

## 会議の概要

会議名	令和5年度 宝塚市食育推進会議 第2回会議
開催日時	令和6年(2024年)2月8日(木)午後2時~午後3時30分
開催場所	宝塚市役所4階 3-3会議室
出席委員	佐々木委員、藤永委員、松岡委員、安藤委員、細川委員、岡橋委員 日野尾委員、酒井委員、伊丹委員、林委員、今下委員、朝野委員(12名)
欠席委員	八幡委員、岡野委員、前田委員、中西委員、西海委員(5名)
傍聴者数	なし
公開の可否	公開
1 開会	
2 議題	(1) 小学校での食育の取組について (2) 令和6年度 食育事業について (3) その他 令和5年度 下半期に市が行った食育事業について(資料報告)
3 連絡事項	次回、令和6年度 第1回宝塚市食育推進会議 令和6年8月~9月に開催を予定
4 閉会	

### (1) 小学校での食育の取組について

(会長) 第1回食育推進会議で、教育現場での食育の取組についてご意見・ご提案をいただきました。

第3次食育推進計画を策定するために行ったアンケート調査では、こどもの朝食の欠食割合や食事のお手伝い・食事の挨拶をする人の割合などの目標値を改善できていませんでした。食育は、まずは家庭で進めるものですが、学校での教育も大切だと考えています。

そこで本日は教育委員会の学校教育部学校教育課と学校管理部学校給食課から、授業や学校給食でどのような取組をされているのかを説明いただき、私たち食育関係団体が協力できる活動について、意見交換ができればと思います。

まずは学校教育部学校教育課からお願いします。

(学校教育課) 学校では様々な授業で食育に取り組んでいます。特に小学校では生活科や保健の授業、主となる家庭科は5・6年生で行っています。特別支援学校でも自立活動という形で食育の授業を行っています。

家庭科の始まる小学校5年生では、調理実習を始める前に、日本茶の入れ方(急

須やお湯呑みの使い方、お茶を飲む相手との過ごし方)のほか、食を通して人と人とが繋がっていることを勉強します。そこが食育のスタートになると考えています。その後、料理として炒め物や茹物などを作ります。家庭では、保護者が料理を作っていますが、そこには様々な意味があることを学習しています。

最近、だしの入った味噌を使っている家庭が多いと思いますが、だしが入っている味噌汁と入っていない味噌汁を飲み比べ、だしの入っていない味噌汁は、ただ塩辛いだけであることに気づきを持たせるなど、だしの必要性を勉強しています。普通の事だと思っていることが、実際は大きな意味のある事だということを経験できたのではないかと考えています。単に調理の技術だけではなく料理の意味などを深く学んでいくのが家庭科の学習だと思っています。

他にも総合的な学習として、様々な出前授業で食に関して専門的な方に学校へお越しいただき、食の勉強をする機会を設けています。特に栽培収穫では、西谷の農家の方に協力いただき、学校敷地内で育てた黒豆の収穫体験をしています。

毎年1月17日の給食は、地震を想定した防災給食のメニューにしています。中学校の学習指導になります。防災の食育として多くの学校が防災給食に合わせて防災と食についての授業をしています。その時に食の大切さや食べ物の大切さを学んでいます。

小学校1・2年生はお箸の使い方や給食のマナーの学習をします。3年生からは朝ごはんの大切さ、5・6年生では栄養について詳しく勉強をしていきます。献立も考えますので、バランスのとれた献立を作るにはどうしたらいいのかということも、みんなで考えていきます。

これまでコロナもあり調理実習が難しい状況にありましたので、外部の方に来ていただいても、お話だけにすることもありました。

コロナも明けましたので、今年度からは、実際に様々な実習や対面での授業などもスタートしています。今後更に充実した授業が進んでいくのかなと思っています。

(会長) ありがとうございます。続きまして管理部学校給食課お願いいたします。

(学校給食課) 宝塚市の学校給食の特徴ですが、市内の全公立小中学校が自校調理・自校炊飯を行っていることで、温かい出来立ての給食を食べることができたり、給食の時間以外でも釜で炊いているお汁の匂いを感じることができたり、調理の様子を肌で感じるができます。そのような体験が食育につながっていると考えます。

こだわりの部分では、可能な限り加工品を控えて手作りを増やし、食材の自然な味を活かしています。具体的には、食品添加物が含まれた食品は使用をせず、薄味に仕上げ、出汁は天然出汁を使い、シチューやカレーのルーは小麦粉をバターで炒め、ふりかけやジャム・デザートなども手作りをしています。ふりかけは、天然だしをとった後のだしがらを味付けして、ご飯がすすむものになっています。

調理員の手間がかかる作業ですが、お金をかけずに食品ロスを減らし、給食のもう1品を作ることができるということにつながっています。また食材は、原則国産食材を使っています。

次に、宝塚市の学校給食回数は、年間で小学校・特別支援学校が180回、中学校が178回となっています。夏休みや冬休み、行事によるお弁当対応などもあるため、実際に食べられる最大回数はこの数字になっています。

1年間で食事をする回数は、365日×3食=1095食です。給食の実施回数と並べてみると、1年間の食事のうち給食が占める割合は1/6≒約16%です。残

りの5/6≒84%は各家庭で食べる計算となります。

給食についてお話する機会をいただいた時には、逆に食という面で給食について期待をしすぎないでくださいということをよく伝えていきます。実際に学校給食がこどもたちの食に貢献できる割合はわずかで、ほとんどは家庭で食べているという面があります。

給食のみで食を支えるということではなく、給食を通じて各家庭で食や食育について考えていただく、そのための材料として給食や食育の情報を学校で伝えるということが大切だと考えています

次に給食や献立から見た食育ですが、1つ目は、地産地消給食デーとして西谷産等の食材を取り入れた給食を実施しています。給食の献立表には、兵庫県産や宝塚市産の食材を使用する日を「地産地消給食デー」として地産地消のロゴマークを入れて伝えていきます。また、宝塚市産のものを使用した際には「地産地消給食だより」として、生産農家に取材をした内容を児童生徒に紹介しています。今年は、レタス、いちご、たまねぎ、黒枝豆などで地産地消だよりを発行しました。

このような取組を通じて、この食材は、誰がどのように作っているかを伝えていきます。

2つ目は、伝統食品や各地の郷土料理を献立に組み込んでいます。例えば、兵庫県のばち汁やポタン汁、沖縄県のクープイリチーや北海道の石狩汁など、ご家庭では一般的に作られていないであろう郷土料理を給食として提供し、日本の様々な食文化を伝えていきます。

3つ目は、しっかりと噛んで食べる、噛み応えのあるメニューをカミカミ献立として献立表で紹介をして、咀嚼力を高める工夫をしています。

4つ目は、新鮮な食材、旬の食材を使用しています。新鮮な美味しい食材により食材本来の味や食を通じた季節感を伝えることができると考えています。

5つ目は、いりこや削り節などから出汁をとって調理をしています。出汁を取るために鰹節などを入れる大きなティーバックのような袋は、夏休みや冬休みなどに調理員が作っています。そのように手間暇をかけた天然のだしを使うことで、素材の味を引き出した給食を作っています。

最後に、各施設との連携については、宝塚市ではシルバー人材センターや障害者福祉施設からも野菜を納入しています。全校となると規模的に不可能ですので、この学校では1週間などといったお願いの仕方をしています。

宝塚市の規模の場合、1年間の食材費は約8億円になります。野菜であれば八百屋からの納入はもちろんですが、各福祉施設から購入することで経済効果の裾野を広げ、給食の物資の購入を通じて、様々な方向への経済効果を図っているという側面もあります。

次に給食調理員による食育についてですが、代表的な取組として『劇団からっぽ大作戦』があります。劇団からっぽ大作戦は、市の調理員の有志による劇団で、平成24年からオリジナルの脚本・オリジナルの衣装・小道具で食育劇を行っています。令和5年6月には10年以上にわたる食育推進活動が評価され、農林水産省主催の食育活動表彰において教育等関係者の部で、消費・安全局長賞を受賞しました。公演の様子はYouTubeの動画で公開していますので、時間があるときにご覧ください。

このような食育劇以外にも、各学校の給食室前には季節に応じた掲示物や食に関するクイズ、調理員からのメッセージなど楽しい食情報を発信しています。

また兵庫県では、学校給食へ優秀な成果をあげた個人・団体を対象として、学校給食表彰学校給食功労者の表彰がありますが、昨年12月に長尾南小学校の調理員が受賞しました。長尾南小学校のホームページの『スクールランチ』と

いう項目に、ほぼ毎日給食のレシピやコメントを掲載しています。その日の給食の写真やソースづくりの工程、炊き込みご飯づくりの工程など普段知ることができない学校給食についての情報も掲載されていますので、お時間がある時にご覧ください。

最後に給食を通じた情報発信についてですが、1つ目は、給食だより＝いわゆる献立表についてです。各家庭でその月にどのような給食があるかを見ていただける一覧になっています。咀嚼力を高める『カミカミ献立』、伝統的な料理の『郷土料理』、『地産地消給食』などを分かりやすくロゴマークで記載して伝えています。

2つ目は、YouTube やクックパッドによる情報発信です。YouTube では食育劇に加えて、『おさらい給食』と題して宝塚市の給食の献立を紹介するレシピ動画をアップロードしています。クックパッドでも、学校給食のレシピを掲載しているほか、毎月の広報誌でも各家庭で作りやすいようにアレンジしたレシピを掲載しています。

3つ目に、子ども議会から要望があり、今年度に初めてレシピコンテストを実施しました。今年の食育の重点テーマである『地産地消を意識しよう』に沿った取組として、学校給食展との連動企画にして、夏休み期間に合わせて、学校給食で使用している宝塚市産の野菜を使ったレシピを市内の小学生・中学生から募集をして、1月20日土曜日に中央公民館で開催した学校給食展で表彰式と入賞レシピの試食会を行いました。

4つ目に、その学校給食展は、学校給食について広く知ってもらうためのイベントになっており、給食についてのパネル展示、コンテストの表彰式と試食、劇団からっぽ大作戦による食育劇、スタンプラリー、ビンゴゲーム、地産地消の講話などを行いました。

(会長) ありがとうございます。学校教育部学校教育課と管理部学校給食課から詳しく紹介いただきました。大変良い取組を直接聞くことができ勉強になりました。質問やご意見等がありましたらよろしく願いいたします。

(委員) 特別支援学校について咀嚼のことが特記されていますが、学習内容としては通常学校と同様のことをしているということでしょうか。障害といっても知的なところではなく身体的な障害ということでしょうか。

(学校教育課) 本市の特別支援学校というのは、肢体不自由のお子様メインとなっていますので、通常学校の特別支援学級のお子様の内容とは少し違います。

(委員) 給食のお話は、楽しくすばらしいと思い聞いていました。ふりかけの話がありました。私のこどもたちは40代を過ぎているのですが、宝塚市の学校給食のふりかけが美味しいという話は何度も聞きました。40年近く前から学校で調理をされている給食について、高校で出合った市外の友達にも小中学校の給食美味しかったと繰り返し言っていたようです。宝塚の給食に携わっている皆様には感謝しかありません。食に関する学習をネットで探していると、からっぽ劇団に関する情報が出てきました。すごいなと改めて思いました。

調べている間に、学校給食研究会というところが『ひみこの歯がいーぜ』というフレーズを使って噛むことの大切さをPRされており、私も食育講座で使っています。大人の方もこの話をするメモをされていました。このような覚えやすいスローガンも面白いと思います。宝塚もされているのですか。

(学校給食課) 私は『ひみこの歯がいーぜ』というのは初めて知りました。また調べて栄養教諭と共有できるところがあればしていきたいと思います。

- (委員) 私の小学生のこどもも、ふりかけが美味しいと言っています。給食は全体的に美味しく、今年は西谷へ行きサツマイモを持って帰ってきたり、JAの協力で学校に宝塚ねぎを持ってきてもらい、袋詰め体験をしていました。「袋詰めが凄く難しかった」「お父さんのために置いといてよ」と、ちょっとした体験をすることでも身近に感じて大事にするのだなあ実感しました。
- (委員) 給食がすごく美味しい理由は、自校方式で作られているというところにあることがわかりました。他の県内の学校ではセンター方式に変えていくところが増えてきているように聞きますが、今後も自校方式を継続していく方針ですか。自校方式であれば震災時に炊き出しの為の拠点としても重要という事を聞いたこともあります。
- (学校給食課) センター方式に変える検討の話はあがっていません。自校調理・自校炊飯を続けていきます。
- (委員) 私のこどもはほとんど名古屋で育っていたので、中学校はセンター方式のお弁当か自分のお弁当しかなかったです。宝塚市は頑張っているなと思いました。
- (委員) アレルギーのこどもに対する対応はどのようにしていますか？
- (学校給食課) 宝塚市では一定の食品の除去食対応を行っています。卵・えび・いか・蟹・タコ・貝類の6品目については、完全除去食対応を統一で行っています。その他、小麦アレルギーでパンが食べられないこども、牛乳アレルギーのこどもには、パン・牛乳の提供を停止するような対応を行っています。
- (委員) 改訂されてクルミが表示義務に追加されたように思うのですが、クルミは入っていないのですか。
- (学校給食課) クルミは学校給食では使っていなかったように思います。ただ使う食材によっては、原材料のレーンの途中で混ざる可能性がありますので、市で公表している食材の物資配合票を見て本人に確認していただくような対応となっています。
- (会長) 防災食育の話がありましたが、備蓄食品を備えている家庭、いない家庭があり、こども達の非常時の意識は違うと思います。この資料を見せていただき、考えさせられる点もあるのですが、このような授業をする前とした後、こども達に変化はありますか？
- (学校教育課) 現場感覚ではありますが、授業の後に振り返りをした際に「帰宅後に我が家の備蓄の様子を家族に聞いてみました」「備蓄が全然ないので『水買っておかなければいけないよ』と家族に言いました」等、そのような意識の変化を感じたことがありました。
- (会長) こども達が学校で学んだ事を持ち帰り保護者に伝えることで、保護者も勉強になると思いますので、凄く良い取組かなと思います。ほかに意見はありますか。
- (委員) 私のこどもは、神戸市育ちでお弁当形式の給食でしたので、頼まないこどもが多い感じがありました。給食はあまり人気がないと神戸市のこどもは言っていました。宝塚市は凄いなと思いました。やはり自校調理が良いのだなと思います。自校で調理をするということは、食品の廃棄物はどのようになるのでしょうか。後で少し紹介をさせて頂こうと思ったのですが、食品ロスで出たもの

を有機肥料にしたり、環境教育を兼ねた取組もできるのかなと思ったりしており、その辺りはどのようになっているのでしょうか。

(学校給食課) 食品ロスについて2つ話をさせていただきます。

台風や警報で給食が中止になった際、パンなどは焼いてしまっているのでもやむを得ず廃棄をします。肉や野菜など発注を止められる食品は止めますが、納品せざるを得ないものは購入します。購入した食品の中で、日持ちする物は庁内掲示板に掲載し職員に購入してもらうなど、わずかな取組ではありますが、庁内的な取組をしています。

もう1つ、給食の残量、食べ残しの部分があります。これについては衛生上の問題があり外部には出せませんので、基本的には廃棄となります。残量は減少傾向にありますが、コロナ禍でおかわりができなくなり、それまで沢山食べられないこどもは食べる前に元に戻し、沢山食べられるこどもがおかわりをついでいくような指導にしていたのですが、衛生上の問題でできなくなりました。コロナ禍で運用が変わった後、残量を減らす事が難しくなりました。

残量を減らす目的であれば、こども達の好むメニューだけを提供すればいいのですが、健康の事を考えて苦手なメニューも組み合わせなければいけないと思っています。例えばヒジキや切干し大根のような日本の伝統的な食材は、家庭で食べなくなってきました。このような食品が小学1年生の給食で提供をされても「これは何?この黒いのがヒジキ?ヒジキって何?」という話になります。

食べ慣れないものは、必然的に残量が増えてきますが、繰り返し提供することで美味しさがわかり食べられるようになってきます。残量という意味では少ない方がよいのですが、そこだけに気を配ってメニューを作るのではなく、食べたことのない献立に接してもらうためには一定の残量はいたしかたないという視点もあるのではないかと考えています。

(学校教育課) 学校では残量を出さないように様々な取組を行っています。

代表的なところでは、こどもの給食委員があり、給食委員のこども達が下膳する場所で残量チェックを行い、残量の多いクラスのこども達に話をしに行く学校もあります。各クラスでも担任が確認をして残量が出ないような取組をしています。

コロナ以前に「みんなで協力して残量を無くしていきましょう」という取組をしていましたが、取組が強くなるほど、食べられないこどもが残す事が悪い事のようになりかねません。それが原因でいじめにつながったり、あなたが残したから残量がゼロにならなかったと言ったり、そのような話にもなりかねないので、バランスは考えながら指導はしていかなければいけないと思っています。

全校でしているわけではありませんが、各学校には食材の堆肥化に興味がある先生や用務員もたくさんおりますので、学校の中でコンポストを作って給食室の野菜の切れ端などを堆肥化している学校もあると聞いています。

## (2) 令和6年度 食育事業について

事務局より説明

(会 長) 食育関係団体の皆様も来年度の取組について考えられているかと思います。特に新たな活動などお聞かせいただければと思います。

- (委員) 宝塚栄養士会では確実に決ったものはまだありませんが、高齢者を対象に、バッククッキングという方法を防災の時だけでなく普段の食事で活用できるようにおすすめていこうと思っています。高齢者は特に噛む力などで個人差が大きいですので、災害時などの時、自分に合った食事作りに活用できるかなと思います。そのような考えで実際に作っていただく料理教室を提案しているところです。
- それ以外に話が進んでいる事業では、高齢者を対象としたフレイル予防教室があります。毎日の食事を見直していただき、健康につなげていただく事業を計画しています。
- コロナ以前はこども対象の料理教室を行っていましたので、できればこどもが自分で卵焼きなどを作れるような経験ができる料理教室を行っていただければと思います。
- (委員) 宝塚いずみ会が一番力を入れていきたい事業は、男性の料理教室です。
- 妻が認知症になりどうしたらいいのかわからずに参加されている方もおられますので、簡単にできる料理を伝えていきたいなと思っています。現在月に1回、4箇所で行っていますので、それを広げていきたいなと思っています。
- 全体的に決まっている取組は伝統料理です。日時は決まっていますが、今年もお正月料理をピピア売布でやりたいと思っています。
- コロナ禍でできなかった高校生のクッキングや幼稚園でのマジックボックスを使った食育やジャガイモの入ったカレーライス・サツマイモの茶巾絞りを行いたいと思っています。
- (委員) NPO法人C・キッズ・ネットワークは、消費者啓発をしている団体です。
- 生活テーマ全般に向けての消費者教育をしていますので、教材やプログラムを作っています。食育の取組では、お料理や実習ではなく「バランス良く食べる、人として選び取る力を身につけましょう」という食育の取組をしています。
- 特に昨年からは、SDGsに関する「食品ロス」を取り上げています。
- 伊丹の食で繋がろう《ストップ食品ロス伊丹》というフードドライブをボランティアでされている団体と連携をした取組をしています。NPO法人C・キッズ・ネットワークは、フードドライブに持って来られた方へ、こどもも一緒に楽しめるカードゲームなどで食品ロスをなくす啓発を行い、《ストップ食品ロス伊丹》は意識の向上をするという取組を行ってきました。
- 伊丹市の委託事業として3年間連携した取組を行ってきましたが、今年度で委託期間が終了しますので、来年度以降は独立して活動することになります。《ストップ食品ロス伊丹》は、フードドライブだけでなくゲームなどの啓発で楽しく理解してもらう取組の継続を望んでいますので、私どもの団体が、ワークシートのカードゲームやクイズを入れながら楽しく食品ロスの啓発ができるようなプログラムを研修として行い、当会の教材を作ることができるよう考えているところです。
- また、SDGsの学びは難しいと思われがちですが、わかりやすく伝えるために双六などを作ったり、それを使った講座をこども向けに行ったりしています。2023年度は学童保育を中心に1000人以上のこども達へ啓発をすることができました。
- 低年齢のこども達にも向けて、これはSDGsの行動なんだよということを理解してもらえそうな、暮らしに即結びつき、前向きになれるような楽しいプログラム開発をしようかなと思っています。

(会 長)

最後に甲子園大学から報告をしたいと思います。

甲子園大学の食育に対する取組みですが、管理栄養士養成課程の栄養学科に食育コースがあり、食育に興味のある学生が履修しているのですが、その学生と担当教員が中心になって主に取り組んでいます。

まず幼稚園・こども園での取組ですが、これまではコロナ禍であったという事で、食育に関わるDVDを作成し1ヶ月～2ヶ月のペースで教育委員会に渡し、幼稚園に届けていただいています。今年3月で終了となります。

コロナが明けましたので、これからは出前食育という形で、実際に食育活動を実施する計画です。食事のあいさつ、朝ごはんを食べよう、好き嫌いをなくそうといった内容や、食物アレルギーについて、特にこの年代のこども達は食物アレルギーを持っているこどもが増えてきているので、なぜこのこどもは自分達と違う物を食べているの？なぜこのこどもは先生の横でいつも食べているの？など、違う目で見られるアレルギーを持っている児童を取り巻く環境を改善するという目的も含め、食物アレルギーが珍しい事ではなく、普通に当たり前にあることを、こども達に教える事も重要なことと思っています。

後はエプロンシアターや食育ダンスも積極的にやっていく予定にしています。

それから、この3月までの予定ですが、ボイスレターを月に3・4回、小学校にお届けして、手洗いや防災食、地産地消などの内容を給食の時間に放送し、それを聞きながら給食を食べてもらっています。

また劇団からっぽ大作戦とコラボで食育活動をしています。非常に学生も楽しい授業という印象があるようで、積極的に活動しております。

それからYouTubeによる動画配信という事で、食物アレルギーの対応の食事でパッククッキングのレシピをご紹介します、その動画を配信しております。

パッククッキングについては、栄養士会の細川委員からもお話がありましたので、ぜひ一緒に力を合わせて何かいい物ができればと考えております。

もう一つ栄養学部で、食創造学科というのがありますので、松岡委員からこちらの取組について紹介させていただきます。

(委 員)

今年度の食育事業として、たからの市で食育イベントをされていますが、たからの市は毎月開催されており、甲子園大学の学生がその運営の協力をさせてもらっています。

イベントとしても学内の出汁の専門家が、京都の料亭のお出汁の取り方や、宝塚の花＝ダリアの花の酵母からとったパンを食べていただく等、食にまつわる学科として地域連携をしています。取組としては、大学の学園祭で西谷野菜の販売や食育で使っているグッズの展示をしています。

また今年度から、地域包括連携協定を結んでいる事業者が集まって話し合いをするく宝塚大会議>に大学として参加をしています。アイデア出しを行っている段階で、具体的には何も進んではいませんが、その中の環境学習グループに入り事業モデルを作っています。

昔、宝塚に宝交早生というおいしいイチゴありましたが、いろいろな理由であまり作られなくなりました。このイチゴを食べるだけでなく、例えば環境学習として、小学校が給食で食品ロスになったものをコンポストで肥料化し、イチゴを育てて収穫したり、宝交早生は日持ちが悪いので、これを使った加工品と一緒に考えたり、小学生が体験を通して学んだ環境教育を成果発表として一般向けに講演会を開催したりするというようなモデルを作り始めています。

来年度の事業化に向けて、様々な事業者がそれぞれの強みを生かしながら進めているこの大会議の成果は、市のホームページにも掲載されていると思いますので、またご覧ください。次年度に向けて大学として積極的に関わり、環境

学習や食品ロスに対する取組、小学校との連携の強化をしていきたいと思いません。

(会 長) ありがとうございます。今日はいくつかの団体から来年度の取組みについて紹介いただきました。同じような取組もありましたので、それぞれの団体が得意とするところを生かし、協力しあいながら食育活動をやっていきたくと思っています。

3月16日に情報交換会が開催されるということですので、今の報告を参考にさせていただき、当日は、このような事ができますよ、逆にこのようなことをやって欲しいですなどの意見交換ができればなと思いますので、よろしく願いいたします。

(委 員) 小学校や中学校ではどのような基準でネグレクトの判断をしていますか。例えば、東京都や奈良県では虫歯が2本あればネグレクトという基準があるらしいです。学校の歯科健診で虫歯治療をしないければいけない箇所が翌年もその次の年も治療されていなかった時、ネグレクトではないかという話もあります。

学校給食は年間で1,080食、1年間の食事のうちの、たった6分の1しかないという話でしたが、給食はこどもたちの生命線だと強く言われることもあります。たった6分の1しかないのであれば、学校側が把握している情報を給食担当と連携してもよいのではないのでしょうか。

いろいろな料理の作り方を説明しても「難しいから作らない」という人が結構多くいます。この食育推進会議の中でも以前、こどもが熱を出しているのにファーストフードを食べさせている親がいるという話をされた委員がおられました。そのような人たちに、SDGsや伝統料理を伝えてもなあとと思います。

歯科医師から話をする機会はあると思います。あまりよく知らないのですが、NPO法人が寺子屋的にご飯を食べさせている場所がありますといった情報が新聞に掲載されていたりするのですが、実際に本市の学校や市の取組はありますか？

食育推進会議で、みんながケアできない、知られていないような事を議題にして話をしたいなと思いました。せっかく教育委員会から来られているので、基準とそれに対する対応を知りたいです。

給食についても、6分の1しかないけれど、それ以外の食事、夏休みなどはどうしているのですか？インスタントラーメンを食べているのであれば、せめて小学校1年生から自炊ができるように、ご飯、味噌汁、沢庵でもよいので作り方を習得させる授業を始めることも1つの考えかなと思います。実際、そのようなことはどうなのでしょう。

(学校教育課) ネグレクトの基準は明確にはありません。学校としては、こどもからの聞き取りや何気ない会話の中で感じ取り、保護者との関係ができていれば保護者に直接アプローチをして「お母さん、これではだめですよ」と話をする事ができるのですが、そのような家庭ばかりではありません。学校の力だけでは限られていますので、そのような場合は福祉につなげ、福祉から家庭訪問などのアプローチをしていただくことも1つかなと思っています。

ですので、関係機関の連携が非常に大事になってきます。情報交換・情報共有のようところが非常に大切になってくるのかなと思います。学校はこどもを通して情報をさまざまなところと共有していく事が大きな役割になってくるのかなと思います。

(委 員) 食育推進会議では、ある程度決っている食育事業の報告を聞いていますが、この場に、福祉関係の方にも来ていただき、各団体とすり合わせをして連携を

していけると発展的なのかなと思います。次回の会議には学校関係や福祉の方に来てもらえるといいなと思います。給食費は8億円使っているけれど、物価が高騰しているので、給食費をどうしようなどという話の時には提案できるといいなと思います。

学校では個人としての対応ということですね。福祉でどのような食生活をしているか、マニュアル的なものがあれば、市としても動きやすいのかなと思いました。

親との人間関係もありますし、あまり言うてはいけないのかなとは思いますが、その前に寺子屋的なものがあれば、話や相談、連携もでき、その活動に対する事業費ももらえるのではないかと思います。そのようなことがこの場でできると面白いなと思いました。

(委員) 市から既成の物ではない新たな提案をしてもらう方が、意味があるのではないかと思います。食育計画で掲げている指標の数値が上っていないこともありますので、その数値の底上げをするためには、既成のものではない提案があればありがたいなと思います。

### (3) その他

事務局より説明

(会長) ありがとうございました。以上で本日の議題を終わらせていただきます。本会議の議事録につきましては事務局と調整し、私が確認させていただきます。議員の皆様よろしいでしょうか。それでは本日の議題及び報告事項をすべて終了させていただきました。