

会 議 要 録

令和元年度 第2回食育推進コンソーシアム会議

開催年月日・召集時刻 令和元年8月6日(火) 午後2時00分

開催場所 和光市保健センター2階集団指導室

開 会 時 刻 午後2時00分

閉 会 時 刻 午後3時00分

出席委員

事務局

保健福祉部長	大野 孝治
保健福祉部審議監兼次長兼 健康保険医療課長	川辺 聡
保健福祉部健康保険医療課長補佐兼 保健センター所長	森谷 聡子
健康保険医療課統括主査	梶原 絵里
健康保険医療課主任	端山 明子
健康保険医療課管理栄養士	石崎 奈菜
健康保険医療課管理栄養士	松尾 まどか

欠席委員

備
考

発言者

会議内容

<p>司会（森谷）</p>	<p>本日は、お忙しい中、多数の方にご出席いただきましてありがとうございます。会議の開会に先立ち、本日、配布させていただいた資料のご確認をお願いします。</p> <p>令和元年度第2回会議次第、出席者名簿、座席表、令和元年度第2回会議資料、資料1、資料2、資料3、参照資料1から7。</p> <p>資料に不足がある方は挙手をお願いします。</p> <p>なお、本日は、会議録作成のため、録音を行っておりますが、会議録作成後に消去させていただきますのでご了承ください。</p> <p>それでは、只今より、令和元年度第2回食育推進コンソーシアム会議をはじめさせていただきます。</p> <p>本日、司会をつとめさせていただきます、健康保険医療課の森谷と申します。よろしくをお願いします。</p>
<p>大野部長</p>	<p>開会にあたりまして保健福祉部長大野より挨拶をお願いします。</p> <p>皆さまこんにちは。保健福祉部の大野でございます。</p> <p>本日は猛暑の中、令和元年度第2回和光市食育コンソーシアム会議にご参進賜りまして、誠にありがとうございます。</p> <p>始めに、皆さまご存じのことと思いますが、元保健福祉部長が業務上の横領で7月25日に再逮捕されました。</p> <p>一連の事件で被害にあわれた方々につきましては、心からお詫びを申し上げますと共に、市民の皆様をはじめ、健康増進事業に携わる皆様には、多大なるご迷惑とご心配をおかけしましたことを深くお詫びいたします</p> <p>申し訳ございませんでした。</p> <p>現在、原因究明と再発防止に向け、第三者委員会を立ち上げ、市民の皆様のご信頼回復に向け、全力で取り組んでおりますので、ご理解賜りますようよろしくお願いいたします。</p> <p>さて、本日はご案内の通り、第3次和光市食育推進計画に基づく、今年度の取り組みについてご審議をお願いいたしますが、資料にも入れさせていただいておりますが、食育コンソーシアム会議の取り組み、和光食育推進店事業の取組が、埼玉県健康長寿優良市町村賞におきまして、特別賞を頂戴いたしました。</p> <p>表彰団体、20市町村のうち、ウォーキング等の運動に関する取り組みが19団体でございました。</p> <p>食事に関する表彰は和光市の1団体のみとなっております。我々、食育に関する取り組みが、県内で認知されたことに関しては、大変ありがたいことと思っております。</p> <p>県内でも、和光市以外の市町村におきましても、食育に関する取り組みがますます行われることと思っております。</p> <p>これからも、皆様には、市民の健康寿命の延伸のため、引き続きご</p>

<p>司会（森谷）</p>	<p>協力をお願いしたいと思います。</p> <p>何卒宜しくお願い致します。簡単ではございますが、開会にあたってのあいさつとさせていただきます。</p> <p>本日はよろしくお願いいたします。</p> <p>ありがとうございました。</p> <p>それでは議事に移らせていただきます。</p> <p>令和元年度4～7月に行った食育推進の取組進捗についてのご報告と、健康フェアでの普及イベントについて、皆様から事前にご提出いただいた企画案をもとに協議を進めてまいります。</p> <p>また、会議後半には第1回会議後に行いました事後アンケートをもとに意見交換などの時間を設けておりますのでよろしくお願いいたします。</p> <p>はじめに、食育推進の取組の進捗について、担当よりご報告をお願いします。</p>
<p>事務局（石崎）</p>	<p>健康保険医療の石崎と申します。</p> <p>本日はよろしくお願いいたします。</p> <p>では、皆様のお手元にお配りいたしました資料1にそって取組のご報告をいたします。</p> <p>本日の資料についてですが、スライド右端にはページ番号を、資料下にはカッコ付で通し番号を記載しております。</p> <p>ご説明時にはページ番号でご案内いたしますのでご了承ください。</p> <p>2 p～3 pをご覧ください。</p> <p>前回の会議でお話いたしました計画に基づく食育コンソーシアム会議での推進内容と目標値、年間予定表です。再度ご確認ください。</p> <p>これからご報告いたします各取組で市民へアンケートを実施しております。この目標値に関して、設問し集計しておりますので後ほどご報告いたします。</p> <p>4 pをご覧ください。</p> <p>7月までに各食育推進店において認定マークの見直しを行いました。</p> <p>黒字が認定マークを開始した平成30年9月の登録数、赤字が7月現在の登録数になっております。</p> <p>お分かりいただけと思いますが、開始当初に比べ登録数が全体で約1.5倍になっております。</p> <p>消費者が健康志向になり、食品メーカーもそれに応じて新商品を開発しているなどあると思いますが、食育推進店におかれましては日頃からご協力いただきありがとうございます。</p> <p>次回の見直しは11月頃を予定しております。</p> <p>引き続きどうぞよろしくお願いいたします。</p>

<p>いなげや 坂巻様</p>	<p>次に5 p～12 pは各団体様と共催、主催で行っていただいた取組内容になります。</p> <p>会議時間が限られていますので各団体様に簡単にご報告、ご感想をいただき、事務局からはアンケート結果についてご報告いたします。</p> <p>取組内容については記載の通りですのでご確認ください。</p> <p>それでは5 p、いなげや様と共催で行いました、買い物コンシェルジュについて坂巻店長よりご報告、ご感想をお願いします。</p>
<p>事務局(石崎)</p>	<p>いなげやの坂巻です。よろしくお願いいいたします。</p> <p>6月の19日の水曜日と翌週の26日の水曜日に資料にもありますように、売り場のくつろぎスペースという、少しくつろげるスペースがあるので、そこを使って、コンシェルジュということで、事前に告知をしまして、ご来店のお客様にご相談という形をとりました。</p> <p>といいましても、店内の告知でしたので、少し認知があまりできなかったなどお店での反省はありますが、ご来店のお客様は、入り口でアンケートや話しをした中で、いろいろご相談をしてる感じは直接は参加しておりませんが、やり取りはさせていただいてました。</p> <p>当日は両日とも小学校3年生の授業の一環で、見学がありまして、お店が混みあってしまっていて、少しやりづらかったと思いますが、市民の方にアンケートやお話を聞くことはこの機会にできたかなと思います。以上です。</p>
<p>いきいきプラザ中西様</p>	<p>ありがとうございました。</p> <p>買い物コンシェルジュのアンケート結果についてご報告いたします。</p> <p>7 pをご覧ください。</p> <p>2日間で合計46名の市民の方々にご参加いただきました。</p> <p>10代から30代は塩分に関する知識が少なく、40代以降になると持病や健診結果を気にして、減塩に取り組んでいる方が多く見受けられ、食塩摂取目標量を知っている方の割合も高かったように感じました。</p> <p>また、今回お話を伺ったことで、今まで気にしていなかったが、認定マーク商品を買っていたりと自然と健康の事を考えて買い物していた事に気づいたというお客様のお声もありました。</p> <p>次に8 pをご覧ください。</p> <p>わこう暮らしの生き生きサービスプラザ様主催の体組成計測定会について、ご報告ご感想を中西様お願いいいたします。</p> <p>資料は追加で配らせていただきました。青色の資料になります。中西様が作成された資料になります。ご覧ください。</p> <p>では中西様お願いいいたします。</p> <p>わこう暮らしの生き生きサービスプラザの中西でございます。</p>

	<p>6月5日に、和光市保健センター様と連携をした、体験型のイベントを開催させていただきました。</p> <p>日頃から、65歳以上の方、特に、シニアの方が好まれるようなイベントを実施させていただいてますが、その中でもやはり健康に関する興味が強いということで、私共で常設してます体組成計を利用して、まず体組成を測っていただいて、そのデータをもとに、保健センターの管理栄養士の方に個別でアドバイスをさせていただく、ということを実施いたしました。</p> <p>全員で22名のご参加でしたが、いっぺんに22名個別指導は無理ですので、2つのグループに分けて、個別の栄養指導を受けるグループと、手元の資料でいくと右側の和光市保健センターさんのアンケートをもとに、皆さんの意識を説明をしながらお伺いして、右の写真のようにホワイトボードにシールを貼りつけていくような形で皆さんのご意見を収集したということでございます。</p> <p>総評としては通常のイベントに比べて非常に満足度が高く、当日もキャンセル待ちがありまして、15名ぐらいの方にご参加いただけなかったのも、今後はこういうイベントをどんどん開いていきたいなと思っております。以上です。</p> <p>ありがとうございました。</p>
事務局(石崎)	<p>体組成計測定会のアンケート結果についてご報告いたします。</p> <p>9pをご覧ください。</p> <p>ご参加いただいた合計22名の方にアンケートを行いました。</p> <p>わこう暮らしの生き生きサービスプラザ様にお越しの方ということもあり、皆さま健康への意識が高く、食塩摂取目標量を知っている者の割合やバランスよく食べる者の割合がとても高い数値となっております。</p> <p>参加者全員に栄養アドバイスを行いました。実際栄養指導が必要と思われた方は5名。</p> <p>その5名の方もすでになんらかの取組を行っておりましたので、指導と一緒に食育推進店の紹介や健康マイレージの啓発を行いました。</p> <p>次に10pをご覧ください。</p> <p>北子育て世代包括支援センター様、池田物産様の共催で未就学児までの家族を対象に天然だしの講座を開催いたしました。</p> <p>ご報告、ご感想を櫻井様の代理でご出席いただいております小泉様願います。</p>
北子育て包括小泉様	<p>今回は施設長がお休みのため、代理で小泉がお話させていただきます。</p> <p>今回、池田屋さんにご協力していただき、講座を開催させていただき、ありがとうございました。</p>

事務局(石崎)
池田物産 池田様

センターからの感想といたしましては、まず、講座の前、申込開始前に広報で取り上げた記事を読んだ方から、ぜひ参加したいが日程はいつですかという問い合わせが何人かありました。

また、申込前に記事を書いたことでより興味、関心をもっていただいたように感じました。

申込の年齢、未就学児までを対象としていましたが、申込があったのは0歳から2歳児のみのお子様だったため、普段の講座と変わらない年齢層のお申込でした。

当日につきましては、試飲は基本親御さんが飲む用としてお配りしましたが、お子様に飲ませたいという親御さんが多かったです。

グループに分かれてから質問のお時間もありませんでしたが、質問を積極的にするお母様方が多かったです。

全体については、申込初日に20組の定員が埋まり、キャンセル待ちが8組ほどいました。

例年行っている食育講座に比べて、定員になるスピードが早かったところを見ると、具体的にだしにしようとした内容や、管理栄養士さんとは違った、身近にある池田屋さんから話が伺えることが良かったのではないかと感じました。報告は以上です。

ありがとうございます。続きまして、池田屋様お願いします。

池田物産の池田です。よろしくをお願いします。

7月17日に、子育て支援センターでだし講座をやりましたが、講座の内容としましては、ここに書いてある通りで、かつおぶしの作り方、魚をさばいて、こういう風にかつおぶしができるんですよというお話をし、基本的なうまみの成分の話をしました。

うまみの成分の話というのは、いわゆる3大うまみ要素、鰹節ですとイノシン酸、昆布ですとグルタミン酸、干しいたけですとグアニル酸、という3大のうまみの要素が合わさって美味しくなるんですよということをお話しました。

そしていわゆる、化学調味料的なものとの味はどうかというので、実際に、無添加といわれているだしパックの中身と、天然素材だけの鰹節の粉を食べ比べしてもらいました。

その結果的には、皆さん、えっという感じで、無添加といわれているパックにおいても、これだけのものが入っているんですよといったご説明をさせていただきながら、その味比べしたのですが、しょっぱいですねとか、すごいうまみが強いんですねと逆に強すぎるぐらいですっていったお話もありました。

弊社の話としたら、皆さんに天然素材のだしといたら、普段飲まれたことがない方がほとんどだと思います。

だしだけ飲むっていうのはまずない、機会的に。

事務局 (石崎)	<p>だいたい、お味噌入ってたりとか、お醤油とかみりんなどが入っていて味付けをしてありますので、まずは、素材の味を体験していただく、その次に、素材のものを体験していただきながら、天然だしは、飲むとほっとする、メンタルの部分でもかなりいい効果があるというお話をさせていただきました。</p> <p>それとだしの取り方ですが、未就学の小さいお子さんをお持ちのお母様なので、日々慌ただしい生活を送られているという所から、簡単なだしの取り方をご説明させていただきました。</p> <p>この簡単なだしの取り方というものも、なるべく家にあるもの、家にある器を使っていただくわけですが、この会は、コーヒーのドリッパー、フィルター入れてドリップするものに鯉節をいれて、おだしが簡単にとれますよと説明させていただきました。</p> <p>その利点が、ほんの少し、例えば 200 c c とか 200m l、ほんとお椀いっぱい分位のおだしでも、お湯を注ぐことによって、だしがとれるというような説明をさせていただきました。</p> <p>その結果、お話を聞いたんです。とお店に何名かお買い求めに来られた方がいらっしゃいました。</p> <p>弊社としましては、皆さんに天然のだしの味を知っていただくということと、小さいお子様から離乳食のお子様とかも、味覚を育てることが大事ですよというお話もさせていただきました。</p> <p>色々な添加物が外に出ると摂取する機会が多くなってしまうと思うので、おうちにいる時くらいは、天然素材で召し上がっていただければというお話をさせていただきました。</p> <p>感触として、皆さん素直に聞いていただいて、いい雰囲気でお話をさせていただきました。</p> <p>このとき、写真に写っているように、椅子やテーブルがない状態でこういった講座をやらせていただいたんですが、こういった感じでお聞きして、体験する場合、通常ですと、紙の試飲用カップをいっぱい用意して、それぞれかつおのおだしだとか、昆布のおだしだとか、さばのおだしだとかをブレンドして、体験していただくっていう講座もあるんですが、この会は小さいお子さんもいらっしゃるということで、テーブルを用意していただいて、立ちながら飲んでいただくという、そういう形で体験していただきました。</p> <p>皆さん熱心に聞かれていたのでよかったかなと思います。</p> <p>ありがとうございました。</p> <p>この講座につきましては、10月18日金曜日に今度は南子育て世代包括支援センターで行う予定です。どうぞよろしく願い致します。</p> <p>では11pをご覧ください。</p> <p>ご参加いただいた計19名のお母様にアンケートを行いました。</p>
----------	--

講座最初に池田様から「皆さんはどうやってだしをとっていますか。」という質問をしていただきました。

子育てで忙しい時期ですし、今は離乳食用のだしなども売られていますので、私ども事務局は市販のものを使用している方が多いだろうと思っていました。

しかし「しっかりかつおぶしやこんぶからとっています」といったお声や「普段のだしのとりかたに不安があったので参加しました」といったお声がありました。

食育推進店や認定マークの認知度も高かった結果となっております。

また、先ほど小泉様からお話いただきましたが、事務局が6月の広報等で事前告知を行いました、こちらの方にもかなり反響がありました。

その後、支援センター様のほうで予約をとっていただきましたが、8組ほどキャンセル待ちが出るなど需要が高い講座だったと感じております。

おいしいだしを飲んで、笑顔になっているお子様、お母様がとても印象的な講座になりました。

12pをご覧ください。

本日まで全3回行いました、アンケート結果を集計いたしました。

食育推進店、認定マークに関してはどちらも約2割の認知度となっております。

今後の取組や健康フェアにおいて引き続き啓発を行っていきたいと考えております。

減塩に取り組むものの割合、バランスよく食べる者の割合はどちらも目標値を超えております。

この数値に関してはイベントや講座に積極的にご参加いただいた市民の方ということで、少し平均が高くなっているかと思いますが、参考数値としてお伝えいたします。

20代から30代の方は食塩摂取目標量の明確な数値を知らなかったり、40代以降の方は情報番組などから得た偏った知識で食生活の改善をしていたりと各相談機関や食育推進店、今後の取組を通して正しい情報を提供する必要があると考えます。

また、秋には「地域の絆と安心な暮らしに関する調査」をおこないます。調査結果は本会議でもお伝えいたします。

13pをご覧ください。

こちらは6月の広報の掲載記事と6月上旬に全戸配布した令和元年度の健康ガイド(成人版)に取組内容を紹介いたしました。

<p>司会（森谷）</p> <p>ポケット 山口様</p>	<p>また14pをご覧ください。</p> <p>本会議での取組を埼玉県へ報告したところ、特別賞を受賞いたしました。</p> <p>7月31日の埼玉新聞に掲載されましたので、ご覧ください。</p> <p>受賞した賞状を8月16日に県の方よりいただきます。その時の様子はホームページにアップし、市民の皆様へPRしていきます。</p> <p>それでは健康ガイド、埼玉新聞をおまわししますのでご覧ください。資料1の説明は以上です。</p> <p>ありがとうございます。ここまでの内容でご質問ですとかご意見がある方はお願いします。</p> <p>ポケットステーションの山口です。</p> <p>アンケート結果のお話をしていたのですが、やっぱり一般の店舗にくる方と、毎度毎度お話を、食事の話を聞いている方の差があるというところで、やはり一般の方々に問いかけが必要になってくるのかなということを感じました。</p>
<p>司会（森谷）</p>	<p>ありがとうございます。その他、どなたかご意見ですとかご質問ございますでしょうか。</p> <p>また、最後の方にもご質問等伺いしたいと思っておりますので、それまでにあればご質問ください。</p> <p>それでは、次第2の②になります。健康フェアでの普及イベントの企画について(案)、こちら、担当より説明をさせていただきます。</p>
<p>事務局（石崎）</p>	<p>こちらの資料2にそって、健康フェアでの普及イベントの企画(案)をご説明いたします。</p> <p>それでは2pをご覧ください。</p> <p>現在の埼玉県民平均食塩摂取量は平成28年度の県の調査で男性10.9g、女性9.4g。減少傾向ではありますが、目標値には届いていない状態です。</p> <p>そのため、減塩に取り組むことにより初めて適塩になると考えます。</p> <p>このことを踏まえ、今年度は「はじめよう、見直そう、食生活！～減塩から適塩へ～」と考えております。</p> <p>目的、日時、場所、内容等は下記の通りになりますのでご覧ください。</p> <p>次に3pをご覧ください。</p> <p>去年同様会場は保健センター2階の和室・調理実習室・本日会議をしております集団指導室で開催する予定です。</p> <p>今年度は1階の入り口に食育のポスターの掲示を予定しております。</p> <p>4pをご覧ください。</p>

事務局(石崎)

4 p～5 pは健康フェアの参加アンケートについて、手をあげてくださった団体様の企画案をまとめました。

まず、保健センター内の食育ブースにて対面でご参加いただける団体様です。

北子育て世代包括支援センター様、南子育て世代包括支援センター様は子供向けの企画を、えぷろん様と健康保険医療課は成人むけの企画を担当していただく予定です。

独自でブースを設け、出店する団体様に関しては昨年同様リーフレット配布のご協力をお願いいたします。

次にパネルや商品展示等でご協力いただく団体様の一覧です。

5 pをご覧ください。

保育サポート課、学校教育課、ぼけっとステーション様はアンケートでお答えいただいた通り、昨年作成していただいたポスターを今年も掲示させていただきたいと考えております。

福祉の里様は新しく作成していただけるとのことでした。

イトーヨーカドー様、いなげや様、セブンイレブン様に関しては今後ご相談させていただきながら認定マーク商品や推進店での取組をご紹介しますさせていただきたいと考えております。

また、セブンイレブン様に関しては今年度もセブンミールの試食のご協力をいただけるということですので併せてご相談いたします。

6 pをご覧ください。

食育ブースレイアウト案になります。

和室のレイアウトは昨年同様とし、子供向けのスペースにする予定です。

今年度は江崎グリコ株式会社様にもご協力いただき、液体ミルクのご紹介を案として考えております。

今年3月から正式に販売が開始し、災害時の対応等需要が高まっております。

試飲と一緒に情報提供をしていただき、和室ブースの利用率アップにつなげたいと考えております。

集団指導室では、①適塩といわれている0.8%の味噌汁、洋風だしの試飲をしていただき、濃いと感じるか、薄いと感じるか、味覚診断をしていただきます。

②先ほどお伝えしました、各世代に向けた食に関するポスターを掲せ、食生活の見直しを行っていただきます。

③例えば普通醤油と減塩醤油では含まれている塩分がどれだけ違うのか、食塩で量を表しながら食品の選択の仕方、知識の普及を行うスペースにいたします。

④最後にセブンミールの試食を提供し、適塩商品の体験とブース全

<p>司会（森谷）</p> <p>食文化研究会 加藤様</p>	<p>体を通しての栄養相談や調理提案をエプロン様や事務局の管理栄養士から行う流れを考えております。</p> <p>7 p をご覧ください。</p> <p>当日までのスケジュールとなっております。</p> <p>各企画に関しては担当の方と随時ご相談をさせていただきたいと考えております。</p> <p>お忙しいと存じますが、開催当日までよろしく願いいたします。</p> <p>8 p をご覧ください。</p> <p>最後に来場者目標と実施効果見込みです。</p> <p>目標数は世帯数から換算し、昨年同様2%の800名といたしました。</p> <p>カウント方法はリーフレットの配布数といたします。</p> <p>今年は保健センター1階でも配布し、啓発を行いたいと考えております。</p> <p>また独自ブースで出店される団体様につきましても配布のご協力をお願いいたします。資料2の説明は以上です。</p> <p>ありがとうございます。</p> <p>ただいまの説明で何かご質問などありますか。</p>
<p>事務局（石崎）</p> <p>食文化研究会 加藤様</p>	<p>目的のところに、わこう食育推進店認定マークの認知と書いてありますけども、私たち食文化研究会で提案した全粒小麦が、この、わこうの食育のシールをもらって、今、理化学研究所の第2食堂と、朝霞のウィルミート高砂というお店に卸してるんですけど、それを売り出しているのですが、そのお店は認定マークいただけるんですか。</p> <p>推進店ですか。</p> <p>推進店ですね。</p>
<p>事務局（石崎）</p> <p>食文化研究会 加藤様</p>	<p>こちらに基準があるので、そちらに達していればご登録用紙に書いていただいてという手続き方法になるのですが。</p> <p>こういうのは向こうは知らないの、こういうシール貼りますか？と言ったら、ぜひ貼ってくださいというので、お土産用にお土産用にたくさん売れてるのですが、貼らしてもらってるのですが、レストランのメニューにもでてますが、朝霞のウィルミート高砂が、ラーメン用になんとかラーメン、要するに赤いおつゆのラーメンで、全粒粉麺が無添加ですということを出ています。</p> <p>それでちゃんと和光市食文化研究会開発と書いてくださって、やはり地域の健康を守るという、同じ方向を向いているということでもらってます。</p>
<p>事務局（石崎）</p>	<p>お店のくわしい情報はあとで加藤様にお教えいただいでよろしいでしょうか。</p>

<p>司会（森谷）</p>	<p>よろしく願いいたします。 他にどなかがございますでしょうか。 皆様からご協力いただき、パネルですとか展示や掲載させていただく内容について説明プラスで捕捉ということがあれば。 大丈夫そうですか。 今回、液体ミルクの紹介ということで、災害時用にも普及がされていく方向のものの紹介を、事務局の方でも調整させていただいてますが、何人設営とかにいらっしゃるとかあれば。</p>
<p>事務局（石崎）</p>	<p>今、お話をさせていただいている段階では、1名来ていただけるかなというところですが。 あと、試飲を提供していただけるということなので、そこは来場者、希望された方にいき渡るくらいはお持ちいただけるかなというところですが。</p>
<p>司会（森谷）</p>	<p>ありがとうございます。 ほかに何かご質問、ご意見等ありますでしょうか。</p>
<p>統合型包括 水澤様</p> <p>事務局（石崎）</p>	<p>和室で、毎年、私たち育児相談をやらせていただいておりますが、液体ミルクすごくいいなと思ったんですが、スペース的にこれって、今までここ全部使って、半分使ってやってたんですけど、そこがどうなのかなと。ゲームとかも書いてあったので。 ゲームが本当にできるのか、こちらでも考えているところでありまして、去年来ていただいた方が0歳児から2歳児までということで、ゲームが難しいかな。と思っているところではあるんですね。 何かこう食育と絡めて、できたらと思っているのですが、今の段階でこういうゲームというのが、こちらとしても詰められていない状態なので、測定で場所をとるのであれば、もう少しこのレイアウトは変えられるかなという所ではあるのですが。</p>
<p>統合型包括 水澤様</p> <p>事務局（石崎）</p>	<p>液体ミルクは幅を取らないでも行える、この机1つでも十分かなという所もあるので、そのあたりと少し調整させていただければなと思っておりますが、何か具体的にこうした方がいいということがありましたら。 育児相談をして、計測をしてだどご家族の方でされる方もいて、けっこう子供の行き来もあつたりして、けっこうスペースがいったもので、去年は紙芝居が確かこちらの休憩スペースの方に置いて、やっていたと思うので、例えば休憩している人に向けて、液体ミルクの紹介というのはそこでやっても、こう授乳しながらとか、おむつ交換しながらとかいいのではないかと。 ここが入り口で、話しづらいんじゃないかなとレイアウト的に思いました。</p>
<p>事務局（石崎）</p>	<p>わかりました。</p>

<p>司会(森谷)</p> <p>ぼけっと 山口様</p>	<p>では、おむつ替えの方、休憩室の方でもできるかなと。 ありがとうございます。 ありがとうございます。検討させていただきます。 他にはご意見ありますでしょうか。</p>
<p>事務局(石崎)</p>	<p>今回減塩から適塩へとは。 はい、これは変えていくんですか。減塩は減塩で残しながら、適塩をいれていくとは、どういう考えなんですか。</p>
<p>事務局(石崎)</p>	<p>先ほど、説明でもいれさせていただいたのですが、今の段階の、県民の食塩摂取量がまだ目標値を上回ってるということなので、今の食生活を続けていると適塩にはまだ遠いというところで、減塩という何か取組を入れることで、初めて推奨されている8g、7gになっていくのかな。ということ踏まえて、こういうタイトルにさせていただきました。</p>
<p>ぼけっと 山口様</p>	<p>わかりやすいかな、どうかな。っていうところが、なんとも。摂らなきゃいけない人もいるし、ちゃんとそれでいうと適塩なんだけど、一般的にわかるのかな、どうかなってところがちょっと心配。</p>
<p>事務局(石崎)</p>	<p>今の、実際摂っている塩分量というの、きっと皆さん、市民の方も知らないですし、その8g、7gという数値もまだまだ知られていない数値ではあるので、今回のイベントについても数値啓発をしたりとか、イベントについても数値をいれた情報提供をしていく必要があるかなと思っております。</p>
<p>ぼけっと</p>	<p>中身を知ってもらってという形ですね。これを伝える。</p>
<p>事務局(石崎)</p>	<p>はい。</p>
<p>司会(森谷)</p>	<p>ありがとうございます。</p>
<p>南包括 岩田様</p>	<p>3番のところで、提案なんですけど、まだ案なんで、ご提案があります。 高齢ところ、5pのところ、私たち包括支援センターが担当しております、さっき言った、減塩のところ、2g以下ってところで、和光市、配食のワンツースリーさんとか、ワタミの方たちから、2g以下の1食ですね、食事の提案をさせていただいてるのですが、もし、そのワンツースリーさんとか参加ができれば、もうそれを食材をそのまま出していただいて、食中毒の問題もあるかもしれませんが、減塩っていうのが、実際こんなものだから提案するのも、1つの方法なのかなというのと、お子様の方が液体ミルクの紹介っていうのがありますが、高齢者の方も補助食品というのがありますので、たんぱく質がしっかり摂れる栄養補助食品というのがありますので、そういう提案を明治の方たちが出してる部分もありますから、せっかくやるのであれば、そういう所も追加でやっていただければ助かるかなと思います。</p>

事務局(石崎)	<p>ありがとうございます。</p> <p>今後調整させていただいて、案を、ぜひご参加していただけるようにさせていただきますので、よろしく願いいたします。</p>
ぼけっと 山口様	<p>一般に高齢者の方、たんぱく質をあげるっていうのはあるのですが、腎臓が悪い方、たんぱく質を取っちゃうと悪いこともあるので、全部が全部そうではないよというところも踏まえていただければと思います。</p>
事務局(石崎)	<p>そうですね、ありがとうございます。</p>
南包括 岩田様	<p>まだ大丈夫？</p>
事務局(石崎)	<p>大丈夫です。</p>
南包括 岩田様	<p>さっきアンケートの結果とかで、若い人に周知がちょっとということだったんですけど、和光ツイッターとか、私よく、和光市のツイッター見るんですけど、ツイッターのってるのかななんて思って見てたら、今回の件のはのってなかったの、若い方についていうのであれば、こういうツールを使うのも1つの手なのかなと思います。</p> <p>ぜひ、11月10日は若い人にも来てもらえるように広めてみるのもいいのかな。と思います。</p>
事務局(石崎) 司会 (森谷)	<p>ありがとうございます。参考にさせていただきます。</p> <p>他にございますでしょうか。</p>
事務局(石崎)	<p>それではいただきましたご提案ですとか、ご意見等調整させていただく際には、皆様にご指南いただくとお思いますので、その時はよろしくお願ひします。</p> <p>では、議題③になります。</p> <p>第1回和光市食育コンソーシアム会議後の事後アンケートについてです。</p>
事務局(石崎)	<p>それでは、資料3について、意見交換の前に少し捕捉をお伝えします。</p> <p>まず、お忙しい中アンケートにご協力いただきありがとうございます。</p> <p>その中で加藤様より新規取組として子供向けの食育とご意見をいただきました。</p> <p>中学、小学校では食育としてカリキュラムに組み込まれていたり保育園では独自で行っている食育もあると思います。</p> <p>その内容を皆様と共有させていただきたいとお思いますので、本日学校教育課阿部様、保育サポート課杉本様からご説明いただきます。</p> <p>では阿部様お願いいたします。</p>
学校教育課阿部様	<p>学校教育課の阿部でございます。</p> <p>小中学校の食育について、現状をご説明いたします。</p> <p>各学校の食育につきましては、大きく給食指導と各教科での指導と</p>

事務局(石崎)
保育サポート課 杉本様

2つに分けられると思います。

今の給食指導ですけれども、食事のマナーや好き嫌いをなくそうといった日々の給食や委員会活動を通して、学級担任や学校栄養士が児童、生徒への食育の支援指導を行っております。

2つ目の各教科の中での食育の指導ですけれども、小中学校には食育という教科はございません。

食の指導ということで、各教科、各学年の年間指導計画の中で学級担任と栄養士がチームティーチングという形で授業を行うことがあります。

例えば、小学2年生は生活科で野菜の栽培を行います。

3年生になると社会科で農家の仕事を学習します。

このような学習の中で、食に関する学習を展開していき、子供たちが学んでいきます。5年生になると、家庭科が入ってきますので、そこで栄養を学ぶことができますが、それ以外でも総合的な学習の時間で日本の食事、食文化、国際理解としても外国の食文化を学ぶことがあります。

中学校では、主に家庭科や保健体育の教科の中で食生活と健康を学習していきませんが、ほかの学習の中でも食に関しては学んでいます。

説明いたしました、給食指導や各教科での指導は児童生徒への教育活動でございます。

保護者の食育ですが、全校ではありませんが給食試食会がありますので、その中で給食指導への理解を深めていただくこと。

また、毎月発行しております、給食だよりとか食育だよりといったもので、保護者への食の大切さをお伝えしていく。

現状、今、保護者への啓発というのはこれらがメインとなっております。まして、現在学校教育課といたしましては、親子で食育に関心を持っていただくということを目的にして、学校や市のホームページに親子で取り組めるレシピ集の掲載を予定しております。以上です。

ありがとうございます。続きまして杉本様お願いいたします。

保育サポート課の杉本です。

和光市の公設公営保育園の白子保育園と南保育園の取組についてご説明いたします。

いくつか食育活動を行っております。まず一点目が教育保育と言いまして、クラスの担任の先生と子供たちが一緒に料理を作り、作ったものを食べるという中で、友達と協力することの大切さですとか、いちからものを作ることを楽しむということをやっております。

具体的には2歳児クラスでは、クッキー作りですとかふりかけ作り、4歳児クラスですと、パンケーキやポップコーン、片栗粉わらび餅などを去年は作りました。

もう一つの取組として、給食室のお手伝いを子供たちがやらせていただくということで、こちら体験の機会として、給食室でお米研ぎですとか、お茶を洗わしてもらったりすることで、一から作ることの、子供のうちから作ることの楽しさというものを学んでいます。

あとは保育園でプランターを利用して、野菜を栽培することも行っておりまして、その年齢ごとに栽培するものを分けております。

現状としては、1歳児クラスはこかぶ、2歳児クラスはいちごとスナップエンドウ、3歳児クラスは枝豆、きゅうり、ミニカボチャ、4歳児クラスがゴーヤ、おかわかめ、ミニトマト、へちま、5歳児クラスがじゃがいも、いちご、ニラ、芽キャベツなどを作っております。

また5歳児クラスについては近所の畑で大根堀りをさせていただいて、そこから先生たちと一緒にたくあん作りから試食を行っているということです。

あとは、5歳児クラスのみですが、5歳児さんから給食当番の開始ということで、通常ですと給食室から盛り付けされた状態で園児の子たちのところに運ばれてきてますが、5歳児クラスに入ってから自分たちで給食室から運ばれてきた給食を盛り付けて提供するというを行っております。

その他、園全体の取組としましては、毎年秋に焼き芋大会を開催しておりまして、みんなでお芋を焼いて、こちらおやつで食べるということを行っております。

現状とし、保育園の食育は取組は以上となります。

ありがとうございました。

では、この説明を含めて、お出しいただいた取組についての質問ですとか意見交換をしていただければと思います。

よろしく申し上げます。

すたんどあつぷ和光の野川ともうします。

ちょっと3時で中座させていただきます。

今日1枚のピンクチラシを持ってこさせていただきます、説明させていただきます。

すたんどあつぷ和光は、この取組の資料3の下から2段目にあります、生活困窮者自立支援法という法律に基づく相談支援を和光市の方から私たち社会福祉協議会が委託を受けまして、相談支援を行っております。

フードドライブというチラシをお持ちしているのですが、フードバンクの方が耳なじみがあるのかなと思いますが、フードバンクという形で大々的に扱うのはちょっと体制がそれほど多くの人数がいらないものですから、フードドライブという形でご家庭に眠っているいただきものの乾麺ですとか、お寄せいただいて、ご相談いただいた方にお

司会(森谷)

すたんどあつぷ和光 野川様

	<p>分けするという行っております。</p> <p>食育ということで、健康に良いものを召し上がっていただくということを考えていかれたらと思う中ではありますけども、私どもの方にご相談に来られる方はその日食べる者にも困っているという方がたくさんいらっしゃいます。</p> <p>新規相談が2日に1件入るようなペースになっておりまして、新規相談の方の中には、お財布の中に100円しかない方ですとか、今日食べる者もないという方がいらっしゃいますので、いらしていただいて、その場でカップラーメンを食べていただくようなこともあります。</p> <p>フードドライブということで、民生委員さんですとか、市民の方ですとか、お祭りのときに周知させていただいて、知っている方は声をかけていただいたりということも増えてきたのですが、参加させていただいているコンソーシアムの皆様に、ちょっと頭の片隅にとめて置いていただいて、食品ロス削減法も通ったところではありますので、あの何かこのあまった食材を活用できないかと思ったときに、ちょっと思い出していただけたらありがたいなと思い、今日はお話させていただきました。以上です。</p>
司会(森谷)	野川さんは3時までということなので、この件に関しましてご質問ですとか、ある方がいらっしゃいましたらお願いします。
池田物産 池田様	その場で食べてもらう形ですね？
すたんどあつぷ和光 野川様	持ち帰ってもらうこともあります。
池田物産 池田様	持ち帰ったりもする？
すたんどあつぷ和光 野川様	はい。これで1週間分。足りるかなといいながらお渡しすることがあります。
池田物産 池田様	はい。わかりました。
司会(森谷)	和光市民の方とか、例えば通りがかりに困窮された方とかは区別なく？
すたんどあつぷ和光 野川様	はい。一応ですね、私どもすたんどあつぷ和光の相談の申し込みをされた方に限らせていただいてまして、フードドライブを渡す際には、提供してくださったメーカーさんやお店に苦情がいくと困るので、あくまでも善意でいただいたものです。ということがご了解していただいたというサインをいただいております。
司会(森谷)	他に何かこの件に関してご質問があれば、事務局でお預かりして、後ほど野川さんのほうにお伝えします。
	他に何か今のお話を含めて、今後の取組について、同じ世代で活動されている方々で何かこう一緒に行わせてもらえないかとか、ご自由にお話していただければと思います。いかがでしょうか？
事務局(石崎)	では、マイクを回させていただきますので、ご自由にご発言くださ

<p>ぼけっと 山口様 事務局(石崎)</p>	<p>い。 どう話していいかわからない。 お配りさせていただいております、資料3の一番左側に対象ライフステージごとに並ばせていただいております。 先ほどご報告させていただきましたが、乳幼児期に関しては子育て世代包括支援センター様と池田屋様にご協力いただきまして、新規の取組をさせていただいております。 中高年期や全世代対象においては、かなり多くの団体様にご参加いただいております。 その中で、何かここはご協力できますとか、新しい事業でここは行った方がいいのではないかとか、ありませんでしょうか。 また、今、学童期や成人期、あとは若年層の取組がうすいなと事務局では感じているのですが、そういったところで何か取組ができたかなと思っているのですが、こういうことだったらうちで新しく取組ができますなどもいただけたらと思います。</p>
<p>食文化研究会 加藤様</p>	<p>私たちは和光市の伝統食を次の世代に伝えたい。という活動なんですけど、伝統食って、今とっても大切で、特に発酵食品は昔のものですからね、だからたくあん漬けとか、味噌作りとか保育園幼稚園でやったのですが、すごく人気があって、子供たちが関心をもっていますので、一般の方もね、イベントを企画できますので、もしよかったらご協力させてください。 地元の小麦を使って、おいしいパンも作れますし、手打ちうどんも中力粉も作っているので、ご紹介することもみんなで一緒に作ることもできます。</p>
<p>事務局(石崎) 食文化研究会 加藤様</p>	<p>それを伝統食という形で行う。 そうですね、和光の伝統食を知ろうとか、そういう形でいいんじゃないですか。 今ね、発酵漬けのたくあんって売ってないんですよ。 それをやるなら、9月の中頃に種を蒔かないといけないので、たくあんだったら早く企画しないとけないのですが、うどんだったら、常時粉は、その都度ひいてできますので、どうぞお申しつけください。</p>
<p>司会(森谷)</p>	<p>ありがとうございます。 今の食文化さんとコラボができそうなものとか、今日は持ち帰って検討していただいて何かあれば、こちらにご連絡いただければ加藤さんにご相談させていただければと思いますので。</p>
<p>食文化研究会 加藤様 司会(森谷)</p>	<p>味噌なんてすごくいいと思うんですよ、ぜひ受け継いでもらいたいものなのでね、今、味噌離れがね、進んでいるので、大豆はすごくいいですし、それをぜひ広めていきたいなと思います。 そのお味噌と、池田屋さんのおだしと、和光市産の大豆で、つなが</p>

<p>ぼけっと山口様</p> <p>保育サポート課 杉本様</p>	<p>りますね。</p> <p>他にはどうですか。ご意見やご提案、自分のところでできますよ。以外でも、こんなところ同士とかで取組ができそうですか。という、ご質問でもいいですし、お気づきの点がございましたらお願いします。</p> <p>お気づきの点というか、先ほど保育園と小学校のお話を聞いて、保護者に向けては何か取組はあるのですか。</p>
<p>学校教育課 阿部様</p>	<p>保育園ですと、保護者の方に向けての食育というのは、毎年保護者の方に向けてレシピ集を配っていきまして、その内容を市内保育園の栄養士で集まって、レシピの内容までを決めて、保護者の方に配るということを行っています。</p> <p>先ほど申し上げた通りですが、基本的には学校の中で給食試食会を行っているのと、給食日より、食育日よりを毎月1回発行していますので、それをHPにアップすることも行っています。</p> <p>あとは、今、準備を進めているのは、保育園と同じようにHPにレシピ集をつくっておきまして、紙でお渡しするというのは考えていないのですが、親子で取り組める関心をもてるようなものをレシピということ考えております。</p>
<p>ぼけっと 山口様</p>	<p>私も子供を育てながらきましたが、やっぱり関心のある方が見るんですよね。</p> <p>関心のない方たちのアプローチって、やっぱりこぼれてきて、その子供たちが成長してきて食事が摂れないことが問題になっていくのかな。と思うので、何かできるといいなと思います。</p>
<p>保育施設課 菅野様</p>	<p>保育施設課の菅野と申します。</p> <p>今回、今年度ですね、和光市の子供子育て支援事業計画第2期が、来年度から始まるという形で計画作成を進めているところでございます。</p> <p>昨日ですね、子育て支援会議第1回があったんですけども、そちらでは体系の案という形でお示しさせていただいておりまして、今回新しく子供が育つ環境整備という柱立ての中に食育推進の柱をいれさせていただいておりまして、まさに今おっしゃっていただいたような保護者に対するアプローチがあったりだとか、健康わこう21の食育からは、まず生活習慣病のかたが3割ほどいらっしゃるだとか、20代の女性の3割が低栄養疑いでBMIが低かったりだとか、その結果踏まえて子供の幼少期のころの内からの食育推進が必要ではないかという問題提起をもとに柱立てをさせていただいたところですので、現状とか食育のことで、事務局さんのほうともデータ分析とかさせていただいた上で、どんなアプローチができるか考えたいというところと、できれば現場の皆さんの方からも、こういった事業も展開できる</p>

<p>司会(森谷) セブンイレブン岡崎様</p>	<p>のではないかとご提案をいただければありがたいなと思いますので、そういったご報告みたいな形になってしまいましたが、よろしくをお願いします。</p> <p>ありがとうございます。他にご意見いかがでしょうか。</p> <p>セブンイレブンの岡崎と申します。</p> <p>私どものことで、申し訳ないのですが、11月の10日って市民祭のことですよね。</p> <p>うちの方は配っていただいているのをみると、2名が出るようになってるんですけど、これは本部の金子に来ていただけるということですか？</p>
<p>事務局(石崎) セブンイレブン岡崎様</p>	<p>そうですね。本部様のほうに来ていただけないか、お話をしているところです。</p> <p>そうなんです。商工会のほうでもブースを出すので、ちょっと手伝えないなと思ったので。わかりました。</p>
<p>池田物産 池田様</p>	<p>実は学校の方で、何校か給食の試食会の時にですね、だしの話をしてもらいたいということで、4校5校位は小学校中学校でやってきてると思うのですが、それでその時に、栄養士の先生の話のあと、うちの方でだしの基本のお話をするのですが、もし機会があれば、給食試食会のときに声をかけていただければお話に伺いますので。</p> <p>その時もだしの試飲もしていただけますので。</p> <p>だいたい栄養士の先生30分と、自分のだしの話が30分くらいで集約させていただいております。</p> <p>そういうのができますので、ぜひご活用ください。</p> <p>あと、全く関係ないというか、今塩分、1日8gだよとか7gだよとかありますよね、でも一般の人だと自分もそうですけど、果たして1gの塩分って、水とかだしとかに溶け出したのってどれくらいの味なのか。</p> <p>わかんないと思うので、これ何パーセント、何パーセントみたいに飲ませて、直感的にあ、これだとこれだけ入っているんだね。といったクイズみたいなブラインドか何かで当てっこするのも面白いかなと思います。</p> <p>その塩分量がこの位のパーセンテージ入っていると、こういう味なんだなと直感的に感じてもらわないとなかなかわかんないのかな。と。そういった試みもいいのか。ふと思ったんで、うちもだし講座にちょっといれてみようかなと思っています。</p> <p>それと、市内の小学校の先生の勉強会に呼ばれてまして、新倉小学校で集まってやったんですが、その時もだしの話をさせていただいて、で、時間的に2時間近くかかったので、お味噌汁を作りましょ。と12～13名の先生がいらっしゃいましたが、その時にチーム分けをし</p>

	<p>て、ちょうど男性と女性が半々くらいでしたので、男性チーム、女性チーム、混合チームと分けて、最終的に味噌汁の味はそのチームが納得する味で作ってくれ。で、想像した通りの答えがでて。</p> <p>男性チームが塩分が1番濃かった。</p> <p>混合チームと女性だけは低い。</p> <p>そういったように、うちの講座を楽しむように塩分濃度計を持って行って、それぞれチェックして、0.8%だとこれですよ。とか、あ、1%もあるんだとか。そんな取組もしています。</p> <p>その時は男性チーム濃かったのですが0.8%でした。</p> <p>女性チームと混合チームはだいたい0.6%。でこれでいいわという感じでした。</p> <p>その時は鰹節類と昆布でだしをとって、味噌をいれてと。</p> <p>なにか、体験するものと数値とをシンクロさせることで、計らなくてもわかるようになるのではないかなと思います。</p>
南子育て包括大谷様	<p>南子育て包括支援センターなんですけど、お母さんの方からけっこう質問が多いですね、子供が食べない、同じものしか食べない、座って食べないとか。食べない、食べないの質問が多いので、ここに食に関する皆さんがいらっしゃるといことで、何かお母さんたちの助けになるようなイベントができるといいなと。</p> <p>大きなテーマしかないのですが、今後何かできたらと思っています。</p> <p>センターに来られるお母さま方、毎日お弁当を作っているお母さんがいらっしゃって、簡単なレシピを知りたいですとか、毎日の事だから、何か中身を変えたいけどといった質問があるので、ご相談に乗っていただける方がいたらまた一緒に。</p>
司会(森谷)	<p>また、保健センターにもご協力いただければな。と思っています。</p> <p>ありがとうございます。お子様がなぜ食べないのか解決策をお持ちの方はぜひ教えていただければ、情報提供させていただければと思います。</p>
統合型包括 水澤様	<p>子供のことはすごく多いと思うのですが、私が提案できたらいいなと思っていることは、女の人って妊娠したり、出産したりすると、やっぱり無添加だつたり食べ物にすごく興味を持つと思うので、母子手帳の交付の中のリーフレットの中に、たとえばだしのパンフレットをいれるとかあるといいな。とかきっかけになるんじゃないかなとか思っています。</p>
司会(森谷)	<p>ありがとうございます。</p> <p>また、全体を通してご意見をいただければと思いますので。</p>
事務局(石崎)	<p>補足が1点があります。</p> <p>前回の会議で井元様よりご提案いただきました、チラシや媒体への</p>

司会(森谷)

認定マーク使用についてご案内いたします。

構成員の方々は各事業所でもご使用いただけるようにいたしました。ご希望の方は事務局までお声がけください。

後日メールで認定マーク使用基準などをお送りいたします。

ぜひご活用ください。以上です。

ありがとうございます。

今後の予定では、次回はイベント運営担当者部会としまして10月上旬頃、全体での会議は年明け後の開催を予定しておりますので、こちらについては後日改めてご連絡させていただきます。

本日、全体の意見等、何か伝え忘れてしまったことがあって、後から思い出すことがありましたら、お声がけください。また皆さんに共有させていただきます。

何か全体を通しての意見などございますでしょうか。

大丈夫ですね。

それでは、以上にて本日第2回の会議も皆様のご協力で滞りなく終了させていただくこととなります。ありがとうございました。

