

会 議 録 (要点記録)

令和7年度 第2回和光市食育推進コンソーシアム会議

開催年月日・召集時刻 令和8年3月3日(火) 午後1時30分

開催場所 和光市健康増進センター2階多目的室

開会時刻 午後1時30分

閉会時刻 午後2時50分

出席委員 事務局

別紙1参照	健康支援課主任	平原 麻美
	健康支援課管理栄養士	大脇 理恵

欠席委員

別紙1参照

〈次第〉

1 開会

2 議事

備

- ① 第三次和光市食育推進計画に基づく令和7年度の実施状況について(報告)
- ② 令和8年度食育推進コンソーシアム実施事業(案)について(協議)
- ③ 事務連絡

考

3 閉会

発言者	
事務局	<p>皆様、本日はお忙しい中、令和8年度 第2回 和光市食育推進コンソーシアム会議にお集まりいただき、誠にありがとうございます。</p> <p>定刻となりましたので、ただいまより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、事務局の平原です。よろしくお願いいたします。</p> <p>本日の流れについてご説明いたします。</p> <p>まず初めに、第三次和光市食育推進計画に基づく「令和7年度を取組報告」を事務局より行います。</p> <p>その後、本日のメインとなります「令和8年度に向けた取組計画」について、皆様とグループワーク形式でディスカッションを行いたいと考えております。</p> <p>終了は15時30分を予定しております。限られた時間ではございますが、活発なご意見をいただけますと幸いです。</p> <p>それではまず、令和7年度を取組報告に移ります。</p> <p>こちらは計画の基本方針と施策の体系図です。</p> <p>今年度も、この「生涯を支える健康づくり」「地域一体型の公民協働」「未来につながる食育」という3つの柱に基づき、皆様のご協力をいただきながら様々な事業を展開してまいりました。</p> <p>スライド5枚目に、今年度の主な取組とご協力いただいた皆様を一覧にしております。それでは、具体的な取組内容についてご報告いたします。</p> <p>「地域一体型の食環境づくり」についてです。</p> <p>今年度も、食育推進店である市内スーパー6店舗、コンビニ21店舗の皆様にご協力いただき、6月の食育月間に「ちょこっとプラスバナー」の掲示を行いました。ご協力いただきました、セブン-イレブン吉川様、セブン-イレブン新倉店様一言お願いいたします。</p>
吉川様	<p>毎年協力させていただいているPOPですが、素材がしっかりしていて、色も鮮やかで目立っていて良い取組だと思います。</p>
新倉店岡崎様	<p>POPが目立っていて、おにぎりコーナーなどに設置しています。新倉店でも独自に朝ごはんの啓発を行っていますので、今後コラボできたら嬉しいです。</p>

事務局	<p>「毎食、野菜をもう一品」というメッセージを、市民の皆様の生活動線の中で啓発することができました。また、健康に配慮した「わこう食育認定商品」は、現在 522 商品まで登録が増えております。</p> <p>地域活動栄養士会えぷろん様には、商品の確認やマーク掲示にご尽力いただきました。川島様一言お願いいたします。</p>
えぷろん川島様	<p>商品入れ替え作業は大変ですが、継続していくことが重要だと思っていますので、引き続き協力できたらと思っています。</p>
事務局	<p>続いて、事業者様との連携による啓発活動です。</p> <p>イトーヨーカドー和光店様では、毎月 19 日の食育の日に合わせたレシピ配布や試食を実施していただきました。特に 2 月にはパパピニョル様とのコラボレシピも配布しております。パパピニョル安田様お願いいたします。</p>
パパピニョル安田様	<p>コラボレシピを作らせていただいております。今日は広沢小でスイーツの調理実習を行いまして、今後も様々なことで和光市の食育に協力できたらと思っています。</p>
事務局	<p>また、ベルク様では年 12 回の減塩・減糖レシピ配布、JA あさか野様では年 4 回の野菜レシピ配布と、それぞれの店舗の特色を活かした啓発を継続していただきました。</p> <p>次に、体験型講座についてです。</p> <p>夏休み期間に「わこう食育おうえん隊講座」を全 3 回実施いたしました。</p> <p>かつをぶし池田屋様による「おだし教室」、食文化研究会様による「和光の食文化」、ぼけっとステーション様による「地場産野菜講座」と、地域のプロフェッショナルから直接学ぶ貴重な機会となりました。</p> <p>また、講座の中ではヘルスサポーターの皆様と一緒に「いただきます」をして食べる「共食」の実践も行うことができました。</p>
池田屋池田様	<p>子ども達には楽しくおだしについて学んでもらっています。令和 8 年度もよろしくお願いいたします。池田屋でも和光市の小学校で「利きだし」の授業を 5 年生を対象に行っています。</p>
ぼけっと山口様	<p>栄養バランスについての講義をぼけっとステーションでさせていただきました。今後も協力したいと思います。</p>
事務局	<p>今年度の新たな大きな取り組みとして、「わこうの朝ごはんコンテスト」を開催いたしました。「朝食欠食」という課題に対し、楽しみながら食への</p>

<p>新井様</p> <p>事務局</p>	<p>関心を高めてもらうことを目的としています。今年度は児童センターに応募ブースを設置させていただきました。児童センター館長新井様ありがとうございました。</p> <p>朝ごはんコンテストのブースを設置することで、子ども達はもちろん大人への啓発にもなりました。スタッフも朝ごはんに対して意識するようになりました。このようなイベントの際は児童センターまでお声がけください。</p> <p>応募総数は 27 名でした。11 月の情報共有会やヘルスサポーター定例会にて審査を行い、スライドにあります通り、各賞を決定いたしました。</p> <p>最優秀賞の「野菜たっぷりせいろ蒸し」をはじめ、子どもたちの素晴らしいアイデアが集まりました。受賞作品は、広報わこう 4 月号の特集ページにて紹介予定ですので、ぜひご覧ください。</p> <p>ここで、嬉しいご報告がございます。</p> <p>まず、先ほどご紹介した「わこう食育推進おうえん隊講座」の取り組みが、農林水産省のホームページにて優良事例として紹介されました。</p> <p>さらに、この度、和光市食育推進コンソーシアムとして、「令和 7 年度 和光市表彰（保健福祉功労の部門）」を受賞いたしました！</p> <p>これは、昨年度の衛生教育奨励賞に続き、皆様と進めてきた「地域一体となった健康づくり」が高く評価されたものです。</p> <p>10 月 31 日の表彰式にて賞をいただき、代表者としてセブン-イレブン和光新倉店の岡崎店長様にご出席いただきました。</p> <p>この場をお借りして、日頃より多大なるご協力をいただいているコンソーシアム構成員の皆様、関係者の皆様に心より感謝申し上げます。本当にありがとうございました。それでは、こうした成果を踏まえまして、後半のディスカッションに移ります。</p> <p>本日のテーマは**「令和 8 年度に向けた取り組みの方向性」**です。</p> <p>前回の情報共有会では、朝ごはんコンテストの審査とともに、「このコンテストをどう発展させるか」というアイデア出しを行いました。</p> <p>本日はそれをもう一歩進めて、**「R8 年度に向けた連携の深化」**について話し合いたいと思います。</p> <p>1 点目、「コンテストの受賞レシピをどう活用するか」。例えば、お店の売り場に置く、商品化のヒントにするなど、皆様の現場でできそうなことは</p>
-----------------------	---

<p>事務局</p>	<p>ないでしょうか。</p> <p>前回の情報共有会のディスカッションで出た、広報・HP への掲載については、広報4月号に朝ごはんの特集ページをいただきましたので、そちらで本コンテストの結果や啓発等をしていきます。</p> <p>2点目、「R8年度に実際にコラボできそうなこと」です。朝ごはんに限らず、食環境づくりにおいて「うちとあそこで、こんなことできないか」という具体的な案をいただきたいと考えております。</p> <p>前回の共有会で出たアイデアを資料としておいてありますので、参考にさせていただきながらお話を進めてください。時間は35分間です。</p> <p>最初の5分で自己紹介、続く20分でグループ討議、最後に各グループから発表をお願いします。それでは、各テーブルで進行をお願いいたします。</p> <p>では時間になりましたので、発表をお願いいたします。</p>
<p>保育センター佐藤</p>	<p>保育センターの佐藤です。お子さんがレシピを考えているということで、高齢者や料理が苦手な方など全世代に展開できると思いました。食材の使い方がわからない、レトルトが多い方に対しても具体的な食材の提案ができそうです。時間栄養学的にもコンビニやスーパーで先ほどのPOPを使用し、その人に合わせたスモールステップですすめていけたら良い、という意見ができました。</p>
<p>パパピニョル安田様</p>	<p>パパピニョル安田です。和光市の店舗にレシピを設置してもらい、啓発する。また、大賞などのレシピの作ったレポのサイトなどを開設し、コメントができる場があると、更にどんどん広がっていくと思います。市民祭りや鍋合戦などのイベントで飲食店とコラボしたり、モーニングメニューで提供出来るのも良いと思います。今後は応募を紙媒体だけでなく、アップロード出来るようにすると応募が増えると思います。</p>
<p>保育施設課 堀江</p>	<p>保育施設課の堀江です。まだ認知されていないことが課題かなという話しになりました。令和8年度は興味を持ってもらえるように、色々な国の朝ごはんを紹介したり、受賞しなかった作品への栄養的なフィードバックがあったらいい、という意見が出ました。また、夏休みの宿題で出すことも応募数アップにつながると思います。さらには家庭科の授業で取り扱ったりもできるという話しにもなりました。</p>
<p>セブン-イレブン</p>	<p>セブン-イレブンジャパンの吉川です。こちらの班では、食べる場所があ</p>

<p>ジャパン吉川様</p>	<p>ってもいいね、という話しになり、授業の中で・給食で・子ども食堂のメニューに入れてもらったりすることで広く周知できると思います。また、おうえん隊講座内で作っても良いのでは、という案が出ました。また、レシピ作成の条件として、火を使う・使わないの2パターンがあったら低学年のお子さんも応募しやすいかと思います。他にも10分以内・この野菜を使う、などの条件があっても面白そうです。買い物する際に朝ごはんのことを考えられるように売り場にレシピの二次元コードがあると考えerきっかけとなると思います。</p>
<p>北地域 谷場様</p>	<p>北地域包括支援センターの谷場です。とくし丸や高齢者センターの野菜売り場などでレシピ配布や学校給食や調理実習で取り扱ったり、制約はあると思いますが、試食会もあったらよいのではという話しになりました。</p>
<p>事務局</p>	<p>ありがとうございました。今年やってみて、写真がわかりやすく、実際作ってみてどうかということも大事なので、今後は写真での応募にさせていただく予定です。また、実は今年度はこっそり始めた朝ごはんコンテストなのですが、市長および教育長も出席していただく表彰式を行うことにまであり、驚いております。来年度は夏休みの宿題として学校での周知を目指しておりますが、すでに夏休みの宿題内容を厳選していたり、同内容の宿題もあつたりしますのでリサーチして調整が必要かと思ひます。</p> <p>また、先ほどのご意見でもありましたように、火を使う・使わないで募集することで低学年の方にも応募しやすく、高齢者へのレシピ紹介にもつながりますので、来年度はルール化を十分に行ひます。そして、レシピ化を頑張ります！</p> <p>令和8年度は第三次和光市食育推進計画に基づいてコンソーシアムを実行していき、令和10年度の第四次に向けて、市民アンケートである絆調査を実施します。それを評価し課題を抽出する予定です。絆調査の内容やアンケート結果についても共有させていただきますので、引き続きよろしくお願ひいたします。</p> <p>これで令和7年度第2回食育推進コンソーシアム会議を終わらせていただきます。</p>