

平成26年度福岡市食育推進会議 議事録

- 1 開催日時 平成27年2月4日(水) 13:30～15:00
- 2 開催場所 エルガーラホール 中ホール
- 3 会議次第

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1 開会2 会長挨拶3 委員紹介4 議事<ul style="list-style-type: none">・第2次食育推進計画の進捗状況について5 報告<ul style="list-style-type: none">・食育推進の取組みについて6 閉会 |
|---|

- 4 出席委員 23名
欠席委員 4名
- 5 報道機関取材者及び傍聴者
報道機関：無 傍聴者：無
- 6 議事要旨

事務局	(議事 第2次福岡市食育推進計画の進捗状況について説明)
委員	<p>朝食を食べる人の割合が目標未達成の理由は分析されていますか。また、目標達成に向けての課題は把握していますか。</p> <p>子どもの肥満についても、食育指導や小児科と連携して啓発を考えてはいかがでしょうか。幼児期に濃い味が身につくと、将来薄味にすることが難しいこともありますので、そういった取組も協議していただきたい。</p> <p>市内農水産物の利用割合について、地産地消を推奨するのであれば、福岡県産のお米を主に使用するのではなく、福岡市内産のお米を使い、不足分を福岡県産で補うような取組もお願いしたいと思います。</p> <p>野菜は季節によって、市内産が多くあるとは限りません。加工する物は質が落ちないのであれば曲がった野菜も発注することで価格も抑えられますし、それを別のところに充てることもできます。</p> <p>夏場の給食に牛乳と場合によってはオレンジジュースが出ます。カルシウムが補えない、補えば塩気が増えるというのであれば、魚の水煮は骨まで食べることができます。日本の食生活は、牛乳を飲む必要があるということではなく、牛乳も大切な柱だが、魚の骨や大豆という枠を広げる努力をし、その分の材料代を市が補うようにしてでも、牛乳だけではないカルシウムの摂り方も考えていいのではないかと思います。</p> <p>野菜は値段の決め方が適正なのか。市場の相場を活かす努力をし、当たり前の値段、地場産を育てるという意味で、価格決定の透明さが欠けていると思います。</p>
事務局	<p>朝食を食べなかった理由については、小学生が「朝食を食べる時間がない」40.1%、「食欲がない」29.2%、「用意されていない」7.5%で、中学生では、多い順に「朝食を食べる時間がない」「食欲がない」「用意されていない」となっております。小学生は昨年に比べて「食欲がない」、中学生は「食べる時間がない」が増加しております。また、就寝時間が遅く、起床時間が遅い、睡眠が短い児童ほど食欲がないという結果が出ております。学校側とは、生活習慣・ライフスタイルの変化、習い事をしていて夕食が遅くなるということも関係あるのではないかと話しております。このため、食に関する知識の指導だけでなく、睡眠の大切さなど基本的な生活習慣を身に着けることも重要であると考える教育しております。</p>
事務局	<p>給食で使用している米は県内産・市内産の主要な2銘柄となっておりますが、福岡市としては、市内産の米の利用拡大を協議中です。また、野菜につきましては、市場価格をベースとして取引しておりますが、大量に購入すると市場の価格に混乱を起こす恐れがありますので、ブロックごとに分散して、市場に混乱を起こさない形で購入しております。</p>
事務局	<p>野菜の値段の決め方は、学校給食納入事業協同組合と協議で価格を決めております。入札とは異なり、他から見えにくい方法ではあるかもしれませんが、現在の方法は、全小学校に毎朝食材を配送したり、不適品を迅速に取り替えたりするなど細やかな対応が可能で、なおかつ地産地消の趣旨も達成できるというメリットに着目して昭和35年から続いております。これに加えて価格決定の透明性も担保できるようなやり方について、</p>

	<p>数年前から研究していますので、進展がありましたらご報告させていただきます。</p> <p>カルシウムの摂取に関して、牛乳は1日に必要なカルシウムの2分の1を容易に摂りやすく、さらに体内での吸収率が他の食材よりも高いものであり、同様の理由から全国の学校で提供されており、引き続き使用したいと考えております。また、他の小魚類なども合わせて使用することは、ひとつの方法だと考えておりますので、小魚類等を排除しているわけではございません。牛乳とオレンジジュースを同時に提供する件につきましては、昨年度の年6回から今年度は年1回に減らしております。今後、回数を増やすか減らすかは、児童生徒や先生方の意見、喫食状況を見ながら試行して参りたいと考えております。</p>
事務局	<p>乳幼児期の肥満は、将来の生活習慣病にもつながってまいりますので、乳幼児健診の最重要項目として食生活を含めて指導しております。</p> <p>10か月健診では、かかりつけの小児科に委託をし、小児科でも指導していただくようお願いをしております。</p>
委員	<p>朝食を食べない理由などを公にして、PTAなどと議論しながら、頑張っていたきたい。</p> <p>価格の決め方は、オープンな価格の決め方をしないと、誤解されたら市と生産者に迷惑をかけます。市場流通に合わせた価格が高ければ、一定を超えた分は市が負担するくらいの覚悟で、生産者を守る必要があると思いますので、決め方はやはり透明化をしてください。</p> <p>米については協議中ということですが、20%というのは目標として適正なのか疑問が残ります。さらに地産地消が進むよう、研究を行っていただきたい。</p> <p>オレンジジュースやお茶を牛乳と一緒に摂って、子どもたちに「これが適切な食生活だ」というのを食育と言えるのでしょうか。「毎日カルシウムを半分摂る」というのではなく、少しばらつきがあってもいいのではないのでしょうか。昨年「小魚は塩分が高いから使いにくい」「納豆は子どもたちが食べない傾向がある」と言っていたので、それ以外の選択肢として、サバの水煮を使うなどして、材料代で高くつくのであれば、オレンジジュースの日くらいは、それを補てんするくらいの覚悟をもっていただきたい。飲み物を2つ出して「正しい食生活です」と訴えている感覚が私はわからない。変えられるものならお金がかかってもしていく覚悟が、食育の基本的な考え方かと思っておりますので、是非ご検討いただきたいと思っております。取組みをされているのは非常に評価しておりますので、是非さらに食育ということの根本「値段じゃない」というのを検討いただきたいと思っております。</p>
委員	<p>毎朝朝食を食べる人の割合の件で、「時間がない」「食欲がない」というのは、明らかに寝不足です。子どもたちのSNS、LINEなどの問題につながっているということ。また「用意されていない」というのは、ひとり親や貧困などといった問題が絡んでいるということだと思っております。</p> <p>残滓率については、数年前から取り組んできて、減ってきていると思っていました。しかし、昨年は目標値を少し超えているようですが、これは何か原因があったのでしょうか。</p>

委員	<p>保育所でも給食を行っておりますが、保育所の目標値達成等の調査はされていますか。</p>
事務局	<p>学校給食の残滓の割合ですが、小学校は目標値の範囲内に収まっていますが、中学校が目標値を超えてしまいました。これについて学校とも話をしておりましたが、理由が見つからず私どもも苦しんでいるところでございます。地道に教育はしており、大きな流れで見ると効果は徐々に上がってきている方向ですので、今以上にこれから食べ残しに関して分析をするとともに、教育もしっかりと取り組んでいきたいと思っております。</p>
事務局	<p>保育所、幼稚園については、給食の市内農産物の割合の設定はしておりません。</p>
事務局	<p>保育所において、摂取カロリーを定めておりますので、民間保育所につきましても、福岡市の献立表を基に、摂取カロリーはきっちり守られております。</p>
委員	<p>米・野菜・水産物の目標値は、保育所は設定して調べていますか。</p>
事務局	<p>野菜の品目についての目標値はありません。子どもに小さい時から好き嫌いなく食べてもらうように、色々な野菜を献立の中に入れております。</p>
委員	<p>小中学校の残滓の件ですが、小学校は自校方式で中学校はセンター方式といった違いや、量の違い。また、中学校は冷凍を使うことが多くなってきましたが、そういったことで残滓の違いに影響はないのでしょうか。</p>
事務局	<p>小学校と中学校で、調理の仕方が違いますが、基本的に物資は全く違うものを調達しておりますので、その辺で比較はしておりません。考えられることは、中学生になると、嗜好や食習慣が確立されるということで、なかなか残滓率が低下しないということは、他の自治体でも同様の傾向がみられるようです。その他にも、太りたくないという理由もあるようで、食材あるいは調理方法については、検証したことはございません。</p>
委員	<p>小学校は自校方式のため、調理の方の顔が見えることや、ふれあいといった面でも食育ができていないのでしょうか。そういった差も小学校の少なさと関係があるのではないかと思います。</p>
事務局	<p>給食室に取りに行った時の声掛けや、交流はありますが、実際に給食の先生と一緒に食べるわけではないので、それがそのまま食欲につながるかどうかは、また別の問題かと思えます。</p>
委員	<p>中学生の残滓の数字が多いのは、ジャンクフードなどの味の濃い、うま味も濃い、塩分も濃い食品の摂取が多くなるからではないかと思っております。その辺は調理の技術をもう少し高めてもらって、美味しいものを作る以外ないと思っております。</p>
事務局	<p>中学校の残滓が多い件については、もう少し教育委員会で調査・研究をしていきたいと</p>

委員	<p>思います。</p> <p>朝食の内容として、こういったものを朝食ととらえているのか、アンケートのなかでも調査されたのでしょうか。</p> <p>給食への市内産農産物の利用割合は、市内産がそれだけ生産されていないのに目標値を高くすると、目標が達成できないかと思いますが、こういった基準で目標値を立てたのかお聞きしたい。</p>
事務局	<p>朝食摂取の調査ですが、何か1品でも食べたなら「食べた」としております。</p> <p>牛乳だけ飲んだ場合も、パンだけ食べた場合も同じです。</p>
事務局	<p>市内産農産物の利用割合の目標値の設定ですが、米や野菜は、過去の経験から生産量等を考慮して達成できる見込みで目標を設定しております。</p>
委員	<p>野菜の場合、給食で使用する全部の野菜が市内で作られているわけではないと思います。主要野菜はなるべく地場のものをお願いしたいという思いはあります。全体のパーセントよりも、主要野菜をどの程度市内で作っているのか。また、キャベツや白菜、玉ねぎなど、無い時期もあると思いますが、品目別の割合を把握しているのでしょうか。この20%が良いのか悪いのかわからない。もう少し配慮をお願いしたい。</p>
事務局	<p>野菜につきましては、重量の割合で使用割合の結果を報告させていただいております。</p> <p>えのきや春菊やかつお菜など市内で作られている生産物は100%のものもあります。また50%や10%等それぞれ品目によって使用割合が異なるものもありますが、それを踏まえてパーセンテージを出しております。</p>
委員	<p>ここで示されている調査は、全数調査ではないと思いますし、年度によって上下しますし、サンプルの偏りというのも考えられます。ただ、全数調査は無理ですので、あくまで「こういう条件で結果がでました」ということを、どこかに明示していただければ、皆さまのご質問やご意見が解決できるのではないかと思います。</p> <p>調査される場合、給食の残滓の割合なども、主食を含むとなっておりますが、主食は体の大きさに合わせて残すことも必要な場合もあります。ただおかずの場合は、一定量摂取していただく必要もありますので、主食とおかず類と飲み物で分けていただき、ご説明をしていただければ大変ありがたいと思います。</p>
事務局	<p>調査結果の示し方については、今後検討して反映していきたいと思います。</p>
事務局及び関係委員	<p>(食育推進の取組みについて事務局及び関係委員より報告)</p>
委員	<p>食と農の体験教室について、回数が4回、参加人数61人です。もし可能なら、自然教室と農業体験をセットにして自然教室を実施してはどうか。単発で市政だよりに載せて、</p>

	<p>わずかな子どもたちが来る取組よりも、本当に体験させたいのであれば、自然教室ができるような施設と、JAなどに相談して農業体験の時間を取るくらい積極的に考えないと、市が帳面消しで行っているように思える。ひとつひとつをもっと上手く工夫すればやれないか。という視点で考えてください。4回61人で、これが市での体験教室ですというにはお粗末だと思います。是非工夫をしてください。</p>
事務局	<p>多くの市民の参加が得られる体験教室については今後十分に検討していきたいと思えます。</p>
委員	<p>今の体験講座に関して、技能職連合会では、毎年抽選で各区1校ずつ計7か所を回って、物づくり体験をしております。そういったように取り組まれたら全区で行えるのではないかと思います。</p>
事務局	<p>本日は多くのご意見をいただき、ありがとうございました。 最後に事務局からの連絡事項がございます。現在の第2次福岡市食育推進計画は、平成27年度までを計画年度としておりますので、来年度は次期計画の検討に着手する予定にしております。委員の皆さま方には引き続きご協力のほど、よろしく願いいたします。以上を持ちまして、福岡市食育推進会議を終わらせていただきます。ありがとうございました。</p>