

令和4年度第2回前橋市食育推進会議 質問及び意見への回答

1 議事

(1)第4次前橋市食育推進計画の骨子について

意見・質問なし


(2)第3次前橋市食育推進計画の総括について



意見・質問あり

1	委員	<p>第3次計画の目標値の達成状況における「よく噛んで味わって食事をする」よう心かけている市民の割合がD判定なのは考えさせられるものがあります。</p> <p>歯科医師会としての対応を各分野もっと考えて<u>広く市民に口腔の健康の大切さを知ってもらう必要があると感じました。</u></p> <p>今後の計画に関しては、「オーラルフレイル」の概念に傾きすぎている気がします。もっと各ステージに合わせた、<u>単に歯みがきだけではなく、口腔機能の促進や生活習慣の形成を考えていただけると良いと思います。</u></p>	<p>(健康増進課)</p> <p>各ライフステージに応じた歯科口腔保健に対する行動指針を改めて見直します。</p>
2	委員	<p><u>給食における生野菜の取り扱い</u>についてどのようになっているのか教えてください。</p>	<p>(衛生検査課)</p> <p>集団給食施設等における大規模食中毒を未然防止するために厚生労働省が作成した「大量調理施設衛生管理マニュアル」を活用し、小規模な給食施設を含めて、食品の適正な取り扱いを指導しています。</p> <p>したがって生野菜については、流水で十分洗浄し必要に応じて殺菌を行うか、安全面を考慮し、加熱による提供をするよう指導しています。</p>


(3)第4次前橋市食育推進計画の素案について

意見・質問あり

1 委員	<p>現在、日本の脳心血管病による死亡数への危険因子の第1位は高血圧で、高血圧の大きな原因は食塩です。また、食塩摂取自体もこの危険因子の第7位には入っています。</p> <p>日本人に多い高血圧は食塩感受性高血圧で、食塩の影響を大きく受けるものです。ただ、高血圧の治療は食育というより医療の問題とされます。しかし、<u>子供たちを高血圧にしない、腎臓疾患にしない</u>ということは、<u>我々大人の務めだ</u>と思います。そのためには、<u>子供に食塩の少ない味を覚えさせることが大切</u>です。子供たち自身、その親、教師、さらには給食センターの職員まで食育に携わっていただく必要があります。</p> <p>1日の食塩摂取目標量は6gです。1日3食を6gの食塩制限で作り、<u>広く試食会を開いて減塩食がどのようなものなのか多くの方々に知っていただく必要がある</u>と思われます。</p> <p><u>減塩を食育推進計画に盛り込んでいただきたい。</u></p>	<p>(教育委員会総務課) 学校給食の食塩摂取基準量は1食あたり1.5g～2.5g以下となっております。 減塩対策として、パンに含まれる塩の量を減らす取り組みをして製造してもらえるようになりました。また煮干しやさば節等でだしをとるのにさらに工夫をし、汁物は具を多くして水分量を減らし、味噌等の使用量を抑える等の工夫をしております。今後も減塩に向けての工夫を検討したいと考えています。</p> <p>(健康増進課) 減塩については計画の中に明記します。 特に「乳幼児期(0～6歳)においては、「うす味の食事から、食材本来の味を知る」ことが行動指針であることを踏まえて、地域で行う「おやこの食育教室」等で、うす味の大切さを伝えていきます。 また、まえばし健康づくり協力店のなかには、「食塩ひかえめ」メニューを提供している店舗もありますので、市民の方に広く、減塩の大切さと、こうした店舗の周知を図ります。</p> <p>「まえばし健康づくり協力店」 二次元コード→ 2022年9月1日現在:161店舗登録</p> 
------	---	---

2	委員	<p>2-2学校における食育の充実</p> <p><u>学校給食における前橋産農産物の使用率をさらにひき上げてほしい</u>と 思います。教育委員会との連携強化によって使用品目や回数の増加に具 体的に結び付けられると良いです。</p> <p><u>生きた教材にするためにも「学校給食献立表」に地場産の食材を使用し たときは表示していただくと子供たちの意識も高まり、地元への愛着も 深まると考えられます。</u></p>	<p>(教育委員会総務課)</p> <p>各共同調理場が作成する「学校給食献立表」に、地 場産の食材がわかるよう明記するほか、栄養士が作成 する放送資料にも盛り込むなどの対応をしております。</p>
3	委員	<p>2-2学校における食育の充実 3-2若い世代に対する食育の推進</p> <p><u>第3次前橋市食育推進計画の基本方針となっていた「若い世代の食育 の推進」については、今後も啓発の余地が大いにある</u>と思 います。若い世 代が得意とする<u>デジタル環境を活用してアクセスの工夫や若い世代の興 味、関心のあることを切り口として更なる情報発信の取り組みを推進して ほしい</u>と思 います。</p> <p><u>学齢期も含めて健全な食生活の実践第一歩として、朝食欠食の問題は 今後も注視していかななくてはならない重要な課題である</u>と考 えます。学校 現場には<u>栄養教諭の配置増なども含めて、より効果的な食育を進めてほ しい</u>と願 います。</p>	<p>(教育委員会総務課)</p> <p>児童・生徒に対してはタブレットを活用し、カラー等の 見やすい資料を提供し、関心を高められるような工夫 を取り組んでいます。ただし、今後さらなる展開を進め るには調理場のデジタル環境は遅れている部分も多々 あるので整備も必要です。</p> <p>また、栄養教諭の配置については、国や県の配置基 準によるものであるため、市独自の増員は難しいも のと考えます。</p> <p>(健康増進課)</p> <p>健康増進課では9月にInstagramを開設し、若い 世代が気軽にアクセスし、食育の推進につながるよう な情報配信を始めました。</p> <p>また、5人の学生編集員を中心に健康情報「ヘルスカ レッジ通信」を隔月で発信しています。朝食欠食の改善 も含めて、若い世代の視点を大切にしながら、効果的 な情報発信を推進していきます。</p> <p>※Instagramへのアクセス(二次元コード)</p> <p>↓</p> <p>※ヘルスカレッジ (二次元コード)→</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>

4	委員	<p>3-7災害時に備えた食育の推進</p> <p>20歳以上の6割の市民が備蓄をしていない状況にあることが把握されたので、自助の観点から3日以上以上の食料や飲料の備蓄を確保するよう周知・啓発することに賛同しますが、これに加えて、<u>日ごろからローリングストックの考え方も取り入れて実践してもらうような文章も入れると良い</u>と思います。</p>	<p>(健康増進課) 備蓄の周知にあたり、ローリングストックの考え方を併せて伝えていきます。</p>
5	委員	<p>4-2地産地消の推進について</p> <p>第3次前橋市食育推進計画では地産地消を実践している市民の割合に変化がみられなかったことから、<u>第4次食育推進計画においては市民が地元の野菜や果物を食べてくれることを期待したい</u>と思います。</p> <p>身近な地域で収穫される農産物の消費を拡大することは消費者自身のメリットである新鮮で滋味豊かな食材を安価で購入できることなどに加えて、環境への負荷を減らすことをはじめ、地元への経済効果や郷土食、行事食など地域特有の食文化の継承にもつながることになります。一方、前橋市食材の一部ブランド化が進んでいるのは多くの方々の努力のお陰です。素晴らしいと思います。</p> <p>引き続き「食べよう まえばし 管理栄養士おすすめ地産地消レシピ」のさらなる活用や食生活改善推進員の皆さんの活躍に期待しています。</p>	<p>(農政課) 今後もイベントへの参加や各情報発信手段の活用を積極的に行い「赤城の恵ブランド」の認知度と質をより高めていくことで、消費拡大や生産者の意欲向上を目指していきます。</p> <p>(健康増進課) 前橋産農産物をさらにおいしく食べてもらうように「食べよう まえばし地産地消レシピ」のさらなる活用法を検討します。 また、食生活改善推進員を中心に「おきりこみ」など郷土料理の情報提供を行うなど、地産地消と併せて、食文化の継承を途絶えさせない取り組みを実施します。</p>

6	委員	<p>「食育の日」推進の項目があるのですが、<u>毎月19日が食育の日だとは知りませんでした。</u></p> <p>昨年度実績に、情報発信、広報やSNS等とありましたが、<u>あまり一般的には浸透していないように感じます。</u>例えば、学校の子供達に「19日は食育の日」と知ってもらうことで、<u>子どもがそれを家庭に持ち帰り、子育て世代を中心に広がっていくような発信は出来ないでしょうか。</u>食事に無関心な家庭でも、<u>子どもを通して「食育」という言葉が家庭に届けば話題の一つになるかもしれません。</u></p> <p>また、社協等との連携で「食育の日」にあわせて、老人会や老人センター等で健康講話のようなイベントがあると、高齢者間の話作りにもなるのではないかと思います。</p>	<p>(健康増進課)</p> <p>市公式YouTubeでは、子どもからお年寄りまで、幅広い世代に分かりやすい食育動画を配信中です。食育の日の周知を含め、親子で楽しみながら食育を推進していけるような内容を検討します。</p> <p>※YouTubeの紹介 (二次元コード)→ </p> <p>(長寿包括ケア課)</p> <p>市内6か所の老人福祉センターに年6回健康教育に出向きピンシャン！元気体操の合間に栄養と口腔の話をしたり、老人会のサロン等からの依頼により栄養に関する健康教育を行っております。講話の中で、「食育の日」の話題を盛り込むことも可能だと思っておりますので、今後検討していきたいと思っております。</p>
---	----	---	---

2 その他

意見・質問あり

1	委員	<p>子どもの野菜嫌い、給食の生野菜についてのご発言もありましたが、<u>学校ではコロナで調理実習も実施できないようです。給食だけではなく、調理実習でサラダを作る等の機会が減少していることも影響しているのではないかと思います。</u>学校で出来なくても各家庭がそれを担えば良いと思いますが、今の放課後の子どもたち、子育て世代は忙しすぎるので難しいのだと思います。<u>自分で作ることでおいしく感じることもあると思います。</u></p>	<p>(学校教育課)</p> <p>調理実習については、各学校の新型コロナウイルス感染症の状況を鑑みて、実施をお願いしているところであります。実施が困難な学校では、家庭で調理しているところを撮影して報告会等を行っているところもあります。</p> <p>また、子どもの偏食は、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。</p>
---	----	--	--

2	委員	<p>保護者の方の食への意識や傾向が気になるところです。<u>保護者の意識で乳児期の食生活が決まり、その後の子ども達の食生活に大きく影響していくこと</u>と思います。<u>今後機会があれば、各園所に通われている保護者を対象に意識調査をお願いしたい。</u></p>	<p>(健康増進課) 乳幼児期(0～6歳)においては、「早起き 早寝」と朝ごはんの実践から生活リズムを作ることを行動指針としていますが、昨年度、実施した市民意識調査では乳幼児のいる世帯の約1割が朝食を全く食べないと回答しています。朝食摂取を含めた健全な食生活を実践出来るよう、家庭における食育を一層推進します。</p>
3	委員	<p><u>保育所や幼稚園での食育がとても大切だと思います。母親が正しい知識を持ち、意識改革がとても重要か</u>と思います。食べ物が与える影響は計り知れないです。健康な身体があつてこそ、こころの健康があると思います。幼稚園で働いていますが、自閉スペクトラム、注意欠陥、多動、キレやすい子、アレルギーなどとても多いです。なぜこんなに日本は多いものか、栄養バランスだけではなく安心・安全な食べ物が必要不可欠です。農薬も添加物も規制がゆるい日本は、スーパーで安全なものを選ぶ方が難しい状態です。重要課題だと思います。このことを母親たちに知ってほしいです。そこから、消費者も生産者も変わっていくことが本当の食育の推進につながると思います。</p> <p><u>幼稚園、保育所での食育「豊かなところをはぐくむ」、そんな勉強をする機会をお願いしたいです。講演会などでも良いです。</u></p>	<p>(子育て施設課) 栄養バランスの良い食事を摂ることだけではなく、正しい食の知識の獲得は生涯健康で生きていくためにとっても重要なものだと思います。子どもたちへの食育も大切ですが、子どもを育てている保護者への食育も実施していくことも今後取り組むべき課題の一つであると考えます。園への支援は結果、保護者への支援とつながっていくと思いますので、今後そのような機会が設けられるよう検討していきたいと思います。</p> <p>(衛生検査課) 親子で食品製造現場の見学や調理体験を行いながら食品表示の見方を学ぶことで、食の安全がどのように守られているか理解してもらう事業を実施しています。(令和2～4年度においては新型コロナウイルス感染症の影響で実施できず) その他、出前講座等による食品表示の講習会も実施しています。 また、微生物や食品添加物等の衛生基準が守られた食品が市内に流通しているか計画的に検査し、食中毒等の食品に関わる事故を未然に防止するよう努めています。</p>