

## 会議の概要

会議名	令和6年度 第2回宝塚市食育推進会議
開催日時	令和7年(2025年)2月13日(木)午後2時~午後3時30分
開催場所	宝塚市役所第2庁舎1階 会議室AB
出席委員	佐々木委員、松岡委員、安藤委員、細川委員、岡橋委員、岡野委員、前田委員、日下委員、日野尾委員、中西委員、酒井委員、池端委員、関口委員、前田委員 (14名)
欠席委員	飯山委員、西尾委員、勝間委員 (3名)
傍聴者数	なし
公開の可否	公開
1 開会	
2 議題	<ul style="list-style-type: none"><li>(1) 令和6年度 下半期に市が取り組んだ食育に関する事業について</li><li>(2) 市内公立小学校における食育出前講座について</li><li>(3) 令和7年度 市が取り組む食育に関する事業について</li></ul>
3 連絡事項	<p>次回、令和7年度 第1回宝塚市食育推進会議</p> <p>令和7年8月~9月頃に開催を予定</p>
4 閉会	

### (1) 令和6年度 下半期に市が取り組んだ食育に関する事業について

(会長) 議題(1)令和6年度下半期に市が取り組んだ食育に関する事業について、事務局より説明をお願いします。

(事務局) 事務局より説明（資料1）

(会長) のぼりや横断幕による啓発、食育イベントによる啓発について説明がありました。今年度のぼりやリーフレットの設置を行っていただいた生活協同組合コープこうべから感想をお願いします。

(委員) 1か月間啓発ののぼりを市内8店舗に設置しました。店長からの報告では、商品を手に取っていただく事が増えたと聞いています。少し違うかもしれません、西谷産野菜を毎朝生産者から納品いただいているのですが「西谷産野菜」ののぼりを野菜売り場に設置以降、西谷産野菜の売れ行きが増えたと宝塚店、売布店から報告を受けました。のぼりの設置による効果はあると思いました。

- (会長) 陳列棚付近や出入口等のわかりやすい場所にのぼりを掲げておられることや人が集まりやすい場所での啓発活動が、とても効果的ではないかと思います。
- 続きまして、食育パネル展でのパネル作成を行っていただきました、NPO法人消費者協会宝塚から感想をお願いします。
- (委員) 普段から食の安心安全について考えており、この度もこどもたちが手に取ることの多い菓子パンを用いて、名前や味だけではなくパッケージの裏の表示も見てもらうきっかけになればと思い、パネルを作りました。
- (会長) このような取組で保護者がお菓子や菓子パンなどの表示を見て選ぶ姿を見て、こどもたちもいろいろと学んでもらっているのかなと期待しています。TAKARAZUKA ベーカリー＆カフェフェスにご協力をいただきました宝塚栄養士会から感想をお願いします。
- (委員) こども対象でフェルト製のハンバーガーの具材を使って栄養バランスについて学んでもらうというものです。3歳～4歳の小さなこどもから小学校の高学年まで、子どもの年齢に合わせた説明の後、実際に具材を選びハンバーガーを作ってもらい、最後に写真を撮ってもらいました。楽しんでいただけたので、説明部分も頭に残ってくれていたらなと思っています。
- (会長) 当日は寒かったので皆さん大変な思いをされたのではないかと思います。甲子園大学は、食育パネル展、にじいろ福祉フェア、TAKARAZUKA ベーカリー＆カフェフェスに協力をさせていただきました。授業の一環として事業の目的を学生に周知し、準備を行っています。授業でも年齢に応じて伝え方を変える必要性については教えていますが、実際に経験しなければわからないことがたくさんあり、イベントの後は大学で振り返りをしています。にじいろ福祉フェアの健康チェックの骨密度測定で、良い結果ではなかつた高齢者に学生が相談を持ちかけられた時、あらかじめ勉強してきたことをお伝えし、とても喜ばれ感謝をされたと言っていました。その経験がうれしかったらしく、勉強をしてさらにいろいろなことを情報発信していきたいと言っていました。高齢者の方も学生も、お互いにプラスになるところがあるのかなと思います。
- 次年度も時期があれば、協力、参加させていただきたいと思っています。今回協力していただきました関係団体の皆様、次年度もよろしくお願ひいたします。ありがとうございました。

## (2) 市内公立小学校における食育出前講座について

(事務局) 事務局より説明（資料2・3）

- (会長) 1点資料の修正があります。資料2の2ページの(1)取組内容の表の⑦のところで、小浜小学校のところが12月10日と12月17日となっていますが、12月17ではなく19日の木曜日と修正をしてください。
- 今回ご協力をいただいた委員の皆様から感想をいただこうと思います。
- 調理実習「おいしい味噌汁づくり」「自分で朝食づくり」「行事食おせち料理」は宝塚栄養士会と宝塚いずみ会の2団体合同で実施いただきました。まず宝塚栄養士会から感想をよろしくお願ひいたします。

(委 員) 各テーブルにスタッフを1名配置することは、栄養士会だけでは人数が不足していましたので、いずみ会と合同で担当しました。

先生と事前打ち合わせをした後は、こちらで内容や段取りをすべて決めて、行いました。包丁を使う、出汁を取る時は班全員で見てもらうなど、こどもたち全員にやってもらいました。料理教室に来るこどもたちとは違い、興味のないこどももいましたが、授業ということなので全員に見てもらい体験してもらえたことはよかったです。

(会 長) 続きまして宝塚いずみ会から感想をお願いします。

(委 員) 5~6年生になると、クラスによってやりたくないこどもがはっきりしていました。ケガのないように全員に分け隔てなく教えることに少し苦労をしました。6年生になると班の中に中心となるこどもがいて、テキパキと指示を出してくれていました。最後に美味しかった楽しかったと言ってもらえて嬉しかったです。

(会 長) 興味のないこどもにも、きちんと伝えることは非常に大切なことです。

「食品ロスについて学ぶ」の講座を行っていただきましたNPO法人C・キッズ・ネットワークから感想をよろしくお願ひいたします。

(委 員) 学年単位で2年生2クラスと4年生3クラスに行いました。誰1人取り残さずみんなが参画意識を持ってもらえるように、年齢・学年に応じて少し内容を変えたパワーポイントに収め、参加型で楽しく学んでもらいました。データなども実際に見せながら、国内のことだけでなく世界の状況についてSDGsの視点も大事にしました。クイズ形式で日頃食べているメニューを見せながら命をいただいていることを説明したり、自分たちが考えいてることを発表できる形式に工夫をしたりしました。自分たちが食べるため牛や豚の命をいただいていることは、2年生でも実感できたかなと思います。

家に帰った後家族に話すことで、こどもから家族、大人へ、学んだことが伝わっていく啓発の波及効果も期待しています。

(会 長) 本日は教育委員会からも出席をされていますので、今回の食育出前講座や学校での食育の取組などについて一言お願いできればと思います。

(学校教育課) まず兵庫県での食育の位置付けについて説明します。

兵庫県には「兵庫県教育基本計画」があり、その推進のために「ひょうご教育創造プラン」があります。これは「確かな学力の育成」と「豊かな心の育成」というような感じで18の項目に分け『心豊かで自立する人づくり』を目指しています。その中で「健やかな体の育成」という項目があり、各学校において「食育を組織的、計画的、継続的に進めること」「生涯にわたって健康の基礎を培うこと」を実践目標として掲げています。

そこで学校における食育のイメージですが、事業を展開していく中で、『食の持つ多様な側面に気づくこと』を目標としています。

具体的には4つ、【1つ目】調理をする楽しみ、喜び、食材の選択、配膳や片付けや料理した人への感謝。【2つ目】食事のマナー、食事と健康・成長、バランスのとれた食べ方。【3つ目】食べ物を通した命の繋がり、生産・消費・廃棄、日本や各国の食文化、地産地消など。【4つ目】栽培を通して育てる楽しみ、収穫する楽しみ、生産者の思いと工夫、生産者の

感謝。この4つを確保して学習を進めています。

先ほど紹介していただいた食育出前講座の教科としての位置付けですが、小学校の低学年では生活科、高学年では家庭科、調理実習というお話が出たと思いますが、家庭科として授業を進めています。

食育と教科の関連については、「生活科」と「家庭科」以外にも「道徳」の中で給食当番の重要性、お正月の食べ物の話、行事の話、食べ残された料理の行方、日本と外国の食文化の違いなどについても幅広く学習しています。「総合的な学習・特別活動」での取組として、農業体験、防災食育なども学習しています。

市の食育出前講座以外でも兵庫県のスポーツ協会や兵庫県学校給食食育支援センターが主催されている出前講座というものがあります。内容には、魚を3枚におろし調理する魚講座、魚をすり身にして加工する竹輪講座、大豆から豆腐を作る手づくり豆腐講座、釜戸を使用して炊飯体験をするご飯塾、酪農分野で牛のお乳を搾る模擬搾乳体験、搾乳した乳からバターづくりを体験するモウモウスクールといったものがあります。

このように県が主催しているものについては講師料や材料費が主催者負担となっているため人気があり抽選になる場合もあります。

その他、学校と農業の連携で、北部にある西谷小学校で特徴的な食育の取組を行っています。「西谷ちまき保存会」の方を講師として招き5・6年生がちまき作り、全校生徒が宝塚自然の家に行き醤油絞り体験を行っています。長尾中学校では西谷地域で農業に取り組むA.I.ファームの方を学校に招き、黒豆栽培を中心とした農業のお話を聞いた後、黒豆を枝からもぎ取る体験を行っています。そのお話の中では、農業に取り組むようになったきっかけや農業のやりがい、楽しさや困ったこと、大変なことをこどもたちにわかりやすくお話いただき、生徒たちは興味深く話を聞いています。同様に御殿山中学校でも西谷の生産農家を招いて枝豆の収穫体験を行っています。

全校ではありませんが、栄養教諭が学校に配置されています。市内では小学校10校、中学校6校、養護学校1校の計17校に栄養教諭が配置されています。各学校で自分の体にとっての食べ物の話、栄養素の話、地産地消など、それぞれの年齢、発達段階に合わせた授業を行っています。

学校給食では、地産地消の給食を進めている中で、米や宝塚ネギ、白菜、サツマイモなどを取り入れた給食を提供しています。また、1月には、災害に備える食と命の大切さを伝えるということを目的とした防災給食を実施しています。給食にアルファ化米とツナのふりかけと焼きのりを使って、こどもたち各自でおにぎりを作ることをしています。最近ではこどもたちに1人1台配られたタブレットを使っておにぎりの作り方やこの献立に込められた思いを動画配信し、同時に伝える新しい取組も行っています。

食育だけでなく、デジタル機器を使ったオンライン授業などの取組を進めているので、各学校の食育担当が集まる担当者会等でこのような取組を共有し食育推進を進めていきたいと思っています。

本市では進んではいないのですが、お茶の文化の普及を目的とする「茶育」という新しい食育の取組があり、農林水産省とお茶農家、茶業関係者が学校教育の場でお茶を活用した食育の推進を行っています。若い世代のお茶離れを解消するために、こどもの頃からお茶に親しむ習慣を育むことを目的としています。お茶の入れ方体験、茶摘み体験など、茶育が実施できるお茶農家の一覧表が小学校に配られ、条件に合う関係者に直接連絡します。

今日はお見せできませんでしたがまたどこかで一覧表を提供させていただけたらと思います。

お茶の関係者は、やはり関東方面の静岡や四国・九州が多く、近隣では京都の宇治市ぐらいしかありません。講師の交通費や材料費を負担することが多いためなかなか実施には至っていない現状です。

このような新しい取組もありますので今後また、食育に関するものがありましたら、お知らせできたらと思っています。

(会長) 事務局からの報告、協力いただいた皆様の感想、学校教育課の説明を聞いて、ご意見等ありましたらお願ひします。

(委員) たくさんのメニューを紹介いただきすごいなと思いましたが、このような体験は、学校からの要望があつて授業に取り入れたり校外学習になりましたりするのでしょうか。希望がなければ届かないのでしょうか。

(学校教育課) 基本的には希望制になっています。講師側も何クラスまでとか、午前中にこれだけの時間設定があればやりますとか、いろいろな条件があるので、必ずしも当てはまるわけではないのでなかなか難しいところはあります。実際に魚をさばく体験をさせてもらった小学校では、魚嫌いな子どもが自分でさばいた魚は美味しいと食べていたり、自分で最初から料理をすることの楽しさ、魚を触って変な顔をしていたことも自分で調理ができると嬉しいとなっていく、そのような体験ができるので、一度体験した学校は、またどこかの学年で実施したいとなり希望が多いと聞いています。

(委員) 体験した人としていない人との不公平を感じるぐらい豊かなメニューがあり凄いです。PTAもそれなりの予算を持っておられたりするので、授業で無理なのであれば違う視点からPRをしていただけたらなと思います。私の子どもたちが学校へ行っている時にも多分あったのでしょうか。

(学校教育課) その頃よりも数は増えてきていると思いますが、あつたとは思います。

(委員) 素晴らしいなと思いました。余談ですが、私達もNPO法人として学校に行かせてもらうことがあるのですが、意識のある先生が1度体験をすると転勤した次の学校で依頼をしてくださり広がったり、自分の家庭科の授業の枠で依頼をくださったりもしますが、実際は決まった教育課程の授業に入るのは難しいようです。学校教育にはすばらしい内容がありますが、一般にも専門的な様々なテーマがあります。外部講師は先生達にもよい刺激にもなると思いますので、なるべく門戸を広げるような施策を盛り込んでいただけたらなとは思います。

(委員) いくつか聞いてみたいことがあります。

小学校には栄養教諭が10名いるとのことでしたが、市内23小学校の内、残りの13校はどのように対応しているでしょうか。

いろいろな出前講座のことを言わっていましたが、23小学校の内、何校が実際に実施をしているのでしょうか。

やはり経験をしなければわからないという話がありましたが、それを学校側はどのように継続されているのでしょうか。

この食育推進会議で、朝食を食べようなどの啓発をしていくこうという話をしていますが継続することが根本になると思います。実際学校ではどのような継続の仕方をしているのでしょうか。

23 小学校中、実際に今回の食育出前講座に依頼をした小学校に共通するものはあるのか。南部ではどうなのか、他は事業を入れていたので今回は呼ばなくてよかったのか。

この会議では、この事業を広げていく話をしていると思いますので、依頼のあった小学校に共通する点は何なのか、地域性なのか、親の関心の高さなのか、今後戦略的に行っていく上で知っていると次に繋がるのかなと思いますので教えてください。

(学校教育課) まず栄養教諭の話ですが、栄養教諭の配置は児童生徒数によってよって決められており、配置されている小学校では栄養教諭が中心となり、配置されていない小学校では食育の担当教員が食育を進めています。

先ほど取組は担当者会で共有したり広めたり進めたりしますという話をしましたが、必ずどの小学校も中学校も年度当初に4月から3月までどの教科に結びつけて食育を進めていくか食育の年間計画を立てています。

出前授業をするしない、作物を育てたり地域によってそれぞれ特徴のある取組をしているところが多いです。

作物は1~2つしか作ったりはしないのですが年間を通して計画的にやっていることもありますし、それができない小学校については、違うところで食育を進めています。小学校によって食べることだけでなく力をかけていくところが違いますので、小学校ならば1年生から6年生まで系統立てて計画をしています。

(委 員) 今回とても良い事業をしたと思っているのですが、我々は教育現場を知らないので、今後これを広めるために依頼のあった4校の地域の特徴的なことを知っておく上では、共通するところや違うところがあれば知っておいてもいいのかなと思いました。

ここは栄養教諭がいないから積極的に呼んでいますとか、他は別の事業を利用しているからいいですとか、私の地域ではこどもたちに調理をさせるのは危なからと話す先生もいましたので、地域的なところを教育関係者の視点としてアドバイスをもらえたらしいのかなと思いました。

(学校教育課) 特にそのような意味での大きな違いはありません。

前の学年でやったことを引き継ぎそれを発展させて違ったことをしようという様に、各学校によってそれぞれ特色があります。市内の学校に違いがあるかといえば、確かに先ほど説明をした北部にある西谷小学校では、近くに生産者が多く、いつでも学校に入って関わっていただけますので、そのような違いはあるかなと思っています。

南部でも、小学校の近くに農地を持っている方などから、「私の畑を使ってこんなことができます。」とか「田んぼがあるのでお米を提供します。」とか、そのような話がいただければ、各学校で取組を進めています。実際、食育1つに関しても1年間でそこまで大きな違いはないと認識しています。

(委 員) いろいろな取組をされていて充実している部分は勿論あるのですが、ここにおられる食育関係の皆様や我々も、できるだけ市内の小学生や中学生の食育に関わっていきたい、それが先生たちの負担軽減やこどもたちの刺激になるのではないかと思い、依頼がもらえるようメニューを検討していくことが大事なのかなと思います。

メニューの中で選ばれないものが出てきた際は「この部分が出来ないので

手伝って欲しい。」と言った意見交換をする場や、茶育がなかなかできないのであれば、どう解決すればいいかのやり取りがあればもっと内容がブラッシュアップされ実質的な食育になっていくと思います。

1回で終わらずに、来年・再来年と中身がよくなり連携した食育活動になっていけばよいと思っています。

(委員) こどもたちにいろいろなすることは大事なことだと思います。この裏には親や家庭があると思うのですが、親とこどもがどのような話をしているのか、家庭でできているのかが大事だと思います。家族の中でこどもたちが自分で作って食べて家族に広めていくようなことができればいいなと思います。

(学校教育課) こどもたちがどれだけ家庭の中で話をできているかというところですが、体験活動ということが重視され、初めての体験が多い中、こんなことを行ったということは、家庭で伝わっているものだと思っています。どこまで広がりがあるのかわかりませんが、懇談会であるとか、各担任の先生が保護者が集まる場所で、こういう体験をしたので家でもまた同じような体験や声掛けをしてあげてくださいと伝えるようにはしています。

(委員) こどもたち1人ひとりが1つでも感激できたらいいなと思います。

### **(3) 令和7年度 市が取り組む食育に関する事業について**

(事務局) 事務局より説明

(委員) 食育出前講座で小学校から4～5か所依頼があるのであれば事前に朝ご飯を食べているか統計をとり、そのこどもたちが講座を経験してから4～5年後の中学生になった時に中学校で統計をとり、その差があるのか確認してもらいたい。

もう一つは、次回の会議で各小学校・各学年ではどのような事をしているのか、実習なのか講話なのか、我々は情報がない状態から始めていますので、そのすり合わせが出来ればもっと議論をしやすいと思います。

統計を取るのであれば、この5年間10年間で何を変えるのか、数字を残せるようにしていく方が良いと思いました。来年度やって終わりにするのではなく、継続するために1年後2年後と積み重ね5年後を比較検討して、この事業は駄目だとしていかなければ時間の無駄になると思います。

もしよければ、そのような資料、データやアンケートをまとめて来年度実施してもらえたらいかなと思います。

(事務局) 市としていろいろな取組をしていく上で指標の設定は重要だと思っています。今回は特に新しく始めた事業ですので、どういった結果に繋がっていくのか図っていきたいなと思っています。ただ、学校で調査した数字をどのように出していくのか、個別に調査を取ることが実際にはどこまで可能なのかというところもありますので、いただいたご意見を踏まえて考えさせていただければと思います。

(委員) 先日震災から30年ということで兵庫県から防災のイベントの話をいただき、防災レシピを実際にこどもたちに作ってもらうブースを出しました。しかし作っても、アレルギーがあるので食べられないという声がたくさんあがっていました。令和7年度の取組で災害食というお話がありました

で、災害食・防災食の取組にはアレルギーのことについても少し配慮が必要であることをポイントにおかれたらなと思いました。

(委 員) 来年度の事業を進める上で、食に触れる提案をいろいろとしていただいている中で、私のいる西谷地区の生産現場では、生産者減り高齢化も進み、平均70歳代以上の方が担っています。そのような環境の中で、生産され、現場は守られていることはご存じとは思いますが、いろいろな取組を通じて、そのようなところもお伝えいただきたいなと思っています。  
最近では米も野菜も高値ですが、それでも生産者の収支はトントンになってきたかなというところで、昔から生産者は安値でご苦労されてきたところもありますので、そのところをお伝えいただきながら食の大切さをお伝えいただければと思います。

(委 員) 素朴な質問なのですが、小学校で使用するタブレットは、メーカー指定があるのでしょうか。購入は学校ごとで、ソフトは独自のものを使用しているのですか？

(学校教育課) 今は一括購入しています。例えばI市はiPadを使っていたり市によって違いますが、本市は市内共通の物を使っています。

(委 員) 制限をかけて閲覧できないようにシステムを変えてもらっていると思うので、言い換えれば、このタブレットを開く前に先ほどご意見のあった「朝ごはん食べましたか」はい・いいえを入力しなければ次に行けないようにすれば、勝手にアンケート調査をとることができるのでないですか？

(学校教育課) アンケートについては最近電子化が進んでおり、また4月からは少しシステムが変わりますので、今まで各学校からいろいろな情報を配信してアンケートなどを取っていたのですが、教育委員会から市内一斉に同じ情報配信ができるというようにシステムが少し変わります。

(委 員) それができたらいろいろ早くなりますよね

(学校教育課) 集計も早くなると思います。どのような内容を取るのか決めてからということに関しては、時間的にはそんなにかかるないと思います。

(会 長) 今いろいろなご意見いただきましてありがとうございます。私も成果をデータ化することは大切なと思いました。私たちの取組も成果があるのか見ていきたいなと思います。次年度もいろいろな取組が計画されていますので、関係団体の皆様、ぜひご協力よろしくお願ひします。

(会 長) 本日の会議の議事録に関しては、事務局と調整し、私の方で確認させていただきたいと思いますが、委員の皆様よろしいでしょうか。

(委 員) はい

(会 長) それでは本日の議題及び報告事項などすべて終了しました。

(事務局) 次回の令和7年度第1回の会議ですが、令和7年8月から9月ごろを予定しています。またご案内をさせていただきますので、よろしくお願ひいたします。本日はありがとうございました。