

令和5年度 霧島市食育推進検討委員会 会要旨

開催日時	令和5年8月28日(月) 14:00~15:30		
開催場所	国分公民館 3階 大研修室		
出席委員	澤委員、清水委員、江崎委員、フレーム委員、千葉委員、川野委員、苜谷委員 外山委員、松下委員、安留委員、増田委員、岡元委員、隈元委員		
事務局	<p>【健康増進課】 鮫島課長、赤水健康づくり推進グループ長、清水主査、溝口主査</p> <p>【すこやか保健センター】 種子島所長、坂口地域保健第2グループ長、徳重地域保健第1グループ主査、竹嶋地域保健第2グループ主任主事、西村地域保健第2グループ主事</p> <p>【学校給食課】 西溜学校給食課長、竹下学校給食主幹</p> <p>【農政畜産課】 鎌田農政畜産課長、淵ノ上農政第1グループ長</p>		
公開・一部非公開又は非公開の別	公開	傍聴人数	0人
議事	<p>(1) 健康きりしま21(第4次)計画の概要について</p> <p>(2) 健康きりしま21(第4次)計画(第4章)について 分野別の具体的な取組 【健康づくり分野】 栄養・食生活改善と食育推進(食育推進計画)</p> <p>(3) その他</p>		
協議結果等の概要	議	委	事
	<p>(1) 健康きりしま21(第4次)計画素案の概要について</p> <p>(2) 健康きりしま21(第4次)計画(第4章)について 分野別の具体的な取組 【健康づくり分野】 栄養・食生活改善と食育推進(食育推進計画) ⇒ 事務局が資料に沿って説明。委員からの主な質問は次のとおり。</p> <p>委： 1点目、資料P8のR4年度中学生の88.9%と資料P9の関連図2-2の数値83.9%が異なっている。どちらが正しいか。 2点目、計画書P22の個別目標3「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法を継承している若い世代の割合が、3次計画では対象者が20~39歳であったが、4次では7~8か月児教室の保護者となっている。霧島市全体の状況を見るには対象者が狭いのではないか。注釈2の毎年度1%増し5年間で5%増加であれば、令和9年度の目標値55.6%は、10%増加となっているのではないか。 3点目、第3次でD判定(現状値が基準値より悪化した)項目について対応する必要がある。朝食を毎日食べる小中学生の割合100%を目指すのであれば、これまでやっていたことを変えなければ成果は出ないのではないか。昨年の検討委員会でもっと体験を多く出来る機会をもうけて欲しいと要望した。もっと重点的な取組が必要ではないか。</p> <p>事： 資料のP8のR4年度中学生の88.9%は、83.9%に訂正する。朝食を食べる小中学生の増加を図るため、リーフレットの作成や周知に取り組んできたが、改善がみられないため、今回子どもの肥満対策の方向から取組み、朝食を食べることの大切さにつなげていきたい。調理実習については、コロナやインフルエンザ等の感染症が落ち着いてきたら取り入れたい。地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法を継承</p>		

している若い世代の割合の対象者については、第三次が健康きりしま 21 アンケートで 5 年後評価しかできなかったため、毎年度評価出来る対象者に変えている。また 9 年度目標値は、50.6%に訂正する。

議： コロナ禍で活動が難しい時期であっても色々工夫しながら活動している団体の方もいるので、市としても、色々な事業の展開や各種団体へのご支援をお願いしたい。

委： 全世代への取組で、イベントや出前講座等で普及啓発に努めるとあるが、今までの取組や予定があれば教えていただきたい。

事： 今年度からの計画で進んでいないが、健康福祉まつりや市民健康講座などのイベントで普及啓発を実施したいと考える。出前講座も学校や老人クラブからの依頼も少しずつ増えてきている。

委： 働く世代の部分で、もう少し何かしていただきたい。企業として健康イベントとして簡易測定やパネル展示をしているが、市の方のリーフレットなど情報発信や、イベントを一緒にしていただきたい。

地産地消に関しては、仕入れルートの確保や協賛をもらおうと広めやすい。食育の日、食育月間、栄養の日など年に 1 回でもパッケージ化して配信するなどアプローチしてもらおうと広めやすい。

事： 以前にも企業のイベントに参加させていただいたこともある。依頼があれば、出前講座という形ででも協力できる。

委： 企業の 30 歳、45 歳の節目健診時に健康教育や栄養相談をしている。その時に霧島市の資料を活用している。

事： 食育のリーフレットは市のホームページにも掲載しているので、ダウンロードして活用していただきたい。

委： 学校給食に地産産物を納入する組織を立ち上げてほしい。市の学校給食への使用率は県の平均よりも低い。どこに原因があるか調理員に聞くと、国分の単独校などは調理員が不足しており、以前は県内産の肉や野菜を使ってハンバーグを作っていたのが、冷凍物に代わっている。調理員が足りないと、地産産物も使えないという話を聞いた。安心安全な食べ物があるので食育の話ができる。ウクライナ情勢などを考えると食料が足りないところもある。日本の食料自給率が 38%である。国産のものを増やすには、食べて生産者を応援しないと生産率は上がらないので、食育推進の基本になることを考えていただきたい。今、国の方では、地産地消（地域で生産された農林水産物をその地域で消費しようとする取組）ではなく、国消国産（国民が必要とし、消費する食料はできるだけその国で生産する）をしている。

令和 4 年 8 月に県と教育委員会と農協（JA）の 3 者で食育の連携協定を結んで食育推進を支えている。食料のことから考えていかないと、食育どころではない世の中が来ると思う。

事： 霧島市内の 15 の調理場それぞれで地域の食材を取り入れている。地域に密着した形で調理場と納入業者と連携して納入してもらっている。市の方でももっと色々な方に納入して頂けるように努力しているが、納入者の高齢化や小規模農家という現状がある。15 の調理場に細かくすべて納入してもらおうような組織づくりは、今のところ厳しいところである。もう少し検討させていただきたい。

委： 各組織でそれぞれにというのは、本当に難しいと思うが、農協の方に相談していくことは出来ないか。

委： 始良市の西部営農センターが有機野菜を作って、学校給食の方と一緒に毎月献立を

決めるところからやっている。霧島市の場合、少量多品目で色々作っているの、野菜も随時あるわけではないので大量に全部対応するには難しい。

やり方の一つとして、その地域のものを1、2品でも学校給食に取り入れていくことが大事ではないか。

溝辺の陵南小学校で、1年かけてお茶に関して学ぶ取組をしている。学校側が対応できるのであれば、食べるだけでなく、どういうものが地域にあるのか子どもたちに知ってもらうことの取組みも良いのではないか。

委： 学校給食では、子ども達にできるだけ、地元産そして県内産、国産の順に食材を選んで食べさせたいと考えている。わが校では地元の農家さんから対象野菜が無くなるまで依頼し、足りないものを商店に依頼している。大隅の方では、物産館に今月使用する一覧表を渡して、物産館の方でその食材が無くなるまで準備し、配達しているので地元産の使用率は高かった。地元産食材を使えば、子どもたちにも安心安全な食材を使用した給食が提供できるので、システムを整えていただきたい。

事： 学校給食に地元の農産物を出すことは、基本的な事であるが霧島市の農家は野菜類については、少量多品目でまとまった量が確保できないところである。学校給食課とは連携をとりながら話し合いを進めている。また地元の農家等にも積極的に話をしていきたい。

議： 昨年度は、和牛日本一ということで、給食にステーキが提供されて子どもたちが本当に喜びました。

事： 学校給食では、多種多品目色々な食材を使用しており、ある程度一定の量や、規格が大事で、調理時間も限られている。納入の問題や量の確保が納入業者として登録してもらう時にクリアしなければならない。今、有機野菜生産者の方々に新規に納入希望があり、昨年度から少しずつ増えてきている。地場産物の方も目標達成出来るよう努力していきたい。

事： 今までにも農政畜産課、学校給食課でもいろいろな方法を検討してきている。協議会を作って一本化するのが一番良いと思うが、生産者さんもJAに納めるだけでなく物産館など色々な市場に出されるので、今は難しい。

議： 南部給食センターの運営委員になっているが、納入業者一覧を見ると地元のところをとり入れて実施されていると思うが、やはり量が多いので、安定供給という点でハードルが高いと感じている。

委： 学校給食の現場が何を求めているのか、期間やテーマを決めて作っていくこともひとつの方法ではないか。

大隅の方では、給食センター用を作っている生産者グループがある。JA あいらの管内には無い。物産館やAコープの産直市場があるが、配送までは難しい。

委： 質問ですが、給食で出る魚には骨は入っていないのか。サーモンを扱っている方から子ども達が骨を出せない。さらにスイカの種も出せないことを問題視されたので、現状をお聞きしたい。

委： 魚は基本的に骨を取り除いて納入してもらっている。シイラなどの大きな魚は角切りで出している。サバ、アジなどは、納入業者に骨取りして納入して貰っている。魚の中に小さな骨があるのを嫌がる子どももいる。2cm角に切った白身魚の方がよく食べ、好んでいる。スイカも出したが、やはり種があるから嫌う子どももいる。家庭でもスイカを食べないのか、魚を1尾のまま出すことが無い家庭が多いのではないかと思う。たまに骨を喉にひっかけて、病院に行く子どももいる。

委： 保育園も納入業者については困っている。特に山間部においては、お店がどんどん無く

なって、魚屋さんに規格や骨のことを話し合うこともできず、納入業者さんをどうしていくかということが問題になっている。冷凍の食材になっていく現状である。先程、肥満のことで、保育園の年長児を対象に予防対策の話があったが、どの様な形で、いつから始めるのか教えて欲しい。

事： 計画中で、具体的なところは示せないで改めて相談に行きたい。

議： 以上で協議の方は終わらせていただき、続きましてその他について事務局から何かないか。

事： 農政畜産課の方で、12月2日、3日にお茶のイベントを実施する。場所は、国体の馬術の特設会場と同じところで、地産地消にも関わるので是非来ていただきたい。

議： 今回の協議事項については全て終了したので、事務局へお返すする。

会議資料	<p>【配布資料】</p> <ul style="list-style-type: none">○健康きりしま 21（第4次）計画書○会次第○霧島市健康・生きがいづくり推進における各種委員会の設置に関する要綱○霧島市附属機関等の会議の公開に関する指針○健康・生きがい作り推進の組織体制図 <p>第4章 分野別の具体的な取組</p> <p>【健康づくり分野】 栄養・食生活改善と食育推進（食育推進計画）</p>
------	--