

会 議 録

(嬉野市審議会等の公開に関する要綱第9条関係)

		所管課	健康づくり課
会議名 (審議会等名)	令和5年度 嬉野市第1回食育推進会議		
開催日時	令和5年7月31日(月) 14:00～15:00		
開催場所	嬉野市中央公民館 大集会室		
会議の公開の可否	㊦ ・ 不可 ・ 一部不可	傍聴者数	0人
公開不可・一部不可 の場合はその理由			
出席者	委員	森委員、江口委員、坂井委員 川原委員、津留委員、松尾委員 長島委員、成富委員、山口委員 田中委員、坂元委員	
	事務局	副市長、市民福祉部長、健康づくり課長 健康づくり課統括保健師、健康づくり課副課長2名 健康づくり課主任、健康づくり課主事	
	その他		
会議の議題	別紙のとおり		
配布資料	<ul style="list-style-type: none"> ・ 会議レジメ ・ 資料(別添1～2) ・ 市報6月号 ・ 味噌玉チラシ ・ じたん×かたん×元気まんたんレシピ集 		
審議等の内容	別紙のとおり		

審 議 等 の 内 容

(嬉野市審議会等の公開に関する要綱第9条関係)

	所管課	健康づくり課
審議経過	<p>1. 開会</p> <p>2. 委嘱状交付 異動・役員改選等で今年度委員を交代される方4名のうち欠席者を除く2名へ交付</p> <p>3. 副市長挨拶 委員の皆様には、日頃より市民の健康並びに福祉行政等にご協力いただき感謝する。この会議は市民の健康に関わる一番根っこの部分の会議になるかと思うので、各方面の知識をもとに忌憚のないご意見をお願いしたい。</p> <p>4. 嬉野市食育推進会議会長挨拶 連日の暑さで、食育を進めていくにも食中毒、熱中症と気を配るものが多い。本日は皆さんの意見や参考になる体験などを話していただければと思う。</p> <p>5. 協議事項</p> <p>【事務局】 出席者数11名、委員総数15名の過半数を超えているので本会議は成立する。</p> <p>(1) 令和4年度嬉野市食育推進事業報告について</p> <p>1) 食育推進事業について</p> <p>【事務局】P1・2について説明 令和4年度の食育推進会議では、特に第4次嬉野市健康総合計画・嬉野市食育推進計画の策定について協議した。令和4年度の事業については中止もほとんどなく予定どおりに実施できた。乳幼児健診における食育指導では、全員に聞き取りをしている。子どもの食育については今後も課題であると考えている。</p> <p>2) 食育広報及び食育推進に関する調査について</p> <p>【事務局】P3・4について説明</p> <p>3) 食育賞について</p> <p>【事務局】別添1「食育ネットワークさが情報誌～生きる力～」で説明</p> <p>4) 「第4次嬉野市健康総合計画・嬉野市食育推進計画」について</p> <p>【事務局】別添「第4次嬉野市健康総合計画・嬉野市食育推進計画」「概要版」で説明</p> <p>(2) 令和5年度嬉野市食育推進事業計画について</p> <p>1) 食育推進事業計画について</p> <p>【事務局】P5について説明 今年度は第4次嬉野市健康総合計画・食育推進計画の実施1年目となる。計画に沿った事業を考えていきたいので、ご協力をお願いしたい。食生活改善推進協議会が行う料理教室は、定員を増やして実施する予定である。乳幼児健診における食育指導</p>	

<p>審議経過</p>	<p>においては、改善すべき点、課題があるので、今年度新たに離乳食の動画やレシピ作成などわかりやすい媒体を作成する予定である。</p> <p>2) 食育広報及び食育推進に関する調査について</p> <p>【事務局】P6・7、別添「市報6月号」で説明</p> <p>今年度5月まで掲載した「時短レシピ」をまとめレシピ集を作成した。今年度6月からは新たに「ふるさとレシピ」を掲載している。昨年度の会議で、レシピの組み合わせを知りたいという意見や、市のホームページからレシピを開くのは大変という意見をいただいた。今年度からは市報に二次元バーコードを追加し、すぐにレシピ集にアクセスできるようにしている。</p> <p>【委員】おやつは昔は手作りが多かったが、今はどうか。</p> <p>【事務局】おやつは食事の一部と考えて、くだものやいも類、野菜なども取るように伝えているが、スナック菓子など市販のお菓子がほとんどのように感じる。市販のお菓子でも年齢に適したお菓子を選ぶようにお話をしている。</p> <p>【委員】子どもたちの食事からとる塩分量も多いのではないかと感じる。1歳半は離乳食の延長なので、スナック菓子だけでなく牛乳も一緒にとるようにした方がいいかと思う。</p> <p>【事務局】大人と同じスナック菓子を食べている家庭には、食塩や脂肪分も多いため、選ぶ際に考慮するように伝えている。おやつは栄養とあわせて水分も補給するものなので、牛乳や飲み物も組み合わせるようにお話をしている。</p> <p>【委員】物や食べ物があふれて幸せな時代だが、おやつについてはどうだろうと思った。</p> <p>(3) 委員の皆さまの食育活動と嬉野市の食育について（事前アンケートより）</p> <p>1) 活動状況と今後の予定について</p> <p>2) 嬉野市の食育について</p> <p>【事務局】P8について説明。A委員からの独居老人、老人世帯が多いので、料理の一工夫を教えてほしいというご意見については、食生活改善推進協議会で「愛の一皿活動」という訪問活動を推進している。独居高齢者等のお宅を訪問し、安否確認しながら家庭で作った食事をおすそわけしている。その際に作り方や工夫についてお話をしてもらっているので、今後も推進していきたい。B委員からのみそ汁を毎日作ってほしいというご意見については、本日味噌玉チラシを配布している。味噌玉は簡単に家で作れるインスタントみそ汁である。みそ汁を普段食べていない世帯でも取り入れやすいものになっているので、今年度も推進していきたい。C委員からの食生活改善推進協議会の活動についてはがくれテレビなどで広報するのはどうかというご意見については、今年度はメンズクッキング教室の紹介を放映するなど回数を増やして広報している。今後も実施していきたい。D委員からの妊婦さんや若いパパママ対象の料理教室等の開催というご意見については今後要望があれば検討したい。前委員であるE委員からの、おやこ料理教室を夏休みの自由研究で取り組める内容にするのはどうかというご意見については、おやこの食育教室を食生活改善推進協議会主催で毎年2月ごろに実施している。来年度はご提案のあった時期、方法での開催も検討</p>
-------------	--

審議経過

したい。嬉野市の食育についてはこの会議で様々な意見をいただき、これまでもみんなでき取り組むこととして「子どもが作る弁当の日」や「みそ玉」などが提案された。みそ玉については、提案はされたがコロナ禍で推進が困難なこともあった。今年度はみそ玉の推進について、具体的な取り組みを進めていきたい。味噌玉の推進という視点から、それぞれのお立場でご提案をお願いしたい。

【委員】一人一つはご意見やご質問をお願いしたい。

【委員】白石町の乳幼児健診に携わっているが、おやつを手作りしている家庭はほとんどない。お母さんたちはできるだけ甘いものをあげたくないと思っても、おじいちゃんやおばあちゃんがジュースやお菓子をあげているという声をよく聞く。祖父母への食育の機会があれば変わるのではないかと思う。好き嫌いについては、嫌いなものもいずれ食べられるようになることが多いので、無理強いではなく、お母さんが食べている姿やよく噛んでいる姿を見せて食べる楽しさを教えてあげることが大切だと伝えている。

【委員】今は夏休みで子どもたちも時間がたくさんあると思う。夏休みに味噌玉を作ってみて、学校が始まったときに作ってよかったと思えるような取り組みをしたらいいと思う。

【委員】全市民に呼びかけて味噌づくりをしたいと思っているが、全市民は難しいので各地区に分かれて味噌づくりを試してみるのはいかがでしょうか。手作り味噌のおいしさを味わったらみそ汁を食べたいと思うのではないかと思う。米と味噌は相性がいいので、それを朝ごはんを食べると熱中症も防げると思う。味噌づくりも市の取り組みの一つに入れてもらえたらなという希望を持っている。

【委員】母子保健推進員としては、食育の推進は主体的にやっていないが、お母さんたちに市の情報などを紹介していきたい。レシピ集はおもしろいと思ったが、どこでもらえるのか。

【事務局】冊子としては配布していないが、嬉野市のホームページに載せている。

【委員】市報にもレシピが載っているのは見るが、実際あまり作ったことがない。市報に載っているから作ってみてねという声かけをしていきたい。

【委員】嬉野幼稚園から依頼があり、味噌づくりの手伝いをした。他にも漬物づくりやまんじゅうづくりなど依頼があれば手伝いに行くので、ぜひ利用してほしい。

【委員】産業振興の立場から話をすると、嬉野市は観光地でもあり、観光と食は切っても切れないものである。例えば鹿児島茶節のように、その土地ならではの食事を追求することが大事ではないかと思う。また、夏バテ防止のためにも旬のものを食べることが大事だと思う。

【委員】学校で子どもたちに食育の授業を行っているが、家庭によって食育に対する意識の差を感じる。おやつのとりの方や子どもの頃から栄養バランスが大事だということ伝えていきたい。

【委員】園でのおやつはすべて手作りしており、保護者さんへレシピの配布も行っている。給食でも日本食を大事にしており、年長児にはだしの味くらべもしているが、子どもたちは市販のだしが一番おいしいというので、それが家庭の味なのだと感じ

<p>審議経過</p>	<p>る。だしは調味料が少なくて済むし、野菜を入れるとうまみが出るので、野菜は食べなくても汁だけは飲んでもらうように心がけている。また、乳幼児健診に行かない家庭もあるので園から声かけをしている。</p> <p>【委員】昨年から栄養士と調理員を採用したので、直接指導ができる体制が整った。指導だけでなく、地域の方々との付き合いも深めていきたいので、みゆきの里にお願いし味噌づくりを行った。味噌と自分たちで育てたピーマンを使って、味噌炒めを作った。他にも見た目の悪い海苔を使ったふりかけづくりやいもの栽培などを行っている。</p> <p>【委員】保健室から子どもたちとかかわっている。具合が悪い子どもたちがきたときに、必ず朝食を食べてきたか聞くが、ほとんどが食べてきたと答える。しかし内容は、菓子パンやふりかけごはんと答える子どもが多い。保護者は忙しく食事に手が回らないので、子どもたちで改善できるにはどうしたらいいか。「ふりかけごはんにインスタントみそ汁をつけよう」や「ミニトマトだけでも食べると違うよ」というように、自分たちだけでできることがあればいいねと話をしている。保健室からできる食育をやっていきたい。</p> <p>【委員】いろんな意見を言ってもらって、とても参考になった。次回も積極的な発言をお願いしたい。</p> <p>6. その他</p> <p>(1) 嬉野市「子どもが作る弁当の日」取組みについて</p> <p>【事務局】配布資料『嬉野市「子どもが作る弁当の日」実施に関する調査結果』で報告。令和4年度はすべての小・中学校で実施された。学校側もこの取り組みがいい効果につながることを認識されているので、引き続き推進していきたい。</p> <p>【委員】今年は和食がユネスコの無形文化財に登録されて10年の年になるので、そういうものと絡めながら推進をしたらいいと思う。</p> <p>【事務局】味噌づくりを2園でされると思うが、園児でもできる味噌玉まで園で作ってもらいたい。それを家に持って帰って、「園でこんなものを作ったよ！」と子どもから親へ伝わるようにしていただければと思う。また、その様子を市で取材し広報させていただくと、他の園にも広まっていくのではないかと思うので、ぜひご協力をお願いしたい。</p> <p>(2) 嬉野市食育推進会議委員名簿</p> <p>7. 閉会</p> <p style="text-align: right;">以上</p>
-------------	--