

令和6年度第2回多治見市食育推進委員会議事録

○日時 令和7年2月5日（水）15：00～16：50

○場所 多治見市食育センター2階研修室

○委員出欠席 出席委員 10名 長瀬委員、鬼頭委員、國生委員、伊藤委員、
木村委員、斎藤委員、高田委員、土屋委員、
小原委員、岩下委員
欠席委員 1名 河口委員
事務局出席者 6名 教育長、副教育長、食育推進課長、
食育推進課職員3名

○会議次第

- 1 開会のことば（食育推進課長）
- 2 教育長あいさつ
- 3 議題
 - (1) 令和6年度食育推進事業報告について
 - (2) 学校・家庭・地域での食育推進と連携について
 - (3) 学校給食資料の食物アレルギー表示の変更について

4 議事

（食育推進課長）

本日の会議は全委員11名で、1名の欠席のため10名の出席となる。多治見市情報公開条例第二十三条の規定により、本検討委員会は全面公開とする。

（委員長）

議事が円滑に進行するよう皆様のご協力を願う。

一つ目の議題、令和6年度、食育推進事業報告について、事務局より説明願う。

（事務局）

令和6年度食育推進事業報告について報告する。食育推進事業は、食育基本法に記載があるように、「様々な経験を通じて食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる」ことを目的とし実施している。

一つ目、カゴメ株式会社の協力のもと、小学生親子を対象にオムライス作りとベジチェック体験を実施。目的は、調理技術の習得、おいしく食べるための工夫ができる、バランスよく組み合わせて献立を立てて調理をすることができる等、知識技術の習得。ただ

し、それだけではなく楽しんで参加してもらうことを１番に考えて実施している。

成果は、数値で示すことが難しいため、児童、保護者の感想をもって報告する。児童の感想ではピーマンが嫌いだったが、オムライスに入れることで食べることができた。あまり好きではない野菜が今日はとても甘く感じておいしかった。保護者の感想では、家ではなかなか調理をさせることができないが、今日はほとんどの工程を体験せさせることができてよかった、スープの野菜の量などが参考になった等といった感想があった。

課題は、楽しくその場で調理体験をすることはできているが、家庭での実践につながるできてきているか、見届けが難しい点。

続いては、日本醤油協会の協力のもと、小学生親子を対象にしょうゆ物知り博士の出前授業を実施。醤油の生産工程等について知ることができる講話。目的は日本の伝統的な食文化や食に関わる歴史などに興味関心を持ってもらうこと。児童の感想は醤油の色が本当は赤色だということを知って驚いた。においを嗅ぐ等体験を含めた講話だったため、子どもが飽きずに参加できた。成果は、親子の感想や様子から、自分たちが食べているものがどのように作られているかその工程を知り、他の食べ物はどうなふうになっているのだろうと想像する力をつけていくきっかけになった。

課題は、参加人数が集まらないこと。オムライス作りのように、調理実習は人気があるが、座学になると申込みが少ない状況。

続いては、中学生向けの食育講座。名古屋グランパスの食育アンバサダー森裕子氏を講師に迎え実施。目的は、食について自ら実践する機会が多くなる中学生が、実生活の中で食に関する課題を見つけ出し、課題の解決に必要な知識技術を身につけ考える機会とすること。生徒の感想は、「学力や体力へ最も影響があるのが朝食だと知り、今の中学生は生活習慣がしっかりしている人が少ないが、大切な行事やテストがあるときなので、まず自分は生活習慣を見直して、朝食をバランスよく摂れるようゆったりと食べられる時間を作るようにしていきたい。」

課題は、家庭教育との連携。本来この事業は家庭教育学級と連携し実施しているが、中学生の保護者となると参加しても３～４人程度で少ない状況。しかし中学生であっても保護者と一緒に聞くことで家庭での食育が推進される。

続いては、小学３年生の食育センターの施設見学。６月から１月にかけて市内の小学校３年生全て約 770 人に実施。目的は、感謝の気持ちの醸成。食事が多くの人の苦労や努力によって支えられていることを知り、感謝する気持ちを育てるところ。児童は調理の様子を見ることにより、残さず食べようとする思いが生まれ頑張って食べようとする姿が見られる。こちらの事業は継続して実施していきたい。

次に、PTAと連携した保護者向けの学校給食試食会の実施。目的は、学校給食への理解促進と学校給食を活用した保護者への食育の推進。保護者は、子ども達に食育をつないでいく大切な担い手としての役割がある。しかしながら、保護者の世代、20代から40代は、仕事や子育てに忙しい時期であり、朝食の欠食が多く野菜の摂取量が少ないという状況がある。この世代に食育を実施することによって子ども達への食育をつなげていきたい。

課題は、こちらも中学生の保護者に向けて実施が難しい点。今年度小学校は 13 校のう

ち 11 校で実施、中学校は 8 校のうち 2 校で実施したが、少しずつ中学校でも広げていきたいと考えている。

続いては、たじっこ給食について。目的は市内で生産された農産物を活用した学校給食を通して、食への興味関心を高め地域への愛着を育むこと。たじっこ給食の日には、栄養教諭等が作成した動画を各クラスで視聴できるようにしている。たじっこご飯の日は、ご飯の残菜が少ないという報告を調理場から聞いている。

野菜を食べようの日について。毎月、1 がつく日を野菜を食べようの日とし、野菜摂取を啓発している。目的は、好き嫌いをせず食すること、野菜の働きを理解し選択できるようになること。こちらも動画を作成しており、動画に出てきたメニューを家で作るので私のタブレットにも動画を入れてくださいという児童もあり、関心を持っている様子がうかがえる。啓発には、多治見市の健康づくり計画のキャラクターを使用しており、キャラクターの認知度が少しずつ上がっている。

ベジチェックは、数値が目に見えて分かるため児童は興味関心を持って取り組んでいる。取り組み後は、野菜をいつもより多く食べるようになる等の行動変容があった。ただ課題としては、給食時間の指導にどうつなげていくか。野菜を食べようの日は、毎日 1 がつく日が野菜を食べようの日ではあるが、児童生徒に浸透していないようなので、今後さらに啓発していきたい。

引続き、学校や生産者等と協力し、食育の目的を果たせるように今年度また来年度も事業を推進していく。事業報告は以上。

（委員長）

食育講座については、作って食べる体験ができる調理実習などに比べて座学は集まりにくいのではないかと。学校給食の試食会は、中学校では 2 校が実施しているが、保護者は学校給食を食べたいという思いが強くあると思う。最近は、農業高校を進路として選択する生徒が増えており食への関心は高くなっている傾向。食育動画は良いと思うが、実際に食材のにおいや見た目、音を感じることで、より興味関心を高めるのではと思う。

（委員）

中学生は新型コロナウイルスが 5 類へ移行してから、活動したいという気持ちが出てきている。中学校でも調理実習を実施しているが、自分たちで実際に食材を扱うことで、家庭での実践につながっている。親子講座については、興味を持っている保護者もいるので、小学生の参加が少なければ中学生にも対象を拡大するなどしてもらえるとありがたい。

（委員）

子ども達は、様々な体験をとおして理解していく。食育事業をとおして、食に関する体験をさせることはとても良いことだと思う。

(委員)

小学校は今年度でいうと、高学年の家庭科で調理実習をした。調理して食べるということを児童はすごく喜んで取組んでいる。昆布などでだしをとり、味を比べる体験をすると、自分のおうちでは、鰹でだしを取っているとか、うちはいつも赤みそを使っているよとかそういう話が出てくる。学校の給食で出てくるみそ汁についても、赤みそだとか白みそだとか、これは鰹だしかなとか、色々と言いながら食べたりしている。

家庭科の授業の延長でチャレンジミッションという名前をつけて取組んでいる。家庭科の授業で、学んだことをおうちで実践してみようというもの。小学校でも体験ができるようになってきているので、中学校へ行くとさらにレベルアップした活動ができていくのではないかな。

(委員長)

二つ目の議題、学校家庭地域での食育推進の連携について、事務局より説明願う。

(事務局)

学校家庭地域での食育推進の連携について、文部科学省などの調査結果を交えながら説明する。また学校給食を活用した食育について改めて説明する。今回の内容を所属に持ち帰っていただき、さらなる食育の推進を図っていただきたい。

食育については、食育基本法の前文に、子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けると明記されている。また第5条では、保護者、教育関係者などの役割として、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むことと明記されている。第19条第21条には、家庭における食育の推進と地域における取組の推進について明記されている。

資料は文部科学省の令和6年度の全国学力学習状況調査の結果を示したものの。朝食摂取と学力調査の正答率との関係は、朝食を食べる割合が高い児童生徒ほど平均正答率が高い傾向がある。次に、朝食摂取と体力合計点との関係について、体力合計点というのは、児童生徒が学校でおこなっている体力テスト8種目の記録を点数化したもの。朝食を食べる割合が高い児童生徒ほど体力合計点が高い傾向がある。次に、朝食摂取とスクリーンタイム、スマホやタブレット等を見る時間の関係を示したものの。朝食を食べる割合が高い児童生徒ほどスクリーンタイムが短い傾向。学力、体力、スクリーンタイムについての調査においては、朝食を食べているから学力や体力の点数が上がるということではなく、朝食を食べるという規則正しい生活習慣がとれているため、このような結果になると考えられるのではないかな。

一方、多治見市の学校給食の残量の推移については、年度平均で見ると平成29年度は1.3%であったのに対し、令和4年度は4.9%、令和5年度は5.4%と、増加傾向。特に、野菜のおかず、和え物や煮物などの残量が多い傾向がある。市としては、児童生徒の食べ方、残し方について注目し、給食時間の声かけや指導を先生方をお願いしているところ。

先ほど委員から、調理実習が充実してきたというお話があったので、そういった結果がまたこの残量に少しずつ反映されて大きな改善ではなくても、これ以上大きく増加することが無いようにしていきたい。

次に学校における食育について、学校での食育は食に関する指導と呼ばれており、給食の時間における食に関する指導と教科等における食に関する指導に分けられる。毎日の給食の時間における食に関する指導は、学校における食育の土台となるもの。

学校の食育の土台である給食の時間における食に関する指導は、給食指導と食に関する指導に分けられる。給食指導というのは、簡単に言うと配膳指導のこと。準備から片づけまでの一連の中で手洗いや配膳、マナーなどを指導する。

食に関する指導は、学校給食を活用し、使用されている食材の産地や栄養について指導したり、教科で学習したことの確認をしたりするというもの。学校給食は年間 200 日ほど実施されるため、毎日繰り返し行われるということが食育の土台になっている。

では、食育の教材と言われている給食の献立はどのように立てられているのか。学校給食法の学校給食実施基準に基づいて実施されており、児童生徒の健康を保ったり、成長に必要な栄養を補ったりするものである。さらに、給食を通して食に関する知識や理解を得て実践する力をつけることをねらいとした献立が立てられている。

学校給食の献立は、多治見市学校給食の方針に基づいて栄養教諭が立案している。食に関する年間指導計画という、月ごと学年ごとの献立のねらいや指導の内容、教科との関連などについて示されたものがある。その計画をもとに、毎月、毎日の献立のねらいを作成しそれをもとに実際の学校給食の献立が立案される。

一言指導資料は、献立のねらいに応じた食に関する指導ができるように、学級担任に配付されているもの。この一言指導資料についてはこの後、委員からの意見として活用状況や課題などがあれば教えていただきたい。

放送資料は、献立のねらいをもとに給食時間の放送として放送委員の児童生徒達に読んでもらっている。毎日、こういったことを繰り返し小学校 6 年、中学校 3 年の 9 年間実践することで児童生徒に食育をおこなっている。

毎月の食育だよりには、毎月のねらいに沿った啓発資料を盛り込んで、児童生徒、保護者への食育をおこなっている。多治見市では、学校給食のInstagramによる情報発信、学校給食試食会、スーパーマーケットで学校給食のレシピ配布などを通して、学校、家庭、地域と連携した食育を推進している。

次は、少し視点を変えて家庭での食育、保護者世代の食の実態について説明する。こちらは厚生労働省の国民健康栄養調査の令和 5 年度の結果。野菜摂取量の目標値は 1 日 350 グラム。結果を見ると、どの世代も摂取量は目標値に届いていない。特に保護者世代の 20 代から 40 代の摂取量が少ないことが分かる。こちらは同じく、国民健康栄養調査のうちの食塩摂取量の平均値。食塩摂取量の目標値は、男性は 7.5 g、女性は 6.5 g。学校給食もこの目標量を参考に献立が立てられているが、実際の摂取量を見ると、男性は 10 グラム以上。女性は 8 グラム以上摂取している。給食は味が薄いというご意見をいただくことがあるが、実際の食生活とこの目標値との差がある状況。そこを栄養士はしっかり現場

の先生方にも伝えていく必要があると感じている。

こちらは岐阜県が実施している3歳児と保護者の食生活実態調査の結果。3歳児は朝食摂取状況が横ばいであるのに対して、保護者の割合は徐々に減少している。自分は食べないけどせめて子どもには食べさせてあげようという親心が見える反面、このまま保護者の朝食摂取率が減少すると、今後の状況が心配。

以上のように、子どもたちへの食育を進めていくためには、学校、家庭、地域それぞれの実践と連携が必要。最初にお伝えしたとおり、委員には委員会での検討内容などを所属に持ち帰っていただき、食育の推進を図っていただきたい。

（委員長）

本校は学校給食の残量が少ない。給食時間の様子は、生徒たちがやりがいを持って給食時間を過ごしている。配膳の様子を見に行くと、効率的に配膳をおこない、上手に配り切っている。下膳も戻し方を考えながらおこなったり、牛乳パック等についてはごみを少なくする工夫をおこなったりしている。食べている時の様子は、コロナの流行時に全員前を向いて食べるようになってから、その慣例が続いている。グループで向かい合って食べる楽しみもあるが、給食時間の指導については、前を向いて食べている方が対応しやすいという意見もあるのが実情。

それぞれの立場からご発言を願う。

（委員）

学校給食は、ねらいや伝えたいことを明確にして献立を立てている。栄養教諭等は限られた人数で、毎日学校へ指導に行くことができない。一言指導資料は児童生徒の発達段階に合わせて作成している。給食時間に訪問し指導をしている中で、学級担任が栄養教諭等の指導をさらに深めるような言葉かけをして下さることで、児童生徒にしっかりと伝わっているのを感じている。今後も連携をしていきたい。

（委員）

給食時間は移動教室などで時間が限られ、また欠席人数が多いこともある。そういう状況で配膳をしている中、手伝ってくれる生徒もおり、3年生ということもあるが何とか早く終わることができる。給食の残量については、食が細い生徒もおり、クラスや学年による差もある。給食委員の生徒にも、何とかしなければという思いがあり、お昼の放送での啓発をおこなったり、実際の残菜が残った食缶の写真を撮りためて見せたりしている。メニューによって、子ども達が関心を持って食べることもあると感じている。

給食時間は配膳指導に多くの時間が割かれるため、一言指導資料を活用した食に関する指導の実践は難しい状況。中学3年生は、卒業式までに給食を食べる回数があと18回。3年生のリクエストメニューもあり、楽しみにしていると思うので、楽しい給食時間にしていていけたらと思う。食育動画も楽しい給食時間になるきっかけの一つになっている。

（委員）

給食委員が放送資料を活用して毎日の給食時間の放送をしている。その日のメニューを詳しく読み上げており、その時間は黙って放送を聞きながら給食を食べている。学年により放送を聞くタイミングが給食を食べ始める頃、食べ終わる頃と異なるので、担任が状況に応じて給食指導をしつつ放送を聞いている。担任がそれにつけ加えて、これを食べると体に良いよとか、苦手なものを少しでも食べようとする気持ちが持てるよう声かけをしている。食べることができる児童もいれば、食が細い児童もいる。自分に配られた分は残さず食べられるように児童へ働きかけるために、一言指導資料を活用できると良い。担当している学年は割と食べる方だが、4月の頃に比べて食べる量が増えてきて、残量は学年として減ってきている。

（委員）

給食指導の中には、調理している人への感謝の気持ち、食文化、食物アレルギーの理解醸成等様々な目的がある。コロナ禍を経て時代が変わり、食を選択できる時代になったからこそ、知識や経験が大切。

一言指導資料は、紙媒体ではなくアプリのような形式で配信してみてもどうか。担任達も給食時間の話題について興味を持っている。中学生が食に興味関心を持つきっかけになるよう、様々な食育事業への参加も含めて実施していきたい。

（委員）

児童と教職員、または児童同士が、給食について会話を広げコミュニケーションをとっており、そんな素敵な給食を提供していただきありがたいと感じている。一言指導資料については、活用している人もいる反面、忙しくて活用できていない人もいる。しかし、担任が給食について投げかけた言葉に児童は反応している。食べる前などに一言二言、担任からの話があれば、児童に給食をとおして伝えたいことがより届く。

栄養教諭と連携し、体重測定時に噛むことやその影響についての指導をおこなった。全国学校給食週間の掲示物は、児童が興味を持って見ている様子がうかがえる。学校としては、教職員や保護者へ給食週間についてのホームページなどを活用し周知啓発をおこなった。

朝食摂取については、特に朝食はエネルギー源となる大切なものなので、参観日の後に講師を招いて講話を実施するなどの対策が必要と感じた。

本校は残量が多いが、たじっこ給食の動画や3年生が食育センターの施設見学に行った日は意識が違う。実際に見たものが給食として提供され、それを食べるということが大切だと感じている。

（委員）

保育園にも年間指導計画がある。保護者へ配付するお便りには、パッケンのイラストを

掲載して認知度向上と野菜摂取の啓発に取り組んでいる。保育園でも朝食アンケートを実施したので報告する。対象は公立保育園、全園児数としては 825 人で、回答率は 35.5%で 293 人。朝食摂取状況は、保育園は 95.4%。昨年は 95.6%で毎日食べている園児が、保育園は非常に多い。主食主菜副菜を揃えて食べる家庭が少ない。個食については 293 人のうち 28 人が 1 人で食べていると回答している。家族全員で食べているのは 3 割程度。排便については、何人かは薬を飲んで排便している状況。保育園に来て、給食を食べてから排便というリズムの園児もいるので、栄養士として生活リズムや朝食におすすめのメニューなどを今後は伝えていきたい。

保育園では野菜や果物を栽培し、それを実際に調理し給食で提供することがある。また、キッズクッキング、バイキング給食を実施している。保護者に対しては、試食会やサンプル給食の展示をおこない、その日の献立を見てもらうなどして食育の推進を図っている。

(委員)

いろいろお話を聞き、毎日の給食のためにこれだけたくさんの準備をしてくださっていることを知り、保護者として感謝の気持ちでいっぱい。ただ、お便りや献立表がペーパーレス化になって、見る機会がなくなってしまったので、できれば絆ネットなどでお知らせがあるとありがたい。自分の子どもが調理実習をおこなう際、普段家庭で使用しているアレルギーに配慮した食材を先生が聞き取ってくれ、実際に使用してくれた。それだけではなく、含まれるアレルギーや原材料にも着目し、他の商品と比較するなど授業の中でさらに深めて子ども達に指導していただき大変ありがたかった。

(委員)

学校給食は年間指導計画をもとに献立を立て、指導資料を作成する。文部科学省の手引きにもあるように、6つの観点を大切なものとして学生に指導してきた。多治見市は放送資料等にねらいや6つの観点が明記されており素晴らしい。またそれらを活用した児童生徒への指導がしっかり実践されており、学校給食の内容も児童生徒が楽しめる献立になっている。さすが多治見市の学校給食だなと思いながら聞かせていただいた。食育は繰り返し指導することが大切。様々な食育事業を実施されており、それらを通じて児童生徒が食を選択する力を身に付けていくと思う。

(委員)

学校医として担当している学校の保健室の来室状況を確認すると、頭痛、嘔気、腹痛がほとんど。起立性障害と過敏性腸症候群から不登校になる傾向があるのではという考えから、養護教諭にも注意してもらおうようお願いしている。朝食摂取とスクリーンタイムの関係については大変興味深い結果。スクリーンタイムが多くなると睡眠時間、睡眠の質が落ちていく。また視力低下、頭痛にもつながる。調査結果により朝食摂取がこのようなところにも影響するということがわかった。健康診断についても確認しているが、内科の受診率は7割、眼科は4割ぐらいしか受診されておらず驚いている。目が悪い子どもが

本当に増えている。こういったことも食との関連があるということを調査結果から再確認した。スクリーンタイム、学力調査、塩分摂取、野菜摂取について生徒に直接話をする、生徒たちは論理的に理解することができるので指導につながるのではないかと。

学校給食の残量を減らすためにはどうすれば良いかと考えているが、PTAの方と話している中で家庭での食事のとり方が大きく影響するため、保護者の意識を変えることが必要だというお話が印象的だった。また委員の意見から、給食を食べなさいという指導がハラスメントの観点からも難しい状況がある中で、残量が少ない学校は配膳時間に工夫されていることがわかった。また、食に対する興味関心を引き出すような給食時間の食に関する指導を実践していくことが大切だと感じた。

(委員)

本校では下膳の際に、配膳員や校務員が生徒に対して「今週も一週間がんばったね」など温かい言葉をかけてくれる。それに対し、生徒は「今日も全部食べた」等とやりとりをしている様子が見られる。そういった日頃の職員の言葉かけや食に関する指導により、本校の生徒は食に関する意識が高くなっていると思う。

(委員長)

三つ目の議題、学校給食の食物アレルギー表示の変更について事務局より説明願う。

(事務局)

令和6年の3月に食品表示基準の一部が改正されたことを受けて、学校給食資料の表記を令和7年の4月分の配付資料から変更する。変更後は、特定原材料に準ずるもの20品目中まつたけの表示を削除し、マカダミアナッツを追加する。食材を取扱う業者が表示の改定を完全に反映させるまで時間がかかるため、変更は来年度4月からとする。

学校給食の食材については、28品目中16品目は学校給食で提供しない等の食物アレルギーへの配慮をおこなっており、食物アレルギーがある児童生徒も食べることができる給食が増えてきている状況だということもあわせて報告する。

(委員長)

ただいまの説明について御意見御質問があれば発言願う。

(委員)

多治見市としては、マカダミアナッツもヘーゼルナッツも使用していないということで良いか。

(事務局)

使用していない。

（委員）

他市でくるみが原因による救急搬送があった。くるみの食物アレルギーの患者が増えている。くるみの交差反応でマカダミアナッツとヘーゼルナッツにも症状がでる場合があるため注意が必要。

（委員長）

委員会を通して様々な御意見を頂いたが、事務局としていかがか。

（食育推進課長）

長時間に渡り、たくさんの御意見を頂き感謝申し上げます。食育の推進については、調理場、学校、家庭と連携しながら今後も進めていきたい。食育推進課では、様々な食育推進事業をおこなっているが、本日の現場の意見、家庭の話を参考に、見直しを重ねながら進めていきたい。引き続きご協力を願う。