

## 令和元年度 食の安全安心と食育審議会「食育推進部会」議事録

日時：令和元年9月17日(火)

13:30～15:30

場所：ひょうご女性交流館 501 会議室

### 1 あいさつ（味木健康局長）

本日は皆さま大変お忙しい中、食の安全安心と食育審議会の食育推進部会にお集まりいただきまして、誠にありがとうございます。

また、7月26日に開催致しました、審議会の方では皆さまにさまざまなご意見をいただきましたことを改めて御礼申し上げます。

また、平素より県政の推進に格別のご理解ご協力をいただいておりますことも、この場をお借りして御礼申し上げます。

先日の7月26日の審議会では、本当に皆さま多岐に渡るご意見いただきまして誠にありがとうございました。

本日は、前回ご説明した資料に加えまして、それ以外のもう少し具体的な資料などもご説明させていただき、先日ご意見いただいたことをもう少し議論進めていきたいと思っております。

当日あいにく担当課が欠席で十分お答えできなかったこと等も、本日担当課が出席しておりますので、いろいろとご意見をいただきたいと思いますと思っております。

本日もう一つ、食育絵手紙コンクールにつきまして、審査をお願いいたします。

今年度は2つのテーマ、「いつも一緒に食事をする人へのメッセージ」と、阪神淡路大震災から25年ということで「災害時の食に備え、今からできることを伝えるメッセージ」の2つで募集をいたしましたところ、昨年度の962件からはるかに増えて、1,057件作品をご応募いただきました。

すでに庁内の関係各課の方から第一次選考いたしました結果を、今日皆さまにご投票をいただきまして、最優秀賞及び優秀賞を決めていただきたいと思いますと思っております。

これらの活動を通じて、県の食育推進の基礎づくりを進めて参りたいと思っておりますので、本日皆さまいろいろとご意見をいただきますことをお願いいたしまして、簡単ではございますが開会にあたりましての挨拶とさせていただきます。本日もどうぞ最後までよろしくをお願いいたします。

## 2 議事

(伊達部会長)

部会長を務めます伊達でございます。よろしく申し上げます。

最初に第3次食育推進計画に基づく取り組みについて、事務局からご説明をお願いします。

(事務局)

資料1から資料2により説明

(伊達部会長)

ただいま事務局からご説明がありました、第3次食育推進計画については生活の目指す方向性や展開を中心に詳しくご説明いただき、また平成28年度の県民健康栄養調査の結果を再分析して、県民の食生活の特徴等をさらに分析していただいたということでもあります。

委員の皆様方には、これらの内容についてご質問やご意見をお願いしたいと思っております。何かございませんでしょうか。

(柳本委員)

資料1-6の「美味しく、ヘルシー社食ごはん改革」について、来年新工場ができるのですが、社員食堂を健康経営に沿うものに改善したいと思っています。現在、取り組み途中ですが、この資料に関して、今は一社サポートしていましたが、受け皿につまましてはどんなレベルなのかと、ここに書かれている「社食ごはんサポート」の内容について状況等補足がございましたら参考までにお聞かせいただけたらと思います。

(事務局)

受け皿のレベルということに関しましては、こちらのメニューに関しましては“健康づくりチャレンジ企業”にご登録いただくということが前提条件になっております。実は今回お申し出のあった企業はご登録されていないところでして、これをきっかけにチャレンジ企業のほうにもご登録いただくというふうな良い流れになっているところです。すなわち、会社の規模であったり、大企業・中小企業という規模は関係ございませんので、まずはチャレンジ企業に登録していただくということになります。

現在進行中の一社につきましても、つい先日栄養士会の担当の方に会社の方とお会いしていただいたところで、具体的には献立のカロリー計算など、ヘルシーメニューの提案をしていただきたいということをお伺いしております。

社食ご飯のサポートについては、資料 1-6 の①～④に書かせていただいておりますとおり、お申し込みをいただいた会社の方と相談しながら、できることを社員の健康づくりのため進めていくということが基本的なポリシーですので、カロリー計算や、ヘルシーメニューの提案だけではなく、例えば④のところにもあります通り、管理栄養士からの個別的な栄養アドバイスを受ける機会が少ない企業でしたら、社員一人一人の健康状態に合わせたアドバイスというものを、裏面の申込書のほうに記載がございませうけれども、お一人あたり 2 千円という具体的な値段設定をさせていただきながら、本制度を使って健康づくりに取り組んでいただきたいという手続きになっております。

(伊達部会長)

それに関してですけれども、社食というのが社員に昼食を提供するというところで、企業の規模は全く関係ないということですので、企業自体に管理栄養士・栄養士がおられるところもあれば、全くそうでないところもあるということですか。

(事務局)

社員食堂があり、いわゆるそこが 1 回あたり 100 食以上提供といった特定給食施設と呼ばれる施設でありましたら、おそらく委託会社の管理栄養士さん等おられて、ある程度①～④のメニューはできているところも多いとは思いますが、そうでない中小企業さんは、近所の地域の方が献立も不十分なままその場にある材料で調理をするというような企業もあると認識しています。できれば管理栄養士・栄養士がサポートに入っていない企業の健康度を上げていきたいと考えております。

(田中委員)

事務所の朝礼で、30 代後半の男性で僕とだいたい体型が一緒ぐらいなんですけど、その男性が「2 ヶ月で 10 kg 痩せました。自分の目標は 3 ヶ月で 15 kg 痩せることです。」と言っていたのですが、「見るからに顔色が悪く、なぜそこまでするのか？」と疑問に思っていました。

目指す姿がどこにあるのかなということで、配布されたパンフレット「兵庫県民の食生活のすがた」の表紙に書かれているように、20 代～30 代の男性が朝食を食べないという結果が出ているのが、まさにそうだなと思いました。

例えば、兵庫の食生活を大事に、正しくすることによって、後々歳をとってきたときにどうなるか、生活習慣病予防ができるとか、というふうなことがもう少し必要なのかなと思いました。

(伊達会長)

「社員健診とかで痩せるように言われた」のではないですか。

(田中委員)

そうではなくて、本人は年に1度の健康診断でどこがよくないかは分かっており、運動しようと思っっているのかどうか分からないのですが、「体重を落として…」というようなことを朝礼で言っていたので、今日このパンフレットを見て、「正しい食生活を理解できているのかな」と思いました。

(榊委員)

栄養士会の方でも、特定保健指導であったりだとか、企業だと年に1回健康診断しましょうとありますが、以前は健康診断をした後のBMIとか検査値によっては、企業から食事の指導など支援に来て下さいという依頼がここ何年前までは割とありました。

今も特定保健指導に管理栄養士を行かせていただいております、そこまでは企業も取り組んでいただけるのですが、その後の支援が全く最近無くなっています。

年1回の健康診断をすることが義務付けられていますが、何が大事かと言いますと、その後の検査値の結果を見て、ある程度グループ分けをして、食事の支援をしていただくことが、今後やっていかないといけないことです。

栄養士会の方で、若い世代に食べることをどうやればいいのかということは今後につなげていこうと思った時に、つなげていくシステムを栄養士会もそうですし、いろんな団体の方に、呼びかけながら支援をしていく方向性も考えつつありますし、そのあたりを栄養士としてとらえていきたいと思えます。

“検査しているからいいだろう”という一番大事なその先のところが企業は最近おろそかになっていると、いろいろ相談が入ります。

そのあたりで栄養士会にお声をかけていただいたら、私たちが支援などに動きます。

(伊達部会長)

おそらく若い人は、健康について日頃考えている人は少ないと思います。

テレビを見ていたらいろいろ病気の話が出てきています。

あれは中高年以上の人々が見ていて、自分の身に当てはめて見るので人気があるみたいです。

若い人はあまり見ていないので、自分の身体に目を向けるきっかけが必要だと思います。

(芦田委員)

1つ目は、管理栄養士の役割は非常に大きいと思いますが、管理栄養士の資格を取る段階がものすごく大変で、そこがトップになっており、だんだん下がっていく中で、栄養士会の方で管理栄養士のフォローアップをされているのか。栄養士会に入っていない方でも管理栄養士として活動している方はたくさんおられますが、そういう人たちがフォローアップを受けられて、最新の情報を持って栄養指導をされているかどうか気になります。

(榊委員)

基本的には、養成施設を卒業して管理栄養士の資格を取ります。それにともなって、それぞれ病院とか施設に勤めておられます。栄養士会に入っていたくために、兵庫県栄養士会としては2ヶ月に1回機関誌を発行しています。

また、栄養士会に入会すると、日本栄養士会から毎月冊子が届きます。

芦田先生がおっしゃるように、私たちが不安になっているのは管理栄養士コースを出てもお仕事に就かない方もいらっしゃるということです。仕事に就いている方は、そこで様々な情報共有ができてスキルが上がっていくと思うのですが、就業せず入会していない方はどこから情報を取ろうとしているのか、地域から取ろうとしているのか、ネットから取ろうとしているのか、確かに不安はあります。

今、栄養士会としては、栄養士会に入会している施設に対しては情報提供をしっかりとしています。

また、スキルアップ研修を企画し、非会員の方にも少額の参加料で受けられるようにアナウンスしています。

今後のことについて、地域にどういう管理栄養士がいて、地域とどう連携を取られているか、地域包括も含めて知識もちゃんと備わり、情報をしっかり持っている方でないと講師はできませんというように、地域の管理栄養士を引っ張り込むようなかたちはとっております。そこでどう育っていくかというのは、私たちも不安なところですので、今後そのようなことも含めて教育していきたいと思っております。

(芦田委員)

今後それをやっていただかないと、管理栄養士という立場はやはり最新の情報を持って指導にあたらないと、前世代の知識のままで指導にあたるよりかはいいと思います。

2つ目は、野菜 350 g の根拠は明確なのでしょうか。

厚労省があげている数値なのですが、今年の 2 月に講演会に行った時に伺った先生の話で、厚労省に「野菜 350 g はどこからの根拠なのでしょうか。」と問い合わせしたが、「ありません。」との回答だったようです。

この野菜 350 g の数値が崩れると、今の摂取量に関係なくなるので、調べていただく方がよいかと思います。今後の指導に少し問題かなと思います。

(事務局)

日本人の食事摂取基準では、栄養素をどのくらい摂取したらよいのかという数値設定に向け、多くのエビデンスが出ています。

例えば、野菜にはカリウムという血圧低下に効果的な栄養素が含まれており、野菜 350 g を摂取するとカリウムの目標値をクリアするという資料を見たことがあります。

はっきりしたことについては、また調べておきます。

(大澤委員)

減塩についてですが、もちろん塩は取り過ぎてはいけないのですが、一般的に敵視されており、塩も本当は大切なもので、炎天下で運動量の多い人は減塩しすぎても大丈夫なのかなと思ったり、最近すごく暑いので夏にもものすごく汗をかくのに、減塩がいいんだと一般に浸透していて、それで本当に良いのかと思ってしまう。

減塩食品でしたら「保存料が入っているとか、塩は摂り過ぎたらいけないけど必要です」というような啓蒙もあったらなと思いました。

(伊達部会長)

なかなか難しい問題で、高齢者だと塩を減らしすぎると食欲が無くなってしまい良くないので、やはり個人の状態に合わせて、運動する人はたくさん摂らないといけないし、そうでない人は少なくする必要があります。一律には難しいです。

野菜についても、食事バランスガイドに示されているように、350g という国民に分かりやすい指標という意味合いもあると思います。

(登里委員)

1 つの小学校にずっと行かせていただいているのですが、昨年から「食育は 1. 3. 5 年生のみで他の学年は結構です。」と言われました。偶然、その校長先生にお会いした時に「私たちのやり方が悪かったのでしょうか。」と聞くと「2. 4. 6 年生は違う教科が入ってきたのです。個人的には食育

は大切なものだと思うのですが、残念です。」とお話がありました。

いずみ会も募集して親子でお料理などをしますが、こどもたちでも食事に対して興味がある人の参加が多いです。そこに来ないこどもや、親の方が心配になります。

学校教育活動全体での食育を実践していくというふうにかかれていいますので、どの教科でも食育をやろうと思ったら出来ると思います。

資料 1-2 にあります“食育を7教科のなかで実施した中学校の割合の増加”のところで、平成30年度の実績は44.6%で半分以下ですが、おそらく100%いけるのではないかと思います。

(大野委員)

登里委員がおっしゃられた件で、自校は700食ぐらい提供しているので栄養教諭がそこにいるのですが、市内でも小さい規模の学校で栄養教諭がいないところは、市の栄養士が巡回しながら管理をしているところもあります。栄養教諭が配置されている学校では、例えば理科の生物の授業で一緒に入っていたり、給食の時間に栄養指導として、各クラスを回ってごはん食べながら栄養の話の聞いたり、そういう教育にも携わりながら給食室の管理もしてもらっています。

また、国の決まったエネルギーを満たすために市によって違いますが、パンだけではなく、不足分をマーガリンを付けて補ったり、時々チョコレートチルドを付けている時があります。デザートもよく出るのですが、そうしないと決まったエネルギーを補えないので、高砂市の献立はそういう工夫をしています。

また、地産地消で冬に採れるキャベツや白菜などは使っておりまして、それを献立表や給食だよりに書いて、こどもだけではなく保護者にも地産地消を進めていることを分かってもらうように、栄養教諭が工夫しています。

センター方式だと各校に栄養教諭は配置されていませんで、中学生に対してどういう指導ができるのか悩まされているところです。

また、教科の中では5年生の社会科で鯉の水揚げの話や、長野県などの話で高原野菜の話が出てきた時、さらに国語の教材でも「サラダで元気」という話の中にいろんな野菜が出てきますので、そういう時に関連づけて担任の方から「この教材と給食は関係あるよ」というような年間計画を作っています。

食育を他の教科で取り入れながら給食時間だけではなく、普段の授業時間の中で取り入れながら日常的に進めているところです。

(伊達部会長)

なかなか忙しい中で、栄養のことを小中学生の教科に取り入れるのは難しい

かもしれませんが、国民運動として食育が推進されるようになり、昔に比べて環境がよくなっていると思います。

まだご意見あるかとは存じますが、これから「令和元年度食育絵手紙コンクールの審査」に移りたいと思います。事務局より説明をお願いします。

(事務局)

審査について説明 資料3

(伊達部会長)

すでに各テーマについて1位と2位を選んで頂いている場合は、今から回収していただきますので、ご提出お願いいたします。

**【審査】**

(事務局)

皆さまから提出していただいた審査表をもとに点数を確認しました。

**【審査結果発表】 ※結果は別紙参照**

(伊達部会長)

これで異議がなければ事務局に進行を返させていただきます。

(委員) 異議なし

(事務局)

絵手紙コンクールの審査についてありがとうございました。

それではこれを持ちまして食の安全安心と食育推進部会を終了させていただきます。本当にありがとうございました。