

令和4年度第1回前橋市食育推進会議(書面) 質問及び意見への回答

1 議事

(1)令和3年度事業実績について

意見・質問あり

No.	委員名	ご質問等	回答
1	委員	事業の実施状況、実績がよくわかりました。コロナ禍でも令和3年度の目標値をほぼ達成しており、素晴らしいと思いました。 1年間の実績資料になり、コンパクトにわかりやすくなったと思います。	(健康増進課) 「新しい生活様式」に対応した取り組みを今後も進めていきます。
2	委員	望ましい食習慣や知識の啓発等、コロナ禍で軒並み事業が中止されるなかで、できる方法を講じて実施された様子は評価できると思います。	
3	委員	事業の評価方法について 一般的にPDCAサイクルで求められている評価の3側面(企画評価、実施評価、結果評価)があると思います。今回の実績で最も必要なのは結果評価(out come)であり実績でも示されているのは非常に良いと思います。 一方、資料1では「総合評価」とされ評価の3側面のどの部分を言っているのか曖昧に感じました。「結果評価」はしっかり示され、ほぼ目標達成できていますので、「総合評価」の視点を明確にするとよいと思います。ただしこれは事業課が集約されておらず、また事業の種類も多いので関係者が一致して同じ考えで記するのは非常に難しいと思います。	(健康増進課) 来年度に今年度実施した事業を評価する際には、統一した評価を示せるように事業評価シートを再度見直します。
4	委員	妊産婦や乳幼児に関する栄養指導について このような事業はとても大事なことだと思います。しかし、参加対象が概ね母親に向けてということで、参加する人も母親が多いと思います。このような取り組みに父親が対象になるようなものがないかと思います。もちろん父親対象のものもあるかと思いますが…	(子育て支援課) 感染対策のため、参加者を保護者一人までと限定している事業が多いので、一人となると父親より母親の参加者が多いのが現状です。なお、オンラインによる講習会については父親の参加を呼びかけております。 今後も父親対象の事業については、検討していきます。

5	委員	学校給食の取り組みについて 給食の献立ですが、最近のことはあまり分かりませんが、必要カロリーが満たないからと「焼きそば」と「パン」のように炭水化物が多くなるような献立はないでしょうか。 最近は伝統食、行事食といわれる料理を親世代はあまり受け継いでいないようなので、給食の献立にあがり、そのいわれ等の話しをすることはとても良いと思う。伝統食や地域特産の料理の回数を増やしていけばいいと思う。 また、夏休みなど長期休みの場合は、働く親が多いので給食のかわりに「夏休みこども弁当」なるものがあつたらいいと思う。(難しいかもしれませんが)	(教育委員会総務課) 焼きそばとパンの献立は今もあります。ですが焼きそば提供時のパンは通常のパンより小さいものを提供しています。そして焼きそばの具材として野菜を多く取り入れています。また調理場によっては「焼きそばパン」のように、焼きそばをパンに挟んで食べる量を提供しています。 伝統食については今後も継続提供し、地域特産については取り入れる季節等を考慮しながら地場産物の利用促進とともに取り組んでいきたいと思います。 学校給食と同程度のものの提供になると思われますが、夏休み等長期休みには施設や機械等の補修工事を行っていることから、十分な調整、検討が必要となります。
---	----	--	---

(2) 第4次食育推進計画 国や県の現状や課題、方向性について

意見・質問なし

(3) 第4次食育推進計画骨子(案)について

意見・質問あり

1	委員	10ページ「3. 健康状況」 全国はともかく群馬県と比べて前橋市の心疾患、脳血管疾患、腎不全、高血圧性疾患等の生活習慣病関連疾患の死亡率が高いのが気になります。これらは高齢化の状況とも関連しますが、高齢化率のデーター(P6)が前橋市のみのデーターですので、群馬県と比較できる良いと思います。前橋市は県の中では都市部に位置すると思いますので、そのあたりの影響があるのでしょうか。	(健康増進課) 令和2年度群馬県の高齢化率は30.4%、本市の高齢化率30.8%とほぼ同じ割合です。 生活習慣病関連疾患の死亡数ですが、心疾患、脳血管疾患、腎不全、3つの疾患において群馬県(前橋市以外)と前橋市の明らかな差はみられませんでした。全国と比較し、3つの疾患の死亡数の構成割合が高い原因としては、群馬県特有の車社会、運動習慣の低さや塩分の過剰摂取が影響していると考えられます。
---	----	--	--

2	委員	12ページ「ごみ排出量」 県のデータがないのですが前橋市が他市とくらべて多いのか少ないのか気になります。	(ごみ政策課) 最新の令和2年度分の調査では、前橋市のごみ排出量は、県内市町村の平均と比べて少なく、県内12市の内では最もごみが少ないという結果でした。
3	委員	国、県の方向性に「新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進」とありました。今までになかった方針ですので興味深いと思いました。 前橋市の計画には具体案はまだ示されていませんが、コロナ禍でHPなどで紹介したり、オンライン教室なども行っていたようですので、今後も継続してオンラインを定着化できると良いと思います。 1回の対面教室だけではもったいないので、オンデマンドにして市民が視聴したいときにいつでも無料で視聴できると思います。普通の料理は、クックパットやクラシルなど業者がやっているものも多くありますので、例えば、前橋市の郷土料理なども面白いと思います。	(健康増進課) 次期計画の骨子案32頁で提案させていただいた通り、本市においても国や県と同様に「新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進」の取り組みを基本方針とする考えです。 なお、今年度の健康大学(食生活改善推進委員養成講座)では、講義内容をYouTubeで録画配信することで実施しましたが、今後はオンラインとオフラインの良さを生かしながら事業内容を検討していきます。
4	委員	国や県の動向からもデジタル化への対応は必須のものです。教育の現場ではコロナ禍以降ICTの整備や活用が急速に進んでいます。受け入れ体制は整いつつあるようです。各種食育講座のデジタル化や、居ながらして学べるWEB研修など様々な手立てを考えたいところです。	
5	委員	県の計画目標は「健康寿命の延伸」と「幸せ」につながる食育の推進を目指す」とあるが、前橋市の計画目標は、少し簡単に感じ「健康寿命の延伸」に特化しているように感じます。	(健康増進課) 庁内組織である食育推進会議等において、いただいたご意見について検討します。

6	委員	第3次計画の目標値の達成状況を拝見しますと、食育に関心がある市民の割合が増え、食に関するボランティアの人数や団体が着実に増えていることがわかります。そのことに伴って郷土食を知る機会を得ている人が増加していると考えられています。この結果は、まさしく長年の取り組みの成果であると思います。 しかし、残念ながら、食育に関心があるといいながらも実生活への取り組みについては、改善されていない状況も見えています。知識はあっても自分事として捉えている人が少ないということがわかります。朝食の欠食など、まだまだ改善の余地が残されていることがわかりました。	(健康増進課) 市民意識調査の結果からは、幅広い世代で朝食欠食の状況がみられました。朝食欠食だけではなく野菜摂取不足や塩分の過剰摂取等の栄養課題を的確に捉え、次期計画に反映し推進していきます。
7	委員	人と人とのつながりが希薄になってきているといわれている現代の日本社会には、特に心をつなぐ共食の場の提供が必要だと思われます。コロナ禍によって希薄度は加速されてしまったかもしれませんが、新しい生活様式になっても、人と繋がっていくことが人間生活の基盤になっていることに変わりはありません。家族で食卓を囲む、親しい仲間と一緒に食べる、近所にお裾分けをするなど1人ひとりの小さな結びつきが地域に広がり、やがて郷土への愛着を生むことにつながり、前橋市に生み住み続けていただきたいと思います。	(健康増進課) 上記同様、市民意識調査の結果から、共食については「ほとんどない」と回答した市民の割合が増加しましたが、小学生が対象者の場合では、家庭での共食が食事の楽しさに繋がっていることが分かっています。 子供だけではなく、高齢者の孤食が引き起こす悪影響や、一方で家族や友人、地域の人と共に食事をする共食の大切さを情報提供していきます。
8	委員	今や世界のニュースはリアルタイムでお茶の間に配信されています。世界は狭いということを実感している今こそ、気候変動や戦争に伴う食料の確保などの問題も私たちの日々の暮らしと直接繋がっているということを理解し、1人ひとりが行動を起こしていくときです。今世紀はSDGsに関する食料問題に真正面から取り組んでいく時代です。 全ての世代において、買いすぎない、作りすぎない、捨てない、限られた資源を大切に使うなど、個人でも取り組めることはたくさんあります。	(ごみ政策課) 「G活チャレンジ！ステキにごみダイエット」の取組の一環として、食品ロスの削減を推進しているほか、食品ロスの削減に取り組んでいる飲食店等を「食べきり協力店」に登録し、事業系食品ロスの削減を呼びかけています。 また、SNSやラジオ放送、イベント出展等を通して、食品ロス削減についての情報発信を行うとともに、窓口で段ボールコンポストの母材を配布し、家庭から出る生ごみの堆肥化を勧めています。 今後も、幅広い年齢層の市民に対する啓発を積極的に推進していきます。

9	委員	食文化の継承は理屈ではなく良い意味での刷り込み教育です。学校給食では、より一層の米の消費拡大や地元の農産物使用率を高める取り組みが望まれます。是非、強力に推進してほしいところです。 和食を継承していくためには、家庭内や地元で継承されてきた料理をいわゆる若い世代に食べてもらい、その味や作り方を覚えてもらうという所から実践していかなければ次の世に伝えていくことは出来ません。「無形」の文化遺産を残すための工夫が必要だと思われます。全市民が世代を超えて和食に興味をもって取り組んでもらうことができれば、より素晴らしいですね。 興味を持ってもらうきっかけとして、例えば、一般市民もスーパーやコンビニで地場産物を購入したらポイント制度で加算されるというような取り組みはいかがでしょうか？	(教育委員会総務課) 前橋市は現在も学校給食に前橋産の米を100%使用しています。また地場産物については、生産者、納品業者と連携し地場産物の収穫時期には納品してもらい給食で提供しています。 (健康増進課) 食生活改善推進員を中心に、郷土料理「おつきりこみ」の教室を対面で行うのではなく、YouTubeの録画配信による情報提供を行うなど、その継承を途絶えさせない新たな取り組みを始めたところです。 なお、ポイント制度については、事業担当課で構成されるワーキンググループメンバーに情報提供します。
10	委員	朝食を食べないというのも永遠のテーマとなっており、それ以上に野菜の摂取不足もその流通に携わるものとして悲しい部分があります。 正直、同じ野菜でも品種によって大きく味が違います。嫌いな野菜の代表とも言える人参などは、それが大きく味覚に反映するのかわかれます。	(健康増進課) 平成28年度県民健康栄養調査では、県民の野菜摂取量の平均は約275gで、どの世代も国が示す1日の目標量350gを下回っています。前述のとおり、野菜摂取不足は本市における栄養課題のひとつであるため、次期計画においても取り組みを進めていきます。
11	委員	子どもの偏食について 幼稚園や学校で給食が食べられない子どもに、給食時間が終わっても片付けない給食を強いる指導者がいるらしく、学校や幼稚園に行きたくないとの話を聞きました。楽しい食事のはずが、恐怖の状態になっている子もいます。一部かもしれませんが、食べられないものを強いるのはいかなのでしょうか。多分、親も先生も何でも食べられる子になってほしいと思っているかと思いますが、どう考えていったら良いのでしょうか？	(学校教育課) 給食の時間は、子供が楽しく食事の在り方や健康に良い食事のとり方などを考え、望ましい食習慣を身に付けていく機会と捉えています。楽しいはずの時間が原因で登校・登園を嫌がることのないよう、子供が嫌いなものを少しでも食べたら称賛するなどして子供の努力を認めていくことが大切です。学校や幼稚園では偏食をなくすために、嫌いなものでも一口は食べるように促したり、食と健康との関係等を学んだりして、少しずつでも食べられるように長期的に指導しています。子供の偏食は、学校や幼稚園だけで改善が図れるものではありませんので、家庭と連携していくことが大切と捉えています。

12	委員	食をめぐる現状と課題を、きめ細やかなデーターで把握し今後に向けているのは良いと思う。ただし、これからの時代、外食やお惣菜を買ってきて並べるような家庭が増えてくるのではないかと思います。独居老人世帯は、材料を買って料理するのではなく、お弁当などで済ませることが多いと聞きます。 外食でも惣菜でも健康バランスなどの食生活について注意点や対策はどうなってゆくのでしょうか。	(長寿包括ケア課) 高齢になると、食事作りや買い物がおっくうになってきたり、食べる気がしないといった気持ちの変化が出てくることがあります。そのため、欠食や栄養素の偏りを避けるために、主食とたんぱく質を多く含む食材の簡単な組み合わせ方法や、総菜や常備できる缶詰・レトルトなどを活用し手をかけずに食事を整える方法を広報、ホームページ、介護予防教室などで啓発をしていき、低栄養の予防につなげたいと考えます。 (健康増進課) 食環境の整備を目的に、健康メニューや健康サービスを提供する飲食店等の登録がありますので、一層の周知に努めます。 「まえばし健康づくり協力店」 QRコード→ 2022年9月1日現在:161店舗登録 
13	委員	今、子ども食堂という形で子どもたちに食事や居場所づくりが増えています。が、子ども食堂老人版ができたらいと思います。	(長寿包括ケア課) 高齢者の居場所として、はつらつカフェ、認知症を語るカフェ、ふれあい・いきいきサロン等、地域の交流の場、集いの場があります。それぞれの場でお茶を飲みながらの歓談や、会によっては簡単なおやつ作りや食事会をしているところもありますが、コロナ禍という状況で飲食を伴うような活動は控えているところだと思われます。

14	委員	郷土料理を知る機会の有無について 専門、短大、大学生が知っているという数が多くなっていましたが、若い世代はどんなところで知る機会を持ったのか知りたいと思いました。	(教育委員会総務課・健康増進課) 専門学校、短期大学、大学生の知る機会の有無は把握していませんが、学校給食では行事食や郷土料理を提供しているほか、食生活改善推進員を中心に市内の中学校で「おきりこみ教室」を実施し、地域の食文化の普及促進に努めています。
----	----	--	--

2 その他

意見・質問あり

1	委員	綺麗なカラー印刷のリーフレットShokuikuすごく良くできていると思いました。表紙の絵のような朝食を摂っている小学生がどのくらいいるのか知りたいとも思いました。	(健康増進課) 群馬県で作成したリーフレットですが、本市において計画書の概要版を作成する際に参考とさせていただきます。
---	----	---	--