

令和6年度 新潟市食育推進会議

日 時：令和6年8月30日（金）午後2時～

会 場：古町ルフル 12階 集会室2

司 会	<p>それでは、時間となりましたので、ただいまより令和6年度新潟市食育推進会議を開催いたします。</p> <p>本日の進行を務めさせていただきます、食と花の推進課 木島と申します。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>まず、開催に当たりまして、新潟市農林水産部食と花の推進課長高山より、皆様にごあいさつ申し上げます。</p>
高山課長	<p>皆さん、こんにちは。開会にあたりまして、一言ごあいさつさせていただきます。本日は、お集まりいただきまして、誠にありがとうございます。</p> <p>今日お集まりの食育推進会議ですけれども、平成19年、食育推進条例に基づき設置されましたもので、今年度で17年を迎えております。皆様は本日第1回目、任期の最初の会議ということで、9期目の委員として市長から委嘱させていただき、お引き受けいただいております。そのことにも厚くお礼申し上げます。</p> <p>この推進会議の委員ですけれども、2年の任期でお願いしておりまして、先ほど申し上げましたとおり、今回が最初の会議になります。ご欠席の方も含めまして12名の委員の皆様の内、再任の方が6名、そして新たに6名の方から委員をお引き受けいただいております。皆様からは、現行計画の進行管理、そして施策へのご意見、ご提言をいただくことに加えまして、来年度からは、次期の計画の策定につきましてもご議論いただく予定となっております。そこにつきましても、どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>改めて、食育推進会議の食育という言葉についてです。すでにご案内の委員の方がいると思いますけれども、食育基本法によりますと、食育とは、生きるうえでの基本、食に関する知識と食を選択する力を習得して健全な生活を実践することができる人間を育てるものと定義されているものです。我々が生きること、すなわち、それが食育ということですので、とても広く深い概念だなと思います。実際、後ほどご報告します、昨年度の食育に関する市の事業、83事業に上りまして、所管するところも我々農林水産部はもとより保健給食課、保健所、区役所、公民館など、非常に多くの部局にまたがり、その協働のパートナーも本当に幅広の方からご協力をいただいていると思っております。</p> <p>そして、本日お集まりの委員の皆様も、食育、そして食の研究をされている先生方や流通のプロ、そしてその実践をされている現場の方々など、実に多彩な方からお集まりいただいております。今日は、それぞれの立場、ご見識から、多様なご意見を頂戴できるようお願いいたしまして、私のごあいさつといたします。本日は、どうぞよろしくお願いいたします。</p>
司 会	<p>ありがとうございました。</p> <p>続きまして、委員の皆様を紹介させていただきます。委員名簿をご覧ください。</p>

	<p>はじめに、大変申し訳ありませんが、資料の訂正をお願いいたします。宮川由美子委員の所属、役職等のところなのですけれども、新潟医療福祉大学非常勤講師になっておりますが、3月に退職されたということで、大変申し訳ありませんが、訂正させていただきますようお願いいたします。</p> <p>それでは、先ほど、高山の説明にもありましたが、12名の委員の内、6名の皆様が今年度ご就任となります。名簿順に読み上げさせていただきますと、五十嵐委員、黒滝委員、斎藤委員、竹内委員、武田委員、廣川委員です。このたび、初めての顔合わせとなりますので、ご出席の皆様をご紹介させていただきます。お名前をお呼びした後、一言ずつお願いいたします。</p> <p>はじめに、黒滝昌子様。</p>
黒滝委員	<p>はじめまして、よろしくをお願いいたします。このたび、公募として出させていただきます、黒滝と申します。</p> <p>私は、新潟市には、実は10年前に引っ越ししております、その前は、出身は静岡と、学生のときに京都にいました。ですので、新潟に来た際に、お米はおいしいということはもちろんなのですが、いろいろな食材が本当に甘くておいしかったことがとても記憶に残っています。今回、このような機会をいただけたことと、また、10年前から、今は退職しましたが、認可保育園で給食の栄養士をしております。毎日現場で食材の検収から提供まで、あと、手作りのおやつまでいろいろな作業もしておりましたので、子どもの視点や、実際、私も子どもが4人おまして、上は19歳から下は5歳まで幅広い年齢の子どもがいますので、それぞれの、実際の様子など、またこういうようであったらいいなという意見を、この場でお話しできればと思っております。よろしく申し上げます。</p>
司会	<p>ありがとうございました。続きまして、斎藤トシ子様。</p>
斎藤委員	<p>はじめまして。新潟県栄養士会の会長にこの6月に就任いたしました。新潟県栄養士会は何をやっている組織か分からないということもよく言われておりますが、簡単に言いますと、子どもからお年寄りまで、栄養の支援が必要な方々への支援をしております。ですので、もし何か要望がありましたら、新潟県栄養ケア・ステーションというものがありますので、そちらにご要望なりいただきますと適任の管理栄養士を派遣させていただくような事業もしております。追々、いろいろ情報交換させていただきながら、何かお役に立ちたいと思っておりますので、引き続きよろしくお願いいたします。</p>
司会	<p>ありがとうございました。続きまして、佐藤直樹様。</p>
佐藤委員	<p>ウオロクの佐藤と申します。</p> <p>営業企画部ということで、メインの仕事がチラシを作ったり、あと、営業の後方支援ということで、動画作りであったりサービスのポイント等の実施をしたり、いろいろな営業を支援する部署で働いております。いろいろと感じたこと、食育に対しても取り組んでいる部署ですので、一生懸命やらせていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。</p>
司会	<p>ありがとうございました。続きまして、竹内裕子様、お願いします。</p>
竹内委員	<p>西蒲区からまいりました、あすてる農園の竹内裕子と申します。</p>

	<p>私どもは、主に水稲、越後姫、シシトウを栽培している農園です。つい先日から早生品種の稲刈りが始まっておりまして、今、全国的に米不足ということになっておりますが、改めて農業の大切さを感じているところです。</p> <p>当園は食育の活動を少し行っておりまして、昨年、東京の企業からお誘いを受けまして、全国の保育園向けに米の食育を行いました。オンラインでつないで、芽出しから白米になるまで、一連の動画を見てもらい、白米、玄米、稲穂を実際に送って、見て食べて体験してもらうという内容です。今年も10月に予定しております。私たち生産者は、作物の生長過程とか収穫する楽しみとか、そういったことで食への関心、農業への関心につながればいいなと思っております。今回はよろしく願いいたします。</p>
司 会	ありがとうございました。続きまして、武田幸枝様、お願いいたします。
武田委員	新潟私立保育園協会理事をやっております。そして、社会福祉法人三和会めいけこども園の園長をやっております。ゼロ歳児から就学までの子どもを155名預かっている園ですが、食事の大切さというものをひしひしと感じております。ここに来て何ができるかなと考えながら座っておりましたが、これから将来を担っていく子どもたちに大事な食事のところ、そのようなところで意見していけたらと思います。どうぞよろしく願いいたします。
司 会	ありがとうございました。続きまして、松井俊博様、お願いいたします。
松井委員	<p>こんにちは。イオンリテールで行政様の窓口をしております、松井と申します。よろしく申し上げます。部署はエリア政策推進グループというところです。</p> <p>私は今回で2期目になるということで、21年に新潟に転勤で来させていただいて、当時、第3次の計画を立案のところからいろいろ携わらせていただきまして、新潟のことをいろいろ勉強しながら取り組んできました。昨年からは新潟市と県立大学の学生と一緒に弁当作りをやらせていただいて、行政様のご意見、学生様のいろいろな新鮮なご意見を聞きながら、日々、60を超えた初老ですけれども、勉強しながら新潟の食育のために頑張らせていただいております。よろしく願いいたします。</p>
司 会	ありがとうございました。続きまして、宮川由美子様、お願いいたします。
宮川委員	<p>宮川由美子と申します。ごめんください。</p> <p>今日まで50年近く教育現場で子どもたちとともに生活させていただきました。大変幸いなことに、幼稚園、小学校、中学校、高等学校、大学、大学院、すべての講師をこの間経験させていただきました。この3月に新潟医療福祉大学を退任させていただきました。現在、逆に現役の先生方を支援する教育機関で働かせていただいております。</p> <p>本当に付け足しなのですが、私は両親が米屋を営んでおりました。跡継ぎがいませんでしたので今はもうやっていないのですけれども、それで、今、お米に関する世の中の困り感をニュースで興味深く見させていただいております。こちらの食育推進会議はもう何年間も皆さんとご一緒しているのですけれども、大して役には立たないと思いますけれども、子どもたちが健康に育つことが大人みんなの願いであると思いますので、みんなで知恵を出し合っていけたらいいなと思っております。よろしく願いいたします。</p>
司 会	ありがとうございました。続きまして、村井康人様、お願いいたします。

<p>村井委員</p>	<p>REBIRTH 食育研究所の主宰をさせていただいています村井康人と申します。</p> <p>私は、スタートがデンカ生研という五泉にある試薬の会社です。そこで医療関係の、病院に血液検査の導入をやっておりました。その後、新潟歯友会で技師の仕事をやらせていただいて、今は食に関して、東京のジャーナリスト集団の食生活ジャーナリストの会で新潟の食などの情報発信させていただいています。</p> <p>私は、ベースが医療のほうなのですがすけれども、医療から見たときに、食の問題というのは非常によく見えてきまして、そこから食べ物、そして栄養、そして最終的に今、土壤関係のことにも行きまして、今現在は土壤の回復と、それから食へつなげるといった仕事をさせていただいています。食育に関して、本当に範囲が非常に広いものですから、皆さんといろいろ議論させていただきながら、私も勉強させていただきたいと思っております。よろしくお願いいたします。</p>
<p>司 会</p>	<p>ありがとうございました。続きまして、村山伸子様、お願いいたします。</p>
<p>村山委員</p>	<p>新潟県立大学の村山と申します。よろしくお願いいたします。</p> <p>私は、専門は、大学では公衆栄養学というものと、栄養政策と、国際栄養学という内容を担当していますが、もともと人類生態学という学問分野の出身で、生態系の中で人間がどう生きていくか。その中で食がどういう役割を果たすかというようなことをやってきました。</p> <p>という中で、つい先日までモンゴルで学校給食の導入支援に行っておりまして、ここでも日本の食育というものがとても注目されていて、ぜひ、導入したいということで、いろいろ教えてほしいという意見もたくさんありました。というように注目されている食育ではあるのですが、新潟市はその中でも全国の中で特筆すべき点があって、それは、食育・花育センターという施設を持っているということだと思っています。よく考えてみたら、それができる前から私はこの委員をやらせていただいております、そういえばそうだったなと思うところです。</p> <p>今は、学生とともに、先ほどイオンさんからお話しありましたように新潟市の食環境や食育についての取組みを学生と一緒にやるということで、イオン様との弁当開発、それから食育・花育センターでの食育、そして東区との連携での親子料理教室といったところにも参画させていただいています。</p> <p>そういった中で、学生も育つということで、こういった事業、学生が貢献しているというよりは、逆に若い人たちを育てているという、こういった連携事業はそういった役割もあるのかなと思っていますので、ぜひ、若い人材育成という観点からもご協力いただけるとありがたいと思っております。よろしくお願いいたします。</p>
<p>司 会</p>	<p>ありがとうございました。続きまして、和須津咲子様、お願いいたします。</p>
<p>和須津委員</p>	<p>新潟市食生活改善推進委員協議会の会長をしております。</p> <p>新潟市食生活改善推進委員協議会という名前は長くて、何をやっているのかなというところなのでしょうけれども、全国規模の食生活改善推進委員の会がありまして、全国の各地域に食推や食改といわれる、地域に根ざした食育のことをする方々がいる会があります。それこそ行政と協力して、食生活改善推進委員の養成とか、地域の子どもたちとか高齢者の方々の減塩の活動についてとか、料理のレシピの紹介とか、そういったも</p>

	<p>のの伝達をしております。</p> <p>それで、地域で委託事業等も受けたりして、親子の食育とか、骨太とか、男性の料理教室、いろいろな事業を行いながら、地域の方とともに食育を考え、地域の方の健康のために活動するという、本当に地道な活動なのですけれども、そのようなところで、地元の、地域のことに關しての、何かお役に立てればということで、末端のお話が皆様にお伝えできればと思いますので、よろしくお願ひいたします。</p>
司 会	<p>ありがとうございました。</p> <p>本日、五十嵐委員、廣川委員は欠席となっております。</p> <p>本来でありましたら、委嘱状をお一人ずつお渡しすべきところですが、時間の都合上、机上配付とさせていただきます。ご了承ください。任期は令和8年3月31日までとなりますので、どうぞよろしくお願ひいたします。</p> <p>続きまして、事務局及び関係者の紹介です。本日は、食と花の推進課のほか、関係課といたしまして保健所健康増進課、保健所食の安全推進課、教育委員会保健給食課、幼保支援課、循環社会推進課、そして、当課所管施設の食育・花育センターを運営している指定管理事業者も同席しておりますことを申し添えます。</p> <p>続きまして、議事に入る前に2点確認させていただきます。1点目は、配付資料についてです。本日、資料2を配付させていただいております。事前にお送りしました資料と合わせて、不足の資料はございませんか。</p> <p>続きまして、2点目です。会議の録音についてです。当会議は公開となっております。後日、ホームページ等で議事録を公開するため、会議の録音をさせていただきますので、ご承知おきください。</p> <p>それでは、これより、次第に従い議事を進行いたします。最初に、新潟市食育推進条例第20条第6項により、委員の互選にて会長、副会長を選出いたします。どなたかご推薦はありますか。</p> <p>ご推薦がないようでしたら、事務局から提案させていただいてもよろしいでしょうか。</p>
事務局	<p>食と花の推進課の白井と申します。よろしくお願ひします。</p> <p>事務局といたしまして、会長にはこれまでもお願ひさせていただいております村山伸子委員に、副会長は齋藤トシ子委員にお願ひしたいと考えております。</p>
司 会	<p>事務局から提案させていただきましたけれども、これについてご意見はありませんか。</p> <p>(拍手)</p> <p>ありがとうございます。それでは、提案のとおり、会長を村山委員に、副会長を齋藤委員に決定させていただきます。</p> <p>それでは、会長の村山委員、副会長の齋藤委員、これからよろしくお願ひいたします。会長の村山委員は会長席へご移動をお願ひいたします。</p> <p>ここからは、村山会長より議事を進行していただきます。よろしくお願ひいたします。</p>
会 長	<p>よろしくお願ひいたします。ただいま会長にご推薦いただきました、村山です。</p> <p>議事を進めてまいりたいと思っておりますけれども、本当に食育というのは幅広い分野で、</p>

	<p>この会議も本当に生産から流通、そして食べるというところと健康まで、多くの委員の皆様からご参画いただいておりますので、それぞれの立場から、安心して自由にご発言いただければと思っています。どうぞよろしくお願いたします。</p> <p>それでは、会議を進行したいと思います。まず、議事の2、食育推進計画の進捗状況と令和5年度活動状況報告につきまして、事務局よりご説明をお願いします。</p>
事務局	<p>事務局の春川です。よろしくお願いたします。</p> <p>具体的な議事に入る前に、食育推進計画の概要について、私からご説明させていただきます。新しく就任いただいた皆様にも個別で説明させていただきましたが、共通認識を持っていただくために、改めてこの場で説明させていただきます。</p> <p>計画の22ページと23ページを開いてください。今、第4次新潟市食育推進計画を進行しているところですが、食育推進計画につきましては、国の食育基本法及び新潟市の食育推進条例に基づいて策定しているものです。第4次計画につきましては、令和4年度から令和8年度までの5年間の計画期間となっております。</p> <p>22ページに、第3次計画、前計画の評価について記載しております。第3次計画では、こちらに記載の18指標22項目について、数値指標を定めて推進してまいりました。結果としましては、約45パーセントの項目に改善が見られたという結果だったのですが、23ページ目の成果のところ、生活習慣病の予防や改善のための食生活、ゆっくりよくかんで食べるなどの健康づくりに向けた意識に関する項目や、受け継がれてきた料理や作法の大切さ、共食の大切さなど、意識を持つということについては目標達成できました。また、食育・花育センター、拠点施設等における食育事業の実施回数や農林漁業体験を経験した市民の割合、農業体験学習を実施している小学校の割合など、体験機会の提供に関して、目標を達成できました。また、食品の安全性や食べ物を無駄にしない行動の項目においても目標を達成できておまして、食品そのものに対する意識も高まっていたのかなと考えられます。</p> <p>ただ、一方で、課題のところ、学校給食での地場産物使用割合ですとか子どもの朝食欠食においては、第3次計画の策定時よりも悪化しておまして、給食を生きた教材として活用して、子どもの食への関心向上や朝食摂取率向上へより一層取り組むことが必要だと思います。また、特にこれから親となっていく20代、30代を中心としまして、食文化の継承や朝食摂取率が低く、食育施策が若い世代に届いていないということが考えられます。子育て世代はもとより、大学や企業等と連携し、デジタル化も取り入れた幅広い普及啓発に取り組む必要があります。また、SDGsへの観点からも、地産地消や食文化の継承等の環境へ配慮した行動についても改善が見られず、持続可能な社会の実現に向けて、食育の観点からさらなる推進が必要であると考えられます。</p> <p>そして、第4次計画です。次の24ページ、25ページをご覧ください。今の成果と課題を踏まえまして、第4次計画では、豊かな自然環境のもとでお米やその他の多種多様な食料が生産され、都市と田園が共存しているという新潟市の特色ある基盤を生かして、新潟市民が食べることは、生きることを基本としてとらえて、環境に配慮しながら、新潟の食へ自発的に関心と誇りを持つことを目指すこととしております。</p> <p>本計画では、基本目標を三つ定めておまして、【食を楽しむ】ということと、【食を</p>

大切にする】、それで、その結果として【食で健康になる】というような三つの基本目標を掲げております。

そして、施策の視点としましては、次の 26 ページになるのですが、特に若い世代に対する取組強化、進学や就職で生活環境が変化する時期でもありますので、そういった学生ですとか働く世代等の若い世代に、大学や企業等と連携を図りながら取り組んで、食への関心を高めたいというのが視点の一つです。また、策定したときがコロナ禍でもありましたので、新たな日常への対応として、デジタル化に対応した食育の推進ですとか家庭における食育の推進も視点に入れてあります。また、食育の推進による SDGs への貢献ということで、食品ロスとか地産地消とか食文化の継承とかそういった観点から、SDGs への貢献を視野に入れて推進を図るということで、進めさせていただいております。

委員の皆様からは、この計画の進行管理につきまして審議いただいて、今後の施策につなげていければと考えておりますので、よろしくお願いいたします。

続きまして、資料 1 をご覧ください。食育推進計画の進捗状況と令和 5 年度の活動状況について、資料 1 を基に報告させていただきます。こちら、少し厚い資料になっておりますが、新潟市食育推進条例第 21 条におきまして、毎年度、食育推進に関する事項について報告書を作成し公表するとありまして、これに基づき、令和 5 年度の食育関連事業をまとめたものになります。昨年度 3 月に、当時の委員の皆様にご意見聴取をさせていただいた内容と重複する部分もありますが、ご了承いただければと思います。

冒頭に計画の概要を記載しておりますが、6 ページの数値目標の部分をご覧ください。こちらは第 4 次計画の数値目標となっております。新潟市民アンケート調査を毎年度実施することが難しいため、現状値をお示しできるものが限られている状況になっております。ただ、今後の中間評価に向けまして、新潟市の広聴相談課という部署が毎年実施している市政世論調査の項目に食育に関する設問を含んでいただきましたので、ちょうど今、8 月中旬に調査開始となって、今、調査中になっております。本調査は新潟市に住民登録している満 15 歳以上の新潟市民の内、無作為で 4,000 人を抽出し、対象としております。

今回、市政世論調査の項目に含んでいるものが、指標 No. 1 の【食べることを「楽しい」と思う市民の割合】。また、2 番目の【1 日に 1 回以上、誰かと一緒に食事をしている市民の割合】、そして、3 番目の【農林漁業体験を経験した市民の割合】、また、5 番目の【身近な場所でとれた食材を選ぶ市民の割合】、6 番目の【「食品ロス」を減らすために取り組んでいる市民の割合】、9 番目の【食文化を受け継いでいる市民の割合】の 6 項目を調査の項目としております。10 月末までに集計が終わる予定となっておりますので、その結果を基に中間評価を進めていきたいと考えております。

令和 5 年度の実績値に基づいてご報告させていただきますが、まず、指標 No. 4 番目、【アグリ・スタディ・プログラムを体験し、本市の農業への誇りが醸成された小・中学生の割合】になります。アグリ・スタディ・プログラムにつきましては、この報告書の 59 ページをご覧くださいてもよろしいでしょうか。こちらは新潟発わくわく教育ファーム推進事業というものになるのですが、田園型政令指定都市ならではの学習と農

業を結びつけた独自の農業体験学習プログラム、アグリ・スタディ・プログラムを推進しまして、五感を通じた学びや育てる活動と消費する活動を結びつけることで、子どもたちに本市が誇る農業や食に対する理解を深め、ふるさとへの愛着や誇り、生きる力を培うという取組みになっております。平成 26 年度から進めているものになります。

それで、市内に 107 あるすべての小学校で農業体験学習を実施いたしました。こちらは、アグリパークやいくとびあ食花などで活用されるものになります。この体験を実施した児童生徒に対して、本市の農業への誇りが醸成されたかという調査になるのですが、策定時は 94 パーセントで今年度は 92 パーセントで、ほぼ変化なしという現状となっておりますが、アグリパークの利用が浸透してきたことで、アグリ・スタディ・プログラムを繰り返し体験する児童生徒が多くなってきておりまして、再度体験した児童生徒の効果が高まらなかったのでは推測されております。

続いて、指標 No. 7 番です。【学校給食における地場産物を使用する割合】になります。こちらは、県内産のものが策定時は 58.4 パーセント、令和 4 年度が 57.2 パーセントで、昨年度が 59.9 パーセントという値になっております。学校給食に地場産物を活用して、食に関する指導の教材として用いることにより、子どもがより身近に実感を持って地域の食や食文化等について理解を深め、感謝の気持ちを抱くことにつながります。ただ、一方で、全国的に、地域によっては地場産物の価格が高いですとか、一定の規格を満たした農産物を不足なく安定的に納入することが難しいことなどによりまして、地場産物の確保が困難な現状もあります。

地場産率につきましては、令和 4 年度から、生産者や学校給食関係者の努力を適切に反映するために、地場産率の算出方法を食材数ベースというものから金額ベースに見直してありまして、給食費の中のいくら分、県内産の食材費が占める割合という金額で算出する方法に変わっております。新潟市においては、令和 5 年度の県内産使用割合の実績値が 59.9 パーセントと、物価高騰の中で、現場の努力もありまして増加傾向が見られました。そして、全国の地場産率平均値が 55.4 パーセントになりますので、全国と比較しても本市は高い数字になっているところです。

続きまして、指標 No. 11 番です。【主食・主菜・副菜のそろった食事をしている市民の割合】になります。主食・主菜・副菜をそろえるというのは、本当に食事のバランスですとか健康づくりというものを考えるうえで基本的な部分になります。1 日 2 回以上主食・主菜・副菜のそろった食事をしている市民の割合は、全体で 72.9 パーセント、若い世代で言えば 57.5 パーセントであり、策定時の令和 3 年度と比較しまして改善傾向が見られておりますが、特に若い世代に対して普及啓発が必要だと考えられます。

質問の問い方が若干異なりますので、参考値になりますが、国の調査結果と比較しますと、国の調査では 20 歳以上の国民全体としてそろえて食べているという方が 60.2 パーセント、20 代、30 代の若い世代で 47 パーセントということで、本市は全国と比較しても高い数値になっていると考えられます。国の調査では、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を食べる回数を増やすために必要なこととしまして、若い世代では時間があることと食費に余裕があることと答えた方が多かったそうです。栄養バランスの取れた食事を取るためには、手間や時間、費用の面でハードルがありまして、特に、若い世代

においては食事の簡便化志向が強いと示唆されております。なので、単純に健康のためにバランスを整えましょうとかそういった啓発ではなく、時間や経済的状況も配慮した啓発が必要であるのかなと考えられます。

続いて 12 番、朝食欠食率です。こちらは若い世代及び小中学生ともに改善が見られません。若い世代においては、約 4 人に一人が朝食を欠食しているという現状でした。特に、男女ともに 20 歳代前半の世代で欠食率が高い傾向が見られます。国の調査によると、朝食を食べるために必要なこととして、朝早く起きることを挙げるのが最も多いという結果でした。

また、小中学生の欠食率を全国と比較すると、若干低い結果となっておりますが、年々悪化傾向が見られておりますので、基本的な生活習慣の重要性について、児童生徒だけでなく、保護者を含めて意識を高める取り組みが必要だと考えられます。

次の議事で詳しくお話しさせていただきますが、今年度から、教育委員会と連携しまして、朝食と睡眠をテーマとした新たな取り組みを実施しているところです。

指標の報告については以上になりまして、11 ページ以降に、各所管課が実施した取り組みをまとめております。新型コロナウイルス感染症の 5 類移行に伴いまして、公民館等での調理を伴った活動が活発化してきたなど感じられます。また、SDG s と関連した取り組みも年々増加している様子が伺えるところでした。

時間の都合上、詳細のご説明は割愛させていただきますが、食育に関連する取り組みについて、全庁的に 83 の事業の報告をいただいております。詳細についてはお時間のあるときにご確認いただければと思いますが、令和 5 年度に新たに取り組んだ事業を抜粋していくつかご紹介させていただきます。

まず、19 ページをご覧くださいと思います。松井委員と村山委員のごあいさつの中でもお話しいただきましたが、令和 5 年度からの新たな取り組みとして、県立大学様とイオンリテール様と一緒に連携して、学生と連携した食育の推進というものを実施させていただいております。市民の食育や健康への意識を高めることを目的に、管理栄養士を目指す栄養学科の学生と連携しまして、食の課題が多い若い世代の発想を生かした取り組みを行い、学生の学びにもつなげるという目的で行っております。

県立大学の公衆栄養学実習のカリキュラムとして連携させていただきまして、イオンリテール様にもご協力いただいて、働く世代を想定して彩りとボリュームを保ちながら、1 日に必要な野菜量の 3 分の 1 が取れるお弁当を考案しまして、県内 36 店舗で 1 か月ちょっとの期間限定販売を行いました。学生に講義を行いまして、学生と打ち合わせを進めながら 3 つ商品を考案してもらいまして、その後、実際にお客さまにアンケートを取って、考案した商品についてご意見をいただきまして、それを踏まえてイオン様で 2 つ選んで商品化を進めていただきました。その後、お店でも学生と一緒に販売イベントを行うなど、実施したのになります。

購入した方にアンケート調査も行いまして、その結果によると、お弁当をどこで買ったかという、店頭で見たという方が圧倒的に多かったです。購入した理由としては、見た目がおいしそうだからが一番多く、それに続きまして、バランスがいいから、大学生が考案したから、野菜量が多いからというように、バランスの整ったお弁当という、

それを販売したいという意図に合致したきっかけで購入してくださる方も多かったなという結果でした。また、お弁当に対する評価に関してはとても高く、大学生が考えたお弁当をまた購入したいと答えた方が 96 パーセントと、学生と連携した取組みへのニーズの高さが伺えたところです。ただ、野菜が1日の3分の1量くらいのお弁当を作っていたのですけれども、普段1食で食べる量より多く感じるという方が半数以上いるという状況でした。

また、普段の食生活で気をつけていることとして、野菜を意識して取るようにしていると答えた方が 70 パーセントくらいいたのですけれども、野菜摂取を普段意識しているものの、3分の1の目標量には達していない方が多いのではないかと現状が伺えましたので、野菜の摂取に関する継続的な普及啓発は今後も必要だと感じられたところです。

また、アンケートで、学生が考えたレシピを公開してほしいというご意見をいただきまして、この取組みを今年度も継続して取り組んでいるところなのですが、今年度の学生からも、お弁当を食べて終わりではなくて、食べたその先にかにつなげるかということも考えたいという、とてもいい意見をいただきましたので、学生のレシピを新潟市のクックパッドやSNSなどで公開したりしながら、野菜摂取量の適正な量とか家庭での普及につなげていきたいと、今年度、考えております。

続きまして、60 ページをご覧ください。教育ファーム・花育担当というチームで行っている食と農のわくわくSDGs学習になるのですけれども、こちらが令和4年度、令和5年度のモデル実施で、令和6年度から本格実施になっているものです。主に小学校高学年から専門学校、大学生まで、各年代で切れ目なく食と農に関する探究的な学習を推進しまして、本市の豊かな食や農への理解を深め、地域への誇りや愛着、生きる力を培うとともに、本市の農業や食品産業を支える人材づくりにつなげるということを目的にした事業です。米づくりですとか生産者の講話ですとか、あと、米粉の活用、スマート農業、6次産業化など、さまざまな取組みを実施しておりますが、その学習の伴走型支援を行っております。その学習に活用するために実践事例集とか教材動画を作成して、あと、アグリパークで米粉製粉機を導入しまして、今後、新たな実践事例を増やしながら、実施校の増加につなげていきたいと考えているところです。

続いて、82 ページをご覧ください。こちらは若手料理人育成支援事業になるのですけれども、施策内容としては、食文化の継承につながる食育の推進に当てはめておりますが、市内で活躍する料理人を活用しまして、市内の農水産物や食文化をPRすることで、食で選ばれるまち新潟を目指すとともに、新潟の食分野の次世代を担う人材育成を目指しております。以前、若手料理人コンテストというものを過去に4回実施してはいたのですが、その受賞者による特別講義を市内の調理師専門学校4校で実施いたしました。新潟の食や食文化に誇りを持ち、積極的に地元食材の活用ができるように、料理人の方から講義と調理のデモンストレーションを実施したところです。

昨年度は175人の学生に講義を受けていただきまして、講義を受けて地元食材の理解や関心が高まったという学生が約9割、また、将来を考えるヒントを得られたという学生が約8割と、事後アンケートで回答を得ております。今年度も新たな料理人の方と連

	<p>携して取組みを実施しているところです。</p> <p>食育は、食に関する本当に幅広い範囲を含んでおりまして、分かりづらいととらえられてしまうこともあるのですが、全庁的に多分野にわたっているいろいろな関係機関と連携しながら取り組んでおります。今後も庁内の各部署での取組みを把握するとともに、情報共有や連携を図っていきたいと考えております。</p> <p>以上で、議事1番、食育推進計画の進捗状況と令和5年度活動状況報告を終わります。</p>
会 長	<p>ありがとうございました。</p> <p>それでは、ただいまの食育推進計画の進捗状況と令和5年度活動状況報告につきまして、ご意見、ご質問がありましたらお願いします。</p>
斎藤委員	<p>ご報告、ありがとうございます。</p> <p>少し分からないので教えていただきたいと思うところが、6ページで、何パーセントというのが出ているのですが、例えば、市民アンケート調査等で評価しているというのに関して、このアンケートの数値は、アンケートの回収率はどれくらい、市民の何割くらいの方が回答してくれていて、どの程度の層の方々が、例えば、若い人たちも回答してくれているのか、中高年の方なのか、高齢の方々が多く回答してくれているのか。今日は多分、調べるのは大変だと思うので、何かそういうことが分かると、この数字をとらえるときに、市民の何パーセントの人の何パーセントがこうなのか、若い人たちもけっこうここに回答してくれているのかなど、そのようなことが分かると、より全体の状況がとらえられるかなと思いましたので、もし今後、その辺の記載をしていただけるとありがたいと思ったところが1点です。</p> <p>さらに、8ページ、9ページ、とても膨大な事業を推進されている、改めてすごいなと思ったところです。それで、これにつきましてもそれぞれの事業名があって、もし可能であれば、この事業が誰を対象にした、例えば、小学生なのか中学生なのか高校生なのか大学生なのか、親なのか。例えば、専門職を対象にしてやっているというのもありそうなので、何人くらいの方がこれを受講されたのかが分かると、一覧表にしたときに、どの層に抜けがあるのかというか、特に高校生や大学生が、小学校、保育園とか幼稚園はまだ親が監視とか見ていたり、学校の先生方、栄養教諭等のかかわりもあったりということで、ある程度食育というところ、いろいろな介入があると思うのですが、高校生がどうしても抜けてしまっているところなどと言われてくるので、そうすると、例えば、そういった高校生への取組みとかというものが、もしかしたらどの程度あるのかなと見る意味で、どういう世代の人たちを対象にしている、一般市民なのか、例えば、専門職の人を対象にしている事業なのか。それで、何人くらいの方々がそこに参加されたのかということが分かると、また抜け、今後、ここをもう少し手厚くやっていく必要があるのではないかなというように検討するための参考になるかなと思います。多分、後ろのほうをよく見れば何を対象にしているということがよく分かるのですが、何か一覧表でもそういうものがあると分かりやすいかなと思ったので、少しコメントさせていただきました。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。今のご意見について、事務局から何かありますか。</p>
事務局	<p>ありがとうございます。まず、市民アンケート調査についてですが、こちらが新潟市</p>

	<p>内の満 18 歳以上の市民 2,000 人を対象に実施したものになります。回収率としてはおよそ 50 パーセントいかないくらいの回収率だったのですが、やはり、回答者は高齢の方の回答率が高くて、70 歳以上の方がおよそ 3 割になります。60 代の方が 2 割、18 から 29 歳の若い層で 7 パーセント、30 代が 10 パーセントというように、やはり、年齢の上の方の回答率が高かったので、そこも若年層の回答率をより得られるようにというのは必要なことだと思っております。</p> <p>また、対象別の一覧表も、確かにおっしゃるとおりで、切れ目のない食育がとても大切だと思っておりますけれども、やはり、高校生とかその辺は少し弱くなりがち、小中学校の義務教育が終わってからの食育をどうしていくかということがとても課題だと思っております。この報告書を 1 ページずつ見れば書いてあるのですが、それを一瞥で見える化されていると、今後の施策を考えるうえでもとても参考になるのかなと思いましたので、貴重なご意見、ありがとうございます。</p>
<p>会 長</p>	<p>ありがとうございます。</p> <p>ほかに、いかがでしょうか。気になることはありませんか。</p> <p>それでは、先ほどご紹介ありました取組みの中で、イオンと新潟県立大学のお弁当の話がありましたが、松井委員からその状況、どのようなものだったかご紹介いただければありがたいです。</p>
<p>松井委員</p>	<p>イオンリテールの松井です。</p> <p>学生とのコラボ弁当ということで、昨年度に 1 回実施させていただいて、まず、単純にいくらほど販売したかということですが、販売した期間は、新潟県のからだがよろこぶデリキャンペーン期間中に合わせて行いました。11 月と年明けの 2 月で、合わせて 2 か月半です。</p> <p>それで、取り組んだお弁当の種類、簡単に言いますと、酢豚ではなくて酢鶏弁当と、もう一つはグリルチキン弁当という 2 種類で販売させていただいて、一応、本体価格 498 円ということで、最初の取組みですので、その辺はお買い求めしやすい値段で販売したということです。酢鶏弁当が 11 月、2 月合わせて 1 万 4,300 食、グリルチキン弁当が 1 万 2,200 食。合わせて 2 万 6,500 食販売させていただきました。この数がどうなのかということなのですが、基本的によく売れています。また、もっと詳しく言うと、1 店舗当たりになると、2 か月間で 750 食くらい売れていまして、1 日当たり置き換えると、大体 12 個売れています。1 個の弁当の種類で、平日週末関係なく 1 日平均 10 個以上売れると、基本的には売れ筋というか、よく売れるお弁当の部類になりますので、当初計画よりもよく売れたと食品部も評価しております。一番喜んでくれたのが、販売するお店の従業員なのです。これは非常によく売れていて、11 月で一旦やめたときに、いやいや、何でこのまま 12 月も売れないんだという話になったくらいで、けっこう従業員もお昼弁当に購入していただいたという話なので、本当にいい滑り出しをさせていただきました。</p> <p>今、2 回目取り組んで、商品もまた二つに絞らせていただいて、商品はほぼ決定して、今、食材集めと成分表示とか仕様書作成を行っていて、昨年と同様に 10 月末くらいに販売できる形で今、動いているという状況です。商品部の評価にしたら、できについて</p>

	<p>は去年に引けを取らないだろうと言っています。ただ、価格については、さすがに去年のような出血大サービスの価格は無理なので、大体、本体価格が 550 円程度。今の普通のお弁当の価格くらいの形で販売する計画に、今のところなっております。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。丁寧な数字まで回答していただきました。</p> <p>それで、私たち大学側からしますと、まず、斎藤委員はよくご存じだと思いますが、管理栄養士養成校の学生になりますので、栄養のことばかり頭の中にあるわけです。栄養的にいいものをとにかく押しつけようという頭から、いかに受け入れられる物を作るか。その転換がとても難しかった。私たち教員が言ってもなかなか転換しないのです。だけれども、現場で売っている方から言われると、身に染みてというのですか、自分たちが考えているものは売れないのだということで、真剣に考え出すということです。</p> <p>学生の意見としては、提供したメニュー、食材、新潟のものを使いたいだけでも、なかなかスーパーではそれが使えないものがあるとか、あと、味付けも、電子レンジでチンしたときに抜けてしまうような味付けはだめだとか、いろいろな制約があって、それも思うようにいかない。それから、一番難しいのは価格と栄養価のバランスです。野菜をたくさん入れたいのだけれども、そうすると値段が上がってしまうとか、ではどうするか。そういったところを真剣に考える、実際に売るので、そういう貴重な場になったと考えています。</p> <p>ということで、次世代の食を担う一端の人材にとっても非常に貴重な事業となっているということで、今回の調理師の方、若手料理人の事業とありますが、こういった視点はほかの市町村にはなかなかないのです。なので、面白いなと思って、管理栄養士、栄養士なり調理師の育成というのも、幅広い職の人材育成、ありがたいと思っています。</p>
宮川委員	<p>この事業について、昨年度、私は意見を書かせていただいたのですがけれども、とても魅力的で、必要度の高いものだと思うのです。コロナ禍とか災害時とかそういうときにお弁当は、生きるものにとってはとても魅力的で楽しみなものだと思うのです。今、制作途中だということですがけれども、一つの考えとして聞いていただきたいのですが、一つのお弁当で 100 パーセント充足する必要はないと思うのです。できるはずがないかなとも、失礼ながら思うのです。ですので、もし可能ならば、お弁当を販売するときに、このお弁当ではこういうものは充実していますけれども、できれば家庭に戻ってこういうものを一品つけていただくとさらに充実したものになりますというような、一言お節介みみたいな、そのようなコメントをつけるのも少し楽しいかなと思って、今、お話を伺いながら思いました。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。貴重なご意見をいただきました。</p>
斎藤委員	<p>松井委員にお伺いしたいのですが、例えば、そのお弁当の売れ筋というか、どういう年代層に売れているかとか、そういうものは何かスーパーで分かるらしいと聞いているのですが、そのようなものは把握されているでしょうか。</p>
松井委員	<p>基本的にスーパーで売れる弁当は、やはり、40 代以上の方で、やはり、主婦の方が圧倒的に多いです。本人買いというのは意外と多そうに思いますけれども、本人買いされるのはどちらかというとコンビニ、特に若い人の本人買い、スーパーに行って自分のお弁当を買う若い人は少ないです。なので、こういう、今回の学生の弁当で売りになって</p>

	<p>いるのは、県のからだがよろこぶデリの基準にはまっているので塩分控えめとか、でもおいしいですよ、野菜は1日の3分の1を摂れますよと。そういった健康志向的な部分の売りで言っていて、なおかつボリューム感を出したので、比較的そういう主婦層に受けています。</p> <p>ただ、先ほど春川さんからもお話がありましたけれども、女性にとっては量が多すぎたという部分があるのですけれども、量が多くて逆に売れない商品ではなくて、量が少なくて売れないということはあっても、その辺は逆に量が多いほうがよくて、男性も量が多い弁当のほうが当然、いいわけなので、そういったところはいろいろなところを含めて、男性にも買ってもらえる弁当を作りたいという学生の思いはあったので、少しボリュームミにしたところはあります。</p> <p>ただ、もっと具体的に年齢別に分かるかということ、さすがにそこまでは。カードで買っていただければ、すべてをカードで分析できますけれども、現金払いで来られると、その辺は難しいです。</p>
齋藤委員	分かりました。中年の方々が多そうだという形ですね。
松井委員	はい。
齋藤委員	そうすると、多分、お家の食事を担う方々がということであれば、宮川委員がおっしゃったように、情報というものを一つつけてやっていると、さらに展開できるのかなと思ったので、よろしく今後とも、ありがとうございます。
松井委員	参考にさせていただきます。
村井委員	このお弁当でまた申し訳ないのですが、私は買って食べたのです。
松井委員	ありがとうございます。
村井委員	<p>青山のイオンで。食べたのが、グリルチキン弁当で、非常においしかったのです。それで、持って帰って一つ思ったのは、これを作った学生がどんな思いでこれを作ったのだろうなというのがあると、もうちょっといいかなと。作り手なりの思いみたいなものが、特に、学生が作ったというのは非常に興味があって、どんな味がするのだろうというのがあるって食べたのですけれども、非常においしかったので、逆においしいからなおさら、これを作った学生の気持ちみたいなものがそこにあるといいなと、一つ思いました。</p> <p>それで、少し分からなかったのですが、このレシピ化をするに当たって、作られた学生たちがどのような感想を持ったのかということは、その後の調査でされていらっしゃるのでしょうか。あるいは、そういったアンケートを取っていらっしゃるのでしょうか。それをもしあれでしたら、聞かせていただきたいと思います。</p>
事務局	<p>ありがとうございます。作った学生の皆さんにもアンケートでいろいろ感想をいただきまして、本当に、先ほど村山会長からお話があったように、とても貴重な経験だったのだけれども、自分たちは栄養バランスだけ整えていればいいというような考えだったけれども、それが売れるため、健康と売れるの両立をどうすればいいのかというのがとても難しかったという意見がとても多かったです。ただ、それをこの実習を通して学ぶことができたので、自分の学びにとってもつながったという意見がほとんど、多かったですかなと思います。実際に、販売日にイオン様と一緒に県立大学様にお伺いして、実際にで</p>

	<p>き上がったものをみんなで食べながら意見交換も行いまして、そのときにも学生からイオンに商品化に向けた率直な質問とかも出してもらって、いろいろ商品化するために具体的にどういう動きがあったのかということも、その意見交換の場でとても学んでいただきましたし、実際、商品考案に当たってどういうところが大変だったとか、そういうこともアットホームに意見交換できたので、そこもとてもいい場だったと思います。</p>
村井委員	<p>ありがとうございます。なぜそれを聞いたのかということ、実は、若手料理人のコンテストは、小山薫堂さんがRED という全国的な若手料理人のコンテストを東京でやっていらっしゃる。そちらのほうに私は何回か出ているのですが、あれは本当に全国の選りすぐりのシェフが腕を競って、それをホテルで発表するという、非常に豪華なイベントなのです。そこに出て思ったのは、それぞれの料理人たちがその料理を作る際に、来られて試食される方に、自分がどう考えてこれを作ったとか、なぜこういうところでこの料理を取ったのか、その食材はどういう由来があるのかといったような質問にすべて答えられるのです。それがやはり、参加している料理人もそうですけれども、そこへ食べに行く人たち、一般の方々ではなくて、もちろんジャーナリストの方が多いのですが、何よりもそこに出たいと思っている若手料理人の方もたくさん来られているのです。そういう方々の非常に学びになっているのです。</p> <p>この学生たちの作ったお弁当も、この若手料理人というものをひとつコラボできたら、新潟でやっていらっしゃる料理人の思いと、それから学生たちの学びを、一つのところで何かいい化学反応を起こすのではないかと、とても思います。やはり、そうやって作った料理を披露するのは、作った側にしてみると、それなりに大きく宣伝してほしいし、それをまた評価してもらうことが非常に励みになるわけです。ですから、この若手料理人コンテスト自体の発表の場というのものも、もっと盛り上げることができたらと思いますので、その辺何か、これからますます伸びしろのある食育に関する取り組みであって、これを食育の取り組みに組み入れたという新潟市の取り組みは、恐らく、全国にはまだないだろうと思います。あくまでもグルメであるとかそういう部分でのコンテストはありますけれども、食育に絡めるというのは非常に意味があると思いますので、その辺、ぜひ、考えていただけたらなという意見です。</p>
会長	<p>ありがとうございました。斬新なご意見をいただきました。また松井委員、それから新潟市の部局で検討、私は個人的には非常に興味深いというか、学生はどちらかということあまり料理は得意ではない学生も、管理栄養士養成校ではあるのですが、そういう意味で、おいしさという意味では、やはりかなわない部分が料理人に対してはありますので、学生にとっても非常に学びにはなるのかなと思います。少しまた、実現に関しては検討が必要かなと思います。</p> <p>それでは、ほかにご意見がなければ、次に進ませていただきたいと思います。続いて、議事の3番、令和6年度食育関連事業について、事務局よりご説明をお願いいたします。</p>
事務局	<p>事務局の遠藤と申します。よろしくお願ひいたします。私から、資料2をご覧くださいましてご説明させていただきます。</p> <p>令和6年度、今年度の主要事業一覧ということで、今年度の主要事業につきましてまとめた資料となっております。先ほど春川から説明ありましたが、第4次計画に示す3</p>

つの基本目標、一番左側になりますけれども、1番【食を楽しむ】、めくっていただきまして、2枚目が【食を大切に作る】、3枚目が【食で健康になる】、それぞれに附随する指標の達成に資する事業につきまして、関係部署の食育に関する今年度実施の事業をまとめた一覧となっております。

第4次計画では、施策の視点といたしまして、若い世代に対する取組強化、新たな日常への対応、SDGsへの貢献の3つを示しており、資料の表の右側を見ていただきますと、施策の視点ということで、1、2、3をつけさせていただいているのですが、それぞれの事業で関連する視点に丸をつけております。若い世代に対する取組強化についてですけれども、全世代を対象としている事業でも若い世代への取組みを行っている場合には丸をつけさせていただいております。基本的には、各課とも昨年度に引き続いて実施する事業が多いので、特徴的なものをいくつか抜粋してお伝えさせていただきます。

まず、1枚目の1、【食を楽しむ】ということに関して、事業名等の1番、食育月間、食育の日普及啓発ということなのですけれども、市内の食育の日協力店を通じて食育メニューの提供や地場産食材の販売、食育に関する情報提供を実施しているところです。今年度は加えまして、食育月間のPRとしてテレビを通じた広報や食育・花育センターでのレシピ集の展示、配布を行うなど、広報活動に力を入れて取り組んでおります。

続きまして、5番の拠点施設における食育の推進ということで、当課の指定管理施設として、中央区には食育・花育センター、南区にアグリパークがありまして、市民に向けたさまざまな体験事業を行っております。食育・花育センターにおいては、料理教室や食育ミニ体験、団体プログラムの実施、食の情報展示などを行っております。料理教室では、地産地消や郷土料理、食品ロスなどもテーマに組み込み、子どもから大人まで幅広い世代を対象として、食の楽しさ、大切さを伝える活動を行っております。また、近年では、中学生や高校生の職場体験やインターンシップの受け入れ、大学生によるボランティアも増加しておりまして、料理教室の補助に入ってくださいなどしております。実際に、参加者だけではなく、スタッフ側としても若い世代の方から入っていただくことで、実際の視点や意見を伺うことができるとともに、その方々への食育の啓発というところにもつながっているかなと考えております。

また、今年度、新たな事業といたしまして、最後、27番なのですけれども、南区の白根高校とアルビレックス新潟との農業体験教育を南区地域総務課で実施しております。事業概要につきましては記載のとおりとなりますが、白根高校の生徒とアルビレックス新潟の新人選手を対象に、農業体験教育、アグリレックスとしてルレクチェ栽培を通じた地域理解と愛着心をはぐくみ、双方の人材育成につなげるという取組みを行っております。

続きまして、1枚はぐっていただきまして、基本目標2、【食を大切に作る】というところのご説明になります。食文化を受け継いでいるという指標に対しまして、11番の食文化魅力発信事業ということで、先ほども少しお話があったのですが、市内で活躍する料理人を活用して、新潟の食材や食文化の魅力を発信することで、食分野の次世代を担う人材育成及び地元食材の認知度向上を図るという取組みです。昨年度に続きまし

	<p>て、市内の調理師専門学校において、若手料理人による特別講義を実施しておりますし、今年度、新たにSNSの投稿キャンペーンを実施して、新潟の食・食文化の魅力を発信しております。詳細はまた後ほどお話しさせていただきます。</p> <p>また、食品ロスを減らす取組みといたしまして、主に17番から20番になりますけれども、環境部循環社会推進課が主となり、各種事業を行っているところです。事業の一つといたしまして、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品を使ったレシピを募集する「にいがた市エコレシピコンテスト」を令和2年度から実施しており、今年度で5年目となります。ここでも専門学校をはじめとする若い世代の方からの応募がとても多く、コンテストを通じて食品ロス削減の普及啓発を行っております。また、身近な食材を選ぶという指標に結びつく事業といたしましては、事業番号24から28番、各区において、区で採れる食材を給食で実際に提供したり、収穫体験などを実施して、地場産食材への愛着形成につながる事業を行っております。</p> <p>続きまして、3枚目、【食で健康になる】になります。若い世代の朝食欠食率が悪化しているという現状が認められておりまして、小中学生に加えて親世代への普及啓発の課題も見えてまいりました。そこで、今年度は、当課と教育委員会で連携した、事業番号としましては3番、「アルビde食育・健康づくり」と題しましてアルビレックス新潟と連携した事業を実施し、朝食と睡眠をテーマに、若い世代への食や健康に対する興味、関心の向上を図ります。詳細はまた後ほど説明させていただきます。</p> <p>そのほか、健康という分野では、保健所健康増進課の事業を中心に、各区健康課題に応じた取組みを実施しております。</p> <p>続きまして、当課の今年度の新たな取組みといたしまして、資料3の説明をさせていただきます。</p>
<p>事務局</p>	<p>資料3、令和6年度アルビレックス新潟と連携した食育推進事業についてという資料をご覧ください。本市の課題としまして、先ほどお話ししましたが、若い世代の朝食欠食や過食、児童生徒の痩身や肥満の増加などが上げられます。これらの課題が解決するために、スポーツを切り口として計画の核である食を楽しむという観点を取り入れまして、若い世代の食や健康に対する興味、関心の向上を目指しまして、今年度、新たにアルビレックス新潟と連携した食育推進事業に取り組んでおります。</p> <p>アルビレックス新潟を活用する効果としましては、プロスポーツ選手の食事や生活習慣は子どもやその保護者、幅広い世代にも参考になり、興味関心を高めることができると考えられること、また、スポーツには関心があるけれども、食への意識が希薄な層への効果的な働きかけが期待できる。また、J1昇格2年目となりまして、さらに注目度も高まっているアルビとの連携によりまして、発信力と訴求力に期待するものがアルビレックス新潟を活用する効果として上げられます。</p> <p>今年度の事業案としましては、3番に記載のとおりなのですが、メインテーマは朝食と睡眠にしております。大きく分けて3つになります。まずは、啓発動画・パンフレットの作成になりますが、堅苦しくなく全世代が楽しんで見られる動画ということで、3本、まず、新潟の食の魅力編ということで、枝豆をテーマに、新潟の食の豊かさを分かりやすく伝えられるような動画を作成しました。また、二つ目が食生活編という</p>

	<p>ことで、こちらは朝食の大切さ、朝ご飯をしっかり食べてほしいというようなテーマになるのですが、アルビレックスの選手の普段の朝食ですとか、あと、食事のバランスの取り方などについてまとめた動画を作成しております。そして、三つ目が、こちらは運動・睡眠編となっておりますが、睡眠リフレッシュ編です。朝ご飯をしっかり食べるためにも、しっかり寝て、きちんと朝起きて食べる、生活習慣を形成するために、睡眠ですとかリフレッシュとかそういう関連の動画をこれから作成する予定となっております。</p> <p>また、②の学習用教材のところにつきましては、教育委員会保健給食課と連携して実施しております、小学校高学年から中学生を対象として、朝ご飯をメインテーマにした教材動画を作っております。また、子どもたちはみんなタブレットを授業で使っておりますので、教材用のタブレットのデータを作成しまして、専用アプリで活用できるような朝食と睡眠に関する資料作成も今、進めているところです。</p> <p>また、二つ目が、選手による中学校等での講演会になります。市内2校、中学校1校、小学校1校に選手に来ていただきまして、食生活をはじめ生活習慣で大切にしていることなどについて講演を、11月くらいにいただく予定となっております。</p> <p>そして、三つ目が、アルビ給食の実施です。こちらは10月になりますが、アルビレックス新潟の選手が実際に食べているメニューを給食にアレンジしたものを学校で提供する予定です。小学校及び中学校スクールランチの給食でアルビ給食として提供する予定となっております。</p> <p>裏面を見ていただきますと、今回の取組みを図で示したものになります。昨年度も委員の皆様への意見聴取としてこの事業について、当時の案を提示させていただきまして、皆さんからも肯定的な意見を多数いただきまして、ありがとうございました。その中でも、スポーツ選手をテーマとしておりますが、スポーツに関心がある子どものみに効果が出ないように配慮していただきたいという意見ですとか、選手特有の独特の食習慣の影響などが出ないように配慮してほしいというご意見をいただきました。スポーツをする人向けの食事という啓発ではなくて、あくまでも知名度や発信力のあるプロスポーツ選手を起用しつつ、朝ご飯を食べるとかしっかり寝るとか、基本的な知識を伝えるという取組みになるように注視していきたいと思っております。</p> <p>また、アンケート調査を今後、児童生徒、教員に行う予定となっておりますので、その中でも、実際にスポーツをしている子どものみが感心を高められたのか、もしくはそういうスポーツの有無に関係なく、プロスポーツ選手を起用することによっていろいろな幅広い対象の生徒に効果を高められたのかということもアンケートできちんと見ていけたらと考えております。</p> <p>これから広報等が具体的に始まっていくのですが、皆さんにも、ぜひ、随時情報提供させていただきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願ひします。</p>
事務局	<p>続きまして、資料4の説明をさせていただきます。こちらはチラシと、併せて配付させていただいております新潟食材レシピのパンフレットをご覧くださいと思います。</p> <p>新潟市の食や食文化の魅力発信ということで、市内で活躍されている料理人の皆さん</p>

	<p>から、旬の新潟食材を使ってレシピをご考案いただきまして、昨年度、市報にいがたで掲載させていただきました。その際に掲載いただいたレシピをまとめたものが、お配りしているリーフレットになります。こちらのリーフレットは、作成して終わりではなく、さらなる普及を図るために、このたび、投稿キャンペーンを実施しております。特に、若い世代へのアプローチということで、InstagramというSNSを活用し、新潟市産の旬の食材を使った料理を作り、作った料理を投稿するキャンペーンを実施することで、食への関心を高めるとともに、旬の食材の魅力発信を行うものです。若い世代へのアプローチとしては、SNSの活用は欠かせないと感じておりますので、今後もさまざまな角度から発信していきたいと考えております。</p>
会 長	<p>ありがとうございました。</p> <p>それでは、ただいまの令和6年度食育関連事業についてご意見、ご質問がありましたらお願いいたします。特に、今ご紹介いただいた事業についてのご意見でもいいのですが、若い世代への取組みについて、何かご提案、もっとこうしたほうがいいのか、こういう内容があったらいいなというようなことを含めて、ご意見いただけるとありがたいと思います。いかがでしょうか。</p> <p>ここにつきましては、皆さんいろいろな方からのご意見をいただきたいと思っておりますので、伺ってきたいと思います。和須津委員から何かありませんか。特に若い世代への取組みについて。今ご紹介いただいたアルビとの連携などを含めた取組みについてでもかまいません。お願いします。</p>
和須津委員	<p>とてもいい取組みだと思います。アルビde食育・健康づくりということで、スポーツ選手の食はとても、若い子どもたちはスポーツなどの、一生懸命体を動かしてということで、どういったものを食べたらいい選手になれるかとか、とても興味があると思います。それで、併せて、体だけではなく、心を育てるところをプラスしていただけると、体だけではなく、それに伴って体と心を育てるということプラス、選手の方々がどうやって心を鍛えているか、そういったものも併せて子どもたちに伝えていければ大変強くなるというか、だめなときに起き上がる力、そういったものもつけていくこともとても大事になるのではないかと思います。プラス、選手との会話の中でその人たちがどう考え、心を鍛える、しっかりしたものを食べていることによって心も鍛えられるという、周りの活動とかそういったものにも影響されながら、心をどうやって鍛えるかということも、プラスアルファ、お伝えできればもっといいのではないかと感じました。</p>
会 長	<p>ありがとうございました。</p> <p>私からも質問があったのですが、資料3、今のアルビレックス新潟の取組みの中で、啓発動画・パンフレットの作成とあったのですが、これの活用方法はどのような感じでしょうか。</p>
事務局	<p>ありがとうございます。まず、①の一般向け啓発動画なのですが、こちらは本当に子どもだけではなくて、その保護者とかサポーターに向けて、いろいろな幅広い世代に見ていただきたいものになりますので、新潟市のYouTubeに載せたり、アルビレックス新潟のホームページとかSNSなどを活用した普及啓発ということで、幅広く見ていただくものになります。②が学習用教材になりますので、こちらは小学校と中学校にデータ</p>

	を提供して、各学校の適した授業とかそういったところで広く使っていただくものというように作成しているところです。
会 長	ありがとうございます。 公募の黒滝委員から、何かありませんか。
黒滝委員	今ほど、学習用教材のロイロノートというところなのですが、まさに今、小学校の娘が iPad を持っている状況です。子どもたちは iPad を持って、動画とかも好きですし、授業でも、発表する資料みたいなものを大人よりも上手に作っているのです、そういう動画からの情報が、言葉で耳に入りにくい子どもたちも視覚からのほうが入ってきやすい、刺激にもなるし、常に触れられる状況でもあると思うので、とてもいい発信だと思います。それをまた繰り返しよくしてことで身につくかなと思いますので、とてもいい案だと思います。 一つ提案なのですが、ロイロノートを子どもたちはよく触っているので、例えば、食べるバランスとか、先ほどの主食とか野菜とか、ゲーム感覚のように、これを選ぶとバランスよく食べるものとか、クイズ形式になりますか、何かゲームのような感覚は子どもたちが少し取り組んでみようかな、というきっかけになるかなと思ったので、少しゲーム性があるとまた少し楽しいかなと思います。
会 長	貴重なご意見、ありがとうございます。これは学習用教材の中に入れられればということですか。
黒滝委員	はい。
会 長	ありがとうございます。ご検討いただければと思います。 ほかにはいかがでしょうか。 それでは、佐藤委員、いかがでしょうか。
佐藤委員	同じアルビレックス新潟のところになってしまうのですが、アルビレックス新潟の選手を活用しておられるというのは、小さい子どもにとって非常にいいなというようなことで見させていただいております。 それで、先ほども質問があったのですが、せっかく作るパンフレットや、特に学習用教材の活用というところが、これは新潟市の全部の小中学校で使われるような内容ということなのでしょうか。
事務局	強制はできないのですが、基本的に全部の学校で使っていただきたいという想定で作成しているものになります。
佐藤委員	小中学生。
事務局	小学校高学年と中学生くらいを対象とした内容で考案しております。
佐藤委員	非常に影響力もあると思いますので、強制はできないということですが、しっかり先生等にお伝えできれば活用していただけるのかなと思います。
会 長	ありがとうございます。そうですね、これはどのくらいの学校で使ったかとか、何回くらいやったとか、そういうものは把握していますか。
事務局	最後に児童生徒、教員にアンケートをしますのです、給食もそうですけれども、学習用教材の動画とかパンフレットを使ったかとか、使ってみてどうだったかということもア

	ンケートで取る予定になっておりますので、そこでどのくらいの学校が使ってくれたのかということも分かると思います。
会 長	そうすると、このアンケートはすべての学校に。
事務局	使ったかどうかという確認も含めまして全部の学校に投げかけて、その回答を見て、どのくらいの割合の学校が使ってくれたかということも把握できていくのかなと想定しております。
会 長	ありがとうございます。 斎藤委員、お願いします。
斎藤委員	同じく資料3のアルビレックス新潟のことなのですが、例えば、これからパンフレットを作る場合に、中学生、高校生で、文字はほとんど読まないらしいと。何か漫画的な、まずは入口、見て面白そうだなとか、見てみたいという感じでQRコードがおいてあって、入ったら選手が出てきてみたいなものがあって、見てよかったみたい。パンフレットはけっこう高校生、中学生が食いつくようなパンフレットと、あとネーミングは結構重要なと思うので、ここで何々編、何々編と、これは資料のために書いてあると思うのですが、何か心をつかむようなキャッチコピーみたいなものがあると、少し見てみようかな、となると思うので、ぜひ、ご検討いただきたいと思います。言うのは簡単なのですけれども、お願いいたします。
会 長	ありがとうございます。何か工夫しようとしている点などはありますか。 では、併せてお答えいただきます。宮川委員、お願いします。
宮川委員	同じく資料3についてなのですが、データを作るときに、学校生活のどの時点でやるのかということは、具体的な案はあるのでしょうか。というのは、私は学校現場にずっといたものですから身に染みて分かるのですけれども、とても忙しいのです。子どもたちも次から次へとやることになって、やることに終わっている学校生活なのです。ですので、丸々1単位時間それをやっているということはとてもできないところです。例えば、高学年ということですので、家庭科の時間とか、あるいは給食の時間のどこかを使ってとか、具体的に学校生活の中のどの場面で活用するのかという視点が明確でないと、子どもたちに期待するような、機会を得られないのではないかと私は思います。ですので、あまり欲張らずに、本当に知りたいこととか、子どもたちが答えてほしいことを、視点を鋭角的にして作ったらどうかという意見です。
会 長	ありがとうございます。 では、今の2点について事務局から、1点目が、子どもの注目を集める、取っつきがいいとか食いつきがいいような工夫と、2点目が、学校生活の中でどの時間で活用することを想定しているのか。いかがでしょうか。
事務局	まず、見ていただくための工夫なのですが、本当におっしゃるとおりで、朝食に関するパンフレット、例えば、文部科学省とかいろいろなところから出ていますけれども、とてもまじめな、本当に教材というようなものがあるので、今回はそういったものではなくて、動画では目を引くように、選手の動きとかも、少しアニメーションっぽくしながら、短時間でポイントを動画で見ていただいて、その深掘りというところでパンフレットデータに飛んで、穴埋めで質問、クイズ形式で解いたりとか、選手の生活

	<p>習慣を少し図で表したり、選手の食べている朝ご飯のメニューをレシピで見られたりというように、生徒の興味、関心を引けるようにというのがとても大事なポイントとしてとらえておりますので、そこは工夫して作っていきたいと思っております。</p> <p>どの授業で使うということも、教育委員会保健給食課で学習要領に沿って、要領の中でどの単元で使えるのかということ資料としてまとめておりまして、学校に提示するときにはそれも併せて、こういった授業で、ぜひ、使ってくださいということを具体的に示そうと思って作っております。ただ、この授業で絶対に使ってくださいと言うと、その学校の事情によっても難しいかなと思うので、こちらのこういった授業で使っていただきたいというのを示しつつ、そこを選ぶのは学校で、ぜひ、できる範囲で取り組んでいただきたいと思っております。</p>
会 長	<p>その中に給食の時間とかそういうものも入れていただければという、授業の時間だけでなくということですか。</p>
事務局	<p>そうです。もちろん給食でもいいですし、あと、アルビ給食に栄養教諭がとても力を入れてくださっていて、アルビ給食のためのスライドとか動画も今、栄養教諭が頑張っ作ってくださっています。食べながら給食の時間に見たり、それ以外の授業の時間で見たりということで、アルビ給食のPRを含めましても、それぞれの学校でできる範囲で取り組んでいただきたいと思っております。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。</p> <p>それでは、まだ少しご意見を伺ってきたいと思えます。武田委員から何かありましたらお願いいたします。</p>
武田委員	<p>少し話がずれてしまうかもしれませんが、私は園に勤務しているものですから、園の親たちも若い世代なのです。高校生や、中学生でも専門学校生でも、あつという間に親になるのです。やはり、大事な世代なので、そこで食事の大切さということを伝えるというのは大きいのではないかと思います。</p> <p>今、アルビレックス新潟、この資料3についてのものでもありますと、一般向け、学校向けとありますけれども、これをやっていることが市民に伝わるようなことがないと、ああ、やってたのかと、今、ここに来て、若手料理人コンテストというものを私は初めて聞いたような形になるので、まず、市として取り上げているのだというようなPRがあるといいなと思えます。</p> <p>アルビレックス新潟は地域的にも人気があるのです。私は中央区なので、ぜひ、アルビレックス新潟には活躍してもらって、そして、園としても、若い親がたくさんいるので、市としてこうやっているのだよというようなことを大々的にPRしてほしいし、園でもアルビ給食を取り入れてやっていけばいいなと思えます。市全体でやってみようという中で、一つ加えてほしいと思うことと、やはり、SNS、それからテレビ、民間放送みたいところで取り上げてもらえるといいのではないかなと思えます。</p> <p>レシピを見ながら、こんないいものをもう少し広められないのかなと、もう少し簡単にアレンジして、何かこう、紹介できないのかなということを感じました。</p>
会 長	<p>貴重なご意見、ありがとうございます。今、保育園給食への、何かできればというご意見がありましたので、ぜひ、今後、お考えいただければと思えますし、保育園の保護</p>

	<p>者という、本当に若い世代ですので、そこから広げていくということ、テレビのお話もありましたので、ぜひ、ご検討いただければと思います。</p> <p>それでは、竹内委員、いかがでしょうか。</p>
竹内委員	<p>インスタグラム投稿キャンペーンですけれども、若い世代を対象にするのであればインスタグラムを使うのは非常にいいと思うのですけれども、いざ食材を使って調理するとなると、主婦の方が多くなるのかなという感想です。それで、ここに当選確率が2倍になるレシピもあるよとは書いてあるのですけれども、このレシピを見た感じ、私でも作るのが難しそうで…2倍になるレシピもあると書いてあるのであれば、プレゼントする商品をもう少し豪華にしたらいいのではないかと思います。予算の関係もあると思うのですけれども。もう少し大々的にインスタグラムでやっているよと、まいかちゃんグッズをもらえるよというような。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。まず、インスタグラムのキャンペーンの周知方法はどのような計画ですか。</p>
事務局	<p>ありがとうございます。実情をお話ししますと、本当にこのあいだ、先日公開したばかりというところで、インスタグラムで公開させていただいているところで今、止まっている状況なのですけれども、先ほどの普及啓発というところの広報の観点では、Yahoo! やLINE で広く周知をしていきたいと思っております。あとは、食育・花育センターがありますので、そちらで展示をしたり、あと、教室に来た方にチラシとして配らせていただいたりということを考えております。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。そうすると、やはり、関心のある人が中心になってしまうと思いますので、もう少し底上げの何か手法がないものか、私も分かりませんが、松井委員、何か問題はありますか。</p>
松井委員	<p>QRコードを読み取ればすぐに入れるのですけれども、QRコードをどれだけ露出させるかということが一番、今大事かと。紙媒体はあくまでも手に取らない限りは伝わらなくて、QRコードをどれだけいろいろなところにちりばめて、それを読み取るというのは、若い人はすぐこれで読み取りますから、興味があれば。だから、そういったところも非常に大事だなと。私も今、読み取らせていただいてフォローさせていただきましたけれども、本当に簡単なのです、スマートフォンさえあれば。</p> <p>先ほどからアルビレックス新潟に皆さん食いつきがいいから、多分、成功すると思います。これだけ食いつきいいということは、世の中的にはかなりの人が食いつくのかなと。それで、こちらのレシピを同じようなレベルでどれだけ広められるのかというのは、SNSだけではなくて、マスコミにも協力していただかないと、そうは言っても電波に乗って見る方のほうが圧倒的にまだ40代以上の方は多いと思うので、そこが一つのキーかなとは若干思います。</p>
会 長	<p>二つ、今、ご紹介いただいた中で、みんなアルビレックス新潟のことに着目していますね。</p> <p>村井委員も何か、こちらのほうのプロモーションをお願いします。</p>
村井委員	<p>このレシピなのですけれども、実際に皆さん、お宅で新しくレシピを作られるときはどうされていますか。うちは、YouTube を見ているのです。台所に iPad を置いて、YouTube</p>

	<p>を見てやっているのです。インスタグラムとかだと、小さい、年を取ってくると見えな ないということがあるのですけれども、非常に分かりにくい。かといって、クックパッド ではどうなのかというと、文字で書いてあるので、なかなか素人には、私みたいな者が やるとなるとなかなか難しい。やはり、レシピは結局、動画でぱっとやると、こうやれ ばいいのねと、目分量だとかタイミングであるとかそういうものが非常に分かりやすい ので、できればこういうものは動画で出していただけるといいかなというのが一つあり ます。</p> <p>それで、すみません、ついでにですけれども、このアルビレックス新潟の企画は、も ともどちらからの提案でスタートしたのでしょうか。市側でしょうか、それともアル ビレックス新潟側でしょうか。</p>
事務局	もともと新潟市側からの提案でした。
村井委員	<p>そうすると、アルビレックス新潟がBSNとかのラジオ番組で出られているものあつ たと思いますけれども、例えば、そこでアルビレックス新潟の先週の動向であるとか、 そういったものを報告して出しているときにアルビレックス側からこれが出てきたら、 アルビレックス新潟側から出してくれると思うのです。しかし、市から言っていると、 市が言ってきたという感じになってしまって、やはり、ここはどうしてもこういう施策 をやっています、で終わる可能性が高いのではないかと、少し心配しました。やはり、 こちらから提案した以上は、アルビレックス新潟側も乗ってこられるような、要は、例 えば、アルビレックス新潟が後継の新しい人材を育てたいとか、あるいは、ユースで才 能のある選手を入れたりとか、いろいろなことを多分考えていらっしゃると思うので、 その部分に、例えば、食がとても大事なので、こういう施策をアルビレックス新潟と 一緒にやりたい。については、アルビレックス新潟も若手の人たちにこういう発信をす ることで新しい人が入ってくるような何かアイデアはありませんかとか、そういう、お 互いがメリットというか、提供するものが合致するような提案の仕方を、ぜひ、考えて いただくと、もっと魅力ある発信の仕方とかアイデアが、多分、出てくるだろうと思 います。もちろん、そこにはイオンにお手伝いいただいたりとか、ここにいる皆さんに お手伝いいただける、それはもう、非常に大事なことだと思いますので、ぜひ、お願い できたらと思います。</p>
会 長	<p>本当にごもっともなご意見、ありがとうございます。アルビレックス新潟側から発信 していただくと非常にいいですね。ここにいるいろいろな団体の方からも発信してい ただくという、とてもいいご意見をいただきました。ありがとうございます。</p> <p>それでは、少し時間が押してまいりましたので、どうしてもということがないのもし たら、次に進めたいと思います。</p> <p>それでは、今までの委員からいただいたご意見を基に、第4次計画に沿った成果につ ながるような施策の充実について、よろしくお願いたします。</p> <p>次の議事4、計画改定に向けた今後のスケジュールについて、事務局よりご説明をお 願いたします。</p>
事務局	それでは、資料5をご覧ください。第5次新潟市食育推進計画の策定スケジュール (案)についてご説明させていただきます。

	<p>令和9年度からの第5次計画開始に向けて、今年度は推進会議を今回の1回ということと、あと、第4次計画の中間評価に向けて市政世論調査に食育関連項目を追加して実施しているところです。来年度、令和7年度以降につきましては、年3回程度の会議を予定しております。令和7年度には第5次計画の方向性を固め、令和8年度に市民アンケート調査を実施し、第4次計画の最終評価を行いながら計画案の作成を進め、議会報告、パブリックコメントの実施、市長答申を行って、令和9年度から新しい第5次計画開始という予定であります。なお、国の計画は市より1年早く動いておりまして、令和8年度から新計画となりますので、国の動きも見ながら次期計画について検討していきたいと考えております。</p> <p>来年度は開催回数が多く、皆様からも足を運んでいただく機会が増えますが、皆様からのご意見を基に、本市の特徴を踏まえた計画策定を進めていきたい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。</p>
<p>会 長</p>	<p>ありがとうございました。それでは、スケジュールにつきまして、ご意見、ご質問がありましたらお願いします。</p> <p>特にないようですので、その他に移りたいと思います。その他について、教育委員会から保健給食課より、中学校の食缶方式による全員給食化について、情報共有ということですので、お願いいたします。</p>
<p>保健給食課</p>	<p>私は保健給食課の鈴木と申します。本日お集まりの委員の皆様につきましては、学校給食を含む本市の食育推進にご助力いただきまして、感謝を申し上げます。</p> <p>また、昨年度開催いたしました、今後の学校給食のあり方を検討する学校給食懇話会におかれましては、専門家の皆様やPTA会長の方などから貴重なご意見を頂戴いたしまして、現在の中学校給食見直しの契機となりました。こちらにつきましても、重ねて感謝申し上げます。ありがとうございます。</p> <p>それでは、説明させていただきます。本日は、中学校給食の全員給食化に向けての取組みについてご説明させていただきます。資料は6、学校給食について大切なお知らせというものになります。これは、この春に学校を通じて保護者の方々に配布したものです。</p> <p>裏面からご覧ください。我々のほうで、全生徒に温かく栄養バランスのよい食事を提供することを目的に、現在弁当持参も可能であり、選択式の給食であるスクールランチ校、市内に28校ありますが、こちらにおいて令和7年度から小学校と同様の食缶方式での全員給食に切り替えるための準備を、今、進めております。中学校においてこれが実施されますと、現在、給食センターからの受配校などを中心として29校で食缶方式での全員給食を行っておりますが、これが全57校に拡大するという形になります。この新たに全員給食となる中学校への配送については、近くの学校給食センターも活用しつつ、民間の調理場からと、今考えております。全員で同じ給食を食べるということ、また、生徒自らが配膳、後片付けするということで、給食を教材とした食育が今後、進めやすくなるのではないかと考えているところです。</p> <p>次に、表面に戻りまして、学校給食費公会計化についても、併せて保護者にお知らせいたしました。令和7年度から、これまで学校が集めて管理していた学校給食費につい</p>

	<p>て、市が税金などと同じように保護者から口座振替等で集めて管理するものです。これにより、現在、学校が行っている給食費の徴収管理ですとか督促といった教職員の事務負担が軽減され、それにより先生方が子どもたちに向き合う時間が増えるものと考えております。これら2つの取組みにつきまして、現在、鋭意進めているところであります。円滑なスタートが切れるよう、学校や市の関係部署と様々に調整しながら、今、進めているところです。</p> <p>保健給食課からの共有事項については以上です。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。</p> <p>それでは、ただいまの報告の中学校の食缶給食による全員給食化について、ご意見、ご質問がありましたらお願いします。</p>
黒滝委員	<p>現在、小学校6年生の娘がいますので、来年度からちょうど実施に当たるということで、上の子どもたちもとても学校での給食を楽しみにしていて、卒業した子どもたちは現在、二人が給食を食べていないので、とても給食を楽しみにしていました。やはり、小学校からも流れでそのまま中学校で給食当番はどうなるのかなという話をしていたので、そういう時間を取ることができるので、そこに対して継続した支援ができればと思いますので、とてもいいことだと思います。</p> <p>それで、実際のところ、私は一つ気になっていた点があるのです。スクールランチとか給食の時間帯なのですが、子どもたちが準備をしますと、小学校1年生の子どもたちはなれないのですが、意外と食べる時間が本当に30分となくて、実は、10分くらいとか15分で食べている現状が今あるということ、子どもたちが小さいころからそれを聞いていまして、そこがずっと気になっていたので、この場を借りてお伝えできればなと思います。子どもたちが食べたいものがあるのに、時間が足りなくてお代わりができないとか残さなければいけないという現状があったり、一生懸命食べている様子などを想像してしまうと、何かとても食べていることが苦痛になることはないのかと思ひまして、本当にその辺りが、楽しく食べるとか、生産者の方々の考えとか、そういう時間であるべきなのに、少し苦しいとか、苦手だとか、そういう食事に対していやだなというのがついてしまうと、また少し食事をおろそかにしてしまうのかなと思うのです。小さいときの記憶とかそういったことが、やはり、大人になってから自分が育ってきた中で動いてきたところもあると思うので、給食の時間を、ぜひ、時間的には難しいかもしれませんが、ゆとりのある時間を作っていただいて、その中で栄養教諭の方が少し授業をしていただいたりとか、一緒に食べて、食事について考えるとか、何か少しゆとりのある、食事できる時間を作っていただいたり、何か学びの場になるような時間の作り方を、家庭科と関連づけて、実際にそういう食べることを通じて、それをまた家に持って帰ってもらって、子どもたちがアーモンドそばろパンというパンがとても好きと聞いていまして、私も作り方がなかなか分からないので家で作れない状況があるのですけれども、できればそういうレシピなどももし聞けたら家で作ってみたいなと思ったり、そういう発信するのがなかなか先生方もないので、子どもたちがおいしかったよという声を聞いたら、ぜひ、家でも少し作ってみたいと思うので、その辺の情報共有みたいなものも今後できたらいいかなと思います。</p>

会 長	<p>ありがとうございました。給食時間のことはコメントをいただければと思いますので、お願いします。</p>
保健給食課	<p>ご意見、ありがとうございます。今、黒滝委員からもお話があったとおり、学校給食の時間が今、短い傾向にあるということで、そういったことが、給食が楽しくないとかということにつながっているということは、先ほどの学校給食懇話会でも熱心に皆様から議論があったところです。我々保健給食課も、常々、各学校には給食の喫食時間を延ばすように依頼しているところですが、なかなか現場としても難しいところがあって、その辺りは継続してほしいという形になります。</p> <p>ただ、傾向としてはスクールランチ校で給食時間が短い傾向があって、その事実は学校にもきちんと説明しておりますので、今回の全員給食を機に、給食時間を延ばす取組みをまさに学校で検討しているところですので、引き続き各学校に働きかけるとともに、一緒になって進めていきたいと思います。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。あと、給食の保護者への発信もまた今後の課題になろうかと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、ほかにありませんか。これで最後のコメントにさせていただければと思います。</p>
和須津委員	<p>全員給食ということで、多くの学校がみんな給食を食べられるのですけれども、同じ物を食べるというのはとてもいいことだと思うのですけれども、あと、アレルギーとかそういった子どもたちに対するケアを細かく配慮していただければと思います。アレルギーとかそういったこともあって、食になかなか、そのようなものは食べられないとかという、けっこう多いので、アレルギーがあるために食が楽しくない、楽しめない子どもたちもけっこういるので、そういった子どもたちにも配慮が少しできたらいいなと思います。</p>
保健給食課	<p>ご意見、ありがとうございます。今お話があったように、アレルギーを持つ子どもは増えている状況になっています。もちろん、そういった方々への配慮も十分に考えていかなければならないことだと思いますし、あと、今、アレルギーが増えている中、周りの子どもたちにもそういったアレルギーを持つ子どもがいるのだということを、給食の機会を通じて知っていただくことも重要だと思っております。とはいえ、安心・安全な学校給食の提供というのも欠かせない問題ではありますので、いただいたご意見を十分配慮しながら進めていきたいと思っております。</p>
会 長	<p>ありがとうございました。</p> <p>すみません、予定の時間を過ぎてしまいましたので、本日、たくさんのご意見、活発にいただきましてありがとうございます。本日の議事は以上とさせていただきたいと思っております。</p> <p>ほかに、委員の皆様より何か報告事項はありませんか。</p> <p>ないようでしたら、本日の議事を終了したいと思います。事務局にお返しいたします。</p>
高山課長	<p>村山会長、議事進行いただきましてありがとうございました。</p> <p>そして、委員の皆様、少し時間を超過してしまいましたが、大変活発なご議論を頂戴いたしました。事業の内容はもちろんですが、今後ご議論いただくための資料や</p>

お示しする項目についてもご意見を頂戴したと考えておりますし、また、事業を進めていくうえでそれをどうやって市民の皆様に伝えていくのか、広報の部分にもご意見をたくさんいただいたと考えております。いただいたご意見はそれぞれの所管課にもフィードバックしつつ、事業を進めてまいりたいと考えております。

そして、今年度、この会議、この1回を予定しております。もしお帰りになりまして、まだあったということがありましたら、ぜひ、事務局までお寄せいただきたいと思っておりますし、また、委員の皆様とこれからも食育の推進に向けまして、我々、一層の連携をさせていただければと考えております。本日は、大変ありがとうございました。