令和７年度第２回奥州市食育推進協議会議事録

開催日時　令和７年２月 24 日（火）午後２時から３時 40 分
開催場所　奥州市役所本庁７階　議会委員会室
出 席 者　委員；細目明子委員、髙橋由佳委員、小野寺真由美委員、佐々木明子委員、
　　　　　　鈴木亜紀委員、戸坂千賀子委員、小野寺智恵子委員
　　　　　職員；折笠正、千葉芳枝、渡辺賢治、千葉正枝、佐々木幸恵、菊地香奈子、
　　　　　　中村雅江、佐々木朋実、吉田真理
議　　事　 １　令和７年度奥州市食育推進事業の取り組み状況（報告）
　　　　　 ２　令和７年度食育推進事業の取組み状況について（報告）
　　　　　 ３　情報交換

１　令和７年度奥州市食育推進事業の取り組み状況（報告）　報告：健康増進課菊地

令和７年度奥州市食育推進事業の取組状況についてご報告いたします。資料は１ページから 5 ページまでになります。資料１ページをご覧ください。事業内容は重点取り組みごとに記載しております。年度途中でこれから実施の事業もありますので、2/16 時点もしくは別に記載の期日までの実施状況になります。

今年度市では「栄養バランスのとれた食生活の推進」と特に若い世代への「朝食の大切さの推進」を重点として取り組みました。事業の中で両方の内容を組み込んで取り組んでおりますので、再掲の箇所がございます。

重点取り組み：「栄養バランスのとれた食生活の推進」

【適正体重の啓発】と【食事バランスの推進】と大きく２つに分けて取組み実施。

【適正体重の啓発】

１　ぽかぽか家族セミナー

今年度対象が拡大され、妊婦とその夫だけでなく、家族として里帰り先の祖母などが参加できるようになりました。講話の中では妊娠中の食事について、妊娠していないときの目安の食事の写真を見せながら、その写真にこれ位プラスしなければならないと説明しています。多くの妊婦は、妊娠していないときの食事の時点で通常より多いと反応しています。妊娠期に必要な体重増加量は妊娠前の体格で異なりますが、妊婦がしっかり食べないことで、望ましい体重増加がないときに生じる赤ちゃんへの健康リスクをお伝えしながら講話をしています。家族に関しても生活習慣病などのリスク軽減のため、BMI（体格指数）計算方法の紹介をしています。なかにはその場で計算されるご家族も見られました。

２　のびのび相談での肥満指導

実施状況は資料のとおりとなります。対象児は３歳児健診で確認されることが多いですが、中には３歳児健診後の４～５歳になってから体格が大きくなり、在籍している保育所等から相談を受けることもあります。

３　各種教室等での栄養講話、個別栄養指導

出前健康講座や食生活改善推進員養成講座、特定保健指導、健診結果個別相談会、生活習慣病予防教室において、働き盛り年代から高齢者まで幅広い年代に適正体重について講話、指導を行

っております。実施状況は資料のとおりです。

4　訪問栄養指導

高齢期の健康課題である「フレイル」、3ページ下部の注釈にもありますが、加齢により気力や体力が低下した状態を言いますが、そのフレイルのリスクがある高齢者を前年の健康診査の結果によりピックアップし、訪問栄養指導を行っています。支援期間は3か月程度で、出来るだけ訪問を行うようにし、訪問できない時には電話などで取り組みの確認を行います。実施状況は資料のとおりで、介入実施者というのは、3か月の支援が完了した方の人数になっておりますので、支援途中の人は計上されておりません。介入実施者全員が介入前に比べ改善または維持という支援結果となっており、体重増加までいかないものの、体重計に乗って体重を気にするようになったなど、良い行動が増えた結果となっています。

【食事バランスの推進】

昨年度食育推進計画を改定する際のアンケートでも中学生から高校生になる段階で食事バランスの取れた食事を食べている人の割合や朝食摂取率が低下していくことをふまえ、今年度若い世代への介入ということで資料の1、2の部分で高校生と関わりを持つことができました。今日お越しの県立岩谷堂高等学校の佐々木先生にご協力いただき実現したものになります。

1　高校生への災害時を想定した調理実習及び食育講習会

資料4ページの資料1－2もご覧いただきたいと思います。4ページ上部にパッククッキング講習、下部には食育講演会の様子を載せております。パッククッキング講習では、「災害時を想定した」ということで、直近のライフラインが止まるような災害として15年前の東日本大震災時の市内ライフラインの被害状況、避難が長期化した時の食生活の課題などを説明した後に調理に入りました。調理に関してはポリ袋を使った調理ということで多少戸惑われることもありましたが、調理検定をとられている生徒さん方なので、とても手際よく作業していた様子がありました。講演会については、市の栄養士が高校生に講話をするということが初めてでしたので、どのように食の課題などを伝えるか当日も悩みながら講話や演習を行いました。生徒さん方も熱心に聞き、演習にも取り組んでいただき、これからの食生活に役立てていただけるのではないかと思います。今後も関係機関と連携を図りながら、高校生に介入していく機会を作っていきたいと考えております。

2　思春期保健講話で朝食と食事バランスについての啓発資料配布

新規事業の右側に資料の 1-2 とありますが、誤りですので、削除をお願いします。高校生に関わる事業として市内8校に伺い、講話と資料の配布を行いました。

3　野菜摂取量測定事業等での適切な野菜摂取量の啓発

昨年度食生活改善推進員協議会事業としてのみ実施しておりましたが、今年度事業拡大し、市の健康増進事業でも測定を行っております。実施状況の内訳としましては7会場のうち、4会場は奥州市食生活改善推進員協議会事業へ栄養士の支援、3会場が健康まつりなどの健康イベントでの測定となっています。

4　フレイル予防「カムカム健康プログラム」研究事業協力

今年度岩手医科大学の研究事業として、複合的なフレイル予防事業「カムカム健康教室」と題した教室を衣川保健福祉センターで開催しました。「お口の健康」が全身の健康・フレイル予防に繋がっていくことをテーマに、事業の前後に行う口腔機能や生活の質の調査で、自分ではまだまだ「食べられる」と思っていても、咀嚼や飲み込む能力が低下している（オーラルフレイル）状

況に陥っている方もいました。この教室に参加したことで歯科受診につながったり、教室で学んだ内容を家族にも伝えたいなど、参加者にインフルエンサーになっていただきながら、今後もフレイル予防の取組を進めていきたいと思います。5以降は資料をご確認いただきたいと思います。

重点取り組み：「地域ぐるみの減塩推進」

1　企業と連携した減塩食普及啓発事業

鈴木委員の店舗のお弁当に減塩レシピを取り入れて提供いただきました。レシピや食数については5ページをご覧ください。令和7年度4月から 12 月までに 1,415 食の提供をいただきました。提供についてはこの後鈴木委員からもお話いただければと思います。

この事業に関しましては、手に取るものが健康に配慮されており、意識しなくても自然に健康になれるというような食環境整備といわれるものになりますが、拡大に向け奥州保健所さんなどにも情報を頂いております。今後の実施施設の増加に向け引き続き取り組んでまいります。

2　ホームページや協力店での啓発

食育の日である 19 日にレシピ更新を行いました。3月も実施予定となっております。また、昨年 10 月に市役所市民ロビーにて、健康増進課として健康づくりに関するパネル展示を初開催しました。がん検診や生活習慣病予防、歯の健康などの他、食生活として季節に合わせたレシピを配布しました。ちょうど市役所会場でがん検診があり、展示会場が待機場所となっていたため、より配布枚数が増えたと思われます。今後も機会を見つけながら普及活動を行ってまいります。

重点取り組み：「朝食の大切さの推進」

全て再掲となりますが、離乳食教室、1.6 健診、3歳児健診での個別栄養指導について、離乳食教室では「なかなか食べない」という悩みを話されることもあります。食べないという悩みの中には様々な原因が隠れているのですが、その中の1つに生活リズムがあります。授乳方法やきょうだいの状況など、ご家庭に合わせて小さいうちから望ましい生活リズムを大人が作ることを保護者に伝えています。

重点取り組み：「地元食材を活用した食育の推進」、「郷土食・行事食の継承」

1　おうしゅう食育教室

実施状況については資料のとおりで、資料4ページの2段目には教室の様子について掲載しております。昨年度は1か所で、今年度5か所で実施を予定しておりましたが、1か所インフルエンザの蔓延により、残念ながら中止となっております。子どもたちは自分が手をかけたものは苦手な食材でも食べてみようとする気持ちを持っていました。また、実施する園との打ち合わせのなかで、自園で栽培した食材も活用することができました。

重点取り組みの「郷土食・行事食の継承」について__保育所のすいとんづくりなど、この地元食材を活用した食育推進と合わせて今年度実施しております。

3　中学校での調理実習指導

__中学校からの依頼事業になりますが、郷土学習の授業の一環として地元食材の調理実習に関わっております。こちらについては資料4ページに関連する新聞記事を載せておりますのでご覧いただきたいと思いますし、後ほど前沢支所佐々木栄養士から事業の報告をさせていただきます。

以上で令和7年度奥州市食育推進事業の取組状況についての報告となります。

また、ライフステージごとの取組について、支所栄養士からも報告させていただきます。本日追加資料として A4 サイズの資料を 1 枚お渡ししておりましたので、そちらをご覧ください。

奥州市の食育事業取組状況　報告：胆沢総合支所吉田、前沢総合支所佐々木、江刺総合支所中村

対象：乳幼児

事務局）乳幼児の部分で、実施したことをお話します。

1　離乳食教室、離乳食の相談の充実

教室では冊子を配布して、説明していたのですが、今の世代にわかりやすいような内容にして伝えなきゃなければないということで、栄養士で話し合って講話の要点を絞り込んで、冊子だけじゃなく板書を使って説明をしました。講話終了後には個別相談に応じました。いろんな悩みを受けとめながらアドバイスしました。

離乳食相談は随時、どこにかけても栄養士が答えられるようにということで、居住地に関係なく対応しました。

2　おうしゅう食育教室、クッキングの実施

__幼稚園は園児が 9 人なんですがそこの保護者と一緒に。当日は欠席もあったんですけどもカレー作りをしました。じゃがいもは園でとれたじゃがいも、肉は今回前沢牛を使いました。そして、年長さんだけじゃなくて年中さんや年少さんも包丁やピーラーを使って、ちょっと心配でしたが割と手際がよく、「家でもちょっと手伝っているよ」っていう声もありました。

あとは、__園の子育て支援センターからも食生活改善推進員に依頼がありまして、がんづきと何年か前にもあったアンパンマンのり巻きをやりました。今支援センターに来ているお子さんは 0 歳の子が多くて一緒にクッキングができないために、民生委員さんが別室で託児をして、そしてお母さん方と私と食生活改善推進員で、クッキングをしました。アンパンマンのり巻きは、「キャラクターものを初めて作ってみた」という話もありましたし、がんづきも「食べたことはあるけど作ったことがないから家でも作ってみます」っていうことで、何より「久々にちゃんと料理したかもしれない」という声もありまして楽しかったということがありましたので、このような機会もまたあればいいなと思いました。以上です。

対象：思春期（中学生・高校生）

事務局）思春期、中学生高校生に対する食育ということで追加資料の真ん中のところをご覧ください。また私がお話しする内容は資料の 4 です。資料の 1−2 のところに、新聞記事や写真等もありますので、4 ページの資料 1 も併せてご覧いただければと思います。

1　フードデザインパッククッキング講習

先ほど説明があった通り__高校さんに入らせていただいたところです。3 年生 9 名に対し災害時のパッククッキングについて講話を行いました。

2　地元食材を用いた調理実習の実施

__中学校の 3 年生 1 組から 4 組に対する実習を行いました。私の方でレシピを作成いたしましたが、前沢牛を 100%使ったハンバーグをということでしたので、牛 100%というのは私もあまりなじみがなかったんですけれども、実際でき上がってみて食べてみたら、食べた全員が「お店のようだ」ということで、非常においしいハンバーグができ上がりました。

ただ、1 組から 4 組全員、全クラスに「前沢牛 100%なんだよ」ってお話をしても「ふうん」という感じ。大人だと「前沢牛！」と盛り上がるところが、お子さんたちにはいまいち反応が薄い

なというのが正直なところでした。前沢牛 100%のハンバーグと前沢産りんごを用いたゼリーは非常に好評でした。

調理経験が少ない生徒が多い印象だったと記載しましたが、「調理経験に差がある」というのが、大きなところだったかなと思います。全く触れたことないのかな、やっぱり触ったことないのかなっていう子もいれば、すごく上手に玉ねぎをみじん切りにしてるような子もいたりして、家庭でも差が出るところだったのかなというところでしたけれども、どの生徒さんも私やボランティアの方々に積極的に質問したりして、丁寧に調理に取り組んでおりましたので、ここにもある通り今後の調理力に繋がることを期待できる内容だったかなと思います。

3　健康に配慮した生活習慣の講習会

＿＿高校の 1 年生 79 名に対し実施いたしました。講話と演習ということだったんですけれども、私どもで高校生であればコンビニエンスストアを利用することも多いかなということで、演習ではコンビニ食品を使ったバランスのよい食事例として、コンビニで、例えばカップラーメンを買うとなったときに、「他にどんな食品を買ったらバランスがよくなるでしょうか」というようなことをクイズ形式で出したんですけれども、意外と野菜サラダとか、ちょっと決まりきったような回答しかでてこなかったというのが正直なところで、意外とコンビニ利用がなかったかな、ちょっと思いつかなかったかなという反省がありました。

また、望ましいおやつについても演習を行ったところでしたけれども、果物ゼリーという回答が結構ありまして、私どもにしてはゼリーって聞くとおやつ、甘いおやつという印象でしたけれども、高校生の子たちの中には、リンゴゼリーとか、みかんゼリーと聞くと、果物に近いような印象を持つようなお子さんたちもいらっしゃるんだなということでこちらとしても大変、勉強になったところでした。どうしても私共も自分の子どもだとか、非常に身近な子どもたちに対してしかわからず、中学生ってこうなのかな、高校生ってこうなのかなと、ちょっと「イメージ」の部分がありましたので、実際の子どもたちと接する機会を設けていただいたことは、非常にありがたい機会となりました。ありがとうございました。私からは以上です。

対象：成人・高齢期

事務局）私の方からは成人高齢期の内容について説明をさせていただきます。

1　江刺健康まつりの実施

令和 6 年度から江刺地域で江刺の健康課題に取り組むというところで、健康まつりを実施しております。昨年度は岩谷堂地区で実施しておりまして、今年度は愛宕地区でニュースポーツ体験会との共催で実施いたしました。内容としましては生活習慣病予防対策、フレイル予防対策をテーマにして、県の保健活動用の機器を使用して健康チェックとか、それから健康相談、口腔機能チェック、介護予防いきいき 100 歳体操の体験などを行っております。78 名の参加がありまして、アンケートの結果は「健康まつりは大変よい」、「よい」と回答した方が 98.2%おり、健康意識については「やや高まった」、「とても高まった」という方が 100%ということになりました。健康づくりや、フレイル予防に対する意識の醸成に繋がったと感じております。

2　フレイル予防の実施

お口元気体操を出前健康講座にて普及啓発しております。よさってクラブ等ではフレイルチェックをして、フレイルリスクがある方については、保健師等による個別指導を実施しております。また、低栄養予防や口腔機能低下予防のため専任の管理栄養士、歯科衛生士が家庭訪問等で個別相談を実施しております。実施内容の詳細につきましては本日の資料の 2 ページのところの 7 よ

さってクラブでの栄養講話、それから9訪問栄養指導というところで、実施状況が書かれておりますのでご覧いただきたいと思います。

3　特定保健指導の参加率を上げる

市の特定保健指導の実施率については昨年度20.7%で、市のデータヘルス計画の中では今年度の目標値27%としているために、全市において利用の勧奨通知を実施、特定保健指導を土曜日の開催等を行って対象者がなるべく参加しやすい環境づくり、またロゴホームによる電話の時間制限もなく、24時間、いつでも申し込みできるというような体制づくりをいたしました。また、集団研修を実施しております、江刺、胆沢、衣川地域におきましては、健診の会場で特定保健指導のブースを設けまして、その場で予約をとったり初回の分割面接を実施し、参加率の増加を図っております。1月末現在参加率は23.9%ということで、もう少し上がる予定となっております。以上です。

事務局）ライフステージごとの食育推進事業の取組み報告をいたしました。私の方から1点資料の訂正をさせていただきたいのですけれども、資料1ページ目の「栄養バランスのとれた食生活の推進」の1ぽかぽか家族セミナーでの栄養講話の実施状況についてですが、各回定員10名というふうになっていますけれども、こちら10組の間違いでしたので修正のほうお願いしたいと思います。4回22組ということで、今年度から見直した事業になっておりますので、参加状況の様子を見ながら内容も少し検討していきまして、より多くの妊婦さんですとかご家族さんにお話を聞いていただけるようにできればなというふうに思っております。（1）の取組み状況につきまして健康増進課から報告させていただきました。

会長）報告ありがとうございます。それでは、令和7年度奥州市食育推進事業の取り組みにつきまして、皆様より質問や確認したいことはございませんか。

__委員）質問なんですけれども、もしかしたら前に話題になったかもしれないんですが、1ページの、一番下にある野菜摂取量測定事業等での適切な野菜摂取量を啓発することで、この野菜摂取量測定というのはどういうふうに行う、どういう機械を使ってとかちょっと興味があるので知りたかったんですが。

会長）これは事務局回答お願いいたします。

事務局）野菜摂取量調査は様々な機器があり、いろんな名称で呼ばれることがあるんですけれども、私共や奥州市食生活改善推進協議会が使っているものは「ベジメータ®」という機械でしたし、岩手県国保連合会で貸し出しているものは「ベジミル」というような機械なんですけれども、指紋認証のように指一本で、光を通して皮膚にあるカロテノイド色素を、光を透過させて測定するようなものになります。大きさがそれぞれ機器によって違うんですけれども、券売機と言ったらちょっと大きいですけども、卓上の大きい機械の物もあったり、小型の15cm位の持ち運びができるぐらいの機械に手を入れて測るもの、色々なメーカーさんというか、機械があるので、物によっては手のひらで測定したりするようなものもあって、定義とすればほぼ一緒のもので、皮膚のカロテノイド量を測るということで。色素量なので、緑黄色野菜を食べたかどうかって言う

ところで不足しているとか、不足していないとかっていうところの推定の部分をしていくような機械。保険会社さんとかでも結構イベントでやっているところもあります。

__委員）測定にかかる時間はどのぐらいか。

事務局)測定時間は 10 秒位､指を挟む時間はそれくらいで､そこから結果が出てくるような感じ。機器によっては結果の紙が血圧計のように出てきてみたり、タブレットの画像で結果見たり、タイプは様々なようでした。

__委員）ありがとうございます。機器をお借りすることはできるのでしょうか？食改さんとかに一緒に来ていただいてやっていただいたりすればよいか？

事務局）私共も県の方から借りていたので、保健所だったりあとは国保連。食生活改善推進員の事業とすれば今年度までのところになってくるので、あとは保健所とか県とかっていうところにご相談いただきながらっていう形にはなってくるかなと思います。私どもが窓口になっている機械ではなかったので。

会長）今の質問に関連して何かご質問ありますか。

__委員）私もベジメータに参加させていただいたんですけど、データの集計っていうのは？広く数値は出ましたけど、集計がちょっとここには載ってないんですけども。

事務局）食生活改善推進員さんには別のルートで渡したところでして、今回資料の方には結果を載せてはなかったんですけれども、平均としてまず「一皿ぐらい野菜が足りていない｣､「70 グラムぐらい足りていない」っていうような結果が出る方が多かったです。｢野菜を食べている」と言っていた方でも先ほどお話した通り、色の濃いお野菜を食べていないと測定で数値が上がらないというようなこともありまして。組み合わせですね、彩りのところだけじゃなくて、綺麗だからちょっと人参をみたいな感じではなくしっかり人参だったりブロッコリーだったりほうれん草だったり､「色の濃い野菜をしっかり食べて欲しいんです」っていうところも、お伝えしながらということでこちらの事業はしてきたところになります。結果とすれば、そんな感じになります。

会長）ありがとうございます。では他にございませんでしょうか。ないようであれば、次に進めたいと思います。

2　令和 7 年度食育推進事業の取り組み状況（報告）　報告；各委員から

会長）本日欠席されていらっしゃる委員さんの報告につきましては書面での報告となります。それでは、__委員お願いいたします。

__委員）取り組み計画と実績ということで、順番で実績を挙げてみました。①に関しては、実績

としては離乳食、子育て世帯対象への料理教室ということで、離乳食教室を開催いたしました。毎回先生を講師にお呼びしまして、この方が毎回来てくださるので、その方のお話がとってもわかりやすいということで、リピートしてこられる方もいらっしゃるんです。今回はお父さんの参加もあったということで、ちょっと新しい傾向が出てきたかなということで、これも大変好評でございました。

２番に関しては加工体験教室ということで毎年やってるんですが、豆腐と味噌作りの作業を教室形式でやっております。参加者は大体女性が多いですが、30 代から 70 代ぐらいで、年間 80 名ほどが、資料を書いた時点ではまだ事業が終わってなかったので見込みとなってますが、終了しまして 80 名ほど参加をしていただきました。出られた方は「すごく楽しかったし、おいしい」ということで「また参加したい」ということで、微増というか少しずつ増えている感覚があります。また、若い人たちが口コミで「去年も来て欲しかったから」ということで、少しずつ増えている感じがしますね。

それから 3 番はコンクールというのが全国でございまして、こちらにも各小学校中学校から応募がありまして、市内全部の学校ということではないんですが 7 校から応募がありまして、1 点が優秀賞 2 点が佳作ということで入選をされました。

５月に親子でおむすびと味噌汁づくりということで実施しております。子どもたちも喜んでおにぎりなどを作っていました。

そのあとは江刺さんもそうなんですが県下統一活動ということでミニトマトを育てて、観察して、収穫してという形で、一連の作業を体験してもらうプログラムなんですけれども、最後には、ピザを作ったりイラストコンテストをしてっていうことで、大変皆さん楽しんで参加していただきました。これはまた来年度も同じ形で多分またミニトマトかなとは言っていましたけれども行う予定でおります。

6 に関しては食育活動支援団体に、しばらく休んでたんですが名前を挙げさせていただいておりましたが、登録を見たと言って応募される方はちょっとなかったようです。

7 番ですが、ピーマン饅頭に関して去年テレビの収録をして、ピーマン饅頭とかピーマンを紹介するという番組に女性部の方で出演させていただいたんですが､6月にその放映がありまして、その反響というのは特に「見たよ」とかいうのはなかったんですけれども、ピーマン饅頭というのを興味持たれた方が他にもありましたので、金ケ崎の女性部の人たちが作りたいということで、胆沢の方が行って、講習会を行ったりしてました。今後もちょっと何かで、食べたり聞いたりした人は作ってみたいっていうことで、広がっていけばいいなと思っております。

8 番は計画の方には上げてなかったんですけれども、これは登録を見てということではないんですが、個々のオファーがありまして、幼稚園とか小学校に出向いて、いろいろな調理指導とか、農業体験などを行って参りました。小学校として、じゃがいも収穫体験とか、あとは小学校で豆腐づくり体験ということで、実際の体験は部分的にちょっと危ない作業があるので、部分的になんですけれども参加していただいて、あとお豆腐を食べてもらったり。あとピーマン料理教室は毎年行ってるんですが小学校から呼ばれまして、ピーマンを使った料理を 2 年生だったかな一緒に作ってます。お好み焼きパーティーは、幼稚園さんでこれもお願いしますということで、おにぎりを焼いたり、野菜をまぜて焼いたり、お子さんができる範囲のことをやってもらうけれどもちょっと危ないことは、こちらのほうでやるというような形で行って参りました。こういう形で、要請が来たところには人を派遣して行っております。

また朝食とかそういった話題がここで出てますが、特に朝食に特化して何かをやったということはなかったんですけれども、おにぎりとかお味噌汁とか、こういった子どももつくれるものというのをやってきたので、今までにやったものを「朝食に向いてるんじゃないかな」っていう食材も料理も取り入れていけばいいのかなってちょっと感じております。

あとは右に所感を載せていますが、周知の方法ですね、若い方を対象にする場合やはりＬＩＮＥとか、ＳＮＳでの参加ということが多かったので、これは定着した感じがあります。こういったことを行って、ファンというか、理解をしてもらったりとか、食の大切さとか、農業を理解する一助にはなったじゃないかなと思っております。

来年度も同じように、こういった若い世代に向けた教育、食の教育事業また味噌加工・豆腐加工どちらも、ちょっとどうしても施設が古くて、なかなかメンテナンスが大変なんですけれども、行っていきたいなと考えております。以上です。

会長）ありがとうございます。それでは８ページをお開きください。

委員）__代表ということで、私の方から、小学校の活動を中心としたものを話させていただきます。前回の会議のときに食に関する指導計画ということで、教科ですとかあるいは様々な学校行事等を通じての全体像を皆さんには見ていただきました。

今年度も栄養教諭による食指導の授業を実施しておりますし、学級通信や広報等で、保護者や地域への周知を図っております。

毎月 19 日はパクパクの日ということで、バランスのよい食事について意識して食べることができるように指導をしております。

長期休業中には、「ごちそうしちゃうよ」という調理体験レポートを提出していただいて子どもたちがいろいろなデザートでしたり料理だったり作ったものを提出していただいて、共有をし合っております。

学校農園での食物栽培と学校での稲作体験を行っておりますが、今年はかなり暑く、あと熊もありましてなかなか思うように作業ができない時期もありました。

学校で栽培したお米を調理して収穫祭を実施しております。これは保護者と共催の事業になっております。

給食指導を通じて食事マナーや衛生管理、アレルギー指導を行っております。

それから児童会活動として、委員会による栄養や行事食の情報提供や呼びかけを行っております。毎日の放送などで、献立や栄養について子どもたちが放送をしております。

保護者に生活アンケートを実施してその結果を学校保健委員会で報告させていただいております。

このような食育の指導を通じて、学校給食の残食は比較的少ないというふうに言っていただいてるんですけれども、やはり朝食というところについては、「家庭との連携が非常に不可欠である」というふうに感じております。先ほどの事務局のお話にもありましたが、「各家庭の事情に応じた」というような形で連携をお願いしておりますが、やはりマニフェスト等に盛り込んでいくところには、一工夫が必要かなあというふうに感じているところです。以上です。

では、__委員お願いいたします。

__委員）今年度の取り組み実績ですけれども、生活習慣病予防健診事後指導会が、今年復活して

対面開催の予定だったんですけれども、ちょうど感染症が流行したために中止となって、奥州市のホームページの方に、生活習慣病、あとは運動と栄養のことということで、ホームページにデータを公開しました。

あとは、各家庭の食事の見本となる給食の献立もバランスのいい食事であるために、各施設の献立表を持ち寄って情報交流を行い、自分たちのちょっと課題を見つけて改善につなげました。

親子で考えようレシピコンテストを開催し表彰式を行いました。

胆江地区の栄養士会だよりを発行しました。今年度は、給食に地場産物を納めてくれている生産者の方の畑の見学を行いまして、その時に生産者の方々と意見交換会も行いました。

生活習慣病予防健診事後指導会用の資料は、その時だけでなく各学校の個別指導とか、あと養護教諭による授業等で活用してもらっているので、活用の幅が広がっております。大変ありがたいなと思っております。

あとはレシピコンテストの応募作品を、今までだと表彰式、1月の研究大会の時のみ、掲示していたんですけれども、図書館等に掲示して多くの人たちの目に触れる機会を作ったほうがいいのではないかという意見をいただきましたので、来年度はそのようにしていきたいなと思います。

生産者の畑見学と意見交換会では、夏はピーマンをたくさん栽培している方のハウスだったんですけれども、何トンっていうぐらいの凄い量のピーマンの廃棄があって。農協さんには、本当にちょっと赤みがかったというか、茶色く変色している部分が一部あると出荷できない。「流通している過程でもう茶色くなってきて赤く変色していくので廃棄になっている」ということも聞いて、それを給食で何とか上手く活用して、廃棄する野菜も減らして、いけたらいいんじゃないかっていう話も出ました。ＳＤＧｓに繋がるようなお話も聞けたので来年度につなげていきたいなと思いました。以上です。

会長）それでは、__委員お願いします。

__委員）今年度は、全国の高校生の料理コンクールに地元の特産のものを使ってレシピを応募してみました。生徒たちも一生懸命、地元の特産について調べたりしておりまして、なかなかいい創作料理ができ上がりました。高く評価されまして、学校賞をいただきました。来年度もやはり地元のものや特産のものを知らないっていうことなく、やっぱり地元を誇れる生徒を育てたいと思っていましたので、来年もこのコンクールに応募したいなと考えております。

あと郷土料理講習会。江刺には卵麺っていうものがありまして、生徒たちは乾麺の卵麺しか知らなかったので私もそうなんですけども、生麺を作ってらっしゃるお店の方を講師に呼びまして、その卵麺についての歴史も一緒に話を聞きましてすごく感動しました。生徒たちも「とてもおいしい」と、初めて食べた味にすごく感動していましたので、こちらも引き続き来年やりたいなと思っております。

あとはパッククッキング講習会を３年生対象に行いました。今、現在１年生の調理実習で、やはりそのパッククッキング講習会、お米を炊くだけの内容ですがやっております。ビニール袋でご飯が炊けるっていうことに、やっぱり感動しておりまして、災害のこともいろいろ考えながら、今、調理実習を実施しております。

あとは、１年生対象に、先日ですが食育、食生活講習会を市の協力を得まして実施しました。なかなかやっぱり食について真剣に考えることって高校生あまりないので、すごくいい機会になっ

たなと思っております。こちらの方もですね来年、今度入ってくる１年生に対して、そういった食生活講習会を実施したいなと考えております。以上です。

　会長）ありがとうございます。では、__委員どうぞよろしくお願いします。

__委員）令和７年度の取り組み実績としては昨年と同様に、減塩弁当のレシピの方を取り入れた弁当の提供をしております。数量は５ページの資料の１−３の方にあります。
　私も先ほどお話あったようにＳＤＧｓの方の取り組みで、規格外の野菜の方を農家さんと直接やりとりさせていただいていまして、トマトとかピーマン、ナス、ねぎ、ほうれん草、小松菜、にんにく、玉ねぎ、大根、白菜などですね、その他いろいろある。本当にＪＡさんの、どうしても長く流通するうちに、少しの傷のところからも悪くなるので、言葉がちょっと難しいですけど、やっぱりこう厳し目に、素人の私から見たら全然立派だなって思うところも、やっぱりその長い時間流通する上で、悪くなったりすると返品になってしまうので、そういう基準が結構厳しくて、少し大きくても駄目だし小さくても駄目だしっていうので、廃棄にする量がすごくあるので、そういうところで農家さんと直接やりとりさせていただいて、そういう規格外のものを廃棄にあんまりならないようにお店の方でも取り入れているので、どうしても資料通りピーマンのところがすごくちょっと提供数が多かったりとか大根のところの提供数が多くなったりしているんですけど、次年度もそういうＳＤＧｓのところを取り組みながら、減塩レシピを取り入れたお弁当の提供をしていきたいと思っています。
　食育活動での所感等のところですが、レシピもそのお弁当を提供する際に市役所の方からいただいているレシピを添付しているので、そのレシピを「自宅でも活用してる」っていう方もいらっしゃいますし、娘が今高校生なんですけど、その高校生の友達のところからも、「そのレシピで作ったものがお弁当のおかずに入ってるよ」っていう声も聞けているのでとっても嬉しいと思っています。以上です。

　会長）ありがとうございます。それでは__委員お願いします。

__委員）今年度私どもでは、資料にある通り各種市委託事業や市保健事業、地区振興会事業への協力、日本食生活協会の事業など様々な事業を行って参りました。なかでも県協議会事業でもある「見える化で野菜摂取量 70 グラムアップ促進事業」では市内４会場で、ベジメーター®という機械を使って野菜摂取量を測定し、測定結果に応じた食生活へのアドバイスを行いました。緑黄色野菜に含まれるカロテノイド色素量を皮膚で測定するのですが、日頃「野菜はいっぱい食べている」っていう方でも大根やキャベツなど色の薄い野菜を食べている方に結果を説明するのが大変でした。私は前沢会場で対応しましたが、想定よりも多く 100 人を超す参加者となりました。日頃の活動では子どもから高齢者まで、様々な年齢に対し各支部で地域の課題を捉えながら活動を行っております。協議会としては、高齢化などにより会員の減少が課題となっております。以上です。

　会長）ありがとうございます。それでは、最後に__委員お願いします。

__委員）令和７年度の取り組み実績といたしまして、令和６年に続きお弁当の販売をいたしました。無添加の調味料や栄養の残っている調味料、天日塩や甜菜糖などです。発酵調味料、内容としては麹調味料や甘酒の味噌などになりますが、多めに使用しました。良質な油、えごま油や、アマニ油など、それから酸化しづらい油としてココナッツオイルなどを使用しました。

気をつけた点は野菜、たんぱく質など不足しがちなものをたっぷり入れることです。ご飯は、玄米と白米の間ぐらいの分づきご飯を使用いたしました。

所感といたしましては書き忘れてしまったのですが、自分の感じ方としては意外にも「健康的なご飯」に興味を持たれてる方が多いなと思いました。日常的にＳＮＳなどで意見交換させていただいてとても嬉しかったです。レシピを聞いていただいたり、お弁当のご感想をいただいたりしました。また、お客様からおすすめのレシピなども教えていただいたりしました。以上になります。

３　情報交換

会長）それでは情報交換に入りたいと思いますが、皆様から何かありますでしょうか。

__委員）__委員に質問なんですが、無添加の調味料とか材料にこだわっていますが、今材料費が高騰して、一食どのぐらいのお値段で販売していますか。これは農家さんから野菜とか提供あるんでしょうか？

__委員）毎日定価というか同じお値段で販売していて 650 円で、あんまり大きいお弁当ではないですけれども、そこにお野菜とか詰めて、毎日 650 円です。自分の嫁ぎ先に畑があるのでそれで野菜をいただいています。助かっています。

会長）その他、何か質問等ありませんでしょうか。

__委員）__委員にお聞きしたかったんですが、規格外の野菜を直接農家からということで、それはお支払いをして買い取っているんですか？農家さんがいくらでいいよとか、そういう感じで。

__委員）そうです。基本的にはあとＪＡさんの値段で買い取らせていただいていて、それにプラス、何かちょっとおまけつけてくれたりだったりとか、そういう形になってます。

__委員）そうなんですね。ものすごく安くということでもなさそうで、それは農家にとってはありがたいお話ですね。わかりました。ありがとうございます。

会長）その他、よろしいでしょうか。ありがとうございます。それでは、様々ご意見情報提供いただきましてありがとうございました。ではこの後の進行を事務局にお返しいたします。

その他
事務局）来年度も年 2 回程度の協議会の開催を予定。人事異動などの理由で委員の変更がある場合はお知らせいただきたい。