

平成26年度京都市食育推進協議会 摘録

- 1 日時 平成27年3月20日（金）午後3時～4時半
- 2 場所 本能寺文化会館 5階 雁
- 3 次第
 - (1) 平成26年度の食育推進事業報告及び平成27年度事業について
 - ア 京都市の食育推進事業について
 - イ 各団体の食育の取組について
 - (2) 次期「京(みやこ)・食育推進プラン」の策定について
- 4 出席構成団体及び出席者 名簿のとおり
- 5 主な内容

事務局（杉浦根課長）	～開会～
事務局（石田室長）	～挨拶～
事務局（杉浦課長）	～出席者紹介～
事務局（杉浦課長）	<p>（「京都市食育推進協議会」から「京都市民健康づくり推進会議食育推進部会」への名称変更，会議のもち方について説明。）</p> <p>本会議は，京都市民健康づくり推進会議の部会として食育を市民運動として展開していくため，食育に係る関係団体の連携を図ることを目的とし，ご意見やご助言をいただく場として平成19年6月に学識経験者，市民公募員，関係団体の方々を構成員として設置し，開催してまいりました。昨年4月に京都市行財政局から「京都市付属機関等の設置および運営に関する指針」が発出されました。付属機関とは，地方自治法に基づき法律や条例により調停や審査を行うことを目的として設置をしたもので，同指針により本市では付属機関以外のものに「協議会」という名称を用いないこととされました。さきほど申しました通り食育推進協議会は，食育を市民運動として展開するため，ご助言やご意見をいただく場として位置づけていることから，今回名称を改めました。京都市民健康づくり推進会議開催要綱の案をご覧くださいませでしょうか。第6条の部会については，従来「部会を置くことができる」と記載しておりましたが，今回，設置すべき部会を列挙させていただきました。また，当部会の委員数につきましては，同指針において付属機関に限らず原則，20名以内とするように定められておりますことから，このたび関係団体様のご理解を得て調整をさせていただいたことをご報告申し上げます。</p>
事務局（杉浦課長）	これから先の進行については，小川会長にお願いします。
座長（小川会長） 各関係課 事務局（大西係長）	<p>京都市の食育の取組について報告をお願いします。</p> <p>○京都市関係課の食育推進の取組について 資料4</p> <p>○保健医療課の食育推進の取組について 資料5</p>

食育指導員養成事業については、京都市に特化した取組みである。食育指導員活動に何かアイデアや御意見があればいただきたい。

やる気はあるけれどもなかなか活動の場がないというのが現状。小学校に話をもちかけても学校にはカリキュラムがたくさんあるので、時間がない。では、地域の保護者の方をターゲットと思っても協力してもらえる方がいる。さきほど防災の話が出ていたが、消防団との連携も一つではないかと考えた。各区の食育指導員と協力しながら、保健医療課の方たちと相談し活動していきたい。

地域の地蔵盆で何か行事食の食育などができないか。学校での食育の場では、食育指導員さんは関わっておられるのか。

学校での食育授業の際、アカデミーのみで30人を見るのが難しいため、班に1人でもついていただけるとありがたい。現状も少しずつ動いている。指導員さんの中で、もう少し実践的に取り組みたい、指導員さん自身が中心に実施したいという方がいれば、我々もサポートをしていきたいと考えている。

今年度、京北域の保育所に車で魚を持って行き解体ショーをしていただいた。子どもたちはいつもと違う大人の方を見たとても喜んでいて。これはイベント的な内容になるが、日常的に保育園や保護者に関わっていただけの方がいればと思う。例えば、大根の種のまき方を教えていただいた方は、その後水やりや育てる課程で足を運んでいただき、収穫も一緒に行き、豚汁を作り、味見も一緒にした。子どもたちも地域の子育て家庭の方も非常になじみができた。指導員さんに負担をかけずに、気負わずに継続した関わりを持ってもらうにはどうしたらいいかと悩んでいる。

団体への食育指導員の活動のアピールはどのようにしているのか？団体の事業計画と指導員さんの技術をつなぎあわせるということはどうしているのか？

食育指導員の存在自体があまり知られていないため、啓発が必要。「京・食ねっと」に、食育指導員さんがどんな活動ができるかという情報を掲載するページを作成した。これを見ていただき、申込が増えるよう、もっと食育指導員をアピールする必要がある。皆様にも活動できる場や広報に御協力をいただきたい。

本日の資料で配布した各団体様からの取組み報告をお願いしたい。

7年ほど前から北区の鳳徳小学校2年生の教育サポーターとして、さつま芋の苗を植えて写生をして収穫し加工するという活動を行っている。大人もこんな苗がさつまいもになるということに驚いている。植える頃は葵祭、長く伸びた時が祇園祭り、収穫の頃は時代祭。私の学区には、5人食育指導員の方がおられ、保育園や地域でおだしを取って保護者に教えるということをしている。

保育園連盟さんがまとめられた資料を御説明いただけないか。

「京・食ねっと」で食育指導員さんの紹介ページを作成したことは画期的。民営保育園に紹介し活用するよう話していきたい。ただ、一保育園が食育指導員にお願いする際のやり方やお礼はどうしたらいいのか等がよく分からない。間に京都市に入ってもらおうとよいが、敷居が高く感じられる場合もある。食育指導員さんが連絡先を公表してよいというのであれば、園から直接連絡をすることができるのか等可能なことと

座長（小川会長）
事務局（大西係長）
事務局（小谷係員）
座長（小川会長）

食育指導員（木田さん）

座長（小川会長）

日本料理アカデミー
（園部地域食育委員会
委員長）

保育課（木村係長）

	<p>不可能なことを明確にさせていただき、連絡をとりやすいシステムを考えていただくと依頼しやすい。</p>
<p>座長（小川会長） 事務局(大西係長)</p>	<p>前年度食育委員会でアンケートを行い、保護者の保育園給食に対する意識や食生活の実態を「保育所における食事の提供ガイドライン」と比較しまとめた。結果を見ると、保育園給食への高い関心と評価、働きながらの子育てであり、色々な意識や思いはあるが時間の制約等でなかなか実態が伴わない、放射能汚染の影響による食の安全への関心の高さがあるということが分かった。先日、児童福祉施設給食担当者研修会で京都大学の伏木先生の講演を聞いて、だしの大切さに気付かされ、京の食文化が無形文化遺産制度に選定されたことも広く周知したいと考え、2月の保育フェスタ（みやこめッセ）では、保育園で作っている和食の献立写真の展示パネルを作成し、家庭で作ってもらえるよう園の献立レシピを配布した。</p>
<p>座長（小川会長） 京都市地域女性会 （原 常任委員）</p>	<p>食育指導員の活動は、交通費等必要な経費もあると思うが、そのあたりについて保健医療課で前向きに検討ができるか。</p>
<p>座長（小川会長） 京都市保育園連盟 （河田食育委員会委員長）</p>	<p>活動は、無償でお願いをしているが、活動にかかる食材料費や交通費等の経費負担は課題となっているので検討したい。保育園連盟の方からの御意見について、「京・食ねっと」に個人情報に掲載することは難しいが、食育指導員と依頼先の方が直接連絡をとっていただくことは可能。最初のきっかけ作りとして「京・食ねっと」で御紹介をさせていただいている。もっと分かりやすい仕組み作りは考えていきたい。</p>
	<p>各団体様の取組み実績と次年度の取組み予定について、御報告をお願いしたい。</p> <p>各行政区のPTAの活動として保護者の方主導で研修会をされている。テーマの中に食事を作りたい、テーブルマナーを知りたいなどの地区でも食に関する要望があるが、幼稚園は保育園と異なり基本的に調理施設がないため、施設を借りる必要があり、費用面で企画が難しい。また、企画はしても人気があつて人数が収容できないという場合もある。調理施設がどこにあるかや食育指導員さんをこうやって呼ぶことができるよと保護者に広報をしたい。各幼稚園の職員に対しての研修会では、女性が多いこともあり、食のテーマは関心が高い。食をテーマにした研修会は、講師がボランティアであっても食材料費等の実費がかかるため、予算で悩まれている。食育指導員という方がいるということは、知らなかったので、「京・食ねっと」を保護者の方にもアピールしたい。2月に京都市内全域のPTA連合会があり、佐竹先生にお越しいただき日本食の素晴らしさをお話いただき、和食文化について再認識する機会となった。26年度に向けても子どもたちに和食に触れさせる機会を持てるようにしたい。アレルギーを持つ園児が昔と比べて多岐にわたっており、子どもたちがみんなで何かを一緒に作って食べるのが難しくなっている。大事なお子様をお預かりしているので、きちんと対応法を勉強したいので、そういうテーマのものがあれば参加したい。</p>
<p>座長（小川会長） 事務局(大西係長)</p>	<p>小学校、中学校の食育の取組みについて御報告したい。小学校では、日本料理に学ぶ食育カリキュラムを平成17年度から始め、京都ならではの食育カリキュラムを充実させるために日本料理アカデミー様に御協力いただき推進している。中学校では、司厨士協会様に御協力いただき調理実習等の食育事業を行っている。特に、今年度は</p>

<p>座長（小川会長） 京都市私立幼稚園協会 （山羽副会長）</p>	<p>和食が世界無形文化遺産登録されたことがあり、各学校にもマスコミ等取材が多くきた。今後も食育に取り組みたいという声があったり、学校長の関心も非常に高まっていると思う。小中高全ての校長に対して、食育の産学連携の推進を図るようにと通知を出させていただいている。食育指導員については、今年度は17人の方に日本料理に学ぶ食育カリキュラムのアシスタントとして活動をしていただいた。次年度以降は、アシスタントからもう一步踏み込んだ形で授業支援員という形を考え、研修を検討しており、予算を確保した。食育カリキュラムの授業に保護者の方にも一緒に参加していただき子どもたちとだしについて学ぶ等関心を深めていただくため、食育教室を実施する。学校給食における「和食」の検討会議を26年度から1年かけて進めていく。市民委員の公募を開始しており、市民の方に参画していただきご意見をいただきたい。</p> <p>児童福祉施設給食担当者研修会が毎年日本を4ブロックに分けて開催されている。今年度、開催地が京都市であり、近畿、中国地方の児童福祉施設給食担当者が集まった。京都市が選んだ講義として伏木先生にお越しいただいた。その話の中で小学校での日本料理に学ぶ食育カリキュラムで日本料理アカデミーのプロの料理人の方々がだしをとってそれを子どもたちが一口飲むことで生まれる変化について紹介があった。他の地域の方から京都はすごいと反応があったことと、小学校だけではなく、保育園や保育園に来られる地域の大人の方にはどうするのかと厚労省から質問があり、保育園も頑張りなさいとお声があった。京都が誇らしいと思う一方、保育園も取組みを頑張らなければと思ったことを報告させていただく。</p>
<p>学校指導課 （有澤担当課長）</p>	<p>栄養士会では、食育にまでなかなか手が回っていないというのが現状。重症化予防や在宅の介護等の問題が多くなっており力を注いでいる。その原因は、食生活の洋風化にあると思われるので、和食を推進していただくことで予防につながる。子どもたちへの食育は大変重要である。栄養士会でも協力していきたいと考えているので、何かできることがあれば、ご相談させていただきたい。</p> <p>日本人の日常の食生活を考えると和・洋・中が融合した日本型食生活である。子どもたちに日本型食生活を伝えていくにはどうすればよいか？</p>
<p>保育課（木村係長）</p>	<p>西洋料理は明治以降日本の食文化に入って伸びてきた。21世紀になって本場フランス料理でも、栄養価の見直し、具体的にいうとバターや生クリームを控えるという動きも出ている。日本の食材を多く使うという傾向も出てきている。料理は、時代に応じて変化しているのでその捉え方、見方を指導するのが食育ではないかと思う。中学校では、食べ方や和食でよく使われる地産地消を伝えている。また、コックの恰好で学校へ行だけで生徒たちは興味を持って集まってくる。中学校2年生にしか授業ができないので、それを見た3年生たちが先生に「僕たちもできないですか？」と聞いてくる。普段欠席が多かったりする生徒が、コックが声をかけると、もくもくと取り組んでいる。こういうことが食育ではないかと思う。食べるということを知り、栄養と調理、体づくりを学んでいただいている。養護施設に対してもよい西洋料理を味わっていただき味の面でおいしさを伝え喜んでいただいている。ミンス等の減量フラン</p>

<p>京都府栄養士会 (岸部会長)</p>	<p>ス料理や地中海式ダイエット等もあり、食べ方によって食生活は変わるので、そういうことを伝えることが食育ではないかと思う。</p>
<p>座長 (小川会長)</p>	<p>地中海に面した地方の特に島の食生活を見ると、日本と非常に良く似ているのが、バランスが取れていることである。偏りがなくバランスが良い。日本の食生活は、食材が多く調理方法が様々である。和洋中をバランスよく融合した結果、長寿が成り立っており、その根底に和食の精神があるということをどう伝えていくかが課題だと思う。</p>
<p>全日本司厨士協会 京滋地方京都府本部 (安田副会長)</p>	<p>食育に関する人材や施設等の情報をインターネットだけでなく世代に合わせて紙媒体でも共有するとよいと思う。また、無形文化遺産登録の和食は、カギカッコつきの和食でありその意味の勉強も必要である。特に、京都市が先駆けて京の食文化を無形文化遺産に選定されたという背景もあるので、京都らしい食育を進めていただきたい。だし文化や食材を生かした季節感、しつらえやもったいないという精神等を学校給食をはじめ、幼稚園、保育園でも広めていただきたい。先日は、本校でも保健所管理栄養士の方々による食育の取組みを実施していただいた。その際にだしの試飲コーナーが人気であったが、化学調味料のだしの味に慣れていて天然のだしとの違いが分からないという生徒もいた。保育園での取組みを見学し、だしをいかした離乳食も大切であることを学ばせていただいた。また、第2次食育推進基本計画の重点課題の中に「生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進」が掲げられているので栄養士会の先生は謙遜されていたが、十分に食育の貢献をされている。これだけの25年度の実績があるので、26年度も連携を図って取り組めば、京都市ならではの取組みができるのではないかと。</p>
<p>座長 (小川会長)</p>	
<p>京都女子大学中山教授</p>	

事務局（杉浦課長）	～閉会の挨拶～