

## 令和5年度第1回 旭川市食育推進会議 会議録（要旨）

日時：令和5年8月2日（水）

午後6時30分～午後8時15分

場所：旭川市第二庁舎3階 問診指導室

### 1 開会

- ・開会宣言
- ・議題等の説明
- ・配付資料等の確認

### 2 議事（1）報告事項 ア 令和4年度食育関係事業実績及び令和5年度事業計画について

（資料1 令和5年度食育関係事業一覧【委員回答分】）

（資料2 令和4・5年度 市の主な食育関係事業一覧）

（事務局）

- ・令和4年度の市の主な食育事業実績及び令和5年度の市の主な食育事業計画について報告

（A委員）

- ・9月に旭川歯科医師会主催のキャンペーンである、第46回「歯の健康キャンペーン」において、栄養士会の活動として、食育に関する簡単レシピを配付する予定。

（B委員）

- ・子供食堂を主催しており、6月に初めてカフェで調理したものを提供。100名申込みで10名のみ会場で喫食。
- ・7月は参加者と一緒に調理するとともに、参加者80人のうち60人が会場で喫食。
- ・旭川市と旭川市立短期大学部の学生で、朝ご飯レシピの周知について検討を進めている。

（C委員）

- ・野菜作り事業については、今年度で3回目、農薬を使用しない野菜作りを通して食の安全について考える取組。
- ・11月に食品添加物が少ないソーセージ作り体験を予定。

（D委員）

- ・市立小中学校の一事例であるが、調べ学習を通じて栄養や食品ロスについて考える活動、「朝食の摂取」を軸とした食育事業を行った。
- ・給食試食会では、「減塩と野菜摂取」に係るテーマで実施予定。

（会長）

- ・公民館共催で市内の小学生を対象に料理教室を実施。
- ・コロナ禍に始まったフードパントリー事業は、定期的にフードバンクから消費期限が

迫った廃棄する食品の提供があり，学生に配給。

- ・朝食を欠食し登校する自校の学生のため，朝カフェを計画中。

【御意見・御質問及び回答】

(E委員)

- ・8月から10月の学校給食における旭川産地場農産物の使用割合が13.1%と低値であるが，使用割合を上げることはできないのか。

(事務局)

- ・旭川市産の農作物は，葉物野菜の栽培が多いこと，給食では原則，加熱調理されたもののみの提供であること，重量ベースであることが，低値の要因として考えられる。

(E委員)

- ・葉物野菜以外にも重量野菜を栽培しているため，旭川市産の農作物を学校給食で提供するよう，検討願う。

(D委員)

- ・旭川市産の農作物を指定で発注しているものの，納入されない現状もある。

3 議事(1) 報告事項 イ 令和4年度食品ロス削減関係事業実績及び令和5年度事業計画について

(資料3 令和4・5年度 市の主な食品ロス削減関連事業一覧)

(事務局)

- ・令和4年度食品ロス削減関係事業実績及び令和5年度事業計画について報告

4 議事(2) 議題 ア 第4次旭川市食育推進計画の重点施策の推進について

(資料4 第4次旭川市食育推進計画 重点テーマ推進事業案について)

(事務局)

- ・第4次旭川市食育推進計画の重点テーマの概要について説明。
  - ①朝食摂取率の向上（特に，子供及び20歳代～30歳の若い世代）
  - ②食塩摂取量の減少
  - ③野菜摂取量の増加

(F委員)

- ・保護者が朝食をとる習慣がないことから，学校の長期休暇中は，朝・昼兼用，また，ご飯が食べられていないという声を実際に耳にするため，支援の必要性を感じている。

(G委員)

- ・子の朝食欠食については，保護者の欠食や調理が面倒ということが，原因であるので

はないか。

・子供の朝食欠食は、発育に影響を与えるという事実を保護者に説明する必要がある、その機会については、産婦人科などと連携するのが良いのではないか。

・減塩については、食塩の過剰摂取による影響を具体的に示した冊子などを企業や家庭に配布することで、減塩の意識付けができるのではないか。

(H委員)

※中学生の息子の意見を記載。

・ファーストフード店で廃棄する食品を譲ってもらい、無償で子供達に提供することで、朝食に限らず欠食する子供が減るのではないか。

・高齢者の低栄養の一要因として、歩行が困難であり食品の調達が難しいといったことがあげられる。朝食の摂取率も向上や野菜摂取量の増加も含め、規格外野菜等や賞味期限の範囲内で飲食店等の廃棄する食品を無償で提供する仕組みがあれば良いのではないか。

(B委員)

・健康教育時に、単に薄味を心掛けようと伝えるのではなく、実際に体験することができる機会を増やすことが効果的ではないか。

(D委員)

・自身の取組であるが、年度初めの学校給食では、しっかりと味付けをし、年度末に近づくにつれ薄味にしていくと、抵抗なく薄味になる。

・旭川市の学校給食では、次年度、減塩給食の日を予定。保護者向けの試食会でも減塩の工夫を伝えたい。

(F委員)

・様々な課題もあるが、農業者が地域で野菜を直接販売する仕組みを構築することで、外出困難者や関心が低い若年層の購入につながるのではないか。

(H委員)

・規格外野菜を生産場所まで買いに行くことのできない高齢者にとっては、行商のようなかたちで野菜を売り歩くことで、野菜の摂取量の増加につながるのではないか。

(会長)

・飲食店や食品販売店での1日の食事の適正量・塩分量の表示、試食やレシピ配付などを通じて、減塩について身をもって感じるができる講習会等を開催すると良い。

・野菜の摂取を促すレシピ集(頻繁に食べるメニューの野菜への置き換え、不足分の野菜を追加)を市民に加え飲食店にも配付するとよい。

#### 【御意見・御質問及び回答】

(A委員)

・学校給食の取組について、減塩の取組だけでなく、体外に排出するカリウムを多く含

む果物をメニューに取り入れることも良いのではないか。

(E委員)

・今は、農家も高齢化が進んでおり、野菜を販売しに行くことは難しい状況である。今後の農家を支えるためには、規格外品を安価であったり無償で提供という考えは転換してほしい。

(F委員)

・地域によっては、農業者が販売にきているところもある。地域の需要と規格外野菜などで廃棄される農作物があるのであれば、それらがマッチングする仕組みがあれば良いと考えた。

#### ○減塩に配慮した惣菜の試食会を実施

・試食品：ふき煮，高野豆腐の包み煮，いか大根

(G委員)

・近年、販売者から薄味の商品を求められることがあり、自然と食品加工業界でも、減塩商品の需要が高まっている。

・食塩の使用をできるだけ控え、鰹節や出汁などを豊富に使用し、風味を活かした味付けとしている。

・高齢者施設の給食，ホテルの朝食などでも活用されている事例がある。

・惣菜を朝食に活用することで摂取を促すことができるほか，和総菜は，野菜を使用することが多いため，野菜摂取量の増加にもつながるのではないか。

・食品添加物の使用や濃いめの味付けをしなくても，レトルト殺菌により製造することで，食品の品質を保ち，賞味期限の延長が可能となった。

・塩分量が少なすぎると，レトルト殺菌をした場合であっても，賞味期限が短縮される等の弊害が生じ，食品ロスにつながってしまうため，バランスが重要である。

## 5 議事(2) 議題イ その他

(資料5-1 旭川食のアンバサダー関連事業について)

(資料5-2 大阪府泉大津市との自治体間農業連携協定について)

(資料5-3 米1tプロジェクト)

(事務局)

・資料5-1，資料5-2及び資料5-3について報告。

## 6 閉会