

## 2023年度第2回町田市食育推進計画策定及び推進委員会 会議録要約

会議体の名称	町田市食育推進計画策定及び推進委員会	
事務局 (担当課)	保健所 保健予防課	
開催日時	2024年2月9日(金) 13:30~15:30	
開催場所	町田市保健所中町庁舎1階 講堂	
議題	1 開会 2 報告 (1) 町田市保健所運営協議会の報告について (2) 町田市食育推進計画報告書の作成について (3) 委員会の名称変更について (4) 南多摩保健医療圏地域保健医療福祉フォーラムにおける発表について (5) 「ガチ1分クッキング with ラブベジ®」の発行について 3 議事 「(仮称) まちだ健康づくり推進プラン24-31」の推進について 4 事務連絡 5 閉会	
公開の可否	会議	公開
	会議録	公開
出席者	委員	調所 勝弘 (学識経験者) 千葉 勢子 (町田市法人立保育園協会) 大崎 志保 (町田市私立幼稚園協会) 岩崎 直美 (町田市公立小学校校長会) 矢島 加都美 (町田市公立中学校校長会) 進藤 悠 (市内小学校教諭) 米澤 加代 (市内大学教員) 新倉 敏和 (町田市農業協同組合) 佐藤 孝一 (市内農業者) 松井 大輔 (町田商工会議所) 栗原 慶史 (町田集団給食研究会) 村上 律子 (町田地域活動栄養士会) 亀田 文生 (町田市観光コンベンション協会) 大野 薫里 (町田市公立小学校 PTA 連絡協議会) 竹下 幸子 (町田市立中学校 PTA 連合会)
	事務局	保健予防課
欠席者	委員	五十子 桂祐 (町田市医師会) 戸羽 一 (東京都町田市歯科医師会) 浦嶋 澄香 (市内高等学校教諭) 竜崎 常明 (東京都町田食品衛生協会)

配付資料	資料1 町田市食育推進計画報告書の作成について 資料2 町田市食育推進計画報告書（案） 資料3 南多摩保健医療圏地域保健医療福祉フォーラム発表資料 資料4 ガチ1分クッキング with ラブベジ® 資料5 （仮称）まちだ健康づくり推進プラン 24-31（案） 第2次町田市食育推進計画 町田市食育推進計画策定及び推進委員会名簿
------	---

## 検 討 経 過

### 1 開会

### 2 報告

#### (1) 町田市保健所運営協議会の報告について

事務局：

2月6日（火）に町田市保健所運営協議会を開催したので、その会議内容を報告する。

#### パブリックコメントの結果について

「(仮称) まちだ健康づくり推進プラン 24-31」について、パブリックコメントを募集した。パブリックコメントは、2023年12月15日～2024年1月15日の間、町田市ホームページや市内公共施設で募集した。食育に関する意見は3件あった。

<食育に関する意見>

- ① 健康を食で支える点は大賛成。市内の農業に対する手厚い手当がそのために不可欠かと思う。市には親子食堂の増加等、低収入家庭の増大に対する抜本的な施策の重要性をしっかりとおさえることが「かけがえない命」を口にする際の肝と考える。
- ② 町田産農産物を売っている場所がわからない。
- ③ 核家族化や単身世帯の増加によって、地域とのつながりが希薄になっているが、感染症の流行によって、より進行しているように感じる。共食の持つ意味を伝えること、地域のイベントや子ども食堂等によって、その場をつくることが重要。地域のボランティア団体や町内会と連携した共食の場の創出、保育園や高齢者施設の利用者が共に食事を食べる世代間交流等があると良いと思う。

意見としていただいた子ども食堂は、2023年10月時点で市内に23か所設置されている。市は子ども食堂設置を支援しており、開設希望者からの相談や、食堂運営者や従事者を対象としたスキルアップ講座を実施している。

町田市食育ボランティアは、保育園や市内イベントを中心に活動している。今後設置される中学校給食センターのスペースも活用しながら、食育を進めたいと考えている。

#### 「(仮称) まちだ健康づくり推進プラン 24-31」に対する委員の意見について

目標 1-3「食で健康を支えるまち」に食育推進を位置付けている。そちらについて、委員から意見はなかった。計画全体に関わる場所として、情報発信の方法に意見をいただいた。

#### **委員長：**

次期計画は健康づくりを進めるものであり、「食事」が肝となっているように感じる。計画には自殺対策も含まれるが、食育を行うことで、そちらにも良い影響が生じる。例えば、共食をしている人や食事を楽しんでいる人は、こころの健康状態がよい。

#### **(2) 町田市食育推進計画報告書の作成について**

##### **事務局：**

2013年に町田市食育推進計画を策定してから10年間、市民や関係団体の皆様と食育を推進してきた。その食育活動を1冊にまとめて、市民や関係団体に発信することによって、市民の食育への関心が高まること、食育を実施する多様な主体がさらに手を取り合って連携することを目指している。報告書に掲載する食育活動については、各委員にご提供いただいた。ご協力いただき、感謝申し上げます。

本日配布している報告書は、現時点での（案）である。修正等ご意見あれば、2月中にお願いしたい。報告書は、2024年3月に町田市ホームページにて公開する予定。なお、2024年度以降も活動報告は取りまとめるので、協力をお願いしたい。

#### **(3) 委員会の名称変更について**

##### **事務局：**

次期「町田市食育推進計画」は、「(仮称) まちだ健康づくり推進プラン24-31」として策定する。それに伴い、2024年4月1日から本委員会名称を「町田市食育推進委員会」に変更する。本委員会は、食育基本法に基づく市町村食育推進計画の策定、及び推進のため意見をいただき、市の食育推進を図ることを目的としている。名称は変更となるが、その目的は変わらない。市の食育をより良くするため、委員の皆様引き続きご協力をお願いしたい。

なお、委員の皆様任期中の会議は今回が最後となる。2年間ご尽力いただいたことに感謝申し上げます。次期就任については、また相談・依頼をいたしたい。

#### **(4) 南多摩保健医療圏地域保健医療福祉フォーラムにおける発表について**

##### **事務局：**

先日、1月15日に八王子市、町田市、日野市、多摩市、稲城市、5市の保健医療福祉関係者が出席するフォーラムで、市の取り組みを発表してきた。

町田市からは「高齢者のフレイル予防に対する栄養面の取り組み（Eトレ）」、「地域と連携した食育推進事業」の2つの取り組みを発表した。

<発表した取り組み>

- ① Eトレとは、毎日：E very day、楽しく：Enjoy、食べる：Eatの頭文字をとった、フレイル予防の食事トレーニングである。「さあにぎやかにいただく」という、10の食品群の頭文字をとった、合言葉を用いたものとなっている。Eトレに関してまとめたDVDを作成しており、高齢者の通いの場で活用いただいている。
- ② 地域と連携した食育推進事業を4つ発表した。本日の会議で報告するレシピブックについても、紹介した。

### (5) 「ガチ1分クッキング with ラブベジ®」の発行について

#### 事務局：

相模原市、株式会社三和、味の素株式会社、東京家政学院大学と連携して、2024年1月30日に発行した。発行後、配布に協力いただいている委員の皆様には、感謝申し上げます。

市民の食生活においては、朝食における野菜摂取量が少ないことが課題となっている。今回は、「朝食に野菜を食べよう」というコンセプトで作成しており、調理開始1分間で完成できるレシピを紹介している。レシピブックタイトルに使用した「ラブベジ」は、味の素株式会社が商標登録しており、「野菜をもっととろうよ!」というスローガン。市内の公共施設や株式会社三和が運営するスーパーマーケットで配布している。

#### 委員：

前回の第三弾から関わっている。今回学生10名に3品ずつレシピを考えてもらい、その中から3品が選ばれた。学生からは「自分だったら食べたいと思うようなレシピを考えたい。貴重な経験となった」という感想があった。

## 3 議事

### 「(仮称) まちだ健康づくり推進プラン24-31」の推進について

#### 委員長：

議事の内容について、事務局より説明をお願いします。

#### 事務局：

「(仮称) まちだ健康づくり推進プラン24-31」、「健康増進」「食育推進」「自殺対策」を統合しており、2024年度から8年間推進していく。計画の進捗状況については、5つの指標で評価する。前計画にあたる第2次食育推進計画では、「朝食」、「野菜の摂取量」「共食」等に関する指標へ課題が見られた。計画では、施策を3つに分けて取組を実施し、指標の改善・推進を目指す。

#### 指 標

- 朝食を毎日食べる人の割合
- 1日の野菜の摂取量
- 朝食に野菜を食べる人の割合
- 「共食（誰かと一緒に食事をする事）」をする人の割合
- 食育に関心がある人の割合

### 3つの施策

#### **施策（1）望ましい栄養・食生活の推進**

ライフステージ別の講習会開催や、自主グループの支援に取り組む。具体的にはこれから離乳食が始まるお父さん、お母さんを対象とした離乳食講習会、腎臓病や糖尿病等の生活習慣病を予防するための食生活を伝える講習会等を実施する。

#### **施策（2）食を通じて地域とつながるための支援**

町田市食育ボランティアの養成や活動支援、地産地消を推進する事業等を実施していく。町田の旬の食べ物や、農業体験、地域における調理実習等、食を通して市民と地域のつながりを拓けていく。

#### **施策（3）食に関する環境の整備**

食育に取り組みたい！バランスの良い食事をとりたい！という市民が実際に取り組めるよう、メニューの販売や情報の発信を行う。食育へあまり関心が無い方に向けても、通勤や通学、買い物途中に目にする場等で情報を発信し、食生活を意識する機会を作る。

#### **委員長：**

まず、第2次計画の評価から感じることや、次期計画で取り組むべき食育について、各委員の考えを伺いたい。

#### **委員：**

食べることで、心や身体が作られる。年齢に応じた食育を行い、経験を積み重ねることが大事だと感じている。

#### **委員：**

幼稚園では体験や「感じること」を大切にしている。五感を通して体験することで、陸や海、SDGs等への関心が高まってくる。園児にウマヅラハギを見せて魚に関する学びの場を設けたところ、園児からは「魚のにおい！」と反応があり、興味を示していた。園では、未就園児や小学生、地域の方々と年間を通して、共食を行っている。

#### **委員**

小学校では、野菜の栽培を行っている。育てたトウモロコシや枝豆の一部調理を児童が行い、それを給食で使用している。育てた大根は、児童が持ち帰って自宅で調理したり、「みんなの食堂」へ寄贈したりした。バケツで稲を育てた際には、米1kgに満たない量だったが、家庭科の授業において鍋で炊いて食べた。児童は、収穫や調理、寄贈に喜びを感じていた。

小学校では「うみのごちそう給食」として北海道産ホタテを使った給食や、FC町田ゼルビアの管理栄養士が関わった献立で給食提供した。子どもたちが学校に来る楽しみの一つに給食があり、食べることで生きることにつながっていると感じる。

**委員：**

中学校においては、現段階では給食が無く、食育を行いつらい環境。来年度以降、地域毎に順次給食が開始となり、良いことと感じている。朝食を欠食する生徒は、クラスに2～3名ほどいる。9割以上の子どもは何かしら食べて登校する。

農村体験では新潟県に行った。その際、藁でごはんを炊いたが、おこげに馴染みのない生徒は驚いていた。

**委員：**

視点1の評価悪化が目につく。児童に朝食の喫食状況を調査したところ、欠食は100名中1名だったが、食事内容はパンだけ、おにぎりだけ等、主食のみが多かった。主食・主菜・副菜を揃えた食事をしているのが2～3割だったので、食事内容の充実が必要。

視点4において、町田産農作物の使用割合が低いことも気になる。JAや農家と連携して割合を増やしたい。

先ほど話に上った「うみのごちそう給食」は、本校でも提供した。児童の中には、ホタテを初めて食べる子がいた。食べ慣れていないからか、好む児童もいれば、好まない児童もいた。

**委員：**

卒業研究において、地域の小学生を対象にした全5回から成る料理教室を行った。本取組では、料理だけでなく、朝食や野菜摂取の大切さについて講義を行って伝えた。学生は人に教えることの難しさを感じたようだが、参加者の調理技術向上や、朝食を食べる割合の増加につながった。参加者の中で朝食を食べる割合は、第1回では80%だったが、第5回では100%に増加した。今回の取り組みから、子ども達に料理する機会を与えることが大切だと感じた。

**委員：**

認定農家は、市内に100名未満となっている。JAが運営するアグリハウスには、年間30万人以上が来店する。農家の高齢化もあり、その来店者数以上を賄う量をとることはできない。店舗に野菜を並べても、午前中で売り切れてしまう状況である。

店舗で一般消費者が買う野菜は、A級品であり、総量の3割程度となる。多くは、B級品以下に分類されるため、それを購入したり、集団給食で使用したりしてほしい。形が悪いものは、子ども食堂等に無償で渡すこともある。

JAでは年に28回ゲストティーチャーとして小学校へ行き、農業やバケツ稲の栽培方法等を伝えている。依頼があれば、小学校以外でも実施可能である。

**委員長：**

一般消費者や子ども達が「野菜は曲がる」、「魚は骨がある」ということを当たり前として認識することが大切。

**委員：**

形が悪い野菜は、子ども食堂に提供している。農家の高齢化や後継者不足、生産量の改善が課題である。なるべく農薬を使わない生産方法では、B級品になる割合が高くなるが、きれいな野菜しか売れない。子ども達には形は悪くても、味に変わりがないことを知ってもらいたい。中学校給食の開始にあたって生産量の増加が必要で、作付けを考えなければならない。

**委員：**

今年度は3年ぶりに「キラリ☆まちだ祭」を開催した。  
物価の高騰が話題になっているが、飲食店においては食材料費が高くなることでなるべく食べ物を捨てないようになった。食品ロス削減の面では、良い影響が出ている。

**委員：**

病院や高齢者施設では、もともと食欲が無い方や嚥下<sup>えんげ</sup>に問題のある方が多いので、安全で、楽しんでもらえる給食を提供している。給食を管理する栄養士が集まって、嚥下調整食に関する勉強会を行った。可能な範囲で高齢者の収穫体験も行った。  
食材料費はシビアな問題で、物価高騰の影響は大きい。診療報酬の改定によって、自己負担額は1食あたり30円増額となる。

**委員：**

「二〇祭まちだ」において未来を担う成人を対象に食事の振り返りをし、良い食生活をめざすことを目的に今回は38名に聞き取りアンケートを行った。結果は食物繊維（野菜、キノコ等）を少なめと回答したのは66%、朝食欠食は34.2%、朝食を一人で食べている人は56%、1日の野菜摂取量は196gと少なかった。また乳製品や果物は7割以上がとっていなかった。2020年と比べすべての食品において摂取量は減少しており、今後も食意識の向上を願い「二〇祭まちだ」での啓蒙活動を継続していきたい。

**委員：**

次期計画における施策では、「食を通じて地域とつながるための支援」とある。地元でとれた新鮮な野菜を味わうことによって、地域とのつながりを作ることは大切だと思うが、一般の消費者がどこまで町田産農作物を意識しているのだろうか。意識させるような取り組みが必要なのではないか。生産者と消費者のコミュニケーションがとれると、もっと意識してもらえるように思う。

食は、大切な観光資源であるが、町田市の「売り」は何か。まちだ名産品もあるが、「町田市といえば、これ！」というものがない。宣伝方法も大切に思う。  
一昨年12月に桜美林大学と連携して「訳あり野菜ツアー」を行った。消費者に生産者を応援してもらえるように、このようなツアーをやってもいいのではないかと。

**事務局：**

まちだシルクメロンや、青パパイヤのブランド化が言われていたが、それらは町田市の「売り」と言えるか。

**委員：**

まちだシルクメロンの反響はあるが、納品までかなりの期間がかかる。水耕栽培を行っており、経費がかかるため、市場に数を出して「売り」にするのは難しい。

**委員長：**

外国から日本の食事を楽しみに来る方も多く、食は観光資源と言える。町田市ならではの「売り」や宣伝方法・見せ方を考えるのは重要。

**委員：**

「タイムマシン給食」において、給食が始まった当初のものが提供された。子どもは「おいしかった」と言っていた。

家庭で共食の意味や行事食を子どもになかなか伝えられていない。共食で言われる「みんなで食べるとおいしい」を、「みんなが食卓に集まるまで待つことでおいしくなる」と子どもが勘違いしていた。行事食も親が忙しいと、省略してしまうことがあるので反省している。

小学校では、給食の試食会を年2回行った。1回目はネルソン・マンデラ国際デーに合わせた南アフリカの料理の給食、2回目はまち☆ベジを使ったみそ汁の献立だった。その際は、保護者にアンケートをとった。

**試食会におけるアンケート結果**

- 減塩料理について知りたい
- 子供の食べる量について知れてよかった
- だしによって野菜のおいしさが引き立つということが分かった

町田産農作物を購入したいが、仕事等の関係でアグリハウスの開店時間に行けないことが多々ある。品出しを1日の中で何回かに分けてもらえると、購入しやすくなる。

**委員：**

農家の負担を増やさないためにも、朝に1日分搬入し、小分けにしながら店頭並べてはどうか。

地場産野菜を扱う小売店において、農家が納品した後、売れ残った野菜を農家に戻さず買い取る店がある。そのような流通方法が農家の手間を増やさず、売り上げも確保できるので、持続的な生産量確保につながると考える。

**委員：**

アグリハウスには、開店時間に合わせて来店する客が多い。朝に販売できる量が減ると、売り上げが減ることが懸念される。



**委員：**

野菜だけでは、なかなか摂取量が増えてこない。果物の摂取量についても調査が必要ではないか。

夏休みの課題で、レシピを作成した。保護者の負担は大きい、これが親子がコミュニケーションをとるきっかけになっている。

日頃の給食は時間が短く、ゆっくりよく噛んで食べるのが難しい。もう少し時間にゆとりを持たせてほしい。

**委員長：**

食事バランスは、主食・主菜・副菜に加えて、乳製品や果物を食べることで整ってくる。しかし、果物を十分な量食べている人は少ないようだ。野菜の摂取量とともに、果物の摂取量を増やすことも必要。

**委員長：**

続いて2点目の議事に移る。

次期計画において、分野や組織に捉われない横断的な取り組みを進めていくために、町田市において取り組みが必要なものや、すでに取り組んでいることについて伺いたい。

**委員：**

障害者差別解消法の改正によって、飲食店においても障がいのある方へ合理的配慮が必要となる。法の改正や合理的配慮とは何か、学ぶ場が無い。保健所が行う食品衛生に関する講習会で併せて伝える等、学ぶ場があるとありがたい。

地域の食文化を鑑みて法整備を進めることで、その文化が守られていくと考える。例えば九州では鶏肉を生で食べる文化があり、管轄の保健所は鶏肉の生での提供を許可している。アニサキスや細菌、ウイルスのことを考えつつ、食文化を守る視点も必要である。

**委員長：**

障がいのある方への合理的配慮については、市全体として考えてく必要がある。次期計画に掲げる「食環境」にも関わる内容である。

**委員：**

小学校で行っている「まち☆ベジ、もり☆もり！大作戦」では、野菜350gとる学習しているが、中学校の生徒ができることは何かないかと考えた。その中には、「B級品のような野菜を福袋に入れて中学生の家に届けたら、その野菜を使った料理を考えるとろう」というものがあった。JAや農家とコラボして実施できたら良い。

**委員：**

小学校ではカゴメ株式会社とコラボして、10校で「まち☆ベジ、もり☆もり！大作戦」に取り組んだ。その後、野菜に関するポスターを作成し、市内スーパーに掲示した。児童が野菜すごろくを作成し、近隣の幼稚園や保育園で普及啓発を行った。

**委員：**

小田急電鉄と地元の弁当屋が連携して、里山弁当を9月、1月に販売した。7時30分から9時の早い時間に販売し、それを持って旅行へ行っていただくことを狙った。

四季彩の杜、ぼたん園で、シルクメロンにジェラートをのせたデザートを販売した。七国山ファーマーズセンターの畑では、そばの実の収穫体験や、なたね油絞りの見学を行った。これからも生産者、事業者とコラボした観光事業を進めていきたい。

**委員長：**

野菜の生産においては、B級品が多く生じることが話に上った。形は悪くても加工すれば味は変わらないため、事業者とのコラボも考えられる。その辺りの取り組みはどうか。

**委員：**

B級品の商品化ができるとうい。

玉ねぎは、1つの苗から1つの玉ねぎしかできないので苗つけ作業が大変。植え付けを町田市食育ボランティア等に手伝っていただきたい。

**委員長：**

農家の高齢化を考えると、B級品の販売や大変な時期にボランティアが入ることは大切だと思う。野菜だけでなく、魚も同じように獲れても売り物にならない規格外の魚を廃棄している現状があり、対策が必要と感じている。

**委員：**

幼稚園や保育園における食育は重要と考え、年間を通して野菜の栽培を行っている。

自園では園の畑や近隣農家の畑を借りて栽培していたが、来年度は近隣高校が所有する手をつけられていない畑を借りられることになった。これまで幼稚園と高校はあまり連携できていなかったが、きっかけがあれば今回のように連携を始められる。世代間をつなぐネットワークがあると良い。

**委員長：**

以上で、報告・議事を終了とする。

**4 事務連絡**

**5 閉会**

以上