

平成 27 年度第 2 回仙台市食育推進会議 議事録

開催日時	平成 28 年 1 月 26 日（火）15 時 00 分～17 時 00 分
開催場所	仙台市役所本庁舎 2 階 第 1 委員会室
出席者	
委員 （順不同・ 敬称略）	相澤かず子 熊谷和裕（会長職務代理者） 佐々木悦子 佐藤美佳子 鈴木直子 鈴木由美 千石祐子 高澤まき子 津志田藤二郎（会長） 津田京子 早坂椒子 佐々木洋 板橋秀樹 氏家道也（代理で佐藤農林部長） 大越裕光 （欠席委員：青沼清一 飯川洋一 高橋由美 中野俊昭）
事務局	市民局 消費生活センター所長  健康福祉局 次長 保健衛生部長 健康政策課長 生活衛生課長  子供未来局 子育て支援課長 運営支援課長  経済局 農林部長（委員代理） 農業振興課長 中央卸売市場業務課主幹兼水産 青果係長  宮城野区保健福祉センター 衛生課長  若林区保健福祉センター 家庭健康課長  教育局 健康教育課長 生涯学習課長
次第	1 開会 2 あいさつ 3 議題 （1）平成 27 年度食育推進事業実施状況について （2）第 3 次食育推進基本計画、仙台市食育推進計画（第 2 期）後期計画 策定に向けての予定について

	<p>4 情報提供</p> <p>(1)「日本人の長寿を支える『健康な食事』について」、「生活習慣病その他の健康増進を目的として提供する食事の目安の普及について」</p> <p>(2)「若いうちから脳卒中予防×宮城のうまいもの『へら・シオ』について」</p> <p>5 その他</p> <p>6 閉会</p>
--	--

発言者等	
<開会> 進行	<p>定刻前ではありますが、委員の皆様、職員、出席予定者全員出席しておりますので、定刻前でも始めてはいかがかと思いますが、よろしいでしょうか。それではただいまから平成27年度第2回仙台市食育推進会議を開催いたします。はじめに会議の開催にあたりまして、津志田会長よりごあいさついただきたいと存じます。よろしく願いいたします。</p>
<挨拶> 津志田会長	<p>皆さん、こんにちは。津志田です。今日はお寒い中、お忙しい中、食育推進会議にご出席いただきましてありがとうございます。今日の会議は皆さん1年間活動された内容をご報告いただくということになっておりますので、ぜひ情報交換により、いいところがいろいろあると思いますので、参考にさせていただき、ますます食育活動が活発にできるようになるといいなと思っていますところであります。</p> <p>食育の活動についてですが、日本における食育の活動は平成16年にスタートしたわけですね。ですので、もう11年ぐらい活動しているということになります。政府のほうで第3次の食育推進計画というのを3月からスタートさせるということになっているようですので、後ほど事務局から今日ご説明があるとのことですので。</p> <p>11年間活動してみて、どのような成果があったかということになりますが、改めて食育基本法をちょっと覗いてみますと、その活動の柱としては、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成というのが第2条にタイトルとして置かれておりまして、第3条が食に関する感謝の念とその理解ということですので。これに向けていろいろな活動していくという形の法律になっています。</p> <p>食に関する感謝の念は、震災もありましたので、私たちは心に刻み込んでいっていると言いますか、かなり浸透しているというふうに思います。また食の連携の活動もかなり各実施主体で活発にやられていると感じておりますが、健康増進のほうはやはり課題があるかなと考えています。</p> <p>健康増進法という法律の下で、医療のほうではメタボ健診がしっかり</p>

	<p>とやられています。また、食産業のほうでは特定保健用食品とか、栄養機能食品とか、前回ご説明しました機能性表示食品とかということで、健康を訴求した商品がかなり出るようになって、消費者はそれを選ぶことができるようになっていきます。それらの健康食品、機能性食品に関して、バランスよく食べましょうということを附帯して、宣伝することになっていきますので、かなり活動はされているんですけども、実態を見ますと医療費が40兆円を超えるということになっていまして、その医療費の増加がやまないと言いますか、右肩上がりですと続いているという状況です。高齢化は続きますけれども、何とか食育を通じて医療費の増加を少しやわらげ、抑制できる方向になればと感じています。</p> <p>健康の増進と豊かな人間形成のために、このような諸制度がありますので、そういうものを使ってますます健康な状態に近づいていくということを、当然やらなければならないと思います。やはり、日ごろの食育活動ですよ。皆さんがやられているような、消費者の近くにおいて、現場の中で活動していろいろと情報提供していく、活動実態をつくっていくというのが本当に大事なことです、そのことが一番、高く評価されているべきでだと思っています。</p> <p>皆さんのひとつひとつの活動が大事な活動ですので、ぜひ自信を持ってご発表いただいて、そして活発な討論が行われ、来年度はまたもっといいご活動ができるようになればいいなと思っています。</p>
進行	<p>ありがとうございました。ここで本日の会議の成立についてお知らせいたします。現在15名の委員の皆様に出席いただいておりますので、過半数の出席となっておりますので、仙台市食育推進会議条例第7条第2項の規定により、本会議は成立しております。また本日出席の市職員につきましては、お手元の職員出席者名簿のとおりでございますので、ご確認いただければと思います。</p> <p>続きまして本日の資料の確認をお願いいたします。お手元に会議資料一覧がございますので、そちらと合わせてご確認いただければと思います。資料1は委員の皆様へ事前にお送りしたものでございます。それから資料2から資料8まで7部ほど資料が用意されているかと思っておりますので、ご確認いただければと思います。</p> <p>また本日追加で、仙台白百合女子大学の高澤委員からの資料をお配りしております。もう1部カラー刷りのチラシなんです、スマート宮城健民会議設立記念講演会ということで、2月9日にある行事について、まだ、少し枠があるということで県からご案内がありましたので、つけ</p>

	<p>させていただきます。資料の不足等ございませんでしょうか。はい、大丈夫であれば、これからの進行につきましては、津志田会長にお願いしたいと存じます。よろしくお願いいたします。</p>
津志田会長	<p>はい、それでは委員の皆様、よろしくお願いいたします。議題に移ります前に、まず議事録署名人の指名につきまして、私から指名させていただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。はい、ありがとうございます。それでは今回の議事録署名につきましては、仙台市PTA協議会の佐藤委員にお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。ありがとうございます。それでは議事に移ります。</p> <p>平成27年度食育推進事業実施状況についてです。仙台市食育推進計画第2期に基づき、「食べる力をみんなでアップ!」を基本目標に、そして4つの推進の柱を基にして、各主体においてまた連携を図りながら、取り組みを進めてきております。</p> <p>まずはじめに資料1に基づきまして、平成27年12月末までの状況を各委員の皆様からご報告いただき、その上で意見交換を行いたいと思います。新事業、拡充事業などを中心にお1人様あたり少ないのですが、2から3事業ほどをピックアップしてご報告ください。またご発言はお1人様2分程度ということで、よろしくお願いいたします。資料の記載ページも合わせてお話ししていただきますようお願いいたします。</p> <p>ではよろしいでしょうか。よろしくお願いいたします。それでは私のほうから指名させていただき、順番にご発表いただくような形にしたいと思います。資料は活動の分野ごとにまとめてありますので、よろしくお願いいたします。はじめに医学栄養の専門的な立場から、仙台歯科医師会の鈴木(直)委員、お願いいたします。</p>
鈴木(直)委員	<p>はい、では仙台歯科医師会の活動についてご報告いたします。2ページ目ですね。ほぼ従来どおりの活動なんですけれども、市民向けの冊子ということで『smile』という冊子を通年配布しております。また歯と口の健康習慣市民のつどいでは、宮城県栄養士会様と一緒に食にまつわるイベントなどを企画して、638名の参加ということで、盛況でございました。</p> <p>それから学校、特別支援学校などの活動は以前よりずっと続けておりました、また、PTAフェスティバルへの参加もしております。新規事業としましては、仙台市さんと一緒に取り組み始めた、小さいときからむし歯の少ない子を育てようということで、以前は我々歯科医師が関われる対象は1歳半ぐらいからだったんですけど、もっと低年齢から関われるように、小児科医会さんのご協力も得まして、歯が出てくる前から</p>

	<p>いから何とか歯科のほうに来ていただいて、正しい食生活への啓蒙などをスタートできるようにということで、新しい取り組みとして始めさせていただきます。</p> <p>あとは今、若林区などで市民と一緒に、お口の中を通して健康的な食生活ということで、健康づくり教室や、啓発活動などを開催したりしております。以上です。</p>
津志田会長	<p>ありがとうございました。それでは千石委員、栄養士会お願いします。</p>
千石委員	<p>はい、宮城県栄養士会の千石と申します。よろしくお願いします。宮城県栄養士会は、4ページ5ページ6ページが栄養士会の事業となります。拡充事業というところでは、毎年行われている、5ページの健康づくりのため食情報が手に入りやすい環境をつくれますということで、「いい日いい汗栄養まつり」ということを行いました。第12回になりまして、13年目なんです、震災の年1年間できなかったもので、それを除いて12回目になります。11月が宮城県の食育推進月間ということで、毎年11月に多くの県民の皆様へ食育について、関心を持ってもらう取り組みといたしまして行っております。今年度のテーマといたしましては、健康な毎日のための食生活、バランスの取れた食事と運動、禁煙というところで、健康日本21で食事、それから運動、禁煙というところがございましたので、その辺をテーマといたしまして行いました。</p> <p>この「いい日いい汗栄養まつり」は各協会・団体様のご協力の下、医師会の先生とか歯科医師会の先生、あるいは健康指導士協会、理学療法士、看護協会など、さまざまな協会さんのご支援をいただきまして、食事・運動・禁煙というところ、生活習慣の啓発というところで、させていただきます。その中で必ず公開講座を行っております。</p> <p>今年度の公開講座のテーマは「調理の工夫でおいしく減塩」ということで、これもまた宮城県の健康日本21の中で、減塩あと3グラムというのがありましたので、調理の工夫でおいしく減塩ということをテーマにさせていただきます。栄養まつりの参加者は600名でしたが、こちらの講演会のほうには165名の方に参加していただきまして、すごく盛況に行ったと思います。また具体的な調理の工夫の提案などもありましたので、アンケートの結果では、皆さんすごく、非常に勉強になったというご感想をいただきました。</p> <p>それからもう1つご紹介するのが、同じ5ページの子どもの健康的な生活リズムと食習慣づくりについて考える機会をつくりましょうというところの一番目、男女参画企画、働くママの応援企画、「ママ、お昼ご飯は自分で作れるよ」という事業です。こちらは主催は男女参画で、宮城</p>

	<p>県栄養士会の直ではないんですが、働くママ応援企画というところからの依頼がありまして、ご協力させていただきました。</p> <p>常に働いているお母さんたちに、子どもたちが実際につくったごはんを食べてもらうというところで、ごはんを子どもたちが10時半からつくるんですが、その間、お母さんたちはヨガでリラックスしていただいて、そして12時に親子で一緒にお食事を、お子さんがつくった食事を一緒に食べるという企画でございます。</p> <p>やはり包丁を初めて持ったという子たちもいたんですが、いろいろ1時間半つくっている間に、いろんなことがわかって、そしてつくり上げて、つくっている間も、お母さんが好きな材料をいっぱい盛り付けなどしてもらんですが、そのときにお母さんが好きだから、これはお母さんにいっぱい入れて上げるとか、そういったところの心遣いまでも行えるようにしておりました。そして、3カ月後にアンケートで、お子さんがどのように変わりましたかなんてことを聞いています。</p> <p>そうすると、お母さんが帰宅するまでに家事を手伝ってくれたとか、あとは進んでお手伝いをするようになったとかっていう、多くの感想をいただいております、今年度も場所を変えて行う予定になっております。以上です。</p>
津志田会長	<p>ありがとうございました。それでは次に移ります。子どもたちやその保護者を対象に取り組んでおられる立場からご報告いただきたいと思っております。熊谷委員、お願いします。</p>
熊谷委員	<p>こんにちは。向山小学校の熊谷と申します。小学校長会ということで、資料は7ページ8ページのところをご覧くださいと思います。新たな取り組みという事業ではないんですが、小学校では平成25年に改訂された食に関する指導の手引きを基にしまして、各学校において年間計画を立てながら、食育を推進しております。</p> <p>3番目のところに給食週間とございます。まさに今がその給食週間で、それぞれ学校ごとに子どもたち、委員会活動なども活用しながら、それぞれの学校で、先ほど津志田会長から感謝の気持ちを養うというお話がございましたが、まさにそのお礼の手紙であったり、メッセージカードであったり、そういったものを本校でも今日昼の放送で、テレビ放送を通して渡したりということで、あとインタビューをしたりっていうような、それぞれの学校で色々と工夫した活動を行っております。</p> <p>それから学校給食が仙台市役所の食堂でも試食ができるというようなことを、健康教育課さんとジョイントで行っております。今週はそれを各区からということで、青葉区・泉区というような形で、今日は太白区、</p>

	<p>たまたま本校の、向山小学校の給食がそのまま市役所のレストランで、500円で提供ということで、60食限定と伺っておったんですが、この会議に来る前に食堂に寄ってみたんですが、もう閉店になっておりましたので、売れ行きを聞くわけにはいきませんでした。</p> <p>今日はドライカレーと味噌ワタンスープに地場産品を取り入れるということで、ちぢみ雪菜というものを、仙台の名産ということで、それをスープに取り入れたものを提供しております。そんな地場産品も生かしながら、今年はJAさんのご協力食材を提供していただいた給食づくりなどにも取り組んでおります。</p> <p>それから望ましい生活習慣を形成するという呼びかけ、7ページの一番下になりますけれども、PTA行事で、PTAさんとの連携も図りながら、望ましい食習慣の形成、それからセルフチェックカードなど養護教諭等の協力を得ながら取り組んでいるところでございます。</p> <p>8ページには食育の実践研究ということで、それぞれ食育に取り組んでいる先生方の1年間の実践活動のまとめをお互いに紹介し合うという研究発表会を2月半ばに催しています。それから栄養士・栄養教諭部会では独自に講師を招いて、地元の食材を使った調理実習ということで、これは12月の末に実施いたしました。レストランのシェフなどを招いての実践的な研究なども行っているところでございます。以上です。</p>
津志田会長	<p>ありがとうございました。それでは早坂委員、保育所連合会、よろしく申し上げます。</p>
早坂委員	<p>それでは保育所連合会の主な取り組みについてご報告申し上げます。10ページの①-B-7をご覧ください。事業名、保育所連合会栄養士研修の開催についてです。栄養士研修会では、毎年テーマを設けて、研究委員会を立ち上げ、成果を上げております。平成27年度は家庭での食生活調査を実施し、過去と比較した子どもの食生活の現状と、子どもの食事に影響する保護者の生活スタイルや健康や食事に対する意識などについて調査し、保護者世代の課題について研究を実施しております。</p> <p>また保育所連合会栄養士研修会では、今年度は仙台市のむし歯ゼロに向けた取り組みと、乳幼児期からのそしゃくについてというテーマで、歯科医師の講話を受け、歯の健康と食事の関係の理解を深め、歯科保健分野からの食育を推進しております。</p> <p>続いて保育所連合会給食担当者研修会についてです。今年度は大豆や大豆製品について、おいしく食べるための調理方法や工夫を学び、給食に生かすことを目的に、子どもが喜ぶ大豆製品を中心とした献立をテーマに調理実習を実施いたしました。ちなみにその献立をちょっと参考に、</p>

	<p>黒豆とじゃこの炊き込みご飯・豆乳・豚汁・おからナゲットなどです。以上です。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございました。それでは佐藤委員、P T A協議会、お願いいたします。</p>
佐藤委員	<p>皆様、大変お世話になっております。仙台市P T A協議会の佐藤でございます。ページのほう 11 ページになっているんですけども、事業の取り組みとしては昨年とほとんど変わっておりません。私は中学校の子どもを持つ保護者ですので、主に中学校のほうの保護者の方たちからのちょっと聞き取りをしてまいりました。</p> <p>お母さんたちは食の安全については、大変やっぱり興味を持たれている方が多いです。その中でも中学生の保護者は、やはり受験期のお子さんを持つ3年生のお母さんなんかは特に、この栄養の話なんかには興味があって、給食センターの栄養士さんを招いて、献立の立て方などいろんな形でレクチャーを受けているっていう学校が多いようです。</p> <p>あと1・2年生の保護者に関しては、やはりお子さんが育ち盛りということもあって、食の安全面を考えながら、そしてカロリーコントロールをしながら、いかに食卓を楽しいものにするかっていうふうなことに興味があるようなので、こういった形で年間を通して、どこの学校でも取り組んでいるように思います。</p> <p>P T A協議会としてはこれまで、杜の都子ども支援事業として、単位P T Aの学校を支援してきたんですけども今年度、一たん休止というふうな形で事業として扱っていませんでしたので、食の安全については、例年よりはちょっと取り組むところが少なかったのかなというふうに思っております。</p> <p>以前と比べて、若干数は減っているんですけども、それぞれ親子で料理教室等の開催なんかはP T A行事として扱っている学校もたくさんありますので、今後もこういった形で続けていければいいなと思っております。以上です。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございました。学校の活動との連携でやられているということで、ご発表いただきました。それでは次に進んでいきますけれども、もしご質問があれば手を挙げていただいていいので、よろしくお願いします。最後まで皆さんからご発表いただいたあとで、まとめてご質問いただくようにしますので、よろしくお願いします。次に地域住民の健康づくりのため、活動を続けていらっしゃる立場から相澤委員、食生活改善推進員、お願いいたします。</p>
相澤委員	<p>はい、仙台市食生活改善推進委員会の秋保の相澤かず子と申します。</p>



よろしくお願いいいたします。12 ページと 13 ページをご覧ください。仙台市の食生活改善推進協議会の地区は、泉と宮城と秋保の 3 支部で構成しておりますけれども、今回は宮城と秋保のみが提出しておりますので、ご覧いただきたいと思ひます。

最初に食育の日の毎月 19 日にアピールしているというのが、宮城の食生活改善推進会の取組です。また、宮城地区祭りに参加して、地産地消のカルシウムたっぷりのお好み焼きを販売していたそうです。12 月 25 日 15 名の参加。これは食改員の参加で、住民はもっとももっとたくさんいらっしやったようでございます。

それから D-2 の具体的な取り組みになりますけれども、食生活改善事業、普及事業としてよい食生活を進めるための料理講習会として、秋保のほうで 10 月 16 日、骨とカルシウムについて、腸内の細菌について、食育について、3-A-DAY、または 3 品の乳製品を取りましようということで、一般市民を対象にして実施しておりました。20 名の参加で、手軽で健康的な食習慣を身につけましようということで、大変好評でございました。

それから宮城の食生活改善のほうなんですけれども、ヘルスメイトが「TUNAGU」(繋ぐ) パートナーシップ事業として、これは県の事業とも重なっておりますけれども、今回はお隣さんお向かいさんを訪問し、塩分測定「減塩くん」を使い、味噌汁の塩分チェックと、「野菜ワンプレート」の普及に努めたということで、20 軒ほど回って調査したそうございます。

それから 3 番目、肥満予防講習会として、秋保幼稚園の保護者を対象にいつも 1 月に予定していたんですけれども、何か幼稚園のほうのご都合で 2 月 3 日に実施する予定でございます。それから 13 ページにいきまして、親子の食育教室として、児童と親ということで、宮城地区のほうなんですけれども、大倉地区の親子の料理教室を毎年活発にやっておりますので、今回も 30 名ほどの参加で、年長から小学生を対象に実施したということでございます。いつも好評でございます。

それから 2 番にいきまして、親子の食育教室なんですが、川前児童館の依頼で、食改委員と親子で一緒になってつくり方とか勉強したようでございます。それから生涯骨太クッキング教室として、秋保地区で 1 月に予定していた事業なんですけれども、今回はサロン会と日程が重なりまして、2 月の末ころまでに実施したいと思っております。

それから食文化を伝えあおうということで、健康のつどいでの普及活動として支所と一緒にしまして、いつもだと 11 月なんですけれども、今年は、

	<p>12月4日に実施しましたところ、天候不順で、いつもだと140名ぐらいの町民が集うんですが、今回は109名の参加でした。食改の試食はいつも好評で、大変よかったということで、私たちも頑張っているところでございます。</p> <p>それから一番下のほうになりますけれども、これは宮城町さんのほうの吉成の市民センターと共同で、一生懸命に7月から1月の21日まで実施して、一生懸命頑張っているようでございますので、郷土食と農家の食材を一緒になって伝えあおうということで、一生懸命頑張っているようでございます。以上でございます。</p>
津志田会長	<p>ありがとうございました。もりだくさんの話を丁寧に説明していただきました。ありがとうございます。それでは次にいきますけれども、健康で安全安心な消費生活のために活動している立場から、佐々木（悦）委員、消費者支援ネット、お願いいたします。</p>
佐々木（悦）委員	<p>仙台・みやぎ消費者支援ネットの佐々木悦子です。よろしくお願いたします。私どもは推進の柱④、14ページをご覧くださいませ。推進の柱④といたしまして、「食を通じた健康づくりを実践しよう」その中で、市民、特に若い世代が自主的に活動する機会を増やします、食の情報を市民へ広く発信いたします、ということで開催いたしました。12月3日に開催いたしまして、食材の再利用によるエコのすすめ、内容は「こころとからだに好い食のおはなし」と「調理実習」でございました。</p> <p>内容はこころとからだを癒す料理ということでしたが、そのため、女性は消化のメカニズム、それから女性ホルモンの力をアップするためにいい食生活はどういうものか、についてお話がありました。特に私が感心いたしましたのは、腎というところがございまして、これは漢方の言葉で言う「腎」、いわゆる子宮周辺のところで、特にこの元気の源が集まるところと言われているそうです。</p> <p>そうですね、健康、要するに酸化した食材はなるべく使わないようにとか、それから化学物質はなるべく避けるとか。それからよく笑っていただきますように。卵1個分の健康、力がありますよということが特に印象的でした。</p> <p>それから食品の安全性に関する情報を広く発信するとともに、正しい知識を学ぶ機会をつくりますということで、12月7日、食品表示制度改正について学びました。食品表示法施行による改正点と留意のポイントといたしまして、青葉区保健福祉センター衛生課の兵藤康紀さんにお話をいただきました。</p> <p>これは先に津志田会長からもお話あったように記憶しているんです</p>

	<p>が、4月1日より食品表示法が施行になりまして、新制度が発足いたしました。主な変更点はアレルギーの表示のルール of 改善、加工食品の栄養成分表示の義務化、機能性表示制度の創設などが挙げられましたが、私たち消費者はやはり皆さん、お買い物するときに裏のほうをめくると、販売先のお名前が載っておりますが、私ども消費者といたしましては、製造者も表示してほしいなという意見もございましたので、ここでお話しさせていただきました。以上です。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございます。あとでまた議論するような形になると思いますけれども、それでは健康づくりから地産地消まで幅広い活動に取り組んでおられるということで、宮城県生活協同組合連合会の鈴木（由）委員、みやぎ生協、よろしくお願いします。</p>
鈴木（由）委員	<p>はい、宮城県生協連の鈴木と申します。資料の16ページの一番下から2つ目ですね。5A DAYの食育体験ツアーということで、今年度も5月から12月まで、小学校を対象に15校でみやぎ生協の店舗を会場といたしまして、開催しております。</p> <p>こちらは小学生がまずお店でお買い物をし、そのお買い物をした食材の学習を管理栄養士が説明をしながらする。その後に実際に調理をして、自分たちで食べるということを通して、買い物から食べるという最終的なところまでを、一貫して体験できる講習会というふうな形になっております。</p> <p>それから17ページの真ん中あたりにあります、「地産地消の日」とそれから「めぐみ野」品の普及活動の日の設定ですけれども、みやぎ生協では毎週第1土曜日に地産地消の日、また毎月の15日にめぐみ野品、産直品の普及活動の日ということで設定しております。</p> <p>それぞれお店にございます委員会に所属している委員さんたちが、この商品について試食品をつくったりしながら、それぞれメンバーの皆さんに商品のよさ、それから地場で採れたものの消費の向上に向けて、ご説明しながら販売しているという形になっております。</p> <p>そのほかに一番下にありますけれども、食育のための学習ツールというものもみやぎ生協ではいろいろ取り揃えております。野菜の名前を当てていただくために、花からその野菜の名前を当てたり、それから見えないボックスの中に手を入れて、つかんだ感触からそのものを当てたりというような形で、食べるものについてのその関心を高めるところから、いろいろな食育の取り組みという活動もやっております。</p> <p>それから22ページになりますが、こちらは大学生協になります。大学生が一人で自炊生活などをされる際に、なかなか今自分でつくって食べ</p>

	<p>るといことが習慣化されていない大学生が多かったりしますので、そういうことに向けて、食材がどういうところにつくられ、そしてどういうふうにかかっているのかということも含めて、収穫体験を通して、学生食堂で使用されている食材についても学習するというような形になっております。</p> <p>被災した地域の応援のために、その大学生協でその地域の商品を取り入れたメニューを使った食材の提供ということも実施された経緯もありまして、やはり食べるということに関して、大学生の関心をいかにこれからやっていかなきゃならないかということについても、大学のほうでも、大学の生協連のほうでもいろいろと考えているような状況になっております。はい、以上です。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございます。大変たくさんの実施例の中から数点ですね、選んでいただきました。ありがとうございます。それでは大学の取り組みということで、高澤委員、よろしく願います。</p>
高澤委員	<p>はい、仙台白百合女子大学の高澤と申します。冊子は25ページになります。それから後で追加資料という形でお配りをさせていただいた、すみません、タイトルも何もなくてですね。2分以内ということでしたので、お配りしたほうがよろしかったかなと思ひまして、勝手ながら私のほうで資料をつくってまいりました。</p> <p>まず最初に、女子大生対象ということで、大学内ですけれども、食育講座をさせていただきました。県外からの大学生が非常に多いというところで、先ほどちょっと大学生の食生活がなかなかうまくいかないというお話もあったわけなんですけれども。</p> <p>やはり食の分野の学生は大変興味があってよろしいんですけれども、他の学科の学生は、なかなか自分の食生活がうまくいかないというところがございます。今回の食育講座の中味というのは、大体ごはんはつくるだろうと。電気釜があれば、ご飯はつくれるだろうということはあるのですが、一人暮らしだとどうしたって、余ってしまい、それは大体冷凍して、あとは必要なときにチンするというのが大方かなと思うんですけれども。</p> <p>そのごはんをほかにもっと使い方があつたよねってということで、そのごはんの使い方ということを中心に講座を開催させていただきました。と同時に、この5月ごろというのは実は蔵王が火山性微動でもしかしたら噴火するかもなんていう時期でもあつたものですから、やっぱり私たちは5年前に災害を経験しているということもございまして、非常時の備えもやっぱり一人暮らしだったらば備えておかなきゃいけないだろうと</p>

ということで、かなり盛りだくさんの内容でさせていただきました。内容はご覧いただければと思います。

それから次のページにさせていただきますと、実践的な減塩法で健康増進ということで、これはみやぎ県民大学講座として8月のちょうど七夕の日でございました。6・7・8と3日間にわたりまして、3回実施させていただいたうちの最後の3回目にちょっと私のほうで担当させていただきますまして、どうやったら減塩できるかということで、大体は皆さんご存じのとおりかと思えますけれども。

いわゆる酸味をきかせるとか、出汁をきかせるとか、あるいは香りは香辛料を使うとかですね。そのほか牛乳煮、クリーム煮なんてすると減塩、塩分少なくとも済みますよということではあるんですけど。じゃどれくらい減らせるんですかっていうところを、少し市民の方々にお話しできればなと思まして、講座を開催させていただきつつ、実習もさせていただきますました。

ちょっとここだけお話をさせていただきますと、下のほうにちょっと写真がございまして、献立の内容は生姜ご飯です。生姜ご飯でも塩を加えて炊き込んだ場合と、それから塩を外側にまぶした場合とでは、塩の感じ方に違いがありますよということと、それからその隣は実は高野豆腐の含め煮でございまして、大体はだし汁で煮物をつくる。けどここに豆乳を加えたらどうなんだろうかということで、ちょっと私も新しい発見だったんですけれども。豆乳を加えて、この高野豆腐を煮ますと、だしで煮るよりも、非常にやわらかくなるんですね。

それからあとその上にいきますと、サバの照り焼きでございましてけれども、通常の照り焼きの仕方と、そこにちょっと酢を加えたらというところの違いを見ていただき、そして脇にちょっとかきたま汁がございましてけれども、かつおだし2%、それから4%のだしの濃度の違いによって、塩分の感じ方がどうなったかということを経験しました。だし濃度をきかせた、豆乳を加えた、酢をきかせた、となったときにどれくらい塩分を減らせたかと言いますと、0.4グラム減らすことができました。そんな講座をさせていただきますました。

次にいきますと、健康支援事業といたしまして、うちの大学とそれから味の素会社などの共催で、仮設住宅入居者の方たちを対象としました、中味は料理教室ではございましてけれども、みんなで調理して、みんなでおいしく食べましょうということで、年20回ほど実施させていただきました。そのうちの一部をご紹介した中味でございまして。

最後に、去年は夏の献立ではございましたけれども、一昨年ですね。

	<p>第二弾といたしまして、秋の献立を学生たちに考案させ、それを企業と共同事業開発という形で、一般市民の方たちにまたお弁当を提供させていただいたという経緯がございます。3種類、写真に載っている内容をつくらせていただきまして、もちろんこれは地元の食材を利用して、お弁当をつくらせていただき、各15食という形で限定販売をさせていただいたというところがございます。</p> <p>いわゆる地元の食材を使いましょう、そして学生たちが考案した、それが世の中に出る、そういう経験をさせていただく、そしてそのためにはどういうポップをつくらなきゃいけないとか、チラシをつくらなきゃいけないというところの勉強と言いましょか、学生たちにやっていただいたということでございました。以上でございます。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございます。次にいきまして、仙台市のほうの取り組みも一括して発表していただきましてから、皆さん発表が終わって安心しているところでいろいろとディスカッションしていただきたいということで、では子供未来局からよろしく申し上げます。</p>
板橋委員	<p>はい、子供未来局長の板橋でございます。平成27年度の食育推進事業に関する子供未来局関連の主な取り組みについてご報告を申し上げます。資料は27ページ中段の3、親子調理活動、こちらをご覧くださいと思います。</p> <p>保育所の入所児童の保護者を対象にいたしまして、各保育所での懇談会等に親子調理活動を計画しております。子どもからも保護者からも楽しみにされるような活動となっております。1月2月の懇談会で実施するところが多いことから、実施内容については28年度の会議の中でご報告をさせていただきます。</p> <p>次におめぐりいただきまして28ページ下段の1から4をご覧ください。母子手帳交付説明会や各区の教室、健診における取り組みについてでございます。例年と同様に健診の機会を活用いたしまして、乳幼児期の健康的な食生活についての啓発や、個別相談を各区保健福祉センター等と連携して実施をいたしております。</p> <p>続きまして資料28ページ、その下5の訪問相談についてでございます。地域の子育て家庭を訪問する際に、離乳食や幼児食について悩みを持つ保護者に対しまして、栄養士が専門性を生かしたきめ細かな相談指導を行っております。</p> <p>次に29ページをご覧くださいと思います。中段の保育所における食育の充実でございます。仙台市で作成している食育の手引きを基にいたしまして、すべての保育所で食育計画、並びに食育活動を充実させ、</p>

	<p>保育と連携した食育を展開いたしております。また保育所の食育活動を通して、全家庭に対して、バランスの取れた朝食を取る働きかけを進めております。</p> <p>次に 29 ページ下段の父親育児参加推進事業のびすく仙台「パパ's クッキング」についてでございます。のびすく仙台におきまして、父親の育児参加推進のための調理体験教室、「パパ's クッキング」を開催しております。父親のつくった料理を家族と一緒に食べ、その楽しさを共有して、食事への関心を高める取り組みとなっております。子供未来局の主な事業は以上でございます。</p>
津志田会長	<p>ありがとうございました。それでは経済局、よろしく申し上げます。</p>
氏家委員（代理で佐藤農林部長）	<p>経済局の佐藤でございます。経済局では地産地消の推進、食材としての農産物の生産振興でございますとか、中央卸売市場を所管しておりますことから、食育推進に関連いたしまして、農産物の利用促進、あるいは生産・流通・消費の相互理解などの施策を進めております。従いまして具体的な事業といたしましては、地産地消を進めようというのが大きなウエイトになってございます。その一部をご紹介させていただきます。</p> <p>資料の 31 ページの上段でございますが、まず新規事業でございます。子どもたちの身近な場で、地産地消を実践しますということで、学校給食連携事業でございます。先ほど校長会の熊谷先生のほうからもご紹介をいただきましたが、J A 仙台と教育局、それから経済局が連携をいたしまして、特色のある仙台産農産物を給食に取り入れまして、児童生徒に旬の地場食材を実感してもらうということで、仙台産農産物の認知度を向上させまして、消費拡大につなげる取り組みを実施しております。</p> <p>次にその下のほうでございますが、③-B でございます。生産・流通関係者との交流、体験の場をつくる取り組みについてでございます。仙台産農産物の表示マーク、愛称「ここでちゃん」と言っておりますが、これの普及でございます。</p> <p>地産地消の P R 活動、それから 32 ページの、③-B-2 の 2 の生産現場の見学や栽培体験を行う、地産地消サポーター事業でございます。これは直売による生産者と交流する機会をつくってございますとか、そういった旬の香り市なども含めて地産地消サポーター事業を実施してございます。</p> <p>それから次の 33 ページでございます。エコファーマーフェアの開催でございます。これは地場産の食材でございますとか、地産地消に関しまして、市民の方に広く理解をしていただく機会づくりに努めておるところでございます。</p>

	<p>また中央卸売市場におきましては、NHKのテレビ番組で『旬の金曜日～市場中継～』という形で、旬の食材の紹介でございますとか、あるいは小学校、一般市民向けの市場見学会を昨年に引き続き、実施しておりますところでございます。</p> <p>経済局ではただいまご説明いたしました事業をはじめ、さまざまな事業を工夫を凝らしまして、食育の推進に取り組んでまいりたいと考えてございます。以上でございます。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございます。それでは教育局、よろしく申し上げます。</p>
大越委員	<p>はい、教育委員会大越でございます。私から34ページから36ページまでかいつまんでご説明いたします。まず34ページの①-A-1の1番でございますけど、先ほど熊谷委員からもご紹介がありましたが、昨日から29日金曜日、今週いっぱいですね、市民の皆様に学校給食についての理解を深めていただくということで、学校給食フェアを開催しております。本庁舎の地下食堂のメニューとして、市内5校の献立を日替わりで60食を、提供しております。私どもの担当部長も昨日、早速12時にすぐ食べようと思ったらもう完売していて、食べられなかったと。部長という職権を利用できなかったということで、非常に残念がっております。</p> <p>同時に本庁1階のギャラリーホール、この真下になりますかね、においても仙台市の給食の歴史や学校での取り組みなどの資料も展示しておりますところでございます。</p> <p>続きまして35ページのB-7の1番なんですが、学校職員を対象とした食物アレルギー研修会でございますが、市内の小中学校での食物アレルギーを有する児童生徒は、毎年少しずつふえていっているんですね。</p> <p>子どもは少子化で減って、今8万人をちょっと切っているような小中学校ですが、食物アレルギーを有する生徒は約3,500人、10年ぐらい前ですと、2,000人いないかなくらいだったんですけど。もうこれは本当に、何が原因なのかよくわかりませんが、ふえていっていると。それに対応する状況も今多様化しているところでございます。こうした研修を行うことで、職員への周知を図っているところでございます。</p> <p>その次、B-9の1番になりますけれども、小学生とその保護者を対象とした親子食育講座ということでございますが、社会学級やPTAの皆さんなどの協力を得て実施している本講座は例年、地産地消や朝食づくりをテーマとした調理実習や講話など、各団体においてさまざまな内容を取り上げておまして、参加者からは、家庭で食について考えるよい</p>



	<p>機会となっている声が寄せられております。今年度は53校での実施を予定しております。事業が進んでいる中でございますので、いずれ状況についてまたご報告できるかと思います。</p> <p>その次が36ページのA-1の2番ですが、今年度の新たな取り組みとして、ただいま農林部長さんからもご説明がございましたが、学校給食連携事業についてでございます。給食に仙台産の野菜を使用するというので、本当の意味での地産地消のよさを知るきっかけとなるものと思っております。ちぢみ雪菜や曲りネギなどということで、約1,800キロですか、それを学校給食に提供いただきました。今後、児童生徒の食への関心をさらに高めるためには、やはり1日3食欠かさず、バランスよく食べるというこの基本的な食習慣の習得に向けて、今後も取組をすすめていきたいと考えているところです。以上です。</p>
津志田会長	<p>ありがとうございました。それでは健康福祉局、よろしく願います。</p>
佐々木（洋） 委員	<p>はい、健康福祉局の佐々木と申します。私のほうからは3つの取り組みについてご報告いたします。38ページをご覧いただきたいと思えます。38ページの一番下でございますが、1つ目は大学との連携による、若い世代への食育推進事業ということでございまして、平成22年度からこの大学生とのプロジェクトを進めてございます。</p> <p>今年度は市内の管理栄養士養成課程がある3つの大学の学生さんをメンバーとして、塩分摂取を控える塩エコのマーク、これを今作成中でございます。年度内に完成いたしまして、新年度から啓発に努めていきたいと思っております。</p> <p>またプロジェクトメンバーが自ら考えた塩エコのミニ知識のリーフレットをポケットティッシュにセットしまして、今月10日に仙台市体育館で行われた成人式で、成人を迎えられた皆さんに配りまして、塩エコということアピールしてまいりました。</p> <p>次にちょっと飛びますが、48ページまで飛んでいただきまして、48ページの一番上、2と書いた部分でございますが、親子で農業体験 in 東六郷ということで、新規事業でございます。これは若林区の家庭健康課と同じ若林区の中央市民センターが連携いたしまして、塩エコのメニューの提案を行いました。それを基に参加した方々に、自ら畑で収穫した白菜やカリフラワーなどの野菜を使いまして、親子で塩エコの調理実習も体験したところでございます。</p> <p>それから最後でございますが、49ページに移っていただきまして、7番の一番下でございます、食の安全サポーター制度の中のひとこまで「せ</p>

	<p>んだい食の安全情報アドバイザー」のとりくみでございます。今年度は農業生産現場の見学というツアーをいたしました。</p> <p>経済局で進めています地産地消推進サポーター制度に登録していただいている農家の方、生産者の方の畑に食の安全情報アドバイザーが伺いまして、農薬の管理方法とか、使用法などの実態等を見学させていただきました。</p> <p>参加者の方からは農薬について、非常に慎重に扱われていることがわかった、などの声が聞かれまして、生産現場でのこういった取り組みについての理解を深めることができました。1つ目、2つ目というのは、塩分控えめということの視点で取り組んだ事業でございます。また2つ目、3つ目は連携ということで、ほかでつくっている仕組みと関わって、共同で進めるといった視点で取り組みを進めてきたところでございます。健康福祉局からは以上でございます。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございます。一応予定してあります実施主体様からのご発言は終わりました、それで最後に市民公募委員の津田委員のほうからよろしくコメントをお願いします。</p>
津田委員	<p>はい、津田と申します。よろしくお願いいたします。食ってという漢字は「人を良くする」っていうふうに書くっていうことを本で読みまして、まさにそのとおりだなっていうことを感じました。ですからそれぞれのライフステージを、本当にどのステージも疎かにはできないんだなということを感じました。</p> <p>それぞれの関係機関でそれぞれの事業を立ち上げて実践されているんですけども、何か素朴な疑問として、それに関わるスタッフっていうところが一番ベースになるのかなと思いました。この企画は何をするのか、どういう趣旨の下にやるのかということ、皆さん共通認識を持ってやっていくことが大事なのかなって思いました。</p> <p>それぞれにとっても素敵な、大事な事業名で発信しているところだと思うんですが、果たしてそれが、趣旨が十分に伝えられているのかっていうところを、考えていかなくちゃいけないのかなっていうことを思います。</p> <p>そしてこの事業状況を見ると、具体的な取り組みとして食育推進担当者の資質向上を進めるっていうことを掲げた団体さん、かなりあるんですけども、まさにそのところがとても大事なのかなっていうこと。</p> <p>みんなそれぞれにこういう食育ってこういうことなんだよって、ここが大事なんだよ、そしてこのイベントはこういう趣旨の下に発信しますっていうことを、そこに関わるスタッフが共通認識の下に、その事業を発信するということが大事かなということ。</p>

	<p>どの事業状況のところにも、発信というところがとても言葉が多いな っていうことを思いました。機会をふやすとか、充実させるとか、伝える、 応援するとか、こちらからの発信ということがすごく言葉が多いな と思いました。それは組織として当然のことかなと思うんですが、発信 するからには受信も大事なのかなって思います。</p> <p>その受信の方法とかって、やっぱりアンケートとかいろいろあるとは 思うんですけども、そういう受信をして、そしてそこで検証して、そう するとよりよい発信につなげていけるのかなということをもた感じまし た。</p> <p>また私はこれ任期が2年で、今回で終わるんですが、どの組織の方も 代表としてここに参加されているんじゃないかなと思うんですね。それ ぞれにその人たちがずっと続けるわけではないと思うんですが、次の担 当者として、またそれぞれの関係機関から出席されると思うんですが、 そのところで引き継ぎとか、申し送りとか、そういうのをきちんとさ れているのかどうか。</p> <p>何か当番だから出てきたわっていうのではなくて、やっぱりこういう 趣旨の下に、こういう考えの下にこの期間で、こういう事業をやってい ますっていうような、そして問題点はこうとか、実績はこうとか、そう いう引き継ぎとか申し送りっていうのをきちんとやっぱりするべきじゃ ないのかなということをも、また本当に素朴な疑問として感じました。</p> <p>私は本当に2年間ここに参加させていただいて、私事なんですけど、子 育て支援グループにずっといます。ここに参加させていただいたおかげ で、26年27年、母親支援という視点はやっぱり食育というところでも いいのかなということで、2年続けて講座を開かせていただきました。 小さな草の根だと思うんですが、これからも続く限りそういう発信を続 けていきたいなと思っています。ありがとうございました。以上です。</p>
津志田会長	<p>どうもありがとうございました。市民公募委員ということで、2年間 の任期ということでしたので、委員になられた感想も含めてご発言いた だきました。ありがとうございました。津田委員からのお話のありまし た事業、あるいは行事を行う際のそういう心構えみたいところ、非常 に大事だと思いますよね。皆さん、そういうことでやっておられるとは 思います。改めて確認できたなというふうに思っています。どうもあり がとうございました。</p> <p>これで予定しました発言のほうは全部終わりましたが、まだ少しです が、時間が残っておりますので、相互に皆さん気になった取り組み等々 ありましたら、ご質問いただいて自分の事業に生かしていただければと</p>

	<p>思っております。どうぞお手を挙げてご発言いただければと思いますが、どうでしょうか。</p> <p>全体の流れで見えますと、先ほどご報告でもありましたけれど、塩に関してですね、減塩活動というのが相澤さんのほうからもありましたし、高澤さんのほうからもありましたが。はい、どうぞ。</p>
千石委員	<p>はい、宮城県栄養士会の千石です。食生活改善委員会の相澤委員にちょっと質問なんですけど、各家庭を回って味噌汁の塩分を調査したというお話ありましたけれども。各家庭での塩分のグラムって何グラムなのかなってというのがお聞きしたかったんです。実は私も一度ちょっと持って来てもらって、各家庭の塩分を測定したことあるんですが、皆さんちょっと上澄みを持って来るみたいで、意外と0.8グラムとか1グラム、すごい少なく、皆さん本当に少なくて、わあ、本当にそうなのかなってあったもので、ちょっとぜひお聞きしたいなと思ったんですが。</p>
相澤委員	<p>秋保ではなくて、宮城のほうで県の指定事業として去年から始めていたので、今年は20軒だけ回って測定したそうです。でも8グラムから12グラムまでの間で、12グラムのほうが多い地区もありましたって報告を受けておりました。</p>
千石委員	<p>味噌汁1杯8グラムではなくて、0.8グラムですかね。0.8から1.2。</p>
相澤委員	<p>全体でそうですね。味噌汁を1杯測って、大体の計算をしていたようでございます。</p>
千石委員	<p>味噌汁自体の塩分濃度はちょっとわからない。</p>
相澤委員	<p>うん、なんかね、宮城さんなので、私たちのほうは、測ってしようと思ったんだけど、健康のつどいのに天候も悪かったので、持って来る人がいなくて、私たちが試食の汁物を、0.8%の塩分でっていう試食をしてもらって自分のところの味とかがですかっていうので、私たちはちょうどいい塩梅だよという人のほうが多かったので、秋保は大丈夫かなんと思っているところでございます。また来年度、28年度必ず持って来るようにできればいいのかなと思っています。</p>
津志田会長	<p>ありがとうございました。味噌汁の塩分濃度の目標値はどれくらいになるんですかね。</p>
千石委員	<p>病院だと1グラムくらいでしょうか。</p>
津志田会長	<p>1グラムくらいですか。全体的に目標の10%ぐらいは下げてほしいみたいですね。長野県で取り組みをかなりやっていて、家庭に入り込んで実績を上げているようですので、せっかくそういう測定器がもし自分のものとしてといますか団体のものとしてあるのであれば、続けていただければと思いますよね。後で報告していただくとありがたいなと思</p>

	います。どうぞ、高澤先生。
高澤委員	先ほどの報告の中の内容とちょっとプラスさせていただくんですけども。大体塩分濃度と言うと 0.8%ぐらいということ、人間の体の体液とほぼ同じくらいだと、おいしい塩味だといわれています。実はかつおだし濃度4%ですと、0.6%でも十分おいしくいただけるという結果がありまして、実はその講座の中で味噌汁、常日ごろつくっている味噌汁を持って来て、塩分濃度を測定してみてくださいって言いましたら、やっぱりあんまり濃いとすごく何かチェックされるだろうということで、薄めて持って来たりとかされまして、0.4%なんかもありまして、「え？こんなに低いんですか」なんて、「いや、実は薄めてしまいました」っていう方が結構いたりなんかしまして、実際何人かに測っていただきましたら、大体1%弱でしたね。0.7から0.8ぐらいの間のものを持って来ていらっしゃる方が結構いらっしゃいました。
津志田会長	ありがとうございました。もし塩分濃度測定器が安ければ、やはり家庭で測れるようになると一番いいような気がしますけれども。
相澤委員	2、100円だかだったと思います。
津志田会長	2、100円ですか。
相澤委員	宮城県の方の食改の方で斡旋しています測定器はあるんですけども、2、150円だかでしたので、個人的にはみんな買ってくれないので、私たちは持っていますけど、あまりまだ普及していません。
津志田会長	高澤先生が言われるように、0.6%に慣れれば、それで十分なわけですので、だしとかいろいろ使いながら減らせるようになるといいですよ。そういうのが1つ連携しながらやっていけるといいかなと思います。そのほかどうでしょうか。ありますでしょうか。高澤先生、どうぞ。
高澤委員	仙台市保育所連合会の早坂委員さんですか、子どもの食はどのように変化したかということで、過去のデータとそれから現在のデータとの比較で、どのように変化されたのか教えていただけると。
早坂委員	12月に調査をしまして、1月末にその調査結果がまとまる予定でございます。そうしたらお知らせしたいと思います。
津志田会長	アレルギーのお話も結構いろいろなところでやられているということで、かなりふえているというお話ですが、原因についてはなかなかわかりにくいんですけども。研究的な要素もありますが、ぜひ何か解決できるように、わかれば食育で何とかありますので、というふうに期待しているところです。時間的には一応予定どおり進んでおりますが、どうでしょうか。 それでは最後に熊谷委員のほうから学校給食フェアで提供した献立や

	<p>向山小学校でのその他のメニューなど、先ほど部長さんも食べれないということでしたので、かなり人気があるようですが、ご紹介いただけますか。</p> <p>やはり学校給食にはかなり興味ありますよね。なおかつ、栄養士さんがつくっていますので、模範となる食事ではないかと思うんですけども。</p>
熊谷委員	<p>それでは今日、市役所で提供した、一緒に食べたメニューに関しましては、先ほどもちょっとお話ししましたけどもご紹介いたします。ドライカレー、それからちぢみ雪菜入りの味噌ワタンスープ、そして青のりポテト、あとみかん、ごはんということで、どっちかと言うとボリュームが普段のメニューよりはボリュームがアップして、ちょっと澱粉が多いのかなというところもあったんですけど、食べ応えのあるメニューで、おいしくいただいたところでございます。</p> <p>あと普段はそのほか行事食、自校給食ですので、いろいろ対応が可能で、開校記念日であったらちょっとお赤飯でお祝いとか、あと昨日は給食週間のスタートだったので、逆に質素なメニューで、山形で一番最初に給食が出たときはごはんをおむすびと鮭の焼いたのだったでしょうか。</p> <p>それにちなんだもので、おむすびを自分で握って食べてみよう、みたいなメニューで、1年生は大騒ぎだったようですが、ビニールも使って衛生的には配慮して、作ってみました。自分で握ったおむすびの中に梅干しを入れた子と入れない子がいて、梅干しが嫌いで食べられないという子がクラスの中でやっぱり3分の1ぐらいがおって、逆に梅干し好きっていう子も何人かはいて、そこはお家での普段の食生活がちょっと垣間見えるところもありました。いろんなメニューを出しながら、子どもたちの残食とか、あと好んで食べるか、食べないかっていうところから見えてくるものがあるので、それを大事にして、嫌いだからって言って、そのメニューを取るんじゃなくて、やはり魚が一般的に残食は多いんですけど、でもその魚は骨があるから、じゃ骨を取って出すんじゃなくて、やっぱり骨は骨であって、こういうものなのだから、それに慣れさせて、そしてさらにおいしさを感じさせてというような、栄養教諭は努力を続けながら取り組んでいるところでございます。</p>
津志田会長	<p>ありがとうございました。父兄のほうで給食を食べる会というのは各学校でやられるんですね。ありがとうございました。栄養士さんのほうでも子どもさんがつくったのをお母さんが食べるっていうのをやらせていたということですけども、結構そういう行事っていうのは危険</p>

	<p>も伴うので、非常にやりにくい面もあるのかも思うんですが、やると子どものほうはすごい自信がつかますよね。多人数でやるのは難しいとは思いますが、何か工夫とかかされているんですか。</p>
千石委員	<p>そういうときはやっぱりスタッフが結構人数が多いです。大体通常、大人の料理教室だと 30 人に 2 人くらいとかっていうことがあるんですけど、今回 16 組だったんですけど、やっぱり 4 人ぐらいのスタッフで、本当にケガのないように、手取り足取りしております。</p> <p>ですけどやっぱり成果は大きいので、子どもたちって 1 回覚えたことって忘れないっていうのがあって、これはすごい効果が上がるので、子どもたちがつくるといふのと、あとやっぱり親子で食育の話ができるというのが良いと思いました。宮城県は肥満が多いので、食育が食事に対する学習する場にもなるのかなというふうに思っております。</p>
津志田会長	<p>ありがとうございました。皆さん活発に活動されているということで、今年度 12 月までのところでのご発表でしたので、まだ 3 月まで継続することになりますので、どうぞまたよろしくお願ひしたいと思ひます。</p> <p>それでは次の議題に入ります。今回は 3 月から開始される国の第 3 次食育推進基本計画と、仙台市の食育推進計画の第 2 期の後期計画の策定に向けての予定について、健康政策課長から説明をお願いします。よろしくお願ひします。</p>
健康政策課長	<p>健康政策課の斎藤でございます。座ってご説明申し上げます。私からはまずはじめに資料 2 と資料 3 に基づきまして、国の第 3 次食育推進計画についてご説明いたします。資料 2 はカラーのものでございますけれども、こちらは第 3 次食育推進基本計画の概要版です。資料 3 が計画の詳細の説明資料となっております。</p> <p>1 月までにパブリックコメントがもう終了いたしまして、今年度末 3 月には策定されます。本日は皆様と情報共有をさせていただきたいと思ひます。では資料 2 をご覧ください。</p> <p>この第 3 次食育推進基本計画は平成 28 年度から 32 年度までの 5 年間を計画期間としております。これまでの食育推進の成果と食をめぐる状況やさまざまな諸問題を踏まえながら、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくために、私たち、国から見ましたら国民自らが主体的に食育活動に取り組むこと、それとこのように今日お集まりの皆様方、さまざまな関係者の方々が連携し、協働し、その社会環境づくりに取り組むということ。これが重要であるという基本方針が示されてございます。2 ページをご覧ください。</p> <p>重点課題の、現在は案となっておりますけれども、その案が 5 つ掲げ</p>

てございます。1つ目は若い世代を中心とした食育の推進です。若い世代、特に20代30代につきましては、仙台市も同様でございますが、食に関する知識や意識の面でも課題がありますし、健康や栄養に関する実践の面におきましても、他の年代と比較して、さまざまな課題が見られるところがございますので、次世代につなげる食育の推進を図っていくということで、この世代が大事というふうにされております。

<2>のところでは多様な暮らしに対応した食育の推進でございます。これは(新)ということで、新たに重点課題とされた項目でございます。共働きの家庭ですとか、貧困の問題があるご家庭の子どもたち、それから一人暮らしの高齢者がふえる中で、一緒にごはん、食をともにする共食についても、家庭だけでは難しい現状がございます。子どもや高齢者を含むすべての人々が家庭や職場、地域社会の中で共食の機会が持てるようにするなど、そういった食育の推進が求められているところです。

<3>は健康寿命の延伸につながる食育の推進でございます。これは第2次の計画から引き続きの重点課題となっております。生活習慣病の発症予防、重症化予防に向けて、減塩の推進や肥満、あるいはやせの改善など、健康的な食生活を実践できるような、そういった支援をしていくことが重要とされております。

<4>食の循環や環境を意識した食育の推進、これも新たな項目でございます。食に対する感謝の念を深めていくためには、生産から消費までの一連の食の循環を意識すること。また我が国では食料等の多くを海外からの輸入に頼っている一方で、多くの食品ロスが発生している現状がございます。これらのことから食の循環や環境を意識した推進が重要とされています。

<5>食文化の継承に向けた食育の推進、これも新たな重点課題でございます。平成25年の3月に和食が、和食、日本人の伝統的な食文化というくくりで、ユネスコの無形文化遺産に登録されたことを皆さん覚えていらっしゃると思います。この場でもご紹介申し上げたところです。

そういったことを踏まえまして食育活動を通じて、地場産品を生かした郷土料理ですとか、その食べ方、調理の仕方、それから食事の際の作法ですね。日本人の伝統的な食事の際の作法、そういった食文化に対する関心と理解を深めることが重要というふうにされております。

これらの5つの重点課題に取り組む視点として、2つ追加されて説明がございます。こういった詳細につきましては、資料の3を後ほどご覧いただければと思います。その中では1つは、子どもから高齢者まで



生涯を通じた食育の取り組みを推進すること。2つ目は国ですとか私たち、地方公共団体、自治体に加えまして、教育の関係者の皆様方、それから農林漁業の方、ボランティアの方、それから本日お集まりの地域のさまざまな関係団体、関係機関の皆様方がそれぞれ主体的に、かつ連携、協働しながら取り組みを進めるといふ、こういう視点が重要だといふふうに、国のほうで示してございます。まさに今、本日のような取り組みが重要といふふうになってございます。次に3ページをご覧ください。

3ページは目標の項目の案でございます。新規に取り組みの指標となる項目ということで、追加をされましたのが、赤で示された項目が8つほどございます。それから変更になっておりますのが青の項目。それから目標とする数値、目標値が変更となっているのが茶色の部分でございます。これらは後ほどごゆっくりご覧いただければと思うんですが、ここでは特に若い世代が重点課題となっていますので、同じ項目の中に赤で、特に若い世代の状況を見ましようといふようなことが追加されてございます。

それぞれの委員の皆様方の取り組み内容にも関連する項目が明記されていると思いますので、今後の活動にはこれらを関連づけてご覧いただければといふふうに思っております。詳細は内閣府のホームページで公開されております。以上が国で策定中の第3次食育推進計画についてでございました。次に資料の4をご覧ください。

資料の4は仙台市の食育推進計画第2期で、その期間を2年延長いたしましたので、平成23年度から34年度までとしている計画についてでございます。平成30年から34年までを後期計画と位置づけておりますことから、平成29年度に中間評価を予定してございます。

資料のスケジュール表にございますとおり、その29年度の中間評価に向けて、来年ですね、28年度中にこれまでの本市の取り組みの成果について把握するために、目標項目の現況値を把握し、把握できないものに、統計データが既存のものでないものにつきましては、市民健康意識調査を実施して、結果を分析するなどしまして、後期計画の策定に反映させる作業を行う予定でございます。

またこの後期計画の策定にあたりましては、先ほどの国の計画との整合性を図るなどしながら、重点課題や指標項目について検討してまいりたいと考えておりますし、本日の食育推進会議を次年度、それから29年度にも開催をしてみたいと思いますので、そこでまた皆さんのご意見を踏まえて、深めてまいりたいと思っております。

尚、資料5につきましては、現在の本市の指標項目の一覧表になって

	<p>おりますので、参考に後ほどご覧いただければと思います。私の説明は以上でございます。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございました。国のほうの第3次の食育推進基本計画と、それからこれからの仙台の後期の取り組みについてご説明がありました。皆さんのほうから聞いておきたいということがありましたら、どうぞ遠慮なく手を挙げていただければと思いますが、いかがでしょうか。来年度成果を取りまとめて、再来年度パブコメをやるというふうな流れになっていますね。どうぞ、はい。</p>
大越委員	<p>資料5は見てくださってという、説明でしたでしょうか。ちょっと資料5のところでも若干意見述べさせていただいてよろしいでしょうか。</p>
津志田会長	<p>はい、どうぞ。</p>
大越委員	<p>今のお話とか国の流れとかも聞いていて、そのとおりになんだろうなと思うんですが、若干個人的見解も入っているんですが、今までのお話でも全体的に例えば塩分はカットとか、あとよく言われるのが糖分は、糖分もカット、コレステロールも摂りすぎないようにという流れで、全体的にはそういうアッパーカットのスタンダードが普及啓発されてきているというのを、そういう人たちが多からそういう目標になるんだろうと思うんですが、一方でその逆のパターンですね。</p> <p>若干この資料5にも一部、例えば適正体重の範囲にある人の割合で、ほとんどはこの肥満を目標にしましょうと。ただ、その中に20代女性のやせというの、要は何でもでしょうけど、コレステロールも必要最低限は摂らないと、今度免疫力の問題とかってよく聞きますよね。</p> <p>あと塩分でも先ほどの白百合女子大の先生の資料にもありましたように、塩分って基本的にはナトリウムは必要なもので、当然それを摂らなすぎると別な問題があると。ナトリウム低血症とかですね。何でもこの塩梅がいいわけですね。</p> <p>そういう点では今後、今まではそういう飽食とか過食とか、そういう時代、人たちに対する目標だったんですが、今度は摂らなすぎる人、高齢者なんか脱水症状とか起きるのは、逆に摂らなすぎる問題があるんじゃないかと。そういう両面の複眼的な、今後対策も必要なんじゃないかと。</p> <p>どうしてもこれを減らさない、減らさない、それを忠実に守るがゆえに摂らなすぎる高齢者もふえているというふうにも聞きますので、難しい啓発になると思うんですが、摂らない人への啓発、逆にそれを底上げと言いますか、そういう時代に入ってきたんじゃないかなというふうな、ある意味でちょっと認識があります。20代のやせの人だけでは</p>

	<p>なくて、高齢者のやせの問題とかあるんじゃないかなと。一般の方です ね。</p> <p>結局はそういう偏食とか偏飲って言うんですかね。同じ飲み物ばかり摂 っているとかですね。そういうことが自由がゆえに、どこか偏りがいろ んなところに出ているという意味で、いろんな数値っていうのが大切と なってくると思います。上限ばかりじゃなくて、下限の数値も啓発し ていく必要があるんじゃないかなというふうに感じているところので 、そういうところも今後、計画の中に盛り込まれていけば、より市民 にとっても目安になるんじゃないかなという意見でございます。</p>
津志田会長	<p>ありがとうございました。フードファディズムということで、多分高 橋久仁子先生の講演会もあったと思いますけれども。いろいろ偏った見 方になると、いろいろと問題ありますので、今のご発言はもっともだ と思いますが、健康課長さんのほうから。</p>
健康政策課長	<p>はい、ご意見ありがとうございました。この食育推進計画での、先ほ どの項目の中に 20 代女性のやせの問題、それからあとここにはございま せんですけども、同じように当課のほうで計画をつくってございます 「いきいき市民健康プラン」という健康増進の計画がございます。そこ の中でも、それからすこやか子どもの部分の、子どもの計画の中でもそ うなんです、低出生体重児がふえているということで、そういったこ とも 20 代のやせの問題ともからみますし、それから高齢男性のやせとい う問題もございます。</p> <p>そういったふうな課題もありますので、さまざまな観点から、この後 期計画をつくるときに、反映させていきたいというふうに考えておりま す。ご意見ありがとうございました。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございました。どうしても過剰のほうがよく宣伝さ れて、よく見かけるということで、そういう足りないほうも見えるよう にということですよ。大事なことだと思いますので、ぜひよろしくお 願いします。それではどうもありがとうございました。</p> <p>それでは次に情報提供ということで、資料の 6・7 を使って日本人の 長寿を支える健康な食事、及び生活習慣病その他の健康増進を目的とし ているという、食事の目安の普及について、私のほうから説明したいと 思います。</p> <p>こちらのパンフレット資料 6 が厚生労働省のほうから、出ています。 前々回の会議のときに、機能表示食品とともに健康な食事というのが実 現されそうだというお話をしたと思いますけれども、昨年 1 月に発表し たあと、3 月末にパブコメも含めて、さまざまな意見が出ましたので、</p>

延期ということになりました。それが昨年(2017)の9月9日にこういう形でやりますというパンフが出ましたので、それのご説明をしたいと思います。

日本の長寿のこの社会というのは、1978年ですかね、男女合わせて世界一になったわけですけども。それから37年間、長寿が続いているということになります。

それを支えてきたのは、この主食・主菜・副菜という日本人のこの食べ方ですね。もちろん食材の数もありますけれども、食べ方がよかったんだろうという考え方もあります。このことをしっかり根づかせていきたいということで、実は、ご家庭の方々は4割くらいしかこういう主食・主菜・副菜という、和食の典型的な定食のイメージは実施していないというようなこともあるそうです。

パンフレットの裏のほうをご覧ください。裏のほうにシンボルマークがついています。これを発案当時はコンビニエンスストアの弁当とか、あるいはレストランのメニューに健康な食事に合致するものであれば、貼りつけていいよというふうなことで進めたいということだったんですけども、今後は、このシンボルマークはもちろん使っていいということなんですが、コンビニ弁当につけるとか、そういうふうなことではなくて、自治体、あるいは関係団体で食育の一環として、団体として営利ではなくて、使うということです。

次に資料7をご覧くださいと思います。3ページに生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安が書かれています。そしてこちらの目安の使い方については2ページに書いてあります。2ページの四角で囲っているところに、本目安の活用例がまとめてあります。事業者が提供する食事のレシピの考案や市町村や民間主催の生活習慣病予防等の目的とした料理教室、各種食事セミナーや栄養指導でのレシピ紹介などがあげられています。表1の目安量を参考にレシピの考案などを行い、生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の提案を行うことが推奨されています。こちら、主食・主菜・副菜をそろえることが基本となっていますので、こちらの目安量も参考に主食・主菜・副菜をそろえるという、そういう流れの中で健康な食事のシンボルマークも使っていただけるといいのかなと思います。そして、主食・主菜・副菜が定着する活動としてどんどんすすめていっていただきたいと思います。

資料6に戻りまして、日本人の長寿を支える健康な食事の全体像が書かれています。日本人の長寿を支える健康な食事を構成している要因例がまとめてあります。健康な食事を支える日本の食全体に関わる構成と

言いますか、俯瞰するとうなっているよというのを出しているようです。これ全部見ると、なかなかわかりにくいんですが、全体像をつかむのに、非常にいいので、広い感覚で全体像を見てほしいということです。

下から見るとわかりやすくなっていますが、一番下に健康という文字があります。健康を維持するということが一番重要ですけども、健康・QOLですね、(生活の質)の維持・向上のために、健康が重要となります。その上にいって、そのためには栄養バランスが重要であるということになりまして、バランスの取れた食事、栄養の摂取をしていると、健康が維持されていくということになります。

それだけでは味気ないということになりますし、また食欲がわからないということがありますので、その上のおいしさとか、楽しみというのを確保したいということになります。それを確保しつつ、楽しい食事がバランスよく摂れるということが大切です。

そういうふうな、生活を支える食の場面として、その上のほうに選び方、整え方、食べ方というようなことで、どういうふうな形で食べるとういのかみたいな場面の紹介があるわけですね。第3次の食育基本計画の中にありましたけど、新たに共食という言葉が入って来ているんですが、みんなで食べるとか、そういうことも1つのやり方と言いますか、望ましい方向ということになります。

そういうふうな食の場面を支えるものとして、生活、暮らしですよ。これがきちっとしていないとできにくいということですので、そういう暮らし、生活がきちっとしておいて、それらが可能になるということです。

生活、暮らしを支えるものとしては、食料の生産・流通ありますよね。震災等の際にいろいろとお世話になりましたけれども。それから伝統的な食文化があって、こういうものを経て、社会がちゃんと維持・向上されていくというような形で、下からずっと見ていくと、食の全体、日本の食の全体像がわかりやすくなっています。

右側のほうが文化ですね。左が自然ということですので、右側に膨らんでいる部分は、その文化に関わる部分の流れを書いていますし、左側のほうは食材の生産とかそれを調達できるかどうかとか、そういうところが書かれています。そういう全体の流れがあつてこそ、私たちの健康が維持されているということを理解してほしいと。これが私たちの日本の食をめぐる全体の環境と言いますかね、状況だというふうに説明されているということになります。

ということで説明としてちょっと舌足らずではあるんですけども、

	<p>今回このシンボルマークについてはぜひ使っていただきたいということです。皆さん、各実施主体ごとにできれば使って、これをシンボルとして主食・主菜・副菜というのが根づくようになればいいですね、私たち古いと言いますか、歳取った人間は定食というイメージがあるので、食べる時はちゃんと三種類並んでいないと今日足りないなとか思ってしまうんですが、若い人はごはんだけとか、それでもオーケーになってしまいますので、このシンボルマークを通してバランスの良い食事というのを伝えていくということをしてほしいということですね。</p> <p>それから説明が不十分だったんですけれども、資料7の3ページのほうに、減塩とかエネルギーの取り方、あるいは栄養素の取り方の目安量について、きちっと説明してありますので、これもぜひ読んでいただきたいと思います。</p> <p>減塩についてはここに目標値の10%とか、10%以下にするようにとか書いていますけれども、目標値自体もこれまでより少し減らしています。何とか食育活動の中で、そういうことに貢献できればいいのかなというふうに思ったりしています。このところもぜひ見ていただければと思います。</p> <p>ということで一たん中止になるのかなとちょっと心配したんですけれども、厚生労働省のほうで健康な食事ということで推進していきますということです。ぜひこのシンボルマークも使うような活動の中に入れていただければというふうに思います。以上ですが、何かご質問はありますでしょうか。ちょっと時間が押していますので、どうでしょうか。はい、どうぞ。</p>
佐々木（悦） 委員	すみません、シンボルマークを使ってくださいというお話でしたが、これは使うということはどういうことでしょうか。ちょっと心当たりのある団体がおりますので、使いやすさ、使い勝手、これらをお聞きしてからお話ししたいと思うんですが、どういうふうになっておりますか。お願いいたします。
津志田会長	使うためには規則があるんですね。使うための規則がありまして、それにのっとって使ってくださいということです。厚労省のホームページにいくと、使う方々に向けての説明があります。この3色の色もきちっと守り、緑や青にはいけないとか、きちんと説明があります。ぜひそれを見ていただいてというふうに思いますが。
佐々木（悦） 委員	取り出して見てみる。
津志田会長	取り出して、ええ、そうですね、見てください。ちょっと私もコピー

	してくればよかったんですけど。
佐々木（悦） 委員	ステッカーのようにできているかなと思って。
津志田会長	ああ、そうですね。どこが提供するのにかについても、ちょっと私もまだ確認していません。例えば仙台市のほうに言ったらそのステッカーももらえるのかとかね。あるいは安く買っていただけるとか、そうですね。それについては実は書いていなかったです。何か、ありますか、情報は。
健康政策課長	<p>昨年というか、1年前にお話をさせていただいたときはこれがシンボルマークになって、シールのような形になるのではというお話を先生からいただいたところでしたが、それはなくなりましたということで、お話をさせていただいたところでした。春でしたでしょうかね。</p> <p>特にそのシールがあるわけではなく、こういった考え方を普及していきましようという、シンボルマークというふうな捉え方に今はなっございます。</p>
佐々木（悦） 委員	そうすると実際にこれを普及させるというのは、非常に足踏み状態っという感じですよ。具体的にどのような使い勝手をお考えでしょうか。
健康政策課長	今日ご紹介した趣旨は仙台市ですとか、あと皆さんのほうでこのマークを使っていたきたいという、そういったことではなくて、こういうマークが国のほうで考えられて、三食、バランスよく、子どもたちにもわかるような色使いで、普及啓発していくときに、媒体として活用できるものとなりました、というご紹介にすぎません、今日の段階では。いま、仙台市のほうでこれを何かにつけて、普及しようということで考えてはおりません。
佐々木（悦） 委員	じゃオリンピックのエンブレムのような考えでよろしいですか。
津志田会長	<p>そうですね、ちょっと私が言い過ぎたかもしれませんがけれども、若い方で、そういう食べ方がきちんとしていない方が多いので、こういうものを使うような方向になればいいなというのは私の個人的な思いですけども。</p> <p>自治体とか、そういうことで進めるための準備をしているかと言うとそうではないので、よかったら使ってほしいので、自分なりにアクセスしたりしてみてください。よろしいですかね。ちょっと舌足らずな部分がありましたが、実はこれも9月9日にアップされていて、私も気づかないでいたということなので、説明しておきながら、大変すみませんでした。それでは次にもう1つご説明があります。事務局のほうからヘラ・シオについてですね、よろしくお願ひします。</p>

健康政策課長	<p>それではただいまより映像を4～5分流させていただきます。カラーのパンフレットですね、ヘラ・シオというものを2冊ご用意しておりますけれども、こちらは宮城ですとか仙台の地場産品を使って、減塩について広く啓発している内容が紹介されている冊子です。</p> <p>仙台市のほうではこのリーフレット作成にあたり、食事改善プロジェクトのほうからご相談がありまして、関係局で相談しまして、ReRootsという団体をご紹介させていただいているということになります。こういった若い方々の取り組みなどもとても刺激になりますので、私たちの活動に生かしていけたらとか、連携していけたらと思っております。どうぞご覧ください。</p> <p>—ビデオ上映—</p> <p>以上でございます。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございました。かなり印象深い映像で、お腹が減ってきましたけど。こういうふうなヘラ・シオということで広南病院ですかね、の方々が関わってやられているということですので、塩は血圧だけではなくて、がんとかさまざまなことに影響してきますので、減らす方向のほうがいいということになっています。先ほどあったように、減らしすぎると問題っていうのもありますけれども。</p> <p>ということで、ぜひこういうところと協力して、活動をやられるとなおいいというような感じがしますので、よろしくお願ひしたいと思ひます。何かこの活動等についてご質問があれば、どうでしょうか。では以上、情報提供でございました。皆さんの活動のご参考にしていただければということでございます。本日の議題は以上です。最後にその他の項目ですが、委員の皆様、あるいは事務局からありますでしょうか。はい、どうぞ。</p>
鈴木（由）委員	<p>先ほど資料5について仙台市の食育推進計画の第2期の評価項目の一覧を出していただきましたけれども。今年度調査をして把握する、現状を把握するというふうな計画になっていたかと思ひます。資料1に関して仙台市で行っている事業について、この評価項目にひも付けをした形での総括をぜひお願ひしたいのが1点と、その結果もぜひ公表していただきたいと思ひます。</p> <p>それと次年度の後期の計画にそれを反映するための新しい見直しの案というものを、中間のところでも多分出していただければかと思ひますけれども、実際どの程度、この第2期の計画について実施されたのかということをごひ次回の資料で提示をお願ひしたいというふうに思ひます。</p>
健康政策課長	<p>はい、ありがとうございました。今、次年度というふうにおっしゃっ</p>



	<p>ていただいたんですけれども、28年度が現状を把握する年度になってございますので、比較したりという、あるいは調査したりというのが28年度の計画になってございます。どのような調査をするかという点も含めまして、28年度の中で食育推進会議を2回開催する予定になっておりまして、そちらでご提示するようにしたいと思います。</p> <p>そしてそれらを反映させて、29年度に中間評価をいたします。現状の比較や、課題がどこにあるのかなどといったところにつきましても、皆様のほうに、ご意見をちょうだいする資料をお示ししたいと考えております。それが29年度になりまして、この食育推進会議を29年度は3回開催させていただきたいというふうに考えてございます。</p> <p>30年からの計画をすすめていきますので、29年度の3月には策定というふうに計画を立てているところです。どうぞよろしく願いいたします。ご意見について参考にさせていただきます。ありがとうございました。</p>
津志田会長	<p>鈴木（由）委員、よろしいでしょうか。はい、どうもありがとうございました。そのほかありますでしょうか。じゃどうぞ、事務局のほうから。</p>
進行	<p>はい、それでは事務局から3点連絡、情報提供等含めてさせていただきます。1点めは、食で健康サポート店というカラー刷りのリーフレットのものでございます。今まで健康づくりサポート店ということで、たばこと食と2つ一緒だったんですが、10月からそれぞれ分かれて、食分野では食で健康サポート店というものが始まりました。</p> <p>中を見ていただくと、対象の店舗とかあります。10月スタートということで、26年12月末現在で14店舗の登録となっております。改正前の健康づくりサポート店で食の分が231店舗ありましたので、まだまだというところがございます。区の保健福祉センター等でも啓発いたしますけれども、もしよければご覧になっていただければと思います。</p> <p>2点目です。今年度第1回目でもご紹介させていただいたんですが、事例集をまたつくらせていただきたいと思います。年末に文書のほうをお送りしていて、何点かもう回答をいただいている団体様もございませんけれども、締め切り2月の29日とさせていただいております。遅れるような場合でもぜひ載せられるものを載せたいと思いますので、その場合、健康政策課まで連絡いただければと思います。様式等必要な場合もご連絡いただければと思います。</p> <p>最後に3点目です。委員の一斉改選、次回会議の予定についてでございます。現在の委員の皆様の任期が今年の6月8日までとなっております。</p>

	<p>す。来年度、次回の食育推進会議6月の末から7月上旬の日程を予定しておりますので、現委員の皆様での会議が今回が最後という予定になっております。現任期で会議合計4回ご協力いただきまして誠にありがとうございました。次期委員の推薦等につきましては別途またご連絡申し上げますので、その際にはよろしくお願いたします。以上です。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございました。ほかにございませんでしょうか。なければ、ただいま事務局からお話がありましたように、現任期での会議はこれで終わりということになります。委員の皆様にはそれぞれの立場から食育の推進に引き続き、一層力を入れて取り組んでいただければというふうに思っています。私自身も力不足でありましたが、2年間皆様に支えていただいて、何とかやってきました。ありがとうございました。</p> <p>ぜひ宮城の食育が活発になるように、そして今度取りまとめがありますけれども、成果がきちんと見えるようになればなというふうに思っています。今後ともどうぞ皆さん頑張りましょう。ということで私の最後のお話にしたいと思います。今日はどうもありがとうございました。</p>
進行	<p>はい、それでは以上をもちまして、平成27年度第2回仙台市食育推進会議を閉会いたします。委員の皆様、ありがとうございました。</p>
	—了—

平成 年 月 日  
署名委員