

平成28年度 横浜市学校保健審議会会議録

日時	平成29年2月2日（木） 午後2時00分から3時30分まで					
開催場所	関内駅前第一ビル302会議室					
出席委員 8名	海上 良太	大木 昭子	小川 憲章	渋谷 裕子	鈴木 志保子	富田 雅彦
	山岡 義卓	和田 喜久枝				
欠席委員 1名	伊藤 秀一					
開催形態	公開（傍聴者 2人）					
議題	【審議事項】横浜市として望ましい小学校給食のあり方について					
決定事項	<ol style="list-style-type: none"> 横浜市学校保健審議会会長は鈴木委員に、副会長は渋谷委員に決定する。 会議録の確認者は大木委員に決定する。 					
議事	<ol style="list-style-type: none"> 会長及び副会長の選任 <p>横浜市学校保健審議会条例第5条第1項及び第2項に基づき、横浜市学校保健審議会会長は鈴木委員に、副会長は渋谷委員に決定する。</p> 会議録確認者の指名 <p>横浜市学校保健審議会運営要領第6条第2項に基づき、会議録の確認者は大木委員に決定する。</p> 【審議事項】横浜市として望ましい小学校給食のあり方について <p>（事務局） 諮問内容について説明を行った。続いて資料に基づき、主に「食育における学校給食の位置づけ」「食をめぐる現状と学校における食育の推進」について説明を行った。</p> <p>（和田委員） 自分が子どもの頃には2回程度だった米飯給食が、来年度4月から3.5回に増えるということに好感をもっている。和食が2013年にユネスコの無形文化遺産になったので、そのことも含め、和食をベースに給食のメニューも考えられていることは評価に値すると感じている。</p> <p>（海上委員） 年に何回かふれあい給食などで食べる機会があり、食育が進んでいると感じている。ところで、給食の量は子供たちにとって十分なのだろうか。</p> <p>（鈴木会長） 私はスポーツ栄養学が専門だが、選手であっても、主菜はそう多くの量は不要。米の中にもたんぱく質は含まれているので、身体活動量が多くなれば、穀類や主食をきちんと食べることでエネルギーと共にたんぱく質・糖の両方が取れると考えている。 一見、主菜の量が少ないように見える学校給食も、それが子どもたちにとって肝臓を傷めず、消化吸収がよくなる食事だと考える。また、良いコンディションで勉強ができる。 栄養士が「ぱくぱくだより」等で周知するのは、その年齢で食べなくてはならないものがあるということを知ってもらうためである。</p> <p>（大木委員） 学校薬剤師になって久しぶりに学校給食を食べたところ、主食のごはんが少ないと感じた。私たちの時代だとパンが少しでおかずが多いイメージがあり、これでは少ないかと思っていたが、今の話を聞いて大丈夫だと安心した。 薬剤師としてビタミン剤やサプリメントを勧めることもあるが、献立の中で食べられると一番良いと思う。</p> <p>（小川委員） 2年ほど前から横浜市食育フォーラムの会員をしている。食育に関心のある人が増えている印象だったが、資料では逆に減っている。学校給食を通して食育を推進させていくには広報も重要だと思った。</p> <p>（渋谷副会長） 食育の講師として仕事をしている。できるだけ料理講習会にも食事バランスガイドを使い、それを説明しながら調理実習を行っている。食事バランスガイドの浸透がなかなか難しいと感じている。同僚の講師たちですら、1日30種類以上の食品を取ることが必要と刷り込まれている。食事バランスガイドでは、主食のコマ数が多く主菜のコマ数はそう多くないことを伝え、保護者の方にも説明しているところだ。</p> 					

(鈴木会長) 食事バランスガイドは画期的で、主食・主菜・副菜をただ揃えようという教育から、どれくらい取ったらよいのかという、今まで難しいからタブーとなっていたところまで記載してあるよい資料である。大人になっても一人分がどのくらいなのかすぐ分かる形で教育を進めていき、生涯を通した媒体として使える能力が身に着けられれば、それはある意味、食育なのではないかと思っている。

(富田委員) 給食の時間が社会科や家庭科、道徳の勉強につながるのはとても良いことだと思う。歯科医の立場から言うと、給食に限らず最近の子は顎が小さいと感じている。噛んでいない。ちょっと硬いものも噛むことが大事である。噛んで食べると味がわかる。特に甘みを感じる。ファストフードやスナック菓子というのは、噛まなくていいので甘みを感じにくいため、糖分が多い。「噛んで食べる」という要素を取り入れると良いと思った。

一つ教えて欲しい。小学生といえど学年で体格が違うが、給食の摂取量は違うのか。

(渋谷副会長) 例えばパンは、低学年、中学年、高学年で大きさが違い、おかずのフライも大きさが違う。餃子やシューマイは個数を変えている。献立に合わせて配食を変えている。

(山岡委員) 私は地産地消の推進や農業体験の企画を推奨して消費者教育を行っている。そういった観点から気になるのは、「旬の食品の使用につとめる」「地場産品の活用を推進する」という記述。旬の食品の基準を教えてくださいのと、地場産品も神奈川県食品自給率は多分1%くらいだと思うので、どのような範囲が地場産品なのか基準を教えてください。

また、生の食材は学校給食では使われないとのことだが、旬の食材は生でないとは分からない部分もあり、何か機会を設けられたらと思っている。

(事務局) 旬のキャベツでも北から南までいろいろなところで作られているので、基本的には横浜市を中心に、納入業者に対してもできる限り横浜産、神奈川産のものを優先して入れてもらうようお願いしている。5月は神奈川区の羽沢のキャベツが最盛期を迎えるので、キャベツをたくさん使うホイコーローを献立に取り入れるようにして、横浜の旬はこの時期であるということを教えている。魚の場合には産卵の前の一番脂の乗った時期を旬としている。はま菜ちゃんの農産物の旬は、環境創造局のHPで知らせている。

生の食材は、残念ながら果物のみ生で、野菜も全て加熱している。それは安全上の他にも利点がある。子どもたちは胃袋が大きくなく、高温で30秒ほど加熱して歯ごたえを残しつつも、より多くの野菜を食べることができる。

(鈴木会長) ご審議して頂いた内容をもとに横浜市として望ましい小学校給食のあり方を引き続き検討していきたいと思う。事務局は本日の議論を踏まえ、議事録の作成や議論の論点整理を行って次回の準備をお願いしたい。

資料	<p>(資料)</p> <ul style="list-style-type: none">横浜市学校保健審議会資料 <p>(参考資料)</p> <ul style="list-style-type: none">法規集第3次食育推進計画第2期横浜市食育推進計画学校における食育推進計画平成28年度学校保健統計速報(学校保健統計調査の結果速報)の公表について指針の参考状況学校給食基準献立予定表 <p>(パンフレット類)</p> <ul style="list-style-type: none">第2期健康横浜21日本型食生活のススメ食事バランスガイド
特記事項	次回開催予定：平成29年6月