

令和4年度 第2回 日進市食育推進委員会 会議録

日 時 令和5年2月20日(月) 午前9時30分から11時15分まで
 場 所 JA あいち尾東中部ライスセンター内 事務所2階会議室
 出 席 者 安達 内美子、長江 利春、朝井 基晶、吉川 智美、村瀬 幸代、植木 佳代、
 岩本 直美、森田 美佳、久野 理加
 欠 席 者 鈴木 正寿
 事 務 局 農政課 課長 村瀬 厚、課長補佐 岡田 剛、主事 増田 成美

【関係部署(説明のために出席した職員の職氏名)】

健康課 管理栄養士 出雲 絵梨奈
 こども課 管理栄養専門員 木村 文香
 学校教育課 学校教育指導員 松原 健
 学校給食センター 栄養職員 栗木 公美

傍聴の可否 可

傍聴の有無 無

公開・非公開の状況 公開

- 次 第
- 1 あいさつ
 - 2 委員及び事務局等職員の紹介
 - 3 会長・副会長の選任について
 - 4 第3次日進市食育推進計画について
 - 5 議題
 - (1) 令和4年度事業進捗状況について
 - (2) 令和5年度事業計画について
 - 6 意見交換

委員の食育活動紹介・情報共有等
 - 7 その他

- 配布資料
- ・次第、名簿
 - ・令和4年度実施事業一覧
 - ・令和5年度事業予定一覧
- (参考資料)
- 第3次日進市食育推進計画
 - 第3次日進市食育推進計画概要版
 - 第3次日進市食育推進計画 基本目標・基本方針・目標値指標一覧
 - 第3次日進市食育推進計画 目標値指標対応事業数一覧

発言者	内容(要旨)
事務局	・開会(午前9時30分)
事務局	本日は委員10名のうち9名が参加いただいております。出席の委員が半数以上となっておりますので市条例に基づき会議が成立しますことを報告します。それでは、農政課長より挨拶をさせていただきます。
農政課長	(あいさつ)

発言者	内容（要旨）
事務局	ありがとうございました。それでは、次第2について委員のみなさんから挨拶をお願いします。
各委員	（あいさつ）
事務局	ありがとうございます。続きまして、次第3の会長及び副会長の選任について行います。会長は委員の互選によって定めることとされています。
委員	名古屋学芸大学の安達委員はいかがでしょうか。
事務局	安達委員の推薦がございましたがいかがでしょうか
委員	（全員賛成）
事務局	会長には名古屋学芸大学の安達委員にお願いすることとします。 続きまして、副会長の選任についてですが、副会長は会長が指名することとなっておりますので会長の安達委員から指名をお願いします。
会長	地元農業事情に精通している、あいち尾東農協の長江委員でお願いいたします。
事務局	ありがとうございます。副会長は長江委員にお願いします。 （会長・副会長席配置換え）
事務局	新たに選任されました、会長と副会長から挨拶をお願いします。
会長	（あいさつ）
副会長	（あいさつ）
事務局	ありがとうございます。では、安達会長に議事の進行をお願いします。
会長	議事に入る前に、本日の会議の傍聴の申出はありますか。
事務局	ございません。
委員	それでは、次第に沿って進めていきたいと思えます。 次第4 第3次日進市食育推進計画について事務局より説明をお願いします。
事務局	（概要版にて説明） ※基本理念、基本目標、基本方針、目標項目の確認。 第3次改訂内容である「4つの共食」について説明。 ・名古屋学芸大学に依頼し、概要版デザインを一新。各団体に配布依頼。
会長	ありがとうございます。ただいまの説明について何かご意見やご質問などはありませんでしょうか。 食育推進計画概要版について、手に取ってもらうことや、見てもらうのも大事ですがイラスト等で小さな子どもから高齢者まで見てわかるようにすることが大事ではないかと思いました。ご活用ください。
委員	（質問なし）
会長	ではご質問がないようでしたら、続いて次第5議題(1)の令和4年度事業進捗状況について事務局より説明をお願いします。
事務局	（事務局及び関係部署より抜粋して説明。） ※ 農政課、健康課、子ども課、給食センター、名古屋学芸大学、農協の順
会長	ありがとうございます。 それでは議題5(1)について、ご意見やご質問はありますか。

発言者	内容（要旨）
委員	（質問なし）
会長	各部署間で連携して取り組む事業が多いので、連携事業は皆さんの目に留まりにくいので紹介をもっとした方がよい。
会長	ご質問がないようですので、続いて議題5(2)令和5年度事業進捗状況について事務局より説明をお願いします。
事務局	<p>（事務局及び関係部署より抜粋して説明。）</p> <p>農政課・新規として71番のにしん端っこマルシェ事業を追加。その他継続健康課・コロナ状況を踏まえ、健康づくりに取り組む。</p> <p>こども課・基本は継続。保育士が日頃の保育の中で働きかけを行う。</p> <p>給食センター・事業名称変更、42番、50番、60番、65番。取組は変わらず。</p> <p>10月19日の日進を食べる日では、市内産のジャムを使ったケーキか、お米を使ったせんべいに日進のキャラクターを焼き付けたものの提供する案がある。</p> <p>名古屋学芸大学・留学生向けに日本の食事の良さを紹介するリーフレット作成し、新しいプログラムを計画中。さかな丸ごと食事セミナーで絵本作成中。</p> <p>こどもケアセンターでプログラム展開予定。こども食堂や保育園、検診などで連携したい。</p> <p>農協・基本は継続。ライスセンター見学数を増やしたい。出前講座も。</p>
会長	ありがとうございます。ただいまの説明について、何かご意見やご質問はありますでしょうか。
委員	名古屋学芸大学の取組の弁当箱法というのはどのようなものですか。
会長	<p>自分に合ったサイズの弁当箱を決めると摂取カロリーと容量が同じになります。主食・主菜・副菜が揃った食事を1日2回以上摂取することが目標になっていますが、バランスが取れた食事とはいえ、太る人もいれば痩せる人もいるため量を決めたほうが良いということでできたツールです。</p> <p>身近な弁当箱を利用し、一食の適量を把握することを目的としています。</p>
委員	<p>伝承料理を市民講座で市民のみなさんに伝えていますが、基本目標に伝統食が入っており、こども課や学校給食センターで郷土料理の記載があり興味深いのですが、実際どのようなものを提供しているのか、また出前講座等生活改善実行グループとしてお手伝いできることはありますでしょうか。</p>
こども課	<p>こども課からですが、2月2日に節分を意識した保育園給食を提供しました。具体的には、「鯛の蒲焼き丼」や「鬼まんじゅう」を手作りして提供しました。</p> <p>鶏のすき焼きである「ひきずり」、お彼岸には「ぼたもち」、定期的に「にんじんご飯」を提供しています。献立表にも伝統料理の紹介をしました。</p> <p>最近、誤えんの問題が最近出ており、お餅など昔ながらの料理をそのまま提供できないことが多くなっています。</p> <p>例えば、節分の豆や、恵方巻の海苔など消費者庁から6歳未満の児童については食べてはいけないという注意喚起が出ていて、そのままの状態では提供できない事情があります。</p>

発言者	内容（要旨）
	<p>伝承料理を伝えていくのは大切なことであるため、途切れさせないように工夫をしながら今後も提供をしていきたいと思えます。</p>
<p>学校給食センター</p>	<p>学校給食センターでは、1月24日から全国学校給食週間というものがあり、特に給食の献立を意識して子ども達に楽しんでもらえるような5日間にする週間で、郷土料理を意識しました。今年度はきしめん、にんじんご飯、ひきずり、デザートは毎年ういろうであったが、今年度は岡崎市の、まるやの八丁味噌を使用した八丁味噌まんじゅうを提供しました。子供たちも初めての味に興味を示していました。</p> <p>昨年度は「きめし豆ごはん」を中学校のお祝い給食で提供しました。きめし豆ごはんは端午の節句に食べることが多いと聞いています。相野山小学校の児童からの提案でした。</p>
<p>委員</p>	<p>知らないことが多く、とても勉強になりました。</p>
<p>会長</p>	<p>他にご意見・ご質問はありますか。</p>
<p>委員</p>	<p>（質問なし）</p>
<p>会長</p>	<p>それでは議題5（1）（2）についてご承認ということでよろしいでしょうか。</p>
<p>委員</p>	<p>（全員）</p>
<p>会長</p>	<p>議題5については承認されました。続いて、次第6番の意見交換に入りたいと思います。委員のみなさんが実際にされている食育活動の紹介をお願いします。それでは朝井委員からお願いします。</p>
<p>委員</p>	<p>日進産のもち米である「こはるもち」を使用した「きめし豆ごはん」、店では「きいはん」と言って販売しています。「きいはん」は、小豆よりも粒が大きい黒豆を使用しています。子ども達がマメに大きく育つ、黄色には厄払いの意味があります。地域色が強く、例えば、「おこしもの」を「おこしもん」と言ってみたり、地域の食事は元々家庭で育ってきているものになるため少しずつ違いがあります。そういう伝統も続けていきたいと思っています。</p>
<p>事務局</p>	<p>こはるもちで作った赤飯や栗おこわ等を作っています。地元のもち米を使用していることがわかるようなロゴマークがあれば良いというお話をいただいたため、名古屋外国語大学の学生に協力してもらい作成中です。</p> <p>また、名古屋学芸大学のメディア造形学部と農協と連携し、日進産野菜とわかるようなロゴマークを5種類程作成してもらい、図書館と園芸センターで投票を行っています。今後は電子投票できるようにしていきます。</p>
<p>会長</p>	<p>いいともあいち運動の委員もしていますが、「あいまる」というマークが愛知産の農林水産物や食材、商品に使用されていますが、市町村とうまく連携が取れるよう、先日の会議で連携ができると良いと意見をしてきました。</p> <p>こはるもちの普及についても、様々なところで取り組んでいるようなので、そこを上手くつなげていけたらいいと思います。</p> <p>続きまして、吉川委員をお願いします。</p>
<p>委員</p>	<p>梨ノ木小学校では、学習園でたけのこ、たまねぎ、さつまいもの収穫を行っている。稲作の体験を子供たちがもてたらいなとも思っていて、どろんこ遊びな</p>

発言者	内容（要旨）
	<p>どの体験できるものが学校のカリキュラムにあればいいと感じています。農家と触れ合いながら体験できると楽しめるのではないかと思います。</p> <p>最近ではパンよりごはんの給食が増えていると感じています。</p>
事務局	<p>日進市の特産はお米です。折戸地区で田植から稲刈りまでの体験を行っている法人はありますが、地域によっては体験を行うことが難しいところもあるため、全ての小学生に体験してもらうのは難しいかもしれませんが、広報やお知らせメールで情報を伝えて、学校と地域の連携できる食育活動を進められるとよいと思う。</p>
会長	<p>ありがとうございます。続いて、村瀬委員お願いします。</p>
委員	<p>相野山学区では田でこはるもちの植え付けから収穫体験まで行っています。</p> <p>友人との会話の中で、名古屋市緑区の熊の前小学校が食育活動を積極的に行っており文部大臣賞の表彰を受けたと聞きました。全国で5校しか表彰されていないそうです。食育だよりを毎月作成しており、ホームページで取組を紹介、食育アンケート、食育エピソード、食育こぼればなし、食レポ、部活で食育クラブがあるそうです。食事のマナーなど食レポをこども達がやっている。4年生は味噌蔵にいき勉強しているそうです。キノコのイラスト募集、食育の歌製作、家庭に帰っても食育の話題になる。トッピング活動といって、ごまや青じそ、ねぎやショウガを入れるトピ活を実施したり、給食かるたを作るなど様々な取り組みを小学生が率先して行っているとききました。日進市でもできないものかと。</p>
学校教育課	<p>熊の前小学校は、文部科学省から研究指定を受けているのだと思います。</p> <p>学校では、やることが多く、教員も変わるのでどのくらい続けていけるかも問題かと思います。</p> <p>梨ノ木小学校開校時は、田んぼ体験をやっていたが、土質が悪かったため今はやっていない。相野山小と西小では田んぼ体験はやっているが、地域が協力的であること、周辺環境が整っているためできていると思います。</p>
学校給食センター	<p>北小学校では、毎日の給食や会食の様子をHPに掲載しています。食育では、おそろいのランチョンマットを作る企画を考え、有松しぼりを使用したランチョンマットを作成し月2回生徒に持参してもらい、給食を食べています。</p> <p>他にも、味噌蔵に見学に行き、いろいろな種類の味噌を食べ比べて生徒が選んだ味噌で調理実習したり、日進産のお米も食べ比べて気に入った新米を炊いて食べ品評するなど食育活動に力を入れています。</p>
事務局	<p>広報で伝承料理のレシピを3ヶ月に1回掲載をしています。食育のページで委員から吸い上げた情報を提供いただければ、広報で紹介することもできますと思います。</p>
会長	<p>同じ教育環境でも、栄養教諭が異動などで変わると、今までの活動が続けられるかが問題だと思います。</p> <p>食に関する教育を受けられる学校と受けられない学校が出てしまうのは不平等だと思うため今後どうにかしないといけないと思っています。</p> <p>続いて、植木委員お願いします。</p>

発言者	内容（要旨）
委員	<p>伝承料理の講座を行っていますが、小さなお子さんと親が関わっていくことが大切であると思い、親子講座を実施しています。親子の講座はとても人気で若い世代の親も興味があると実感しています。また、団体として押し寿司や、鬼まんじゅうの販売を行わせていただいた。</p> <p>味噌蔵見学をよくされているようですが、自分たちが味噌作り講座を実施しているので、是非参加いただきたい。自分たちでも味噌が作れるということを知ってもらえるとよりよいと思いました。</p> <p>今後、給食でナンバーワンの料理も作ってみたいと思っています。</p>
会長	<p>ありがとうございます。続いて、岩本委員をお願いします。</p>
委員	<p>日進野菜研究会では毎年アグリスクールの初めての野菜づくりコースの講師をしており、毎週日曜日には農協の駐車場で朝市を行っています。以前は、伝承料理の販売もしていたが、高齢化で伝承が難しくなっている現状です。</p> <p>個人としては、保育園にオーガニック野菜の提供、こはるもちは減農薬の特別栽培米として作っています。また、親子向けに田植え体験なども行っています。作業は大変だが、子供たちからは意識の変化も感じています。先ほどの誤えんの話はショックでした。</p> <p>最近ではフードテック産業が発達しており、ゲノム編集の魚やコオロギなどの昆虫の食用化が発達してきた。とある県ではコオロギを給食で出しているらしいが、タンパク質をとるためなのか、自分は抵抗があります。</p> <p>こどもが受験生になり、一緒に食事をとることが難しくなっていたこともありましたが、一緒に食事を取り会話をすること、共食の大切さを改めて感じることができました。</p>
会長	<p>食べる人が喜んでくれることがいい、できる範囲で共食をすることが大切だと思います。近隣県では、昔からイナゴやハチの子を食べる習慣がありましたが、昆虫を食べる時代が進んできたのかも。</p> <p>続いて、森田委員をお願いします。</p>
委員	<p>食育とは直接関係はありませんが、子育て支援を行っており、離乳食の講座を開催したところ夫婦で参加される人が増えてきて、男性の育児参加が増えてきたと感じています。男性が育児参加をする場面も多くなっており、男女関係ない時代になってきたと感じています。</p>
会長	<p>ありがとうございます。続いて、久野委員をお願いします。</p>
委員	<p>保健センターでマタニティ教室や親子、成人料理教室のお手伝いをしています。コロナ影響で調理実習が使用できない状況が続いているが、1歳半から3歳児の親にレシピ集を配布しました。来年度は調理室が使用できるようになりそうなのでためレシピの配布を行わず、料理教室がメインになっていく予定です。</p>
会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>続いて、その他について何かありますでしょうか。</p>
事務局	<p>配布した、食育シンポジウムのチラシをご覧ください。2月23日（木）に開催されます。お時間のある人はぜひご参加ください。</p>

発言者	内容（要旨）
	次回の食育推進委員会は7月頃に予定しております。
会長	以上ですべての項目が終わりましたので、進行を事務局にお返しします。
事務局	ありがとうございました。以上をもちまして、令和4年度第2回日進市食育推進委員会を終了させていただきます。本日はお疲れ様でした。ありがとうございました。
	閉会（午前11時15分）