

会議の名称	令和7年度 吉川市食育推進協議会
開催日時	令和8年2月19日(木) 午後2時00分から3時00分
開催場所	吉川市保健センター 集団指導室
出席委員(者)氏名	西村早苗委員(副会長)、田村芳之委員、飯嶋啓之委員、田中裕史委員(会長)、尾崎リツ子委員、松井敏子委員
欠席委員(者)氏名	見村和明委員、川島久子委員、西原正樹委員、今岡由美委員
会長が認めた委員以外	美南小学校教諭 杉岡佐和子
担当課職員氏名	健康増進課課長 互英久 健康増進課健康増進係長 渡辺和見 健康増進課健康増進係栄養士 北原真希
会議次第と会議の公開又は非公開の別	1 開 会 2 あいさつ 3 議 事 第3次吉川市食育推進計画 令和7年度進捗管理について 4 意見交換 5 閉 会  会議は公開
傍聴者の数	0人
会議資料の名称	資料 第3次吉川市食育推進計画 令和7年度進捗管理について
会議録の作成方法	<input type="checkbox"/> 録音機器を使用した全文記録 <input checked="" type="checkbox"/> 録音機器を使用した要点記録 <input type="checkbox"/> 要点記録
会議録確認指定者	田村芳之委員、松井敏子委員
その他の必要事項	

審議内容(発言者、発言内容、審議経過、決定事項等)	
話者	発言内容
事務局	<p>会長の選出は、吉川市食育推進協議会設置要綱第5条第1項の規定に基づき、委員の互選となっている。事務局で提案させていただくがよろしいか。</p> <p>・全員異議なし。</p> <p>事務局としては、会長を田中委員に提案したいがよろしいか。</p> <p>・全員異議なし。</p>
○議事	
会長	<p>議事に入る前に本日の会議録署名人を松井委員と田村委員にお願いする。</p> <p>また、本会議は、会議傍聴要領に基づき公開とし、傍聴を認めるものの人数を5名とすることを報告する。</p> <p>それでは、議事に入る。第3次吉川市食育推進計画 令和7年度進捗管理について、事務局より説明願いたい。</p>
事務局	<p><b>議事 第3次吉川市食育推進計画 令和7年度進捗管理について</b></p> <p>【資料 第3次吉川市食育推進計画 令和7年度進捗管理】のとおり説明。</p>
会長	<p>説明に対しての意見、質問、また、ご自身の分野での令和7年度の実践の紹介等一人ずつお言葉をいただきたい。</p>
委員等	<p>自分の子どもが小学校、中学校にいる。朝は、今までずっとパンを食べていたが、自分も農協に勤めていることもあり、今は毎日お米を食べるようにして、身体作りに励んでいる。より多くの子が、身体を作るためにお米を食べてもらえるよう、これからも広めていきたい。</p>
委員等	<p>今後の課題と取り組み、基本目標2「より多くの人に体験機会増やすため、庁内外の連携を深め、収穫から調理までのような新たな事業を検討していく」ということだが、例えば令和8年度以降に検討がされるということではよろしいか？</p>
事務局	<p>その予定でいる。</p>
委員等	<p>食生活を考える会に所属している。食べることは一生続く、太っていたので、これじゃいけない、栄養や健康について学ぼうと思い、加入した。そして、日常生活の中で必要な食品を選んだり、健康を保つための学習を続けている。特に、食べ物はバランスが大事だということを身に染みて感じ、体重も徐々に減少している。</p> <p>ただ、毎日のことなので、思いつきで献立を決めるとよくないと思い、量りや軽量カップ、温度計、味噌汁の塩分計など道具も揃えるようになった。</p> <p>また、自分で野菜を育てて食べようということで、畑を借りて育てている。健康でいる要因としては、畑で汗をかく、そして美味しくいただく。そんなところで、20歳頃の体重に少しずつ近づいている。</p> <p>地域の人へ広めるため、食生活を考える会では、一年に一度、自分たちがグループでたてた献立を地域の方と一緒に調理している。その時に血圧や筋力、フレイルなど健康についても学んでいる。これからも続けていきたいと考えている。</p>
委員等	<p>保育所の取り組みが、資料6ページに載っている。市立保育所では、季節の野菜を育て、収穫し、調理して味わうというのを年間通してやっている。その中で子どもたち</p>

	<p>が自分で育てることで、ちょっと苦手なものも食べられるようになったり、調理してもらうありがたみもすごく感じているというのは、日々の保育の中で感じている。保護者も仕事と子育てを両立しており、とても忙しい。食事に時間をかけられないと聞くので、保護者支援ということで保育所での食育の取り組みを伝えたり、相談に乗るなど支えていけたらいいなと思う。</p> <p>小中学校の朝食喫食割合や就寝時間の報告があったが、保育所も生活リズムが整っていない子もすごく増えており、気になっている。小学校へ向けて、少しずつリズムを作っていけるように、保護者や地域の方と一緒にやっていけたらと思う。</p> <p>コロナの時には、小さい子どもたちも黙食したり、パーティションを立てたり、今考えると、ちょっと異様な光景だったと思うが、このところで楽しく会話をしながら食事ができるようになってきた。物心ついた時にそういう経験をした子ども達が多いので、その辺のフォローもしていけたらいいなと思う。</p>
委員等	<p>資料 8 ページの朝食を喫食する子どもの割合の減少のところでも 6 年生がみるみる減ってきており、危機感を覚えた。学校保健委員会等で、講師の先生を招き、食生活の大切さや生活習慣のリズムを整える話を保護者向けにしたり、家庭科の学習でも、子どもに対して同じような授業を行っており、その学習や講座があった直後は若干改善する。しかし、長期休みを経たりすると、また同じように戻ってしまうのが現状で、それが継続的に続いた結果がこの調査結果なのかなと思う。ただ、やはり就寝時間が遅いお子さんは体調を崩す、熱が出るといったことが日常的にも起こっており、今後こういったことに関しては、指導または講座講義などで、子どもや保護者の方への周知を心がけていかなければならないと思った。</p>
副会長	<p>2 ページの健全な生活リズムの形成の一つ目、学校栄養職員による食育指導が、全ての学年行われてたのはすごく良いことだった。学校栄養職員が 1 人減になり、食育指導を絞らざるを得ないということだと、それぞれの学年でやろうと思っていたことをかなり絞るか、内容を詰めてということになると思うが、どんなテーマを残して実施されたのか、教えてほしい。</p>
事務局	<p>各学校により、設定する学年が異なる。杉浦先生はご存じか。</p>
委員等	<p>低学年から高学年までいろいろな学年がある。5、6 年生は 5 大栄養素について教わっている。食品を色分けして、赤黄緑でこれは何になるんだろうねみたいな話を通して、いろいろな食品が体の健康を支えてくれているという学習をしている。低学年はペープサートを使い、劇のような形でそれらを教ったり、特別支援教室では、手洗いにまで遡ったりと、多岐にわたっていろいろな授業を楽しく教えていただいている。今年なくなったことで、だいぶ残念だとの声が聞かれた。</p>
副会長	<p>そこを補っていければいいと思う。全学年やるのは無理でも、何か学校で続けていける方法はないか。他市町村は最初から全学年できていないところが多い。手厚くできていたが、今後そういう機会がないと、知識や栄養のことを考える機会が減るのかなと思ったので。減らしたくない場合、どうしたらいいかなと思って伺った。</p>
委員等	<p>本校 1 年生の教員が、食育授業がなくなったことを残念がり、どうしても子どもたちに給食センターでどのように給食を作っているか、どんな苦労や工夫をしているかを知らせたいと、大きなしゃもじやおたまを借りて、1 年生全クラス回って授業をした。</p> <p>ただ、在籍してる全ての職員ができるわけではないので、説明の仕方やスキルを例</p>

	<p>えば映像で残しておいて、同じように他の職員も継承していくと繋がっていくと思う。</p>
副会長	<p>今までやってきたことをご存知の先生が多い時に、引き継いでいくものを残すことは大事。なかったことを始めるのはすごく大変なので。その良さをどうやって栄養職員ができない分を学校で工夫していくか。映像を見ながら、先生たちが実物を見せるとか、そういうことでも違う。ぜひ学校の食育の機会をなくさない工夫をして欲しい。</p>
会長	<p>学校としては、教員がやるのも一つの手ではあるが、外部から特別講師が来て授業をすると、子どもたちの関心が高くなる。普段自分の学校にいない栄養教諭や給食センターの方が、イベント的に話をすると興味をもつ。</p>
副会長	<p>なまずバーガーを初めて知った。これが子どもの声から生まれたのは、すごく面白い。どのようなものか教えてほしい。</p>
事務局	<p>なまずバーガーは、昨年度、調理員が考えたもので、コッペパンになまずフライを挟み、マヨネーズでナマズの顔を書いて食べるものを提供した。今年度、顔を描くと時間がなくなってしまうので、丸いパンに挟む形に変化した。</p>
事務局	<p>伝統的に吉川のなまず料理には、天ぷらとなまずのたたきがある。たたきは、ミンチにして丸め、つみれを油で揚げたようなもの。かつて、中央公民館のイベントで、それをパンに挟んで食べるというのをやったことがある。なまずの天ぷらは、白身魚を食べるような軽い感じの食感である。</p>
副会長	<p>日にちが決まって、毎年あるのか。子どもたちの記憶に残る。</p>
事務局	<p>7月2日は、なまずの日に制定されている。学校では、給食を提供しているが、市全体でもイベントを実施している。</p> <p>子どもたちの記憶に残るようで、2・3年前に卒業した生徒が、高校の放送部で、なまずを題材に動画を作成し、コンクールへ出した。その動画は、市役所のデジタルサイネージで流していた。</p> <p>今年度の給食で、もう一つのこだわりが吉川産のお米をムースにしたこと。パッケージもなまりのイラストにした。</p> <p>市内の保育所や幼稚園では、なまずの形のクッキーなどを提供している。</p>
委員等	<p>保育所の子どもは、なまずってあまりピンとこないが、キャラクターのなまりんや図鑑を見て、クッキーを作ったり、なまずの塗り絵をしてみたり。ちょっとずつ、なまずに親しんでいる。</p>
副会長	<p>今後の取り組みの中で、農業体験の中で、収穫から調理、育てるところ意識する、そして調理をして食べるまで繋がるとすごくいい。何かアイデアがあるのか。</p>
事務局	<p>学校給食を通して懇意にしている農家さんはいるが、この会議を機会に、農家さんを紹介していただきたい。この会議の横のつながりを大切にしていきたい。</p>
副会長	<p>今の食の問題で、調理と食べるのが離れている。給食はそれが繋がっている。家庭では、調理と食べるのが離れる。冷凍や加工品、作ってあるもの、お惣菜を買ってきて食べるということは、作ると食べるのが本当に離れていて、それが時間短縮になるという考えもある。食べるために作る、バランスを考えて食べて、体で実感する。体までいなくても、匂いを嗅いだり、温かいということから美味しいなと思ったり、作ってくれる方に感謝の気持ちがあったり。そういう作ることと、食べることはつながっているという体験はすごく大事にしていかないと、食べるものが手に入ればいいという感じになってしまう。学校給食や保育所給食では、いろいろな仕組みがあり、チルドで計画的に作っ</p>

