

平成25年度福岡市食育推進会議 議事録

- 1 開催日時 平成26年2月4日(火) 15:00～16:00
- 2 開催場所 エルガーラホール 中ホール
- 3 会議次第

- 1 開会
- 2 会長挨拶
- 3 委員紹介
- 4 職務代理者の指名
- 5 議題
 - ① 2次福岡市食育推進計画の進捗状況について
 - ② 食育推進事業の実施状況について
- 6 閉会

- 4 出席委員 17名
欠席委員 10名
- 5 報道機関取材者及び傍聴者
報道機関：無 傍聴者：無
- 6 議事概要

事務局	(議題① 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	小中学校の朝食摂取率は高いが、朝食で何を食べているのかが問題です。朝食にスナック菓子を食べている子どもが多いと聞いております。子どもの朝食の内容は把握していますか。また、把握しているのであれば、その内容を参考に、子どもや保護者に対する食育を進めていく必要があると思っておりますが、ご意見をお聞かせください。
事務局	毎年6月に調査を行い、3分の1以上の子どもは、朝食をバランスよく食べているという結果が出ております。また、どの種類の朝食を食べているのかについても調査で確認しております。 朝食を摂る必要性については、給食時間や総合学習の時間、教科を関連付けた授業の中で、取組を進めております。
委員	朝食に関する調査について、小学校はどういった方法で調査を実施しているのでしょうか。例えば、子ども全員にアンケート用紙を配り、担任が回収しているのでしょうか。
事務局	小学校2～6年生の子どもを対象とし、児童にアンケート用紙を記入させ、学校ごとに取りまとめをしております。
委員	対象児童が何人で、どれだけ回収できたのか、わかりますか。
事務局	全校ではなく、栄養士配置校のみ調査を行っており、平成25年度で、小学生は55校のうち8、436名、中学生は12校のうち2、017名の児童がアンケート調査に回答しております。
委員	アンケート調査を実施するのであれば、同時に親への啓発も行い、朝食の重要性をしっかりと伝えてほしい。
委員	やがて保護者になる世代である、20代30代の朝食摂取率が減少しているのが気がかりです。第2次福岡市食育推進計画の中でも、家庭・地域における食育の強化・推進ということで、第一に「若い世代・働く世代の支援」と書いてありますが、学校と違い、20代30代は自由に生きている世代であるので、この若者世代に対して、どのようなアピールができるか、市を挙げて取組を進める必要があると思えます。市議会のご協力を得ながら、方法をご検討いただきたい。 また、食環境を整えるということで、「福岡市栄養成分表示の店事業」協力店舗数が目標値より増加しているが、協力店舗での栄養成分の表示方法がどの程度なのか、市民にわかりやすい表示になっているのか教えてください。

事務局	<p>小中学校で給食を通して食育の啓発をしていますが、高校生から食生活が乱れるということは、全国的な課題であると認識はしております。</p> <p>20代30代への食育の啓発は難しいが、地域での食生活改善推進員協議会の活動や、健診後に続けて食生活指導を保健所で実施するなど、様々な機会をとらえて食生活の改善に努めておりますが、十分とは思っておりませんので、今後、皆さまのご意見もいただきながら、この世代に対する食育を進めていきたいと考えております。</p> <p>「福岡市栄養成分表示の店」については、熱量（エネルギー）に加え、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム量または食塩相当量を表示することとしておりますが、協力店舗に対する説明や指導等も含めて、より市民にわかりやすい表示にしたいと考えております。</p>
委員	<p>学校給食について、牛乳とみかんジュースが同時に出されるのはおかしいと思うのですが、どうお考えでしょうか。</p>
事務局	<p>学校給食は、1回あたりの給食で摂取することが望ましい栄養量が「学校給食摂取基準」により示されており、その数値を踏まえて、毎日、バランスのとれた献立を提供しております。特にカルシウムは、摂取基準では、1回あたりの給食で1日に必要な量の2分の1を摂ることとなっていることから、カルシウムが豊富でかつ吸収率が優れている、牛乳は毎日提供しております。</p> <p>その状況において、夏場については、衛生面の観点から生の果物を提供していないこと、ビタミンCの摂取や福岡県産のみかんを使った地産地消の観点など、当日の他の食品との組み合わせを勘案した上で、夏場に月1回から2回程度みかんジュースを提供しております。</p> <p>牛乳は毎日提供しているため、牛乳とみかんジュースを同時に提供することは、先ほどの観点から、やむを得ないと考えております。</p>
委員	<p>夏場が、牛乳・みかんジュース・おかずというのは食育に馴染まない。みかんジュースを提供する日は、牛乳を他のもので代替できないでしょうか。</p>
事務局	<p>カルシウムについては、牛乳1回の摂取で1日に必要な量の3分の2は摂れていることから、牛乳に代わるものは難しいと考えております。</p>
委員	<p>1日に必要なカルシウムの半分を牛乳以外で摂るのは難しいのであれば、保護者にも、「毎日牛乳を飲みましょう」と啓発する必要があると思います。</p> <p>給食の献立について、しらすや納豆・豆など、カルシウムが多く含まれる食材を使うといった工夫改善をすべきだと思います。</p>
委員	<p>管理栄養士を養成している立場で申し上げますと、管理栄養士が献立を立てるにあたり、様々な条件の中で最善と思われる献立を提供していると信じております。</p>

委員	<p>牛乳とみかんジュースを同時に提供することは、その場面だけ見ますと、おかしいとは思いますが、夏場は水分補給が第一であるため、水分補給の面からは、決しておかしくないと思います。また、食事バランスガイドの中でも、カルシウムのとてもいい供給源として、牛乳・乳製品というのが位置づけられていますので、ご理解をいただければと思います。</p> <p>水分補給は、牛乳だけの日も夏場は気を付ける必要があります。牛乳とみかんジュースを一緒に提供する理由を水分補給の面から正当化するのはおかしいと思います。</p> <p>給食で使う食材にカルシウムがどれだけ入っているのか、なぜ牛乳に代わるものとして、カルシウムが多く含まれる食材を使った他のメニューが作れないのか、根拠となる資料を掲示いただきたい。</p>
委員	事務局は、今の意見を検討してください。
事務局	(議題② 食育推進事業の実施状況について説明)
委員	<p>学校における食育の推進事例として、給食を活用した食育の紹介がありますが、中学校給食の残滓を飼料化して、それを豚の餌にしている取組があります。学校給食の残滓の飼料化を教材とした食育の取組は行っていますか。</p> <p>また、これをきっかけとして、福岡市全体の食品残滓の飼料化（エコフィード）への取組について、環境局と教育委員会で連携ができますか。</p>
事務局	<p>基本的に給食については完食を目指していますが、やむを得ない理由等により、残滓がでている状況であるため、教材ではありませんが、実際自分たちが残した残滓が飼料化されていることは、給食時間等を通して、子どもたちに伝えている状況でございます。市全体の食品残滓の飼料化（エコフィード）については、改めて考えていきたいと思っております。</p>
事務局	<p>以前は残滓を養豚に使用するところもありましたが、現在は市内にほとんど養豚農家が無く、残滓を回せないという状況ですが、食品残滓をリサイクルという意味では、堆肥化を含めて様々な取組ができると考えております。</p>
委員	<p>食行動について、「野菜を毎日食べる市民の割合」の目標値50%の根拠が不明であること。また、各局の取組がばらばらのような気がしております。</p> <p>例えば、食生活改善ウィークやマンスといった週単位・月単位でのアンケート調査や、テレビコマーシャルでのPR等、市が率先して、市民の方にわかりやすく必要性を訴える場を増やすべきだと思っております。既に取り組まれているのであれば取組実績を、取組んでいないのであれば、そういったことを検討できないかお伺いいたします。</p>

事務局	<p>食育に係る啓発については、限られた予算の中で行っており、十分な成果が出ていないところもありますが、広報物や市のホームページ等を活用することで、市民に対して啓発を進めていきたいと考えております。</p> <p>また、毎日19日を「食育の日」、毎年6月を「食育月間」とし、市役所15階での野菜たっぷり健康弁当の提供や各保健所でのパネル展の開催等の取組を行っております。</p>
委員	<p>そういった取組もわかるが、食育については、テレビコマーシャルを活用した方が市民には分かりやすく、また時間もかからない。予算の都合で厳しいのはわかるが、検討はできないのでしょうか。</p>
事務局	<p>メディアを使ったPRは非常に効果的ではありますが、さすがにテレビコマーシャルとなると少しお金がかかりますので、例えば、企業との協賛等、予算の関係もありますが、どういったかたちでできるのか、市民にとって分かりやすいPR方法等を検討したいと思っております。</p>
委員	<p>福岡は魚が美味しい街と言われながら、魚の消費量が落ちております。子どものころから、魚を食べるような取組を行っていただくと、福岡中央卸売市場の活性化にもなりますので、ご配慮をお願いします。</p>
委員	<p>私個人の考えですが、子どもにはピーマンはいらない。どういうことかと言うと、ピーマンというのは苦いです。苦いものは子どもに必要な。そういうところを啓蒙していくと、先ほど牛乳やジュースの問題もありましたが、カロリーや栄養価を考える前に、子どもに今何が必要かを考えたら、そういう問題はすべて解決するのではないかと思います。</p>
委員	<p>学童菜園事業についてですが、子どもたちが実際に野菜を栽培することで、嫌いな食材も料理して食べることができます。また、お弁当の日のように、子どもが作ると、必然と親も一緒に作るようになるので、そういう取組も行っていただきたいと思っております。</p>
委員	<p>学童菜園を行うことで嫌いな食材でも不思議と食べるのは、現場で実感します。お弁当の日についてもPTAが取組んでいるところもありますので、どちらも学校と連携して進めていきたいと思っております。</p>
委員	<p>保育所は、市から献立表が届くと聞きます。幼稚園も給食施設を作るところが増えておりますが、幼稚園は夏休みがあるので、栄養士を常勤で雇うのは難しいです。保育所のメニューや成分表など計算したものを情報として回していただけたらと思っております。</p>

委員	献立の作成や食育になりますと、やはり管理栄養士が園に常駐するのが一番良いことだと思います。パート等の対応もできますので、活用いただきたいと思います。保育園は必ず同じメニューを作るわけではないですね。
事務局	全保育園に、情報として献立を流しておりますが、全部が同じ献立をしているわけではありません。 独自献立をしている園もございます。
委員	補助金の関係上、情報をいただくと、園としても非常に助かりますし、子ども園等で幼稚園は徐々に厨房の数が増えております。今後、そういった面で問題が起こってくると考えられますので、情報をいただけたら嬉しいです。
委員	全国的な食育の日だけを行うというのではなく、福岡の特産物活かし、福岡独自の食材の日を決める等、ご検討いただくと福岡の食の豊富さがわかってくると思います。
委員	ご説明の中で、福岡市栄養成分表示の店が増加したというのは、大変良いことだと思っておりますが、市民が「栄養成分表示の店」とわかる特徴があれば、教えていただきたいです。
事務局	登録店舗には、店頭ステッカーを貼っていただくようにしておりますが、市民への周知度が足りないということで反省しております。今後、市民が食生活を含めた健康づくりのきっかけ与える手法として、こういうお店を利用された方には、特典が付くような仕組みづくりも、検討したいと考えております。
事務局	本日は熱心なご討議、貴重なご意見をいただきまして、ありがとうございました。今後の食育の推進に活かしていきたいと考えております。 では、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。