

## 平成 28 年度 第 1 回 尼崎市食育推進懇話会 議事録

日時	平成 28 年 10 月 21 日(金) 午後 3 時～5 時
場所	尼崎市立すこやかプラザ 多目的ホールC室
出席者	石井委員、落井委員、木下委員、小寺委員、緑委員、高谷委員、中川委員、中西委員、中根委員、西村委員、前田委員、三浦委員、由田委員 (以上出席 13 名)
欠席者	阿部委員、大久保委員 (以上欠席 2 名)
事務局 拡大事務局	保健部(福井部長) 健康増進課(森田課長、長谷川係長、岡本係長、坂本(記録)) 保育指導担当(衣笠課長)、農政課(松本課長)、生活安全課(北川課長)、学校教育課(代理 太田指導主事)、学校保健課(代理 亀谷技師)
議事	1 重点課題「毎日朝食を食べるあまっこを育てる」取組み展開について ・大学との協働による朝食レシピの発信 ・こどもクラブとの連携による子どもクッキング「朝ごはんを作ろう」 ・学校保健課と農政課の協働による小学校給食「100 周年記念献立」 2 朝食摂取と学力、体力、気力との関係について ・心と体を育む「朝食」 ・本市アンケート調査結果からわかること
資料	・平成 28 年度 第 1 回 尼崎市食育推進懇話会 次第 【資料 1】平成 28 年度尼崎市食育推進懇話会委員名簿 【資料 2】どんどん広がる「毎日朝食を食べるあまっこを育てる」取組み展開 【資料 3】啓発リーフレット「朝食で元気な 1 日のスタートを」 【資料 4】ひょうご食育月間にあわせた食育の取組計画 【資料 5】あまっ子ぐんぐん 【資料 6】「第 2 次尼崎市食育推進計画策定に係る市民アンケート調査」結果よりわかること 「尼いもごはん」レシピ及び各種イベント、講座チラシ ・第 2 次尼崎市食育推進計画冊子(各自持参)

### 開会挨拶

事務局	皆様には、何かとご多忙のところ、本日ご出席を賜り、誠に有難うございます。本会は、「尼崎市食育推進計画」に基づき、本市における食育の施策を総合的かつ計画的に推進するために、専門的な見地及び市民の立場から幅広くご意見をいただくことを目的としております。委員の皆様には、昨年度からご参加いただいておりますが、本日は、今年度第 1 回目の懇話会となります。昨年度は第 2 次計画の初年度ということで、何に重点を置き、どのように食育を推進していくのかについて、主にご意見をいただいたところです。それを受け、今年度は、子どもの基本的な生活習慣の形成に重要な「朝食」をテーマに、学校、地域、民間団体などと協力しながら食育を推進して
-----	--

	<p>いるところです。委員の皆様には、取組みの広がりについて知っていただき、身近な取組みに結びつけていただくとともに、今後、計画の進行管理や評価を行い、より効果的な食育推進を図っていくために、それぞれのお立場からご意見をいただきたいと思ひます。</p> <p>また、本市は今年で市制 100 周年を迎えます。本日は、それを記念して尼崎市立小学校で提供される「100 周年記念献立」からの試食も用意しておりますので、楽しみながらご意見をいただきますようお願いいたします。</p>
--	--

### 新委員の紹介（資料1）

事務局	<p>本会の委員は2年の委嘱となっており、委員の皆様には昨年度から引続き委員をお願いしているところですが、コープこうべの佐藤委員がコープ立花店から他店へ異動されましたので、後任の緑 淳史店長を新たに委員として委嘱させていただき、本日まで出席いただいております。緑委員から一言ご挨拶をよろしくお願ひいたします。</p>
委員	<p>コープこうべの緑と申します。今回このような役をさせていただき、どこまで貢献できるかは分かりませんが、この地域でお店を運営させていただいておりますので、少しでも地域でお役に立てればと思っております。どうぞよろしくお願ひいたします。</p>

### 議題1 重点課題「毎日朝食を食べるあまっこを育てる」取組み展開について（資料2・3）

事務局	<p>それでは、議事に入りたいと思ひます。議事の司会進行につきましては、由田会長にお願いしたいと思ひます。由田会長、よろしくお願ひします。</p>
会長	<p>本日は、今年度第1回目の懇話会となります。昨年度本会の中でお話があったことが順次、形となってきています。本日は、そういった現在進められている取組みについて、実際にこの場で、見たり、聞いたり、味わったりできるとのことですので、委員の皆様にはおかれましては、じっくりとご検討いただき、有意義な意見交換ができればと思ひます。</p> <p>それでは、議題1の重点課題「毎日朝食を食べるあまっこを育てる」取組み展開について事務局から説明をお願ひします。</p>
事務局	<p>会長からもお話いただきましたように、第2次尼崎市食育推進計画の開始年である昨年度、この懇話会や庁内の検討会議を中心に、今後どのように食育を進めていくのかについて議論いただきました。その中で、すでに動いている既存の取組み、地域資源、人材等を上手に繋いでいくことで、「『朝食を毎日食べるあまっこ』を育てよう」「子どもの育ちを地域みんなで支えていこう」を重点課題として取組んでいくという方向性が示されました。それを受けて、今年度は、関係各課が様々な地域の機関、団体等と連携・協働しながら、みんなが同じ方向で、できることを繋いでいこうと取組みを展開しております。詳しくは、資料2を用いてご説明します。</p>
事務局	<p>「どんどん広がる『毎日朝食を食べるあまっこを育てる』取組み展開」をご紹介しますので、資料2と前のスライドをご覧ください。</p> <p>まず、「伝える・啓発」という部分については、毎年6月の食育月間に、食育に関するポスター及びリーフレットを作成し市内で広く掲示・配布しているのですが、今年度は「朝食」をテーマにポスター及びリーフレットを作成し、市内掲示板や関係機関に配布しました。また、市内の管理栄養士養成校である園田学園女子大学等とも連携し、保健所の管理栄養士実習生の実習課題として簡単に作れる朝食レシピを考案してもらい、そのレシピを6月の食育月間中に毎日1品ずつ本市のホームページに掲載し、実際に朝食啓発媒体として活用しました。新着ページは</p>

トップページでも紹介されますので、1ヶ月間毎日新規ページをアップしたことはとても効果があったようで、市ホームページ内の食育関連ページへのアクセス数が6月は11,503件に上り、4月時点の約20倍と急増しました。市内公立小中学校の全児童に配布している小学校給食献立表と中学校弁当献立表にも、簡単朝食レシピや市ホームページ内の朝食レシピページ紹介をQRコードとともに掲載しましたので、それもアクセス数が増加した要因ではないかと思っています。資料3をご覧ください。これは、6月の食育月間用に保健所が作成したポスターやホームページといった朝食啓発媒体を基に、園田学園女子大学のご協力を得て作成した朝食啓発リーフレットです。こちらは、食育月間だけでなく、その後の保健所事業や大学のオープンキャンパス等でも活用しています。

次に、“選ぶ”という部分についてです。様々な料理のフードモデルを対象者に選んでもらい、その食事バランスをチェックする「食育SATシステム」を園田学園女子大学が持っておられ、それを活用した食育啓発の取組みを地域でも実施いただいています。直近では、10月29日の尼崎市学校給食展で「食育SATシステム」を使った食事選びを実施予定です。その際には、先程紹介した朝食啓発リーフレットも活用予定で、小学生とその保護者を中心に啓発ができるのではないかと思います。また、小学校家庭科教育研究会対象に講習会をさせていただいた際にも、朝食啓発リーフレットを配布し、大学生が考えた簡単朝食レシピも紹介し、活用させていただきました。その取組み報告に合わせ、小学校の校長会や教頭会でも、子ども向けにぜひご活用下さいと周知させていただいております。

“作る・体験活動”という部分については、子どもクッキングの取組みをご紹介します。子どもが包丁や火を使わずに、実施可能な簡単なレシピということで、本日資料1～6とは別に配布している参考資料「『ぼく』『わたし』が作る朝ごはん！」を使い、こどもクラブなどを中心に、調理設備が整っていないところでもおにぎりやお味噌汁作りの簡単なクッキング活動を行っています。このレシピは、この子どもクッキング活動は、保健所だけでなく、食育サポーターの方々に実施してもらっています。とても簡単な内容ですが、自分でおにぎりやお味噌汁の具を自由に選んで、作って、食べるという過程は子ども達にとってとても魅力的で、食べ物があるとこんなにもいい笑顔を見せてくれるのかとこちらが感心するぐらい、子ども達はみんなとても楽しそうに笑顔いっぱい、それぞれオリジナリティ溢れるおにぎりやお味噌汁を作っていて、本当に満足げな表情でした。依頼していただいたこどもクラブの先生方は、「自分で作れるということを体験することで、食を通して自信をつけて欲しい」「夏休みなどで子どもしか家にいない状況でも自分で工夫する力を身につけて欲しい」という想いがあり、子どもクッキングを実施したことで、参加した子ども達に「これなら家にある物を使って自分で作れる」という体験をしてもらえたと思います。また、こどもクラブ以外でも、本日配布している参考資料にもある11月19日開催の「すこやかまつりIN尼が咲き」にて、食育サポーターによる「簡単クッキング・おにぎり作り」、11月26日開催の「あまがさき社協地域福祉フェスタ」にて「簡単クッキング・お味噌汁作り」を実施予定です。

最後に、学校保健課と農政課の協働による小学校給食『100周年記念献立』実施について、ご紹介します。今年、学校保健課が尼崎市にちなんだ給食献立を提供できないかということで、農政課や尼いも栽培の市民ボランティアなど沢山の方々のご協力を得て、尼崎の伝統野菜である尼いもと市内産のお米を使った「尼いもごはん」、市内産のお米を使った「メープルマフィン」、市内産の小松菜を尼の生しょうゆで味付けした「副菜」を含む『100周年記念献立』を昨日から尼崎市立全41小学校で順次提供されています。この給食を実現させるためには様々な方

	<p>のご協力が必要であったかと思いますが、今回、尼崎の子ども達に、尼崎でとれた食材を知り、親しみ、大切にするという体験をしてもらうことが実現可能となりました。この『100周年記念献立』については、資料2の“伝える・啓発”のところに記載している、市ホームページ内の「給食版・アマメシ」でも取り上げ、給食の献立、食材収穫の様子、給食を作る様子、子ども達が食べる様子などを広くご紹介させていただく予定です。「給食版・アマメシ」については、参考資料で配布しています「みんなのアマメシ大募集！！」をご覧ください。</p> <p>このように、今年度は「『朝食を毎日食べるあまっこ』を育てよう」「子どもの育ちを地域みんなで支えていこう」というテーマに基づき、食育の取組みを進めてきました。今まで一つ一つがバラバラにやっていたところを、少しずつ繋げていくことができてきたかなと感じております。</p> <p>取組み報告は以上です。先程の説明の中で出てきました子どもクッキング用の「簡単お味噌汁」と100周年記念献立の「尼いもごはん」を試食用にご用意しました。今から委員の皆様にお配りしますので、ぜひ味わってみてください。それぞれのレシピは、参考資料としてお配りしていますので、ご覧ください。</p>
事務局	皆様、「簡単お味噌汁」と「尼いもごはん」はいかがでしょうか。
委員	このお味噌汁の塩分は何パーセントですか。ちょっと薄いように感じるのですが。
事務局	一応、0.8パーセント程度を想定しています。味噌と具材にお湯を入れているので、よくかき混ぜてからお召し上がり下さい。もしかしたら、今日は少しお湯が多かったかも知れません。
会長	塩分濃度は0.8パーセントよりもう少し薄いのではないかと感じますが、だしの旨味が効いていておいしいです。
事務局	具材には、切干大根やとろろ昆布、干しいたけを使用しているの、時間が経つほど旨味が出てくるかと思えます。子どもクッキングでも、子ども達は熱々のお味噌汁は飲めない、作ってから冷ましている間にじわーっと旨味が出てきて、美味しくなっています。
会長	本日は、学校保健課からもご出席いただいておりますので、『100周年記念献立』について、もう少し詳しくご紹介をお願いします。
拡大事務局	<p>学校保健課で小学校給食を担当しています管理栄養士の亀谷と申します。</p> <p>今回、小学校給食で初めて尼崎市産の食材(尼いも、米、小松菜、醤油)を使った給食を実施できたことについて、ご報告させていただきます。先程、皆様に追加で配布しました「大発表これが尼崎市市制100周年記念給食だ！！」をご覧ください。これは、今回の記念給食用に事前に用意した教材で、記念給食が提供される当日に各学校で子ども達に配布してもらい、担任教諭がこれを使用して記念給食について子ども達に説明するという「食育」をしてから、給食を食べるという流れになっています。今、試食いただきました「尼いもごはん」ですが、実際の給食もまさにこの味です。皆さん、食べていただいた感想はいかがでしょう。私の感想は、土や草の香りがするようなどとも素朴な味でおいしいなと思ったのですが、当初、この「尼いもごはん」を試作した際には、子ども達がこの味をしっかりと食べてくれるだろうかという心配が実はありました。しかし、昨日から提供が開始され、提供された小学校では子ども達に大好評でした。記念献立の中で一番好きなメニューを聞いたところ、多くの子どもが「尼いもごはん」と答えていました。おかわりも続出し、きれいに完食してくれました。下坂部小学校では、市長も子ども達と一緒に給食を食べられたのですが、市長も全部おいしいと感激して下さいました。</p> <p>今回の記念給食提供にあたっての苦労としては、我々というよりも生産現場のボランティアの</p>

	<p>方々、農政課、尼薩の特産品開発協議会の皆様方であったかと思えます。尼いもの生産量確保に大変汗を流して下さり、秋の長雨の影響で少し小ぶりのできになってしまう中、全校での給食提供に十分な量を確保することができました。10月20日～26日まで順次、提供していきますが、きっとみんな喜んで食べてくれることと思えます。</p> <p>今回の記念給食の一番のねらいは、尼崎の子ども達に尼崎市への愛着を深めて欲しいということです。これを機に、尼崎市産の食材を学んでもらい、ご家庭でも作ってもらって、食を大切に思う心を養ってもらえたらと思っております。</p>
会長	<p>ご説明どうも有難うございました。</p> <p>何か、委員の皆様からご意見やご質問はございませんか。</p>
委員	<p>子どもが尼崎市立の小学校に通っています。いつ、『100周年記念献立』が提供されるのでしょうか。</p>
拡大事務局	<p>追加でお配りした資料の2枚目の用紙に、1～5ブロックごと、各校の『100周年記念献立』実施日が載っていますので、ご確認下さい。ブロックによって少しおかずが変わるのですが、尼いもごはん、小松菜の副菜、メープルマフィン共通です。今回使用した「尼の生しょうゆ」は非常にコクがあっておいしいと、現場の栄養教諭や調理師が大絶賛していました。</p>
委員	<p>先日、孫が尼崎市立の小学校でこの献立を食べたようで、その日は非常に喜んで帰ってきました。</p>
拡大事務局	<p>学校でも盛り上がっていて、子ども達の気分が高まっていたように感じました。</p>
委員	<p>今、学校の給食で出ているお味噌汁の味はこれくらいの味なのでしょうか。</p>
拡大事務局	<p>塩分濃度としては、0.8～0.9%程度になる量になっています。</p>
会長	<p>市内の全小学校で実施されるということで、大量の食材が必要になるかと思えますが、具体的にはどのように企画したのでしょうか。</p>
拡大事務局	<p>計画を立てたのは2年前です。2年前から、農政課、尼薩の特産品開発協議会、商工会に協力していただき、つるの佃煮と尼いもを少しずつ増産してきました。尼いもの増産にあたり、一番心配していたことはボランティアの人数です。これまで登録していた50名で栽培は可能と考えられたものの、収穫は厳しいだろうということで、PTA連合会の総会等で積極的に働きかけを行いました。結果的には、数組程度、保護者の方にもボランティアとして参加いただき、他、農政課の協力もあって、最終80名程度に増やすことができました。つるの佃煮については、予約をしておけば生産できるということでしたので、生産時期に間に合うように発注量を定めて、作っていただきました。米粉のメープルマフィンについては、メーカーに尼崎市のお米を使った米粉を作って、製造していただくようお願いしました。</p>
会長	<p>例えば、子ども達が家で尼いもごはんを食べたいと言った時、レシピはこのように公開されていますが、食材を地域の中で入手することはできるのでしょうか。</p>
拡大事務局	<p>先程の食育の資料、「大発表 これが尼崎市市制100周年記念給食だ！！」の裏面に、各食材を購入できる場所を掲載しています。よく、尼いもはどこで売っているのか問い合わせがありますが、市販はされていません。直近では、尼崎市農業祭で販売されるということでしたので、その情報を紹介しています。つるの佃煮についてはメイドインアマガサキショップで販売されています。小松菜についてはJAの直売所で販売されています。</p>

会長	今日は農政課の方にも出席いただいています。このような取組みを通して、尼いもをはじめとした尼崎市産の食材に市民の興味・関心が向き、ブランドとして成り立つような印象をうけるのすがいかがでしょうか。
拡大事務局	尼いもは、昔、太平洋戦争の前までは市内で広く栽培されており、よく知られたものでしたが、工業化等の動きもあり、しばらくは栽培が困難な状況となっていました。ただ、十数年前から、地産地消の大切さが言われるようになり、商工会議所をはじめ、いろいろな人の協力を得て、復活させることができました。先ほどの話にもあったように、今回 50 名から 80 名のボランティアの方に参加していただいています。市報へ募集情報を掲載することで、問い合わせをいただき、参加していただいた方からは、懐かしいなあという風な声が聞かれました。現在のところ、3~4t 程度の収穫がありますが、マンパワーの関係もありますので、これ以上の広がり難しいかもしれません。ただ、今の状況をなんとか維持していきたいとは考えています。
委員	尼いもの状況は今お話しいただいたとおりです。皆様、先程尼いもを食べて気づいたかもしれませんが、一般的に人気がある、鳴門金時や安納芋に比べると甘さや味は落ちます。ホクホクした食感ではなく、いわゆる『べちいも』と言われていたこともあります。生産面においても、尼いもは鳴門金時等に比べて収穫が非常にしにくい品種です。需要が減り、生産者も違う品種に変更する等の動きから、自然と絶えていったということは事実だと思います。今後、もし需要が増え、コスト面でも栽培が可能となれば、生産者が増えるということもあるかもしれません。現時点での尼いもの復活は、尼いもそのものを売るためではなく、焼酎へ加工して売ることが目的です。農業祭の時には、尼いもの焼き芋を販売する予定ですが、なかなか一般の販売が難しいということにはこのような背景があります。
委員	本校では来週、記念給食の日を予定しています。 尼いもに関しては、子ども達だけでなく、教員もほとんど知らない状況でした。実際、尼崎で育ってきた私自身もこれまで知りませんでした。ですので、復活に向けた取組みを子ども達と一緒に勉強しています。できるだけ尼崎のいいところを知り、郷土愛を持ってもらいたいという思いから学習をすすめています。市内小学校では、栽培の手伝いや指導のために、文化財収蔵庫の学芸員やボランティアの方に協力いただいています。本校においては、昨年度、一昨年度、苗を植える際に協力していただき、収穫できたものを子ども達と一緒に食べるということを実施しました。つるも、食べたことがない人がほとんどですが、ある教員が自宅で調理したものを持ってきてくれ、教員皆で試食したこともありました。子どもはつるを縄跳びにして遊ぶ等、意外な使い方がみられたりもしました。このようなかたちで、少しでも尼崎の食材に馴染んでいければと、各学校で取組んでいるところです。来週の100周年記念給食を楽しみにしています。
会長	給食が地産地消のひとつの起爆剤となり、一旦は廃れてしまったものが新たなかたちで発展していくというこの取組みは、食育がいろいろなところにつながり展開されていく良い例になったのではないかと思います。  保育所ではどのような取組みをしているのでしょうか。
委員	保育所では、食育の一環として菜園活動に取り組んでいます。各所でさつまいもも栽培しており、来週あたりに芋掘りを予定しているところもあります。コスト面等、様々な問題はありますが、尼いもや小松菜を保育所の菜園で子ども達自身が育てて、みんなで食べるというようなことができれば、地域への愛着やふるさとの味というものを感じることができるのではないかなと思います。

	<p>ます。</p> <p>最近、保育所の給食のおやつに「おにぎり」のおやつが増えてきており、子ども達も非常に喜んで食べています。お皿の上にラップをかけ、ご飯をのせてあげると、3歳児くらいからは自分で握ることができるようになり、5歳児では、自分でご飯をよそうことからできるようになります。おにぎりの種類も、人参と一緒に炊き込んで作った「夕焼けごはんおにぎり」などいろいろあります。なかでも、お芋ごはんで作った「お芋おにぎり」は子ども達に人気で、いつも喜んで食べている姿が見られます。このように、子ども達が好きな献立や日々の菜園活動と、地域のものがうまくシンクロしていったらより良い食育ができるのかなと考えています。</p>
会長	<p>情報の見せ方や発信については、ホームページでの発信以外にも、学校給食での配信等、一体的に見える化されているような工夫があると感じます。また、全小学校で100周年記念献立を提供して、地産地消や地域のを復活させることにつながる取組みは、都市部では珍しいもので非常に良いと感じました。</p> <p>また、保育所の取組みでは、子どもたちが自分で食事を作る楽しさを体験できるだけでなく、自分で作ったものは残さず食べる子が多いと思いますので、農家の方が苦勞して作っていることを知り、食を粗末にしない心を育てることにつながるのではないのでしょうか。</p> <p>朝食レシピの提案や、SATシステムを利用して食育の取組みに関わっている園田学園女子大学の三浦委員からご意見等ありますでしょうか。</p>
副会長	<p>4年次に行う保健所実習の課題として、学生が簡単に作れる朝食レシピを考案し、資料3のリーフレットを作成、大学でも啓発に活用しています。</p> <p>SATシステムは昨年購入し、学内の授業では使用したことがあったものの、学外での利用は今年3月に行われた食育フォーラムが初めてでした。学生が子ども達に食育を実施するにあたって様々な不安がありましたが、「もう1回やりたい！」というような声もあがり、ゲーム感覚で楽しんでくれました。この体験が、どの程度子ども達の実際の食生活へ影響を与えるのかはわかりませんが、子ども達を通して保護者の方々への啓発にもつながれば嬉しいなと思っています。</p>
会長	<p>事務局の説明にあった「給食版・アマメシ」について、もう少し説明いただけますでしょうか。</p>
事務局	<p>資料「みんなのアマメシ大募集！！」をご覧ください。</p> <p>「給食版・アマメシ」と題し、尼崎の給食をのぞけば、尼崎で暮らす人、働く人の姿が見えるということをテーマに、6月の食育月間に合わせて新たに開始した取組みです。尼崎市市内では、社員食堂、学校、保育所、病院、高齢者施設等、1日8万食の給食が提供されています。おいしい、ヘルシー、そして温かい給食を取り上げ、それを作る人、食べる人、支える人にスポットをあて、「食の大切さ」を市民、特に働き世代、若い世代に向けて発信しようと、ホームページだけでなく、フェイスブック等とも連動して実施しています。今月10月は、ひょうご食育月間に合わせ、市内の小学校に、先程の100周年記念献立の取材として、子ども達、教員、栄養職員、調理員の方々などにお話を伺い、発信していく予定としています。</p>
会長	<p>1日8万食という数字を聞くと、給食にはすごい影響力があると感じますね。</p> <p>他、ご意見等なければ、議題1に関してはこれで終了したいと思います。</p>

## 議題2 朝食摂取と学力、体力、気力との関係について

事務局

議題1では、重点課題「毎日朝食を食べるあまっこを増やす」取組み展開について、貴重なご意見をいただきありがとうございました。

一生懸命頑張っている取組みを、きちんと評価できるようにすることでより充実したものになっていくという意見が、昨年度、会長からありました。どのように評価を行っていくか、朝食摂取を取り上げて説明します。

第2次尼崎市食育推進計画冊子の32ページをご覧ください。『みんなの「いただきます」「ごちそうさま」が人をはぐくむ あまがさきをはぐくむ』という基本理念のもと、3つの目標を掲げ、その達成状況をはかる評価指標の一覧です。そのなかに、「朝食を毎日食べている人の割合の増加」を掲げており、幼児、小学生、中学生は、最終年度(平成32年度)に100%を目標としています。しかし、実際には数%数値をあげていくことは難しく、また、毎年、大々的なアンケート調査は無理なため、幼児は、最終年度まで実態の把握もできません。

の「朝食を毎日食べる子どもの増加」を目標に近づけることは、規則正しい食生活が身につく、生活リズムが整うので、「肥満度20%以上の子どもの割合の減少」、「主食と主菜と副菜を3つそろえて食べることが、1日2回以上ある人の割合の増加」につながり、健康的な体を作るということに寄与すると考えます。さらには、「家の人と普段夕食を一緒に食べる人の割合の増加」、「食事を楽しいと感じる人の割合の増加」につながれば、豊かな心も育まれます。健康な心と体をつくるという目標達成のためには身近なところから、広く関連項目と結びつけながら成果や実績を積み上げる必要があるのではないかと考えており、その点についてご検討いただきたいと思います。

資料5「あまっ子ぐんぐん」、資料6『「第2次尼崎市食育推進計画策定に係る市民アンケート調査」結果よりわかること』をご覧ください。

資料5は、教育委員会が「学力UPへの道」として定期的に発行している教育誌です。「家庭や地域で学力向上」とあるように、子ども達が周りの人とのつながりのなかで主体的に学習し、学力UPにつながっていくための提案がされています。「学力も体力も気力もまずは食事から!」という欄にあるように、成長期の児童、生徒にとって、毎日の昼食を菓子パンや総菜パンだけで済ませることは、体づくりや体力だけではなく、やる気や気力の低下にもつながるのではないかと。まずは生活リズムを整え、毎日の食事を大切にすることで、体力や気力の向上につながり、ひいては、学力UPにもつながるということで、具体的な支援と合わせて啓発する内容となっています。この内容はまさしく、資料2にあるような、子ども達の健やかな成長という目的に向かって球を押し上げていく「後押し」になることであり、子どもや家庭の食を地域全体で支えていこうとする朝食の取組みにもつながっていくと考えます。

毎号、このようなかたちで食の大切さと結びつけた内容が掲載されており、他にも「早寝、早起き、朝ごはん」といったスローガンを掲げ、国と一体的に啓発を行っています。

尼崎市の状況については資料6をご覧ください。第2次計画策定時に実施した市民アンケート結果をまとめたものです。

朝食摂取頻度別にみた「子どもの食生活」については、幼児、小学生、中学生、高校生ともに、起床時間が早い方が、「毎日朝ごはんを食べる習慣がある」傾向があり、就寝時間が早い方が、「毎日朝ごはんを食べる習慣がある」という傾向がみられています。

	<p>次に、体格別に見た「子どもの食生活」についてですが、「体格」と「朝食の摂取頻度」には相関はみられないものの、高校生では「適正体重」の生徒の方が「毎日朝ごはんを食べる」傾向が見られます。また、「体格」と「夜食の摂取頻度」には相関はみられませんが、中学生では「適正体重」の生徒の方が「夜食を食べる習慣がない」傾向です。成人においても、直接「体格」と「朝食摂取頻度」には相関はみられませんが、「野菜摂取頻度」は「肥満」者の方が少ない傾向です。第2次計画の評価指標は、毎日朝食を食べる子の割合を100%にするというのですが、その指標だけでは取組みの成果や改善点を見出すことが難しいため、学力や体力、生活リズムとの実績把握も積み重ねていながら評価をする必要があると考えています。</p> <p>朝食を毎日食べるという習慣は、子どもの心と体を育むことにつながることを共通認識し、さらに取組みを充実させていくため、ご意見をよろしく願います。</p>
会長	<p>市の計画及び現状を分かっていたかだと思います。資料6にある、体格別に見た「子どもの食生活」ですが、有意差はないもののこのような傾向がみられています。医師会の中川委員から何かご意見をいただけますでしょうか。</p>
委員	<p>きっちり朝食を食べる子どもの方が間食が少ないのかなという気はします。家庭環境等、影響する要因が様々なので、なかなかきれいな結果が出ないのは当然だと思いますが、きっちり食べて早寝早起きをすることが体重面からも学力面からもプラスに働くと思うので、このアンケート結果は妥当なものかなと感じました。</p>
会長	<p>朝食や早寝早起きの習慣を小さいうちから身につけていくと、将来、糖尿病や高血圧等の生活習慣病予防にも有効だと考えますか。</p>
委員	<p>おそらく有効ではないかと思います。</p>
会長	<p>すぐに結果が出るものではないかもしれませんが、食育によってこのような習慣を身につけることができれば、将来的には尼崎市民の健康状態に影響を与えることになるのではないかと思います。</p> <p>コープでは、レシピを提案したり、組合員や市民に向けて普及啓発しているような取組みはありますか。</p>
委員	<p>朝食に特化したものではないですが、地域の組合員サークルで、体に良いメニューや、身近な食材を使った新しい献立等について話し合う等の取組みはしています。普段気になっていることとして、食育の問題については、親の意識改革が必要だということです。若いお母さん方が菓子パンをたくさん購入している光景はよく見受けられます。もちろん皆がそうというわけではありませんし、その菓子パンが子ども達の朝食になっているかまで追跡はできていません。ただ、そのような現状を考えると、小学生や中学生の親に対してどうアプローチを行っていくのかが重要なのかなと思います。</p>
会長	<p>子どもたちに対しては学校等で行うことができるものの、大人に対してのアプローチはなかなか難しいということですね。</p> <p>木下委員は、普段、大人の方や一般市民に向けてどのようなアプローチをしていますか。</p>
委員	<p>そんなに大それたことをやっているわけではありません。ただ、最近スーパー等に行き行って感じることは、少し値が張るものもあるものの、レンジで温めるだけ等簡単な調理法で、栄養バランスが良いものや、野菜がたっぷりとれるような商品が多く売られているなということです。多種類</p>

	<p>の食材や栄養が手軽にとれるような食品が身近で買うことができるようになったことや、スーパーで売られている惣菜の中にも野菜がたくさん摂れるもの等、ヘルシーなものが増えてきていることは有難いことだと感じます。</p>
会長	<p>いわゆる親世代である、PTAという立場からはいかがでしょうか。</p> <p>学校の給食だより等のおたよりは、子どもから親に伝わるツールのひとつと昔から言われていますが、今の保護者への広がりはどうのような印象でしょうか。</p>
委員	<p>親が作る時間があるのか、食べたくても食べられない子がいるのか等、各家庭の状況は気になります。昼に食べる学校の給食が一番の楽しみだという声も聞いたことがあります。このような声を聞くと非常に心苦しいです。</p> <p>おたよりに関してはほとんど見ていないのが実際ではないでしょうか。子どもたちもなかなか出さなかったりしますし、保護者も携帯やインターネットで情報を得ることが増え、紙面で見ることが減っているのではないかなと思います。昔ながらの方法ではなく、少し情報の発信方法を工夫すると、保護者への影響に変化があるかもしれません。</p>
会長	<p>市民アンケート調査結果のなかで、幼児に関しても一定の傾向がみられていますが、中西委員よりご意見をいただけますでしょうか。</p>
委員	<p>現在、市内には24園の私立幼稚園があります。仕事を抱えている親が多く、朝早くから子どもを預けて、夜遅くまで預かってほしいという要望が増加しています。そのため、預かり保育を実施したり、認定こども園として保育所機能を兼ね備えた園が増えてきています。日頃感じることとしては、幼稚園の中で保護者間に差があるのではないかということです。昼間に子どもを迎えに来て、手作りでおやつ等を準備して規則正しい生活を送るように心がけている親もいれば、食べる時間がなかったからと手に菓子パンを握らせたまま幼稚園に預けて仕事へ向かう親もいます。夜19時にお迎えに来て、帰って夕飯を食べさせようにも途中で寝てしまっかなか...という話も聞きます。どこからどのように手をつけていけばよいのかという状況にあるのが現状です。</p> <p>先程、高谷委員も話されていたように、今の保護者は手紙をあまり見ていません。兵庫県の私立幼稚園ネットというものがあり、それであれば比較的見ていただけるので、園での様子や給食、食育に関する内容をそこを通じて伝えていくようにしています。保護者の方にできるだけ見ていただくようにするために、文字ではなく、写真で発信するように心がけています。</p>
会長	<p>保護者間で格差があったり、仕事が忙しい方がいたりするなかで、どのように情報を発信していくかが今後の課題であるように感じました。</p> <p>委員の皆様より、全体を通してご意見等ありますでしょうか。</p> <p>市及び関連団体で引き続き、食育の取組みを推進していき、良い方向に導きたいですが、取組みの評価に関しては、短期間でみることができるものと、中長期的にみなければいけないものに分かれるかと思えます。そこについてはきちんと切り分けて、取組みの方向性や評価を考えることが望ましいのではないのでしょうか。</p>
事務局	<p>様々なご意見をいただき、ありがとうございました。</p> <p>今、会長からもありましたように、今後の評価という点で申しますと、尼いもごはんやお味噌汁を食べた皆様の「昔懐かしい味がする」とか「だしの味をしっかりと感じられた」という感想からも分かるように、実体験することで心に落ちる部分があるのではないのかなと考えています。これは大人に限らず子ども達にも同じことが言え、毎日の食事ではなかなかできないことがあります</p>

	<p>が、小学校での 100 周年記念献立、保育所や幼稚園での食に関する取組み、農業のふれあい体験等、いろいろな体験がきっかけとなって、子ども達の成長や食育につながっていけばいいと思います。問題提起にありましたように、どれくらいの期間でどのように評価していくのかを考えながら、皆でタッグを組んで今後も取組みをすすめていきたいと思いますので、今後ともよろしくをお願いします。</p>
委員	<p>学校給食の 100 周年記念献立ですが、これをぜひ毎年続けて行って欲しいなと思います。また、尼崎の特産品として、武庫一寸豆も忘れないでいただけたらと思います。</p>
委員	<p>学校給食だけに限らず、ぜひ保育所の給食でも取り入れていただけたら嬉しいです。</p>
委員	<p>11 月 5 日(土)に糖尿病フォーラムが開催されます。ぜひご来場ください。</p>
事務局	<p>他、情報提供等も含めて、委員の皆さま方よりございませんでしょうか。</p> <p>それでは、平成 28 年度第 1 回食育推進懇話会を終了させていただきます。ありがとうございました。</p>