

第 20 回富山県食育推進会議（令和 3 年 8 月 2 日）での主なご意見と今後の対応

	主なご意見	今後の対応
1	<p>食育推進運動の展開と推進体制の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 富山型食生活は、食生活改善推進員も普及に努めているが、県民になかなか浸透していない。広報の仕方などを工夫して周知を図ってほしい。 ・ 米を主食とした食生活の推進が必要である。 ・ 「カロリーやバランスを考えて食事をする県民の割合」R1 は 60%超だが、R2 は減少している。バランスのよい食事を実践するために、具体的で簡便に取り組める方法を普及啓発していくべき。 ・ 新型コロナを踏まえ、新たな日常生活、オンライン食育、高齢者へのデジタル化配慮等を重要視していかなければならない。 ・ 第 3 期食育推進計画の継続性を考慮しつつ、食の循環や環境意識など SDGs の達成に向けた食育を進めるべき。 ・ SDGs の理念は小学校の教育の中でも重要になってきており、残食削減など食品ロスといった視点での給食の食べ方を学校、保育所等における食育の推進に取り入れていく必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 「新たな日常」により、自宅で食事をする機会が増えていることを契機として、時代に合った「富山型食生活」の普及を推進する。 ・ 県内の若い世代に米の良さを啓発し、ご飯を食べてもらう運動として県内に広げる。 ・ 多くの県民が食育推進運動に参加できるようにするため、これまでの食育講座や農業・調理体験等に加え、デジタル技術やオンラインを活用した食育活動を実施する。 ・ SDGs（持続可能な開発目標）の目標は、食育活動と深くかかわっており、食育県民運動の普及・定着を進めることで、SDGs の目標達成に貢献したい。 ・ 関係機関と連携を図りながら、学校、保育所等における食育の推進により食品ロス削減の意識が高まるよう進める。
2	<p>家庭における食育の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 孤食が多く、食育が家庭に十分に伝わっているのか疑問。家庭への周知方法を工夫すべき。 ・ 朝食を食べてこない幼児や、手作り弁当の日にコンビニ弁当を持たせてくる親など、食育の情報がうまく行き届いていない家庭への発信に工夫が必要である。 ・ 塾や部活動で帰りが遅い場合や朝起きられない場合など、食べる時間が十分でないときでも子どもの栄養を確保するための工夫について、参考にできるような事例を集めた冊子などがあるとよい。 ・ 授乳している時期は食べたものが身になることを一番実感できるため、授乳期の母親に食育について普及啓発する機会があるとよい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ デジタル技術を活用した啓発資材を活用するなど、わかりやすくライフスタイルに対応した取り組みやすい食育を推進する。 ・ 健診などの機会を通じて、母子の健康維持と、発達段階に応じた適切な離乳を支援する。

<ul style="list-style-type: none"> • 子どもの味覚は幼いときに決まるとも言われているので、特に若い保護者に減塩運動に取り組んでもらえるようにすべき。 	<ul style="list-style-type: none"> • 地域住民へ「元気とやまわくわくクッキング」を実施しており、調理実習などの実践を通して、食生活のポイントや栄養バランスのよい料理を普及する。
<ul style="list-style-type: none"> • 共働きや習い事、塾などで家族と一緒にご飯を食べる時間が少なくなっており、共食を取り入れていく工夫が必要である。 • 健康寿命の延伸には、よく噛む、よく味わうことが大切であり、家族と会話をしながら食べるのが、コロナ禍では重要である。 	<ul style="list-style-type: none"> • コロナ禍において、家庭で過ごす時間が増えていることから、富山型食生活の普及啓発などを通じて、家族そろった共食を推進する。
<ul style="list-style-type: none"> • 女性も働く時代となっており食育を100%母親の責任とするのは無理がある。子どもが食への感謝の念を抱くようにすることが必要であり、料理教室はその機会となる。 • 新型コロナの影響で在宅時間が長くなり食事の負担が増えている。女性だけでなく父親や男子も料理を作れるようになって欲しい。 • 父親向けの料理教室に調理師としても協力したい。 	<ul style="list-style-type: none"> • 食育リーダーの育成や派遣を通じ、男性を対象とした料理教室などの開催を支援していく。
<ul style="list-style-type: none"> • 朝食をとっていない子どもは減ってきているが、20、30代の割合は高い。フォローが行き届いていないのではないかな。 • 低体重、特に若い女性の痩せは早産や低出生体重児のリスクを高めるため注意が必要である。 	<ul style="list-style-type: none"> • 一人暮らしのスタートなどで、自ら食を選択する機会が増える高校生、大学生、社会人等を対象等とする、食育リーダー等による食育講座や調理教室等を充実する。
<p>3 学校、保育所等における食育の推進</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • 野菜嫌いの子どもの多く、野菜を作って食べるなど工夫している。新型コロナの影響で野菜の収穫体験ができないなど難しい面もあるが、日々の活動のなかで野菜好きになるよう持続的に取り組む必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> • 子どもが食に関する感謝の心を育むことができるよう、農作物の栽培や収穫、地場産食材の調理等、農林漁業体験の機会を拡大する。
<ul style="list-style-type: none"> • 学校給食での残食が多くなっているように感じられるので、食の大切さや少しでも楽しく食事ができるような情報を伝えることが大切である。 • 黙食のため給食をおいしく食べられないとの声を聞くので、給食をもっと楽しく食べるための取り組みなどにより、食べることは楽しいことだと教えられるとよい。 	<ul style="list-style-type: none"> • 学校給食の残食量の増加については、感染防止のための黙食や配膳方法の変更のほか、運動量の減少による食欲の減退、ダイエット願望など様々な要因が考えられる。個に応じた分量の配膳の工夫や残食を出さない意識の醸成、栄養教諭を中心とした栄養指導のほか、楽しい給食の時間とする工夫（リクエスト献立等）も周知し、学校教育全体を通して食の楽しさや大切さを伝えていく。

<p>4 地域・職場における食育の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・若い世代は野菜を食べないのではなく、野菜の調理ができないのではないか。野菜のうまみを生かせば減塩になるので、野菜の調理方法を知ってもらう必要がある。 ・貧困により家族で食事できない場合や、コロナ禍での出産により孤立している母親のつながる場所としても、こども食堂は重要である。 ・オーラルフレイルや歯の健康が原因で食べられない状態を防ぐために食育は重要である。 ・低体重はフレイル、肥満は生活習慣病のリスクがあり、健康寿命の延伸にも影響するので、注意が必要である。 	<ul style="list-style-type: none"> ・一人暮らしのスタートなどで、自ら食を選択する機会が増える高校生、大学生、社会人等を対象等とする、食育リーダー等による食育講座や調理教室等を充実します。 ・新型コロナウイルス感染症の影響などにより、地域における子どもの居場所づくりの重要性は増しており、今後ともこども食堂の立ち上げ経費の助成や研修会の開催などを通じて、こども食堂の取り組みを支援する。 ・各圏域において食生活改善推進員を対象に「低栄養・フレイル予防」の研修会を開催しており、地域における指導者を育成しており、市町村を通じてフレイル予防の普及を展開する。
<p>5 地産地消や食の循環・環境に配慮した食育の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育の中でも地産地消は重要であり、環境問題のためにも地産地消に意識して取り組む県民を増やす必要がある。 ・食のスタイルは①内食、②中食、③外食があり、コロナで内食が増え、外食が減っており、スローフード（その土地の伝統的な食文化や食材を見直す運動）に取り組むいい機会である。 ・野菜がどうやってできるのか知る機会が少ないので、旬を感じられる収穫体験など農への理解を深める取組みが面的に広がるとよい。 ・命の大切さを知り、野菜嫌いを減らすことにもなるので、野菜を作る体験は大切である。 ・学校給食で富富富を提供する取組みにより、保護者も食べてみようという機運になるとよい。積極的に消費してもらえような体制づくりをお願いしたい。 ・賞味期限と消費期限の違いについて若い世代への周知が必要である。 	<ul style="list-style-type: none"> ・とやま環境未来チャレンジ事業の副読本において、地産地消に関する内容を追加する。 ・県内の食のイベントや旬の食材情報等の発信及び「富山県ふるさと認証食品」の普及等により、県産品の活用・購買機運を醸成する。 ・子どもを含む幅広い世代が食に関する感謝の心を育むことができるよう、農作物の栽培や収穫、地場産食材の調理等、農林漁業体験の機会を拡大する。 ・県内小中学校等での富富富米飯給食の実施に加え、保育園や幼稚園を対象に自宅で家族一緒に食べてもらう取組みなどを実施する。 ・子どもやその親を中心とした若い世代に対して、賞味期限と消費期限の違いなど、食品ロス削減のための知識の普及啓発を継続的に行っていく。

<p>6 魅力ある食文化の継承</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学校や中学校、高校で伝統料理を作る機会を設けていただきたい。 ・核家族が多く、親世代から伝統料理を学ぶ機会が少なくなったが、時には世代を超えて、伝統料理を高齢者から受け継ぐことが大切である。 ・伝統食も大事だが、食のスタイルも変化しており新しい食（洋食等）にも舌が慣れてきている。二極化で作るという行為をクローズアップしてはどうか。作るという行為は楽しくて、家族の絆も深まる。富山型食生活にも合致した食育の切り口となるのではないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・郷土料理の普及活動を行う「とやま食の匠・伝承の匠」の派遣費用助成を行っており、市町村等へ活用を促す。 ・越中とやま食の王国ホームページで紹介している郷土料理や県産食材のレシピを活用し「受け継ぐ」・「作る」機会を提案していく。
<p>7 食の安全確保の推進</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・業者によってアレルギー対策が異なることで、ほかの幼児と同じものを食べられない幼児がいるので、対応の知恵をいただきたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食では安全性確保のため、原因食物の完全除去対応を原則とし、学校生活管理指導表の提出を必須としている。