、旬の野菜を使ったもの。お誕生会とかねてという児童館もあるのです。そのときに、東児童館に関しましては、私が監修ということで入っております、調理をしたりですとか、レシピを児童館だよりの裏に載せていただいて、御紹介して、家でもつくってみてくださいという御紹介をしています。

それが今度、成長して学童期になりますと、だんだん親の手を離れて子供たちが中心になってきます。緑児童館の場合では、エコクッキングということで、年に1回から2回、環境に考慮した食育を考えようということで、ごみを出さない工夫ですね。そのときはドライカレーなのですが、大根の皮とセロリの葉っぱとキャベツの外側の葉っぱを使ったドライカレーをつくりました。そうすると、子供たちが家庭に持ち帰ったときに、スーパーで捨てられそうになっている野菜を見て、これは食べられるんだから、お母さん、持って帰ろうという話になったりですとか、意外と反響があつてびっくりしたのですが、子供たちに指摘されましたという親御さんがすごく多かったですね。

それから、エネルギーの無駄遣いをしないということで、お母さんたちも結構いろいろ気をつけているんだよということで、お鍋を火にかけるときに、お鍋の底をちゃんと拭いて火にかけたほうがいいよ

とか、ふたをしたほうが早くお湯が沸くよとかを教えたりしています。

あと、行事食ですね。これは各館物すごい数でやっているのですけれども、ちなみに、進捗状況のほうにも載っていますが、例えば年に50回程度各種料理教室を行う。これは子供たちに対してなのですが、各種料理教室を行っています。

内容としては、行事に合わせたお菓子づくり。例えばクリスマスがもう少し近くなってくると、クリスマスのクッキーをつくったりですとか、春はお花見のお団子をつくったりですとか、そういう行事食をつくっていたり、あと、地域のお菓子専門の方を呼んでいろいろつくっていただいたりという教室もあります。

これが今度、中高生になってくると、中高生に長い時間、特に夜の時間、6時から8時ぐらいまでの時間が大体中高生の時間なのですが、これは貫井と東児童館しか館はあいていないのです。そこでやられているのは、結構本格的なことをやっているのですけれども、パンをつくったりですとか、地域の方で飲食業をやられている方を御紹介いただいて、その方に、例えば中華料理のシェフでしたら、中華料理を実際みんなでつくって食べたり、ちょうどおなかのすく時間なのでみんな喜ぶみたいなのですが、そういう形で体験して、楽しんでいるようです。

児童館は職員の方がすごくアイデアと工夫を凝らして、限られた施設の中でさまざまな展開をしているかなという気がします。根底にあるのはやはり楽しいとかおいしいですね。

問題点としましては、地域の協力が不可欠であるということで、専門家のつてがなかなかない、個人的なつてでどうにか成り立っているところなので、そういうつてがない児童館だと長く続かなかったり、立ち消えになってしまったりする講座があったりですとか、多くの人の手が必要な食に関するイベントだと、人の確保が難しいということがあります。

あと、畑との触れ合い、収穫体験は主に緑児童館で行っているのですけれども、これもなかなか畑の農家さんとどうやってつながっていかかわからないという児童館も多いので、地域の方を紹介していただくような機会があればいいなど、児童館の職員の方はお話しされていました。

私は講師として主に入ることが多いのですけれども、ほかの館でどうしているのか、同じような立場で講師としてやられている方と情報交換ができればいいなと思っております。

以上です。

○南会長 ありがとうございます。

きょうはいろいろな御意見を出していただいて、大変参考になりました。

以上、何名かの方からいろんな取り組みを上げていただいたのですが、そのほかに皆さんからさらに学齢期の食育推進について充実させていくためにこうした方がいいのではないかという御意見がありまし

たらお願いします。

○松嶋委員 松嶋です。

先ほど、島崎先生のお写真の中で、私がやっている写真があって、そのことについてなのですが、終わった後に、宿題で保護者の方のコメントをもらって来てねと必ず言わせて、そのお子さんが、そのときは亀戸大根と大蔵大根と普通の大根の食べ比べだったりしたのですが、おうちに帰ってすぐ野菜の話をして、お母様方がそれを聞いて、うちの子野菜の話なんてする子ではなかったのに、急に話してびっくりしたわとかいう声とか、江戸東京野菜はどこに売っているの、食べてみたいですか、そのように、お子さんに伝えるとともに、保護者の方に伝えられるという機会、学校で行う授業は非常に伝える人数の多さというか、波及効果があるのではないかなと感じております。

○南会長 ありがとうございます。

やはり相談会のような形で、問題意識を持っている人が来るというようなパターンよりも、学校とかで多くの人を対象にしたことのほうが、今、言っていたように、波及効果というか、それはあるので、確かにチャンスというのですか、機会を多く設けることが大事かなと思います。

乳幼児期とか学齢期はどうしても本当は家庭できちんと食育がなされるべきときなので、お母さん方の意識が高いというのが一番ポイントだと思うのです。それにはお子さんを通じてお母さんに伝える、もしくは、お母さんを集めてPTAなどの機会に何かそういう食育推進というのですか、食育啓蒙活動ができるといいのではないかなと思います。

ほかに何か。

○酒井委員 酒井です。

先ほど吉田委員のほうからPTAの取り組みについてお話があったのですが、回数は少ないのですが、私もある学校で、2回ほどPTAさんから呼ばれて、その会でお話をしたことがあるのですが、そのときに心がけているのが、子供たちが実際、学校で食育に関してどんな授業を受けたりしているかということ、私の事例でしか話せなかったのですが、お子さんたちに、先ほど島崎先生がおっしゃっていただいたことを、ほかの学校でもやっていたりするので、実際、その学校で自分がやって、子供たちにこういう話をしていますよみたいな御報告ではないですが、それを入れて食育の話をするみたいなこともやったことが、数は少ないのですが、あるのです。

ですから、そういう機会があると、保護者の方も、食育といってもどんなことをやっているのだろうなど、学校は学校で給食関係とか、今、お話があったようなことを発信していますが、そういった形もおもしろいのではないかなと思います。

○吉田委員 学校によっては子供家庭学級という講座があるのですが、そういうところで食育に



関する講座を開いている学校もあります。

うちは四小なのですが、四小でも試食会のときに、栄養士の先生に、実際に給食がどのようにつくられているかというDVDを見せていただいて、民託になりましたので、お仕事をしてくださる調理の方と栄養士の先生を招いて一緒にお話をしたり、質問をしたり、交流をしたりしているので、参加された保護者の方は関心があって参加をされて、不安に思っていること、疑問に思っていることを直接質問できて、交流できるので、とても納得されて、充実した時間だったと参加された方は思うのですが、共働きの方が多くなってきたので、それを参加できないとか、そこまでの意識がいかないという、差がすごく極端に、年々なっているなというのを感じます。

試食会でも、学校給食、保育園の給食がとても充実しているので、保育園や学校でちゃんと食べているからいいわねという保護者の方も実際出ていることは事実なので、そこをならしていくことがどうやったらいいのだろうというのが、去年も私も会長をやっていましたので、PTAはそれを発信し続けなければいけないと思うのですが、それを実際、来てもらうというのが、本当にすごく、いろいろな各行事なども、人を確保するのも大変というのが、どの学校も皆さん、実際あることなので、どうしたらいいのだろう。保護者よしっかりせいと、自分の身と同じなのですけれども、子供たちに直接教えていく、言っていく。そして子供から親に言ってもらおうというのが一番いいのかなというのが、一番的確で真っすぐ育てている子供たちに伝えていくのがいいのかなと、保護者の立場としてはすごく情けないなとは思いますが。どの行事も難しいですね。

○高木委員 高木です。

今、吉田さんがおっしゃっていたので、ちょっと私も思っていたことで、保育園に通わせている友達のママは、やはり保育園の給食が充実しているから安心して、朝はパンだけ、夜は下手したらレトルトカレーだけとか、そういったお母さんも結構多いのです。私の周りは結構共働きの友達が多いので。

ただ、どうしても仕事が忙しくて、一日中働いて、それでなおかつ子育てをしているので難しいとは思いますが、やはり保護者の意識を変えていかないと、今後、子供たちはどうなっていくのだろうと思っています。

すみません、以上です。

○南会長 ありがとうございます。

お願いします。

○雀部委員 先ほど酒井さんがおっしゃっていた、私も一緒に講師をやらせていただいたのは、思春期子育て講座で食育の話をちょっとやらせてもらった小学校がありました。そのときは、どちらかというと、お母さん、ちゃんと料理しましょうねという話よりは、食卓でまず、食についての話をしてみよう

という話題にして、子供と楽しめる食の話ということで、簡単レシピの話をしったりですとか、例えばスープに、きょうは何の野菜が入っているでしょうみたいな感じでクイズにしたりですとか、余り難しくなく、働いているお母さんにも負担がないような形で、そうすると、お互いに食に興味を少しずつ持つてくれるかなという話をしたのと同時に、働いているお母さんの負担がやはり大きいということで、高学年ぐらいになったらお手伝いをさせてもいいのではないかという話をしました。

これはほかの学校で、ゲストティーチャーに入ったときもそうだったのですが、小学校4年の授業で、先生から依頼されたのは、食に関するものだけではないのですけれども、お母さんたちに家庭でやってほしいお手伝いについてアンケートをとって、そのときは朝食をしっかり食べてほしいということと、お手伝いをしてほしいということがテーマだったのですが、半分専門家、半分保護者のつもりでお話してくださいということでしたので、君たちは給食で毎日配膳をやっているねと話したのです。プロだねと話して、では、家でもできるねという話に持っていったのです。

やはりお母さんたちは心配でやらせないのですけれども、実は子供たちのほうがずっとずっと配膳は毎日のようにやっているのです、案外できたりとかするものなので、そういうアプローチの仕方、生きるスキルということで、覚えておいて絶対損はない。料理もそうですし、お手伝いに関しても損はないねと、自立させるということで、そういう意味でお話をさせていただきました。

簡単なレシピを紹介するというのも1つ手だと思のです。先ほどの大根の話ではないのですけれども、火を使わなくてもできると、子供でもできるかもしれないし、働いて帰ってきたお母さんでも片手間でできる料理もあるかも。時には手の込んだ料理をつくってほしいのか本音なのですが、給食だよりもうちの地域の給食だよりには、給食で人気だったメニューのレシピが載っていたりですとか。でも、残念ながら栄養士の先生なので、1人分で計量してあるので、0.5gとか細かいので、できれば家族4人ぐらいで計算いただけるとありがたいと思うのですが、そういう感じで紹介していて、そうすると、子供が食べるのがわかっていて、人気のあるメニューなのもわかっているのです、家庭でそれを再現するとすごく喜ばれたりですとか、何かレシピもそのようにうまく活用できないかなということはすごく考えています。

なるべく負担にならなくて、でも、つくってあげたい気持ちもきつとお母さんたち御自身の中ではあるのですけれども、面倒くさいことは時間的に無理というジレンマの中でいつもいらっしゃると思うので、いろんなところでいろんな形のアプローチを継続的にしていくのが大事なかなと思います。

あと、これからの大人、子供たちにわかっていただければ、料理する子供がふえて、その子供たちが大人になると、関心がある大人がふえるということなので、それはまだ未来があるので、これからかなと思います。

○南会長 ありがとうございます。

○島崎委員 島崎です。

吉田さんがおっしゃったように、興味のある方はいらしてくださるけれども、本当に言いたい人は来ないということも確かにあるのは、残念ながら、食に関しないところでもあるのが実情なのですけれども、やはり食について、給食だよりは今回はちょっとレシピは載せるすき間がなくて載せなかったのですが、こういうのは学校ならではの料理かなと思うものは時々載せています。

一応4人分で作ってみてはいる。でも、あくまで目安という感じで、これは何枚、これは何本と書いてたりしてやっているのですが、そうすると、時々廊下ですれ違う保護者の方からつくってみましたという声を聞くことがあって、反応が聞けると私もうれしくて頑張ろうと思ってしまうのですが、全てではなくても、学校からは発信は地道に続けていかなければいけないのだなというのは日々感じています。その1つが給食だよりで、もう一つがホームページでの本当に小さい、どなたが見ているかもわからないのですが、こういうところでもちょっと発信をしよう。

先ほど松嶋さんがおっしゃったように、そういう授業の後に下にワークシートを子供がいろいろ書くのですが、その下におうちの人の話と書いてもらっているのです。最初は担任もそれを見たときに、これは子供はどう書いて、親はどう書いたらいいのかというのがイメージできなかったということなのですけれども、とにかくきょう、学校で勉強したことをおうちの人に言って、それを聞いた感想をここに書いてみてという感じで言ってみたら、やはりそこで、初めて知りましたとか、なるほど、今度行ってみようかと思えますとか、本当に1行とか5文字ぐらいだったりするのですが、すぐに変容は得られないと思うのですが、そういう積み重ねをしていくことが、特に食に関しては大事なのかなと、今、お話を伺いながら、気持ちを新たにしました。

トマトは何々にいいからといって食べて、すぐによくなるわけではないですね。食べ続けて体は変わっていくものなので、それと同じように、小さいことでもすごく積み重ねていくことが大事なのかなと改めて感じました。

○南会長 ありがとうございます。

本当に、ちょうど学齢期や乳幼児期のお父さん、お母さんはまだ若くて、食べ物をちょっと偏食しても余り体の具合が悪くなったりしていないわけですね。中高年になると生活習慣病とかのおそれがあるので、やはり食べ物は気をつけなければという意識があるけれども、やはり若いお父さん、お母さんとかはそういうまだ意識が低いのではないかなと思って、そういうのも、少し行事に参加するのが少ない一因かなという気がするのです。

それと、言いわけではないのですが、私が教えている学生、家庭科の教員になる子が多いので

すが、一応小中の家庭科で1日に必要な量とか、栄養は過不足あるとどうい病気になるかとかということは教えているのですが、時間数が最近ぐっと減らされてしまったということと、受験科目にないというこことで、大学に入ってきた時点ではすっかり忘れているという状態なのです。ですから、一応学校では教えているとは思いますが、それが定着していないというのが現状のようですね。

やはり地道にというのですかね、回数多くアプローチしていくしかないかなという気がします。

○雀部委員 雀部です。

学校だけに食育をお願いするのはすごく酷なことだと思うのです。昔は家庭でどこでもやられていたことを責任放棄してしまった部分もあったり、自分の忙しさということもあるとは思いますが、団体とか大勢から離れるのですが、私個人的には料理教室を小金井で12年ほどやっております、最初からいまだに続けていらっしゃる方がいるのですが、その方は料理は全くできなくて、外食か、レンジでチンか、総菜かというような形で子育てをしているお母さんだったのですが、すっかり今では料理上手のお母さんで地域では通ってしまって、変われば変わるものだなと思ったのですが、私の料理教室は余り難しくないもの、だけれども、つくって、やって、手順は1、2、3ぐらいでというようなことを自分に課しているのです。なるべく誰でもつくれるような、下手すれば子供でもつくれるような。

私が紹介したレシピを子供の家庭科の夏休みの宿題で、味を知っているものですから、そのまま子供がつくったりということもあったり、すごく地道だなと、そのときもなるべく栄養の話ですとか、芽が出ているものは成長期の子供に、同じだね、芽が出るのは芽が出る子にいいよというお話をしたりとかという、簡単な言葉なので、ビタミンがどうか、ミネラルがどうかというよりはわかりやすいので、それをうちに持ち帰って、芽物は芽物にいいらしいよみたいな話を家庭でもらえればいなど。

それもやはり続けていらしゃったからこそそのように変わっていったということがあるので、誰でも変わる可能性はあるという糸口が、いろんなところからアプローチが来ていると、何となく気づかなくてはいけないのかなという雰囲気を持っていくのが一番いいかなと思うので、いろんなところで皆さん、いろいろ活動されているので、なるべく地域のお母さんたちに少しでもつくることを心苦しくなくやっていただけるように、地道に、個人的に活動しています。

○南会長 ほかに御意見いかがでしょうか。

○高木委員 すみません、高木です。

先ほど、会長さんからお話があったとおり、私たちの世代、今、30代前半なのですがけれども、私よりも下の人から30代後半のお母さんたちと接する機会が多いのですが、やはり昔、私たちの母親がちゃんと家庭で料理をつくってくれたときよりも、明らかに料理をちゃんとしなくなっているというか、

自分も含めて、食育推進会議に参加させていただいているのに恥ずかしいのですが、私は料理が苦手で、だからこそ逆にこういったことに参加したり、いろいろなところに参加して、目を向けるようにして自分を奮い立たせないとなということもあり、参加させていただいている面もあるのですが、結構当たり前のようにやってきたことが本当にできない。

私自身もそうだったのですが、今、結婚5年目で、初めは本当に料理のりの字も手伝ったりしてこななかったのが、本当にわからないところから始まって、今、やっと料理もちょっとずつできるようになってきたというような状態で、そういうママたちが結構周りに多いので、本当に意識改革と、子供から教えられることが多くて、以前、島崎さんがおっしゃっていた、農業祭の宝船を子供と見に行ったら、やはり子供がすごく喜んで、すごいねと言って、これは全部お野菜でできているんだよと言ったら、触りたいみたいな感じだったのですが、展示されている野菜に関しては、子供だとまだわからない部分がある、でも、こんなに大きいよ、すごいねというと、結構それで感動してくれたりとか、また私の意識も変わるというか、頑張ろうと思ったり、そういったこともあって、子供から教えられることが多いので、あとは簡単な子供と一緒につくれるスイートポテトなどを一緒につくったりして、自分も成長させるみたいな部分があるので、何度もきょう、話に出ていたのですが、子供から教えられるように親も改革していかないと改めて思いました。

○酒井委員 タイムリーなので、今週火曜日ときょうの金曜日、児童館で幼児クラスで収穫体験と、収穫したお野菜と同じものの料理を試食していただくということだったので、その目的というのか、とにかくお母さんたちは頭の中で子供用につくらなければいけない、大人用に作らなければいけないというところで、2種類料理をつくらなければいけないとがちがちに思っている人もいます。

そうではなくて、大人も食べられるし、子供も食べられる料理を紹介すると、とにかく子供が先に夢中で食べると、お母さんにこにこという感じで、こんなに食べるのだったら、これは夕飯でつくってみますというお母さんが本当に今回、すごく多くて、夕飯につくりますとか、私は皮とかも捨てないで使ったりもするので、皮食べていいんですかとか、よくきれいに洗っていただいて、農薬の問題というのは農家さんは今、すごく気を使っているんで、残留農薬はほとんどないと思うので、皮ごと食べていいし、皮に近い部分は栄養成分が多いのですよという話をすると、食べていいんですねみたいな感じです。

本当に細かいことで、では、大根を使うときに、煮物をするときに皮をむきますね。それは皮をむいていいのですよ。でも、そうしたら少し厚目にむいて、皮のほうを細く切ってきんぴらにしたらどうですか、そうしたら2つつくれてしまいますよというお話をしたら、お母さんたち目からうるこではないけれども、本当だ、2つつくれてしまうんだとか言って、そういう子供がおいしそうに食べる体験とか、ちょっとヒントを差し上げると、お母さんたちは結構楽しんで、にこにこしてお話を聞いてくださ

って、質問もすごかったのです。

だから、皆さん、本当に考えていらっしゃるのでしょうけれども、きっかけみたいなものが欲しいのかなと、今週やって、すごく感じました。

その後、聞いていると、お母さんたちで結構野菜の話で盛り上がったりとかしているの、何かきっかけがあると皆さん、関心を持つ。関心がないわけではなくて、きっかけに出会うか出会わないかということもあるので、そういうことのきっかけを持てるのは、私たちみたいに何かそういうことにかかわっている人間なのかなと、推進会議に出てきている皆さんとか、農家の皆さんであったりという、ちょっときっかけを示すと、そこからわっと広がるような気はします。

○南会長 ありがとうございます。

それでは、意見が多数出たようなのですけれども、事務局のほうでまとめていただくということで、結論としてはなるべく機会をたくさん設ける、出てきてもらうような工夫をするということが大事かなという気がします。あと、子供を通してアプローチするというのも1つの方法かなという気がします。

ありがとうございます。

本日の議事は以上で終了なのですけれども、そのほかに何点か報告があるようです。

まずは、農業祭について、土屋委員から報告をお願いいたします。

○土屋委員 土屋です。

先日の11月8日、9日で、武蔵小金井の駅前で農業祭がおこなわれました。

事務局の方、そして、何人か委員の方に来ていただき、ありがとうございました。

会場なのですが、今回、フェスティバルコートのみというか、交流センターのほうも例年は使っていたのですが、ちょっと会場を借りることができなくなってしまい、フェスティバルコートの部分でやるしかなくなってしまって、会場が例年よりも手狭な感じで今回、行われたのですが、入り口の部分に、先ほど宝船の話もしていただきましたが、宝船を置いたことでちょっと今までよりは駅のほうから見やすい位置にあったせいか、比較的人の流れがこちらに寄ってきたのかなという気もしました。

大きなテントが真ん中にあっただのですが、そこで品評会の野菜を展示という感じになっていまして、例年はそれが建物の中で行われていたのですが、今回、外だったこともあってか、みんなが何があるのかなという感じで、入ってくる人が比較的多かったのかなと思います。建物内でやっているときよりは、どちらかといったら外でやっていたほうが品評会の野菜を見ていただく機会がふえたのではないかなという気がしました。

その点は今回、外でやったという点ではよかったのかなというところがあるのですが、何せちょっと狭いという感じもあって、例年のほかのブース、飲食だったり、楽しめるようなものも置いてあったの

ですが、それが全く出すことができなかつたというのがちょっとありまして、子供とか特になのですが、バターあめだったり、スーパーボールすくいみたいな遊び要素も今までやってきたのですが、それがなかったために、子供にはつまらないところもあったみたいで、大人自身は流利的に寄っていったという感じだと思いますが、その点がちょっと難しいかなと。

来年からはまた室内でやることにはなるのですが、今回の人の流れを、今度は室内のほうに持っているような流れを今後、考えいかなければいけないかなと思ってはいます。

野菜が置いてあるだけなので、なかなか何だこれはぐらいで終わってしまうかもしれないのですが、ああやってテントがあると、ヨーカドーに行くまでの流れの中で見ていってくれたりするので、いいなとは思ったのですが、難しいところもありますが、来年に今回の状況を引き継いでまた行っていきたいと思います。

宝船に限っては、私、今回、作成に携わっていたのですが、よく野菜も集まってつくることができたのかなと思っています。あれも翌日には配布されまして、一般の人に配布といっても、あらかじめ封書で申し込んでくれた人にしか渡すことができなかつたのですが、そのはがきを持っていない人も、後半のほうでは多分もらえた人も何人かはいたのだと思います。

そんな感じでまた来年もやりますので、どうぞよろしくをお願いします。

○南会長 ありがとうございます。

続きまして、酒井委員から提案があつた、南多摩保健所の平成26年度「グッドバランスメニューキャンペーン」についてですけれども、保健所の齊藤委員から御説明いただけますでしょうか。

○齊藤委員 齋藤です。

東京都南多摩保健所の健康いただきマップについて御説明させていただきます。

このマップは、南多摩保健所が課題別地域保健医療推進プランという事業の中で、同保健所の中で先駆的に行っている「グッドバランスメニューキャンペーン」という取り組みの中において作成したものです。

グッドバランスメニューとは、1ページに説明が書いてありますが、野菜を120g使用した単品メニュー、あるいは野菜を120g以上使用して、主食・主菜・副菜がそろつたバランスメニューのことを言います。

このメニューの中の右上のほうに「バランス」と書いてあるのが野菜を120g以上使っていて、主食・主菜・副菜がそろつたバランスメニュー。「野菜」と書いてあるのが野菜を120g以上使用した単品メニューになっています。

地域にこのグッドバランスメニューを提供する飲食店をふやすことによって、健康的な食事を選択で

きる環境整備を行って、健康的な食生活を行う都民をふやすことを目的とし、目指しているものです。

南多摩保健所は日野市、多摩市、稲城市を管轄しておりますが、現在、グッドバランスメニューを提供しているお店は146店舗で、それを紹介したのがこのマップになります。

このマップの作成のほかに、グッドバランスメニューの中から優秀メニューの表彰を行ったりですとか、あるいは、18ページに載っているような栄養情報やメニューの紹介を三角錐みたいな形でポップをつくってお店に置いたりしております。

このグッドバランスメニューキャンペーンは、南多摩保健所の独自事業なのですが、多摩府中保健所におきましても、今後、1食当たり120g以上の野菜を使用したメニューがあるお店を野菜メニュー店としてお申し込みいただいて、お店にステッカーを張ったりですとか、ホームページで紹介するなどして、都民に周知しながら、健康的な食事を選択できる環境整備を進めていきたいと考えております。ぜひ小金井市様や食育推進会議の皆様とも御一緒に取り組みればと考えておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

以上です。

○南会長 ありがとうございます。

続きまして、酒井副会長から、この資料の配布の経緯、それから、黄金井フェアについて、2点について説明をお願いいたします。

○酒井委員 今、齊藤委員から御紹介いただいたこれは、私が日野の公共施設に行ったときに、たまたま目に触れたのです。何で目にとまったかという、実は私は、小金井市で江戸東京野菜を使ったフェアを春、夏、秋と今、やっていますけれども、その実行委員をしておりますので、野菜を使った何かをやっているんだと思ってこれを手にとってみたら、120g以上を使っているお店がこんなにあって、きちんとマップができていてすごいなと思いました。

一方、こちらは特に江戸東京野菜を使ったメニューということで、今回、29店舗の方に御協力をいただいたフェアがあるのですけれども、一步ここから進んだ形がこちらかなと思うのです。こちらは保健所さんがやっていることですが、こちらは小金井市の経済課さんがやっていることなのですが、もう一步何か進めてバランスのとれたというところまでいくと、食育というか、こちらも地産地消で食育に絡んでやっているフェアではあるのですが、もう一步先に栄養とか、そういうことを入れると健康的な食生活が外食でもとれると。だから、おうちだけではなくて外で食べる時も野菜をたくさんとれるところに行ってみようかなとなると、健康増進が上がるのではないかなということ、何か関連性があるかなというか、今後、こういう方向性になっていくといいのではないかなという思いでこれを見たので、ぜひ皆さんにもお伝えしようかなということで、事務局のほうにお話をしました。



黄金井フェアのほうは、あすの11月22日から12月7日までやっておりますので、スタンプラリーもありまして、店舗の判こがつくと、こきんちゃんグッズなどが当たったりしますので、もしよろしければ、家庭の食が大事と言いつつもたまには外食でということで、よろしく願いいたします。

○南会長 ありがとうございます。

この「グッドバランスメニューキャンペーン」の資料をつくるとしたら、保健所が中心ですか。

○齊藤委員 保健所は野菜を120g提供する飲食店を増やすことについては取り組んでいく予定ですし、そういうお店がわかるようにステッカーを貼ることなどについては、ステッカーの配布は予定しているのですが、マップについては、ぜひ小金井市の取組と一緒に作っていきとうれしいなと思います。

○南会長 事務局、どうでしょう。こういうをつくるとすると、小金井市でつくれそうですか。

○高橋課長 すぐにできます、できませんともなかなか言いがたいのですが、例えば区レベルでいったときには荒川区の満点メニューとか、女子栄養大学のほうで監修をしてもらっている取り組みなどもあって、議会のほうでも小金井でもやったらどうかみたいな御提案はいただいているのは事実です。

ただ、酒井副会長のほうから御紹介がありました黄金井というのも小金井市ではやっているの、何を主眼にやっていくかということなのです。あくまでも栄養とかという切り口で入っていくのか、酒井副会長は多分、保健所の取り組みが一步進んでいるという表現を先ほどされていましたが、小金井の場合には逆に切り口を農業であったりとか商業であったりとかというところの切り口と、食育をつなげているので、また違ったおもしろさがあると思っています。

なので、展開としてはできない展開ではないかなという思いはある一方で、小金井は小金井として私自身はおもしろい切り口で食育につなげていけているのが現状なので、最初、江戸東京野菜井フェアも夏の1回切りだったと思うのです。

○酒井委員 違います。一番最初は秋です。

○高橋課長 ごめんなさい。秋1回切りだったと思うのです。野菜をとれる時期の問題もあって、あと、量の問題もあってと思っていたのですが、こここのところでも少し定期的に何回かに分けてやっているようなので、それはそれでおもしろいなど。逆に、栄養という切り口で入っていくようなところが、入る余地がなかなか少なくなってしまったかなという思いはあります。

○酒井委員 すみません、訂正です。秋できなくて、一番最初は。

○高橋課長 何か熱いものが出たような気がするのです。

○酒井委員 熱いほうではなくて、たてもの園でコマツナを使ったお雑煮を食べようというのが一番最初です。その次にお花見弁当を食べようというのが2回目で、そこから秋が入って、また春になって、去年から夏を入れているということですね。3回やったということなので、一番最初はたてもの園の中

でお雑煮を食べるといふ。

○高橋課長 認識が薄くて申しわけないのですが、市内の飲食店に協力をいただいて、こんな形になってきたのは、そうすると、ここ3～4年ぐらいの話ですか。

○酒井委員 そうですね。1回目は独自で実行委員会とお願いした飲食の方とでやったのですが、春からはお店さんを募集してやったということですね。

○高橋課長 私としては、これはこれでおもしろいと思うというか、小金井らしい切り口でやっているかなと思っていて。

○酒井委員 私としては、栄養価ということではなく、例えば野菜だったらのぐらい、グラムで言う一番わかりやすいではないですか。だから、例えばこれもどのぐらい入っているのかなというのが明確だともっとインパクトがあるかなという思いがあります。

○齊藤委員 多分、変えようではなくて、ちょっと加えてくださるとおっしゃってくださったんですね。そういう情報も含めて提供してはとおっしゃってくださった。

○南会長 私、栄養学をやっている人間から言わせると、栄養バランスというか、それが最初に来るといふのですか、安全性の面で何を食ふということも大事なのですが、いわゆる病気になるような食事を食ふというのが前提かなという気がして、その面からすると、実は栄養バランスを1つの丼に全てを盛り込んだメニューはなかなかできないのです。栄養士の先生は献立を立てるとわかると思うのですが、そこで、一歩踏み込んだ定食タイプというの少し考えていただけるといいかなと、個人的な意見はあります。

どうもありがとうございました。

続きまして、小学校栄養士会研修会について、事務局のほうから連絡があるそうなので、お願いします。

○千葉主任 本日お配りしました資料の一番最後に添付させていただいたのですが、小金井市教育委員会の学務課のほうから、平成26年度小金井市立小中学校栄養士会研修会の御案内をいただいておりますので、御紹介させていただきます。

来月12月19日金曜日、お時間が午後2時半から4時半まで、会場が小金井市役所本庁舎の向かいにあります前原暫定庁舎というところで、本審議会の会長をしていただいています南先生を講師にお招きして「最近の栄養学研究的動向」という内容で研修会を行うようです。

食育推進会議の委員の皆様も、御都合が合えば、ぜひ、御参加くださいということでしたので、お配りさせていただきました。

内容に補足等がありましたら、島崎委員のほうからもお願いしたいのですが。

○島崎委員 栄養士会では毎年講師の先生をお招きして、講演会をやっているのですが、今回、小金井市内の推進会議の会長でいらっしゃる南先生の御講演をいただけたらということで、先日、お願いをした次第です。

非常に多方面にわたって御活躍でお忙しい中を、すごく無理を申し上げましてこの時間をいただくことができました。

「最近の栄養学研究の動向」ということで、恐らく研究されている専門的なお話もすごく多いのかなと思って、我々楽しみにしているのですが、私たちだけで聞くのはもったいないなと思ひまして、それでよろしければということで、学務課のほうから皆様にもということです。

お忙しいところですが、よろしく願いいたします。

○南会長 期待に添えるような内容かどうかはわからないのですが、栄養学とはこういうことをやっているのだというような紹介ですね。それをさせていただきます。よろしく願いいたします。

そのほかに、委員の皆様から何か連絡とかありますでしょうか。御報告などありますでしょうか。

ないようですので、最後に、次回の開催予定を事務局のほうからお願いします。

○千葉主任 次回の開催予定についてですが、1月から2月にかけて、平成26年度第4回の会議を開催させていただければと存じます。

詳細な日程につきましては、候補日をお送りさせていただきまして、参加できる方が多い日程での開催をさせていただきたいと思ひます。

次回の内容についてなのですが、今回から引き続きまして、計画の各論ということで、生涯にわたるライフステージに応じた食育推進の、③高校生から成人・高齢者等の食育推進、それから“K o g a n e i - S t y l e”の地域展開ということで、生産者・事業者・団体の連携強化について御審議いただく予定となっております。ここまでで食育推進計画を一通り御審議いただくこととなります。

また、さらに次の回、今のところ平成27年の5月ごろを予定しておりますけれども、そちらの次年度第1回食育推進会議では、これまでの総括、コーディネーターの役割を含め選任を予定しているところですので、次回、1月か2月の食育推進会議では、このことについても御審議いただければと存じます。

事務局からは以上です。

○南会長 ありがとうございます。

ただいま事務局から説明があった流れでよろしいでしょうか。

ありがとうございます。では、そのように準場を進めさせていただきたいと思ひます。

それでは、以上をもちまして平成26年度第3回小金井市食育推進会議を終了したいと思います。お

疲れさまでした。

— 了 —